

お母さんがひとつひとつ手で摘んだ
青唐辛子を、味噌と寝かして4か月。

中身がぜんぶ自然の恵み。

《やどやのとんがらし味噌》が
出来上がりました。



「おばあちゃんの味噌おいしいね！」

青唐辛子を細かく切って炒めます。味噌と合わせて気長にゆっくりゆっくりと、練り上げます。

「おいしいって言ってくれるかな？」ひと練りひと練り
力がはかります。

子供も3人大きくなりました。いまは孫の顔を見るのが
いちばんの楽しみです。

たまたま作ったとんがらし味噌がみんなによろこばれて、
いまは地元の人たちと、すこし多く作るようになりました。
(去年は4000本作って、ぜんぶ売れてしまってみんなびっくりです。)

息子の宿《やどや》でも、お土産によろこばれているようです。



こんなおばあさんの作った味噌ですが、みなさんに少しだけお分けできるようになりました。

最初はあまくて、そのあとピリッと辛い。きゅうりやキャベツの野菜に、なべの味付けに、
焼き肉に。長い間保存できて、重宝するとんがらし味噌です。



ひと瓶 (220g) 700円

お試しパック (30g) 50円

お友達にも分けてください。2個で1個のおまけつきで100円です。



鬼石町三波川 山本トキ子