

# 木桶たまり

味の文化を伝える水の都 松江から



## 「もろ味」を搾る

熟成した「もろ味」を搾る為に昔から様々な圧搾装置が開発されて参りました。

「もろ味」を圧搾するには先ず濾布の中に「もろ味」を包み、それを積み上げた状態にします。

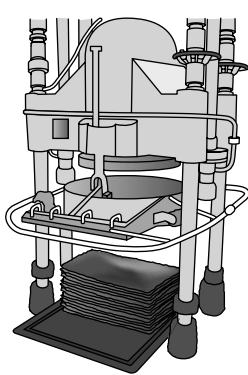
この状態で「もろ味」自身の重さで「もろ味」から醤油が分れ垂れ出します。これを「自然垂れ」と云い半分以上の醤油はこの時確保されます。

次に圧搾装置を使い積み上げた「もろ味」の濾布を押し板で

押し下げます。

時間をかけ少しずつ押し切り残りの醤油を確保します。この圧搾工程では人手と時間を要しますが、近年大工場では自動圧搾機により大幅に省力化が計られています。

(次回はさまざまな圧搾装置をご紹介致します。)



## 想 耀 記

### 西芳寺の庭園

京都に住む知人に誘われ、六月下旬に西芳寺を訪れた。

逸る心を抑えながら、参拝者に課せられた本堂での読経や写経を終えた。その後、順路通り方丈や金剛池などのある庭園に向かう。

元々は天平年間に行基が開いた寺だったそうだ。室町時代の初め、足利尊氏が禅僧の夢窓疎石(夢窓国師)を迎え再興した寺である。

石庭を自ら造った僧を石立僧と呼ぶ。疎石はその始祖である。彼の手により、上下二段の庭が造られた。下段は金剛池を中心とした池泉廻遊式の庭園で、浄土を意味している。上の段は洪隠山の枯山水庭園で穢土を表している。



西芳寺庭園

彼の作庭思想は金閣寺や銀閣寺など、後世の寺院の庭園に影響を及ぼしている。

山陰文芸協会会員 奥原 啓三

作庭した当時は、権力者たちの庇護があり、手入れもなされたであろう。だが、時代を経るに従い、西芳寺は京都の端の小寺院として庇護もなくなつた。

そうならば、人の手が入らなくなり、歳月の経過と共に、庭園の姿は次第に崩れ、自然に帰ろうとする。人々が忘れ去つたものは、荒涼とした姿になつてしまふ。

幸いなことに、西芳寺の庭園は苔という自然の優しさに覆われ、人工と自然が上手く調和した姿になつた貴重な例である。

緩やかな勾配の苑路が金剛池を巡る下段の庭全域には苔が一面を埋め尽くしている。長い時を経た割には、ほっそりとした楓や椎赤松や馬酔木などの枝葉が巧みに光を遮り、百二十種とも言われている苔の生育を助けている。

小径に佇み、艶やかな緑の苔を見詰めていると、あくせくとした日々の生活に追われ、つい忘れてしまつて来た日本人としての心が蘇つて来るようだった。

## 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「豚のつくね焼き」の料理をご紹介します。

### 材料

豚ひき肉100g、玉ネギ四分の一、卵二分の一、しょうが汁少々、トマトケチャップ大1、とんかつソース大1、パン粉適量、塩・こしょう少々

### 作り方

- ①玉ネギをみじん切りにしておく。
- ②すべての材料をボールに入れよく混ぜ、小さな丸形にまとめる。
- ③フライパンにサラダ油を入れ両面を焼き、中まで火を通す。

- ### お弁当のメニュー
- ・豚のつくね焼き
  - ・大根の卵巻き揚げ
  - ・かしらとう素揚げ
  - ・レタスタス、ミニトマト
  - ・即席つけもの
  - ・おにぎり
  - ・おかか、梅ぼし
  - デザート
  - ・パイナップル
  - ・アメリカンチェリー



## のんびり雲

鳥根県立大学が来年度より年一回制作・発行する予定の文化情報紙「のんびり雲」の創刊準備号がこの程出来上りました。

特集「スローな文化を探して」の中でカネモリ醤油が紹介されています。この情報紙は山陰各地の高校・大学・図書館に配布されています。



去る十月十四日、当店店主と昵懇の仲であった梅木宏之さん(鳥根県出身)が逝去されました。氏は「仁多米」を全国で紹介するなど本物の食文化を支え、又各地の村おこし、食おこしなどの数々の功績も一切自分のものとしてせず、淡々と人の為に尽して来られた方でした。生前のお人柄をしのびここにお知らせ致します。

## 「カネモリ醤油は懐かしい香りがする」

「昔のお醤油の香りだね」  
多くのお客様から異口同音にこんな感想をいただきます。このことは聞くたびに私どもはとても嬉しく、大きく力付けられます。仕込み始めから終わりまで木桶で熟成させていることを、香りをおして分かっていただけたからなのです。

●**使い分け**  
お寿司、お刺身へのつけ醤油として、又焼きもの炒めもの等、高温でお使い下さい。特に肉との相性は抜群です。煮もの仕上げに数滴たらし、かくし味の決め手としてもお使い頂けます。

●**木桶魂**  
お寿司、お刺身へのつけ醤油として、又どのようなお料理にもお使い頂けます。炊き込みご飯、お吸物では豊かな香りを充分お感じになられるはずです。きばらずに普通のおしょうゆとしてお使い下さい。尚、旨味のエキス分が多いので控え目にお使い下さい。

●**木おけ生醤油** ■二年熟成しょうゆ  
お寿司、お刺身へのつけ醤油として、又どのようなお料理にもお使い頂けます。炊き込みご飯、お吸物では豊かな香りを充分お感じになられるはずです。きばらずに普通のおしょうゆとしてお使い下さい。尚、旨味のエキス分が多いので控え目にお使い下さい。

●**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「油木引の干鰯」を鳥根・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「木桶しょうゆ」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ゆをベースに、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・お煮物等がとて簡単に出れます。ぜひお試し下さい。

●**木桶しょうゆの手造りかきもち**  
この「かきもち」は天日で一週間干し、更に二ヶ月室内で乾燥させた生地を一つ一つ丁寧に揚げ、当店の「木桶醤油」で味付け致しました。

●**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。

