

万葉椿御膳

おしながき

巨勢山の つらつら椿 つらつらに

見つつ思はな 巨勢の春野を

(万葉集「一一五四

坂門人足



◇ 椿 茶

つばき【ツバキ】

◇ 碁石茶 (磚茶)

日本で一番古いお茶

成長した「茶の葉を乳酸「酵した

もの

◇ 赤米のごはん

赤米(古代米)

きび

◇ 羹

あふひ【フエアオイ】

酒糟 (あおいのか

ス汁)

◇ 年魚の「煮

火干しにした鮎を水で「し、「油で煮たもの

◇ 万葉植物の揚げ物

あふひ【フエアオイ】 くくたち【ナノハナ】 ふき

のとう 椿

うはぎ【ヨメナ】 ちち【ギンナン】

さきくさ【ナズナ】

◇ お浸し

くくたち【ナノハナ】 からしあえ

◇ 大根の 豉煮

大根【ダイコン】 豉【浜納豆】 ずいき 干し

椎茸

◇ 雪 鍋

大根【ダイコン】 豆腐 「ネギ

◇ 椿の宴にぎめ「

干し「 にぎめ【アオノリ】 ジュ

ンサイ

◇ りんごの梅肉和え

りんご 梅 サクラエビ

◇ 宇毛のごま「き

◇ 須「保 里

あをな【カブラ】の漬物 ユズ わらび

◇ 蘇そ

牛乳を十分の一に煮詰めたもの

◇ 木菓子きかし

九年母 クルミ ヒシの「 かへ【カ

ヤ】の「

◇ 唐菓子とうがし

小「粉を練り、「」にし、油で揚げたもの

◇ 椿「

もち米 うずら

◇ 糟湯酒かすゆざけ

酒糟

平成二十三年二
月二十日