

# 古典料理の研究（八）

——寛永十三年「料理物語」について——

松下幸子  
山下光雄  
富成邦彦  
吉川誠次

\*\*\*

\*\*

\*

\*慶応義塾大学病院

\*\*料理書原典研究会

\*\*\*農林水産省食品総合研究所

## 寛永十三年「料理物語」 について

まえがき

「料理物語」は、江戸時代初期の料理書として、最もよく知られており、儀式料理の献立や作法などを記した、前時代の料理書の形式主義から脱却して、具体的に平易に、料理の材料や調理法を書いた、最初の画期的な料理書である。

「料理物語」の書名は、跋文に「右料理の一卷は 包丁きりかたの式法によらず 只人の

作り次第の物なれば さしてきたまりたる事なく候へとも まついにしへより聞伝し事今日まで人物語をとむるにより れうり物かたりと名つけ侍るか」とあるように、それまで物語りとして聞き伝えられてきたことを、まとめたところからの命名であり、聞書の集大成とも考えられる。

この書の刊本には異版が多く、現在知られているところでも七種の版があり、版を重ねて多くの人々に読まれたものと推定される。

現在、寛永二十年版が初版とされているが、今回、慶応義塾図書館「魚菜文庫」の、跋文に寛永十三年（一六三六年）二月五日の日

付のある、手書きの「料理物語」を翻刻し、寛永二十年版との校異を行ったので報告する。  
書誌的な考察

寛永十三年「料理物語」の特色は、現在知られている寛永二十年（一六四三年）成立の刊本に比べ、七年前の写本であり、刊本成立の前段階の原形と考えられることである。刊本としては、「雑芸叢書」で、寛永以前の慶長版の存在にふれており、榊原芳野家の「家蔵書目」にも慶長版の記載があるが、慶長版の所在は不明であり、本書は現在知られている最も古い「料理物語」である。

「料理物語」の著者については、本書にも刊

本にも記載がなく、文中の方言などによって、大阪生れの京都定住者で商人ではないかという推定もされているが、未だに明らかでない。ただ、刊本の跋文の末尾には「於武州狭山書之」とあり、刊本の原稿は、武蔵国狭山で執筆されたことがわかるが、本書の跋文には、この地名を記した七文字がない。本書が刊本の原形とすれば、刊本とするために文章を整理し、目次を加えるなどの仕事を行ったのが狭山であると考えられる。

また、七十五丁表以降の、本書にあつて刊本にはない「五味多少」以下の記述は、整理の段階で除かれたものと考えられ、そのため刊本は、料理書として内容が一貫したものとなっている。

本書は縦十四・五cm、横二十一・五cmの横長本で、当時のものと思われる黒い前表紙があるが題箋はなく、裏表紙は欠落している。

巻頭に料理物語と書名があり、墨つき九十二丁から成るが、二十四丁裏、三十四丁裏、四十一丁裏、九十二丁裏は白紙である。

刊本には巻頭に、第一から第二十までの章の名を列記した目録があるが、本書にはそれがなく、代わりに各章の初めには、柱に「海の魚」「磯草」「川魚」などの章の名が書かれている。七十五丁以降も同様に、「五味多少飲食之慎」「合食禁」などの柱記がある。

図一 寛永十三年「料理物語」七十四丁表、日付は七十四丁裏

その物も出たるを志係  
 取寄能全しあひまけする  
 うそは根くつきあるれ  
 くれいたまはへるもあら  
 たり今更ゆるとれあも  
 こりじまききは乃うと  
 ぶるりきと失念もあふ  
 じだがあもしとまらあ  
 ぬだびるさアれく乃あま  
 こそにもたせゆるあれ  
 も取はくりくくるとあ

寛永十三年二月五日



図三 寛永二十年版「料理物語」五十四丁表

食之慎「合食禁」月禁「生熟諸穀類上中下」  
 「生熟諸菜類上中下」「生熟諸菓類上中下」「諸鳥  
 類上中下」「虫魚類上中下」「獸類上中下」「水毒  
 「草毒」「木毒」「獸毒」「鳥毒」「果毒」「伝聞萬書」  
 の記述があり、当時の食品についての本草的  
 ないましめ、上中下の等級観などがうかがわ  
 れる。二十年本では跋文の主旨をさらに徹底  
 してこの部分を省いたことで、近代的な料理  
 書に脱皮した点が興味深い。

# 寛永二十年未曆極月吉日

しゃうが にんげん、夏のはや酒作りやう」  
 の五項目にすぎない。

また本書と二十年本を比較してみると、跋  
 文までの各項目の内容は大部分同じであるが  
 文章には若干の違いがある。たとえば、さか  
 なの部のたいらぎわたあへでは、本書には  
 「しゃうがみそ 山せうみそにてよし たい  
 らぎは すにていたため候也 わたはゆがき  
 きりて入也」とあり、二十年本には「わたを  
 ゆがき切て しゃうがみそ 山椒味噌にてあ  
 へ候 是はたいらぎはいたため候」とある。こ  
 の一例をみても、二十年本は記述が簡潔で整

理されているが、反面、簡略になりすぎて意  
 味のわかりにくくなった部分を、本書によっ  
 て補うことができる。一方、しゃうじん物の  
 部で、本書に「たうのわかたち うどのごと  
 くつかひ候也」とあり、たうの部分に「フキ  
 ノタウ也」と注があるが、二十年本では「た  
 らの若め うどのごとくつかふ也」とある。  
 この違いをみると、両書ともに底本とした料  
 理書が別に存在し、「う」と「ら」の判読の違  
 いで、一方はたうとなり、一方はたらとなっ  
 たものと考えられることも出来る。  
 また、本書には跋文の後に、「五味多少」「飲

「魚菜文庫」は旧称「石泰文庫」で、昭和五十年に  
 田村魚菜氏によって慶応義塾大学医学部に寄贈され、  
 その後、慶応義塾図書館に移管され、現在整理中の  
 ものである。

〔注〕

## 翻刻と校異ならびに注

### 凡例

- 一、翻刻は寛永十三年の写本を底本とし、寛  
 永二十年版と相違する箇所や、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、各部ごとにまとめて、校異ならび  
 に注として記した。
- 一、校異にあたって、文中の調理法の記述の  
 順序が前後しているものは、内容に関係が  
 ないのでそのままとした。また、文意に関  
 係のない助詞等の相異、漢字と平仮名の相

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、句読点の必要な箇所は一字あけた。

② 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。

③ 漢文体で書かれた部分(八十八丁裏九十一丁表)は、読み下し文に書き改めた。

④ 解読し難い文字は□で示した。  
⑤ 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。

### 料理物語

#### ▲ 海のうをの部付磯草

- 一 たい ○はまやき ○すぎやき ○かまぼこ ○なます ○しもふり ○かきたい ○くづたい ○汁 ○すし ○さかびて
- ほして ○ふくめ ○此ほかにいろいろろにつかふ ○腹子も汁 なし物によし
- 一 すすき ○さしみ ○汁 ○やき物 ○なます ○同せいご ○おきなますによし
- 一 まなかつうお ○さしみ ○すし ○やきてよし
- 一 はも ○なます ○かまぼこ ○こいり

図四 寛永十三年「料理物語」七十五丁表

五味ゴミツ多タ少セウ  
 酸シユにレはレ多クれハ脾ヒと傷ヤケリて肉ニク膈カクニ  
 臍シユおほレ多クれハ心ココロを傷ヤケリて血ケツキ泣ナ色シキ不フ  
 茸シメジおほレ多クれハ腎ジンを傷ヤケリて多クれハ  
 たタニニ齒ハ落ツルニ  
 苦ニガシおほレけキ多クハ肺ハクを傷ヤケリて枝エダ枯カレ  
 毛モウ落ルニ  
 辛カラシおほレ多クハ肝カをヤりテ筋スジ  
 急イサカ瓜カ枯カレニ  
 時トキをト勤ツ人ヒトノ味アジビビ増オシ減ヘ  
 七シチ十ジュウ二ニリハ酸シユと荷カ一ヒトテ茸シメジと



		十三年本	二十年本	十三年本	二十年本			
あらかめ わかめ こぶ 磯草	まぐろ いるか あはび にし さざい つべた よなき みるくひ たいらぎ あかかい とりがい ほたてがい かき はまぐり ばい まて うに たにし からすかい いのかい ししみ	六オ	まぐろ 江豚(いるか) 蛸(あわび) 辛螺(にし) 栄螺(さざい) つべた よなき みるくひ たいらぎ 赤貝(あかがひ) 鳥貝(とりがい) ほたてがい 蠣(かき) 蛤(はまぐり) ばい 馬蛤(まて) うに 田螺(たにし) からすがひ ゐのかひ 蛸(しじみ) たうくらげ	五オ	さがらめ 青のり もづこ かぢめ とさか あまのり あさくさのり うつふるい かたのり みる	八ウ	さがらめ 青苔(あおのり) もづこ 搗和布(かぢめ) とさか 甘苔(あまのり) 浅草のり 十六嶋 かたのり みる 於期(おこ) しやうかのひほ のろのり ふじのり 海鹿(ひじき) ほんだわら ところてん 能登のり 浜松(はままつ) 燕巢(ゑんす) め耳 日光のり	六ウ
八ウ 八オ	八オ	六ウ	六ウ	十オ	七ウ			
荒和布(あらかめ) 若和布(わかめ) 昆布(こんぶ) 第二 磯草之部	川いほの部 こい 見こい ふな	六ウ	十オ	第三 川魚之部 鯉 見こい 鮎(ふな)	八ウ			
八ウ	こい 見こい ふな	六ウ	十オ	鯉 見こい 鮎(ふな)	八ウ			

<p>鳥の部</p> <p>あゆ ますのうを さけのうを あめのうを わたか もろこ はへ うぐい はす わかさぎ いだ うなき どじやう なます はんざぎ まがめ</p>	<p>十三年本</p> <p>十オ 十ウ 十一オ 十一ウ 十二オ 十二ウ</p>
<p>第四 鳥之部</p> <p>鶴(つる) 白鳥(はくてう) 雁(がん) 鴨(かも) 雉子(きじ) 山鳥 鷺(ばん) けり 鷺(ざぎ)</p>	<p>二十年本</p> <p>八オ 八ウ 九オ 九ウ</p>
<p>しやうじんの部</p> <p>な 大こん こはう ふ とうふ こんにやく にんしん 山のいも</p>	<p>十三年本</p> <p>十三オ 十三ウ</p>
<p>第七 青物之部</p> <p>菜 大根(だいこん) 午房(こぼう) ふ たうふ 蒟蒻(こんにやく) 薯蕷(やまのいも)</p>	<p>二十年本</p> <p>九ウ 十オ 十ウ</p>
<p>四そくの物の部</p> <p>かのしか いのしし たぬき うさぎ かわうそ くま いぬ</p>	<p>第五 獣之部</p> <p>鹿(しか) 狸(たぬき) 猪(いのしし) 兎(うさぎ) 川うそ 熊 いぬ</p>
<p>第五 獣之部</p> <p>五位(ごい) 鶉(うづら) 雲雀(ひばり) 鳩 鳴 水鶏(くるな) 桃花鳥(つぐみ) 雀(すずめ) 鶉(にはとり)</p>	<p>十三年本</p> <p>十オ 十ウ 十一オ 十一ウ 十二オ 十二ウ</p>











十三年本 しゃうかさけ (万間書の部にあり) (万間書の部にあり)	五三オ	生姜酒 甘酒はやづくり づりん酒	三七ウ "	十三年本 後段の類部 うどん けいらん けいざうめん じよよめん すいぜん きりむぎ すいとん きんとん そはきり むききり にさうめん すすりだんご	五三オ	二十一年本 玉子はす 唐海月(たうくらげ) うき木 海茸(うみたけ) 無尽漬(むじんづけ)	四十ウ "
十三年本 さかなの類部 たまこふはふは さけに入候けつり物 まきかまほこ まきするめ たたきするめ めまき なまび たかのは もみふ たまづさ ふきのたう きり山せう あはひなまひ ひやし物 なし物 すつけ あはひわたあへ たいらぎわたあへ のとのり もやし	五三ウ "	第十六 さかなの部 玉子ふわふわ まきかまほこ まきするめ たたきするめ めまき 生干(なまび) 鮭のなまび 鷹の羽 酒に入候けつり物 もみふ 玉章(たまづさ) ふきのたう 切山椒 あわびの生干(なまび) 冷し物 なしもの 酢漬 あわびわたあへ たいらぎわたあへ 能登のり もやし	三六オ "	後段の類部 玉子素麵 おこし米 ごぼうもち 葛やきもち 葛餅	四三ウ "	第十八 菓子之部 玉子素麵 おこし米 午房餅 葛焼もち 葛餅	四四ウ 四五オ "

十三年本	二十二年本	十三年本	二十二年本
<p>わらびもち ゆきもち 杉原もち くこもち うこきもち 八しまちまき ささもち 御所様もち</p>	<p>六三才 雪餅 杉原もち 枸杞餅 五加(うこぎ)餅 ちまき ささ餅 御所様餅 近衛様雪餅</p>	<p>蕨餅 雪餅 杉原もち 枸杞餅 五加(うこぎ)餅 ちまき ささ餅 御所様餅 近衛様雪餅</p>	<p>四三才 四七才 四七才 四七才 四七才 四七才 四七才 四七才 四七才</p>
<p>せんしちやの類部 なら茶 くこ茶 うこぎ茶 くはちや</p>	<p>第十九 茶之部 奈良茶 枸杞茶 うこぎちや (うこぎちやを含む)</p>	<p>第二十 萬聞書之部 一夜ずしの仕様 (料理酒の部にあり) 鯨の置様 竹の子の置様 こなりも 六でうの仕様 白川甘酒 (料理酒の部にあり) 柚べしの仕様 唐の芋のくきの置様</p>	<p>四七才 四七才 四七才 四七才 四七才 四七才 四七才 四七才 四七才</p>
<p>いちやすしの仕やう 夏のはや酒作りやう あまさけの子作り くしらのをきやう 竹の子置やう こなりも 六でう しら川あまさけ づりんしゆ ゆべしの仕やう たうのいものくきをきやう</p>	<p>四六才 四六才 四六才 四六才 四六才 四六才 四六才 四六才 四六才 四六才</p>	<p>こほりこんにやく こけらすしの仕やう なし物しほかけん ふりこ まさきしやうゆふ せんごくろうのしやうゆふ たぬき汁の口伝 もやし せんだいぼしいひ あをまめの粉の口伝 ひのうどんのしほかけん さたうをねり申候には 浜名納豆</p>	<p>七十才 七十才 七十才 七十才 七十才 七十才 七十才 七十才 七十才 七十才</p>
<p>氷ごんにやく こけらすしの仕様 なし物の塩かけん ふりこ 正木醬油 仙石流 狸汁之口伝 もやし 仙台干飯 青大豆の粉仕様 日野うどんの塩かけん 砂糖をねり申には 浜名納豆 正木ひほし 鮎のかす漬 くわい・ところ・いも ふくめの仕様 青瓜の置様 竹の子のきりぼし 芥子(なすび)の切ぼし 鮎の汁 ほしたる椎茸を生になす事 柚を来年まであをく置事 橘鈍のこねかげん 煎酒 煮貫</p>	<p>四九才 四九才</p>		



めばる ○いりて ○やきて ○ひニ物  
によし

たなご ○汁 ○やく ○こごり ○ひニ物  
物ニ

ほら ○汁 ○かまぼこ ○なます ○  
さしみ ○なべやき ○同うすはさかなに  
よし ○いなは ○おきなます ○すずめ  
すし しほひき

あそ ○なます ○きのめやき ○いり  
てもよし

くらげ ○あへ物 ○なますによし ○  
洗すにひたしさかなにも

くるまゑび ○いり物 ○に物に一入る  
同小えび ○なます ○汁 ○すい物によ  
し

いせゑび ○くるまゑび 同事也 ○又ゆ  
でて後やきてもよし

がざめ ○かうにいり物 ○同つま男イろ  
まめかになと 何れもなし物によし

いとより ○汁 ○かまぼこ ○なます  
やきてもよし

ぐち ○いり物 ○やき物

くづな ○汁 ○かまぼこ ○やきて

あまたいとも 膾ナマスに四社

いはし ○なます ○しやか汁 ○すい  
はし ○くろづけ ○いりて ○やく ○  
ひしこ ○同たつくり ○に物 ○なます  
○同たたみはしさかなによし

このしろ ○なます ○やく ○なし物  
によし ○鮓ス

くろはげ ○汁 ○さしみ皮をはぐ也  
○ひものによし

とびうを ○さしみに皮をはぐ也 ○ひ  
ものによし

くまびき ○けづり物によし

しろうを ○汁 ○さしみ ○すい物  
○に物 ○いりてもよし

こあい ○さしみ ○いりて ○但しろ  
うおより こまかなるうを也

うみたけ ○あへ物しやうがみそにてす  
をくはへて候

うきき ○さしみしらめてしやうがす  
○すい物によし

なまこ ○なます ○すつほ ○こたた  
み ○す子 ○いとに作りいり酒にてよし  
○同このわた ○このこなし物 ○このこ  
はなまにて いり酒かけててよし ○こ  
のはたは ○すい物によし ○いりこは  
○汁 ○に物 ○けづり物 ○水あへ ○  
色々につかふ也

ぶり ○あぶらやき ○さしみ但しらめ  
て ○すいり ○せんばしほ引

さはら ○ごさいやき ○さしみしらめ  
て ○すいり ○同からすみ口さかな ○  
酒びてにてよし

かつをうを ○さしみ ○なます ○汁

○なまびかつうをゆでて ○汁はにとり也  
○すいり ○たき ○同わたはなし物に  
よし

めちか ○さしみ ○なます ○すいり  
によし

わらさ ○さしみ ○すいり ○但し  
わらさとはめしろの事也

はまち ○さしみ ○せんば

まぐろ ○さしみ ○すいり

いるか ○汁 ○さしみ ○すいり

あはび ○かいやき ○すかい ○かま  
ぼこ ○なまび ○ふくらいりのぶすま  
○たたきあわび ○なます ○わさびあへ  
○同わたながれこ なし物によし ふくた  
めともいふ ○同じくあはび ○汁 ○に  
物 ○けづり物いろくによし 同のし ○  
もみのし ○むすびのし ○たんしやく

にし ○からやき ○ころばかし ○か  
らみはひや汁に入

さざい ○つばやき ○にがやき ○こ  
ろばかし ○なます ○に物 ○さしみに  
わさびみそす

つべた ○ころばかし ○さしみ ○な  
ます ○にもの

よなき ○からやき ○さしみ ○な  
ます ○くしやきにはたまりに山椒のこを  
ふりつけてよし

みるくい ○からやき ○くしやき ○

- さしみ ○わたあへ
- たいらぎ ○わさびあへ ○くしやき
- に物 ○汁 ○なます ○わたはしらめ
- てさしみに
- あかづい ○ころばかし ○膾やき物
- とりがい ○からやき ○さしみ やき
- 物
- ほたてがい ○からやき ○くしやき
- よなきのごとく
- かき ○すい物 ○汁 ○すがき ○く
- しやき すきやきに入てもよし
- はまぐり ○むして ○すはまぐり ○
- なべやき ○杉やき ○汁 ○やきて ○
- 同あさりは ○汁 ○すい物 ○なし物に
- よし
- ばい ○ころばかし ○に物によし
- まで ○汁 ○に物 ○あへ物 ○同お
- うのまで ○に物 ○あへ物 ○ほしあぶ
- りてさかなにもよし
- うに ○なし物によし かぶとがいの実
- 也
- たにし ○青あへ ○すい物 ○からと
- もにうすみそにて
- からすがい ○ころばかし ○くしやき
- きりほしてさかなによし
- いのかい ○ころばかし ○きりほして
- 肴に吉
- しじみ ○に物 ○汁 ○あへ物 ○川

- あり
- ▲磯草
- こぶ ○に物 ○にあへに入 ○くはし
- 油あげ ○だしによし ○此外にも色々
- に
- わかめ ○汁 ○さしみ ○さかな ○
- きざみて酒に入る也
- あらめ ○汁 ○にも物 ○あへものに
- 吉
- さがらめ ○ひや汁 ○あぶりさかなに
- よし
- 青のり ○汁 ○あぶりさかなによし、
- くはしにもよし ○すい物うは置によし
- もづこ ○ひや汁 ○さしみ
- かぢめ ○ひや汁 ○あぶりてさかなに
- よし
- とさか ○さしみ ○なます
- あまのり ○ひや汁 ○あぶりてさかな
- に
- あさくさのり ○ひや汁 ○さかな
- うつふるい ○ひや汁 ○あぶりさかな
- くはしにも吉 いづもの国にあり
- かたのり ○汁 ○さしみ
- みる ○さしみ
- しょうがのひぼ ○さしみ ○汁 ○あ
- ふりくはしによし ○きやうのひぼともい
- ふ

- のちのり ○ひや汁 ○いりさけにすを
  - おとしてよくねり候て くりしやうか入て
  - さかなによし ○あぶりてさかなにもよ
  - し
  - ふじのり ○ひや汁 ○あぶりてさかな
  - によし
  - ひじき ○に物 ○あへ物によし
  - ほんだはら ○なます ○に物 ○にあ
  - へにいりてよし ○すさいによし
  - ところてん ○さしみ からしにて
  - かうの物 ○夏のこりに入てよし
  - のとのり ○あぶりさかな ○三ごくに
  - なる
- 〔校異ならびに注〕 海のうをの部付磯草
- 1 ナシ 2 ナシ 3 でんがく さかびて すし 4
  - 其 5 なし物によし すい物 6 やきても 7 こん
  - ざり いろいろにつかふ 8 ほしていろいろ 9 な
  - ます かまぼこ 10 なまび かまぼこ 11 青あへ 其
  - 外いろいろ 12 同するめ 水あへ 色々 13 あへも
  - のかすにつけて 14 ナシ 15 千けづりもの やきて
  - も 16 なべやき すいもの 17 でんがく やきて
  - 18 ナシ 19 汁 おきなます すいり なまび 同わ
  - た 20 しほもよし 21 たまりやき なまび 22 なま
  - び 23 やきて なまび ふくめ 24 さしみ すい物
  - 25 杉やき でんがく ひぶく 色く 26 原文ニハ
  - 「メハルノヤウナルウヲ也」ト注アリ 27 ふくたう
  - もどき やきて 28 ナシ 29 なまび 30 ナシ 31 名
- 吉。原文ニハ「大はばら中はなよし小はいな也」ト

注アリ 32 こごり かまぼこ なます 小鳥焼 33  
 同へそ すい物 かひやき なます。原文ニハうす  
 ニ「はらの内にあり」ト注アリ 34 ナシ 35 すいもの  
 36 汁 なます すいもの 37 但ゆでて又やきて  
 も出し候 38 かうに いりて 同つましろ まめ  
 なしもの 39 やきて 石もち共いふ 40 あま鯛とも  
 いふ 41 やきて かすに 42 なます 水あへ 43 な  
 し物 44 黒ばけ 45 なまび 46 けづり物 しびのせ  
 47 かまぼこ に物 いりもの すい物 48 小鮎 49  
 白うをよりこまか也 50 さしみ しやうがず いり  
 ざけ 51 ナシ 52 ふくらいり 53 同わた子 なしもの  
 54 ナシ 原文ハかけてよしノ誤記カ 55 けつり  
 もの に物 青あへ 水あへ色々 56 白さしみ す  
 いら 57 ナシ 58 生鱈は 59 すいり せんば なま  
 び やきてたたきによし にとりはかつほゆて申時  
 の汁なり 60 かつほ同前也 61 注ニ「ふりの子也  
 同ワラサの子はツハス」トアリ 62 やきて なまび  
 63 すいり 64 はまち同前 65 にかひ すがひ さし  
 み 66 ふくため共とこふしともいふ 67 たんさく  
 もみのし 結ひのし にももの 68 かひやき 69 さし  
 みころばかし のしに成 に物 かすづけ 70 ナシ  
 71 さしみ 72 汁 からやき に物 くしやき なま  
 す ころばかし 73 ナシ 74 杉やき 75 す 76 にも  
 の からやき 77 ナシ 78 ナシ 79 ナシ 80 ナシ  
 二十年本ニハ続ケテ次ノ一項アリ「たうくらげ さ  
 かな」81 磯草之部 82 汁 に物 にあへ くはし  
 むし漬 だしに油あげ 83 あぶりさかな 84 さかな  
 85 くはし又さけに入むしづけ上をきによし 86 右同  
 前いろあかし 87 くはしにも雲州に在 88 さしみ五  
 色あり 89 みるノ項ノ次ニ「於期」さしみ あへ物  
 汁「うはをき」ノ項アリ 90 色くろしあかし 汁さ

しみ あぶりさかな くはしにもよし 91 のろり。  
 十三年本ノ誤記カ 92 ナシ 93 あぶりさかな 色あを  
 し 94 にあへ 95 さしみ 96 すい物 あぶりさかな  
 のとのりニ続ケテ次ノ四項アリ「浜松 さしみ あ  
 へもの」燕巢 さしみ すいもの 煎鳥に入「め耳  
 さしみ 茶菓子 にももの」日光のり 川にあり」

▲ 川いほの部

- 一 こい ○さしみ ○子つけなます ○は  
まやき ○汁 ○すし ○みり汁 ○こ  
とりやき ○こごり ○すい物 ○いろ
- 一 見ごい ○さしみ ○なます
- 一 ふな ○なます ○汁 ○さしみ ○な  
まなり ○にひたし ○こごり ○こ鳥や  
き
- 一 あゆ ○なます ○汁 ○やきてあをず  
○すし ○かばやきなます ○かまぼこ  
○しらほし ○ほひきにして「さかな ○  
さかびてによし ○同うるか ○こうるか  
なし物によし ○又こうるか いりさけに  
てさかなによし
- 一 ますのうを ○はまやき ○さしみ ○  
すし ○なます ○汁 ○に物 ○くしや  
き
- 一 さけのうを ○やきてかけ汁はらら ○  
ひづなます ○はら、汁 ○こけらすし  
○いりやき ○此外にも色々に用也 ○塩

さけはせんば ○しほ引はさかな ○ひら  
 ささかな さかびてに ○同からさけ  
 ○に物 ○けづり物いろく「に」によし ○  
 はらら ○わたなし物によし  
 あめのうを ○汁 ○ひてりなます ○  
 すし ○やきてもよし

- 一 わたか ○なます ○汁 ○すし
- 一 もろこ ○汁 ○すし
- 一 はへ ○汁 ○なます
- 一 うぐい ○なます ○汁
- 一 はす ○すし ○なます ○やきて  
わかさぎ ○汁 ○すし ○すい物  
いだ ○なます ○はまやき  
うなぎ ○なます ○さしみ ○すし  
○かばやき ○こくせう ○すぎやき  
山椒みそつけてやく ○いろく
- 一 とじやう ○汁 ○すし
- 一 なまず ○汁 ○かまぼこ ○なべやき  
○すし ○すぎやきにもよし
- 一 はんざき ○ねりみそ 皮をはぐ ○く  
しやき
- 一 まがめ ○汁 ○さしみ ○いしがめも  
同事也

〔校異ならびに注〕 川いほの部

1 なます 2 ナシ 3 ナシ 4 なます かまぼこ  
 すい物 5 小鳥やき かす漬 すいもの 6 やきて  
 7 さしみ すし 8 ナシ 9 しほ引。十三年本ノ誤

記カ 10子なしもの 同子を生にていり酒かけよし  
 11鱒 12鮭 13やきもの なます すし はら、汁  
 かまぼこ いりやき なまび 其外いろく 同子  
 わたなしものに しほ引はさかな ひらきさかびて  
 同からぎけ 水あへ 色々につかふ 14水  
 鮭 15すし なます 16「魚也 京ニナシ」ト注ア  
 り 17なます 18ナシ 19山椒いとともいふ すい  
 もの くしやき こくせう いつれもかはをさる

▲ 鳥の部

- 一 つる ○汁 ○せんば ○酒びて ○い
- ろく
- 一 はくてう ○汁 ○いりとり ○ゆで鳥
- くしやき ○さかびていろく
- 一 がん ○汁 ○ゆでとり ○いりとり
- 皮いり ○なまかわ ○さしみ ○なま
- す ○くしやき ○せんば ○さかびて
- いろく
- 一 かも ○汁 ○ほねぬき ○いりとり
- なまかは ○さしみ ○なます ○こく
- せうなし物によし ○くしやき<sup>11</sup> さかひて
- いろくによし 同わた なし物によし
- 一 きじ ○汁 ○まるやき ○くしやき
- あをがち ○山かけ ○ひしほいり ○
- なます ○さしみ ○せんは ○こくせう
- 此外にもいろく ○はふしぎけ ○つ
- かみぎけ
- 一 山とり ○汁 ○きじのごとく ○やき

てもいろく

- 一 ばん ○汁 ○いり鳥 ○やきてもよし
- けり ○汁 ○やきて ○いろく
- 一 しらさぎ ○汁 ○くしやき 山椒みそ<sup>12</sup>
- こい ○汁 ○いり鳥 ○くしやき
- 一 あをさぎ ○汁 ○いろく
- うづら ○汁 ○くしやき ○いり鳥
- こくせう ○せんば ○がぜちあへ ○
- ほねぬき
- 一 ひばり ○汁 ○ころばかし ○くしや
- き ○こくせう ○せんば
- 一 はと ○ゆでとり ○まるやき ○こく
- せう ○せんば ○はとさけ
- 一 しぎ ○汁 ○いりとり ○やきて ○
- こくせう ○ぼとしぎはほねぬきにもよし
- いろく<sup>11</sup>
- 一 つぐみ ○汁 ○ころばかし ○やきて
- こくせう
- 一 すづめ ○汁 ○ころばかし ○此外の
- 小鳥とも 何れもおなじ事也
- 一 には鳥 ○汁 ○いり鳥 ○なんばんれ
- うり ○めしにも ○同たまご ○ふはふ
- は ○ふのやき ○みのに ○丸に ○か
- まぼこに入 ○そうめん ○ねりさけに入
- 也<sup>13</sup>

〔校異ならびに注〕

鳥の部

1其外色く 同も、げ わた すいもの 骨くろ

塩 2ナシ 3ナシ 4ナシ 5やきとり 其外色  
 タキじのごとく 6鷲 7ナシ 8せんば こく  
 せう くしやき たき 9酒 10焼鳥 11二十年  
 本ニハ続ケテ次ノ一項アリ「水鶏 汁 ころばかし  
 くしやき」 12此外之小鳥同前 13さしみ

▲ 四そくの物之部

- 一 かのしか ○汁 ○かいやき ○いりや
- き ○ほして夏もよし ○かすづけにもよ
- し
- 一 いのし、 ○汁 ○でんがく ○くはし
- にも
- 一 たぬき ○汁 ○でんがく さんせうみ
- そ
- 一 うさぎ ○汁 ○いりやき
- 一 かわうそ ○汁 ○かいやき
- 一 くま すい物 ○でんがく ○かい
- やき
- 一 いぬ ○すい物 ○かいやき<sup>14</sup>

〔校異ならびに注〕

四そくの物之部

1獣之部 2鹿 3ほしてよし 4二十年本デハ狸  
 ノ次ニ猪ノ項アリ 5かひやき すい物 6ナシ

▲ しゃうじん物の部

- 一 な ○汁色々に吉 ○からしあへ ○あ
- をいて ○くき ○ほしてよし さかいり
- ほしな色々 ○かぶらほして用

大こん ○にんじん汁 ○そほろ ○なます ○さかな ○かうの物 ○ほして色々を用

ごぼう ○汁 ○に物 ○さかなくはし ○かうの物 色々によし

ふ ○汁 ○に物 ○さしみ ○くしやき ○油あげ ○かうの物

とうふ ○汁 ○でんがく ○ふわく ○すぎやき ○いせとうふ 色々になる

とうば ○汁 ○くはし ○に物 ○とうふろくでうに

こんにやく ○汁 ○さしみ ○に物 ○くしやき ○ころばかし ○米こんにやくにして すい物によし

にんじん ○に物 ○すさい ○あへ物 ○かうの物 ○なます ○すづけによし

山のいも ○汁に ○とろ汁 ○に物 ○くはし ○いもぎけに

里いも ○汁 ○かうの物 ○に物 ○飯によし ○同たうのいも ○に物 ○きはなます ○あへ物 ○すさいによし ○くきほして用

くはへ ○に物 ○くはし ○くろきはひやし物によし

はす ○に物 ○なます ○くはし ○ひやし物 ○同はへも ○くはし ○ひやし物 ○けんによし

ふき ○汁 ○あへ物 ○に物 ○同た

うは ○さんせうみそつけて あぶりさかなによし

めうが ○汁 ○なます ○に物 ○あへ物 ○すし ○けんによし ○同たけの子いろくつかふ

たんぼ ○あへ物 ○にいろ ○汁 ○花はさしみ

よめがはぎ ○汁 ○あへ物 ○に色 ○さしみ

えもぎ ○汁 ○もちに

くさぎ ○汁 ○あへ物 ○にいろ

はこべ ○汁 ○あへ物

なづな ○汁 ○すさい

せり ○汁 ○あへ物 ○せりやき ○なます ○みつばせりも同事也

つくくし ○汁 ○にいろ ○すさい

うど ○汁 ○なます ○あへ物 ○すうど ○けんによし

わらび ○汁 ○にいろ ○ほして ○あへもの ○しゆんかんいろく

ばうふう ○なます ○すづけ ○けんによし

すべりひう ○ひや汁 ○さしみ ○あへ物 ○たうひゆもあへ物に吉

あかぎ ○あへ物 ○すさい

あざみ ○すさい ○あへ物に ねはかりもよし

たて ○からみに ○すづけ ○しほ

づけ ○ほしてだしによし

からの葉 ○あへ物 ○何れもの青みに入

けしのは ○にいろ ○あへもの ○すさい

まめの葉 ○あへもの ○汁 ○あをまめはもちいの粉 ○なますのぬた ○さいに色々

はききの葉 ○あへ物 ○すさい

ちしや ○汁 ○さしみ ○あへ物

川ちしや ○さしみ

しろふり ○汁 ○なます ○ほして

かうの物 ○あへものいろく

からふり ○なます ○かうの物 ○くはし ○きりほして色々

きふり ○なます ○みかはあへ

うの物 ○ほしても

かもふり ○なます ○汁

からすふり ○かうの物 ○同さねはたまふさといふ ○さかなに ○くはしにも

ゆふがほ ○汁 ○さしみ ○かんひや

なすび ○汁 ○さしみ ○丸に ○か

らげ汁 ○あへもの ○じんふ汁 ○しぎ

やき ○かうの物 ○きりほして色々

さぎ ○汁 ○あへ物 ○同葉はにいろ ○実はに物によし

くこ ○汁 ○あへ物 ○さしみ ○も



あるねぬなわといふものなり 57銀杏 にもものく  
はしによし いろいろかわをさる 58つけ物 しほほし  
て いろいろ 煮梅 色々 59ひやしもの くはし  
60汁 61ゆべし 酒に入 同葉も 62ナシ 63に色  
64に色 すさい 汁 あへ物。二十年本ニハ続ケテ  
次ノ二項アリ 「べに花 に色 すさい但三寸ばかり  
のとき」青麦 汁のうはをき三寸ばかりの時

▲ 木のこの類部

- 一 松たけ ○汁 ○あへ物 ○すいもの
- やきてもよし ○しほしてもつかふ
- 一 ひらたけ ○汁 ○に物たまり ○やき
- て色々あれとも同事也
- 一 しいたけ ○汁 ○に物 ○たまりやき
- にてさしみに ○ほしてもつかふ
- 一 はつたけ ○汁 ○に物
- いくち ○汁皮をむく ○やきてもよし
- 一 よしたけ ○汁 ○に物
- しめじ ○汁 ○に物
- 一 しゃうろ ○汁 ○さしみ ○に物
- 木くらげ ○に物 ○なます ○さしみ
- ちやくはしによし
- 一 かうたけ ○に物 ○ちやくはし 但よ
- くあらひて
- 一 ねずたけ ○汁 ○に物
- 一 いはたけ ○に物 ○ちやくはし ○さ
- しみ いつれもよくゆにをしてよし

〔校異ならびに注〕 木のこの類部

1 「きのこの部」トシテ「青物之部」ノ前ニアリ  
2 に物 やきて 3色々有 汁 に物 やきて 4  
やきて なます さしみ ほして 5にもの やき  
て 6ナシ 7にあへ 8鹿たけともいふ

▲ なまだれみその類萬こしらへ

やうの事

- 一 なまだれの事 みそ一升到水三升入て袋
- に入 たれこし候也
- 一 たれみその事 みそ一升到みづ三升五合
- 入 三升到せんじ 袋に入たれてよし
- 一 にぬきの事 なまだれをして又 かつう
- を入 せんしたるをにぬきといふ也
- 一 だし汁の事 かつうを よき所を うす
- うすとかきて一升あらは 水一升 五合か
- 二升入せんし あちはひをすい見候てよ
- きころにあけてよし せんじすきたるも
- 又あちはひあしくなるものなり
- 一 ிரりさけの事 かつうをを一升到むめほ
- し 十四五二十ばかり 大小見合 ふるさ
- け二升 水すこし たまりすこし入せんじ
- 一 一升三合か四合に なりたるときこして
- さましつかふ也 しほも入てよし
- 一 だし酒の事 かつうをに しほ少入 し
- んしゆにて 一あは 二あは ぶか せた
- るをいふ也
- 一 しゃうじんのだしの事 かんへう こぶ

やきてにる たでをほしてもにる もちい  
米の白米をふくろに入れてもにる ほしかふ  
ら 此うちにてよし

「しゃうじのいりさけの事 とうふを で  
んかく程に あぶりて むめほしと ほし  
大こん きさみ入 ふるさけにてせんし申  
也 口伝色々

一 わさびみその事 わさびをよくおろし  
みそを入すり合 すにてのべ申候也、し  
やうがも たでみそすも同事也

一 けしすの事 けしにとうふを入 よくす  
りて すにてのべ申事也 しらあへは け  
しとうふ二色に しほ少くはへ すりてあ  
へ申也

一 しもふりの事 たいにてもかつうをにて  
も にへゆへ入 やがてあげ 水にてひや  
すこと也 しらめてといふも同事也 ゆが  
くとほさつとゆで申事也

一 かげをおとすとは たまりにても しゃ  
うゆふにても すこしすましに「さし申事  
也」

一 どぶをさすとあらば いづれもかすをし  
ぼりたるがよき也 にごり酒はあしく候也

〔校異ならびに注〕 なまだれみその類萬こし  
らへやうの事  
1 なまだれだしの部 2 ナシ たれみそ以下ニツイ  
テモ同ジ 3 入もみたてふくろにてたれ申候也 4

ほどになりたる時 5にかつほを合せんじこしたるもの也 6ナシ 7ナシ 8ナシ 9あまみよきほどにあけてよし 過候てもあしく候 二番もせんじつかひ候 10ナシ 11一升到せんじこしきましてよし 又酒二升水一升入二升到せんじつかふ人もあり 12せんじこしきましてよし 13やきても入したてで もちごめ ふくろに入る ほしかぶら干大根 右之内取合よし 14しやうじん 15切あぶりて梅干 ほしかぶらなど刻入古酒にてせんじ候又さけばかりにかけをおとせよよし 口伝在之 16生美味噌酢とは右同前 トシテ次ノ項ニアリ 17白酢は 18しほかげんして 19酢をいれすよくすり候 20鯛を 21ナシ 22ナシ 23とは何時も

▲ 汁の部

一 たいかきいり汁は なべにしほを入りて 塩をよき頃にのこして そのなべのやけたる所へ 魚を入 その上へ うをのつかる程ふる酒を入たく さかけののきたるとき 三ばんしろ水をさし しほかげんすい合候て出し候也 すい口はそのときのけいぶつよし たいはせきり也

一 たいかうらいに この汁は なべにしほをすこしふり そのまゝたいを入 ふるさけに しろ水をくはへ うをのひたる程入て さかけのなきまでにて めしのとりゆを入れて かげをおとして かげんすい合いだし候也 つまは木のこ何にても入てよし 其外きてん次第也 これはたいをおろ

しきり候也

一 たいふくとうもどきの汁は ちうみそにして にへたち候てうをを入 どぶをさししほかげんすい合出し候也 ひぶくの皮を入候也

一 すゞき汁は こぶだしにてすまじよし 同上をき こぶ おごもをく くもはた入てよし うすみそにても仕候也

一 こいのぬいり汁は まづぬをとり いとほそわたをよくたゝき なべに入 きつね色にいりて かすを取酒にてもだしにてもなべをながしすて後だしを入に申也 この三まいにおろし うろこともにきり候 夏はうろこ入る事あしく候 しほかげん大事也 又ぬをすりて酒にてのべ別に置 にかみのかげんすい合出す流もあり みそ汁にては ふなのごとく仕たて候也

一 ふな汁 みそ汁 中よりこくして だしを入 わかめにても あらめにても ふなをまきてに申也 あまみすくなく候時は すりかつうを入れてよし 同小ぶな えびまじりのごこ汁は つま ごぼう 大こん竹の子など入候 何もよくにてよし さかしほさしてよき也 すいくち さんせうのこよし

一 たら汁は こぶだしに かつうをのだしのしほかげんして出し候 上をきこぶ おご かつのりなど吉 はまぐりつみいれ

みのになどを入る事もあり 同ひたらにてもいたし候也

一 くじら汁はすまじにかけをおとし候 ちうみそにてもいたし候 つまは ごぼう 大こんよし くじらに にるゆをかけてもいたし候也

一 ふくたう汁 かわをはぎ わたをすてかへしぎもとり 血けのなき程よくあらひきりて まづどぶにつけてをく也 すみ酒もかけ候也 扱したちは ちうみそより すこしうすくして にへたち候て うをを入 どぶをさしよくにて しほかげんよくすい合出し候 すいくちはんにくならずび也

一 こち もうをなども ふくたうもどきの汁になり申候 これはかはをはぎすて ひぶくの皮を入れてよし したてやうふくたう汁のごとく也

一 あんかうの汁は皮をはぎ おろしきりて皮にも実にも にへゆに入 しゝみたる時あげ 水にてひやし そのち酒をかけをく也 みそ汁にへたち候時 うを、入どぶをさし しほかげんすい合出し候也 すましの時は だししほかげんすい合候 かげもすこしおとし候也

一 こだ、みの汁は にぬきにて仕たて候 汁をあたゝめ候て出しさまに いとなまこかまぼこ そぼろに作り あまのりなど入

かき合出し候 山のいもをおろし入たるも  
こた、みという也

はら、汁は はら、うすみ ひづにお  
ろしなども入 中みそにてしたて候 だし  
を入候 かきなど入候時は みそかげん口  
伝あり

どぢやう汁 中みそにだしをくはへ  
どぶをさし よくに候て つまは色々 又

ひさしくたき候て みそのあちはひあしく  
なる事あらは あたらしきみそをたて さ  
し候て出しよき物也 いづれもみそをこく  
して 久しくに申物は 此心持口伝あり  
すいくちさんせうの粉 同め

しやか汁は青いはしのわたとかしらすて  
あらひ候て だしはかわにて仕立てて、

つまは大こんにても めうがにても入候也  
すいり汁はみそをこうして ねいものく  
きともに入 よくにへ申時 ふなのすしの  
あたまをきり入候也

つるの汁は だしにほねをせんじさし  
みそいたし候 さしかげん大事也 つまは  
其時けいぶつよし 木のこは数いかほども  
入候てよし 何時も筋を置事也 すいくち  
には わさび ゆ吉 又初よりちうみそに  
ても仕候 すましにも仕候 是は口伝あり

はくてうの汁もちうみそ 又すましに  
も つまは其時の物色々吉

皮いりの汁は 鴈にても鴨にても 皮を

いり だしを入 ほねをせんじ 実を入  
なまだれ少しさして 塩かげんすい合出し  
候 是もつまは其時々の物吉 惣して鳥汁  
に 木のこを何れも入候てよし すいくち  
わさび ゆ

あをがちの汁は きじのわたにみそを少  
しくはへ なべにいりつけ きつね色程に  
なるまでいり さてだしを入 にへたち次  
第鳥を入 しほかげんすい合出し候也 い  
りかげん大事也 霜月 師趨 正月に用也  
余月はあしく候也

山かけは だしになまたれをくはへ  
へたち候時 きじを入候 つまは山のいも  
にても あをむぎにても入候 何れも入ず  
候ても くるしからず候也

ひしほいりの汁は うすみそにだしをく  
はへ いものくき 山のいものりなど入  
て仕候也

なんばんれうりの汁は 鶏の毛をぬき  
かしら 足としりをきりすて よくあらひ  
なべに入て 大こんをきり入 水をひた  
くより上に入 大こんいかにもやはらか  
になるまでたき□て とりをあげ こまか  
にむしり もとの汁へかげをおとし 又、  
大こんをにすい合出し候時 さかしほさ  
してよし すいくちにんにく 其外いろ  
く うすみそにても仕候也 つまにひら  
たけ ねぶかなとも入てよし

たぬき汁 のはしりは かはをはぐ也  
みたぬきはやきばきにして吉也 みそ汁に  
て仕立て候 つまは大こん ごぼう色々  
だしさかしてほくはへ候也

かのし、の汁は うすみそ だしくはへ  
候也 つまは大こんいてう そぼろ すい  
口 にんにく こせう

ひや汁は いづれもにぬきにてよし  
づこ あまのり のろふじのりにても入也  
くり しゃうが めうが、あさつき かま  
ぼこ そぼろも入てよし

あつめ汁は中みそにだしくはへてよし  
又すましにても仕候也 大こん ごぼう  
たうふ いも 竹の子 ひぶく くしあは  
び いりこ つみ入なども入 此外にも色  
々入也

はうはんの汁は にぬきにても吉 かま  
ぼこくり しゃうが おろし たまごふ  
のやきこまかにきり、なあへて あげこぶ  
めうがのこ はなかつを 何れもきざみ候  
物はこまかにして吉也 しゃうじの時  
色々作次第に入也

しゆみせんの汁は なにても くきに  
も仕候 たうふもいかにこまかにきりた  
るをいふ みそ汁にだしをくはへ仕たて  
候也

ばくち汁は たうふをさいのめにきりた  
る事 みそかげん同事也

たぬき汁

一 わりな汁は かぶらとともにわりつけたる  
事 みそかげん同事也

一 右衛門五郎の汁は なをながくも、みぢ  
かくもきり、ひらかつうを、ぬかみそも  
よいみそもいりたるをいふ也

一 ほしな汁みそにだしくはへ候 くらまめ  
はまくり 小鳥なとたたき入てよし、さ  
といもなとも入へき也

一 にんじん汁は 大こんを大きにきり み  
そをこうしてだしくはへ候也、たいの頭な  
ど入てよし

一 ところ、汁 にぬきよし 山のいも 青の  
り能くこまかにしてよし のりはいろのよ  
き程入よし すいくち こせうの粉 から  
し

一 なつたう汁 みそをこうして だしをく  
はへてよし くき たうふいかにもこまか  
にして なつたうをよくたたき すりて

一 だしにても酒にても」のべて吉 小鳥など  
た、き入てよし くきはよくあらひ 出し  
さまに入てよし、すいくち からし ゆ  
にんにく

一 ちうみそにだし入てよし ぎ  
くくぎり しほ少しふり もみあらひて  
入る也 又ゆがきてもよし たうふ さい  
のめも入也 正三三三のもの也

一 はこべ汁 はこべをもみあらひ 三月大

一 こんなとくはへてよし 是もみそにてした  
て候也

一 からげ汁は なすびを二つにわり」中を  
そとくりて 青山椒 けしなどすり くる  
みも入あはせ しそのはにつ、み こぶを  
いとにして よくからげ入る也、みそ汁に  
だしくはへよくにて 出しさまにすい合

一 葛をときて うち候てもり申候也  
一 じんふ汁はなすび貳つにわり 又刀めを  
こまかに入申候也、是もみそをこうして  
だしをくはへ候 すいくち 青山椒 けし  
すりてかけ候也

一 くはんぜ汁は たうふをうすくきり 中  
みそにだしくはへ にてあんをかけ 候也  
一 くはんぜ汁は たうふをうすくきり 中  
みそにだしくはへ にてあんをかけて出し  
候也

一 ねぶか汁は みそこうしてだしくはへて  
よし たいなど入てよし すましにも仕候也  
一 こいのくはんぜ汁は こいをおろし、ち  
いさくきりて たうふをあぶり きりてく  
はへ 中みそにだし入よくにてすい合 け  
し さんせうすりてかけ出し候也

一 ねぶか汁は みそこうしてだしくはへて  
よし たいなど入てよし すましにも仕候也

一 こいのくはんぜ汁は こいをおろし、ち  
いさくきりて たうふをあぶり きりてく  
はへ 中みそにだし入よくにてすい合 け  
し さんせうすりてかけ出し候也

〔校異ならびに注〕 汁の部  
1 ナシ 2 塩をいりよきころにしほをのこし 3 ひ  
たる 4 ナシ 5 景 6 何にても木の子ねぶかなと  
入てよし 其外作次第 7 ナシ 8 下地中味噌にて

どぶさし たいを入に候てしほかげんすいあはせ出  
し候也 又こくなり候へはいくたびもどぶさし候  
なり 9 入てよし ひふくやきてはぎ候てよし 10

注ニ「京ニナシ関東ニアリ海草」トアリ 11 あし候  
口伝在之 12 流も在之 五左伝 同鯉みそ汁 13 み  
そを中より上にして 14 かちめ 15 いつれもみそを  
だしにてたて候てよし よく煮候てさかしほさし。

「鯛の汁」ノ次ニ「雑喉汁」ノ項アリ次ノ通り「雑  
喉汁はこぶなえびまじりにてもかげんは右のごとく  
妻ごばう大こん竹の子何にても作しだいに入 さか  
しほすい口同 16 昆布だしにてすましよし すなは  
ちこぶ上置によし おごかたのりもをく だしをく  
はへよし 17 みそしるにてもしたて候 妻ごばう大

こんくきたちなとよし 竹の子めうがつくり次第  
くじらにつくりさつとにえ湯をかけることもあり  
又くじらにさつとにてよきも有 はじめこはく煮  
候て後よきも有可心得也 18 かしらにあるかくしぎ  
もをよくとりて 19 一あわにてどぶをさし 20 とて

いだし候 21 かわをも実をもにえ湯へ入しらみたる  
22 だしばかりにかけも少おとし候此時はうはをきつ  
くりしだいに入 23 あをのりなど入すいあはせ出し候  
也 山のいもおろしても入候也 むかしは山のいもい  
れす 24 「大根也」ト注アリ 25 「かきに水あるゆへこ  
くたつる也」ト注アリ 26 よく煮申候 どぶをさして  
よし 妻ごばう大こん其外色々 27 妻は大こんにても  
めうがにても入 だしばかりにて仕たて候てよし 28

注ニ「句ヨキ所也」トアリ 29 ナシ 30 ナシ 31 惣別き  
の子は鳥汁にいつも入候てよし 32 ナシ 33 わたをた  
き 34 いらなべをすき 35 霜雪正月の事なり 36

雑子を入仕立候 妻は山のいものり 青麦にても  
有次第に入 37 ナシ 38 きじを入仕立候 39 ナシ

有次第に入 37 ナシ 38 きじを入仕立候 39 ナシ

40鳥を入さか塩吉 41注ニ「禁物也本草ヲマス」  
 トアリ 42すい口になにくだし酒塩 43鹿汁 44色  
 タ入仕立候 45注ニ「イニモツク但モニツクユヘカ」  
 トアリ 46なども 47ナシ 48花がつほ のり 49  
 精進 50菜も 51汁同 52一束に切たる事なり 中  
 味噌にだしくはふ 53ナシ 54注ニ「グシニセぬ也」  
 トアリ 55ナシ 56ナシ。次ニ一項アリ「柳に鞠  
 つまみ菜にさといもいる、也」 57中みそ 58一塩  
 の鯛を入れみそしるにだしくはへよくくく候てよ  
 し。続ケテ次ノ一項アリ「おろし汁 大こんをおろ  
 し かき はまぐりなど入 中味噌にだしくはへし  
 たて候」 59おろしすりて吉 60あた、め過候へば  
 あしく候 すい口こせうのこ 61きりてよし 62入  
 納豆はだしによくすりのべよし 63ナシ 64きりも  
 みあらひ 65にてしたて候也 これもあんをかけ出  
 してよし 66誤記ニテ重複カ 67一塩の鯛を 68にて  
 吉

▲ なますの部

一 **れうりなます**はたい さゞへ きすご  
 かれい ぶびなど色々作り入おろしをくは  
 へ申候をいふ 何れもなますは ぜんを出  
 しさまにあへ候てよし 塩かげん大事也  
 しほは一度に入候てよきやうにあへ申べき  
 也 二度三度入候事□なき事也 けんは色  
 々 其時の物 作意次第に置申候也 私曰  
 物あへして塩なくは 其ばかりをかたふけ  
 てすのため 其後にしほ見合に入てかき  
 たて 其後入 又惣<sup>三十五</sup> あへをすれば しほ

むらなく萬にしみ渡るもの也  
 一 **とりなます**は 鳥斗すにていたため候て  
 其後たい其外も入あへ候て 出してよし  
 わさび入てよし  
 一 **がんざうなます**は きすご さより か  
 れい えい いかなど色々作りませたるを  
 いふ これもけんは置てよし  
 一 **おきなます**は あぢ いななど 丸作り  
 にして たで斗入あへ候也 たいにても  
 さばにても仕候也  
 一 **わさびのなます**は 鴈 鴨 同も、毛<sup>二十</sup>  
 など作り しほすこし入 すにていため  
 そのすをすて たいらぎ あはび たいな  
 ど入 わさびすにてあへ候也 とりを入ず  
 しても仕候也  
 一 **がぜちあへ**は うづらにても 小鳥にて  
 も しゃうゆふつけ よくあぶり候てこま  
 かにきり からしすにてあへ候 あをがち  
 あへともいふ也  
 一 **こいのこつけなます**は 三まいにおろし  
 実をうすくへぎて 皮をすて ほそく作り  
 やがていりたる子をつけて吉 扱いり酒に  
 すをくはへ はしらかし なます半分<sup>三十五</sup>に  
 かけて 半分はひへたるすにわさび入てあ  
 へ 両方かき合出し候也 又こい皆に は  
 しらかしたるすをかけ申伝もあり  
 一 **ふななます**は 三まいにおろし ほね  
 かしらにしやうゆふをつけ よくやきてこ

まかにたき 実はいかにもうすく作り候  
 扱いりたる子をかき合て からしすにてあ  
 へ候也 又たですにてよし やきかしら  
 めんくにもりわく<sup>三十五</sup>る事もあり 又ひと  
 つにかきませる事もあり  
 一 **ひでりなます**は あめのうを、三まい  
 におろし 実をすきて 貳つの皮をうち合  
 皮めよりやきてきざみ たうのいものくき  
 をさ、がき入申也 実はずく作りし  
 ほかげんしてあへ候也  
 一 **皮やきなます**は あゆにても あめのう  
 をのごとく仕たて申候也  
 一 **ぬたなます**は からしをよくすり 酒の  
 かすを入すり すにてのべ<sup>三十五</sup>あへ候 あゆ  
 にても いはしにても ぼらにても作り  
 すにていため そのすをすて 後のぬたに  
 てしほかげんしてあへ候 すのおほきはあ  
 しく候 あゆのぬたは まめのこに ゆの  
 はなどきざみ入て あへ申事もあり  
 一 **太郎助なます**は 一しほのたい あはび  
 など いかにもうすく作り いろ酒にすを  
 等分にしてあへ申候也 但あはびは もり  
 さまに入てよし ます さけのいをもよし  
 花かつを<sup>三十五</sup>三月大こんきくらげなど きざ  
 み入てよし  
 一 **やき骨なます**は うすみほねなど やき  
 てむしりとり たつくりをいりて 川ゑび  
 木くらげ くり しゃうが おろしなど入

16 てあへ申候也

一 水あへには いらさけにすをくはへ あへてよし どんきり たつくり するめ いらこ 小鳥やきて入也<sup>17</sup> あをうり めうがの子 木くらげなど入てよし

一 みかわあへは きうりを皮ともなき<sup>三十八</sup> ぎみ しほすこしふりもみ候て さつとす、ぎしぼり 花かつを入 けしみそを いらざけとすにてのべ候てあへ申候 こはくなり候時は かわをむきてよし  
一 あをあへは いらこをよくゆにして だしたまりにて候て あを大豆すりて しほすこしかげんして あへ候もの也<sup>三十九</sup>

〔校異ならびに注〕 なますの部

1 小海老 2 しほは一度入候てよきやうに分別あるべし 二度三度に入候てはしたいにあしくなり申候 3 ナシ 4 何もつくり鳥ばかり 5 是は酢塩かげんしてあへけんばかり置べき也 6 たでをあらくときり入候をいふ也 鯖もよし鯛其外のうをにても仕候 塩かげんいよく大事也 7 わさびあへトシテがぜちあへト共ニ焼ほねなますノ次ニアリ 8 冲臈ノ次ノ項目 9 つけてよし をそく候へは付かね候 10 注ニ「禁物也」トアリ 11 惣別なますの酢かげんは なますをみなもりて あとにすのおほくあまり候はぬがよしかげん也。コノ項ニ続ケテ次ノ二項アリ「鰯なます ふなのごとく仕たて候てよし」やまぶきあへは 鰯なますをからしほ入にあへ申事也<sup>四十</sup> 12 酢しほかげんしてあへ候を云也 皮も白やき也

13 つかまつり候事也 これも身はすきて作候 かわしらやき 14 ナシ 15 後にぬたをすにてのべ 16 すしほかげんとしてあへ候也 17 からざけ 18 午房右の内にて取合あへ候也 きんせうの葉さぎみ入てよし

▲ さしみの類部

一 しもふりは たいをおろし よき頃にきとり にへゆに入 しらみたる時あげ 水に入ひやし 作りたたみて いらさけためて出し候 からしなども置てよし  
一 かきたいは 三枚におろし こそげてかさね申候 いら酒にて吉 からしもをく也 けんには よりかつを 九年母などよし  
一 おがはた、きは なまかつををた、き板につけ にへゆをかけ しらめ ひ<sup>三十九</sup>やし 作りた、み候 かきたいにもり合候<sup>四十</sup> こいにても仕候也  
一 すぎきはあをすよし しゃうがすにてもよし  
一 まなかつうをは いら酒 しゃうがすにてもよし  
一 くじらは うすく作り候て にへゆをかかけて させんせうみそすにてよし  
一 ふかは 皮を引作り にへゆをかけて しゃうがすに候てよし  
一 さめも ふかと同事に仕候也  
一 こち 皮をはぎて うすく作りて いら<sup>三十九</sup>

酒 しゃうがす たですにてもよし

一 あんかうも しらめてしゃうがす  
一 さはら いらさけ しゃうがす  
一 生かつを きとり しらめてよし そのま、つくりてもよし からしす すいろいろあり

一 こい いらさけ  
一 ふな いらさけ

一 うなぎ いらさけにして あをすにてよし

一 きじ 丸にしてむしり 山せうみそすにてさしみにてよし

一 鴨<sup>四十</sup> きじのごとく 又ほねぬきにしてはわきりにして わさびみそす しゃうがみそすにてよし

一 には鳥も きじのごとくにしてよき也

一 小鴨 きちのごとく さしみに たいのそほろ ゆがきてもり合 わさびみそすにて さしみに吉也 けんはかたのり きんかんなどをきてもよし いづれも鳥はむしりてよし

一 むしたけのこは ねをきり かわともにたてに置 せいろうにてよく むして色々にきり しらすにてさしみによし みるくい あはびの<sup>四十</sup>にかひ 又しい竹 木くらけなども もり合てよし<sup>四十</sup>

〔校異ならびに注〕 さしみの類部

1 いらぎけ吉 2 みかん きんかん 3 杉板 4 ナシ 5 つかまつり候也 同いり酒 6 山椒みそすにてよし。注ニ「又山せうみそすよし」トアリ 7 ナシ 8 これもいらぎけよし。続ケテ次ノ項アリ「あゆ これも煎酒よし」 9 よし 10 鴨雁 11 わさびすしやうがみそ 12 ナシ 13 ナシ 14 よし。続ケテ次ノ六項目アリ「うき木 しらめて しやうがすよし」<sup>栄螺</sup> よなき みるくひ 鳥がひ たいらぎのわたなどはつくりゆがきてわさびみそすにてよし

「川ちしや よめがはぎ あさつき 又は菊の花 芍薬のるいは いづれもすみそにてよし」<sup>松露</sup> ゆがき 白すにてよし」<sup>真龜</sup> よくゆにしてむしり 生美みそすよし」さかびて 鯛 あわび たらさ 鴨けん 右之内いかに塩めよきを取あはせつくりもり候 けん くねんぼ其外作次第だし酒かけてよし」

▲ に物の類部

一 いらだい さしみよりすこしあつく作り候 たいにても こいにても こを半分つみきりて 半分わくだきて いらさけにすをおとし はしらかし 出しさまに たいも子も入候てもり候 にへ過候へば あしく候也

一 いらこいも たいのごとく仕候也

一 たいのするがには しらやきにして だしたまりにすをすこしくはへ よくくに候ていだし候也

一 すぎやきは だしにてみそをこくたて

なべに入 にへ候時 はこに入 作りたるたいを入申候て もり候てよし かしらはよくに申候 かき たうふ ねぶか はまぐりなども入候 此外にきてん次第に入候也

一 はものこいりは だしにしほ斗入てよし こもわたもいりてよし 実はなますよりあつく作り候 すをすこしをとしてもよし

一 たこするがには たこをよくあらひ そのまゝ入 だしたまり すにて いぼのぬくるまでに申候 ころにともいふ

一 さくらいりは たこのてばかり いかにもうすくきり だし たまりにて さつとに申候也

一 すいは だしにしほばかり入にる だし候時 すをすこしくはへてよし あぢさば かつを はまちのたぐひによし

一 ごさいにとは さはらをしらやきにして だし たまりにてに申候事也

一 すつほとは なまこを おほきにきり だし たまりをふかせ 出しさまに入 そのまゝもりてよし にへ過候へば ちいさく かたくなり申也

一 ぞろりことは いらこをせんにきぎみよくゆにして だしたまりにてに申候也 小鳥 鴨などもたゝき入 山のいもなども入申候也 いらこばかりに候へば せんいりこといふ也

一 さけのいりやきは すぎやきのやうに作り はらゝ子半分 すりこしてをき 半分は丸子にてをき だしたまりかけ候てして 実もわたも きもなども入に申候 にゑたち候時 まるこも すりたる子も入かき合 やがて出し候て吉 つぶ山せう入てよし

一 にあへ 是もだしたまりにてよし からさけのかわ うすみもすこし入 たまこふのやき むめ ころまめ からかわ たつくり 木くらげ あんにんなども入也 夏はさましいだしてよし

一 しゆんかんは たけのこをよくゆにし て 色々にきり あはび 小鳥 かまぼこ たいらぎ わらび さがらめ 此内を入 だしたまりにてに候てよし 竹子のふしをぬき かまぼこを中へ入に候て 又きり入るもあり

一 のつべいたうは 鴨をいり鳥のごとく作り だしたまりにてにる也 にへたち候時 かげんすい合 うどんの粉をだしにてとき ねばる程さし にへたち候時出し候也 ほとしぎなどもよし

一 なまかはは がんにても 鴨にても かわをはぎ 実を作り すを一へんかけて だしたまりかげんして にえたち候時すい合 鳥を入 そのまゝ出し候也 上をきはせり也 此外は作分次第也 たいのそほろ

をしらめをきてもよし

一 **せんば**は小鳥にても **ぶり**にても **だし**にかげをすこしおとして吉也

一 **ほねぬき**は 鴨のとしりをきり それよりあしかたまでのほねをぬき 中へたまご かまぼこ<sup>四十一</sup>を入 くちをぬい合 **ゆで**鳥のごとくに候て **わぎりに**して出し候あ□<sup>四十二</sup>あしくほねは **ぬきの**こして置候也

一 **ゆで**とりは 鴈鴨にても **ほね**ともに **だし**たまりにて久しく申候也 鴈は **おろして**よき也

一 **いり**鳥は皮をいりて鳥を入 **だし**たまり **かげん**してに申候 **いり**さけもくはへてよし **せり** **ねぶ**か く、たちなど入てよし **けんわゆ**<sup>四十三</sup>

一 **のぶ**すまは小鳥をた、き **せんば**のごとく **さつ**とにて **扱**たいをかきこまかにた、き **に**へゆをかけあげ置て **大**きななるあ **は**びをうすくへぎて **これ**もしらめ候へば **袋**のごとくなり申候也 **此**時だしたまり **かげん**して入 **に**へたち候時 **三**色も入 **か**き合候へば **袋**の中へつ、まれ申候 **上**は置をは **たま**ごのそほろよし **す**いくち **いろ**く

一 **に**びたしは **ふ**なをしらやきに<sup>四十四</sup>して **だし**たまりにてよく申事也

一 **い**せとうふは **山**のいもをおろし **たい**をかきてすり **山**のいもの三分一入 **とう**

ふに **たま**ごのしろみをくはへ **よく**すり **何**れもひとつによくすり合 **すぎ**の箱に布 **を**しき入 **つ**、み **ゆ**にしてきり **く**ずた **ま**りかけ候て **出**し候也 **又**鳥みそ **わ**さ **び**みそなどかけて **い**よくよし **又**とう **ふ**ばかりにても **よく**すりて **右**のごとく **仕**出し候事もあり

一 **く**ず大<sup>四十五</sup>こんは **大**こんを大きにいろく **に**きり **よく**ゆにして **く**ずたまりかけ候 **也** **し**やうが **わ**さび置てよし **く**づだい **も** **如**此仕てよし

一 **ふ**はく<sup>四十六</sup>は **たう**ふを **だし**たまりにて **一**あはせ **二**あはに候てよし

一 **れう**りたうふは **ね**りみそよし **上**置に **は**花かつを **く**り **し**やうが **く**ろごま **く**るみなど置てよし

一 **に**いろは **だし**たまりに **す**をくはへて **よし** **ぼ**たん **し**やくやく **く**はん<sup>四十七</sup> **さう** **の**花 **い**づれもよし

一 **にん**げんとは **た**けのこのあまはたをほ **そ**く作り **い**り酒にすをくはへ **花**かつを **も**入候て **さ**かなによき也 **む**じつけとも **い**ふ也

一 **い**とこには **あ**づき **い**も **ご**ぼう **大** **こ**ん **と**うふ **や**きくり **く**わへなど入て **よ**し **か**やうにおい<sup>四十八</sup>く入申により **い**と **こ**にといふ也 **中**みそにしてよし

一 **じ**ぶは鴨のかわをいり **だし** **た**まり

かげんして入 **じ**ぶく<sup>四十九</sup>といはせ候て **み**を入事也<sup>五十</sup>

〔校異ならびに注〕 に物の類部

1 出し候 又やきてぶたのあぶらにてあげ きてに 候へは いよくよし 是は南蛮料理ともいふ 2 杉やき 鯛をあつく作りをき 3 先ほね かしらを 入にる身は入候てやかてよし どぶをさしてよし 4 其外作りしだいに入也。続ケテ次ノ項アリ「なべ やき みそ汁にて なべにて其まゝに申候也 たい ばら こち 何にても取あはせ候 5 又はかけをお とし候 6 ナシ 7 ふくらいり 8 すつほうともい ふ あわび いかもよし 9 かげん。十三年本ノ誤 記カ 10 梅干 11 あんにん ぎんあなど入に候て 玉子のそぼろうはをきにしてよし 12 たいらぎ 玉 子のやき 13 注ニ「イカニモホソク何ニテモこま かにきサムヲソホロトイフ」14 大鳥 15 ナシ 16 ナ シ 17 鴨をつくりまづかわをいりて後身いれ 18 す いく 袖 わさび 19 葛鯛 たいをやき物のごとく きりくしにさしゆにしてくずだまりかけ出し候 葛 大こんも右のごとくつかまつり候 20 とうふふわふ わ だしたまりにてひとあわふたあわに候てはや出 し候事也 21 ねりみそにだしくはへよし 22 ナシ 23 ナシ 24 ナシ 25 コノ項ハいり鳥ノ次ニアリ。二 十年本ニハいとこにノ次ニ次ノ五項目アリ「ひばり ころばかし 中へ玉子かまぼこ入てよし」とうふ玉 子 とうふをすりくちなしにてうすくそめ くずの こをすこしくはへ だしたまりにて玉子のふわく のごとくしてだし候 ほんたまごのごとくなり」 「鮎のこり たれみそにかけをおとしほねのやは らかになり候までに申候て風ふきにをき候へば一時

の間にござり候 夏はとろてんの草くはへよし  
「ふのつへいとうは ぶを油にてあげ大きにきり  
鴨の料理のごとくいたしてよし」ころく 小鳥を  
たきせんばのごとくさつとに候てうちあげをき  
かまぼこをよくすりむくろじほどにしてかの鳥にて  
こかし だしたまりかげんしてに候て出し候」

▲ やき物の類部

- 一 まくりやきとは たいをおろしうすくきり しほをつけ うちくべてやくこと也
- 一 あらしほやきとは ふなに塩斗つけやきて さかしほにかけをおとし はしらかし かけ候事
- 一 小鳥やきとは ふなの三寸四寸ばかりあるを 三まいにおろし くしにさし 山せうみそをつけやく也 こいもいなもよし
- 一 きのみやきとは えそにしほをつ けゆのはにてつ、み その上をかみにつ、みむしやきにして かけしるかけて出し候也
- 一 しぎやきは なすびをゆで くしにさし 山せうみそをつけてやく事也
- 一 さけは かけしるに にごりさけ すみ酒に たまりくはへ はら、も入 はしらかし ゆのすをしぼり入て かけ候てもよし
- 一 やき竹の子 竹のこのふしをぬき 中かまぼこ たまごの丸になど入 竹は皮とも にやきても にもよし かまぼこのし

ほは 少しからめにしてよし

- 一 いりやきは 鴨を大きく作り たまりかけ置て 皮をいり 実をはさみ入てやく事也 あまりに汁なくは かけ置たるたまりすこし入べき也
- 一 へぎやきも 鴨大きに作り たまりにつけて へきの一つならびにをきて やく事也

也

〔校異ならびに注〕 やき物の類部

1 まくりやきノ前二次ノ一項アリ「はまやき 大鯛のうろこばかりふき竹にてはさみ かなめを入塩をふりやき候て さか塩にかけをおとしかけ候て出し候也」 2 候へて 3 かけしるさかしほ 4 ナシ 5 して取出し 6 鴨やきノ前二次ノ一項アリ「きじやき とうふをちいさくきり塩をつけうちくべてやくなり 7 ゆでよきころにきり 8 鮭やきて 9 中へ 10 かわともやきてきり候 11 なべにて一枚ならびにやく事也 12 右のごとくつかまつり杉のへぎにて一枚ならびにをき

▲ すい物の類部

- 一 うの花は いかのせのかたを すぢかひに十もんに こまかにきりかけて 扱よき頃にきりはなし ゆにして つまにあえのり 又何にても入 だじにかけをおとしに申候也
- 一 みのには たまごをあけ しゃくしにうけ くだけぬを にへゆに入候て かたま

りたるをひやし<sup>歩</sup>れも つまは色々 汁も 同事也

- 一 かきは塩をいりて よき頃にしほを<sup>残</sup>し かきを入 にへたち候時すい合 さかしほさしてよし 汁すくなくは だしにて 水にても可入也 塩をいらす 生塩にても仕候也
- 一 このわたをよき頃にきり うすみそにだしをくはへ ふきたち候時 わたを入 そのま、出し候也
- 一 三ごくととは のとのり也 だしたまりにてよし 川えびなども入てよし すいくちこせうのこ<sup>歩</sup>

〔校異ならびに注〕 すい物の類部

1 のり 2 ふかせすい合出し候也 3 ナシ 4 につかまつる事も在之 5 三國ノ次二次ノ項アリ「松茸古酒にてさわくといりさかけのなき時白水をさし だしたまりくはへふかせ候てすいあはせ出し候 すい口 柚輪切其ま、入吉」

▲ れうり酒の類部

- 一 たまご酒は たまごをあけ ひや酒にてよくときて 塩をすこし入 かんをして出し候也
- 一 いも酒は 山のいもの いかにもしろきを こまかにおろして 冷酒にてよくとき合て 塩を少入也 かのよきまで

かきまはしてよき也

一 **はと酒**は ほとをよくた、き 酒にてと  
き みそをなべに少し入 きつね色にいり  
つけて ほとも 酒も入 かんを仕候  
山せうの粉か こせうのこか わさびなど  
少し入てよし しゃうゆふにても いら付  
てよし

一 **はふし酒**は きじのかたの中のふしより  
さきを こまかにた、き しほすこし入  
いりて 山せうかこせうか わさびにても  
入 酒をいか程も入 かんを仕候也 実を  
くい申時は たまりくはへてよし

一 **つかみ酒**は きじのわたをこき みそを  
すこしくはへ よくた、き合 扱一そくの  
あしに 一本づ、に くしを<sup>キ</sup>さし かの  
た、きたる物を指のなかへ入て あぶり候  
へは よくにきり申候 中もからりとあぶ  
れたる時 ゆびのきはよりきりて 又よく  
た、き 又すこしいり酒を入 かんを仕出  
し候也

一 **ねりさけ**は たまこにしろさとうを入  
冷酒にてよくくかき合 かんをして出し  
候也

一 **しゃうがさけ**は みそにしゃうがすり合  
いりて 酒を入 しゃうが わさび斗もよ  
し みそ酒は みそ<sup>ミ</sup>ばかり入也 私曰  
しようが酒夜は可分前事か

〔校異ならびに注〕 れうり酒の類部

1 候也 たまこ一つにさけをりべに三盃入よし 2  
よし 3は 4 酒すこし入 5 右のからみ何にても  
6 ねりあはせ 7 おろしすりつけ 8 ナシ。二十年  
本二ハ続ケテ次ノ二項アリ「甘酒はやづくり 道明  
寺一升をゆにてあらひあげをき こうじ一升を水一  
升五合入すりばちにてよくすりすいのうにてこし  
右三色なべに入とろく<sup>ク</sup>とねり候へは 時のまによ  
くなり申候 白さたう入候てよし」「づりん酒 くら  
まめ一升 いらさましよきさけ一升五合いれつけ置  
候 まめやはらかにほとびたる時のみてよし」

▲ さかなの類部

一 **たまごふはく**は たまごをあけて た  
まこのかさ三分一 だしにても 水にても  
入 しゃうゆふ入候て ふかせ候 いらさ  
け入て猶々よし かく候へはあしく候  
いな<sup>イ</sup>のうすも、毛など入候へは のぶす  
まともいう也

一 **さけに入候けづり物**は ひたら するめ  
塩引 ほしか きすご たいのふくめ い  
りこ わかめ 青のり 六でう 此<sup>キ</sup>内に  
てよし 六でうは つきかなにて つき  
おろしてよき也

一 **まきかまぼこ** たまごのふのやきに か  
まぼこをつけ その上にあらめをならべ  
きりく<sup>ク</sup>とまき 上をゆい 塩を少し入  
ゆで、きり申候也

一 **まきするめ**は するめをあらひ くずの

こをすこしふりかけ わらにてゆい候て  
ゆにをしてあげ さまし候てきりてよし  
一 **た、きするめ**は 五鳴するめのよきを  
そとあふり候て よくた、き候へば<sup>キ</sup>をの  
ことくになりてよし

一 **めまきは** やまのいもをめにてまき ゆ  
で候て色々にきり申候 これもくずの粉  
すこしふりてよし

一 **なまびほ** なまかつを よき頃にきとり  
杉ばしにはさみからげ ゆで候て きりて  
たまりかけ候て出し候也 めぢかにても  
わらさにて申候也

一 **たかの**はといふは 杉板に かまぼこを  
つけ あひにあらめを入 板ともに すぢ  
かいにきり たかのはのごとく<sup>ゴ</sup>になるや  
うに合てつみ出し申也

一 **もみぶとは** 酒にてふをよくもみて だ  
したまりにてに申もの也

一 **たまづさとは** からすうりの実なり き  
んぶんしとも云也 菜には括樓仁といふ也  
たまりにていりあげてよし 此外に かも  
うりの実 ゆふかほの実にても仕候 これ  
に あんにん たうにん くらまめ から

皮 しゃうがなどもくはへてよし  
一 **ふきのたう**は ゆで候て 山せうみそを  
つけあふる也

一 **きり山せう**は 内のしろみをとる よく  
すりて はなかつを みそをすりて いら

かげんは からみ あまみのあぢよき程に  
して きり候て吉 よくほして なをほい  
ろにかけてよし ちんびも入 たまりも  
くはへ候也

一 あはび なまびの仕やう あわびをよこ  
にうすくへぎ すにほして いらさけにて  
出し候也

一 ひやし物<sup>五十四</sup>は 大こん うり なすび く  
ろくはへ はす りんご もも すも、  
あんず くり なし 此外にも色々 その  
時のけいふつよし

一 なし物には たいのこ 同せはた さば  
のせわた ふくだめ あぢのせわた ひば  
り うづら 鴨のわた さけのわた なま  
かつをのほねともにたき候也 同にとり  
うに いはし うるか きりうるかとも

は実も作り入 こもにかわたも入申也  
あはびのわた つましろ まめかに 此外  
にも色々有へし

一 すづけには<sup>五十五</sup> めうが しゃうが むめ  
山も、竹の子 ばうふ はす にんじん  
ほたて しそ また、び うど 此外にも  
いろく

一 あはびわたあへは わたをに候てすり  
みそをやきて入也 しゃうがも入 あはび  
には すをかけ いため候てあへ申也  
一 たいらぎわたあへは しゃうがみそ 山  
せうみそにてよし たいらぎは すにてい

ため候也 わたはゆがき きりて入也  
一 のとのりは みづにてあらひ いらさけ<sup>五十六</sup>  
にてもみ くりしやうが きざみ入 こせ  
うのこ ふりて出し申也  
一 もやしを<sup>五十七</sup> せりやきのごとくして出し候  
いらさけにてもよし

〔校異ならびに注〕 さかなの類部

1 だしたまりいりぎけをいれてよくふかせ出し候  
2 コノ項ハ二十年本デハ鷹の羽ノ次ニアリ 3 鮭の  
ひらき 干いか 4 ふくめ 5 ナシ 6 むしり候也  
7 荒和布 8 あぶりきりて 9 コノ項ノ前二次ノ項  
アリ「鮭のなまび 生鮭をたてにさめか井もちのこ  
とくきりしほみつにつけすこしの間置やがてほして  
あぶり出し候」 10 入に候てはなし 11 に申事也  
又干梅 平がつほも入古酒にてもに申候 12 ナシ  
13 ナシ 14 ゆでずにもつかまつり候 15 くはへ候 か  
げんはからみよきほどにこれ有べく候 つくねひら  
めこまかに一分四方きり 16 わた 17 ナシ 18 鱧た  
き 19 同子 なる子 はら、しつき 20 色く  
但酢一升に塩三合いれよし 21 是はたいらぎはいた  
め候 22 もやしノ項ニ続ケテ次ノ五項アリ「玉子は  
す 蓮の中へたま子のきなるところばかりながし入  
口をしてゆで、きり出し候」唐海月 塩を出しきざ  
みしやうがきざみくはへいりさけにすおとしかけ  
出してよし「うき木は しらめ 生美すにて出し候」  
「海茸 しゃうが酢 いらさけもよし」無尽漬 か  
ら皮 木くらげ 梅干 竹の子 同あまかは さが  
らめ 昆布 ほんだはら 銀杏 とさか 生美め  
うが 午房 山も、小梅 あんにん たうにん

ところゆで、はす 人じん ちんび おご 青苔<sup>あそり</sup>  
むすびて 右之内当座有あひ候を入れてよし 此外も  
作次第にて入也

▲ 後段の類部

一 うどんは 粉を何程うち申候とも 塩か  
げんは 夏は塩壹升到水三升入也 冬は五  
升入て そのしほ汁にてこね申候 かげん  
よき頃にこね うすにてよくつかせ候て  
たまよき頃にとり いかにもうつくしく  
われめのなきやうに 丸め候て ひつに入  
布をぬらししぼり ふたにして 風のひか  
ぬやにして置 一つづ、とり出し うち候  
てよし ゆでかげんは くい候て見申べき  
也 汁はにぬき 又たれみそよし すいく  
ちは こせうのこ むめ

一 けいらんは もちこめ六分 うるのこめ  
四分 よく粉にして すいのふにて いく  
度もふるひ よき頃に 水にてこね 中へ  
くろさとうをつみ きん かんのと せと  
大なる頃に丸めて に申候 汁はうどんに  
同事也 但米のかしきやうに 口伝あり  
すこしのあひだ水につけ やがてあげてお  
けに入るをよく押つけて をきてよし は  
たきやう はやければ 粉あらくおもし  
久しく水につけ候へば 粉ぬれてとぢあひ  
て ふるひ候事ならず候也  
一 くずざうめんは 先くずをすこし 水に

てときてわかし 飯のとりゆ程のかげんにして おけに<sup>17</sup> うつふしきまして それにてくずの粉の粉をこね申候 かげんは ひきあげおとしみるに いとになりきれぬ程がよし はやくおつるも きる、もあしく候 とをし申じやうごは こゆびのはいる程のあげやうなり おやわんなどよし ふときほそきは 上戸のあぐるとさぐるとにより候也 なべのゆをよくにやしてよし さうめんにて 色かはり候は、すいのふにてすくいとり 水に入冷し候也 水をさいくかへ候て<sup>18</sup> しろく見事になり申候 是も汁は きりむぎ<sup>19</sup>同前也 よし野葛ならでは なり申さず候也

一 じよよめんは 山のいもをこまかにおろし もち米の粉六分 うるの粉四分を こまかにして 山のいもにてよき頃にこねたまをちいさくとり きりむぎうち申ごとく うち候也 ゆでかげんは にへうきあがる時がよき也 これも 汁はきりむぎと同事也

一 すいぜんは葛の粉を水にてととき<sup>10</sup> 候也 かげんは しづく爪にのせ たまる程にしてよし 扱すいせんなべに あつさのかげんよき頃に入 ゆの上に置候へば 色かはり かたまり候時 なべともに ゆの中へ入 にえ候時引あげ 水の中へうつし ひやして よき頃にきり候也 これも汁はき

りむぎ<sup>13</sup>同事也

一 きりむぎ<sup>14</sup> これもうちやうの塩かげんは うどん同事也 汁はにぬき 又はたれみそにて候也 すいくちはからし たでにててもよき也<sup>15</sup>

一 すいとんは<sup>16</sup> くずのこを これもとも水にてこねて よくつくね合 たけにてても木にてても うちのべて は三分 長さ四寸三寸斗にもきり候 みそにだしくはへにらか 又何にてても 上は置ありてよし 又ゆにをして 入候てよし 又ゆにをして けいらんにもりあはせ<sup>17</sup> すましに けし すり山せうの あんをかけて出し候て いやくよき也

一 きんとんは<sup>18</sup> みそ汁にてこね申也 くずのこととも 水にてこね候てもよし 中へけし 山せうのあんを入 ひらりとまるめ候 みそ汁 だし入て これも上はをきありてよき也

一 そばきりは 飯のとりゆにてこね申候 又はぬるゆにてても 又たうふをすりたて 水にてこね申事もあり たまをちいさくとり うち申候 ゆで候ゆのすくなきは あしく候 にへ候てから いかきにてすくいあげ ぬるゆの中へ入 さらりとあらひ いかきにあげ にへゆをかけて ふたをして さめぬや<sup>19</sup> うに 又水気のなきやうにして 出し候てよき也 汁はこれもうどん

のごとく也 すこしうすくしてよし 大こんの汁くはへ候 花かつを おろし あきつきのだぐひ からし わさびもくはへてよし

一 むぎきりは<sup>20</sup> 是もうちやう きりむぎのごとくうちて みじかくきり申候 汁 うはをきは そばきりのごとくに仕候也

一 にさうめんは<sup>21</sup> さうめんをみじかくきりて よくゆで ぬるゆの中へ入 さらりとあらひ候てあげ置 たれみそにだしをくはへ ふきたち候て かげんすい合 出しさまに さうめんを入申也 こな ねぶかなども入候てよき也 うすみそにても仕たて申也 ひやむぎ<sup>22</sup> むしむぎは むつかしき事なく候あひだ しろさす候也

一 すりだんごは<sup>23</sup> もちい米六分 うるの米四分 よく粉にはたき 水にてやはらかにこね むくろじ程にまるめ あづきのしほり粉にてよくに候て しろさたうかけ候ていたし申也

〔校異ならびに注〕 後段の類部

- 1 ひぎきめ 2 きぬ 3 きんかんほどに 4 おけに入なみよくをし付て 5 ナシ 6 切麦ノ次ニアリ 7 うつし 8 ゆひ 9 水に入ひやしよくもみあらひ候 10 候色く口伝在之 11 うる米四分をこまかに はたき 12 水織 13 同前湯の中へはやく入候事あしく候 14 コノ頂ハ葛素麵ノ前ニアリ 15 からしたで 柚 16 は三分長さ三寸ばかり 17 うどんの

しるにて 18 皿につけても出し候 19 葛の粉をみそ  
 するはしらかしきましこねて中へけし山椒などすり  
 入ひらりとまろめ候 これもみそ汁にてしたて候  
 猶口伝在之 20 玉をちいさうしてよし 21 ナシ 22  
 大麦の粉也 23 にうめん 24 ナシ 25 ふかせ入候  
 26 ねぶか なすび 27 胡椒 さんせうのこ 28 注二  
 「ゆにてこね候へばやはらかにてよきか」トアリ  
 29 候て塩かげんすいあはせ 30 出しよし。続ケテ次  
 ノ項アリ「雑煮は中みそ又すましにても仕立候も  
 ちとうふいも 大こん いらこ くしあはび  
 ひらがつほ くだちなど入よし」

▲ 菓子類部

一 たまごさうめんは たまごをあけ候て  
 よくかき合 白ざたうをせんじ。そのにへ  
 候中へ たまごのからにて すくひて ほ  
 そくおとし候也 扱はしにてはさみあげ候  
 也

一 おこし米は よくいんにんをよくほし ひ  
 きはり 米のごとくにして きつね色にい  
 り さてきたうに水をくはへ にへ申時  
 かさにすこしづ、さとうをとりわけ よく  
 いにんをませ。かためて 盆にあげさま  
 し候へば かたまり候がよきかげんなり  
 いく度にも かさにとりわけて 出し候て  
 よし だうみやうじのほしいひにても仕候  
 也

一 ごぼうもち は ごぼうをよくにてた、き  
 すりばちにてよくすりをきて 扱もちこめ

六分 うる米四分の粉に さとうをくはへ  
 ごぼうとひとつにすり合候 さとう過候へ  
 ば、しるくなり申候。扱よき頃にまるめ  
 ゆにをして上げ、胡麻の油にてあげ申候  
 其後 さたうをせんじ、その中へ入に候  
 て出し候。ごぼう さたうのかげんは ま  
 るめ候時のかげん也

一 葛やきもちい は ぐず壹升到に 水壹升  
 さとう壹升也 三色よくこね合 よき頃に  
 まるめ なべに油をすこしぬり さい／＼  
 うち返し／＼やき候てよき也

一 萬餅は ぐずの粉壹升到に 水一升五合入  
 ねり候てよく候 もちの粉は 何れもまめ  
 の粉 しほ さたうにてよし

一 わらびもちい は 粉壹升到に 水一升六合  
 七合も入 よくとき候て ねりてよし も  
 ちのこは ぐずもちに同事なり

一 ゆきもち は うるのこめ壹升 餅米三合  
 をよく粉にして そと水にてしめし せい  
 ろうに布をしき あらとをしにて 米のこ  
 をふるひ入て そのま、よくむしてよし  
 あひ／＼へ くしがき やきくり かやな  
 ども入候也 よくむせ候て後 いかやうに  
 もきり申候 黄色にいたし候へば、うち  
 なしの汁にて 粉をしめし候也

一 杉原もち は めぐりともしふ 杉原をこ  
 まかにむしり 山のいものはをゆで、筋  
 とくきをとりすて さてもち米 うる米

四分 六分の粉をこね ゆにして 三色一  
 度によくつき合候 是は六月土用に 大名  
 のまいる事に候 たれも吉也

一 くこもち は くこをゆで、よくつき そ  
 の汁をしぼりとりて もち米六分 うる米  
 四分の粉をこねてに候てよくつき申候  
 又じきにも入申也

一 うこぎもちも くこもちのごとく也

一 八しまちまき 是も もち六分 うる米  
 四分の粉を 水にてやはらかにこね あや  
 めにても 篠の葉にてもまき よくゆで候  
 黄色には くちなしの汁よき也 但粉をこ  
 ね候て 先ゆにをして よくつき合候て  
 ちぎり 草につ、みまき候て 又、さつと  
 ゆで、用也

一 さ、もち は うるの米上はくにして よ  
 く粉にはたき 三段に粉をとり候 一ばん  
 にざつとはたき 先ふるひ そのこはのけ  
 て 二番めによくはたき こまかにふるひ  
 候 扱その粉を水にてこね ちいさく玉に  
 して なべに入にる也 にへあがりて 又  
 しづむまでゆで、扱あげ うすにてよく  
 つきて 色々にちぎる 黄色にはくちなし  
 青みは えもぎの汁入てよき也 同あをま  
 めの粉 ゆの葉入候てよし

一 御所様もち なんぶ信濃にての伝也 も  
 ち米六分 うる米四分 よく粉にして 山  
 のいもをおろし 米の粉をこね候て ちい

さくひらめ ちぎり みそ汁にてよくに候て もちばかりもりて さたうをせんじかけて出し候 せんじやう さたう壹升に 水四合 入せんじてよし

〔校異ならびに注〕 菓子類部

1菓子之部 2其中へ 3ナシ 4道明寺 5口伝在之 6みかんほとに 7さたうかけて吉 又くずのこわらびのこは 何どもやげんにてよくおろしてこね申也 8粉同 9ナシ 10栗 11ナシ 12餅米六うる四分のこ 13大臣の参物にても小臣もよし 14もちうる四六 15ちまき 16四分六分のこ 17ま薦 18砂糖大豆のこしほ 19口伝在之柚の葉 20南部殿伝 21ひらめにとり 22ナシ 23せんじよし。続ケテ次ノ項アリ「近衛様雪餅 白求二両 伏蒼一両 山菜二両 蓮肉二両 よくいんに二両 右よくこにしてうるの米四分もち六分の粉に合すりさたう八両 右何もよくかきあはせつねのごとく布をしきむし候てきり出し候也 無比類也」

▲せんしちやの類部

一 なら茶は 先茶をすこしいりて袋に入小豆とちや斗入せんじ候也 扱まめと米を入候を 半分づゝいり候てよく候 大豆は引わり 皮をすてゝ 又さゝげ くはへやきくりなども入てよし 山せうの粉しほかげんあり 何れもにかげん大事也 へ過候へば あしく候也

一 くこちやは くこをさつとゆで候て 水

に入ひやし しばり候て ほうろにかけ候也 むし候てもよし これも つねのちやをすこしくはへ候てひきのみ候てよし

一 うこぎ茶は くこちや同事にこしらへ申也

くはちやは これもくこのごとくにいたしてよし

〔校異ならびに注〕 せんしちやの類部

1茶之部 2ナシ 3くこのわかきをつみむしてほいろにかけ候 ゆて候てもよし 引申時はつねの茶を三分一くわへてよし 4コノ項ハうこぎちや二合

▲萬聞書の部

一 いちやずしの仕やう 生あゆをあらひめしをつねのしほかげんよりからくして草づとにつゝみ 庭に火をたき つとともにあぶり その上をこもにて二三へんもまき 火をたきたる上におき おもしをよくかけ候 又柱にまき つよくしめつけたるもよし 一夜に味よくなり申候 しほあゆにてはあしく候也

一 夏のはや酒作りやう ちうはく 壹斗あらひ いかきにあげ 水をよくたらしめておけに入れて それへ水壹斗入 扱上はく壹升 めしにたき 袋に入 右のこめの中へ入置候へは わき申候 そのおもてよこに

一 文字を引みるに とりとなり候時 かのこめをあげ むしてさまし 袋の中の飯もひとつに合 かうし八升入 かき合 ぶたをしてよくつゝみ置 七日めには中くみになり 十四日にはすみ酒になり候 自然すけの出来たる時は 大豆三合いりて引わり 袋に入 つぼの中へ入置てよし 口伝色々有之

一 あまぎけの早作り だうみやうじのほしいひ壹升到 かうじ壹升を 水壹升五合入 かうじをすりばちにてよくすり すいのうにてこし 三色なべに入 ところ／＼とねり候へば 一時の間によく入り申候 しろさとう入候へば いよくよし ほしいひをはじめに まづゆにてあらひ あげてをきよし

一 くじらのをきやう しほ壹升 水壹升をふかせてよくさまし 三日つけてをき 其後あげ候て つとにして いつまでも置也 そのまゝおけに入 つけをきてもよし

一 竹の子置やう よくゆにして あまぎけにしほをくいかげんに 二しほ 三しほもからくして つけて置 いつまでも色よくて候てい申候 しほを出し つかひ候也

一 こなりも 竹子のごとくにして いつまでも青くしてい申候 是はつか ひ候二日前より 塩を出し候也

一 六でうは たうふをよき頃にきり 水に

しほからく入候て に候て くしにさして  
ほし申候也

一 しら川あまさけは もちのはく米を引は  
りて三升 よくむして冷して かうじ五升  
に水五升入 よくもみて すいのふにて  
よくこして しぼりかすをすて その水に  
て作り入 時々かき合候也 夏は三日 冬  
は五日にてよし

一 づりしゆんは ころまめ一升をいり冷  
し よきさけ一升五六合入てをく也 まめ  
やはらかになりたる時 服用する也

一 ゆべしの仕やう ゆみそのごとく口をき  
り 実をすて みそ しゃうが こせうな  
どよくすりて かや ごま あんにん 丸  
ながら入ませて ふたをあはせ からげ  
むしてほし あまにつりて置用也

一 たうのいものくきをきやう 皮をむき  
こまかにききて ほそきかたをゆい合て  
南のかたにかげ ほしにしておく也

一 こほりんにやくは よくにて そのま  
、雪にあて候へば しねんにこほり候也  
とうふも同事也

一 こけらずしの仕やう さけをろし 実を  
ひらりくと作り めしにかき合 しほか  
げんして そのま、おもしろしをき候也  
一 なし物 しほかげん 夏は魚一升にし  
ほ五合 冬はうを壹升到 しほ三合入てよ  
し

一 ふりこは 塩とはいを入 すりばち<sup>12</sup>に  
て こねまはし候へは はやく候也

一 まさきしやうゆふは 大豆壹斗 はくに  
つき引はる 小麦三升 是もつきて引わる  
大豆壹斗 みそのごとくよくに候てあげ右  
の引わりをふりかけ 板の上になうすく置  
にはとこの葉をふたにしてねさせ申也 ね  
候は 塩八升 水貳斗入 作りこみ候也  
時々かきまはして吉也 同二番には 塩四  
升 水壹斗 かうじ四升入候 三十日して  
上げ候て吉也

一 せんごくりうのしやうゆふは 大豆<sup>13</sup> 壹  
斗 麦壹斗 水壹斗壹升 塩四升 かうじ  
三升 右いづれもかき合 ひきわりをふり  
かけねさせ候也

一 たぬき汁の口伝 実を作り候て まつの  
葉 にんにく ゆ 三色を入 古酒にてい  
りあけ その後水にてあらひあげ候て 扱  
さかしほかけ置 だし たまりにても み  
そ汁にても ふきたち候て入候也 かはう  
そも如此れうりして吉也

一 もやしは まめ あづき さ、げ  
んどうにても 水につけ おしきにつちを  
入 まき候へば やがてはへ申候 一寸四  
五分斗出たる時 つかひ候てよし 汁す  
い物 上はをきによし

一 せんだいばしいひは もち米をいかにも  
上はくにして寒のうちに水にてあらひ お

けに入 さいく水をかへ 十四五日もつ  
けをきてさらし 扱よくむし かけほしに  
して 引わり候也 三段にふるひ 粉はの  
け候て 中斗を用候也

一 あをまめの粉の口伝 だいこんの<sup>14</sup>はを  
すこしゆにして 筋をとり しぼり ほう  
ろにかけ やげんにておろし ゆの葉を  
にほひばかりに 少入候 さ、もちの粉也

一 ひのうどんのしほかげん 口伝は 水五  
升到 塩壹升五合入てよし へにくき物  
也 夏冬のかげんあり

一 さたうをねり申候には たまご壹つつぶ  
して入候てよし 入候へば それにさたう  
のちりも ほこりもみなつきて とられ申  
候也 みつを<sup>15</sup> ねるにも用事也

一 浜名納豆の仕やう 大豆壹斗 みそのご  
とくよくにて 上げ候て うどんの粉壹斗  
をふるひかけ よく合 ねさせ候て こ  
もをふたにして 三日も置てみれば よく  
ね申候 扱ふたをとり そとさまして 上  
を下へうち返して 又ねさせ候也 よくね  
候て ふたをとりかきよせ 水六升 塩三  
升入 作りこみ候 水五升五合入て いよ

く吉也 扱時々かき合候 三十日のうち  
かきてよし 土用に作り入候へば 九月節  
句の頃より つかひ候 ねかせやう戸板に  
入候へば 戸のさんの高さ程にもりてよし  
ひろく置候へばあしく候

さてなつとうなれ申時 からかは しやう  
がなどきざみ入候て 口をよくいたし 風  
のひかぬやうにをきてよき也

七十三

〔校異ならびに注〕

萬聞書の部

1 からうしてうほに入 2 塩魚はならず候 3 コノ  
項ハナシ 4 コノ項ハ料理酒之部ニアリ 5 時 6  
つけをく伝も在之 又かすにつけ塩くはへつほに入  
置候へはいよくよし あかみは久しく申さす候  
7 右同前 来年出来候まであをくても申候 8 白三  
升を引わり 9 コノ項ハ料理酒之部ニアリ 10 おほ  
きにつくり 11 いて吉さりながら遠近に口伝在之  
12 「なまこ」ト注アリ 13 即時に白くなり申候 14  
つきいり 15 麦のこにあはせこを上へふり板のうへ  
にをき 16 ナシ 17 大麦 18 麦のこをかきあはせう  
へにもふりねさせ右之水につくり入候也 19 汁に  
20 ナシ 21 仕様 あをまめなき時は 22 おろし入候  
へば白も青くなし申候 23 ナシ 24 みなつき候てと  
れ申候 蜜にも 25 入 26 水六塩三につくり入候  
水五々にても 27 あつく 28 三十日もかき大かた  
29 をき申候也。続ケテ次ノ十三項アリ「正木ひしほ  
大麦白一升一夜水にかしきはくと煮ていかきにあ  
げてむす 大豆八合むしくひはづかけえりて水に  
てあらひほしよきほとにいりてこまかにさらくと  
引わりかはをさる右二色ませやはらかにむしてあつ  
き五分程にむらもなくひろげ上下にうどんの粉二合  
五勺ふりてねさせはなよくつきたる時おこしあらあ  
らとくだき少し日にほし花のちらざるやうにしてか  
みぶくろに入置何時にても五日まへにこうじ四合塩  
式合五勺水一升入つくり候 冬は十日十五日前よし

右こうじしほみづをくらくとわかしくよきまし桶  
にてもつばにても作り入日あたりにをき一日に五六度  
度もかき候 色のつき候までそとにをく但五升とも  
仕候へば塩三合づ、入よく候、鮎のかす漬は 一夜  
塩をしをしてかすにつけをしをつよくかけよし五日  
六日のうちによし「くわい」ところ いも 皮をむ  
き手水のこに漬置候へは五日七日も色かはらず「ふ  
くめの仕様 干鯛をあぶり板の上にてそとた、きむ  
しりすり候てよし かます 鮫 塩引 きすご 何  
にてもいたし候」「青瓜の置様 寒の中の雪を塩から  
く入せんにてつほに入置うり二つにわり中子よくと  
りてつけ置候 来年夏まで有ねぶかさ、ぎなどもを  
く」「竹の子のきりぼしは いかやうにもきりしほ湯  
にてゆ煮をすこし仕よくほしてつほに入置来年まで  
色かはらず口伝九十月時分に又とり出しほしてよし  
「芥子の切ぼしは生にてほしつほに入置よしこれも  
九十霜月〇三五返もほしてよし」「鮎の汁 急候時白  
砂糖に酢をすこしはへいれ候へば即時ににえ申候  
ひさしくをけば後に砂糖のあまみしれ申候 但十人  
前にかひじやくしに二盃酢は半分入てよし」「ほした  
る椎茸を生になす事 いかにもうらの白きをさたう  
水につけ候へは生になり申候」「柚を来年まであをく  
置事 梅ほとなる時こねか壺升塩一升にからかねの  
せんくすすこしくはへつけ置候つかひ候時は宵より  
塩をいだし候」「桶鮎のこねかげん 味噌汁の手引か  
ん程なる時こね候て吉 すいとん葛そうめんの友湯も  
此心持口伝在之何も葛はやげんにておろし細にして  
よし」「煎酒 急候時は酒一升にかつほ二ふしだし五  
合入あぢをすひ見候てたまりくはへ出し候 梅干は  
酒一升到六七入候て吉塩もたまりもよき比せんじ候  
て入候事に候」「煮貫は 味噌五合米一升五合かつほ

二ふし入せんじふくろに入たれ候 汲返し〜三返  
こしてよし

右料理の一巻は 包丁きりかたの式法によ  
らず、只人の作り次第の物なれば、さして  
さだまりたる事なく候へとも まづいにし  
へより聞傳し事 今日まで人物語をとむる  
により、れうり物かたりと名つけ侍るか遠  
国名所くの珍物は、幾千万ならん 亦明  
日は聞事 見る事もあらん おかしくいで  
きたることは、かきそへてんかし 山野河  
海の魚鳥も、無一物より出たる無尽像 雨  
露のやしなひに、生するかたちは、様々か  
ざりなき事なれば、たれかすべてはかりが  
たし、今聞ゆるものあるも、このむましき  
はこのしをく、又うるはしきを失念もあり  
なむ たゞあらましこと 春のながめ た  
びの空 つれくのあまり 筆にまかせ侍  
る、しかあれども、予はくはしくしること  
なし 存知の旁々に、口伝を可相尋者也

寛永十三年二月五日

七十四

▲ 五味多少

酸おほければ 脾を傷て 肉膈也  
鹹おほければ 心を傷て 血泣 色変也  
甘おほければ 腎を傷て ほねいたみ

齒落也

- 一 苦おほければ 肺を傷て 皮枯毛落る也
- 一 辛おほければ 肝をやぶりて 筋急爪枯也
- 一 時節を勘かへて 味ひに増減すべし
- 一 春七十二日は 酸を省して甘を<sup>マヌ</sup>増也
- 一 夏七十二日は 苦を省して 辛を増也
- 一 秋七十二日は 辛を省して酸を増也
- 一 冬七十二日は 鹹を省して 苦を増也
- 一 四土用各十八日は 甘を省して 鹹を増也
- 一 右常の食法也 苦病あらは 変に應ずへし

▲ 飲食之慎

- 一 炙物 燂物 煮物は なたあつきをばし ばらく冷して食すべし
- 一 甚熟<sup>クワイ</sup>□<sup>クワイ</sup>れば 齒を損し<sup>セキカウ</sup> 血脈をやぶる也
- 一 肉物に 人の汗<sup>アセ</sup>かゝりたるをば 食すべからず 疔瘡を生ずる也
- 一 自死のものの肉を食すれば 疔瘡をする也
- 一 諸の脯 米の中に置たるは 毒あり
- 一 一切の肉の物に 銅器を蓋べからず 汗の滴かゝれば 毒となるなり
- 一 銅器の煎湯 飲べからず 声<sup>セナ</sup>を損する也
- 一 麩を煮たる湯 飲へからず 麩の毒湯にある也

一 麩を食して 毒にあたらば 大こんを食してよき也

- 一 乱髪 食物に入候を食すれば 瘰となる也
- 一 茅屋の漏水 肺にかゝりたるを食すれば 瘰病となる也
- 一 簷の雨 菜にかゝれば 毒あり
- 一 ねずみ ねこ いぬ はち 此四生のけがしたる物を食すれば 悪瘡<sup>セキカウ</sup>を生ずる也
- 一 生果 久敷なりて損したるをば 食すべからず
- 一 まつたけ 米のわらにて つゝみなど 又米の上に置たるを 食すべからず つよく人に毒也
- 一 萬のきのこ 紋なきと 毛なく 并煮て 熟せざると 夜るひるは毒也
- 一 うりのかしら 二あると ほぞの二あると 水にしづむに 毒あり 食すべからず
- 一 冬瓜 霜かゝりて後に 食すへし 霜かゝらぬは 毒あり
- 一 からうりの なかこにも毒あり
- 一 せり 赤色なるは毒あり
- 一 せり 二月初より 十月中頃まで 食すべからず 根にひるあり
- 一 諸魚の 脳と尾に 毒あり 何れも 生類の分同事也
- 一 魚鮮の肉 誤て髪入たるを食すれば 人をこころす也

一 鯉の頭に毒あり 又脊の両の筋の黒血毒也

▲ 合食禁 本納ノ飲食禁忌書

- 一 なまづの ひげの赤と 目の赤とに 毒あり
- 一 ふくたう大毒あり 誤て食すれば 死する也 諸魚あまたあり ふくたう食する事 大小人ともにいかゞ也
- 一 黒鶏の 首の白きに毒あり
- 一 鶏 雉 丙午の日 食すべからず
- 一 うづら 四月以前 食すべからず
- 一 夏氷りを 食すべからず
- 一 うさぎと 白鶏<sup>シロトリ</sup>と 同食すべからず
- 一 うさぎと 生姜と 同食すべからず
- 一 うさぎと かはうそと 同食すべからず
- 一 うさぎと からしと 同食すべからず
- 一 猪肉と 生姜 同食すべからず
- 一 猪肉と 蕎麦<sup>ソウメ</sup>と 同食すべからず
- 一 牛肉と にとらと 同食すべからず
- 一 にとりのたまごと にとらと 食すべからず
- 一 鶏たまごと 魚肉 同食すべからず
- 一 野きじと なまづと 同食すべからず
- 一 野鶏と 猪と 同食すべからず
- 一 鰻と 同食すべからず
- 一 野鶏と ふなと 同食すべからず
- 一 雉と 菌<sup>キノ</sup>と 同食すべからず

- 一 雉と くるみと 同食すべからず。
- 一 雉と そばと 同食すべからず。
- 一 鴨と くるみと 同食すべからず。
- 一 鴨と 菌 同食すべからず。
- 一 鵝と 紫蘇と 同食すべからず。
- 一 鰻と 小豆と 同食すべからず。
- 一 鰻と 蕎麦と 同食すべからず。
- 一 又麦醬も也
- 一 鰯と からしと 同葉 同食すべからず。
- 一 鰯と 糖と 同食すべからず。
- 一 鮓と 小豆と 同食すべからず。
- 一 魚膾と 蓼と 同食すべからず。
- 一 魚膾と 大蒜と 同食すべからず。
- 一 小蝦と 糖蜜と 同食すべからず。
- 一 糖と 韭と 同食すべからず。
- 一 糖と 竹筍と 同食すべからず。
- 一 楊梅と 生葱と 同食すべからず。
- 一 棗と 生葱と 同食すべからず。
- 一 棗と 蜜と 同食すべからず。
- 一 枇杷と 炙肉 熱麩 同食すべからず。
- 一 柿と 蟹と 同食すべからず。
- 一 栗と 生肉と 同食すべからず。
- 一 許菜と 麩と 同食すべからず。
- 一 栗と 杏仁と 同食すべからず。
- 一 茶と ならと 同食すべからず。
- 一 麩を食して後 酒をのむべからず。
- 一 ば・麩□しがたし 若のむべくば 先 山枅の粉を酒に入 一蓋のめば 客をなさざる

也

- 一 白酒飲ては 諸の甘物を忌也
  - 一 白酒を飲ては 韭を食すべからず。
  - 一 白酒と 生肉を 同食すべからず。
  - 一 酒後に 紅柿同食すべからず。
  - 一 灰酒と 蟹と 同食すべからず。
  - 一 酒後に くるみ 食すべからず。
  - 一 酒後に からし 食すべからず。
  - 一 粥を食して後 白湯をのむべからず。
- ▲ 月禁
- 一 正月 ○虎 ○狸 ○生蓼 ○生葱 ○梨
  - 一 二月 ○兎 ○狐 ○鶏卵 ○蓼子 ○梨 ○蒜 △初九日 魚を食すべからず △庚刀の日 魚を食すべからず △又説に は 三月庚刀日と也
  - 一 三月 ○鶏卵 ○葫 ○蓼子 ○鳥獸の五臟 百草 △一説には三月三日 獸の五臟并一切果類 五辛 芥等を 食すべからず。
  - 一 四月 ○鶏 ○雉 ○鱒 ○大蒜 ○地 ○葫葱 ○五辛 △初八日 百草を食すべからず
  - 一 五月 ○鹿 ○韭 ○肥濃 ○煎餅 ○端午日 一切の菜 并鯉魚を食すべからず
  - 一 六月 ○羊 ○鴈 ○鴨 ○沢水
  - 一 七月 ○鴈 ○生蜜 ○蓴菜 ○苜蓿

- 一 八月 ○鶏 ○雉 ○生蜜 ○蟹 ○生
- 一 姜 ○葫 ○芹菜 ○生果
- 一 九月 ○犬 ○蟹 ○生姜 ○胡瓜
- 一 十月 ○熊 ○猪 ○韭 ○山枅
- 一 十一月 ○龜 ○鰻 ○蛤 ○一切著甲の物 ○陳脯 鷺鷥 ○生菜 ○韭
- 一 十二月 ○牛 ○猪 ○龜 ○蝦 ○著甲の物 ○鱒 ○韭 ○葵菜

▲ 生熟諸穀類 上中下記之

- 上食の分
- 一 二度飯 タイタウ飯 ○栗飯 ○白粥 ○ヲチカラ ○大麦ノ引碎粥 ○アハかゆ ○大根ノ増水 ○葱白増水 ○茗荷増水 ○金團 ○アコヤ少 ○トチモチ ○メグリ ○栗團子 ○正月ノカキモチ ○大麥ノチマキ ○フノヤキ ○イモマキ少 ○水線 ○葛團子 ○葛焼餅 ○煉葛 ○小銭米 ○黑豆坐禅 ○青大豆 ○黒枝豆 ○少 ○ミソマメ少 ○豆腐湯煮 ○六条 ○ナマビ ○納豆 ○香ノ大豆 ○法論ミソ ○黒塩 ○香物 ○ウリ ○大根 ○茄子 ○蕪 ○午房 ○生姜 ○ウド ○ナタマメ ○瓜蓎 ○タマリ ウスクウメテ
- 中食の分
- 一 飯 ○麦飯 ○赤豆飯 ○ホシ飯ノ粉 ○焼飯 ○赤豆ノ粥 ○ヲユノコ ○ナミソ ウヅ ○イモジ増水 ○クキミソウヅ

- 栗餅 ○水團 ○白絲 ○ツバキ餅 ○艾團子 ○キビ團子 ○チマキ ○飯チマキ ○ウドン山根ノ粉 ○キリウドン ○キリ麵少 ○ヤウカン少 ○ヲコシ米 ○ハリノ ○チリノヤキ米少 ○白大豆坐サゼ ○ウルノイリ米 ○鳥ノ口少 ○豆腐ノ焼 ○テンガク○ウドン豆腐觀世 ○唐納豆 ○ヤキミソ ○柚ミソ ○山柘ミソ ○糠ミソ ○水ダレモミスマシ ○燒塩 ○ヒタモチ
- 下食の分
  - 強飯 ○栗飯 ○蕨飯 ○ホシイヒ ○大麥の粉 ○韭ミソウゾ ○チサミソウゾ ○糯餅 ○赤豆餅 ○艾餅 ○艾餅 ○燒餅モチウル ○アンピン ○藤ノ花 ○蕨餅 ○小麦餅 ○蕎麥攪 ○カシノ團子 ○アメチマキ ○ヒヤ麵 ○ムシムギ ○入麵 ○マンヂウ ○豆飴 ○アホザシ ○ワサ焼米 ○イリマメ黒ハ吉白ハ下 ○モチノイリ米 ○ヒシホ ○スタテ ○タレミソ少 ○豆ノ粉 ○ケシモチ ○煮ミソ少 ○粉ミソ ○ホシミソカス ○胡麻塩 ○柿ツキノ餅
- 生熟諸菓類 上中下記
  - 上食の分
    - 蘿蔔 根葉共ニ四時用 ○乾大根ヨク煮テ ○蔓菁秋冬 ○乾菜 ○芋茎 ○ムカゴ ○茗荷若立ハ春子ハ夏秋 ○生姜 ○馬齒莧

- 芹三月ヨリ八月ノ末マデ不用也 醋損齒也又根ニヒルアル也 ○アカザ ○スイカツラノ葉 ○山椒乾漬炒也 ○ウド乾シカウノモノ ○フキノ葉 ○午房煮タ、キカウノモノ ○白菘 ○白芥子ハ吉也少葉不食也 ○黒胡麻七度ムシサラシテ用吉也 ○御米少シ用葉ハアエテ用也 ○角豆白赤ハ吉黒ハツフモアヘテモ ○藕節生ニテモ熟シテモ ○ウコギノ葉 ○山葵 ○地膚葉 ○菊花サシミ ○梔花 ○干瓢 ○芦筍 ○白瓜煮テモミテモホシウリ ○筍乾 ○梅干 酒古酒新酒甘酒濁酒モロミ ○砂糖赤白少用也多ハ悪也 ○麩 ○アブリ昆布 ○青ノリアフルトロ、サカヒテ ○海松少 ○椎茸生ハ少ホスハ吉 ○平茸 ○ハツタケ ○桑茸
- 中食の分
  - 燒大根煮テモ熟シテモムシテモ ○アサ漬大根 ○蕪ヨク煮テ ○乾蕪 ○唐芋 ○山芋生ハ吉熟弁 ○トロ、汁 ○ハジカミ母姜 ○白菟根モ吉也 ○三葉芹 ○アザミ ○アケビノホエ ○山椒の皮 ○山椒ノ葉スイクチコカシニアヘシホ ○フキノタウ少 ○葱白ミハ生ニテ煮テモ青ハ煮テ中 生ハ下 ○韭三月用之五月凶生用 ○クキツケ冷シテモアタ、メテモ ○昔湯煮シテ ○芥子少用葉ハニテアシ ○赤豆夏ノ上秋ノ虫ツフモサヤモ ○ハイハスノ若根也 枸杞葉虫食葉 ○蒲公英 ○紅藍草葉 ○菊葉汁ニ ○辛夷花 ○冬瓜カモウリカキ煮

- テ香ノモノ ○土筆紫竹 筵竹 淡竹 ○米ノ醋 ○梅漬 ○糟ノトメ ○地黄煎 ○蜜黑白煉生 煮昆布 ○ワカメ煮アフルサカヒテ ○海雲少 ○アラメヨク煮也 ○ホヤノリ ○松露 ○松茸黒煮ハ吉也燒サカイリ乾 ○ナメス、キ ○シメヂ ○ハリタケ
- 下食の分
  - 生大根スモミナマス ○大根ノシボリ汁 ○莖立少 鶯菜春末夏初 ○エグイモ ○ズイキ ○メミ、汁 ○蓼穂葉ツケテ ○人菟赤菟 ○蕨 ○乾蕨 ○リヤウブ 胡椒 ○薺 ○アサツキ ○胡葉根実 ○ノビル ○白胡麻 ○クサギ ○昆若 ○大麻子イリテモタウフニシテモ ○マタ、ビ ○羊蹄葉 ○虎杖 ○スギナ ○ニガナ ○夕顔サシミ汁 ○茄子煮テアエテ乾シギヤキ ○胡瓜 ○若筍 ○柚葉 ○カブ干 ○菖蒲醋 ○飴シルアメカタアメ ○心太 ○生昆布油炒 ○ヒジキ ○ツノマタ ○トツサカムカテノリ ○神馬藻 ○イクタノワカナ ○イクチ ○ベニタケ ○クロカハ ○ネズタケ
- 生熟諸菓類 上中下記之
  - 蓮実熟テ吉未熟生悪 ○蜜柑甘ハ上酸ハ下 ○龍眼 ○串柿 ○アマボシ少 搗栗 ○平栗 ○梨少ハ吉多ハ悪 ○種其ママ炒 ○粽子 ○熟栗 ○覆盆子 ○葡萄 ○レイシ ○燕覆 ○茅針 ○桃仁 ○クロクハイ ○

熟瓜アネウリ唐瓜アネウリ梵天アネウリサツ、 ○氷餅 ○中茶ウチワ淡少  
○コガシ山椒 ウコギ 陳皮 タイタウ  
山椒ノ葉

● 中食の分

鶏頭実 ○金柚 ○木練 ○木淡 木淡  
○熟柿少 ○生栗 ○焼栗 ○桃少ツハイ  
モ ○李 ○胡桃スモモヲニヒメ ○榎子 ○ツル  
イチゴ ○甘石榴 ○木瓜 ○岩梨 ○茅  
根 ○李仁 ○白クハイ ○アコダ ○ア  
ラレ ○上茶ウスク

● 下食の分

菱角 ○柚子 ○淡柿 ○渋柿 ○柿ヅキ  
○ユデグリ ○旧生栗新栗出来シテ後ハ不用  
○楊梅ヤマモスツケ ○李子 ○枇杷 ○生棗  
○椎実 ○酸石榴 ○ウスノミ ○グミ夏  
秋 ○サ、メグリ ○イバラコギ ○トコ  
ロ ○秋ノ瓜 ○油物トウガネカラハナ ○  
濃茶雲脚 古茶ハナハナ

● 箸ハ ○沈 ○檀 ○フクラシハ ○ハ  
ゼ ○スワウ ○アホキバ

● 揚枝ハ ○柳 ○犬山椒 ○犀角 ○茄  
子茎 ○菘

● 諸鳥類 上中下記之

● 上食の部  
白鳥 ○鶴 ○青鷺 ○雲雀 ○雀冬三月上  
○白鷺少 ○鳩 ○ケリく ○アホジト、

黒焼

● 中食の分

鴈肪カガホウヒシクイ ○鴨カモアラクビ カシラカラケ  
ス、カモ 小カモ タカへ ○鴨 ○鶺鴒 ○雀  
卵 ○ツグミ ○五位ゴイサキ ○鶏ニワトリ白黄ハクワウ 黒班  
雌雄卵 ○啄木ツクモ鶯ウツクモ

● 下食の分

コウ ○鴛鴦 ○トビ ○千鳥 ○鴉  
雉雄ハ吉也雌ハ中也 ○山鶏 ○ヒエトリ ○  
鷓鴣 ○年鳥 休鳥

● 虫魚類 上中下記之

● 上食の分

鯉生煮テカマホコ ウケイリ ヤク ○王餘魚  
○イトヨリ少 ○ナマズ煮 カマホコ ウケ  
イリ 山椒ミソ焼 ○ハマグリ ○蛭少  
カキ ○エソ炙生 ○シツミ ○コチ生ホ  
ス 煮少 ○コノワタ ○セワタ ○ハム  
○ゴンギリ ○鰻 ○カマス ○ニトリ  
○アミ ○イカ梅イリユテ、 ○スルメ  
○メハル ○カジカ ○鰯 ○ウナギ炙膾  
上 スシハ中也 ○ヒラ ○アジ ○クラゲ  
○マナガツホ ○干鰹 ○ホヤ ○カラス  
ミ少 ○イシモチ ○イサキ ○ヨドロ長  
シ ○カナ沖ス、キトモ云

● 中食の分

鮎生煮 ○雪魚煮乾 ○ヲモト ○栄螺  
○バイ ○蟬 ○トリガイ ○ナマコ少

イリコ ○馬刀 ○ハマチ ○イリコ煮酒

淹 ○サワラ ○ウルカ ○コノシロ ○

ユルカ少 鱒少 ○ウホノミ ○コマメ

○海老少 ○カドノコ ○サメノタレ ○

ハエ ○モロコ ○ウグイ ○イサバ ○

ハス炙少 ○田螺 ○カツオ魚 ○豚魚

塩引 ○カラサケ煮ニアエ 水アエ ○ノシ

少 ○イハナ ○シト、ビ ○タナゴ ○

ス、ヨトノ生長

● 下食の分

鯛 無塩 塩鯛 干鯛 焼物 酒淹 ウケイリ  
カマホコ ハンペン 小鯛ホシ カ鯛ノ子 ○鱒ナ  
シモノ生焼 ○アメナマス炙 ○鮎ナマス煮炙  
酢 ○トベタ ○鯖同子ハ中 ○瓜班 ○  
シイラ ○鱒 ○クチ ○キスゴ ○鮎酢  
生炙 サカイリ ホス ○フク生ホス ○鯨  
○ワカ ○シビ ○カニ少 ○ガザメ ○  
鮎生乾 サクライリヲモタコ ○ギツ ○ミ  
ゴイ ○小エビ ○ワタカ ○タナゴ ○  
亀 ○カナカシラ ○エイ煮サシミ ○蛙  
○白魚ヒヲヨリ少也 ○アンカウ ○チニク  
ロタイノ類 ○クロヤ黒 ○サイリスノ成  
長 ○イセゴイナヨシ ミヤウキチ アシノメ  
小テツハウスバシリ イセゴイ

● 獣類 上下中記之

● 上食の分  
○羚肉 ○羊肉 ○牛肉 ○獺肉少 ○鼠

肉

● 中食の分

- 鹿肉冬三ヶ月少ツ、
- 猿肉
- 兎肉
- 狗肉マレニ少
- 狐肉

● 下食の分

- 猪肉
- 狸肉
- 狼肉
- 猫肉
- 熊肉

● 水毒

- 陰地ノ流泉 二月カラ八月・行途ノ間ニ之ヲ飲ム勿レ 夏痲瘡ヲ発シ 脚ヲ損ジ 軟令ム
- 銅器ニテ食器ヲ盍ヒ 食ノ中ニ汗滴レバ 惡瘡内疽ヲ発ス
- 炊湯宿ヲ経テ面ヲ洗ヘバ 顔色無シ 体ヲ洗ヘバ 癬ト成ル 未ダ宿ヲ経ザレバ 面ヲ洗フテ亦タ然ナリ
- 水中ニモ亦タ赤脈有リ 之ヲ断ズンバアル可カラズ
- 井水沸クハ 之ヲ食ス可カラズ

● 草毒

- 瓜ノ両帯ハ人ヲ害ス
- 莖黄花ニ毒有リ
- 瓜瓠正苔ハ毒有リ
- 芹赤キ葉ハ人ヲ害ス
- 簷溜 菜ニ滴著クハ毒有リ
- 生葱ヲ白犬ノ肉ニ雜レバ 九竅ヨリ流血ス
- 胡葱ト青魚 腹ニ蟲ヲ生ズ
- 韭牛肉ニ和レバ 癥瘕ト成ル
- 妊婦乾姜ヲ食スレバ 胎肉消ス

- 生葱 鷄子ニ和スレバ嗽ス
- 蓼菲食スルニ生ニテ食スレバ氣ヲ奪乏セ令メ陰痿ス
- 九月霜下ノ瓜ヲ食スレバ 血必ズ冬発ス
- 三月陳菹ヲ食スルヲ得ザレバ 夏熱病シ 惡瘡ヲ発ス
- 瓠牛ノ踐苗ハ□即チ苦シ

● 木毒

- 合口ノ椒ニハ毒有リ
- 椒白色ナルハ毒有リ
- 木耳 惡蛇下従リ遇ハ毒有リ
- 楓木ノ上ニ生ズル者ハ笑止マズ
- 採歸リ色変スル者ハ毒有リ
- 夜中ニ光ヲ視ルハ毒有リ
- 爛ント欲シテ蟲ヲ生セザルハ毒有リ

● 獸毒

- 獸岐尾ナルハ人ヲ殺ス
- 鹿 豹 紋アルハ人ヲ殺ス
- 馬蹄夜目五月已後食スルハ人ヲ殺ス
- 米糞ノ中ノ肉ハ人ヲ殺ス
- 漏沾脯ハ人ヲ殺ス
- 脯曝シテ燥ズ火ニ焼テ動ザルハ腹ニ入テ銷セズ

● 鳥毒

- 白馬鞍ノ下ノ肉ハ 人ノ五臟ヲ損ス
- 猪牛ノ肉 飯ニ和レバ 寸白ヲ患フ
- 諸肉煮熟シテ水ヲ飲ザレバ 癩ト成ル
- 兎肉干姜ト食スレバ霍乱ス

- 鳥自死シテ目ヲ閉ザルハ食スルコト勿レ
- 鴨目ノ白キハ人ヲ殺ス
- 鳥三足四距ハ人ヲ殺ス
- 鳥六指ナルハ食スベカラズ
- 鳥死シテ足伸ザルハ食スベカラズ
- 白ノ鳥ノ首ハ食スベカラズ
- 玄ノ鳥ノ首ハ食スベカラズ
- 卵八字有ルハ食スベカラズ
- 妊婦雀ノ腦ヲ食スレバ子雀目ニナル
- 凡ソ鳥飛テ人ニ投スルハ 其口中ニ必ず物有リ 毛ヲ抜テ之ヲ放シテ吉也

● 果毒

- 桃ノ仁 隻ナラフハ毒有リ
- 杏ノ仁 隻ナラフハ毒有リ
- 桃ノ花之ヲ食スレバ淋ヲ患フ
- 五月ニ核カタク成ラザル菓ヲ食スレバ 癩瘡寒熱ヲ発ス
- 秋夏ノ菓地ニ落テ惡蟲ノ地ニ縁ルハ 之ヲ食シテ九漏ヲ患フ
- 李ノ仁 鷄子ニ和シテ食スレバ 肉結シテ消セザルヲ患フ

● 傳聞萬書

一汁に塩しやうふゆ入過しからきに 水又は湯を入れるれば、惣のあぢはひちがひて悪く候也 だし袋 又は何にても 飯をつゝみ汁の中へ入 しばらくしてとり出せば、袋の中の飯に塩しみ あとの汁 あぢはひよ

き也

一山せうの粉 俄に入る時 やげんなくば  
さんせうはしやかして てんもくに入 ち  
いさきひやうたんにてすれば よく粉にな  
る也

一胡麻粉も天目に入 ひやうたんのち<sup>九十一</sup> いさ  
きにてすれば よく粉になる也 やげんよ  
りはやき也 ひやうたんそこねぬもの也  
一さといも 水にしほ少入 よく煮かはらげ  
て くしにさし さんせうみそつけて で  
んがくによし いもかしらも わりて如<sup>九十二</sup>  
右也

### 謝辞

御助言いただいた川上行蔵先生、志村和久  
先生ならびに慶応義塾大学三田情報センタ  
ーの白石克氏に深く感謝いたします。

### 参考文献

- (1) 国書刊行会 雑芸叢書
- (2) 榊原芳野家 家蔵書目(明治写本)
- (3) 吉井始子 翻刻江戸時代料理本集成別巻  
(昭和五十六年)
- (4) 川上行蔵 料理物語の著者について 共立  
女子大学短期大学部紀要十三号(昭和四十  
四年)