

春日和の御祝料理

師範 甲州屋庖清会 熱田 浩志 （一ツ橋・如水会館）

向		汁			飯		煮物		焼物		吸物	
鱧	唐	合	大	赤	桜	大	蕨	鯛	土			
昆	草	わ	根	め	亀	葉	春	御	山			
布	赤	せ	人		甲	百	口・木	頭				
ベ	貝	味	参		糲	合	の	盛				
		噌	結		薯	根	芽	り				
			子				菊	姜				
			葉									

◎向
▽鱧昆布ベは、鱧を五枚に卸して皮を引き、薄塩をして昆布ベにし、三〇分で上げて、糸作りとする。
唐草赤貝は、赤貝を殻より外して開き、腸を取り、よく塩でもみ、真水でさらして、水気を取り、唐草に切る。

浜防風は、防風を寸に切り、酢を少々落した熱湯で茹で、箆に上げて冷まし、茹汁も冷まして漬け込む。
卵の花は、裏漉しに袋を付け、流水で殻だけ残すように漉して、下袋の漉おからをよく絞り、鍋に酒水を入れて、湯煎で気長に煎り、砂糖、塩、鳥の皮を入れてコクを出す。

鱧、赤貝を卵の花で和え、器に杉盛りにし、防風を添えて、煎り酒を張る。

煎り酒は、土鍋に酒三合、梅干二個、味醂大さじ四を入れて火にかけ、三割詰めて、薄口醤油少々で味を調える。

◎汁
▽合わせ味噌は、白味噌、信州味噌を合わせ、鯉節を入れて鍋でよく練り、水を四合入れて火にかけ、沸騰したら漉して一番味噌を取り、残り出汁に水を二合入れて、火にかけ、二番味噌を取る。

大根人参結は、大根、人参を長帯に切り、茹でて二つ重ねて結ぶ。二番味噌で温め、器に粧い入れて、一番味噌の味を調え、熱々を粧い、辛子を落として進める。

◎飯

▽赤めしは、小豆を水で柔らかくもどし、沸騰したら一度こぼし、湯で柔らかくもどし、冷ます。きび殻を四合の水で炊き、茹で汁を取り出し、冷ます。糯米にと粳米を合わせてよく砥ぎ、小豆汁、たか黍汁の合せ汁に浸す。たか黍もたか黍汁で柔らかくもどし、糯米と浸す。浸した糯米、たか黍を箆に上げ、蒸し器で小豆汁、たか黍汁を掛けながら蒸し上げ、小豆と合わせる。椀に三口ほどの少しを粧い、塩煎り胡麻を振る。

◎煮物

▽桜亀甲糲薯は、車海老を叩いて、当り鉢で生身と当たり、卸し山和芋、水溶き餅粉、卵白、塩で味を調えて糲薯地を作り、亀甲型に蒸す。

大葉百合根は、百合根の大葉を面取りし、熱湯に塩を少々入れて、百合根を落とし入れ、火を止め、そのまま蒸らす。

蕨は、灰汁を沸かした中に入れ、密封して冷ます。

春菊は、アルカリ水で茹で、水でさらす。

水昆布を入れて、火にかけ、五〇℃くらいで昆布を引き、沸騰したら火を止め、鯉節を入れて一番出汁を取り、残り出汁に追い鰹を入れ、二番出汁を取る。二番出汁で糲薯、百合根、蕨を温め、椀に粧い、水塩、醤油で味を調えた一番出汁を少し多めに粧い入れる。

吸い口に木の芽を添える。

◎焼物

▽鯛御頭盛りは、鯛の左身を腹身を残して卸し、右身は、背腹卸姿に卸し、強塩する。身は切り身にして酒を振り、塩をして焼き上げる。姿の右は、尾の方から二本、鯛串を刺して、全体に塩を振り、焼き上げる。この時に鰭を焦がさぬよう竹の皮や経木、薄板、いわいそ等で結んで焼く。

筆生姜は、生姜を掃除して、酢水で茹でて冷まし、茹で酢に砂糖、塩を入れて味を調え、漬け込む。大皿に頭を左に盛り、切り身塩焼を盛り込み、生姜を添える。

◎吸物

▽土筆は、袴を取り、熱湯に砂糖を入れた中で茹で、水にさらす。

山葵は、皮を薄くみがき、桂剥きにして針に切る。

鍋に水を入れて沸し、昆布を箸での字を三回ほど書いて引き上げ、塩をごくごく少々入れて味を調え、器に土筆、針山葵三本を入れ、大さじ二くらい張る。

八寸
姿伊勢海老
菜の花

◎八寸
▽姿伊勢海老は、伊勢海老の背腸を取り、熨斗串を刺して姿よく、強めの塩水で二〇分茹でて、岡上げして冷まし、頭と尾を外し、尾の身を殻から外して、身を人数分に切る。
菜の花は、花を摘み、熱湯に辛子を入れて茹で、岡上げして早くに冷まして、冷たい浸し地に辛子を入れた中に漬け込む。
海のものとの物を人数分と二つ多めに八寸の皿に盛り込む。

強肴
玉将鱧半片
金将
銀将長芋
飛車あこ
角行墨烏賊
桂馬鈴薯
香車里芋
歩兵麩
酒盗醍醐醬
こぼれ梅醬
板御神酒醬

◎強肴
▽玉将鱧半片は、鱧を背開きにし、中骨を抜いて、酒塩に一五分浸けて風干しする。当り鉢で生身を卸し山和芋、卵白でのばして半片地を作り、付板に干鱧をのせ、半片地を着せて蒸し上げる。
▽金将筍は、筍の天地を切り、唐辛子、砂糖で串が通るほど茹でて、アルカリ水に浸け、一夜越し、皮を剥き、水抜きして濃い出し汁で炊く。
▽銀将長芋は、長芋の皮を剥き、昆布水に砂糖少々、塩少々を入れて炊き上げる。
▽飛車あこは、あこを三枚に卸し、酒塩で洗い、西京漬にして三時間後、炊き上げる。
▽角行墨烏賊は、墨烏賊を開いて皮を剥き、表裏に細かく切り目を入れ、玉酒に塩を少々入れて浸け込み、三〇分後、火取る。
▽桂馬馬鈴薯は、じゃが芋の皮を剥き、バター少々、醤油少々を掛け、蒸し器で二〇分蒸し上げる。
▽香車里芋は、里芋の皮を剥き、一六〇℃の油で串が通るほどに揚げ、薄塩をする。
▽歩兵麩は、麩を水から茹で、浮き上がってきたら、別鍋に水、砂糖少々、塩少々の薄蜜に浸ける。
以上八点を将棋の駒に切り、火取る。
酒盗醍醐醬は、カマンベールチーズ、クリームチーズ、酒盗を合わせ、薄口醤油で味を調え、出し汁でのばす。
こぼれ梅醬は、甘強味酊の味酊粕に梅肉を合わせ、煮切り味酊でのばす。
板御神酒醬は、酒粕を煮切り酒でのばして裏漉しし、米のおねばで合わせ、塩で味を調える。

香の物
春甘藍
篠独活

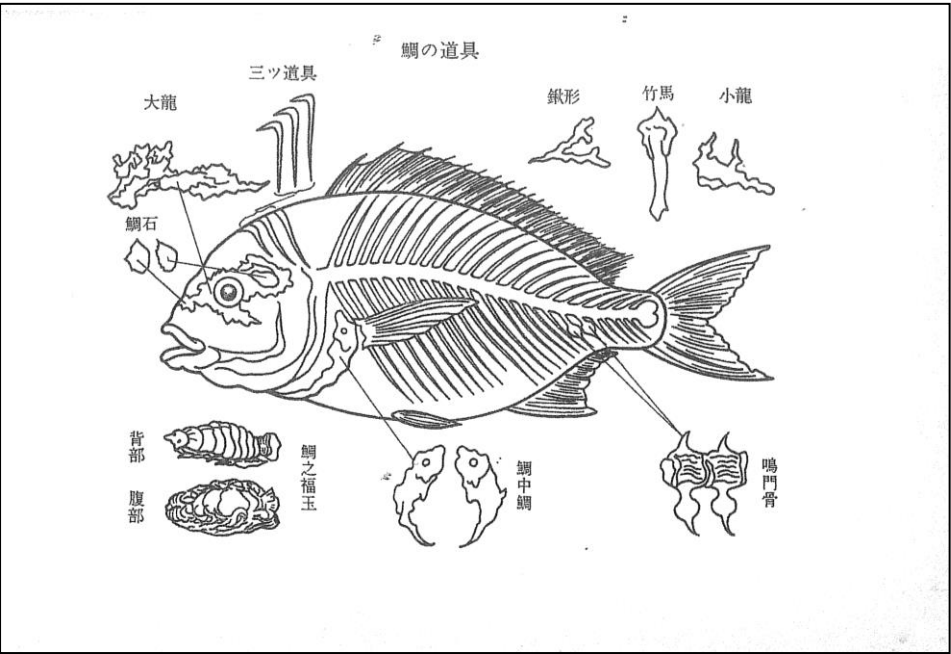
◎香の物
▽春甘藍は、キャベツを芯より外して、葉一枚ずつにする。
胡瓜を笹切りにして、人参は繊維切りにし、五〇℃の湯をくぐらせ、笹に上げて冷まし、伊那食品工業㈱の「大和」を使って、甘塩に押しをかけて漬物を作る。
篠独活は、独活を篠に剥き、もろ味噌に漬ける。

食事
鯉紅大根
辛味噌

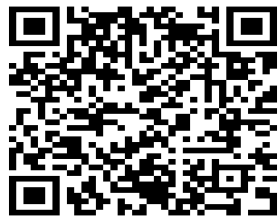
◎食事
▽鯉鮓は、池島フーズ㈱の宵練り鯉鮓を茹でて笹に上げる。煮物で取った残り出し汁に薄口醤油、味酊を入れて味を調え、熱々の付け汁にし、紅芯大根卸し、辛味噌で進める。
辛味噌は、岡崎桜味噌一〇〇gに砂糖五〇g、豆板醬一〇g、かんずり三g、山椒少々。

甘味
焙じ茶碗蒸し
お濃茶

◎甘味
▽焙じ茶碗蒸しは、牛乳に和田久の焙じ茶を入れて煮出し、砂糖、玉子、伊那食品工業㈱の「イナアガール」を入れて蒸し固め、冷ます。
お濃茶を練り上げ、焙じ茶碗蒸しに掛けて進める。



お知らせ



日本料理研究会
LINE@
始めました！

日本料理研究会のライン@アカウントを作成しました！皆様に役立つ情報を発信していきたいと思しますので、ぜひお友達登録お願いします！

協賛

ヤマサ醤油株式会社
池島フーズ株式会社
伊那食品工業株式会社
株式会社ハイジエニックス

酒盗醍醐醬

カマンベールチーズ……20g
クリームチーズ……20g
酒盗……8g

こぼれ梅醬

こぼれ梅……40g

板御神酒醬

酒粕……40g
原 2000 円、所 15 分、作 1 人

香の物

春甘藍

キャベツ……10 枚
人参……6g
胡瓜……6g

篠独活

独活……1/2 本
原 500 円、所 24 時間、作 1 人

食 事

饅頭……25g
紅大根
紅芯大根……15g
原 400 円、所 20 分、作 1 人

甘 味

焙じ茶碗蒸し
牛乳……400 cc
焙じ茶……4g
原 500 円、所 30 分、作 1 人

昆布……5×5cm

鯉節……10g

原 3000 円、所 糲薯 40 分、作 1 人
(蕨は、24 時間)

物

鯛御頭盛り

鯛(1.2kg)……1 本

筆生姜

はじかみ……5 本
原 4500 円、所 50 分、作 1 人

物

土筆……5 本

山葵少々

昆布……5×5cm
原 600 円、所 15 分、作 1 人

寸

姿伊勢海老

伊勢海老(350g)……1 本
菜の花……10 本
原 3800 円、所 30 分、作 2 人

肴

玉将鱈半片

鱈……5 本
生身……100g

金将筍

筍……1 個

銀将長芋

長芋……15g

飛車あこう

あこう(400g)……1 本

角行墨烏賊

墨烏賊……1 杯

挂馬馬鈴薯

馬鈴薯……2 個

香車里芋

里芋……3 個

歩兵麴

卸所麴……5 個
原 3000 円、所 60 分、作 3 人

※材料は全て 5 人前

向

鰯昆布

鰯……200g

唐草赤貝

赤貝……2 個半

浜防風

おから……50g

原 3000 円、所 60 分、作 2 人

汁

合せ味噌

白味噌……60g

信州味噌……30g

大根人参結

大根……80g

人参……80g

三つ葉……5 本

鯉節……8g

辛子……10g

原 1000 円、所 25 分、作 1 人

飯

赤めし

糯米……2 合

粳米……大さじ 1

小豆……30g

たか黍……10g

白胡麻……小さじ 1

たか黍殻……2g

原 350 円、所 60 分、作 1 人

煮 物

桜亀甲糲薯

車海老(20g)……5 本

生身……150g

山和芋……50g

卵白……1 個

大葉百合根

百合根……5 かけ

蕨……10 本

春菊先……5 個

木の芽……5 枚

四條會通信

◎前八月通信ニハ「鯛尾紙ヒナカタ。箸包」添マシタ
◎本通信ニ「鯛系かけかた」二種ヒナカタヒタテ水引「添」有マス

古式新式の料理法。婚禮式。其他の質問にて引續き多忙でも。質問は一人一人の責任を以て下書をして、其上に會長の校正を経て御返事を出さる事に於て居ります。世間普通の質問應答とは。まるでちがつてをります。

◎前通信に添へました鯛の尾紙について入用の事かけかた。是は鮮鯛に掛けるので、それを焼物にもつかひました「ヒナカタ」一本かけは古式「コマモリ」からかけて。背。口。尾でとめます○三本かけは新式（尾筒から掛けて。背。口。又尾。コマモリ。下カラ口。又コマモリデとめる。横ビレの立てる前のところへ、ひれたこの水引（長い時は渦をまく）をさしてたてます

◎本膳物。さかな物の分別。近頃は料理法を習はないで教へたり、本にかいたりする人も多いので、本膳と。さかなもの、区分も知らず、まちかひだらけになりました

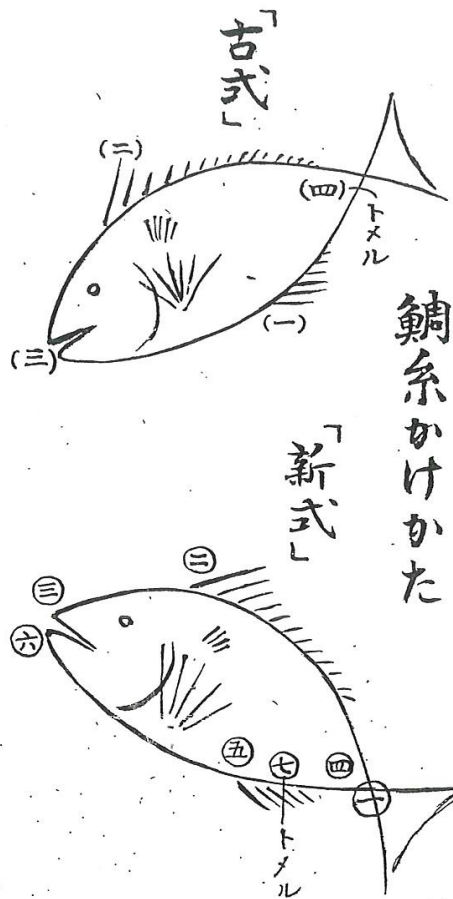
△普通料理の新式からいつても。日本料理の進め頃は、初の三献。祝肴。雜煮。鯛ひれ吸物（是を略して此中の吸物だけもつかひます）△第二の本膳。湯。菓子。茶△第三の酒宴のサカナモノ（吸物。口取肴。差味。鉢肴。茶碗。甘煮。其他。五品。七品。九品にても）其次に會席畧膳を進めまゐ。はし何組。匙何本とつけることも有ます

△本膳、二膳、三膳といふ時と。本膳、脇膳といふ時と、本膳ばかりに焼物付の時との差別が有ます○本膳に、飯。汁。鱈。平皿。香物。脇に焼物と出すのを一汁三菜と云まゐ○本膳に、飯。汁。鱈。煮物。香物。脇膳に、平皿。猪口。脇に焼物と出すのを一汁五菜と云まゐ。此上、二膳といふと、平皿と猪口の前に二の汁を付した時で、是を二汁五菜と云まゐ

△サカナ物は、酒宴の時、酒進めるまゐに出すので、酒菜物（サカナモノ）酒ノソヘモノと云ふので、是は本膳とは、普通には別なもので、△但し本膳を進めて、あとからをぐにサカナモノ出す時も有ますか、是は本膳と、サカナ物の事を、よく知った上で出すしかたで、つまり料理法をよく習つた上の仕事です

◎右の内ワカラヌ所。其時々色々事、質問ナサレタシ。

鯛系かけかた



本通信ニソヘテアリマスノト
見合セテ、實物デヤツテ
ミルコト

昭和八年九月

東京市京橋區京橋二十三
料理研究所内

四條會

振替口座東京五七六二九番

會長 石井泰次郎 同人