



2002 冬



# 木桶だより

味の文化を伝える水の都 松江から

No.31  
発行 蔵元「カネモリ醤油」森山勇助商店  
〒690 0881 松江石橋町393  
TEL.0852 21 2165 / FAX.0852 21 2180  
http://www.kioke.com/

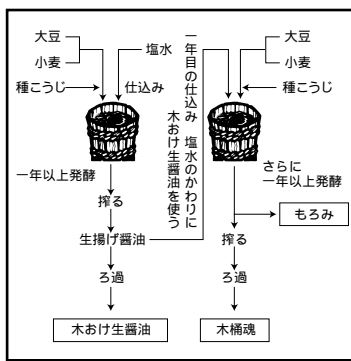
## 小麦について

現在の日本のおしょう油は大豆と小麦を半々に使用しこれに麹菌を加えた後、塩水に仕込み発酵・熟成させた調味料です。この中でおしょう油のうまみを決める窒素成分はその約七十五%を大豆、そして約二十五%を小麦原料から得られるものとなっています。

日本では小麦の八十%を輸入でまかない約二十%が国内産となっています。用途は主食としてのパン・菓子・麺類がほとんどで、しよ油原料としては極少量が使われるだけです。

小麦の成分は炭水化物が八十二・八十三%位、粗たんぱく質十二%位、粗脂肪二・五%位、その他となっています。

これらの成分が発酵過程を経ることで微妙なうまみを生み出します。うまみ成分を多く造り出せる良質の小麦を確保すること。これがよいおしょう油造りの第一歩と言えます。



カネモリ醤油の製法(例)

## 想 権 記

### 妙心寺の梵鐘

京都花園にある臨済宗妙心寺派の大本山妙心寺には、狩野探幽の「雲龍図」で名高い法堂がある。法堂内部の北西には、古い梵鐘が保管してある。

拙宅の菩提寺は妙心寺派の寺院だから、法堂を訪れる機会が多い。前々から、なぜ鐘楼に釣ってないだろつかと不思議に思っていた。妙心寺の開基である花園法皇の命日は十一月十一日である。

平成十二年のその日、私は花園法皇忌半齋に参拝した。法会の後、録音テープではあったが、梵鐘の音を聞く機会に恵まれた。

仏教がわが国に伝来したのは、六世紀前半のことと言われている。仏教と共に梵鐘も大陸や半島から伝わったと思う。後に、国内でも次々と製作されるようになった。

吉田兼好の書いた徒然草の中に、「およそ鐘の音は黄鐘調なるべし...浄金剛院の鐘の音また黄鐘調なり」とある。

この浄金剛院は嵯峨野にあった。

山陰文芸協会会員 奥原 啓三

後に廃寺となり、鐘は室町時代になつてから妙心寺に移った。



この梵鐘は年号の分る梵鐘の中では日本最古のものだ。今からおよそ千三百年前の文武天皇二年(西暦六九八年)に当る戊戌年の四月十三日に作つたと銘文にある。

長い間、妙心寺の鐘楼にあつて僧侶たちの修行や学習、あるいは食事などの時を告げていた。勿論、除夜の鐘としても撞かれていた。

ところが、損傷が酷くならないうちに昭和四十九年に鐘楼から下ろした。それ以降、法堂の中に収納したまま、今日に至っている。

だから、黄鐘調の鐘と言われるこの梵鐘の音を今は直に聞けない。音が高く気品のある細身な形や流麗な唐草文様など、誠に天下の名鐘の名に恥じない梵鐘である。

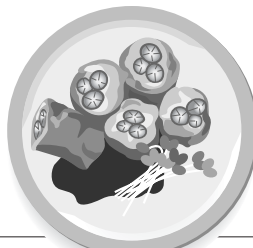
## レシピ 紹介

### 鶏肉のアスパラ巻き

材料  
鶏肉(もも肉)1枚、アスパラ(中位のもの)3本、木桶醤油のつゆだし大さじ1、酒少々、味醂少々、片栗粉適量

#### 作り方

鶏肉は皮が縮まるのを防ぐため、皮目に金串などをつきさす。肉は包丁を入れ厚みを均等にす。木桶醤油のつゆだし大さじ1で肉を洗うような感じで短時間浸す。鶏肉を引きあげ、キッチンペーパーで拭き、アスパラを上下互い違いに束ね、芯にして巻き、つまようじでとめ、片栗粉を両面にまぶす。160度くらいに熱した油に入れ、こがさない様にゆっくり揚げる。なべに、使ったつゆだしを入れ、酒とみりんを少々たして、揚げた鶏肉を入れ、なべをゆすりながら、手早くかきまわす。適当に包丁で切り分けてから、つまようじを抜くと、形が崩れない。



## カネモリ醤油紹介記事

去る八月の中国新聞、特報「濃口、薄口、再仕込みと、2002年のコーナ」に「自給率全国トップレベル」の「しょう油王国」島根の秘密は? という見出しで島根県のお醤油の特徴などが紹介されました。

その中で、当店の店主が「この木おけと蔵がしょう油の命」と木桶蔵を紹介し、又、



## お歳暮セットのご案内

皆様にご好評を頂いております石川屋のかまぼこと木桶醤油の詰合せセットをご用意致しました。石川屋の始祖は出雲藩主松平不味公の御膳番を勤め江戸の料理茶屋「八百膳」に学んで蒲鉾製造の秘伝を子孫に伝えました。今でも石川屋の蒲鉾は即日売り切れてしまうほど人気があります。

この蒲鉾と宍道湖七珍の一つ「小海老の甘辛煮」、そして木桶魂・木おけ生醤油、それに木桶もろみの組み合わせでお届けいたします。(セット内容はこちらの注文書をご参照ください。)セットは手造り生産のため、200セット限定でクール便にてお届けいたします。どうぞお早目にお申し込み下さい。



### 文吉つとん

江戸時代の安政年間に完成した名物つとん 原文吉の「油木引の干鰻鮓」を島根・出雲のそば庄「たまき」さんがこの度再現され、皆様に「文吉つとん」の名でお届け出来ることとなりました。当店の「木桶しょう油のつゆだし」と共にぜひご賞味下さい。

### 木桶醤油のつゆだし

このつゆだしは二年間熟成の木桶しょう油をベースに、塩は沖縄の天然海塩を使用し、化学調味料無添加のお品ですので、安心してお使いいただけます。特に、卵巻き・たまご丼・めんのかけつゆ、つけつゆ・お煮物等がとても簡単に出来ます。ぜひお試し下さい。

### 出雲そば

一番挽きの粉から外皮に近い甘皮まで全てを挽き込んだひきくるみの黒いそばです。栄養的にも、必須アミノ酸を高単位に含む良質蛋白であり、ビタミンB類、血管を強くするルチン、高血圧予防のコリン、ビタミンE、食物繊維等、バランスのよい健康食品です。

### 抹茶入り緑茶 特上白折

抹茶の香りと泡立ちを生かす為、伝統的な石の茶臼で丹念に挽いた抹茶を使用しています。この抹茶入り緑茶はお湯を入れた時、先ず香りの違いが御分り頂けるものと思えます。当店カネモリ醤油と同じ様に、伝統的製法で物造りに励んでいらっしゃる原田茶舗さんをご紹介致します。松江城の足下、殿町にお店を構える原田茶舗さんの代表的なお茶白折をぜひご賞味下さい。

## お知らせ

### カネモリ醤油の入手方法

直接、注文する方法とは別に、お近くのお店でも、カネモリ醤油がお求めになれます。今回は下記のお店を紹介いたします。今後は順次お知らせします。

(株)京北スーパー KEIHOKU	
柏市柏	0471-66-1191
千代田店	0471-64-5131
布施店	0471-32-2261
南柏店	0471-45-1000
江戸川台店	0471-53-0810
鎌ヶ崎店	0471-58-7711
寿店	0471-82-1811
新柏店	0471-67-7611
天王台店	0471-81-2555