

## 【京の味炊合せ】目次

口絵 料理写真 春・夏・秋・冬  
野菜について  
本文 炊合せの心得  
作り方 春・夏・秋・冬

### 料理の目次

#### [ 春 ]

叩き海老、筍、菜の花  
筍じか炊き  
筍大原木煮とわらび  
筍ひめ皮とわらび  
海老糝薯の筍巻きと菜の花  
筍豆腐、鯛肝時雨煮、わらび  
淡竹とえんどう豆  
信太巻きとふき  
袋煮  
海老月冠とわらび  
揚げわらび湯葉巻き  
海老糝薯とわらび  
鯛の白子豆腐とわらび  
子持ち諸子の甘露煮とわらび  
鯛のかぶと煮  
鯛の子玉じめ  
蛤の肌煮と針ふき  
鯛の子とふき  
あぶらめとふき  
めばるとふき  
ふきの湯葉巻き  
ふきの湯葉巻きと鯛の子  
ひじき湯葉巻きと菊菜  
よもぎ麩、海老吉野煮、ゆば

生節、春菊、ぜんまい  
飯蛸とえんどう豆  
穴子山椒煮とたらの芽  
ほたるいかと菜の花  
花百合根と菜の花

## 【夏】

加茂茄子と海老そばろ煮  
冷やし茄子の鮑すり流し  
冷やし茄子の吹き寄せ煮  
冷やし茄子とにしん  
あこう、聖護院茄子、いんげん  
焼き茄子の合わせ味噌煮  
鱧の鳴戸巻き煮と千石  
鱧おろし煮  
鱧の柳川鍋  
鱧の子玉じめ  
大徳寺麩、鱧の笛時雨煮、ひも唐辛子  
蛸の子と絹さや  
青梅の含め煮  
いわし時雨煮  
ずいき吉野煮  
南瓜、鮑、いんげん  
金柑南瓜、合鴨、いんげん  
いちじく、合鴨、絹さや  
鯛めん  
冬瓜、小芋、蛸のやわらか煮  
冬瓜の海老そばろ煮  
冷やし小芋  
小芋、海老、千石  
柳川鍋  
高野豆腐、穴子、千石  
鰻豆腐といんげん  
金柑ゆあ、鰻八幡巻き、千石  
花蓮根、豚の角煮、いんげん

揚げ豆腐、川海老、絹さや  
巻き湯葉、かわはぎの子、管牛蒡、千石

## 【秋】

吹き寄せ煮  
じめじと菊菜  
松茸の笠煮  
赤貝としめじの味噌煮  
鶉治部煮、しめじ、菊菜  
双身椎茸と菊菜  
海老芋、松茸、菊菜  
湯葉の俵煮と松茸  
松茸芋、松茸蓮根、松茸茄子、車海老  
松茸の湯葉束ね煮  
いかの薩摩煮  
大原木煮  
海老芋の吹き寄せ煮  
湯葉の袋煮  
百合根と菊菜  
焼き百合根、鱈の子、菊菜  
車海老のうに煮と百合根  
鶉治部煮とほうれん草  
秋茄子鶉射込み煮とほうれん草  
生栗麩包み揚げ煮と菊菜  
いかの三色煮  
子持ち鮎の飴煮  
すっぽんの時雨煮と菊菜  
独活べっこう煮と菊菜  
むかご、海老味噌煮、菊菜  
卵の花筒煮

## 【冬】

かぶらと平目の縁側  
かぶらの鶉そぼろ煮、菊菜  
かぶらの海老そぼろ煮、菊菜

海老芋、海老鬼殻煮、菊菜  
亀の子芋と嫁菜  
海老芋射込みとわらび  
海老のおろし煮  
伊勢海老の具足煮  
子持ち海老とちしゃとう  
おこぜのみそ煮と菊菜  
肝豆腐と菊菜  
大原木あなごと菊庵  
松葉がにと菊菜  
穴子八幡巻きと菊菜  
海老芋と菊菜  
合鴨治部煮、聖護院大根、菊菜  
かぶら、海老芋、菊菜  
湯葉、栗麩、菊菜  
柚子釜のけんちん煮  
ころと水菜  
五種（ぶどう豆、くわい、小梅、ちょろぎ、つくし）  
梅人参、かわはぎの子、ちしゃとう  
堀川牛蒡射込みと菜の花  
新筍とわらび  
飯蛸、新筍、わらび  
芽芋の吉野煮  
白魚白煮  
白魚の柳川風