特別
소서
3287

教草第壹

稲米一覧

夫稲ハ穀米糯米の総称にして田に在て発生する物を稲といひ断稃など脱せざるを籾といひ粹粃を除くを米と云而其稲に早遅のかはり早中晩の別あり其早稲ハ陸田に植漑稲ハ水田に栽ゆ其早稲ハ粒微小く味薄しと雖亦夏月諸穀の絶るを續て利用を為せり中晩の二稲ハ収季微遅しと雖粒大にして味美なり糯米とても中晩を以て勝れりとす而稲を作るの眼的ハ其粒子を求るのみならず又其品の善良にして多からん事を欲するものなれバ土地の肥瘠季候の寒暖を注意し其地に應ずる種子を撰びて之を求むべきなり

稲の種類極て多く其称呼も亦従て繁し大低其人其地に由て名づくる物あり其一二を列すれバ

天草モチ籾色赤く米黒し餅にして極上品なり トフシワセ芒稃共黒色なり 三度バケ始赤し末に至て白し 茶ガラシ小粒にして稃細く其色茶褐色なり ヤハタ芒あくして稃頭長し コミ莖一節を生ずれバ實成す國所に依て再収すと云 ムラサキナハ芒葉芒稃共に紫色にして米に為れバ色白しの芒短して粒大に稃長し 一種秈米と云ハ赤白二種ありて堅脆にして味薄く饑易し且炊頽て米と為に非れば煮熟して米と又二度イ子ハ早春苗代に播て六月刈とれバ再び種を初冬に得る之を土州にてトヤロクと云日州にて一度刈來る稲孫より再び米を得るよし云

種浸ハ早中晩とも其地の寒暖に由て雖大低彼岸より廿日を始め八十八夜前後に至るを度とし種子ハ一畝に凡五合の積りにて先種子を俵に裹み池沼又ハ井川に浸し翁十日より乃至廿余日其後水より取あげ微温湯を此の俵の上より灌ぎ莚を掩ひ芽を出さし又水に漬るの種子を取あげ開放し二三日乾し上下手返し黄昏前に取収め上下より莚を掩ひヒヤシの二分程出るを待て播なり 又俵のまゝ天日に干し夜ハ屋内にて莚に裹み崩芽せしむるあり 又水に漬るの種子を泥氣のあらざるやう洗去り二三日干し莚を掩ふか或ハ水より取出るを俟ずして種子の眼少し出るを窺ひ直に苗代に撒布するあり總て此を芽秧と云

苗代ハ一区内にても最肥良にして用水の灌漑に自在なる土地を撰し秋末より牛馬にて鋤き糞苴を調和し置き早春に至り二番耕のとき鋤をもて土塊をくだき把勞し一下ならし畔の四隅を塗り雑草を生ぜしめざる而平均させ其地を均し高低なからしめ用水を清く泥氣の洗ひたる後彼の芽秧を午時後撒布すべし之を撒稲なくば撒とハ手練の上なる農夫をめてせ芽秧を蒔し後晴天にハ苗代の水を悉く泄し日光に照し温氣の徹せる事を要す故に毎日朝よりタまで水を干しタより翌日朝まで灌き置くべし但其水ハ二三寸より深くすべからず若雨下らば其時ハ十分水を灌き小苗を浸して浪を瀉出せしむるなり 新苗既に發生してる後干鰯或ハ油糟等を撒布し其生長を促し繁茂せしむる事を要すべし

旧田を始て耕を荒おこしと云大低立春前後を以て初耕するに其後二月の末までに二番三番おこを為し耗を断しし或ハ澆糞を用ゐ熟するに把治を細に土塊を解べし ま麦菜種両作の田ハ刈跡を深く耕し土塊少しもなきやう牛馬を以て両三度耕耙し糞苴を混合して日の炎氣に照し其後用水を流き再び土塊なきやう縦横耕角に一両度耙耨し然後挿秧を播とす

挿子を播て新秧の一二寸なるを筒苗といふ三四寸生るを筅玉苗といふ其苗代に播てより九四十五六日乃至五十五六日を経て挿栽の期とし之を田に移すの多く農家の婦女及び娘子らしく笠を並べ袖をつらねて田歌うたひつゝ栽る之を早乙女といふ此婦女子の土宜に應し二三本或ハ四五本を一科とし科毎に間を一二尺程づゝ隔て条々斜もず整粋の如くいつも丁寧に且速に栽るとし 又上田ハ疎く下田ハ密に挿栽する之れ地理に練熟せるものゝ業なり 栽終りて後田の四辨を塗り細に苗の不足を察し或ハ苗の類瘁横斜をよく補整なし其苗を挿に疎密なりと雖一段の田三百歩に苗一万四五千より乃至二万科を以て中分とす 分栽より後耘爪或ハ小鍬或ハ鎮鉋すに根元の泥土を砕き凝固せしめず始めハ右より其次ハ左り其次ハ立と縦横に六七日を經或ハ十日程毎に穿る或ハ手すくに土を動し終りハ田を栽るの如く前より次第に後へ足を引き足跡をよくうきおしめく刈るなり 數回如是なせバ目に見るうる草根までも取除て苗根の虚隙を攪回し其泥土を動かすを以て稲株の鬚根其勢を得て十分に延蔓して繁茂せる穂あらく出そろひ花も代謝して田面既に黄色を顕すれバ用水を悉く泄し其田を日光に曝し稲根を乾きさくし根の土堅くなるの程乾きされバ其米必堅實なり

陸稲ハ早晩の種類ありて形状全く水稲に異なるあし此を播るの二三月の間に土或ハ畑に馬牛糞すく糞を和しよく鋤し種子を一京一升の積るく麦粟を播るしく鍬すく畦溝をつくりて一掬づゝ撒て後土を掩ふなり又種子を水に浸し三月まで天日に乾し甲出したる許るころと見て灰糞に混し一畦ごとに播種なくすゝまで土を掩ふなり

すく苗代の頃より始て秋熟の末まで屢鳥獣の來り荒らすをもって田場に縄をはり竿を立鳴子を繋ぎ或ハ稈偶を設て之を驚しまく山村にてハ竹筒八九寸なる物を以て其の上に小串を貫き左右の柱に通し昇低すらるき機を製し灑流を受しむ水此の筒に満ちれバ翻々響を發しよく鳥獣をおどろかすなり

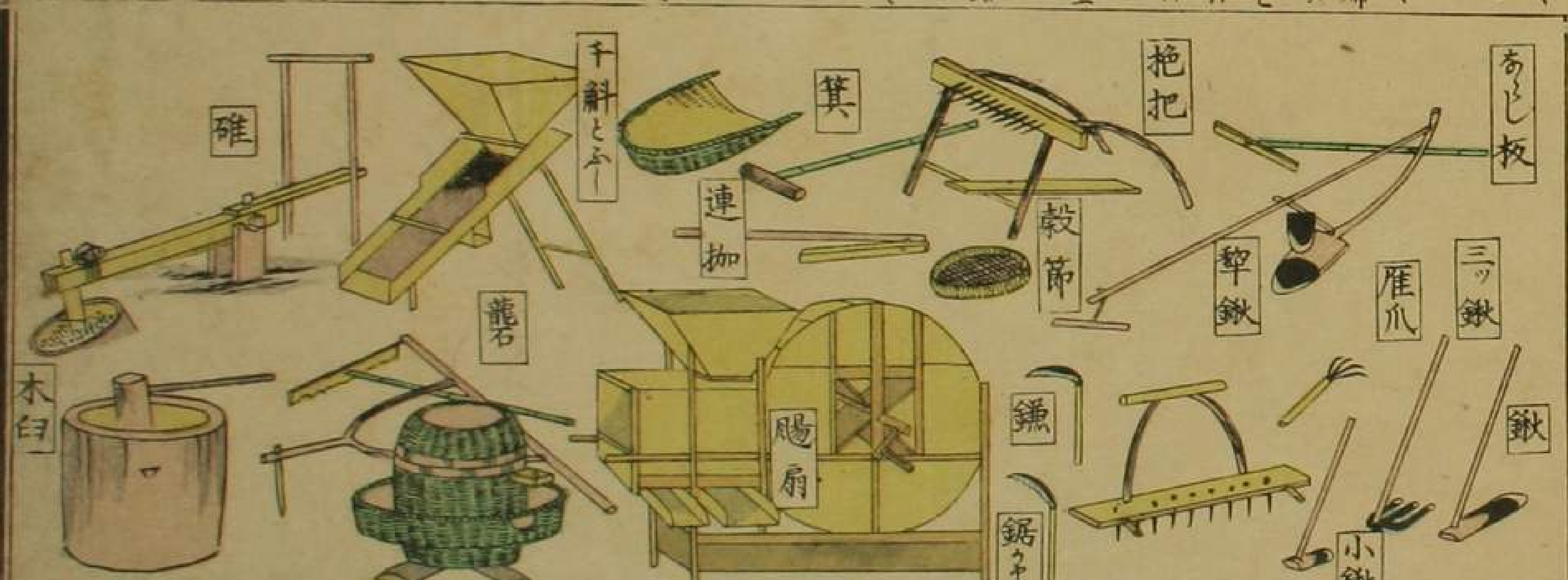
秋熟したる稲を鎌を以て刈るの稈に束に五日程天日に干し或ハ竹竿に倒架しおき又直に田舎に持運び拖把に掛け諸手にておとすをうきおろし穀穂をとしふるひにかけ日干し颺扇の上戸に入れ耕稲を轉回ちもら籾と粃と左右の口より分離し塵埃ハ他の一方より飛散すこれを筵或ハ曲状の上に積すく擂りにかけ日干し又前に穀篩にて撰かるの不正の穀とホドロを連枷すをきまくうちし再び箕にてひろし前の如く颺扇にて精粗と區別しるものを舂臼或ハ木臼にて搗立再三颺扇にて穀糠を開放し其後千石篩或ハ万石篩にかけて淘汰するもの精米ハ外に粗米ハ金篋の内に留る是を桝にて量り俵に收め貯ふ又苗代に播余したる芽秧の稃糟を去り烘焙して白にて舂き餅米と為るのをヤキゴメと云勢州荘野駅にてハ前年の青稈貯おきて俵子を造り之を裹し水引をかけ其上を飾り是を四方に送る

今爰に擧ぐるものハ岐阜縣下池田郡萩原村松原樹太郎不破郡赤坂村矢橋宗太郎白川縣下飽田郡山室村三重縣下朝明郡中野村夫春九十郎神奈川縣下馬場村洋野久右衛門等の下種の法より穫收の説を参考して其概畧を示すものなり其詳悉なるハ別に編を為すべし

明治六年癸酉三月

丹波修治 述

溝口月耕 画



各國産地品位概表

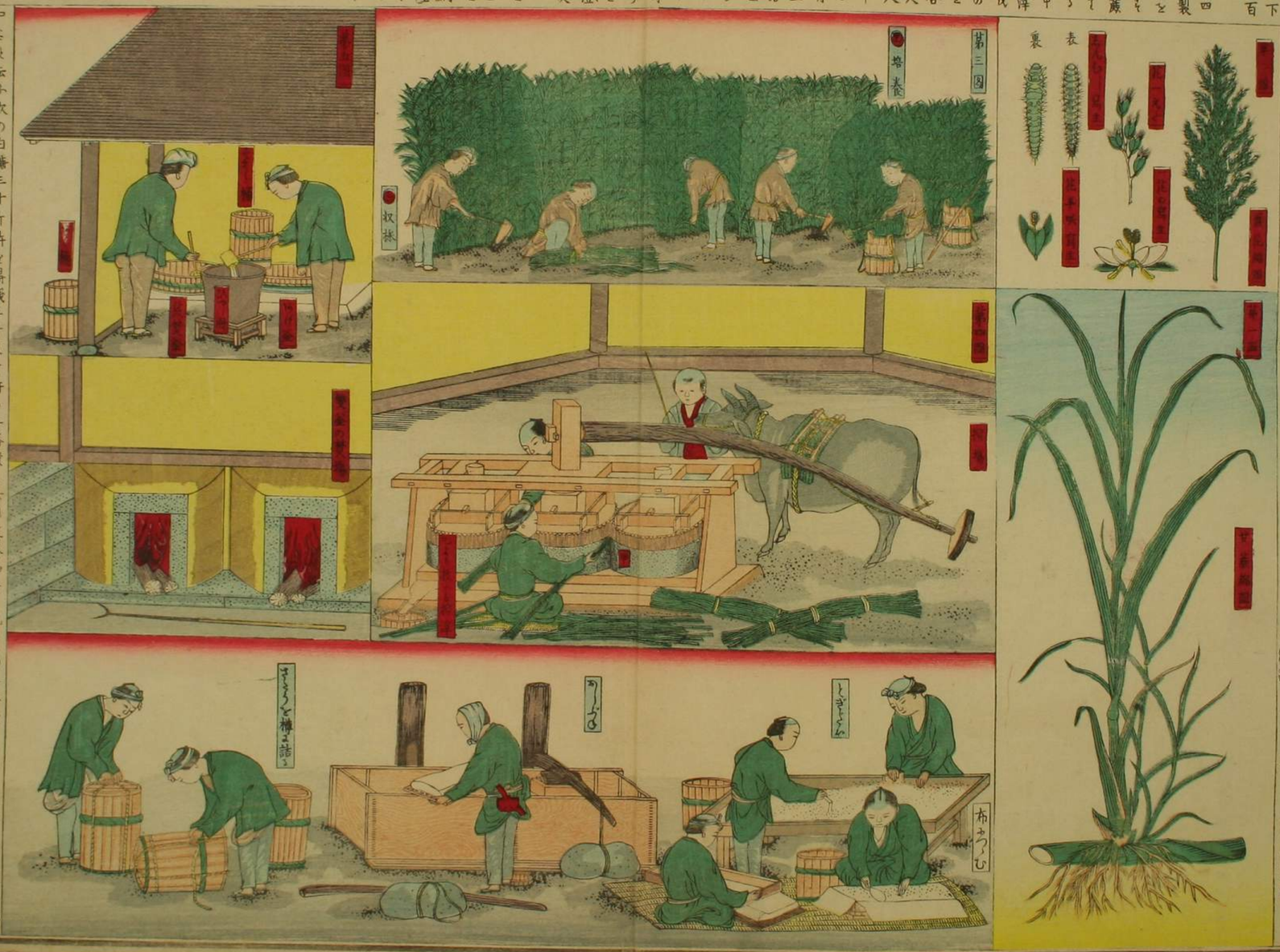
等	國名
上等	美濃 肥後 伊勢 尾張 遠江 肥前 日向 山城 大和 駿河 伊豆 近江 三河
中等	播摩 丹波 丹後 但馬
下等	上総 下総 武蔵 加賀 越後 信濃

各國豊凶産出概表

各國	上田一反歩 豊凶	中田一反歩 同	下田一反歩 同
肥後國山室村	二石四斗五升 一石四斗	一石七斗五升 一石五升	一石四斗 八斗七升
美濃國萩原村収	二石 一石四斗	一石六斗 九斗	一石二斗 一斗
同國赤坂村仰	二石 一石四斗	一石八斗 一石	一石四斗 五斗
武蔵國馬場村	一石七斗 八斗		

教草 第二

糖製一覽



大抵甘藷を培養するの地は伊勢尾張遠江駿河安藝紀伊阿波讃岐土佐肥前薩摩等あり就中白糖は讃岐土佐の産を上品とす故に其産業を記載し其順序は先づ種藷畑の作法より其形狀は蔗茅の如くして高サ一丈許に伸び第一圖の如し○種藷は甲年立冬の氣候に能き藷を一束目方三貫目許り一根を上方に情を下方に重疊して土窖中に埋藏せり此れ翌年啟蟄の氣候に耶出し節を中に長五六寸に切り畑に假植し目方百貫目許に栽付其栽地は春日極して「かんぎ」を堀て一段歩に油滓七八斗許を粉末にして土に覆ひ置し適時に栽へ苗を注ぎ小便を薄く溶し灌じ苗の長七八寸に成る時忙鋤或は油滓を粉にして一段歩に四斗乃至六斗を用ひ芒種の氣候に半夏の頃まで苗肥を一段歩に油滓一石二三斗を用ひ第三圖甲の如く併に旱年には水を蹴て注し事もあり至と云ふ○蔗に付く蟲は二種あり今其災害の甚しきもの後圖を○收穫は立冬の頃より冬至の氣候まで大抵蔗を根際より折て又鐵にて切倒し皮を剥ぎ凡目方十貫目の把に括り搾蔗場に送る○搾蔗場は第三圖の乙の如くして一段歩の出来高凡目方千貫目より千三百貫目あり其搾汁を白下糖に製し五百七十斤より七百斤許を得ると云へり

蔗を搾る小屋は内面四間半四方にして其真中に「ミカゲ石」製の車三ッ組一揃を設置し牛を牽着し搾細にして搾る後要て其搾法は甲処へ柔臺を具し蔗を四五本づつ陸續かくして其後けうを裏面の方に居る者乙処の搾口へうくるに故に甲乙二ヶ所の搾口へ掛け其搾滓は他方に置き目方二十貫目宛一搾づつ搾り終まば「かハ」の時に搾りて一應掃除し又搾滓を上の如く再び搾る故に都合四回搾るなり之を終まば搾人両人は休憩し更に表裏に一人づつ交代して第四圖の如く但し再搾の搾汁は手桶にて煎釜へ撮送り大抵蔗の目方二百五十貫目を一日分とは○白下糖の製は蔗汁と四十樽一個に付四搾分を窩に夫れ焚を始む煎釜は二搾分を入れ蠟灰を三分許加入し焚し時沸騰するに従ひ釜内を注意し二三ヶ所味立なる渡に泡沫を比ひしりて「ク」桶に入る又蠟灰の適度を檢るには陶碗に比ひ泡立澄ちを適量と知る濁るに過不及あり故に斟酌して適量を得べし此汁に即チ「マレ」桶に入れ其跡へ蔗汁を入れ焚く事上の如しれなりて「スマシ」桶に入れ置て焚汁に次に焚く汁の沸騰せんとするに前に「アゲ」釜へ抜き移して焚くなり而して釜内一般に白泡出来る時之を比ひしり前の「ク」桶に收入れ其明きたる荒釜へは「アゲ」釜の糖汁を半の分配し雙釜にて凡一時間焚き就中白泡の浮む毎に比ひ取て「ク」桶に收ひ其糖汁の適度を檢るには竹の棒に汁を付け料に皿中の水に落し「ぱらり」とすれば忽ち焚火を燃め騰時間に吸出し「ヒヤシ瓶」四個に分配し海面攪交せ而して揺動して交るに宜き冷加減に至れば樽に移し有り大抵焚夫一名に一樽を製し第五圖の如く○三盆を製するには白下糖百斤を九個の布包にして「シブ」に重疊し圖の如く重石を掛け一晝夜間荒蜜を滴し翌日「ドギ」に移し一時間手にて練り之を元の袋に入れ又同製にして練る事三回にして終る四日目に至て清編に入れ重ハ必ず三盆と成る○粗品は五回練ると云ふ○白下糖百斤を製し三盆二十五六斤を得る○百斤に付六十四五斤の蔗漿にて之を製するを「クキ」と云ふ次の白糖三十斤許を得る○三番蜜と云ひ其價四方に貨れ○二番焚の製は十枚と呼ぶ釜に「オシブ」にて滴漏の蜜を一斗六升入れ焚くなり其焚法は大抵白下糖の如し焚夫一名にて四樽を要す○凡て糖の白黒石蜜の三種あり白は三盆一名二半雪印大光印松印白下地一番焚込三番焚込蜜等の名あり黒は琉球の大島南島大隅の櫻島薩摩の花岡亜水等の製産を家上とす製法は蔗汁を煎熬し濃厚にして蠟灰を加へ凝固せしめて其精粗味の差異は蔗の好悪と製成の巧拙に關すと雖も他処の曹し及ぶ処に非ず石蜜は上好の白糖を煎し鶏卵清を投ずれば浮沫悉く上に浮ぶ伐取去て新青竹を一寸許に切て竪に割て煎糖中に入る事一宵にして即成ると云へり木草啟蒙に云へり多くは白糖を以て浪華に於て製すと云ふ其他の未だ詳ならざる古培養及び製法の外は製菓家の用及百般須要にして枚挙に遑あらず故に記載せざるのみ

明治六年 東京物産 岡百樹 録 鳥仰山 圖

版權所有

教草 第三

養蠶一覽

夫れ養蠶の道々遠し上代より始まり其後年を經るに隨ひ追々盛大なりぬ
ちりーなるべー抑蠶を養ふにハ
土地の氣候とまりて七つの遲速
ありと季節中和の土地ハ春の清明
のころ卵紙を箱より取出して閑靜
なる室中に入れ置ハ九日二十三日目
まるハち八十八夜の頃に必ず孵卵
その形狀を熟視て卵紙を包紙より
ちくちく蠶籠に おき 輙くに改め孵
卵して毛蠶の遠附なるを他の包紙
より羽帚にて掃ひ落し桑の大さ丸て
中揚にハ蠶ハ桑し俱に揚らを他の籠に
移し飼養して古桑と糞の混じたるを
去り之を眠前の裏取とし蠶巷皆眠
一晝夜程まきて飼ふを中桑と云ひ七八
分起なるとき興ふを桑附と云ひ而
半日程まきて飼ふを桑附と云ひ而
叛殼をふりせ網を被ひ桑を振掛け
他の籠に入れて之を起裏を取と云
是ハ二眠三眠とも手續ハ皆同一只四
眠ハ網を用ゐる手續ハ指ふを異ちり
すのみ蓋し二三四眠の日限つまも
六七日にて裏取ハ眠起の二四に於て必
缺ぬ之ハ其間より裏溜りたるを見る
ちくに勉て取るを最好とす若し溜り
膚敗ときハ諸の病を成きやすし怠ること
勿れ桑の衣量も蠶の成長に隨ひ自
ら多量に與へ刻ひも日に追て程一眠
後ハ四眠の頃ハ五分程の大さ三節の印
も一寸五分程なを用ひ度數ハ凡五回
ときとも暑き日ハ桑の乾しくを薄く
して八回飼ひ寒き日ハ三回にも足ぬべ
一其適宜最意をちゐまて二四眠の
起とりハ葉の儘の桑と與へ○已に熟蠶
ときとも桑を食まん齒を成人場を設る形
狀を見ハ撰拾てプシと入れちり「プシ」と
ハ齒を成易かりそんん為の足代にして
葉にて繭を造て多く地方にまりて蠶
種殼を用ゐるあり或ハ萩の枯枝を用ゐるあ
さいけまも便利なるを可しハ而して三
日目に繭を成一終に蠶を繭を
ちくにハ炎日に曝乾一或培爐に焙て
蒸樓にて蒸も杯種々の方法あり若し
卵種を採と欲せ繭を籠に並べ置ハ
十三四日目に蛾と化一繭を破りて這出
て雌雄尾たるを凡三時程にて取放ち雌蛾
百疋より百三十疋程を種紙一枚に並べて
漆塗の緣木に油をゆりなると四圍に置け
ハ外に出ることなく夕七時より翌曉迄に
卵種を產附なり其卵紙に紐を附て
閑靜なる室中に掛おき秋に至り函に納
て以て再來の春を待つ○蠶を養ふハ
病と防く方法第一なり九月朝夕の取
扱ひ丁寧にまく一寒けきハ暖一暑け
きハ涼一亦桑の性宜しきを撰べ一
殊に卵種を取ふハ蛹化して蛆に變も
ー蛹ちろ蛾に化して卵種を求年に遺
きを以て常にまきまきに全く變生して蛆と
なるなり是に附ハ種々の說あれと雖
ともこれ盡難一已に發版せる蠶
書あり就て見へ一只管に慈愛と良性
の桑を撰飼ひ缺を免くきに慮幾ら
んの桑に種々の類多一善惡亦少からハ
地勢開達なる河畔に培養つくべく
ものを善とす卵種を取ふハ殊に撰むべ
一鬼ふく水乾きに開達の圖一知
ふ一早桑にハ市兵衛あり晩桑に四目青
軸等の品あり○蠶種ハ羽前の米澤岩城
の最川信濃の上田上野の嶋村を第一と
す生絲も奥羽甲信及び上野を最も勝
さりとも上野の中に甘樂郡下仁田村
山田郡花輪村大間々町の生絲を精良と
す群馬郡の前橋高崎も美なり
今茲說に所ハ多し上野に於て實檢す
所ちり他の國々尚撰査して詳記き
べー

上野國中より當申年製造す蠶卵紙の數

九十九万三千五百枚

内

十万六千六百八十枚餘外國輸出

同生絲

一今ときざ蒔て ふるひ箕にて出を去り栗殼を適宜交にを飼ひ卵紙
八元の如くに置翌朝もまた一手續
大概三日にて悉皆孵卵にまり卵
紙一枚のもとを包紙二枚に撰を造る
たる籠一枚に桑を飼ふ一日に五
四を常とし此の如く紙の上に桑ふ
三晝夜にて造る移して之を紙ときい
上此時卵紙一枚のりを尺坪六十を更
しの頃ハ試に僅るに野も已に四眠
ハ卵紙一枚の蠶にて籠の數五十に至る
其成長なり上るー○初眠ときの期ハ
孵化にまりこれるとき孵卵のとき
より大概十日にすに已に眠に就んとす
るを視て栗殼をかり交せ網を被ひ桑
を振掛九を一時を過き二人にて網を

博物場蒐集

南部陳撰
宮本三平画

教草 第四

生糸一覽

蠶事既に終り繭を拾收るに種より取り絲に製るの二方ありて種より取るは中のきあきの繭様に鄭重包護して架上に載置て若夫を之を絲に製るに先づ太陽に晒し蛾も蛆も出る様に二日も三日も能干して貯ふべし其干加減は之を炎天に曝して太陽已西山に傾き繭へ濕氣を受て而後拾收べし若し繭を日の照を内に拾收るまゝ絲に繰ふるも甚だ善らず又連雨數日に亦繭を干事能ざるは或は之を井樓に入或は之を火圍爐に掛て乾もべし蠶のまゆをふ化る期限は順叙の氣候にて寒暖計七十度位なるは七日にて蛹に成り若其ときに早して衣を化せざる物を或は日に干し或は火圍爐に掛る時は蠶の足が絲まらんで宜しく繭拾收てより五十日前を方俗初繭と称も乃ち煮に暇を取ず絲端の立も宜き故に繰るも亦暇を取ずして而も絲の量目も甚多し由て拾收の後は急速に製まづ繭巣放まゝてより大率十日前後に及で蛹化して蛾となり又蛆と成て繭を喰破て出る故絲を製せんと欲せば豫め繭を蛾の附ざる様に防べし繭に成て後八九日目に至て繭を並べ置る籠に經合る紙を覆て之を太陽に晒す事二日許中の蛹を悉く干し殺して而后風氣運行の宜き所に安置べし國々の籠に大小ありと雖も大抵五升より七升位を一枚として好し又方大釜に湯を沸騰すべし其上に井樓を置き繭を納る其中に桑葉三枚を入て淀紙を覆て蒸し葉色の變るを度として蛹を殺べし又方凡を縱五尺横四尺許の助炭箱を制し數個の抜箱を設け底に厚き紙を帖し是中に繭を充實し一箱毎に桑葉二三枚づゝ入上より下へと幾度も交換し其葉乾燥して色變り手に揉て細末に成を度と取て貯ふべし

繭を煮る水は濁水及び井華水は繭の絲端を損し量目も大に減却し光澤も從て消亡るなり故に煮水は如何にも源遠く流も清く混々として濁し來れば水を又砂ごとに用るとき其益極多し廣大なり

絲を製るに手繰器械の二方あり器械は近時の發明る処手繰は往昔より流傳る處なり先づ其手繰の方法を辨ずば大凡繭一貫錢を三十許に分割し其一を取て鍋内に入るなり始は繭五六粒より終り七八粒許の絲端を一筋に寄合て繰を上等とす中等下等に至ては始七八粒より終り十二粒計も合るなり

其法鍋の測に馬の尾又は婦人の毛髮を小さき輪に作て結びつけ此究り絲を通し左手の示指中指に絲を捻りかけ右手の五指に簇を廻轉して製るなり

器械は方今國々に種々行るも雖も先年は何もの國にも皆手繰のみにて而も生絲の美名海外に輝しなり近年に至て二口取り一口取と云に物なり何れも皆鍋より直に簇に繰なるに故に絲に撚を用ざるより太細齊しく是近年遠人の謗を免ざる所以なり

萬力仕掛一人繰六人繰等の器械なりと雖も大體生絲は磨きと撚をとに絲ふ節もなく柔もなく絲體圓滑にして而も强靭なり

何れの繭にも始は繰易き物なれども時間移るに從て繰難くなる故に如何にも注意して繭は少づゝ煮を第一とす若夫其妙処に至ては予が筆墨の盡るべきにあらず

教草 第五

樟蟲一覽

樟蟲ハ天蠶絲を製し又布帛を織り其用春蠶又は野蠶ニ亞ぐ氏益を成すものなりて詳なる小原良直ノ著せる所の桑洞遺筆ニ見えタリ此蟲諸國ニ生ずれども別て薩摩ハ所産美濃信濃邊ニ多く其棲止して食餌とする樹ハ各地ニ於て大同小異なれども大凡ハ樟栗櫟楢胡桃柿椿榧木冬青等の樹あり其他の樹木ニ生ずることなりと雖も殆ど希なり薩摩ハ樟ニ養ものを上等とし楢ニ養ものを中等とも信濃ニハ栗ニて養ものを上等とし櫟ニて養ものを中等とも信濃ニて年ニハ甚少しと云ふ薩摩ニて年ニハ連雨の年ニハ蟲の生育宜しからず其蟲ニて製しなる天蠶絲ハ有力の魚を釣れ堪ずと云へり

樟蟲の形ハ烏蠋ニ似て其色ハ綠なり長さ三寸許ニして背上ニ六ツ白毛を生ず因て又シラガタウ「シラケタウ」等の称あり土人其形の醜惡なるを以て性々之を打殺して養ものを絕てあり然れども天蠶絲を製せんとするものハ豫ねて蟲の生ずる樹を尋ね得と檢査し若し蟲の數と其葉の量と過不及なる時ハ其蟲を增減して食餌ニ適せしめるあり四度の休起ハ春蠶よりも甚長し初度ハ黑色にして漸く青色ニ變じ彼白毛盡く脫落して而後繭を作るあり大き拇指許ニして其色嗜茶褐其質頗る堅靭にして細樣なるし恰も釣綱を模索するが如く内なる蛹を測見するに故ニ又スカシダワラ「ヤノカミノヘチ」等の名あり或ハ之を指袋ニして田畝の雜草を採るものあるも樟絲ハ兒童の玩弄ニ供せるに過ぎず

然れども人工を盡して絲を製し布を織べし之を方言ニハシノスヲリと云ふ但し其勞ハ春蠶ニ倍して功ハ反ニ之ニ及ざるを以て之を織る者極て少し此絲ニて織しハ絲ハ春蠶絲又ハ山繭絲用て鮮のミ本絲を用べし如何とも本絲ハ他絲ニ比べバ其質太き故ニ撥ニ掛らず且衣裳ニ製するも其品粗惡にして人の好尚ニ應ずること足らず

此繭を以て絲を製するハ先蕎麥灰汁ニ和し鍋内ニ納れ之を煮る事大凡一日間尤新葉あるハ半日間ニて宜し是旧葉より新葉ハ煮ニ軟しとあり易し也ハ灰汁を洗去り而後之を流水ニ漬し灰汁を洗去り両手ニて幾々揉ミ和げ漸綿状となるを度し て日光ニ曝乾し綿繰絲の如く紡績するあり若之を紡車ニ掛る時ハ寸斷して資用ニ堪ずと云へり

旧説ハ因より劣ること甚し

數時間煮ニ極て柔軟ありしを綿ニ製し水綿と打交て絲ニ製する時ハ佳品を得ると必せり

天蠶絲を製するハ蟲の寸分成長するを俟て二三日の内ニ繭を作らんとするもの期ニ至り氣孔の邊ニ黑色を發し彼白毛全く脫落すると雖も蟲の擇上ち樹より振落し蟲頭を截斷し其背を中央より出し嚴酷ニ殺して其白色ニ變じたるを度として左右ニ引延し板ニ載せ又ハ絲の端末を針ニ結付疊ミ或ハ地ニ樹を立て之を纏て乾もうるを再明巻ニて竹方の先ニ掛け恰も弦ニ張るが如して乾あり稍ゝ乾きうるを再明巻ニて水の纖塵あるものハ浸し煮て後清水を以て善く洗ひ全く酸氣を去しむべし然ざるハ其絲甚弱し尚時日を歷るハ徒ひ透明ニ成るあり其質透明ニ成ざるハ資用ニ堪ずハ地を若之を潮水ニ浸して濕潤ニ成るあり

天蠶絲ハ全く此蟲ニ限るニ非ず等帶の蠶ニも製すべし雖も其絲質ニ強て且蓼の汁ニ少く繭ニ成て春蠶の如き價ニ及ざるハ故ニ之を製して釣綸とす一説ニ芋漁客の需ニ供せるあり

樟蟲の繭より蛾ニ成るの間ハ季常の蠶ニより時日甚長し九六七月上旬ニ繭ニ作て九月の下旬ニ羽化す其形山繭の蛾ニ似て稍小く其色茶褐ニて銀光を帶左右の翼ニ黑星を点ずる事二処ニ斑紋あり雌雄ニ異なる事あり然し雄の鬚ハ羽毛状ニして雌の鬚ハ細小角の如し且雌の體ハ自ら大にして其羽少しく青白色を帶べり

明治五年冬

信夫 繁 編選
菅 蒼園 圖畫

教草 第六 野蠶一覽

野蠶も春蠶と異なりて其養法甚簡易なりて而も其利潤春蠶に稍頗勝る産一旦其絲之を春蠶に比するに最強靭なりて頗る光澤ありて殊に其食餌とする所の楮櫟等素より種植を俟たずして成長し肥養を因らずして繁茂せるに彼桑柘の地を撰び糞を與て培養せるものと其辛労の多寡智者を待たずして知る所なり

此蟲の形狀恰も春蠶に彷彿たれども其體短小なり頭頭極めて肥大なり殆と椒蝎の類せり之を楮櫟等の枝に置けば自ら其葉を食べて絲を吐き繭を作るなり

此蟲を養ふ山飼と桶飼との二法あり山飼先づ前年より其山の惡草及び惡葉の雜木を悉く伐取り唯食餌とすべき樹を高さ九尺ばかり一丈許に芟り尤も何程多くても見許び其下に小き臺を置き手の届く自在なる蟲の棲止する枝を撥せらるる様にかなる産

桶飼は立春より八十日許過て之を飼ふ置けば漸時々々乾燥せ既に二日を過て其上に紙若くは布を掛て日光に曝す産

養蠶集成山繭の部に詳なれば就て看るべし信州あそ野蠶の外に又「スタビ」と称せるものあり一名「ビクメ」又「ツリビ」といふ是亦野蠶の種類にして其産所亦相似たり其繭野蠶の繭より稍小く一方は尖鋭にして一方は截斷せるの如し其色亦野蠶に似て其質頗る堅是亦絲を製すべきものなり野蠶に似類せるこの故に茲に附錄す

立て置けば彼の陳葉に附着せる蟲悉く新葉に遷轉するなり

縛出して後十日を過ぎず三日許も食べる此の代是所謂休眠なり即ち春蠶と同く四度の休起ありて大抵六十日餘にして繭を作るなり

繭となりてより凡六日許過て枝と共に芟取り十日許を過て其葉を悉除て繭のみ筵の上に粒並べて一室の内炮氣の通せざる處に置く産大抵繭を作りてより廿五六日を過て蛾出る蛾の出る期限甚長し立秋より秋分頃迄出るなり是他蠶と異なる所なり蛾を入る籠は横二尺許縱一尺弱にして底板を入れ自在なる様に造り内に雌雄等分に入れ日陰の細露ある処に置き四五日過て底をあけば雄蛾殘らず飛去り雌蛾のみ殘り留るなり而して前の如く底を閉置て其内に卵を産するなり

繭を藁に絲を製るに繭を藁籠に入れ其上に食餌なる青葉を刻み繭と混和して恰も赤飯を蒸せる手段なり

明治五年冬

信夫粲述

菅蒼園画

教草 第七

葛布一覽

葛の莖料の幡根淳うして其形龍豆莢豆に甚だ似たれども葉共に毛あり生て蔓延し蔓に其實食ふべし此草諸國山野隨地に自生あり各地に於て其根より澱粉を製し布を織て一個の名產とす其草の同郡の東北にある倉真村より松葉大澤より入地及び小夜の中山の南なる富士村等の諸山野より產出す殊に周智郡森町の北面なる蟲生村野邊村の山より出る品を以て上品とす抑葛布を製し始しは何年の頃なるや詳ならざれども雖も為相卿此地の葛布を詠ずる歌あるを以て今を距る事凡六百八十年餘の前なる既に布を織て一個の名產なり今次に葛布を製する概略を述ぶ彩の事は別に澱粉類の編に著はすべし

此草の蔓秋月に至れば二尺より至る三尺餘に延び葉は芋に似て製すること能はず五月節の頃より至る五十日許の間に蔓取るを善とす初は其蔓長サ七尺許中頃は九尺許後は一尺二尺程に至る然れども根より上三四尺迄は質粗にして之を捨て其取るの長さ三四尺より至る六七尺許に至て後ち日を經ること忌む故に其日の内に釜中の沸湯に投じ暫時間（九二秒時半）して上下を攪拌せず又沸騰攪拌すること暫時間（九二秒時半）して取出し一昼夜河水に浸し置き後取揚げ地に莢蔓を數て積上げ其上に數枚の莢蔓を掩ひ置し斯の如く二昼夜を經て掩ひし蔓を除き去れば蔓は温醸して蒸氣を發し之に水を灌ぎ蒸氣の止むを度りて之を中水とし又前の如く蔓を掩ひ置くこと一昼夜の後浅き河に浸し足にて踏て皮を剥きて中心を去る木を搗へて九三十本を一把とし片手に細竹管の長二寸餘なるもの二本を持ちて之を扱き水中にて扱き數回なして潔白となり竹竿に扱け晒し全く乾かせる前に取入れ手にて繊振れば其皮の繊維互に分れて芋の狀をなす然して後全く乾し收めは是即ち葛芋なり

葛芋を以て糸を製するには其宜住品を撰び拇指と食指にて細く裂き糸結に結び付け結助にて長く出るこの糸の端に鉄を悉く悉く剪去る此結び揚げる糸を竹桶に繰之て其侭茶籠に入れ水に浸し取出し水をきること夫より拇指と小指へ絡て取りて巻き掛け小把にして繭の用に供す葛布は繭に葛布を用るのみにて經の必ず絹麻綿等の糸を用ひるなり

織機は尋常の具に異なるこなし唯緯を水に濕し杼の内へ收め投に隨ひ緯の結目を引揚げ織上げ後鉄にて剪取て其布を淨水に洗い乾し再び濕し卷砧へ掛け徐に撃て布を光澤を生ずるを度り種々の色に染むるなり後帷子にて張て其糊を刷毛にて刷る糊は百匁を刷毛にて布の裏面に引く是を葛布の仕揚とす

葛布は水に濡て柔軟なること絹の如く又濕すれば乾し故に雨衣袴等に用ひ又廣幅のものは蚊帳地の用に供すべし當今多く製出せり

葛芋製造人は掛川驛鈴木源平を第一とす織工は同所橋原久明佐藤邦好松本善長等の數家なり高村兵藤等の家に葛布を取扱ふ者なり

同再一ヶ年織上高上中下平均して九六萬反此賣價凡金四萬九千二百圓なり

明治五年冬　鶴田清次　撰
佐々井半十郎
中嶋仰山　画
明治八年十月　鶴田清次　校訂

博物局

教草 第八

苧麻 一臨見

苧麻ハ諸國ニ自生ありと雖も就中北國ニ多く培養し其皮を剥き紡績して上好の麻布を製出す所謂越後縮越後上布米澤縮等是なり今其培養法並紡績法を畧記して左ニ示す

此草宿根草にして其肥大なるものハ高六尺餘ニ至る莖生直立して枝を分つこと少く莖ハ細毛あり葉五生し其形楕圓心臓狀にして末尖り辺緣粗鋸齒あり葉面ハ綠色背ハ粉白色にして共ニ毛ありて糙澁あり夏月葉腋ニ三寸の細莖を出し又分蹠穂にして小白花を著く雌雄花ハ精葉腋ニ著き雄花ハ其下ニ出て穂小ニ花も亦多し雌花ハ花被卵圓四片淡黄綠白色にして四雄蕚白鵝淡黄粉を吐く雌花ハ花被四裂上ニ麦粒様の細粒聚まり苞狀をなす莖延て一柱を分淡綠にして白毛あり熟して褐狀をなす冬月ハ苗枯る

此種類二品あり第一を「アカギ」といひ第二を「シラツバ」といひ第三を「シラツバ」と云葉背他の種類よりも白し「アカギ」最上品にして「シラツバ」是ニ次き「シラツバ」を下品とす此三品別種にあらず培養の工拙ニより變ずるものにして「アカギ」と「シラツバ」との區別ハ年來培養する者と雖も見分ること難し

此草宿根なる故種子を蒔くこと能ハず根を分て養殖すべし其候ハ大概秋分頃ニ根の際より生る芽を分て畑ニ其間三尺ばかりを隔て植付る斯の如く隔て植ても後ニ畑ニ充滿を然まもなく一切ニハ及ばざる程一植ものハ三年を經ざれば刈て糸を製するに能ハず又此草を培養するニ等常ハ垣とするところ多し雖も麻糸の上好なる品を得んとハ芒を以て高サ六尺許の外墻を繞らし鼠の為ニ破られんことを防し又苧麻畑ニハ蕎花及び大豆菜多く生し莖ニ纏繞して害をなす故培養するものハ勉て此二種を採去べし

苧麻ハ枝を出さずして葉と葉の間の莖長直長く伸るものを上とす「シラツバ」ハ是ニ反し莖短く屈曲して葉を繁く出すものなり

麻糸を取る法ハ立春より百五日目ニ苧麻畑を焼立る尤此草ハ早春より萠芽する物故其焼頃(最早高サ五六寸ニ伸るものあり然ればもとより)ハ拘らず焼て後馬糞を散布し其儘ニ置き夏の土用ニ至ること五六尺許ニ伸ずして土用より七月迄を期して刈取り直ニ流水ニ浸すこと凡二時間程ニて取出し莖の本を左ニ右ニ双手の甲を上ニして本より一尺五六寸の処を握り是を押ひげて中より折まげ皮と心と分る是を左手の拇指ニて莖ニ皮とを分て剥ぐ右手を以て末の方より前の如く押ひげて皮を剥ぐ(第一圖)是を皮の種と上ニして積み重ねること置高サ五六寸ニ至ると一積とす右を表を上ニして之を厚朴にして造りたる片足の魚板様第三圖の上ニ置大打鏃ニ似る鐵の器(第四圖)是を格と稱し其刃ハ左ニ右手ニ持ち苧麻の皮を左の手の食指と中指との間ニ挿み拇指を以て押(板上ニて種の白き方を去りて)枕ニ扨置次ニ皮の表を上ニして板の上ニて鐵器の刃を以て青皮を去ること去て上を結び晒し乾て此外皮を去ること手加減あるべし能せざるべからず難し(第二圖)

此作業を為すニ刈取り水ニ浸し中心を去ること迄部て日ニ為し終を要す故ニ二人ニて一日ニ為し終る程の量より多く刈取ること勿

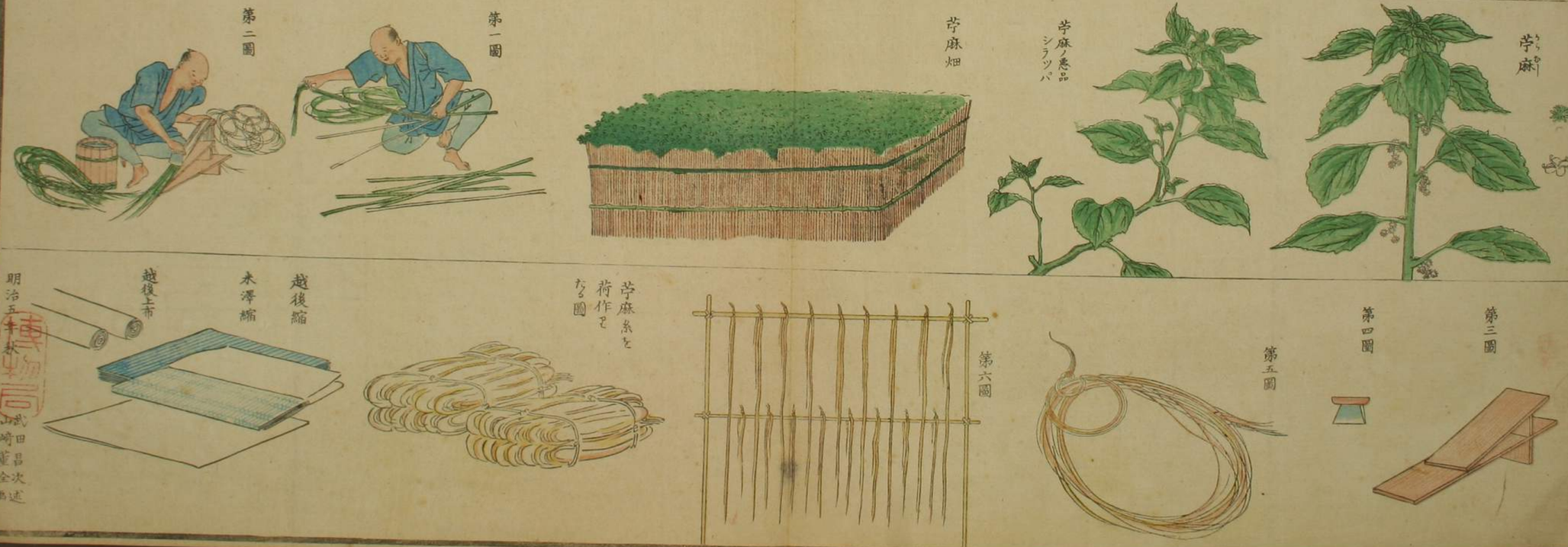
外面の皮を去て後圓く縮ム(第五圖)揮ニ掛け日光ニ曝し乾(第六圖)必ず雨ニあざまる様ニ此曝し乾せる皮を紡ぎて糸とす諸種の布を織る

亦下品の麻糸にて布を製き茶褐色にして粗ろく雖も強靭にして汗とりとす是を「アカリモシ」と名く

亦擦去なる外面の皮ハ日ニ乾して叩き塵埃を去り煮爛して紙を製する如く漉く是を「ウチツケ」と名く塵紙の代ニ用ゆ亦賤民浦圍の綿ニ代え用ゆ其外面の皮上等の部ハ紡ぎて赤布を製す灰白色にして甚強靭なり是を「カラヤモシ」と名く

外皮を剥ぐ心髄ハ屋根の軒を葺ニ用ゆ

培養の法ハ宜ニ適せばハ一畝の地より一貫五百目より壹貫八百目を得ること能ハず大抵三畝四把を得ること常なり其一把ニ八二百五目なる故四把ニ一貫目あり價ハ年の豊凶ニ品位ニ因ること一把三十五錢より五十錢ニ至る此割合を以て考ばハ一反の地ニて得る処六圓六十六錢餘なり然ればこれハ是近来奥羽の通價なれば是を以て他邦を概し難し其布ニ製する法ハ織物の業ニ属す培養の外ハ(後ニ載す)



明治五年秋 博物局 武田昌次述 山崎董淦画

教草 第九

草綿一覽

あり是稗穂の形を以て雄雌を分つの例にして大麻銀杏等の如く雄木雌木あるものと大に異あり

培養の地は遠江に於ては砂三分泥土七分の割合にして下種の時は四月の中を善とす其十日許前麥畑の間に小溝を作り豫め用意の菌を入れ置き此節に至り蒔付るあり

菌は藁灰油粕荒草籾糠石土を等分に交ぜ十日目位に切返し九五十日も前に拵へ置き手まで掴み入るあり是下種に於て必要のこと〻

種子は一昼夜に浸し置き出して藁灰に合せ一粒づゝ分るを度とす時付け上へ五分許土を掩ひ軽く踏付るをよしとす下種して四五日を經て發芽する後麥も次第に熟まさるは刈取るべし河内にては竹梯にて麥穂の根を除き取り苗の込合うるを抜去り（一尺に五六本を殘す）

薄糞を灌ぐべし

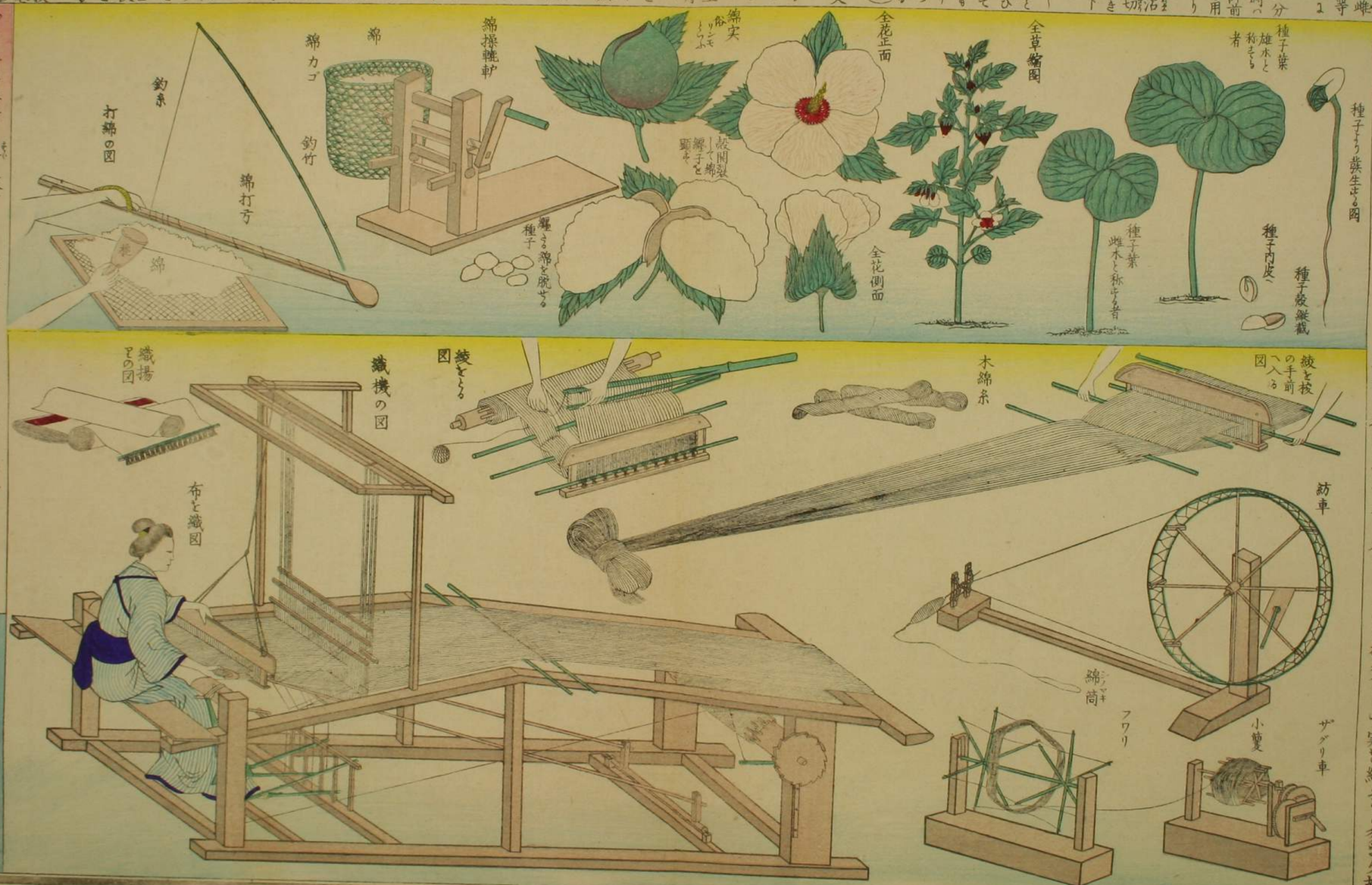
此薄糞は人糞に三倍の水を交ぜ久しく貯へ置くものあり

五月中に至れば苗四寸許に成る此時干鰯又油粕酒粕を粉にせし屑を施すあり六月節に至り六七寸にある此時前の如く薄糞を施し六月中に至り本茎の末を摘去りて後又薄糞を施す此を過ぎれば枝の数六本以上を出さず其枝に花蕾を生ずるを見て枝の梢頭を悉く摘み去る然して枝の梢頭に生ずる小枝を務て摘み去るあり七月中より追々開花し八月中に拵熟し九月中には開きて綿絮を露出す此時に至りて毎日綿圃を巡りて次第に採収し晴天一日に乾し上げ塵汚を去りて貯ふ四月下旬より此に至り綿圃の事終る

扨実より綿を取離すには轆軸を用ひ実を分け去り弓に繰て打揚げ厚き蜜を定めて仕揚とす又糸に製するには十打揚さる綿を細き竹管に巻付け其竹を抜去りて筒とし此綿筒を紡車に掛て九百廻りとする車にて一反分を調へ其糸を繰より取りて釜へ入れ沸騰瞬時間に二十遍にして取出し竹竿へ掛け乾上るを晒糸とす此糸をフワリとする車に掛けザグリとする車にて小簇（巻付け機）に糸を調へる堂に掛けて綾を取り一反の糸目を調ふを經る唱ふ

綾を通し前の綾を抜の手前へ掛入れ機末の丸棒に巻付け横を以て糸の条を正しくし段々に巻下け綾糸をとる

此綾の取様は二ツ割の竹を尺度とし横糸一本を挺ひとり右の割竹に添さるを竹（二ツ割）



かゝる付け其竹を直に綾竹として左右へ糸を付け機へ掛け織上るあり

今藏上げられる白木綿一反九三百目あり之に用る実綿は六百目にして種子の量三百九十匁打揚の前減量十匁引正目二百目とある

遠江にて一ヶ年産出高　七万八千四百五十六貫目

右は遠州上池川村池川平一郎外三人の説によりて記せるものあり

綿のことは大藏永常所著の綿圖要務に詳あり就て看るべし

明治五年秋

鶴田清次 撰
佐々井半十郎
中島仰山 画

凡そ草綿は蠶に次て糸に紡て布に製し人間の用をなすこと最廣し此品原来我邦の産にあらず延暦年中諸国に種を傳うること古書に見えたれども果して何の草綿なるや確知もなしこと能はず其後永禄年間に至り今の綿より二種ありと雖ども各地培養の間に異種を変生し今其品数種に分れをて各得失あり又培養の地に随ひ其養法亦小異あり雄雌ども爰に遠江に所植の品類培養法及び布の疋に製する概畧を示す

此草長大なるを雄木と称し短縮なるを雌木と称し其雌木と称するものは枝多くして実を結ぶこと多きゆ故

教草 第十

織緯草木一覽

凡そ絲を製し布を織る者の内最著しきは蠶繭苧麻大麻なりとす之を次て外皮又は葉の纖維を以て糸を製するは草木甚多し今其有名なるものを擧て御示す

麻 秋月麻と云ふ莖を煮て外皮を剝ぎ製するもの即尋常の麻苧なり紡て絹布となす又繩となすを等人のごとし知る所なり

アイコ アカツ 此二種共に苧麻類なり「アカツ」の葉先一尖なれ「アイコ」の葉圓く大なり且其嫩芽を食べて一南部なり「クワツ」と云ふ是なり防寒の帽子腦巾を製す之を「チエ帽子」と云ふ

蕁麻 即俗に「タイタガ」と稱するものなり藪林中多く生を地國に生ずるものなり莖長大なりて高さ四五尺に至る此莖の外皮を糸を製し苧麻に似て頗る美なり羽前に出る品最も良し

蘇麻 張麻同名なりて大に異る草なり蘇麻の又「リフサ」と云ふ苧を製し白色美麗なれども質脆し張麻の又「ツキ」と云小質粗なり故多く疊糸抓に用ひ然れども至て強き故西洋にて織て數物なり

芭蕉 尋常庭前に植る者に水蕉なり糸を製するは花の色紫赤色なる者なりて香蕉と云ふ纖維細美強韌なりて布となすも適す琉球諸島の名産なり

葛 葛布は遠州掛川の名産なりて別に一覽表あり此に茲に其說を畧す

苧麻 牛奶菜 此二種は蔓草なりて其莖甚強韌なり弓の弦となして至て強し然れども未だ布疋を織るの發明なり

木槿 外皮を直に布に製するを能はず紙を製し後拓りて布を織る之を紙布と云ふ奥州白石仙臺の名産なり

楮 葉を用ひるのみなり其莖は柔多しと雖ども外皮を以て紙を製し紙を製するは亦糸を製するの分を養蠶の部に畧す

楊柳 木槿 是等皆外皮を以て繩糸を製す木槿は取て一苧に甚美なり出る共に伯耆因幡の名産なり

シナ 菩提樹の一種なりて甚強し亦糸を製し疊の緣となす又下品の蚊帳を織る近來佐渡なり布を製し出る奥羽に「マダ」と云ふ樹あり一名「マンダ」亦「マンダン」とも云ふ此品大小あり此皮を布に製し酒醬油の袋に用ひ其粗皮は駄馬の胸繩を作る此樹蓋し「シナ」と同物異名なるか未だ花實を檢せざれば斷し難し

楊柳 外皮を以て各種の用を為す青譬は木美蔕搭桐アヤシ等あり雖も茲に省略に記て草木の外皮を糸に製するは製法各異なれども先づ水に浸し皮を剝て敲き乾し又蒸して皮を剝ぎ洗し紡ぎ糸となす亞麻は近年種を博く培養なり人多し亞麻布は此皮なり製す有益なる者なり

右の外アガブ及び新西蘭麻は製糸の品なれども今茲に其図を載せず

明治五年 次撰 明治九年春 武田昌次 増訂

第十 索麪一覽

索麪の備後伊豫、美作阿波讃岐、大和、能登伊勢等諸州の産物なり五色索麪平索麪長索麪太索麪白髮索麪なり皆諸國に論ず其五彩麪とは藍黃柏等の染料を用ひ長索麪太索麪白髮索麪いづれも其職の工拙と麥粉の良否とによりて其形狀を異にすれども已て別に製法異なるなり〻大抵初夏に採收したる小麥をその年の冬に至て製造して翌年の夏に至て用ゆるものを寒切と稱して賞味するなり近頃夏索麪といふて五月直に之を製用といへども油氣さりげなく味も寒切に及ばざるなり今奈良三重兩縣の製法を合せて次に示す

まづ此を製するには小麥四貫五百匁を以て白粉貳拾貫目を出し此を羽二重の篩にふるひ此粉四貫目の中に塩七八合水四升を混じ泥になるまで寒切に爲るなり即寒切とは麥粉の良否を選ぶ事なり

晴陰を觀察する尤注意する事なり晴陰によりて塩の加減適せざるときは腐敗に傾くなり且乾燥の期に至て陰雨なるときは密室に火鉢を入れ火力を假りて乾燥す

此を食用とするには滾湯の中に投じ竹箸にて攪拌し沸騰兩三次にして後飯篩に移し冷水にて能洗ひ油氣を去て再び水を換て後湯に入れて色食味を湯索麪と云ひ醬油に加減して煮食するを煮麪といひ冷水中に置き冷して食するを冷索麪と云共に夏月の用にして餘時に用ゆる事を稀なり

醬油には木魚を煮出して美なるを濃淡は人の好に任せ辛料には茨子蕃椒胡椒葱白等を用ひ又一種乾温飩といふ物あり下総國結城尾張國知多郡にて製造し他邦に出す物なり其法大抵通常の温飩を製するが如く麥粉を塩水にて能捏合せ切盤の上にて麪棒にて延し適宜に截て掛竿にかけて凡半日間乾し匣中に貯へ置く事なり結城にて製するものは長八寸幅一分六釐厚さ八釐なり

此他栗索麪蕎薯蕷麪百合麪カタクリ麪等あり製法を記せず餘白なきを以て他日に讓る

西洋にては伊太里の名産にして通例筆管狀の者なり之を通ぶ粉と云ふ又細絲狀なるもの及び星形花形環形等各種の小片となしたるもの等あり皆堅實にして乾枯すること久しく貯ふべし然るに日本製なるは多く塩を混ずるを故容易に濕氣を引て黴腐し保ち難くして貯ふる事能はざる故に又外國へ輸出する事能はざる因ては尚改正して貯へ易き製法にすべき事なり

水蕎麥は蕎麥粉を以て河漏を製し凍豆せしめて後乾すべし

久しく貯ふべし信州長野縣下栢原宿にて製出す

明治五壬申十月　丹波修治述
明治九年十月　溝口月耕畫
小森賴信　增訂

葛粉一覧

世ニ草根木實ヲ以テ澱粉ヲ製スルモノ極テ多シト雖ドモ此三種ハ昔ヨリ称用シ且園養ヲモスルヲ容易ニ得ベキモノアルヲ各地ニ産出ヲ見ル而他ノ草根ハ澱粉ヲ製スル法此ニ異ナルアリ空シク参看シテ粗密ヲ要シ救荒ノ一助ニモ供ニ資ベキカ

葛ハ山野自然生ノ蔓性ニシテ其形春日草ノ新芽ヲ生シ並三葉茶豆ニ似テ葉茎毛アリ秋葉間穂ヲ為シ花ヲ開ク豆花ニ似テ紫赤色後莢ヲ結ブ其根外面淡紫色内白色アリ

此根ヲ九十月ヨリ春二月発芽ノ時ヲ待テ鶴嘴鍬ヲ堀採リ土氣ヲ洗ヒ石盤上ニ置テ木或ハ鉄ノ槌ヲ以テ能打碎ク桶ニ水ヲ満チ其中ニ粉漿ヲ搾出シ布袋ニ入レ絞テ粗屑ヲ去リ綿袋ニ入レテ漉シ一日間静定セシメ此上澄ヲ捨凝固物ヲ乾シ疋丁ヲ切離シ度ノ黒粉ヲ削去リ再ビ澄桶ニ多量ノ水ヲ入レ攪動シ沈降セシメ隨ヒ上ヲ次第ニ否ロノ栓ヲ脱キ上水ヲ去ル此ノ如ク再三ニ及ビ乾シ又ハ小手ヲ以テ剥取リ灰ト布ヲ敷ク晒匣ニ搾ケ日干シ其ノ灰葛ヲ適宜ニ桶ニ入レ前ノ如ク水ヲ混和シ細目ノ袋ヲ漉過シ放定セシメ一日間ノ後上澄ヲ傾瀉シ再ビ水ヲ換ヘ沈降セシムル如此七八度ヲ重ネ水氣ヲ去リ乾キ切ルヲ濃紙ヲ敷ク晒匣ニ移シ数日曝乾ス潔白ノ塊トナル即葛粉ナリ

蔵ハ原野向陽ノ地ニ生シ春旧根ヨリ萌蘖ス初メ卷曲シテ拳ノ如シ此ヲサワラビトイフ煮ル食用ニ供シ葉長ルヲ隨ヒ微ニ似テ密ニ一根数茎ヲ生ス

此根ヲ八九月ノ頃堀採リ水ニ入レテ土砂ヲ洗ヒ石上ニ置テ打碎キ水槽中ニ入レテ揉ミ或ハ桶上ニ杉葉ヲ架シ其上ニ沈底セシメ上水ヲ除瀉シ晒匣ニ擴ゲ曝乾ヲ即蕨粉ナリ

筋條ハ杉葉ニ止ル此ヲ細目ノ篩ヘ入レ漉シ粗屑ヲ除キ再ビ水綿袋ニ入レ絞テ搾出シ或ハ桶上ニ置テ揉ミ筋條ハ縄ニ編ヒ土木ノ用ヲ為ス極テ勁強アリ

車前葉山慈姑ハ寒ヲ好ム性ナリ西南諸州ニ多シ葉形萎蕤ニ似テ厚ク白緑色面ニ紫紋アリ三月両葉ノ中間一茎ヲ抽ク高サ五六寸頂ニ一花ヲ倒垂ス六出淡紫色未皆反巻ス花謝シテ實ヲ結ブ根ハ葱根ニ類シ白色ナリ

此根ヲ四月上旬ヨリ五月下旬ニ至テ堀採リ桶ニ入レ又字様ノ木竹ヲ以テ粗皮ヲ轉破シ細ク碎キ直ニ石臼ニテ磨潰シ水ニ混和シ篩或ハ木綿袋ニ入レ両三度漉シ沈底セシム其後上水ヲ去リ屢水ヲ換ヘ前方ノ如クシテ日乾ス

以上ノ三種食用大抵同シ粉ヲ水ニテ煮テ飯トシ熱湯中ニ投シ沸一沸セシメ或餅トシ蒸熟シ豆粉蜜ヲ加テ食ス又粉ヲ白湯ニ和シ茶ニ代ル麪トシテ漿汁ニ浸シ以テ饌ニ供ス此ヲ葛粥カタクリ粥トイフ食用ノ外糊トシ紙ヲ接着スルトキ「強靱ニシテ久シキニ耐ユ」ルアリ

右諸州ニ於テ之ヲ乾シ雖殊ニ和州芳野紀州田辺筑州夜須越州小千谷等ノ産密ナルヲ以テ其要ヲ摘録ス

明治六年三月

博物局 丹波修治 識
中島仰山 畫

夫藍と培養する地、山城、大和、河内、美濃、両野、三陸、播磨、四國、九州等の諸國より産出すと雖も就中阿波の中島なる二十二村を第一とす故に之を主として其概畧を記載す其順序の先ず種子を下し苗を育て他の畑へ轉載し培養して之を收採し其葉を蒸して製し終に藍玉を造る之を染家の用に供し又画具に用ゐる或藥劑等に供するものなり

凡て藍の葉に數種ありと雖も五種を通常とす第一を青藍の小千本と云ひ第二を赤藍といひ第三を両面藍と云ひ第四を百貫草と云ひ第五を福葉と云ふ其葉形に各差異ありと雖も花實に異ふ事なし

種子を收るには二番藍を刈りて實を結ばしめ之を九月頃に收む又三番藍も種子を收ひもいるも山地の種子を佳とす此一斛の價は阿波の時價にて金二十五圓より三十圓位と云ふ

藍は先づ節分に種子を下すを法とす其六七日前に水又茶の煎汁に浸し置節分の前日に揚げ之を擴げ莚の類を被覆し少し陰乾し翌日即ち節分に蒔付るなり又浸す事なく其儘蒔も有り苗床の廣狹は十歩より十歩と以て我國一段歩の料とす○苗床を拵へ數回土を耬し平坦に整し數條を設け其各條を一間より一間半程とし其條間なる平坦に種子を蒔くべし但一歩に九五六勺を充つ如此蒔撒しなる後熊手にて十字に掻き種子を土に混交し土肥或は灰礫を被覆し足にて踏置し時は即ち日數二十日より二十四五日に必ず芽を生ず第一番の手入は一歩に肥料を量三合より四合まで振掛け夫より十日或は十二日を經て第二度目の手入に肥料五合より六合までを用ゐ又同日數を經て第三度目の止肥料に七合より八合までを用ゐ但肥料を用ゐる毎に苗床の各條に杭木を置き之に梯子の類を掛渡し自在に設け苗の叢立するを間抽き不生の處へ轉載し其三度目には如此平均に載し注意し培養する事丁寧を盡すべし扨蒔一日より日數七十五日程を經て必ず苗の長六寸に成すまでに至る度々他の藍園に移し載す

藍園に麥又豆等の生立し畦の中へ一通載し其通常とした故に甲の載坪より乙の處まで距離を二尺より一尺五寸まで載坪（苗七本より十本まで）を掘し載して大概一段歩に三千三百本位の載坪とす

培養の家初は一段歩に肥料量二斗より三斗までを用ゐる此方法は雑草と耘り各載坪へ肥料を一撮づ撒して土と混ず○二度目の肥料二斗程○三度目は四斗より六斗までを用ゐ此時も耘りて根本へ土を培ふ又麥豆も登る頃なれば夫と收採もする在て○四度目は肥料を七斗より一斛三斗までを用ゐ此肥料を住す如此大量を用ゐる所以は入梅の前なる故霖雨なると雖算し用ゐし云ふ手入は馬鍬の如き「アイカキ」と云を牛の馬に繋ぎ畦土を二三回掻動し鍬にて畦理し土を揚げて○五度目は七斗より一石までを止肥とす此時も畦の表裏土を揚げる必要を東南を表西北を裏とす扨此止肥迄の毎間を日數八九日を置を通常とす

○肥料とは千鰯其他木綿實の油滓油菜滓鮪滓「コマ牛」鯡等を細碎し土肥と適量に調和し一段歩の肥は中等にて價金十五圓程とす

藍に災害を為す蟲は十五六種あり其家なる物を圖す

收採は二方にて一番藍二番藍と云ふ一番は苗を載し日より凡七十五日を經て夏の土用入より三日前に刈始む二番は一番の刈株より再生する者にて凡三十日を經て刈る也

葉製は切粉打粉の別ち有り切粉は精細を區別にして粗は午後第二時より刈る馬等にて納屋に取入る全草を三部に分け末の方十分の三を「上リン」中の方十分の三を「中リン」本の方十分の四を本葉と區別し鉈にて細刻し翌朝庭面に擴げ正午零時迄に數回黍帚を以て交ぜ乾せば黒色に化する度に籤分並を去る正葉は俵に納む素より上中下を分つ○打粉は曉より刈倒し圍にて日光に曝し午後第四時頃より納屋へ送る四分六に押切小草に其儘混ず翌日午後第二時迄に柄杓を以て打ち葉と莖を篩分る夫より又本の方四分通に別に製す其得る葉藍は大槌一段にて一番重量四十貫目程より二十貫目程二番は十六貫目程より八貫目程と云ふ

蒸製は乾潤の葉を納屋蔵の内にて凡八十日間に製し暖冷乾濕及び藍性の強弱の關係に依る故に一定なりと雖も大抵上品は水を注ぐ事二十五六回中品は十五六回下品は八九回を定則とす扨水量は干葉重量百貫目に家初は水二石五斗より一石七斗迄上中下を斟酌し注ぐ古莚等を覆ひ上品は四日中品は六日下品は八日程の間を隔て床返しをなす故に漸々水量を減少す緊要とす此堰は老練と雖も自て准定せる水量適度に過ぎは「サメル」といひ不及者は「マクル」と云ふ皆染家の用に適し難き故廉價なり云ふ

玉藍製は蒸重量三貫五百目程より四貫三百目程を一臼とし極品は二日上品は一日半中品は半日下品は三日分の一を以て水を少しづつ和して搗る適度に至は板上に取出し二十より二十五塊程に丸め堅まりて俵に納む其一俵の正味を十貫八百目程と定め賣買する供も扨出來高及び價金共各年差異あり雖も昨辛未年は出來高十九万七千八百二十八俵餘其上品は一俵の價金六十七圓五十錢下品は僅五圓四十錢程にて頗る高下有り也

明治五年夏六月

安岡百樹　録
狩野良信　圖
高鋭一校閲

明治八年十二月

教草 第十四

青花紙一覽

青花ハ鴨跖草の花なり鴨跖草ハ何國も自生の影ゝき物なれとも近江國上田郷ゝ作る所のものハ一種大葉のものなり花弁の大きなる常品ハ十倍も故ゝ青花紙と製するゆゑ必ず是種と要する也鴨跖草の種法ハ冬月向陽の地下種ゝ苗を生ず三月の末ゝ至ゝ畑地ゝ移植ゝ培養ゝ肥ハ人糞油滓等を用ゐる夏月土用前より花を開ゝ野生のハ是非とも青花を要するゆゑ其他菓子者ゝもとハ格別大小ゝ且美なり毎朝露を染め燈籠を彩るゆゑ妙なる奇ゝ花を用ひゝ汁を搾ゝ紙ゝ染込るものハ一葉の紙を入用ゝ剪刀ゝ剪ゝ取ゝ碟子ゝ入ゝ水を澆ゝハ乍ち青汁出ゝ或ハ些の米醋を加ゝ尤能ゝ色を發ゝ且水を澆ゝ快ゝ消散ゝ毫も影子なし

青花と作る村數九十箇村戸數九三百五十軒慶應丁卯年産出三千二百帖價金一千五百四十九両一歩二朱明治辛未年産出二千九百七十帖價金一千三百六十八両

青花ハ青を染むる品の内ゝ別ゝ鮮明なるものなれとも惜ひべきハ染上る後一度水ゝ入ゝハ忽消滅ゝ痕なし假令水ゝ湿ハざるも目ゝ経ゝハ色減ゝ久ゝ保つ能ハ夫故衣服摸様の下繪ゝ画ゝふ

花抜籠

花入籠

花抜桶

花通し

敷布

箕

花入文庫

染臺

花鉢

染刷毛

染紙載

重ね石

桶蓋

押挑

重石

桶

鴨跖草之圖

花摘之圖

花篩之圖

花液を吸ふる圖

青花紙を製する圖

明治六年一月

山本章夫 撰

溝口月耕 画

博物局

教草 第十五 製茶一覧

茶ハ本邦有名の産物ニして自古西國ニハ天然ニ生し内裏ニひき茶の節會ありて御儀式もあり木ハ茶梅ニ類し葉ハ長き短き又丸きもあり花ハ茶梅の小なるが如く色ハ白くして蕋多く又木質も數々あり中ニ葉ハ紫ニ花紅きもあるなれど常ニ用ゆるハ前ニ述ぶる所のものあり味ハ甘苦ニして多分ニ養分を含むり元暦年間西土より始めて建久正治の頃ニ開り方今ニ至りてハ海外輸出の最品となりて之を培養し焙る園ハ赤土ニして小石交り東南開達し西北潤澤なる中和温暖の地を佳とす山城の宇治醍醐栂尾の三園を最勝の地とし近江駿河之ニ次と雖も今ハ諸國ニて培養せり冬の初花を開き實を結び翌年開花の頃ニ至りて其實漸く熟するもの外皮破裂し子實中より落つ之を零子と名づけて上品の種子とす此種子を備ニ入れて貯へ置き第十二月の項ニ下種するなり其地ハ縱横一間を一畝と定め一尺二寸許ニ掘く地りを掘て三區ニ分ち菌汁一升づゝを注ぎ一両日を經て之ニ種子一合許を蒔き厚さ一寸程ニ軽く土を覆ふ第六月頃ニ至ま次第ニ芽を生ず其初年ニハ冬の初より寒氣を防ぐ事ニ注意し菌汁を用ひ二年目ニハ厩を水ニ和し施し三年目ニ至て初て菌汁を用ひ生ひ立ちまて地ハ三年目より芽を摘むあり其芽を摘む時節ハ氣候の寒暖ニよりて一様ならずされども大概第五月立夏其芽三葉まで出たる時を最上とし四葉五葉ニ至てハ葉稍く剛く下品なり天氣晴朗微風温暖を送て滿葉光澤を含みたる日婦女打つどひて茶籠を手ニして摘採るなり一番茶既ニ摘終りて三十日許經て二番芽を摘むなり總て摘みたる芽を家ニ持歸り釜ニ湯を八分目ニ入れ沸騰せる時蒸籠の中ニ生芽六七十目づゝハ入れ蓋を掩ひて蒸時蒸籠の上ニ平ニ撒布し團扇ニてあふぎて冷し焙爐場へ送るなり焙爐場ハ焙爐一面の助炭を造り蒸したる茶葉を擬ぐ両手ニて揉む事數回或ハ集め或ハ散を如此して乾し終る而して火氣極めて微なる空爐の上ニ積て殿め置き一夜ニして尽く乾きたるなり既ニ乾き上りたる茶の蔕と葉との綴竹篩ニてふるひ切りを蔕切りと名づくそれより荒茶を篩返しとして粗き悪葉と塵埃とを分ち去り一番の篩より十番まて順序を立てて粗より細ニ移し大中小の品位をふるひ分け後又葉を少しく廣き板の上ニ置き撰人をして上中下の品を撰ミ分るなり精製の後ニ尚亦焙爐ニかけ冷定して後杉箱へ詰め或ハ荷ニ造り他國輸出の用意をなし或ハ信樂焼の壷へ收め澁糊を以て堅固ニ封し大

其氣の通ちよき様子なるを伐貯ふるハ風氣通暢の処宜しく濕氣炎熱の塲を忌む第十月第十二月第二月第五月と氣候の變る度毎ニ取出し培爐ニのせて貯ふれハ翌年新茶の出る頃迄香味色合變ぜざるなり普通の製茶乃ち是なり之を煎じて碾茶となすとそれぞれ式法あれども普通ハ貴賤都鄙を論ぜず人々日夜朝暮ニ用ひて知る所なれバ今ここを略し只器具の一通りを圖して出す扨又挽茶ハ同種なれども培養法の異なるよりて品味も亦替るなり年數を經たる勝地の茶樹を撰りて濃茶園ニハ菌汁液施すを一年ニ十度薄茶園ニハ五六度なり八十八夜より三十日前ニ葭簀を編し竹を立て四方と上面とを圍ひて霜を防ぐ其上ニ藁を覆ひ手當をなし立夏の頃より葭簀を除き新芽を三葉より摘取るなりこれを蒸すこと凡三十秒時ニして取出し筵の上ニ撒布し冷さまて前の如くし焙爐場へ送て助炭の上ニ濕氣なき厚紙の上ニ置き手ニて揉ませ箸を以て混攪し半乾きなる時棚ニ移して遠火ニて乾かすあるを竹篩の四番より十番まてニてふるひ分け黒き盆の上ニ紙を敷き一ト葉づゝ撰ミ上るを最上の茶とするなり濃茶薄茶と品を分けて製しあげ之を貯ふるの法甚難し是れ錫罐の中へ入れ桐箱ニ番茶を入れて内へ收め貯ふれバ久しきを經て香味變ぜず此茶を立んとする時ニ至て取出し目方をうけ茶臼ニて靜ニ挽き極細末となし鳥の羽を以て取て濃茶ハ茶入へ移し薄茶ハ棗形へ入る釜の湯の沸騰するを候ひて挽茶を茶碗ニ入るなり濃茶ハ一服分目方二匁程薄茶ハ茶匕ニ一匙程なり而して湯を適宜ニ入れ茶筌ニて攪和し泡立つ頃を以てよろしとす之れ挽茶ハ種々礼式あり古へ茶事ニ心を用ひたる南都稱名寺の僧珠光より以來宗悟紹鷗の徒相次で其道今ニ著明なりと雖も其事多端ニして茲ニ記する能ハず只茶具の一二を略圖して童蒙の茶式を知るの一端となす

明治壬申冬　加藤景孝　編述

中嶋仰山　圖画

明治九年二月

山高信離　校訂

中嶋仰山　校圖

博物局

教草　第六　烟草一覧

淡巴菰ハ蛮語の音譯ニて支那ニ之を烟草といふ此草原と南アメリカ産の草ニしてタバコと云ふハ其産地の名を負ハせしものなり始て之を發見せしハ西洋の紀元一千五百六十二年ニして今を距ること三百十二年なり我邦ニ傳へしハ慶長十年乙巳の歳ニして今より二百四十五年前ポルトガル人齎来りて肥前長崎ニ植ゑしをもとゝすといへバ爾来次第ニ傳播し今ハ嗜まざるの人少く培養せざるの國なしと雖ども地味の適不適ニ從て各地の名産其品一なりとハ

此草暖地ニ於てハ冬月枯萎せずと雖ども大抵年々種子を収めて早春ニ下種するを常とす萌生の後春三月ニ至れバ其苗稍成長し五六寸ニ至り葉の大さ漸く錢の如し六月ニハ植立して長さ六尺ニ過ぐ茎ハ圓大ニして木幹の如く葉形楕圓ニして末尖り互生して柄短く葉面ニて茎を抱き葉の大さ尺ニ過ぐ茎葉ともニ細微の毛茸あり秋月ニ至り梢頭ニ花梗を分ち許多の花を開く漏斗状大さ寸許淡紅紫色愛観すべし花後楕圓の実を結ぶ内ニ三房ありて淡褐色の細小種子無数を貯ふ培養せる地ニより葉形一様ならず或ハ圓潤或ハ狭尖或ハ厚長等あり大隅薩摩伊豫阿波の産ハ圓潤を上とし　上野摂津の産ハ小ニして長き等あり

培養の法ハ各地同じからず大隅薩摩日向伊豫上総等ニてハ秋八九月中種子を下し春三月ニ至り移し植ゑ他の國ニてハ二月種を下して三月ニ移し植ゑ又正月ニ下種するの地もあり是地方寒暖ニ因りて異なるのみにして自然ニ慣習となりしなるべし茲ニ其概略を挙ぐ

阿波の國ニてハ培養する法ハ春正月二月の間向陽の地を耕耘して種を下し厩肥の細なるを振掛け置バ凡二十日を經て發生せバ茲ニ於て蔽ひたる厩肥を去り糞水の稀薄なるを灌ぎ培ふ毎ニ苗の叢密せるを抜去る之を間引といふ　三月ニ至り苗の大なるを抜去りて嫁め用意せる畝へ移し植ゑ毎畝の間凡二尺ニして苗ハ凡八寸を隔て植ゑ而し其疎密ハ地の肥瘠ニ從て同じからざれバ　苗を植るハ三月より六月上旬迄を限りとし皆植て後水糞等ニあるを灌ぎ後七日許を經て油粕の細挫せるを振掛けること三回都合二十一日の後麥稈藁芒の類を以て畝一面ニ布く之を敷肥といふ是ハ雨露の為ニ土砂の葉を穢すを防ぐなり此草性辛辣ニして収採の後ハ蟲蠧の患ひなく又其煎汁を以て他の蟲を防ぐ害さるものなりと雖ども成長の時ハ却て小蟲の喰むものあるを以て植てより葉を收むる迄毎朝蟲を除き去ることを怠るべからず然らざれバ忽ち潰爛の葉となりて網状とならしむるものなり

成長の期ニ至れバ梢頭ニ花を着け種子を收めんと欲するものハ開花成実せしむと雖ども其他ハ花と枝ハ悉く摘去るべし然らざれバ葉の香味倶ニ減失せり

大隅の國府ハ淡巴菰培養ニ最精し其地の仕士山内某の説ニ云く養料ハ油粕を以て第一とす故ニ油粕を多くして人馬の糞溺を用るときハ少なれバ葉形小なりと雖ども香味佳美なり之ニ反するときハ葉至大ニして香味大ニ劣れり上等の地ニ下等の品を生ずるハ養料の適否ニ在るのみ

又或人の曰く凡草木ハ養料を根ニ施せを常とし烟草ニ至てハ根ニ施すの外茎上より施せこともあり即ち茎の二尺半程ニ成長するとき油粕少許を揜して茎頂ニ振掛くるときハ其成長殊ニ速なりとぞ

採収の法ハ各地概ね同じからざれバ今茲ニ阿波の國採収の法を挙ぐ

六月ニ至り日を追ひ葉色淡黄となるとき根ニ近き葉を二三枚摘採る之を元葉といふ中品とす夫より十三四日を過ぎて追々ニ二葉を摘採る之を中葉といふ上品なり右より茎枝を離して折採り陰乾するものを枝折淡巴菰といふ下品とす

摘採りたる葉の後先を揃へて土間ニ積置き上ニ蓆を被ひて一両日黄色ニ変ずるを度として烟の通ふ所ニ縄を以き二三葉づゝ挿む凡一丈三尺の縄ニ一斤を挿むを常とす斯して十四五日稍乾けるを太陽ニ曝乾すること二三日後ニ暴露すること二夜其浸潤を待ちて一葉づゝ展べ一莖を束ね又二三日壁等を掛けて後窖ニ貯へ置くを佳しとす

淡巴菰ハいづれの國も培養せざる所なし就中産出最多く且世ニ著しきものを以て左ニ録せり其品類の差等ハ人毎の好尚ニ因ることなて確乎と定め難し然れども今世ニ稱せらるものを以て三等ニ分つて左の表のごとし

一等

大隅	國府
上野	舘
薩摩	出水 指宿
武蔵	秩父
丹波	山本
上総	小糸

二等

相模	秦野
信濃	清内路 木曽
甲斐	龍王
長門	下之関
肥前	長崎 島原
常陸	赤土 水戸 天下野
下野	大山田

三等

阿波	
但馬	
備中	
近江	中野
丹後	
磐城	松川 三春
岩代	會津

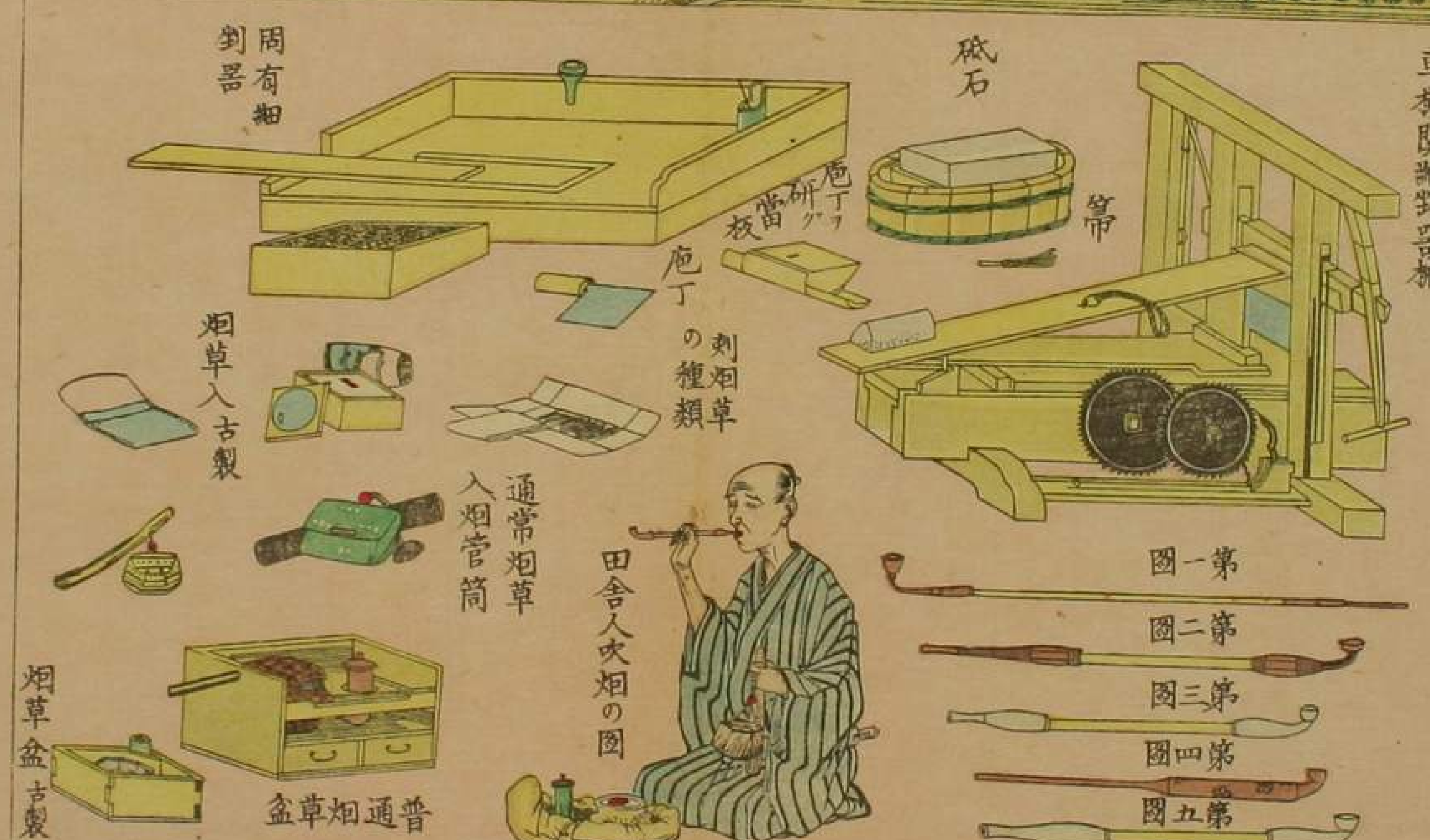
出入表

東京	輸入	輸出
西京	同	同
大阪	同	同

外國輸出

神奈川	斤量
神戸	同
長崎	同

價　同　同　價　同　同



我國ニてハ葉を細剉して髪の如くし烟管ニ装し火を點じて烟を含むを常とし近年外國の製を擬して巻淡巴菰を造ると雖ども未其製粗ニして偏く人の嗜好ニ應せず

葉を細剉する固有の法ハ葉ニ着たる砂を除きて擲ち莖を去り薄板を以て重ねて木口板ニ置き押板を以て静ニ壓し切るニ從ひ押板徐々退歩して毛髪状を成せ此壓をもと切るゝの力平均して其纖細を成せること工人の巧拙ニ因りて各精粗あり俗ニ之を手切と云ふ

機關を以て切るものあり其器械の全部ハ堅質の木を以てし車輪及び肝要なる部分ハ鉄を以てし今より凡六十年許前東京芝田町ニ政右衛門と云へる工匠あり創して此器械を造りしり是ハ大阪或ハ西京ニて錦を織るに用ひる平金糸を剪る器械を擬して造りしものなりしが當今ニ至りて人次第ニ精工を加へて人力を省くの良器となれり

同し器械の一種ニ車輪を用ひずして螺旋機關を内部ニ設けて使用することも前ニ記したるものと異ならず是ハ今より八年程前ニ東京の吉町ニ清次郎といへる工匠ありて發明せしと云ふ全形聊か異なれども輕便なるを以て用ゆるもの亦多し

又一法ありて巻たる葉數十百を器械ニて堅く挾り恰も木板の如くならしめ鉋を以て削り製せ是下等の製ニして上等のもののごとく製せバ香味変失して進美ならず俗ニ之を鉋切と云ふ

淡巴菰を含むに用ゆる器具の形状ハ工人の意匠と用ゆる人の好みニ因りて一様ならず且古今の別あり今茲ニ挙る第一及第二図ハ最創造のものにて精しく大概茂質ニ撰せる薦録ニ見へたり第三図より第五図ニいたるものハ古今専ら用ゐる所のものなり其他の器具ハ總て図上ニ解あれバ茲ニ贅せず

外國ニ於てハ剉みたるを紙ニ包み又烟管ニ装して烟を含むありと雖ども多くハ巻烟草を用るを常とし外ニ嗅烟と云ふあり是嗅ぐのみにして火を用る事なし烟火を禁する地ニ於て用ゐるのミ

上ニ録せしものハ只其概略なり精くハ別ニ纂輯せる書あり就て見るべし

明治五年冬　博物局

南部陳編撰
狩野良信図畫

版權所有

教導 第七

漆一覽

夫漆ハ日本支那ニ多く産し殊ニ日本産ハ上品にして古より歐洲諸國ニ於ても最称譽し亦漆器を貿易品中最る品物にして且實より其ハ蠟を製出もべく國益となる事尠らず今樹及漆液の取り方并製法を畧記して児童ニ示す蠟の事を別ニ論ずべし

漆樹ハ雄木雌木ありて其雄木ハ實を結ぶ事なし其樹年を經るりて高さ六七間ニ至る此業を盛ニなすも國にてハ四五年より七八年迄の間ニ漆を取り其後ハ伐木す故ニ大樹なし又蠟を製する地にてハ漆を取る事少し會津米澤にて蠟を多く取る故ニ拱大の樹多し

漆樹を仕立るニ二法あり實生と根蘖とあり實を下種する法ハ先日ニ揚き蠟を去りて之を灰汁にて能く採し洗ひ後俵ニ入れて馬尿亦ハ水中ニ来春迄浸し置春分前に畑をよくおこし八十八夜頃ニ散蒔にして薄く土拭蓋ひ置ありて又根蘖より取る法ハ根を切りて植るべく芽を生したる處を分栽する為り然れども根より取りたる樹ハ枯痩なるゆえ早く實生の方遥ニ勝れりと云漆液を取る事ハ地の肥瘠と樹の善惡とにより生長差ひあり格別ニ違ふものなれども成長すき其ハ四五年にして周り六寸餘ニ至る多分ハ六七年にして取るなり其法撥鑓（第一圖）と云ふ器械にて横ニ傷け其器ハ裏ニ鋸ある一尖にて前の傷の中真へ亦細く一筋入て傷口より流れ出る液を鑓の嘴（第二圖）にて掻き取り腰ニ帯ある筒（第三圖）へ溜ふなり其傷の付方ハ一株の樹へ一筋其次の樹へ一筋と順次ニ傷つけて漆を取り其日より四日目ニ先の傷痕に上へ亦傷つける事前の如くして如此四日目毎ニ傷つけて遂ニ全木へ圓の如く傷り終り後根本より伐倒もなり漆を取る器械を下ニ圓も又漆を取り溜る筒ハ竹にて製し亦淳爛羅勒と胡桃樹の皮にて製も

漆を取る候ハ半夏生ニ初め十月ニ終る初終の漆ハ上品にして夏の土用より秋分迄の間ニ取るものを上品とす

甲ハ半夏生より秋分迄ニ撥るを是をヘンと名く

乙ハ秋分後ニ撥取る下品なり是をカラカキと名く

丙ハ乙終りたる後漆液下降する似如此傷し春分より秋分の後迄ハ漆の氣上騰す秋分後ハ下降す故ニ其時を待て取る亦下品なり丁ハ丙終り後十月ニ至り將ニ漆採を終らんとする時如此傷けて取る是亦下品なり

枝より取る法ハ漆を取り終りて伐倒す

樹の枝を二尺五六寸ニ截り徑一尺五六寸ニ束ね是を水中ニ浸し事十日より廿日許にして取出し中等の枝ハ四圓の如く横ニ竹を施し廻して傷を付け漆を取る其時横ニ施したる竹の滑るる為ニ樹枝回りよく其業をなす事易し

小枝ハ薄き兩刃の小刀にて前の如く傷つけ其儘側ニ置き亦他の枝へ傷つ如此して最初傷つけたる枝ニ漆液の出るを第六圓の器にて取るなり

蠟を製する地にてハ雌木より漆を取ることなし其成長ニ害ある故なり然れども近年ハ雌木にても漆を取る其法樹皮を傷つけるにて前条の如く多くせず五六寸間ニ一筋ツヽ片端へよせて傷つけ漆を取る如此もまバ樹の成長ニ妨なし大樹ハ皮厚くして第一圓の器にてハ傷つけ難き故ニ第七圓の器械にて表皮を削り去り後撥鑓を用ゆ

ヤマウルシと云ふハ山中自生の櫨樹なり花葉共ニ漆樹ニ甚似たり然れども漆液を出す事少き故ニ取ずして業とするものなし實ハ其形漆と異なり蠟を取るべし蠟の部ニ辨す

ツタウルシと云ふハ蔓様にして他の樹ニ纏繞す是亦漆液を出せども取者なし

漆の産所ハ東國ニ多く西國ニ少し越前大和吉野岩代會津羽前、米澤最上、山形、陸中南部、陸奥福岡等名産なり就中越前ハ古昔より漆を取る業ニ精し近年迄ハ何もの國も撥手ハ必越前の人を雇ひ入れり漆の上品なるハ吉野を最上とし羽後熊代乃春慶塗ハ其地の産を用ひ凡そ三年歴たる地漆も其年取りたる吉野漆ニハ劣れりと云漆の價ハ品柄年柄ニ寄りて差等あり雖も凡一圓ニ付三百五十匁より六百匁迄なり一樽ニ九八貫目を容れて賣買す

材を木理美にして諸細工物ニ用ひべし亦鰡魚を捕る網の浮り用ひ小材ハ薪或ハ籠とする

漆器ハ諸國ニ名産ありとも會津塗津輕塗野代塗若狭加賀能登飛彈但馬紀伊伊勢駿河薩摩琉球等を普通とす其精工なるハ三都並横濱を最とす蒔繪のみなる至りてハ別ニ一覽ありき

明治五年秋　武田昌次 撰
山崎董塗 圖
武田昌次 校訂

明治九年春

教草 第十八 蒔絵一覧

蒔絵といふは金粉をもつて種々の模様を画きたるものゝ名なりいつの頃よりや伝はりけん其年月を数ふるべからず聖武天皇の[illegible]ころよりはしめし頃なり又伊勢物語に青き筈をまきたる石の上に蒔絵の形して歌を書きたると見へ源氏物語には刃をまきたるもののあまりのものと見へたる其言葉あるによく推計るにや既に寛平延喜の頃にひら開け初まりし世の綱緯に従ひて追々精巧に成行たる有様を知るに足るつくり其後足利義政の時代に至て蒔絵の上手土岐入道幸阿弥より豊臣秀吉の頃には本阿弥光悦といふ画道にも工しき人あり雅人様々の風流ある図を按し塩見政誠諸方光琳山本春正といふ各一種の風を以て名跡を伝へ其法今に著し是より蒔絵の書様家々に伝来して研究練熟の巧よりして成立つものなれば手短かの数へ草に尽さるべきものにあらねどならむ蒔絵の模様を工夫して絵図を按しまつる手続を述ぶるに其初めに何し薄葉へ巨細に画き其紙の裏より地書漆と名付るより吉野漆と梨子地漆を当かうるものを朱を合せたるものを少し火にあぶり其乾をよくしてよく下絵の通り筆意を失はぬやうに其輪郭のしを写し蒔絵を為さんとする品物へ押当て紙の表より檜木の薄き篦にて摺り付け紙を取除けて見れば下絵のうつりて顕れりしあり其上を同じ地書漆にて写せし下絵の輪郭の内をぬるに至は四五月の頃又は八九月のあたりは書て間に乾く中人に花鳥の類数々あるは先つ少しづつ後図をこしらへ粉を蒔くべし毛棒にていふ毛の和らかなるものにて箒のけ漆を埋むれば是を風呂に入れ乾かす事一昼夜にして其上を椿炭にて軽く研ぎてむらあるものは又其上を上引砥の粉にて磨き其後柔らかなる紙にてぬぐふ如此なる事三四遍に及ぶ是迄にて花なり鳥なり山水なり人物なりも其形あるものを蒔付るといふものなり其後ちも毛割と名付て此上に上絵を分くべし稼のしに至を付け或は花の蕊を書き鳥ならば羽毛を書き山水人物尽く其品にしたがつて上絵を書きて粉をまき能く蒔ちて漆にて馴漆を乾きて後に吉野漆を摺り上引砥の粉にて磨くまりは間に上等の品に心を用いるものは百日紅の炭粉及び角粉を指の腹に付け磨くなり是にて光沢の出るものなり其光沢の先を又あらんを木賊の切れにて能くぬぐふ是まてが平蒔絵一ト通りなりかくて童蒙の為に的實に其順序を知らしめん事を欲し先づ図の如く額面上に蒔絵を施すに最初漆にて裏書したる紙を板より離し取れば第一図に示したる模様あり此後ち朱を交へたる地書漆にて花の形葉の日向に心を用ひ能く其輪郭の裡を封まくぬり粉金を毛棒にて蒔付けて乾し之を第二図に出せる粉色の如くなり三図の如くに摺り漆にて摺りくれぬぐひ拭ひては摺り漆を十分に摺り込み全く拭ひとる時は其色そとしうるところ色を含むところ四図に出せる花の蕊より葉の筋の筆意を細やかに書分けて其漆の乾かぬ隙に再び粉を振掛け毛棒にて漆を埋め乾きて後に炭にて研ぎ出し拭ひ砥粉にて光りを出す時

は五図の菊花初て仕上つまり猶上等の蒔絵に至りては葉筋を割書にまちまちの又高割ぎき錆上げ漆あげの仕方もあり好みに任すべし此上にうるし梨子地金貝青貝等の類ひあり其一段は次に記せ

高蒔絵は漆上げ錆あげの二様あり先づ錆上げは第一図の如く輪郭の上を今一度同じ漆にて筋書をなし乾きて後せしめ漆に常の砥の粉を雑へてよくねり肉をむつくりと上げこれを乾かして其次厚朴炭又は木賊にて高低を直し其上に吉野漆にて摺り又其上を高蒔漆と名付て一統の呂色漆を等分に分け其一分を陶器に入れ火に煮る事ありて其後外の煮ざる漆の一分と能く雑ぜ合せしものにて炭にて乾し研ぎ其上地書漆をぬり粉金を毛棒にて蒔付け乾きて吉野漆にて摺り乾き此跡の仕上は前法に同じ

漆上げは下蒔漆と名付て吉野漆に瀬〆漆を加へそれに紅がらを合せたるものを以て下絵の上をぬり厚朴灰粉を毛棒にて蒔つけ漆を埋めるを蒸室に乾かしまりのありしを下蒔と名つけ其上を吉野漆に樟脳を雑へたるものにて摺り其地の高低を厚朴炭にて研ぎ此上に再び高蒔漆をかけ乾きて厚朴炭にて研ぎ其上地書漆をうけ粉金を蒔く事前法に同じ尤上等の物ほど右の手順を幾回と繰り返すものなり

蒔絵に用ゆる漆の各種はいづれも雑分なきゆゑ清浄に吉野紙にて幾回も濾して用ゆ右の地書漆と名付たるものは漆の内に朱を雑ぜ合せたる跡にて濾すものなり

青貝は厚きは地錆より先へ付け薄きは錆にて付けてし貝の上を一面に漆にて込砥石にて磨き出すなり

金貝は下地の輪を錆上げて花などの粉漆にて其上に金銀の金貝を張付け猫小刀の先にて輪の外にあまりたるを截り取る又夫より金貝の縁を漆にて引き粉を蒔く又一切金は金貝のこまかなるものなり草花岩山の上絵を分類に並べて付る

地蒔は粉金にあらき物細かき物あり品物により下を絵漆にてぬり梨子粉を竹の管に入れ其底の限にふるひかけて絵の金粉を蒔掛るには粉のあらきより次第に此竹管の網目の大小を用ゆる其このほか金平目銀平目といふ最上の地蒔あり又平目金銀を一枚づゝ筆の先きにて金貝箆の先をもて津液にて付け地漆の上にならべ付るものなり

金粉の類は品々あり其品柄に従て用ゆ

薄朱粉 上々粉 焼金極微塵 焼金微塵
焼金花子 焼金微塵常 焼金常 青粉
小判極微塵 小判微塵 小判花子 小判微塵常 小判常 鑢粉 赤銅粉 銀粉
銀極微塵 銀微塵 銀花子 銀微塵常
銀常 焼金梨地小三 同常三 同大三
金銀平目小三 同常三 同大三

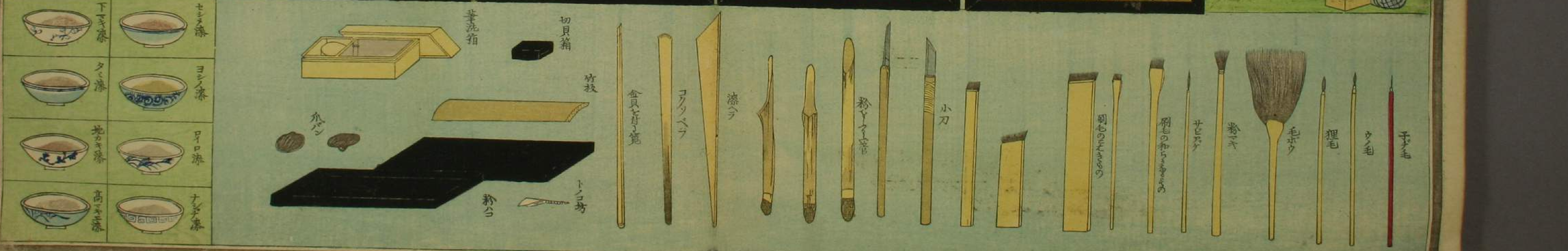
金貝は金銀青共に有之

螺鈿は青貝紅貝琥珀貝あり

蒔絵に用ゆる器械品々多端なれどもその主なるものをあらはし其一ト通りを図に出せ

蒔絵に用ゆる漆の類図に出せ

明治五年壬申晩冬
加藤景孝 識
狩野良信 画
明治九年二月 石田為武 校正



蠟一覽

蠟は日用必需の品なるを以て通常樹實を搗き製し亦蜜蜂の巣蟲巣なるも製す西洋にては獸脂鯨油なども製して樹實を造り諸品の模型を製し其他尚各種の用をなすものあるを今茲に其概畧を述ぶ

蠟を採る樹は漆樹ヤマウルシハゼウルシ（一名ロウノキ世俗黄櫨の字を用ゆ）天竺桂等の實なる採あり

漆蠟は漆樹及ヤマウルシの雌木を刈結の種子の外皮より採る凡て蠟を製する土地にては漆樹の雌木多く漆液を採ることあり数年其樹を伐らざる故巨大の樹高さ六七間に至るものあり亦漆液を專らに採る土地にては七八年目或は十年目位にて伐木する故大樹なる事なし

漆樹より採るものは十月中落葉の頃に至り樹上の熟實を上及の鎌（第一圖）を長き棹に附け是を突落し家に持帰り粉の他へ散らざる為に日の後草莊をもきて之を踏み蹂る紙帳の内にて臼にて搗き箕にて粉と核とを篩り分け此粉を製して蠟とする其搾り方は諸國ともに違ひあれ共大同小異なる今東國會津仙臺辺にて製する法を挙て其大旨を示す

鍋釜の中に湯を沸騰せしめ其上に木材をあみ其上に筵を敷き搗る粉を撒布して蒸し又之を麻袋（第二圖）に入て再び蒸し（第三圖甲）へ入れ木枠（第四圖）を第三圖甲の両側に入れ又圓頭の木枠（第五圖）を第三圖乙へ入れ圓頭木枠の頂を木槌（第六圖）を以て撃て搾るなり其搾り出し蠟の第三圖丙へ滴り落ちる此搾木は欅の材を用ゆ圓頭木枠と木槌とは柘の材を用ゆ是撃力強き故に他の材にて忽に損ずれはなり

蠟を早く搾り出す為に蠟の全量凡十分の一許の苦油を入る此油を多く入るときは蠟の品位よろしからず二番搾りは亦之を鍋釜に入れ前の如く蒸し搾る事亦同じ此二番搾りの時なるのみ苦油を入れる法なり

ヤマウルシの實より採るものは夏の土用後八日目より採る又廿二日目より採る土地によりては全ヤマウルシの大樹あるいは實を採る器械を用ゆるあり手にて採るなり

ルシの實に白蠟を搗き粒の粗密にて前法の如く蒸して搾る法を蠟を洒ぐ法は鍋にて溶し大なる桶へ冷水を汲置其上に下辺の隅に孔を穿ちたる箱を置て溶したる蠟を其箱に入れ蠟は下辺の孔より滴ち桶内冷水中に流れ出て手にて強く揉むなり此様にして蠟を延亦蠟は日用品の品なるを以て通常樹實を搗き箱に入て十五日程の間日光に曝乾すなり

蠟は製し此樹琉球より薩摩種島へ始め渡り是より追々繁殖して今七種あり九實安富櫨の八小川田中吹上松山等なり就中松山は上品なり

木蝋あるいは砧木を仕立て接木する法第一なり其植付方挿方等大抵永常の著す所の農家益に詳載せり蠟を搾る法は漆蠟と搾る法は格別異なるなれども是等も農家益に詳載せり餘紙なき故前書に譲る

此に載せず

コカ蠟は天竺桂の實より製し此樹は漆樹ハゼウルシ等に異なり落葉せざる故に田畑の隅にあるを屈び植る者少し長門北海岸大津郡に多く産し中夏に開花して晩秋に實熟す實をとりて水に浸す事九四五日の後草莊をもきて之を踏み蹂る紙帳の上皮忽に脱ちて之を風乾し後搾る蠟を採る其法漆蠟に同じ但コカ蠟は油氣多き故蠟燭に造りて暖氣の時節用ひ難し唯冬時のみ用ゆべし然れども其火光は甚明るし若油氣を減ずる術を黄明しなんにては他の蠟に比し廉價なる故日用に利益なるべし

蠟を採りある淳層は田畑の蜜蜂の巣を培に用ゆべし蜜蜂は巣より蠟を採る法は蜜蜂の巣を蜜をとりたる剩餘の蜜脾を熱湯の内へ入れて煮れば忽ち溶解して油の如きものの浮ぶ是即蠟なり扨細目の銅網の皿様なるものを鍋の中へ入て杓子を以て壓すべし蠟は網の上面に漏れ浮ひ蜜脾の滓屑は銅網の外面に残る此銅網の内に浮ひる蠟を汲とりて冷水中に投ずれば直に凝固す是即蜜蠟（一名黄蠟）なり後之を集めて再び溶し型に入れ固定賣品とす凡蜜脾より蠟をとる量は其全量の三分の一或は三分の一餘を得るなり

蠟巣より製する蠟は即水蠟樹に生ずる所の蠟巣にして白色恰も綿の如し之を採集し水煎して蠟を製し之を蠟白蠟という

西洋にては獸類の脂膏を以て蠟を製し又近年地中より地蠟（OZOCERITE）と云ものを掘出し西白にして鮮美なる蠟を製するなり其明らかなる物なる地産青の類にして至て澤山に産出すと云ふ

武田昌次 述
山崎董塗 畫
明治五年秋
武田昌次 再校

教草 第二十
白柹一覧

柹は七絶ありと古人の言し如く柹は百果中に於て尤有用の品にして甘柹の性良なるは味甘美上菓に供すべく椑柹の白柹となして久しく貯ふべく柹油を搾りて諸器物に刷き能く諸品をして堅固ならしむ且材の堅黒緻密なるは什器に造りて烏木に彷彿たるなど豈桃李杏栗の比ならんや柹の形に大小圓楕等の異なるありて品数百種に下らん従て名称も亦甚多し然れども之を要するに甘柹椑柹の二品に出でず別に君遷子に属せるものマメカキ冬カキフデ柹等あれども椑柹中の別種とす甘柹は僅に黄色を帯ぶるも既に甘味ありて生食すべし爛熟に及べば却て味を失ふ椑柹は生食すべからずと雖も烘柹烏柹白柹等に製して久しく貯ふべく遠きに寄すべく柹油を製して功用極めて廣し是亦甘柹の及ざる所なり今茲に白柹中の冣上なる美濃蜂屋柹并に柹油の第一なる山城宇治柹油の製法及画圖を集て柹の大に民用に益ある事を述べ自餘諸國白柹を製し柹油を搾るの方法以て類推すべし

白柹は美濃の蜂屋柹伊豫の西條柹山城宇治の轉柹信濃の立石柹等諸國に名品あり何れも其への柹樹二三年を経る後良き種の枝を接換培養して初めて美果を得べし蜂屋柹生鮮のものは長三寸圍七八寸重百銭餘白柹を製する法は秋の土用後柹実半熟肥大の物を摘采し五日許穏し置て之を渋離して称す新月状の小刀を用ひて快く外皮を剥去り草縄にて二箇づゝ括り合せ日當りての宜き地に北を塞ぎて小屋を造り柹屋といふく名づ横に多の竿を渡し右の二箇づゝ括りたる柹を數百箇掛渡し廿四五日を経て裡表を掛換へ夫より三日許にして食用に供す色黒褐にして滋潤味甘淡にして濇味なし是を甘乾柹と云其後更に廿四五日経て雨雪風霜を護する為に蔦を下げ南面をも圍ひ風日を見せしめざること三日夫より昼は日に乾し夜は蔦を下す凡二十日許にして柹屋より取下し風抜けの宜しき処に棚を結び新蔦をしき晴天の日は日に乾し夜は箱に蔵む入寒の頃に至れば柹実上に微白隠々として現はる是を霜降と名づく引続き白粉満面隙なきに至る即ち枝柹なり蜂屋村にて製する所の枝柹一箇年凡二萬枚なるべし枝柹を久しく貯んと欲するには寒中より春分の頃迄晴天を見合せ能く乾し上げ柹壺に詰め封じ置けば一年を経ても風味損せずと云

凡そ百般の椑柹々油を製すべからざるなし而して形大なる者は柹油を得る多しと雖も品劣る形小なる者は柹油を得る寡しと雖も品優れり山城大和近江武蔵甲斐其他柹樹ある地何れにても製すれども山城宇治醍醐辺の物を以て上品とす椑柹の内にて青ソ小カキの二品柹油を搾るに冣良とす東京にて柹油の買入高三斗入にて一箇年凡八百樽なるべしと云凡柹油を取るには未熟の青柹を要する事なれば秋の彼岸より十日前を以て柹油を搾るの期とす早きに過ぐれば液少しく取実なし晩きに過れば柹穏して柹油に成らず柹油を搾るに動もすれば青柹の内に熟柹交るものあり是は嚴に擯去すべし若し一箇にても熟柹を交ゆれば總柹油皆腐敗して用をなさず青柹を得れば即刻碓にて搗き布袋に入れ或は竹の器械にて搾る些しく水を加へ或は水に代ゆるに二番柹油を用ゆ尤佳とす柹油を取て後再び水を加へつゞく搾る是を二番しぶといふ一駄四十貫目の柹にて柹油を得る四貫目より八貫目に至る是を上柹油とす柹油は極めて収斂防腐の効あるものにして柹油のみにて器を成すことなしと雖も諸品を助けて漆の名あり紙に刷き用ゆれば水を侵しても湿気を透さず紙をして堅からしめず故に敷紙張籠札紙の数の形紙漆の包紙等に必用の品なり一閑張に用ひ茶つぼを紙にて張り柹油を刷き置けば久しく茶を貯へて敗せざらしむ油舗にて油桶をつくるに糊を用ず新柹油一味にてはる堅地の漆器は必ず柹油を地に刷く其他雨傘團扇漁網蚕の縁酒桶酒袋に刷き或は酒の損じたる柹油を加へて能く濁りを鎮む原に返す醃魚を塩出しするに一斗の水に柹油二合五勺を加へ漬し置けば即坐に塩味去るなど功用枚挙に遑あらず人家一日も缺くべからざるの品とす

博物局

明治六年一月
山本章夫 撰
溝口月耕 画

教草 第廿一 畳表一覧

本邦從前居宅の制上王公貴人より下平民に至る迄必畳なるものを用ひ坐起寝食みな其上におゐてす畳は稲藁を束て長さ六尺幅三尺の長方なる状をなしこれを床と名くこれに席を被せて布を以て縁をとるその席を表といふ表は諸國より出れど就中備後表を以て称首とし其餘備前備中丹波近江尾張加賀等より出れ

其表に織る草を藺と名く即燈草のことあり又石龍芻とも通して藺と名く燈草石龍芻共に野生なれども畳表に織るものハ別に水田に植ゑ用に供するなり燈草ハ葉緑色にして微黄を帯ふ軟にして引ば断れ易し葉巨くして長さ四五尺に及ぶ葉小にて畳の幅一枚に盈るなり然れども葉巨き故に表に製して粗にして且弱く下品とす丹波近江等にて畳表に製するもの是なり又蒸して皺を取り燈心とす石龍芻ハ葉白緑色にして硬く引ども断がたし葉細にして自生のものハ二尺許に過ぎず水田に植るものハ三四尺に至る故に畳に織るに多くハ中にて続ぎ用ゆ故に中継の名あり然れとも葉細なる故畳に製して緻密にして強く上品なりとすハ皺なくして燈心になさず其外七嶋藺なと藁蒲莞等も皆席に織る後に詳なり

培養法

六月苅取たる跡へ肥を入れ十月頃に至り結縷草を取り厚く田中に入れその田へ藺の苗を分植る苗ハ六月苅取し時根より二寸許残しその根より生る新芽を八月秋分頃より掘起し他に移し置くなり翌年三月土用より四五日を経て田中の草を抜去り肥を入（是肥ハ糞水又干鰯粕等を用ゆ一反に二石余を用ゆ）其後十日を過ぎ又肥を入れ三度目のとき藤草を用ゆ（藤ハ藤の葉を刈り藺田へ入るゝをいふ）五月中旬頃留肥とて又肥を入る六月土用より四五日を経天氣快晴を見定め苅取あり

苅上の法

右苅取たる藺を細縄を以て凡周圍一尺五寸許に束ね川池等の塘上に運び一土穴を鑿ち白き土を取り（江州にてハ青き土を用ゆ）水に溶化し右の藺を束ねたるまゝ其内に入れ手にて数々揉ミ能く土をまぶり付け（これを藏といふ）日當のよき乾燥の地に運び一両日の間に晒し上るなり雨天なりて六七日を經れバ色赤くなり下品とす

席に織る法

右の藺を取り長短を擇び（家長を備後にて引通し御書院表等に用ゆ三番を普通中下の表に用ゆ）ふ先ボ（苧の根を水に浸しこれを裂き細く割きたるものなり 江州にては皮苧といふ御貢麻のことなり）を撚よりたるものを經糸とし（江州にて百三十二糸を用ゆ）前に撰抜したる藺を揃へ寸法に合ざるものを去り根本の袴（細皮をいふ）を取り蟲蝕たる葉を去り細縄を以て括り水に浸し管（指竹と云）に加へ左右へ通し藺の數十餘根織しときに先糸を通し草の切断せざる様に徐々に織立るなり織畢れバ機より卸し毛を去り藺條を直し切藺とうち庭上に排置し水を噀し數枚も重ね上に土をあふりけ遊帶にて摺込むなり是普通幅三尺一寸五分長さ一間の表を製する法なり廣間表も亦其廣狹に準じて藺草を用ゆ備後にては別に大機を具し一枚の表に三又或四又にて幅二間長三間までに織立るあり

七嶋藺

七嶋藺又琉球藺といふ（本琉球産なる故名く七嶋ハ薩摩の七嶋に多く作る故名くなり）漢名茳芏なり莖三稜にして莎草に似て長大なるに短葉五生し高さ四五尺に及ぶ梢に茶褐色の穂を生じ又莎草の花に似て大なり此草を以て織りたるを琉球表と称し豊前豊後より多く出れ豊後の青表と称し又伊豫宇和嶋産の松表といふも亦是なり培養法ハ熟田を墾し四月下旬に植付け七月下旬に苅取る此草ハ燈草なとより遥に莖巨き故に器械を以て割て席に織るなり備後表よりハ下品なれども堅靭にして損じ難く民家の畳に多く用ゆ又雨覆荷物上包等にも多く用ゆ民用に益ある大なり

莞

莞ハ所在池澤に多し莞藺といふハ陸前宮城郡利府郷加瀬村の名産なり山澤に自生するを六月初旬より下旬までに苅取り二三日の間昼ハ日乾し夜ハ宵露に曝しその後水に浸し一本づゝ木綿の切にてよく拭ひ絹糸又ハ木綿の糸にて四寸四方より一尺八寸四方迄に十段に編む故に十府の名あり古歌にも詠せり幅三尺以上の物ハ中継にして用ゆと云其他諸國にても織りて船蓬等に用ゆ伊勢度會郡より多く出れ

ふな

ふな（羽後酒田辺方言）一名とうふ（秋田辺方言）又ちゑとうと或くさとうとも云羽後秋田郡久保田の西より由利郡飽海郡辺の海岸沙地に多く生ずる草にして葉莖又莞に似て厚く粉緑色夏月葉間より穂を出し麥穂に似てり三白蓮を吐く此草を刈り沙上に排列し三四日曝乾し琉球藺の如く席に織る琉球表より更に堅靭にして三年を經ても損ずることなし然れども民間自用に供するのみにして未だ他邦へ輸出することなし蝦夷にてハてんきといひて夾袋提籃等に作るものも亦同種に属せり

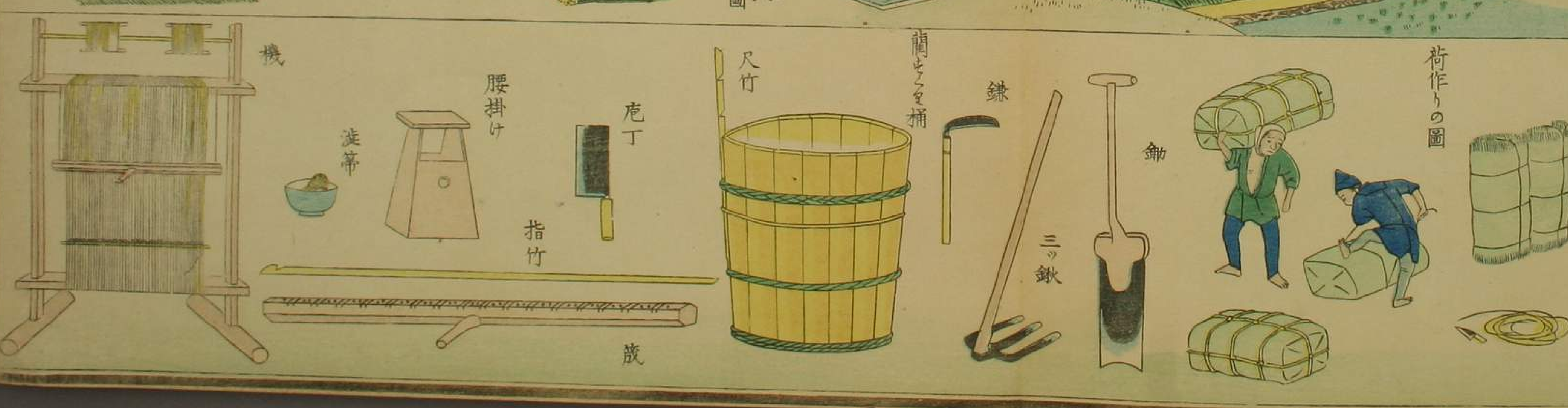
藁席

藁席ハ諸國田家にて織る尤江州蒲生郡にて多く織出し經緯共に稲藁を以て織る專ら地に敷き五穀其外諸物を晒し又荷包等に用ゆるなり

蒲席

蒲席ハ蒲莞両品共に用ゆ蒲ハ葉扁にして莞ハ圓し共に池澤の辺に自生するものなり席に織りて人家縁先等に敷き夏月の用に多く供するものなり

附録畳のことハ琉球國志畧に脚踏綿といふ文に云く屋内必布細席内裏草薦以布為縁名曰脚踏綿



明治六年一月
山本秀夫 述
溝口月耕 画

教草 第廿二

香蕈一覽

夫菌類の食用と為すべき物最多き中ニも松蕈香蕈の二種ニ勝るもの一而松蕈玉蕈等ハ味美ありと雖ども季節を過ぎ皆腐敗して塩藏の外貯蓄の法少し偶乾収の物ありとも香味甚新鮮のものニ劣り獨香蕈ニ至て生鮮の時ハ淡味なれども卸て之を乾枯するときハ其味極て芳香甘美にして民家常ニ菜肴等の伍用ニ供するものあり然るニ其自生する柯樹の朽根又截くる株より出るもの世ニ給するニ足ざる故柯樹及他の樹幹を伐採り是ニ人工を加へまもく盛大ニ産出せむることあるべし是を家蕈と云て其産地ハ大和伊勢三河遠江駿河甲斐伊豆常陸陸奥出羽信濃飛彈紀伊周防等最多し其他諸州ニも有と雖漸く其地方ニ潰滅するニ過ぎズ北海道ニも産すと云へども價廉あるすくなし

香蕈ハ自生と家蕈とを論ぜず其形狀香味更ニ優劣あり只其自生の者ハ中央ニ莖を抽て表面淡紫黑色裡面と莖とハ白色ニ堅く家蕈ハ其材を傾斜して生ぜしもるを以て莖皆蓋の外辺ニ偏て其形不正なるもの多し其大小定まらず通常大なるハ七八寸ニ至る

今爰ニ香蕈を多く産出する柯樹及櫟機シデの類を詳記せんとするニ種類極て多く且自然ニ限りなきハ其形狀を尽す能ざるを以て今其種類の寂あるものを挙ゲ此他の樹と雖も試用せバ尚之を生ずるものなるべし

柯樹ハ東南の陵地ニ多く生ず高サ丈八九尺太サ合抱ニ至る其葉狹長にして薄く硬し面深綠色脊鴉色光澤あり冬を歴て枯ず葉間花穗を生じ子ハ小ニして外粗皮あり小児之を蒸炙し皮を去り食ず其材爐のヲシヅデ用ゐ又新炭とす

櫟樹亦暖地ニ多く全體枝粗く其幹年を経て参差する斑紋凹凸し高サ数丈ニ及ぶ其葉径三四寸長サ六七寸末廣く鋸歯ありて冬枯て春脱ず葉ニ糕を包む端午ニ食ずカシハモチと云其材筏木ニ製し又薪炭とす上品あり

櫟樹隨地之ありて高サ一丈八尺枝葉多く繁茂し生育の力最盛にして幹半朽ずとも能く花實を生ず其葉楕にして厚く鋸歯ありて其實を搗末し水ニ浸し若漬を去り餅ニ和して食ず カシダンゴと云其材骨車の具及薪炭とす

シデ樹一名ソノ又ソロと云喬木にして幹粗糙白色の斑紋ありて其葉様ニ似て長サ二三寸末細く鋸歯ありて面脊毛茸ありて共材多く薪炭と為す

此諸木を秋の土用前後ニ伐採り五六寸の物を撰て長サ四五尺とし大なるハ竪ニ四截し直ニ鉞ニて表皮ニ三此の如く浅く痕を着け或ハ伐置て翌年の春源七八分の剝痕を多く着け然る後の見ゆるを俟て之を深林風光のよく透徹する地ニ放置し夏の土用ニ早朝材を水ニ浸し午時後之を取出し横ニ為し水槌ニて響の木肌ニ徹する如く中央両端と三ケ所を打再び並列まもく両三日を経て蕈発生を遠州ニハ材の小口を厳しく靡爛する程ニて大なるを生し繼撃まもく連続して小蕈を生ずと云若水ニ乏き地ハ雨水を貯へて浸潤まもく又此材を伐り直ち土中ニ埋めて一年の後鉞ニて打法もあり

右生ずる香蕈ハ図の如き温室中ニ三方共柵を釣り其下ニ爐を居へ長サ一尺二三寸廣サ八九寸の箱を作り底ニ藁或ハ竹簀を敷き香蕈を敷き棚ニ架し外戸を鎖し火氣を十分内ニ保ち上下取換炙り又ハ竹串ニ貫き爐辺ニ並列せしめ上ニ密蓋を覆ひ温熱を藉て炙乾し貯ふあり

是を食するニ生蕈ハ大抵松蕈の如く塩或醤炙ニ為せば味微淡脆あり乾物ハ澄湯とし或ハ醤糖を交ぜ煮食するのみなら多く白湯液とし素饌の味味とあり

已ニ論ずる如く此家蕈の収採し貯へ遠きニ寄べき品ニして其味美あるを以て之を産する諸州ハ一個の要物あり

従て近年外國へ輸出するニ九一ケ年輸出三十万斤餘ニ及べり

此外ニ乾し貯ふ遠きハ輸まもく菌類の一二を次ハ列せ

水耳ハ香蕈の如く春夏秋の三季ハ於て桑榆槐柳楮又接骨木等ニ生ずる物を以て能とし其形差人耳の如く薄くして反曲せ初め柔軟ハ淡茶褐色あるとも曝乾まば表面暗黑色裡面灰茶色と為る水ハ浸し柄を截去り菜肴ニ和し煮食も味淡ありと雖歯切ありて水母の如し故ハ キクラゲの名あり

石耳ハ岩石上ニ貼し層々相連り生ずて恰切錢の如し其形うすく表面茶色粉狀ありて裡面深黑糙茸ありて僅ある短莖ありて之を採ハ多くハ懸崖絶壁ハ生ずるを以て小樵ニ攀り縄を下し香ハ乘ず採来て曝乾せ之を食せんとせバ水ハ浸し短柄を去り塩を以て揉むときハ裡面ニ附く茶褐のもの皆さりて淡青色滑澤ある面とあるを白湯にして後醋或ハ醤糖を和し或ハ醤糖

煮て食も至て淡脆あり

茅蕈ハ秋野陰地ハ生ず其形漏斗の如くして長く空莖ニして脊鹿の毛の如く蓋莖ともハ雞甲狀の肉刺ありて暗褐色あり風乾まもハ黑色とあるを水ニ浸せバ淡黑色ニ見也之を食するニハ白湯にして苦味を去り醤糖ニて煮食も味極て佳あり

薩州日州邊ニハ多く柯樹ならぬのき郁ちもで楡樹等を用ゐて作り其材の截斷ハ本文の仕方より稍異なり又菌類の内ハ毒ありとあり稱し形稍靈芝ニ似て種斜のもの交り生ずと是ハ毒物なり取去り食ふ事あー

明治五壬申十一月

明治九年一月

丹波修治 述
溝口月耕 画
横川政利 増訂

版權所有

教草 第廿三 製紙一覧（せいしいちらん）

紙ハ諸國ニ於て洽く製せざるなく隨て其品類亦夥多なれバ凡そ草木の外皮ニ纖維を具ふるものハ大抵紙を製すべし然れども古来楮雁皮三股の三品を以て専ら是を製す就中楮を第一とし雁皮之ニ次ぐ三股又之ニ次ぐ故ニ楮を以て普通の品とす是れ紙の木の名ある所以なり此外楊桑の外皮及び麥稈等を以て製すと雖ども製出甚稀なり今楮雁皮三股の培養及製紙法を畧記して左ニ揭ぐ

楮ハかうぞ又紙の木とも云ふ[第一圖]諸國ともに山畑又田畔ニ栽る木の高さ丈餘ニ及ぶ之を培養するハ苗根を分ち三寸許ニ切り栽れバ皆萌芽す三年ニ至て幹の長さ四尺許ニ至る茲ニ至て始て苅採る其翌年ハ長さ六尺以上ニ至り一株より製幹を叢生す凡そ切り始めてより四五年の間を上好の皮とす此期限を過れバ旧根を掘去て新苗を栽るを可とす苅取る時節ハ落葉の頃より冬至前後迄を良とす之を苅るにハ地上一寸許の所を鎌ニて斜ニ切る其痕の必ず南向なるべし否されバ樹ニ害あり其苅採たる楮樹ハ長さ三四尺ニ切り束ね赤水八分目を充たる釜中へ二十許を入れて其上ニ大桶を蓋ひ蒸すこと二時許外面の粗皮縮りて白色を顕すまで十分蒸熟せる度より取出し容易ニ其皮を一枚ニ剥く[第七圖]此剥たる皮を一握許ニ束ね竹竿ニ掛け大陽ニ乾すこと両三日尚又束縛を解き十分ニ乾枯せしめて後ち貯へ濕潮の患なからしむ之を黒楮皮と云ふ[第八圖イ]

楮紙を製せんと欲する時ハ先づ右の黒楮皮を流水に浸すこと一晝夜許にして水より出し小刀を以て粗皮を去りて白楮皮と云ふ[第八圖ロ]此粗皮ハ塵紙を製するの用ニ充つ此白楮皮を日光ニ曬し又流水ニ浸し十分曬白せしを釜中ニ入れ灰汁ニて煮るべし[第九圖イ]此灰汁ハ木灰二升ニ水四升を入れ灰汁三斗得るを度とし此量ニて白楮皮二貫四百目を煮るべし右の楮皮を煮るニハ薪材九そ十貫目を費し始めて柔軟ニなりて纖維分れて溶解するなり[第九圖ロ]此溶解せしを白楮皮を水桶の中へ移して灰汁を洗ひ去り之を箊ニ移し流水中ニて洗浄し結節腐疵等の汚物を擇び去り十分潔白とし[第十圖イ]此結節腐疵ハ塵紙を製するの用ニ充つ石盤或ハ木板上ニ載せ椈ニて能く叩く時ハ恰も餅を煉るが如し之を適宜の團にするなり[第十圖ロ]

漉紙を製するニハ前の楮皮團を取て水と共ニ槽[漉紙槽]ニ入れ十分ニ混攪して後黄蜀葵根を布袋ニ入れ箱船の一隅ニ懸け粘液滲出して水ニ混和するを待ち馬鍬[木製の者]ニて能く混和して後紙を製するなり[第十一圖イ]

楮紙を製する順序ハ[第十一圖ロ]桁ニ簀[紙簾]を以て竹簾の細密なるものの大さハ紙の大小ニ従ふ[上]を掛け楮液を汲み込み振盪せしめ両三回の後其簀を立掛け水を滴る去せしめて凡三寸許を蓄置き或ハ蘭を以て隔とし又他の簀を以て製し前ニ立掛とともにある紙を枚の上へ安置し次第ニ其上へ製しまする紙を積重ねて後板を載せ木石を用ひ或ハ壓木ニて水を搾り去て後出し一枚宛剥ニ刷毛ニて板ニ張り日ニ乾し晒む[第十二圖]四十八枚を一帖とし十帖を一束とす此張板ハ七葉樹を良とし刷毛ハ鹿毛を用ゆ是書院紙の製法なれども他の諸紙も大抵同様なり

天工帖ハ前法ニて精好なる皮を以て最も薄く製するなり此紙丈夫なれバ細く切りて紙布ニ製す又奉書紙ニ用ゆ此紙ニ胡粉を印して紋天工帖とも云ふ

製衣紙ハ天工帖より精厚く製するなり

製紋紙ハ簀の上ニ各種の紋形ある型紙を縫附け置き製するなり

穀紙ハ精好なる皮を宮船ニ入れ米粉を和し後黄蜀葵根ニ代るに糊木皮を以て一穀皮精液を簀へ汲み込み厚く製するあり

半紙ハ豫州防州濃州其他諸國より製出す岩國を最上とし大洲是ニ次ぐ製紙法ハ楮皮ニ米粉を少し入て製するあり此外小半紙大半紙小菊杉原小杉原延紙程村西ノ内仙花清納等の諸品孰も原質ハ楮皮ニして或ハ米粉を和し製するあり其大小厚薄精粗ニ因り名稱功用を異ニするあり

塵仙花及び塵紙ハ粗皮を多く交へ製するを以最も下等の紙ニして通例包紙ニ用ふ

雁皮[和名かみ]ハ[第二圖]山城丹波美濃近江及四國等ニ自生す又伊豆の山中ニもあり高さ二三尺より七八尺ニ及ぶ秋間苅採り皮を剥ぎ日乾しにて貯ふること楮と同じ極紙を製するにハ先づ水に浸し外皮を小刀ニて削り去り曝乾し再び流水ニ浸すこと數日取出し釜中ニ入れ蛎灰を入れ煮ること凡一時許蒸蓋を覆ひ置き翌日出して籠ニ入れ流水ニ浸し灰汁を去り蛎灰壹俵半ニて雁皮十二三貫目を煮るべし水ニ浸すこと三日許にして出し桶ニ入置き洗船ニ清水を滿て笊を重ね適宜ニ其中ニ入れ結節等を擇し去り壓しく水氣を去り石盤上ニて叩き木棒を以ておつこ製百度宮船へ入れ製するにて楮と同じ唯異なる所ハ楮ハ寒中ニ製するを良とし雁皮ハ夏月を良とす故ニ糊の木の粘液を用ひて黄蜀葵根を用ひず是れ黄蜀葵根ハ腐敗し易き故なり山類ニ黄雁皮小雁皮等あり共ニ用ゆべし

右の皮を以て紙を製し一枚ニ張り半ハ乾くを待ち山茶葉ニて能く摩り刷目を消し直ニ又積し一枚ニ張るニ刷毛を用ひず山茶葉ニて紙背より摩り表裏緻密なるを要とす之を雁皮紙と名く質堅密ニして上品なり

薄様紙　濃州江州等より多く製出する薄き雁皮紙にして書翰ニ用ひ輕便にして且年を經て蠹ず

斐紙　土州摂州等より製出す土州の製ハ褐色を常として其外黄黒等の數品あり原質ハ雁皮ニして製する時下地ニ楮液を一度漉込み其上ニ幾度も雁皮の液を厚く懸る故紙の質堅密なれバ薬袋ニ用ひ揮發の香氣を保つ是を薬袋紙の名ある所以なり

鳥の子紙　豫州越前等より出る原質ハ雁皮と楮を混合して製するあり此一種ニ土佐多し混合したるものを間似合紙とも云ふ

三股[第三圖漢名黄瑞香と云ふ]ハ駿州甲州ニて山野ニ多し栽付け紙を製するに用ニ充つ通例實を蒔き或ハ挿枝よりも二年目ニハ二三尺ニ至る其時落し苅株るを良とす然る時ハ其翌年より太き芽を出し高さ四五尺ニ至るべし製紙の法ハ楮雁皮と大同小異故ニ贅せず此皮より紙を製するを駿河半紙と云ふ駿州より多く出る紙の質ハ雁皮ニ似たれども軟弱ニして破れ易し下品なり又糊入紙をも製す

黄蜀葵又ネリとも云ふ一年草なり[第五圖]通例春生の者を用ゆ此草高さ尺ニ充つ六月より十月まで根を掘取り碎き水ニ浸すこと一時許りにて粘液流出するを製紙の糊ニ用ふ然れども三月後ニ至れバまだ粘液出ざるあり又此根を陰乾して冬春の間製紙の用ニ供す

糊木又ニベノキとも云ふ[第四圖]山野ニ自生する灌木なり其粘液多し此皮を剥ぎ粗皮を去り灰汁ニ煮て水ニて洗ひ搗碎て用ゆ又乾枯して貯ふ其功用黄蜀葵ニ比すれバ上等なり而して夏月腐敗の患なし然ども其品少なきより通例黄蜀葵根を用ゆるなり駿河ニ夏月のみ用ふハリノキハウリカヘデの皮なるも是亦腐敗の患なけれバなり薩州ニて下品の紙を製するニ南五味子[第六圖]の粘液を用ゆ

製紙ノ元質ハ古来楮皮を用ゆることなく西洋ニテハ麻布木材等を用ふ支那ニテハ竹の外皮を用ひ其外西洋ノ羊皮紙支那の蓮紙日本の寒天紙の如き其質大ニ異なるものあるハ墺國博覧會見聞録第十一ニ記載す

明治六年　山本秀夫　述編
明治九年二月　山本正夫　増補
服部雪齋　畫
田中芳男　校閲

教草 第廿四

蜂蜜一覧

蜜蜂ハ其形黄蜂に似て小く長さ凡三四分全身微黄色毛茸あり脊ハ淡黒羽ハ灰白色あり此蜂人に觸ると雖も敢て螫さず若し螫すときハ刺剥脱して死す都て蜜蜂にハ野生と園生とあり深山大木の朽空又ハ岩石の間に巣を營し樵者猟夫其蜜を得ることあり是を山蜜といふ至て上品なりと雖も取賣するに足らず

園養のものハ其初め野生のものを捕て久しく家に養たるものにして是を採るを家蜜といふ通常の蜂窠是なり石州にてハ初め山中の大樹窠に巣を營しし或「ラツホ」といひて藏に圍ひ置く物に砂糖などを入て其処にり置バ蜂此中に集るを持帰りて所に養ふ紀州にて養ふ匣ハ圖の如く杉の四分板の其外部ハ削り内部ハ挖刳しのものにて製し其前後を揚戸にし戸の下に蜂の出入する小孔を穿ち底板ハ前後一寸程縁を出し蜂の棲止するに便を雲州にてハ同大の匣を幾個も造て置き房の蔓るに隨ひ之を連疊し是を継箱といふ又風雨の内に入るを防ぐ為に前低く後高き四柱の臺を造て其上に匣を居へ置く或ハ又臺を用ひず人家の軒下掛陰なる所に鈎して養ふ野州にてハ欄を薦にて巻き軒下へ横につり其内に養ふ蜜蜂の種類に至てハ各地同じからず今其意一二を挙し

信州木曾の産ハ全身灰黄色あり是を「ヘボ」と云ふ又黄斑紋の物あり「トラバチ」といふ薩州の産ハ性至て温和同州日置郡の産ハ紫褐色にして大さ三四分あるを雲州の産ハ形状薩州産のものに同じくして性温和なし人に親しむ之を「キンバチ」とぬ又雲州にハ「ヤマミツバチ」「クマミツバチ」の二種あり至て性鋭にして養ひ難し一種擲條頗る黒くして蜜蜂よりハ稍大あるものありて堂中に雜居して蜜を喰ふ大抵八十八夜前より六月の末に至り一堂に八九十も居るを見る是即ち雄蜂にして之を「クロバチ」といふ八十八夜あるうちハ早近きうちに分封ありと知るあり又「アカバチ」といひて躰長大なる蜂ありて屢来て蜜蜂を害す注意して取除くべし又褐色に淡黒斑ある蛾あり七八月の頃蜜の香を知て匣中に入り蜜を喰ふ且羽を振ふゆへ蜂を乱すことあり是又注意して取除くべし

蜜蜂の中に將軍と唱ふる肥大なる一雌蜂あり是ハ房の中心に留て居て敢て戸外に出でず唯群蜂を指揮して窠を營ものを造る要務を從ふ此蜂大低一房中三四個を生じて分封する時衆蜂三分の一ハ之に従ひ去る故に旧房の蜜ハ自ら減ずに依て生長せざる前に之を知るにハ堂内に蜂の塊をなせる半より下へ霧を吹き入れる數多の蜂上面に登る時に彼房の下部に乳頭の如き形の窠ありて是將軍と成るべき蜂子の住む処なれバ一個を殘して其餘ハ截去るべし若多く分封を欲するものハ數々截去るに及バず

此の截殘したる窠より生じたる新將軍大低八十八夜の後天氣清朗の日を待ち午時前に匣より出づ衆蜂亦之に従て分も出づる是を分封といふ此時遠く逃去らん為に水を灑き蜂翅を濡せバ人家の簷下或ハ庭樹に聚て集り殆ど鞠の形を為すを此に於て新匣を持行き掃ひ落し養へバ此中に房を造て蜜を醸して一個の蜜堂となるなり如此して年々匣数を増し養ふ

此蜂春の彼岸より十月中旬までの間樹脂と蝋となるものを多く採来り淡黄色にして稍透明せる房を造る其形偏平にして両面に多くの小窠ありて是を側面立連ね互に軸を以て繋ぎ或ハ其一隅を堂に掛けて造り小窠ごとに卵を着け花の蜜を採来りし蜂子の食餌となし上に白蝋を覆ひ又冬月の粮に充む為に別の窠に多くの蜜を貯ふ

蜜堂に出入する口の外に四五個番守する蜂ありて出入を撿査し他のものゝ入るを許さず且空手にして帰る蜂ハ敵して中に入るを許さず其怠を責るに似たり

十月の末より翌二月頃まで堂中に蟄して彼蜜を食ふ故に蜜を截取る事多きに過るときハ動もすれバ飢に及ぶ事あり此時ハ皿に蜜を盛て堂に入て其不足を補ひ且寒氣を恐るゝものなれバ薦にて堂を包ミ暖所に置べし

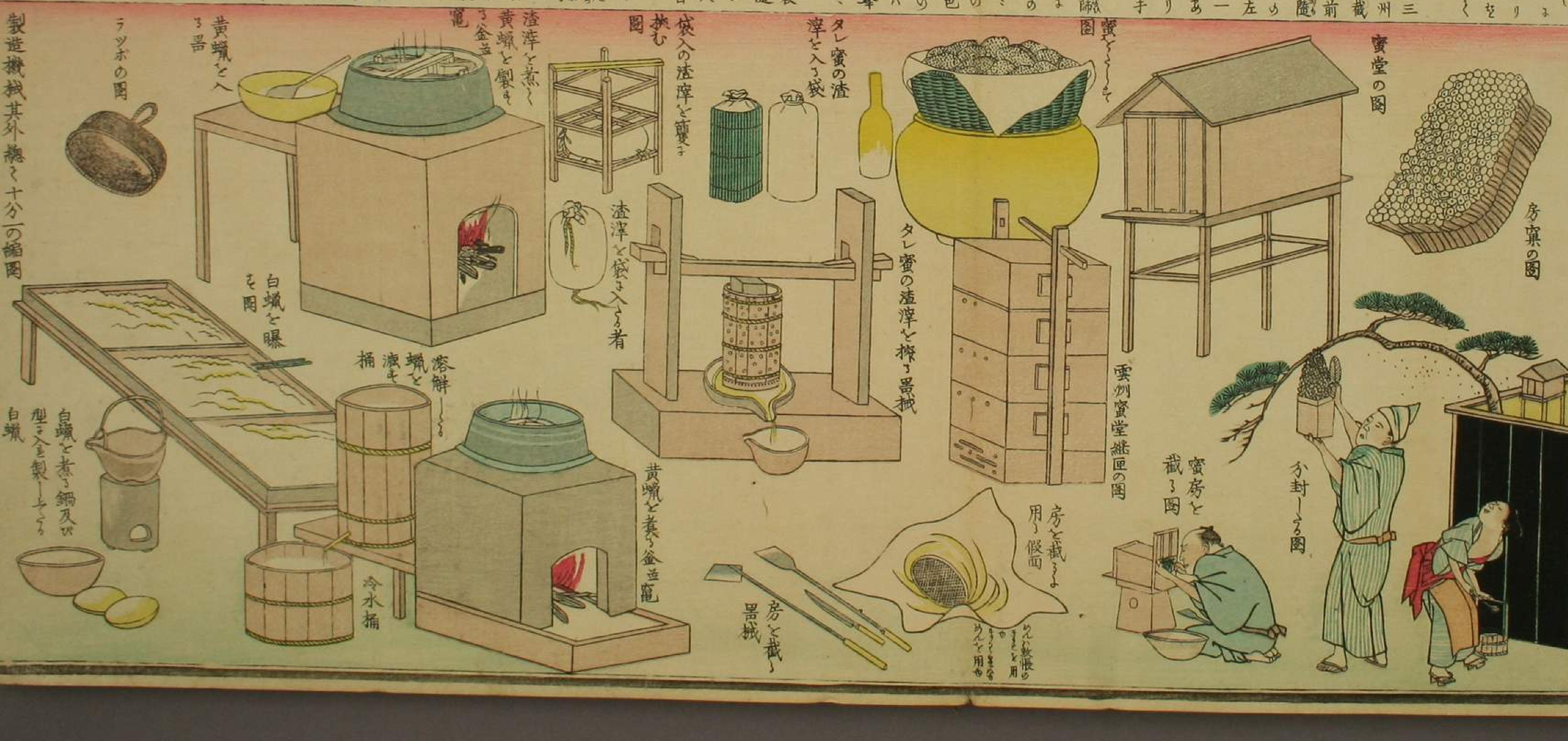
蜜を採るにハ大低夏至の（六月下旬）後房の三分二を截採て其一分ハ残し置なり防州ハ秋の彼岸前後を適度とす此を截蜜堂の後面の戸を叩けバ蜂皆前面に去る此時に於て戸を開き小刀にて隨意に截採て匣を前に向け直し置バ元の如く房を造る然し乍ら一時に前後左右を截らぬ様注意すべし若前後より一時に截採れバ蜂来て人の面を螫ことあり是を防ぐにハ圖の如く粗布にて造りし假面をかぶり其業をなすべし又手の不及ぬところハ器械にて撈出すなり

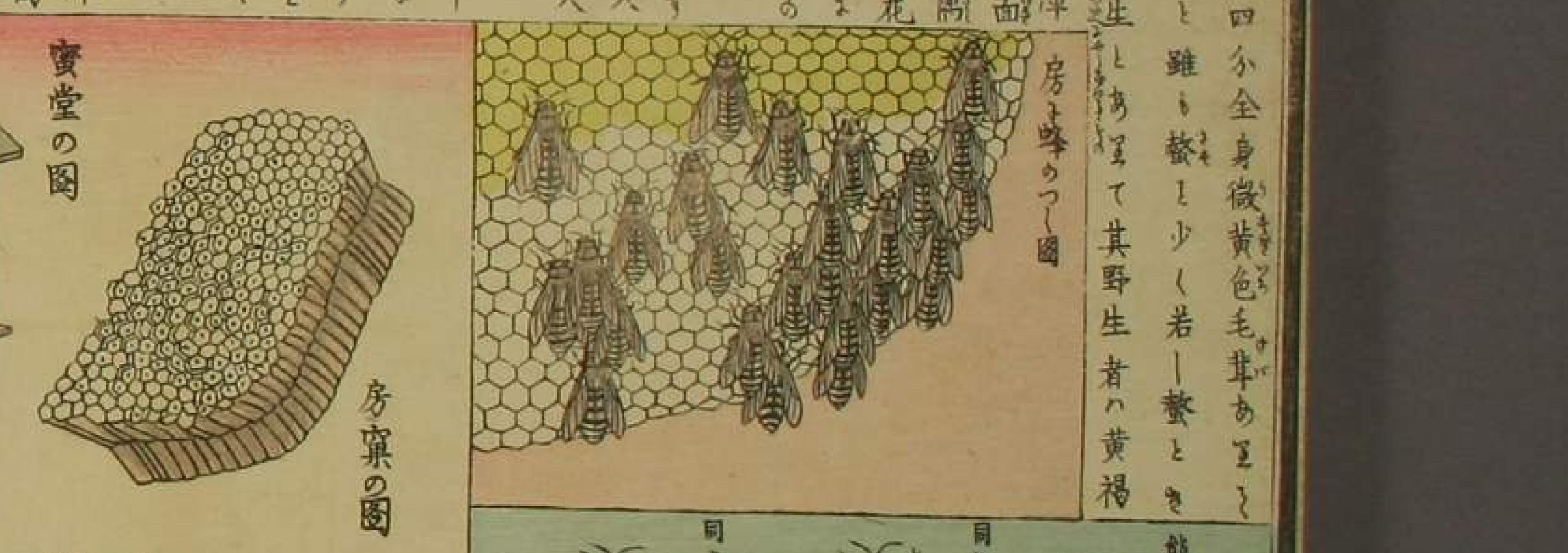
截採たる房ハ布を敷たる竹籠或ハ籭の中に入れ此を桶上に安し日温の処に置バ蜜自ら流出る其色黄褐にして飴の如し此の如くして採るものを「タレミツ」といふ最上品なり又山間に養ふものハ村里のものに比すれバ量重くして色も亦濃く冬月ハ凝固す故其渣滓ハ布の袋に入れ圖の如く搾木にて搾とるときハ再び蜜を得るといへども其蜜に蜂子蜂窠等を混ずれバ下品なり之を「シボリミツ」といふ夏月に至りて酸味を生ず

全く蜜を搾て取りたる渣滓ハ再び布の袋に入れ釜中に沈め湯の沸騰するに隨ひ蝋ハ溶解して浮ぶを汲取て別の桶に冷定して後鍋に入れ煮て溶解し型に入て凝固せしむ之を黄蝋といふ又之を白蝋となすにハ釜に入れ適宜の水を加へ煮て溶解せしめ掬ひて汲出し竹箸にて攪擾しつゝ水桶の中に淋瀝する時ハ片々に小塊となる之を筵上に移し日光に曝乾し轉廻両三度なせバ白蝋となるなり若日光甚強けれバ時々水を噴掛け其溶解するを防ぐなり又雲州にてハ石灰百匁を蒸して焚き此灰と共に水七合を混和し布袋にて漉過す此灰汁ハ黄蝋五斤を晒すべし此割を以て黄蝋と共に釜に入れ湯を加へ煮て溶解せしめ桶に移し暫く洗滌せしむ後水桶中に瀝し箸にて攪擾せしバ凝固す之を曝匣に攤げ日光に晒し乾くを斯の如く三四度曝せバ清潔なる白蝋を得るなり

蜂蜜ハ安藝、周防、長門、日向、薩摩、筑前、石見、諸州より産出す其蜂を繙擾するの法ハ至てハ大低相同じく只疏密あるのミ今出雲国吉村耕一郎紀伊国菊池喜太郎の記する所と諸書に論識するもの中を参考して其概畧を誌す

明治五年　丹波修治　編撰
明治　年　森口月耕　圖画
明治九年製　小林常賀　校訂
博物局





油一覽

油の用三あり食用とす燈油に用ひ藥用及種々の製造に用ゆるあり此三用を兼ねるものあり或は燈油のみに用ゆるあり又は製作のみに用ゆるあり油を生するの原質は動物植物礦物の三類中にあるべし油を生ずる物を左に挙ぐ

○油を生ずる植物

葵藜　紅藍　胡麻
草綿　落花生　山茶
榧　粗榧　墨子桐
胡桃　米糠　荏
松根

尚此外に蓖麻子油巴豆油桂皮油薄荷油橙皮油等あり いづれも藥用に供せり外國産の植物油甚多し其著しきものの

亞麻油　阿利機俗にオルトガル油と云ふ
罌粟子油　椰子油
松節油　即テレビンテイナ杉松類より生ず

○油の搾り法は其品によりて少しの加減あり とも大概皆同じ今葵藜油を搾る法をゆぐ其他皆之に倣へ曰く葵藜を培養する法を附記ス

○搾油の分量

葵藜子一石より出る油の分量は一割七分ま
ア二割五六分に至る土地によりて其八分
量に多少あり といへども要する養料
の多少によりて力を用ゆる培養料
料を多く与へば瘠地にいへども膏地
の養料あるよりも多く油を出すわり

○種子を乾す事

油を搾る前には必ず種子を日に乾すべし
一地面微に片下りにして水流れ早
く乾燥する地を撰み莚をひろげ一
時間毎に莚の両端をとりてよせ合せ
よく干べし晴日なれば一日ないし三日
日光弱き時は二日 ハ三日もあるべし

○種子を焙る

其次に種子を炒鍋に入れ炒る也此炒方
加減あり よく炒過ぎざる様注意すべし
亦十分炒ぎるべし油の出ずあり よく炒
ずして後是をさゐし碓にて粉とす
目細き篩にて篩ひ残りを淳に又
舂きくだく粉とすべし

○一番搾

油の搾り法國々にて大同小異あり
いまこゝに関東にて製する所の法
を挙ぐ其餘を略す

水粉にして蒸籠に入れ時々に升
に一石二斗を搾らんとす時々に升
に六升に分ち一壹又分二升を蒸籠に
入れ一時後袋に入れ白の中に金輪
を立て其上に下乃子

卯籠をよく前のごとく如くして追々
石を置き其石のくつる古き袋の切
を敷その上に搾を通し矢をとめ
槌をもて両方より打べし油は桶の中に
ちり先初打をしまたくく
置又両方より打べし油はしきりに垂
れども少し前法の如く打搾る也此度は油
の尽るを度とする事なれば少し垂ざ
矢を抜搾をとり石を除き袋を
出し滓を打ほぐし押ぐき猶足らず
細くふるい碎きもぐみ碓にふみ十八
の篩壹寸間に十八筋通るを糸あるいは
筋をといふ一通り通し炒鍋にて水気
のなくなるまで炒つゝ莚に打ほぐし
此業を多く間に別に三升づゝ蒸籠

辰　○植附の法

蒔くべき俗に生長をまつ苗を植る午

未両様あり いづれも其植ものの好みによる
べし然れども其時を俗に生長せしむる苗を
植るより手数少し前法畝の上に五寸置
穴をつき握ぶら藁灰肥を入れ種子を五粒
づゝ蒔其上に掃灰を灰ぜるを置て追
生立ると三本残し其餘を抜去るべし

○苗植の法は苗床を秋分まで肥しをう追
を与へ乾麦を蒔く如く畝を切て蒔
まばらに二葉になる頃繁密なるを
抜去り水肥を与へ寸程なるを亦抜去
先一石二斗を搾らんとす時々に升
に六升に分ち一壹又分二升を蒸籠に
入れ一時後袋に入れ白の中に金輪
を立て其上に下乃子

酉七寸宛穴を二行五の目に穿き其穴
の中に灰肥亦は塵芥と一握づゝ入れ其処へ
苗の根をよく沈指して土をつまみ寄根
を蓋ひ置く又二行目に植る間六株を
植ゑ春分に至れば二尺位に伸び花を
開き頃莖の心をつまみ切るべし別に小腸
追々芽を出枝になり実なるなり

○収穫

夏至前後を度として熟するを見て
刈べし青きを刈ざれば種子の色白く莫
枯く刈ざれば黒く黒き油多く刈
後畑の畝へ積せ置四五日程を乾き
ば莖の上に棒を以てゝき落し
或は手にてもみ落しこきを篩て

巳二番搾りの滓を又粉にし篩に搾り
前に同じ此度最後の搾り方故下手なる
油多く滓に残りし油多く抜る滓肥に
用ゆる功驗著し若油を抜ざれば種子に石の上
に油二四升程も減ずるなり心を用ひき也
以下菜種を植る事を附記ス

○菜種を植る上地

蔓菁を作る土地は田を任直して作る事
畑作にては油多し然れども養料を要
とす畑を作るも油多し去真に都
て土性の力のある地を作るべし種子は實
入り多く漑し乾地より湿地の方よろし

○植附の法

蒔くべき俗に生長をまつ苗を植る午

更後俵に入れ以上葵藜の培養搾油
の方法あり此他上列に多し各種の子実の
油を搾る法も大槩同じ惟其種類及培
養の方を各異なるのみ多し餘白あり
追て次篇に述べし

○外國産の油品類多し其中亞麻仁
油は亜麻の子仁の油なり此草の莖を
苧を製し布を織ぐ実を藥用
に一ホ油を搾る其滓を養料に甚宜
別に亜麻賢を述べし其外動物礦物
より出る油の品類は別に編述べし

明治七年五月

武田昌次述
服部雪齋画

紅花一覽

○第一　紅花の總論

紅花は紅藍の花なり。澤漆を用ゐ或は脂肪を製し其草は菊科の一年草なり。其葉共鋸刻ある事蒲公英に似たり。其肥大なるは高五尺を過るもの有り。

○此草は關東の諸國九州及び遠州等にて培養すれども其多く作る地は西羽州にして其品頗る上品なり。因て今羽州山形の收穫を多小ある等の異種を出す。山形少しは方今二種有り。

第一をアザミボタンと云ふ。草長大なり。其葉大なるは紅花の分量他の種類に比べて大なり。唯其刺尖にして摘む時指頭傷る事甚しき故培養する人少し。其種子の色白し。

第二をオホシボタンと云ふ。草長大なり。其葉第一種に及ばず。花弁多く紅花の分量亦多し。其第一種に比べて少し。此種を養料を多く用ゐれば繁茂す。其種子は灰色帶て第三とコシメボタンと名く。草長大なり。花弁少き故紅花の分量亦少し。第二種に比べて其半減に減ず。然れども其臙脂の色は却て他の種類に勝る。其種子は茶色の斑有り。

○右の第一種花弁多けれども其摘取ること第三種に比べ色善けれども其花弁少き故是を餅紅花と云ふ。時に同じ廣き地にて其收納の量少き故多く第二種のみを培養す。

○第三　下種の法

紅藍の種子は今年取るは翌春に蒔き勢強く肥過ぎず。翌年の樹曲縮し草丈短く唯長大なるものは花を着る少し。故に小寒の初より翌春分前三日頃迄水中に浸し置き後是を乾して蒔くあり。又は冬至より水に浸し事四十五日目を五十日の後出して眼乾と一種に又今年取る種子を翌年下種する法は花を着て事多く稍百に八十の如し。故に此法優れり。

○種子を其年の冬至に蒔き雪の降積に任せ其後置く法は花を着て事多く稍百に八十の如し。故に此法優れり。

○此法は花弁を摘る事多けれども其收納を豐作なり。

○第四　培養の法

九春に十日前の内に蒔き付る地を耕し三尺に其間一尺寸つゝ豆法に蒔き中心間六寸宛を踏固め其覆に油淳し水肥と二度程灌き乾し後種子を蒔き其上に薄く其上に薄く覆へし蒔く。其上を土を薄く覆へし蒔く。九十四五日迄に生じ其後五日許と過て其淘を置き乾し又地を耕し畝を用ゐ其上に畝を置き乾し又地を耕し畝を用ゐ木の畝の上に畝せ黄汁を流し其上に鍬を当て間二寸許に成る迄拔捨て其後不培事。

○五　幾度も生る紅花を培養するものは根際に豆類を下種し花を摘取る後全草を拔去り其跡に豆の收納を得る。

○第二　紅藍の種類

紅藍は蒸種と蒸種に外に同種なれども唯培養を後に草に大小長短の別有て花の收穫を多小ある等の異種を出す。山形少しは方今二種有り。

第一をアザミボタンと云ふ。草長大なり。其葉大なるは紅花の分量他の種類に比べて大なり。唯其刺尖にして摘む時指頭傷る事甚しき故培養する人少し。其種子の色白し。

第二をオホシボタンと云ふ。草長大なり。其葉第一種に及ばず。花弁多く紅花の分量亦多し。此種を養料を多く用ゐれば繁茂す。其種子は灰色帶て第三とコシメボタンと名く。草長大なり。花弁少き故紅花の分量亦少し。第二種に比べて其半減に減ず。然れども其臙脂の色は却て他の種類に勝る。其種子は茶色の斑有り。

○右の第一種花弁多けれども其摘取ること第三種に比べ色善けれども其花弁少き故是を餅紅花と云ふ。時に同じ廣き地にて其收納の量少き故多く第二種のみを培養す。

○第三　下種の法

紅藍の種子は今年取るは翌春に蒔き勢強く肥過ぎず。翌年の樹曲縮し草丈短く唯長大なるものは花を着る少し。故に小寒の初より翌春分前三日頃迄水中に浸し置き後是を乾して蒔くあり。又は冬至より水に浸し事四十五日目を五十日の後出して眼乾と一種に又今年取る種子を翌年下種する法は花を着て事多く稍百に八十の如し。故に此法優れり。

○種子を其年の冬至に蒔き雪の降積に任せ其後置く法は花を着て事多く稍百に八十の如し。故に此法優れり。

○此法は花弁を摘る事多けれども其收納を豐作なり。

○第四　培養の法

九春に十日前の内に蒔き付る地を耕し三尺に其間一尺寸つゝ豆法に蒔き中心間六寸宛を踏固め其覆に油淳し水肥と二度程灌き乾し後種子を蒔き其上に薄く覆へし蒔く。其上を土を薄く覆へし蒔く。九十四五日迄に生じ其後五日許と過て其淘を置き乾し又地を耕し畝を用ゐ其上に畝を置き乾し又地を耕し畝を用ゐ木の畝の上に畝せ黄汁を流し其上に鍬を当て間二寸許に成る迄拔捨て其後不培事。

○四五寸許の厚さに成る迄拔捨て其後不培事。

○第七　臙脂の製法

○臙脂を製するは餅紅花を二夜水中に浸し輾轢して搾り後水に浸し輾轢して搾る事九六度にして黄汁を去て全く尽る。

○水灰汁の為に遊離し水灰汁を和し然る後水灰汁の為に遊離し水灰汁を和し然る後灰汁の親和し其中麻苧を入て臙脂を尽く吸ひ取る是第一期に此臙脂を吸ひ取る麻苧を水にすゝぎ水灰汁中に搾て下品の物を製する麻苧に臙脂分離する。

○臙脂を得る分量は紅花の可否土地多く差異あれども大抵餅紅花の量百分の七より十三迄最上品は百分の十五迄事有り。

○第八　餅紅花の價

餅紅花は駄三十貫目千四袋袋五貫目入を常とし三匁目を風袋とし其價は地方により大差ひあり一駄の價七十圓より金二百圓迄。

明治五年冬　武田昌次遠　服部雪齋　山崎董洸　画

花葉全形

根及開花廓大圖

紅花畑

花弁を摘取る圖

餅紅花

餅紅花を番する圖

紅をすゝひ貯ふる圖

紅搾り器械地圖

東京博物館所有

澱粉一覽 上

草根樹實の中医療食料に供するもの外澱粉を製し日用に供し有益なる物多し余が年来親しく試澱粉を製し得べき草根の中葛蕨ゥ〻〻と除き四十二品其形状を図し童蒙に示し樹実の製きる品類追〻録すべし澱粉の製法は諸草いつれも生根の土を洗い去り大なるは二三ッに切り樞き砕き石臼にて舂き桶に入水に浸し手にて揉み搾り其濁るを其底に沈む其中最下なる澱粉を去り桶を洗い水を換ること四五度の後全く清浄なる時緑なる平箱に入れ日に乾し中にも水氣なきに至る迄静に置き粉は底に沈む時上水を捨去る如此なること凡四五度の後全く清浄なる時緑なる平箱に入れ日に乾し中にも水氣なきに至る迄

明治六年三月　鶴田清次撰

右鶴田氏の日稿を校し〻〻上木に回し西説を按ずるに澱粉の質は固形体なる多角形を為し密着し此物は幹茎果実子仁及び根より生ずる白色の物質なり〻〻冷水温湯アルコホル エテル及油にも溶解せず惟温湯に逢う時は膨脹し粘質となる也共是を風乾する時は粘質を失い〻〻元の如く閉散し然も其六百度の熱度に逢う時は樹脂質となる〻〻云近来欧羅巴にて馬鈴薯を焼き〻エラスチカゴムを製する事を発明せり此術尚精巧を加ふる至らば熟國なると輸入のエラスチカゴムを仰ぐに及ばざるべきの説なり

○澱粉は諸植物に多く是を含めども唯其量に多少ありて多く含むの品類は下に図する物なり其用は食料に供し滋養なるは素より論を俟たず

○西説に幹茎より得る澱粉はタピヲカ ザゴペイ等なりと云人日本にて幹茎より製する法は聞く唯大隅國佐田の岬は満地蘇鉄と生ず此辺の賤民凶歉の年に当りては其実を舂砕き澱粉を取り又幹茎を切倒し外面鱗甲の部を斧にて削り去り心髓を細片に水浸し揉て澱粉を取り食用に供す

○葛蕨は其実を取ると上等に茎より取ると下等なるも若其製粗なる時は多く食べば面部に腫気を生ずる云盖し尚精研して毒汁を除かざる故害なるべし

明治七年六月　武田昌次誌

服部雪齋画

澱粉一覽 下

武田昌次郎
服部吉春 重

版權所有

葛腐一覧

蒟蒻の根を食用ふに其始詳らかなる能はず支那の製を傳へ来る(蜀都賦及古今注を見て知るべし)皇朝にては延喜前已に有りしかして和名抄菜部に載せる後世乾粉にして時に隨て製する法は七八十年前常陸久慈郡諸澤村農中嶋藤右衛門の工夫なり製し出し方今諸州此法を襲ひて生根を用ゐる者稀なり

○形状

苗葉斑杖に似て四莖一尺程緑色紫黒点多し其葉鈍角鰭様の三五叉を並べ四月花芭を生じ左右より二三重相包み竹撑の如き莖頂紫黒色の一芭を生じ長五寸許筒の如く中心鉦頭の一柱あり雌雄蕊処を異にし蕾く根は芋の如く四扁にして鬚根あり此根を葛腐と

○培植

春秋後貯へる種子を掘起して種ゆるあり畑の廣狭は大概青芋を栽るに同じ種の價は場所によりて違ひあれども大抵畝廿四メ目金三四程なり山に非ざる肥燥の地にあるべきも極陰の地や腐爛の患あり十時より十二時頃まで日の照らん木蔭の地宜しく養料は馬の踏藁を根辺に敷く事養料なり且暑月の烈日を避る為なり

○秋月の末莖枯れ新霜に萎む頃尺に堀起し其根辺の小芋を去り粗大なる物を褐腐に作る其小なる物は来年の種子に供ふ為に山崖なり北に背き南に向ひ暖地に埋置く事生栗及芋子を貯へるが如く寒気雨露を防ぐべし

収納は年の豊歉を見て同じ事なれども寒き時は反て土のまゝなれば七十俵を得べし右挙る処の植法は寒地暖地を問ず少しく差あり暖地なれば畝を植る畑に置年を經ることを採る寒地なれば根を堀出し圍ひ置て春を待て畑に植つる間ひまの前に出す

○粉蒟蒻

堀起して生根の粗皮を竹の器圏に剥ぎ去る是を桶の上に載せる大なる鉈圏にて摩擦し半程に成る燭児を削る如くなれば出る生根滑り出る故誤て手を傷ることを防ぐ為に竹節圏にて生根を押へ向へ出る小麻糸にて摩擦し刺る布を用ゐる可し此薄片なれば物と一寸ての間一指と度々竹串にて裏き圏にて向陽風を通じ冬は子

丑 うけ連を乾し夜間凍を防ぎ設ずして

○右の如く曝し乾し事二日三日まで全く燥と見て取下し串を抜き去る物は再び確かに通しいるべし粗一篩に止此篩に通しいるべ粗篩に止る物を責し諸穀の都に終の物を賤子と以て是を撹せ其杵一下する毎に杵に是を水車にて再び臼に入く細粉に成る是を責し諸穀の都に終の物を賤子一撹する事糯米を舂如く其細粉七十貫なり細粉四十五六貫を得る是其逆散して片々は再び臼に入る粉潔白なれども褐腐に造る後透明にして質堅く食用に佳なり

蒟蒻粉を荷造るに四十八貫四行李を壹駄に内三貫を風袋に換即一行李十二貫此量凡二斗九升より三斗に至る

○褐腐製法

寅 褐腐を作るに粗皮を去る根を茹熟し確に舂き一人側に在て水杓子を以て是を撹せ其杵一下する毎に杵子一撹する事糯米を舂如く其細泡になると待て是を取上げ別の大桶に入水少許に蒟根少許を漸次に入て足にて蹈み解き糊の如きに至れば度に此糊様なるものを取出し別の器に移し再び石灰汁を注き入れ撹匣に入れ圏に石灰汁を加へる滾湯に換て煮るに釜中浮上る度に古生根を製する古法にて今は多く乾粉の法用ゐる其法は粉蒟蒻一升に水二斗五升或は二

未 斗七升を入る二十五割を以て法とす也

○粉の精粗にて水量を異にし精粉にては二斗八升迄も入るべし桶に粉を入水を注ぎ漸次に是を解く足を浄し桶中に入て古法の如く是を踏撹様にして別の平なる器に取り灰汁を小杓に二杯或は三杯を加へ手を以て撹拌直に模匣に入れ積み重ね置て底板を取て持て其上に灰汁を加へる温湯を右手にて少許注ぎ再び精重き置暫時にして是を湯中に投じ其湯窓に灰汁を加へ

○飯沼蒟蒻

酉 煮る刻限は五十枚程を撹匣に入れ煮る至る是にて出来上る

○食用の外功能

葉を咬む時生根を切て片に青葉の如く創処に貼る時は是に換へ生根を糊にして紙を続くに粘着して離れず又両天傘を製する用ゐる

俗間に通風に此根を煎じ用ゐる

○飯沼蒟蒻

戌 下総國海上郡飯沼村の産物にて飯沼コンニャクと云ふ是なり前に述る褐腐に似て煮て製せるものにて其貌の似る醤油に浸し赤味噌に漬て食用ふ

明治五年十一月　榊原芳野　原稿

明治七年七月　武田昌次　抄録

眼部雪齋　画圏

博物館

豆腐一覽

創始

豆腐は支那の創製なり漢の淮南王劉安の起る事彼國の書に見るを皇朝わかい蓋し元亨建武の前り在りしなり北畠玄恵の庭訓往来及異制庭訓往来に出づ世の書見る所なし

造法

先づ大豆を水に浸すこと一昼夜今朝より浸せば明朝磨べし凡そ豆腐の精粗は水の善悪に因る故に殊更水を擇べし扨水に浸すこと豆を第二の器に移し銅杓(第十八図)にて豆と水と等分に少許づゝ礓礌に入れて挽く第三の器にて礓礌に纏る故に豆の粉汁外に流れ出づ第四の桶に入る其ひきくる豆汁を釜中に入れ焚火にて一沸せしめ泡高く起る時釜の内面周囲に冷水三杓を洗ぎ後竹刷(第八図)に油浮厚一分方五分許を着け釜中を一搔まぜまゝに泡尽くし澄清に又蓋を覆ひ再沸するを待つて又前の如くし柄杓(第七図)を以て布袋(第九図)に汲入る其他(流れ出ざる為に薄き縁ある箱(第十図)に片端は釜にうけ片端は袋に入れて汲込む)にて其後水三四杯汲入れ置下に置く図の如く袋中の豆汁を搾り終つて後又袋に釜中に再び沸騰せし豆汁を入れて搾り後水を釜に入れ沸騰せしめ搾り事前の如く前後一同に合せ大桶中にて搔廻し布袋の小柄杓にて豆汁一杓を入れ綾搔まぜ布を覆ひ置き暫時にして又二杓を入れ搔廻し又遂次三杓を入れ又布を覆ひ置き粗凝固らんとする処を候い篩籃(第十四図)に入れ小石を中に載せ置き漸々に下に滴む上面の水籃中に満ちて汲出す事両度許りにして彼桶を少し傾け又籃を傾け餘水を去りて匣中に汲入れ匣に汲入る法匣(第十五図)の上に框(第十六図)を乗し布切(第十七図)を湿し匣中に敷き四辺に餘し匣外に垂し置其次に銅杓(第十八図)にて汲入れ框に等しく垂る布切を四方に包み竹簀(第十九図)を敷き其上に壓蓋(第廿図)を載せ壓石(第廿一図)を置く暫時にして

乙四方の穴より水の出るに隨て壓蓋(丁)を次第に漸次に框の面より下に陷る其時壓蓋を去り框を取除け匣の両辺に甲乙丙丁の四の枕木を置き又壓蓋を載せ蓋の上に壓石を置き壓し事暫時蓋の桟甲乙の枕木を去ると度々石を去り蓋を除き匣に共に水槽中に匣を脱く布切は其侭水中に置翻冷に待て脱まべし是にて出来上りなり

○水の分量は乾豆四升五合の豆粉汁に水壹斗五升許を度々に鹵汁の量は四升五合に鹵汁五合程を度々

調理

豆腐を料理する種々の品々

丙豆腐油煠泡雪ちりを金銀豆腐つみれ〳〵豆腐つくね豆腐松皮豆腐麦草豆腐ちりめん豆腐観音汁伊勢豆腐ふくさ〳〵豆腐中古寛永前より伝る製なり近来いり豆腐擬製豆腐げんちんまき六條豆腐田楽湯豆腐種々の其他種々の製法豆腐百珍豆腐続百珍と云る所の此湯を用ゆるなり

○豆腐のこなを雪花菜と云て乾して末にし婦人の澡豆に用ゆ

己其中に豆腐を雑へ篦まく精細に煉り合せ器物を釜に陰室に乾し其後利刀にて種々に彫刻をなす

○豆腐の湯は衣類の洗濯に用ゆ垢膩を去る事他の洗ひ薬を用ゆるよりまさりと云人赤天井及壁の汚穢を拭へば洗ひ拭へ

○豆腐の百珍続百珍の中に昏の所の此湯を用ゆるなり

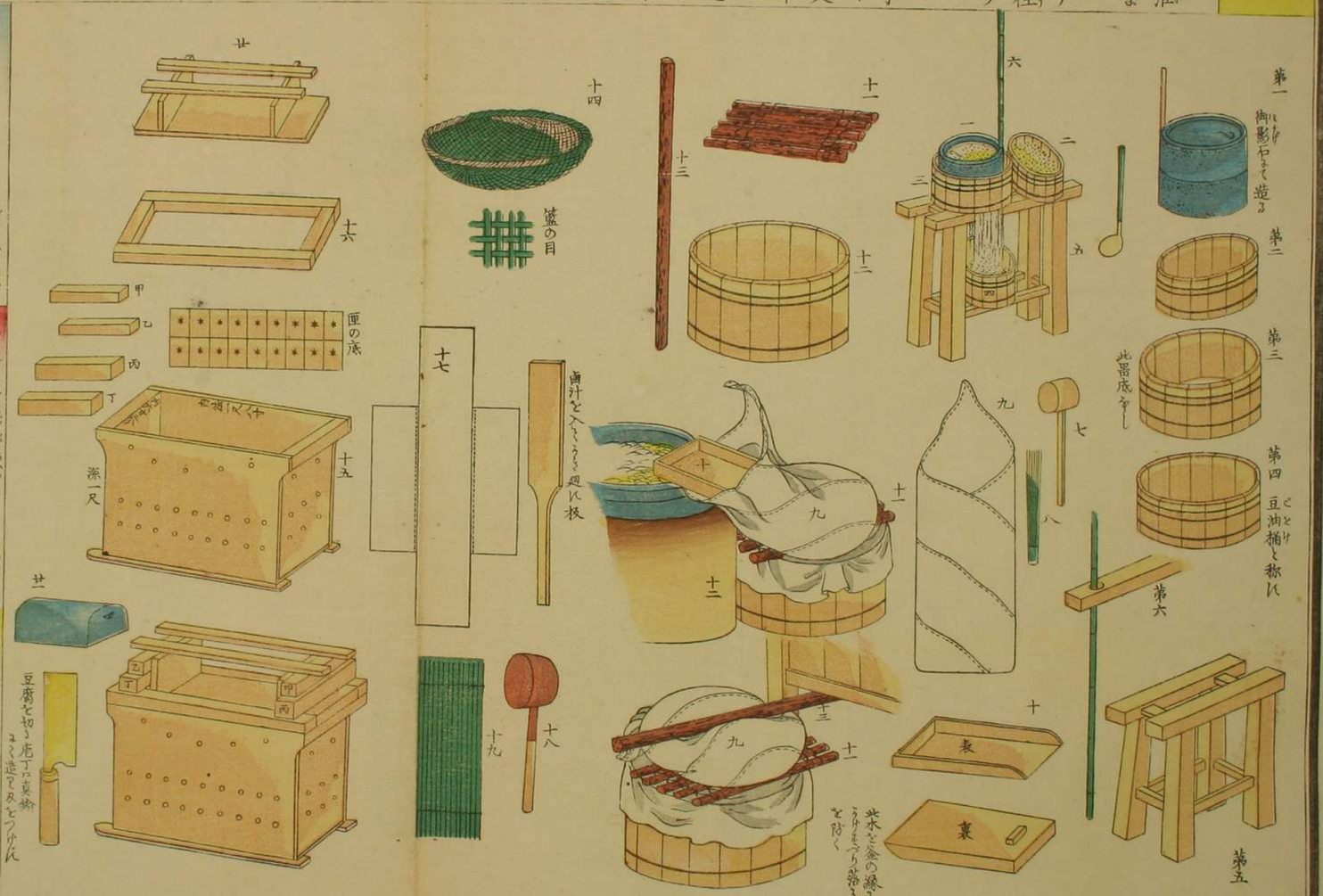
○水の分量は乾豆四升五合の豆粉汁に水壹斗五升許を度々に鹵汁の量は四升五合に鹵汁五合程を度々

食料の外用法

堆朱を擬造するに先豆腐の心を取て焦る皮と雑へる様に水にて搾り去て朱漆を常の如く合せ

東京帝国大学図書館蔵

榊原芳野原稿
武田昌次抄録
服部雪齋畫



鷹狩一覽

鷹を養ふ事は百濟より伝へりしと吾朝傳つては第十七代 仁德天皇四十三年依網屯倉阿珂古といふ人異鳥を郷て奉りしを當時その名を知る者なく百濟酒君を召てみせ給ひしに吾國にかゝる鳥ありと知りて酒君に仰せ諸鳥を掠ひ捕しめ給ひ韋鞲を着け尾を小鈴とりつけ奉りしに此秋河内の百舌野に獵し數多の雉を獲給ひしとし史まのくすりしるしと鷹獵の權輿なり

鷹其品類多し鷂狩に用ふる大概蒼鷹鳳鶏の三種より過ぐる此他雛雀鶏雀鳶鳴鳩なども如きの大小過ぎ或は小ものを用ふ適べし

鷹を捕ふる網と張り中央に挑燈網しるものを設け其中に雀五六羽を放ち鷹を誘ひ捕る凡夏迄種より翌年春清明頃まゝ多くの捕る時節は後ひの各其名称と異なり即其年の雛を取て捕へしと赤毛といひ巣くに捕へらるゝ巣鷹といひ迄種小翼頃巣立とも巣立抔といふ其他猶名称多けれと茲に贅せず

蒼鷹鷂鷹車鶴雁鴨等を用ひる鶏鶉鷺小鴨水雞雲雀等を用ひる先づ捕へ網拭巣鷹も亦然り麦を巻き辨説んし紙白限りなきを今試る網拭の野鷹を刷着る方法を述べ

鷹の網に捕へられ慣るものと初めて即之を微温湯にて尾羽背等汚れを洗ひ苔の邊端と水の矢頭にて削て韋鞲を附け暗き塒に入れ繋ぎおき夜静まり戸を開き塒の中に灯揚げる事凡三時間毎夜に如是を積む時暗夜山野を徘徊し如何にも安らかなる及び蝋燈火を夜を重ね近くして毫も驚かぬやうに成るを以て認めて後始めて朝拵を試べ朝拵は未明に掘出し漸々白晝に至り其間は鳴雀等の飛動を見すべし即乃放ちて少し合せ次第に野鳥を掠ひ様にしてより彼の夜拵の間に極て心を用ひ何ものも不鳴ぬ様に若し鳴ぬ様に用に供る事能べ

餌鳥の多寡は獲しやすい難きもと夜拵の間は鉦に時を知へ又田獵する前に鷹の肉を煎て飼事を緊要なり若肉過まれば鳥と掠ひ難く足らざるまは力弱くして捉へられ逃げ軍に心もべし

凡蒼鷹は松前南部津輕佐竹仙臺等の地に産し鷂は常州鹿島奥州岩城鶏は野州日光宇津宮武州秩父信州松本雀鷹は隱州に産し

圖解

塒 鷹を繋く家なり初夏より秋末に至る鈎毛は落ぬ韋鞲をつけ塒に放ち人を慣し春に至て事業に用ひ草鞲をつけ塒の架に置く

鷹部屋 風雨を防ぐ為に用ひる事業に用ひる

服部 鷹の毛脚を用ひる

水桶 鷹に水を浴ぶる盤を置く也

打板 鷹の爪を磨ぐ石を入れる鳥屋の時塒の中に置く

泥板 餌を調ずる肉を盛る鷹を飼ふ具

小餌板 巣鷹或野鷹を養ふ器

伏籠 鷹を養ふ器

巣鷹籠 巣鷹を養ふ具

地架 素木にて長三尺許高五寸ほど巣鷹の遊ぶを用ひる

打板 坐敷にて鷹を据る時傍に備へる

伏帛 鷹の爪を磨ぐ時經に縛る具

鳩袋 鷹を放ちて歸らぬ事なきを生物袋に入れ餌を動揺せざるを誘ひ鳴らざるを為に狩る身にはは貯る器也

生物袋 布片にて造る鳩袋なり

韋鞲 鷹の生皮にて貯る具

大緒 鷹を繋ぐ緒也帛糸を用ひ色は紅紫を限とし一紅三尋常の鷹を用ひる鶴を掠ひ蒼鷹鷂鷲鷲を掠ひ鷄の逸物等を用ひる但鷹と鶴の具は大小長短各異あり

韋鞲 紫染の鹿の淵皮にて造る鷹の大小應じて製作もまた區別あり鶴は下足革と同じ

韋鞲 鷹のうんつりとして結び着る

鞭 藤にて造る夫を鳴揚げの如くして水を含め鷹の背をうつ人具蒼鷹と鶴を用ひる大小比違ひあり

鈴 場所鷹匠は雲雀狩をする時用る

鈴板 鷹の頬骨にて造る或は鷺の脚を用ひる

餌合子 鷹の餌を貯る器

口餌籠 口餌いとなく据ゑる羽毛なり

小鳥 鷹に与へる為に貯る

水筒 野原にて鷹に水を與る具

郊縄 長三十三尋或は三十五尋の縄を蚕糸にて造る

鶴雁鴨 を合せる時は二つ

切經緒 小鷹は大小の異あり鶴を用ひる經緒以上

馬尾 を二根縒合せ長六尺許に造る夫

白鳥 の裡羽を付韋鞲に雑ぐ

經緒袋 布にて造る

小鳥 を或は鷹の掠ひ

鞲 手の指さきを鷹と据る時に用る

鶴頭巾 掠ひ紙にて造る

帛 紙の裡をうつむる物に驚かぬ手段

左手 の指にて鷹と据る時に用る

据廻 時に鷹を左右に廻す事なり

凡背袋 鷹を理る小刀等一切の要具を入る

小刀 爪背を削る具

焼金 鷹の羽尾を掠る時切る先

火針 鷹の爪背を刺る時若出血なれば焼き血止めを切る

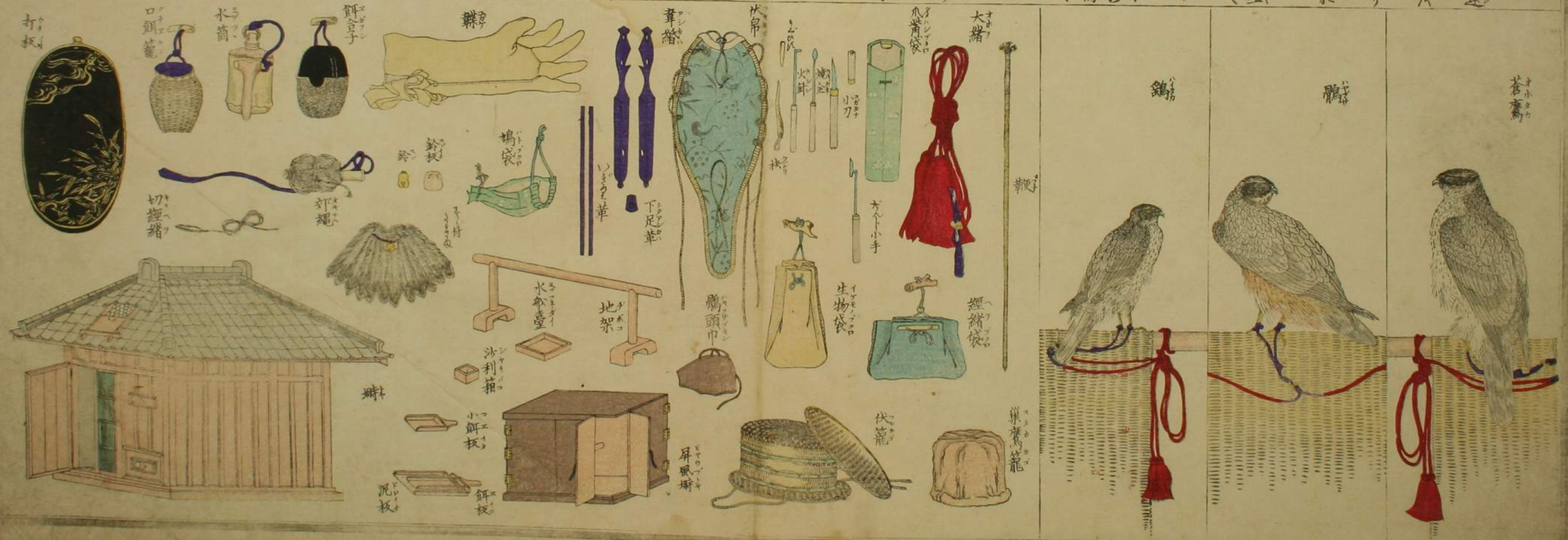
ちんし 小手鷹の柄なる時裂布を濕し

悪所 鷹の小手を焼き暖める具

うんつり 韋鞲をつける時革の端を挾み

吃 貫く具

扶 韋鞲のかなを擴ぐる器



町田久成撰
古川躬行校
菅蒼圖畫