

献立予定（新型コロナの為、点心、煮物椀、八寸、菓子とできる献立にしました）

文月の茶事（七夕・夕ざり）

東金文月の点心

飯 枝豆物相

向付 鯛の昆布ヅ 七夕にこごり

○にこごりは、鯛の頭や骨をコトコト弱火で炊きます。

水出汁と酒を少し多めに入れ、煮つめていくと、美味しい煮こごりができます。一度挑戦してみてください。

煮物椀 瓜の笹舟 冷やし椀 吉野仕立て

車海老 瓜 鶏挽肉 つゆ生姜

焼物 天子あまごの塩焼 夏蜜柑添え

○夏蜜柑はどんな刺身にも焼き魚にも良く合います。鱸なども美味しい季節です。

○京都では、天子の活魚を届けて頂けるので。天子、天子の子、七夕らしくて宜しいかと

預け鉢 茄子 石川小芋 東ね湯葉含め

○素麺南瓜が手には入ったら、東ね糸のに見立てても楽しいですね。

進肴 メロンと白ずいきのゼリー酢かけ

○八方出汁を更に出汁で割り、甘酢で調べてみました。ゼラチンは合わせ汁の一割程を目安に入れ、火にかけ、冷やしたものを利用。

○新鮮な夏野菜や旬の果物のゼリー酢かけ、ガラスの鉢などに豊かに盛り合わせ、冷やし鉢の一品にしたところですが、当分は我慢して銘々盛りです。

○松花堂ならば焼物の脇に、寄せ盛りわっぱや板皿盛りには、ガラスの猪口なども良いですね。

箸洗 蓴菜 大徳寺納豆を使つての汁仕立て

○味噌汁を省いておりますので、味噌汁替わりとしました。

八寸 沢蟹 青ほうずき

○沢蟹は川の渡り上手、天の川も上手に渡ってくれると良いのですが…？

○色としては赤々になってしまふので、青ほうずきの小振りのものを利用します。

さあ、今夏は何を詰めましょうか？種なし葡萄の飴がけなど如何でしょう。

主菓子 葛の露

○葛桜ならぬ梶の葉に葛餅をのせて頂くのは如何でしょう。丸めた餡の上に葛の花の蜜煮をのせて吉野葛をかけるなら、白餡を丸めたあんの方が良いかもしれません。

干菓子 瓢の寒氷

○今月も寒氷に挑戦してみても如何でしょう。七夕らしく、色とりどりをアラレ切り良し。短冊良し。金銀を散らして七夕らしく銀河の演出も楽しみみですね。

※七月は京都教室の茶事はお休み  
ですので、八月朝茶も同じ内容と  
します。七夕らしく演出したもの  
を朝茶に相応しく調え直します  
が、献立の基本は同じです。

下の献立は、点心での献立の前に  
考えられたものですが、御参考に  
掲載します。

また、七月の東金献立から八月  
の京都献立へどう変わったかを考  
えてみるのも茶事を組み立てる良  
い稽古となりますので、京都教室  
参加者はその辺にも是非気を配っ  
てください。(編集子)

## 文月の茶事（七夕・夕ざり）

汁 長芋の糸巻き仕立て

味噌 生玉蜀黍の摺り流し汁

吸口 水辛子 あしらいオクラ

○玉蜀黍の美味しい季節です。玉蜀黍を  
摺って摺り流しを

向付 鱈の叩き 砵仕上げ

黒豆酢ソース

煮物 星のしずく(鶉卵で仕上げます)

七夕ソーメン

吸口 へぎ柚子

焼物 あまごの塩焼

○この度、大原の奥地であまごと鮎を育  
てている人に出逢いました。

魚たちは、清流のすばらしい環境で泳  
いでいます。

預け鉢 賀茂茄子のオランダ煮と

冬瓜と合鴨の鳴門仕上げ

天に木の芽

○冬瓜を薄く伸ばして、合鴨をペースト  
状にしたものと鳴門巻きにして、煮含  
めました。

進肴 無花果と夏野菜の緑酢和え

箸洗 蓴菜 針山葵

八寸 金星(卵黄の味噌漬)

ほうずき寿司

湯斗 香の物 南瓜 沢庵他

大根等で短冊切り

主菓子 天の川(道明寺衣)

干菓子 金平糖(緑寿庵製)

煎餅 歌ごよみ