



2011 冬



木桶たより

味の文化を伝える水の都 松江から

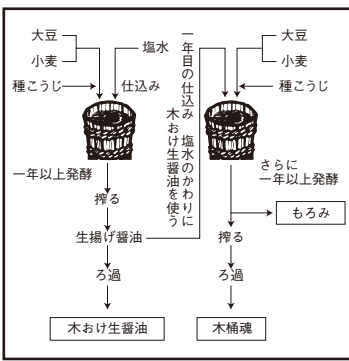
No.49
発行 蔵元「カネモリ醤油」森山勇助商店
〒690-0881 松江市石橋町393
TEL.0852(21)2165/FAX.0852(21)2180
http://www.kioke.com/

再仕込醤油(甘露醤油)②

今回は再仕込醤油の製法をご説明致しました。今回はその特徴につきお話し致します。

再仕込醤油は一般的なこい口醤油と違い仕込時に塩水の代わりに生揚げ醤油を使用する為、その

「もろ味」は全体に粘りが多く色も黒く、溶解にもとても時間がかかります。しかし一方でエキス分が高く旨味のちっそ値も二・〇%以上となり、こい口醤油にはない風味・旨味が得られます。このお醤油の平均的なデータは、色二番以下(相当黒い色)、ちっそ値(旨味分)二・〇以上(こい口醤油に比べ



●カネモリ醤油の製法(例)

四〇〜五〇%も旨味多し)、塩分一五%前後のものとなり、旨味が多く塩分は低めのお醤油といえましょう。このお醤油はすし・さしみのつけ醤油、お料理の仕上げの隠し味としてお使い頂けます。当店の「木桶魂」は、この再仕込みの製法でできたお醤油です。

昔走った道を今歩こう①

山陰文芸協会会員 奥原啓三

卒業した翌春に終わったそうだが、母校の島根県立松江北高等学校には、全校生徒による宍道湖一周のマラソン大会があった。

それは普通だった川津校舎から、松江の橋本市街を抜け、宍道湖北岸にあった旧県道を旧平田市に向かう。続いて、庄原街道と呼んでいた県道を南下して国道九号に出る。そこからは宍道湖の南岸沿いに残る旧国道を東進し、橋南市街を通り、新大橋を渡って、学校に帰るもので、約五十五キロだった。

さて、大震災の前に同窓生の間で昔走った道を五区間に分けて歩こうという話題が持ち上がる。準備会を開き開催要項などを話し合った。みどりの日の朝、旧校舎の正門跡に昭和四十二年卒の男女十三人が集合。伴走の車を随行させ、初回の目的地である秋鹿町に向け、九時半に出発した。

昔走った道を歩こうと市街地では、道を選んで歩き、湖北に出る旧県道を歩く。やがて浜佐田踏切を渡って国道四三二号に出た。佐蛇川の茶屋前橋を渡り、その先のコンビ



二でトイレ休憩。続いて国道脇の歩道を暫く西に歩き、JAの古江支店前から、旧県道に入る。

やがて、干拓地に出た。その一角にある貸農園前で小休止。女性の一人がギブアップし、伴走車に乗り込んだ。「さあ行こう」と声を掛け合い、腰を上げる。先方の右にある踏切を渡って少し行くと、道の勾配が急になった。「まさかの坂だ」と言いながら、峠を下って長江駅へ。今は廃止されている駅の西側踏切を渡り、国道に出た。

湖岸の国道沿いの歩道を西に進む。秋鹿町の東踏切を渡ると、線路の西にこの日の終点である鰻屋が見える。

初老の身には適度な、約十二キロの道程を約三時間かけて歩いた。次回は今秋に行くと約束し、参加者の全員でグラスを傾けた。

レシピ紹介

そら豆すり流し

■材料 そら豆24ヶ、北海道老6匹、しょうゆ小1・1/2、かたくり粉小6、塩

作り方

- 鍋にそら豆が充分かぶる位の水を入れ、塩を加え沸騰したら、そら豆を入れてゆでる。
- ゆであらった豆に、ひろげてさます。
- 豆の皮をむいて、すり鉢でなめらかになるまですり、かたくり粉小6を加えて混ぜる。更にだし汁カップ5を加えてのばす。
- ③に塩小3、うま味調味料を加え、うらごしする。
- 鍋にうつつし、火にかけて、木しゃもじでかきまぜながら煮る。おろしぎわにしょうゆ小1を入れる。
- 北海道老は頭をとり、皮をむき、尾をとり背わたを取って三つに切る。だし汁カップ1/2、塩小1/3、しょうゆ小1/2の吸地で煮る。
- おわんに⑥を盛り、⑤のつゆをかける。



TOPICS

ジパング倶楽部

11月号



「ジパング倶楽部」11月号にて当店が紹介されました。今回「雪女」等有名な「ラフカディオ・ハーンと松江」特集をされ、ハーンが曾祖父にあたる小泉凡さんが当店へお見えになりました。「ジパング倶楽部」を片手に遠方からもお客様が歴史ある当店の蔵を見学に来て下さり、ハーンの愛した松江の風景を堪能されました。

のんびり雲第5号

「七年熟成木桶しょうゆ」はエキス分も多く、練り製品にも大変よくあうと思います。ぜひご家庭でもお醤油を使いた試食会を行ってみてはいかがでしょうか。

鳥根県立大学短期大学部・総合文化学科発行の文化情報誌にて、「七年熟成木桶しょうゆ」を用いた「かまぼこ大試食会」が掲載されました。

「醤油を付けて食べるとサザエの味がした」等の意見もあり、13種類の練り製品を上手に紹介して頂きました。



皆様も松江へお越しの際は是非お立ち寄り下さい。

「カネモリ醤油は懐かしい香りがする」

「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

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。さらさらの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お品ですので、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。昨年の猛暑の為か「塩かど」がとれ、エキス分の濃い「もろみ」が仕上がりました。一滴でお口の中に甘みが広がります。



文吉うどん・たまぎの出雲そば

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「たまぎ」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「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「木桶醤油」で味付け致しました。

Rセットのご紹介

【七年熟成木桶しょうゆ】を組み入れたギフトです。出雲そば、そばつゆとかきもちも入っています。お手頃の価格ですのでお気軽にご利用ください。

