



2013 冬



木桶たより

味の文化を伝える水の都 松江から

No.53
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/

おしよ油の品質評価

発酵食品であるおしよ油の品質評価はいかになされるものか、機械製品と違って食品であるおしよ油の評価は大変難しいものがあります。基本的にはおしよ油のもつ品質分析評価と人による官能試験評価を合わせた総合評価によって決められています。分析試験は「全窒素分(旨味分)」「食塩分」「無塩可溶性固形分」を調べ、その数値に従って並から最上クラスへと分類がなされています。これに含有アルコール値、色調が加わります。人による官能試験は文字通り人の五感を使い香り、味

覚、味のバランスなどを調べるもので、必ず体調を万全にして実施されなければなりません。当店は夏の発酵が終わった「もろ味」を秋に全ての桶について官能試験を行います。前日からはお酒も止め早く床に就いて体調を整えます。当日は大体午前十時頃の体調が一番フレッシュな時間帯に集中して行います。こうしてその年の「もろ味」の官能評価をしていく訳です。この「もろ味」を搾ったおしよ油に再度官能試験と数値分析を行い最終的な総合評価が決まります。詳しくはJAS法による判定基準がありますのでご参照頂きたく存じます。

想 権 記

伝言力

小林 保子

東北復興支援の仕事で気仙沼と南三陸へ行って来た。二つの町の間は車で移動したが、海岸線を走る鉄道は消滅していた。駅は流され、鉄橋は落ち、線路は捻じ曲がっていた。しかし三年経って線路の一部は道路になり、山にはウンボが入って病院や住宅を建てると言っていたし、地盤沈下で一面潮溜まりが出来ている所は土砂を入れて十メートル位嵩上げをすと言っていた。恐ろしい勢いで風景が変わっていくのだと思った。

地元の語り部のおじさんに話を聞いた。「三十年以内に九十%津波が来るとずっと言われ備えてきたつもりである。貞観津波、慶長津波、明治二十九年の津波、みんな恐ろしさを知っていた。しかし人間っていい加減。二日酔いした後、もうお酒は...と思ってもまた飲んでしまう。それと同じで分かっているけど油断があった」と話された。

和食が世界遺産に登録されるそうだが、これだつてこのままでは作り方さえ忘れ去られるという危機意識からだと言った。食材も同

じ。鳥賊、山葵、私の好きなふつつ(発酵)の菌だつて手に入れるには環境を整え続けなければならぬ。子どもたちにとってハンバーグやカレーライスが和食なのかも知れない。かつてここまで津波が来たということを表した江戸時代の地名、低い土地だということを表した明治時代の地名もなく、嵩上げされた土地を昔からの地形だと子どもたちが思っても不思議はない。意識して継がなければあつという間に、まさに津波のように大事なことが流されていってしまう気がする。



レシピ紹介

ちぎりこんにやく

■材料
こんにやく一枚、木おけ生醤油大サジ3、七味唐辛子少々

■作り方
①こんにやくはスプーン又はおちよこで細かくちぎる。



しょうゆドレッシング

しょうゆ 各1の割りあいよくふつて混ぜて、仕上げに本みりん 白いりゴマ又はゆずのしぼり汁少々で出来上酢 がり

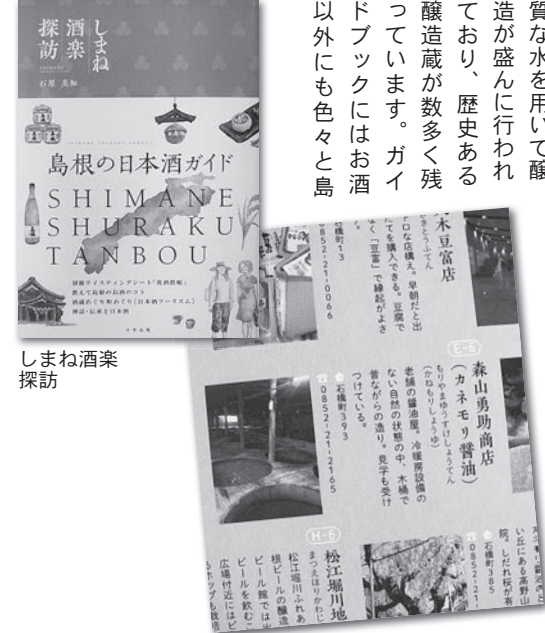
レタス、キュウリの千切り等生野菜にとつてもよく合います。

TOPICS

しまね酒楽探訪

しまね酒楽探訪にて掲載されている「松江市ぶらぶらまつぶ」に当店が紹介されました。

水の都松江では古くから良質な水を用いて醸造が盛んに行われており、歴史ある醸造蔵が数多く残っています。ガイドブックにはお酒以外にも色々と島



「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。さらさら普通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ょうゆをベースに、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。

●文吉つとん・たまきの出雲そば
文吉つと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