



木桶たより

味の文化を伝える水の都 松江から

おしよ醤油造りの理念

カネモリ醤油の代表的な顔は皆様もご存知の「木おけ生醤油」と「木桶魂」。両者は製法が異なるものの「木桶」と名付けられている様に杉の大桶の中で春夏秋冬を経た天然熟成の「もろみ」を搾っただけのおしよ油です。

以前このコラムで発酵設備の種類をご紹介しましたが、現在主流の屋外発酵タンクで出来た「もろみ」と木桶で四季の温度変化に委せて出来た「もろみ」は分析値で表わせない手ざわり・香り・深みと言った点で大きく異なる「もろみ」であることが分ります。しかし屋外発酵タンクでは量産が可能になる利点がありますし、木桶仕

込みでは大量の木桶を所有していません。生産量が確保できま

せん。現在本場に相当数の木桶を保有し、きちんと生産出来る蔵はかなり少なくなっています。カネモリ醤油は生産量はわずかですが、この伝統的な製法に依る我国のお醤油文化の継承と発展を理念としておしよ油造りを続けて行こうと思っています。



想 権 記

古代海の道

古代の日本・倭国のことを書いた魏志倭人伝に「又裸国・黒齒国有り。復たその東南に在り。船行一年にして至る可し」という箇所がある。倭国から東南に船で一年かかって着く所に倭国に関わる国があったということか？

かつて堀江青年が黒潮に乗ってヨットでサンフランシスコへ渡った。三か月かかった。もし同じようにしてそこから船でカリフォルニア海流に乗ったとすると船は南米を目指す。正に南米は日本から見たら東南！しかし一年は長過ぎる。せいぜい半年。ウーム。

ところで魏志倭人伝が書かれた三世紀、日本列島近辺では春耕と秋取の二回を年の初めと考える「二倍年曆」だったという説がある。一年を二年と数えるやり方。となると半年で東南の南米へ到達するという話は俄かに真実味を帯びてくる。そして驚いたことに南米エクアドルの遺跡から中期縄文期の土器に酷似した土器が多数出土

小林 保子



していた。土器は共に紀元前三〇〇〇年頃のもの。それだけでなく、太平洋岸の日本人の体内にあるウイルスが南米のインディオの中に濃密にあるという報告もある。そんな大昔、私たちの祖先は大潮流に乗って南米の国と交流していたのだろうか？

今夏、友人が日韓共同事業として古代朝鮮半島と日本列島の行き来を実証(実験考古学)するために丸木舟に乗って漕ぎ出すという。韓国巨済島から対馬樟崎までの五十五キロ。倭人伝の書き方で表せば「船行四日にして至る可し」らしい。日数はぐんと短い古代研究の素晴らしい試みであることは間違いない。海の持つ可能性への期待、日韓親善の潮への期待が高まる。

レシピ紹介

親子丼

「木桶醤油のつゆだし」を使った
■材料 鶏もも肉1枚、玉ねぎ1/2個、三ツ葉1束、卵4〜5個、煮汁(木桶醤油のつゆだし大6、水200cc、酒大2、塩少々)

■作り方

- ①鶏肉は一口(1.5cm角)に切って、塩と酒をふり少しおく。
- ②鶏肉の臭みを抜くために、熱湯にさっとくぐらせる。又はフライパンでからいりする。(表面が白くなる位)
- ③煮汁を煮立て、鶏肉とうす切りにした玉ねぎを入れ、中火で2〜3分煮て溶き卵2/3量を先に入れ、2cm位に切った三ツ葉を加える。
- ④まわりが固まり始めたら、はしで中央に寄せ、残りの卵分量を全体に流し、火を止める。(どんぶり用の親子鍋があれば、一人前ずつ作ると良い。)
- ⑤炊き立てのごはんにかけて出来上り。



TOPICS

「木桶魂」inドイツ

ドイツで有名な料理雑誌「essen & trinken」(独語で食べると飲むの意味)の四十年記念号に四十二品目の料理に関する品々が紹介され、その中に当店の「木桶魂」が取り上

げられました。大変嬉しいニュースですが、海外でも当店のおしよ油のファンが一人でも多く出来るよう一層の努力をしていきたいと思



「38」が木桶魂

「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 ■二年熟成木桶しよ油

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よ油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・そばつゆは二年熟成の木桶しよ油をベースに、塩は沖縄の天然海塩・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。

■七年熟成木桶しよ油

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。猛暑の年のおかげで「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(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「木桶しよ油のつゆだし・そばつゆ」と共にぜひご賞味ください。

■木桶しよ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。

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