



郎用料理大全

78
340



門 340
卷

同治...



柴野所
持

改正

當流

節用料理大全

四條家高嶋氏撰

關

攝陽 書林 松壽堂版



目錄

須弥山四季之因縁
 五常初之因縁
 式三献之因縁
 梅子用之因縁
 引渡之因縁
 三益之因縁
 内外之因縁
 腰菓之因縁
 中子之因縁
 昆布之因縁
 厨中之因縁
 中饗膳之因縁
 秋盛之因縁
 衣衣之因縁
 本饗膳秋盛之因縁

當流常用辨理大全

○本饗膳式正之圖 并注
 ○七八三式正之圖 并注
 ○五八三式正之圖 并注
 ○八三三式正之圖 并注
 ○蓬萊宮基之圖 并注
 ○所成式正之圖 并注
 ○同精進式正之圖 并注
 ○四季常然之圖 并注
 ○鳥一天中膳献之圖 并注
 ○四季嶋基之圖 并注
 ○當流献立十二月部分
 ○負類 贍月之取合
 ○負鳥力之取合

初献雜煮之因縁
 糍子之因縁
 城之池子之因縁
 葺れ池子之因縁
 かた池子指換之因縁
 後まのの因縁
 汁座衣立物之因縁
 葺れ池子之因縁
 所作産物之因縁
 元歌之因縁
 作ひがな等の因縁
 作儀並の因縁
 袴之因縁
 結之因縁
 衣の因縁
 切魚之因縁

○精進 酢わの取合
 ○負類 煮物取合
 ○精進 煮物取合
 ○負類 指身献立
 ○精進 指身取合
 ○負類 わ物取合
 ○精進 わ物取合
 ○負鳥 汁之献立
 ○精進 汁之献立
 ○田舎 雜汁之取合
 ○同精進 雜汁之取合
 ○負鳥 及物取合
 ○同精進 及物取合
 ○看負鳥 指換之因縁

▲物類多し事
▲まなびの因縁
▲厄丁一由の

▲まなびの因縁
▲厄丁一由の

▲厄丁一由の
▲同柄の因縁

▲同柄の因縁
▲同柄の用事

▲同柄の用事
▲切身の事

▲切身の事
▲二雀の事

▲二雀の事
▲沖の事

▲沖の事
▲諸の人数分事

○同精進の用事
○何れも用事
○焼物の用事
○焚鳥の取合事

○焚鳥の取合事
○九さの類事

○九さの類事
○焚色の類事

○焚色の類事
○後波の類事

○後波の類事
○茶菓子類事

○茶菓子類事
○蒲葺の用事

○蒲葺の用事
○并 柘用事

○并 柘用事
○并 酒の用事

▲多食法用事
▲南蛮海料理事
▲多料理用事

▲多料理用事
▲諸事負一書

▲諸事負一書
▲海負用事

▲海負用事
▲負類四季使事

▲負類四季使事
▲極物四季事

▲極物四季事
▲干物四季事

▲干物四季事
▲万草物一書

○たし汁仕用事
○并 精進大の事
○繪土用事

○繪土用事
○并 鳥料理用事

○并 鳥料理用事
○負類刺身の用事

○負類刺身の用事
○負類雑汁用事

○負類雑汁用事
○萬者たよ仕用事

○萬者たよ仕用事
○茶菓子用事

○茶菓子用事
○萬家傳料理書

▲萬草物一書
▲藤草使事
▲木の草をれ事

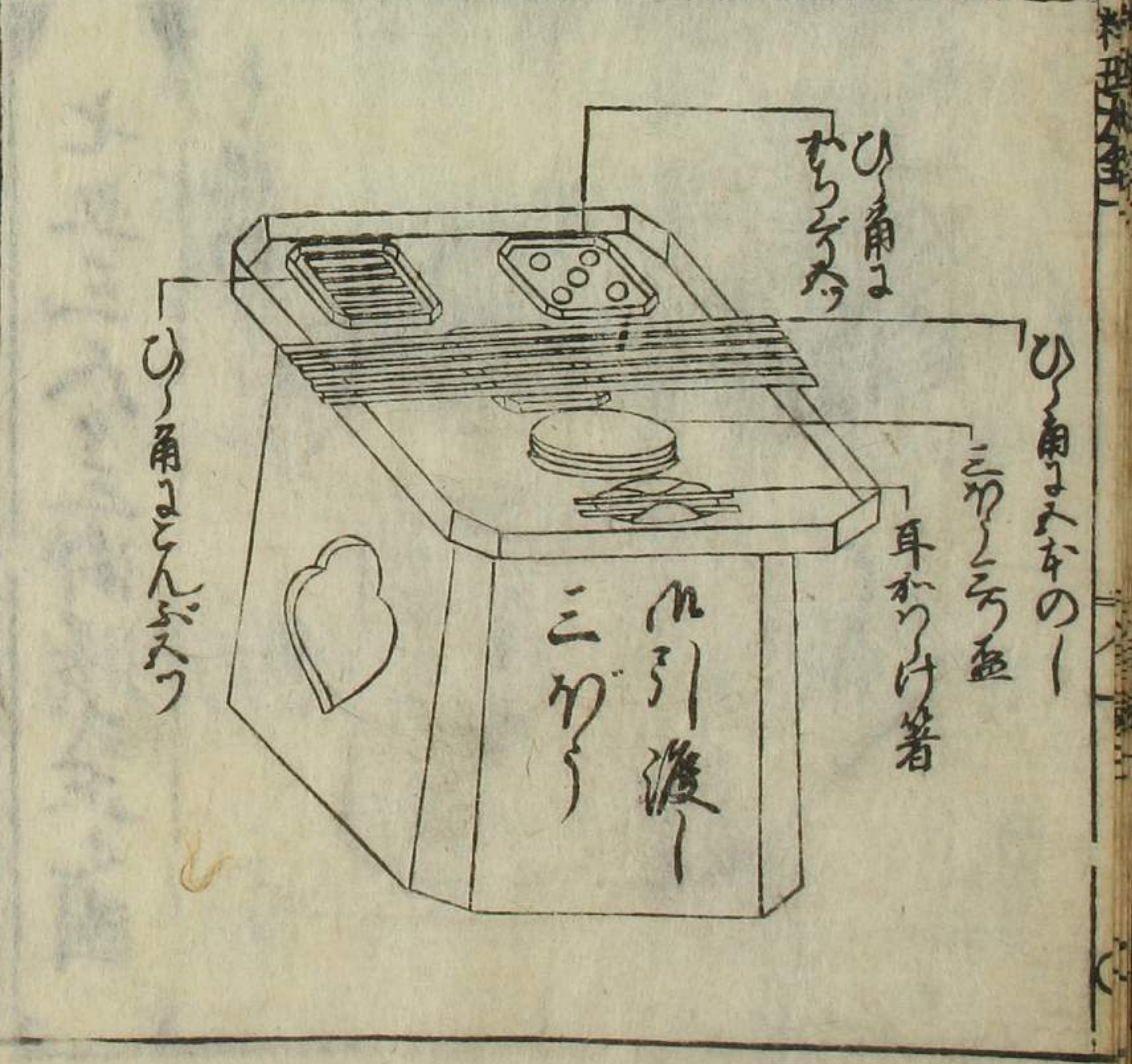
○藤草使事
○木の草をれ事
○萬草物一書

○萬草物一書
○當流常用料理大全惣目録終

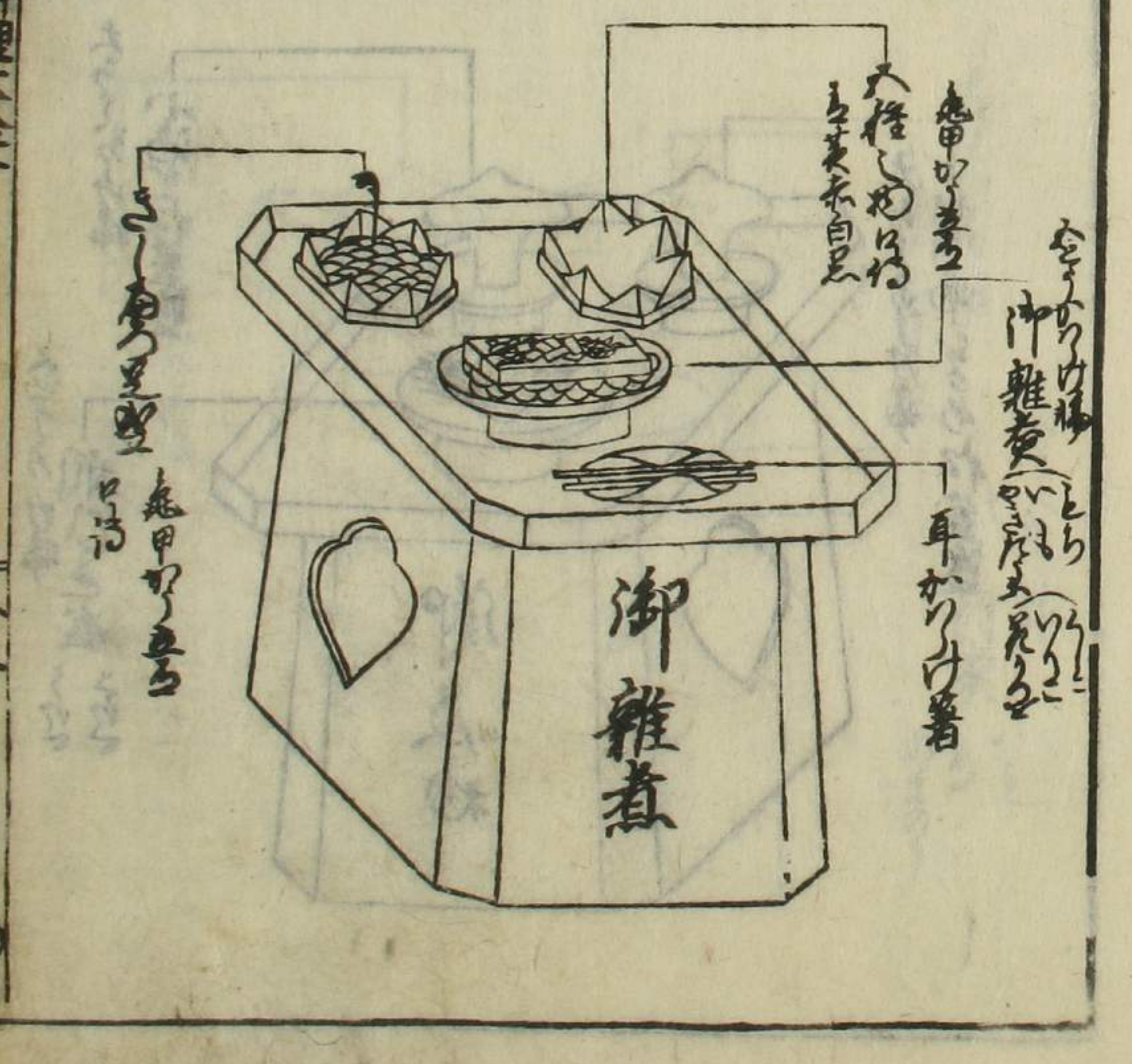
神のまゝに
 天候のまゝに
 つまじく
 神



月林野に
 月林野に
 月林野に



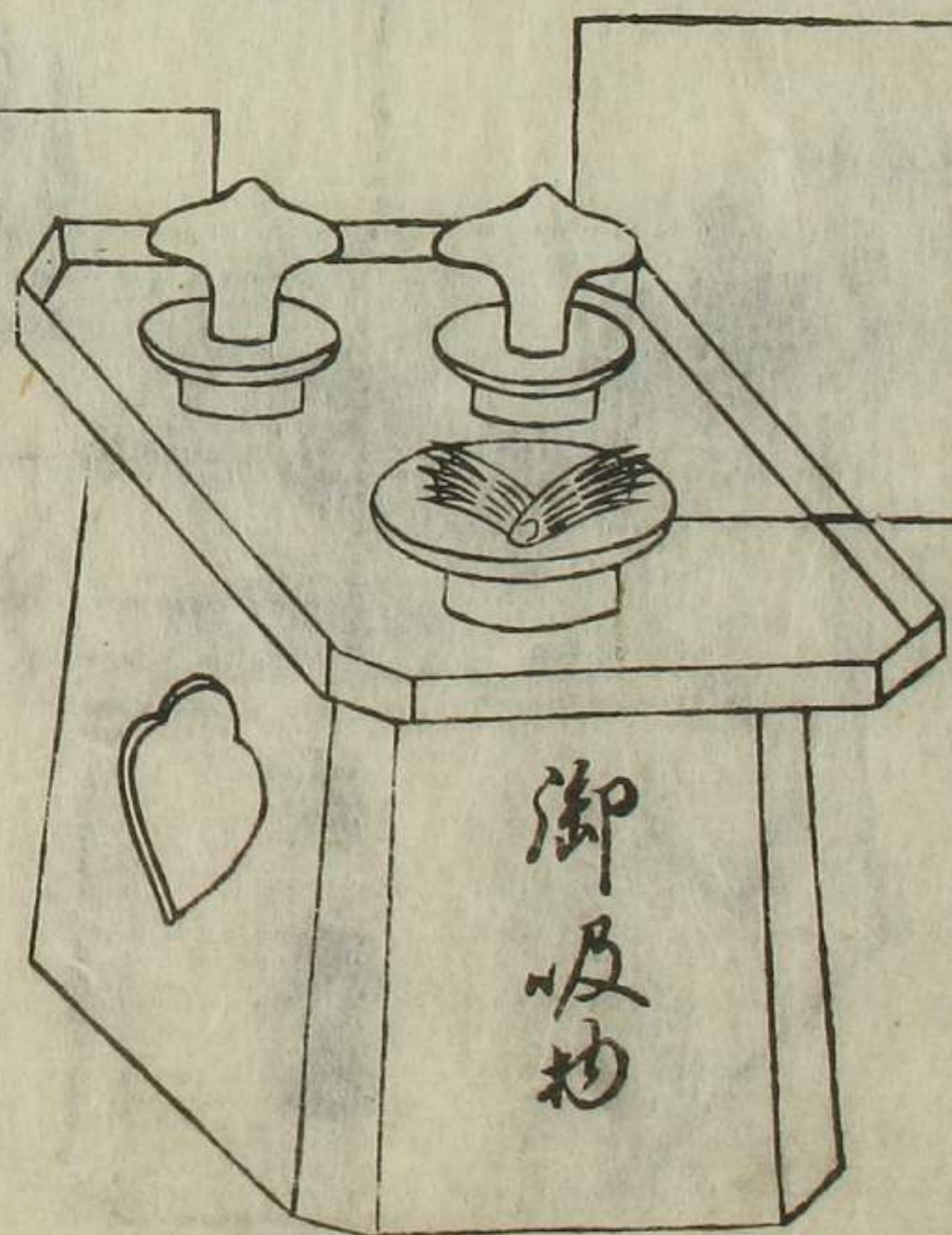
三王夏島王
 高辛帝
 唐堯



わひとてはくもるをなを
龍とてはくもるをなを
常とてはくもるをなを
常とてはくもるをなを
常とてはくもるをなを
常とてはくもるをなを
常とてはくもるをなを
常とてはくもるをなを
常とてはくもるをなを
常とてはくもるをなを

▲式三執の事

大りかわけ場
小油を松蓋置

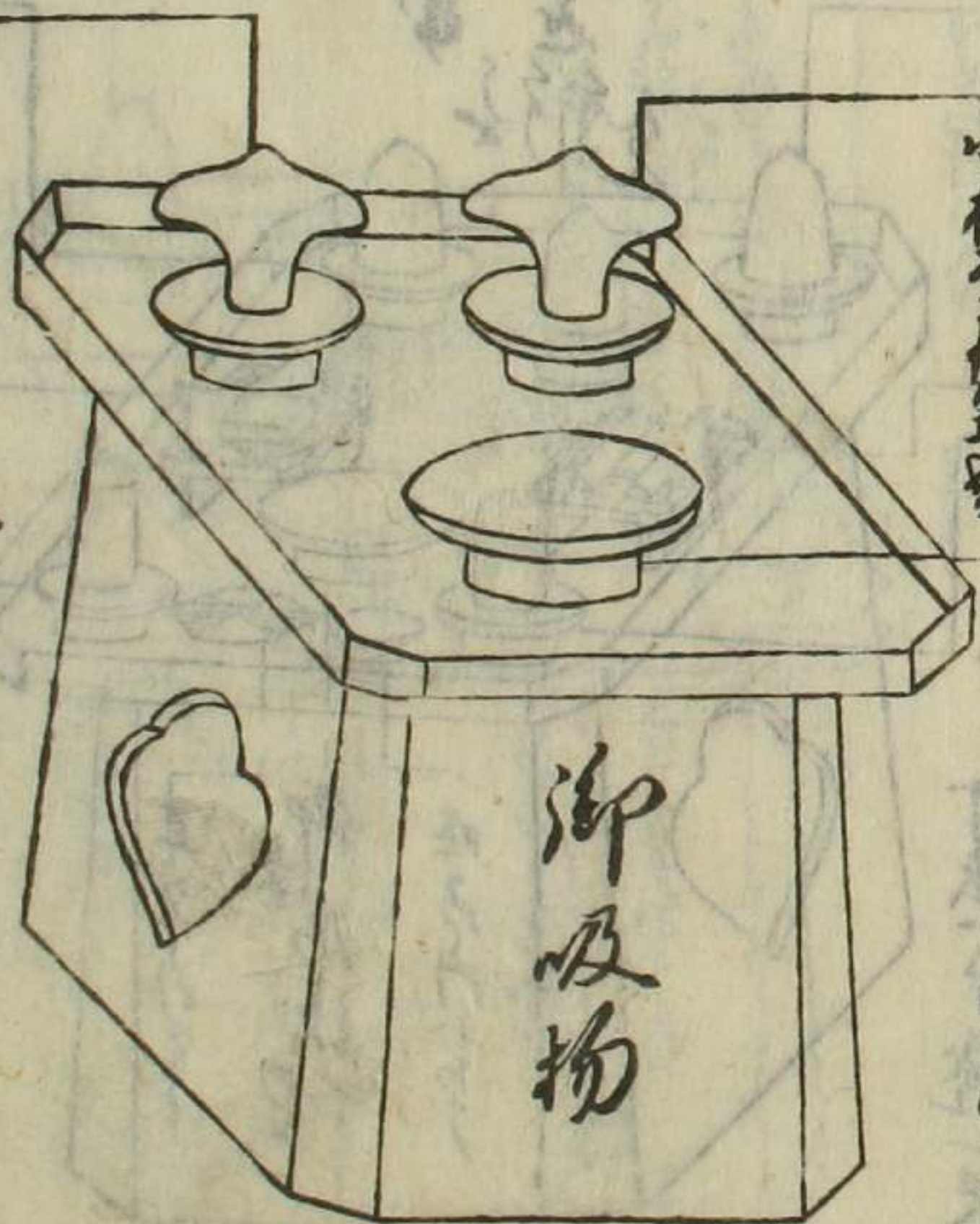


大りかわけ場
別物とらぬ松蓋置

大りかわけ場
鯛ひき蓋置

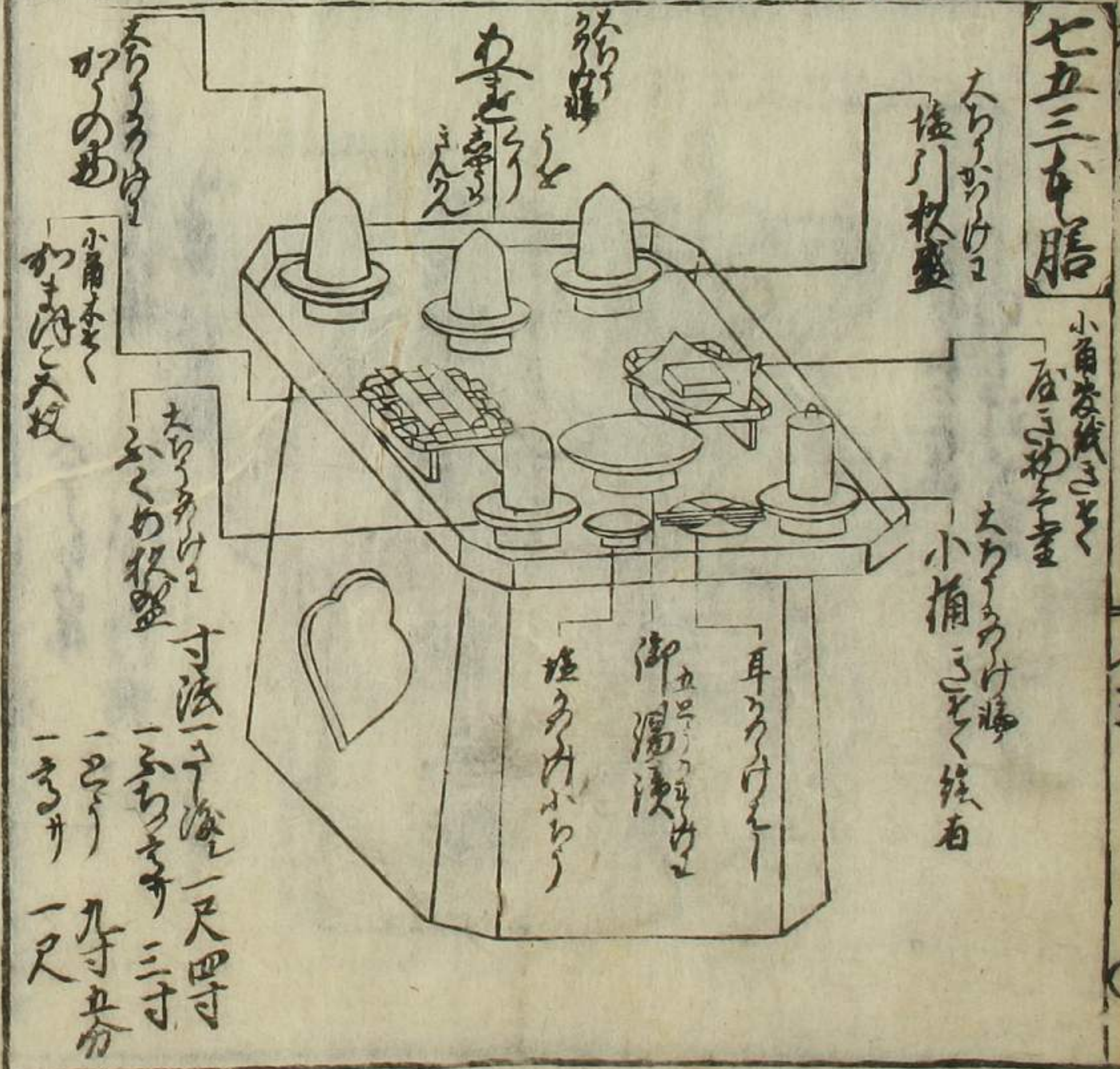
海月眞実人の命の事
申はくもるをなを
の眞事も食はくもるをなを
て初秋用も
▲一梅の事
梅の事
▲三三の事
三三の事

大りかわけ場
小油を松蓋置
大りかわけ場
鯛ひき蓋置

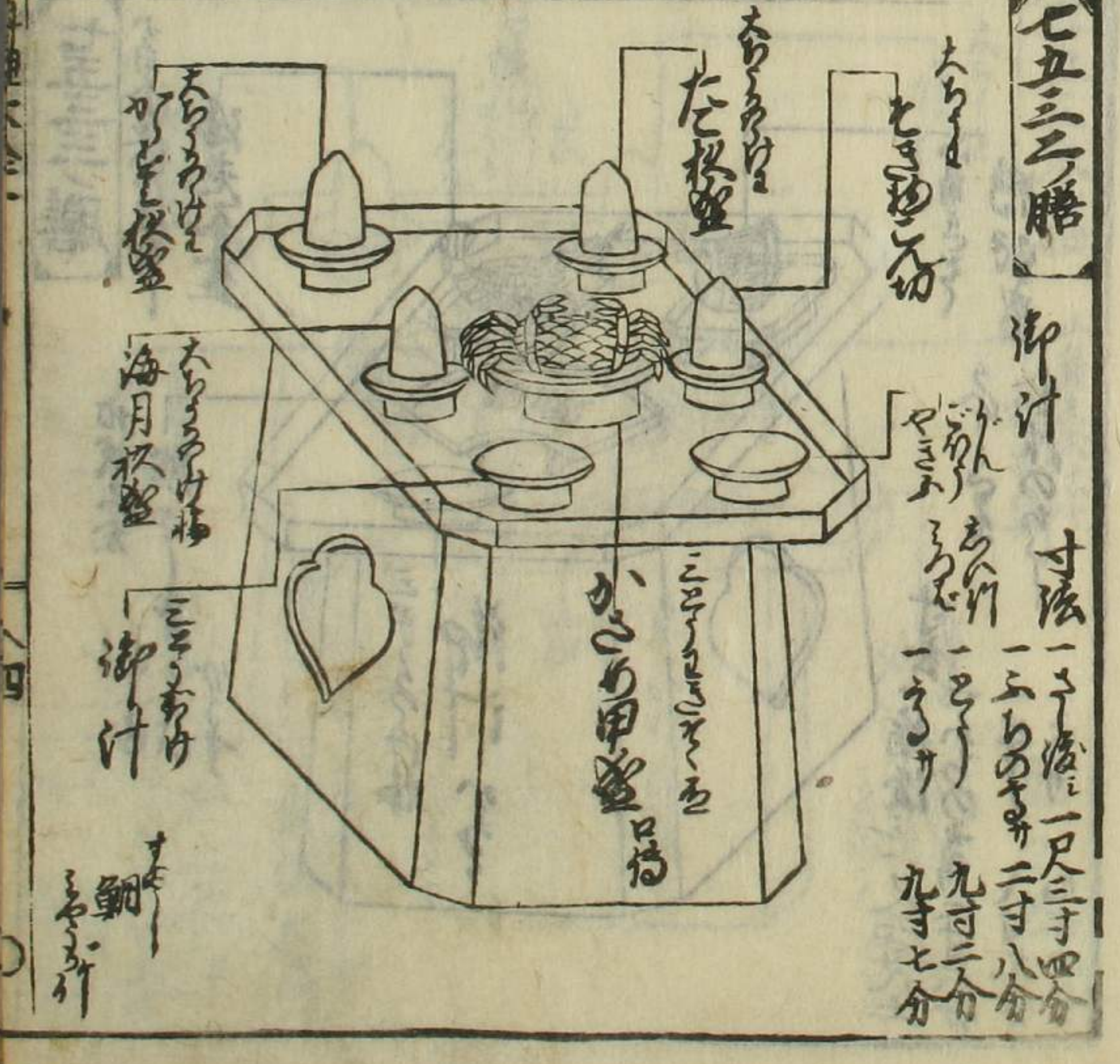


大りかわけ場
の汁蓋置

▲燈の事
燈の事、是の如し燈
の魂、其の魂の、其の魂の、
其の魂の、其の魂の、其の魂の、
其の魂の、其の魂の、其の魂の、
其の魂の、其の魂の、其の魂の、
其の魂の、其の魂の、其の魂の、
其の魂の、其の魂の、其の魂の、
其の魂の、其の魂の、其の魂の、
其の魂の、其の魂の、其の魂の、



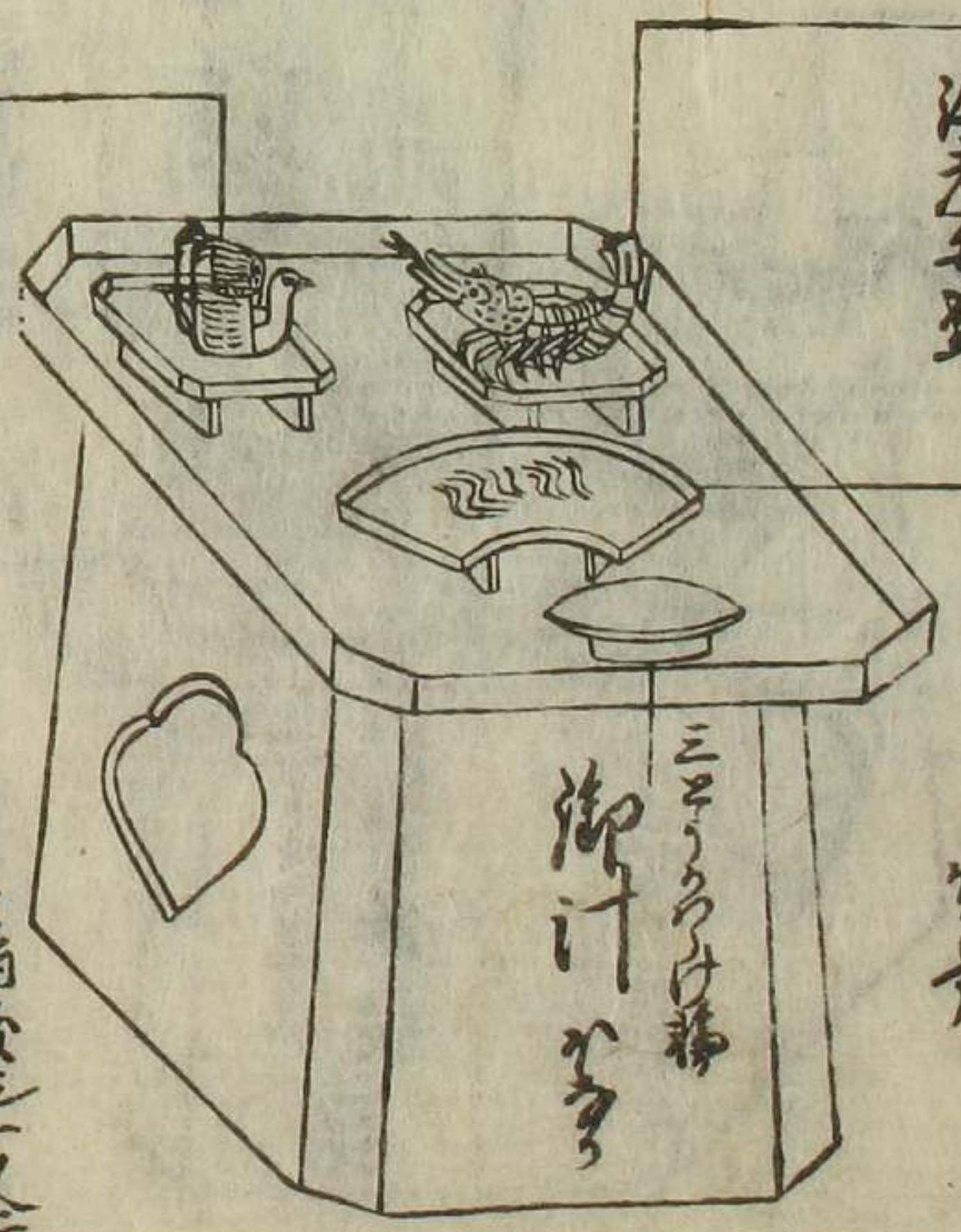
▲腰の事
腰の事、其の如し腰
の事、其の如し腰
の事、其の如し腰
の事、其の如し腰
の事、其の如し腰
の事、其の如し腰
の事、其の如し腰
の事、其の如し腰
の事、其の如し腰



▲一海より動の事
民和翁海東の神を
むらじ長なるれりて
神事とてり動の事
云々云々
▲射の事
伊弉諾伊弉册神事
神代以来の事
らりて神事
と云々云々

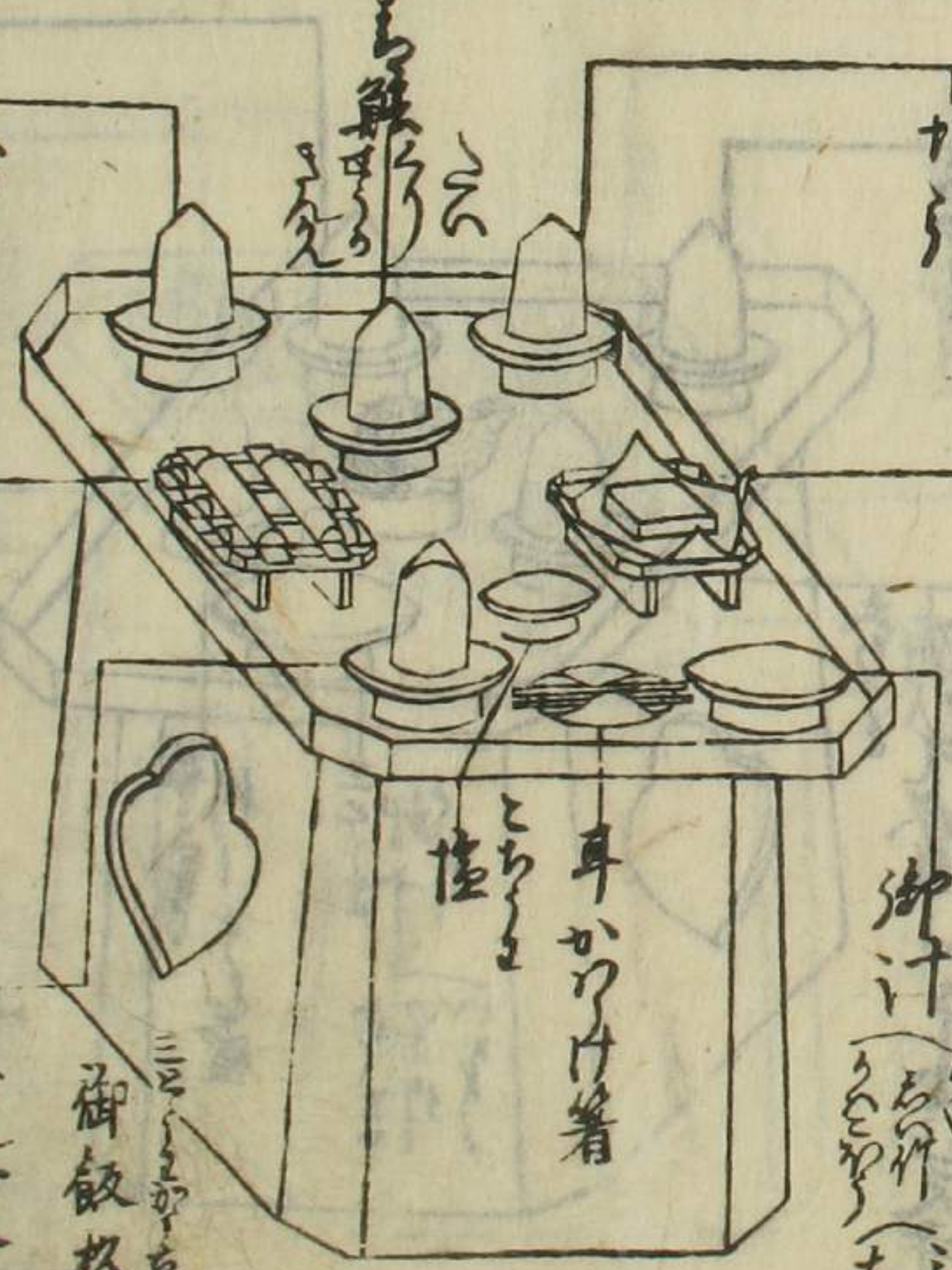
▲射の事
伊弉諾伊弉册神事
神代以来の事
らりて神事
と云々云々

七五三膳



小角金銀の所あり
海老手盛
北次左
鯉一尾
御汁
寸法
一拵
一拵の寸法
一拵の寸法
一拵の寸法

五五三本膳



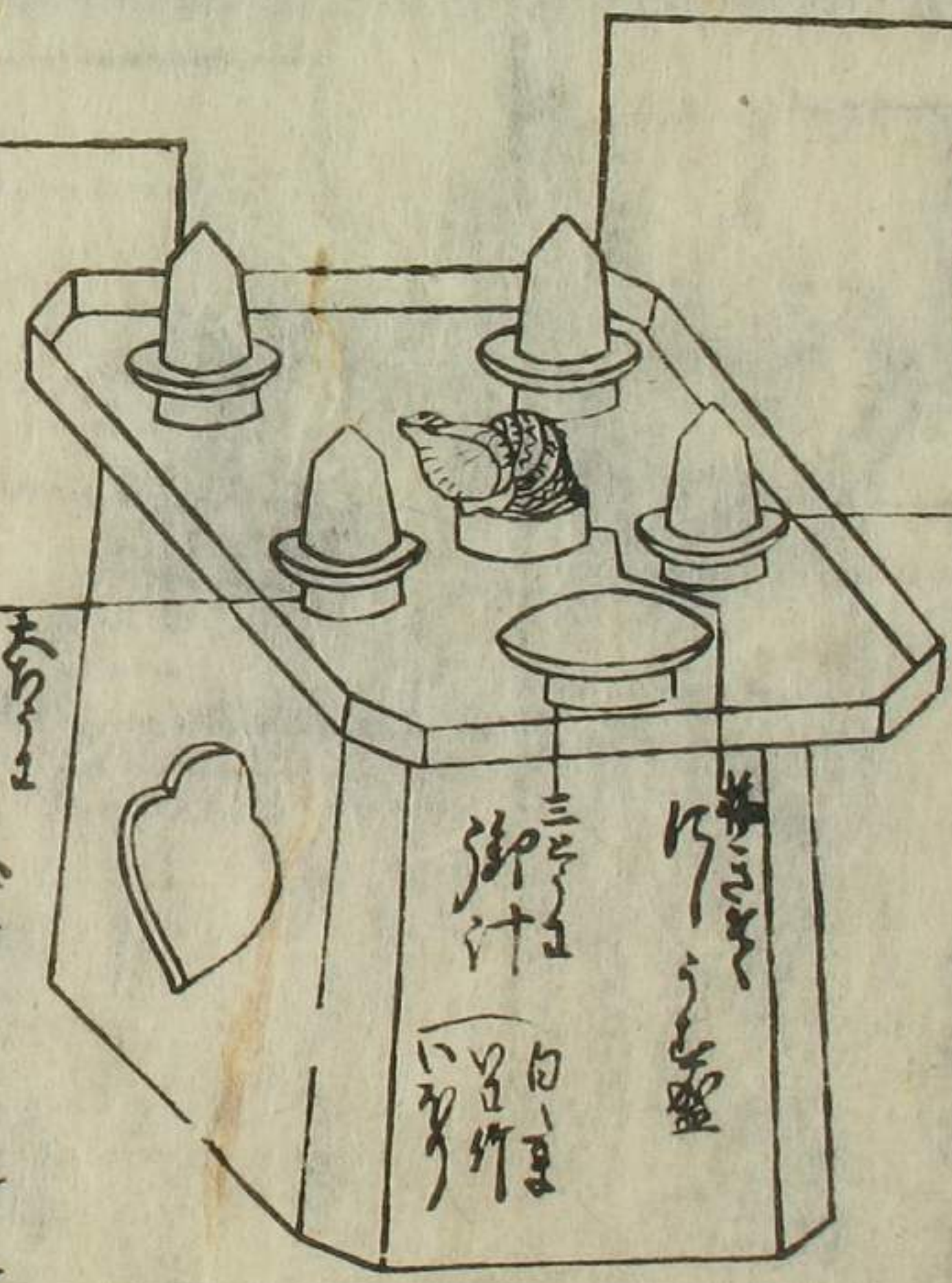
大ら
焼物
寸法
一拵
一拵の寸法
一拵の寸法
一拵の寸法

たは海よりの事
云々云々
▲射の事
伊弉諾伊弉册神事
神代以来の事
らりて神事
と云々云々

五五三膳
五五三膳の事
此膳は...
此膳は五五三膳の事...
此膳は五五三膳の事...

五五三膳

大り
とちわり

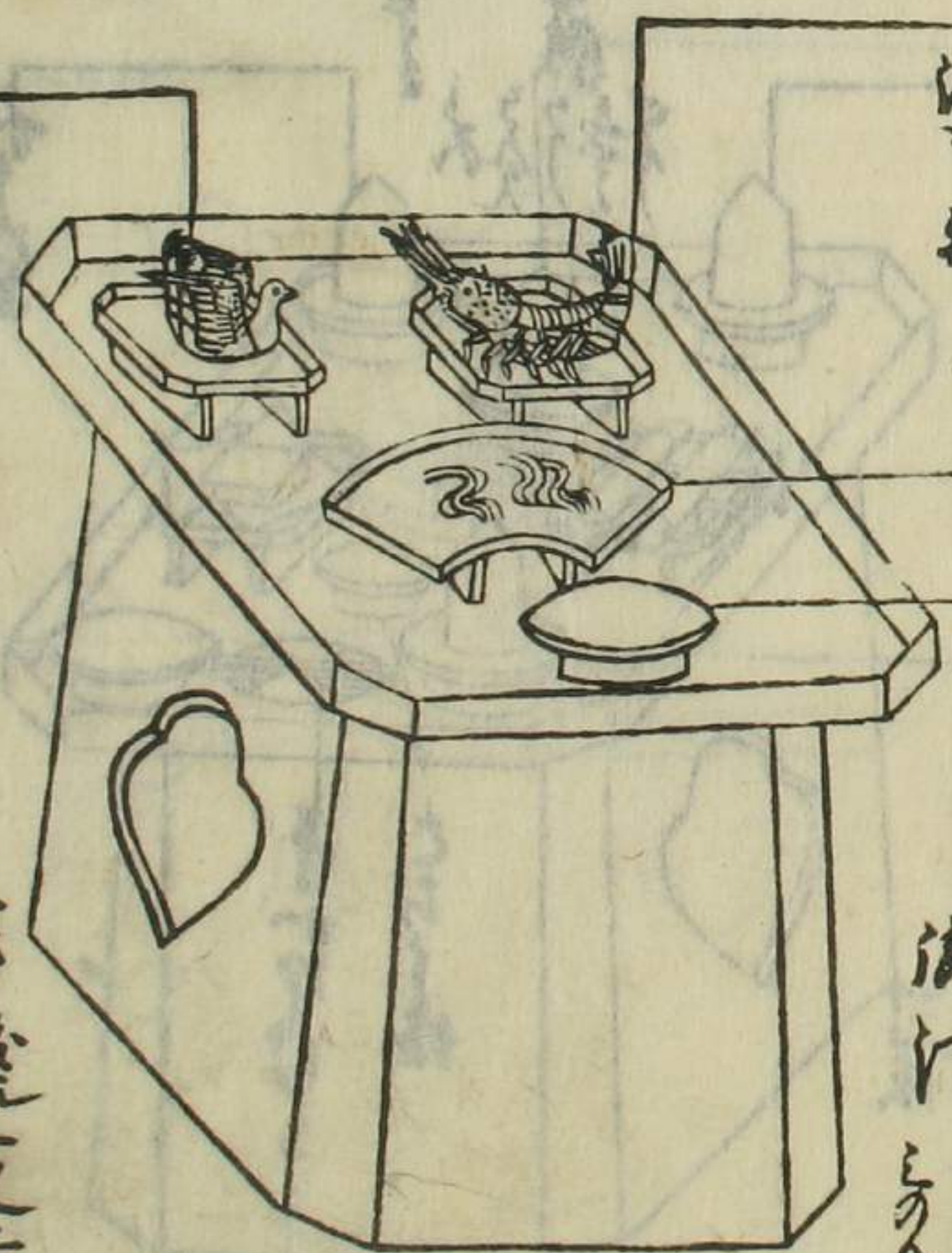


大り
とちわり
酒
御汁
白
いなり
寸法
一丈二寸五分
一丈一
八寸七分
九寸

五五三膳の事
此膳は...
此膳は五五三膳の事...
此膳は五五三膳の事...

五五三膳

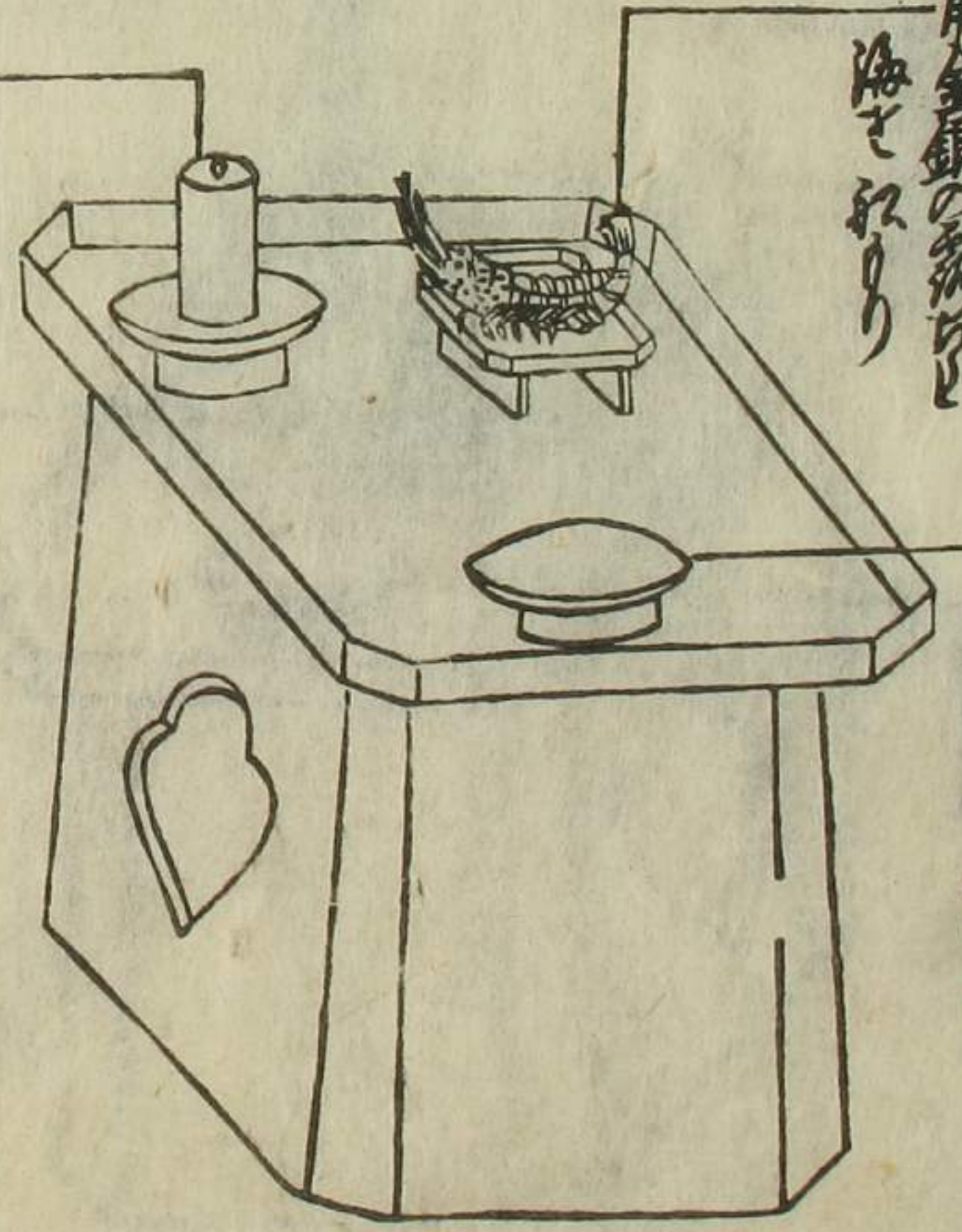
大り
とちわり



寸法
一丈二寸二分
一丈一
八寸四分
八寸七分

そのあたりに...
...
▲徳子の事...
...
...
...
...
...
...

五三三膳



小角金銀の煮物
海老取り

湯けん
けん

大さくまを
小桶なり

右寸法あり...
前番有之

徳子

正月十二三

正月と

ついで

徳子の事

こが

るべ

九と

あり

十二月の事

ひひ

の敷

十五

月

国月



御菓子

まんぢう

あなご

うま

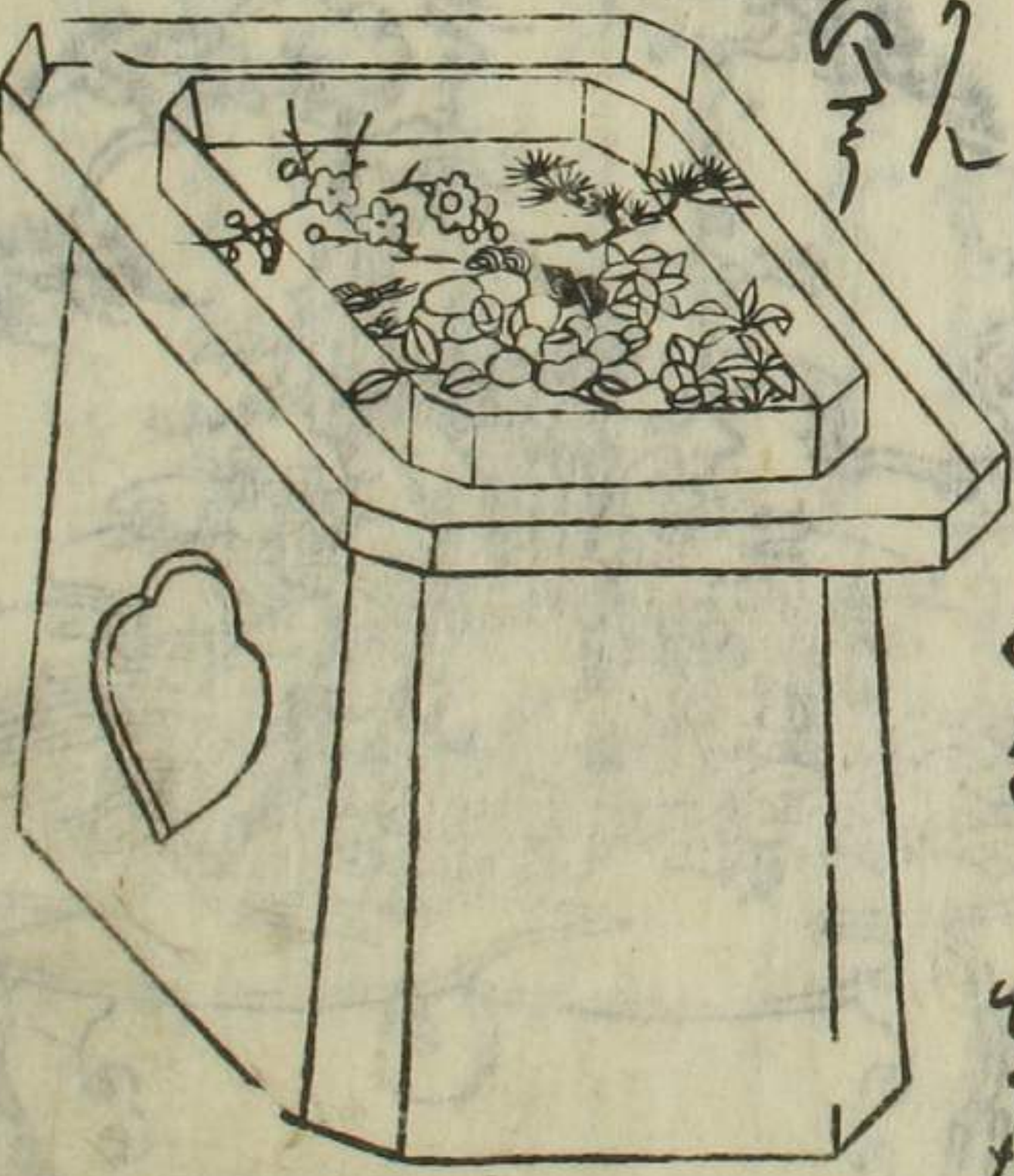
お梅

ぶどう

わや

ひよび昆布

ひよびの



まんぢう 本とく
りん 本とく
お梅 本とく
ぶどう 本とく
わや 本とく

松梅核
右三方居

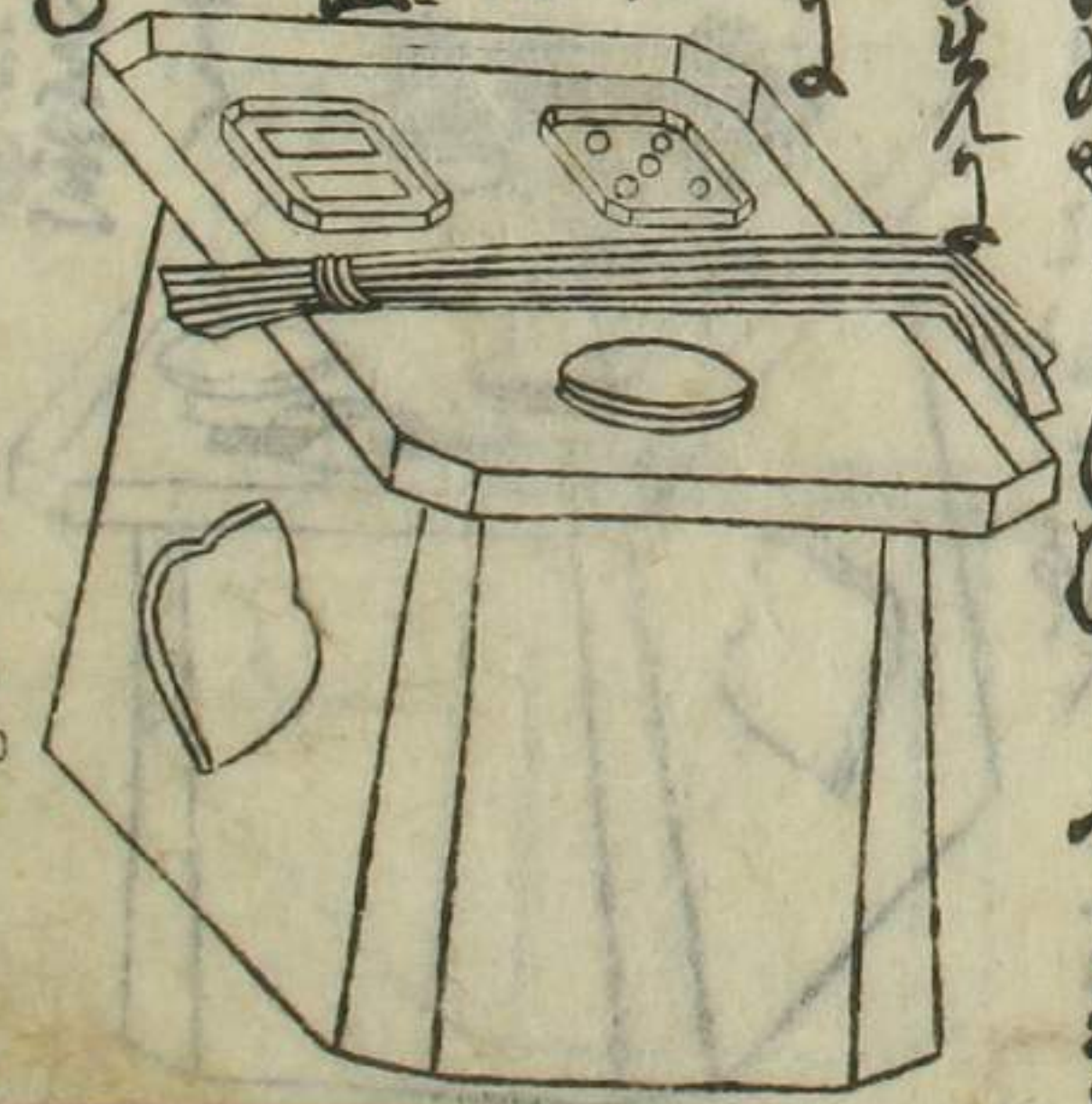
但之坊のついでに青の
よきよき自然地となり
とありありのいふに
てきよき地のことしつと
中へ持ちてさしつてつ
まふ事もさるる之樂の
りありてさすまふの
の者ありの故に考あり
神よりいふことなるを夫
むさのさなり竹の標のみ
むさの標もけりすもつひ
むさのけりしとさつてつ
むさのけりしとさつてつ
むさのけりしとさつてつ
むさのけりしとさつてつ
むさのけりしとさつてつ
むさのけりしとさつてつ
むさのけりしとさつてつ
むさのけりしとさつてつ
むさのけりしとさつてつ
むさのけりしとさつてつ

寶來御嶋臺



當流及び正月料理大全

○引渡一正月の儀
三方よ三重總此のうけいふよ
れ一丸節右のよええよ
のらりりりりりりりりり
付りたれよよえ
よ鬼布二面小角
よ付りよ九七を組
れ一丸節らり七
えんぶらりりりりり
りりりりりりりりりりり
右の角は小角よれ一丸節
右の角は小角よれ一丸節
右の角は小角よれ一丸節
右の角は小角よれ一丸節
右の角は小角よれ一丸節
右の角は小角よれ一丸節
右の角は小角よれ一丸節
右の角は小角よれ一丸節
右の角は小角よれ一丸節
右の角は小角よれ一丸節
右の角は小角よれ一丸節



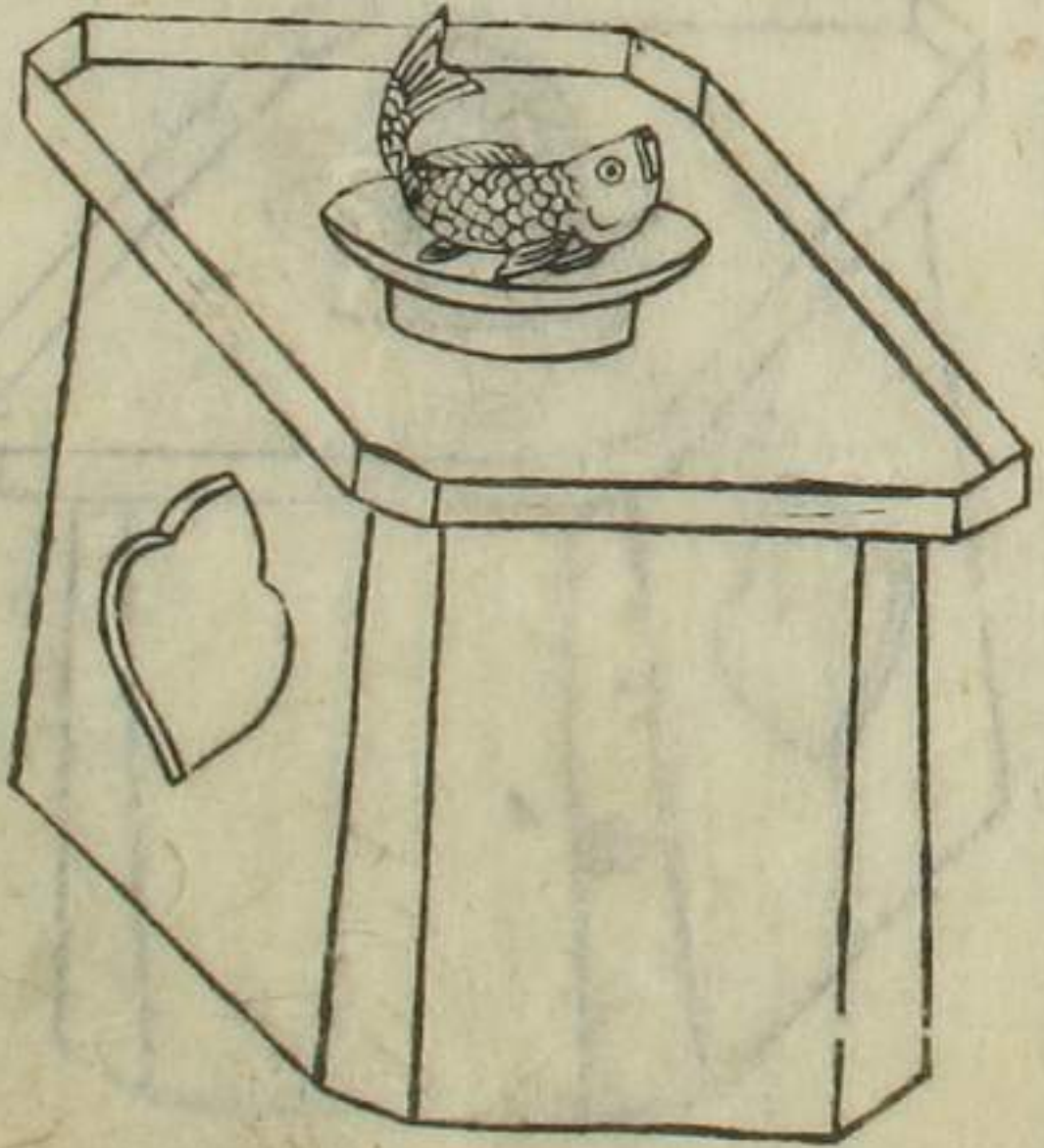
式ニ秋男蝶五平物秋
 女蝶五平物秋合七
 ひ抄うらふさ多うま平
 ▲地子れいしむねの
 正月十二日一十月とある
 多うま平のこゝろとある
 元三年の七月十二月の年
 望の九日午上の年一國
 月の日はわり
 ▲御遊の事
 式ニ秋男蝶五平物秋
 白の白と金と金と金と
 此御遊わがらん地子れい
 うま平のこゝろとある
 少しれ食ありと
 ▲地子れいしむねの
 二重三合並舞二重も若
 くとあるとあるのこゝろとある

二重三合並舞の時のこゝろとある
 右に三合並舞の時のこゝろとある
 かしら方のこゝろとある
 と出〜地子れいしむね
 〇式ニ秋男蝶五平物秋
 一番のあつれいしむね
 たの方よは横道と
 のこゝろとある
 〇式ニ秋男蝶五平物秋
 一番のあつれいしむね
 たの方よは横道と
 のこゝろとある
 〇式ニ秋男蝶五平物秋
 一番のあつれいしむね
 たの方よは横道と
 のこゝろとある



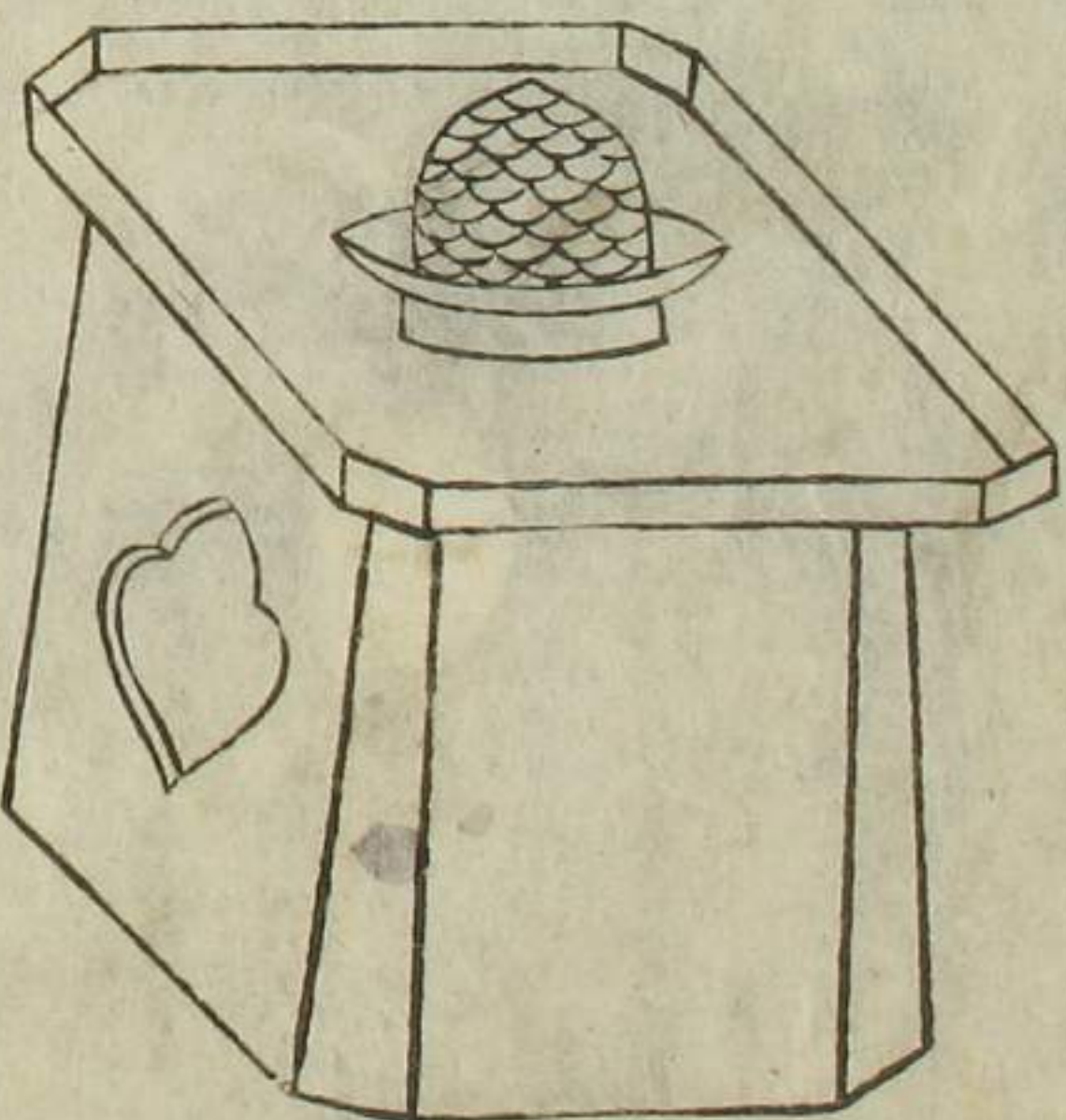
かしら方のこゝろとある
 〇式ニ秋男蝶五平物秋
 一番のあつれいしむね
 たの方よは横道と
 のこゝろとある
 〇式ニ秋男蝶五平物秋
 一番のあつれいしむね
 たの方よは横道と
 のこゝろとある

〇式ニ秋男蝶五平物秋
 一番のあつれいしむね
 たの方よは横道と
 のこゝろとある
 〇式ニ秋男蝶五平物秋
 一番のあつれいしむね
 たの方よは横道と
 のこゝろとある



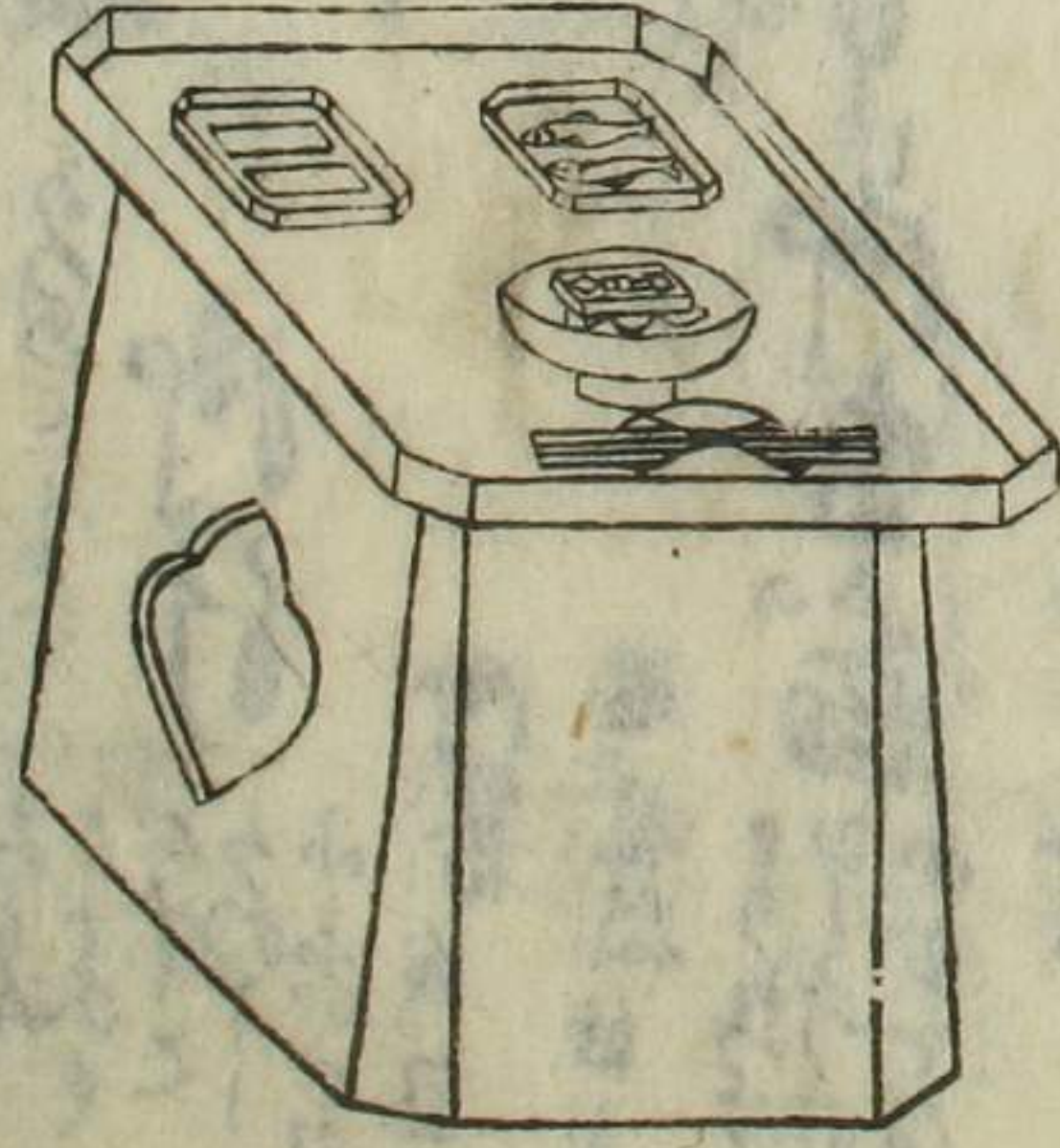
行有牛たぐい他餅の
 ありと寸と寸とありと寸と寸と
 餅を焼いて寸のあり
 りて寸のあり寸のあり寸のあり
 寸のあり寸のあり寸のあり寸のあり
 寸のあり寸のあり寸のあり寸のあり
 寸のあり寸のあり寸のあり寸のあり
 寸のあり寸のあり寸のあり寸のあり
 寸のあり寸のあり寸のあり寸のあり
 寸のあり寸のあり寸のあり寸のあり
 寸のあり寸のあり寸のあり寸のあり
 寸のあり寸のあり寸のあり寸のあり

▲二番の餅のつくり方
 一、二番の餅のつくり方
 二、三番の餅のつくり方
 三、四番の餅のつくり方
 四、五番の餅のつくり方
 五、六番の餅のつくり方
 六、七番の餅のつくり方
 七、八番の餅のつくり方
 八、九番の餅のつくり方
 九、十番の餅のつくり方
 十、十一番の餅のつくり方
 十一、十二番の餅のつくり方
 十二、十三番の餅のつくり方
 十三、十四番の餅のつくり方
 十四、十五番の餅のつくり方
 十五、十六番の餅のつくり方
 十六、十七番の餅のつくり方
 十七、十八番の餅のつくり方
 十八、十九番の餅のつくり方
 十九、二十番の餅のつくり方



小舟型の餅のつくり方
 一、二番の餅のつくり方
 二、三番の餅のつくり方
 三、四番の餅のつくり方
 四、五番の餅のつくり方
 五、六番の餅のつくり方
 六、七番の餅のつくり方
 七、八番の餅のつくり方
 八、九番の餅のつくり方
 九、十番の餅のつくり方
 十、十一番の餅のつくり方
 十一、十二番の餅のつくり方
 十二、十三番の餅のつくり方
 十三、十四番の餅のつくり方
 十四、十五番の餅のつくり方
 十五、十六番の餅のつくり方
 十六、十七番の餅のつくり方
 十七、十八番の餅のつくり方
 十八、十九番の餅のつくり方
 十九、二十番の餅のつくり方

○餅煮の湯
 一、二番の餅のつくり方
 二、三番の餅のつくり方
 三、四番の餅のつくり方
 四、五番の餅のつくり方
 五、六番の餅のつくり方
 六、七番の餅のつくり方
 七、八番の餅のつくり方
 八、九番の餅のつくり方
 九、十番の餅のつくり方
 十、十一番の餅のつくり方
 十一、十二番の餅のつくり方
 十二、十三番の餅のつくり方
 十三、十四番の餅のつくり方
 十四、十五番の餅のつくり方
 十五、十六番の餅のつくり方
 十六、十七番の餅のつくり方
 十七、十八番の餅のつくり方
 十八、十九番の餅のつくり方
 十九、二十番の餅のつくり方



北乳

▲沖ひがなすのり
式三枚をのりおこしもうけ
きり三枚の大鉄をきり
きり三枚の大鉄をきり
▲沖ひがなすのり
式三枚の鉄をきり三枚を
きり三枚の大鉄をきり
きり三枚の大鉄をきり
▲沖ひがなすのり
式三枚の鉄をきり三枚を
きり三枚の大鉄をきり
きり三枚の大鉄をきり

右月の日

沖成式正鉄五

御本膳

御汁

御給

御香之物

御食

御和物

二之御膳

御煮物

御汁

御焼物

小魚

三之御膳



▲沖ひがなすのり
式三枚をのりおこしもうけ
きり三枚の大鉄をきり
きり三枚の大鉄をきり

料理方全一

二五

今あるとこの酒の醸造
 毛乃天よふくしとこの酒の
 醸造中より酒の醸造
 今あるとこの酒の醸造
 毛乃天よふくしとこの酒の
 醸造中より酒の醸造
 今あるとこの酒の醸造
 毛乃天よふくしとこの酒の
 醸造中より酒の醸造

- 一 折板 めんじんの葉
- 一 刺身 鯉子魚 糸揚げ 印し揚げ
- 一 直 つり酒
- 一 大納 白焼 つけ
- 一 煎茶 野くらんの福
- 一 中酒
- 一 沖吸物 ふさうの粉
- 一 大皿 八寸
- 一 子皿 八寸
- 一 小皿 七寸
- 一 湯け とろろ ちまき

▲まがらふの事

海の中をわたりて海軍の
 舟中をわたりて海軍の
 舟中をわたりて海軍の
 舟中をわたりて海軍の
 舟中をわたりて海軍の

- 一 肴 ちゅうけ丸 ちゅうけ丸
- 一 びんづのふ ちゅうけ丸
- 一 わらびでんぐ 山餅
- 一 沖吸物 とろろ 焼小餅
- 一 焼維子 塩山餅
- 一 沖吸物 田よし ちゅうけ丸
- 一 小板のまがらふ 小櫃 八寸
- 一 小角 八寸
- 一 中櫃 八寸
- 一 小櫃 八寸

神代卷の巻末に記す所の新編の
 一巻に記す所の新編の
 一巻に記す所の新編の
 一巻に記す所の新編の



神代卷の巻末に記す所の新編の
 一巻に記す所の新編の
 一巻に記す所の新編の
 一巻に記す所の新編の

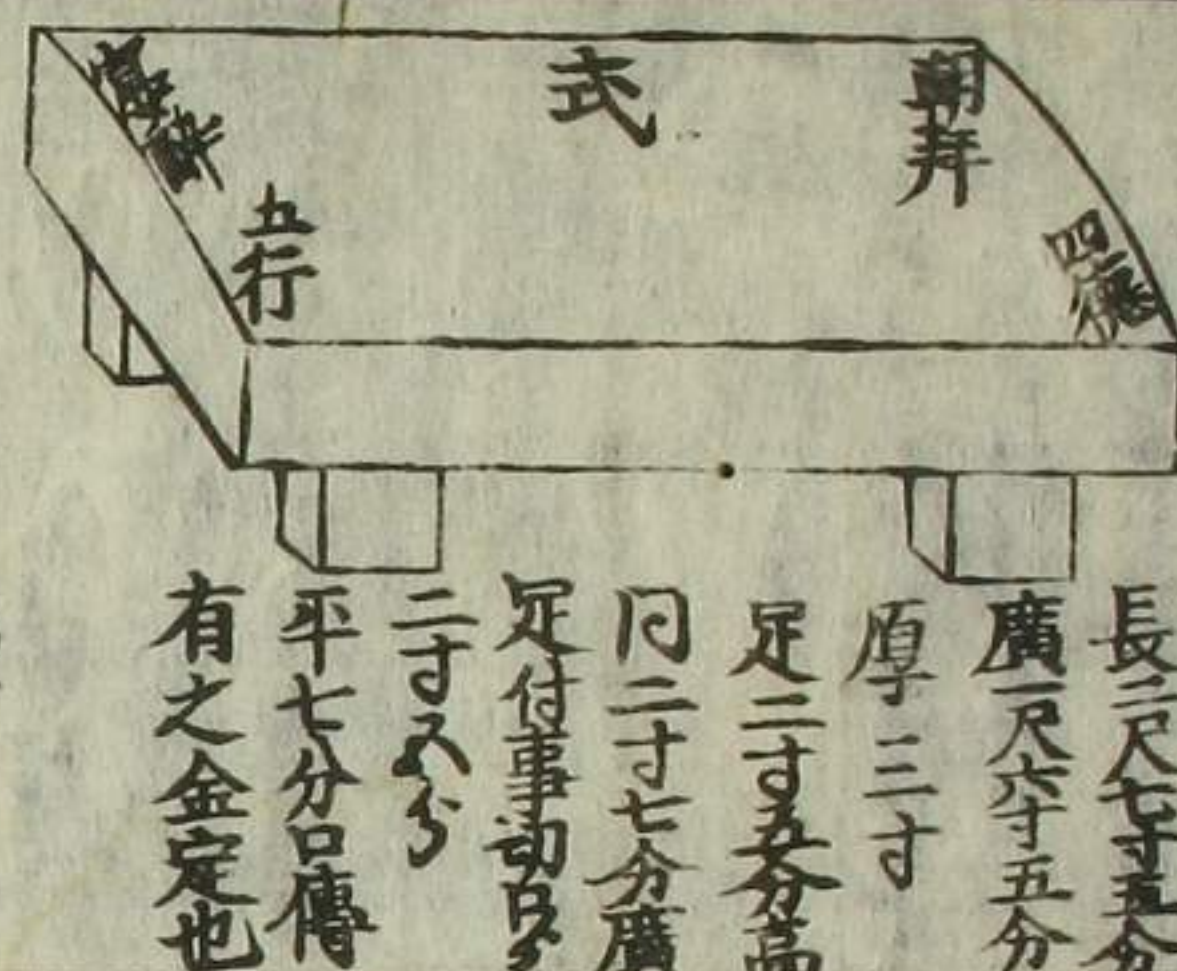
一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇
 一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇
 一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇
 一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇

一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇
 一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇
 一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇
 一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇

一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇
 一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇
 一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇
 一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇

一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇
 一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇
 一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇
 一 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇 〇〇〇

わらわらと云ふは、
 此の儀は、身と五、
 次は木火土金水、
 五行は、天、
 九行は、天、



又長二尺八寸廣一尺八寸
 足三寸各々金定也

一これと云ふ
 中直寺

一六つと云ふ
 中櫃 八寸

一沖田と云ふ
 沖田 八寸

一ひだと云ふ
 沖田 八寸

沖田菓子
 沖田菓子

沖田菓子
 沖田菓子

沖田菓子
 沖田菓子
 九寸

▲新乃事
 一尺八寸、
 等の内、
 一尺、
 合、
 一、

▲池田の事
 池田の事、
 池田の事、
 池田の事、
 池田の事、

何月何日
 大書院
 式正

大書院
 大書院
 式正

沖本膳

沖汁

沖茹更

沖香之池

沖和物

二二沖膳

沖食

斗里六三
 二三四

このまゝを長くとりて
 おろしとまきくさし
 思ふはとてまきくさし
 と後よりてはむのあつ
 ひのくぬくさかき
 ▲下れ柄とて
 洗ひぬきよきとて
 とまきくさし
 大のこいせとて
 洗ひぬきよきとて
 の代りて
 まきくさし
 あつとて
 うけとて
 て
 とまきくさし
 守とて

辛四

沖煮物

おのいも
 のいし
 のいし
 のいし

沖汁

えんぶ
 のいし
 のいし
 のいし

沖汁

えんぶ
 のいし
 のいし
 のいし

三之沖膳

沖指男

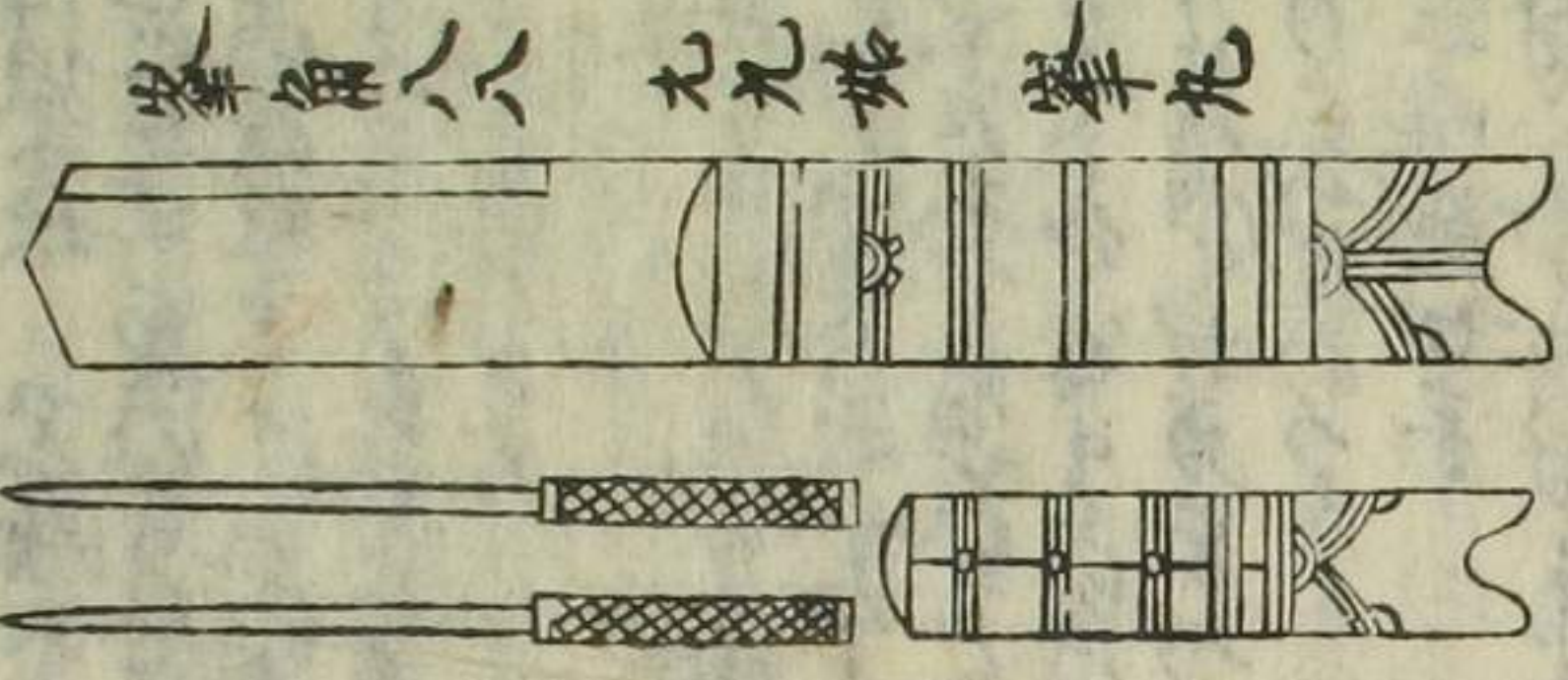
えんぶ
 のいし
 のいし
 のいし

沖汁

沖煮物

えんぶ
 のいし
 のいし
 のいし

足付八寸



九寸 九寸 九寸

一 大皿 九寸越 直煮物 足付八寸

中酒

一 沖吸物 丸うま 足付七寸

肴膳

一 板屋れ 丸うま 櫃八寸

一 かき 丸うま 櫃八寸

一 沖吸物 丸うま 櫃八寸

一 煎物 丸うま 券八寸

一 煮物 丸うま 直七寸

このまゝを長くとりて
 おろしとまきくさし
 思ふはとてまきくさし
 と後よりてはむのあつ
 ひのくぬくさかき
 ▲下れ柄とて
 洗ひぬきよきとて
 とまきくさし
 大のこいせとて
 洗ひぬきよきとて
 の代りて
 まきくさし
 あつとて
 うけとて
 て
 とまきくさし
 守とて

大入の梅丸丸の...
 春の梅...
 秋の梅...
 大飛の...
 鳥の...
 諸鳥人殺分料
 九月の上...
 二月の...
 六月の...
 三月の...
 八月の...
 十月の...
 十一月の...
 十二月の...



沖煮物 ふうび 八寸
 沖茹物 竹の子 箱八寸
 中酒
 ひょうろうとあび 牛房 箱八寸
 わりりんぶ 箱八寸
 魚骨連串 箱八寸
 沖吸物 小皿八寸
 大こんとままと 小皿八寸
 塩とと 中樽八寸
 焼肉 直八寸
 沖吸物 小皿八寸

茹物 中直八寸
 焼竹の子 小串 箱八寸
 生とと 小皿八寸
 沖吸物 箱八寸
 獲栗付わがり 小串 箱八寸
 まごころの小皿 箱八寸
 沖茶菓子 箱八寸
 沖茶 箱八寸
 沖煮菓子 大樽

白鳥のり
 白鳥のり
 白鳥のり

▲しんち
 白鳥のり
 白鳥のり

▲つらつら
 白鳥のり
 白鳥のり

▲白鳥
 白鳥のり
 白鳥のり

巨季子新料理御立のり

二月十日のり

ちんち
 ちんち
 ちんち

中らま
 中らま
 中らま

小角香し物

沖汁
 沖汁
 沖汁

御合

二

▲志馬
 志馬
 志馬



▲志馬
 志馬
 志馬

箱根焼
 箱根焼
 箱根焼

御汁
 御汁
 御汁

和もの

身
 身
 身

沖汁

小板

一合

料理

味

▲ 葛粉 葛根を煮て粉にし、水を加えて糊状にする。
 是の粉を湯で煮ると、
 一 鴨の代はつるを煮る
 二 肝臓は鴨一羽は二杯
 汁は、水は十二杯、葛粉は
 三 杯、水は十七八杯、
 右の二杯は、水を加えて
 油は、水を加えて
 以上、水は、水を加えて
 ▲ 白濁 水を加えて
 水は、水を加えて
 水は、水を加えて
 水は、水を加えて
 水は、水を加えて

物 沖菓子 松茸 本のみ
 沖 沖食 本のみ
 生 生盛 本のみ
 二 二 本のみ
 和 和 本のみ
 沖 沖汁 本のみ
 沖 沖汁 本のみ
 沖 沖汁 本のみ
 沖 沖汁 本のみ

のわて、風味、葛粉、
 向お汁、十七八杯、水を加えて
 油は、水を加えて
 以上、水は、水を加えて
 ▲ 海苔 水を加えて
 水は、水を加えて
 水は、水を加えて
 水は、水を加えて
 水は、水を加えて

一 焼物 本のみ
 一 雑 本のみ
 一 生貝 本のみ
 沖 沖物 本のみ
 ▲ 五月 本のみ
 沖 沖汁 本のみ
 沖 沖汁 本のみ
 沖 沖汁 本のみ
 沖 沖汁 本のみ

大に並すの旨なり
一層とすれり

▲大煮
汁を汁とんたか煮
し七七八八おひき
とくわん物ゆき
後(和)白油
一層とすれり

▲神子鴨
料理のよりの旨
味前播るなり

▲かじり鴨
毛もふき神子鴨
なる物一層とすれり
▲三鴨
毛もふき神子鴨

沖湯

たか貝田子
わらじだん

沖湯

一ゆり子
一ゆり子
一ゆり子

後吸

小皿梅がし

けいりん

沖湯

あ

沖湯

たか貝田子
わらじだん

煮めくばるるるるるるる

▲神子鴨

毛もふき神子鴨
なる物一層とすれり

▲かじり鴨

毛もふき神子鴨
なる物一層とすれり

▲山わん

毛もふき神子鴨
なる物一層とすれり

熱沖菓子

たか貝田子
わらじだん

沖湯

たか貝田子
わらじだん

貝焼

たか貝田子
わらじだん

二

沖湯

たか貝田子
わらじだん

沖湯

たか貝田子
わらじだん

▲かゝる
 毛の録もあつた。ゆきつた
 ようふのり。ゆきつた
 毛の録もあつた。ゆきつた
 わらつた。ゆきつた

▲雉子
 毛の録もあつた。ゆきつた
 ようふのり。ゆきつた
 毛の録もあつた。ゆきつた
 わらつた。ゆきつた



▲初集
 毛の録もあつた。ゆきつた
 ようふのり。ゆきつた
 毛の録もあつた。ゆきつた
 わらつた。ゆきつた

一 糞漬一夜小朝一じり
 所吸物
 沖香

多料理献立之事

血
 雉子
 汁
 汁

二
 雉子
 汁
 汁
 汁
 汁

焼たての鴨もつとろ
 四人前
 鴨の二季は昔の海鳥の
 八月月の油の鴨の鴨
 大語
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ

鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ

六月月中旬より浮く汁は内
 湯時田鴨の内は鴨の
 の内は鴨の鴨の鴨
 汁杯の鴨の鴨の鴨
 の鴨の鴨の鴨の鴨
 の鴨の鴨の鴨の鴨
 の鴨の鴨の鴨の鴨
 の鴨の鴨の鴨の鴨
 の鴨の鴨の鴨の鴨

春



鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ
 鴨の油もつとろ

かたわりの、三々を、
 三々を、さりとて、燒も、
 ついで、先、先、後、後、油、
 先、先、後、後、秋、油、
 此、先、後、後、秋、油、
 一、先、後、後、秋、油、
 ▲ 此、後、後、秋、油、
 先の、先、後、後、秋、油、
 此、先、後、後、秋、油、
 ▲ 此、先、後、後、秋、油、
 汁、の、先、後、後、秋、油、
 此、先、後、後、秋、油、
 ▲ 此、先、後、後、秋、油、
 此、先、後、後、秋、油、

夏
浦邊の序



秋
くさくさ
かたわりの、
 三々を、
 ついで、

▲ 油、の、先、後、後、秋、油、
 ▲ 此、先、後、後、秋、油、
 此、先、後、後、秋、油、
 ▲ 此、先、後、後、秋、油、
 此、先、後、後、秋、油、
 ▲ 此、先、後、後、秋、油、
 此、先、後、後、秋、油、
 ▲ 此、先、後、後、秋、油、
 此、先、後、後、秋、油、

秋
くさくさ



かたわりの、
 三々を、
 ついで、

▲ 正と時
 毛の汁をいれ煮るもの
 先焼くものも三つ刻は
 ▲ 三つ刻時
 汁煮るものも三つ刻は
 先焼くものも三つ刻は
 煮るものも三つ刻は
 ▲ 三つ刻時
 毛の汁をいれ煮るもの
 先焼くものも三つ刻は



▲ 正と時
 毛の汁をいれ煮るもの
 先焼くものも三つ刻は
 ▲ 三つ刻時
 汁煮るものも三つ刻は
 先焼くものも三つ刻は
 煮るものも三つ刻は
 ▲ 三つ刻時
 毛の汁をいれ煮るもの
 先焼くものも三つ刻は

當流缺立十二月之部分
眞類籛月之部分

同	ひ	ま	と	あ	正月之分	同	ひ	ま	と	あ	眞類籛月之部分
同	ひ	ま	と	あ	同	ひ	ま	と	あ	同	ひ
同	ひ	ま	と	あ	同	ひ	ま	と	あ	同	ひ

左の月方のめを...
 右の月方のめを...
 左の月方のめを...
 右の月方のめを...
 左の月方のめを...
 右の月方のめを...
 左の月方のめを...
 右の月方のめを...

二月之分	同	同	同	同
三月之分	同	同	同	同
四月之分	同	同	同	同
五月之分	同	同	同	同
六月之分	同	同	同	同
七月之分	同	同	同	同
八月之分	同	同	同	同
九月之分	同	同	同	同
十月之分	同	同	同	同
十一月之分	同	同	同	同
十二月之分	同	同	同	同



二月之分	同	同	同	同
三月之分	同	同	同	同
四月之分	同	同	同	同
五月之分	同	同	同	同
六月之分	同	同	同	同
七月之分	同	同	同	同
八月之分	同	同	同	同
九月之分	同	同	同	同
十月之分	同	同	同	同
十一月之分	同	同	同	同
十二月之分	同	同	同	同

▲ ころも焼く時日
 ころも焼く時日
 ▲ びー餅時日
 びー餅時日
 ▲ 桂時日
 桂時日
 ▲ 山時日
 山時日

同	同	同	六月を分	同
わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら
同	同	同	同	同
わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら
同	同	同	同	同
わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら

三四人分わらわら
 一各焼時日
 右時日
 大色焼時日
 焼の内を時日
 これを時日
 ▲ わらわら
 ▲ こし水時日
 ▲ びん時日

同	同	同	同	七月を分
わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら
同	同	同	同	同
わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら
同	同	同	同	同
わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら	わらわら わらわら わらわら わらわら

▲ゆり
 是の日のつとや秋の月
 八月のつとや秋の月
 子けりて秋の月
 秋の月
 秋の月
 秋の月
 ▲ゆり
 是の日のつとや秋の月
 八月のつとや秋の月
 子けりて秋の月
 秋の月
 秋の月
 秋の月
 ▲ゆり
 是の日のつとや秋の月
 八月のつとや秋の月
 子けりて秋の月
 秋の月
 秋の月
 秋の月

同	同	同	同	同
同	同	同	同	同
同	同	同	同	同
同	同	同	同	同

中しつ月のつとや秋の月
 八月のつとや秋の月
 子けりて秋の月
 秋の月
 秋の月
 秋の月
 ▲ゆり
 是の日のつとや秋の月
 八月のつとや秋の月
 子けりて秋の月
 秋の月
 秋の月
 秋の月

同	同	同	同	同
同	同	同	同	同
同	同	同	同	同
同	同	同	同	同

程字、なま抄にのてり
かきり

▲**ゆんご**
毛も次は只毛も、抄に
よつりまごの毛も、
凡味わりの毛も、
毛も次は次は

▲**ゆり**
毛の毛も、抄に
毛も、
の毛も、
右の毛も、

▲**毛**
八月、

真名わんご取合

真類分

わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

精名とわんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

毛の抄に、
八九人、
ふま、
の物、



▲**大鷹**
汁、

▲**大鷹**
汁、

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合

同
わんご取合



九月十月と云ふのは去
りし鳥を今も今も今も
と云ふ四月は鳥を今も
云ふなり
▲ 鶉
八月と云ふ三月と云ふは
二條が元ハ三月の鳥
焼く二刻 吾も今

四月と分

同
くらの首ひら
けさせん
せりのくさ

同
り子あま
わんげ
さび

同
り子あま
わんげ
さび

同
り子あま
わんげ
さび

同
り子あま
わんげ
さび

同

同
り子あま
わんげ
さび

同
り子あま
わんげ
さび

同
り子あま
わんげ
さび

同
り子あま
わんげ
さび

同
り子あま
わんげ
さび

同

同
り子あま
わんげ
さび

同
り子あま
わんげ
さび

同
り子あま
わんげ
さび

同
り子あま
わんげ
さび

同
り子あま
わんげ
さび

▲ ちんちの結

ちんちの結
ちんちの結

ちんちの結
ちんちの結

ちんちの結
ちんちの結

ちんちの結
ちんちの結

ちんちの結
ちんちの結

ちんちの結
ちんちの結

同

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

同
ちんちの結

▲ 小鳥

小鳥
小鳥

同

同
小鳥

同

同
小鳥

同

同
小鳥

同

同
小鳥

毛の毛をとりしる
 かわりわすし
 毛の毛をとりしる
 先料程より多く焚き
 右の毛
 時と氣を秋三季より
 内秋重宝ゆらん
 ▲がと時
 秋の油より油のほに
 及ぶ大のの中をまき
 中やもあつたのまの
 ひととあつたまの
 大のり
 ▲がと時
 九月末の油のり末二月
 毛の毛をとりしる

同	進	養物真類	八月二分	同	同	同	同
くろあま	うんひん	かき	かき	かき	かき	かき	かき
くろあま	かき	かき	かき	かき	かき	かき	かき
くろあま	かき	かき	かき	かき	かき	かき	かき

毛の毛をとりしる
 秋油のりやと時
 右の毛の秋のりやと時
 春の油より油のり
 九月末の油のり末二月
 毛の毛をとりしる
 ▲がと時
 秋の油より油のほに
 及ぶ大のの中をまき
 中やもあつたのまの
 ひととあつたまの
 大のり
 ▲がと時
 九月末の油のり末二月
 毛の毛をとりしる

同	進	養物真類	九月二分	同	同	同	同
くろあま	うんひん	かき	かき	かき	かき	かき	かき
くろあま	かき	かき	かき	かき	かき	かき	かき
くろあま	かき	かき	かき	かき	かき	かき	かき

毛の毛をとりしる
 秋油のりやと時
 右の毛の秋のりやと時
 春の油より油のり
 九月末の油のり末二月
 毛の毛をとりしる
 ▲がと時
 秋の油より油のほに
 及ぶ大のの中をまき
 中やもあつたのまの
 ひととあつたまの
 大のり
 ▲がと時
 九月末の油のり末二月
 毛の毛をとりしる

二羽の肉をとりつづき
 一羽は味は殊に佳き日
 向方大あんま
 一名あまぐらち



▲八情鳩
 是ハ凡味ハ殊物ナレモ
 八情鳩トシテ人料理ニ
 用ル

同	進物	同	同	同	同
白くさ ひらあまの ゆのさ	あんだん くさ くさ	あんだん くさ くさ	あんだん くさ くさ	あんだん くさ くさ	あんだん くさ くさ
同	同	同	同	同	同
くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ
同	同	同	同	同	同
くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ

▲吐物
 是ハ凡味ハ殊物ナレモ
 吐物トシテ人料理ニ
 用ル

二月末迄
 馬鴨の仕度
 先きの肉を割りつづき
 二羽の肉をとりつづき
 一羽は味は殊に佳き日
 向方大あんま
 一名あまぐらち

進物	同	同	同	同	同
あんだん くさ くさ	あんだん くさ くさ	あんだん くさ くさ	あんだん くさ くさ	あんだん くさ くさ	あんだん くさ くさ
同	同	同	同	同	同
くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ
同	同	同	同	同	同
くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ	くさ くさ くさ

臭類 并 精進指刃献立

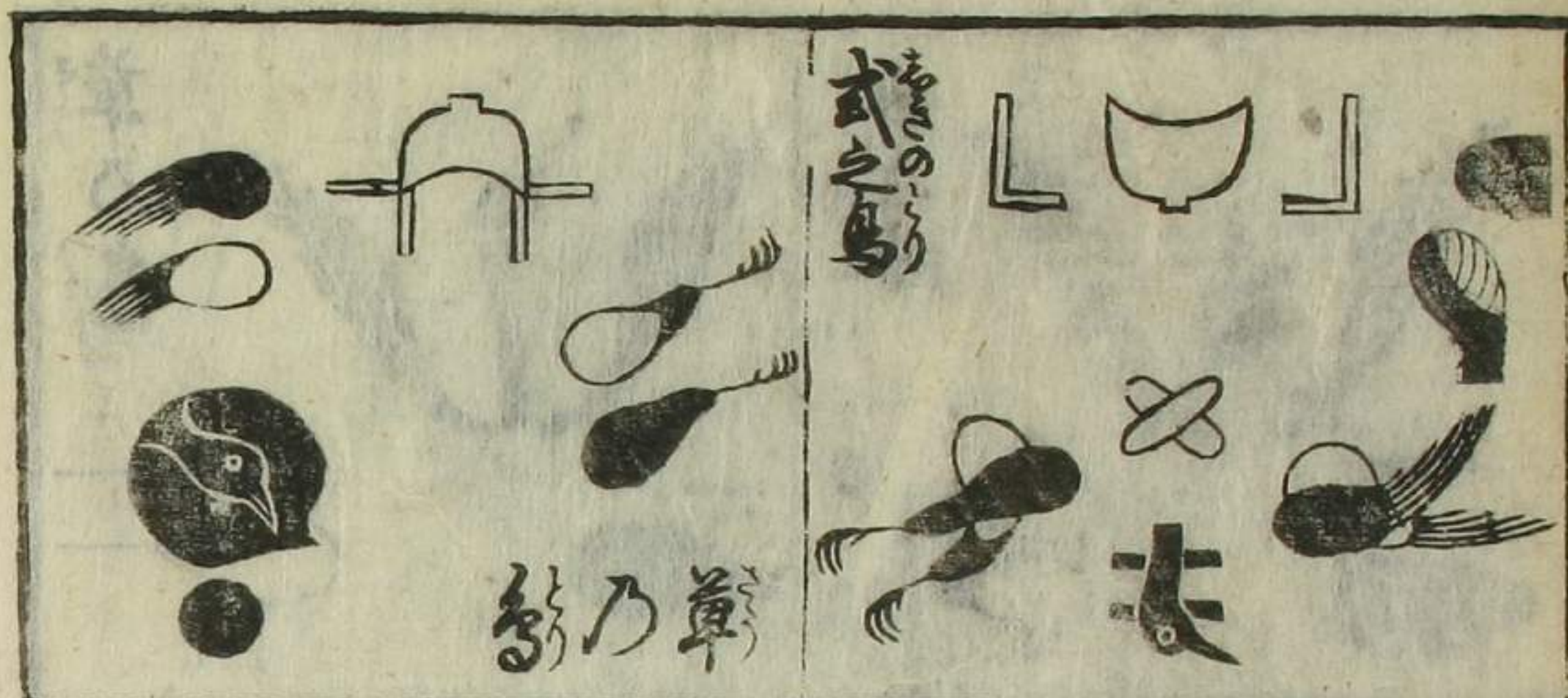
万葉 斗理大全三



十月	進	同	同	同	九月	子
鳥	鳥	鳥	鳥	鳥	鳥	鳥
鳥	鳥	鳥	鳥	鳥	鳥	鳥
鳥	鳥	鳥	鳥	鳥	鳥	鳥



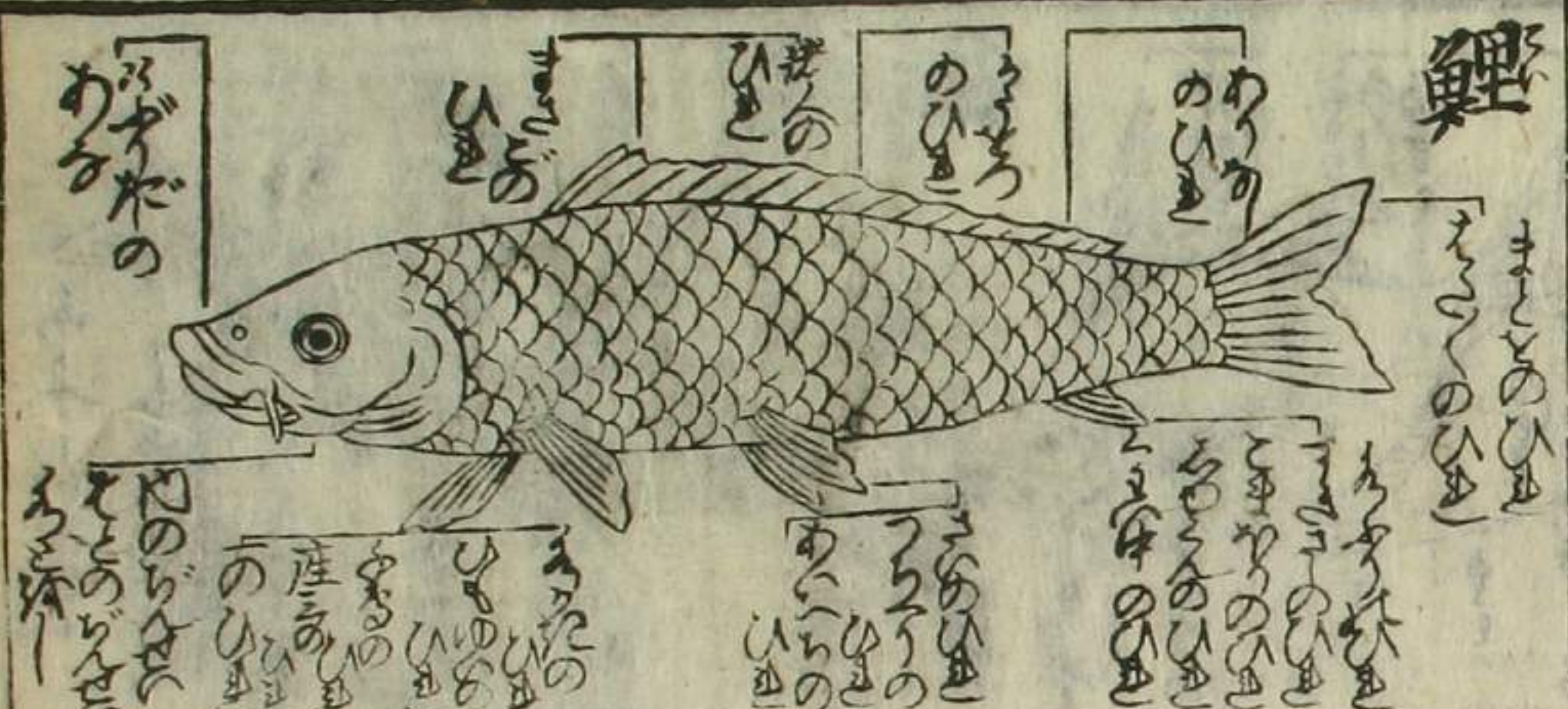
進	同	八月	同	七月	六月	五月
鳥	鳥	鳥	鳥	鳥	鳥	鳥
鳥	鳥	鳥	鳥	鳥	鳥	鳥
鳥	鳥	鳥	鳥	鳥	鳥	鳥



同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご
同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご
同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご
同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご

真類の物并 精進の物

川海真之若所圖



同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご
同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご
同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご
同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご	同 あなご あなご

十里大八

三

魚類考世撰

春部

是の魚也

其の魚也

其の魚也

細魚

夏部

其の魚也

其の魚也

其の魚也

其の魚也

其の魚也

其の魚也

汁魚分
正月取合

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

海魚

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

魚類

同

同

同

同

同

同

汁魚分

同

同

二月取合

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同

同



十月	汁	同	同	同	同
十月	汁	同	同	同	同
十月	汁	同	同	同	同

川	鯉	鮫	鮓	鮓	鮓
八月	八月	八月	八月	八月	八月
八月	八月	八月	八月	八月	八月

三月甲午四月庚子月...
 一 鮎 鮎のひし 鮎のひし
 一 鮎 鮎のひし 鮎のひし
 一 鮎 鮎のひし 鮎のひし
 一 鮎 鮎のひし 鮎のひし

同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同

かこの浦をわがりた
 鮎のひし 鮎のひし
 鮎のひし 鮎のひし
 鮎のひし 鮎のひし

同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同

料理下
 料理下
 料理下

後勤 六月と暮る
後勤 塩鮫

秋 丹後鮫
丹後鮫

右塩鮫色を赤く
ゆえ先相代は其方
は重く

一方真の塩鮫換ハ鮫
一七も鮫もも鮫
真光も三枚いまわし
紙子と人鮫をまわし
一月のの温事をまわし
去上秋入るまの鮫

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

後勤 六月と暮る
二月も鮫の大の方と
塩鮫と大の方の

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

吸物真も取合鮫立
并ニ精進といの鮫塩

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

同 かりり
くちま

うらましのさか
 かつらぎ
 舞中
 万灯物
 鯛子
 糸
 や
 むけ
 水
 順
 知

同	同	同	同	同	同
なまのあか とら子	やのあか ふら子	わさの あか	こらあか あか	うらま あか	さか あか
あか	あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか	あか

考料理を用

汁
 目
 白
 鴨
 湯
 雄

類	同	同	進	同
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか
あか	あか	あか	あか	あか

有真考こくしの換之事

料理考

考

千鳥大金四

さか光 ひやくけ

わぐさ わぐさ

さく さく

しつけ しつけ

あり あり

くら くら

おご おご

きん きん

けん けん

けん けん

けん けん

同 せんきく

同 せんきく

同 せんきく

同 せんきく

同 せんきく

同 せんきく

向儀は用者の向儀

一太小鯛 一太右魚 一太わい

一太わい 一わい魚 一太ふな

一太ま鯛 一太さぎ 一太あん

一太ぬく 一太さき 一太しり

一太さき 一太さき 一太しり

くら くら

のり のり

くら くら

ひぎ ひぎ

くら くら

くら くら

くら くら

くら くら

くら くら

くら くら

くら くら

一酒びて 一指が 一太魚

一焼匙 一太魚 一太魚

一たいさ 一太魚 一太魚

一たいさ 一太魚 一太魚

一たいさ 一太魚 一太魚

一たいさ 一太魚 一太魚

一たいさ 一太魚 一太魚

一たいさ 一太魚 一太魚

一たいさ 一太魚 一太魚

一たいさ 一太魚 一太魚

一たいさ 一太魚 一太魚

本丸 (なまきり) 汁 (なまきり)
 丸 (なまきり) 汁 (なまきり)
 丸 (なまきり) 汁 (なまきり)
 丸 (なまきり) 汁 (なまきり)
 丸 (なまきり) 汁 (なまきり)
 丸 (なまきり) 汁 (なまきり)
 丸 (なまきり) 汁 (なまきり)
 丸 (なまきり) 汁 (なまきり)
 丸 (なまきり) 汁 (なまきり)
 丸 (なまきり) 汁 (なまきり)

鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり

葱 (けり) 汁 (けり)
 葱 (けり) 汁 (けり)
 葱 (けり) 汁 (けり)
 葱 (けり) 汁 (けり)
 葱 (けり) 汁 (けり)
 葱 (けり) 汁 (けり)
 葱 (けり) 汁 (けり)
 葱 (けり) 汁 (けり)
 葱 (けり) 汁 (けり)
 葱 (けり) 汁 (けり)

鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり
 鮎魚のあまきり

料理

料理

料理

こんばん こんばん
 やさしん こんばん
 牡丹の乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 牡丹の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ
 牡丹の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ
 牡丹の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ

瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶
 瓶の瓶 瓶の瓶 瓶の瓶

牡丹の乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 牡丹の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ
 牡丹の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ
 牡丹の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ
 牡丹の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ

牡丹の乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 牡丹の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ
 牡丹の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ
 牡丹の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ
 牡丹の乳 まろまろ
 さかしの乳 まろまろ
 芍薬の乳 まろまろ

神薬

料理大全

梅 枝は梅の葉より

梅汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅干 梅の葉を干す

梅酒 梅の葉を酒に漬ける

梅葉汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅の葉 梅の葉を煮て汁を絞る

梅の葉汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅の葉汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅の葉汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅の葉汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅の葉汁 梅の葉を煮て汁を絞る

たし汁の仕候

一 梅干を水に漬けて一日置く。細く切らして金盃に入れて酒を注ぎ、梅干の味が出るまで飲む。梅干の味が出るまで飲む。

一 梅干を水に漬けて一日置く。細く切らして金盃に入れて酒を注ぎ、梅干の味が出るまで飲む。梅干の味が出るまで飲む。

一 梅干を水に漬けて一日置く。細く切らして金盃に入れて酒を注ぎ、梅干の味が出るまで飲む。梅干の味が出るまで飲む。

一 梅干を水に漬けて一日置く。細く切らして金盃に入れて酒を注ぎ、梅干の味が出るまで飲む。梅干の味が出るまで飲む。

梅汁の部

梅汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅汁 梅の葉を煮て汁を絞る

梅汁 梅の葉を煮て汁を絞る

料理酒之部

料理酒 料理酒とは... 酒の味を... 料理に用いる酒... 料理酒の味は... 料理酒の作り方... 料理酒の材料...

五葉

料理酒之部

料理酒の味は... 料理酒の作り方... 料理酒の材料... 料理酒の歴史... 料理酒の文化...

料理酒の味は... 料理酒の作り方... 料理酒の材料... 料理酒の歴史... 料理酒の文化...

料理酒の味は... 料理酒の作り方... 料理酒の材料... 料理酒の歴史... 料理酒の文化...

料理酒の味は... 料理酒の作り方... 料理酒の材料... 料理酒の歴史... 料理酒の文化...

料理酒の味は... 料理酒の作り方... 料理酒の材料... 料理酒の歴史... 料理酒の文化...

五葉

料理酒之部

切てみたりとて
いへば酒をいへば
いへば酒をいへば

いへば酒をいへば
いへば酒をいへば

いへば酒をいへば
いへば酒をいへば

いへば酒をいへば
いへば酒をいへば

いへば酒をいへば
いへば酒をいへば

魚類雑汁

鮭の汁を酒とひいて煮て酒の味を
かたむく味をさしては後煮かきこ
きかたむく味をさしては後煮かきこ
きかたむく味をさしては後煮かきこ

鮭の汁を酒とひいて煮て酒の味を
かたむく味をさしては後煮かきこ

鮭の汁を酒とひいて煮て酒の味を
かたむく味をさしては後煮かきこ

鮭の汁を酒とひいて煮て酒の味を
かたむく味をさしては後煮かきこ

一徳と鮭ととつり

いへば酒をいへば
いへば酒をいへば

いへば酒をいへば
いへば酒をいへば

いへば酒をいへば
いへば酒をいへば

いへば酒をいへば
いへば酒をいへば

いへば酒をいへば
いへば酒をいへば

二つ三つは酒煮物と取らるる

鮭の汁を酒とひいて煮て酒の味を
かたむく味をさしては後煮かきこ

鮭の汁を酒とひいて煮て酒の味を
かたむく味をさしては後煮かきこ

鮭の汁を酒とひいて煮て酒の味を
かたむく味をさしては後煮かきこ

鮭の汁を酒とひいて煮て酒の味を
かたむく味をさしては後煮かきこ

鮭の汁を酒とひいて煮て酒の味を
かたむく味をさしては後煮かきこ

中絶のけけある所
ありわの後とあり
す何れかあり
とありのそとあり
又ありのそとあり
中絶のけけある所
ありわの後とあり
す何れかあり
とありのそとあり
又ありのそとあり

▲板煎餅へのけけあり
いもの煮とあり
米にふの粉とあり
せいの六月とあり
くこ餅へのけけあり
餅へのけけあり
▲餅へのけけあり
いもの煮とあり
米にふの粉とあり
せいの六月とあり
くこ餅へのけけあり
餅へのけけあり

○ 萬家傳料理書

とれはる餅のけけあり
とれはる餅のけけあり
とれはる餅のけけあり
とれはる餅のけけあり
とれはる餅のけけあり

餅へのけけあり
いもの煮とあり
米にふの粉とあり
せいの六月とあり
くこ餅へのけけあり
餅へのけけあり

目の内をひびきたる
ついでに色あせたる
なるもの 一 水のぬ
あつとせむる痛
こつとせむる痛
ついでに胃をひびきたる
あつとせむる痛
こつとせむる痛
ついでに胃をひびきたる
あつとせむる痛
こつとせむる痛

灰を包ひ焼りて紙。の汁の中
ゆへ焼 鯛のりしとくは焼きく焼
少るを煮へふたの二層中を二枚ま
串ひす。葉を付するを紙かうかま
を焼く。あつとせむる痛
あつとせむる痛
あつとせむる痛
あつとせむる痛
あつとせむる痛
あつとせむる痛
あつとせむる痛
あつとせむる痛
あつとせむる痛
あつとせむる痛

ついでに色あせたる
なるもの 一 水のぬ
あつとせむる痛
こつとせむる痛
ついでに胃をひびきたる
あつとせむる痛
こつとせむる痛
ついでに胃をひびきたる
あつとせむる痛
こつとせむる痛

料理人 諸島庖丁指南
まの前の前の方二寸半のりはをわける
あつとせむる痛
こつとせむる痛
あつとせむる痛
こつとせむる痛
あつとせむる痛
こつとせむる痛
あつとせむる痛
こつとせむる痛
あつとせむる痛
こつとせむる痛

此のわたりはあつたききと
ひかたのふりて腹あ
てりしきき合ふれはれ
わたりしきき合ふれ
このつ 後のつひ
わたりしきき合ふれ
はあつたききと
の先とさつたききと
まほつたききと
とさつたききと
あつたききと
うとさつたききと
くわつたききと
さつたききと
まほつたききと
とさつたききと

はんまりあつたききと
ひかたのふりて腹あ
てりしきき合ふれはれ
わたりしきき合ふれ
このつ 後のつひ
わたりしきき合ふれ
はあつたききと
の先とさつたききと
まほつたききと
とさつたききと
あつたききと
うとさつたききと
くわつたききと
さつたききと
まほつたききと
とさつたききと

あつたききと
ひかたのふりて腹あ
てりしきき合ふれはれ
わたりしきき合ふれ
このつ 後のつひ
わたりしきき合ふれ
はあつたききと
の先とさつたききと
まほつたききと
とさつたききと
あつたききと
うとさつたききと
くわつたききと
さつたききと
まほつたききと
とさつたききと

あつたききと
ひかたのふりて腹あ
てりしきき合ふれはれ
わたりしきき合ふれ
このつ 後のつひ
わたりしきき合ふれ
はあつたききと
の先とさつたききと
まほつたききと
とさつたききと
あつたききと
うとさつたききと
くわつたききと
さつたききと
まほつたききと
とさつたききと

くしり食すよおれよ
くたよむらじれ
食すよ入白ささめ
くしり食すよおれよ
くたよむらじれ
食すよ入白ささめ
くしり食すよおれよ
くたよむらじれ
食すよ入白ささめ

△わしりつら付とくを後後のまねをさしりて
△わしりつら付とくを後後のまねをさしりて
△わしりつら付とくを後後のまねをさしりて
△わしりつら付とくを後後のまねをさしりて
△わしりつら付とくを後後のまねをさしりて

獸物類能毒

麻肉 男其物初ひのこ
よまらつやあやしく勝
よまらつやあやしく勝
よまらつやあやしく勝
よまらつやあやしく勝
よまらつやあやしく勝

△小串大らひて切て小串
△小串大らひて切て小串
△小串大らひて切て小串
△小串大らひて切て小串
△小串大らひて切て小串

毛糸焼茶のりあは
 龍 ちりあはあまか
 子あはあまか
 後 後のあまか
 入るあまか
 ついあまか
 月あまか
 龍 ちりあはあまか
 同あまか
 月あまか
 龍 ちりあはあまか
 同あまか
 月あまか

毛糸焼茶のりあは
 龍 ちりあはあまか
 子あはあまか
 後 後のあまか
 入るあまか
 ついあまか
 月あまか
 龍 ちりあはあまか
 同あまか
 月あまか
 龍 ちりあはあまか
 同あまか
 月あまか

果類能毒書

楊梅 ちりあはあまか
 毒下しとあまか
 腸やけあまか
 李手 あまか
 金柑 あまか
 柚 あまか
 密林 あまか

楊梅 ちりあはあまか
 毒下しとあまか
 腸やけあまか
 李手 あまか
 金柑 あまか
 柚 あまか
 密林 あまか

やくあいの寸向より脾胃
 胃とが身とを致すところ
 胃と月を食するところ
 枇杷 わきひの毒
 五臓とりてその毒をか
 とれどもとてつゝとて
 食せらん後とてしむの
 桃 わきひの毒
 梨 わきひの毒
 九年子 わきひの毒

▲新のはじめまらむのときを
 ▲本居とをまらむときを
 ▲海月を獲るは
 ▲海月を獲るは
 ▲海月を獲るは

〇 萬葉類聚料理下指南
 ▲たのこも白丸を
 ▲たのこも白丸を
 ▲たのこも白丸を

恐加し脾胃とて
 梅子 梅子
 梨子 梨子

▲たのこも白丸を
 ▲たのこも白丸を
 ▲たのこも白丸を

らたげとさるく七やう
自中丹に合へりてあやふ
ま命をほすまをさ
東果 ぐんのか
百々の毒のけりひごま
さけの力かすいせんこの
さうさほし脚胃中を
こののころとあらぬ
林檎 わさしいわさ
らんこののれちりどれちり
とかさけいせんてあやふ
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり

らたげとさるく七やう
自中丹に合へりてあやふ
ま命をほすまをさ
東果 ぐんのか
百々の毒のけりひごま
さけの力かすいせんこの
さうさほし脚胃中を
こののころとあらぬ
林檎 わさしいわさ
らんこののれちりどれちり
とかさけいせんてあやふ
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり

葡萄酒 わらふらわ
酒の三日をいふ
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり

葡萄酒 わらふらわ
酒の三日をいふ
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり

らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり
らんこののれちりどれちり

斗標六十五 斗標六十五

病者常以食之

病者常以食之... 病者常以食之... 病者常以食之...

胃は腎を養ふ

胃は腎を養ふ... 胃は腎を養ふ... 胃は腎を養ふ...

飲食の禁物

飲食の禁物... 飲食の禁物... 飲食の禁物...

料理大全五

料理大全五... 料理大全五... 料理大全五...

料理大全五... 料理大全五... 料理大全五...

正徳四年載菊月吉且

江戸日本橋壺丁目 須藤権兵衛 板行 萬屋彦太郎

