

蜜柑のお料理

藤五代策

蜜柑のお料理の仕方、四五十種類からある。その中で私は左様に澤山の仕方は存じませぬが併し元來物好きでありますから蜜柑を一籠ばかり買つて来て種々様々に切りためして見ました。其の結果、口繪に掲げてある通りの四五の面白ひ料理法を發見しました。から紹介いたします。若しお閑があつたら經驗してご覧なさい。屹度面白ひものが出來ます。今左にお料理の仕方を説明しませう。

一、菊花料理（其の一）

先づ丸き滑かなる蜜柑一個をとり頂の部を上になしてよく利るゝ小刀を以て圖の如く頂より下部に向て十刀ばかり皮のみ切るのであります。が余程氣を付けぬと實を切りますから小刀の切れ加減に注意せねばなりません。斯く皮を切つたらば（一）圖の如く一片つゝ皮を脱ぎ之れを交互に曲げて菊の花の瓣に似するのであります。次に

を青色の小皿に入れてお客様のお膳に盛ります。と眞中の蜜柑の袋は菊花の心に見え皮は周圍の辨に亦皿は葉の形に見えお料理の上一種の異彩を放つのであります。

二、菊花料理（其の二）

其の（二）の菊花料理は圖に示す如く蜜柑を横に切り放し上下兩片とも其の切り口より皮のみを十二三片ばかり縦に切り各片を脱ぎその先端を丸く菊の辨に似するのであります。是も同じく蜜柑の實は菊花の中心となり皮は周圍の辨に見えます。

三、幼稚園料理

幼稚園料理は亦橘料理とも云ひますが是れは最後に掲げたる智慧の輪料理に對して極めて平易であるから智慧輪料理を高等料理と云ひ橘料理を幼稚園料理と云ふのであります。其の法は先づ蜜柑を（一）に示す如く球の四分の一つ、順次に中心まで切り通すときは（二）に示す如き橘の花に似たるものが二つ出來ます。丸きものを四等分するには先づ兩方の指にて見

當を付けて後ち徐に小刀を入るれば正しく四つに切れます

四、蟬の料理

蜜柑を縦に四つ或は五つに割り其の一片をとり
 (二)この點線の如く皮のみを切りて蟬の翅の形に
 切り先端を僅かに切りて蟬の目の形を切り込む
 ときはさながら蟬が翅を擡げた様に見えるす各
 片とも皆蟬に作るときは余程賑かでありす
 此の蟬の料理法は梨で行ひますと尙一層面白
 のでありすその法は先づ梨を縦に四つ位に割
 り其の一片をとりて皮を脱ぎ蟬の翅に作り次に
 頭と目を彫みて十個ばかりも作つたならば鉢の
 中に水を入れて今作りし蟬を投じますと翅は上
 に反りて餘程よく蟬に似るのでありす

五、智慧の輪料理

此の法は先づ蜜柑を圖の如く上下の半球に半圓
 の輪を切り込み次に縦横の面りの四分の一つ、
 を小刀にて中心まで切り通すのでありす此の
 とき始めに作りたる半圓の輪を切らざる様に注
 意せねばなりません

次に小刀の先端にて兩半球の輪をよく引き上げ
 て球の上に少しばかり載せかけ輪の切れざる様
 に少しづつ拗ち廻はすときは(二)の如く兩方の
 輪が繋ぎ合つて所謂智慧の輪になるのでありす
 此の法は中々困難なので逆も一二回では完全に
 出来ませぬ蜜柑も成るべく膚の滑かに少しは日
 數を経て皮の少しく潤みて堅韌になつて居るも
 のが作り易いのでありす此の外蜜柑の料理法
 は幾通りもありませうから皆さんで工夫して切
 つてご覧なさい
 要するにお皿の上に蜜柑の丸そのまゝか或は只
 の輪切りでは余り蠻的で趣味がないから今私が
 述べた様な料理を皿に盛つてご覧なさいお客
 様は殊の外歓迎せられて一座の興を添へること
 もありませう。

