

森田郁史

(南森田醤油店代表取締役)

森田のこだわり

豊富にある良い水と良い空気。醤油の発酵に良い結果をもたらす山奥の寒暖の差。「奥出雲仁多手作りの妙」をお届けします。

むらげの醤誕生

私たちの住んでいる仁多郡は鳥根県の東南に位置し、鳥取県・広島県と接していて奥出雲地方と呼ばれています。二年前の合併により町名が奥出雲町となりました。

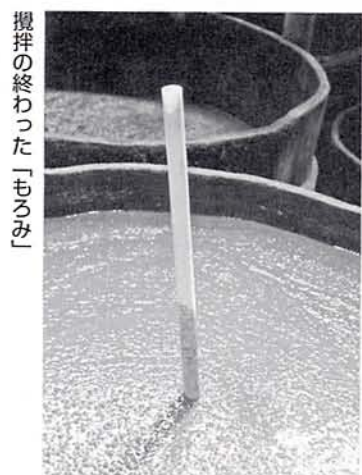
その奥出雲地方は神話のふるさとといわれ古くから「たたら製鉄」が盛んに行われ近代製鉄に代わるまでの間日本の鉄の生産量の大半を担ってきました。(製鉄職人たちは三日三晩不眠不休で火を焚き続け鉄を造ってきました)



「もろみ」を布に入れる。これを積み重ねて絞る



積み上げた「もろみ」の压榨



攪拌の終わった「もろみ」

塩を研究

昭和60年頃より島根県の松江市で塩の研究グループが出来ました。

当時弊社の醤油を販売していた会社から「沖

繩の塩の研究会があるから参加しない」と、誘いを受けて参加しました。

各自がその塩を使って製品を作ってみようということになり、弊社では「たたら製鉄職人たちが自分たちで醤油を造って塩分の補給を行い、気力・体力を維持した」と言われていた、にがりの入った塩で醤油を造ろうと考えました。

今でこそ、にがりの入った塩で仕込んだ醤油はたくさん出ていますが、その当時はにがりの入った塩で醤油を仕込むなどという事は考えられず、まだそういう製品を仕込んでいるところもなく、試してみるより方法はありませんでした。

その結果、にがりの中のミネラル分が醤油のおいしさをひきだした「むらげの

「醬」という商品が誕生しました。

ぼん酢・だししょうゆ

自社で仕込んだ良い醤油を原料にしてかつお、昆布、煮干しなどを煮出してだしをとり、手造りぼん酢・手造りだし醤油などを造っています。

初めは、醤油やかつお、昆布などのエキスをブレンドして試作を繰り返していました。

試作を重ねながら販売先に見てもらい商品説明をしていると、生協の担当の方が「森田さん、将来は商品をつくる基礎となる原材料についても情報が必要になるので、今のうちから確認しておいた方がいいですよ……」とのこと。



かつお節を鍋に入れる

早速原料の確認をしていると、かつおから出来ているはずの「かつおエキ

なぜ奥出雲地方でたたら製鉄が栄えたかというと、砂鉄が沢山採れたというのほもちろんですが、良質な木材があり、良い水が豊富にあったからです。

このような良い水が豊富にある自然豊かな奥出雲地方は、良い空気にも恵まれ、山奥にあるために寒暖の差が大きく（夏暑くて冬は寒い、昼間は暑くて夜は気温がかなり下がる）、醤油の寒仕込み（仕込み後10度以下の期間が一ヶ月程度）の出来る期間が長く、醤油の発酵にいい結果をもたらすといわれています。

当社は、島根県を中心とした国内産の大豆・小麦、あらびき天日塩を使って自社で醸造した国内産丸大豆仕込みの醤油、並びに醤油加工品を販売しております。

「ス」の原料はかつおだけでは足りないんだ！と、いろいろな**気づき**が……。かつおを煮出してだしとりをする



結局、開発中のレシピはそのまま廃棄、昆布・鰹節などを自社で煮出してつくることにしました。途中で「あのレシピがあれば……」とかいろいろ考えましたが、悩んだ結果すっきりした香りの良いぼん酢や、くせがなくてだし感のあるだし醤油を開発することが出来ました。

おかげで今でも、子供たちが日常口にすることを思い、食べて害のないものというより、食べ続けて良いというもの（という気持ちで、例えば砂糖は粗製糖（サラム糖）というように私が原料から吟味したものを使って商品を製造しております）。

主な商品

●むらげの醬

素材のうま味を引き出す天然のミネラルをたっぷり含んだ沖縄の塩と国内産大豆・国内産小麦を使って作ったおいしいお醤油です。

つけ・かけでご利用いただくのはもちろん、煮物などにご利用下さい。

使用量を控え

めにしていただ

きますと、独特

の風味が生きて

きます。

●手造りぼん酢

国産丸大豆醤油をベースに昆布、鰹節を煮出し**橙**を中心にするだけ、**柚子**で味を調えた香りのいいぼん酢です。食塩分は5%と低めです

がすっきりとした香りが特徴です。

●あごだしつゆ

国産丸大豆うすくち醤油をベースにし昆布、あご（トビウオ）でだしをとりました。



商品の価格

むらげの醬	720ml	6本入り	5,880円	(送料込み)
手造りぼん酢	360ml	6本入り	5,124円	(送料込み)
あごだしつゆ	360ml	6本入り	4,620円	(送料込み)
万能だし醤油	360ml	6本入り	5,250円	(送料込み)

そうめんつゆとして、また野菜などにかけてドレッシング代わりにお使い下さい。

●万能だし醤油

国産丸大豆醤油がベース。煮干し昆布、鰹節が原料でうどんつゆや野菜の煮込み、炒め物などに最適です。



お問い合わせ・ご注文は
有限会社 森田醤油店

〒699-1511 島根県仁多郡奥出雲町三成 278

TEL : 0854-54-1065

FAX : 0854-54-0282

Mail : i-morita@nita.ne.jp