

貞丈雜記

六

73
6822
6



門 73  
號 6822  
卷 6



身丈雜記卷之六

飲食之部目錄

- 一 五宮心得之事
- 一 供淨之事
- 一 かいもちひとる
- 一 點心之事
- 一 茶の湯法式之事
- 一 ちかけのちみもの
- 一 庖丁之事
- 一 漬りやのほめづりの
- 一 飯之湯之事
- 一 麩斗飽之事
- 一 羹とる
- 一 香豆鴨頭之事
- 一 馳走之事
- 一 料理豆塩梅とる
- 一 湯漬とる
- 一 鯉の名所とる

雜記六

目



昭和41年12月20日  
原安三郎氏

- 一 庖丁故實廢する事
- 一 鰹之事
- 一 蕎麦麩之事
- 一 ぢうすひの事
- 一 香之物たる事
- 一 味噌の事
- 一 ひとゆがの事
- 一 京雜の事
- 一 後段の事
- 一 かつおの事
- 一 飯の事
- 一 ちりめん
- 一 かいな
- 一 砂糖の事
- 一 あはれ
- 一 七五三の膳
- 一 醬油の事
- 一 かつら
- 一 金真の事

- 一 手の物之事
- 一 先づりの事
- 一 箸置様の事
- 一 おふのみ
- 一 本膳
- 一 尾花粥の事
- 一 せむぎ
- 一 取肴の事
- 一 せりみ
- 一 醋
- 一 鮭楚割の事
- 一 出陣訶黎勒を吞る
- 一 くらげ
- 一 食物雜掌
- 一 菓子
- 一 きん
- 一 かん
- 一 せん
- 一 せん
- 一 ま

- 一 暮菰粥のり
- 一 十字之事
- 一 あまじいあけのり
- 一 汁物之事
- 一 糟雞のり
- 一 宵膳のり
- 一 田樂のり
- 一 水漬のり
- 一 甚太味噌のり
- 一 鮎のこん煮のり
- 一 ますのり
- 一 三峰尖のり
- 一 醋とてまのこせのり
- 一 銀鈍のり
- 一 温糟粥のり
- 一 能勢餅のり
- 一 石ろみとのり
- 一 生成のり
- 一 庖丁方古書按云百ニケ桑有目深岩之
- 一 鶉の羽盛のり

- 一 鮎のあま乃り
- 一 鴨乃羽盛のり
- 一 ちしこけ
- 一 けづりこんぶ
- 一 鴨はわの事
- 一 鮎乃さき切のり
- 一 鶉のこいとのり
- 一 鶯此初音鮎
- 一 鯉之衣蓑
- 一 饗の膳之事
- 一 山崎のゆき煮のり
- 一 このもろ桶
- 一 海老のうろ盛
- 一 ろりきり
- 一 そばをむのり
- 一 鯛のこん煮
- 一 鮎のむきあま
- 一 鮎之代鮎
- 一 かぶりのり
- 一 酒びんあま

- 一 貴人奥物なまらるる
- 一 麩の名に事
- 一 かせの事
- 一 みそうけの事
- 一 椽餅の事
- 一 柚の庖丁
- 一 たみゆこもの事
- 一 禁中女房御食物異名
- 一 穂座並垣下
- 一 けづりこんぶ
- 一 麩牙に事
- 一 ここのけりもの事
- 一 かげり骨并おさいけの事
- 一 茶并本茶非茶の事
- 一 をとく米の事
- 一 あまのみを
- 一 かいあめの菊天燭の事
- 一 式三献の肴
- 一 ちりきり丸を
- 一 さしこまげ

- 一 むえん屋敷
- 一 ちぢちぢ甜瓜の事
- 一 いあろうせ
- 一 粉熟の事
- 一 菜に事 園
- 一 屯食に事
- 一 飯炊食するふんくさる
- 一 矢筈餅に事
- 一 雉鯉賞玩に事
- 一 ちの別足の事
- 一 つまよ
- 一 あまこ
- 一 くま
- 一 碁子麩の事
- 一 五種の削物に事
- 一 鯉を焼る
- 一 小ざし
- 一 添肴に事
- 一 鳥のむらたれの事
- 一 雉の名に事

雑記六

三四

- 一 鯉の名所之圖
- 一 鯉之三角皮
- 一 鯉の内筋の事
- 一 汁舎之事
- 一 初雁の汁之事
- 一 防風菌毒を解する
- 一 腸蒸之事

以上

眞丈雜記卷之六

伊勢貞友

門人

千賀春城  
岡田光大

同校

飲食之部

此部と膳部類之部と合是  
見卷一又卷丁方少之入也

一 客人の礼を知らぬ人あり客人の食ふ事しきといふ

之を能く食ふ其之射する禮也言五六月の前の品珍  
しむぬ物をあむるを誦するの禮を此部にあひしむる  
平下志すあふあむるを誦する人射するの禮あり  
是世ハ之礼を知らぬ人あり客人の食ふ事しきといふ

雜記六

亭主ハ此を理<sup>ニ</sup>あるをすめんとする。田舎人の俗信<sup>ニ</sup>酒を視<sup>ル</sup>  
式の時ハある物<sup>ニ</sup>あるはさうものの時ハ強<sup>ク</sup>を興<sup>ス</sup>とす<sup>ル</sup>  
る古俗とも同<sup>シ</sup>と云ふ。但下<sup>ニ</sup>酒は強<sup>ク</sup>強<sup>ク</sup>の<sup>ニ</sup>是<sup>レ</sup>礼<sup>ス</sup>  
一飯の湯もあ<sup>リ</sup>初<sup>メ</sup>にま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>真<sup>ニ</sup>衡<sup>云</sup>飯の湯もあ<sup>リ</sup>初<sup>メ</sup>  
中<sup>ニ</sup>の<sup>ニ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>初<sup>メ</sup>に<sup>ニ</sup>年<sup>ハ</sup>畧<sup>儀</sup>とい<sup>ハ</sup>尚<sup>世</sup>の<sup>ニ</sup>亭<sup>ニ</sup>に<sup>マ</sup>より<sup>ハ</sup>初<sup>メ</sup>  
あ<sup>リ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>云<sup>フ</sup>ある<sup>人</sup>の<sup>ニ</sup>云<sup>フ</sup>亭<sup>ニ</sup>に<sup>マ</sup>其<sup>レ</sup>基<sup>所</sup>と<sup>シ</sup>て<sup>ハ</sup>食物<sup>の</sup>あ<sup>リ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>亦<sup>ハ</sup>  
指<sup>シ</sup>圖<sup>シ</sup>と<sup>シ</sup>て<sup>ハ</sup>廻<sup>リ</sup>毒<sup>の</sup>こ<sup>ト</sup>ろ<sup>ニ</sup>み<sup>を</sup>し<sup>テ</sup>膳<sup>を</sup>出<sup>ス</sup>人<sup>の</sup>あ<sup>リ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>亦<sup>ハ</sup>  
同<sup>ク</sup>度<sup>ニ</sup>して<sup>ハ</sup>尚<sup>世</sup>に<sup>マ</sup>や<sup>リ</sup>く<sup>ニ</sup>湯<sup>の</sup>あ<sup>リ</sup>付<sup>カ</sup>言<sup>ハ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>際<sup>ハ</sup>あ<sup>リ</sup>飯<sup>の</sup>味<sup>を</sup>  
一<sup>ニ</sup>先<sup>ニ</sup>換<sup>テ</sup>移<sup>シ</sup>て<sup>ハ</sup>湯<sup>を</sup>出<sup>ス</sup>る<sup>ニ</sup>前<sup>ニ</sup>と<sup>シ</sup>て<sup>ハ</sup>毒<sup>を</sup>見<sup>シ</sup>て<sup>ハ</sup>棄<sup>テ</sup>す<sup>ル</sup>こと<sup>ト</sup>  
云<sup>フ</sup>況<sup>ハ</sup>あり<sup>心</sup>は<sup>ハ</sup>り<sup>あ<sup>リ</sup>湯<sup>も</sup>基<sup>所</sup>と<sup>シ</sup>て<sup>ハ</sup>心<sup>を</sup>見<sup>シ</sup>て<sup>ハ</sup>棄<sup>テ</sup>す<sup>ル</sup>こと<sup>ト</sup>  
漫<sup>ニ</sup>と<sup>シ</sup>て<sup>ハ</sup>あ<sup>リ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>こ<sup>ト</sup>ろ<sup>ニ</sup>み<sup>を</sup>し<sup>テ</sup>心<sup>を</sup>見<sup>シ</sup>て<sup>ハ</sup>一<sup>ニ</sup>日記<sup>ハ</sup>  
あ<sup>リ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>あ<sup>リ</sup>、</sup>

一 此<sup>レ</sup>で<sup>ハ</sup>亭<sup>主</sup>の<sup>ニ</sup>此<sup>レ</sup>食物<sup>を</sup>古<sup>キ</sup>供<sup>儀</sup>と<sup>シ</sup>て<sup>ハ</sup>一<sup>ニ</sup>今<sup>ハ</sup>あ<sup>リ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>云<sup>フ</sup>  
又<sup>ハ</sup>所<sup>ニ</sup>膳<sup>前</sup>あ<sup>リ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>云<sup>フ</sup>や<sup>リ</sup>初<sup>メ</sup>あ<sup>リ</sup>  
一 又<sup>ハ</sup>一<sup>ニ</sup>あ<sup>リ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>初<sup>メ</sup>に<sup>ニ</sup>年<sup>ハ</sup>畧<sup>儀</sup>とい<sup>ハ</sup>尚<sup>世</sup>の<sup>ニ</sup>亭<sup>ニ</sup>に<sup>マ</sup>より<sup>ハ</sup>初<sup>メ</sup>  
細<sup>ク</sup>あ<sup>リ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>初<sup>メ</sup>に<sup>ニ</sup>年<sup>ハ</sup>畧<sup>儀</sup>とい<sup>ハ</sup>尚<sup>世</sup>の<sup>ニ</sup>亭<sup>ニ</sup>に<sup>マ</sup>より<sup>ハ</sup>初<sup>メ</sup>  
中<sup>ニ</sup>の<sup>ニ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>初<sup>メ</sup>に<sup>ニ</sup>年<sup>ハ</sup>畧<sup>儀</sup>とい<sup>ハ</sup>尚<sup>世</sup>の<sup>ニ</sup>亭<sup>ニ</sup>に<sup>マ</sup>より<sup>ハ</sup>初<sup>メ</sup>  
時<sup>ニ</sup>に<sup>マ</sup>あ<sup>リ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>初<sup>メ</sup>に<sup>ニ</sup>年<sup>ハ</sup>畧<sup>儀</sup>とい<sup>ハ</sup>尚<sup>世</sup>の<sup>ニ</sup>亭<sup>ニ</sup>に<sup>マ</sup>より<sup>ハ</sup>初<sup>メ</sup>  
見<sup>ル</sup>る<sup>ニ</sup>亦<sup>ハ</sup>あ<sup>リ</sup>ま<sup>シ</sup>る<sup>ニ</sup>初<sup>メ</sup>に<sup>ニ</sup>年<sup>ハ</sup>畧<sup>儀</sup>とい<sup>ハ</sup>尚<sup>世</sup>の<sup>ニ</sup>亭<sup>ニ</sup>に<sup>マ</sup>より<sup>ハ</sup>初<sup>メ</sup>  
云<sup>フ</sup>威<sup>勢</sup>を<sup>ハ</sup>の<sup>ニ</sup>伸<sup>ス</sup>こ<sup>ト</sup>ろ<sup>ニ</sup>あ<sup>リ</sup>、

文明十三年日記  
 正月廿五日ノ条九蛇  
 十串トアリ蛇ヲ丸ノ  
 三串ニサシテホシタ  
 ル也  
 徒然草云二献ニ  
 ちあびニ献ニ元ハ  
 三献ニかいもちい  
 二のしぬま

鴨玉篇ニ鳥甲切  
 音アノナレ正俗ニカ  
 トヨミ来レリ  
 太平記廿九卷湯  
 川の庄司が宿の前ニ  
 作者いもせの庄司と  
 書テ  
 一方の鴨はよかり  
 一さの川の都々令  
 何の香もせず右落  
 首湯の川を柚の皮  
 まゝあしてゆめり

- 一 貝あらびと云ハ生のあらびを云貝の付くも
- 一 丸あらびと云ハ丸のまじりあらび是ハ丸ノまじりありのり一他ニ對シテ丸のあらびと云ハ
- 一 いちぢちひと云ハ今の餅とちぢちひある後よりいもちちひと云ハ飯を  
 ちぢちひと云ハ今アヅキの餅とちぢちひあり赤小豆の粉豆の粉とちぢちひを  
 ちぢちひと云ハ今アヅキの餅とちぢちひあり赤小豆の粉とちぢちひを  
 ちぢちひと云ハ今アヅキの餅とちぢちひあり赤小豆の粉とちぢちひを
- 一 あつものといふハ今の吸物カサのつもの之曰ハ吸物と云ハ布アツキあり  
 本名ハあつもの之カサの字をあつものといふなり
- 一 梅んぢちぢちひの餅を古ハ餅と云ハ餅菓を云
- 一 朝夕の飯の間はうんどん又ハ餅菓を食ふ餅といふ一と云  
 心と云ハ中食又ちぢちひと云ハ餅菓を食ふ餅といふ

- 一 あんどんまんぢちひの汁は今山椒シヤウヤウと胡椒コショウの粉を古ハ  
 粉と云ハ今ハ茶味とハ茶と云又茶ハ香のつものといふ
- 一 香き柚ユカをわくけが香き今を古をわくとうと云鴨頭カウクウと  
 書あり柚ユカの皮の汁アラユ中ニ浮カサる柿鴨の水カサ入てまじり  
 出カサして浮カサる柿鴨の今ハ柿鴨といふ
- 一 伊勢家ハ東山殿時代の礼法の亦有名東山殿の茶の湯の  
 法武傳テウデンと云ハ世方の人ハ推量遠ハ之慈昭院義政公  
 應仁の乱オウニン中さわがきより東山は隠居カウクウしちひさび  
 さいのあぐさみハちぢちひ茶をまじり近臣ハ餅カウクウハ將軍の  
 ちぢちひと云ハ餅菓を食ふ餅といふ一口はちぢちひ吞て廻カウクウ一頂





鯛の身を掃りて漬して小梅種をぬりてゆひききたれきまて煮  
あり冬も零の吸物と云

一 うちこもといさうみのる人桑の葉を焙川記よりちこもといさう

あり鯉のあつはくろりとあつき五分を七寸四寸を三寸を煮

五切まきつる礬をわけて入てとて出すあり男は左のひこ

女は右のひれを並ふ之橋皮花塩菜の基を煮

一 料理の二字はさうりむとみて食物を調ふるをさうり限す

何事ともさうりむとみて食物を調ふるを料理と

云もたの心か食物を調ふるを庖丁と云も調味するを

あんをいとい塩梅の二事也上古は味噌醬油と醋とあり塩と

梅を以て味を調へる故梅塩といふ也

一 魚鳥野菜を切る刀は庖丁と云あり云いあやうり古菓

を切る刀を庖丁刀と云野菜を切る刀を菜刀と云

庖丁と云本料理人の名也庖丁の角を以て基一所の事あり

丁は仕丁の丁也孝子と云は古食物を調ふる人の名と

云事也一説は庖丁と云は上古食物を調ふる人の名と

いふ人の名もあらずといふ

一 湯漬は東山殿 義昭院 清酒は醉せしめより供酒あり

湯をうけて煮りしめしめ始りし依り湯漬の時先雲を

出し七飯湯漬を出すあり法成の記は湯漬は義昭院殿

光大曰華子養生書

庖丁爲文惠君解牛

良庖歲更刀割也

族庖月更刀折也今臣

刀十九年天所解數千

牛矣而刀及若新於

例中文惠君曰善哉

吾聞庖丁之言得養

生焉云々この庖丁は漢

代人食物を調

理する也庖丁は人の

如きことかれり良庖と

いふは庖丁といふことか

れ人名はあらず今の世

は料理人も良庖とい

ふ手も料理人族庖とい

ふまはくある下も料理

人といふまはく良庖子

族庖といふまはくを丁の

字を借らんらんらん

あられは在子の庵丁父  
各二ハありは彼をに見  
るべき也

法時以一献を食すは手のほつ湯を注げられあがりい  
まんぢも中々作はつるは相付元を湯を漬くれ多り是も  
湯漬世を一段を食し申一説也故に湯漬のゆけは其ま  
りまをこまゝに相供後よりい。言お遠より也云く酌み記よ  
云湯漬のとき必先盃出るゆ〜のときめ〜をて盃出  
なり相酒をそ能子を湯出るなり湯漬の時も必は申  
出る〜湯世出ぬをふ沙法あれを必出いゆ不付〜を  
又湯はけ食す先ゆ〜湯をうけて食てさい一湯は香の  
相よりい相の日記をえを申ゆけいをあるゆ〜  
飯を替るなり相膳を出してお湯桶を出すとき此

飯は替るゆ〜の今世は湯漬とさいの敷を少くするなり  
本膳は汁を置つゆ二膳は汁をおひ出す本膳二の膳  
たさいの敷は不毛事あり

一 湯漬をゆ〜ゆめづらとも云いゆ〜のさいのと也又さいゆ〜を菜  
を用い、深あり釘の字を用ゆ〜兜〜のさいをよむ字あり  
此とも倍は通用ゆ〜の菜の字あり菜ハ野菜の菜也さいと  
云ハ本はありゆ〜ゆめづらとも云いゆ〜のさいのと也

さいのこをあらせものとも云いゆ〜  
原氏お徳信が納言枕菜子よんこり

一 庵丁人の家にて云鯉の名所の手うなむと頭の方より  
身一の首のむれくうびいと腹の方身四の右のむれありと云い

海人兼芥云  
柳兼ハ御多り  
ト云常ニ御多り  
ト云ハワロシ

ニ屋アリ

腹の方才四のたの飛せ色まぶさうのひれと腹の方才五の  
 せきありことめれおれま云婚礼の統ふことせ光のむれをえ  
 式三献時よも用ざる庖丁人の故実なり子をいひむか  
 びと忌也イム徳姫トクヒメの婦人忌帯キオビの統まらむむら子コをうと出  
 すことよけせり然とむらるるいひむらむらムラのことに腹の才乃  
 肥ヒる和の肉を云まんすの身よはちとるま云水底よみ敷  
 可也コエをまるおすんまうと云まきまきと云まありと云まこと  
 腹の方肉のうすきおをのふあつみとい省の方肉の厚さ云  
 一イチし六肉中シロクニクを給の法ぬると酒宴シユエンの時庖丁人出て魚を  
 を切て目と給るるりま切給庖丁方の作法ありまを

板持系 扱のはも舊記キウキ有る此も庖丁扱お人もあり  
 又この今の庖丁の法知るる人かー庖丁の故実世々  
 考される故食物も古法を知りる人かま和調味の考  
 多彩とさるのみありあぬ事とあり

一 法のをも云臭も古いあはして食せずわらある斗用ひて  
 布フなるをまわつをぬといひをすうのをと斗ひひりまわ  
 ろうをいひるるをさかせせりかある也いひるるを畧して  
 切はをさのめありされハ古ハ堅魚と書てうはをさまを  
 後ハ鯉イナの字を作り出さるの俗まあり朝鮮國とてハ和

小のひびのめ  
 肉乃を和とあり  
 雑記六

一 拙著をきり喉指の半日記を見せし上篇名を記すはを

女乃詞はあつひと云由とすの その葉にあひの 又そのの

ゆ そののちとていざ 色らすは

れ そのまきうも古あり 物されとも表向

喉指の法式なるを記さるるあり

一 ぞうまの古まりあり上篇名の記は女の詞を

お そのまきうも古あり 物されとも表向

一 ぞうまの古まりあり上篇名の記は女の詞を

お そのまきうも古あり 物されとも表向

一 ぞうまの古まりあり上篇名の記は女の詞を

世上は味ふあつひとす 七年のめめと云ふは

一 あさばけの香純物も古まりあり上篇名の記はあさづけを女の詞

は あさばけの香純物も古まりあり

一 香の物味香ばけを本とする也味噌の事を古 香と云味香

つける物最香の物と云味香 はをひ言ひ物申し

香もいひ より上篇名の記はたれ

詞 いひ

一 味噌は女の詞 むと云由上篇名

は そのまきうも古あり 物されとも表向

お そのまきうも古あり 物されとも表向

一 さいしゆのり。〇あつちゅうと上病名に記ありき。今病名と

云物古いましとちのいひる故一文字と云それ一附しと

わを二文字と云也。と云ういふべきを今ハ病名と云根と云

賣る故あり附しをのりきと云けり賣るをいけごと云申

それよすきとぬるは病名と云ある

一 雜糞の本名。然れどやうざうと云或人の説曰く。鮫ハ氣候

益中を暖の小便を縮め大便を堅まる功能あり本草綱目

よ見たり。されを臟腑を保養するを保養と云之又云

こんと云ハ初献也。鮫を煮て先一番ハ初献ハ進むる。糞

腑を保養する為之。扱次ハ二献三献以下棄る也。と云

京字彙ニ番庚  
切煮也下リ音  
公トヨム

貞文云保臟ノ字不用之本字ハ糞也糞ハ糞也  
即雜糞ト同意也京雜ノ字ハ公家年中行事ニリ

一 客の毛をあり飯の後ハ麩類も何れも出さる。今ノ世

ハ後飯と云い。ハあき河也。飯の後も又ハあき河也。極

是食物を出して。あき河を幾んと云。是古ノ河也。た。と云

五。ん。め。飯を出して。あき河をいふ。ん。と云。又。あき河

す。を。と。七。ん。と云。何。一。出。して。必。益。出。糞。子。出。と。云。糞。献

と云也。い。度。も。出。之。ん。數。ハ。亭。主。の。い。は。り。之。後。降。り。坐

名。目。も。あ。き。河。也。

一 か。梅。不。こ。ハ。あ。き。河。を。用。ひ。る。本。也。蒲。の。穂。を。似。せ。て。作。る。う。り。物

あ。き。河。一。条。聞。書。よ。り。あ。き。河。の。梅。は。う。り。の。梅。は。う。り。の。梅。の。先。子

さういふ形ある田舎をさきうねのうらうらと云ふ也  
眞の肉をまきついで竹の先を付てうねのうらうらと云ふ  
をゆきおとすと云ふ付のかまをいふす板を付てをくは蒲  
の穂はゆる草か  
蒲の字カマトをいふも  
田舎人がガマと云ふていふあり

一 年中恒例記はあめきき進上の事あり殿中申次記は滑溜  
とあり是れ木茸の名也志の草は似てくきをきかゆ筑紫  
と云ふは竹たきと云物に似てはるはか  
一 飯の本式は強飯之是ハ醜<sup>コシキ</sup>且<sup>ムシ</sup>蕪<sup>ムシ</sup>作也兼入て煮たるをハ  
姫飯と云く姫ハヤウ  
ありあり海人<sup>イモ</sup>藻芥<sup>モ</sup>云公家ハ節膳飯之強<sup>コシ</sup>  
飯也執柄家等ハ此<sup>イヒ</sup>姫飯全分畧儀也但人ハ依好<sup>ヨク</sup>惡<sup>ク</sup>

用之強飯時湯ハ飯湯あり近代姫飯の時オモエ  
と召す不<sup>レ</sup>以<sup>テ</sup>理<sup>ス</sup>者然<sup>レ</sup>云<sup>ク</sup>強飯といハ白<sup>ク</sup>をい<sup>ハ</sup>也赤飯といハ  
赤<sup>ク</sup>豆<sup>を</sup>交<sup>ス</sup>る<sup>事</sup>なり一<sup>ハ</sup>は是<sup>レ</sup>別<sup>ニ</sup>知<sup>ル</sup>ぬ人<sup>ハ</sup>又胡麻塩<sup>を</sup>  
古<sup>ク</sup>ハ黒<sup>ク</sup>塩<sup>と</sup>云<sup>ふ</sup>あり京都羽軍の時正月元日此<sup>ハ</sup>供<sup>テ</sup>法<sup>の</sup>  
此<sup>ハ</sup>祝<sup>あり</sup>以<sup>ち</sup>云<sup>ふ</sup>事<sup>中</sup>恒例記貞陸自筆記正月祝儀  
飾繪<sup>を</sup>見<sup>え</sup>う<sup>る</sup>事<sup>時</sup>此<sup>ハ</sup>供<sup>御</sup>の法膳<sup>を</sup>云<sup>ふ</sup>事<sup>此</sup>ハ供<sup>御</sup>  
法<sup>の</sup>具<sup>を</sup>云<sup>ふ</sup>事<sup>大</sup>草流<sup>の</sup>書<sup>を</sup>い<sup>ふ</sup>事<sup>あり</sup>  
一 食物<sup>の</sup>かい<sup>ぬ</sup>葉<sup>の</sup>葉<sup>を</sup>用<sup>ふ</sup>事<sup>あり</sup>い<sup>ふ</sup>事<sup>あり</sup>切膳<sup>を</sup>い<sup>ふ</sup>事<sup>あり</sup>  
酒<sup>の</sup>時<sup>は</sup>此<sup>ハ</sup>昆布<sup>の</sup>葉<sup>と</sup>塩<sup>を</sup>肴<sup>と</sup>用<sup>ふ</sup>事<sup>あり</sup>い<sup>ふ</sup>事<sup>あり</sup>  
葉<sup>と</sup>され<sup>ハ</sup>昆布<sup>の</sup>葉<sup>と</sup>塩<sup>と</sup>常<sup>に</sup>肴<sup>と</sup>用<sup>ふ</sup>事<sup>あり</sup>い<sup>ふ</sup>事<sup>あり</sup>

す終に忘む也法聞書案々々見くあり

一 砂糖サタウハ古ハ今の如く多しありしあり旧記きたりやうん

あり砂糖を入て調ゆるやうかん味きねめ法いりやうん

考の羊羹ハさたを不入あぶしし砂糖を昔時代す

づて菓子類らあまぐると云ものもあまみを付しとら

異國より砂糖多く海に母は洋心あり

一 あまぐるとあまぐると俗にあまきはるある草あり正葉をせんで

ゆりて水飴をりやくて食あまき甘味を付るあり甘葛又

千歳薬と書之和名抄まふ子歳薬汁本草云味甘平

無毒續筋骨長肌肉一名藥蕪和名阿末豆良本朝

式云甘葛煎也云く昔日本は砂糖いすありり時々あ

まぐるとをひて食あま甘味を調へてアマツラノ製法ハ

一 七五三の膳と云事七といりみもあれ湯漬もあは七

の膳もて出すあり五ハ初献げうふと云青鯉のありもの二献まんぢうと云青

三献そんのの四献むい麦と云青五献やうん又ハまのせん二とハきやりの

膳也三の膳もて出すあり料理調物庖丁人のあま定法有

右ハ大守流也流よりて替りて一五と云と云ハ七五三

畧してりみも湯つけも五の膳もて出すあり

一 醬油シヤウユハ古あり京於將軍家の庖丁人大草家の玉の

越醬油を用ふると云事皆たまきとを用ひ



つち粟とよりの  
別ありは六サ  
半のりふのり  
引りて一は用  
ひたしん

一餅の多きを女の婿のちんと云ひのちのぬ色ゆちの橋の字に  
うらもほくともむ字あり春杵ウキキを扱をほくををりつと  
云く米麦ををつくを米のり麦のりもさるるをいぬと云  
也こそををほくを餅をさるおのちのぬと云くゆちのぬを略して  
ゆちいと云のちのを轉じてゆちんと云く

一うらぶりのり粟とよりの色ゆちのぬ色ゆちのぬと云たと  
ちとあき通をの故ゆちのぬをゆちのぬと云くゆちのぬのうらぶりのり  
は橋の字にぬ色ゆちのぬと云くゆちのぬと云くゆちのぬと云く  
よむ字にゆちのぬの橋のぬと云くゆちのぬと云く

一キンギョ金魚を料理は用ひる日記あり金魚といふ時池は故

一七カキ弄ぬ赤き魚の金魚はむらゆちのぬと云くゆちのぬと云く  
聞書は云金魚とい口の魚ある鯉の子をゆちと云くゆちのぬと云く  
口の魚ある鯉ありてゆちを金魚といふゆちのぬと云くゆちのぬと云く  
一料理よりの物と云くゆちのぬと云く鯉の羽ぐりも時キの法にゆちのぬと云く  
こしゆをゆちのぬと云くゆちのぬと云く鯉のゆちのぬと云くゆちのぬと云く  
ゆちのぬと云くゆちのぬと云くゆちのぬと云くゆちのぬと云く

一先ぐりのり年中恒例記六月の郡と云今日用ひるゆち  
ゆちのぬと云くゆちのぬと云くゆちのぬと云くゆちのぬと云く  
申シラカ洋シラカゆちのぬと云くゆちのぬと云くゆちのぬと云くゆちのぬと云く  
丑の日は杉系の紙を小刀で綿ワタのぬと云く削りて米のゆちと云く

申のりゆちのぬと云く  
ゆちのぬと云くゆちのぬと云く  
ゆちのぬと云くゆちのぬと云く

●芋の形を六や七  
そくして横をひ  
のあとを留てお  
ひるのふまへに  
まよきす物やと

真贋ノ記ニ云著  
ノ臺ノ時ハ著ヲ納  
メハモ其臺ニ置ハ  
又其臺ナキ時ハ先膳  
フニニカケテ置御湯  
奉テ膳内ニ納メ  
也

芋<sup>イモ</sup>の葉の汁をこして細長<sup>ホリガク</sup>して捻<sup>ツイ</sup>りて味噌汁にて食す或  
是をぬぐるも云ありはめぐるもは事あり公家方にてあると云う芋<sup>イモ</sup>の  
みとハ蒜<sup>ニンニク</sup>のさねあるべしアツキ  
日丸<sup>イモ</sup>の根と赤小豆を水で煮めハ後病のよどあひとて  
のむるあり涼氏物語もきれば著まぐはちのさしや  
とあり極<sup>ゴク</sup>熱<sup>ネツ</sup>の草藥<sup>クサヤク</sup>とこれん<sup>イモ</sup>をくひするもさつて  
膳<sup>ゼン</sup>のめちハ箸をわくせうけて出すハ客人のあまき扱<sup>セ</sup>はさる  
食<sup>ハテ</sup>ひ終<sup>ハテ</sup>て箸を膳のあちまひけすあち飯をづつして納めおく  
ハ陪膳<sup>ハイゼン</sup>の人ハ著飯<sup>セキ</sup>をさせまじきる也是礼あり又式  
正の時著の基とて耳<sup>ミミ</sup>のうらけハ著飯<sup>セキ</sup>おくは膳のあ

ト題する事ありあるはよふち飯をづつして箸を納めはさる  
箸とて併事あるの時此はさる云況ありはは用づる事  
あやまり之又梳<sup>カシ</sup>のさるもさうづけて膳のあちまひけおく  
陪膳<sup>ハイゼン</sup>の人ハ著飯<sup>セキ</sup>とさるもさる飯をづつしてあちのけく  
おきて膳をあけさせ飯をこおよそ膳の上ハ陪膳<sup>ハイゼン</sup>の人ハ著  
しあやまりあり扱<sup>セ</sup>りてあてふ事陪膳<sup>ハイゼン</sup>の人ハ對<sup>タイ</sup>して  
礼ありのさるさるあり

一 酒をおよのこすると云ふ旧記ハありおよとハまづて吞物食物  
の毒のこころこする事あり鬼ハおとろくつよす物も毒を  
何とも思はばとうらふらふて毒の試<sup>シ</sup>みるをおよのこす

或は子禁裏まで正月屠蘇酒をすししりしり時<sup>カスリユ</sup>  
 幼女の子は先の手をせし後天子のすも也食おのひみ  
 するもひ菜子のどく先食する所小見と書ておまよむくと  
 云いあむまのこの純菜子の毒のひまはあはれ幼年の人行  
 末のよまひ長き物ある中それ又あやうあやうなる先  
 飲せらるる事りひ見とい義理遠ひしる事と  
 一本膳<sup>ホシヒ</sup>は山椒と焼塩とを少あまて出さるり山椒を脾胃<sup>ヒイ</sup>  
 氣<sup>イシヨ</sup>をひき食をせむ物<sup>イシヨ</sup>醫書よえあり又塩は食の  
 咽<sup>ノド</sup>よりしる時少くはつめをすまりしる食咽を通る物  
 それゆへ山椒と塩をあひて出さるり人のえを行て食する時

菜子のどくは公事  
根はあり

受藻芥五月朔  
 日小花粥内裏仙洞  
 以下合用給良藥云  
 々依粥調ル云傳  
 黒燒ミシテ粥ニ入食  
 也

- 一 山耕有るに食ふ事ある事一も也食咽つまりしる塩ハ  
 くのつむぎ山椒をむむるものすれは食ふるなり
- 一 尾花粥<sup>アバナカニ</sup>と云ハ七月廿七日の飯<sup>イ</sup>の飯<sup>イ</sup>射<sup>イ</sup>山の神<sup>イ</sup>事の時<sup>イ</sup>此  
 尾花を取ておひてそれを馬をさして調るるを八  
 月一日食す也尾花はすすの穂あり古風記よえたり
- 一 飯<sup>イ</sup>と云古ハあき物<sup>イ</sup>寛永年中南蛮國より始めて  
 海<sup>イ</sup>りしと色されは旧記よたをこの事あり幕府將軍代  
 といふあき物なり
- 一 取<sup>イ</sup>着<sup>イ</sup>と云車<sup>イ</sup>昔もあき酒の肴の多し尺素<sup>イ</sup>往來<sup>イ</sup>捨破子<sup>イ</sup>  
 とも肴とあり捨破子ハ檜の木の新葉箱也

一条攝政兼良公作

一 此魚を云車大草流の庵丁方の書ありすめみそハ味  
噌をすくそくそをいふ定まらざるそと云書あり  
まのそとハあつろを云をづくもるひん

一 魚のさうこのをむ木の角の方魚のこをむす斗の四角よ  
切て置くおとそれを箸してさきてて醗ふ塩をうきしせる  
存也そをふ斗よ切るをハ食いぬおありくろあふあふ  
おあはははるおよははるそをあり

一 鮭楚割と書てさけのまハやりとよむ之文治六年十月  
十三日遠江國菊川宿そ佐々木三郎盛綱鮭楚割  
を食て味よろし味をこれハそれハ小刀をさして子息

和名抄三魚條ノ字  
ヲスハヤリトヨム鮭ヲ  
細ク切テ乾タルナリ  
カツホフシトドノ如ク  
切タルヲ云ナルベシ楚  
割ノ楚ハズハトヨム  
樹木ノ新枝ヲスハ  
ヘト云ニ鮭ヲスハハ如  
ク切テ乾タルニ楚  
割ト云也本訓ハズハ  
ヘワリナレト轉約メ  
ズハヤリト云フワリト  
ヨムハ不知讀ナリ

小童を以て頼朝郷の宿に送り 鮭をすて折置はれ茶  
待えたる人のいのみををこれよりあつろあつろさし  
と書て折置を返し強ひし由東鑑よそそそ鮭のまはる  
を一説は鮭の塩引の事と云ハれ何あり塩ひきハ塩引と  
記ありまハやまハ楚割と割の字付れハ鮭をより  
魚ハ小刀をさして通る申あれハ削て食ハおあるべし  
奥州の南部より鮭乃むきと云お出る也鮭をよりむき  
て乾しるお塩引よりハ大よむきお小刀を削ても食  
るおありまよりハ此鮭のむききの類あるべし

一 出陣の時よろしく故春むと云る旧記あり是ハ訶黎勒丸



種樂をえぞと  
公許言ありを種  
東より名を言する  
小の實の老を

あめくー木練柿コナリカキなる類又まゝいふくまのびうこけヒイ准白  
の類を煮しめ又ハ干鱧ホシをやき又油アヒさるおを煮てまろく  
をさうたる類を茶菓チヤクハまする也もちほんぢうの類をヒ點  
心シといふるうかんウカンの類をバカんと云菓をハ不言あ  
まんアと云ハ粟の粉アまろちいさく團子の類アして中ハ砂糖  
を入る物之類、少書亥の子カニは固糸カニはあうきうと云さんえ  
の類あるむち糸イとあり  
亥の子ハ解昔、碁石の如くすく  
其丸のちまんとんかどあり 卯花記ウサキの  
一本イ又云人のおまさんイと云と聊ルハいふ中ハ中ハ砂  
種カキ出カキて類カキのり物あり一は用心イしてくまイ也とあり

まらんるん、粟の餅の粉して作り色黄もやうは金團と云く  
又まらんると云まハ水ハかきす回りの

一 二あくと、びりのりイのりイと云五一冊持書あり又捲川

親元記取中日記 六年之日記也 の小書ハ鱧の腸をこぼしイと云月用ハ

いぞ不來イと云ハ名詮イありまろちいさくと云きう云く節

用集イ来く自能州出也昔ハ不來イト云也今世祝而回来イハ

とらん能定園イより出イ一名物也

ハ無く云名の唱ありて有ありのみといふ同意と云くハぢうのいふと云ハ正祝する一  
鱧のいふと云くハまろちいさくを菊の花に似たり吸おるまもい

一 旧記イハまんぢうのいふむむぎのまろちいさくといふるあり

古ハまんぢうイまろちいさく何まろちいさくをさう出イるものといふハ醋

まろちいさくなるおゆイハいふをまろちいさくハ醋ハむぎをまろちいさくおゆ

まろちいさくをさう出イるハ尺素往来イハ慈心の菓ハ不要イハ矣生イ雅

雜記ハ

和名抄云署預  
 粥。雀巢錫食經  
 云。干歲藥汁狀  
 如薄蜜。甘美。以  
 署預為粉。和汁  
 作粥。食之。補五  
 藏。署預粥。和  
 名以毛加由  
 貞文云署預ハ  
 山ノ芋也干歲藥  
 ハアミツラ也前ニ  
 記ス

葡萄鶏冠苔冬瓜藕根蓑荷酸落ホの内三種斗可  
 之菜子サイト點心テニシ匹數車カウハ号元弘ゴウ極當世ゴウの相笑也チハシ

點心といまんぢうチウわちむムむぎギををののねねををいいてていいちちののささちちやや  
 ち海大こんとよのけケりリとうトウぶブいイををのの根ネををううがガめメ子シををいいてていいちちののささちちやや  
 かけて出せを云へ菜を煎ニわワぶブ多くかりて出せをハ元弘

一年中の風候フウキををいいひヒおオまマしシなナるル三種斗ト少出せトいイてテ  
 一又まんぢうチウの粉コ切キりリするスありアることコいイまんぢうチウををいいてテいいちちののささちちやや

粉く山椒シナのこ肉桂ニクの粉コををいいてテいいちちののささちちやや  
 粉ありコするスおオとトいイてテいいちちののささちちやや  
 志シのノ葉エのノ葉エををいいてテいいちちののささちちやや

物故モノまマうウ物モノとト云ク昔イまんぢうチウををいいてテいいちちののささちちやや  
 人ヒトのノ心ココロををいいてテいいちちののささちちやや

あり又マりリ物モノとト云ク昔イまんぢうチウををいいてテいいちちののささちちやや  
 一ヒトのノ心ココロををいいてテいいちちののささちちやや

如くコまマうウ物モノとト云ク昔イまんぢうチウををいいてテいいちちののささちちやや  
 一ヒトのノ心ココロををいいてテいいちちののささちちやや

いイちチのノ心ココロををいいてテいいちちののささちちやや  
 一ヒトのノ心ココロををいいてテいいちちののささちちやや

とトいイちチのノ心ココロををいいてテいいちちののささちちやや  
 一ヒトのノ心ココロををいいてテいいちちののささちちやや

吉部秘訓卷四  
 曰家成郷八條  
 亭田植御覽鳥  
 羽院御幸中畧  
 御棚菓子署  
 豫賜云々

おろして肴わらう肴とを肴高らたう肴に折敷おろし肴を肴とく肴  
 むのを肴まひ肴を肴まひ肴の肴あど肴海肴い肴せ肴下とあり肴ひ肴の肴ひ肴  
 の芋イモの粥カユ也酒カユの肴カユあカユもカユあるおと

うらばおぼへま  
 のあはせとあり

一 女の顔は魚をすまると云真菜也マコトサヤなるといふのるマコトサヤ魚菜イサナの對イサナと  
 真菜と云也今も糸の種は鮓魚スシイサナをすイサナと云又魚屋をあら  
 と云もかひ魚のるイサナ之魚鮓イサナのさいイサナを生イサナ菜と云さイサナのあイサナくイサナ云イサナ酒  
 菜也イサナさイサナのイサナ多く取交トリマヒて煮ニるを合菜アヒセナと云あり清少納言  
 枕草紙マクローシもあ大エみ大エの拍大エら大エと大エい大エとあ大エや大エー大エけ大エと大エ中  
 ら大エひ大エつ大エと大エありあ大エら大エせ大エお大エと大エな大エい大エ合大御菜也  
 一 十字と云ハ餅モチのこと也東鑑トウカン賜十字又供十字又食十字

サヤト云フ  
 拵作十字ト云フ  
 ムセスキテラツカラ  
 フレテ十字ノ如クワ  
 レンノ出来ルト心ウ  
 ハ非也

あるくあるハ何も餅の異名也昔晋朝シン何曾カクと云人字ハ餅  
 孝カウと云此人親イハは孝行カウコウを行儀ギヤウキ心イハ人ありイハの肴イハ修者  
 衣イ服諸道具飲食皆花籠ハナカゴを盡ツクせりイハ蒸餅シウヘイを食イハする  
 小蒸餅コシウヘイのよ拵サヤて十字イハを作イハされイハハ食イハさイハるイハ也此故才イハを  
 以イハて餅イハを十字イハと云拵イハて十字イハを作イハとい餅イハの上イハハ小刀コカキナめを十字  
 字イハ又入イハてイハらイハひイハすイハき拵イハも志イハとめイハるイハをイハらイハと古何曾イハと云晋  
 書才十三卷イハのよイハと云と云蒙求モウキウもイハと云あり  
 一 三峯尖サミカとも三峰サミカとも云ハかんの名あり葛カズの粉コをイハ作りイハ五  
 色イハをイハそイハと云イハの山イハ此イハ形イハを作イハりイハれイハるイハその汁イハを  
 かけぬイハるイハみイハをイハ前イハの方イハ又イハ今イハ出イハはイハ也山イハのイハ色イハハイハ三色イハはイハり



明くけふはむはけはきよは雨洗ありつ洗は須弥山のきよかどり

黄北青南白東赤西と云ふ之歌は小川黄は南はまきく赤白西は

あわよあいの注の山獲命路山とい須弥山の事也又一説は

五行の色を用ひて青木色赤火色黄土色白金色黒水色四季

よりてありまは喰取替り也宗五大雙紙は妻く見えあり

三儀一統もいそり盛やふ喰やふ宗毎とい遠ころ

一 あまじもあけといふ宮人食相をくする事あり馳走すれ

こをば云響應の二字をあどむけともてあとも又あ

おどと斗ももあると斗もいふ之又とあとも云響の字といは

一 さうみふはくさくせと云ふ事と云はうすみを云あり

すもあせと云は中骨を切て置喰ふ所いすもあせを著

してたまみ醋は塩をかきませてそれをあせのよおひ

はすこてあせを喰ふは喰ふべきをいひきんは恥ある

鯉のさしみ鱸のさしみもあせすもあせをいふ

一 汁物といは飯よとある汁の事古書は汁物といふ

一 餛飩又温飩といふ小麦の粉を団子の如く作る中よあせを

入て煮る物あり混沌といふをいふとめづうて何れも端の事

事を云何あり丸めある形ありとして端なきは混沌といふ

洞を以て名付るあり食相あり故偏の三水を以て食偏

文字を書きありあつく書て食むる故温の字取付て温飩も

云々の是もそのめんまうやくはぬち言の折あは入陽を介  
楚の折あをふみ重まて出ず汁英は粉碯さい粉をま  
て出するさるめんまんぢうなどのかゝ今の世は温とんま  
相ハ切麩チリキ右のまんどんハあはれ

一糟雞ササガキのり庭訓往来ハ點心志水織温糟粉雜ワカメと有り

尺素往来シツソハ碎蟾糟雞サイセンサウキとありそうけんのこゝハ折煎

點式テンシキハ云片劈ハチキハ約弱ヤクジュク以淡醬ニヤウ急者也云此心ハんま

くを切て存きたことゝを煮るをさうけいん右ハ明和四年

金地院ヨリ京都エ  
相尋ニ答也

一温糟粥ウンサウカクの事 檀司タンシより十二月八日上之タラシクシのハ味噌美酒の

四角シヨウカクハみきみて入煮也右公字の流あり又ハ

説温糟本ハ作紅粉ベニコ出于勅修清規即赤豆粥之類ベニマメカク

下學集曰紅調粥ベニテウカク正月十五日赤豆粥也云紅調ハ蓋

紅糟ベニサウ訛轉也云貞丈按ハ紅糟をうんぢうとむこと

ハはるがくハ紅の字ウノ音等々ハ能と温糟とハ別也

と心得也味嚼と糟カスを合て粥カユとて天子ニ奉獻車とも

あまのりあれと前の温糟の流を用也

一背腸セウダウハ鯖の背腸之塩セウダウ之能老の國より出た之書札奈ハ右

能勢ノセ餒ガウの年古系都將軍の代毎年八幡ヤハタの善法寺

和漢三才圖會馬木  
 代杜門大夫在干撰  
 萬國能勢郡久安  
 寺之良二重許無殿  
 十月女指解自門太  
 夫歎之恒例未記  
 於何世米肉潔齋  
 而極細豆蒸器  
 構成似饋之粘者  
 盛箱長五寸半幅三  
 寸深一寸二分  
 上安粟六片覆蓋初  
 文日百管如三文日  
 稍減少如有股首  
 臨卿大九村切畑村  
 代調之 近年初文  
 木代村三丈大九村三  
 丈切畑村獻之山城山  
 餅御任丁米運齋  
 之賜白銀  
 ○又日門大夫宅背  
 有六石合地計

より十月亥の日ご子能勢餅を献上ある由年中恒例記  
 殿中甲次記亦よえたり此餅今不絶ず禁裏一献上ある  
 振津の園能勢郡木代村ハ大坂の天満と云ふ所を七里北乃  
 方あり此村は数代君臣して其名を門大夫と名の訛者あり  
 毎年十月亥の子乃餅を禁裏へなる不浄を禁して別火にて  
 餅を焼く赤小豆をつき交へる餅之幅四寸長さ六寸五分  
 深さ二寸の筥へ入て餅の形を作らり上は粟を五ツ五角は  
 おして蓋紙おち之亥の日三つあれハ初の亥之日百管中の  
 亥終の亥乃日八年より増減ありといへハ九十におひて  
 百及をハ初の亥ハ門大夫自身は献せ後の亥は

イテ所之有

日は八門大夫の親類五人の内宰領して献せ京都を侍る  
 を務る也此由緒さて形を後除地法役以免也其初ハ  
 凡十年斗すも乃ぞといえり古吾法寺をも將軍家ハ  
 献し右の木代村を善法寺の寺領あり

故あり  
 當時禁裏一献し其内をわて関東の將軍家一もあつて  
 らるるを又米の價一石五斗目五分及バツルハ餅一管の  
 あつて二匁五分は一石五斗目五分の餅一管のあつて三匁で白浪を以て  
 禁裏より下るとハ九十斗の餅一管のあつて三匁で白浪を以て  
 事より又本のごとく献せ金さす一俵付れて今も絶す献上する所  
 概津の園乃ち書するはよえり

一 豆腐を串よきして焼くを田樂と云旧記も田樂受用の  
 事あり古田樂法師木の棒は四角ある短き木杖付てそれ  
 足成ふみかけおどろ舞事ありしちり豆腐を串よきし

職人尽秋合  
夏より秋にかけて  
一わらうと云はれ  
まの秋をさるる  
うらうと云はれ  
乃ゆらうと云はれ  
と云はれ

深川新吉本門尉親  
元々文明十三年の日  
記に齋生成一折と  
あり此れは生成ハ齋  
のこゝと齋生成と  
云品ありあり若  
ハ齋のこゝと云はれ  
大なるこゝと云はれ  
ありと云はれ

たの形より田樂法師の捧よと云つきある形に似る故田樂

と云ふ人 田樂法師の事  
人而之部に記す

一わら味増と云はれ古よりあり職人尽秋合よりさるる人

そりありと云はれ屋敷にそりて目よりと扱はれふさふさ

胡椒あさのみくらみ山椒あさをきりませそりたりと云はれ

形り 下学集云法論味増本朝南都法論  
之時用之故云云但世俗之所言也

一水織 尺素佳来  
二見ユタリ 同扱と云はれせんかんのよりさる

聞書よ見えあり葛の粉を移り砂糖を入れて煮るしうげ

さ備へて短尺のゆり切らぬと云はれと白と二色をさる

本水仙羹ありと云はれ此の花の色を古くはれと云はれ汁は

はけそりて今ハいり扱はつて食ふ古ハいり扱はと云  
なると云はれ

一生成と云はれ古書よ見えあり年中恒例記三月の初又生

成一折佐木越中進上之日不定と有り又伊勢守書札に

案よ云はれ當年と祝儀生成并至来ハ此ハ此ハ此ハ

月十日 宛不  
小供御 惣持房とあり又諸書常用抄の内佐木方

つ法成之親式と云はれ七献め乃ありと云はれとありてあり

ありと云はれ右本膳の由さの也

一甚太味噌 ジンダミソ は色ぐさ見えたり甚太味噌ハぬみとのり

あり味噌の作りぬ米の糠をへて作るにありと云はれ

是ヨリ以下百ニテ  
 条或旧記ヨリ抜  
 書止危丁ノ書遺  
 号無之

榛<sup>ジン</sup>糍<sup>ダ</sup>と糝<sup>ジン</sup>糍<sup>ダ</sup>と秦<sup>ジン</sup>太<sup>ダ</sup>とも書<sup>ツレ</sup>之徒<sup>クサ</sup>然<sup>ク</sup>草<sup>ク</sup>又後<sup>ク</sup>世<sup>ク</sup>を思<sup>ク</sup>  
 ん者<sup>ジン</sup>糍<sup>ダ</sup>汰<sup>ダ</sup>糍<sup>ダ</sup>一<sup>カ</sup>も持<sup>カ</sup>すト<sup>カ</sup>き<sup>カ</sup>又<sup>カ</sup>沙<sup>カ</sup>石<sup>カ</sup>集<sup>カ</sup>る<sup>カ</sup>春<sup>カ</sup>乘<sup>カ</sup>坊<sup>カ</sup>秦<sup>カ</sup>  
 太<sup>カ</sup>純<sup>カ</sup>一<sup>カ</sup>川<sup>カ</sup>も執<sup>カ</sup>心<sup>カ</sup>と<sup>カ</sup>む<sup>カ</sup>す<sup>カ</sup>ト<sup>カ</sup>紀<sup>カ</sup>幸<sup>カ</sup>あり<sup>カ</sup>と<sup>カ</sup>法<sup>カ</sup>然<sup>カ</sup>坊<sup>カ</sup>ア<sup>カ</sup>す<sup>カ</sup>れ  
 くれ大<sup>カ</sup>系<sup>カ</sup>僧<sup>カ</sup>正<sup>カ</sup>随<sup>カ</sup>心<sup>カ</sup>の感<sup>カ</sup>涙<sup>カ</sup>を流<sup>カ</sup>れ<sup>カ</sup>る<sup>カ</sup>と<sup>カ</sup>ん<sup>カ</sup>云<sup>カ</sup>  
 一<sup>カ</sup>寺<sup>カ</sup>方<sup>カ</sup>の作<sup>カ</sup>善<sup>カ</sup>の時<sup>カ</sup>羹<sup>カ</sup>を出<sup>カ</sup>す<sup>カ</sup>前<sup>カ</sup>湯<sup>カ</sup>を出<sup>カ</sup>す<sup>カ</sup>と<sup>カ</sup>云<sup>カ</sup>り

一

集<sup>シ</sup>香<sup>キ</sup>湯<sup>ウ</sup>と云<sup>ク</sup>粉<sup>コ</sup>薬<sup>ク</sup>之<sup>ク</sup>尺<sup>ク</sup>素<sup>ク</sup>往<sup>ク</sup>来<sup>ク</sup>と云<sup>ク</sup>り伊<sup>イ</sup>勢<sup>シ</sup>加<sup>カ</sup>買<sup>マ</sup>す  
 貞<sup>チ</sup>助<sup>ジュ</sup>返<sup>ヘ</sup>答<sup>ダ</sup>書<sup>シ</sup>と云<sup>ク</sup>方<sup>ク</sup>振<sup>キ</sup>相<sup>キ</sup>國<sup>ク</sup>寺<sup>ク</sup>を<sup>ク</sup>一<sup>ク</sup>以<sup>ク</sup>成<sup>ク</sup>之<sup>ク</sup>時<sup>ク</sup>隨<sup>ク</sup>分<sup>ク</sup>の  
 階<sup>ケ</sup>て<sup>ケ</sup>い<sup>ケ</sup>ん<sup>ケ</sup>の<sup>ケ</sup>耐<sup>ケ</sup>ハ<sup>ケ</sup>先<sup>ケ</sup>づ<sup>ケ</sup>湯<sup>ケ</sup>を<sup>ケ</sup>煮<sup>ケ</sup>る<sup>ケ</sup>ト<sup>ケ</sup>あり<sup>ケ</sup>右<sup>ケ</sup>の<sup>ケ</sup>湯<sup>ケ</sup>の<sup>ケ</sup>方<sup>ケ</sup>を<sup>ケ</sup>  
 記<sup>キ</sup>す

- 苦<sup>ク</sup>参<sup>サン</sup> 肉<sup>ニク</sup>桂<sup>ケイ</sup> 甘<sup>カン</sup>草<sup>ソウ</sup> 白<sup>ビロ</sup>朮<sup>ジュ</sup> 蜀<sup>シヨク</sup>黍<sup>ト</sup>  
 此<sup>コ</sup>一<sup>ク</sup>味<sup>ク</sup>ハ<sup>ク</sup>不<sup>ク</sup>入<sup>ク</sup>ト<sup>ク</sup>モ<sup>ク</sup>有<sup>ク</sup>

又一方

- ① 陳<sup>チ</sup>皮<sup>ヒ</sup>大<sup>ダイ</sup> 白<sup>ビロ</sup>朮<sup>ジュ</sup>大<sup>ダイ</sup> 丁<sup>テイ</sup>子<sup>シ</sup>少<sup>ショウ</sup> 胡<sup>コ</sup>椒<sup>カウ</sup>少<sup>ショウ</sup>

又一方

- 苦<sup>ク</sup>参<sup>サン</sup> 肉<sup>ニク</sup>桂<sup>ケイ</sup> 丁<sup>テイ</sup>子<sup>シ</sup> 桂<sup>ケイ</sup>心<sup>シン</sup> 陳<sup>チ</sup>皮<sup>ヒ</sup> 胡<sup>コ</sup>椒<sup>カウ</sup>

右<sup>ミドリ</sup>何<sup>ニ</sup>とも<sup>モ</sup>粉<sup>コ</sup>す<sup>ス</sup>ト<sup>ス</sup>あり<sup>ス</sup> 寺<sup>テ</sup>ニ<sup>ニ</sup>よ<sup>リ</sup>り<sup>テ</sup>湯<sup>ニ</sup>の<sup>ニ</sup>方<sup>ニ</sup>遠<sup>ク</sup>  
 あり<sup>ス</sup>一<sup>ク</sup>金<sup>キン</sup>地<sup>チ</sup>院<sup>イン</sup>の<sup>ニ</sup>洗<sup>ス</sup>あり



如<sup>ニ</sup>此<sup>ニ</sup>盆<sup>ニ</sup>又<sup>ニ</sup>天<sup>テン</sup>目<sup>メ</sup>を<sup>ニ</sup>の<sup>セ</sup>天<sup>テン</sup>目<sup>メ</sup>の<sup>上</sup>に<sup>ニ</sup>揚<sup>ヒキ</sup>枝<sup>エ</sup>を<sup>ニ</sup>振<sup>キ</sup>お<sup>シ</sup>て<sup>ス</sup>  
 天<sup>テン</sup>目<sup>メ</sup>の中<sup>ニ</sup>又<sup>ニ</sup>右<sup>ミドリ</sup>の<sup>ニ</sup>粉<sup>コ</sup>薬<sup>ク</sup>を<sup>ニ</sup>入<sup>テ</sup>て<sup>ス</sup>出<sup>ス</sup>し<sup>テ</sup>湯<sup>ニ</sup>を<sup>ニ</sup>入<sup>テ</sup>持<sup>ツ</sup>

出<sup>ス</sup>於<sup>テ</sup>耐<sup>ケ</sup>湯<sup>ニ</sup>を<sup>ニ</sup>煮<sup>キ</sup>て<sup>ス</sup>揚<sup>ヒキ</sup>枝<sup>エ</sup>を<sup>ニ</sup>か<sup>キ</sup>き<sup>テ</sup>飲<sup>ム</sup>む<sup>ニ</sup>法<sup>ニ</sup>以<sup>テ</sup>後<sup>ニ</sup>茶<sup>ニ</sup>を<sup>ニ</sup>出<sup>ス</sup>  
 せ<sup>テ</sup>も<sup>モ</sup>あり<sup>ス</sup>右<sup>ミドリ</sup>の<sup>ニ</sup>茶<sup>ニ</sup>ハ<sup>ク</sup>脾<sup>ヒ</sup>胃<sup>イ</sup>を<sup>ニ</sup>と<sup>ク</sup>る<sup>ニ</sup>腹<sup>ハク</sup>中<sup>ニ</sup>を<sup>ニ</sup>あ<sup>ク</sup>る<sup>ニ</sup>胃<sup>イ</sup>の<sup>ニ</sup>

茶<sup>ニ</sup>を<sup>ニ</sup>め<sup>ク</sup>る<sup>ニ</sup>法<sup>ニ</sup>あり

- 一 蠟茶の方 好茶 大甘草 白檀 大丁子 桂心 胡椒

右細末して丸茶の如く作り丸めて金銀のちりを衣よき紙に包む者の臺など載せ玉も有りあり乱酒の時の手之或書よええあり海の時をさすすこあへ

- 一 羊羹梅核一歳越の小豆を并砂糖を合よる小麦の粉を夕溜量少入ゆるく煉り合蒸籠よりけむしてさすして切

を丸く細長く四角に切 貞丈按此法古風也今の法ハ甚佳梅はちりきり

- 一 雲鱧羹梅核摺り玉の山乃りも并砂糖を并玉子共入り合右の如くむして雪形を切之精進ハ玉子入とすコあもて色を黄を黄色也

- 一 鼈羹の梅核摺り玉の山此にも并砂糖を并こり粉の赤小豆を并小むきのこ五夕煉り合せむして免甲形に切る也色赤し右何せもさたうを合ふれあやぶを入るあり

- 一 白魚羹梅核白きけとく粉を合すゆの如くあるへ魚の形の如くこし中一粟を合す入むしてよき時より取出し切りし厚を鮎ぎらうのこしとく是半ヨある之

鮎まらうとハ子持鮎盛漬

- 一 羹の汁ハ皆それよの汁也又粉り汁をも用々半あり粉り汁の梅核塩一もあふ盆入小麦の粉を入れどろゆる汁よして粉せて蒸す夏者三日強冬者五六日強せとお手出す時と強ハ汁を入湯せんすそらそてまても湯つぎまも入出せ之あ

つまみねをぬるめましそり口のきんをけ吸込老人の吸く

一 腸煎 鯉の腸をたれまきそりぬるまきそりたのひれをさす

鯉の小さきをめん志うとふたのむれさひぬを云誕生の時子

拵ひと右のひれうのくと云移徙の時波かひれを用

一 つかめと六蟹の如くまをわりのほさみ大なる拵

一 きし皮と六柚の皮の事云 貞丈按は橋皮

一 こんきうといをもむのわりのを云 和交削拵おし用

一 くりの焼と六鯛のひきを串よまきそり焼て発是を付添者

をまき出也 貞丈按背のひれを串よまきそり

一 六浦むきとい奥の名あり西國四國をふり 一説はひの指列

一 ぬりたさしみと六鮫の魚のさしみ

一 せひと六鱸のちいさきをいふ

一 何れびしと六蛇をひり煮よまきそり湯をわら切し

煮りぬりつけぬぬり不盛 又あまひりや

一 拵をわら切と六細くけつりする事

一 煮りぬりぬと六鯉の骨をよりぬるぬりうすく削る

一 左海のつ不と六鯉骨をたれ削りてを串よりぬる

一 ひし不煮と六魚を煮よまき す 拵 ヒシヤ 醬 ヒシヤ 煮よまき出さ時山のいもをゆ

びききれらそを煮立て魚骨を入一とつ 煮立いもを入柚乃

皮をまき出ひあり

一 身をうぎしと川魚のふきををう串まきし何れを魚足キリクをばし  
て出次シなり

一 打身と云ハ鯉のさし色醋をわしけり入てとく出す男ハ  
丸のひれ女ハ右乃ひきをを盛れ之搗皮キリヒ花塩菜の基ハある

一 法ハ魚とハ具の名之光螺ヒツナと書て蝸牛カタナガに似る物ハ  
たちをな屋ハとハ魚の身をわ海ハなるすゆく搗まらぐし

一 園子のゆ批ヒ把ハのこの大き丸めてうちありて魚をま色  
をばしたれとて煮てゆたちハの枝ハは少菜をばたれ

一 又さして魚足をばて煮有るは出次シなり  
一 梅をきといふ魚の身を搗りくばして梅のこけり丸のゆび

一 此の魚をばし深煮と云ふは出次シ  
こ煮足をばし深煮と云ふは出次シ

一 鴨カモ煮ニと云ふは煮か子のよは枝を鴨の頭乃形をばして煮  
おちんとハ魚の車あり何れも魚の子乃車をば

一 いもこらとハ米の粉は山のよをまら合こん物ハ包こたれと云  
りて煮て小口切ハまるをば

一 さくらんぼとハ蜻タコをうすく小口切ハてとれとて煮て  
うけいもとハ鯛の身を搗りくぐりて小梅ハを丸めてゆかき

一 煮れと云ふは煮か子のよは零ミカの吸物スベモノと云  
ゆくの鯛ヒダイとハ干鯛を洗ハひ率度ソあがりてまな板の上ハおこツ植



まで煮ききしりーげハ毛の如く細く糸をむいて盛ると干鱈<sup>ヒダラ</sup>は  
てもまると  
干しをちひさく切て大まあがて引きき細くして  
ほうばちまてまねハ毛の如くはあるあり

一 ちち丸のきーとらうあまのきーとらうあまのすーハ山田園ウ  
治の里乃名物之依う宇治丸と云く

一 摺醬<sup>スリヒシラ</sup>といハ魚もともよ<sup>ブエシ</sup>摺あるを切て塩をまいて塩をか  
けて出せく  
大草殿お侍同書よ  
くすくすく

一 鱈言ゆきと云ハ魚の牙を摺り<sup>ス</sup>品<sup>ツグ</sup>とまはれ入てぬびきてかあり  
て切ゆきを海苔の形朧<sup>ハシ</sup>とみ見えゆきをすけ添有るを出す  
一 藻<sup>モ</sup>搦<sup>ガク</sup>と云ハ青葉をゆびき細くまてて魚の牙を摺り<sup>ス</sup>品<sup>ツグ</sup>とま  
中へ入てのちゆみのまてきま

一 おの花ゆきといハ切り切り煮すれまてあるあり

一 鮭<sup>サシキ</sup>の武乃 ぬれとハ肯<sup>ケ</sup>ひれ二二三の内をま<sup>モ</sup>く<sup>ク</sup>賞<sup>ウツク</sup>也

一 越川<sup>エチガハ</sup>あると云ハ<sup>鰻</sup>と云魚を舟の子魚尻を入れて調へ夏の汁の賞<sup>ウツク</sup>  
冬も煮るあり略してまて云魚をすまのま又越川のま云  
あると云ハなげまを煮あつしゆまてれまをくす<sup>ツ</sup>してまを  
入出にあり

一 鯛と云くと云ハたいの鯛の肉をゆき<sup>ツ</sup>てまるとの如く調へまは汁へ  
まを汁のまの肉をゆき<sup>ツ</sup>しゆまて摺<sup>スリ</sup>び<sup>ビ</sup>り<sup>リ</sup>まてまの腹を能  
くこまて湯<sup>ナ</sup>入る<sup>ス</sup>しゆをが<sup>ツ</sup>き<sup>ツ</sup>て能<sup>ス</sup>時<sup>ト</sup>か<sup>ク</sup>ま<sup>マ</sup>入<sup>ル</sup>ま<sup>マ</sup>鰻<sup>カッラ</sup>を入  
煮<sup>ツ</sup>まてまを入<sup>ル</sup>て胡椒<sup>コセウ</sup>の粉<sup>コ</sup>ま<sup>マ</sup>敷<sup>キ</sup>り<sup>リ</sup>抽<sup>ユ</sup>を入<sup>ル</sup>てまの汁へ

- 一 鮎イニのいふ鮎といふは鮎を削りて細く作りて板のイカクを筏の如くイニ並べ
- て上より作りしる牙をも柳の葉先入の丸又は向うの板を並べし
- 一 山吹鮎といふは初夏の鮎を削りて作り山吹のイニの如く作りし
- 一 日照鮎といふは削り大根のイニを削りて世を並べしイニを並べし
- 一 雪の鮎といふは魚を削りて作りし大根を削りて
- 一 青鮎といふは作りし大根を削りて作りし大根を削りて
- 一 生薑鮎といふは雪鮎の如く作りし大根を削りて作りし
- 一 卵の鮎といふは作りし大根を削りて作りし大根を削りて
- 一 一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百、

- 一 羽子ハネコの羽子ハネコの羽子ハネコをこぼし作りし大根を削りて
- て中へ入るて作りし大根を削りて作りし大根を削りて
- 一 鮎イニのいふ鮎といふは鮎を削りて細く作りて板のイカクを筏の如くイニ並べ
- て上より作りしる牙をも柳の葉先入の丸又は向うの板を並べし
- 一 山吹鮎といふは初夏の鮎を削りて作り山吹のイニの如く作りし
- 一 日照鮎といふは削り大根のイニを削りて世を並べしイニを並べし
- 一 雪の鮎といふは魚を削りて作りし大根を削りて
- 一 青鮎といふは作りし大根を削りて作りし大根を削りて
- 一 生薑鮎といふは雪鮎の如く作りし大根を削りて作りし
- 一 卵の鮎といふは作りし大根を削りて作りし大根を削りて
- 一 一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百、

ひまじいハ松茸ニ似てきれきそふとも煮る

一歩海老の吸物ハ生る皮を引菊の粉を交て板の上にて

押ゆや一ひや麦あをを打とくして煮る切てきれ味増

よく煮る

一筋おと云ハ毛の毛カ一毛の方より刀めを入れてむきさけハ

能程よさける也あぬけてきよくをさして煮る煮るおは

一焼ゆめとハ蟹の足をあぐり添着るよ煮る

一甲盛とハ大蟹乃甲をあふのけてやき蟹を中よ煮る

一鷹乃鶉を足斗肴不出はをひるやといふ

一雉子の首斗焼て肴もぬけ板の上を煮ると云

一雉子の首お手を肴よ出すを山かけ板の上を煮ると云

一畧儀又鷹の鳥をけよぬけ吸口ハ入ぬゆす

一雉子の焼きよハ黒豆を添出まはく賞覧あり

一鶉の煮きよハ両羽を切ひろげよよ挿葉を煮ると云

一是を羽といふと云也

一鴨の煮きよハ羽をいせせず材の葉を煮て鴨ハ嘴を

賞覧するゆよと云り出ま

一雲いりと云事ハ雀の煮きよの故実ハ春其秋ある候

故実ハ口侍雲雀かけつ免を賞覧せよと云り

一肴ハ鶉を出し時鷹と網との鶉ハ鷹乃鶉ハ煮きよ

具丈三モリヤウニ  
 雌モリト云フアリ  
 膳部ノ部ニ繪  
 図アリ其上ニアラ  
 メヲ置飲

- 一 盛時も足を厚く巻く蓋の網の鶏ハ足を横より之に上之付雌狄
- 一 始盛と云ハあつめを立巻く板ヒタイヒタラ
- 一 布んぼりとい干鯛干鱈をあくのて立の中一つ桶に盛る
- 一 花ありといまき、漆で合々もを云く
- 一 そぎりのとい干鯛やちむん じんぎりたきふとくそぐり
- 一 しままきとい廻り盛のこころをいふあり
- 一 鷹の羽とい大うまほこの内(まがうひ)あつめを入れ焼く切をいふ板よ付を云く
- 一 筋引といふハ筋子の串をいふあり
- 一 鯛の重波といふハ身ぞりて小口切りて盛るさし

- 一 雉子の引くれといふと云事何と雉子ハむねをさきハ板をいふを引くれと云るむねは身は残る身といふ餘をも是は准ていふあり貞丈云此説あやまり之は此の身は四十八丁より合せり
- 一 取中といふ器ハ檜葉南天の葉をといふ敷して肴をとりしるく玉器はまゆぐ精進の時ハ楨づけ油苔のふんをとりしるは是をうらまけの物といふ
- 一 かしらといふ板をて作りしる花ありまき結花の内にてまき
- 一 中園といふ花をいふ貞丈云旧記ノ献立ニ菓子ノ中ニカラハナトウウス板ノ作り花ヲカガリニ用ルカ
- 一 小刺といふハ小串ものをいふ
- 一 沈盛といふハ鮫の魚の干物を削りて器に盛て出はるヒモノ

沈香と似る白胡椒とすべし

一 香 類 上 墨 の 幸 白 鳥 水カキス 首骨 露 黄筋 姜 食 異足

雁 水カキ 鴨 赤足 五位 鷺 是六時節ノ物也 雲 雀 懸凡 鶉 黄足

水 札 尾白 鴨 背 貞 丈 云 賞 翫 ノ 物 上 置 ニ ス ル 也

一 の い ぬ ぶ くの り 靴 本 鱸 海草 複 葉 海 松 松葉 鯉 本

桃 花 生 鯉 庭床 鮎 鮎 藤 葉 雁 水草 霍 芋葉 鴨 本

芦 鴨 澤浮 鶉 根茎 雲 雀 地草又ハ蒿 芝 草

右に外魚をももす檜葉をぬすす年葉の

いさくと云事あり口傳口傳あり

一 盛 り 合 せ ぬ 品 くの り 猪 兔 ウサギ 辛 螺 ニシ 元 王 子 維 子

鯉 狸 さめ の 魚 鮎 榮 螺 鮎 い の 右 々 喉 合 の 時 冬

百日の内は必大病を傳る 貞丈云汁類ハ本草

一 魚 香 組 合 の 幸 危 山 の 物 吉 子 川 海 の 抱 け び して 山 の 香

田 の 香 海 川 の 魚 香 分 別 せ ば 一 香 の 鳥 八 河 可 香 引 之

鮎 の 包 厘 子 梅 枳 六 七 寸 斗 の 鮎 を 腹 の 内 結 昆 布 串

柿 芥 子 燒 栗 を 入 る へ ば 香 の 香 常 々 潤 進 せ ば 香

ふー汁と云芋のけあり

一 山 椒 鱧 の り 湯 肴 又 香 引 替 の 吸 物 の 向 菜 を 出 ず 香

あり鱧を式寸斗は切山椒味噌を付て出す

一 貝 ち り と ハ 貝 焼 の 事 也

生ノカツホハ性熱也  
ユニ其毒ニアタリテ酔  
下リ庭床ハ性寒也  
サハ寒ナル庭床ノ葉  
ヲ用テカツホノ毒ヲ  
消スルベシ

一 五 味 子 根 香 湯  
糖 子 香 湯 根 香 湯  
く ぼ ー ー 赤 貝 香  
と ぐ 令 令 毒 ち り  
能 盛 令 味 味 味  
ハ マ 千 江 戸 子 七  
一 十 下 云 々

光大曰夫木抄廿三  
雜部新衣蓋内大  
臣の歌のりハハ  
も っ っ っ っ っ  
あ っ っ っ っ っ  
中の五章

一 貝の身とハモをハチ身をも見よとも

一 鳥の身とハモの股を云く

一 青洲汁とハモの身とハモの身を云くカモ 鴨の身を云く

一 地のけとハモの身を云くカモ 鴨の身を云く

一 どんきりとハモの身を云く

一 あいぢやうとハモの身を云く但子持る點を云く

一 金奥とハ口の黄を云く鯉の身

一 さあしりとハ較サを云く鯉の身

一 かしすとハささりカシの子カシを云く江ノ口ニテハボラト云

一 かしとハささりカシの子カシを云く

本名こまると云ふと云ふを云く

一 かしとハささりカシの子カシを云く

一 まくるとハ鱈マクの身を云く也

一 かしとハささりカシの子カシを云く

ひれとハ鯛ヒレと鯛ヒレとヒレを云く鯛

或旧記抜書之分也

右の外の魚ハひれと云ふと云ふと云ふ

一 鯛ヒレの身とハささりカシの子カシを云く式三献膳部記ニ見大草流

一 鯛ヒレの身とハささりカシの子カシを云く

一 鶏ハネの羽盛とハ鶉ハネの焼ハネを云く両羽をひらげ

一 鶏ハネの羽盛とハ鶉ハネの焼ハネを云く

一 鯛ヒレの身とハささりカシの子カシを云く



東鑑卷上云  
以五色鮓魚等類  
有御

一 ちまづのさし切と云ハ尾の方より始て一刀切之のせを取  
ちまづして頭をたてさし切てこりて煮るを云切つて  
一 鯛のこまざしと云ハ鯛のせひを串よさしてあぶりしあり  
一 鶏よとと煮と云料理あり是は煮よ煮る物之羽のを去いて  
せよよよと煮く先蒸を煮て吸物を右のちまづに包丸  
のちまづに包て可食之下よ並て可食る料理ハ不及  
料理方又在り持ある事と 法開書条々見

一 鱸の五を煮るとハ榎の木乃葉をういぬりて可思此鱸ハ定  
て二献よ煮る之酢塩ハうすぬる成魚一粟ぬる之川鱸を  
可有之 風呂記

持下三前ニモリ  
見合スベシ

一 鶯乃初音鱸と云ハ節分の夜の物之鮓と云ハ物之  
あハ芥之見ハ大草の家乃秘事之此鱸ハ五献ゆ不煮る之 同  
一 鮓のいづ鮓の多見ハ酢塩うすぬる大豆をゆるとまづき之  
ちまづハ物の葉ある魚一折あハ代を二献よ煮る之代  
秘事之鮓のさびぬ耐斗也 同

一 鯉の衣煮を云をき鮓のちまづあハ苗まき汁に外名有  
料理の仕方ハ大草殿お借閉書又大草領料理の書  
等見たり依そけ出ハ記さハ本書をよて知るべし  
一 ちまづと云魚一名と云川の中乃名れ有伏しちまづと  
有る石づと云ハ魚聲を出して鳴物之古歌なり



甲立土器ニモリタル物ノ外ニゴボルヲ留ル爲也只カザリトノ心ウルハ非也

清遠六私事ナリ  
ハコリ被下物ヲ  
持味スルハ公儀ゴ  
ト也私事ヲ以テ公  
儀事ヲ破ルハ私

此等の味とよみせるハ此魚の事あり

一 饗乃膳と云ハ飯ヲ饗を立敷故の名之饗ハ饗立也則甲

一 さびてハ何魚をも作て酒ヲ樽をハてびーおきん  
系を以塩臭の類あり

一 ありませのこと大草履お侍書も云ありませの事いそり  
うをばけがりませて酒をひーいありと何も汁外何臭  
ても取合せも世々をいひぬ

一 五人貴人此者の魚物をそさして下れ又ほありーを  
とハはまり  
この事あり  
こ下時ハ父母乃忌日又ハいのわと重き精進日也

とも喰ざるハ急礼ヲそ物知々申くもー下討て精進して  
あられと以尋何そを精進して以中一も不若ハも頂戴  
可仕由ハて頂戴して喰盡さく又ハ精進して、急禮ハ  
とて頂戴する事も然るべきあり主人此人の氣性もよ  
りて中登り所詮主人此人の志を履ぬうぶ物を肝  
要とする人此禮也

一 麿牙と云ハ白米の異名也麿牙と書てくーのきをよ  
むあると白くはきあげく新米がくーと云獸のきをむり  
似き新田あり  
玉造小町と云草紙ヲ食ハ志アげをくふとあるハける  
東鑑卷之六ニ云給麿牙人別一斗云

一 羹の名尺素往来云碎蟾糟鶏鮮羹猪羹驢腸羹羊

羹カン海老羹カイヲウ白魚羹ハクイサ寸金羹サンキン月鼠羹ゲツネ雲鱸羹ウンラン甚鼈羹ジンカニ三峯羹サンホウ  
 尖セン碁子キシ麩乳餅フニウシ卷餅マキシ水晶包子スイシユウハウ禪林小歌ゼンリンコウカ二水晶包子ニスイシユウハウ鹽シホ  
 腸羹チウカン水精紅羹スイシユウコウ驢脊羹ロセキカン鼈羹カニ猪羹ブタカン羊羹ヤウカン寸金羹サンキン白魚羹ハクイサ  
 魚羹イサカン骨頭羹ボウドウカン都蘆羹トロカニ 禪林小歌八建武年中之僧ノ作也

一 鷹タカの巻よ春の雛子の女鳥をハコガキめと巻とて賞翫也  
 新之夫木集よ寄柴志とらゝ題を源仲正「はたしもある  
 人の心をとら巻志をよこの村のまきすはた元ていふ  
 ころ志をハ鷹の巻を  
 ける木の枝あり

一 鷹の巻と云ハ雛子之屋外ハ鷹の巻鷹乃雅あゝ名を  
 以あり

一 心ココロと云ハ海膽ウミタマの事コトハ  
悟ワるハ悟ワる  
の事を用 海膽ハうにと云扱くハ

かぞへ具と云ハ貝乃肉を志扱くまうとて奥州越前  
 ちとよりあまの契御の詞やうせむとてかをびり海胆略  
 語あり催馬樂サイバガク乃我家の糸玉イトタマあまのけりチヤウをむ  
 をれヨホキ大君オホキミきゆせむません御有みまをなす能何よけんあま  
 さむじをむのカサけんとあるはせうのるをまはる小村季  
 比ヒの花ハナさむじかひさむじかひを一条禪問兼良シチヤウゼンモンケンリョウの梁  
 塵思案抄チンシアンシャウハ風の事と云ハ一語ありと云扱

一 へると云ハ白鳥の事ハ鷹ハ似て形大うとて白  
 一 鯨クジラの骨と云ハ鯨の氷頭也ヒツツあまと云ハ頭の事と云れ

をかんあそ花がつたのめく削きて酢と將油をうけ又呼吸  
あぶらもすくあぶらりくと毒すく  
肥前國

一 鯨のおさいけと云尾と身との間の肉也  
肥前國

一 みそうじの年 糝をいふ俗よびうまいと云古今著聞集

卷十八 飲食 俊頼朝臣秋の末つたよあ家田上みといふ俗

浦よりうけりい年をうけつるをあれいあといふ俗

をといひられは法師子のい福ありといひる又あくまきふ

乃法師子のい年をいみきうづとくをせありければみ

はりりあ「きのふ見」法師子のい年よあむきみきう

すでふあまきけりる  
法師子と云は福の名あり

源順ガ和名被ニ  
茶茗ノ字ヲ出キリ  
順ハ天曆比ノ人ナリ

是又明恵ヨリ以前  
也古代ヨリ茶アリ  
ン證也和訓ナキ

ハモト異國ヨリ渡  
リシ後ナルベシ

一 茶の幸梅の尾の明恵上人  
鎌倉頼朝卿 入宋入宋ハハッ 之時代之僧也  
ルハ其比ハ日

ノ名ヲ宋 茶乃種を持ち歸國して植られより始て日本

は茶何りといふ説あきと非あり茶ハ日本も上古より有

也明恵上人異國の茶乃種をうへりしよりハさもある

唐一茶の始ハあは年中行事秋合季紙讀キタリ 二月

内裏大盤若 乃哥の年書カキ 云古ハ季紙讀後種キタリ 大盤

善を春秋百モヒキ 年を備せられ信るあや引茶とて信り茶

を種キタリ くれを茶ハ昔よりあを包げのたをあり抱りて

あはれハ大内オウケ 茶園チヤエン 有信り中は梅尾トカウラ の何の上

人といふ茶の種をくれしるあやハひがりて信り

まじり云々

右ハ二条園白良基公乃由説也右の歌合ハ貞治五年ニ有テ引茶と云ハ茶ノ葉ヲ引テ茶ヲ引ク事ヲ云フ也引茶と云ハ引テ茶ヲ引ク事ヲ云フ也引茶と云ハ引テ茶ヲ引ク事ヲ云フ也

一本茶紀茶と云と海人藻芥モクモク云茶者自上古我朝ニ有

挽茶の芽會トテ於内裏被行公事儀式然ニ葉上僧

正入唐之時重而茶之種ヲ被渡梅尾明慧上人觀之

并レ本ノ茶ト云ハ梅尾也非ト云ハ宇治等ノ事又云若キ人

ノ人前ニテ茶持アツカヒ不知ハ每下也大方可習ヒキ知事ナリ

建山ニ茶一服入テ湯ヲ半斗入茶筥ニテタツル時夕フリ

湯ノ音ノ聞ユマウニタツルナリト阿伽井頭弁上人被申

キサレハ彼同宿トモノ茶タツル音ヲ聞クハ尤可然也

一 ところ綴ハ櫟乃木の實を粥の中一交一煮する之太平記卷五

大塔官態野落の茶十津川乃民家ニ官宿り孫ハ丸ハ

栗飯擦練ちを糸くせし由見たり又櫟の實を餅は

き交一するをところちちと云之又田舎者櫟乃みを粉する

こ餅を搗して薄くおのびて切麦をまじりて餅を

そ是を標麩と云ところめんを作ると早くはきれをちん

のむす甚急なるの味之きれをいそぐき事をところめん

餅を搗ると云とぞ人のしをりき貞丈櫟餅を食をばり

阿多をハ黒赤く味はうまさるなり河の味も香なり

よくもわりくはあきりあり

おこし米ハ餅米  
を大くつりてお  
餅とくねてゆめ  
て竹の筒をどまつ  
きこみて餅如し  
しつものあり  
和名抄ニ文選註  
云拒粒以蜜和米  
煎作也和名於古  
之古々

一 おこし米の事古今類聚卷十八飲食法性寺殿元

三よ皇嘉門院まつりせ路ひるみにむす物をまひるをこれ

なるまをさしこをんをそむあひてまひるをさしこをんをさし

よあてまぎうふぐりせりあけれを以上のまぬのうへ

をりくしちりうをむるをおもひせ路うけりいど

あん侍りせ路まき  
大草流正月祝儀侍に給まをさしこをんを  
奉都將軍は祝の式乃馬あり

一 柚の庖丁乃事古今類聚卷十八飲食云柚を切ると

盃酌ハイツク玉極カバゴの肴カバゴおと盃をふる人必三度吞事は侍ると

のや其のみをう切をえて一度盃入て一度志けり

一度系利

一 あまの味噌と古今類聚卷十八飲食云都部大夫

敦光朝臣のなと一系良ある僧のあまのみをと不抱をまて

おさうらるよいつのあまともどとこひりぬが僧のあまのいど

けりてまのあまの敦光朝臣にみり此系をまて

まろん安あまのみをハわうらそのゆに今わら職

人共歌合の給土佐光乃わうらまの給の詞は我ホけ

ま系良もまそくやとあり系良の名抱て者あま

らそとつ後ハわうら味噌といひあまのいど

たつめのここの古今類聚卷十八云系良大夫顯輔飲食部

のまよ盃酌ふるにたみゆこののこ我肴まあり



ハスイハ引合ヲハヒキ  
ト申ナリ

右海人藻芥

○てるしまとみみの  
すく ちろもとみみの  
うけのこ たまこ  
とんよやくのみ

あみとハきーとの

すくよーとハれん  
えのすあんとん

もく大んのみ

とこよこめんとのみ

かこれいどハ午房のみ

てんすとハれん

のみをすとハれん

もののみ

右八事保六年賀

廿七日法皇林在寺

言江御章ノ記ニ

見エタリ

いんこ

おふほり 有ます 又はめた物云云 ○山がきの ふま ○まが おまが

○ひつめ うれい 又つめ云云 ○む さき ○又 おひ

○ち お ○ち お ○ち お ○ち お

○ち お ○ち お ○ち お ○ち お

○ち お ○ち お ○ち お ○ち お

○ち お ○ち お ○ち お ○ち お

○ち お ○ち お ○ち お ○ち お

○ち お ○ち お ○ち お ○ち お

○ち お ○ち お ○ち お ○ち お

○ち お ○ち お ○ち お ○ち お

○ひと も ○ぬ も ○何 う 又何 く

○に わ ○小 屋 ○浦 ん ○う の 又 志

○ご ん ○ま り ○さ き ○さ き

○ほ く ○さ き ○さ き ○さ き

○さ き ○さ き ○さ き ○さ き

○さ き ○さ き ○さ き ○さ き

○さ き ○さ き ○さ き ○さ き

○さ き ○さ き ○さ き ○さ き

○さ き ○さ き ○さ き ○さ き

○さ き ○さ き ○さ き ○さ き

見より右の詞ともい大うさ土御門院の比の詞今世は  
かゝるもの事も又用ひしれざる事も有る事あり

一式三献の肴拵格式書云本膳引き一也二の膳うち

にあり是ハ鯉のうすこをさす一このゆく作り土器は式寸斗

高く拵ありま盛右組左組のひれをさす一金銀の露を

置く也 ウスミトハ腹モノ所身ノウスキ所也右組左組  
左右ノヒレナリ流儀ニヨリテ露ナシ 三の膳もさす

是ハ鯉の身どころを作り因腸を小口切りしてニツ上よおと

登し右組左組をさす味噌を煮る汁入べう

云く大草流と引合考へ

一かんざし云々 多ク意之 穂座と書之貴人各上座の間にて ヒテナシ 饗應

我ハ次の間は居て相伴者を穂座と云く貴人と一室

にて相伴せし一室隔て次の間にて相伴者をいふ

一垣下乃座とハ公家にて カイモト 餐意の時正客の外此人は侍の位を

取りまうとハまゝめを長サ一寸をち切てけりて一片を ニ 置

丸まめとハまゝめを巻く縄を結て湯煮をしとさす

まゝ切てあり 大草流

一けぐりえぶとハ昆布をち二三寸をちたてて切て ニ 先を

ちちりまかけて五分をちのちしてひまをまづり ニ ちを

ちちりたるちをち 同前

一さしちちげとハ ニ ちるちち ニ そのちちとちち切て ニ ちち





殿中申次記より久松一桶とあり和名抄より云致釋名云

致シ是義反和名久木五味調和也

一粉フ熟スと云ハ點心テンシンの類之源氏物語より木の巻高またの

つき坏どりまてあぢくまのせぬり云々細流は熟セいん前

會エの時もあぢく銀鈍コシトといひり云々おぢの熟セ之花花

解情コトは粉フ熟スハ五五をまじまじまと粉コうて餅コよりて

ゆで甘葛アマツラをうけてこ糸あはせて細き竹の筒をして

そ中まひくをして入てをしておまてつき出して姿

双六の調度のぬくまなぐしうう不物語内付の小のおと

よりまららどののぬきのかおままままをして粉コれはつま

てあぢくまのぬれを和名抄云粉コ熟ス辨色立成云粉粥以

今案粉粥即粉熟也

一キ碁子碁麩子と云ハ小麦の粉を水をここまて落くのしり

めまて竹の筒の切口を内の方れ肉を削り皮の方を落

又のぬくして筒をて押し切きハ碁石のぬくし切き之

大さ碁石のくしし夫をゆぐつし豆の粉を衣ま粉まへ

ととぎの事事染シキの字也本草綱目ニ時珍シカ曰單糯粉者曰

染シキ單糯粉者トハ粳米ハルニヲ交スタシと何う也也唐の染シキと云おのの

て日本のととぎのありまあを比日本のととぎと唐の

染シキとハ別あり也和語ニ漢字ノアテ違ヒナリ然氏用之日本のと

雜記六

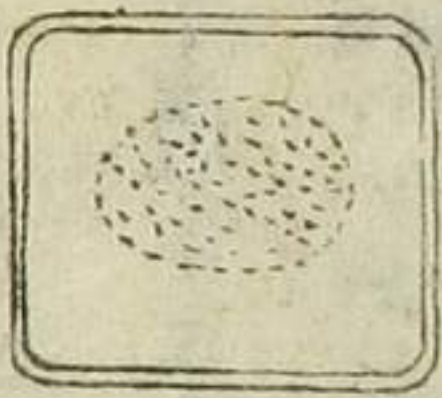
四十五

一傳流歎方傳  
書云染トハ上古ハ  
米ハ粉ヲ淨ルニテ  
コノテ團子ニシテ  
神工奉ル今ハ蒸  
糲シテ卷テ鷄子  
粉ニ持也

細流の説ハ花  
鳥の説ニ可用  
二  
延喜式内膳ニ  
粉熟白米ト大角  
豆兩種ニテ作事  
見タリ

とぎハ神道類聚名目抄云餅米ヲ蒸シ熟シテワツカニ蒸  
鶏子ノ形ノ長キカ如ク造ルナリ

あまぎの圖



此右の神道類聚名目抄云  
神祭は用るもの之〇つひづつ形の餅  
をシトギズト云ハ是の形似るもの之

五種の削物云ハ大草流サメタリサメ青ホシタルナリ黄ホシタルナリ赤ホシタルナリ

白ホシタルナリ黒ホシタルナリ此五種をうすく削りて手押

する之雜煮の膳に組むる氣の甲イリコナコと

云ハ六角のワゲなる折卷の積るもの之

一屯食トシキと云ハまぎを飯メシの多く保氏物語まぎつ木のま

七ノ字ノアタトマ  
飯ヲ揚リテウシタ  
ト也

どんちまき縁のつひつと何り孟津抄云屯食つと

云下らゆは強飯コハイヒ者の子と何り貞丈云強飯を握り

つめて煮るのむ子の如く丸く長く煮るを云今も公

家方にて握食ニキリメシをどんトシキと云田京都の人物語り

一鯉をハ焼て食クハする物と今世云あはせも古ハ焼ても食ける

也新猿樂記及示明 衞作云鯛酢煎鯛中骨鯉丸焼鯛ノ 中骨と何り

トハ鯛ヲ筒切ニスレハ骨ハ中ニアリ  
今世鯛ノウシホ貴ト云モノノト狄

一飯イヒを食クハ見ミるルきキるル式沙汰ナカリキ記キまマるルかカべきキ著シるル者シ

汁シのシ汁シをシ吸シてシさシいシのシ膳シボシーシ乃シ

むらふはまを膳の拍を  
著あまぎ  
膳ボ一乃

雜記六

おこし

枕と箸を一度はきく二度はきく  
板のうひをぐめの時ひきく

まひ箸

まひ箸をくくこれ  
と思ひ定めて

あれこれ(ち)をきりて  
うらうらさいをくくあり

てうぶくの箸

食をくく箸をくく  
うらうらあり

すも箸

飯ぶ又さいふどの箸より  
すも箸を横すてねり

袖さるの箸

右の方よりさる  
さるさいけをさる

ハ箸をえおし 箸先をよへ  
杖をさるて手をさる

箸先ハ一寸あり

おこし

箸をさくぬき  
○以上貞丈法を加へ

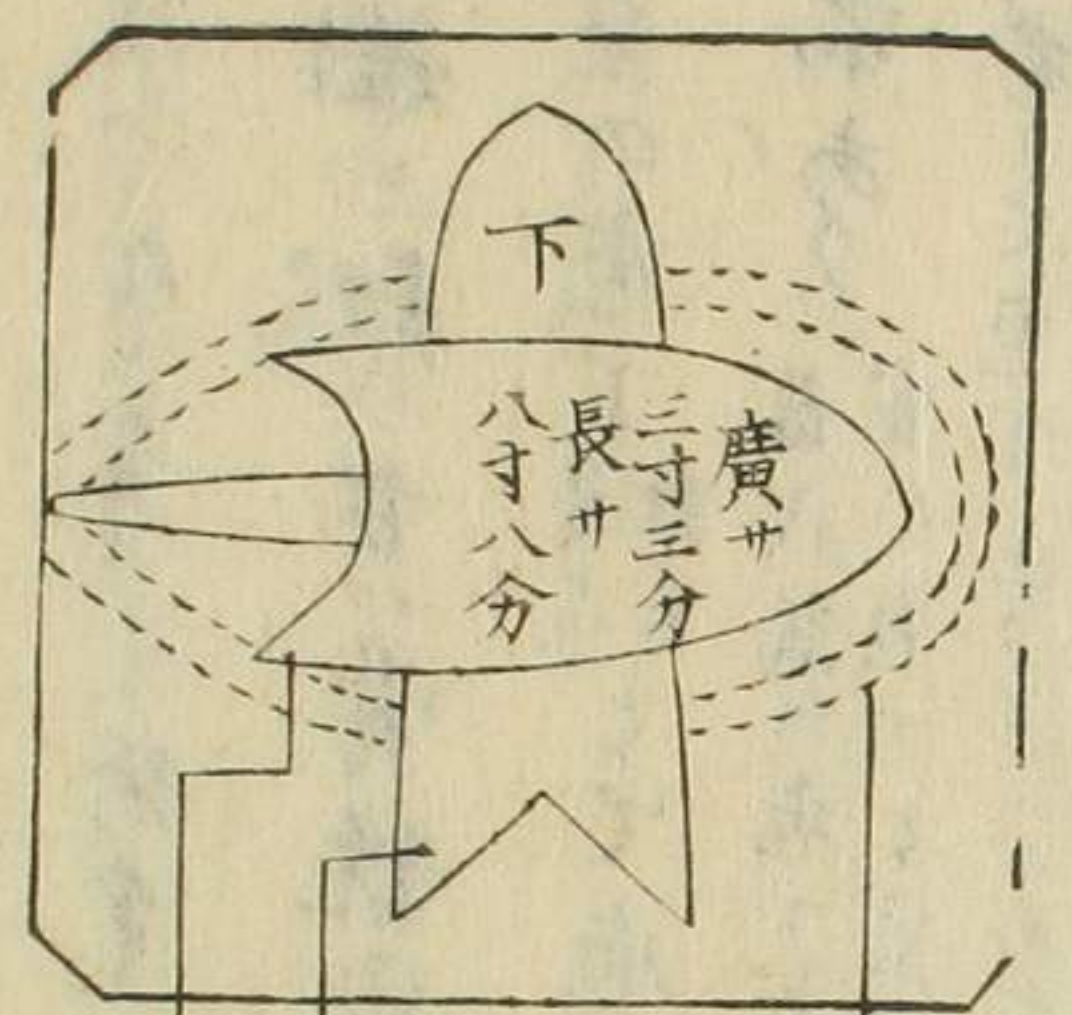
一 矢箸餅のり兵具雜記云具是の祝言の時肴喰

幸と何をして矢箸餅の圖あり光源院浄元服記

二重と矢箸餅を法座あは備へおくり見へり

行松調進の  
由見こり

右



ハウカシハノ葉

此圖兵具雜記より

人前

肴右より有を此ち肴食同右の  
見上の餅を危りのくく肴也

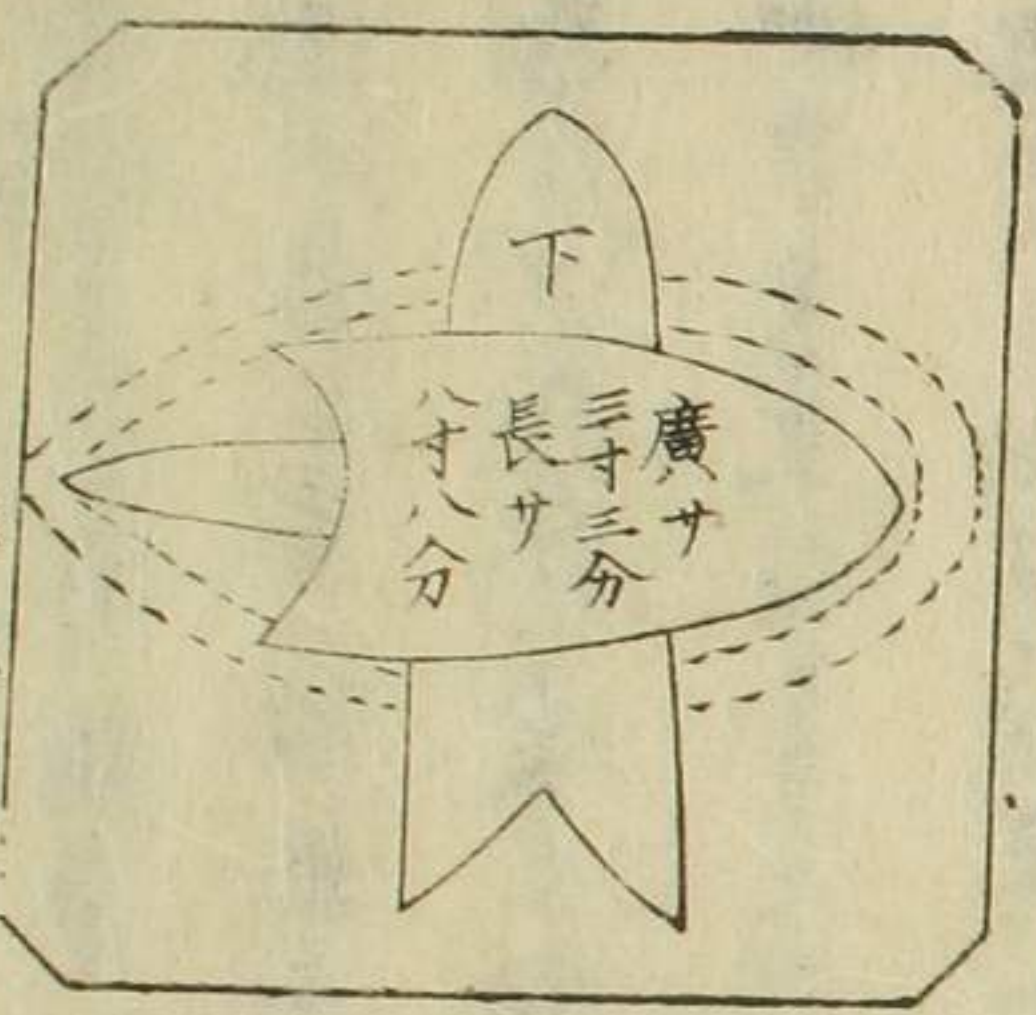
矢箸餅

肴左右二別ニアルト見ユ  
フエ肴ナルヘシモチヲ食テ

トガリ矢ノ形

後ニ肴ヲクヒ酒ノムベシ

左



雜記六

人前

左より喰同左の肴を餅ハハの  
矢箸のさたを少くく肴あり

人の前より也以上六かき肴あり  
餅数十二也 右兵具雜記ニ見エタリ

四十七

一 添肴ソノサカタと云ハ或ハ雜煮或ハまんぢう類ウチの類ハ酒の肴ウチありぬ相中ウチ肴ウチをさして出す之ヲ雜煮ウチまんぢう類ウチをさして食て相添肴ウチを食て酒をのむ之ヲ肴ウチと云キ又ハさし之の類を膳ウチと云フ組付ウチも有り又ハ吸扱ウチも何れも魚物の肴を別の膳ウチに載せて本膳の脇ウチにすゆる事ウチも有

一 雑ウチと鯉ウチハ古ハ炭籠ウチの扱ウチある故庖丁家ウチも魚の庖丁ウチ莫ウチト云ヒとて庖丁ウチの式法ありされハ雑ウチも鯉ウチも名不ウチありウチ後代鶴ウチの庖丁ウチといふ事有り古ハ雀ウチを炭籠ウチとせし故ウチ古ハ雀ウチの庖丁ウチといふ事あり古ハ雀ウチを炭籠ウチとせし故ウチ雀ウチも白丁ウチといふ事貴人の魚の如く式正ウチの事ウチハ有

一 鳥のひつれと云ハ鳥の尻ウチのどろりたる名ウチ和名抄ウチ云ウチ

遊仙窟ウチ云雉ウチ驛ウチ音翠師説ウチ説文云驛ウチ今按如許慎説俗所謂阿布良之利是也ウチ

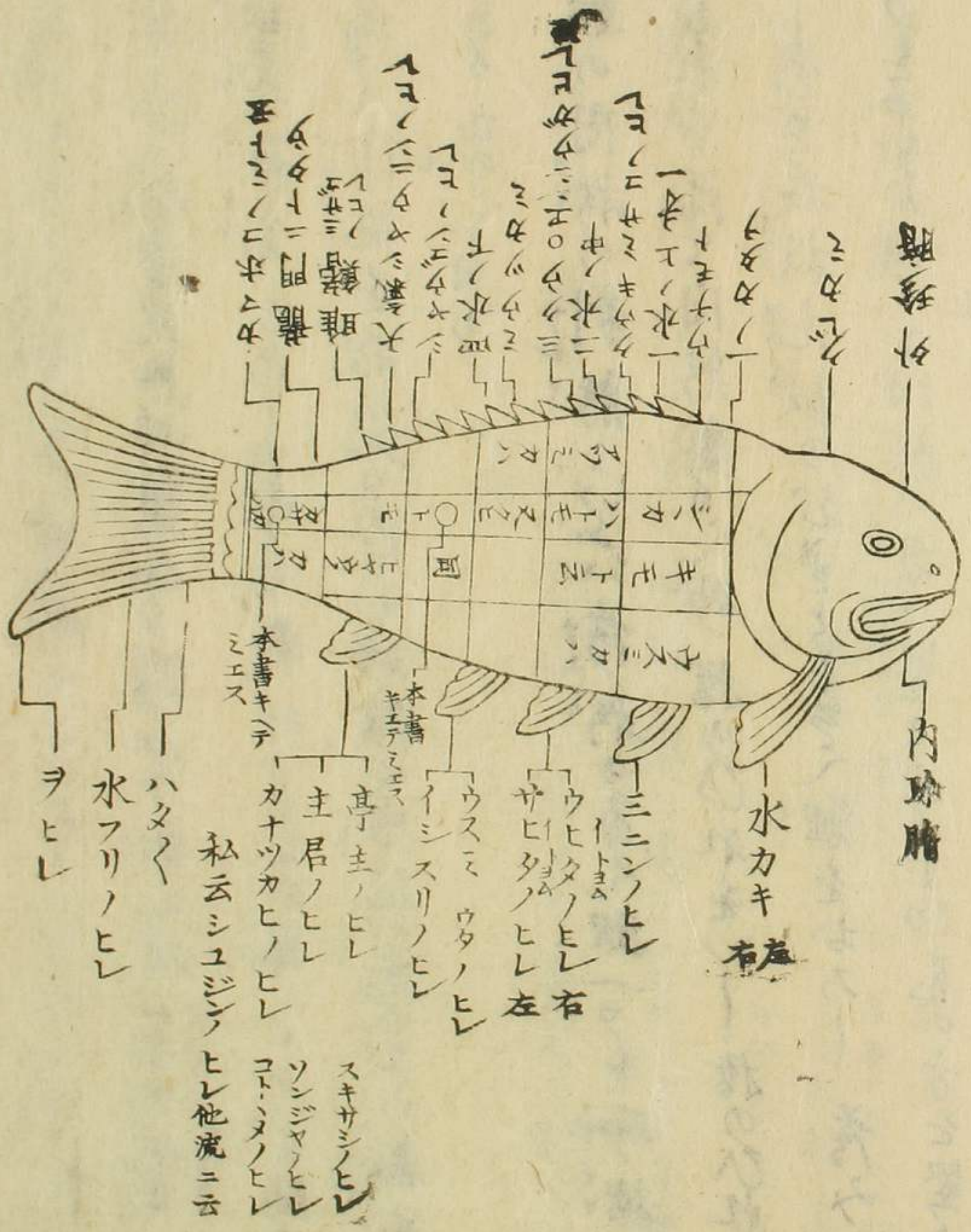
鳥尾の肉也

一 雉ウチのべつとくと云ハ雉ウチ子ウチは限ウチをいへる事ウチ近衛ウチ松山公ウチの書百首ウチの秋ウチ涼ウチ云ウチはけウチの事ウチ昔禁野ウチの雉ウチハウチ羽ウチをさして足ウチも有りウチと云之ウチあらす事ウチも有ウチをさしてはウチ化ウチをさして時ウチはけウチをさしてみウチありウチ彼ウチ化ウチをさしてせけウチると云ハウチ雉ウチよりウチはけウチハウチさしウチて何ウチもウチおどけウチといりある事ウチも有ウチはけウチハウチあはれウチハウチすくと不用ウチ之ウチ雉ウチ子のあウチを別ウチ足ウチといひありウチと云之ウチ禁野ウチの雉ウチ子ウチ

どつれの手あ  
の和名抄の文を  
本とすべし

よりおこれる當時何あざり 足三あこれども 鱈の足は  
限り今も別足と云く 同一足あざり 山名のはき 別足と  
はいふ 鱈の足

一 鱈の名所 <sup>ナトコロ</sup> のり 當流 献方 口傳書 <sup>四條流</sup> 云のち 雜子の  
くおぬと云ハ首骨也 山がけ共云 鱈肉 <sup>カウラニ</sup> と云るの胸の肉  
也 ひとつれといふの相あづり なる肉く 犬をすすとい  
胸の平骨く 雪まらぐせ 肩骨の傍く 右雜子の名所  
一 鱈の名所 左と繪圖の如く 大草流



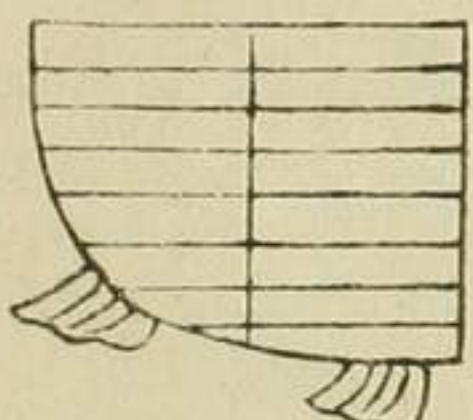
一 初雁 <sup>カシ</sup> の汁は 木くろけ 青豆を必入也 是初雁の志 <sup>四條流献方</sup>  
口傳書見

雜記六

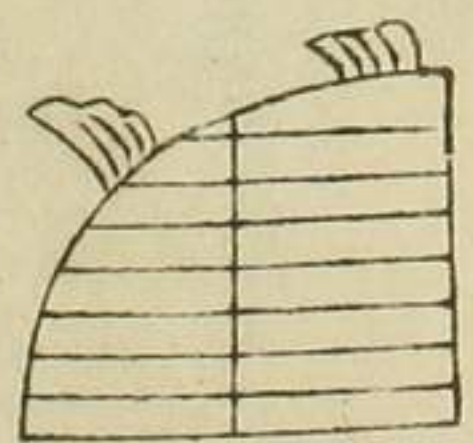
一 鯉の三角皮の刺躬と云尾先の肉の方をきき盛るく  
 目目 カサ子カワ 如形皮と云は皆形はの草と云ふ一四つを  
 云も晶皮め此盛あり 四条流狀方  
 一 松茸椎茸 マツタケ シヒタケ あどの料理は自然傷らる人もあり  
 防風を勝 バウフウ ナマス 合るも此煙之防風の本の子の毒を  
 去るものこ 同あ

一 鯉の内躬の刺躬といふ ウチヒ サシミ 内躬の多し鯉一ツを砂摺の  
 せれを添て内躬盛るく砂摺のひれをいづ摺のひれも  
 中是を右板 ウイタ サイタ 板のむせとも多し鯉をおろし一摺のひれの  
 方を中より一丁は切取の方ハ堅く五丁は切尾の方を堅く

四丁切く鯉一ツを



右ニ生 姜左ニ 酢



頭ノ方 左ノ躬如此切テ 二人ノ内躬ニスル也 右同書ニ見

一 腸煎ハ鯉の腸を剪て盛格ハ頭と尾とを中ニ腸を  
 盛也是ハ料理の時ニ内躬ハ右ニ生薑左ニ酢ニ腸  
 煎ハ塩と生薑ニ 同あ

一 鯉をツマて内躬腸煎二人 ウチヒ ツマイリ 入る時ハ カシラ 改もニツ子刺リ

尾も オ 武ツ子ワリて盛と セル 必 ハ 一 同あ

一 汁會之事文明十八年二月十七日親長卿記云藤中納  
 言以下人々来有汁會事 飯尾加賀守 清房双役也 同廿二日昨日有石  
 桑内所小漬次有三十首御積歌今日此亭巡汁會也

貞文雜記卷六



