

2018
夏



木桶だより

味の文化を伝える水の都 松江から

No.62

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/

香り2つと

お醤油は調味料として、つけ醤油としてあるいはお料理にと多様な目的で使われますが、その「香り」については意外に関心が払われていないように思われます。

お醤油の「香り」は分かっているもので約三〇〇種もの成分に分かれるとされています。そしてそれらの成分が複雑に絡み合っており、その商品の香りとなる訳ですが、当店のような木桶蔵で長期の熟成をしているお醤油には又、独特の香りが生まれる様です。

実際にお客様からは、「カネモリ醤油」さんの香りは他のものとはつきり違うので、すぐ分

かるとおっしゃって頂いていきます。当店のお醤油の香りも一四〇年にもわたり続いてきた「木桶蔵」からもたらされたものであることは間違いありません。

お醤油工場でも麹造りから一貫生産をしているところでは、夫々のお醤油の「香り」が存在しているはずで

ワインやお酒で「香り」を楽しむように各社で微妙に違うお醤油の香りも楽しんでみられたらいかがでしょうか。



想 記

絵葉書孝行

田舎で一人暮らしをしている九三歳の母に絵葉書を送っている。出すのは月に二、三回位だろうか。母はメールもしない。私は仕事で忙しい。その為、電話はなかなかかけづらいのだ。そうなるに：そうだ、観光地や美術館に向いた時に買い求めている絵葉書が山のようにあつたはず。これを使わない手はないと思いついた。

それに高齢者には自分宛の郵便物がそう来ないだろうから嬉しいに違いないと自分勝手な理由も考えた。

しかし一番大きな理由は：年をとった母の会話がいつも孫や子への過剰な心配ばかりでちょっと重いというのが本当だったと思つた。もちろん返事は不要。送りつけのルールである。

内容は庭のオリーブの木がいくつか実をつけたとか、ちよつとした知り合いにもどんだん声をかけ、総勢三〇〇人位の人を呼ぶという台湾の結婚式に招待されたとか、「猫じゃらし」の穂を焦がして醤油をつけて食べたらおいしかったとか、些細な話ばかりである。

ある時、仕事が忙しくて半月位葉書が出せなかったことがある。気が向いた

小林 保子

時の便りなので、しばらく出していないことさえ自分で忘れていた。

やあつて母から電話があつた。いつもに増して心配そうな声。

「大丈夫？何かあつたの？」と尋ねる。

「ええ？何のこと？」と私。

「なかなか葉書が来ないので心配してました」と言う。此の頃では絵葉書を楽しみにして、毎日郵便受けを覗きに行くのを日課にしているとのことだった。

「わあ、そんなに喜んでいただんだ！」と私は一人感激した。

それ以降、私にとつても「次は何を書こうかな」と通勤電車で揺られながら考えるのが楽しみになった。

ちなみに妹は電話孝行派。私に出来ないことをやってくれている妹にも感謝である。



レシピ紹介

鶏ムネ肉のねぎソースがけ

■材料 鶏ムネ肉 1枚、しょうが 1片、ニンニク 1片、ねぎ 一本、きゅうり 一本、まぜたら酢 大3、木桶醤油のつゆだし 大2、淡口醤油 大1、お酒 少々、オリブ油 少々、ミニトマト12個

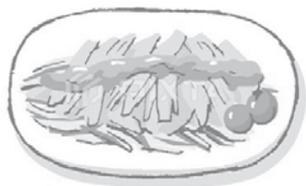
■作り方

①鶏ムネ肉は半分の厚さに開いて、お酒に浸す。取り出してオリブ油でコーティングする。耐熱皿にムネ肉を並べてレンジで600W、3分加熱。裏返して600W、3分加熱する。

②たれを作る

しょうが、にんにくはみじん切り。ねぎは細切り。きゅうりは小さめの乱切りにする。まぜたら酢・淡口醤油、つゆだしにすべてを混ぜる。

③鶏ムネ肉を食べやすいようにそぎ切りにして、器に入れ②のたれをかけて、ミニトマトを飾る。



TOPICS

今と昔 ②

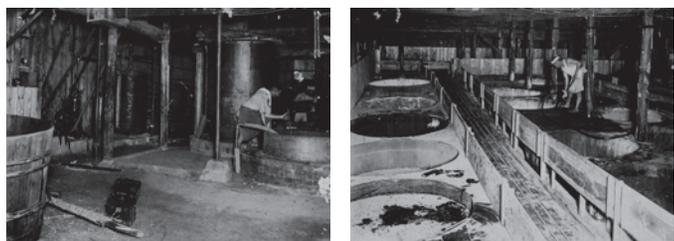
当店は創業から一四〇年程経ちますが、その歴史の「コマ」を感じさせる写真を前回に引き続きご紹介したいと思います。

向かって右の写真は昭和初期の木桶蔵の様子です。

左側は当時の工場内の様子です。火当て（熱処理）作業をしているものと思われ

ます。近年、木桶による醤油造りも激減し、この様な木桶蔵も貴重なものとなりました。

時代を経ても創業当時の蔵による「変わらない味」を今後も守り続けていけたらと思います。



「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 ■二年熟成木桶しょうゆ

お寿司、お刺身へのつけ醤油として、又どのようなお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で

■木桶醤油のつゆだし・そばつゆ

このつゆだし・そばつゆは二年間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。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。

N/Wセットのご紹介

レシピ欄に掲載しております「鶏ムネ用のねぎソースがけ」の「たれ」を贈答用セットの「木桶醤油のつゆだし」等の調味料でお作り頂けます。



お問い合わせは ☎0120-215821まで