

衝撃の脱水機！ 姉さまたちのお道具



きゅうりや夏大根の季節になりました。新井と田島の皆さんに、保存の仕方や道具の使い方をお聞きしました。

きゅうりがたくさん採れたら

「うりも、きゅうりが浮くとやわらかくなっちゃうね」「きゅうりはさっと湯をくぐらすと色がきれいになるよ」根羽村で「うり」と呼んでいるのは、白うり、黒うり、まくわうり、きゅうり。ほかにありますか？

●冷凍保存
刻んでから湯通しして(そつとゆでて)、洗濯機の脱水機にかける。それを調味料の中に入れて漬物にする。または、チャック付き袋に入れて冷凍。

●塩漬け保存
きゅうりは塩で2回漬けて替えてから、3回目で本漬けにする。そうするとすーっともつ。



アスパラ収穫シーズンです。ただゆでたのが一番好き、とアスパラ農家のしまえさん

お茶うけ婦人会 @新井&田島



キューちゃん漬け (上)

きゅうり 10～12本ぐらい
しょうゆ 2カップ弱
砂糖 150g
酢・みりん・酒 各5cc
とうがらし、しょうが 適宜
①きゅうりを刻んでさつとゆがく
②調味料に漬ける



「秋にたくさん採れた大根は干して保存しとくの」とえつ子さん。一方、夏はサラダや酢の物に大根を使いたくになりますね。

さわやかな夏大根 大根のハリハリ漬け

〔切干大根を作る〕
①大根を、皮をむいて千切りにして干す。
②それを保存しておく。
*普通は冬に作ります。

〔調理する〕
①干した大根を、10分ぐらいひやかして(水に浸して)から、ゆでる。
②にんじんもサツとゆでる。
③ゆずぼんで和える。

大根の甘酢漬け

①大根 500g に塩 10g を振る
②すぐ水が上がるので、その水を切る。
③砂糖 50～60g、酢 25g で漬ける。好みで昆布などを入れる。





姉さまたちの お道具

こんなものが
使われている

材料の水切りするのに
脱水機を使うという話、
複数聞きましたよ！
どんな道具が登場したか
ピックアップしました。

珍道具・古道具

- 脱水機
- あんぼたん
- 炒り鍋
- 金つち
- ぜんまい通し
- 梅割り機
- 製麵機
- 大人気グッズ
- 冷蔵庫
- 冷凍庫
- チャック付きビニール袋
- ミキサー
- ミル
- おろし金

製麵機 発掘

ハンドルを回すとうどんができます。
写真のものは幅の調節のできないものですが、何種類かの幅に調節できるタイプのものもあるようです。
昭和30年代頃使ったもの
*小戸名・石原豊子さんが
以前に所有

ノート 番外編

根羽の女衆たちはみんな、誰かがお漬物の作り方など話すと、すぐにメモします。皆さんどんなノートを持っていますか。
「分量はノートに書いてある」
「メモした紙をノートに貼ったりする」
「あたしは携帯の電話帳にレシピが登録してある」



あんぼたん 搜索中

おかいこさんの暖房用に使っていた「あんぼたん」。皆さん今も持ってますか？
秋になると、あんぼたんに炭を入れて、そこへ粟をいけておくところ、おいしい焼きかげんになる。
芋も焼いたよ。
素焼きでできとるの。陶器じゃないよ。
うちは今もある。五平餅を焼くといいいのではと思って。
お隣のはる子さんは今も使ってるよ。



鉄の炒り鍋 どこ行った

すきやき鍋とはちがう。ほうろくでもない。径40~50センチぐらい。それで何でも炒ったの。煮物の鍋のように肌がきれいになってなくて、ざらざらの、粗い感じ。どこの家にもあったよ。必需品だったね。

- 炒り鍋で炒ったものたち
- ・大豆→炒り豆
- ・大豆→きなこ。豆を炒ってから**石白**でひく
- ・小麦→炒って粉にした=こうせん
- ・しょうゆや味噌をつくる時、豆と小麦を炒って**椀**(はな)をつけた
- ・えごま
- ・落花生

草餅にする草はヨモギ、オヤマボクチ、ハハコグサ。葉の裏に白い綿毛があるものです。この地方ではさらにホクチゴボウやササゴボウが登場。ササゴボウってどんな草？
本名は？誰か教えてください。

たずね人 ササゴボウ

特徴



葉の裏が白い
笹の葉のように細い
葉にギザギザはない。
大きくてもいなりずしの半分ぐらいの細さ
葉の裏にわたがある
茎も毛が生えてる
花はうすむらさきだったか白だったかよく覚えてない
アザミより小さい花
別にホクチゴボウってのもあった。

ササゴボウおいしいかった。餅に入れる。よもぎもちと一緒にのこと。ひくさ刈る頃行っちゃ山で採るの。
お彼岸がすむと山に行った。ひくさ刈り休みというのがあって、ひくさ山にみんなで行った。カリヤスを刈ったの。カリヤスはちまきを作る草だよ。ススキはなかった。ススキは田んぼに入れんもんね。今カリヤスってなくなっちゃったね。
ササゴボウはひくさ山にしかないの。
*豊田市旭町ではオゴともいうらしい。ホクチアザミのことか？
*ササゴボウとホクチゴボウは別物なのか？

梅の砂糖漬けをつくるときの、傷のつけ方

「竹串で刺す」ってよく本に書いてあります。でも、竹串は先が潰れるし、「手がえらい」ですよ。根羽の姉さまたちのやり方は……

- 梅割り機で割ってから氷砂糖や太白糖で漬ける
- 同じ大きさの梅を10~15個ぐらいまとめて、**おろし金**の上で押さえつけながらろがす

梅しょうゆ

梅にしょうゆをひたひたぐらいに漬けます。そのしょうゆを使います。ちょっとス(酸)が入った味。煮物に使ったりできます。梅も食べられます。

梅ジャムを作るとき

生の梅を**ミキサー**にかけて、種が削れる手前で止める
*生の種には青酸が含まれているので食べる危険です。

来年の参考に



梅エキス

- ①種を取る
- ②昔、婦人会で買ったおろし機械(ミル)に入れておろして、搾って、煮詰める。
- ③煮詰めるときはおとうさんが混ぜて(←ここ大事)、中火で真っ黒になるまでやる。③びんに入れて保存する。
*おなかの薬。苦いよ~
*搾った実の方はジャムにする

