

第7回
落語と天寿を楽しむ会
 5月29日(土)開催決定

三遊亭鳳楽独演会



今年も、三遊亭鳳楽師匠をお迎えし、「落語と天寿を楽しむ会」を開催致します。益々円熟味を増した鳳楽師匠の話芸をお楽しみいただき、その後は師匠を交えて、天寿のお酒をたっぷり楽しむ豪華な二本立てです。

★お申し込み・お問い合わせ先
天寿酒造株式会社
 TEL 0184-55-3165

- 場所 天寿酒造株式会社 ●日時 平成22年5月29日(土)
 - 落語 午後4時開演(開場午後3時)
 - 鳳楽師匠と天寿を楽しむ会 午後6時20分～8時
 - 会費 5,000円(お申し込み時にお願い致します)
- ※先着100名様限定・定員になり次第締め切らせて頂きます。
 ※当日参加はできませんので予め入場券をお買い求め下さい。



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メールアドレス・・・info@tenju.co.jp
- HPアドレス・・・http://www.tenju.co.jp
- フリーダイヤル・・・0120-50-3165
- FAX・・・0184-55-3165

★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カ月に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メールでご連絡下さい。

愚公移山
 代表取締役社長 大井建史

四月に雪が降って、地元の間も驚かされましたが、いよいよ春になり、この所、温暖な時に時々大雪と言う不思議な冬の気候で積雪の予測がつかず、相対では雪が少ないのに雪害が増える状況が続いております。そんな中、天寿の酒蔵では、革新的な取り組みの結果、この十数年来私と杜氏が目指して来た「原料処理」が一つ上のステージに到達した感があり、喜ばしく思っております。

精米所からの白米計量が自動化され、60%精米以上を全てザルにとり手洗いが可能となり、バッチ式に洗米の上、限定吸水出来るようになりました。その結果、仕込み毎の総米の吸水歩合が全量計量で目標との誤差0.1%以内を実現し、蒸米中の吸水量が確定した事から計画通りの蒸米が出来、その手触りは蔵人にとって快感になりました。

元々酸は出にくい蔵でしたが、初期の頃は工夫する度に益々少なくなり危機感を持ちました。しかし、ここに来てどの酵母・酒米・精米歩合でも香りや酸を含め味の幅がグンと膨らんで来た気がします。花酵母の研究で汲み水を自在に



社長と今年の蔵人

使用出来る様になり、温度管理にも新機軸を導入した事により「純米吟醸鳥海山」がトリプル受賞したり、名門酒会では「米から育てた純米酒」のひやおろしが人気投票で三年連続東の横綱に選ばれ、飯田社長が「天寿はどうしたんだ？」と急に酒造りを見るに来て下さるなど、手ごたえを感じる色々な反応が出て来た気がします。

農大花酵母を導入以来、大正末期の全国的な腐造事故により激減した清酒酵母の多品種化復活を目指して、様々な新酵母を使用し日本酒の香味の広がりを目指して参りました。これにより理屈ではな



天寿光希さん

く体で清酒酵母が味と香りのタイプを決定している事を思い知りました。米種・精米歩合・酒母の種類・もろみ経過等も大きく酒質に影響しますが、酸の種類・香りのタイプを決めるのは酵母なのです。安定した醸造の中でそれぞれの特徴が個性を發揮していく。実際に沢山の試みや設備投資を重ねた事として、何よりも杜氏を中心とした蔵人たちの飽くなき努力の賜物と思っております。

話は変わりますが、先日秋田初のタカラジェンヌ「天寿光希」さんが久々の帰郷と言う事で、ご両親と一緒に弊社を訪ねて下さいました。初めてお会いしたのは五年前。卒業前でデビューを目前に「天寿」を芸名に使用したいと挨拶に来られたのです。私としては大変嬉しく、光栄に思いました。所属する星組がミュージカル「リラの壁の囚人たち」を5月24日、30日東京で公演するそうです。すっかり大人っぽく美しくなられた天寿光希さん。益々のご活躍をお祈りしつつ、皆様のご応援もよろしくお願いたします。

