

おてし便り

霜月

（霜月）

柏崎のみそしょうゆ屋の
もの日（昭和初期）



「十一月」

十一月末には、家中の囲を行。工場その他全部終了まで大工二人で約一週間であるが、昨今は出来るだけ囲をする場所をなくして費用の節約をはかる。囲をするときは急いで歩廊等が暗くなって雪の間近、ことを感ぜさせる。

戦前は稲作業が終るが遅いので、十一月にまでから臨時の人が来工場が急に賑わさるが増してくる。

「味噌煮込みおでん」

材料（2人分）

大根	10cm	①大根は3cmの厚さの半月に切面取る。
里芋	4ヶ	②里芋は皮むき塩でmondからさきゆでる。
にんじん	1本	③にんにくはゆで「んぼして半分の厚みに切り2つに切る。
こんにやく	1/2枚	④こんにやくは湯びきし、人参は大きめの乱切
がんもどき	2ヶ	⑤だし汁に①と②と③と人参を入れて
だし汁	4カップ	えて、がんもどきも入れて煮、含める。
みりん	大さじ2	⑥深目の器に盛り、つやも入れ、「かんずり」
糀みそ	大さじ3	で召し上っていただきます。いものです。
かんずり	小さじ1	（魚田のみそ）当店の甘みそをゆでゆで下さい。

注：かんずり（煮込み）（魚田のみそ）当店の甘みそをゆでゆで下さい。

新芋、妙高高原産の肉厚の唐辛子と雪の中にさらし、これに糀とゆずを加え煮中に紅だし、みそに三年以上塩蔵し、熟成された調味料（珍味）である。上杉謙信の世から伝わりと云われ、料理の引き立て役です。

「えとせと5」おでんおでんのり言へ

まだ、緑が残る中、赤黄に色水紅葉の見ごろを迎えています。今年も少し色付き遅いようですが、地元柏崎には、松雲山荘（しょううんさんそう）という紅葉の名所があります。11月に入ると夜にはライトアップされ、おでんのトンネルをくぐるようにして、日本庭園を歩くとおでんがまします。ちなみにおでんもコロコロと転がっている。おでんがにいいおでんがまします。秋の柏崎にお立ちの際は、ぜひ足を運んで下さいませ。



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>

—— 当家の、歳時私録より ——

「野菜囲い物」（野菜を煮て野蔵する）
来年三月頃までの消費野菜を予定して、白菜・大根・人参・牛蒡・葱・じゃがいも・里芋・れんこん・白菜など用意し、昭和初期には従業員も合めて約三千名であったが、大根約千本・白菜四〇貫（約一五〇kg）（人参約千本）里芋六貫（二五kg）など、戦前は一同に三食給食として、この数量はこれ以上になる。

「味噌漬用大根入荷」
主力は練馬系の赤塚大根であるが、青首大根は使用しない。味噌漬用の大根が入ると納屋町あたりのおやきさんに来てもらって皮むき・葉落しの作業してもらった。大体太さを一定させたものを塩蔵する。この作業は週間近くもつづくことがある。