

献立予定

長月の茶事 重陽

向付 伊佐木油霜造り

妻もの 丸十公孫樹

梅肉

汁 秋茄子 茶筌揚げ

合わせ味噌仕立て

吸口 七味

○皮ごと向付に使う魚には焼霜・湯霜

が定番ですが、油霜造りを試みてみました。

（細工物は落としいが多いので、捨てない工夫の一つとして覚えておかれると便利ですよ）

○茄子も盛りを過ぎた頃に、小茄子がぎゅつと甘みを増してきます。

○油霜は二百度ほどの温度の油で皮目

焼物 太刀魚又は鱧のつけ焼き

○茄子を茶筌切りに細い包丁目を入れ、素揚げしました。

をさつと揚げ、氷水にて冷やしてしめたものです。車海老の生きたものなども油霜が絶品です。

○太刀魚の良いのが入ったら三枚におろし、両妻又は片妻にて塩焼きとし、

油を吸いやすい野菜ですので、熱湯をくぐらせ、油抜きをしてから汁椀によそいましょう。

煮物椀 冬瓜花菱菊

天にうに

吸口 柚子

車海老 松茸 坂本菊花びら

鱧の場合は骨切りし、金串を平行串に差し、醤油と味醂で味を調え、刷毛で塗りながら、つけ焼きします。

預け鉢 蛸と里芋、オクラの炊き合わせ

○蛸は、刺身用の茹でたものを利用すると便利です。

○八方地にザラメと淡口にて味を調べてみました。

○茶事の時には、蒸し煮がお薦めです。

煮詰まらず、じっくり時間をかけ、煮含めるものには是非！約一時間程煮含めます。

進肴 秋の実 五色和え

栗 銀杏 湿地茸 葡萄 梨

○和え衣は、豆腐の白和え衣を目安に、当たり胡麻、白味噌などを隠し味程度に調べては如何でしょう。

○栗は渋皮を剥いたら、明礬液につけて、灰汁留めをし、梔子と一割ほどの砂糖で煮含めてあります。

箸洗 坂本菊うてな 針山葵

または山葡萄

八寸 秋刀魚寿司

菊寿司

○今年も秋刀魚はなかなか良いのが泳いできそうな予感です。鮮度の良い大きめのものを求めたら、向付良し、秋刀魚寿司良しです。青魚と云えど旬のものは一度は茶事の献立に載せたいです。

○菊寿司は、白胡麻、針生姜の棒寿司の表面に坂本菊の甘酢漬けを巻いたものです。

湯斗 香の物

沢庵 柴漬他 畑菜即席漬

主菓子 五色着せ綿（薯蕷煉切）

○詳しくは料理教室レシピにて、ホームページ等をご参照ください。

干菓子

兎（打物）

味噌煎餅

神無月の献立（名残り）

名残りの季節、ちよつと意識して、華やかさは口切りに預けた献立となっております。

汁 丸十 替え 焼長芋

吸口 水芥子

○丸十公孫樹は、白扇揚げ。替えは、蒸して後に網焼きとします。

向付 秋刀魚菊浸し

生姜酢 莫大海

○秋刀魚は刺身用の鮮度の良いものに出会ったら、三枚におろし、さっと軽く塩でめて、酢洗い程度に仕上げます。

○菊花はもつて菊、坂本菊どちらでもいいですが、ここではもつて菊を使っています。色良く茹で昆布にし、後に秋刀魚の細切りと和え、杉盛りに！

煮物椀 けんちん蒸し

前盛 菊菜

吸口 柚子

○けんちん地は、飛龍頭の地（豆腐に一割の大和芋）に人参・牛蒡・椎茸・青葱などのみじんを鶏挽肉を炒め、薄八方地で下煮したものを地と和えて蒸してあります。

○流し缶で蒸すときは、播り身を三割〜五割ほど加えた方が地が落ち着きます。今回は丸く棒状にしてアルミ

箔で調え蒸してみました。後で輪切りにし、椀種とします。

焼物 鰯 酒盗焼

○酒盗は鰹の塩辛です。酒で地をのばし、二十〜三十分程漬け込み、焼き上げます。

預け鉢 焚き合わせ

子餅鮎 昆布巻き 大根含め

○子餅鮎は素焼きの後、ほうじ茶と酒でじっくり、骨まで柔らかくなるまで炊きます。

進肴 柿とりんごのくるみ和え

柿 林檎 胡桃

湯斗 香の物 かくや

○拙庵の定番、名残の時は「かくや」

○旬の果実はそれだけで充分美味しいので、シンプルに。

○胡桃を炒って、粗摺りしたものに砂

糖と醤油で味を調えて、天に少し化

粧胡桃を残して鉢盛りに！

かくなの約束事です。さすが沢庵が必ず入っていることが

主菓子 味噌松風

箸洗 ぬかご 針生姜

干菓子 落葉（雲平地）

八寸 柿の葉寿司

秋鯖のべたもの

大国しめじ網焼 振り塩にて