



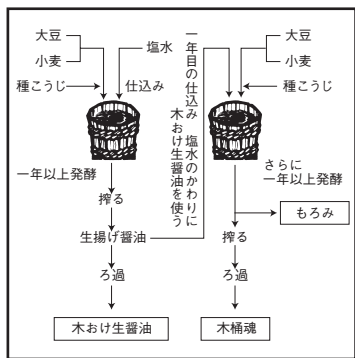
木桶たより

味の文化を伝える水の都 松江から

再仕込醤油 (甘露醤油)

先号までは「一麹、二糶、三火入れ」の言葉に沿って、お醤油造りのお話を参りました。皆様方のお醤油に対するご理解が以前にも増して深まったことと思います。今号からは、直接ご家庭でお使いになるお醤油の種類毎に詳しく見ていきたいと思ひます。

まず最初に取り上げるお醤油は、再仕込醤油、別名甘露醤油と呼ばれるものです。これは江戸期に今の山口県柳井にて出来たお醤油で、すし・さしみのつけじょうゆ、お料理の仕上げの隠し味として主に中国・九州地方で多く使われています。このお醤油は図で示される様に、二年目(二回目)の仕込みに塩水の代わりにお醤油を使うところにポイントがあります。



●カネモリ醤油の製法(例)

ントがあります。但し普通のお醤油はちつそ値(旨味分)が高い為此を二三%以下に下げて使います。これは、ちつそ値が余り高いと「もろ味」の分解・溶解が悪くなるのを避ける為です。こうして更に一年間発酵・熟成をさせて出来たお醤油が再仕込醤油となります。次号ではもう少し詳しく「再仕込醤油の「もろ味」の成分についてお話しいたします。

想 耀 記 春はみんなに届く

大変な災害が発生したが、東北の人たちも花見を楽しまれたと聞いた。春はみんなに届けられたのだと思つた。

私は今春常陸の国桜川を訪ねた。一千年の昔「西の吉野、東の桜川」と謳われ、また大正十三年には松江出身の若槻礼次郎元首相によって国の名勝指定も受けたのだが、いつしか人々から忘れ去られてしまったのだ。今は地元の宮司さんを中心にしたサクラサクプロジェクトによって息を吹き返し始めている。

自然の桜は自家受粉しないので子は皆雑種。自生している実生の山桜は全て異なる種と言つてもいいそうだ。だから色も形も開花時期も微妙に異なり、花見の見頃が何回もあるという。桜前線という言葉はソメイヨシノがクローンだからこそ使えるのだ。また異なる種ばかりなのでから、調べれば天然記念物級の発見や種からどんな未来の花が咲くのか期待

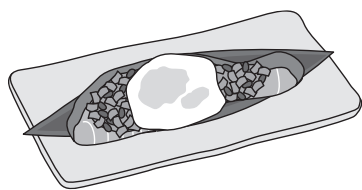
山陰文芸協会会員 小林保子

待てるのも山桜の面白味。実際宮司さんは、名は伝えられていないもののどの木がそうなのか分からなかった天然記念物の桜を、二十年前に神田の古本屋で探して来た文獻によって特定した。そしてそれがプロジェクト作りのきっかけになったのだ。

桜川は田や畑、野良仕事をする人の向こうに桜の山が連なる。山はピンクや白の花、赤や茶の若葉、そして萌え立つ新緑などの色が重なって何とも奥深いし、足元にはノビルやスマイル。のどかな春の空気を三六〇度満喫出来る日本の里山だ。今年ほど春が皆に届けられることに胸が熱くなったことはなかったし、桜と人とは沢山の物語があるのだと感じたことはなかった。



レシピ紹介



魚の難波焼き

■材料 鮭4切れ、A(木おけ生醤油大1、酒小1、味りん小1)、卵白1ヶ分、青ねぎ、木おけもろみ大1

■作り方

- ① 鮭をAに20分つけてから軽く焼く。
- ② 卵白に塩少々入れしっかり泡立てる。
- ③ 青ねぎのみじん切り大3と木桶もろみをよく混ぜて鮭の上のせて、3分焼き、更に②の卵白をのせて2分くらい焼く。
- ④ 皿に葉らん等青い物を置き焼いた魚を盛る。

TOPICS

小京都香り紀行

(BSTBS 3月放映)

「松江・浪漫たどよう水の町」にて、賀来千賀子さんのナレーションと共に当店を紹介して頂きました。

今回は水の都松江で「香り」をテーマに番組製作をされ、当店で熟成した「木桶醤油の香り」

松江開府400年記念 博覧会公式ガイドブック

今春、「松江開府400年記念博覧会公式ガイドブック」にて当店が紹介されました。松江開府400年祭とは、1607年堀尾吉晴により城と城下町の建設が始まり、1611年に松江城を中心とした「城下町松江」が完成しました。築城400年にあたり様々なイベント、事業が行われています。

当店も町歩き見学コースに入っており、訪問される地元の方々や観光客の皆様が、100本からなる木桶蔵に感激してお帰りになれます。松江へお越しの際は当店に是非お立ち寄り下さい。



「カネモリ醤油は 懐かしい香りがする」

《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。さらさら普通に普通のおしょうゆとしてお使い下さい。尚、旨味のエキ스가多いので控え目にお使い下さい。

■木桶醤油のつゆだし・そばつゆ

このつゆだし・そばつゆ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。

■七年熟成木桶しょうゆ

名前の通り七年もの歳月をかけて熟成されたお醤油です。昨年の猛暑の為か「塩かど」がとれ、エキスの濃い「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。



■文吉うどん・たまぎの出雲そば

文吉うどんは江戸時代の安政年間完成した名物うどんで、原文吉の「油木引の干餛飩」を島根・出雲のそば庄「たまぎ」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「木桶しょうゆ」で味付け致しました。

Rセットのご紹介

【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。

