天寿 蔵元通信

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68号　　2011年1月号

感謝

代表取締役社長　大井建史

明けましておめでとうございます。

創業以来一三七回目の酒造りに邁進しております。

お陰様で矢島の里は大荒れの天気予報が外れ、おだやかな気候の正月でした。

我々が住むこの地の悠久の時の流れにまた新たな一年が加わりました。祖先が守り開拓し広げてきた誇り高く懐かしきこの地で、今も酒造りが出来ます事に心から感謝しております。

本年も社員一丸となり、天寿一本一本に誠意を込め造り出して参ります。変わらぬご愛顧の程よろしくお願い申し上げます。

年末年始のテレビで戦後日本の歴史が放送されておりました。私が生まれる前年に出来た東京タワーを始め五十年前後のものが多いようで、自分ではあっという間のつもりでも、歴史として語られると結構長い時間である事を感じてしまいます。一九六八年に東北地方をバイクで旅したフランスの方が「当時の日本を見たいなら今のミャンマーを見なさい」と言っておりました。昔に戻れという話ではありません。しかし、この前まで行ったり有ったりした事（物）を最近の日本人は、随分都合良く忘れてしまっているのではないでしょうか？

この所の地元の大きな変化は、経済的な事は勿論それに伴う人口の急速な減少が、町の雰囲気に大きく現れてきたと感じさせる事です。

希望が失われると言うことは恐ろしい事です。そこまで悪くなくてもそう思わざるをえないような雰囲気―土地の価値が無くなる（過疎で売れない、田圃も減反政策で買う意味がない）・減反と米価下落で米を作っても食べていけない・後継者がいなくなる・残るための職場が無い・若者が少ない・子供がいない・子供の行く学校が無くなる…。

新年早々暗い話をしていても仕様がないのですが、日本がこれ程情けない国だと思わされたのも近年無かった事です。

過去の選挙の為のその場凌ぎの農業政策のお陰で日本の競争力は脆弱で、自由競争にさらされれば農家は壊滅的な被害を被ると言われています。それでも環太平洋パートナーシップ（ＴＰＰ）は結ばない日本の経済がもたないと言いながら経済が食べたいのは価格がはなくて安全で美味しいのでしょうか？そうで1／10ではないのですが、日本がこれ程携る関連の人間は徹底して『国産農産物を食べる運動』とかも起こしてくれないのでしょうかね？「俺は助からなければ日本が大変だから、お前は死んでも仕様がなかろ!!」なのでしょうか？経済戦争に万が一敗れたときに国内の「食」を支えられるかどうかは、日本の農業が生き残っているという大前提が必要でしょ？

もはや日本が一国だけで生きていく事は無理だと誰しも理解してはいますが、日本は何の一番に成りたいのでしょう。何となく何でも一番狙いに感じるのは私だけかな？子供の頃に良くある「俺学校で一番になりたい（なんでも良いけど）」では何の一番にも成れませんよね。

2011年元旦 矢島から見た「鳥海山」

平成23年 2月12日（土） 酒蔵開放

●場所　天寿酒造株式会社
●時間　10：00 ～ 16：00
●参加無料　※受付最終 15：00

朝しぼりの超限定酒販売

蔵開放の当日の朝から、搾りながらビン詰めする超フレッシュな特別純米酒を販売します。売り切れ御免の大人気の酒です！ジューシーな新酒を是非お買い求め下さい。

天寿名物！アイガモ鍋

夏の間、無農薬田で活躍したアイガモたちが酒蔵開放で、美味しいカモ鍋に大変身！寒い冬に、身体が芯からあったまるアツアツのカモ鍋と日本酒は最高です。
（先着 500 杯／1杯 200 円）

酒蔵見学

新酒が薫る酒蔵を、蔵人が酒造りの工程を巡りながら詳しくご案内致します。蔵人との会話もお楽しみ下さい。

純米新酒雪室封印

しぼりたての純米新酒を雪室に封印し、5月まで氷温で貯蔵します。5月に数カ所で開催される雪室解禁パーティーをお楽しみに！

郷土芸能「猿倉人形」上演（無料）

第一部　11：00 ～ 12：00
第二部　13：30 ～ 14：30
毎年満員の人気公演。今年も「猿倉人形」芝居を 2 回上演致します。

蔵元訪問者限定酒

酒蔵開放当日のみの「しぼりたて限定酒」と「甘酒」を販売致します。

酒造り体験

先着 10 名様限定　14：30 ～
酒造りを見ているだけじゃ物足りない方にオススメ。※要事前予約

天寿のお雛さま

築 180 余年の本宅座敷で、歴史あるお雛さまを眺めながら甘酒はいかがですか？

海産物販売

煮タコ・沖漬イカ・沼エビ・サキイカ etc　海の幸が盛りだくさん！
金浦町：勘六商店

おしるこコーナー

11:00、12:00、14:30 に、もちつき大会を開催。どなたでも参加できます。つきたてのおもちはおしるこでどうぞ！
（おしるこ1杯 100 円）

お得な宿泊プラン

別紙宿泊プランのご案内又はホームページよりお申込みください。

酒蔵開放のボランティアスタッフ募集

（〆切日 平成 23 年 1 月 31 日）

無料列車運行

冬道の不安もなく、お酒がゆっくり楽しめます。是非ご利用ください。

【鳥海山麓「おばこ号」】
（下記列車に限りフリー乗車できます。）

本荘発	矢島発
10：50	14：50
11：52	15：50

前日デス 第一回天寿じっくり見学会

蔵の中は翌日のイベントの準備でてんてこ舞いですがじっくり蔵見学をしたい方の為のイベントです。日頃は聴けないお話を社長と杜氏からじっくりと…。

●日時／平成23年2月11日　●蔵見学／午後1時～
●きき酒会／午後2時～午後4時終了予定
●場所／天寿酒造株式会社　●参加費／3000円
●企画内容／3連休の初日（酒蔵開放の前日）にゆっくりと蔵の中を見学した後、社内にて天寿の色々なお酒のきき酒を湯豆腐を肴に行います。
●募集人員／先着 30 名限定
●事前申し込み／ 0184-55-3165　三浦まで

◎お申込み・お問い合わせは天寿酒造まで
TEL 0184-55-3165　FAX 0184-55-3167

天寿の歴史
補遺-7

補遺―7
創業時の示達
六代目　大井永吉

明治七年十月八日、明治六年分酒造税率等示達―が公布された。清酒、生酒、濁酒、醤油などの税率も明示し、この布令を受けてから三日までの間に其区戸長が取りまとめ遅れないように上納しろとある。

明治六年分酒造税率等示達

明治六癸酉年分醸造相場左之通鑑定候条、右税金納方之儀者、清酒、銘酒者生酒代金の五分、但、百円ニ付五円、濁酒右同断之三分、但、百円ニ付三円、醤油右同断之五厘、但、百円ニ付五拾銭、兼而相達候規則之通通達心得、布令到達之日ヨリ数三日限リ其区戸長ニおゐて取纏、無遅々上納可致、此旨触示候事、

秋田県権令　国司仙吉代理
明治七年十月十八日
秋田県参事　加藤祖一

由利郡本荘町　由利郡一円に用
清酒壱石ニ付金六円拾九銭
銘酒壱石ニ付金弐拾弐円拾銭六厘
醤油壱石ニ付金九円

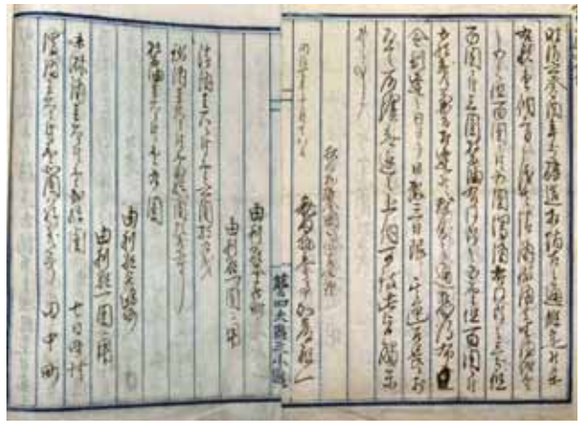
由利郡矢島町　由利郡一円に用
味淋壱石ニ付金二拾円、七日町村
濁酒壱石ニ付
金弐円八拾弐銭三厘　田中町

これによると本荘町及び由利郡一円に適用するものと、矢島町及び由利郡一円に適用するものと二種類あるが、味醂と濁酒は矢島でしか造っていなかったのか興味深い。

当時は造石税制度で、アルコール度数に関係なく製造量に課税された（現在はアルコール度数による出荷数量課税）。示達は清酒と銘酒に分かれ、共に生酒代金（製造原価？）の5％となっているが、税金から逆算すれば、清酒は一石百ニ十三円八〇銭、恐らく搗精歩合での分別と思われるが、銘酒は四百四十円三十二銭と高いものになり、その差の大きいのに驚く。

また課税は一石に付きだから、調査で原価の平均をとったのか、醸造相場鑑定候条とあるから、役所の見積もりであろう。

また納税の時期は予告してあったのか、不明の点は多いが、何れにしろ布令到達の日より三日以内に戸長が取り纏めの上遅れずに上納せよとは今では考えられないことで、新政府の徴税に対する厳しさを示す示達である。



明治六年分酒造税率等示達の写し

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・・・・・・・・0184-55-3167
★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。

イベントNEWS

本宅玄関の酒林です。今年も新酒ができ、新しいものに取り替えました。酒林の色がだんだんと茶色になってくるとお酒の熟成度も増してきます。

◆◆秋田酒造組合イベント◆◆

・開催日／3月2日（水）
・場所／東京會舘　9階ローズルーム
東京都千代田区丸の内3-2-1
TEL03-3215-2111

「秋田の酒きき酒会」昼の部
（流通・飲食店・マスコミ対象）

・銘醸地秋田県の酒蔵25社が各蔵の自慢の逸品とお燗酒を準備してお待ちしております。業界関係者を対象とした試飲商談会のため、一般の方は入場できません。
・時間／13時30分～17時
・参加無料
・秋田県の特産品販売も同時開催いたします。
・特別企画として㈱横浜君嶋屋・代表取締役社長・君嶋哲至氏の講演会も行います。（13時～14時）

「秋田の酒を楽しむ会」夜の部
（一般消費者対象）

米どころ秋田の酒、26銘柄が各蔵元自慢の逸品と酒米「秋田酒こまち」で仕込んだ新酒をご用意いたしております。「ミスあきたこまち」「なまはげ」によるお出迎えや酒屋唄、秋田の特産品販売コーナーなど、盛り沢山のイベントをご堪能ください。皆様のご来場をお待ちしております。尚、開催日及び場所は、昼の部と同じになります。
・時間／18時30分～20時30分
・会費／6千円（料理付・着席）
※チケットは、イープラスで発売
http://eplus.jp
・定員／400名
※定員になり次第締め切らせていただきます。

◆◆和食　清水
第131回　酒楽活菜のご案内◆◆

東京プリンスホテル「和食　清水」のイベントのお知らせです。

毎月恒例の"お酒と料理を楽しむ会"第131回「酒楽活菜ーしゅらくかっさい」が『6社蔵元との新年会』をテーマに開催されます。

全国酒楽之会の蔵元・天寿（秋田）、宝寿（広島）、笹の川（福島）、喜楽長（滋賀）、八咫烏（奈良）、八鹿（大分）の全メンバーが皆様をお迎えいたします。

この日しか味わえない蔵元自慢の日本酒と美味しい旬の料理がお楽しみ頂けます。是非皆様のご参加をお待ちしております！

※完全予約制です。ご予約はお早めにどうぞ！

●日時／1月20日（木）18時30分～
（受付開始18時～）
●料金／1名さま　1万円
（料金にはお料理と日本酒の飲み放題・サービス料・消費税が含まれております）
●場所／東京プリンスホテル
和食　清水〔1F〕
※お問い合わせ・ご予約は和食「清水」へ直接お願いいたします。
TEL03-3432-1143（清水直通）
http://www.princehotels.co.jp/tokyo/restaurant/shimizu/index.html

◆◆◆由利本荘ひな街道◆◆◆

3月3日～21日まで開催される「由利本荘ひな街道」イベントに今年も参加いたします。

江戸時代の矢島・本荘・岩城の藩主や旧家のお雛様など、沢山のお雛様が展示されます。

天寿酒造では、築180余年の本宅に飾られた明治初期の古今雛を展示いたします。又、電話の予約で酒蔵見学もできますので、是非事前にお申込みください。

今年も由利本荘ひな街道を記念して、特別限定酒を販売いたします。見学のお土産に是非どうぞ！

☆ひな街道純米吟醸酒
☆ひな街道本醸造酒

ひな街道純米吟醸酒
300ml　500円（税込）
ひな街道本醸造酒
720ml　1,000円（税込）