

おては便り

42号

天神さまめぐり

（赤松）

柏崎では昔から天神さま（菅原道真）と祭行事が残っており

それが人形や軸物や

その家々の慣わしです。

当祭では十月十五日の

歳末のあわただしいこの

中で冷える。に、蔵から

厨子に入って天神さまをおもむるに

出して屋敷の床の間に飾り翌年の一月三日

には必ず戸付けるといのが共通の習い事です。

（月二十音のじょうもあやます）

学問の神さまとして地域の子弟供達が長年、

て習字や勉強をして、お菓子と食べたり

家内安全、商売繁盛を願います。

この歴史を今に伝えるイベントとして民家や商

店が三千軒以上の会場で「天神さまめぐり」と

して公開しております。（一月五日〜一月三日）

これからが、ほんとと

寒さが厳しくなる

雪国柏崎ですが

見事にお越しの

方々に由来や習慣に

お話しとさせて頂いて

おります。なか外に出かけるのが

おっくうになりませんが、少しでも果しく街が賑

やかになるきっかけになればと思います。

金会場の天神さまは一つとして同じ顔が無い

のも興味深いところです。



えとせとろ みそ屋かしのひしき

先日ずと行きたかった所へ行ってきました。
神会の騒音から少し離れて、緑に囲まれた
神社の一角、一帯が精巧に作られたミニア
カチのちやと展示されて、て、何種類もの
と、企画展が、（笑）小、まな町や本町に
存在しているように、どこでも存在物のようでした！



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>



カラダがポカポカ 柏崎の郷土料理「鱈の粕汁」

< 作り方 >

< 材料 (4人分) >

1. 鱈はよく洗い臭みを取り除くために、軽く塩をふりつけておいて 鱈 100g×4y
から熱湯をかける。（うごと血合いとシツカリと取り除く）大根 200g
2. 大根人参は5mmのいちょう切りにし、里芋は5mmのたんぱく 人参 50g
に切り、ごぼうはささがきにし ごぼう 40g
ねぎは斜めに薄切り 里芋(中) 3ヶ
3. 酒粕は出汁で溶いておく 長ねぎ 1/2本
4. 出汁にねぎと鱈のさ 4. 出汁にねぎと鱈のさ
い切った②を入れて ②を入れた
柔らかく煮た鱈の汁を煮る。
5 みそ酒粕を入れ、ねぎも入れ、煮、1た火を止める。

