



# 木桶たまり

味の文化を伝える水の都 松江から

No.42  
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/

## 火入れ①

前号まで、お醤油造りの基本  
工程「一麹、二糶、三火入れ」  
について、次々とご紹介してま  
いりました。今回は最後の「火  
入れ」に入ります。  
「火入れ」とは、もろ味を搾つ  
た生醤油を加熱して、一定の品  
質を保つ工程です。

「火入れ」はすでに江戸時代中  
期には生醤油を火入れ加熱し、  
冷却することが行われました。

たとえば長崎からオランダに  
向けて、船で赤道を超えて輸出  
された折、カビの発生を防ぐ為

に、この「火入れ」という加熱  
処理を行ったわけです。

以後、近代化が進むなかで、  
流通を前提として、「火入れ」が  
一般的に行われるようになりま  
した。(次号も「火入れ」について  
の紹介を続けます。)



## 想 稽 記

### 幼友達

幼な友達が梨の木の枝を持って  
きてくれた。

桜より少し大きい白い花がたく  
さんついてた。

彼女が高校生の頃までは両親  
が二十世紀梨を作り、出荷もして  
いたそうである。

しかしこの頃では様々な品種が  
出回り、一時は高級梨として知  
られた二十世紀も以前ほど消費者  
に好まれなくなったと聞く。

今回の帰郷でもそうであった  
が、幼な友達と久しぶりに会うと  
時間を忘れて帰りが遅くなること  
がある。そうした時はつい親の反  
応が気になる。子どもの時から、  
節度ある行動をというかそういう  
教育を受けてきた。結婚していい  
大人になっても、親を気にする自  
分がいる。

山陰文芸協会会員 小林 保子

或る時やはり帰りが遅くなりそ  
うになり、親の渋い顔が浮かんだ。

ところが帰宅すると、意外なこ  
とに咎めるどころか父は「古里に  
友達がいていいな」と言った。私  
は少々驚いた。父も歳をとったと  
初めは思った。

しかししばらく経ってこれは父  
の本心なのだと思った。

父は引き揚げ者である。近くに  
幼な友達は一人もいず、古里とい  
う抛り所も或る時から失ったた  
ま、父は長い年月を生きてきたの  
だ。

私は引き揚げの別の過酷さを改  
めて実感した気がした。

しかしそうした引き揚げという  
言葉もだんだん遠くなりつつあ  
る。

人は皆一切を過去にしていくの  
だが、その中で幼な友達は年々存  
在を増していくという気がする。

## 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、『鶏ひき肉の小袖蒸し』  
をご紹介します。

■材料  
鶏ひき肉300g、干しいたけ3枚、  
しょうが20g、卵3ヶ、生パン粉カッ  
プ1/4、片栗粉、サラダ油、酒、塩

### ■作り方

- ①干しいたけは水で戻して粗みじん切。しょうがはみじん切り。
- ②鶏ひき肉に①と溶いた卵1コ、生パン粉、酒大さじ1、塩小さじ1を加えてよく混ぜ合わせる。
- ③卵2コは割りほぐして片栗粉小さじ1/2を水大さじ1/2で溶いたものと塩少々を加えて混ぜ正方形の薄焼き卵を3枚焼く。
- ④アルミ箔を薄焼き卵の2倍位に切り、肉をのせる法の面にサラダ油をぬる。
- ⑤アルミ箔の油をぬった面に薄焼き卵をのせ片栗粉を全体にうすくふり、②を1/3量のせてのぼし手前から巻き込み両端をひねる。残り2枚も同様にする。
- ⑥⑤を15分間ほど蒸し一口大に切る。

- ### お弁当のメニュー
- ・鶏ひき肉の小袖蒸し
  - ・れんこんといんげんの炒め煮
  - ・かぼちゃ甘煮
  - ・枝豆
  - ・サニーレタス プチトマト
  - ・細巻き寿司 (たらこ、しそ  
の葉、胡瓜、シーチキン等)
  - デザート
  - ・ぶどう、アメリカンチェリー



## 「木桶魂」 in ドイツ

当店の「木桶魂」をドイツで販売して頂いている  
Muellerさんからうれしいお知らせが届きました。  
ドイツのグルメマガジン、Gault Millau Magazinの  
そば醤油特集に出品した「木桶魂」が高く評価されま  
した。  
執筆者の Hans Gerlach氏は南ドイツ新聞 Sueddeu  
tsche Zeitungに食に関するコラムを執筆している有名  
なジャーナリストです。



**SAUCEN DER PREMIUM-KATEGORIE**

Shoyu  
Kioke Damashii heifst -Holzfassgeist-.  
Für diese Sauce wird fertiges Shoyu ein  
zweites Mal mit Sojabohnen und Weizen  
angeseht. Der Reifeprozess dauert ins-  
gesamt 3 Jahre. 150 ml kosten ca.  
10 Euro bei Ueno Gourmet, der Sakespe-  
zialistin aus Kronberg bei Frankfurt.  
Info: www.japan-sake.de.  
Nama Shoyu von Muso, aus ganzen  
Sojabohnen, 2-3 Jahre Reifezeit in Holz-

Bio Shoyu  
bohnen (7  
anderen H  
im Tank, p  
Naturkost-  
ml kosten  
S'ya von S  
Sojasauce  
6-8 Mona  
siert. 200  
www.unite

## 「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。  
このことばを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、香りをとおして分かっていたただけたからなの  
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 ■二年熟成木桶しょうゆ

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。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。

### ●文吉どん

江戸時代の安政年間に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・  
お煮物等がとて簡単に出れます。ぜひお試し下さい。

### ●マンネン黒酢

マンネン黒酢は、良質な国産玄米と水だけを原料に、  
日本古来の静置発酵法によって製造・熟成させ各種  
アミノ酸・有機酸が豊富にバランスよく含まれてい  
る醸造酢です。

当店カネモリ醤油と同じ様に、伝統的製法で物造り  
に励んでいらつしや  
るマンネン酢さんの  
商品です。

### ●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、  
更に二〜三ヶ月室内  
で乾燥させた生地を  
一つ一つ丁寧にねい  
揚げ、当店の「木桶  
醤油」で味付け致し  
ました。

