

おこし便り

48号

越後「天神さま街道」

冬の柏崎の街をパット

明るく彩る行事として

「天神さまめぐり」を今年も

厳寒の中で催されました。市内

三十五ヶ所で見学できます。当店も

昨年より参加させていた。今年も新しく

市内の主婦の方手作りの「天神さま」の

タペストリーや五穀豊穣や商売繁盛を

祈念した「まゆたま」を縁起物として店内に

飾りつけました。赤白ピンクのまゆ玉は梅の

花の様で心までポツと

和めます。

新聞・テレビ等でとり



あけていただいたにちがけ

もあり見学マップを

片手に市外からもお越し

くださいます。甘酒をふるまう会場もあり

当店ではあつあつの味噌汁とききだところ

すが店主ブレンドのお茶を「おもてなし」させ

ていただいております。時おり親子一緒に

ウインドブローにうやうやしく手を合わせて

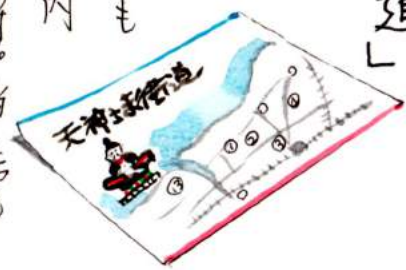
何が念じられるおふも様です。時期として

受験シーズンなのできっと合格祈願でしょうか。

心の中でエールを送らせていただきたいと思います。

※天神さま(菅原道真)八四五年(九三三年)

平安時代前期の政治家学者漢詩人)



トロツヒとけたチーズと味噌の風味がたまりません

豚肉の味噌チーズ巻き

(作り方)

(材料 4人分)

- ① 豚肉に味噌ダレをさっと塗って 大葉とチーズをはさみくるくる巻く
 - ② 表面に小麦粉をまぶして油をフライパンにひき 焼き色がついたら弱火で焼く
 - ③ 時々ころころ焼面をがえてチーズが溶けたらできあがり
- 豚肉ロース薄切り 8枚
 - とろけるチーズ 8枚
 - 味噌ダレ(味噌大さじ2 みりん大さじ1)
 - 大葉 8枚
 - 小麦粉適量
 - サラダ油少々

ポイント

前日から豚肉を味噌ダレに漬けておく。肉がやわらかくなり風味も豊かになります。

又えのき草やエリギを細くさいて一緒に巻いてもおいしい。

(当店販売の「秘蔵たれ」(味噌たれ)と使っていたらいっしょに簡単です)



えとせとろ みそ屋 かりんのひり言

見ているだけでなみたやほのほの(2)もう米粉でつくったいんころ。はじめに私もつくってみました。柏崎の米山地域では2月1日は「いんころ(犬子)朝日」といって、コメ粉をこねて十二支を作り、飾る習慣がありました。つくった細工は神棚に供え、無病息災 五穀豊じょうを祈ります。昔はどのご家庭でも作っていたそうだが、最近あまりみなくなったとか。もたいない! この業は、もともとなめねは...(笑)



地域によっては千支以外のモチもつくそうぞす。

越後 みそ屋 西本町店
〒945-0066 柏崎市西本町1丁目3番21号
TEL/FAX 0257-21-0039