

おでしょ便り

水無月 その四

柏崎のみそ・じゅう屋の もの日(昭和初期)

『六月』

閻魔市

笛売りが来るといふまでは来にという
東郷せや湯く。十日頃になると一把握五十木位
にいたばねた笛を亮りに来る。だが、昭和
初期は十円で、大体一本に三枝の葉がついて
いて、それで一担の子マキもり団子なり
が出来る。子マキは十二、三日頃作る。市外
に迷るもののはすぐに駆出しへするが、昨今は
自分で家で作らす出来物と賣うことが多い。

えんま堂を中心にお五百の露店が並びます。昔、鳥市に笛まで、文政のころに露店が立ち並ぶ今の姿になつて、と云われて
おり、その長さは最長一千メートルにもなります。毎年六月十四日から十六日に開かれ
ます。新潟三大高市の一つとされ観光客で賑わい
ことがあります。——柏崎地城観光復興推進協議会より

小鯛のみぞづめ

小鯛の骨をぬき(骨がう三枚で庖丁を入れ
て骨だけを切り取る)塩湯にてザツと茹
でてよく味噌の養越ししたのに袖子の練切り
を加えて砂糖・酒を入れて火にや
かせる。練り上げて味噌を鯛の腹の中に
つめます。——柏崎地城観光復興推進協議会より

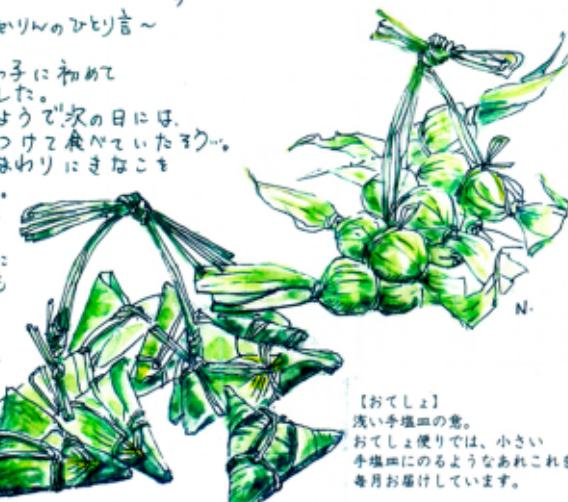
柏崎先ほ日本海側で年にあける鯛の
魚腹高が一、二番と云われてあります。
今季節が旬でスープ・鮮魚店にロニ
色の小鯛が豊富に陳列されて小さいものが
多くあります。

「えとせとら」へ味噌屋セリムのひとり言~

先日、1オチヒトになる姪っ子に初めて
ちまきを食べさせてみました。
とのはいかお貴に召しましたようですが、次の日には、
自分でちまきをきなこにつけました。
もういいえは、私も董、口のまわりにきなこを
いつまづけて食べていました。
最近事柄なものほど美味しく
感じじます。
でももううつむいて、小川の頃に
食べさせてもう、いたるものも
多いんですね。
嬉しいませより美味しい
感じさせるのをもじらせて貰いました。
(税込10元)

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 0257-211-0039
<http://www.echigomiso.net>
e-mail: shop@echigomiso.net



【おでしょ】
浅い手塩の意。
おでしょ便りでは、小さい
手塩にのるようなあれこれを
毎月お届けしています。

「縄」 餅米玉糀一つの割は蓋ニケヌは
い。店はど小ほどの壺上げもないが開いて
いる。壺物はサーカスのそき眼鏡、眼鏡を
使用する。団子や粽はども同じように
見立てるが、それぞのの家で口伝がある。
入四十九半包んだものを一晩氷に漬け
て、やがて湯に重曹を一つまみ
かろくり等であり昨今は種変りして
用の茶碗など瀕戸物のセリ亮りで買うち
とが多い。——当家歳時私録より