

『法事』精進料理

技術部 吉田房次郎

〔昭和二十九年七月号掲載から〕

生本
酢盛 膳

合 人 椎 胡 金 木
混 參 茸 天 天 ノ
大 薄 蓮 花 芽
根 揚 瓜 根 姜

○合混は胡麻酢合えの事です。

○金天は寒天を甘く味付けなし色粉(黄)色付け蒸し流す。賽の目に包丁し、前盛三個とし、木ノ葉生姜、花蓮根を散らす。

平

長 角 糸 結
芋 揚 三 び
椎 飛 ッ 湯
茸 龍 葉 葉

○長芋は長さ一寸五分程厚さ三分真中花型に包丁を入れ八方出汁にて煮込む。

坪

敷 若
味 芽
豆 腐
噌 噌

○若芽をもとし、刃叩きなし、豆腐を絞り板ずりなし足を出し若布と合し薄味を付け流罐にて蒸し上げ適宜に包丁し供す。
○敷味噌は赤味噌にて胡麻味噌とす。

季節会席献立

岡村 秀男

〔昭和二十九年七月号掲載から〕

先 附 市松二色昆布

卵黄をときかき廻しながら、調味した寒天をしずかに半じく程度に仕上げ冷ま
す。次に豆腐ソツプにて滝川豆腐を造り共にあられに切り市松好に鉢盛りす旨汁を
かけ供す。

前 菜 小 鮎 黄味 鰯
鳥 肝 松 風 焼

鮎を背開として立塩をし後水切して三杯酢で洗ひおく玉子を味付けし湯煎で煎り
水分が無く迄煎り置く鮎の皮を下にして少し寿しめしを作りたのと煎玉子を合し
元の鮎の姿に格好を付け軽い押をして適当に包丁して笹葉を敷いて供す。
鳥肝をみんちしすり鉢に入れ玉味噌を少々入れ玉味噌(略す)すりつつ南部粉を少
し入れ味付けなし抜板に五分程の厚さにのぼし上よりけしを振りかけ天火にて焼
き適当に包丁して供す。

向

初 かつを
土 佐 造 り
め さ じ そ
あ さ つ き
武 州 柑

刺身の棹におろしたかつをに塩をふりて串を打つてわらをもやしていふしにし刺
身に引き生酢をかけ鉢盛なし一面にあさつきをのせ供す。
武州柑のちり酢を小附に入れて供す。

お 椀

西 京 仕 立
新 順 才
白 髪 ね ぎ
落 か ら し

白の南禅寺味噌を裏漉なしこくししょう仕立になし一沸騰なし供す。

【昭和29年7月号掲載】

果	酢	合	焚	台
物	の	肴	合	物
メ	ね 小	正 かに	木 ち 新	末 車
ロ	じ 川	姜 玉	ノ し	広 海
ン	切 赤	あ ピ	芽 唐	は 老
	胡 貝	ん ス	芋 煮	じ 紫
	瓜		根	か 蘇
				み 焼

車海老の頭と皮を取り竹串を刺し紫蘇の葉を広げて海老を巻き、オイル油を鍋にそそいでころばしながら焼き竹ぐしを抜き適当に盛る。
車海老にうす塩をし味の素を振り紫蘇は梅を漬けたのがよい。

蓮根は一寸角位の篠に切り口にのそうてかつらにむきうた形に仕上げます。鳥そぼろに自身つなぎを入れ蓮根の四方よりいこみ蒸に掛け八方にて煮込む。新芋を七宝にてむいて煮込み、ちしやとをふくませ盛台す。
天盛木ノ芽

蒸し上げしカニを大きめにさばきオイル油にていたため
玉子をよくときかにと共に煎り味付けなし鉢盛なし正
姜あんを掛けて供す。

赤身を上身とな出羽包丁でよく叩き、山芋を卸金ですり、赤貝とよく混ぜ合せ手まり団子に取り土佐酢の中に落とし込で供す。天盛にねじ切り胡瓜盛り供す。

昭和29年(1954)の世相

- 昭和22年生まれの「ベビーブーム世代」就学
(255万3530人。9年後の高校入学難が予想された)
- 健康志向に興味
(NHK「美容体操」放映開始&「人間ドック」始まる)

八寸向き九種盛二鉢と揚物五種

日本橋久富師範 小坂禎男

【昭和二十九年七月号掲載から】

一鉢

玉垣松露

相松露 鴨

松露を良く洗ひ八方出しにて味を付け置き、別に相鴨の油を取りミンチし良く当り、松露に混ぜ折箱詰め天火にて焼き切口を見せて供す。

御手洗銀杏

銀杏 豆腐 酢 麻

銀杏に糯米を入れてやわらかく煮、後淡味なし白酢にて和へて供す。

から傘海老

車海老 白昆布

車海老を竹串にてのし後、味を付けて冷し皮を剥き頭を切り尾の方を白板昆布にて巻き、別の串にて傘の柄の襟に差し煮汁にあんを引き海老の上に掛けて供す。

鹿の子白魚

白魚 玉子 大根

炒り玉子を裏ごしして白魚に塩を振り、後ち並べて蒸し一匹づつのりを巻き前の炒り玉子と重ね押箱にて押し、後庖丁して切口を見せて供す。

紅白膾

大根 京人 人参 魚

大根、京人参を細く切り味酢漬として置きこはだを細く切つてからまぶし、(卵の花にてまぶす)して紅白の間にはさんで供す。

沙魚鱈甲寄

沙魚 寒天 生姜 吉野葛

沙魚を三枚に卸し一杯醤油にて焼き皮を取り置き、別に淡い寒天地に味を付け吉野葛にてあんを引き、中に生姜を入れハセの上身にあんを掛けて供す。

わらび烏賊

奈良漬 紋甲烏賊 布

奈良漬を薄く剥ぎ酒、味淋少々酢にて一時間程付け置き、別に紋甲烏賊の昆布押しを二枚に剥ぎ奈良漬と烏賊と二枚を重ね、わらびの様に庖丁して供す。

【昭和29年7月号掲載】

太鼓竹の子 雲竹の子の丹子
竹の子を太鼓の様に庖丁して淡味を付けて雲丹焼し、太鼓の様に焼目を付けて供す。

ひさご栗 栗をひさごの様に剥き砂糖みつにて煮上げて供す。

一鉢

菱餅玉子 鳥玉股肉子
卵を煮抜きして白身と黄身を別々に裏漉して置き、鳥の腿肉のソボロにして、味付なし良く当り裏ごし置き、下に白、中に黄、上に鳥ソボロを三段にして押箱にて押し菱形に庖丁して供す。

くわい竹の子 糝薯身
くわいにギザギザを入れて桂剥きし、中に糝薯身を入れて竹の子のようにして蒸し上げ後、油でさつと揚げて供す。

橘ちしやとう 白玉味噌子
ちしやとうを橘の花の様に包丁し、味噌漬として置き別に温度玉子の黄身を取り、味噌漬としてちしやの中に黄身を入れ、橘の花の様に供す。

鳴門干子 鱧子
鱧の糝薯身を干子に薄く塗り、巻いて蒸し後庖丁して供す。

寄せ根芋 根芋
根芋を湯にて淡味して置き、胡麻を良く当り裏漉して八方出汁に寒天を引き後、胡麻を入れ根芋を寄せて供す。

烏賊大根 紋甲鳥賊み
紋甲鳥賊を昆布押しし適時に庖丁して、からすみを細長く切り、外に烏賊を巻き大根の根に形を作り後、大根の葉を添へて供す。

昭和29年(1954)ってどんな年?

●7月生まれの著名人

南沙織(元歌手)、鈴木孝政(元プロ野球選手)、田代富雄(元プロ野球選手)、
アンゲラ・メルケル(ドイツの首相)、秋吉久美子(女優)、志位和夫(政治家、日本共産党委員長)