

2018
冬



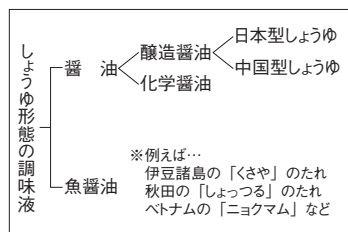
木桶だより

味の文化を伝える水の都 松江から

No.63
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/

おしよ油の原料と分類

近頃は地元・県外から当店の木桶蔵を見学される方が増えて参りました。その方々に「おしよ油の原料は何か分かりますか」と質問するとお答え頂く多くの方が「大豆と塩かな」とおっしゃられます。実は私達が普段使っているいわゆる「こい口しよ油」はこれに「小麦」を加え出来上がったもの。つまり現在の日本のおしよ油の大半は大豆と小麦を半々に使用し、これに麹菌を加えた後、塩水に仕込み、発酵・熟成された調味料というものです。この小麦を使うことが日本独自の製法でこれに依り、より多くのうまみの成分を小麦からも生み出すことが出来るのです。世界にはこれ以外に中国醤油・化学醤油・魚醤油などがありますが、小麦も使う私達の「日本型しよ油」は先人の知恵の結晶といえるすばらしい世界の調味料であることを知っておきたいと思えます。



想 記 「オルガン散歩」

仲良しと年数回「オルガン散歩」をしている。

と言つてもどんな散歩なのか？ 残念ながらオルガンに関する博物館や教会を巡るとか、オルガン好きが次々リレートークをするとか、そういった高尚なものではない。単にオルガン演奏を聴いた後、最終目的地のお食事処まで歩いて行くだけ。しかし聴くのはあのサントリーホルのパイプオルガン。月一回ある調律の為の無料のコンサートに赴くのだ。無料と言っても腕のあるオルガニストの演奏だし、会場は申し分なし。私達はちゃっかりロイヤルボックスに座ったりして名曲を楽しむ。高天井から荘厳で滋味深い音が降って来る感覚にしはしウツトリ。至福のひとつだ。

小林保子

へ。しかし行列の出来る若仲や印象派展などには行かない。根津美術館や庭園美術館で仏像と対面したり、アール・ヌーボーのアーキテクトを鑑賞したりの洗めの感動タイム。私達らしいとひとりごちてきたところで暖簾をくぐる。馴染みの店なので持ち込みのお酒も混ぜながら美味しい肴とお喋りで乾杯。歩いている時もワイワイ冗談を飛ばしていたのだが、店での近況報告や蘊蓄がまた刺激的。一人は南極探検の体験談を話す。もう一人はレコードやカセットテープの音について語る。別の人は化石掘りについて一席ブツ。そして私は古代の国名「馬臺・倭・大和の変遷について謎かけをして夜は更ける。

レシピ紹介

おからの酢の物

■材料 おから 200g きゅうり 1と1/2本
人参 1/2本 玉ねぎ 1/2ケ
カニカマ 1/2袋 卵 2ケ
まぜたら酢のもの 150cc
淡口醤油 小さじ2

作り方

- ①おからはフライパンで乾煎りする。あるいはレンジで耐熱容器にラップをしないで2分半。熱を飛ばすように混ぜて更に1分加熱する。
- ②きゅうりは切つて塩もみしておく。
- ③卵はいり卵にする。カニカマはほぐしておく。
- ④たまねぎはうすくスライス。人参は千切りにしてレンジで2分加熱しておく。
- ⑤すべての材料をボールに入れて淡口とまぜたら酢のもの混ぜる。



TOPICS

不昧公二〇〇年祭

今年是一年を通じて大名茶人といわれた松江七代藩主、松平治郷公(後に不昧と号した)の没後二〇〇年を記念して不昧公にまつわる様々な企画・展示が行われています。

特に現代でも茶器の評価基準として有名な「雲州蔵帳」に載っている不昧公好みのお道具・書画が全国から集められました。普段見ることのない作品に触れた方々は大変感動なされたようでした。

当店の近くにも不昧公が一七七九年に構えた茶室(明々庵)があり、そこでは松江城を眺望できてお抹茶を頂き、安らぎの一時を過ごすことが出来ます。今年いっぱいこの二〇〇年祭は松江市の各地で行われていますので機会があればどうぞお立ち寄りください。



大茶会でお点前する筆者

「カネモリ醤油は 懐かしい香りがする」

《使い分け》

■木桶蔵
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にいねいに揚げて、当店の「木桶しよ油」で味付け致しました。

N/Wセットのご紹介

レシピ欄に掲載しております「おからの酢のもの」は贈答用セットの「まぜたら酢のもの」等の調味料でお作り頂けます。



お問い合わせは ☎0120-215821まで