



2009  
夏



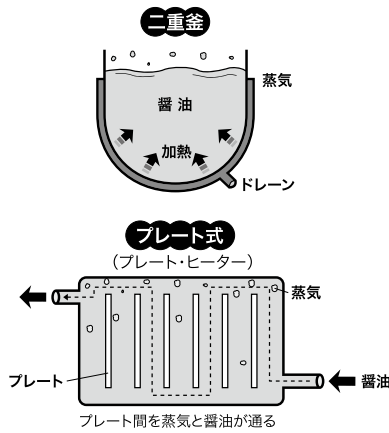
# 木桶たより

味の文化を伝える水の都 松江から

No.44  
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③

火入れとは加熱によりお醤油の中の酵素の働きを止め、品質の安定を図ることを目的としています。今回はその加熱に使われる加熱器と方法をご紹介します。



次に直火の代わりに蒸気や湯の熱を利用した方法があります。釜の周りに蒸気を通して加熱するやり方を「二重釜」方式といいます。大量のお醤油を加熱出来、また釜は開放口のため作業性にすぐれている利点があります。

また釜の代わりに蛇管やパイプ、プレートを使って熱交換を行い、より高い熱効率で加熱するやり方もあります。

当店では、十数年前までは「二重釜」を使用していましたが、その作業性のよさを今でも思い出します。現在はプレート式（プレート・ヒーター）を使用しています。これらの何れの機器、方式も今日あらゆる加熱の分野でその用途に応じて使い分けられています。

## 想 幻 燈 記

幻燈は、絵など描かれたスクリーンの後ろに光源があり、暗闇にファンタジックな像を映し出す。

光源がローソクなど揺らぐ物だと、像は朦朧とする。神秘的でもあり人間臭くもあるしかけだ。幻燈は十七世紀オランダの科学者が発明し、日本に入ってきたのは十八世紀後半だが、日本で独自のスタイルに変容していく。

機材を軽く、熱くならず、持ち運べるようにした。そのため巧妙なからくりで絵が一見動いているように見せることも出来るようになった。幻燈は「写し絵」と呼ばれ、伝統芸能と結びついて大衆娯楽になっていく。

つまり幻燈は江戸のアニメだったのだ。

山陰文芸協会会員 小林 保子

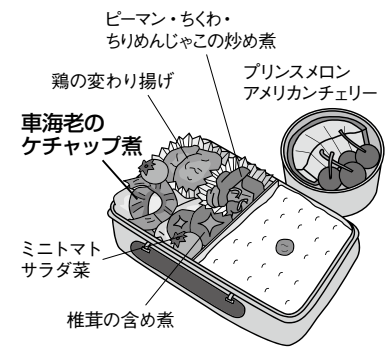
ていた日本人のことを聞き知り、一人のオランダ女性が「写し絵」を教えた。五年前のことである。帰国した彼女は、オランダでは廃れていた幻燈を江戸の技術を使って童話風現代アートとして蘇らせた。

今年には日蘭通商四百年。オランダからその幻燈パフォーマンスがやって来た。東京や出島の公演では言葉が分からなくても子ども達は大喜びだったそうだ。

アニメといえは世界の日本。アニメの元祖ともいえる幻燈。鎖国時代に唯一西洋に開かれた窓オランダ。窓からは西洋の光が届き、日本で様々な像が結ばれていた。

幻燈を巡る話に、人と心、国と時代が一つに繋がっていると思った。（なお、現存する日本最古の幻燈器は松江郷土資料館にある。）

## 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、「車海老のケチャップ煮」をご紹介します。

■材料 車海老、玉ねぎ、ケチャップ大さじ2、木おけ生醤油大さじ1/2、砂糖小さじ1、片栗粉・塩・酒少々

■作り方  
①海老は塩、酒でもみ込み、片栗粉をまぶして水洗いをしてくさみを取ります。  
②玉ねぎを炒め、ケチャップ、醤油・砂糖を入れ、海老を入れ、水溶き片栗粉でとろみをつけます。

## BOOK まあるい毎日

この度、精進料理研究家の和西小牧先生が「まあるい毎日」という本を出版されました。和西先生は、「ゆつくり丁寧に生活を送ると、自然と心がまあるくなる」。食は心なり」をモットーに、食の大切さを伝える活動をしていらつしやいます。

この本の中で「木おけ生醤油」が次のように紹介されています。

「木おけ生醤油—木桶の香りがする」と評判のおしょうゆ。島根県松江市で丁寧に手造りされている。わが家ではうまみが濃いこのおしょうゆばかりに入って使っている。

忙しいでついつい、いい加減な食生活をしがちですが、もう少しゆとりのある生活を送りたいと思います。

## EVENT 第四回 食育推進全国大会

六月十三・十四日に第四回食育推進全国大会が松江市で開催されました。

「食育について考えよう」をテーマに、小泉武夫氏、服部幸應氏等の講演やパネルディスカッション、またテレビでおなじみのマロンさんの料理教室、地元在住の六子さんのミニコンサート等多彩な催しでした。

会場には島根県の六十四工場から地域のお醤油が展示され、「しょうゆもの知り博士の出前授業」も行われ、多数の来場者のお醤油への関心も高まったようでした。

## 「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っても嬉しく、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。

●文吉ごん  
江戸時代の安政年間に完成した名物うどん—原文吉の「油木引の干鰯」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「文吉ごん」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・お煮込み等がとっても簡単に出来ます。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っしゃ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いいねいに揚げ、当店の「木桶醤油」で味付け致しました。

