

2006
夏



木桶たまり

味の文化を伝える水の都 松江から

No.38
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/

天然醸造四季仕込み

天然醸造では、昔から春夏秋冬の何れの季節でも仕込みが行なわれていたが、どの季節で仕込んだかに依り出来上りの「もろ味」の性格に大きな違いが生れてきます。先ず冬から早春にかけての低温条件での仕込みでは、その後の気温の上昇とともに微生物の働きもゆるやかに活発となり、発酵・熟成が順調に行なわれていきます。これに対して晩春から初夏にかけて気温が上昇する時期では、仕込みの初期温度がかなり高い為、微生物が早めに働き始め「もろ

味」全体の調子が崩れやすくなります。そして秋から初冬にかけての仕込みは、気温もそれ程高くなく、仕込み初期では発酵・熟成が順調に進みますが、やがてすぐに冬を迎える為そこで微生物の働きが止まってしまいます。こうしてみると一定の品質の「もろ味」を造り育てる最適な季節は、冬から早春にかけての仕込みで、この時期の天然醸造のお醤油蔵はどこも麴造り・仕込み

と気の抜け
ない日々が
続きます。



想 草庵の食卓

山陰文芸協会会員 小林 保子

知人が手料理でもてなしてくれ
という。
出かけてみると、席には「今日のメニュー」と書かれた紙が置かれていた。前菜秋五品（銀杏・栗余子・焼き蕪・野菜サラダ 山茶花の天麩羅・イナゴ）根菜のブイヤベース 松茸の土瓶蒸し 飛び魚のたたき アボガドのステーキ 白和え

牛蒡が日本人の大人の味。うまい。わが家の定番に加えよう。いろいろ食べてご飯。作り方を聞いた。蓮根を薄く切り、油でしんなりさせたら、日本酒と塩、醤油でカラッと炒める。それを冷まして普通の水を加減でお米を炊く。出来上がったら、炒り胡麻と柚子の皮のすりおろしを切り混ぜる。冷めたらチャーハンにしてもおいしいそうだ。

ビール好きの仲間の一人が用意したベルギービールで乾杯。イナゴがバリバリしておいしい。きつと知人はイナゴも零余子も散歩の途中で採ってきたに違いない。少し西洋かぶれかぶれと思いつつも、この時期だけの自然の贈り物に出会えることが嬉しくて次にボジョレーヌーボーを空け、根菜のブイヤベースをいただく。

後日知人から「草深き我が家にお出かけたいただき、ありがとございまして」と便りが届いた。東京郊外の、まだ自然の残るこの地域だけでも、きつと知人は少年の頃にもイナゴやバッタを追いかけて、もった広い草原を駆けまわっていたのだらう。そして、私の返歌。

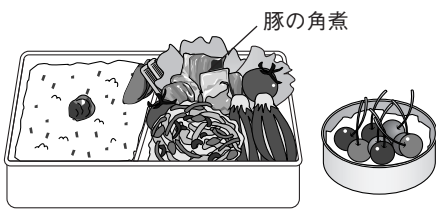
レシピ紹介

神戸市在住の料理研究家 上澤泰子先生のお弁当をシリーズでお伝えします。今回は「豚の角煮」の料理をご紹介します。

■材料
豚バラ肉800〜1kg、生姜1片、葱の青い部分2〜3本、木おけ生醤油、砂糖、酒、実山椒

■作り方
①豚バラ肉は2〜3切に切っておく。
②大きな鍋にバラ肉を入れ、水をたっぷり入れ、生姜、ねぎを入れ一時間煮込み、やわらかくなったら冷水できれいに洗う。
③きれいに洗ったバラ肉を一口大に切り、醤油、砂糖、酒、実山椒を入れた鍋に入れて、三時間煮る。
④水気が少なくなったら水又は酒をたし、ゆっくり煮る。

お弁当のメニュー
・豚の角煮
・小茄子の印籠揚げ
・じゃが芋のお好み焼き
・ふきの当座煮
・ミニトマト、レタス、けし
・甲南漬菜
・野沢菜
・うめぼし
デザート
・さくらんぼ



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。



●文吉うどん

江戸時代の安政年間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、塩は沖縄の天然海塩「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・お煮物等がとても簡単に出来ます。ぜひお試しください。

●木桶しょう油の手造りかきもち

上記紹介文をご覧ください。

●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。

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。

KOMART	
●吉田店 吉田町片岡	0548-32-5795
●静波店 牧之原市静波	0548-22-5306
●ファンモール店 牧之原市細江	0548-22-6060
●大井川店 大井川町高瀬田鶴巻	054-622-3143
●藤枝店 藤枝市高柳	054-637-3411
●御前崎店 御前崎市池新田	0537-85-8888
●横須賀店 掛川市横須賀	0537-48-7820

新商品「木桶しょう油の手造りかきもち」

この「かきもち」は天日で一週間干し、更に二〜三ヶ月室内で乾燥させた生地を一つ一つにねいに揚げ、当店の「木桶醤油」で味付け致しました。お客様からは、木桶しょう油の味と香りが「かきもち」にとてもマッチしていて食感がとても良いと大好評です。