

献立予定

文月の茶事（七夕）

汁 翡翠茄子 吸口 水芥子

合わせ味噌袱紗仕立て

（白味噌、桜味噌同量）

○茄子は皮に筋目を入れ、油で揚げ
氷水に取り、水の中で皮を剥ぎま
す。

※竹串で剥がすと簡単できれいに
剥ぐことができ、美しい翡翠色
に仕上がります。

向付 鱧皮焼霜造り

○鱧は常の通り開き、骨切りをして
皮目を香ばしく焼き、氷水にとり
ます。

拙庵では炭火で焼きますが、フラ
イパンでも強火でジュツと皮目を
押し焼きしても宜しいかと…。

○梅醤油を吉野仕立てとし、冷やし
ておきます。

梅醤油（梅肉一、醤油一、出汁一）

○前盛り 莫大海、胡瓜針打ち、
大根、南瓜星散らし

煮物椀 玉蜀黍豆腐

吸い口 へぎ柚子

七夕ソーメン

星オクラ、椎茸

○玉蜀黍の最も美味しい季節、採り
たてを摺りおろし、汁だけ絞って
葛で仕上げます。

絞り汁六カップ、葛一カップ

○葛は二五分から三〇分、焦がさな
いよう煉り上げてください。じつ
くり時間をかけるほどに口当たり
の良いものができますよ。

○七夕ソーメンの五色ソーメンは端
っこを糸で結び茹でます。

たつぷりの湯でソーメンの間を箸
でほぐしながら、泳がせるように
茹でましょう。

焼物 鮎塩焼 蓼酢 笹盛り

○定番ながらの塩焼ですが、茶事に
相応しいよう中骨を抜いて盛り込
みたいですね。

○蓼酢 酢三、淡口一

※中骨の抜き方は動画を御参考に
なさってください。

預け鉢 冬瓜と穴子の鳴門含め煮

○冬瓜は桂に剥ぎ（スライサーでも
良い）、片栗粉を茶漉しで振り、穴
子のペーストを塗って3〜4糎の

鳴門に調えます。

吸地よりやや濃目位の淡味にて蒸し煮にしてみました。直炊きよりは煮詰まる心配がなく、特に炊き物は蒸し煮がお勧めです。

○穴子ペーストは、穴子をフードプロセッサーにかけ、播り鉢で更にするります。大和芋を加え、程良いペーストに仕上げます。

進肴 蓴菜の生姜酢

銀河玉子

○蓴菜はできればT蓴菜がいいですね。と云っても値も張るので葉の開いていないできるだけ小さいものであれば比較的安く手に入ります。

○銀河玉子はウズラ卵の殻を利用して中に車海老、ウニ、オクラ等彩りよく入れ、吸地の当りにゼラチンで固めたものです。七夕だといついつい遊び過ぎてしまいますね。

○生姜酢 出汁四、淡口一、酢一、

露生姜適宜

箸洗い 岩梨

○定番ですが、夏の風物詩としては外せない一品です。

○庭にある木の実、ゆすら梅や桑の実、やまぼうし四照花の実なども良いですね。

八寸 玉蜀黍のひげ絹糸見立て

畳鰯色紙

○玉蜀黍のひげも肝臓に大変良いとされています。酒粕に一晩漬けてみました。白味噌と半々でも良いですね。東ねて素揚げでも美味しいです。

○畳鰯は色紙切りにし、さつと炙つてあります。進肴で使ったウニが少し残っていたら、卵黄で伸ばして刷毛で塗るのも良いですね。

湯斗 香の物

西瓜の鉄包漬

泉州の水茄子 沢庵

○西瓜の皮は薬膳です。捨てないで軽く塩漬けし、牛蒡や人参の味噌漬を紫蘇で巻き、西瓜の皮で巻いたものです。美味です。

主菓子 西瓜水牡丹

○西瓜をミキサーにかけ、葛でまとめてみました。

餡は白餡に少々梅肉をしのばせています。

干菓子 氷室

瓢茄子蜜煮

葉月の茶事

拙庵は八月はお休みですが、朝茶をなさる方も多いかと存じますので、ご参考までに…。

向付 宇治の白妙衣

帆立西京漬

汁 利休汁 冬瓜

吸口 針茗荷を天に

○拙庵では、朝茶は早朝忙しいため、汁か煮物椀かどちらかを冷製でお出ししています。今回は汁を冷製にしました。

○よく焙った白胡麻を播り鉢で当たり、味噌汁（桜味噌九、白味噌一）で伸ばし、一度シノワで漉してから、一度温め、冷やしておきます。

○吸い口は、針茗荷を使用しましたが、水辛子もよく合います。

○生魚を捌いたり昆布〆したりよりは、早朝の働き仕事ゆえ、前の晩

にガーゼに挟んで西京味噌に漬けておいた帆立を白妙衣の上につんもりと盛ります。

焼物 鰻 白焼

ふり山椒又はふり柚子

○吸い口は蓮根餅の上に、へぎ柚子か秋の訪れの予兆として黄がかつた柚子を小さな公孫樹の型で抜いて、天に添えても…。

○白妙衣は、西京味噌、当り胡麻、絹漉し豆腐又はヨーグルトにて

調え、抹茶で涼しげな色に仕上げてみました。

煮物椀 蓮根餅 沢煮椀仕立て

○蓮根をおろして適度に絞り、一割の大和芋をつなぎとします。

沢煮椀仕立てなので、軸三つ葉、軸キノコ、人参、牛蒡等針切りとし、熱い吸地にさつとくぐらせ椀に張ります。

○朝茶では焼物を出さない流儀も多いようですが、拙庵では朝茶の折は引き重でお出ししています。

上段に焼物、下段に香の物をたっぷりと盛ります。香の物が上段ですと、焼物の熱が上に伝わり、相応しくないのでそのようにしてお出ししております。

○焼物は季の上がりもの一夜干しをさつと炙ってふり柚子などでお出しする方が相応しく、好ましいと存じます。まあ、朝茶は正午に比べて、召し上がって頂くものも少ないので、ちよつと鰻を白焼きにしてみることにしました。

預け鉢・進肴

○古法の一汁三菜の形としました。

箸洗 岩梨

○先月も使いましたが、やはり朝茶には岩梨が相応しいかと、かぶら骨（鯨の上顎の軟骨）、海藤かいとうげ花など、朝茶はお預けの鉢を色々お出ししないので、せめてちよつと一口の馳走を！

八寸 豆腐と鮑の燻製

○この処、燻製にはまっております。夏は味落ちも早く、一段と心配りの必要なとき、このような時期ちよつと燻製をしておくのと八寸等に特に調法いたします。

湯斗 香の物

メロン 水茄子 沢庵
糠漬等々 五種の香の物

○先程引き重にてお出ししているの
で、不足があれば足します。

○千葉県はメロン農家も多く、選定した小さいメロンを分けてもらいます。塩漬した後、味噌やたまりに漬けておくと丁度朝茶の頃
間に合います。

主菓子 夏衣 道明寺（寒天地）

干菓子 寒氷