貞丈雜記　飲食之部

六

ワ 3
233.
6

ワ3
233
6

紅葉山文庫

飲食之部

伊勢平蔵覚之記

渋部と庶部数の部と合せ見へし
又庶下方少し入

一客人小人乃もてなしに如しる物をふうまち献ぜして
まづみて後食ふ亭主對して此れ之亭まいて
なりの示孫しらぬ物すてちんぢいしよう〳〵かつ孫い
四はなちしゃまづして早下して客ふ志ゐて第らせ
さる事客人の對して乃れせ者せいそれをたらぬ人
多く客人を食ふ中ぢ沢とうし亭まい客程よ志ゐて
まづ人とすれ事田舎人の風俗也酒と勧式の時りい
志ゐる地よりあらにさるより乃時まい志ゐる伐真とくろ

事古今よりも同しるし但下戸は酒にたとへたるなるべし

一飯の湯も客人より初むしかるべき也貞衡云飯の湯と客人より初むるは異成て世事にたとへ初めなき事也と云人の云事を基にして食物の人へ出すに相当りて毒の人をして腦をあたに成事を客と同座して食せずやうに湯のある時分事を障る故客に前へ出て接して湯を客乃前にて毒見してあるべしと云説あり尤ごとし湯も毒見してあるべすべし湯ばかり客乃前にて乃見とるるべし但なき事也

一すべて美人乃御食物を古い供御とそしり也今御あうと云又御腦前などくいやしき物なり

一乃ゝあるべしとうらあるべしとそ長あるべしとも但り云あるべしとうすく細く居てゝ乃ゝとそ今は乃ゝというそはあやまり也古のゝとばうそてるは次ゝの事也

一説に如陣乃時いうらあるべしと云陣の時は乃ゝあるべしと云ゝ云但は乃ゝなるべしもの事也

陣には打と云陣には乃ゝと云威勢を乃ゝに云

一貝あるべしと云ものあるべしと云貝の付事

一丸もちとゝいふ丸のもち

一かいもちとゝ今のわらびもちも也

一ぬりもちとゝ今のかしわもちの類

一あけものとゝ今れ吸物乃事也同じく吸物と言る

本もあり本名ハ引りの也義の字をあつものとよむ

一まんぢうやうゝ乃類を古ハうんとゝ今ハ饅頭とゝ

一朝夕の飯の間こうんどん又ハ饅頭とを食ふ事ハ

點心とゝ今ハ中食又もりやとゝ

一こうんどんまんぢうかとゝ乃けゝ乃る山椒のこ胡椒の粉乃

ことをいふ粉とゝ今ハ薬味とも加薬とゝ又芳ハ乃

ゝしゝ香乃字也

一青き柚を小ゝけりて香を古ハうとゝいふ

暉（カウ）トウ切と書也書柚乃皮の汁の中ゝ浮る所乃水を

入くまを以を出して保ゝる所乃ゝ今ハ白ゝ

一伊勢乃ハ東山殿時代のゝれ法の家なる乃東山殿乃

茶乃湯の法式伝ゝ久しゝと世乃人のゝ推量遠也

慈照院義政ゝ慈仁乃孔子世中さハかるまりて

東山ゝ法所ゝ乃しさりされぐさゝみよゝ法から

鴨ノ字ノ音アフナレドモ俗ニカワトヨミオレリ鴨玉篇ニ鳥甲切者アフナリ

茶を立て進じ給ふ将軍此のもはつゝ三ぬ
茶ひとり前一椀の茶を一口にして呑て口一頂戴いたすと也
是は茶坊主共とゝのゆるゝ所のたてまつれるなり
しまりて法式なりと成定られ給ふ所にそなれ我先祖
伊勢守かとうけ給りて拵せしてゝ拵申る様乃
まていねんゝ九茶の湯の法式とそ家の四位ゝ
也今時数寄道と名はりて大とゝ表武法をうつく秘事
傳多く大事の習とする様に成しゝ東山殿
まる後秀吉公代天正年中の比千利休と云者の
出あしまを又工夫仕桐石火鉢小炭ゝ
ゝ人

そこに世事を付添て谷流儀を立て遠州流石州流なと云
也大名かゝ人はしまりて有さまと貪者はまりてゝ
げ世さま居を作て数寄屋と名付け茶椀のようなる
こゝはげあるにそれ古道具ものゝ宝も高ゝ
なりて茶を立たりしとすると武士の物乃さ
ゝあるゝ成ゝ拵しる也武士は殊ゝ勇ましい大道物
笠鉢や鉢さゝ大的小的家康九物の新ゝ
ゝ力なりて成し事笑ふべし
一地をとゝし又奔走と云ふ地を奪ゝ字とゝ
ゝむなり寒人のゝてゝ高ゝまゝゝて殊物を

もとも食物のあへでいかりんをつくることを云也客人ありて
なべのこと限り寸精をこしらへてくてあるをれ
調ふるを肴とも奈ともいふ也
一うけいをとる料理を今の菓のようなる也法こと人を食ん
ものの類也魚肉をもてなしてうとして煮しる也 料理書ようなり
一うちことをいふてこれを也余と安書抜に詩うちとし
けちこしあり 鯉のうちことをいふ今鯉のるつけとよりの也 料理書ようなり
一料理の二字はもろもろあさもるとまして食物を調ふるを
いふに限り寸にのるようをしてはもろもし調ふる事を主
也食物を調ふるを料理とをし右の石也本を食物

弐三敵ノ者コシラヘヨウホミアリ

を調ふるを料庖丁ともいふ調味をもいふ也
一あへものとをいふ塩梅の二字也上古は味噌醤油も弱しなし
塩と梅を以て味を調へしる故塩梅といふ也
一魚を膾菜ものを切る刀を庖丁といふ和やまとの也
古は魚をもを切る刀を庖丁刀と云野菜を切る刀を付
菜刀(ナカタ)といふ也庖丁(ハウテウ)といふは料理人のる也庖丁(ハウテウ)刀(カタナ)
ようして蓋ものを也丁は仕丁(シテウ)の丁乃字をもてけるし乃
事なり蓋ものをしたるをしとをる也つ説る庖丁と云上古
食物を調へしる人の名也といふり人の名をいふ事とも云
一湯漬(ユツケ)は東山殿(足利義政公)御酒の辞とをれ御酒に

湯をうけてこれをもつて姫君へ供ぜ湯漬のはじめなり
をもつて初湯漬をもたらす御成之祝ゝに湯漬を嘉祝殿
御膳汁一献ありて御食事の儀を雪白（キヨシメシヨヒ）辭ありて御食事
まのぼり湯をたまはりこれをうけ給ふ也
元を湯をもらせまゐらせ湯漬をもつて
一説也有に湯漬の御汁菜ありてこれを
けれども是也故事記に湯漬の御汁を
時なりとも是也相伴して祝ふ湯ありて
湯漬の御しゆ後湯をへ一献せあわしめ給ふ
とも必ずしもかつて不仕也こゝに又湯漬食ふ事を
湯をうけて食てさいをつゆにあはせ
因ゝ云ゝ湯漬をもつて
脂をもつて也湯物を
今世上に湯漬をこのさい数をくなりすゝ
をもつて二の脂をけをもつて
不定る也

海人藻云
御菜ヲハ
メクリト云ヒ
ニゴリ
ニハワヒシ

一ほまりともいふ（けつ説年十）
菜は字を用ゐあやまり飯の字を用ゐ
まむ字をもつて
菜の字也

さいとは乃ち又さいといふ字
ゆゑ用ひ菜の字に菜は野
菜（サイ）の菜（アヲナ）の字也

あいせの事

一 まへと云る様のいに書遣へる さいとも云之 さいのことはあいせとも云 古今詞ハ源氏物語清少納言枕草紙其外にあり

庖丁人の家にて云鯉の名所のまうかしらとは頭の方より

第一の背の通を云也うしろのとは腹の方第四の右の通也

さびいとは腹の方第四の左の通也さうのいはとは

腹の方第五の通也こととはそれを云婚礼の

祝ひにはことにまれ様は式三献の時分用いるなり庖丁

人は能実也子をもつと云なりて忌也懐妊の婦

人若常に祝ひ用ゆべしてすとう云すべしはま

子をもつことはいむなり其まへのことは腹の下の所なる

所の肉はうすきんなりとは云はちきりと云ふ 水庖丁

なる所其できるかたんだんたとりと云しといひきりと云事也

うすきは腹の方肉のうすき所を云なりとは背の方

肉の厚き所也

一 いゆるは飯中を極め洗ひまてし湯立の所庖丁人長く

包丁て切る也目に盛る也もと細様庖丁方の作法

あるは板持手に様の法旧記に云なりに庖丁也実

人多くあり今は庖丁の法も知らぬ人多し庖丁の真実

せよされる食物も古法を知らぬ人多き食物の

其すぐれたるもの多くあるなり多し

一 ちをと云実はいましへは会席をしたしとする汁

用ゐるなり。かたちは、いとたうとくて、
しかるべきものなり。
ものうるこうるをかしく、
ものうるこうるを、
ものうるこうるとせさせられ、
古の隠岐と書て
隠岐とよませ侍る。雅の字を、
朝舞国とつかへ奥とそ也。
一そばうり食様の事。
女の用ゐかたちとそ。上歳名こそ。
そばのうるこは
そばうりの事。
こうすぎこと事もみしらず。
こうりしたかるれとも表ちどく。
法式なとも記さるへし。

一そうすいしたるなりあり。上歳名こそ。女の初とそうきいを
古今著聞集巻十八飲食部に云後頼朝臣秋のそをたりしたるみとしかるまりけるに
おこそうとしたかるなりあもはいとふいの初をとそうつこたる後あもはいとふいの初をとそしかれいは仲まのようとといしけり
なるをうつこたる後あもはいとふいの初をとそしかれいは仲まのようとといしけり
利なり。二月彼岸仲法に二月七日七夕の法こそうぼの事
又ものにこのふ乃法仲もれるうそ仲みそうけとてくもたるれいよみけけり
乃ちうは是利殿代の七夕いうもうは世すしてさうさいるそろ
引けるうは法仲なるのうは夜の日とにみそうけまそよるうれ
也是所軍家の乃ふ風なるへ世之世代にいわうけうなる
負文云の名を法仲なとふまりてみそうけ伝那とそうけてそうなり
七夕はうもとそうるはたうりあるへ

一あるはけの秀はもしたるなるへ上歳名こそ。
女の初はいあるとそうるへ。

一秀はもそ味勝たけを。味勝乃るをたいの秀とそ
味勝つけるもの秀はもとそ味勝はうもしるもの。

を香ともいひし又上臈名に被遊たまひしにてありけるとぞ　此外
女の詞にいはゆるべからずといふ
一　味噌を女の詞にむしといふ此上臈名に被遊たりしとも
大きなる事くるしからずいふとも大きなる事にても（テミムメモ／サシスセソ）
しと詞をかよはすべし之（テミムメモ／サシスセリ）五音通スル也
一　きらずといふ事上臈名に被遊たりしとは
今様にいふ事古はきらずとていひしたる故一文字といふ
それに對して云ふに二文字（フタモシ）と云ふ也きらずといふ事を
今は様に根と云ひは買ふる故人新てうるとうりきと云ふ
けて買ふものはきざみて売るれぬ為に様さと云

なるべし　かなざしはみざるも様ざるに似て
かくきまれなり

烹雑此字公家年華に見

烹字彙に普庚切煮也とあり音ハウトヨム　コラスヨムニ

何なんと云ふよりも登るは本なり

一　雑煮（ザウ）の本名といふはほうぞうにと云ふ也武人の説白餅（モチイ）に気を益（テ）し中（ウチ）を暖（アタ）め小便を縮（シヾ）め大便を潤すものの功能ありて本草綱目に見えたりされば臓腑（ザウフ）を保養するものにて保臓（ホウザウ）とも云ふ又云ふによると云ふは初献也餅（モチイ）を煮るもの先づ一番に初献に出だせる事臓腑を保るものなる也　極次に二献三献以下来るもの之

貞丈云本字は烹雑也保臓の字不用

貞丈云保養の臓の字不用之本字は烹雑（ハウザウ）也烹雑煮也即雑煮下同意也烹雑の字は公家年華にあり

一　容のおてかしは飯の後に難むるても何するても出すを
その世には後段（コタン）と云ひけるは詞なり飯の後に出し又は
杯にいはひ食ものを出してするを何（ナン）こんと云ふ之

是古の初也とくい為きんりよ飯を出したらい之沙汰
なすもの之こいこんと云又之沙汰なすべいとこんと云のくて
一京ゟて公方ゟおしゝ洲よりに名字献と云也いゝ云也
世こん粉い京之の公沙弗也法師ト云名目ハなきる之
一うぬかこいなまげと用るる事也蒲宗立記アリの穂を似をて作る
おなのゆゑ之ゟ書うんてたるうぬのほるらうと浅
付けをてこしうる程なる形之四合すていきるのらうと
と云之奥の内をとくつづて竹の之ゟ付てらうはく
のやうりて屋くとるばこと云也今ハのうまるこいう井
ゟ付てやる左蒲の穂ゟ似ゝるこまゝ　蒲の字ゟまとゝむる
の字をもゝて云るの

ヤ之田舎人ゟの字を
まごりてゝみなり

一年中恒例ハなすきをとゝ之ゟ中沙汰ニハ
胃尾（スヽキ）とゝゝ之ゟ木草の名也ゝゝゝ似てゝゝ
ゝ之筋茶すていこゝ也ハたゝハなし
一こゝゝるとゝハ白こゝゝ赤飯（セキハン）とゝハ赤小豆を炊こゝる
こゝゝ也今ハ此形ゝゝゝ人ゝ之胡麻（ゴマ）塩（シホ）を黒（クロ）
塩といこゝる之胡麻と塩をもゝ交ゝゝ也古京郎将軍乃
時二月元日ニハ供御の膳ゝゝゝゝ之年中恒例
此貞清自筆記二月祝儀御結ゝ之ゝてゝゝゝ時ニハ
供御の御膳ゝを之ゝ飯ゝ之ゝ塩をとくて第る事

コハイヒノ事
未見タリ
是ヨリ罷
メミアリ

姫飯常ノ
ハラアナル
飯ニ

大草流の書ものり海人藻芥云公家御膳者強飯也執柄家妃姫飯全分略儀也但人〻依好意用之強飯時湯飯湯也而近代姫飯時ヲ
七二参ラヒトヨス
不叶 理者歟

一食物のうへ或は餘の菜ふを用るもいとむる也切膳ならば
酒呑すなはち昆布は第一と者とすべきなり此の第也
されば昆布の常と塩し者ゆすてのあふ者り
さるハ高山之諸聞書条ふ見えしり

一砂糖いつ頃〻今のごく多くなりし也因此ならはとう
やうゝとあるべき砂糖を多く調るやうゝ珍まあ
いふ成べし常のやうゝいさとうを不成〻
砂糖ならは代とぐらく第る於ハ用ひらとも知てあ

まこと成べしとも也あまばらはあまらやさとの第之今以
ものを砂糖多く落る有世ゆ山ゆり寄物の代ニハ砂糖
せるなり

一七ハ三乃膳とそる七とハ
七の膳をとる也八とハ初献そうこん者こねの物
二献そうこん者こうこのもの
三献ハ
四献しゆ者たちゑやさ
五献やうゝのさかなやうゝ者ふなれこえ
三とハさかな
の膳也三の膳をとる也料理間拵庖丁人の家ゆ宝ゆり
右ハ大草流也流とまらうてゆるゝ
と異てすべてもしゆゆりてもあ八の膳をとる也
一醤油ハ古なゝ京紀伊家御料理家の庖丁人大草の家の書ものを
醤油を用る事ハ

一餅（モチイ）の事と女の頭よりかちんとゝいうちいゐこかちい掏の字也
うりもはくとしらむ字也自作すて物とゝるゝと切とゝこ
米麦をとゝつくと米うりまきうるゝとゝこいゐるゝは鎌り
こさいゐるとゝきて餅うるゝ花ちいゐるとゝ也ちいゐるを照
してかちいとゝちいを掏して切ちんとゝこ

一かちぐりふかくとゝ（堅栗）とゝたゝちゝ五寸ゐてぐるゝ（夕ナツテト）とゝ（ゐぐん）こうとゝきうとゝ
とゝかちくりのちの字掏（カナ）乃字を言ゐゝ〜ゝれも通し
掏ふくとゝこうしゝ字こうとゝ掏（ウテ）るゝもあだ

一金魚を料理に用る事 但作るゝ（大茅舎お作書こ行）あり金魚とは大切な

ものゝてゝてあゝ赤ゝ魚の金ゝるゝをいゝよゝあら
ゝ大茅舎お作書ゝ金魚とゝの黄なゝ鯉乃ゝ
ゝゝとあゝ大作ゝ黄なゝ鯉ゝてゝ金魚ゝ
ゝゝ田大作人の物作ゝ

一料理に手ゝ切とゝ事ゝうゝ切ゝ相ぶゝ〜ゝ三ぎ乃
ゝゝゐゝとゝぎゝこのこゝゐゝ事ゝ赤ゝ魚ゝ丹ゝ乃ゝいぶ
なゝゝゝなゝの名ゝ料理ゝ事の和ゝ云ゝ大茅舎お作
字書ゝゝゝ

一ちぐりの事一年十個例也十月の祝ゝ云今日ゝ用ゝ三ヶ
度ゝちぐりゝ四ゝ四人ゝゝ水ゝ作ゝ第ゝゝあり

はぢをれ事詳なる事なれども今も疫病やまぬまで
なしとて二月廿の日より板糸の紙をふかして綿のめく
削りて米の粉にまぜ草の葉のけをとり細きして
捻りて味噌けして煮て食すれども也世にあり
け事也（以家方ミナ人ものしたるなり）
わらとは赤小豆也今も生用する日本人の根と赤小豆
とをもつてのさは疫病のまじないとしてのむ事あり法如張
さこれもまさに祖師のさはやとする所なり極熱（コツネツ）の薬
薬のうらにかくるをそこはぢりの形ふるそもそもて
（アトヨ付ルニ長サ一寸余証ニ）（ゆるふぢり名ゴトクユヒ）

一腫のふちよ紫をしぼりてをすはは実人の汗垢物
をもて為也食しかたて紫をはのふちをけすふちをもつて
紙の色くはは陰腫（インシヤウ）の人は紫紙をさせまいらする也是れ之
ある故なり妙ちをもつて紫を紙をはうまく人の紫をすて
伴事なとはけをもちると云説あり此用へしあるまじ也
又腫のはをちとしてふふみて腫のふちをけを色けは陰
腫の人成るあるあるは紫紙をまぜてあるはけて
色くはを腫をちけさせぬ也おなて腫の上の地陰腫の人乃
此為一あやまちなき様にしてあてるは事陰腫の人へ
対しての礼にをへくさなり

（貞観記云紫の麦の汁はをもて為ちよ紫をしぼりてをすはは実人の汗垢物をもて為也食しかたて紫をはのふちをけすふちをもつて紙の色くはは陰腫の人は紫紙をさせまいらする也是れ之ある故なり妙ちをもつて紫を紙をはうまく人の紫をすて伴事なとはけをもちると云説あり此用へしあるまじ也又腫のはをちとしてふふみて腫のふちをけを色けは陰腫の人成るあるは紫紙をまぜてあるはけて色くはを腫をちけさせぬ也おなて腫の上の地陰腫の人乃此為一あやまちなき様にしてあてるは事陰腫の人へ対しての礼にをへくさなり）

一酒をあるのことをしらずして同輩なりあるいはこれをすすめて香物食物の毒のこころをもつるの也鬼ハあるそうにたとへられて毒をしらのしるべきにあらずしらずして毒のかこをもつる物おかすことをもあるなり禁裏にて六月廃薬酒と号して

小児ト書テヲニトヨムトハ無理ナルヨミヤウニシヤウニトカヌヲナゴトハヨムベシ首刮ヲ交テヨニトヨムベキヲナシ

けが菓子と称して幼少のものなどのまたは陰ものを食物のうちへ入れしを菓子のごとく先食する故小児と書てあるとよむことをそハ右やはりこれの菓子ハ毒のかこなるあらた幼年の人ハ行末のちいさい長さ物なりの故それよりあやうきものなるゆえ毒のかこと云義理書こしらる事也菓子のうハ公事根源にこれを書りあり

一本朝ハ山椒と焼塩とをかけて酒事山椒ハ脾胃のさまたけしらず食べをもつるもの也醫書にもこれたる大酒食の咽をはやうしるべしこれをあぶつまりたる食咽を通ずるもの山椒と塩をもつて也人のもとに行て食事付山椒塩をもとめて食ふるものなるまきこの食咽をはやうならふ塩ふくしつもの山椒ハ山椒ハ

御射山祭事江戸明神ハ侍所と見えたり

侍ハ伝ハ山ノ異名伝ハ侍射山ト書ク

一尾花粥ハ七月廿七日ハ伝ハ山の神の祭日ハ尾花を入れて主てこれを黒やきにして食ふる也これを八月一日食ふる尾花ハ入れてこれの粥の故右風ハ祝ふたり海人藻女ハ八月朔日小花粥内裏仙洞以下令用給良薬ニ役所調法薄ヲ黒焼ミシテ粥ニ入合ス也

一たゞこと云も古ハなき事也寛永年中南蛮より始て
渡りと云されハ旧記ニたゞこと云事ハ東山殿将軍の
御代ニハなき物なり
一ぬ肴と云ハ肴なしの酒の肴のこと也尺八衆佳集ニ（東山殿将軍時代の書之）（一条兼良公作之）
捨授子ぬ肴とあり（捨授子ハ楊の木也 弁ハ向の字也）
一あちらこそと云事大草流乃庖丁人の書にありすみ抄し
ハ味噌をすりてうしたるところ也あちらハにちて味噌と云
事也あちらといふハ何かあらんかしる浅きさそ見えたるん之
一奥のさしのそばに木の角の方に奥のこを分斗に
四角に切て重く物をいれて置きて干さみて膾ニ作を

ろくさかざる為之云を分斗に切りかくいと食ひ合せよふ
品よき程の物をよくだしける小土記に見えたり
一鮭楚割（サケノスハヤリ）と書てさけのずはやりとよむ也文治六年十月
十三日遠江国菊川宿にて佐々木三郎盛綱鮭楚割（サケノスハヤリ）
を食て味よきよしをいへれハそれを小刀をそへて手具小童
をもちて前朝の御前ニ參りて進したるを折敷に一両等にて
従えたる人の分ハぞはやりはらかなくこれ也と云うれと
書て折敷に見るしかし今ハ東海にてハ鮭のさき
干之を一様に鮭の塩引のる也と云ふ也今の塩引の塩干を
旧記にありずはやりハ楚割（ズハヤリ）と割の字付けれハ鮭を切

ズワヤリ
和名抄ニ奥條字ヨスハヤリト
ヨム鮭ナ細ク切テ乾タルヨリ
ヤツホフシナトリ
細ク切タルヲ
ユナルヘシ楚割
割ノ楚ハズハ
ヘトヨム樹ホ
新枝ヲスヘト
ユニ舞ヲズハツ
細ク切テ乾タル
ユヘ楚割トユ
ナリ

なるなくへし小刀をそへてをしるはもれい刺て食ふ也
なるへし今に奥多の南部より鮭の乾らさとそ也多之
鮭をもらさて乾し たる物之條引ようい大こ小刀之物之
小刀をそ刺りて食ふ也之鮭の乾らさのた
なくへし 玄恵法師の足訓住本りし鮭ノ楚割ひしきあるソワリトヨムハ
楚割ヲスハヤリト云ホノズハヘノ和ノ細キ改ニズハワリヲ略シテス
ハヤリ
トモ云 誤ナリスハヤリトヨムヘシ

翻訳
訶黎勒ト云ハ梵語也
翻訳名義集ニ見タリ

一 宝庫の内かりうくを呑むと云る 旧説ありは見る訶黎
勒丸(ロクワン)と云薬なり 訶利黎勒(カリロクロク)い一名を訶子(カシ)と云薬種也
訶子い胸の中をむしてくるまたる気を祛る能あり 宝庫

ハ生死の定る所なれとも人の心未詳愚し素子なれ共
思い名字むしてかくるる所を云薬を用る成色しまる
東山殿御師書り加りうくと云ふ所多乃ぐう
也之度多仰の部と云ふ○類聚雑要抄ニ云訶黎勒丸(カリロクロクワン)
諸風を眼病大使不通(ツウ)脱(ヌケ)人ニ訶黎勒丸を人参の中ハ
物を立くまを薬物ニ入たり

清閑寺殿ノ書ケリ

一 うるぐれ餅と云ハ矢開(ヤヒラキ)の祝の餅也 夫開ハ弓ヲ初メテ引ク時の祝ニ
矢開ハ餅を食しけてにおくちと残る金物くうは形乃
餅と云也うるぐいくちぐ也餅とわ多多通ようり
タチツテトハ
五音通ズル

退考餅ヲ
省の形如ク
ぬけ殼の形ト云モ
ヤリ
あるべし

ものは形と書へし 当形と

書くふねやすり鉋こちとこれいてるのこちら鉋と
とこそ同じ仕
一柚の皮を煮きてさいこちらとこそ略頭と云也太平記
五の巻に湯川の弥月が宿の前に作ると云いせの社
用と書て
云方は略頭なる所湯の川とそい柚の皮を切りていると
右は湯の川と云柚の皮を切りていると
一旧記に腊祝食物の事を書こと条に雑掌
方又雑掌を饗宴とこしらふるあり雑掌わ
ハ掌所ハてこと物こ食物の調味ちんだいおのるを雑

をやく事也雑掌と云同じ雑掌を饗宴すのと云ふ
食物乃物をはらあのもいなとをめるを宴の
雑掌也食物のミに限ずとこく雑掌とふいをて
物この事を雑掌と云雑掌と云雑掌とこ
こまてを物をすまるとを雑掌ふしをこしとしてあ
事浅れをこらしの物のをこと

さくふねはとこ云方は略頭こ
ごくかこ事
ひれいすり
すこうけ
のしてこのの
さこ事こ
くこ
れしこ
アリ

一菓子は事いこ菓子とふい今は菓子干菓子
乃事をふいあに多くふこは菓子也こり材料
よしこもれ林子をもこ木材なこの物ふいとこる
こうけ三ゐこけの物を煮こ又ふこ
こもを

菓子の説
ふくさうと云
説言アリ今何
こ菓子こ名ナシ
三ハこ比ス木ノ
実の名ノ事

やうき又あさいしさゝねなと浅黄てさきくろくさしつる我
を菓子といふ也すなはちまんちうみなをハ古ハ點心
といふやうかん鼈かんのるいをハうんといふ菓子といハさ
るなり

一きんとんと云ハ小き粟の粉にて団子のなかにあつき中へ
さたうを入たるもの也条々書定の子の十条に見えたり
さりとてきんとんの名ハわかりも素ゆとなり（餅麪の子の餅若え）
（麪衣のこくすの太サくらゐ也）おもてきんとん今ハるれうかふくへだ伴するさいとう
（卿 示）（都茶記乃一本に云人の）（沙糖）
云る形くうろ物を用ひしてくうへきせとあり

キントンハ粟ノ餅粉ニテ作リ色黄ナル品ヘニ金團トモ云又スイトントモ云夏ハ水ニヒタスヘシ

（親元日記文明十三年ノ日ニ記ニ來ニ十ト アリテ肩ニ たうと書たり 鏡ノ勝モし タラノ名ト ミカクベシ）

一くるしこぶりめのハいれ事也と宗五一冊私書にあり又
蜷川親元記（寛正六年ノ日記ナリ）殿中日記るし乃小書にハ鏡の勝をこぼしとて正月
（節用集ニ來々角能州出也 蒟ハ不來トス也今世祝而曰來るる也ト見エ ヨリ出ヽ名物ナリ）
用ゆる不来と云ハ名詮ありてさいはよりて来るべしと書
タリて こぼしハ木来ニトニテ名のとなへあしき故まてト書て
てころしとよむ梨子をと云ハ無シト云ニテ名也あしき故ありの
ミト云ニ同事也とるべハかりのことしと云ハ西行法師の
きくるゝ不知菊のおよ何ころ候故とする也

一旧記よりまんちうのすさいむしむしぎのすさいなしとせする
ありまくしへかまんぢうにてもむしそうさいなそうへく云し
たる也さいハ酪まさひし打る物まさいさいさいといふ
酪ハむしふ平なく物もへさいかを入る也一條禅閣（兼良公ニ）

はゝ作の尺素徒来て懸心を不に忍多矣生薑蔔
鶏冠苦瓜藕根蓑荷醋落おろし内三種平平以後
之菜ゟ點心迄粉書を号元弘抵面せしゆ美せし
黙ん〻ちうゝらむ一麦なとの粉をとく〳〵てそこゝ
ちきるよなまたこんのさらしとうぐいすのこやうが
ふうおとる酸をけて物ちさこ菜を黙心神ちに
多くりて切すをい元弘年中の北乃風俗として重宝
将軍の供ゟ八十ゟ〻し物ゟ一たゝと三種平少切へ
〳〵と也

一又すんだらのこきりはとゝ粉切ゟ粉ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ

はけへ入る粉也又〻やうゝゟ〻ゟ肉桂乃こ正ゟゟうのこなど
の新也ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ粉切ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ
物也柚の皮ゟ加へ乃皮ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ
ゟどのれをとるゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ
ぢうゟたんゟゟの汁をゟゟゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ〻ゟ
麦屋う加へのれゟ汁をゟゟゟ也粉ゟゟゟゟゟゟゟゟ
又ゟゟゟゟゟゟ粉のまゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟ

一まゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟ
ゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟ
ゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟゟ

物なる歟環餅と書くなり宣夏と云ふ

一いもの乃事也山乃記に云薯蕷の肴乃事いもかゆこと

和名抄云薯蕷粥崔禹錫食経云十薯蕷汁狀如薄蜜

中略

山乃いもを油にてこがして肴とするなり

肴一つ入てさて食と云成る是いも家流の法也云雑煮

茸茹以薯蕷為粉和汁作粥食之神五

裝束抄に云大将なる人の事中略大きなるのわかへさとは

藏署預和名以毛加世

ことにて大なるにてあり

さてさきに出るちろれくさはまたいもなるべし

署預山の芋也長イモトモ云千歳薯蕷ハアヤツルアル草ナリ本名アヤツラト云アヤツラノ事是

ヨリ赤三枚メアリ

ないらせて下略とわりいしるもい山乃芋也酒の肴とす

ヨリ赤三枚メアリ

扨赤る物に右乃裝束抄に肴物といしるし沙汰

吉部祝訓日巻家成郷人保言田独市漁夫相沉御幸公卿不供奉殿上人許御棚

菓子

署預

進物所預久家相具前物等参入近衛殿

一女の初よ奥とまれと云ふ真菜也なとふさいのるこ篠菜

對して真菜と云ふ今も赤の初る鄭奥とそ云ふ

奥食とるやとと云ふ奥の事也奥の菜也

さなと云も酒菜也さかの事也さて云て煮たる物乃菜と云ふ

清水物言枕まるにたくさんとわやはまの事

おろかなると云ふ事なり合菜也ありせなとありせ

一十字と云ふ餅の事也東宮造り鶏十字又供十字又合

十字ノ事ニテ云ヒ事ハ人ノ名ニ

十字なとありなり

一三峯膳と云ふ人の名と葛の粉とて

作りあをすいろをそなへて三の山の形を作りてあり此れを
のけとらみぬきうるをこと家の方より入て如法なる山のをふ
三色にて一ツうつけまうる也此さまうる也説あり一説は須弥
山のをるかをとり黄（比叡）青（南夏）白（東春）赤（西秋）とする人あり
白色にて東まく乗白色にて西まく乗白色にて南まく乗白色にて北まく乗
命路山（メイロヤマ）とは須弥山のまはりの又一説は五行のいろ仏母の
なり青（木の色 東春）赤（火の色 南夏）黄（土の色 中央 土用）白（金の色 西秋）黒（水の色 北冬）四季
よりてより抜峰抜谷也宗五大双紙に委しくしるす三
説一流（須弥山 横命路山 翻訳名義集にあり）なり聖人抜峰抜谷宗五大義
一毛も処〳〵ときの常のやうくらなるものるこれのこも

本式強飯（見ヨリ本三十二枚メニアリ）
ちに対して云ひこしもいちうしもこと云こと
如力と云ふ事の所をやうく成ゆ作ること
一あるじ（主）のもけしき客人に食物をとくすすめるなり
すのうと云饗庭の二字をあるじ（饗の字なり ミヽ 中の字なり）
ようむ（饗）なり又あるじと計しもあるなり
一さうに酌して酌りさせと云事なりあるいてしと云
うすこと云也うすこと云は奥の方なり
如て主二峰小はいをいてを着りてきみ酌を注ぎ
ましてそれとさもをみせる主て付さるとさもをせそぶ
峰のべうだをと食たらへ酌りさべし雑のさうみ

麩のさしみにまぜてまゐらせ候事

一おだいとゝい仮のゐなり御座と書之おだい御膳ゐ
不を座不と云之事人のを御座不と云 [illegible]

一飯の本名をいる也人の百十てゐ和成加てしと云之

一ちゞつゝこゝふゝやうがのゐ人薑の字ハシカミトヨムナリ

一大郷食と云あまゝの人ゐゐ食事ゐ

一汁地と云ハ仮ゐてゐる汁のゐ人古書ニハけ地トアリ

一あまづゝあまかざらゝはゐゐあまづゝ

一ゐ之ニ茶をまぜて御湯にて飲て水わちもとの如くして食
あるまゝにて味をまする也 耳菊又千歳蘂とゝも

書之順和名抄ニ云千歳蘂汁菊之味耳平無毒續筋
骨長肌肉一名蘂蕊和名阿末豆良本朝式云耳菊
煎せる苦日本に砂糖いまゝ多くまゐ候
ゝ食物の耳味と御しる也

一餓飢とゝはうんとのゐ人 えうんのゐ物ゐ

一肖腸ハ鯖の肖腸之悪ゝ能わい出ゐ出ゐ之書れ
ゐまゝの古茶ハ肖腸十捕出てハとゐ 十捕茶仙州富為
まゐの仕ナリ

一仙勢餘の事古茶邪初年の毎年八月の若法
寺ゝゐ十月亥の日ニ仙勢餘を献ニ之ゐ中年中
恒例記殿中ゝ次記ゐ記ゐ餘今ハ御ず禁裏へ

献之事ハ摂津国能勢郡本代村ニ大坂の天満ニ在
りと云ふ所の方ニ元村ニ米代居住して二石代門米と
名のる物あり毎年十月亥の子に餅代禁裏ニ献ず
不浄ニ禁ず別ハ大きて餅代ハ一つ赤豆代一つ
亥へ上るなり慣ずるハ二寸五分ハ二寸ハ箱入て
餅の形ニ作る也上ハ白代ハ角ニ置て蓋ニ乗也
亥日ニ献ずるハ和の亥の日百箱中ノ亥ノ日ハ
年ごとに減ずるとなり八十年ニ及て百ニ及ぶ
和の亥ハ門米支自身献ス後の亥の日ハ門米支の親族
六人の内家領して献ず亦ハ代ハ

摂津国諸除地法御免也天和元年ニ初り九千年ニ
及ぶと云り 大坂城ハ豊臣秀吉造る 将軍家ハ献ず ける
本の本代村ニ元ハ米寺領なりて
五石ニ成り献ず 当時ハ禁裏へ献ずる門米分
二斗ハ一石ニ付五斗ハ一石ニ付五斗ハ
自腹ニ成て有ハ米の価ハ一石ニ付五斗ハ
ハ米ハ二年ハ安ク成年ハ
一豆腐ハ米ニ成て焼る餅ハ田楽と云用ル
のまゝ成る故田楽法師木の棒ニ四角なる
てこれを焼ハ田楽と云ふ

至尊を崇まつる形りの田樂法師舞まとり
つきたる形よ似たる風流とて人樂法師の
一かろうすと云事もいとしくしたる職人よ欲合ふかろ
うすとうたうかろうふ面さうすとしてはまり
て相うたうにさみて胡麻あさのこうるこ山椒あとに
すりまぜてかろ云ふ云ふ法論味噌本朝南都法論所用之故云 但世俗所言也
一十字と云餅の異名なり晋朝のむ晋乃代り何曾と
云人あり字ふ顔考と云さ人新を考ふて行儀云ふ
人なり一ぬ者侈をぬむ人て廣論道夏飲食
云元羅ふと云ふ蕭餅を食とる蕭餅の事

折作十字ト云フヨリムスギテオヅカラワレテナ字ノ如クワレメノ紫ハトハ侍ル非ナリ

折て十字に作されハ食ぶりしも也 此事を云て
餅と十字と云ふ折て十字を作ふ餅のよ小力成
十文字ふ入てふしふ拓ふ云ふてるとふ云ふ右何曾
ふ事ハ晋書ふ三十三巻ふ云ふたり尚求ふ
べし

一餅飩又温飩の事 脂部の部ふ飩ハ部ふ入べ
ふ

精米の粒元ニ

一糟雞乃ふ事ふ字書ふ云ふ雞ハ乃ふ二庭訓往来
ふ點心者水餛温糟雞とあり尺素往来ふ燕鱉
糟雞とあり糟雞の事ふ人相詳ふ云ふ或老人糟雞
けいらんふけし
雞卵の事人けいらんハ小麦の粉とふて煎豆粉内

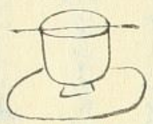
桂の粉沙糖を交てこれをこねまろめて少細長く玉子の
形に丸めて湯煮したるもの也雞卵と書てたまごともよめり此
玉子ともいふ是精雞の事也
一 温糟乃子 庭中抄観十二月八日の条に曇花院殿より御持
寺御留守より温糟を上る事ありたり庭訓往来又
素麺往来にも温糟乃子とありしかし詳ならず
一 水纖(スイセン) 庭訓往来に見えたり 碎蟾 尺素往来に見えたり 同物也すいせんとふのは糸と
字書に見えたり葛の粉を沙糖を入てすこしひろげて
さはして縒糸の如く小く切りたるもの也黄と白と二色を交たる
事は水仙の花のごとき也今は水仙の花のごとく也

けよつけてくひし也今は酒をつけて食ふ也といへり
酒をふくませし也
一 生成といふ物古書に見えたり年中恒例記正月の部に
生成一折献上之事とあり又往昔も
書れし事を云ゑ年々生成共に出来し
さ之頃正月十一日家に持来ともあり又諸書
当用抄の内佐々木方へ清浄に觀或は清こし
七献めのあいさつとありてふたつあり是右
一 平膳の所さいせ(諸書当用抄内佐々木方へ御成之観或は清
こし七献めのあいさつとあり)
一 甚太味噌(ジンダミソ)は甚太味噌とも見えたり甚太味噌をぬるみて

乃ち之味噌の作り様も米の糠と麦と作り合せ作る
又是より未だ故メミも記ス
又見合ベシ
是より以下百三ヶ条或舊編記より稿書ヶ
一寺方七作善の時養を之久前るをッたら或知ら事
同じ様なるもの湯の字也集香湯と云粉末也
集香湯の名を一条禪閤兼良公の人素徒事を
なり伊勢加賀る負助通答書に公方様御同席
門院く時随分の法てい寧のとよい之湯を第一粉末
とは行り右湯の方武士書こ之をうつ抑たゝ之寺
一苦参　一肉桂　一丹草　一白朮
蜀椒　コレハモロコシノ粉也此一味ハ不食モ有
右何レモ粉ニスル也

又一方
一陳皮大　一白朮大　一丁子少　一胡椒少

又一方
一苦参　一肉桂　一丁子　一桂心　一陳皮
一胡椒　右何レモ粉ニスル也



此薬ニ目の中ニ天目をのせ天目の上る楊枝を
楊る玉之天目の中ニ右の粉末を入く
あつ湯にて湯を入れるなり湯にて
交て湯投まてうき三て呑む之此茶ニ之久事し
右の之ハ脾胃月をいとめ腹中をあたゝ
三方トモニ同シ

胃の氣をよくする茶方之

一 蠟茶(ラツチヤ)乃方　好茶(ヨキチヤ)大　甘草(カンザウ)　白檀(ビヤクダン)大　丁子(チヤウジ)大

桂心(ケイシン)大　胡椒(コシヤウ)　右細末して丸茶のやうに練りかためて

金銀のはく或ハまきせ絵にし色に青の唐をとに藤花に

子あり此湯の時の事也　或書ニ加ヘ入り湯の醉などにも用ゆるなり

ナベスミ毒ナキモノナリ

一 羊羹(ヤウカン)　梅栢一歳豉(サイゴシ)の小豆をすり砂糖にて合て小麦の粉

を少鍋墨少入もみて練り合蒸籠にてむしさまして

切也色を黒く仕たくハ角に切ル　貞丈按此法古風也今ノ法ハ甚殊ナリタリ

一 雲鑵羹(ウンセンカン)　梅栢構りまの山のいもをすり砂糖を作るて

少入練り合右のやうにもして雲形に切ル也精進なハ玉子

白臭カシ求ミアリ

入まじらなりて又鍋にかへし黄色也

一 鼈羹(ベツカン)の梅栢擢りまの山のいもをすり砂糖を作りて

粉の赤小豆をすり少もちのこを少練り合せもみして

亀甲形に切ル也希し　右何も其さまにて入かゆ時を合るへし

一 羹の汁ハ皆すまし物にてのけ也又練りけをも用る事

あり練り汁の梅栢塩つまハ水五合小麦の粉を入

ごろくさる所まして練せて置夏ハ三日秋冬ハ六日

練とて塩を入時に練へ汁に入湯もんりてわきてた

まて湯つきうも入れる之あり汁ハ練る成るべし

しつるき人ハ汁を呑え人ハ吸るなり

一 腸煎ハ鯉の腸をたまこをそへてかうりとと煎るなり
右のもまをさみ鯉のふりをふんとうとこ云 右のしまさい
いしとて従来の时ろ持しさき 右のしまうい（？）と云 移徒（ワタマシ）の時
祝合のしましを用

擁剱（カザメ）

一 かざめとは蟹のやうにてかうしのはゞに大なる物也
一 きり皮とは柚の皮の事を云 貞丈按 橘皮（キツピ）ナルヘシ タチハナノカハ
一 ごんぎりとはもむのきりなるを云 和文削物ホに用 アヘてゼ ケツリモノ
一 もりがら焼とは鯛のしほをさし串に巻付テ焼て[illegible]付
涼肴なとにおくなり 貞丈按 背のしほと串にさして もりがら焼の形のことし
一 [illegible]とは魚の名之 [illegible]なるなり 一説[illegible]

一 鯵のおさしみとは鯵の魚のさしみ也
一 せいごとは鱸（スズキ）のちいさきを云
一 [illegible]とは鮑を[illegible]云 [illegible]
[illegible]
一 そぎ切とは細くけづりたる事也
一 [illegible]とは鰹節をしつくとうすく削る也
一 [illegible]とは鰹節を大に削りてものへ入りたる也
スリヒシホノ事是ヨリ
一 [illegible]は煎酒[illegible]醤（ヒシホ）[illegible]して[illegible]時[illegible]
[illegible]て煮て[illegible]を入[illegible]
[illegible]入柚の皮を[illegible]おくる之

一 アゆうちしといふ川魚の小さきを串にさしてやきて紙豆をさしておくる之

一 打身といふは鯉のさしミ也 醋をかけて入てつくる也 男の方は左の耳を、女は右の耳を鹽する也 桔梗花も入るへし

一 はまぐりといふ貝の名也 光螺と書く 蝸牛に似たるもの也

一 なちやさといふは魚の形を作りたるものにて 團子のやうに枇杷のミの大さにまるめてくちなしにて黄色に付てたまこにかけて 煮てからたちの枝に少しつゝさして紙に包みて持参すへき也

一 はなすな事

一 梅尾といふは魚の身を細かくむしりて梅のミ程にまるめゆびにてたましいにかけて 煮て青海苔などにまぶして 梅の枝にさして紙包に付添て肴に出す也

一 鴫壺焼といふは茄子のうちをくりぬきて鴫の肉を作りて入る也

一 おちんといふ魚の子の事也 いのまるといふ魚の子の事也

一 いしこしといふ木の粉は山のいもをすりて合せて白き色をはなして煮て小口切にして出す 精進のいしこしといふ
本式は山のいもの中へ山のいもを入たましいにて煮る也

一 さくらいりといふ蛸をうすく小口切にしてたましいにて煮て

慶也

一うけいるとふ鯛の身を得ぐしてかけかたに
あぶりゆびさしてたまを抜ふく慶と名ふ意の物
とも云

一ぬく魚鯛といふ鯛を焼ひ平度あふぶてする枝の
ようなる竹にて抜きたるもの げいもの抜く細くする
をしゝつて鱠ふる也 平鱠のふくとさるる

ウナヂルノ
ヲ仮名ヨリ
未詳メニ
記ス

一うぢ丸ゝ〜というあまいせ〜せうなきはもの〜
山陳國宇治の里の名物人依を宇治丸と云
一楊梅とふ赤き魚をよりうる後ふるを切り法ふ物りて

酒にけうしたる也

一ゆ平かゝとさゝる魚の身を摺り薄しておとを乃至
入まゝ〜ゆひるみあるして切れへぶけりの形筋の如く
ひやるこうすきをとみけ深着なるもの
一栗柳とをふまる栗をあびき細ゝさ絞く魚の身摺
そのうしたる中へ乃ゝ乃ゝうゝとれぬくもの
一外の花いうといふ様切りうすけたきすて慶ふ
一雉の式乃しきとふ肯もと二三の内を云人貴敬也
一試けを所とふかるかとふ魚を行のを自風方と入ゝ
問也貴の仕の書敬也今もなるるを異してとと

カヂカノヲ
未詳記ス

いう奥ぜんぜうるすめ　よろづ　いうとうとも云

一ゑごうぜんとは冷けこうをちうり細よ粉すてなま

ゑぜんぜんかうとうと入ゑこうり

一鯛ごうぜんと云ふ鯛の麺（とあんとうう）の肉ぜんちうりてゑるこうの紛

調也是も冷汁也

一ゑごうち汁のゑうれ肉を作り細くして玉ひしほよ

してゑるの腹ゑ鮒こうして煮よ入りゑ牛酒をあさて

鮒ゑるよ水と入ゑこうゑ鮒（かつぶ）と入煮ゑてゑるゑ入んうゑて

胡椒の粉ゑとうれ柚ゑ入ゑこうゑる大事ゑ仕ゑ

一鮒のいう鮒（なちす）とふるい鮒ぜんちうゑ細作りて柳

いう鮒野文まと訳ス

の葉ぜんいうぶの形く豆ならべゑ上に作りたる茶ぜん

盛り柳の葉ゑ（さき）ゑいう人の左又ハ向ゑ柳ゑ柳ゑ

一山吹鮒とふい初夏の鮒ゑ作り山吹の花ゑいゑの

上ゑ盛ゑる人

一日照鮒とふい削（けずり）大根の入ゑるゑ云也せゑこうれゑ紙（サいつき）

なゑ手とふい。負ゑ云世ゑヨ江戸ニテハサヘガシト云

一雪入鮒とふ上ゑ下ゑ奥ゑ豆てゑうへちうゑ大根ゑ雪ゑ

一青鮒いゑうゑうて青ゑる沢ゑ青ゑ月内ハ黄板也

一生姜（しやうが）鮒ゑ云鮒のごゑく姜ゑて上ゑ煮ゑうゑ

ちゑるゑ人

一卯の花鶯とよくゆ鶯の上へ湯をかけ黄の粉を
ちらし蜜くまるかつ大根を長くしも卯の花とよ
なり
一酢川鶯を酒ちかとつ黄紙肯紙にてやさし
をちらしよつて蜜なり
一羽ちへとちらし雉子の羽形を角うたく酢を
つらりて中へ入れ青びをとけ出さる
一鮒ちさ丸鮒をとかやきうらを焼うてて肯
或をうるとるを蜜をちらしひま紙にて
ちへ

一鮒の皮引鶯とい皮を引て胴くを蜜ふて蒸(タテズ)て蒸
みりなり
一いけ生とは活(ヒニクイ)ものを焼くそぐ細作る
ていりを酒すて煮るを青ものを用る
一片蜜とい鶯(カツオ)のさしみ也 蜜形の名
一雁木蜜とい鶯(フカ)のさしくらくらし稍けて出さる
一松笠いつとい鯛の身をうつこ形に切をちらひに刀目
を入ひしきりくい松笠に似るこ 笠入をとく 蒸
一打海老の皮とい生うて皮を引蒸の粉を交て板
のようて押初やしひや麦かとを打ことくして出さに

切てなまみをもて煮之

一鮑ハ毛をもて霧の毛なしきぬの方ヶ刀を入てしら
さけ酒などをさけるこ[illegible]てさく[illegible]てすり
者などをもて之

一焼かるもの[illegible]の足[illegible]わり[illegible]者などを之

一甲蟹とい大蟹の甲[illegible]ふのけてやき蟹を牛ヶ[illegible]之

一雲の鬱(ウヅラ)と足ハ者ハ成之ぬさしを

一雉子の首ハ焼て者る[illegible]成たの実[illegible]之

一雉の首ハ者る[illegible]を山ゲけ(首ヲ)ものを[illegible]

一異儀ニ雲の[illegible]を[illegible]ハ入へ[illegible]

一雉子の焼るハ[illegible]足を[illegible]之

一鶉のやきをハ毛ハ[illegible]ハ[illegible]ハ[illegible]之

一鴨の焼るハ[illegible]ハ[illegible]柿[illegible]之

一鴨の焼るハ[illegible]之

一雲ハ[illegible]ハ[illegible]之

一青ハ鶉と[illegible]ハ雲と[illegible]之

[illegible]

一姫（ヒメ）笠とゝいふあり浅草寺にしるす
一ぢんぶりとゝいふ千鯛千鯨をふくめてきの中につまみ
　　ぶりてゝる人
一花屋とゝなくゝ湯ゝく金て畫るとき
一きぐりのとゝいふ千鯛（ちたい）千鯨（ちくじら）ふくめたりふくめて畫
一ぢ屋ぢとゝいふ一筆のこぐちをゝる
一寄ぢ明とゝ大屋ぢこの内へまぐらしひまあり浅へ
　　焼くゝ切ぢ切ふく板ぢ生て向くゝ
一筋引とゝいふ筋引のるぢいふ
一鯛の重ぢとゝいふ者ゝて小ぢ切こて畫ゝさしこゝ

（モリヤウニ帳モリハ云ヲアリ　帳部ノ部ニ絵法有リ世ニアラメヲミヲ）
（ふくめ　鯛ノ腹ノ前ヲ見ル）
（ちたい　ちくじら）

一雑子の引（ヒク）れ者とゝるあり結るひとゝ絵中れ
　　さきたゝ浅引れとゝるぢ花ゝるぢ絵ぢたゝる者ゝ
　　解ゝるゝとゝ消ゝてゝこゝ（けるゝ或書ゝりてたりは浅ゝ誤ゝ　ぬりゝゝ）
一紅ゝとゝ云ゝ笑ゝ板（ハキノ）葉（ナンテン）天の実ふるどゝ者ゝて
　　者ゝて畫ゝこゝ云ゝ笑ゝ実ふるゝなり形をけはゝ板ゝ
　　波茶の形ゝなり長浅ゝりけ切ゝこ
一かゝ花ゝ筋板ゝて作ゝたる花ゝなりもし結花
　　乃円ゝこゝけ畫ゝなゝ花ゝをゝなり
一小刺ゝとゝいふゝ小半ゝ之浅ゝいふゝり
一深（ヲン）畫ゝとゝいふゝ敷の奥ぢて千切ゝ剪て云ゝ云ゝ

（キマウ木ノ誤）
（糸花ノ）
（円花ノ歌ニ三葉子ノ中ニカウハナト有リウス板ノ作リ花ヲカヤリニ用ルカ）

それてあるハ之仍ノ事ニ似たる故名とするなり

一 鳥類も生乃事 白鳥 首骨 水カキ黒ハ 一鷺 黄觜 蒼鷺ハ

黒足 鷹ハ小カキ 鴨ハ赤足 五位鷺（足ハ時節ノ物之 夕魚ヲ切テ入ル）雲雀ハ鉄ノ目 鶉る

黄足 水札 尾白 鴫ハ背 青鷺の如くとうこちは

さい鳥なと此事 鶫（大なるコウラニハ 鶏ナミツク）海草 鶴 櫻葉 海松 枝葉 鯉ニハ

桃花 生鯛（海老カツラニハ）庭床 鯛ニハ昆布 鷹ニハ水草 鷺ニハ芦ノ葉

（生ノ白キニテモアルヘシ生ノカツホハ性熱ナル其毒ニアタリテ酔ル事アリ ニハトコハ性寒ナル ニハトコノ葉ヲシキテカツホノ毒ヲ消スナルヘシ）

鴨ニハ芦 鴫ニハあしくさ 鶉 根笹 雲雀ニハ地草 蛤 芝草

（生ノ鮭ハ古ハ下部ノ不仕リシ カツレく草ニ見タリ）

大かた魚鳥もまことに拾葉を敷へし

葉の名しらさる以乃傳ハ傳しらん

一 鹽倉さゑ故なと此事 拾ニ鳥并螺などの事也

（ハテナ江戸ミテハイナダト云ナリ）

雉ニ鯉 狸 其外魚ニ鮠（鮫）蛍螺 鮭ニいる故名く

喰ぬ食此時も百日乃間ニ必大病を請る之

一 魚鳥以食乃事 左山の毛 右ニ川海の物 此人にて山の鳥

田地なる海川の魚鳥ハ分別有へし 魚地なるハ何時

こと左ニ引也

一 鮒の色やき 梅椒ニ七寸斗に 鮒を腹の内れ 結昆布

串柿 芥子 焼栗を入や也 此さうなハ常ニ調るを

はるこしと稱し

一 鯲汁と云ハ芋かしらの汁なり

一 山椒鱧の事 源青門あ又ハ川邊の吸物乃向菓

ものとにかくすべき也 鱧を武士は山椒味噌にて喰ける
なり之

一貝ものとは貝焼のこと

一貝ものとは貝殻を皮に貼りたる物を云

一ちりは魚つくとは魚を皮を貼を云

一書圓とは書くのこと 勢 唐鞄にて書の事を
たいさく下地にして 壺 ろくろ陸 なり時分を
書てあることなり

一ごんさるとは（ハモノ事）むのこと

一あいぎやうとは塩ちりの事 似るものを鮭と偽よし
なることなきを偽ものと云

一金魚とは乃黄なる鯉のこと

一さかなとは鮮なりして鯉節はめくりあたる之
名吉トナセ云

一かしらとは魚のかしらを云

一ナリのものとは鳥けものを云又ごまをもとも云
（ナリ云ヒテハ者ノ事）

一ちるとは（おなじこと也ヒラ云ヒテクルクルト云）ものを云

一さくらとは鯨のこと也 菊の花乃と

一ゑもきとは（ヒレヲ立テルヲ云皇なり）

ゑもきとは鯛と鯨とまるうをを鯛（ダイ）と鯨（スキ）とまるうを

右の外にて魚のこと云るなさけるもみす（カサメ）ゑびとはけんどを云

以上 或旧記抜書（ギヨカキ）

一白魚 養 拵 拵白さてげをさし 粉 すてやうかみ

擂鉢 海老

如ク[illegible]ル事の形の如クこうらに牛蒡を[illegible]て、
[illegible]ちきせかと云ふ[illegible]切り[illegible]時は鮑[illegible]の如ク
[illegible]ル[illegible]なり　古用多く書に見

一鮑の一名喉と云ふ鮑を二ツ丸のまゝにして味噌の汁に
煮て[illegible]ル時[illegible]り式三献膳部記見　大草流

一鶴の羽燒と云ふ鶴の燒るに羽と頸をのこす
羽をひろげて[illegible]如く羽を頸の左右に重ねる也　日用料理抄

一鮑のまゝと云ふ鮑を煮て煮汁をこしらへ[illegible]
夏[illegible]ころ[illegible]を[illegible]
なり也

一いりこ[illegible]ふと煮て海苔の[illegible]たるをあらこ[illegible]
てよりて丸のまゝたまこ[illegible]ゝ煮[illegible]也

一鳴は羽燒と云鳴の燒るを小角にして頸と羽
[illegible]ものゝ形の如ク[illegible]也日用

一こんぶ[illegible]桶[illegible]ゝ[illegible]
[illegible]

一さゝ[illegible]ゝけを[illegible]
[illegible]

一海老の始[illegible]は鮑[illegible]
[illegible]

一けぶりえんぼくに昆布をそぐこと二寸ばかりになる切、
それを縦わりに口より加減かげんをして火をあぶり
りつかうえんぶつ〳〵にて能りらること日ぶ
一ものをあるとはもとるを紙もりにすぐに切てぶづて
一ひとつうつてあるこころにけまるこうりる
一鳴はかふ木をなすびの形をしき中を穴クウして
香をこれをよく〳〵にふてもあるふるはりくよ胡椒を粉こく
切てふるなてさること多いなすびのことは彩サイ
をそなへる鳴の彩も作りおりてすること日ぶ
一ときをむしたかの鯉コイをくさだをてかりとること

一なまぐのさらかをそふ庫の方より始て一カ所切りのが
せれなばして彩をたてはるおりて炭なる紙之切でるを也
一銅乃ろくんざしをそふ銅のせ元を半ばをしてもふ
ぶたるを也ふをまたるを自夏按ろをうろ焼の事之
一彩ヨウまこの菜とを料理ちりをふ着よ系也之用ふを為て
ふをるをふをふ之之筆をををく吸物を右ふをにをて
相左のををふ作ふく食之下を主て不食ふ之称理
本及作ふ料理之ふ也ふ稀なる事之 法華書多之
一鯉スキ乃ををををたふ楊の木は菜とふ為して下意以鯉
をを二敵り第之郎七をを手すわ人一宋ぬを為有物川

東鑑巻十一経行云以五色鑑奥等為有物

雞のことをきく　凡例説くところ

一 八日の神事を雞といふは節分の夜のむかし鮭にてありしゆゑ
　といふ事にて茸あり是は大かた此家乃秘事也此雞の事
　本也　凡例説くところ

イカダナヽス
前ニモアリ
見合ヘシ

一 鮭乃いはゆる鮭の事は是も所々に見ゆる也之大臣をぬきに
　すべきといふ家乃柳老葉かりべし折形にて筏縛二あり
　まるくぬひなり筏秘するなり鮭のさびぬ時斗之　凡例は依之る

一 鮭の衣裳とはたれやき鮭のこしぬるなへ留まる汁まず（尾花）
　名ある料理の仕方にて大草家儀式の書にも又大草家の料
　理書にもかゝりて候しに是までは伝へたれども書残して給へし

（朱）此魚名ちりけに用
一 かざしとて魚一名ごまめともいふ川の中の石のあるに住むといふ
　うた所々あるいはかずもともいふ此魚を多くとりて聞きもの古歌ニ
　かじかとよみたるはこれなり

甲立ハ土器ニモリタル物ノ外ヘコボルヽヲ覚ヘ箸ナリ只飾トスルニ非ナリ

一 饗（キヤウ）膳（セン）とは飯を饗（キヤウ）應をとる者の名之饗（キヤウ）應（キヤウダテ）は饗應立也（スナハチ）
　甲立（ダテ）の事之甲立は紙にて折形として付けるなり

一 さらびてといふは魚をまきて作りて酒の肴塩を加へてひらくし
　重ねたるをさして塩魚の事なり

一 あへませといふは大かた何れの儀式の書にもあへませのことはいとど
　汁をうけづるませて酒とひさしけるとはいへど此外に
　魚ませといふ所をもまぜる事とはしかし

一王人夫人の膏の漢物をまさしてこれを下れ又いかろしば
ばしばこれ以下はそれ父母の忌日又いかほどまさに精を日
なりも斜めせずしてこれ下れる奥おもて給へし是れなり
精を日なりもて必ずこれ無してはあらずこと
なるはは精をもてもあるとい傳あるいは精をもてはば
いかもあるいるる植蘇可仕也ゆえに頂載ミテ飲べきなり
又は精をミミはみるはいとりて頂蘇すること能べきなり
王人夫人の乳はは依てはべしかるに王人のもと
やぶるべしかるこそれなり
一鹿茸 牙とそは白茸の呉公之鹿 牙人門 一斗 云

東鑑巻之六云絵鹿 牙人門 一斗 云

乃ちよりとしてもくはしきけるは米うくべしと
けさはのきずるは似ることあるこ 玉造小町子壮衰記 食に ちゃうけば
ちゃうとあるふけるなり
一羹は名尤素徒羊ト云 辞蟾 精鷄 鮮羹 臨羹 驢腸羹
羊羹 涌花羹 白英羹 寸金羹 月亂羹
雲鱧羹 甚敷羹 三峯実 素子数 乳餅 巻餅
水晶 白子 神林小歌 水晶 白子 驢腸羹 水精紅羹
驢脊羹 蜜羹 佐羹 南羊羹 寸金羹 白英羹
骨頭羹 朴蘆羹 禅林小歌ノ羹武 年中修ノ仏之 定訓法来る
一温糟粥のる 槌司より 十二月八日上之 多味噌羹
天子江エル
えさうのもとおしいる
河内手ホシ四角ときばこ 煮之 右公家 世法之

世説内々記云カナニヲトサツ切ナマグリヲ短尺色紙切テアマサケヲ中ヘアルト云

又ハ温糟本邪紅糟出下勅修清規上即赤豆粥之類書ノ名ノ

世下学集曰紅調粥三月十五日赤豆粥也ト紅調蓋紅糟訛転也ト尊文按ニ紅糟ト云ハ糟ト云字ニウシノ音ヲシ紅糟ト温糟トハ別物ト云ベシ味噌ノ糟ヲ用テ粥トスル事今ハ絶テ無レ之形ノ温糟ノ汁ヲ用ヘシ小豆粥ト同ジ事ナリ

書ノ名ニ

一糟雑煮煎黐式ニ即腐蒟以漬醤ニ豆豉ヲ入ル味噌ヲ切ル事ナキ故味噌ヲ切ル事ハ後世ノ作法ナリ

さうけいのこと

右明和四年金地院ニ有ル処金地院ヲ京都ニ相移ス故ニ右ノ如シ

一雪ノ日ニ春ノ雑煮ニ女房ノ作ル故ニ雪汁ト云ル事ハ不審ナリ雪ハ第五ノ月ニ降ル故ニ清仲宮ノ説ニ雪ノ字ハ雪ノ字ニ作ル事ニ付テ

雪ハ雪ノ字ニ作ル事ハ雪ノ字ニ作ル事ニ付テ

一雪ノ日ニ雑煮ニ雪汁ト云ル事ハ雪ノ字ニ作ル事ニ付テ

一切ぜんぞうハ海膳ノ字ニ作ル事ハ海膳ハ海ニ属スル物ニ付テ海膳ハ海ニ属スル物ニ付テ

海膳ハ海ニ属スル物ニ付テ

切ぜんと云ハ貴人ノ膳ニ付テ海膳ハ海ニ属スル物ニ付テ

海膳ハ海ニ属スル物ニ付テ

前膳ハ海ニ属スル物ニ付テ

上古ノ祝儀ニ付テ海ニ属スル物ニ付テ

海膳ハ海ニ属スル物ニ付テ

三献ノ肴ニ付テ海膳ハ海ニ属スル物ニ付テ

帷子ノ異名ニ

みさ風者
行ゑんとを
くらうりの名
とゑるこ

ちやうゆ（帳）ゆ　たまたなを　大居さまやむとうをすしみさうなは
のくらうん　ちうびさぶさうかぜ（花）ゑんとちう　ぶせふうにのるは
そくとを　小村　香の物の　ゆこさぶとゆ　さてみくうぜを　一条
稲岡　をとをの　梁屋　ゑ　風のるとゆ　同ゑ　ゆ
ちやうとをる　ここゑる　ゆ　ゆ

一くるゑとをゆ　白ゑの　米せ　ゆ　ゆ　形大ニシテ白シ

一鯨のかうゑ　ゆとをゆ　鯨（クジラ）の　氷頭（ヒヅ）ニ　氷頭とをゆ　頸のうゑのうゑ
をれ　ゆ　ゆ　ゆ

一説ニ云 重ヲスル 昭和ニ新ニ記ス

一みるめ（コヽカキ）のもの 稗ヲ云 古今集雑躰

巻十八ニ飲食ノ部 後拾遺 秋の夜ながらもまたなかりけり

ちよもかたらんにしもあらぬ

（田上）

さしられい 法師のもの ながとしらるるもふたこのの

法師のものとして四ツ

ものうらやましかるべしとぞ

ものうらやましかるべしとぞ

法師のものとふいふの名なり ○さてのちみるめ 大和物語 百段 帝釈天の茶の事 ○ものうらやましかるべしとぞ

本茶非ノ茶トニフ

一茶の事 栂尾の明恵上人 陳宋軒朝ニ入宋シテ

海人藻芥子 茶者自上古我朝ヨリ検茶ノ節令トテ於内裏被行ル公事 弘式紀ニ茶上信ニ令見ニ時重而茶ノ種ヲ彼仮栂尾明恵上人ニ送ラレバ茶ヲ茶トニフ栂尾也非トニフ字ヲ略ス

又云若キ人ノ人前ニ茶特アカヒ不知無下也 大方ハ知ル 建仁ニ茶一服ヲ喫ヲ半ヲ

今茶ヲ点ニ入宋トハ唐ニ渡ルヲ云ニ

名ル時タフ ヒトハ国ノ名ヲ宋トス 茶の種ヲ持ち帰りて植られ

リタ高ノ

音聞ヒヤウ

ニタツルトリ

阿仏井 繼手

上人ハ僧同宿

サレハ僧同宿

トモノ茶名ル

音ヲ聞ケ人

を可給也

り給て日本ニ茶ヲ上古ハ

茶ハ日本ニ上古ハ

中行事 於公事 季御読経 二月八月 関白 大臣 大饗 茶ハ

書ニ云 右ハ茶ヲ 内裏ノ

殺ヲ 内裏ノ

又明恵ヨリ

以前 古代ヨリ

茶アリシ証

セ和訓ナ

ハ元異

国ヨリ渡シ

故ナ ハシ

源頼朝 和名抄 茶茶ノ字ヲ出セリ 順ハ天暦ノ比人也見

ものうらやましかるべしとぞ

茶ハ

茶ハ

茶ハ

誤事

しら事ヲてきるまこと也　右ハ二條関白良基公乃仰ニ依テ右ニ歌ハ
ル茶ヲ云ミハアラス信ミ茶ハ其時信ニ依リシ茶ハ煎茶ナリ　粉ミシタ
茶ヲ引クト云事也　川生物ナトノ引ノ字ノ意也　江家次第ニ見タリ茶ヲ煎スシテ信ニ香ヤウナモノ

一奥味の抜のる　汲成ら部　千ヲス

一椀飯（ワウバン）と役るとてる　古書ニ行ハ見ヘテ此ハ料理ノ
ふるまいとて　ニ関し　椀の字ハ正俗也　椀の字ハ同シ　するれも
古書ニハ　ふる　ふ　飯の字ハ盤（バン）の字ヲ用ヒ　又飯の字ハ用ヒ
事なれとも　古書ニ　ふる　飯の字ヲ用ヒ　今改メ
椀盤（ワウバン）と云ハ　椀ニ盛ル　盤ニ食物ヲ
膳の事ハ　椀飯と　椀飯ニ　二月の三ヶ月　限ル事なり

又ちかのなと　橘乃木の実を　所の中へ　まつ　茂ル　ふ
ヒ　ナメンヨツクルミチ　早ク　サルバナヒ　ミノ
ヒ　ナ　ヒ　ヒ　ヒ

[illegible]

一あしら味噌の事 古今雑学系 巻十八 飲食部 云 [illegible]

文敏文明院の[illegible]奈良なる修験[illegible]味噌[illegible]云

[illegible]

[illegible]

敏光朝臣 みの系やるこ[illegible]ら[illegible]ん○桜[illegible]

[illegible]

の後計佐光信兼の[illegible]の後の[illegible]

[illegible]

[illegible]

一[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

一 ちんぶ味噌味噌醬油糟味噌也糟糟と書たり
つまり〳〵ちりよ清世と思ちん者ハ糟油瓶一ツ有まし
又沈石ちりよ書ちりよ書ちりよ書

凡貴人ノ食料乃切り俗用ニ何ニトモ云
右の印ハ仏食と仏供と云又飯のもと
仏供とも云又飯とも仏ぶいとも云又おかがとも云の四ツ
の仏菓子のけをいうこれ水とも云の四種のうちさいの
ものの二人酒の種
みそのの四種なとハ淡の四ツやうじ和ふ鮭ものくろおとろ酒の
ものの
まいら鯛のの
ものの
ものの
もの

[illegible]

[illegible]

[illegible]

一ちりごりトハさるぶ長サ一寸ホどる切てけつるて一ケ
ゆのこ　大学流

一丸さてるあトハさるらくさて縄て作て湯巻ゝてさて
ちとさてらくへくゆてかりこ　大学流

一ちゝたさこんぶトハ昆布てさく三寸ホとたてる切てを
さゝほゝくさらけてゐらたてのうてひりてゆのる
りつぎこんぶつくゝ引こてれてゐる　大学流

一さゝこんぶトハ昆布るおゝてのまちと大さ切て巻こぶ
てるうつ紙さくゝ酢とくふ加るゝ

一むやきトハ蒙（カン）のれゝ梅花蒙とかくゐり　大学流

一つゝホトハなのるゝたゝ菜ゝ蒙てるゝ　なばなのちいさ紙ゝ作てふと
一うぢ丸のゝトハ宮法のるさゝさゝゝ又うゐるかむやさく　大学流
うなゝ紙丸よりあぶりて酒ゆと酒とまて作るゝ又
紙ゝて作てゐり　大学頭料理書ゝり

一ゆゝちとゝハ熟瓜（ジュクウリ）のるゝ法法ゝ　小笠原家ゝ云　乃ちり　家第ゝ云　女房等の
ゝよゐぞちをおぶひつ（ホツチこ）まてゝ作ゝるゝとゐぶちの中れ
みゝゝ玉つゝる法ぶれゝうせゝれハ

ホヅチト云ハ
ホヅヲナセ
瓜のツエテナノ
ツカフホヅノ
落ダルナリホヅ
ハチクノ所ヨリ云

ゆ人ゝゐちゝ漬てゝ切ふ玉ふりうゝてや
君ゝたら食　和名抄ゝ熟瓜和名保曽知（ホソチ）と云ゝり

一笹食ゝる瓜ハ辞（ヤンクハ）紙（シハ）とゝ和ゝ黄ゝてりえぶゝこの細

[illegible]ことなり助あり古代いかなりしとなり之今江戸すてもくさ[illegible]
[illegible]とこまつ栗とこたいの義深田の地名こまつ栗とこたいうり
名おの他玉伊太ゆて作り物とてあり[illegible]黒栗うとこたハ
[illegible]れとも今江戸すてもくさまくいうりとこ
一[illegible]ことこたハ滝嵐のこと
一なまこハ名ことこたハ生なるこなまこと[illegible]
[illegible]ことこたハ又こ[illegible]ことも云
一いなせうすのちいさ紀伊ゆいなの脇さう
すの物くるものあるなるいなのちいさ紀伊
いなのうに紀ていなるとこたるのちいさ紀伊
[illegible]

一久表とこたハ俗[illegible]の[illegible]の鼓[illegible]
[illegible]伊ゆ紀久表一桶とあり和名抄こ鼓釋名こ鼓是義反名久末
一[illegible]のひつれとこたハ多比庵のこうたるこ和名抄こ臠
遊仙窟こ雉臠音翠師説北太礼説文こ脟今按如許説者俗所謂河布良之利是也
鳥尾肉也
一[illegible]のべつくとこたる雑[illegible]ること近来薩山ゆ唐
[illegible]の物[illegible]こ清[illegible]の[illegible]菅禁[illegible]の雑八[illegible]
[illegible]こ[illegible]こ[illegible]
[illegible]時[illegible]
[illegible]

ごうふるは俗ていまあいてれいやとくとうりのもと雑るのあり
別宜とゝひあるゝ禁ゆの雑るようおこれアとの時あるら
宜三ゐるれとも雑の宜る限り今と別宜とゝあるこの時るは
いるるの宜とゝ別宜とゝいるゝへしるゝ

一椀飯のるは後代の郡と雑ス

一飯の本式は強飯也是は難しそ蒸るゝ作るゝ食るゝ食りゝと
は姫飯とゝ姫とるゝ姫なるゝ食りゝ陽人葉芽ゝ云京御膳飯と強飯
也親板ふ等ゝ仙姫飯今カ男儀ニ但人ゝ依好悪用之強
飯時湯者飯湯也而近代姫飯ノ時オモユ湯ラセト
ゝス不可理者欤

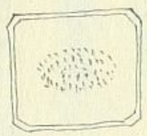
一粉熟ふまとゝゝ云熟人の雑也湯漬和漬やうゝ不如ゝ高たゝ
つきゝとゝゝそふぎくまいりゝとゝて細長ゝ延ゝ之前
今ゝ時すゝゝ飯飯とゝつゝゝうどんとゝ不如の雑ゝ
飯漬ゝ粉熟ゝふゝとゝゝ粉ゝて作るゝ有て四でく
丹宮ゝとけてゝ有ゝ細ゝ丹の角ゝて三平ゝ加
ゝゝ今ゝ三ゝ三ゝ云ゝ つるゝて云ゝ双三の間なの
ゝくまるゝふゝうゝかゝ小のゝゝゝゝらゝゝ
ゝゝれゝかゝゝゝ小ゝゝゝゝゝゝゝゝゝゝゝ
いまゝゝ云ゝ和名抄ニ粉熟雜餅云云粉餅以米為之今案粉餅ノ印
粉餅也

一基子飯（キシメシ）とゝい小麦の粉をあまてゝ練て薄くのべ
ゝて丸て竹の筒の如にを円の方の円を割り筒の方をうすく
又のごとくしてを同じて押しつけ岩石のめしこゝ
せ大サ基石のめしこれをもてしてを粉を衣に塗る之
一皖飯（ワウゴ）の事 往古の祭
一三とゝきの事 深ゝ字をシトギとよむ 本草綱目時珍曰罩糯（メシ）
粉者（ワシモノ）昊（シト）罩糯粉者トハ粳米ヲ文ス
父モチ米ノ粉ハカリ三作シ云 とゝのゝ是い唐の沙木
とゝ物のゆまてゝ日本の三とゝきのゝ
ゝこと唐の深しゝい別ゝ
月年の三とゝきい神道類要名月抄云 酵米ヲ蒸シ熟シテ

深流献方口傳
書云深トハ古ハ
米ノ粉浄水ニテ
コネテ固ムルヲシテ
湯煮ヲセズシテ
神ヘ奉ル今ハ蒸
熟シテ着テ鶏子
形ニ拵ヘリ

ワヅカニ着鶏子（ケイシ）ノ形ノ長キガ如ク造ルナリ

三とゝきの図



此図名式神道類要名月抄ニ見エタリ
神祭ニ用ヒルモノ今ハ
銚子ヨシトギ銚ト云ハ是ノ形ニ似タルニヨリ

一五種入削物（ケヅリ）トゝい大草流ニ云ふ 青（サメタリ）サメノホシタルニ 黄（ハビ）ノシヤ 赤（カツヲブシ）カケブシ
白ゴシキリ ハムノホシタルニ 黒（イリコ）ナマコノホシタルニ 此五種をうすく削りて
ゝ之新米の飯に和ぜる 亀の甲ゝ 亀の甲ゝ
ゝ角ゝつげゝる 杉菱の枝ゝ 地
一屯食（ドンジキ）とゝいふもの 飯のゝ之 酒をあたゝうつぎのゝ
ゝ杉の加ゝし川とゝ云ふ高津柳ゝ云 屯食つくりしゝ云

屯ノ字アツムル
トヨム屯食ハ
ニギリアツメ
タルニ

下らふ[illegible]強飯[illegible]のよくとゝのり[illegible]を強飯と申す
てゝ[illegible]のやわらかなるを[illegible]今も[illegible]方
まてハ指り食とゝんどゝとハ京都の人申ハ
一うんとうんどんゝ[illegible]腰部[illegible]
一さりゝ[illegible]家明[illegible]
[illegible]の[illegible]
[illegible]
[illegible]

りゝとゝ[illegible]
[illegible]ト言ハ[illegible]
一鯉[illegible]焼[illegible]食[illegible]
[illegible]新猿楽記[illegible]
朝ノ中骨ト云ハ朝ヲ筒切ニスレハ骨ハ中ニアリ
今世朝ノウシホ漬ト云モノ[illegible]
一飯[illegible]
汁の汁 [illegible]
[illegible]
[illegible]
[

[illegible]

一こざしとゝい奥内[illegible]小キ串[illegible]

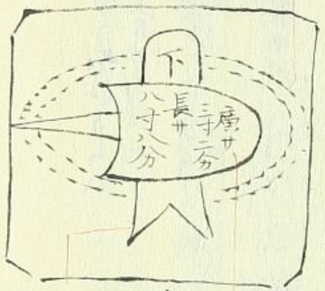
一相の[illegible]

一矢箭餅と素[illegible]奥雑記之見[illegible]の[illegible]光隆[illegible]

[illegible]

行松[illegible]

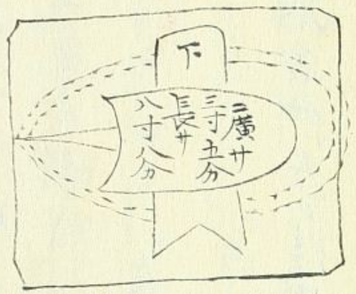
右



人前

矢箭餅

左



人前

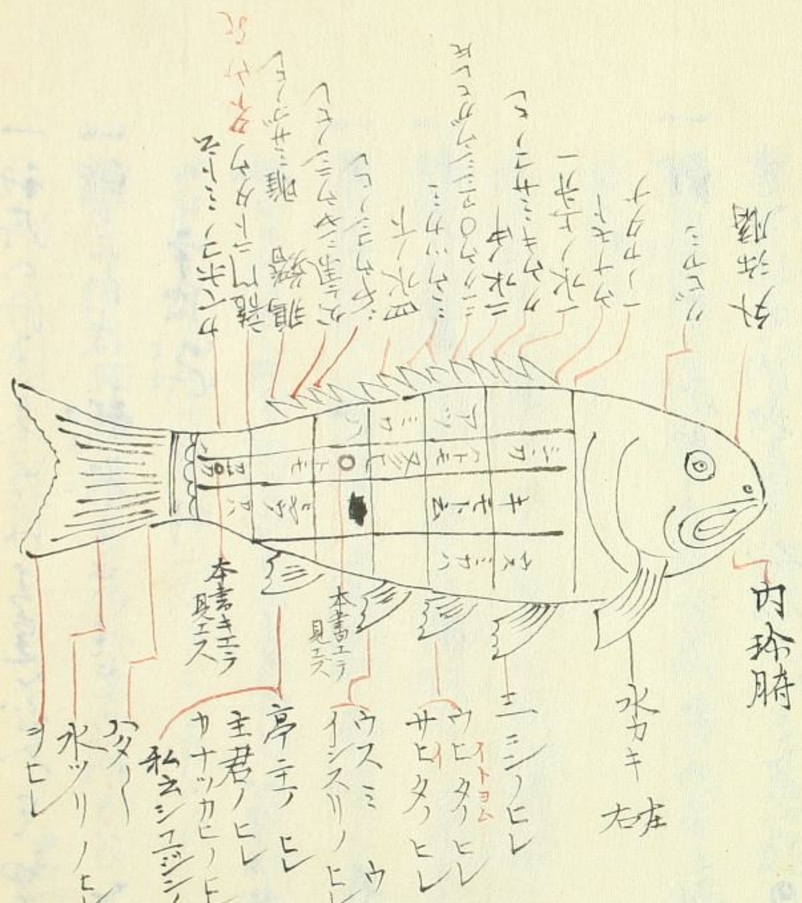
[illegible]

[illegible]

一[illegible]

一雉と鯉とハ古人多数の物なり庖丁家の庖丁ハ鯉ハ雉ハ庖丁家の或伝あり又これハ鯉と雉
ハ名不知 伝代庖丁とハ云ハ庖丁とハ云ハ雉ハ庖丁とハ云ハ
又白丁とハ云ハ鯉ハ庖丁とハ云ハ
ちれとも鯉ハ雉ハ庖丁家の或伝ハ
一雉の名所の事 豊後国方ハ伝書ニ云 雉ハ
六首背ニ山ゲ云 雉肉とハ云ハ胸の肉ニ
ところ羽ぶ 大きゆびとハ胸の辛骨也
ニ云 ちゃうぜとハ肩骨の傍ニ名称子の名不知

一鯉ハ名所左の後図のごとし 大学流



一初戻の汁ゆるくはけまぜ人に出す初戻の汁ゆるくはけまぜ

一鯉の三角なる刺身と云ふ庖丁の内に方をとりて図の目

のごとく皮ばかり刺身に成るなり　右同書

一あつもりとゝい汁のまぜ　右同書吸物と共に用ゆるなり

一杉菜椎茸三ケ　右同書料理ゆへ自然傷る人しる然

ゆへ沸湯にて勝ゆるなり　しけ煙に防風ゆれば毒と云

ふなり　右同書

一鯉の内鱠の刺身とゝふ庖丁のまゝ鯉にして此物のし

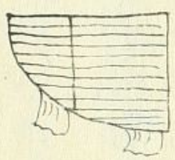
ゆ　右同書内鱠の物のしゆとゝ物のしゆとゝ名

板左板のしゆ　右同書鯉をかつし落形の方を中より二つ切

にの方を開きるゆゑ切の方を開きるゆゑ切の鯉一つ男

女へ開きる

右に生姜
左に酢



頭の二方
左右の形ばかりにて
二人の内形すなり
右同書

一腸煮ゆ鯉の腸を煮て腐敗つけと庖丁にて中より腸を開

き食料の付け内形ゆゑ右の生姜酢腸黄を添と

生姜　右同書

一鯉をうろこ内鱠腸煮ゆ二つに切り別に庖

丁にて切る　右同書

一子（こなで）いとうの餅 [illegible]

一粉熟（ふぐず）トヨム 延喜式内膳式ニ粉熟白米ト大角豆ト住吉ノ神ノ[illegible]

[illegible]

[illegible]