

# 或る日の献立

新宿芙蓉會館

正 日本料理研究会  
会 員

中筋 愛次郎

〔昭和二十九年二月号掲載から〕

## お通し

胡瓜  
海老  
雲丹金団和  
新筍おぼろ巻

★お通し……。車海老を塩湯なし、小口切として置き胡瓜を極く小さきあられに切り、薄き塩水に漬ける事二十分、これを良く絞り、右の海老と混合して雲丹和とす。湯にした筍を適当に包丁し、おぼろ昆布に巻き其の上を、薄板にて昆布の放れぬよう巻き八方にて焼き上げる。  
※雲丹金団↓塩ウニを大根で灰ヌキをして味噌酒砂糖卵玉で練る。

## 刺身

蟹ぼんてん造り  
芽じそ  
かゝるかや  
白髪南瓜  
山葵

★刺身……。生きのよい蟹を水洗して、足付のまゝ皮をむきさつと水にて洗ひ水気を布巾にて取り鉢盛とす。

## 吸物

干子  
つらゝ白瓜  
米汁仕立

★吸物……。干子を火取なし、適当に切り置き、かつらにむいた白瓜に吉野葛を付け、さつと色出しなし右の干子と椀盛する。米汁仕立は常の如し。  
※米汁仕立とはおかゆを焼き裏漉をかけ蜆スープでのばす(蜆スープとおかゆの色が同じなので吸汁が色つかない)

# 【昭和29年2月号掲載】

## 八寸 合肴 焚合 酢の物

鳥賊酒盜焼  
三角銀杏

★八寸……。酒盜を常の如くもとし、豆腐に混ぜ合し鍋にてねり上げ、上記の鳥賊にぬつて焼上げ、ねり玉の中に赤貝にてつみ椿と見せる。  
三角銀杏にむき薄蜜にて焚く。

鱈つと揚  
紅葉おろし  
美味出し

★合肴……。鱈を三枚におろし、茶に挟み兩端を昆布にて結び油にて揚げる。

豚卯の花  
擬寶珠玉葱  
糸人參  
兵庫豌豆  
水辛子

★焚合……。豚の三段バラ肉のところをやわらかくなるまでむし上げ、角形に包丁をして、淡口八方に卯の花を煮込みとす。外は常の如し。

博多くんせい  
袱紗胡瓜  
より獨活  
丁子茄子

★酢の物……。細魚を水洗し、三枚におろし、腹をかき皮を取り去り、塩水に二十分ばかり漬け松前押しとなし、後一度酢にて洗いくんせいを挟みて包丁なす。

### 昭和29年(1954)2月

- ジョー・ディマジオ、マリリン・モンロー夫妻が来日。
- 中部日本新聞社から「中日スポーツ」創刊。
- 日本初の国際プロレスリング大会が蔵前国技館で開催(3月9日まで)。この模様はNHKテレビと日本テレビで生中継され、街頭テレビでは力道山やシャープ兄弟に人気集中した。
- 全国23婦人団体代表、売春禁止法期成全国婦人大会開催。
- 第1回憲法擁護国民大会開催(日比谷公会堂)。

# 御献立

## 中筋 愛次郎

〔昭和二十九年一月号掲載から〕

### 勅 題

遠 山 之 林  
遠 山 香 茸

香茸を良くもどし砂糖、味淋、濃口醤油にて程良く味付けなし山の如く見せるよう盛付ける。

日 の 出 赤 貝

赤貝を上身となし塩にて良く洗い包丁にて及たたきなしねり玉子をつつみ日の出に見せる。

書 院 窓

長芋、お湯になし、皮を去り書院窓の形に包丁にてむき淡口八方にて焼き上げる。

干 支 駒 長 芋

長芋を将棋駒の如く包丁をなし、雲丹焼となす。

手 綱 海 老

活の良い車海老、熨斗串を打ち塩湯なし、皮を去り、一、二分の間酢に漬けよく水分を布にて取り、是を開き巻きすだれにななめにならば、玉子の黄身をねりあげたるを、しんにして巻きて供す。

鈴 く わ い

くわい皮を取り去り鈴の如くむき上げ煮込みて供す。

# 【昭和29年1月号掲載】

## 迎 春

〆 縄 烏 賊

烏賊を水洗なし皮を去り細長く切り縄の如くより兩はしを竹の皮にて結び金串を打ち焼き上げて供す。

橙 道 明 寺

道明寺をむし上げ玉味噌を中に丸くなし外側に煎り玉子を付けて供す。

老 松 午 夢

堀川午夢をたわしにて良く洗い、湯なし中を打抜にて取り味噌付けなし置き筍かつらにむき淡口にて味を付け、(淡味)是に真丈地をぬり、前の午夢の中に巻き込みてむし上げる。

青 竹

千 社 頭

千社頭の皮をむきさつと湯にて色出しなし白味噌に漬ける。

笹 葉 燻 製

燻製を竹の葉の如く包丁したるものなり。



### 昭和29年(1954)2月

- 昭和29年公開の映画 .....  
『ゴジラ』(シリーズ第1作) 本多猪四郎  
『二十四の瞳』 木下恵介  
『七人の侍』 黒澤明
- 2月生まれの著名人 .....  
井沢元彦(小説家)、水越恵子(シンガーソングライター)、  
立川志の輔(落語家・タレント)、ジョン・トラボルタ(米国俳優)
- 2月30日=鬼太郎が墓から産まれた日とされる。なお、一般的に30日は2月に存在しない日である。(漫画・アニメ『ゲゲゲの鬼太郎』)

# 無月四季の酒の肴

岡村 秀男

〔昭和二十九年一月号掲載から〕

## 粕漬筋子

## 割分

粕漬は材料に粕の香と味を移すと同時に、貯蔵の目的を兼ねたもので特に注意せねばならない点は、余り色んな調味料を使はないことである。近頃の栄養価値が云々されるようになって、需要が多くなり、品質のよいものが安価に手に入るようになったのは非常に喜ばしいことである。

酒の粕を百匁につき、酒五勺の割にする。粕漬にして永く貯えている用いる場合には酒の量をへらす。甘酢は酢味淋等分に塩を少々加える。

## 材料

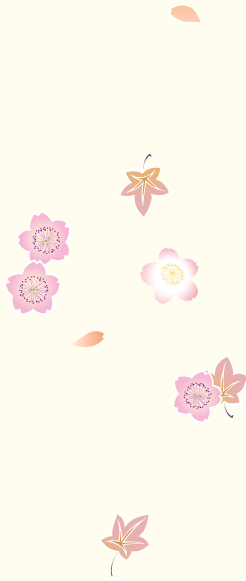
筋子、酒粕

## 備考

好によって、卸大根を添えてもよい粕漬にするのが面倒ならば粕漬けになった製品を使用すべし。

## 作り方

筋子を袋の儘入れ塩水に漬ける。酒の粕を酒で延ばす。筋子の水分を充分にたらし、用意した粕に漬けて十日以上して袋を除き粒をなし酒で洗い甘酢をかけて供す。



## 類似料理方

### 数の子粕漬

漬け方は筋子と同じでよい。下手に漬けるより製品を使う方が得かもしれない。粕漬の数の子を粕より取り出し、酒で洗い四、五分位にむしり煎酒をかけ供す。

### 海月粕漬

海月を粕に漬けるのは、一度明ばん漬にしたる物を用うべし、それを使うのが間違いないし、海月を粕より取出し酒で洗い細いせん包丁し甘酢で供す。

### 鮑粕漬

粕漬にするには、色々の方法があるが鮑を塩みがきし、ねんえきをよく洗い落し、水分をふき取り、酒で軟かにした酒の粕に漬けて二週間して細造り、うすへぎ等にし酒で洗い甘酢をかけ供す。

伊勢には上手に造った鮑の粕漬が生産されているからこれを用いてもよい。

### 数の子四升漬

千数の子一升を水で洗いきよく水分をたらしこうじ、醤油、味淋一升宛合せた中に二十日間漬けて込んで食す。

これは東北地方で昔からやっていることを聞く。



# 無月四季の酒の肴

岡村 秀男

〔昭和二十九年二月号掲載から〕

## 鰹塩辛

## 割分

塩辛は一時に澤山造った方が味がよく、一度作っておけば不時の入用な時には何より便利である。此を箸の先につけ少量なめるだけで、酒でねばつた舌を、さわやかにし再び酒の味を呼び戻すもので、其の上大酒をやる場合など、腹がふくれず最後迄酒を楽しめる結構な肴である。

かつを肉一〇、塩三、酒一、こうじ一

## 備考

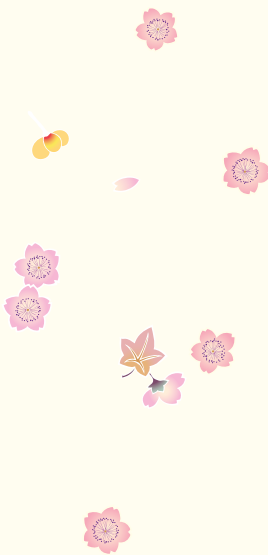
かつを肉の代りに、さう物を使つてもよい。

## 材料

かつを、こうじ

## 作り方

かつをを、細かにきざみ、塩水で洗い、ざるに揚げて水切する、用意したかつをに塩こうじ、酒を加へ、かめに入れ土中或は暗所に置き時々乾いた箸でまぜると二十日にして馴れる。然し、なるべく永く蓄えた方がよく馴れて旨くなり味が落つく。



## 類似料理

### 烏賊鹽辛

いかの活のよいものを水洗し、肉足共細かくきざみ、かつをの場合と同じ仕方をするが、いかわ新しいのが一番。

### 烏賊黒漬

前記と同じ仕方をする。唯いか四尾に対して墨袋一個分の割にする。

### 海老塩辛

海老の皮取り、腸を除き、塩水で洗い細かくきざみ五分に塩一合の割にして、更にこうじ一合を加へ、かめに入れて冷所に置き毎日一回宛底よりまぜ、一ヶ月して食す。

車海老や巻海老を使ってもよい。

### 蛤塩辛

蛤のむき身の活きたもの五合に塩一合を加へてよくかきまわし、箆に移し粘液をよくたらし改めて、こうじ一合、塩一合を加へて漬込み十五日過ぎて食す。

### 牡蠣塩辛

蛤と同じ方法でよい。こうじを入れずにやる事もある。此わ大酒家がこのむ方が多い。

### あわび塩辛

あわびをかいより外し、よく掃除し細かくきざみ腸を袋より取り出し、肉百匁に腸五十匁、塩五勺の割にして漬ける。却々の珍味である。



# 無月の酒の肴

岡村 秀男

〔昭和二十九年二月号掲載から〕

## 鹽<sup>しお</sup>雲丹

### 材 料

生雲丹

### 作 り 方

- 一、うにの身をからから割って取り出し鮑のからに移し水分をたらず。
- 二、生雲丹一升に対し、塩二合五勺乃至三合を加えて漬ける。二十日以上にて食す。

### 類似料理

#### かに雲丹

かにの卵巣を生のままからからより取り出し雲丹と同じ割りの塩が源にて仕立てる。

#### 海老雲丹

前伊勢海老の脳味噌を取出し雲丹と同じ仕方の割りの塩で漬ける。

#### 鮎うるか

鮎の腸を取り出し雲丹と同じ割りの塩で漬ける。好によっては肉や精酢を加えてもよい。

#### 鯛子塩辛

鯛の子を塩水で洗い腸を細かくきざみ雲丹と同じ割りにして漬け込む。



好みにより材料の二割のこうじを加えてもよい。

## このわた

なまこの腸を取り出し内容物を竹へらで除き一升到塩三合の割りで漬け込む。極寒ならば塩少々を控えると甘口になって旨くいただける。

## 鮎壽し

### 材 料

鮎

### 作り方

- 一、鮎のうろこ腸を除き水洗し丁寧に水分をふき取る。
- 一、第二の方法は、水一升、塩一合、酢三合を加えて、米一升を炊き用意した鮎を漬け込みに三日して取り出し、木口切りして供す。此れを早漬けという。

一、第二の方法は本式のもので、寒中に玄米一升を炊き塩二合を加え、此れに鮎を漬け込み、重石をし秋の初頃に桶より出して用いる。此の間に若し米が腐るやうなことがあれば、途中で新しい玄米飯と取り換える。

以上

