

秋

松茸ご飯、秋茄子、海老しんじょ、
おしんじょ、吸い物



瑞穂の国と呼ばれていたわが国。季節風のおかげで雨に恵まれ、
そこにみずみずしく穂をたれ豊かなみのりをもった稲が栽培されました。
この米と魚を中心に、あぜにつくった大豆と野菜をそえて、人々が生活をし栄えてきたのでしょう。
やはり日本人には米が一番。米を食べてきた習慣はみすこせません。
人種が違っても食物も当然違ってきますが、食べられた物が体の中で血や肉になる。
つまり栄養効率がよいのは道理にかなうことでしょう。
旬の「松茸ご飯」を主菜に、秋茄子・海老しんじょ・こちの寄せ揚げ、旨いたしが決め手という
板前自慢の特製照り豆腐、ほうれん草のおしんじょ、吸い物。
そしてデザートに旬のぶどうの取り合わせ。
瑞穂の国で暮らす幸せをかみしめたいものです。