

思ふ餘り下手で長いからは位で擱筆することにする。  
(完)

### 此頃の料理

石井泰次郎

#### 椀

青豆豆腐  
葛あんかけ  
おろし生姜

青豆(枝豆なり)、を鞘のまゝよく茹で、さやを取つて摺鉢に入れ、能く／＼摺りつぶし置く。次に葛粉を、豆が一合位なれば葛も同じく二合を、鉢などに入れ、水を加へて掻き廻し、とかして、其まゝ、靜に暫く置く時は、葛粉は下に沈み、塵など上に浮ぶ故、しづかに上水を流し捨て、又新に水を入れて鍋に移すべし、よき葛二合につき水六七合入れてよし、葛の質によりいろ／＼あれば、初めは少しすくなき加減に入れ置き、あとより追々に入るをよしとす。摺りたる青豆も葛と共に鍋に入れ、砂糖と鹽少しづゝ入れ、火にかけ、木杓子にて煉る、こげつき

やすき故能く底の方を掻き廻しながら煉るべし、葛の色の變るまで煉り、四角の器に移し、木杓子に水をつけて、上面を平らにならし冷して堅くするなり、あたゝかさうちは、庖丁にて切れぬ故、よく冷めたる時、取り出し、庖丁に水をつけながら、一寸角位に切り、それを二切位椀に盛り、葛あんをかけ、生姜のおろしたるを一つつまみ上に置きて出すなり。

葛餡のこしらへ方は、かつを煎汁又は昆布煎汁、何にても好のものとて、味淋酒少量と醬油、鹽等を加へ普通の椀の汁より、少しからめに仕立て、葛粉を水にてとき、右の手に杓子を持ちて汁の中を掻き廻して左の手にて葛を落し入れ、葛の煮えて色のかわりたる時、鍋をおろし、椀に入るゝなり、

#### 深皿

魚の梅味噌あへ  
摺り 柚 子

小鯛、鰯、其他何魚にても鱗を去り、三枚におろし、小骨なども少しも残らぬやう毛抜にてぬき取り、鹽をふりかけて暫く置く。

次に梅干を鍋に入れ水を入れて火にかけ、二三度茹でこぼして酸味を少し取り、芡などに揚げて雫をきり、摺鉢に入れて摺り、次に裏漉しにかけて種を去るなり、能く摺りたるまゝにて種を取り去りてもよし。

次に、梅干の二倍ぐらゐの量だけ白味噌を摺り、これも裏漉しして、梅干と交せ、共に鍋に入れ、砂糖と少しの水、味淋酒などを加へ、火にかけて煉るどろりとしたる加減にして火よりおろし、冷めてから魚を和へるなり。

鹽をして置きたる魚は、鹽のきつたる頃、水をかけて洗ひ、皮を取り、細く切りて梅味噌にて和へるなり。茗荷の子などを細く切つて共に和へてよし。深皿へ、餘り多くなく、山なりに盛つて、上より青柚子をばら〜と卸しかけて進むなり。

### ◎胡麻煮蓮根の拵方

蓮根を、一寸三分づゝの長さになり、皮を剝いて、長いまゝ二分位の角に切る、これを算木形といふ、切りたるをば直に水に入るべし、色黒くなるを

防ぐためなり。鍋に湯を沸かし、切りたる蓮根を入れて湯煮す、茹だりたらば其湯を捨て、醤油少々加へ薄醤油としてざつと煮て置くべし。

次に黒胡麻を炒つて、摺鉢に入れ能く摺り、馬尾篩にて裏ごしになす、又摺りたるまゝにてよし、丁寧になす時は漉すなり、其摺りたる胡麻を鍋に入れ、砂糖、醤油、水少し等を加へて火にかけ、少し煉り、前の下煮したる蓮根を入れ、木杓子にてかき廻しながら煮、鉢に移し、箸にて皿に盛るなり。

### 會員諸君に謝す

本號は記者の病臥の爲めに原稿の蒐集間に合はず且お伽噺を載すること能はざるは頗る遺憾とする所なり。謹んで會員諸君の寛恕を祈る。