おてしょ便り

35.号

「冬籠(ふゆごもり)」

北国の冬は雪に閉ざされ屋内中心の生活になり外出は控えがちですが、そんな中にも籠りながら食べる楽しみもいくつかあります。私が子供の頃に食べた「熟柿」です。戦後間もない頃なので現在の様にスイーツと称される、お菓子は無く甘さに飢えておりました。子供の両手で持つ程の大きさでズッシリとした柿です。大きな物でも五百グラムはあったでしょう。

富士山のように先がとがって橙紅色で光沢があり美麗でした。そのままでは渋くて食べられないのですが家の中で一番寒い場所に並べて一～二週間程待つと果実は独特のとろけるような濃い甘さになります。

しんしんと雪の降る夜、お風呂上がりにコタツに入りながら指先で皮をツルリと剥きスプーンですくっていただきます。

食べ終る頃にはすっかり身体の火照りも治っているという訳です。

「あー、私もよく食べた。」

と思いをはせるお客様も多いのではないでしょうか。

余談ではありますが今から三十七年前に当家の醸造部門で食品研究所の手ほどきにより柿を原料とした酢を作ることに成功しました。しかし諸事情で商品化に至りませんでした。今後に期待しましょう。

「かしわざきの郷土料理 大根のしょっから煮」(冬のレシピ)

材料

塩鮭あら……
大根……
酒粕……
味噌……
(30g×50g×½本×200g)

作り方

①塩鮭のあらを適当な大きさに切りさっと熱湯でゆがく。

②①が浸る程度の水を入れ沸騰したら弱火で骨が柔らくなるまで煮る。

③大根は鬼おろしでおろす。

④②に大根おろし、煮汁で溶いた酒粕、みそを入れ混ぜながら弱火で10分位煮る。

最近あまりスーパーでは塩鮭の頭が販売されてないけれど入れるとコクがでて美味。

みそを入れる前に塩加減をみてからにする。

『えとせとら』-みそ屋かりんのひとり言-

朝方まだ真暗なうちに、どこからか、「カオー」とも「クオー」とも聞こえるような鳴き声が耳に届いたら、白鳥たちがやってきた知らせです。柏崎西山にある長峰の大池には毎年300羽ほどの白鳥や野鳥が舞い降りて冬を過ごします。昨年彼らに会いに行った時にはご近所のおじさんがパンの耳をあげて白鳥たちのお世話をしてらっしゃいました。先日、また無事柏崎に戻ってこられた彼らの声を聞けたので、再び会いに行きたいと思います。

越後みそ西本町店
〒945-0066 柏崎市西本町1丁目3番21号
TEL/FAX 0257-21-0039
http://www.echigomiso.net