

# 古典料理の研究 (七)

——橘川房常著・料理集について——

松下幸子  
吉川誠次\*  
川上行蔵\*\*

\*農林水産省食品総合研究所  
\*\*料理書原典研究会

## 橘川房常著「料理集」について

まえがき

前報<sup>(1)</sup>において報告したように、「料理集」には内容が異なる四種の書が存在する。前報では、白蘆華著の料理集について報告したので、本報では、橘川房常著の料理集について報告する。

翻刻にあたって底本は宮城県立図書館小西文庫の蔵書としたが、東京国立博物館には著者名、成立年月、序文などの記載はないが明かに同一内容の料理集があるので、翻刻とあわせて両書の校異を行なった。

図一 小西文庫本料理集 三丁裏

一 五をさるるも在る白飯不用之や

猪

一本汁をこぼりたるんさるる合とけりねあの上をふくく未だ解をこり

おまろくさん

いこり

一本汁をこぼりたるんさるる合とけりねあの上をふくく未だ解をこり

引まろくはひ水のまろくさるる合とけりねあの上をふくく未だ解をこり

ねまの上をふくく未だ解をこり

一 料理中の右はとくせんよなをひねまの由根はるる合とけりねあの上をふくく未だ解をこり

せろの酒をこぼりたるんさるる合とけりねあの上をふくく未だ解をこり

一 右のこぼりたるんさるる合とけりねあの上をふくく未だ解をこり

て向まろく



は欠けており、成立年次、著者名の記載もない。一冊目はいろは順のいゝよの三一丁、二冊目はたゞくの二六丁、三冊目はやゝすに、喰合禁物、月禁、それに小西文庫本にはない「公方様御城え初物上る覚」を加えて三三丁から成る。また食品のうち一〇〇種については、食品名の下に「甘平無毒益五臓」のような、本草書形式の一行が書き加えられている。これは小西文庫本にはないものであり小西文庫本では書き写す際に省略されたのではないかと推定される。なお、三冊目の巻末に「徳川宗敬氏寄贈」の朱印がある。

橘川房常著「料理集」の特色

本書は合計二八二種の食品について、その調理法を記したものであるが、食品をいろは順に配列してある点が一つの特色になっている。江戸時代の料理書でいろは順に配列してあるものは「料理集」のほか「古今料理集」「新撰庖丁梯」などがある。古今料理集は刊年不記であるが、江戸料理集(延宝二年・一六七四年)と同一板木を使用しているもので、江戸料理集には欠けている古今料理集の巻の二が、いろは順に配列されている。この巻の二では各食品について焼物、あえ物、吸物のように調理法の種類のみあげており、作り方

にはふれていない。新撰庖丁梯(享和三年・一八〇三年)では、いろは順の食品を、膾、汁、羹、焼物に分けて適合する調理法のところに取り合わせを記しており、作り方は特殊なものについてのみ書かれている。

料理集の著者は序の中で「人のみやすからんためと、品をいろはの頭文字に集め」と述べているが、本書はいろは順の食品毎に、調理法の種類を一種一項目として箇条書にしてあるので、他の料理書にくらべて見やすく利用しやすい特長がある。また、作り方の記述も具体的でわかりやすく、取り合わせについても詳しく書かれている。

表一 五十音順目次

あ									
No.	動	物	項目数	①	②	No.	植	物	項目数
205	あま鯛		4	75オ	③13オ	215	あらめ		1
206	あんこう		2	75ウ	ウ	216	あかぎ		1
207	鮎		13	ウ	ウ				
208	あぢ		4	77オ	オ				
209	あわび		12	ウ	ウ				
210	赤貝		5	78オ	オ				
211	青の魚		3	ウ	ウ				
212	青さぎ		2	79オ	オ				
その他									
No.	項目数	①	②	No.	項目数	①	②		
217	1	79ウ	③16ウ	217	1	79ウ	③16ウ		
		ウ	ウ			ウ	ウ		

か					(を)お	(を)え	う					い														
79	78	77	76	75	64	200	199	198	139	138	137	136	135	9	8	7	6	5	4	3	2	1	214	213	No.	
かづの子	かと	鰈	鴈	鴨	おつとせい	ゑび	ゑんす(燕巣)	ゑい	うさぎ	うし	うぼせ	うなぎ	うづら	いりこ	いとより	いせゑび	いせこい(ぼら)	いるか	いわし	猪	いか	石もち	あさり	青しとゞ	動物	
1	1	9	1	16	1	6	1	4	1	1	2	3	5	1	2	3	5	2	9	1	9	5	2	1	項目数	
25ウ	25オ	"	24オ	21ウ	18ウ	"	"	74オ	"	"	57オ	56ウ	56オ	"	"	5ウ	"	4ウ	"	3ウ	"	2ウ	"	79オ	①	
27ウ	27オ	"	26ウ	①24オ	①21ウ	"	12オ	③11ウ	"	"	22オ	21ウ	②21オ	5オ	"	4オ	"	4オ	"	3オ	2ウ	①2オ	"	16オ	②	
87 86 85					66 65	201			141 140					12 11 10					No.							
かしょう					をかみる	ゑの木たけ			うごぎ					いちご					植物							
かぶら					かんびょう				うど					いものこ(里芋)					項目数							
3					2	4	1	1	2	3					4	1					3	3				
28オ					"	27ウ	"	18ウ	74ウ	"					57ウ	6オ					5ウ	5オ	①			
"					29ウ	①29オ	"	①21ウ	③12ウ	"					②22ウ	①6オ					5ウ	①5オ	②			
92 91 90 89 88					68 67	202			143 142					19 18 17 16 15 14 13					No.							
かすていら					鹿子餅	枝指餅			うづら焼					いりこもち					その他							
かるかん餅					かうらい餅				ういかん					むかしいぬまもち					項目数							
1					1	1	1	1	1	1					1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
29オ					"	"	28ウ	28オ	"	19オ	74ウ	"					58オ	"					"	"	①	
30ウ					"	"	"	①30オ	"	①22オ	③12ウ	"					②22ウ	7オ					"	"	"	②



ち	た							そ	せ	す			し				さ										
58	104	103	102	101	100	99	98	112		280	279	278		261	260	259	258	225	224	233	222	221	220	219	No.		
ちどり	田作	田にし	玉子	たいらぎ	たこ	鱈	鯛	そい(めばる)		すゞ子	鱈	すゞめ		鮪	しぐみ	白魚	鴨	さめ	鷺	さる	さより	さわら	さば	鮭	動物		
2	3	4	20	4	7	9	71	5		4	2	2		2	3	5	3	3	2	2	2	2	2	2	14	項目数	
17ウ	"	44ウ	"	41ウ	40ウ	39オ	30オ	47ウ		"	95ウ	95オ		91ウ	"	91オ	90ウ	82ウ	"	"	82オ	"	81ウ	80オ	①		
①20オ	12ウ	12オ	10ウ	10オ	9ウ	8ウ	②2オ	②14ウ		"	"	③29ウ		"	26オ	"	③25ウ	18ウ	"	"	18オ	"	17ウ	③16ウ	②		
59	107							106	105		276	282	281	267	266	265	264	263	262	228					227	226	No.
ちさ	大根							たけのこ		せり	すめりひゆ(すべりひゆ)	水泉寺のり	白も	白瓜	しそ	椎たけ	しゝたけ(かうたけ)	しうり	さいかちのもえ					さがらめ	さゝげ	植物	
2	7							3	6	2	1	1	1	3	3	3	4	2	1					1	1	項目数	
17ウ	46オ							"	45ウ	94ウ	"	96オ	"	92ウ	"	92オ	91ウ	91ウ	"					83オ	82ウ	①	
①20ウ	13ウ							13オ	②12ウ	③28ウ	"	③30オ	ナシ	"	27オ	"	26ウ	③26オ	"					"	③18ウ	②	
60	111							110	109	108	113	277	271				270	269	268	230					229	No.	
ちやぼ餅	玉子せんべい							大根もち	大佛もち	玉子餅	宗及餅	醤油	白ふちもち				しほりもち	しろよふかん	霜ふり餅	"					さゝまき	さゝもち	その他
1	1							1	1	1	1	2	1				1	1	1	"					1	1	項目数
17ウ	"							"	47オ	47ウ	94ウ	"				"	"	"	93オ	"					"	83オ	①
①20ウ	14ウ							"	②14オ	②15オ	③29オ	"				"	"	27ウ	③27オ	"					"	③19オ	②



や	も	め	む	み	ま	ほ	へ	ふ	ひ	は	
162		215	133	255	167 166 165	48 46 45		178 177	273 272	31 30	No.
山べ(やまめ)		めちか	むなぐろ	みるくい	まて 鱒 まな鱈	ほたて貝 ほうぼ ほうや	物なし	鮎 鮒	ひばり 菱喰	はまぐり 梅首鶏	動物
2		1	2	2	2 9 1	2 4 4		3 10	2 1	4 5	項目数
62オ		89オ	54ウ	90オ	64オ 63ウ 63オ	12ウ 12オ 11ウ		67オ 66ウ	" 93ウ	" 9オ	①
③2オ		③24オ	②20オ	③24ウ	3ウ " ③3オ	14オ 13ウ ①13オ		6ウ ③6オ	" ③28オ	10オ 9ウ	④
164	275	252	134	257 256	172 171 170 169 168	49 47		182 181 180			No.
山いも	もづく	めうが	梅	みつかん	みるる まきのもえ またゝび 松ものり まいたけ 松たけ	ほうれん草 ほんだはら		ぶどう ぶのり ぶき			植物
8	1	2	8	4 2	1 1 3 3 5	1 2		2 3 5			項目数
62オ	94オ	89ウ	54ウ	" 90オ	66ウ " 65オ 64ウ 64オ	12ウ 12オ		" 69ウ 69オ			①
③2オ	③28ウ	③24オ	②20ウ	" ③25オ	" 5オ " 4ウ ③4オ	14オ ①13ウ		8ウ " ③8オ			④
		254 253				173 50		187 186 185 184 183 179	274		No.
		めうが焼もち	めうがもち			まんぢう	ほう飯	ふさもち ふわもち ふちもち ぶな焼 ぶの焼 ぶ	ひしほ(鱈)		その他
		1 1				1	5	1 1 1 1 1 10	2		項目数
		" 89ウ				65ウ	12ウ	" 70ウ " " 70オ 67ウ	93ウ		①
		" ③24ウ				③5オ	①14ウ	" 9オ 8ウ " 8ウ ③7オ	③28オ		④

わ	ろ	れ	る	り	ら	よ	ゆ	や	No.	動物	項目数	①	②	③	④	⑤	
70	69	20							163	山鳥	1	62	3	2			
わか	わか	鹿(しか)	ものなし	ものなし													
なご	さぎ																
1	5	3															
19	19	7							62								
ウ	オ	オ															
	①	①															
22	22	7							3								
ウ	オ	オ															
	①	①															
72	71	21				94	244	243	242	No.	植	項目数	①	②	③	④	
わら	わさ	ろく				よめ	ゆ	夕	柚		物						
び	び	豆				な	り	が	ほ								
5	1	1				2	2	4	5								
20	19	7				29	88	87	87								
オ	ウ	オ				ウ	オ	ウ	オ								
	①	①				①	23	22	③								
23	22	7				ウ	オ	ウ	22								
オ	ウ	オ							22								
	①	①							22								
74	73	22			61	132	97	96	95	250	249	248	247	246	245	No.	そ
わら	わら	ろく			りん	らん	芳	よ	よ	こ	し	お	湯	柚	柚		の
巻	び	じゃ			ご	切	野	ふ	み	か	し	ん	の	餅	け		他
	餅	う			餅		山	かん	川	し	の	の	子	の	い		
													法	法	とう		
1	2	2			1	1	1	1	1	1	1	3	2	1	1		
21	21	7			18	54	30	"	29	"	89	"	"	"	88		
ウ	オ	オ			オ	オ	オ	"	ウ	"	オ	"	"	"	ウ		
	①	①			①	②	"	"	①	"	"	23	"	"	③		
	24	7			20	20	"	"	31	"	"	ウ	"	"	23		
	オ	ウ			ウ	オ	"	"	オ	"	"		"	"	オ		

表一は、いろは順を更に利用しやすいように五十音順に配列し直した目次である。食品名の上の番号は、小西文庫本でのいろは順の記載順であり、東博本では若干の違いがある。食品名の下項目数は、食品毎の調理法の項目数である。

また、本書は著者が仙台の人であるため、食品の選び方や、記述の中に地方色が見られ

るのも特色の一つである。

ほや、おとせい、ふのり、さいかちのものなどがとりあげられていること、鮭、茄子、わらびなどの調理法が詳細なこと、わかさぎについては本吉郡気仙沼入江に多いとし、じゅんさいについては刈田郡才川村馬形沼のものが名物であるとすると、仙台附近の地名がいくつか登場してくる。

また、当地と他の地方との比較として、次のような記述がみられる。

「上方のはむはかまぼこにして殊の外よく候得とも、当処のはむはあぶらつよく、摺身等になり申さず候」(八丁表)。「あま鯛の大きなるは塩引にも仕候。御当地には無之候。江戸より小田原方には沢山に有之候」(七五丁裏)。

なお、この地方の方言も所々に使われており、例をあげると「きけ」は野菜などのあく、「ささめ」は魚の鯉、「きく」は鱒の内臓のことである。

調理法では保存のきく漬物、塩辛、鮮などが多く、調味料では味噌が、焼みそ、たのみそ、ふきみそ、ごまみそ、なんばんみそ、山椒みそ、からしみそ、酢みそなどとして多く使われているのも特色といえよう。

料理集に見られる食品について

料理集は享保一八年に書かれたものであるが、記載された食品を分類することによって、当時、料理材料として用いられていた食品の傾向を知ることができよう。

表一の目次では二八二種の食品を動物、植物、その他に大別してまとめてあるが、その他の欄は菓子や豆腐などの加工食品である。

表二 料理集における食品数

動物 (105)	魚介類	76	鳥類	22	獣類	7
植物 (85)	きのこ類	58	野菜類	7	藻類	12
	果実・木の実	8	菓子類	74	加工品	18
その他 (92)						

表一を細分類して合計してみると表二のようになる。最も数の多いのは魚介類で七六種あり、この中には一二種の貝類が含まれている。ついで菓子類が七四種と多いのが目立っている。

獣類は將軍綱吉の時代の生類憐みの令（一六八七年）の頃から減少するが、この享保時代には令は解かれ、七種の獣が記載されている。また野菜類として分類したものの中には、現在では野草、山菜に属するあかぎ、うこ

表三 料理集、料理物語の食品素材の比較

鳥類	魚介類	共通のもの	料理集のみにあるもの	料理物語のみにあるもの
鳥、ひばり	あま鯛、あんこう、あぢ、鮎、あわび、赤貝、石もち、いか、いせこい（ぼら）、いわし、伊勢えび、いとより、うなぎ、えい、えび、かれい、かき、かます、きすご、鯉、こち、鮭、さば、さわら、さより、さゞい、さめ、白魚、しじみ、鮪、鱈、鯛、たこ、たいらぎ、田にし、つべた、どじやう、なまこ、なます、にし、はむ（はも）、はまぐり、はえ、鮒、鱒、はたて貝、鱒、まな鱈、まて、みるくい、めじか、めばる（そい）、わかさぎ、「鯨、いるか」	あま鯛、あんこう、あぢ、鮎、あわび、赤貝、石もち、いか、いせこい（ぼら）、いわし、伊勢えび、いとより、うなぎ、えい、えび、かれい、かき、かます、きすご、鯉、こち、鮭、さば、さわら、さより、さゞい、さめ、白魚、しじみ、鮪、鱈、鯛、たこ、たいらぎ、田にし、つべた、どじやう、なまこ、なます、にし、はむ（はも）、はまぐり、はえ、鮒、鱒、はたて貝、鱒、まな鱈、まて、みるくい、めじか、めばる（そい）、わかさぎ、「鯨、いるか」	あさり、青の魚、うぼせ、かど（にしん）、かに、川さい（にこい）、黒鯛、ね魚（あいなめ）はた白、ひらめ、ほうぼう、はや、やまべ（やまめ）、わかなぎ	あめ、いだ、あのかひ、うぐい、浮木、うに、海茸、えそ、かつお、がざめ、かなかしら、黒ばけ、このしろ、たなご、鳥貝、とび魚、はまち、はんざき、ばい、はす、ふか、ふくとう（ふぐ）、真亀、みこい、もうおもろこ、わらさ、わたか、
青さぎ、青しとど、小	うづら、鴨、鴈、雉子、鶯、鴨、雀、鶴、つぐみ、鶏、梅首鶏（ばん）、白	青さぎ、青しとど、小	なぐろ	けり、五位、鳩、水鶏（くるな）、

ぎ、けいとら、さいかちのもえ、すめりひゆ（すべりひゆ）、つくし、まきのもえなどがあ

「寛永二〇年（一六四三年）成立の「料理物語」は、著者は明らかでないが、武州狭山で書かれており、目次が食品群別にまとめられているので、約一〇〇年の年月の差、地方的特色の差をみるために両書における食品素材の比較を表三にまとめた。

料理集にはないおもなものは、魚介類でか

獣類	共通のもの	料理集のみにあるもの	料理物語のみにあるもの
猪、うさぎ、鹿	あかぎ、いものこ(里芋)、うこぎ、うど、梅、木瓜、菊の花、ぎんなん、くわい、ごぼう、さくげ、しそ、白瓜、じゅんさい、すべりひゆ、せり、竹の子、たで、大根、ちさ、つくし、茄子、菜、にら、ねぎ、はす、防風、ふき、ほうれん草、またくび、めうが、山いも、夕がほ、わらび、わさび、柚、なづな	かぶら、かしう、けし、けいとう、さいかちのもえ、しうり、つくいも、天門冬、なたまめ、にんちん、ぬかご、まきのもえ、よめな、ゆり	あざみ、あさつき、青麦、からしの葉、烏瓜、萱草花、くさぎ、くこ、口なしの花、けしの葉、芍薬の花、すまふ取の花、たらの若め、大豆の葉、たんぼく、ところ、冬瓜、忍冬の花、にんにく、おうぜんの花、野びる、はこべ、はつき草、べにの花、ぼたんの花、胡瓜、もやし、揚梅、よもぎ、よめがはぎ
茸類	岩茸、木くらげ、しくたけ(かうたけ)、松茸、椎茸	忍の木たけ、まいたけ	いくち、しめじ、松露、鼠茸、初茸、平茸、よしたけ
藻類	あらめ、燕巢、おご、こんぶ、さがらめ、ところてん、ときかのり、ほんだわら、みる、もづく	水泉寺のり、ふのり、松ものり	青のり、浅草のり、甘のり、十六島のり、かたのり、かじめ、しゃうがのひぼ、日光のり、能登のり、のりのり、浜松、ひじき、ふじのり、め耳、わかめ

つお、ふぐ、藻類で浅草のり、ひじき、わかめなど、料理物語に登場しないものは魚介類でにしん、かに、ひらめ、野菜類でかぶら、にんじんなどである。

また、獣類のうしは料理集にだけ記載されているが、料理法につづけて「給候ものは百五十日の穢と申候」とあり、他の獣にくらべて食用とすることに抵抗があったことが知られる。

### 翻刻と校異ならびに注

#### 凡例

一、翻刻は小西文庫本を底本とし、東博本と相違する箇所や、注を必要とする箇所には、本文中に傍線を付して番号をつけ、いゝとちゝか、よゝね、なゝの、おゝて、あゝめ、みゝ大尾に分けてまとめ、校異ならびに注

として記した。なお、小西文庫本は①、東博本は②と略記した。

一、校異にあたって、食品や調理法の項目の順序が若干前後しているものは、内容に係がないのでそのままとした。また、文意に關係のない助詞等の相異についても校異を省略した。

一、翻刻は原則として底本どおりにしたが、次の点は変更した。

- ① 底本には句読点がないので、読みにくいところは一字あけた。
- ② 異体、略体の漢字は正字とした(例、羆↓鶴。煎↓煎。凡↓凡。廉↓鹿。扣↓控)。
- ③ 濁点をつけた方が読みやすい箇所には濁点をつけ、傍点を付して、原文の濁点と区別した。
- ④ 読みにくい漢字には、かたかなで振がなをつけ、原文にあった振がなは区別するため、ひらがなとした。
- ⑤ 漢文体で書かれた後序は、更宜上読み下し文に書き改めた。
- ⑥ 解読し難い文字は□で示した。
- ⑦ 本文中「とあるのは、原本の一丁表の終りを示し」とあるのは二丁裏の終りを示す。以下同様。

### 料理集

朝な夕な 世の人のもてはやす海川の魚  
山野の鳥獸 いづれか口をやしなひ 病のた  
すけならぬかは。其味ひの厚薄をしらず み  
だりにしらはばれば 且人のあだとなりぬ  
べし。凡庖丁は 其かみ黄門郷山影よりはじ  
め 今世に廣学傳ひぬ。鯉 鯛 鱸 鰈 平  
目 真鯉 鯨等の庖丁は 道をしらずして成  
かたきことになんありけり。また 鶴 白鳥  
鴈 鳧 雉子これ等は まなびえずして庖丁  
しがたき業に傳ひぬ。とりわき 鶴 白鳥  
鯉は奥義をならひ治ず、たやすくつとめ傳る  
業ならず。秘して そのみちの妙を得 その  
わざの かしこき人になんゆるしことに侍る。  
予が父 大江房利は 其道をよく習学その国  
君につかえて 其業の司に命ぜられ 其名を  
あらはすのはしとなりぬ。予 房常も父の道  
をつたひ侍りけるに 古君の尊命によりて  
くりやの役にめされんものとはじめたまふ  
に 御心になはず かさねて「きこえ上げる  
に これさへおん心に不叶 房常を上聞に連  
じぬれば こよなふ御心にならず あまたの  
人をこへ その職になしたまふ。あまつさへ  
あまたの褒美を下し給りぬ。当君の御代にう  
つり仰おや 其職の司に命ぜられ大番組にい  
れしめ給。有がたさいふばかりなく つとめ  
侍りけるに 又しも間所を上給り その後は  
こころをつくし勤侍ることをかんじおぼしめ  
し、加増を下し給りぬ。誠に恩澤のあつきこ

と 身にあまりてありかたくおぼしにて こ  
ころの誠を尽し侍りぬ。今はその役を免した  
まはり 一年に一たび二たびのつとめにて  
心を休んじ 君恩を感じしめ侍りぬ。さて  
いつとなく世に庖丁の奥義をしる人のまれに  
なりゆき そのみちのたえなんことをかなし  
くおもひぬれば 傳ひおきぬることをかきつ  
らね 子孫にもつたひ また世の人のたより  
ともなりなると みじかき愚な筆をもつて  
人のみ「やすからんためと 品をいろはの頭文  
字に集め 世のわらひぐさのたねをまき侍り  
ぬ。秀才廣学の人あらば筆をそへて よの宝  
ともなりなんことをおもふのみ。」

料理集巻

い

- 一 石もち
- 一 本汁に輪切候かおろし 小串切にして
- 一 茄子 しそ 竹の子 ふき めうが等の内  
取合よく候 とぶをさし候てもよく候
- 一 二汁にも右同断 取合 玉子せん 生貝  
せん むし玉子いろく切 花えび 白魚  
水は うど つくし 竹の子 茄子 ふき  
せん しそはらくとよく候
- 一 生干にも能候 ひらき ほねぬきかかた  
身おろしにして 引菜によく候
- 一 なます指身には焼味噌酢にて くりせう

が しそ めうが けづり大こん取合によ  
く候

いか

- 一 二汁吸物に卵の花切 短尺 せん へぎ  
いかにしてよく候 取合干梅 つぶし玉子  
同せん 鯛のひれ 車海老 竹の子 茄子岡  
みる 防風 しそ めうが せり みつば  
などの内よく候
- 一 短冊につくりゆがき たで 味噌和にし  
て 二の向によく候
- 一 ゆがき切重 むし玉子き白色々切 赤貝  
生貝色付などとり合 からし酢 青酢など  
にて さし身に克候
- 一 引菜には ゆがき色付 いろく切にて  
なんぞとり合よく候
- 一 せんに引ゆがき たれにて青ものをとり  
合水和にもよく候
- 一 いよするめ竹にはみみ かんなにて う  
すくかき 能あらひ一寸位に切り 酒にて  
和 せうゆにてあんばい仕 小平かつう  
干ぶり等とり合 向に能候
- 一 潤しうろこ短尺に切り たれにて煮肴等  
によく候
- 一 同潤しうろこにしきにきり 酒せうゆを  
加 ひたしおき候へばほとび申候間 炭の  
火をあをぎ立 ちむくと煮 肴によく候
- 一 五島するめも右同断に用立申候

猪

- 一 本汁にごぼう大こんとり合 きざみねぶ  
か上置にして 赤味噌を通し 煮たて克候  
いわし
- 一 本汁には三枚おろしにいたし はらもさ  
り 片身をふたつに切たてせんに引 水にて  
洗ひ 水のすみ候節 さらずかおろし大根  
をとり合 きざみねぎの上おきにて能候  
とぶをさし候てもよく候
- 一 料理には右のごとくせんにしてよくあら  
ひ ねぎの白根をとり合 うすたれへせう  
ゆ酒を加ひ煮たて 酢をさし 摺せうが上  
置にてよく候
- 一 右のごとくせんに引 水にてあらひ な  
んばん酢みそ 割ねぎをとり合 和候て向  
によく候
- 一 摺身を常のまき位にしてゆに仕 本汁に  
よく候 とり合はいてうごぼう めうと茄  
子 ふき うど 焼とふふ めうが しそ  
等の内二三色とり合 赤ふくさにて能候
- 一 引菜には尾頭をさり 腹の方よりひらき  
腹も骨もとり なんばん味噌か せうゆ焼  
にして候 うなぎもどきと申候
- 一 鱈には三枚おろしにして 鱈作に仕 焼  
味噌酢にて けづり大根かまたおろし候へ  
くりせう 防風など取合よくもろの鱈にも  
よく候
- 一 鮓には一日一夜き漬仕 酢粕へ塩くいか  
げんにして克候

- 一 ぬか漬にはこぬか一升へ塩二合の積りに  
入 よくつき候節 こぬかをよくとり 切  
重にして酒酢をかけ向等もよく候
- 一 小いわし但いきひしこと申候 丸俣にて  
わたをとり ひしこ壺升へ塩三合入 塩か  
らによく候
- 一 本汁にいてう牛房とり合 刻ねぎ上置に  
て能く候
- 一 料理には せんば位のたれへ酢を加 房  
な氷こんにやく ねぎ いも巻 やきと  
うふさん木切などを入よく候
- 一 いせこい 名吉にばら はしふと す  
ばしり杯と申候て 段々名  
違ひ申候
- 一 本汁には輪切候かおろし小串切にて赤味  
噌すり込 またはとぶにててもよく候 刻柚  
すりせうが上置てよく候
- 一 鱈さし身には 焼味噌酢にて からし青  
酢等にも やき味噌入候てよく候
- 一 引菜には かた身おろし さわら切にて  
なんばん 山升味噌 たまり焼にてよく候
- 一 うすとして腹のうちに有 薄わざりゆがき  
吸物か たまり貝焼 こくせうなどの内  
とり合にも仕物に候
- 一 鯉有合不申ときは こいの代り 置鯉に  
も仕物に候  
いせゑび

- 一 ゆに仕 皮をとり切重 からしせうが酢  
にて さしみによく候
- 一 ゆに仕 細かにさき 何ぞとり合 吸物  
煮物 煮和等にも仕候
- 一 生にて身ばかり摺 まきはんへん等に仕  
二汁吸物に克候  
いとより
- 一 本汁二汁吸物等に仕候 小振なるはその  
まゝにて能候
- 一 丸にて焼 懸汁にて本の向または引菜に  
よく候
- 一 いろこ
- 一 三日ほど水にひたしおき其上をとくと湯  
煮仕 和かになり候節 に物 にあへ 田  
夫煮 又たれにて候て に肴に仕候  
いものこ
- 一 本汁には先薄ふくさん煮 大形にへ候節  
すり込味噌へかつうを入れ さはくと煮  
候てよく候
- 一 うすたれにて煮 からしせうが なんば  
ん わさびこくせうのくづ たまりをかけ  
其上に玉子そぼろをおき 向にもよく候
- 一 いもでんかく うすたれにて煮 山研  
からし なんばん味噌の内 のくづ たまり  
をかけ 花鯉をふり焼候て 引菜によく候  
いわたけ
- 一 ほどあくをかけ 摺鉢にてみがき にも  
の こくせう たまり貝焼 またはさしみ

- 杯の とり合に克候
- 一 料理になしひくしかたをとり合 煮候
- 一 少酢を加へ 輪切袖を置能候
- 一 和物ひたし物などにもよく候
- 菓子の部
- いちご五ウ
- 一 ゑだともに盛候て 菓子に仕候
- いちごもどぎ
- 一 久年母二三月の頃みをほごし保ほごれ候
- 節 よくさとうみの三ヶ一入 暫おきて菓  
子に仕候
- いちごもち
- 一 うるのつきかへし小さく丸め あんを入  
紅染らくがん たねのほしいゝをふり候て  
何ぞ指葉を致 茶請に仕候 大ふりに丸め  
あんの入候ても能候
- いくよもち
- 一 うるのつきかへしを丸め平め 中へく  
るみ味噌を入 上へ竹べらにて 筋を五葉  
か三ツ葉にあて その上にくるみ油をぬり  
つやをいだし申候 黄白にして茶請によく  
候 口伝有り六オ
- いかもち六オ
- 一 餅の粉八合 うるの粉二合 こねて丸め  
あんを入れ 黄染の干いゝをふり むし候  
て 茶請によく候
- いぬま餅三六
- 一 餅の粉ばかり黄白にこね なりはしほし三六

- りなりにして下の方へつばをつけ まんち  
うあんを入むし 茶請によく候 口伝あり  
むかしいぬま餅
- 一 もちの粉八合 うるち粉三合こねて あ  
んの丸め 黄染のめしをばらくとふり  
むし候て 茶請に能く候
- いりこもち
- 一 うるのつき返しを丸め あんの入 平め  
にして いりほしいゝの粉を衣にかけ申候  
あんを不入候ても 茶うけ并重のものによ  
く候六ウ
- ろ六ウ
- 鹿三六
- 一 本汁にいてう大根 牛房はず切等を入能  
候
- 一 大振につくり せうゆたまりへ酒を加  
いり焼にも能候
- 一 塩して干置 夏中用候てもよく候
- ろく豆
- 一 八重なりの事
- 一 小豆の代に衣にも懸 或は飯へも入申候四〇
- 一 殊の外精よきものに候
- ろくじやう
- 一 干豆腐四一なり
- 一 せんに引 ひや汁等にも仕候 けづり候  
て 花鯉の代にも用立申候
- 一 色紙短冊に切り焼候て 引菜又は煮物四二  
切重にして肴にも用申候

- は
- はた白七一
- 一 二汁吸物七一に輪切候てか おろし小串切り  
にして能候
- 一 かまぼこ卷等の すりみによく候 また七三  
丸焼 にしめ 懸汁 引菜 向詰にもよく候
- 一 生干にして 引菜によく候 またさわら  
切に細に作 こくせう たまり貝焼 玉子  
貝焼などの取合に克候
- はゑ
- 一 おろし骨腸もさり 鱈作焼みそ酢にて  
けづり大根をとり合 鱈によく候 また焼  
干にメ 煮びたし にももの等もよく候
- 一 もろみ鱈によく候 作にてつよき酢にて  
とくと七五はぜ候節 くりせうが等取合 もろ  
みにて あへ候もよく候
- はむ七六
- 一 さき候て 山升味噌またはたまり焼にし  
て 引菜によく候
- 一 焼はむせんば料理などにもよく候 ふき七七  
な ねぎ 打牛房等とり合せ 何も酢を加  
ひよく候
- 一 干はむも右同断によく候
- 一 干はむらん切の代 干物にも用申候
- 一 上かたのはむは かまぼこにして殊の外  
よく候得とも 当処のはむはあぶらつよく  
摺身等になり不申候

防風

みつば同然にて 生にて用申候  
とり合もの等にはゆがき申候

ゆにいたし 水和又は和ものによく候  
膾のとり合には 生にてさき 水にひたし  
おき用よく候 また二ノ汁吸物等の取合に  
よく候

木地ち紙などへもり候 さしみのかいし  
き等も仕物に候

はすのね

ゆにいたし にももの にしめ 煮和等の  
とり合によく候

おなじくにしめ色を付け切重 からし酢  
みそにて さしみによく候

生にてすのところへ 玉子をふわく  
やうに仕ながし入 跡先を紙にて包み ゆ  
にいたし 筋違にして 二汁吸ものによく  
候

はすのみ

蓮肉と申候  
ゆに仕こくせう にももの 田夫になどの  
とり合によく候

たれにて煮 小串に四つ五つもさし 何  
ぞとり合 引菜によく候

白鳥 鶴

本汁には大こんいてう 牛房 焼ふ 山  
いも 焼とうふ 五分な わらび うど  
みつば めうど ふき 竹の子 木の子類  
等の内四五色とり合 足の黒皮を短尺にき  
りあげ置に仕物に候 口伝有り

生皮せんば いたり鳥 いたり焼にも仕物に  
候

鶴の生鳥と申ことあり候得ども 秘事故  
別帳に記す

梅首鶏

本汁に能候 とり合白鳥同断 生鳥無之  
節故 鶴の代にも用申候

生皮せんば いたり鳥 いたり焼にもよく候  
やき候てむねのところ切置 足を盛合引  
菜に仕候 足を盛候が小ばんの印に候

ゆで鳥によく候 仕様小かもに有之候故  
このところに悉く不記

大ばんは風味無能候 料理候は 皮を  
さり 作身を大ごんのしぼり汁赤くなり候  
節 しぼり汁をとり除 酒にて二三篇洗ひ  
候て用立よく候 また味を漬にいたしおき  
焼鳥にもよく候

はまぐり

本汁二汁吸ものに仕候 すましにはむし  
候て後仕候がよく候

やきはまぐり生にてわり 汁を置其汁に  
て焼き こせうの粉か山柘こをふり候てよ  
く候 わり候て 庖丁にてわらず 友貝に  
て割よく候 割様習あり

酒をさしむして肴等にも克候  
にむき候てみばかり からし 山柘 な

浜名納豆

大豆壺升よく煮候て 小麦壺升煮候て  
石臼にて引 馬尾通にてふるい 細かなる  
は除き 大まかなるを 右大豆に申候へか  
き合 一時ほどおきちらし よくさまし  
板の上へなりともおき候て 右のこまかな  
る小麦の粉ふりかけ 糝にねせ申候 六七  
日過候へばよき糝になり候 とり出し天日  
によく干 沢水六合右塩水にてかき合せ  
おとしふた致しおもりを置 四十日過候て  
からかわ しそ せうがをませ候て 十日  
程過よく候 日数九十日ほどにて出来申候  
但し土用中仕込申ものに候 多少は右の割  
にてよく候

菓子部

春の山餅  
草餅 和にしてあんの入平めに丸め 紅  
染 黄染 山いもそぼろ 右三品をとり合  
衣に懸申候 茶請重の物によく候 染そぼ  
ろ仕様伝あり

蓮巻

うるのつき返し長身にして割くるみとき  
とうをあんに入 蓮の葉にて包み くしに  
てまきむし候て 蓮葉より放し 茶請に仕  
候

はぎの花餅

餅米八合 うる二合飯にやきつき候て  
小豆大豆の粉 くりの粉 さくげのこなど  
のうち 衣にかけ申候

に  
にし

一 煮候て皮を切りむき 切重からへ敷鯉を致 たれせうゆ酒を加へ焼候て 本二の向引菜などに克候 生にて皮を去りてもよく候

一 煮むき皮を去り大ふりに切りたれば 酒を加へ出し鯉を入れ候て肴によく候  
にしん

一 克くうるかし 細にさき 本汁こくせうに物 に和に何ぞとり合仕候 雑煮のこにも仕 田夫煮のとり合にもよく候  
には鳥

一 丸にて毛俣内の具をとり ゆ煮仕候へば毛も抜け申候 にくをこまかにさき 本汁に いてう牛房 割ねなに取合能く候 あまみ有之者に候間 其心得料理不申候事

「にんぢん」  
一 湯煮に致し ひとし物 和物によく候  
くるみ味噌 なんばん 山枘 からし ごまみそ和にしてよく候

一 生にてたれにて煮付に仕 引菜によく候  
にら

一 湯引 山枘 なんばん味そ和 又はひとしものにも克く候

「にんにく味噌もどき」  
一 大ごんを湯に仕 すり鉢にて 大ごんの

三ヶ一からしを入 みそを等分にしてめよくすり 馬尾通にてとをし申候 からし過ぎ候程からみ出申候 ゆびきとうふ 風呂吹大ごん 酒煮ふ たれに山いも こんにやくせんにしめなどの つけみそによく候  
に梅

一 大梅干五十 三日水にひたしよく塩を出し 大白砂糖一升 諸白五合右「三色を一ツに致し なるほどよく煮申候」  
煮鯉

一 鯉の赤身ばかり あま口の酒を入れにつめ せうゆ溜りにて塩梅仕候 とり合はみそ漬のからかわせん 漬しその実よく候 ゆづけ等の向 引菜 二ノ向などにも仕物に候 大にかつうの仕様も同断に候 大平鯉にけづり右の通に候  
にまめ

一 黒大豆をうるかし 酒にてにつめ せうゆにてあんばい仕候 あまみ望候はゞ 大しろさとうを入れ能く候 せうがくるみなど とり合克く候

「ほうぼ」  
一 金頭かみづこのこけなき魚なり症もおな

「じ」  
一 まるにて焼き懸汁にて 向詰 引菜等に仕候 またひらき骨腹も去「生干にして引菜に仕候 片身おろしにしてもよく候

一 輪切候かおろし小串切にして本汁に仕候 摺込にもよく候

一 ひらき 二汁 吸ものによく候 何そとり合能候 せんなどに仕候ても克候  
一 摺身かまぼこ巻等によく候 金かしらも同断故 別に不記

「ほや」  
一 鱈に仕候 たで しそ くりせうが 等とり合能く候 またゆがき 何そとり合 吸ものによく候

一 肴には大ふりに切 たで しそ せうが 等とり合酢にて和候て能く候  
一 からをさり 丸にて塩仕置 用立候節能程に切 洗ひて塩を不入 酢をかけ 肴によく候

一 塩からには細にたくき みの三ヶ一塩仕 克く候  
「ほんだはら」

一 湯引てさしみしみのとり合 または からし味噌和もよく候  
一 二ノ汁吸物のとり合にも ゆ引て能く候  
「ほたて貝」

一 わたを去り 丸にて厚さ一二分にわ切ゆに仕 さんせうたまりかなんばんたまりをかけ 焼候て 引菜によく候

一 短尺に作 湯に仕 せう煮に仕 山枘の粉か なんばんの粉をかけ 肴によく候  
一 あまみ過候間 二度斗ゆに仕能く候

ほうれん草<sup>78</sup>

ゆにいたし ひたしもの または和もの  
にあへ等の とり合によく候

ほう飯

蓮の葉を干 ゆで候て そのゆで汁にて  
焼干に飯をたき申候 また 和成葉を刻  
なめしなめしのよふにも焼申候

向はくりせうが細せん<sup>十ニウ</sup> 花鱈 すり大ご

ん めうがせん うど 木くらげせん も<sup>79</sup>

づく きざみくるみ 白ふりせん きざみ

柚 ほうれん草 しそ等の内を和申候 向

へもり分に仕候 飯の上にも 右の粉不残

おき申候 何時もほろ和は置申ものに候

汁はひや汁を引申候

引菜は こくせう 焼物 せんば 生干

物 小串もの かまぼこなどの類にて候

めしはもり切にも仕物に候 給様口伝有

へ 物なし

と

といた<sup>81</sup> 平目の事

鱈には焼味噌酢にて能く候 さし身は青

酢 からし酢 なんばん たで 山枳酢の

うち克く候

一本汁にすりこみ みそまたはとぶをさし

候てもよく候<sup>十三オ</sup>

一 かまぼこ巻 摺くづし<sup>八二</sup>都て するみによ  
く候

一 料理には身短尺につくり 同摺身を 出  
し水にてとろゝ位にすりのべ 汁はせんば  
より 少かるめに仕懸 酢を加ひ申候

どちやう<sup>85</sup>

一 汁に仕候には 箆へ入塩をふりかけ ぶ  
たを仕疾とふり候へば くれ出申し候間

水にてよくあらひ 成程うすふくき候 けづ

り牛房を生にて入に申候 大かたににへ候

節は ふくきをさし出し鱈を入 さわく

と煮立て能候 はじめよりこいふくきにて

に候へば 汁重くなりあしく候

一 大成どちやうは酒にていり候へば 骨か

しら はなれ候間 身斗にてよく候 また

三枚おろしにしてせんに引煮候て能く候

とうふ

一 今出川とうふ 四角にも かまぼこふり

になりとも切 わたし鉄にて 汁の<sup>八三</sup>ぬけ

不申様に焼 水にひたし置 酒に少しせう

ゆを加へ 炭の火にて 鍋のふたをとり不

申自然と煮 よくにへふくれ候節 せうゆ

にてあんばい仕 摺せうが わさびを上置

に仕候 精進に無之時は 寄鱈花鱈などお

きよく候

一 ゑたか崎とふふ 四角に切 細竹を十文

字に敷 かうしあぶり この上にて焼候へ  
ば 竹の跡つき申候 右今出川のことく仕

懸 せうがわさび かくせうの内を下に溜  
其上に盛候

一 おぼろとふふ 輪とふふをうすたれか  
薄醬油にてに くづ溜りをうすくいたしか

け申候 くづの上よりとふふすき通りみえ  
候様に仕様 精進の節に無之候はゞ くづ

の上に玉子をぼろをかけ候ても克候

一 なんぜん寺とふふ うきとふふを 一寸

四方位うすくすくい 湯びき候て ふた茶

わんへ盛 くづたまりへ せうがの汁をね

りこみ かけ申候 尤すくい候とふふ 一

ッ宛盛申し候<sup>八四</sup>

一 きんちやくとふふ すみきんちやくなり

に切 ひだをとり候様に 切口の処をえぐ

り 其中へ摺くるみを入 青こんぶを細く

仕 おのごとくに通ふし むすび候て た

れへ酒をくはへ煮候て せうゆにてあんば

い仕候

一 ぎおんでんがく 常の四角位に切 わた

し鉄にて急に焼き くづたまりをかけ そ

のうへへすりせうが わさび かせうのこ

なんばんのこ きざみくるみ 摺くるみ

からし山枳のこの内一色づ 上置によく候

一 揚田角 常の田角ほどに切 生にてくる

み油か ごま油にてあげ 其上をやき 薄

たれへ酒を加へにしめ 串へ懸 くづたま  
り懸 割くるみをふりて焼申候  
一 旅田角 常の田角に切焼候て くづたま

りをかけやき申候 ぐづのうへへわりくるみ  
 いたり干飯をふり 焼候て能候 また焼とう  
 ふをやくわんにてゆ引 右のごとく仕候も  
 克く候

一 餅田角 常の田角に切 下焼を少し仕  
 餅の粉水にてねりかけ焼申候 また一<sup>十四</sup>下を  
 煮しめ候ても能く候

一 にしめ田角 常の田角に切焼候て たれ  
 へ酒を加へ煮しめ汁をしぼり候てその上を  
 焼申候

一 みの田角 常の田角を焼き くづたまり  
 をかけ けづりろくじやうをふり焼申候  
 また味噌を付ても克く候 精進に無之時は  
 花鱈をふり焼申候

一 山吹田角 常の田角へ 玉子をふわく  
 のごとくつぶし せうゆにてあんばい仕  
 二三度もかけ焼候

一 塩ふり田角 常の田角へ塩をふりやき申  
 候 またたで酢をかけ 茶湯などの節 向  
 などにも仕候

一 とふふかまぼこ 生とふふを布にて水気  
 をとり 疾とすり くづを少し入 板に付  
 魚かまぼこのごとく焼申候 切形も同断  
 すり候節せうゆか粉塩にて塩梅仕候一<sup>十五</sup>

一 とうふ巻 右のごとく水をとる摺候て  
 山いもを三ヶ一 くづを少し入すり合せ  
 魚まきのごとくに仕 ゆにいたし 本汁等  
 に能候 山いもはわさびすりにてすり<sup>十六</sup>そ

のうへを摺鉢にて摺り申候

一 包とふふ 生とふふをすり 紙へつゝみ  
 ゆに仕 かみをとる ふさな杯取合て 本  
 汁によく候 また中へ黒ごま 刻くるみを入  
 入て 木くらげせん すりせうが杯を入  
 二汁吸もの等に克く候

一 いろとふふ 生とふふをひしき いろ鳥  
 鍋かとうかん鍋かにて さけを入れ こげ  
 め付候までいりつめ せうゆにてあんばい  
 仕候 くるみ油かこまあぶらをさし候てよ  
 く候 上置すりせうがよく候 こげめつけ  
 ず 氣有之様にも仕物に候

一 土器とふふ 右のいろとふふのごとく仕  
 懸 汁を多ば土器を赤くなる程焼き 右の  
 とふふを盛る皿へ塩を置 その上へのせ相  
 出し申候 汁一氣多く有候程 土器のうち  
 にてにへ申こと久しく候<sup>十五</sup>

一 女郎花とふふ 生とふふすり 玉子をき  
 いろになるほど摺合せ 汁はせんばより軽  
 く仕懸に候て しゃくしにて能ころにすく  
 い わんへもり 玉子そぼろ 山いもそぼ  
 ろとり合かけ申候 右の仕懸にて本二吸も  
 のによく候

一 まきとふふ 田角より大ふりなるほど長  
 く切焼にてやき候方を 厚き一分位にへぎ  
 かまぼこ板へ竹くぎにて打付 焼候方内に  
 仕 へき候方へ味噌を付焼候て切放し 折  
 返し竹串にてとめ 引菜によく候 味噌は

いづれも 数奇次第に付焼申候

一 うきとふふ 湯引候て能ころにしゃくし  
 にてすくい 水気なきやうに わんへなり  
 と茶わんなりとももり くづたまりか  
 こくせうをため候て克く候

一 ゆとふふ 成程細くせんにひきゆ引候て  
 いろいり せうゆにて そば切仕懸に仕候て  
 もよく候 また打入に仕候はば 出し水へ  
 せうゆを加へに立よく候 うすく短尺に切  
 候ても仕物に候

一 とうとふふ せんにひき出し水へせう  
 ゆを加ひにたて 山いもをすり 右の汁  
 にてときかけ申候 黒のり青のり杯とり合  
 にも能く候

一 とふふ卯の花切 四角に厚き一寸四五分  
 四方に切 十文字に刀目をあて あつきゆ  
 にひたし置 汁を能きかげんに立て 右  
 のとふふわんへ入れ 其上より汁をかけ 相  
 出し申候 吸ものによく候 右のとふふ少  
 く仕 本汁のとり合にもよく候

一 湯引とふふ 生とうふをいろくきりに  
 してなんばん こせう からし こくせう  
 を溜 其上へ右のとふふ水気無之様に仕盛  
 申候

一 とさかのり<sup>十六</sup>  
 二ノ汁吸ものとり合 膾さし身のもり  
 合 また細にたくき しんちよあわ雪の  
 上置によく候

東寺うば

一 とうふを仕候様に致し 大鍋にてに立  
にへ候節 火を引候へば うばうき申候間  
三寸位の竹をつはくしに仕 其竹へ段々ま  
き 厚さ三四分位に成候節 申よりはなし  
さましおき申候 遺様は にしめ候て焼  
たですにて 向にも仕 にものまたはすま  
しの汁杯にも仕候

ときは味噌

一 白みそ三合 赤みそ二合 よく通し 大  
白さとう二百目入 鍋にてそろくくと火と  
り むきくるみ 白ごま わり山柾を入申  
候

菓子部の  
ところもち

一 干飯をうるかし くちなしにてそめ さ  
とうを入 ところなりに拵十七ひ井籠十七にてむ  
し 茶請に仕候

〔校異ならびに注〕

いろはにほへと  
1 とうふ㊦ノ誤リカ 2 みつば 3 続ケテ 何ぞ取  
合候ても能候 一 丸焼にしてかけ汁引さいまたは  
向詰にも仕候 4 にて吉 5 続ケテ 酸平益気強志  
通月水 6 に吉 7 ナシ 8 に物青ものを取合 9  
はさみ㊨ノ誤リカ 10 向に仕候 かるき時の向によ  
く候 11 ちわくとやき候て 12 続ケテ 甘平無毒  
益五臟 13 続ケテ 一 たまり醬油へ酒を加いり焼  
にも能候 14 塩酒 15 きざみねぎ㊩デハ「刻」ト考  
ヘラレル所が大部分「割」トナツテイル 16 続ケテ

一身をすり候て出し水にてすりのべ ところゝ位に  
して 汁はせんばより少かるめにしかけ酢を料理に  
仕候 柚すりせうが上置吉 17 ナシ 18 ナシ 19 せ  
うが㊪ノ脱字カ 20 能候またはほろみなますにも仕  
候 21 さん切 22 続ケテ 甘平開胃利五臟 23 とふ  
汁も 24 二の汁吸物 25 肴等にも 26 続ケテ 平  
小毒破省血去死肌調中補虚多食難剋化㊫ 27 うす  
ふくきにて煮 28 続ケテ 一 に物こくせうたまり  
かいやきなどの取合も能候 29 続ケテ 甘平明目益  
精 30 なすび 31 続ケテ 五臟ヲ安クシ安クシ氣力  
ヲ調 32 保これ 33 能き 34 三が一デキノコト 35  
いがもち 36 ㊬ニハいぬ付餅トアルが誤ナノデ㊭ノ  
通りいぬま餅トシタ 37 あんを 38 続ケテ 甘温無  
毒補中益氣力 39 ナシ 40 入焼 41 ナシ 42 煮物等  
にも仕候 43 ナシ 44 さゝがき 45 ころし其後 46  
続ケテ 甘寒有瘡者不可食 47 ふさな 48 続ケテ  
甘温又辛治大風頭㊮悪風風邪 49 ナシ 50 続ケテ  
甘平熱渴散留血 51 ゆに仕わきり筋ちかい切にして  
52 続ケテ 甘平又冷又熱醃灸食之益氣力利臟府 53  
生皮にも仕候 54 料理有之候 55 ナシ 56 ゆで鳥丸  
まゝにてほねをぬき その中にゆで玉こをむき二つ  
入 鳥尻へくしをさし うすたれにてとくとに わ  
きり候て わさびせうがからしこくせうの内を溜  
其上に盛申候 又くづたまりをかけ たまこならび  
に山いもそぼろをかけ候て能候 57 大こんのしぼり  
汁へ漬おき 58 続ケテ 甘鹹冷止渴除熱解毒去眼  
赤明目除㊯ 59 ナシ 60 麦 61 干候て水六合塩三合  
水にてかうじ 62 候て上を下へ取かへし又右のごと  
くおとしふた致置四十日過候て 63 黄染 白 64 続  
ケテ 甘寒明目下水止渴醒酒熱利大小便 65 本二  
の汁 66 続ケテ 甘微温補虚温中 67 ナシ 68 続ケ

テ 甘辛微温五臟ヲ補夕食益多シ 69 引菜さかな等  
70 続ケテ 五臟補虚調 71 大こんを成程和かに湯に  
仕すり鉢にて攪 72 ばかりけづりあま㊰の酒をにつ  
め右のかつうを 73 もくけ去 74 摺身にして 75 続  
ケテ 甘平利小便虫積ヲ去五臟ヲ補 76 能候 77 醬  
油にして 78 続ケテ 甘冷通腸胃熱解酒毒 79 ナ  
シ 80 きざみねぎ ほろ和にはうこぎ向へ盛つけに  
仕候 さいかちのもえ になちん ほうれん草しそ  
等の内 81 とえた 82 鱈さしみに能候 両様共に酢  
へ焼味そを入候て能候 83 からし 84 すりみ 85 続  
ケテ 甘平腹中益多シ醒解消渴 86 うすくふくさ  
87 仕かけ葛たまりの 88 せうゆこ塩 89 かね 90 き  
ざみくるみ 91 でんがくを少しちさく 92 おろしそ  
の上すり合候て能候 93 ナシ 94 汁氣有之様にも仕  
物に候 油きらい候はむきくるみを入候て能候  
95 多く仕 96 本汁二の汁 97 ナシ 98 続ケテ 甘鹹  
大寒 99 つはめ 100 三四寸 101 籠

ち

ちどり

一 本汁吸物等に 何そとり合せよく候 本  
汁にはたゞき候てもよく候  
一 せうゆたまりをかけ 焼鳥にして引菜に  
能く候  
ちさ  
一 湯引して本汁三汁に仕候 またちさまき  
とて摺身を付くるくとまき ゆにいたし  
色々切候て 二ノ汁吸ものに克く候  
一 ゆびきをさし身に からしみそ酢にてよ

く候 また和ものひたし物にもよく候  
菓子の部

ちやほ餅一  
うるのつきかへし黄白にして ほう白な  
りつばを少し付 茶請に能く候

菓子の部

りんご餅

うるのつきかへし りんごなりに拵へ  
あんを入れべにとよせなにていろとり  
な なんてんの葉のき軸にさし 茶うけによく  
候

ぬ

零餘子一

本汁のとり合 またにもの にあへ た  
まり貝焼等に とり合に仕候 塩に仕置湯  
引 小串へ四五ツも差 引菜仕候 口伝あ  
り

ぬなは草

じゆんさいの事

湯引二汁吸ものとり合 またあへ物  
ひたし物によく候  
鱈のとり合にも仕候 土用の内じゆんさ  
いの鱈のけんにして鱈に仕食すれば 百病  
を治すといふ

しほ漬にして 久敷おき候ても ぬら不  
落 湯引にても ぬら落不申物に候 苳田

郡才川村馬形沼のじゆんさい名物と申候

る ものなし

を

臘臍一

本汁にいてう牛房等とり合せ能く候 身  
はせんにひき 酒にて洗ひ に候て克く候  
をこも

湯引洗ひ候て さしみ あひ物 二汁吸  
ものとり合によく候  
をかみる一

湯引さしみのとり合 二汁吸物 ひたし  
物 あへものによく候

菓子の部

小倉山さゝまき

うるのつき返し 粉一升へくづ五合入  
ゆこねにしてつきかへし さゝ葉へひしな  
りにつゝみ ひしの角々へ黒大豆を一ッ置  
井籠にてむし 笹の葉をとり候て 茶漬に  
よく候 またゆにを仕候ても能く候 口伝  
有

大麦切

大麦の粉を山いもにてこね うどんのご  
とくうち候て そば切の様に仕 ゆにいた  
し仕懸にてよく候

わ

わかさぎ 本吉郡気仙沼入江に多くあ  
る魚なり

本汁に切な ふさな みつば せりの類

とり合よく候 焼候ても生にても用一申候  
小鮎の症と同断に候間 小鮎を本汁に仕候  
取合にて克候

二汁吸物に玉子せん むし玉子 いかせ  
ん 水泉寺のり せり 竹の子 木の子類  
魚そうめん つくし杯の内とり合よく候

たまり焼か塩ふり焼にして 引菜によく  
候 また一時すし飯すしにもよく候

一塩にして候上やき候て うちひらめ  
引菜等によく候

鱈にけづり大こんか うど短尺を入 焼  
みそ酢にてよく候

わかなぎ

焼味噌酢にて鱈によく候 また塩ふり焼  
たまり焼にして 引菜に能候

わさび

酢を加ひ候料理の上置によく候 酒にふ  
今出川とうふ杯のからみによく候 ふすべ  
わさびまで すり候て 猪口へなりとも入  
火をくれあぶり候へば からみ強くなり  
候

わらび

本汁にゆに仕 とくと気けを去り候て能  
く候 魚鳥へとり合候てもよく候

一に物にしめに仕候にも 右の通気けをと

りよく候

一 干わらびは二三日も水にひたしおき 其後ゆに仕 生同前に用立申候

一 漬わらび・塩出様 水へ入二時ばかり置 銅閑鍋へ水壺升に酒三合加へ ゆに仕候 かげんは生わらびのごとくしはのび候 ゆにの内いろいろ不申候てよく候 それにて塩出兼候はゞ また水へ入しぼり出す可申候事

一 漬わらび仕様の事 先山にてわらびとり やう かや野日向山のわらびはあしく候 深山木の下日影のわらび 成程色青くふと きをとり候て 二十ほどづゝ疵付不申候様に 和かなる草の葉にて包み 上を糞にて ゆい持来候 内もとのこゝろ跡疵付不申様に仕候 もし疵候を漬候へば 右の一疵より色黒くなり申候 とり候わらび長さ一尺二三寸 先のひらかざるをとり申候 披きかけはこわく御座候 但紫色または黒色しらせ候はあく候 なる程青みたるを大小なしに揃申候 わらび漬様は先より中にて 六七寸廻りに仕 わらのこにて一重にしめ疵の不付様に結び 長さ八寸程にきり申候 穂の処ともとのこわきところは切捨申候 尤とりたてのわらび一通りならべ その上へわらび漬申候 右のわらび半切底に塩をふり懸申候 段々一通りづつ塩を右の通ふり申候 半切に漬仕舞 上に塩沢山にふり

かけ 押ふた置申候 其上に少き石壺つき わらび少落付申候時分 大きな石を置申候 もし塩水上へ上り不申候はゞ 石二ツも三ツもおき申候 塩水半切よりこぼれ候はゞ 押石一ツも二ツもゆるめ申候 然ればとて石皆とり候へば悪敷候 今晚七ツ過にも漬候はゞ 明日七ツ時分に漬替申候 本桶へ塩致候を 是も桶の<sup>22</sup>のそこへ塩よくふり 右漬わらび 漬塩水にてよくすすぎ みだれざるように揃ひ一通ならべ

塩をわらびみえざる様にふり またく段々一通りづゝおき 塩を同断桶七分め程に漬込 上へも塩澤山ふりかけ 熊さゝの葉ふたにおき切ふた仕 そのうへより塩水すみ候を 水布にてこし 切ふたの上まで付候様に さゝは押木二本置蓋仕候 若塩水不足に候へば 色黒くなり申候 桶二斗四五升入一つに わらび百把余り漬申候 塩は荒漬本漬ともに 二斗三四升づゝ入申候 塩は成程上々白く砂無之よくかれ候塩にて漬申候 焼立候塩は悪敷候 尤ぜんまい漬様料理様同断故別ては不記

菓子部  
わらび餅  
一 わらび粉壺升へ さとう水三升の積り入ねりて まめの粉 小豆<sup>21</sup>のこ くりのこ杯の内衣にかけ申候  
一 またわらびの粉壺升 餅の粉壺升 とり

合こね候て 竿物にして小口切に仕 右同断 衣にかけ申候 但ゆに仕候

わら巻 浅いなまきといふ  
一 き染赤飯をわせ藁あみ候へ入 ちまきなりにつゝみ結候て むし候か ゆに仕わらをととり候て 茶請に仕候

か

鴨<sup>28</sup>

一 生皮 みをせんにつくり 汁は出したれ候 またかつう 酒を入 せんばよりこくし ほとりめになるほどまぐ せんじさまし おき 右せんじ候たれへ人数次第に入に 立候節 右の身を入候へばにえしづまり 鍋のふちより少しちわくとにたち候節 かけ廻し 鍋をおろし すめ有之程 酢を加へ申候 作身半分へ不申様に仕候 上置すりわさび 摺せうが 枝山枡などの内能候 右鴨生皮 雉子酢鳥 鱧子鱈煮汁の加減ともに右に一品おなじことに候 古来<sup>31</sup>よりの料理に御座候 世に生皮へ酢を加へ不申事あやまりなり  
一 伏見料理 せんばより少軽めに仕懸 身は短尺につくり 少酢を加へ煮候て よりかつう上置に能く候  
一 いろ焼 身を大きくつくり たまりへ酒を加へ 右作身を漬置 鍋をやきおき身を入 右の漬汁少づゝさしいり焼に仕候 取合仕

候て いもまき 生とふふさん木杯の内よ  
く候 またふを酒にてとくと煮候て入おき  
ても能候 これは塩をつりめに不仕候へば  
酒氣有之故 塩あまくなり候間その加減可  
申候 上置すりわさび せうが 枝さんせ  
う 輪切柚杯の内能く候

一 煎鳥 いろ焼の身よりは小ぶりにつくり  
せんばよりたれにて先鍋を「焼き 油も有  
之処を先へ入り付 それより身を入いり  
候て汁をさし にたち申候 とり合右煎焼  
同断にて能く候 せんばよりは汁氣少く  
いり焼は汁氣おほく仕候

一 煎せんば 右いり鳥よりも少し小ぶりに  
つくり 鍋をやき候て油の有之所を先へ入  
いり付 夫より身をいり付候て 前のせん  
ばのごとく汁をせんじ置 其汁をさし煮申  
候 とり合は房な やきとふふ田角切 漬  
つくし 漬竹子 同ふき 同わらび ぜん  
まい こんにやくせん ねぎ 氷とうふ  
氷こんにやく せり 漬めうが しい竹  
しめじ ふ 山いも 同せん いもまき  
ほしからとりせん うば うど短尺 みつ  
ば せり めうど くだきとふふなどの内  
時宜次第 二色三いろとり合せよく候 常  
のせんばも右取合にてよく候

一 摺鳥 身をつくり皮をさり すり候て出  
し水にてとろゝ位にすり延 汁はせんばよ  
り少かるめに仕懸酢を少し加申候 とり合

はとうふ平めき<sup>三十一</sup> とうふのせん こんに  
やくせん めうど 小さいまき 牛房せん  
杯の内能候

一 さんかうや身を生皮のごとくせんにつく  
り焼 同前に仕候

一 本汁とり合には 大こんいてう 牛房皮  
同かのつめ 同はず切焼 房な 五分な  
めうど みつば いも巻 小かぶら うど  
わらび ふき めうが 木の子類 なとう  
ふこまゝ 大切大こん やきとうふ 里  
いも 干からとり杯の内 時宜次第三四色  
とり合能く候

一 二ノ汁身はせんばより小ぶりに取合<sup>41</sup> 大  
こんいてう同せん 皮牛房同せん こんに  
やくせん 氷とうふ 氷こんにやく せり  
ふき わらび ぜんまい うど めうど  
みつば いもまき よめな 菊のもえ 山  
いも つくいもへぎ候て 漬つくし 玉子  
せん むし玉子 にしきはんへん しまは  
んへんなどの内見合能く候

一 こくせう せんばより小ぶりにつくり  
とうふ 山いも くわい いもまき こん  
にやく さといも かしう つくいも ふ  
杯の内二三色もとり合よく候<sup>三十三</sup>

一 杉焼 煎焼のくらるにおほふりにつくり  
たまりへ酒を加へ漬置 杉かまぼこ板のう  
らへしほをたく山にぬり右のたまりをひき  
とくと焼き候て 其上へ右漬置候身をなら

べ かうしあぶりこの上にて たまりを細  
くくうち焼申候能く候 杉焼鍋無之候はゞ  
銅関鍋か煎鳥鍋にてよく候

一 芳野山料理 身をせんか短尺につくり  
くづしとうふを入 せんばより少しほをつ  
りめに仕 土器を赤くなる程焼おき 右土  
器へもり 皿へしほを置 その上へ右土器  
を置相出し申候 汁氣多く候程土器のうち  
にてにえ申事久敷候

一 野ふすま料理 身をつくり皮を去り す  
り候て出し水にてとろゝ位にすり延置 せ  
んばより汁をかるめに仕懸 生貝をへぎゆ  
がき 先へ入れに立 右すり身を入またに  
たて 夫より玉子をふわくのごとくつぶ  
し入候て「に立 酢を少々加ひ申候 すりわ  
さび 同せうが杯の内上置に仕能候<sup>三十三</sup>

一 魚鳥三段身を右のごとく摺 魚の身をす  
り 出し水にてとろゝ位にすりのべ 汁を  
せんば位に仕 先鳥の身を入に立 あとよ  
りすり身を入にたつ また玉子をふわわ  
のごとくつぶし入に立申候 輪切柚 ねぎ  
白根など上置に能く候<sup>47</sup>

一 かはうそ料理 塩かもをせんにつくり  
牛房せんを入 汁をせんばより軽めに仕懸  
に立 少酢を加へ申候<sup>48</sup>

一 小鴨はこの字に入<sup>49</sup>

一 右料理仕様かも同前故別に不記

- 一 子鰈<sup>51</sup>汁は出したれへ又鰈を入 せんばよりこく塩つりめになるほど うまくせんじさまし置て 子は生にてほごし 身はさばら切につくり 右の子を<sup>52</sup>せんじ汁にてとろゝ位に延 つくり身をせんじ汁にてほごし おき 子を先へ入に立候はゞ右の身を入候へば にへしづまり 鍋のふちより少に立候節かきまわし 鍋をおろし酢を加へ申候 作身半分にえ半分にえ不申様に煮申候 上置輪切柚 せうがくりのせん すりわさびなどの内おき申候 また子をゆに仕 大こんにてほごし 其ゆで汁を用ひ候ても能く候
- 一 かねい友煮 身をおろし色紙切にして同摺身を出し水にてとろゝ位にすりのべ汁はせんばより軽く仕懸 身を先へ入に立あとより摺身を入酢を加ひ申候
- 一 鱈さし身かきかねい等にも仕様
- 一 切目焼にして 懸汁にて向并二ノ向 引菜等にも能く候<sup>54</sup>
- 一 小鰈塩ふり焼にして 引菜または向詰によく候
- 一 大鰈漬焼に仕候 尾の損し不申様に青葉<sup>56</sup>にてつゝみ焼候て鉢へ盛<sup>57</sup>よきころに刀目当 懸汁はしほつりめに仕懸酢を少加 輪切柚上置にして能く候
- 一 木の葉鰈せうゆ焼にして肴に克候 生は

- すまし吸ものなどにも克候
- 一 石鰈盛候節鮮に仕よく候 尾頭をとり二ツにきり二夜程木漬仕置 しほ水にて洗ひかはかし 飯へからしをはらくとふり漬候て重りをおき申候 六七十日過候て能く候 子ともに切付 切かさねまたは肴などによく候
- 一 水鰈わたさゝめつぼぬきにして せんじ塩へ一日一夜重打漬置 あけ候て給見申候しほつりに候はゞ 水にてあらひ くい塩に候はゞ其塩水にて洗ひ干申候 少しかはき候はゞ 内干にはこ塩にて漬候ても同断これをむしかれいと申候 かと
- 一 塩ふり焼懸汁へ酢を加ひ引菜によく候 また一夜木漬仕 粕漬<sup>58</sup>にもよく候 かつのこ
- 一 白水にひたしおき よきほとび候節 清水にてとくとあらひ 水和又はせうゆをかき さかな等にもよく候 また能くうるかし 丸まみにてみそにして肴等に克く候 からすみ 野母浦<sup>59</sup>にはぼらの子 常のからすみにほさわらの子
- 一 切重何ぞとり合 酒びてによく候 またしきし切にして焼き 引菜又は肴によく候 かつす
- 一 塩ふり焼き 懸汁にて 引菜等に能く候 またすましの料理などにも仕候 何れも酢

- 加ひよく候
- かに<sup>60</sup> 一 ゆにして細にさき からし酢にて 身に克く候
- 一 生にて皮を去りよくすり巻にしてゆで 二汁吸もの等によく候
- 一 肴にはゆでゝ少しかはかし からし酢たで酢をかけ能く候
- 一 かにから焼 ゆに仕下に成り候は から斗放し足を用ひ その上へ別のからをおき盛申候 とり合には むし玉子き白切重ねくらげせん 青大豆 鮭の子 鯛うすみ 鮎の子 つぶし玉子などのうちとり合 かにの身をほごしさき候て入 たれにて煮からへもり候ても少焼 皿へしほをしき其上へもり出し申候 ふたか杉ふたなど仕能く候
- 一 かにまき 川かきを生俣にてからまゝ打大豆へつき合 まきのごとくにして本汁によく候 魚まきとり合にて能く候
- 一 澤かに 吸ものの取合に仕 塩煮仕 水物とり合能く候 さりながら性すぐれ不甲候<sup>61</sup> かつ
- 一 本汁おろし大こん めうど とふふひらめき きらず などふこまこまなどとり合 黒のりはらく せりの葉こまゝ杯置候 あまみきらい候はゞ さつとゆにし

て用能く候

- 一 二汁吸ものにもよく候 とり合 水のり 黒のり ほんだわら おこも もづく 赤のり さくら海苔 水若目 ひちまき ふのり せりの類よく候
- 一 酔いりはせんばより少軽く仕懸 水のり せりなどの内取合よく候

- 一 煎候かきたまりさけせうゆを加いり候て こせう山枅の内懸候てよく候
- 一 かきから焼 生にてからよりはなし ちらをみがき 其からへたまりを引色を付 かきも銅閑鍋にてたまりへ酒を加いりてからへ入少しやき こせう山枅のこかけ候て

- 一 色付かき いろかきのごとく仕 青小串をさし 引菜に能く候
- 一 鱈にも仕候 またくりせうが 防風杯を入和候て肴等にも 尤もろみ鱈にもよく候

- 一 かきなつしもの もろみへ塩くいかげんに入漬置 七八十日置能く候 つばなりとも漬おき 口はり致し置能く候
- 一 干かき 大きなるかきをせうゆにて煮細串へさし天日にて干置 夏の内吸ものまたは煮物等にもよく候

- 一 川さい 鱈さし身によく候 焼味そ酢よく候
- 一 本汁には毛切とて こけまゝわぎり候ても仕候 こけを引輪きり候か おろし小串

にても仕候 いづれもすりこみ味噌よく候

- 一 もろみ鱈 ぬた鱈にも能く候 みを作つよき酢にしばらく漬置 其のちぬたあへもろみあへに仕候 上置は常の鱈同断にてよく候
- 一 おろし小串切にして山枅みそをつけやき 引菜によく候

- 一 鯉并伊勢こい無之時はおき鯉の代に仕候 かんびやう
- 一 生にて潤し 一寸四五分にきり さけにてよくにへ候節 せうゆこしほにてあん

- 一 ばい仕 二ノ向または重箱に平鯉をおきよく候
- 一 田夫煮 にあへのとり合によく候 またひやしにものとり合にも仕候

- 一 にしめ くるみ味噌にて和ものによく候
- 一 生にて焼 せうゆを引 けしをふり 引菜にもよく候

- 一 かぶら 本汁にはすりこみ味噌にてよく候 またわ切たれにてに付に仕わさびからしせうが味噌の内を溜 向引菜によく候
- 一 うすくわ切しほの候程干 味噌をさけてゆるととき当座漬 こうのものによく候 また干かぶら すりこみ味噌にて煮ものにしめ 向引菜に能く候

- 一 かしう ゆに仕きけを出し本汁によく候 またに

ものにしめ等にもよく候

- 一 なりいもはゆに仕ひらめ 味そを付やき 引菜に仕候 ひしきかしうと申候
- 一 ゆに仕四角切にして味噌を付やき候て たまり焼かくづ たまりをかけ きざみくるみをふり焼候て 引菜に仕候

- 一 菓子部 鹿子餅
- 一 うるの粉湯こねにしてまるめあんを入 つぶあづきはらくとくるみむし申候

- 一 かうらい餅
- 一 ほしいをいり粉にてむし 同粉をうちこにしてうどんのごとくうち延 いろく切にして 茶請 重箱ものによく候

- 一 かるめ餅
- 一 うるの粉壺升へ山いも三ヶ一 上々大白 さとう百目へとろくとこね 箱へ敷布を致むし申候 さとう無然候へばうるみ申候 同しくは氷さとふよく候

- 一 かるかんもち
- 一 うどんの粉あまさけにてこねむし候て うろこ色紙に切 茶うけによく候

- 一 かすてい
- 一 うどんの粉一升玉子十五さとう百五十目とり合 摺鉢にてよくすり合せ かすてい焼鍋にて 上下より炭の火にてやき申候 竹串にて通見候て 串へ付不申候へば焼通申候 焼なべ無之ときは 銅閑鍋へ紙を敷

やき候て下の方焼候はゞ 紙ともにかへし  
上の方をやき申候 ことげめの処はきりすて  
色々切か色紙短冊にきり菓子に克候

かるやき

一 もち米能つきあらくとこねむし申候  
いろ付候までおきとりあげ箱へ入 さとう  
五十目粉一升入 二度餅に仕 箱へ入よ  
干 小口切七日程ほし よくおれ候節 か  
すてい鍋にて両方より焼申候 むし候節  
一日に出候様に不仕候得ば出来不申候口伝

〔校正ならびに注〕

ちりぬるをわか

1 続ケテ 冷久夏池瀬吉 2 本汁二の汁せんば吸物等  
にも仕候 3 続ケテ 苦冷微毒利五臟通口脈 4 ぼ  
う日なりに 5 続ケテ 甘温補口損強腰脚益腎 6  
玉こ貝やき等 7 塩にし候て小くしに五つ六つもさ  
し引菜等にも仕候 8 しやさいの事 甘寒 9 ナシ  
10 続ケテ 大熱無毒中補増腎 11 あえ物 12 七勺  
13 性 14 さくがき 15 とて 16 しはのび候程煮候  
17 続ケテ に様其水出し候て上酒等など入銅金鍋に  
て煮候て醬油にて塩梅仕候 18 わらび 19 二重に廻  
ししめ 20 尤取立のわらび漬候 右わらび半切そこ  
に塩をふりその上にわらびを巻通りならべ その上  
にわらびの見へざる様に塩をふりかけ候 21 漬 22  
の④ノ誤記カ 23 荒塩本塩 24 勿論 25 丸く竿物  
26 右同断の粉 27 わらび巻④ノ誤記カ ④ハわらび  
巻ヲわらび餅ノ一項目トシテ記ス 28 続ケテ 甘涼  
補中益氣平胃消食 29 ナシ 30 右三色は 31 世に生  
皮へ酢を加い不申事あやまりに候 右三色はむかし  
よりの古き料理に御座候 32 置合候ても 33 油み

34 ナシ 35 うど 36 ナシ 37 いら焼 38 焼ふ 39 め  
うど うば 40 木の子類 漬竹のこ 41 作り 42 へ  
ぎいも 43 ナシ④ニハ他ニとうふ くわるがアリ  
44 続ケテ 杉焼鍋へ右の杉板まゝわたし 下より火  
をたき相出申候 杉板やけ破し申物に候間 能々塩  
をぬりさいくたまりを打やき候て能候 45 とうか  
んなべ 赤かね鍋トモ記ス 46 鴨の身を 47 続ケテ  
本汁にも仕候 48 入候付不記 49 続ケテ 甘平治風  
麻痺 50 続ケテ 諸病にたゞり無し 51 子膾汁 52  
みも右せんじ汁にてこほし置 先子を立に立候て  
53 わさびかせうが 54 続ケテ 一 そば切にして生  
干に仕候候て引さいに能候 55 にしてかけ汁にて  
56 本羽か青物 57 切かさね向等にもよく候 58 続ケ  
テ 陽ヲタスケインウコカシ虫積小瘡ノ類ニ可口  
59 みそ漬粕漬 60 続ケテ 諸病吉 61 続ケテ 諸病  
吉虫積腎補五臟氣力ヲ清ス 62 続ケテ 鹹寒有小毒  
治眼中邪氣熱結痛胃僻面腫 63 木くらげせん 64 鮎  
の子かれないの子 65 続ケテ 甘温煮食ハ治虚損ヲ調  
中解丹毒 66 おこ 67 小串切長くし 68 二寸 69  
さかな 70 続ケテ 冷葉ニハ無毒有利五臟輕身益氣  
71 ナシ 72 続ケテ 苦瀉微治口口消口口頭面ノ風瘡  
口痛益血氣 73 ナシ 74 申候茶請に仕候 75 かすて  
いら 76 飯 77 なれ 78 かすていら 79 遣

よ  
二十九オ

一 本汁に湯引候て仕候 また二汁吸もの  
り合 三汁にも仕候 何れもゆに仕よく候  
一 湯引ひたしもの 和ものにも克く候  
菓子部

よりみ川  
うるのつきかへし丸くねじり候て仕候  
黄白にも仕候 大小のぞみ次第に候

よふかん

一 小豆を通し黒さとうにてねり くづを十  
三匁入箱へ入むし申候 またうどんの粉一合  
入候てもよく候 氷さとうにて仕候へば水  
よふかんと申候 右箱寸法長サ六寸横三寸  
高さ六分の積りにて候  
芳野山

一 うるのつきかへし丸く平めに仕 くりの  
こくるみをあんに入 紅染に仕 山いもそ  
ぼろ白そぼろを 衣にかけ申候 口伝あり

た

鯛

一 潮煮 鯛をおろし小口切になりとも輪切  
候ても一塩仕 出し水へたれを少加右持し  
ほにて候て よきかげんになり候様に  
申候 追て塩を入れ水をさし不申様に仕候  
軽く仕候はゞ 水にて仕込申候さけを少  
し入申候 潮にてに申候かげんに仕候  
一 煎付すまし なべへ塩をいりつけ 霜ふ  
りのごとくなべへいり付候節塩をとり除  
其鍋へ骨かしらを先へいり付 あとより身  
を入少いり候て 出し水を入にたて 右い  
り塩へさけせうゆにてあなばい仕候 軽  
きをのぞみ候はゞ木水にて仕込申候 是を

世に潮煮と云事あやまりなり

一 すまし 出し水へ塩しやくしきつ せうゆしやくし四ヶ一 酒おなしく一つ入 身は水より入煮申候 軽く仕候はば 木水にて仕込 塩斗しやくし一つ入 に立おき候へばすみ申候 油きらい候はゞ 白紙にて油をとりすまし申候 右は十人前の積りに候

一 ていか煎 右すまし同断にて仕懸申候 鯛をゆがき仕込候を ていかにと申候

一 料理汁はせんばより軽仕込 身は短尺か色紙にきり 同すり身を出し水にてとろゝ位すりのべ身先へ入 すり身を跡より入に立 酢を少し加ひ申候<sup>三十一</sup>

一 昔料理 身を短尺にさわらつくり<sup>三十二</sup>に仕とふゝさん木を入申候 汁は右同断酢も加ひ申候

一 はんへんかまぼこ すり身山いもをすり三分一合 板へ四角に付ゆに仕 板より切はなし四角にきとり たまりか玉子をつぶしかけ焼 色々に仕 引菜に仕候

一 はんへん四角 右の通仕 田角に切 みそを付候か くづたまりをかけ 割くるみかほしいゝをふり焼候て 引菜に克候  
一 丸はんへん すり山いもすり候て 等分にすり合 壺のふたへなりとも まるき香のものさらへなりとももり 竹へらにてはなしゆに仕 うすたれにて煮 くづたま

りをかけ すりせうが 玉子そぼろをかけ 引菜に仕候 臍はんへんとも申候

一 大坂かまぼこ 鯛をおろし かき鯛のごとくそのゝちかき候 身一盃有之<sup>三十三</sup>候はゞ 塩大はまぐりきつ入とくと切ませ まな板の上にてそくいゝのごとく能くおし ねばり候てもちのごとくなり候節 玉子のしろみを摺身壺盃へ七ツ分程入 水をよくさましおき 少しさしすり合和<sup>三十四</sup>に仕 板の方より能くやき 魚の方よりは少し焼き こげめ付不申様にやき申候 はぎれ望候はゞ 玉子のしろみを多く入れ候か また生いかをうち候てとくとすり候上 すりあはせ候も能く候 さけさし候得は 風味よく候<sup>三十五</sup>とも

こげめ付申ものに候 魚并はし庖丁真名板すり鉢ともに水気無し様に仕候  
一 山吹かまぼこ 右かまぼこへ玉子をふわゝの様につぶし懸候て焼申候 尤きいろになるまで二三べんもかけ焼申候 摺候節 玉子を黄色になるほど入 すりあはせてよく候

一 板付かまぼこ 右の通摺身を板へ山を高く付 長さ二寸程よく候 焼<sup>三十六</sup>候以后厚さ二寸位にたてに板ともに切付申候 茶湯等の引菜によく候

一 紅白かまぼこ 鯛の摺身へ鮭か鱒の身をすり半分づつ付分 立切に仕候はゞ横に付分 小口にきり候はゞ立に付分 焼様大か

まぼこ同前にて引菜によく候

一 うねかまぼこ 小板よりは少し大ぶりに板へうねをだんゝに付焼申候 紅白に付分候ても仕候 板まゝを出物に候

一 小板かまぼこ はゞ一寸位の板へ摺身を付 おほ板のごとく焼き 板の先をきりそぎ 板まゝ相出申物に候

一 丸かまぼこ 摺みを細竹へ丸く付やき候て 筋違大ぶりにて 何そもり合にて引菜によく候 小口切にて本汁二汁吸物 またはいろゝ切にして 煮物等にもよく候<sup>三十七</sup>

一 はんへんせん 大坂かまぼこのやうに<sup>三十八</sup>とくと摺身を摺 少しも曇り有之所はとりすて 板へ長く付ゆに仕よくさましおき うすへぎせんに引 二汁によく候 とり合なし玉子黄色白色に切 車ゑび つぶし玉子<sup>三十九</sup>たいひれ 小あち 小いか 花たこ<sup>四十</sup> 焼小あゆ 木の子類よく候 吸ものにはめうど 茄子うすわきり かい割な 土筆

竹の子うすわきり しそ しんめうど めうがたけ 干うめ 川ゑび たこ いか杯のうち克候 煮ものにあへのとり合 本汁<sup>四十一</sup>にもよく候 しゝたけをとり合 ふきのと

う めうど 杯を出し袋へ入香斗を用 茶のゆなどの汁にも克候 板へ付候節 念を入不申候へば 穴あき候て せんづき不申候 魚<sup>四十二</sup>そうめんとも申候  
一 にしきはんへん 摺身へ山いも三ヶ一入

能<sup>26</sup>すり 板へ一分位に付 その上へときか  
 せりの葉 にんぢんの葉の内を付湯煮仕  
 板より切はなし色紙短尺に切 二汁吸もの  
 に仕候 とさか有合不申候は<sup>27</sup>にんぢん  
 を花かたに小口切にして付候て能<sup>28</sup>く候  
 一 鳴はんへん 右のごとく板へ付 青こん  
 ぶ 黒のり せりのくき なのくきをひら  
 め 木くらげ 唐くらげ いろかんでんな  
 どのうちはゞ一分程にきりて しまになり  
 候やうに付ゆにいたし 板より切はなし色  
 紙短尺に切 二汁吸ものに仕候 右の内二  
 色か三色付候てよく候  
 一 菜の葉まき すり身をなの葉へ付まき候  
 て二本入 また一枚にてくるみゆい候て湯  
 に仕 小口か筋違に切候へば三つ巴に成候  
 本汁二汁吸物に仕候 一つ宛まき候へば一  
 つ巴になり申候  
 一 雪菜 なのはの先へ摺身を付ゆに仕色々  
 切 本汁二汁吸ものによく候  
 一 残雪 菊のもえ 摺身を付ゆに仕 吸も  
 のによく候  
 一 龍田川 なの葉ひろきところへ摺り身を  
 付ゆに仕 紅葉はかたにきり 玉子をせん  
 に仕候様にやき これをもみぢはかたに  
 魚そうめんを長く<sup>29</sup>仕折曲もり 右もみぢ  
 葉二三枚ずつ入 二汁吸ものによく候  
 一 菊水巻 水泉寺のりへ摺身を付二枚合に  
 して むきみかんを二つ切にきり 右二枚

合のりをたゞめ候処へおき 其上へかま  
 ぼかかたにすり身を付 結候てゆに仕 小  
 口にきり候へば 菊水のごとくになり申候  
 何ぞとり合 二汁吸ものによく候  
 一 水泉寺のり巻 右のりすり身を付 とさ  
 か いろかんでんをまきいれゆに仕 小口  
 筋違に切 二汁吸ものに能<sup>30</sup>く候  
 一 玉子まき たまごせん仕候やうに焼付て  
 すりみを付 青こんぶを細く仕まきいれ湯  
 煮仕 小口に切吸物によく候  
 一 梅肉巻 豊後梅干を潤し塩気をとる 肉  
 ばかりを内へ入摺身を付丸め候てゆに仕  
 吸ものによく候  
 一 大豆もやしまき まめもやしの処へ摺身  
 を付ゆに仕 吸ものに能<sup>31</sup>候  
 一 巻 本汁に仕候 とり合大こんいてう  
 ごぼうせん はす切鹿の爪切うど めうど  
 小かぶら 椎たけ なめすき 氷とふふ  
 焼とふふ 五分な かいわりな ふき め  
 うど しそ みつば 黒のり せりのはこ  
 まく 竹の子 茄子 大かぶら うど  
 房な わらび よめな くづしとふふ な  
 とうふこまくなど時宜次第とり合よく候  
 一 請入 すり身を庖丁へ付 なかみに切  
 本汁に付に仕候 とり合右同断  
 一 山吹巻 摺身へ玉子を黄色になる程摺合  
 巻候 ゆに仕 本汁二汁吸もの等に克候  
 とり合右同断

一 火とりまき 大ふりに仕 細串へ懸焼候  
 て 本汁二汁吸ものに仕候 取合同断  
 一 高麗まき 小まめ位に仕ゆに致し な  
 とうふこまく 竹の子うすわぎり きら  
 ず おろし大こん めうど しそ 黒のり  
 はらく杯とり合せ 茶湯等の本汁に能<sup>32</sup>  
 候  
 一 すり崩し かまぼこのやうにすり出し  
 水にてとろゝ位にすりのべ本汁に仕候 と  
 り合とうふ平めき めうど などとふこま  
 く ふき うど 小かぶら等のさくく  
 黒のり しそ なのははらく等取合能<sup>33</sup>  
 候 おもきを嫌候はゞ 大木にてすりこみ  
 克候 摺崩し入候時は 火を引候て入申候  
 一 しんちよ しり身へ山いも半分入 玉子  
 白肉ばかりを摺身壺盃へ十斗入 出し水に  
 て和らかにすり延 二汁吸ものに仕候 右  
 に申候節は汁をたてあんばい仕 火を引炭  
 の火斗にてなべふた仕 自然とむしに仕候  
 にえ候はゞ あわ雪のごとくふくれ候間  
 しゃくしにて物数奇次第盛申候 とり合し  
 そ 黒のり なのははらく すりゆ とさ  
 かなのみぢんなどよく候  
 一 角しんちよ 右しんちよより少かために  
 仕 井籠にてむし四角に切 二汁吸ものに  
 仕候 玉子せん むし玉子いろく切 め  
 うど 茄子 竹の子 川葱 もづく  
 水こんにやく 同とうふ うば 岡みるな

どの内 二三色取合よく候

一 魚こくせう すり身へ味そを等分に入  
よくすり合にたて候て 焼とうふ 茄子な  
どをたれにて煮 其上へかけ申候

一 生干鯛 小串になりとも そぎ切になり  
とも仕 塩水へ漬け置 焼候て給見 くい  
塩かげんになり候節とりあげ 手のひらに  
て水気なきようにとくとなで めかごをふ  
せ えたの上へあげ 天日にてほし 皮の方  
よりばかりやき 一面へはこげめ付不申様に  
やき候て 引菜によく候

一 松笠焼 こけとらず長小串にして 塩ふ  
り焼か たまりやきにして引菜に仕候

一 鍋やき ちふ焼とも申候 わくら切にし  
て たまりへ酒を加へ右の身を漬おき な  
べをよくやき候て 右漬おき候たまりを少  
宛うち焼申候 上置すりせうが わさびの  
内よく候 鍋まゝを出し引菜によく候

一 杉焼 丸杉箱か角杉箱にて こくせうに  
仕候て焼申候 取合山のいも とうふ く  
わいぬかご ぎんなん れんにくなどの  
うち能く候 身は皮を付短尺につくり申候

一 藤焼 藤の若葉へはごとすりみを付ゆ  
に仕 吸ものに仕候

一 摺込汁 鯛をわきり候かおろし小口切に  
して すり不申みそにて鰹を少し入に立  
即相出物に候間 有之候へばおもくなり候  
間 風味無然候 上置きざみ柚 同ねぎ能

く候

一 むし鯛 二寸四五分に立作り切かさね角  
盛候程にならべ しほをふり井籠にてむし  
候て いろいろかつう いろいろきらずをかけ申候

煎鰹はかつうを摺り 片目のふるひにて通  
し 酒にていりつめ せうゆたまりにてあ  
んばい仕候 ちらずもさけにていり せう  
ゆにてあんばい右むし鯛へかけ申候 茶の  
湯の節 向などに能く候

一 昔むし鯛 焼もの切にして くしを二本  
さし井籠にてむし せうがこくせうか わ  
さびこくせうを 溜かまたはくづ たまりを  
かけ 向引菜に仕候 ぐづの上へ玉子 山

いもそぼろの内かけても能く候

一 湯引鯛 色紙か長小串に切 串を二本さ  
しゆ引 ぐづ たまりをかけ その上へ玉子  
山いもそぼろの内をかけ申候 なんばん  
山枳こくせうの内を溜 其上へ盛候てもよ  
く候

一 魚でん 長串か小串にして焼くづ たまり  
を懸 割くるみをふりやき候て引菜に仕候  
また山枳味噌を付 花かつうをふり 焼候  
ても能く候

一 鯛なげ作り 一塩してなげ作りに仕 小  
平鰹 唐くらげ 杯の内取合酒にて和 向等  
によく候

玉子黄色白色々切 んんす 赤貝色付切か  
さね かんてん玉 子せん もみふり干瓜  
鯉鮒の子付 ゑび さきゑび 川ゑび 備  
前海月などの内能く候 もしかい敷いたし度  
候はゞ久年母みかんむきかけ 南天 熊さ  
防風 檜葉杯のうちよく候 上置摺わらび  
せうが 切からし 立かつほ きんかん  
ほうづき 枝梅 くりなどの内能く候

一 花かき鯛 たいへ鮭か鱒を一枚ませにか  
まませ いろいろ酒へ酢を加へ 右かきたい同  
前に仕候

一 さし身 ゆがき切重に仕物に候 物教奇  
に仕候はゞ 生にてなげつくり成とも仕  
からし 青山枳 なんばん たで酢の内能  
く候 何れも焼みそを入候てよく候

一 鱈つくり 皮まゝもまた皮を去てもつく  
り申候 皮をとり申候には 皮の内半分敷  
赤身の白身へ付候やうに仕候てよく候 取  
合くりせうが けづり大こん しそ たで  
白ふり 防風 木くらげ 唐くらげ 備前  
くらげ杯のうちよく候 青酢 からし酢  
焼味噌すの内にて 上置青久年甫 青きん  
かん 同じゆくし 青柚 ほうづき み  
かむ 枝梅などの内よく候 右さしみ鱈は  
四季により酢の仕やう有之候へども 秘事  
別帳にしるす

一 あたゝめ鱈 寒中などには 右膾の取合  
鍋にてあたゝめよく候

一 沖鱈 くりせうが。しそ等うるこ四角に切 惣て大ぶりに仕候 沖合にて漁かけを仕候 鱈をまなびたることにて候

一 子鱈もどき かねいの子ばかりを 子鱈仕懸にして 鯛のつくりみへ鮭の子を入子鱈同前に仕懸 おろし大こんを入 くりせうが上置に仕候 茶ゆ等の鱈によく候

一 子付もどき 鯛ながくせんにつくり 玉子そぼろを懸 いろ酒にてよく候 取合等かき鯛同前に候

一 鯛の皮巻 皮の骨をさり 皮の上へなり候様に串にまき 焼候てせうゆを引筋違に切 引菜等に仕候 なんばん 山枘を入 せうゆを引候て肴等にもよく候

一 まめ鯛 かしらをさり 二汁吸もの仕候

一 小鯛丸やきにして懸汁 向詰 引菜に仕候 かつ身おろし生干にも能く候 またわ切片身おろし 二汁吸ものにもよく候 かつ身を味そ粕漬にしてやき 引菜によく候

一 小々鯛はそのまゝにてこけわたりにぞとり合 二汁吸物に仕候

一 そぎやき 鯛をおろしそぎゆにしてせうゆ塩ふり焼にして 引菜に仕候

一 鯛を小串切にして焼候か または大きく仕やき崩にして煮物等によく候

一 粕漬 鯛おろし木漬一日一夜程は身のしまり候節 粕へもく塩にして 重りを置

漬申候て後 焼候て引菜に仕候 小鯛まめ鯛は「わたさゝめ つぼぬき丸にて漬よく候」

一 かき崩 かき鯛のごとくかきゆに仕 取合すりくづし同前

一 ゆがきかき鯛 かき鯛をゆがき 二汁吸ものによく候 何ぞ取合候ても能く候

一 唐だんごもどき 摺身をほうづき程に丸め 青こんぶをほそくたち 右まるめ候しる身を三つ斗 間五六分おきつらぬきゆに仕 吸ものに仕候

一 みつかんまき むき申候みつかんするみをくるみ 湯煮仕わがり 吸物等によく候 またみつかんのみをとる 皮へするみを入 其内へみつかんの袋を二つ三つ入ゆに仕 わきり候ても仕候

一 きんかんまき 三つ四つに皮をわりかけみをとる出し みのかわりに摺みを入ゆに仕 吸ものによく候

一 柚かまぼこ きのゆの肉をとる そのあとへ摺身を入ゆに仕わ切 引菜または二汁吸ものにも仕候 井籠にてむし候てもよく候

一 鯛漬焼 こけわたさゝめ等とり不申 尾は板にてはみみ候か 青葉にてつゝみ 尾の損じ不申様にやき 鉢へもり刀目を十文字にあて 懸汁は塩つりめにして酢を加申候 また酢を加ひ不申候てもよく候 わ切

柚 せうか 花ゆなど上置に仕候 焼候節 魚の表へ串をかけ不申やうに仕やき申候

一 一時酢し 鯛をさわら切短尺につくりなる程つよき酢へさけを少し加ひ しほたく山に入 つくり身ひたしおき 魚のはせ候節給見申候 しほにがき程み見申候時分桶の底へ穴あけて 飯をならべ身をならべ 幾重にも漬るには飯をたく山におき 右残酢を二面にかけて おもりをつよくうち置候へば 穴より酢出申候 一字出あけ候へばつき申候 とり合は生貝 鮭 鱒 車海老等能く候 其間々へはへぎせうが めうがたで 柚の輪切 しそなどの内を敷 飯まゝ盛申物に候

右の通 鯛は色々に用立申物に候 縦ば三汁拾菜の料理に候とも 三四処も五ヶ処も用立申もの候 先鱈 二汁 向詰或は飯酢し 生干 こくせう 貝焼のとり合にも鯛うす身かまぼこする身等にも用立候故 四五ヶ処も用立申ものに候 その外の魚鳥八百屋ものは 菜数多くとも 二ヶ処は用立不申物に候 二ヶ処へ用立て候は、儉菜料理とてきらひ申候 精進の節とうふは鯛同前に用立申物に候

一 鱈 本汁にわ切候て 敷鯉へこんぶ(大か)たつにさきかつうの上へしき はじを鍋のふちへ懸候て 其うへ骨かしらをおき そ

の上へ身を置 三番しろ水を本にして出し  
 水にてうめ立かき廻し しろ水少見へ申程  
 に仕 それよりふくさを加ひかきたて う  
 すふくさとみえ候やうに仕 鱈一本に候は  
 せうゆしやく一つ しほ同八分目少  
 かるめに 酒しやくしにて二つさし煮立  
 にえ上り候は こんぶをとり候てに申候  
 こせうのこ上置に仕よく候 こんぶよくあ  
 らひ候て敷申候 二汁に仕候は 右の仕懸  
 よりかるく仕候て能く候 寒明に候は  
 ふくさを過し申候 正二月はなほさらふく  
 さ過し申物に候 こせうのこは紙へつゝみ  
 おき候か またはこせう入へいれおき候て  
 もよく候 きくあふらわたは汁にたて候て  
 より入 少に候てよく候  
 一 本汁にふくさにて煮とぶをさし候ても能  
 く候  
 一 かき鱈 かき鯛ととり合ともに同断にて  
 よく候  
 一 生干にも仕候 そぎ切かさわら切にして  
 引菜にも仕候  
 一 塩鱈の仕様 寒の内鱈腹をさき わたゝ  
 めをとり 一夜水に漬おき とりあげかわ  
 かし こぬか壺升へ塩五合の積りに合 腹  
 のうちへこぬか一盃に入腹を合せ 上下よ  
 りも魚のみえ不申様」にこぬか沢山にぬり  
 置 箱へなりとも入押付ふたを仕候て 風  
 通り不申様に仕置候へば 用立候節ばう鱈

よりは塩もの早く出 和かにてよく候 す  
 ましにてに こんぶせん杯入 料理によく  
 候  
 一 右の鱈より出候きくをせんじ しほにて  
 漬おき 二汁吸物によく候 翌年夏をこし  
 申候ても 損じ不申物に候  
 一 鱈たゝき 子をほごし 子の三ヶ一塩を  
 入 一夜程置 腹ものところを一夜塩に  
 してせんに引 ゑ持ふくろをせうゆにてに  
 長さ一寸位に細せんに引 鱈一本分油わた  
 をたゝき入さわくかき廻し能く候 豫州  
 伝うるかのやうになり申候  
 一 鱈すし 三枚におろし身を三つ斗に切  
 何程もその通りにして 桶へ先塩をふり置  
 上へ鱈をかさね不申様に一重にならべ そ  
 のうへに塩をふり いく重にも右の通に仕  
 くつろき有之 切ふたをしてよく重りを置  
 七日程おきかつき上り候節 其漬汁にて鱈  
 をよくあらひかわかして 右の漬汁を飯へ  
 合かき廻し とくとさまし置 桶へ先飯を  
 おき 夫よりだんく常の通幾重にも敷  
 糍をはらくとふり よきさけをしとにう  
 ち 能押付漬申候 花糍は一と通りふり申  
 候 右の押汁おしふたの上より入置申候  
 随分押をつよく仕候て三十日過用申候 寒  
 の内正月までに候へば 六月のころまで持  
 申候 とり出し申候とき かつき汁とり候  
 て入用ほどとり出し 幾度も押つよくおき

候へばかはり不申候 尤かつきの汁も時々  
 入置申候 遣候時分はうすく切重ねに仕  
 酢をかけ用申候  
 一 干鱈ふくめ候様焼てよくたゝき 細にな  
 り候節すり鉢にてとくとすり かためのふ  
 るにて通ふし 酒ひてに仕 取合割わか  
 め メ貝 塩鯛 子籠引 からすみの類よ  
 く候  
 一 たこ<sup>四十九</sup> 湯煮の仕様 染付の瀬戸物かげを入に候  
 へば 早く和かになり候 またしほにてと  
 くともみ白水にてに あしの付ねをはしに  
 て通ふし よく通り候節能く候  
 一 高麗煮 湯に仕候たこ尺八切にして わ  
 切大こんか焼とうふを入 たれへ酒を加へ  
 とくとに すりせうがの上置にて能く候  
 一 桜煮 湯煮仕候たこを小口切にして 汁  
 はせんば程に仕懸 酢を加へ煮候て 柚な  
 ど上置にしてよく候  
 一 鹿<sup>シカ</sup>嫌 生たこを皮を去り小口切にして  
 牛房はす切 大根いてうなどとり合煮 本  
 汁に仕候 刻ねぎ同柚杯のうち上置にて能  
 く候  
 一 たこすし ゆに仕立つくりにして 常の  
 酢しのごとく漬申候  
 一 煎たこ 生にてしほをかけ 疾ともみ  
 候て 和かになり候節水にて洗ひ 酒を少  
 し入むしに仕 よくにえ候節とり上 尺

八切りにして すりわきび<sup>四十一</sup> 同せうが上置によく候 輪切柚なべへ敷むし候てもりませ候て能候

一 さしみに は なんばん からし せうが 酢味そにてよく候

たいらぎ

一 生にて厚さ一分位に輪切 串に懸急にやき候て 溜をかけ焼候て こせう 山枘の粉の内ふり 引菜によく候

一 うすくへぎゆがき候て 二汁吸ものに能く候 とり合は玉子せん 水のり 黒のり せり みつば もづく 干梅などの内よく候

一 粕漬少木漬仕 粕をくひ塩にて漬おき わ切候てやき 引菜によく候  
一 粕漬たいらぎ切かさね 向 引菜によく候

玉子

一 むし玉子 黄と白と別々にして ふたそこ無之箱へ布を敷 その内へ右黄<sup>四十二</sup>白<sup>四十三</sup>別々の内色入 むしかたまり候節 残色色を入むし箱よりきりはなし 切かさねさしみ または色々切にして何そとり合 二汁吸ものにもよく候 大ふりにいたし引菜にも能候  
一 せんに仕候には 銅閉鍋へくるみあぶらを引 ふわ<sup>四十四</sup>のごとくつぶし 片目の馬の尾通しにて通し 右なべ<sup>四十五</sup>へうすくなり候 程入焼 下の方をもやきせんに仕候

一 つぶし玉子本汁に仕候 かぶら なすび 竹の子 ねぎ かいわりな 大こんせん めうど ぶき なの内一色も二色も時宜次第取合申候

一 同二汁には赤のり 水せんじ<sup>四十六</sup>のり 大こんせん 山いも長せん 魚そふめん 鮭の子 鯛うす身同子 みるくひ ふさな つかし せり みづわかめ 木の子類などのうちとり合よく候

一 同吸物には赤のり 青こんぶせん せりのくき みつば 防風 水わかめ 菊のもへ めうど めうが<sup>四十七</sup> しそ めうが<sup>四十八</sup> たけよめな おこも おかみる 赤<sup>四十九</sup>はた 木の子類よく候

一 うきみ玉子 二汁吸物によく候 汁能加減に煮立 玉子つぶしよくかき合せ入に立て候節しやくしにて当り候は 一寸位になりうき上り申候 青ものをとり合よく候

一 ふわ玉子 ふわ<sup>五十</sup>のごとく仕 別鍋にてに立おき 二汁に仕候には いてう牛房皮 めうど 大こんせん 山いもせん こんにやくせん杯の内 右つぶし玉子とり合のごとく仕よく候 吸ものも右同断 徂右にたておきしふわ玉子を しやくしにて物数奇次第すくい入れ候てよく候

一 吉田ふわ<sup>五十一</sup> 赤身白身ほごれざるやうに仕 せうゆさけ小塩入に立候へば 黄白

になり申候

一 鍋焼玉子 いろ鳥へ鍋をよくやき候て 玉子からを二つに割 赤子白子ちらけぬ様に仕 鍋へ入焼候て かたまり候節焼塩を粉にしてふり また鍋を片向<sup>五十二</sup>だんく<sup>五十三</sup>に入焼き 鍋まゝ相出し申候

一 玉子田角 玉子をふわ<sup>五十四</sup>のごとくかきあわせ 馬尾通しにて通し 鍋へ紙をしき其上へすみの火にてやき候へば 鍋はたかたまり候間上を下へかへしやき候て かたまり候節とうふでんがくの頃に切 たまりせうゆを懸焼候か またくづたまりをかけ 割くるみをふり焼候て盛合せ 引菜によく候

一 玉子木の子 右田角のごとく銅しやくしへくるみあぶらをぬり玉子を入れ 炭の火にてやきかたまり候節 軸には山のいもをゆで丸くむきさし候てやき 竹へらにてはなし 細串へかけせうゆを少し引やき候て 引菜によく候 また二汁吸ものに能候

一 ひらき玉子 銅しやくしにてゆせんに仕かたまり候節はなし 吸もの にもものによ<sup>五十五</sup>候

一 ちやわん玉子 ふわ<sup>五十六</sup>のごとくせうゆ酒にて塩梅仕 ちやわんへ入湯せんに仕候 取合は生貝せん たいうす身 いかせん くるみ 木くらげ こんにやくせん 赤貝せん とうふなどの内よく候 玉子ばかり

- も能く候 急にはかたまり不申物に候
- 一 包玉子 猪口へ紙を敷 玉子をつぶし入 緩々と湯に仕 二汁吸もの たまり貝焼 にもの本汁等によく候 紙へ包み候節 玉子赤身へ当り不申様に玉子からをわり候て能く候
- 一 みぞれ玉子 吸物に仕候 汁をあんばい仕 ふわ／＼のごとくかき立てかきまわし候へば 細にうき申候 黒のりはらくとさかみちん杯おき候てよく候
- 一 色紙玉子 むし玉子をしきしに切 ありあふりにてせうゆを引焼候て引菜に仕候うすく致し二汁吸ものによく候
- 一 あわ雪玉子の白みばかりを茶碗鉢に入 茶せんにてかきたて 淡になり候節 汁をあんばい仕おき 右かきたて候玉子を入火を引候て鍋ふた仕 自然とむしに仕かたまり候節 物数奇次第しやくしにて切盛申候すり柚 とさかてん 黒のり しそはら／＼ めうど めうがたけ杯の内とり合 吸ものによく候
- 一 筋あわ雪 右のごとくに仕 少しかたまり候節 玉子からへ穴をあけ そのうちへ玉子赤身斗を入 右あなよりたらし懸候へば 筋にもしまにも成申候 とり合右同断しまあわ雪とも申候
- 一 玉子貝焼 玉子拾へせうゆしやくし壺つ酒同 水しやくしにて四つ入よくかき合せ

- 片目馬尾通候て 生貝せん 赤貝せん 鯛うす身 もくけ みるくひせん 鮭うすみ同子 鮎短尺同赤子白子 蝶短尺 鳥のせんなどのうち二色三いろもととり合 生貝からにて焼申候 せうゆあまく候は 塩にてあんばい仕候
- 一 玉子ふわ／＼ 右のかげんにて能く候とくとかき合せ不申候得ば 水へたく／＼になり無能候
- 田にし
- 一 本汁にはゆに仕からの尻をきり候て 吸ものにも ふくきにて右の通仕能候
- 一 ゆに仕身とくと洗ひにれをと 身ばかり細串へかけ 五つも六つもさし なんばん 山枘味噌の内付焼候て 肴等によく候
- 一 和ものには ゆに仕とくとあらひ なんばん 山枘 せうがみその内にて和候てよく候
- 一 ゆ煮仕とくとあらひ せうゆにてにしめ唐くらげ 干大こんせん 玉子せん ねぎのしろねゆびき候など入候て 水和によく候
- 田作
- 一 田夫煮 大く候は 頭を去り二つわりにして 小くはそのまゝ 何れも煮候てよくあらひ 溜にてとくとにほし せうゆたまりにてあんばい仕候 とり合にはけづりか

- つう 黒まめ 引こんぶ このとり合は何ときもはづれ不申物に候 田作を柱に仕候 故田夫煮と申候 其外けづりくしかい ふくめ鯛 同鱈 氷こんにやく小さいのめ 水とうふ同 つくいもおなじく むしひかんびよう あらめせん 打牛房 ふの才のめ 木くらげせん 干鮭さき候て にしんから鮭同打貝才のめ同せん 干うと 小干梅 せんか ちんひ かちくり かやのみ むきくるみ 干瓜 白魚 しそのみ かきするめなどの内 時宜により三四色とり合能候
- 一 にものにあへ等の取合にも仕候 またせうゆにてよく煮 にごりさけの粕にも仕候
- 一 出し水にもよく候 随分よくあらひ 田作壺升へ水二升入とくとせんじ 通し候て用申候 かつう出し水よりかるく候てよく候
- 一 本汁に煮付に仕候てもよく候 うすふくさにてに 大かたにえ候節 すり不申みそもみかつうを入 に立煮候て能く候
- 一 ゆにの仕様 よき頃に六七本もたばね大釜にてたつに仕煮候て よくにえ候節とり上 料理申程に切 本汁煮物等によく候
- 一 右同断 たでみそかからし山枘みその内にて 和物に能候
- 一 せみの処斗 ゆに仕せんに引 吸ものとり合によく候

一 青漬仕様 寒の内きらず一斗 いら塩巻斗取合置 皮をとり漬申候 用立候節は銅鍋にて料理可申頃に切拵ひ また銅鍋にてゆに仕能候

一 竹の子入のひやしものは しゆんかん煮と申候 竹の子入不申候はひやし煮物と申候

たで

一 膾又はすもみほや惣て鮓の類とり合よく候 またすり候てめんるいのから身によく候

一 青漬にはせんじ塩にて漬申候 またはしほをもみ付 塩明俵へ包おき候ても能 正

二 三月は月禁に御座候

一 高麗たでともに上置等に仕も同断に候 塩から等の上置にも仕候

大根

一 わ切ゆに仕本汁によく候 とぶをさし候ても能候

一 本汁のとり合には いてう さん木切うす輪切 せん おろし さくがき 小口切

たん尺等に仕 切形により風味別々になり申候

一 あま漬 中位の大こん青み尻の方とり捨天日にてしぼい干 上白米壹升飯にたきよくさまし 諸白糍壹斗塩三升入候て 鮮のごとく漬 おもりをうち置候へば かつき上り申候 そのとき重りを引 だんく

軽き一 おもりを置候 七八十日程にて出申候 寒中仕込候へば 夏まで損じ不申持申候

一 細大根葉付の処をよく切みかき しほにて葉 ねともによくもみさつとあらひ味そ漬に仕 茶のゆ杯の節 香のものによく候 みそをさけにてときつけ候へば 一よにも漬申候

一 大き大こんうすくわ切 天日にてしほの入程に みそをさけにてとき当座漬 香のものによく候 茶のゆ杯の節香の物に相用申候

一 干大こん小口切にうすく切潤し 小平鯉をとり合 さけにて和よく候 はりくと申候

一 沢庵漬 大こん百本 こぬか壹斗五升 糍三升 大こんよくあらひかけ干に仕おき 少々和かにしなび申候節 右ぬかへ糍をまぜ くい塩に塩合置 すしのごとくいく 重にも漬申候 尤塩を霜ふりのやうにふり積申候一て おもりをうち置申候

菓子部

一 玉子餅 うるのつきかへし玉子なりにまるめ 黄染の山いもそぼろへ さとうを合せあんに入せんじ 水にてつやをとりよく候 大仏もち 常のもちへ水をかき 随分やはらかにつ

き つぶし小豆ころもに懸申候

大根餅

一 うるのつき返し大根なりに拵ひ はの処はくさもちにて拵ひ 大こん青みのところへは よせなにて色どり せんじみつにてつやを付申候

玉子せんべい

一 まんちううわこ百三十め 大白さとう六十匁 玉子黄の所斗四つ五つとくとねり合せ せんべい焼にてやき申候 右目数にて六十程出申候 口伝あり

れ ものなし

そ

そい

一 摺身に仕 かまぼこ巻すべて鯛の料理同断によく候

一 皮をとりわ切 本汁二汁仕候 本汁にはとぶをさし候てもよく候

一 すい切とてきはら切に うす二寸程はし一寸程にしてゆがき二汁吸もの等に能候

一 かきくづし摺くづしに致 本汁または吸ものによく候

一 おろし一夜程木漬仕 粕にして引菜によく候

菓子部

宗及餅

四十七

一 上々うるの粉 こまかなるふるいにて念  
を入ふるい 粉壺升にえゆにて堅くこね  
等分にわけ 半分は白く 半分はたまりに  
てこね色を付申候 いろの付かげんは其節  
のこのみ次第 その後氷さとう壺升を三十  
めにこくせんじさまし 右こね候もち白と  
色付と銘々さとう水にてこね 随分和らか  
に仕 右二色のもち四角になり候様にのし  
色付を内に成し白を上仕二枚かさねて  
枝かきをはゞ五分程のさん木に切しんに入  
その上右のもちまきにて井籠にてむし 小  
口切に仕候 切かた厚さ三分程糸にて切申  
候 餅大さ好次第に候へども 先を小口切  
にてさし渡し一寸四分位にてよく候

鶴<sup>117</sup> つ

一 本汁に仕候 とり合はいてう大こんご  
ぼう<sup>118</sup> 焼とうふ<sup>119</sup> なのくき<sup>120</sup> うど<sup>121</sup> ふき<sup>122</sup>  
わらび<sup>123</sup> めうが<sup>124</sup> やきとうふ<sup>125</sup> 干からとり<sup>126</sup>  
うば 松たけ等三四色時宜により入申候  
まつたけは何時もはづし不申候 百足の毒  
をけし申候 余の木の子入申成は無之候  
上置にしべをみえ候様に置申候ものに候  
つる料理は所前に頭候へば しべをおき不  
申物に候 鶴のしるしに置候もの有之候得  
ども 秘事別牒にしるす  
一 せんば生皮すまし等にも仕候へども 先

は本汁に仕物に候

一 焼鳥に仕 引菜によく候

一 鷹の鶴 真には仕やう有之候へども 秘  
事別帳にしるす

一 眞鶴黒鶴ともに料理同断 松たけ無之とき  
は鶴を更可申事

つぐみ<sup>122</sup>

一 本汁二汁せんば等によく候 また焼鳥に  
仕 引菜によく候<sup>123</sup>

つべた<sup>124</sup>

一 にむき切かさね せうゆにてに肴に仕候  
時宜によりから焼にも仕候

土筆

一 ゆに仕 せんば二汁吸ものとり合によ  
く候<sup>125</sup>

一 漬土筆 皮とかしらをとり 二三寸わら  
にてゆい 粕へくいかげんに塩をふり 鮓  
のごとく漬置 遣候節は粕をとり水にうる  
かしおき そのまゝにて遣ひ申候 よく粕  
に漬申候程久敷こたへ申物に候

つくいも<sup>124</sup>

一 生にてうすくへぎ ゆ引候て 二汁吸  
ものによく候

一 ゆに仕 形をきとり 梅漬の汁へ紅染に  
して切重 酒ひでのとり合によく候<sup>125</sup>

一 にももの こくせうまたはゆに仕 いろい  
ろにして引菜さし身のとり合によく候

ね

ね魚

一 本汁二汁等に 何そとり合煮よく候

一 焼物に仕候 頭尾<sup>126</sup>をやき候て 懸汁にて  
引菜または向詰にてよく候

一 生干 おろしかたみかひらき候て 骨ぬ  
きにしてしほ水に漬置 くひかげんの節と  
りあげ 手のひらにてとくとなどで水氣をと  
り 其後目籠箆のしたへ揚天日にて干<sup>127</sup> 細  
串へかけ皮の方より斗やき 身の方は少焼  
き色付不申様にやき候て 引菜またはさか  
なにもよく候

ねぎ

一 湯引 本汁せんばのとり合 また酢味そ  
にて あへものに能候

〔校異ならびに注〕 よたれそつね

- 1 ナシ 2 ねり 3 やうかん 4 続ケテ 温口氣ヲ
- 増口力ヲヨクス 5 小串切 6 木水にて斗も 7 煮
- ⑧ 雨水ヤ湧キ出タママノ天然ノ水 9 煮立にえ候節  
なべをおろし酒をしやくしにて一つさし なべふた  
を仕しづめ置候後は 汁すみ申候 10 小皿 11 ごとくかき 12 出し水 13 仕板へ付 14 すりみを付候  
方 15 コノ部分ハはざれ望候はゞノ前ニアリ 16 共  
に水き無之様に仕 よくよくすり候て仕候 勿論す  
り鉢等まして水氣禁じ能候 17 に付焼候て板を二寸  
斗に切 厚さ二三分位に 18 板の方より斗能焼 表  
の方はこげ付不申候様仕候て 19 に切 20 魚そう

めん共申候 すりみへたまこの白みをすり合 右大  
 阪かまぼこのごとく仕よくすり候上 まないたの上  
 にてそくいゝのごとくおし 21 かけのひれ 22 小  
 あゆ 23 めうが 24 ナシ 25 ナシ 26 よくすり合  
 板に厚さ壹分迄の内に付その内へ 27 花かたにむき  
 28 すりみを菊のはのもえに付 29 ナシ 30 ナシ 31  
 すいせんまき すいせんのりに 32 ナシ 33 統ケテ  
 一 木くらげまき 木くらげを潤しくぼみの所へす  
 りみを付ゆに仕 何ぞ取合吸物によく候 34 うば  
 35 の内二色も三色も時宜次第に取合能候 二の汁吸  
 物にも仕候 36 取合右同断 にもの等にも仕候 37  
 ういろうまき 大豆位に 38 すりのべ候て 39 すり  
 み 40 に立 41 次第に切 42 めうが めうど 43 川  
 えび 車えび 44 さわら切 45 ナシ 46 藤巻 47 候  
 て風味あしく候 48 焼もの 49 くづたまり 50 車え  
 び さき川えび 51 わさび 52 梅 くりせうが  
 53 能候 取合はくりせうが 54 身につきませに 55  
 みつかん 枝梅 揚梅 56 しそ たで 57 くるみ  
 58 大豆鯛 59 仕候 小々鯛は頭去不申其まゝにてよ  
 く候 小たいはわきり又片身おろしにしてよく候  
 片身おろしにして生干にしてよく候 60 にしてみそ  
 漬 61 ナシ 62 をして本汁に仕候 63 ゆがき たい  
 64 すりみ 65 はさみ④ノ誤記カ 66 しみ④ノ誤記カ  
 67 一面④ノ誤記カ 68 ナシ 69 統ケテ 大寒下腹チ  
 ヤウイ冷氣ヲアタメ腹ノ下ルニ吉酒ヲサマシ小便  
 ヲ通風ヲウコカス傷寒之後大□ 70 ふくさのうすく  
 見へ候様にさし 71 ナシ 72 一日一夜 73 を 74 茶  
 75 さいさい 76 塩引 77 統ケテ 毒多シ諸病ニワシ  
 甘鹹寒益氣血 78 統ケテ 此貝本草所載未詳多食開  
 □ 79 よく候 一 生には切重せうが酢にてさし  
 一 能候 80 統ケテ 甘平除熱火□爛瘡癩□鎖心安五

臟 81 井籠にてむし 82 ナシ 83 うすく成候様に仕  
 焼候て下方へかへし上の方を焼候て竹へらにてあつ  
 かいせんに仕候 84 せんしのり 85 みつば せり  
 86 ナシ 87 ごとくに仕 赤かねしやくしにして 88  
 ナシ 89 ひらめ 90 ナシ 91 ナシ 92 とさかみちん  
 93 統ケテ 甘大寒治日熱赤痛止渴煮汁療熱醒酒 94  
 田にしでんがく ゆであげ 95 むすび 96 ナシ 97  
 せうが 98 しのは 99 粕にて煮候ても能候 100 よく  
 候 一 たれにてに かつうを梅かゝの様に仕あへ  
 候てもよく かつうみそ入候てもよく候 101 統ケテ  
 苦甘寒治不睡解毒除熱氣健人 102 よき頃に切 103  
 二の汁吸もの 104 塩 105 すもみ貝 106 統ケテ 辛甘  
 葉辛苦温下気消穀和中痰癖 107 小しほ候程ほし  
 108 諸白粕 109 ナシ 110 漬 111 統ケテ右の外あま漬大  
 こん等色有之候得共 右のあま漬能候 右□みは  
 作不申候 112 ナシ 113 うすく二寸程 はゞ一寸程 114  
 能候 何ぞ取合よく候 115 宗乃餅 116 四五分 117 統  
 ケテ 中風勞療百病ニ吉ツルノタマコノチハ小兒痘  
 瘡十死一生治ス 118 やきふ④ノ誤記カ 119 めうど  
 120 はづし不申入候物にして松たけ無之時□露を入申  
 候 生無之時は塩松竹にても入 121 鶴を料理してと  
 前 122 統ケテ 諸病無毒来甘痔疫除候而大晦日用物  
 に候 123 次ニ 一 ゆに仕水あえ和物等にも仕候  
 みそは物数奇次第に候 124 統ケテ 甘平大緊薯預ト  
 同 125 いろ付にして 126 を付 127 ナシ

な  
 一 なまこ<sup>1</sup>  
 四十九ウ  
 一 ふりにしてせんに引 鯛杯<sup>2</sup>のとり合に  
 よく候

一 ふり候て能ころに切 にえゆをかけ い  
 き付不申物へ入小時むしおき にもものによ  
 く候 またくづたまりをかけ 玉子そぼろ  
 をかけ 引菜によく候  
 一 ふりにてせんに引 いらさけにてよく候  
 またしほり汁を懸 猪口ものにして 二の  
 向さかな等によく候  
 一 當座くしこは 跡先をきりぬかくるみ  
 井籠にてむし候へば和になり にももの  
 づ煮等によく候  
 魚鱈<sup>3</sup>  
 一 本汁にわきり候て とぶをさし候てもよ  
 く候 またするみに仕よく候 ぬかこさし  
 に用 仕やう秘事別牒にしるす  
 遠江国の水うみに多く有之魚にて候  
 茄子<sup>4</sup>  
 一 本汁に仕候には に付にしてすりこみみ  
 そにてよく候 尤ゆに仕候ても能候 刻し  
 そ上置に仕候  
 一 むし茄子焼 丸大茄子は わざり皮をと  
 り 小茄子は二つ割にして皮をとり いづ  
 れも水に漬おき きけをとり けし くる  
 み 白味を赤味をを等分にとり合 よくす  
 りとほし候て 右茄子の水をとり 合みそ  
 をくるみ 銅閑なべへ間をおきてならべ  
 さけを少しさし すみの火にて自然とむし  
 候へば 鍋の方焼付申候間へらにてかへし  
 上の方もこげめ付候様にやき申候 尤だん

く酒をさし能く候 またこげめ不付こく  
 せうのごとく仕候てもよく候

一 蓮花焼茄子 瓜のごとく皮をとり懸頭  
 の方蒸ぐり すり不申候味噌を入 紙へ包  
 みほとむし仕 むせ候節とりとり出し 紙  
 をとり皮をひらき 蓮花のごとくに仕 大  
 猪口へもり相出申候 なんばん からし<sup>五十一</sup>  
 山枳杯の内 好次第入候ても能候

一 茄子焼 大丸茄子を厚七八分にわ切 く  
 るみ油かごま油をひき焼申候 焼通り候へ  
 ば色かはり候間 その節串よりとり 重箱  
 へなりとも いき付不申ものへ入 小時<sup>五十二</sup>む  
 しおき また串へ懸 味噌を付焼申候 山  
 枳 なんばん くるみ せうが こそう  
 からし 溜味噌の内 好次第付焼申候

一 しぎ焼茄子 長茄子皮をとり 二つに割  
 かけにして串へ懸 くるみあぶらかごまあ  
 ぶらを引やき候て 何れも好次第みそを付  
 焼申候

一 松もどき茄子・小茄子の皮をとり くし  
 がたにうす切 水にひたしきけをとり 汁  
 はせんばより重く溜を過し仕懸 さはく  
 とに立 右茄子を入れさつとに ふた茶わ  
 んへ袖わ切を下へ敷 その上へもり申候  
 袖のたねしほり汁か 酢を少し加ひよく候

一 ぢんだ茄子 小茄子皮をとり うすたれ  
 へさけを加へ に付に仕よくにえ候節<sup>五十二</sup>  
 わんへなりとももり 青大豆ぢんだを右に

汁にて とろくとのべ懸申候 ぢんだへ  
 さとうを少加ひ申候

一 むし茄子 小茄子を紙につゝみ ほとむ  
 しにして よくむせ候節とりあげ 藤皮をむ  
 き くきの切口より刀めをあて細にさき  
 せうゆへひたし置 そののちいり酒にて水  
 和に仕候 とり合は青大豆 さゞげ みや  
 うが はせりのくき 唐くらげ 備前海月  
 木くらげ むきくるみ 玉子せん かぶら  
 ほねの内よく候 上置よりかつう能候

一 あん茄子 小茄子を皮をとり候かそのま  
 ゝなりともむき懸にして中を少くぼめ す  
 りくるみを入 しその葉をかけ かんびよ  
 うかこんぶにてまきあげゆに仕 本汁二汁  
 吸もの等にもよく候 またに付に仕候ても  
 能候

一 和ものにはくるみ味そ けし ごま か  
 らし なんばん せうがみその内 青まめ  
 のぢんだあへにもよく候 湯に仕候よりは  
 むし候て風味よく候<sup>五十三</sup>

一 さし身はからし なんばん 山枳 せう  
 がすみそにて能く候 何ぞもり候てもよく  
 候

一 こくせうは 摺くるみ 玉子そぼろ 山  
 いもそぼろなどかけよく候

一 うすたれにてに付にして くづたまりを  
 かけ 其うへへ玉子そぼろをかけ候か ま  
 た魚こくせうを懸候て 二の向 引菜によ

く候

一 あま漬は小茄子に霜を二三度もあて 茄  
 子くきをながく木より引きき候て 上白米  
 一斗飯にたきよくさまし 糍斗塩三升入  
 醉しのごとく漬 重りをうちおき申候 く  
 きみじかく候へば 朽通り候間無然候 成  
 程長くくきを付候程よく候

一 干茄子 末なりのさねなき茄子皮をとり  
 二つ割にして串へ懸すみの火にて 遠焼に  
 して やき候節串まゝ天日にて干 夜中は  
 よさらしに仕 干候節紙袋へ入とり置 用  
 立候節はゆに仕 にもにしめに能く候<sup>五十三</sup>  
 な

一 煎なの仕やう直々料りになり候様に ふ  
 さを付こしらひゆに仕 一煮にて塩ふりゆ  
 に仕 それより酒をさし 給かげんになり  
 候節試 くい塩にて酒気も有之様に仕とり  
 上 水へ入不申差置 せんばよりこく仕  
 出しかつう さけを入 成程うまくせんじ  
 右拵候なを入に立 またさけを入 酒気有  
 之様に仕よく候

一 せんばのとり合に仕候 かも右同断にて  
 能く候

一 本汁にも仕候 霜懸候節は煮込迎 煮付  
 にも仕候

一 三の汁仕懸のな 赤ふくさをに立 水布  
 にて一二度も通し候て出しを入れ 成程う  
 すふくさにして せうゆこ塩にてあんばい

仕候 ゆに仕候ても に付に仕候てもよく候

一 なのくき斗ゆに仕 からしみそにて和候を なからしあへと申候<sup>一</sup>

一 ひたし物 ゆに仕候<sup>五十一</sup>な せうゆへさけを加へ和候てよく候

夏な

一 ゆに仕ひたしもの和ものによく候 但こくせうを忌申候

なたまめ

一 若きはからまゝにゆに仕 にものまたは

せんに引 二汁吸ものとり合に能候

一 まめをゆに仕 小串へかけ たまり焼にして 引菜によく候 またにもの に和

溜り貝焼のとり合によく候

一 粕漬に仕 香のものによく候 木漬仕申候 また味噌漬にも能候 和か成をからま

ゝに漬 せんに引をりまけ盛候てよく候

一 やわらかなるとき からまゝゆに仕 あ

へもの ひたし物に能く候

一 まめをゆに仕 粉にしてあづきのごとく

衣にかけ申候

一 なら漬<sup>一</sup>

一 畑にて見立<sup>五十三</sup> 若瓜<sup>二十一</sup>三寸より四寸までの長さの内 白く毛のはえ候をとり二つ割 蛤

のからにて内をよくくとり ふきんにて

ふき 其内へ塩を少し入 ゆびにてすり

候へば 青き汁出申候 その水けとくと拂

よくかはかし 塩七分目に入其後にふりおとし候へば 霜ふりのごとくあとに残申候

その上を粕を十分に入 瓜をふせて桶に漬申候 但粕に塩入かげんは 上々なら漬粕

二十貫目に 上々塩二升五合とともみ合桶に段々漬申候 瓜すれ合不申様にならべ

そのうへにうす霜のごとく塩をふり粕をお

き 段々に漬申候 随分風入不申様口はり致し 土の間台をおきさしおき申候 土用の内漬申候

梨子

一 精進の脛に能く候 にしめ かんびょう

梨<sup>二十四</sup> せうがせん杯とり合よく候

一 おろし 木くらげにしめ候をせんに引

青まめなどとり合 和ものによく候

一 色々物数奇次第にきり 水ものゝとり合

によく候<sup>一</sup>

菓子部<sup>五十三</sup>

菓子餅

一 うるのつきかへし丸く竿物にして 枝か

きを細く仕 たねのごとくに入 みぢん干

いゝをいり衣にかけ 小口切に仕候 枝柿

有合不申節は 右つきかへし紅染にして

たねに入申候

丸なし餅<sup>二十六</sup>

一 右つき返し 梨子のごとく拵へあんを入

右ほしいゝを衣にかけ申候

茄子餅

一 右つきかへし茄子なりに拵 あんを入へたにはあかのもちかきひしもちを うすくしてくきともに付申候

ら

らん切<sup>五十四</sup>

一 小麦の粉を玉子にてこね きりむぎのご

とくうち候て せんか短尺にきり よくよくゆに仕 二汁吸ものに仕候 ゆに少く候

得ばこわく候間無然候 しろく仕候には

玉子白身斗にてこね申候 色を付申候には

赤子白身ともに入候てよく候

む

むなくる

一 本汁二汁に仕候 とり合は鷹 梟<sup>二十三</sup>同前に

てよく候

一 せんば 生皮 ゆで鳥またはたまり焼

にしめ 引菜すべて鴨同前に料理申候 鴨

の料理むなくる 同前

梅

一 梅醬 色よき梅干五十程 一時斗水に浸

しおきしほを出し そのうへさつとゆに仕

候 酒三合水二合入 右梅干能くにつめ

にしる少し残候節 水布へ上よくかわかし

皮ともに肉をとり 右肉へさとう五十目入

よくすり 水布にてこし またなべへ入

火を成程よはくそろくとねりつめ申候

加減は望次第ねりつめ あまく候はゞさ  
とう控申候

一 又方 梅干五十潤し しほをよく出し  
皮肉ともにさとう五十目へ入摺合せ 水布  
にて通し 炭の火にてそろくくと火とり  
望次第ねり候てよく候

一 煮梅 大梅干五十を三日水に入よく塩を  
出し 大白さとう一升 諸白五合入 成程  
につめ申候 酢め望候はゞ さとう控申候  
一 さとう漬梅 大梅青く有之候を よくあ  
らひかはかし つばへさとうを敷 うめを  
ならべ幾重にも漬 かつき申程から口のさ  
けを懸置申候 用ひ候節はむき候て 右漬  
汁をかけ相出申候 あまみ望候へば 右の  
漬汁をとりすて 前のごとく漬替よく候  
さ様仕候へば 二三年もかはり不申ものに  
候 漬汁は水布にて通し 梅さけに用立能  
く候

一 小梅漬 小うめ三升 さとう九百目 し  
そ五十把 右小梅あく水に一夜漬 しその  
葉にてつゝみ こんぶにてゆい さとうへ  
ませ坪へ入おき 但小梅布切につゝみ 金  
つゝにてうちひしぎ しそへつゝみ申候  
右あく水へ五合入候て能く候

一 梅酒 一割の法 大白さとう八斤 四年  
酒五升 豊後梅百 梅早稲わらあくへ入夜  
漬 ふきんにて水氣をとり 右三通坪へ入  
ゆれ不申ところへおき 七十日余にて出し

申候

一 しそ漬梅 小梅老升 塩老孟 大梅に候  
はゞ百に老孟の積りにて とくともみ木漬  
仕候て しほしみ候節 漬汁にてしその葉  
をもみつけ申候 もみ少く候へば しそつ  
き不申候 塩水かぶり候様に仕 風入不申  
様に仕置候 土用の内明不申様に仕能く候  
一 干梅 豊後梅成とも かるうめなりとも  
うみ申候を百に 塩一孟の積りに仕 塩  
をふりいく重にも漬 重りを打おき しは  
のい候節とり上げ 天日にて干申候 尤干  
不申内は 右の塩水へ漬おき 段々干少し  
干候はゞ塩水へ入不申干候てよく候 梅一  
日にうみ不申候間 うみ気付候はゞ 木よ  
りとり桶へ入 ふたを仕置候へば うみ申  
候間 その砌一日に木漬仕候

う

うづら<sup>32</sup>

一 本汁に仕候 常のとり合にてよく候 ま  
たたゝき候ても仕候 なとうふこまくと  
り合よく候 すり鳥にも能候  
一 せんば 生皮惣てかも同前に 取合等も  
仕候

一 ゆで鳥 としりよりひほねをぬき その  
あとへゆで玉子むき候て二つ入候か また  
は摺身を入候て 鳥尻を竹串にてとめ う  
すたれにてとくと能にえ候節とりあげ わ

切候てもゝを盛合 からし わさび せう  
がこくせうを溜<sup>五十六</sup>その上へ盛候て またく  
づたまりをかけ 其上へ玉子 山いもそぼ  
ろの内懸候てよく候  
一 すましの汁にも仕候 いてう牛房 焼ふ  
なのくき つくし 茄子 めうがなどとり  
合よく候

一 せうゆたまりを引焼候て 二つにきり  
またたてにきり 四つになり候やう仕 引  
菜に仕候 足を切付に仕候 うづらのしるし  
にて候

右は萬きの子を忌申候 痔を発すと申候  
うなぎ

一 うなぎ 焼候て皮をとり たつにつく  
り つよきすにて漬しぼしおき いらさけ  
へ少酢を加へ すりせうが わさびを入和  
候て くりせうがのせんを上おきに仕候  
おし骨入候て能候 右骨は鯛か鰯の骨よく  
候

一 さき候て骨をとり 能頃に串へ懸焼候て  
大躰焼候節 たまり醬<sup>五十六</sup>油を加ひかけ 色  
をつけ焼候て 引菜によく候

一 うなぎ 鮓は さき候て頭骨を去り能頃に  
切 二夜三日木漬仕 その漬水にてよくあ  
らひ 飯へくい塩にて塩を合 糍をはらは  
らとふり 常の鮓のごとく漬重りをおき  
六七十日過候て克候 用立候節は皮をとり  
切 酒すをかけ能候

うばせ

一 大なるは丸まゝつばぬきにして たまり焼か懸汁にて向 引菜によく候

一 小ぶりなるはつばぬき 本汁二汁ものに克候

うし

一 本汁に仕候 せんに引あらひ候て 水のすみ候節能く候 とり合いてうごぼうよく候 また粕漬に仕置 本汁に仕候ても能く候 給候ものは百五十日の穢と申候

うさぎ

一 本汁に鳥作五七セにしていてう牛房とり合 上置には割袖同ねぎ克候

一 おほふりにつくり たまりさけを加いりやきにも仕候

うこぎ

一 ゆ煮仕 水和あへものによく候 唐くらげ 木くらげせん むきくるみ かぶら骨 寄かつう等内とり合能く候

一 ほろ和 切あへにも仕候 割くるみか白ごま けし杯のうち とり合よく候

一 うこぎのとう 二汁吸物のとり合に仕候 青漬に仕置候ても能候

一 同味そ漬 粕漬に仕 香の物によく候 干うこぎも同様同断にて候

うど

一 本汁に鹿のつめ 短尺 うろこに切能候 二汁には短尺 せん 小口切にしてよく

候

一 水あへ あへもの なますのとり合にもよく候

菓子五七セの部

ういかん

一 さゞげのこにて やうかんのごとく仕 かげん同断に候 さゞげあり合不申候は、小豆の皮をとり仕候ても克候

うづら焼

一 うどんのこをさとう水にてこね むぎのごとくうちへのべ まんぢうあんを入れ るくとまき 二寸程に切焼 鍋へくるみ あぶらをひき こげめ付候程やき申候

る のり47のりな

一 本汁に仕候 葉の所斗をゆに仕候て遣申候 黒のりのごとく ぬら御座候五十八オ

一 ゆに仕 水和 あへもの等に仕候

一 葉へすり身を付け湯に仕 二汁吸物の取合に能く候

〔校異ならびに注〕 ならむういの

1 続ケテ 鹹甘淡而可無毒 2 かき鯛 3 ナシ 4 ぬかへくるみ 5 続ケテ 甘温補去冷氣湿痺 6 続ケテ 甘寒治寒熱五臟勞散血止痛消腫寬腸 7 して

右三色等分に合 8 とり出し④ノ誤記カ 9 きざみ

なんばん 10 七八九分 11 ナシ 12 紙を取皮をむき

13 むうが みつば 14 に物 15 もり合 16 ナシ 17

続ケテ 甘温利肝和中利五臟 18 続ケテ 寒血熱ヲ

去瘡毒ヲ治ス多不可食粉ニシテ中風打ヲ菜腫物ヲ散

19 あえ物 20 あづきのこ 21 若瓜長さ三寸四五分

22 ナシ 23 続ケテ 甘微酸寒治熱嗽止渴 24 干瓜

栗 25 うす輪切又廻りむきにして吸物の取合水梨に

よく候 26 コノ項ハナク梨子餅ノ中ニ続ケテアリ

27 てあしく候 28 鴨 29 かなつち 30 塩五合 31 一

夜漬 32 続ケテ 甘平五臟ヲ補 33 鳥汁とり合 34

にも能候 取合前に同断 35 とくととに 36 ナシ 37

続ケテ 甘平有毒五痔瘡屢口諸ノ虫治惡瘡川ウナギ

ハミソツケニシテ五疳ノ葉ハシホリキモノナリ 38

あらひかわかし 39 切重 40 続ケテ 甘温無毒能有

物 41 続ケテ 辛平無毒補中益氣 42 続ケテ 寒無

毒 43 ナシ 44 続ケテ 無毒一切之風ヲシリソク

45 かのつめ切 46 ナシ 47 続ケテ 実ハ冬葵子ト菓

二用

お をの字に記す

く

鯨<sup>1</sup>

一 本汁に仕候 鳥作にしていてう牛房はす切杯とり合能候 油きらひ候はゞ いら候てあぶらをとりよく候 上置割袖おなじくねぎなどよく候

一 せんば 鳥作にして牛房せん ねぎの白根 やきとうふ ふさな杯とり合能候

一 右焼鯨 よくくゆに仕料理に仕候 鳥  
作にして大こん短尺を少入酢を加ひ申候  
向話に用申候 生鯨も料理様同断に仕候  
右焼鯨本汁せんばにも仕よく候

車海老

一 湯煮仕皮をとり頭を去り 切重か色々切  
にしてわさび せうが なんばん からし  
酢にてさし身に仕 向引菜に仕候 酢へ焼  
味噌を加ひよく候

一 生にて皮をとり頭を去り 頭の方より二  
つ割に割懸ゆに仕 二汁吸物によく 花  
びと申候

一 湯に仕細にさき さし身のとり合 また  
はにあへ二汁吸物取合にも能候

一 湯に仕かしら皮をさり 二つ割にして飯  
酢の取合によく候 またはまるまゝにて  
餅菓子 にしめとり合能候 なわめに盛合  
候て能候

一 生にて皮をとり すり身のごとくすりま  
きに仕 ゆにいたし二汁吸ものに何ぞとり  
合能く候

くしこ くだ松くしこ能候 其次は小豆  
嶋のくしこよく候

一 二三日潤しとくと湯に仕 和かになり候  
節二つ割にして わたをとりよく洗ひ に  
ものまたは重箱さかなによく候 たれへさけ  
を加へ出し鯨を沢山に入 に候てよく候  
一 きざみくしこ 生にて小口切にきざみ

とくとゆに仕 あらひ候て にもものにあへ  
に仕候 とり合は玉子せん つぶし玉子  
魚そふめん まき生貝せん同短尺 鯛薄身  
干鮭 鮭の子 白魚 みるくいせん 赤貝  
短尺 茄子 竹の子 ふき うど めうが  
かんびやう 青まめ さげ なたまめ  
木くらげ さきゑび こんにやくせんなど  
の内 時宜次第二三色取合よく候 汁のた  
れを成程うまく仕候て能く候

海月

一 せんにして水和指身 鱈のとり合に仕候  
また短尺にしてゆがき 吸ものも能候

黒大豆

一 にまめ 少ゆに仕 さけて大体にへ候  
節 せうゆにて塩梅仕候

一 せうゆにてにしめ くしへ八つ九つもさ  
し 引菜または茶請のにしめにも仕候

一 ゆに仕皮をさり すり候ても もちの衣  
にも またはあんにも仕よく候

栗

一 せん うろこ かんきに切 膾のとり合  
に仕候 また生にてむき 茶請水ものに仕  
候 むきやうならひあり

一 やき栗 にももの こくせう たまり貝焼  
等の取合によく候

くわい

一 丸にてゆに仕 皮をとり たまりにて色  
を付 茶請のにしめ または小串にかけ

引菜に仕候

一 ゆに仕皮をとり こくせう たまり貝焼  
のとり合等によく候

くしあわび

一 能々湯煮をして煮物 にあへ 雑煮のと  
り合 田夫煮等に入能候

一 けづりくし貝 本汁またはにももの  
へ等にもよく候

一 ゆに仕へぎ候て つぶ山栞とり合 にも  
のによく候

黒鯛

一 本汁二汁等都て真鯛のごとく用申候  
焼物ときやき 小串切にしてたまり焼

菓子部

くづもち

一 くづの粉壺升 水壺升五合入 水布にて  
こし 鍋にてねりかため まめのこあづき  
またはさとう斗敷よくく切 茶請等によ  
く候 但銅鍋にてねりよく候 鉄鍋はあし  
く候

くづやき

一 くづの粉壺升へさとう五合 水貳升入ね  
り候て くづのうち粉にて切むぎのごとく  
赤味噌のこくせうを へらにてうすぬり中  
にみそ有之様に貳枚合 角せんべいの位に  
きり 焼なべへくるみあぶらを引 狐色に  
焼申候

くづまんぢう

一 くづ。壺升へ水貳升 さとう五合入 水布にてこしねり候て くづのとりこにて まんぢうなりにもまたは丸くも仕 あんを入むし申候 あんは白あづき くりのこ山いもそぼろなどのうち能く候 赤小豆黒くなりあしく候

くづ切餅焼

一 くづ。七合 餅米三合 むきくるみの中へ丸く竿物に仕 小口切にしてゆに仕 まめのこ あづき くりのこ衣にてよく候

くづ。そうめん

一 友湯にてこね申候 友湯のかげんは飯の取湯位にわかしかへし 人はだ程にさめ候節こね申候 とくとこね ゆびの先へかけながし見候へば ぞろくくとこけ切れ不申出候はよく候 かく候へばふし出きれ申候 かいけへ九ように穴をあけ そのかいけの下の方より板をあて 右こね候くづを大鍋へにへゆをたて かいけにてくわらく廻し ゆくるい廻り候節 かいけの板をとり 穴よりくづをたらし申候 高くかいけを上候程細くなり申候 かたまり候節水にてあらひやし たれかさとうにて相出申候 くづこね候節 随分手数入申程よく出申候 取合には常のそふめん うんめん きりむぎなどの内よく候 とり合有之候は請たれにてよく候 向は花かつう

すりたで 切からし 梅漬 あんにんなどの内よく候

くづ。きり

一 友ゆにてこね 切むぎのごとくくづのとり粉にてうち そば切のごとく切ゆに仕請たれにてよく候 向は右同断

鯨餅

一 うるの粉ゆるくとこね 三ヶ一は鍋すみを合候て箱へ入 井籠にてむし 小口切に仕候 鍋すみ嫌候は やうかんをくろみに入克候 くり餅

一 かちくり五合ゆに仕 片目のふるいにて通し さとう五十目へうるの粉壺合入 手にてもみ合せ 井籠にてむしふけ候節 さまし候て 手にてまたもみ丸く仕 糸にて小口切にわ切申候 口伝あり

や

山べ

一 丸にてつばぬきにして たまり焼か懸汁にて 向引菜によく候

一 木漬仕 粕漬にして焼 引菜によく候

山鳥

一 雉子同前料理申候 あまみ過候間 汁等其心得可然事

山いも

一 長せんに仕候には うすへぎ 壺枚宛せん

に引よく候 塩をぬり引候へば すめり不申候間能く候 重箱へなりとも入にへ湯を二三度もかけ揃 せんば二汁吸物のとり合によく候

一 こくせう にももの等にもよく候

一 むすび山いも 長短尺にして塩にてとくともみ むすびめへ細き竹串をさしゆに仕串をぬき 二汁吸ものとり合によく候

一 むしいも 皮をわさびすりにておろし 其上をすり鉢にてすり 四角成箱へ敷布を仕候てむし つけ通り候節とり上げさましいろく切にして せんば二汁吸もの等のとりに合能候

一 むし焼山いも 大成るいもを塩みがきにして 長さ二三寸位に切 紙へ包ほとむしにして よくむせ候節とり出し紙をとり 二つ割にわりかけ やき塩をふり候か またはわさび せうが からし こくせうをためて 引菜または向等によく候

一 いもまき 皮をわさび摺にしておろし 其上をすり鉢にてすり 能頃に切ゆに仕 二汁吸物せんば杯のとり合によく候 替りいもの節はかたまり兼候て くづを少し入よく候 酒をかけ置 さはちの内にて能頃に切 煮付に仕候ても能候

一 山いも梅肉巻 干梅をよく塩を出しに 斗をとり いもまきの内へ卷入ゆに仕 吸物によく候

一 同いも皮をとり わさび摺にておろし  
その上をすり鉢にてとくとすり たれをわ  
かし少宛入すりのべとろくに仕候 とり  
合は黒のり 青のり もづく せうがく  
り細せん 刻しそなどよく候 ふりこせん  
を入候へば ことゝみと申候 たれにて不  
仕にたて候 ふくさにてすりのべ候てよく  
候

ま

まな鱈<sup>22</sup>

一 本汁に何ぞとり合よく候 また鱈さし身  
によく候 とり合鯛と同断 料理または何  
ぞとり合 二汁吸物等によく候 またおろ  
し焼物にしてたまり焼引菜に仕候 ひれ賞  
翫に候間 盛合申物に候

一 こけまゝわたさゝめも不取わ切 すり込  
みそにて本汁に仕候 あちやら汁と申候  
割袖同ねぎなどのうち上置にてよく候  
一 おろし焼物切にして焼 くづたまりをか  
け すりわさび 同せうが 玉子そぼろな  
どのうち上置にして 向井二の向 引菜等  
によく候  
一 同長小くしかそぎ切にして生干に仕 焼  
候て引菜に仕候  
一 同焼物切にして塩ふり懸汁にて 向引  
菜に能候

一 かまぼこまき等に仕候 鯛のかまぼこま  
きと仕様同断

一 料理身を短尺につくり 同する身を入  
汁はせんばにこく仕 少酢を加<sup>25</sup>申候 ま

たは短尺につくり とうふさん木切をとり  
合候ても仕候 鯛の料理と同断に候

一 ぶり焼 おろしさわら切にして たまり  
へさけを加へ 鯛のぶりやき同断に候

一 浜焼 こけわたとらず 尾の焼不申様仕  
やき候て かけ汁にて能候

一 飯鮓に仕候 仕様鯛と同断 とり合はた  
い 生貝 車海老 あゆ 鰈 あぢ ます

こ杯の内能候 塩引にも仕候 鮭の漬浸同  
断にてよく候

一 湯煮仕身を取り出 二汁吸物等に仕候  
からも盛ませ申物に候 何ぞとり合克候

一 にむきからし味そにて和物によく候 ま  
た料理にも仕候 水のりなどとり合 酢を  
加へよく候

一 松たけ<sup>26</sup>  
本汁に仕候 茄子くしかた またはいろ  
く切にしてとり合 たでほ上置によく候

一 二汁にもくしかた茄子とり合 上置共に  
同断

一 料理汁は たれへ酒を過て 酒気つよく  
汁おもく仕懸能く候 松たけは切候か引き  
きに仕に候て わ切ゆを下へ敷そのうへ

もり申候 とり合茄子くしかた能く候 柚  
の汁を加候か すを少し加ひよく候

一 い松たけ<sup>29</sup> 切候ても または引き候  
てなりとも たまりへさけを加へ銅閑鍋に  
ていり ねはり候様に仕 柚のしぼり汁を  
かけ たでを上置に仕能く候

一 焼松たけ 切候か引き候てあみあぶり  
この上にて焼 せうゆへ柚のしぼり汁をと  
り合 かけ候て能く候 またほとむしに仕  
候てもよく候 山に生候を薪をかけ候て  
右の汁にてうけたれに仕 一段賞翫に候

松たけ拵候は、白水へたでを入漬置 毒  
気虫をとり候て能候

一 まいたけ<sup>30</sup>  
引きき白水へたでを入漬置 茄子とり合  
本汁によく候

一 料理松たけ同断に候 またたれにてに  
大平かつうとり合 重箱肴によく候

一 大躰に引きき きらず壺升 いたり塩壺升  
とり合 すしのごとく漬置 不時之節用立  
能く候

一 松ものり  
ゆ引 からしななんばん酢味噌にて さし  
身によく候

一 同水あへ和物にも能く候 くるみ 唐く  
らげ かぶらほねなどとり合 いたりさけに  
せうゆ すを加へ あへ候てよく候

一 同二汁吸ものに克候 また焼候てせうゆ

を引 ひき菜にも仕候

また、ひ

一 生にても またゆ引候ても 酢味噌にて

さしみによく候

まきのもへ

一 ゆ引何ぞとり合 水和あへものに能く候

菓子部の

まんぢう

一 餅米壺升へ水壺升と少入 焼干に飯にや

き よくさまし 白糍五合よく洗 もとの

米になり候様に仕入合 あま酒に仕候 水

壺升壺合入右は元酒有之候へば 早く出申

候 右あまさけ布にてこし うどんこをい

たの上にてこね候てあんを入 いろいろにか

け申候 紙へうどんのこをふり 火をほのか

に仕 右まんぢうかはかし 指にてなでみ

候へば筋付 跡はまた本のごとくになり候

とき 井籠にてむし申候 あんは通ふし小

豆 黒さとうにてこね申候 右さとう一せ

んじ煎じいせ置 また煎じその節もいせさ

ましおき 上水斗用申候 さなく候へば砂

有之候 右まんぢうにくりのこ つぶし小豆

にても 物数奇次第に入申候 うどんの

粉三ばん四番粉を用申候

け

けいとう

一 葉をゆ引 水あへ あへ物によく候

けし

一 葉をゆ引 水あへ和ものに仕候 房付に

してゆ引 二汁吸物のとり合に能く候 け

しの実はいり候て にしめ物等へふり候て

よく候

菓子部の

けいらん

一 餅の粉斗湯こねにして まんぢうあんへ

につけいを入 玉子なりに丸めゆ引候て

ゆともに入 うけたれにて出申候 またわり

くるみへさとうを入 あづきをも入候て丸

うすたれにてに付に仕候てもよく候 向は

花かつう 切からし うめ漬など克候

一 同餅 右ごとく割くるみさとうを入あん

に仕 玉子なりにしてゆ引 小豆か大豆の

粉衣にて 茶請によく候

ふ

鮎

一 鱈によく候 常の鱈のごとく作 子をく

るみ候て能く候 くりせうが わさび等と

り合能く候 もろみ鱈にも仕物に候

一 せんに引子を付 さし身によく候 とり

合かき鯛 生こせん 生貝 赤貝 色付か

んでん杯のうち能く候 いらさけ少すを加

へ すりわさび せうが等上置に仕候

一 大鮎 にこざりにして向話によく候 ま

た焼候てにひたし 向話にもよく候

一 片身おろし からし 山枅 なんばん味

噌を付やき 引菜に克候

一 本汁にはわ切候ても またおろし小口切

にしても 水にてとくとあらひ 水すみ申

候節に候てよく候 とぶをさし候ても能候

ねり山枅 粒山枅上置に能候

一 小鮎をよくやき 山枅みそを付 引菜ま

たはさかな等にも仕候 狸々焼と申候

一 三四寸位の鮎 ふくさにて吸物に仕物に

候 口伝あり

一 鮎鮎 わたさゝめつばぬきにして 二夜

三日程木漬仕 飯へ糍をはらくとふり

重りを打漬置申候 木漬仕候節つよき酢を

わかし 鮎の頭を入漬候へば香無之候

一 又方右のごとく わたさゝめをとりに

ごりさげにて夏三日 冬は四日程木漬仕

飯へくい塩より少しからめに塩を合 右鮎

を酒にて洗ひ 魚を置飯をおき だんく

にいく重にも漬申候

一 鮎山吹鱈と申事有之候 秘事別牒にしる

す

鮎

一 鱈さしみによく候 とり合鯛の鱈同断に

候

一 塩ぶりはさわら切にして 持塩にてさけ

をだんだんさし 鍋焼に仕よく候 これを

ふり焼と申候 是をまなび 余の魚も右の

ごとく仕 ぶり焼と申候 上置もみかつう

すりせうが。わさびなどよく候

一 右の鯛まれに御当地へも参り候 一のひれの下に穴有之物に候  
ふ<sup>43</sup>

一 松平土佐守様流酒煮ふ 生ふ十分へうどののこ二合五勺段々に引入 手にてもちのごとくきれ候節よく候 出し水壺升へ酒壺升入つば釜にてに立 右の引ふ手にてきり丸にて入 ふたをよく仕 すみの火にて自然とに申候 にえ通り候へば透通り候間 せうゆこしほにてあんばい仕 干梅 かん なかつうけづり すりわさび 同せうが上置に仕候 引申候節手水にて引合申候 二人にて引候て能く候<sup>46</sup>

一 よせふ 生ふ十分へうどの粉二合五勺<sup>47</sup> 段々に引入 酒を少宛引入 和かになり候 節ねせ置 酒壺升へ出水二升入に立候て 右のふを手にて餅のごとく丸め候て しばらくしつめ置候へば まるめ候へうす皮のごとくかゝりてたまり申候間 其節に立能<sup>49</sup>にへ候節 せうゆこ塩にてあんばい仕候 酒氣うすく候間 塩梅の節さけも入候てよく候 上置右同断

一 又方生ふ十分へ酒を入とくと引 和かになり候節 さけ三升入に立候へば淡になり候間ほこれ申候 その節せうゆをさし候へば 元のごとくより申候間 こしほにてあんばい仕 すりせうが わさび上置によく

候

一 たゞきふ 生ふを細竹二本へわけてからみ 炭の火にて焼こげめ付候はゞ 生のところをからみ替へ焼候て 一字こげめ付候節細にたゞき 鍋のそこへ一面に押付酒壺升へ水壺升入 とくと煮申候 よくにへ候へば一面に成候 其節せうゆこ塩にてあんばい仕 よき頃にしやくしにて一切煮汁も入候て相出申候 とり合は干梅<sup>50</sup> かん なかつう 寄かつう すりわさび せうがなど克候

一 しめんふ 生ふへとうふを半分すり合 させ水壺升入に立せうゆこしほにて塩梅仕 能頃に切 わさびかせうがを上置に仕候 うるのこを生ふへ引入候てもよく候

一 沢庵ふ 丸ふをうすたれにてにしめ 串へかけかはかし 一方へ斗くるみ味噌を付焼候て引菜によく候

一 ふ臈 丸ふを短尺に切 酒にてに 馬の尾通しうらへならべ汁氣をとり すり大ごんを手の入不申様に布にてとくとしぼりよくほごし くるみせうゆにて右のふをくりりせうが小才の目を入和ませ くりりせうがせん上置に仕候

一 焼ふ 丸ふをさけにて煮 ひろがり候節 せうゆにてあんばい仕 とり上串に懸<sup>51</sup>脇の方よりも細串を二本さし けしをふり焼候て短尺に切 引菜に仕候 しきしうろ

こ切にてもよく候

一 いくふ よき頃につみ切 さけにてに候て すりくるみをせうゆにてのべ 右のふへくるみ候てよく候

一 ふでんがく 生ふ十へうるの粉二合入とくと引合 そののち酒盃にて一つ程右のふへ入 とくと引合 大きく切さつとゆに仕 しばらく水にひたし 出しにうすせうゆ少さし 成程よくに候てふくれ候節 右の出しのかさ程酒を入 炭の火に懸に候て 酒の気無之時分とり上能程に切さつと焼 山枳みそを薄付 切くるみをふり 上<sup>53</sup>を火にて色付申候 切やう好次第に候

ふき<sup>54</sup>

一 本汁には長さ一寸三分位に仕候か さくさくせんに仕 何ぞとり合申候

一 せんばのとり合には 三四寸位のせんにて能く候<sup>55</sup>

一 ふきのとうゆに仕 そのゆで水へ漬 かけを出し 水取のとり合に能く候

一 ふき味噌 右ふきのとふすり粕一合 赤味噌五勺 くるみを入よくすり候て能く候 からみを望候はゞ なんばんを入申候 ためのこ餅のこをいり候て入候ても克候

一 青漬 きらず 壺升 いら塩壺升とり合 すしのごとく漬置 用立候節は銅鍋にてゆに仕こしらひ またゆに仕 何ぞとりあひよく候

ふのり

一 本汁に仕候 何ぞとり合候ても能く候

二 汁吸ものとり合にも能く候

一 たれへ少し酢を加へ煮候て ふのり酢煮と申候

一 膾さし身のとり合にも仕候 干ふのりも同様同断に候

ぶどう

一 肉斗をとり精進膾に仕候 おろし大根

くりせうが取合等よく候一

一 ぶどう酒 ぶどう汁五升を二升五合にせんじ詰 大白さとう二斤 泡盛にても焼酒にても七合 日数十日過壺合さし申候 右

ぶどう成程よくじゆくし申候を つかみつ

ぶし 肉ともに布につくみ 随分つよくし

ぼり申候 ぶどうの汁とくとさまし 三色

を合つばへ入置 日数三十日程過能く候

右は紅毛流にて候

菓子部

ふの焼

一 うどんの粉さとう水にてこね 麦のごと

くうち候て まんぢうあんを入丸く仕 長

一寸七八分に切 焼鍋にて焼申候

ふな焼

一 右のふの焼同前に仕 あんに味噌を入

焼様ともに同断

ふぢもち

一 藤の若葉へ 餅の粉こね候て葉毎に付ゆ

に仕 まめの粉を懸申候

ふわ餅

一 うるのつき返し まんぢうに仕 筋をか

たにて付申候 紅草黄白にも仕 小口切に仕候 さとう水にてこねてよく候

ふさ餅

一 うるのつき返し あみかさなりに仕 あんを入れ目を縄目にひねり 青紅黄白にも仕候

こ

こ

一 輪切おろし小串切にして本汁によく候 小串にきり候はゞ一のひれをもち合申候

鯉のしるしに候 毛切とてこけ不取わ切候

ても仕候

一 せんに引子付に仕 さし身によく候 と

り合かき鯛 むし玉子 さきゑび 生貝

色付かんでん杯の内能候 尤いりさけにて能候 摺わさび 同せうが 立かつをな

どの内上置に仕候 一のひれ盛合申物に候

一 洗鯉 鱸のごとくつくり子を付 煎酒にて指身鱸に仕候 とり合右におなじ

一 鱸にも仕候 鯛の鱸ととり合同断

こち

一 本汁にわ切候ても 小串切にしても能候

茄子 しそ取合に能候

一 わ切候て小串切にして こくせうによく

候 また焼こちくづして二汁にも にももの等にも能候

一 こちのこちやう切 尾の方を皮をとり

小口切にうすく切 ゆがき候て 吸ものに仕候 こてうのごとくになり申候

小鴨

一 ゆで鳥 としりよりひほねをぬき そのあとへゆで玉子むき候て二つ入 竹串にて

とめ うすたれにてとくと煮わ切候て も

は足をきり付盛合 わさびこくせうか

からしせうがこくせうを溜候てもり候か

くづたまりを懸よく候 玉子を不入 摺身をあんに入候ても能候

一 筒焼 ゆで鳥のごとく骨をぬき さかさ

まになり候様につばめ串へかけ焼候節 玉

子をふわくのごとく仕置 と尻よりつき

入焼候て 玉子かたまり候節わ切 せうゆ

を引 あみあふりににてやき 引菜によく

候

一 焼鳥 たまりせうゆを引焼候て 引菜に

仕候 切かたはむねは切重 もは足を付

候て取合申候 ばん鴨に紛候故あしをしる

しに盛申物に候

一 ひきこんぶは棒鱈のとり合 に物 にあ

へ 田夫煮の取合に能く候

一 焼こんぶ打候て 引菜によく候

一 こんにやく

一

湯煮仕 短尺に切色を付 精進膾 とり  
合いろくくに仕 くるみす けし杯にてよ  
く候

一 たぬき汁 つみこんにやくを油あげにし  
て 本汁に仕候 いてうごぼう やきとう  
ふなどを入 おろし大こん めうどなど取  
合候てよく候

一 せんに引 二汁吸ものとり合によく候  
一 田角にして なんばん山枘からしみそを  
付焼候て 引菜に仕候

一 あわびもどき ゆに仕あわびなりにこし  
らひ たれにてにしめ焼候てきりかさね  
せうが味そにて さかな杯によく候

一 色付切かさね 何ぞ盛合 さしみによく  
候

一 せんに引たれにてにしめ からし酢味噌  
にて肴等によく候 しぼり汁をかけ 猪口  
肴に能く候

ごぼう

一 太煮ごぼう色々切にして またたつわり  
にして中をとり候かわ切候て中をえぐり  
白みその生たれにて酒を加に付に仕候 若  
し塩あまく候はゞ せうゆこ塩にてあんば  
い仕候 細き牛房も同断に仕候 壺へ盛二  
の向または肴等に仕候 割候て中をとり候  
はとよごぼうと申候

一 太き牛房皮をゆに仕 そひをとりなりを  
こしらひ わり串へ懸 くるみみそを付焼

候て 引菜によく候

一 打牛房そひをとりゆに仕 長三分に切  
たつき細にさき 山枘 くるみ なんばん  
からしみその内にて和物に仕候 また本汁  
のとり合 にもに和によく候

一 せんにして 二汁本汁 に和等のとり合  
に克候

一 皮牛房ゆ引不申 生にて成程うすくむき  
水へ入 きけをとりとくとあらひ 白水に  
てゆに仕克く候 取分けすましのとり合に  
能候

一 牛房料理 生にて短尺に切 水によく木  
氣をとりあらひ候て たれへ出し鰹 酒を  
加ひ 成程うまくせんじ 右牛房を入に申  
候 にへ候とき酢を加申候

一 こきこの 吸もの二汁のとり合に仕候  
また梅漬へつけ置 膾のせんにもよく候  
ころてん

一 てんぐさの赤と石付ととり捨よくあらひ  
候て 鍋へ入手たつき水にしてに立 酢を  
しやくしにて二つ程さしに立候て 清き水  
にて水のすみ候まであらひ また鍋へ入  
手たつき水にしてに立 箆にて通し其上を  
布袋にてしぼり 四角成ものへ入かため申  
候 紅にはべにを入 浅きにはあいを入  
こはくにはくちなしを入申候 また二つに  
とりわけ 一つは茶碗鉢にてかき立 あわ  
に成候節 下の方少しかたまり候へばなが

しかけ候へば 二色になり申候 水をさい

さいとり替候得ば きれいになり候 から  
し なんばん たでみそ酢にて さし身に  
よく候 七篇さらしとて 白水に七日漬お  
き 夜にはさらし昼は白水に漬さらし候て  
用立申候 それは六ヶ敷または急に出かね  
候間 右の通に仕候ても さらし草同断に  
候

菓子の部  
こともち

一 うるのつきかへし あるへいのごとくう  
すく引のべ筋を付 中高となり候様まげ申  
候 筋にはかたにて付候てよく候

御所餅  
一 右つきかへし丸く小ぶりに仕 敷さとう  
か小豆大豆の粉を敷よく候 あんを入候て  
も仕候 丸御所餅と申候 口伝

同  
一 うるの粉ゆこねにして四角に仕 あんを  
入角々より折返し をりめのところをふち  
をたて 井籠にてむし申候 黄白にも仕候

江

一 本汁に仕候 小串切にしてゆがき候て煮  
申候 竹の子 茄子 割しそ杯とり合能候  
一 ゆがき候て こくせうによく候 竹の子  
茄子 とうふ しそ等取合にてよく候

- 一 でんがくに仕候 長小串にきりゆがき候  
て串に懸 山枘 なんばん からしみそ等  
を付焼候て 引菜肴等によく候
- 一 ゆ引候て細にさき 二汁吸もの に和ま  
たはすを加ひ料理に克候
- 一 炙んす 唐のつばめの事
- 一 白水に浸しおき細にさき さし身の盛  
鱈 水和にも仕物に候
- 一 炙び七十 川炙び からまゝ生にてすりまきのごと  
くに切 ゆにいたし 何ぞとり合 本汁吸  
ものに克候
- 一 同生にて皮をとり頭を去 二つ割にわり  
かけゆがき 吸もの等に能候
- 一 同小串にかけ なんばんせうゆ焼にして  
引菜肴等によく候
- 一 小海老 本汁せんば 吸もの等にも仕候
- 一 炙び漬 小炙び 壱升へ塩三合入 にごり  
酒をかつき候様に入置能く候
- 一 伊勢炙び 車海老は前にしるす
- 一 炙の木たけ79 なめすゝと申候
- 一 本汁に茄子くしかた等とり合能く候 右  
の前なにぞとり合に能候
- 一 料理に仕候 松たけ料理に同断に候
- 一 菓子80の部 枝指餅
- 一 きびし餅の仕懸を炙だかきかたにこしら  
ひ 中へあんを入 坐には本柿の座を仕

- くづを衣に懸申候 あんはくりの粉 つぶ  
しあづき 割くるみ等もよく候
- て
- 一 天門冬81 蜜漬にして 菓子に能候
- 一 天花粉
- 一 まんぢうに仕候 くづまんぢうの仕懸に  
てよく候 その外くづ 同前に用立申候故別  
て不記
- 〔校異ならびに注〕 おくやまけふこえて
- 1 続ケテ 甘平利五臟肥口人 2 石焼鯨 3 ナシ
- 4 鱧 5 続ケテ 無毒鹹温治ス婦人ノ勞損積血口下
- 小兒風疾丹毒湯火傷 6 続ケテ 甘平散五臟結積内
- 寒 7 続ケテ 鹹温益氣 原腸胃補腎氣 8 続ケテ
- 苦甘微寒多不可食懷乃子ノ人可口 9 そぎやき 10
- くづもちカラくづきりマデ葛粉ノ中ノ項目トシテア
- リ葛粉ニ続ケテ 甘辛平止渴利大小便解酒 11 ごと
- くのし赤みそ白みそ 12 うすくぬり 13 常のあん小
- 豆等はくろく成候てあしく候 14 くづ切焼 15 そほ
- ろくくと 16 匙筥 ひしやくのこと 17 九曜 紋所
- の名で一つの大円を八つの小円がかこんでいる形
- 18 穴二三分位にすかし板をあて右こね候くづを入
- 大鍋へにへゆをたてたらしくにして赤かいけにて
- 19 洗ひやし 20 続ケテ 甘温治傷中補虚盲脈除寒熱
- 邪氣補中益氣力 21 栗せうがの細せん 22 続ケテ
- 甘温調胃氣利五臟 23 続ケテ 甘温多食ハ動風 24
- 塩ふり焼 25 ナシ 26 こけさゝめ 27 続ケテ 甘温
- 補虚 28 山升からし味そ 29 いら松たけ 30 焼かけ

- 31 続ケテ 枝葉辛温有小毒 32 壱升到六合入 33 ま
  - んぢうあん 34 粉にして入 35 あんに入 36 大豆の
  - 粉くりのこ 37 ナシ 38 小くし切 39 付焼 40 ナシ
  - 41 肴に能候 42 ナシ 43 続ケテ 甘涼解熱和中 44
  - 丸め候て入 45 かちくり すりわさび 46 続ケテ
  - に立候せつ鍋をおろし少さまし候て 其後に候得ば
  - よく候 47 二合 48 丸め候て入に立候を 49 ナシ
  - 50 ナシ 51 ナシ 52 いらふ 53 ナシ 54 続ケテ 甘
  - 平温痺腰背膝痛補中 55 ナシ 56 ふきの 57 続ケテ
  - 甘平瀟筋骨痺益氣倍力強志調中治淋 58 おらん流
  - 59 コノ項ナクふの焼ノ中ニアリ 60 ふと餅 61 合目
  - 62 草 63 続ケテ 甘平煮食ハ治效逆上気黄疽 64 続
  - ケテ 甘平巳メ嘔腹中益胃 65 続ケテ 鹹寒滑治十
  - 二種ノ水腫癰瘤口結ノ氣癰瘡 66 続ケテ 辛寒治癰
  - 腫風毒 67 田角切 68 きとり 69 ナシ 70 続ケテ
  - 苦寒或甘平治傷寒熱汗出シ中風腫消渴 71 壱寸二三
  - 分 72 水にひたし 73 牛房トハ別ノ項 74 同もち
  - 75 うるの 76 御所もち 77 きぎみしそ 78 ナシ 79
  - 続ケテ 甘平益氣不飢治風口 80 えだかき餅80ノ誤
  - 記カ 81 続ケテ 五勞七傷五臟ヲ潤ス
- あ
- 一 あま鯛 おきつ鯛とも申候
  - 一 本汁二汁に仕候 丸焼にして懸汁にて引
  - 菜 向詰にも仕候七十五
  - 一 かた身おろしにひらき候て 生干に仕
  - 引菜等によく候
  - 一 第一かまぼこによく候 いづれの魚にて
  - も あま鯛かまぼこの様には出不申物に候
  - ひまきにも仕候てよく候

一 大きなるは塩引にも仕候 御当地には無  
之候 江戸より小田原方には沢山に有之  
候

あんこう

一 本汁に仕候 身の所大はかたに切 ひれ  
等をこしらひ ゆがき候てひやし 其後汁  
に仕候 とぶを加よく候 ころきひれを先  
をうちゆがき候へば針骨出申候 是を盛合  
甲候 あんこうのしるしにて候 その外黒  
皮油わたを盛合申物に候 ねり山杵上置に  
よく候

鮎<sup>1</sup>

一 たまりしほふり焼にして 引菜に仕候  
たまり焼は下焼をして たまりをぬり<sup>七ツカ</sup>  
つめかけ焼候てよく候

一 石焼 石の上に火を焼候へば 石あかく  
やけ候間 あゆをその上へ打付焼申候 た  
で酢 たまりなどにてよく候

一 子鱈嫌 身を短尺に作 子をほごし 鰈  
子鱈仕懸に仕候

一 料理 身をおろし短尺かせんにつくり  
赤子白子とり合 汁はせんばより軽く仕懸  
酢を加へ申候 あゆの摺身をとり合候ても  
能候

一 溜り貝焼に仕候 白子赤子とり合 とう  
ふさん木杯入候てよく候

一 くりせうが たで けづり大こん等取合  
焼味酢にて鱈によく候

一 本汁にも仕候 短尺つぶ切にして克候  
竹の子 茄子 めうど杯とり合申候 また  
赤子白子斗も仕候

一 小鮎は焼候て本汁によく候 小かぶら  
竹の子 茄子 大こん 焼とふふ 同しそ  
はらく みやうが ふき わらびうど杯  
の内能く候

一 飯すしによく候 小鮎はそのまゝ 大き  
なるはおろし片まい三つ位に切候てよく候  
取合鯛の飯鮎同前に候

一 こたへすしは木漬二夜三日仕 早稲米の  
黒つきこわく焼 塩をくい塩よりからめに  
して漬おき 時々上白米の飯へ直し用立候  
てよく候

一 糍漬 木漬は右同断 粕へも喰塩に合漬<sup>5</sup>  
候て能く候

一 あゆからすみ 子をほごし塩は三ヶ壺入  
二日程漬 布袋をからすみ成にぬい 子を  
入押つよく懸 汁気出あげ候節干候て よ  
く干申候節布袋を切さき出し 酒をつけみ  
がき候て干候

一 うるか 豫州伝は大秘事別帳にあり  
あんこう 此部落書に付此所に記す

一 友あい あんこうのゑもち袋を たん尺  
に切ゆがき候て うすたれにてにしめ 油  
わたへ味を等分に合せ和申候

一 あぢ 七ツカ  
頭を去り前後をとり 本汁二汁吸物に仕

候

一 鱈にもよく候 けづり大こん 焼味噌  
くりせうが しそ たで等とり合能候

一 もろあぢは塩ふり焼にして たで酢かけ  
候て 引菜によく候

一 飯酢にもよく候 たい きすこ 車海老  
生貝杯取合に克候

あわび

一 あわび田角 みゝをはづし裏表の皮をと  
り とくとうちて候てやき たまりをかけ  
山枡 こせうのこの内ふり候て能く候 大  
きなるあわびは田角のごとくきり 大鮎の  
あわびはみゝをはづし候までにて 急に焼  
よく候

一 むし貝 かいまゝ能焼き 鍋へ竹の葉を  
敷 身の下方にして うすたれにて炭の火  
にて 自然と色付まで むし おのれと貝よ  
りはなれ候ときよく候 切重わさび せう  
が からしこくせうの内を溜候かまたはく  
づたまりを懸 向引菜によく候 また大  
ふりにつくり何ぞもり合 引菜にも仕候  
切かさね肴にも能く候 色付貝も右同断に  
て和らかに有之 わた切付等にはなり候  
てよく候

一 ふくら煮 生にて耳をはづし 裏表の皮  
を敷うすへぎゆがき 汁はせんば位に仕に  
候て 酢を少し加よく候 こせうの粉 す  
りせうが つぶ山枡などのうち上置にして

よく候

一 ふくら煮のごとく仕 何ぞとり合 二汁吸もの等によく候

一 うすへぎせんに引ゆがき 二汁吸ものにあへ تمامی貝焼 玉子貝焼杯へ入候て能候 たん尺も右同断に用立候

一 打あわび 生にて耳をとり 裏表の皮をさり とくとうち候て白ふくさにてゆに仕にものまたはこくせう くづに色付にして引菜等によく候

一 島煮貝焼 右打貝のごとくに仕 十文字に刀めをふかく当てたまりへせうゆ酒を加へ 貝から敷鯉をして焼申候 刀目は箸にてほぐれ候様に当てよく候 鳴浜にて漁かけのあわびへせうゆをさし直焼候をまなび候てのことに候

一 ほとむし あわび貝よりはなし紙へつゝみ ほとのうちへ入 むし焼に仕とりあけせうゆへすをくはひ わさびかせうが上置に仕能く候

一 わた煮貝焼 わたをゆに仕 ほごし候てたれへせうゆを加ひすりのべ 身は短尺につくり 右のわたへ入 貝やきに仕候

一 棒せうが上置にして能候

一 あわび友和 右のごとくに仕 身を短尺につくり ゆがき候て わたへみそを加へあへ申候

一 とこぶし あわび貝よりはなし よく打

てゆに仕 刀目を当て からをよくみがき

身を貝へ入 二汁吸ものに仕候 とり合赤のり 黒のり みつば せり うど ほん だはら 松ものり おごも こんにやくせん魚そふめん さけの子 あゆの子などよく候

一 塩煮貝 大秘事故別帳に有り 赤貝

一 鱸に仕 わた皮をさりつくり候て 鯛の同前に取合等仕よく候

一 貝焼にも仕候 短尺かせんにつくりと うふ才のめ杯とり合よく候

一 丸にてせうゆ溜にてに 切重ね肴等に能く候

一 せんか短尺に仕 玉子貝やきへ入候てもよく候

一 こくせうに山いも さといも とうふなどとり合能く候

青の魚

一 焼味を酢にて さし身によく候 又湯引くづたまりをかけ 向引菜に能候

一 長小串にして たまりやき魚でんにして引菜によく候

一 おろし片前三つ位に切 一夜木漬仕 そのしほ水にて洗かはかし こぬか壱升へ塩三合の積りに入 鮮のごとく仕おき さわら切にして持塩にて酒を少し宛さし ぶり焼に仕候

青さぎ

一 本汁に仕候 生鳥無之鳥故賞翫に候 いてうごぼう 焼ふ めうど めうが ふき焼とうふ 木の子類など取合能候

一 せんば生皮にも仕候 さりながら血くさき気味有之候て 大根のしぼり汁をかけ置あかく成候節しぼり汁をすて さけにて洗ひ用立申候 また焼鳥にして 引菜にもよく候

青しとゞ

一 焼鳥または たゞき候て本汁にも仕候 春になり油懸り申物に候

一 本汁に鱈汁仕懸に能く候 またはにむきなとうふ細々へ とり合に能候

一 にむき候てよくあらひにメ候て からし味そ和に仕能く候 何ぞとり合水と和によ

く候

あらめ

一 湯煮仕せんに引 に物にあへ等に仕候 またあらめ巻とて摺身を付ゆに仕 色々切にして にも重箱さかなに能く候

一 ゆに仕よくさはし ほろあへひたし等に仕候 干あかぎも同断

菓子部

一 あさいな巻 せき飯を黄染にして藁つとに仕ゆに致し

藁をとり相出申候

あんもち<sup>23</sup>

一 うるのつきかへしへ まんぢうあんを包候て能候 またもちのつきかへしにててもよく候

く候<sup>七十九</sup>

さ

鮭<sup>24</sup>

一 料理 身をさわら作り短尺に切 子は半分つぶし 汁はせんば位に仕 汁気無之様に煮 酢を少し加申候 若物数奇に何ぞとり合候て すくいはんへん ゆで玉子の白みかしう生 とうふ いも巻の内よく候

一 いろり物 子をほごしつぶし ふう身は短尺に作り 右料理の様に仕懸 汁気有之様に仕候 とり合右同断

一 焼ものに仕候は、 鮭の子料理を懸候か またはくづたまりをかけ 玉子そぼろ いろりかつうなどの内かけ候 右は二の向引菜に能候<sup>25</sup>

一 魚でん 長小串に切 くづたまりをかけ候か 又は玉子を懸焼候か 味噌漬焼にして 引菜によく候<sup>八十五</sup>

一 本汁にこけとり不申 わたさゝめわ切 すり込味そにて能候 あちや汁と申候 割袖同ねぎ上置によく候

一 鮭子鱈 子を半分つぶし 身は鱈つくりにしてひづも少入 鱈子鱈同然に仕懸く

りせうが。 輪袖杯上置に仕候

料理<sup>26</sup> 身は短尺に作り 摺身を入 鯛の料理同前に仕候

一 飯鮓 鯛の飯鮓同前に仕込申候 とり合生貝 鱈 鯛 鮎 あち 車海老杯の内能候 子を入候てもよく候

一 こたへ鮓 おろしかた前四つ位に切 ひづも入木漬十四五日仕飯へ糍をはらくとふり 重りを打漬申候 遣候節はかぶりを余の物へとり または本のごとくかけ置候てよく候 若し<sup>27</sup>かぶり少く成候は、飯のとり湯をさまし 塩を入候て懸おきよく候

かはりの出候は、別の飯へ漬替候へば 久敷持申ものに候<sup>ハナ</sup>

一 鮭の子籠仕様 水壺斗に塩六升入せんじ候て 鍋きわ一寸へり候とき能候 但し八月は七合にて能く候 鮭の尾の方より塩ふり付にれをとり さゝめとほしをぬき 頭の方へ塩一ぱい入ゑ持袋へ手にて自然と塩を入 ほし跡へも入申候 せの方よりしの竹にて しほを段々に入こたへ候節 能々塩を魚の上下よりぬり付半日程おき それより魚半分にてせんじ塩を入申候 六日程置候てかへし 其とき魚の上までかつき申候様せんじ塩を入 すを懸軽き重りを置 日数十四五日にて上げ申候て 清き水にて頭の方より尾の方へこきあらひ かわかし

とうしんからにてまき さかさまに釣申候

て しの竹を五寸程に切 口より入ゑな袋へ当候様につき申候へば 塩水出申候 とり上げ候節 尾をとらへまげ候へば ふつしりと成申候が 漬き申候証扱にて候 あま塩は十二三日にて能候 とめには順につり候へば子落付申候 口一ぱいに入候塩不足に候は、また手にてすくい程も入候てせの方へ入申候 二重に仕候とも魚上<sup>ハナ</sup>になり候は、煎じ塩半分付申候様に仕能く候 菊の花盛の節に子籠仕込申物のよし

むかしより申伝候

一 漬浸鮓 せんじ塩も右同断 口より腹の方へ塩少宛仕候 せの方へは塩多くぬり腹の方は少斗ぬり申候 半日程子籠のごとく仕候 日数十二日程にて能候

一 さけはらゝ子は 箆へ入 せんじ塩にて洗ひ 塩仕よく候

一 鱈にも仕候 鯛のなます同断に取合申候 かし身には不仕物に候<sup>31</sup>

一 さば<sup>32</sup> 鱈さし身に焼味噌酢にてよく候 丸焼にして懸汁引菜にも仕候

一 さしきは切重 さけを加へ たでの上置にて能く候

さわら

一 鱈さし身にやきみそ酢にて能候 またゆ引くづたまりを懸候か わさび せうがからしこくせう溜候て 向引菜によく候<sup>ハナ</sup>

ハナ

一 塩さわらは立に切 持塩にて酒を少づつ  
落し<sup>34</sup>し ぶり焼によく候

一 皮をとり骨を去り 筋違切にして鱈に能  
候 鯛鱈同断にてよく候

一 さき候て骨を去り 生干<sup>35</sup>に焼引菜に能く  
候 また皮まゝつふきりにして 二汁吸も  
のに能候

一 さゞ糸  
ゆにをして皮を去り 切重にして さゞ  
糸からへ敷鯉を仕 右作身を入 せう<sup>36</sup>焼に  
してよく候

一 ゆにをして皮を去り 色々切にして 小  
平かつうを入 せうゆにて煮 肴によく候  
鷺<sup>37</sup>

一 大ききはくさみ有之物に候 作候て大こ  
んしぼり汁をかけ置候へば しぼり汁<sup>八十三</sup>血  
の様に成申候 その節右の汁をすて 酒に  
てとくと洗ひ 本汁せんばに仕能候

一 小鷺はくさみ無之候 そのまゝ作 本汁  
せんばに仕候

一 さめ<sup>38</sup>  
丸にてさきゆがき あらひ候へば皮とれ  
申候 鱈に仕候には酢をわかし候て 中和  
よく候

一 右之通ゆがき候て 本汁こくせうによく  
候 両色ともにとぶをさしよく候  
一 さめのだけ けづりものまたは焼候てむ

しり 酒をかけ候て能く候

さゞげ<sup>40</sup>

一 ゆに仕 水あへ物 に物 ひやしにもの  
せんばなどのとり合に仕候 また青漬にし  
て不時に生のごとく用申候<sup>八十二</sup>

さがらめ

一 あらめ同然に用立申候

さいかちもえ

一 ゆに仕ひたし物 和ものに仕候 ゆ引干  
おき用候節はまたゆがき ほろ和 浸もの  
によく候

菓子の部

さゝもち

一 うるのつき返しにて 笹の葉のごとく仕  
いろくりにきり むすび候て仕候 口伝

さゝまき

一 うるのつきかえし さゝはへ包仕候 秘  
法に付別帳に記す

き

きすこ<sup>42</sup>

一 鱈には鯛の鱈同断に候 生干にも仕候て  
焼 引菜または二汁吸ものにも仕候 いづ  
れもひらき候て能候

丸にてつばぬき

一 丸にてつばぬき 塩ふりたまり焼にして  
引菜によく候

する身にしてかまぼこ巻等に能く候

一 飯鮓によく候 鯛の飯鮓同前にとり合仕

候  
雉子<sup>44</sup>

一 酢鳥 身をせんにつくり 鳥生皮仕懸同  
前に候 すりせうが上置によく候 はんけ  
のどくきやし申候

一 雉雑料理 丸まゝにて頭わたをとりあら  
ひ候て とくとゆに仕とり上げ 細にさき  
右ゆで汁に能通し せうゆご塩にて塩梅仕  
いてう大こん 牛房 はせり 水こんにゃ  
く めうど杯取合 汁はせんばより少軽く  
仕懸酢を加よく候

一 雉子鱈 右の通ゆに仕 細にさき 煎  
酒へ酢を加 すりせうがをとき右の一みを  
入和 くりせうがせんに置申候 雉子の焼  
肴やげんにておし 馬尾通にてふるいと  
合よく候 またゆに仕らず焼候て さき申  
候ても仕候

一 高麗煮 丸まゝにて尻より骨をぬき ね  
ぎの白根二寸程に切 生にて入 うすたれ  
にてとくとに申候 ねぎよくにへ候へば  
雉子もにへ通り候間 せうゆさけにて塩梅  
仕 とり上げわ切ねぎをもち合 煮汁をか  
け相出申候

一 三段汁は三番白水に出水を加へ 白水の  
方へつき申程出水入申候 ふくさを加ひか  
き廻し うすふくさと見え申候程に仕煮申  
候 酒に小塩せうゆにてあんばい仕候 身  
は本汁より少こぶりにつくり いてう牛房

候

候

候

候

めうど せり 漬めうが 氷こんにやく  
氷とうふ 焼ふ同とうふ うは つくし  
漬うど 同ふきなどの内三四色とり合申候  
赤ふくさを加申候へば山影料理と申候 常  
のすましにてとり合の品により三段と申候  
はあやまりに候 むかしは「白みそ無之故  
赤ふくさ斗加申候 大きい料理故山かげと申  
候

一 すり鳥 皮を去り身ばかりとくとすり  
出し水にてとろゝ位にすりのべ 汁はせん  
ばより軽めに仕懸に立候て とうふ平めき  
めうど杯とり合 せうが上置にてよく候  
酢を加候もよく候

一 雉子鳥巻 右の通摺 魚まきのごとく仕  
ゆに仕 何ぞとり合 本汁二汁吸ものに能  
く候

一 雉子摺崩し 右の通りすり 出し水にて  
とろゝ位に摺のべ 本汁に仕候 とうふ平  
めき 皮牛房 黒のりはらく とうふ  
こまゝなどとり合よく候

一 雉子かまぼこ 右の通り摺 玉子白身を  
入 魚かまぼこのごとく仕候

一 雉子煎せんば いたり鳥 いたり焼 常のせ  
んば鳥同前に候

一 雉子焼鳥 むねとべつそくを たまりへ  
せうゆを加へ懸焼 むねは切重<sup>32</sup> べつそ  
くはすゝほね切付にして 引菜<sup>84</sup>に仕候 す  
ゝ骨切付候が雉子の印に候

一 雉子香の物 身をおろしみそ漬にして  
四五十日過能候 切重酒へ酢を加へ すり  
せうがを置 向井引菜肴等に能候

一 吉野山料理 野ふすま料理 鴨同前に候  
まゝ別に不記

一 雉子打付焼 身を大ふりにうす作 たま  
りへさけを加へ右の身を漬置 炭の火をあ  
をぎ立 ちわくゝと急に焼 引菜肴等によ  
く候

一 雉子高麗煮 身を細につくり たゞき候  
て 赤味噌三ヶ一切交すりせうがを加 せ  
うゆとさけを少入煎焼に仕 くととにほし  
申候 わたもゝげを入候へば がち焼と申  
候 山枘 こせう なんばん粉杯の内入候  
てもよく候 この外本汁 常のすましいり  
付すまし同前に候

一 皮をとり候てわ切本汁仕候 とり合有之  
候てもよく候<sup>85</sup>

一 皮を去り小口切にして 塩にてとくととも  
み 洗ひ候てしぼり 水和 みそ和鱈のと  
り合によく候

一 膾のとり合 水和またはこくせう たま  
り貝焼 玉子貝焼などのとり合によく候

一 すり身を付ゆに仕 二汁吸ものに仕候

一 木くらげ巻と申候  
一 にもものにあへ等のとり合 寒し煮物にし

め等にも能く候  
木そかんびやう

一 生にて潤し よき頃に切 酒にてとくと  
に 和かに成候節小平鯉を入にたて せう  
ゆたまりにてあんばい仕 にももの肴等によ  
く候

一 にもものにはむすび候て切候ても 何ぞと  
り合よく候

一 にしめ候て何ぞとり合 水和 くるみ和  
に仕候 その外せん杯のとり合によく候<sup>85</sup>  
ぎなん<sup>85</sup>

一 生にてからをひしき身をとりゆに仕 にも  
もの にあへまたはこくせう 溜貝焼のと  
り合によく候

一 たれにてにしめ 小串に四つも五つもさ  
し 引菜によく候

一 つみてゆに仕 水和あへものによく候  
またにしめ候て さし身のとり合によく候

一 煎塩にて漬置 遣候節は赤金鍋にてゆに  
仕 生同前に用立申候

一 大りんの花漬置 二汁吸ものものとり合に  
よく候  
一 菊のもえゆに仕 ほろ和によく候 その  
外花同前もえのしんへすり身を付湯煮仕  
吸ものによく候 残雪と申候  
きんこ  
一 ゆに仕 にもものさかな等によく候 また

くづたまりを懸候てこくせうによく候<sup>60</sup>  
菓子の部 八十六才

きこくもち

一 下の方やうかん仕懸に仕 上はういろう餅にしてむし 小口切に仕候 門出の節茶請に用申候 菓子に候

きひしもち

一 うるのつきかへし くらさとうにてこね中へはむきくるみを入二枚合 かんきにかた付申候 尤木形仕付候てよく候

ぎうひ

一 白さとう式貫目 餅の粉百十匁 上うどんこ巻貫百拾匁 葛十匁 水あめ十一盃

くろさとう色付候程少入 炭の火にて自然とねり詰 水あめは半分ねりの節入申候 さましおき翌日もねり かたまり候節 くのとり子にてあつかい さん木に切申候<sup>八十六才</sup>

ゆ

柚<sup>62</sup>

一 ゆかう内のにくをとり 皮ばかりたれにて和かににてすり さとうをすり合 馬毛通しにてこし 鍋にて火をほそくして自然とにつめあめの様になりし節よく候 そのまゝ猪口ものにも またとふふ 麩などを煮 その上へかけ候てもよく候 柚すし丸まましてたれにて煮 うすわ切 さとうを敷その上へゆをならべ 鮓のごとく漬置

申候て 引菜肴にもよく候

一 柚味噌 白味噌合 焼くり五つ くるみ五勺 かつう三合 右よくすり合さけにてのべ 水布こしに仕 木くらげ少 黒ごま少 柚の釜へ入焼申候

一 又方 白みそ赤みそくるみ等分にしてまな板の上にて切ませ 鯉の粉少 柚のにくも少入 柚の釜へ入焼申候 なんばんせうがなど入候てもよく候 右の通りにてからを二つに割 肉をとり そのうちへ味噌を入 わらにてからげ 井籠にてむし候てもよく候 八十七才

一 柚べし みそ式百目 糀四十六匁六分

さとう百目 せうゆ七勺 右みそさとうよくすり せうゆにてのべ 柚さねはとり捨にくを少し入 但入不申候ともよく候 すめを望候はにくを少々入 ふくろは入不申候とも能く候 右合みそを柚の内へ一ぱいに入 ゆのふたをして 藁にてからげ 井籠にてふかしふけ通り候へばにへ上り候間とりあげ にへ上り候をふた切にとり干申候 四五日干申候て板の上にてなりを直しよく干 玉子の様にわらつとに仕 雨風当り不申軒へ釣置よく候 右の積りにて柚干十四五出申候 柚かう洗ながら竹へぎをまけ 筋無之様にとり申候 右は片桐石見殿より御伝様秘法にて候 口伝いろくあり

夕かほ

一 生にて皮さねをとり 二寸位に短尺にうすく切 さつとゆで 生たれへ 鯉酒を入に候て にもものによく候 また肴等にも仕候 八十七才

一 右の通にして小口切ゆ引 よくしぼり水気をとる からみそ和によく候

一 かんびよう仕様 厚さ一分余り程 幅一寸三分にへぎ候て 細串へかけ 炭の火にて自然と干 夜には外へ出し夜さらしに仕 よく干候節のし候て重りをうち たばね置用立申候

一 焼かんびよう 皮実を去り 大きく色々切にして 串へ懸火干に仕 夜には外へ出し夜さらしに仕 よく干候て遣候節は 白水にてとくとゆに仕 煮ものにしめ等によく候

ゆり

一 ゆに仕一つくにはなし 二汁吸ものによく候

一 たまりせうゆにてにしめ串へ懸 引菜肴は茶請のとり合にも克候

菓子の部

柚けいとう 八十八才

一 干いゝをき染にして 柚のしぼり汁を入箱へ入むし候て 四角に切候かまたはひしかたに切申候 あらき干いゝ能候 柚餅 大秘方故別帳に記す

湯の子の方

- 一 とう千米五十目 一ういきやう四匁
- 一 よくいにん三十匁
- 一 ちんび五匁 一山栴二匁
- 右粉にして細なるふるいにて通し 茶のゆの節相用ひ申候
- きをんこかし
- 一 ちんび壹匁 但水に漬内皮を去り細にきざみ かう色になるほどいり申候
- 一 ういきやう五匁少いり 一よくいにん五匁
- 一 奴かう色にいり 一唐米五兩成程よくいり 一山栴五兩少の内ゆに付日干申候 能山栴に候はゞ五匁にて能く候 多少は加減次才 右何も細かなるふるいにてふるい申候
- しばの薬師こかし
- 一 黒ごま五合 一黒大豆壹合 一大唐米五合 一山栴三匁 焼塩壹匁 右黒大豆へいり皮をさり 黒ごまむし候て干 そののちむし候へば黒皮とれ申候 こしらひ様右におなじ
- こかし
- 一 黒ごま壹合生にて 一五葉大豆壹合いり候て 一もち米壹合いり候て 一山やく壹合 右四色粉にして 朝夕のゆのこに用不順中風に能候

め

めぢか 八十九号

- 一 鱈さし身によく候 其外ぶり焼等にも仕候 生鯉料理同前によく候 御当地には稀に有之物に候
  - めうが
  - 一 膾のとり合 二汁吸物等のとり合 二つわりさくくにして本汁能く候
  - 一 青漬にして 生めうが同前に用立申候 青漬仕様前にあり
  - 菓子部
  - めうがもち
  - 一 うるのつき返しにて めうが成にこしらひ 中へあんを入申候 黄白草にも仕候
  - めうが焼餅
  - 一 うどんの粉をたれにてこね あんを入めうがのはへ包 焼鍋にて焼申候 さとうを入こねてよく候
- 〔校異ならびに注〕 あさきゆめ
- 1 続ケテ 甘温煮食已憂暖胃止令□ 2 めうが 3 やきふ 4 二つ三つ 5 まし塩など不仕様に候
  - 6 ナシ 7 続ケテ 甘塩 8 焼味噌酢にて能候
  - 続ケテ 鹹平益精 10 洗 11 なり申候 12 生貝せん
  - うすく 13 吸物にも 14 直々焼 15 とりあけ切
  - 重 16 たれへノ誤記カ 17 もづく おごも
  - 続ケテ 甘平痿痺洩痢便膿血潤五臟 19 味そ酢
  - 続ケテ 甘鹹平炙食ハ解諸魚蝦毒 21 無之時の
  - 所有之作り候て 23 あさいな巻ノ中ニアリ 24 続ケテ 甘平腹内之悪血去□内ノ小虫益氣補虚勞益肝胃

25 続ケテ一、さわら切にして生干に仕候候て引菜等に能候 26 ナシ 27 ナシ 28 とうし 29 半日程置

- 30 続ケテ 一、切浸さけ片まい五つにも六つにも右のせんじ塩三四日も漬□くい塩候節取上千用立候
- 31 候 もろみなどにも仕候 32 続ケテ 甘平治脚氣
- 湿痛 33 ナシ 34 続ケテ 甘平食之無疾 35 生干にして 36 せうゆ焼 37 続ケテ 鹹平虚疫益脾ヲ補氣
- ヲ炙熟食 38 続ケテ 甘平作鱈補五臟 39 たり 40 続ケテ 甘鹹平理中ヲ益氣ヲ補腎ヲ健胃和五臟調榮
- 衛 41 さいかちのもえ 42 続ケテ 甘平作羹食寛中健胃 43 すりみ 44 続ケテ 酸□寒補中益氣力 45 鴨皮仕懸にて汁にかけん共に同前に候 上置にはすりせうが能候 きちはんけを喰候故はんけの毒をけし候ために候 46 こ塩梅 47 ナシ 48 烏尻 49 ナシ 50 ナシ 51 鴨 52 ナシ 53 仕かけ鴨ののふすま
- と同前に候故 54 鴨同前に候故別に不記 55 続ケテ 甘寒有小毒清熱解渴利水道多食ハ種クニ害アリ殊ニ天竹病□大忌又小兒切ニ忌生疳虫不可多用醋 56 続ケテ 甘平有小毒益氣不飢輕身強志 57 せんにして
- 玉子貝焼 58 の取合にも能候 59 続ケテ 甘□生ニテ食ハ引疳解酒熱食ハ益人 60 に物 61 ぎうひ餅
- 62 続ケテ 酸寒消食解酒毒去胃中惡氣□甘辛平 63 黒まめ 64 ナシ 65 四十五日 66 石見守殿 67 也
- 68 あぶりがんひう 69 柚を煮候てすりさとうを合候
- 大秘方 70 きをんのこかし 71 ナシ 72 ナシ 73 半合 74 もみ 75 黒大豆

み

みるくい

一 からよりはなしゆをかけ 黒皮とり水に

- 浸し そののち二つ割にして皮をとり うすくへぎ候てゆがき 二汁吸ものによく候
- 一 せんに引 にものにあへ等のとり合に能く候 へぎ候か小口切にして料理にもよく候 つぶし玉子とり合候ても仕候 また一塩して粕に漬 肴等にもよく候
- みる
- 一 ほとあくにてよくもみ洗ひ からし酢味噌にてさし身によく候
- 一 右のごとく仕ゆ引候て 二汁吸物のとり合にもよく候 干みるも同断
- みつかん
- 一 わ切にて 膾さし身のとり合によく候
- 一 皮をとり 白筋をぬるみゆへ漬とり候てわ切 吸もの等のとり合に仕候 またふくろを巻つゝにしても取合申候
- 一 皮ともに廻しむき さし身のかい敷に仕子付杯をその上へ盛り候てもよく候
- 一 みつかんべし さとう五百六十目 干飯七百二十目 赤味そ六百四十目 せうゆ小盃にて二十盃 酒同 但せうゆ塩からく候はゞ酒入申候 右銅鍋にてねりつめ廻し木漸廻り候時分 みつかん八分目程より少多く入 井籠にてふかし申候 ふけ通り候へばにへ上り候間 とり上さまし置 みつかんからより上までこみ出申候を から切にとり ふたを仕干申候 みつかんのにく竹へぎにて白筋無之様にあらひながらとり

- 申候 右の積りにて七十程出申候 大秘方に候 口伝あり
- し
- 鴨九十九
- 一 常の鳥作にして いてう牛房とり合 本汁に能候 またはすり鳥にたゞき候ても仕候
- 一 生皮いり鳥せんば等 鴨同前に料理申候 すまし汁にも仕候
- 一 ゆで鳥 小鴨同前に候 また焼にして引菜にも能候
- 白魚
- 一 くゝたちな かいわりな杯とり合 本汁によく候
- 一 二汁吸物にも能く候 水のり 水せん寺のり 水若め 黒のりはらく杯とり合申候
- 一 料理にも仕候 少酢を加 こせうの粉とり合能く候
- 一 たまり焼にして小串にかけ 引菜にもよく候
- 一 たまり貝焼 玉子貝焼へ入候ても能く候
- し七み
- 一 よくあらひみがき候て 赤うすふくきにて 本汁または三の汁にも仕候
- 一 にむき候てよくあらひ本汁に仕候 とり合 なとうふこまゝおろし大こん とう

- ふ平九十一めきなど とり合よく候
- 一 にむき候てよくあらひ 本汁に仕候にしめ水和にもよく候 またからし山柘味そ和にもよく候
- 鮭九十二
- 一 さしみに からし たで 山柘酢にて能候 何れも焼味噌を加へよく候 また鱈ふり焼にもよく候
- 一 生かつうのごとくに仕切重 たで味噌すにて 向引菜に仕候 またけつり候てもよく候 才のめに切吸物にも仕候 せんに引 酢鳥もどきにもよく候
- しうり
- 一 本汁こくせうに仕候 よくゆがき煮申候て能く候
- 一 大きなるは溜焼きにして小串にかけ等に仕候 なんばん 山柘溜り能く候
- ししたけ 香たけとも申候九十一
- 一 生ししたけ引きき候て または切候て松たけ料理仕かけにてよく候
- 一 煮物二汁吸物のとり合に仕候 すましに仕候はゞ 別鍋にて煮候てよく候 無左候へば 汁くろくなりあしく候
- 一 にしめもの尤茶請のとり合に仕候 毒返しに候故 茶請は料理の終に出申物に候間 用申物に候
- 一 干しゝたけも同断に用立申候 またきらぎ 壱斗 いら塩壱斗の積りにて漬候へば

香も除不申 肉もへり不申 干よりはよく候

椎たけ

料理松たけ料理同前に仕懸候て能く候

本汁二汁吸もの 煮物にあへ たまり貝焼等の取合に能く候

干椎たけは潤候節 水へさとうを入置候へば 生のごとく成り候 遣様同断

しそ

なます 二汁吸物本汁等のとり合によく候

しそさけの仕様 三年酒式升 あわ盛三合 しそ廿五匁よくあらひ かはかし さとう壺斤 右の三年酒さとう合 さはく煎じよくさまし そののちあわ盛 しそを入壺へ造りこみ廿日程過よく候

味噌漬には しその葉へなんばんをつみ こんぶを細くしてからげ漬候てよく候 なんばんなしにても漬申候

白瓜

皮を去り短尺に塩もみにしてよく洗ひ水気無之様しぼり 膾のとり合 水合 あへものによく候

せんにひき しほもみにして 二汁吸物のとり合によく候

青漬によく候 久敷持候事は漬様にあり

白も 九十二

うるかしよくほとび候節 二の汁吸物の

とり合によく候

菓子部

霜ふり餅

ういろうもちの仕懸にして かたはつるし柿のやうにこしらひあんを入 上へくりの粉を付申候

しろよふかん 白さゞげのあん百目 うどんこ拾匁 さとう五十匁入 やうかんののごとくむし候

しほりもち うるの粉しらこねにして 中に氷さとう 白こま粉にして包 むし申候

白ふぢもち うるの粉二合五勺 さとう廿五匁入こね候て 上に小豆ちらし竿物にしてむし 小口切に仕候

江に記す

ひ 菱喰 鷹鴨料理同断故 別に不記 身はたつぷりに仕候へば 和かに候

ひばり

焼鳥に賞翫なり せうゆ焼にして二つ切けづめ斗を残 其外のゆびは切すて 引菜に仕候 けづめ付候がひばりのしるしに候 たつき候て本汁に仕候 なとうふこまこ

まなどの類 とり合によく候

ひしほ 丸山醬 大麦壺斗成程よくつき 少も皮のなきやうに仕 一夜水に漬置むし申候 大豆四升いり候て引割 皮を去むし 右二色壺つにしてよくさまし 小麦式升いり候て粉に仕 右二色へませねせ申候 糘になり候節もみくだき 天日に干 水壺斗に塩二升式合入せんじ 夏は三日程さましおきさめ候節 右糘仕廻 壺日に二度づつかき廻し申候 少も天日にあて不申 五十日程過て風味出申候

円真寺流ひしほ 小麦壺斗つき 一日一夜水にひたしとり上むし申候 大豆壺升五合 餅米壺升五合 右二色ともにいり候て粉に仕 右三色とり合候節 糘にねせ さとりに出しもみくだき 天日に干さまし 塩三升壺合 水七升せんじよくさまし右糘仕込申候 毎日三度づつかき廻し 七十日程過候て 風味出申候 右二色ともに土用中仕込申候

も 二汁吸物のとり合によく候 尤寒汁にも仕候

もづく せ

「せり」<sup>19</sup>  
九十四オ

一 本汁二汁吸もの せんば等のとり合によ  
く候

一 酢煮 出したれへさけを加ひ 成程うま  
く塩つりめに仕懸 せりをさつと煮 酢を  
加申候

醤油

一 大麦五升 大豆五升 右大豆天日にてよ  
く干 二つ割にひき割 皮をさり 右まめ  
麦よくあらひ とり合ふかし 給べかげん  
に成候節さまし 糍にねせ申候 糍に成候  
節 天日にて 水壺斗五升へ塩六升七合五  
勺入よくせんじ おりを引さまし 右豆仕  
込二日に二度づつかき廻し申候 日数四十  
日程過候て 糍三升七合五勺入 日数四十  
日程過 餅米壺升へ水六升入かゆに焼よく  
さまし入申候 日数廿日程過候て酒のごと  
く懸申候 右壺番取候跡へ水壺升に塩三升  
入せんじ よくさまし置入候て 四十日程  
過糍二升入 日数六十日程にて二番をとり  
壺番へとり合遣候て能候 大豆麦多く仕候  
はゞ 右せんじ塩段々多く入候てよく候  
信解院せうゆにて秘法に候 口伝色々あり  
大豆麦多く仕候はゞ 右せんじ塩段々多く  
入候てよく候 信解院せうゆにて秘法に候  
口伝色々あり  
一 又法 小麦五升いり候て引割 大麦二升  
五合そのまゝにて潤し大豆三升いり候て二

つ割に仕に候て 右の煮汁にて三色ともに  
こねさましおき 板尺むしろ壺枚敷 其上  
へ青葉を敷 むしろを二枚その上へかけね  
せ 糍に成候節 はらくとなり申程に干  
塩三升 水壺斗三升入せんじよくさまし  
右の大豆糍を仕込申候 十日斗も手を付不  
申 其後かき廻しすみ合立候節 すを立申  
候 土用の内せんじ置 十月霜月の頃仕込  
申候

す

すぢめ

一 せうゆ焼にして二つに切 引菜に仕候  
一 たゞき候て本汁に仕候 ひばりのとり合  
によく候

鱸

九十五オ

一 本汁にわきり おろし小串切にして仕候  
雲わた賞翫に候て盛合申物に候 何ぞとり  
合してもよく候

一 さし身 鱸にも 鯛同前に用申候 其外  
うしをに すまし料理 すり身かまぼこ等  
惣て鯛同前に候間別に不記

すぢ子

一 本汁に仕候 生子は煮過候へば かたく  
成候間 ゆがき候て□まぜにしてよく候  
とり合はおろし大根 きらず くだきとふ  
ふ ふりとふふ な細々 しそ 黒のりは  
らく 大こんせん杯よく候 塩子は煮付

もよく候

一 子料理 とうふ むしふ杯へ懸てよく候  
一 粕漬に仕候には塩をからく仕 粕へも塩  
を喰塩よりからく仕 紙四五枚につゝみ漬  
候て 壺へ入口張致し 砂へ堀込置候へば  
土用まで替り不申候 そのまゝ猪口物に  
も またはゆがき生のごとく用立候てもよ  
く候 口伝有り

水泉寺のり

候

肥後国水泉寺の池より出申

一 水に潤し すり身を付くるく巻ゆに  
仕 筋違小口に切 二の汁吸もの等によく  
候 かんてんとさか杯巻入候てもよく候  
その外せん色紙短尺色々切にして 二汁吸  
物によく候

すめりひゆ

一 ゆ引 からし酢味噌にて さし身によく  
候 干置候ても用申候

右魚鳥八百屋一色切によく毒□□し置候  
へとも略之

喰合禁物

一 には鳥に んにく すもゝ もち う  
さぎ さる からし ねぎ こい いぬ  
一 雉子に そば ふな かのしゝ きの子  
あゆ くるみ  
一 鯉に には鳥 九十六オ いぬ こせう なづな  
ろくつ

一 鮒に からし あめ きじ さる にん  
 にく には鳥 かのしゝ さとう  
 なづな<sup>29</sup>に こせう  
 鮎に きじ<sup>29</sup> かのしゝ いのしゝ  
 そばに かき<sup>30</sup> きじ<sup>30</sup>  
 うなぎに いぬ<sup>31</sup>  
 すもゝに みつ には鳥 すゞめ かも  
 玉子に もち米  
 びわに めん類  
 ぶりに あぶら類 もち  
 かもに くるみ<sup>九十六</sup>  
 さとうに ふ 竹の子<sup>九十六</sup>  
 ろくつに かやのみ こい  
 せうがに 猪馬牛 兎  
 からしに ふな には鳥 うさぎ<sup>32</sup>  
 もちに 柿  
 木の子に 雉子  
 すしに みつ<sup>33</sup> ひしほ ろくつ  
 くりに うし  
 かにに かき みつかん  
 ところ<sup>34</sup>に うめ  
 いのしゝに せうが<sup>35</sup> いらい<sup>34</sup>まめ 鹿<sup>34</sup>  
 るそば<sup>35</sup> うし梅<sup>35</sup>  
 月禁<sup>九十七</sup>  
 正月 たで なし  
 二月 たで 玉子 なし 悪心<sup>36</sup>  
 三月 たで  
 四月 雉子 油<sup>37</sup>こき物 肥濃 煮餅

五月 油つよき物 煮餅  
 六月 沢水 鴈  
 七月 鴈 みつ漬  
 八月 玉子傷神 せうが損寿  
 九月 かに きふり  
 十月 山杵 損心  
 十一月 禁なし  
 十二月 かに

料理集巻大尾

九十七

〔校異ならびに注〕

みしゑひもせず 喰合禁物

月禁

- 1 続ケテ 甘温補臟 2 上置 3 みつかん湯べし
- 4 ナシ 5 焼鳥 6 続ケテ むしたまこせん みる
- くい等の内 7 続ケテ 甘鹹冷治時氣ヲ開胃 8 ナシ
- 9 ナシ 10 煮物にしめ 11 ナシ 12 味噌漬しそ
- 13 短尺に切 14 本汁 15 持申候漬様前に有り 16 ナシ
- 17 一日一夜 18 七十五日 19 続ケテ 甘平女子
- ノ赤沃止血去伏熱 20 すいりたれへ出し入れ 21 天
- 日にて干 22 右大豆かうじ仕込一日に 23 信解院流
- 24 鱸同断 25 すじ子 26 なとうふこまく 27 焼と
- うふ 28 粕料理にして焼候て 29 ナシ 30 ナシ 31
- いぬくり 32 ナシ 33 水 34 かのしゝ 35 うし
- 梅 36 ナシ 37 あぶら きのこ

後序

上古の聖神は、人に割烹調和の道を教ふるなり。口腹の欲を以つてするに非ざるなり。

以て鬼神に享め、老者を養ひ、隣を治比し、賓を燕衍せば、而る後、世に「病は口より入る」の患ひ無く、而して「陰を補ひ氣を温むる」の益有るなり。祭義に曰はく、「袒して牛を毛ひきて耳を尚にす。鸞刀以て刮き、臍管を取りて乃ち退き、爛祭し腥を祭りて退く、敬の至りなり」と。易に曰はく、「頤は貞しければ吉。頤を觀る。自ら口実を求む」と。詩に曰はく、「ああ、粢として酒掃し、饋を陳ぬること八簋 既に肥牡有り、以て諸舅を速く」と。論語に曰はく、「割正しからざるは食はず、其の醬を得ざるは食はず、飪を失へるは食はず、時ならざるは食はず」と。亦た之を節するを、之を「多く食はず」と謂ふ。此れ聖人教を施すの意なり。然り而して、世降りて淳澆、遂に口腹の欲を縦にし、時ならざるものを以て珍と爲し、飪ならざるものを以て工みと爲し、氣味にして察せず、食忌にして避けざれば、故を以て宿滞となり、癰疽となる。甚しきに至りては、則ち、生を傷つけ命を喪ふ。是れ猶ほ垣牆を壞りて盜を援くるがごとし。財の尽きざるを欲すと雖も、得んや。人の臣子と爲りて、盜を援けざる者、益々寡し。豈に痛ましからずや。予が先考<sup>18</sup>諱は房利、これを患ふことあり、或は諸を識達に弁析し、或は諸を博洽に釐正して、古今割烹調和の術を研究商確す。業就りて先候綱村君に仕へ、膳を羞むる毎に善と称せらる。

予不佞もまた箕裘を継ぎ、先候に奉侍す。乃今の候、吉村君辱くも不佞を以て、其の任に勝ふものと為し、而して恩賜一に我に裨益せり。既に免ぜらる。是を以て、予の徒能く焉を伝ふる者無し。先人の業幾平熄まんとす。予や似るなきも、また嘗て之を病むことあり。是に於てや、固陋を忘れ、其の聞く所と伝ふる所とを履め、気味は則ち本草に本つき、食忌は則ち医家に質す。方物を詳審し、時宜を参酌し、また皆、旁求広搜し、随檢概挙して、分ちて三巻と為し、書するに国字を以てし、以て童蒙に便するなり。顧ふに、天地の間、山沢の蓄ふる所、江河の産する所、陸海の出す所、天賦人為の□重博夥、固より此の書の能く尽す所に非ざるなり。然れども、是の書に因りて之を求むれば、則ち、亦た、聖教の助とするに庶乎と爾云ふ

享保十八年癸巳季春穀旦

仙臺府下

橘川房常撰

〔注〕 後序

1 近隣と和親する意で、詩経、小雅 正月に「洽比其隣」とある。2 宴飲して楽しむ意。詩経、小雅、南有嘉魚に「嘉賓式テ燕シ以テ衍ム」とある。3 礼記の篇名 4 祖は肌ぬぎ。廟祭の日に、郷大夫が身仕度をして、犠牲を殺し、牛の毛を取って神にすすめる際、耳の毛を上置き。鸞は鳳凰の一種。鸞の絵を画

いた刀を用いて犠牲を割き、臍(血)と營(脂)とを取って郷大夫は退く。次に爛肉(肉スープ)と腥肉(生肉)とを供えて退く。かようにして宗廟の祭は恭敬の意を表すのである。5 占って頤の卦が出た場合、その人が正しければ吉である。その人がどのように頤に養うか自分の口に何を突すかどのような撰食態度であるかを觀察し、それが正しければ吉である。6 詩経、小雅、伐木にあり 7 鮮明なさま 8 酒は水をまいて掃除すること、掃はほうきではなくこと 9 御馳走 10 円形の食器 11 庖丁の入れかた 12 調味料 13 生煮えや焦げつきなどの加熱のかけん 14 旬でないもの、また定時以外の間食をさすとの説もある 15 人情風俗の厚い薄いをいう 16 腹の病 17 亡き父 18 生前の名 19 之於の合字 20 物事に通じた人 21 区別してはつきりさせる 22 物事を広く知る人 23 改め直す 24 はかりさだめる 25 謙辞で不才 26 父祖の業を見習い受け継ぐ 27 弟子 28 見聞が狭くてかたくなであること 29 食べ合わせ 30 幼くて道理にくらいもの 31 晩春で陰曆三月の称 32 穀はよい、且は日の意で吉日のこと。

付 東博本三十二丁裏、三十三丁表

- 公方様御城え初物上る覚
- 一 正月 鱒 生しいたけ
- 一 二月 つくし ほう風

- 一 三月 生ろくつ たで 生わらび はせうが
- 一 四月 根いも あゆ かつほ 竹のこ
- 一 五月 なすび 白ふり ひわ
- 一 六月 まくわうり さゝげ
- 一 七月 ほとしぎ りんご
- 一 八月 鷹 松たけ めうど
- 一 同末より なまこ 生鮭 霜月迄
- 一 九月 鴨 雉子 つぐみ
- 一 但、九月より霜月まで大和かき
- 一 三月まで みつかん 久年母 久
- 一 年母は四月までも事により
- 一 霜月 あんかう まで 生たら
- 一 極月 白うほ
- 一 右當時より節に構出次才に上り申由也

謝 辞

御助言いたゞいた本学志村和久先生、複写に便宜をはかっていたゞいた東京国立博物館の樋口秀雄氏、宮城県立図書館の方々に深く感謝いたします。

参考文献

- (1) 松下幸子・吉川誠次・川上行蔵 古典料理の研究(六) 千葉大学教育学部研究紀要才二九 卷才二部
- (2) 森末義彰他 国書総目録

(4) (3)  
常磐雄五郎 本喰い虫五十年  
吉井始子 江戸時代料理本集成翻刻  
別巻

---

---