

おは便り

24号

「食いしん坊」

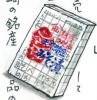
おは便り



昭和三十五年に文芸春秋社雑誌「食いしん坊」小島政二郎著に取りあげていた一節と抜粋させていただきます。

「……味噌がうまいばかりでなく西巻商店(現越後みそ西、西本町店)の味噌漬もうまい。味噌がうまいくらいだから味噌漬のうまいのは怪しむに足りないがビックリするほどうまい。私はお茶漬がさらいでなんにもおがすのない時でもスッポリ飯で食うのが好きだ。だから西巻商店の味噌漬を食へる時にもお茶漬で食へずにスッポリ飯のまま食へる。大根、茄子、その他どれを食へてもうまいが、ことに当主から教えられた大根とみじん切ったのを酢で立っての御飯の上に、ほろまいて食へる時のうまさはとてつとて類がない。御飯の香と味噌の香と大根の香とが一緒に立つ鼻を突いて来る喜びは日本でなければ味わえないものの一つだろう。」

こんな縁で当店販売しております「黄金味噌漬」の相詰の包装紙にこの一節とデザインで柏崎の銘産品の一つとして使わせていただいております。



ふるさとの味覚「秘飯」

秘飯とは大根の味噌漬けを細かく刻んで炊き上がったあつあつの飯に混ぜたもので、幕末の越後長岡藩で、抜群の行動力

先見性で郡奉行・町奉行・家老上席など藩政を任された河井継之助。慶応元(一八六五)年三十九歳の時郡奉行として刈羽郡山中村(現在の柏崎市)の庄屋と農民の紛争を解決。一に際に庄屋から「おれになにか馳走い何がよいようか」と聞かれた河井は「秘飯味噌漬けと桜の花に倒えて、長岡藩の家の中では秘飯を呼んでいいそうです。」

「おいしいものはない」と言ったといいます。味噌漬けと桜の花に倒えて、長岡藩の家の中では秘飯を呼んでいいそうです。又別なおいしさ、味噌かえりからのおしる煮、季節にオススメです。又ハムや卵を入れてチャーハンもお子様にも好評でございます。



「えとせとら」おき屋 かりんのひり言へ
初夏の地元の風物詞。おき屋が6月14-16日の3日間、山崎山崎、おき屋に夏本番をやっている感覚です。えとせとは200年もの歴史をもつ、総延長約2kmの通りに約500軒もの露店が立ち並ぶ大賑わい市です。この期間中は、おき屋を開いて、通りで「えとせ、いら、(えとせ、いら)の声、迷子のおかし屋」に、つい聞かれます。たて、い、おき屋、おかし屋、あ、い、う間に花火や、おき屋、(花火、柏崎の海の大花火大会 7月26日)

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 0257-211-0339

★夏のお中元ギフト水、おき屋★
オリジナルギフト おき屋に柏崎下川、
TEL: 0800-800-3024 (通話無料)
http://www.echigomiso.net