



2001
冬

No.29
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

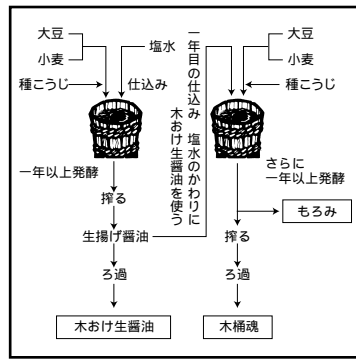
木桶だより

味の文化を伝える水の都 松江から



おしよ油蔵

現在のおしよ油造りは大きく分けて一定の機械装置で早く大量に生産する方式と、自然の温度変化に委ねて一年以上の年月を経て産み出されるおしよ油があります。後者の造り方は長期天然醸造と言いつつ三年というとても長い時間を使う為、生産高は年々少なくなつて来ています。私共はその場所を工場ではなく、「おしよ油蔵」と呼んでいます。この「おしよ油蔵」の中心部が仕込み蔵です。その中に入りますと大きな杉の木桶がずらりと並び、そして天井から壁にかけて一面酵母菌で覆われた独特の世界が現れて来ます。以前当店の仕込み蔵に入られた方々に感想を伺ったところ、「とても神秘的だ」「未だこんなところがあつ



カネモリ醤油の製法(例)

たのか」「本物とはどう言つて言うのか」との驚きのお言葉を頂きました。飾られた展示の「蔵」ではなく、実際に稼働している昔の「おしよ油蔵」を体感して頂くことも多くの方々におしよ油蔵の神秘を知って頂きたいと思ひます。そして伝統的な「蔵」のもつ何かを感じとって頂ければ幸いです。

想 耀 記 春光院の鐘

京都花園に臨濟宗妙心寺がある。約十坪の山内には、四十ほどの塔頭寺院がある。春光院も塔頭の一つである。

秀吉の家臣で後に松江藩藩祖になった堀尾吉晴が嫡男忠氏を弔うために建立した寺である。元は俊徳院と称していた。だが、堀尾氏は三代の忠晴で断絶した。そのため、忠晴の娘の息子である伊勢亀山藩の藩主石川憲之が檀越となり、名を春光院と改めた。

去る十月三日、所用で妙心寺を訪れた時、私は春光院を拝観する機会に恵まれた。枯山水の庭や内部の襖絵などを拝見した。帰る直前に仏教寺院の鐘とは趣の異なる鐘が釣つてあることに気付いた。

これはキリスト教布教のため信長が建てた南蛮寺の鐘である。鐘の表面には、アラビア数字で「一五七七」とある。その上部に見覚えのある印があった。日本にキ

山陰文芸協会会員 奥原 啓三



リスト教を伝えたいエズスの紋章である。南蛮寺は天正六年(一五七八)に竣工したが、四年後には信長が死ぬ。秀吉を経て徳川氏の治世となり、キリスト教に対する為政者の考えが大きく変わった。当然、南蛮寺も廃止され、この鐘も姿を消さなくてはならない。厳しい幕府の監視の目を潜り抜け仁和寺に隠されていたが、嘉永七年(一八五四)になって春光院に移った。以来、朝鮮から渡来した半鐘として、禅僧たちに親しまれて来たと聞く。数奇な運命をたどつたこの鐘を私は敬虔な思いで眺めていた。

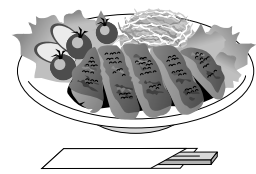
本号から奥原啓三、吉武保子の両氏にエッセーをお寄せいただくことになりました。

レシピ紹介

鶏肉の変わり漬け

材料(4人分)
鶏もも肉 2枚 250g、かぼすの汁 50cc
(1/4カップ)、つゆだし 50cc (1/4
カップ)、だし汁 100cc (1/2カップ)、
たかのつめ 1本

作り方
鶏のもも肉は、味がしみやすいように皮目をフォークでさしておく。包丁で厚さをととのえ、すじ目を入れておく。塩少々、酒大さじ2をふりかけておく。
フライパンに油を熱し、皮を先に焼く。きつね色に両面を焼き、余分な油をすて、酒と水をカップ1/2位入れ、蒸し焼きにする。
だし汁とつゆだし、かぼすの汁、たかのつめを混ぜて焼き上がった鶏肉を漬け込む。



まつえ不思議ウォッチング

先頃、地元の山陰ケーブルビジョン マーブルTV の番組「まつえ不思議ウォッチング」で大豆が取りあげられました。大豆を使った製品の中で今回は味噌と醤油にスポットがあたり、カネモリ醤油が醤油のコーナーで紹介されました。原料の大豆・小麦から製造工程の説明があり、もろみ蔵へ入られ、もろみを試食、



仕込んで日の浅いもろみと熟成したもろみの味比べで、塩辛だけのもろみが二年半かけてまろやかなおいしい味に変わつてくるのを感じておられました。

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。(セット内容はご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。



文吉うどん

江戸時代の安政年間に完成した名物うどん 原文吉の「油木引の干饅頭」を島根・出雲のそば庄「たまき」さんがこの度再現され、皆様にご「文吉うどん」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・お煮物等がとて簡単に出れます。ぜひお試し下さい。

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。

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ひます。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、ご賞味下さい。

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/>

以前木桶だよりで紹介した『朝めしを極める』(川上信定著)がこのほど文庫本として出版される事になりました。当店の記事も掲載されています。ぜひご覧下さい。