

古典料理の研究（十六）

——『料理伝』について——

松 下 幸 子

まえがき

千葉大学教育学部研究紀要に第一報から掲載してきた「古典料理の研究」は、この第一六報をもって終結するので、本報では『料理伝』をとり上げることとした。

かつて第五報で『伝演味玄集』の類本についてまとめたが、その際『料理伝』を類本の一つとして取り上げ、比較のための部分的な翻刻を行なった。『料理伝』は『伝演味玄集』を参考にして書かれたもののように考えられるが、項目によつては『料理伝』の記述の方が、『伝演味玄集』より詳細なものもあり、部分的な翻刻にとどめたことは、今日まで心残りとなつていた。そこで、第五報と一部分重複する部分もあるが、最終回の報告として『料理伝』をとり上げた。

書誌的な考察

『料理伝』は、東京都立中央図書館加賀文

庫の蔵書で、縦二四㎝、横一七・二㎝の手写本二冊から成る。二冊とも前表紙の題箋に、『料理伝 全』とあり、上巻、下巻の区別はなく、一冊は五二丁、一冊は六〇丁から成る。

第五報では、加賀文庫の蔵書番号の順により、五二丁のものを上巻、六〇丁のものを下巻とよんだが、二冊を区別するための便宜的なものであった。本報においても同様の呼び名をもって区別した。

本書には執筆者、執筆年月の記載はないが、川上行蔵氏は、本文中にある「砂巾ふ」「茶巾玉子」「金糸玉子」などの料理名から考察して、天明五年（一七八五）から天明七年（一七八七）の間に成立したものではないかと推定しておられる。著者についても記載がないので不明であるが、記述のしかたがわかりやすく具体的なことから考えて、手なれた料理人ではないかと思われる。

本書の内容をみると、上巻としたものは目次が、巻頭に「すり身の分」から「玉子そうめん」までの四九項目、二八丁表に「魚飯」から「麦飯」までの一二項目、四〇丁表に「越川煎」から「魚の霰あわ」までの一三項目と三ヶ所に分散して記載され、全部で七四項目である。下巻としたものには巻頭に「膾のけん上置」から「かくしわさび」までの五一項目、三四丁と三五丁に「寄かつうお」から「斗しお」までの四六項目と、目次は二ヶ所に分けて記載され、全部で九七項目になる。二冊あわせて一七一項目の調理のしかたが記載されている。

『伝演味玄集』との関連

第五報で報告したように、本書の一七一項目のうち六〇項目は『伝演味玄集』の項目名と同じである。『伝演味玄集』は、延享二年（一七四五）に、諸星半九郎応承によって書か

れた手写本で、幸田露伴の「古今料理書解題」でも高く評価されている。内容は一七五項目から成り、その中六〇項目の名称が本書と共通している。しかしそれらの項目の内容は、両者がよく似ているもの、項目名は同じでもかなり違っていているもの、『料理伝』の方が具体的にわかりやすいものなどがある。また共通の項目名は本書の項目の約三分の一に過ぎず、本書独自の項目も多いので、『伝演味玄集』を参考にして書いたものと断定することはできない。第五報で『伝演味玄集』の類本としてとり上げた『幅紗料理塩梅切形之大概下』や、『松村先生伝演味玄集』の存在も考えあわせると、本書をふくめ四書のもととなる料理書の存在も考えられないことではない。

次に『料理伝』と『伝演味玄集』を比較するため、いくつかの項目について両書を併記する。両者がよく似ているものをあげると
生皮煎 『料理伝』上巻四十三丁裏
 鳥の油皮をせんにきりて小なべに入 炭火にてその油にて かりかりとなるまでいる也 扱すまし塩梅にてそれぞれの具を入 鳥と右の皮とを一度に入 此皮のうきたるをあるずに盛出すべし
生皮いり 『伝演味玄集』五十五丁裏
 鳥の油皮をせんに切て小鍋に入 炭火にかけ其油にてからからと成るまでいる也 扱すまし塩梅してそれぞれを入れ 鳥と右の皮

とを一度に入 此皮のうきたるを相図に盛出すべし しゃんとうまき塩梅すべし

次に両者がかなり違っていているものでは、
ふの炙玉子 『料理伝』上巻二十丁表
 玉子をきんし玉子のごとく塩梅して ふの炙なべに油を引て炙なり ふの炙玉子は巻たるがよし

麩の焼玉子 『伝演味玄集』八十三丁裏
 水仙鍋のごとく拵 上ぶた共に銅にて すすてら鍋と同様の物也 是にて焼也 其仕様は玉子をわりかき合せ 少づつ入て焼なり こげぬやうにすべし 鍋はたへ少しあぶらを引也 右の鍋無候は からかね鍋 銅鍋にても出来なり

『料理伝』の方が具体的にわかりやすい例としては
卵花煎 『料理伝』上巻四十一丁裏
 花いかに調へ 取合品川のり すまし吸物也 よく塩梅したる下地 入用ほどさまし置さめたる時くづを入 すいのふにてこす也 よしのくづをとくかげんにては違ふなり くづをいれて暫く置なり また湯せんにして出すなり 花鳥賊調へ用 別に記す
卵花いり 『伝演味玄集』五十二丁裏
 花いかに調へ 取合品川のり也 すまし也 是も七五三の吸物なり

このほかにも『料理伝』の方がわかりやすい項目には、杉やき、からし酢みそ、雪な、

雪みる、雪菊などがある。

『料理伝』の翻刻

凡例

- 一、翻刻は東京都立中央図書館の加賀文庫本を底本とした。
- 一、目次と本文の見出しに違いがある場合は目次の項目の下の括弧内に、本文の見出しを記した。また目次の下部の丁数は所在を示すため書き加えたものである。
- 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 読みやすくするために、必要な箇所には濁点をつけた。
- ③ 読みにくい漢字には片仮名で振仮名をつけた。平仮名の振仮名は原文にあったものである。
- ④ 異体、略体の漢字は正字とした。(例・喫 ↓煎。煮 ↓煮。熱 ↓熱。矮 ↓麩。爪 ↓爪。)
- ⑤ 本文中「一オ」とあるのは原典の一丁表の終わりを示し、「二ウ」とあるのは二丁裏の終わりを示す。以下同様。
- ⑥ 解読し難い文字は□で示した。

煮り身しん分ぶん

何なにもももももも

煮に物ぶつ

煮に物ぶつ

和わりり物ぶつ

和わりり物ぶつ

和わりり物ぶつ

漬つけ物ぶつ

漬つけ物ぶつ

漬つけ物ぶつ

漬つけ物ぶつ

引ひきき物ぶつ

引ひきき物ぶつ

引ひきき物ぶつ

文庫

料理伝

上巻 (仮称)

料理名	材料	分量	調理法
赤貝鱧へい	鮑はんへい	12オ	すり身の分
かすてら鱧へい	鱧しんちよ	13ウ	子 此分よろしき也
鱧しんちよ	角しんちよ	14オ	一 先それぞれにくずして 板すりと云て まな板に薄く延て骨筋をよく取也 金すい のふにて押しこしにてすじほねをとれども 是はすじ骨を取ばかりの事也 板すりを する事は 身押つぶれて細かになるゆへ たとえずじ骨なきとも 板すりはしたるが よし 扱摺鉢へ入 塩も見とりてはじめよ りいれて かたすりによくすりてより 所 れぞれに延てつかう事也 玉子の白身を少々 加たるがよし 又よきくづを水にときて その水をすこしづつさして すり延たるが よし くづを入候事は ゆるく延て煮候て も すり身ちらざる也
鹿子しんちよ	鹿子しんちよ	14ウ	つみいれ
(鳥しんちよ・鳥つみいれ・鳥鱧へい)	小鳥たき	15オ	大つみ入 小つみ入 丸つみ入
熨斗鳥賊	うけ玉子	16オ	細つみ入
あわ雪玉子	あわ雪玉子	16オ	一 大つみ入は中栗の位 小つみ入は大のか や位 丸つみ入は大のきんかん位 細つみ 入はいたに薄く延て 包丁の峯にて はし のふとき位にすくいて 一寸五分ばかりに 切おとすなり 細うけ同断 いづれも煮あ げる也
蒸玉子	蒸玉子	17オ	あられうけ
ひしき玉子	ひしき玉子	17オ	一 すり身別の板に厚さ式分ばかりに延て
茶巾玉子	茶巾玉子	18ウ	
こし子玉子	こし子玉子	18オ	
金糸たま子	金糸たま子	19オ	
ふの焼玉子	ふの焼玉子	19オ	
厚ふの炙	厚ふの炙	20オ	
厚焼玉子 (厚炙玉子)	厚焼玉子 (厚炙玉子)	20ウ	
小はく玉子	小はく玉子	21オ	
さんごしゆ玉子	さんごしゆ玉子	21ウ	
蛤たま子	蛤たま子	22オ	
ふわふわ玉子	ふわふわ玉子	22ウ	
ときいれ玉子	ときいれ玉子	23オ	
いくちたまご	いくちたまご	23ウ	
煮ぬき雲入玉子	煮ぬき雲入玉子	24オ	
玉子そうめん (玉子素麺)	玉子そうめん (玉子素麺)	24ウ	
はつれ雪	はつれ雪	25オ	

たて横に切てすくひ 水へうける也 たてよことともに切るとき ほうてうには「一ど一ど」に水をたつぷりと付て切べし 板をはなす時にも 水をかけてよりはなすべし こまかなるがよし かごのめ あみさくしのめ などより出し候らへども 是は拵こしらへかたみくるしきなり

雪菜

一 和らかなるすり身を なの葉にうすくべて 湯にする也 是はなの葉にうす雪ユキのふりかゝりたる躰なり

雪菊

一 菊のやわらかなる葉に 右のすり身を延て ゆきなユキに同断也

しら露

一 和か鱧カサべいをすり鉢にて そろく五カとするうち 口なべに湯をにへ立たして 少宛ユカさしてする也 するに随ひて色々のなりに出来る也 是を水にうけてつかう事なり さらさ汁 とき入汁などは 煮へ立しみそ汁を少宛さして そろく六オとする也 すりてより直に汁鍋へ入て塩梅するなり

雪みる

一 みるをよく洗 水をとりて みぎのすり身を付て さつと煮あげる也

鱧へい

一 すり身はずいぶん能すりたるよし 常の鱧へいを延るには 酒も少さして す水ばかりにて延たるかよし 芋カウの入たるをはんへいと六オいへとも 常の鱧へいに芋の入たるはよろしからず

和か鱧へい

一 すり身につくねいも五分一斗入 たまごの白身少々入 餅米のかゆ水を沢山に入 そのとり湯をさまし 是にて和かに延たるがよし 急なる時は くづ水にて延てもよし しかしとり湯ほどにはなし 湯はんへいの時は 至極和らかに延 金しやくしにくむほどの和らかに延たるがよし ゆ鱧へいは 薄くづあんセオにわさびからしなど置て出すなり

引茶鱧へい

一 和かはんへいに 上々の色よきひき茶をすり身の色青くなる程すり交る也

玉子はんへい

山吹鱧へいとも云 一 和かはんへいに たまごを煮ぬきにして 黄身ばかりすり交 生の玉子も少々入てすり交 はんへいにとる也

熨斗鱧へい

ハオ

一 すりみを板にのべて 煮へ湯をわきよりながしかけて 板をはなし 切かたにする也 是は春日きぬ 薄きぬなどと云 まき絹薄衣の心得ありて のすべし

竹輪鱧へい

一 大根をほそく丸むきにして すり身を付て さつと湯にして小口切にする也ハウ

串子鱧へい

一 すりみに よくつかりたるいりこの皮をさり うち身斗を すり身と合せする也 和らかはんへいに同断

め巻鱧へい

一 さがらめを湯煮して 水けなきやうにぬぐい 両のへりを立さり たけをそろへて 二三枚もひろくなるやうに はんへい九オをのりにてつき 是にはんへい付て巻 上を結 湯にして 小口よりきるべし

昆布巻鱧へい

一 青こんぶをよく水につけ 又水をよくとり 鱧へいをのべ巻てむす也 小口きり あつ九ウき昆布よろしからず

水泉寺苔巻鱧へい

一 のりは水につけず その俣にして すり

『料理伝』 上巻六丁裏

煎からり

煎るる

一 煎るるはよく焼くはあてたりと云ふはす

身をおとさ法と書何なり

煎るる

一 煎るる身は法いぶん能すりあつ

たし煎るるを焼くはあてたりと云ふはす

身を延まきてする也 小口切

玉子巻鱧へい

- 一 玉子のうすふの炙に すり身を付 まきてむすなり十オ

巻鳥賊はんへい

- 一 むかをうすくへぎて 山吹はんへいをのべ巻て うへをわらにてくくり 湯にする也

錦鱧へい 青黒黄白

- 一 青は青とりの青き引茶か 黒はなべすみ黄は玉子の黄身 いづれもすり身にすり交る也 白は玉子の白身を入れるれば色甚白十ウし 是を延かさねて巻蒸也 横雲鱧へい同断也

千巻鱧へい

- 一 すり身をさゝの葉に包 いからにてまきちまきのごとくにして湯にする也 是は常々のちまきより 少々ちいさくしたるがよし十オ

つと鱧へい

- 一 わらのしんを水につけ あしを出し つとをこしらへ すり身をつゝみて湯にする也 おふきさは ちまきはんへいのごとく

大つとにして 小口きり あるひは すじちがひ等に切るもよし

はずれ雪十ウ

- 一 すり身を つとはんへいのごとくに取て布に包 はしを四五本たてにまばらに立てくゝり 湯にする也 布に包たるより わらつとに包たるがよし 小口切

赤貝鱧へい

- 一 赤貝の薄皮わたさり うち身斗を能つきて すり身に合せ又する也 よきくづ水十オにて延るがよし かいはんへんかたく出来物なり 心得有べし 赤かいつみ入同断也

鮑はんへい

- 一 あわびの耳をさり わさびおろしにて沢山におろし 布につゝみて水をしほり出し 其水にて きすこのすり身十ニウを延て和かにする也 もし鮑の汁すくなき時は 少々常のみづをさしたるもよし 外の物はいれず 外の物いりては鮑のにおいうすくなる也 此はんへいは取入れにして出すべし 煮あげておけば 鮑の水たりてよろしからず 惣じて いろく品のく入たる十ニオはんへいに きすこのくずし身を加ゆるは 品々の匂ひ風味をけさず 仍きすこのくずしみよろしき也

かすてら鱧へい

- 一 和かはんへいに玉子を多く入 とうふへからを少ませ よくすりて わくに布を敷 そのなかへ入て つよくむす也 上下になべにて炙め付たる十ニウがよし 煮物 指こみ 敷みそ 葛あん 或は台引

鱧しんちよ

- 一 すり身に長いもおろして 魚も十分に交て 能する也 加減はせうふをねりたる程のあんばいにして 下焼煮立て しんちよ入る也 しんちよ入ては火をぬるくすべし十四オ 火つよければ しんちよきるゝなり 少々かたくするには 芋をひかへたるがよし

角しんちよ

- 一 はむしんちよを厚さ三四分ほどに紙にのべ むしてきる也 しんちよはちりやすし 切かたなりがたきもの也 下やきかげんにして出すべし 角しんちよは 椀中にて十四ウ ふわと浮くをもつてせうくわんする也 板に延てむしあげ切たるもよし

鹿子しんちよ

- 一 しんちよをすまし煎物にて煮立 はらゝ子入てにるべし はらゝは半分白く 半分赤くなるゆへ かげんよく はじめより しんちよ はらゝこ一つに入て煮たるもよし十五オ

一 鳥しんぢよ

一 鳥つみいれ

一 鳥鱧へい

鳥は身ばかりよくたゝきてつくる也

れより何れも魚のごとく塩を入れてする也

魚の身は少々交たるもよし いかなどはい

れず

一 仕立用はしんぢよ つみ入 はんへん魚

は同断也

小鳥たゝき

一 小鳥のひ骨はさり 残る骨身とも細くたゝ

きにてつみ入 又はあらゝにても 汁に用

るか 取合こまゝに 外は時にてよろし

き也

熨斗鳥賊

一 いかをよくあらひ薄皮を引 右のうすに

てつく也 又はんへいのごとくよくする

尤始より塩を入 外の物はいれず 玉子の

白身ばかり入てよくするなり のし鱧へい

ごとくにする也 のし鳥賊はんへいより

一 きは色白くして甚よろしき也

うけ玉子 うち玉子共かき玉子とも云

一 かなしやくしの様に くぼみたる小皿に

油をぬりて 玉子をわり一つづゝ入 黄味

の真中にすわりたるやうにして蒸なり

あわ雪玉子

一 玉子の白身を取 くづを粉にして少入

茶せんにてふり立 茶せんにつたるを箸に

てこきて取入也 つよく煮てはちる也 吸

物には一色に吸口ばかりなり 煎物下焼へ

はいれず 別なべにすましかげんを仕立煮

るべし 煎物下焼へいれては色付てよろし

からず しんぢよも別なべにて仕た

てた

蒸玉子

一 せいろうの内に布をふたに敷てわくを入

れ わくの中へあつ紙をしくなり 玉子を

つぶし よくふりて塩にて塩梅する也 右

のわくへいれ蒸也 にしき玉子は 黄身と

白身をわけてむす 是は先へ黄身入てひ

と蒸て うへのつゆをふき 白身を入 又

とくと蒸なり 煮物 指こみ或は重詰たね

ひきなど奇麗也

ひしぎ玉子 菊玉子とも

一 煮ぬき玉子の皮をさり あたゝかきうち

に 上下よりひしきたる事也

りたてにきりめ入て ひしきたるは きく

たまご也

茶巾玉子

一 はんしの紙ふたつに切 さつともみて

つよき玉子をわり その俣にて一と宛 右

の紙に包 口をこよりにてくゝり ゆ煮す

る也 水にひやし紙をとるべし

こし子玉子

一 煮ぬき玉子の皮をさり 白身もとりて

黄身を竹すいのふか あらき毛すいのふに

て押しにして用ゆる也 細かなる物でこ

したるはよろしからず はらく成たるは景

色よろしきなり

金糸玉子

一 玉子を割て 塩かげんしてよくときて

薄ふの炙に色の付ざるやうに炙て ずいぶ

ん細くきる也 さしみの取合にはよろしき

なり

ふの炙玉子

一 玉子をきんし玉子のごとく塩梅して

ふの炙なべに油を引て炙なり ふの炙玉子

は 巻たるがよし

厚ふの炙

一 玉子を右の通にかけんして なべに油を

よく引 右の玉子をながし炙也 鍋はたは

たいかゝるへけ 上はとくとかたまらざるう

ちに 真中よりふたつに切 両方合せて

よく火を通すなり 厚さ五分ばかり也がよし

厚炙玉子

一 つぶし玉子に魚のくずし身入 塩かげんして よくすりて 火ふたの有るなべに油を引 右の玉子を入ふたをして 上下より炭火にて炙也二十一オ

小はく玉子

一 生塩のよくかれたるを 重箱の打敷などにたつぶりと入 塩のうへを少々くぼめ置て 随分つよき玉子を割 右の塩のくぼめたる所へあけて 半日斗もおけばよくしまり 塩をはらいて 小皿などに盛 おろし大根を付て二十一ウ 出せばよき者也

さんごしゆ玉子

一 能玉子をその俣にて 香の物のいへにつけ置ば 色赤くなり也 二三ヶ月も立候分は 杯はつかいかたし 皮をさり小ぐちきりなどもよし

蛤玉子

一 玉子を煮ぬきにして皮をさり 蛤の貝のなかへその俣にして入 貝を合せて能く、りて また湯にするべし 水にひやし貝をあけ候らへば 蛤の形なり 大なるは煮物さしこみ 小なるはとり肴重詰なり

ふわく玉子

一 玉子つぶしたる所 壹合 よきかつを出し 貳合 塩かげんして能かきまぜなべへ入 炭火にて煮立る也 二度塩を入れる事ならぬゆへ はじめよくつもりて塩かげんすべし 醤油にてかげんすれば おもくなり また色も付てよろしからず 塩梅よろしくば かるきがよし ふわくやわらかにとあれば 出しを又壹合の余もいれるべし 鳥ふわくは 鴨小鳥などを身とりて 右玉子のなかへ一度に入れて煮るなり 貝やき煮物のとり合に入れて よろしきなり

ときいれ玉子

一 とき入玉子は つぶし玉子をよくかきまぜて すまし煎物かげんの下焼へいれ 何とかきまわし煮れば ふと煮へあがりたる所を盛出す也 吸口をいれ 此吸物など 當時玉子のふわくといへども 眞のふわくにあらず 眞のふわくは右に記すごとし

いくち玉子

一 玉子をよくときて 小さきかなさじへ入炙也 すり身かいかのひも足にてもちくをこしらへ 炙内にさしこめばとり付也 吸物取合 とりさかななどによし

煮ぬき雲入玉子

一 随分つよき玉子を 水よりいれてさつと煮あげ 黄身のかたまらざる内 両方の皮にあなをあげ はりに糸を付 その糸にさがらめのうすき所をつなぎ 右のあなへひきとうし それよりとくとにる也 皮をさり小口に刃物にて切なり 糸にてはきれず

玉子素麺

一 随分つよき玉子十三のなかへ あひるの玉子 三つ加えて能かきまぜ 吸物椀などに穴をあけ それにうつし煮汁の中へ引也 此煮汁はさとうみつを拵へ からかねか赤かねの鍋の 白みのかゝりたる鍋にてみつを入 炭火にて煮たて その中へ右の玉子引事なり そうめんのおとき ほそきは 引に心 得有べし 吸物わんのあな 〇かくのごとく あなはひとつなり あひるの玉子くわへずしては ひきにくしに は鳥の玉子より あひるの玉子ばかりはなく よろしきなり二十六オ

魚めし(魚飯)

なたね飯(蕪菁子飯)

集飯

粥はむ

29オ
31オ
31ウ
32ウ

大根めし (大根飯) 33ウ

松茸めし (まつ茸飯) 34オ

豆腐めし (豆腐飯) 34ウ

山吹めし 35オ

若めめし (若和布飯) 35ウ

なめし (菜飯の類) 35ウ

湯取めし 37オ

麦めし 37ウ

魚飯

鯛 鯛 海老 鱧 鰻 鯖 雉子 蛎

卸大根 胡枅のこ 蕃椒の粉 刻めうか

おろし山葵 刻朝月

鯛三枚におろし 薄身血合かわをさり

湯煮して布に包 よくしぼりほぐし^{二十九オ}て 飯

をうつす時まぶし置也^{二十九オ}

一 こち 鯛に同断

一 海老 湯煮して こまかに引さき 飯に

まぶすなり

一 はむ くずし身その俵にして水にてとき

湯にして布にてしぼり 右のゆ煮汁にて米

をしかけ めしにたく也^{二十九ウ} うつすべき時

しぼり身をまぶす也^{二十九ウ} かゆ鱧は別に記

一 かつうを炙て 骨皮をさり こまかにも

みくだき にへ湯にてさつと洗ひしぼり

飯にまぶす也

一 鯖 かつうをに同断

一 きじ 皮をむき 身は湯にして細かにさ^{三十オ}

きて 湯に汁にて飯をたくなり 此飯は色

悪敷ゆへ くちなしにて 少し色を付たる

がよし けいはんは には鳥飯也 きじに

同断

一 かき よく洗ひ湯にして 玉斗飯に交る

也 湯に汁はよくすましてしかけるなり^{三十ウ}

一 此飯をしかけるには 塩かげんなし^{三十ウ} こ

きすまし下地にて 香やくを加出す也

蕪菁子飯 (なたね飯)

一 玉子煮ぬきにして 黄身を竹すいのふに

て押しこし 白身はこまかに刻也 随分よき

青干なしのしいらざるやうに こまかに刻

湯にしばらくつけ置よく^{三十オ}しぼり 右玉

子とも飯にまぶすなり すまし汁にかやく

付出す

集飯

烏賊 鮑 赤貝 たいらき いせ海老

玉子

しる茸 ふ あげふ のり

おろし大根 めうがの子 おろしわさび

こ生のこ^{三十ウ} 山升の子 とふからしのこ

一 いか 貝類は湯かきて 薄き小短冊にき

りたるがよし 海老は細に先て

一 玉子は薄ふのやきにして 敷しか 小た

んざく 或は ふわく玉子にしてもよし

一 しる茸 ふ などは薄あじ付にして 細

せんにきるべし あげ麩其俵にし^{三十二オ}て同断

一 いづれもたきたる飯に交 すまし汁に香

やくを付て出すべし 香やくは別に皿に盛

べし これはぞくに云ごもくめし也 依て

いく品も取交たるがよし

粥ばむ

一 米の粥に はむのすり身を入煮る事なり^{三十二ウ}

此かゆは ふたたび飯のごとく 水を沢

山に入 米のたるがいにへたる時 いかき

へあげて 湯を貳三べんながし ねまりを

さる すり身は極和らかなる故 はんべい

のごとくすりて 湯のなかへあけ にとう

し 扱右のあらいたる飯をひとつにませ

しばらくうまし置 粥にかげんする也^{三十三オ}

大根飯

一 大こんをたくさんにおろし 汁をしぼり

その汁にて飯をしかけたく也 別に大根

はいれず 大こんめしは大根のにおい し

やうぐはんするゆへ 外にかやくはもちい

ず しかし すまし汁には 匂ひなき品は

いりたるもくるしからず^{三十三ウ}

まつ茸飯

一 松茸をすまし汁にて煮あげ かさは細に

切て じくはずいぶんほそくさき 飯に交

る也 扱盛出すには 柚を薄くわきりにし

て 老切宛椀へ入 そのうへへ右の飯をもりて まつたけのにあげたるすまし汁を 塩梅よくして三十四オ 付て出すなり

豆腐飯

一 とふふ随分こまかなる才に切 随分よく湯にして いかきへあげ 水をたらし 飯のにへ立し所のうへに 右の豆腐を置 うつすべき時交てうつす也 すまし汁に かくは幾品も取合せたるがよし う一ず身 豆腐は 近來の出来故記せず 三十四ウ

山吹めし

一 根人じん 生にておろし 飯のにへ立し所へ置うます也 うつすとき交る也 葉はこまくにたき さつと湯をかけよくしぼり 塩を合せ 日めしにまぶす也 三十五オ

若和布飯 かため同断

一 わかめにても かためにても すなをよく洗ひ こげざるやうに火とり 細かにもみくだき 飯にまぶすなり

菜飯の類

うごき よもぎ しそう とうからし葉 干な 青豆一 一 な こまくに刻三十五ケ にへ湯をさつとかけ よくしぼりて

一 うごき さつと湯でて こまくに刻 よくしぼり 一 よもぎ 湯にし 暫く水にさわして 菜うごきに同断

一 しそう さつと湯にして こまくに刻三十六オ 水にてよく洗ひしぼる也 一 葉とふからし よもぎに同断 一 干菜 湯に漬しのを こまかに刻て 一 青豆 湯にして皮をさり 豆はふたつに割て

一 右の飯をしかけるには 米壺升に水は凡 壺升式合 塩は拾式匁入てしかけ 飯にたく也 あづき飯 菜飯 塩のかけめ同断 一 湯取めし 一 米一升に水二升の餘も入 しごくの粥にたきて いかきへあげ にへ湯にてねばりを洗ひながし 又もとのかまへ一 あけうまし置 極和らかにしてかるし 三十七オ ふた、びめし同断

麦めし

一 麦は水に漬 よく湯煮して いかきなどへあけ置 めしは湯とりにして さつと洗ひたる所へ 右の麦を交 又釜へあけうまし置ば よく出来る也 麦飯を一 しかけ たきたる時には 彘て出きかぬる物也 麦

飯を和らかに かるきをしやうぐわんするゆへ 湯とりめしに よはし麦を交たるがよし三十八オ

越川煎

ふくら煎 41オ 卯花煎 41ウ こん煮 42オ 山海 42ウ 桜煎 42ウ 皮煎 43オ 生皮煎 43ウ 煎かき 44オ 煎生子 45オ 生子しんちよ 46オ 蛎とろろ 48オ 魚の雲あわ四十オ 49オ

越川煎

はへ 一 薄みそにて はへの吸物を仕立るなり いにしへ 將軍家越川御通のせつ はへをとりて此するものをさしあげしより 越川煎と傳へし也

ふくら煎

蝸 赤貝 一 あわび 赤かい 貝をはなして幾度も一 打付て能洗ひ 薄みそにてよく煎也 四十オ 小口 切にして わたも入 外のおくさかげんに

して 吸物にするなり

卵花煎 烏賊 のり

- 一 花るかに調へ 取合品川のり すまし吸物也 よく塩梅したる下地 入用ほど^{四十一}さまし置 さめたる時くづを入 すいのふにてこす也 よしのくづをとくかげんにては違ふなり くづをいれて暫く置なり また湯せんにして出すなり 花烏賊調へ用別に記す

こん煮

- 一 鮒のうろこをふき その儘にてみに^{四十二}吸ものにするなり

山海 雉子 海のり めうど

- 一 すまし煎物塩梅にして みぎの品を入たる吸物也 雲煎などといふて有とも 常に入らず故記さず

桜煎 蛸

- 一 たこをよくあらひ さつと湯にして^{四十二}
- 二 二三寸に切て皮をむき 小口より二三枚^{四十二}つつきりにして 塩梅よき煎物下地へ入
- さつとにるべし 花のちりたる躰に見ゆるなり しんちよふわくの取合よろしき也
- たこのいは付たるがよし

皮煎 鴈 鴨 鳥類 木の子 麩 りい 松

露 筍 うど^{四十三} なのかき せり みつ葉

- 一 塩鳥を すまし煎物塩梅にして出すなり
- 二の汁にも

生皮煎 取合右に同断

- 一 鳥の油皮をせんにきりて 小なべに入炭火にてその油にて からくとなるまでい
- る也 扱すまし塩梅にてそれ^{四十三}の具を入るをあいずに盛出すべし

煎かき 大かき玉斗 ゆず こせう

- 一 先かきのぶんりうを見合せて なべへいり塩を入 そのうへへかきを入 ふたをして ふちよりいきの出ぬやうにして 炭火にている也 ふわくと煮へ立し^{四十四}ところを
- 手まわしよく盛出すなり 直にふたをして出すべし かきの匂ひぬけてはよろしからず よつて塩梅もする事ならずと心得て
- はじめよりよくつもりて塩を入べきなり
- かきより水出て煮汁に成ゆへ下地はいらず^{四十四}
- 当時いりかきといふて 水を入れて塩梅すれど 実のいりかきは水をいれず かきを先へ少々ばかりいり付候事あれども 是は汁にもろつき有てよろしからず

煎生子

一 生子を貳枚におろし 内のすじもす^{四十五}き

- 表の皮もさり 両方耳もさり 長さ^{四十五}壺式寸斗に木とり あつからぬ湯にて湯かきて 椀へ入 下地盛りて出す也 下地塩梅は
- すまし煎物のかげんなり またなまこのきりたるに 少し塩にてしめ 暫く置て下地へ入 しばらく煎ても 塩の気あるゆへかたくならざる^{四十五}なり

生子しんぢよ

- 一 じねんぢようのしんぢよよろしき 常の
- 長いもは作り芋ゆへ ねまりよはし 依長^{四十六}
- いも一本 つくねいも 忒分ほど交べし 長
- いもをうはこげのせぬやうに からくと^{四十六}
- するほどにあぶりて 皮をむき わさび^{四十六}お
- ろしのかまかな方にておろし ずいぶんよ
- くすりたるがよし 此つもりにては なま
- このせん小ちよくに忒はい 栗せうがのせ
- ん小猪口にいっぱい よく水をしほりて
- 右のすりたるいもとひとつにして 箸にて
- むらなき^{四十六}やうにかきまぜて きつ立かく
- ち鍋へうつし 湯せんにして たれ汁をあ
- たためて少し宛さし はしにてまわし延
- あたゝむべし たれみそあつければ しん
- ちよきる、なり ぬるくしてさし 湯せん
- にてあたゝむる事なり^{四十七}
- 此たれ汁の仕様は 水壺^{四十七}升に中のかつをぶ
- し壺本 上出し昆布幅は有次第 長さ六寸

斗 新昆布よろしき 白みそ壺合斗 酒も
 半合 此手のかげんは色うすき醤油にて塩
 梅すべし

せんじやうは 削りかつをぶし入てよく煮
 出したる所へ 昆布を入れてしばらくせんじ
 此後白味そを入れて また少々四十七ウのうちせん
 じて 袋かけすいのをにて そろくとこす
 なり みそ入て久しく煎てはよろしからず
 みそ入て ひさしくせんじたるは 芋
 に合せてあしきなり

蛎とろろ

かき しんぢよ四十八ウ
 一 しんぢよは右の通にしたためて かきの
 玉斗入て 炭火にてさつと煮へるか煮へ
 立らぬかとおもふ時 直にもり出すなり
 度くかかわる物ゆへ めくなべにも間にあふ
 やうに仕かけたるがよし 一度に仕かけ候
 ては しんぢよきれてよろしからず 是は
 かきをいれて煮るゆへ四十八ウに 湯せんにはなり
 がたし

魚の羹あわ

鯛 鱧 甘鯛 きす子
 一 いづれの魚にてもくずし身にして 水に
 てとき 布に包しぼり出て そのしぼり汁
 に塩を加 水をたくさんにして煮れば し
 ぼり汁の身はよりあつまる也 そのま、塩
 かげんして 吸もの四十九ウなどにしていだすべし
 吸口はかくしわさびカか おろしたるもよし

下巻 (仮称)

膾のけん上置

皮ごぼう

竹輪牛房

めうど

眞砂子

揉麩

酒麩

苞麩

身とりふ (みとり麩)

くるみ煎酒ふ (くるみ煎酒麩)

揚げ麩

焼麩

砂巾麩

青豆とうふ (青豆豆腐)

今出川豆腐一ウ

須立とうふ (須立豆腐)

苞とうふ (苞豆腐)

湯とうふ

おぼろ湯豆ふ (おぼろ湯とうふ)

焼入でんがく

吉のでんがく

松風とうふ

とうふかん (豆ふかん)

豆ふもろみつけ (豆腐もろみつけ)

御たらし豆ふ (身たらし豆腐)

氷とうふ

結とう腐 (結びとうふ)

ふのべ豆腐

琉球芋とうふ (琉球芋豆腐)

横雲とうふ (横雲豆腐)

納豆もどき

青豆腐

生わらび遣用 (わらび苦みぬく事)

かき芋 (搔芋)

いちごもどき

吸くち

しめうり (しめ瓜)

菓子昆布

梅ひしを

早煮梅

梅が香 (梅が香)

煮梅ふし二ウ

柚ひしを

九年母ひしを

当座柚干

葛みそ (くづみそ)

葛柚干

茸類

桃仁杏仁梅仁

鍋は銅にてよぎ物

(銅鍋にて煎て能物)

かくしわさび二ウ

21オ

21ウ

22ウ

23オ

23ウ

24オ

24ウ

24ウ

25オ

25ウ

26オ

27オ

28オ

28ウ

29オ

29ウ

30ウ

31オ

31ウ

31ウ

32オ

32ウ

32ウ

33オ

33ウ

33ウ

膾のけん上置

きんかん ぼうふう 青梅 には梅 ゆ
すかん梅 はじかみ みつかん 九年母
花ゆ 枝ゆ ほうつき くり 生が
一 けんきんかん 宜敷けんは見て景の よ
ろしきにするにあらず けんきんかんには

やくの有事も たとへば汁 煮物^{三ノ}杯の風
味宜敷といへども 悪敷香有時 右のきん
かんを少しむきかけ 其中へ入れ候へば
悪敷匂ひ去る也 けんきんかんは其役也
外の事 けん類は景也 宜敷為に置るなり

皮ごぼう

一 牛房を四五寸斗に切 さつと湯煮して一
立に切めを入れて 皮をむきとるなり 右^{三ノ}
の皮の裏表をよくすきて 短冊 しきし
つま 或はせんなどにきりて また薄味そ
にて能煮れば 色も白く也 風味もよし

竹輪牛房

一 牛房の上皮をよくけづり 式三ずんに^{四ノ}き
りて さつと湯煮して 随分細きまなばし
などにて しんとの間へさしこみ 皮のや
ぶれざるやうにくりぬき またしんを元の
如くに入置て 小口に切也 取あつかい
皮牛房に同断

めうど

一 先の赤き所切べからず かふ付の皮を^{四ノ}き

り 丸く木とりて薄く切べし 切といふ程
にてはあつし へぎと心得べし 汁 吸
もの 和物杯の取合に用る時は よく湯煮
して水にさわし遣ふべし 吸口には生にて
もちゆべし

眞砂子

一 栗なれば 大ばりに割て 又小口よりま
つかくに割 交合せたるを眞砂子と云也
眞砂子は何によらず こまかなる角にわり
ませ合せたる事也 こまかに割たるはこ
まく也 まさ子はかくに割なり

揉麩

生ふ うんどんの粉 餅の子 つく芋
とうふ 此類交る也 つくいもよし
一 生ふに右の類を少々宛 むらなきよふに
交 鉢などの中にてひたとねりませ つみ
切て丸め さつと湯にして 煎酒 酒麩
すまし等に宜敷 又生ふに餅米の粉をませ
たるは南京ふ也 仕方右の如し

酒麩

生ふ 麩せん 同へぎて かつうを 梅
干 まついも おろし大根 わさび
一 古酒に松たけ 昆布 かつを 梅干を入
炭火にてよくに出し 右の具をこたくに
あけて麩を入 随分よく煮て 出しきわに
醤油にて塩梅すべし 塩にて塩梅したるは

暫く有てかたくなるゆへに宜からず みり
ん酒などを遣ふもよろしからず 惣て料理
に酒塩をさして塩梅する事あれども
みりん酒を遣^{六ノ}べからず 酒ふはせんじ酒に
て仕立る故 わさびを用てよし 生麩はも
みふにして遣ふべし 湯煮するに及ばず
ふは和らかなるをよしとす

苞麩

一 右のもみふに塩を入交て 苞はんへいの
ごとくまきて 湯煮して水に漬 塩の^{七ノ}気ぬ
きて用る也 塩いれざれば はざれあしき也

みとり麩

一 麩は常麩の厚さの通のせんに切て 葛を
かたくときてかけ 油にてあげ 醤油酒に
てほどよくしめて けしをふりかけ出す
なり また葛も入ず 油にてあげず たゞ
にしめにばかりして けしを^{七ノ}ふりかけたる
もよし いづれも身とりの心也

くるみ煎酒麩

一 酒麩にむきくるみをすりて 古酒にてと
き入れ 塩梅して煮る也

揚げ麩

麩の煎出し也 出し醤油にて か
らみ^{八ノ} おろし大根 おろしわさび
一 麩を一夜味噌に漬 かやの油にてあげる
也 常の麩にても生麩にても同断也 生麩

はむらなく丸めて揚るなり 油の中へ少々きろう入てあげればふくれる也 随分よくあげたるがよし ひしげず 是は丸山あげ麩也 尤油と^{ハク}きやうにぶんりやうあり

焼麩

一 いづれこしらへたる麩を 又ゆにしたるはあしき 塩を沢山にふりて焼なり 焼てより湯に漬置たるがよし 惣じてふは和らかなるがよし 此焼麩は越後の芝田焼ふにはあらず^{九オ} たゞ常の麩に焼めを付て遣ふ事なり

砂巾麩

一 右の丸麩の小口をすきあけ 裏表へ返し きんちやくのごとくにして 中へ色く^ノの具を入れて 口を細き竹串にてとぢ 油にて揚 あるひは其俵^{九ウ}にて煮ものに煮たるもよし 盛方する時^{九ウ}くしをぬくなり

青豆腐

一 青豆にてこしらへたる豆ふは 匂ひ有て風味もよし よせとふふは猶もつてよし 青豆を引には 豆壺升に餅米壺合ませて引たるがよし 少^{十オ}し青きいろもあるなり

今出川豆腐

うつろ煮共云 九寄せ煮とも云
こしこ玉子 花かつを こしいも こし
青豆 すりくるみ すりけし 焼のり

おろしわさび 同せうが おろし大根 しんぢよ とろろ

一 右の内いづれなりともかけて出す品也^{十ウ} からもはいづれとも入たるよし 豆腐はよくとめの合たるとふふを見立 壺丁たつのめんを取 丸炙にして煮る事也 炙たるとふふ水に漬る事よろしからず 只水にてさつと洗ひ すぐに煮る也 此煮用は口よき松前昆布を水にて能洗ひ^{十オ} こまかに引きさき下へ敷 右のとふふ^{十オ}入れる也 きりたるとふふなれば 幾重も平にならべて 又そのうへに昆布をふたにして 酒を沢山にいれ 内ふたをして 炭火にて随分よく煮也 酒の気ぬけたるとおもふ時分 醤油をさして塩梅すべし 煮汁は^{十ウ}とふふへしみ込むゆへ からきは宜からずとこ、ろへ有べし 扱もり出すには ふたにしたる昆布をとるべからず 昆布の下よりとり出すべし 汁はためず かやくをかけて出す事也 下に敷たる昆布其俵にては 煮へあがりたる時に麩をふきあげ^{十オ} 下地もこぼる、故 こまかに引きさき敷たるがよし 酒はいかにも沢山入たるがよし かつを出しはよろしからず也

須立豆腐

酢を入れて煮る事宜からず
一 豆とふふの布めを取て 二つ三つかに

切て 焚火にて随分湯煮する也 豆腐はことく^{十ウ}須立てかたくなる也 つとに包みそ湯にしたるもよし 色く切方して指身すみその取合よろしき 会席などの煮物には仕方塩梅によりてくるしかるまじき 苞の須とう腐は 酒にてよく煮れば和らかになる也 須^{十オ}のなかへ酒のしみわたりたるとき 醤油を少^{十オ}さし 塩にて塩梅する也 取合は時の風味よろしきものを見立取合 煮ものに用ゆるべし すとうふはかたかるべき物なるに いかにも和らかにして 風味もよろしく 依て煮物に用いたるもくるしかるまじ^{十ウ}き也 とうふは上品にてなしといへども しさしとふふなどは至てよし

苞豆腐

一 壺丁のとうふを 長く四つ切などにして すくりわらにて ちいさきつとをこしらへ 右の豆ふをつ、みて湯煮する也 かたくするには塩を入れて^{十オ}煮る也 是を煮染て 小口切にして 重詰^{十オ}とりさかな取合によし 煮ものに取合す時は 和らかにして焼めを付 油にてさつとあげたるがよし

湯とうふ うんどんもどきとも云 花かつを

焼のり ちんぴ わさび おろし大こん
同ゆ 唐からし こせう^{十ウ} 大根しぼり汁
甘汁にて出す

一 とうふは随分細きがよし 湯煮するには

湯に少し葛を引たるがよし 湯のにごらざるやうに 切たるとうふは水にて洗ひにるべし にへたつを合図に盛出すべし 暫く煮てはかたくなりよろしからず 尤少々宛

幾たい^{十五}も かわる度く入て 煮立を出すべし 大こんのしほり汁は小ちよくに入

品くにつけて出すべし かやくも小皿に盛分て出すべし こせうはべつに包て付たるがよし 是をうんどんを出す心もちなり

盛にてあみざくしにてすくゑ 別に煮へ湯をさして出すべし^{十五}

おぼろ湯とうふ よせとふふ

一 よせとふふ あみざくしにてすくい湯にして くずたまりをかけて出すなり くらみには ときからしを入れて出すべし 尤

此おぼろは至極和らかなるを せうぐわんするゆへ 煮すぎぬやうに心得有べし 煮へうくと思ふ前を盛出すべし^{十六}

煮やうは湯とふふに同断 煮し度して替る度く入て出すべし 盛かたはあみざくしにて盛 湯のいらざるやうに盛べし 湯入て

は くずたまり薄く也て宜からず くづあんの甘きはよろしからず くづは上々のくづを少引 あんのゆるきがよし^{十六}

焼入でんがく

一 とうふをでんがくのごとくに炙て あつき湯をかけて 湯豆腐の下地あま汁をかけて出すべし かやくは湯豆腐に同断

吉野でんがく 源氏豆腐とも云

一 とうふをでんがくに焼 別に湯を煮た^{十七}て置 餅米の粉を水にて くづねりのごとくゆるくときて でんがくにぬり 右の湯へ入 かたまりたるをあげて少火にかけ

山升みそに少白砂糖を入 是を付て又焼て出す也 餅米の粉ぬりて湯かけず 直に火取 右の味そを付 炙たるもの有 是はせんたくとうふと云^{十七} のりを付るゆへか

松風とうふ

一 でんがくのはばを広く切 厚さうすくして 細きくしを指 うらをもてに炙めをつけて 塩梅よくにしめて つぶけしをかけたつかうなり けしはいりて また豆腐を

しほり^{十八}て よくすりて 紙にまつ風のあつきほどに延して むしてきどり ふのやきなべにて焼めをつけ 色薄くにしめて

けしをかける也 是は台引重詰などもよし

豆ふかん

一 壺丁の豆腐其俣にて布に包 よく^{十八}水をとり 極上の醤油をたくさんに入にしめる也

木どりて組さかな杯の取合 眞事^{十九}のとうふ

かんの仕方は 豆腐をくむに壺丁づゝくみて 六方に布め有押を久しくかけ置て 水をよくたらし 眞事に豆ふは わらにつなぎてもくだけざるほど^{十九} しめる事也 極上々の醤油をたくさんに入 右のとうふのいろ

くろくなるほどにしめる也 なべのふたはせず煮るなり 是は寒中にこしらへ置 久敷もつもの也 さつそくこしらへるには

常の豆腐壺丁を四つ程にきりて 紙つゝみて灰にうづみて 水をとりにし^{十九}める也 いづれとうふかんをにるには 鍋^{十九}のふたをせず □にてもふき切れ候とも おもふ

物を煮には いづれふたをせず煮る事也 心得有べし

豆腐もろみづけ

一 とうふを田楽ほどに切 水をよくしほり酒のもろみに漬置なり 肴^{二十}の取合杯よし

身たらし豆腐

一 とうふをしほり けすいのふにておしこして 少しくづをいれ さつとすりて 御

たらしだんごのくらしいに丸め 米のこにかし 湯煮する也 水にひやし くしにさして焼め付たる^{二十}を みたらしとも云 焼め付ざるは しゃうろ豆^{二十}ふ也 うこんの粉にて色を付たるは きんかんとふふなり か

まぼこ豆腐は 右の通に豆腐をこしらへ
板にかまぼこなりに付てむす也 やきめを
付丸煮にして 木どり遣ふなり

氷とうふ

一 豆腐を切て 湯にしてさめざる内 かご
杯へならべて 寒中に一夜さらして置也
煮物或はにしめ 是は氷とうふの生を用ゆ
る時の事也 干たるは高野より出る

結びとうふ

一 とう腐をさつとしぼりて けす^{二十一}いのふに
て おしこしにして又する也 かみに延て
六七寸廻の竹にまき さつとむして 紙の
うへになるやうにいたにひろげ 右の紙を
取てきとり水に漬 水のなかへ入ておもふ
やふにむすぶ也 式の汁 吸物とり合に用
てきれいななり また常のとうふを しぼら
ずその俣薄く切 布にならべ酢をうち し
ばらくして結ぶなり これは結びにくし
ことに酢の香有てよろしからず しかし早
わざになるなり

ふのべ豆腐

一 とふふ壺丁に生麩三拾匁入て よく引合
せ みくるみをよき程入 白砂糖も少々加
よくすり合せ 紙に包 其うへ布にて包^{二十二}
湯煮して布紙をとり 焼ても油にてあげて

も 煮物などにして風味よし

琉球芋豆腐

一 りうきう芋をむして皮をさり もみくだ
きて 山の芋をおろし少加 とうふはとう
ぶんにまぜて もみ合せかためて よき程
にとりてあげ 油にてあげ 煮物などの取
合風味よし

横雲豆ふ

一 とうふを結びとうふのごとく 紙に延む
して 又そのうへ、青か黒か黄か色を付た
るとふふを延て 小口より巻てむすなり
此うへは丸煮か丸あげ杯にして 小くちき
りにする事也

納豆もどき

一 小さいを湯にして にくを押出しよくす
りて みそ汁にて延 汁にする也 汁のみ
とうふ小才切 こまくな ゆずの皮こま
ときからし^{二十四}

青豆納豆

一 青まめ湯にして 皮をさりよくすりて
みそ汁にてとき汁にするなり 汁のこ右に
同断

わらびにがみぬく事

一 生の蕨 久敷湯にすれば た、れてかた
ちあしく またさわしてもぬけかぬる也^{二十五}
わら灰にても木ばいにても あくをせんじ^{二十四}
て しばらくかけおきたるがよし

搔芋

一 芋を湯にして皮をさり つきつぶして
すいのふにて押こしにして よくもみ合せ
板に薄く延 うすばにてすくい かきたい
のごとくた、むなり 色々にしたるは細工
めきてよろしからず 先などを切たるは
一しほあしく 先のはづれたるは その俣
にして さらくとよせて た、みたるほ
どよし

いちごもどき

一 三四月頃の九年母^{二十五} 袋にめを入 内そと
へ返し 串にてつぶれざるやうにほぐする
也 九年母の若き時はよろしからず ほと
するにおきかぬる也

吸くち

一 柚などへぎて用い 切かたしたるは つ
くろひ有てよろしからずといへ共 へぎた
るはけいきあしき 依て当時切かたしたる
がよし 柚ずの皮は内をよくすきて 皮を
薄くしたるがよし 青ゆを輪切にするには

柚のあと先を切て 小刀にて中をくりぬき

よくさらへて 大根をしんに入 小口よ

りきる也 さんせうつぶに葉付二十六ウなれば つ

ぶは少々付たるがよし 煮物杯二十六ウにはいかに

も大ふさなるがよし いづれしたじにはつ

けざる用に そとうへにおきたるがよし

ふたをとりてよく匂ふものなり

しめ瓜

一 あまり瓜を細く切たるはよろしからず

押のつよきもあしき たでをすりて其しほ

り汁にて色を付けたるがよし 当座干瓜長

せんなどをさしみ 酒ひたし杯にとり合せ

よろしき 此しめ瓜をこしらゆるには う

りを三寸斗に切て 丸むきに長くむきて

元のごとくまきて 小口より切る也 塩二十七ウを

てしはらく押す也 また水にて塩の氣をさ

つとあらいてよくしほり よきたけに切て

盛合せるなり 当座ほしうりは うりを右

のごとくにこしらへ よき天氣に一日干に

する也 塩はあらわす

菓子昆布

一 随分能昆布を 少水にてしめし

ぐいて 布に酢を少し宛付て ちら二十八ウのなき

やうに両面をぬぐひ 小口より巻て 壺な

どへ入 風のいらざるやうに口張をして

一夜おけば眞白になるなり 酢はずいぶん

むらのなきやうに引べし

梅ひしを

梅にん みくるみ 栗 せうが二十八ウ

一 よき梅干を湯にして 水をしたみ 毛す

いのふにておしこしにして 古酒を沢山に

入 白砂糖も入 煮つめる也 梅にて み

くるみ 栗 せうが いづれも細に割て交

る也

早煮梅

一 生梅をあつき湯に漬 ふたをして暫くお

けば 和らかにうむ也 白砂とうに焼塩二十九ウを

少加て 右のむめにかけておすなり 煮冷煮

物ゆへ 合杯にはつけ煮梅より 早煮むめ

よろしきなり

梅が か 梅か香 梅鯉とも云

一 右の梅ひしをを 醤油たまりにて塩梅よ

く煮上げ 花かつをを沢山二十九ウにかきて やげ

んにておろし ごまかにふるひて 右の梅

をくるむ也 かつをふしはよくぎんみすべ

し 梅にはきよにん等は 右のごとく細に

ふるひて かつをに三分一程まぜる也 精

進の梅か香は ごぼうをおろして 古酒に

てよく煮つめ たまり醤油にてよく塩梅し

て 梅にて杏三十ウに三十ウにてくるむ也 又六条を

けづりて 酒たまりにていりあげ おろし

てふるひ みぎのごとくくるむなり

煮梅ふし

一 梅干をよく湯にして 平かつを大きくか

きて かたち崩ざるやうにひとつにまぜて

煮る也 酒を沢山に入 醤油にて塩梅よく

煮るなり

柚ひしを

一 柚を四つに割かけ 醤油たまり酒も入て

随分よく煮あげ置 扱おしこしにして白砂

糖まぜる也 皮を入 又は湯になどしては

殊の外あしき 四つに割かけたる斗にて

其俣三十一ウに三十一ウるべし くるみ くり杯は梅ひしを

に同断なり

九年母ひしを みかんひしほ

一 いづれ柚ひしをに同断

当座柚干

一 白味噌四分 上葛三分 寒さらし餅の粉

三分 白砂とう程よく入て 右四色をひと

つにすり合 柚のかま三十一ウに入 九ぶんめにつ

めてよくむす也 くるみ かやなどを入た

るがよし

くづみそ

一 くづみそは葛の粉一合 白みそ三十一ウ合 随

ぶんよくすりて 白さとう拾匄入 又すりて あつくのし紙に包 むして切也」湯煮してもよし三十二オ

葛柚干

一 葛 白みそ 砂糖 右同断にこしらへその中へ柚の皮すり交 右如にしてむすなり

茸類

一 虫のある時は 白水に塩を入れて 其水に漬置ては むしはことごとくにいづる也」三十二オ
松茸 初茸 生しいたけ 水に久しく漬置べからず 匂ひぬけてよろしからずなり

桃仁杏仁梅仁

一 其俣にていりて用る也

銅鍋にて煎て能物

一 漬笋 和布三十三オの類 わらび 漬さ、げ つけ茄子

かくしわさび

一 わさびを小くちより薄く割て 随分あつき湯に漬 ふたをして置く 吸いもの下地へ右の湯をさして出せば 甚匂ひよし」三十三オ

寄かつうお (よしかつうを)

花かつうを

平かつうを

もみかつうを

鯉煮出し (かつうを煮出し)

鯉水出し (かつうを水出し)

精進の煮出し

煎さけ (煎酒)

薄いりさけ (薄煎酒)

だし酒

精進の煎酒

いり酢 (煎酢)

わさび酢

山吹酢三十四オ

くるみ酢和

からし酢みそ

煮ぬきたれみそ

生たれ

さけの指方 (酒の指方)

塩の指方

塩のはりたる時

煮立様

精進のそばの汁

あま汁 (甘汁)

当座甘酒

朝座

切塩枝山升 (切しを枝山升)

一夜味噌漬三十四ウ

36オ

36オ

36ウ

37オ

37ウ

38オ

38ウ

39オ

40ウ

40ウ

41オ

42オ

42オ

42ウ

43オ

43ウ

45オ

45ウ

46オ

46ウ

47ウ

48ウ

49オ

50ウ

50ウ

51オ

51オ

53オ

一夜粕漬

酢のるい (酢の類)

杉やき炙かた

ゑんす

かぶらほね

からさけ

つりかつを

めぢか

ひぼね返し様

鳥身魚皮

魚鳥かすの事 (魚は大鳥は羽かず)

魚おろし身三段の事

吸物□順の事

(吸物盃酒取肴順の事)

海前川向の事三十五オ

魚といふ (魚と斗云は)

鳥といふ (鳥と斗云は)

小鳥といふ (小鳥と斗云は)

斗しお (斗塩)

よりかつうを

一 よろしきかつをふしのしんにて 四五本宛きの枝の用に かつをかきたる事なども それはよろしからず たゞひと筋づ、長くよれつゝきたるがよし

花かつうを

一 ふししんを小刀の先にて ひとひら三十六オ宛ち

ひとひら宛ち

ひとひら宛ち

ひとひら宛ち

ひとひら宛ち

ひとひら宛ち

53オ

53ウ

53ウ

54オ

54ウ

54オ

54ウ

55ウ

55オ

55ウ

56オ

56ウ

57オ

57ウ

58ウ

59オ

59オ

59オ

59オ

いさく 花のちりたる用にかく也 盛たる物にからまぬ様に むらなく交る為なり けん分よろしからずといへども 当時用る所の花かつうをは 小さきよりかつうをなりがきれいにてよし

平かつうを^{三十六ウ}

一 平がきなりよし 崩れざるやうに広くかくべし 又おはらきといふて 平がきにして 醤油を打て火取 とり肴の取合によし 本名をけし木也

もみかつうを

一 随分うすく削り 又こまかにもみ そのうへふるいて用ゆる也^{三十七ウ}

かつうを煮出し

一 随分よきふし 水で洗ひ うわかをささり削りたるかつうを 又水にて洗ひ うきたる分よろしからず 皮白た杯入たるにをいあしき也 念を入べし あらくけづりたるもよろしからず みづ式升五合に 中のふし二本なり^{三十七ウ} 式升に煮出し こまかなる物にてこし^{三十七ウ} 暫くいさせ置て にごらざる所用べし 凡ふし削たる所百五拾匁

かつうを水出し

一 ふしは右のごとくして 水式升に削りふ

し三分漬置て 一時の餘になれば能出る也 にごらぬ様にくみて^{三十八ウ} 遣ふべし ふしは しん斗よし 是はつけ出し也 煮出しよりつけ甚よろしき也 いづれかつうをふしは 土佐のしみづぶし吉 凡ふし削たる所式百匁

精進の煮出し

一 水壺升に能松前昆布 掛包甘匁^{三十八ウ}よく洗ひて かつ栗式合入 七合にせんじ用る 鉄なべよし 赤かね鍋はよろしからず 尤炭火にてせんじたるはよし 水出しはかつうの漬出しに同断 つけ出しよろしき也

煎酒

一 古酒なれば甚よろしく 或は外の甘^{三十九ウ}き名酒杯と組合せてもよし 酒壺升にかつうを削りたる所八拾匁 大の梅干三ついれて 六合にいる也 醤油にて少色を付 生塩にて塩梅すべし 塩かげんは外の塩梅よりはしつくりとしたがよろしき ふしは削りて水にてさつと洗て入べし 赤かねなべ杯にては よろし^{三十九ウ}からず 鉄なべか つちなべにて 炭にていりたるがよし 醤油 たちなまり 塩等のかげんは 煎酒遺用の品によるべし 其心得有ているべし 餘りいりすぎたるもあしき 又つよくかきまはしたるも よろしからず ふし酒もぎんみすべ

し也^{四十ウ}

薄煎酒

一 二年酒壺升に 削りぶし六拾匁 梅干三つ 醤油は少さし 七合に煎て 塩にて塩梅すべし 是は色もうすく ிரிகげんもまへめなるがよし 是は煎酒よりはかるくすべし

だし酒^{四十ウ}

一 古酒に削かつうを入 さつとせんじる也 是は酒びてか 或はさけをかけて出すべき酒なれば 塩梅は醤油か塩か 物によるべし 塩かげん有品なれば さけに塩梅はいらす

精進の煎酒

一 古酒壺升に かつ栗三合 出し昆布^{四十一ウ}を五寸四方に切たるを三枚入 五合にいるなり たちり醤油半合入 後は生塩にて塩梅すべし 白豆斗いれている時には さけ壺升に白豆式合 たちり醤油壺合 是を入れて 七合にいる 塩にてかげんをさわめ 白砂糖七匁斗入 かきまわしあけるなり^{四十一ウ}

煎酢

一 煎酢を用ゆる時は その魚の中うちか 薄身杯を入れて 酢をせんじ さまし用ゆる

なり

わさび酢

一 わさびをおろして 酢に塩かげんして
かき交用る也 せうが酢に同断四十二オ

山吹酢

一 此酢はみつかんの酢也 みつかんの酢を
しほり出し 炙しをにて塩梅すべし 生酢
をきらふくか 或は菜杯に指合時用る事也
代々の酢などは魚にかけて吉 しかし
つかんより酢つよき也四十二ウ 常の酢を用るにも
代々の酢を少し加たるもよし 代々酢は魚
どくをけす也

くるみ酢和 けし酢和 何れも煎て

一 くるみにても けしにてもよくすりて
豆腐をしほりすり交 かくしみそとて 白
味そを少々入 又すり合四十三オ こまかなるすい
のふにて押しして よき酢四十三オにて程よく延
塩にて塩梅して 酢和へ或は敷酢などにも
よし

からし酢みそ からしぬた也

一 粒からし吉 粒からしを用ゆるには か
らしの粒を熱湯に漬置 暫くして摺鉢にて
能すり 水をいれ 毛すいのふ四十三ウにてこし
其こしたる水をすませて きぬこしか 紙

こしなどにして 水をたらし さて白みそ

をよくすりて 毛すいのふにて押しにし
て 右のからしをませ合せ よき酢にて程
よく延 白みそなれば 少々塩を四十四オ加 塩梅
すべし かつを刺身には 右の酢みそに
玉子の白身を少々いれたるがよし からし
もこうばしく 風味もよろしく 粉からし
を遣ふ事は 早わざになるゆへなり 粉か
らしには 皮も ましら油もぬげざるゆへ
にがみ有て 色もよろしからず 尤かた四十四ウこ
ねにして 湯をはりてあくをされども 粒
からし程にはなし

煮ぬきたれ味そ

一 白みそ壺升 凡五百五拾匁 かつをぶし
三本爪けつりたる所式百五拾匁 水四升入
是を三升到煎 袋へ入たる、也 たいて
いかくのごとくなれども ふしの四十五オ位により
て増べし 是は極上の中かげんのふしの積
り也 四升を三升にも式升五合にも 出し
能やうにせんじ かつをぶし出しの仕方に
お、すべし

生だれ

一 白味そ壺升 能かつをの煮出し四十五ウ三升入
よくとき合せ 袋にいれたる、なり 精進
の時は いづれとも出しは極上の松前の新
昆布也

酒の指方

一 惣じて酒をさしたる時 早そくふたをし
て よく煮とふすべし ふたをせずして煮
たる時は すへまで酒の氣有てよろしから
ず 酒は風味に指ゆへ四十六オ 酒いりたるとしれ
るはよろしからざるなり

塩の指方 もどし塩

一 煮物吸物すまし煎物杯の下地に 塩を指
て塩梅する事有 其時炙塩にて塩梅すべし
炙塩を指には 塩を水四十六ウにてとき指べし
其俣にて指たる時には 塩の氣そこに居付
てよろしからず 其うへき、かねる也 水
にてもどしていつれ遣ふべし 炙塩にてき
かざると云て 生塩をさす事あれども 是
は物によるべし うしを煮 せんば煎 或
は生魚には生塩にてよろしきなり 惣じて
塩を指には よく見つ四十七オもり たゞ一度に指
て塩梅よきとするべし 幾度もさしたるは
甚よろしからず 塩をさしたるなればよく
煮とうすべし うは塩にならざるやうにす
べし

塩のはりたる時四十七ウ

一 すまし煎物杯の下地 出し風味ともよし
といへども 塩のはりたる事有 是を直さ
んとて 出し水杯をさして塩梅する也 な
れども出しのきれたる時 水斗さしては

風味あしくなる也 時に此塩のぬきやうは
わらにてつとをこしらへ 熱湯にてあらい
飯を包て右の地下へ入 ふたふき程ふかせ
右のわらつとをあげ塩梅見るべし 塩の
気は右のめしにしみうつる也 わらつとよ
り飯の出ぬ様にこしらゆるなり

煮立様

一 いづれたいせつなる料理煮立るは 炭火
にて仕立たるがよし たき火にてはつよき
ゆへ なべのふち杯にいり付てよろしから
ず しかし生魚を煮立るには たき火にて
煮とうし またすそ火にうつし塩梅すべし
是又煮かたの心へなり

精進のそばの汁

一 随分能醬油式合 古酒式合 水三合 白
みそ式合 味噌はみの紙に包 こよりにて
結 右四品せんじ合せ 右包たる味そを出
して見るに 和らかにならば その時にあ
けてこすべし みそを紙に包事は 汁の
ごらざる為なり 色の薄き時は よきたま
りをあげぎわに少々さすべし たまりを入
て 久しくせんじでは しぶくなりてあし
き 外に出るいはいれず もつとも醬油
みそのよしあしにより あまき時は いら
塩にて塩梅すべし 出しのいらざるものゆ
へ 醬油は至ごく吟味すべし也

甘汁

一 煮ぬきたれみそに たまり醬油くわへ
塩梅する也 汁のあまきはよろしからず也

当座甘酒

一 どうめうじの飯壺合 極上の酒式合 白
砂糖四拾匁 大の玉子六つ 水三合 右の
五品をよくかきませ煮立る也

朝座

一 古酒壺升に玉子拾 白砂糖甘匁 水式合
右の四品よくかき交 煮へ立し候迄かき
まわす也 当座甘酒も 煮立るまでかきま
わす也

切しを枝山升

一 切塩は 炙塩を崩しざるやうに切て 膳
に付る也 当時は花塩と云て 小さな花の
かたちなる炙塩有 是を用ゆる 此塩は枝
山升にそゆる塩也 枝付の山升到 切塩を
そへ 手塩皿に盛和膳夫に付る事 料理取
合にあらす 山升はよきからみなる物ゆへ
つくるなど覚め 塩は水くさき時に用ゆ
る杯とおもふかたも有べきか 左にあらす
からみの類杯 何によらずいれても 能
品には入て出すが料理也 塩も又みづくさ
き時さし しょくすると心へ有べきか 是
も又左あらす 水くさき時には 塩にて事

はすめども もしかからかげんかと思ひて

湯水を付ては出しがたし 凡からき甘きを
かんがゆるは 料理煮かたの心へ有べき也
先干さんせうを用る事は 山升は諸々の
小どくをけすゆへ 山升を付る也 山升の
内に薄皮有 此皮のんどのひにさわりたる
時 甚むせる事有 其時右の焼塩をなめ候
へば 早速とまる也 此役をもつて付る事
なり

一夜粕漬

一 常のしこみ味そなれば 酒にて少々味そ
を和らげ 魚は紙に包てつけ置べし 白み
そは甘き醬油にて和げる也

一夜粕漬

一 かうじを水にて したくしに和らげ 魚に
は程よく塩をあて、つけ置べし

酢の類

一 酢を遣ふ事 夜はいむべし 少々いり酒
杯に加ゆる事はかく別 酢をおもに用ゆる
事 大鉢なれば用捨すべし

杉やき炙かた

一 杉はこの角くに しつくいをして 汁具
を入 箱の裏に餅のりを引 塩をぬりて
鉄きうにのせ炙也 しつくいはだんごにて

も 又は米のこをこねてじきにつめても
ひかへぶたをして炙 出す時本ふたをして
出すべし也

煮んす^{五十四ウ}

一 ぬるき湯に漬置 ふやししほりあげ こ
まかに切て用ゆる 湯あつければ 和か過
てよろしからず 吸物ぜん 指身すみそ杯
の取合に用ゆる也

かぶらぼね

一 湯に漬置 暫く過てよくあらひて 指身
酢味そ杯の取合也^{五十四ウ}

からさけ

一 たき火にて少あぶりて切也 白水に一日
斗漬置もちゆべし 皮も同断也 白水にて
湯にして遣ふべし

つりかつを

一 寒のうちの生かつを かつおぶしのごと
くに身とりて いろ塩にして^{五十五ウ}一ぱいにぬり
わらつとに包つり置也 随分新しき魚を
可用 酒浸などによし

めぢか

一 三月の頃に 指身をしやうくはんす か
つをの前也 かつをは四月を初松魚とい

ふて せうくわんする也^{五十五ウ}

ひぼね返し様

一 小鳥の背を割て 中を押廣げ 前の腸の
骨をおし返して取也 此骨は大鳥はわしは
まずといふ 小鳥はひぼねといふ也

鳥身魚皮

一 是は魚鳥の炙かた也 鳥は先身の一方より
炙初めたるがよし 魚は皮の方より焼はじ
めたるがよし

魚は大 鳥は羽かず

一 惣じて魚鳥の類を遣ふ時の事 魚はかず
によらず 大きな身沢山也 たとへば膾
の魚作りくらべるに 大小鯛巻枚と 小々
鯛式枚とは大鯛巻枚の方^{五十六ウ} 作り身多し 鳥
も又眞鴨巻羽と先鴨式羽とは 先鴨二羽の
方たくさん也 此心得有て料るべし

魚のおろし身三段の事

一 先魚を三枚におろし それを又上身中身
皮付と三段におろし 同厚さ同尺け同幅に
そろへて切 是をかけて^{五十七ウ}見るに 上身はか
ろく 中身少々おもし 皮付は又少おもし
惣じて皮の方には油つよき故 身も又お
ろし 是は至極吟味の時に可入事也

吸物盃酒取着順の事

一 食事終りて吸物出る也 吸物いでざれば
酒をす、めず 吸物に手の付たる時 盃^{五十七ウ}と
酒と一度に出る也 酒一献余と取肴出る也
盃台は角足 足打 高足打 なら台 嶋
台等也 其格式による也 此時盃はかわら
け也 肴は干の物 干の物には作り糸花を
指也 略儀には生花を指たるともくるしか
らず 干の物と云て 干肴の高盛には 花
きそく^{五十八ウ}を指 香立を敷 是正式の形也
当時押へ台と云て 三方に草花の作り花を
立けさりなを胆付出す事則干の物なり

海前川向

一 和料理にも 川魚は腹を向にして切べし
海魚は腹を前になして切也^{五十八ウ} 炙もすゆる
も 台につむるも いづれその心へ有べし

魚と斗云は鮭にかぎる也

鳥と斗云は雉子にかぎる也
小鳥と斗云はつむぎにかぎる也
此三品はいにしへより云定めたる事也

斗塩 是は極暑の節 生魚を置く法^{五十九ウ}

一 是は寒中にこしらへ置く事也 餅米の
ぬか巻斗煎る也 塩巻斗 寒の水一斗 右
の三色をかき合 壺にても桶にても ふた
の有物に詰 たくわへおくなり 温気のみ

ぎり 客来有時 夜に入て生魚を遣ふ時
この斗塩に漬置事也 取出しひや水にて洗
ひ用ゆべし 又つよき魚なれば一兩日も持
也 ^{五十九} その節取し遣ふに 生魚におとらぬ也
精進のたぐいも漬おく事也」
_{六十}

あとがき

「古典料理の研究」は、昭和五十年（一九七五）の本研究紀要第二四巻に掲載した第一報から、この第一六報に至るまで、一五年を経過したことになる。平成三年三月の著者の定年退官によって、研究紀要としては本報が最終回となり、感慨深いものがある。この五年の間に江戸時代の食文化の研究は予想以上に時流にむかえられ、「古典料理の研究」が基礎となって、「江戸料理読本」「日本料理秘伝集成第四巻」、「祝いの食文化」また分担執筆では「料理文献解題」「日本料理由来事典」などの刊行を見た。

私の古典料理の研究は「料理書原典研究会」を主宰される川上行藏先生の学恩によるところが大きく、また本研究紀要についても、四五・六・七・九・十報と 六回は共著者として先生の御援助をいたゞいた。厚くお礼を申し上げます。平成二年九月に満九二歳になられた川上先生が、毎日お元気で研究を続けておられるのであるから、若輩の私は今後一層

の奮励努力を続けたいと思う。

また、第一報から第一五報まで長い年月を共著者として御協力いたゞいた吉川誠次先生、文献の検索にご助力いたゞいた山下光雄先生、ご助言をいたゞいた富成邦彦先生に心から感謝申し上げます。そして得がたい恩師、研究仲間、また「千葉大学教育学部研究紀要」という報告の場にも恵まれて、「古典料理の研究」を続けることのできた幸運にも感謝したい。

参考文献

- (1)川上行藏他『料理文献解題』昭和五三年
- (2)松下幸子・吉川誠次・川上行藏 『古典料理の研究』(五) 千葉大学教育学部研究紀要第二八巻第二部 昭和五四年

謝辞

複写および翻刻に便宜をはかっていたゞいた東京都立中央図書館に深く感謝いたします。

「古典料理の研究」 内容一覧

報数	内 容		共 著 者 名		掲載研究紀要
1	江戸時代の料理書・『料理伊呂波庖丁』		吉川誠次		24巻・昭和50年
2	『料理塩梅集』		吉川誠次		25巻・昭和51年
3	江戸時代料理書の二、三についての考察・『虚南留別志』		吉川誠次		26巻・昭和52年
4	『伝演味玄集』		吉川誠次		27巻・昭和53年
5	『伝演味玄集の類本について』		吉川誠次		28巻・昭和54年
6	白芦華著『料理集』		吉川誠次		29巻・昭和55年
7	橘川房常著『料理集』		吉川誠次		30巻・昭和56年
8	寛永十三年『料理物語』		山下光雄・富成次		31巻・昭和57年
9	『小倉山飲食集』		吉川誠次・川上雄		32巻・昭和58年
10	『小倉山百種献立』		行藏・誠山・川上雄		33巻・昭和59年
11	『料理の次第』		山吉誠次		34巻・昭和60年
12	伊達家年中行事記録		吉川誠次・大泉		35巻・昭和62年
13	『黑白精味集』 上巻		山吉誠次		36巻・昭和63年
14	『黑白精味集』 中・下巻		山吉誠次		37巻・平成元年
15	『料理一色集』		山吉誠次		38巻・平成2年
16	『料理伝』		山下光雄		39巻・平成3年