

献立予定

睦月の茶事（初釜）

お正月は献立を考えるのも、器も華やかでお目出度い尽くして楽しいですね。

でも気をつけたいのは、これでもかこれでもかといふ全部を力の入った御馳走にしまいませと、相殺しあつて、御馳走にならないこともあります。いずれにしても、寒ののつた冬の食材は山海ともども美味にございます。本年も素材の力を信じ、感謝し、そつと手を添えて一服のためのおしるぎを心がけてまいります。

汁 長芋 白鶴 丸十 亀甲

白味噌仕立

吸口 露のとう

○白いものはより白く、丸十は黄色の鮮やかさを生かして、灰汁の強いものは、下処理の丁寧さが大切です。

○皮を厚く剥き、明礬水に二十分程！

向付 サーモンと平貝の柱

アラレ巣ごもり

天 アラレちしゃとう 山葵

加減醤油 みぞれ仕立て

○巣ごもりは、大根を桂剥きにし、バイヤス打ちにし、セルクルにてまとめてみました。

煮物椀 海老しんじょ 神馬草

人参 牛蒡にて淡路結び

吸口 鱗柚子

○海老は芝海老が味が良いのですが、色としては伊勢海老、車海老、もしくは甘海老など、冷凍ものでは、ブラックタイガーが比較的颜色が出ます。

○播身と海老同割、一割の大和芋、卵白、水出汁などで柔らかさを調えます。

焼物 時の揚がり物

真魚鰹などに出逢えたら

良いですね

○酒粕の美味なとき、良いのが手に入ったら粕漬も良いですね。白味噌と半々も美味しいです。切り身の大きさにもよりますが、二三日は漬けましょう。

預け鉢 聖護院蕪 合鴨つくね

春菊 含め

天に針柚子

○酒八方 出汁十四、淡口一、味醂一位でいかがでしょう。

進肴 畑菜（聖護院蕪の葉）

又はほうれん草などの煮浸し
松の実和え

箸洗い くわいの芽 千代呂木

八寸 からすみ 紅白手綱

からすみ 大根 人蔘

○さあ今年のからすみの出来具合、いかがでしょうか。

寒い日が続きそうですので、良い出来に上がるのでは…と楽しみです。からすみの作り方は、教室のレシピに詳しく載せます。

湯斗 香の物

千枚漬 沢庵 他青菜

主菓子 花びら餅(求肥)

又は福梅(煉切)

干菓子 若松せんべい

千代結び

干瓢

如月の茶事(暁 茶飯釜)

箸洗い 梅花 針生姜

八寸 露のとう蜜煮

いりこ煎餅

主菓子 昆布巻蜜煮

干菓子 土筆又は蕨

○冬は乾燥物に良い季節。野菜や果物の蜜煮を干して、半生菓子仕立てにしてみてはいかがでしょう。

極寒の早朝と云うよりは深夜と申しま

しょうか。午前四時の席入ですので、消化が良く、体の温まるものが良いですね。

毎年、ぼたん鍋にいたしておりましたが、簡単に美味で滋養に富んだ献立を少しでも数多く皆様と共に試みてみたいと思います。

汁 自然薯

白味噌仕立て

吸口 露のとう

向付 メ鯖 きらず(卵の花)

煮物椀及び焼物替り

楽しみ鍋

香の物 茶飯釜ですので先に出します