

子供向き雛節句の料理

日本女子大學教授 手塚かね子

子供たちにとつては、春の訪れとも云ふべき、三月三日にお雛様のお節句が近づいて参りました。毎

年の事ながら、子供の心に立ちかへつて、子供本位に楽しく祝つてやりたいと存じます。お節句には、雛壇の美しさは勿論ながら、御馳走といふものも、たしかに子供たちを喜ばせるものでございます。

今迄、お節句のお料理と申しますと、お重詰めで、即ち、口取り、甘煮、酢の物などでございましたが、これでは子供たちに餘り適したものではありませんやうに思はれます。それよりも、お臍部に致しました方が、にぎやかで、子供たちによろしくはないかと思はれます。一體、子供の食物は、柔らかで消化よろしく、味もおいしく、其の上子供は感じ易いものでござい

た。

第一はお汁

材料。紅白つみ入れ(平目魚二十匁位、長芋魚肉の五分の一、出し)。莢豌豆(少々)。白味噌汁(白いお味噌と出し)。

第二はお皿。

材料。稚子鯛(小鯛五尾、馬鈴薯、ほうれん草、鹽)。ホワイトソース。

第三は口取。

材料。寄せ櫻(寒天一本、水三合五勺、砂糖四十匁、葛小匙二つ、食紅少々、鹽漬の櫻花少々)、

橘卵(鶏卵五つ、砂糖、鹽、

百合甘煮(百合根にてよろし。砂糖、水、鹽のみにて煮る)。

第四は豆井、

材料。芝海老(十五尾)。青豆(大匙五つ) 干葡萄

(少々)黄味あへ(鶏卵二つ、白砂糖小匙二つ、鹽少々。出し一勺半位)

第一、お汁の製法。

紅白つみ入れは、平目魚の切身を取つて、皮をへがし、骨があつたら、庖丁を用ひてこそめ取り、搦鉢ですり、其に、長芋をおろしてすり交せ、出しを一勺位ませて、ふわりと造ります。それを半分にわけ、一方は白のまゝ、一方は食紅を少し入れて色をつけます。それから、湯を煮立たせ、今こしらへたのをおしやもじの上のせて置いて、適宜にちぎりながらお湯の中に入れて、ゆでます。それを箆の上にあげて置きます。

莢豌豆は下ごしらへをしてから、煮立たせた湯に鹽を入れてゆで、青い色に柔らかにゆでましてから、水をきつて置きます。

白味噌はよくすつて、出しでのばし、裏濾にかけまして、煮立てゝお加減をして置きます。

お汁はあつくあたゝめて、紅白のつみ入れ各一個づゝをお椀にもり、莢豌豆ももりそへます。

第二、お皿の製法。

(イ)稚子鯛、小鯛は鱗を取り、腸を出し頭をとり、

三枚におろします。子供に食べさせるのですから、出来るだけ綺麗に小骨をぬき、まわりの鱗も取り去ります。それから、鹽をふつて、二十分程そのまゝにして置きます。それから水でざつと洗ひ、布巾で水氣を取りまして、其中に、馬鈴薯とほうれん草とをませたものを巻き込んで、即ちロールにして、はしの方を小楊枝でとめて置きます。これをむしまししてから、暖いうちに二個お皿にもり、ホヱイトソースをかけて出します。又好みによつては、葛餡をかけてよろしうございます。小鯛一尾は二個のロールになります。

中にはいる馬鈴薯は皮をむき、よき程に切り、柔らかにゆでます。それから水をきつて、裏濾にかけます。ほうれん草も柔らかにゆで、水氣を充分にしばつて、細く切り、それから搦鉢ですります。それを裏濾にかけます。これを馬鈴薯をませ合せ、緑色位にいたします。これに鹽でお味をつけ、それを鯛の中にもぎ込むのです。ロールハ餘り澤山ですと、はみ出しますから、一寸見える位に上品にいたします。

鯛に味をつける時に、お鹽の代りにお醤油でして

もよろしく、その場合はソースよりも葛餡の方がよろしうございます。

(ロ)ホワイトソース。分量は小匙一つのバター、小匙二つのメリケン粉、牛乳一合、鹽(子供向きです)から、胡椒はぬきにいたします。

鍋にバターをこかし、こげぬやう注意して、メリケン粉を、御飯の時のおしやもじでいためます。(バターのどける温度は、金屬の匙などを入れると、知らぬ間に匙がどけてゆきますから、木の物がよろしくあります。)それから、牛乳を少しづゝ入れ、だんぐりにのべてゆきます。餘りいつまでも煮てゐるとまづくなりすから、メリケン粉がどけてどろろになつた頃に、鹽でお味をつけます。

第三、口取の製法。

(イ)寄せ櫻、寒天を水に四五時間つけ、(寒天は冬季にはぬるま湯の方よし)、これをよくしぼつて、細くちぎり、水と一緒に鍋に入れ、火にかけます。木のおしやもじで、始めからかきまはし、鍋の底にかたまらぬやうにします。寒天が水と同じ位に充分にとけた時には、火を少しうごくして、砂糖を入れ、よくこかし、葛を水にこぎ、其を一緒に入れて、よ

くませます。葛が煮えたら、食紅をうすくといて入れ、一度煮たてゝ、流し箱にながします。すぐと、鹽漬の櫻を細く切つて、ちらしながら入れます。(寄せ櫻としたのは、花瓣を一つにまとめた時に、うつすりど色がたゞようからです)。固りましたら、適宜に切ります。

(ロ)橘卵、卵はぬるま湯から入れ固くゆでます、ゆでたらば、白味と黄味とをわけて、別々に裏濾にかけます。白味は水分が多いから砂糖を小匙二つ、黄味には三つを入れ、ぬれ布巾を手のひらにのせ、黄味を梅干位の大きさに平たくのばし、その中に白味を少しとつて包みこみます。ちやうど、ちやきんのやうにして、まるめます、直径六分位が形がよろしうございます。まるめた物の上の方は、橘の花の格好に三方に筋をつけ、蒸籠に入れて五分間位むします。

(ハ)百合甘煮(百合根は少し苦みがあるので、お子さんによつては嫌ひな方があるかも知れませんが、その時は馬鈴薯でもよろしうございます。)百合根を一枚づゝはがし、砂をおとして、ざつとゆで、苦みを取り去ります。それを箆にあげます。水と砂

糖と交せて煮たてた中に、これを入れ、甘く柔かに煮ふくめます。柔らかくなり、光澤が出たところで、鹽で味をつけます、好みによつては、お醤油でもよろしい。お皿にもつてから青海苔をちよつとふりかけて出します。

青海苔の焼き方は、茶ほうじに半紙をしき、その中に細い青海苔を入れ、静かにかざして焼きます。かうすると、こげることもなく、色もよく出来ますし、紙の上からもむことが出来ます。細くしてふりかけます。

お皿の向ふに、寒天二つ、左の方に橋卵三つ位、右の方に百合甘煮をもち合はせます。

第四、豆井の製法。

近頃、陶器店へまゐりますと、井の小さいの、即ち豆井といふのが澤山で居ります。形が可愛らしいので、大變流行いたし、猪口の代りに用ひられて居ります、大人でさへ可愛らしいと思ひますから、子供たちにはきつと喜ぶことと思ひます。

芝海老は、脊腸を取り、あつい湯で赤くうで、頭と尾と殻を去り、それを酢で洗ひます。

干葡萄はぬるま湯に浸し、よく洗ひ、へたを取り

ます。(干葡萄のへたは少なくて取るのに面倒な時は、湯に入れぬ前に、メリケン粉をかけ、手でもむと直ぐ取れます。あとでメリケン粉を洗ひ落してしまひます)もし種子がありましたら、指はらでもんで出します。

青豆は、鐘詰や瓶詰めのをを用いた方が便利です。(林檎を代用してもよろしくあります。)青豆を鐘から出したら、湯をかけて、鐘の臭味を取り、水をきつて、そのまま用ひます。

黄味あへ。(これはいたりたまごをつくつて、裏濾にかけたのです。)卵をつぶしてよくとき、砂糖、出し、鹽で味をつけ、それを鍋(瀬戸のやアルミニウムの上)の中で、箸でまぜながら煮ます。ぼろ／＼になつたら、火から下ろして、裏濾にかけます。

芝海老は酢味があつて大變風味がよくあります。この位の酢味なら、小さいお子さんにもさしつかへありません。

これを取りまして、可愛い、豆井にもります。

お雛様のお節句の御馳走は大抵この位でよいと存じます。お菓子類は、御家庭で一々面倒なさるより、

却つてお買ひになつた方が御便利でございませう。又これ等のお料理に、高價だと云はれてゐる鶏卵をよく用ひましたのは、子供のお料理には鶏卵はなくてはならぬものでございます、それに三四月頃は、俗に草卵とか申し、よい卵の出る節でございませう。又近頃上海卵(支那卵)といふのは、地卵が十錢位なのに、五錢位で買はれます。上海卵は夏時分には腐敗に近いのもありませうが、三四月頃なら大丈夫ですから。もしお安くぞお望みの方はこの方がよろしいと存じます。

○思ふこと (一)

地方の一會員

去月帝國教育會主催の全國保育者大會の記事を拜見致し我々直接保育事業に關係して居る者は何れも平素痛切に感じて居る項目でありますので痛快に感じました。近い將來にこの協議せられた事項が實現せらるゝであらうと喜んで居ます。

今日の小學校教育は多くは知的方面に重きを置き幼稚園にて身體發育及び道德教育の基礎の上に注意するに反し小學校にては單に幼稚園の効果を多くは知的方面よりのみ論ぜられ幼稚園にては一幼児にても入園當時より小學校に送るまでには多大の注意を拂ひその身體方面及び性癖矯正智力の開発等これまで家庭のみでは見出されなかつた或物を發見し種々の點に於て有利な成績をあげて居ると斷言

することの出來得る子供に對しても小學校にてはその子供としての個性を考へずに唯單に智識方面一點張にて幼稚園の効果を批難せらるゝのは如何にも堪へ難い事でありませう。

保母の養成機關に付て種々決議されて誠に結構なことと思ひます幼稚園の保母は何れも師範教育なり又は其他の教員養成機關を卒業せぬ者はなくその上に幼児教育の方面も研究しつゝ、従事して居ますので小學校の一學級が受けてぬ者はなからうと存じます。都會で幼稚園の數の澤山ある所ではそんなお感じの少い方もありませうが田舎の幼稚園は實に憐れなものでございます。故に一方小學校の教員側に幼児教育の事を解して戴きたいと存じます斯くせざれば如何に幼稚園側に勤めても其効果は認められぬばかりでなく全く破壊される破目に陥ります四歳位から八歳頃迄の繼續的發達の時期にあるものを今の師範教育に於てはこの時期を全く切り離して考へられて居る様でありますからこの根本の解決の付くのは先づ教員の養成機關より改善して行かなければならぬと存じます。かく養成した小學校教員は幼児教育の必要を認められ幼稚園も義務教育として同一系統内におかなければならぬとの念を起されるであらう思ひます。

法令上も一般民衆も幼稚園の必要は認めましても地方教育費の益膨脹する今日のことですから幼稚園を獨立して經費を費すより小學校の附設として同一敷地内に置き砂場やブランコ等の運動具運動場も共通に使用し其他動物飼育植物栽培等の幼児に不可能なる作業の一部は上級生の力を籍りてなす様にすればこゝに長幼相扶けるの温情を養ひ又一方幼稚園側では小使の手一人は省けその費用は他の有利なる方面に使用することが出來やうと思ひます。又標本掛圖など

(以下四四頁に續く)