



2014
夏

No.54
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/



木桶だより

味の文化を伝える水の都 松江から

日本食文化を豊かにする醸造品

日本酒と醤油。どちらも日本人とは切っても切れないものです。が、同じ醸造品とはいえ、日本酒が酒造米を用いるのに対し、醤油は大豆と小麦、前者が発酵を20日前後で終えるのに対し、後者は最低1年（天然熟成の場合）、前者が雑味を嫌うのに対し後者はそれほど問題とせず、時には雑味が料理の中に生きてくる等、醸造に当たったの取り組みが違います。

しかし、この全く違う醸造品が日本の食文化を豊かにして来たことは皆様もご承知のとおりです。日本酒には古来、食前酒・食中酒という分類があり、和食にこそ相応しいものです。醤油はこれがなければ、今日の日本料理の発展はありえないといえるほど、日本の食

文化と結びついたものなのです。その点、近年の地酒ブームは日本酒を見直す動きとして定着しているようです。また、伝統的製法の醤油も皆様のご支援を得られるようになりまし。私共の蔵でも以前より職人さんが元気になったようです。「精神論」といえば古臭いかもありませんが、お酒造りにしろ、お醤油造りにしろ先ず、きちとした取り組み、つまり「心構え」があつてこそ初めて、人とつて一番心地よい味わいが生まれるのだと思います。

今年も地元小学校の可愛い生徒さんが当社の木桶蔵を見学されます。彼らの心の中に少しでも本物と触れた感動が残れば幸いです。感じる場所です。

想 記

スーパーフードと幸福しあわせ

小林 保子

スーパーフードが凄。今の食事は変えず少量プラスするだけで、身体の機能や調子が良くなっていくそう。しかし凄いと行って飛びつくのは単なるオタク。私はスーパーフードを人間の本能を満たす、つまり幸せと関連する食べ物として捉えたい。

ある人が人間の幸福には①やってみる、②ありがたう、③なんとかなる、④あなたらしくの四つの要因があると言っていた。

①スーパーフードの王様スピルリナ。30億年前から命を繋いできた最古の植物。βカロチンや鉄分がほうれん草や人参の何十倍、何百倍も含まれている。でも「えっスピルリナって藻？藻の臭いがするの？」と敬遠しないこと。好奇心こそ人の幸福度を上げていく。果敢に挑戦することが大切だと思う。

②味噌、醤油、納豆…。日本の発酵食品もスーパーフード。整調作用は鬱にも良い影響があると

か。先人が何百年もかけて小さな巨人・菌パワの環境を守ってきたことに感謝。ありがとうも間違いなく人を幸せにする。

③強烈な紫外線や豪雨などアマゾンの過酷な環境で自分を守るしかなかったアサイーには老化や生活習慣病を予防するポリフェノールがたっぷり。危機が襲つても何とかなんとやり過ごす精神を、直径1cmの小さな奇跡の果実に感じる。何とかなんとと思うのも幸せへの確かな道だ。

④個性的なスーパーフードと響き合える幸せは、身体や心の声をきちんと聴ける人にこそ出来ること。やはり自分らしさを大切にしている人は幸福の代名詞なのだと思ふ。

（スーパーフードの定義はいろいろあるが、微量ながらも重要な成分を含むヘルシーな食品という捉え方が基本）



レシピ紹介

ヘルシー大学いも

■材料 さつまいも 500g (中3個位)
黒いりゴマ 少々
サラダ油 適量
あめ衣 砂糖 大5
本みりん 大5
木桶生醤油 大1

■作り方

- ①さつまいもは乱切りにして、耐熱容器に並べてフワッとラップをかけ、電子レンジで四〜五分加熱する。
- ②フライパンにサラダ油を入れ、さつまいもに焼き目をつける。これを別容器に移しておく。
- ③あめ衣の材料をフライパンに入れ強火にかける。細かい泡が出て、とろみがついてきたらさつまいもを入れ、弱火にしてこげないようにからめる。仕上げに黒いりゴマをふりかける。



しょうゆドレッシング

しょうゆ 各1の割りあいよくふつて混ぜて、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
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

ふれあい

毎年春、当店の向かいにあるお寺、「千手院」では樹齢三百年の枝垂れ桜が咲き誇り、沢山の花見客で賑わいます。三月下旬から四月上旬まで当店は初の試みとして倉庫の一角を売店にし、皆様との交流をはかりました。

「このいい香りはお醤油屋さんだったのね」、「もろ味も売れているのね」など沢山の方々にとっても喜んで頂きました。



来年もまたお客様に会える事を桜の開花と共にお待ちしております。

おしらせ

当店に新しく「二年熟成木桶しょうゆ」の五〇〇mlベツ

トポトルサイズの商品が加わりました。お客様のご要望にお答えし、冷蔵庫での場所をとらず、お一人でも使い切りやすいサイズとなっております。どうぞご利用下さい。



「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 ■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。さらさ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「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。

■文吉つどん・たまきの出雲そば

文吉つどんは江戸時代の安政年間完成した名物うどんー原文吉の「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。

ミニセットのご案内



ひもで結んだ手さげバッグ仕様のかわいい箱のミニセットです。200mlと150mlの小瓶2本入りで商品の組み合わせ自由です。ちょっとした手みやげやゴルフ等の景品としていかがでしょう！

お問い合わせは ☎0120-215821まで