



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17号 2002年7月号

より良い品質を
目指して、一歩づつ…
代表取締役社長 大井建史

先月、広島で全国新酒鑑評会の一
般公開があり、天寿は惜しくも
昨年と同じ銀賞でした。今年も入
賞酒の傾向は香も味もフルボ
データイプでしたので、きれい
な優しいタイプの酒質には、金賞
は厳しかったようです。しかし、
典型的な秋田型吟醸で、ブレンド
は一切無しでの入賞ですから、十
月販売の「鳥海の雫」をどうぞご
期待下さい。

前回の蔵元通信でご案内しまし
た5月3日の「やしま駅」の市・酒
蔵の市もお蔭様で無事終了致し
ました。当日は気温が30 近く
の大変暑い日でしたが、すごい迫
力の大沢しのぶさんの和太鼓で、
大変盛り上がりました。雪の確保
に苦労した雪室氷温熟成純米生酒
もご好評を頂き、大変うれしく
思っています。(少し若かったの
で今ごろが美味しいかも！まだ多
少在庫あります)又、無農薬田に
は5月31日からアイガモの雛が
放され、元気に活躍を始めまし
た。(下写真)

イベントを終えた夏の酒蔵は、
ひたすら静かな熟成の時です。同
時に、次の酒造りの為の改善計画
や設備の更新、整備の時でもあり
ます。

30年以上にわたる日本酒の消
費量低落傾向に加え、ここ5、6
年の急速な落ち込みで、残念なが
ら我日本酒業界は大変厳しい状況
にあります。そんな中でも、社員
一丸となって日本の食文化の一翼
を担いながら、「世界に通用する
銘醸蔵」を目指して懸命に努力し
ているところです。

品質の向上は、我々造り酒屋に
とつて最大で永遠のテーマであり
ます。

その環境整備の為に過去10年
間に渡り、洗壺・充填機の更新、
充填用プレートヒーターの導入、
吟醸以外の製麹機の更新、醗酵タ
ンクの改善・温度調整機能付きの
ジャケットタンクの一部導入、蒸
米工程の改善、城新蔵の低温貯蔵
庫への改築、壺貯蔵用の冷蔵倉庫
の新築、蔵内火入れ用プレート
ヒーターの更新等、多岐にわたり
実施してまいりました。

昨年の秋から、更なる醸造工程
の見直しを行っており、先進工場



無農薬田のアイガモは元気に活躍中

や有名酒蔵を何社も訪ね、勉強さ
せて頂きました。

その結論として今年には、本来最
も重要で、この部分で酒質が決ま
ると言っても過言では無い、原料
米の精米・調湿・洗米・吸水歩合
の、さらに厳密な安定化を図り、
そして、これらを如何に省力化し
ながら精度を上げていくかに挑戦
します。

設備投資は、正直大変厳しいも
のがありますが、この様な時だけ
からこそ、皆様のご期待に添える、
より良い酒を醸すべく、気合を込
めてがんばって参ります。

'02 水源探索イベントのご案内

鳥海山の大自然を体感してみませんか？

イベントの目玉

鳥海山水源探索・アイガモ無農薬田視察・酒蔵見学
[天寿を楽しむ会]で美味しい酒と美味しい料理



美酒「天寿」の仕込み水となる「鳥海山自然水」は雄大な鳥海山によって育まれた自然の恵みです。
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、或いは地表に湧き出てき
ます。この豊かな恵みの仕込み水は蔵人の手によって日本酒へと生まれ変わり、また新たな感動を我々に与えてくれます。

水源探索イベントの日程	
=8月31日=	
12:20 秋田空港到着ロビー集合(航空機ご利用の方)	
13:20 JR 秋田駅東口集合 (JRご利用の方・一般参加の方)	
15:00 天寿酒造到着(酒蔵見学) 原料米の田んぼ (無農薬アイガモ水田等の見学)	
16:30 【法体の滝】散策(名滝100選)	
17:30 ホテル若(HOTEL フォレスト鳥海)	
18:30 【天寿を楽しむ会】	
=9月1日=	
9:00 ホテル若	
10:00 水源探索(鳥海山の麓 中島台)	
12:00 昼食 温泉タイム	
14:00 帰路	
16:00 JR 秋田駅東口若(解散)	
17:00 秋田空港若(解散)	

●開催日 平成14年8月31日(土)~1日(日)

●宿泊先 HOTEL フォレスト鳥海

●会費 宿泊・食事(天寿を楽しむ会)会費
お一人様 **15,000**円(税別)
※集合場所への交通費は含まれておりません。

●お申し込み日 平成14年8月26日(月)

※お申し込み・お問合せ先
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)

◆お部屋のご利用に関して
お客様2~3名1室ご利用の場合、15,000円の会費ですが、お
一人様1室(ツインルーム)ご利用の場合20,000円となります。
※長靴または登山靴・雨具をご準備ください。
※先着40名限定(最少催行人数20名)
HOTEL フォレスト鳥海 ホームページ
<http://www.chokai.ne.jp/foresuta>

アクセス			
航空機ご利用の方		JRご利用の方	
行き	帰り	行き	帰り
ANA 875 東京発11:10	ANA 877 秋田発18:40	新幹線「こまち」7号 東京発8:52	新幹線「こまち」26号 秋田発17:43

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-MAIL …… tenju@chokai.ne.jp
●ホームページ …… http://www.tenju.co.jp
●TEL …… 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ヶ月に1度奇数月に発行)・メールマガジン
(天寿情報)御希望の方はお申し込み下さい。
無料でお送り致します。

蔵のページ



酒母師（もとや）の姿勢

至極当然の事ながら、清酒にはアルコールが存在します。このアルコールや清酒特有の香りは酵母菌という微生物によって造りだされます。麹（蒸し米に麹菌を繁殖させたもの）が米（デンプン）を溶かして（糖化して）ブドウ糖を造り、酵母はそのブドウ糖を食べてアルコールや香りを造ります。酒造りはこの二つの働きを巧みに利用して行っているのです。

酒母は酵母菌を純粋に培養する工程であり、酒造りのスタートです。酵母菌は酸味や香気の特徴により「協会7号」、「協会9号」の様に区別され酒種によって使い分けられますが、万が一、雑菌が入り込んでしまったなら酒造りではなく雑菌造りになってしまいます。

その為、酒母室は室温7度前後の低温に管理され、関係者以外は立ち入りをご遠慮願っている場所です。ここで酒母を育成するのが酒母師です。

天寿の酒母仕込みは、半切りと呼ぶ平たい容器に仕込み水を準備し、麹と酵母菌を加え、（これを水麹と云います）次に蒸し米を加えます。この時、米粒を潰さない様にする為、素手で丁寧にかき混ぜます。（手

でかき混ぜるので「手もと」と云います）半切りに仕込み、「手もと」を行うと、蒸し米の硬軟や温度の高低が指先で分かる他、速やかな冷却も可能だからです。これらは天寿のこだわりの一つです。

仕込みの翌日になると、水を吸い固く締まった蒸し米が、麹の力で溶けてゆるんできます。このゆるみ具合では原料米の特徴も見えてきます。木製の大きな「ヘラ」でゆっくり反転させると、美山錦は柔らかく「スルリ」と抵抗なく、一般米は硬さを感じさせる「プツプツ」と米粒が当たる感覚です。

その後、二週間がかりで加温、冷却、そして保温等の操作を行うことにより適切に酵母を増やし、又、状態や香気の変化で酵母の活性（発酵力）を掴みながら、酒母を育成し、その特徴を引き出していくのです。

酒母師は、杜氏の求める品質を満足させるため、麹と蒸し米の仕上がりや酒母の育成を通じて総合的に判断し助言する役割も担います。これらの情報は酒母を引き継ぐ「もろみ」の管理上も重要です。的確な判断を導くため、常に正確な操作とそれに伴う僅かな変化も見逃さない様、細心の注意を払っているのです。

製造課 佐藤俊二



蔵人の紹介

酒母師 佐藤勝美（さとうかつみ）
昭和17年生 昭和39年蔵入り
精米師、釜師を経て昭和55年から酒母を担当
矢島町出身 酒造技能士一級
天寿酒米研究会会員

順序良く仕上げられる完璧な仕事に、蔵人一同「さすが勝美さん」の呼び声が高い。

酒母師のコメント

「今年は麹の力が強くなったせいか、湧付け後の温度持ちが非常に良かった。低めに誘導しても勢いが良く、もろみでのキレも良好の様だ。」と仕事一筋でした。

お酒の NEWS



天寿のハーブ畑では、ラベンダーの花が風に揺れています。

新商品

本醸造「花のように」

東京農業大学酒類学研究室中田久保教授が「なでしこ」の花から採取された新酵母MD-4。その新酵母を使用した、本醸造「花のように」500mlを新発売しました。

風に舞う花びらのような、ふくみのあるふわりとした飲み口で、こころはなやぐお酒です。キリリと冷やしてお楽しみ下さい。



- 日本酒度 -0.5~+1.5
- 酸度 0.5~1.5
- アミノ酸 1.0~2.0
- アルコール分 14.0以上~15.0未満
- 使用酵母 ND-4 (柚子の花分離酵母)

好評発売中

本醸造「花のように」
500ml

クアカートン入	950円
クアカートン無	850円

◆価格に消費税は含まれておりません。

新商品

生詰合せTセット

鳥海山自然水仕込み、天寿「純米生酒」300mlの新発売に伴い、「生詰合せTセット」6本入り・12本入りセットを新発売致します。夏の贈答品に、是非ご利用下さい。



生詰合せTセット	
全国一律送料込み価格	
6本入セット	3,550円
12本入セット	6,700円

鳥海山ゼリーセット

季節商品の提案として、清澄辛口「鳥海山」500ml1本と、天寿「酒ゼリー」5個をセットに致しました。つるんとした喉ごしの酒ゼリーは大変ご好評を頂いております。夏の御挨拶に如何ですか？



夏季限定商品

鳥海山ゼリー
セット
2,000円（税別）

◆◆天寿の飲める店◆◆

営団地下鉄赤坂見附駅から徒歩5分、一ツ木通りに、4月にオープンした「樹庵（じゅあん）チャコールグリル」があります。カウンターと各テーブルに用意された七輪に炭を焚き、旬の山の幸、海鮮や厳選されたお肉をお好みの焼き具合で召し上がれます。目の前でひろがる香りとじゅうじゅうという音にお腹のむしが悲鳴をあげてしまいそうです。大人の街赤坂らしい落ち着いた照明とBGMの店内では素敵な笑顔のスタッフが迎えてくれます。姉妹店「樹庵」同様、天寿本醸造辛口を扱って頂いております。お仲間を誘いお腹をすかせてお出かけください。

しゅあん

樹庵 チャコールグリル

東京都港区赤坂四一ー二
シントミ赤坂一ツ木ビル2F
TEL 03(3560)5605