民家
日用

廣益秘事大全

五

ヲ 8
438
5

なまりぶしにしてもよし[illegible]上もいたり

○鯨　塩くじらハ牛房のさゝがき大こんなどゝみそ汁にしてもよしすましにもよく柚山せうの粉など吸口にしてもよし水菜に取合をよく平にも付になり若菜ねぶかにんじんなども合なり

皮くじらハなますにても用ゆるなり

牛ハなすびなどいれて汁にもし大根ねぎなどとも取合にすべし吸口唐がらし干さんせうよろし茶付ても用ゆ結よりもよろしかで取合をそてこまかにうけ平にし又細くきりかけ鮨にしてまた又ねぶかなどと取合せてさし身もをとしさえハ汁をかけてよし

一　菠薐　秋のひがんに実をまく時ハ人糞小便などそゝぐべし畑にうゑ付にするがよし

一　萵苣　ちさにるいありきぬちさといふ一種ハ和らかにしく長く葉の盛なるあり種て苗を八月よくまきて肥地にうゑ作してうつし植べし春になりて植かへしるハ早く用にもちがゝし泔水に小便など合せよくそゝぐべし

一　著蓬　二月蒔く四月にうゑかふべし秋もまくるもよし灰に小便をそゝぎてよし

一　茼蒿　秋のひがんに種をまき肥ハ灰小便などそゝぐてよし香気ありて風味よし

一　百合　根を食ふべし根をとる時[illegible]てそれを植ればそこよりよく栄る所ごとによし

438
5

○塩いわしハ生なるハ上品なり焼て茶漬の菜にするがよろし麦飯に菜汁などの向へつくべし

○さて　塩の甘きハつくりてもよろしいわしハつけるもよしよくよく塩出しをすべし水だしにしてこれの吸口あるひハやたくまで酢をかけるもよし但しなたハよろし

一 葱　十月種をまき灰ごみを根廻りへ入根まきへひきわけごみをおくべし湿氣ある細沙地によし春夏ころまで菜にする抱同種なるまで味美なり莉葱といふありうゑ付にして年中かりて用ゆべしまたく葱の類ハ次第に根に培ひて白根の長きを賞すべしこれ根葱といふ又一種あり春になりてからうける故の名なれど秋うゑて春早く食ふを賞翫するなるべし小葱ハ葱の小ちいさきものにて八月よ種を下し三月初にかりて食ふ

一 韮　九十月種をまき二月ごろうゑて臭洗汁人糞おし用ゆ但しこれも根をわかち秋うゑて春早く賞する方よろし

一 蒜　よくこえて軟かなる地に浅く植べし

又焼て若狭塩あり少しハあり京大坂にて諸ふてやるものなり風味大によろし賞びさしあぶしてよし又さしさばとて生のは背中へ切目のあり塩からく下品なり塩を出しそて酢に花がつをなど入てひらく用ゆ

○塩鯖　水にひたしてよし塩の辛きものハあんばいみてもよしいよくあまきものハ焼ても用ゆまた干ざかなあんばいも手前にて酒をかけて用ゆべし

○きんめ　さしたる太きほどおいしいものなり

○小鯖ざこ　一塩あるのでいわしとりあつかひいわしごとくすへしごまめごまめの差別あり小鯖と

湿氣ある地ハよろし種ハ大なるがよろし大に臭きものなれども却て薬となりて益あるものなり暑中これを食へバ霍乱をやむるなり牛馬の糞苅などいまだ水ごゝろをそゝぐべし六月より八月まで蒔べし小蒜ハ臭氣甚だしくうゑてよし

一 薤　白砂の和らかなる肥地によし二三月ごろ四ツ五ツ植べし湿氣をふくむ地にて根を三寸ばかり漬て食ふ味よろし

一 薑　すこし赤陰ある地よろし細沙の肥たる所にうべし馬糞苅を根廻りへ入まじ水ごゝろをそゝぐ又人糞沈糟を入るもよし日でりにいたみ湿氣ありもいたむものなれバよく地を撰ぶべし

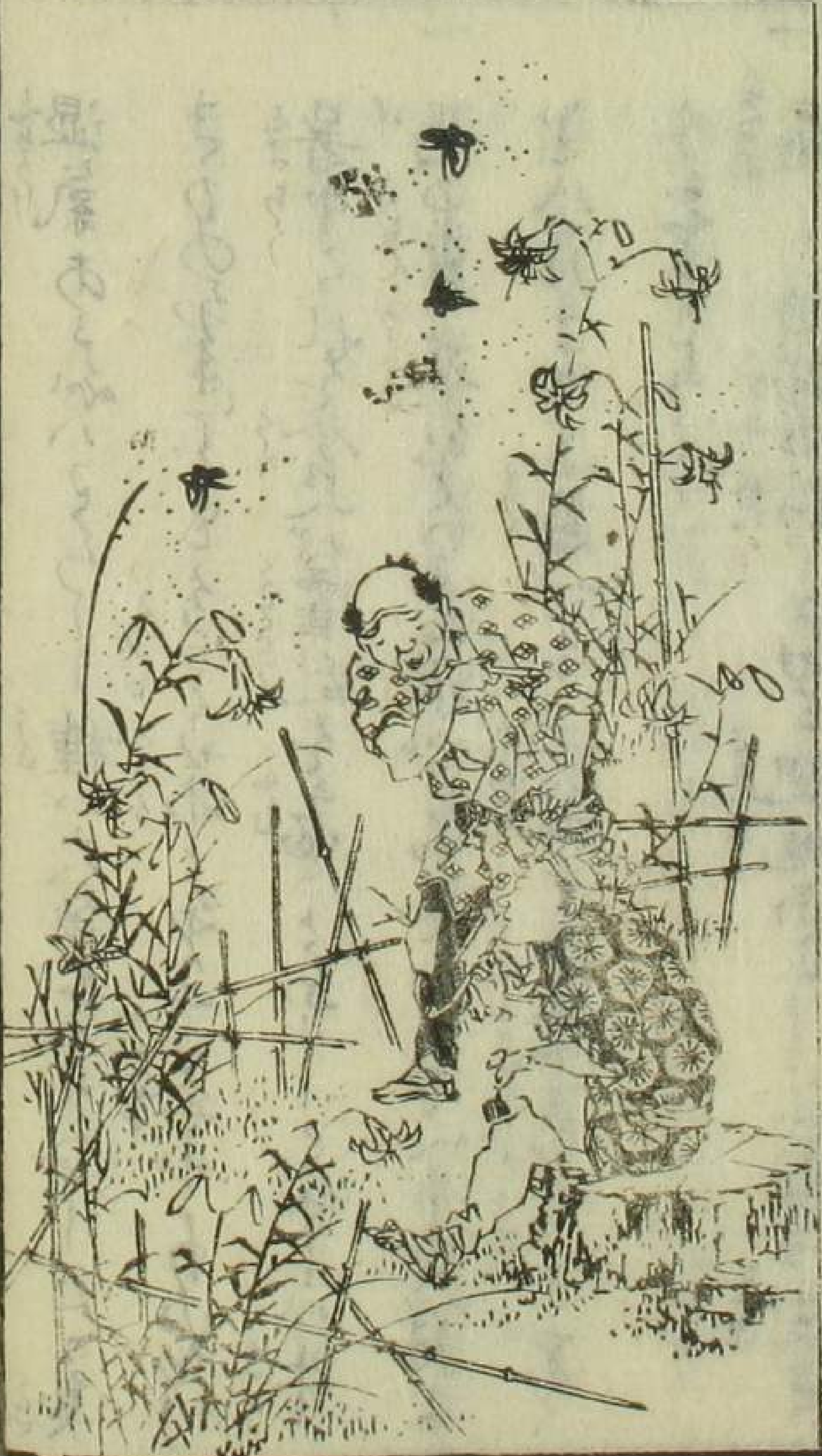
といふハ中にも亦一種ありて大坂の川口へん出てとる物也氷魚の類にてちひさきハちりめんざこといふ是等の物日用に益あり煮るに水少しにいれ汁にいれ又ハそのまゝにて酢醤油をかけおろし大根にてもあへものにすれバなますにしてもよし

○ごまめ　たつくりとも云是ハ引さしにしたるをとするハ古風なりいりつけにて庖丁しておけバ向付肴にするもよし但しわたをとりて洗ひて後酒にて煮れバやハらかになるべし

○どぢやう鰌　松前より出るものゝ事大坂にては水にひたして大根おろしまたハこんぶなどと入れ合せて煮るも大根とともにうけにするもよしよく又酒にて煮れバやはらかなり

一　款冬　本法にうへかへて肥を用ひずして細き茎を根もとへ入おけバよくそだつべし

一　独活　山地などの荒たる地を二三尺もほりて中を平かにして低き所へうゑつけ細き落葉を厚く覆ひ芽の出る時落葉をとりのけ芽を切べし跡をもとのごとくすれバ又芽を生ずるなり



味ひよしかける内臓ハ水をとりてよし川にすむハ大によし

○いりがら　かくべつからとも云ひげなどに合せ酢をそへてあへにしてよし汁に入るゝもよしいさとしたき合させるもよし菜と煮るハ大に下品なり

○鯡　昆布巻にしまきて平こんぶと煮てむしろへ付るいろにも下にする物なり白水にひたし一夜笹がきにして入て煮すれバしぶぬけて味ひよし

いするや　かつをぶしのかはりに煮出しにきざみて用ゆれバしまりつけ焼にして酒の肴にするもありでんぶとしてけづるもありいづれも上品なり

一　紫蘇　正月熟地に苗床を作りて灰肥に合せたる時ゝ土をおほひおくべし三月頃つくりし間を土にてうへかへ大方ハ肥地の畑の端などに作りつゞきおけバおのづから栄えて一家の用にハ足るほどのものなり

一　芋　芋に種ハあまたあり青茎根に根の多く出来るものゝ紫芋又味ひよし池川のほとりなど水氣ありて湿氣のあれやすき所の畑などよし深さ二三すにうへなく牛馬糞を多くして枯草の類を根の手に入まじへ土をかけれバ子多く出来るものなり十月に掘出し日あたりよき地を深くほりて埋みおけバあくる春までもよくもつなり芋茎ハ茎だちを生じて食ふべし

右はあらましの八流にならふべし
也、猪しゝうしぬすみれども
片山里などにてハ時々にて日々
のぜん米にも三汁付のあたりと
ある日の食にバとくにあるべく
その仕方を覺さるしまれども又
怪はの容ゆかすあるへ食物の心
得にもとらく一汁一菜の料理
年中のつかひなどを左に出しさ
まにどうもるもあなかちに拘り
なかくつかへからず其を見て思
ひ付々に合せるを肝要てそのゝく
氣轉なくしてハ中く足にあらず
きぞつうあらべしすべく素人の
料理献立ハ書の今ほくくま
わくのあぢハよろしきものそなく
多ふあひよくまれい身をよしとえ

一 仏掌藷ハ四月比切て灰をつけ山地の畑を堅く
すわり土をよくこなし竹の葉を多くまぜてうゑ
おくべし蔓出て後人糞など入べし

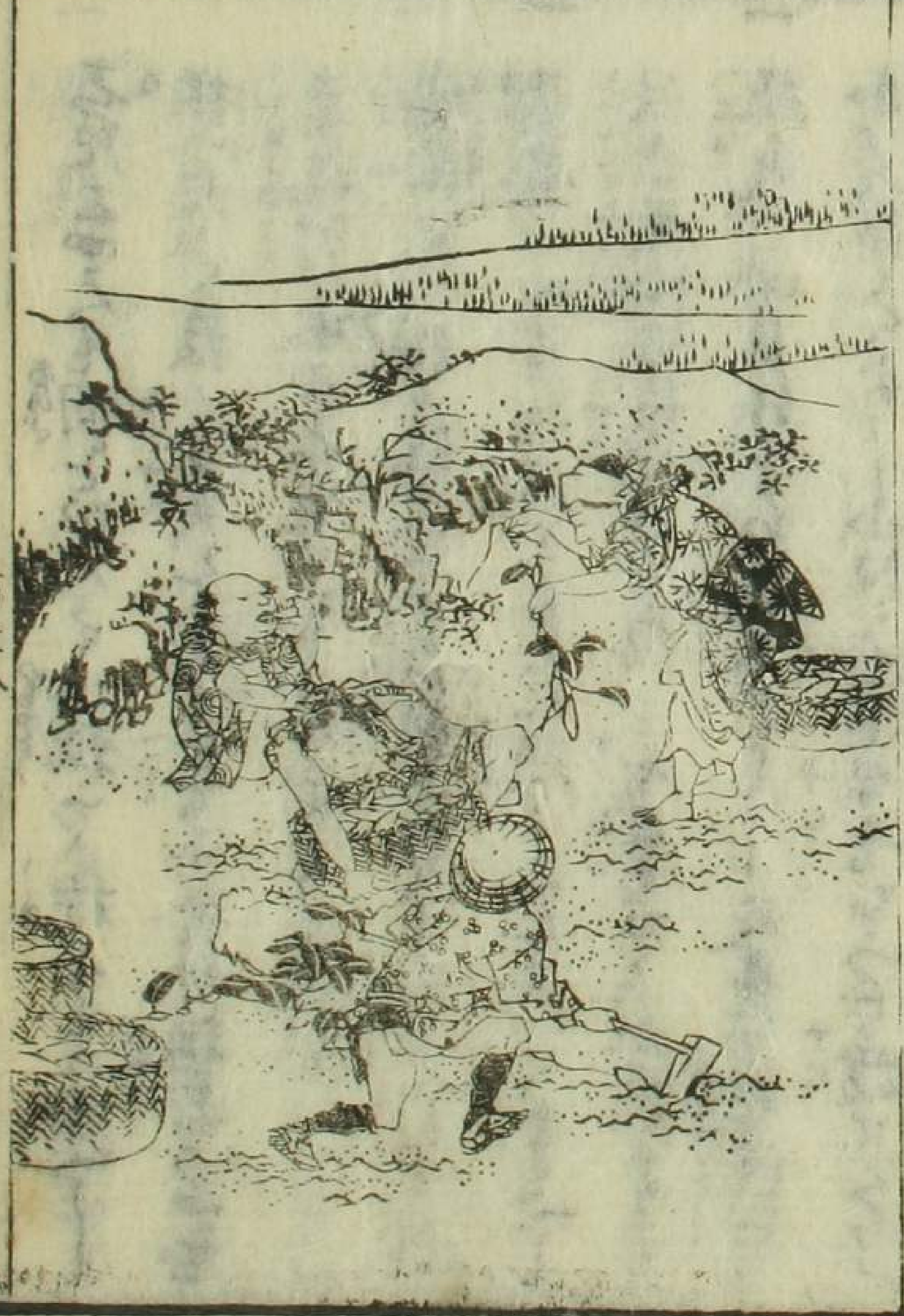
一 甘藷 砂地によく作るものゝ味よし暖国ハ流盛よ
く出来るなり暖地ならざれバ生がたし四月の頃ふとく
後蔓一二尺あまりれバまげて地へふせ土をかくれバ
節より根を生ずるなりかくのごとく度々してよし
此物肥を用ひずして尤徳益あるものゝ也

一 瓜 白瓜胡瓜甘瓜醤瓜など種々あり大抵
三四月種をまき一寸ばかりの時畑へうつし溝をこしらへ
ちいさくするなり甘瓜などハ麦のうねをおほくならせ
おくよしどぶの泥に人糞をまぜそゝぐべし一尺
ばかりなる蔓出ましハさきへのさきをとめてよし

正月朔日 煮物	白うを うど うんざく おちまち みつて 浅草のり	鴨 ねぎ ゑんさん椒 或ハ牛蒡もよし	まるてうひ くしあ つくくし 或ハ あわび ころも にしゆう	きんぺい こうつだ 小椎たけ おとし玉子 木のめ 又ハなめたこでも
同 なます皿	鯛つくり きくらげせん 大こん くり せうが	かまぼこ おろし大根 茗荷 生姜	きまてご 赤がひ めうど、 ちやう せうが	いろせん 大根せんざく 木くらげ うど せうが しそ
同 汁	小かぶら つミ入 赤かぶもよし	ねいも うど 又 くめがし	白うを ころろ 又あをさ わかれん菜	やきどうふ さいの目 ちらして 或ハ わりこ

又干鰯を粉にしく砂にまぜ根廻りに入るゝもよし
種をまくにハ前より熟させ牛糞にまぜ
鉢に植をさく後かこひある日陰におけば前
て後大小葉出るものなり

一 冬瓜 灰に小便をうちて泥にこねまぜ地に肥まく



岩たけ くるみ ごばう 又 しらあへ みどよし	二月	菜椀	白むえん かし きざミこ あらめ 大根 まるめ	白魚 赤がひ うつぎ 玉子 とぢ	山のいも れんこん 志ひたけ 花かつを
塩さけ こひらう つくゞし くわい しらあへもよし	同	鱠皿	いせ海老 くらげ めうど [illegible] せうが	さより わさび うど つくゞし きくそ せうが	大こん にんじん ごぼう まめ せうが
しらあへ たんざく うど	同	汁	鯛きりのみ うつぎ 又 きのめ もも	しめじ おしな ゆば つくゞし	あらめ ふきのとう うど たんざく

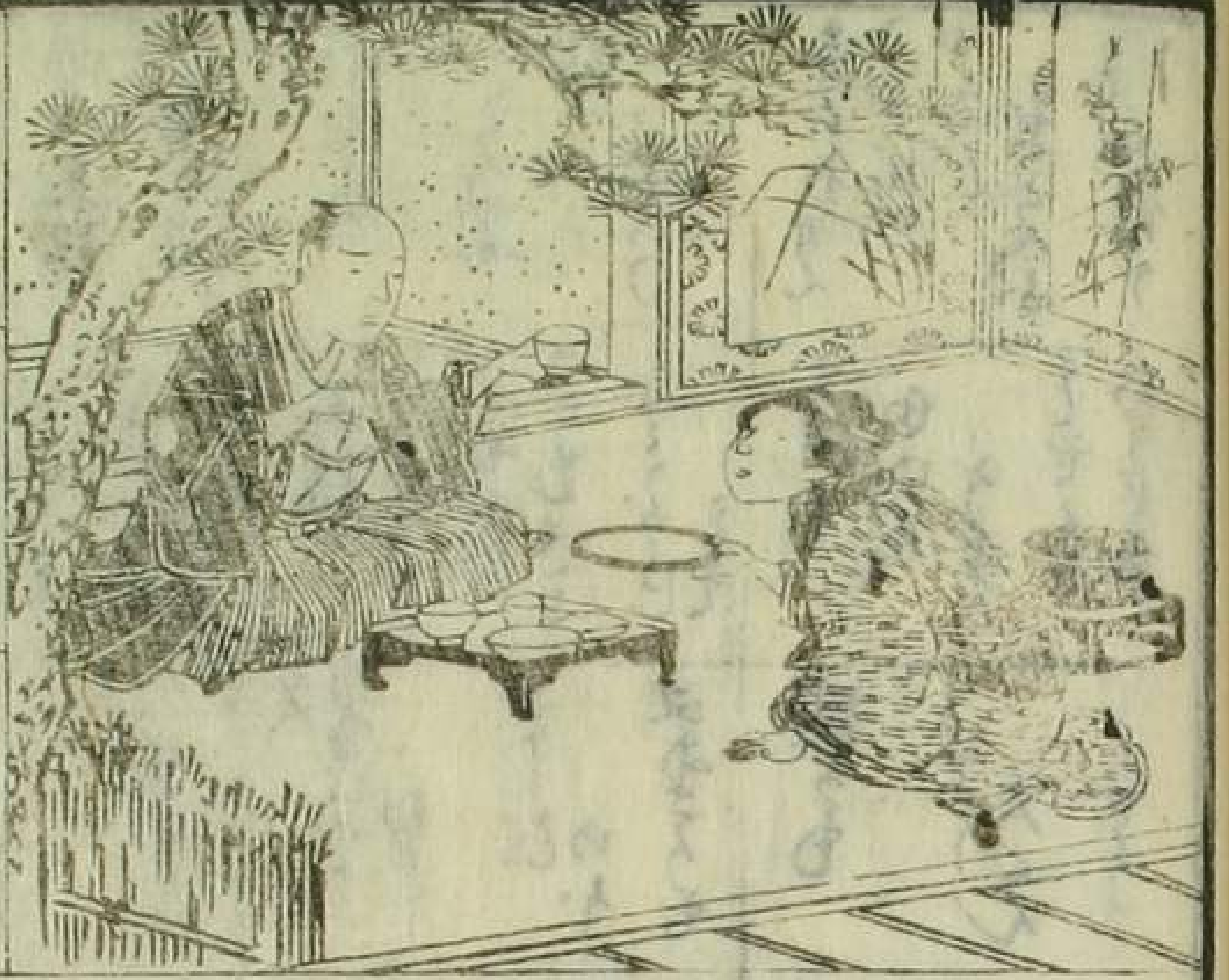
凡そ三四尺も間をおきて一粒づゝ種をまくべし根つきたる後人糞をうすく水に合せ根廻りにかくる米洗汁水ごゑなどそゝぐもよし

一 番南瓜　作る法大かた瓜類に同じ

一 壷盧　四月初種をまきたる所ごゑを入てまくべし東西南向の砂地によろし鳥糞など入てよし

一 絲瓜　四月初まきたる所にめかりし人糞米洗汁などかけてよし小だうちに味噌をつけ焼てくらふ又つけ物にもよし蔓を裁て切口を陶などにさしおけバ水多く出る是れ痰の妙薬なり婦人の化粧水に用ゆ近来流行せり

一 西瓜　うゑやう瓜のごとし海藻を多く入るよし地ハ砂地にて畦を高くし瓜よりハこゑをも多く入べし



焼ふ わらび 塩まつたけ	生 わらび やき ごぼう
赤がひ さゞい 大こん せん さくらうど	ふき 大こん 本つけ うど れんこん せうが
ちゞみ 本のり 又 まてがひ	ちさ のそ つまみ れ

さかりをとゞめんとして無用の蔓を切すつべし

一 瓢　此類多くあり甘きハ胡盧とて干瓢にする又上に出たる苦きハ酒器にし酌に作る大なるあり小なるあり長きあり円きあり各好むところの種をえらひて植るに肥地をふかく耕し其の土をつきくだきて其中に肥土をいれ人糞などを多くいれおしつけ水をかけ種を四粒づゝ入灰ごゑをかけ置なり生出たる後糞水を多くそゝぎ花を見てさかりをとゞむべし

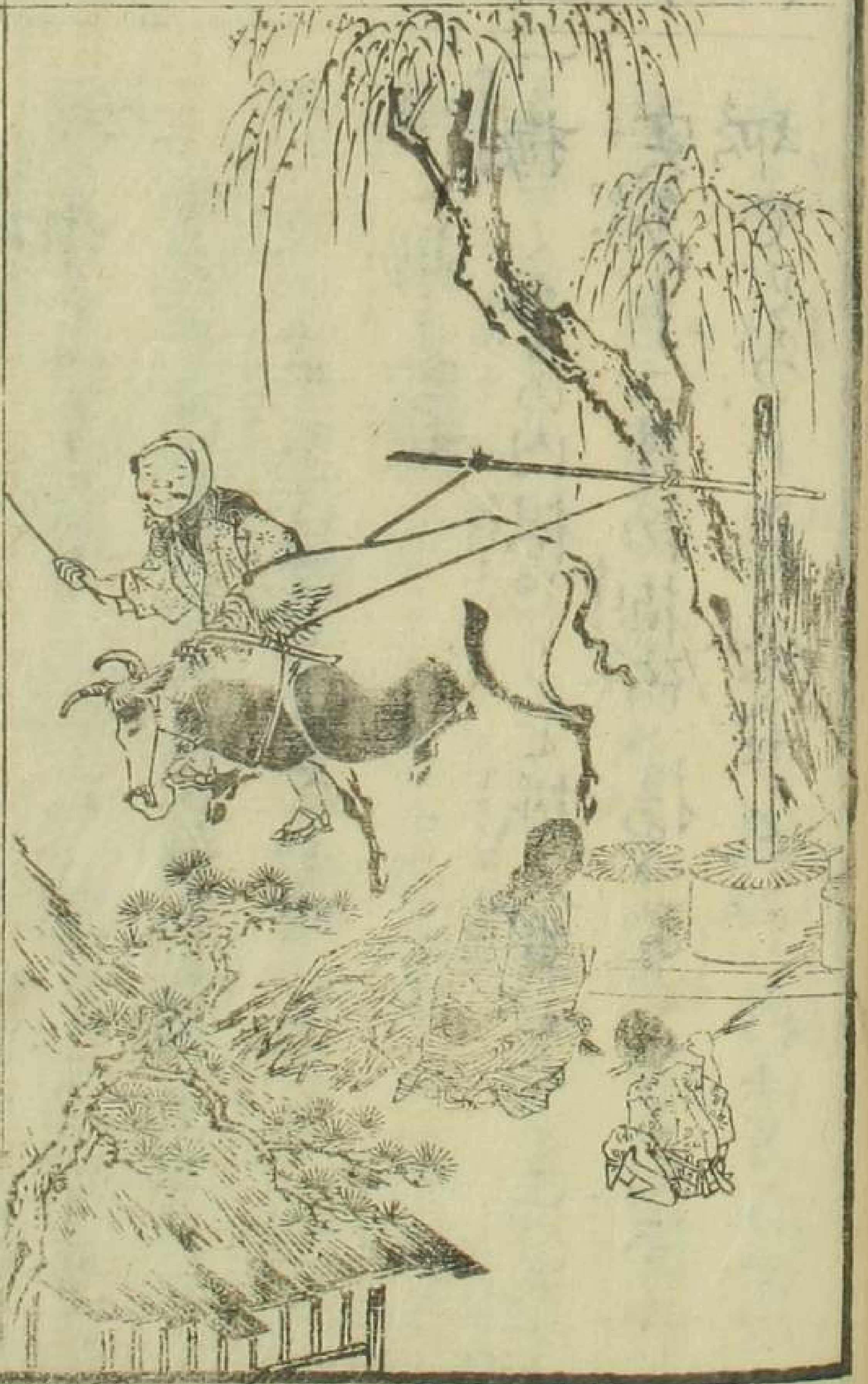
一 筍　五月十三日を竹酔日といひて此日竹を植れバ必よく生つくといへり冬根廻りへ籾糠などいれ馬糞を多くいるれバ筍子多くして殊によし

一 薯蕷　山芋を作る法細砂の地いかにも軟なる

三月	煮物	水ぶき 干いか きのめ	あげどうふ 但かぶ わり大根 せうが	わらも つゝこんにやく 新ごぼう	ちさめせん ごまわ 小えだ くるくえぶ ちりめんぶ	焼かるこ ねぶか 粉山椒
同	なます	さき鮑 くり ちつそ しそ せうが	うこひ さいのめ せんうど きくらげ せうが	大根 えんざく さゝぐり むきさこ こうがらし こそて	さいら 田の皮 うど そせうが かきしず	鳥貝 うど ちしや さうがし みそあへ
同	しる	小えひ つみいれ 豆腐	ふき こぢきう やきどうふ	大きんぞう むきさこ こしひ のか 又あさつも	[illegible] いてう大こん こせう	わかなん うす切 そこのり 赤つらゝ
四月	煮もの	やき鮎 竹の子	茄子 うどしめ 又さゝる からし 又せうが	わらし 山の芋 あんかけ		
同	なます	あぢ 白うり めうが たうがらし	松魚 きうり こぶいず せうが	かまとひ 又大根 なぶせうが こくいず		
同	汁	えび いんげん まめ	あすび 小口切 赤えひ さいのめ	新 そら豆 条のかこ		

地を深くすべく畠に長く溝を掘り深さも廣さも二尺ばかりにして牛馬の糞と土とあはせまぜかへし入芋のねを撰び三四寸ずつに切五六寸をおきて横に寝させて上より又糞土を三四寸のほどおほひ置乾けバ水をそゝぐべし生いでゝ水ある又よろしく油糟干鰯の類ハ甚悪く入るべし一つゝ宜なるべバよく芋多く堀出すべし蔓八分をさしてなをひたすべし

一 甘蔗　海辺の砂交の地に植る　去年かこひ置たる茎を二節つゝ切芽の所を横にふして一足ほどの間に一本ずつうゑて後魚の洗汁をそゝぎ傍に生ずるひこばえを切べし　秋にいたりて茎に汁の満る時切とりてしめ木にかけて汁をしぼり煎じ蛤粉を入さましおけバ黒砂糖となる上に浮をまた素焼の瓶に入ころびせんじて下に溜るもの白砂糖なりさて秋切とる時あまり太からむをもつて其よき茎を撰み来年の種にのこしかこひ置べし其茎を砂へ入日あたりよき所に坑をほりてつみ



さはごうふ とうふびら つまみ麩 こせう	鯛切身 こへかひ さや豆 そせうが	五月 煮物	鱠 わさびとも さしき ねせう きくらげ	いんげん豆 みそすび なまぶし
鉢 しそで かやせうが 花ゆ	さつま かんぴやう みつば むしく 葛あん	同 なます皿	おごひ わさび さらげ くり えせうが	さより 糸づくり 白うり こせうぶ しそ
小あゆ ひらうまんぢう	わさびみそ ざくろ 生せうが	同 しる	生 さしみ ごぼう せん	竹の子 のさし すり身 つみて

およそ春日ふなりて堀いだし植べし

右ふ写す所の諸菜類ハ人民日用の物よして何方ふも作りおかざるところなけれバ今更ふことぐしく出がたきふハあらざれども聊心を用ゆれバ大ふ益あるべきのみなれバ大槩を示しおきぬ此條ふも打多く且菜種の作りやう製しやうなどみのこのも大ふ益ある物なれどそハ又後篇ふ委くすべし

次の菓木此條もこれふ同じ

果木類

一 梅○ 梅の内根廻りを掘人糞をかけおけバ来年実多し二月初杭砧へ接バよくなる杭砧ハ都て切つしさて根へ土をうすくかけておけバ

こんにやく みやうが仕立 こせう うけて	ひばり 雲雀 うらて けづり ごぼう さんせう	あかひ 鮑 おろう ふう しきび 瓜	六月 煮物	たも わらび すりせうが あんかけ
なまぶし むしりて きうり しそ うで	まつたけ やきて おろし大こん せうゆ	えび 塩むで さらして 大こんせん せうが 二杯す	同 鱠皿	えび くらげ なで しそ 他 なつかず
わかめ どぢやう ふき すり山椒 あらいそて	もつを 長刀あん こせう	ひらぐ そうめん ふき	同 汁	くず くらち ふき さんせう

自然ふ梅より根をすじ杭砧ハ折るものなり梅の実の種をあまびで実をとるハ花の下実の大なるがよし

一 桃 桃の種類多し若木の内実をとりくくやふかし十年の後ハ老て実ちいさく脂多し故ふ実前ふまくべし秋まけバ春生じてまた土ふ植るハよく栄あるく赤土ハ虫すまで湿地又ハもろゝし脂多くなる日あたりのよき乾き地ふ植べし二月初杭砧へ接るがよし若実ふやふ多くバ幹を疵つけ削りなどして脂を多く出すべしさすまどバ実ふやふ出ぬ冬ハ糞を入るよし

一 杏 杏砧杭砧ふ接てよし植やう梅ふ同じ

一 李 これも梅杭ふ同じ実ハ秋まくよし冬ふ

豆腐さつき 志そ しそで まるとうがらし やきて	茄子 松かさき あぶらあげ ほそ切
あぢ かれて なでまで 志そせうが	すゞき 竹の子 こせうが しそで鉢 そろゆ
小あぢ なすび しそで	ひだら さしみ ちうどぢやう 山せう

あんかん なすび うきふ	なまご そうめん 志ひたけ せん せうが	七月 煮物	から芋 あぶらあげ	秋大根 牛ごぼう いもずいき ちぢき えだ豆
石がれひ 赤がひ きうり せうが	いわし さしみて とうがらし 志そ 大こん せんぎり	同 あげまきて	せいご うすひら 大根せん きくらげ せうが	いも ちんいも とうがらし めうが しそ もそて
干だら やきどうふ 水ぶき	つみいれ めうがたけ	同 志る	いもまた いんげん さゝげ きのこ	えび うどんご つみいれ なすび

一 梨　人糞獸肉などいれてよし　砂まじりの真土によろし　根の土ハ志まりたる方よし　寒中人糞酒糟油糟獸肉などを根廻りをほりて入れバ実多し　高さ五六尺に棚をゆひひろげ付てよし　花の咲る時一房の内大なるを一ツ二ツのこしてあとを摘すてるよし　又実のなりさかる時あまりの合ぬ枝にまびくよし　これも種數多し　水氣おほく味よきを撰びて接べし　接るハよく実る　春までも貯へおくにハ木梨とてかくれがよし

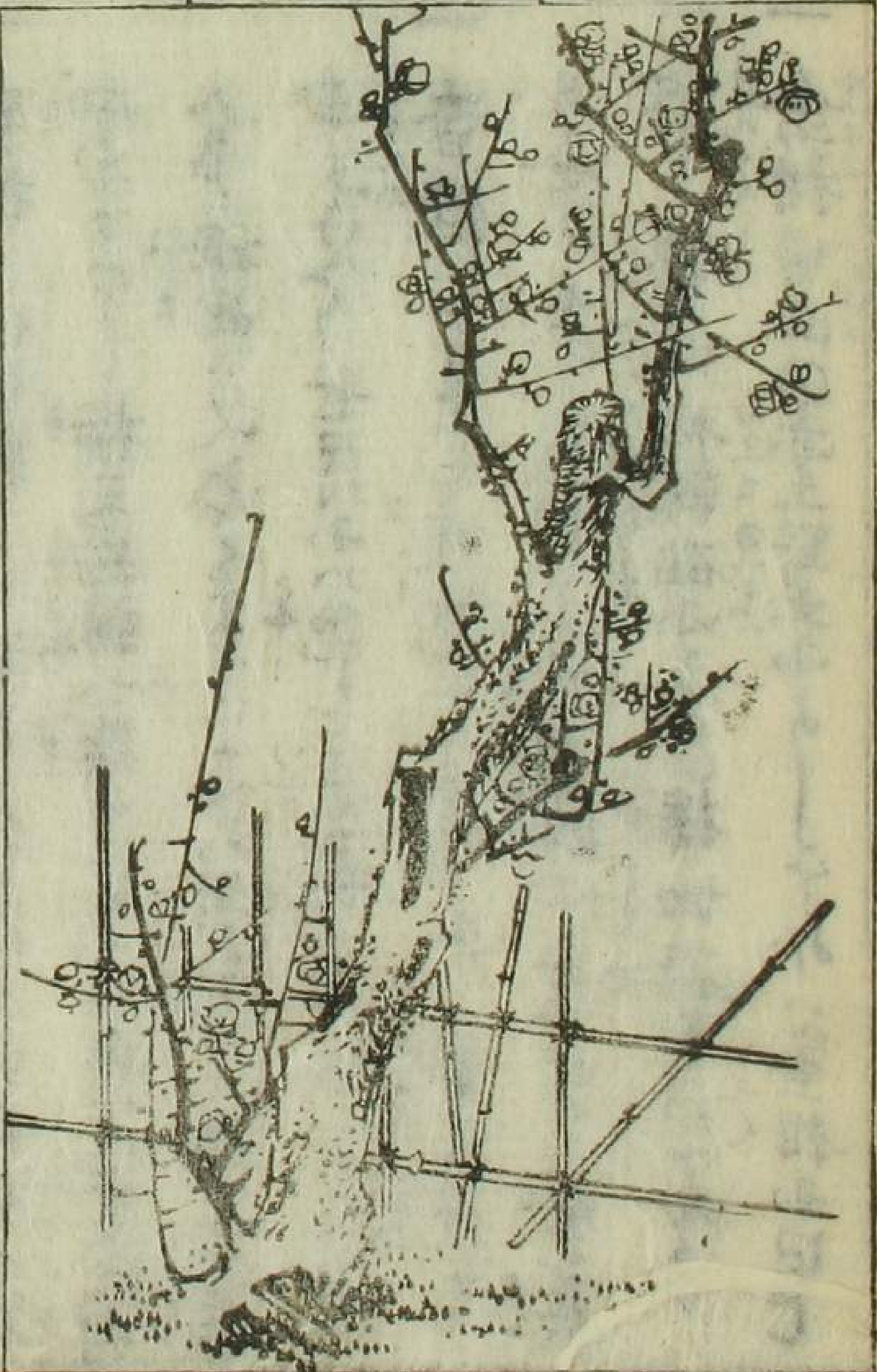
一 柿　種類甚だ多し　核を植るハ多くは渋柿となるなれバ接木にすべし　彼岸より廿日ばかりして渋柿へ接てよし　こぶれたる苧ハゆるくかくまきべし　寒中に糞肉をのするよし　諸木と同じ　六月土用中に一度肥を用ゆれバ　秋に至りて実落る事なし　柿を植るにハ九十月の比よろし　渋柿ハ土用前にとりつくるが　つよくてよし

一 蜜柑　紀伊國より出るを名産とす　暖國の赤土によろし　柚又枸橘へ接てよし　冬ハ人糞獸肉などを根廻りへ入てよし　志つ水をそゝげバ実落る　おそくとも七月にハ肥を忌べし

一 香橙　これも暖地によろし　冬ハ人糞に尿をまぜて多く入べし　夏の比心をつけて虫を去べし　二月比枸橘砧におよび接切接にするなり

一 金柑　山の赤土野土によし　それハ蜜柑に同じ

焼そぜ ぜんまい 山のいも	あげふ めんかう しい茸 くるみ	あわび ふくふ らくた やき豆腐 秋ごばう	八月 茶椀	かゝもまぐろ 塩からむし からし	ちぬ鯛 ちたけし かくし大根 すいもぢ	うすら さゝがた まろぶ こせう	えくらご むかご芋 赤がひ	うなぎ つぶゝし切 牛蒡 小口切 いりつけ	九月 ひらの
醋蛸 どうせうが	こちつ切 さといも いりつけ 千せうが	そも わさ切 みそせうが	日 鱠さら	ずいき もてえび まゆちぢきて めうが あまかん せうが	まくすぐ 大こん おろし くりせうが	なまこ 赤がひ おろしちえん せうが もちゝご	ふり ゆで めうがのこ ところてし すゝそそ	たいつだ さえ 松たけ たでや せうが め	日 なかの皿
ずゝら とうふ ちやうさん生姜	やたそせ わさび	まあぢけ さえ えび	日 汁	厂 さえ 松たけ	ちらつご しらご きくじる	すいくけ そうめん 柚のふ	め かいも ちくゝ	おとし玉子 めうがたけ	日 汁



一 柚 赤土地る去勢ふよし砧ハ枸棘へ接べし肥の入やうなど蜜柑ふ同じ

一 石榴 花ふ數種あり実ハ酸きと甘きとあり さし木ふしくよく活るもの也又春の彼岸ふおよび接ふしくよし又根廻りふ人糞を入べし

一 葡萄 紫なるあり青緑まるあり二月のころ枝を切て挿バよく活くなり又挿の穴より蔓をひとおし挿へ土をいれおき秋ふなりて挿の下の節より切とれバ実を結びさかまのごとく鉢植となる常ふ棚をこしらへよく蔓をのばしべし人糞ふ酒粕などまぜそのうち根廻りへ入べし水邊を好むもの也

一 林檎 根廻りをすこし高く植て湿氣を漏すべし山の赤土地を去勢しらしむるものひがんに海紅の臺へ接べし切つぎおよび接よし又海棠の根へちぐもよし九十月ふ植替べし十一月頃より根廻りを掘根さきの細き根ハ切くよし冬腐る人糞をそゝぐべし二三四月の比おく

やき栗 （あとこぶまゝまろ）枝豆 氷こんにゃく いりつけ	つるしがき にんじん ごまみそあへ
くらげ 大根千 わさび酢	蓮根 せんま さゝ丸ごう せうが しそ
かも まあぢあけ いそう大こん	一口茄子 やき えそ

蟲を生ぜずしてよくこれ接べし

一　栗　荒地或ハ池の傍などに植べし　栗の下にハ諸の作物生ぜぬものゆへ十年餘になりなば木老て実少くなるべし　伐て砧として接てよし　又実を蒔もよし　よく生長するものなり

一　楊梅　山の暖地にうゑてよく生長して冬中根廻りへ灰人糞をそゝぐべし

一　無花果　寒く古枝を伐すてゝ冬中人糞をそゝぐべし　三月比枝を切地にさし水を能く灌ぎ後人糞をそゝげバ其年実を結ぶべし

一　蜀椒　朝倉山椒といふ山土によろし　実をまきて春生ず　干鰯どぶの泥などへくよし　人糞ハ忌べし　又刺のなき山椒あり　又実なきと

松たけ とうふ 玉子 也	なひらだ 平茸 白皮	小茄子 やきぐり 赤がひ	十月 蒸へもの	鴨 なぎ 猪ぶり 也
さより 大こんせん くらげ しそで しそ	いろ ます芋 なで酢 しそ	いせえび むそ せうが 柚	同 鱠皿	あま鯛 つけ松茸 さゝそて くり こゝろぶ
あんかう 昆布 えんぎく やいも	はもがう あげ上 こまみそしそ	干栗 ちもの良	同 汁	たひ切身 とうふ 也

結ばぬなり　これハ春木の中なる皮を竪に剥く半分ハ残しおくべし　これを辛皮と云

一　枇杷　砂地に宜しくまで甘きと酸きとあり　甘きを植べし　老樹ハ水すくなし　糞を遠く入まじバ実多し

一　桜桃　生垣にして弁利なり　木小く実多く枝に早く熟して奇麗なり　紅白の二ッあり　蜜にせんじて収め置バ久しく用ゆべし

◯日用草木類

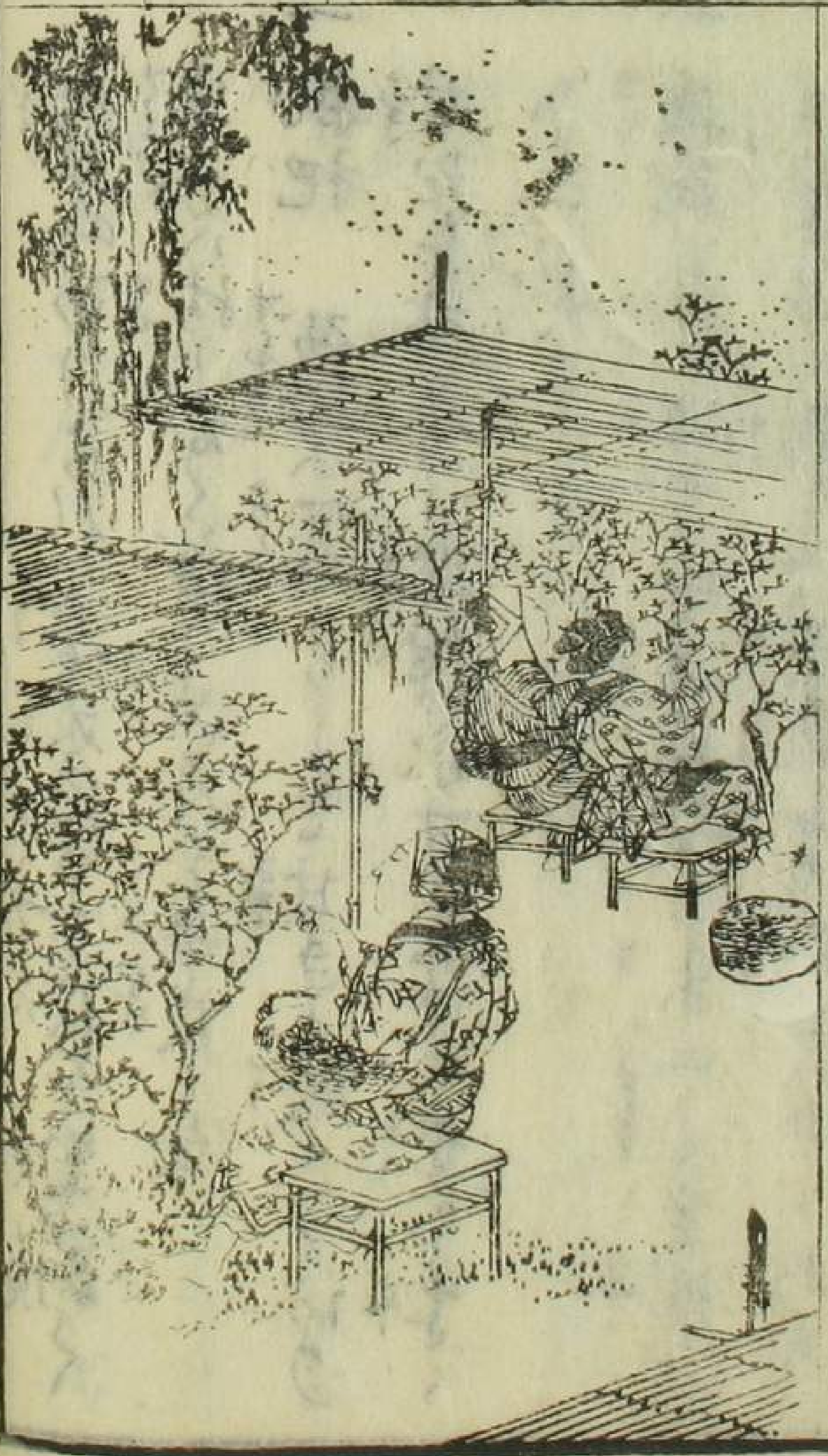
一　茶　山城の宇治名産なり　野土赤土に畑のほとり植る所よし　湿地ハよろし　油糟人糞酒の粕にてよく根まハりへおくべし　肥をするハ都てよろし　宇治にてハ葭簾或ハ麻布などにて囲ふといふ事ハ

あんかう ふくろ ひらうけ ぎんなん	めんどん うんぞく ゆり豆ふ きくらげ きのこ	さゞゐ むきミ 牛ぎう 庖ぐるし	かまぼこ とう菜 柚かハ	十一月 黄ものの	ひじき あさり むき身	するめ きざミ 牛房 せん	湯豆腐 さらし小を のり おろし せうが	かぶら ふろふき ごま みそ ふかし	きんとん いんぎく
きの芽 なまのり せうがせん	赤みそ とわ菜 せうが ゆ	小えび 福だ白ね おろし 大根	川むぜ やたて 大こん うまに	同 なます	やき鮒 大こん くり せうが	生海鼠 鯛うす身 せうが せり きくらげ	ぶり かそれり 福ぶく さうがうし	おろし 大こん 赤みそ せうが	香の物 からそづけ
やきなす くわゐ 大こん	かどひ あま きの茸	雁 かぶら 柚皮	隆ぶとひ 福ぶろ しろね	同 しる	やきどうふ さいのめ たゝきな かうし	かき くずし あまず つり	あわび ふくらのとう きしめて	なっ豆 とうふ さき やきどうふ さいのめ たゝき菜 うらし	かうひの ふんきん

上品の茶なり摘やう製やうさまざまあり

一楮　洪範に載べし

楮に雌あり今世に植るハ株に切めをきて皮のたぶ厚く和らかなるを植るべし暖地のところよろし赤土地よろし黒土にても植ぞうけあるハよし所によりてさし木にしても活ものなり又根を切わちうちて上をかうけ葉をうけ日おほひのごとくに灰をうけおけバ芽出る也二三月ごろにうゑてよし紙をすく法も洪範に記せし又皮を剥て綱とし船の具に用ゆ其外用多き木なりよく生立てバ至極益ある木也



一漆　秋実をとりて俵に入れ水半ある所におきて泔水をかけむしろをおほひおけバ春になりて芽立こゆる也其時冬よりこなしおける地に其実を蒔てうちきうし菜園のごとくよく作りしてむしろをほし種をまき肥土を三四寸ほどおほひ水をそゝぎ草ぬくべしそのまゝおき一年ほどて土あげし坪とりうつし植るなり漆のうゑやう洪範に記せるべし

ぶこんにやく ゆきのした椎茸 せうが	十二月 煮物	がん つとこんにやく さゝげ 大こん
やたく きりせうが	同 鱠皿	[illegible] 大こん こまびき なまのり
いも	同 汁	いも こんにやく あづき を入

一桑　蠶をかふるに第一の物なれバかならず多く植て置べし　木綿の生ざる所にても桑ハよく生る物なれバさやうの所ハ植置て産業とすべし　椹の実を時に取てもみ洗ひ水にてよく乾しおきて苗地を細かにこしらへ糞をうちちらしよく種に蚕の糞ハ灰とり合せてむらなくまきかけ踏つけ置べし　乾けバ泔水を灌ぎ手入しよく正二月の比移し植べし　畑或ハ田の畦川べりなど無用の所に多く植つぎて又地桑とて土際より切り枝を多く出させるもあり是ハ摘るに便利よし　所にまかせて用ゆべし

一木綿　肥たる地にうゑて甚利あり　此物古ハなかりしを近き比異国より渡りて下民の服となり老人の寒さをふせぐに究上の物なれバまづ植るにあり撰みてうゆべし　時ハ八十八夜過をとるべし　地ハ砂交なる所によく栄ゆる事ハあまり付ぬものなりかし砂の雑りて湿氣なき所よし　これハ近年ハ何方にも多く作る事ハ強て詳にしるさず

一麻　良田を深く耕しよくこなし一反に七八升ばかりまくべし　厚まきハ宜しからず　種ハ雨水に漬川上にむしろに包み上に又むしろを覆へバ一夜の間に芽出るを二月下旬より三月上旬雨をかんがへまくべし

一藍　蕪大根のあと稲田にもよし　土のふかうよう十日前に種を下し其上に濃き糞をうち

ゆでおしわ たなしぎ まきやわ	菜 水なてし あぶらげ ひりうす	にんじん ごぼう ゆでふ あんかけ まめ せうが	干鰯 大こん ときうり こまん しやう
のりんぶ ちくわ せうが す	大根 にんじん せん とうごまめ くるた	鮒 ゆで付り みゝく せうが ときざみ	こんひ 大根 大こん せん せうが ときざみ ゑそて
くわし ごぼう 小まへ ぐり	かぶら なつき たみ いも	いそう 大根 ぶり さいのめ	つみいも ゆきのした椎茸 とうふ

右ハあらましちか其月とかぎらずところのハ前に時のなりよくき遅速あるべけれバ其心得にてひらすべし

○料理珍味集といふもの
ありあまの珍味を集むる
書なり其中よりたやすく
出来たるをぬき出して
いさゝかこゝに出つく

○桔梗玉子　玉子を煮ぬき
皮をさらく又酒煮をしきやう
ゆして又湯煮をすれバ肉の黄身
ともに花のかたちになるなり

○白田楽　豆腐を常のごとく
田楽にさし味噌つけずあぶら
にてよろしやうとうふにぬりて
焼なれバ能く持てこげずして内へ火
よくとほるなり

○とろゝ汁　つくね芋をすり
生栗を一ツすり入まじ和らかに仕
して鍋へうつし煖むるに切べし

灰を以て覆ふべし六十日ぐらゐして畦作り
し一株に二三本づゝ植べし植くすするほどしく
水と人糞と合せくそゝぐべし其後ハこれ糞
より干鰯などもよしさて虫をむしらすべし
一盃を入べし虫つけバ栄ぬものなり

一紅花　植る地ハこゝろまゝしバ花の色も甚よし赤
黒土の肥たるに似るべし霜月初申の日種をまく
べしといへり種ハ酒に一夜浸し灰ごえに合せて
うすく蒔べし苗二三寸の時其ふかゝらぬやうに
水糞を入べし後にハかゝりても厭ひなしさて四五月
ごろ花のさかりに蕾をとりてつむべし

一烟草　地をよくみるより二三度も耕し糞をおき
さてしおろく正月に焼草を多く入てこえ一

なりつよくたけバ樽ぞりつよし
そろ〳〵とくべし又伊万里焼の茶
わんを入てあたゝむるもよし

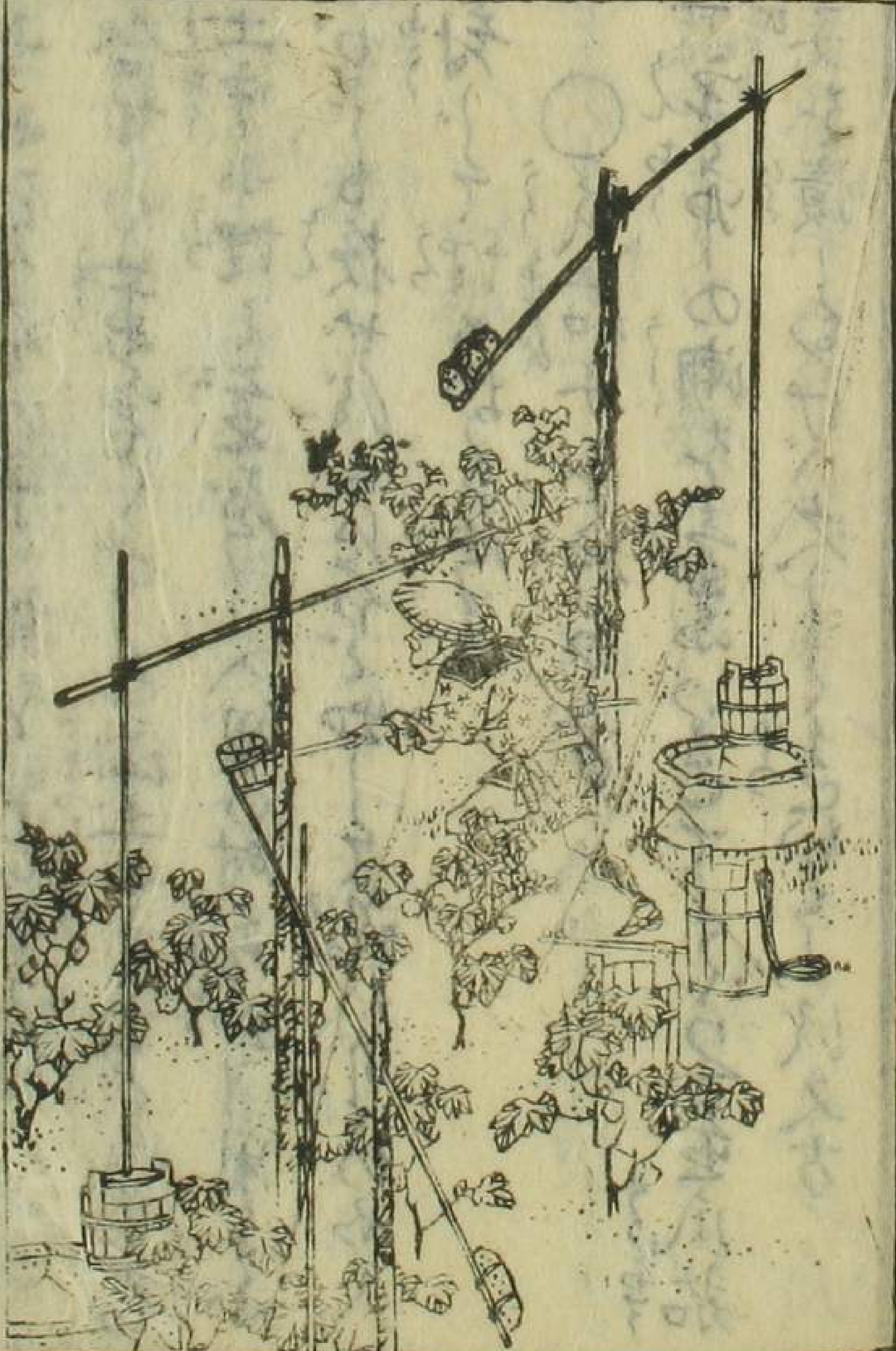
○ミかん膾　みかんの袋をとり
ちぎりて十五六づゝ皿にもり
砂糖をかけるべし

○兵庫煮　いきそもの腸を
きりこぐちより骨ともに薄く
切てす醤油にて煮るべし

○芹づけ　根ぜりを薬のごと
く塩漬にて酢をすこしもとかくる

○苺子汁　車海老の皮を去
身ばかりたゝきすりて丸くやく
しくして汁へ入れバ色赤くなるべし

○やき掛豆腐　こくせうをよれ
ぶつに切葛の粉をまぶしてむし
上さバ味噌をかくる



正月末ら種ひらしうすくちらし蒔にもよし
雨のふる日おりづゝ水糞をそゝぎ茎のよわりを
抜すつべし赤土に小石小砂まじりたるぬれ地
尤よし山里の霧深き所にハあしくして
名紫を出すなり

○春雨とうふ　豆腐一丁布目にきり置まきのし素麺ほどにてゆるがずまきのして油にあげいり酒にひたしてくふべし

○串貝の和　わたをぬきすて串をぬきてよく煮て一ふきしてそのまゝ湯をすて鍋にさましおろし青からしを加へて和えあはせ

畜藏菜果類第五

○青梅を収めおく法

一 いまだ熟せざる梅をえらびとり青竹を二つにわりその中へ梅をいれ口をよく合せよく藁にてくくり山土によくぬりつち土中に埋み置べし入用の時取出し用ゐるに少しも損ぜずよろしく出して跡ハもとのごとく封じて埋めおくべし

○瓜茄子を貯ふる方

一 塩中の潮を壷にいれてよくひへ瓜茄子を漬ければ久しくもちかはらず又方

用ひるとき水にて洗出すべし貝のみのへに生するへうろし

○牡蠣飯　かきを雛のおろしうす醤油にて煮茶めしへ入汁をもつて飯をたきあげ素あつき湯をかけて出すべし

○小倉田楽　油あげ一方を切うちがへし茹たる粒小豆を詰串にさし醤油をつけあぶるべし

○茄子のおやき汁　茄子の皮をさりて二つに割水につけあくを出しよくしてしぼりみそ汁に入少しもかへし用ゐ茄子汁出るがよし

○早烏賊　むすびをぬきすてて向むきの方をよくあらひ巻きてまきかへし斗るべし

豆腐滓を升塩二升右二色よく合せ瓜茄子さゝげの類を漬おくべしあとくして以つまでも生のごとし水のにぬぐふにてくふべし

○山椒を漬る法

一 半熟したる山椒一升に塩三合水二升入て壷につけ壷の中へ入るべしおし蓋をして小石をおもしにおくべしいつまでもいろかはらず但くさをいまたよく見出たくべまで又米泔汁に漬を合をよくつけおくもよろし

○蜜柑を夏まで貯る法

一 杉の中に升をきりて蜜柑を一ツつゝつゝ蓋をよくしてよく穴蔵の下に入おけば損ぜずしてよくもつなり又金柑ハ菉豆の

○干大根和物　干大根を薄くきざみ湯につけてすゝり よくかたく絞りからし胡麻あへ

○若狭鰈鮓　[illegible]も水に漬皮骨をよくあらひさらにしんみ寸ばかりに糀三合入押をかけおくべし水上りをすて糀ともに切用也大根せうがの酢をつけ出してよし

○隠れ里吸物　葛を湯にてねりかるくころ程まんぢうの形にして餡に赤こしをすりて包み湯にして後すゐのうへあつき湯にいれ吸物にいれ金柑ほどの形をくずしをばらして汁にあるなり

○松茸よ鮓　醤油より加減こしてかえ立る所へ松茸を

中にいれおけばいつまでもかわらぬ也

○梨子を貯る方

一間〻へ大根をへぎてはさみちがへのいり合ぬやうにすれバ年を越てもかわらぬ也又麦門冬の根あらそとよけく浄くをさゝめ上より麦門冬のはなをさしよせてくゝりおけバよくもん抱あり

又方　厚紙につゝみよく上を葉でつゝみし湿氣なき家の内に地をほりて砂をいれ其中に埋めおくべし久しくして味かわらぬ也

○柿子をたくはふる法

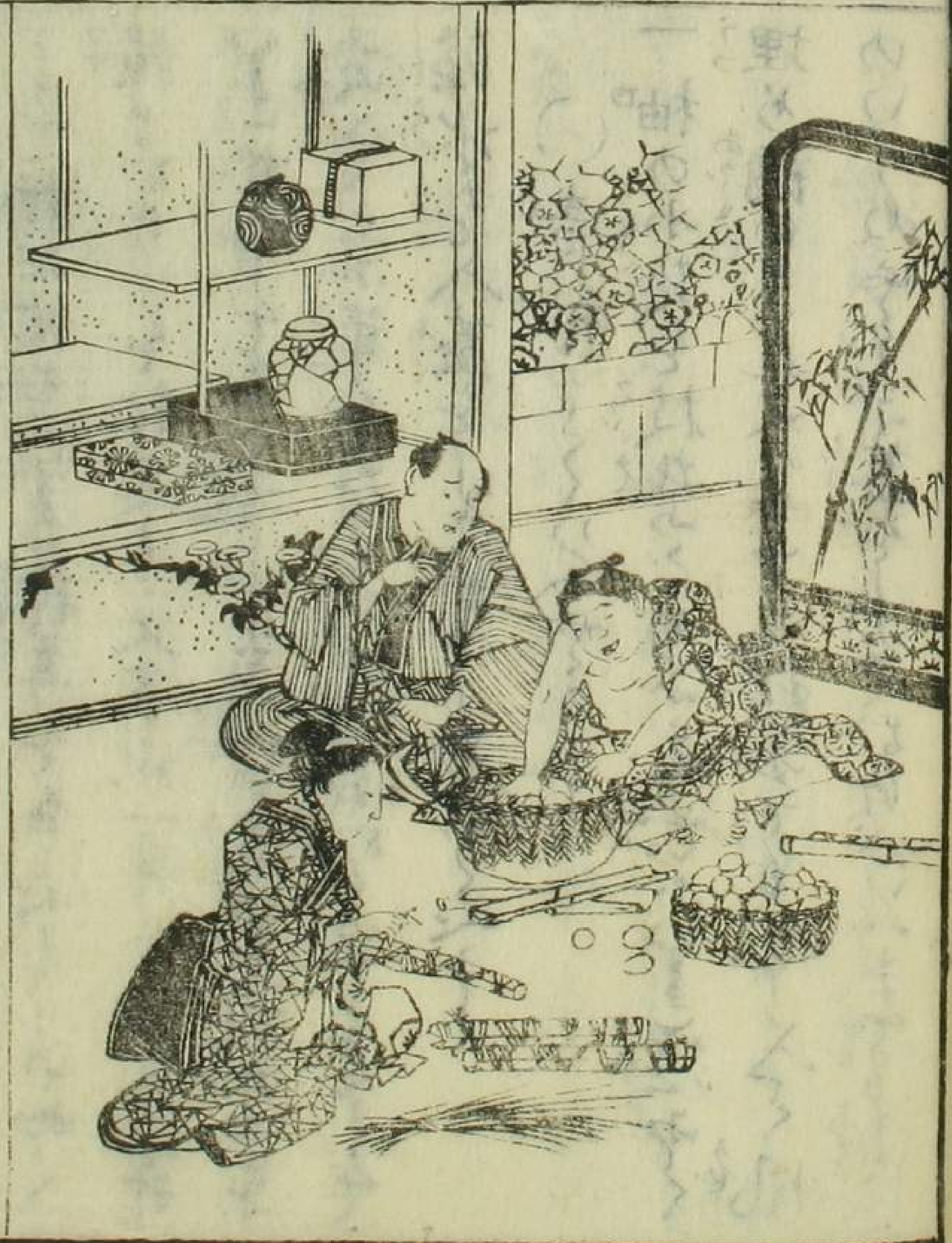
一新しき桶をえらみ灌子の中へいれなきと合ぬやうにしく蓋をなし桶の中へ灌子をいましめ桶のふたをしく紙にてよく張ておけバ久しく

切てさつと煮上かげんをいき致までよすじに漬るその煮汁にて塩をあらく

○温飩鮑　あわびの耳を去うどんのごとく細ながく切すいのうに入らくに湯へいれて直ぐに引あげうどんの汁にて用由かしも蒸るはよろし

○焼鮑　あわびの貝を放さず洗ひよく肌へあら塩をぬりまき貝を合せてよく汁がもれてくる藻のから乾しつるをあつめ中へいれてやくべし針がねをとり貝をとめて小口切にする

○大原苞　ねぶか一寸ほどにきりくずし奥みぐく入つゝみて白昆布にてくゝりみそ汁にする



損ずるものなりまた蔕のまわりを漆にてうすくぬり或ハ紙にてくきびしくつゝみおけバ久しくあつく但し氣のもれぬ壺に入ておくべし

○松茸の貯やう

○豆の粉 そら豆の粉を洗ひて渋紙の上に打乾しよくかわくすいのうにてふるひておき入用の節すいのうへ入まゝにて酒へつけ蓋をせずして出で酒精ぬけず

○蒜汁 よくよく生姜をいれゆでてさますおいく汁におもむ臭気なし

○えびあへ いせ海老をゆでてよく身ばかりをきざみえびの子をよくあへものにするなり

○煎松茸 松たけ笠ぢくよく紙などにてうすく切り焙りよ入れいるあく汁出るをすててしやうゆにてときしいりて柚酢をかけるなり

○塩釜やき 大鍋に塩を入

一 寒中雪の降る時雪一升に塩三合あはせせんじて壷にたくはへ置松茸を漬べし夏までも味かはらず（此法にて茄子竹の子梅何れもよし） 又方 松茸をざつと湯にさつと水にひやしあげ水気なきやうにして桶に塩をいまじ松茸をならべおもしのごとく漬ておもしをおくべし 又方 水一斗に塩一斗二升塩せんじてよく冷し置桶の底へ青松葉を敷其上に茸をならべ段にかくのごとくして塩水を入蓋をしておもしをかくべし

○青柚のたくはへやう

一 柚の小なるを枝ながらに元箱にいまじ塩かく埋め細のきれ又ハやすり粉にてもおしつ風のいらぬやうに蓋をしておけバいつまでもあをし

生鯛のうろこをふかず口よりとつわたぬきよろしく右の塩の中に置て其上よりして塩をもちてうけるなり此法ハ深く塩をやく時右のごとくして上より塩釜ゆで煮る塩かげんよろしくかしも辛からず至つて美事に鯛の料理ハ此上に出るものなし但し鍋をならべ其まゝに苞し少すこし色赤きまで焼のごとし生姜をしやうゆにて用ゆ時焙にてゆで時ハ水をたまらしておいてよし塩のいらぬやうにおくべし

○酒飯 酒茶碗に七分目米に水かげんよくすなりしやうゆ少しいれ茶を一升の飯にいれ煮べくすなり

まつ綿実の中にすませるやうに入たくもよし

又方 青梅十きざみて水一升塩六合と共に能せんじ其汁をさまし至て新しき梅を漬壷につけ口をかたく封ずべし

○塩辛の味かはらざる法

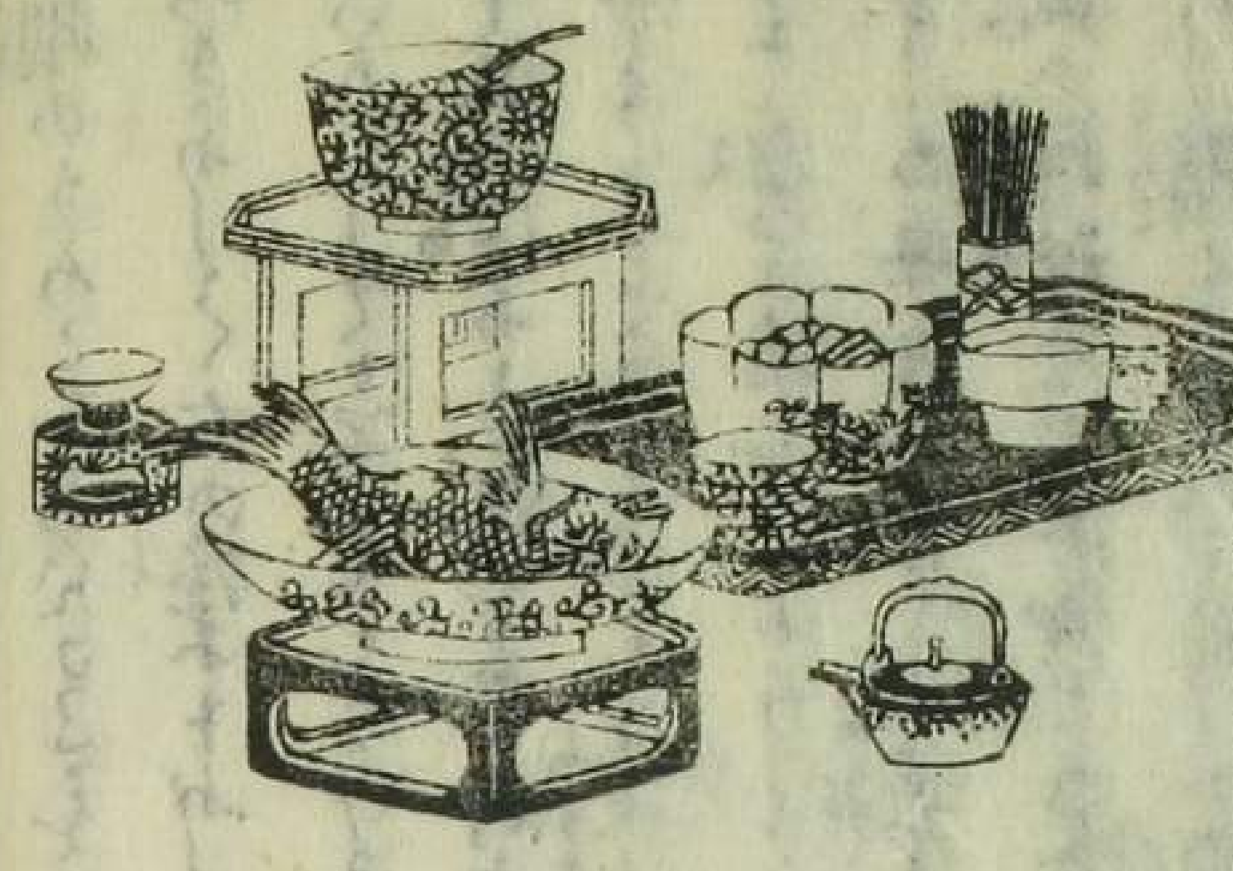
一 塩辛いかほどおほくありても砂糖を少しいれおけば味ひいつまでもとかはらぬものなり

○筍を貯ふる法

一 竹の子を桶にいれ蓋をして河の瀬におき所かへつゝおく但し上に石をおくべし まつ塩湯にてよくゆびきよくよく干して壷に入おくべし八九月の頃出し又もどすべし

○富士あへ　裾から白根ぞうすつと出て胡麻をすりて豆ふの白あへにして芋もよし

○蛸なます　たこのあしを薄くきりに湯にくゞらすべし　あげ大根おろしを塩にてもみしぼりごま砕にてあへなますにすれ　ごまの多きがよし



まるく皮ごめに薄く切り塩に漬るもよし又柚子を根もとより切蓋をぬき米糠のよくふるひたるを肉へ詰め口を紙にてはり三年づゝ菰にまき常に烟のかゝる竈のうへに釣置べし色かはるまでして新なるが如し

○鳥肉を久しく貯る法

一 鳥肉をおろしきざみて一升に塩三合まぜて酢桶にきしをつけるやうにしてきざみて鳥肉と塩と段々につめ柚皮をおほひ蓋をしておもしおきをしおもしをかくべし久しくしても味生肉にかはることなし

○林檎をたくはふる方

一 りんご百顆の内十顆をとりたるを砕き

○なのりそ　わんぶりの塩辛を出し湯煮をして洗ひこしさてふにあへるわんぶりく青菜よし黒にかへりし

○きすつくりあへ　このしろを焼酢にあつき酒に漬おき鯵くして三枚におろし骨と頭を去ごぼう千切へうくしてそへかゝりまさに山椒をよくあへる二重ともにあへる一日程おいて用ゆべし　あへもの味よくしむ也

○交趾漬　赤とうがらし十本肉桂丁子の細末少しづゝまぜ茄子生姜の類を漬る漬るとき白ざとうを少し入る七日めに用ゆ

○芋豆腐　湯どうふにして白ごまみそとろゝをかけるなり

水を入まぜ九十顆の肉に浸し滴をうるほひよく口を封じおくべし

○冬瓜をたくはふる方

一 冬瓜は棚の上或は煤のかゝるやうに収れば翌夏までも損ぜず但し瘢あるをえらぶべし

○牛蒡山葵土筆など貯る法

一 河原の砂まじり小石なきやうに能ふるひよく水溜にて滌ぎすゝぎを日に乾しよくかわかし庇置る所へ地に穴を掘右の砂をいれ牛蒡わさび土筆落の薹も栗生姜の類をいけおけば志んをまもりて久しくもつなり但し落のとうハ一二日陰干にしていけるなり土筆ハ根付をぬらさぬやう根をまはりくまを此の

ゆうらハ上をしやうゆに鰹の粉を
まひ甘くからく仕かけ上におきれた
こせうあをのりの粉よし

○いせどうふ　鯛にても何にても
ゆでても身をむしりよくすり　玉子
その粉とゆでてのべ　とろろを和らか
にして鉢にいれむしすくひ
葛あんかけからしあしらふ

○えび敲　いせゑびゆでゝ身
をたゝきたるにうらをぬき酒ひ
さとうしほ入酒塩かうくしてゆかし

○奈良茶飯　茶をせんじて
茶汁にて飯をたき豆や栗を割
ていれ塩をも入粥のごとくにたく

○むら豆子　小豆白油揚等で
あんをとり入松茸をいれ飯
と混ぜるによろし

砂にいけおくべし

○蓴菜海松などたくはへやう

一ざつと湯をとほし塩水一升に塩一合あはせ漬おくべし久しくもちてよくたもつ

○葡萄のたくはへやう

一新に熟したるをとりよく湿気をぬぐひ桶の蓋の内になる方につるしたて下へたれぬやうにし桶のうちへ静にいれすれ合ぬやうに蓋をよくして風気の入ざるやうに縄にてくゝり高き處へかけおくべし

○甜瓜を貯ふる法

一土用の中甜瓜をとり赤綿を底に入その綿の中へ瓜をつゝみ蓋をよくして貯へば

○芋蒲鉾　山のいも皮を去
すりおろして少し白身にてつなぎ
うどんのこ少し入れ杉板にて
かまぼこをこしらへ庖丁にのせて
うすくしてぬりかけ焼てきるべし

○赤貝なんばん　赤貝のむきみを
ざりざりとゆでてなんばんのごとく
切なんばん味噌をゆでてあへものの
かはりにしてもすべし

○酢大根　三月大根を短冊
にきざみざつとゆでて酢みそにて
あへるなり

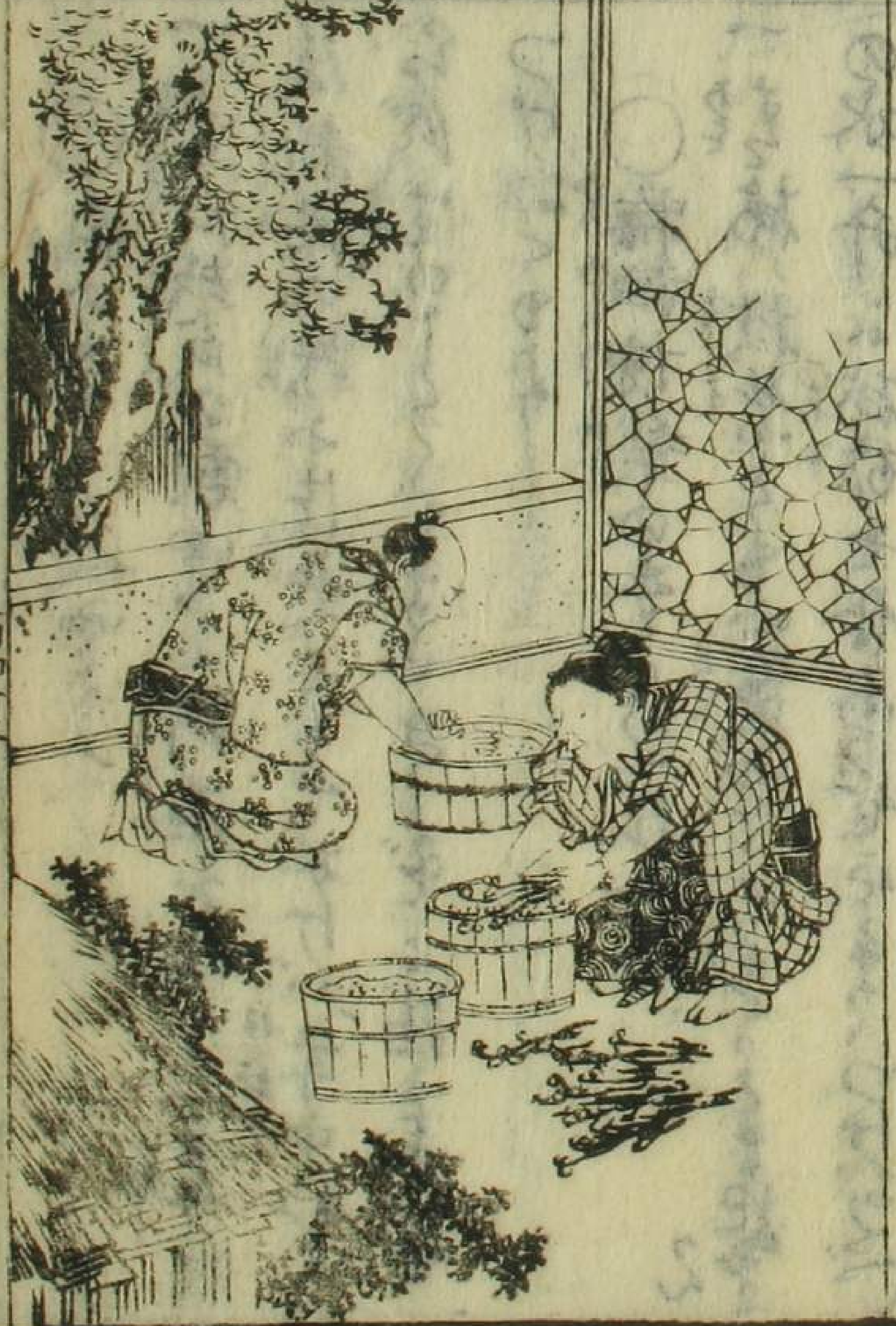
○溝すまし　生いそぎを三枚に
おろしてむし葛ひけすり生
姜あしらふ

○焼なし　とうふ田楽の形に
きりて横に三つに切串に三さし

百日もちはいたまんべし

○蕨をたくはふる法

一いつにても蕨を麦飯にて鮓のごとく漬おき入用の時取出し沸湯にて煮くつろぐべし色かはらず風味生のごとし



でんがくのごとく胡瓜にあるなど
にゆで直に皿へ入置砂をかけて食る
○黒豆汁　黒豆を水につけて
おけバやはらかくなりし芽をとりく
汁に用ゆ
○白和　蒟蒻を大さいの目に切
塩にてゆでよく水氣をさりて
そとうふを入白あへのごとくに合
○油ぬき　とうふを油にて
あげ揚よりすぐに水へいれ
油けをさり又水煮してそて
そとうけるなり
○鰆蚫　あわびの耳をさり
うすくへいで湯をかけるも
○花茗荷　めうがのこの花
ばかりをゆびきて葛をつけ煮て
のりをかける

○瓜の粕漬のやう
一 あさ瓜越瓜の類四つに割塩をぬり一日干て
後新酒の粕にかえひたして漬ければ年中かは
らず生のごとくしまざきまぎと塩しあわせ
つけおくもよし
○梅柚柿梨の粕漬の法一方
一 青梅ハ枝葉ともに藁にてくるくとまき糀を
の水一升に梅酢七合あわせ其中へつけおくべし
きて入用の時水にひたしてきつきし　柚ハ別に青柚
をすりつぶし梅酢にくわえとろりとなるやうに
とき青柚をまぶし大桶の中へつけおく
風味かわらずもちよし　柿梨林檎の類
諸の果ハ生漬にて漬がよし　渋がしも果

○ちぢみ芋　せいも一寸に三つ
ぐらいたんざくのやうに切へぎ
細に串ぐしをさしあぶり又上へ并へ
きを火にかけ少し塩をふりこげ
ざるやうにやれ水気をさり
にかくるなり
○おろし鮑　あわびをおろし
すりて摺おろし味噌汁にのばし
鍋にて切りこうし玉みそで
もよし
○鳴門煮　鯛に塩をふり
鯛を三まいにおろし切て入置
古酒に正油をくわへ奥ひたひたに
なるやうにして酒の煮たちまで
煮たく飯のこなをさし一本の
こ移ざあげにしてくよし
○春の雪　きらずに油かし

の中へそこのうすくゆひおくべし
○青小角豆漬やう
一 青小角豆少し湯をとおし水気を乾し
粳米の糀一升に塩三合いれを桶にぬり一遍
き小角豆をならべ又糀をおき段々につけ
さ皮を蓋にして其上に板のおとしぶたをし
強く重石をおくべし入用の時出てつかふべし
○金柑貯へやう法
一 麁糀にまぜて壺にいれ口をかたくし
入用の時取出し洗をたてあげべし
○茄子梨を貯ふ一方
一 秋茄子を枝ながらつけて切其枝に糸を付
内庭の日あたらぬ所をふかく掘く許をさき

入れ鹽梅常のごとくにして煮かへし布にてこしたるくずの粉一升山いもの粉少し入椎茸銀杏麩栗の類別に味をつけて入形にておしつぶし

○白蓮根　れんこんを一寸ばかりの白水にて出る時上へ水を注て葦のうへぬやうにすべし水より上へ出ればわるくなるゆゑよくなるなり塩を入るれバ

○玉子餅　玉子の煮ぬきに丸めかため餅につゝみ雑煮にする合ハ時分に煮ずべし

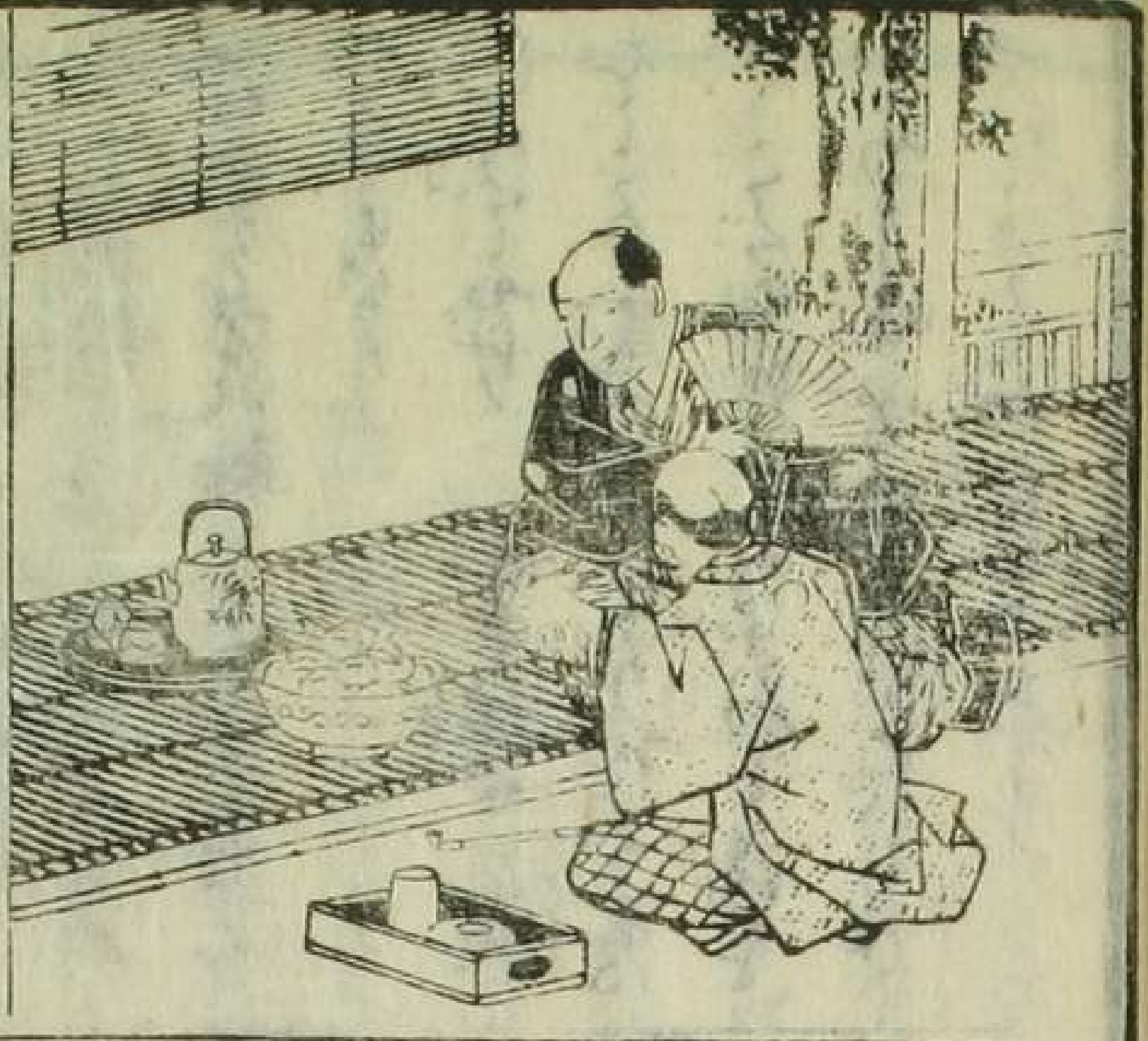
○茄子団子　一口ずつ結びの揃ひうるをとり葛をもて丸めくず粉にて油をとりあげるをつけ又やくなり

煮て右の茄子をすれ合ぬやうにならべ上にあらひぬかをふりかけ氣のすらぬやうにぬり蓋いたしおけば翌年までもたもつ又青梨もそれからぬ実にやり赤土にて厚くぬり日に干て雨のかゝらざる様に庭の内なる砂に埋みおくべしこれも翌年までもつべし

○干瓜の仕やう

一　あを瓜を細かにきざみよき天氣に干しその後酒かすにみつけ壺にいれ風のあたらざるやうに口をふさぎおくべし春になりても取出し水にひたし塩く用るにあをくし生瓜のごとし

○青柚のたくハへ様一方



○浪よせ　たう芋のずいき細く白きを皮をとりて一寸ほどに切り小口切に用るをそろへより水煮をしてよくしぼりても糯の粉をよくまぶして蒸たるにおろし生姜を入るゝもあり椀子にてもちゆべし又みそにてもやき豆腐を摺みそてあへる

一　青柚のいつたを生ずる汁をそへ切りにして壺中へ入れて酢をいるる汁の末をかくのごとくつぎ合せ汁の皮にてよく封じておけバ一年を経ても取たての如し但し汁ハ切たるときあふにすればまづよし

○鰹節のたくハへやう

一　酒をぬりておけバ夏も虫の入ることなし

○暑中魚肉をたくはふる法

一　蜜柑の花をとり陰干にしてよく粉にしおきて夏の比魚肉を煮る時一匕ほど入るときハ半月ほどへても損ずる事なし又白礬おやはらかへしを少しづゝ入て煮るもよし

○桃をたくはふる法

○焼蛸　たこの足つぶ切にしてしやうゆをつけ焼なれ

○ふくさ芋　小なるつぶ芋をざつと湯に煮て湯をすて酒醤油にて一息して火を引炭火を入れ煎時分にして出る時葛をひきこせうし

○琉球芋　りうきう芋ゆでて皮をとりすりつぶしごぼうの形につくねあをのり粉にまぶし軸はごぼうの生ふをつくるなり

○浜やけ　小き鯖のひれをとり尾のかしらを落しくちぐち切にしてざつと湯をとおし味噌酢にてまぶし向付によろし

一麦麹を粥のごとく煮て塩をかし入冷し扨新しき瓶に入桃のかたく新しきをとり右の中へいれ口をよく封じおくべし冬の比出して新しき桃のごとし

○大根を貯る方

一大根のふときを洗ひほしてあたまを切すて焼火箸を赤く焼てその切口をすりくやきれ

○甘みそ　冬大根のふときを二寸ばかりに切炭火にて酒煮にし出す時味噌をつけてかけ

○ふくさあへ　牛房をあらひよきほどに切よくゆでて湯よりそのまゝゆで湯につけおきれ候日ばかりもして湯をすてごまみそにてあへるべし

○きせ綿　生鮑の足を大きなるをうすくかしに入てさまし糟に漬をとりてつけおくべし

○精進鮑　松たけのふとく太きをあわびのかたちにきり生じやうゆにて煮て酢にて漬切たるやうに蒸にして用也

○早青豆　そら豆の実のわかきを茹さらしてのうべれて用也

壺の内へいれ別に茶碗に水を盛て壺の口にあて蓋をしかく若水の減るならば又ひたひたと入るべしいつともちつべし

○栗を貯る法

一栗はいがのうちに入ても芽の出るものなればしら粕までにても一方ばかり熊栗を大なる壺の口細きに一ツはかく入て口にかたく切りつゝみ此壺をさらし堆に砂地におくべし何時までも損ぜず用ゆる時に出し跡をもとのごとくなして風のすかぬやうにおくべし

○餅を久しく貯る法

一寒の水一斗に塩八合入て釜にてせんじさまして餅の乾きたる様上に付たる粉を

菓子の製へやう

飲食の事をついでに菓子の製法をいさゝかこゝに抄出すこれ亦近来ハおほくの新製いできたりて價貴き物もあまれど畢竟ハ奢侈のことゝなるべけれバあまりハ新でも出さず唯昔より有来れるやうの物だけを挙るなり

○かすていら　玉子九ツ出て百目皮をさり麦の粉百目入すり鉢にてよくすり白砂糖を件のよわ〳〵入てふるひて百十匁入レよくすりて火鉢に火をしたく四隅に火をいけまて焼なべよ〳〵わらの板釜を伏りて其肉へ厚紙を敷おきて右の玉子をながし右の火をうけ上に渋紙のふたをしてきびしく置バなべの肉へあまり入る時火蓋にかろき火をして真中をすこしぐるりに火を置火ありてをしてやく右の火氣まはらバ暫くすていゝ浮上り色づく時節をもちて取所へさしこゝみかげんを見やけとるゝる時ハ右の節よりあがりなる其時諸ともに手前へ勝手に切るべし火かげん上下ともに和らかなるよし

○みそ松風　うる米の粉一升餅米の粉四合白砂糖三百目ふるひ入まぜ山椒の粉二拾匁味噌のごとく百目いきて菓子のごとくし

水にさへあらひ落しよく乾して後右の寒の水に漬ておくべし但壺に入てよし如此すれバ水を替ることなくして久しく味損ぜず

○熟柿を貯ふる法

一美濃つるし柿久しく貯ふるにハ葉茶壺の底に柿を並べ其上に葉茶をいれ又並べ其茶も又久しく味かはらぬなり

○當年浅漬の方

一大根百本　塩三升　麹二升　砂一升　砂ハ川砂の清き米粒ほどなるがよし常のごとくに漬ておもしを置べし四月より夏の中用ひさしく味かはらず

○栗子のまゝ久しく持つ方

一寒水にひたし置いつまでも水をかへねバ漬おきたる入用次第ほらし芽を出さゞるやうに腐ることなし又方赤銅の薬鑵にいれ蓋をよくしてつりおくべし

○蕃椒のこしらへやう

一たうがらしを塩漬にしてよく〳〵乾おけバいつまでも生にてさはらず生のごとく風味もかはらず但塩をきうちに漬べし

○紅生姜のつけやう

一ちよろみをあらひよく水氣をさりて塩梅酢に漬る也其時辛子をすこし絹につゝみて底に入おくべし年を越てもかびざして色よし又方米酢一合黒豆半合をせんじ

わらふたつ合せ布を水に浸し大がまをかぶり上下にちぢれ麺棒（めんぼう）まてよろしく延ばしさるにのせ焼鍋（なべ）にうつし火ぶたのぐるりに火をならべてやく也上の火ぎわりありよくはおだやかに色つけバあくして又やくしやきたて蓋（ふた）のある器物に入おけバむされてかげんよし

○葛饅頭（くずまんぢう）　葛（くず）の粉（こ）一升餅（もち）の粉五合右を玉子湯にて和（やは）らかにしこしあんをつゝみむしやうやく蒸（むし）まぶる時胡麻（ごま）をいり薬研（やげん）にておろしすいのうにてふるい白砂糖（さとう）五分に合せてかけ出す

○水饅頭（すゐまんぢう）　葛粉（くずのこ）をかし一升に砂糖蜜（さとうみつ）一升五合水一升二合いまだ右のうち三分一残しのこる二分を湯にいまだあたゝめ火にかけ練りかたまりかゝる時あらべを冷しく鍋（なべ）の内の一分をいまだ火にかけおきて練りかたまる時既（すで）にて冬（とう）上げ手を水にてぬらし餡（あん）をつゝみ蒸（せい）籠（ろう）にならべむしつやの出る時あぐる水に冷（ひや）し用也

○同葛切（くずきり）　葛粉（くずのこ）一升水二升五合水せんなべにゆるりとつかるどの大鍋（かなえ）に湯をわかし水せんなべをうけ葛を入ながしまんべんにして上おし乾きたる時湯の中へ沈（しづ）めけあげしの面に色かわりたる時水につけ右の水せんをおろし温飩（うどん）のごとく切さとう蜜にて用也又精進のさしみにもつかふなり

○薯蕷饅頭（じよよまんぢう）　上々の山の芋（やまいも）

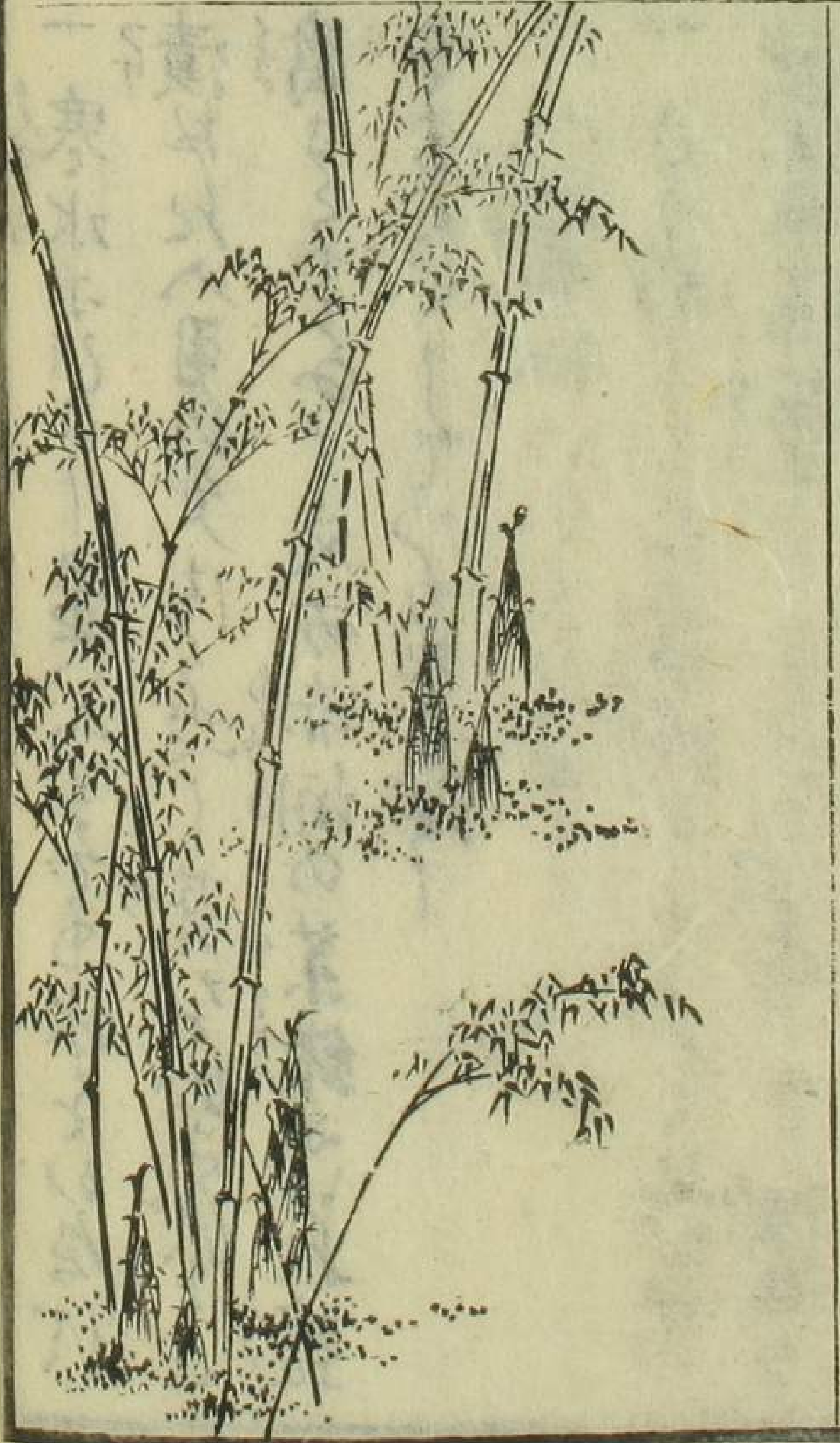
汁を酢（す）にさし塩（しほ）一ほどよく入てからみを漬（つく）べし梅酢（むめず）より風味（ふうみ）よく色（いろ）もよし

○柑子（かうじ）をたくはふる法

一桶（をけ）に乾（かわ）きたる潮砂（うしほすな）をいれおさめ置べし

○初茸（はつたけ）の漬（つけ）やう

一水一升に塩（しほ）四合いれてせんじさましおくとひえさして初茸（はつたけ）を入まへそのまゝ桶（をけ）にいれ蓋（ふた）をしく置べし料理（れうり）につかふ時一夜（ひとや）塩（しほ）を出して用ゆべし漬加減（つけかげん）ハひさしくよきべし

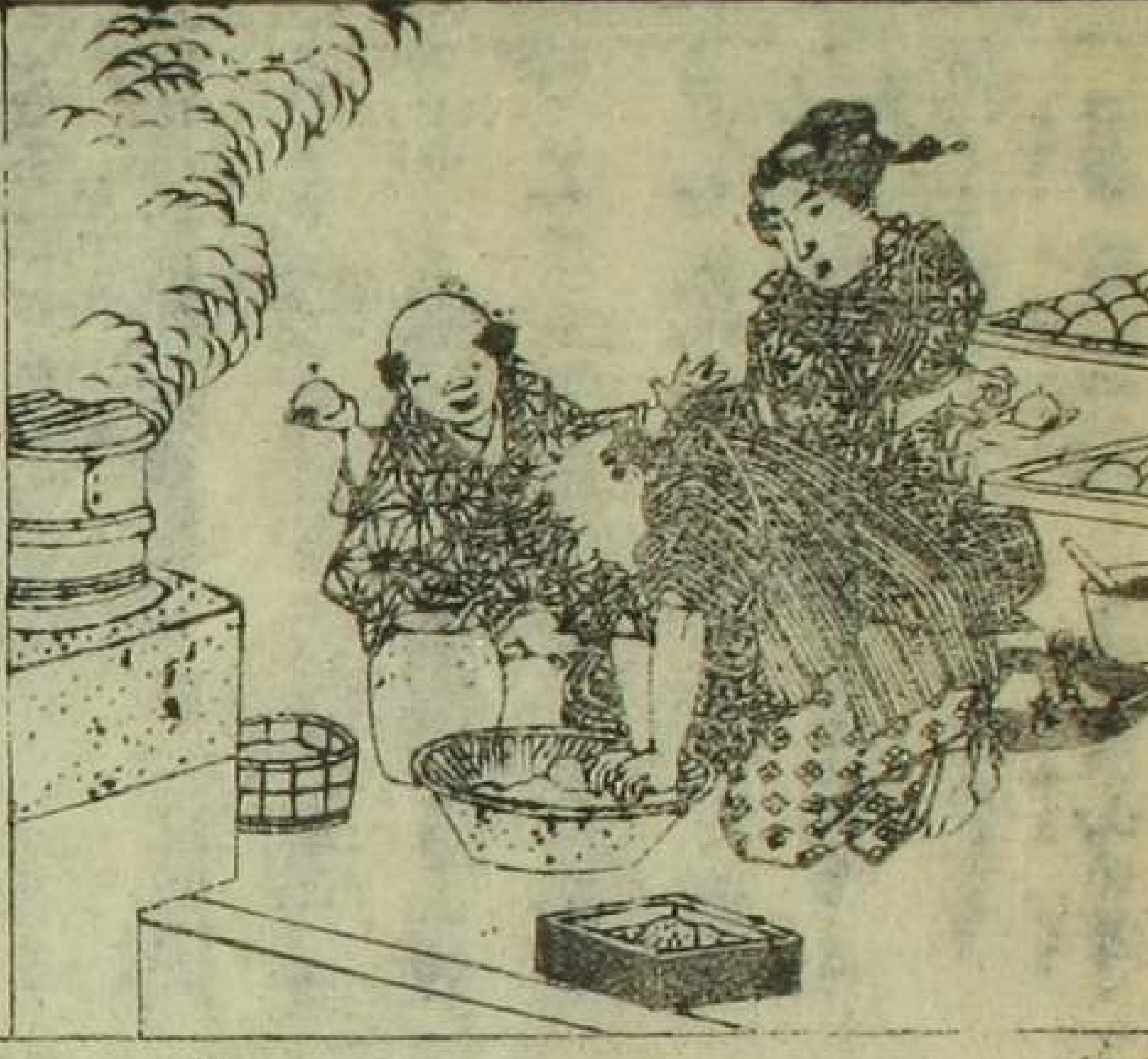


○塩（しほ）ぬきの方

一魚鳥（うをとり）の塩（しほ）をぬくにハ土中（どちう）に一夜埋（うづ）み置べし青（きわう）ぬかに塩ぬけるし又出し置たる水に椿（つばき）の葉を入るもよし又方ひさしくたるものゝ中へ土器（かはらけ）をやきて二三度（ど）入置ば塩ぬける出るなり又菜果類（さいくわるい）の塩をぬくにハおし氷小柳（こやなぎ）をかしくゝるべし忽（たちまち）塩ぬくるなり渋（しぶ）ある時ハ柿の皮（かは）を入置べし

○梅干（むめぼし）の法

一梅（むめ）一升に塩（しほ）三合の法ありふりして漬（つけ）るなり



皮をとりて百目粳米の粉二合白砂糖百目いれ雷盆にてよくすりまぜ水にてひたしあんを包み布をあふひさし蒸籠に並べむしてふきうし浮揚きる時あぐるなり

○水羊羹　小豆のこし粉水氣をよくしぼりて百目　葛粉

梅ハよくあらひよく水氣をかわかし塩と合せて廿一日漬おきて三日天日にかわし一夜露にあてゝ又一日干し樽へおくべし長くおかせバいよ〱久しくもつなれども肉減じてかろしまた紫蘇漬にするハ紫蘇の葉ばかりをもみて水氣を去梅を漬たる酢に右の梅と同じく入ておくべしさて後酒を入れバ味甘くなるなり又紫蘇ばかりにてもむ時酒粕斗にて漬れバ大に甘しさましても梅ざうりてよろし

○梅びしほの方

一　梅干をあらひ塩をさり核をよくとりつぶし白砂糖を入レ酒を加へよく摺るなり

○煎梅の方

二十匁うどん粉二十匁白ざたう二百目塩七合水五合いれせんじ葛と粉をこしふぢちまでもとき合せ右のせんじわしで入まぜ合せて卵を水二合いれ右の水合せて七合をよくかきまぜうつたの肉に四角なる箱の底なきをおき木綿の布巾水にひたしらくの肉へしきむし釜のうへにうけやうかんを流し入てかさまるまででよく火をたきよくむすべあげ上る時さげらくさまし金杓子を水にぬらしよそひて出すべし

○羊羹　上のごとくふらく葛三匁うどん粉五匁引水八合かくつかさくあるまでき湯してよし

太なる梅の熟をさぐる法塩につけよく熟しきる時漬まざるをそれのけつぶまざかるるを摺はぶし梅酢をたゞらかに沸してさまし右の潰しるをどろくにあわせそれのけさるよき梅をその汁にまぶし壺へ漬こみておくべしよくなるれバ次第に梅の香よく味ひもよくしてかびくさくなし

○あちやら漬の方（漬下蕃藏にあるさる類も漬もの〻部にくはしく載す）

一　醤油一合　酒一合　醋一合

右せんじてさまし切干大根梅干昆布の類何までも漬おきてそのまゝ食すべし（砂糖を入るもよし）

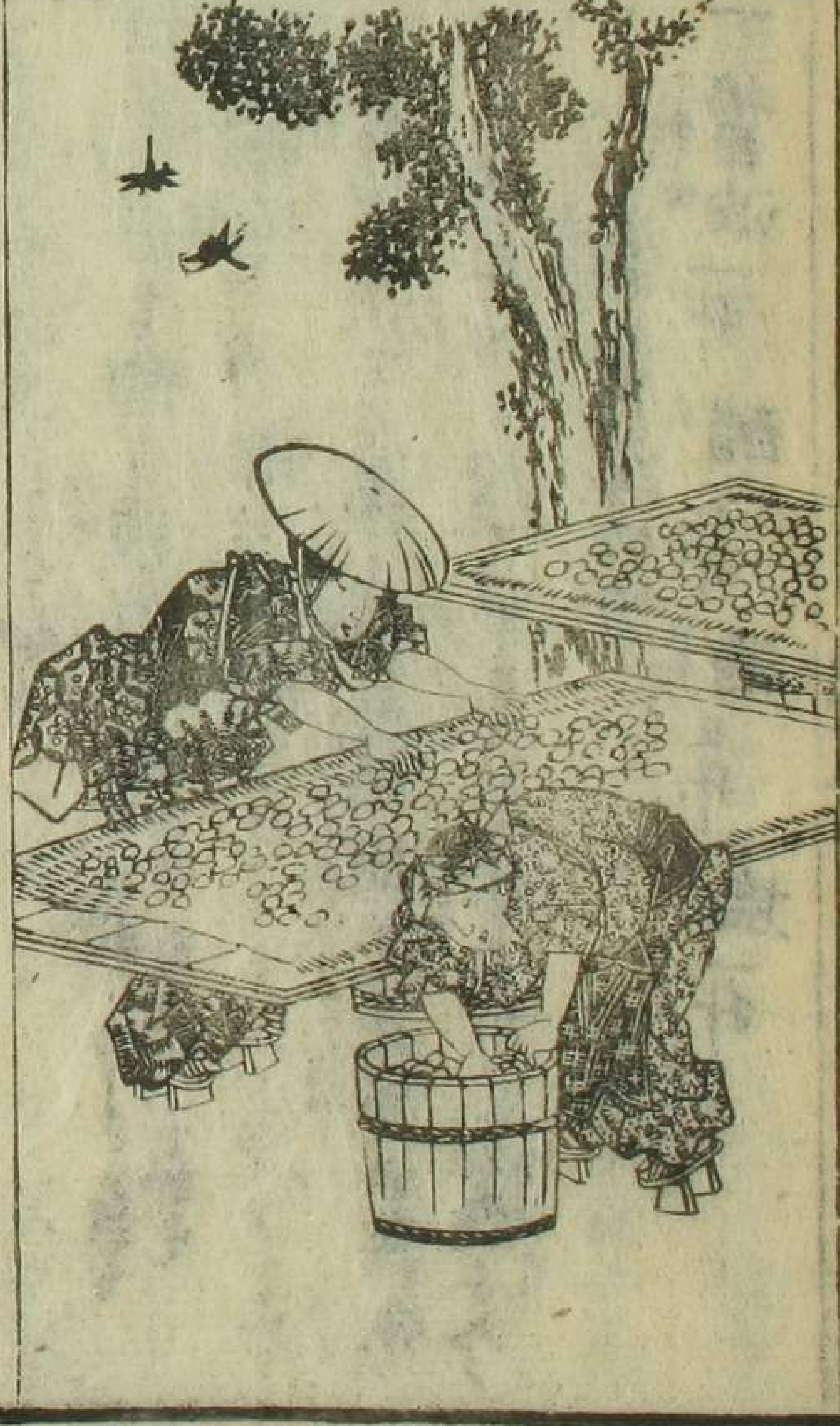
○南蛮漬の方

一　醤油一升　醋三升　酒五升　塩一升

○求肥飴　葛の粉百目　蕨の粉五十匁　餅米の粉五合　白砂糖七百目　煎じ水壱升へ内五合宛さとうのせんじ水に五合ハ葛わらびをときいづれも水嚢にてこし炭火にてかげんよくして練り中ほどにて又飴四百匁拾目入れ初より練り上るまで手をはなさず練るべし火のかげん第一なりよくねれたかどうか手につまみ見る時手粉うどん粉を敷ならして二日ほどさまして切るべし

○南京飴　大ぎりひをぬれぶきんにて粉をぬぐき又豆の粉を付るあり胡麻を付るもよし

○小倉野　餅の粉壱升　白砂糖六百目　水壱升へ入れ垢を



右せんじてさまし魚肉を漬置べし

○金山寺味噌の法

一 大麦よくあらひぬかをとりいりて一斗　大豆よくあらひぬかをとりいりて一斗

右一所にまぜせいろうにてよく蒸し糀に寝させ花つく時に塩二升あはせ茄子五十入まぜ常のごとくしておもしをかけ七日めごとに上下へま

とり蜜にてせんじ地黄煎五百目入れ求肥のごとくかたくねりつめて手粉うどんの粉をしきならし二日ほどもおきて切りあんをつつみ上へさとう煮のつぶ小豆をつける也あづきハ大粒ハ上小豆をとりよく煮てつぶれざるを撰去て砂糖蜜にてよく又煮詰五合ほどに入る右さとうに煮てよくかわかしておけ滴をきらしさめて後上のまぶにつくるなり

○養命糖　寒ざらしの餅の粉五合　葛の粉五十匁　白砂糖五百匁　先さとうを水三百匁入れせんじて垢を去り粉に水百目入れよくこねて右の砂糖を入れ

ぜへし四十日めに山椒の辛皮を入れ又七日ほど過ぎれバ上へあがるものを和らかならバ水を升へとりおくべし乾く時ハ右の水を入るるなり或ハ瓜の水氣をさりても入るべし多く入れバ志やくなるべし

○柚びしおの方

一 柚（実をとり皮ばかりうしく六ツ）　葛粉一合　砂糖四十匁　たまり少　胡椒十文

右砂糖とたまり柚一所にて煮たるをさまして細で後にくるミ葛粉を入るべし

○ひしほの方

一 小麦（壱斗水につけよくむし手にて揉りて　かきまわす時分豆の粉と合すべし）　大豆五升いりて皮をさり引わりて用ゆべし　塩二升五合　水八升五合

炭火にて煎りつめ中かたくなく
なる飴三百八拾匁入まぜて練り
つまりて上る時芡実十匁蓮肉
十五匁薏苡仁二十匁山薬二十五匁
罌粟粉にして入まぜ又練りあはせ
求肥のごとく紙へうつしてさまし
又六七日も置て右の粉をふきん
にて取去て湿のある所へ砂糖
をつけてよきかげんに切て風を
ひかぬやうに紙へいれおけバいつ
までもあるべし

○餡の製法　極上の小豆を
煮てよく擂盆にてすりて水をいる
絹ふるひにて漉しかし水をさせ木綿
の布へかけしづくいれかたくしぼり
餡のよくしぼり粉百目小白砂糖百匁
水弐百匁位に入て右の割にて

右塩と水とを合せ煎じさまし醤をさつく
小麦と大豆とにあはせ日影にほし毎日よく
かきまはすべし

○柚べしの方
一柚（皮をさり実をとり）十　胡麻二合　味噌五合　搗米
の粉二合（但し乾飯にすれバいよいよよし）　番椒少
右一所にすり合せ柚の皮へ詰めてよくむし
其後その中に胡桃かやの類をも入るべし
但し柚の裏の皮をさるべし

○越瓜をまるづけにする法
一赤土一斗に塩六升五合あはせ越瓜を二ツ
にわりて中をよくさらへ右の土にてつめ
おくべし土用まで置ば色かはらぬなり

せんじて砂糖のあくをさりやうるハ
よき山の芋皮をさりておろし
砂糖へおろしいれよく攪まぜ
合せ水をいれせんじあく立く
すくひおけバ砂糖のあくのこらず
あつまりて上にうくを取あとに
杓子にてすくひされバきれいに
とれるなりそれを布にてこし
せんじつめ塩をも合せて粉を
入まぜよくかきまぜの堅さに練つめ
てよくさましこれ極製なり

○砂糖蜜の製法
大白の砂糖壱貫目山の芋
皮をさりて二百目おろし砂糖に
よくまぜ合せ水四百五拾匁を
かけて入まぜ砂糖とけるせバ
ゆえ立て火をしぼりておけバ

○奈良漬の方
一白瓜を二ツにわりて実をさり能ふきて
瓜の中へ塩をかためて其上に糟をぬり
つけ桶へ入ておくべし但あまり合ぬくくるに
まぜべし

○丸山ひしほの方
一小麦四合　黒大豆六合　いづれも炒て引わり
むして糀むろへ入て花をつけ一三合塩を
あはせ糀のかうじを水にて洗ひそのあらひ汁
よくかきまぜてよく練すべし急に味を付る
には志そみそ桶に蒲団をかけ昼八日あさり
へ出しほバくらべまぜまへ八九六日の中に熟
味ひよろしく又大豆の粉を右の大豆にふり

垢のかたまりて上に浮あがり下に清油の細ぎやくしてすくひ又又一さらしすれバ残れる垢上へうく所をよくすつて布漉にして壺にとく入置つゝに氷砂糖を用ゐてよろし

○葛晒の粉製法　米を炊て二日に一度づゝ水をかへ七日漬置石臼にて挽き糟をこしきり又桶へ入置一二日ほどより淘さセ水を去り麹ぶたに紙をしき上て干かわかしおくなり幾年おきても虫つく事なし餅米粳米同事なり

頭書終

うけ室へ入置バ花よくつきて味ひ一しほよし

○白柿の拵へやう并あハせ柿の法

一常のごとく皮を剥て干る後蕎麦稭にてつゝみおけバ霜ふきて白くなる也又あハせ柿ハ柿の実にならんとする時とりて石灰あるひハ蕎麦稭の灰汁にひたし一二三日して取出し乾されバまた変じて実赤くなり塩味噌て甘くとなる也

廣益秘事大全終

書林

京都寺町通佛光寺	河内屋藤四郎
江戸日本橋通壹丁目	須原屋茂兵衛
同　貳丁目	山城屋佐兵衛
同　貳丁目	須原屋新兵衛
同　南傳馬町壹丁目	山城屋政吉
同　下谷御成道	英文藏
同　大傳馬町貳丁目	丁子屋平兵衛
同　芝神明前	岡田屋嘉七
同	和泉屋吉兵衛
大阪心齋橋筋本町角	河内屋藤兵衛
大阪心齋橋筋博労町角	河内屋茂兵衛版