

献立

弓場 辰之助

〔昭和二十九年五月号掲載から〕

お通し

三種盛

レモン釜

大和芋卸人参膾合

紅燻製磯辺揚

鶉砂ずり山椒焼

青串差

西京薄葛仕立

蟹錦豆腐

なめ茸

千車唐

鯛網笠木ノ芽入

太刀魚昆布メ

鮪そぎみ

青じそ

花丸

山葵醬油

一、大和芋を千に打昆布塩にパン少々を入れ潰込み別に人参を卸し布きんに入れ良く洗い蜜柑の汁を入れ味を付け右の大和芋を合わせレモン釜に入れる。

二、紅燻製三枚に卸し海老肉で包み又海苔で包んでオイルにて揚げる。

一、活かにを水洗なし身わた子も当り棒にておし出し裏漉なし別に新丈身を少々入れ流しかんに入れ蒸す。蒸し上がりたるならば上に玉子豆腐汁二分厚みに入れ又蒸し上げ適宜庖丁なし、椀盛する。

常の通り。

吸物

造り

# 【昭和29年5月号掲載】

酢 の 物	強 肴	煮 物	八 寸
あ ざ み 胡 瓜	ふ り 獨 活	赤 貝 鳴 戸 巻	甘 出 汁
	青 唐 紅 卸	蟹 姿 卷 海 老 化 粧 揚	春 筍 土 佐 煮 菊
			鬼 魚 酢 煮
			は じ か み
			レ モ ン 酢
			鶉 塩 焼 黄 卸
			牡 蠣 甲 羅 焼

一、活牡蠣はバターでいため、塩、山椒で味付け別に玉子黄味、バター牛乳を白ソースの様にねり蠣と合わせ殻の中に入れて天火焼きとす。

一、鬼魚は三枚に卸し小骨を取り味醂醤油に三時間程漬込み後取り出し片栗粉をまぶし油で揚げる酒味醂醤油出汁にて味付け上りに酢を入れる。

一、蟹の身の良く付いた足を皮をむき布きんで水気を取り、玉子の白味を付け湯葉を針に打ちたる物を付け揚げる。

二、巻海老は頭と尾を付け腹皮をむき脊わたを取り右と同じく海苔を針に打ち海老に付けて揚げる。

一、若芽を色良くもどし漬汁に漬け後取出し汁気を取り巻簀の上に並べ赤貝を薄くへぎ若芽の上に並べ巻く

## 昭和29年(1954)5月の出来事

造船疑惑・乱闘国会・近江絹糸争議・神武景気・フランス軍のインドシナ戦争の拠点ディエンビエンフーが陥落。

# 五月料理献立

中江 司郎

〔昭和二十九年五月号掲載から〕

## 前 菜

薫 鮭 手 網 卷  
葉 付 胡  
海 藤 瓜  
丁 子 茄 子 花 瓜

○紅鮭クンセイを一分巾に細長く切り一夜割酢に漬け烏賊の身と共に酢取明姜竹を芯にして手網巻として更に竹紙昆布で巻く。  
○葉付胡瓜は軽く塩でもみ色出しし、素塩にて供す。  
○海藤花は湯を通し塩気を抜き甘酢で洗って置く梅漬の紫蘇の葉を天日に乾し布に包んで粉にした物を右の海藤花にまぶす其色を以つて藤の花に見立る。

## 吸 物

葛 打 ち 生 貝  
結 び 松  
蛇 の 目  
口 木 の の 芽 瓜 露

○磨いた活生貝は殻より取出し縦二つにして小口よりそぎて葛粉をよく叩き強火で湯をする。  
○洗った大粒松露を塩茹して桂にむいて結ぶ。

## 刺 身

伊 勢 海 老  
牡 丹 花 作 貝 り  
唐 草 赤 魚  
博 多 細 菜  
双 葉 海 苔  
加 茂 川 紫 蘇

○活伊勢海老は頭と甲羅を除き上身にして一旦水に打たし縦二つにして肉の縄目の通りに薄く作って洗いとす。尻尾を使って牡丹花見立に盛付する。  
○さよりは太い物を三枚にして腹を搔き皮を引いて松前押にしてから用ゆる。

## 搔 楓 若 葉

山 花 穂 紫 葵  
花 茂 川 蘇  
楓 葉 海 苔  
若 葉 紫 蘇

○シャコは塩茹にし皮を去り身は腹側より観音開にして味噌でめて置き後君ずしを包んで押梓に納め軽く押しして適宜包丁なす。

## 八 寸

蝦 蛄 君 壽 司  
舘 八 幡 卷  
籠 盛 空 豆  
手 長 海 老  
鱧 山 吹 和

○秋田舘は丸のまま湯をなし皮を去って下味にして置き合鴨の抱き身の皮を除いた肉を長く切つて丸の路にグルグル巻いて山椒正油で焼上げる。  
○空豆は皮をむいてサラダ揚にして素塩を振りかけ青竹の小籠に盛る。  
○具足の揃った手長海老は酒汐で色煮となす。  
○鱧は三枚にして腹を搔き甘塩にして後酢で洗って皮を引き糸作りにして酢入り煮卵にて和える。

# 【昭和29年5月号掲載】

果	止	酢	煮	焼
物	椀	物	物	物
メ	口罌	紅浜	新菖	小針
	栗搔		蒲	
ロ	山	防	緑独	生
	三つ			子セ
ン	椒葉	蓼風	酢活	丸姜
	莠汁			ト芋
	貝			餡腐
				藜
				川竿
				は羽
				じ根
				か玉
				若鮎
				焼田
				菜

○一人二尾付の鮎を幟串を打って鱧塩をして焼き一尾は蓼味噌にし一尾はトマト味噌にして更に焼く。

○矢羽根玉子は二色玉子を矢羽根に包丁する。

○鱧は常の通り骨切りして二杯正油で焼き軽く押し延ばし真丈罐に三段に重ね玉子地で蒸し上げ適当に包丁切り口を鏝に見立て鉢盛。

○アラセトは色を生かして仕立て松葉に組んで天盛。

○活小鰻は三枚にして腹を掻き骨を当って皮を引いて素塩少々入れて摺り潰し指先程のへり丸に取り二十分土佐酢に漬けて置く、別に卸胡瓜を水で洗って絞る右の潰酢に溶いて新緑酢として用ゆる。

○粒撰りの浅蜷は前夜より砂を吐かして置き仕立て赤出汁の中に入れて地下炊として椀張り直ちに供す。  
○笹搔きは極細く搔いて水に晒らし生の儘で椀盛り午莠の匂ひを生かす。

## 昭和29年(1954)ってどんな年?

- 5月生まれの著名人……………
- デーブ・スペクター(テレビプロデューサー)
- 吉川美代子(TBSアナウンサー)
- 倉田よしみ(漫画家)
- 佐々木正行(元プロ野球選手)

# 五月の献立

『照よし』

高岡 一雄

〔昭和二十九年五月号掲載から〕

前 菜

瓢箪干子松風  
柏餅道明寺  
的形巻胡椒  
敷黄味酢

御 椀

口花柚  
矢羽根眞丈子  
陣笠椎茸  
鈴菜

御 向

会式菖蒲  
活式菖蒲  
曲水造  
葉水鳥  
山紫瓜  
花胡

八 寸

兜海老鶏  
千巻  
麩

☆海老を潰して松風に焼き上げ瓢箪形打抜、干子を粉になしたるを先の瓢箪に振りかけサツト焼きて供す。  
★道明寺を二、三分湯煮なし水気を切り味付けなし中に柚子味噌を入れ（道明寺にて味噌を包む）柏葉にて包みサツト蒸し上げる。  
★赤貝を刃叩きなし薄塩し寄せ赤貝となし烏賊を潰し薄塩し後裏漉しなし赤貝を芯になして烏賊にて巻きて酢漬となしおき胡瓜を柱に剥き先の酢漬なしおきしものをさらに桂にて巻きて適宜に庖丁す。

★矢羽根眞丈は眞丈地の上に針魚を三枚に卸し薄塩したるものを丁寧に眞丈地の上に並べ少し焼きて後蒸し上げて冷めて後矢羽根に庖丁す。

略す。

★鶏をミンチに掛け裏漉しなし適当に味を付け兜に形取り蒸し上げる。  
★眞丈地にチヨコレートの粉を入れチヨコレート色の眞丈地となし先の兜形に薄く練り焼上げる別に賊を曲がらぬ様に鍬形に抜き雲丹焼きとなし兜に付ける。  
★二尾の伊勢海老を尾を残しぐる剥きとし海老の裏側に青海苔つけ巴形に組み竹の皮にて括り芝煮の如く煮込む。

# 【昭和29年5月号掲載】

御飯替り	水菓子	止椀	酢の物	煮物	大皿盛	
菖蒲壽司	メロソソ	粉新白割 山順子味 椒才腐立	花蹄手 稜生網 草姜卷	千卷鎧矢 物盛木 石穴ノ 豆芋子芽	芝ふ生新 海か椎一 老鱈茸ス	鯉唐 のの 子揚

春子鯛にて雀すしを作り菖蒲にて巻き供す。

白子と豆腐を裏漉しなし眞丈地を入れ白子豆腐に蒸し上げ後分銅形に抜き取る。

手網巻は常の如巻海老針魚にてねり玉を芯にて手網の如く巻く

穴子は二杯掛醬油にて焼き一分位の中に切り眞丈地にまぜる別に人参、絹さやを細いせんに切り湯煮して薄味をつけて先の眞丈にまぜ蒸し罐に先穴子を敷きその上に眞丈地を乗せ博多の如く四段になし蒸し上げ切口見せ八方地にて焚き共地のあんを掛ける長芋を巻ものの様に剥き八方に煮込む。

五十匁の鯉を鱗を取り去り薄塩なし油にて二十五分位揚げておき、竹の子ペースは色よく湯煮なす。  
生椎茸は適当に切りふかの鱈は水に漬け後蒸す。  
芝海老は塩湯なしぐる剥きとす。  
酢あんを作り右の品を入れて熱き内に供す。

## 昭和29年(1954)公開の映画

- 「笛吹童子」など東映娯楽時代劇大流行。年間製作本数101本、チャンバラ黄金時代。
- 「ゴジラ」誕生。日本初の怪獣特撮映画。水爆実験反対の意味も込める。
- 「ローマの休日」大ヒット。ヘップバーンカットやサブリーナシューズが女性に大流行。
- 「帰らざる河」封切り。マリリン・モンロー来日 記者会見から「シャネルの5番」が話題に。
- 「ダンボ」日本語版公開。古川緑波・坊屋三郎・三木トローらの声のテープでアメリカで製作。