

ちょっと

昔の結婚式の

ご馳走

5月25日(日)
10:00~13:00
(受付9:30~)

参加費600円

定員20人

申し込み

4月27日(日)~5月11日(日)



結婚式を、まだ家で挙げていた頃
(昭和20年~30年代)の披露宴の
ご馳走を一部再現します。

*ハガキもしくは受付にて直接お申し込み下さい。

赤飯

材 料(30人分)

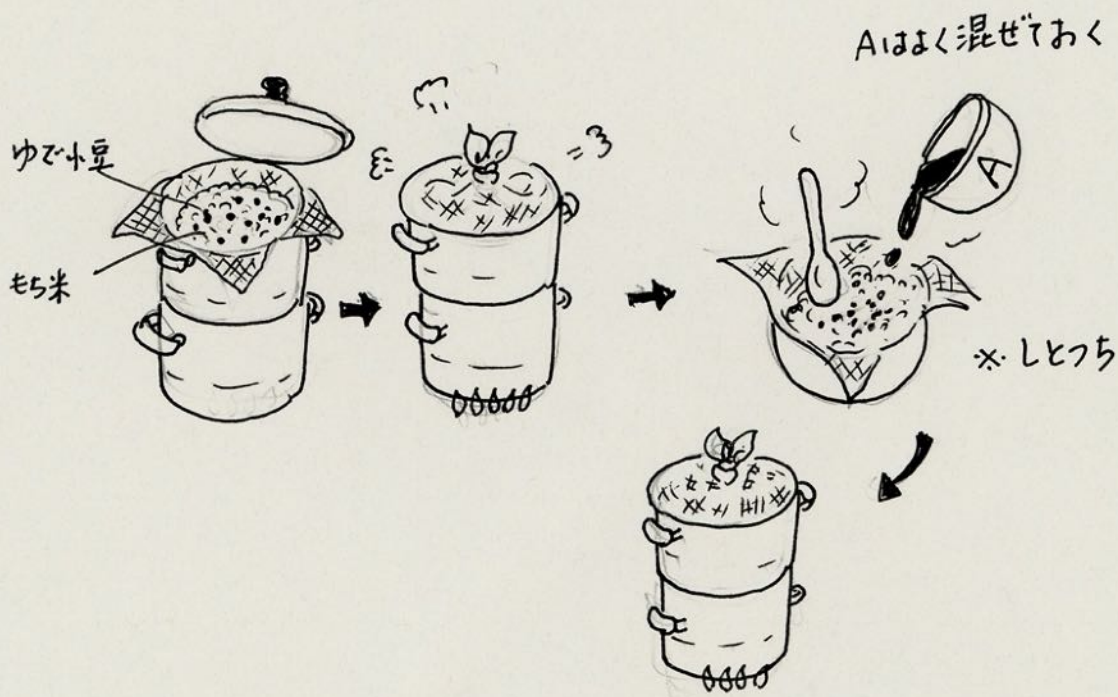
餅米	1升5合	茹で汁	450cc	} A
小豆	300g	酒	150cc	
ごま塩	適宜	砂糖	大さじ4・1/2	
		塩	大さじ1	

- 1 餅米は洗い、一晩水に浸し、蒸す前にざるにあげる。
- 2 小豆はやや堅めに茹でる。茹で汁 450cc を残して置く。
- 3 蒸し器に 布巾を敷き、餅米に②の小豆を混ぜ、30分位 蒸す。
*この時、中央をくぼませると火の通りがはやい。
- 4 半切りに、蒸した④を布巾ごと移し、Aを④に廻しかけ、混ぜる。
しとうち
- 5 ⑤を再び蒸し器に戻して、更に30分位蒸す。
- 6 器に盛り、ごま塩を添えて出す。

ポイント

度半切りに移して調味して、再び蒸すと柔らかく仕上がる。

Aの中に砂糖を加えると、いつまでも柔らかい。



おひらもり

(おひら)

材料(30人分)

れんこん ……600g

砂糖 ……大さじ2
塩 ……少々
酢 ……大さじ4

にんじん ……2本(約300g)

だし ……150cc
砂糖 ……大さじ1
塩 ……少々

干しいたけ ……30枚

角ふ ……9枚

結び昆布 ……30個

ちくわ ……大8本

がんも ……30個

だし汁 ……適宜

砂糖 ……80g

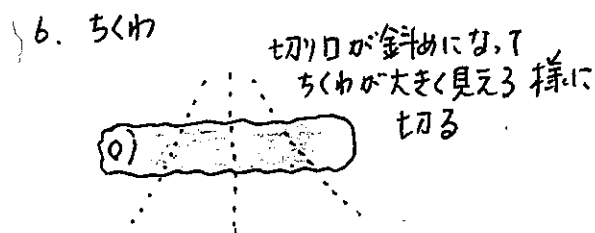
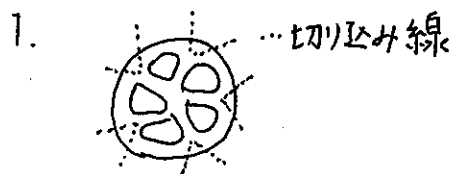
みりん ……120cc

酒 ……80cc

しょうゆ ……180cc

- れんこんは皮をむいて輪切りにし、切込みを入れて花型にして、酢水(分量外)にはなす。
- ①のれんこんを新しい酢水と、砂糖と塩で煮る。
- にんじんは型抜きにしてから輪切りにし、切り込みを入れて梅の花にする。
- ③をだし汁、砂糖、塩で煮る。
- がんも、角ふは湯通しし、しいたけは水で戻しておく。角ふは大きく三角に切る。
- 鍋に、⑤と結び昆布を入れ、しいたけのもどし汁も加えだし汁を、材料がひたるくらいに入れ、火にかかけ、砂糖、みりん、酒、しょうゆを入れ、半分にしてから斜めに切ったちくわも入れて煮る。
- ②、④、⑥を器にバランスよく、盛る。

※本日ほかがんもと角ふの代わりに筍を使います。



ほうれん草のあえもの

(おつまみ)

ほうれん草 ……600g
しょうゆ
砂糖 ……少々

1. ほうれん草をゆでて、根を切り、砂糖としょうゆを混ぜた中に漬けて、3～4cmに切る。

* 祝い膳の時は料理をかき混ぜてはいけな
いと言われてます



あさりのすまし汁

(汁椀)

あさり ……30個
三つ葉 ……1束 (葉のみ)

1. 火にかけてだし汁の中に洗ったあさりを入れて、貝が開いたらしょうゆを入れて味をととのえる。
2. お椀に三つ葉を入れておき、①をゆっくり注ぐ。
* 熱々はお椀が傷むので、少し冷めてから。*

みそがつかうとニケ子がつく
祝い膳におみそは使わないことも…



茶わんむし

だし汁 ……3000cc

卵 …… 15個

ささみ …… 6本

ぎんなん …… 30粒

栗 …… 30粒

なると …… 2本

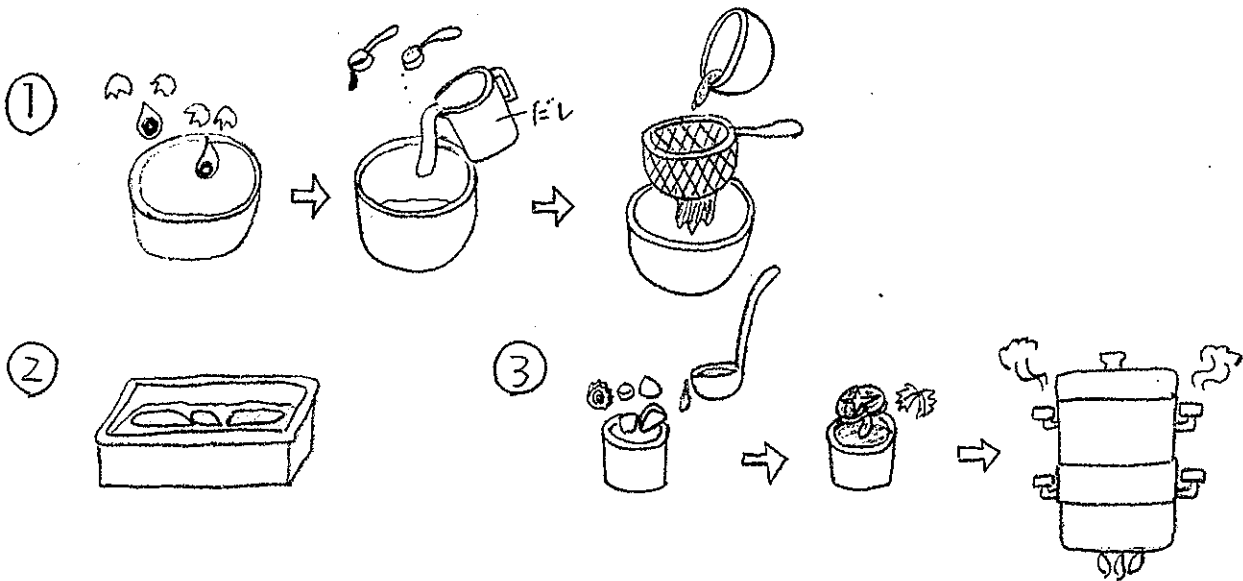
かまぼこ …… 2本

干しいたけ …… 30枚

三つ葉 …… 茎のみ

1. 溶きほぐした卵の中にだし汁を入れて、塩、しょうゆで味をととのえ、1度こす。
2. ささみは、酒としょうゆにつけておく(臭みを取るために)。
3. 器に一口大に切った②と具をすべて入れ、①をゆっくり注ぎ、水で戻したしいたけと3cm位に切った三つ葉を入れ、20分ほど蒸す。

5分強火で、15分弱火

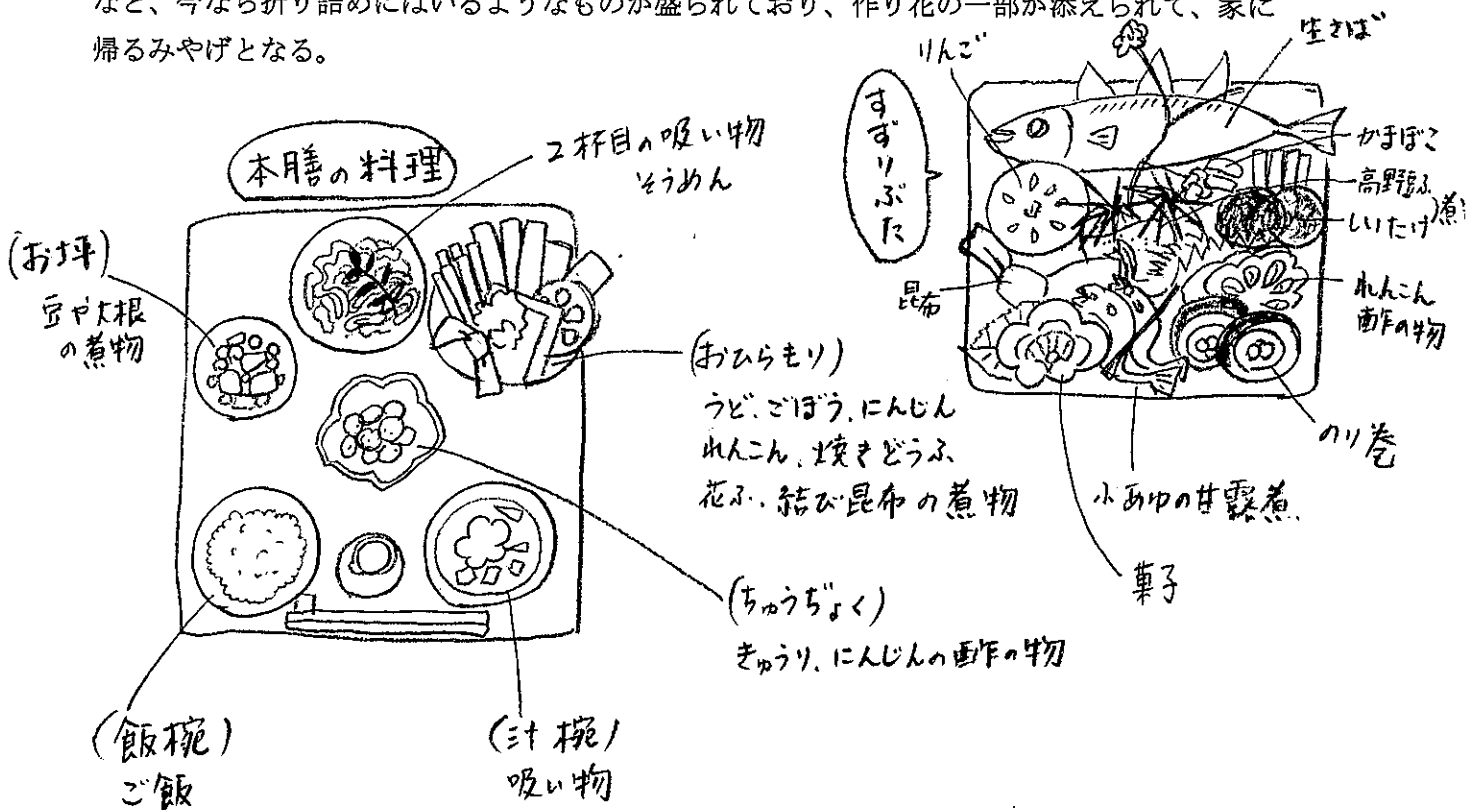


美濃白鳥の膳・・・ 「故郷（ふるさと）再現」 伊東久之/著より

花嫁の膳には汁椀に餅を二切れ入れた物が出される。花嫁はそのうち一切れを食べ、残された一切れは続いて姑がそれを食べるのが習わしである。これを「座づけの餅」という。場所によっては新郎が後の一切れを食べる所もある。

一般の客には何度も具を変えて汁が出される。そうめんの入った吸い物、貝の入った吸い物などが順に出され、鶏肉の入ったものが最後となる。このため、前の吸い物と次の吸い物とが重なることもある。

「すずりぶた」は脚のほとんどない背の低い膳である。角型で四隅の面がとってある。これに引き出物や口取り肴を乗せていた。八寸皿に入れた尾頭つき、煮物、果物、菓子類など、今なら折り詰めにはいるようなものが盛りされており、作り花の一部が添えられて、家に帰るみやげとなる。



加茂郡川辺町の祝宴での料理

「かしお風土記」 鹿塩郷土史研究クラブ/著 より

1. 餅、紙に包んだ二切れの餅が椀に入っており最初に出される。
2. 豆腐の吸い物
3. 茶碗むし
4. 鯛の吸い物
5. 赤飯
6. うどん（5段）
7. 鳥の吸い物

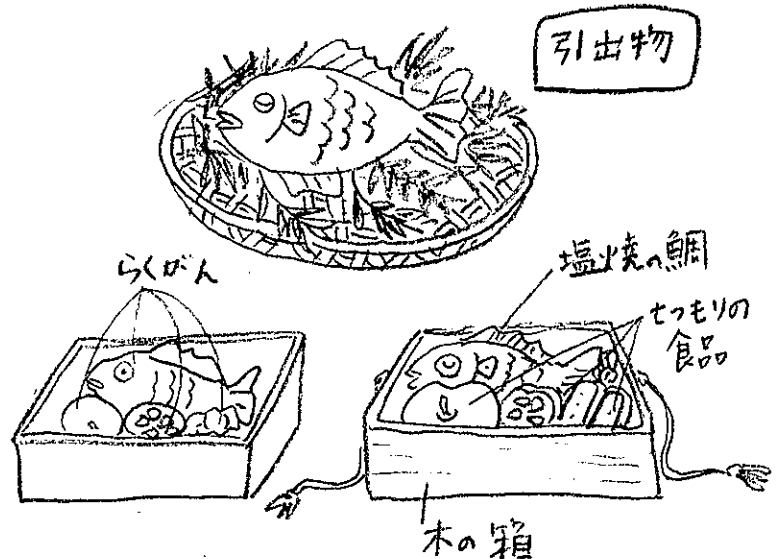
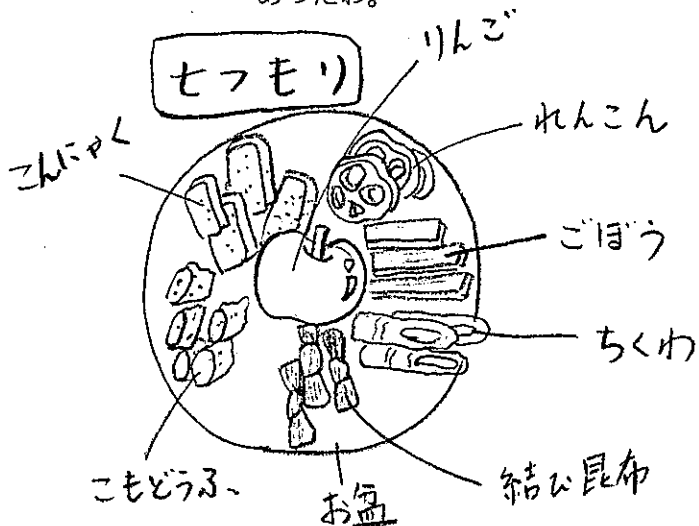
1. 茶碗むし (中身はかまぼこ) 板につくように
2. 赤飯 家風に早く染まってくれるように
3. 巻き寿司 家内、皆、円満に
4. 貝の吸い物
5. 鯛の焼き魚 おめでたい
6. 昆布の結び煮しめ しっかり長く結ばれるよう
7. 酢レンコン 将来の見通しが良くなるように
8. 黒豆、かずのこ まめで (元気な) 子供が多く授かるように
9. 角ふ しわがよるまで仲良くできるように
10. 里芋 ころころと子供のできるように
11. 蓮根、昆布、角ふ、鯛の形のお菓子



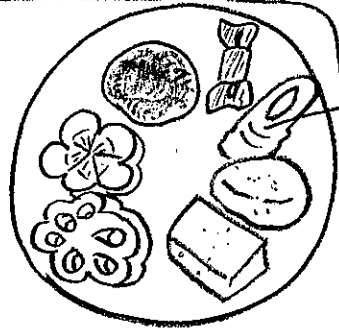
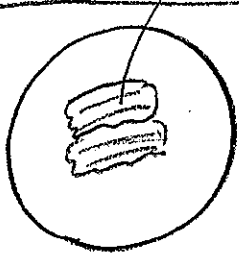
伝承料理の会会員さん(60~70代)のお話



- ・昔、農家はみんな結婚式は農閑期にやったわね
- ・何べんも具を変えて汁がでたねえ。
- ・祝いのおきの和え物は混ぜたらあかんって聞いたわ。 -みそがづく(竹がづく)からみそは使わない
- ・本膳とは別に「七つもり」がついっとて、それは家に持って帰ったよ。
- ・生の鯛を、竹であんだ籠に杉の葉っぱを敷いた上にのせて、引き出物として持たせよおったね。鯛が手に入らん時は鯛の形のらくがんや生菓子やね。
- ・「てんぞうさん」と呼ばれる料理自慢の男の人が、家に3日間ぐらいいて、料理のしたくをしてもらったよ。当日は、この「てんぞうさん」を中心に親戚や近所の人が手伝ったね。
- ・大皿の鯛の刺身の上に大根の網がかかっったり、野菜で高砂の彫り物が作ってあったわ。

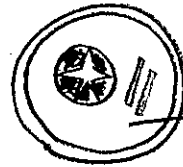
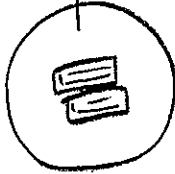


ほういん草あえもの



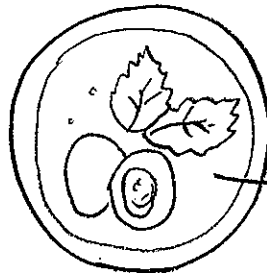
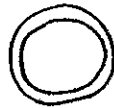
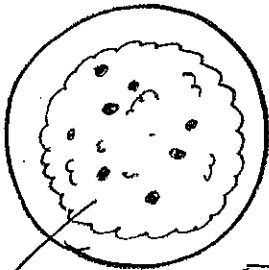
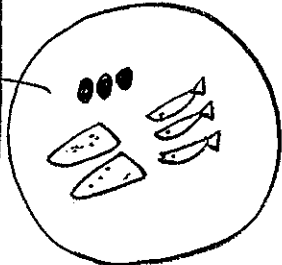
セツモリ

漬物



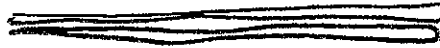
茶わんむし

黒豆
かずのこ
たづくり



すまし汁

赤飯



一祝い唄

棒ふりうた

目出た目出たの チヨイチヨイ

若松さまよ ヤレコリヤ

若松さまよ

枝も栄ゆる チヨイチヨイ

葉も茂る

葉もしげる

サノエー エンヤコノ ハリワサノエー

甚句

さんぎょう法師が

はじめて都へのぼるとき

お宮のあつたに

ひるねして

こんなすごしいお宮さんを

あつたさんとは

ホイ ホイ どうよくな——

深田地方で古くから

うたわれている

あつたさん 熱田神宮