



此頃の料理

石井泰次郎

酢の物

敷酢味噌

はぐし鱈

色紙若布
防風

○鱈は、よく鹽出したるを湯煮し、皮及び骨等を去り、箸にて程よくはぐし置く、

○若布は、よくわらひ、ざつと湯煮にて、かたきすじを去り、一寸角位に切る、

○たんざくうどとは、獨姑を、わらひて一寸位づゝの長さにて切り、ぐるりと皮をむきおとし、端よりうすく切り、水にてよくさらし置く、

○防風は、洗ひて、酢にて煮、色よくなりし時、

鉢などへ生酢を入れ置き、其中へと取り入れ冷し、こまかに切り置く、

○酢味噌は、味あまき味噌を摺鉢にてすりうらでしなし、鍋に入れ砂糖、みりん酒、水等を加へて火にかけ、よく煉り、かたく煉れし所へ酢を加へ、よく合せて鍋をおろし、冷すべし、

深皿に、先づ煉りたる酢味噌を入れ、皿を右手に持ち左の手のひらに當て、とんとんと打ちつけ、中の味噌をたいらにならし、さて、たら、うど、わかめ等をしていさいよく盛り、其上へ防風をばらはらと置き出すべし、

鱈の切身四つ、うど中三本、若布一把（十五匁ばかりのもの）、防風一把（六七匁）、味噌五十匁、砂糖二十匁、みりん酒二匁、水三匁、酢四匁、位の割合にて七八人前は出来るなり、

小皿
田樂

露の蓋は、洗ひて外側のきたなき皮をむき去り、金串にさし、刷毛又は房楊子などにて、ごまの油をよくぬりつけ、炭火にかけ、あまりがさがぬや

う、かへし返して、やわらかになる迄やくべし、容易にやけぬ時は又胡麻の油をぬるべし、別に、味噌を摺りてうらごしなし、砂糖、みりん、水等を同せて、よく煉り、少しかためになし、前の焼きたるふさのとうへ、両面ともぬりつけ、又少し火にあぶり、串をぬきて小皿に盛るべし、

若菜蒸し小鯛

小鯛を、うろこを取り頭を去り、腸も出して、三枚にふるし、鹽をふりかけしばらく(三十分以上)置き、若菜(小松菜又は何菜にてもよし)をよく洗ひ、莖を取り葉のみをこまかに切り、鹽少しふりかけてまぶし置く、さて蒸籠の中へ竹の皮を敷き、其上へ、前に鹽をわて置きたる魚を、ざつと洗ひて並べ入れ、菜のこまかにさざみたるを、魚の上へ一面に覆ひかけて、蓋をして蒸すなり、よき火にて十五分間位にて蒸し上るなり、菜のつきたるまゝ静にせいろより取り出し、器に盛り、かけ汁をかけ、あたゝかさうちに出すべし、

かけ汁は、かつを煎汁、一合に醬油五勺とを合せ一度煮かへしたるものにてよし、

長壽者の増加

長壽者の増加と云へば新年早々極めて目出度き事なるか我國に於る男女出生の比例は女子百人に對して男子百五人強の割合なれど普通六十歳前後までは男子の方多數なるも夫れ以上にては女子の數著しく増加し九十歳乃至百歳に至れば女子の數は殆んど男子の三倍に及べりと云へり是れ或は男子が生存競争の激しくして精力を消耗する事の大なる爲め長壽を保ち能はざるに依らんか去れど長壽者の數は近年男女を通して一般に増加の傾向を示し明治二十年の統計には八十歳乃至九十歳の高齡者百人中〇五二九十九歳乃至百歳は〇〇二なりしものが同三十年には八十歳乃至九十歳は〇、六一、九十歳乃至百歳は〇、〇四に増加し更に最近の統計によれば八十歳乃至九十歳は〇、六八、九十歳乃至百歳は〇、〇五に増加したりと云ふ喜はしき現象なりし