

春の山菜料理

「ふきのとうの油味噌」

ふきのとうは、一テヌほどで半分くらい
水に浸けておき、あくを出して水気を
取り、油（ゴキチ多目）に火を
味噌・砂糖を加えて煮ます。



おてし便り

やよい
みそ
その一

柏崎のみそ・しょうゆ屋のもの日 (昭和初期)

三月 春の行事

味噌玉・切り、蒸し大豆と半切楠^中の^かす^こと藁^いを^つけて
こをよく踏み、取り出して手桶状のものの中にしっかりとめ
込み、突き出して乾かす煮にならべる。これを味噌玉という。
数日後、味噌玉の乾いたのを包丁で切りこぎみ、糺と
塩をよく混ぜて味噌とし、紅込む。この作業は工場全員
でするので一ツの釜にこがあった。味噌玉の切りがはじまる頃
雪海苔売りや「落のこいさるカーン」という売り声が聞える
その声がすれ春である（当家の歳時私録より…）



味噌漬の桶がならぶ工場（新道工場）

越後 みそ西 西本町店

〒945-0066 柏崎市西本町1丁目3番20号
TEL/FAX 0257-21-0039
<http://www.echigomiso.net>

おてし便り発行にあたって
今回、越後 柏崎の良さを
少しも知っていたが、その
当座先代のまとめ、
「歳時私録」などを御紹介
しなせう。「おてし便り」を発行
することにいたしました。
昔なせらの柏崎の文化風習
をふり返りながら、日々のお話
を豊かにあるヒントを得ていた
だけでは幸いに存じます。

【おてし】：御手塩 小さい浅い皿。てしおさらの意