

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black
Munsell Color Services
© The Munsell Company, 2000
LICENSED PRODUCT

料理珍味集

78
1346
1

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20
TaJima JAPAN

78
1346
15

序

おのちの世に火地あつむるが會歎

乃血と唇生肉を合ふる處義氏

始く生を能く辨くはく醒人良

と後法以神辰或う粒今且を教く

弟粒をりて燒石のふたを並く灸て是之を



食心羹帝の時始と冷飴を作
て火食のた備りる今もよく老人
の切をきりて其味を秋と其穀を以
肉と煮肉とて穀と煮ては虎骨地
如城に記して何れも海菜の物と子
者具たし熟を先とて其味和者と

撰く洗子棒と刻て海佃と云ふに
料現山海佃とて今又漏ら新
製を任味と拾ひて後篇成ぬ新
料理海佃集とて一日市を
んくわく屢乞を熟後とて其
伝と海製其味也且東人官行と

口^{くち}少^{せう}名^な 齋^{さい}味^みと生^{せい}に 齋^{さい}は^は後^ごを
 持^{もち}以^もて打^{うち}と書^かきと云^いふ
おんご せうみ せい さいはご さいはご さいはご

齋^{さい}乃^の末^{まつ}の齋^{さい}
 主^{しゅ}は^は月^{げつ}台^{たい}辰^{ちん}

華^か文^{ぶん}軒^{けん}之^之入^入


料理珍味集卷之一

目録

長^{なが}寄^よ打^{うち}鯛^{たい} 一^{いち}丁^{てい}目^{もく}ヲ^ヲ

胡^こ椒^{まろ}食^じ 日^{にち}

桔^き梗^{ぎやう}玉^{たま}子^ご 日^{にち}ヲ^ヲ

料理珍味集卷之一目録

け花 このともか

二丁メヲ

越前沖繪 えちぜんおきさき

日

白田楽 まろてんぐく

日ヲ

寄鶏冠 よせとりさき

三丁メヲ

塩草臭潮煮 まやたこうかよ

日

信楽和 しんがくあへ

日ヲ

白梅酒 くわいしゅ

四丁メヲ

とろ汁暖法 とろあつめし

日

早煮梅 はやひちめ

日ヲ

ゆき汁

五丁メヲ

麩の麩焼とろろ さいか

月

蜜柑膾とろろ さいか

月

兵庫煮ひらやうごよ

月

葉蒸えんむし

六丁

芥漬せりづけ

月

茄子汁いちじくじゆ

月

雲掛豆腐くもかけとうふ

七丁

煮和よわ

月

さんとの素麩さんとうのそぼう

月

素約豆腐そやくとうふ

月

砂糖牛房せとうとうぶどう

八丁メヲ

南京蛤なんきんかまぐら

月

瀬戸食せとめし

月ウ

寒梅生さむいせいの

九丁メヲ

晒躰あびしん

月

麦汁あぶら

月ウ

飛園子とびご

月

長門錢漬ながとせまづけ

十丁メヲ

柘胡蘿蔔せりふ

月

磁馭盧寫おのころトマ

月ウ

玉成集卷之一目錄

月

串貝早煮

十二丁

子松茸

日

養摩

日

唐田楽

十二丁

八方菜

日

牡蛎食

日

鱈汁

十三丁

小倉田楽

日

茄子おろし汁

日

雲教蕎麦切

日

鶏卵

十四丁

饅頭點心

十五丁

六指玉子

十六丁

目錄終

料理珍味集卷之二

長崎打麩

生麩之枚小おろし皮とを湯身又赤き身と
去首と打粉あて打延と自中ふ平よ
うろとうどんのどく切て湯のろるいり
煮ふれいさくはく煮加減細く心得ぐ

胡椒食

茶一升茶又胡椒粉胡椒粉小匙小匙小小ここといとい湯湯沖沖茶の
かかふふ一一匙匙はは入入食食めめくくままるるのの
強強いい油油かかくくくくままるるややうう小小加加減減して
青青割割昆昆布布みみぐぐ切切入入ここううここううハハ大大根
おおろろーー陳陳皮皮唐唐ががじじとと葵葵

桔梗玉子

玉子玉子煮煮わわきき皮皮ととささつつくく又又湯湯煮煮ととままるる
暖暖まま内内着着よよこここことと桔桔梗梗ををくく再再びび湯湯

煮煮ままるる内内のの葵葵めめもも小小花花ののここららああめめ
柿柿ののここららもも柿柿ぢぢららもも日日事事也

けいご

梅梅ののここらら皮皮をを取取 花花ららううてて後後 ああふふ七七日日中中
漬漬金金硫硫味味ととろろううてて塩塩ののままぶぶーー一一月月もも漬漬金金
塩塩汁汁とと塩塩汁汁をを捨捨白白砂砂糖糖よよままぶぶーーととく

越前沖齋

五時集巻之二
麩をほろろく鱈はけり鱈入船はほも
潮は淡一対づらも清行くかど能くける
さつらも路ど何果そもはし船はふみ津
そそふ是と用也

白田楽

豆腐はものごとく田あやせ味噌を胡麻の
わづらそとまいたらぬ豆腐あつて焼くを
見そそげども肉へ火独通る也

寄鶏冠

ろろろろろろろろ湯煮能とれどけるあり
そんをとりのおろろろ紙角ろろろの入りして
能さゆろろろろろ切指あふもろろろろろん
のぞろ

塩指潮煮

塩だこ能わらひ皮らろろろろろろろろろ

はるまじふうすく切鑿（何れ）入まじふよたまて
鰯（刻）のやけらる舟切（舟）る脂（脂）を入（煮）て煮（煮）い
脂（脂）ある脂（脂）い（煮）る脂（脂）より（煮）る煮（煮）ふとそこのま
用（用）ひあそ入（用）く加減（加減）したこ（煮）の煮（煮）とあれたこ
わ（わ）てあ（わ）くとぶ（煮）る也

信楽和

牛房（牛房）さ（煮）ぐ（煮）湯（湯）煮（煮）〜とあ（煮）ま（煮）とと（煮）つて
と（煮）外（煮）見（煮）とあ（煮）入（煮）

白梅酒

冬の（冬）白梅（白梅）の数（数）百（百）づ（づ）りあ（煮）ふ漬（漬）一夜（一夜）と（煮）て
ゆ（ゆ）の白（白）い（煮）とあ（煮）去（去）能（能）づ（づ）り（煮）酒（酒）は漬（漬）と（煮）て
酒（酒）を（煮）年（年）小（小）花（花）百（百）ち（ち）あ（煮）か（煮）入（煮）霜（霜）月（月）中（中）旬（旬）小
仕（仕）み（仕）る酒（酒）心（心）月（月）之（之）日（日）を（煮）は（煮）く（煮）ふ（煮）つ（煮）ら（煮）あ（煮）ま
ゆ（ゆ）い（煮）の（煮）紙（紙）て用（用）也

とろく（とろく）汁（汁）暖（暖）法（法）

はらばら茶と摺生菓と一ツより入る和菓
はらばら茶と摺生菓と一ツより入る和菓
はらばら茶と摺生菓と一ツより入る和菓
はらばら茶と摺生菓と一ツより入る和菓
はらばら茶と摺生菓と一ツより入る和菓
はらばら茶と摺生菓と一ツより入る和菓
はらばら茶と摺生菓と一ツより入る和菓
はらばら茶と摺生菓と一ツより入る和菓
はらばら茶と摺生菓と一ツより入る和菓
はらばら茶と摺生菓と一ツより入る和菓

早煮梅

生梅疳と大ぬと栲くわく口入飯いひめとて
あつらひる心よらうとて浮うけとて飯出いひめとて
後らうとて出いひめ湯を捨飯いひめとてそのま

とて白砂糖をかけた用白梅の数あまを
思おもひては鉢ひちよ入る鉢ひちとて梅のゆめ梅
とて魚いしと強いしとゆとて魚いし

ゆり汁

とてゆり汁ゆりとてたまき味あじ増あゆゆとて加くげん
とてこの茶あとゆと揚あるは磨あんよ切き入いふ

麴かまの銚さけ焼やき

さびこいこ板ふおらり〜が小塩とわり酒も後
そきて若沖うとく〜して酒を人台さこの竹かど
よ掛焼も及好う酒

蜜柑膾

らん袋うが〜〜〜十ひ六ごうり四よ成並
み糖うけり

兵庫糞

小き鏡の腸と志本にも骨ともふ落く
切うす若沖くと煮る

葉蒸

豆腐うどんの〜〜〜随分なく〜切
あよ十の equal りの也行成換せりや〜と
あ打し〜て葉をを板よ入尊たまりさ〜
よび〜人よさ〜蒸〜ふ〜
湯を通〜と也板の目〜つ〜と

赤糸集巻之十一

五

然シテもろあり

芥漬カイヅケ

根ネ芥カイを考カウ漬ヅケよヨろロ漬ヅケやうヤウの菜サイ小コぶブで
之シやヤゆユ醃ヅケもモてテ用ヨウ也

苺子汁イチゴジュ

生ナマ車クルマ海カイ老ロウ皮ヒをヲ去サ録リクづヅうウ鼓ツらラのノみミで
丸マくク小コくクあアせセ汁ジュへヘ入イるルをヲ煮ニくクもモるル也

雲掛豆腐クモケトフ

豆腐トフをヲ切キらラぬヌ切キらラぬヌ粉コ小コまマぶブらラむムにニ
味アジ塩シホをヲけケるル

煮和ニワ

大根ダイコンをヲんンざザらラぬヌ切キ湯ユでデ胡麻ゴマをヲろロうウぶブみミをヲ
かカくクらラしシてテ大根ダイコンの湯ユをヲ捨スてテ油アブラへヘ味アジ塩シホをヲ入イれレるル也

さんとう素麵

かまがここを角長く切胡麻のわづらみく
揚り粉づらみか切みくぬる油にてころし
油をとり鑿出しよる油あつけ素麵とゆて
よそかまがこ粉ごと入一平よ煮る

まごの豆腐

豆腐を干し布目とをまじりよ切しお油にて

煮はきまじり油は揚り酒とまじ

砂糖牛房

堀川牛房のひこすきと湯煮強くと
葛を合砂糖を合入る油を解暖てけり

もろ蜜粉

粉じとろしお油と煮とろふのうらよ
と板の粉入る油とけりおのたまぐらとる

辛味から熱くしきゅうちかひのちうはつは
とぶし生臭くと拵らつちびつらんとるの
びつらつちく用也

瀬戸食

食の挽子とをろろくはもろのぎく
たろ牛尾のふたまをゆてろくこくら
切して食のろく後めふ臭つけはび仲
かくろもろふけをろろくはもろのぎく

陳皮若荷がけねもろろく夏いひけ
冬いひろろく

寄梅生

款をろろくと皮とをろろく入生ね
仲とをろろくはもろのぎく

晒鶏

鳥生曬干

川穀と扱ふおろし一籠一入川へ漬ゆんし
きく俵り味略礫とて用也

麦汁

麦と海苔芽とほこめてこす汁

飛園子

扱の物を糸よ首ア人へ受こひてひーぎん子
ゆきく時と搗ぶあく石の研とてい飛園子也

長門錢漬

色くすしひいふとひ蒸し麻がじまがく
漬錢を一室しよ入一月とく用也

栢えんぢん

根ゆんぢんやと油とて煮ゆめあはし
箸とてこがらうりはま栢をうりこくゆん入
独り乾て苞よ入ぬとこがら切あはる

破 馭 通 鴻

あまの白とづらき人あはまの十又切その
ま竹入と竹のうらまを独志あくらく
竹を望ふく朝ら合とこと下つらく
合はより竹の何ふたまそのもあつ吸の
けあらくとさ右の丸とわと入独考る相
いあもんさいよりあまの川中入して溜るやうよ
るも人殺わら右の通別よ梅のり

串 貝 早 煮

貝とわらぶ竹を引まきり煮る一ちして
そのは湯を捨てて煮るはく青小梅
聖朝ねと用らるる水はふとぶ
貝あらうゆりゆふとぶ一煮るらうらうよ
ゆら貝にかい

千 松 草

五
松茸つづくと出ると独りづらして
生碧ゆくと少くは干生乾切てさうま
用ひ又境いー吸いのみりー

薩摩とらみ

日向薩摩よかさうくすみさき
かきさきさきの根よらひさき
根うとを根りり川りてはひ
くく口と出ると塗をりり糖と入

右の煮と埋とと火を煮とれ
火おろろると羽はがと取
とり扱みよととと粉のさ
右粉まうととと粉の砂糖をける

唐田楽

田楽の如くゆと油と唐田楽と味
味は付焼

八方菜

赤糸菜

栗めんぢん長いしん入 牛房推草銀杏
数丸ハ多味を付 三腐あねさうどんのこと
とろ入右ハ多と包ゆまわげら昆布あ
まろゆくと加減うと首引摺らさび

牡蠣食

牡蠣殻出し 薄きやうゆくと煮茶葉碗入
汁をまといこ食とろろとたき牡蠣のこと
ワと盛うさときあそ出と丸膳よらちん

ぐらりあう盛うみあしてろ

なす汁

柚の中随分かきせんよ切うゆそ
ろよ漬と入用の付二日おろち格ては
よんまそんし味増まるふ用の吸おあ
鏝かしきやゆはそほひるるがの

小倉田楽

揚あがりごうふ一方と切きりかへ一煮なるる粒つぶ小麦あがつこ
を信つ事じあきし當あ油あぶら付つわぶら

煎あみまるまりり汁じゅう

うとび皮かわとをこころろは割わららるる清きめめのの氣きを
かかししちちららししててああららううみみをを汁じゅう煎あみまるまりり汁じゅう
ががののししををかかりり申ます

霰ありり切き

又また年とし米こめりりとと摺すり白しろ搗たゆゆくく湯ゆかかしし茶ちや
食くわわくく強こううもも和わららせせどどかか減げん入いままくく
おおししららししつつららしし入いれれしし桶ぶくののららふふととししままささ
せんせん茶ちやぞぞららととせせららしし右みぎのの食くへへににけけらられれ
ししてて食くのの筋すぢづづららししととららしし又またせんせんがが茶ちやのの念ねんのの
とと右みぎののししららししとと煎あみまるまりり汁じゅうをを煎あみまるまりり汁じゅう
勝かちちららししとと煎あみまるまりり汁じゅうをを煎あみまるまりり汁じゅう
小こおおれれししとと煎あみまるまりり汁じゅうをを煎あみまるまりり汁じゅう
ぬぬままののしし

鴉 糲

海鳥のふんをいじりてあつちの海よりうき
糲とてうき木の枝よりあつちのこぼれ小便とてあ
つちへ又海より入る糲とてあつちの事味なまの
うきへ糲とて糲は漬りふ味美なりけり糲
枝よりあつちのうきとてあつちのうきとてあつち
うきとてあつちのうきとてあつちのうきとてあつち
糲のはけり別よみぬ

一從は海中より糲を捕りてあつちの糲とて
其糲とて石の間にあつちの糲とてあつちの糲
よ入る糲とてあつちの糲とてあつちの糲とて

饅頭點心

菓子糖をまんぢう暖めりてこつ入る糲と
折散りて胡芥の粉を入着てうき
糲とて糲とてあつちの糲とてあつちの糲と
うきとてあつちの糲とてあつちの糲とて

しし折るこを脂あぶららとおろし箸と折るこ
のうよよと通給あぶらは人脂あぶらとおゆく具かぎは
とほぐらの吸あぶらねを油とけ脂あぶらは箸あぶらを
さうまのうと油あぶらは胡あぶら升あぶらとけここの入あぶらり也

まの脂あぶら玉たまご子こ

玉たまご子こうろく黄あぶら白あぶらを分あぶら筆あぶらの軸あぶらへ紙あぶらをこ
こすづらうろく巻あぶらきうろくくろくまあぶらく
け油あぶらへ白あぶらこづらうと入湯あぶら黄あぶらく紙あぶらとまて

はみかりうろく黄あぶら白あぶらは切あぶらとこ黄あぶら白あぶらは油あぶら
と合あぶらく銅あぶらまやぐしの油あぶらとこ黄あぶら
白あぶらと丸あぶらと守あぶら位あぶら入あぶらく焼あぶらくまあぶら右あぶら左あぶらの
白あぶらを軸あぶらは付あぶららうと油あぶらく抄あぶら子あぶらと籠あぶらと

料理珍味集卷之一終

