



『今更なお話を徒然に』

いつもお世話になります。
日本料理「嬉ぐ」店主の
森下誠でございます。

半夏生（はんげしょう）

七十二候で夏至の末候に「半夏生ず」という季節が訪れます。半夏とは、烏柄杓という薬草のことです。半夏が生えはじめるという意味だそうです。

雑節のひとつでも有り、昔はこの日までに田植えを終え、農家が休みをとるのが半夏生の習わしでした。ちょうど梅雨の盛りで雨の多い時期。かつては、夏至



から十一日目の日でしたが今は黄経百度の点を太陽が通る日とされています。

七夕（たなばた）

七夕は「しちせき」とも読み、七月七日の夕方という意味。桃の節句や端午の節句と同じ五節句のひとつです。願い事をしたため、短冊を笹に吊したり、夜空に天の川を見上げたり慣れ親しんだ行事です。

この七夕の習わしは、古い日本の文化と大陸から伝わった中国の文化が溶け合っ、生まれたものだと思います。例えば、この時期は麦の収穫の字時期であり、七夕には麦が無事に実ったことへの感謝の意味も有るそうです。

ちなみに五節句とは、次の

和の食事
嬉ぐ

金沢市大手町2番25号
レジデンス大手門1階
電話 076-254-1123
営業時間
昼 11時30分～14時
夜 17時30分～21時
定休日 毎週水曜日
Facebook
「嬉ぐ」で検索
フォローして下さいね

通りです。

《一月七日》 人日の節句

別名「七草の節句」

七草がゆを食べて一年の豊作と無病息災を願います。

《三月三日》 上巳の節句

別名「桃の節句」

おひな祭りの日で、女の子の誕生と成長を祝う日です。

《五月五日》 端午の節句

別名「菖蒲の節句」

子供の日で男の子の誕生と成長を祝う日です。

《七月七日》 七夕の節句

別名「笹野節句」

短冊に願いを込めて笹に飾ると、願いが叶うといわれています。

《九月九日》 重陽の節句

別名「菊の節句」

一般的には馴染みがない節句ですが、宮中や寺院では菊を觀賞する行事が行われています。



『店名の由来』
「嬉ぐ」は、楽しい気分、いい気持ちになるという意味の古の言葉。お客様の喜んだお顔を見たくて付けました。

今が旬の素材を厳選し
丁寧に、丁寧に下拵えをした
和の食事。
上質な時をお過ごしください。



夏のお料理

市場に行くと、もうすっかり夏野菜が並んでいます。加賀太胡瓜、冬瓜、中茄子、加茂茄子、小茄子、丸茄子、トマト、トウモロコシ、一寸豆、新蓮根、そうめんかぼちゃ（糸瓜）、いちじく、鱧、すずき、こち、あこう、岩ガキ、かんぱち、ひらまさなど、たくさん有ります。この中では、やはり僕は鱧に目がいきますね。嬉ぐでは、鱧を使つたお料理をよくやります。金沢ではあまり馴染みが無いですよね？

お造りで、他店さんは鱧ちりや鱧の焼霜造りなど、よく目にします。うちのお店でもしますが、僕は煮物に使います。前からもお伝えしていますが、鱧鍋、加茂茄子と焚いたり、中茄子と柳川にしたりと楽しんで頂けるような献立の構成になつております。

是非、鱧を召し上がって欲しいですね。



土用の丑

夏の土用の期間に訪れる日が土曜の丑。

この日に鰻を食べる習わしは、江戸時代に広まったといわれています。

(※一説によると1770〜1780年代) 最も有名な由来といえば、江戸の学者平賀源内が、売れ無い夏に困っていた鰻屋に助言をし、「本日丑の日」と店に貼り紙をしたところ、土用の丑の日は「う」がつく食べ物を食べると夏バテしないという事から、お客が殺到したそう。今年の土用の丑は七月二十日、二の丑は八月一日です。さあ皆さん、土用の丑の日七月二十日は嬉ぐでも御用意いたしますので是非、御予約お待ちしております。



七月のおまかせ料理

【先付】

紫水菜 糸南京
占地の浸し

【吸物】

トマト豆腐（冷製）
じゅん菜

フルーツトマト 一寸豆

【造り】

三種〜四種

【焼き物】

いさざ・椎茸のはさみ焼

【合肴】

いちじく 茄子 茗荷

揚げ出し

【強肴】

冬瓜と才巻海老甘煮

【煮物】

鱧と茄子 柳川風

【食事】

じゃこ御飯

【フルーツ】

抹茶アイス

※料理の一例でございます。

仕入の都合で変更などございます。あらかじめご了承くださいませ。



大手門交差点前、レジデンス大手門の一階奥の方に位置しています。駐車場は有りませんが、心は有ります。

【編集後記】

七月四日（水曜日）MROテレビ、夜七時にて嬉ぐが出ます。よろしければ見て下さいませ。

男前に写っていただければ良いのですが（笑）

店主 森下 誠

