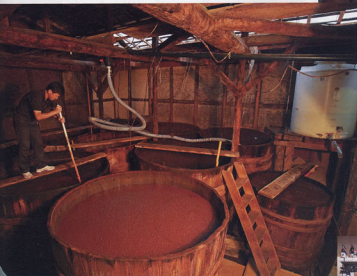


大きな釜の中で、時間をかけて丁寧にだしを取っていく。使用しているのは田舎産豆者と味噌産のカブオ節。いい素材を使うとうまだけが取れるのだそう



森田醤油醸造場

森田醤油 奥出雲の自然に育てられた 風味豊かな古式しょうゆ



写真・上 醤油の元となるもろみをつくる職人の内部。大きな杉桶の中のもろみを攪拌し、まんべんなく熟成させる。仕込んだ年の夏には濃い発酵で足場の板が持ち上がるほど。
写真・右 森田醤油の製品ラインナップ



むらげの醬

ふた夏を通して熟成させた
昔ながらの天然醤油

「むらげ」とは奥出雲に存在した、「たたら製鉄職人」のこと。彼らは疲労した体に塩分を補給するため、独自の製法で醤油をつくられていたといわれている。四代にわたって続いた伝統的な古式醸造技術により、ふた夏を通してじっくり熟成させた天然醤油。島根県産大豆、小麦、自然塩を使用。720ml 840円

●森田醤油
島根県仁多郡奥出雲町三成278
TEL 0854-54-1065/FAX 0854-54-0282
URL <http://www.nita-ne.jp/~morita/>



手造りほん酢

釜煮出しの出汁に
数種類の柑橘をブレンド

本醸造醤油をベースに、杖崎産のカブオ節と田舎産を煮出したコブのあるだしを使用。だいたい、すだち、柚子をブレンドし、きょうだいしたさわやかな味が特徴。調味料にももちろんのこと、刺身や雑炊などにもほんの少しさらすだけで味がグッと深みを与えてくれる。360ml 714円

三年熟成しょうゆ

大きな杉樽で3年寝かせた
まろやかな熟成感

国内産大豆・小麦・粗びき天日塩を原料に、杉の本場で3年の歳月をかけ、じっくり熟成させている。刺身にかけると、きりりと旨みを引き締めるすっきりとした味わいが特徴。かけ醤油として、マルチに使えば一本。150ml 367円



醤油づくりを始めて四代目になるという森田郁史さん。大量の醤油を短期間でつくるのが主流になった現在においても、昔ながらのやり方を頑なに守って製造している、数少ない職人です。

築60年の蔵へ足を踏み入れると、醤油の香りが辺りからふんわりと漂ってきます。壁や柱は、天然醤油をつくるのに欠かせない麹菌にびっしりと覆われて、黒く沈んでいます。

「醤油をつくるのは私ではなく、麹菌です。麹が働きやすい環境を整えてやるのが私の仕事」と森田さん。2年熟成させた醤油にもう一度麹を入れて仕込んだ「再仕込み」のもろみ桶。中には深い餡色のもろみがた

つぶりと寝かされています。お願いしてもろみを紙めさせてもらうと、実に濃厚で深みのある味わい。素材には安全性の高い島根県産の丸大豆を使い、塩は粗びき天日塩と沖縄の塩「シママース」を使用。奥出雲の清冽な地下水で仕込みます。

「効率を上げるため、だしにエキスなどの使用を考えたこともありましたが、子どもが一生食べ続けられるものをつくらう、と決意してやめました」。正直においしいのもつくらうという思いはストレートに味に現れています。