

おてしは便り

第15号

柏崎のみせ・ようゆ屋の

もの日(昭和初期)

『婚礼』

同じ柏崎であっても若干の相違がある。時分便りという婿方の誰かが嫁方の家に、これやら贈るものと迎える者が来ると予告に出かける。「嫁迎え」が一般には仲人さんと共に嫁方に行く。婿方の姉妹が特に関係の深い女衆になる。婿方への案内役も勤める。婿方に到着すると「門諺」が玄關先まで諺われ、諺齊んで敷居をまたぐことになる。

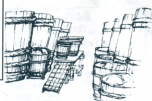
式次第に入る前に「落ち着」と称しておにぎり、或は寿司など簡単な腹ふきさが出される。赤飯のところもある。「お茶はこの辺では用はず湯が使用される。」「三々九度の五事」に入る前に仏様とお参りするが、五事のあとでお参りするとは定めていない。「三々九度」には陰諺がつく。式が終ってから向三軒両隣りに嫁さんが挨拶に廻る。この時婿方の母親が附添ってロ上を述べるが、仲人夫人が附添うがである。

また嫁が到着後「親のたし」をする所もある。即ち本日嫁入りを致します。というところを近所に披露する訳だ。これは嫁の父である。母が廻ることが多い。式後の披露宴には婿の出ない。婿も挨拶などお酌に出る程度の所もあるが、柏崎ではこれにあまりこだわらぬようである。昨今は新郎新婦が披露宴の中心になるが、仲人夫妻が正座に着くのが慣例であった。当歳の歳時私録より

新じゃがと鶏肉のみそ煮

少しねばり、あつとりとした新じゃがと甘辛くコウのある味わい。＜材料(2人分)＞

- ①じゃが芋は皮ごとよく洗い、水をふきとり斜し4等目の油でよく炒めとり出す。
- ②鶏肉と玉ねぎのせん切り、生薑の薄切り①のフライパンに加えて炒める。鶏肉の色が変わればじゃが芋を加え、だし汁(又は水)、酒を加える。
- ③②が煮立ったら、砂糖、しょうゆ、みりん、みそをツユに溶かしてツブけ、なかなまで煮合わせる。
- ④③を器に盛り、塩ゆでして、斜め細りにして、絹ごやと散らす。



『えとせとら』へみ屋カリんのひりきへ
5月に入り、先月ほどの不安定な天候から、いよいよ変わり、おだやかな晴天が続く。ここの新潟柏崎です。梅雨に入る前のやせやせと大抵な季節。少し雨が降る。その後は、青々とした菜々い、せいになれます。新緑の山は、ふむむとプロコッロのわび。

柏崎中央海岸

202年線

セブンイレブン 西本町 市民プラザ 東本町

越後みそ西本町店 カムフィー フォンジェ

527年線

キートン・コーダー

柏崎駅(北口)

バス

一上線方面 新橋・長岡方面 04年線

越後みそ 西本町店 〒945-0056 新潟県柏崎市西本町1-3-21
TEL:0800-800-3074 【通話無料】 TEL/FAX 0257-21-0039
http://www.ehichi-gumi.co.jp/ e-mail shop@ehichi-gumi.co.jp