

おては便利

第16号

柏崎の味噌 醤油屋の

もの日(昭和初期)

「数取り歌」

醤油工場ではタンク又は桶から諸味を
タメに入れたものを担いで庄持場に運ぶ時
諸味槽に居てその数量を計るために
「数取り歌」がうたわれる。歌というが調子の
変化のほとんどない万才の掛合のようなも
のである。前の文句は約二丈の杓を持つて
諸味を汲めた人が称え、あとの文句は
タメ担ぎの人がうけるのである。

一 ほどきたりは一谷 ひとり、越えの坂落し

二 日光結構申禪寺 有難いのは普光寺

三 サコウ鳥は 深山で啼きするボトギス

四 四谷赤坂廻町 たらたらたれるは茶の水

五 ざし突いたる明けの鐘 可愛いの娘が目を覚まし

六 六十軒は高田の城下 雪の降ふと日本一

七 お七可愛いや 鈴が木林 あたらさが燈場のやし

八 ほん坊は酒屋者あり 噂はせ郎あやう

九 公方さんお江戸で金貸す あとも金貸し

十 十太郎大勢は取廻の弟子 和はあだのの弟子

この後は二十番までつづきます。

この数取り歌には意味があるものが多く、にだ
口調子のよいものである。杓取りや十数えて
そして一服ということになる。

当家の歳時私録より



作り方

材料(2人分)



①鍋に2Lの湯
を沸かし、塩大じ
1を加重してはし
める。

②アスパラガスは色
よくゆでる。湯切り
し、本しめじはバラ
バラにほくしおく。

③フライパンに生糸、サラダ油大さじ2を中火にかけ
香りが出たら本しめじを加えて3分くらい炒める。

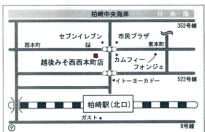
④ひき肉を加え肉の色が半分ほど変わったら、小麦粉小さじ1をふり入れて1分炒る。

⑤トマトソース、油大さじ2を入れて強火で煮立て、味噌を加えて弱火で10分
煮る。(ぐくし味にケチャップを少し入れてもいいです)

⑥揚げ玉をたらす。パセリを加えてさくさく煮る。

スパゲッティ	200g	味噌(特選)	大さじ4
合いびき肉	200g	塩、ごま油	
生糸のみじん切り	1ササ		
アスパラガス	3本		
本しめじ	1パック		
トマトソース	1ササ		
小麦粉	大さじ1		
揚げ玉	適量		
パセリ	適量		

「えとせとら」味噌屋のハナ
6月といえば、地元柏崎では
えんま市というお祭りが開か
れます。毎年6月14日・15日・16日
の3日間は、街中数千人にわ
たて、500以上の露店が
店をつらねます。もともと馬市
や蛤まつりといふそうですが、その歴史
は200年にも及ぶとします。
子供の頃、口、学校や終りと
同時にえんま市へ出かけたこと
が、いまだに何となく思い出され
し、何故か馬市へ行きたくな
りてしまっています。
えんま市や、終りと梅雨や
せつまつり、もう夏が近ね。



【発行元】越後みそ西 西本町店
〒945-0066 新潟県柏崎市西本町1-3-21
TEL 0800-800-3024 (通話無料)
TEL/FAX 0257-21-0039
e-mail shop@echigomiso.net http://www.echigomiso.net/