

■雲南支局

TEL 0854(42)0062
FAX 0854(42)1491身近なニュースや催し、事件・事故など
情報はもよりの本社・総局・支局へ

好評発売中

出雲井だんだんかるた

読み札・絵札47枚に読み上げCD、解説書をセッ

藤岡大祐 監修 山陰中央新報社制作 定価 2100円(税別)

ご注文は出版編集部 TEL (0852) 32-3420



「自然界にないものや
安全性が確立されてない

消費者からも人気を集め
るこだわりの商品作りを
擁護の水を支える。

「自然に代々醸造法を構え
る森田圃(しょう)軸。社
長の森田郁史さん(48)
創業は一九〇三年。国産
の大豆や小麦など「安全
を基準に白らの目で選ん
だ素材や自社での麹(こ
うじ)作りなど、都会の
からあった(森田さん)
という工場兼自宅の井戸
から供給される地下水が

斐伊川結び
川と井に
く

<11>

欠かせぬ「先祖伝来の水」

通る。地下十メートルからくみ
上げる自然水は蔵の下の
水脈を流れ、やがて斐伊
川に注ぎ込む。

水温は一年を通じて一
四度。夏は冷たく、冬は
温かい。もろみの仕込み
かどうかの科学的指標は

不明だが「昔から『いい
水』と聞かされて育った
か、作業場や服の洗浄な
ど、あらゆる工程に欠か
せぬ「先祖伝来の水」

「お茶を入れると、
水道水よりも本来のうま
みが出て、まろやかな
になるんです」。母親
「足元」に

「昔の身車は軸干し
ぬが漬けて乳酸菌を取
りだして、もともと旨
みがあったからって生か
たほうがいい」。麹菌
「足元」に

産業編 醤油造り



蔵の下からくみ上げた地下水を従業員とともに
だしの煮込み用鍋に注ぎ込む森田郁史さん(左)

「こころいい水が出
るので(先祖が)麹作り
を始めたのだと思う」
森田さん。「足元」に

「こころいい水が出
るので(先祖が)麹作り
を始めたのだと思う」
森田さん。「足元」に

「こころいい水が出
るので(先祖が)麹作り
を始めたのだと思う」
森田さん。「足元」に

「こころいい水が出
るので(先祖が)麹作り
を始めたのだと思う」
森田さん。「足元」に