

木桶だより

味の文化を伝える水の都 松江から



2017 冬

No.61
発行 蔵元「カネモリ醤油」森山勇助商店
〒6900881 松江市石橋町393
TEL.0852(21)2165 / FAX.0852(21)2180
http://www.kioke.com/

「カネモリ醤油」のロゴマークの由来

今回はカネモリ醤油の「木桶蔵」を見学された方々からよくある質問に、当店のロゴマークに関するものがありましたので、そのご説明を致します。つまり、お店の名前は森山醤油店(資) 森山勇助商店)なのに、何故「カネモリ醤油」と言うのか、商標図柄(ロゴマーク)はどういう意味かと云うものでした。

これは写真でお分りの様に「森山」を図形化したものです。ロゴマークを分解しますとカネだれの部分「カ」と星(菱)の部分に分れます。「カ」をへに動かせば「山」の形に見え、星は「森」を星(菱)に型取ったもの、つまりカネだれ部分の「カネ」と中の「カ」は森「モリ」を図形化した部分で合せて「カネモリ」となった次第です。

お醤油業界は伝統的産業です。各社独自のロゴマークを所有しています。例えば〇は亀甲印ですが、これを使ったキッコロ〇〇醤油と云った具合です。色々とお調べになるとその由来と意味がお分りになることと思います。



想 権記 いもむしラグビー

いもむしラグビーの試合に出ました。楕円形のラグビーボールをトライゾーンに入れるあれです。家に帰って「今日ラグビーをやった」と言っていると、夫が「お前怪我しなかったか?」と訊きました。

スポーツ音痴の私がラグビーを聞いても大丈夫。全員専用のいもむしウェアを装着し、基本的にはほく前進か、転がってボールを追います。「あ、あそこボールが」と思っても腕だけでツイツイとは進めない。もどかしい、もどかしい。

一緒にチームになったのは4歳の女の子と70歳の男性、若い男女と私の5人。でもみんなもどかしいのです。このスポーツは2015年日本で設立された世界ゆるいスポーツ協会が作り出しました。

東京オリンピックに向けて日本中が盛り上がりつつある今だからこそ、スポーツの一部のエリートのものにせず、運動神経が鈍いとか障がいがあるからと思っているスポーツ弱者をなくして、スポーツを楽しむという考えで作られました。

別の種目、ハンドソープボールで思わぬ発見もありました。本来ボールを扱う競技は滑らないように手に粉をはたきますが、これは超ヌルヌルの液をつけて行きます。

当然滑ること、滑ること。結果、手や腕にだけ頼ってシュートすると上手くいかず全身を使わなければなりません。正規のハンドボールの日本チームは腕に頼りがちなのだそうですが、海外の強豪チームは全身を使ってシュートしているそうで、このハンドソープボールから良いヒントがもたらされたそうです。

「新しい不便」を与えられることによって、力の差がなくなり誰でも参加、それぞれの世界が拡張するゆるいスポーツ。勝ったら嬉しい、負けても楽しい。

でも私、ずっといもむしやってたら早く人間に戻りたくありません。



白菜の甘酢漬

レシピ紹介

■材料 白菜1kg、人参小1本、うすくち醤油20cc、まぜたら酢のもの200cc、塩つべ 40g、たかの爪少々、ゆず少々

■作り方
①白菜は食べやすく切り薄く塩をして絞っておく。人参は千切りにして1.5分レンジする。
②白菜・人参・塩つべ・ゆず・たかの爪と「まぜたら酢のもの」・うすくち醤油を混ぜる。



さといもとゆで卵のサラダ

■材料 さといも8個、ゆで卵2ヶ、きゅうり1本、人参小1本、コーン大さじ4、マヨネーズ大さじ2、つゆだし小さじ2、まぜたら酢のもの少々、塩少々、あらびきこしょう適量

■作り方
①さといもは皮をはいで一口大に切って、柔らかくなるまで茹でる。人参は半月切りにして茹でる。きゅうりは塩もみしておく。
②ゆで卵はフォークなどで粗く刻んでおく。
③ボールにすべての材料を入れて、さといもを軽くつぶす様に混ぜる。



TOPICS

今と昔

当店は創業から140年程経ちますが、その歴史の「コマ」を感じさせる写真を今回ご紹介したいと思います。

向って右の写真は、大正初期のお店の外観です。あまり現在と変わりませんが、大八車や自転車配送している様子は時代を感じさせます。

左の写真は同じ頃、店内の土間で撮影されたものです。

左手前の四代目社長と当時の社員の方々が写っています。

当時は大半の製造工程が手作業のためたくさんのお手仕事を要した事がわかりました。

現在は約10名程の精鋭部隊によって皆様においしいお醤油を造りお届けしております。



「カネモリ醤油」は懐かしい香りがする

《使い分け》

■木桶魂(きおけたましい)
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。きば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스가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、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」とれ、エキスの濃い「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。出雲そばはそばの皮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「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「木桶しょうゆ」で味付け致しました。

Nセット(季節のセット)のご紹介

レシピ欄に掲載しております「白菜の甘酢漬」を造れる調味料セットをご用意いたしました。



お問い合わせは ☎0120-215821まで