



→蒸し上がった酒米

長い歴史を重ねる為の伝統とは革新的な連続で初めて出た来りものであるが、危機感や強

四月八日に甑倒しが済み、今年も無事に酒造りが終わろうとしている。蔵人の解散も四月二十日と決まり、通信をお届け出来る頃には酒蔵の中も静かな熟成の時を迎える事になる。

新しい釜場の設備を調整しながら様々な試みにより面白い結果が出た物もある。先日山形で出品酒の持ち寄り審査会があった。技術の研鑽の為に県外にも広く門戸を開放してきている会なので、表彰等は無いがかなりの出品数の中弊社の酒が第一位となり、業界の中では色々な方からお祝いの声を頂きうれしいスタートを切った。

この百八十八回目の酒造りで四三年間勤めて頂いた佐藤直千代さんが引退される。七十一歳まで引き留めてしまった。急速に若返っている蔵人に天寿の酒造りの姿勢・心構え・雰囲気伝えてもらいたいと願ったからである。

桜の咲く頃に

代表取締役社長

大井建史

い連帯感・長い歴史の中の今を背負っている誇りや共に上を目指す思いなどが存在しないと簡単に無くなるものではないだろうか？同じ時代に生き、たまたま同じ酒蔵に同職し、酒を造るといふ事を学び、その品質の向上に己の誇りをかけて共に精進して初めて長い歴史を支えた者の一人となり得る。

私が昭和六十年四月に帰省してからの数年が弊社の数量的なピークで、九十九%県内販売でありながら九千八百石の販売量であった。現在の数量の四・五倍。金額で三倍近かった。その後三十年で人口が半減し、今では人口四千六百人六十五才以上が四十一・二%の町になってしまった。最大数量の販売責任者を務めてくれた植田久三氏の葬儀が明日。私の子供の頃から九年前まで麴の要で頭を務め、品質改善に大きく貢献して頂いた高橋重美氏の葬儀は先月の末にあり、驚きと悲しみの中、共に背負ってきた時代を誇りと共に懐かしみ、過ぎ行く時を感じてしまふ。娘達の影響で最近購入したヘッドホンに「今ハマっている。ノイズキャンセリング機能もあり、「声をかけたよ」と言う家内が隣で寝たことにも気付かず横を見てギョッしたりと失笑ものだが、それほど集中して音楽を聴くなど何年ぶりの事だろう。

若い頃に聞いた曲達の言の葉が今



平成30年甑倒し記念写真

でもとても新鮮に聞こえる。春・サクラと共鳴する歌のなんと多い事か!!

東京での桜の開花後一挙に東北も咲いてしまうかの勢いだだったが、しばらく寒が戻り一休み。秋田でも一番開花が早い日本海沿岸南部では東京から一月遅れで桜が咲き始め、今週中には我が里も、それでも少し例年より早目ながら桜が咲くことになりであろう。

何時でも心にやさしく温かく元気づけてくれるもの。それに会うと故郷を感じられるもの。DNAを震わせるもの。その様なお酒で在りたいものだ。精進します。

第15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をゆっくりお楽しみください！

●日時 / 平成30年5月26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



五代目三遊亭鳳楽の総領弟子、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



独演会

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。
蔦の蔓の緑も綺麗です。
店舗にお越しの際は、是非ご覧下さい！

天寿酒蔵から 2018～皆造～



受け継ぐ
杜氏 一関 陽介

四月八日に甕倒しを迎え、今季の仕込みが無事に終了致しました。この文章を皆様がお読みになる時には皆造（搾りまですべて終える事）まで終えている頃と思います。今季の造りも色々ありましたが、蔵人全員大きな怪我や病氣もせず、また、日頃よりご愛飲いただいたいる皆様方の期待に応えるべく最後の一本まで気を抜くことなく酒造りに向き合ってくれました。蔵人メンバーに対しては「本当にありがとう、お疲れ様、来年もお願ひします」という気持ちでいっぱいです。これから夏に向けて、生酒の発売も控えております。皆様には、そんな私達蔵人の日頃の努力の結晶にご注目いただければ幸いです。

さて、今季の造りを振り返ると、何と言っても釜場の大改修が一番の変化でした。使用しているものは大きく変わらなくても、機械の配置や人の動線が変わることによって、作業スタイルというのが変わります。酒屋にとつて釜場は中心であり、何より出来上がった蒸米の良し悪しで麹・酒母・もろみに大きな影響を与える心臓部と

言っても良いと思います。改修一年目ですので改善・対策すべきところが沢山見つかりましたが、非常に溶けやすかった今年の原料米を限定的な吸水と強力でクリーンな蒸気で締めりの良い蒸米に仕上がったのではないかと感じています。それでも、米が溶けやすいという状況から考えると貯蔵中のお酒の味や香りが変化するのが早いのではないかと心配しているところですが、それでもどうか良い状態でお酒をキープしたいと考えて、土日も社員一丸交代制で火入れ作業に勤しんでいます。とにかくその努力が実を結び、皆様に満足いただける酒質になればと願うばかりです。

今季の仕込みを終えると同時に四十三年間釜場担当一筋の蔵人が退職することになりました。天寿の原料処理を支えてきたことは間違いありませんし、私からすると、釜場の作業以外にも蔵人の心構えや礼儀、酒造りの楽しい部分、大変な部分を私に教えてくださったように思います。

「作業は引き継ぐ、技は受け継ぐ」作業の引継ぎはマニュアル化する事がとても大事です。しかしそれだけでなく、マニュアルでは表せない技や伝統を今後どう受け継



※甕倒しとは
最後の醪に使う米を蒸し終えふかしに
使っていた甕を洗うため、大釜からはずし倒して洗う事から「甕倒し」と呼ばれるようになりました。

ぐのかが「酒造り」には大切だと思いません。昔はこうだった」を理解した上で、今の自分達に必要な物を選択し、今の時代に沿ったものに選んでいくことが「受け継ぐ」の本当の意味なのではないでしょうか。
ベテラン蔵人の退職で寂しさはもとより、抜ける穴の大きさを痛感しております。今季の反省もまだこれからのなのですが、先人から続く伝統を受け継いで行くことが恩返しになり、それがお客様に伝わる酒に繋がるのだと信じて来季の酒造りに取り組もうと気持ちを新たにす、そんな春です。

5月15日（火）発売 純米吟醸生酒「天寿」

天寿酒米研究会産米を使用し、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

新商品！ スパークリング鳥海山

瓶内2次発酵の発泡性純米吟醸酒「スパークリング鳥海山」を発売致しました。東京農大の撫子酵母で仕込み、ほのかな甘みとスパークリングならではの爽やかな口当たりが特徴です。

スパークリングタイプの新定番として、是非ご賞味下さい。
※小売価格／1、200円（税別）



500ml 詰

◆◆2018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ください！

- ◎日時／5月13日（日）
第1部／11時～13時
第2部／14時～16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 3,000円※税込
（当日券 3,500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。
TEL080-8027-11231

◆◆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。
家呑みや行楽のお供、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3日・4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しております。

- ◎6月6日～12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14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・遠藤慎介
- ◎6月6日～12日
京王百貨店【新宿店】
会場／中地階
和洋酒売り場

