



るびす蔵通信

「るびす」様の素晴らしさ！

めで鯛

るびす様のトレードマークともなっている鯛。マダイの旬は1～3月、特に産卵期前の桜の咲く季節のものは「桜鯛」や「花見鯛」とも呼ばれ珍重されています。メスよりもオスが美味ということです。その名は「平たい魚」の意味で、めでたいとの語呂合わせやその姿、色彩、味の良さからも吉祥魚の代表的存在です。石器時代の遺跡からも骨が発掘されていることや、「日本書紀」「古事記」などの文献上においても最初に登場する魚であり、古来より日本文化と強く結びついています。鯛はイノシン酸、グルタミン酸などの旨味成分とタリなどの甘味成分のバランスが良く、刺身、塩焼き、鯛かぶら、鯛めし、ムニエル、カルパッチョ・・・などなど。和洋中さまざまな料理に用いられており、まさに万能な活躍で私たちを楽しませてくれています。



あー素晴らしきかな朝倉市

郷土料理 葛かけ

葛かけは祝い事や法事のときにつくられる朝倉市の郷土料理です。里芋、こんにゃく、干し椎茸、人参、ゴボウ、レンコンなど小さく切った材料をだし汁で煮込み、仕上げにとろみをつけるものです。そのために使われたのが、秋月を中心に生産される「葛」であり、名前の由来となっています。別名「だぶ」とも呼ばれ親しまれています。



材 料 (4人分)

・鳥もも肉	80g	・厚揚げ	1/2丁
・干し椎茸	4枚	・コンニャク	1/3丁
・人参	40g	・昆布	5cm角
・ゴボウ	40g	・薄口醤油	大さじ1 1/2
・レンコン	40g	・塩	小さじ2
・大根	40g	・砂糖	小さじ2
・里芋	80g	・葛(片栗粉)	大さじ1 1/2
・生姜	少々	・だし汁	5カップ

(作り方)

- 1、昆布と干し椎茸を水で戻しておく。戻し汁はだし汁に使う
- 2、具材を1～2cm角に切る。生姜は細かく千切りに。
- 3、コンニャクは下茹でする。ゴボウ、レンコンは水にさらしてあく抜きをし、厚揚げはお湯をかけ油抜きをする。
- 4、だし汁でゴボウ、レンコンが柔らかくなるまで煮込む。鳥もも肉、椎茸、大根、人参、コンニャクを加え醤油、みりん、塩を入れる。少し煮込んでから、里芋、厚揚げ、生姜を入れ具材が柔らかくなるまで弱火でゆっくり煮込む。
- 5、仕上げに同量の水で溶いた葛(片栗粉)を加え、ひと煮立ちさせとろみをつける。

編集後記

蒸留の時に使う冷却水で立派な温泉卵ができました。

今期の仕込みも蒸留まで無事終了のところですが、この「蒸留」の際には大量の水を使います。発酵を終えたモロミを蒸留器の中で加熱し、沸騰、気化したアルコール分や香気成分が冷やされることによって液体(焼酎)となるわけですが、この時に冷却水として使用した水は熱せられ約70℃のお湯ができます。このお湯はボイラーへの送水を温めて燃費を良くしたり、主にお風呂などの家庭用に有効利用しています。他の焼酎メーカーさんもお風呂に使っているとの話はよく耳にしますが、同じ蒸留酒、ウイスキーのボウモア蒸留所にはなんと温水プールがあり一般に開放しているとのことと感心させられます。さすがにそこまでは大変ですが、他に利用法は無いものか常日頃考えています。ある日いただき物の「温泉卵」を美味しくそうに食べている息子の姿を見ながら、あのお湯でできないものか?と調べてみると運よく適温で、約30分で立派な半熟卵(温泉ではないので・・・)が完成しました。ほんの些細な事ですすが、新たな有効利用法を見つけられた嬉しい出来事でした。

るびす酒造5代目 専務の田中健太郎