

おにょ便り

(御手塩)

『食膳方丈』

おわちの局曰く

食物中、つまみものは塩なり

食物中、つまみものは塩なり

と申す。

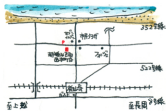


27号

これは当家の歳時松録の料理の部にににためられてある言葉で「塩梅」の持つ意味に近いものでしょうが、年中行事の「もの日」や法事の時に「この虎の巻」と参考にしておりました。「食膳方丈」とペーシに書いてありますが、この様な言葉の中にあるものでしょう。まさしく妙と云ふ文だと思えます。

終戦後、日本の食生活は一度こまらまに。時代が変るとともに嗜好も変わり、食物の原材料の品質も違い、生産する場所、気候、風土もあまり関係がなくなってきたように思えます。ところがここ数年あらうで、地産地消、有機農業、地域伝統野菜、専らに注目が集まっておりました。食の安全・安全からも良い光り、歓迎してまいりましたが、「T.P.P」問題が浮上してまいり、日本への食の自由化は、行くとどうかが生産者・製造者のみならず、消費者としてもしつかりと自分の事として、ゆくと見守っているように思っています。

塩梅 (音塩と梅酢で味をつけること、味のつけかた)



※ 駐車場 斜め向い池田公園内、各場内、赤いポールが目印です。

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>
営業時間 AM9:30 ~ PM 6:30
(水曜日定休) 土日祝営業にあり。

「えとせとら」〜みそ屋のひろびろ〜
なんとなく好きな風景があります。
ふだんよく目にする場所でありながら、あんなに長居できないような所。通りすぎるこの瞬間の風景が大好き！という所。私にとてのそれは、配達などで通る道沿いの車窓からちらりと見える橋のある風景でした。橋の周りの町や山は、四季折々の美しさを広げています。春は新緑に囲まれ、秋は黄金の稲々ややち、冬は雪と紅葉に包まれます。日常の中のほんの瞬間の芸術鑑賞。そんなひとときを、ちょっと気分を上げてくくるといいです。ついで、白銀の世界ももう間もなく訪れそうです。冬は「雪降った場所」という言葉が、心に残ります。おたけがやちやちや。

① にんにくは皮をむき、斜めに半分に分けて、キャベツはザクザクと半分に分ける。
② ショウガは皮をむき、皮をむく。ペーシは一口サイズに切る。
③ 鍋に水を入れ、コンソメスープの素と入れ、野菜を加えて煮る。米粒は水に入れ、弱火で4〜5分煮る。
④ ポイントは、①のキャベツが煮えたら、②のショウガを加えて煮る。水一カップの代りに豆乳を加えて煮ると、白く仕上がります。

＜材料(2人分)＞
中2ヶ 1/2
小2ヶ 1/2
小2ヶ 1/2
3ヶ 1/2
50cc



体内に酵素を摂り込める冬の、り越えましよう。加工食品が増え、自然に酵素不足になる日本人。洋風レシピと、提提米！