



木桶たまり

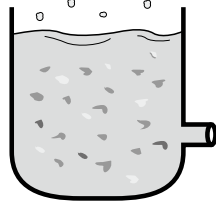
味の文化を伝える水の都 松江から

「おひび」 「おひび」

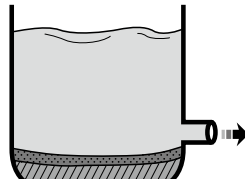
前回まででお醤油を加熱殺菌する「火入れ」のお話をいたしました。今回、「火入れ」後の工程をご紹介します。

加熱されたお醤油ではその成分に含まれるたんぱく質と少量の炭水化物が凝縮して「澁」と呼ばれる固まりが出来ます。この固まりをお醤油と分離する工程を「澁引き」と言います。

加熱後のお醤油は混濁した状態



澄んだお醤油



濁りが降下して底に溜まる

加熱したお醤油をタンクの中に入れ、数日経つと「澁」がタンクの底に溜ります。次にその上の澄んだお醤油を取り出し容器に詰めます。「澁引き」が不十分ですとお醤油が混濁したものと異なりますので「澁」の降下に十分な時間を掛ける必要があります。

又、容器に詰める前、必要に応じてこのお醤油を濾過する場合もあります。今回は濾過についてお話をいたします。

想 権 記

思わぬ大発見

島根県で思わぬ大発見があった。平成二十一年九月二十九日、発掘調査団が次のようにマスコミに発表。「出雲市多伎町の砂原遺跡で約十二万年前の地層から旧石器を発見」

人の手で加工された石器が何時の時代の物なのか、その石器だけでは判断できない。時代を特定するには、その石器のあった地層や土壌の時代判定から、その石器の年代を推測し決定するそうである。その地層の土壌の時代を判定するには、一体どうすればよいだろうか。

砂原遺跡に近い三瓶山は、何回



写真提供・砂原遺跡発掘調査団

も噴火したことが判っている。噴火で運ばれた火山灰の堆積地層が時代を決める物差になっている。だが、発表の内容は慎重な表現で溢れていた。先年発見した旧石器の捏造事件で信頼を失った旧石器研究者たちの苦い体験があるからだろう。

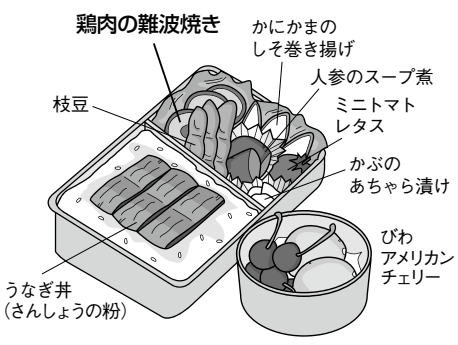
従来から現代人の直接の先祖ではない旧人と呼ばれる人類は日本には住んでいなかったと言われていた。ところが、この旧石器の出土によりこの定説は覆されることになる。

先ごろ、私は出雲市大社町にある島根県立古代出雲歴史博物館に展示中だった砂原遺跡出土の日本最古の旧石器二十一個を見た。日本列島も約十二万年前には旧人が住みつき、生活していたことが確実になるはずである。やはり、これは大発見だ。

山陰文芸協会会員 奥原 啓三

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、「鶏肉の難波焼き」をご紹介します。



■材料 鶏もも肉1枚、長ネギ適量、酒・木桶生醤油少々

■作り方
①鶏もも肉は皮の方を串で刺して空気ぬけを作る。
②皮を外側にして長ネギを中心に入れロールを作る。
③つまようじでとめてフライパンで焼く。
④酒、しょうゆを入れ、ふたをしてむし焼きにする。

TOPICS

石橋町散策マップ

当店のお醤油蔵のある石橋町は昔から水が豊富で、水に係りのある業種の酒、醤油、豆腐、そばなど「食」に従事する人々が暮らす昔の面影が残る地域です。このほどその中で酒造りを営んでいらつしやる「李白酒造」さんが手作りの「石橋町散策マップ」を制作されました。松江にお越しの折には当地にもどうぞお寄りください。



石橋町散策マップ



「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、高温でお使いください。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いただけます。

■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いただけます。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ください。尚、旨味のエキス分が多いので控え目にお使いください。

●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」と共にぜひご賞味ください。

●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。

●マンネンませたら酢のもの

「マンネンませたら酢のもの」は、国産米を原料に、伝統的静置発酵法によって造られた「米酢」をベースにした調味酢です。野菜や旬の食材にかけるだけで手軽に酢のものが作れます。お好みによって醤油・ごまを少し加えてもおいしくお召し上がりいただけます。

●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」で味付けいたしました。

