



2010 夏

No.46
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/



木桶たまり

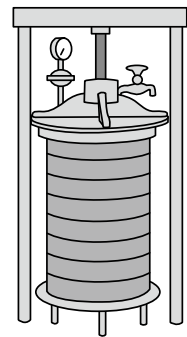
味の文化を伝える水の都 松江から

「ろか」

「ろか」は、お醤油を容器に詰める前に必要に応じて行われるもので、その目的は前号でお話いたしました残留「歪」や細菌類をお醤油から除去し安全で安定的な品質のお醤油を確保することにあります。

また、諸味を搾っただけのお醤油（生揚げ醤油といいますが）も、ろかをかけて出荷されます。

ろかのやり方は、加圧式、精密ろ過式、超精密ろ過方式など様々



ろか板を重ねたろ過器

な形があり、方式に応じてより繊細な粒子を取り除くことができま

想 記

ロマンか、腹いせか、はたまた幻か

山陰文芸協会会員 小林 保子

オーストラリアを旅した時、世界で最も古いという鍾乳洞を訪れた。三億四千万年前といわれているが、あまりに遙かで人間のセンサーが働かなくなる感覚に襲われる。

暗闇の中の探検はさぞ大変なことだっただろう。しかしある探検家は素晴らしい勇気で次々と発見を続け、ガイドから管理官になった。

鍾乳洞の環境は非常にデリケートである。公開にあたり通常は全面積の七割を目標に手を加えるぞうだ。しかしある鍾乳洞をめぐって保存を主張する彼の考えは通らず、結局三〇％もの大幅な手が加えられて公開される事になった。彼だけ招待されなかった公開パーティーに彼は乗り込み、「いつか発表しようと思っていたが、軍艦がウターンできる程大きな湖のある鍾乳洞を発見した。しかし詳しく言わずここを去る。後の人たちは是非これを探してほしい」と挨拶した。



TOPICS

松江建築地図 2010

開府以来四百年を経る松江の街には、多くの魅力的な建築物が存在しており、この度「松江建築地図2010」に当社が次の様に紹介されました。

「松江建築地図2010」

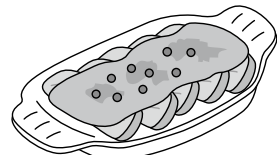
C 森山醤油店

設計者不詳 / 1875年

創業明治8年の醤油店。創業当時から蔵の中で使われている約100本の木桶群の風量は、迫力があり歴史の深さを感じる。外観のベランダに塗られたトタンが、不思議とまちなみに溶けこんでいる。



レシピ紹介



魚のそぼろ焼き

- 材料 魚切身5切、にんじん30g、玉ねぎ30g、グリーンピース大さじ2、卵1個、サラダオイル（オリブオイル）カップ8分目程度、木おけ生醤油大さじ1、砂糖大さじ1/2、塩小さじ1/3
- 作り方
 - ①魚は塩をふって10分程おく。にんじんはみじん切りにしてゆでておく。玉ねぎもみじん切りにして水でさらす。
 - ②ボウルに卵を割り入れ、塩を加え泡立て器でかき混ぜながらサラダオイルを少しずつ加えていく。醤油、砂糖を加え、野菜を加える。
 - ③グラタン皿に魚をのせ、②の卵液を全体にかけ、グリーンピースを散らして中火のオーブンで5分焼く。

新商品 木桶醤油のそぼろ



当店の新商品、二年熟成の木桶醤油をベースにした「木桶醤油のそぼろ」をご紹介します。

この「そぼろ」は、出雲地方の「割子そば」器にそばを盛り、その上に薬味をのせそばつゆをかけて食べる。から関東風のざるそば向きの使い方が出来る、やや甘目のそばつゆとなっています。

特にだしのエキス類は一切使わず、かつお節、さばし、こんぶ、しいたけ等を煮出し、グルノー、核酸系調味料等の化学調味料も使わず、自然の原料だけであと味、あと口のすっきりした味に整えました。またお料理にお使い頂く場合も意識して、塩は沖縄の天然海塩を使った健康にも留意した高品質な内容の品です。

「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。
このことばを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。さらさらの普通の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。

■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。

■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揚げ、当店の「木桶醤油」で味付け致しました。

