

割 十二ヶ月 (うつき)

石川泰次郎

うつき料理には櫻と卵の花とを採合とすべきか。

○櫻もち拵方

櫻餅は、古代のつばいもち(椿餅)の略製なるか  
しは餅の類なり、源氏物語若菜の巻に、つきく  
の殿上人は簀子に圓座めしてわざとなく、つはい  
もちひ梨柑子様の物ともさまざまに箱の蓋どもに  
とりませつゝあるを、と見えたる物にて、椿の葉  
を合せて中に飯の粉に甘葛を入れて色々の薄様を  
切て結びたる物とぞ、

さて櫻餅の拵方は、まづ餡をねりて、次に包むべ  
き皮をつくる。手やすくつくる様は、

北海道札幌一源精製の晒餡の袋入の新らしき品  
を一袋(百匁入)を以て拵へます時の手ついで

を申しますれば、先水を三合鍋に入れまして、  
砂糖四本引といふ品を入れまして煮かへしまし  
て、別の鍋へ絹篩をかけて煮立てたのを漉しま  
して、さて其鍋を火にかけて、あんを入れ  
ながら木杓子でねりますのです、其様すると餡  
が早く堅目にでき上ります、ゆるくするには水  
少しを加へます、又鹽を一摘ほどあんを入れま  
す以前に入れます、

此さらしあんの袋と印は中は分銅形で其中にさ  
らしあんと書てあり、上には小豆の様な繪の下  
に一源と金で印刷して、又袋の下の方に用法が  
記してあります、夫には(此一袋に砂糖百六十  
匁水一升入煮詰めば通例の餡なり、鹽梅加減は  
適宜に御用ひを願ふ)と書て、元祖北海道札幌  
晒餡一源精製と記してあります、が此水と砂糖

との割合は、ちがひます理由では有ませんが、早くできませんばかりでなく、出来がまずいのです、あらためた割合は左の通りでやつてごらん下さい

○水三合 ○砂糖百八十目 ○餡一袋百目

それから、これを三分の一拵へて見る時にも、此割合で、水一合と砂糖六十目とあん三分の一でよろしいのです、煮る時には、手のある鍋なら手を、手のない鍋ならふちを布巾でつよく押へて、木杓子でよく煉らなくてははいけません、右にてあんの拵方はなりぬ、つぎは包むべき皮なり、普通の様をあらためたる仕方は、

餡餡の粉を砂糖（右に同じ）に合せて水を加へ木杓子にて能く煉りまして玉子焼鍋の四角なので、内へ紙に油をふくませて、よく敷まして、あ

たたまつた時に、金杓子の平く柄まで一枚の金で出来たので、一杯掬て、丸くたらしまして、

圓形にのばすのです、小さい金杓子でないといけません、それから上の方まで焼まして生の所がない様になりましたら、うすい金でふちをもちあけてはがして、板の上などへあげるのですそれから、焼く時の火はよわい方がいいのですつよいとこげますから能くできません、うとんこに砂糖をまぜないのが普通の菓子店の拵方です、まぜるとうまくいけません、まぜてもうましくゆく割合は左の通りです、

○餡餡粉 三十五匁 ○砂糖 十匁

○水 一合

右にて皮も出来たり、次には櫻の葉の事なり、櫻の葉は、漬物店に鹽につけたのが有ます多く

て價安いものです、これで包みます時に、布巾  
で鹽氣をぬぐひまして、つかひます

右にて初の餡を丸めて程よくなし、さて皮の焼た  
る物にて、くるりと巻いて「三つにまく」上を櫻の  
葉にて包むなり、普通二つをりかへしに包むなり

●うの花味噌拌

こゝにうの花といへるは、豆腐糟、即ち雪花菜と  
いふ物なり、其うの花にも似たれば、うの花とも  
いへるなり、

味噌わへの拵方は、まづうの花を、ごみなどな  
いやうに改めまして、目方をも量りまして、鏝  
鍋に胡麻の油を入れまして、煮立て、其内へ  
うの花を入れまして、箸でも木杓子でも能くか  
きまぜましているのです、それをわけておきま  
して、味噌の方は、白味噌を搯盆ですりまして

馬尾飾の裏へおせて裏漉しまして（木杓子でお  
してこすのです）鍋に入れまして、砂糖を合せ  
まして、水少しを入れまして中ねりに煉ます、  
扱鍋をふるしまして、其中へ右のうの花を入れ  
てかきわへますのです、其わり合は左の通りで  
やつてごらん下さい

- うの花 百二十匁（みそこしへ八分目）
- 胡麻の油 四勺
- 味噌 三十匁余
- 砂糖 十二匁
- 水 二合五夕

