

暑さを吹き飛ばそう!! 涼感トレッキング 2013 水源探索のご案内



美酒「天寿」の仕込み水となる鳥海山の伏流水は雄大な自然によって育まれた恵みです。鳥海山に降り積もった雪は、静かに地下に浸透し、長い年月を経て伏流水となり蔵元の井戸に汲み上げられ、蔵人の手によって天寿へと生まれ変わります。

今年も、『平成の名水百選』に選ばれた元滝や中島台の出壺や『日本の滝百選』法体の滝を散策し、温泉に入って美味しい料理とお酒で乾杯!そして天寿酒造の酒蔵をゆっくり見学する一泊二日の盛り沢山ツアーです。

天寿ファンはもちろん、雄大な自然環境に触れたい方、トレッキングや温泉に興味のある方などたくさんのご参加をお待ちしております。

フライド

代表取締役社長

大井建史

先日、暫く中断し昨年からの復活した天寿酒造・大井製材所のB会が行われました。懐かしい顔が沢山ありましたが、ほとんどは私が地元に戻った時に現役だった人たちです。一緒に懐かしそうなお話を、私の子守がスタートだったお手伝いさんも、近くに来ては53歳の私の世話を焼き始めるのです。強者達も酒を減らすスピードは落としながらも元気な姿が有難く、何とも幸せな気持ちになるものですね。

私が帰った頃のB会の子供の頃にいた人達、又はそれより前の人たちが多く参加しており、驚きの話や不思議な話を色々聞かせてもらった事を思い出しました。百歳を超え、いまだ健在の元蔵人の佐吉さん。この人からの最初の話は「酒の一滴は血の一滴」。これは矢島の八朔祭りの仮装踊りをさせられた最初の年(28年前)。



昭和30年頃の佐吉氏

町内中で朝から酒を振る舞われ、夜の七時を超えたクライマックス近くによるよとした私が佐吉さんの家の前で「あんさん!!家の酒も一杯飲んでくれ」と特大のコップに並々と注がれ、「ウワッ」と思いながらも頑張って殆ど飲み、底の一センチ位をサッと払っ

イベントの詳細

開催日 平成25年9月14日(土)~15日(日)
宿泊先 HOTEL フォレスタ鳥海

<http://www.ybnet.jp/~foresta/>

会費 21,000円(お一人様・税込)
お一人様で1室ツインのシングルユース・宿泊・食事・天寿を楽しむ会を含む。2~3名様で1室ご利用の場合は、お一人様18,000円の会費となります。集合場所までの交通費は含まれておりません。

※切日 平成25年9月6日(金)
定員になり次第切とさせていただきます。

持参していただくもの
2時間以上の散策になりますので、トレッキングシューズやスニーカー、ステッキ、また天候により雨具などをご準備ください。

先着40名限定(最少催行人数10名)

---- お申込み・お問合わせ先 天寿酒造株式会社 ----

フリーダイヤル 0120-50-3165

受付時間(月~金曜日 8:00~17:00)

E-mail info@tenju.co.jp

FAX 0184-55-3167 24時間受付中

イベントスケジュール

= 9月14日(土) =

- 9:10 秋田空港到着ロビー出発
(航空機ご利用の方)
- 11:05 JR秋田駅東口出発
(JRご利用の方・地元の方)
車中にて昼食
- 12:30 元滝散策(平成の名水百選に認定)
- 13:00 水源探索・トレッキング
(鳥海山の麓 中島台 獅子ヶ鼻湿原)
- 16:30 ホテル着(HOTEL フォレスタ鳥海)
- 18:00 天寿を楽しむ会

= 9月15日(日) =

- 9:30 ホテル発
- 10:00 法体の滝散策(日本の滝百選)
- 11:30 天寿酒造(酒蔵見学)
- 12:30 昼食
- 15:20 JR秋田駅東口着
- 16:20 秋田空港着

※参加者全員が揃ってからの出発となりますので、ご了承ください。



交通機関の時刻が変更になる場合がありますのでご注意ください。

航空機ご利用の方(8月~9月の時刻)		JRご利用の方	
行き	帰り	行き(東京 秋田)	
東京(羽田) 秋田 ANA 871 東京発 7:45 JAL 1261 東京発 7:20	秋田 東京(羽田) ANA 880 秋田発 19:15 JAL 1268 秋田発 17:10	寝台特急あけぼの 上野発 21:15 秋田新幹線こまち 東京発 6:56	秋田着 6:38 秋田着 10:49
		帰り(秋田 東京)	
		秋田新幹線こまち44号 秋田発 16:34	

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。



天寿酒造・大井製材所OB会 H25.6.23

たのが夜なのに見えたらしく「あんさん!!先代のおやがっつあん(お館さん)は酒の一滴は血の一滴と言われてetc.etc.」わかりました。私が悪かった。こと再び特大コップで頂き記憶が飛びました。が、家には無事たどり着いておりました。次も佐吉さんの猫鍋話、「おれ、おやがっつあんさ猫かしえで(食わせて)しまたあ。」と告白。戦後直ぐでタンパク質不足で大変だった頃、蔵の賄に肉鍋を作った。「あれは灰汁ばかり多くて調理は大変」と経験者の言。そこに五代目のからんころんと下駄の音。「まざいおやがっつあんだ!!」と思ったがガラリと蔵のエンバ(休憩所)に入ってきて「何だ肉鍋か?豪勢だな」と一言。蔵人はシーンとなったが猫だとは言えなかったから、佐吉さんが「おやがっつあんもどうぞ」(汗)と皆で「旨い、旨い」と食べたそうなの。こちらはめらし(お手伝いさん)で来た人の話。戦前と思われるが、昔は今の商工会館(会社から50m)のと

ころに銀行があつて、見た事がないような年末の売り上げの札束を風呂敷にくるんで何人かで分けて届けさせられた(大恐慌の頃かな?)。それが銀行に着くまで怖くて怖くて腰が抜けそうだった話。6代目が豪腕で高年生の頃、片手で一俵ずつさしあげた話(親父曰く、そりゃウソだ)。天寿が一番にならないと利き酒を終わらせてくれない5代目の話(この話は多い。天寿を確実に当てそれを一番と言わなければならぬいプレッシャー談)等々色々出てきます。先日のB会で「俺はよ。天寿で使ってもらってホントに良かった」と何度も何度も言ってくれた人がいました。人の一生の中で、会社に勤める時間は実に大きな比率になります。個人としてそれは誇るべき時間とするべきだし、そうでなければ自分の人生がつまらないものになります。天寿の社員だったと言ふ事が誇りになる会社であり続けなければならぬ。改めまして感じ身を引き締めると時でした。

天寿の歴史

補遺-22



常設試飲場

補遺-22
丹波杜氏 鷺尾久八

六代目 大井永吉

明治二十年秋田県が兵庫県に杜氏推薦の申し出をするにあたりその選を受け、平鹿郡酒造組合に雇われ同郡酒造場の技術指導にあたったのが本県の酒造業にたずさわった初めである。

明治二十三年よりは由利郡矢島町酒造組合に雇われて組合員酒造場に勤務し、同二十六年以降四十年に至る間は、亀田町：「清正」醸造元、矢島町：須貝太郎・大井源一郎・武田源吉酒造場、本荘町石脇：斎藤弥太郎・斎藤重衛門酒造場等の専任または兼務杜氏として酒造にあたり、灘の技術を導入しました後継者の教育育成に努めた。

その結果各醸造元の酒質の向上は目醒ましく、特に永年酒造にあたった矢島町では、酒造家による改良組合を設けて旧来の醸造法を捨てて同氏の醸造法を取り入れた。その結果矢島酒の名前は著しく高揚し、矢島酒の確固たる基礎が築かれた……。

初めて科学的製造技術が進められた明治末期以前において、灘の技法を県内の多くの酒造場に導入実施して本県の酒質の向上をみる

に至った氏の功績は誠に大きい（秋田県酒造史本編）。

三代目与四郎は選任の指導は受けなかったようだが、長男の亀太郎を師事させている。

「夫レ酒造ノ技タル米素水質ハ論ヲ俟タス天ノ時地ノ利人ノ和等皆宜キヲ得テ至極至妙ノ間ニ自然機能ヲ媒シ以テ発酵熟成セシムルモノニシテ口以テ言フヘカラス指以テ示スヘカラス所謂以心伝心ナルモノ先進後進相接シテ歳月ト経験ト相俟チ知ラス識ラサル、間纏ニ会得スルノミ簡單ナル学理ノ能ク標準ヲ律シ得ヘキモノニ非サルカ如シ余多年司醸中傍ニ在リテ業ヲ受ケテ斯道ノ順序ヲ解セシモノヲ挙クレハ左ノ如シ」

これは鷺尾久八の書いたもので、その中に亀太郎の名前がみえる。

矢島町 明治二十四年卒業

同 明治二十四年卒業 土田安吉

同 明治二十四年卒業 大井亀太郎

そして三年たつて、八坂三吉、須貝伝平、真坂莊三郎、土井久治、

といった人々の名前が連なっている。

次の記録がある。

兵庫県摂津の国 有馬郡母子村 鷺尾久八

本郡矢島地方酒造業者ノ囑託ニ応

シ酒類醸造方法改良ニ従事スル数閱月ナリト雖モ能ク風土事物ヲ審按シ大ニ其効ヲ奏セシハ營業者ノ歡喜何ヲ以テ之ニ喩エンヤ仰本地タルヤ水質他ニ優レル以テ其醸造他方ニ譲ララスト雖モ輒近各地ノ進歩ニ随ヒ自ラ名声ヲ失フノ傾ナシトモセス今ヤ結果ノ美良ナル本県管内此右ニ出ルモノナキヲ信スルニ至レルハ要スルニ多年実験ノ技倆ヲ振ヒ懇切周到宜ク教師ノ任ヲ盡スニ非レバ焉ソ如此神速ノ功ヲ頼ムヘケンヤ是特リ營業者ノ鴻利ニ止マラス即チ本郡ノ幸福ナリトス依テ聊カ所思ヲ述ヘ其功勞ヲ表ス

明治二十四年四月五日

秋田県由利郡長 正八位

小助川光敦

郡長の感謝状である。この小助川

郡長は天保元年五月十四日、矢島

城下に生まれた藩士の子、幼名太

右衛門といった。明治十二年十月

矢島藩権少参事に任ぜられ、五年

十一月秋田県小属となつてゐる。

そして十年九月大田大区長を

拜命、十一年十二月南秋田郡の郡

長に抜擢され、明治十六年二月四

代目の由利郡長になつた人で矢島

地方酒造業者への肩入れが感じら

◆お盆期間中 試飲即売◆

お盆期間中に地元道の駅各店にて試飲即売会を行ないます。お土産やご贈答などにも喜ばれる地酒を多数準備して皆様のお越しをお待ちしております。

◎8/14日・15日・16日

【にかほ陣屋】(にかほ市) <http://nikahojinya.co.jp/>

◎8/16日

【おむの丘】道の駅 (にかほ市) <http://nemunooka.jp/>

◆インターナショナル・ワイン・チャレンジ2013◆

五月にロンドンで開催されたインターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)2013にて、大吟醸「鳥海」と大吟醸「天寿」がそれぞれ銀賞に輝き、純米大吟醸「天寿」も銅賞を受賞致しました。

このIWCは30年以上の歴史ある世界的にも最大規模・最高権威の評価を受けている大変に影響のあるコンテストであり、特にこの大会のメダルを受賞することは大変栄誉な事として広く知られています。日本酒部門は2007年に創設され、出品銘柄数も年々増加し、2013年は583銘柄にも及んでいます。天寿では初年度より出品し、途

切れることなく高い評価を頂いております。

◆生酒ラベルリニューアル◆

清澄辛口本醸造「鳥海山」300mlと純米生酒300mlのラベルを美味いお酒が更にグッと引き立つデザインにリニューアル！天寿では生貯蔵を「壇火入冷温貯蔵」と表示することに致しました。



(上) 清澄辛口本醸造「鳥海山」、(下) 純米生酒

◆「酒楽活菜」第160回大会◆

160回目を迎える今回は、「涼味特選」をテーマに通常よりも更に質の良い食材を使用した贅沢な会席をご用意。全国酒楽之会の蔵元・天寿(秋田)と喜多酒造(滋賀県)が皆様をお迎え致します。旬の味覚と美味しいお酒を是非ご堪能ください！

◎会場/東京プリンスホテル

1F 和食 清水

◎日時/7月18日(木) 18時30分

◎会費/お一人様1万円(予約制)

※料金にはお料理と日本酒の飲み放題・サビ料・消費税含む。

★お問い合わせ・ご予約は、和食 清水へ直接お願致します。

TEL 03-3432-1143(清水直通)

<http://www.princehotels.co.jp/tokyorestaurant/shimizu/index.html>

お酒のニュース

IWC2013 受賞酒一覽



SILVER WINE CHALLENGE
大吟醸「鳥海」
銀賞受賞
720ml 5千250円(税込)
1800ml 1万500円(税込)



SILVER WINE CHALLENGE
大吟醸「天寿」
銀賞受賞
720ml 2千552円(税込)
1800ml 5千103円(税込)



BRONZE WINE CHALLENGE
純米大吟醸「天寿」
銅賞受賞
720ml 3千675円(税込)
1800ml 7千350円(税込)