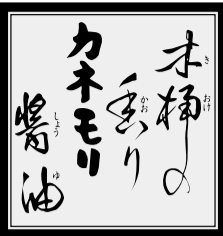


木桶だより

味の文化を伝える水の都 松江から

2022
冬



No.71
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
https://www.kioke.com/



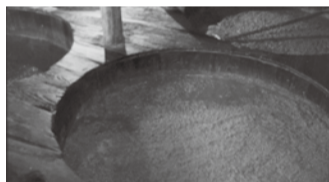
「もろ味」を育む。

今年もこの秋十月に恒例の「もろ味」調べを行いました。「もろ味」は生きています。「もろ味」とは原料となる大豆・小麦を処理し、種こうじを加えて「麴」を造り、塩水と共に容器（タンク・木桶など）に入れ、一定期間、発酵・熟成させたものです。天然醸造では最低でもひと夏を越し、長いものでは数年に亘り熟成を行なうものもあります。

カネモリ醤油の味、香りなどは、全体としては木桶と蔵に棲み着いた蔵菌に決定づけられる訳ですが、その中でも一本一本の桶の中の「もろ味」には微妙な違いが現れて来ます。

この違いを見出す作業が秋の「もろ味」調べとなる訳です。子供の性格が全て違い、成長するに従って変っていく様に「もろ味」も夏を越して変って行きます。その変化には驚くばかりです。

子供の成長を見守る様な、そんな気持ちで「もろ味」を育てていく、それが天然醤油造りの楽しさでもあると言えますでしょう。



想 耀 記

「金木犀のお酒」

今年の夏には参った。猛暑猛暑の日々。いつまでも外せないマスク。エネルギーが不足するという報道……。どれも考えるだけで暑苦しい。疲労感が高まった。関東は十月初め、二十四節気の寒露ももうすぐというのに夏のような日があり、秋のことなど思いも浮かばなかった。しかし嬉しいことに秋はちゃんと用意されていたのだ。ある日考え事をしながら道を歩いていると、どこからか仄甘い香りが漂ってきた。「あつ、金木犀」。私は急いで周りを見回す。あつた！花を付けた金木犀の木。秋に出会えたと思った。そして何故だかずっと昔作った俳句を思い出した。

「振り向いて人探すと金木犀」

そうなのだ。予期せぬものや、予期せぬ人に出会った時の方が、喜びが大きい。

一気に感じた秋を、何とか我が物にしたいと考えた私は、この美しい香を形にしようと思った。自

小林保子

然の恵みを写し取りたい。今回は金木犀酒にしようと思った。きつとお酒が金木犀色に染まるだろう。この小さな花の束は指先で摘んで採ろうとするが、ハラハラと指先からこぼれて落下する。なかなか集まらない。やっと集めた花は洗わずゴミなどを取ってお茶袋に詰め、ホワイトリカーを入れた瓶に入れた。一週間後には取り出す。それだけ。

忘れずに咲いてくれた儂い花に感謝し、自然と一体になれたと感じながら私は一献傾ける。こんな自己満足の試みが好き。大切にしている。



レシピ紹介

醤油を使ったバナナデザート

■材料 バナナ 4本、
バター又はマーガリン 大1、
木桶魂 大2、
ハチミツ 適量

■作り方

- ①フライパンにバターを入れ、皮をむいたバナナを入れ、弱火でフタをする。時々こげつかない様にひっくり返す。
- ②やわらかくなったら木桶魂をかける。
- ③バナナの上にハチミツをのせて、更に返しながらからめて出来上がり。温かいうちにお召し上がり下さい。



しょうゆドレッシング

しょうゆ 各1の割りあいよくふって混ぜて、仕上げに本みりん（白いりゴマ又はゆずのしぼり汁少々で出来上がり）がり

レタス、キュウリの千切り等生野菜にとってもよく合います。

TOPICS

おでかけ松江（松江inカタカナ自由が丘）

このたびは松江市地域おこし協力隊による首都圏出店販売にて当店の「木桶醤油のつゆだし」「木桶しょう油の手造りかきもち」、新商品の「あごひびき」を出品致しました。

「松江の良さを知ってもらい、興味を持ってもらう」というコンセプトで、二日間の東京自由が丘・マルシェでの出店でしたが、首都圏のお客様にとって、特に日本海のトビウオを炊き上げた「あごひびき」はめずらしく、田舎らしさもあり、たくさんの方に手にとって頂きました。

このイベントを通して松江の魅力、当店の商品へのこだわりが首都圏のお客様に少しでも伝わっていれば嬉しく思います。



「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ですよ。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、塩は沖縄の天然海塩、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」とこれ、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

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。当店の「木桶しょう油のつゆだし・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、更に室内で乾燥させた生地を一つ一つにねいに揚げ、当店の「木桶醤油」で味付け致しました。

新商品「あごひびき」のご案内

この「あごひびき」は日本海で獲れた天然トビウオ（あご）をカネモリ熟成木おけ醤油で炊き込みました。お食事のお供として、あつあつのご飯に乗せていただいたり、お茶漬など木桶しょうゆの味と香りを合わせてお楽しみ下さい。



お問い合わせは ☎0120-215821まで