

おてし便り

おてし便り



(秋彼岸) 彼岸入りに団子を作り仏様に供う。盛りは五ヶずつ三組あげ。彼岸の中目にあげ換える。あげかえり団子は彼岸が終わるまで置く。

長月その七

柏崎のみせ、しやうゆ屋の

もろ日(昭和初期)

『九月』

(秋祭) 秋祭は氏神様 柏崎神社の本祭である。十二日 神輿渡御、夜神輿ともむ。高張提灯をつけて迎えに出るものである。提灯のついで高張は店に格納されていながら、今般その形もなく、勿論迎提灯で店の人があるいは工場の若い輩が出るという事はない。まだ赤飯を作って神社御前に供えるという事もある。

初秋の味噌レンコ

『サンマの味噌風味 炊き込みごはん』

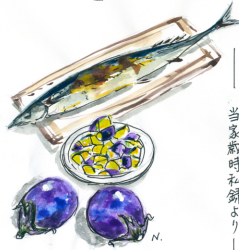
材料(四人分)

- (A)
- 米 ニ合
 - 水 ニカップ
 - 酒 ニカップ
 - 醤油 大さじ二
 - 味噌 大さじ二
 - 生巻のせん切り 一かけ分
 - せんま 二尾
 - 塩 小さじ1/2
 - 生巻 一かけ

- ① 米は炊く三十分前に洗ひザルに上げて水気をきる
 - ② サンマは塩をふって十分おき塩焼きする
 - ③ 炊飯器に(A)を入れ②のサンマと上にのせて普通に炊く
 - ④ 炊き上がったごはんは十分ほど蒸らし、さんまだけをとり出し頭と骨をばらわけて取り除いて、大きめにほぐす。
- 炊飯器に戻し入れて軽く混ぜて器に盛り生巻のせん切りをのせる。

「えとせとら」～おみ屋かりんのひびき～

最近のお気に入りの漬物屋は、からしナス。正直、今までそんなに食べる機会がなかった。そののがおき。当店におきがあるこうじの入ったからし漬に、ナスを切ったもの。おきのはやい美味い。ついお客様がお店に来るとおススメしてしまいます。炊きナスは、身がほろろと尻にもありまじで、食べると、皮があたりやキャッと、中はやわやわ、それをからし漬けする、ツーンとした辛さがたまにピリッとする。秋の味覚のいい身。同、食材料で、おき(おいた)にすればいい。



(味噌漬用) 茄子 入荷)

主として柏崎の西中通り方面より傷みのない丸茄子を買入れる。数日間につけて数日目ずつ農家の野菜売りを持つてくる。秋茄子は身がしまり、こいてよいが、時に台風の影響で入荷が少なくなったり金額が、かすむので、お盆すぎから仕入を始めるようになった。昨今は市場から仕入れる。味噌漬用には長茄子は使用しない。

当家蔵時私録より

越後 みそ屋 西本町店
〒945-0056 柏崎市西本町1丁目3番21号
TEL/FAX 0257-21-0039
<http://www.echigomiso.net>