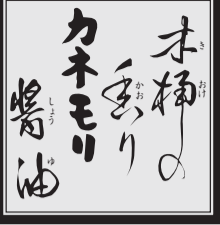


木桶だより

味の文化を伝える水の都 松江から



2012
夏



No.50
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/

七年熟成のお醤油

お醤油は原料の大豆と小麦を処理し、種麹菌を加えたもの（麹）を塩水と共に容器に入れ混ぜ合わせ、一〜二年間熟成・発酵させて造ります。

近年は発酵技術も進み短期間で熟成させる事が一般的ですが、今回は七年間の熟成・発酵という、平成二十二年秋に搾ったお醤油のお話をいたします。当時の紹介文がありますので、以下引用いたします。

「七年熟成木桶しょうゆ」は最初から七年間熟成したものを造ろうと意図したものではありません。当店では毎年夏の熟成が終了と全ての木桶の「もろみ」を吟味致します。その際毎年どうしても今ひとつ納得が行かない、もう一年熟成させれば変わるのではないかと云う「もろみ」がありもう一

年、もう一年と延しとうとう今年七年目の夏を迎えた次第です。その今年の夏が長い異常な猛暑となり又、手を抜かず「もろみ」の世話をしたお陰でしょうか、これがガラリと変りました。

あれ程あつた塩カドがとれ一滴口に含むと甘さが広がる極上の味になりました。この味を広く皆様に楽しんでいただく為にこの度「七年熟成木桶しょうゆ」としてご案内させていただきます。

熟成は単に長ければ良いというものではありませんが、手を抜かず世話した「もろみ」がある時突然変わるということは、何か子育てにも通じるものがあるように思えます。今回は発酵の不思議な一面をご紹介いたしました。



想 権 記

キンハンター

今巷で大流行の発酵に私もハマっている。
三、四年前「すわー大事」という時、何か一つ持ち出せるとしたら？という質問に「麹」と答えている人がいて「？」と思ったのがきっかけだった。

現在、存在が確認されている菌は全体の1%にも満たない五千種位らしい。つい最近大田市の石見銀山の梅の花から新種の酵母が見つかり「梅花酵母」と名づけられた。今までにない発酵力で米粉パン作りに期待されているようだ。

また発見されてもメカニズムがわかっていないものも多々あり、研究が続けられているそうだが、中にはイルカのように菌は超音波を発してコミュニケーションをし

山陰文芸協会会員 小林保子

ているのではないかとという研究もあると聞いた。そういえば私が子どもの頃、カネモリ醤油店の蔵に入った時、目には見えないのだけれど、梁や壁についている蔵菌から何やら気配のようなものを感じたのをはつきり覚えている。

十八世紀のイギリスでは世界中から珍しい植物を集めるため「プラントハンター」が活躍したが、現在は「キーハンター」ならぬ「キンハンター」か。私たちの体の中にも地球上にも未知の菌がいっぱい。発酵の世界の可能性は限りない。ワクワクする話だ。



レシピ紹介

「木桶醤油のつゆだし」を使って
とろろ汁井

■材料 山芋250g、卵黄1個
つゆだし大2、水大8
わさび・焼きのり少々

作り方

- ①山芋は、すりばちでよくする。
- ②すった山芋に卵黄、つゆだし、水を入れてよくすり混ぜる。
- ③器にできあがったとろろ汁を入れ、わさび・焼きのりを添え、ごはんにかけて食べる。



*「つゆだし」はその他にも、すりゴマと共にほうれん草などの和え物に、卵焼きに、親子丼に、卵かけごはんにと、様々なものにとでもよく合います。

TOPICS

取っ手飾り

第十九回しまね景観賞において、当店の引き戸を華やかに演出している「取っ手飾り」が奨励賞を受賞いたしました。

これは金属加工の技術を生かして町並み景観の演出をと、友森工業さんから提案され、現在、当店を含む二十店舗余りに取り付けられています。



す。当店へお越しの際はお手元に注意してみてください。
可愛らしい商標マークがお出迎えます。

松江まちあるき

昨年の松江開府四〇〇年祭にて発足した「松江まちあるき」も定着し、ガイドコース①番「松江城下の町人文化が



息づく北堀・石橋・奥谷界隈」では当店の木桶蔵を見学することができます。
このコースに参加された松浦松江市長も自身のブログの中で当店の「七年熟成木桶しょうゆ」に大変興味を示しておられました。このガイドコースに参加されれば、きっと石橋町の職人町の雰囲気を感じることが出来ます。
問い合わせ先…
社団法人松江観光協会
☎0852-26-2011

「カネモリ醤油は懐かしい香りがある」

《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

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・そばつゆ

このつゆだし・そばつゆは二年間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。

■文吉うどん・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ー原文吉の「油木引の干饅頭」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「木桶醤油」で味付け致しました。

ミニセットのご案内



ひもで結んだ手さげバッグ仕様のかわいい箱のミニセットです。200mlと150mlの小瓶2本入りで商品の組み合わせ自由です。ちょっとした手みやげやゴルフ等の景品としていかがでしょう！

お問い合わせは ☎ 0120-215821 まで