

おてしよ 便り

「秋深し隣は何を…」

秋の便り

34号

台風一過の朝、開店前の準備に追われて、さうと一瞬の間にすがた風にのって流れてくるコーヒー店の豆を煎っている少し煙い香ばしい臭い。通りの向こう側にある洋食屋からの玉ねぎをバターで炒めている、何んとも云えない甘い豊潤な香り。

夕方の閉店時にどこからともなく漂ってくる家庭の夕餉の臭い。

こんな風に毎日をしていかにさうと生きている人達の生業や生活の息づかい。



温りやして安寧が、この季節より感慨深いのは、さうと今年の夏の厳し、猛暑を乗り切った安堵の気持ちからでしょうか。

夏と比べてゆっくりと時間が流れてくるようにも、威厳にらみ通りを歩いている人々の顔もなんだか秘めがたです。この過りやすい気候は雪国にとてはとて嬉しきものです。この短く行楽の時季にこそ、とあやめをまいて、あの音楽会、この美術館、そして新しくオープンしたカフェに、と目耳舌鼻、皮膚の五官をふるに使い、爽やかな秋を人生を大いに味わい喜びます。

毎年この月に、味噌の手作り教室に参加して作った「事前みそ」の出来上りはいがでしなうか。これも音楽会の一つですね。

「塩糍の栗ごはん」

材料(4人分)

・むき栗……200g
・水めじ草……100g
・白米……2合
・塩糍……25cc
(みそ西製)
・うす口醤油……10cc
(みそ西製 90%味)

作り方

- ① 生栗をむいたひたの水からゆで、お湯をくぐらしてさらに火を止め、お湯を冷ます。
- ② 手を入れても熱くないくらいに充分。
- ③ ②で、塩糍と水を加える。
- ④ ③の水を加減の米を入れて、炊飯器に、材料の全部を入れ、ておく。

塩糍の旨味と栗の甘味、さの風味が、絶妙です。

我家ではこの時季にはお作りの醤油漬、お漬物の上に、パプリカをのせます。



「販売再開しました」 「荖若布みぞ漬」

磯の風味とは違い、塩加減、コリコリした食感、は、ほんの、お供は、もちろん、ビール、日本酒、に、と、好評、に、な、り、ま、す。昨年の東北震災の影響、音により、やむなく販売を休ませていた、た、て、お、り、ま、し、に、震災後、復興の一助、に、と、この機会に、どうも、お、試、し、下、さ、い、。



「えとせとろ」みそ屋かりんのひと言

今年はじめに自分で始めた味噌が、ようやく食べられる頃、あ、い、ま、い、え、な、ら、す。その味噌の、様子を、友人に、伝え、たら、
「お味噌、で、なん、で、こ、んな、に、落、ち、着、く、ん、だ、う、か、や、ば、日、本、人、で、よ、か、た、た、て、思、え、る、よ、ね」と、の、お、言、葉。私、も、深、く、同、意。同、意、し、な、が、ら、み、と、「国、を、あ、げ、た、よ、か、た、た、て、思、え、る、て、紹、構、う、ご、い、こ、と、だ、か、と、思、い、ま、し、た。」日、本、人、で、よ、か、た、た、て、す、(笑)。



越後 みそ西 西本町店

〒945-0066 崎崎市西本町1丁目3番21号
TEL/FAX 0257-2110039