

料理の内の字づくしの

石井泰次郎

旅順の意味のこもりたる物

吸物

港しんじよ  
みぢん防風

原料  
げんりょう

角形はんぺん 一 枚

防風 小一 把

かつらを煎汁 五 合余

醬油 油こきもの 一 勺内

食鹽 二匁五分

港しんじよは、魚肉をかまぼこの肉のやうに

摺てつくるべきを、手がるには、つくりたる

はんぺんを買ひてと、のふるなり、まづはん

ぺんを、左右の端をすこし切て、うすく一分余

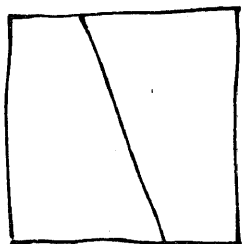
にへきて、へぎたるを、圖の如く切方すべし

上の如く、角の物を二つ

にすぢかひにきるなり、

港の形をなせるゆゑに、

みたと、はいふなり



防風は、水にて洗ひて、莖のみを、小口にみ

ぢんに切るべし、

右出來たる上にて、かつを煎汁をとりおきて

だしを鍋に入れて、煮たて、醬油を加へ

て、醬油の自然にまじるをまちて、鹽を一

匁余を加へ、味をこゝろみて、又鹽を入る

べし、

椀わんの小さなるに、しんじよを入れ、其上そのうへにみぢん防風ぼふうをばらくとおきて、上うへより、右みぎの汁じうをそゝぎ入るゝなり

○旅順りょんの意味は、港進乘みなこしんじよとしても、しんじよ、即ち糝蒸すなばとしても、又たまたかなにて、しんじよじよとして、進しん○の心こもれり、

そのうへ、防風ぼふうの名も、みぢんといふ切方きりかたも、それから、港みなとの上うへから、ばらくといふ所も、

○御考おがかんへになるとわかりましよう、

三色玉子さんしよく

白はく色しよく  
黄きう色しよく  
あじさゝろ

原料げんりよう

砂さ 雞けい 卵らん  
糖とう 卵らん

十四箇じゆ  
三十四匁さんじゆもん

鹽しほ 六む 匁もんめ

さらしわん 六む 匁もんめ

雞卵けいらんを、湯鍋ゆなべに入れ、湯煮ゆにして、煮えたるを試こころみて、水みづにとりうつして、からをくたきてひきて庖丁刀ばうてうにて切きめぐらして二つにわりて、中なかの黄味きいみを取出とりだして、白しろの方は内うちについたる黄味きいみののこりを布巾ふきんにてぬぐひ去さりて、庖丁刀ばうてうにて細こまかに切きり、砂糖さとう十六匁じゆんめ、食鹽しょくえん三匁さんめをませ合せかせ（木杓子きしやくしにてまする）馬尾篩ばいしにてうらごしにこして、次つぎに黄味きいみもくづして、砂糖さとう十八匁じゆんめ、食鹽しょくえん三匁さんめをませて、馬尾篩ばいしにてうらごしにこして、

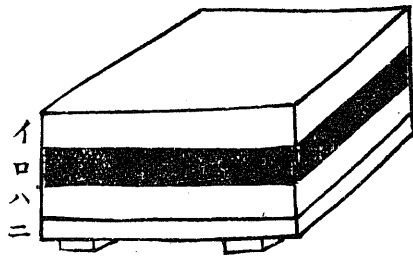
○前まへにこしたる白しろは白しろとして皿さらにとりおき、後のちのは又別またつの皿さらにこしかくべし、さて白しろの方ほう、三分さんぶんの一いちを別またつの皿さらにとり分わけて

北海道せいひの晒あん粉を、粉のまゝ、其一分に合せておくべし、

それから、おしわくににて、下のそこになしたる方に美濃がみを大きめに敷て、まづ白をつめて上の方の板にて中へおしつけ、次にあんませたるを入れ、次に黄味の分を入れて一々入れてはおし〜すべし、

次にかかるくおしつけて、うらがへして、(おしわくをうらがへすなり) ふたの方へ中ののをせて、わくを取ざるべし、右出来の上、蒸籠に入れて、むすこと十分間してよし

下の圖はおしわくより、出したる圖なり、上の白の上に美濃がみつきたりしを、取のぞきたるなりおしわくの寸法は定りなし、此圖の



イロハニ

- (イ) 白
- (ロ) 小豆色
- (ハ) 黄色
- (ニ) おしわくの蓋

形は、内のり五寸四方の、深さ二寸(但上下のふたの厚さ、下が三分、上が五分をのぞきて、正味一寸二分となる)なり、四方のわつさ三分あつにて出来たるわくなり、

◎ 小豆色、あづきの煮汁をつくりて、そむるが本法なり、こゝには略してつくる仕方をなしたるなり