

秋田の酒米の話 代表取締役社長 大井建史

百四十一年目の酒造りもいよいよ皆造となり、瓶火入れも休みなく猛然と進めていて、連休直前に酒蔵は静寂を迎えます。

また一造り達成いたしました。総数量としては若干の増石ですが、純米吟醸・純米大吟醸の造りはここ数年大きく増加して来ましたが、その分蔵人達も気を緩める時が無く、三造り目を終えた一関杜氏も「あつという間でした」との感想、心から慰労したいと思っています。

今期の反省会でも色々な話題が出ましたが、若手が増えてくると私やベテランの話が増えて来ます。半年を超えて酒造り期間中の油断をしない心構え・一本一本の仕込の大切さ・一本の酒造りの中で自分の仕事がある酒にどの様に影響したかを継続的に呑切りや市販商品を通じて思い知る事等々、最終的には天寿の酒蔵の精神の置き所・心意気までの話となり、その後の飲み会まで延々と続きました。その他にも飢倒し・皆造・和泉会（社員親睦会）と宴会が続きます。本日（四月十二日）矢島の里で最も早く咲き始める天寿前の庚申さんの桜が咲き始めました。心にしみる季節です。

前号でも秋田県の酒米について触れましたが、秋田県酒造組合から

造好適米の契約栽培をされている湯沢市酒米研究会が最も大きな集団で歴史も長く大変お世話になっております。その他弊社も含め個々の酒蔵との契約栽培グループもあります。

酒造好適米は字の如く酒にしか使えませんが、酒蔵の製造計画に合わせて栽培されます。農家が勝手に栽培しても契約がなければ買ってくれず、契約栽培でなければ成立しません。稲刈りが終われば酒蔵が酒造りを始める段階で翌年の契約をしないという難事となる訳です。三十年にわたる減産を余儀なくされた日本酒業界です。その間、減産を強いられてきた農家側でも増産には懐疑的になり、米大吟醸等の予想以上の好調により増産に対応できず、二年前に酒米不足の騒ぎになった訳です。

酒米は基本的に契約栽培である事を軽視し、発注すれば買える物と勘違いしている酒蔵に大騒ぎしている所が多かったように思います。翌年の米不足を恐れ自社のリスク回避のために過剰発注し、必要量が確保されないと過剰分の数千俵の信じ難い大量のキャンセルを入れた大迷惑



平成27年4月14日撮影 2号蔵にて

メーカーも現れました。日本酒は原料米が無ければ造ることが出来ません。米価が高く、頼んでも生産性の悪い酒米の栽培が難しく、粘り強い説得で契約栽培集団を作り上げた、三十数年前の天寿酒米研究会立ち上げの頃とは違い、現在は米価の下落で酒米生産を希望する農家は急増しています。しかし、減産と米価の下落が続いても、手間のかかる酒米を造り続けて頂いた酒米農家を犠牲にして、自社の急造酒米グループ作りで走る事無く、今こそしっかりと酒蔵が協力し合って信頼される行動をしていかないと、逆に県内の酒米の生産体制が崩壊する可能性があります。警鐘を鳴らしている頃です。

第12回 落語と天寿を楽しむ会

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、その後は日新館へ会場を移し、師匠を交えて、天寿のお酒をたっぷりとお楽しみください！

※蔵内の一部会場が工事中の為、楽しむ会のみ日新館で行います。

●日時／平成27年5月30日（土）
午後4時開演（午後3時30分開場）

●会場／天寿酒造株式会社・日新館

●会費／5,000円（税込）

※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、予めチケットをお買い求め下さい。

●タイムスケジュール

落語／午後4時～午後6時

鳳楽師匠と天寿を楽しむ会／午後6時20分～午後8時中締め



五代目三遊亭圓楽の総領弟子、円楽一門会会長。押しも押されぬ落語界の本格派として評価が高い。もちネタの多さもさることながら、演じるネタすべてに完成度が高いのが、鳳楽の芸の真髄である。

★お申込み・お問い合わせは、
天寿酒造株式会社まで！

TEL 0184-55-3165 FAX 0184-55-3167
http://www.tenju.co.jp

三遊亭鳳楽



独演会

お酒&イベント NEWS



酒蔵前の桜：今年はポカポカ陽気のおかげで、すでに花開きはじめています。あつという間に満開になりそうです。店舗にお越しの際は是非ご覧ください！

純米吟醸生酒

いよいよ発売です！

東京農大短期大学醸造学科で、撫子の花から採取された酵母を使用し、「天寿酒米研究会」産酒造好適米で醸し上げました。

清んで華やかな香りと、純米吟醸ならではの、心安らぐ味わいが特徴です。この季節ならではの生酒を是非ご賞味下さい！

純米吟醸生酒（季節限定品）

※小売価格／一、三五〇円（税別）



720ml 詰

◆2015吟醸新酒祭◆

毎年恒例の日本吟醸酒協会の大吟醸の新酒祭。全国45の有名蔵自慢の吟醸酒、新酒、そして全国新酒鑑評会出品酒がずらり勢揃い。コンクール出品酒もあり、様々な香りや味わいを飲み比べできます。飲みすぎにはご注意ください！

◎日時／5月14日（木）

第1部／13時30分～15時30分

第2部／18時～20時

◎会場／東京交通会館12F

「ダイヤモンドホール」

皆造を迎えて

杜氏 一関 陽介

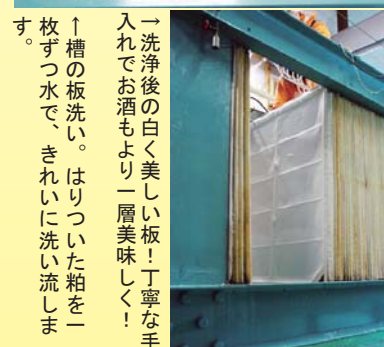
雪が例年より少なかった冬も終わり、気が付けば桜の枝の蕾も膨らんで今にも開きそうな気配すら感じる気候になりました。

今期の酒造りも三月二十四日に無事仕込みが終了し、四月十二日に皆造（全て搾って終わる事）を迎える事が出来ました。最後まで事故無くやり抜けた事は、毎日共に酒造りに向き合った蔵人各々がチームワーク良く楽しく仕事に取り組んでくれた事にあると思います。また、今期は仕込みの大きさに大小はありますが、百十七本もの仕込みをする事が出来ました。私達の造る商品を日頃から御愛飲いただいている皆様方のおかげと、本当にありがたく思っております。

振り返ると今年の原料米は良く溶けるといふ予測で酒造りが始まりました。「良い蒸米にしよう」「どうにか溶け過ぎを防ごう」と原料処理の担当者毎日蒸米を見ては相談したのを覚えています。「イメージ通り、天寿らしい酒

になるだろうか…」一本目を搾るまで毎年ドキドキのスタートな訳ですが、今期の初めに搾った純米吟醸酒「初槽純吟生酒」がワイングラスでおいしい日本酒アワードで最高金賞を頂くという結果を出す事が出来ました。運もあつたのでしょうか。しかし、手前味噌になりますが出来る事をしっかりとやり遂げた成果でもあると思います。

今年度の新酒でこのような結果を出す事が出来ましたが、当然喜んでばかりもいられず、四月に入り搾り上がった純米吟醸酒の瓶詰・殺菌作業、今年酒造りに使用した道具の手入・清掃と社員総出で忙しい毎日を送っております。これも皆様に「美味しい」を届ける為。「お客様にお届けするまでが酒造り」を忘れない様、走り続けます！



↑洗淨後の白く美しい板！丁寧な手入れでお酒もより一層美味しく！
↑槽の板洗い。はりついた粕を一枚ずつ水で、きれいに洗い流します。



↑蔵の外周の側溝も掃除。今季の汚れもスッキリ！



↑麹室の床も丁寧に拭き掃除しています。



↑精米機の扉の内側は、掃除機で隅々まで粉をきれいに吸い取ります。

◎入場料／お一人様

前売券 2,000円※税込

（当日券 2,500円）※税込

◎締切日／5月8日（金）

※イベント詳細・お問い合わせは「日本吟醸酒協会」まで。

TEL 03-33378-1231

◆日本酒フェア2015◆

今年も日本酒造組合が開催する『日本酒フェア2015』が、池袋・サンシャインシティにて行なわれます。皆さまお誘い合わせの上、是非！ご参加ください。

◎開催日／6月20日（土）

◎会場／池袋・サンシャインシティ

※イベント内容および料金・時間等

詳細は、「日本酒造組合中央会」まで

お問合せ下さい。

※未成年者は保護者同伴でも入場できません。

<http://www.japansake.or.jp/>

◆ゴールデンウィーク

試飲即売◆◆

ゴールデンウィーク期間中、天寿の常設試飲場を毎日オープン致します。是非お立ち寄り下さい。

また、地元の道の駅各店と秋田市アトリオンビル内県産品プラザ、横

手市の秋田ふるさと村で試飲即売会を致します。

家呑みやお土産などにオススメの商品を準備して皆様のお越しをお待ちしております。

◎5月4日

【にかほ陣屋】（にかほ市）

◎5月4日

道の駅「ねむの丘」（にかほ市）

◎5月4日

【秋田ふるさと村】（横手市）

◎5月3日・4日・5日

アトリオン「県産品プラザ」（秋田市）

◆◆◆試飲即売会◆◆◆

◎6月11日～17日

東急百貨店「東横店」

会場／地下1階フードショー

和洋酒売り場

担当営業・千島勝則

◎6月17日～23日

西武百貨店「池袋本店」

会場／地下1階和洋酒売り場

担当営業・佐藤博輝

各売り場では、父の日のプレゼント

トやご贈答にふさわしい商品を多数

揃えてお待ちしております。

