



式法秘書

五

仁  
1.729  
子





門 四七九  
番 1729  
ヶ止



生間流式法祕書拔萃卷之五

家元 生間正起編次

料理之部

近頃發行せし料理書は我が家傳の料理傳書の内刺躬  
之を一部と其他あまの料理法と載す談書編者は何  
人との聞き得るるを知らざれども亦余が先代  
の人某へ與へし書中の一なり其書の出所とも掲げ  
已の集録として轉載し平然と志て世に公示する大膽  
なるものあり故に其刺躬を卷の一部と殊に料理之部  
の首に掲げ頂門の一針とせり已學ずし人の學び得  
たる書と轉載せしものゆへ誤字せしものあらん書中

生間流式法祕書拔萃卷之五



處々あやまらるる志所あり其あやまりの怨し難き所ハ世  
人々ため葉々序々訂し置之若彼此對照せらるる人あ  
らバ其鐵面漢々名とも知る事と得座し

鯉指躬

- 入 鯉 金糸玉子 糸とらげ さきえび 燕巢
- 入 鱸 ひり炙 きんぎょ 魴 けり鯛 霜降鯛
- 紅花鯛 金すぢ ころ喰 糸あまび 海素麵
- 海布苔 木せんじり おごのり 銀のり
- 山葵 九年甫 みつりん 葛きり 其れ里

鯉を頭と取り三枚はおろし薄切の膏とすき取り上身をす  
きあげ身合のすたき膏とよと取り身と五六寸の厚けはき

どりて豎に随分ほそく切めと皮もあままで入る又尾の方を  
すきあげも也大鯉を色バ四五枚は中鯉を色バ三枚程は  
すきあげも也是を只細作り也又あぢ作りといふて五六寸  
はきぢりも身血合より左右へ随分薄く何枚もすきあ  
げ其すきあぢも身と一枚づつ豎に細く引作りはなほ  
右の外はそろへ作りあま何枚も子付なれ子と鯉は同断  
平作りを割刀と祓せていふと作也洗ひ鯉を平作り  
おやし作りと二三層の水まで洗ひ盛なりおとし作りと云  
わ皮と引おとし直まおとし作也鯉は霜降をすたれ  
膏ととり皮と引きまへ湯とさつとかけきバ白とをせも是  
と小に切り切かきぬま作座し



鯛の霜降ハ鯉の霜降ニ同ド

紅花鯛を右霜ふり鯛の如く湯とくけて後紙にて水氣とと  
く少き取り紅と引き切まは作も也落紅と引多ると櫻鯛也  
かき鯛は大山立小山立といふてうき様は習ひあり  
金糸玉子を玉子と落ふのやさよして細く切も也白身斗は  
て拵多ると白髪玉子といふ  
さき海老を伊勢海老よても車海老よても塩湯煮して皮と  
去り身と併く細きとごり串よて細くよさきあるがごとく  
鱸を三枚よおろし落し血合皮何きもよと去り落し切まは  
作る魚し又長きといふて三四寸斗よきとめて堅く切まは  
作るなり

ひらえを鱸ニ同ド

さきり三枚よおろし落し皮と去りて堅く細作り又をなげ  
作まはしてもとく  
鮓を頭と去り脊腹のひれと身の合とり去り両身と三枚よ  
おろし血合皮と去り平作り又を角作りは作りあるもとく  
糸くらぎを備前くらぎの落しととく塩よてみがき洗ひて  
三寸斗よきとごりわらとごり隨分細く刻もるがよ  
まんすぢらとと湯よつち置て遣ふなり  
みる喰肉皮ととく去り落し細くよ作りさつと湯がよある  
がとく  
糸鮓を何枚よもへびてさつと湯がよわらとごり細く刻た



るがよし又長と糸よそろへるよを鮑と剥なり  
燕巢の水よつち置とべし

海素麵を灰よもみおとし又水よてとととみてしつちあ  
げ水よ何屋んも通し灰のなき様よ洗ひ布よ包み絞る也手  
早と洗ひざきかねるもの也心得ある屋し

生みるを何つち灰よまぶし水よてとと洗ひ切揃へ遣ふべし  
海布苔ハ水よ志むらつち置き絞り上げ遣ふ屋し  
おごれりたきつと湯がさるるがより

銀のりをえよ漬け絞り何ち遣ふ屋し  
水仙寺のり水よつち能ふや一切形し遣ふ屋し  
葛切を湯煮すべし三ふち斗煮立すおろくあげ又水よて

能ひや志又すおろくへあげ水よ切て置き盛べき時よ又水  
へおろしきむとて水盛よまるとなり

おのりを銀のりよ同ど  
山葵を皮よ去り細くよおろし酒よ少し打て能たきとて遣  
ふ屋し山葵臺ハ鯉のきし身あふバ鯉し一の鬚とあときき  
そろへて山葵臺よする也外し刺躬の時を別よ山葵臺よ大  
根よ桔梗ち梅桜あどの形ちよ揃へむきとめよしとあれ  
よ山葵よのせて出に屋し

九年甫みつらん何巻もらんよ必志き也屏風ちむきりあな  
どよしと遣ふべし金柑を繪のなき時よハらんよ遣ふてと  
ろしとなり



先づ盛形を随分きれいなる様を盛る座一物はそのハざる様  
 又縁に切色ざる様只何ともあふ盛り連たる多るがごとくおも  
 ま立つ魚を左に盛べし其外取合し品を位と見合しある右  
 へ盛座し器を先づ皿なりとしくとも或を杉の地紙足付又  
 ち清ぐり引座を籠り類と用うかいしきよを蠟引  
 し作り花時の期は應じある物とらしき也生花にかいしき  
 とんしきといくども生花を水菜あききば枝葉志とれ或を  
 落花に只そ達のともあふに虫或を虫とそあど付居る俵あ  
 る色の也故は大切し振舞よ其心得よとつて蠟引し作り  
 花とかいしきよは用うる也生花あききば南天う松と用う座し  
 煎酒を猪口よ入て出すがと志中皿は盛り煎酒と多て出

はと指躬し生盛といふ也煎酒のこころは様塩梅し事ハ外  
 は祀に

きし躬生盛  
 鯉 取合一品 山葵

右鯉しき志は同じ鯉一獲取合せ一品是と中皿は盛て煎  
 酒は山葵ととせ入れ多めて出すべし

刺躬交盛

粕漬鮑 たつとぎ 鯛 鮎 鮓 串子  
 みまゝの 数の子 赤しし 水仙寺のり ちきりあり  
 糸きりげ 割みつぐ

右し魚類貝類を糍漬は成べき品也右し品は外し品は取合



志五粒斗盛交て上盛よりうづ魚と置て刺躬生盛の如く  
煎酒と多めて出すべし是と交盛刺躬といふ也

刺躬搔鯛

鯛 王子 海月 くり婦 燕巢 山葵

かき鯛ハ鯛に限らば鱸ぶりごひらめ藻魚あごくらしき  
也鯛とかき合せてもくらし

玉子を婦のやさよしく短冊う色紙或は糸あごよ切たるが  
えんばを細よ切て水よつめて

海月ハせんう小短冊よ切座し

山葵と上よ同じくんよハ金柑と用也

右とそれよ取合せ盛方よ同じく煎酒と多く多免て出  
すなり

鯉きしみ

すじ鯉 ぎん皮

鯉三枚よおろし薄身血合よとと取り上身と皮を1/2下身  
し皮と引小口よわ薄く切きよ作る座し上文を三分斗の厚  
さよきざりて薄くなげ作よしく折曲て盛多るよと霜降  
を薄く作りてかき糸と厚とま熱湯とさつとつけ盛を  
志かままと分て盛座し白めて多むるあれども身とづき  
もあるゆへあはべよとづくの魚と作るよハ薄身血合皮と  
去りて又血合と取る如くよ盛よ三ッ程よきざり横よけり



て小口より作れば身崩さずして作やは志腹の方より白き皮  
よさつと湯とりけ短冊あども切て取合すべし又生ても  
つのも也是とぎん皮としつて鯉の刺躬はあしら子也作り  
又と酒はひしおきて盛出す事もいふなり  
からし酢味噌或は多まり醬油は大根おろし又を志ぼり汁  
あども付て出は塩酒よりろくあきども先づニッ猪口よ入て  
出すべし

酢刺躬

魚類

蛤

赤貝

魚類を何よてもそれくは作り多るがごとく  
蛤を割りて腸と去り生きて遣ふ魚し

赤貝を大平よ作りきつと湯とりけて盛魚し  
山葵。苺子。生姜あどもを小皿よ盛て出すべし 栗 土葉  
右の品よそをくは取合せ盛方して酢又を酢醬油あどもと猪  
口よ入て出すべし酢を随分吟味す魚し酢よを殊の外所々  
よ名酢ありて段々の有もの也酢のよわさハとろしあども  
塩あげんハ少しからさごとく

貝指躬

海老

烏賊

赤貝

大蛤

烏貝

みる喰

海老ハ白多と海老と作る魚し  
いたふ同断



赤貝酢刺躬ノ同じ

大蛤ヲ紐ト去リ大平ノ小ノより作ル座一

烏貝ヲ蛤ノ同じ

みる喰前ノ祀ス如シ

海老ヲ生マてきキさツと湯トかキて盛ルべ一

烏賊ヲ腐ト作ルり又モ細作リよシてさツと湯ガ座一

右ノ仕立ヲ酢指躬ノ同じ盛形ハそシの貝ノ盛リて出ル

也小ノ貝ヲ多ク皿ニ盛テ盛ル座一

引ニ雙ノ揉

此一 海月 よりク魚 木耳 栗 土筆

三ッ葉 芹 茗荷ノ子

防風 トドカミ

熨斗ヲ小短冊ノ切座一

海月ハ小短冊又ハ小ノ文ノ切座一 木耳同断

よりク魚ヲ鰹節トよシるク魚ノ削ルなり

芹ノ三ッ葉ハ五分斗ノ切リ湯トけルべ一

土筆ハ皮ト去リ湯煮すべ一

よシめ菜ヲそろへテ湯で煮スなり

茗荷ノ子又モめウグキと小ノ針ノ刻テ遣ス

身ト湯トつテ皮ト去リ刻テ遣ス

防風ヲ割テ五分斗ノ切テ遣スべ一志トの白キ時分ハ生キ

ても苦シのシ色付てハきツと湯煮して遣ス座一



栗を小針り又ハ中白髪は刻で遣ふ魚しをドクみ栗は同断  
拵へ様を鮑を薄しと小短冊は切て酒はいたし置てもみ  
酒と絞り右の品の肉と取合せ打交ぜ煎酒してあへる魚し

酒浸

塩引鮓 同鯛 鮎 鱈子 一塩鮑 同鯛 塩鯛  
ふく炙 沖津鯛 刺鯖 より鰹 花鰹 平鰹  
干鱧 花海老 ほたて 葉生姜 栗 干瓜

塩引鮓を薄し皮と去り切重又ハ細せん或ハ巻切もなほ何  
色よても見合せ盛る魚し  
一塩鮑を大短冊位の切重り或ハ耳と取り志まよ花がくま  
きどり小口より随分薄く切重りも作る也

塩引鯛と鮓は同ド

鮓を脊腹はひきと去り皮とむき少くとり薄く切重ますべし  
かすすみを薄皮とむき搔りとり又ハわたり切重りなほり  
或を長短冊は切りてもと一匙を酢母にかすすみの扱様也  
鱈子を右に如くは右のぬけへ只少くより切重り又を長短  
冊は類は切るべし

一塩の鯛を血合皮と去りさつと洗いかさより薄く切重り  
作るべし

塩鯛を暫と塩と出して一塩鯛に如くすべし  
ふく炙をぼんがり也よき干鰹干どぶと湯煮して皮骨  
と去り布は包みよく水と絞りほどして盛る魚し



沖津鯛をあま鯛也一塩あてゑるがよろしき也切形を鯛の同じ

刺鯖を皮と引き落し骨とすき二寸斗よきどりて豎の為  
く切重なるは又わさせてもの

干鱧ハ薄く小に切り切重よきべし皮もごとりさつと火取  
てもの

花海老とハ細うなる干海老といふ也其俵まで遣ふ  
種たぐハ塩漬なるがの

栗ハ白髪う針の刻もるがの  
干瓜葉生姜ハ前の同じ

鰹節ハ平うつとろり鰹の又花鰹の類の削り上盛のす

鮑

塩鮑若狭貝ふれバの塩と出して遣ふべし薄く切重の走  
て水と多めおけバ塩出るなり

右の肉とそれのは取合せよろしの盛ての酒とたえて出  
すべし盛形を随分景氣の盛の

揉貝

鮑

海月

平鰹

鮑を薄く天短冊の又小短冊の作のべし  
海月。平うつと前の同じ

鮑の作りたもの塩と多めのんの置きのて洗の海月。平うつ  
と交ぜ酒とくけて出すべし塩梅を鮑の塩加減のすのべし



水貝

鮑 栗 漬山も 小梅干 庭梅 桑生姜

鮑をびり色くえしきと貝とはなし塩にて能洗ひ残らば皮と去り塩と多ききんよし三時斗漬置て小口より随分薄く切す作り出すべき前は崩さざる様は塩水へうつし盛形まで出すべき時は生えとためて出すべし暫く塩水に移し置事ハ多き魚は白らみの出でざる様は塩水につけ置之也是と水貝とつよ若も多き酒薄煎酒あごとくけ多き時を酒び多し類となるゆへ水貝とハ言ひ難し塩貝は若狭より出るものありこれを少くかす

みそ刺躬

煮ぎき

ふり

鯨

此魚は分を何れも作りさつと湯がき多きごとく取合せの獨活若荷らつきよう又を割ねぎあさづきと類なり

らつきとら。祐ぎあさづきあごとく熱湯とかけあむらと置て遣ふ魚し

みそぎし文と味増をうらし山葵或ハ唐がらしあごとく入れたる酢みそなり

我が家の料理傳書全部と爰は掲ぐれを浩瀚に書となると以てあれより以下を各部中より二三の法と摘し其一斑と記すとの也

鱧刺躬の魚作り様及び取合せ心得の事



鯛鱸鯽ひらめ鱒あまの魚鮭。此今を三枚はおろして薄く  
すき血合と去り皮と引き随分薄く崩さざる様子作す。厚し  
鱸ふどハ長さといふておろし文と三四寸はきざり豎に切  
き作りて折まげは盛る鱸を脊方は身割きのする所ある  
ゆへ豎作りはきざり平作りと云を小はきり薄くひらり  
と作り多るといふおろし作りとを同じ作り捨る也。是ハ  
以子きざりの類は用うるなり。鱒と刺躬は同じ色の魚ある  
時を作り分け多るがとて鱒魚も細作りを用うる事あ  
るなり。

田作膾

ごま魚

大山人

きんあん

田作りをごま魚也。おぼめく頭中骨と去り暫と酒は志多し  
置き大根とぎしかしはけづり交せ酢酒塩よて塩梅すべ志

集め鱈

鯛	鱈	残魚	細魚	鰯	ぶりご	鱸	ひらめ
鯽	せひ	お	水母	鱒	青魚子	鱒	赤貝
ごま魚	鱒	する	魚	烏賊	よし	きざり	お
あまの	魚	ぎ	生	鱒子	川	海老	とま
鯛	大根	獨活	栗	あま	つぎ	生姜	山葵葉
金柑	桑生姜	みつろん	青柚	防風	九年甫		
枝豆	青豆	庭梅	山葵				

鯛を三枚はおろし皮と引き薄く血合と去り薄く崩さざる



様よ作る座し  
 鱈残魚を三枚はおろし薄皮と去り皮と引き平作よすべし  
 きよりも同じ  
 鰯ハ三枚はおろし薄皮とすき血合皮と去り薄皮と作る座し  
 ぶりごハ三枚はおろし血合薄皮と去り薄皮と平作りよす  
 べし魚子も同断  
 赤貝を二ツ割りこしと取り小口より薄皮と作る又を大平  
 或をせんよ作里塩水よて洗ふ座し  
 よハ湯煮しと黒身こしと去り薄皮と作りよす  
 きよも同じ  
 水母をあつき灰よまぶし水よて能洗ひ又塩よてもよ能洗

て小短冊ウ色紙又を細く切り湯とりけちよみよてもよ  
 烏賊を湯煮しと薄皮と引き短冊よ作る座し  
 生蠶子を二ツ割り水よて能洗ひ小口より薄皮と作る座し  
 さを丸よておろし作りよす  
 おまゑハ田作鱈も同じ  
 たろぎハ白こと取り二ツも三ツも割て取合よろしき様  
 よ薄皮と作る座し  
 川海老ハ塩煎よして頭尾と去りて盛るべし  
 鱈を三枚はおろし薄皮と去り薄皮と作る座し  
 鯛をほぶしてさつと湯がき其俵  
 へま引をさつと火取りあつき湯よつけむ志まて遣ふべし



鯖を血合皮と去り作る筈一  
鰯二枚はへぎてゆわく細く刻で酒に浸して遣ふべし  
削り鰹を花鰹はきつてまてし  
大根を細き短冊に刻し塩をてさつともみ水をして洗ひ能志  
ぼりてあへる也

瓜類はむきて刻するがごとし大根も同じ  
獨活を平短冊に小短冊に刻するがよ志

防風は一寸斗は切て大きなるを四割小サキハニ割し  
と湯煮して遣ふ筈一

あきづきは白半分宛程ある小サキ時分がよ志一寸斗は切  
りゆつと湯とくけて遣ふ筈一

枝豆ハ湯煮して皮と去り薄皮も取る筈一

栗生姜を交栗といひて長短あき様は針に刻むべし  
栗と牡丹。柏の葉あどもむきて一枚づつんの下に置と是を

々んの根なり板栗といふ  
きんし金柑と葉と切るとふつろひあつてきんふ事な色

ども大葉あれば少く切るとし  
青柚を小サキ枝柚の時ろし葉をるハ金柑も同じ

九年甫。みつらんをいひて切て遣ふべし  
葉生姜を長サ三寸斗は切り志と割くけと入れ薄く遣ふ水

は漬置なり  
山葵の葉も志と割くけと入色水は漬置と遣ふ



和様を右に品とてそぎくは取合せ鉢に入れ塩加減と前方  
 は能積り置き具の崩れぬ様は酢と入るべし酢加減は多量が  
 多きもの也此塩梅を大切也扱さくくとあへ煎酒。唐油酒は  
 て志んみりともう塩梅すべし是と料理鱠といふ塩甘き  
 とて後は塩と入るべし。二重塩を塩をやさゆへあしき  
 也依て前方は塩を酢加減は應じて積るべし酢のあまり強  
 きをえりあふべ前方は唐油酒にてよき加減は延て用う  
 魚は寒氣に節あれば煎酒然るべし。きべて膾はあへ多てと  
 其後出すべし魚のかしまりたるは宜し。あふべ  
 盛方を古へを削とあけて二山は盛りたれどもへたつといふ  
 て今時ハ用るべ盛方をあへてつろひなと縁もさきざる

様は盛ると肝要なる魚は栗。生姜も物に添ぬ様は散し置  
 盆しんあども中も眼も添ざる様は置べし鱠は酢の  
 ちやさハちろしあふべ酢にてあへ過ぬ様はあへてと  
 志酢は弱きハ猶あし

集め鱠は魚を何ても水母。多ひらぎ。赤貝或ハ炙頭。炙膏。あ  
 ど数多と入れあへる魚は春。夏。冬。生酢。秋。冬。を煎酢と用ひ酢  
 は煎酒と加へ塩梅すべし。志一色の魚は鱠を酢の弱きハちろ  
 志あふべ此鱠ハちろく取交せ入れちゆへちろくの風味出る  
 もの也故は酢の過多ハちろしあふべ

山吹鱠

鮎鱠は子の多きといふ又山吹は花蓐の上へ鮎鱠と盛たる



ともいふ

如花鱠

魚の身をぬまふあへく所より作りたる白き魚の身を置たりといふ

紅葉鱠

鮭鱒の如き魚の赤き魚と薄く平たし作りて大根おろしと酢にてあへ十分あるく赤き魚と盛交るといふ

雪鱠

魚の身を盛て大根おろしと上より置るといふ

鮎の子付鱠

鮎 海老 海月 栗 生姜 葉生姜 めうら

たでほ

鮎と三枚はおろし薄く皮と去り細く作るべし鮎の身を和りたるゆへ鯛の身を少く作り交るといふ子ハ塩湯煮して絞れ作り多き魚は交る也

海老を湯煮して細くする鱠

海月ハ小せんは切るべし

栗 生姜ハ長短なき様針を刻べし

葉生姜ハ丸むきにして二ツは割小はちり薄く切水は漬

り交上り置と鱠

めうらの子を一枚をよして針を又を小はちり刻てもと

たでほ七八分斗きりて用也



和様を煎酒は煎酢と少し加へ塩にて塩梅あべし山葵ハ白  
くすすべのうらげんを金柑青櫛柑あどと用ひ和盛あど  
ども盛分はすれはまれのいなり

鮎と三枚はおろし細く作りて柳の葉と笈く如く四もあふ  
べ其上へ作りたるを盛也柳の葉先を人へ左又右向へあふ  
様はすべし

煎海鼠鱈

串子 鯛 きけ子 鯉 鮒 鰯  
漬り子も其俵ニ割よし内外とくすき取り小口より  
随分薄く作り湯煮して絞り魚の作り文と當分は交ぜ薄煎

酒と酢と塩とよて塩梅あべし又あへばし盛分はもすも他  
交栗生姜と用ひてもよし山葵を和てもよし置てもよし

飛頭鱈

飛頭と小短冊又をいつてうあどよ切り鮎の文煎海鼠あどと  
交ぜあふがよし

貝鱈

たわらぎ 赤貝 きぎわ りん喰 鮑 まて  
右の外取合せし品ハ時々其後とのと

あふらぎを紐腸と去り柱斗先と白たもとこの白たをニツ  
割り少く作り薄く作り短冊又を櫛形あど作りと  
よし



赤貝をニツは割り已こしと去り薄く平作しよして塩よてみぢの  
き洗遣ふ處し  
ぎぶろを皮とよんむき黒牙なき様よきどりて薄く作るべし  
こる喰ハ肉の皮と去り大平よへづら大短冊う細きせんう又ハ  
小口作りよして湯がきたるもと  
まてを貝とよ湯煮しと能洗ひ揃へて遣ふべし  
鮑を大短冊う色紙やどよ作りたるがと  
和様ハ料理繪の塩梅よして煎酒と少一加へ志んみりとう  
まよあへるるがと山葵を強く入せるべし此肉品よとわ  
煎酒と用るざるあり又鮑とよとあへるもある也  
和を酢うずんらケ後との也

雉膾

雉 炙骨 ぶりご 串子 生子 水母 赤貝

木耳 山葵

雉を皮とむき両方とおぼしきみ煮るべしと取り両方と何枚  
よもあげて其の條は細く作るべし  
炙骨ハ羽ぶしの付根と鱗をばらとと遠火よ炙てあまうよ  
しと用る  
ぶりご串子生子赤貝を前よ同ド  
木耳水母ハ小短冊よ山葵を前よ同ド  
和様を煎酒とをしらう鍋とおろし其條作りたる雉の  
と三分一入を白らみ生暖よ成る時残の雉及び其外



の具をいれ酢と少くさき焼塩にて塩梅をべしおれを寒中  
と物な色は生暖にして蓋とあえ出す座しこれと雉と温灸  
贈ともいふ也

鱸と五色鱠

これを刺す事あり赤色ハ砂ざりといふも薄く作りあ  
り白くしの上は盛ばらつろいて志やうじき也赤色を  
ら白く白色をこく黒色を黒皮黄色をいせとめなを盛様  
を人々好む方よき座しむつろし事よき事よき刺る  
ざるもの也赤色ハ赤き花などと同は盛るこへききて赤  
くもる様は盛也おれを釘なる百後もの也此刺新を常  
のきし文く如く高と盛る座らば酢と添て出さべし

鱠と志多ぬ人を珍しきごととなるもの様は思ふものおれ  
どもおれをんあて斗りて見たてのあきものゆへ五色よ  
えよよきもの也喰様を大事也五色よえよよきものよ五  
色といふハ東西南北中央に五色と盛るんよて五色鱠と名  
くと云古き説あ色どもこれを五色鱠と監觴と知らざるの  
後也極秘

本汁

- 鯛 鱸 藻魚 生鱈 鮓鱧 鱈ひらぎ はん鱈い
- あんころ干皮 火取きりこ 火取細魚 火取鮎
- 身蜆 身蛤 蠣 川ぶこ 白魚 魚子 鯉
- なぞ鮑 赤貝 鶴 雁 鴨 青鷺 雲雀 がん



小鳥摘入 若布 丸むさ獨活 ふき よめ菜  
 いてふ大根 初日多び 岩茸 三葉のくま  
 椎茸 松茸 榎木茸 初茸 松露 午房 冬瓜  
 小蕪菜 竹の子 豆腐 葉付大根 刻干菜  
 ト治茸 根芋 生のり 蕪の葉 海菜  
 春菊 紫蘇の葉 湯皮の類 毛ぼろ  
 吸口類 めうや 山椒 芽 花山椒 葉山椒  
 色付袖 粒山椒  
 鯛を三枚はお返し薄身血合と去り才或はさん木あどまき  
 ざる座し取合せまろり火取るもろ志又脊切もなほ也  
 鱸と鯛は同じ

藻魚を皮と引とべし切形ハ鯛は同ド  
 生鱈ハ三枚はおろし薄身と去りまどり少塩とあて後  
 能洗ひ遣ふ座し雲腸も同ド塩とてぬまりと能洗ひ煮  
 るべし  
 鯉を湯煮し取合正しとまどる座し膳其他の品を湯が  
 と座し鯉を汁とてと煮るがよし生煮はとろしとろび  
 併志今時を生煮へと思ふ程は火と通し多ると賞翫する也  
 あんぷう汁吸物ハ七品と揃へ入れるもの也又斗用う  
 る時よても志べハ必は添て出すべし  
 多ゆがど白たを柱也落くわは作りさら湯が斗用由巻  
 たいらぶと用てもと



はん。魚の色紙切らん。魚。大摘入色。小摘入れ。丸摘入れ。細摘  
入色。火取摘入れ。類と用由

あん。あう。干皮。水。漬湯煮。色紙短冊。あ。き。ど。る  
屋

火取。鱈。残魚。三枚。おろ。煮。お。と。去。り。小。は。り。巻。て。串。の  
き。志。火。取。屋

休。と。重。ハ。さ。す。と。同。ド  
火取。鮎。小。鮎。と。火。ど。り。て。頭。尾。と。去。る。べ。大。鮎。を。色。を。ま。す  
し。は。同。ド

才。志。ぶ。み。を。煮。抜。蛭。也  
蛤。と。蛭。は。同。じ。小。あ。れ。ば。其。径。大。な。れ。ば。ニ。ツ。は。へ。ぎ。く

牡蠣。を。能。洗。ひ。玉。斗。用。う。と。甚。と。後。し。さ。な。り

川。ぎ。と。ハ。小。鮎。は。同。じ  
白。魚。を。水。に。漬。ち。ま。し。と。と。取。り。別。鍋。で。煮。と。め。る。ぐ。よ。し。串。の  
刺。志。火。取。た。る。も。と。し

魚。の。子。を。何。連。も。湯。煮。し。て。き。ど。り。指。込。む。べ。し。も。う。子。を。白  
水。に。志。む。ら。く。漬。け。さ。つ。と。湯。煮。した。る。が。志。お。色。も。指。込

鯉。三。枚。は。お。ろ。し。煮。お。と。去。り。よ。ろ。し。き。ど。る。屋。煮。進。ば  
度。い。方。へ。巻。く。もの。ゆ。へ。其。心。得。ある。屋。子。も。は。志。ら。い。ある

が。と。志。取。合。せ。品。数。ある。時。ハ。子。を。あ。ま。ぐ。と。し  
屋。ぎ。蛇。を。隨。分。煮。へ。ぎ。湯。と。り。希。用。由

赤。貝。ハ。ニ。ツ。は。割。り。と。し。皮。と。去。り。其。径。煮。る。べ。し

生煎流... 法... 必... 書... 友... 奉... 卷... 之... 五



鶴を両方とおろし肉のそ志しと取て皮と引くは落し作り  
さつと湯とりける也本汁より別煮何事用ふべし尤志べ  
る附るもの也

雁を鶴と同じ皮ハ引く雁し煮過たるハ後しゆるは  
鴨を皮と引き落し作り油皮も用うむんも同じ

鳥の皮とむきて両方とおろし牙取也

雲雀を脊割しして脾胃脊骨と去り其餘は骨を割刀むむ  
よて能多しき牙取也

小鳥摘入を少々の脊とひつき脾胃脊骨と去り牙と隨分  
細うまたしき摘入れよ取也

若布水よて能洗ひ色紙あどもきどりあよつけ置き煮雁し

うやハ一寸五分斗よきどり丸むき又粒切よして湯煮す

雁し

ふきを湯煮して皮と去りきどるべしちみふきは生きて皮

とむき細く割て二寸斗よきどりを志ぐらくぬは漬置ハ能ち

ぢむ也これと湯煮す

よめ菜ハ揃へて湯煮し細く其俵り

以てふ大根を大根と四割しして小はより落し切進ハ以てふ

なをよふる也又一寸斗よ切て落しむきつまは切たるもし

よらびハ少く灰と入て湯煮し多る後水は能さわし穂先と

少く去り次の一とだと用也

三ツ葉ホハ志と斗一寸ちどる切雁し







バ水は漬もどしてうり入るはすべし  
根芋ハ多量草のもや志ぢいす也さら湯煮して取合せ  
ろしきもどる産し青置ち水もどる  
春菊をかうらい菜の葉也湯煮して水は能きわしたるが  
細く菜ハ何色の菜もても細くは刻しつき湯をのけて能  
絞るうり入れ  
もどるハちまを能取も水もて洗ひ水あうなごへあぢ置き  
水と多しうり入れは  
紫蘇の葉ハ苗或ハ二葉と湯煮して多きわし用也  
吸口を秋立と取合せと見合せよろしき品と用うべし

仕立様ハ本汁を和たるゆへ極上く白味噌もて仕立るるが  
と志しよよめて少く赤味噌と加ふるももあるなり是  
を時々塩梅もどる産し何れも薄くは濃くはゆる様は  
仕立るる本汁の塩梅也和加減を大事也心得あるべし

二の汁

- 鶴 雁 鴨 ぐん ちきぎ 小魚のちきぎ
- 一夜塩鯛 すま 塩鱈 生干鱈 せび
- 一塩藻魚 巻きすこ 花海老 石鰈 海松 喰
- 大蛤 志ぢ肴 白魚 大りき 鮑 馬刀
- 一塩鱈 皮煎 雪菜 雪菊 雪海松 玉子類
- 一塩魴 青昆布 初霜昆布 落紅葉昆布







石ぐせハ皮付し石と去り三枚はお返し角切り大せん又を  
 脊ボシは志て脊方斗と  
 みる喰を白ふ斗と湯ぐさきどる座一  
 大蛤を湯煮して文斗と用うべ志  
 志ど肴とハ何よても小サき魚といふ也これハ丸のまゝ  
 白魚を本汁は同ド  
 蠟とさつと湯ぐと座一大きある蠟とろしき也  
 座ぶ鮑を本汁は同ド  
 まてを湯ぐさ能洗ひ其まゝ  
 鱒ハ三枚はおろし薄文の膏とまき角切り大せん（はなはちやく）  
 皮煎を塩を也別は記す

雪菜をあの葉は和くなる摺文とぬきて煮あげるなるを  
 雪菊ハさとの葉は摺文と付る雪菜の如くすべし  
 雪海松ハ生海松ととも洗ひぬきと取り雪菜の如くは雪菜  
 雪菊雪海松何れもろり入也  
 玉子を蒸玉子灸玉子婦り玉子の煎  
 一塩鮓を鯛は同ド  
 青昆布ハ水は能漬色紙り短冊はきどるべし刻を色はきつ  
 と水よて洗ひ用也  
 初霜昆布とハ白の刻といふ  
 薄紅葉とハ赤の刻昆布といふ  
 と後くとも削たる昆布はるなり右を何迷もろり入れ也



午房。ふき汁は同じ

生海苔ハ汁は同じ。干海苔ハ焼海苔ハ煮るも煮  
らやハ汁は同じ

芥ハ熱湯とさつとくけきどりてうろ入也尤も莖むら  
竹の子ハ汁は同じ

初あすびハ大小より二ツ割ク小はう或を丸の俵何れも湯  
煮して用也

松茸。初茸。志め。椴木茸。椎茸ハ汁は同じ。生椎茸もろし  
松露。せりびも汁は同じ

水仙寺のりハ煮る漬能ふや煮きどりてうろ入也  
白髮薯蕷ハ自然生と白髮ハ刻ミ水よて能洗ひぬまりと取

きてうろ入也

屋ぶ山ハ芋を煮て塩湯につけうろ入れ

百合根をそろへて湯煮して用也

蓴菜ハふしより末ハ丸を後ハ揃へて其俵うろ入れ

太也摺るを汁は同じ

もやしの類ハ何煮も湯煮してきどる也

土筆ハ皮と去り湯煮して用也

草石蠶を能洗湯煮してきどるべし

茗荷の子ハ白髪ハ刻ミ湯煮して指あみ

松菜を揃へきつと湯煮して指込

二葉紫蘇ハそろへて其俵うろ入也



生海松を何つさ灰よまぶし水にて能洗きどる座し石附の  
ふとぎぬよりしうづい漬みよふ塩と能出しきどり其侘何  
れもうり入也

焼麩を常の平麩に塩とふりかき何みよのせやさ色紙短冊  
あどよきどり志むる湯に漬置き味増けよて少る煮る  
かき

吸口... 汁は同じ

二の汁は清け也仕立様ハさきふしよ色薄き醤油とさしか  
るとうま塩梅すべし二の汁の色附過たるを正しうづい  
魚の切身大きき者さば一程一切也切形より教と入れも苦  
志うづい取合せよより魚二程入也よし二の汁は具ハ

二程り三種取合せるがき一品数多きハ何し汁を集  
めたるゆへ五程りど取合に也取合せし品はさきものある  
時ハ吸口もさき物と用うべし

三の汁

- 小菜 貝割菜 畑菜 つけ菜
- 吸口 魚のうづい

菜を何色もさつと湯がきけよて能煮るがき菜と煮る  
よハ水ふし唐辛子唐辛子あどよて煮出しきりよ塩梅すべし  
仕立様ハ赤みぢ。名古屋味噌。桃花みぢあどよて塩梅すべし  
みぢハ毛水あうよてあ志置き出すべき時煮る菜の中へ  
味噌と指しける塩梅す座しみそと指したる後ハ煮る



左は外品のあふまゝと記す  
右は何色も和らうは煮るもさぐらう

- 白髪大根 蕪しの葉 若志そう 干さぶの葉
- 菊の若芽 午房の爪 さぐらう 午房 刻根芋
- 獨活のさぐらう 海苔の類 毛摺りの類

右の汁は白味噌とよきさぶらうとて延し塩梅すべし塩をの  
汁を箕斗のもの也六月土用過るはと後しこらば

あし汁

雁。鵠。鴨。何鳥よても身と小さら切り下地とけく置きとろく  
と後へ出す時身と入て出すべし

刺鯖の汁

刺鯖 茄子 冬瓜 椎茸 漬茸類 菜の類  
刺鯖の切方を取合せは應どきどきべし取合せの品は切方  
を小サきぐらう

さし鯖ハききても切りてもさつと火取り煎酒よて能煮て  
かけへさしあみよすべし又火取りて白水より湯煮してか  
汁へうつし煮るもあるなり

冷汁



海苔類 毛掻く 茗荷 焼栗 多ぐ 紫蘇

胡椒粉 唐がりの粉 おろし大根

此等の類を何れも火取りて

毛掻くハちりと能取水にて能洗ひ切て遣ふべし

茗荷ハ山にり薄く刻む

焼栗ハ火焼らなる才ハ切べし

紫蘇ハ生ゆ子ハ切べし

おろし大根ハかきみ大根がきし

胡椒ハ唐がりのおろし大根は汁へ入せて出す

小皿など盛て出すべし

鯛立ハ魚の類と用らるもよし魚ハ何れも焼く

子。花鳥賊など係り也

仕立様ハよき唐油ハ極上の醤油と酒少ききし

と塩梅すべし塩梅よくが器に入れて水よく冷し

そをくま入れ出すべし

懸菜汁

りけ菜との常の干菜の事也りけ菜遣ひ様を菜の莖付り

二寸斗切考り其俵何つき湯につぎ蓋として煮く

湯のさめたる時分は其湯にて能ゆみ其湯とす

よそ一層洗ふが志三度目の湯と十分一程けへき

るがと菜の中なる莖もち去り箸は掛ふなどの大き

の色紙など切りしは先りりけ菜の切形也



仕立様を赤みぢと白味増とと當分は摺合せよきと志すて  
薄く塩梅となし汁煮立ち多うバウけ菜と入れ煮過ぎざる様  
よすべし

納豆もやし

里芋 白豆腐小 細く菜 おろし 柚 解うすし  
仕立様を里芋絹うづきとよく湯煮して皮と去り肉とよく  
摺りみぢけして延しかけへらつし塩梅すべしけの薄か  
ぬ様よ心得あるを

山陰煮

雉 芹 きのこの類  
山陰煮を水清汁多量と入れずして塩斗よて塩梅す一

日我祖山陰鷹野よいぢ雉と得多り依て直に芹とつし澤水  
と汲で吸物となすよ塩斗よて塩梅したる事ありは加減を  
ある塩斗のうぐんたるゆへ風味あさゆのあれども當意即  
妙に塩梅ありしゆへ時人これと賞し作者に名字と以て名  
づけ又雉の山陰ともいふ

定家煮

大きな鯛と三枚はお返しきどりて塩とつとくあて酒と  
澤山よみれ水と少し加へ能煮るをいふとへハ鯽の五三煮  
能と吸口よハ山葵と用由當今をこの煮方と志だくとあ  
里と志用が今用うる所の定家煮に塩梅を皆其志よるが  
ふあをこの塩梅に法と知らざるゆへあふん志の定家煮の



塩梅といふは古酒と水と魚とあてゑる塩とよて吸物かけ  
んとするもの也心得置く處し

潮煮

鯛 鱸

鯛もても鱸もてもそれくよきどり一塩して志をふく置き  
水もて能洗い煮出し籠へ入れ煮湯とさつとつけ下地の煮へ  
立し所へ直ま入る處湯とつけ事下地のよぶどぎる  
多め也又多り入て煮るももある也是を船中もて鯛と釣  
り取あへば海水もて塩梅する仕方なり往古の海塩鯛と云  
も右の如く鯛は塩とあて水もて能洗い直ま水より魚と入  
て塩梅して二好さるど煮上よは立ち白木の如くよなり

ある時火と引るが澄み魚の風味も出る也泡をすとい取置  
志白魚のすまゝ鱈のすまゝ志なども同断なを潮煮といへど  
少し醤油と指し海水の色は見へる様よ志は汁のうぐん  
よなどぎる様よ心得あるべしこの塩うぐんハ大事なり惣  
じて魚ハ煮すぎざる様よなれば生煮ハ猶あし

一こん煮

小鯛と一ツ丸のまゝ味増汁もて煮るといふ

精進煮物 一種

盃一杯の葛の粉と二杯の砂糖とよ水と小茶碗一杯餘見  
合し右と落手鉢へ入置き午房人參其外何もせせんは  
切り酢醤油と煮立さつと味と付右中へ入色かき廻し煮



立湯まで右に鉢共煮水玉... 鶏とあまうり作り酒... 煮て出さべし

青勝煎

青勝煎とふるの腸肝... 霜月より翌年二月迄の料理也

鶏ふし煎

鳥ふしと腸... 油とさし山芋... 鶏ふし煎

鶏ふし煎

鶏ふし煎といふは鶏... 皮のりといふは雁... 皮のり



いせをいし上は置也。雉。鵠。菱。喰ふとて毛はなれ也。魚類よてハ  
鮭と用自故は款立は書はハ何の皮煎と認座し。鮭は皮煎の  
時を少も入れば皮斗也。多し皮はも。本皮は也。

雁せん場

雁は皮をいせいで。後まどるべし。鴨も同様也。焼多しとせんを  
やさといふ。やさ多の志げさ。時ハ仕立方とわく。さく。

梅熬章魚

たあは能洗いきつと湯煮して二三寸斗は切て皮とむき小  
はきり二三枚程づつ切りつなきて切落し塩梅よき煎物下  
地へ入さつと煮るべし。志んちよりふむくの取合はち  
志き也。多このいせハ付置さる。さく。

愛知川いせ

層みそとて仕立多。鮎は吸物といふ也。古実あり古實と知  
らざるものを小鮎あどの吸物の如し。いせ笑座し。

うけいり

うきいせを魚の摺糸と小丸めゆびさる。色味増して煮る  
也。冬これと雲の吸物といふ。

ふんふいせ

此と一寸あまはる。切て熱湯よてちぶめ吸物又ちそへ着  
は用自又生の鮑と煮く作り湯よてちぶめ用うるもよし。

熬物

- 鯛の蓑
- 鮭 串子
- 鱧 鯉
- とび白
- あぶり



白魚 櫻剪 うき 赤貝 鮑 くら子 烏賊

鰹 薯蕷 何と雪 とき入玉子 おぼろ 松茸

ト治 初茸 あめ茸 茗荷 身胡桃 土葉

豆腐 吸口 柚 赤山椒 木の芽

鯛を落斗とて候しき也

きけハ三枚はおろし落斗血合と去をきん木を切るべし

煎子を中と能洗ひ弄きてきん木又ハ山口切りてゆき

鱧ハ細うけり又を切らん魚ハがよ志

鯉を三枚はおろし落斗の骨及もぬれ骨と去り筭木を切るべし

とく白。あさうハ皮と引き三枚はおろし落斗血合と去りき  
とる魚し

白魚洗ひて其ま

搦つわをたあなをよし記す

りきをよし洗ひて玉斗を候しき也

赤貝ハせん又をへぎてもよし

鮑をせんり短冊はきどる魚志

とくくごハ白水は志どらん漬其ま遣ふべし

烏賊をせんり短冊の類はきどる魚し

うつ魚ハ三枚はおろし上斗とゆき皮膚の所とせんは切るべし

薯蕷ハおろしてとく搦る魚し

あハ雪を玉子の白身とよしあハゆて汁の煮立し所へ入れ  
そつとかきまハしおけばあハ雪となる也尤も塩仕立なる



がら志

とき入色玉子ハ右の如く煮へ立し汁の中へ玉子と能とき  
て入れそつとわかさまハ一置けばあきあがる也尤煎物仕立  
あるがら

薯蕷泡雪。とき入色比分別鍋にて汁と加減して煮まべ

松茸。ト治。初茸。榎木茸ハ上ノ同ド

茗荷を能湯煮して切り出すべ志

身らるみハやつと湯煮して落皮とむき煮まべ

土華ハ皮と去り湯煮して遣ふ

豆腐を落く色紙と切里志とくく水氣と取たるがら又灸  
てもよ

生砂子豆腐を随分細なる戈よきとる座

柚。青山椒。木の芽は分ハ吸口也

仕立様をよきとる酒と四分ちとぎよき醤油と少一指

志て焼塩とて塩梅とべすまよ少く色の付あるちとる

と魚と切様を豎は箕木とどと切り生よれ具と一ツは取合

志て煮立るがら時よと魚類三種は茸類や或を外の志

物と取合す也志んぢよ。あハ雪。ときハ色玉子。おぼろは内と

一品うけて出すべ一随分あつと掬さめぬとよよして出志

あるがら

冷鯛。一種。由り入るはと大匙と出

鱗とよき腹と去り丸の中へ白炙よして胡麻と油とぬり又



炙き火能通里たふバ水よつけ十分よ冷多ると丸の俵鉾へ  
入れ水よ多免猪口よ多し醬油よ入せおろし大根よ付て出  
すべし是ハ極暑よよろ志きとの也

松笠鯛

鯛よおろし身よ四角よ切里豎横よ切目よ入れきつと煮切  
目よせむ色バ直よあげて蒸べし横よ斗切目よ入せたるよ  
ころ瀬山といふ何れも煮みそ葛あんろ又ハ吸物二の汁な  
どよと

水織鯛

鯛よ三枚よおろし皮よ引き豎よ切里血合骨よ去里其俵豎  
よ串よ志きつとむし串よぬき水氣よとと取り葛の粉よ

あろし置き水せんよ白黄赤あど里次身よ拵へ置き比ぬせ  
んよも葛の粉よ一面よふりけ右よ鯛よ比ぬせんよと卷  
き蒸しと能きまし切形志て吸物其外何よ遣ふてとと

冻鯛

鯛よ三枚よおろし薄皮よと去き血合よ取里切ろしと葛の  
粉よ一面よ好里ろと蒸べし遣ひ方ハ煮物。滋味増。葛あど  
と志右ハ鯛よのざらば他の魚よ用为てよ志又魚の煮汁へ  
ととろてんと加へ煮てきまし凍り多ると用为てもと志と  
志ハ何事も極暑よ用为るとのたま

鯛麦込蒸

どど 鯉



鱗とよふふきとらと取り脊と取らき腹とよふく洗ひて水  
とららし中落と取り塩と少ふきけ志とら置きとむ  
志麦と誥てよふ蒸し汁次よふし醬油と入小皿辛味大根  
袖きの小に。浅学海苔。山葵あどと入進出すべし。あれを尤鉢  
肴物也。どどハ鯛。鯛と同じ鯉ハ骨切よすべし

鯛丸揚

金糸鮑

松菜

鱗と好きとら腸と取り骨貫よして能洗ひ帯とよふし頭と  
尾とと持ち生半へちむむれバ。安丸とふる其姿の崩ぎも様  
よしてやの油よて。火通れバ取出し煮湯とさつとか  
糸金糸鮑。松菜とそへふしと溜て出すべし。小皿よ山椒の粉

と入れ添置べきものなり

江鮭葛叩

金糸冬瓜

蓴

あえの魚を鱗と好き脊方より切らき。腹と取り中骨落  
すもすき取り能洗ひ葛の粉と両方よ好りけ。割刀のむね  
よてそろくも。き何座んも葛とけ皮と。追葛の通るを  
どよなし腹へ蓴と入れ夫より元の姿の如くよ。あ志て蒸座  
志冬瓜を金糸よして能湯煮し。あしらの隠し葛の地と溜  
て出すべし。これよ。解く志と少血よ入れ添出すもの也

石王餘魚菜種蒸

海松



うきいハ鱗と好き石と取り煮ら腸と壺貫よして能洗ハ栗  
と多し蒸さうけ置き玉子の黄身斗を鍋に入れ湯煎よ  
志て箸までくさ立おる中は奇麗な菜種となる也きてうれ  
ひ火通れバ頭のきとろり尾筒迄へ生の玉子と解あがいか  
ハうぎる内よ搾置る菜種と一面より搾揃へたる海松と  
何志らい猪口よ落りし海り二盃又ハふし醬油をどと添  
出すべし

鮎厚炙

赤貝ニツヨ割煮らうと去り皮と剥き能春崩身と少し入れ  
玉子の白身と塩とに入れ能摺べし赤貝の厚炙をうととな  
るゆへ少し延志厚炙鍋よて炙座し炙方ハ常のよし

海蛇厚炙

水母と能洗ハ塩と出し氣なき換に能拭ハ鍋の丈よ長せ  
んよ切り玉子は摺身と加へよしく交合し程よくあつべ入  
る炙座し

布久炙厚炙

一塩の小鯛どじ鱈かまするても能鱗とふき中骨薄身血合  
の骨と取里さつや湯煮して身斗と能もみとあきあどして  
鱈残魚と崩し身と三分斗入る玉子の白身よて延し能交合  
る炙座し

蛸厚炙

蛸と生よて皮と剥き摺らぎよて能あつとろり又白よてつと



うろたえて王子の白身と葛水とよめて能摺延し金水あうよめて裏ぶ志となし筋と能取里灸べし

午房厚灸

銀砂午房と糸の中よてお後し能あくと出しきつと湯がき常の如く厚灸の摺身へ交合し灸座し又細き處伐和り煮よ志て薄味とつけ糸柔と取り寄午房の如くよなして灸多るハ猶と後し

菊入の厚灸

料理柔よきつと湯とりけ置き摺身と王子の白身よて延し右の菊と澤山よ入き灸べし柔ハ尤花びと斗と用むる也梅入。梅入。白藤入あども大畧右よ同し

胡麻厚灸

白胡麻と剪能摺り毛水あうよてくし摺身は澤山入れ王子よて延し灸べし又黒胡麻と煎り粒の俵澤山よ入てもと

鱈残魚もうあん灸

ます子の鱈と能ふき骨抜よして頭を其俵葛多きよして濱灸のともく竹よてとさみ一夜醬油は漬置き灸て遣ふべし

面壁焼

九年甫の棟と去里皮實共よ能多き置き胡麻と能摺り酒しよよて延し味増と摺合してふきのとう又を産がらふどと細りよ多き九年甫と味増との中へ入れ能摺合せ焼座し又程よきりぐんよ取里油よて揚白酒とりけて食す



濱炙

鯛 鰯 ひぐ魚 鰈 鰺 鱸 藻魚 とも白

鱒 鮭

腸鱗とどろば其俵まで炙る濱炙で釣る魚と直に焼く  
は神也少く日の立る魚ハ葱ら腸と去り炙るより右  
とむ志まで出す時を後味増う葛多まわがと一其俵まで掛  
汁とりけて出は時ハ鱗とふきたるがと志掛汁の時を山椒  
醤油又をわらし大根生姜あどと付て出すべし

土炙

鯛 鰯 藻魚 とも白

黄色ある土と水まで泥の如く解き玉子と少し入れと

解合し魚よりすしぬりて炙べし是を土の香とらつすた免  
也土器炙のん也土炙を出す座き時皮と共に土と去り出す  
座し遣ひ様濱炙は同じ右となはるハ鱗ハ好く座さるば

塩竈炙

塩がままで焼く時の塩は取たての魚とらづみて蒸炙よ  
賞翫にこれを塩濱へんよてなる也

引物事

魚でん 大蒲鉾

右は肉一品と用由魚でんハ味増と付る物の扱は思ふ人  
あれども然らば色付炙塩炙でも魚でんなりとて振舞は  
味噌と付たるものを用由るよとらしよらば向誥あまて切



炙物なき時は膳部出續て魚でんう大蒲鉾と臺よのせ引出  
色と引物といふ也當今ハ臺引と云て中酒出て後臺よて肴  
と引これハ酒の肴也引物を本炙物あるゆへ亭主の引ある  
が馳走也引物の時は魚でんハ串ハ刺座あるは肴の時は小  
串と刺あるがとハ二三と膳出る時は切炙物と本膳よつ  
け向詰と本膳の向へ別は臺よのせ出すものなり

炙鳥之事

雲雀の焼あるよをか帝爪と鴨の焼あるよを嘴とよ置  
座し雉もんハ別足鶴を志べと羽白鶏の焼あるよを両羽と  
ひろぎ後べー右ハ外炙あるなるべき品多しこれあれども  
皆常のもの

鴨壺焼といふ色のあまは色ハ鴨はあまは焼茄子の上は  
枝よて鴨の頭の形と作るものといふ也

梅乃香炙及梅炙

小串物と為塩炙よして其上へ梅と花と摺つばー醬油よて  
解き多るとぬりきつと火取るこれと梅乃香炙と云梅干の  
肉とぬり炙たると梅炙と云又鯛の摺と云梅の大サ丸め  
串よきしと梅苔の粉と衣よしてあぶり梅の枝よきしある  
とも梅炙と云添肴とよ羽白  
たも花焼枇杷焼など梅炙の如しこれらハ黄色ハ深炙た  
るがと

まやうざし



小ササの魚とニッ串よさ志焼て串のまゝ出すこれと両ぎしと  
しよ又小ササ鯛の脊のいせと尾まぐ切つゞ希尾まぐのこ志  
之りかゝ龍の如くよぎしして上の串のとめよ言者のいれと  
とあよぎししてと急串あぐらあぐりて出す他いせと龍ぎし  
といよ

雀 炙 本名すくらめ炙

小鮒と頭より脊割よし中骨と去り下炙ととくし山椒醬  
油と付て遠火よけあいろよ掛置る様よは志やぎと  
と賞翫す

鮎炙方

鮎と炙てニッ引鮎ハ一ッハ塩炙一ッハ色付炙よしとめらぐらし

うら焼といやらうらうと取らば其俵やまゝといよ

羽ぶーあへ及もさし和

羽ぶーあへを雉の羽ぶーととほらよととと酢とりへるか志  
て二三度煎り山葵と入れあへる産しへん其味とととと  
もさあへを雁のもさの上へ皮と切り取り火よてちび  
め薄く細く作りをぶーの皮とも同ト扱よ作里入色胡桃あ  
きのとあごと入れ山葵酢よてあへる産しへん其味とととと

腸 和

- 鮑 赤よー 長よー ぎぶか

それくのち腸と湯煮して毛をあらうよて押あしよ志味備よ  
色の付程よ交せ能摺り酒よて延し塩梅すべしみそのうら



きいさろーのうづ取合せの品を時の五案と見立遣ふべし  
切形ハ大才。小才。小短冊。ぎん木或は色紙などよきどりあり  
まべー

白和

玉子の白身斗ととろりき交て煮立し湯の中へ入そつとり  
きまのし志むる蓋とす色バ白身うきあつまるそれと取  
てとろりぢりみそは摺交せ酒よくやつくりは延すべし味増  
の色赤きハとろりしうづに精進の白あへハ長芋と塩煮より  
白味増は摺交ふなり是ハとろり料理の時の仕方也常の白あ  
へハ豆腐と以てあへるなり黒和。其和し中ハ口傳

肉和

梅干肉

煮梅肉

生梅肉

何色の肉もてもみ糺と白砂糖と加へ摺交せ塩梅すべし  
梅の肉あへる肉斗もてゆへるすあせども肉斗よりハ酢  
味つとまゆへ白味増と少く加へるるがとろり熱く肉和ハ至極  
やつくりたるがとろり

海苔和

浅草の里市二町のり  
海苔ハ何色を火取て細くよあさひ味増は色の付程加へや  
かつくりは延してあへる座し

挽茶和

塩と澤山は入れ長芋と湯煮して白味増と十分は摺交せ色



とき挽茶と色の付程加へやううり延してあへる也

鯉味噌

此色を鯉の大きき一尺五寸位の積也頭と取り三枚はおろ  
志為身血合乃骨と取り鱗ハ其尻或ハ取りてもと一水三升  
は塩三合山出し昆布二枚荒味噌三十目と炭火よて能煮多  
いそ水の形は様あり多る時遣ふべし風味とるべきとの  
たま

鴨味噌

鴨のオと出双のむきよて多き摺鉢よてとすり酒と  
き程入れ煮あげきま一置き味噌よてよき程は延しけ味  
増ら後みそは遣ふ也

蛸味噌

生の大蛸一むいと出双よてと多き糶五合は塩三合  
砂糖小半斤又ハ半斤よても右の蛸は交合せ壺は入色口張  
となし置き五六ヶ月程して出し食す

枸杞みぢ

枸杞は實一合へと取り酒一合入れ能煮て味噌と中うさ  
よ一斗酒よてゆめ土器は入炭火よけて種を砂糖よかき  
よ一ッ程入れ能交合し山椒の皮生姜麻の實クヤ其外何よて  
も加役と入色壺は入れ口張よとて廿日斗置き遣ふ

武帝味噌

みそと能摺り葛の粉と入れを多しよと砂糖と三分通程



入色胡桃と焼て丸の俵入れ生姜麻の實ちん皮紫蘇の實ふ  
どと加へ油をていゝ急壺に仕込置くらべ

達磨味噌

極上のみその能形れ多ると食椀に二ツ斗。うやの能煎多ると  
一合胡桃一合右に三色と落又よて能多き置き黒胡麻三  
合煎て能摺り湯と少く入色延し土鍋へ入れ一焚して右に  
みぢと入れりき交せ剪つて程よして加役よ山椒の皮生姜  
麻の實塩漬の一口茄子瓜の香る物あごと細うよ刻き壺に  
入色七日斗貯置くらべ

りろ味噌

やき味噌と日は能布志胡麻あきのみ。胡桃山椒あごの粉と

まぜてちろくよすべ

鯉煮ぶし

とき鯉ぶしと水よて能洗いら皮及白多と去りゆくな  
らざるよあは削りあよて洗ひ浮多分と去り削り多る鯉  
の目方百五十目は水二升五合入色これと二升よ煮つ能  
こし志むとこいさせ置き濁らざるよあろと用也

唐ぶしあ志

はぶしハ水一升よ伏見唐ぶしの大と十五入れ一夜漬置  
きたるぶしと引あげおれと八合よ煎つて急吸物よ用わて  
と志鯉の法汁あごよハ甚と後よきなり

唐煎酒



二年酒一升は削り多うつ魚ぶし六十目梅干三ツ入れし色  
は醬油と少し指志七合は煎じ塩にて塩梅し色落し煎く  
んまへめは形し多うがしし是ハ本煎酒よりハウ多すべし

煮梅酢

煮梅の肉斗と搾り毛水あうりてこし酒にて程と延し白  
砂糖と加へ甘しし刺身あどは遣ふ鱈は遣ふ時ハ何まり  
甘さハ多後しあどは何連も塩うぐんハいもだ

酢し事

酢と遣ふゆハ夜わいむ屋し煎酒あどは少く加ふる事ハ格  
別酢とお色は用うる事ハ大なる形連バ用捨すべし

霰浮

摺分と板は厚サ二分斗は延し豎横に切てすくひぬへ浮る  
也豎横は切時ハ割刀はぬと多うぶり附て切べし板とはふ  
は時ともぬと多うぶり付けて板と多すべし霰ハ細うな  
ぶがししはみじやく志の目あどより押出し梅もれども是  
ハみきふし也

雪菜

和うたる摺分と菜の葉は薄く延て湯煮すべし  
玉子の腐婦の灸は摺分とちき巻きて蒸屋し又ちのり淺草

海苔と火取細うりして摺分の上へ一面はちり巻きて蒸し  
ふるもちき木の芽其外はちりしを糸巻する多くあれども



大畧右も同じ

鮑はん座以

いりびの耳と去り山葵おろしにて澤山はおろし布子包にて  
ておと絞り其水にて鱈残魚の崩身と摺り延し和ろとんべ  
いよなき也と一鮑の汁少々少く常のおとを煮ても苦  
しうらば決しそ外の物を入色する座より外の物と交合せ  
バ鮑の白い層と煮あけて後しうらばげとん座以を取入れ  
よして出すべし煮あげ置きてハ鮑のおとありてよろしうら  
ば物にて品のかハ更なるはん座以は鱈残魚の崩身と加へ  
るハそれの白い風味と煮あせぬげすしうらばげとん座以也

鴨薯蕷

鴨の身斗と能春て摺鉢へはち崩し身と塩とと少し入色摺  
合し薯蕷浅入れ能摺座し仕立方ハ鱧志んぶよも同じ

水山吹

鱧し崩し身は王子の白身と入れ葛水と和ろはん座以の  
如く延志薯蕷箱へ六分目程入色蒸し王子は黄身は鱧し崩  
身り又を鱈残魚の崩身と入色能摺り裏ごし志て右の箱蒸  
火通らば取出し上の露と能拭ひ取り其上へ裏ごし志ぬる  
黄身と入色又蒸べし遣方ハ取者臺引あどるよと志

竹輪蒲鉾

摺身と細き竹まがまの如く付て炙べし竹輪を蒲鉾の  
くどめ也蒲の海草は似ぬるゆへ蒲鉾といふ板子付ぬる蒲



銚ハ竹輪と二ツヨリ作る形と作りたるもの也

松風蒲鉾

摺文と板子松風厚サ程に附て下灸として其上へ玉子の黄身とぬりきりしとあまうけ炙めとつけ板とをあしてきどるべし結松風ハあつてうねる内はきざり結いぬるべし

串子蒲鉾

漬海鼠子皮と去り身斗と能すれ鱈残魚の崩身と交ぜ塩加減して能摺べし色の黒くなる程にうすく入れぬるべし

鳥仕立様

雁鴨其外何鳥でもらし取りけ雁を中一より右を何巻も胴がらと去り能くきりし芥子白糸糸共はぬるべし

込之形ちとんまうせよ或ハ丸と又角つま。色紙あどよ形志油よく揚り酒よく食す

さや法かり

三年まへの茄子の香の物と能塩出しして皮と去り實斗と古酒よく能煮摺鉢よく摺つぶし黒胡麻と煎て交ぜうざんの粉とりくこと祢右の品と能春交ぜ能むし山椒味噌或は胡麻あん葛あんあどよく食す又揚り煮物あどよくあしらす

生子小疊

生子と二枚はおろし腸筋と去り水よくよく洗い二三枚よすきあげ細く作り塩梅よく煮酒はおろし山葵と入色出し



いり子とニツ割能洗ひ内と少くすきあぢ酒よく煮る  
る後取あげきほ一堅き奇羅あぢの程よく切り葛の粉は  
まぶしあぢよく置きさつと蒸しあん物う又お法汁味噌汁  
よしと煮

燕巢

ぬるき湯は漬置あや一絞りあげ細くは切て吸物。鱈。刺。炙。  
みそあぢの取合は月白  
味の噌煮鮑  
白の荒みぢ五合は酒一升入れきつと煮あげぢと色のあじ

びと大根よてそろくとお和うよしなしくみぢよてとろくと  
二時斗煮きバ玉極和うよあぢ形中も煮汁屋中もれバ酒  
と水とよ當分よ合し指しあぢよく煮うぐんハ藁のしと  
よと鮑とつけバつと通る程煮る屋

味噌水

白味噌と濃くけは立煮て唐葛あん程は葛と引とくきよし  
豆腐と絞り細くよこしあぢは葛と交ぜ右のけよと解き茶  
碗は張り蒸べし豆腐ハ一丁六人前の割よてよし  
うあぢ摺身灸  
うあぢの皮もぐへ醤油と一屋ん付て灸置き鱧う鯛うの崩  
し身よ少しあぢと加へ廻し又醤油と入色湯はん屋の位



よのべ是と右のうぶぎの身の方へ二層斗付て炙べし

柿ひし液

美濃のつるし柿の柄と去り飯椀一杯葛の粉うさ一杯  
右ととく摺交せ人参午房椎茸袖あごとせんし切り三ッ葉  
芥あごと細うよ多き何色も加役は入れ酢醬油よ味と  
つけとせ程は丸葱油よて揚遣ふ衣とつけとせと衣つけ柿  
ひし液といふ也

饅

取立の絞り湯葉と長三寸あまきり切りうざんの粉よ塩加  
減とあ志白砂糖液少し加へ少志濃く解て右の湯葉よと  
つけ油よて揚る也引肴の取合あごとよよろし

右に衣は百合根衣栗衣長芋衣くらと衣銀杏衣小豆衣大豆  
衣あごと云ハ何色も湯煮して能摺り毛水あうよてあ志う  
ざん粉水よて解き塩うざんしと右に品と當分よ合しとく  
解きて是と衣よ用あるといふ也

若布堅布ありの浅草のりの衣を何れも能火取り粉よして  
うざん粉よ交せ解き合し用也

蓮根煎餅

蓮根の皮と剥しはとり一分位は切り志る飴よ水よ入巻あ  
きよて蓮根よ煮誥折敷へあげきりありのあごとつけ助炭  
へ入巻置屋し又蓮根よ煮誥其俵火取ももろし午房を  
能湯煮し切形しと右の如く仕立もろしと也



とろ鱸子

よきかすすみの皮と去り少刀よくとろ鱸の如く削る  
かすすみのほろの子と干と其形唐墨に似るゆへかす  
みといふ也

むいろちい

酒と糟ととろ摺り塩と砂糖と入れ金柑麩と酒よく能味  
づけ右の糟は包み油よく揚げるごとく又扱は味とつけ  
同じ様よあまてもよ何れも醬油とつけて食す

妻の錦

古き大根の香く物と一分位よ切り能塩出るとあて濃き唐  
油よく能煮。王子と煮貫よくて黄身と白身とに分け裏ごし

あて右に大根よくけ用も充黄白と分けよくあまると

おけら木

うつ魚節と能洗いうらぐつ魚と去り志ん斗と大平よ削り  
酒よく醬油と加へ右のうつ魚は打志よめんへ入置き乾着  
又と取肴あまるとし  
かつと古ハ生よくて食せぬ干もよく食す故に鰹の字と書く  
也干たるうつとを松のひでよ似るゆへ松魚とも書く

ぬく色

干鱈 干ゴド 干うほす 干鯛 塩鯛

あくらめを何色の魚よく湯煮して骨皮と去り布よ包み能  
絞るあくらめとあれとがんほりといふ干鱈のぬくめを色白く



魚けんちん  
玉子、薄切の焼、和らあ、摺身と延、芥、三ツ葉の莖、木耳、赤

貝、きの身、あ、と、入色、巻、て、油、よ、て、揚、丸、煮、又、わ、少、切、り、よ、て

横 雲 菓子仕立

崩、身、と、摺、油、よ、て、塩、梅、一、能、摺、り、換、雲、の、皮、よ、あ、る、程、取、分、け  
置、き、其、餘、の、摺、身、よ、小、豆、の、こ、粉、と、加、へ、摺、交、ぜ、皮、よ、な、る、摺  
身、と、板、よ、薄、く、廣、く、延、し、蒸、あ、げ、板、浅、く、あ、黒、板、を、ぶ、の、方、へ、右  
へ、出、粉、と、入、色、を、あ、る、摺、身、と、延、し、巻、て、又、と、蒸、し、外、の、皮、よ  
薄、く、炙、色、と、付、あ、る、と、し、し、黄、白、を、合、せ、る、と、な、る、と、し、

吉野田楽

豆腐と田楽、やさ別、湯と沸、置き餅米、粉と水、よ、て、葛  
根、の、如、く、あ、る、と、解、き、て、田、楽、よ、ぬ、り、右、へ、湯、へ、入、れ、く、ま、り  
あ、る、と、あ、げ、て、少、し、火、よ、掛、山、椒、み、ぢ、よ、少、し、白、砂、糖、と、入、れ、是  
と、附、て、又、焼、て、出、す、べ、し、餅、米、の、粉、と、ぬ、り、湯、よ、漬、き、し、火、取、て  
右、の、み、ぢ、と、付、焼、く、も、あ、る、出、色、ハ、せん、と、く、豆腐、の、仕、方、也

黒主田楽

黒主田楽、揚豆腐と湯煮、して、黒胡麻、山椒、みぢ、と、付、て、焼、也

茄子田楽

茄子のあと、さき、よ、し、程、よ、へ、ぎ、と、り、丸、の、ま、く、両、火、よ、て、や  
き、中、へ、胡、麻、の、油、と、注、ぎ、能、や、さ、火、を、通、り、茄子、の、肉、や、ハ、



豆腐は葛又わづぐんの粉。おろし芋あごと少く入れ能摺り  
胡椒の粉と多く入れ摺合し飛龍頭程は取あげ法汁。吸物な  
どは遣ふ也暑寒は別してと志又湯豆腐として味噌餡等  
て食するもよし

けてん豆腐

豆腐は葛又わづぐんの粉。おろし芋あごと少く入れ能摺り  
胡椒の粉と多く入れ摺合し飛龍頭程は取あげ法汁。吸物な  
どは遣ふ也暑寒は別してと志又湯豆腐として味噌餡等  
て食するもよし

今出川豆腐 うつろ煮又丸寄せ煮とも云

- おろし玉子 花うろ魚 小芋 小豆 摺胡桃
- 摺苺子 焼のり おろし山葵 おろし生姜 薯蕷
- おろし大根 せろろ

右の内何れあまともうけて出すべし辛味ハ亦も入るるが  
豆腐ハよくやめのあひゆる豆腐と見立一丁立のめんを取  
り丸焼として水までさらして洗い煮るべし此煮様を  
き昆布と水まで洗い細くよき下へ右の豆腐と入れ  
蓋し切たる豆腐あまが歳までも平よあふべ其上へ昆布と  
蓋として酒と澤山は入れ内好くとして炭火まで能煮ゆる  
がら酒の氣ぬけぬりと思ふ時醬油と指て塩梅すべし煮  
汁ハ豆腐へあまひけへくらさハまろしうたにきを煮へる  
豆腐と取出すハ蓋はあまる昆布と取らば昆布の下を  
取取出すべし汁ハ留め加役とうけて出すもの也これ  
を鯉のふしハ羽うべのうた



豆腐ウん

一丁の豆腐と其まゝ布を包み能水と取り極上の醤油と澤山に入煮漆めきどりて組着あどの取合は利由生の豆腐かんの仕立様ハ豆腐と一丁宛汲み六方ある布めのまゝ久煮く押とりけ水と能まらゝ葉まつかぶてもとどけぬ程はとと煮極上の醤油と澤山鍋へ入れ鍋の蓋とせは豆腐の色黒くならる程煮漆むべし是と煮中を拵へ置バ久しともの也きつそく拵るゝを葉の豆腐一丁と四ッ程は切り水象と能取り煮漆ますべし

沸手洗豆腐

豆腐と煮ぬり毛水あうよそく葛と少く入色さらすと摺て

沸手洗ぬん子の位は丸め米の粉はあう湯煮して水は冷志串は刺て焼めと付るゝと沸手洗と云焼め付ぎゝと松露豆腐と云うぬんの粉はて色と付たゝと金柑豆腐と云蒲鉾と云ぬハ右に通は豆腐と拵へ板よりまどろこありは付て蒸志炙目と付て丸煮よしと程よきどる座し

氷柱豆腐

豆腐と豎は細く切り葛の粉とふりけ志をく置き又りへして同じくふりけ置て沸湯へそろりと入色金拵子はすすい水へおろすべし遣い方ハ吸物又る湯葛あんもの

松茸飛龍頭



豆腐と飛龍頭の如くは拵へ松茸と能洗ひ莖と細うは刻み  
莖と一寸斗は切り細うはさき志どく風はあて右は豆腐  
へ澤山は交ぜ飛龍頭は取り揚るべしト治。あめ飛龍頭も大  
畧右は同ト

豆腐素麵 一種

豆腐と能絞る葛の粉と加へ毛水ありして志の竹筒へ入  
せ沸湯の中へ引べし遣ひ方ハ魚麵仕立り湯素麵仕立り  
志これハ袖ぎの白根の如く切らねし大根。ちん皮。厚  
らし。淺草海苔の類と用てし

鯛豆腐

九寸斗の鯛と三枚はおろしとく泥取りよく板拵して

摺鉢にて能摺置鍋へ極上の酒と三合斗能煮へし一摺置  
志身と入れ極上のうぐいしの粉と五合斗入せしとく孫大  
羊羹一棹入位の箱へ入れききし切形して取肴の組合せ又  
わら味増。葛山葵あどくして用てし

茶中玉子

美濃紙と猪口あどく指込し其上へ玉子と割入せ其尻は  
包こ口はあどくをよそし湯の煮く立し所へ入せ浮き  
と取出し紙と取べし

菊玉子

煮ぬき玉子の皮と去せあどくし肉はとろりへ切めと豎  
は入てひしげハ菊の如くあるなり



金糸玉子

玉子と能解き塩を煮んして薄切の炙り色の付くざる様  
炙て細く切るべし白身斗よて右の通拵多ると白髪玉子と  
いふ刺躬の取合よと後いさとの也

王子素麵

唐金の赤金鍋の白め引ある鍋に砂糖みつと入色炭火にて  
煮立置きと玉子と能うき交ぜ吸物椀あどの底へ穴をあ  
きそれへうつして鍋の中へ引べし

車雲玉子

- 鯛 鮭 鱒 鱈 残魚 藻魚 ひらめ 鱧 うなぎ
- いり子

玉子と煮抜よして皮と去りニッは切り白身は黄身の付ぬ様  
よして分け両身とも裏ごしして焼塩と白砂糖よてうなぎ  
と拵置座し

魚を三枚よおろし皮と引落身血合と取りおろし作り薄  
塩として煮むる置べし

鱧うなぎを色付よして細くよすべし

いり子ニッは割内と能すき取り薄味と付細くよすべし  
仕立様ハ鮎箱へ自身斗よ入れよとあふし其上へ右の作る  
身う細くよ煮たる品りとあふべ其上へ黄身と入るとなら  
志ニ時斗押とけ切形して遣ふ座し右の中へ干山椒の粉  
よ入てもよし



小倉玉子

玉子の黄身と白身とに分ち両方とも少く煮汁よて延し塩  
と入能交ぜ黄身と箱へ入蒸あげ其上へもひていは摺つ  
ぶしふる小豆と玉子よて交合し右の蒸たる黄身の上へ入  
色とくあつて又む志其上よもまりたる露ととくくふき  
取其上へ白身と流し入又能蒸し志とくくきまし置き箱  
より出し切形して遣ふ也

芋かき

山芋皮と去り細はおろし能摺てうぐしの粉。白砂糖。甘酒  
のうはずみ右四品と能摺合し置きかすていら鍋へお久と  
入色紙と後其中へあけ両火よて煮也又お久よ布と後其中

へあせせひろうよてむしふる後上下へ焼目と付る仕方も  
あるなり

崑崙豆

黒豆といり米の粉よ塩と合し水よてとさるると衣よけ  
油よて揚る也

白豆を右の如くして油よ揚ずやいらよりけかすし八十八  
又ハ九十あどの年賀の節よりこびよ集る人よ遣す物也  
ばどていら

とよと能湯煮し摺鉢よて摺り人参生よておろし能摺り  
七分三分程は摺交ぜ白ひよ芋あどと摺入色黒胡麻少く好  
まうけ平ためよしてあぢりこよて焼べし又油よて揚ても



揉 麩

生麩 とうげん粉 餅米 つく糸芋 豆腐  
生麩は右に於て少く宛むるべき様は鉢あどの中にて糸芋  
交ぜつみ切て丸めきつと湯煮し熬物酒麩汁あどより  
志き也又生麩は餅米の粉のこしと交ふるに南京麩といふ仕  
立方右は同ト

松前麩 一種

上りのもぞく昆布とちろろよて火取粉よして能ぬまひ  
是と麩は澤山は入る座し又平昆布と火取やぐんよて細う  
よし交ふるハ猶ちろろし形ハ隨意はすべし

紅そご

常の如く湯でもるそごと湯よとぐらせ湯よとぐり絞りそ  
色とりま箱あどへ紅と共に入れ蓋よしてそろり打うへ  
せバ色能付也五色そご五色うげんあども右の如くすべし  
鴨そご 鱧そご あどいつろくあ色ども何れもそごと打時交合  
志そごは打ふるものといふ

椽 麵

とらの實と粉よして糸棒よて薄く延し切麦の如くすべし  
椽麵と作るよ早くとせざ色ハ能びは比よりとらめん棒ふる  
といふ俗言起りしものなり

柿水飴



祇園坊と湯煮して二ツ割小刀にて内の肉とあそげ取能摺  
て毛水あうりてこし重箱あどへ入置きかんとん一本水  
五合入とく煮立右の重箱の中へ毛水あうりてあそ入手  
がやと箸にてうき交其危きましかたまり多時切重又を  
小文杯と切刺文。贈ぬみその類は遣ふ也取合よとりて後  
味備などとも用う風味と候しよとの也

葛素麵

水一升と葛三拾目入れうき廻し煮る是とあぞしと云右の  
とどしと能きまし是にて極上の葛と解き吸物椀あとの底  
へ穴とあけそ色へうつして沸湯の中へ引べし

葛ト治

葛と毛水あうりてこし熱湯とさし程とくあそそれとり下  
浴の形ちと拵へ熱湯へ入せうきあぐり多とあへおろすべし  
葛つらち茸同茄子同柿同桃同豆あど何色も右の如く  
あそてそれの色と付る也

鮎

鮎と斗いへバ鮎と鮎に限るなり餘の鮎ハ何くの鮎と云べし

那婦さま鮎

伊勢海老 木耳 三ツ葉  
蛸と貝ともあそ能洗ひゆらり大平と作里たる蛸と煮出  
志籠あどへ入せ沸湯と二三厘んとぶらせ袋のよととなりた  
みと酢にて洗ひ置と産し



海老を皮とむき生きて細く裂べし車海老までゆきし  
木耳ハ一枚宛うき糸巻てゆきし刻む所  
三ツ糸五分切  
和様ハ酢酒焼塩よく志んみりともまき加減は拵へ右に品  
とさハくしと和へ飯と當分は合し右の蛇の中へ包み漬る  
屋し加役を時の宜志き糸と用べし

鱧の姿鮓

水鱧大よりろし中鱧酢加減心得ある所大の鱧あれば尾  
の方と折らばして煙管筒の如く返し骨切よして元の如く  
よあ志飯よ時のろしき具と加へると誥込布巾よて包み  
押しうけ置き切形して遣ふべし姿の俵進物よもある也青

抜様鯛の姿鮓其他いろしあれども何連とに傳

鯖の巻鮓

若蓼 加役を時のろしき具と用べし

鯖と三枚よおろし薄身血合上身とすき取り皮と引き極上  
の生酢よく洗い置屋し  
蓼ハ志んみりしと酢よくつけ押しうけ置屋し  
酒塩と右に鯖と洗ひゆる酢と合せ飯とあぐし置き鯖よ水  
氣あき様よ拭ひ鯖よ上へ飯と一粒あつべし置き其上へ右  
の蓼よあつべしゆきし巻き包みて押しうけし尾の方より  
巻ゆると鯖いろし巻鮓といふ

午房巻鮓



椎茸 木耳 紫蘇の實

椎茸を水につけ薄味と付置座し  
木耳ハ一枚宛りも祿巻て巾より刻む也  
紫蘇の實ハ水にて能洗ひ薄味とつけ置座し  
午房ハ銀砂午房ハ薄皮と去り薄くむき水は漬あくときと  
出し白水にて能煮それより薄味と付す也  
漬様を塩飯は極上し酢と合せ能あぐし右の加役と入れ午  
房より巻き志むくし押とつけせぬらうは入れ蒸し吹て喰  
程のあつさものと出すべしこの鮓ハ常の鮓より酢と少く  
ひらへるるがごとし是ハ常の葉のやうに遣ふ鮓也長草巻蓮根  
巻ふど大畧右は同じ

牡丹餅鮓

赤い方の加役ハ うなぎ 椎茸 三ツ葉  
黄い方の加役ハ 鯛 赤貝 木耳  
うなぎをかむやさよして細くは刻座し  
椎茸ハ薄味と付て右の如くすべし  
三ツ葉をきつと湯煮して莖斗五分切  
鯛を三枚はおろし皮と引薄身血合と取り小口より薄く作  
り薄塩とあて酢にてきつと洗い置べし  
赤貝ハ二ツは割きつと去り小口より薄く作り薄塩とあてぬ  
まらあき様は水にて能洗ひそ造り酢にて洗い置べし  
木耳ハ水は漬石付と去り白砂子は刻べし



漬様おせむめの飯と鉢ふどへうつし鯛赤貝と洗ひぬる酢  
もて飯とあぶし加役と飯と當分は入巻とく交ぜ布巾より  
ちて丸と形と拵へ黄はハ玉子の菜種赤は小豆くこし粉  
と用もと進も午房を鮎の如く酢と少くひのへ吹て喰程は  
あつと志あるがごとく空気の節用もる鮎なる

鯉卷鮎

鯉と三枚はおろし上身をたれ膏と取り才とあげて酢へお  
ろし身少し志ふみある時を鮎し加役は時の宜きおと用べし

カ川鮎

魚の身と下はあき其上へ辛味大根のおろしと入巻能ふし  
其上へ又魚の身とあぶべ志むるく押とりけ置べし世は是

と小川鮎といふはあやまり也

筍月形鮎

筍皮の俵もて能湯煮し皮と去り中のみしとぬき唐味とつ  
ち飯とつめる鮎し加役は時とろし品と用鮎し

雉飯

雉を皮とむき身と湯煮して細うは刻み湯煮汁もて飯とあ  
ぶ鮎し

大根飯

大根と澤山はおろし汁と絞り其汁もて飯とあき大根は入巻  
び大根飯と大根く白ひは賞翫するゆへ外は番役ハ用るは  
併汁は白ひあき品と交合してても苦しあふは



松茸飯

松茸と清汁よく煮あげ笠と細くは切り莖とろくろきき飯  
は交合し袖と薄く輪切よし一切椀へ入色其上へ右の飯  
と盛り松茸と煮揚あるまじし汁と塩梅よくして付て出べし

長芋味噌漬

長芋と小口より五分斗は切り水はつけぬまゝと能取り中  
みぢ酒と合し桶内へ一面は蓋き其上へうるし油志の  
紙と蓋き其上へ右き芋とふるふるし紙と蓋き其上  
へみそと一面はあふべて少し蓋と置置し

蠣漬様

かきの大粒ふるしきつと洗ひ湯煮してきまゝ右の湯煮汁

一升は塩五合入れ煮くへしきまゝ右の蠣と入色うきの浮  
ぎる様は落ち蓋として軽きおも志と置べし入物を桶あど  
ろし壺ハあし

遣ひ様ハ塩と能出しあつき湯は漬置ききしはすべし風  
味とろしきとのなるを

生漬茄子

常の香く物のうすし味僧のあめよく随分ゆるくとし塩と  
澤山は入色色とさ茄子と漬込しは生漬を色も風味もと  
ろしきとの也出しおきよてもあまり色ハかハらば

金巻ん銀巻ん事

古を刺躬あどふり鯨と金巻ん銀巻んと用わしが當今ハ



用うるもの少し金巻ん銀巻んとひひれの内のせじといふ也

塩鳥羽様

皮とむき塩ととき程出し志をらう酒よつけ用むべし鶴白鳥ハ皮付もるもとき也

脾骨の事

大なるこしはまぶといふ骨と小なるよそハ脾骨といふ

荳骨及おむつけの事

かぶら骨とハ鯨の氷頭といふ也これハうつ魚の如く削り二杯酢又ハ吸物あどよ用むおむつけとハ鯨の尾と身との間の肉といふ也肥前よてこれとおむつけといふおむつけといふ言葉の畧語ある處ハおむつけといふ處ハ

鯛の薄身遣様と事

鯛の薄身切りをふ志である時ハ薄身とふせ皮とよふ志と骨とすく處ハ切形を時のを後しきよ取合せ切るべし

そぎもの及削り物と事

そぎ物とわぶんぎ里干鯛干鱈多りあどとそぎたるよと云削り物とわ右等の物と薄く削りたるといふこれと煮物あどよ用うる時ハ和らうよ湯煮すべし干河豚も右よ同じ

ほえ込と事

ほえ込といふを鯉と袋と摺身と鯉の子とと合し中へ入れいとぬゆいでさま志切て用む又鯉とふらう煮よ味噌又ハ米の粉と誥蒸もるともいふ



腹塩の物事

細腹とハ梭子魚の腹の事なりこれと志つたものハ  
筋がつ魚の腹とよめりといふ  
鯽のこころと志すといふ  
鮎の腹とよめりといふ子の仕立ちと子うらといふ  
雪漬といふを鱈の事也  
ふとふめとハ床ぶ志のこころなり  
おひしといふハ生貝の腹の事也  
烏賊の墨漬といふをこの墨とて漬めるといふ  
梅たきとハ蛸の事なり

魚鳥其他仕立方及名稱大畧

鯛のせちといふハ骨の名所と付て切りぬるといふ  
鯛のころんぎといふを脊びれと申はぎてあぶりぬ  
といふ

鮓の式のひきとハ脊びれの一二三といふ

小刺とハ小串の事なり

さくらといふハ鱈のこころの事なり

とろろといふありのこころの事也鱈のこころとハあやまのたれ

さくらといふとハなまぐだの尾の方なり一刀宛切のこころと

てさまは割りて煮ぬるといふ

生ると秋立ぬるとハ記しある生るとの刺躬の事なり

甲盛とハ蟹などの甲とよめり其甲は其身と盛ぬると云



貝盛といふハ貝ノ其身ト盛ルモノトイフ甲盛ト同ド  
 つぼつハ貝の名也光螺ト書蝸牛ト似ルモノなり  
 鱧の紅葉灸といふをともみ灸といふのあやまり也  
 ぎせハ豆腐といふハいせハ豆腐といふのあやまりなり  
 一夜酒といふハあま酒ト云なり  
 朝生酒といふハ綿酒ト云也  
 関大豆といハ水ぶきの大豆トイフ  
 関午房といふも右ト同ド  
 さがき午房さきぐき大根あざといふハさきか志といふ  
 のあやまりなり  
 きめありと云餃トほしうもあたるといふ

本編を左ノ河豚汁ト説ト書一先業ト摺す此を食欲ト戒  
 とあざむやの老婆心のこ本編ト記さる酒盃ト禮飲食物  
 ト喰様其他諸式法及刺花料理法ト秘事ト偽等ハ他日之ト公  
 示する事ある也

河豚汁説

蟬丸が住わつて一逢阪ト関を古トハ関東往來の要途なり  
 志とあや人ト云ハ於ても咽ハ飲食の関所ト云ハ齒ハ軟硬  
 ト試ミ舌ハ五味ト吟味する役人ある也一帯ト云ハびるの  
 貫木ト云ハくもえてみづなるものを通さべからば茲ハ  
 あやハ魚ある其形ハ鮪ト類ト海豚ト似て肥あぶつづけ  
 邪念の鱗もこへば多言の腮もあまらうつぬト色の衣を着た



色どもんさまよ柔和なるに諸事は忍びずして物は觸れば嗔  
 て腹と妬くらし齒がみし短氣あり平生のふく色顔と畧  
 志てふぐとふいゆ也かゝる愛あり物な色ども味噌汁は調  
 味して珍客は進むるを殊は怪り里々り巨鯨あまもも稱  
 美せるもや古人西施が乳はたもふきやどまぞ旨あふバ吾  
 いふ魚一越の范蠡西施と得て塩梅よく料理して呉王夫差  
 は一杯と啜らせ遂は呉國とありとせしむいりよぞや  
 宜あり西施が色盛を河豚と如く范蠡がともりもふ煤の煮  
 出しとやいふべりん其物も毒あると志つてもてなほハ  
 針の白和双の煉味増と弛走するよひと志智ありとせんり  
 愚なりといひんり魯のそら音は函谷の関の戸開き安宅の

関を偽勸進よぶもされぬ人も好物の惑いともり飲食の関  
 戸と開てみだりよ此毒物と通すハ好物も毒ありと心得  
 関守の大なる油断あり血伐補ぎても生死の結合を心由  
 と形を河豚けよむあを二ツ玉の筒先は立がともりつて鐵  
 炮汁と云中色は最後といふなるべし色と好で色は死する  
 ものハ情は弱てやましき方もあまも志勇と好んで白双  
 の上は伏ものを義者の端とれと得るや河豚と引組で討死  
 する人何の功名あふん古人のいふ飲食も人を人とい  
 やしむ寧口とよむ色んともりを尻と呼ばれて可あふん欵



生間流式法秘書拔華卷之五 大尾

跋

生間君正起編次此書屬跋於系  
固不知式法何以跋之然竊有感  
焉以法變革萬方維新名門右族  
損轉倒失業喪職舊物將埋滅而  
能守業紹職又能多此者不惜秘  
家傳詳記其事將以公於世則不



守業紹致其書將廣於海內傳於  
後世何其偉哉是余之所以有感  
也於此子書

明治辛丑穀月廿平安桃坊

湯本文考



明治三十四年六月廿日印刷  
明治三十四年七月一日發行

著者 京都府士族 生間正起

發行兼印刷者 藤井孫兵衛



發賣所 五車樓書店

京都市御幸町姉小路北へ入

京都市御幸町姉小路北へ入大文字町八番戸





