

おてし便り

如月(二月)

柏崎の味噌・醤油屋の

もの目(昭和初期)

立春

別段の行事は行わない。たに戦前にはこの頃は醤油・味噌の仕込みの最も盛んに行われたもので、在方の農閑期の人手を利用して、これは臨時に雇用し春先きまで行う。(在方いなか)

初午

当家の歳時行事にはないが、柏崎に散在している稻荷社で子供達が「行っているところもある。三方の上に狐の飾物を身に着けて、歌って各戸を回り供物を頂戴し、そのお金で菓子は買って遊ぶ興いである。」

涅槃会

二月一日より釈迦の涅槃像を仏壇にかけておく。二月十五日「団子撒き」。涅槃像の前へ供えに団子を撒い、のち拾った事と子供頃の頃の記憶にあるが、最近では行わない。(陰暦二月十五日に寺々で)

おこなう釈迦の入滅をさるういこう法金

節分

節分の行事は家庭では行なわぬ。たに子供にまーに唐豆にキラムルなど流して撒いた。

当家歳時私録より

まだまだ寒い2月の味噌料理

土鍋で煮込んで最後まで熱々を、味噌煮込みうどん

材料(2人分)

- ・生けき --- 8ヶ
- ・白菜 --- 100g
- ・にんじん --- (5mm厚6枚)
- ・しめじ --- 1株
- ・長ねぎ --- 1/2本
- ・小松菜 --- 4株
- ・うどん --- 2玉
- ・だし汁 --- 4杯
- ・酒 --- 大さじ2
- ・みりん --- 大さじ1
- ・田舎味噌 --- 大さじ2



- ① けきは塩水でふり洗いして、ひだのところは手で、味噌に洗い、ざるにとって水気をきる。
- ② 白菜は4cm大のざく切りにする。にんじんは花型で抜いておく
- ③ しめじは軸をはずしておく
- ④ 長ねぎは斜め切り、小松菜はゆでて4cm長に切る
- ⑤ うどんは熱湯をかけてほくしておく
- ⑥ 鍋にだし汁・酒・みりん、味噌を入れて煮立て、⑤と②を④を加え、①と③、④を



『えとせとら』 みる屋カリのひりき音

節分、よく考えおるとなにも楽しい行事です。ね、外国の方からみればユニークな日本の文化の1つだと思えます。幼い頃は、いつも大盛で絶対勝つ。ないお父さん、鬼は〜外〜よ、ババア 豆をぶつけられるの、なにや、とておもひ(3才...)

5才に、豆まきには悪魔、おやう鬼の目「魔目(まめ)」に豆を投げれば「魔滅(まめ)」すなわち魔々滅する、と意味があると考えられる。う、ちと、ダツキ、い、ば、て、おもひ(3才)だね。

2月4日は立春、鬼は、まだまだ寒い、新「陽」であれ、この頃は、まだ寒い、もう立春は春に、向かっている。(参考: 日本文化の歴史)

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

「のせる」「がんすり金満」をカミとさるに身体がふかふか...
「がんすり」