

一日々は初心一

朝々の空気が一段と寒気を帯びてまいりました。公園の木々の彩りも、新しい朝に新しい色を染ませてきてくれています。この秋は、ことのほか紅葉の目に染む思いにございます。遅蒔きながら料理の実用本が舟出したばかり、微力ゆえ、手作りの伝馬舟にて手漕ぎの舟出にございます。台風や時化にも遭わず、漕ぎ続けられるとは思ってはおりませんが、毎日、新しい朝が来る如く、迎えるその日が一番若い日でもあるのですから、その日、その時、一日一日の歩みが形を造つてくれることにございましょう。

そのような中で、先日、和食検定試験なるものに挑戦いたしてまいりました。これは昨年からはじまった制度にございます。趣旨は世界のグロ

ーバル傾向の中、日本を訪れる外国のお客様も、年間三千万人に及んでいると云われています。そのような社会背景のもと、和食への興味は日本への関心事のベスト3にあたるほどのものであること、とところが、私達日本人が、

どれほどの和食の知識を持っているか、日本の若者が世界で活躍する機会も多くなっている昨今、和食文化の素晴らしさをどれほど理解しているか、誇りをもって紹介できる人がどれほどいるか、という観点から、国際人としての教養のレベルアップを目的としたものです。

財団法人日本ホテル教育センターの主催で始められたものです。世相的には選ぎの感もありますが、よくぞ、よくぞ立ち上げてくれました。と、嬉しい気持ちでいっぱいです。

申しましようか、思うような時間も取れぬまま臨み、現実はその甘くはないという予感を引き摺りながらの会場入り、終わってみれば、その予感は予想通りのものでありました。

日頃、食について指導する側の立場にいたることさえ、恥ずかしい程の出来であったように思います。まだ、結果は発表されていないため何とも云えないのですが、内容がとても優れているので、拙庵のスタッフや生徒さんにもチャレンジするよう薦めているところです。今回は来年二月にありま

すので、私はきつと、スタッフや生徒さん達と再度挑戦と心に決めています。生徒さん達の手前、面目なきことにはございますが、事実とはそう云うものかも知れませんが、台所に立って包丁を握つていれば強い私も、陸に上がった河童の如く、あやしいことしきりにござい

ます。

次の世代に確かなものを継承してい

自国のことをどれだけ知り、どれ程の確かな説明ができるかと云えば、昨年、茶事権石に携わっていながらも、結構、心許ないことにございます。日頃の力を試すべく臨んだのですが、手応えのほどは今一つでした。四択の二百問、マークシート式で百分で仕上げたものでした。一間三十秒で四択です

ので、日頃の集中力を問われている心地にございました。

昨年、この企画が発足したことを知り、受験のための資料本、基本編と実務編を買い求め、一通り目を通してみますと、実に良くまとめてあることにまず感動し、直ぐにも受験するべく心は逸れども、一回目、二回目は仕事と重なりチャンス逃し、今回ようやく受験を果たしたのですが、運悪く云いますか、日頃の準備不足の現れと

教育センタースタッフの皆様は心よりエールを送らせて頂きます。

わが子や孫達が育つてゆく道程を垣間見ながら、日々の中で常思っています。これは「母親であればどなたも思うことでしょうか?」子や孫達に何を伝え、何を残していくことができるかという事です。時代の様変わりやテクノロジーの速さの中で、何かが音を立てて消え去って行くように感じられるのは私だけでしょ

うか? 生きていく上で大切なことは、そ

う多くの事を必要とせず、昔も今も変わらないように思うのですが、ほんの少しの優しさと心映えと素直さが青まれていくような美味い空気づくりを、手伝ふ必要がありそうですな。

者達の一般教養として、よくまとまられている本です。主催者様との特別な関わりがあるわけはございませんが、こうした本作りから、和食検定というものを企画、起業くださった、ホテル

献立予定

霜月の茶事（口切り）

汁 銀杏寄せ揚げ

合わせ味噌仕立て

吸口 水芥子

向付

鯛の昆布

錦繡盛り

煎り酒、山葵

煮物椀 栗饅頭

松茸 鱈柚子

紅白水引（大根、京人蔘）

○総りの秋相応しくどこかで粟を使いたい口切りです。

栗善哉出される所も多いようです。中に鶏の丸を包み、

丸の中から栗など出てきたら楽しみですね。

晴れのメインディッシュで

す。色々工夫してみてください。

○錦の山のイメージで

南瓜公孫樹、人蔘紅葉、

坂本菊の昆布など、

うるさ過ぎず品良く盛りを

楽しみましょう。

楽しみましょう。

○固めの衣で程良い丸（がん）にしたものを色よく揚げます。

焼物 甘鯛 西京焼

○やはりちよつと頑張って甘鯛を使いましょうか。

折角の口切りですものね。

後座の一品にさわらない優しい焼物の素材としては最高です。

正月向けは四〜五日しつかり漬け込みますが、口切り

においてはせいぜい一晚か二晩位までとします。

預け鉢 大根と豚三枚肉の

奉書巻き

○お揚げさんの信田巻きの

要領で三枚肉を巻いて、

八方より少し甘めに煮含めてみました。

※ガーゼで包んで煮含めると簡単です。

箸洗 坂本菊

うてな含め

針生姜

八寸 唐墨

榎茸酒盗和え

湯斗 香の物 こげめし

沢庵他

強肴 五色野菜と

鳥賊の吉野酢餡

○五色は木火土金水、天地宇

宙創造を表す色、ちよつと

強肴に意味を持たせ和えも

のもよろしいかと…。

主菓子 猪子餅

干菓子 有平 打ち菓子他

## 師走の茶事(夜咄)

汁 揚げ蕎麦

焼き冬葱

吸口 水芥子

○師走というところでも何処かで蕎麦の材料を使いたくありませんね。

今回は汁種にしてみました。

○冬葱が美味しくなってきました。じっくり焼いて甘味を引き出しましょう。

うすーくオイルを塗って焼くと身痩せしませんよ

焼物 鱈の幽庵焼

胡麻まぶし

○鱈も美味しくなってきました。

幽庵地に三十分程漬け、焼いた後、上がりに幽庵地を刷毛で塗り、培った胡麻をまぶし、今一度ちよつと両面一焙りしました。

預け鉢 里芋と身欠き鯉の

焼き合わせ

(前日含め)

○夜咄の茶事では、ほの暗い中での口運びです。戴きやすいものが良いですね。

向付 蕪蒸し

○やはり当庵の定番ですが、夜咄には蕪蒸しが良くあいます。

○年に一度の出会い乍ら、中の具は毎回違っております。

今年は芝海老を叩き身にし柔らかめの丸にしたものを具にしてみましたか。

○芝海老は小さくて地味な海老ですが、最も美味だと思います。

強肴 帆立と畑菜の

吉野酢餡

○熟々の強肴も寒い夜なればこそのお持て成しです。

白菜の芯などを揃えて切つて野菜の具にするとなかなかの御馳走になりますよ。

箸洗 六瓢

○果実を小さな瓢型で抜いて、六つ程入れてみるのも一年の無事を感じての年の茶事に相応しいのでは。

煮物椀 飛竜頭

湯葉衣揚げ

○柔らかめのしつとりとした飛竜頭。この度は鶏の挽肉を合わせてコクを持たせました。

○衣は乾燥湯葉を粗砕きしたものを使ってみるのも面白いですね。

八寸

鴨ロース

長芋塩焼き

湯斗 香物 こげめし

主菓子 蕎麦饅頭

○小さな蒸し鉢をそのまま熱々でお出しできれば、湯気も御馳走のうちですね。

干菓子 有平(ロウソク)

雪輪(打ち菓子)

## 各種教室御案内

十一月は口切りのため、茶事教室以外はお休みとさせて頂きます。御了承ください。  
茶事教室参加希望の方は、電話又はFAXにて四日前までにお申し込みください。

### 日本料理の会

※特集カリキュラムで行います  
レシビ集作成のため第三日曜に移動します。  
十二月十六日(第三日曜)  
煮物碗

午前十時  
会費 五千円

### 手作り工房の会

十二月十四日(第二金曜)  
お節料理  
会費 三千円

### 男子厨房の会

茶の湯サロン  
内容 薬膳料理  
十二月十三日 午後二時  
会費 五千円

### 茶事教室

霜月の茶事(口切り)

十一月十一日(日)  
席入 正午  
点前担当・懐石実習者 午前九時  
会費 一万二千元

師走の茶事(夜咄)

十二月九日・十日(日・月)  
席入 午後五時  
点前担当・懐石実習者 午後一時  
会費 一万二千元

※口切り、夜咄につきましては、御社中で(五名様以上)借上げお席にても御予約承っておりません。

### 和菓子の会

十二月十三日(第二水曜)  
午前十時  
会費 三千円  
出来上がりはお抹茶一服と共に賞味頂きます。(お土産あり)

### 江岑宗左茶書の読書会

十二月十九日(第三水曜)  
茶書掲載の昼食有り  
午前十時～午後一時  
会費 三千円

### 御礼の御挨拶

この度、懐石特集シリーズの出版にあたりましては、多くの皆様の御協力を賜り、お買い上げ頂きましたこと、誠に有難うございます。早々のお申し込みを賜りながら、一月も遅く出来上がってまいりました関係上、多々、不行き届きの失礼がございましたこと、紙面をもちましてお詫び申し上げます。

向付編は、不慣れゆえに目に余ることも多い中、皆様の温かい御理解のもと、次回の制作費用を達成いたしましたことを、御礼と共にここに御報告申し上げます。

煮物碗編は二月中旬頃に上がる予定であります。向付編の経験をしっかりと生かし、心してまいりますので、一層の御指導、御鞭撻

のほどよろしくお願い申し上げます。

御要望等がございましたら、御連絡くださいますようお願い申し上げます。

多謝