

おまは便り

皇月^{きげつ}その二

柏崎の味噌将油屋の

も。日(昭和初期)

『五月節句』

節句も雛祭と同じように行事として行
わす。鯉^{こい}を立てる程度である。苺^{いちご}湯は
五月にないで六月の五日に廻さる。

苺湯のための苺、よもぎと長さ一尺(約三十三センチ)径一寸五分位(約三、四センチ)に、はねるのは「蔵のおとつあん」の仕事であった。(とつあん＝年寄のこと)



— 春の味噌汁 — 〈竹の子と青さの味噌汁〉

材料(2人分)

ゆでたけのこ 50g
青さ(水にもどした物) 50g
だし汁 2カップ
味噌 大さじ1

作り方

- ① ゆでたけのこはひと口大の薄切り
- ② 青さは水洗いして水気を切る
- ③ 鍋にだし汁を沸かし、沸騰したらたけのこを入れる
- ④ お湯を溶き入れ、青さを加える
- ⑤ 青さは火を通しすぎないように注意して、お湯になったら火を止める。

(根元のせない部分とも薄切り)
にすると美味しいです

日本海



【おしり：おてんば、小さい、おてんばの鳥】

発行元：越後みそ味噌本舗 柏崎市西本町1-3-2/
HP <http://www.echigomiso.net/> ② ③
E-mail shop@echigomiso.net

— 胞姫神社 —

「胞」は胎衣(えい)：胎児を包む
膜や胎盤のこと。意味します。その
名の由来は源義経の一行は海路奥州
へ下向の折、虎に面会し、やむなく当地へ上陸
しました。この時急に北の方(正室)が産気づき、
嫡男(若丸)を出産しました。
同行の舟屋は無地出産の裡に境内に
落ちた胞衣を網で引っかき上げ、

『おしり』
「大清水観音・胞姫神社参詣」
春秋の好日「オシミズ」「ヨナヒメ」に
恒例として家族のうち女子や子供は出掛け
に、真の信仰があらわにあるいは行楽やらか、
その点は隠昧である。鉢崎駅(現米山駅)
前の茶屋で鯛の味噌汁を飲んだり、ヨナヒ
メで小さい燃えつきる前の鰯灯(うなぎ)を産座
の、おりに貰って一りて一日楽しんで来た
ものである。一当家の歳時私録より—