



2004
夏



木桶たまり

味の文化を伝える水の都 松江から

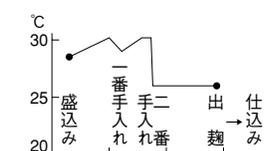
No.34
発行 蔵元「カネモリ醤油」森山勇助商店
〒690-0881 松江石橋町393
TEL.0852(21)2165/FAX.0852(21)2180
http://www.kioke.com/

三日麹

おしょう油造りは、先ず大豆・小麦の原料を処理し良質な麹を選ば純粋な麹を造ることから始まります。この麹造りは製麹(せいぎく)と呼ばれる良質なおしょう油造りに最も大切な工程の一つとなります。この製麹は、当店では「室(むろ)」と呼ばれる部屋へ処理した大豆・小麦・種麹を入れて、麹菌の発芽・生育を三日間で促します。

「室」へ入れる盛込み作業時、麹はかなり高い温度(35℃位)ですが通風により28℃〜30℃位に下げます。その後菌糸の生育がすすみ再び麹全体が30℃を越える(〜35℃)頃全体を攪拌(混ぜる)し温度を下げます。(一番手入れ)。更に生育が進むと再度麹の温度が30℃を越して来るのもう一度攪拌し温度を下げます(二番手入れ)。そしてその後は26℃〜28℃で調節し麹菌が十分生育したら「室」から出し(出麹)塩水と共に桶に仕込みます。この全体の工程が約三日間で行なわれる為、これを三日麹と称します。(四日麹もあり)。

この行程だけをとってもおしょう油造りはとても複雑な工程を注ぎ深く行なわねばならない事を感じて頂けるものと思います。



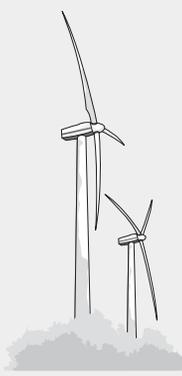
想 風の生まれる島

小林 保子

ただ滞在するのを目的に、ギリシャの島に行ったことがある。町を見て歩くのにも飽き、ある日車を借りて遠出をした。島は乾いていて、褐色の岩肌とオリブの木が続いていた。時折集落にさしかかると、黒っぽい服を着た老人たちが、家の前の葡萄棚の下にのんびり座っていたりした。

どこを走っているのか分からなかったが、海岸の方に出れば町があると気楽に考えていた。車はほとんど山の方に入ってしまった。そう言えばさつきから人影らしきものを見ていない。一時間程前に、老いた農夫を見たきりだ。人家らしきものもない。少し不安になった。しかし、坂を登れば何かあるかも知れない、そう思って更に車を走らせる。が、そこにはまた坂道が続いているだけだった。どこを走っているのだろうか。暗くなったらどうしよう。そう考えると、ドライブを楽しむどころではなく迷うに違いない。もし少し行って

今年のアテネオリンピックの年である。先代の店主は昭和11年のベルリン大会に、ハードルの選手として参加されている。四半世紀前の思い出と重ね、ことさら感慨深いものを感じる。



レシピ紹介

肉じゃが

■材料
じゃがいも 500g、豚バラ肉 200g
人参 1/2本、玉ねぎ 1ヶ、木おけ生醤油 大2、木桶魂大2、砂糖 大2、酒 大4、みりん 大1

作り方

- ①じゃがいもは皮をむき乱切りにして20分水につけてアク抜きします。人参も乱切り、玉ねぎはくし形に切っておく。
- ②豚肉とじゃがいもを炒め、じゃがいもの表面が透明になったら酒・砂糖・水1カップを入れて火にかけ、人参・玉ねぎを入れます。
- ③10分ほど煮たら、木おけ生醤油を入れさらに2〜3分煮てから木桶魂を入れます。汁がなくなるように時々ゆらしながら煮込み、仕上げにみりんを入れて出来上り。



お中元セットのご案内

●皆様に毎回ご好評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ぎ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・木おけ生醤油、それに木桶もろみの組み合わせで各種セットお届けいたします。(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。特に、卵巻き・たまご丼・めんのかけつゆ、つけつゆ・お煮物等がとても簡単に出来ます。ぜひお試しください。

●甲南漬

灘の酒粕と自家吟醸の本みりんを使った伝統的技法で仕上げられています。「甲南漬守口大根」は菌ごたえを、また風味よき酒粕を加えた「甲南漬新きざみ漬」は洗わずに粕ごとお楽しみ下さい。神戸の「甲南漬」さんと当店は長いお付き合いがあり、以前はそこでカネモリ醤油の料理教室も行っていました。当店同様商品にこだわりをもって製造していらっしゃるお店です。

●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々の時間、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。

- スーパーキタムラ
東京都大田区南馬込
☎ 03-3771-8284
- スーパーやまだ
川崎市宮前区平
☎ 044-877-5052
- まるおか
群馬県群馬郡箕郷町西明屋
☎ 0273-71-2536

この春も島根女子短期大学の学生さんたちが「地域文化研究」の授業で醤油蔵を見学され物造りの大切さを実感して頂きました。その体験レポートの一部を抜粋し、ご紹介いたします。

○とにかく驚きの連続でした。2年もかけて作る職人さんの熱意のようなものを感じました。

○醤油になる前のもろみの発酵する音がまた感動的でした。「醤油にはその醤油屋の味がある。それぞれ違う」という言葉は心に残り想像どおりのところで大満足でした。

○カネモリ醤油は私が一番印象に残った見学場所。それは、これから先も見ることが出来ないような本物の醤油づくりの貴重な場所だったからです。

○松江で、今でもあのようになら手間暇をかけて作り上げてゆくお店があることを知り、誇りに思っただけ感動しました。