

献立予定（コロナ収束まで点心仕上げです。湯斗、八寸、箸洗は点心の中に盛り込みます）
如月の茶事（初釜）

○今年初釜も一月遅れ。旧暦の正月元旦は二月十二日なので、旧暦に従っての初釜となりますか。

前号にてお知らせしたこの献立を
点心の形にします。

汁 百合根鏡餅

吸口 水辛子

○純白の百合根の白さとホクホクした食感をお餅と半々に混ぜ、汁種に相應しい丸餅二段重ねに調べてあります。焼き網の上のせて、表面にちよつと焼き色をつけてあります。

○百合根でなくても、大根餅、蓮根餅など常飯のお餅を蒸して柔らかくしたものを混ぜると簡単です。

向付 鯛へぎ造り 絹とろろ昆布まぶし

加減酢 山葵

○絹とろろ昆布は、うぐんと薄く漉いた品の良い昆布があります。取扱店はネットなどでお調べください。

煮物碗 海老糝薯

紅白色紙（大根、京人参） 菜花

吸口 松葉柚子

○海老糝薯、拙庵では芝海老が最も味が良いので、常の糝薯は芝海老使用ですが、正月に限り、色目も美しくこの時期旨さも増す甘海老を使います。鱧の播り身と半々に割り、一割の大和芋、卵白を共にフワッと仕上げてあります。色の良さと旬の旨味がのってきた新鮮なものを刃叩きし、鱧の播り身と合わせてあります。

焼物 白身魚 粕漬

○酒粕のおいしいのが出廻り始めたから、是非粕漬を！予算が許せば甘鯛などを使うと最高ですが、金目なども美味です。冬の魚はどれも脂がつてきて美味しいですね。

預け鉢 海老芋と牛筋の焼き合わせ

春菊を添え、針柚子を天に

○牛筋は少し手間がかかりますが、前日にじっくり煮込んでおきます。大根などと合わせるのも良いですね。

進肴 みぞれ和え 柚子釜仕上げ

五種盛り

干し柿、焼き椎茸、焼き薄揚げ

柚子皮蜜煮、松の実

○初釜らしく意識して五色を取り合わせ、みぞれ和えにしてみました。

○コロナ禍の中、免疫力を高める献立を意識して！（常に薬膳に近い料理ではありませんが）

箸洗 大徳寺納豆 結びのし梅

八寸 唐墨 松葉菊

湯斗 香の物 沢庵色紙、青菜即席漬

紅白結び（大根と人参の昆布で…
前日より昆布でにして）

主菓子 鶴の巣籠もり（薯蕷煉切）

干菓子 若菜（抹茶のマシユマロ生地）

干瓢の千代結び

弥生の茶事（雛の点心）

向付 桜鱒 甘酒衣

鱒が献上されていたことから、桜鱒が遡上してくる頃でもあり、雛の献立にはやはりお目見えして欲しい食材です。

甘酒を裏漉しし、ほんのり抹茶塩で淡い新緑仕立てにしてみました。

煮物椀 紅白手まり

吸口 木の芽

蟹射込み 露 独活 人参

紅白手まりは、3 cmほどの大きさに白玉生地を丸め、軸三つ葉で手まり風に仕上げてあります。中にはずわい蟹を射込んでみましたが、気軽に鶏の丸などでも美味です。

蟹缶を使用の折はその汁を出汁替わりに、白玉生地を丸めると良いですね。露、独活、人参は10 cm程の長さの細い紐状にして結び、前盛りとしています。

焼物 穴子の湯葉包み粉山椒焼

穴子は鮮度の良い開いたもの白焼きにしています。白焼きで売られているものを利用してても宜しいでしょう。

蛤の菜種寿司

寿司飯に酒蒸しした蛤を粗切りしたものを混ぜ、蛤の殻に盛り、上からゆで玉子の裏漉ししたものを姿良く振つておきます。

露の薑寿司

露の薑寿司は、色良く茹でた露の薑で包みますが、中の芯は細かいみじん切りにし、水に浸けてアク出しをしたものを寿司飯に混ぜ、小さなぎりにしたものを露の薑の葉の部分で包みます。

長芋かまぼこ

長芋は皮を剥き、半月にしたものに、濃紅色染めた片栗衣の水溶きをつけ、低い温度で揚げて、2 cm程に切り分け、かまぼこに見立てたものです。

三色団子

蓬糝薯

甘海老糝薯

鱧播身糝薯

三色菱餅でもよし

糝薯地を作り、三等分。蓬で色付けしたもの、甘海老で色付けしたものと鱧の播身の三色にしたものを2 cm程の丸にまとめ、皿に載せて蒸したものです。

蒸さずに、茹でてでも良いです。

嫁菜又は芹の胡麻和え

(当日の摘み草によります)

嫁菜は色良く茹で、黒胡麻又は白胡麻をよく炒って、当たり鉢で当たり、塩と砂糖少々で味付けし、雛の献立籠に盛ってみましたが、菜花なども良いですね。

露の薑唐草揚げ（帆立）

露の薑の葉の部分千切りにしたものを衣にして帆立を揚げたものです。

主菓子 立ち雛 こなしにて

こなしの生地を淡緑と紅色にて重ね、衣に見立てて、黄身餡を巻いてみました。



干菓子 雛あられ いろいろ