



2003  
夏



# 木桶だより

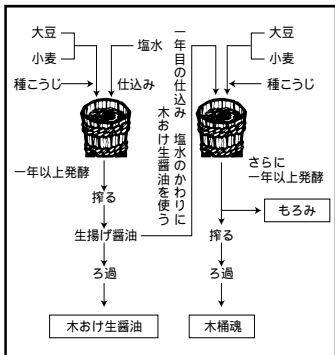
味の文化を伝える水の都 松江から

No.32  
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/

## 文化の継承

カネモリ醤油の代表的な顔は皆様もご存知の「木おけ生醤油」と「木桶魂」。両者は製法が異なるものの「木桶」と名付けられている様に杉の大桶の中で春夏秋冬を経た天然熟成の「もろみ」を搾っただけのおしよ油です。

以前このコラムで発酵設備の種類をご紹介しましたが、現在主流の屋外発酵タンクで出来た「もろみ」と木桶で四季の温度変化に委せて出来た「もろみ」は分析値で表わせない手ざわり・香り・深みと言った点で大きく異なる「もろみ」であることが分ります。しかし屋外発酵タンクでは量産が可能になる利点がありますし、木桶仕込



カネモリ醤油の製法(例)

みでは大量の木桶を所有してなければ生産量が確保できません。現在本場に相当数の木桶を保有し、きちんと生産出来る感はかなり少なくなっています。  
カネモリ醤油は生産量はわずかですが、この伝統的な製法に依る我国のお醤油文化の継承と発展を理念としておしよ油造りを続けて行こうと思えます。

## 想 権記 早春賦

小林 保子

季節には季節の歌を歌いたくない。私にとって春の歌は早春賦。仕事から帰り、軽く晩酌をしているうちに夜遅くなってしまう。次の日は休みだったのかも知れない。家の人も寝静まっていた。

春は名のみ風の寒さよ、

独り言をつぶやくように最初のフレーズが口をついて出る。しかし、その後が続かない。いつか最後まで歌いたいと思ってしまう。そのままになっていた。そうだ、柳兼子のCDの歌詞カードがあったはずだ。探し出して歌ってみる。

(一) 氷解け去り 今日もきのうも雪の空

(三) 春と聞かねば知らずでありしを聞けば急がる 胸の思いを

こんな詞だったのか。子どもの頃のふるさどが思い出される。今より厳しかった寒さ。新学期を迎える時にいつも感じた未来への漠とした思い。よく醸成されたアルコールが身体に染みていくように、

懐かしさが魂を浸していった。

ところで柳兼子は有名な陶芸家、柳宗悦の妻で音楽家である。明治二十五年生まれで、私が聴いたCDは兼子八十三歳の時のリサイタルライブ盤である。明治の人らしい明瞭な日本語の表現。声は生き生きして艶があり、年齢にしか出せない良質なものもあるということとを、真に認識させてくれる。

私は二十代の時に大きな手術をして二か月入院したことがある。退院して久し振りにお湯につかりながら聞いたラジオのコーラスの歌声。人間の身体を通ってきた音が、お湯の中に伸ばした私の腕や足の先から入り、私の中で共鳴して震えた感触を今でも覚えている。歌声はひとときわ精神の感応力に作用するのだとあの時改めて知った。

私は高音部が出ないのに苦しみながら、夜更けて早春賦を歌う。日本の歌曲の美しい言葉と旋律を味わいながら、歌は人生の意義について訴える力があるのだというこのことを感じたりする。



## 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加える。先に入れ、2cm位に切った三ツ葉を加える。まわりが固まり始めたら、はして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。)



炊き立てのごはんのにのせて出来上り。

## カネモリ醤油紹介記事

先日、村松友視先生が、十年ぶりにカネモリ醤油に立ち寄りられました。その様子を天上大風 六月号の「松江へ、時代屋の旅」で次の様に紹介されました。

「あくる日は、家への手土産にする醤油を買いに森山勇助商店へ。狭い通りの両側に白壁の土蔵が軒をつらね、このあたりには城下町の風情が色濃く残っている。しかも、明治八年の創業当時と同じ木桶を使った醤油づくりを守っている。三十石桶と呼ばれる、直径約二メートル



の桶がずらりとならぶ蔵を見せてもらった。その様子も、蔵の中の神秘に身をまかせ、心地よい緊張を味わうことができた。全国で四十、松江で一軒となった木桶と蔵の伝統はぜひ先へつなげてほしい本物の文化だ。

## お中元セットのご案内

今夏も木桶醤油の詰め合せセットをご用意致しました。別紙「木桶の香り」ご注文方法を掲載させていただきます。



### 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・お煮こがとでも簡単に出来ます。ぜひお試し下さい。

### 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「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「木桶しよゆのつゆだし」と共にぜひご賞味下さい。

### 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」を今年も当店の「木桶魂」を使い明石浦の「串乃家」さんで仕上げて頂きました。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。

### 抹茶入り煎茶 出雲深緑

出雲の国松江は藩主松平不昧(ふまゐ)侯以来のお茶が盛んな街。自然のままに育つ茶葉を使った昔ながらのお抹茶と煎茶。これらを一緒に味わいながら、神々の土地出雲に流れる悠久の時間、自然の恵みをお楽しみいただけるのが「出雲深緑」です。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の商品です。

## 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します。



(株)あおき

河津店	河津町浜	0558-34-1104
広岡店	下田市4丁目	0558-23-2121
まちだな店	下田市1丁目	0558-23-3711
西伊豆店	西伊豆町仁科	0558-52-2011
土肥店	土肥町土肥	0558-98-2918
函南店	函南町間宮	0559-79-8181
御殿場店	御殿場市川島田	0550-81-5000
富士店	富士市袖木	0545-65-7200