



木桶たより

味の文化を伝える水の都 松江から

No.56
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/

七年間熟成させたお醤油造り

お醤油造りにおいては、近年発酵技術も進み短期間で熟成させる事が一般的ですが、当店には七年間も熟成させた「七年熟成木桶しょうゆ」という商品があることをご存知でしょうか。この商品は経済効率からみても勿論、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いけない、もう一年熟成させれば変わるのではないかと、「もろみ」があり、もう一年、もう一年と延ばしとうとう七年目の夏を迎え、その夏が長い異常な猛暑となり、また手を抜かず「もろみ」の世話をしたお陰でしょうか、これがガラリと変わりました。あれ程あった塩カドがとれ一滴口を含むと甘さが広がる極上の味になりました。月間わずかな数量の販売ですが、これをお届けするために杉の木桶を三分この生産に充てねばなりません。これほどの長期熟成のお品を出しているのは今のところ全国でも当店一軒だと思えます。どうぞ一度手に取ってご賞味頂ければ幸いです。時代の要請に応じた大量生産品も必要ですが、極限のこだわり品が残ることで消費者の方々の「しょうゆは安いものだ」という概念を多少でも変えて頂けるのであれば喜びます。

想 権 記

戦後七十年

ある人のこと。

五十歳を過ぎてから南の島に渡り、まだ手が差し伸べられていなかった障害のある人たちに施設を造って支援を続けた。

その人はその島の土になるつもりで活動に取り組んだ。父親が働いていた土地。父親は現地の人に信頼されていた。だから島は憧れの土地だった。

しかしその人は父親の顔を知らない。物心つく前に父親は島に赴任しそのまま徴兵。そして終戦の四日後、父親は南の島の原住民に殺された。

それでも島への熱い気持ちは変わらなかつた。密かに思い続け、仕事に区切りをつけて島に移住。そして二十年余り。ところが気持ちが変わった。帰国するという。

何故？

最近大怪我をした。家族のようにしてきた多くの現地の人に大変な心配と迷惑をかけてしまったという思いが転機になった。活動の中心になってきたからこ

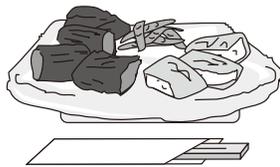
レシピ紹介

厚揚げとなすの炊き合わせ

■材料 厚揚げ2枚、なす4枚、絹さや8枚、だし汁2.5カップ、調味料A（木おけ生醤油大さじ2、砂糖大さじ2、味林大さじ1）、調味料B（木おけ生醤油大さじ1、味林大さじ1、酒大さじ1）

作り方

- ① 絹さやは熱湯に塩少々を入れ、さつとゆでる。
- ② 厚揚げも熱湯に入れ、食べやすい大きさに切っておく。
- ③ なすはへたを取り、半分に包丁を入れ、4つに切っておく。
- ④ 鍋にだし汁を煮立て、調味料Aを加え、厚揚げを入れ、煮立ったら火を弱め、10分ほど煮る。
- ⑤ 絹さやを加えて火をとめる。
- ⑥ なすを鍋に入れ、⑤の煮汁をひたひたに加えて火にかけ、調味料Bを加えて、ふたをして5〜6分煮る。
- ⑦ 器に厚揚げ、絹さや、なすを盛り合わせる。



TOPICS

この度松江地区のJAGリー各店にて当店のお醤油をお買い求め頂けるようになりました。

当店による試食販売のイベントをこれからも春夏秋冬開催する予定です。

写真は今年六月五日にかわつ店にて、だし醤油を使った「素麺」と「酢のもの」の試食販売の様子です。

大変好評で対面販売ならではの意見交換や、食を通しての新しい出会いに私共にとっても有意義なイベントになりました。

今後ともイベントを通して当店のお醤油の魅力をもっと皆様へ伝えられたらと思います。



「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。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に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。

■木桶しょうゆ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。

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。お気軽にご利用ください。



お問い合わせは ☎0120-215821まで