

ふとしょ(野手塚)

便り 28号

柏崎の食の歳時記—冬編—

絵食文

『煮菜』



昭和の中頃(当時)
私は中学生(月一日の朝母に)

つになく大声で起^{ハシ}され眼氣(まなこ)で
窓(まど)を見るとまだ薄暗く開けば雪が一晩の
内に二メートルから三メートルも積(こづか)たらしい。

道理で暗(うす)いです。玄関(げんかん)から外へ出る(でゆる)こ

とまではなく窓(まど)をあらすにそぞろと
御飯(ごはん)と(ごはん)と雪(ゆき)や屋根(やね)の雪降(ゆきふ)りの手伝(てつたん)

(と)日中(ひちゆう)させられ(させらる)に困(つら)うが、今(いま)だに解(わか)明(めい)
残(のこ)っており難(むずか)しい。寒(さむ)い冬(とう)の保存(ほぞん)食(ぐは)たにの

ですが流通(りゅうつう)の発達(はつたつ)や食(く)の豊富(ほうび)

らく食卓(しょくたく)上(うえ)に(の)どがなくなりました。が、最近(さいじん)

郷土食(ごうどく)に注目(ちゅうもく)が集(つ)まり食料(しりょう)として食品(しんりょう)スパードも

異(こと)がけるようになりました。

食育(しょくいく)として、若(わか)い人(ひと)

達(たつて)にも作り(つくり)方(ほう)は簡(かん)

単(たん)なも、多くに挑戦(ちょうせん)

して、その家庭(かてい)の

お母(おはな)さん(の)味(み)

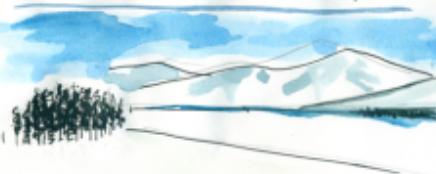
が良(よ)い後(あと)で、後(あと)を引(ひ)く美味(うまい)味(み)

が良(よ)い後(あと)で、後(あと)を引(ひ)く美味(うまい)味(み)

(温度(おんど)の具合(きゆう)によって味(み)が不用(いのて)ります)



『えとせとら』～みそ屋(みそや)かりんのひとり言(こと)へ



「あ、意外(いたずら)に美味しいやつだね。昔(むか)しほあちやんが作(つく)って
くれた料理(りょうり)、思(おも)い出(だ)しが多(多く)い。多(多く)いのは、お父(おとう)さん(の)ひない
ものもあるたたかわが、大人(おとな)になり久(ひさ)びに食べ(た)まし、少(すこ)くも
感じ(覚)えてる。味(み)は、味(み)が違う(ちがう)は、…。味(み)も、栄養(えいよう)も、これ
も進(すす)んでる。でも、食(く)うな人(ひと)もいる。どうも、味(み)が、結構(くわい)

別名(べいめい)三(さん)う(う)菜(な)とも呼(よ)ばれてる伝(でん)統(とう)野(や)菜(な)

① たい菜(な)塩(しお)漬(づけ)を三(さん)寸(すん)の長(なが)さに切り(きり)半(はん)日(じ)
漬(づけ)ておく。

② 水(みず)を入れ替(か)えた30(さんじゅう)リの水(みず)を鍋(なべ)に入(い)れ火(ひ)にかけ
て、うずら(うづら)と沸(わか)く寸(すん)前(まへ)に火(ひ)を止め(とめ)そのまま冷(ひざむ)
て、冷(ひざむ)たら水(みず)を取り替(か)え少し塩(しお)分(ぶん)が残(のこ)るくらい
時(とき)を塩(しお)氣(け)を醸(なまけ)て、水(みず)をさつておく。

③ 冷(ひざむ)たら水(みず)を取り替(か)え少し塩(しお)分(ぶん)が残(のこ)るくらい
時(とき)を塩(しお)氣(け)を醸(なまけ)て、水(みず)をさつておく。

④ 人参(にんじん)は從(つ)半(はん)分(ぶん)に切(きり)一(いっ)千(せん)の厚(あつ)さに切り(きり)打ち豆(とう)

さ(さ)と洗(あら)い水(みず)にこだ(こだ)わる。

⑤ 鍋(なべ)にサラダ油(サラダ油)と油(油)で材料(りょうりょう)入(い)れて炒(さわ)め、だし汁(だし)と味(み)
で煮(ね)く。うどん(うどん)をゆでてゆでて味(み)で煮(ね)め、だし汁(だし)と味(み)で煮(ね)め。

⑥ 料理(りょうり)が少(すこ)くなつたまうらに味(み)と見(み)えてみ(み)をも入れる。

(たい菜(な)は根(ね)の株(くわ)の部分(ぶぶん)が、うどん(うどん)に似(い)てるのと
別名(べいめい)三(さん)う(う)菜(な)とも呼(よ)ばれてる伝(でん)統(とう)野(や)菜(な)

・人参(にんじん)は厚(あつ)めで甘(あま)くて
おいしい。
・たい菜(な)の代(代)りに野(や)菜(な)もお好みです。

越後(えちご)みそ西(みそにし) 西本町店(にしほんまちてん)

〒945-0006 柏崎市西本町1丁目3番21号

TEL/FAX 0257-21-0039

WEBショップ
<http://www.edogewiso.net>

検索(けんさく)タグ