



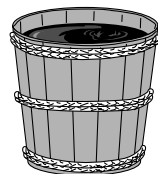
# 木桶たまり

味の文化を伝える水の都 松江から

No.37  
発行 蔵元「カネモリ醤油」森山勇助商店  
〒690-0881 松江市石橋町393  
TEL.0852(21)2165/FAX.0852(21)2180  
http://www.kioke.com/

## 仕込み始めからもろ味管理へ

前回の仕込み始めは、「もろ味」の温度（品温）を低く保つ為「麹」全体に均一に塩水をいき渡らせる作業をご紹介しました。この作業を荒漉と呼び、「もろ味」がまだ固い時、下層部の塩水を汲み上げ「もろ味」の表面全体に汲み掛けることをいいます。当店のような木桶蔵では機械が使えない為、この作業はすべて人力で行います。こうして「もろ味」が分解・発酵して柔らかくなる時、攪拌（混ぜる）作業が可能になります。そしてこの攪拌作業により、



## 想 記

### 石 路 の 花

虫たちの羽音が弱くなり、やがて聞こえなくなると、野や山は一斉に冬支度を始める。

まだ、娘たちが小学生だった時、知人の作家を講師に招いて、地域の文化講演会を開いたことがある。講演会までには少し時間があったから、拙宅に寄ってもらった。

講演の最終打ち合せを終えた後、拙宅の庭を見せて欲しいとの希望があり、快く了解した。

知人は一人で庭を散策していた。私は縁側に腰かけ、様子を見ていた。すると、知人は菊に似た黄色い花を指差し、何と言う花なのか教えてほしいと尋ねた。

石路の花だと答え、同じフキでも露の薹のフキとは、同じキク科だが、全く別な種類の多年草だと話した。本来なら海岸の岩場や波しぶきの届くような場所に群生しているが、何故か拙宅の庭にも生えていると言った。

益々、興味が湧いたのか、なおも知人は石路の花を見つめていた。知人が拙宅に立ち寄った日から、

山陰文芸協会会員 奥原 啓三  
慌ただしく十数年が過ぎ去っていた。

秋祭りの朝、三宝や神鏡などが入った木箱を土蔵から運び出した。座敷に並べた神具を乾燥した布巾で拭き、神社に運ぶ準備を終えると、床の間の掛軸を祭典用のものに掛け替える。

神棚に活けた神が枯れていたのに、新しい神を取りに屋外へ出た。飛石を渡り庭の上段に上がろうと石段を登った。ふと、先方を見てハッとした。

そこには厚くて艶のある濃緑色の葉の間から長い茎が伸び、先端には十数年前と同じように、石路の花が凜と咲いているではないか。私は何気なく過ごしていたらしい。遠くの海岸から渡って来た石

路は子孫を絶やさず、毎年、拙宅の庭で黄色い花を咲かせていたのだ。



石路

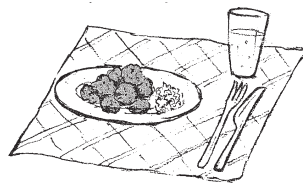
## レシピ 紹介

### 肉だんご

■材料  
豚ひき肉 300g、小えび 50g、椎茸 3枚、玉ねぎ 1/2個、しょうがのみじん切り 小さじ1、もろみ 大さじ2、とき卵 1/2個分、小麦粉 大さじ1、砂糖 大さじ1 1/2、出し汁 2/3カップ

### 作り方

- ①ボールに豚ひき肉を入れ、包丁でたたいた海老、椎茸、玉ねぎのみじん切り、しょうがのみじん切り、もろみ、とき卵、小麦粉を加えて練り、小さめのだんごを作る。
- ②これを揚げ油を熱した中に入れ、カラッと揚げる。
- ③揚げただんごをタレの中で煮こころがし、味をつける。盛りつけの時は、の実、青のりをふりかける。



### 焼肉・しゃぶしゃぶ用のあつさりだれ

木桶醤油のつゆだし大3  
玉ねぎ 1/2 (すりおろす)  
にんにく 1片  
(芯を取ってすりおろす)

すべてをなべに入れ温めると、ヘルシーなたれが出来ます

## 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たまご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。)

●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。

●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さな島で、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」を取り戻してくれます。

●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)公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。

●抹茶入り煎茶 出雲深緑  
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

### インターネットからのご注文方法

- 「代引き便」、「事前銀行振り込み」ご希望の場合は、森山勇助商店公式サイトから  
<http://www.kioke.com/formx.html>
- 提携サイトからもご注文いただけます。  
<http://www.authentic-store.com/>

### 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。今回は右記のお店を紹介いたします。

### (株) コスナカムラ



- 鳥越店 / 台東区鳥越 03-3866-8982
- 麹町店 / 千代田区麹町 03-3230-1617
- 入谷店 / 台東区入谷 03-3872-3175
- 町屋店 / 荒川区町屋 03-3892-1451
- 梅島店 / 足立区梅田 03-5681-0181
- 関原店 / 足立区関原 03-3880-9011