

古典料理の研究（十一）

—「料理の次第」について—

山吉松
下川下

光誠幸子
雄次子

* 共立女子大学
** 慶應義塾大学

「料理の次第」について

まえがき

前報まで、本研究は江戸時代に成立した料理書を対象としてきたが、本報では室町時代の故実家、伊勢貞順の名が記された手写本「料理の次第」をとり上げた。

本書は大阪女子大学附属図書館の蔵書で、同図書館の和漢書分類目録には、「写本で大本十二冊、元和八年（一六六二年）霜月吉辰の日付と、中村加介他三名の宛名が各冊にあり」と記載されている。十二冊の内容はそれぞれ異なっており、図書館の整理番号による第一冊の巻頭に、「料理の次第」とあるので、この書名が用いられたものと思われる。なお、「国書総目録」には記載されていない。

今回、慶應義塾大学医学部食養記念文庫のマイクロフィルムによって、十二冊のうち、

料理に関連のある三冊の翻刻を行ったので報告する。

本書の構成について

前述したように、本書は美濃判の手写本で十二冊から成り、それぞれ内容が異なるので、その構成順序はわからないが、所蔵図書館の整理番号に従うと次のようになる。書名は巻頭書名で、題簽書名は破損のため判読できないものが多いため、明瞭なものは括弧の中に題簽書名を記した。また○印は各巻の本文中の見出しである。

- | | |
|-----|-----------------|
| 第一卷 | 料理の次第（料理之巻） |
| 第二卷 | 肴出様の次第 |
| | ○肴給様の事 |
| 第三卷 | 受用の次第（萬受用之巻） |
| 第四卷 | 酌取様の事（酌取様之巻） |
| 第五卷 | 乱酒盃の次第（乱酒盃飲様之巻） |
| 第六卷 | 主人御盃給様の次第 |
| | ○等輩の盃飲様の次第 |

第七卷 他所へ魚鳥召遣候次第
第八卷 羨方の次第
第九卷 御供の次第
○酌の次第

○馬上の盃の次第
○女中児喰食等の盃の次第

第十卷 書名なし。硯や名香その他についての内容

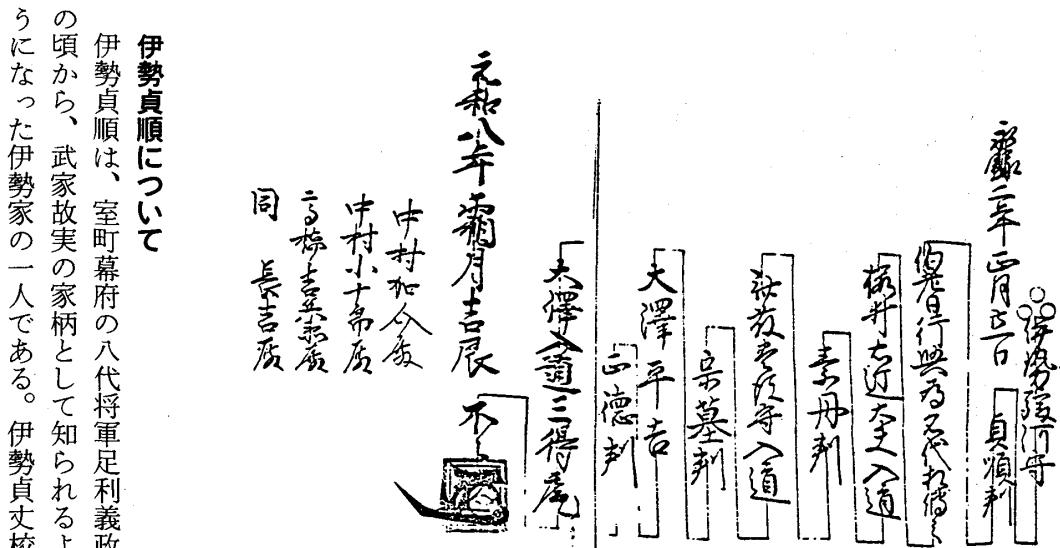
第十一卷 書名なし。太刀、書状などについての内容

第十二卷 乗馬の次第

以上のうち第八巻の巻末には長獨庵貞和判とあり、第十巻には小笠原右近大夫貞慶判とある。他の巻は巻末に永祿二年（一五五九年）正月廿一日の日付で、伊勢駿河守貞順判となり、さらに慶長五年（一六〇〇年）、元和八年の日付の下に何人かの名があり、次々に伝

えられ、書き写された伝授書と考えられる。

図一 「料理の次第」二十四丁表—二十五丁表



合の『酌並記』の卷末に、「右酌並記は、伊勢六郎左衛門貞順之記也。貞順は、天文年中永禄年中の頃之人也。光源院義輝公の御代申次之致近勤たり」とある。『伊勢貞親以来伝書』の巻頭にも、貞孝、貞宗、貞陸、貞忠、貞順とその名が見られる。

『続群書類從』の伊勢系図によると、貞順（マサノブと振仮名がある）は、大永七年（一七二七年）歿の六郎左衛門貞久の子で、貞信の養子であり、六郎左衛門尉と記されている。『群書解題』によると、貞順は庶流貞誠の孫、貞久の子となり、庶流のためか『寛政重修諸家譜』の伊勢系図には、貞順の名の記載はない。

貞順には著書が数多くあるが、おもなものは『伊勢六郎左衛門貞順記』『貞順約文書』『酌並記』などである。

本書の内容について

本報では十一冊のうち、第一巻、第二巻、第三巻の翻刻を行った。

第一巻の「料理の次第」は二十五丁から成り、鯛のうしほ煮を初めとして、百十一項目の料理について記している。

これらの記述の内容は、室町時代の成立といわれる、『四條流包丁書』『大草殿より相伝の聞書』などと共通する部分もみられる。特に『宗五大艸紙』の一部とは、ほど同文の箇

所もある。たとえば38かまほこの事から、羽ぶしあへまでの八項目、および110と111の項目は『宗五大艸紙』の料理の事の記述とほど同文である。なお、宗五とは貞順より以前の伊勢家の一人で、伊勢貞頼入道宗五のことである。第二巻の「肴出様の次第」は、十一丁で二十四項目から成り、肴の出し方を中心に、酒宴での給仕の仕方を述べている。

第三巻の「受用の次第」は、二十六丁から成り、宴席での食べ方について、六十八項目をあげて述べている。内容は事細かな食事作法であるが、箸の使い方のくせなどは、こみ箸、もぎ箸、移り箸、膳ごし、箸なまりなど、現在の箸使いの注意と変わらないことは興味深い。

また、貴人、平人、年寄、若人、等輩、女房、児、喰食など、人による食事作法の違いが詳述され、特に若人への配慮が目立つ。たとえば「菜によりて小折敷にすわり候。其時には折敷共にとりあげ候てたべ候。但是は年寄などの事にて候。若人はかやうのしつけは無益成儀にて候者也」などである。

さらに食物史的に興味あるものとして、きんとんの話がある。「きんとんたべやうの事はも手にて受用致し候」とあり、同じ著者による『伊勢六郎左衛門貞順記』にも、「手にて喰物之事 鷹の鳥 せき飯 まんちうかうし焼 きんとん 看のかまほこ」とある。

伊勢貞順について

伊勢貞順は、室町幕府の八代將軍足利義政の頃から、武家故実の家柄として知られるようになつた伊勢家の一人である。伊勢貞丈校

また、これも貞順著といわれる『酌並記』

には、人前できんとんを食べる時には、急いで食べると中の砂糖が顔へかかるので、先を少し喰い切つて砂糖を出してから食べるようにある。このように食べ方から推理すると、当時のきんとんは、現在のものとは異なるものであったと考えられる。なお、つけ加えるならば、江戸時代の伊勢貞丈は『貞丈雑記』の中で「きんとんというは 栗の粉にて ちいさく団子の様にして その中へ砂糖を入れたる物なり」と記している。

「料理の次第」一、二、三巻の翻刻

凡例

一、翻刻は大阪女子大学附属図書館の小沢記念文庫本を底本とした。

一、翻刻は原則として底本どおりにしたが、

次の点は変更した。

①底本には句読点がないので、読みにくいところは一字あけた。

②異体、略体の漢字は正字とした。(例、煮→煮 食→飯)

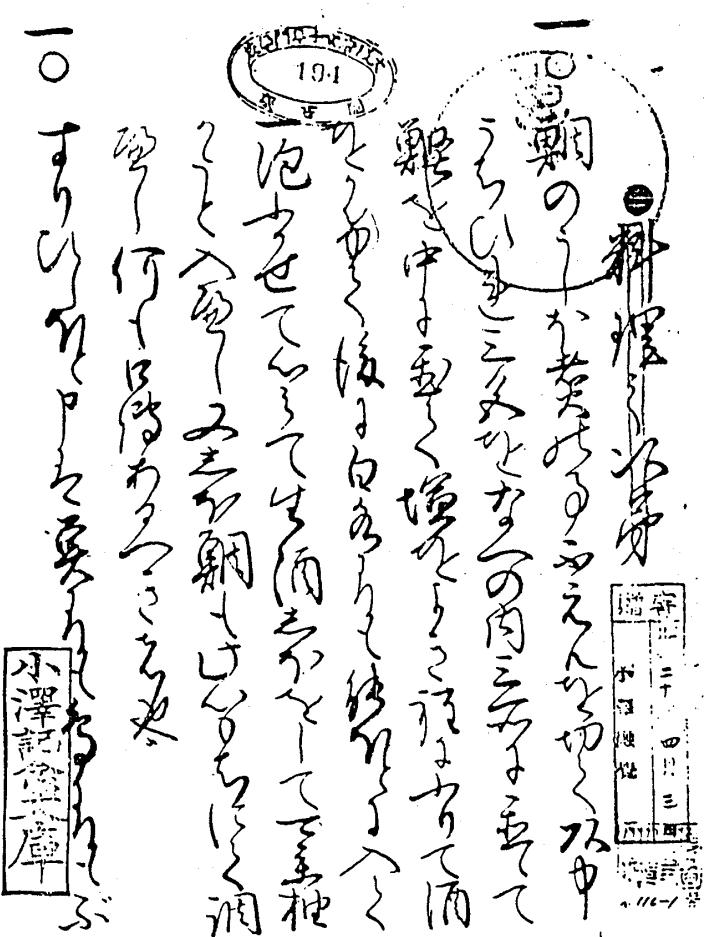
③底本には濁点がないので、読みやすくするため、必要な箇所には濁点をつけた。

④読みにくい漢字には平仮名で振仮名をついた。片仮名の振仮名は原本のまゝであ

「料理の次第」について

1 一鯉のうしほ煮の事 ぶえんを切て 頭 中うち ひれ三色を なべの内三所に置

2 一すりひしほと申は 魚にても鳥にても ぶえんの物をしたたむるに 塩をふり酒をかくる事を すりひしほとは申者也



3 一 こちの汁の事 是も鯛の汁と同前たるべ

し
ぶえん 塩魚も同前也

4 一 烹いの汁の事 ぶえんは作りて すりひ

しほしてしたぢを入れて煮なり 塩魚の心

持有べし 御前へさしいるには うらお

もて皮をすきて み計調可参 うすきへ

りなどは参すべからず 柚かうと入べし

5 一 柚かうと 胡榎山榎の粉 わさび しや

うが以下のかうとの事は 御前へは可有

用捨候 わさびはかはいりなどにまいる

物にて候へども 上らへは可有用捨御用

心也 但御意次第にて入候者也

6 一 鰐の汁の事 先昆布の塩を引て 五六寸

づゝに切てなべに敷て 鰐を沢山に入れて

扱わに切たるみをば なべの内まはり

に置て 骨頭 わた以下中に一所に置

て とふろくといふ酒の何心もなきを

能程に入て一泡煮て心みて 生酒塩をさ

して可参 こせう不入候へば悪者也 う

かゞひ候てまいらすべし 心安参会には

必可入候也 又煮出しの昆布を細く切て

下に敷てまいらする事 是は鰐のすくな

きに当時の事也 今も御前へは参べから

ず 此昆布は煮出しどと 包丁人の食物

也 可も調様可有口伝者也

7 一 料理の物 魚鳥によらず 人數定たる者

也 魚鳥はすくなく候に 水味噌などを

多とり入るによりて 必あぢはひ悪者也

8 一 鯉の汁は骨頭 ひれの置やう なべの

うち 鯉のしるの調様と同前 又私に用

時は なべの内鰐の汁と同前 御成など

に御本走の時は 塩にうすたれをさして

可然也 惣別は味噌こく能こして煮也

くだけぬ程に能煮て心みて 生酒しほさ

して参べき者也

9 一 鮒の汁は 春一献煮の時分は なべの内

に鰐を入れ 其上にわかめを洗て能程に切

て入 其上に鮒を左の方を上になし 其

まゝもるやうにして したぢを入れてくだ

けぬ程に能煮て 心みて生酒しほをさし

て可参 又私に用時は うすたれ又はう

しほ煮にて用也

10 一 すまし味噌と申は 水を桶に入 みそを

入れにきり立て 其まゝをけばすむ也

其上すみをあけをき 用次第つかふべし

鰐入てせんずべし

11 一 いるか汁 ぶえんならば 作りてすりひ

しほして すまし味噌のしたぢにて に

へたゝせて入て あぢはひて生酒しほを

さして可参 又時にしたがひ 何にても

こを入事有 それは心安御参会の事也

晴の時は無用たるべし いるかしるたる

べし 又乍去時の初物など入ても くる

しからず候也

12 一 ひしほ炒と申は 鳥をいかにも細に作り

て すりひしほをすべし 山のいもを細

に いろこかたにも四角にも切て ゆび

きて水にてあらひ うちあけて置 たれ

味噌に鰐を入れて 烹立て 先鳥を入一泡にて

山のいもを入れべし 又あさのりを細にむ

しりて煮て あぢはひて生酒しほをさし

て参すべし 是も胡椒 柚かうと可入

上らへは御意次第 又山のいもなき時は

家のいもをすべし いづれも可有心得者

13 一 青かち汁の事 鳥をいかにも細に作りて

すりひしほして わたを能こきてな

べに入て炒べし 酒を少づゝさして可

然時分に白水を入れし さ水も入れし

鰐をばもみ鰐にして入べし 扱鳥を入れ

煮立て よく心みて生酒しほ入べし 胡

椒 柚かうと入べし 但口伝なくば悪か

るべし 大事の料理也

14 一 ほや汁 是は冷汁也 ほやをよくこそげ

て作りて 酒にてもみ 其後はりしやう

がはり栗を入れたれ味噌を入煮てあゆ

る也 能心得て生酒しほすべし わさ

びにてもこせうにても入べし

15 一 あつめしるの事 いりこ 串鮑 四角に

ちいさく切て能煮て入べし 豆腐 たけ

のこ 白瓜以下 其時分の有あひ候物を

入べし たれ味噌 鰐を入れ 能煮て可参

大豆を上置に可入なり

16 一 鷹のかは炒の事 直に可有口伝 然不書

- 17 注 鶴の汁にすねを細くさきて置事をの
かくし印と云也
- 18 くじら汁の事 いかにもうすぐ作りて
すりひしほして したぢを煮立て入て
心みて生酒しほをさして可参 又時々の
ことを入事は 心安御参会にはくるしから
ず候者也
- 19 桜炒と申は 蝦のゆでたるを あひの物
に五切六七切も入て うすたれをかけて
可参 又すゑの御肴に可参 柚かうと可
入也
- 20 うけ炒は かまぼこのごとく 鮸のみを
すりたるを 梅ほどに丸めてゆびきて置
たれみそに鰹を入煮たるに 参さまに
入て 生酒しほを入て参すべし 胡椒は
上次第 柚かうと入也
- 21 松かさ炒と申は 鮸のみをいろこかたに
切て すぢかへて刀めを付て 湯びきて
置 参りさまにたれ味噌へ入て こゝろ
みて生酒しほをさして参すべし こせう
入べし 但上次第 はやくたれ味噌へ入
れば くろむなり うけ炒も同前也 何
も可有心得者也
- 22 いさゞの汁は 白水をわかし いさゞを
そとゆびく也 くだけぬやうにして ふ
くさみその下ぢをかへらかし 参りさま
に入て参すべし くきのもとを入べし
- 23 なめの汁の事 いるかのごとく作りて
すまし味噌の下地に入参べし いるかの
調様と同前 御前へ参事はまれ成事也
- 24 こだゝみ冷汁の事 うすく細く作りて
土器に入置て たれ味噌に蛤と鰹を入れ
煮て とりあけて細くたゝきて 前のご
とくたれ味噌へ入て 倍鰐のみをたゝき
かまぼこのみのごとくして入べし「倍
作りたるなまこを入れ かき廻て生酒し
ほをさすべし 倍みつかんを二つにわり
て 片輪くるまにうすく切て あさのり
を粉にして みつかんの上に置て 御汁
を入うけて可参候 かうと わさびを入
べし 肝要々々こせうをも入べし 惣別
はかきにて可有候 蠕なき時蛤を仕候者
也
- 25 鳥とろゝの冷汁の事 鳥のみを串にさし
て 能程に焙て 細に切すりて たれ味
噌に鰹を入煮て 扱鳥のみを入て心みて
わさびを入 生酒しほをさし参べし 柚
かうと入べし 能々口伝なくば あちは
ひ悪べき者也
- 26 鮒とろゝ冷汁の事 鮒のみを細に切てす
りて 鳥とろゝのごとく 同前にあへて
可参者也
- 27 烹ち川汁は 夏賞翫也 但冬も有べし
- 28 からさけしるは 鮓の皮をむき みをば
けづりて 骨頭 皮をばゆつる也 そ
れをばきざみて入べし ふくさ味噌の下
地に入べし 家のいもをへぎて入べし
左様に候へば汁ねばり申候 当世は丸く
作り ゆびきて入候也 惣別は御前へは
不参候 今は調やうによりて参候事もあ
り 大かたは不参也
- 29 のりからみのこと かまぼこのみを少大
にして あさのりを入れ ゆびきて少あ
ぶりてひらひらと切ば あさのり筋のや
うにみゆる也 三色ほどあひの物に入
うすたれをかけて 御肴に可参 料理の
物なり
- 30 もからみと申は 菜をゆびきて細くさき
て 先のあさのりのごとく入てゆびく也
- 31 調やうのりからみと同前也
せいご あかほこ かな頭 えぶな以下
の炒物は 何もゆびきて置 うすたれを
懸て可参者也
- 32 鰯の汁は 鮒のうしほ煮のやうに調候て
湯漬御飯の時も御肴にも参すべし
- 33 狸汁は いかにも細に作り すりひしほ

- をすべし 大根を吹ちらすごとくに刻て やはくとゆびきて 下地に鰯を入れ 又みをすきたる骨まで入て 煮出して能こして 猪を入れ煮立て 大根を入心みて 生酒しほを入參すべし 山椒を二つにわりて 汁の上に可入し 又柚かうと可入者也
- 34 一 うさぎの汁は ふくさ味噌の下地にてつくりたるみを入心みて 生酒しほさして参すべし 当世は八幡御信仰とてまいらせす候 又ゆでゝ切てもまいるべし
- 35 一 卵の花炒と申は いかを切て うすたれにて参候
- 36 一 ふと煮汁は いりこを能煮て 二分計に切て たれ味噌に入参べし 鰯を煮ていりこを入 まいるべし
- 37 一 せんば炒と申は 鳥鴨以下をつくりて鰯をたくさんに入て 塩をふり酒をかけて 水を入れんじ立て 心みて生酒しほをさして参すべし 胡椒を入れし 御肴にも参すべし 御汁にもまいらすべし せんば焼と申は 鳥をも萬をそまとりて 塩をふり酒をかけ 水に入れんじ立て能時分に取上げてさまして 引て参すべし 初献のくみ物焼 鳥も捨如也 何も可有心得者也
- 38 一 かまぼこの事 なまづ本也 蒲のほをにせたるものと云へり
- 39 一 鮓のさう切と申は 刀づゝ切のぼせて 取直して頭をたてさまにをしわりて煮たるをいふ也 切つくる也
- 40 一 うけ炒の事 前に注すといへども又々書付候 先のごとく鰯のみをかまぼこにをろして すり合てゆるめて 折敷にても又板にても うつくしく むらもなく付て 板をおほひて十文字にからげて ゆでて 能時分に取あげて すいせんのごとく切て すめ味噌をかへらかして 塩酒しほを心みて いづれにても青みを少入て 其後魚を入れ参すべし
- 41 一 鯛のくりんさと云所は せとひれと也 それをくしにさしてあぶりたる也 まな板の上にて 細にをしねやして葛の粉をまきて をし廻てひろぐればうどんのごとく成て はからひて切て味噌をかへらかして 扱入候て参する也是は今川貞世のかゝれたる 大双紙と云物にありと云り
- 42 一 打海老とは 烏を生ながら皮をむきて細々水を入れし 又骨 頭 皮をばみであけて 細に刻て酒しほを入れて 下もりにすべし 扱ませ鰯をたふたふと入て はりしやうが入て 酒と水とを能程に入 心みて可参候 中もりにもわき皿にもまいらすべきなり
- 43 一 鮓のしきのひれとは せびれの一ニ三を云といへり
- 44 一 卵花なますと云は 川魚にても ぬたにてあへて 所々に白く作りたるみを置たるを花の心に置也
- 45 一 羽ぶしあへとは 雉の羽の中を細にたゝきて 酢をかへらかして 五六度もしたみこし さてのちにわきびを入れ参する也
- 46 一 鮓の焼物は 大やき物にても小焼物にても参なり ぶえんならばすりひしほをして あぶりこにて焙て参すべし 塩魚ならば少焼て心みて 食しほに出して 酒計懸てやきて可参者也
- 47 一 水あへの事 からさけの皮をむき 能程にけづりて 水を少づゝ入てあゆる也 細々水を入れし 又骨 頭 皮をばみであけて 細に刻て酒しほを入れて 下もりにすべし 扱ませ鰯をたふたふと入て はりしやうが入て 酒と水とを能程に入 心みて可参候 中もりにもわき皿にもまいらすべきなり
- 48 一 れうさしは 鯛のひれはくしにさしてあぶりて きそくをさして可参候 御添物也 さしやうは何有口伝者也
- 49 一 筋打と申は 鶴のべつそくを けなしはきの方より引はなせば 能頃にさくる也 酒を懸てあぶりて きそくをさして御添物に可参候也
- 50 一 鮓の鱠は いかにもうつくし作りて 塩をふり 酢をはしらかして懸てあけ候 扱やき頭をいかにも細にたゞきて 酢をかけて一のしたにもるべし 中うちを酢

- をかけもるべし ひれを立べし 其上
にみに子をませて うはもりに成やうに
もるべし 猶口伝
- 51 一 山吹なますと申事在候 春の鮒の時分の
儀也 調やう口伝在候 御添物也
- 52 一 くらげは細く作りあらひてませ 鮒は
りしやうが はり栗入て 酢にてあへて
えり鰹ササニシキを上に置て 御湯漬に可参 又
けしにてあへて 御めしの御まはりに
可参也 榆葉に包て 其上を能あらまき
て持者也
- 53 一 蠍は能洗て 能洗て能程に作り くらげ
のごとく調て可参 えり鰹を加へべし
北国はおうをと云 魚のわたなり
- 54 一 蠍は能洗て しやうが酢にて 御添物に
て参なり 御まはりにもまいらすべし
貝鮑は中より立に切て 倍横に切てサシ前
- 55 一 のごとく貝なりにもるが本也 今は大勢
にまいらせ候はんとて ふくさにまはし
もりにする也 鹿相なるもりやう也 其
外のもりやうは 当世にて さたのかぎ
りなり
- 56 一 羽ぶしあへと申は 鳥の羽ぶしに 鰹し
るのみを少ませて 細にたゝきて 酒を
はしらかして そつと色取て 倍わさび
を入れて酢を懸て 心みて可参 みつかん
を丸くすく切て 小土器に入て 其
上に少づサシ入て可参 御添物と御肴にも
- 57 一 梅焼と申は かまぼこのみを梅ほどに丸
めて あをのりを衣にさせて むめの枝
に三五程もにあひてさして きそくをさ
して はんの面にすへて 御物に可参也
- 58 一 橘焼と申も 調様は梅焼と同前也 鯛の
みをかまぼこのごとく誘申也 可有口伝
者也
- 59 一 ふと煮と申事 前に注すごとく 調菜サシ
も仕候也
- 60 一 かさめは かうもりの本也 又切ても可
参 烧かさめにても参べし 烧と申はや
きて足を長く切て 御添物に可参 何も
口伝可在候者也
- 61 一 ひづ鱈と申は 大根をおろして 鮭の頭
を作りて 酢を懸てあへて可参 御心安
時は上へも参るべし
- 62 一 鯉なますは 刀さはやかに作り 塩をふ
り 酢をはしらかして 手にてあへ可参
骨サカナ頭は下もり成べし 酢にてもあへ
べし
- 63 一 しやうがのなますと申は ぶえんの鯛の
みを さはやかに作りて 同骨をば下も
りにして しやうがをよくすりて 酢を
はしらかし塩をぶり しやうがを入れて参
すべし
- 64 一 青なますは 大魚のみを 皮をすき い
かにもうすぐ うつくしく作りて 酢を
- 65 一 赤貝は作りて 御飯の時はみそやきにて
ても可参 御湯漬の時はたれ味噌の煮色
鰹を入 塩をぶり 酒と水と一泡ふかせ
可参 きそく有べし 貝もり みそやき
も同前なり
- 66 一 さゞいは うつくしく作りて うすたれ
にしたゞめて 貝に入て可参 鰹を入
べし 当世はきそく有由申習し候 もと
もとは見及不申候事也
- 67 一 とつたは 作りて にしのごとく調て参
すべし けしにてあへては 御飯の御菜
に参すべし 御湯漬には 煮色にて可参
也 とつたと云は つべたと云貝を云也
- 68 一 ばいをば能煮て 御肴のくみ物に参すべ
し 三つ一つともりて きそくをさして
まいらする也 御菓子にも可参者也
- 69 一 蛸は水に入 塩をふかせて 其後むして
あげさまに酒しほかくべし 御飯の一
物 御添物 御肴くみ物以下参すべし
- 70 一 蜷は能ゆで 切てもるべし いぼを我前
へなして切也 大なるはいぼより二つに
わりて切べし なまゆでなるは能物なれ
ども 高もりにはならぬ物也 よくいつ

- べき者也
- 71 一鳥賊は別大ウになし 能ゆでゝ切てもるべし
- 黒あへと申は いかのくろみを取て
- 酒しほにてすり立てあゆる也 上らへは
- 不参候 御意に付ては可参 さやうにな
- きにまいらする事 不可有者也
- 72 一生鳥は くらゐ鷦のみをうそくそぎて
- ほろほろと作りて炒 酒しほにて可参
- 御肴御添物にまいるべし
- 73 一はらゝ子は このわた桶土器にても參ナガタ
- べし
- 74 一なまこは切て酒にてあへて しやうが
- わさびをすりて いたゞかせて可参 又
- はりしやうがにする人もあり不苦 御肴
- くみ物 御飯 御湯漬にも可参 御添
- 物にも参べし
- 75 一ふりこの事 是も参りやうは同前也
- 一いりこ酒は のしをいかにもほそく刻
- いりこをほそく刻 鰹をもはな鰹にして
- ほそく刻ナガタて のし いりこをば能洗て
- 酒をかけ 鰹を入れ 黒塩を入れて可
- 参 御添物 御まはりにもまいる事有べ
- し
- 76 75
- 77 一生かつうほのさしみもりやう 口伝あり
- たです しやうが酔たるべし
- 78 一鱸のさしみ なまかつうおと同前也
- 一ふかのさしみ ひれを一つ立べし から
- し酔也
- 80 一わにのさしみ がんきもり也 からし酢
- 也
- 81 一かすは焼物 さけも同事也と心得べし
- 82 一かた魚はうき物 又けづり物にても参ナガタ
- べし
- 83 一ふかのみも かた魚と同事に調べし
- するめは あへませにも 又卷するために
- も参べし
- 84 一ごんきり 大はむあへませ けづり物
- 色色に可参 水にひやかして するめ
- 鰹などをけづり 等分にまぜて調てよし
- みそづけにも参べし
- 85 一かますは上へ不参物也 今はふくめ鯛を
- にせて 上へも参候 鹿相なる儀にて候ナガタ
- 87 一焼鳥はよろづに参る也 男女の前のもりナガタやう口伝あり 初献に参時はきそくあり
- 五種龜のかうの時の儀也
- 88 一鮎のすし 切ても 魚なりにても 御飯
- 御湯漬 御肴にも参るべし
- 89 一焼物の鮎 同前 又かざめのすし同事也
- 90 一鮒のすし同前 又かうの物右と同事也
- 91 一乾鯛のむしり物本也 ふくめ鯛にも成べ
- し 上らへも参り可申也
- 102 一ゑそは焼物にて参る 上へまいり候者也
- 101 一ひてりなますと申は 何にてもぶえんの
- 魚に 大根をけづり入てまいるべし
- 103 一海風腸は桶にても 又はさらにても参ナガタべし
- 96 一くも蛸 食籠 御添物以下可参 御菓子
- に参るべし
- 97 一のし 初献くみ物 又くまびきは うき
- 物 けづりものなり
- 98 一宇治丸は 上へ参る事まれ也 心易時は
- 何様にもまいるべき者也
- 99 一伊勢ゑびは ふなもり ひげもり まは
- しもり 口伝在べし
- 100 一西の宮のゑび 皮をむき切て可参 焼て
- も御肴 御添物に参るべし
- 101 一あわびしほは そぼろ又はかぎても参る
- 何もえり鰹 はね鰹有べし よろづに
- まいるべし 猶可有口伝者也
- 102 一からすみ 萬事にまいるべし 鯛の子同ナガタ
- 103 一蟹ひしこのつましろは 心安時はつき出
- したるべし
- 104 一あわびしほは そぼろ又はかぎても参る
- 何もえり鰹 はね鰹有べし よろづに
- まいるべし 猶可有口伝者也
- 105 一皮引と申は 鮎を三枚にわりて 皮を引
- て みを刀さはやかに作りて ふくさも
- りにして 萬に参べき也 たで酔たるべ
- し
- 106 一あわびしほは そぼろ又はかぎても参る
- 何もえり鰹 はね鰹有べし よろづに
- まいるべし 猶可有口伝者也
- 107 一からすみ 萬事にまいるべし 鯛の子同ナガタ
- 108 一鯛のさしみ いり酒しほにて参るべし
- 93 一いはしひしこ かにひしこと同事也
- 94 一あみ 右と同前 但是は はれの時出べ
- き也

又子つけの時は からし酢にて可参也
可秘候也

109

一串鮑をばよく煮て いかなどのごとく切
て たれ味噌 煮色にて 色色に可参者
也

110

一主人貴人の前にて 魚鳥等を焼事有は
先炭の火にてもあれ 又はたゝのおきに
ても 半分前へかき出して おきを能な
らべて 其上にて可焼 やきはてゝ 其
おきの分二分を物にすくひ入て取べし 又蛤
を焼には 蛤のとぢめを小刀にて切て
其切めを上へなして 口の方をあつはい
の中へ ふかぶかと入て 其蛤におきを
かけてやく也 蛤の口より泡を四五度ふ
き出したらば やけたると思ひ とりあ
げてかんなかけにすへ 小刀にて口をあ
けてまいらすべし

111

一貴人御前などへ かなわをすゆる事あら
ば 賞翫の方へ 足を一つ向すべし
○右の一冊百拾一ヶ條謹而秘事 種々
依御執心注進之候 但他家之用相替
儀可有之可致用捨事肝要也 不可有
他見者也

∴伊勢駿河守

貞順判

永禄二年正月廿一日

伯耆行與為名代相伝之

桜井右近大夫入道

齊藤壱岐守入道

素舟判

3 一折などくきやうの物なども 食籠と同事
の心なり 但大き成折などは 二人して
書ていざることあり 左の役人ゐ残りてウ
右食籠のごとく 小角をおろし わが
前のくきより抜しゆんにぬきまいるなり
ぬきやは左の指さきにてをさへ 右
にて抜べし 折のけつりかけも 小角も
折のふたにのせて 能頃に持て能たち
下申候 品肝要也

大澤入道三得庵 正徳判ミサワ

元和八年霜月吉辰 不□

中村加介殿

高橋吉兵衛殿

同 長吉殿ミサワ

肴出様の次第

1 一盃は客に据 看は主に据と可心得也 客

人賞翫ならば 盂を客人のかたへよせて
置也 客人同輩ならば眞中に置也 但客

人のかたへ少よせて置也 家人下輩なら
ば 主人のかたへよせて置なり いづれ
もしな肝要也

2 一食籠持參の事 小角に箸を横にすへ 食

籠の上に置 上座にすへ 小角を箸共
に前右へをろし ふたをまへよりさきへ

両手にてあげ候て あふのけて 小角

より先に置 箸を取候て 食籠の前の方

に置 こかくをあたのうちへ入て たか
さよき頃にもちて 能立下り申候 又少
座などにては 蓋を取 箸を食籠にをき
持出し候てすへ申候 当以可有口伝者

4 一他所よりの客人じさんの中 折 食籠などの
時は 蓋をばよき所見合 座敷の床のわ
き 或は其折 食籠のわきににも置候て
小角計取て下る也 近座の時は 蓋を
もとりて下る也 何も見合肝要也

5 一主人貴人に御看はさみ申上の事 食籠御
前まで持參仕 箸を取 左のひだをつけ
右をも箸持ながらこぶしをつき 何を
上可申とうかゞひ申候て 御意次第には

さみ上 謹て進上仕候也 右箸の取やう
看のはさみやう いづれも口伝ならで
はしおがたし 上中下の故実共 可有之
者也

其人に向てつくばひ 依仁 兩手にても 御手にても わたし申候て 看をば上座に持參候て 食籠の内 前のごとく置て能立候也

7 一客の時 看をもち出で 則其人にはさみ候を上候事可依仁躰 或は亭主の子 或は同名などにて候はざも有べし 被官人などの身としては可有斟酌也 同名の内にて候共 隨分のかたの役にて候也

8 一酒の時 看を進候事 三飲候人には 二めに進申候 又五つの時は 二つめに出し申候 依時宜四つめにも 又進申候四つめに進申候は 別人たるべし 次に七めの時は 二つめと 又六つめに出し申候 如此二度出し申事 飲人を賞讃の儀にても 尚可有口伝者也

9 一酒の時 看を箸にてはさみ候て 手に取まらせ候事も候 是はわが内の者 又は下輩へ か様に仕候 又看の色にもよるべし

10 一上座に有看は 其座の隨分の人取て進申候 若輩の人などまらせ候事 めづらにても 尚故実共可有之者也

11 一さかなを人にはさみ渡すに 看置所上中下の心もち 故実共可有者也

12 一兩人一度に罷出 召出の酒を飲候時 上座の盃を取て出す事 是又つねの儀にて候 一人にわたし候て 今一人は侍れ候

13 一上座に行向て 看を挟み 下座の人に出す時の覺悟可有者也 先上座にて看を挟む時 何程看を挟候共 はしをつよくはさみ持て 能たち申候へば 座中にて取落すといふ事なし 何も心得肝要也

14 一酒の時 看給候覺悟の事 貴人被下候時はいかにも はやく御傍へ參候て 左の手の上に右を重て給 則たかくといたゞき申 御前をいさゝか退て口へ入さて前の座へ罷帰 たべて御酒を飲候等輩のかたより給候時は こなたのそばまで被來候を給候て 能程にいたゞきて可受用也 又看をたべ候て そばに置或は懷中仕事 緩急第一の儀にて候 尚々可有口伝者也

15 一主人貴人以下 看を給候時は 右に如申候 いんぎんに可給候 被下候看をたべ候て 或は傍に置 或は懷中仕事 緩急第一の儀に候 いく度給候共 たべ候事本儀にて候 但一段大事の精進の時は

16 一龜足の物を給候時の事 是も如常被下ていたゞき 其まゝきそく共に 口へよせてくらいい 挟てたべ候 手にてぬき候てたべては 物あい「候て 結句躰悪く相見え候也

17 一きそくの物を給候時の仕合 むつかしく候 是は時宜知たる上にての事にて候しり候はぬ人は此あつかいにも不及 此儀にも何事にもかぎらず 同事にて候よく／＼可心得者也

18 一まんちうなど被下候時の事 看の時と又點心の時は 様躰も可相替也 每々はいまう候て たべちがへ申人候 こゝろに然べき儀にて候 尚口伝

19 一酒を飲候時 看にござしを給候時 飯ぬきてたべたるがよく候 左の手にて挟食候は悪候 但 若人は左にて挟てもたべ候 龜足を人に出し候は 故実共可有之口伝可申者也

20 一看を人より給候時 則受用申事本儀候 但かさの有看をば たべのこす事悪候 其時は懷中する儀も候 又左のわきにも置候 左の方に置候はぬよし申候 酒をたべて候右の手にてとりて 能たち候也 又受用申事 可有口伝者也

21 一乱酒の時 看をばはさみて 其箸を置候

時は 今度は人のはさみて進候 か様に
置候事可然候歟 わが持たるかたを 人

の前へ成やうに可置候也

22 一看を給候時 手の出しやうの事 貴人の
被下候御看の時は 右に如申候 中座い

たし 左の手の上に右の手をかさね出し
候 是は貴人にたいし申 ようじんを仕
不申と申儀に候也 又等輩などのさかな
給候時は 右の手の上に左を重ね出し申
候 是はようじんをたしなみ中心也 又

人によりて 右の手を前につき 左の手
ばかり出し申事も候也 又左の手くびに
右を添ても出し申也 とかく等輩の仁に
は右をいだし申事 無覺悟成儀にて候歟
一折などの看を 貴人へ可為參候事 下座

より罷出進候可申事有間敷候 御相伴の
衆か 客人のかたより進申候也ことよろ
しかるべきか 拶看の置様は御膳の上に
ものせ置可申候 かならず手渡しに仕事
は不可有者也 但時によるべし 殊児

喰食 女房衆などへは 尚々手渡しに仕

候事不可有之者也 又手わたしに進申候
時は 賞翫のかたへは はさみたるはし
さきをあげ申候て進し候 又等輩などへ
ははしさきをさげても すこしあげて
も 渡し申候 かやうの儀は 能々可有
相伝口伝ならでは 知がたき者也

24 一看を食時 先しるをすいて さて食人多

し 是なき事也 看をもちあげて食ての
ち 貴人の前を見合て置べし 後にも汁
を吸事よろしからず 看を置いてのちに
更に不可食 箸を置事は 貴人御箸を置
被成候を見合て可置者也 □に吸物をす
はぬと申事 かやうのことを申者也 い
づれも可有故実共者也

○右此一冊二拾三ヶ條謹秘事候

種々依御願望注進之候

但他家之用相替儀可有之

可致用捨事肝要也 不可

有外見者也

伊勢駿河守

永禄二年正月廿一日 貞順判

伯耆行與為名代相伝之

桜井右近大夫入道

素舟判

慶長五年正月十一日 正徳判

大澤入道三得庵

不□

大澤平吉

中村加介殿
中村小十郎殿
高橋吉兵衛殿
同 長吉殿

十才

1 一お人前飯受用の事 相定様躰無之 乍去

又大方用様も候歟

2 一上座の人 箸をとられ候を見て 次第
／＼に箸をとり末／＼までを待合候時の
事本儀也 其時は先右にて箸の中ほどを
とりあげ 左の手に渡し 同左のひざの
上に箸もちながら 左の手を置候て 待

ふりを致し申候也 拶各箸をとられ候は
其時は又右にとり直し 拶左にて飯ご
きをとりあげ 二箸たべ 拶大汁を左の
手にて取 たべ候て 則汁を吸候て下に
置 又飯を食 大汁を取あげ汁を吸候て

みをくふ也 さて本膳の中の菜をたべ
可申 又めしをたべ候て 箸を取直し候
て 右の手にて二の汁をとり おなじく
右の手へわたし 拶みをくふて汁を吸候
て 又前のごとく右へわたし おなじく
箸持ながら 右の手にて二の膳に置也

拠本膳の菜を見合候て可用候 其時の賞
翫の物 先くふてよし 先二三度までは
本膳の菜をたべたるが能候 其後は二の
膳の菜をも受用仕申候 此時はさしみよ
り受用仕申といへども はさみよき物を
食べし 左の手先よりくふべし あまた
一度にくふべからず さしみともは斟酌
有べきか 汁をかけての後に 一二度ば

受用の次第

かりくふべし 若衆等は食べからず
やしき事也 さて三の膳の汁受用の時は
箸をば取直し候て 左の手にてとり
扱みを食 汁を吸候て 左にて又おく也
菜の食やう二の膳のごとし いづれも
あまた可有口伝者也

飯をたべ候はねば
べそこなひが有候者也 何も可有口伝者
也

扇を抜 膳を少わきへよせ候て 敬たる
躰を仕候て たべ可申候 又等輩の人の
さゝれ候時は 此拵にも不及候 其まゝ
可用候 次に酒の下をば 汁菜の間を見
合候て捨申候 如常たゞみのへりになど
へ 捨に不及候者也

一 再進をば 左にて請てたべ候 但一段貴

一三の汁をば 常のごとく左にてたべ申候
同左の方に有菜など 自然取上で用候
時は 同左の手にてとりあげて用候也
一菜によりて 小折敷にすわり候 其時に
は折敷共にとりあげ候てたべ候 但是は

12 一膳をすゆる時も 同上候時も こなた手
を添てとらせ申候事大法也 貴人等はか
様のあつかひに不及候 是は平人等の儀
にて候者也

つけは無益成儀にて候者也
一 燃物たべ様の事 若人はむしりて可被用
候 但是はたべにくき物にて候間 用ら
れぬも可然候 又鮭の魚の焼物は 一段
賞翫候成に候間 かならず可被用よしに
て候 かやうの物をたべぬは 一向物を
しらぬにて候者也

13
湯を請候時は 両手にて可給候 人並に
可用候 数人の前にて かうの物などた
べ候て 然も長々敷たべ候事 緩怠成儀
にて候 たべ終候ては 箸を持候て有ベ
し 上座の人の被置候を見て置可申候
此時は左に箸を持候て 待合たるが能候
扱各箸被置候ば 右に取直候て 膳に
置候時 少箸の先を 折敷のふちに持と

貞の膳の菜をたべ候い惡候が 姉妹が
申候へば逆に成て 様躊あしく候 二三
共に此分にて候 次の菜をたべ候て 則
又三の膳の菜をたべ候事 是もあしく候
此時も右に如申候 老若共にきらひ申
候へども 老人は數たべ申候ても不苦候
が 老人にも逆に汁菜をたべ不申候や
うに可致覓語者也

一汁かけ候事 大汁かけ申たるも不苦候
乍去大汁四足の汁の時などは ひや汁を
かけたるが能候 又大汁のすましなどの
時は 大汁をかけたるが能候 倖又上座
の人の汁かけぬうちに 下座の人の汁か
くる事 緩急にて候 何も常々心かけ

9 一汁の中に四足有事も候 か様の汁をば
又かけまじきよし候 ちとふたうにみゆ
る 殊以若人は無益にて候者也

10 一飯をたべ終候ては 人並に箸を下にをき
則ひざをなをし 畏て有べし 貴人中
酒を受用し 其銚子を御さし給候時は

して 宮仕の人膳上候時 右の手にて箸
を膳におとし候て 両手を添候て 上さ
せ申者也 か様かずにあつかい申候事 宮仕
にたいし礼儀にて候 可心得者也
一 飯をたべ終候ては 膳をくみ申べし 主
人貴人の御前にては 必くむべき事にて

16

候 くみやうのこと 先かさを汁器の下に置 拶五つめの時は五つめを 左にて 飯の器の中に入 四つめを右にて大汁の中に入 三つめを左にて本膳にくみ 二つめを右にて本膳にくみ さて四つめを五つめの上に重ね 二三の上重ね 四五を二三の上に重ね候て 本膳の上に置申候 七つめの時は六を七に重ね 四を五に重ね 二を三に重ねて 六七を四五の上に置 それをみな二三の上に重ね 本膳の上に置候者也 膳の重様各々故実共有能可有口伝者也

15

一膳に向て 捨のくせ有 一には膳の内を見る事 二には折敷のふちに手をつくる事 三には箸を高くひきて候事 四には飯一はしくふて 其箸にて菜をくふ事 五には飯一はしに菜あまた手をかけくふ事 六には汁をかけ 其みをくふ事 七には萬の者をくいこぼす事 八にはわんの内を 前よりなでよせすして 食あくる時なでよせ 人よりをそくくいあくる事 九つには湯をうけ 箸を入候事 拠には酌する間に雑談を致す事 右いづれも 能々心かけ可申者也

18

一 菓子のすはり候時は 手を添可申候 手をそへ給ぬは狼藉成儀にて候 拶楊枝をとり二つに折り 半分をば下に置 則ふところへ入候て 菓子をもたべ給て 当以口伝

22 一 湯をば両手にて請申候 片手にて請候事

は 緩怠成儀にて候 貴人等は左の手にてうけ給候 又平人も一番はかり左右にて請申候 後は左にて受用仕候者也 尚も細々はくひ不申候 二三度程受用仕た

候 くみやうのこと 先かさを汁器の下に置 拶五つめの時は五つめを 左にて 飯の器の中に入 四つめを右にて大汁の中に入 三つめを左にて本膳にくみ 二つめを右にて本膳にくみ さて四つめを五つめの上に重ね 二三の上重ね 四五を二三の上に重ね候て 本膳の上に置申候 七つめの時は六を七に重ね 四を五に重ね 二を三に重ねて 六七を四五の上に置 それをみな二三の上に重ね 本膳の上に置候者也 膳の重様各々故実共有能可有口伝者也

17

一 箸を取時の覚悟の事 右の手にてとり 左のたけたか指にてかゝへ 右へうつし 大汁のむかふにて つきそろへ 上二分下八分と心得て候て 飯汁菜いづれも 受用可有者也 かやうに箸を持候へば なにとなげに相見え みぶり能候者也

20 一 飯受用の事は 大略此分にて候 次に湯づけの菜にうつる物候はゞたべ申間敷候ぬたの類 又はくろいかなどはあしく候 尚以可有口伝者也

21 一 湯づけの事 先ゆのあへまぜ 二度計は用之也 其後は二つめの汁を用候 尚口伝

常たべ申候 人前にて楊枝をつかい候にも 左の手を口へあて候て 其かげにてつかひ可申候 又菓子をかれこれ細々給候事 自由成儀にて候 一兩度可用者也 へば めしつぶは汁の中へ入 みえ不申候者也 三には移り箸とて あまたの菜を一度にくふことあしき事也 四には膳こしとて 二の膳の菜をくふて 三のぜんの菜をくい 又二の膳の菜をくふことあしき事也 五には箸なまりとて 中の菜をくひ候はんと致し 又二三のさいをも食候はんと あなたこなたへ箸の心をうつし申候を はしなまりと申候て きらひ申候なり

19 一 茶の事 貴人主人の御前にては 先斟酌可申候 たとひたべ候共 始よりとりおろして可用 台共にたべ候事 緩怠成儀候 又等輩の時は 先台共にたべて さて台を下に置候て用候 又下たる者の前にては 後まで台にすへてのみ申候 又敬方の前にては畏て 少下座へ向候て給候事 狼藉成儀にて候 能々可心得者也

も 左の手を口へあて候て 其かげにてつかひ可申候 又菓子をかれこれ細々給候事 自由成儀にて候 一兩度可用者也 へば めしつぶは汁の中へ入 みえ不申候者也 三には移り箸とて あまたの菜を一度にくふことあしき事也 四には膳こしとて 二の膳の菜をくふて 三のぜんの菜をくい 又二の膳の菜をくふことあしき事也 五には箸なまりとて 中の菜をくひ候はんと 致し 又二三のさいをも食候はんと あなたこなたへ箸の心をうつし申候を はしなまりと申候て きらひ申候なり

- るがよきよし 申ならはし候也 尚以口
伝
- 24 一湯漬の時も膳をくみ候 本々の会釈には
湯づけを被用候 尚以組べき事に候也
- 25 一湯づけの時 中酒過て 湯のみ候事 大
法にて候者也
- 26 一湯づけのとき 右に注すごとく 湯をか
け下に置見合 はしをとり めしをむか
ふへをしのくるやうにして 扱くふべし
めしをいくたびかけ用候共 食終て
- 27 一湯づけの時 汁を用候時 うわ置を向ふ
へをしのけ 受用可仕者也
- 28 一遠座の飯のたべやうの事 各の前半分ほ
ど受用候共 能出たべ可申 其時はめし
を二口三口たべて折敷にわけ しるをか
け いかにもはやく受用候て 人並には
しを下に置 中酒を可用候 又皆々の前
はやくたべ終候時分にて候はゞ 中
能出ざるが可然候者也
- 29 一粥受用の事 面むきへは不出候間 用や
う無時宜候 又しるをかくる事 おもは
しからず候 老躰は不苦と申習はし候者
也
- 30 一赤飯たべやうの事 無別儀候 是も敬人
の前にては 手にて常にたべ申候 塩な
ども手にてつまみて用候 又箸すはり候
- 31 一餅のたべやうの事 さして無時宜候 赤
飯のたべやうと同前にて候 相替儀無之
者也
- 32 一きんとんたべやうの事 是も手にて受用
申候 故実とも可有之者也
- 33 一鳴のつぼいりの事 同鶴の羽もりの事
色くたべやう有よし申がたし さして
無時宜者也
- 34 一海老のふなもりの事 是もさしてやうた
いなく候 如向可有口伝者也
- 35 一鷹の鳥のたべやうの事 折敷共にとりあ
げて よくいたゞき 過分成よしめたゞ
き候て 扱手にてつまみて用べく候 又
箸を取て持ながらたべたるも可然候 但
若人ははしをとらざるも能候 鷹の鳥
をばかむと申候 くひ申とは不申候 尚
以申候 はしにてはたべ候はず候 手に
てかみ申候者也 尚以故実もおほく可有
者也
- 36 一黒心たべやうの事 無別儀候 乍去様躰
も可有之候 麺類の事 いかにもさはや
かに可用候 音あしければ へたてけに
相見え候間 能々心得 受用可有候者也
- 37 一饅頭たべやうのこと すはり候へば 人
並にしてをうけて下に置 上座の人の受
用を見合て はしをとり右にもち 左に
- 38 一羹のたべやうの事 是も人並に先しるを
請て下におき 各受用を見て たべ可申
候 羹は大略五つ入候を いちうへのか
たに有を 常にたべ候 左の方へ出し所
をはしにてはさみて 内へ折候へば 中
程をれ候をたべ申也 各の躰を見合候て
二つも用候 一つたべ候には不定に人
のたべ候へば 二つも不苦候 又しるを
吸申事も候 是は年よりなどの儀にて候
若人ははしるは無益成儀にて候 いづれ
も心得可有者也
- 39 一三ほう羹の事 用やう色く有之やうに
申ならはし候 時宜六ヶ敷候者也
- 40 一千飯をたべやうの事 先水をうけ 其後
見合箸をとりあげ ほし飯をかきまはす
やうにして用べし 塩をばのちに用べし
先に用候へば かならずむする事あり
心得べし 又貴人の御前などにては
足つけの下に置事も候 塩などを手にて
つまみてたべたるがよく候 是は貴人を
敬申儀にて候 尚以可有口伝者なり
- 41 一吸物たべやうの事 先箸を右にてとり
へば 如常はしにて用候 もちこはめし
をば 左にてとりてたべ候者也
- てまんぢうを一つとり 面のかたを外へ
なして可用候 見合汁をすひ申候 又若
人ははしるなどをば吸候はぬが能候 次に
まんぢうをわりてたべ申事も候 わりや
うに色く 故実在之やうに申候 くはし
くは口伝可申者也

- 42 同左の手へわたし候て 後に汁を吸申候
先汁を吸候事悪し 又若年のかたはナニカ
しるをば吸候はぬが能候者也
- 43 一 笹牋の事タベやうに色シナく習有由申候
先はしを常のことく取て持 笹からみ
たる所をときて 板を我前へのけて 拶タツ
可用候 又たべはて候へば もとのごと
く板を直して置候よし申候 但是は相定
しつけにはあらず候 人の故実にいた
す儀にて候者也
- 44 一 このこをば 左にてとりて をけを口の
方へヨセ候てタベ申候 是は年寄などの
事にて候 若人は桶を取あげ さて其ま
ゝに可被受用也 又児 若衆等はカヤ
うの物を用候はぬがよく候よし 申なら
はし候 尚以可有口伝者也
- 45 一 烧鳥の事 春夏は雲雀 秋は鳴 冬は雉
を用申者也 受用の時可有心得者也
- 46 一 ざうにたべやうの事 貴人の御前成共
ひざを直して不苦候 乍去ひざを直しや
うに可有口伝者也 扱いかにもしづかにタガ
上置を おちぬやうに可用 又取上すし
て用候人あり 是は国所のさほうにより
て か様に可有か尚以口伝
- 47 一 うどんたべやうのこと 見合汁を請て下
に置 箸をとりあげ 右の手にて胡椒を
取候てしるに入 うどんを二箸計するに
入て用べし 三はし迄おなじ汁へ入候へ
ば いやしく見えて悪候者也 いづれも
口音よき様にたべたるが能候由 申習し
申者也
- 48 一 一人前にて何にても受用の時 ひや汁を受
て 其まゝ吸事なけれ 飯などたべて後
用可申者也 惣別吸物にても 又は大汁
二三のしるにても たべ始のとき 先
汁すふ事あしく候よし 申ならはし候者
也
- 49 一 かまぼこのたべやうの事 右のてむきに
あらば 箸を持ながら きそくの所を取
て かたなめつきたるは 一つづタガたべ
候 其後は右の方の折敷のふちにもたせ
て置候者也
- 50 一 児タガ喰食 女房衆のかまぼこ用様の事
上にもりたるを一つ 刀をつけ置たるを
手にはとらずして 其假はしにて一つづ
ゝはさみて用たるが能候 若又板はたを
はなさずして有をば 左の手にてきそく
に置候を 右の手に箸もちながら きそ
- 51 一 御タガそひ物に かづの子 うつ木のこ弓コウを
添て参候時は 右の手に箸を持ながら
すゑの物共を取あげ きりそめて 本の
所の下に置て 上成を一つ取あげ 右の
手にはし持ながら 左右の手にてまんぢ
うをわるごとくにわりて 本の所に皆置
て 御箸にてつきわりて 御あがり有べ
きか 是を上一人二人の間の事にて候者
也
- 52 一 御そひ物に たち花焼 又はきんかんや
き この二色に一つもあがり候時は 右
の手にはし持ながら 木のもとを取 左
の手に取て 右の手に箸もちながら た
ちばなのみを一つ二つ御まいり候て 本
の所に置申事也
- 53 一 添物にこくしの物をまいる時 右の手に
て箸持ながら きそくの所を取て 左の
手にてむかごを一つ二つぬきて 御まい
り可有候 其跡をいづれの所に成共置候
者也 児 嘰食 女房衆は はし持ながら
ら きそくの所を取て 口もとへよせて
一つ二つまいり候 其跡をば何の所にて
も置候てよきなり
- 54 一 烧鳥の上に べつそく包て もりたる上
に置候を 右の手に箸もちながら きそ

くの所を取て 前の下にをろして置候
此所は御まいりたる心なり いづれも口
伝

55 一添物にばいかはらけにもりて きそく
一つ^{二つ}さして 添物引物に参候時 右
の手に箸をもちながら 左の手にてばい
のくしをとり ばいのみを一つ二つ 御
まいり候て可然候 あとはもとの所に置
候者也

56 一辛螺 本膳にくみつけ有時は 取上^{すし}
て 其まゝ用べし ふたをば貝ときそく
との間に置者也 又引物に有時には 取
あげても可用者也

57 一鷹の鳥を焼候て うすくきりて小角^{二つ}にも
りて 足付にすへ 箸を添出時は 右の
手に箸をとり 左の手に焼ときもりたる
小角を取あげ 右の手に箸持ながら 上
成筋骨をば 指にて御まいり有べく候
又児 噛食などは 箸にて用たるが能候
いづれも可心得者也

58 一やうかんまいり候は 寺かたにては わ
んにもりて参 汁はあをやて 皮に引
て参候也 又武士方にては 御肴に参候
時は 土器にもりて参候 汁をば能程に
前よりかけて参り候を 右の手にて箸を
取 左の手にては やうかんもりたる
かはらけ取あげ 箸にてはさみ 折はせ
ずして其まゝ御まいり候 扱少汁おすひ

候ても不苦候 扱此のち添物をまいり候
者也

59 一御肴にまんぢう参候時は 五とりあひの
物にもりて 足付の前の左におき 右の
方には汁のために あひを置 あをやこ
て しるを参候を 右の手にては箸持な
がら 左の手にて汁の土器をとりあげ
しるをもとの所にをき 扱くみつけに有
しいたけ 又いかだに切たるたうふ一つ
二 しるの中へ入て 扱上に有まんぢう
一つ 左の手にて取あげて 左右の手に
てなをす心にしてしめて 上へをしわり
て 右の手成をば下に置 左の手成を参
べし 時々右の手にて はし持ながら
汁の土器取あげ 少はしるを御吸可有候
又は茶^{二つ}をもまいりてもよし 扱又汁は
さひくへはすはぬ者也

60 一児 噛食 女房などへ まんぢうまいら
せ候時は 上成を一つとりて 刀めをな
をすやうに二所きりわけて 又横に一所
切て上に置 一つの数六つになる 右の
手にははしをもち 左の手にてわりたる
まんぢうを 一つづゝとりて御まいり有
べし 添物まいり可申者也

61 一御添物に煎海鼠^{二つ} 酒まいり候時 右の手
にてははし持ながら 左の手にて煎海鼠
入たる土器とりあげ 箸にて上に有くろ
塩をとき合て 用可有者也

62 一折又はかはらけに入たる物を 人にはさ
みてまいらせ候時は 上に有一つを下へ
さげて 其後をまいらせ候者也

63 一一つ物にまいり可申物の事 一せりやき
「あおそば」 一うど 一もみふり 一
みるのさしみ

64 一魚の一つ物の事 一せんにん焼きそくあ
り 一かさめかももりきそく六あり 一
こくしの物きそくあり 一にしのつぼ煎
きそくあり 一いせゑび 一鯉 一鶴の
汁 一白魚の汁 一ゑひの汁 一小鮎の
汁 一かいあはび 一こどり何にてもあ
り 一かきわだあひ三に吉

65 一やうかん まんぢう むし麦の時まいる
御添物の事 一鳴子 うつ木の小弓をそ
へてまいる 是は上一人二人の事也

66 一鶴のせんにん焼 一いせゑびふなもり
一くりから焼 一むかござしまぜ 一橋
焼 一きんかん焼 一いりこ酒 一貝鮎
きそく有 但わたあへには無之不仕候者
也 一大蛤 一ばい土器に五つもりきそ
く有 一のし鮎もみて 一からすみ 一
鳥のあお焼 一なま鳥のさしみ 鶴鳩の
塩鳥也 但一つは羽もり 一つはくるみ
つけあぶる也 尚以口伝

- 67 一龜足の事 何にても煮色には有之 あへ
たる物にはすへられず候 但貝つけなど
には わたあへにあり 其外口伝おほき
事也
- 68 一上置を用事 鶴には筋 鷹の鳥にはすゝ
骨 白鳥には黒足 鷹には赤足 いづれ
も如此也 受用の時も能々心得て用可申
者也 何も口伝大事可秘候
- 右此一冊六拾七ヶ條謹千四百四十九秘密事候
- 種々依御懇望注進申候 但
他家の用相替儀可有之可致
用捨事肝要也不可有外見者也
- 永禄二年正月廿一日 貞順判
- 伯耆行與為名代相伝之
- 桜井右近大夫入道
- 大澤平吉 素舟判
- 慶長五年正月十一日 正徳判
- 元和八年霜月吉辰 不□
- 大澤入道三得庵
- 中村加介殿 中村小十郎殿 高橋吉兵衛殿 同 長吉殿
- (2) 二木謙一 伊勢流故実の形成 国学院雑誌
六十八巻六号
- (3) 酉並記 讀群書類從卷六百九十八
- (4) 伊勢貞親以来伝書 讀群書類從卷六百八十
五
- (5) 伊勢系図 読群書類從卷百四十一
- (6) 寛政重修諸家譜 卷五百二
- (7) 伊勢六郎左衛門貞順記 読群書類從卷六百
八十七
- (8) 四條流庖丁書 群書類從卷三百六十五
- (9) 大草殿より相伝の聞書 群書類從卷三百六
十七
- (10) 宗五大艸紙 群書類從卷四百十三
- (11) 伊勢貞丈 貞丈雜記
- 御助言いたゞいた志村和久先生、複写に便
宜をはかつていたゞいた大阪女子大学附属図
書館に深く感謝いたします。