

献立予定

弥生の茶事（雛の茶事）

いよいよ心浮きたつ春到来です。
弥生の茶事は、何と云っても
雛料理を楽しみたいですね。

向付 細魚の黄身酢かけ

添え 新若布

○卵黄を湯煎し、合わせ酢で調えます。

○鳴門穴子は酒を入れた水出汁で下煮して、新若布を巻き、楊子で止めます。そのまま八方地で煮含めても良いですが、この度は揚げてみました。

汁 ひちぎり（蓬餅）汁替え（桜花餅）

白味噌仕立て 吸口 水芥子

煮物 椀 蛤糝薯 結び蒨

桃の花散らし

吸口 木の芽

○ひちぎりは、生新粉が手に入れば風味が良いのですが、手に入らなければ、上新粉に白玉粉を二割ほど混ぜて作るとやりやすいですよ。

○椀種に相応しい大きさの蛤に出逢えたら、その蛤の殻に形良く盛り、蒸すのも宜しいかと…。

進肴 貝合わせ弥生酢

○蓬と桜花の塩漬けで二色に染め分けた生地を四十分〜五十分蒸して、冷めたらほどよい大きさのひちぎりに形を整えます。

焼物 桜鱒の甘酒焼

○定番ながらやはり雛の節句には献上物の筆頭にある桜鱒を使いたいですね。上物でしたら向付に使っても美味しいです。本当に鱒の中で最も美味しいのが桜鱒です。

○赤貝や鳥貝、海松貝など貝の美味な季節です。雛遊びの貝合わせに心を寄せて色々な貝をそのときの出逢いものを取り混ぜてみました。

預け鉢 鳴門穴子 鼓筩

聖護院蕪 扇

○独活やうるい、蒜などと共に柑橘酢にて。

箸洗い 春蘭又は片栗の花

八寸 サーモン手まり寿司

ぼんぼり酢蓮

○酢飯を小ぶりにフワツと握り、スモークサーモンを纏わせました。

○酢蓮を雪洞に見立てました。

湯斗 香の物

沢庵(瓢) 大根桜漬

セロリ

主菓子 花衣(煉切)

干菓子 桃の花(焼き菓子)

春風(有平糖)

○雛に欠かせない桃の花に風を吹かせてみました。

卯月の茶事（観桜）

山も畑も海もすっかり饒舌になり、日の本はまさに笑山の趣にございます。

汁 道明寺桜

合わせ味噌仕立て

（白味噌七・赤味噌三）

吸口 桜の花の塩漬け

○道明寺と大根のおろしたものを半々に合わせ、寒天寄せしたものを桜の型で抜き、汁の実としました。
桜花の塩漬けを吸口に。

向付 桜鯛 桜の葉

独活花びら 山葵 うにびしお

○産卵前に明石の沖に集まってくる桜鯛、最も美味な時、桜の葉の塩漬けで、香りを移してみました。

○うにびしおは、生雲丹を裏漉しし、加減酢で割り、味を調えます。（塩麴や醤油糀で加減するのも美味です）

煮物椀 鮎並翡翠仕立て

若竹 京人參

吸口 木の芽

○鮎並の美味しい季、やはり一度は煮物椀に！

○翡翠仕立てはグリーンピースを色良く茹でて、ミキサーで！

焼物 春子鯛木の芽焼

○なんだか鯛づくしのようですが、小ぶりのもの半身を一人分として皮目を外に丸く形を整え、焼き上げます。木の芽は粗叩きしたものを幽庵地に入れ、香りを移しておきます。
（軽く十分程浸して）

預け鉢 飯蛸と春野菜の焚き合わせ

○新じゃがや新玉葱を丸ごと煮含められる楽しみも、今ならではです。
淡口八方であっさり煮上げ、新物の香

りを味わいたい時期です。

○飯蛸が手には入らない時は、刺身用で売られている真蛸の小ぶりのものを使うもよく、新物野菜との相性が良い鶏肉なども良いですね。

進肴 春野菜の黒酢和え

○気温が上がるほどに、体は酢を好むそうですよ。豊かな畑菜さまざまを彩りよく下茹でし、黒酢餡をかけてみましよう。烏賊や小柱と和えてみましたが、鶏皮のパリパリ焼きを砕いて和えるのも安価で美味です。

箸洗い 山椒の花 なずなの蕾

○山椒の花、なずなの蕾など、さつと茹でて昆布で蒸しておきましょう。
色々と野菜の花や木の花を塩漬けしえストックしておきたい時期です。
箸洗いの実に調法いたします。

八寸 白魚花筏

花びら百合根

○白魚は竹串を細く割いて、白魚の目に5本×7本通して卵白を塗り、オーブントースターで焼いてみました。
炉縁に花筏もなき拙庵なれば、せめて八寸に遊んでみました。

香の物 大根 人参 沢庵など

主菓子 遠山桜金団（煉り切り地）

○その地の桜模様で、色合いに変化を持たせ、グラデーションを楽しむのも。後期には葉の緑を混ぜるのも一興かと。

干菓子

桜ボーロ 干瓢花びら

○干瓢は蜜煮にしたものを生乾きさせ、花びらの形に整えます。

（にぎり鉢が作業しやすいですよ）