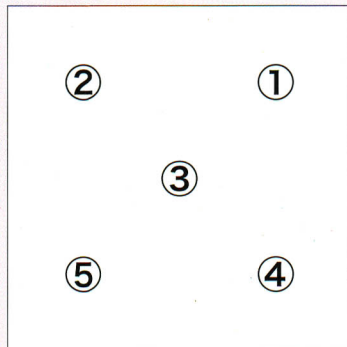


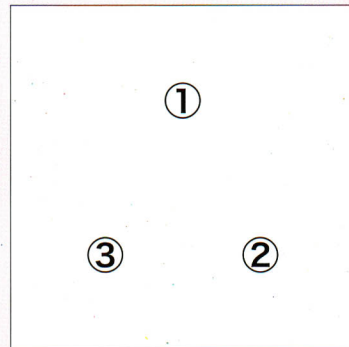
# 祝いの膳

## 一の膳



## 一の膳

## 二の膳



## 二の膳

①さしみ

②ブリの照り焼き

③酢のもの、またはヌタ

(搾りとうふ、りんご、にんじん、こんにゃく)

④吸い物 (こいこく、とうふ)

(雉の肉、ソーメン、あおみ)

(とり肉、しめじ、あおみ)

⑤うまに

(ながいも、ごぼう、しいたけのふくめ煮)

(1)昔は「すし」「しんかん」が、一番のおもてなし。

(2)昭和初期ごろ、一般農家の吸い物は皿数の多いほど自慢。

(3)三三九度の時は「三ツ肴」(まきするめ、うめぼし、ひたしまめ)を用意した。

(4)ごはんは、赤飯ではなく白いごはんを作った。

(5)「たまご焼き」の作り方 ←

(搾り豆腐+たまごのきみ+砂糖)をすりばちでよくすり、時間をかけてじっくり焼く。

①しんかん、鯛の焼いたもの

②すし (のりまき)

外側は薄い「たまご焼き」

中側はかんぴょうとさくらでんぶを入れる。

③塩鮭の切り身

(大きく切る、焼かないで皿に盛る)

(資料提供者 白河市 山浦イネさん)