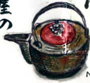
おこしよ便り

睦月

柏崎の味噌・醤油屋のもの日（昭和初期）



『元日・若水（わかみず）』

元日の朝は、その家の真柱（主人）が初の井戸水を汲み、神棚にそなえ、そして新しい杓に炭二ケと松を昆布で結び、若水（ワカミズ）を汲んだ手桶に添える、というのがしきたりであった。しかしその後妻が手桶に井戸水を汲み、新しい卸したての杓を添えて洗面所に持って来て、それを使った。神棚に若水をそなえるということを知らぬし、杓に炭を昆布で結んだのも戦後ここのところすっかり廃めた。水道が出来てからも若水だけは、井戸のものを洗面所に桶で持って来てあったが、最近は全く若水を汲むということはしない。水道の水で平常の如く洗面しているから子供達には若水の観念など、知らさぬ限り持たなくなるであろう。

（若水…一年の邪気をはらいのぞくため立春または、元日に朝早くくむ水）

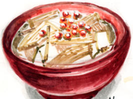
『食事』

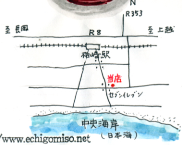
歳夜のときと同じ順序で神仏の礼拝等を済ませ別段新年だといっての食事の飾りつけなどをしない。新年を祝って屠蘇を戴き雑煮を食べる。新年の挨拶も四角四面の改まった調子で行わない。戦前は従業員も雑煮を食べ新年を祝ったのち、一同して座敷に来て新年の挨拶があったが、これも歳夜のときと同じく代表者に改めた。戦後は給食をやめたので三十一日はよほど遠くて帰れぬ者、女中を除き誰れもいないのだから全く変ってしまい、最近は皆んな帰宅するので十二月三十一日夜、一月一日と家族水入らずになることが多くなった。

朝飯…屠蘇・雑煮（具は針牛蒡・突きこんにゃく・短冊大根・焼豆腐・小鰯の焼干しダシ・ハララ（鮭の子）をかける。数の子（醤油味付け）黒豆・どぶ漬大根

早夕飯…屠蘇・汁（かまぼこと大根の短冊味噌汁）鳥汁（針牛蒡・つきこんにゃく・鳥肉団子）なまくさ（なま酢）新巻の腹背と大根膾かまぼこ・こんにゃくの煮付・きんぴら牛蒡・新巻切身・黒豆・どぶ漬大根。

当家の歳時私録より





『えとせとら』～みそ屋かりんのひとり言～

大晦日は「すきやき」の日。小さい頃から12月31日はすきやきを食べる日だと思っていました。1年に1回のごちそう。でも、どの家庭もそうだと思っていたのに、どうやらうちだけの文化らしいと気付いたのはいつごろでしょう。もちろん大晦日にすきやきを食べるご家庭も多いとは思うのですが、うちは、本当にこの日だけしか食べれませんでした。今思うに、贅沢は年に1回で十分ということだったのでしょう…。

越後みそ西 西本町店
〒945-0066 柏崎市西本町1丁目3番21号
TEL/FAX 0257－21－0039 http://www.echigomiso.net