

おてしょ便り

卯月その二

卷之三



柏崎のみそ・しょうゆ屋の

もの日(昭和初期)

味噌の豆知識（一） —タンパク質と食嗜嗜好の関係—

三才圖會 卷之二

私は達が欲取している果物煮によつて味を
味を感じる(味蕾)センサーに温辛さに打
濃く感じたり薄く感じたりするようです。

低タンパクの食事を続けていくと、やはり濃い味を好むようになるので、味噌汁の具にはタンパク質の多い食品をどうぞ。また組合せなどと薄味を好むようになります。

越後守艺西・西本町店 駄行
柏崎市西本町1丁目3番21号

TEL/FAX 0257-21)0939

Digitized by srujanika@gmail.com

<http://www.echigomiso.net/>

「味噌を楽しむ料理80品」(成美堂出版あり)

お城の手帳は、小さな薄い本の意味

「おでしま便り」vol.1 おでしまのあそな

おもやかな小話いや、想望のあれこれをお届けします。

E-mail: shop@echigo-miso.net



春の小薫の皮をむき、中五ミリ位の間に輪切りにし、小口より粗筋切りにして茎の骨をとこすも薫の寸法と同じく十五ミリの長さに切つておく。甘酒の裏薄湯をしてしばらく煮けおく。甘酒の裏に(ヌは酒粕)と味噌のこしにものを適當に水(の)ぼし、火にかけ、とろりと練つておきそこのへ先に清けた黒豆を茎と一筋に入れ少々火にかけ味とヒとのえ早く火をうおろし混ぜながら早くさます。それもししばらく置いてしみこませる。

「えとせとう」味噌屋からんのひとり言~

春になつたと思つていたのもつかの間。
昨夜は冬に戻り、今朝古は寒から雪のうすら積もる
屋根を見えました。
三寒四温とはいいまぢや、四寒三温がこれから
冬本番をむかえますようがす。

各地の桜も美しいのはす。先日、お客様より手作りの桜もちを貰ひました。この桜もちを食べて花見がまた最高だよなあ。なんて考へていいました。

私としては、「花より丁寧じ。」よりも「花と丁寧じ」の方がも、といいたなと思ったらリーマズ。さかいいな梅を見なせらあ……ものを食べてすうとに煮せ……。

それではあた見の醍醐味、今年も楽しめてます