



# 2002 夏

No.30  
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  
http://www.kioke.com/

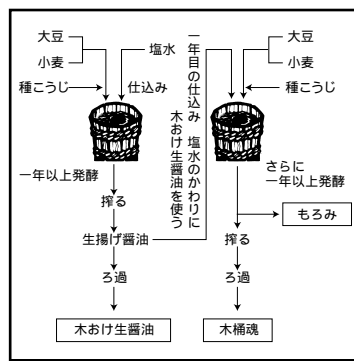


# 木桶だより

味の文化を伝える水の都 松江から

## 大豆について

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味を決める窒素成分はその大部分(約七十五%)を大豆原料から得られるもので、残りは小麦に由来するものとなっています。大豆は元来中国東北部が原産地で、朝鮮半島を渡って日本には一世紀頃には存在したと言われています。その後近世に入り、欧米へ大豆の種が移入され、今日では米国産大豆が世界の半分以上の生産量を占める様になっています。因みに日本に輸入される大豆の大半は製油の原料として使われ、おしょう油原料としては極少量が使用されるのです。大豆の成分は一般的に水分十二%位、粗たんぱく質三十五〜四十%、粗脂肪十五〜二十%、その他となっています。その中のたんぱく質は約二十種類ものアミノ酸から成り、味に関する最も大切なアミノ酸はグルタミン酸、アスパラギン酸と云います。そしてこれらのアミノ酸量をより多く含む良質な大豆を確保することがおしょう油造りの第一歩と云えます。



カネモリ醤油の製法(例)

## 想 記 の 木 の 生命

先代の店主がこの欄で津和野町近くの高野嶺の広大な自生林について書いておられた。そんな記憶もあって、大阪の民家で三十年間濡れ縁に利用されていた板材が、実は約二千年前の弥生時代中期の木棺の側材だったという記事に興味をそそられた。そこで板材の木種は何で、お国はどこなのかと、調査をした奈良文化財研究所古環境研究室に問い合わせた。

やはり木種は高野嶺で、樹齢四百年くらいの大木だったようだ。産地はわからないと言った。この木は日本にしかない珍しい木で、腐りにくく水に強いことから弥生古墳時代の人々に好まれ、そのため多くは切られてしまったと言った。

因に、この研究室は日本で唯一の年輪年代法の鑑定をしている所で、室長の光谷拓実先生と話している。「出雲大社の心の御柱に使われている木が切られたのは、一三二七年だと言った犯人は私なんです」と言われたのも、思わぬ縁でおもしろかった。

さて先日、我家にテーブル板として樺の無垢材が運び込まれた。樹齢百五十年以上の大木の厚板で、無骨な形のままである。材木屋の親爺さんは、これだけ大きい木だから十分乾かしたつもりだが、まだ少々反ったり割れたりするかもしれないと言った。

しかし私はそれが嬉しい。木がまだ自然を感じているような気がするし、半加工されても、人間の思い通りになるものかと言っているように頼もしい気さえする。木は完全に水に浸っていたり、乾燥していれば、何百万年ももつと光谷先生は言われた。年輪のくつきり入ったテーブル板の上に手を置くと、びたっとつく感じがする。板が深く息を吸い込んでいるようだ。

小林保子氏は千葉県在住。主な著書に「わたしの町にこんな人」、「あやしい日本語学校」などがある。



## 厚揚げとなすの炊き合わせ

材料  
厚揚げ二枚、なす四枚、絹さや八枚、だし汁二・五カップ、調味料A(木おけ生醤油大1、砂糖大2、味淋大1)、調味料B(木おけ生醤油大1、味淋大1、酒大1)作り方  
絹さやは熱湯に塩少々を入れ、さっとゆでる。厚揚げも熱湯に入れ、食べやすい大きさに切っておく。なすはへたを取り、半分に包丁を入れ、四つに切って油で揚げる。鍋にだし汁を煮立て、調味料Aを加え、厚揚げを入れ、煮立ったら火を弱め、十分ほど煮る。絹さやを加えて火をとめる。なすを鍋に入れ、の煮汁をひたひたに加えて火にかけ、調味料Bを加えて、ふたをして五〜六分煮る。器に厚揚げ、絹さや、なすを盛り合わせる。



## カネモリ醤油紹介記事

昨春秋以来、しょうゆ情報センターから、雑誌、TV等「一汁一菜の玉手箱」の味でしようゆのPRが行われていきました。その一つ、婦人雑誌「ミラン」の四月号の「しょうゆの味にこだわろう」で、おしょうゆの歴史、製法、種類等が掲載されており、おすすめのでしようゆのコーナーでは、当カネモリ醤油の木おけ生醤油が紹介されました。



## お中元セットのご案内

皆様にご好評頂いております石川屋のまぼこと木桶醤油の詰合せセットを今シーズンもご用意致しました。日本海沖には飛魚の群れが姿を現わし、夏場のかまぼこの原料となるいきの良い飛魚が水揚げされています。この飛魚を主体として、製品は全て日本海・宍道湖より揚がる鮮魚を当日調整したものです。今夏も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・木桶生醤油、それに木桶もろみの組み合わせで各種セットをお届けいたします。(セット内容はご注文文書をご参照ください)セットは手造り生産のため、各種200セット限定でクール便にてお届けいたします。どうぞお早めにお申し込みください。



## 文吉うどん

江戸時代の安政年間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、皆様にご紹介。当店「木桶」名でお届け出来ることとなりました。当店の「木桶しょうゆのつゆだし」と共にぜひご賞味下さい。

## 木桶醤油のつゆだし

このつゆだしは三年間熟成の木桶しょうゆをベースに、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・お煮物等がとて簡単に出れます。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ぐ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。

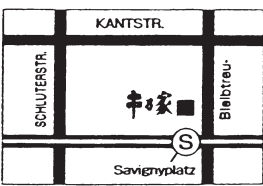
## 抹茶入り緑茶 特上白折

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

Kushinoya in Berlin

神戸に本店のある串揚げの店「串乃家」さんが、この程ドイツベルリンにレストランをオープンされました。串揚げのタレにはカネモリ醤油が使われています。尚、入口は売店になっており、当店のお醤油も並んでいます。ドイツにお知り合いの方がいらっしゃれば、ご案内下さい。



S-Bahn Savignyplatz 駅すぐ  
Bleibtreustrasse 6 10623 Berlin Germany  
TEL.+49-30-3180-9897