



# 木桶たまり

味の文化を伝える水の都 松江から

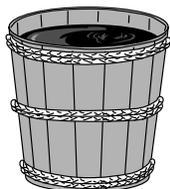
## 仕込み始め

前回は仕込みの「汲み水」についてお話しを致しました。今回はそれを受けて仕込み始めについてご説明します。おしよ油造りは先ず原料の大豆を蒸し、小麦を炒ってひき割り種麴を加えて「麴」にします。次にその「麴」を塩水で仕込み、発酵・熟成を経て「熟成したもろ味」に仕上げる工程があります。この時に、特に大切なポイントには「仕込み初めにもろ味の温度(品温)を低く保つこと」にあります。

当店では仕込み初めは麴全体に均一に塩水を行き渡らせる作

業を行います。こうして「もろ味」の温度を下げ品温を低く保つことで、仕込み初期の微生物の働きを抑え、麴菌が産み出す酵素の働きで原料は分解され、そして気温の上昇とともに有用な微生物が働き「熟成したもろ味」へと変化して行きます。

昔からお酒造りの寒仕込みと同じ様におしよ油も温度を低く保てる冬場の冬仕込みが最適と云われる意味をご理解頂けるものと思います。



## 想 権 記

### 見知らぬ星

私の住む町が映画になった。行きつけの洒落た喫茶店が出て来たり、居酒屋のおばさんが登場したり、通ったことのある湖畔や道が出て来たりして、それだけでも嬉しかった。

この映画の題名は「カロン」という。いつも空を見上げて星を探しているカロンと呼ばれている女性が主人公だ。実際太陽系の第九番目の惑星である冥王星の衛星に、カロンという星がある。2006年に予定されているアメリカの「ボライズン」計画で、初めて探査機が打ち上げられるそうだが、あまりにも遠い遠い星で、まだ誰も見たことがない。カロンはギリシャ語で「死後の世界の門番」という意味だと聞いた。見えない世界の入り口に存在する見えない星。それをいつも見上げる女。女が探していた物は一体何だったのだろうか？

映画が好き、自分の住む町が好きという土地っ子が、監督やプロデューサーの求めているイメージにぴったりのスポットを探して、映画作りに協力しようという活動がある。映

山陰文芸協会会員 小林 保子

山陰文芸協会会員 小林 保子  
画作りに参加出来る上、自分の町を作り出せるという一石二鳥の活動なのだ。

この「カロン」もそうして作られた映画だが、低予算で大掛かりなセットが組めないという事情ももちろんあったのだが、若い監督の「映画は特別の物ではない。日常生活の延長線上に映画があり、みんなと一緒に映画を作りたい」という姿勢があつての事だった。宣伝もみんなの手で細々としか出来なかつたけれど、この才能ある監督の仕事が認められ、「カロン」は国際映画祭で評判をとった。

私たちのこの星座に住む見知らぬ星々。その中の共鳴しあう地を探して、人はいつも空を見上げている。

監督が探しているものは、女が探しているもの。

人は星に読み替え変えられ、映画は人生に読み替えられて。



## レシピ紹介

### 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(木おけ生醤油大二、砂糖大二、味淋大一)、調味料B(木おけ生醤油大一、味淋大一、酒大一)

#### ■作り方

- ①絹さやは熱湯に塩少々を入れ、さつとゆでる。
- ②厚揚げも熱湯に入れ、食べやすい大きさに切っておく。
- ③なすはへたを取り、半分は包丁を入れ、四つに切って油で揚げ。
- ④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。
- ⑤絹さやを加えて火をとめる。
- ⑥なすを鍋に入れ、⑤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。
- ⑦器に厚揚げ、絹さや、なすを盛り合わせる



## 木桶蔵へどうぞ

全国的にも珍らしくなってきた木桶仕込みーそれも数本ではなく百本もの木桶がカネモリ醤油では使われています。

- せひお近くにお越しの節は木桶蔵にお立ち寄り下さい。
  - 出雲空港より車で約40分
  - JR松江駅より車で約5分
  - ヘルン旧居より徒歩約5分(日曜・祭日はお休みです)
- ご来店の際は事前にお電話でご一報下さい。
- ☎ 0852-211-2165



## 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セット限定でクイ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ー原文吉の「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「栗國の塩」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・お煮ぎ等がとて簡単に出来ます。ぜひお試しください。

### ●栗國の塩

「海の塩にも春夏秋冬があるのですよ。」きれいな魚の泳ぐ南の小きな島で、日夜塩づくりをされている小渡幸信さん。昔ながらの手づくりの塩は、私達が忘れかけた「海のおい」と「自然の味」を取り戻してくれそうです。

料理研究家 中村成子先生より

### ●抹茶入り煎茶 出雲深緑

出雲の国松江は藩主松平不味(ふまい)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いたします。

Quality Foods  
(株)ふくしま **Lapin**  
カネモリ醤油 代理店

- ラバン 母衣店  
松江市母衣町 0852-23-2080
- ラバン 川津店  
松江市西川津町 0852-24-8880
- ふくしま 城北店  
松江市東奥谷町 0852-27-3820
- ふくしま 春日店  
松江市春日町 0852-26-3333
- ふくしま 上乃木店  
松江市上乃木町 0852-26-3355
- ラバン グランドタワー店  
広島市中区 082-511-8585