

五、おろし汁

◎「料理物語」(一六四三年)

大こんをおろし かき はまぐりなど入 中味噌にだしくはへしたて候

◆調理法

牡蠣一五〇グラム(または蛤十二個) 出汁三カップ 大根二百グラム 赤みそ五十グラム

壺・牡蠣はざるに入れ、塩水で振り洗いをします(蛤の場合は軽く塩水で殻を洗っておきます)

式・大根は、粗めのおろし金でおろし、ふきんで包み軽くしぼっておきます

参・出汁に味噌を入れて溶き、一煮立ちしたら絞った大根おろしを入れます

四・ふたたたび煮立った段階で牡蠣(または蛤)を入れ、煮立たせないようにして火を止め、熱い内に椀に入れ供します