

# 雛節句御献立

副幹事長 今中 實  
 【昭和二十九年三月号掲載から】

## 前 菜

白魚 磯邊焼  
 花松魚  
 蜆新菊胡麻浸し  
 橘玉子

◎白魚磯邊焼は、白魚を立塩に漬けたのち水気を去り薄板に順序良く並べ、天火にて焼き上げ玉子の白身を塗り、海苔を短冊に切り張りつけ、又天火にて乾かし頭尾を去り適宜に庖丁す。  
 ◎蜆新菊胡麻浸し省略  
 ◎橘玉子は淡口醤油にて甘出汁を作り松魚を多量に入れ、水に卵黄を落し、白身を充分に去り前の甘出汁にて焚上げる。(盛る時に橘の葉を上につける)

## 吸 物

木のの芽  
 花吹雪あられ豆腐  
 嫁菜

◎あられ豆腐は真丈身を多量に山の芋にてのぼし三色とし小さく水取りをする(煮たてぬ事)

## 刺 身

櫻鯛皮霜  
 蛤烏賊  
 土筆  
 山紅葵

◎櫻鯛皮霜は常の如し。  
 ◎蛤烏賊は、紋甲いかを蛤の形に庖丁なし金串にて焼目をつけます。

## 八 寸

三色菱形鶏  
 小鮎田楽  
 菜種昆布酢  
 胡桃白酢

◎三色菱形鶏は、笹身をみんちにかけてそばろに焼き上げ食紅にて赤色をつけあたり鉢にてよくつぶしおきます。煮抜き玉子の白身をと裏漉しなし、二つに分け一つは青海苔、塩、砂糖にて味を調べ、右の三色を重ねてむし上げて菱形に庖丁します。  
 ◎小鮎田楽は省略  
 ◎菜種昆布酢は菜種を湯なして水によくさらし苦みを去り、よく水気をとりに昆布締とします。くるみはほうろくにて煎りて皮を去り当り鉢にてつぶし胡麻白酢のように作ります。

# 【昭和29年3月号掲載】

台	焚	酢	御	果
の		の		
物	合	物	飯	実
白	末	乙	五	福
尼	撥	鹿	目	羽
鯛	太	の	ず	莓
酒	獨	子	し	
櫻	鼓	女		
	午	赤		
	や	瓜		
	活	貝		
	莠	酢		
	子			
酢				
煮				

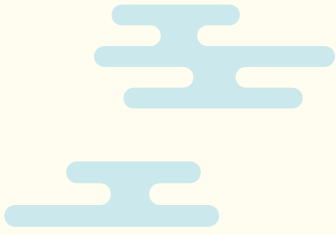
◎尼鯛は薄塩をなし適宜に庖丁なし桜の葉に包んでむし上げる。  
◎白酒あんは白酒をうまくのぼし吉野葛をしきます。

◎締太鼓牛蒡は、太牛蒡を米糠にてよくもどし、水にてよく洗い、中を抜き八方だしにて味を調え、海老にて、すり身を作り中に射込みます。椎茸をよくもどし味を調え水気を去り裏に片栗粉をつけて、先の牛蒡の両面に貼りつけてむしみます。別にかんぴうを水にて洗ひ。半分にさきこよりの如くにより、鼓のひものようにかけ椎茸の出汁と牛蒡の出汁を合わせてその中につけてふくませる。

◎鹿の子赤貝は身を二つに割り塩にてもみ鹿の子に庖丁目を入れます。

◎乙女酢は酒一合に梅干五ヶを入れてたき上げ追ひ松魚をして七勺までに煮つめます。

◎五目ずしは常の如し



## 昭和29年(1954)3月の出来事

- 日本の遠洋マグロ漁船第五福竜丸が米国の水爆実験によって発生した多量の放射性降下物(いわゆる死の灰)を浴びる。
- 鎌田商会がトイレ用消臭芳香剤「トイレボール」を発売。
- 松下電器産業が同社初の電気掃除機「MC-1」を発売。
- 山陰放送NHK、大阪と名古屋でテレビジョン放送開始。
- ウォルト・ディズニー原作のアニメ映画『ダンボ』が日本初の日本語吹き替え映画として公開。

# 献立表

「久富」

技術部長 小坂 禎男

〔昭和二十九年三月号掲載から〕

## 突出し

烏賊 櫻餅  
葉付 金柑

烏賊櫻餅……烏賊をつぶし味付けなし別に玉味噌を造り餡にし烏賊の身で「マンジウ」の様に包み道明寺を付け櫻の葉に包み蒸し上げる  
但し桜の葉を取替て供します  
葉付金柑……金柑の頭を三分程に切り中を取出し白酒を入れて供します

## 造り

鯛 赤貝  
桃色 造り

鯛、赤貝で桃の花の様に盛り桃の枝を添て供します

## 吸物

清汁 仕立  
内裏 雑 蛤  
末 廣うと

蛤を三切にし鱧の進丈地と和へ蛤のカンの中に入れ蒸し上げ雑の様に  
末広うと略す

## 焚合せ

赤飯 進丈

海老の魚素麵を造り米粒の様に切り別につなぎ進丈地に合せ流し罐に入れ小豆を煮て天にふり掛け蒸し上げる  
菱餅太鼓竹の子……竹の子を太鼓の様に剥き淡味付けなし雲丹焼きし太鼓の様に焼目を付ける

八寸

太鼓竹の子  
橘チャトウ  
菱餅

太鼓竹の子……竹の子を太鼓の様に剥き淡味付なし雲丹焼し太鼓の様に焼目を付ける  
橘チャトウ……チャトウを橘の様に庖丁し味噌漬なし置き別に温度玉子の黄身だけ味噌漬なし置きチャトウの中に入れる  
菱餅……鳥、鰻、海老の三色の進丈地を造り味付けなし三段にして天火にて焼上げ菱餅の様に庖丁し供す

焼物

鱧の糸がけ

鱧を一塩し七分程に火が通りし時白進丈地をしぼり出にて鱧糸巻きの様に巻き焼上げる

中皿

蟹篝火揚

蟹を常の如く湯なし置き身を取り出し置き京人參を卸金にて摺り玉子の白身をつなぎにして蟹と人參を半々に摘み揚げる  
昆布にて篝火の籠を造り油で揚げ中に摘み揚げたのを入れる  
午旁で三叉を造り篝火の籠の上に置き篝火の様にし供します

酢の物

五色白酢和え

人參椎茸胡瓜粟麩銀杏を銀杏の半分ほどの大きさにあられに切り粟麩は油で揚げる  
銀杏はやわらか煮し置き五色を白酢に和へて供します

昭和29年(1954)3月の出来事

- 3月生まれの著名人 ……………  
カルロス・ゴーン(元日産自動車取締役兼社長兼 CEO)  
BORO(シンガーソングライター)  
因幡晃(シンガーソングライター)
- 第31回 芥川賞(1954年上半期) ……………  
吉行淳之介『驟雨』その他
- 第31回 直木賞(1954年上半期) ……………  
有馬頼義『終身未決犯』
- 大相撲3月春場所 ……………  
優勝：三根山隆司

# 堀内原作 清水次郎長若き頃

雅叙園調理部 堀内 富蔵

〔昭和二十九年三月号掲載から〕

## 旅は道づれ

編笠鯛  
草鞋乾瓢  
杖此の子

小鯛小さきを三枚に卸皮の附いたまま小骨去り、極く薄に塩した後鉄板に薄く引油為し前記小鯛を編笠形として内部に柚味噌詰め両火にて低温度に炙焼し照りを付けひもを野菜にて造る  
草鞋は乾瓢にて造り之れを八方汁にて軟煮とす  
此の子と前記品々盛合し梅枝一本この子は杖の如く為し火取る者とす

## 世はなさけ

三ど笠蜻  
合羽さより  
一本刀大根  
胡麻酢味素

三ど笠の如く大蜻のいぼを利用して身は皮を取り去り糸造りに為す  
さよりは皮骨を去り上身と為し薄き塩をし白昆布にて押合羽の如く造る  
青身大根充分細きを利用して刀の如く造り味噌漬とし用得南瓜けん少量と盛合す

## 向

## 私し浮草

水鳥  
浮草莢  
清し仕立

合鴨亦はその他の水鳥を薄く切り包丁のみねたたき薄塩片栗粉にてまぶし蒸揚げ  
浮草菜は湯煮し薄味煮込む吸口粒山椒等使用する

## 吸物

旅からす

変り皿

流れ流れて

焚合

来たもの

小茶碗

やはり故郷は

台の物

なつかしい

水物

覆	細	若	鱒	鳥	芝	松	貝	烏	海	老
盆	の	布	真	掛	老	実	掛	渡	焼	
子	目	古	砂	り	辛	若	若	若	漬	
	林	里	焼							
	ご	漬								

芝海老皮な去りて竹串打ちて薄塩し黒胡麻のろを造り衣焼と為す  
 貝柱は薄塩し粕辛醤油と合し味を取りて漬後使用  
 松の実は煎り揚て後若菜山葵にて漬けて使用  
 之も薄口醤油砂糖少量にて味附して用得べし  
 | 注意若菜湯煮し裏漉し漬込て色良き時使用為す

甘鯛を皮附にて骨を取去り薄塩し二枚開きと為し百合きざみけんちんを  
 包み一度蒸揚再度目養老を少量掛けてかるく蒸し糸きり豆及食汁  
 天盛木芽 食汁は充分うまい汁にて造る

胡桃湯煮し皮を取去りて摺鉢にて漬し裏漉し為し、解あん加入味を取小茶  
 碗に海老百合銀杏等盛入れて前記の摺流加入し蒸あがる前に鶉玉一ヶ割  
 入れ霜に蒸揚げて供す  
 ととき山葵落し入れる事

鱒は薄口醤油味淋酒汁のレモン漬と為し一夜漬け置く  
 塩子をばらして塩分を抜きかたく絞りで薄き海老じにて混合し前記の鱒  
 串焼と為しあがる前に右の海老じ真砂を薄く掛けてさつと炙りあげて適  
 当に包丁し若布古里漬と盛合す器物に青じ素亦は何か青葉一枚敷く  
 若布は甘いめの卸人根酢汁唐辛に漬ける事一夜卸し大根炙り葱小切少量

細の目にきとる白みつ掛けとす  
 其の青葉敷く  
 他は略す