



# 木桶だより

味の文化を伝える水の都 松江から

No.72  
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/

## 「二麴三火入」

皆様方は「二麴三火入」という言葉をお聞きになった事があると思います。これは昔から醤油造りにたずさわる者が必ず耳にする言葉です。「二麴」とは一番目に大豆・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を意味しています。

次の「三火入」とは麴を仕込んだ後のもろ味噌管理全体を示す言葉です。因みに「二火入」とは「二火入」を「二火入」にする為の長い棒状の用具のことです。もろ味噌を木桶で一〜二年間も熟成させる伝統製法では、この「二火入」は今日でも

も作業の上で欠かせません。

最後の「三火入」はもろ味噌を搾った生しょう油を加熱して一定の品質に保つ事ですが、それも含まれた最終工程の商品品質管理を示しています。「二麴三火入」というこの短かい言葉の中に醤油造りの全工程のポイントが語られている事にお醤油という伝統産業の奥深さを感じられる事と思います。



## 想 権 記

### 「燻製沢庵」

三〜四人の仲良しが集まると、大概それぞれが小さなお土産を持って来る。

皆に何をあげようかと考えるのも、集まりに参加する楽しみの一つ。

この前の集まりで、はるみさんは燻製沢庵を持って来てくれた。しっかりと干されて歯ごたえ抜群の沢庵だった。

私の好きな食べ方は細かく刻んでクリームチーズに混ぜ込みワインのお供にする、とか、沢庵と生姜を細く刻んで油で炒め、醤油を回しかけてご飯と一緒にという食べ方。

はるみさんに作り方を聞いたら、やっぱり手間がかかっていた。自宅マンションの十五階で太陽と夜風に当てて大根を干す。雨が降ると取り入れ冷蔵庫に。大根がシワシワに萎んできたら液に漬けて仕込むこと約一カ月。後はチップを燃やした煙で燻して燻製にし、出来上がりとのこと。時間も労力もかかっている分、自然の呼吸を取り込んで

小林保子  
特の味に仕上がった作品は何ともいえない幸福な味。  
いぶりがつこの本場ではお婆ちゃんたちが自宅の物置などで昔ながらのやり方で大根を干し、囲炉裏の煙で燻して「鱈甲色」のいぶりがつこに仕上げている。そう、それはお婆ちゃんたちの生き甲斐でもあり、あの場所だからこそ生み出せない極上品だったのに、食品衛生法が改正されて作業場をもっと衛生的に改築しないと製造許可が下りないことになった。お婆ちゃんたちの中には、あと何年仕事を続けられるかわからないのに改築のお金を出さず決心がつかず、ここが潮時と辞める人も出て来たそう。きっと日本中に似たような話があるに違いない。  
作り手が静かにいなくなり、独特で希少な品々がいつの間にか消えていくなんて、何とも寂しい話である。



## レシピ紹介

### きのこご飯

■材料 米3カップ  
鶏ムネ肉1/2枚

きのこ(しいたけ、しめじ、舞茸など)  
うす揚げ1枚、人参1本  
ごぼう小1本、酒・味りん各1  
木おけ生醤油・うす口各1



#### ■作り方

- ①お米は30分前に洗っておく
- ②お肉は1〜2cm角(食べやすい大きさ)に切る
- ③きのこ・うす揚げは細切り、ごぼう・人参はさがさがきにする
- ④炊飯器にお米、調味料、だし汁(なければ水)を目盛りまで入れる
- ⑤きのこなどの具材を入れて炊く

## しょうゆドレッシング

しょうゆ(各1の割合)をよく混ぜて、仕上げに本みりん(白いりゴマ又はゆずのしぼり汁少々)で出来上り酢(がり)をいれる。  
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

### 「素敵な訪問客」

風薫る五月、当店に美しい振袖姿のお客様が木桶蔵見学にお越しくださいました。

「日本酒」を中心に日本文化の魅力を国内外に発信する親善大使を担う「2023 Miss SAKE Japan」の島根県代表としてファイナリストまで上り詰めた土倉麻杏さん。日本酒と同じ発酵食品である醤油にも興味津々といった様子で熱心に説明を聞いておられました。

「木桶蔵には創業当時からずっと棲みついている蔵菌(酵母菌)の存在に自然のパワーを感じられました。」との嬉しいお言葉をいただき、伝統的日本文化の継承の担い手として私達も身の引き締まる一日となりました。



「Miss SAKE News/Blog (2023.05.25)」より

## 「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・そばつゆは二年間熟成の木桶しょうゆをベースに、塩は沖繩の天然海塩、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。

## 新商品「あごびびき」のご案内

この「あごびびき」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