

## 献立予定

皐月の茶事（初風炉）

端午の節句によせて

汁 蓬豆腐 合わせ味噌（白六赤四）

吸口 水芥子

○蓬の柔らかい季、梅雨入り前のものを摘んで茹で、冷凍保存か乾燥させて、密閉容器にストックしておかれると便利です。

今回は豆乳とにがりで蓬豆腐を作ってみました。

○大豆で作る場合は、大豆の三倍以上の水に一晩つけ、水気を切った後、同量の水で呉汁を作ります。1カップの大豆なら一〇カップの水が目安です。時々混ぜながら約十五分ほど煮て布巾で漉します。今は質の高い豆乳も手に入り易くなりました。豆乳から作ると簡単ですね。

豆乳を温め、70℃〜80℃位になっただらにがりを大匙1程加え、

静かに混ぜ、ザルに二重ガーゼを敷いて流し入れ、そのまま置いて固めてみました。

四角に作りたい時は、プラスチックパックに穴を空け、利用すると便利です。

この夏は是非、手造り豆腐に挑戦してみてください。

向付 鱧焼霜造り茗荷丈添え

山吹味噌

○山吹味噌

材料

白味噌 100g、卵黄 一個分

砂糖 味噌の二〜三割

水辛子 味噌の一割程

作り方

白味噌と砂糖を火にかけて混ぜ、卵黄は火を止めてから混ぜます。冷えたら水辛子を混ぜましょう。鰹のたたき等にも合いますよ。

煮物 湯葉奉書包み

播身穴子 百合根 菖蒲独活

三つ葉

○穴子をつけ焼きし適宜に切り、百根の下茹でしたものと播身でまとめ、湯葉で包み十分ほど蒸してみました。中に入れる具は季節に応じ工夫してみてください。椀種として、便利な一品です。

前盛に菖蒲独活をあしらって！

吸い口に花柚子はいかがでしょう。

奉書包みは茹で三つ葉で結んでみました。

焼物 帆立の貝焼か

○帆立の肉厚なものが出廻る頃です。

貝の上で焼き、余熱を上手に利用しましょう。くれぐれも焼き過ぎないように！

○酒一、味噌一、醤油一の地を貝にかけ、地が煮立ったら裏返して、一焼きします。

預け鉢 筍と鮎並の卓袱煮

○筍も四月の走りから旬を迎えました。やや濃いめのしつかりした味付けが良いですね。

○十二..一..一位の酒八方でいかがでしょうか。

酒八方の時は、砂糖を加えます。出汁三カップ

砂糖四分の一カップ弱、淡口四分の一カップ、

酒五分の一カップ弱

あくまでも目安です。好みで加減してください。

鍋勝手、火勝手により蒸発度は違います。

進肴 姫皮とエノキのびしや玉

○びしや玉とは酒盗と卵にて半煮え（びしやびしやの状態のものを云います）

○姫皮とエノキは八方で下煮しておきましょう。

箸洗い 山椒の花

○四月の内に木の芽が固くなり始めた頃、庭の山椒の枝の木に黄色い小花が一杯咲きます。

さっと茹で、水煮保存しておきましょう。

○水煮保存は茹でた花を瓶に詰め（分量ほど）、水を八分目入れ蓋をのせ、三十分ほど蒸します。

火を止め、直ぐに密閉することで完全脱気できます。筍や露の水煮も同じ方法で保存しておく便利です。

八寸

空豆の青煮  
鰹の文銭巻き

○空豆はさつと塩茹でしたのもでも十分かと思えますが、皮を剥いて出汁と砂糖、塩、淡口でさつと甘めに炊いてみました。

○鰹は三枚におろすと他の魚より骨に身が付き易いので、その身をすき、一割の味噌で叩き濡らした割り箸に巻き付け、鰹の皮を外側に巻いて、オーブントースターまたは炭火でさつと焦げ目がつく程度に焼き上げ小口切りとします。

湯斗 香の物

糠漬 セロリ 茄子  
新キヤベツの博多漬

主菓子 菖蒲（薯蕷煉切）

干菓子 苧糖

筍 打ち物（和三盆）

## 水無月の茶事

### 花あそび

汁 かのこもろこし

ふくさ味噌仕立て

吸口 水芥子

○とうもろこしの美味しい季節になりました。一つ一つ実をほぐし、片栗粉をまぶしたものをマッシュポテトをつなぎにして、丸に調え、油で揚げてみました。実離れするようならガーゼに包んでタコ糸で結んでから揚げると簡単です。

向付 鱈の叩き

胡瓜 生姜 大葉 添え

○梅雨近くなりますと、鱈が最も美味しくなります。くちばしが黄金がかった色を帯び、よく切れる出刃でストーンストーンと粗叩きした鱈は絶品です。

青魚とは云え、あなどれない一品、

向付の基本の盛り付けの勉強にも良いですね。

煮物椀 鰻豆腐

天 白髪葱 吸口 露生姜

○絹漉し豆腐を水切りし、裏漉ししたものを流し缶に詰め、茶漉しで片栗粉を振り、鰻の蒸し焼きをのせ、蒸してみました。

焼物 福子の笹焼き

○福子は三枚に卸し、塩をし、熊笹で巻き、濡らした和紙に包んで、オーブンで焼いてみました。

預け鉢 冷やし鉢

瓢冬瓜 茶筌茄子の揚げ煮  
トマト 鶏胸肉の寄せ盛り

○冬瓜は重曹と塩を半々ほどに混ぜ、皮をかこの目に切り、摺り込んで茹で、氷水にとり涼やかな色に仕上げましょう

○茶筌茄子は小茄子の蒂に向かつて細かく線を入れ、油で揚げたものですが、普通の大きさのものでも斜めに細かく線を入れ、一口大に切って揚げたものでも充分です。

○冬瓜は瓢の型で抜きましたが、面取りした四角か、楓の抜き型であれば青楓も宜しいですね。

○トマトは皮を剥いたものを出汁に淡口少々を入れ、あっさり煮まし氷砂糖、又はオリゴ糖で甘みを足してみました。

○鶏胸肉は冬瓜と共に一枚のまま煮て、鉢に盛る時にむしるか薄いそぎ切りとします。  
味付けは吸い地よりやゝ濃目ぐらゐに味醂の隠し味程度でいかがでしょうか。

進肴 蓮芋と帆立柱の胡麻酢

○蓮芋は皮を剥き、縦に四つ割りにし、塩一つまみ入れた熱湯で、色よく茹で、冷水にとります。(歯応えの残る程度に)

○吸地八方で一煮し、鍋ごと冷まし、追いがつおをしておきます。貝は鳥貝や平貝などそのときの揚がりものが良いですね。

但し、貝は生きているものを使うのが決まり事です。  
味付けは、出汁一、砂糖一、淡口一、酢三で加減します。蒸し暑さや梅雨冷えなどその日によって、味を調えるよう心掛けたいですね。

箸洗 針山葵 蓴菜

○蓴菜はさつとあおって、氷水に取り、色出しをしておきます。  
箸洗の実はほんの少ししか使いませんので、できたらT蓴菜と呼ば

れている小さいものを使いたいのですが…

八寸 稚鮎とアスパラガスの天ぷら

○茶事ではなかなかしっかりと天ぷらの揚げ方を勉強して戴く機会が少ないので、ここでは海・山共に揚げ物にしてみました。

○八寸盆を先ずはたっぷり水に濡らしておいて使うことは基本ですが、揚げ物などは更に天紙(懐紙でも良い)を敷いた上にのせるようにしたいと思えます。緑の葉を旨く使う方法も有ります。

湯斗 香の物

奈良漬 水茄子 胡瓜もみ

○夏に向かうほどに香の物は少しずつ多めに鉢に盛るよう心掛け、しっかりと冷やしてお出ししましょう。

主菓子 青楓(こなし)

干菓子 村雨 水