



千代寿  
ちよことぶき

# だより

http://www.chiyokotobuki.com/  
e-mail info@chiyokotobuki.com  
フリーダイヤル 0120-12-6133



## 第44号

平成22年正月

発行 千代寿虎屋 株式会社  
〒991-0032 山形県寒河江市南町2丁目1-16  
TEL 0237-86-6133 FAX 0237-86-9644



寅  
謹賀新年

庚寅 (かのえとら)  
元旦

本年は虎屋の寅年。  
虎は福の神・毘沙門天の仮の姿  
で、悪霊を退治して新たな生を創  
造する神といわれます。

また「虎は千里を走る」という  
ことから、走るように儲けるには  
どうして、寅の日に毘沙門堂に参  
詣するのが商人の慣わしでした。  
寅の日の寅の刻、賑やかに新酒  
を飲んで家内安全と商売繁盛を祈  
りました。その時ばかりはあの  
怖い毘沙門天の顔も自ずとほろろ  
んで見えたことでしょう。

寅の日は

新酒蘇じ菓やん

毘沙門天と

下と恵比寿様



寒河江市美術館名誉館長 河野正親画伯  
の寅年を祝してお贈り頂きました。  
〔神虎霊峰清酒舞〕

### 初舟の儀と感謝祭

雨模様の中、多くのお客様にお出頂き、  
ありがとうございました。



甘酒、新粕  
粕漬の試飲  
ミニチュールでは酒造りのDVD



●酒蔵の軒先に酒  
林(さかばやし)をつ  
り下げて新酒の完成を  
告げる伝統行事「初槽  
(はつふね)の儀」が  
12日、寒河江市の酒造  
会社「千代寿虎屋」(大  
沼保義社長)で行われ  
た。写真。杉の葉を束  
ねて刈り込んで球状に  
した酒林は、当初の鮮  
やかな緑色から徐々に  
枯れて茶色に変わり、  
酒の熟成度を伝える。

●初槽の儀には、  
従業員と酒米生産者、  
飲食店関係者ら約50人  
が出席。神事の後、し

め飾りの付いた酒林を  
つり下げ、新酒で乾杯  
した。同社によると、  
暖冬で仕込み作業での  
温度管理に苦労したも  
の、ことしの酒米は  
高品質で、新酒は香り  
高く、うまさも切れが  
出で上々の仕上がりと  
いう。

●同社が蔵を活用  
して新設したショール  
ーム「前蔵」のオープ  
ンを記念した「感謝祭」  
も行われた。新酒と酒  
かすを使った蔵元特製  
の甘酒が振る舞われ、  
搾りたて新酒の量り売  
りコーナーも設けられ  
た。



神事の前、全員国旗に礼!

### 酒造り第一線 ⑮

「年男の決意」  
杜氏 菅野 正彦



平成二十二年も残すところ後わずか、  
五年の今年もいろいろあったが何  
にも増してうれしかったのは、東  
北の清酒鑑評会、秘米の部で入賞  
出来た事だろう。以前豊田で入  
賞した時も大変うれしかったが、今  
回は念願の「出精燦々」の入賞、今  
までの苦勞がむくわれた、と共に  
よりいっその努力をしなければ  
と心に誓った。

で実に後定の良い年だ。私も寅  
年生まれで二十四年前の寅年に入社  
した。  
なんともいえない縁があったよ  
うだ。その時は会社には十名近い  
寅年生まれがいたが今はたったの  
三名。野生の虎の様に絶滅危惧種  
になってしまった(笑)。年男と  
して、来年は是非とも春の全国新  
酒鑑評会で金賞を取ると目標を立  
てたい。蔵人、技術顧問の力を借  
り知を持って成し遂げたい。  
さて、千代寿の蔵は酒気を増し  
醗酵中の醗は華やかな香ともい  
ぶちぶちと炭酸がスの弾ける音や  
泥消し機の回る音で賑やかである。  
今年も暖冬で、ひかなか蔵の温  
度か下がらない、十月といえは雪  
が二、三回降っていてもおかしな  
だが今年はまだ雪を拝めていない。  
それから、今年の原料米は平年に  
比べ落けやすい。  
吸水時間も昨年より  
も短めで原料処理には  
細心の注意を払わなけ  
ればならない。しなが  
て気温が高く、米が落  
けやすいとなれば、醗の日数もそのおと  
長くなってしまう。寒くもききませ  
られ、精神的によろしくない。杜氏は  
毎年一年生と言われるのもつなげる。  
ただ、槽口から流れ出る新酒の出来  
が予想以上に良い時、一瞬プレッシャー  
から開放される。  
今回の造り、新たな蔵人も加わり  
ます。困窮を深め、正直に酒造  
りに向かいあって行きたい。



山形新聞

# 寅歳・虎のわけ知り

★いつどこから来たの？

虎は猫科の動物で二〇〇一三〇〇万年前、寒いシベリアをふる里として生まれ、アジアの東から南へと生息地を拓きました。

★現在は？

世界中に生息している野生の虎はシベリア、スマトラ、インドシナ、インドなど四つの地域のみで、全部で五千〜六千頭と推定され、絶滅の危機に瀕しています。

★大事は虎の子って？

生まれたばかりの赤ちゃんを、母虎はフキキリで育てます。その子煩悩が、転じて、とても大事なものを「虎の子」と言うようになりました。

★寅の刻？

これから朝が始まる午前二時〜五時。自然界が躍動を始める春の季節。

# おめでたい寅年・虎の酒



# あなただけの「キキ酒名人」



前鑑査官(室長) 技術顧問 鈴木 英彌

新春のお慶びを申し上げます。

截入は、例年にも増して美味しいお酒をお届けできるまで連日頑張っております。

テレビ番組のレポーターが「ウツマァ」とか「オインシーイ」とか言っていますが、これでは本当の美味しさは伝わりません。

そこで、お酒で「テラ」、キキ酒技術を使っ

て、「ウツマァ」とキキ酒は「テラ」は喉越しと爽やかな香りがマツチとして楽しいね」と言えは最高です。また、キキ酒は鑑査官の審査だけではありません。製造場では各製造工程の管理、出荷管理、クレーン処理等、また酒販店では商品選択、商品特性の把握、消費者への商品説明等に大いに役立ちます。

これでは、キキ酒の方法を説明します。

●キキ酒の「マナー」(香りの強い化粧品等は不可、禁煙、喫煙飲食後は口拭きと手洗い)

●キキ酒半瓶の色を濃淡、色調、透明度(サエ、テリ)の状態を確認。②容器を鼻に近づけ、小刻みに匂い(立ち香、ハナ)を嗅ぎ

本来の香か、異常な香かを確認。③少量を口に含み軽くすすりながら舌全面に広げて味を調べる。図のように、甘味・酸味・塩

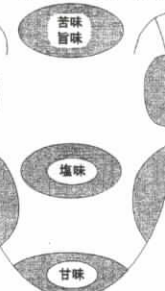
味・苦味・旨味の感じやすい部位が違いためです。すするときは口

から鼻に抜ける香り(立ち香、口中香)が確認できる。④最後に

吐き出して後味を確認する。

次に、キキ酒の上達方法です。

舌の部位と味覚



舌の部位と味覚

- ①機会を問わずに数多くキキ酒を飲む。
- ②長所、欠点を採る。欲張らず二、三の特徴をしっかりと確認する。③キキ酒経験をメモする。上達者と比較するのもよい。
- ④味、香り、品質に対する自分だけの判断基準を作る。
- ⑤キキ酒能力を知ること。人それぞれに感じにくい味や香りの種類があります。それを認識することが重要です。ちなみに私は、活性炭の匂いが判りません。
- ※味付酒を取りたい、グラスのとれた香りを得るために使用する場合があります。

截入キキ酒会

私の体験上から名人への近道は二つです。

①優れた品質の酒を多く飲むこと。駄酒では上達しません。②長所より欠点の方が判りやすいので、まずは細捜しをする。上達したら大いに褒めてあげましょう。

③酒を飲む前にまずキキ酒をする。それから吐かずのど越しをみる。これが最高の早道かな？

日本では、専門家を除いては体系的にキキ酒を勉強する機会はないのが残念ですが、皆さん大いに勉強して楽しく豊かなお酒飲みになりましょう！

区分	用語	品質内容
調	調	上立ち香と飲み香との調和が良い
	上立ち香	ハナ、口に含む前に酒から立ち昇る香り
	飲み香	口に含んで感じる香り(口中香)
	ソフト	おだやか、やわらか、軽快な香り
	華やか	豊かで、華やかな香り
	華やか	華やかに加えて、上品さ、落ち着いた香り
	個性	原料米、醸造、製法などに由来する特徴的な香り
	調	上立ち香と飲み香の調和が良い
	調	酸味、酸味など刺激性有機酸に由来する臭い
	調	ジアセチルに由来するチーズ臭の臭い
調	調	アセトアルデヒドに由来する樽香の臭い
	調	酢酸エチルに由来する刺鼻な酢酸エチルの臭い
	調	ろがりに由来する臭い
	調	生酒の酸化に伴い生成する一種の老ねた臭い
	調	丸るかきさとの臭い(うすい)の反対
	調	「ふくらみ」よりさらにコクと暖のある味
	調	軽やかで心地よい味
	調	濃んで、濃麗な味
	調	丸るかき、調和のとれた味
	調	後口に余分な味の残らないクリーンな味
調	調	酸味、酸味、酸味、酸味
	調	酸味、酸味、酸味、酸味
	調	酸味、酸味、酸味、酸味
	調	酸味、酸味、酸味、酸味
	調	酸味、酸味、酸味、酸味
	調	酸味、酸味、酸味、酸味
	調	酸味、酸味、酸味、酸味
	調	酸味、酸味、酸味、酸味
	調	酸味、酸味、酸味、酸味
	調	酸味、酸味、酸味、酸味

予告

立春朝搾り

百留早朝搾りの最盛期に八幡宮の祈りの後、お祭りのように賑わいます。お近くの日本名酒会加盟店又は弊社まで...

月山トラワイナリーより

十月、地元川土居小学校PTAの皆さん、小学四年と五年生の皆さん五十七名がびびりの収穫に汗を流しました。ニエオの成長式で自分達が作ったワインを飲む。さらさらおいしいこと間違いなし!!

ひととき

※第十四回さがえ西村山酒米品評会において、截入の渡辺厚が「美山錦」で四年連続優秀賞、同じく西極政光が「豊国」で優良賞を受賞。

酒造りにも大きな研鑽となりました。

大江酒米研究会会長 鈴木 一郎さん 48

大江酒米研究会の会長が「誰よりも早く飲める。農家復利...」と。

大江酒米研究会の会長が「誰よりも早く飲める。農家復利...」と。

大江酒米研究会の会長が「誰よりも早く飲める。農家復利...」と。

編集後記

日本には「虎」は生息していません。しかし私たちが生活の中からは「虎」は故事ことわざから民話、美術工芸と立派に生きています。本年も「虎」が寅年の虎屋といわゆる努力致します。ご賞賛を賜います。

