



木桶たより

味の文化を伝える水の都 松江から

No.59
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/

麴造り・先人の知恵

おしょう油造りはまず大豆・小麦の原料を処理し、良質な種麴を選び純粋な麴を造ることから始めます。この麴造りは製麴と呼ばれ、おしょう油造りにととても大切な工程の一つになります。

この時最も気を付けねばならぬ事は雑菌により麴が汚染されることを防ぐことです。雑菌汚染により麴菌の生育が阻害された麴で出来た「もろ味」は旨味の低下、香りの劣化、搾った後のおしょう油の濁りなど様々な問題を起します。雑菌汚染防止には当然製麴装置全般を清浄にして雑菌混入を防ぐこ

想 稽 記

遣島使と岸清一

古里島根県をPRするというボランティア「遣島使」に手を挙げた。私は元々「のぼせもん」。東京の職場での飲み会では必ず島根県の話を出すように心掛けてきた。

身近なところでのPR活動は夫に對して。蕎麦を食べると頭が痛くなると言っていたうどん屋出身の夫を、少しずつ懐柔して今では大の「出雲そば」好きに変えてしまった。

いやいや、そんな話ではない。これから私に求められるのはもっとと広がりがあるもの。そうだ。「今、島根県でしょ！」という人物がいる。

岸清一。近代オリンピックの父。岸は「国際平和のためアジア初のオリンピック開催に向けて働いて欲しい」とクーベルタン男爵に頼まれ、大変な活躍をした。

結局幻となってしまったが、1940年の東京オリンピックの招致のために岸が敷いた布石や業績が、その後の1964年の東京オリンピック開催へとつながっていく。

それは東京オリンピック当時のプランナー・IOC会長が「東京オリンピックは岸の偉業である」と言ったことでもわかる。岸の生きた時代は慶応から昭和初

とが必要ですが、特に蒸した大豆が汚染されやすく、これを防ぐことが最重要となります。その方法として炒った小麦を割砕し、粉にして蒸した大豆に混ぜます。この時粉が大豆の表面を包むことで雑菌混入を防ぎます。当然粉状の小麦は分解も容易ですので、一石二鳥の効果がある訳です。

小林 保子

第一次世界大戦、関東大震災、世界恐慌、満州事変、政治家や財界人を狙ったテロ事件等々不穏な空気が世の中に流れていた。

それは岸の幼な友達でロンドン軍縮会議に主催全権として出席した平和主義者若槻禮次郎の影響もあったかも知れない。うーむ、こうして見てみると、国譲り神話のある出雲には平和を愛する思想が流れているような気がします。

その上もう一つこじつけると、遣唐使も船。岸も東大時代ボートに熱中した。

またロサンゼルスオリンピック大会に向かった「龍田丸」の船上で岸は選手らに練習をさせたりもしている。島根県も船を漕ぎ出そう。私はそのお手伝いをしよう。国際紛争、天変地異、夢を持ってない若者たち……とあまり明るくない現代の日本。そんな荒波の中にこそ、岸の意思を引き継ぎ世界平和、未来の希望を求めて出帆する時に来ているのではなか。

「GOTO2020」。東京オリンピック・パラリンピックまであと4年。

レシピ紹介

温うどん

■材料 文吉うどん、干ししいたけ、鶏もも肉、うす揚げ、ネギ、木桶醤油のつゆだし

作り方

- ①文吉うどんをお好みの堅さにゆでておく。
- ②干ししいたけは水にもどし食べやすい大きさに切っておく。
- ③鶏もも肉、うす揚げも一口大に切る。
- ④鍋にしいたけのもどし汁、鶏もも肉、うす揚げ、しいたけを入れて火が通るまで煮込み、「木桶醤油のつゆだし」でお好みの味にする。
- ⑤器に文吉うどんを入れて④の汁をそそぎ、小口ネギをのせてできあがり。



TOPICS

ご縁スポット

ご縁松江では約18カ所ものご縁スポットがあることをご存知でしょうか。縁結びの地ともいわれる松江には出雲神話に出てくる多くの神社があります。

縁結びにご利益があるといわれる八重垣神社には、「ヤマタノオロチ神話」に出てくる2神、イナタヒメとスサノオノミコトがまつられています。

また、縁結びの神様として有名なダイコク様は出雲大社にまつられており、旧暦の10月は全国の八百万の神々が出雲大社のカレンダ―では10月は神在月になるんですよ！

ご縁スポットは神社以外にも見て、ふれて、食べてとさまざまなスポットがあります。ですので、ご縁めぐりの観光をしてみたいかがでしょうか。

ご縁スポットの松江城・塩見縄手付近には当店もございませう。ぜひお越しください。

私共もみなさまのご縁を楽しみにしております。



八重垣神社
“縁占い”が人気の「鏡の池」

「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。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・だししょうゆ・そばつゆ

このつゆだし・だししょうゆ・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、栗國の塩を使用し、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。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