

此頃の料理

石井泰次郎

○蠣の味噌あへ、

(原料) 蠣中三十箇、黒ごま二勺、けし三勺、

わさび小一本、なみ味噌三十匁、砂糖十五匁、

味淋酒二勺、水二勺、

蠣を、金串にさして、ちよつと焼き、串をぬき、

鍋に入れ、醤油一勺、水二勺、を加へて、下煮を

なし皿に取上げ置き、

黒ごま及び、けしを、焙燥にて炒り、山葵は、洗

ひ黒き所をむき去り、すりおろし置き、

味噌は、搗りて、馬尾節にて、裏ごしになし、鍋

に入れ、砂糖、みりん、水を加へて、火にかけ、

とけし所へ、胡麻、けし、わさびを入れ、能くね

りて、少し固くなりし時、火よりおろし、前の、

かきを入れ、箸にて、かきませ、皿に盛りて出す、

○蠣の煎汁

(原料) 蠣中二十箇、湯二合、鹽一匁、醤油五夕

鐵鍋に、鹽少しを入れ、火にかけ、鍋の温まりし

時、鹽を他の器へ出し置き、其あとへ、蠣を入れ、
箸にてかきまわし居る時は、かきより水、たくしは
ん出づるなり、暫く煮て、湯を足し入れ、前の鹽、
及び醤油を加へて、味を付け、椀に盛り、温きう
ちに食するなり、

○鯉の雫もどき

(原料) かつをの肉四十匁、栗中三箇、生姜、

一かぶ、栗と同量、酒五勺、かつをぶしけつりて

五勺位の量、醤油二勺五夕、酢一勺、柚子一

箇、山葵、

かつをを、鉢に入れて、熱湯をかけ、取出して、

身をさき、(細く)再び熱湯をかけ、冷水の中へ浸

して直に、箆に取上げ水を切り替へ、

栗は、皮をむき、薄く小口に切りて、又細く、線

に切り、生姜も同じく皮をむき、せんに切る、

鍋に、酒、けつりがつを、醤油を入れ、火にかけ、

煮立て、火よりおろし、絹ふるひにて、他の鍋

にこし込み、酢を加へ、再び火にかけ、前のかつ

をの肉、及び、せんに切りたる、栗、生姜を入れ、

箸にて、かきまわしつゝ、暫く煮て、おろし、小

猪肉などに盛り、上より、柚子及びわさびの、しほり汁をかけて出す

しほり汁は、柚子は、上皮を薄くはき去り、輪切りになし、山葵はすりおろして、共に布巾に包みて、しほりたる汁なり、

○くるみかけ豆腐、

(原料) 焼豆腐二本、煎汁昆布三四寸のもの二枚、水四合、醤油三勺、くるみ一合、味淋りて八勺、

焼豆腐、一つを三つ位に切り、鍋に水を入れ、底の方へ、昆布を敷き、其上へ、切りたる豆腐を並べ火にかけ、醤油を加へ、四十分間位、よく煮込

むなり、其間に、くるみを、深き鉢に入れ、熱湯をそそぎ、少し置きて、細串を以て、甘皮をむき去り、搗盆に入れ、つきくだし、鍋に入れ、味淋の煮切を加へ、火にかけてとかすなり、

前の豆腐を、汁氣を切り、皿に盛り、上より、くるみを、かけて、出すなり、

● 課 題
● 切 題
● 賞 品
● 選 評
● 投 稿

短歌募集



前號の募集は發行日の遅れたため切に間に合はず従つて投稿も少なりし故すべて本月分と共にすること、せり讀者乞ふ諒せよ
但し賞品は約束通り

隨意

毎月十日

三光に粗景を呈す

本會

用紙「はがき」にて本會宛

