

「たまり醤油」と「濃口醤油」

山あいの味

新威の叔父(80歳)が子供の頃、山あいの家に父親と共に訪れた夕御飯を、三相判に作る時にはその家では三年前に仕込んだ味噌の大桶の中に「トブ」と穴をあけ、そこへ小さな竹でとつ、こんでその中にたまった「溜まり」を用いて御馳走をうけてくれたもの、たまりです。その時一緒に添えられた味噌汁の色は淡黄色だったと、きくと煮物に「溜まり」を使ったら、いと子供なりに、そのもてなしが、とても印象深い思い出になる、たまりです。

この昔話が私にとっても興味深く、と氣になり、溜まりながら「溜まり醤油」について少し調べてみました。

戦前戦後、間もない頃、山あいの某落では



ながらの醤油が手に入らない家では、この様な方法で調味料として使っていたそうです。

そんな訳で家々では二、三本の味噌桶が必ずにがります。(一年味噌、二年味噌、三年味噌)一家族の人数で仕込、分量もさまざま、しょうが、大変な重労働だったのではないうか、

醤油の元祖とも言える「たまり醤油」は江戸時代初期の頃までは高級品で、又主流になっていったそうです。——次号につづく——

塩粒で簡単! 野菜がたまりのあつたサラダ

電子レンジで野菜のスチームサラダ

- ＜材料(2人分)＞
- 鶏むね肉 1枚(200g)
 - ブロッコリー 1/2株
 - エリンギ 2本
 - キャベツ 2枚
 - にんじん 1/2本
 - 塩粒 大さじ2 (みぞ西米糀たれ)
 - みぞたれ 大さじ1 (みぞ西米糀たれ)
 - マヨネーズ 大さじ2

- ＜作り方＞
- ①鶏肉に塩粒をまぶして1時間おく
 - ②ブロッコリーは一口サイズに、エリンギはたんに切り、キャベツはザク切り、にんじんは5mmの輪切り。
 - ③大きめのスープ皿や鍋に①の鶏肉を(塩粒)の油分がはみ出る。
 - ④物の上に色よく野菜をのせてラップを二重にヒラヒラけかけ。
 - ⑤つお棒などでラップに数回たたかせる。
 - ⑥電子レンジ(強で7分)加熱する。
 - ⑦蒸らしたラップをはずし、鶏肉を紙で拭き取り、野菜の油を拭き取る。
 - ⑧みぞたれにマヨネーズを混ぜて⑦につけていく。



『えとせとら』-みぞ屋からのひびき-

せ、かくたので、たまり醤油で、お刺身を食ってみたいと、いそいそと家をつくった味噌の容器を取り出し、フタを開けてみると、ありました! 味噌のクボミに褐色の汁が少し上がっています。また、そこ取り出し、味を、トロミが、薄く、お醤油のような味、色味、まろい、お刺身と一緒にたまりに漬けて、口は、選ぶと、お醤油ほど、塩味が角を立ちます。お魚の旨味を、包みこむような、まろやかな味、これには、下(か)に、驚かす...



越後 **みぞ西** 西木町店
〒945-0066 柏崎西木町1丁目3番21号
TEL/FAX 0257-21-0039

<http://www.echigomiso.net>

(野菜の素材の味が楽しんでいくだけでも食べられます。温かい内にどうぞ)