江戸街道プロジェクトプロデュース

江戸料理　体験セミナーin日本橋

お料理解説

2024.2.14(水)

奈美路や

江戸街道

硯蓋

・いりだし蒟蒻 おろし大根
胡麻油でいりつけ、しょう油、大根おろしで調味。
＊『蒟蒻百珍』弘化三年1847

・味噌漬け豆腐
豆腐の油分がチーズのようなコクのあるしあがりに。
＊『豆腐百珍』天明二年1782

・鰯の鮓煮
鰯のおから煮。安価で美味なカサ増し料理。
＊『豆腐百珍余錄』天明四年1784

・叩き牛蒡
江戸期には正月料理として確立。
＊『料理塩梅集』寛文八年1668

・きらずまぶし
酢洗いした鮪の刺身の煎りおからまぶし。
＊『年中番菜錄』嘉永二年1849

揚げ出し大根

ごま油で素揚げした大根を、大根おろし、胡椒で食す。
＊『大根一式料理秘密箱』天明五年1785

反本丸　わさび

近江彦根藩の献上品、牛肉の味噌漬け。本草書『本草綱目』の記述から牛肉は薬になると知り、彦根藩士が作り始めたと伝わっている。

胡椒めし

江戸時代、胡椒は薬として用いられ、また、うどんの薬味としても欠かせないものであった。
＊『名飯部類』享和二年1802

千住ねぎ花火揚げ

江戸で開発された千住ねぎは、隅田川沿いに広がって千住のヤッチャバで人気商品に。千住の夜空をにぎわす花火に見立てた花火揚げ。

浦里

江戸遊郭の朝ごはんの一品。「浦里」花魁の名前から。