

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)
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、桜鱒が邇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 落 独活 人参

紅白手まりは、3cm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、気軽く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。落、独活、人参は10cm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使います。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っておきます。

落の薑寿司

落の薑寿司は、色良く茹でた落の薑で包みますが、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、小さなにぎりにしたものを落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、2cm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2cm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。

落の薑唐草揚げ(帆立)

落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

卯月の茶事（観櫻の点心）

汁 馬鈴薯饅頭の黄金揚げ

○新じゃがの美味しい時期です。

蒸して裏漉し、一割ほどの上新粉で繋ぎ、丸にとり、卵黄衣で揚げてみました。

○吸地が味噌汁なので白扇揚げでも宜しいかと。

向付 金目鯛湯霜づくり 桜吹雪

空豆ソース 天に山葵

あしらい 独活・野蔴・人参 花びら

○色良く茹でた空豆を裏漉しして、おねばで伸ばしてみました。

あっさり塩味を基本に白味噌や練り胡麻など隠し味程度に調べてみてください。

煮物椀 豆乳桜豆腐（葛仕立て）

○桜の塩漬をみじん切りにして、豆乳と混ぜ、葛仕立ての豆乳豆腐を桜の型で抜き、上に海老・空豆を彩り良くあしらいます。吸口に桜の塩漬。

○簡単な作り方としては、美味しい豆腐

を桜の型で抜き、ハンドボイラーで焼き目をつけて使用するのも良いですね。

焼物 季の揚げりもの（白身魚）

桜の葉包み焼き（塩漬けのもの使用）

預け鉢 春の旬和風ポトフ

筍 蔴 独活 生たらこ 生わかめ

○吸地より少し濃い目位のあたりで色良く歯触りよし、香り良しの三拍子揃った器量好しに仕上げたいですね。

進肴 春キャベツと蛤の菜種和え

○蛤を酒蒸しした汁を上手に使って味を調えましょう。ふわつとした炒り玉子とザックリと和えて！

箸洗 姫皮 ちぎり梅

八寸 唐墨 柚子蝶

○ボラの子ではなく塩たらこで作りましたので、正確には唐墨もどきですが、結構いけます。

○薄切りの花びら大根に挟んで！

○柚子の蜜煮を蝶の方で抜いてみました。

残り柚子即ち名残の柚子を利用します

香の物 沢庵他

主菓子 遠山桜 煉切地にて

干菓子 さまざあ桜

手作りあり、市販のものあり（伊賀 紅梅屋）