

神々のふるさと山陰

# 山陰味自慢

## 生産者紹介

### 森田醤油

(島根県仁多郡奥出雲町)

中国山地の山間に位置する奥出雲町は、古くは出雲神話の舞台となった土地。仁多米コシヒカリは、奥出雲の昼夜の温度差とミネラル豊富な岩清水が育む、西日本屈指の美味しいお米です。

この米を使って自社製麹した米糀で甘酒を造るのは、地元・奥出雲の森田醤油です。昔ながらの製法を守る醤油蔵として知る人ぞ知る存在ですが、廃業した近所の味噌屋さんから米糀造りの道具を譲り受け、米糀と甘酒も作り始めたところ、これが評判に。昨秋からは通信販売も始めました。

「仁多米コシヒカリ使用 甘酒 生」は、米糀と奥出雲の湧水だけで造った濃厚な甘酒。おかゆ状に炊いた白米を足さ

ないので、一括表示の原材料名は「米糀」だけ…なんとも贅沢な甘酒です。

もうひとつの特徴は、消化酵素の力がある「生」の甘酒であること。一般の甘酒の多くは、流通上の都合から高温で熱殺菌(火入れ)するため、酵素が壊れています。一方「甘酒 生」は加熱殺菌せず、すぐに容器に充填し、冷凍しているので、酵素が生きています。

解凍してそのままはもちろん、シャーベット状も美味。甘すぎる時は水や牛乳で薄めてもおいしく飲みやすくなります。消化酵素の力があり素材を柔らかくする働きがあるので、生醤油と合わせて焼肉などを食べると、消化もよく、よりおいしくなります。



## 生産者紹介

### 銘菓柚餅子本舗 福田屋

(島根県松江市矢田町)

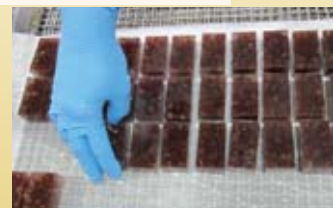
京都、金沢と並ぶ和菓子処、松江。大名茶人といわれた七代目藩主・松平治郷公により洗練された松江和菓子は、茶の湯の習慣とともに今も町の人々に愛されています。

今回ご紹介の「出雲王朝」「出雲」の主役は、大粒ぞろいの北海道産の大納言小豆。まず、ふっくら炊き上げた大納言小豆を、ビートグラニュー糖の糖蜜で一晩、蜜漬けにします。和菓子の基本ともいえる蜜漬けですから、小豆の質と職人の技がそのまま現れます。

この蜜漬け小豆と国産栗の甘露煮を、寒天に閉じ込めた和菓子が「出雲王国」

です。古代ロマンを伝える雅やかな名前は、先々代によるもの。寒天の中に入れて見える小豆と栗がなんとも優美です。

「出雲」は蜜漬け小豆を型に手でぎゅり詰め、寒天で固めて型から出し、ホイロでしっかりと乾燥させた和菓子。一粒一粒、小豆そのものの風味が堪能できる逸品です。松江風に薄茶を点てても、お煎茶を添えても素敵です。



この他にも干物や出雲そばなど、山陰の美味を取り揃えております。詳しくは別紙「神々のふるさと 山陰味自慢」チラシをご覧ください。

