四節用料理大全

全

ヲ8
925

明 ヲ多8
歸 925
卷

當流
改正

節用料理大全

四條家高嶋氏撰

攝陽 書林 松壽堂版

目録

▲須弥山四季之由来
▲五常物之図録
▲式三献之図録
▲御手洗図録
▲引渡之図録
▲三盃之図録
▲外之図録
▲腰蓑之図録
▲御まくりの図録
▲昆布ちぎれ図録
▲献立図録
▲御饗膳之事
▲扶盛之事
▲立太之図録
▲本饗膳扶盛事

當流節用雑理大全

○本饗膳式正之図
○七人三式正之図 并 注
○五人三式正之図 并 注
○八三二式正之図 并 注
○遠菜雪蓋之図 并 注
○御成式正之献立
○同精進式正之献立
○四季常菜之献立
○鳥一羽御膳献立
○四季鳴物之図

當流献立十二月部分

○臭類鶏月々取合
○臭鳥わかさ取合

▲行献雑煮之図録
▲祝子之図録
▲城九祝之事
▲章九祝之事
▲なます祝之事
▲祝まくの事
▲御産参之物之事
▲章九祝之事
▲御産刑紙之事
▲元服之事
▲御ひがなべの事
▲御髪立の事
▲待花之事
▲鶴之図録
▲まくらのおんさん
▲切魚ち鶏仕方之事

○精進酢わかさ合
○臭類煮物取合
○精進煮物九合
○臭類清身献立
○精全指身取合
○臭類わかさ物九合
○精進わかさ物九合
○臭鳥汁之献立
○精全汁之献立
○田舎雑汁之取合
○同精進雑汁之部
○臭鳥吸物取合
○同精進吸物之部
○煮臭鳥梅煎之事

▲衍献名し事
▲まないたの図
庖丁一面さ
▲さまざまのしの図
▲庖丁し図
▲同柄し図
▲同柄仕用し事
▲同柄用四季しる
▲切身の事
▲二尾鯉切事
▲諸色人数分料理事
▲復し島台し事
▲四十八略巻板のる
▲諸色切形し事
▲諸色塩仕用し事

○同精進あり仕用し事
○白焼物は用香し事
○煎鳥の取合し事
○九さうな類し事
○煮色乃類し事
○後段の類し事
○茶菓子れ類し事
○蒲鉾は用臭し事
○并梅用し事
○鮑臭れ類し事
○并梅用し事
○炙酒の仕用し事
○精進いり酒し事

▲煮物食仕用し事
▲南蛮漬料理し事
▲色料理仕れし事
諸事臭一まき
▲川海臭名所し図
▲臭類四季仕様し事
▲臭四季ゆれし事
▲塩物四季し事
▲干物四季し事
▲初ゆ仕臭類
▲物煮臭し類
萬事物一まき
▲雑草仕様し事
▲木の芽ゆれし事
▲色物仕様し事
▲草花類仕れし事

○だし汁仕用し事
○并精進たしの事
○鱠れ仕用れ々の事
○并鳥料理仕用し事
○臭類判の仕用し事
○臭類雑汁吸物仕用し事
○萬有たよこ仕用し事
○茶菓子梅用し事
萬家傳料理秘書
○料理人諸鳥庖丁指南
○海川臭類庖丁指南
○塩臭干物仕様庖丁指南
○萬臭類料理庖丁指南
當流常用料理大全惣目録終

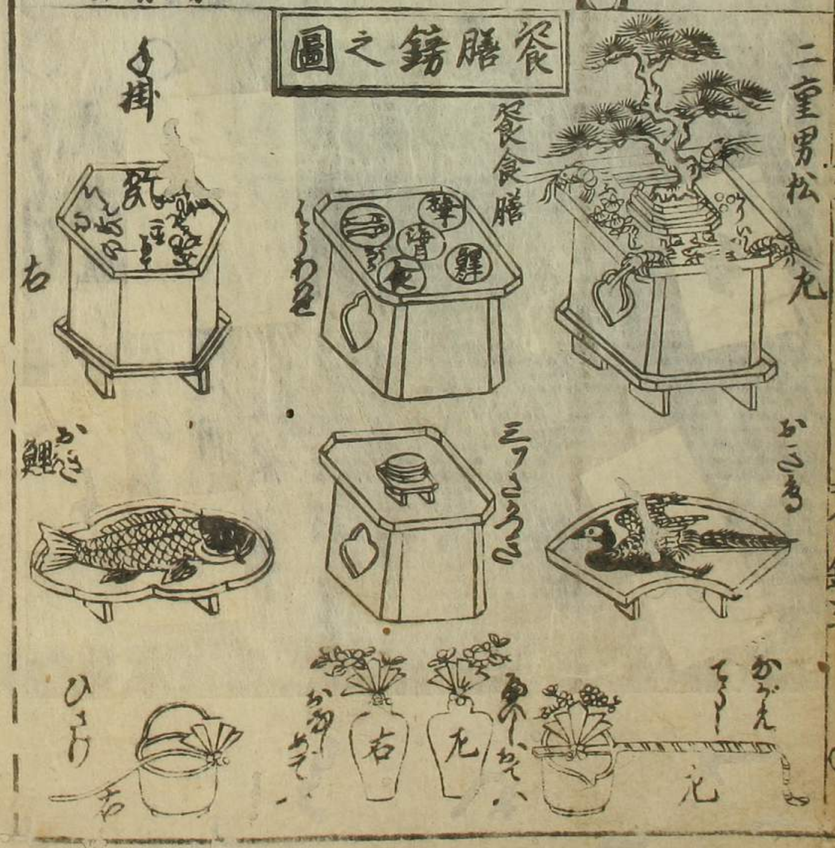
▲ひやゝ酒
▲酢じけ
▲しゐん酒し
▲料理酒し部

日用食物能毒

▲法ゐ能毒書
▲魚類能毒書
▲貝類能毒書
▲獣物類能毒書
▲菜類能毒書
▲干物類の部書
▲病者ゐる食ふ
▲茸類ゐるへ
▲毒ゐるへ
▲青物類食物能毒書

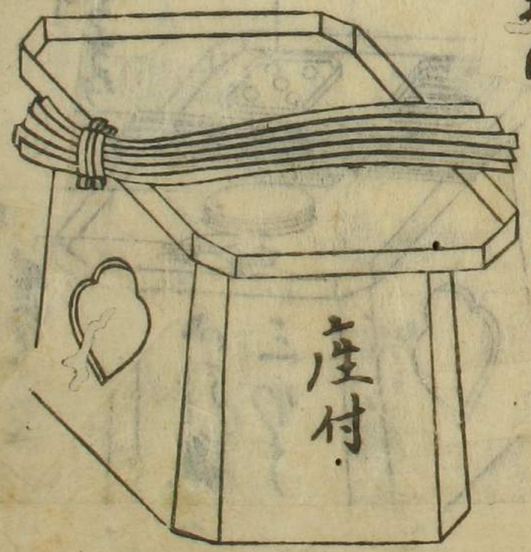
頭書目録終

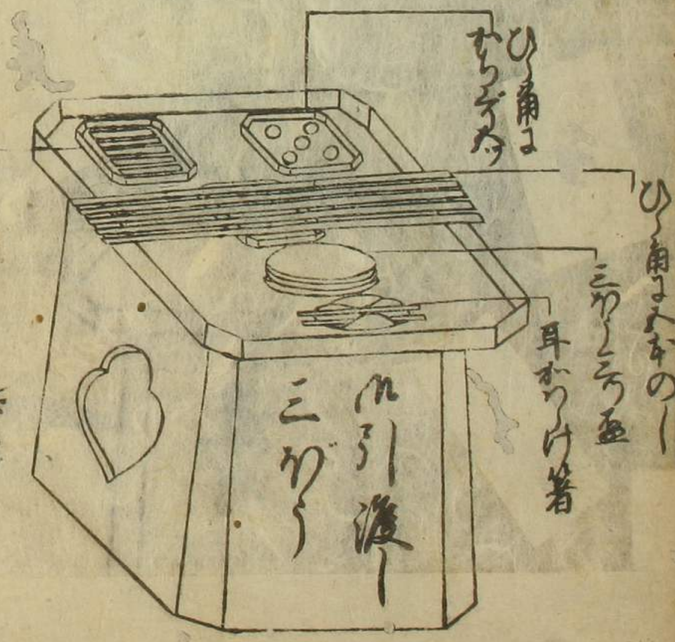
饗膳錫之圖

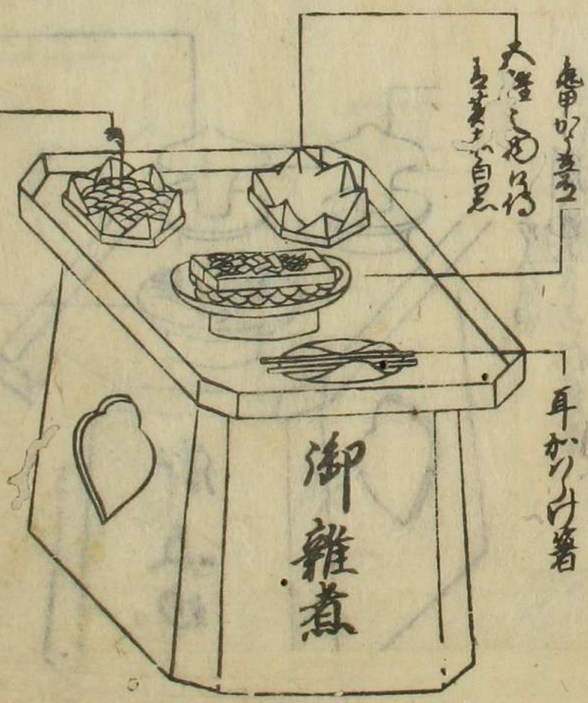


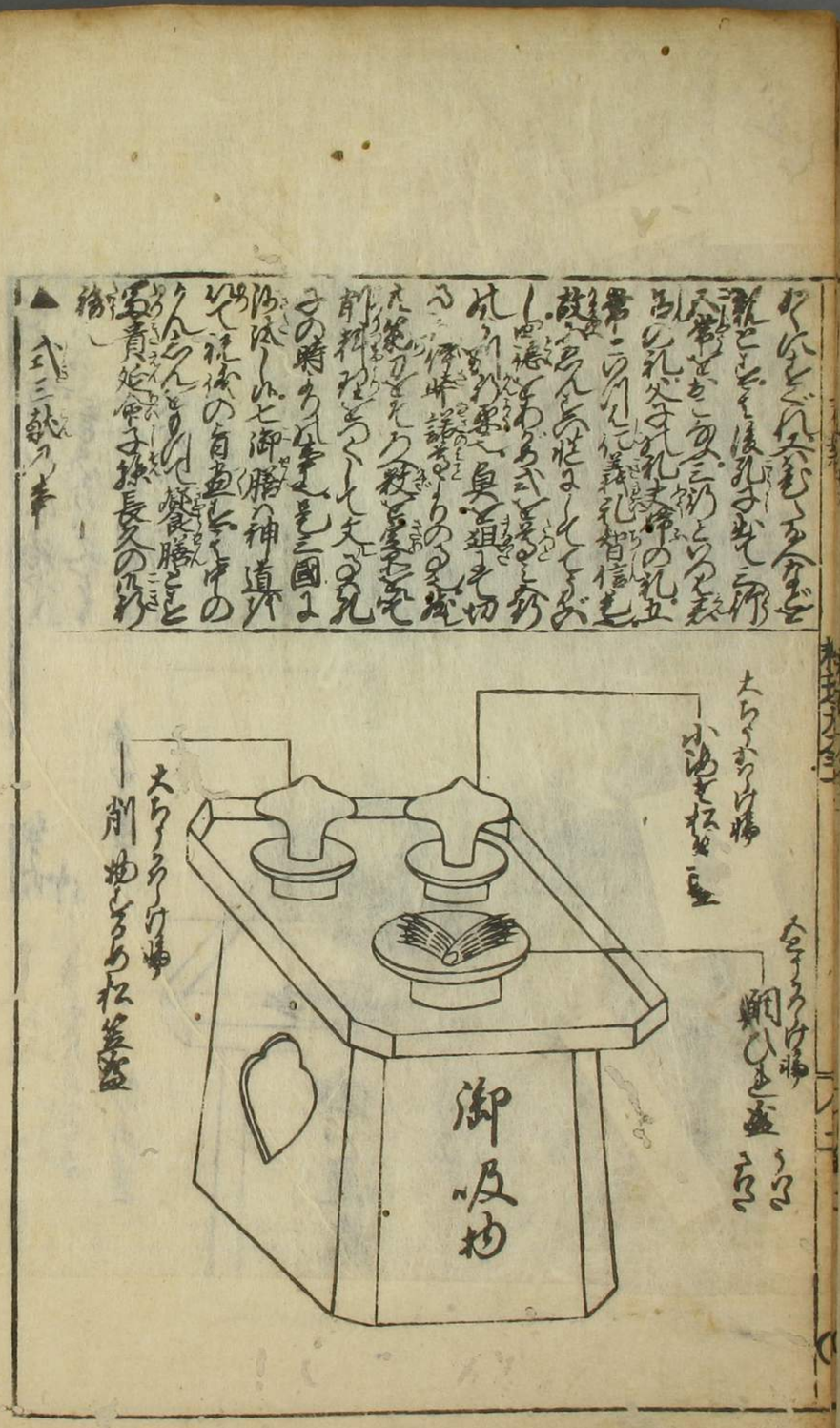
▲須弥山四天の事

七五三人々三御膳式正之圖

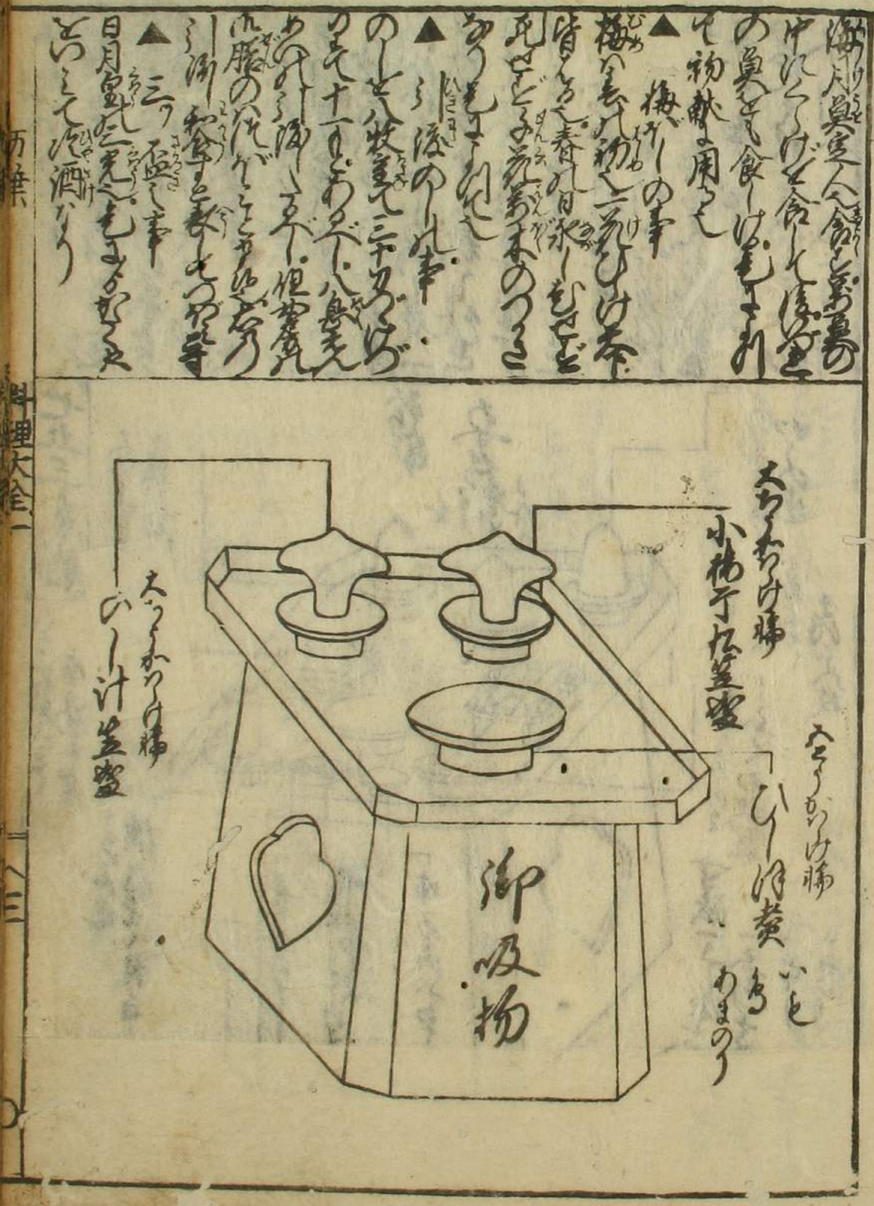



ひ角よ
ひ角よ
ひ角よ
耳かり付箸
引渡
こがら


御雑煮
耳かり付箸

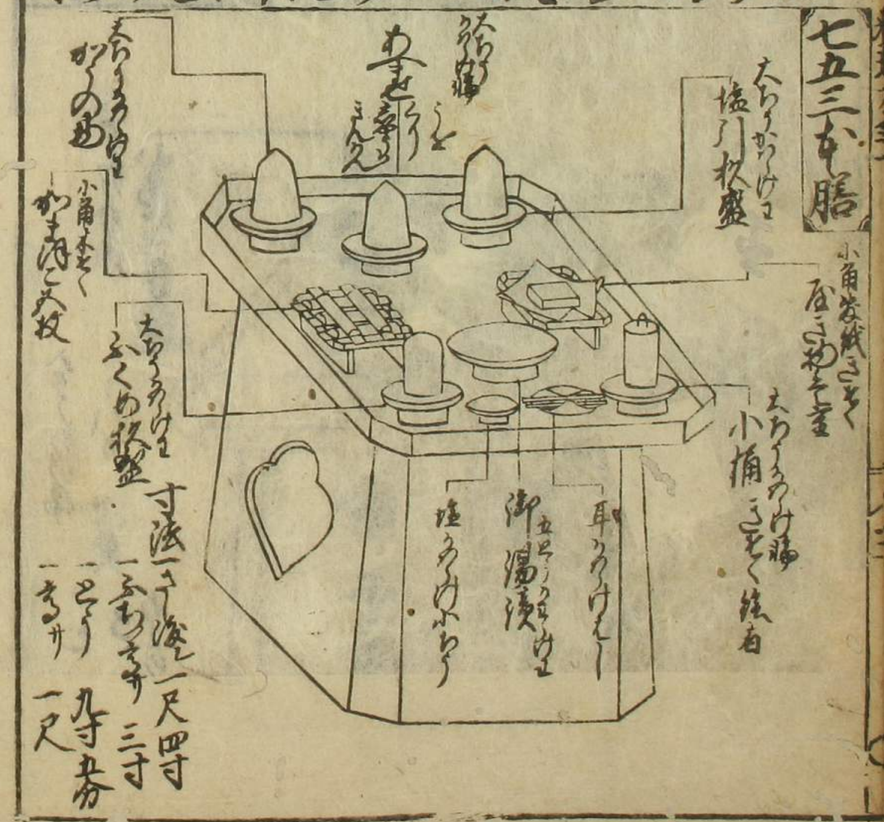

御吸物
大らうかうけ膳
小鯛を松笠盛
大らうかうけ膳
削物を松笠盛
大らうかうけ膳
鯛ひしを盛

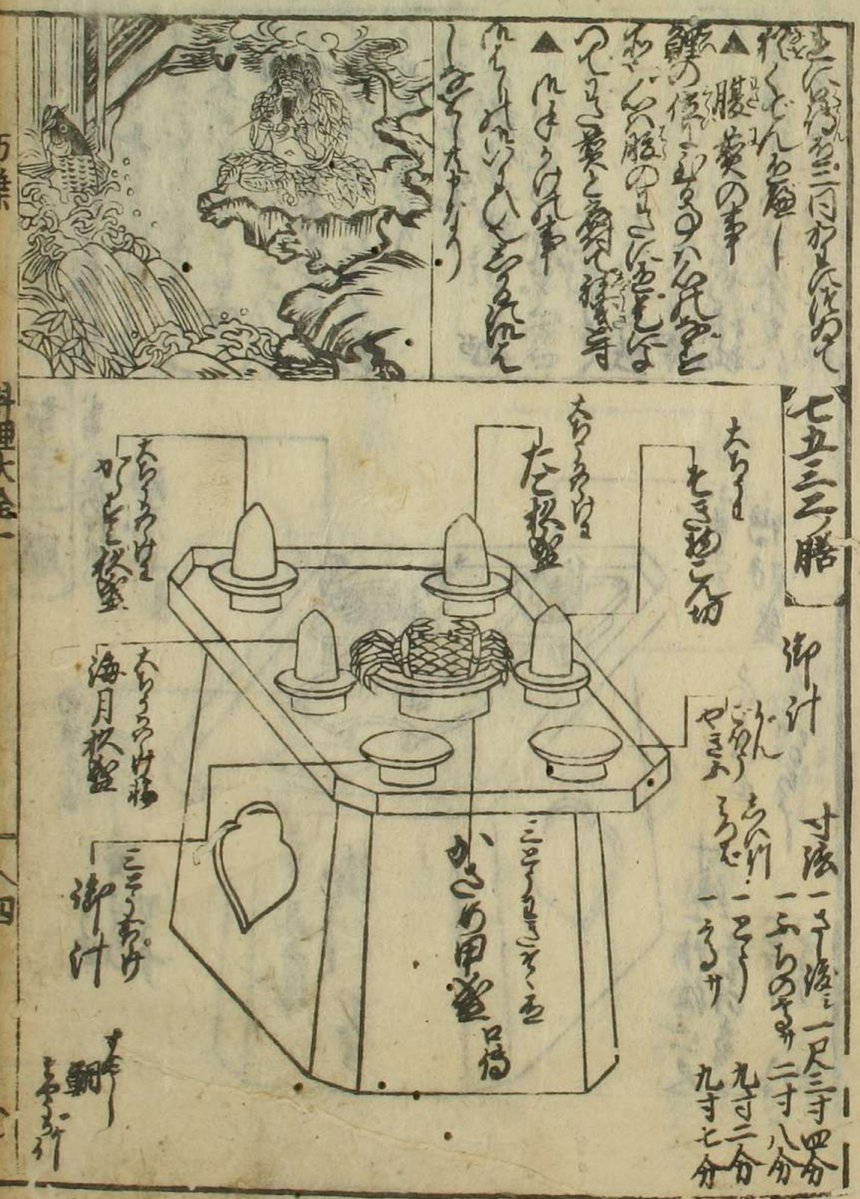
▲式三献の事


御吸物
大らうかうけ膳
小鯛を松笠盛
大らうかうけ膳
ひし汁肴
大らうかうけ膳
ひし汁笠盛

▲酒肴の事

[illegible]


七五三かた膳
小角紙さそく
塩ノ杯盤
小角紙さそく
小角紙さそく
かつをぶし
寸法一さし渡し一尺四寸
一たちの幅三寸
一たかさ九寸
一ふち一尺


七五三の膳
御汁
寸法一さし渡し一尺三寸四分
一たちの幅二寸八分
一たかさ九寸二分九寸七分
海月杯盤
御汁
かさね甲盤

▲膳羹の事

[illegible]

▲[illegible]

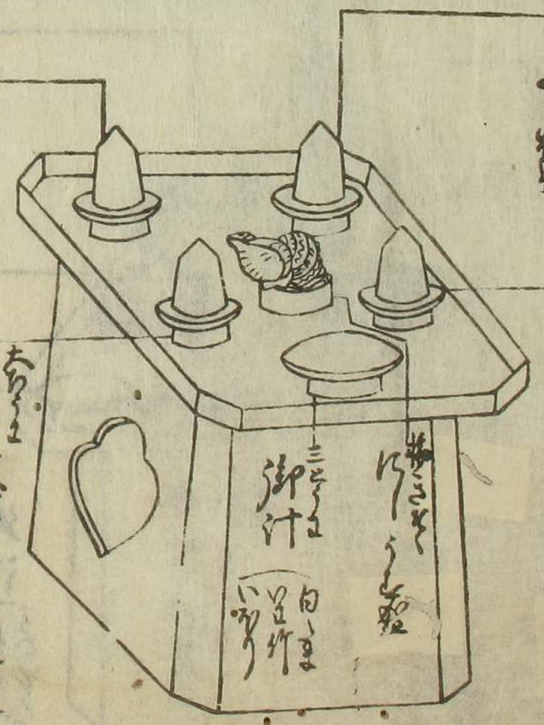
▲こはらの栗の事
昆布の事 海藻の中にて
なりて長くなりたるを
[illegible]
[illegible]
[illegible]

まるべし。但こしらへ方の合の事
そこなべし。然へ共房の合の
事は先まりてよるべし。それ
の事なるれば三ヒとなる
同じことなるべし

▲松茸の事

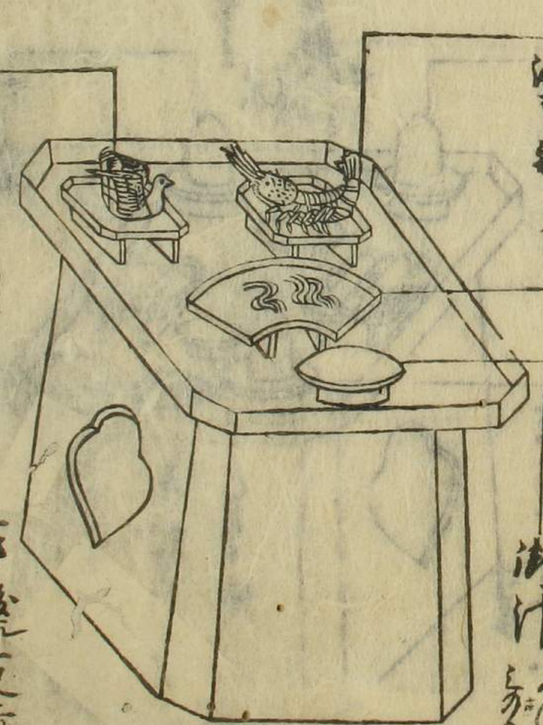
角切三ツ　平六ツ　丸四ツ　中四ツ　大ル分四ツ　皇の業
松茸をつくるに強い火にて
寺にて生男女共に善悪
あるべきなり。生男は善悪
と云ひ生女は悪しき
臭ひ有り。肝は悪き人
もあり。神もうこれの事の
臭ひ。まことに長生の
ことにて。もつのかりと長生
食物にて松茸と長生
有れども松とは違へ

五五三三膳

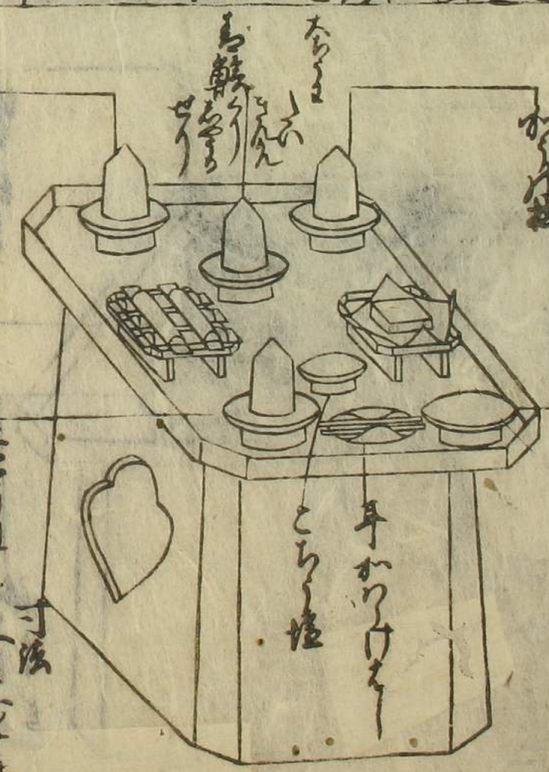


陽和合の事
▲ 立春の事
鯉膳に松茸どうふ
さかなに鯉膳のまれい
おかしら　松茸
そらまめ　松茸
あまのまれいのしらび
わかまれのしらび　鯉
とちうり　又ちのこ
春日の神　とちうり
かつを　こぶ　鯉
鯉の神いと　又ちのこ
松茸のつけ
▲ 鯉膳　松茸　二腹
右條陽和合の法
計りなり　貴長延
命れ　三とふの汁
の法　鯉膳松茸

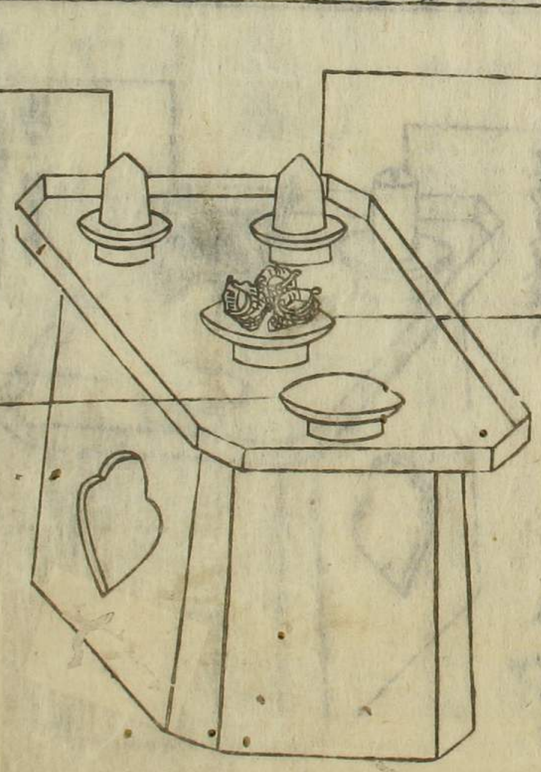
五五三三膳



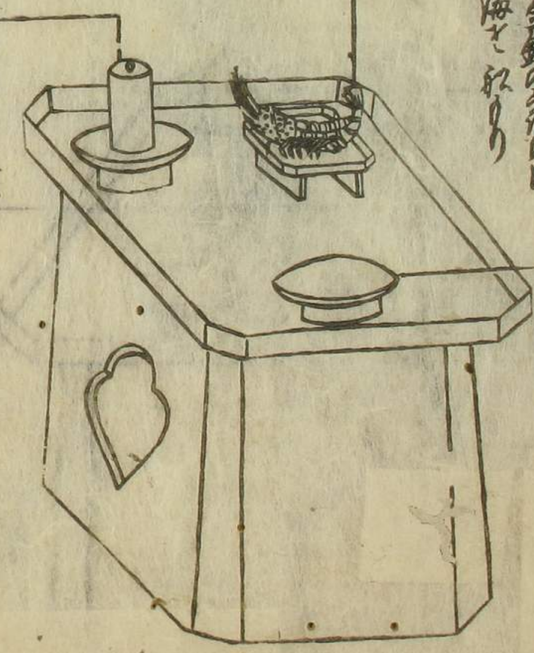
五三三本膳

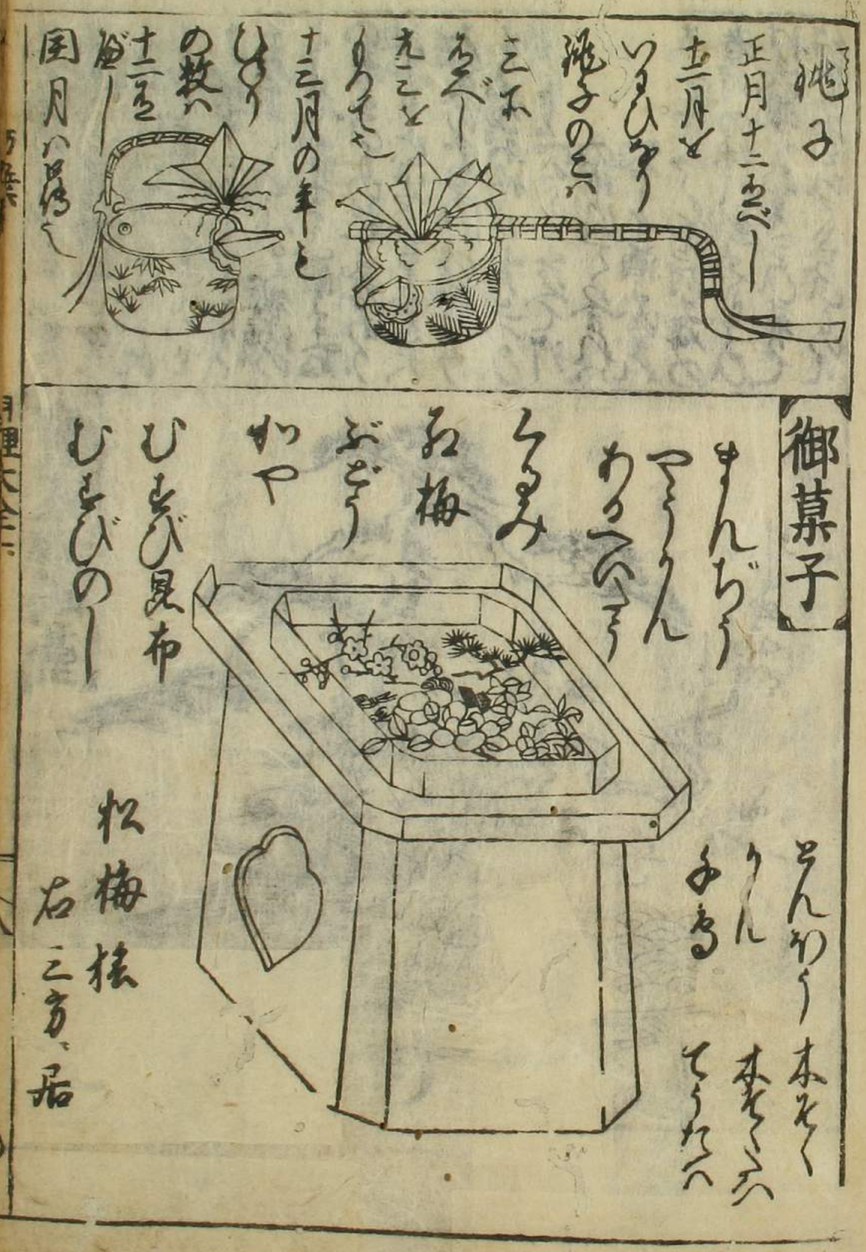


五三三貳膳



五三三ノ膳

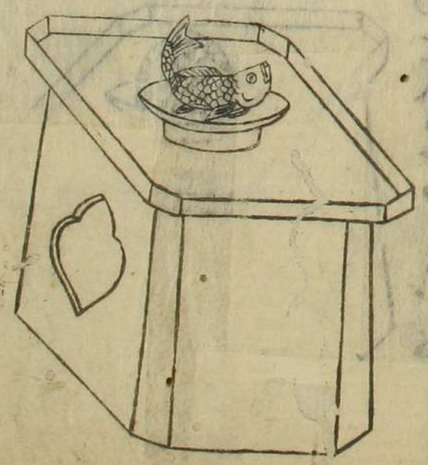

小角金銀の
海老 松かり
小桶 なわ
御けん
右寸法
前三奏有之


御菓子
正月十二ヨベー
十二月を
いわひ
祝ノのこ
これ
ちべー
ちこと
ちてこ
十二月の年と
ひ
の数
十二を
国月ハ長
ぜんわう
ぜんわう
ぜんわう
ちみ
ね梅
ぶどう
かや
ひじき昆布
ひじきの
松梅桜
右三方ニ品

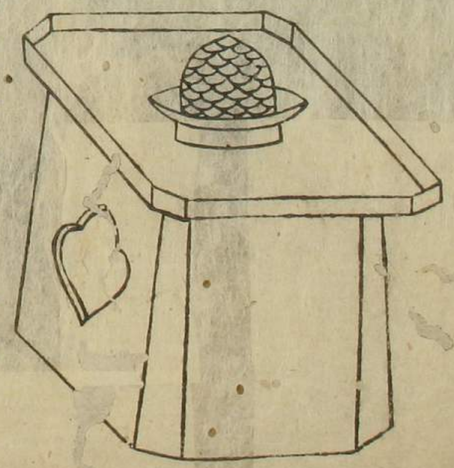
但この作のにつくまし首ハ
ゆでてうらをぬのにてうしれ
て煮こうぬのにてうしれ
て煮こうぬのにてうしれ
て煮こう

▲ 後花園の事

▲ 御産所の祝儀



▲二番の煮いうらを雑とひらぼうよとべし大豆くるりよとべし茶梅みべしくべ
ちけのうちはんぐーきえ
とはうよりまいしーゆへいらぐと入れるよとべしこのせごるとしるみ



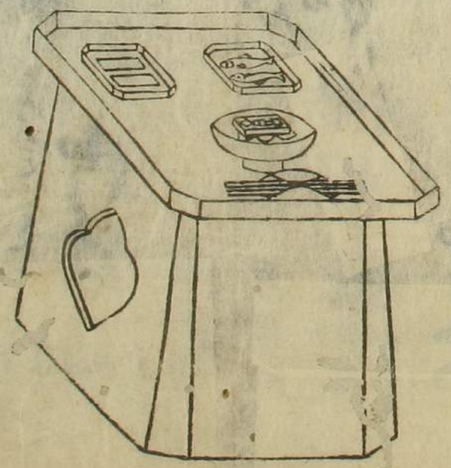
小わかめのれいるひ組三の
れ膳ちりる蓋もの

▲元服の事

二重の二合たれども重箱
の右れども重ねるつぎの
どくるいらつのもうもう
ものもうもうもうもの
いるもしもしもの
十二合重ねるかくれ
重ねれもの
もれもの
ものもうもう
れもうもの組にう
うにうもうもうもう
式三献覆膳献膳
くもの上入れ
上に物動の肉
人のれ方れての
れ馬

○雑煮の事

雑煮下よりさだくふた福と煮餅
とは角より切二つ重と　くわるびひ
もびけ
び晃布のらぐ
うこ餅以上七
ものれたれそ
めくめ
▲ひうふよ小角
たれ清つけ大福



二四大の方よりとこうこと猪と
とわりせ重べしおび再りこけよん
ものせ重べし

九月

▲御ひがなの事

式三献ごとのもてなし物

まて、三献ゝ大献ゝ中献ゝ小献ゝ三の膳ゝ

▲御うこんの事

式三献御饗膳の三ゝ

しよてん 汁れんこん 汁れんこん

立松ゝまつて 蒲鉾 ゆ

て亜麻丸 海鼠こん 焼

べきこしぶり この膳ゝ

▲そうはぎの事

饗膳ゝ三ゝ 式三献のゝ

あ丸 ゆ

ゝ 鯉 ゝ

上ゝ ゝ

ごくてそ ゝ

板ゝ

九月

御饗式正献立

御本膳

御汁

御鯉

御香の物

御箸 紙包

脇 揚板 紙包

御食

献京中長直

御和物

御煮物

白魚

ゆ

御汁

生鯛

御焼物

鯉

小四 焼塩

二之御膳

三之御膳

ゝ 龍ゝ

龍の式王れ無安 ゝ

ゝ 献ゝ

ゝ 献ゝ

ゝ 献

[illegible]

扨板　かいしき鯨　ちんそんの骨

刺身　雑子付　糸作り　印籠作り　御汁　ろくおかまこんぶ　こんぶ　まつのり

南京椀　直　いり酒

一大紙　白焼　白けし　大皿　八寸

一菜盃　鯨　ちんの粕　ろくり　平皿　八寸

中酒

一御吸物　ふのり　ふの付　七寸

▲まがりたの事
伊勢神宮詣る御祈とも見
海中をとこ[illegible]海の[illegible]
[illegible]

肴

一ひらめ　ふのり　辣　七寸

一あらびでんがく　小角　八寸

一御吸物　焼小紙

一[illegible]　小角　八寸

一焼雑子　[illegible]　中椀　八寸

一御吸物　四月のりのり　[illegible]

一小板　まがり　小椀　八寸

一 うどん 麩 大白直 七寸
一 御吸物 ごまめ 五色のり 蒔絵椀
一 まつさごろめ 小角 八寸
御茶菓子 うどんもち 小豆ぜんざい 小豆ぜんざい 八寸
水栗 まつばの枝 七寸
御菓 初ひしの実 金箔そぼつこと
熱菓子 大和樣 大粽 大椀 九寸 中椀 ぬり 八寸
後段

小直 胡桃乃粉 うどん 饅飩
うどん大根 汁
御吸物 ごまめ つぶさんせう
御食 ひしの実 つけもの 大根げん 松山樣
二十四 御煮物
菓子四 合わり酒 わらびせん 御和更 ぜんざい みんぢん 千だこ

やはらかなる中の皮を刻みて
もちゐて初献とす。
肉を種の部位のまの
色なるべし。方年れば
御ゆるしなくしてこれ
黒　青　色みなかるべ

白　色もあるべし
ものべさなり

黄　赤　ごとくあたよ雑
あるよ

▲　俎のまき
長さ二尺五寸二尺八寸。
厚さ二寸八寸。
弥陀ねはし八寸。
まるはのわつさ三寸八分
厚さ。
皇のきさ二寸二分
皇のひろさ二寸八分
一すみを合し寸八分
ひとあとを俎の地のまり

一小魚焼　まき串　小樋　八寸
一ほうとうみ〜焼　四　七寸
一御吸物　小皿　うこの汁　薄醤油
一伊勢海老　永盃　浮　八寸
一ふと煮　平房　ごぼうの木の形　重箱　八寸
一御吸物　ごのいもしろ〜
一酒漸　一献あとの肴　一献のたび　合肴酒　中皿
一いりの黒作り　つぎやうげ　直　七寸

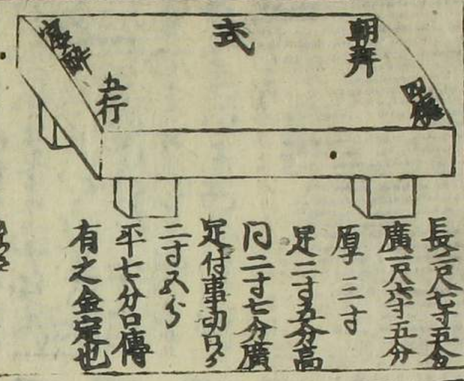
九人分守の九人九寸の浮
たすけ　もつ　わつ　ごの作り
もつ　ごの神八合を
ぎ　ちの神の作り
わつ　ごの作りまま
わつ　ごの作りまま
ちくわつ　しわつ　ごの八長
久命の作り　ちつ　ごの
皆庖丁　ちんぢ　俎の事
ちつ　ごのまちつ　ごの
法ちつ

▲　学の俎の事
ちつ　ごのまちつ　ごの
寸法　ごと　朝神　ごをわつ
ちの神　ちつ　ごちつ　ごの
ちつ　ごと　四徳八者の作り
月の作り　法　父母　れ　ごと法
もつ　ちつ　或八八産　ま　夫
ちつ　法八　産　ま　夫　重
ちつ　法八　産　ま　夫　守護

一たいらぐさ　小串　樋　八寸
一御吸物　たこ〜み　たこふのうを
一孫ちぢく〜ちつ　ぎぜん　長直　七寸
一めざし〜ちつ　付焼　小樋　八寸　小皿
一たこ〜ちつの塩ど　まき系　焼　漬づけ　ちの
一わつ　ごびれ　孫貝　焼ち　中皿　七寸
一ちつ　ごの作れ　鮒の鮨　白角皿　七寸
一小さ　ふのもの　小樋　七寸
一御吸物　ちつ　ごの　ちつ　ちつ　げ　薄醤油
一酒　鮭　四　ちんぶ　ひ　ちつ　ぎ　重箱　八寸

わくはさをさしてかくべし右
はこの後を寄りを五行とし
次に木火土金水をもつて
五行を定べし

式



又長二尺八寸廣一尺八寸
足三寸各々金定也

一これもの　中直　七寸
一久橋どうめ　中樋　八寸
一御昆布　ふとのこ　ふとのこ
ひだこ　中蒸　八寸
一御菓菓子　ようかん　みつめ　川こう
一御菓　ちぐひ
一御菓子大編る　らくがん　白ぬりかるめら　九寸
九せん菓

▲菊乃事
一尺八分ほどにこしらへ
四つの間は二十六ずつ
作り四天王色々九方の
さまざまに彫物して
八方に表ごとに美天八
分八百八ずつ金まき
いろいろ色々金まき
▲庭作り乃事
まわり八寸五ぶ
是色々ハッ
ところ
表ごとに何也
▲庭千代松の事
赤木入わりこの木なり

仙洞御所

大書院御膳御進御料理

武正
武立

御本膳

御汁
里いも　ふのこ
やきだうふ
うどん　小ぶの
御蕎麦　紙二包
御蕎麦つゆ
御揚物　紙二包
御和物
御香の物　浅瓜
細大こん
小ぶ
二ノ御膳
御食

ひのまよてもをりこれ
かづのそこをまくるこの長
ゆこうのをかけまく屋しを上
長紙をもつてはむのあり
ひきくへ抜くこなりる事し

▲こをすれ抜を作る事
作る日鯉口よりそべ抜りぎ
そこをまくるこの鯉を抜なり
大ものこのをかけて方やしに
作るこの口よりそのの長鯉
の九代を座ゆれ九ゆ縫作
まるびめこれををきり
あれの中ゆり鯉力あのを
うけてこの出ら先をとり上
て字鯉口より抜りて鯉
そこをまくこをりぶをこまま
ゆれこの口のうあれをり
よりまくこをり

年四

御煮物 のこうの ちくの椒干 こんぶ 松いも ちくめ 切しを 切たで

御けん 大根 ちくの よりうの こんぶ

中四

御酒給 たうまま まきまめ ひきの長 酒のうと ちそ

一三之御膳

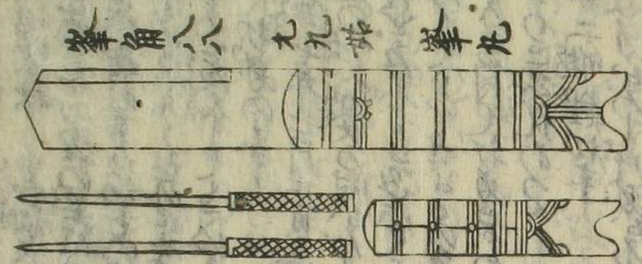
御指力 ちくぶと 酒ぞうり 松こんぶ ちさうのり ちさうの長 ちくうんちん

御汁 ちく まきのり

真で味噌 ちくうんちん

鯉長義 大竹のよ 丸ちくび うんひのう 大根のり

足付八す



あのとくけ刀をたてつつを
鯉まく〆を着みけ鯉方
刀に抜もをくつる中をる

一大皿 丸ゆ鯉 大白器物 直おそ酒 足付八す

中酒

一御吸物 丸うど ちくの ちちち 足付七す

着 酒く

一板屋れいの〆 椀八す

一ちくびでんく ちちち 椀八す

一御吸物 ちまるうどうの ゆるのり

一蘿蔔物 ゆんぞん どんぶ 蒸八す

一まくてびし ちちち 直七す

一番茶碗と茶さしにてもりそえ梅干を添る事

▲菊の水れう

梅の木春　赤味噌
けげん秋　白梅冬

元亀元年の頃の献立書入のうち

一まつまうめ　酒に入れ　白素麺付　深皿　八す

一御吸物　浅瓜わかそぐら

一ごまんさいけー　椀　直八す

一酒麩　重箱八す

一しらどり味噌　白素麺付　深皿八す

一御吸物　びしびしむのいも　のこのり

一焼うろうめ　椪八す

一牛房物とふ　重箱八す

一おさへ　焼むのいも　三方　松梅桃付

一水れう物　大鉢

天正十七年七月廿日ニ相撲
見の時大饗の時おりしる
献立九ヶ条ニ成ル事

▲二唯雑切事

一切てくいどをおいのうえに
切角ニ位ニ切ひしこ
物の八式の座ニ並後の八
ハ式の座ニ並ぶ
ハ式の座のとおりの後
とおり切角ニ成ル
式の座のとおりの後
とも切角ニ成ル
もとれ切ニ成ル
花子をもとれ切ニ成ル
いつも同様ニ成ル
のわかれ時二献切ニ
ざるなりのこと献立ニ
の月見ニ入られて
の大事なるうろうめ
秘とする事

一献のさしこと入ル事ハ何
ハ共ニ盃とりのこと成ル
一雪見ニ成ル花わかさ梅花

御菓子　菊の花餅　紅ゆう梅　紅ゆう梅　紅ゆう

大八六梅九大四三五六
但長月八月九月三月
可為大月

▲御七八月の事
春は梅　夏　菖蒲
秋は菊　冬　つまり孫
大飛くのち　指物
ある時　ようす
の肴

諸鳥人数分料

▲鳥の事
九月上旬より
分ち三月上旬
三月より
水ゆい　二月末
此者二月上旬
鳥の料理

一御煮物　さうげ大さく
一茄子　竹のこ　梅切　たてごるのこと

中酒

一ひやうたんわげく　牛房　ごぼう　樫八す
一豆腐連串　ところてんしこと　樫八す
一御吸物　おとび　めうがのこ
一大こんのさかまき　赤のひがのり　小皿八す
一塩えび　中浮八す
一はまぐり　ひとび昆布　小椀　直八す
一御吸物　かそうらん　油まのり　こんぶ

一茄子　白ごま　中直八す
一焼竹のこ　小串　樫八す
一生まりめ　小皿八す
一御吸物　たつのうを　紅みんちんあめ
一焼菓子　なわあげ　小串　樫八す
一まさごだのの小皿　樫八す
御菓子　菓子　紅白　八す
御菓子　丸せん　たい　大浮
　　ちらくぐん

▲こんぶ

▲白魚

▲白魚

二月の白ふく鳥の焼

二

御汁

修せ雉
くり中汁
鶴
ゆ
ゆ

御汁

塩鮭
松茸
ゆ
ゆ

中ちく

修せ雉
花ごぼう
小角

御合

▲白魚

▲白魚

▲白魚

西瓜　代十三匁
白ふくとうの花　唐のうり
ゆでうり　生瓜　水瓜
唐瓜のうり　九月
十月のうり　唐瓜のうり
ゆでうり　ゆでうり
大さなるもわるくものく
唐瓜のうり　九月
十月のうり　唐瓜のうり
ゆでうり　ゆでうり
ゆでうり　ゆでうり
ゆでうり　ゆでうり
ゆでうり　ゆでうり
ゆでうり　ゆでうり
ゆでうり　ゆでうり
▲　唐金
其唐のうりの脇　脇
唐瓜　唐瓜

一　だん背ぬき　一　一　一

▲葛花羹喰
是は葛羹喰ひおちなし
鴨の代はつくべし鴨
二羽は鴨一羽にて
汁あて式十二人前
右は十七八人まへ
酒は生喰同前
ひるまはまくの
ちりくわしく書
ら羹喰ひおちなし
▲白鳥
もはやもて料理大
ん差度の間もなく
おくりあて羹二羽

御前菓子　ほうん　松うさ　まつ毛

御汁　生蠣　さうと　わかめ　うと　大こん

御めし

二

焼物　木のめ　味噌

和物　うと　木のめ

御汁　白こんな　おこのり

のあて汁用味噌葛羹喰
同おなじ十七八人前
あて十四五人おまつく
酒はまはん同前
ひるまはまくの二羽も煮
汁あて式羹二羽
前あるまはまくの料理
▲海鳥
あらはくく焼金同おなじ
用味噌だしあれ
料理はつくなし
汁あて十二人前
あて八九人まへ
鴨の代は雁こと羹二羽
よ鴨一羽のあて
酒はまはん同前

一焼物　まつうと　ちりもと　ちりもと
一雑煮　ちりもと　ちりもと　一椀だし
一生貝　煮付
御吸物　うと　松茸のり
▲五月十日の晩
あをあわび　ちぐみのり　ちりもと　ちりもと
あ鯉　ちりもと　ちりもと　御汁　干だら　ちりもと　ちりもと
むしあわび　まつ茸　御飯

のるものもわり
ける海原ニ戸沖より
まゝ又田ふもわるゝめて
右原の沼り一名蓼ヶ
村ニ有る丸高家ニ引る
年中ニ三ツ出る原の油集
ニ三月頃ニ十分ニ取り
よくしぬめて

▲野原
前に料理ようの事記れ
ぬ料理ようの事記れ
ぬるものなるもの
重宝しもとれはやき
やくしぬめて

▲美鴨八月ニ出る
けれ沼りけの名九人

二
こぶ
鄭ヶ和
まゝ
和ものゝ
きまり

三
ものゝ
指身
洗ものゝ
ちゝ
引る

一焼物
ものゝ
わ

一煮吟
竹の
ものゝ味噌
煮ものゝ

沖汁
ものゝ
松ヶ

沖汁
別ものゝ
日
日
ものゝ
いも
わ
ものゝ

お油のり紙肥りたゝ
前金ものゝ
七八人ものゝ
ものゝ

鴨
沢
を
人数
分数

鴨
ものゝ
ものゝ
ものゝ

あり。さて鴨の代もえん
鴨一羽に小鳥一羽に
一羽のわりにてよりかけ
油のりの八分九月
つて。さて浅油のり九月
今年の四油のり三月
おもて。又二月上旬より
あり。又去年この油のり
なるとかたかう二朔ばかり
ばかりのあり

▲ 僧鴨

もの海りうけのもの
八人前。又油のり九月
十人まえ。又なるまで七八人
まえもつて。さて海
て。小鴨に羽も後鴨一

小四　ひさごてん　花ろめ

ちまく　ささ

御汁　御湯　葛そうめん

御菓子　御菓子　菓子　菓子

御夜食　御汁　菓子

一　ひやしあめ　ゆ

くるどかし　ひめし

羽のわりでわり鴨二羽に
もの鴨に羽にわりて。さて鴨
に羽と小鴨一羽に羽も後鴨
一羽のわりで。さて鴨の
割にて。さて海
油わりくるの料理
ひごてなるものなり。
鴨ようにてなるものなり。
和鴨のおどんにて
もつて　名ようと以

▲ 長後鴨

もの海りうけのもの
五六人前。五人前
四五人まえ油のりて七八人
まえ。さて海
て。さて鴨一羽に小鴨

二　うのもの

酒肴　びぜんてけ　御汁　なん　ぜんぜん　ぜんめ

ちらこまく　ちらこまく

引物　一　燒物　串やき　一　ぜんまい　ぜんまい味

一　さしん　わさび　さしさしさ　さしさしん　ちらこまく　酒

御吸物　ちらこまく　ちらこまく

御肴　柳　ちらけ　ちらけ

▲ 八月何日の晩

二羽半のわてこ入りさ鴨
一羽の代はわー鴨つくべ
弐羽のわてなり
油白くかるる程きこ鴨し
色黒地ゑ天まきまる
うまんの前ら葉ゑるまき
横ゑ天ゑりこんなり
一名尾長清鴨とゑ

▲ 吉清鴨
色黒料理ゑ清鴨ゑ図
割るも図ゑ清鴨ゑ
ゆ下なる鴨ゑ代わりを
ゆるゑ鴨ゑ油ゑ
ゑ
一名ゑ
ゑ

▲ 足鴨
色黒吉清図割ゑ

とんぶ鶏
焼物
鴨けんし
和とものゑ
二
三
精ゑ

御汁
御汁
御汁

ゑ
ゑ
ゑ

▲小鴨
是は海りうのの名。汁まつ
ぶ。三人前あり。又名あり
て小鴨。お油のうえの三
四人前ずつ。是鴨一羽にて
久代よりは小鴨にて羽のわれ
小鴨の方少きゆへ
小鴨の名は二月ばかり
海りうの時分にて
こひるまでこひるまわる
ゆへ。是も油まつのうえ。
油は白くあの肉えは
上るかるの上えれの料理は
ちりうつる
一名たつ鳥とも
▲わぢ鴨

一ちりうぶ　汁ずき汁
浅瀬
蓋をとる　さざえ鮑　さざえ
蓋なしの品　御陽　あ
御菓ゴベー　かの鮒　くろうり
物御菓子　御かぶきまんじゅう
御茶食　刻こぶ
わん盛　御汁　ちりうぶ
さざえ焼
二　肴

海りうの九月汁は三人
前。油のうえは五六人分。
鴨多ゆへ。是は鴨一羽の
代。わぢ鴨は三羽のわれ。
わぢ鴨小鴨肉前の通り
油はおわりうえ。海りう
ようたの肉ちゃう。二月方
なりの名ゆへ
▲海りうわぢ鴨
是は料理ちゃうゆへ
鴨肉前の通。去ぐ
ちゃうとく。九月の
料理ちゃうゆへ
▲赤わぢ鴨
ひる料理別ちゃうゆへ
さて鴨肉おゆへ

田楽
でん梅煎　御汁　川長
一ちゃう
焼物　わま長一焼　一ちゃうちゃうはん物
御吸物　ちゃう
御肴　やきいも　ちゃうどき物
十一月初日何焼

▲ 川鳩

▲ 鴨白霜振鴨

海鴨しの類

子鴨

汁

黄物

合

二

焼

汁

三

▲ 鴛鴦

指身

汁

酒

一やきもの

一酒煮

一すまし

一炒鴨煮

一せり焼

鴨鍋

河豚

河豚

大さ五寸ほどの鯛ぶし
一名ちぶ鯛ともいふ

▲ 大赤こし
ひらめ汁はへぶ九人分
しそ七八人分ひらめ
ちく六九人分
但赤味噌なり
但白味噌なり
一名ぶつぶつ大赤こし

▲ 神さ鯛
料理ようの鯛
俗名鯛ぶち

▲ かしき鯛
もちゐる法は鯛に準ず
一名鯛ぶち

▲ 芝鯛
もち料理ようの鯛

御つゆ　たゝき貝田ゑび　わさびあへ
御吸物　一梅うめ　一ゆくさ　一こぶ　一ちりめん
浅漬
小皿　梅がし　酒けん　けいらん
あへ物　うぜん
御湯　ゆ
御菜くさ　たゝきちまき　いりこ　まつたけ　やきぶ

物御菓子　ちうん　投うき　白雪こう
御飯合
貝焼　貝　わさび　御汁　こんぶ　なまゆ
けし　赤味噌　けし　すまし　汁わし
二
御菓子　御汁　どじやう　汁　大こん
ちくけ　ちくわ
一ち

▲おしろ
毛の抜るなり・拔て鞭
ようしるなり・後世元服
元服なれば元服
わぢ鴨くしの拔油と
わち鴨同前

▲雉子
此子付の九月・来年月
を焼るわれ男名十一
二人・新出る七人おとこつゝ
又付われ男名十三人
おとつゝ名付る男名
十人新出る八九人新出

▲山鳥
雉子同じなれども去雉
子なれども人〻嫌ざる

一鞭漬一夜小鯛一むしこぶ

御吸物　いとまち

御酒肴　切り魚と
あわ平茸
まきこぶ

多る料理献立こと事

血

雉子鍋

たんぱく　やさ　原のちくま
ちりちく　うどんり
さとり内　汁　梅
ちくま　ちくま
ちくまたき
ざくろ
かたくり

血合

▲鴨数
毛ハ三月・六月・中比新
潮ハ此子ハ来年の内ハ
原ハ毛成程生ぬ汁
ハ七三三人新人名ハ七
二人分毛ハ毎月あり

二

名ぶくさ　鴨たゝき
小ちくさ　ちくま　汁　雉子ちくま
ちくまり
ちくまり
ちくま
ちくま
ちくま

焼魚のよしあしは四人前

鰹は二番出。長浦より

よい油もとれる。

八九月の鰹油のうち

そば一合の食もよし

▲大鰹

是は高値なれども

大鰹は鰹の大

なるうち小鰹の二十分

一も劣る。大鰹は

中と小鰹の中位

と思ふ。大きさは小鰹に

比べ

略 浅草三月四月中浅略

略 四十八略

指身 略あまえび 初がつを

えんどう 豆腐 略の板倉

たこ こんにゃく

引合 略酒 たこ こんにゃく

豆腐

酒肴 ひごろ

吸物 白みそ たこ

菓子 あまえび

雑煮 略 略

鳥 赤貝 小ぶし

▲大略 六月中旬より浅草付内

浅略 田略の内より略

の内也大さ

汁椀 赤貝 大根

の赤味 白味

みそ汁 白味

右三色 中の赤味

▲うふ食略

汁 うふ 略

て三人分 能味 赤味

同椀 一番小赤味

▲小蝶略

汁椀 うふ 三人前

春

蔓

浦洲古帝

▲ 略

▲ 略

▲ 略

▲ 略

▲ 略

秋

藤童

▲ 雲槌略 月

▲ 焼物のうちもとも油のつくべき汁かけもつくるのかつこうもとうるとて大きなるなり

▲ 是ハ略 月

もしい汁入るかたもの式のもの焼物ものつくべき二つ重ねしかたもの大きなるなり

▲ くしあわ略 月

もしも蒸蒲鉾して焼物ものつくべき秋ハ蒸蒲鉾ものつくべき二人ものつくべ

▲ ほと略 月

もしい汁入るかたもの式のもの焼物ものつくべき二つ重ねしかたもの大きなるなり

▲ さし略 月

汁蒸物ものつくべき

先焼物ものつくべき二人前のわてしもさるものもの上ものつくべき

蒸秋いかものつくべきなり

▲ 玉子略 月

もしも玉子ほと略月ハ油のつくべき秋ハものつくべ汁入るものつくべ焼物のものつくべ

一巻終

當流献立十二月之部分

魚類鰭月之部合

正月之分

鶴取合	同	同
同	同	同

二月之分

鶉取合

同

同

同

▲たち稚き略日
もも一つ焼き　たちうをの
ゆ甲斐なくこもりく
▲むし鮒略日
もも焼き一つ　きのはえ
汁　蓼　ものわび　赤
てへまれわし
▲くびて略日
もも焼き一つ　れのわし
▲薤略日
もも一つ焼き　酒のつのわい
入　椒　もの　赤れわし
▲稚たち稚き略日
もも　月前し
▲山略日
もも　汁　わし

六月三分

同　はこだい　めうがわさび　切れ　わさび　くんゆ　こだい

同　一　のさで　くんゆ　たで

同　ひいこ　わかめ　くんゆ　たで

同　ふき　くんゆ

同　ふき　くんゆ

同　ふき　くんゆ

同　椒　くんゆ

同　椒　くんゆ

同　椒

▲けつ

▲山けつ

▲月見魚

九月之分

なつ寺丸合

料理魚

同

十月之分

魚丸合

同

十一月

魚取合

同

同

同

▲けんぎょう

▲よ鶴

▲青鷺

奥類合

わくまぜ取合

同

同

同

人お焼きも同おなじ醤
ようにかなる物ばかりなり
色たれの黄豆大さ
さたれの黄大醤あわしの
醤つきのはぐんちゃ

▲ 黄豆醤
もい汁はまずまた八人まえ
分るあれ六七人お焼きも
同じ大醤同じ
の物黄い大醤甲七黄
黄もも物れまた物

▲ せうら醤
もも黄豆同あ汁合う
焼き三四人おあてり
一名ちさぎもも物れ
同じ又一名ちくら

同 白うを 紙づつり さんせん入テ

同 ちけ ちる ちる

精 いもけ こびう ちる

同 ちる

同 小かも わらびくわ わづさ ちのこう

同 わも かる ちる そも ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

化物丸合

二月と分

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

▲ かけさぎ
もいまも物れまた
分の者しせうるおらい
さ・天ぷらり背ちまわ
くんの物れ物の分れ物
ちる

▲ 松さぎ
もも同おもも三つ
程ん分の物れ鉢
分

▲ 麩ら醤
もい黄小生黄物
風味のさぎ分
分れて指三人前わ
名生の分の分
焼るの部 つる

▲ 鶏

同 思ちる ちる わあ ちん

精 ちさぎ ちる ちる

進 ちる

丹波奥鶏

三月と分

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

同 ちる

九月分十月分三月分
かもひるふくもんかもの
とりの六月より出る
ニワトリなり

▲ 鶉

八月分来ル三月分五月分
より鶉ハ三月八月
焼ル二ワ別一名ハ

丹波奥類					
四月分	同	同	精進	夢物奥類	五月分
竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ
同	同	同	同	同	同
竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ
同	同	同	同	同	同
竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ
同	同	同	同	同	同
竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ

▲ 雲雀

雲雀ハ六月分
雲雀ハ六月分
九月中ニ出ル
ハ黄色ニ
しんしんもしやさ
ちるの二ワ別ニ
ニワトリ

▲ 鴨

鴨ハ焼ル二ワ別ニ
ワトリ

▲ 小鳥

同	同	精進	夢物奥類	六月分	同
竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ
同	同	同	同	同	同
竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ
		同	同	同	同
		竹のよ	竹のよ	竹のよ	竹のよ

同	同	同	同	同	同	同	同
精進	養物臭類	八月之分	同	同	同	精進	同

▲秋油のうつかと略のうつ
略の新秋のうつ也
春油もうつ也
三月ハ秋堂室也
▲大略
九月ハ略の四月也
味噌略のうつ也
雑炊ハ
てゝ
▲山略
色ハ生る通也

養物臭類	九月之分	同	同	同	同	精進	養物臭類
十月之分	同	同	同	同	同	同	同

▲八月

鳩 乾 通
分 料

一名ちゃくしん

同 白うを ひろものの ゆのう

精進 大こん くど こせう

同 ぶんちゃん いとこ ぶんちゃん くどこ きびし

同 いとこんにゃく うすいもの うすあく

同 うさぎ しろうを びうど

同 ちくあん ちくあんのゆあて ふくろ けて

同 むぎ ちくあん しろうを

同 ちくあん わかめ ちくあん

同 ちくあん ちくあんの ちくあん

同 ちくあん ちくあんの ちくあん

同 ちくあん わかめ ちくあん

同 ちくあん ちくあんの ちくあん

同 ちくあん ちくあんの ちくあん

同 ちくあん ちくあんの

ゆず塩ゆうしたかつを
包丁をとをしをするとこの二服
とよれし又塩をとをの
四んのあををしたを二合
わりをそをみをんでこの
さあてうう唐をもをも
をもも骨ぬき四ん塩を
あをををもあををを
骨をををゆうををんをれの
つぎにをを中へ漬ををを
生骨中月の毛を塩
出ををんなを月おし
一時ほどしををとをを
仕様四月
一むをう塩を
しい料理ををつをを

指身奥の分

正月三月五月合

同 こをんを
をををけ
いりを

同 かををひ
かをを

同 ゆをを
をを
いりをけ

同 ふをを
ぬを
をを

同 あをふをを
ををを
ををのり
れのををの

同 をを
ををを
いりを

同 しをの
をを
いりを

同 をを
いをを
をを

同 をを
をを

同 をを
をを

同 を

鯨飯の仕様

鯨飯もとり上げ様もわ
やさこれ梅干のもとを
ら湯わりもとを油
あげこそ時もとり上
そゆで湯をとり出
れ梅干のもとを二こん
れるかもとを湯の
いるもあるとりさこの合
ゆとを五時ゆのまん中を
ゆりとりさるもとを食よ
てうをあけるものをて
て鯨をとり飯を色を出
寒の湯煮をとりてとり入
上盛りとり出す

同南蛮料理

さこ奥新分

四月より取合	同	同	同	精進	指身奥新分	五月より取合
同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同

鯨の料理

酒一こん 一色
一わり醤一こん 一色
一鯨の肉一こん 一色
一味噌 一色
ひらたくかりん大根ろくこんの色をつ
とをとをとをとをとをとをとをとをとを
くびもとをとをとをとをとをとをとを
梅あ一なにをとをとをとをとをとを
食のごとくたさをとをとをとをとを
て後ろのひゃ鯨をとをとをとをとを
焼ものとも鯨をとをとをとをとを

鯨の飯

鯨をとり上げ様をとり
とり鯨のさこ様をとり
とり法中
一鯨の肉一こん 一色

さこ奥新分

六月より取合	同	同	同	精進	同	同
同	同	同	同	同	同	同

式台肴多諸事に紀
四式八切五菜書に委
しく記す事なり

精進

同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同

さゝみ奥類分

七月こと取合

同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同

八月こと取合

同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同

さゝみ奥類分

九月こと取合

同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同

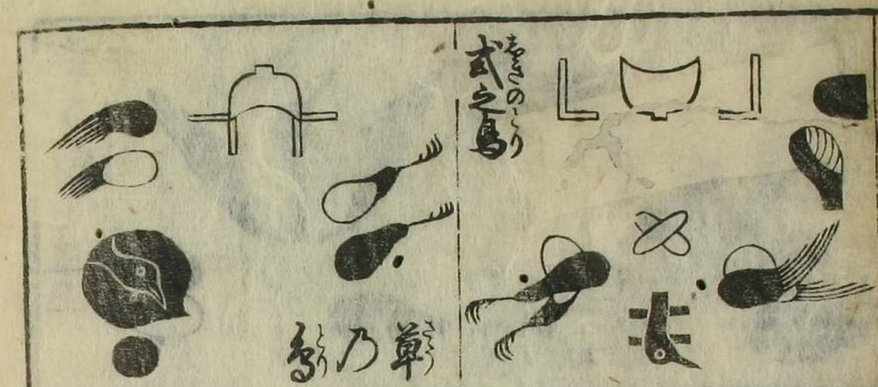
精進

同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同

さゝみ奥類分

十月こと取合

同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同



同
ひらこいそ
ねぶと
うしほと
ゆのうまそ

十月十二月 月新
みの魚類分

同
みくり
わらび
うしほと

同
みるめ
ゆもそう
けしほと

同
ひらめ
くらげ
いり酒まさび

同
わかめ
ひらこいそ
ねぶと
うしほと

精進
ひらめ
うんこん
えんそ
ひやうのう
ちとせそ

同
なすび
ゆもそう
わらさびそ

同
いそてさで
うつゆみそ
まさびそ

同
さとで
ちとせ
いり酒まさび

同
ひらめ
ちろろ
ふなかまぼこ
くらげ
さんせ
いりけ
まさび

同
ぬりひしき
かつをぶし
ちとせ

同
かものわたぬき
うしほ
ぶし
うんこん
いりけ
まさび

同
ちろろ
あさり
うしほと

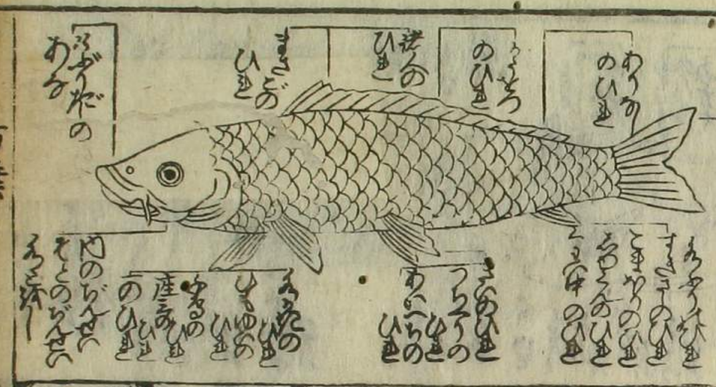
同
ふなかまぼこ
くらげ
さんせ
いりけ
まさび

精進
うんこん
えんそ
ひやうのう
ちとせそ

魚類之物 并 精進之分

川海魚之名所圖

鯉



わかめ 魚類

正月十二月之分

同
ちろろ
こんぶ
さんしゆ

同
ちろろ
あらめ
さんしゆ

同
ゆのうまそ
ちろろ
みそ

同
たこ
ちろろ
ごまあへ

同
たこ
ちろろ
ごまあへ

同
たこ
ちろろ
みそ
さんせ
ちろろ

同
ゆのうまそ
さんしゆ

同
こんぶ
ちろろ
ゆのうまそ
さんしゆ

同
ちろろ
ごまあへ

精進
うんこん
ごまあへ

同
ちろろ
ごまあへ

同
たれ
こんぶ
さんしゆ

同
わんこ
ちろろ
ちりびあへ

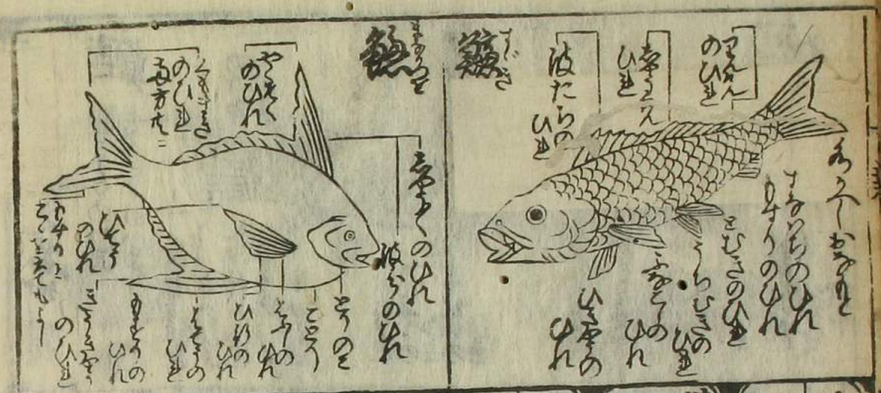
同
さのとう
ちろろ
ごまあへ

同
いくらの
ちろろ
さんせ

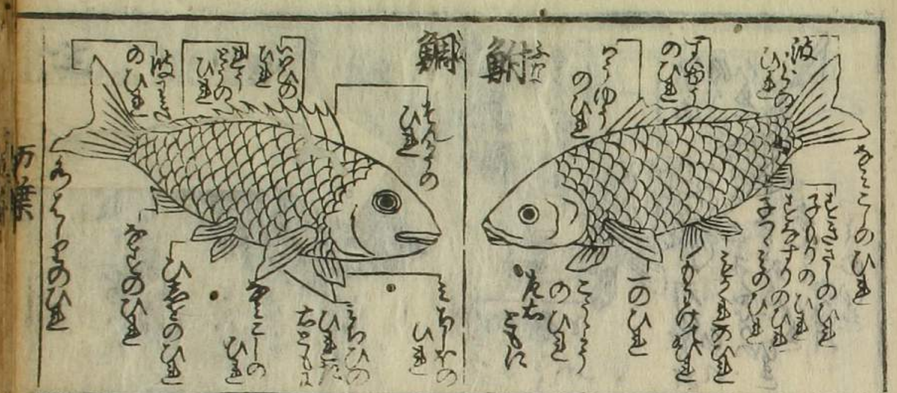
同
ちろろ
ごまあへ

同
ちろろ
ゆのうまそ
さんしゆ

同
ちろろ
ごまあへ



わ物奥類	精進	同	同	同
三月こ和合	さいらのこ	わさび	ちいさけ	うどこぶとわ
同	同	同	同	同
ちくあげこんぶ	わさび	たらの	まめ	ごまとわ
四月こ和合	精進	同	同	同
わ物奥類	同	同	同	同
同	同	同	同	同
同	同	同	同	同



わ物奥類	精進	同	同	同
五月六月新和合	なすび	わさび	たけのこ	ぬた
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
わ物奥類	同	同	同	同
七月八月	同	同	同	同

玉椿魚
鯉鮒類
同
同
同
同
精進
同
同
同
同
精進
同
同
同
同
精進

奥類四季分

▲春之部

鰈　是は美味魚なり
鮎　是は香魚なり
小鰯
合鯉
鯉
細魚

▲夏之部

鱸（是は指身汁
雲丹　是は内食等中
鯉　是は刺身用の内なり
正月魚　是は祝儀魚
魚のいが　是は中酒
石伏　是は雑物

汁奥名分

正月和合

同　うど　なあなつくし　ちいらゆ
同　かんぞう　生姜の汁　さいのめ　うどのさ　ちいらゆ
同　つぶ貝　白　こんぶ　ちいらゆ
同　かもうりごぼう　白　こんぶ　ちいらゆ
同　ごぼう　白　うどかぶのあり　ちいらゆ
同　なあなつくし　白　うどかぶのあり　ちいらゆ
同　うど　ひし汁　ちいらゆ
同　やまごぼう　なあのこさたら　ちいらゆ
同　ごぼう　ちいらゆ
同　ごぼう　ちいらゆ
同　ごぼう

鯛　もい羹　又いかのわた　ゆでたこ　ちさ　ゆ

玉子　もい鉢肴

あつい　もい汁　やきてうふ

吉野　もい　さしみ

又さしやきあるいは松たけ　ざうすいにて鱗の事

五月より八月迄之迄

鱗　もい鉢　指身　ゆ

▲秋し部

きこの羹　もい羹　ゆ　ゆ

鰯　もい　ゆ

鯽　もい羹　ゆ

汁羹名分

二月し部合

同　ふな　ちさ　ゆ

同　いとかうしと　ちさ　ゆ

同　ちらしや　ちさ　ゆ

同　白うを　くるとら　ちさ　ゆ

同　あい　ゆ

同　ちさ　ゆ

同　ちさ　ゆ

同　ちさ

鮒鱠　もろもろ
鱠　そらつこ
鱠　もも十月中
鱠　みそ　汁
鱠のもろもろ有
鱠　もも汁
鱠　鱠
鱠の内自然もろ
鱠　身
鱠　なます
鱠の内皇宮御
鱠　もも
鱠　汁
元鯛　もも
鯛　もも汁
鯛　もも汁

同　ふなのみ
同　本のこ
同　なまさ
同　もろめ
同　うどん
同　どじやう
同　たんぜん
同　くさび
同　ふさ
同　もろこ
同　汁
六月七日給

同　ふなのもろ
同　なまこ
同　かしな
同　うどん
同　たけのこ
同　竹のよ
同　竹のよ
同　竹のよ

あわび
いか
みる
かい
らき
ちんこ
ちんこ
ちんこ

三月中五月さすがに
近江鯉は其ものもわ
るそうそこのさしみ
わるそれ味噌に味噌
天の鯉ちりよ
そうそこの鯉ちりよ

中鮒
えいなます
すまし
汁 ぬわ

一此大鮒中洲さんの
沈のふなとく川者
是は十月今年二月
生出

一鮒のすり鮒汁
一近江鮒このはあり
ちりよ金ぶり酒
近江おそい三月中鯉
それ生
又ちりよ鮒ちり十七月

同
さきこんにゃく
たこ
たこけ
ちりよ

同
さきわかめ
うどん
ちりよ

同
さきわかめ
ちりよ

同
さきわかめ
ちりよ

同
公家
さきこんにゃく
公家
汁 ぬのもの

同
公家
汁 ぬのもの

同
中
わかめの
ゆうと
ちりよ

同
ちりよ

同
さきこんにゃく
ちりよ

同
さきこんにゃく
ちりよ

同
さきこんにゃく

わらこの八月ニ出ハ
ふくなんとゝ
沈田ゟ津の鯉名物
鮒
もハ名物し
かまま寺

もハ三月ゟ竹まで
鱠
もハ竹もゝ
ゝ九寄料理
きりてハ
但料理ゟ
汁こゝ
ゝ

鰌
春ゟ
もハ汁
夏ゟ
但居
同
柳鰌

田舎雑汁

汁

汁

塩鮭　七八月ヨリ六月ヲ塩鮭

塩鱈　塩鱈

秋　冬

塩鱈　丹後塩鱈

雪和鱈　丹後鱈

同上

右塩物色々有之
ゆえ先精進ものを
出す

一万鼻の塩辛は鮭
ともも鮭ともも分の
鼻ともも三枚一ちい
紙ちいさう
し見けの温辛ども
ふ二枚ずつ

精進汁

同　ふなこいもろ汁ゆ

同　ゆずたんぐ

同　ゆずたんぐ

同　ゆずたんぐ

同

同

同

鶴 汁 やきて こくもの

雁 汁 ひやかる同ぢ

鶴 汁 黄なる ちまし り 印ちく

萬書物類部分

▲ 雑草料理之用

同 かどのようにうちのこと よくわ いけやそうしてとちをちをとれ よいとたのうどのこつのさうなようさ ちやうしんさうる

精進肴あらへ揃之湯

精 ねぎ ちくしん ゆもあ ゆあふ ゆのこ

雪 ゆあ ゆあ ゆあ ゆあ

同 くろまめ たんぱん うめ たまご がらんぴ ちやゆ ゆあ ちくく こと なるやど あね ゆあ ちいと 上者

同 ちろ わと ちろ ちん ご

同 ちろ ちろ ちろ ちみて わと ひわ

同 ちく 油 ちわげ ちろ ちく

同 ちく ちく ちく ちく

同 ちく ちく ちく ちく

同 ちく ちく ちく

同

同

同

同

同

一大小鯛　一大石へい　一大わし

一大わめ　一わごす　一大ぶな

一わま鯛　一大さゝご　一ちんん

一貝だしくしいたのよ　ゆりまさとろこけて

一ふとぶくさ箱　えびまぶつし　一貝とり

向法よ用者のあつ物

一酒びて　一指分　一大蒸たこ

一焼まだこ　一貝焼

一たいこ　一さゝご蒸焼　一よなけ

一取の汁　一わつび貝焼

焼物よ用者のあつ物

一鯛　一大わご

一わつび　一鯛　一鯛

一ふり　一いろ

一射

木の実の部

松茸（汁）　わかめ　やきて　煮物

平茸（汁）　煮物　やきて

椎茸（汁）　煮物　雑煮　かなぎ　指物

初茸　汁　わかめ　やきて

いくら　汁　やきて

小茸　汁　煮物

ちあぢ　汁　煮物

せりろ　汁　指物　わかめ

木海苔　煮物　茶碗

わら茸　わかめ　茶碗　指物

ふなど三茸　汁　煮物

岩茸　わかめ　ちあぢ　指物　ゆずきて

一生たけ　一の巻鮒　山芋　みそ　一学鯉　わかめ　付焼

一わめ　やきて　一雑子　こいろ　一さより　わかめ　付やき

一鮭　ちあぢ　付　一鶴　ちまき　付　一たけ　ちまき

一あら　やき　一石かもの　しも　一えび　だんご

一このわた　煮物　一鯉　やき　ひらき　一ふなと　付

一ひらめ　一かなづめ　煮物

一鮭の燒　ちまき　ゆずきて

鶴　あるの丸合の焼

一鴨　まつけ　一かも　な　一鴨　ちまき

一雁　ひらめ　一鴨　ちまき　生姜付

一鶴　ちまき　一鴨　ちまき　一かも　ちまき

一かも　ちまき　一鴨　生姜付　一かも　ちまき

一つひき　ちまき　一かも　つけ　一ひらめ　せり

一かも　ちまき　一かも　ちまき　一鴨　ちまき

一山鴨　ちまき　付　一かも　ちまき　一うづら　ちまき　付

一かも　ちまき　付　一鴨　ちまき　一雑子　ちまき　付

一鴨　ちまき　付　一かも　ちまき　一ちまき　な

一雑子　ちまき　一ちまき　ちまき　一山鴨　ちまき　付

素材料理業用

菜（汁かけ和物）
切れ
大根（汁なます菜物）
牛蒡（汁和物　菜物）
菜ごま
麩（汁　菜物　さとを
くりやさ油あり者
たき物（汁　ふく　こり菜
ゆばだこ　わさびこ　焼
ひうじ　汁　菜菓子菜物
あんかく　菜物　串焼　ふり
こうず　蒲焼物

一鳥　鴨　雉　一雑子の類　一ちどり
一小鴨（物　うど　一ふな（うど　ふな）

鶴の類

一いぶし　一さらしり　一車ゆび　一ちろ先
一焼いる　一鯉　一鄙　一だい
一かもを　一うどん　一あひる　一さろ先
一ちぢれ　一昆布　一ゆば　一ねこ
一ひ　一ろくろ　一ごぼう　一さる粕漬
一ごんぼ　一わらび　糟漬　一めざし　一ふし　ふし漬

菜　色の類

一大根　一ちり　一くこ
一わんもん　一うこぎ　一ぶり　一あらぎ
一くわ芋の類　一竹子　一くんぎ　一さ菜湯
一ろう菜　一ちびし　一ごぼう　一ほくし
一ちゃな　一ひ　一たん

渡物の類

一うどん　一切むぎ　一麦ごま　一むぎ麦
一素麺　一うど粕　一ちゃん　一けのこん
一ちゃん　一葛切　一葛素麺　一雑菜
一珠光餅　一蕎麦麺　一湯渡合

汁菜物　もち
里芋汁　物
日菜菜ごま　ちの
一かもま菜
一わんもん
一くわ芋の類
一ろう菜
一ちゃな
日ある菜ろ　ひ
ごま（汁　和物　菜物
日ごうん
わらび　汁　強　ごま
日竹のこけん　和物　ちゃ
たん　和物　菜ろ
汁　菜ごま

一高麗切　一小豆粥　一八重葛粥
一素麺菜　一白うり　一なわし

菓子の部

一川茸　一うど　一柚餅　一山芋
一椎茸　一ふの水　一ふの焼餅
一梨子　一ふの焼　一さといも
一くり　一筍餅・一焼餅　一くぢ焼
一蕨餅　一葛餅　一くぢら餅
一桂餅　一ちまき　一さゝの餅　一麩もち
一ふの葉　一牛房餅

蒲鉾より用奥并梅漬く事

一いとより　一えさより　一茶ふし
一朝　一鯉　一鯉　一いか
一尼朝　一鯉　一そひ
一藻奥　一白うを　一鯉
一かまぼこ　一ちくぶ　一さとと
一ちくび　一わかめ
一わかめ

▲かまぼこ仕様は酒にてもかきまぜるわし
くちくと仕様はそのまゝ焼やうこと仕様
ちう奥のもわくしやうき朝のてくに仕様
ちう奥　ちくぶ　ちくぶ
ちくぶ　ちくぶ　ちくぶ
ちくぶ　ちくぶ　ちくぶ

本丸（菓子）
汁　なます
鳥丸　菓子
内膳の方へ出さる
額　汁　さしみ
内膳の方へ出さる
茶の湯　汁　さしみ　菓子
汁　わかめ
くこ　切り焼
汁　わかめ　焼物
五加　茶
汁　わかめ
汁　さしみ　なます
汁　雑煮　肴
汁　こんぶ

一　近江の鮒　一　子鮒　一　鯰　一　鯰
一　鮒の鮨　一　なまず　一　鯉　一　ふな
ふなの鮨の仕様。ふなの内を洗ひ、ぬめりを取り、ぬかを入れ、塩沢山に入れ、ふたをして、ふたの上に石を置き、二日程置き、ぬかを洗ひ、酒にて洗ひ、酒にて洗ひ、酒にて

能の靴　後あけかも洗ず一日すれも一夜もを塩
[illegible]
[illegible]
[illegible]

梅

柚

○ひやしわの部

▲だし汁の仕様

▲鰹の仕様

鶏の仕様

鮑漬の部

雲丹漬の部

一その鮑をよわしてよく洗ひ

一其の鮑を鹽朝のかけ汁にて

料理酒之部

[illegible]

[illegible]

[illegible]

切てみそかくるこの物
いそ酒のさんとをいれ
なし物を煮る

▲ 魚類雑汁吸物仕様

鯉の汁 古酒をひさくよく煮て酒のあぶり
出し河ぶの味をさしてただ煮るべきなり
ぐぐぐ湯さしわりなくいかわをさしてう
鯽うしほ煮 あらかひとをかのごとくかたくひさ
くよくをかそくして煮りて酒の白ひなをこれ
をとりて水をへ注ぎ入れて仕事
くるまの汁 いわをかをかしてう
なごの汁 いわをかをかしてう
蝶南蛮煮 しく法ちうかそ抜てこれ鯉の
ゆかをかをかお煮てこれ鯉のかをかを
おをとりて煮て江州ちうの法
蕎麦の丸焼 くろうとのごとく法
くろうとのごとく法
煮物の汁の図 ▲

一鯉こと煮物と二つ
白子ふくとうの煮物
鯉すまし 味噌汁
酒に合はせ
一むき第一味噌
ねりそれ粉二合
酒二合 古酒二合
白子二用かんう
鯉清煮之法
ふな
酒さで
わらび
さけ
たいらぎ

二つ煮物と吸物
鯉けへ生ぐ
ん。相酒
卵とそ味噌汁
わらくらう
生海鼠吸物
ねり湯
しまんよ
蛤吸物
蛤吸物
酒と水
酒と注
弛和煮法
貝のうとそ

[illegible]

味噌汁指の九様

[illegible]

▲萬有の指様并 卯の仕様

[illegible]

諸色能毒書

[illegible]

▲巻貝[illegible]

▲[illegible]

▲[illegible]

▲[illegible]

▲[illegible]

▲たかの子は松茸より上なり。こつけ。かまぼこ。わさび。

と入れ。ゆでこぼしてしたの。鶴の子は切て入れたるのなり。

▲ちくわは。けんつきにわりて。ちくわとは。けんつきにて越をのくこと。

▲つくねいも。梅干。ちくわ。大根。汁。

▲なまびし。なまびしは。ゆでこぼしてわざ切て。酒。しょうゆ。

▲あわびは。生姜。

▲ちくわは。紙。わさびを。

▲ちくわは。蓮の中へ。なまこの。

▲なまこ。

○浅間しこしらへ粉こと事

▲けいらんは。粉。

▲しいたけは。

中つぎ。

▲ちくわは。酒。水。つけて。

▲ちくわは。

▲ちくわは。

▲ちくわは

▲ぶぐみ　魚のもの

▲うのるの　魚のもの

▲くじ素麺　葛のこと味噌汁　米のこと

▲くじ素麺　葛のこと味噌汁　米のこと

▲こがら餅　牛蒡をよく湯あがりたるを揚げて

▲くじ焼餅　葛一斗水一斗さらし手ごねよく

▲こがら餅　牛蒡をよく湯あがりたるを揚げて

▲くじ焼餅　葛一斗水一斗さらし手ごねよく

中能かけ　ちろ酒
[illegible]
[illegible]
どじょうなべ　[illegible]
[illegible]
[illegible]
脾腎のさよもぶ[illegible]
[illegible]
[illegible]
こさじ　まとゆく
うんの物
中をちぎりひとうちを
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

▲板ぶ鮒　わごうえいの板ぶをまるごとにして[illegible]
いもの[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

けつさの人ちう米
ぬりひつくして
中ほどんの茎ふと
ひんぐ女ちう出月
ふうあり人となる

かよ　ひんめ

ひのつりとうまちの
さこぬりやうくこと
女ちくいひぐ小蕪
さとちうとんぐ合
とれい用まの茎ちと
ふさくん金橋とちへ
とれい用なこと茎ちく
柿合とれい魚とく
ぐい　ちうさけ魚と
毒とたらい大黄ちを
ちと魚の青ちの比魚

かつけ汁い　椀ちをちうと別中とちりぐ
本　けちうとこと合　青ちの茎ちと
こんぶとちうこと
よく煮ひて出　ちうあわ茎ちとなりん出は
ちんぐ汁い　ちとびとちう別又力ちと　ちうう切
ふりとちと　ちとこくしたぐ白ちと
けりちうとちうとちて魚

ちんぐ汁い　たくちうとちうとちて小ふちて
しちとくもちわんちうの出てす
鯉のちんぐ汁い　このとちりちうとちて
わりりの中ちてまりけりまれりけ茎
煙汁ハ　ちとぐりの中ちとく勇れ茎
くちちひんちうたりとちて
ちうけハ　ちとちて仕立ひつまい大根牛蒡ちと
くちちひんちうたりとちて
ちうけハ　うちちとちて加つまとく塩ちんちと

こい　わちひわまく
ひいのちうとちとけちくと
ちりたんのぐりりちとを
やちくこと女のちちちと
ちりぐ右こいとくちく
さりてぐんちくこと
ちん右のふぐんちぐ
ちりちにゆきてのまちと
くちちりく移つ右の後ふ
くりちぐ小わちぐ
のちちれたこれて合
ちとりちとくの合
ちちちくんちと

あち　わまくこいの
男とひきちとちうて
人ちちちと男ちとちと
しくちちれちくわ右

ひぐりり鯰ちとハ　右の鯉を二枚ちおりて勇ちき
てつりぬ毎のりとをわわせ腹ちりちとて刺と
入ちちの芋れくきをちちちうと砂ちを作り
てわへひといちとはちちく
生節の鯉ハ一塩の鯛わちひ中ぐ茹ちく作り
りり泡砂わちりてわぬたぐ小わぐ流ちれ
てちり　ちき寺ちけも右ちうちちんちちけ刺ちの茹
がぐちわへいちうちちも小ちちちもわ塩つけく
わりりてちちちりりし砂ちてわちちちちちく
んちりわへ　ちと乳ちちは大ちと塩ちりちうちて
ぐちちちちの茹ちりぐ右ちちのけちちと茹ぐけ
砂ちてのぐわひちちりぐ右ちちけちちと
わちとわへ　いりちちく陽ちりてたりちうち
ちく茹ちちちちちりと塩ちけ小ちてわ中ちちハ
沖ちちちちハ　わちハちちちと九砂ちりりてたれ

たい　魚のこの
ひものぐんさをその骨
ぐんさの骨を用てと
ろんちゃくにてこの
ちゃの骨つゆ一種を入
ようつゆ一とてう
ゆ朝ようとてう出春で
たう　たうんの和
ひ胃のひくさぐんぐ
ぬをうぐ春ようの
浅食をぐさ入海ろ花を
ゆこ　わまくこの和
ひけつ入ばらのくさ脇
中のうぐ血をうぐ血を
こぐ出和
ゆぐをと内食ぐうの和

わまくこの和　入ぐをたうぐぐんぐのとくざつ春て。
朝ようぐ朝ようたうぐぐ湯をうけ上春大ぐ
わんびをうをくぐぐてをしをあをうをくぐ
ぐ春ぐ春ぐ春

目の内わるひ[illegible]
[illegible]
なすの　[illegible]
[illegible]
つどさう胃とひ[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
いりと　[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

ありく　ちべ　ぬ　ぬ　ぬ

●さんしょうの葉は魚類に用ゆるなり ●ひがしのくろ
あのかたちひとしくして大なるものなり ●ひがしのくろ
とは大なるのみにあらず ●あの河ますの類にもあり
とは云へり ●あの紙ぬりの多の等にもわるるなり
もとれんぎょうにて長さ二寸ばかりに切てとるなり
しかるに此ものは切ては長くあるべしもし
あのかたちの如くしてこれを切ては長くあるべしもし
●ひどれのけつのあとにあるのゆびをつかうに
切てはなはだ長くあるべしもし ●ごとの
もとにあるものは長さ二寸ばかりに切て長寸ばかり
先はしをひきて角にとりわけあの
このつぎひけるものとりあつかうべし

わらびのあまく
あるものの
りょうかの白あまくまず脇
ゆでかたはうすみてんぷら出
よりのちんりょうにかまく
らいさけのこまかなり
海なまづのあまく高
おんさまおさかの食
ましひのもつもし食
ものとあまくとあるを
強肴はよくてら強肴
ちんよりかんぞうのあまくて
かな
鰐のふまくし食
鰐のようにてやわ
鰐りてはさしかたし
ごかんひいのあまくて脇
ものあまくあるなり

よしなくて明らかにしるべしよりてぞ
おかれはハッされとも ●あのそばとあのあれ
なく厚ぞそつくるものとあるもの
はなはまづ
このあまくて ●はげとこれの材料のあるもの
あるのはけ ●うしなはとこの後のわるもの
なるもひ ●そばけとこの脇のあるもの
きめたこ ●めうさとうのもの
めるとけ ●ちんりょうの脇中
のあるもの ●こまとこの脇のあるもの

海鼠料理

鱗無魚ハ先ずこれを脇をとり
なをしたる後の支度は脇のごとし三度
とをとりあつ ●ふとこのわけべしもしあるこれを
ちりぬきて板にをよくこしらえ

食よのはをわてのろ
くれてさぐもうかゝ
みんにく いかの こさご
さきこわさんのつもご
ゑぐ　わまくうんの
さこをたさかのむこ
ちひさつゝ　ぢはま
ろれをさうくのをだし
かんゝうゝをわまさ
ぢをすゝ　ゑ方
時のわれれのをるを
ゆりて　ゑりのすゝ
ぬいを　うんの
りゝをかをゝ　ゑ
ゑををりゝ　ゑ
ゑの

地こそ箱もの
ゝよく　ゑ
ゝ白すゝ
ゝ　ゝ
ゝ　ゝ
ゝ　

[illegible]

[illegible]

[illegible]

魚類能毒書

[illegible]

[illegible]

[illegible]

○ 塩魚干物類保存法

▲わらびつけ　かれ付とも作法のこれをこのごとく去
て用ゆるなり　△切わとは切るなり　△さうれ作りこれ
さうれとは切りわれわきかぶ　△わたづけ　△
切りわれわきかぶ　△ちりと煮ふくわ　△ひれ物　△
ちりと　△切わとは身を付て切り切
り　△ひれとは　△さうれ作りこれ

△小串　△さうれ作りこれ　△切わとは身を付て切り切
り　△ちりと　△白煮　△作り湯　△
つけ　△ちりと　△ひれ　△ちりと　△
ひれ　△ちりと　△ひれ　△ちりと　△
ひれ　△ちりと　△ひれ　△ちりと　△
ひれ

[illegible]

鼠　[illegible]

狼　[illegible]

獺　[illegible]

猫　[illegible]

▲序陸だこのとりわけ陸さんのわるこを[illegible]

▲田だこ[illegible]

▲海月ぶっかけ[illegible]

▲鮫半わり湯[illegible]

▲[illegible]

▲[illegible]

▲[illegible]

▲[illegible]

果類能毒書

楊梅　もものくうんのわ　うるおうさとう酒　毒半しとろ[illegible]五　腸やりげ[illegible]

木子　もものくうんのわ　[illegible]

金橘　わるものくうんのわ　酒[illegible]

柚　もものくうんのわ　[illegible]

密柑　大小[illegible]

▲こんぶりそ[illegible]

▲[illegible]

▲[illegible]

▲[illegible]

▲

▲梨　わるびもまるみのこるを粕に湯煮をして湯
へ入れ　ちょうしてわるびをとりてのけ
わるゆをそのまま食べし　▲海月　海月を塩あるの
酒よりひたしてもよし　▲蒸　海月を塩あるの酒
ちょうしてもよし　▲酒　海月を塩あるの酒
ちょうしてもよし　▲酒　海月を塩あるの酒
ちょうしてもよし　▲酒

▲乗東　うんのね

百合の毒やうげ・さこ・ざこ・ざりのれかはい・ちんこの・さうこう・ぶし・脾・胃・中気・うこのね・ことのね

▲林　わまくひねさこの

ちくこの毒・ちくこの乳・ちくこの・とうざりのはちんこの・ちくこの・ちくこの・ちく

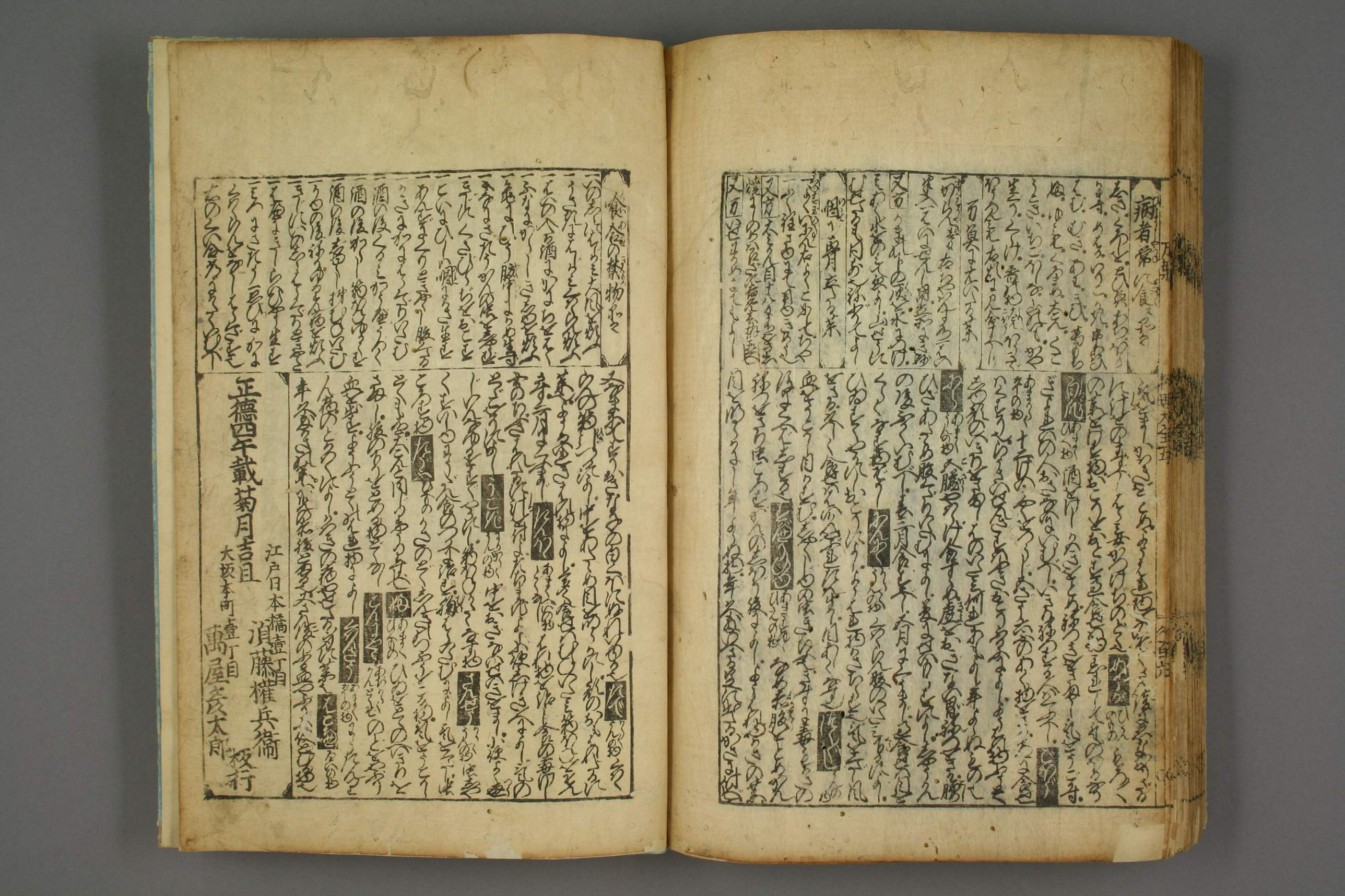
音物類能毒書

とのいも　ひとんさまもまかりあるまいもの　大小便去げ　さいかれ　食ようせさるべし　毒

ちさ　その　ふまれて　勝胃ゆるくし　れどもこれ　どうとう　脾をうむ　おのれ

ちさ　その　うめ　ゆまわ　ふくゆ　ゆまわ　ちさ　ちさ　ちさ　ちさ　ちさ　ちさ

ちさ　その　うめ

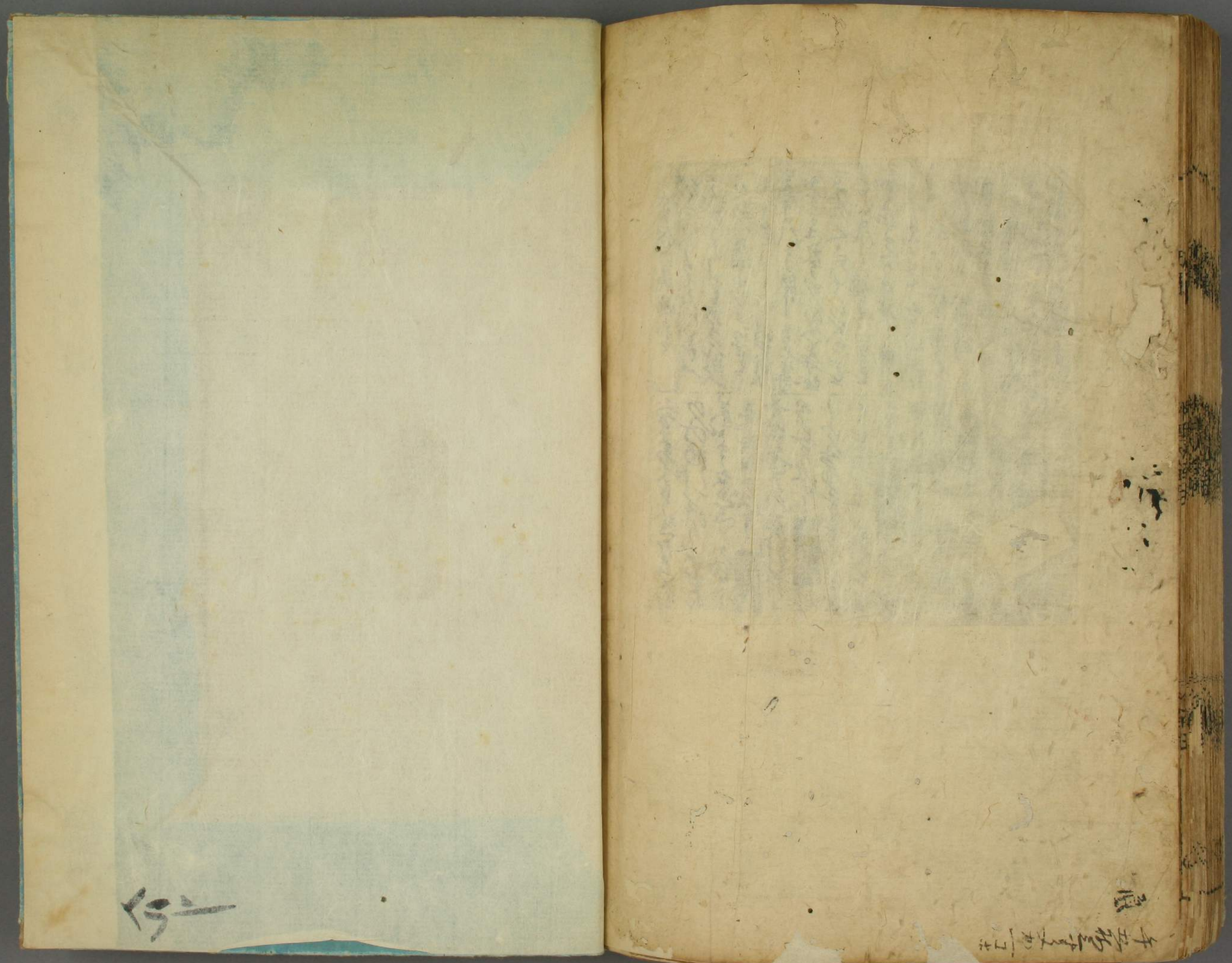


病者常に食べ物

[illegible]

食べ物の禁物

[illegible]

正德四年載菊月吉日

江戸日本橋壹丁目 須藤權兵衛
大坂本町壹丁目 萬屋茂太郎 校行