

献立予定

皐月の茶事

端午の節句に寄せて

汁 飛竜頭 新緑衣（杉菜）

合わせ味噌 ふくさ仕立て

吸口 水芥子

○豆腐の地に杉菜を衣にして、新緑衣にしてみました。杉菜は、生命力あふれる強い力を持っています。何だか端午の節句に相応しいような気がします。

○飛竜頭地を直径三センチ程の丸にとり、片栗粉、卵白そして杉菜のみじん切りをまぶして、油で揚げます。美しい緑に仕上げましょう。

向付 鮎並焼霜

添え 茗荷丈 山葵

梅肉醤油

○鮎並の旬、皮の美味な魚です。金串に刺して、さつと炙り、焼霜造りに！

○炭火が利用できない場合は、フライパンを熱して、皮目の方を一瞬押さえて氷水にとるか、水をビニール袋に入れて直冷やしにしましょう。

煮物椀 鰻巻き玉子豆腐

紫蘇 素麺 蛇の目胡瓜

吸口 柚子の花

○鰻は蒲焼きを使うと便利です。巻く場合は生湯葉で鰻を薄く巻いてから博多仕立てに！

○三分の一程を蒸し上げ、固まった後に鰻を置き、もう一度玉子地を流してから、蒸します。

○難しかったら、後のせも良いですね。美味です！

焼物 鮎のうるか焼（中骨抜き）

○鮎の美味しい季節到来です。茶事では中骨を抜き、姿を崩さずの方法で踊り串にすることの方をお薦めします。骨ごととは、骨まで柔らかく焼こうと思うと身をバサバサにしてみました…。なかなかタイピングの難しいのです。中骨を抜いた腹にうるかを塗り、軽く皮目に振り塩をし、さつと香ばしく焼き上げてみましょう。ちよつとこった処では、兜見立てに焼き上げるのも…

預け鉢 豚の角煮 グリンピース

新じゃが芋

天に木の芽

○豚の三枚肉を塊のまま、一時間程水煮してから、一口大に切り、味付けすると美味です。

○小さな新じゃが芋が手に入るようなら、皮ごと丸のまま共煮も良いですね。

蒸してから皮を手で剥いての共煮の方がより丁寧ですが。

進肴 無花果の味噌あんかけ

○無花果や枇杷の出廻るのもほんのひととき。

どちらも力のある食材です。出逢えたら是非お試しを！

○揚げてから（白扇揚げ）胡麻酢あんかけなど、冷たくしてお出しするのも一興かと！

箸洗い 海藤花 針山葵

八寸 鯛の白子味噌漬

ヤングコーン味噌漬

○連日鯛を使う仕事が続いたので、捌いた時の副産物を白味噌に漬けて置いたものです。わざわざでは、もう時期も遅いので、稚鮎などいかがでしょう。

○ヤングコーンも一刻のものです。畑から手に入れるのが良いです。美味しい部分を取ってしまわないように。

湯斗 香の物

沢庵

主菓子 露の道明寺羹

（4 cmセルクル十五個分）

○畑の露が誠に美味です。今年こそ露ジヤムや干菓子用をストックしたいと思いい、つい主菓子にも挑戦。初デビューです。

○冷蔵庫で冷やしておきましょう。もちろん器についても工夫を

干菓子 菖蒲 打ち菓子

（和三盆、寒梅粉）

菖蒲の葉 干瓢

○菖蒲の花と葉をうまく器にのせましょう。

水無月の茶事（花あそび）

梅雨に入り、花がしつとりとする季節です。

汁 もろこし かのこ

合わせ味噌仕立て

（白味噌・赤味噌半々）

吸口

○とうもろこしの季節になりました。毎年挑戦するもなかなか美しいかのこ、美味なるかのこの指導できず。今年こそはのリベンジ、もろこしかこのこです。播身か海老をつぶして、つなぎを試みてみましょうか。そしてガーゼに包み上げをしてみるのも失敗を防ぐ手立てになるかもしれませんね。

○百六十℃位で色良く揚げましょう。

○味噌の割合は、その日の気温・湿度によって違います。体で覚えましょう。

向付 梅雨鰯の叩き

夏みかん 長芋 生姜
かいわれ

○鰯の最も美味なる季節。旨味をのがさず、盛り付け共にセンス良く仕上げたいですね。

○加減醤油を忍ばせませす

柑橘三種類ほど合わせ絞汁、淡口

煮物椀 水無月豆腐

湯葉 豆乳 葛
枝豆 蔓菜
吸口 へぎ柚子

○定番ながら、一口に水無月と云いませても、色々の地にて手を替え品を替え、料理の面白さです。今回は湯葉と豆乳で葛仕立てとし、枝豆を散らしてみました。

焼物 鱧 つけ焼き

○いよいよ鱧の出番ですね。鱧をシンプルに地だれをつけながら焼き上げました。茶事ですので、鱧の旨味の邪魔をしない程度のつけ焼きに！味醂と醤油、酒割のもの少し煮つめて、二、三度刷毛で塗って、焼き上げましょう。

預け鉢 黒皮南瓜と

帆立柱のべっこう餡

○暑さと共に湿度も高くなる梅雨時、しっかりと体を養う献立にしたいですね。

進肴 蓴菜の酢のもの

○蓴菜も旬を迎えます。鰹出汁のきいた出汁に、淡口と生酢を7…1…1位でいかがでしょうか。割合はその日の気温によりますが…。

箸洗い ザクロの実

香の物 糠漬 水茄子

干菓子 村雨 結び露

八寸 鮎一夜干し

紫陽花ずんだ

○鮎は十cmと十二、三cmのものを使い、立て塩に十分ほど漬けたものを干します。

○暑さと共に冷たく冷やした漬物をやや多めに出しましょう。
拙庵では糠漬が出番ですが、水茄子も美味しい季節になりました。泉州から取り寄せましょうか

○村雨は、米の粉と餡を混ぜて、蒸したものをいいます。干菓子ですので半生に乾かして使います。
○結び露は、露の砂糖漬けを結びます。長さ、太さが均一なものを使い、美しく結びましょう。

○枝豆の季節に必ず作るのが紫陽花ずんだです。

主菓子 青楓

拙庵の定番ながら、新メンバーの方のために…。

○煉切を緑に染めて、型に入れて青楓とします。

○研究科の方には、瓜の雷干しなどいかがでしょう。

城の部分からグラデーションをつけるのも良いですね。

○紅葉型は、秋の紅葉、春の青楓と使われています。