

古典料理の研究（二）

—料理塩梅集について—

吉川誠次*

*農林省食品総合研究所

料理塩梅集について

料理塩梅集と他の料理書との関連

江戸時代初期の料理書は、今日日本料理と称する多くの料理法が定着するまでの足どりをたどるために、その起源を示している点で特に重要である。⁽¹⁾ 古典料理の研究⁽²⁾に記した料理書（書写本を除く）の年表から元禄以前の刊本を列記すると「庖丁秘密」、「料理物語」、「料理集」、「庖丁書録」、「新版料理献立集」、「江戸料理集」の六種で、この中、料理物語は特別に後世に与えた影響が大きいため有名である。

料理塩梅集は手書き本で料理物語ほどには普及しなかつたが、寛文八年（一六六八年）に書かれ、料理物語（一六四三年）と江戸料理集（一六七四年）との中間にあたり、その内容から料理書の成立がうかがえる点で特異性を持っている。料理書は内容的には各種の分類が可能であるが、その一つは料理を業とする家元の秘伝を継承する事に重点を置いた

ものと、他の一つは當時作られていた料理を採集編集したものである。料理物語は後者の立場で書かれ、独創的な点がその価値を高めており、その後序には「先いにしへより聞つたへし事けふまで人の物がたりをとむるにより料理物語と名付侍るか」とあり、その目録にも第二十万聞書の部が最後をしめく、つていて。

聞書の形式を表題とした本には「料理覚書」（一七五六年）と「塩梅録」「万聞書秘伝」（一六五一年）等が加賀文庫にあるが聞書の出所は省略されている。料理塩梅集地の巻には諸家寺院等からの聞書が集められているが項目の約半数については出所が明記されていて、聞書の本来の姿を残している点他書にない重複性を持っている。

料理塩梅集の書誌的な考察

料理塩梅集は書写本で、現在その所在が確かめられているのはつぎの四点である。

玉里文庫本（鹿児島大学付属図書館蔵）
美濃判
二卷二冊 天は寛文八年の序

あり百十三丁。地は六十九丁
加賀文庫本（東京都中央図書館蔵）

美濃判 元禄三年写本一冊六十丁
狩野文庫本（東北大学付属図書館蔵）

半紙判 二卷一冊 四十六丁
石泰文庫本 元禄三年写本一冊

（2）二卷一冊 四十六丁
この中で、玉里本は天と地の二冊から成り
卷頭に春敷文庫の印記があり島津斉彬公の旧
蔵書と思われる。

地の巻には前述したように諸家寺院からの聞書が系統的に整理されることもなく集められている。出所が明記されているのは百二十四項目のうち六十四項目あり、天の巻は地の巻と重複しないことから、天の巻に編集されなかつた部分を追加としてまとめたものと考えられる。地の巻の書かれた年は明らかでないが、文中の「こがしの方 山本一運老相伝」の終りに、右天和三年亥卯月二十二日と日付があり、天和三年（一六八三年）以降に書かれたことはわかる。天の巻には寛文八年（一六六八年）の日付が序文にあるので地の巻は

十五年以上後のものである。

加賀本は一冊のみで内容は玉里本の天の巻とほど同一であり地の巻を欠いている。また文体が新しく玉里本の原意不明の箇所を除いたり、同種の項目を整理してまとめたところが目立つので、追書にある元禄三年かその以前に原文に手を入れ改訂したものと思われる。なお加賀本では目録の各項目に「の飯部から

二十二の追加まで項目番号が付けてあり以上二十二箇条となっているが、玉里本には番号がなく以上二十一箇条と書かれ、最後の追加物之具を数に入れていないようである。

狩野本は玉里本の天と地の二巻の抄録といえるもので、天の巻では菓子等九部が欠除し地の部では百二十四項目のうち二十六項目だけを収載しており、目録の順序も前後している。しかし玉里本と狩野本は文章も類似している。しかし玉里本と狩野本は文章も類似している。

石泰本は未見であるが加賀本と同じく元禄三年の写本であり殆んど同じ内容を持つものと思われる。

一方、書名は「料理聞書」であるが、内容は玉里本の料理塩梅集地の巻と殆んど一致す

る書写本が川上行蔵教授の蔵書としてある。国書総目録によるところの本は東京国立博物館に書写本が一冊、大橋図書館に文化十五年の版本が一冊あるはずであるが未見である。料理聞書と料理塩梅集地の巻との相異点は数えほどしかなく、解説し難い文字も同様の書体になつており、同一の原本によるものと考えられる。

料理塩梅集の内容

料理塩梅集の著者、塩見坂梅庵についての考察は、川上教授によつて共立女子大学紀要に掲載されている。川上教授は塩見坂梅庵は料理について独自の見識を持つた円熟した人物であろうと書かれているが、序文の冒頭に「夫料理塩梅というは辛からず甘からず濃からず薄からずなすを上手の塩梅の至極とはいふ也」とあるのは、塩梅の至極を言い得て妙である。また後叙の「料理塩梅珍しくかわりたる事をするのは差合も出来嫌也 唯幾度もいつもの物にていつもの加減を能するを上手のしわざとはいふ也」とは客を饗應する時の料理の心得であるが、これは現在にも通じる的確な原則である。

また湯取飯（水を多く入れて炊き、煮たつてから湯を捨てたき干にした飯）について「湯取飯は心氣を養はず 正味を捨て飯の糟を用る故に養にならざる也」故に健康な人にはよくないと述べており、この栄養学的考察はこの時代としては出色のものである。

内容的には後叙の前に庖丁名人の名をあげ江戸時代前の式正料理の傳統を継いでいる事は否めないが、当時流行の料理を大幅に盛り込んでいる点で料理物語の系列に属する。特に味噌の作り方や味噌汁についての詳細な記

述は他に類を見ない特色である。「味噌の科学と技術」に於いて指摘したように、天の巻と噌部および汁部には、味噌が手作りの段階から都市に於いては専門醸造家によつて大量に製造販売され、日常の料理一味噌汁として流行し始めた事を裏付する記録が多いのである。上々味噌、白味噌、五斗みそなど味噌の種類も豊富になり、味噌汁の実の取合、妻の事などの詳細な記述は、他の多くの料理書中比較するに足るものがない。醤油が庶民の日常の調味料となる以前の料理が、味噌を主要な調味料としていた事は、料理物語にもうかゞわれるところであるが、十七世紀半ばの料理がう推察は、料理塩梅集によつて裏付けることができる。

地の巻は料理法の出所を明らかにして聞書の本来の姿を残し他書にない重要性を持つてゐる。大部分は氏名のみを冒頭に記して記事を列記したものであるが、処々に「右の通竹中源之丞より書付来る」の如きト書が付属しており、積極的に料理法を集めた事実を示

している。

料理塩梅集の翻刻と校異

凡例

一、翻刻は玉里本料理塩梅集を本文とし、加賀本で玉里本と相違する箇所には本文中に傍線を付し番号をつけ、その章の末尾に加賀本の当該箇所を番号順にまとめて註とし

て記した。なお文意に関係のない僅少の相違は註を省略した。

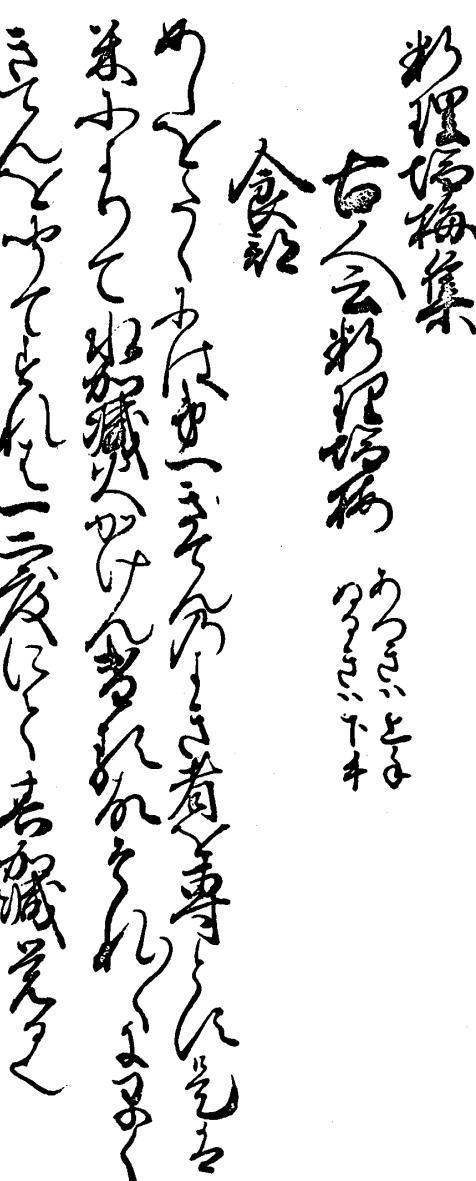
また数は少ないが狩野本、料理聞書との相違点についても同様に傍線を付して「狩」

「聞」と区別して註とした。

なお傍線が数行にわたる場合は、始めに傍線を付して中間を省略した。

- 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、食 ↓飯。煎↓煎。爪↓瓜）
- ③文意が明らかで濁点をつけた方が読みやすい箇所は平仮名に濁点をつけた。
- ④読みにくい漢字には振仮名をつけた。
- ⑤解説し難い文字は□で示した。
- ⑥本文中「オ」とあるのは原本一丁の表の終を示し「ウ」とあるのは一丁裏の終を示す。

一、地の巻については目録がないので付表として項目をまとめ料理名とその出所を示した。また狩野本にも記載されている項目は「狩」として示した。



図一、玉里文庫本天の巻四丁裏

料理塩梅集 天

料理塩梅集并序

夫料理塩梅といふは辛からず1 甘からず2 こ3
からず4 うすからずなすを、上手の塩梅の至極5 とはいふ也6 かくのごとく塩梅する時は辛を好む人も甘をこのむ人も淡を望む人もしたるきを望む人も好たる物也7 飲食は貴も賤も其分8 に隨ひて味をよくして用は人の上の徳是に過べからず9 医書云食物為氣飲物為血といへり されば味をよく飲

是人の徳ならずや
抑塩梅オをよくする事は 第一味噌塩酢酒醤油
是等の味悪ければ いかに上手なりといふ共
塩梅ならざる物也 又塩梅よく出来たればと
ても、飯汁不出来なれば其詮なし 是に依て
料理塩梅には 飯汁を父母とす 又魚鳥菜菓
さがりたるを用る時はなを塩梅ならざる物也
此故に飯汁酢酒醤油魚鳥菜菓に至る迄 一
種ウもかけては不可也

いにしへの人は 本草綱目ウの禽獸魚貝穀菱菜
菓の取合をよく知わけて 毒にならざるを取
合て料理塩梅を本とはなせり 物而料理塩梅
には四季を思ひわかつ 切形のほどを知るべ
き事也 春夏用ひてよき物有 秋冬も又准也
物によりてながく切てよき物有 あしきも
有 短く切てのよしあし有 厚く薄く切てよ
し悪有 ひやしてとあたゝかにしてと煮過ウ
てとなまにへにての善惡有 かくのごとく
それ／＼の相應をよくしりわけて 料理塩梅
する人を 上手といふ事ウしかり

文八年初秋日	塩見坂	梅庵記集
「ウ		
目録		
飯部		
味噌部		
汁部		
付味噌澄汁		
付醤油酢醤		
精進汁		
狩	(狩野本)	(狩)
モノ		
1 不辛	2 不甘	3 不濃
6 貴賤しきも	7 食する物	8 依是
10 准之也	11 未煮に煮ての	12 如此
14 蟹	15 香物	16 鮭
19 追加	20 二十二	17 湯部并ニガシ
		18 着部餅子
		19 下部ノ「狩」ハ狩野本ニアル

料理塩梅集

塙梅集

あつきは上手
ぬるきは下手¹

めしをたくには第一きんのよき者を専とす
是は米によりて水加減火かげんする故 そ
れぐに早くきてんを聞いてすれば、一二度に
て其加減覺る也³

如常米かし入水を入 其中に杓ヒヤクを立 ころば
ねばよし 是は水かげんのなきは如此也
じて米によりて四ツ 水ひく有水ひかざる有
等をよく一度たき見加減せよ

蒸飯方
湯をさわ／＼とにたて 米入一ふきふかせ
くひつみ見て 少しんの有加減にして ざる
へうち上で 素たらし せいろう¹⁷にてむす也
せいろうなくば 釜へ右の米入釜の下に少
火置むすなり

湯取飯

湯取めしの事 惣て此の飯用るに 大人下人
病人の二三の品あり 只大人の轡馬に乗て行通
ひ 御身五才をつかふ事もなく 大形常に飯こな
さぬ方の御人には湯取めしよきと心得用らる
ゝ也 され共無病なる大人のかくナサルル被成はひが
ごと也 いかんとなれば 湯取めしは心氣を
養カズはず 正味を捨て飯の糟カズを用る故に養になら
ざる也 正味をまいりて社氣コソとなりて養とは

なれ 只無病にて身をつかわぬ計の御人は少にても焼干めしまるがよく候 湯取飯のよきといふは大人下人共に病人にて歩行ならず床に臥て或は食気のぼりて或は食闘などして よはき病人のためには湯取めし然るべし同は此等の病人にも少にても粥にして飯にして成共正味を用ひさせ度物也 又無病なる下人は湯取めしかつて悪候 明暮身をつかひ動 飯こなす故に身につかず力も出ざる故に大に嫌ふ也 とかくゆとりめしはそれの人によりてかげん有事よく了簡すべし忽じてめしは十人の九人はあつきめしを嫌ふ也 よき「ころにさまして可出候

〔註〕飯部

1 下手也云々 2 かわる(狩も) 3 也めしはすつくりとやはらかにほうれば綿にさわるやうなる心持のめしを上々飯といふ 4 なきため 5 を能こゝろへ

6 井籠 7 めしをうつし 8 ゆへは(狩) 9 べからず 10 少つゝも正味を 11 曽て 12 ならず 13 つかず 14 ナシ 15 亦 16 ナシ 17 もの也 18 ナシ

大豆 壱斗 糊 壱斗 塩 夏は四升 冬は三升
らば まめ七升入る也 3 釜に水一斗入ほどの釜な
す也 扱水は釜口まで 4 一盃入てたき申候
左なく候へば にへこぼれ候水一盃入てたき

味噌部

上々味噌方¹

候へば、にゑこぼれ不申候妙⁸是は大豆の甘汁⁹外へにへ出し申さぬため也¹⁰釜の内底に土器¹¹をうつむけて並置也¹²真中へその上に一所斗¹³あけて大豆入たく也¹⁴是は又大豆の汁こげつかぬ為也¹⁵たき仕廻て其晩一夜大豆釜¹⁶の内に其儘置¹⁷釜口を渋紙にてよく結括置也¹⁸明る日取出し白に入成ほど細につき申候¹⁹大豆²⁰斗ならば、粂も壱斗入る也²¹味噌と粂と能つき合て桶に仕に入る也²²桶は一斗入よし少²³大桶は悪候²⁴十日斗して又桶より味噌取出し一度白にてつき²⁵又桶によく入置七十五日しては取出し遣申し候²⁶

傳云、右粂と味噌²⁷とつきませる時²⁸諸白のとめ糟を大豆一斗に八合入つきませ候へばみその風味よく味噌たててもよけいおほくして格別味²⁹上る也

同方

大豆一斗
塩三升
右水をたきほし常如あたゝかなる内につき合申し
申し 甘日めにつかふ也

同方

大豆一斗に水一斗二升入油土器³⁰をよく洗ひ釜³¹の下に敷³²馬のまめ位³³に³⁴る也³⁵右の位に煮候へば 大形大豆一二升ほど餘り候 味噌加減は好次第也

味噌³⁶たくにあめの吹出こぼれぬ まじなひ妙 こぬかを五勺ほど すいのふに入水の

大豆もあめも
上へふるひかけ 置候へば 大豆一斗
吹出こぼれず
白味噌方

大豆一斗 糜一斗 塩 夏一升 冬一升五合
つかぬ餅米二斗めしにたきつき合候也
右常のごとくつき合さまし 桶に入候二日目
程三 つかひ申候 夏は十五日 冬は三十日ほ
どこたへ申候

五斗みそ方

大豆一斗 常如にる 糜一斗 塩一斗 糟一
斗諸白ぬか一斗 少いるよくふるひこまかにす
る也

右合五斗也 一つにつき合 封じて置 一年
程して用る 一二年へて用れば猶吉 古きほ
なのきくほどねさせ」八ウ

大豆一斗 よくにて 大麦一斗 さつといりてさ
らりと引わりて大豆にまぶす 扱糀のごとくに は
なのきくほどねさせ」八ウ

水二斗 塩一斗 但一斗いれ候へば からく候
故 八升五合入てよし

右の塩をば いかきに入て 右の一斗の水へ
入ひたと廻し申候へば 塵斗いかきに残る
也 其水へ右の大豆大麦の糀を入れよくませ
合 よき天気に外へ出ししこみ日にあて申候
扱一日に三度宛毎日ませ候也 六月中比ゴロに扱
候へば五十日過候へば吉

二番醤油

水塩の升数右へ本作の半分入候 白米一斗五合さりと引わり粥にてさまし 右の二番に「ませ合候也」
九オヒシオ

醤方

大麦上白一斗 但洗一夜水にひたしむして 大豆三升

さりと引わりて皮を去候 あまりつよ

46くいり候へば悪し 皮を去申めばかり也

右醤油のごとく一色を一度にむしてねさせ候

むし加減は餅のむしかげんほど也 大豆は當

座にあらひ申し麦と一度にむし申候

水一斗に塩八合入せんじ候 右にへ立候得ば

能々一夜さまして仕込候 扱よき天気にほし

一日に二三度ほど 手にてませ合候也

酢方

新米一斗に水一斗にてたきほしに仕て其後上げよくさまし候

入用之事

米一斗に付て糀二升宛水二斗五升宛

右入作桶口傳

桶はだに山鳥か雉子の尾一本又つけ木一枚焼炭一つ 鉄の釘二本 柚一つ 是等を桶はだにしき、其上にめし一通 糀一通置能々押付

又めし一通糀一通右の通に上まで置也 分つよくおし付桶の内に木ふたをして 右の水を入れ右のふたを取柵余の本のふたをして

其上に こも四五篇きせ 桶の外を二三篇こもにてまく也 七日目には かいを入 又七

日めに粥を入／＼する也

〔註〕味噌部

1え方

2焼は

3て釜の上口を大豆三升程入分残す也

4一倍入て焼也

5ければ

6る也

7焼ば

8煮

こぼれず妙也

9ぬ

10先大豆を釜に入ず釜の

11を

12包み

13搗也

14ナシ

15大豆

16少も大

17ナシ

18ナシ

19ナシ

20大豆を

21搗

22各別にして餘斗有しなり

23底

24大豆

25ナシ

26味噌以下こぼれずマデナシ

27糯米

28右大豆燒搗て糯米を飯に焼各一度に搗合さ

まし

29置て

30ふ也

31細に篩少炒

32各一斗宛

33固して

34ナシ

35ナシ

36少炒さらりと

37但味辛故

38濁て塵を取

39を入よく拌合

40能

41仕込

42程も日にあつる也

43ナシ

44前の中へ水塩本作りの半分入粥をまぜ合

置也

45炒過れば

46右以下合候也マテ加賀本デハ

次ノ通り

47右大麦も大豆も一度に蒸也

48天氣能時日に當る一日に二三度ほどづ

し仕込也

49手にてませ合也

50右桶底

51又飯一通糀一通度々に糀も飯も押付

52入程の

53水二斗五升

54ナシ

55ナシ

56ナシ

57ナシ

58たるかは張たるが沈まば

59入べからず

60ナシ

61酢を汲時はおりの立所ま

で汲上酢濁り立ば側をたて、汲也

62二八月彼岸作

之酢

新敷物第一に桶も新きを用

63黒米

64黒米

をすつくりと飯に焼あた、かかるを其ま、

65蓋を

して 66付たるを一粒も不残やうに 67桶のふたの

上よりなかに入 68 又紙蓋をし其上に 69 も 70 み

たるを取上げ 71 捨 72 酢悪敷 73 惣して女を不可

近付 74 焼べし清淨を專とし不淨を忌也 75 ナシ

(なお狩野本には上々味噌方の傳云以下全部欠)

すまし汁のだしは尤にだしが能候也

牛房 湯にしてから切 □ 四方に是ほどに切

大根 ゆにしてから切 よきかつこうに

鰹水だし方 皮けづり捨 真の正味を水にて
よく洗ひ 扱桶に水を入れ其水に鰹の真入小半

時 水に入置 其水を則用ふ ゆ共にせんず

る也

汁部 汁の具左註月禁をみて魚鳥妻可取合

也 よく取合を見る

味噌汁方 惣而汁は別而六月土用の内も口

をやくほどあつきがよし

惣而味噌汁は白味噌斗はしんみりとなく

しよびくとする故に悪也 又赤味噌斗はし

つこき上に塩辛き味出しつぼりとうまきな

き故悪也 此故に赤みそ一升ならば白味噌

二合半又は三合ませに合て味噌汁仕立候へ

ばよき程に成申候此上にだし袋鰹にして

入候よし委左註赤みそと白みそと各別に

すり置すいのふにて能越置白みそ三合ま

ぜの心得にして鍋に入鰹だし袋も入焼立申

候

鰹だしの事能節を上皮をけづり正味をひ

らくとけづり袋に入候だし袋は大振成

がよく候鍋の中にてにへあがりくする

時袋の内緩々と仕候へばだしそく出る故

に広がよし袋だしのよきと云はうまみい

まだ無之時は其儘入置うま過候時はだ

し袋を其儘取事の自由なる故也又だしにす

る鰹水にて洗候へばくさくなく候妙若鰹

けづり申し候共さつと水にて洗ふがよし

ばかりゆにして

是ほどの大きさつ一寸

ばかりゆにして

ばかりゆにして

ばかりゆにして

ばかりゆにして

ばかりゆにして

牛房 湯にしてから切 □ 四方に是ほどに切

大根 ゆにしてから切 よきかつこうに

里芋 迹先切さつとゆにして

塩松茸 塩よく出す其儘能ほど切

中なの小かぶら葉とくきかけて切入湯煮して

味噌汁の妻四季を能分て時の景物を入れ可

也 よく取合を見る

よめな菊などいふ湯にして当座に入る

わかめ水に洗ひ当分に入

干大根水洗ひ先へ入

土筆当分に入鷦頭当分に入

牛房ゆにして当分入茄子ゆにして当分入

にら先に入里芋ゆにして先へ入る

松茸生にても塩にても当分入榦茸当分

入なめすき当ぶんに入焼豆腐

当分に入 大根湯にして当分入ねぶか

ゆにして当分に入ね芋先へ入ちさ

ゆにして当分入焼豆腐常のでんがくのこ

とくに四方より焼候生やけよく候小口切なり

此如あつき二分斗に切

右妻搾やう

わかめよきほどに切干大根小口切よし

うどあつき分なりにら一寸二三ぶほど

茄子四方より切る真中の白みは

捨はたばかり用ひ入る也

ばかりゆにして

惣而菜にても青物の葉の類湯にする時女のせんたくするあくを杓子に二ツ斗入て湯に仕候へばやわらかににゑてしかも青色汁に入ても不变妙也青を色に見すべきには

此如くして入る也

汁の妻の数の事本味鳥にても魚にても

一種に妻三色四色吉以上五色半数よし妻

餘多候へばあしき也

味噌汁の取合

正月薄塩鯛うどわかめ里芋焼とうふ

二月塩鳥ぶり榦茸松茸うど鯛わかめ

三月焼鮎ねいもうどわかめくづし

焼豆腐ふきなすびかぶらな

塩松たけやきたうふ

四月焼鮎うどふき干大こん

塩鳥にても塩鷦頭にても

五月塩鴨ごぼうなすび、初だけ焼たうふ

六月ふぐの皮つまみなうけいり

こち、なすびしいになすび

七月つまみな鰯の頭、うけ入なすび鯉

八月鯉松露五寸切ねぶかうど

くつしたうふふくもとき

九月 鯛 初たけ ちさ いも
うど やきたうふ

十月 塩鯛 ちさ うど 榎たけ やきたうふ

霜月 一夜塩鯛 大根 鮎 鯉 あんこ
雪月 かぶな人じん汁 うけ入 鯉鮎^{[1]あんこ}

大駄有增先如此 右の内時節を考 よめなに
替 千大根に替 なめす、きに替 魚鳥は
塩生の鳥鷹鴨けり ばん 雲雀 鶴 焼きす
はぜの類 干鱈の皮やきて 取かゆる事
見合専也

初茸の事

何程新舗にてもきれめの中か、つゝの中に
色しき二分斗の虫有也 此むし取やう有
白水に塩一つかみ入たる 其白水へ初たけ
虫出る証を見度ならば 其白水したみ^{[2]候へば}
下にむし悉く出て有

惣而 汁の吸口の事

山椒目 青山椒 六月末迄もよし 柚 八
月より用

山椒之粉 物による也 大かた味噌のこきに入る
也 よき也

傳云白味噌一升ならば、赤味噌^[3]

二合に合する是は 客十人程の時の大駄也

白味噌塩少辛き時は 赤みそひかへ 赤みそ
辛きときは 白味噌増也 此等の合やう能見
分る也 右の味噌を能すり 白みそ赤みそ別
々にすりわけすいのふにて能こし 此二色を
鍋に仕込 だし袋を入申候 味噌のこきと薄

^[29]

^[30]

^[31]

^[32]

^[33]

^[34]

^[35]

^[36]

^[37]

^[38]

^[39]

^[40]

^[41]

^[42]

^[43]

^[44]

^[45]

^[46]

^[47]

^[48]

^[49]

^[50]

と 中味噌と三色の加減は 仕込様に水にて
仕候也 だし袋は はゞ五寸長^[サ]八寸ほどか
よし 袋の内にて 鰆ゆな／＼と廻り候為也
内詰り候へば だし出兼候 扱みそとだし
袋と鍋に入 だしの出る程に煮立 妻どもの
前後に入物を見て入 又ふたをして 一煮に
て加減する時は 水かだしか塩かにてする也
物によりて醤油にてもかげんして仕立る也
出し様に古酒を以て加減して出す也 二月
より五月迄は^[51] 塩鳥用ひ入る時は 鍋の内煮
立 真中くわづ／＼とにゑ上るとき 其儘入^[52]
出申し候 妻共先に入るは 仕込時に入置
跡より入る物は 鳥と一度にくわづ／＼とに
へ上る時に入る也 鳥にへ過候へば こわく
成て悪候 又速く入候へば にへずして悪候
右の加減の時に鳥入て出べく候へば やわ
らかにしてよく候也

味噌煮の鳥汁方

右如赤味噌白味噌二色にすりをわけて 三分
通白みそ入鍋に仕込^[53] だし袋入「煮立て吸ひ
見^[54] みそこく辛候は^[55] すり分置申候白味噌入
しよひ／＼仕候ば 赤みそ入る うまみな
く候はば 其儘だし袋置味よく候はば だ
し袋取上る也 酒^[56]にてもさし加減見る也 妻
共にへ兼る物共は先へ入 或は湯にして置候
過てあしく候

鯉鮎味噌汁之事

常のみそ汁より少^[シ]こめがよし 魚のなまにへ
が悪し みそのきん土浮時が能加減也 昔よ
りあらめ取合する能也 此汁の吸合には柚は
よろしからず候^[57] 其外何にてもよし

大根おろし汁^[58]

大根をろして其汁共に水を入れ 湯にする^[59]
いのふにてこし 其大根のおろし候を汁に入

り入置物共有 是はにへ兼故也

惣じて味噌汁すまし汁によらず 白水に入
る物 のし鮎 ごぼう 木のこの類也^[60]

あんこ汁方 ふぐもどきの時は鯛がこち
がよし 冬内迄よし 春はあし、

ふくさ味噌をうすめにしてにへ立てから 少
どぶ酒を杓子に三盃ほど加也 あんこはにへ
湯かけて又其上を水にて二篇ほどひやし置也
扱其魚どぶにつけて置 ふぐと鯛こち等は
湯が^[61] づ

うけいり味噌汁方

上件の味噌合にする うけいりとは かまば
この塩の不入を云也 是を本にして 妻共入
をうけ入ばかり也 無別条^[62]

鯉頭味噌汁方^[63]

鯉の頭切て白水に入 渋出す事一時ほど ふ
くさみそにして 是には茄子妻によし 茄子
の薄^[シ]は悪候 なすび入てよくにへ候時鯉入さ
わ／＼とにへ立時出す也 餘煮過候へば塩出
過てあしく候

鯉鮎味噌汁之事

常のみそ汁より少^[シ]こめがよし 魚のなまにへ
が悪し みそのきん土浮時が能加減也 昔よ
りあらめ取合する能也 此汁の吸合には柚は
よろしからず候^[57] 其外何にてもよし

大根おろし汁^[58]

大根をろして其汁共に水を入れ 湯にする^[59]
いのふにてこし 其大根のおろし候を汁に入

也 しほり汁捨候へばにへ兼てうまみもぬけ
悪候

精進ふくさ味噌汁方

味噌を水にてとき申候 かはりに昆布だしにてみそを仕立る也 こき時は昆布だし入 薄時は差味噌する 加減はみりんちうに 燒塩斗にてかげんするよし

昆布だしの仕やう 昆布幾つにも切 昆布洗てによるよし

蕪汁方

かぶに三番白水ひた／＼に入酒たぶりとさし

て かぶな共によく煮申候 にてみそこく仕置生みそにてさしてみそかげん あんばひすき／＼に仕て出し申候

小菜中菜汁之事

京葉汁無別儀 常の如みそたて ふたの仕兼

ぬる程おほく菜入よくにて 其にへ加減の時出しさへ仕候へば 不出来といふ事なし

京干葉汁も能洗 細に切 菜汁より少みそこ

めにして入能にて出よし 惣而菜汁ほしな汁

は料理たてするほど悪物也 酒さし白水入塩

にて加減すれば 別の味にて菜の正味外にな

る故 菜千菜の本意をそむく也 只初心にか

まへ 京のちやこ女が煮申候菜汁のよきといふは 外のあんばひをば しらす只其菜の正味をよくに申出す汁なる故よし

小菜貝割菜汁方

客十人ならば其心得して三番白水に古酒加へ

菜入よきかげん煎て後にねりこしの味噌 能かげんにさして 塩梅して出す也 芋はよくゆでてやわらかにして置入るがよく候也

菜汁方

白みそ赤みそ二色にして 白味噌は三分一赤みそは三分二 右すりてみそこしにてこす味噌かす少まじるが能候 だし少入 菜一寸五分ほどに切 生水より入 さつと煮出し

うすみそにてする也

納豆汁方

塩の辛時は葛を水にときてさし

申候へばよく候

なつとう能たゝきてだしにてすりのべ申候

みそ位は中みそよりうすくたて袋だし入さわ

くと 五かへりほどにへ申時 菜とたうふを入 以後に右の納豆入申候 菜は細に切湯

に仕申候

此だし昆布だしが能候 此汁は精進汁に候へば ゆめ／＼鰹だし不可遺也 精進だしに

て仕立よし

糟糠汁方

客五人にはぬか味噌を汁碗に一つ 是を成ほどよくする也 めしを四つ目かさに半分 是

もよくすり鉢にてする 又よき常のみそ中栗

四つほど入 精進の時は昆布だしを汁碗に八

盃ほど入 又めしなれば おねばにて仕立

る 菜もよくにるよし 如此味噌による加減は

だしと酒塩にてする也

澄汁

惣じてすまし汁は冬はにつとりと夏

皮煮すまし汁方 傷云皮いりの汁斗少醤油はからくるを習ひとす

さすなり

先汁鍋にて塩いる 其塩を取 迹によき程塩残すなり かきをいのゝろ 扱鷄にても鴨に

ても 其皮入いる也 扱だし入る也 にへ

立申時に妻共を入れ 妻にはうど塩松たけ榎たけ極月末正月此迄はよめな入よし 此外悪

惣而すまし汁には妻のおほきはあしきと古人も申傳たり

鳥澄汁方

鶴鷗鴨鷺鳩鳴けり鴉又は鰐よし 客十人程に

初よりだし一升五合に酒三合 上々醤油杓子

に二盃 初より合入てたく也 妻は湯にし置

うど斗生がよし

惣而鳥類は出しきまに入てにする吉 煮過候へばこわくなる也

同皮いりのすましは 最初に其鳥の皮いり付捨て 其油を用ひて右のごとくのだし酒

醤油入て加減する事也

森云 鰹だしの事上節を上げづりして 五

節水五升入五合べりに せんじ出也 こく

成程せんじ候へば悪

又鳥汁方

客來り汁仕入候時 だし袋を汁へ入 妻共入

にる 能と云時さしみそよくすり置て さし

合味噌入こければ酒さし うすればさしみ

そさす後には古酒をさして加減する 惣而汁

はなぶらぬがよし

又鳥すまし汁

生塩の鴨にても鴨にても うど松茸細作の牛房 扱鰹水だしにて 此だし鍋に入牛房は先へ入にへ立候時 うど松茸三色一度に入出しさまに醤油と塩と斗にて加減し出す也出しては勿而鍋の下火引火少にして置也

⁸⁹潮煮汁

⁹⁰鯛うしほに汁方 白煮汁とも云魚

はこち芝さかな白魚

も用ゆ

客十人程には湯二升程にだし二三合も入て出しさまに常の 塩と酒とにて加減する也 枠子に二三盃入

濁潮煮汁方

鯛其外も魚用ゆ

客十人程には三番白水二升程に酒三合ほど初より入出しさまに是は焼塩にて加減する習

⁹²冬鯛南蛮澄汁方

鯛酒にて能煮て にへ上る時跡に水を入れ 塩にて塩梅する也 冬鯛や鳥など すましには

水一升古酒五合ほどの加減にてする也 是は塩にてする 鯛鱈に吉 鱈のわたに入る時は少ふすべて入る也 ふすべるとは火辺にて少やくといふよりは前かどにやくを云也 夏のすましに鳥又は 芝肴などには冬のごとく水だしと塩とがよき也

⁹⁹夏鱈すまし汁方

水一升諸白三合を合て鍋に入る 汁のすみたるを好むには にへ立て鱈を入れ もろくとするを好むには つめたくにへぬ先より鱈に入れる也 ¹⁰⁰物じて鱈は五月より八月迄すましに用ゆ 其後の月は不用物也 此餘の月に用ゆ時は出来ざる物也 悪香出る故也此故に昔より餘月には不用

鱈すまし汁方

水だしにて仕立る也 水だしの方水一升に鰹節一本昆布一枚ほど入せんじ申候

客五人程にはだし二升程鍋に入さわくとにへあがる時 鮎入又さわくとに 扱塩にてあんばひして出す也 右是は塩鱈の仕様也

生鱈は初一度に入る也 塩鱈は右のごとくにするよし塩不出故に如此すればしほ出して後にあんばひする故也

客十人程には水だし二升杓子に醤油一盃古酒三合此三色合せ鍋に入 にへ立時鱈を入れ 一つにてしほ酒にて加減し出す也

¹⁰¹又鱈すまし汁方

客十人程には水だし二升杓子に醤油一盃古酒三合此三色合せ鍋に入 にへ立時鱈を入れ 一つにてしほ酒にて加減し出す也

¹⁰²鯖頭すまし汁方

鯖の頭切白水につけ しぶ出し置候 客十人には薄だしを以て見はからひにる也 本味噌を三つめのかさに一つ袋に入て いれらる隨分水の不入やうにがよし 若こければ 白水をさし候 醬油は少も不入候 妻は大根のいてうか又はなすびよし

客十人程には玉子廿ほどつぶす 白味を除くるを好むには にへ立て鱈を入れ もろくとするを好むには つめたくにへぬ先より本だしに入 能すり すいのふにて能越入鱈に入れる也 ¹⁰³物の具には第一鶴がよし 八月比の鴨此鳥を鴨の油にてさつとあぐる 妻には牛房一寸 大根一寸 牛房のごとく切也 大ならば二つわりに切 ねぶか此三色よくゆでて置麩 水に塩入に申候 扱上げて牛房のごとく是も切也 かげん少しほりとするよし

以上右五色也に於て候は、五色一度に入塩と酒と少入 醬油にて又加減する 出しさまに少白水入也 ¹⁰⁴こたゝみ汁方 九月從二月迄よし なまだれ なまだれの方はに物の部に有 山のいもおろし又すり鉢にてよくすり 右のなまだれにて いもとすり合 あんばいして 扱はり栗生姜入 なまこ細作にして 扱鯛をさつとかき 但生にしてもゆがきても さらくとしたるがよし 入てゆせんにし あため出す也

同方 客十人ならば 煮ぬき一升五合塩梅仕置 長いも四本おろし能すり つくねいもにても仕候 はり栗生姜刻置 なまこ五ほど一つを四五枚に薄くへぎ せんに造り にへ湯にて

湯 がきても さらくと仕かよく候 同はさつと湯がき すいのふへ上げ栗たらし置一尺程の鯛片身をさつとかき 生にても

湯がき候が能候 又仕様 鰯の中うちこげぬ
やうに 遠火にあぶり 香色になる程のとき
骨に付たる身を竹箸にてむしり落し 細に刻
みすり鉢にてよくすり入るもよく候 右塩と
梅かげんは仕置候汁にていもをすりのべ か
なへに入湯せんに仕 箸にてひたとかきま
し あつく成時拵候物共を入れかきませ 成ほ
どあつくして 其儘出す也

¹³³ 付精進とろ、汁
¹³⁴ 右のごとくにたて 薯蕷青のり入ゆせんにし
て出す也 加減おなし 茶釜にて能ふりあわ
立出すもよし

¹³⁵ 冷汁方
¹³⁶ 若めの本にはへるくきを細にきざみ 栗生姜
すり蓼入 たりみその煮ぬきに入 能ませ候
加減は塩 ¹³⁷ にてする也是をねみみひや汁とい
ふ也

常ひや汁無別儀 くり せりかみよ
¹³⁸ うが竹 のり 等入

青山椒汁 麦飯によし
¹³⁹ かろき汁
¹⁴⁰ 青山椒をすり味噌と水と合入かき立合出す

をろし大根鮭はら、子榎茸かしめじ五分切の

ねぶか うどめ 此ふくさ

千菜汁仕やうの方

干菜をあつき湯につけ ふたをして置候得ば
和に ¹⁴¹なる 其を刻 みそ汁能比にたて干菜と
酒一度に入煮申候 酒は少さし候

蕪菜汁の方

かぶりつけ 丸かぶにても長さ一寸五分程
に切かぶの切口を丸く仕 みそ汁うすく仕
かぶな入て酒をさし申候 味噌汁一升程なら
ば 酒貝杓子に二つ程入に立申候

ぬか味噌汁方

妻は第一大根葉よし 小な菜の葉かぶをうす
くへぎ 輪にして葉は細に一色にしても吉
上ぬかみそを水にたて中みそに右の葉入其
上へ常のみそを ¹⁴²客五人ならばちいさき貝杓
子に五つ 但一人に杓子に一つ宛の積に入
すらずにみそ上より入置にする也 にかげんは
本みその皆とけて惣へ行めぐる時あんばいし
て出す也 節、ふた取見候へば味噌くさくて悪
惣而鰯鮭うしほにすまし汁は 魚一色にて
加減してする物也 白魚はまぐりまで或は苔
のたぐひなどを入候はば下手と申傳候 餘の
物入候へば其味だしとなりて潮の本意を失ふ
故に不入 ¹⁴³ 鮭に斗昆布一色を入ル 子細有事也

[註] 汁部

1 炎暑の時分も 2 とすべし 3 して悪し 4 み
「狩」ハ、く 5 赤白合用也 白味噌二合半或三合
赤味噌一升各別々に摺て右よくすいのふにて能越
鱈だし袋に入煮立る也 6 仕やう上ふしは 7 ナシ
8 だし袋に入候 伝云鱈節水にて洗ぬれば臭みなし
或けづりたるふしもさつと洗ひたるがよし さてだ
し袋は大振成がよく候 袋を大にして鱈節を緩りと
入て鍋の内にて煮上りくすればだし能出也 うま
み出さればいつまでも鍋に袋を置 うまみ過ればそ
のまゝ取上るにより袋だし自由よし すまし汁のだ
しには煮だし吉也 9 菊菜 よめな共云 茄子 午
房 小菜 蕎 大根 葱白芭 ¹⁴⁴此分湯煮をして当座に
入る 10 ナシ 11 土筆獨活 12 滑草 13 ほし大根水

立候をすくひ捨引上 ¹⁴⁵て置 膳出せと候時
右の味噌汁へ生間引菜入たき立菜の色変り
能にへ候時 少酒さし出すなり とかく菜の
匂ひ候て みその加減よく候様にさへ仕候へ
ばよき也

上々大嶋

小菜汁方

大菜を湯煮仕 其大なを取出して其汁へ小菜
を入 其煮汁一升に寒味噌貝杓子に一つ程さ
し煮申候 又寒味噌一合かたみそをさし貝杓子
にだしを二盃程入て 酒も貝杓子に半分程さ
し入申候て 煮よきかげんにして出す也 右
大菜の煮汁を用ゆ故菜の匂ひ是にて京の菜の
やうに匂有ための用也

¹⁴⁶

¹⁴⁷

¹⁴⁸

¹⁴⁹

¹⁵⁰

¹⁵¹

¹⁵²

¹⁵³

¹⁵⁴

¹⁵⁵

¹⁵⁶

¹⁵⁷

¹⁵⁸

¹⁵⁹

¹⁶⁰

¹⁶¹

¹⁶²

¹⁶³

¹⁶⁴

¹⁶⁵

¹⁶⁶

¹⁶⁷

¹⁶⁸

¹⁶⁹

¹⁷⁰

¹⁷¹

¹⁷²

¹⁷³

¹⁷⁴

¹⁷⁵

¹⁷⁶

¹⁷⁷

¹⁷⁸

¹⁷⁹

¹⁸⁰

¹⁸¹

¹⁸²

¹⁸³

¹⁸⁴

¹⁸⁵

¹⁸⁶

¹⁸⁷

¹⁸⁸

¹⁸⁹

¹⁹⁰

¹⁹¹

¹⁹²

¹⁹³

¹⁹⁴

¹⁹⁵

¹⁹⁶

¹⁹⁷

¹⁹⁸

¹⁹⁹

²⁰⁰

²⁰¹

²⁰²

²⁰³

²⁰⁴

²⁰⁵

²⁰⁶

²⁰⁷

²⁰⁸

²⁰⁹

²¹⁰

²¹¹

²¹²

²¹³

²¹⁴

²¹⁵

²¹⁶

²¹⁷

²¹⁸

²¹⁹

²²⁰

²²¹

²²²

²²³

²²⁴

²²⁵

²²⁶

²²⁷

²²⁸

²²⁹

²³⁰

²³¹

²³²

²³³

²³⁴

²³⁵

²³⁶

²³⁷

²³⁸

²³⁹

²⁴⁰

²⁴¹

²⁴²

²⁴³

²⁴⁴

²⁴⁵

²⁴⁶

²⁴⁷

²⁴⁸

²⁴⁹

²⁵⁰

²⁵¹

²⁵²

²⁵³

²⁵⁴

²⁵⁵

²⁵⁶

²⁵⁷

²⁵⁸

²⁵⁹

²⁶⁰

²⁶¹

²⁶²

²⁶³

²⁶⁴

²⁶⁵

²⁶⁶

²⁶⁷

²⁶⁸

²⁶⁹

²⁷⁰

²⁷¹

²⁷²

²⁷³

²⁷⁴

²⁷⁵

²⁷⁶

²⁷⁷

²⁷⁸

²⁷⁹

²⁸⁰

²⁸¹

²⁸²

²⁸³

²⁸⁴

²⁸⁵

²⁸⁶

²⁸⁷

²⁸⁸

²⁸⁹

²⁹⁰

²⁹¹

²⁹²

²⁹³

²⁹⁴

²⁹⁵

²⁹⁶

²⁹⁷

²⁹⁸

²⁹⁹

³⁰⁰

³⁰¹

³⁰²

³⁰³

³⁰⁴

³⁰⁵

³⁰⁶

³⁰⁷

³⁰⁸

³⁰⁹

³¹⁰

³¹¹

³¹²

³¹³

³¹⁴

³¹⁵

³¹⁶

³¹⁷

³¹⁸

³¹⁹

³²⁰

³²¹

³²²

³²³

³²⁴

³²⁵

³²⁶

³²⁷

³²⁸

³²⁹

³³⁰

³³¹

³³²

³³³

³³⁴

³³⁵

³³⁶

³³⁷

³³⁸

³³⁹

³⁴⁰

³⁴¹

³⁴²

³⁴³

³⁴⁴

³⁴⁵

³⁴⁶

³⁴⁷

³⁴⁸

³⁴⁹

³⁵⁰

³⁵¹

³⁵²

³⁵³

³⁵⁴

³⁵⁵

³⁵⁶

³⁵⁷

³⁵⁸

³⁵⁹

³⁶⁰

³⁶¹

³⁶²

³⁶³

³⁶⁴

³⁶⁵

³⁶⁶

³⁶⁷

³⁶⁸

³⁶⁹

14	此分は先に入	15	少し生やけにして吉
16	妻拘様 トシテ焼豆腐ノ前ニアリ	17	ナシ 18 か
つこうよく切	20 湯煮すれば 21 汁に入て	青色かはらず	22 青みを出すには如此妙なり以下狩
野本ハ味噌汁取合全部ナシ	23 妻数 24 にすべし	25 数多は悪し	26 加賀本次ノ通り
正月 (薄鹽鰯)	(獨活若和布) 2月 (塩鴨) (韭)	里芋 (燒豆腐) 2月 (松茸) (獨活)	若和布 又鰯も
三月 (燒鮎根芋) (若和布) 四月 (燒鮎) (塩鴨) (塩松茸) (茄子)	(崩し焼豆腐款冬) (崩し焼豆腐) 六月 (鮑皮) (摘み菜ごちに茄子)	五月 (塩鴨) (午房) (茄子) 六月 (鮑皮) (摘み菜ごちに茄子)	五月 (塩鴨) (午房) (茄子) 六月 (鮑皮) (摘み菜ごちに茄子)
七月 (うけいり 鮪頭) 九月 (鰯 初茸) 芥子 十月 (獨活) (楓茸) (芭)	七月 (うけいり 茄子) 八月 (鮑露) (葱白五寸切)	七月 (うけいり 茄子) 八月 (鮑露) (葱白五寸切)	七月 (うけいり 茄子) 八月 (鮑露) (葱白五寸切)
酉月 (一夜塩鰯) 大根 雪月 (鰯 鮪 人參汁)	酉月 (一夜塩鰯) 大根 雪月 (鰯 鮪 人參汁)	酉月 (一夜塩鰯) 大根 雪月 (鰯 鮪 人參汁)	酉月 (一夜塩鰯) 大根 雪月 (鰯 鮪 人參汁)
27 大概先如此 28 水札 29 新舗とも裏のよりの内茎	30 ナシ 31 物によりて 32 森四傳云客拾人程	33 濃味噌 34 三段 35 時	36 袋大なれば削鱗袋内にて
ゆるゆると廻る故にだし能出る也 37 味噌だし煮立	38 さし 39 塩梅 40 鳥に入る也 41 入る 42 煮上で闇	43 出せば 44 加減よき也 45 赤白の	46 味噌別々に摺渡して 47 は 48 酒をさし加
減を見 49 塩梅ならば はば四分五長さ七八分にう	50 塩梅拘出す也 51 味噌汁澄し汁共に餚	52 ナシ 53 鮫鱗	54 浮煮味噌汁仕様 55 魚を蒲鉾のご

午房 茄の類は米泔に浸洗て入る 52 ナシ 53 鮫鱗
を切てにえ湯をかけて其上を水にて二篇ほどひやし
どぶ酒につけて置ふくさ味噌をうすめにしてに立て
てから少ぶ酒を杓子に三盃ほど加也 ふぐもどき
には鰯かこちよし冬の内より春は悪し河豚鰯はゆ
がくべからず 54 浮煮味噌汁仕様 55 魚を蒲鉾のご
とく摺て塩を入れ妻を取合味噌加減は前の通にして
煮立出す 56 米泔 57 一時ほど浸て泔を出し茄子を
厚く切て妻にする 薄く切は悪し ふくさ味噌を仕
立先茄子を入よく煮たる時鰯を入れわ／＼とに立て
時出す也 餘煮過れば塩の出過てあし 58 汁仕様
59 して 60 汁に入る絞り汁共に湯煮せざれば煮兼甘
みなし 61 昆布だしをもって 62 塩梅をみりん酒焼
塩斗にて吉 63 ナシ 64 ナシ 65 ナシ 66 たっぷり
67 ひた／＼に入能煮て 68 摺て 69 ナシ 70 次第
71 ナシ 72 あはぬ程おほく菜入よくて出す 73
米泔を 74 別の味に成る 都茶屋女の煮る菜汁よき
といふは余の塩梅をしらず只初心にかまへ其菜の正
味をよく煮たる斗なる故よしと云う 75 コノ頂ハ全
文ナシ 76 ナシ 77 各すりて漉 78 煮る 79 ナシ
80 さつと煮出し又みそを中よりうすくたてだし袋に
81 前の納豆に入る 菜は細に切豆腐もこまかにす
へし 82 塩辛は葛をときさす也だしは昆布出しにて
83 さしだしよく出したる時妻共の入る物を前後を分て入鍋
84 蓋をして一煮にて水かだしか塩かにて加減する
85 物によりて醬油にてかけんして仕立る事も有 38 さし
86 とすると時 43 出せば 44 加減よき也 45 赤白の
味噌別々に摺渡して 46 ナシ 47 は 48 酒をさし加
減を見 49 塩梅ならば はば四分五長さ七八分にう
すく切 50 塩梅拘出す也 51 味噌汁澄し汁共に餚

也 114 に切又はなすびを妻にすべし 115 ナシ 116 渡て
煮立る時うど塩松たけ楓だけ極月末正月此迄はよめ
な等妻によし此外は悪し 扱鳥を入煮立出す 87 鳥
澄汁仕様 加賀本デハ次ノ又鳥汁方ト又鳥すまし汁
ノ三節ヲマトメテアル 88 客拾人程にだし二升五合
酒三合醤油杓子に二盃初より合て煮立る也 鶴鷹鳴
鷺鳴けり鶴又皮いりの汁餚にも此合加減のだし吉也
妻は前□に湯煮して置べし 獨活ばかり生を用る
惣じて鳥類は出しさまに入て煮るべし煮過ればこ
はくなる也 又云生塩の鳥鴨にても獨活松茸細作の
午房取合時 鰯水だし鍋に入午房を先へ入煮立たる
時鳥獨活松茸三色一度に入出しさまに醤油と塩と斗
にて塩梅する出して鍋の下火を引てほそくすべし
ふくさ味噌鳥汁仕様一だし袋を汁へ入さし味噌しす
りて置 汁うすれば味噌をさし濃ければ酒をさし
妻は仕込時入べし 森云鰯だし上々節蘿皮を削去て
五ふしに水五升入煎じて五合減に煎遣ふ也 漆成程
煎するは悪し 亦水一升に鰯ふし一つ昆布二枚煎る
も有是は鰯汁に遺也 89 潮煮汁仕様 白煮共云 90
ナシ 91 客十人程には湯二升程にだし二三合も入て
出しさまに生塩杓子に二三盃入酒をさし塩梅をする
魚は鰯鰯白魚或芝肴も用 又濁潮汁の時は前の客
數に三番米泔二升程に酒三合ほど合初より入出しさ
まに焼塩にて塩梅する 92 南蛮澄汁 93 冬鰯 94 ナ
シ 95 や芝肴の南蛮澄には水だしと塩とにてする也
夏の澄には 96 積りに塩にて塩梅 97 ナシ 98 な
ま焼にするを云 99 すゞき澄の仕様 100 ナシ 101 に
えた、ぬ冷たる時に罐入るなり 102 余月は不用物也
悪香出る故余月に不用 103 前に有昆布の入たるだ
し 104 塩鰯 105 一沸して 106 ナシ 107 ナシ 108 ナシ
109 亦云客十人程には前の水だし 110 清 111 ナシ
112 少も不入やうにすべし 113 薄くして醤油はさゝぬ
114 に切又はなすびを妻にすべし 115 ナシ 116 渡て

なまだれの方

生味噌をかきたて是をたれ味噌のごとくに袋

へ入すまして扱 鰹節入せんじ候 少うすぐ

候物故醤油入あんぱいをする也 惣而煮物に

あらめ さがらめ たうふ 玉子 三葉

木くらげ 白くわへ 燒栗 黒大豆 くこう

葉 セリ よめな かしめ けしの葉 土筆

あわび いか みるくい此等のに物には

此なまだれにて仕立るがよき也

常のたれ味噌の方

味噌一升に水三升五合入せんじ三升に成時袋

に入たる、也

生たれにて仕立煮物

細作のみるくい

あわび さがらめ

かしめ 玉子 土筆

くわへわりて くこうの葉

つぶさんせう

いか 田つくり

土筆 よめな

つぶさんせう

焼くり 木くらげ

せり つくし

あらめ 木くらげ

さゝがき牛房

くろまめ くこの葉

焼くり くろまめ

粒さんせう つぶ山せう

7 塩皿に入

此等を右のなまたれにてに申出す 塩皿に入

る吉 玉子はにぬきにして二つわり吉 扱有

増は如レ此也

是等をあちこち取かへ／＼取

合て出すべきなり 但数は合て五色ほどよし

惣てねりみそのに物の味噌搾やう さしみそ

にても常の味噌にても 先まな板の上にて包

丁にてそくひのごとく一遍押 其時塵ともみ

糟とも出候 此類を取捨 いくたびも押では

取く候 何も無之時 一度にそくいのごと

くに押候へば吉 是はすり針にてするよりも

早くしてしかもこまか也

鮭はら、子酢入煮物方

煮汁はかるきいり酒をさわ／＼と煮立あんば

いして 甘き時は塩か醤油か少々 扱はら

ら子一筋の物ならば 半分は押つぶして入候

也 尤筋を去後納めに酢をし、め貝に一つほ

どさす也

酢は少にてもよくきく物也 出しさまに下に

柚を敷出す也 なる程あた、かなるがよし

鮭の身はよき比に切入る也 はら、子は生に

へがよし 色白赤くはぜるは悪候 出しさま

に入るは能候 にへ立のあつき時がよし

16 糟煮方

先水入 水斗にて魚よくにゆる 扱よくにゆる

時糟を入れ 水過申候へば糟をかたくする 水

よき時は糟をしるくする也 ぬるきは悪候

17 18 19 20 21 22 23 24 25

17 18 19 20 21 22 23 24 25

17 18 19 20 21 22 23 24 25

17 18 19 20 21 22 23 24 25

17 18 19 20 21 22 23 24 25

柚の「わん」切を鋪て出す ぬるきは是もあし

き也

(註) 煮物部

1 狩野本ハ肴物部ノ次ニ煮物部ヘツヅク 2 ナシ

3 ナシ 4 ココカラよき也マデナシ 5 たれ味噌は

味噌 6 加賀本ニハ一カラ六ノ番号アリ 7 煮る 8

にする 9 右の段々の組合を取替して取合する五色

ほどづ、よき也 10 ナシ 11 ナシ 12 何も無塵時一

つに押合る 13 ナシ 14 一、はら、子一筋ならば半

分は押つぶし筋をよく去る鮭の身はよき程に切煮汁

からきいり酒をさわ／＼と煮立甘くは塩か醤油かを

少さしてあんばいする よく煮立時はら、子つぶし

たると丸子鮭を入れ酢を幌貝に一つ程さす酢は少に

ても能きく物也 出しさまに器の底に柚を切て敷て

入る成ほど様なるかよくはら、子なま煮よき也 白

赤くはせるは悪し出す時あかく煮立入てよし 15 ナ

シ 16 一糟煮は先 17 を 18 して入 19 加減なれば

20 して入る 21 くならぬがよし 22 ナシ 23 駅迎

煮は塩鍋 24 入妻にして 25 輪(狩野本ハ豆腐部ニ

ツヅク)

14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

たてに塩にてつゝ其塩共に瓜の間に漬る
也 段々は上迄右のごとく桶に満る時 真中
一、二寸も少高もり上て ふたをして押を一
日一夜斗石かけ置 ふたの廻りへ糟吹出候を取
又押石を取てふた其儘置廻りをしぶのりに
て張置申候 糟は南部寒作の上々がよく候
四斗樽には糟二斗少余入丸瓜十二三程茄子
大は四十斗入 八九月より口明用申候 来
年迄置候は口不切置候得ば 越年しても不
損也

^{三十五九} 丸花瓜漬糟物

丸瓜はなの少残り候がよく候 瓜の長ほそな
るが程よく候をなしくは はたけより其何ん
て漬るが第一也 漬やうは瓜さつと洗ひ つけ
桶に糟厚く敷 瓜を横につき込其儘取出し
其跡の穴へ塩一盃入 其塩へ右のごとく瓜入
る也 納敷糟には成はどうす霜のごとくに
塩うすぐ一遍ぶり またかす一遍敷 瓜つく
る事上迄右のごとく也 塩ふる事も同前 扱
ふたをして紙にて張置 おもしは少しも不致也

^{三十} 常瓜茄子糟物

瓜を二つにわり常の如くさなこ取瓜の船へ塩
一盃もり一日一夜おもしかけ塩をしそる也
扱取出其塩水にてよく洗ひ よき天日に面裏
瓜かわく程ほす也 茄子は是も成ほど塩から
く一日二夜³⁵ 塩押懸て置 是は取出して塩
の氣を去不^レ 洗して日にも不^レ 干 其儘漬る也
糟は喰塩にする少塩入合申候

漬やう桶の底に糟一遍敷 瓜うつむけてひ
たくと一通並糠置時なすびのつくを上に
して並置也 如此上迄同納めには相原をふ
たに敷口を洗のりにて張置也 四斗樽ならば
丸瓜三十程 茄子は中比の百斗糠は二斗
瓜は間くあき候はゞ少く 切てあかざ
るやうに漬けよ廿日程して口あくる
大根百本漬 こぬか漬と云

大根百本 糜一升 塩二升 こぬか一斗

右三色合置て能日にほす也 干過候程にほ
大根一重くに右の三色の合たるを置くして
ふたして石おもし置也 冬漬候は夏きれめの
時用ゆがよし 嘘候には十日程にはよし 納
而取出す時 水気不入やうにして取出すよし
万年漬 百本こぬか漬年く用ゆるに是よし
大根百本にこぬか一斗塩三升 少餘糀三升 右
三色合 大根一重くに振かけてよく押をして
置也 六十日程して用る 大根は日にほし
手にてぶりて見ぐなくする時がよし
六日程すれば水上り申候後迄 汁は入置也
九月初月末比の大根がよく候

^{三十六九} 蕎菜漬方

かぶな塩押いたし候 但塩は霜振しほにかけ
申候 塩押も四日程いたし候 右のかぶな取
上ヶ甘酒に入て押をかけ申し候 四日ほど置
候へばよく候

^{三十七九} 近江蕎菜漬方

蕎菜本末の毛をけづりて筍に一盃塩三合糀五
合 右のかぶな桶へ一遍敷 右の塩糀をよく
合てぶりかけ又其上へかぶなを一遍ん置 常
のすしなと仕候やうに漬申候 桶はせいの高
きがよく候也

^{三十八九} 蒲生漬大蕎菜漬方

かぶの十月垂穂過に大かぶ百をよく赤葉取
先も切よく洗ひ一日ほして黒米三升 飯に
たき能ます 糜六升 塩八合此三色間く
へぶり入押付一遍く右の通ぶりて押を成程
つよく懸能なれ候時分に二日ほど押を取り
後遣申し候

のふりたる程にうすく振 段々に漬け申候
かぶ百に糀五合にても一升にても塩のごとく
段々にふりて漬申候 竹の寸のふた仕押かけ
に三日ほど干少しなび候時糀不入漬申候 久
候水あがり候時 押少からく仕て是は冬中に
つかひ申候 又春より口あけ出候は能天日
に三日ほど干少しなび候時糀不入漬申候 久
敷なり塩水へり候ときは塩少入せんじよ
くさましきの上へ入申候 水にては久しく
こたへ申候也

^{三十九九} 蒲生漬大蕎菜漬方

かぶな塩押いたし候 但塩は霜振しほにかけ
申候 塩押も四日程いたし候 右のかぶな取
上ヶ甘酒に入て押をかけ申し候 四日ほど置
候へばよく候

^{四十} 蒲生漬大蕎菜漬方

かぶの十月垂穂過に大かぶ百をよく赤葉取
先も切よく洗ひ一日ほして黒米三升 飯に
たき能ます 糜六升 塩八合此三色間く
へぶり入押付一遍く右の通ぶりて押を成程
つよく懸能なれ候時分に二日ほど押を取り
後遣申し候

て焼申候時 酒をひた／＼に入 其酒にて

是もしほ洗て焼出すよし 鮒 うなぎは焼た

るほどよし 山椒味噌付候四十一ウ 成ほどこが

りとやきかけ汁も醤油辛くして上え懸出すよ

し うなぎも成ほどよく焼大骨取こがりと醤

油つけ焼 是も山椒みそつけて出さば下より

能やきみそもこがりとやくべしかやうの

物は十人の九人は惣而生焼を嫌う方おほし

鮒の焼煮やうの方

鮒成ほどよく焼て 煮汁はだし醤油酒塩を加

へて少塩加減甘くして 一時ほどたき 其内

にへ立候ば少火よわくして能にて塩加減仕候四十二オ

〔註〕焼物部

1 加賀本ノ全文次ノ通り

焼物之部

魚鳥共に焼過すなまやけならずあたたかにいげ
の立時出さまの前後なく出すべし 烧加減專一
にすべし

一魚鳥共に醤油掛けて焼には湯にてあたゝめ其湯を
懸て焼たる吉 夏は朝夕共生魚餌さかるゆへ一時程間
置て出すには生魚に塩を魚とひとしく塩にて埋其

上へ好酒をひた／＼に入置 烧時は取出し懸たる
酒にて洗焼也 又生魚そのまゝ焼にはかわきたる

塩を表裏へ上より霜振にして焼也 少成とも間有
て焼前のごとく埋塩して酒にて洗焼べし 鯛鰻口

は焼過したる程よし 山椒味噌付るには下焼成程
よくして味噌を付又少焼べし 醬油をかけ汁にす
るにも少辛してかけて吉 然どもなま焼を好む人
多し

曳物部

煎鳥 蒲鉾 生干の類

いり鳥方 鴨 鳴 雉子

いり酒にたまりと醤油と入合 あんばいして

是に入いる也 いりやは右の汁のにへ立時

に 是へ鳥を入 にて出し候也

同方 同

いり酒に醤油合すひて見 よき加減にて生鳥

を 入煮申候 噠てよきかげんの時出し候

ねぶか入煎鳥

鴨の皮を鍋にていり能時分に身を入 醬油酒

だしにてあんばひする ねぶかは能ゆにして

置入る也

あま皮

雉子9 にても真鴨10 にて長さ二寸程に細さ箸の

ふとさに身斗11 つくり 汁はいり酒にて常のい

り鳥位12 にて 扱塩13 かげん能程にして 玉子

打破其儘14 ときて少入 醋を少さしわさびすり

入候也15 真鴨 一つには玉子三つ白み共に入る

雉子片身には玉子一つ入 塩加減はたまり

の醤油16 を入 塩過17 候ばだし入る也

燒鳥 鷄 鴨 鳴等

鳥如20 常に切醤油少付やき喰申候程に又切て

それへいり酒かけて出す也 煎鳥のよきあん

ばいのやうにてよし いり酒は成程あつくし

て懸る下に柚21 を敷22 てよし さめ候

蒲鉾方 かまぼこは惣而焼たてよし さめ

或傳かまぼこ四季共に飯の取湯を入れて能する

よしと也 冬は甘鯛はた白 夏はあひなめ何

もに 四季共にいかを入り合よし 酒は少

も不入にてするよし

きすこ三十ならば いかを大ならば二つ中比

のいかは三つも入合也 いかすれ兼候間下を

たたき 一時も懸り能するべし すりさま

に塩斗 うすちや二ふく程入て餘の物少も不

入すりてかたく成候は 、水を少づ、入てす

る也 大板中板小板好次第に板に付る也 燃

出しきまに醤油と酒と合て此汁に蒲鉾の上を

けづり さつと又焼て出し候是の加減に成て

よく候

同

鯛か甘鯛かはた白か右一色の魚にいかを四分

一程入 又玉子の白身斗少入すり能比にだし

にてのべ いかにも能すりて大板に付 火を

強して能比にあぶり 能時分にやき合其儘出

し候が能候 少早焼候へばさめて悪候間 若

さめ候は せいろうに入むして出すべし

大やわらかかまぼこ方

鯛一枚に玉子の白身斗五ツ薯蕷おろし扱子に

一つほど 塩少右よくすり合 扱水を扱子に

三つ程入申候 何魚にても右の加減に仕候

さつとやきて其上をせいろうにてむし候

其

常蒲鉾方⁵⁶

一尺斗のかれい一枚には玉子の白身斗三つ
か半枚水不入 塩うす茶二ふく程入する也
京にてははむ魚右のかげんなり^{四十五才}

小板大きさ かまばこのなりは上へむつく

りと高きがよし是程位よし



醤油炒鍋⁶⁴

水にこぬか入それへいわし入 如常に頭と
薄身切捨 能にて鍋入いる 鍋十程に醤油貝
杓子に一盃 酒半盃入 汁のからりと成迄い
り上げ出 こげぬ様にいるべし

塩いりもの、魚

いり物の魚は鍋に湯たぎらかし 塩からめに
入せんじてそれへ魚をちらくと入 能に
へ候を見ては 取入ては取てのけてよし
新候へば 魚たゞれず不損候 付ゑびは塩に⁷⁰
てからりとするがよし

生干方

鯛甘鯛にても三枚おろしにして中塩にして

尾の方をわらにしてく、り 日に干 天氣能時

は一日ほしにしてよし

き所に釣て置ほし申候 前に右の塩水にてよ

く洗ひて干也 勿論うろこ取也 是は料理に

喰鹽に塩して拵時水はさつと洗ひなし 扱

た、きする也 前右の塩をかまばこの塩によ

き也 如此候へば夏の節にはさからず候

夏の蒲鉾⁵⁵

何にてもかまばこにする魚を三枚におろし

喰鹽に塩して拵時水はさつと洗ひなし 扱

た、きする也 前右の塩をかまばこの塩によ

き也 如此候へば夏の節にはさからず候

夏の蒲鉾⁵⁵

何にてもかまばこにする魚を三枚におろし

喰鹽に塩して拵時水はさつと洗ひなし 扱

た、きする也 前右の塩をかまばこの塩によ

き也 如此候へば夏の節にはさからず候

うなぎ焼⁶³ 看にても尤用⁸³
うなぎは大骨取⁸⁴ よくすりひしほかけ置⁸⁴
程醤油こめに煮て⁸⁵ 裏表よく焼過たる程がよ⁸⁵
し又山椒みそ付て焼もおなじ必十人の九人⁸⁶
は生焼尤嫌物也⁸⁷

たいらき焼⁸⁹ 看にも用⁸⁸

89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174
175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200
201
202
203
204
205
206
207
208
209
210
211
212
213
214
215
216
217
218
219
220
221
222
223
224
225
226
227
228
229
230
231
232
233
234
235
236
237
238
239
240
241
242
243
244
245
246
247
248
249
250
251
252
253
254
255
256
257
258
259
260
261
262
263
264
265
266
267
268
269
270
271
272
273
274
275
276
277
278
279
280
281
282
283
284
285
286
287
288
289
290
291
292
293
294
295
296
297
298
299
300
301
302
303
304
305
306
307
308
309
310
311
312
313
314
315
316
317
318
319
320
321
322
323
324
325
326
327
328
329
330
331
332
333
334
335
336
337
338
339
340
341
342
343
344
345
346
347
348
349
350
351
352
353
354
355
356
357
358
359
360
361
362
363
364
365
366
367
368
369
370
371
372
373
374
375
376
377
378
379
380
381
382
383
384
385
386
387
388
389
390
391
392
393
394
395
396
397
398
399
400
401
402
403
404
405
406
407
408
409
410
411
412
413
414
415
416
417
418
419
420
421
422
423
424
425
426
427
428
429
430
431
432
433
434
435
436
437
438
439
440
441
442
443
444
445
446
447
448
449
450
451
452
453
454
455
456
457
458
459
460
461
462
463
464
465
466
467
468
469
470
471
472
473
474
475
476
477
478
479
480
481
482
483
484
485
486
487
488
489
490
491
492
493
494
495
496
497
498
499
500
501
502
503
504
505
506
507
508
509
510
511
512
513
514
515
516
517
518
519
520
521
522
523
524
525
526
527
528
529
530
531
532
533
534
535
536
537
538
539
540
541
542
543
544
545
546
547
548
549
550
551
552
553
554
555
556
557
558
559
560
561
562
563
564
565
566
567
568
569
570
571
572
573
574
575
576
577
578
579
580
581
582
583
584
585
586
587
588
589
590
591
592
593
594
595
596
597
598
599
600
601
602
603
604
605
606
607
608
609
610
611
612
613
614
615
616
617
618
619
620
621
622
623
624
625
626
627
628
629
630
631
632
633
634
635
636
637
638
639
640
641
642
643
644
645
646
647
648
649
650
651
652
653
654
655
656
657
658
659
660
661
662
663
664
665
666
667
668
669
670
671
672
673
674
675
676
677
678
679
680
681
682
683
684
685
686
687
688
689
690
691
692
693
694
695
696
697
698
699
700
701
702
703
704
705
706
707
708
709
710
711
712
713
714
715
716
717
718
719
720
721
722
723
724
725
726
727
728
729
730
731
732
733
734
735
736
737
738
739
740
741
742
743
744
745
746
747
748
749
750
751
752
753
754
755
756
757
758
759
760
761
762
763
764
765
766
767
768
769
770
771
772
773
774
775
776
777
778
779
7710
7711
7712
7713
7714
7715
7716
7717
7718
7719
7720
7721
7722
7723
7724
7725
7726
7727
7728
7729
7730
7731
7732
7733
7734
7735
7736
7737
7738
7739
7740
7741
7742
7743
7744
7745
7746
7747
7748
7749
7750
7751
7752
7753
7754
7755
7756
7757
7758
7759
7760
7761
7762
7763
7764
7765
7766
7767
7768
7769
7770
7771
7772
7773
7774
7775
7776
7777
7778
7779
77710
77711
77712
77713
77714
77715
77716
77717
77718
77719
77720
77721
77722
77723
77724
77725
77726
77727
77728
77729
77730
77731
77732
77733
77734
77735
77736
77737
77738
77739
77740
77741
77742
77743
77744
77745
77746
77747
77748
77749
77750
77751
77752
77753
77754
77755
77756
77757
77758
77759
77760
77761
77762
77763
77764
77765
77766
77767
77768
77769
77770
77771
77772
77773
77774
77775
77776
77777
77778
77779
77780
77781
77782
77783
77784
77785
77786
77787
77788
77789
77790
77791
77792
77793
77794
77795
77796
77797
77798
77799
777100
777101
777102
777103
777104
777105
777106
777107
777108
777109
777110
777111
777112
777113
777114
777115
777116
777117
777118
777119
777120
777121
777122
777123
777124
777125
777126
777127
777128
777129
777130
777131
777132
777133
777134
777135
777136
777137
777138
777139
777140
777141
777142
777143
777144
777145
777146
777147
777148
777149
777150
777151
777152
777153
777154
777155
777156
777157
777158
777159
777160
777161
777162
777163
777164
777165
777166
777167
777168
777169
777170
777171
777172
777173
777174
777175
777176
777177
777178
777179
777180
777181
777182
777183
777184
777185
777186
777187
777188
777189
777190
777191
777192
777193
777194
777195
777196
777197
777198
777199
777200
777201
777202
777203
777204
777205
777206
777207
777208
777209
777210
777211
777212
777213
777214
777215
777216
777217
777218
777219
777220
777221
777222
777223
777224
777225
777226
777227
777228
777229
777230
777231
777232
777233
777234
777235
777236
777237
777238
777239
777240
777241
777242
777243
777244
777245
777246
777247
777248
777249
777250
777251
777252
777253
777254
777255
777256
777257
777258
777259
777260
777261
777262
777263
777264
777265
777266
777267
777268
777269
777270
777271
777272
777273
777274
777275
777276
777277
777278
777279
777280
777281
777282
777283
777284
777285
777286
777287
777288
777289
777290
777291
777292
777293
777294
777295
777296
777297
777298
777299
777300
777301
777302
777303
777304
777305
777306
777307
777308
777309
777310
777311
777312
777313
777314
777315
777316
777317
777318
777319
777320
777321
777322
777323
777324
777325
777326
777327
777328
777329
777330
777331
777332
777333
777334
777335
777336
777337
777338
777339
777340
777341
777342
777343
777344
777345
777346
777347
777348
777349
777350
777351
777352
777353
777354
777355
777356
777357
777358
777359
777360
777361
777362
777363
777364
777365
777366
777367
777368
777369
777370
777371
777372
777373
777374
777375
777376
777377
777378
777379
777380
777381
777382
777383
777384
777385
777386
777387
777388
777389
777390
777391
777392
777393
777394
777395
777396
777397
777398
777399
777400
777401
777402
777403
777404
777405
777406
777407
777408
777409
777410
777411
777412
777413
777414
777415
777416
777417
777418
777419
777420
777421
777422
777423
777424
777425
777426
777427
777428
777429
777430
777431
777432
777433
777434
777435
777436
777437
777438
777439
777440
777441
777442
777443
777444
777445
777446
777447
777448
777449
777450
777451
777452
777453
777454
777455
777456
777457
777458
777459
777460
777461
777462
777463
777464
777465
777466
777467
777468
777469
777470
777471
777472
777473
777474
777475
777476
777477
777478
777479
777480
777481
777482
777483
777484
777485
777486
777487
777488
777489
777490
777491
777492
777493
777494
777495
777496
777497
777498
777499
777500
777501
777502
777503
777504
777505
777506
777507
777508
777509
777510
777511
777512
777513
777514
777515
777516
777517
777518
777519
777520
777521
777522
777523
777524
777525
777526
777527
777528
777529
777530
777531
777532
777533
777534
777535
777536
777537
777538
777539
777540
777541
777542
777543
777544
777545
777546
777547
777548
777549
777550
777551
777552
777553
777554
777555
777556
777557
777558
777559
777560
777561
777562
777563
777564
777565
777566
777567
777568
777569
777570
777571
777572
777573
777574
777575
777576
777577
777578
777579
777580
777581
777582
777583
777584
777585
777586
777587
777588
777589
777590
777591
777592
777593
777594
777595
777596
777597
777598
777599
777600
777601
777602
777603
777604
777605
777606
777607
777608
777609
777610
777611
777612
777613
777614
777615
777616
777617
777618
777619
777620
777621
777622
777623
777624
777625
777626
777627
777628
777629
777630
777631
777632
777633
777634
777635
777636
777637
777638
777639
777640
777641
777642
777643
777644
777645
777646
777647
777648
777649
777650
777651
777652
777653
777654
777655
777656
777657
777658
777659
777660
777661
777662
777663
777664
777665
777666
777667
777668
777669
777670
777671
777672
777673
777674
777675
777676
777677
777678
777679
777680
777681
777682
777683
777684
777685
777686
777687
777688
777689
777690
777691
777692
777693
777694
777695
777696
777697
777698
777699
777700
777701
777702
777703

し	55す也	56常蒲鉾カラ夏の蒲鉾終マテ加賀本ハ
写筆ノ誤アリ省略	57皮共に此類	58ナシ 59合
60かつほぶし	61ナシ	62て生魚を鍋に入前の汁を
上よりかけ煎也	63る也	64コノ項ハ全文ナシ 65
ナシ	66一塩いりの	67魚を少づつ 68たるを 69
上げく煮れど	70ナシ	71ナシ 72の 73ナシ
74「生干は鯛	75におろし鱗をとりて捨て塩を味中	塩にしてよく洗
76天日能時に	77す也	78塩水をもって洗ひて干とは魚に塩したる時水出るにて洗也
当分用に	79去腹の所は其のまゝあけて両方へひらきす	より
だれの棚の上に置内身方よりほす也すだれ棚は上下	80ナシ	81一塩鰯は小いわしに
より風当りてよし	82一日も二日も干上がるまで干し焼て用	83ナシ
84去味淋酒醤油を濃かけて	85也	86事也 87は悪
しく候	88ナシ	89ナシ 90第一にすべし 91はこ
わし	92は香有て	93を付 94焼べし 95も赤過た
るも	96塩をふり候味かろく	97能也 98は塩焼を
99ナシ		

鮨部

惣而鮎は魚身うむは惡嫌ふ也	身しかりとす
るはよし	皆おもし加減也
鯛鮎まぶな	お
ばこ等の鮎如常無別儀	
鮎鮎漬方	小鮎鮎鱗の取やう 荒ぬかに
合てふりこのごとくふればう	ろこ能とれる也
古酒一升に塩三合入せんじ候	但鮎二三日の
内に可喰時は酢一合入	五六日も可置時は
酔は不入也	飯は常のよりは少こわくして

よくさまし右のせんじ候酒にて 嘸塩より少
辛く合申候 鮎にはよき加減に塩をして一時
ほどしませて其塩水にて さつとあらひ 右
の飯にてつけ申候 飯の分料は鮎に応じ申候
右の鮎五六日も置申候時はめしの塩なまなり
よりは辛く仕候 押はつけ候時より二時
かろく仕 それより次第くにおもく押懸申
候 冬ならば十日過程に口あけ出申候 生な
れの時は冬は五六日にてはよし 大鮎ほど久
しく候

傳曰 鮎の鮎にも目をぬきて漬候へば や
わらか也 惣而生魚は目ぬき置候へば つ
かり易候也

岐阜鮎鮎方

鰯一夜塩押白水にて洗ひ 飯如常にして水に
て飯を洗ひ いかきにあけ置て先不洗めしを
魚の腹に入 桶の底にも脇にも洗飯を詰 上
に「笹の葉をならべ廻りには わらの葉を置て
木ふたをして からくおもりの石を一つ置也
水ふたの上にあがり候はゞ したためて置也
四五日めには上々吉也

塩鮎鮎仕やう

塩鮎喰かげんに塩だし水気のなきやうに 又
くひ飯一升成程こわきがよく 塩一合入成程
よくもみ合 右の鮎を入れ漬申候 押石成ほど
強置也 大方春の末夏秋の初は十日斗にて用
ひよ 冬は卅日^{四十六ヶ}其上もかかるべし 惣而鮎は
鮎を一夜塩¹²出して明朝こけを能ふき 内外よ
く洗ひ取上げよくかわらけ飯を能さまし 塩
は喰塩より少まへにいたし 常の鮎漬候やう
に仕候

其魚にめし粒の跡の付申が上の時也

同方¹⁹

鮎を一夜塩¹⁰出して明朝こけを能ふき¹¹ 内外よ
く洗ひ取上げよくかわらけ飯を能さまし 塩
は喰塩より少まへにいたし 常の鮎漬候やう
に仕候

鮎にても何の魚にても生魚の新きを用 醋を
て次第くに上迄置 押石をおもくかくる也

少ゆふき下に敷 其上に右の魚を置 わけぎ¹⁴
にも魚にも こゑんどろを粉にして少宛振懸
て次第くに上迄置 押石をおもくかくる也

明日取出し喰申様に上々のすし也飯は少も不

當座鮎の方²¹

鮎にする魚は鮎小鮎鮎鱈鱈ばら きすこ
こちの類よし 成程こわくめし焼 能さまし
置 右魚一色にても二色にても ひらりく
と大めに作物に入置 是に酢を魚とひたく
に入¹⁷漬置 塩はなますの酢塩にして入 魚白
くはせる時酢したみ置 此時右のめしをした
み置たる酢に飯ませ しるりと成たる時 魚
と飯とを能交合 桶に入如常石押かけて置
大方能と思ふ時 酢水上えあがるを取て捨
又其跡押かくる 此二度目の押以後に取出し
賞味す 是を明晩に及は風味を上の二度目
の押過ての内に早く上候故 此時を以當座鮎

仕 二度目の押の後に出すを上味と心得
時刻を積一四季共如新こしらゆる也

魚の酢¹²すする¹³ごとくに飯¹⁴たき
茄子¹⁵とめうが置¹⁶也¹⁷ めうが斗¹⁸もよし 茄子¹⁹
めうがの子²⁰にほたて しそ四種入候而²¹よし
成程²²おもしの強²³かよし 是はなれ過たるを好²⁴
方²⁵おほ²⁶き也²⁷

甘塩のいわしを頭と尾を取わたも取 水にて
洗ひ酢にて一篇いため 扱重箱に鮒一篇並
饅頭の甘酒の糟を一篇置 その上に柚生姜を
細く切 一篇並べ申候 幾重も右の通上えな
らべつけ申候 扱切ふた仕 重箱の四方より
酢を少づ、かろき押をかけ置申候 夏は一日
にても能し 冬は二三日にてよく候

〔註〕鮒部

1 鮒之部 鮒也 2 ココヨリ鮒 鮒漬方終マテ加賀本ノ
全文次ノ通り 一、鮒鮒は古酒一升に塩三合入煎し
て二三日中に用るは酢を一合入る 五六日も置いて用
るには酢を不入飯を常より少こわく焼てよく冷し煎
たる酒にて喰塩より少辛合る也 鮒は鱗を取能加減
に塩押をして一時程しませて出さる塩水にてさつと
洗前の飯に付る也 五六日も過て用るには飯の塩な
まなれより辛する也 押は漬る時より二時斗からく
して次第々に押を重く掛る 冬は十日過程に口を
明る なまなれも冬は六七日程して用る 大鮒程久
敷たもつ也なるも速し

外生魚目を貰置はさがらず ら糠に入てぶりこのごとなればよし鱗とれる也 惣じて鮨は魚肉うむは悪し 身のしつかりとす るがよし 押の加減なり 鯛鮨 玄ふな おほこ なの鮓如常
3 鮎は 4 して 5 たる時 6 捨て置 7 ナシ 8 コノ項全文ナシ 9 一、 塩鮎鮨 10 水にて塩出 11 ふき 12 うわし 13 如く漬る也 14 ナシ 15 成程あ つくわかして懸て 16 少ゆ引敷置 17 酢かけたる
18 かけべし 19 用る 20 に成也 21 コノ項ハ全文ナ シ 22 の 23 を如常 24 し 25 ナシ 26 しそ薺漬る 一色斗も漬也 27 ナシ 28 くすべし 29 し 30 コ
ノ項ハ全文ナシ
菊 花 酒 方 此方出本草
同 麴 米 醸 酒 或加地黃當
坂 拘 杞 誌 又可
主 治 頭 風 明 耳 目 去 胃 瘦 消 万 痘
甘 酒 方
漆木の枯候を手一束に一にぎりわりて水二升 に入 一升にせんじ候 其煎汁に糰一升を少 宛入成程よくもみ出し 少も甘味の不残様に 洗ひ実 <small>6</small> を去捨候 ⁵ 又餅米一升如常めしに焼て もむしても右の糰水に入置候へば 甘酒にな る也
又くるみの木手一束に如右して入るもよし
やわらかとかたきも悪候 水ひた／＼より少 かため に仕込候へば 能比に成也
五十三才

餅米一升引わりむす 上々諸白五合水五合糀
一升 此糀を右の水酒にて能洗ひ 糀の実を
去花斗右のせきはんに入 能もみ合て入申候
四日め程には能候 ¹¹ 但夏冬の心持あり ¹²
いく能かきまわし申が専也 ¹³ カハラ
同方

餅米一升引わりむしてさまし 糀五升に水三
升入14 もみて袋にて越 めしに合入候 かた
く候はゞ右のもみ糟に水少入 汁もみ出し加
る扱よきかげんに仕立一夜置候へばよく候
心安甘酒方

白米の糊三升を水にてさつと洗ひ上げ 扱さるに入かはらかし 又右の糊に水一升入少々内置しほりあげ すいのふにてよく越候 次に餅米白米を挽割一升 ふかし能ふけ候時成程能さまし醒申候時 右の越申候糊の汁にもみませ能合置 切て能まはし申候 なれ加減は常のごとく也 夏は一夜冬は三日程によく候

淨薰酒方

米一斗一升内一升を飯にたき袋に入る也 一
斗の米は能洗ひて ひた／＼水に入其中へ右
の飯袋共に入 十四時置其後如常めしに燒
袋の飯も一つにませ合桶に入 其上へ右のひ
たし置候 水八升 糜七升入 桶の口を済紙に
て包置七日めに口をひらき扱しぱり候也

忍冬酒方

金銀花 乾十二匁ほこりを去水にてさつと洗ひ干也
丁子 五分去花 紅花 五分 美林酒 一升 氷砂
糖 八匁 人參 八分 烧酒 一升 肉桂 夏は八
匁 冬は一匁

右藥共に一つに合壺に入 口をよくゆひ

夏は涼しき所 冬はあたゝかなる所に置
一日一夜程置 すいのふにてよくこし用る
也

山ぶどう酒

上白餅米一升 むして 中白糲一斗 但餅米
此二色はめしのあつき内にかうじを能もみ
合て よくさまし候

山ぶどう八升 生はくきは少も不入候 上々焼酒

八升右は壺にめしを一篇ぶどう一篇段々に
詰込申候 扱詰調申候上より焼酒を入候

焼酒沈兼候間細キ竹にて差通して入候へば
よく壺の中にせうちうまわり申候 五十日

程の内に三度斗よくませ申候 あけやうは
常の酒のごとく舟にてあけ申也

揚梅酒方

山も、二升 青くじゅくするを云 上々焼酒一升

砂糖 百匁又是一升

右一つにして壺に入 三日程置候へばよく
候 又 諸白にて造候も 右同然也 山も
もよく洗ひいかきに入 少ほし水気を取て
実共に入る也

常山ぶどう酒方

山ぶどう一升 うへたるを 糜 一升 餅米一升

酒めしにしてさます

右切ふたの桶に入る 仕込様 酒めしを一
重に置 又山ぶどうを一重置 又糲を上に
置 如此次第／＼にたゝみ上げ重ね 上々
の焼酒を一升五合水の代に入よく口を張置

廿日斗過て酒袋に入てる也 息不出様
にして桶に入置也 甘く仕度候へば氷砂
糖粉にして少入る也

右桑の実酒に仕たければ 山ぶどう取かゆる
桑のみ一升入 常のぶどう酒に仕度候へば
本ぶどう一升に取替ル也

奈良甘酒方

古酒一升 糜一升 餅米五合 引わりせいろ
にてむす

糰一升を古酒一升にて洗ひ糟を去花斗を取
すいのふにて能越 ひた／＼に仕込申候夏
は七日冬は十二日目になる、也 幾日置

候ても不損也 うこぎ酒方

うこぎ 十匁 く二十匁 よくゐにん 六匁り
て 黒大豆 六匁りて

右せいろうに入むして加減能時分に よく
ゐにんやわらかに成申候時上げて さまし
て二年酒一升に右を皆一度に入申候 夏は
七日め冬は十五日程にて上ル 若にがみ出
候共少砂糖入也

豆淋酒方

古酒一升に黒大豆織部盃に一盃 うこぎの葉

一匁 干たるよし其ま、入 黒大豆は庭にわら火
たきて そのあたゝまりに置申て能候 まめ
の皮のきれぬ程がよく候 あたゝまり入候へ

ば能候
右三色つけ置七日めに上げ用る也 又くこの葉
も八分加え入るもよし

鑑けづり入 酒七盃 水三盃入せんじる

古酒一升を五合にせんじ詰 昆布奈良漬糠物
かんびやう 是は香の物入候へば不入也

右成程炭火にて仕候 からく仕度候へば少塩
を入候 如此入物加て五合にせんじ詰る也

同方

瓜の香の物一けたに酒入さわ／＼とせんじ出
し候 又茄子のかうの物も同じ 傳云めし粒
十粒斗入有候へば物によくしみてよし

同方

なすび香の物に酒九盃水一盃入てせんじる
[67] 同方 [五十八]酒酢水此三等分に合せんじあけります 如斯
二度すべし 三度目の時味見醤油にても水又
酒にても入よくす

〔註〕酒部

1コノ項ハ全文ナシ 2枯たるを 3花を洗取 4

滓 5る 6ナシ 7汁に入る 8一握加えてよし
し 水ひたくになる程さしやわらか成もかためな
るも悪候 9花を能 10滓を去糯米にませ入る 11

用 12るべし 13て吉 14ナシ 15一、亦方 糯米

一升挽割蒸冷し粋五升を水三升にて揉袋に入て濾出
し絞り蒸米に合る若堅くば袋に水少入滓を揉出し入
る一夜にてよし 16コノ項全文ナシ 17ナシ 18上

白 19乾 20ナシ 21濾て 22上白米 23とくと

24前 25る細々拌廻し 26してよし 27ナシ 28

前米を 29たる 30るなり 31乾たる 32ナシ 33

各五分宛 34茎を去生用 35むしめし 36置 37

ナシ 38穴を突て焼酒を底まで廻し 38ナシ 39ナ

シ 40あけやうの 41上る 42全文ナシ、狩野本ハ

揚梅酒ノ後鰹いり酒ニトブ 43一、亦方 44よく熟

し 45桶に飯一重置葡萄一重段々に置いく重

も置上で 46詰る 47するには 48加る 49するに

は 50ナシ 51能越して糯米五合挽割蒸て酒と合桶

に入 52五加木 53ナシ 54黒豆炒てやわらか
る 56五加葉 57土 58かかる上に豆を 59ナシ

60め前の酒に入 61一七日過て用 62根 63昆布是

は香の物入候へば不入也 64ナシ 65片 66ナシ

67コノ項ハ全文ナシ 狩野本ハうこぎ酒ニカヘル

湯部 付こがし くこのこがし
惣而 めしのゆはなるほど あつきがよし
必水つきをそへて出すべきなりさゆに釜底のこげを五分四方程にわりて 入
候もよし 又釜こげをすぐに入れてねり
て出すもよし 是は京の流也四番によくゐるにん
五番にういきやう如此の次第にいり上げ 其
ま、おろし入る 是こがしのた、みやう也
くこのこがし 但不斷酒にても用る
六十ウ

くこ 十夕 うこぎ 十夕

黒大豆二夕同むして皮去置 黒ごま三夕 む
して干上皮去 よくゐにん一夕皮去少いる右細末して調合は ごまを石臼にて細に挽
何も薬種り合る也 飯の湯に朝夕入用る
薬也〔註〕湯部 付こがし くこのこがし
惣而酒の類 味変じ 又はすぐ成には椿のあ
く炭入置候へば能成妙 本草綱目云 酒味変
にはあわび貝を焼 灰にして入候へば能成也〔註〕湯部 付こがし くこのこがし
多し 11ナシ 12ナシ 13ナシ 14悪し 15十夕

各粉にして朝夕用酒にても吉 16ココカラ湯部終マ

〔註〕湯部 付こがし くこのこがし
第一新そばよし

挽ぬきよし せいこうのふるひにてふるひ

黒皮あらば箸にてゑり捨て挽也

四季共に水にてこねる也 こねかげんはこね

て打返し／＼手にて なぶりて打かよし 唯

置候へばおれる故也

湯で釜は大かまか 大鍋がよし 四方ごとく

にて 四方へ上下火のよくまわるがよし

火のたきやうは 大火木をふとくたく也

切やうは よき比によし 但好み次第也

こわきは湯ぶり懸 やわらかなるを好は な

まぬる湯へつけて出す

冷たるを好は 水桶より直に出す

たきやうゆでかげんは釜におほく湯入て た

ぎらかし にへ上りたる時そば切入 其儘ふ

たきをして一遍さわくとゑ立せ 吹こぼれ

候時大ひ抄に水壺勺程きして 二篇目の時又

にへ立時手桶に水を入置 其中へすくひ入る

扱四五篇も打返しきねばりなく水のすみ

申候ほど洗ひ申候 手の内やわらかにそば切

おれ不申候やうに 扱いかきに入出しさまに

手引かんに湯を余の桶に入 いかきながら

付位置出す 人数何程にても一篇出し申程宛

いかきへ入湯に付たるが能也 一度に入置は

悪也 ざるへすくひ碗へ入出し候 又めし次

に湯を入れさして出すもよし

右は冬の也 夏はそば ひね申候故 少うど

んの粉 そば一升に三分ませ こねるが能候

水洗ひも夏は一篇也

同汁方

醤油 酒 水

此三色等分に合 是へ昆布三つの一入せ
んじ候 此せんじにへ立を直ちに簡鍋にて出

し申候 昆布はよく水にて洗ひて入さなく

候へば悪にて 昆布の香する也

向にはほろりかつほ焼味噌 白根刻 烧塩

大根しづり汁 是斗がよし

あまり事多くときはあしく候

薯蕷麵方

上白のうる米を能はたき 細にふるひ 生の

山のいもをわさびおろしにておろし 少も赤

味を不入候 扱又すり鉢にて能すり うる米

に合こね申候 夏は長いもよし但下りいもよ

し 冬はつくねいも吉 右山のいもにてこね

申候加減は うどんのねりかげんよりは や

わらかにこねる うどん打申候様に打 そば

切より長めに切申し細く仕度候はゞ 大のし

にのしたるを四つ程にたちそれをなよ竹の節

合を切 其竹にてむらなきやうにこのし仕候

湯でかげんは三度ほど にへあがりかゑら

せ申候 同方

つくねいも わさびおろしにてをろしすり鉢

にて 能すりてうる米の粉を右のいもの内え

入 打加減よき程にこね申候て そば切のご

とくにうち申候 ゆてやうはよくたぎらかし

右のいもを入一ふきふかせ其儘上げ 水に

漬置ひやしいかきにあけ 成程あつき湯をか

け そば切のごとくにもり出す也 又うどん

のごとくに仕出し候時は 右のごとく水に漬

冷し 扱水をよくしたみ其後あつきゆに入う

どんの如く さしゆにて出す也

蒸麦方

常の切麦のごとくにゆで 水に漬冷して能し

たみ いかきに上ゲ 成程あつきゆをかけ麦

のごとくもし出し候也

あつむぎ方

是も常の切麦のごとくにゆで 水に漬冷し扱

水をしたみ 人はだなる湯に入置 もり出す

時うどんのごとくさし湯にて出申候也

うどん方

塩一盃水三盃右何にても塩入申候 器物にて

水三盃にて うどんの粉をたて よくこして

此塩水にて よきかげんにこね申候也

打やうは如常 湯で様は成程やわらかに ゆ

で申候 桶にうつしあつき湯を入少の間ふた

をしてむし申候が習ひ也

蕎麦切うどんの積やう飯碗におし付 一盃

を一人前のつもりとす

うどんのびざるやう 伝云のび候はば其儘

いかきに引上げ 其上に杉原をひたとふた

して 置候へば のび不申候 扱出し様は

元のごとく湯に入出す也

うどん切麦あつ麦むし麦等の汁は 少辛目に

うまみは昆布入なり 是もよし 甘口なる

は悪候

惣而こせうの粉用る事 嫌人多候故 壺に入

て出し候が能也 此方より汁に入出す事なかれ

奈良茶方

17 小豆入候の也 小豆煮申候時 しわの延申時
 分に¹⁹ 小豆の汁を取¹⁸ 又茶をせんじて 茶と
 小豆の汁と当分に合²⁰ 米を湯取めしのごとく
 に煮申候²¹ 米一升程の煮汁は 五升ほどにて
 煮申し候²² 扱よくにゑ申候時分 いかきにあ
 け出し候時 茶を少入申し 小豆先煮て²³ せ
 いろうに入あため置 ならちやの上に懸出²⁵
 し候也 又黒大豆入時は黒大豆能比にして置²⁶
 ならちや出し候少し前に 入置て出し申候
 土佐国雜煮方²⁷

先たれ味噌にて下地仕て たまりを少加へ
 右の²⁸ たれみそにだし等分に入て 餅は湯に
 て洗ひ 下地より入る 置合は焼栗 薯蕷²⁹
 大根 たうふ くしあわび
 [註] 後段部
 かやうのたぐいを入也 其外は好次第に入用

1 切方堀式傳 2 新そば 3 を精好 4 ナシ 5 也
 そのま、6 ナシ 7 ゆでかけんはマデナシ 8 一
 篇也 火の焼やはごとに釜をかけ四方より火の
 回るやうに大火に焼べし 9 一蕎麦汁 10 ナシ 11
 能水にて洗一枚を三つに切一つ分入煎煮立て置て簡
 鍋に入出す 12 洗たるは香有也昆布の香する也 13
 狩野本八五益 14 狩野本ハ杉原紙 15 ナシ 16 ナシ
 17 ナシ 18 ナシ 19 ナシ 20 ナシ 21 に煮汁は五
 升ほど入湯取飯のごとくにして 22 たる時 23
 冷ざるやうに 25 べし 26 ナシ 27 す 28 山内伝
 29 ナシ 30 合せたままり少加へ 31 入煮る也 32 山

吸物部

惣而吸物はなる程あつきがよし ぬるきは
 塩梅能ても 不出来成物也 すましのすい物
 にて成程からくるする物也 少酢めなるがよし
 六十七〇

中みそにしてよく骨まで和に成程に³³ 加
 減出し様は上にあぶらと味噌のきんとうく時
 が吉 青さんせうか干山椒か吸口に入る也
 余の吸口は悪候 若吸口入度候共山升の粉よ³⁴
 り 干山椒入て煮申候時は不及吸口候
 澄の吸物 吸口袖皮よし 袖身共にも

よし酢入候はばじめ貝に一つ入候へば 能
 きく物也

此水だしに 醬油と塩とにて あんばいして
 出す也³⁵ 尤 酢もさすあんばいも有³⁶
 具は³⁷ みるくいにはすね 白魚斗も のり みつ
 ば よめな いか たこ ももけ あわび 松
 たけ みる うど 車えび 初たけ しその
 み 玉子 のりのたぐいは不入也

かきの吸物 口やくほどあつきがよし
 鍋に塩皿に一つ程入てある也 扱鍋の下に付
 残り候塩を残し上に有を貝杓子にて取³⁸ かき
 入ふたをしてにる也 右候へばかきの汁出
 よくにゆるとき 新敷かきには水を入れる 扱

ふたして能にて脇へ上げ置時に 少酒差塩梅
 してもり出す也³⁹ ふるきかきには水不入也⁴⁰

同方⁴¹ 同方⁴² 同方⁴³

如常塩いり捨かきを入れる時かきの汁出るを
 皆⁴⁴ 捨 脇にあさりを塩にして置 そのふき
 出候汁にてだしと合て⁴⁵ 鍋に入是汁にてする
 かげんは塩と酒にてする也

すまし吸物取合汁の仕やう

昆布 三切こんぶは・をよく水にて洗取て
 水三升 上味噌三合

右一つにして能にかへして袋に入こす也 う
 はすみ斗入仕立る也 甘うま過候は、 塩か
 醬油さし加減す 是は精進汁なれ共 魚鳥に成
 ほどよし 貝類 海藻共よし⁴⁶

品川のりの事也⁴⁷

すましの吸物には 品川のり入候は 大惡也
 いかんとなれば もり形見事なれば 生に

へゆへ磯くさし 煮過候へば どろくべた
 つき あしき故に上手は不用候 汁のあんば
 いあしくなる故か

[註] 吸物部

1 出来てもあし、 2 ナシ 3 ナシ 4 加減 5 ナ
 シ 6 し 7 も吉 8 吸口は袖よしさな共にもよ

し酢をさすは蜆貝一つ入れよくきく物也 トシテ澄
の吸物の末尾ニアリ 9だしにして 10する 11亦
12有すまし吸物は軽きを吉とす 13森四伝 14に
もつて 15焼立よく炒 16塩を取鍋に付たるを 17
ナシ 18より 19さし 20える 21成程熱くすべし
22一、亦 23乾 24かきを皆入少の間にる也 25
塩梅は前の炒塩にて酒と入る 26一、亦 27如前
28て 29汁をもつて 30蛎のにえたるに入 31あん
ばいする 32コノ項末尾マデナシ 33ナシ 34あし
き 35よくするには 36れば 37する 38ナシ
肴部
ぬかみそ方

餅米のぬか一斗に いかにも細にふるひて
糀一升是も³ 細にして 寒の水にて能加減に
こねる⁴ 拶塩を入れ⁵ 是は喰かげんに入るよ
し 右のこねたるを柚程に 玉にしてわせわ
らにつみゆひ 一つの間を ゆひく
して あまにつりあげ置 左候へば五月過迄
もこたへてよし 雨の懸らぬやうにとかくぬ
れぬやうにする 酒にても酢にてもとき用よ
し 生鮑やわらかにするは物に結く、りて
木にてたつき候へばよし
たこ一疋に⁹ せんじちや天目に三益程入 酒
もさして¹⁰ 烹候へば和になる

田夫の方

鰯節 大一つ上皮白所取赤所斗花かつうをより大
にけづる 田作 二つわりにうろことほねのける
陳皮 内の白み取刻にへ過ぎるやうにあとより入

ル 木くらげ
右何も同程に刻 醬油一合 酒一合一色合せ
これへ右いづれも入にてさまし 壺に入置也
此外入具は黒大豆 唐皮などもすきぐに
入よ

一 数の子其年の新敷¹²が吉 白水に毎日¹³
七日つけ 每日¹⁴水を替ては洗ひ漬置¹⁵ あ
けざまに数の子の衣を去¹⁶ 間々の砂をよく取
くだけぬやうに手にてなぶる 拶醬油をせ
んじ上酒にて等分にあわせ 右の数の子ひた
し候 嘰様に酒にひたし出す也 又いり酒か
けるもよし

一 玉子ふわく 玉子十一にだし二盃 醬
油一盃 酒少入¹⁹ かき合¹⁹にる也

一 田夫 ごまめ一升 頭を去三つにわりさきて
陳皮 木くらげ 黒大豆²¹ 山椒の皮 酒五合
醤油五合 合て右皆入にて 煮かわかす也

夏冬共によし

一 しぶ柿²⁴ へたを切皮共に丸にぬかみそに
つける三十日斗過て用るに 面白さかな也

一 かます 皮むき骨取 小口切に切て 水
につけ しぶけを取 拶かつは酒に加へたで
切入あゆる也

一 ぼらの魚 身をすき皮に少赤身をつけ
一分より薄くして 身を外へして 皮の内の方に
かまぼこを巻 切候へば見事にみゆる
しゆんかんに入てよし

一 たき牛房²⁵ ごぼうの名物 八幡仙浦寺
関東は忍岩付也 皮をけづり其儘ゆで候時
に 酒と酢とを 少さしゆでる 左候へばは
りく歯ざれする ゆで過候へば悪候 ゆで
加減前方がよし

一 くたちいりな 酒いりと云 古酒大かん
なべに半分程入 塩を小盃に半分程入 にへ
立候時 菜を入箸にて ひたと上下へ打返し
(やわらかに成候とき喰みて能かげんに上
げ) 其儘出す也 鍋の内に置候へば にへ過
色赤く成也 塩加減は人々の好次第也

一 せりやき 酒にているよし 能かげんの
時 醬油少さし あんばいする 酢と芹と取
合 脹満病³²を生じ歯を損ずと也

一 黒大豆からく煮³³ きせうゆを以て 黒³⁴
まめ ひたくに銅に入³⁵ 間もなく箸にて打
返し³⁷ 煮詰る也 能て上げさまに砂糖少入
申候へば 久敷置てもかわかず ぬれ色にて
よし

一 煮山椒⁴⁰ 朝倉粒さんせう五合 醬油三合
塩三合 第一天氣をよく見てにる也 右の山
椒半時斗水に入つけ置 拶すいのふに上げ水
したみ 鍋へ入醤油塩ませ合 に詰て足打に
上げ 天日に干候⁴⁴ 大形かわらき候時にほいろ
にかけあぶり候 火強候へば 悪こげる也

一 柚べし⁴⁶ 柚釜如常内の実取 うる米八合
餅米二合 右二色粉にして 醬油にてこね

てごま入柚釜へ六分め程に入くるみにても栗櫃にても入さてわらにて十文字に結つき不申麦をかた脇に置其麦のつぶる、程にむし申候取上げ日に干かわらき申時又つきたる麦を又そばに置是もつぶる、程に又むす也取上げてほし候也⁵⁶二番むしにて能ひる也わらつとにして置がよし

一 同方 寒晒の餅の粉一升砂糖二斤此二色を能醤油にてこね合せ どうどろより少かたく合て 扱柚釜へ七分め程に入ふたをして上を結 せいろうにて能むす 取上げ日に干かたまり候時 紙にて包火の上につるし置候也

一 同方 餅米二合うる米一升皆粉にして薄せうゆにてこね詰る くるみかや ごま入て扱真中を少穴をあくる其穴よりちいさきわらしへて⁵⁸髪の油を一升入る 其入申候穴の口を元のごとくなをし柚のふたをして せいろうにてむし申候 わらにて四方をからげ陰干にする四五日過てよし

一 同方 道明寺三盃 砂糖三盃半 味噌五盃 右三色能すりませ 扱柚釜へ入て せいろうにてむす也 黒大豆のそばに置 其まめむせ候へば 柚べしも能候 此時あけて陰干にする 黒大豆はかげん見る斗也

一 同方 柚の内身を取てぬる湯にて洗ひよくかわかして ほしいひ一升 味噌七合砂糖一斤半右三色を⁶⁰ たまりにて とろりと

仕様程にねり合 柚の内へ八分目程に入ふたをして能わらにて結て せいろうにてむし申候 むし加減は柚の内あけて見申 柚の皮の内の白みの赤身つかざる程にむす也⁷³九年甫密柑金柑何も内の身取て右のごとく入候へば同事に成也 廿日斗陰干にして其後壺に入置

一 密柑べし方 みつかん百には道明寺百八十匁一日水に入ふくらかし候 砂糖百六十匁味噌百四十匁 水気なきやうにして たまり盃に三盃醤油二盃 右の物共に入ねり合 こして炭火にて成程久布ねり能時分に 密柑の内え七分めに詰一つ並に せいろうに置 色の替り候ほどむし 其後取上げ日にほし候但百日ほど干候へば能候也 物に入置候後も切て取分少宛干不申候へばかび申し候 柚べし九年甫べしも右同然也

一 金柑べし 金かんをうす醤油にていかにもやわらかに煮申候 嘸てよくにへ候時折鋪へ入並能かげんに日にほし申候 醬油過候へばしたるく悪候

一 あんず 梅もおなじ あんず百 塩一升いろりの灰一升 水三升 右一つに入一日一夜漬置 取上げて上水にて洗ひ かわらかして砂糖一斤 古酒一升に 右のあんずをつけ壺に入置申候也

一 砂糖梅あんず 豊後梅百一つくに切形を入一夜塩押して 扱翌日取上げわらの灰に

まぶし一日ほす也 右の漬汁にて洗ひ 扱諸白の酒一升 白砂糖一斤 二色能ときませ合さわくとせんじ二度程にへ立時 其汁のあつき内に右の梅をつけ入申候 扱壺に入口を能包置なり⁷⁵ 年あけて正二月比より用申候

一 漬たで たでを洗ひ水氣のなきやうにして上ヶ 桶に二葉三葉程宛並て 塩一篇ぶり又右のごとく次第に一盃に上迄置也

一 青柚漬方 柚百に塩二升 水は何程にても柚つけ物に八分めにして入ル 柚百ならば五十はすりつぶし 五十は丸柚にて 右の塩水 赤かね鍋にてぐら／＼とせんじさまして其中へ丸柚を入れ置也 青色一年中不变妙膾のはさみにも能候

一 梅干の仕やう 水に入酢めと塩とをたして 梅ほしつかひ候へば むくりと味よく成候 是を何にも入用よし 急成時は梅ぼしに酒と砂糖とを合それへ入 一せんじて梅ぼし取あげて是を何にも遣候へば 猶々よく候則其せんじ申汁或はなますにさし よろづのかげんに入用よき也

一 鳥の置やう 惣而生鳥箱の内下に一通わら敷それへ 重ねく鳥を置 ふたをよくして置候へば 廿日斗⁷⁶能こたゆる也 十月の中比より正月末迄⁷⁷ 如此にするが能也 二月の比に成て 南風吹候へば箱にては又損候間此節は取出し置也

とうふの糟と塩等分に合 是には茄子たてさけしそ此等の物付置候へば 明ル年迄色不变而有也

一 漬茄子の方 甘酒に塩ませ 丸なすびへた共に漬置 香の物に用る時は すぐに洗ひ出す汁の妻に用る時は 赤鍋にてゆにして用候へば 青色になりては生茄子と同やう也

一 同方 黒米飯と糀と等分に塩三合 此三色まぜ合 鮎のごとくにふたをし少 石をおもしに置也 是に漬申候なすびも汁の妻に用るに生茄子のごとく也

惣而 赤鍋の事 当座／＼に砂にて洗ひ置ゆで、あげさまに少酢をさして上げ候へば物の色青くなる也 しやうがたで一口なすび入よし

寒水漬鯨方

よき皮鯨を薄く汁の子はゞに切て 寒水一斗ならへば塩五升水に入てかき立 右鯨つけ入置水 へり候へば 寒水取置 其水を入れたしき仕也 水へりては赤はる故也 三月夏

秋比取置汁の子程に横に切 湯にてあつくゆがき 其上を常の水にてよく洗ひ置 汁にて 立申時入一つにへ立候時出べし 煮過はこわく成て悪候

白瓜漬方

白瓜二つに刻さなこ取水気なきやうにしてたうふの糟一斗に塩五升ませ 右瓜のさなこの所へ入 うつむけに置く上迄如右扱強

もなくよわくもなき程に石のおもし置也 秋冬春取出用如夏

納豆汁

なとうを其儘すり鉢に入 大根をすり木にしすれば 不残よくする妙

赤鰯仕方

成程新敷大いわし百に塩一升入能かきませ桶に入一日一夜ほど置 塩よくしませ候 押はかけ不申候 扱新鋪わらのこもにひろい上げ桶の内の塩水になる其塩水にてふりすゝぎ又上げ申候鰯に又塩三合 振交合能右のこ

もに包候 包やうは頭尾を揃丸みに成様に包べし 其つ、み申候こもの上を竹のすをあてよく卷柱に成程つよく卷付 竹のすの間は四五分程の荒目吉 魚は頭の下に成やうにして卷置也 左候へば毎日／＼下へ魚と塩との汁ひたと出るに隨て赤く色付也 三十日目程にては赤いわしと成申候間是より取出し用申候右の塩汁出止ルはもはや柱に卷付不及申也

葛たまり方

梅漬方 上々細丹方

先に水を入れ其次に醤油少辛めにして入に立てれば 葛入 貝杓子にてさらりと落るかげん能候 堅は悪

青梅一升灰にまぶして一夜押を懸 明朝洗上げ雪をしたため 酒一升 砂糖一斤入壺に入てふたを能仕置也 廿日ほどすればよし 此汁ちんた酒によく味似り

あらめにやう

多少何程にても水をひた／＼に入 一にへ立申候時上下に返し又一にへにへ申候時 薪引跡のおき火斗にて半時程うまし置 其より能水にてすゝぎ 刻て成共其儘成共干て置也用の時は 湯へゆすぎ入るにやはらか也ひじきも如右

能鮭を常のごとく三枚におろし 塩片手に一すくひ内身の方を右の塩にてさすり付 扱本の通に押合 又塩片手に二すくひ 両皮をさ

すり付也 尾の方より頭の方へさすり上げ申候 如此して其上を竹のすにて巻頭の方を下へ仕置也

酒味噌并柚みその方

白みそを水不入にすり すいのふにて せつかいを以て能押こし出し 古酒を入れなりみその少かために合せ鍋に入申ねり候 にへ立候時陳皮生姜わり山椒黒ごまくるみ何も細く細にして入 出しきまにしそをこまかに入交出す 柚みそは柚の袋の酢を加 柚のかまとに入る斗也

葛たまり方

梅漬方 上々細丹方

青梅一升灰にまぶして一夜押を懸 明朝洗上げ雪をしたため 酒一升 砂糖一斤入壺に入てふたを能仕置也 廿日ほどすればよし 此汁ちんた酒によく味似り

塩鰯の仕やう

土はたに候生鰯を買 是が能候 土気に置候
へば悪勾ひの去故也 此方に持來を買候は
ば暫時土の上に置 扱塩を少辛めに能比にし
てこもに包 土を掘半分こもを上に埋置十日
程して取出焼ハナガタオ見申候 上々白塩鰯と成申候

ひしこ鰯の漬やう

第一成程新敷をふり売のは悪候 水に漬て置
故惡候 取く吉ひしこ一升塩三合右桶に入
置 但夏は三合五勺右塩入て そろくかき
まわし置 塩引後塩水出候時分桶の内に板を
敷 おもしを置廿五六日卅日程して吉 夏は
なれ過候

蓼の置やう

生青き穂たでをこも俵に一入能包かためし
つけの有ゑんの下に入置候へば 青さ不变取
出ては如元能包置也 少も水氣の候所は悪也
數子つけやう

白水に竹の皮一枚入置候へば 二三日に能
ほどひ候也

(註)肴部

1肴之部 2粉にして喰塩に合 3て 4柚の大さ
に丸め 5一切くに結て 6あまにつりて置 7
る 8くべし 9つ 10ナシ 11すきくに入れよ
マデナシ 12を 13泔に漬 14程 15ナシ 16洗水
けをかはかし 17置用る時 18ナシ 19まぜ 20黒
豆 21辛皮刻て 22ナシ 23ながら立にして 24生
ぼらをおろし鱗をよく去皮に赤身を一分より薄つき
すき内皮の方外に外皮を内にしてかまばこを入包焼

切て 25ナシ 26ナシ 27少前扁にゆで吉 28ナシ

29ナシ 30好時分 31に久敷置は色赤く成て悪し
32ナシ 33黒豆を 34ナシ 35ナシ 36煮詰 37拌
ませ煮付程にし 38置 39ナシ 40ナシ 41先 42
氣を去 43にて煮詰物にあけて成程能天氣にほし
44の強きは悪しこげぬやうに焙干たる時壺に
入る 46餅子 47さなこをとりて 48柚の中へ詰胡
ま 49ナシ 50を入 51からげ井籠に入つかぬ 52
ナシ 53脇 54ナシ 55蒸 56わらつとに入置也
57ナシ 58同方土宗傳 59胡ま 60滴 61穴をふた
ぎ 62してわらにてからげ 63陰乾にして四五日過
て用る 64一、亦福三伝 65琳 66ナシ 67一、亦山
大傳 68道明寺 69各 70ナシ 71す柚のふたを
72見るに柚の内かはいろの 73さなこを 74柚 75
にする 76ナシ 77柚餅子蜜柑べし建丹伝 78浸ふ
ざかし 79にて 80こげぬやうに久しくねりて 81
るほどむして日に百日程ほし物に入置細々取出し
すべしかび出る也 82てほす 83醤油過れば 84漬
は 85合 86る 87前 88一斤合 89ナシ 90たで
は 91段々に漬る也 92一青柚漬は柚百内五拾は摺
つぶし塩二升水漬桶八分めを赤かね鍋にてつよく煎
じ冷し桶に入つぶしたる柚も丸柚も入漬る一年中色不
変妙也 93一梅ほしは水に入酢を塩を加へ梅を浸取
上ほしいつれをも使う 又急成時梅ほしに酒と砂糖
を入煎梅干を上何にも使ふ煎汁を鱗にさし 94漬
て入さゝげ 95瀉置ば 96瀉置ば 97黒米を飯にし 98ナシ
99狩野本ナシ 100狩野本なつとう 101狩野本ナシ

一箱は四丁入にして間にしきりして 二丁に

も用也 但ふた二丁宛別にする 明朝用る時
は ハナガタオ当日の朝の五ツ時より水に漬置 明ル六
ツ時に石臼にて引也 急の時は夜の七ツ時よ
りも挽也 釜は羽釜にても平釜にても少大め
なるが吉 釜に水を入ル事豆腐右四丁の時は
釜に水七升程入てにやする 此にへゆを釜に

二升程残し 五升は取て桶に入る 右の引申
候大豆を其儘二升のゆの内へ入て ませ一ふ
かせ ふかせて其時桶に入置 五升の湯をさ
しかへくして二ふきめの時に取上げ布ハナガタウの
袋へ入 其あつき内にしばりあけ 扱にが塩

七勺程しほり出したる汁へさし申候 塩さし
加減はかたまる迄さす也 大形かたまる時
箱の内に敷布をしき それへ入ふたをしてお
もしを置也 おもしを置は水出て跡とうふに
成申候也 おぼろとうふにする時は輪をして
其輪に敷布を鋪それへ右の物入る 是にはお
もりは置ずかたまる也

大出ノよせたうふの方 大上吉
大豆前日より水につけ能ほどばかり如常挽
其儘鍋に入さわくと煮立候時 粉糟を少
ふりかきまわし其上え水少打又さわくとに
立 其儘火を引扱布袋に入しばり出し 湯さ
めぬ内ににが塩さし候 大豆一升ににが塩
中はまぐり貝に二ツ程さして 蓋を仕少の間
置候 水すみ候へば能候也 此豆腐は第一大

1豆腐部

一丁に大豆三合四勺入是は江戸の大サ也

2とうふの仕方

ふとひ候時 水をしためてかし候へば 皮よくとれる也 又水を入皮をながし候也 箱たうふは箱に入おぼろ^{八十五}には曲物に布張其中え右のより候たうふ汲入^{八十六} 能程にかたまり候時遣ふ也

白煮たうふ方

白水煮立たうふ能程に切 右の湯に入よくに出し候時 上にねりくず懸 わさびの辛かすり置出す

一 今出川とうふのに物 上酒一盃能水二盃
昆布を大形に細く切敷 燃味噌を蜜柑一つ程袋に入にして袋を取上る とうふは狐色に焼常のでんがくよりも二くらゐ大に切 右の汁に立て^{八十七} 又とうふもやき立を其まゝ入成程／＼久敷^{八十八}にる也 加減は塩斗^{バカリ}にてするだしは少も不入也 魚類の時はかつほ下に敷よし

一 焼とうふ 酒七合 昆布だし三合 右合
とうふ入 炭火にて成ほどよくに申候 あつくして出す

一 丸山湯とうふ 釜に白水を入れよくにやかす 又釜に常の水入是も能にやして置 扱とうふを幾丁にても不切に 深めなる桶に入置此桶のとうふへ右のよくにへ候 白水一盃入 ふたして置也^{八十九} 出し候時ふたをあけうすばのむねにて切り又は貝杓子にてかき切にして 右の水のへ湯へ入出す也 其上にあんばい懸て出す湯をしたみとうふ斗出し候

如此する故にとうふあたゝかにてさめざる

一 たうふの煎物

又号くだぎたうふに物共たうふ一丁に水五合程入酒三合さし 酒気のなき程にて醤油にてあんばいいたす たうふは細にくだく 松茸にても初だけにても山のいもうすくして 燃栗も薄くへぎ入にてあたゝかに鍋にて出す^{八十五}

一 白葛豆腐 常のでんがく二つかけに切

裏表狐色に焼て煮汁はいり酒也 此いり酒は酒六盃水四盃蟹^九入てせんじ 右のとうふやき仕候常の塩よりも少からめにが能候 豆腐ふれ申候程に塩梅は醤油少塩少にて出し候時

いり酒色赤く候へば 塩斗にてもかげんする也 湯をはしらかし葛を入れさらりとねばらかし置 右の豆腐にかけ其上には 好々何にてもかけ出す也 陳皮ごまくるみからし大根しぱり汁の類よし 扱此とうふに「玉子をそへて出す時は玉子を常のな杓子につぶし入湯をたぎらかし 右の杓子にてゆせんに仕候へばかたまり候 是を玉子一つ焼と申候 とうふに入申候時は 玉子は出し候前 少前へ右の汁に入申候がよく候也 早く入置候得ば玉子したるく成て悪候 又精進の時は精進り酒仕立る也 精進り酒の方 茄子の香の物に酒九盃水一盃入 せんじにやうは如右

わ／＼と にへ立時に 右のに汁したみて 扱

精進^{八十六}いり酒の葛^九り 懸て出す也 葛は少入水から仕入ル 吉くるみ陳皮もよし おぼろとうふと云は 箱にいらざるの也 此たう

ふ無候時は 常のたうふを此方にてくだきて入候へば おぼろとうふになる也

一 ふき味噌とうふ ふきのとうをよき加減に味噌に入すりませ 小鳥などたゝき入能焼

合 カけて出すよし

一 薯蕷豆腐 とうふ長さ二寸程 ほそさ四

五分四方に切て置 たれみそを鍋に入一せんじせんじて^九にへ立時吸見 醬油か酒にて加減仕置^{八十六} 右のとうふ入さわ／＼と一煮にて出

す也 かげんを仕候は醤油酒よし いり酒も尤よく候 扱出す時山椒の粉振て出す也 山ル也 魚類の時はかつほだしさす 精進の時は昆布だし^九さす也 是はたれ味噌に合先に

にる也

一 丸とうふ たうふを丸くす 指わたし

³⁰寸三分の丸さにし あつさは五分に切也 先

³¹寸三分の丸さにし あつさは五分に切也 先とうふ丸くして置 輪に切 薄醤油^{八十七}にて能酒をさし煮申候 出す時 青のり粉にして懸 しやうがすりて上に又かけ出す也 隨分あつきがよし

一 たうふの糟漬やう たうふの糟 常の喰かげんに塩入 是に茄子二つにわり 能洗ひ

水気少も無候様に能ぬぐい 薄塩をして 瓜を二つにして中子取 洗ぬぐい薄塩し 右たうふの糟につけ 押付置 後取出用 取出候其跡元のごとく仕置吉也

一 八盃豆腐方 たうふ貝杓子にて切に汁

水五盃酒二盃醤油一盃 但加減次第に加る

上々昆布^{八十七ウ}二枚 鍋はた布 右何も入 酒氣無候程ににる也 上置には黒ごま能すりて

からし 同断 浅草のり細にして能あぶりて

〔註〕豆腐部

1 加賀本ハ丸山湯豆腐カラ始マル 2ナシ 3は米

泔を入よく煮立たぎらし深き桶に入其の中へ豆腐を

そのまゝ何丁も入米泔一盃入ふたして置也 膳出す

時にうすばのむねにて切り又は貝杓子にてかき切

ゆをたぎらかし又其中へ入あんばいを其上に懸て出

す 鍋の湯を桶に入とうふに入る也 湯をしためて

豆腐出すあたかにてよし (加賀本ハ亦丸山豆腐ヘ

ツツク) 4コノ項ハナシ 5の大きさ 6四方を狐

色に焼 7絆節を入れり酒にして 8立を入れ 9ナ

シ 10ふくる、程醤油と少塩少にてあんばい常より

少し辛めにし 11たぎ 12ナシ 13ナシ 14置 15

ナシ 16熱湯へ杓子共に入ゆせんにて堅め豆腐に入

少前 悪し 17たるがよし 18久敷煮汁へ入てはしたるく

武のり伝 箱に不入豆腐をおぼろと云 たれ

みそを入煮ふわくと煮立時煮汁したため捨 精進

いり酒入萬水より入煉る 少豆腐にかけ胡桃陳皮な

ど上に置おぼろなき時は常の箱豆腐碎て おぼろ豆

腐にする也 21塩梅して 22能也醤油酒或いり酒も

よし 23ナシ 24魚類料理 25ナシ 26ナシ 27亦

丸山豆腐トシテ丸山湯豆腐ニ続ケテアリ 29二分 30ナシ 31厚五分斗の 32ナシ 33て盛
34豆腐部終マデ加賀本ニハナシ

麩を○ 是程にちいさく切 酒にて久敷に

其うへえみそをたき細にして入ませて

わさびかけ出す^{ハナガオ}

油上麩^{ハナガオ}

先たれみそにて煮て あたかなる内に油にてあぐる さつと塩ぶりて出す 又たれみ

そにてにて くるみをすりて へたとかけぬりて あぶり出すもよし

麩部

ちまきふ

一匁麩をわらの袴能^{ハカマ}すくりて 右の麩を包成ほどかたく つとくにしてゆで申候 ゆで申

湯へ 塩五六合ほど入申候 半日斗たきて引

上げ わらを去^{ハナガレ}水につけ置申候 扱いかや

うにも切^{ハナガレ}料理につかふ也

坪皿^{ハナガレ}平皿に入る料理麩の方

大麩一つを十程に刻 酒にて能にて すりこ

しみそに栗生姜ごまなど入 是へ右の酒にの

麩を入あんばい仕也 又小鳥など焼て入るもよし

酒麩^{ハナガレ}

三年酒二升鍋に入 麩十五にても廿にても炭火にて煮 右の麩きれぐに成申候時 塩醤油能程に入 梅干十あまり入申候 一時ほど

煮申候へば能候^{ハナガレ} 麩は常のふにても能候

常の麩^{ハナガレ} 10に申候 一時ほど

に申候へば能候^{ハナガレ} 麩をやきて せんに切 いり酒味噌わさび

何も鍋にてり 鳥仕候やうにしてあたたか

ば いつ迄もはしやき候^{ハナガレ}

麩のなま皮^{ハナガレ} 11に申候 一時ほど

に申候へば能候^{ハナガレ} 麩をやう ふをよく酒にて洗ひ もむがよし

金地院油上げ 上々方 号いり出しの麩^{ハナガレ}

一分麩を古酒と水と半分合にして 麩のうき

ふわくと仕候程に申也 かやの油にても

二合程入 泡の消候迄せんじ 右の麩を人数ほど入 長き箸にて 無油断まわし申候 簪

¹¹味噌煮麩方

あたりのさら／＼と仕候時 色も能付 上にうそ／＼穴のやうに見へ候迄まわし 真中を箸にてしかとしめて皿に入出し候也

〔註〕麩部

- 1 麴之部
- 2 ナシ
- 3 コノ項ナシ
- 4 酒麩細丹伝
- 5 新諸白にても二升
- 6 入一時斗麩の
- 7 ほど煮
- 8 又 9 る
- 10 以下コノ項ノ終マデナシ
- 11 コノ項
- 12 一、亦
- 13 ナシ
- 14 ナシ
- 15 ナシ
- 16 一、亦
- 17 ナシ
- 18 かはらず
- 19 一、亦なま皮い
- 20 出す 傳に云麩をこしらへるに酒にて洗む吉
- 21 ココカラ麩部終マデナシ

菓子餅部

寒晒の方

第一水か専也

餅米上白能洗水にて砂をゆり取 三日かし
其後石臼にて水挽にひき申 能すいのふにて
三篇こし候 但水は大分に入こし候へば 能
出申候 扱半切いか程にも入 二日斗にては
水澄申候 其澄申水を捨 又新敷水を入 下
に居付申候粉を悉くかきたて ふたをいたし
置候へば 又三日斗にて水すみ申候 幾度も
／＼右のごとく仕寒中十九オ晒申候 扱寒中さらし
水をはなし半切に はいを六七寸斗入 其上
に紙一重敷 又其上に敷布二重置 其上え右
の粉を一斗四五升程入 其上にまた敷布二重
置 其上に又紙一重置 其上に灰を見はから
ひ能程に置 中に入申候程の板ふた仕 其上
に押を懸 水気を上下のはいにて ひたし取
申候 一日一夜斗置て灰をとり 粉を包丁に

て切取出しかき紙にほし 其内細に刻 天氣にはより候へ共 大形十四五日も能ほす也
能干て三段成共 四段十九ウに成共 段々大小ふる
ひわけ申候へば 見事になる也 右の敷布は
四はゞにてよく候 干時は暮方家の内へ入
ひろげ置也 半切の上に石磨のせ申臺を仕
候 米一石に半切七つ斗に入 晒候 干場に
は柿紙に又下敷を致候也

³すひ干餅の方
餅米を成程こまかに挽 絹ぶるひにて能ふる
ひ 扱すいひ仕候 餅に仕候時は 右の粉を
水にてこねて 湯煮仕候 水へ入て冷し置候
湯かげんの事は十九オ 上へ浮申候時が能候也

⁴よもぎ餅
三月時分のよもぎをくきを能取て よきあく
にて湯煮仕 能日に干て 常に物に入置也
何時にても用申候時 よく湯十九にをいたして
¹⁰成程細に刻て すいひの餅を能程にこね餅に
仕候 ゆにをば水気のなきやうに仕 白に入
つき申時 右のよもぎ少宛入てつき候 一度
に入候へば むらで悪し

¹¹拘杞餅方
上白の餅米如常一夜寒しむし申候 くこゆに
仕也 よもぎのごとくに細につき 扱米むし
かげん能候時 常の飯のごとくつき 大形能
候時 右のくこ入又能つき合也 但米一升に
く三合程入申 粉あづき大豆の粉くるみ
山のいも望次第也

19 菊もち

いつはも菊の葉を当座に取 能洗ひ葉のしべ
を取 青みにゆで置也 餅十ならば 菊の葉
すいのふに一盃餘り入る 扱寒晒の粉をひら
りとこね せいろうにて能むして白に入 右

の菊の葉を青みの出る程 そろ／＼入よくつ
き申候 小豆をこしあづきに仕 砂糖よき加
減に入 又肉桂21を粉にして 寒晒五合ならば
薄茶一ぶく程 肉桂25の粉入ル 右あづきの粉
にまぶし出す也 肉桂は定ては不 入好次第也

柚もち

柚の搾やは柚味噌のごとくに 内を能取
湯に仕十九 内のあま皮を取也 寒晒餅の粉五勺
同十九うるの粉五勺 山のいもおろし五勺 こし
味噌一勺 砂糖一合 葛の粉一勺 右何もこ
ね合 右の柚の内え八分目に詰 ふたして則
柚のふた也 わらにてくゝり むし申候 む
しの能時分に引上げさまして二つにわり そ
れを又櫛形に あつさ二分斗に切て 串にさ
し たまり いり酒等分に合 砂糖少加へあ
ぶり出す也

同方

²³柚をいかにも狐色に焼 常のごとくゆみその
釜の様にして 中の白み取 薄皮にして 其
内へ餅の粉くるみ栗のなまひ寒晒そばの粉
薄みそ水砂糖 右各よく粉にして入 柚べし
のごとくに ともふたをし少押也 押時はふ
たを下へする也 扱むす也 あたゝかなる内

に 氷砂糖粉にしてかけて出す也 五日程は
こたへ候

玉子もち

餅米の成程白きを細に粉にして ぬる湯にて
こね又口なしの汁にてこね申候 黄色なるを
白き粉のこねたる内に包て 大サ³⁴は好次第
但鶏の玉子の切口の大きさ程が可然候 長さは
六七寸程に仕 扱湯に仕也 ゆでかげんは上
に浮申候時取上げ候 切様はほそき糸にて

五六分程に切候 かけ申候粉は栗の粉 山の

いもなど能候 尤砂糖かくる也

きびもち
きびを能つき水のすみ申候ほど能洗ひ 一夜
水に入二三度水をかへいかきに上げかわら
かし はたき³⁵ 上皮を去其後又能はたき だ
んごに仕候 ゆで加減は浮あがり申候時あげ
る也 あんはよせこあづき能也 又あんを入
度ときは 右のよせ粉を だんごに仕る時つ
つみ申候

ようかんの方

小豆一升 葛の粉二合 うどんの粉五勺 砂

糖一斤

小豆つぶれる程よく煮て 水をうめ合 手に
て能もみくだき いかきにてこし皮は皮 実
は実と水にまじり居たまる是をすいのふにて
能こして すいのふにたまり候 荒きを又も
みて水にもみたて すいのふにてこし 木棉
の袋に入てしまふなり しばり加減は少かた

めに しぶるが能候 扱是え右の三味を入れ合

こねる時塩を薄茶七貼程入てこね合候へば

砂糖の甘味よく出ル也 又布に包申時 布

のはたに葛の粉を薄くふり 其上へ入て包候

へば 布に不付也 布に包せいろうにてむす

也 むしかげんは飯にたく洗い米をせいろう

の中にはたに置 こはひ飯位にへ申候時

あけて能さまし ひへたる時袋より取出し切

也 切形は好々のなり也

飴の方:

上白餅米一升 飯にたきます 糊五合水一

升交合 甘酒に仕 一夜置 布袋に入て 鍋

に入なる程能煎／＼て飯の碗に一盃程に煮詰
ちゃわんに入 さまし置 此時飴に成也

〔註〕 蓿子餅部

1 蓿子餅之部 2 コノ項ノ加賀本全文次ノ通り

3、寒曝之仕様 水を第一にすべし 上白餅米能洗水
にて砂をゆり三日水に浸半切の上に石磨をのせ 水
挽に引能すいのにて三返漉水をおぼく入漉ば能出る
也 半切に入二日程にては水澄を捨て又新敷水を入
拌立 蓋をして三日程には水すむを 前のごとく毎

度して寒中曝水をはなし半切に灰を六七寸斗入其上
に紙一重敷 其上に布を四はゞにして又敷て寒曝の
米粉を一斗四五升程置 其上に布二重敷て又紙一重
置て又灰を能程入 中へ入程の蓋をして上に押を掛
一日一夜置て水氣を上下の灰にて取て灰を除 中え
粉の堅りたるを取り出包丁にて細に切分 清紙にて
天日に十四五日もほし暮³⁶には家内に入べし ひろ
げて置也 清紙の下には下敷をしてほす 米一石を

半切七つ程に入曝也

3、水飛餅は上白糯米細に挽衣籠にてふるひ水飛し
て水にてこね ゆに浮たる時上で水に入冷し置

4 去 5 よくにてあらひ 6 天日 7 ナシ 8 餅に
入る 9 ナシ 10 白にて搗 11 粉 12 ナシ 13 てゆ
で 14 してよく搗 15 入ませ 16 合也 17 ナシ

18 コノ項ハナシ 19 五葉にても 20 めに 21 合て

22 に 23 をませ合或 24 程に 25 入 26 柚餅 27 、
亦 28 丸共に 29 摺合吉 30 餅 31 梨 32 て 33 に
し 34 にて上を丸く包み鶏子の大きさ程に 35 して湯
煮浮たる時上で 36 して 37 ナシ 38 ナシ 39 乾し
40 ナシ 41 て 42 たる 43 小豆の 44 を付る或中
へ 45 包てもよし 46 コノ項ノ加賀本全文次ノ通り
「ようかんは小豆一升（つぶる、程煮て水を入手に
て能揉碎笊籠へ入漉皮をさり水のにて漉木綿袋に入
堅絞り）葛粉二合温純の粉五勺砂糖一斤各絞りたる
小豆四合こねる時塩を薄茶七ふく程ませ合れば砂糖
の甘味よく出る 布に葛の粉をうすくふり其中に入
包井籠にて蒸す 洗米を少脇に入こはき飯にむせた
る時上で能冷し布を放し切分る也 47 コノ項ハナシ

茶部

くこ うこぎぢや

くこ 大うこぎ 右の三分一 此二色を青葉
の若き時に取 せいろうにて よき加減にむ
し 茶色に成ときあぐる 其後ほいろに火を
ゆるくして 一日ほど そろ／＼とあぶり候
へば 茶のごとくに成候 其時壺に入置

雑物部

ふくたみの塩辛¹ふくたみ²
○○○○³此ふくたみ三つならば 塩四分入候⁴
○○○○⁵此

一つ塩おほき也

わた共に切こみつばに入置 四五日して用る

蜆是は十月より三月迄よし 此餘月はわるき

香出候て惡故不用がよし

小はまぐり塩辛⁶

新敷蛤むき身に仕て 蛤一升に塩五合 ませ

合 少の間しませ置 ざるへ上げ うしほに

て能洗ひて零たらし 扱塩二合 糊一合 右

の洗ひ申候むき身に交合壺に入置也 十月過候

へば大形能候 又ちいさき蛤をわりて から

共に少入候も能候 右のつけ蛤 壺え入候時

る妙⁷

七分め程に入 其上え九分め程に 古酒を

入 又織部盃に一つ程上え入置候が能し は

まぐりのつく米粒十粒斗入に候へばつく能落

る妙⁸一 山椒置⁹ 候何にても人物に 藤浪三郎と

書て置候へば 気ぬけず 苦み不出して

兎角不損妙¹⁰

一 鰹節置様 いりこを一つ二つ入置候えば

虫不出 むしくはず妙¹¹さ、げの塩漬方¹²

新敷さ、げの取くを 成程塩にあはせてつ

け押置也 用る時 塩の出し様は則右の塩

にて す、ぎ 其儘赤銅鍋に湯をにへ立せ

喰加減にゆで申候 扱水につけ塩出し候¹³料¹⁴理の前日に如此仕塩出す也 水を替々する也¹¹

さ、げ漬桶にて取出す時 手をつくるは悪

てかける也 精進の時は¹² 精進いり酒にて

仕立也 箸にて取出すよし 押は後迄置也

松茸塩漬方

ひらかざる松茸を山にて取く其儘山にて大釜

に ぐらぐら湯をわかし それへ入しなく

する程に 松茸煮て引上げ すぐにかはきた

る塩に入漬る也¹⁵ 内まで色白く候一 何にても酢に漬候物¹⁶ かび出は からしを二三十粒入置候へば不出妙¹⁷一 塩物急に出し候には¹⁸せんじぢやか 柿

のしぶ入ルはよし

一 青大豆湯で候て水したみ置候へば 色不¹⁹

変してよし 水につけ置候へば色白くなり

て悪し

一 塩鳥の事 鳥を如常切 其鳥をひとなが

し水にて洗ひ 本だしに酒加て 其に切た

る鳥をつけて置 即此鳥つけ候だしにて汁

の塩加減をするよし²⁰一 岩だけの洗ひやう²¹ 柿の葉にて内外をよ

く洗ひ候へば 裏へしほ白くなる

一 うどのあへ物 青山升の目と辛の青葉と

糠にてすり合て あゆるよし

一 あへ物にんじんの葉にてもあかさにても

成ほど細にた、きよくゆにして 又水に久

しくさはして取上げ 黒ごまみそにてあゆ

る也 和にて老人は一入よし

一 ねり葛の方 いり酒に醤油をさして 塩

梅能時 葛を水にてとき 右の汁にねり合

てかける也 精進の時は²² 精進いり酒にて

仕立也 箸にて取出すよし 押は後迄置也

一 生あわび 耳共に和に成候程²³ すり木にて

た、き なまたれに酒等分に入 よく煮て

切出す 緜もつぶさず共に入煮候而 是も

切そへて出す²⁴ 汁は不²⁵入候出かけ汁は わ

さびかくるみ酢よし

百万篇唐納豆の方²⁶

上々黒大豆一斗 上々うどんの粉一升 右黒

まめ みそのごとく にへ申候は²⁷ 合つき申候²⁸ それを玉にいたし 薄く切申つき候は²⁹ 細に切申候³⁰ 又三日程³¹ ねさせ上にて干申候て粉に挽申候³² 扱せいごにてふるひ申候³³ 扱塩三升³⁴ せんじて 水六升³⁵ せんじ

て 山升 黒大豆一升に付て 粒山升三合づ

也 但朝倉に候は³⁶ 二合入候 是もはしや

かし 粉にして五十日も過て合申候時分は

六月土用の内がよく候也³⁷一 鮭の塩引³⁸ 此方にて仕やう 新敷鮭の子

の有生鮭を口の方より綿をぬき 子をぬきて

塩をこみ入 又口より子もわたも入て 惣身

をまなはしにして幾所もつき 穴あけて両方に

塩ぬりさすり候³⁹ これは⁴⁰塩しませ申ため也扱地に三日程置毎日打返し⁴¹ 其後わらにて能包 頭を上⁴² してつりさげる也⁴³ 廿五日程過候へば用申也⁴⁴

一 たこのにやう如此にいたし候へば やわ

らか也 生鮒其儘鍋に入いる時即たこより水
出る也 水出切からりと仕候時 又あんばい
醤油かた／＼にていたし に申候 扱かげん
やわらかなる時 上げ切て出す也

一 寒の内に蕪をうすく細長に作り 日にほ
し紙袋に入置 正二三月比に水に付置 ほと
はかし 扱ゆにし喰て見 少歯もろに候時
上げひたし物 又はあへ物に吉 黒ごまなど
かける吉 にへ過候へば悪し

まな板塙鮭の拵やう

新敷男鮭三枚におろし 中うちを薄身のかた
へよせ 内へ塩三合程ふり一つに押合 鮭の
入申候程の箱に入 又其上に塩を霜降ごとく
にふり 板ふたをして成ほどつよく おもし
かけ 三日程過候 へば上を下へ押返し 又
おもししかけ三日程置て後一日にほし こもに
包 風引申さぬやうに置つかふ也

(註) 雜物部

1 雜物之部 2 をふくたみ四つ程の積りに入 3 ナ
シ 4 ナシ 5 狩野本ハナシ 6 コノ項ハナシ 7
加賀本狩野本ナシ 8 て 9 入 10 ナシ 11 べし
12 にて取べからず前のごとく押をかけ置
14 湯をたぎらしよく湧上の時入しなづく
16 ナシ 17 塙出す 18 欠 19 て上で置ば
あんばい 22 を洗には 23 一入 24 コノ項ハナシ
25 するは 26 湯も一所に煮切て 27 ナシ 28 掛出す
29 百万篇納豆は、コノ項狩野本ハナシ
31 ナシ 32 ナシ 33 ナシ 34 分 35 付て 36 ナシ
38 ナシ 39 ナシ 40 を 41 にて煎豆を入れ拌

ませ五十日も過て朝倉山杵一升常の山升三升焙り粉
にしてませ合る六月土用の内が仕込でよし 42 ナシ
43 ナシ 44 ナシ 45 地の上に 46 置 47 廿五日程過
て用る、狩野本ハナシ 48 コノ項加賀本狩野本ナシ
49 コノ項加賀本文意不明、狩野本ハナシ 50 加賀
本ハコノ項ナシ

物置部

惣而くだ物 柑類もとに付たる軸を付て
じくの付たるをより出し置 又ともぞれの
せぬやうにする 或は其木の葉に包 或は
わらに包 風にあて、よき物は かざはま
し 風にあたりてかはき悪ものは よく包
などして それぐをしりて 手置能する
がよし

一 こんぺいとう かるめら かやうの類は
桐の箱に入置がよし

一 砂糖櫃 にりん煎餅 かすてら此類は

備前焼の大壺に詰置よし つき物壺の事 内
へ湯か水を入洗ひて用る時は 何壺も持不申
候 少もゆも水も不入 やきのまゝ内を切わ
らにてはらひて其儘入用候へば 持申候 山
椒徳利も同也

一 塙松茸 晩に出候共 朝より能比の湯に
ひたし置 其湯水に成時又ゆを取かへ 二度
程ひたし申候

一 塙蕨 水にて能洗ひ能比のゆで加減に
ゆにして細く水を替申候 右朝よりひたし候

1 物置之部	2 加賀本狩野本ナシ	3 加賀本ナシ	4 能也	5 ナシ	6 の	7 ナシ	8 さぬため	9 加 賀本ハナシ
^{百二十九} 月禁二月庚寅日勿食魚								
料理人此月禁ヲ常能見置可取合								
^{百三十} 正月 虎 狸 生蓼 生葱 梨								
二月 兔 狐 鷄卵 梨 蓼 蒜								
三月 蛇 蒜 五辛 鷄卵								
四月 雞 雉 鰐 蛇 五辛								
五月 鹿 荘 肥濃 烹餅 澤中停水								
端牛ノ日一切菜鯉魚不可食								
六月 羊 鷄 鴨 菖								
七月 雞 生蜜 菱実								
八月 雞 雉 雞卵 雉 蟹 生姜 葫 芹								
九月 犬 生蓼 蟹 生姜 甜瓜								
十月 熊 猪 椒 蔡 之類								
亀 蝦 蚊 陣脯 蕤 鴛 生姜								
十一月 蟹 薑 蒜 葱								

有木勿食	桃杏	茲	胡荽	大蒜	青魚	有甘草勿食	菘菜
海藻	有地黃勿食	蕪菁	有常山勿食	葱	有半夏勿食	菖蒲	鯿
猪	有常山勿食	生葱	有杜丹勿食	生胡荽	有天門冬勿食	蒲飴	鱗羊
甲勿食	莧	有巴豆勿食	芦	有巴豆勿食	巴豆	有巴豆勿食	巴豆
芥子の事	有黃芩勿食	蘆筍	有黃連桔梗勿食	蘆筍	有黃連桔梗勿食	蘆筍	有鼈
かれ	第一氣をへらし	芥子を用る事な	芥子の事	料理調菜共に	芥子を用る事な	芥子の事	鯉
をふさぎ	眼をくらまし	眼をくらまし	料理調菜共に	芥子を用る事な	眼をくらまし	芥子の事	有黃芩勿食
に不可入門也	氣	氣	芥子を用る事な	芥子を用る事な	氣	芥子の事	有黃芩勿食
右畧記也而已							
〔註〕料理藥毒指合部							
1月禁庚寅日勿食魚	料理する人此月禁を常能見置						
可取合	2ナシ	3ナシ	4ナシ	5に	6ナシ		
7ナシ	8ナシ	9に	10ナシ	11ナシ	12ナシ		
13に	14に	15ナシ	16ナシ	17			
に18ナシ	19に	20ナシ	21猪肉に	22ナシ			
23うなぎと	24に	25に	26に	27大蒜を	28ナシ		
29に砂糖蜜	30に	31に	32に	33に			
葱を	34に胡柶を	35に	36と蜜を	37に			
38に韭を	39に生肉を	40又	甘物を	食後に	不可食		
41酒を不可與	(かぐ)	42に	43紅柿芥	44濃茶	45粥を食		
後に不可飯	の	後	の	の	の		
の木服せば桃李	菜菘雀肉青魚ヲ忌	一、服藥ニ忌	二、服藥ニ忌	三、服藥ニ忌	四、服藥ニ忌		
の木服せば桃李	菜菘雀肉青魚ヲ忌	一、服藥ニ忌	二、服藥ニ忌	三、服藥ニ忌	四、服藥ニ忌		
菜海藻ヲ忌	地黃服ハ葱蒜蘿蔔ヲ忌	甘草ヲ服セバ	甘草ヲ服セバ	甘草ヲ服セバ	甘草ヲ服セバ		

〔註〕料理薬毒指合部

1月禁庚寅日勿食魚料理する人此月禁を常能見置
可取合 2ナシ 3ナシ 4ナシ 5に 6ナシ
7ナシ 8ナシ 9に 10ナシ 11ナシ 12ナシ
13に 14に 薙を鶏ト柿に蟹を 15ナシ 16ナシ
17ナシ 18ナシ 19に 20ナシ 21猪肉に葷を 22ナシ
23うなぎと 24に 25に 26に 27大蒜を 28ナシ

追加

物之具取合

鮎	鰐	あんこ	白魚	めばる	白は
た	鱸	はな白	芝	こち	百六〇
はた	しやこ	3	焼きす	燒はぜ	
くしこ	かまぼこ		燒はせ	饒	
	串あわび			鮎頭	
	鯖			鮎	

物之具取合	汁具 ²
鯛	あんこ <small>百六オ</small>
鮎	はた白
鰯	くしこ
鯉	えひ
鶴	大根
鷹	菜
鴨	蕪
鷺	王
納豆	くさき
打大豆	ねぶか
梗	うど
はつ茸	里いも
よめな	た
膾具	

鰯 鱸	あら	さより	きすこ	なまこ
小鯛 鮎 鮎	いか	赤貝	あわび	さざい
たいらぎ 小ゑび 鮭 鱇	ゑび	かれい	蟹	
煮物具				
白魚 いか ひいか 玉子	いか	くもだこ	たこ	なまこ
いりこ くしこ 玩び たこ こち なまこ				

鯉	鰯	鮓	鰐	鰹	白寸	白魚	若は心安客 にはいか用 ル
塩鰐	塩鮓	塩貝	唐すみ	若は塩めのよき鶴			
青山椒 <small>百八十</small>	酒浸具 <small>二十</small>						
焼たうふ	土筆	麩	わらび	こんにやく			
な ら つ き よ							
鰯	鮓	鰐	鰹	白寸	白魚	若は心安客 にはいか用 ル	
せんばの類	浜焼	杉焼	鍋焼	ぶり焼			
鳩	鶏	鶴	雲雀	鴈	鴨	一鳥はうちわ焼	
雉子	かまぼこ	生干車 <small>えび</small>	生干車 <small>えび</small>	かばやき			
色付鱈	さより	きす	二魚の生干				
真鰐	鮒	大さ	大き	ほうば	かな頭		
鰯	鮓	鰐	鰹	甘鯛	かれい	あら	大せ
あわび	いか	ゑひ	車ゑび	赤貝	たうふ		
麩	こんにゃく	いも頭	柚の皮	なすび			
いか	さべい	みるくい	かぶらほね	たうふ			
川ちさ	みる	岩たけ	あさつき	又たび			
葉菊の花	菊の葉	くわんざう	同	同			
な ら つ き よ							

嫌也^{タラフ} 唯幾度もいつもの物にて いつもの加減を能するを上手の しわざとはいふ也 下手は常の物を常のごとくなさるか故に或は風情を替^{ハシメテ} 或は珍敷物^{チヂムモノ}を出してまぎらはす故に さし合も出来 塩梅も持会^{カヘツ}す 還て 風味あしくなる也 依て用る物の具のよろしきを追加にあらはす物也 努て珍物をもとむる事なれ 惣而大人も小人も 亭主に成ては 必心入有 餐^{ヒヤウ}應せば何から何までも氣をつくるをよしとす 爰にいふ事有 世語に一寸ぬれたるも二寸ぬれたるも同じ事といふ 寝に然り 料理もてなし一より十迄能ても 菓子を少くに出すか 或は悪酒を出し^{ハシメテ}或はたばこの悪を出す時は 客さげしんで 膳部のよきも引おとされて 心の見極る 物也 或老人の曰 もてなし能ても たばこの悪を出され申所もあり 又酒の悪を出され候も有也 是は菜を一つへらして たばこか酒かの一つにかへて 能を出されよかしといはれたり 尤成事也 一つもかけては不可也 一寸ぬれたる言葉に同じ 又飯汁 初膳に付出す時 おほからず すくなからず能程に盛出するがよき也 大過少過共に悪候 客飯汁かへ出す時 初め七分目ほどに入て出し候はば 代ル二度目には六分め 三度めは五分めにぜんじすくなに盛出する物也 飯も是におなじ初心成人は出し替候へば 能召上られ候と思ひて弥替ル度毎に多く入出す故には

たとあくみこまりて俄に^{ハシメテ}あく物也 又汁を盛替出す時に かろき人相伴などすれば などり必其人の汁盛替出す時 右の喰残したる人の汁を不捨 其儘に其上に盛出す物也 左候へば大に心しられてさげしみ悪思ふ物也 是等は亭主御存知なきとはいへ共 無念なり 亭主のあしきに成候まゝよく料理する人盛形する人に常にかたく申付らるゝが 肝要也 すこしの事にて 心はへぬる物也 もてなし悪ければ 世にいふが ごとくさけをもりて 尻きらるといふ

追加聞書
朽木豫州様

松茸漬やう

一 松茸 皮をきりきつと湯煮してを し置水をとり

一 塩五升水一斗入煎し能醒し 其塩汁に漬をしふたをいたし うきあがらず候様に重りをかけ申候

右塩水何程にても 松茸漬次第 能ほどにつもり合漬申候^{ハシメテ}

〔註〕叙

1 出来悪しきを 2 悪し 3 よろしき物を 4 用る 5 ナシ 6 見ゆる 7 いわく 8 悪敷をば出る 9 ナシ 10 又飯汁カラ飯も是におなじマテナシ 11 12 いよ／＼ 13 ナシ 14 有は 15 前の 16 ナシ 17 ナシ 18 かやうの事は大に心しれて悪し此は皆 19 による 20 方 21 ナシ 22 専要 23 ナシ 24 無

になれば 25 世俗の言葉の 26 いふなるべし
(加賀本ニハ次ノ追書アリ)

元録二庚午年卯月念九日武江城下於 本ノママ 滝山町書之

料理塩梅集 地

稻田喜左衛門殿

黒大豆入申候酒の事

一 黒大豆 一升に酒三升入て二七日置候右のくろまめ つちけのなきやうによく此にて御座候 此外別の事 無御座候 又二七日までは置過申し候 煎程はたべ申よりも少まへほどにいり申候 くろまめのかわ少ひゝきれ申候程に

一 二七日酒に漬けて後 くろまめを取出しよく酒をこして置申候 津奥庵御物語如^{ハシメテ}此にて御座候

二 七日までは置過申し候 一七日にてもようく候

八田甚兵衛

あをかち汁の覚

一 雉子をこまかにつくりて ほねをたゝきほねを一番に鍋にて煎申候事

一 身を二番目に煎申候

一 わたをこき同ひらきもともに たゝき三番目に煎申候

一 大こん 午房 とうふをかいのこほとにきりて入申候

一 だし なまだれ 少くわへてよし

但しやうゆふにても

一だし煮へ次第に子を入れ申候
うは置はあまのり

竹中采女殿ニオイ

いものくき仕様の事

一しまいものくきをもとのよき所斗長サ
一尺ほどに切上かわをむきこまかにわ
りあみて天氣能日一日干申候後はかげ
干に仕てつりていものくきとうし

あたり成申候様に仕置申候

一一ものくき取候時分は九月の末十月時
分にとかく霜のあたりては取申候が能候

霜あたり申さぬはくさり申候

ちんひの菓子

一ちんひをよくすきて醤油にてにしめ
ねれたる上へけしとこまをふるひ懸て
其上へ葛の粉少ふるひ懸て天日に
干て其後少あぶる也

こほり餅の覚ミカ

一餅米をいかにも白くこしらへ如常
ふさかして

一餅のかたさによりにゑ湯にてもなま
ぬる湯にてもしんなき程につけて

一夜はそとに置昼は内に入置ミカ

一餅をすにならべて夜一度にても一度にても水を打てよし

桑山左近殿

ぬか味噌の覚

一まめ三升

一かうじ三升

一こぬか一斗二升

一塩二升但夏は少多く入候ヨウ

一水かげんはねり合能程に

石川伊豆殿

ひしほの方

一小麦一斗よくつきやわらかにほと
はかしむす

一もち米二升白米にしてこわめしに
むす也

一小麦とこわめしのころばかしにはまめ
三升いりて粉にしてふるひかけ小麦ムギも
ち米のむしたるをもみ合せ申候

其後二日三日ほして水一斗に塩三升
せんじ合かき合て日のあたる所に置申候
くちら餅仕様

一上白五合一もち米五合上白

二色合水にてあらひきれひ成いなばき
に入おもせをかけかわらき候時分

五升あけこまかに引申候

一こねやうしろきは水にてこねてさとう

を入黄はくちなしかべにのきかにて
こね申候

一あんにはあづきをいかにもよくにて
くだきさうけにてこし水を布の袋に入

しほり袋にたまりたるをさとうなべすみ
くずの粉米の粉あわせてこね申候

一むしやう下に白きを一ペん次にきを
一ペん上にあんを一ペん置むす也

氷こんにやく仕やう

一こんなにやくよく湯にをして取上げ板に
ならべ外に置申候一夜にても二夜にて
もこほり候まで置申候こほりかね候は
ば夜水ヤクス一度にても二度にてもう

一こほりて候しるをよくしほり出し日に
干申候ミカ

一こほりて候しるをよくしほり出し日に
干申候

一いりこの仕やう

一なまこの口の方をきり中のわたを取
鍋へ入水なしにたき候へば水出申候を

しやくして水を取かわき候程にいり
さていりこをあらひ水にて湯煮ヨウズを仕

候料理に成申候

一やわらかに致度は湯煮の時のかげん
にて御座候

一干して置申候には右のごとくいりて干申
候天気よく候へばすに干申候天気悪

敷候へばくしにさしあみて干申候

すの立やう

一米一斗に水二斗七升かうじ三升セキ
米二三度あらひ水三斗ばかりに漬申候

則其水にて入申候五六日ふさかし申候
めしがまよりすぐに入申候めし一ペん

置かうじ一べん置 いかにもおし付申候
其上になべふた成ともおき申候て 水入申
候 口をいきの出不申候様に包み申候 ま
わりの口をのりにてはり申候がよく候 但
おけにても壺にてもあたゝかにこもにて包
申候セウ

野津氣香の物

一 丸瓜をよく水にてあらひ 二ツにわり中
こをよくとり水にてあらひ 雪をよくたら
し瓜に塩を八分めに入 其上に かすを
を あをのけ すれ合ざるやうに ならべ
すいせんの仕やうハタケ

一 葛を水にてとき 赤かね鍋中へ入 さて
其後料理鍋に湯を右 赤かね鍋をあたゝめ
くずの色かわり候時 湯の中に なべとも
に入 ゆで申候 其後とりあげ 水にてひ
やし うどん程にきり申候 右の汁 たれ
みそ 花かつうを くるみけしなどを 入

一 葛を水にてとき かすを置 瓜

一 ぱいもり おけのそこに かすを置 瓜

一 葛 いかにもこまかにして こまか成
ふるひにて ふるひ こね汁 ふのりを湯
にてとき 能さまし こね申候

一 ひしやくのそこに 穴を開け 湯をよく
にへたゝせ 其中へ おとし ゆで 湯の
上へ うき候時分に あけて 水へ入 ひ
やし申候

一 正宗ほしい仕やう

一 もち米 うる米 同分に仕 むしてより
水にて あらひ ふるひもしのこまか成に
て ふるひ □□にためて干也

一 神長左衛門殿 にんとう酒の方

一 上々のしやうちう 一斗

一 いばらの花ほして 三升

一 にんとうの花干して 四升にても五升

一 多ク入候へば にても

一 にんとうのにほひ有ハサカ もち米のこわいからきをすき申は
もち米のこわひ ひかへ申候

一 糊のはな 五合 是も からきをすかば
ひかへ申候 右の通をしやうちうへ入

一 壺につくり込 ふたをして 土へほり
ふたの上までぬり いきの出ざるやうに
して 三七日程過て かきまわし 口を
ものごとくにして 又二七日ほど置て

一 米のこ 五一

二色共に上白にして こまかに引 ふるひ
こね申候 いかにも よくゆで 汁をたら
し うすにて よくつき 其後もちに取
あんを入蒸申候

右のあんには かや くるみ くし柿 さ
とう少入申候ハタケ
くずさうめん仕やう

一 葛 いかにもこまかにして こまか成
ふるひにて ふるひ こね汁 ふのりを湯
にてとき 能さまし こね申候

一 ひしやくのそこに 穴を開け 湯をよく
にへたゝせ 其中へ おとし ゆで 湯の
上へ うき候時分に あけて 水へ入 ひ
やし申候

一 正宗ほしい仕やう

一 もち米 うる米 同分に仕 むしてより
水にて あらひ ふるひもしのこまか成に
て ふるひ □□にためて干也

一 水 二斗水せんじ すに塩ませ申候ハタケ

一 塩 一斗

一 水 二斗水せんじ すに塩ませ申候ハタケ

一 かうじ 一斗

一 かうじ 一斗

一 右何も能くませ合 朝夕二度づゝませ
十日置申候 六十日めにもち白米一升 水
九升入かゆにてよくさまし しやうゆふ
へ入申候 七日の内いろいろ不申 七日めよ
りあけ申候

一 一二番にもちの白米一升五合 水一斗二升
入かゆにして 塩くい塩より少からめに入
て よくさまして 右のかすにませて 十
四五日も置あけ申候

一 三番にもちの白米三升五合 水一斗二升
入かゆにして 二番よりは からく
かうじ二三升入 かすにませ 十四五日も

一 葛の粉 三合

一 うどんの粉 一合

其後 あけ申候ハタケ

若狭守様 しやうゆふの作様

一小麦 五升いりてわりにべ
一大麦 一斗同但よくつきて

一大豆 一斗 みそまめのごとくに申候
よくませて ねさせ申候 四日め
にうちかへし 七日ねさせ申候

一水 二斗水せんじ すに塩ませ申候ハタケ

一 塩 一斗

一 水 二斗水せんじ すに塩ませ申候ハタケ

一 かうじ 一斗

一 右何も能くませ合 朝夕二度づゝませ
十日置申候 六十日めにもち白米一升 水
九升入かゆにてよくさまし しやうゆふ
へ入申候 七日の内いろいろ不申 七日めよ
りあけ申候

一 一二番にもちの白米一升五合 水一斗二升
入かゆにして 塩くい塩より少からめに入
て よくさまして 右のかすにませて 十
四五日も置あけ申候

一 三番にもちの白米三升五合 水一斗二升
入かゆにして 二番よりは からく
かうじ二三升入 かすにませ 十四五日も

一 葛の粉 三合

一 うどんの粉 一合

一 山升のこ 五勺
 右の分 たまりにて仕候
 鮭の鮓仕やう
 一 なまさけ一日一夜塩につけて その漬
 汁にて あらひ 塩のかげんはくい 塩十三ヶ
 一 鮓のめしは 少やわらかにたき 米一升
 に付 かうじ八合 此かうじを諸白の酒に
 ひたし飯に合申候
 こがしの方
 一 たいとう米 十匁
 但いかにも かうばしく いりて
 一 山升 二匁三分
 但からみすく所は 三匁十三ヶても
 一 よくいにん 二匁
 同
 一 ちんび
 木にての醤油の仕やう

一 大豆 一斗 みそま程にて 引申候
 一 大麦の白 一斗 是もいりて 引申候
 右二色合て いなはき三枚程に於て其上に
 ぬりての葉にても梗の葉にてもすきにて
 も ひろげ三日ほど ねさせ申候 三日過
 候へば 上下かへして 扱又 三日四日ば
 かり ねさせ申候 其後 取出し 能日に
 二日 三日干てよく候
 一 塩 一斗 一水 一斗五升 合かま
 へ入 せんじ それを水程にひやし申候て

一 かうじ 三升十四ヶ
 右 五色を一度に合 桶に作り申候事
 じよ、めん仕様
 一 白き 山のいも かわをきり とろ、の
 ごとくに仕こむぎの粉念を入れ 右の山のい
 もにて うどんのごとく こねて たまに
 仕 うちて切ゆで申候
 山枡もち仕やう
 一 白米 九合十四ヶ
 もち白米 一合 二色共粉にして
 一 味噌 一升 よくちりをゑりて よくすり
 第にきり申候十五ヶ
 上田主殿様御相伝
 醤油の方
 一 味噌大豆 一斗
 一 塩 三升
 一 かうじ 六升
 右かきませ ふたをいたし置 廿日めに
 あけ申候
 ほろ味噌仕やう
 一 みそ くりほどに うすくしてやき申候十五ヶ
 但こげ申所は すべて申候

能候
 一 かうじ 三升十四ヶ
 右 五色を一度に合 桶に作り申候事
 じよ、めん仕様
 一 白き 山のいも かわをきり とろ、の
 ごとくに仕こむぎの粉念を入れ 右の山のい
 もにて うどんのごとく こねて たまに
 仕 うちて切ゆで申候
 山枡もち仕やう
 一 白米 九合十四ヶ
 もち白米 一合 二色共粉にして
 一 味噌 一升 よくちりをゑりて よくすり
 第にきり申候十五ヶ
 上田主殿様御相伝
 醤油の方
 一 味噌大豆 一斗
 一 塩 三升
 一 かうじ 六升
 右かきませ ふたをいたし置 廿日めに
 あけ申候
 ほろ味噌仕やう
 一 みそ くりほどに うすくしてやき申候十五ヶ
 但こげ申所は すべて申候

一 一 くるみ きざみて
 干山枡 同断
 右當分に合て鍋にごまの油をぬり申て
 能程にいり申候 此外 塩ごま少 ちん
 び少 くわへ申候
 小出甚太郎様酢の立やう
 一 黒米 一升
 常のめしより少こわめにたき十六ヶ
 手引かんにわかし
 一 水 三升 手引かんにわかし
 一 かうじ 三合
 右三色あわせ桶に作り込 あた、かに
 仕おきして一七日めに一度づゝませ三七
 日程ませ申候へば よく御座候
 万年酢の立やう
 一 諸白 一升
 一 水 一升
 右三色をあわせ 壺に入廿日斗日に干申
 候 さて其後日當りの能所に 壺土にう
 づみ置候而 取出し遣申候 其取候程づ
 つ 水とよき酒を當分に跡へ入置なり
 あわび、嶋煎仕やう
 あわびをそくくとたき やわらぎ候てき
 申候 したちの立やう つねのごとくに仕
 みそ汁を三分一程くわへ にへた、せ十七ヶ入
 候て そのまま、あけ申候
 でんぶの仕やう
 尤うすはらもさり申候

一 ちんび しろみをさり いかにもほそく
一 かつうを こまかにけづり右の二色より
一 は かつうを多く入 しやうゆふ 酒塩
一 ひた／＼に入煮申候

一 ちまき仕やう^{十七ヶ}
一 もち米 つねのごとく ふさかし くち
一 なしにて色を付むし 扱其後つき よき
程にとり わらにて ちまきに仕 扱又
さつと に申候 水にてひやし申候也
一生あわび をよくあらい 水 一升に
塩 三合入 にばし 日に干申候^{十八ヶ}

とうふのかすいり物仕やう^{十九ヶ}

一 豆腐のかす 一しやうの ごま きざみ
候て 右の二色を鍋へ入 たまりにても
醤油にても入 酒塩を加へ 少づ、鍋
へ入 はら／＼と仕候やうに いり申候

納豆の仕やう^{二十ヶ}

一 大豆 一升 但みそまめ程に申候^{二十一ヶ}
一 大麦 五升 但よくいりて 二つわりに
引わり申候^{二十二ヶ}

一 小麦 五升 但少いり候て其ま、
右のまめ こむぎ とをませ合 醤油のご
とく 水七升に塩三升入候て 一あわせん
じ候て 一夜さまし候て 右の道具しこみ
申候 但時分は六月土用の内 よく御座候

雲八様
輕扣しやう

一 いかにも あたらしき かつうを かわ
すりばちにて よくすり申候

一 塩かつうを 一つに 三合づ、入申候

一 かうじ かつうを一つに 八合かうじを
石うすにて よく すり候て入申候

一 ゆず うを一つの内へ 半分ほど入申候
かわ斗を 五分ほどづ、に切入申候

一 右の分 合て うを一つに付 もろはく
五合にて^{二十三ヶ}ねり合申候時分は同は 寒の内
よく御座候^{二十四ヶ}九十月の時分にても不苦候

片桐石見様の 鮒の仕様

一 鮒をよくあらひ かしらをめき候て 扱
おしきに塩を入 うをの上下には 其後
くる米のめしにて 常のごとく仕込申候
寒の内に漬申がよく候

同 鮒の鮒やう

一 あゆをよくあらひ にゑ湯の中へあたま
斗^{二十五ヶ}を つけ めはぜ候時 則めをぬき
さて 常のごとく すしに仕候

一 瓜丸漬の仕やう

一 すへ瓜を 跡さきを切 中をぼうにて
とをし にへ湯に入て 其後 一夜塩に漬
扱かすに漬申候 一ペん／＼ 塩仕候

一 さとう おりべきがづきにて半分より少内
をひき^{二十六ヶ}ほねかしらをさり よくたゝき
古酒 盃にて二一ツ

一 右能ませわかし申候

一 寒ざらし すいひの事
とうばし上白にして

一 もち米 水にて能あらひておき 日に
一度づ、水をかへ 七日さらし 水をし
たみ いしうすにて 引ぬき布の袋に入
こし申候 桶に入置候へば 上水すみ申候
次第に 水をしたみ しきぬの いたし
こをあけおき ほし申候^{二十七ヶ}

切ませ うるか仕様の事

一 うるか 一升に 塩 三合 かうじ 一
合 中あゆ 廿四五^{二十八ヶ}おかしらさりつぶ
／＼きざみ 入申候也

苔林寺

一 こぬか 五升 一 かうじ 二升

一 塩 一升五合

右三色あわせ候て うすにて よく／＼

つき 味噌の下に敷申候^{二十九ヶ}

味噌仕やう

一 大豆 一斗 一 かうじ 一斗

一 塩は常のごとく

一 右 苔林寺相傳

一 にとをしの醤油の仕やう

一 酒 一斗に塩三升入せんじ 三度ほどふか

するあわだちこぼれ候時あふぎにて
あわをのき申候也其儘樽に入能口を
して置也七日も過候てつかひ申候
から物や庄兵衛相傳

寒ざらしの粉餅に仕やう

一 寒ざらしの米 つねのごとく こまかに
引 手ひき湯にてこねうち こしき せい
ろうにていかにもよくむし 扱うにて
つきよきころに餅にとり まめの粉に
てもあづきにてもよく候也

常の餅米を寒晒のごとく餅に仕様

一 もち米を上白にして朝飯過にふさかし
二時斗過候てそうけへ上げ粉に引 寒さら
しのごとくもちいたしよく御座候

苔林寺

当分のぬか味噌仕やう

一 かうじ 一升すりばちにてすりて
こされ候時に水にてのべ

一 こぬか 三升程に塩三合ほどませ

六七日程にてなれ申し候

一 米 一斗 一水 一斗二升

一 糊 七升

右の米一斗の内二合取 別の水にて常の
めしよりこわくたき いかきに入さまし
右の米を右の水にて よびに一ぺんあらひ
つゆをたらし水をはかりて 又右の水程
入あらひおけに 其儘入置 ゆがきながら

其桶に飯を入置 明朝米をあけふかし飯に
してよくさまし ゆかきの飯も一つにし
てかうじあわせ おけに入 扱右の水を入
作申候

一 ひとりなわをわにして

一 きじ羽 一本 一 くぎ 一本

但右の白水 うすぐ候へば酒あしく候人
のふまざる所に いかにもしづかにおき
申候 ゆるぎ候へばあしく候 桶にふた
をして其上をかき紙にてつみ 夏は三
日にて出来 冬は七日にてよし

白瓜千様の事

一 大き成新敷うりのかわをさり かうの物
の少うすめ成ほどに かうの物切候様に
きり候て 塩もみにして 少の間おしをか
け候て しじらひ いたし候ほど干料理
はいり酒こくして くるみ上置にして

ぬか味噌仕様の事

一 もち米のこぬか ふるひあめにてこねせ
いろうにて むしさまして味噌桶の下に仕
込置申候 右こね大き成(糊)程に まるめむ
し申候也

金地院様やうかんの仕様

一 あづき 一升 いかにもよくにて成程
入申候

一 うどんの粉 一合五勺

右はちへ入よくませ合 扱いか様にも か
ため こしきに布を敷 いかにもよくむし
申候 上にあわたち申程むしたるがよし さ
とうは百六十めも 一百五十めも入申候あま
さ かためやう なりはすき次第也

麺の仕やう

一 小麦のから粉 一斗但二番引までいたしう
るから能御座候

どんの粉を能々取申た

一 塩 夏秋は一合但八勺にても春冬は五勺程と少
ひかへ候ても能御座候 塩過候へば 麺か
たく御座候

見申 ゆびの間より出申程の水かけん能候

右能々こね候てうすへ入おし付候てねさせ申
候 あつき内は一時 さむき時は二時斗もね
させ置其後そろくともちをつき申ごとくに
つき上候へば麺になり申候 其後水中にて
なんべんももみあらひ候へば かすとれ申候
少つゝのかすは うすばにてきりのけ候て能
かげんにちぎり申候 其後湯煮を仕候 湯煮
のいたし様 ゆのにへた、ぬやうに わかし
其中え麺を入れしやくしにて なんべんもか
きまわし 湯にゑ立候へば いく度も水をさ
しにゑた、ぬやうに 仕たるがよく御座候
麺のにへ候かげんは 何もうきあがりたる
時 よく御座候 惣別 麺こね候時も もみ

候時も同意 ながれ川水能御座候事

唐人あめ

一 白さとう 二斤 一 葛の粉 七匁
一 わらびのこ七匁 一 もちの粉 ^{十五匁}
一 うどんの粉五十匁 一 水 二升

右二升の水の内一升にてさとうをかきたて

一あわせんじ 水をにて砂糖のごみを取

残一升の水にて葛の粉わらびの粉もちの粉

うどんの粉かき合 右の砂糖水に合赤かね

鍋にて無油断かきまわしねり申候 但ね

りかげんは地黄せん程にねりつめ申候

鍋よりあけ申候刻 うどんの粉を敷上

へも少ぶりのし申候而 さめ申時分 切申

事候事

白酒の作やう

一 もろはく 三升 一もち米の白米一升

右の通米を水につけ いかにも よくほと

ばかし こしきにかけ むし候てほし 右

へ三升の酒へ入 かきまわしおき候て 五

日にも六日にても わき次第にあけ申候事

薬甘酒作やう

一 くるみの木 右の二色を長さ五寸に切まわり

一 うるしの木 も五寸にゆひ申候ふとさ五寸有

木なれば たばね申に不及候

分部伊賀様の 山椒餅の仕様

一 もち米一升粉にして赤味噌少入 右の粉

合ほろくと成申様にこね申 味噌搾やは

すり鉢にてすり 余りかたすぎ候へば 水に

て少しのべ すいのふこしの方よりすりつけ
こし申候 扱せいろうに布をしき米通しにて
ふるひ入むし申候 とおさず候ても 不苦候
山椒の粉能程に入うすにてつき合 白粉にて取候てのし申しさまして色くに切申し候

かすてら仕様

一 玉子一つにさとう拾匁づゝ入 こねかげんはしるく さしにて おとし申にべたり
べたりと仕程にして能也 粉はうどんの粉斗

にて水不入 五つにても十にても玉子わり

玉子汁におふし粉を入こね申候 扱鍋はたに

美濃紙にごまの油を引 其紙を敷 其上へこ

ね汁をうつし 上にも右のごとくの油紙あて

火のしに火を入れて 上よりも色付程やく也

扱下のやけたる時 上を下へ返し 能かげん

にやく也 扱きり候て 中へ火け入不申候へば

右の鍋にて 四方より能かげんにやく也

甘酒作様の事

一 もち米 引わり粉を取候て一升 能むし

さまし申候 かうぢ いかにもねんを入色の

よき粧二升 水ひたくに合 もみ候て

しづりおし すいのふにてこし 其しるにて

右のわりさめ候へば作り込申たるがよく御座

候 もみかうぢも成程こく仕たるがよく御座

作り込候もかために作り込候がよく御座

候 一夜置たべられ候事

一 けんひん仕様

常の甘酒 同断

しるくこね さじにておとし べたくとい
たし候程にす こね申候

一 つり柿 ひさもときり さね取て 小筋
に さきちいさく切て

一 くるみ 四つわりにして

扱なべをくるみの油にてぬぐい 右のこね

候を少入て 扱右のかきくるみをまんべんに

まき 又うどんの粉こね候を入 鍋ふたをし

そろくと煮申候かげんは 玉子ふわくの

かげんに煮申候 火つよく候へば こげつき

申候 さとうは すき次第に入申し候 口傳

あり候

金地院様御相傳

甘酒の方

一 もち米 一升 こまかに引わり こわいのご

とくむし よくさまし申候

申候

一 かうぢ 四升

一 水 一升六合

右の粧を右の水にてもみ 其汁にて作り入

申候

白甘酒作様 荒川六郎左衛門相伝也

一 もち米上白 一升に 水一升二合入めし

に焼 扱かうぢ 一升 よくく あらひ

水すみ申時分 粧のかすと右のめしをかき

合せて 桶に仕込申候 あまく成申時 こ

し候て 用申候也

一 餅米 一升上白にして引わりむし申候

三十三年

一 かうじ 二升に水八合入 幾度もあらひ
候て 右の水にて仕込み申候 夏は一夜に
出来申候 冬は二三日過候へば能候 八合
の水にてあらひ 其水にて仕込候へば 当
座は ことの外かたく候ども 後には よ
きかげんに成申候 水まし候へば 後はし
るくして悪敷候 以上

酒へ入御用被成御薬の方

一 黒まめ 九合少いりて(三十二)

一 黑ごま 二合 三十度程むして其後粉にし
て 九度にてもくるしから

右三色やげんにて おろし御用

くろまめの煮やう

一 まめ 五合 一 さとう 盂に八分

一 酒 盂に一はい 但さとう右の酒にてと
き入申候 右まめ能あらひ かわらけにて
扱鍋へ入 右のさたうをさけにてとき候を
入たれみそ沢山に入(三十三)に申候 さてにへ
申時分に汁多く候は(三十三)したみ扱かわらけ 上
げ申候

一 たうふを鍋へ入塩酒しを少づ、入 成程
よくゆにいたし上げ候てひやし置候へばか
たく成申候 其時そば切程に切候て又ゆにて
に申候かたまり候ばむしにてそろ／＼とま
せ申が能候

かきもち仕様

一 とうほし餅米能つきて如常もちに仕候但(三十三)
水けなきやうに念を入れ つき申候 其後の(三十三)
べ候て二日程置申候 二日めに長さ二寸程
あつさ一分半か又は二分程に切申候 切た
る餅を箱に入 風のひかぬやうにして置
一 色の内に なまぬる湯に入申候 少や
わらかに成候は 取上げ すぐれの上にな
らべ 一夜こほふかせ 其後二三日程日に
干申候 初中以後風のあたらぬやうに仕候
以上

金地院様後藤味噌仕やう

一 まめ 一斗 一 糀 一 斗

一 こぬか二斗 一 塩 一 斗

右常のごとく あめにて仕込申候

民部様の伊藤喜左衛門相傳

一 上まめ 一斗 常のごとくよくに申候

一 上米の糀 一斗五升 合申候(三十四)

一 塩 三升入申候(三十四) 三月より八月迄此
塩加減にてよく御座候

但日数廿日程にて参り能候 十日め程に
中つき仕候 九月より明て正二月迄は

二合五勺程合能候 味噌置所 天日遠く
いかにも すゞしき所に 置て能候 五月
より八月迄は 味噌そこね申により きれ
不申やうに さい／＼いたしかへ能御座候

以上

京極刑部様

一 あめの仕様

一 大麦をもやしにして はへて五六分程
はへ出候はば 其時むしろに入ほして

一 もち米一斗をめしにたき 常のめしより
やわらかにして

一 もやし三升粉に引 扱右のめし もやし
桶に入かき合 水を入れ水かげん しるきか
ゆにたてたる程にして 夏は一時半程桶に
ふたをして 其儘置候 冬は三時半置候て
扱 布袋に入しばり 其後すいのふにてこ
し 扱鍋に入煎じ候 可減はいか程も煉
好み次第に桶に入さまし申候 さめ候は
少かたく成候 見合かんやう也

唐飴のねり様の事

一 もち米上白能むし あたゝか成内に麦の
もやし 一升に右餅米五升に 湯七升入よ
く かきませ桶に入 物に包いきのぬけざ
る やうに仕 二日程置 取出し かすを
しほり 火をよわめにいたし 煉申候 い
か程も引申程 色白く成申候 あめに付申
粉は うる米を少いり引わり粉に仕候

疋田鮎の鮎仕様

一 生鮎おさを取り能あらひ 塩をいかにも薄
くまぶし申し候

一 一鉢に上々白米六合 塩一合飯にまぶし
常の飯よりこわく仕水にてよくあらひ申候
おもめ鉢一つに五升め程の石 二つ

一 塩鮎は能あらひ飯に塩少入 鉢のふたと

そこ斗に塩少づ、ふり仕候

一 鉢一つに 鮎十にても十五にても 或は
二十にても右の通に仕候

桑酒の仕様

一 桑の実のよく熟し申を布袋に入成程
よくしづり出申し候 一度しづり其三十七才かすを
能ほどき 三度も四度もしづり出し申し候

扱其汁を少炭の火にてせんじ すけのなき
あまけ出申を相図にいたし 上げさまし申

し候 扱桑の汁等分に焼酒合申し候 併当
分に合申候つば 濃めに御座候て惡敷御座
候ゆへ 等分より多く酒を入申候がよく御

座候 ちんたのこさのくらいにいたし扱壺
に入久く三十才置申程よく御座候 桑の汁と酒

迄にては あまけ すくなく候故 白さと
う入申候 当座に参候には 能古酒にて作
候へば 当座に能御座候

片桐石見様の

一 ぶどう酒の方

一 ぶどう一粒づつにして押つぶし 汁を能
しづりため鍋へ入 炭火の上にて 一あわ
煎じ 其後能さまし ひへ申時しやうちう
にても「あわもりにても 三分一加へ申候
ぶ、どうは すきもあまきも ひとつにしづ
り申候

一 但煎じ候へば 上にあわうき申候 此あ
わ取たるがよく御座候

一 やうかんにくのかわを取 しゃうち

うへ ひた／＼につけ二七日も置候へば
醤油のごとく出申候其時りやうかんにくを

取上げ 布にてうるしこすごとく しづり
かにもよく すり鉢にてすり合 扱竹の筒

候てかす捨申候 扱心次第に二色迄ませ申
候ちんたのごとくに成申候

右の二色めん／＼に壺に入置候へば 何ま
でも居申し候

一 ぶどう酒の方

一 ぶどうのかわを取 能しづり
但皮をもしづり申候 四はい

一 氷さとう 但こまかにおろし候て三才益三十九才
一 りやうかんにく 一ぱい

一 古酒

一 しやうかう

一 右の通造込 七日休 其後出申候 以上

一 前かとの方より惡敷候

六郷伊賀守様の

一 俄鮓仕やう

一 何魚にても かつこうよく作り申候て常

の鱈の塩に七八双倍も多く入酢をかけ置
則其酢にて 鮓をあらひ 心味いたし喰塩

に少つよく仕申候

一 飯は常のめしよりこわく仕成程おもせつ
よく置候へば 半時斗にてはよく成申候

一 鮎鯈其外の小魚は丸にても漬申候但又海
老鯧などは煮申て漬申がよく御座候以上

多羅尾左兵衛様の

葛もちの仕様

一 上々の葛 さかづきに一ぱい さとう同

一 ぱい 水同一ぱい 右三色等分に合
い

かにもよく すり鉢にてすり合 扱竹の筒

へ入 半時斗煮申候 煮へ候は、中に白
き筋 無之程に煮申候 其時湯より上げ

筒ともに水にひやし申候 以上

柚べし仕やう

一 柚をふたをきり 身を取申候

一 黒もち米 きつね色に煎候て 粉に仕候

白ごま少入 一番醤油にて能加減にこね

柚一つに かや二つ程入 柚のふたをして

上を すべてにてよくくとり せいろいろにて

なる程よくくとりむし申候 むせ申時分さて

日に干申候 以上

一 こんにゃく仕やう 雲八様与助相傳

一 玉十斗を土氣をあらひ きぬかつぎにて

さ水にてよく煮申候 にゑかげんぬいこわ

らのとおり候程に申候 あくわら二わ常

のごとくあくにたき布を敷 十度程もよく

たき返し申候 あく水二升か一升五合にて能

候

一 玉右の通によくにへ候て皮を取うすにて

成程よくつき申候 扱うすの中にてあくを
ひたと加へ良加減に合申候 其後さ水にあく

を加てよく湯煮仕候 ふくれ候程にひさしく

湯に仕候

金地院様

うど和物仕様

一味噌 酒のかす 醋の糠 青からし能候

青ぬた 右等分 白ごま 右のあへこに

三分一入て 和申し候 うどゆで候時 少

塩入申し候也

多羅尾四十ニオ 左兵衛四十ニオ 様にて

尾張大根干漬仕様の事

一 冬の内に尾張大根 あつさ三分程に切

長さ色々 作意次第に 薄く塩をふり 日

半程にてわらを敷て 天日に二日程 干申

出し候時 さつとあらひ 酒をかけ遣申候

煮山杵仕様の事

一 青山椒 目のかたまり不申以前に 醬油

にて 常の煮山椒のごとく に申候 一夜

水に漬四十二カ にがみ出たるが能御座候 以上

小出大和守殿相傳

鯛塩引仕様の事

一 新敷 鯛を うろこをふき うちをあけ

裏表より塩をよくぬり付 一夜塩をしにし

て 扱能干申し候 色白く はきれして

鮭のよりは能御座候 以上

小出大和守殿相傳

茄子かうの物漬様の事

一 黒米五升飯に焼さまし 少あたゝまり御

座候内に 糊五升ませ合壺に入 をし付ふ

たをいたし四五日置候へば 甘酒になり申

候其時 右の内へ 塩一升五合ませ申候

一 八月時分の末なりの茄子 色のよきを

くきを付 いかにも疵キズのつき不申候様に

取候て其儘取マツメの茄子能あらひ 水氣無

之様にのごい候て すしなどつけ申様に一

遍々に甘酒を敷 なすとなすナスび すれあ

わぬやうに 少づつ あいを置壺に漬四十ニウ すれあ

たを能仕置申候 扱漬候て 三四十日程仕

候而 取出し遣申右三色の升数つもり候

て茄子 大小七八十 百程も漬申し候 右

様にていか程も漬申候

同方

一 なすび 盛の時分に取候て ほぞをさり

能あらひ 水氣無之様に仕 赤味噌一斗に

漬廿日程置 よき比に色つき申時 取出

し 又其時もよく あらひ水氣無様にのご

い候て 扱糀四十ニオ一斗に塩一升合候て茄子大方

百七八十程夫へ入漬申候 但其塩糀合候儀

も茄子を味噌に漬申時 一度に用意仕置申

候 右茄子能比に色つき申時 味噌より

取出し候て 右合置候塩糀へ漬申 なれ申

時分見合 取出し遣申候 右の通仕候へば

来年中も能御座候

酢作やう

一 新米黒米 一斗 こわめしにむし申候

一 糀 三升 成程こまかにもみくだき

一 水 二斗五升

一 葉せうが 十把 二つにきり葉の方を捨申し候

右の水糀をさきに入 飯のあたゝか成を入れ

能四十六オかきあわせ はせうがも入かき合ひ

へぬやうにふたを包み 扱三日めに手を入れ

見申にふたの上あたゝか成がよく候 若ひ

へ候はゞ成程あたゝめ申候 又十日めに

ふたを取 上に白きかびのはり申を すき

漬申候 如右漬候て日数五十日程仕候て能

御座候 沢山漬申度候へば 右の積を以て

いく桶にも漬申候

小出大和守殿相傳

鯛塩引の事

一 寒中にいかにも新敷 鯛のわた ゑらなエラナ

ど四十ニオを取 水にてよく肉をあらひ 塩を入

うろこの間カミまで 尾の方から幾度もぬ

り其上をこもにて能包 おしをかけ申候

一夜間御座候てから右のこもをほどき 塩

加減を見能候へば 其儘置 塩薄く見へ候

へば又右のごとくぬり候て 又二日右のご

とくに おもしかけ 以上三日置申候 右

のごとくに仕大形五六六十日めに能御座候

仕候 塩からく候は西十三 塩出し申候 以上

主膳殿相傳

一 扱御用次第に出し候刻皮西十三をひき 小口切に

仕候 塩からく候は西十三 塩出し申候 以上

と取りかきませ候て 本のごとくに ふたをして又十日めくに かひを取申候 七十五日めにあけ遣申候

一 桶をこもにて五六へんも包 下にもこもを五^{四十六ウ}六へんも 沢山にしかせ 少もひへぬやうに 口に木のふたを かき紙にて包其上に こもを何べんも包置申候 桶は新敷がよく御座候 少も塩氣などの有しはあしく候 置所は いかにも かすの成所がよく御座候

右八月末九月初 早田出来にて作申候 加、爪宇右衛門様蕪漬様の事 大蕪 百本なを(一そく)ね程つけ申候^{四十七オ} かうじ 塩 四合

右糀と塩と一つにまぜ合置 かぶら一へん なみよく置候ては 糀をふりく 漬押つ よくかけ申候 加、爪宇右衛門様の くきな漬様 一 塩 一な 一み 一糀 六合^{四十七ウ}

右こねやうは 常の水にて 常の味噌などのかたさ程にこね申候 かうじは諸白かうじ 尚よく御座候 仕込候而七日め程にはよく御座候

金地院様御相傳 かすみ餅仕様 一 塩 三合

右と糀一へん置 其上へ塩をふり なをへん置 又其上へ塩かうじ 右のごとく入是も 押つよく置申候 以上 与五郎様の 浅漬の仕様

一大根 百本 一糀 七升

一 塩 八合^{四十八オ} 右の枠目にて 大根一辺 塩糀一へんづ、ふり 押しつよくかけ申候 大形つかり申時 分少づ、おもりを取申候 以上

玄林様御相傳 蜜柑べし仕様 是一さいにて みつかん五斗に能候

一 さとう 百四拾目 一 干飯 百八十め 一 みそ 百六拾目 みそ能す さとう干飯 一 上白こぬか 二升 一 かうじ 二升 但よくたきこまか にして

右せうゆふ織部盃に五つ入 鍋にて干飯 やわらぎ^{四十八ウ} 申程なり 蜜柑の皮 八分め程 入むし申候

竹中吉之丞様 ぬか味噌仕様の事

泉岳寺相傳 茄子漬仕様 一 なすびの皮を取 一夜白水に漬 塩少水 へ入候 其後諸白の糟に漬申候

木下淡路守様の 薯蕷餅仕やう 一 能山のいも 四五寸廻り程のを皮を取 能加減に湯にして 塩をぬり 重箱にいくつも^{五十九ウ} 入ふたをして ひたとふり候へば 角つぶれ 則餅に成申候

白酒作様の事 一 常の米上白をわりに引 粉をさり 常の湯たて 飯にたき よくさまし候事

一 常の新酒 甘口成酒にて作り込申候 一 白さとう 百二拾め 但此方にて被仰付候

一 味噌 七十匁 一 山升粉 三匁 一 蟲料理の仕様 一 あわびをはなし魚板の上にてそろくとよくたき に申候 昆布をあらひ候て鍋の下に敷申候 扱右のあわびをならべ置則かひをふたに仕 酒塩を多さし みそ汁にしてよく煮申候 火つよく候へば こげつきしたるく成申候 そろくと火を焼申候がよく御座候

一 泡打の仕様 一 あわびをはなし魚板の上にてそろくとよくたき に申候 昆布をあらひ候て鍋の下に敷申候 扱右のあわびをならべ置則かひをふたに仕 酒塩を多さし みそ汁にしてよく煮申候 火つよく候へば こげつきしたるく成申候 そろくと火を焼申候がよく御座候

一 味噌 七十匁 一 山升粉 三匁 一 民部様の 一 右能こね合せいろいろにてむし申候 むせ申^{四十九ウ} 時分うすにてよくつき扱おし申候

一 蟲料理の仕様 一 あわびをはなし魚板の上にてそろくとよくたき に申候 昆布をあらひ候て鍋の下に敷申候 扱右のあわびをならべ置則かひをふたに仕 酒塩を多さし みそ汁にしてよく煮申候 火つよく候へば こげつきしたるく成申候 そろくと火を焼申候がよく御座候

一 は十匁ひかへ申候

一 引わり 二升に酒も 二升にて大形

加減も能候 作り込候時 右の酒にて引わ

り かたまり^{五十一} なきやうにもみ合作込

一日に兩度づつまぜ 扱七日めには よく

御座候

民部様

当座煎海丼煮の覚

一 鍋はたにぬかを一寸程に敷 成程大き成
生海丼を丸ながら ならべ其上へ又かくれ
候程ぬかをぶり むし候へば生海丼より水
多く出申候 煮汁の水不足に候へば 能程
さし水仕候^{五十一}て煮申候 生海丼ちいさきうち
は なまにに御座候 能にゑ候へば ふつ
くりと相成 其後取上げ水にてよく洗 腸
をもぬき候て 又湯煮仕候 重而ゆに不仕
候而も 不苦候へ共ぬかのうつり香とれ
すなけも 弥さり申候 やわらかさの煮加
減はすきくに仕候 其以後料理に仕候

同断

一 九月十月の新敷鰹三枚におろし 血あい
に包丁目入 まな板の上に置 流れ塩仕候
糀一斗に塩三升入能合せ 右の鰹塩の能ゆ
きわたりたる時分 桶はたに糀をふり 其
上へ 鰹をならべ 身と身のつき合不申様
に 又塩糀をふり さて鰹もよくならべ申
候 右の糀塩にて鰹は漬次第 五本も六本
にても漬申候上に能程に 押を懸置申候
いか程も沢山に仕候へ共 右の塩かうじの

積にて御座候 明る三月迄は そこね不申

候^{五十二}

泉岳寺相伝

茄子漬様の事

一 大き中位の茄子 皮をむき 白水へ塩少
入 一夜漬 あくを取 翌日上げ いかに
も よくかわかし なら漬仕候ごとく か
すに漬申候 前かど水塩につかり候間 糜
の塩少ひかへ申候 漬時分 なすび盛少過
候てよく候

小出大和様

ひしほ仕様

一 麦 隨分よくつき申 白米のことく ち
いさく丸く^{五十三} 成候程につき申候 如是持申
を一斗水に^{五十三} 六時も七時も漬て置申候

一 大豆 能ちりをよくゑり候て 四升 是
を少いり候て 其内くろくかけたるを
ゑりのけ 其外を二つわり引わり かわを
さり 麦にかきませ むし申候 手加減は

大形四時程むし候へば 大豆赤色に成申候
扱こしきより 取出し さまし候て 戸

にあつさ五分程にかきかきならし ひろげ
候て^{五十四}置申候 次の日の朝 さしをもみ合
又もとのごとくにして 置申候 三日程過

候へば 黄色青色に糀にごとく花つき申候
夫をへらにておこし 上を下へして又置
申候扱花よくつきたる時分 もみくだき又
薄くならし置申候 惣別風吹通候所に置

申候 あつく候へば くろねに相成悪敷候

十日廿日置候ても不苦候事

右合様の事^{五十五}

一 水一斗に塩^{五十四}二升三合入九升に成申程に煎

じ いかにも能さまし 扱能天氣を見極も
み合候 大形九升の塩水をみな入申候へば
能候但其加減は見合も有之候 其段難筆紙
盡候 何も合申時かたき様に候へ共 よくわ
き申程しるく成申候 さて日に干して一日
の内に三度程よくつき合申候 但干事五日
斗干申候 朝より晚迄 日の当り いかに

も あつき所に置申候事^{五十五}
一 桶のふたには薄^{五十四}布^{五十五}のおにもちの模様の
物を竹の輪にはり付て ふたにいたしち
きにきつく日に當て候へば 醬油の色くろ
過候て 悪敷候物も 右のふたを致す事に
て取 又ははいなど入不申候様にとの用心
に御座候

福田相傳

一 鰹のさしみ からし酢にみそ少加へたる
が能候

一 夏の酒びてなどへ入申鰯は小鰯をおろし
塩仕大形塩通り候時分 あらひ零をおとし
候て 置たるがよく御座候

一 夏の朝振舞に膾 差味仕には晩肴を作り
なつ切壺へ入 口をよくして さかさまに
いけ つるしたるがよく御座候

いぬま餅仕やう

林多吉左衛門方より書付来る也

一 もち米を能つき 水にふやし候て 如常
はたき 絹ふるひにてふるひ申候五十五ウ

一 小豆を常の煮小豆より少 かたくにて
板へ上げ うすばにてこまかに切申候

一 右の餅の粉を水にてしめし 大きなり
よき程にまるめ せいろの敷布の上に

右の切候あづきを敷 其上にまろめ申餅を
取つき不申候様にならべむし申候 つよく
むし過候へば悪く御座候 もちをはしにて
わり内へ息通候へば能御座候 但山のいも
を こまかに切候て敷候も能御座候五十六オ

兵部様の外郎餅仕様

寒ざらし粉 二合但石磨にて引申候
うる米の粉 二合 同断

葛の粉 一合
さとう 一合但兵部様にて相伝居
候は五勺増申候

一 くちなし 水にて出し候て右の粉調合
候而こね申候 こね加減かたくこね申候な
りは五十六ウ いかやうにも心次第にいたし候てむ
し申候

松平彈正様の甘き酒作やう
一 上々餅米上白に仕一升 こわ飯より や
わらかにむし申候

一 上々餅米上白に仕一升¹¹ こわ飯より や
わらかにむし申候
一 上々の諸白の古酒 一升にて右のこわ飯

にて作り申候 冬はあたか成様に仕 火辺
に置申候 夏は 何方に置候ても不苦候
以上

民部様の 酢の作様

一 黒米 一斗 酒飯のごとくにして

一 糜 三升 少もかたまりなきやうに
能もみ候て

一 水 二斗五升 成程新敷はじかみ くき
を五寸程きり候て 一尺なわにて一結入申
候 右の水へ糜はじかみを入申候 扱酒飯

さめ不申様にかまより 直に作り込申候
隨分風引不申様に 包口を能いたし あた
たか成所に置申候五十七ウ 十五日程過候へば 上

に うはばり申を取申候 夫より七日く
め程 三廻り うは取申候 大形七十日過
候へば能成申候 春は三月 夏は六月 秋

は八月作申候 春は葉せうが無之故 根斗
を入申候 酢久しく成申程能候

藤林左□相傳

外郎もち仕やう
一 うる米の粉 二合 一 餅米の粉 五勺¹²

一 うどんの粉 五勺

右砂糖能せんじ いかにも やわらかに
こね候て むし申候 但さとうは 黒さと

う 白砂糖 當分に合申候 以上
黄精 捩やう

一 黃精 土氣を水にてあらひ むし申候
水一合入 さわ／＼とにゑ候て 鍋に又¹³

以前に酒にひたし 九度程むし申候
一 蒸やう 一度は米をこしきに入 米の蒸
申を一度むし申候五十八ウ

金地院様の 餡の煉やう

一 上白もち米 一升

一 大麦のもやし 五合
但水一升入右の米飯にたき申候

一 大麦のもやし 五合
但日に干すにてはたき粉に仕申候

右の飯を桶えうつし飯たき申鍋へ入 内を
かきまわし候へば なまぬる湯に成申候

夫を飯の中へ入もやしの粉をも入かけまわ
し五十九オ ふたを能いたし 一時置候へば 甘酒

のごとくわき申候 飯つぶれ申候其時 糟

敷練り申程 かたく成申候 右のかげんに
を能しばり 汁をすいのふにて幾度もこし

鍋へ入 火をゆるく ねりつめ申候 久

て五升も一斗も同前也
玉子もちの仕やう

一 寒晒の粉 能はたき ふるひ申候 くち
なしにて 右の粉 半分こね 長くまるめ

扱白き粉 こねひらくして 右の黄成
るを中に包 長くまき 湯を立入申候

但うき上る程 煮申候 其後 水にひたし
御好次第に切申候 以上

葛もちの仕やう
一 葛一升に水五合入 能とき候て 鍋に又¹³

くずを入煉り申候 何程にても 右のかげ
んに いたし候て 扱水にて成程ひやし
まめの粉 さとうにて用申候 以上

永井日向殿の

ずいきの仕やう

一 とうのいものずいき 皮を去り 二三寸
程に切 酢ずいきの かげんにゆで 煎酒
わさびをくわへ あへ候て成共 又は脇に
わさびを置候て成共 御好次第 御精進の
時は 醬油 醋 等分にしてさわく
とにゑた、せ候が能御座候 ずいきは ず
いぶんくへたるが能候 ずいきの根の
少白みの懸りたるが能御座候事
おさい様より書付来る

梅かか仕やう

一 梅ぼうしをよく洗ひ さねをひしき 鰹
を小口切 こまかにきざみ 醬油酒塩にて
能に申候 ぎなん 木くらげ 細くして
入申候 ぎなんはいりて皮を去り申也

千田数馬相傳
豆林酒作りやう

一 酒 一升 甘口成酒能御座候

一 くこのみ 六分
一 うこぎ 一匁

一 黒まめ 少りり申候かわの切申が相図にて益
に九分め程入申候 此月大形廿一匁

程御座候

右調合袋に入酒へ漬申候 七日程仕候へ

ば能御座候 余り久敷漬置候へばしたる
く相成候 みつかんべし覚

さとう 八十目

一千飯 百二十目 一味噌 九十目

たまり

是は わり合よきかげんに入申候

岡本無林様の

こがしの方

一 米 五匁 一 山椒 一匁

一 ちん皮 五分

右三色よくいり申候

一 ういきやう 三分

其ま、

一 よくいにん 三分

少いりて

右の通に御座候

すみ形仕やう

一 もち米白粉 三合

一 うる米白 七合

右二色せいこうにてふるひ成程こまかにし

て

一 白砂糖 百三十め やげんにておろし
すいのふにて ふるひ

右の分あわせ候て たまりをあつくわかし

夫にて 能かげんにて こね候て のし

候てよくつき申也 なかをまんちう成にて

も 又すわま成にても 作り糸にて 切可

申候事

竹中左京様

瓜香の物漬やう

一 瓜わり候て 内成程よく取申候而 ふね
に塩六合程入 其上に柏をにきり ふねの
内に入 瓜うつむけに入 瓜のすれ合ぬや
うに 鮓のごとく 柏にて漬申候 上のふ
たよく仕 風引不申候様に仕申候前後 瓜
におしなどはかけ不申候事

右の通 竹中源之丞より書付来る

朽木弥三郎様

浅漬仕やう

一 大根 百本に 糊五升 塩一升入申候

一 大根成程大き成を青身を去 水にて能あら
ひ干申候而 其儘漬申候 大き成石五つ押

に置 五日程過候へば ふたの上に水 一
寸程上り申時分 石一つ取 又五日過候へ

ば一つ取 又五日過候へば一つ取 以上三
つ取候得ば残二つは廿七八日程過る頃迄能

御座候 其後は石一つ不斷置申候 以上

中村新左衛門 相傳

豆腐糠漬の覚

一 白瓜一夜塩押にして其塩水にて洗糠漬申候

一 豆腐かす 一斗に 塩三升

右鮓を仕候様に瓜をならべ 瓜の見へ
不申程右のかすをふり候て 漬申候

一 かろき押をかけ置申候

一 養糞酒の方 松田□□より書付来る

六十四ウ

一 上々古酒 一升

當帰 肉桂 延胡素 各一両

一 川棟子 去核二匁 丁子 五匁

各一両

右何も如煎藥 刻 右の酒へ入置事三十日
扱取上げ絞糟捨て濾し候而用申候
主治中風 脚氣 足痺したるく疝氣諸
虫腫物不出

朝漬(六十五オ)の仕やう 中村新左衛門より書付
来る

大根 大小入ませ 百五十本

塩 三升の内

からし 五升斗

右の大こん一桶に漬申候 一ならべ
くに塩かうじ ふり申候

こがしの方

米 二匁 山椒 一匁 ちん皮(六十五ウ)五分
右三色能いり申候

ういきやう 三分 其ま、

よくいにん 三分 少いりて

すりん酒作やう覚

一 酒一升に 黒まめ 二合九勺 此うち
半分煎壺にても 德利にても 作込候えば
廿日仕能御座候 加減能時分 右のまめ
取上げ 酒斗置申候 以上

成の霜月廿七日 市左衛門様より書付來候

甘酒作り様の事

もち米のわりむし候てさまし候事
くるみの木のかわ手一足
うるしの木皮 手一そく
右二色せんじやうの事
わり一升候時は水 三升入 二升にせん

じなし申 其汁さまし候て(六十六ウ)
右作やうの事

一 わり 一升 には 糊 四升 右くるみ
うるしのせんじ汁にて かうじを合

塩もいたし 其汁にわりを入作り申候

一 冬なれば 朝の用に候はば 晩かた作込
申候

一 夏などは 朝の用に候はば 一番鳥の
時分作り申候事(六十七オ)

一 とうほしい 百目 常の米にても黒米吉
右の米煎やうの事少も きばみたる所無
候様に煎候へば 各黒くなり つやくと
あせかき申程 煎候が能加減にて御座候
ちん皮(六十七ウ)廿目

一 能加減にはつしやき候程にいり
よくいにん 右同断

一 山椒 十五匁 少はつしやけ

東北寺より来る
忍冬花 五升

但 生にて

一 いばらの花 五升 但 生にて(六十八オ)

もち米にて糀仕候 白米にして是も五升

餅米 上白 一斗 玉して

焼酒 二斗

右 忍冬いばら糀をむし候て飯の内へふ

〔註〕地の部

1 狩野本には欠 2 聞書には、氷餅 3 狩野本には
欠 4 狩野本聞書ともに、さり 5 聞書は、金地院
様納豆の仕やう 6 狩野本は、即 7 聞書は、おか
しらづぶくにきざみ 7 狩野本にナシ 8 狩野本
は、すいのふにて 9 狩野本は、鮎の鮎仕様 10 狩
野本聞書ともに、小出甚太郎殿柚べし仕やう 11 聞
書にナシ 12 聞書にナシ 13 聞書にナシ 14 聞書は
分 15 聞書は、うるしの皮 16 聞書にナシ

〔付表〕料理塩梅集地の卷と狩野本の項目一覧
(数字は通し番号「狩」は狩野本に有)

1 黒大豆入申候酒の事	稻田喜左衛門殿
2 あをかち汁の覚	八田甚兵衛
3 いものくき仕様の事	竹中安女殿
4 ちんひの菓子	桑山左近殿
5 こぼり餅の覚	石川伊豆殿
6 ぬか味噌の覚	ひしほの方
7 くぢら餅仕様	水こんにやく仕やう
8 「狩」	「狩」
9 「狩」	「狩」
10 「狩」	「狩」
11 「狩」	「狩」
12 「狩」	「狩」

〔付表〕料理塩梅集地の卷と狩野本の項目一覧	
(数字は通し番号「狩」は狩野本に有)	
1 黒大豆入申候酒の事	稻田喜左衛門殿
2 あをかち汁の覚	八田甚兵衛
3 いものくき仕様の事	竹中安女殿
4 ちんひの菓子	桑山左近殿
5 こぼり餅の覚	石川伊豆殿
6 ぬか味噌の覚	ひしほの方
7 くぢら餅仕様	水こんにやく仕やう
8 「狩」	「狩」
9 「狩」	「狩」
10 「狩」	「狩」
11 「狩」	「狩」
12 「狩」	「狩」

り入 よくませて 壺の内へ入 烧酒も
入 ふたを仕置申候 但焼酒 悪敷候得
ば共三十日にて上り申候 烧酒成ほど
能候六十九ウへば 四十日五十日程にて上り申
候□用焼酒次第にて出来申し候 此方
紀州御家来より習申候 以上(六十九オ)

右 忍冬いばら糀をむし候て飯の内へふ

り入 よくませて 壺の内へ入 烧酒も
入 ふたを仕置申候 但焼酒 悪敷候得
ば共三十日にて上り申候 烧酒成ほど
能候六十九ウへば 四十日五十日程にて上り申
候□用焼酒次第にて出来申し候 此方
紀州御家来より習申候 以上(六十九オ)

右 忍冬いばら糀をむし候て飯の内へふ

り入 よくませて 壺の内へ入 烧酒も
入 ふたを仕置申候 但焼酒 悪敷候得
ば共三十日にて上り申候 烧酒成ほど
能候六十九ウへば 四十日五十日程にて上り申
候□用焼酒次第にて出来申し候 此方
紀州御家来より習申候 以上(六十九オ)

右 忍冬いばら糀をむし候て飯の内へふ

り入 よくませて 壺の内へ入 烧酒も
入 ふたを仕置申候 但焼酒 悪敷候得
ば共三十日にて上り申候 烧酒成ほど
能候六十九ウへば 四十日五十日程にて上り申
候□用焼酒次第にて出来申し候 此方
紀州御家来より習申候 以上(六十九オ)

古典料理の研究 (二)

43	42	41	40	39	38	37	36	35	34	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15	14	13		
寒ざらしの粉餅に仕やう	ないとしの醤油の仕やう	味噌仕やう	ぬか味噌仕やう	玉子酒の仕やう	瓜丸漬の仕やう	同 鮎の仕様	鮎の仕様	納豆の仕やう	鰯叩しやう	酢の立やう	萬年酢の立やう	あわび鳴煎仕やう	でんぶの仕やう	ちまき仕やう	とうふのかすいり物仕様	(料理聞書には金地院様)	「狩」															

74	73	72	71	70	69	68	67	66	65	64	63	62	61	60	59	58	57	56	55	54	53	52	51	50	49	48	47	46	45	44
柚べし仕やう	(聞書狩野本は小出甚太郎殿)	六郷伊賀守様	多羅尾左兵衛様	葛もちの仕様	ふどう酒の方	白味噌仕様	あめの仕様	唐あめのねり様の事	延田鮎の鮎仕様(狩野本は鮎の鮎仕様)	桑酒の仕様	後藤味噌仕やう	金地院様	京極刑部様	民部様の伊藤喜左衛門	同(鮎の糞塩漬)															

105	104	103	102	101	100	99	98	97	96	95	94	93	92	91	90	89	88	87	86	85	84	83	82	81	80	79	78	77	76	75
黄精持やう	外郎もち仕様	甘き酒作やう	いぬま餅仕やう	鰯のさしみ等	ひしほ仕様	茄子漬様の事	同(鮎の糞塩漬)																							

(1)	参考文献	金地院様
松下幸子・吉川誠次 古典料理の研究(一)		「狩」
千葉大学教育学部研究紀要第二四巻		「狩」
124 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
123 甘酒作り様の事	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
122 こがしの方	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
121 朝漬の方	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
120 こがしの方	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
119 すりん酒作やう覚	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
118 豆腐糠漬の覚	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
117 養榮酒之方	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
116 浅漬仕やう	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
115 瓜香の物漬やう	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
114 すみ形仕やう	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
113 こがしの方	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
112 豆林酒作りやう	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
111 みつかんべし覚	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
110 梅かか仕やう	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
109 ずいきの仕やう	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
108 葛もちの仕やう	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
107 王子もちの仕様	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」
106 飴の練やう	おわりに、御助言いたゞいた共立女子大学 川上行蔵先生、本学志村和久先生、ならびに 料理塩梅集の複写に便宜をはかつていただき た東北大学付属図書館	「狩」

岩波書店刊 国書総目録
 川上行蔵 德川時代における料理書の執筆者について(その二)共立女子短期大學紀要第一五号 一九七一年
 吉川誠次 料理塩梅集について 味噌の科学と技術 二六三号 一九七六年
 鹿児島大学付属図書館 玉里文庫について
 (5) (4) (3) (2)
 て 一九六六年