



木桶造り

味の文化を伝える水の都 松江から

「もろ味」を搾る②

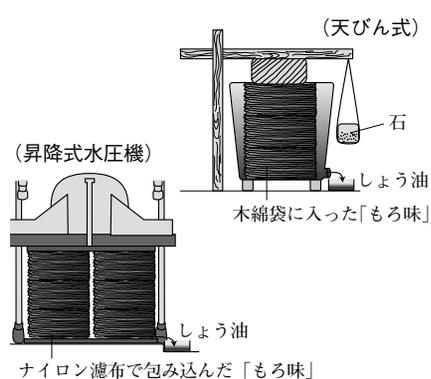
今回は、「もろ味」を搾る工程についてお話を致しましたが、今回はそれを受けて、その工程で使用される様々な圧搾装置を紹介致します。

江戸期から明治初期にかけては、天びん式と呼ばれたものが主流でしたが明治の末期には、初めて水圧を利用した水圧機が登場し、それが今日でも使用されている昇降式水圧機へと発展して参りました。

「もろ味」は、以前は木綿袋に詰めて圧搾されていましたが、やがて耐久性が高く作業性のよいナイロン濾布で包み込んで何

枚にもきれいに積み重ねて圧搾されるようになりました。

しかしこうした方法では、人手と時間を要する為、近年大工場では「もろ味」充填、濾布包み込み、圧搾までを一貫して行う自動圧搾装置が使われ大幅な省力化が図られています。



想 権 記

熱狂の日

ラ・フォル・ジュルネ・オ・ジャポンは、フランスのナントで生れた音楽祭で、気楽にクラシックを楽しもうというものだ。

仕事の後、夫と待ち合わせて音楽会に出かけた。会場中庭で家から持参したワインとグラスを取り出す。周りには各国の屋台料理が並んで賑やかだ。頭上には櫻が枝をのびし、五月の風が通り抜ける。開演は夜の十時からだった。帰宅すると日付が変わっていたが、それを三日間続けた。

ロシアの交響曲は最前列で聴いた。技巧派のヴァイオリンが物狂おしい音を響かす。スペインの公演は伝統的な民族音楽「ヒターナ」の歌い語りを聴いた。南の地の土壁の肌理を感じさせる歌声。圧倒的な存在感を示す女性歌手だった。

山陰文芸協会会員 小林 保子

微かな小太鼓のリズムから始まるのはフランスの作曲家の作品。はっと気づいたことがあった。いつか聞いた醸造桶の中の酵母菌の呼吸の音に似ていると思った。

GWの期間中にいくつもの公演を梯子する人や、朝から晩まで音楽演奏の強者もいると聞く。それに比べれば、まだまだ修業が足りないのだが、私にしては過激に遊んだからこそ感じられたものもあったような気がする。さて来年はいくつの演奏会をまわろうか。



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、「錦松梅」をご紹介します。

■材料

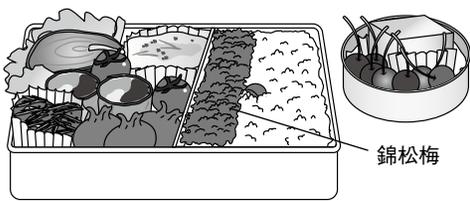
だし昆布10センチ(水で戻し細かく切る)
木くらげ2〜3ヶ(水で戻す)、粉かつお1袋
胡麻大2、カシューナッツ大1〜2
醤油、砂糖

■作り方

①細かく千切りしたこんぶ、千切りの木くらげをしょう油、砂糖と煮る。
②10分たつてから、粉かつお、胡麻、カシューナッツを入れ、汁気がなくなるように炒りつける。

お弁当のメニュー

- 豚カツ巻き揚げ
- 塩鮭
- とネギの茶巾
- 豆腐とココット
- ほうれん草のおひたし
- 錦松梅ごはん
- うめぼし
- プチトマト
- レタス
- デザート
- フルーツゼリー
- さくらんぼ



石玉菴

原田茶舗

弊社セット商品(出雲深緑)でもおなじみですが、創業百年を間近に控えた「原田茶舗」さんは、会社創立本来の目的である「茶の湯とは、ただ湯を沸かし、茶を点てて飲むばかりなる。もとを知るべし。」との利休の想いを実践する為、この度、新ブランド「石玉菴」を立ちあげられました。

まず手始めに、従来の形にとらわれない簡素な野点を各地で行っておられます。今後の更なる活動が楽しみです。



抹茶場にて

「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》

■木桶魂

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。

■木おけ生醤油

お寿司、お刺身のつけ醤油として、又どのような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。さらば普通に普通のおしょう油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「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、お煮物等がとて簡単に出来ます。ぜひお試し下さい。

■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。

