国花万宝

日本居家秘用

酒醤二
果菜五

月光庵蔵書

日本居家秘用巻之目録

日本居家秘用巻之三

○酒醬

▲酒米造るに先づ一ふ水米洗撰ひ蒸し又米洗撰ひて蒸乃
し水洗よく撰ひて蒸乃性よろしかハ醸酒に用ゆべ
又久しく貯へかたし米乃性
よろしそなハ酒たりれ
ばくして味うと久しく保
つべしかるそ京都大坂ふ
て酒ふ用ゆる米ハ白別精

列仮前紙前又ハ表内乃米
紙撰び用ひ類紙専とす
とれるの外乃米をと同用
すべきもとれ酒に用ひず
又当年乃米出米ざる時八月乃
ころより新米乃出来るまで
にて紙とと作りとい山米
ハ越浮米出羽秋田米紙専
用ひ又いとと作りとを湯紙
撰びとれ播磨又ハ安芸の
米紙用ひこれとの米ハ勿

論去年乃米なりとも作
といへ源ハ久しく貯ふ酒とは
なれ○案ずるに法ふの酒
紙ところひるふ水とれた地の
酒と米乃性とざる國乃
酒ハれなくハとわかるべきの
また米と撰ざるべかるべ本
朝乃酒万ふ揚もとると
異國とれた米乃性とれたと
いつり一とせ豊後ハ出へ
うところ紙ふ乃酒家の

いて南風ふてば酒成たる
ハ七八月成紹て酒のとと
まれば源成ちばら瓶おふ
ハ十四五日成紹てちばら
ちとうのもとかの労力甚
たしとうや豊後乃酒ハ瓶
ち乃酒ハ紹て ちとと
酒乃性ハ八くく久しく保がて
瓶お乃酒ハ性味まさりて名
酒をたたうと知れ長成紹て
考ふまたむ案乃性ふる

なるべし酒とのもとれむ
米成撰べし ちとうまでと
今世乃酒成用ゆる専
糯米のあのみ撰ぶとと
ありぬべしうのち地ふせを
てたれのくうのち地ふせぶる
物成ふて用乃矢ざるはうの
ふ乃物成ふて足れりとせば
し是と天道ふ道ふてさぶふの
道なるべし世生乃製
茶乃あまた成撰びて用ゆへ

一庶の入る酒ハ常に用
ゆるゝに毒あり過ぎ過
鄙乃酒ハ新酒のころ水気
れほくこゝろ酒乃性力強
きんがゆふ庶後れ強く雑四
源ものあり毒れ用
ゆるゝに腓胃よりれ人ハ
む害あり
▲味噌ふ用ゆる大豆ハ江州
伊豫豊後備中大丸播州
三ケ月より出るれ上ハ

乃中江州大豆ハ
に御前味噌ふ用四播州
大丸大豆ふ沢で上ハ
豊後岡大豆ハ性ほそして
皆月ゆと換ぜれ伊豫大
例大豆ハよく之て味噌の元
栄あるふりて蒙ふおほ
くゝ右乃中江州大豆
ハ味噌乃味よく汁ふ用ひて
泡なぐむよし
▲麹ふ用ゆる米ハ濃波米

肥ぬ米ハ専らつくるべしとい
づれも用ひ
右乃米ハ
味噌麹酒麹乃二種あり
味噌ハ酒麹ハ
中乃人あるいハ味かりの事
味噌ハ味噌麹ハ用ひ
▲豆麩ハ右大豆ハ
但いづれも大豆ハ用ひ
といへども伊豫宇和郡之産
右四ツ乃大豆ハ

但右ハ記ス穀物ハ海路ハ運
送ル品乃中より撰ぶのく
▲味噌乃酸なるハ味噌撰
乃味噌ハ二不用ひ不ハ
けうの所へ熟ス酒ハ用ひ
備ふほどへよく蓋ハ十月
余ハ右乃酒ハ
味噌ハよくほど
○又法 生松乃皮ハ末
乃大ふふより二つ或ハ
三つ乃ものく猫乃味噌へ

いくつとなく七八日ほど置
ばし味よくなるそばく
味噌桶ハ肥ゝ松ゝ底く蓋
成ばゝし桶のかハふとゝ
ゝる深ゝ
▲味噌大豆煮る時ハ
ゝるゝ酒汁乃二番煎ゝ
入ゝし昆やむ
▲常ゝ用ゝ味噌ハ塩煎湯て
常のごとくはゝく玄蕎麦ハ
煎ゝ乃火氣又ハ日乃ゝ

てむせざゝ乃ふたくハ一年成
ゝく用ゝ若味噌ハ
つゝくゝ多く板中ゝ帰ゝ
して豆ゝ
▲千里酢乃法 薬ゝ歩を
酢味つゝ酢乃中ゝ浸し
壺酢乃ゝ時ゝ出ゝ日
ゝ日ゝ右乃ごくいく成を
酢ゝ浸しゝ搗乃ゝ
搾ゝし酢なゝ時水ゝ
ゝ用ゝ悪ゝ

▲梅酒の法　好酒一升ふ　水
沙糖　百目　梅二十二十おさへハ
三十よく塩ぬ洗ひわらく
一ふ小壺ふ入ぬよくつきぬ
五十日ほど土中ふ深く埋ム
壺ふ梅の香よく味とよ
ぬし疼ぬ治し乳ぬ効ある
の功あり

▲丸山ひしほの法　小麦ぬ
炒く細ぬ黒大豆是を
同じく炒て細ぬ大豆六
合ハせむして糀
室へ入ぬ温ぬ三合塩
ふ合ハセ常の糀ぬ水まく
沸ひたる湯ひ汁しくわさく
こねくぬさんぶ高ふ味と
なるまたまこころ桶ふ蒲ふ
ぬうけ蓋ハ用南へ出しこばく
かぬまぜ五六日れ中よハ
味となる又大豆ぬ炒く粉ふ
し右の大豆ふ入ぬ室へ
いるまぬぬよくほぬく

ひしほ乃ちぢりひ一ほ
よろし
▲精進おつ汁乃法　柿乃皮
干さる成ハ酒ゆ乃塩加減し
て煮ハ味ふかく鰹乃
おつ汁ふたとしに是ハ弘
ふ童ぢる法なり○又昆布
成おつ汁ハ用ゆるに山椒と
加ふるに味いよく美なり
▲精進早煎酒乃方　生酒壹
合白大豆一合ま美法白柿

七ツ八ら茄子香物一ついまと
煮なるハ味ハ煙ハ成ふく煎
ハ甚味よく鰹成用ひく
きこふおつ
さうくよし
▲平糠味噌乃法　鮮茶の
ハら成絹絲ふくよくうひ
大豆乃粉成おふたハせ砂
糖成加へ酒ふく移るべし
▲早作味噌乃方　大豆一斗
成よくなる成ひくく成ひきて

それを一夜冷ふ立て翌
日又甘酒を絞て取出し汁を
ぬり椒糀一斗を右の汁き
ものに大豆を入温るゆにつ
けまぜそれふはく冷ぐろ
ふ立て置くしくさ色なら
時鹽二合五夕れはそりふ
ひかせ時ふ用ひてもよ
し盤用ハいとくしく
夜ハ二時之時なりしてな
源二十日此日ハ抜ぜん

今人方　大豆一斗ふ白米五六
合八升粥乃ほそりに白粥ふ
手紀ほ糀ぜれハ十日ゆど
乃間それよりあるを是ハ白
味噌乃方なり
▲梅干しハ乃方　梅干を法
ひ鹽をそり核をくゆつ
ぶ白砂糖をそれゆど
いを酒をハくゆるぶ
▲丸山美梅乃方　大なる梅
乃熟せぶるを塩ふはけ梅

よく熟〻〻にして
取出し
を搾出し梅酢をたゝ
どんまつてさし
ぢ〻ら梅をどろくふと
塗置て梅を
し壺へ
くにあきて梅乃ゆひく
味よくしてかび
ゆゝ成いし

▲梅ゝ香れ方　鯉節をけ

ずりやぐんあて
を水にて洗ひ鹽氣をさり
核をとりさり細ふきざみて
お酒酒ふ酒を
ふよを手にて
まぜふろふ
てを味かへに

○菓業

▲もろもろの菓子を拵めるに
ものを初めふるある時より
ものを盤のうを拵へ置
とれみぢりふをまぜこぐ
かゝそこをハざるやうにふまぜ
又地ふるげれとも屋うに
ものつふ汁を新紙四ふ平くらへ
たる類ハみぢりふあげ法者
をれハたくさんをとをとさら
▲收青梅 青梅乃熟せざ

源を搾ひとうち去竹を云ふ
まりそれ中へ梅をいれ竹れ
まり口紙をくあくせて蒸して
そり山去りてよをやりこと
去中ふ堅をそなるし入用乃
時取出し用ゆるれらば
乃ごとしいつまでも換ぜに
用ゆる時は塩して竹をふ
ぜくりまりて梅を取出ぶ
し又源は取乃ごふく封じ
置べし　梅木李ふも同じ

▲冊漬の法　河原乃ぎり
砂一斗ふ塩二合乃はとりふ
あわせ菓業の類をいけ置
バ久かりぶけて久しくなる
川良法なり
○又宝れ中れ潮を壺ふ入
たくハへ蚕茹子成の類を漬
れけバ久しくなかりぶ
潮ハ汀より五七丁沖乃潮
し汀ハかりはし
▲山椒を漬る法　山椒乃まだ熟

ある紙一升ふ塩三合水二升を入てよく壺ふ仕ほ壺乃中へ入てどろの蓋ふてをさへよふふ石を押ふ壺ふ一年ふ成ば辛味めけども入用の時ハ出しそろ跡をかをを右のごとくをかををかをを壺ふ一個ふを入ゆゑ紙いじ箱ふて取出ば一〇又味汁ふ塩を合て壺ふ漬壺ハ年紙こへて久しく味を和らへに

▲西瓜糟味ふをけまたハ醬ふ漬ふ酒乳紙得また塩やもし

▲柚ハ綿子の中ふすれざるやうふ入壺乃

▲竹筍を久しくをくまたハ桶に入蓋をして河乃瀬ふ置不ふ埋め壺乃口ふ但上ハ石を置ふ壺ふ入ふをびの類も同

▲又塩湯ふて煮ふ湯煮して よく干して壺ふ入壺乃口ふ八

九月のころ取出し水をぬ
ぐ

▲又蕈にて乾たる皮とを
ふかいり塩にて漬ておく

▲乾松蕈　新たる松蕈を撰
ひ笠をさり傘を二三日干
朝にて好法なり　ふにてさり
れさむ角に聖書を入いり
てもこ香甚よし　蕈は破して
食ふよし

▲松蕈は塩漬ハ塩を十分ふ
入て漬置角にむれをかけ
置角に新たを撰ひ漬へ

▲貯筍　筍を根をとり切
穢をあれ米糖のくゆひ
ゆる紙内へ法あり口を紙にて
更に本は流ふまれ常ふ
煙のかれ竈れにたり置べ
し入用の時湯煮出し煮
かるべし新なるごとし

▲梅干　梅干ハ数日干乾を
まれ肉おし三十日ばかり漬

わかして好取出し〳〵三四日二十
て収むまた肉あつ〳〵

▲干瓜の法　まこの瓜を細ろ
ふきぐみまた天気ふほ〳〵ろ
の好酒をとこに壺ふ入
風れあるうさるやうふ口をと
ぢ蓋〳〵を封中まふいと
厚てもて取出し水ふ浸して
再度たくしてせ瓜のこと
▲まこの瓜を細ろ瞰月ふ書
一斗ふ塩三合入煮〳〵壺ふ

入貯蓋ろに夏月瓜を二
ふふりあるご紙ふをとり
漬蓋〳〵来ぞはた
ぬる

▲梨を収るは厚紙或は
同蓋ふ法をみろうの上紙蒙つ
とたにて密れ内れ湿気
る地をとり砂をいと梨ふ
と梨生れあはぬやうふして
砂をかゆ蓋〳〵
▲林檎を貯るハ　まんご百顆

の内十顆をとりたてゝ
水を入つぎの中ゝ浸し漬る
をうがひよく洗封し置べし
久しくとゝむる事
▲茄子ハ豆腐加減一升ゝ塩三
合ばかりせうゆ一盃で煮て
入置るし生茄子ゆく久し
くたもつ豆腐と同
○冬瓜 棚乃上あるひは樹乃
枝ゝ成ものを豆腐を揚て
ぜひ成ものを撰て煮て

ありたるやくらに
▲貯柿子 新しき柿子を撰
ひ灌子れ内へ入まゝあり
やうして蓋をよくし第の
内へ灌子をいま絹の蓋を
合せ紙にてよくとりて貯れ
バ久しくを換ぜず又新し
柿子を帯れまゝ氏漬て
くゝり壺ゝ入蓋をよく
して貯まゝ久しくをたもつ
▲蕈菜海苔を貯るまは

ざいと湯にてよく煮れ水
一升に塩一合に酒を漬置べし
久かりぐるしてよきなり
▲茗荷を貯る事 一に法紙
無てはよきなり桶紙
の中にいけ置べし
と扶でし
▲蔔蔔を蓄る事 新に熟
しる式なりて湯を以
び櫛の蓋の四に多く方に
法にて下へなるやうに

櫛の内へまづ入まを合ざう
やうに蓋をよくして風湿の
入さるやうにし縄をそなる
紙にかへかゝる事を紙
てとし扶でし
▲密柑を貯る法 新に
紙を擦ひ樗の葉紙に
うのよにあべし又樗乃葉紙
密柑乃上へざらはど毛行返
をかゝれごゆくまれあり
やうして用れ入ざるやうに

をたり盃八反まきたるたゆ

▲差梅子 桶乃類ふ軽う
湯砂糖ふくおほひ置き

▲貯胡瓜法 玄用乃中乃
胡瓜紙打綿ふ入を
綿乃中へ瓜紙はさこ蓋紙
よくし氣のぬけざるやうふ
して貯まは百日ぐらたた
ちもぐし

▲生薑紙社茅ふ收まそば色
なし

▲白梅法 青梅乃黄
あんと赤ろ時とりて石灰
紙抹し或ハ蕎麦稽乃灰汁
ふ浸し二三日して出し
軽ふまは文変じて黄
色ふなり滋味微妙ふ変
ば

▲白梅乃法 白梅紙常の
どくこ干して好蕎麦稽ふ
ぬるを盃よくこ煎紙生し

日本居家秘用巻之終