

イベント案内

地域と共に 第3回「天寿を楽しむ会」



天寿酒造は、明治7年創業以来、人・水・米にこだわり、日本酒を醸し続けて参りました。暑かった夏も終わり日本酒のおいしい季節を迎え「地元産美山錦」で醸した美酒を味わう会を開催致しますので是非ご参加下さい。

開催日 平成14年11月16日(土) 午後5時30分～
場所 矢島町コミュニティセンター(日新館ホール)
会費 3,000円 ※お申込時にお願いたします。
その他 220人限定

- ★定員になり次第締め切らせて頂きます。
- ★会場は立食形式となります。
- ★当日参加はできませんので予め入場券をお買い求めください。(天寿酒造で販売しております。)

◎お問い合わせは天寿酒造まで TEL 0184-55-3165

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-mailで

伝統に新しい
感性をプラスして...
代表取締役社長 大井建史

129回目の酒造り
今年の秋は駆け足で過ぎ去り、十月の下旬から今にも雪が降りそうな天気続きで、冬があつと言つ間にそこまで来てしまったという感じです。

酒蔵では佐藤俊二新社氏のもと、新しい体制での酒造りが始まりました。設備更新をした精米所では、半月前から試運転が始まり、サンプリングと微調整の繰り返しで、これまでよりもかなり偏平精米がやり易く、枯らし期間の調湿能力は抜群に向上しております。又、調整と今年の米の傾向が確定すると、大幅な省力化が可能になる予定なので、毎日期待にドキドキしながら立会っています。残念ながら今年の米は七月～八月のとてつもない長雨と低温の影響で、米質は良いとは言えません。抵抗を思い切り下げ、長時間かけてやさしくやさしく精米しても砕け易く、新精米機の性能比較がしづらくて困っています。しかし、調湿白米タンクの機能



設備更新をした精米所

は上々で、その後の洗米・浸漬等の原料処理の新しい試みは、今のところ、新社氏のもくろみ通り、順調に推移しています。
今年も、絶対に一歩でも半歩でも品質の向上を図りたく、全力で取り組んでいるところです。

蔵元通信発刊四年目に

一九九九年私が社長に就任した11月に創刊以来、これまで号外を含めて19回発行し、今回が20回目となりました。

長い伝統と情熱を持って一生懸命酒造りに取り組んでいる私どもの「思い」を、この秋田の片田舎から、皆様に熱くお伝えしご理解頂く為には...と社員だけで作成し、インクジェットプリンターで10

00枚印刷したら、途中からキーキー音がしてきて...笑ってしまいで印刷してありますが、写りが悪くて読みづらく申し訳ございません。この蔵元通信はホームページにも掲載されており、メールマガジンの配信もさせていただいております。(これも自社制作で、当然ですがカラーです。)

通信を郵送させていただいている方は、弊社から直接お酒を買って頂いた方・蔵見学に来られた方・イベントにご参加頂いた方・私を含む社員と名刺交換をさせて頂いた方です。今では6000人を超える方々に送られて頂いておりますが、稚拙な作りでもあり、何人の方々に読んで頂いているものか、かなり不安ではあります。(折り込み封入作業は社員総出で二日掛かります。メールマガジンでよろしい方は是非お申し出下さい。ご協力宜しくお願い致します。)

今、これこそが私どもの「思い」をお伝えする最善の術と、これからも皆で知恵をしぼりながら続けてまいりますので、益々のご指導・ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

蔵のページ



杜氏就任にあたって

杜氏 佐藤俊二

前任の村上杜氏から天寿の酒造りを引き継ぎ、杜氏に就任いたしました。これまで村上杜氏と共に二人三脚で酒造りを行ってきたという自負が有りましたが、いざ酒造期に入り実務に直面している今、仕事量の多さに驚いています。

私の酒造りの実経験はさらに一代前の中野杜氏時代に遡ります。酒母助手から始まりました。酒母の育成を通じて、米が溶ける、酵母菌が増えるという現象を目の当たりにし、酒造りの面白さ、好奇心が養われたと思っています。又、酵母菌の種類によって細やかに育成法を変えている点も発見でした。

しかし、酒母を担当して得た一番大きな収穫は「酒」に対して畏敬の念を持つことが出来た事だと思っています。これは、酒母助手数年の未熟な時期、酒母師が急病で長期療養が必要となり、酒母育成を責任持って行う様、中野杜氏に言い渡された時の事です。

指示通りの育成操作を行うのではなく、自ら判断しその時々適切な操作を行う事の難しさを実感し、自分の仕上げた酒母がもるみで順

調に発酵する様に祈りました。もし、自分の未熟さの為に失敗してしまつたなら、全てがダメになつてしまふ。と、酒造りの怖さを知りました。それでも事故もなくその年の酒造期を終えられたのは、もちろん私の知らない内に杜氏やもるみ師が上手く調整してくれたためでした。又、事ある度に「酒見ろ！」と出品酒やる過した酒を利き酒させてもらいながら「どれえ？(どの酒が良い?)の意)」と訓練を積ませてもらいました。杜氏は口癖に「ええ酒！こしえねばダメなもんだ(よい酒を造らなければダメだ。の意)」と説き、その事は蔵日人全てに浸透し、又、蔵人の誇り、気質でもありました。



蔵人の紹介

杜氏 佐藤俊二(さとうしゅんじ)
矢島町出身 昭和三十九年生、
昭和六十一年 東京農大卒業
平成五年 二級技能士試験合格
平成十一年 一級技能士試験合格
平成十二年 杜氏試験合格
村上杜氏の下で杜氏補佐を経て
平成十四年 杜氏就任

学生時代はスピード狂でオートバイレースで活躍。
九死に一生の大怪我にも懲りず、郷里に帰っても、レーシングカート(競技用ゴーカート)に熱中していた。
生来の人柄の良さ(?)に加え、仕事に向かえば時間も忘れトコトン追求。若いながら信頼も厚く今年の酒の出来栄えが楽しみだ。
(蔵人 談)

杜氏は酒造りの演習家!

日本酒は蔵人と呼ばれる酒造りの専門的技術を身に付けた人たちによって造られます。蔵元通信でも順次ご紹介して参りましたが、杜氏はその蔵人の組織のトップに立つ人で、昔は「親方」「親父さん」と呼ばれていました。(当社でも十年前前まではそうでした。)杜氏の下に補佐役の「頭」がいて、その下に麹を造る「麹師」(麹屋)、酒母を造る「酒母師」(虫屋)、精米を受け持つ「精米師」(米屋)、蒸米を造る蒸番(釜屋)、醪を搾る「船頭」などがいて、それぞれが仕事を分担しています。杜氏は出身地名を頭につけて、越後杜氏、南部杜氏、丹波杜氏、山内(秋田)杜氏などと呼ばれ、それぞれ独自の伝統技法を持っています。現在、十八地方の杜氏知られていません。



昔は酒造りには女人禁制とされ、蔵人は全て男性の集団でしたが、近頃では蔵人の後継者不足から、酒造りに女性も加わるようになってきました。女性の杜氏も誕生しているほどです。

お燗に向く酒、向かない酒

「良い酒は冷に限る」というツウが多いようです。冷やした吟醸酒をグラスで呑む、そんなスタイルが日本酒のイメージを一新したことは確かです。しかし、だからといって「今どき燗酒なんて」と酒の燗が否定されるのは寂しい限りです。燗酒には、冷酒にはない効用と独特の味わいがあります。

温かい酒は消化を助け、料理の油を洗い流してくれるので合わせる料理の幅が広がります。また、冷の時には気付かなかった酒の個性を教えてくれるのも燗酒の面白みです。

数ある酒の中から銘柄を選ぶときは、まずその酒をお燗にして酒質を確かめます。お燗に耐えられる酒が「力のある酒」といわれ、燗をしたほうが味が甘んとなり、燗を「燗上がりする酒」といいます。この点から、一番お燗に適した酒を選ばなら「純米酒」をお勧めします。火入れをして、きつちり熟成させたものがお燗に向く酒の条件です。特に香りを重視するタイプの吟醸酒は燗には向いていません。燗酒を美味しく呑むコツは好みの酒を、好みの温度に温め、冷めないうちに呑むことです。電子レンジでお燗をするど、上部が先に温まり、下部との温度差が大きくなります。容器の口にアルミホイルをかぶせておくと、ムラのないお燗ができます。
(「日本酒ツウになる本」から引用)

◆◆◆ 試飲会の活動 ◆◆◆

●1月8日〜14日
西武百貨店池袋店地下1階和洋酒売場で試飲即売会を開催します。しほりたて等旬の味をお持ちし、皆様のお越しをお待ちしております。

◆◆◆ 天寿の飲める店 ◆◆◆

「炭焼 串よし」は元気なスタッフと紀州産備長炭で焼かれた串焼の香りでいっぱいのお店です。店内に足を踏み入れるとそれだけでお腹の虫が悲鳴を上げちゃいます。味じまんのお通しをはじめ、ポリウム満点の串焼の数々、焼き串井から雑炊など、食いしん坊の私にも納得のメニュー。天寿は特別純米酒「高海山」をお楽しみいただけます。

都内に4店舗ある「炭焼 串よし」にお仲間と一緒に小腹をすかせてお出かけください。

◆◆◆ 天寿を染しむ会 ◆◆◆

11月26日(日)午後6時より東京プリンスホテル「和食清水」で天寿と笹の川を染しむ酒染活宴を開催します。石川料理長の、旬の素材にこだわった料理とお酒を染しんで頂いて会費1万円です。弊社社長も出席し、皆様のお越しをお待ちしております。

東京プリンスホテル「和食清水」
予約TEL 03-3443-1111



ちよこつとためになる お酒のはなし

