

歳時記 まめぞう通信



発行 おとうふ工房いしかわ

師走一冬至

師走も年の瀬になると、新年に向けての支度で忙しい中にも、心昂ぶる時期です。自分の中ではおせち作りは思い出深いものです。当時は、家庭で母親や婆ちゃん手作りするもので品数もそんなに多いものではありません。自分が好きだった昆布巻きは、牛蒡、人参、油揚げそして焼きハゼを大きな昆布で巻いて、大鍋で沢山煮ます。それは一口ではかぶりつけない程の大きなもので、母親が一つ一つ巻くのを横で手伝いながら正月が来ることを感じていたものです。

黒豆、田作り、数の子、あんこ餅のあん

も家で作っていて、そつとつまみ食いした味は格別においしく感じました。

障子貼りやしめ縄作り、餅をつき、正月花が床の間に飾られ、紅白歌合戦やレコード大賞と時間があわただしく過ぎてゆきました。子供も大人もみんながワクワクしていました。

最近では、毎日が「ハレ」の日になってしまったのか、反対に「ハレ」の日がなくなってしまうのか。ワクワク感が減ったような気がします。そうとは言え、大晦日の夜に除夜の鐘を聞くと心にどーんと響くのは、やはり日本人のDNAか煩惱か。皆さんも2017年が良い年になりますように。合掌。
 (こん)

御節料理いろは

日本の伝統、おせち料理。それぞれ縁起の良い言葉があります。家族が新しい一年を、まめに息災に暮らせませうようにと願いを込めたものが黒豆です。その他に豊作を願う田作り、子孫繁栄を願う数の子があり、これらは「祝い肴三種」と呼ばれています。かつては母から娘へ、家庭の味が伝えられてきました。全てを手作りするのは大変ですが、この三種だけは自家製でわが家の味を。

これだけは手づくりで

黒豆

四倍の水に漬け一晩置く。強火にかけ、煮立ったらカップ1/2の差し水をし、あくを取りながら弱火で柔らかくなるまで煮る。途中、差し水を4〜5回する。砂糖を一気に加え、弱火のまま十五分煮る。醤油を加えて火を止め、落としぶたをして一晩置く。

田作り

ごまめ(片口鯛の小魚)を弱火でゆっくり乾煎りする。手でポキンと折れるくらいまで火を通す。鍋で水・砂糖・醤油を煮立て、泡が大きくなったら一気にごまめを入れ絡め、酒をふり、パットで冷まします。

数の子

塩抜きをし、水・削り節・酒・薄口醤油のつけ汁を中火にかけて一煮立ちさせ、冷ます。数の子をつけ汁に漬けて、冷蔵庫で味を2〜3日含ませる。

家族みんなで
 いただきます



さりりと
 日本のお正月

有効期限 12/23(金)~1/19(木)

500円以上の惣菜



豆腐屋のヘルシー惣菜がお値打ちに。

¥50 OFF

- 1枚につき4食まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

有効期限 12/23(金)~1/5(木)

とろける湯豆腐に合うポン酢



とろける湯豆腐に合うよう特別に作りました。

¥50 OFF

- 1枚につき4本まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

有効期限 12/23(金)~1/5(木)

国産 焼きとうふ



すき焼きにオススメ。直火焼きの香ばしい風味。

¥30 OFF

- 1枚につき4丁まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

有効期限 12/23(金)~1/5(木)

豆腐を溶かして汁までおいしい鍋 絹・木綿



豆腐が溶ける!? 不思議な鍋が簡単に出来ます。

¥50 OFF

- 1枚につき4丁まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引 ●メグリア店を除く

