

鱧一式料理

故小栗俊雄

〔昭和二十九年六月号掲載から〕

献立

調理法説明

通し

鱧酒盗
割山椒
鱧揚竹輪
白瓜雷干

吸物

から草鱧
椎茸
貝割菜
短冊人参

花柚子

★御通し：。活鱧をよく水洗して開き、皮を取り切落としにして別に酒、味淋、塩で漬汁を作り五、六時間漬け置きます。天盛に山椒を添へます。（山椒は有馬山椒を使用します。）

鱧揚竹輪は鱧を糝薯身に取り、裏漉して当り鉢にてよく摺り、玉子白身、昆布出汁にてのぼし塩、味淋、醤油にて味付けして竹輪に取りサラダ油にて揚げます。

白瓜雷干は、白瓜の上下を切り取り打抜きで中を取りラセンに庖丁し、立塩に漬けた後、天日に干し生乾きの頃、適当に庖丁して出汁、醤油に漬けて置き、ぼんぼりにまぶします。

★吸物：。鱧で糝薯身を造り別に青寄せを造り糝薯身と混ぜ、別に鱧を骨切りしその庖丁目にその前の糝薯身を入れて皮面を中にして巻き、蒸上げて適当に庖丁して切口を見せて椀盛と致します。
椎茸はよくもどし薄味を付けて置きます。

【昭和29年6月号掲載】

刺

身

鯉 あらい
 岩 髪 独 茸
 白 髪 独 活
 青 紫 蘇
 山 葵

★刺身：。活鯉を皮を引き骨切りして清水にてあらいに致します。
 岩茸は石付きを取り湯煮してもとし、薄味を付けます。

八

寸

博 多 鯉
 若 鶏 黄 金 焼
 茗 荷 壽 司

★八寸：。鯉を骨切りにして串に刺し、一杯醤油で焼き別に芝海老で糝薯身を造り、前の焼いた糝薯身にて博多にして蒸し上げます。
 若鶏を薄塩して置き塩の廻った頃、蒸し器にてやわらかくなるまで蒸します。蒸し上がった時、玉子の素に塩味を付けて蒸し鶏に塗り付けて天火にて焼きます。
 茗荷の子の葉を一枚一枚剥き霜降りして甘酢に漬けて置く、薄塩の魚身を酢洗ひして適宜に包丁して寿司御飯を造り、魚身にて御飯を包みさらに前の茗荷の葉にて形よく包む。

焼

肴

鳴 門 鯉 油 焼
 獅 子 唐

★焼肴：。鯉を骨切にして薄い味醂醤油に漬込んで置き、別に巻海老を熨斗串にして味付けした後、皮を取り、漬けて置いた鯉を中にして海老を巻き込み鳴門に巻き竹の皮にて括り油焼として、適当に包丁して切り口を出して盛ります。
 獅子唐は油焼して出汁醤油に漬けて置きます。

昭和29年(1954)ってどんな年?

●6月生まれの著名人

川島千代子(元声優)

檀ふみ(女優・エッセイスト)

木田勇(元プロ野球選手)

根本隆(元プロ野球選手)

清水アキラ(お笑いタレント)

野中ともよ(テレビキャスター、ジャーナリスト)

無月四季の酒の肴

岡村 秀男

〔昭和二十九年六月号掲載から〕

☆鳥ぞう物焼

材料 鶏肝砂袋

〔作り方〕

- 一、肝は大きければ二つ或は三つに庖丁し砂袋は内容物を捨て二分位の厚さに庖丁する。
- 二、肝砂袋を交互に青竹の串に長さ長さ一寸程刺す好によっては葱の白い所を七分位の長さに庖丁して間に挟んでもよい。
- 三、串に刺した臍物を烈火を扇ぎ乍ら掛醤油二、三度かけて焼き上げ串のまま器に盛る。

〔割合〕掛醤油は味醂一或は二と醤油二酒三の割にし煮返して用ふ。

〔備考〕焼き上げてから粉山椒を振りかけ或は七味唐辛子を添えてもよいが何もない方が一番材料の味を賞するに適する。

〔類似料理〕

ぼらへそ焼 ぼらの胃を好みに庖丁なし味淋醤油同量にした掛醤油をかけて焼き粉山椒をそへ或は振りかけて供す。主客は珍らしがって喜ばれる。

昭和29年(1954)の話題の商品

- 『丹頂型電話ボックス』
クリーム色のボディに赤い屋根が「丹頂鶴」を連想させた
- 『純植物性マーガリン』販売開始
「うっかりするとバターと間違える」風味で生産が追いつかないほどの人気
- 新しいケーキ状ファンデーション「バンケーキ」発売
海綿スポンジに水を含ませ使用 映画「風と共に去りぬ」で一躍脚光浴びる
- 『ホッチキス』発売
急速に普及(欧米では『ステープラー』と呼ばれる)

【昭和29年6月号掲載】

「鰻肝焼」

鰻の肝を腸が付いたまま汚物を除き串を打ち蒲焼きの醤油を掛けて焼き小井に少々盛ってもよし、竹串に二寸位の長さに刺し焼き上げ串のまま出してもよい。蒲焼きの醤油は味淋、諸湯を四六の割にし半量に煮詰める

「鶏臓物塩焼」

肝臓及砂肝も臓物焼と同じ様に串を打ち塩を振りかけ烈火で焼く果物酢を添えるかしぼりかけて供す旨味い。

「穴子肝焼」

穴子の肝を鰻と同じ仕立方にする。醤油は酒二味酢三醤油二の割にする。

「焼鳥」

小鳥鶏肉など竹串に刺し臓物焼と同じ醤油で焼く、小鳥は、うずら、しぎ、つむぎ、雀など何れも羽毛を除き腹の方から開き荒骨を除き串を打って焼くのであるが、一般家庭では寒雀位の所が味もよし経済的だと思う何れにしても小鳥の料理方は専門家に頼むのも姿を傷めないでよい。

昭和29年(1954)6月の出来事

- 6月3日、東欧の小国シルダビアのシュプロジ原子力センターから打ち上げられた原子力エンジン搭載の月ロケットによって、タンタンら6名がヒッパルコス・クレーターに人類初の月面着陸を達成。一行はそれから10日間に渡って月面探検を行う。(『タンタンの冒険』シリーズ)
- 欧州サッカー連盟がスイス・バーゼルで発足。
- 中華人民共和国とイギリスが国交樹立。
- 名古屋テレビ塔完成。
- モスクワ近郊オブニンスクで世界初の原子力発電所が運転を開始。

お通し二十種

高木 敬一

〔昭和二十九年六月号掲載から〕

鱧 雲丹干

鱧を三枚に卸し薄立塩の二時間くらい漬け、後水を切りて煎り雲丹をまぶして干す。

活蛸引茶酢漬

生蛸を皮むきて薄切なし引茶土佐酢で伸ばし合へる。

葡萄 茄子

一口茄子を、うなじを残して全部皮むきてアク湯煮まし二時間程水に晒した後薄蜜にて煮込み中頃梅ちそを入れ甘酢として煮つめる。

生貝養老豆腐

生の活貝をおろし金で卸し大和芋を卸したのと合はせ寒天で寄せる。うま出汁 搾柚子

寄せとり 貝 辛子味噌

とり貝をきれいに掃除して庖丁で刃たたきし寄せる 辛子味噌

鉄皮もどき敷味噌

鉄皮焼きて柔らかく戻し八方出汁にて煮込み流籠に流す。

備前海月

細く切りし海月を酒盗もどきと共に合える。

落子まま子寄せ

小芋の小さきものを鱧の子と一緒に煮込む。

干子二見揚

干子を軽くたたき伸ばし摺り身をねり合はせ、サラダ油でさっと揚げる。

菊菜の子まぶし

菊菜の葉をむしりてさっと湯煮し別に鯛の子を八方で煮込みて裏ごしなし菊菜に合せ供す。

早松茸煎酒盜合

早松茸を吸汁でさっと焚きからあげし、酒盜を酒でさっと洗い玉子白みを少し入れ二枚鍋にて煎り上げ前の松茸と和え供す。

筍 黒 酢 合

筍を細く針に切り別に黒胡麻をよく当り豆腐を絞り裏ごしなしものと酢砂糖醬油を適宜入れ摺りその中に細く切りし筍を入れて和える
天盛 花かつを

根芋干し子せめ

根芋を掃除なし、酢大根おろしを入れてさっと湯しカラ上げし洗い吸汁八方で焚きおく一方干子は吸汁八方に漬けて柔らかくなりたるを摺り裏ごしする。

寄せもづく

新しいもづくを、さっと湯煮なし土佐酢に漬けおき別にそぼろ海老と供に煮つめし寒天で流す。
(注意)堅くならぬよう
天盛 針生姜

つくし川せり
切胡麻和え

つくし川せり共にさっと湯煮なし水に晒し後よく水切りなし切胡麻浸し汁で伸ばし合える。

白魚山椒煮

白魚を薄い立塩でさっと洗い白煮とする。
上りに有馬山椒をさっと洗いしものをに入れて仕上ぐ。

寄順才辛子味噌

順才を寒天で堅くならぬよう寄せ、辛子味噌を柔目にして敷く。

寄せんまい

ぜんまいを柔く戻し八方出汁煮込みなし摺り胡麻を寒天に伸ばして罐に入れて流す。

焼茄子胡麻寄せ

一口茄子を焼きて皮むき吸汁八方当りで煮込み、当り胡麻を寒天に伸ばしかたまらぬうちに茄子に付ける。

白瓜雷干

五分切なし白酢合となし供す。