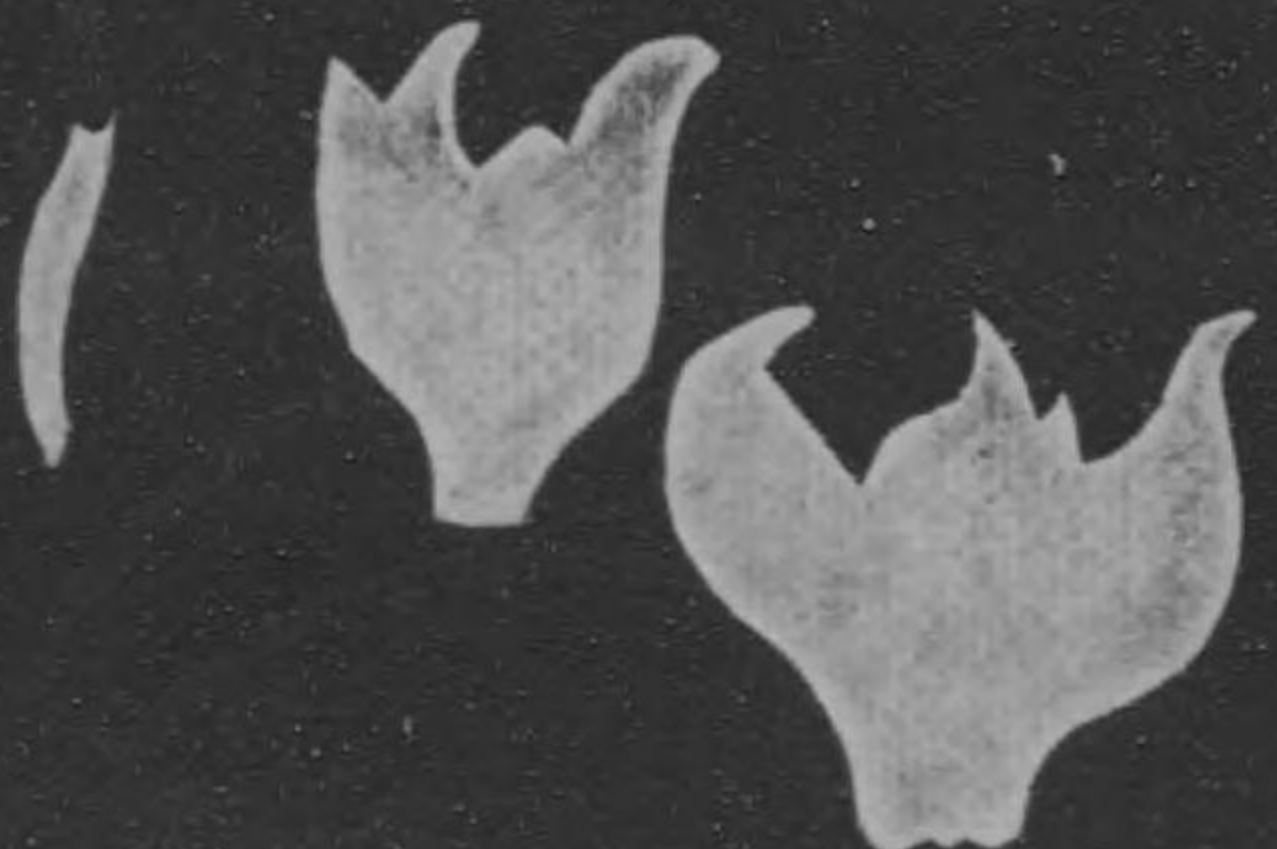


386
88



始



理料肉豚当中

386

88



386-88



天覽

蒙大膳寮御採用
蒙王子御殿御採用



田中式豚肉料理

帝國大學教授
正四位勳二等
獸醫學博士

田中
宏



著
者
田
中
博
士

矢
吹
高
樹
堂
印
刷



善
香
田
中
朝
士

英和書局發行

巻 布 昆

雪月花吸物

錦和入

錦游出の日

焼肉笥推定表



器亦風

器亦風

味へ

日の出荷

器亦風



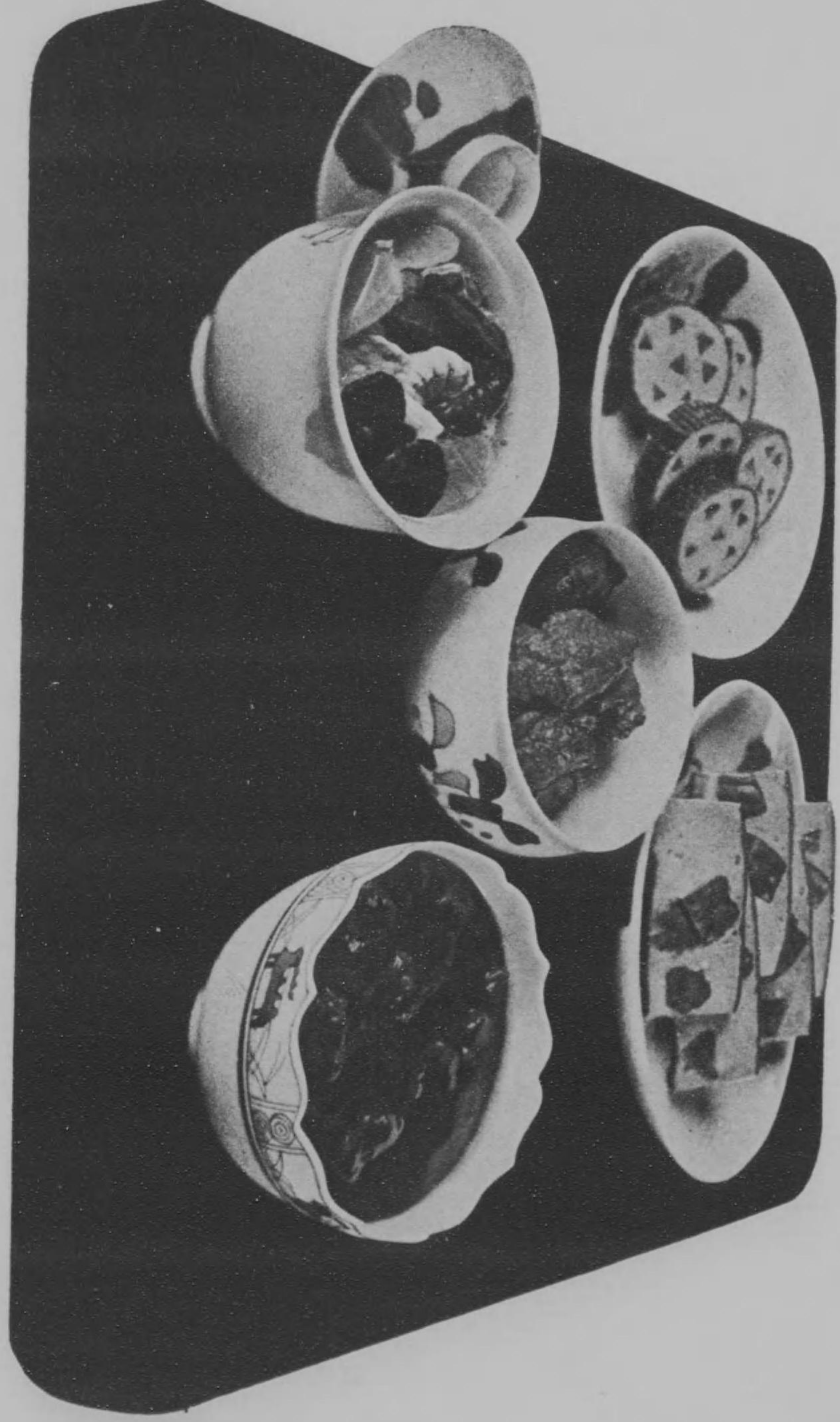
蒸 券 牛

燒 紙 色

輕 ち 揚

五 色 養

膽 肉 揚 養



中 菱 蒸

正 色 羹

器 盛

色 湯 羹

器 内 盛 羹

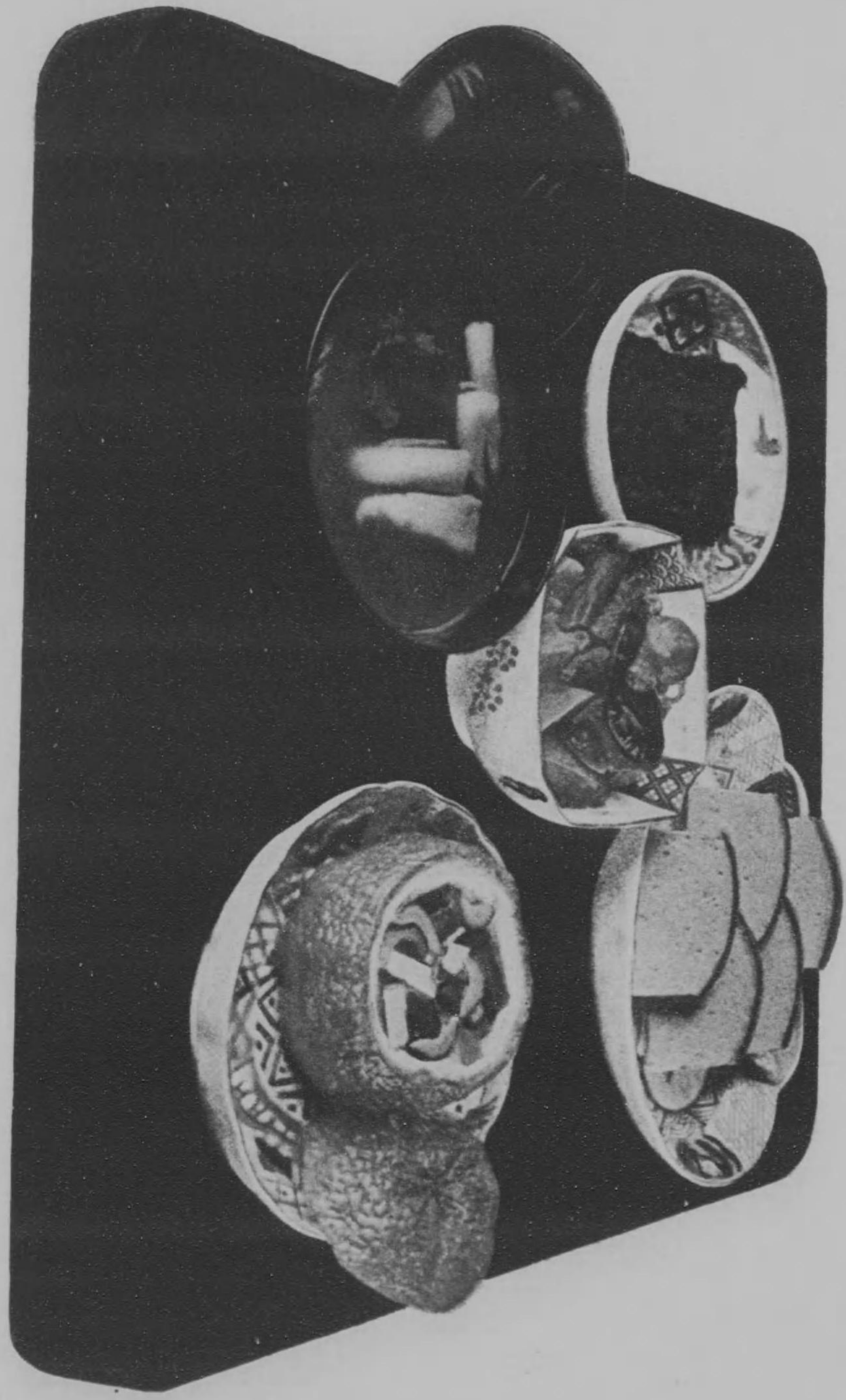
燒 噌 味

茄肉味噌吸物

煮 旨 煎

燒 皮 松

柚子詰餅の物



蟹 史 對

蟹 史 對

蟹 史 對

蟹 史 對

蟹 史 對

卷 目 五

解し肉白汁

環

揚

蒸

錦

ソツア軟が羹



巻
目
五

白肉の巻

肝
魚

茶

輪

茶の巻

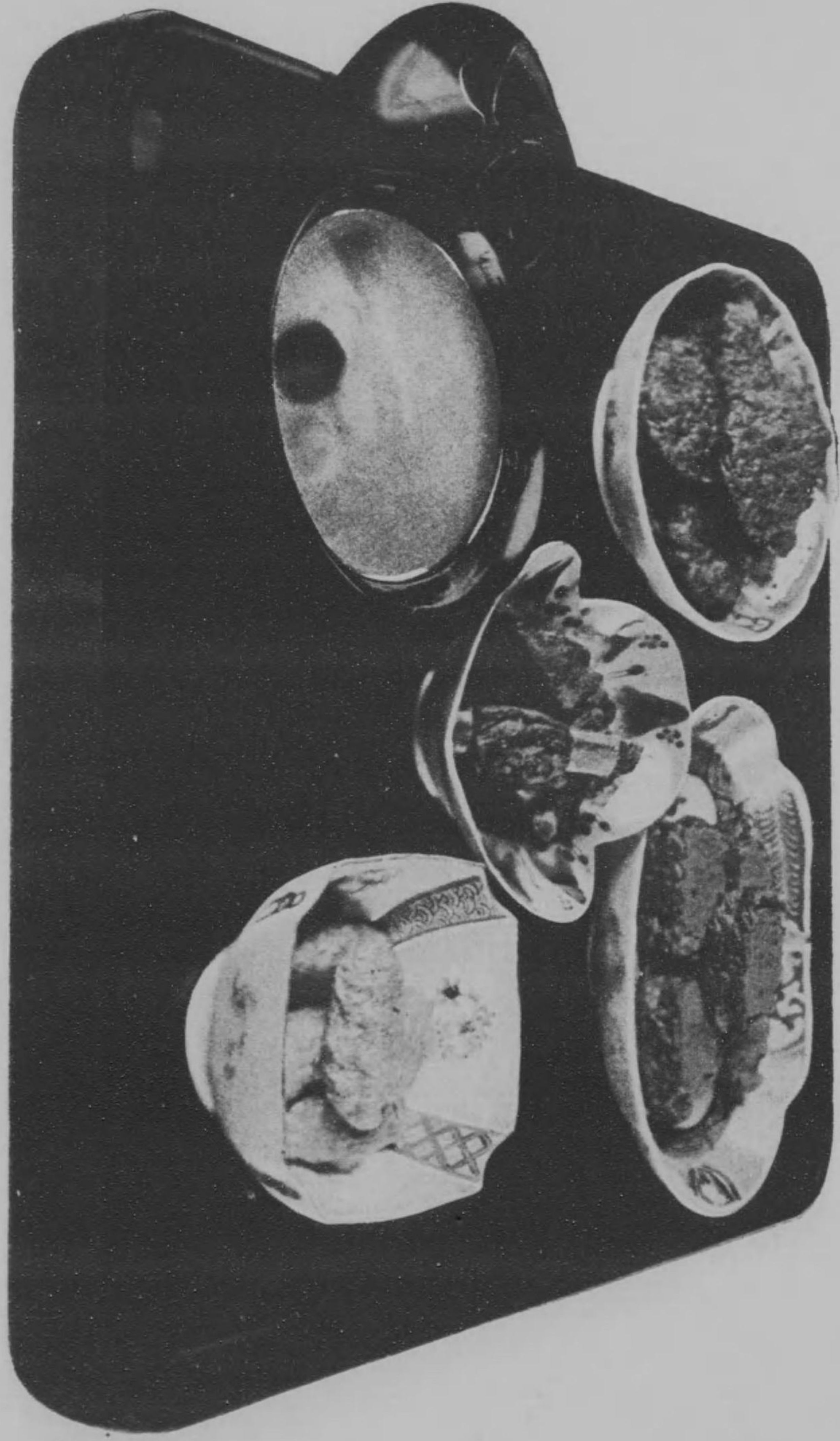
揚き印

巻葉湯

表照骨助

球の吸物

表蒲餅



甲 号 砒

砒 石 之 砒

砒 石 之 砒

砒 石 之 砒

砒 石 之 砒

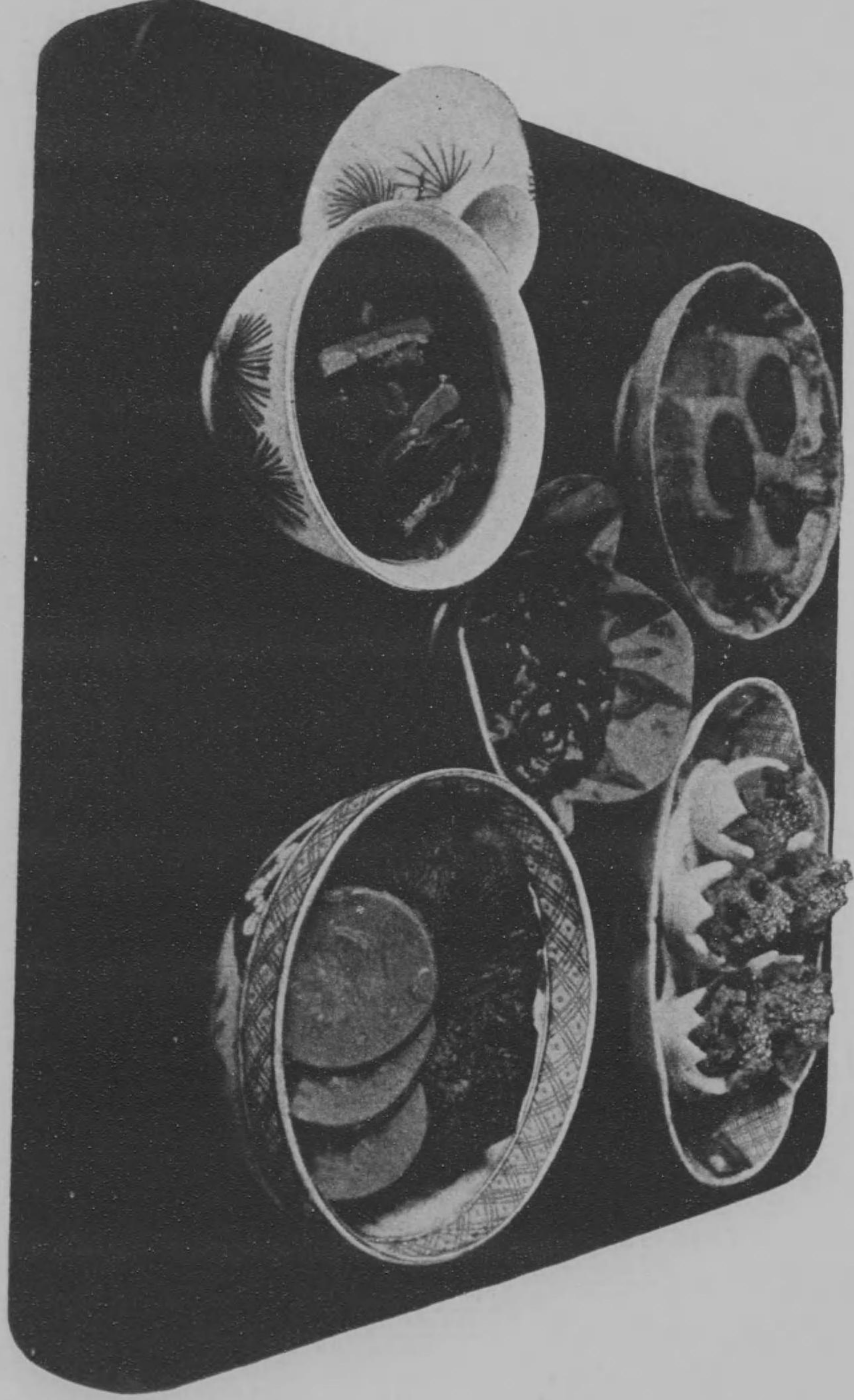
掛留んべんは津権

子 玉 花

しごよ麻胡

野菜煎汁

股肉軟か養



茶 正 午

掛 盆 入 草 謝

養 代 博 肉 翅

し ごと ち ち

十 廿 煎 菜 理

揚姑葱

掛幅肉茹

養燒肉臚

茶碗蒸

大切野菜汁



菘肉甜桂

葱故豉

御肉羹羹

大世裡菜書

茶 齋 茶

製

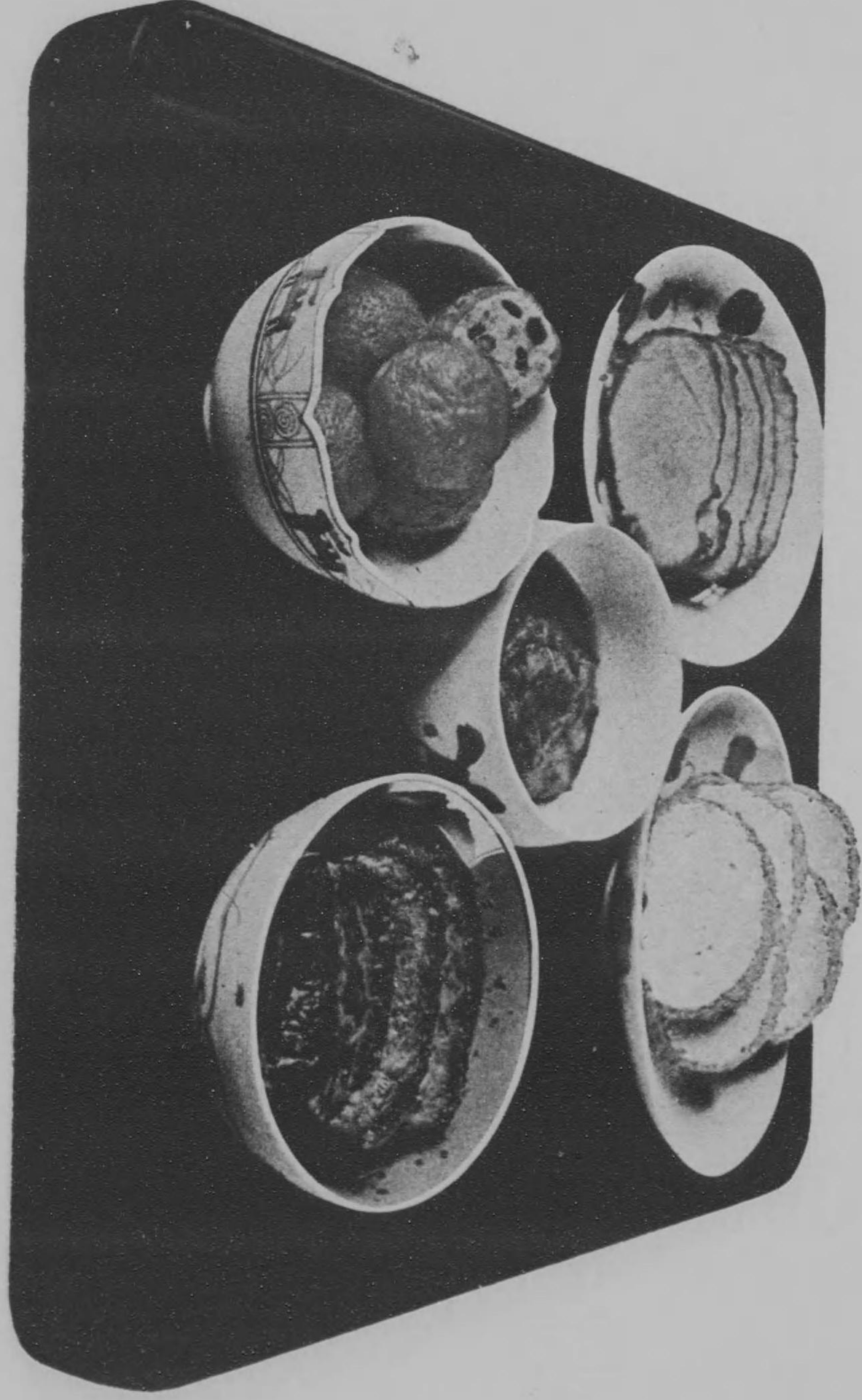
揚 蒸 附 味

山 吹 蒸

菊花の菊

五目園子揚

甘 露 羹



山 兜 蒸 和 胡 蒸 餅

蓬 の 芥 札

甘 露 羹

五 目 團 子 餅

揚油鱈骨助

卷子玉

〜和しろお

煎り飯

春雨汁



如昔對席時

煎の贈

正午巻

はるし味へ

春雨書

煎 タ バ 子 團 金 黃

煮 暗 味 たぬの肉'腫

飯 の 飯 豚

味 藥 と 肉 の 飯 豚

汁 掛 の 飯 豚



黄 金 團 子

八 公 煎

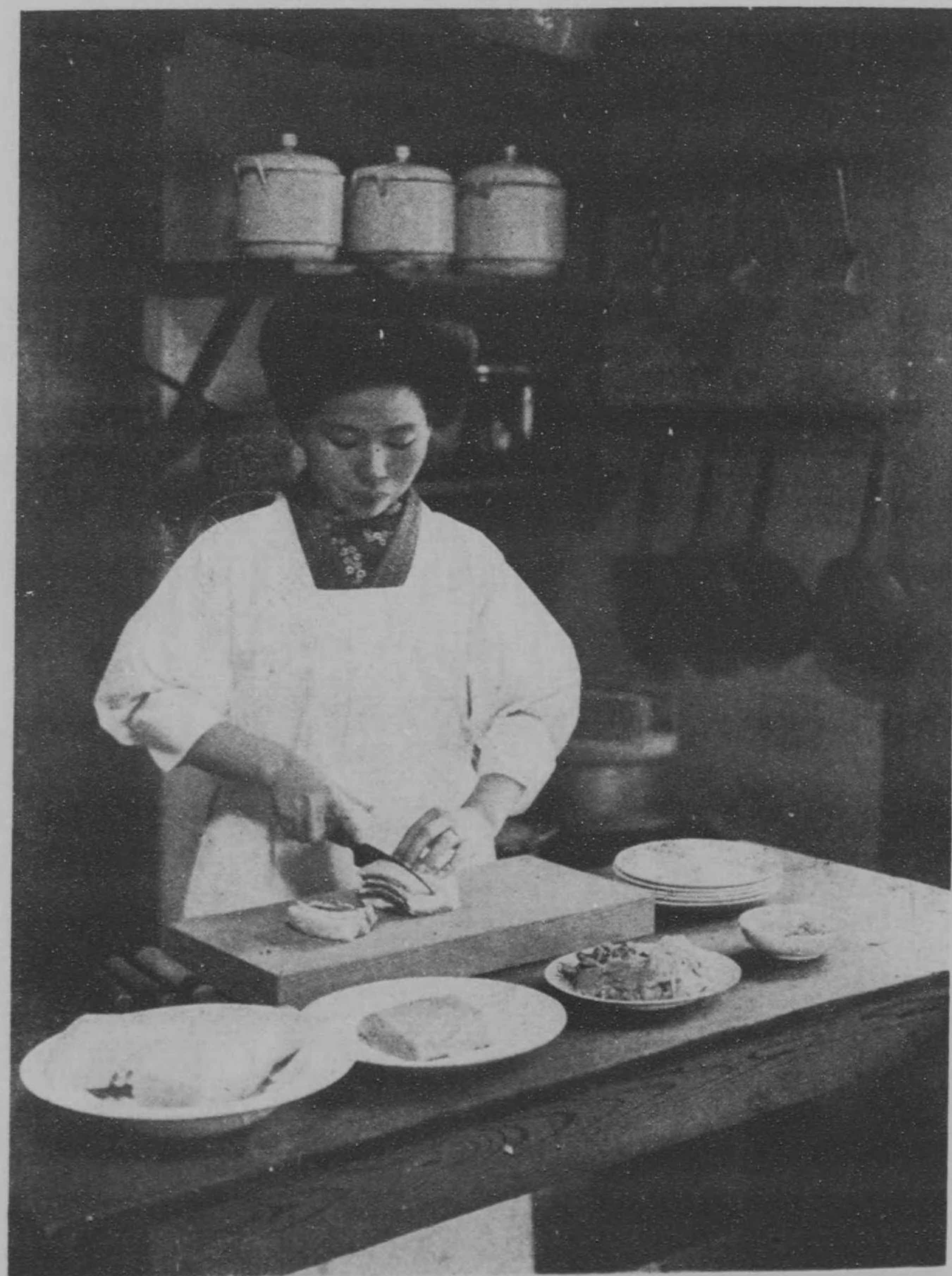
蟹 肉 の 成 品

和 曾 養

和 冊 の 世 書

和 冊 の 肉 と 藥 和

和 冊 の 冊



田中式豚肉料理主任小澤きん子

はし が き

富國強兵は國家存立の基礎にして、又國威發揚の要素なり。國を富まし兵を強うするには、其途あまたあるべしと雖、肉食を奨勵し以て國民の體力を強大にし、其精神を益々健全ならしむるは、正に其一端にして、政治・外交・教育・軍事・實業・其他百般の事、皆是れ身心健全にして初めて理想の發展を期し得べし。然り而して今日の時代は獨り男子のみならず、女子も亦同じく活動の使命を帯び、殊に家庭の主婦として健兒の母たるべきを以て其心身を重んずるの要、毫も男子に譲るべからず。身體の強健は素より食物を以てのみ望み得るものにあらず、體育は最も必要にして常に之と相伴はざる可らず。又食物にしても單に肉食を以て足るものにあらず、必ず菜食と調和混用せざるべからざることは今更言を俟たざる所にして、人の境遇に因ては或は肉食を必要とせず、菜食のみを以て健康を保ち得る事すらあり。然れども現今世界の趨勢に鑑みて、我國に於ては一層肉食を盛んにし、國民一般の體力を益々強大増進せしめざる可らざるは、刻下の急務なりと信ず。我國民の多くが、彼白哲人種の身幹偉大にして體力旺盛に、併

かも忍耐力の強きに比して遜色あるは、敢て入種の相異なるのみにあらざるべく、其身體を營
 養する所の食物に大なる關係あること、蓋し疑あるべからず。即ち彼は肉食を主として穀物野
 菜を副とし、我は従來穀物野菜を常食とし、肉食は比較的不足なる魚肉と僅少の鳥肉を用ふる
 に過ぎざりしが、明治維新以後海外交通開けてより、漸次獸肉の食用起り、牛肉は既に普ねく
 全國に賞用せらるゝに至りたれども、其生産力尙多からざるが故に肉價不廉にして未だ一般の
 社會即ち細民に至るまで之を用ひて、以て身體を充分に營養する迄に達せず、茲に比較的價
 低廉にして滋養豊富なる豚肉ありと雖、遺憾なる哉其食用の道尙ほ開けず、所謂寶の山に入り
 て手を空うするの觀あり、特に軍隊に在りては。常に身體を最 強健ならしめ置くの要あると
 共に、一朝有事に際し、食肉の供給は緊要缺くべからざることにして、之に我國の産牛のみを
 以てせむか、大軍の供給には僅かなる期間を支ふるに過ぎず。即ち忽にして大缺乏を告げ、
 兵力士氣に影響する所甚大なるは、火を睹るより瞭かにして、彼の日露戰役の際、多大の生肉
 加工品を外國より輸入したることは、既に世人の周知する所たり。今後有事に際しては、必ず
 食物自給の覺悟無かるべからず。斯る場合に豚肉の供給は最も機宜を得たるものにして、豚は

其飼養管理極めて容易にして、氣候風土の如何に拘らず、蕃殖旺盛なるのみならず、其成長も
 甚速にして、僅々數箇月を経過すれば食用に供するを得べく、且國家有事の場合には單り
 農家の養豚のみならず、又一般の家庭に於ても之を飼養するを得べければ、兵食として持續的
 多大の供給を爲すとも、敢て後顧の憂なきを得ん。斯くの如く豚は最も有益なる食品なるに拘
 はらず、我國に於ては未だ一般に之を嗜好するに至らず、軍隊に於ても或る地方を除くの外は
 之を喜ばざるの傾向あるは、畢竟するに之が食用の習慣なきと、併せて其調理法の適當ならざ
 るに原因せずんばあらざるなり。即ち豚肉はハムやベーコンなどの加工品を別とし、生肉には
 一種の所謂豚臭なるものあり、又他肉に比して幾分脂濃く感ぜらるゝ爲めに、遂に今日迄其食
 味を閑却せられ、嗜好に遠ざかりたるものと推考せらる。依て幸に此缺點を除くことを得て、
 適當なる調理法あらば、此の營養上、經濟上及生産上最も有益なる豚肉は、忽ち上下を通
 じて國民の常食たるを得べく、斯くして一日も早く普く食用の習慣を養成し、進んで國家有事
 の際に於ける用意と爲し、随つて畜産業の好況を來たすを得ば、富國強兵に資する處甚大なる
 べしと信じ、乃ち多年之が研究を重ね、我家の細務に執筆せる小澤きん子を實驗者として共に

工風を凝らし、先づ邦人の嗜好に適すべしと思はる、所の多くの調理法を案出したり。是に於て、此調理法の一部は新聞雑誌に依りて發表せられ、又斯調理法が果して理想の通り一般の嗜好に適するや否やの批評を請はんと欲し、先づ自宅に於て試食會を催し、知己友人を初め貴顯紳士・令夫人・令嬢又は未だ會て豚肉の食用を試みたることなきか、或は豚肉を好まざる人々の來臨を仰ぎ、試食を請ひたる其の數既に七八百名に及び、又他所に於いてせるもの四五百名に達し、皆な豫期以上の好評を與へられたるのみならず、食後に胃腸を損したること更らに無きを以つて、甚だ一般の嗜好に適し、且つ消化し易き調理法なることを信じたり。斯事思掛なくも何時か宮内省大膳寮に聞え、昨夏福羽寮頭の希望に依り、自宅に於て寮頭初め諸官の試食あり續いて新宿御苑に於て、宮内大臣以下諸寮頭・主膳長等の試食ありたる結果、大膳寮頭の命に依り、大膳厨司大野氏をして調理法を傳習せしめられ、厨司は爾來練習を重ねたる上、畏多くも大正五年一月二十一日を以て、初めて田中式料理として、供御に上り、爾後引續き度々御膳に上りつゝ、あるは、誠に一家無上の光榮にして恐懼感激の至りに堪へざる所なりとす。從來世間動もすれば豚肉を以て一種劣等の肉なるかの如く誤解せるは、正に其調理法の適當なら

ざるが爲めに外ならずと謂はざる可らず。即ち斯く良食たることを信ずると同時に、此の食用の普及を希望し、先づ之れを有志の令夫人・令嬢等に傳授したるに、日常の惣菜または副食物としては肉價低廉にして、而して趣味ある數種を容易に作ることを得て、家庭の歡樂を増し、また臨時の來客に際しても心配なく、經濟的に美味多滋なる馳走を爲すを得るの便利ありとし、尙ほ海邊遠くして鮮魚に乏しき地方に在りても、毫も食膳の無味寂寞を感じるることなしと稱せらる、に至れり。斯の如くにして幸に好評四方に普ねく、鹿兒島縣に於ては高等農林學校長玉利農學博士首唱の下に、本年二月一日より一週間縣立第一高等女學校に於て講習會の開催あり、博士自ら會長と成り、小澤を講師として招聘せられ、島津長丸男爵令嬢を初め、高岡縣知事令嬢、森旅團長令夫人、其他百四十五名の會員にて、非常なる熱心と満足を以て行はれ、續て知事、旅團長并に市の重なる人々の試食會を催さる、有り、孰れも是れが普及の必要を感ぜられ、同女學校に於ては直に教授細目中に之れを編入して生徒に教授することとなり、又各家庭は勿論、旅館等に於ても食膳には此料理を加ふるの盛況を呈するに至れり。従つて豚肉の需要大に加はりたりとの報道を得たり。次で隣縣宮崎縣にも及び、貴島氏の斡旋により、都城

高等女學校に於て、二月四日より五日間開催せられたる講習會には、同地將校婦人會員及都城婦人會員を初め有志婦人九十一名の出席あり、又茨城縣水戸市に於ては、志岐旅團長令夫人の發意にて、四月四日より三日間水戸高等女學校内に講習會を催し、岡田縣知事令夫人、旅團長令夫人を初め將校婦人會員其他七十餘名の會員、何れも熱心に習得せられたり。一方兵食の關係に就ては、陸軍糧食として豚肉を多く用ふるの利益有ることは既に認め居る、所なれども、如何せん其習慣なく嗜好に乏しきことは前記の如し。偶々木村陸軍經理學校長は、拙案豚料理に着目せられ、或時此事に就て謀らる、所有り、依て此調理法の要領を當事者に傳へ、當事者は之を參考として兵食に必適のものを考案し、以て漸次豚肉食用の習慣を助成せられんことを希望し、同時に當局諸官に拙案豚料理の如何なるものなるかを知り貰はんと欲し、三月初旬以降數回に陸軍經理學校職員、各師團經理部長、各師團軍醫部長、各師團獸醫部長、其他關係諸官の來臨を仰ぎ、試食を請ひたるに望外の賞讃を博したり。爾來陸軍經理學校教官並に師團主計等にして、調理法の傳習希望の方には進んで之を傳へつ、あり、聞く所に依れば、經理學校に於ては今や生徒に教授されつ、ありと。又海軍に於ては從來豚肉は嗜好に

適せざるものとして之れを給與せられざる趣なるも、志佐海軍經理總監は拙案料理に就き相談せらる、所ありたるを以て、先づ其要點を述べ、且つ試食を乞ひたるに、早速其希望を容れられ六月中旬、海軍經理局、醫務局、經理學校及軍醫學校職員各位の來臨を辱うしたり。又最近には東京女子高等師範學校に於て、同校生徒に傳習方を望まれたるに依り喜んで同校に至り、中川校長及教官諸氏と協議の上、小澤を數回參校せしめ、以て先づ上級生徒に傳授せり。一方同校教官諸氏の來臨を煩はし、試食を請ひたるに何れも家庭料理に最も適するものと認められ、爾後は教官に於て習得の上、全生徒に教授せらる、豫定なりと。又近々栃木縣及香川縣に於ても講習會の開催ある筈なり。斯く月を逐ひ日を重ねて、豚肉食用の途開かれ、隨つて豚肉の需用益々増加するを見るは誠に喜悅に堪へざる所なり。這回大方の需めに應じ、拙案料理中より百種を撰び上梓するに當り、田中式豚肉料理の由來を書して卷頭に掲ぐと云爾。

大正五年九月

獸醫學博士 田 中 宏

増補 改訂 第三版はしがき

國民保健及生活程度の向上に伴ひ肉食の増加するは自然の傾行にして近年特に食肉需要の劇増を來たし就中豚肉の需要は著しく増加するに至れり、余は本書第一版はしがきに述べたる越旨に基き職務の餘暇を以て實驗者小澤きん子と共に絶えず豚肉の食用法に研究工風を重ね多趣多様の邦人向料理を案出し我國の食物界に一新機軸を設けたるは自ら嚆矢なりと信じて疑はざる所にして、兼て之が普及に熱心努力しつゝ、あり、第一版發刊以來大正六年九月三十日には畏くも 皇太子殿下、淳宮殿下、高松宮殿下の御膳に上るの光榮に浴し誠に恐懼の至に堪へず、猶ほ徳川公侯爵、島津公爵御家族御一門の方々を初め、岩崎三井の兩大家其他知名の貴顯紳士及各階級の家庭に採用せられたるもの甚だ多く、又一方には東京女子高等師範學校、日本女子大學校、高等女學校、幼稚園母の會、地方婦人會等に於て講習會行はれ、現に昨今は大分及別府に小澤を派遣して講習會の開催中なり、日本俱樂部、交詢社、縣農會、明治餘光會其他の團體及自他の家庭に於て試食會を催したるもの數ふるに違あらず、目下開催中の畜産工藝博覽會

に農商務省より出品の豚肉料理模型は同じ羊肉料理模型と共に、余の考案に成るものを、小澤きん子之を調理し、山越工作所に於て臘製となしたるものにして、農商務省は其普及の爲め調理法數萬部を印刷して自由に觀覽者の持歸りに任せられつゝあり、又同場内の岩崎家の小安農園經營田中式豚肉料理店福本軒に於ては、日々各種の豚肉料理を拵へ、入場者の需に應じ料理及料理法の書物を殆ど實價を以て供給されつゝあり。而して豚肉需要の斯く著しく増加したるは時勢の然らしむる所にして、單り拙案調理法の直接に普及されたる結果にあらざるは論を俟たずと雖ども、從來養豚は常に獎勵せられ居たるにも拘はらず數年以前迄は豚肉食川の道開けざりし故需要至て少く爲めに養豚の進展遅々たる情況なりしに近年に至り世人漸く豚肉の食物としての價値の貴重なるを認むるに至り、其需要俄かに劇増し之に伴ふて養豚の盛況を見るに至れるは、決して偶然なりとのみ曰ふ可からず、直接間接に必ず幾分余の貢献に原因するものと信ぜざるを得ず誠に欣喜の至に堪へざるなり。

人の身體は水分、蛋白質、脂肪、含水炭素及鹽分より合成せるものにして、其健康を保ち思慮、活動を爲す爲めに一日二十四時間に要する熱、即ち温度は大人小兒男女老若若くは職業の種別等に依て異なれども大約二千カロリーなり（一カロリーは一リートルの水を攝氏の一度だけ高むるに要する温度）、此温度を發生し得る保健食料の標準は大約蛋白質九〇瓦、脂肪二〇瓦、含水炭素四五〇瓦にして、此食料の全部は二千四百カロリーの温度を發生する勢力あれども其約八割五分位が消化吸収せられて残りの一割五分程は消化吸収せられずして體外に排泄せらるゝものどす、而して蛋白質と含水炭素の各一瓦は四・一カロリーの温度を發生し、脂肪の一瓦は九・三カロリーの温度を發生するの勢力あり又蛋白質は身體の實質を補ひ且新生するに必要にして、含水炭素と脂肪は力と熱を發生するに用ひらるゝ、特に脂肪は熱を造ること蛋白質や含水炭素の二倍半の力を有す、保健食料の標準は斯の如くなりと雖ども總て食物は嗜好を以て美味しく食すると不味く食するに依て其消化吸収に相違あり従て栄養保健上に著しき差異を生ずるものなるが故に自ら調理法の必要を生ずるは當然のことにして之れ余が豚肉調理法を考究する所以なり。

我國に於ては牛肉は現今其需要の増加と肉牛の生産力と相伴はず漸次肉牛の頭數減少するの傾向ありて自然供給の不足を告ぐるに至り青島より生肉を輸入し又朝鮮より生牛を輸入しつゝ、あ

れども朝鮮に於ける生産力に對し、豫定頭數以上の輸入が行はるゝに於ては是亦後日不足を告ぐるの虞なしとせず、今俄かに此不足を補はんとするも牛は一年に一頭の犢を分娩し其食用に適當なる良肉を得るには生後五ヶ年の長きを要するのみならず、之を飼養するには相當専門の知識と廣き地積を要するを以て我國の如き人口多く土地狭き國に於て牛肉の供給を大に増加することは容易にあらず、豚は之に反し生後一年にして親となり一ヶ年二回の分娩を行ひ、毎回十頭内外の仔豚を産み、生後僅かに八ヶ月乃至一年を経れば最良の肉を呈す、其繁殖成長の速かなること他の家畜の遠く及ばざるところ、併も其體質健康にして能く肥満し、疾病に罹ること少なく、彼の獨逸の豚に間々存在する旋毛蟲の如きも我國の豚には未だ曾て發生したることなし、又豚を飼養するに他の家畜の如く廣き地積や格別の設備を要せず、其飼料は人の食殘物、厨房の殘滓、野菜、果物、魚肉類、甘蔗、穀物の屑や澱粉粕、醬油粕、燒酎粕等の廢棄物を以て足り、氣候の寒暖、土地の高低、空氣の乾濕に關せず能く成長するを以て養豚専門家は勿論、農家の副業にも最も適當にして、需要の増加に應じて容易に生産供給するを得べく、隨て其肉價も比較的低廉なるを得べきなり

豚肉は滋養豊富にして、特に保健活動上缺く可からざる蛋白質及脂肪に富める良肉なるを以て益其生産を増加し一方ハム、ベーコン、ソーセージ、ラード、罐詰、臘肉等の加工品に製し内地の需要は勿論、外國にも多く輸出して、大に國益を圖ると共に其生肉は成るべく嗜好に適合する美味なる料理に拵へ普く一般國民の常食に供するに至らば大にしては國家經濟の一端となり、小にしては、其生産者、需要者を共に利すること蓋し甚大なるべし。

大正八年五月

帝國大學教授
獸醫學博士

田 中 宏

田中式豚肉料理

目次

調理法一般心得

第一法	附	燒	九
第二法	鹽	燒	九
第三法	味 噌	燒	10
第四法	醬 栗	燒	11
第五法	照 串	燒	11
第六法	卷 照 串	燒	11
第七法	泡 掛	燒	11
第八法	味 附 蒸	燒	11

第二類 茹物

第九法	白茹	一四
第十法	刺身	一五
第十一法	串田樂	一六
第十二法	茹肉の煮附	一七
第十三法	茹肉の餡掛	一七
第十四法	茹肉の味噌餡掛	一七
第十五法	茹肉の煮込おでん	一八
第三類 煮物			
第十六法	醬油浸煮(佃煮)	一九
第十七法	大切醬油煮	一九
第十八法	焼煮	二〇
第十九法	揚煮餡掛	二一
第二十法	肋骨の煮附	二二

第二十一法	肋骨の味噌煮	二三
第二十二法	肋骨の照煮	二三
第二十三法	松茸煮	二四
第二十四法	煎肉大切筍煮	二五
第二十五法	煎肉大切茄子煮	二六
第二十六法	煎肉大切冬瓜煮	二七
第二十七法	煎肉大切大根煮	二七
第二十八法	五色煮	二八
第二十九法	無肉野菜鹽煮	二九
第三十法	煮蒲鉾	三〇
第三十一法	別種煮蒲鉾	三〇
第三十二法	煮はんべん	三一
第三十三法	煮旨	三一
第三十四法	煎旨煮	三二

目次

第三十五法	昆布卷	三
第三十六法	胡瓜詰煮	三
第三十七法	花玉子	三
第三十八法	酒煮	三
第三十九法	鍋蒸	三
第四十法	肢肉の煮凝	三

第四類 煎物

第四十一法	醬油煎	三
第四十二法	葱煎	三
第四十三法	分葱煎	三
第四十四法	韭煎	三
第四十五法	隠元煎	三
第四十六法	筍煎	三
第四十七法	玉葱煎	三

第四十八法	キャベツ煎	四
第四十九法	生姜煎	四
第五十法	馬鈴薯煎	四
第五十一法	大根胡蘿蔔煎	四
第五十二法	松茸煎	四
第五十三法	椎茸煎	四
第五十四法	パタ煎	四
第五十五法	絲作り玉子煎	四
第五十六法	豆腐煎	四
第五十七法	卵の花煎	四
第五十八法	錦煎	四
第五十九法	野菜玉子煎	四
第六十法	肉なし野菜煎	四

第五類 汁物

目次

目次

第六十一法	球の吸物	五七
第六十二法	雪月花吸物	四七
第六十三法	簾巻吸物	四八
第六十四法	滑り肉吸物	四九
第六十五法	臄の吸物	五〇
第六十六法	臄の味噌吸物	五〇
第六十七法	茹肉の味噌吸物	五一
第六十八法	寄せ物椀盛	五一
第六十九法	茶碗蒸	五二
第七十法	野菜清し汁	五三
第七十一法	野菜味噌汁(さつま汁)	五四
第七十二法	野菜鹽汁	五四
第七十三法	野菜煎汁	五五
第七十四法	素麵汁又は鱈鈍汁	五六

第七十五法	春雨汁	五七
第七十六法	白瀧汁	五七
第七十七法	肉なし野菜煎汁	五八
第七十八法	霰汁	五八
第七十九法	つみれ野菜煎汁	五九
第八十法	包肉麵汁	五九
第八十一法	臄肉の揚煮	六一
第八十二法	焼肉筍椎茸煮	六一
第八十三法	大切野菜汁(しゆんかん)	六二
第八十四法	播肉キヤベツ鹽汁	六四
第八十五法	キヤベツ赤茄子白汁	六五
第八十六法	解し肉白汁	六六
第八十七法	解し肉と海老、青豆の餡掛汁	六七
第八十八法	清し汁冬瓜盛	六八

目次

第八十九法	軟か煮	七九
第九十法	甘露煮	七〇
第九十一法	ソツプ軟か煮	七二
第九十二法	大切軟か煮	七三
第九十三法	肢の全煮	七三

第六類 揚物

第九十四法	輕る揚	七四
第九十五法	慈姑揚	七五
第九十六法	葛揚	七六
第九十七法	搔揚	七六
第九十八法	球揚	七七
第九十九法	球揚の餡掛	七六
第一百法	叩き揚	七六
第一百一法	肋骨醬油揚	七九

第一百二法	肋骨の餡掛	八〇
第一百三法	肋骨の照揚	八〇
第一百四法	茄子の挟み揚	八一
第一百五法	肉なし茄子揚	八一
第一百六法	肉なし蒟蒻揚	八二
第一百七法	味附蒸揚	八二
第一百八法	揚蒻餅	八三
第一百九法	五目團子揚	八四
第一百十法	五目麵卷	八五
第一百十一法	五目玉子卷	八六
第一百十二法	湯葉卷	八六
第一百十三法	包み揚	八七
第一百十四法	肢の全揚	八八

第七類 蒸物

第一百十五法	黄金團子	八九
第一百十六法	山吹蒸	九〇
第一百十七法	木耳蒲鉾	九〇
第一百十八法	玉子卷	九一
第一百十九法	牛蒡蒸	九二
第一百二十法	胡蘿蔔蒸	九二
第一百二十一法	隠元蒸	九三
第一百二十二法	散し蒸	九三
第一百二十三法	椎茸はんべん餡掛	九四
第一百二十四法	バタ蒸	九四
第一百二十五法	錦蒸	九五
第一百二十六法	錦蒸厚皮卷	九七
第一百二十七法	松皮焼	九九
第一百二十八法	日の出蒲鉾	一〇〇

第一百二十九法	黄色蒲鉾	一〇一
第一百三十法	春山蒲鉾	一〇一
第一百三十一法	柚子蒸	一〇一
第一百三十二法	冬瓜蒸	一〇一
第一百三十三法	蒸田樂	一〇一
第一百三十四法	叩蒸	一〇一
第一百三十五法	渦卷麵蒸	一〇一

第八類 鍋焼物

第一百三十六法	色紙焼	一〇二
第一百三十七法	焦が焼	一〇二
第一百三十八法	玉子豆腐焼	一〇二
第一百三十九法	玉子とち焼	一〇二
第一百四十法	玉子ふわ焼	一一一
第一百四十一法	柏焼	一一一

第九類 和へ物

第百四十二法	おろし和へ	二三
第百四十三法	胡麻よごし	二四
第百四十四法	酢味噌	二四
第百四十五法	ぬた	二五
第百四十六法	白和へ	二六
第百四十七法	山葵和へ	二六
第百四十八法	木芽和へ	二六
第百四十九法	錦和へ	二七
第百五十法	五色和へ	二八
第十類 酢の物		
第百五十一法	絲作り芥子酢	二八
第百五十二法	滑り肉生姜酢	二九
第百五十三法	柚子詰酢の物	二九

第百五十四法	揚茹肉の芥子酢醬油	三〇
第百五十五法	白瓜卷	三〇
第百五十六法	大根卷	三三

第十一類 鍋物

第百五十七法	たれ鍋	三一
第百五十八法	すきやき鍋	三一
第百五十九法	味噌入鍋	三一
第百六十法	湯羹鍋	三四
第百六十一法	寄せ鍋	三四

第十二類 嘗物練

第百六十二法	練味噌	三五
第百六十三法	煎味噌	三六

第十三類 肉飯

第百六十四法	煎飯	三七
--------	----	----

第百六十五法 七味飯(豚飯)……………二六
 第百六十六法 炊込飯……………二六
 第百六十七法 雑炊……………二〇

第十四類 肉饅頭

第百六十八法 蒸饅頭……………二〇
 第百六十九法 揚饅頭……………二三
 第百七十法 茹饅頭……………二三
 第百七十一法 焼饅頭……………二二

第十五類 細切肉料理

第百七十二法 細切肉料理……………二六

第十六類 頭肉料理

第百七十三法 煮凝り……………二七
 第百七十四法 頬肉(咬筋部)の白茹……………二六
 第百七十五法 頬肉(咬筋部)の大切軟か煮……………二六

第百七十六法 耳の芥子酢(一名菊の花片)……………二九
 第百七十七法 耳の酢味噌……………二九
 第百七十八法 耳のおろし和へ……………二九
 第百七十九法 耳根のぬた……………二九
 第百八十法 鼻唇の酢醤油……………二〇
 第百八十一法 鼻唇の生姜酢……………二一
 第百八十二法 鼻唇の酢味噌……………二一
 第百八十三法 鼻唇の味噌煮……………二一
 第百八十四法 鼻唇の煮附……………二一
 第百八十五法 鼻唇の佃煮……………二一
 第百八十六法 舌の芥子酢……………二二
 第百八十七法 舌の葛掛煮……………二二
 第百八十八法 舌の葛揚……………二二
 第百八十九法 舌の滑り煮……………二二

第十七類 腦脊髓料理

第九十法 腦脊髓の輕揚……………二四

第十八類 内臓料理

第九十一法 食道の芥子酢……………二五

第九十二法 食道の生姜酢……………二五

第九十三法 食道の酢醬油……………二五

第九十四法 食道の酢味噌……………二五

第九十五法 食道のぬた……………二五

第九十六法 食道のおろし和へ……………二五

第九十七法 食道の煮附……………二五

第九十八法 食道の佃煮……………二五

第九十九法 食道の味噌煮……………二五

第二百法 胃の附焼……………二五

第二百一法 胃の芥子酢……………二五

第二百二法 胃の生姜酢……………二七

第二百三法 胃の酢醬油……………二七

第二百四法 胃の酢味噌……………二七

第二百五法 胃のぬた……………二七

第二百六法 胃のおろし和へ……………二七

第二百七法 胃の煮附……………二七

第二百八法 胃の佃煮……………二七

第二百九法 胃の味噌煮……………二七

第二百十法 腸の吸物……………二八

第二百十一法 腸の芥子酢……………二八

第二百十二法 腸の生姜酢……………二八

第二百十三法 腸の酢味噌……………二八

第二百十四法 腸のぬた……………二八

第二百十五法 腸のおろし和へ……………二八

第二百十六法	腸の煮附	一四九
第二百十七法	腸の佃煮	一四九
第二百十八法	腸の味噌煮	一四九
第二百十九法	心臓の煎煮(又醬油煎)	一四九
第二百二十法	心臓の煎煮餡掛	一五〇
第二百廿一法	心臓の煎旨煮	一五〇
第二百廿二法	心臓の芥子酢	一五一
第二百廿三法	心臓の生姜酢	一五一
第二百廿四法	心臓の酢醬油	一五一
第二百廿五法	心臓の酢味噌	一五一
第二百廿六法	心臓のぬた	一五一
第二百廿七法	心臓のおろし和へ	一五一
第二百廿八法	心臓の煮附	一五一
第二百廿九法	心臓の佃煮	一五一

第二百三十法	心臓の味噌煮	一五二
第二百卅一法	心臓の吸物	一五二
第二百卅二法	心臓の胡麻よごし	一五二
第二百卅三法	心臓の山葵和へ	一五二
第二百卅四法	腎臓の煎煮	一五三
第二百卅五法	腎臓の煎煮餡掛	一五三
第二百卅六法	腎臓の芥子酢	一五三
第二百卅七法	腎臓の生姜酢	一五三
第二百卅八法	腎臓の酢味噌	一五三
第二百卅九法	腎臓のぬた	一五四
第二百四十法	腎臓の味噌煮	一五四
第二百四十二法	腎臓の佃煮	一五四
第二百四十三法	肝臓の芥子酢及芥子醬油	一五四
第二百四十三法	肝臓の酢味噌	一五五

第二百四十四法	肝臓の味噌煮	一五七
第二百四十五法	肝臓の煎煮	一五七
第二百四十六法	脾臓の煎煮	一五七
第二百四十七法	脾臓の煎味噌煮	一五七
第二百四十八法	脾臓の煎煮	一五七
第二百四十九法	脾臓の煎味噌煮	一五七
第十九類 血液料理		
第二百五十法	血煎	一五七

田中式豚肉料理

帝國大學教授 獸醫學博士 田中 宏 著



調理法一般心得

一、**拙案豚肉料理の重なる材料は、勿論豚肉でありますけれども、野菜類も多く混用します。**又、肉は其部位や等級に依て、夫々適當なる用ひ方があるのみならず、内臓其他の部分も調理するのであります。

二、料理には會席風のものあり、惣菜のものあり、外觀の支那料理に似たるものあり、西洋料理趣味のものあり、其形や色や味に於ても夫々差別がありますが、要するに拙案料理の特色は、豚肉の悪臭と其脂濃きとを除き、其美味佳香を保留することであり、故に此要領さへ會得すれば、肉の部位や野菜其他材料の取捨増減、材料の庖丁方や料理の味加減等は、

田中式豚肉料理

各自又は家庭の嗜好、若くは其他の都合に依て、如何様に變更しても宜しいのであります。
 三、調理法には極めて簡易輕便なるもの、又は多少材料の選擇とか、調理に手数がかり多くの時間を要するもの、趣味多きもの等種々差別がありますから、時と場合に依て彼是適當なるものを選びたいのであります。

四、肉及脂身の惡臭と脂濃きとを除くは、日本葱と古生姜を適當に用ふる丈の事でありまして、拙案料理には總て此二品が用ひられてあります。

五、調理法に脊ロースとあるは、背部の長き肉のこと、股ロースとあるは、後肢の上部の大きな肉のこと、三枚肉とあるは胸及腹の肉で、肉と脂身が交るゝ重なつて居る所のこと、肋肉とあるは胸側の肋骨の周圍の肉のこと、又、臆肉とあるはすぢの混ざつた肉で、普通すね肉と曰ふ所のこと、細切肉とあるは諸部の肉を切混ぜたもの、ことでありませぬ。又皮附肉とあるは湯剥をしたもの、ことで、屠殺後直ちに攝氏七十度の熱湯に二分間位漬け置き、竹筴か剃毛器を以て皮を擦り、毛と共に表皮の淺層を除去して綺麗になしたものの、ことでありませぬ。爪も熱湯に漬け置き剥き取ります。

六、荒切葱とあるは葱を丸の儘三四寸の長さに切りたるもの、こと、荒切生姜とあるは古生姜の皮を剥き一分程の厚さに切りたるもの、こと、微塵切の葱とあるは葱を極く細かく刻みたるもの、こと、微塵切の生姜とあるは古生姜の皮を剥き細かく刻みたるもの、ことでありませぬ。

七、湯搔とあるは肉を沸湯に入れ、數分の後其湯を棄ることでありませぬ。小さく切りたる肉は、熱湯に一二分間入れ置けば充分なれども、大塊の儘の肉なれば、鍋に湯を沸立て、其中に入れて五分間程茹で、其湯を棄てます。

八、煎るとあるは鍋に少量の豚脂(又はバター)を溶かし、其熱したる時、微塵切の葱と生姜を少しづつ、投入し、手早く掻き廻し、其焦げざる内に肉其他の材料を入れて掻き混ぜること、即ち痛めることでもあります。炒り焦がすことではありませぬ。葱と生姜を焦さぬやうにするには、之を投入する、時丈け、鍋を火から卸せば安心であります。

九、蒸とあるは蒸籠か御飯蒸にて蒸すことでもあります。大抵は大形の瀬戸引の御飯蒸にて間に合ひませぬ。然し普通の御飯蒸は、中底板の下に湯を充分に容るゝことが出来ませぬから、特

に、高さ二寸位直徑三四寸程のブリキの輪を數個作り置き、中底板の下に之を置けば、多量の湯を容るゝことが出来て大に便利であります。

十、揚るとあるは豚脂、又は、胡麻の油にて揚けることであります。其豚脂(又は胡麻の油)の熱し加減に依て揚げたものが、美味くも不味くも成ります。豚脂が充分に熱せざる内に揚ぐれば、其揚げた物が何時までも脂臭く、又、熱度が過ぐれば表面だけ焦けて眞が揚らず、不味いものが出来きます。又一時に餘り多量を揚ぐれば、急に脂の温度が減じますから、結果が良くありません。鍋に應じて、能き程づ、分けて揚げねばなりません。

十一、豚脂(又は胡麻の油)の熱度の適否を知ることは最も必要なことで、之を驗するには、鍋を火にかけ、豚脂又は胡麻の油を熱し、時々鹽を少し指先で摘みて其鍋の中に投げ入れます。未だ充分に沸立たざる前は、鹽が溶脂に達したる後、瞬間を経てジユク／＼と音を發します。これではまだ適度に達せぬのであります。豚脂が充分適度に熱した時は、鹽が溶脂に達すると同時に、チャツと強き音を發します。此時を逸せず直ちに揚ぐれば、最も美味しいものが出来きます。

十二、豚脂は本式に精製せられた上等品を使用すればよろしいが、普通肉屋にて粗製したものの内には、或は日を経たる脂肪にて製したもの、又は、粗製品の日を経たもの(特に夏期)があつて、一種の悪臭があります故、斯様な豚脂を用ひては、美味い料理は出来ませぬから、悪臭のなき豚脂を撰ばねばなりません。依て入用に應じ、其都度自製するのが最も便利であります。又、美味い料理が出来ます。之を製するは容易いことで、先づ新らしき悪臭の無き腹の脂肪を其薄皮(腹膜)や血管等を取り、小切に切り、鍋の中に能き程づ、分け入れ熱すれば、脂肪は段々溶けますから、其溶脂を幾回にも他の器物に移せば、最後には滓ばかり残ります。但最初に溶ける脂肪は無色で、後には色がつきますから、之れは又別器に移し置けば使用上便利であります。

十三、ソップとあるは主として鶏のソップのことです。豚のソップも用ひます。使用に當つてソップに適宜湯を混ぜても差支はなく、又ソップの無き場合には、湯ばかり用ひても可なりの料理は出来きます。

鶏の調理用ソップを拵へるには、ソップ鶏(老鶏)の骨附肉を骨と共に小さく切り(骨ばかり

にても可(か)なり(なり)のソツプは出(で)ます) 鍋(なべ)に移(うつ)したつぶり水(みづ)を入(い)れ、玉葱(たまねぎ)を二つ割(わ)にして加(く)へ(胡蘿蔔(ごろうぼく)は入(い)れぬ方(ほう)がよ(よ)ろし)、蓋(ふた)をして弱火(じやくび)にかけ、時々(ときとき)上(うへ)に浮(う)ぶ泡(あわ)を掬(すく)ひ取(と)りつ、一時間(じつかん)以上(じょう)六七(じゅうしち)時間(じかん)煮(に)て鍋(なべ)を卸(おろ)し、裏漉(うらこし)に布巾(ふきん)を敷(し)き、又(また)は絹篩(きんぬらひ)にて漉(こ)します。

豚(とん)のソツプは、肉(にく)を調(てう)理(り)する爲(ため)に、一旦(いちだん)湯掻(ゆか)いて其湯(そのゆ)を棄(す)て、次(つぎ)に適量(てきりやう)の荒切葱(あらいりねぎ)と生姜(しょうが)を加(く)へたる湯(ゆ)に(鹽(しほ)を加(く)へてもよ(よ)し)入(い)れて沸(に)たて、浮(う)び上(あ)る豚脂(とんあぶら)は叮嚀(ていねい)に掬(すく)ひ取(と)りつ、茹(ゆ)でたるものであり(あ)ります。其肉(そのにく)は料(れう)理(り)とな(な)り、汁(じゆ)は漉(こ)してソツプとして調(てう)理(り)に用(もち)ひ(ま)す。之(これ)を鶏(とり)のソツプと混(ま)せて用(もち)ふれば、一(い)種(しゆ)美(み)味(あじ)料(れう)理(り)が(で)出(で)来(き)ま(す)。

十四、煮(に)出(だ)しとあるは鯉節(かひせつ)の煮(に)出(だ)し汁(じゆ)の事(こと)であり(あ)ります。上(じやう)等(とう)の鯉節(かひせつ)の赤身(あかみ)を削(おろ)りたるもの、茶(ちや)香(かう)茶(ちや)碗(わん)二杯(にばい)程(ほど)を五合(ごがう)位(い)の沸湯(わいてん)に入(い)れ煮(に)立(た)つ所(ところ)で火(ひ)から卸(おろ)し、浮(う)いた泡(あわ)を掬(すく)ひ取(と)り、四(よ)五(ご)分(ぶん)間(かん)の後(のち)絹篩(きんぬらひ)にて漉(こ)し(ま)す、又(また)鯉節(かひせつ)と同(どう)時(じ)に昆布(こんぶ)を入(い)るれば一層(いちじやう)味(あじ)が(で)出(で)ま(す)。

十五、播肉(はりにく)とあるは豚脂(とんあぶら)のな(な)きロース肉(にく)のす(す)ちを去(き)り、小片(こがれ)に切(き)り、肉挽器(にくひき)にて挽(ひ)き置(お)き(肉挽器(にくひき)なければ庖刀(はうたう)にて細(こ)かく刻(き)みて叩(たた)きます)、播鉢(はりばち)に微塵切(みじんぎ)の葱(しよ)と生姜(しょうが)を肉(にく)一斤(いちじん)百目(ひやくめ)に對(たい)して茶匙(ちやくし)三分(さんぶん)の一位(いちゐ)づ、の割(わ)合(あ)ひにて入(い)れ、之(これ)を播(はり)り潰(つぶ)したる上(うへ)に、右(みぎ)の挽肉(ひきにく)を入(い)れて充(じゆう)分に

播(はり)りぬきたるもの、ことであり(あ)ります。

十六、文火(もんび)又(また)弱火(じやくび)とあるは弱(よわ)き炭火(すみび)の事(こと)で、火鉢(ひばち)に五德(ごとく)を置(お)き、餘(あま)り強(つよ)くな(な)き炭火(すみび)をお(お)こし(てある位(ゐ)の程(ほど)であり、又(また)、遠火(とほび)とあるは七輪(しちりん)の兩縁(りやうゐり)に煉瓦(れんが)を一枚(まい)づ、置(お)く位(い)の程(ほど)であり(ま)す。

十七、干海老(ほしえび)とあるは小海老(こえび)の皮(かわ)を剥(む)き干(か)し固(かた)めたものにて鹽物屋(しほものや)又(また)は乾物屋(かんぶつや)にあり、鹿兒島(かごしま)産(さん)の干(か)したる車海老(くるまえび)なれば最(も)もよ(よ)ろし。

十八、調(てう)理(り)法(ぽう)材(ざい)料(りょう)の所(ところ)に苟(たゞ)とあるは、一旦(いちだん)茹(ゆ)でたもの(罐詰(くわんせつ)は此限(このかぎ)りにあ(あ)らず)、椎茸(しいたけ)は湯(ゆ)で能(よ)く洗(あら)ひ微温湯(ゐんぬるまゆ)に浸(ひ)しあるもの、鹽元(しほもと)は鹽(しほ)を加(く)へてさつと茹(ゆ)でたもの、こと、松茸(まつたけ)は鹽水(しほみづ)に入(い)れあるもの、こと(罐詰(くわんせつ)は此限(このかぎ)りにあ(あ)らず)で、是等(これら)は何所(なんどころ)でも一般(いぱん)に行(おこな)はれて居(ゐ)ることであり(ま)す。

十九、料(れう)理(り)に入(い)用(もち)なる品物(しなもの)は、材(ざい)料(りょう)の所(ところ)に記(しる)してあり(あ)りますが、葱(しよ)と生姜(しょうが)は總(すべ)ての料(れう)理(り)に用(もち)ひ(らる、もの、鹽(しほ)・醬油(しょうゆ)・砂糖(さとう)・酒(さけ)・味(あじ)醃(みそ)・酢(す)・味(あじ)噌(そう)・鯉節(かひせつ)等(ら)は何所(なんどころ)にも常(つね)に備(そな)へられてあるものであり、又(また)、此料(このれう)理(り)に多(おほ)く使(もち)用(もち)する味(あじ)の素(もと)・胡椒(こしょう)・芥子(かいらし)・片栗粉(かたくりこ)・胡麻(ごま)の油(あぶら)・豚脂(とんあぶら)・バター(上等品(じやうとうひん)等(ら)は材(ざい)料(りょう)であり(ま)す。

の所に一々記してはありませぬ。

二十、味醂は使用する前に煮切るのがよろし、其は鍋に味醂を入れ火にかけ、沸立ちて泡の生じた時にマッチの火を鍋中に當ててますれば味醂のアルコールは焰となつて燃えますから、其全く燃へ終つた時火からおろし其味醂を貯へ置き、料理に用ふれば特に味の好いものが出來ます。

二十一、料理の内には肉を用ひず其脂肪即ラードだけを用ひて他の材料を調理するものがあります、之も豚料理に入れています。

二十二、出來上つた料理、殊に仕上げた後庖丁する料理は、成るだけ綺麗に器物に盛り付けます。而して一人前づ、小器に盛付けて出してもよろしく、又、大器に盛りて出し、名々に小器に取るも大に興があります。

第一類 燒物

第一法 附燒

肉に醬油を附け網で焼いたもので、至て簡便にして味の美しいものであります。

材料 ロース肉又は並肉(脂肪少なきもの)

用意 肉は普通に薄く切り、醬油に金卸器にて卸したる生姜を絞り入れ、金網を火にかけ置く。

拵へ方 肉を右の醬油に浸し、直ちに網に上せ、兩面を程能く燒き過ぎぬやうに燒きます。

第二法 鹽燒

肉に鹽を附け網で燒き、生姜酢で喰へるもので至極あつさりした好い味のものであります。

材料 ロース又は並肉(脂肪少なきもの)

用意

肉を普通に切り鹽に微塵切の葱と生姜を少し混ぜたるを振かけ置く。

拵へ方 水洗ひして金網にて焼き、生姜酢を添へます。

第三法 味噌焼

肉を味噌に漬け置き網で焼いたもので、飯の副食物や辨當の菜に最も適したものであります。

材料

ロース又は並肉(脂肪少きもの)

用意

肉を普通より少しく厚目に切り、播味噌を酒にて解き、砂糖を加へ微塵切の葱と生姜を少し加へ、能く混ぜ置く。

拵へ方 右の味噌の一部を井に薄く延ばし、其上に寒冷紗を敷き肉を並べ、其上に寒冷紗を折返し、又味噌を置き、斯の如く幾層にも肉を漬け、數時間又は數日の後、肉のみを取出し、金網で焼きます、又は肉を四五分の厚さに切り、右と同様に數日漬け置き、焼いた後、薄く切つてもよろし、又は寒冷紗を用ひずに漬け込むも差支なし。

第四法 罌粟焼

肉を醬油と味噌に浸し置き金網で焼いて罌粟をかけたもので、一層美味なものであります。

材料

ロース又は並肉(脂肪の少きもの)

用意

肉は普通に切り、醬油と味噌を混ぜ、微塵切の葱と生姜を少々づ、加へたものに數十分乃至數時間浸し置く。

拵へ方 肉の表面に罌粟を振りかけ金網で焼きます。

第五法 照串焼

肉を串に刺して焼き、照をかけたもので、口取又は皿盛の附合せに適し、頗る美味いものであります。

材料

軟らかな脂肪のないロース

用意

肉を一寸角位に豎に切り之を横に厚さ三分程に切り、卸し生姜の絞汁を少々加へた

る醬油に浸し、四五片づ、二本の金串に並能く刺し通し、別に少量の醬油と味噌を
煮立て、片栗粉を水で解き少々加へてどろどろの照汁を拵へ置く。

拵へ方 右の串に刺したる肉を火にかけ、一面が充分焼けて少しく焦けた頃裏返して他面を焼
き、温き内に右の照汁を筆にて両面にたつぷり塗り、串を廻はして肉を離し置き、冷へたる後
串を抜き取ります。

第六法 巻照串焼

肉を薄く切り串に刺して焼き照をかけたものであります。

材料 脂肪なきロース

用意 肉は普通に薄く切り、第五法のやうに醬油に浸し、金網で一面が程能く焼き、其面
を内側にして一廻はりの輪にして四五片づ、二本の金串に刺し、又第五法の照汁を
拵へ置く。

拵へ方 串に刺した肉を火に上せ、外面を焼き、照汁を塗ります。

第七法 泡掛焼

肉を焼き、玉子の自身を泡立て、上にかけたもので、口取等の附合に適する綺麗なものであり
ます。

材料 脂肪なきロース

用意 肉は普通に薄く切り、第六法の通りにし、別に鶏卵の白身を泡立器又は箸で能く搗
混ぜ充て泡立て置く。

拵へ方 第六法のやうに焼き、温き内に其一面に右の泡を厚く塗付け、其面を火にかけ少しく
色附くまで焼き、肉と肉の間に於て泡を缺にて切り離し、串をぬき取ります。

第八法 味附蒸焼

肉を大きな儘醬油に浸し置き、一旦蒸して其表面を焼き、薄く切つたもので中々好い味のもの
であります。

材料 ロース、並肉又は三枚肉一斤

用意 肉は大塊の儘、醤油二三勺に微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を混ぜたものに浸し、時々裏返し、三四時間浸し置く。

拵へ方 御飯蒸に湯を入れ中底板を置き沸立つた時、右の肉を入れ三四十分間程蒸して、取出し、再び前の醤油に二三十分間浸し、金網に上げ、火加減を程能くして全面を稍々焦げる位焼き、冷へたる後一分程の厚さに切ります。

第二類 茹物

第九法 白茹

肉を大きな儘茹で、薄く切りたるもので、簡便にして醤油か酢醤油で用ふれば、誠に美味いもので、且貯へ置くことも出来て便利であります。

材料 ロース、三枚肉、並肉又はすね肉一斤

拵へ方 肉を大塊の儘熱湯に入れ五分間湯掻き(茹でること)、其湯は棄て、次に御飯蒸に肉の充分隠る、程の湯を沸かし、荒切葱二三分と荒切生姜五六片と鹽大匙に軽く一杯を加へ、之に右の肉塊を入れ、蓋をせずに三四十分間茹で、鍋を火から卸し、其儘汁と共に冷し置き、入用に臨み一分位の厚さに切り、別に小皿に好みに應じて醤油、酢醤油、芥子を添へます。

第十法 刺身

茹肉を肴の刺身のやうに切り、山葵醤油で食べるもので、あつさりして夏向料理として殊に結構なものであります。

材料 脊ロース一斤、獨活、山葵

用意 獨活の表皮を剥き、一寸五分の長さに切り、之を豎に成るだけ薄く短冊に切り、冷水に浸し置く。

拵へ方 肉を大塊の儘沸湯に入れ五分間湯掻き、其湯を棄て、次に御飯蒸に肉の充分隠る、程の湯(ソツプなれば一層よろし)を沸立て、荒切葱二三分、荒生姜四五片、鹽大匙に軽く一杯

を加へたものに右の肉を入れ、蓋をせずに三十分間茹で、其儘冷やし、普通の刺身位に綺麗に切り、右の獨活を自家に取上げ水を切り、之を皿に積み其上に右の肉を並べ、別の小皿に山葵醤油を添へます。

第十一法 串田樂

茹でた肉を能き程に切り串に刺し味噌餡を附けたもので、一寸珍味であります。

材料 脂肪のなきロース一斤

用意 味噌を搗り、砂糖、味醂を加へ裏漉しにかけ、鍋に移し火にかけて練り置く、又は最初搗鉢に、柚の皮をおろしたもの又は山椒の葉を入れ搗り潰し之に味噌を入れ、柚子味噌又は山椒味噌にするもよろし。

拵へ方 肉を前法の手續にて三十分間茹で、二分位の厚さにて一寸五分位の三角又は一寸位の四角に切り、其一邊に一本の短き竹串を刺し、右の味噌を肉の両面に塗ります。

第十二法 茹肉の煮附

茹肉を程能く切り味よく煮附けたもので、なまり節のやうで、おかずや辨當に適したものであります。

材料 ロース、三枚肉又は並肉

拵へ方 肉を第九法の如く茹で三分程の厚さにて一寸程の大きさに切り、鯉節の煮出汁に醤油、味醂及砂糖少々を加へて味を附け、之に肉を入れ文火にかけて煮附けます。

第十三法 茹肉の餡掛

茹肉を能き程に切り、椀に盛り、餡を掛けたものであります。

材料 ロース又は並肉一斤

用意 鯉節の煮出汁に味醂、醤油及味の素を加へて味を附け(好みに依ては砂糖少々を加ふ)沸立した時、片栗粉を水で解き注ぎ入れて掻き廻はし、どろ／＼の餡を拵へ置く。

拵へ方 肉を第九法の手續にて茹でるのでありますが、二三十分茹で、から火を文火にして一時間乃至二時間位茹で、一旦冷し三四分の厚さに切り、再び熱めて椀に盛り、其上に右の餡をかけ、おろし山葵かおろし生姜を少々添へます。

第十四法 茹肉の味噌餡掛

第十三法の如く軟かく茹でた肉に味噌餡をかけたものであります。

材料 ロース肉又は並肉

用意 鯉節の煮出汁になま味噌を適宜入れ、味噌及少しの砂糖を加へて味を付け、火にかけ掻混ぜながら煮て置く。

拵へ方 肉は第十三法の通りにして右の味噌餡をかけます。

第十五法 茹肉の煮込おでん

茹肉を他の野菜と普通のおでんのやうに煮こみたるものであります。

材料 ロース又は並肉、里芋、蒟蒻、生揚げ豆腐

用意

第九法の茹肉を大き目に二三分の厚さに切り、里芋は皮を剥き縦二つ割か、横二つか三つに切り、蒟蒻は鹽で揉み四つか六つ程に切り、生揚げ豆腐も四つか六つに切り置く。

拵へ方 肉を茹でた汁を漉し右の材料を入れ鯉節、醤油、酒、味噌にて味を付け文火にて能く煮こみます。

第三類 煮物

第十六法 醤油浸煮(佃煮)

佃煮のやうに辛く煮附けたもので、惣菜、辨當に至極適當のものであります。

材料 ロース、上肉、並肉、三枚肉、臍肉又は細切肉一斤

拵へ方 肉を普通に薄く切り、醤油四五勺に微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を加へたるものに浸

し、時々掻混ぜながら三時間若くはそれ以上を経たる後其儘鍋に移し、文火にて煮ます、好みに依つては荒切生姜を加へて煮ます。

第十七法 大切醤油煮

肉を大切の儘醤油で煮たる後、切りたるもので、味好く見た目もよく、作り置きも出来て、便利なものでもあります。

材料 ロース、上肉、並肉、三枚肉、又は豚肉一斤

拵へ方 肉を大切の儘、醤油三勺に徹塵切の葱と生姜各茶匙一杯及砂糖茶匙一杯、胡椒少々を加へたるものに浸し、時々裏返し、三四時間の後、其醤油と共に御飯蒸に移し、蓋をなし文火にかけ、時々裏返しながら、底につかぬやうに四五十分钟程煮付け、其儘冷やしたる後一分位の厚さに切ります。

第十八法 焼 煮

肉を醤油に浸し置き、焼いて煮付け、薄く切つたもので、あつさりしたなか／＼美味しいものがあります。

材料 ロース、並肉又は豚肉(すね肉)一斤

拵へ方 肉は大塊の儘、豚肉なれば表面の薄皮丈を去り、醤油に卸し生姜の絞り汁を加へたものに二三時間浸し置き金網に上せ、ほふるくをかぶせ、遠火にて狐色に成つて中まで火の通るぐらゐに裏表を焼き、一方には鍋に右の肉を浸し置きたる醤油を入れ少しく湯又はソツプを加へて沸立て、右の肉を入れ、荒切の葱一二本分と荒切の生姜四五片を加へ、文火にかけ時々裏返しながらか其汁の稍煮詰つた時、火から卸し、鍋の儘冷やし、横に一分位の厚さに切ります。

第十九法 揚煮餡掛

肉をラードで揚けた後味能く煮付け、片栗粉を解いて掛けたものであります。

材料 ロース、並肉又は豚肉一斤

拵へ方 肉を六分角位にて一二分の厚さに切り、鍋にラードを溶かし、適度に熱した時肉を入

れ、表面だけ少しく色附きたる頃取上げ置き、一方には鍋にソツプ(又は湯)一合、味噌三勺、醬油二勺を入れ、微塵切の葱生姜を茶匙一杯づつを加へて沸立て、右の肉を入れ煮へた頃に、片栗粉を水で解き注ぎ入れ、暫く掻廻はして火から卸します。

第二十法 肋骨の煮附

骨附きの肋骨を美味しく煮附けたもので、肉ばかりの所よりも骨の際に特に好い味があります。

材料 骨附肋骨二斤

用意

骨の附いた儘の肋骨を裏面の薄皮(肋膜)を剥ぎ、外面の脂肪をなるべく去り、骨と骨の間を縦に切り、之を一寸位づつ、の長さに骨と共に横に切り置く(肉屋に命じて切らするもよろし)



拵へ方 右の肉を沸湯に入れて五分間湯掻き、其湯は棄て、次に肉の充分隠る、程に熱湯を入れ、荒切の葱二三本分、荒切生姜六七片を加へ、二十分間程茹で、葱を取出し、醤油、酒、味噌、醬油、砂糖にて味を付け、上に浮ぶ泡や脂肪は掬取りつ、文火にて汁の稍や煮詰るまで煮附ます。

第二十一法 肋骨の味噌煮

骨附肋骨を味噌で煮たもので、骨際に中々美味い味があつて、惣菜には最も適したものであります。

材料 骨附肋骨二斤、牛蒡、蒟蒻

用意

骨附肋骨を前法のやうに切り、牛蒡は亂切に切り、蒟蒻は鹽で揉み、能き程に振り置く。

拵へ方 肉を沸湯に入れ、五分間湯掻き、次に鍋に肉の充分隠る、程の湯を入れ、荒切の葱二三本分、生姜六七片を加へ、火にかけ、上に浮ぶ泡や脂肪を掬取りつ、二十分間茹で、葱を

取除け牛蒡と蒟蒻を入れ、其生煮になつた頃、搗り味噌、鰹節、酒、味噌、砂糖を入れて味加減を爲し、火を文火にして焦け附かぬやうに、絶へず飯杓子にて鍋底から掻混ぜながら、味噌汁がどろ／＼になるまで二三十分間程煮詰めます。

第二十二法 肋骨の照煮

骨附肋肉を一旦揚げて美味しく煮附けたものであります。

材料 骨附肋肉二斤

拵へ方 骨附肋肉を第二十法の如く切りたるを、鍋に多量の胡麻の油を熱して揚げ、少し色附きたる頃取出し熱き内に醤油と味噌を等分に混ぜたものに浸し、二三時間の後其儘鍋に移し、文火にかけ蓋をかぶせ、汁のや、煮詰るまで煮附ます。

第二十三法 松茸煮

松茸の時節には一種の珍味であつて、中々結構な料理であります。

材料 ロース、並肉又は三枚肉一斤、松茸

用意 肉は普通に薄く切り、生松茸は鹽水に暫く浸し、長さ八分、厚さ一分五厘程に切り置く。

拵へ方 鍋にラード大匙一杯を溶かし、其熱した時鍋を火から卸し微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を入れて手早く掻廻はし、其焦げざる内に右の肉を入れ、火にかけ、暫く掻混ぜながら煎り、次に松茸を入れて又掻混ぜながら煎り、醤油、酒、味噌及少しの味の素を入れて味を附け、暫く煎りたる後ソツプ(又は湯)を少し加へ、能く煮へた時、片栗粉を水で解き、うすどろになる位流し込み静かに掻廻はします。

第二十四法 煎肉大切筍煮

筍の時節には一種の最も好味の料理であります。

材料 三枚肉、ロース又は並肉一斤、筍

用意 肉は普通よりや、厚目に切り、筍は茹でたものを二つ割か四つ割にして横に厚さ二

三分に切る。

拵へ方 鍋にラードを溶かし前法と同様の順序にて肉を煎り、經節三匁程、醬油五匁を入れて能く掻混ぜながら煎り、次に酒三匁、味噌三匁、砂糖大匙三杯を入れ、湯二合を加へて能く煮しみたる頃、一旦肉を取上げ、其汁に筍を入れ、若し汁が足らざれば湯を足し、更に味を調へ蓋をして能く煮ます、筍が充分煮しみたる頃右の肉を入れて温ためます。

第二十五法 煎肉大切茄子煮

茄子の時節に前法のやうに茄子の大切を煮たものであります。

材料 三枚肉、ロース又は並肉一斤、茄子

用意 肉は普通に切り、茄子は縦二つに割り、外面に一分置き位に斜に數個の庖刀目を入れ、水に漬けてあくを出し置く。

拵へ方 鍋にラードを溶かし第二十三法と同じやうにして肉を煎り、味を附け、湯を加へ、肉を一旦取上げ、茄子を入れ、之が能く煮へた時に肉を入れて熱めます。

第二十六法 煎肉大切冬瓜煮

前と同じやうに冬瓜を煮たものであります。

材料 三枚肉、ロース又は並肉一斤、冬瓜

用意 肉は普通に切り、冬瓜は長さ一寸五分横八分厚五分程の大きさに切り置く。

拵へ方 二十四法の通りにて、肉の煮へた頃一旦取上げ、其汁にて冬瓜を能く煮て再び肉を加へます。

第二十七法 煎肉大切大根煮

前のやうに肉と大根を煮たものであります。

材料 三枚肉、ロース又は並肉一斤

用意 肉は普通に切り、大根は長さ一寸五分幅八分厚五分程に切り一旦茹で、置きます。

拵へ方 第二十四法の順序にて大根と煮ます。

第二十八法 五色煮

肉と野菜を一旦ラードで煎り、鹽味に煮上げたもので頗る風變りの美味い煮物であります。

材料 軟かきロース一斤、干海老、生海老(無くてもよろし)

筍、椎茸、青豆(罐詰にてよろし)、ソツブ

用意

肉、筍、椎茸は幅廣く成るたけ薄く切り、生海老は皮を剥き、脊わたを抜き、大きなものなれば斜めに二三分の厚さに切り、小さきものなれば其儘二つ割にし、干海老は微塵に刻み置く。

拵へ方

鍋に大匙一杯のラードを熱し、微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を加へて手早く掻混ぜ、次に右の肉を入れ、次に生海老又は干海老を入れて煎り、次に筍、椎茸を入れ、鹽、酒、味噌及少量の味の素にて味を付け、暫く煎りたる後、材料の隠る、程ソツブ(又は湯)を入れ、暫く煮たる後、青豆を加へ、最後に片栗粉を水で解きて注ぎ入れ、や、どろ／＼の汁となし靜かに掻き廻はします。

第二十九法 無肉野菜鹽煮

肉の無き場合にラードを用ひて料理したもので味も中々好く、保健食物としても相當に價値あるものであります。

材料 筍、椎茸、青豆、干海老

用意

前法と同様に切り、季節に依り他の材料を用ふる場合は適宜似寄の形に切ります。

拵へ方

鍋にラード大匙一杯を溶かし其熱した時、微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を加へて手早く掻混ぜ、干海老の刻みたるを入れ、次に野菜を入れ、鹽、味噌にて味を付け、暫く煎りたる後、湯を加へて沸立て、水解きしたる片栗粉を少し注ぎ入れて靜かに掻き廻はします。

第三十法 煮蒲鉾

蒲肉を振つて形能く揉み、美味く煮附けたもので、皿の附合せや、辨當などには至極適したものであります。

材料

脂肪のなきロース一斤、鶏卵二個

用意

肉のすちを去り、肉挽器にて挽き又は庖刀にて細かく切り且叩き、搗鉢に微塵切の葱と生姜各茶匙三分の一程を入れて搗り潰し、其上に右の叩き肉を入れて充分に搗りぬき置く。

接へ方

右の搗肉に鶏卵二個又は其白身だけを加へて搗混ぜ、大きな長金柑位の大きさに丸め、脛節の煮出汁一合五勺に醬油二三勺味醂三勺、砂糖茶匙二杯を入れて味を付け、之にて右の肉を煮附けます。

第三十一法

別種煮蒲鉾

前法と同様のものなれども搗肉に麵麩を能き程水に浸し、布巾に包み能く絞りて加へ搗混ぜ、又はメリケン粉か餛飩粉を搗混ぜて前法の通りに煮附けます、軟かくて却て食べ易きものであります。

第三十二法

煮はんぺん

之も同様搗肉に玉子の白身と山芋の卸したるを加へて搗りぬき、能き程づ、に振りて煮附けます(一旦湯にて茹でたる後煮附けてもよろし)

第三十三法

旨煮

普通の旨煮を煮蒲鉾を材料としたもので、客用にも惣菜にも適當のものであります。

材料

煮蒲鉾、筍、里芋、葱姑、牛蒡、建根、獨活、隠元

用意

第三十法の蒲鉾を少々小さく作り、筍は茹でたるものを能き程の大きさに亂切に切り、里芋、葱姑、牛蒡、建根、獨活も同じく亂切に切り何れも一旦ぎつと茹で、隠元もぎつと茹でたものを一寸位の斜めに切ります。

接へ方

第三十法の割合にて汁をたつぷり作り、煮蒲鉾の煮えたる時、一旦之を取上げ置き、其汁に筍、里芋、葱姑、牛蒡、建根を入れ暫く煮たる後、獨活を入れ、煮上る頃に隠元及煮蒲

銚子を入れて煮附ます。

第三十四法 煎旨煮

肉と野菜を胡麻の油で煎り、うま味煮附けたもので、いり鳥のやうな料理であります。

材料 三枚肉、ロース又は並肉一斤、筍、里芋、牛蒡、蓮根、蒟蒻(茹でたもの)、隠元
用意 肉は普通に切り、筍、牛蒡、蓮根は能程に亂切に、里芋はよきほどの大きさに、蒟蒻

は四分角位に、隠元は斜めに一寸二分程の長さに切る。

拵へ方 鍋に胡麻の油二三勺を熱し、微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を加へ手早く掻きまぜ、右の肉を入れて煎り、次に筍、蒟蒻、蓮根、牛蒡を入れてよく煎り、醤油、味噌、砂糖、鯉節(分量は第三十法参照)にて味を附け、次に里芋を入れ、煮えたる頃に隠元を入れ、静かに混ぜながら煮附ます。

第三十五法 昆布巻

播肉を昆布で渦に捲き煮附けたもので、見ばへも綺麗で味も中々よく正月料理や普通の皿盛に適したものであります。

材料 ロース一斤、昆布、鶏卵

用意 第三十法のやうにして播肉を拵へ、昆布は八寸位に切り、水洗して、鯉節の煮出汁にてさつと茹で置く。

拵へ方 播肉に鶏卵二個の白身を拵混ぜ、板の上に布巾を敷き、其上に昆布を能く水氣を拭いて擴げ、其上に播肉を置き平等に延ばし、一方より注意してだん／＼渦に捲き、捲く間も箸を以て肉の凸凹を直しながら捲き終り、糊帯か他の布片の綺麗に洗つたものにて捲き、右の煮汁に醤油、酒、味噌、砂糖にて味を附けたるものを、昆布巻の充分隠る、程入れ、蓋をして文火にかけ、時々裏返しながら三時間煮しめ、其間に汁が煮詰りたる時は、適宜煮出汁又は湯を足し、充分中に味がしみこむまで煮附け、冷えたる後糊帯を取去り二分位の厚さに切ります。



第三十六法 胡瓜詰煮

胡瓜の中に味を附けた叩き肉を詰めて煮たる上に箔をかけたもので、好風味のものであります。

材料 肉、胡瓜、鶏卵

用意 肉を細く切り叩き、鶏卵と微塵切の葱と生姜、鹽、醬油、胡椒各少量を加へて能く混ぜ置き、胡瓜は皮を剥き両端を切り中身を抜き置く。

接へ方 胡瓜の中に右の肉を詰込み、両端の切片を蓋にし楊子數本を刺して止め、ソツブ又は煮出し汁に醬油、酒、味醂にて味を附けたものにて二三十分間煮て其熱きものを皿に盛り、其汁に水解したる片栗粉を少し入れてうすどろとなし、胡瓜の上にかけます。

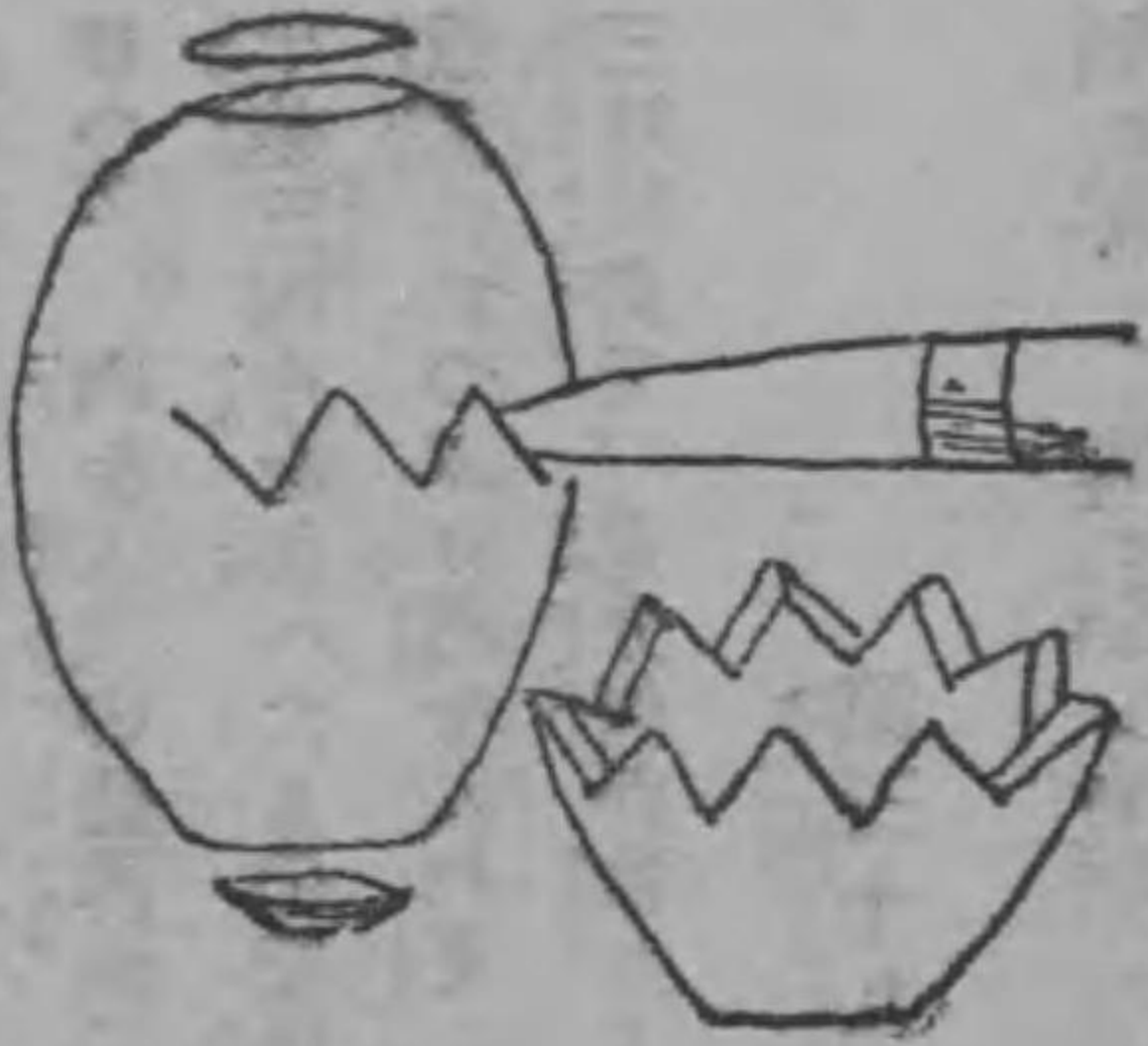
第三十七法 花玉子

茹玉子を花形に切り、肉と野菜の煮たるものを詰め、其上に黄身を裏漉して振掛けたもので、鹹に綺麗で美味しいものであります。

材料 肉、鶏卵、筍、椎茸、青豆(罐詰)又は隠元、干海老

用意 鶏卵數個を水から火にかけて、黄身が偏らぬやうに絶えず箸で掻廻しながら、充分固まるまで能く茹で水に取り入れ皮を剥き両端を少しへぎ取り、中央を尖つた小刀にて山形即鋸齒狀に切つて二つに割り、黄身を取り出し其周囲の黒色に變じた部を去り裏漉にかけ置き、肉、筍、椎茸、隠元は小さく短冊に切り、干海老は微塵に刻み置く。

接へ方 鍋に少量のラードを熱し、微塵切の葱と生姜少々をつを入れ、直ちに肉を入れ、次に干海老を少々入れて煎り、次に筍と椎茸を入れてよく煎り、醬油、酒、味醂にて味を附け、



青豆又は隠元を入れ、胡椒を少し振入れ、煮えたる時片栗粉を水解して注ぎ入れて混ぜ、出来上つたものを右の玉子に高く盛り、其上に右の裏漉黄身を振かけます。

第三十八法 酒 煮

肉を酒で長く煮たるもので中々味の好きものであります。

材料 ロース又は三枚肉一斤

拵へ方 肉を大塊の儘沸湯に入れて五分間湯掻き其汁は棄て次に熱湯に荒切葱二本分と荒切生姜三四片を加へたもので肉を二十分程茹で、取出して四分位の厚さに切り、其汁も棄て次に御飯蒸にたつぷり酒を入れ更に荒切の葱と生姜を加へたものに肉を入れ蓋をして、文火にかけ二時間煮て、充分肉が軟くなつた時醬油と鹽を加へ猶ほ三四十分間煮ます。

第三十九法 鍋 蒸

肉を鍋にて蓋を爲し蒸煮にしたもので、至てあつさりした美味のものであります。

材料

ロース、三枚肉又は並肉一斤

拵へ方 肉を大塊の儘、鹽茶匙一杯、砂糖茶匙一杯、微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を混ぜたも

のを揉み込みて二三時間置き、御飯蒸又はシチウ鍋にバター又はラード大匙二杯位を溶かし、右の肉を入れ、胡椒を振りかけ、蓋をなして文火にかけ時々裏返しながら四五十分間煮て、其儘冷やし、一分程の厚さに切ります。

第四十法 肢肉の煮凝

肢肉を皮と共に味を付け、能く煮て煮凝となしたもので綺麗で好味のものであります。

材料

湯剥きした皮附の前肢又は後肢(前肢は上膊部より、後肢は脛部より切る)

用意

皮面を綺麗にし、蹄は切り取り、一旦焔にかざし、骨だけを離し、其儘大き目に切る。

拵へ方 肉を沸湯に入れ、五分間湯掻き、次に荒切葱四五本分と荒切生姜十片程を加へた湯にて二三時間茹で、葱生姜を取り出し醬油、味醂、味の素にて味を付け、上に浮ぶ泡を掬ひ取り、文火にて猶三四時間煮た後、四角な器に移し、冷えて煮凝つた時、一二分の厚さに切ります。

第四類 煎物

第四十一法 醤油煎

肉をラードで煎り醤油にて味を附けたもので至て簡便にして、うまさ惣菜料理であります。

材料 三枚肉、ロース又は並肉

拵へ方 肉を普通に薄く切り、鍋にラードを熱し微塵切の葱と生姜少々、を入れて手早く掻き混ぜ、肉を入れて煎り、次に醤油を加へて味を附けます。

第四十二法 葱煎

材料 ロース、三枚肉又は並肉、葱

拵へ方 肉は細長く線に切り、葱は一寸五分程の長さに切り、豎に細く割る。鍋にラードを熱し微塵切の葱と生姜を少々、入れ、直ちに肉を入れて煎り、次に葱

を入れて煎り、醤油と味醂にて味を附けます。

第四十三法 分葱煎

葱の代りに分葱を用ふる丈にして第四十二法に同じ。

第四十四法 韭煎

韭は其儘一寸五分程に切る、其他は第四十二法に同じ。

第四十五法 隠元煎

隠元はさつと茹で、斜めに細く線に切る、其他は第四十二法に同じ。

第四十六法 筍煎

茹でたる筍を線に切る、其他は第四十二法に同じ。

第四十七法 玉葱煎

玉葱は縦二つに割り之を又縦に細く切る、其他第四十二法に同じ。

第四十八法 キヤベツ煎

キヤベツは葉の中央の厚き所を切り取り、長さ一寸五分位の短冊に切り、其厚き所も成たけ細く線に切る、其他は第四十二法に同じ。

第四十九法 生姜煎

生姜を細く線に切る、其他第四十二法に同じ。

第五十法 馬鈴薯煎

馬鈴薯の皮を剥き、なるたけ薄く切り、次に又其を細く線に切る、其他第四十二法に同じ。

第五十一法 大根胡蘿蔔煎

大根も胡蘿蔔も一寸五分の長さに切り、之を縦に薄く切り、又其を縦に細く線に切る、其他第四十二法に同じ。

第五十二法 松茸煎

松茸は鹽水に入れ置き、一寸程の長さの短冊に切る、其他第四十二法に同じ。

第五十三法 椎茸煎

椎茸を湯にしめし線に切る、其他第四十二法に同じ。

以上第四十二法より五十三法までの煎物は、其野菜を二三種又は四五種混ぜて用ふれば一層趣味ある料理となります。

第五十四法 パタ煎

材料 ロース

拵へ方 軟かい脊ロースを薄く切り、フライ鍋にバターを溶かし微塵切の葱と生姜少々、を入れ、肉を入れて煎り、鹽と胡椒を振りかけます。

第五十五法 絲作り玉子煎

肉を線に切り玉子と煎つたもので、綺麗なあつさりしたものであります。

材料 ロース一斤、鶏卵

用意 肉を筋目に沿ふて縦に薄く切り、之を又すぢ目に沿ふてなるべく細く線に切る。

拵へ方 鍋に大匙一杯のラードを溶かし、熱した時微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を入れ、右の肉を入れ掻混ぜながら煎り、鹽、醬油、味醂にて味を附け、煮えたる頃、鶏卵二三個をよく攪きて流し入れ、能く掻混ぜながら煎ります。

第五十六法 豆腐煎

肉と豆腐と野菜とを味能く煎つたものであります。

材料 肉一斤、豆腐、胡蘿蔔、筍、椎茸、鹽元、干海老

用意 肉は小さく薄く切り、野菜は小さき短冊に切り、干海老は細く刻み、豆腐は茹で置く。

拵へ方 鍋にラード大匙一杯を熱し、微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を入れ、直ちに肉を入れ、次に干海老大匙一杯を入れて煎り、次に豆腐を入れこわしながら能く煎り、次に胡蘿蔔を入れ、次に他の野菜を入れ、鹽、醬油、酒、味醂、砂糖にて味を附け暫く煮ます。

第五十七法 卵の花煎

肉と野菜及豆腐の殻を味よく煎つたもので、好き惣菜であります。

材料 肉、胡蘿蔔、椎茸、筍、鹽元、干海老、卵の花

用意 肉は細かく薄く切り、野菜は小さく薄く切り、干海老は細く刻み置く。

拵へ方 鍋に大匙一杯のラードを熱し、微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を入れ、肉を入れ、干海

老火腿一杯を入れて能く掻混ぜながら煎り、次に野菜を入れて煎り、醤油、酒、味噌、砂糖を入れて味を付け、次に煎出汁又は湯を加へて沸立つた時、卵の花を入れ、鍋の底から能く飯杓子にて掻混ぜながら焦げつかぬやうに煎り、次に葱の薄く切りたるを加へ猶ほ暫く煎ります。

第五十八法 錦煎

肉とハムと野菜を味よく煎混ぜたもので、頗る綺麗な美味いものであります。

材料 ロース一斤、ハム三十匁、玉葱、キャベツ、赤茄子(トマト)、隠元

用意 肉は普通に薄く切り、ハムも小さく薄く切り、キャベツは葉を一枚づつ、はなし、其中央の厚き所は除き、縦に一吋幅位に切り、之を横に一分程に切り、玉葱は縦二つに割り之を又縦に一分位に切り、隠元は斜めに細長く切り、赤茄子は皮を剥き大きなものなれば一個を縦二つ割にし、之を又縦二つか三つに割り、種を去り之を横に一分程に切り置く。

拵へ方 鍋にバター大匙一杯を溶かし、熱した時、微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を加へ手早く掻

混ぜ、右の肉を入れて煎り、次にハムを入れ、次にキャベツ、玉葱、隠元を入れ掻混ぜながら煎り、次に赤茄子を入れ、鹽と胡椒にてあつさり味を付け、靜かに掻廻しながら煎ります。

第五十九法 野菜玉子煎

肉と野菜を煎り、玉子かけたものであります。

材料 肉、筍、椎茸、玉葱、キャベツ、胡蘿蔔、隠元、鶏卵

用意 肉と野菜は細長く短冊に切る。
拵へ方 鍋にラードを熱し微塵切の葱と生姜を少々、加へ、肉を入れて煎り、次に野菜を入れて煎り、醤油、酒、味噌を入れ掻混ぜながら能く煎りたる後、玉子攪き流し入れ猶ほ能く掻混ぜます。

第六十法 肉なし野菜煎

肉を用ひず、ラードで野菜を煎りたるもので、ラードを用ふるだけ滋養もあり、味も好く、葱

菜には最も便利なものであります、材料は前法の野菜にて、拵へ方も同様であります。

第五類 汁物

第六十一法 球の吸物

猪肉を球に丸め、吸物の種としたものであります。

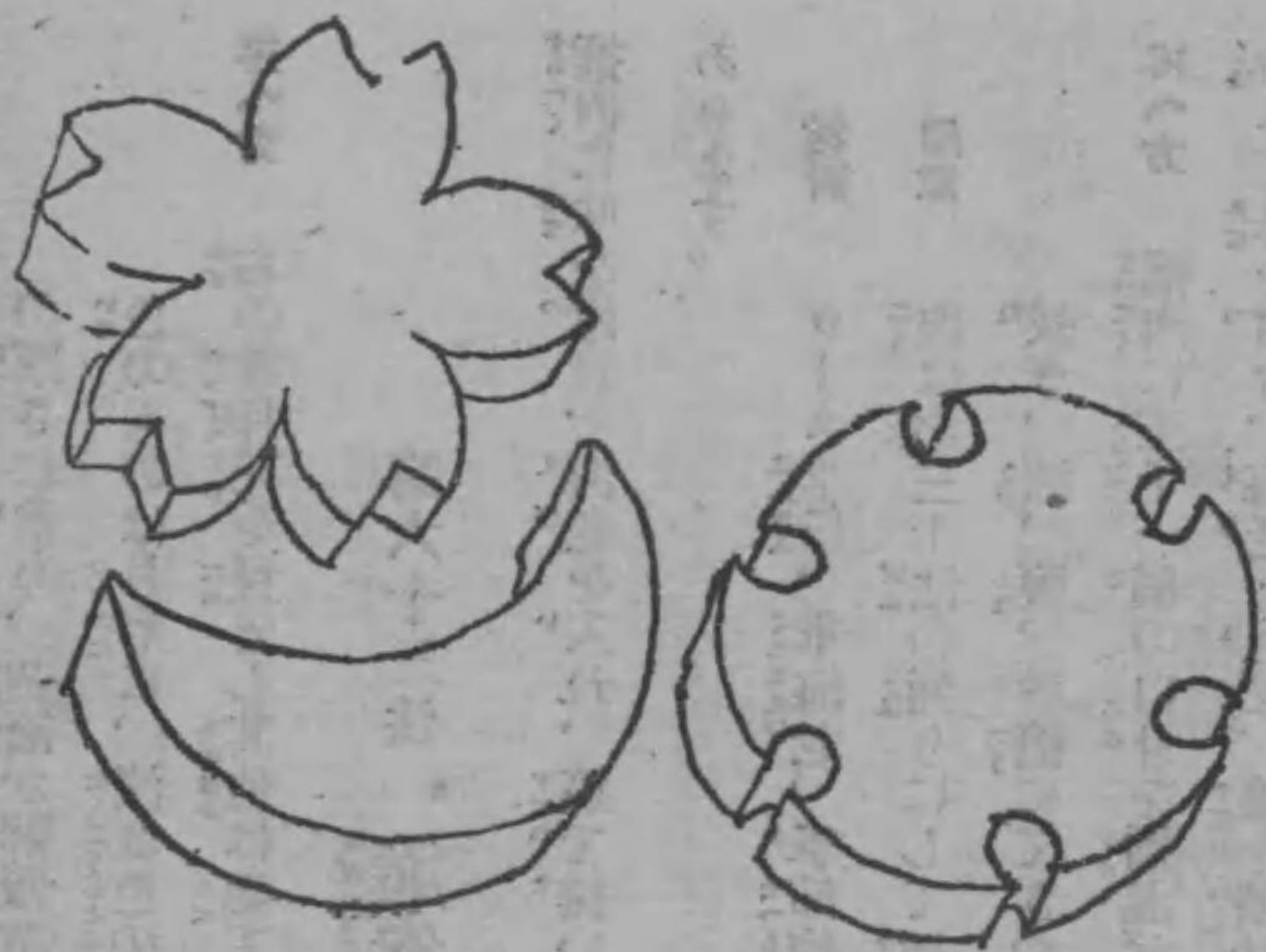
材料 ロース一斤、季節物、鶏卵

用意

肉は第三十法の手續きにて猪肉にし、盛合せ種は季節に依つて松茸、生椎茸、初茸、茗荷、菊等の内を普通の吸物に用ふるやうに切りませす。

拵へ方 猪肉に玉子の白身一個分を播混ぜ、鹽を茶匙に軽く一杯と醬油茶匙一杯を加へて味を付け、充分播ぬき、鳩の卵位の球に丸め、沸湯にて十分間程茹でて取上げ置き、汁は雞節と昆布の煮出しに鹽と醬油少々にてあつさり味を付け、煮立ちたる時、右の内球と季節種物を入れ、椀に肉球五個と季節物を盛り、茹でた三葉を一寸三分に切りたるものと、花柚子又はへぎ柚

子一片を加へませす。



田中式豚肉料理

第六十二法 雪月花吸物

猪肉に色を付け押切型にて月、雪、花の形に切抜きたるを種とし、季節物を添へた美しき吸物であります。

材料 ロース一斤、鶏卵、季節物

用意

肉は第三十法の手續にて播り、玉子二個の白身を播混ぜ、煮切味淋、砂糖及鹽少量を加へて味を付け、裏漉にかけ、これを三分し其一部に玉子の黄身を播混ぜ、他の一部に食用紅を極少量播混ぜ、残りの一部は其儘にて、各板に三分位

の厚さに塗り、蒸籠か御飯蒸にて二十分間程蒸し、取出して冷えた後、切型にて黄色のものは月形に、淡紅色のものは花形に、白色のものは雪形に切り抜く。

拵へ方 右の雪月花を種とし其他は總て前法に同じであります。

第六十三法 簾卷吸物

搦肉に味を付け、海老を入れ、簾で捲いて茹で、之を切つて種としたもので體裁のよい吸物であります。

材料 ロース半斤、車海老、季節物、鶏卵

用意

肉は第三十法の通りにして搦り、海老は小さきものなれば三疋位皮を剥き脊わたを抜き、酒、鹽、砂糖にてざつと煮て二三分にぶつ切にし、盛合せ種は前法に同じ。

拵へ方 搦肉に玉子一個の白身を搦混ぜ、鹽茶匙半分、砂糖茶匙に軽く一杯、醬油茶匙一杯を加へて味を付け、海老を混ぜ、簾を擴げ、其上の一方に五十錢銀貨位の大きさに長く延ばし、簾にて捲き、絲で三ヶ所括り、沸湯に入れて二十分間茹で、直ちに簾を剥き取り、冷えたる後

二分位の厚さに切り、椀に二片づ、盛ります、汁其他は前法の通りであります。

第六十四法 滑り肉吸物

肉の切身をぬるくに爲して種にしたもので、口さわりも能く、普通ばなれのした吸物であります。

材料 ロース、季節物

用意

肉を普通より少し厚目に切り、まな板の上にメリケン粉と片栗粉を等分に混ぜたものを擴げ、其上に肉を一枚づ、置き、上にも粉を振りかけ、庖刀の背か搦木にて肉に粉を叩き込み、次に裏返して又同様に叩込み、鍋に湯を沸立て荒切の葱と生姜を加へ、此中に入れて四五分間茹で、筥に取上げ、適宜能程の大きさに切ります。

拵へ方 汁と季節種物は第六十一法と同じであります。

第六十五法 臛の吸物

四肢の腿や靱帯を軟かく煮て種とする吸物で珍味であります。

材料

前肢なれば腕節以下、後肢なれば飛節以下の皮附きを湯剥きしたるもの、季節物

用意

湯剥したるものを猶ほ綺麗に拵へ蹄も熱湯に入る、か、焔に暫く當て、剥き取り、皮附の儘焔にかざし色附く迄焼く。

拵へ方

肢を熱湯に入れ五分間湯掻き、其湯は棄て、次に沸湯に荒切の葱と生姜及鹽を加へたものに入れ、上に浮ぶ脂肪や泡は時々掬ひ取りつ、五六時間以上茹でたる後、取出して骨を抜き取り適宜の大きさに切り、季節物と共に第六十一法の如く吸物に拵へます。(皮を剥いたものでも出来ませ)

第六十六法 腿の味噌吸物

同じく腿を軟かく茹でたものを、季節物と共に搗味噌を水で延ばし、鯉節、味噌を加へた汁にて煮ます。

第六十七法 茄肉の味噌吸物

第九法の茄肉を大形に切り、味噌汁に美味く味を附け、煮込みたるものであります。

材料

ロース一斤分、豆腐、葱、又は松茸、椎茸、筍

用意

肉は第九法の如く白茹にして、之を縦二つに割り三分位の厚さに切り、葱は一旦茹で、一寸五分位に切り、豆腐は縦二つ割にして横に三分程に切る。

拵へ方

味噌を搗り茄肉の茄汁又は水にて延ばし、漉して火にかけ、鯉節、酒、味噌にて美味しく味を付け、肉を入れ、火を文火にして三十分間程煮込み、葱を入れ、其稍煮えた頃、豆腐を入れます。(好みに依ては葱と豆腐の代りに松茸か椎茸、筍を入れるもよろし)

第六十八法 寄せ物椀盛

内其他を寄せ固めて種としたもので、一寸面白い汁物であります。

材料

ロース、車海老又は芝海老、椎茸、慈姑、三葉

用意

肉は半分程を第三十法の如く搦肉にし、半分は第一法の如く附焼にし、海老はざつと茹で、皮を剥き、香わたを抜き、車海老なれば三四分に切り芝海老なれば其儘二つに切り、椎茸はいてうに切り、慈姑は皮を剥き二つ割にして薄く切り、何れも一旦醬油、酒、味醂、砂糖にてあつざりと煮付け、三葉は五六分に切り置く。

拵へ方

搦肉に濃く水解きたる片栗粉を加へ、右の煮汁を少々加へてよく搦混ぜ、之に右の煮物と三葉を混ぜて程よき大きに分ち置き、一方には第六十一法の吸物の汁と同様な汁を拵へ、片栗粉を水解して少々加へ、火にかけ、右の寄物を一塊りづ、離して入れて煮ます、椀に盛つた時山葵少々とへぎ柚子一片を添へます。

第六十九法 茶碗蒸

搦肉の球と附焼とを種にした茶碗蒸であります。

材料

ロース、筍、椎茸や松茸等の季節物、三葉、銀杏

用意

肉の半分は第三十法の如く搦り、王子の白味と鹽を搦混ぜ小さき球に丸め、一旦茹

で、置き半分は第一法の如く附焼にし、季節物は程能き大きに切り、銀杏は剥いて茹で、三葉もざつと茹で五六分に切る。

拵へ方

第六十一法の吸物の汁を稍辛目に拵へて冷やし置き、其汁一合に對して一個の割にて鶏卵を搦鉢にて搦り右の冷えた汁を能く混ぜ、椀に肉球、附焼、季節物、銀杏、三葉等を盛り汁をたつぷり加へ、蒸籠にて十五分間位蒸します。

第七十法 野菜清し汁

肉と野菜を小さく切つて拵へたもので、惣菜には最も適し、左の野菜は便宜其種類を減じてもよいのであります。

材料

肉一斤、大根、筍、里芋、胡蘿蔔、蒟蒻、茄子、揚豆腐、葱、隠元

用意

肉は普通に薄く切り、筍、大根、蒟蒻は豎五六分位に割り、胡蘿蔔は二つ割か四つ割にして何れも薄く切り、揚豆腐は豎二つに割り横二分位づ、に切り、里芋、茄子は二つ割か四つ割にして二分程の厚さに切り、茄子は水に入れて、あくを出し、隠

元と葱は五分程に切り置く。

拵へ方 肉を沸湯に入れて二分間程湯掻き、其湯は棄て、次にたつぷりの湯に荒切の葱を二三本分と生姜を五六片加へたものに右の肉を入れ、沸立た時、醤油、酒、味噌、醤油にてうま味を附け、前の荒切の葱と生姜は取出し、里芋、大根、蒟蒻、胡蘿蔔を入れ、や、煮えたる頃に茄子、揚豆腐、葱を入れ、終りに隠元を入れます。

第七十一法 野菜味噌汁(さつま汁)

肉と野菜を細く切り、味噌汁にしたもので、最も惣菜に適し、冬期には特によいものであります。材料も拵へ方も前法同様であります。只醤油の代りに味噌を搗て入る、のであります。

第七十二法 野菜鹽汁

肉と玉葱、キャベツ、馬鈴薯を鹽味の汁となしたもので、至極あつさりした好味の汁であります。

材料 肉一斤、玉葱、キャベツ、馬鈴薯、ソップ(又は湯)

用意 肉は普通に切り、キャベツは葉を離し、中央の厚き所は切取り又は薄くそぎ、長さ一寸五分幅三分位に切り、玉葱は縦二つ割にて之を又縦三分程に切り、馬鈴薯は皮を剥き、二つ割か四つ割にして三分程の厚さに切る。

拵へ方 鍋に大匙一杯のラードを熱し、微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を加へ、肉を入れて煎り、次に玉葱とキャベツを入れ掻混ぜながら煎り、鹽を加へて味を附け、ソップ又は湯をたつぷり加へ、馬鈴薯を入れ、煮えたる頃に猶ほ味加減を整へ、味の素及胡椒を少々入れて煮ます。

第七十三法 野菜煎汁

肉と野菜をラードで煎りたる後好味の汁にしたもので、よき惣菜であります。

材料 肉一斤、干海老、椎茸又は松茸、筍、隠元、ソップ又は湯

用意 肉は普通に切り、椎茸又は松茸、筍は短冊に切り、隠元は斜めに細長く切り、干海老は細かく刻み置く。

拵へ方 鍋に大匙一杯のラードを熱し、微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を加へ手早く掻混ぜ、肉を入れて煎り、干海老を大匙一杯入れて掻混ぜ、次に筍、椎茸又は松茸を入れ、猶ほ五六分間掻混ぜながら煎り、次に醤油五勺、酒二勺、味醂二勺、鹽茶匙一杯を加へ、猶ほ能く掻混ぜしながら煎りたる後ソツプ(又は湯)を一升五合程加へて汁となし、鹽元を入れ、上に浮ぶ泡や脂肪は掬ひ取り更に味加減を整へ、胡椒少々を振り入れ、片栗粉を水解して流し入れ、靜かに掻廻はします。

第七十四法 素麵汁又は餛飩汁

前法に如き汁に素麵又は餛飩を入れたもので、冬季には特に好き汁であります。

材料

素麵は適宜の長さに切り、ざつと茹で、水に入れ、數回水を取換へて能く洗ひ、筍に取上げ水を切り置く、餛飩は干餛飩なれば素麵と同様にし、生餛飩なれば其儘にてよろし、餛飩を拵へるには餛飩粉又はメリケン粉を水に少々鹽を加へたもので解き、粉を加へつゝ能くこねて、麵棒にて薄く延ばし、兩面に粉を振り、捲いて細く

切り、直ちに熱湯に入れて茹で、筍に取上げ置く。

拵へ方 前法と同様にして汁の出來上りたる時素麵又は餛飩を入れます。

第七十五法 春雨汁

同様の汁に春雨即大豆素麵を入れたもので、中々好味な汁であります、此春雨(大豆素麵)は支那から來る誠に綺麗なもので、見たところは丁度葛素麵のやうなものであります、只今は大阪にても製造することとあります。

用意

春雨は熱い湯に暫く入れて適宜の長さに切ります。

拵へ方 前法と同様にして素麵や餛飩を入るゝ代りに春雨を入れます、又肉は第三十法の如く播り玉子を加へ小球に丸め入るれば一層好い料理になります。

第七十六法 白瀧汁

同様の汁に素麵、餛飩、春雨の代りに白瀧を入れます。

第七十七法 肉なし野菜煎汁

第七十三法乃至第七十六法の汁に肉を入れずに拵へます。

第七十八法 霰汁

肉と野菜を霰即賽の目に切り汁としたるもので、惣菜に適し又御飯にかけて食すれば、中々よいものであります、左の野菜は適宜減じてもよろし。

材料 肉一斤、筍、大根、胡蘿蔔、馬鈴薯、椎茸又松茸、玉葱、鹽元、燒豆腐、干海老

用意 肉と野菜は總て賽の目に細かく切り、干海老は刻み置く。

拵へ方 鍋にラード大匙一杯を熱し、微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を加へ、肉を入れて煎り、次に干海老大匙一杯を入れて掻混ぜ、次に野菜を入れて能く煎り、醬油五勺、酒二勺、味醂二勺、鹽茶匙一杯を加へ暫く煎りたる後、ソップ又は湯一升五合程を加へ、更に味加減を調へ、胡椒を少々振り入れます。

第七十九法 つみれ野菜煎汁

第七十七法肉なし野菜煎汁を拵へ、之に第三十一法の如く挿肉に麵麩を混ぜたものを能き程の大きさに振り入れて煮ます。

第八十法 包肉汁

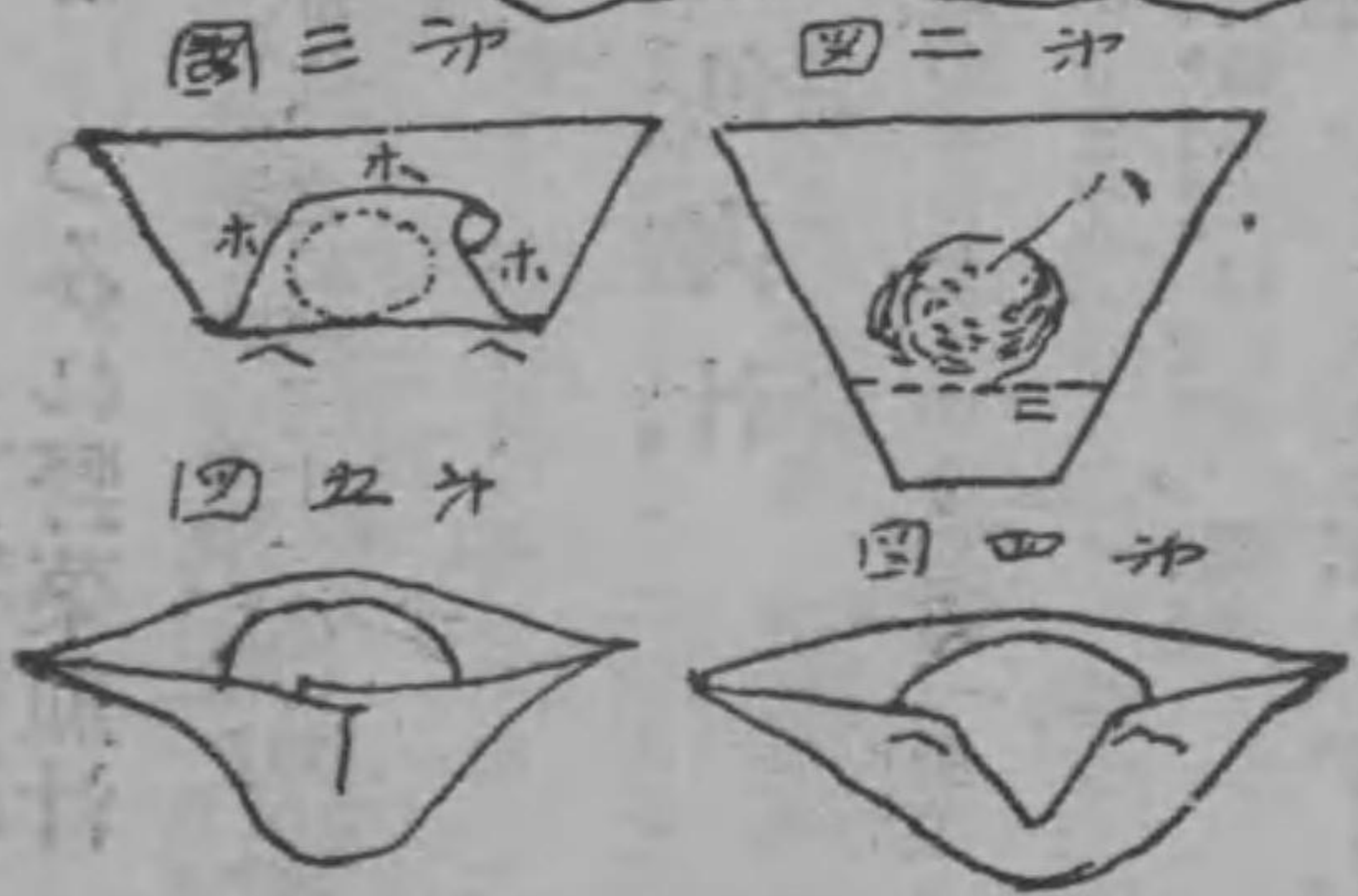
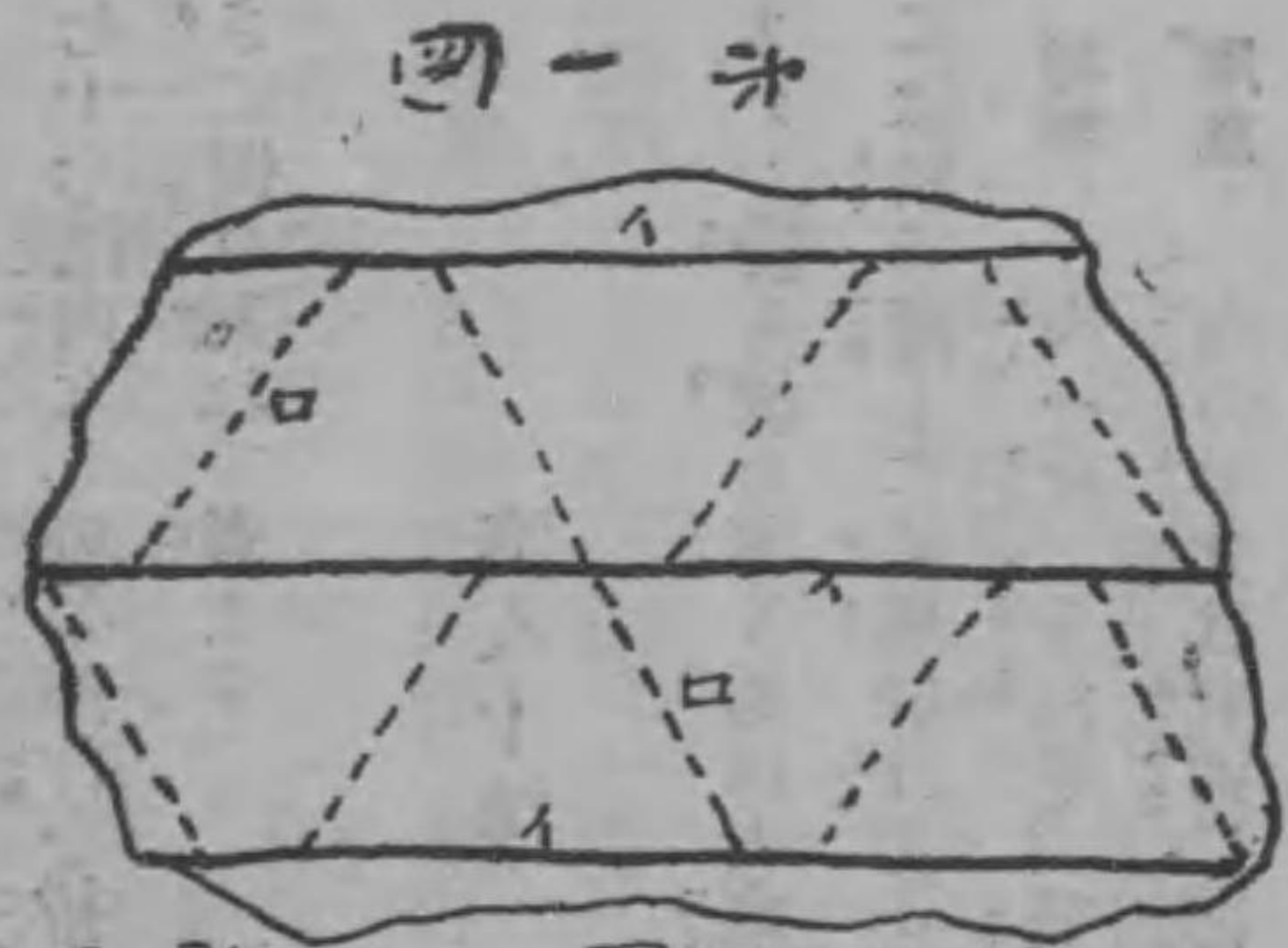
メリケン粉を練り薄く延ばし肉の叩いたものを包み、野菜と共に汁にしたもので、寒き時期などには特に適した美味い汁であります。

材料 肉一斤、干海老、蒺藜草又は白菜、鶏卵

用意 肉の半分は普通に薄く切り、半分は細かく切り且叩き微塵切の葱と生姜各茶匙一杯と玉子一個を混ぜ、醬油茶匙二杯、鹽茶匙半分を加へて能く混ぜ合せ、蒺藜草はざ

つと茹で一吋位に切り、白菜なれば、短冊に切り、一方にはメリケン粉大匙十杯程を湯で練り木鉢の中で能くこね合せ、好き加減の硬さとなし、板の上に粉を振り其

上に置き、麵棒にて五厘程に薄く延ばし、之を庖刀にて縦横一寸五分か二寸程の四角形に切り、此中央に右の混ぜ肉を能き程つゝ置き、斜めに折り其縁を指で押し付け三角形に包み、斯の如きものを澤山拵へ置き、干海老は刻み置く、右包肉の包み



方を上の如くすれば面白き形物が出来す、即ち第一圖の如く薄く延ばし、(イ)の黒線のやうに二寸幅位に長く切り、次に(ロ)の點線のやうに斜めに切つて第二圖の如き形となし、其中央に叩肉(ハ)の小塊を置き、(ニ)の點線より折り曲けて第三圖の如く肉を覆ひ、其縁(ホ)を指で押し付け、次に(ヘ)と(ヘ)の所を

両手の指で摘み、段々近づけて第四圖のやうになし、猶ほ近づけて終に第五圖の如く(ヘ)と(ヘ)を少し重ねて押し付けます。

拵へ方 鍋に大匙一杯のラードを熱し、微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を加へ、右の普通に切つた肉を入れ、次に干海老大匙一杯を入れて煎り、次に醬油と鹽少々を加へて暫く煎りたる後、酒と味醂を入れ、次にソツプ又は湯をたつぷり加へて汁となし、更に味を調へ、上に浮ぶ脂肪を掬ひ取り、右のメリケン粉で包んだ肉を入れ、能く煮えて浮き上る頃、蒟蒻草又は白菜を入れます。

第八十一法 臙肉の揚煮

臙肉 即すね肉を小さく切り、片栗粉と醬油で揚けたものと青豆、分葱と共に汁にしたもので、珍味の汁であります。

材料 臙肉(すね肉)一斤、青豆(罐詰)、分葱(又は葱)
用意 臙肉の表面の薄皮を去り、大きな肉は二つか三つに豎に割り、之を横に二三分位の

厚さに切り、片栗粉、大匙山盛三杯に醬油一勺位を入れ、水を加えてどろ／＼に解き、之におろし生姜を茶匙三分の一か半分位を加へ、右の肉を入れて能く掻混ぜ、胡麻の油を熱して、此肉を成たけ離して入れ、最初は掻混ぜずに揚げ、少し色附く頃より能く掻廻はし、若し互に附着して離れざるものあれば、其儘揚げて狐色になりたる頃、金網又は目簾に取上げ、冷へた後附着せるものは離します、分葱は斜めに四分位に切り置く。

拵へ方 鍋にソップ又は湯四合程を沸かし、鹽茶匙に山盛一杯、醬油二勺、味の素少々を加へてあつざりと味を附け、沸立つた時、右の揚肉を入れ、中火にて十分間煮たる後、青豆半罐と分葱を入れ、片栗粉茶匙二杯程を水解して注ぎ入れ、胡椒を少々振り入れ靜かに掻廻します。

第八十二法 焼肉筍椎茸煮

焼いた肉と筍、椎茸を煎り、汁にしたもので、筍の季節には最も美味き珍汁であります。

材料 ロース一斤、筍、椎茸、干海老、ソップ又は湯

用意

肉を五分角位に切り、醬油三勺程に卸し生姜の絞り汁を加へたものに浸し、金網にて焼き、筍は大き目に亂切に切り、椎茸は二つか四つにいてうに切り、干海老は刻み置く。

拵へ方 鍋に大匙二杯のラードを入れて熱し、微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を加へ、干海老茶匙二杯を入れ、次に筍、椎茸を入れ、筍に少し色の附くまで掻廻はしながら煎り、焼肉を入れ醬油と酒、味醂にて味を附け、次にソップ又は湯を材料の隠る、程加へ、上に浮ぶ脂肪や泡を掬ひ取りながら暫く煮たる後、片栗粉を水解して注ぎ入れ、靜かに掻廻はします。

第八十三法 大切野菜汁(しゆんかん)

骨附肋肉と大きく切つた野菜とを味よく煮たる清し汁で、飯の副食物に至極適當のものであります。

材料 骨附肋肉二斤(他の部の肉を厚く切つたものでもよろし)、大根、胡蘿蔔、牛蒡、蕪、揚豆腐

用意

骨附肋肉は第二十法の通りに切り、大根、胡蘿蔔、牛蒡は皮を剥き、一寸五分か二寸程の長さに切り、大根は幅八分、厚き五分程に豎に切り、胡蘿蔔、牛蒡は二つ割か四つ割にして、何れも面を取り(かどを切取ること)ざつと茹で、牛蒡を茹でる時は鹽を少々加へます、葱はざつと茹で、一寸五分程に切り、揚豆腐は横に三つに切り、其各片をはずし三角に二つに切り置く。

拵へ方

肉を沸湯に入れて五分間湯掻き、其湯は棄て、次に大鍋に多量の湯を入れ、荒切の葱一三本分と生姜十片位を加へ、肉を入れて十五分間程茹でた後、酒、味醂、醬油と少量の味の素を加へて味加減を爲し、荒切葱と生姜は取出し、大根、胡蘿蔔を入れ、大根に色の附きたる頃、牛蒡と揚豆腐を入れ、鍋をおろす前に葱を入れて暫く煮込みます。

第八十四法

挿肉キヤベツ鹽汁

挿肉を振り、キヤベツと鹽味に牛乳を加へてうま煮たる汁であります。

材料

ロース又は並肉、キヤベツ、玉葱、牛乳、ソツブ又は湯

用意

肉は第三十法の如く挿り、麵麩を水にひたし絞り加へ玉子を挿合せ、キヤベツは大きく短冊に切り、玉葱は豎二つに割り之を又豎に二三分に切り置く。

拵へ方

鍋にソツブ又は湯を沸かし、キヤベツと玉葱を入れ、鹽と味の素少々を加へて味を附け、牛乳を入れ、次に右の挿肉を能き程づゝに振りて入れ暫く煮込みます。

第八十五法

キヤベツ赤茄子白汁

肉と大切のキヤベツと赤茄子をバタと牛乳にて味よく煮た汁であります。

材料

肉一斤、キヤベツ、玉葱、赤茄子、鹽元、バタ、牛乳、メリケン粉

肉は普通に薄く切り、キヤベツは葉を離し、中央の厚き所も共に長さ二寸五分幅一寸位に切り、赤茄子は皮を剥き四つ割にし種を去り一分位の厚さに切り、鹽元は斜めに長く切りざつと茹で置く。

拵へ方

肉を沸湯に入れ二分間湯掻き、其湯は棄て、次に八合程の沸湯に荒切の葱一二本分と生姜四五片を加へ、鹽大匙一杯、味の素少々、玉葱二つ割半分を入れたるものに、肉を入れて

十分間程茹で、キヤベツを入れ其煮える間に、一方にはフライ鍋にバター茶匙二杯を溶かし、其熱した時、鍋を火から下し、メリケン粉大匙一杯半位を入れ、能く混ぜてから再び火にかけ、絶へず掻混ぜながら痛め、其稍色附きたる頃、熱したる牛乳一合を少しづつ、分け入れ、能く練り、次に右の煮汁を少々づつ、加へて延ばし、玉葱と荒切の葱と生姜を取除け赤茄子と鹽元を入れ、次に肉とキヤベツを入れ、胡椒少々を振り入れ、猶味加減を調へます。

第八十六法 解し肉白汁

ソップで茹でた肉を解し、バター、牛乳、玉子にて白汁を作り、野菜と共に煮たる最も好味の汁であります。

材料 ロース一斤、玉葱、鶏卵、上等バター、メリケン粉、牛乳、ソップ、松茸又は獨活、青豆(罐詰)

用意 松茸は鹽水に漬け、長さ一寸厚さ一分位に切り、獨活なれば斜めに一寸三分に切る。

拵へ方 肉は大塊の儘沸湯に入れて、五分間湯掻き其湯は棄て、次にたつぶりのソップに荒切葱二二本分と荒切生姜五六片とバター茶匙一杯、鹽大匙軽く一杯、玉葱半分を加へ、文火にかけて二三時間煮たる後、松茸が獨活を入れ猶ほ煮續け、一方にはフライ鍋にバター大匙山盛一杯を溶かし、其熱した時、鍋を火から卸し、メリケン粉大匙山盛三杯を入れ、充分能くこね混ぜたる後再び火にかけ、飯杓子にて絶へず掻混ぜながら十分間程練り、熱く沸したる牛乳一合を少量づつ、幾回にも加へながら能く練り、次に右の煮汁を熱き儘數回に加へ段々に延ばし、次に玉子一個の黄身の攪きたるを加へ、鹽氣足らざれば之をも加へて味加減を調へ、裏漉にかけ、次に右の茹肉を指で程能き大きさに解し、松茸又は獨活と共に入れ、青豆を一罐分程加へ、胡椒を少々振入れ靜かに掻廻します。

第八十七法 解し肉と海老青豆の餡掛汁

前法の如き解し肉と生海老と青豆とを美味く煮たる汁であります。

材料 ロース、車海老又は芝海老、青豆

用意

海老は皮を剥き、脊わたを抜き、一旦ざつと茹で車海老なれば斜めに二分位の厚さに切り、芝海老なれば二つか三つに切り置く。

拵へ方

肉は前法の通りソップで二三時間茹で、軟かくなつた時鹽と酒、味の素少々を如へ味を附け肉は指で能き程の大きに解し、海老と青豆を入れ暫く煮たる後、片栗粉を水解して流し込み、静かに掻廻はしどろ／＼の汁を拵へます。

第八十八法 清し汁冬瓜盛

肉とハム、野菜を煮て味よき汁を作り、冬瓜の中味を抜き取り、其中に盛り其儘煮したもので、大に興味ある珍料理であります。

材料

肉半斤、ハム四分の一、筍、椎茸、隠元、冬瓜、ソップ

用意

肉とハムは普通に薄く切り、筍、椎茸は細く短冊に切り、隠元は斜めに細長く切り、冬瓜は直径五六寸の形よきものを選び、能く洗ひ、皮のある儘莖のある方を徑三寸位圓く切取り、中味を取り出し、切縁は庖刀を以て山形に切込み内面に鹽を擦り付

け置き一旦ざつと茹で置く。

拵へ方

肉を沸湯に入れて二分間湯掻き、其湯は棄て、冬瓜の中に盛れる程のソップを鍋に入れ荒切葱二本分位と荒切生姜四五片を加へ、右の肉とハムを入れ煮立つた時酒三勺、味醂二勺、味の素少々を入れ、次に筍、椎茸を入れ、文火にかけ三十分間煮たる後味加減を調へ、隠元を入れ、荒切葱と生姜は取出し、右の

冬瓜に煮物を汁と共に入れ、前に切り取つた一端を蓋にし、蒸籠

に布巾を敷き其上に置き一時間半乃至二時間蒸し、其儘布巾と共に注意して井に移し、布巾は抜取ります、食べる時は大匙にて冬瓜の内面より其身をそぎ取り、煮物及汁と共に取るのであります。



第八十九法 軟か煮

肉を煮出汁に味を附けた汁にて軟かに煮たもので、簡便に出来る割には中々美味しいものであり

ます。

材料 ロース、三枚肉又は並肉二斤

拵へ方 肉を沸湯に入れ五六分間湯掻き、其湯は棄て、肉は長さ二寸、幅一寸、厚さ五分程の大切に切り置き、一方には御飯蒸に鯉節の煮出汁四合程を入れ、ざらめ白砂糖大匙二杯を加へ煮溶かし、之に酒一合を加へて沸立つた時肉を入れ、中底板にて肉を押へ、箸を能き程の長さになり切り中底板を浮き上らざるやうに支へ、蓋をして文火にかけ、二時間程煮たる後醬油四五勺を入れて猶ほ二時間程煮ます、其間上に浮ぶ脂肪は時々掬ひ取ります。

第九十法 甘露煮

皮附の三枚肉を一旦揚げたる後、煮出汁と酒、砂糖にて最も美味に且つ軟かく煮たもので、大切な料理であります。

材料 湯剥きしたる皮附三枚肉二斤

用意 肉は毛の残りあらば綺麗に抜取り皮面を一寸程に當て綺麗にす。

拵へ方 鍋に多量のラードを溶し、其適度に熱した時、右の肉塊を皮面を上にして静かに入れ、色附き固くなりたる時裏返して皮面を下にして鍋底に焦附かぬやう静かに動かしながら皮の白色となり固まる迄揚げ、次に之を沸湯に入れて五分間湯掻き其湯は棄て、次に沸湯に荒切葱三四本分と荒切生姜十片程を加へたものに入れて、蓋をせずに三十分間程茹で、取出し直ちに醬油に浸し其皮面を下にして置き、充分冷えたる後、長さ二寸厚さ八分位に綺麗に切り、熱湯にて二三度洗ひたる後御飯蒸に右肉を其皮面を上に向けて並よくならべ、其上に荒切葱と荒切生姜を前の半分程を置き、中底板にて軽く押さへ、箸二本を能き長さに切り、之にて中底板の浮き上らざるやうに支へ置き、一方には他の鍋に極上等の鯉節の赤身をたつぷりに拵へたる煮出汁四合を入れ、ざらめ白砂糖大匙三杯程を加へ、火にかけて煮溶かし、次に酒三合を加へ暫く煮たる後、醬油五勺を入れて（醬油だけ肉を二三時間煮たる後入る、もよろし）沸立て、之を右の御飯蒸に中底板の上にてたつぷり注ぎ入れ、蓋をかぶせ、一旦煮立つた時火を文火となし、時々浮び上る脂肪を掬ひ取り、四五時間か六時間程煮て其儘冷やし、更に冷室か又は土の上にて一夜程置き充分冷やし、汁面に凝固せる脂肪を能く掬ひ取り、食する時は注意して文火

にて静かに温めます、又冷へたまゝで食するも結構であります。

第九十一法 ソップ軟か煮

皮附三枚肉を焼き筍、椎茸とソップにて軟かく煮たもので特に美味き大切な料理であります。

材料 湯剥きしたる皮附三枚肉二斤、筍、椎茸、ソップ

用意 肉の皮面を綺麗にし、筍は四つ割位にし、二分位の厚さに切り、椎茸は斜に二つに切る。

拵へ方 肉を金網に載せ、ほうろくをかぶせて表面特に皮面に少し色附くまで焼き、次に沸湯に入れ五分間湯掻き、其湯は棄て、次に荒切の葱三四本分と荒切の生姜十片程を加へたる沸湯に入れ蓋をせずに三十分間茹で、其湯も棄て、肉は一旦冷やして長さ二寸、厚さ五六分に切り次にソップ八九合に荒切の葱と生姜を前の半分程加へたるものに入れて沸立て、醤油五勺、酒三勺、味噌二勺、鹽茶匙一杯、味の素少々を入れて味を附け、椎茸、筍を入れ、火を文火にして時々上に浮ぶ脂肪を掬ひ取りながら四五時間煮込み、充分軟かくなりたる頃、片栗粉茶匙二

杯を水解して注ぎ入れます。

第九十二法 大切軟か煮

皮附三枚肉を大切の儘ソップにて軟かく美味く煮たもので、其儘大井に盛つて出し、各々に分けて取るのであります、其材料及拵へ方は前法と同様であります、筍、椎茸はあつてもなくてもよろしいのであります。

第九十三法 肢の全煮

湯剥きしたる前肢又は後肢を其儘ソップにて味よく軟かく煮たもので、此儘大井に盛りて出し、各々に取り分けるのであります。

材料 湯剥したる皮附の前肢又は後肢（前肢なれば上膊部を切り、後肢なれば脛部より切る、成るべくは前肢の方が形よくて煮るに便利であります）玉葱、ソップ
用意 皮や指の間や其近邊を成だけ綺麗にし、蹄は熱湯に入れ置き又は火に焼いて離し、

上部の切り面も薄く肉を削ぎ取ります。

拵へ方 皮面及指の所を焔に當て、次に鍋に多量のラードを熱し之に入れて全面を固く成る迄揚げ、次に沸湯に入れて五分間湯掻き、次に荒切葱五六本分と荒切生姜十四五片を加へたる熱湯に入れ、火にかけ、鍋底に焦け着かぬやう注意して一時間程茹で、其湯を棄て、熱湯にて洗ひ、鍋も洗ひ、次に材料の充分隠る、程のソツプを入れ、荒切葱と荒切生姜を前の半分量加へ玉葱一個を其儘入れ、火にかけ沸立つた時、醤油、酒、味噌及味の素少々にて美味しく味を付け、火を文火となし、上に浮ぶ脂肪を時々掬ひ取りながら五六時間煮て充分軟かくなつた時、片栗粉を水解して注ぎ入れ、胡椒を少し振り入れます。

第六類 揚物

第九十四法 軽る揚

肉を天麩羅のやうに衣をつけラードであけたもので、軽くて美味しく惣菜には最も適したもので

あります。

材料 軟かい脊ロース一斤、鶏卵、メリケン粉

用意

肉は豎に七八分角に切り之を横に二分程の厚さに切り、メリケン粉大匙五杯を玉子二個にて解き、微塵切の葱と生姜各茶匙半分、酒を大匙二杯、鹽茶匙に軽く半分を入れ、少々水を加へながら能く掻混ぜ、普通の天麩羅の衣ぐらゐにどろくと成し其中に右の肉を入れ衣の能くつくやうに混ぜ置く。

拵へ方 鍋に多量のラードを溶かし其適度に熱した時を見計ひ右の肉を一片づ、離して入れ、靜かに掻廻はしながら表面が少し色付き、肉が漸く煮へるまで揚げ、金網に取上げて油を切り、皿に盛り、少し胡椒を振かけます、小皿に醬油を添へます。

第九十五法 慈姑揚

前法の衣に慈姑を卸して混ぜ、肉を揚げたもので好風味でうまいものであります。

材料 軟かきロース、玉子、メリケン粉、慈姑

用意

前法と同様なれども、慈姑を皮を剥き、金卸器にて卸しメリケン粉を幾分減し、代に之を混ぜる。

拵へ方

前法に同じ。

第九十六法 葛揚

肉を片栗粉と醬油を衣として胡麻の油で揚げたもので、かうばしくてうまいものであります。

材料

ロース、並肉又は臍肉

用意

肉は幅四五分にて厚さ二分程に切り、片栗粉を醬油でどろ／＼に解き、卸し生姜の絞り汁を加へ、肉を混ぜ置く。

拵へ方

鍋に胡麻の油を熱し右の肉をなるたけ附着せぬやうに褐色を呈する迄揚げます。

第九十七法 搔揚

肉を細く切り、野菜と共に衣をつけ、胡麻の油で揚げたものであります。

材料

肉一斤、胡蘿蔔、隠元、鶏卵、メリケン粉

用意

肉は三四分角に切り、胡蘿蔔は小さく薄く、隠元は斜めに四五分に切り、メリケン粉大匙五杯を玉子三個で解き、鹽茶匙に軽く半分、微塵切の葱と生姜各茶匙半分、酒大匙二杯、水少々を加へ、天麩羅の衣のやうにどろ／＼に解き、右の肉と野菜を入れ掻混ぜ置く。

拵へ方

鍋に胡麻の油を熱し右の材料を杓子にて一掬づゝ入れて揚げます。

第九十八法 球揚

肉を脂肪と共に刻み、味を附け固く振り、ラードで揚げたもので、屑肉にても出来、割合に餘程美味いものであります、醬油か酢をつけて食べます。

材料

三枚肉又は其他肉と脂肪と混じたる所一斤

用意

肉と脂肪と一緒に細かく切り且庖刀の刃で程能く叩き、之に微塵切の葱と生姜各茶匙山盛一杯と、醬油茶匙二杯及片栗粉茶匙山盛二杯を極少量の水にて濃く解きたる

ものどを加へ、手で能く混ぜ合せ、梅實位の塊に振り軽く丸め置く(團子のやうに表面を滑かに丸めては却て揚り工合がよくありません)

拵へ方 鍋にラードをたっぷり熱し、右の肉を入れ、絶へず箸にて掻廻しながら揚げ、球が浮上つて褐色になつた頃、金網に取上げ、油を切りまします。

第九十九法 球揚の餡掛

第九十八法の球揚を更にソップでうまく煮て、餡をかけたものでなく、美味いものであります。

拵へ方 少量のソップ、煮出汁(又は湯)を沸立て、醤油、酒、味の素にてうまく味を附け、之に前法にて出来上つた球揚を入れ、熱した頃青豆を少々加へ片栗粉を水解して少しづつ、入れ静かに掻混ぜまします。

第一百法 叩き揚

肉を叩き麵粉をつけて揚けたもので、惣菜に適當なるものであります、之も屑肉にても出来まします。

拵へ方 肉を細く切り且叩き、微塵切の葱と生姜及鹽を加へ、玉葱をたっぷり刻み入れ、片栗粉とメリケン粉を適宜加へて梅實位の團子に丸め、麵粉に轉かし、ラードで揚げまします。

第一百一法 肋骨醬油揚

骨附肋肉を醬油に浸し置き、胡麻の油で揚げたもので、大に好味のものであります。

材料 骨附肋肉二斤

用意 肉は第二十法のやうにして切り、醬油五勺に微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を加へたるものに浸し、時々掻混ぜ、二時間位醬油をしみ込ませ置く。

拵へ方 鍋に多量の胡麻の油を熱し、右の肉を入れ、静かに掻廻しながら揚げ、肉が縮みて骨の端が突出るやうになつて、肉が褐色に色附いた頃、金網に取上げ、少し振り動かして油を切ります。

第二百二法 肋骨の餡掛

前法にて出来たる肋骨醬油揚を煮て餡をかけたものであります。
拵へ方 鍋に少量のソツブ又は湯を沸し、醬油、酒、味の素にて味を附け、前法にて出来た肋骨醬油揚を入れ暫く煮たる後、片栗粉を水解して注ぎ入れます。

第二百三法 肋骨の照揚

第一百一法の如き肋骨醬油揚に砂糖を加へ甘くしたもので、照があり中々うまいものであります。
拵へ方 第一百一法の通りにして胡麻の油で揚げ、未だ充分揚らざる内に砂糖大匙二杯を其油の中に入れて掻廻はします、砂糖は皆肉にからみ附いて油の中には残りませぬ、肉が褐色になつた頃、金網に取上げ、油を切り、冷ゆれば肉に照が出ます。

第二百四法 茄子の挟み揚

叩き肉に味を附け、茄子を輪切にして、其間に肉を挟み、衣をつけてラード又は胡麻の油で揚げたものであります。

材料 肉半斤、茄子、メリケン粉、鶏卵

用意

肉は細かく切り且叩き、微塵切の葱と生姜を茶匙半分づつ、醬油を茶匙一杯、鹽少々を加へ、玉子一個を攪き混ぜ置き、茄子は一分位の厚さに輪切にして水に入れ置く、一方にはメリケン粉大匙に軽く三杯を水で解き、鹽少々を加へ（玉子を加ふれば一層よろし）どろどろの衣を作る。

拵へ方 茄子を水から取上げれば、一面は少し凹になりますから先づ水を拭き取り、一枚の茄子の凹面に右の肉を能き程に詰め、他の茄子の凹面にて押さへ、斯様なものを多数拵へ、鍋にラード又は胡麻の油を熱し、右のものを一つづつ衣に入れ、充分衣を着けて揚げます。

第二百五法 肉なし茄子揚

茄子をラードで揚げた、けのもので、中々好味のものであります。

拵へ方 茄子を二三分の厚さに輪切にして水に入れあくを出したる後、取上げて能く拭き、其儘ラードで揚げ、温き内に醬油を付け又芥子醬油でたべます。

第百六法 肉なし蒟蒻揚

蒟蒻を幅廣く一分程の厚さに切り、ラードで揚げ、熱き内に芥子醬油で食べます、中々うまいものであります。

第百七法 味附蒸揚

肉を大塊の儘醬油に浸し置きたる後、一旦蒸して其面に片栗粉と醬油を着け、胡麻の油で揚げたもので、體裁もよく好風味のものであります。

材料 ロース又は三枚肉一斤

用意 肉は大塊の儘醬油三勺に微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を混ぜたるものに浸し、時々裏返し、三四時間漬け置く。

拵へ方 肉を御飯蒸にて三四十分間蒸し、箆に取上げ水氣を切り、次に醬油に片栗粉をどろどろに混ぜたもの、中に轉がし之を全面に塗附け、鍋に胡麻の油を熱し、右の肉を入れて靜かに轉がしながら揚げます、表面が熱き内は赤白き色なれども冷へる時は暗褐色となり光澤を呈します、此時横に一分位の厚さに切ります。

第百八法 揚蒲鉾

搗肉に麻の實や木耳を入れ、團子に丸めて胡麻の油で揚げたものであります。

材料 ロース半斤、麻の實、木耳

用意 肉は第三十法の通り搗肉にし、木耳は細き絲に刻む

拵へ方 搗肉に玉子一個の白身を搗混ぜ、鹽茶匙半分、砂糖茶匙二杯、醬油茶匙一杯を加へて能く搗混ぜ、麻の實と木耳を少々づゝ入れ、鳩の卵位の大きさの團子に丸め、胡麻の油にて表面が褐色になるまで揚げます。

第九百九法 五目團子揚

肉を野菜と共に馬鈴薯で固め、コロッケの様にして揚げたものでなか／＼うまいものであります。

材料

肉半斤、筍、椎茸、隠元、鶏卵、メリケン粉、麵粉、干海老、上等バター

用意

肉、椎茸、筍、隠元は細き線に切り、馬鈴薯は皮を剥き細く切り、干海老は刻み置く。

拵へ方

鍋にバター茶匙二杯を溶かし、微塵切の葱と生姜各茶匙半分を加へ、肉を入れ、次に干海老茶匙二杯を入れて煎り、筍、椎茸を入れて掻混ぜ、鹽を加へ、次に隠元を入れ、胡椒を少し加へ、片栗粉を水解して入れて煮て置き、一方には馬鈴薯を一旦さつと茹で其湯をこぼし、牛乳を入れ、文火にて茹でたるを裏漉しにかけ、其熱き内に右の煮物と混ぜて梅實大の團子に丸め、メリケン粉に轉がし、攪きたる玉子に浸し、麵粉を着けて、熱したラードに入れ其中まで漸く温まる位一寸揚げます。

第一百十法 五目麵卷

肉と野菜の煮たものをメリケン粉の皮で捲いてラードで揚げたものであります。

材料

肉、筍、椎茸又松茸、隠元、メリケン粉、干海老

用意

肉、筍、椎茸は細く線に切り、メリケン粉は湯にて少し軟かく解き、玉子焼鍋にラードをひき杓子にて注ぎ入れ薄き皮を拵へ、斯様なものを幾枚も拵へ置き、干海老は刻み置く。

拵へ方

鍋に少量のラードを熱し微塵切の葱と生姜を少々づゝ加へ、肉を入れ、干海老を入れて煎り、次に筍、椎茸、隠元を入れ掻混ぜながら煎り、醬油、酒、味醂にて味を附け、片栗粉を水解して注ぎ入れ置き、メリケン粉の皮を布巾の上に置き其一方に右の煮物を細長く延ばし、其方より皮にて煮物を捲き、縁にメリケン粉のこく水解したものを塗りて能く押付け、鍋にラードを熱し之に入れて揚げ、冷へた後其端を切取り四つ位に切りませす。

第百十一法 五目玉子卷

前法と同様なる煎物を玉子焼で捲き胡麻の油で揚げたものであります。

材料 肉、筍、椎茸又は松茸、鰹元、鶏卵、干海老

用意 肉と野菜と干海老は前法に同じ、玉子は薄き玉子焼数枚拵へる。

拵へ方 肉と野菜は前法の通り煮て置き、玉子焼を布巾の上に擴げ、其一方に煮物を長く延ばし、玉子焼にて捲き、片栗粉を醬油でどろどろに解きたる物に轉がし、鏝に胡麻の油を熱し之に入れて少々色附く迄揚げ、冷へたる後、其端を切り取り三つか四つ程に切ります。

第百十二法 湯葉卷

叩き肉に味を附け、湯葉で捲き、胡麻の油で揚げたものであります。

材料 ロース又は並肉半斤、湯葉

用意 肉は細かく切り且叩き、微塵切の葱と生姜を茶匙に軽く一杯づつを加へ 醬油茶匙

一杯、鹽茶匙半分、胡椒少々にて味を附け、片栗粉茶匙山盛一杯を濃く水解して混ぜ置き、湯葉一枚を水に浸し置く。

拵へ方 湯葉を板の上に布巾を敷き其上に叮嚀に擴げ、其一方に右の肉を一錢銅貨位の大さに長く延ばし、湯葉にて捲き、鍋に胡麻の油を熱し、之にて揚げ、冷へたる後五六分位づつに切ります。

第百十三法 包み揚

肉と野菜をバター、牛乳にて煮たるものを、メリケン粉の皮で包み、麵粉粉をつけ、ラードで揚げたものであります。

材料 肉、松茸又は椎茸、上等バター、牛乳、メリケン粉、鶏卵

用意 肉と野菜は細かき賽の目に切り、メリケン粉は玉子で解き、牛乳少々を加へ、どろどろとなし、フライ鍋にラードを少量溶かし、杓子にて其中に流し込み薄き皮を拵へ、斯の如きものを幾枚も拵へ置く。

拵へ方 鍋に少量のラードを溶し、微塵切の葱と生姜少々、を加へ、肉を入れて煎り、次に野菜を入れて掻混ぜながら煎り、鹽、胡椒にて味を附け、一方には、フライ鍋にバター少量を溶かし、メリケン粉を入れて能く混ぜ暫く煉りたる後、熱き牛乳を少々、幾度にも加へ、どろどろとなし、右の煎り物を入れ暫く煮たる後、右メリケン粉の皮を擴け其中央に能き程づ、置き、四方より綺麗に包み、玉子の攪きたるものに浸して麵粉に轉かし、鍋に多量のラードを熱し、之にて揚げます。

第百十四法 肢の全揚

第九十三法の如く煮たる肢をラードで揚げたもので大皿に盛りて出し、各自取り分けるものであります。

拵へ方 第九十三法の通りにして肢を煮るのでありますが、只其ソップで煮る時間を二時間位にて止め、肉を取上げ、片栗粉を醬油でどろどろに解きたるものを全面に塗り、鍋に多量のラードを熱し之にて揚げます。

第七類 蒸物

第百十五法 黄金團子

猪肉に味を附け團子に丸め玉子の黄身を裏漉にかけ表面につけて蒸したもので綺麗であつさりした味のものであります。

材料 ロース一斤、鶏卵
用意 肉は第三十法の如く搗り、鶏卵三個を茹で、其白身は細かく賽の目に切り、黄身は裏漉にかけ置く。

拵へ方 猪肉に鶏卵二三個の白身を搗混ぜ（黄身も共に入れてもよろし）、鹽茶匙一杯、醬油茶匙二杯、賽切味醂茶匙四勺、砂糖茶匙二杯を加へて充分に搗ぬき、右の賽の目に切つた白身を入れて能く混ぜ、梅實大の團子に丸め、裏漉した黄身に轉がしなるだけ能く着け、蒸籠か御飯蒸に入れ二十分間程蒸します。

第一百十六法 山吹蒸

前法の如く挿肉に白身を挿混ぜ、賽の目に切つた玉子の白身を混ぜ、二錢銅貨程の大きに長く延ばし、裏漉した黄身に轉し、殊に上面に能く着けて蒸籠又は御飯蒸に入れ二十分間蒸し、冷えた後一分位の厚さに切つたもので、中々綺麗なものであります。

第一百十七法 木耳蒲鉾

木耳を刻み煮つけたるを心に入れた挿肉の蒲鉾であります。

材料 ロース半斤、鶏卵、木耳

用意

肉は第三十法の如く挿り、木耳は湯に浸し、能く洗ひ、細かく絲に切り、一旦茹で、鰹節の煮出汁、醤油、酒、砂糖にて味を附け置く。

挿へ方 挿肉に玉子一個の白身を挿混ぜ、竹の皮を五六寸の長さに切り、水に浸して擴げ、其上に挿肉を細長く延ばし、其中央に箸にて深き溝を作り其中に木耳を程能く詰め、肉を兩方か



挿肉に味を附け、玉子焼にて渦に捲いたもので、味もよく見ばえも綺麗なものであります。

第一百十八法 玉子卷

ら合せて溝を閉ぎ、篋又はナイフにて表面を滑らかにし、竹の皮にて捲き、絲で括り、斯の如きものを數個捲へ蒸籠又は御飯蒸にて十五分乃至二十分間蒸し、竹の皮を剥き、前の木耳を煮たる汁を少し作り増し、之にて一寸煮附け、冷へたる後、一本を四つ程に切ります、又別法は挿肉の内に鹽、煮切味、砂糖で味を附け置き、蒸した後は其儘切ります。

材料 ロース一斤、鶏卵

用意

肉は第三十法の如く挿り、玉子二三個の白身を挿混ぜ、鹽茶匙一杯、煮切味、砂糖茶匙二杯、醤油少々を加へて充分挿り置き、一方には玉子三個と右の玉子の黄身を能く攪き鹽、酒、砂糖にて味を附け、此内少々他器に取分け置き、残りにて薄き餘り固くなき玉子焼を四枚捲へ置く。



拵へ方 玉子焼二枚を少し其縁を重ねて並べ、表面に攪き玉子を少々塗り、其上に挿肉を平らに延ばし（玉子焼の一端には一寸程挿肉を置かずに残し置く）、一方より靜かに捲き初めてだんぐりに渦に捲き、布巾にて包み、蒸籠か御飯蒸にて三十分間位蒸し、冷えたる後三分位の厚さに切ります、之を小さく作りたるものは吸物の種にして玉子巻吸物に拵へます。

第一百九法 牛蒡蒸

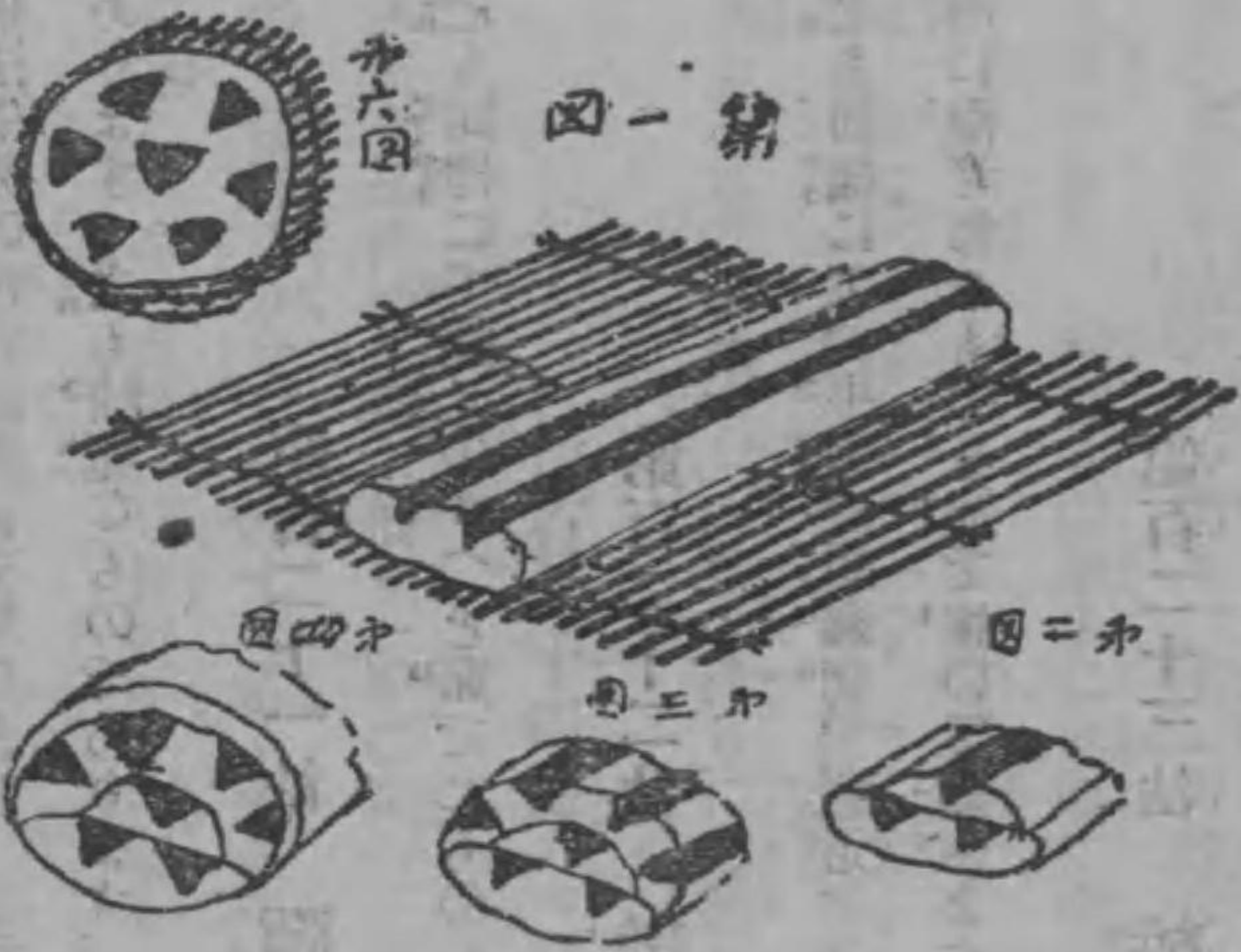
風味のものであります。

材料 ロース半斤、牛蒡、鶏卵

用意 肉は第三十法の如く搗り、玉子一個の白身を搗混ぜ、鹽茶匙半杯、醬油少々、砂糖茶匙一杯を加へて能く搗混ぜ、牛蒡は皮を剥き五六寸の長さに切り、豎に二三分大

牛蒡を小さく割り煮附けたもの數本を挿肉にて固めて蒸したもので、好

第一圖



の三角形に割り之を七八本作り、煮出し汁に醬油、酒、味醂、砂糖を加へて甘辛く味を附けたものにて、軟かくならぬ程に煮附け置く、又挿肉の味附けには此煮汁を用ひてもよろし。

拵へ方 簾を水に浸し板の上に擴げ、其上に右の挿肉の四分の一程を長く延ばし、牛蒡を二本並べて押付け、他の一部を其上に叮嚀に延ばし、前の二本の間に一本を置き、其上に又少し挿肉をかぶせ、次に牛蒡四本を並べて押付け、其上に残りの挿肉を延ばし、面をならし、一方より簾で捲き、

絲で括り、蒸籠又は御飯蒸にて三十分間蒸し、取出して直ちに簾を剥ぎ、次に胡麻の油を熱し之に入れ表面が淡褐色に色附くまで一寸揚げ、冷へたる後二分位の厚さに切ります。

第二百十法 胡蘿蔔蒸

前法牛蒡の代に胡蘿蔔を用ひます、其胡蘿蔔はほんの一寸煮るか又は生の儘でもよろしいのであります、之も綺麗なものであります。

第二百十一法 隠元蒸

之も同様にて隠元のざつと茹でたものを程能く切りて捲き込むもので之も中々綺麗であります。

第二百十二法 散し蒸

之も同様にて、牛蒡、胡蘿蔔、隠元、生姜を細かく賽の目に切り、一旦ざつと茹でたものを挿肉に混ぜたるものを簾で捲いて拵へます、切口が綺麗で味もよいものであります。

第二百十三法 椎茸はんべん餡掛

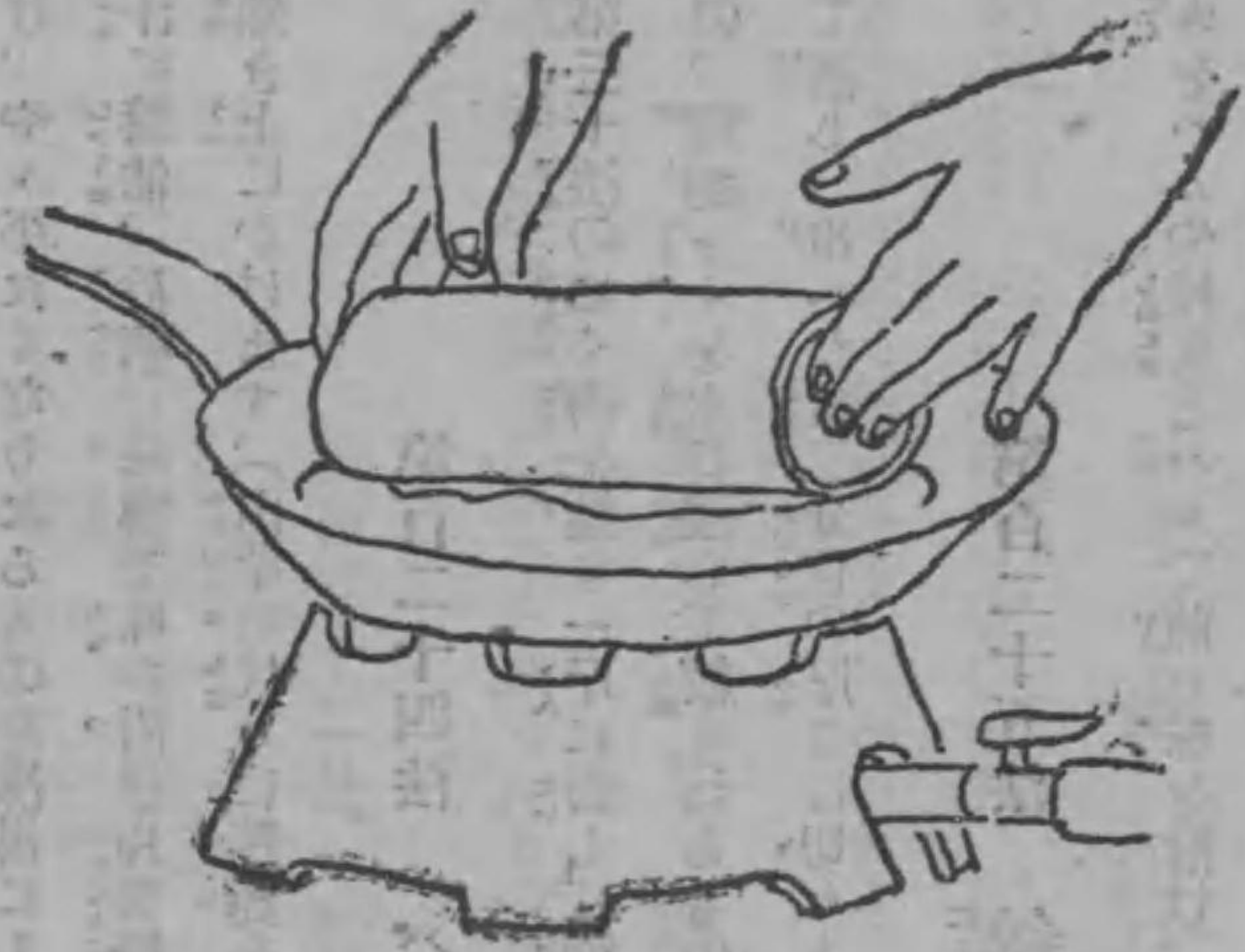
肉を第三十法の如く搗り、玉子の白身と山芋の卸したるを搗混せ、鹽、砂糖、煮切味噌少々にて味を附け、梅實大の團子に丸め、椎茸の小さきものを洗ひ、水氣を拭き取り、其團子に押着け、や、平たくなりたるものを沸湯に入れて茹で、皿に盛り、一方にはソップ又は輕節の煮出しに醬油、砂糖、味噌で味を附け片栗粉を水解して加へ、どろくの餡を作り、右はんべんの熱き上にかけます、(山芋の代りに麵麩を水に浸し布巾に包み、絞つたものを加へるもよろし)

第二百二十四法 バタ蒸

第三十法の如く肉を搗り一斤に對して鶏卵二個と玉葱の細く刻みたるもの、バタの溶かしたものの、麵麩少々を水に浸して絞つたものを能く搗混せ鹽、砂糖、胡椒にて味を附け、簾で捲いて蒸し、冷へた後二分位の厚さに切ります、軟かて一種好風味のものであります。

第二百五法 錦蒸

肉をいムや椎茸とバタで煎り味を附け、搗肉で固めて蒸し表面に玉子を焼付けたもので美麗で



上品な味のよいものであります。

材料 ロース一斤半、ハム、上等バタ、玉葱、
椎茸、鶏卵

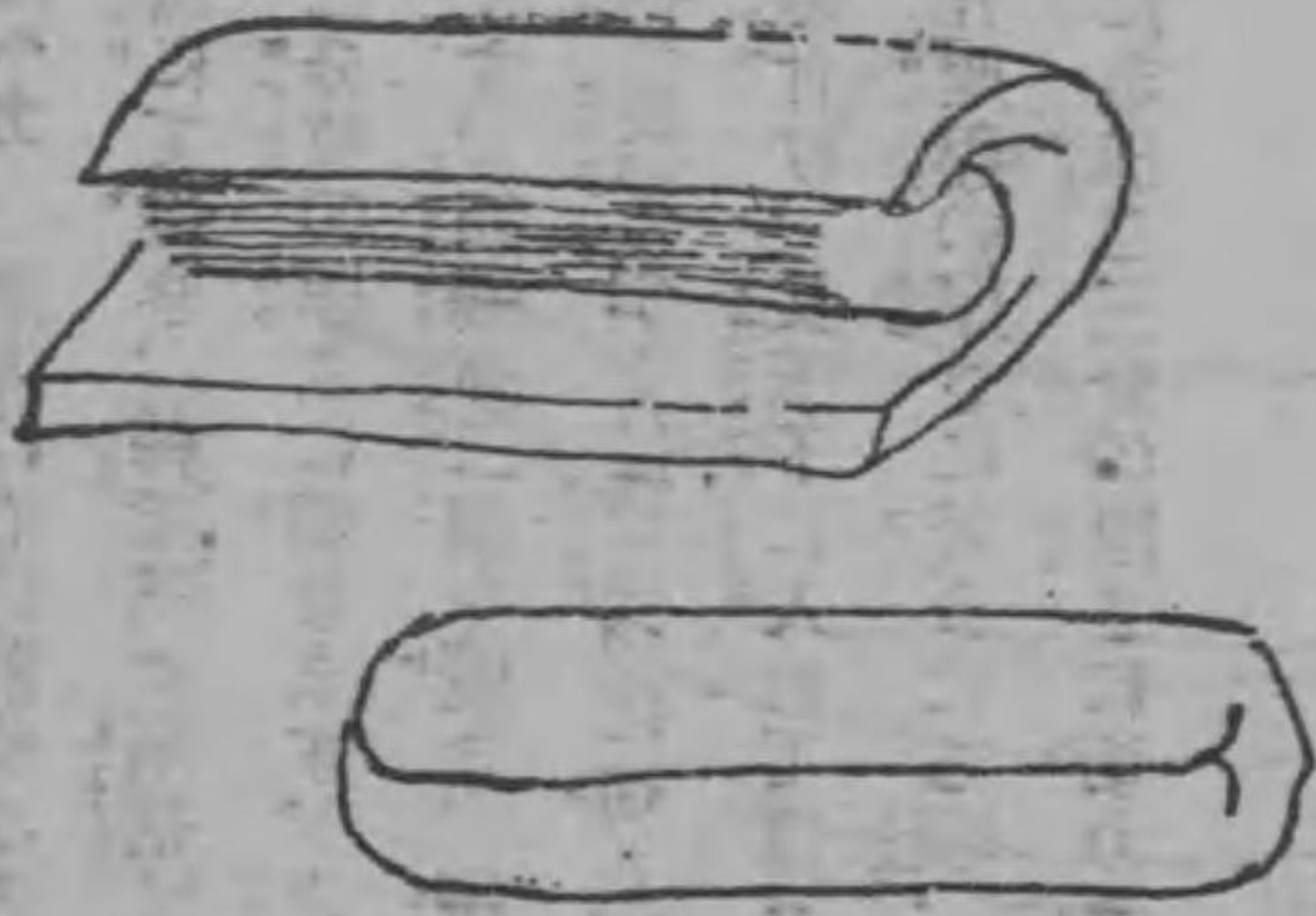
用意

肉半斤を三分角程の賽の目に切り、ハムは二分角位に切り、椎茸は短冊に切り、玉葱は細かく切り、鍋にバタ茶匙二杯を熱し、微塵切の葱と生姜各茶匙半分を加へ、右の肉を入れて煎り、次に玉葱と椎茸を入れ、次にハムを入れて能く煎り、鹽と胡椒にて味を附け置き、一方には一斤の肉を第三十法の如く播り麵麩を少々水に浸し能く絞って播混ぜ、玉子一個を加へて播混ぜ、鹽茶匙一杯、砂糖茶匙半分、胡椒少々にて味を附け置く。

拵へ方 播肉に右の煎物を入れて能く混ぜ、鹽を水に浸して擴け其上に大きな棒状に延ばし、簾にて捲き、絲で三ヶ所括く蒸籠に入れ三十分間程蒸し、取出して直ちに簾を剥ぎ、冷えた後二分位の厚さに切ります、之を料理的に一層綺麗にするには、切らざる前に鶏卵の衣を焼着けます、即鶏卵二個を攪き、鹽少々を加へ、フライ鍋にバタ少量を溶かし、文火にかけ、右の蒸物(長が過ぐれば二つに切る)を玉子に轉がし、バタにてちりちりと靜かに轉がしながら表面に焼付け、又玉子に入れてはバタ鍋にてちりちりと焼付け、幾回も繰返して、肉の周圍に玉子が五厘程の厚さに着きたる頃、鍋を火から卸し其中を靜かに轉して面を平らにし、取出して冷えたる後二三分の厚さに切ります、洵に綺麗であります。

第二百二十六法 錦蒸厚皮卷

之は前法で出來た錦蒸を玉子の衣の代りにメリケン粉とバタ、牛乳、玉子にて練り合せたる厚皮で捲き、テンビで焼き、肉と皮の隙間にチエリーを詰めたもので、最も美麗で上品で好風味のものであります。



材料 前法で出来た錦蒸、メリケン粉、ベーキン

グ、パウダー、鶏卵、牛乳、食用ヂエラチ

ン、ソツブ

用意 木鉢にメリケン粉大匙十杯、ベーキング、

パウダー茶匙四分の一位、砂糖茶匙半分、鹽茶匙半

分を入れて混ぜ、次にバター茶匙二杯を溶かして入れ、

玉子一個と外に黄身ばかり一個分を入れ、次に牛乳

を少々づ、だんぐに於て能く練り合せ、しんこ

位の固さとなし置き、又一方には食用ヂエラチ二

枚か三枚をよく洗ひ鍋に入れ、八勺程のソツブ(又

は湯)にて煮溶かし、醬油、胡椒、味の素にて味を

つけヂエリーを拵へ置く。

拵へ方 右メリケン粉の合せ物を板の上に置き麵棒にてだんだ

んと一分位の厚さに延ばし皮を作り、此上に錦蒸を置き(錦蒸の熱き内に置けば一層よろし)

皮の縁を能き程に切り、錦蒸の全面を隙間のないやうに叮嚀に包み、皮の合せ目は能く押付け、

之をテンパンにバラフキン紙を敷いて其上に置き、テンビに入れて二十分間程焼きます、火が

強過ぎるか、餘り長く焼き過ぎれば皮が破れることがありますから時々蓋を明けて見ます、皮

が焼けましたら取出し直ちに中央から眞二つに切り、其切口を上に向けてコーヒ茶碗か又は斯

様な物の中に立て、置きます、之が冷へるに随ひ肉と皮との間に隙が出来ますから此隙間には

右のヂエリーを温めて匙で流し込みます、冷へて固まりたる時、横に並べ、同じヂエリーを温

めて筆にて全面に數回塗り艶をつけ置き、充分冷へた後二分か三分の厚さに、叮嚀に肉と皮と

離れざるやうに輪切に切ります。

第二百二十七法 松皮焼

搦肉に味を附け表面に罌粟を振り一旦蒸した後、照をつけテンビに入れて焼いたもので、皿盛

材料 ロース一斤、鶏卵、罌粟

用意 肉は第三十法の如く搗り、一方には味噌四勺を煮切り砂糖、醤油各茶匙四杯、鹽茶匙に軽く一杯を沸立て味汁を拵へ置く。

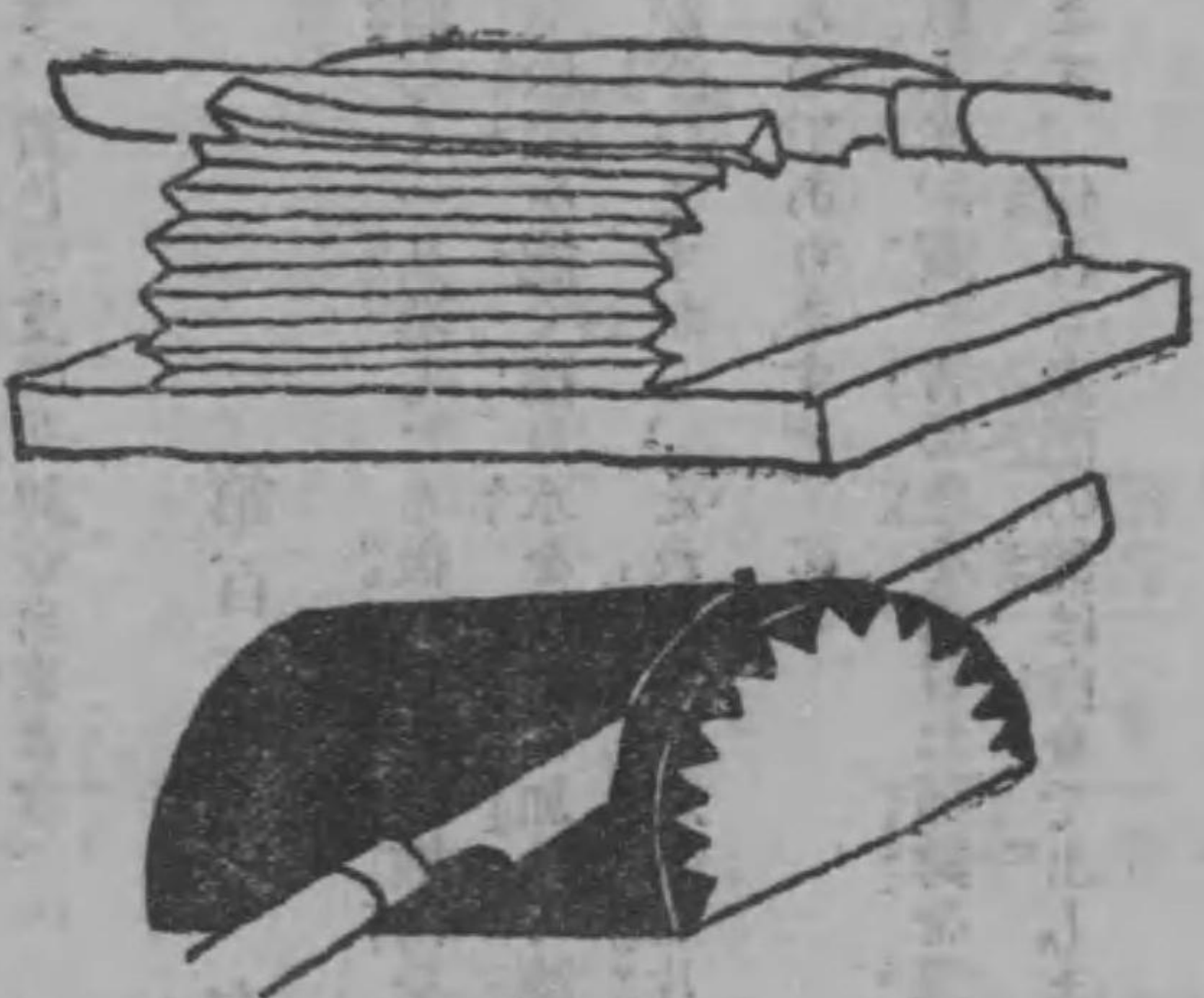
拵へ方 搗肉に鶏卵二三個を搗混ぜ、右の味汁を加へて能く搗り、之をブリキの箱かアルミの辨當箱の如きものに八分程の厚さに詰め其面を平らにならし、罌粟を振りかけ、蒸籠にて三十分位蒸し、表面に右の味汁をたつぷり塗りテンプに入れ、表面の少し焦げる位まで焼いて取出し、冷へたる後長さ一寸五分位厚さ二三分程に切ります。

第二百二十八法 日の出蒲鉾

搗肉に味を附け、普通の蒲鉾のやうに板に掛けて蒸し、面に日の出形の紅線を着けたもので口取に適當のものであります。

材料 ロース一斤半、食用紅、鶏卵

用意 肉を第三十法の如く搗り、裏漉にかけ置く。



拵へ方 搗肉に鶏卵四個の白身を搗混ぜ、鹽茶匙一杯

半、砂糖大匙一杯、煮切味噌四勺を加へ搗混ぜ、其幾分を取分け置き、残りの總てを普通蒲鉾の様に板に形ちよく積み上げ、蒸籠又は御飯蒸にて一時間位蒸し、取出して冷やし、其表面に庖刀を以て深き三角形の縦溝を並能く數條作り、前に取分け置きたる搗肉に食用紅を濃く搗混ぜ、明礬を少々入れ、之を右の溝に埋め、且表面にも塗り付け終りに少しく水を庖刀につけて面を滑らかなにし、再び二十分間程蒸し、取出して玉子の白身を面に塗り艶を出し、冷へたる後二三分の厚さに切ります、略法は一旦蒸したる後直ちに面に紅き搗肉を叮嚀に塗り着けて蒸します、又はフライ鍋に食用紅と明礬少々を水解したるを火にかけ此中に入れて焼付けます。

第二百二十九法 黄色蒲鉾

前法の如く一旦蒸したる後、取分け置ける蒲肉に玉子の黄身を搗混ぜたものを塗り再び蒸します、黄色の皮の蒲鉾が出来ます。

第三百十法 春山蒲鉾

同じく一旦蒸したる後、青色の蒲肉を塗着けて更に蒸します、青色蒲肉を拵へるには蒨草が小松菜を能く搗り水を多量に加へて漉し、其漉したる汁を沸立てる時は汁の表面に青色のものが浮びますから、それを掬ひ取り布片に入れて漉し、布片の上に残りたるものを蒲肉に搗混ぜるのであります。

以上赤、黄、青の色を着けた蒲鉾を三色蒲鉾と稱へ、三片を皿に盛れば洵に綺麗なものであります、何れも表面の艶は白身で出します。

第三百十一法 柚子蒸

柚子の中身を取出し其あとに蒲肉に椎茸を混ぜ味を附けたものを詰めて蒸したもので、洵に好い風味のものであります。

材料 ロース半斤、柚子、椎茸、鶏卵

用意 肉は第三十法の如く搗り、椎茸は煮出し醤油、味噌、砂糖にて甘辛く煮付け二三分角に切り、柚子は能く洗ひ、莖のある方の一端を切り取り、中身を取り出し置く。
拵へ方 蒲肉に玉子一個を搗混ぜ、右の煮汁茶匙二杯程を入れて能く搗り、椎茸を入れて搗混ぜ、之を柚子の中に詰め、切取つた一端を蓋とし、竹の皮を細く裂いて括り、御飯蒸又は蒸籠にて三十分程蒸し、冷えた後柚子の皮と共に横に一二分の厚さに切ります。

第三百十二法 冬瓜蒸

冬瓜の走りの季節に直径三寸程の冬瓜の中身を取り出し、其あとに肉と野菜の煮物を詰めて蒸し、

上に汁をかけたもので、其季節には大に珍味であります。

材料 ロース形よき冬瓜、筍、椎茸又は松茸、干海老

用意

肉は細かく切り、筍と椎茸又は松茸は細き短冊に切り、冬瓜は薄く皮を剥き、花附きの方を直径二寸程圓く切取り、中身を取り出し内外面に鹽を擦り付け二三分間置き、干海老は細く刻み置く。

拵へ方

鍋に少量のラードを熱し、微塵切の葱と生姜を少々づゝ入れ、右の肉を入れて煎り、干海老を入れ、次に筍、椎茸又は松茸を入れ掻混ぜながら能く煎り、醤油、酒、味醂にて味を附け、片栗粉を水解して混ぜどろ／＼の煮物を拵へ、冬瓜を洗ひ其中に詰込み、前に切取りたる一端にて蓋をなし、竹の皮の裂きたるものにて括り、蒸籠か御飯蒸にて三分間蒸し、取出して括つてある竹の皮を取り去り、莖のある方を上にして靜かに皿か井に盛り、其上から汁をかけます、其汁は煮出汁又はソツプに、醤油、味醂、味の素にて味を附け、片栗粉を水解して加へた、うすどろの汁であります、ナイフ、フォーク、スプーンを添へて出します。

第三百三十三法 蒸田樂

播肉に味を附け一旦蒸したるを切り、串に刺し味噌餡を塗りたるものであります。

材料 ロース、木芽

用意

肉は第三十法の如く播り、一方には播鉢にて木芽を播潰し、青み不足なれば蒨稜草を加へ、白味噌を入れて播り、砂糖を加へ裏漉にかけ置く。

拵へ方

播肉に玉子の白身を加へ、鹽、砂糖にてあつかりと味を附け能く播ぬきて、板に三分の厚さに延ばし蒸籠にて二十分間蒸し、一旦冷やして板を離し、適宜の大きに切り、四片づつ串に刺し、再び蒸籠に入れて蒸し、其熱き内に右の味噌餡を塗ります。

第三百三十四法 叩蒸

肉を叩き味を附け、メリケン粉で固め、蒸したもので、ほんの惣菜的のものであります。

材料 並肉、臍肉、細切肉、玉葱、メリケン粉

田中式豚肉料理

用意

肉を細かく切り且叩き置く。

解へ方 叩き肉に微塵切の葱と生姜及玉葱の刻みたるを加へ、醤油、鹽、砂糖少々にて味を附け、メリケン粉を加へて固め、細長く延ばし蒸籠又は御飯蒸にて三十分間蒸し、冷えたる後二分の厚さに切ります。

第三百三十五法

渦巻麵蒸

叩き肉と野菜を煎り味を附け、メリケン粉で拵へたる皮にて渦に捲き、蒸したもので、惣菜的のものであり、又辨當にもなります。

材料

並肉、臍肉又は細切肉、筍、椎茸、胡蘿蔔、玉葱、メリケン粉

用意

肉は細かく切り且叩き、野菜は何れも細かく刻み置く。

解へ方 鍋に少量のラードを熱し、微塵切の葱と生姜少々を加へ、右の肉を入れ、次に野菜を入れて煎り、鹽、醤油にて味を附け、片栗粉少々を水解して注ぎ入れ、一方にはメリケン粉を湯に少し鹽を加へたもので解き、しんご位の固さにこね合せ、板の上に粉を振り其上に置

き麵棒にて薄く延ばし其上に右の煎り物を擴け一方より渦巻に捲き、之を蒸籠に入れて三十分間蒸し、取出して冷へたる後五分位の厚さに切ります。

第八類 鍋焼物

第三百三十六法 色紙焼

搗肉に鶏卵を搗混ぜ椎茸の煮しめたるを混ぜ、玉子焼鍋にて焼いたもので、洵に美しく且好味にして口取などには最も適したものであります。

材料

ロース二斤、鶏卵、干海老、椎茸

用意

肉は第三十法の如く搗り、干海老五匁程を能く洗ひ二合程の湯に暫く入れ置き、火にかけて酒四勺、味醂四勺、醤油五六勺、砂糖大匙三杯を加へて甘辛き汁を作り、椎茸の大きなもの二三個を能く洗ひ其儘入れ、文火にかけて充分に味の染み込むまで煮しめ、椎茸を取出して二三分角に切り、汁は五六勺に煮詰めます。

拵へ方 猪肉を猶ほ能く搗りぬき、玉子五六個を搗混ぜ裏漉にかけ、右の煮汁を加へて味を附け、椎茸を混ぜ、玉子焼鍋に胡麻の油をひき火にかけ、一旦火から卸して右の肉を隙間のなきやう注意して一杯入れ、表面を平らになし、蓋をせずに遠火にかけ、(火から五六寸程を隔つ) 氣長く焼きます、大抵固まつた頃一口鍋から取出し、鍋中を綺麗に拭ひ又胡麻の油をひき、裏返しに入れて暫く焼き、取出して板の上にて冷やしたる後四縁を切り取り中央より二つに割り之を二三分の厚さに切ります。

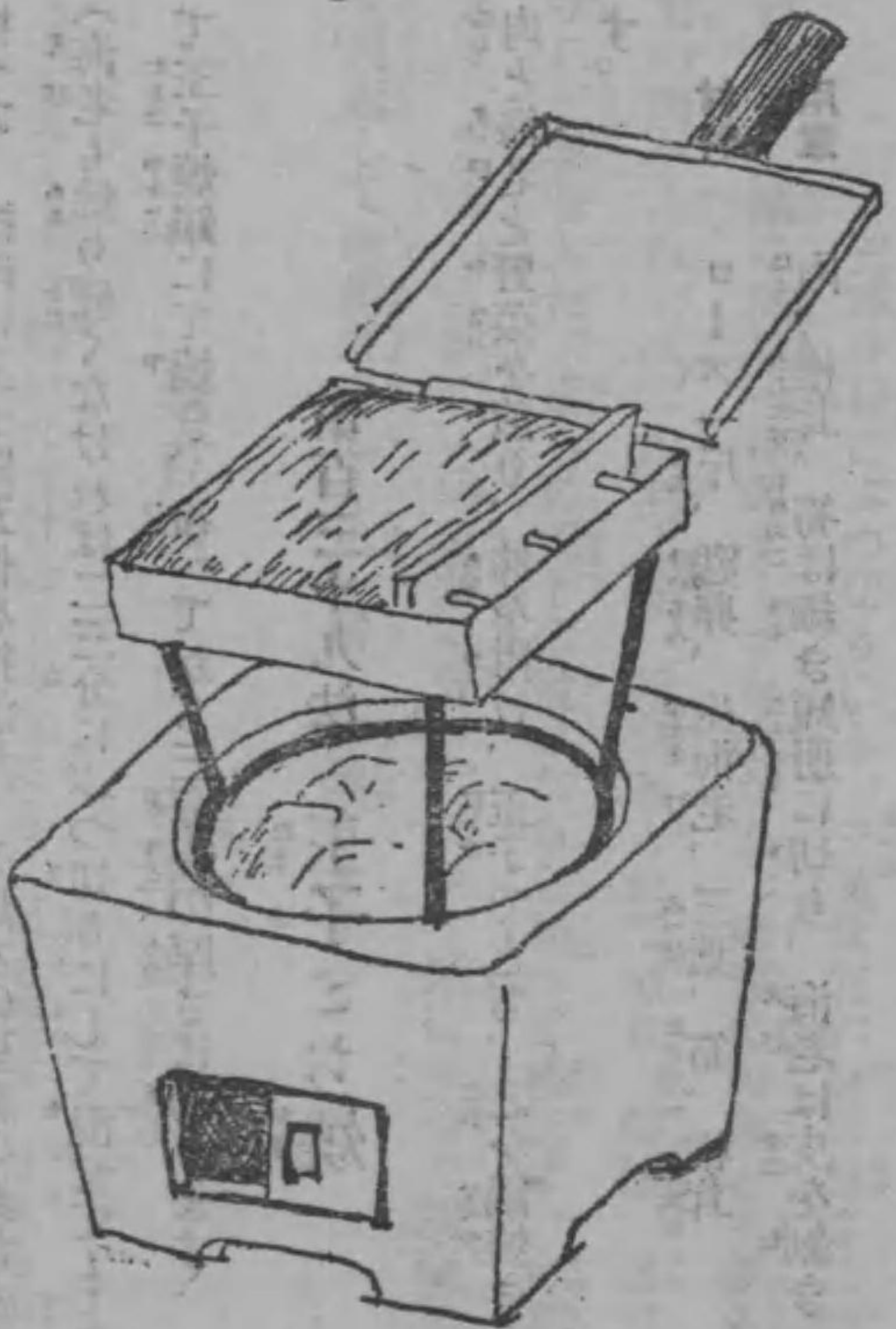
第三百二十七法 焦が焼

前法の色紙焼に似たものでありますが、簡易にできるもので中々結構なものであります。

材料 ロース一斤

用意 肉は第三十法の如く搗り置く。

拵へ方 猪肉に玉子五六個を搗混ぜ、煮切味酢四勺、砂糖、醬油各茶匙四杯、鹽茶匙に軽く一杯を加へて能く搗り、前法の通り玉子焼鍋にて焼き、冷へたる後同様に切ります、(若し玉子焼



鍋に一杯の分量なき場合には、板か何かで一方に押寄せ、箸の切たもの二三本で支へます。

第三百二十八法 玉子豆腐焼

猪肉に豆腐を搗混ぜ第三百三十六法色紙焼の如く椎茸の煮しめたものを加へ、玉子焼鍋にて焼いたもので、好き料理であります。

材料

用意

ロース一斤、豆腐二丁、鶏卵、干海老、椎茸
 肉を第三十法の如く揃り、豆腐は茹で、水を切り、干海老は第三百三十六法の通りにして、椎茸と煮しめ海老と椎茸を取上げ、右の豆腐を布巾に包み水を絞り右の煮汁に入れて煮て置く。

拵へ方 搗肉に玉子四五個を搗混ぜ、次に右の豆腐の煮たものを搗混ぜ椎茸を入れて能く混ぜ、(海老も餘り硬くなければ二三分にぶつ切りにして混ぜてもよろし)、第三百三十六法の通りにして玉子焼鍋にて焼き、冷へてから三分程の厚さに切ります。

第三百三十九法 玉子ごち焼

肉と海老と野菜を煎り、味を附け、玉子でとち、之を鍋焼きしたもので、美味いものであります。

材料

用意

ロース一斤、鶏卵、生海老、三葉、筍、椎茸
 肉、椎茸、筍は細き短冊に切り、海老は皮を剥き、せわたを抜き取り、一旦茹で、

三四分程にぶつ切りにし、三葉は五六分の長さに切り置く。

拵へ方 鍋に大匙一杯のラードを溶かし、微塵切の葱と生姜各茶匙一杯を加へて手早く搗混ぜ、右の肉を入れ、次に海老と筍、椎茸を入れて煎り、醤油、酒、味噌、砂糖を加へて味を附け、次に三葉を入れ、直ちに玉子の攪きたるを加へて搗混ぜ、其玉子の固まらざる内に火から卸します、之を一人前づゝの分量に分け、フライ鍋に少量の胡麻の油をひき、一塊づゝ入れて焼き、又裏返して両面共少しく色の附く位焼きます。

第四百十法 玉子ふわ焼

玉子をラードで焼いただけのものなるも、最も簡便に出来る割には大に好味のもので、俄か拵への惣菜には適當のものであります。

拵へ方 玉子二個を攪き、葱の一分位にぶつ切にしたものをたつぷり混ぜ、鹽を少し加へ置きフライ鍋にラードをやゝたつぷり溶かし火を強くして熱した時、右の攪き玉子を一時に入れて急いで搗混ぜれば、ふわ〜と膨れ出しますから、餘り焼けざる内に其儘ラードと共に急いで