



高橋余一の「生活絵巻」

10 味噌づくり



〔時計回りに〕 自家製の味噌 冬になると下古井の日比の鉄五郎さ(日比の隆氏岳父)方で楮(紙草といった紙の原料)を蒸される傍らに俵のまの味噌豆を蒸して貰ふ
土手などに自生した楮を刈って味噌豆の煮置位はへぎ出したものだ
楮の皮をむいたあとの木をシノと云って杖にもってこいだつたす、で真黒になった大きな桶 この中へ楮と味噌豆を入れる

■「大豆をつく」「みそ玉にする」「おけに仕込む」



味噌は手造りしていました。余一は、その工程を「大豆を蒸す」「大豆をつく」「団子にする」「仕込む」の四つの場面に分けて描いています。
上の絵は、湯が沸いている釜の上に大きなおけをひっくり返してかぶせてあります。その中へ俵に入った大豆を入れて蒸しています。
クドの火の明るさと腰掛けて番をしている人の背中影の対比がよく表現され、まきの炎のゆらめく様子まで想像できます。