

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)
長月の茶事 (重陽)

○さあ、秋本番です。コロナ禍だからこそ、邪気を祓う重陽の節句に祈りを込めが献立にしてみました。

汁
丸十 菊仕上げ白扇揚げ
合わせ味噌 白六、桜四
吸口 大徳寺納豆

○汁替え 紅芋での菊、または菊の葉型の胡瓜や冬瓜の色出ししたものも良いですね。

但し、拙庵では、菊の葉は煮物椀であしらうので、ここでは使いません。
御参考まで！

向付 あおり烏賊菊盛り

加減酢 山葵
新生姜の菊の葉切り
前盛 もって菊甘酢

煮物椀 帆立糝薯 菊蕪 天に梅肉

○帆立の糝薯地を菊蕪に射込んで、五分ほど蒸して、仕上げてみました。
仕上げに、椀に坂本菊の色出ししたものを散らし、冬瓜で色出しした菊の葉を添えてみました。吸口には、梅肉を菊蕪の天に！

焼物 賀茂茄子の重陽田楽

○白味噌を黄身バター仕上げにし、秋の旬の果物を彩りよくのせて、焼き上げてみました。

白桃、マスカット、無花果、ソルダム等々、重陽の着せ綿をイメージして彩りよく！

預け鉢 蓮根白煮 菊水仕上げ

水帯(人參、胡瓜、大根)
水蛸 オクラ 振り柚子

○あつさりとした味付け、薄八方地にて色を大切に。

そのような仕上げの時には追い鯉を忍ばせるのも一案です。

進肴 梨の梅肉和え

○簡単、美味。

夏バテにより食欲が落ちた時や夏風邪の折のお粥さんのお供にも。

箸洗 岩茸 大徳寺納豆

菊の花びら二〜三片

○菊は野紺菊等山野草のものを

八寸 縮み鮑

栗おこわまぶし

○鮑は小ぶりのものは、一個五百円〜千円くらいで買えます。

薄く切った鮑を霜降りすると縮緬状になります。鮑の肝を湯通しして、裏漉ししたものをまぶしてみました。

宮中への献上物の海の幸、まねごとながら小さい物でもカサが増えてお薦めです。

湯斗 坂本菊湯漬

○坂本菊は酢を少々入れた湯にて茹で、水に晒して灰汁止めしておきます。

○おこげと共に湯斗に浮かせて楽しみましょう。

香の物 沢庵 柴漬け

大根ともって菊の即席漬

主菓子 着せ綿 里芋 煉切地にて

○いつも着せ綿なのですが、年々高度な技術の着せ綿にしてまいります。

里芋も簡単で可愛いのでお月見に備えて作ってみました。

干菓子 雲平地などでの菊も良し。

琥珀羹も良いですね。お楽しみに。

神無月の茶事（名残り）

進肴 キノコ尽くし焼き浸し

汁 蓮根饅頭 吸口 水辛子

合わせ味噌 白七、桜三

箸洗 蕎麦の実 針生姜

○蓮根饅頭は定番ながら、器量好しの熱々を！

※名残りですので、一汁三菜でまとめ、引き重にてすつきりと仕上げますが、

向付 秋刀魚 もつて菊 杉盛り

加減醤油

朝茶のように一段は漬物ではなく、進肴を添えました。

○今年の秋刀魚はどうでしょうか？
どうぞ良いのが揚がりますように。

八寸 鯧の利休仕上げ

天上昆布 実山椒のせ

煮物椀 栗饅頭 いが栗椀

前盛 畑菜

吸口 杉葉柚子

湯斗 香の物 かくや（沢庵、古漬け他）

主菓子 カルカン饅頭 芒焼き印

○播身と茶そばでいが栗を作って遊んでみました。
名残りはもつとあっさり仕上げが良いのですが、つつい秋は作り物も張り切ってしまいますね。

○薯蕷饅頭や利休饅頭などちよつと素朴に仕上げてみては如何でしょうか。
ふやき饅頭など再現してみるのも面白いですね。

焼物 柿の味噌漬 博多

○小ぶりの柿を器にするか、直径五〜六センチの小籠に一人盛りして、引き重に盛ります。

干菓子 打物 落雁で 俵や稻穂

州浜地で どんぐり等

○華やかさは口切りで。ぐつと抑えて名残りらしく。
名残りの茶事の一服、しづくじんわりと楽しみたいひとときです。