重鐫

日本逸史記

夏

歌道早指南　全七冊

歌学書數品アリトイヘドモ六カシク初心ノ人分リガタキ故此度海ノ丁數々讀方詞寄枕詞ニテ引哥ヲ入レテ委シク註解ス余ハ集之其外哥作リヤウ口傳秘密ヲ委シク記スタトヘ歌学達人タリトモ調ヘ置キ失忘ニ備フベシ

經典讀法早指南　全一冊

四書五經遊思録ノ要語ヲ抜粋シテ國字ヲ以テ其義ヲトク初学ノ人此弁ヲ以テ自得セバ書ヲ解スル丁水ノ下ニツクガ如シ四書小学近思録易学等ノ編中曉シガタキ語ニ至ツテハ諸論ノ弁同異得失ヲ評論シ他本ニアラザル註解ノ奥義ヲキハムルユヘタトヘ博学ノ人タリトモ見ズンバアルベカラザル書ナリ

經學拔錦國字解　全一冊

書ヲ讀ムニイタリテ其語ノ註解ヲシルニ甚便リナリタトヘハ從容ト云ノ註解ヲ見タキトキハ右ノ偏ヲ覚ヲキ此書ノ偏冠目録ヲミテ本文丁仲ヲサクルベシ其解ヲ委クシルス註解ヲ用ユ常人聖人ノ論ヲキイテ早ク早ニ入リサトサンコトヲ要トスベシ經書ヨリコヘ遺忘ノ時此書ニヨツテサグラバ端的ニ見ツベシ四書五經小学近思録其外讀書字引ニ用ヒテ可ナリ

見宜翁醫案　全一冊

古林一代ノ内難治ノ病症ヲ治シタルヿ世人ヨク知ル所也其内治驗速カナルモノヲ悉ク松下先生集録ス大ニ治療ノ便リニナル書ナリ

庚申利生記　全一冊

諸書ヲ考ヘ御出跡ヨリ段々利生アリシヿドモ委ク実跡ヲ記ス其夜庚申待上云ヿ世人トリチガヘ居ルヿニテ弁明ス昔ノ都式ハ神道ニテハ猿田彦太神ト唱ヘ霊驗アラタナルヿ世人ヨク知ル所ニトイヘトモユヘ民百姓タリトモ家タテニハ此神ニ白ハラ求ムベキニ本文ニ委シ終リニ庚申經ヲ附録ス

諸人養生論　全一冊

先ニ貝原先生養生訓世ニ行ハレイヘトモ六ケ敷人ノ人ノ行ヒガタキヿ多シ此書ハワヅカ小冊ニシテ人間養生ノ極秘ヲ述タリ此書ニヨツテ常ニ養生ノ道ヲ心ガケバ無病長生ニシテ天壽ヲ得ルノ良書ナリ

日本紫陽祀奉之巻

夏

澂書徐暦志よりくく夏の假なり假へ大なり假大なりと假せしはあつしとなり字雅よ友と精明と云○紫陽小友とよりと假せあしお雪す雲鬱乃義とよりて

嘉問よりくく文三月これと蕾秀こゆふ天地氣交を

第抱毒養す夜よ臥し孫く起き厭れ日忘とて

ゆつるるなりて紫英華とて毒秀を成しめ

天毒をして油をとるなりとゆふ也む畢くさし畢く

逆し蕗と繰るを嫁ぶ文氣疫とこれいけ

長代送ありこれよ逆ふ消さんと傷りて

者かし

千金方にいはく凡人の目面とはくうてゆるのなり目
人として面皮あつく癖をまして風をおこしむ
又曰五七十二日苦き味食物をもぶ辛をまして
脚弱と書よへし
内經にいはく夏月冷石鉄器なと枕こし掌と
なれたに人の目と換と
書生編にいはく夏月薬あり茯苓と食ふ
これをもつて薬とす一なるへし
金匱要略にいはく夏月駒乃と食ふを忌へし
孔子我蓋と牝えん宜く苦蓼と食ふしてはなし

これを薬とす
月令廣義にいはく九月ふつてはなはつ一切濁物酒
及水とのむをよしとす又ふつて鹽湯をよしとす
又いはく夏月腎氣衰絡と虛と
氣と傷り毒と換と宜戒之
又いはく汗乃衣裳を透ふとは日ふ脚
出ハくるを脚ふとはれ
毒書叢書にいはく盛暑熱を御す冷水をもつて洗
ぐ又脳と牝牯女むそくや沐浴をもつてやはら
熱ふへし又冷あるをもつて足と濯へし

又いとくこなれ暑ぬかの石れたに生卵をくわ手熱とれば癒
ともし冷なる生ものを食べると生ず
又曰夏月心胆ど腎衰ふ精化して水ごとく秋ふるく
加凝花保齋一七法乳を固とくしきくよ熱物とくてくべ
脇中澁脇ちり生瓜果茄氷水冷湯粥餅密花含
へからず食べれば多くい秋ばよ必瘧前とくふ
冷水といく沐浴しく面と洗ひ背くよ沐くすれ
人をして憂熱眼睛くく筋脉顧逆し霍乱吐瀉筋挛黄
八疸とはせむ風よ弟ものをれ眠ずよ人ば
ちく扇と揮しむ事なる汗孫毛孔開展ちく風邪

入ばこれとなせ八人として風痺石仁言法寒濕の疾
と動しむ年壯ひて即言とるべくしく赤痢根
を揺るあく氣衰ちる人を樣教乃寒よ遊ごろのごし
強ずまるしもこれとなくし
強ず人のいとく夏月間よ供法ひり冷水とものを瓜桃生冷
の酒宜くのく食べしかくれちくとれて秋冬瘧前
とまるこふ事とよるぬる法
夏月暑よ傷るまく身体たれくご瘦ちる人ひり傷よ
これとなる瘦しいこと病疾よりく薬と服ちくし
又万象集十六巻大体寒熱嗜嗟瘦人奇よ

石麻呂爾吾物申夏痩に吉跡云物曾武奈伎
取食 鰻鱸を食へ夏痩に吉と云物を進ぜよ

四月 立夏に入る月の節 小満 中の四月の中 ○三月に長名 孟夏 余月
乾月 絵と仲呂と云 ○四月の和名と卯月と云卯の花月と云
時せりと黒ゑ義物よりえ

朔日 國信今日より月日まて絵と美ゆと日と云
ぞとして吉ものにはかくよせり

八日 法佛日なり 灌佛 ことにて法佛なる日 法佛と
云よ都梁香と云く草を水にして煎金香とつくる
色なるとて丘浄香と云香水にして浴する事と云

十五日 浴屠の縁夏今日より月日まりて青月十日よ
いてりて絵を解と云乃九十日安居とて外
よあすの事木豊郷名と申ん事とれてくる
たりを釈苑と那よ乃えり

晦日 沐浴

今月梅雨に生てもてて屋乃漏るやうに雨の降へしと

四月廿日より八月廿日まで梅雨なり
梅雨入りは月日かはりとなく早い遅いとさうひ日
と云天象よく日もてる時年よい風雨と俗称して
功多し これハ唐土典より定役三功として造化俗称
を弘法の時行事をのきり四月より七月まで弘法
と云二月二月八月九月を中ゆき云十月より四月
まで雨ふりて雨と称功多しとは日数多き時
俗称雨い功多くして大雨降るものなり又八月迄
梅雨ふる梅雨入りは伝ふ和尚六花庵と
よる人の物なりとぞ

六月天氣よく晴れ書畫多く日に照して虫防ぎ
へく紙に糊とつけをさりをとり重く梅雨の後に
とひらをわけされば徽ぞでしと月金唐土にてさうあり
衣服も虫防ぎいるる梅雨の湿気にてさうあり
りよさうせば蔚蓋なく徽生ず
此月あつーーる事を塩漬ふ炒へしを法先ばと云
てこうる事をとて二つよりうの月より塩と云
へ桶よりへ上ふ米京もかねる重ねをして重石を
うけ重へし又茅とをとくばとうり熱湯ゆくゆひさ
腐し花ちく牧仲用り付米清よりて二月四迄に

たゝく解ものう塩湯ハ塩湯にくゆしさうの湯をゆ
し　ゆ　と長寿の色用まるべくこと
七月ごろ　ゆ　ゆ　の色ハ大豆　赤小豆　胡麻　胡荽　蔓
純陽の月なれハ精気を保養して養性すべし
慶安の頃ハ　ゆ　ゆ　又七月暴悪しくんと傷事ありて
これと世せハ秋元瘧とうまよ又寒水おゆく面と洗
ひ　ゆ　ゆ　事といむ
八月ハ味辛を服せハ七月より始くのゆへ男林集のに
玄夏を腎に気を補し又八味黄芪を服すべし
冬ハ味鹹を服すべし

味辛ハ五月用ひ始めり味辛ハ味鹹に消ず
かゝるゆへ又藤立商ゆう寒熱にかゝ減ハ味辛ハ味鹹より
肉桂又味ゆとかゝるものゆへ能ゆ熱ゆ
作す　薬　生　の　ゆ　ゆ　と
ゆう　寒　ゆ　久しく　味辛を服するゆへ
四月乃七候ゆ一螻蛄ゆ二蚯蚓出ゆ三王瓜生ゆ
立夏の三候なり ゆ四苦菜秀ゆ又靡草死ゆ
六月　立秋の三候　大暑の三候なり
立夏後五十六刻十分　夜四十三刻五十分　小満後又
十八刻二十分　夜四十一刻四十分　月令廣義

五月　節と芒種と云中を夏至といふ○五月の異名　仲夏皐月　鶉月　律と雞賓と云○五月の和名をさつきといふ田をさつきと
いふなり也　五月を奥伝抄に五月をさつき
暦せりと奥伝抄に五月をさつき

四日　沐浴　粽と蓑虫　蓑虫を粽と
用ひず粽米とさんめくくし　細米をもつて沸湯に
てゆでゝ又沸湯にくゝる又うゝて米をとりて米を
分けてもくゝる　新しき沸湯にて煮さし　九ちまた
解なとハ米と麻とにて引しちハ日ゝ白ゝくつき新
たくよし　又粽を煮る稲米乃灰汁にて煮へし也
月令廣義に五月をえたり　屠蘇代に端午に粽を食し
角粽　茨粽　角黍　百黍粽　九ゝ粽　ちまき　粽と角黍とは

又雑れもくゝ又黄角れもくゝ又作の角れもくゝ
また粽乃縄の出やくゝ　或ハ色糸と縄とり
ケ月ゝ数珠のごとくつなをつくり　我国ハ古へハ粽とあり
伊勢物語を人ハもとうかはり粽とせりとうり　乃事てかうりをほとかのへされハ
又拾遺集十八乃頌書にもちゝ粽とうり　或ハたんこれとこと
をもつて九ケ月ゝ粽をもあり　ゆゝまてゆゝを乃事にて
つゝむなり也と角粽とを角黍とゆゝ　今日或ハ
明日粽と親戚に送へし
○函信　今日艾菖蒲と屋れのさに挟び
掛をなゝ家内乃邪を艾をもをひて人れ邪の
ごとくこゝ戸上にくれハ毒気をとゝて凡えゝ

國佐芝菖蒲とのさに掛むとす為きこさるゝ
弘仁式に五月三日平旦に菖蒲蓬を殿の
前よりこゝあるいはこゝ殿はりまとしてはりまとみしてう
又指芝掛に五月四日宴寮葺肉裏殿食菖蒲
やうの指平納を白雄乃ものよ　玉葉集
ゆとゝいとあつ色ゝうゝ物紀ゝうゝ物ん
ものゝ蓬生乃やと

五日　端午ゝ云又重午ゝ云　又續紀に云九齢上大保曆序に云菖蒲開元十六年八月
端午節宴　又宋書に表云云月惟仲秋日至端午之節八月乃又日之所端午と稱之云月惟仲秋日至端午之節八月乃
端午と稱　國佐今日粽とてし菖蒲酒とてむ

五日今日より麻の衣とまゝく八月晦日まで
粽とて如ゝ燒酎紀に云屈原の月五日
ゝづゝ泊羅に投して死と楚人これとあはれ
あはれ日に毎年竹筒に米を詰へ水に
投してこれと屈原の遺の哀乃時歌乃酬
同とゝ云ゝの海濱と云ゝ
同古事と名樂同に紀ゝいゝく哀毎年ゝつゝ
車ゝれゝゝ張ゝ搖ゝり去ゝれゝ者ゝ
故諸乃ゝ屈ゝ原ゝ乃ゝ食物とぬとまり今ゝ
棟樹の葉とゝゝくゝゝのゝとゝつゝゝ綵の糸とて

絞へ〜これ二和ちゃ婦乃せうく不みんとそう
今日粽と食ふハ悪つきたんとそう月令廣義ニ
ハ屈原ヲ姉名ハ女嬃これとけくんて屈原と帝ひき
原と乃えてとり又粽を惡鬼こゝろ左ハ祓ち
切くこれと食ふハ鬼を清伏すゝ義なりと安倍
晴明ハ祓ハ乃えとりかうやさの祓ハ
祓なり祓ハ祓ハ乗をうんゝうんや周年の風俗ニ
ゆるハ菰粽と云ふく徳米とつゝ原汁して黄て粽
とれこれ湯和包粟ちく いまさ名教女ちう
うゝてゝ作りもの五月ちん四月ちいすべき 又月一日生すあるを湯

包粟ちくいつゝ
多教せす
又菖蒲酒とのむ事家的雑記ニ年
日菖蒲を入れく作乃つくゝ武細末して酒ニ
うゝてこれをの死ハ湯氣を助を辛とのぶや
ゆゆり正月九節乃菖蒲ちとちん幸多ゆり
作ニ菖蒲酒酒壺樽線
○又ゆすゝを今日藥ちて菖蒲ちりさろれ乃雑記
十樽 こゝと玉亀れ京あくくとくのゝてひちよかん原
ゆ作り若ゆやきをみと典藥寮あやめれつゝとすん
又世ちゆと御帳ちゆくゝ辯殿ふも作ゆ事の
作ゝくゝ延喜式ニ根源ちゆ五ちゆ又樽とも
延喜式ニ分ちゆ日紀ニみえゆ

雪夜八幡宮記卷四

桃桑蓬矢詞卷四
九

掛すんぶ風俗通よるに日五綵乃命とをもつて
腐くかくれい岳及畏と為人をもつて疫とや
まざらしむ一名を命縒一名いわく色縒一名
縷童といふと載こうて又提壺孫ゑ小人端午ゑ
雑綵をいろく合歓と結ひ五腐ゑ纏こしかく
ゐ意ふこと

○又世俗ゑ今日菖蒲湯と用ゐ沐浴ゐたり
掛ゑ彩小大裁絵ゑ五月ゑ日菖蒲葉ゑ沐浴せあるを
楚辭ゑを浴蘭湯ゑ沐蘭芳華と乃ゑこうゑ今ゑ人の菖
蒲湯を用ゐ沐浴ゑ彩色風ゑ

○又今日婦人女子たりゑ菖蒲を形ゑ揮こ又
腸ゑまゑ如ゑれい病と浮くと信ゑいひゐ
家財雑記ゑ端午乃日菖蒲丈を刻てわきん形ゑ
作り又を蒭蓋の形ゑこくしこれを第一悪邪
を除と記せりかくゐ信ゑや玉泉ゑ帳ゑ
こいくく明和ゑ是天中節旋刻菖蒲要辟邪
又壺賞ゑ作ゑ玉燕釵附丈虎頭

○今日京師ゑ義乃粽ゑ贈るあり邪友七日の邪す
潔斎をして参るゑ二千疋親ゑるゑ乃ゑとて
ろくて一二の者と定めゑ日ゑ裏来と思しをゑ

二つまるまるとり腰の本にて腰八面の方に桃の木
の切りをとり小すてし蔵とくれしるとと見るすべ
抱れた法人羅集とあり法抜よる抜れあくてハ面せくて
大なる梅の木樹よのかりてくしやとなるにとりる弾
対ま横数なるあい立てるるのい塀れあくりに
あつるるさくり杖をつくてこひかるくくたせまるると
ろにてるりうに羅集中へけこあばまんべるいま
てこふ作杖とつにくくるる路ちりさらいまるりあ
あつまいるを宮とこぶがくくに弾の武の作りて
横ることれ割あいあちにに拍いまこ紙ま上くたよるく

身よあり事をうしあをあり次人名門中まてく弾
りて門ようとち衣裳とぬくしてくるをたくこさひ
潔斎とたにくとちこ決して宮人の縁たるよりの人
らにたりあくす蔵るをとくとり元賀茂の村民い社人
なくするるあくされこつ移よ他あり出とこ文
取家れ出ととを人よりるえにたるくる縁出といむ面迎
むくいい大内戦殿にして五日に読る弾射八事
りてて又位ま上をるとをるくし延喜式よ上るせり
祝多御情よいくくて又月五日に節天皇すやめれくくと
くの事行くく武殿て紙幸りて十六府弾射八るり

五日ハ五位以上の人をまねきて宴あり又寮の池にする
又兼て競馬乃事ありしと云今世にて朔日より足洗
五日まで競馬をなすハむかしの騎射走馬乃儀式也とや
抜き捨る文選雑説に端午日競渡之為楫と
あれバなるべし今日なるを立てむかしの行事なし
○今日山城紀伊郡深草の里藤森の祭ありた
礼をとめて競馬あり此神社延喜式にも幣帛す
乃神社なり同年後紀に賀茂別雷神の別也
此すなはち又三所なる皇子をまつる
早良親王 伊予親王 井上内親王也 今日此祭に

来るもの皆甲冑を帯して出るハ光仁天皇の御宇天応元年
同年異国乃凶賊蜂起す 時に早良親王これ
深草の里にて親王大将軍として退治あるべしとて宣
旨給りて当社に祈誓して給ひて五月五日出陣
吉符神器を帯して給ふ時大風吹来りて大海波
をひるがへし 異国乃兵ハ悉く波に沈ミぬとよ
ひていよいよ御心をよろこび親王乃出陣の
年毎乃ことくさとて又節の藤の森の
日蓋の節句ともなづけて此事をまなぶ
為めになりて紙の人形とか

つ付藏紀拔を書れ所こうらく家藏の書にくるとと
伝り武本と藏也力のこくをづけ[illegible]て戸部より之
伝りしの子辛い風俗美物とものこて本とりて
人今民形とこれを又こうこれて家をなぞこて
武甲冑とこを世紙とをこを世紙閑乃勢をなこを
先こを戸部よこて伝り先をかぶこいふ又紙紙て
ものくの藏とうにくこ武軍こつ者是とを戸部こて
たくこ伝これとのがりと云武紙と用をなり武ハ
ものを藏をかこて是と伝なぞこを親日より文ほま
て見書此事これ

掛をこれをろこしまこれは他ろ事伝ハ家所
雜紀ハいくこ城平ハ親の人天師を畫て奥
又土ものく天師を伝り丈をいく藏こ藏と
いくこ書こ門よこを又丈を採ハて人乃
形に他こ戸乃よこのかこれハ嘉事をゆくと
ものり掛をこれ乃家ものこ後漢乃張陵と
祖師ものこ天師とこれ

○今日ものあ日をこれろ事ハ荊楚歳時記ものこ又
又日四民張ものこ百草又百草と闘ものこ乃歳
ありこ云ものせり云これハものこ[illegible]
日本紀ハ薬猟ものこ
これ事ものこ

又章芳云り續又今朝圖草は宜男といひ歌にも
圖まよりの小芋圖今弘法盃盃百草の香こと作り
百草のけを持こり繁こく青とし青葉に記さと
ぞ百病癒癒疫に貼一て芋の青葉をこ功十倍
ぜり又今朝日未書河百草と採こく汁とつき出一
石原よ和こく併こ陰こす一切の金瘍こ治
むと月令廣義よ月令に百草と取よ牛膝澤瀉百草
人こ云り牛膝を脂こ浸し沢瀉
を茎葉こ入れ八毒茶をかる也なり
○旧茶茶とを九月なり日又艾をを刈初め
暮春の日こく五月
昔椒艾治百病
九艾を
を上と結午こ云紙ことり一

を但艾乃苗みでのうきけころうよりと穢を除き英に
乃ここり市にうん艾を他まとまり（又稼時の
れい用へりしきれとも伊吹もこさい性より又紫金
説を食用千金方なと合ひ方おを今日より
○又今日菖蒲こり事行りこれ屋原とを遣こ
なかのこ家附記よ書せり
月令通考こ紙地也と月て結
浪い越こ匂越こ始こと記せり
石屏こ結午乃者よ
榴花角桑舊時新何處赤こ云酒杯樽美江湖
老清客也陀蒿艾上柴門　又　あ人
滴榴花上濡こ百合菖蒲漏醒今日猶殺用

もゝ[illegible]の[illegible]痛快[illegible]雖

十二月　此日竹を伐裁へし事書に云十二日と竹碎
日とす又竹遠日ともいふこれ日竹とうめ也いろ分
[illegible]

晦日　晴

此月淫雨ふりこれと梅雨しるつく又微雨ふりかゝり
梅雨れ中肥土に菜蕾石榴櫻桃たゝの枝とをひ
て[illegible]しと月令廣義に見えたり此時菜生て
つし薔薇水梔を[illegible]書く淫又奥家人功こ
を[illegible]記[illegible]奴僕事と慶しおこすて家事[illegible]

るし梅雨久霖の中を[illegible]漢をして蕩とのの足
庭とはてるしむへし舊巷書籍遮拒食酒[illegible]と晴し
新に栽しる草の木菜蔬よりひ墻屋を葺ゆへ
を動用廣し又梅雨必と大雨に貯蓄を繁
とれいたれる美なりと茶湯に見えて下位ね
とへてを飽へりを要又梅雨あるく瘧疾を消へ
るれおとれし驚と他ることと用を[illegible]ハ驚し
やとく衣服ゆるとこれと見れい所けのをしを
[illegible]塩り食[illegible]を[illegible]見えたり
梅雨水入乃設絡[illegible]て一決し[illegible]雑物

とく開人亡夜の後庚子あり日と入梅なり　芒種
種子後壬子の第五日を出梅とす祢極にいたる芒
種の後丙に入る日を入梅とす　小暑の後未
のあく五日を出梅とす又磯金獨りいたる芒種
の後壬に第五日を入梅とす　夏至の後庚子
五日を出梅とす又書時略に伝ふる芒種の
後壬のあく五日を入梅とす　小暑の後未
日を出梅とす元政ひとりいたる芒種の後丙の日を
第五と入梅とす　夏至の後是よりして梅雨
衣紙類すべし諸所ひとしく九梅雨か入の

梅雨ひとしく乃伝ふるなりされどもの
伝合なり　換軒嘗案徽雨伝いたく洗湯之注来因
有完矧。猶為天地流化之窮。故老異風為之
時候。必有正速。乃拘有数。強別梅雨出入之期。雖有
兼勇之書。恐乃この梅伝。豆如是伝書不如無書。況
此言乎。呂氏芒種後淫雨初降之日為入梅。淫雨收
都日為出梅。庶幾乎其不差矣。十月淫雨之象也
世信之常之生乃云いふ　重陽肉付　いたく之月
乃中ごろ十一日にあたるなり此日不沐浴乃不
犯淫慾不食之幸酒肉日なり

梅と湯より重箱乃物に麿那夫人の中信氏命なる
ゆふ暮すとあり 延喜年とのぐくとゝり年中行事
半夏生八十二候乃内夏の末三候なり此八色に
休命して毒物を忌るなり
夏至の日井を浚水を汲れい疫を防ぐと漢武礼後
志よりこゝろ又夏乃後丙丁に当る日支干の交
とをれいたるあり千金方にもとり
五月乃初寅梅と丸皮とをつゝり様と茶器よへ出よ
ゆゝ重く底收用く島物ゝ皮まつきはゝ
へし 又梅ゝ丸梅乃ゝ製法へし

五月米苞を汲米ぬくし 蔵くゝ苞ゆりめいるゝす
生ゝ又反乃日拾穀乃原と多く米苞にぬゝ虫八石虫に
五月天極中脱もゝ魚し異月のゝ元ゝゝめ保ゝ手へし
又情事と保養とゝし 格致餘論よいゝく古人於ゝ反乃招
富日漢味蔬ゝ業し 於老渡也保養金水二臓西爆火土
之服ゝ

月令よいゝく是月や日長乃陽事死まゝ男子斎戒要必
掩別母潔乃色母或進薄味母殺不節者欲定心乳又
日是月也ゝ日長乃所ゝ 不聖胎生蟲樹
保養よいゝく是月井及深穿乃中ゝゝ蟲

なり〜生雞の毛とかくその中にとと〜ゝるゝ毛
旋舞するものをとれりこれ毒なるなり
此月逝とてくゝ力をしく夕月を拾すと金匱要略よ及て
ゝとり又蒼解魚雞及未熟せぬ果とくゝ物のかれ
鼈と鮑魚と鱠とくゝ食へゝ又枇杷と炙肉鱠題せし
れ〜じく食ふなれ月令廣義ある叢書にもなし 平金方に接齋の肉
と食ふなるべし又金匱要略よ六月泥中の停水と
飲なるなれ魚鼈乃精泥内にかくれとのめば癥となる
六月農人田に苗と植へゝ又圃に大蒜乃たねとう
ゆゝ〜刻日まいさとなるべし

又月の六候牙一蟄娘生牙二賜始鳴牙三反舌無聲
六廿七日三候なり牙四鹿角解牙五蜩始鳴牙
六牙反生六月節乃二候なり
廿七日 六月節 二十分夜三十九刻四十分夜五十五
六十一刻三十分夜三十八刻三十分月令廣義

六月節と小暑と云中と大暑と云○六月の異名 季夏 昌月 荷
葉を林檎といふ○六月乃和名を文月とゝふ文字とゝ云ふ
てさとゝ云ふ所なれつきくるゝ月ゝゝを略せるなり
三伏なり月ゝゝを略せるなり

翌日 賜冰節 とゝつく今日冰を食するなり物をゝ
仁徳天皇廿六十二年六月に額田大中彦皇子闘鶏中

ゝ氷にかゝるゝ出羽ひあ山よりの産中をもやり
給ひしゝ人廣屋と称りしやうなる仕方ゝ人成
ゝ氷にて見せ給ふ廣屋ありとゝ聞くの山乃
ゝ氷にて作りし人を名乗て同世給ふ氷室なりと
ゝ氷室ゝ氷をいりやうにて納むるゝと同世
給ふ業てゝ氷室と一史給りゝ。氷室とゝ氷
市に茅葺れとあつめ氷を積むまいり
やうなる大景。氷室はけを毛と元ゝ奥用又用ゝと
あんゝ氷室ゝ山氷を紀速帝ゝ氷室給ひゝれハ
それゝ唐感ありしゝ日本紀ゝ氷室日本

ゝ氷室ゝ氷室ゝ初ゝ唐ゝ書ゝ氷室ゝ氷室ゝ
納ゝ国ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ
丹波ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ
乃天ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ
蒼臘製せ糧とたくゝ氷室今日食て氷室
らゝ準す。
ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ
職と云氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ
下深ゝ岩谷ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ
ゝ氷室ゝ暑ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ氷室ゝ

わかち稿にも詩に二之日鑿冰沖々三之日納之凌陰
といへり左傳に日在北陸而藏冰西陸朝覿而出之
とあり是これ冰をおさめ又出すをいふなり晉
の石季龍三伏の日冰井臺より冰をとりて大臣に賜ふ
事あり鄴中記に見えたり下ノ冰二字の注
六日　冰麪たく製する日なり製法ハ冰室また下に詳なれバ
こゝに記すに及ばず
十六日　嘉定といふ事あり叢林集物語にいはくか
じやうハ嘉祥と記す仁明乃とき承和の比白亀
す御代乃きざしをあらはす事ありしゆゑ 嘉祥乃

例しるしをもて六月十六日をいはひ給ふとかや 其後絶えたるを
文安のころ六月十六日吉日なりとて世にかゝる代々の
かはらず年号をかへらる其の日より始まれり年号なりしより後
に嘉祥とも日しては嘉祥と称へ給ふて
ふかくさうかしと菊紅葉の色を幹の日に記
る傳の文の趣に説とぞ伝へられ世俗に云ふ室町家
大樹の時に六月御嘉例の御祝ひあり よつて揚弓を試
みる事あるのとて見えたり此のあそびに十六の文字を出し
て食物をあてる事ありそのとき今もなほ此ならはしあり
宋乃寧宗の年号にも嘉定十七年あり其年号に謂あり

鎌よ元年より十六年までの志るしある紙十六幾所
只今も今日一人ことのりてあしきの終に完むるなり
古れ事終りしのちすぐされとて勤むべく其のこしやそのこと
今猶も使は四季物語乃頃にまで古の人ハそのかみ
まゐらす儀なくなし給ふるよ勧人侍るされしらで延喜
江家次第亦事根源年中行事なども見て深ま
志らく国史等を志るさま是ハ何ゆゑし書事なれと言て
隠れ居る此子の頃のことくちらに世をり此をよもるなや
哉　平朝の蕪言にくりしりん人を綿のこ

晦日

沐浴　廿日これ月ごとの人事なり世諺問答にいふハ

本より穢らの起りしたまふと穢をつく功能乃僧のあんしゃ天
武天皇乃御制よりもちしやれり大穢と云ふハ来穫の
まま百官一同に世しとかやにかくの手洗ふ勝式
こゆるとてハ
これ月此あるこの穢を落人をちまをせ此いろち
ののしたふありといふ言をとるよふのとおり清浄寺
乃関にの沸紀ぞ
和中ふ事これつたねとてあさのたとたりにきり
てるをえ人派のあとい不驗を派すべしと思ひより　後抜送
集にあすより和我　文延委我等　八月晦日大祓の穢
式部のうくるなり

とのひろをたんかに設け中に紙をとりてのよりたる国
をくそなへ書のごとくの長さ壱尺弐寸周囲五寸ばかり後
いつはこかいはいやといふよ後代六月ヨリあるいとよ
年毎絵ヨリ見えそりて又今日門戸に出さく麻代寄て
人形と他ヨリ紙をもてこしらへてこれをかうす
と撰び抱しいふ
八月十五日彼岸とたうしなすむ所
ふなすこしこまりうの魚ヨリ初魚ヨリ串たてあるもの
墨ずみとけしをほかりたりタ又岩ひのるよりはじめ後
十一月霜月ひのみかとしとてこれ月ばりてこん

さやかなる人すむ時は九月なるべしと河原
ゆかりなき月のあはれとなりてもいはむと志らるゝと
六月晦日なりとて芒をそへて望月にいたる迄しと佐り
宇多の法皇は九月十三夜の月を名月といふ人にある
疑之古人吉月に此比出門して詩を作る又納涼の夜を
作る題なり詩歌に無極例也不限晦日是を名月と
詠む名人記所には今人此夜を詠月
に由緒之件は九月十三日也
強よ晦日よ詠むなり
九宿三 婁宿にして作人多く此夜をまうけたり九月十三夜

夜三月九十日あまり三伏は金氣伏藏せし日
なり四時のうつりかはるは相生をもつて是をなす春は木よ
り火を生じ冬は水より木を生ず夏は火より土を生じ
土は金を生ず此故に火のまさに土にうつる所にして秋の金
火にかはりて金は火をおそるゝゆゑに夏のすゑより
火克金して金は火をおそるゝ故に庚日にいたりて
伏す庚は金なり三伏と云は夏至の後
第三庚を初伏とし第四庚を中伏とし立秋の後
第一庚を末伏とし是を三伏と云凡四十日極暑
發す暖大暑に對するなり 暦に夏秋より見えたり

梅雨霽て後書と日よ脇をへし新鷹よひろ者表
紙とかりて物す夢繩を無く脇をい表紙の物す
天氣好日ありて一日にて一度たらへし新ら脇
一年まれは物む晩るへ暴毒の蟲のうちやく物
むへし屋ゆるへて蟲をさよし一枚こまて明
朔家に納むる書を脇ようす一家よ多脇とへり
ゆに暴毒のなろ蟲あり又多れい蟲の風ひ
使ふと用ひす書とうこなふすりう物壇
あるへ使猫し動うとち書と猫ひ縄く者物の
こく樟中に納者ふ而と物せて蟲と用へ

屋中に久しく脇へんよりかくれ久く列日に一度脇
たるの書をるの塵のくをくよし毎年久しくさせ
ゆをいをくの書に物壇をし一古人を書と初ようさせる
しに乏しくもをさ色なるの表紙を表紙とする
ゆを毒へよをるへに居家毒用ようくく古人書と蟲
毒に多く蟲書と用へ蟲をさく今八七里香こ
也なり　但七里香ハ山蠶れす中く芸ハ又毒物なり芸ハ毒を
紙表の紙ハ山やうて紙表の蟲一紙しうるいひ今和信ようやうの蟲と蟲
乃ち紙ハ山やうて紙表かりうなへし又蟲書と書蟲の中よ入毒ハ蟲紙
ひく一ひく撣脳を風ふを又よ
圖畫墨漬をの一紙詩日ふ脇へし色を濃き蟲蟲

濃紙ちぶ紙なとのとれ薬へし縄こよりけ年にかるを
なかしく久しく晒すへし又閣畫のうとをうすへし表
とさしすへうらをひとくから紙とをくひろうさ
たるとをうへし油よをきをんと紙をすへしこれ又
ぬ無とれハ衣をるハ 遠生ハ絹ハ四五月の内梅雨の内書の事
ちとやうひ畫閣衣服をくハうくう封して書ハかひをず 絹衣服をとをきうをうしく書ハ第二八
物衣色てハすてハ濕熱ハ蒸されてうびろうまのをとのうり
甲冑兵器を布ゥもめん布とやうひて半時ちうと然日あ
晒すへし久しくを晒すへうすを風に物あ熱氣を絶
て後無百無用ハ細へし
衣服をも晒すへし毛織物久しく干へうすへ黄緋紅色

ちの色ちがやうのう物ハ日ハ晒へうすこれと晒せて
又ちうう物ハ日ハ晒すを又月衣ハうひて色つきたるとハ
をれのけはひし・洗へし・こを痕ちう桃枇のさねを
すりて細末して洗へハ痕月去へ
ち物毒をかびしう衣服とハ梅毒と熱して洗へし
あうう又屋ハ忌ハ俗ハうへく尼衣服ハ屋ハ洗うとハ者
紙ハ洗と細末し堰茶と等分ハ合せをれうよう
ひ紙うへ温湯にて洗へうてよくをうを後
洗へくし又新天南星とををく綿のけを重ねう中紙
をくをれハ月去ハ去ハ日数とすう生て洗てをうへ洗へ

あられふる衣服とハ滑石天花粉各等分を末にして
付粉にすれハ又付粉にして自然又
汚れふるハ白土粉とひ粉とをれいちよし又塗と用ふ洗て色すり漆
のきをれいちよし又塗と用ふ洗て色すり漆
ようけうまてふ衣服と洗ふハ杏仁門椒等分合之
研爛して汚れふる面と揩ふ浄く洗ハ白蔵又白
汚れふる衣服とハ冷水ふるまくなりハ蔵又白衣と洗ふ
手蕷蔔乃黄粉ふ又ハ蕎麦粉を細末して水ヲ
入れて洗へハよくなりまたハ芋茎
新こ煮てふ葉樣をもて絹ヶ包ふて洗ふとひ〳〵

見ふあてて腫しるさぎ海ふる葉ハ毒ふ日ふ平へ
手金方にのそく葉とさいく日ハ平ふなれ事ふ
うとくなり有まり南洲周ハふる葉ハ鼠日ふ有り
新屋葉ふ入ふて平へ平ふ洗ふ平ふ有て毒ふ
又ハ付ふ〳〵年を経ふれふ新しきふ〳〵九数乃
葉ふ毒ふ〳〵元世人薬を尊ふ貯へふく保
濃ふ〳〵れふる葉ふ〳〵事を志ふ次業ふ志ふ人を
教ひ病を〳〵ハ拾ふれハ葉ふて收ふ有ふ人毒ふ
ハ、ぬ葉ふ〳〵ふして牧ふて〳〵ハ〳〵ふ〳〵ふの
人ふ〳〵ふ沙羅ふ多ふ〳〵ふを葉ふ〳〵ふ〳〵ふ

はらはらと酒しも重くしめりとれハ久しくなりて重味
うせい是事となりの乃良酒なり塊茎ハ並者後
悪酒ハ苦味強茎ハ甘味多ハ酒ハ脳されハ中酒
くの酒なりそ他ハ味ハ強くさしかるかれ乳体う
さくなりの少なり
寒酒を蛭へるものハ先く脳をへしうすたれ搾し
こと他ハ者に多く脳をうかれ重とハ日を脳へうす出
酒下の塩に熟く重へし第とも締はるれく寒
ものよりけ重へし美味ハ出ばく日をとと
へ他らされハ者をむ第乃抽を酒ら者乃

独中正又ハ五倍子鉄漿して黄酒ら出表ら乳
第と收ら子東根ハ黄主一の製酒ら多く粗粉と
酒へ第郎とひく抜くと絞くこれと收む久し
ふと絞てを搾す心石ハ椒ら黄主と製しこれ
汁ふく松脂重ととり第ひを酒元又ハよと
潛蜜新すると又ハ又ハ乃汁黄柳の汁ふと
酒しして力主てを搾すと又秋乃乃第重ら
搾粉と入重ハ搾元第とはよと醤湯しこり
じ月又れハ入奥して俗俵ら第元俗のとよと
ハ一第絞てを俵すと農業搾元ハてこり又生

饂飩食るとおやまつりさけてとまいは撰せば
月令広義にあるせり又毎月生鯛を伺ふは麪を
うどんのでく二わり鯛をうめやまつくて油の中へ入
至八日して撰ぶは麪を餅にして食ふべしせ
二十八日風月記にあり又臘雪水を貯へ至ては五月
と浸し至は撰ます

五月は麦した菜を煮てはけ味あるやく蓄て
牲行くなる酒の又あくりをくるにて干と能き
ず縄と貸この井の中へ生とるとよ底のかしりに
ひら茄子はりさけ至べし久しきりて腹きは

酒をかくはよくきべし

此月山林に造る雨の薪を多く伐炊べし山林を以
雨も多く買蓄至べし家の此時分は蕨新て晒て
すゝ又炭とも買貯べし

菜瓜を多買て麹漬にし醃を作べし

○糸瓜とうりぬの法　瓜と二あまりなることを寄
瓜の片より此の月八九日頃て塩を入一夜ほししとうけ
翌日ま出しへやよりるべし　はしまくはまかは
久しくかすべうは又麦麹にまくるまいつあのかて
漬置べし

○瓜と糟漬のこと　世俗に蔓ごとつけて云瓜と云
ものゝ茎葉をとゝのゝくらうとこゝ爪にてひてあ氣
乃ちたやうなかたうに瓜乃片なれの間に塩八分の
ものゝ入瓜につくるなり分間を入桶に入よくくとし紙
にて二重四五枚ほどくゝ為おしを強けてあるひて塩け
乃かゝく強やうく日よりさく瓜に糟を多くぬりい
せるを瓶に入ゝて瓜のこゝをあらはしけるに
うえに塩を重ね置ハしたるこゝに至ると糟にも塩ま
ぜくゝし大抵糟を五分に塩八分合ぜまぜくゝ
糟多く瓜をくるたるものゝ瓜多く糟すくなきハ
信の瓶よりすこし瓜をはくゝし瓜ハかゝをつくるものゝ
まゝといふ瓶のはたゝ風ひらぬもの是をしたゝ
赤土ぬりぬ是ハ桶をひろきゝ瓶ハ是を
こゝにつけるなり桶につけてそこをさ
ゝるとよくこゝしゝ瓜ハこゝくゝうつけくつきゝ
ゝし又紅蓼茎ものを一二枚塩に一けを是ゝと
うけくゝけと糟にけくれハ糟美なり
瓶茎おゝくゝと平抱ゝ武蔵漬ゝして賞美ゝ
し乾瓶乃繁法　奴豆腐とうゝひゝこゝと上法と
こゝにて糟に切こゝ切こゝ切こゝ切こゝ

あらへ洗ひ清めて縄をかけくるりと巻き
天窓すしくいたのごとく味よへ天気好風を待て
縄のようきくるをしく結ひ付る時壺をこよへ
重くし　十日ごとに切て後沸湯とうんとこかせい
交互に沸るをしばらくも味あらし
○瓶に瓶乃製法　瓶を大片なる瓶をつゆ中な
うをを重くしてをはれてうけれあり　切て後一和
こへ絶ちあり味噌のうんさに和らをあるみて製す
○乾茄子の法　ようこ茄子をこれほと長こ入よう
て　千重重ら別有物　くひ　て重

心かへ　地形茄子と茄子を焼の原
ま立てく重ハ久しく蔵ことかり
○豆豆醤油の法　米麹　豆醤油　合こう
くを豆豆と英ちらの醤ちけ久しく搾せす茄
子をかくれこくこと製すし
○月醤油の法　不網豆
○醤油乃製法　大麦　塩各一石　水二石二斗
煮てつく　先大麦をあつこくこく粗白くて豆を
石臼にくこく引きり大豆と麦乃こくこく煮て大
麦に粉とうこくかを麹の原料のひろ市土こまを入麹と
なす麹屋の法なくろ阿右こ石こ斗内ふ一塩

一石といれ大釜にうるく煮て強湯を大ひらに
しきやうにひろげてをのづからかたまり固結る
ばかりになりさめてをこうし絞り大きにうるく拌初より
家内男女共にうるうし或は日和よき日を撰て
四五人をあつめて足にて踏入て仇入て四十
八日目に取出す數と入へし在代多くふくい白米壱斗
五水八斗入粥に煮て強き糀入よく拌混合て
四五日置酒熟に入なり三十日目に成て酒を
こしとるうるうるうるうる桶のうるうる元とあるを桶
に入て元のごとくしるいはかりとをしを初

作りかへ一日より元七年五月十四日より
院に志ゆり元年に法華堂味噌
味噌くなりなり

○ひしおの製法　大豆壱斗　大麦壱斗　塩三斗　水壱斗

麦ハ皮ハかりをとりさし豆ハ煮て引り皮
と共に蒸しかけまぜ合てしきるを入麹に成
たゝ時味噌と塩とを入て麦にて絞り作り入
桶に入て後日に成日に引り味噌と成の
口と能ふさ能ふさ能ふさをさらやうにしきりをされて
味噌をくるくるとまぜ合て蓋に入て常用食するとよろし

とうしの紙のごとくにうすく切てよし

○濃味納豆の製法　黒豆壱升小麦粉壱升半

しこたて豆腐のごとく煮熟し少麦粉をまぶしこむ

み入麹をすべてきて水壱升塩二合入て能練て

掬入さらしたる麹とともに豆腐に塩汁の内に入又

黒こし生姜山椒皮薄皮たてとこまかに刻てかり豆

腐とともに麹と一所に塩汁の内に入ふたをしてかり

たるのち豆腐に塩汁をくゝとそそぎ豆腐のくゝ

七八日をへて味よく結ぶ時分蓋を開て

取て食ひまぜかけるなり

○又納豆の法　大豆壱升塩壱合大麦壱升

豆腐のごとくに煮て麦をすこしつゝ振て

豆腐の内に掉むるとなけく一夜置次の日麦の

上に入かゝるを移すべくに後塩と入水ハ記すべし

よ入て七日ばかり置辛度さんをそのまゝ

細麻薄皮をもて入二日ばかり押さるべし

日よりして又ゆでとなるべし

○金山寺麹の製法　和別麦こしらの製也　大豆一斗入て

引ちり皮と去麻くゝ細くとあらひ入て大麦一斗

能ちりもみくゝ洗あらひ一大麦と麻搗

の大きさとなるまで蒸したる時細末の麦粉を拌世土に入れ世て麹塵の如
くなる一日部に置かしめ白風これも書物なき事を法田
合大麦を風と合の塩を合せ桶に入れ世て
一夜置明日上に麦を置き麦を敷き風麦
地面をかくす世て桶に入れ世て世て
うけ置毎日一二度ずつ世十日許過て後蓄
麦粉皮に椒穂蓼葉を加へ世て拌又麦の
ごとくにして世て置毎日一度世七十日
過て用ひ三四十日過ては悪味になり

立味いかなるとも此人乃始めよりて

○第年酒の製法 酒を酒に造り米を蒸

酒に造り米を蒸人は月土用乃中垂るる初日一垂
実日より脇一七十日をつくこれを用ひその
たるを酒に水と米とつて入毎度如此をれいの如
又蒸方乃方を酒にしかる又蒸乃米を刻てあく
うを入置いの米蒸と数さるゆへ蒸酒をいふ
日和よる時桶或は換壇したる壇樽と俗称とし又
酒桶乃底を畢りとる時拌と泥とを去て
泥を入れしめ此れい味味をよくなる

元刀細論ものの刀鍛冶と見月と夏とぬくいされい綾まい
夜常の時をもりくぬくしくしくしくし又は月多流る衆
かくしくしくしくし
五月故豊と去法　茶水　日本整に二千ヶ　雄黄二文半　別所　山上
細末して密して　蜻蛉　ちくしと見ると　ちくしと見ると
密蜂の骨と焼い蚊時発ちかれ
骨をしくしくべくいい魚の骨い焼えい時蚊と五文
深萍と蕎流しと焼でもしくしと月合麻生義と見え
ちり又千金月合ういめ月と深萍と取く陰平と
しく雄黄とまくしく焚えい蚊を解と去るなり又五月

五月四中の深萍と取蜻蛉しく伏翼血をかくこれと
流しく又蜻しく又流すめとるる牧変して後まして
者ちちり焼之大と蚊蚋と去ると居ると伏ちり
麻の葉とけいるとけいく蚊とさるるる物ちれ武
志と見えちり和侯と椒の末とかくこれ又く蚊と
さるるものちりかやしく刑ぎるもかりの末といさる
ちしくしく古今集色人歌と
夏やすいやとに第と物ちうやつと出れ分まてる
為ちとえるなん　蜻蛉大来蚊の侯と
貴田拝言所　摩羅去蜻蛉蓋蚊部伏陰

○又蠅多ゝれいとゝなるを報系なしひてゝよかく
生い蠅ゝと云ゝ抽象感ゝよりゝ又蠅多ゝ
ゝ蒼蠅乃事と蠅乃ちよひ移る又ゝやゝぶ八蒙ゝ病
つゝゝ庶ゝ庶ゝゝ月令廣義ゝ見ゝゝり
夏月乃頃世人暑ゝ冷ゝ飲ゝ或食中ゝ毒ゝ傷
病ゝ死する事ゝゝゝ是ゝ中暑ゝ暑気ゝ傷ゝ
これを霍乱ゝゝ八月ゝ秋ゝ山家人ゝ水ゝ
やゝゝ涼ひゝ世八邪時ゝ死ゝるゝ温湯ゝ
めゝいゝゝ八邪ゝ脾ゝ胃ゝゝ
食中ゝ死ゝ人ゝ毒ゝ

脾胃乃弱ゝ人ゝ
大蒜ゝつゝ燭ゝ熱湯ゝ送下せ八即治ゝ
薬ゝ
夏月乃天氣蒸ゝ
生脉散ゝ脾ゝ人ゝ病ゝ
湯参黄元湯ゝ
ゝ生脉散ゝ代ゝ
黄芪 人参 白木 麦門冬 各一分 五味 陳皮 黄連 各一分 五味子 五味 甘草 五味 右十味成
白扁豆 各一分
加 蓮肉 一分 薏苡 一分

元異類乃所持者を保護して僅て数海を乞るものあれ
寿世保元よりこの方月毎に八房勝仙条高言之孫を人
のいとく反四張乳内より伏し異毒外と蒸すんよりまの
せく風るあるう冷酒と食ふあるは異毒出れ蒸を
暖たる酒と食飲して大よ飽るものあれ
酸業元年よりなるの日よりこもあるとて清るい蒸を洗て收
て乾ものよ浸へし屋日の葉一斗酒水をそけい
冷類お通て紀弁ちよ相ると月令廣義よ乃ち又
老風乃云ふ吹よ地産さめ下る酒あると廣令し次ぎ名
浸へ、よりと但吹ふ云おろく清朔ふんちやく浸へし

月令廣義よりこの六月よ桃楊よ水とろく紀土とうい果
乃原羊の書と雍へ八宝多し
秋の比鵙風吹ものうしめる俗をなし桃面と
国くし第反乃桃を喫くとしし又楊梅を俗し
比月雍と食へ八目と昏す羊肉とうへ神宝と清の
聖皇原警菓菓と食ふるとと又生蒸と食へ水瘕
となる犬のみよ噬られ八紀乃惡をなし冷食と言
用し冷水生破果油蔵甜食とる食するものあれ
尾莫炒燥蒸乃原味ふ宜くめく用へし月令廣義
元文乃百瓜と食するものあれ瓜のみよ入て沈

ものハ大に毒あり と貝合度義ハ瓜をくらひ又ハ
茎乃瓜 人と殺 又油餅と共に食へ 次地獄に
咸志ハ瓜ハ白梅と同くく 蝶と伺きい瓜と食しく後
白梅を食し 又麝香を多く瓜と消化す 又石首
魚と食合すハ能瓜と消して水となし 故に
亡月乃亡候事一溽風に中ニ蟬蜂 壁虫ニ蠶乃
学智 太小暑乃三候 なり 中に腐草為螢 少五
土潤溽暑 中亡 大暑に三候 なり
小暑 亡 六月節二十分 夜三十九刻 四十分 大暑 亡 五十
八刻二十分 夜四十一刻 四十分 月令廣義

土用 又土王と書す と訓す

五行乃うち土ハ四時に配すれ共 春夏秋冬 水 火 木
木ハ木 火ハ火 金ハ金 水ハ水 と配すれ共 土
ハ定れる位なく 信なくして 四時乃
初 辰未 戌丑 の月の末 に配 寄 配 名
十八日 一年 よ 七十二日 七十二日 の
うち 四季 末 火 金 水 を 又 各 七十二日 つ 配 季
一年 と なし 土 ハ 土 を 木 と 地 う 有 ま 土
用ハ 季 秋 の 土用 を 土 衰 老 して 盛 な し 冬
乃 土 月 ハ 水 と 共 に 月 ハ 休 れ い 盛 な す 故 に 土

用を火と金との間に剋り是土ハ火によせて夏に在
の土用とふかく正しく土ハ生ハ水にしてすとく金を生ス
故に秋乃金を土より生ずるなり季此月を火金の
首尾行乃又一家乃中なるれハ中央の土一金を
去てに揖くなりの序をかれ乃を故に月令にも
季夏の次に中央の土をのせたり　祇園信之集の事日くいふすありとされとし
しかこしまハその後土のされハ
それ理なれるあるや

俗説に六月土用に入日蒜及赤小豆を食ふ人ハ瘧疫を
除くと今の人ハよくする事なり是ハ深氏物語
乃薬事也本草にこれちれをすやくふくするよし

俗の家秘の説にさうやくハ蒜なりといへれハ六月
へよりみえけるやなし土用にもされに赤豆をも
雑ハ世事に種頃のごとく荊人正月節食五辛
以辟厲氣謂蒜韮薤葱蓴薑也又肘後方に元日及
人日麻子小豆各七枚を呑ば疫疾を消すといへり
これらの家物のまじなひ事と見えたりかゝる
事を俗人あやまりて六月にするにや精撰物の
人に及ぶべし

〇灸を六月土用乃中に据よし

六月土用の内に蟹とふり塩を付擂て送べし泄瀉下

血乃久しきやまぢらん聞くそれかくさ弱りやすく
養えたる病人は勇気無き臆病と弱小男らやう
を多く書まく黄てしよう

因左年案時紀巻之二畢

家方寶大益重法之書 全九冊

初め二冊は人家方宝の貴重長生の貴と
潤て君臣父子兄弟和合すれば一生安
樂かくされる者の行ひこと心の用ひ
三十三ヶ條解説次左に記す智術全書
七冊を添相弘めて世に人家方宝の為

錦嚢智術全書 全七冊 或は二冊

智恵の重きまの のるく生来るの
の心動く測しまの妙の秘傳秘密と書すす
書く日く此書を用ひてまを成さば徳を養
大ふして方宝を潤らの書にて せんふ行よ
和の情物全よりも此書の集ふ入まき
まるまを信ぐく

字典年中重寶選 懐中小本 全一冊

右いろはの字引所用に人家要用の
まを八十ヶ條と集め年中行事国々
にある神社仏閣の祭礼祈願その外
すべて月日の吉凶たるまを八十ヶ
さすらくと集めのする

経験醫療多い草

法家の秘方即効あるまを方和漢の妙術と集
ひ書くまを付ふ病名といろは分に
録とやすく家ふ書まをたくさん並べ
ひふてもは書にして来治する時は手法神の
如し病名いろは分ふするにより其病のまふ
とを時ふ求 すし 後世 救民 流世の良まん

養法智恵海大全 全一冊

廣初記世に医ごとの此書ハ至て義法の
奥儀秘密とのすまるも初心のさとしやすさ
やう亀井義風平風五大元御まてもまのか
まして基ふるひやすいまるのする此書と見て
十法を方ぐ一とうて十を知り行周の
義術も早速わかくさしべくく

和漢業學圖會 全八冊

右の智恵海の方まるを増
補 流秘に得のまを附まの宝ふ
のまるのせ繪圖とるし此書とん方の義
數りくまをちく流ふ秘学のまを全書