



2010 冬



木桶たより

味の文化を伝える水の都 松江から

No.47
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/

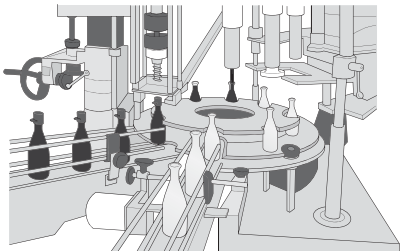
充填

今号では熱処理と濾過が終わり、たお醤油が容器に詰められる最終工程に入っていきます。まず容器に入れる前にお醤油の品質を調べる分析作業を行います。項目は主要なものとして、ちつそ値(旨味分)食塩分、エキス分、糖度、アルコール分、レブリン酸反応などが挙げられます。これらの分析値はJAS法に従って区分されます。

一定の分析値を得たお醤油は、いよいよ容器に詰められます。容器は昔は「かめ」や木樽、現在はビン、ペット容器が一般的に用いられます(一部紙容器)。お醤油の充填はゴミ、異物が混入しないように細心の注意を払って行います。こうしてやっと皆様のお手元にお醤油が届けることとなります。今まで「一麹、二搾、三火入れ」の

言葉に沿って

言葉に沿ってお醤油のお話をしました。お醤油造りはその造りの工程がとても複雑な為、本来であれば異常な安値で販売されるものではないことを十分ご理解いただけたいと思います。大工場でも中小の工場でもお醤油造りにかける思いは同じです。お一人でも多くの人が日本の伝統的食品「お醤油」に関心を持ってひとまずお醤油造りのお話を終りとさせていただきます。



想 耀 記

出雲人の誇り

山陰文芸協会会員 奥原 啓三

一三〇〇年前の和銅三年(七一〇)に元明天皇は、平城京に遷都した。和銅六年、諸国に派遣した国司に対し「風土記」を編纂して提出するよう命じた。

それを受け諸国では「風土記」の編纂作業を行い、朝廷に奏上した。ところが、今日まで残されている『風土記』は、わずかに肥前・豊後・出雲・播磨・常陸だけとなっている。しかも、常陸は略本であり、播磨・肥前・豊後は欠脱の多い本である。

写本だが、出雲の本だけが、ほぼ完全な形で現代に伝えられている。実は肥前と豊後の『風土記』には景行天皇や神功皇后の伝説と密接な説話や「土蜘蛛」あるいは「女性の賊長」に関する話題が多い。これは『日本書紀』など先行史料の影響を色濃く受けた結果である。どうやら大宰府が主導した編纂のようだと



一方、出雲の国司が編纂責任者に選んだのは、太古から出雲を治めていた、国造の子孫、出雲臣廣嶋だった。彼は国庁や郡庁に勤務している他の出雲臣たちを動員し、『風土記』の編纂にあたった。彼らは出雲の地理・産物あるいは伝承などをよく把握しているから、詳しく書けた。天平五年(七三三)二月三十日に『出雲国風土記』は完成した。

他の国とは違い、朝廷から出雲は神の国と呼ばれ、恐れられていた。だから『記紀』にはない「大國主命伝説」や「国引き神話」など出雲に伝わる多くの神話や説話を記載することにより、出雲の独自性を保った。

以上のような『出雲国風土記』を出雲人の誇りだと考える。

レシピ紹介



野菜のかさね焼き

- 材料 ジャがいも3個、玉ねぎ1個半、ナス2〜3個、豚肉(うす切り)150g、チーズ(ピザ用)、木桶もろみ適量、マヨネーズ適量
- 作り方
 - ①ジャがいも、玉ねぎ、ナスはうすく切り、ナスは水につけてあく抜きをする。豚肉はさつとゆでておく。
 - ②グラタン皿にバター又はオリーブオイルをぬる。
 - ③グラタン皿にジャがいも、玉ねぎ、豚肉の順に重ね、木桶もろみ、マヨネーズをかけ、その上にナス、玉ねぎを順にのせて、最後にチーズをのせてオーブンで焼く。

TOPICS

鑿行列

今秋、松江で恒例の鑿(うぎ)行列が行われました。鑿行列とは、五代藩主の奥方が京の宮家から来られた時、城下の町方達が大きな鑿を造り、これをたたいてお祝いしたのが始まりといわれています。鑿は大きいもので、直径200センチもあり、現存でも市内の30町内、3団体が独自のたたき方で見物客を魅了します。



松江に一日中鳴り響く鑿の音を肌で感じてください。最近では早打ちを競い合うのが流行のようです。昔に思いをはせつつ打ち手の技に圧倒されてみてはいかがでしょう。

新商品 七年熟成木桶しょうゆ



この「七年熟成木桶しょうゆ」は、名前の通り7年もの歳月をかけて熟成されたお醤油です。

当店の百本ほどもある木桶の中の一つに今か今かと醤油の味のバランスが最高になるのを待ちわびた木桶がありました。今年の猛暑の為に「塩かど」がとれ、エキス分の濃い「もろみ」が仕上がりました。一滴でお口の中に甘みが広がります。二年熟成にはない独特の味わいをお試しください。

「カネモリ醤油は 懐かしい香りがある」

「使い分け」

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。

●木桶醤油のつゆだし

このつゆだしは二年熟成の木桶しょうゆをベースに、塩は沖繩の天然海塩、粟國の塩を使用し、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。

●木桶醤油のそばつゆ

この「そばつゆ」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。)や関東風のざるそばなど様々にお使い頂ける、やや甘目のそばつゆとなっております。

●文吉つどん・たまきの出雲そば

文吉うどんは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ました。出雲そばはそばの実の芯から甘皮まで全てを挽いた一本挽きそば粉を使用しています。当店の「木桶しょうゆ油のつゆだし・そばつゆ」と共にぜひご賞味ください。

●木桶しょうゆ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。



Rセットのご紹介

この度の新商品【七年熟成木桶しょうゆ】を組み入れたギフトです。出雲そば、そばつゆとかきもちも入っています。お手頃の価格ですのでお気軽にご利用ください。

