

# 御献立

「赤坂大内」古田 久

【昭和三十九年十月号掲載から】

## 突出し

しめじ 豆腐  
口 橙 酢

・大黒しめじの砂摺りを取り、ぬる湯にて良く洗い、味付けなし、岡上します。同分量の豆腐を裏漉し、玉子白身を加えて、塩、味淋、「味の素」にて味付流し、器にて蒸し上げます。適度に切り、八方汁にて味付なし、橙酢にて供します。

## 前菜

青味大根もろみ漬  
鱧生雲丹焼  
银杏松風焼

・細根大根の葉を付け、葉をいためぬ様に湯通し後もろみ漬に致します。  
・鱧を三枚におろし薄塩なし、生雲丹を裏漉しに掛け鱧の上身にはけにてぬり影干にします。  
・真蒸身に味付なし、新银杏を色良く煮上げ、同分量の银杏を潰して入れ、角鍋にて天火で焼上げ芥子を振ります。

## 御椀

吉野仕立  
胡麻摺り  
打小倉

・磨き胡麻を良く当り少量の当り胡麻を混ぜ合わせ、鯉出汁にて伸し、裏漉しに掛け吸味に味付なし、吉野葛を薄く引きます。

## 刺身

菊の葉敷き  
鯛松皮造り  
烏賊菊花造り  
乱切み貝  
ほじめる  
むらそ  
山葵  
土佐醬油

・鯛を三枚におろし炭火で皮を焼き霜になし、直ちに冷水に落とし、水分を取り、造ります。  
・烏賊を常の通り水洗いして、織に庖丁し一人前つつ丸くまとめ菊の花の様に造り、芯に山葵をのせ菊の葉を添えます。  
・みる貝は略します。

焼物

松茸 挟み焼  
新栗 甘露煮  
はじかみ

・大きな松茸を縦五枚に切取り、相鴨のへき切り四枚を挟み薄塩にて焼上げ絞レモンにて供します。  
・栗甘露煮は略します。

焼き合せ

おでん仕立  
海老丸  
石川芋  
牛乳蒟蒻  
小角生揚  
絹さや  
とき辛子

・芝海老をつぶし、味付なし、親指大の丸に揚取ります。  
・石川芋は、常の様子が付かぬ様にふくませします。  
・牛乳蒟蒻は三つ切りなします。「珍味店に有ります」  
・小角生揚は豆腐を八つ切りになし、水分を良く取り、二番油にて生揚にし右の品を鶏スープ二番出汁にて適度に味付し、弱火にて長時間煮込みます。

酢の物替り

目板鯉  
煮卸  
絞浅月  
レモン

・一丁付の目板鯉を、三枚におろし、メリケン粉にて唐揚になし、「骨はよく揚げます」器に程好く盛り付けます。  
大根おろしを八方吸地にて味付なし、上りにきざみ浅月、絞りレモンにて鯉の上より掛け、熱い内に供します。

御飯

麦ろ飯  
とろ飯  
針海苔

・米一升麦一割の麦飯を焼き、大和芋を当り鉢にて搗りおろし、赤出汁味噌を立て少量づつ入れて摺りのばし飯の上に止る固さに仕上げます。

香の物

秋茄  
晩菊

果物

二十世紀  
マスカット



# 御献立

青年部

伊澤英機

【昭和三十九年十月号掲載から】

先	吸	刺	揚	焼
附	物	身	物	物
鱧 う る か 和	紅 め じ 真 丈	鮪 丸 む ら か	海 老 い が 揚	青 皮 野 辺 唐
花 山 椒	つ る な	山 花 丸 む ら か	茶 筍 茄 子	白 皮 野 辺 唐
			素 モ ン	

鱧は三枚におろし塩なし、骨を当たり皮を引き、昆布なし、糸切れうるかの塩抜きした物と和える。

しめじ茸は下味を付けじをきり片栗粉を薄く付け真丈身と和え蒸す。

略す。

栗の皮を剥きせん切りとする。  
海老は常の通り包丁なし、片栗粉を付け玉子の自身に左記の栗を付け油にて揚げ

白皮は三枚におろし薄塩した後、切身となし粉を付けフライパンにて焼く。あがり酒出し淡口醤油、味醂、素にて味付け切身の上に大根おろしをのせ、じを二〜三度掛け浅月をふり盛付ける。



## 昭和39年(1964)の出来事

- 10月、東京オリンピック(第18回オリンピック競技大会)開催。
- 日本麦酒がサッポロビールに社名変更。
- 森永製菓が日本初の高級チョコレート「ハイクラウン」を発売し、大ヒット商品となる
- カルビーが「かっぱえびせん」を発売。
- ニッカウヰスキーが二級ウヰスキー(当時)「ハイニッカ」を発売。
- ロッテが「ガーナチョコレート」を発売。
- ロート製菓が新しい目薬「V・ロート」発売。1年間で1500万個売り上げる。
- 電卓、(という略称はまだ無かったが。半導体化されたものとしては世界初)シャープ(当時の法人名は早川電機工業)「CS-10A」を発表される。同機は同年内の発売。ソニーも電子ソロバンSobaxと銘打ち1967年に発売。
- サントリー(現・サントリーホールディングス)が二級ウヰスキー(当時)「サントリーレッド」を発売。
- 財団法人日本科学技術振興財団テレビ事業本部東京12チャンネル(現・テレビ東京ホールディングス)が開局。
- 北日本航空、日東航空、富士航空の3社が合併、日本国内航空を設立。
- ライオン歯磨が「デンター」を発売。
- 営団地下鉄日比谷線全線開業。
- ホテルニューオータニ、東京プリンスホテル開業。
- 東京モノレール開業(片道250円)。
- 日本武道館開館。
- 東京パラリンピック開催(11月8日)
- 中壘酢店が「味ぼん」を発売。
- 新宿駅に日本初のコインロッカーが設置される。
- 世界貿易センタービルディング設立。

酔  
の  
物  
替  
り

は 松  
じ  
か  
み 鮓

上  
に  
の  
せ  
棒  
寿  
司  
の  
よ  
う  
に  
巻  
き  
ま  
す。  
平  
松  
茸  
の  
笠  
を  
水  
洗  
い  
な  
し  
薄  
塩  
に  
て  
焼  
き  
包  
丁  
目  
を  
入  
れ  
ボ  
ン  
酢  
で  
洗  
い  
、  
す  
し  
め  
し  
の

煮  
物

木 穴  
ノ 長 子  
千 ひ 市  
じ  
芽 石 き 松

サ  
キ  
穴  
子  
を  
霜  
降  
り  
な  
し  
、  
ぬ  
め  
り  
を  
取  
る。  
独  
活  
人  
参  
を  
一  
セ  
ン  
チ  
角  
に  
切  
り  
市  
松  
と  
な  
し  
あ  
な  
ご  
を  
巻  
き  
か  
ん  
び  
よ  
う  
で  
結  
び  
八  
方  
煮  
す  
る。

# 御献立

青年部 寺本 金吾

【昭和三十九年十月号掲載から】

先付

笹身三葉  
からし和え

笹身は糸切にし霜ふりし湯にした三葉と辛子正油で和える。

前菜

小海老磯辺焼き  
板雲丹博多  
しめじ白和え

活きの小えびをむき、薄口一、味淋一、酒一の地に漬けて置きもみのりを付けて天  
火焼にします。  
板うにはすり身で三段に蒸し上げます。

吸物

土びん蒸し  
鱧松茸  
三葉酢立

略します。

造り

平目乳菊盛り  
菊の葉  
うずら玉子  
むらび  
わさび

平目は糸切にし、菊の形にして中にうず玉をのせる。



## 1964年のヒット曲

- 美空ひばり『柔』
- 坂本九『明日があるさ』
- 村田英雄『皆の衆』
- 都はるみ『アンコ椿は恋の花』
- ベギー葉山『学生時代』
- 江利チエミ『新妻に捧げる歌』
- 青山和子『愛と死をみつめて』
- 岸洋子『夜明けのうた』
- 園まり『何も云わないで』
- 水前寺清子『涙を抱いた渡り鳥』
- 井沢八郎『あゝ上野駅』
- ザ・ピーナッツ『ウナ・セラ・ディ東京』
- 西田佐知子『東京ブルース』 この年は、タイトルに“東京”のつく楽曲が目立った。

## 1964年の映画

- 荒野の用心棒  
(監督:セルジオ・レオーネ)
- 007 ゴールドフィンガー
- マイ・フェア・レディ  
(監督:ジョージ・キューカー)
- 赤い殺意  
(監督:今村昌平)
- 砂の女  
(監督:勅使河原宏)
- モスラ対ゴジラ
- 宇宙大怪獣ドゴラ
- 日本一のホラ吹き男

## 合 煮 焼 肴 物 物

レ	敷	黄	打	共	ち	穴	は	栗	杉	鱈
			き	あ	ら	子	じ	ふ	板	、
モ	レ	金	う	あん	し	白菜	か	く	や	松
	タ		ず	か	銀	巻	み	ま	き	茸
ン	ス	焼	ら	け	杏	き		せ		

うずらは塩コショウして置き、鶏の腹子を付けてバター焼きにします。

穴子は一度白焼きにした物を湯にした白菜で巻き、巻きすのまま煮込みます。

の上にせ天火にて焼きます。

鱈、松茸共に柚子あん地に漬けて置き、鱈松茸を一人前三つ切りにしはさんで杉板