



## 天寿酒造株式会社

〒015-0411  
秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下117  
TEL 0184-55-3165 FAX 0184-55-3167  
http://www.tenju.co.jp  
第54号 2008年11月号

秋も深まり紅葉も終盤、酒蔵では135回目の酒造りが始まりました。今年は十月二十日から蔵人が入蔵し、作業が始まりました。台風が一度も来ない今年の米は、かなりの豊作に成るようです。世界的に農作物も不足気味で価格上昇しています。日本の米は余り続けます。農協は米価の値上げに必死なのですが、豊作でどうなるかは判りません。

実りの秋  
代表取締役社長 大井建史

大精神ここにありと農家でなくても興奮してしまう(講演でした)とけるぶ農場の佐藤喜一さん、そして精神的支柱になられているタウン誌こおりやまの編集長伊藤和さん。農協に頼らず、地元での消費だけを考え東京(大消費地)を向かない農業。自らその圧倒的な品質と種類で販売ルートを確認した、すさまじくたくましい実践活動に、日本の農業の希望を見た思いで、私は大変感動いたしました。

くことが出来る幸せ。「いただきます」と心から言う人は何パーセントいるのかを考えさせられ、また、深く反省させられました。



改修した造り蔵の外壁

## 第9回

# 「天寿を楽しむ会」 のご案内

秋の深まりとともに、じっくりと熟成されたお酒の美味しい季節がやってきました。人・水・米にこだわり、酒造り一筋に歩み続ける天寿酒造が、選りすぐりのお酒でお迎えする「天寿を楽しむ会」を今年も開催いたします。秋の夜長に色々なお酒を利き比べながら、楽しい一時を過ごしませんか？

## 無農薬田のアイガモ鍋



## 大抽選会

## マッチングコンテスト

開催日 平成20年11月8日(土)午後5時30分～  
場所 矢島コミュニティセンター(日新館ホール)  
会費 3,000円(税込) その他 220人限定

当日参加は出来ませんので予め入場券をお買い求め下さい  
定員になり次第締め切らせて頂きます 会場は立食形式となります

## お申し込み・お問い合わせは天寿酒造まで

天寿酒造株式会社  
秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下117  
TEL 0184-55-3165 FAX 0184-55-3167  
E-mail info@tenju.co.jp URL http://www.tenju.co.jp

ご意見、ご感想をおきかせください。  
日本酒についてもっと知りたい方、天寿についての情報を  
知りたい方、ご連絡をお待ちしております。  
E-メール …… info@tenju.co.jp  
ホームページ …… http://www.tenju.co.jp  
フリーダイヤル …… 0120-50-3165  
FAX …… 0184-55-3167

蔵見学希望の方は、準備等の都合がございますので事前にご連絡下さい。  
蔵元通信(2ヶ月に1度奇数月に発行予定)希望の方はご連絡下さい。無料  
メールマガジン(天寿情報)希望の方は、E-mailで

# お酒の NEWS



半月早かった初冠雪の鳥海山（9/30撮影）

日本酒度 +4.0~+6.0  
酸度 1.3~1.5  
アミノ酸 1.0~1.2  
使用酵母 ND-4  
アルコール分 15.0~15.9  
精米歩合 60%  
原料米 美山錦100%  
(天寿酒米研究会  
契約栽培米美山錦)



初しぼり純米吟醸生酒

**予約開始**  
1800ml  
2.625円(税込)  
720ml  
1.313円(税込)

日本酒度 -1.0~-1.3  
酸度 1.3~1.5  
アミノ酸 1.3~1.5  
使用酵母 協会9号  
アルコール分 17.0~17.9  
精米歩合 65%  
原料米 美山錦100%  
(天寿酒米研究会  
契約栽培米美山錦)



初しぼりにこり本醸造生酒

**予約開始**  
1800ml  
2.100円(税込)  
720ml  
1.050円(税込)

秋の収穫も終わり、新酒の仕込みが始まりました。どうぞ今年もご期待下さい。

**12月15日**  
**初しぼり発売予定!**



# 天寿の歴史

(六)-11

杜氏の系譜(7)

代表取締役会長

六代目 大井 永吉

杜氏ではないが、このシリーズには是非記しておきたいことがあった。  
この度、蔵人の大先輩木村佐吉さんが目出度く百歳を迎えられ、先日親族の祝賀の席に招かれた。一斗の菰樽を進呈、本人と私で鏡開きとなり、大変和やかな雰囲気の中で楽しいひと時を過ごさせて頂いた。



昭和30年頃

足が弱り家の中でも歩行に杖が必要になってきているそうだが、話すことはしっかりと聞いて昔の記憶も確かだった。話しによ

ると佐吉さんは昭和十三年、三十歳(私の小学校入学の年)からの勤めだそうだが、最初は外回りの仕事だった。その当時は米を蒸すにも、火入れをするにも、湯を沸かすにも、すべて大きな和釜で、竈の燃料は薪であった。大量の薪を必要としたために会社でも雑木山を持ち毎年切り出していた。彼の生家は持ち山の近くだったためか、その新運搬から縁ができた由。当時の杜氏渡辺さんが、一服しているところへ来て労をねぎらってくれたことも記憶にあるとの事、佐吉さんは渡辺杜氏に仕えたことはなかったが、私の回りでは渡辺杜氏と関わりのある現存唯一の人である。

蔵に入ってから様々な仕事をしたが、「蒸かし堀り」(甑の中に入れて蒸米を運搬用の小桶に移す)だけは強度の近視で、眼鏡を外すと見えなくて駄目だったと言っていた。戦中戦後の困難な時期、大半は酒造りで最も大切な「製麹」を担当し、真面目で実直な性格は信望も厚く、終わり頃は頭(かしら)を務め、昭和四十八年、三十五年



かわいい秋刀魚のハガキもありました

天寿酒造では創業百周年を迎えた昭和49年以来、毎年地域の皆様への感謝の気持ちを含め銘酒「天寿百年」をプレゼントして参りました。今年も米寿になられた方やそのご親族などからたくさんのご応募がありました。  
ご当選された皆様、おめでとうござります。 「天寿百年」でますます元気に過ごしてください。また、ご当選された方々から感謝のお手紙・ハガキを頂戴し、皆様にお喜び頂けた事を大変嬉しく思っております。



いっまでも元気百倍



敬老の日に「天寿百年」プレゼントしました

間の大きな功績を残して勇退された。  
“この酒で百歳まで”のキャッチフレーズで「長寿の酒」を謳い文句にしている天寿酒造にとって、天寿を醸し天寿を飲んで百歳まで生きられた木村佐吉さんは、将に天寿の「生きた看板」であり、「生き証人」である。心から祝福し、更なる長寿をお祈り申し上げます。



木村さんの祝賀の席にて

試飲即売会

藤丸百貨店(帯広市)

11/6(木)~11日(火)

7階催し会場にて、純米吟醸ひやおろしなどを揃えて、営業の佐藤博輝が初めて北海道にお邪魔致します。

東急東横店

1/3~5日

和洋酒売場にて新春初売りの試飲即売会を行います。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

西武百貨店池袋店

1/7~13日

地下1階和洋酒売場にて、しぼりたて新酒をはじめ、多数揃えて皆様のお越しをお待ちしております。

【酒楽活菜】

東京プリンスホテル「和食 清水」にて毎月恒例のお酒と料理を楽しむ会第105回「酒楽活菜」を開催いたします。今回のテーマは「黒毛和牛と秋あがりの燗酒」。担当蔵元は「天寿酒造」と「藤井酒造」です。

当日は弊社の社長が皆様と楽しい時を過ごさせていただきます。是非ご参加下さい。

日時 11月13日(木)

午後6時30分開会(6時受付開始)

参加費 お一人様 一万円

お申込み・お問合せ先

東京プリンスホテル「和食 清水」  
TEL03(3432)1143