

入江流 懐石進行表を作ろう

12~23ページの、秋の献立を
ベースに進行表を作ってみました。

風炉の正午茶事の設定です。

慣れるまではできるだけ

お茶に集中できるよう、

懐石は前日に準備できる献立を
考えるとよいと思います。

ご参考になれば幸いです。

監修=入江亮子

前日までの準備

【前日まで】食器を清める

【前日】直前でなくてもよい下ごしらえはすべて済ませる!

米・味噌・出汁昆布・鰹節の計量

汁・豆腐のカット→水に浸けて冷蔵庫へ

〈向付〉

鬼おろしで大根おろしを作る→冷蔵庫へ

菊花ゆで→水にとる→水をきって冷蔵庫へ

加減酢を作る→冷蔵庫へ

〈煮物椀〉

鶏ひき肉を調味→冷蔵庫へ

きのこ類をカットしとめる→冷蔵庫へ

〈焼物〉

ぶりの整形→キッチンペーパーに包みラップ→冷蔵庫へ

大根おろしを作る→冷蔵庫へ

鰹の角煮、みょうがの甘酢漬けを作る→冷蔵庫へ

煎り米を作る→密閉容器に保管

香の物のカット→冷蔵庫へ

飯——一文字

汁——しめじと豆腐の味噌汁(合わせ味噌)

向付——秋鮭と黄菊のみぞれ和え

煮物椀——鶏丸ときのこ椀

焼物——ぶりの照り焼き 染めおろし添え

箸洗——防風の茎

八寸——鰹角煮、みょうが甘酢漬け

湯桶・香の物

予定時刻	リアルタイム	茶室内の進行	やることリスト
10:30~			洗米→ざるにあげておく／出汁引き／味噌汁を作り、こす／しめじの霜降り→水にとっておく／秋鮭を焼き、ほぐしておく
11:30~			米の浸水／出汁昆布を入れた湯で、鶏丸をゆでる／水溶き辛子を作る／白湯を準備し、盆にのせる
11:45~		待合に白湯を出す	カトラリーケースに水を張り、箸を浸けておく
12:00~		席入り、挨拶	炊飯開始／飯椀・汁椀に湯を張り、温め／味噌汁温め、具の温め／向付盛りつけ／味噌汁盛りつけ／飯盛りつけ／折敷に飯・汁・向付・箸を置き、露打ちする
12:15~		折敷を出す	朱盃を清め、盃台にのせ、露を打つ／燗鍋に酒を注ぐ
12:25~		一献目を出す	飯器を温め、1人分ずつ取りやすく飯を盛って蓋をし、その上に杓子をのせた給仕盆を置き、露を打つ／ぶりを醤油に浸け始める
12:30~		飯器・汁替え 末客まで汁替えが終了したら、給仕盆に飯器をのせて水屋へ持ち帰る	味噌汁を温め直し、返ってきた汁椀に具を盛り、味噌汁を多めに注ぎ、水溶き辛子を添える。蓋をし露を打つ／出汁を温め調味し、煮物椀を盛りつけ、露を打つ
12:40~		煮物椀を出す	焼物を焼き始め、焼物鉢を温める／二献目を用意する
12:45~		二献目(詰に預ける)	染めおろしを作る／焼物鉢にぶりを盛り、その上に染めおろしをのせ、中節箸を添える
12:55~		焼物を出す	戻ってきた飯器と杓子を清め、飯を十分に盛る
13:00~		2回目の飯器を持ち出す 亭主相伴の挨拶	水屋で相伴／本地八寸を水に浸ける／湯を沸かし、切った防風を小吸物椀へ
13:15~		茶道口に返された器を下げ、小吸物椀を出し、煮物椀を下げる	小吸物椀に湯を注ぎ、盆に置き露打ち／燗鍋に酒を注ぐ／本地八寸に肴を盛りつけ、中節箸を添える／煎り米に湯を注ぎ、弱火でゆでる／湯桶を温めておく
13:20~		八寸 * 現在は千鳥の盃ができないので、一献ついでから、小吸物椀の蓋に海・山と肴を盛りつけています。	湯桶にゆでた煎り米を注ぐ／鉢に香の物を盛りつけ、両細の箸を添え、湯桶とともに脇引きに置く
13:25~		湯桶・香の物を持ち出し、小吸物を下げる	縁高に菓子を盛りつけ、水に浸けておいた黒文字を添える
13:35~		箸の落ちる音で、ふすまをあけ、湯桶と漬物鉢を下げ、続いて折敷を下げる 主菓子を持ち出し、中立ちの挨拶	お疲れ様でした！ 最初からうまくいくことはありません。失敗を繰り返して上達していきましょう。

ごはんの準備を進めながら、手のかかる煮物椀・焼物を中心に行っていきます。

風炉の時季は席入りと同時に炊飯スタート！ 怒涛の盛りつけが始まります。ここからはノンストップ。後戻りできません。

ここが一番忙しいところ！ イメージトレーニングをして。

ほっと一息。でも、まだ気を抜けない。

お疲れ様でした！ 最初からうまくいくことはありません。失敗を繰り返して上達していきましょう。