



# 木桶たまり

味の文化を伝える水の都 松江から

## 「一麹二糶三火入」

皆様方は「一麹二糶三火入」という言葉をお聞きになった事があると思います。これは昔から醤油造りにたずさわる者が必ず耳にする言葉です。「一麹」とは一番目に大豆・小麦の原料を処理し良質な種麹を選び純粋な麹を造ることを意味しています。次の「二糶」とは麹を仕込んだ後のもろ味噌管理全体を示す言葉です。因みに糶とはもろ味噌を攪拌（まぜ）る・空気を送り込む）する為の長い棒状の用具のことです。もろ味噌を木桶で一〜二年間も熟成させる伝統製法では、



この糶は今日でも作業の上で欠かせません。

## 想糶記 背高泡立草

山陰文芸協会会員 奥原 啓三  
陽光がよくあたる河川敷や堤防、または荒地などで、背高泡立草をよく見かけます。大きな群れをなし花を一面に咲かせている。路傍に、ひっそりと咲いている時もある。

輸入した小麦粉の袋に種がつき日本内に入って来たという説も聞いた。また、ゼンクの原因になるとも言われていた。

ところが、大方の予想に反して、明治時代には、鑑賞用の花として輸入されていたそうである。秋、島根県の斐伊川の河川敷は大草原のように見える。スキに混じって背高泡立草が生えている。白色のススキの穂に背高泡立草の黄色い花がうまく溶け合っている。

しかし、いつでも、この風景が見られるわけではない。十年ほど前だった。作家の松本侑子さんを車に乗せ、出雲市内から拙宅に向かう途中、この風景を見ようと斐伊川の右岸堤防の道を通った。

その年の夏、松本さんは雑誌に『美しい雲の国』を掲載された。この小説の舞台は、一九七〇年



背高泡立草 (セイトカアワダチソウ)

## レシピ紹介

### 鶏肉のおろし焼き

■材料  
鶏もも肉2枚、大根おろし300グラム、青ネギ50グラム、土生薑20グラム  
@（グレープフルーツ）コ分、木桶醤油70ml、みりん大さじ1

- 作り方
- ①大根はおろして軽く水分を取る。
  - ②青ネギは小口切り、土生薑はみじん切り。
  - ③鶏肉は厚さを均一にし、皮目に穴をあけ一口大に切り、①に@（グレープフルーツ）のしぼり汁、木桶醤油、みりんを入れた中へ10分漬けておく。
  - ④オーブンで230度、10〜15分焼く。仕上げに②をふりかけて出来上がり。



## 「働く家」

MEMO「メモ」男の部屋の七月号のシリーズ「働く家」にカネモリ醤油が掲載されました。

明治の末から、大正の初めにかけて築かれた建物は、昔の帳場の名残りの店先から、蔵の奥まで続いています。特に蔵の梁や柱には酵母菌がすみつき、まさに蔵全体が醤油を造る「働く家」なのだといわれています。

写真がたくさん載っており、その様子がよく判ります。



## 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。



## ●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「油木引の干餛飩」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。

## ●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質であり、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。

## ●抹茶入り煎茶 出雲深緑

出雲の国松江は藩主松平不味（ふま）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ります。今回は下記のお店を紹介いたします。尚、1ℓペットは、ブランド名「木桶の香り」で販売されています。

(株) サカガミ ナチュラルファームグループ		
●駒込サカガミ	豊島区駒込	03-3918-5355
●桜台サカガミ	練馬区桜台	03-3994-2816
●野方サカガミ	中野区野方	03-3330-4321
●清瀬サカガミ	清瀬市元町	0424-91-3725
●大泉サカガミ	練馬区大泉町	03-3867-8600
●グランパスサカガミ	八王子市南大沢	0426-70-5211
●KIWA小手指店	所沢市小手指町	042-949-6355
●KIWA高砂店	葛飾区高砂	03-3609-1630