おてしょ便り

第14号

柏崎のみそしょうゆ屋のもの日（昭和初期）

春のお祭り

春は住吉さん（石井神社）が本祭りである。昭和二十六年頃は、渡御、天狗（傘の上に人形を飾ったものを持った行列）即ち農事や漁事を型どったもの、―船形にかたどった屋台車に某った稚児―神輿―人手がないので担がず車にのせる―神主、馬に乗る、戦前は人力車―当番町内のおもだち　宮総代数人……戦前は店の前に桜提灯をともし、簾を下げたそうである。

『人名呼称』

柏崎の商家では呼称にはっきりとした格付があった。勤め人を旦那さんなどというと場違いとて笑われた。

・旦那様。（ダンナサン）柏崎では旦那さんとおもわれる人は指で数えるほどの人数で最上級の敬いの呼びすてである。

・兄様。（アニサマ・アニサン）ひとかどの商家の主人を何処そこのアニサンと呼ぶ。年令が五十才になってもアニサンで、若手という意味ではない。敬いの意味もある。

・奥様。男子の旦那様に匹敵する敬いの呼称である。

・おあねさん。商家の主婦の呼称、おあねさんといわれる商家の主婦も数少く敬称である。ま商家でおあねさんと呼んでいる家はほとんど無いとおっていいでしょう。

――当家の歳時私録より――

そら豆と豚肉の鯛味噌炒め

材料（2人分）

そら豆（さやからはずしたもの）	100g
豚もも薄切り肉	120g
酒	小さじ2
しょうゆ	小さじ1/2
片くり粉	小さじ1
長ねぎ	1/2本
サラダ油	小さじ1
しょうがのみじん切り	々
鯛みそ	大さじ2
ごま油	小さじ1/2

①そら豆はかために塩ゆでして薄皮を取り除く

②豚肉は食べやすい大きさに切り、酒・正油・片くり粉をまぶしておく

③長ねぎは縦半分に切り斜め薄切りにする。

④フライパンにサラダ油を熱し、豚肉を炒めて色が変ったら、しょうがのみじん切り、長ねぎ、そら豆を加えて炒める。

⑤④に鯛みそを加えてよく炒め、お好みで甘目だったら正油を少し回し入れ、仕上げにごま油をまわし入れる。

※豚肉に下味をからめることにより、後で加える調味料とのからまりもよくなり、ツヤよく仕上ります。

N.

（クルミを入れても香ばしく美味しです。）

『えとせとら』～みそ屋かりんのひとり言～

「5月に個展をやろう。」知り合いの酒屋さんが、お店を改築した際、2階をギャラリーにしてオープンしたのをきっかけに、ふつふつとなにか作りたい欲がでてきました。やろうはいいけれど、何をするやまったく決まっておらず、以前一度だけフラワーベースやオブジェをワイヤーを使って作り、友人とグループ展を開いたきりになっていました。これでも、学生時分はデザインを勉強していたのですが、まるっきり勉強した方向へは進まず、今に至っていたんですよね…。作ろうと思った時が作りどき。今年の私のテーマは「楽しむ！」です。

作品は、シーグラスや流木、ワイヤーなどをつかいながら、オブジェを中心に作る予定です。「ここらよいものとばしょ展」5月1日～5月31日
場所：酒の新茶屋2Fギャラリー「BOR」
http://www.oumigawa.com/galley-bor.html

N.

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