



2001
夏

No.28
発行 蔵元「カネモリ醤油」森山勇助商店
〒690 0881 松江市石橋町393
TEL.0852 21 2165 / FAX.0852 21 2180

木桶だより

味の文化を伝える水の都 松江から



お知らせいたします。

食と文化を伝える木桶だよりも今回で28号となりました。5号より27号まで長い間店主敬白、森山時雄（カネモリ醤油店会長）の文化コラムは評判をよんでおりましたが、残念乍ら会長は本年一月に帰郷致しました。その後当人の著作などの問合せを頂いたり致しましたので、この度はここに地元紙、山陰中央新報社のコラムをご紹介することで会長の人となりをご想像頂ければ幸いです。尚次号よりの文化コラムには市井の方々に「木桶だより」にふさわしいエッセイを寄稿して頂く予定です。

一九三六（昭和十一）年のベルリンオリンピックにも出場した松江の森山時雄さん、多彩な顔の持ち主で大社中学、関西大学では陸上選手。ベルリン五輪には四百メートルハードルで出場。惜しくも予選で敗れたが、日米対抗では優勝を争い、そのときムーア選手と交換したランニングシャツが松江郷土館（興雲閣）に展示されている。本職はしよゆ製造業。昔ながらのもろみと、たる仕込みにこだわりの、今やこの「木桶魂」は国内の有料料亭のほか米国でも評判だ。家業を二十数年前、長男に譲ると趣味の世界に。こだわりのここでは徹底した。まず万葉集。気に入った歌はそれが詠まれた季節にその場所に足を運び、作者の思いをつかもうとした。作者と舞台で論議の多い「北山にたなびく雲の…」を持統天皇の作と断じ、舞台は甘樫丘だとした。「北山の歌」のような素人らしからぬ著書もある。現地に足しげく通い、江戸初期から現代のものまで百六の文献を讀破しての所産で、専門家も

高く評価した。琳派の絵をはじめとする古美術研究でも専門家が一目置いた。それもそのはず戦時中、近くに疎開していた松江出身の美術評論家相見香雨氏に師事。本物を見る目を徹底的に仕込まれた。『相見香雨の回想』は、地元でもあまり知られなかつた相見氏の素顔を人間味豊かに描き出す。名文家でもあつた。数々の飛鳥紀行や骨とう夜話などを収録した『無味庵閑話』を讀み返すと、この人の並々ならぬ学識と豊かな人間性がしのばれ哀惜の思いがひとしおだ。

山陰中央新報「明窓」より引用



陸上競技時代の時雄氏

レシピ紹介

木桶醤油のつゆだしを使った親子丼

材料
鶏もも肉 1枚、玉ねぎ 1/2個、三ツ葉 1束、卵 4〜5個、煮汁（木桶醤油のつゆだし大6、水200cc）、酒大2、塩少々

作り方

鶏肉は一口（1.5cm角）に切って、塩と酒をふり少しおく。鶏肉の臭みを抜くために、熱湯にさっとくぐらせる。又はフライパンでからいりする。（表面が白くなる位）煮汁を煮立て、鶏肉とす切りにした玉ねぎを入れ、中火で2〜3分煮て溶き卵を量を入れ、2cm位に切った三ツ葉を加える。先に入れて固まり始めたら、はしで中央に寄せ残りの卵を量を全体に流し、火を止める。（どんぶり用の親子鍋があれば、一人前ずつ作ると良い。）炊き立てのご飯にのせて出来上り。



もろみ蔵見学

島根女子短期大学の約30名の学生さんが、恒例となった「地域文化研究」の授業で醤油蔵を見学されました。説明を受けながら、お醤油の出来る工程を見て歩き、もろみ蔵にたどり着いた時、思わず歓声があがりました。「いい香り...」熟成したもろみの香りが、もろみ蔵いっぱい

いに広がっていました。その中で全員が交替で樽入れを体験したり、もろみを口にしたりと満悦の様子でした。この後、時間をかけてゆっくり熟成して出来たお醤油が、清潔な充填室で、容器に詰められていく様子を見学した学生さんたちには、印象深く残っていくに違いありません。

お知らせ

インターネットを使って、カネモリ醤油の木桶蔵へご案内出来ます。下記のアドレスにアクセスして下さい。

<http://www.kioke.com/>



お中元セットのご案内

文吉うどん

江戸時代から明治にかけて全国に名を馳せた名物うどんがありまして。人呼んで「平田の文吉うどん」。その創始者である原文吉は、播州の素麺師から素麺の製造を伝習し、安政年間（1854〜1860）に初めて「油木引の干餛飩」を完成させ、これを藩主に献上したところ大いに賞讃されて御用を命ぜられると共に桐の紋章を商標として許されました。さらに明治十八年には、鶏卵入りを発明し、これを各地に広めました。



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よゆをベースに、塩は沖繩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・お煮等がとも簡単に出来ます。ぜひお試しください。

金山寺もろみ

金山寺もろみには、茄子・きゅうり・人参等の野菜が入っていますので、おかずの一品としておいしく食べれます。尚、有用な酵母が生きている為、冷蔵庫で保管下さい。

佃煮「いかなごのくぎ煮」（木桶魂使用）

三月〜四月頃迄兵庫県の明石浦沖で獲れる「いかなご」を今年も当社の「木桶魂」を使い明石浦の「串乃家」さんで仕上げ頂きました。水揚げ後四時間以内に仕上げる条件下で（遅くなると頭部が落ち形が崩れる為）しよゆ・味淋・酒・三温糖だけで作り上げました。

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います。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「美味下さい」。