おてしょ便り

文月 その五

柏崎のみそ・しょうゆ屋のもの日（昭和初期）

「七月」祇園祭り

店として八坂神社（柏崎）奉納花火に最近する位のものである。戦前は七月十二、三日が花火の打上げ日であったが、梅雨が上り切らぬので、戦後はじめられた柏崎祭を二十五、六日とし花火もその日に行う事になった。

土用丑の日

水浴びする慣例がある。うなぎの代りに牛肉を食べる。土用には一の丑と二の丑があるが、一の丑の方が賑かである。

夏の味噌レシピ「あじの冷や汁」

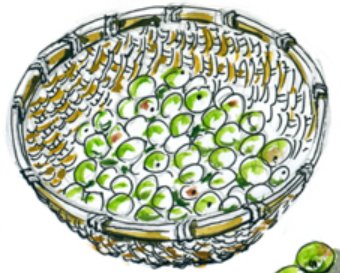
あじのうま味を生かした さっぱりとした冷たい汁物

材料（2人分）

- あじの干物 ―― 1枚
- きゅうり ―― 1/2本
- しょうが ―― 1かけ
- みょうが ―― 1ヶ
- 青じその葉 ―― 2枚
- 粒みそ ―― 大さじ1
- 酒 ―― 小さじ1
- 白いりごま ―― 〃 2
- いりこだし（又は水） ―― 2カップ
- 麦入りごはん（又は黒米入りごはん） ―― 2膳
- 氷 ―― 適宜

食欲が増しついおかわりがしたくなります。

1. あじの干物は焼いて骨を取り除き、身をほぐしておく。きゅうりは薄切りに、生姜、みょうが、青じそはそれぞれ線切りにする。
2. すり鉢で炒った白ごまをすり、味噌、酒を加えてさらにすり①のあじのほぐし身を加え、よくすり混ぜいりこ入りだしでのばす。
3. ②にきゅうり、生姜、みょうが、青じその葉を入れ氷を浮かべる。麦入りごはんや黒米入りごはんに③の冷や汁をかけながらいただく。



「梅干し」

白梅の実を七月のはじめ普通一斗乃至五升を梅干し用として買い、土用になってから三日間干す。自宅だけの食事用としてはこんなに梅は不用であるので昨今はこの程買わなくなった。梅干しのほかに梅の焼酎漬、干露梅も戦前は恒例として作ったがこれも時々する程度である。

「歯切れのよい青梅漬」

青梅の良いものを選び丁寧に布巾で（決して水で洗わないこと）ふき、針でブツブツと一面に孔をあけ、これを焼酎の中にひと晩位漬けておきザルに上げてよく切りビンの中に砂糖をパラパラ撒き梅を一並べして又砂糖をふり梅を並べ砂糖を撒く。全部漬け込みビンの蓋をしっかりしておくこのようにしておくと歯切れも良い青梅が楽しめる。

――当家の歳時私録より

『えとせとら 四～みそ屋かりんのひとり言～

梅酒がうちにはたくさんあります。
すでに、2年もの3年ものになっております。
田舎の祖父母の家にある梅の木に、
たくさんの実がなるのですが、先日遊びに行った時も良いかんじに実がなっていました。
それをもらっては、漬けていたのですが…
消費が追いつかず… おいしいんですけどね。

と、いうことで、今年は梅シロップを作ることにしました。できたシロップを味噌にあわせれば簡単「梅酢みそ」の出来上がり。たのしみです。

【発行元】越後みそ西本町店
柏崎市西本町1-3-21 TEL/FAX 0257-21-0039
http://www.echigomiso.net
e-mail: shop@echigomiso.net

【おてしょ：手塩皿。浅い小皿の意。】

N.