



木桶たまり

味の文化を伝える水の都 松江から

No.35
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/

仕込み

お醤油造りに関する仕込みとは原料の大豆・小麦を処理し麹菌を加えたもの(麹)を塩水と共に容器に入れ、それらが十分に混り合う状態にする作業を示します。

この時二つの重要なことがあります。一つ目は「麹」を高塩度の食塩で仕込むことです。この塩水濃度は平均的に大体23〜24%位です。この塩度の中で生育出来ない微生物は自然に淘汰され、残った微生物だけが醤油の発酵に係わる事になります。二つ目は仕込みの塩水量をどの位にすればよいかと云う事です。

この事を「汲水」をいくらにするかと云いますが通常は原料の容量より約20%位多めの塩水量を使います。この塩水量を変えることで出来上りのお醤油の成分が全く違ったものになります。作業現場では「汲水」を今回は例えば「11水」にするとか「12水」にすると言って塩水量を変え、出来上りのお醤油の品質成分を決定しています。その為この仕込み工程もお醤油造りの上で大変重要な工程の一つであることがお分かり頂けると思っています。



想権記

東林院の夏椿

山陰文芸協会会員 奥原 啓三

臨済宗大本山妙心寺の開山堂の前の小路を東進し、突き当たりを左折した奥に東林院が建っている。山門を潜り方丈の中に入ると、十人位の先客が抹茶を頂いていた。前庭には樹齢三百年といわれる夏椿の古木が立っている。夏椿は朝に咲き夕べに散るので、人生の儚さや空しさを象徴する花である。昔から日本では、夏椿のことを沙羅や沙羅木と呼んでいた。『平家物語』の中に登場する沙羅双樹は夏椿をイメージしているといわれている。

お釈迦さまが人滅されたとき、死を悼んで一斉に咲いたとされているインドの沙羅双樹とは別物である。先刻から、方丈の縁側に座って夏椿を見ていたが、真っ白い花は一輪だけ、ひっそり咲いていた。苔の上に落ちた花も少なかった。先ほど、受付で手渡された物を開いてみた。勢いよく咲く夏椿と数多くの落花を写した絵ハガキと『おわび』の紙が出て来た。

そこには、「今年の沙羅の花は例年になくつきが少なく、申し訳ありません」と書いてあった。あらためて庭を見たら、夏椿の

古木は幹から伸びた枝先が枯れたのが、無残にも鋸で切られていた。樹幹が弱って小枝が枯れたからやむなく切ったのだろう。しかし、安易な行為のような気がする。花つきが少ないことだけにだけ気を揉まずに、樹木の生命を長らえる手立てを考えてもよいではないか。そんな思いを巡らせていると、背中を賑やかな笑い声がした。振り向くと、少し赤い顔をした老人を加えた団体が方丈を占領し、落ち着かなくなっていました。立ち上がり縁側を右に曲がった。すると、境内の周囲を巡る白壁の土塀と方丈との間の庭先に、若い夏椿がスクスクと育っているのが目にとまった。



東林院の夏椿

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します。

(株)よしや

- 中板橋本店 板橋区中板橋 03-3962-0448
- 大谷口店 板橋区大谷口 03-3972-1411
- 仲宿店 板橋区仲宿 03-3962-1591
- 大山店 板橋区大山町 03-3973-5815
- 常盤台店 板橋区南常盤台 03-3974-0391
- 柳町店 新宿区原町 03-3355-2891
- 神楽坂店 新宿区神楽坂 03-3268-3266
- 早宮店 練馬区早宮 03-3993-3264
- 大塚店 豊島区北大塚 03-3949-4439
- 目白高田店 豊島区高田 03-5956-5517
- 光が丘店 板橋区赤塚新町 03-3977-2231

ヘルシングあい

先日、名古屋で健康をテーマにしたお店「ヘルシングあい」の皆さんが研修旅行で来松され、次の様な感想を寄せられました。
蔵のドアが「サーッ」と開いた瞬間、なんとも言えない静けさと、今までに感じた事のない気持ち「なんて穏やかでなんと心地よいこの空間でしょう」
生きている醤油だから、私たちの体を守ってくれるだろうと感動、改めてこんな貴重でよい醤油をお店に送ってくれ、私たちに届けてくれる事に感謝しています。



レシピ紹介

きのこの

炊き込みごはん

■材料
米5カップ、だし汁と水5カップ、酒大2、木おけ生醤油大4、塩少々、こんぶ

■作り方
①米は洗って30分おく。
②米、だし汁と水、調味料を入れて、炊く直前にかき混ぜ、こんぶをのせて火にかける。
③炊飯器のスイッチが蒸らしになったら、きのこを入れる。
④十分蒸らしたらかき混ぜる。芳醇な香りの炊き込みご飯が出来ます。



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。



この蒲鉾と六道湖七珍の一つ「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・お煮等がとて簡単に出来ます。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。

●抹茶入り煎茶 出雲深緑

出雲の国松江は藩主松平不味(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。