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106号　2017年5月号

春爛漫

代表取締役社長　大井建史

出張で10日ぶりに帰った日曜日の午後、天気が良く桜も満開ですが通信の私の原稿だけが空欄の為、パソコンに向かいました。

今回の出張の初めは、台湾での日本酒フェアでした。店頭での試飲販売や飲食店でお客様との楽しむ会・日本酒に興味を持つ方々への酒セミナーは質問も多く2時間びっちり話をした充実した会でした。我々世代は自社ブランド云々よりも「日本酒とは何か」等お酒そのものの普及に努めて参りましたが、その成果？が実感される会でした。その他飲食店への挨拶など盛沢山の5日間でした。

～台湾での日本酒フェアにて～

帰国し東京では、リニューアルした東京プリンスホテル館内の和食レストラン「清水」と、1年休業していた伴天寿酒造の酒蔵を再オープンし、17年ぶりに復活した活性酒を使った酒造りに入る為に、1年間の醸造期間を2夜連続で盛祭満員で盛会裏に行って参りました。お陰様でどちらでも純米大吟醸「鳥海山」を始め、弊社製品はご好評を給わりました。

今、改めて考えてみますと弊社の技術改革は全て純米大吟醸「鳥海山」を創り上げる為に行ってきたように思います。「1升瓶3千円以下でどこまで良い酒が造れるか？」これが命題でした。もちろん「地元で出来る最高の酒」ですから、地元契約栽培の原料米の品質にこだわり、農家毎の米の分析からはじまり、酒造好適米を作ると言う事はどういう事なのかをご理解いただき、地元の契約栽培グループ「天寿酒米研究会」の意識の向上を図りました。精米の精度や湿度の管理の為に設備改善を行い白米の触れる所は全てステンレスに改善しております。次に洗米の改善に入り自動計量機を作成導入、吟醸は全量手を入れないザル洗い限定給水、今期から蒸米も連続蒸米機をもう廃止し、間接蒸気型の蒸米機を1台導入、安定感が大きく増しました。原料処理の高度化こそが高品質キープの礎なのです。

今までも、麹の作業内容を洗い直し大箱を導入し、酒母（速醸の他高温糖化・生酛）の比較試験・秋田型の水を詰めた醪の汲み水歩合から、花酵母の仕込で学んだ柔軟な汲み水の形に変更、醪タンクを（OS・サーマル・日本容器等）色々な機種の比較導入、並びに醪の温度管理の高度化・農大花酵母を含む各種酵母の試験・瓶火入れ冷蔵貯蔵の導入・冷蔵倉庫の建設をしてきました。長年のコツコツ積み上げた技術の上に今の品質が成り立っているのです。

さらにこれから釜場と酒母室の改築に入り、秋には蒸気の抜けや浸漬設備の改善された作業効率の良い環境を実現いたします。

これから始まる工事に私も大きな期待を持って向かいます。

189回目の造りが始まるこの秋には蔵が大きく変わります。ご期待下さい。

～桜満開の酒蔵～

第14回 落語と天寿を楽しむ会

毎年恒例となりました、本格的な落語を酒蔵で楽しんでいただく「落語と天寿を楽しむ会」。三遊亭鳳楽師匠をお迎えし、今年も開催いたします。

益々円熟味を増した鳳楽師匠の話芸をたっぷりご堪能いただき、その後は師匠を囲んで天寿のお酒でゆっくりお楽しみください！

三遊亭鳳楽

●日時／平成29年5月27日（土）
午後2時開演（午後1時30分開場）

●会場／天寿酒造株式会社

●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2時～午後4時
鳳楽師匠と天寿を楽しむ会／午後4時20分～午後6時中締め

五代目三遊亭圓楽の総領弟子、円楽一門会会長。押しも押されもせ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

天寿酒蔵から2017～皆造～

今年の酒造りを終えて

杜氏　一関　陽介

平成28酒造年度の酒造りも終盤を迎え、昨年秋から共に酒造りに向き合った蔵人メンバーも4月21日で解散を迎えました。今年も最後まで事故もなく仕込みができた事にホッと安堵の息をついているところです。今年度は私の杜氏就任後では最大の128本のもろみを仕込むことができました。これも、ご愛飲いただいている皆様のおかげと感謝申し上げます。

さて、今年の酒造りについて反省も交えながらお話したいと思います。1月号の蔵元通信にも書きましたが、今期は原料処理の設備更新があった為、早急に対応が必要な課題がありました。

1つ目に蒸米機の新調を行ったことによる、蒸米の状態変化に対応する事。2つ目は、浸漬方法の変更をしたので作業内容に慣れるのは当然の事、蒸米機の蒸し上がりを予測した洗米・浸漬時間をつかむ事が求められました。

そんな今までとの感覚の違いに苦しんでいた私達に追い打ちをかけるように、予想以上の米の難溶性という難題がありました。結果、仕込み序盤のお酒はどれも粕歩合が高く、思い描いていたものよりキレイ過ぎる出来になりました。

しかし、新年を迎えて「今年の酒はどうなんだろうか…」と不安になっていた私に吉報が届きました。今季最初に搾った純米吟醸酒（初槽純米吟醸生酒）がワイングラスでおいしい日本酒アワードで最高金賞という結果。　この結果には「数字だけで物は判断できない・してはいけない」ということを身を持って感じさせられました。賞をいただくと自信はつくもので、気持ちも晴れやかになり、そこから最後の仕込みまでは順調というか、蔵人も毎日の作業にリズムが出てきて、最後までスムーズに乗り切ることができたように思います。機械や環境、米の品質が変わっていく中でも自分達が今まで培ってきた技術や勘も大事にしていこうと改めて勉強になりました。

私自身13回目、杜氏として5回目の酒造りが終わりを迎えます。初心に返ろうと、この文書を書きながら入社当時の仕込み計画を眺めています。仕込みは80本弱。普通酒が全体の4割、今や弊社には無くてはならない存在に成長した純米大吟醸鳥海山は僅か仕込み3本。今期は残念ながら普通酒がその頃の半分。反面、鳥海山は26本です。1年毎でみると変化は少なくても13年間ではものすごい変化です。

今年経験した事や感じた事を来年に活かすと共に、「1年」の大きさを噛みしめて次の造りの準備をしたいと思います。苦労したお酒が多い年でしたが、皆様には楽しく味わっていただければ幸いです。

～改築する窯場の現在～

お酒&イベントNEWS

天寿酒造向かいの庚申様。
桜と水仙の花が綺麗に咲いています。
蕗の薹の緑も綺麗です。
店舗にお越しの際は、是非ご覧ください！

純米吟醸生酒「天寿」5月16日（火）発売

天寿酒米研究会産米を使用し、東京農大の撫子酵母で醸し上げた、清らで華やかな香りと、心安らぐ味わいのお酒です。

この季節におすすめ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／1、350円（税別）

720ml 詰

◆◆2017年吟醸新酒祭◆◆

毎年恒例・日本吟醸酒協会の吟醸新酒祭。全国47の有名蔵自慢の吟醸新酒、そして全国新酒鑑評会出品酒がずらり勢揃い。その他様々なコンクール出品酒もあり、香りや味わいを飲み比べできます。飲みすぎにはご注意を！

◎日時／5月14日（日）
第1部／12時～14時
第2部／15時～17時
◎会場／東京交通会館12F「ダイヤモンドホール」
◎入場料／お一人様
前売券　2，700円※税込
（当日券　3，000円）※税込
※当日券の発売、及びイベント詳細・お問い合わせは「日本吟醸酒協会」まで。
TEL080-8027-1231

◆◆全国日本酒フェスタIN福岡2017◆◆

福岡市役所前ふれあい広場（福岡県）で5日間開催される「全国日本酒フェスタ」に天寿酒造も出展致します。是非ご参加ください。

◎開催日／5月17日（水）～5月21日（日）
◎会場／福岡市役所前ふれあい広場
※イベント内容および（料金・時間等）詳細は、「全国日本酒フェスタIN福岡2017事務局」までお問合せ下さい。
TEL092-262-0077

◆◆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、**天寿店舗内 常設試飲場は毎日営業致します。**どうぞお立ち寄り下さい。

また、下記県内施設にて試飲即売を致します。

家呑みや行楽のお共、お土産などにオススメの商品を揃えて皆様のお越しをお待ちしております。

◎5月4日
・道の駅【ねむの丘】（にかほ市）
・【秋田ふるさと村】（横手市）
◎5月4日・5日・6日
・アトリオン【県産品プラザ】
・秋田まるごと市場
（秋田市）

◆◆◆試飲即売◆◆◆

各売場では、父の日のプレゼントやご贈答にふさわしい商品を多数揃えてお待ちいたしております。

◎5月24日～29日
横浜タカシマヤ
会場／8階催事場
担当営業・佐藤博輝
◎6月7日～13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
◎6月15日～18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