

献立予定

長月の茶事

中秋の名月に寄せて

さあ、秋本番です。夏の疲れを癒やすかのよう根野菜、里芋、薩摩芋など、太陽を一杯に浴びた果実など、栄養豊かな大地の恵み、脂ののつてきた秋刀魚、鯖などの海の恵みに思わず感謝したくなりますね。芋名月には最も旬の恵みだけを使うようにしています。

向付 鱧焼霜造り 杉盛り

山葵

梅肉吉野餡

妻 スプラウト

○秋刀魚や鯖も脂がのつてきて使いたいのですが、もう少し待ちましょうか。十一月の方がもっと美味になっていきますよ。

○鱧のいいものに出会ったら焼霜が美味ですね。

どんな魚でも鮮度さえよければ皮は付いているのですから、焼霜に挑戦なさってくださいね。

焼物 三豊茄子田楽 秋の里盛り

地鶏もも肉 ぬかご 丸十

銀杏

○桜味噌に味噌少々を混ぜ、仕上がりに卵黄にて玉味噌に仕上げてあります。

預け鉢 里芋と鰯の焚き合わせ

名残の枝豆 針生姜

○定番ながら名月は芋名月とも、里芋の素直な煮ころがしを楽しみたいです。ね。

汁 栗豆腐 望月仕立て

合わせ味噌 桜味噌六 白味噌四

吸口 水芥子

○名月に因んで望月に仕上げました。栗をペースト状にして葛仕立てです。

煮物椀 甘鯛の名残り素麺巻き

冬瓜 松茸

吸口 公孫樹柚子

○甘鯛も寒くなるほどに脂がのり、出番を多くしたい処ですが、ちよつと高値の花、そのような時は余り無理をせず、鯛や名残り鱧でもいいですね。

進肴 菊菜 リンゴ 梨 坂本菊

しめじ 胡麻酢和え

○菊は農薬のかかっているものではないものでしたら、どの菊も食用になります。干して薬用茶になさってみてください。

箸洗い 坂本菊うてな 針栗

主菓子 こぼれ萩（練り切り）

又は渋皮煮

○進肴で使った菊のうてなを利用しました。懐石では素材を使い尽くすのが理想です。

○分かり易くこぼれ萩で、季節を演出するもよし、味覚の秋を味わう栗の渋皮煮で一服を味わうもよしです、道具の取り合わせに併せて遊んでみましょう。

八寸 トコブシ味噌漬

名残ほうずき

干菓子 枝豆（すはま地）

うづら卵味噌漬

うさぎ（打ち菓子）

○夏に収穫したほうずきを水に浸してレース状にしたものに卵の味噌漬を入れてみましたが、ほうずきは色々工夫次第で姿を変え、楽しい一品です。

○枝豆を打ち菓子で、ウサギの代わりに他の菓子で月を表すのも良いでしょう。すはま地の枝豆と富山の月世界の取り合わせも面白かも。

湯斗 香の物

沢庵 柴漬他

神無月の茶事（名残り）

名残りらしく最も旬のものを馳走する力をつけたいですね。

煮物椀 飛竜頭 栗银杏木耳射込み

吸口 柚子

預け鉢 落ち鮎煮浸し

里芋含め 実山椒

汁 丸十 茶巾絞り焼

合わせ味噌ふくさ仕立て

吸口 七味

○丸十は蒸して卵黄と混ぜ、茶巾にしてオーブンかトースターで焼いてみました。

○豆腐（水切りは40%程を目安に）、

大和芋のおろしたものを混ぜ、当たり

鉢にてよく混ぜ、下処理した栗・银杏

・木耳と塩一つまみを入れてまとめ、

色良く揚げます。

湯通しして油を抜き、椀種とします。

冷えた場合は、出汁にて温めましょう。

進肴 木の子尽くし 白酢和え

○木の子は様々なものをむしって、醤油と砂糖少々をまぶして強火でさっと焼いてみました。（炭火で焙る程度に）

箸洗い 木の实

○南瓜や西瓜の種等を香ばしく煎って使っても名残りらしいですね。

向付 秋刀魚 杉盛り おろしジュレ

ポン酢

妻 貝割れ菜

○やはり一年に一度、もつとも美味な季節には向付に使いたいですね。

焼物 太刀魚塩焼き

○名残の茶事に相応しくあつさり塩焼きでいかがでしょう。

○三枚におろし、小骨を丁寧に取り除き、

皮目に細く飾り包丁を入れると、皮が

縮みません。

八寸 結び昆布素揚げ

鰯

○鯖の美味を逃さず是非とも何処かで使いたいですね。バッテラも美味！

香の物　かくや

○十一月はかくやと決めていきます。

夏からの古漬けや味噌漬けの整理を兼ねてみじん切りにします。必ず沢庵漬も入れましょう。

主菓子　光琳菊（薯蕷饅頭）

○他の道具で菊を使っているかもしれない。せん。菊尽くしの趣向もあります。上品な光琳菊を作りましょう。

干菓子　牛蒡蓑虫

稻穂（和三盆打ち菓子）