

# 献立予定

## 皐月の茶事（端午・初風炉）

今月は、令和への改元の月です。

新緑の中、日本に感謝しながらの

初風炉となります。

汁 蓬麩 マリモ揚げ

白味噌 桜味噌 ふくさ仕立て

吸口 水辛子

○蓬の柔らかかなものがすすくすくと育つ頃、梅雨前のものは灰汁も少なく美味です。是非献立に入りたいものですね。

○マリモ揚げは、蓬を細かく葉叩きしたものを衣にして、カラッと色よく揚げてあります。

向付 鮎並 焼き霜 木の芽叩き

木の芽酢

○山椒の固くなる前にふんだんに使つて

おねぼと共に木の芽酢を作り、戴きます。

煮物 湯葉豆腐 結び穴子

短冊切り野菜添え

吸口 木の芽

○常の湯葉豆腐は吉野葛にて仕上げます

が、今回は生身と共に糝薯地仕立てにしてみました。汲み上げ湯葉百五十g、

生身百五十g、大和芋三十g、全卵一

個を合わせ、平湯葉で包み揚げしてみました。

○結び穴子は一杯醬油焼きにして前盛に

○添える野菜は、椎茸、人参、大根等を

短冊に切り揃えて

焼物 太刀魚 酒焼

○太刀魚の美味しい季節です。皮目に五ミリほどの間隔で、ほどよく包丁をして巻き、金串を打ち、酒を吹きかけながら焼き上げます。

※酒は霧吹きを使うと便利です。

○ほんの少し砂糖を入れておくのも良いですよ。

預け鉢 玉葱（小玉丸）とアスパラガスと

八寸 鯉文銭巻き

なまりの含め

野菜の粕漬

○玉葱は天地を切り落とし、処々竹串を刺して素揚げしておきます。

○鯉の骨に付いている身をスプーンでこそげ取ったすき身を利用し、鯉の皮

○濃口八方地に砂糖、生姜をきかせた地に含ませてみました。

にのせて七ミリほどの角棒に巻き付け、表面をさつとあぶって、小口切りにし、八寸盆に！

進肴 鯉の叩き 夏みかん

○茹で筍や落など旬の収穫物をガーゼに

落 クレソン他旬の畑菜和え

挟み、酒粕に漬けておいたものです。

○鯉の旬の折、一本を捌いて、叩きと 나머지節に分けて、使ってみました。

湯斗 香の物 沢庵 畑菜 ぬか漬

主菓子 杜若（煉切地）

箸洗 ドライフルーツ ナッツ等

針生姜

干菓子

打物 鮎 水

干瓢蜜煮仕立て

## 水無月の茶事（花寄せ）

梅雨に入り、鬱陶しい毎日が続きます。  
雨を楽しみ、一服の安らぎをおぼえる  
一時を！

煮物椀 水無月豆腐 青仕立て

冬瓜 素麺

吸口 へぎ柚子

預け鉢 木の葉南瓜 人参 オクラ

小豆蓮根 含め

○例年、六月は水無月豆腐になりがちな

のですが、手を替え、品を替えと云う  
ところででしょうか、この度は畑菜で青

仕立てにしてみました。

青豆かクレソンか、畑の力のある青菜  
にて作ってみたいと思います。

○梅雨近き頃は、滋養なる含め煮を考え  
ましょう。

○それぞれの野菜を薄八方地にて含めま  
す。

進肴 蓴菜 マンゴーまたは枇杷等の

酢の物

汁 茄子 翡翠揚げ

味噌 ふくさ仕立て

吸口 粉山椒

向付 鱸 湯霜 うす造り

蓼酢 山葵

○先月は、鮎並の焼霜でしたので、

今月は鱸の旬を湯霜にしたお造りで  
す。

皮の美味な魚は是非、焼霜か湯霜にし  
て共に戴きましょう。

焼物 季き魚 もろこし田楽

○玉蜀黍の美味なとき。

おろして、もろこし味噌を作り、  
田楽焼きに！

○蓴菜やマンゴーばかりでなく、小柱、

サクランボ、烏賊、海老等も相性の良  
い素材ですね。

○三杯酢または果実を多く入れるのであ  
れば二杯酢ぐらいで調べて見てはいか  
がでしょう。

箸洗 かぶら骨(鯨の頭部の軟骨)

針茗荷

八寸 鮎一夜干し

はぐら瓜 雷干し

○昔ながらの地味な仕事ですが、それぞ  
れ半日ほど干したものは、水分がほど  
よくとび、旨味が増した一品です。

湯斗 香の物

沢庵 糠漬 他

主菓子 紫陽花(薯蕷煉切)

干菓子 味噌せんべい

青楓