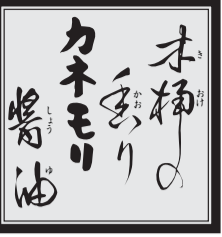


# 木桶だより

味の文化を伝える水の都 松江から



2012  
冬



No.51  
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/

## おしょう油蔵

現在のおしょう油造りは大きく分けて一定の機械装置で早く大量に生産する方式と、自然の温度変化に委ねて一年以上の年月を経て産み出されるおしょう油があります。後者の造り方は長期天然醸造と言いつつ三年というとても長い時間を使うため、生産高は年々少なくなっています。私共はその場所を工場ではなく「おしょう油蔵」と呼んでいます。この「おしょう油蔵」の中心部が仕込み蔵です。その中に入りますと大きな杉の木桶がずらりと並び、そして天井から壁にかけて一面酵母菌で覆われた独特の世界が現れてきます。以前当店の仕込み蔵に入られた方々に感想を伺ったところ「と



ても神秘的だ」「未だこんなところがあったのか」「本物とはこういうことを言うのか」との驚きのお言葉を頂きました。飾られた展示の「蔵」ではなく、実際に稼働している昔の「おしょう油蔵」を体感して頂くこともっと多くの方々におしょう油蔵の神秘を知って頂きたいと思えます。そして伝統的な「蔵」のもつ何かを感じとって頂ければ幸いです。

## 想 耀 記

### 出雲大社

山陰文芸協会会員 奥原啓三

島根半島西部の出雲市大社町には国宝の出雲大社がある。平安時代には掘立て柱の神社で、高さが四十八メートルだったと言われているが、信じがたい話だ。

だが、拝殿の地下工事を行うため平成十一年度に事前調査をしたら、直径が一メートル以上もある丸太を三本束ねた宇豆柱と呼んでいる柱の根元が姿を現した。

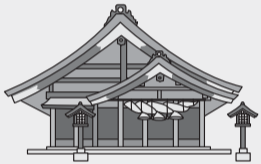
公開された柱根の現地見学に行き目にした人たちは、伝承が限りなく事実に近いと思つたに違いない。また、柱根の出現は、記紀にあるように、古代国家の朝廷にとつての出雲大社は重要で特異な存在だったことを、あらためて認識させた。だから古事記編纂千三百年に因む京都や東京での『大出雲展』にも、この柱根を展示した。

現在、私たちが見る社殿は、延享元年（一七四四）に造営されたも

ので、高さは二十四メートル。文化六年（一八〇九）、明治十四年（一八八一）、昭和二十八年（一九五三）と、三度の遷宮を経て、現在に至っている。

この度の遷宮は平成二十年四月に仮殿遷座祭が執行され、翌年からは本格的に修造工事が開始された。千家尊祐宮司の配慮により本殿の中に描かれた「雲」の公開、続く、葺替え前の檜皮葺大屋根の見学会、葺替えられた大屋根の見学会が開催され、本殿を間近に見るチャンスに大勢の人たちが押し寄せていた。

今、本殿など重要建造物の修造を終え、平成二十五年五月十日に執り行われる「平成の大遷宮」を静かに待つだけになった。



## レシピ紹介



### 「木桶醤油のつゆだし」を使って 具だくさん煮物

■材料 鶏もも肉1枚（煮物用のちくわでもよい）、干しいたけ5〜6個、人参1本、ごぼう1/2本、れんこん5〜6cm、コンニャク1枚、里もも大3〜4個、だしまたは水3カップ、つゆだし100cc

#### ■作り方

- ①鶏肉は臭みを取るために水洗いして、水気をふいて食べやすい大きさに切る。
- ②戻した干しいたけは半分に切る。
- ③人参、れんこん、ごぼうは乱切り、里ももは皮をむいて1/2〜1/3位に切る。
- ④コンニャクはきつとゆでて切っておく。
- ⑤鶏肉を軽く油で炒め、野菜を入れてだし、つゆだしを入れ煮込む。

## TOPICS

### ドイツだより

当店の森山恵美がこの十月に研修のために渡独し、現地レポートを送ってきました。

ドイツの食品はほぼすべてBIO（バイオ）にこだわり、しょう油もBIOマーク付きであること。しかしドイツ人

にはしょう油の使い方がわからず浸透度は今ひとつ。また日本人との味覚の決定的な違いは「ダシ」の味がなく、こと等々、興味深い指摘があるレポートでした。



### 松江まちあるき

島根県立大学の学生さんが当店の木桶蔵を訪問され、次のような感想を寄せられました。

「蔵に入った瞬間、醤油の香りが押し寄せてきます。私たちはもろみが入っている木桶をかき混ぜる作業を体験しました。権を入れ、引き抜くたびに醤油のいい香りがします。」



木桶をかき混ぜているところ

## 「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。きば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。一昨年の猛暑の為か「塩かど」がとれ、エキス分の濃い「もろみ」に仕上がりました。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。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にいねいに揚げ、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