ものがたり

第二百八十三話

長岡市土合3-4-3
㈲前田屋
(0258)33-3293
令和4年3月発行

みなさん　こんにちは

やっと暖くなったと思ったのに少し寒い日がありますね。土合神社にはまだ雪がありますが、昨年追っ払ったはずの青サギがもうやって来てります。なかなかしぶといですね。

「母ちゃん、今日のまんまなんだ～～」
「今日は彼岸の中日だすけ
しょっぺめしがあるぞ～～」
「ぜんめ煮もあるて～」
「やったー!!」

子供のころ、彼岸の中日や祥月命日には、親せきやご近所さんがお参りに来て下さり、ごちそうをしてもてなします。華やかなごちそうではありませんがぜんまい煮やのっぺなどの郷土料理に我家では「しょっぺめし」を必ず作っていました。

ひじきや人参、しいたけ油あげなどを入れた「まぜごはん」です。「しょっぺ」"（味）つまり味を付けたまぜごはんですね。私達子供には大変ごちそうでおかずもいらず、何杯でもおかわりをしてしまいます。なつかしい母の味でもあります。

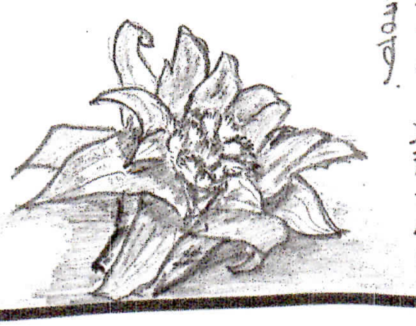
山の中の小さな村では、お互いに助け合いながら生活をしています。春彼岸のこの時期はまだ雪もたくさん残っており、外での仕事もできない為、互いの家を訪問しながら、お参りをし交流をして来たようです。にぎやかに歌がでたり、笑いの絶えない時間はとても楽しみなものでした。そのふるさとも中越地震で家数も半分程になりさらに高齢化が進み、今は静かな彼岸の中日となっているようです。そこへこの新型コロナウィルス……。村では感染対策として控えましょうとの回覧があったとか。コロナは山の中のこんな所にまで影響してくるんですね。

「マモ。しょっぺめし作ったすけ、お参りしながら食いに来いや!」

耳にあてたスマホから、いい匂いがしてきました。

――守――

お彼岸のお参りに行ってふきのとうをいただいてきました。



越州 桜日和

さあ、いよいよ春が来た!! 今年も越州の春の季節商品「越州 桜日和」が発売されました。爽やかな甘さとおだやかな香りは、雪国独特のおだやかな春を思わせます。これから、ぞくぞくと登場する春の食材にぴったり。特に山菜には良く合うとの声をいただいております。新潟の春は、この桜日和から始まります。

720ml
1,826円

高千代 純米吟醸無ろ過 Sakura

1.8l
3,190円
720ml
1,595円

高千代純米吟醸「Sakura」は華やかな香りとキレのある旨味、地酒マニアの方々にも大好評。しっかりとした純米吟醸原酒を新酒の原酒をブレンド。「一本〆」100%のお酒です。

風土が人と酒を育み
酒は人をつなぐ

㈲前田屋