

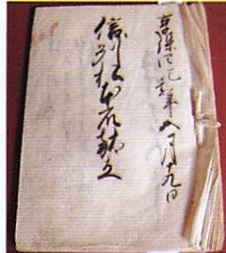
# 第10章

## 三重の復元料理

お伊勢参り・御師の館の食事 → P233



食事体験会の二見弁当



信州松本衆の献立表の冊子



所蔵の記録文書をもとに再現された御師の館の食事

鳥羽市答志の結納膳 [提灯の膳] → P234



結納膳(二の膳、引き物膳)



結納膳の仲人新郎新婦用本膳



答志島結納膳の  
たもと酒  
(復元ロマン会)



鯛の活き造り



刺身の盛り合せ



各種すしの9段盛り



たこの刺身



魚の煮付け



半割りみかんの6段盛り

「飯食い祭り」の献立復元 → P235



出来上がった膳

高く盛られた飯にふたを載せて完成。手前の“わらづと”は焼かますを入れて持ち帰るためのもの。