

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
考えることでしょう。
ご参考になれば幸いです。

監修＝入江亮子

ここに実際に出した時間を
記入します。スムーズでな
かった部分、臨機応変に対
応できたところが、予定時
間とのズレでわかり、今後
の参考になります。

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まとめる→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

献
立

- 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→ざるにあけておく／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、箸を浸しておく
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／木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／木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、ふすまを明け、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	

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
に作っていきます。

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。