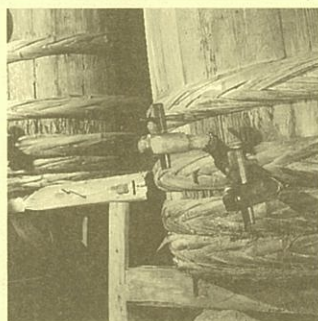


2014
冬



木桶たまり

味の文化を伝える水の都 松江から

No.55
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/

おしょう油造りにかける「おもい」

近頃は市の観光課が始めた「街あるき」コースが知られるようになり、コースの中に入っている当店のおしょう油蔵を毎月多くの方が見学される様になりました。

この「おしょう油蔵」の中心部が仕込蔵です。その中に入りますと大きな杉の木桶がずらりと並び、そして天井から壁にかけて一面酵母菌で覆われた独特の世界が現れてきます。見学にみえられた方々に感想を伺ったところ「とても神秘的だ」、「未だこんなところがあったのか」、「本物とはこういうことを言うのか」との驚きのお言葉を頂きました。

経済効率からみても当店のように、自然の温度変化に委ねて一三年というとても長い時間を掛けてしょう油造りをする蔵は年々少なくなっています。当店には七年

想 権 記

足元は宝の山

今「フットパス」というのが流行っているらしい。里山や古い街並みなどを大体5km位、二〜三時間で歩く。民間団体がマップを作っていて、トイレや途中棄権する時に幹道に出る道も示されているそうだ。体への負担や危険も少ないので手軽なレクリエーションらしい。

私は家の周りを三十分位かけて散歩する。コースを十パターン位開拓してそれぞれに名前を付けている。雑木林の斜面にいくつもの道路を通しているところは「切通しコース」。氏神様と除夜の鐘を打つお寺を巡る道は「祈りコース」。湧水が染み出て水たまりが出来ている道は「ビオトープコース」。「薔コース」もい。少し高台になった所まで上るといろいろな色の屋根が見渡せる。新興住宅地なので端午の節句でもあまり鯉は泳いでいないが、渡ってくる五月の風が気持ちいい。

またある人は「一人一品運動」を始めたそうだ。二十年前に大分県知事だった平松守彦氏が提唱した「二村一品運動」と同じ地域を活性

間も熟成させた「七年熟成木桶しょう油」という商品があります。月間わずかな数量の販売ですが、これをお届けするために杉の木桶を三分この生産に充てねばなりません。これほどの長期熟成のお品を出しているのは今のところ全国でも当店一軒だと思えます。ですからこの商品をお使い頂いているお客様は本当にラッキーな方だと思います。時代の要請に応じた大量生産品も必要ですが、極限のこだわり品が残ることで消費者の方々の「しょう油は安いものだ」という概念を多少でも変えて頂けるのであれば喜びます。

どんなタイプのおしょう油でもそこには必ず造り手の「おもい」があるのだということをご様方知って頂ければ幸いです。

小林 保子

化しようという試み。イベントで有名人を呼んで人を集めても後には以前と同じ活力のない街が取り残されている。どうしたら住民自身が街を誇りに思うようになるのか。そうして辿り着いたのが「住民が主役」という考えだった。珍しい趣味や特技を持っている人を探し出して体験講座を開く。例えば地名を研究している人に地名の謂れを聞きながら歩くツアー、伝統野菜を作っている人の畑で料理して食べてみる講座などいろいろ。その時の料理ではないが、刺激を受けた私は「オカワカメのアーヒージョ風」や「山盛り刻みパセリのチーズ&塩レモン和え」などを工夫した。

魅力的な達人は探すのが大変だろうがそこが面白い。自分の周りに素敵なものはいっぱいある。「祈りコース」の鎮守の森を秋に訪れると、椎の実がコソコソと降って来て、まるでインドネシアのガムランの楽器を聞いているよう。小さなエリアにも感動を呼ぶものは静かに存在している。

レシピ紹介

魚の竜田揚げ

- 材料 魚 200〜300g (サバ、アジなど何でも良い、一口大にそぎ切り)
- 木おけ生醤油 大さじ 3
味りん 大さじ 3
酒 大さじ 2
おろし生姜 少々
片栗粉 揚げ油
生しいたけ
- 調味料(A)

■作り方

- ①そぎ切りにした魚を(A)の調味料を合わせた中に約10分つけ込む。
- ②水分を切って片栗粉をまぶして揚げる。
- ③生しいたけを素揚げする。
- ④器に盛って、すだちをかけて食する。



しょうゆドレッシング

しょうゆ 各1の割合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り酢 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

まちたんけん

先頃、近くの小学校の二年生が「まちたんけん」の校外学習で当店に来られました。

同校の食育授業では当店の木桶蔵をビデオで子供達に紹介しておられます。

全国でも数少なくなった木桶に依る長期熟成のお醤油造りを食育授業とからめて直接お話ししたことで子供達の食に対する意識が変わってくることを期待しています。



「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

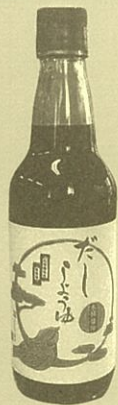
文吉うどんは江戸時代の安政年間に完成した名物うどん。原文吉の「油木引の干餛飩」を島根・出雲のそば庄「たまき」さんがこの度再現されました。出雲そばはそばの実の芯から甘皮まで全てを挽いた一本挽きそば粉を使用しています。当店の「木桶しょうゆのつゆだし・そばつゆ」と共にぜひご賞味ください。

■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。

だししょうゆ

この商品は二年熟成のカネモリ木桶醤油をベースにして作りました。特に化学調味料を使わないあとの味の上さきりした味に仕上げました。また、最上の材料を提供するために、塩は沖縄の天然海塩を使った健康にも留意した高品質のお品です。お料理のベースにお使い下さい。



お問い合わせは ☎0120-215821まで