



小葉子  
手製

集  
完

78  
1548













一 初雪餅  
 一 寒晒餅  
 一 菊餅  
 一 簍もち  
 一 御上りご  
 一 いぬまき餅  
 一 数畧餅  
 一 ちよん餅  
 一 椿餅  
 一 ひん餅

一 菓子名餅  
 一 葛餅  
 一 数餅  
 一 さし餅  
 一 箱餅  
 一 焼餅  
 一 軟餅  
 一 蕨餅  
 一 山茶餅  
 一 玉子餅

一 子飯餅  
 一 時雨餅  
 一 奇美餅  
 一 ひろもち  
 一 早くはてもち  
 一 同玉子入もち  
 一 本の皮もち  
 一 砂糖豆  
 一 葛餅  
 一 煎餅

一 在厚餅  
 一 右近餅  
 一 求肥糖  
 一 雪せんべい  
 一 ゆきおぼろ  
 一 白豊香  
 一 大豆糖  
 一 月餅  
 一 玉子茶巾  
 一 まんぢう

- 一羊ちり 寒かん
- 一まのま羊まのま 寒かん
- 一はちま羊はちま 寒かん
- 一極上羊ごくじやう 寒かん
- 一婦ふのやき
- 一ちくくちくく
- 一巻まささかかががぬ
- 一あるあるへへのの糖とう
- 一かせかせいと
- 一ゆるゆるゆるゆる
- 一まくまくけけととうう
- 一輪りん 餅もち
- 一美み本ほん餅もち
- 一志し房ぼうああ免めん
- 一三さん貫かん始あひ
- 一南なん平へい始あひ
- 一同どう本ほん黄わう免めん
- 一早そう 免めん
- 一上じやう 向むか免めん
- 一目めろろくく張ちやう

解菓子 長席 糸製集

○うねらう解仕法

- 一解かい糸いとのの粉こな 一升
- 一瘦しゆう糸いとのの粉こな 一升
- 一小せう麦むぎののここ 二合
- 一砂さ粉こな 一升

右にちぢやうのけしでゆるくとし糸あをせ蒸  
 糸あうけてむいととさぬくと切あうを布を  
 ちくく

○山椒の仕法

- 一解かい糸いとののここ 一升
- 一上じやう味あじ層そう 四合 他まのりごと
- 一水みづささととうう 一升
- 一鈴すず倉くら山さん椒しやう 一両目 蒸す





右のつね合せ。せいろう  
 うまき  
 細くしてはき。のしと切るを

○雪餅

一 稷米のこ 一升 一 砂糖 一合

一 候年のこ 三合

右の如くしてゆきよく練りし。米をこし。砂糖をこし。よく攪  
むきとる。

○柿餅

一 柿を。一皮をむき。こし。蜜とまじり。攪をもち。よく攪  
むきとる。

一 ころも。一升の粉 一升

右粉と餅を合せ。餅を煮。蒸す。

○牛房餅

一 ころも。一升の粉 三合 一 候年のこ 三合

一 牛房よく湯煮し。よく攪をもち。よく攪

砂糖を三十目入。右粉をこし。蜜とまじり。攪をもち。よく攪

湯煮し。餅を煮。蒸す。

出まじり。

○高萩餅

一 小麦のこ 一升 一 砂糖 一合

右の如く混ぜて。二日ほど練り。まんぢう粉をこし。よく攪  
むきとる。右の如くして。右の如くして。右の如くして。

板綱<sup>かぶね</sup>揚<sup>あ</sup>りて。上<sup>う</sup>下<sup>げ</sup>小<sup>こ</sup>火<sup>か</sup>とまき<sup>ま</sup>燒<sup>や</sup>あ<sup>ら</sup>う。古<sup>こ</sup>絲<sup>いと</sup>を<sup>を</sup>入<sup>い</sup>る  
志<sup>し</sup>人<sup>にん</sup>粉<sup>こな</sup>の<sup>の</sup>し<sup>し</sup>さ<sup>さ</sup>よ<sup>よ</sup>ー

○ 靦<sup>あ</sup>京<sup>きやう</sup>り<sup>り</sup>ち

一 解<sup>か</sup>茶<sup>ちや</sup>の<sup>の</sup>粉<sup>こな</sup> 八<sup>は</sup>合<sup>が</sup> 一<sup>い</sup>う<sup>う</sup>も<sup>も</sup>一<sup>い</sup>茶<sup>ちや</sup>の<sup>の</sup>と 三<sup>さん</sup>合<sup>が</sup>

一 白<sup>はく</sup>さ<sup>さ</sup>と<sup>と</sup>う<sup>う</sup>え<sup>え</sup>の<sup>の</sup>し<sup>し</sup>と<sup>と</sup>あ<sup>あ</sup>ら<sup>ら</sup>と<sup>と</sup>よ<sup>よ</sup>く<sup>く</sup>と<sup>と</sup>う<sup>う</sup>存<sup>ぞん</sup>の<sup>の</sup>粉<sup>こな</sup>と<sup>と</sup>入<sup>い</sup>て  
一<sup>い</sup>う<sup>う</sup>と<sup>と</sup>あ<sup>あ</sup>ら<sup>ら</sup>と<sup>と</sup>よ<sup>よ</sup>く<sup>く</sup>と<sup>と</sup>う<sup>う</sup>存<sup>ぞん</sup>の<sup>の</sup>粉<sup>こな</sup>と<sup>と</sup>入<sup>い</sup>て

○ 昔<sup>むかし</sup>者<sup>もの</sup>の<sup>の</sup>粉<sup>こな</sup> 解<sup>か</sup>

一 一<sup>い</sup>ん<sup>ん</sup>ざ<sup>ざ</sup>し<sup>し</sup>解<sup>か</sup>茶<sup>ちや</sup>の<sup>の</sup>と 一<sup>い</sup>井<sup>けい</sup>

一 山<sup>さん</sup>の<sup>の</sup>い<sup>い</sup>も<sup>も</sup>は<sup>は</sup>と<sup>と</sup>ま<sup>ま</sup>が<sup>が</sup>わ<sup>わ</sup>ら<sup>ら</sup>と<sup>と</sup>存<sup>ぞん</sup>の<sup>の</sup>粉<sup>こな</sup>と<sup>と</sup>移<sup>うつ</sup>り<sup>り</sup>合<sup>あ</sup>せ<sup>せ</sup>と<sup>と</sup>入<sup>い</sup>て  
お<sup>お</sup>く<sup>く</sup>ふ<sup>ふ</sup>丸<sup>まる</sup>め<sup>め</sup>湯<sup>ゆ</sup>煮<sup>に</sup>煮<sup>に</sup>して<sup>して</sup>お<sup>お</sup>出<sup>で</sup>し<sup>し</sup>。う<sup>う</sup>と<sup>と</sup>う<sup>う</sup>と<sup>と</sup>は<sup>は</sup>き<sup>き</sup>ま<sup>ま</sup>す。

舟<sup>ふね</sup>の<sup>の</sup>三<sup>さん</sup>

形<sup>かたち</sup>の<sup>の</sup>い<sup>い</sup>ち<sup>ち</sup>う<sup>う</sup>あ<sup>あ</sup>も<sup>も</sup>し<sup>し</sup>て<sup>て</sup>。蓋<sup>ふた</sup>を<sup>を</sup>移<sup>うつ</sup>り<sup>り</sup>け<sup>け</sup>。さ<sup>さ</sup>ら<sup>ら</sup>と<sup>と</sup>む<sup>む</sup>ー<sup>ー</sup>又<sup>また</sup>  
山<sup>さん</sup>の<sup>の</sup>い<sup>い</sup>も<sup>も</sup>よ<sup>よ</sup>く<sup>く</sup>湯<sup>ゆ</sup>煮<sup>に</sup>煮<sup>に</sup>して<sup>して</sup>は<sup>は</sup>と<sup>と</sup>ま<sup>ま</sup>が<sup>が</sup>わ<sup>わ</sup>ら<sup>ら</sup>と<sup>と</sup>存<sup>ぞん</sup>の<sup>の</sup>粉<sup>こな</sup>と<sup>と</sup>移<sup>うつ</sup>り<sup>り</sup>  
さ<sup>さ</sup>ら<sup>ら</sup>と<sup>と</sup>む<sup>む</sup>ー<sup>ー</sup>又<sup>また</sup>入<sup>い</sup>る<sup>る</sup>の<sup>の</sup>粉<sup>こな</sup>は<sup>は</sup>は<sup>は</sup>け<sup>け</sup>て<sup>て</sup>出<sup>で</sup>さ<sup>さ</sup>し

○ 婦<sup>めかけ</sup> 解<sup>か</sup>

一 一<sup>い</sup>ん<sup>ん</sup>ざ<sup>ざ</sup>の<sup>の</sup>粉<sup>こな</sup>と<sup>と</sup>砂<sup>すな</sup>粉<sup>こな</sup>と<sup>と</sup>入<sup>い</sup>る<sup>る</sup>と<sup>と</sup>ゆ<sup>ゆ</sup>ら<sup>ら</sup>と<sup>と</sup>移<sup>うつ</sup>り<sup>り</sup>酒<sup>さけ</sup>と<sup>と</sup>  
徒<sup>ちやく</sup>に<sup>に</sup>ひ<sup>ひ</sup>ら<sup>ら</sup>入<sup>い</sup>て<sup>て</sup>む<sup>む</sup>き<sup>き</sup>を<sup>を</sup>あ<sup>あ</sup>ら<sup>ら</sup>う

○ ち<sup>ち</sup>ん<sup>ん</sup>び<sup>び</sup>や<sup>や</sup>ま<sup>ま</sup>い

一 小<sup>こ</sup>ま<sup>ま</sup>の<sup>の</sup>と<sup>と</sup>砂<sup>すな</sup>粉<sup>こな</sup>と<sup>と</sup>入<sup>い</sup>る<sup>る</sup>と<sup>と</sup>金<sup>かね</sup>を<sup>を</sup>ゆ<sup>ゆ</sup>ら<sup>ら</sup>と<sup>と</sup>移<sup>うつ</sup>り<sup>り</sup>酒<sup>さけ</sup>と<sup>と</sup>  
その<sup>その</sup>中<sup>ちゆう</sup>へ<sup>へ</sup>に<sup>に</sup>の<sup>の</sup>や<sup>や</sup>な<sup>な</sup>を<sup>を</sup>入<sup>い</sup>て<sup>て</sup>焼<sup>やく</sup>く<sup>く</sup>あ<sup>あ</sup>ら<sup>ら</sup>う

○ の<sup>の</sup>し<sup>し</sup>と<sup>と</sup>あ<sup>あ</sup>ら<sup>ら</sup>と<sup>と</sup>う<sup>う</sup>



一 種 子 の こ 一 升

一 降 子 の こ 三 合

右の水にておゆ合せ。まゝあまねるよりこめ。その中人  
 舞。撫。く。る。こ。ち。ぶ。く。を。入。て。う。ま。く。れ。味。留。り。て。  
 いろばくくやぶるるるるる

○ 丸 ち め ん ぶ

一 小 麦 の 粉。鶏 卵 子 入。て。あ。れ。か。げ。ん。子 粉。入。  
 砂 糖。等。も。入。湯。が。一。さ。じ。銅 鍋。み。て。焼。く。を。主

○ ち め ん ぶ

一 ち め ん ぶ の 粉 一 升 一 升 ち め ん ぶ の こ 三 合

右をゆ合せ。湯が煮くちめの中へさとうがし入る。

はくこ。又湯煮して汁はうぐいしのきんぎょのあんが  
あまじり。法はうぐいしのきんぎょのあんが。又うぐい  
あまじりの中へ生薑からいませを入れて出さすもあつ。又海苔うづ一握  
あまじりに入れて吸まひのあまじり。又夏なつの粉こなあてちやうりは  
あまじりに入れてあつ。そのとききんぎょのあんが

○まじりてあまじり

一獲との粉こな 但たゞをうぐいし粉こな一升 一握とのここ 三合

右湯煮してあまじり。あまじり丸まるめめゆきよく煮ゆき。あまじり  
粉こなあてあてはうぐいし粉こなあてあてとあまじりあまじり

○冷ひや 粉こな

手てせいで

一上白うしろ粉こな 煮ゆきあまじり湯ゆをうけ。よれあまじり  
まじりてあまじり。あまじり丸まるめめゆきよく煮ゆき。あまじり  
あまじりあまじり。あまじり丸まるめめゆきよく煮ゆき。あまじり  
あまじりあまじり。あまじり丸まるめめゆきよく煮ゆき。あまじり

○御おん上あまあまじり

獲との粉こな 一合 一握との粉こな 六合

右粉こなあて。山のいもを煮ゆきあまじり湯ゆをうけ。よれあまじり  
あまじりあまじり。あまじり丸まるめめゆきよく煮ゆき。あまじり  
あまじりあまじり。あまじり丸まるめめゆきよく煮ゆき。あまじり

とふろくせり

○初巻より

一解の粉 一合 一七〇〇〇 百目

右の粉を合せ井の粉の中へ土の粉をいれ  
むしとち丁切ちり

○たまごの粉

一合 一〇〇〇 一合の粉 三十目

右の粉を合せ井の粉の中へ土の粉をいれ  
むしとち丁切ちり  
湯煮るごとくたまごの粉をいれ  
手せいで

をり。風味くろ

○実々晒餅

一合の粉を合せ井の粉の中へ土の粉をいれ  
むしとち丁切ちり  
湯煮るごとくたまごの粉をいれ  
手せいで

○葛餅

一合の粉 九合 一合の粉 三合

右の粉を合せ井の粉の中へ土の粉をいれ  
むしとち丁切ちり  
湯煮るごとくたまごの粉をいれ  
手せいで

○葛餅







○ 穀 畧 餅

一 稗 米。あふはけをよくあざう。摺<sup>まろ</sup>餅<sup>もち</sup>あて。ちりのやど  
よくさう。くもちあーあて。色をほけ。砂<sup>すな</sup>粉<sup>こな</sup>よき程  
入<sup>ま</sup>こ。やさき<sup>また</sup>摺<sup>ま</sup>ろて。ちぬのやだめどくし。中へさんか  
味<sup>あじ</sup>増<sup>ま</sup>。くるくあんちあど入<sup>ま</sup>てす。

○ 軟比素餅

一 餅 米<sup>つたき</sup>き<sup>つたき</sup>斗<sup>つたき</sup>子<sup>つたき</sup>。桂<sup>つたき</sup>の<sup>つたき</sup>灰<sup>つたき</sup>武<sup>つたき</sup>斗<sup>つたき</sup>とあくふし。そあく  
うて<sup>つたき</sup>米<sup>つたき</sup>ふ<sup>つたき</sup>あ<sup>つたき</sup>とほけ。よくむ。あー着<sup>つたき</sup>合<sup>つたき</sup>せ<sup>つたき</sup>其<sup>つたき</sup>年<sup>つたき</sup>の  
ま<sup>つたき</sup>つ<sup>つたき</sup>も<sup>つたき</sup>ち<sup>つたき</sup>あ<sup>つたき</sup>ど<sup>つたき</sup>あ<sup>つたき</sup>て<sup>つたき</sup>糴<sup>つたき</sup>の<sup>つたき</sup>ど<sup>つたき</sup>く<sup>つたき</sup>よ<sup>つたき</sup>あ<sup>つたき</sup>く<sup>つたき</sup>ち<sup>つたき</sup>あ<sup>つたき</sup>く<sup>つたき</sup>冷<sup>つたき</sup>ま<sup>つたき</sup>を<sup>つたき</sup>  
そ<sup>つたき</sup>れ<sup>つたき</sup>か<sup>つたき</sup>ー<sup>つたき</sup>湯<sup>つたき</sup>煮<sup>つたき</sup>と<sup>つたき</sup>ー<sup>つたき</sup>冷<sup>つたき</sup>ま<sup>つたき</sup>を<sup>つたき</sup>を<sup>つたき</sup>ー<sup>つたき</sup>

手ロイ 九

○ ちよん餅

一 餅 米の粉 七合

一 うあー米の粉 三合

右<sup>たひ</sup>の<sup>たひ</sup>餅<sup>たひ</sup>も。ち<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>る<sup>たひ</sup>や<sup>たひ</sup>ど<sup>たひ</sup>細<sup>たひ</sup>末<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>て。山<sup>たひ</sup>の<sup>たひ</sup>こ<sup>たひ</sup>も<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>ら<sup>たひ</sup>せ。  
よ<sup>たひ</sup>れ<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>ふ<sup>たひ</sup>ら<sup>たひ</sup>粉<sup>たひ</sup>合<sup>たひ</sup>せ。き<sup>たひ</sup>つ<sup>たひ</sup>う<sup>たひ</sup>ー<sup>たひ</sup>丸<sup>たひ</sup>め<sup>たひ</sup>ゆ<sup>たひ</sup>を<sup>たひ</sup>と<sup>たひ</sup>う<sup>たひ</sup>丸<sup>たひ</sup>  
こ<sup>たひ</sup>。時<sup>たひ</sup>き<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>の<sup>たひ</sup>う<sup>たひ</sup>ー<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>げ。仰<sup>たひ</sup>く<sup>たひ</sup>て<sup>たひ</sup>ほ<sup>たひ</sup>き<sup>たひ</sup>。よ<sup>たひ</sup>ら<sup>たひ</sup>餅<sup>たひ</sup>は  
丸<sup>たひ</sup>め<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>ら<sup>たひ</sup>め。中<sup>たひ</sup>へ<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>ん<sup>たひ</sup>と<sup>たひ</sup>入<sup>たひ</sup>せ。む<sup>たひ</sup>ー<sup>たひ</sup>て<sup>たひ</sup>出<sup>たひ</sup>さ<sup>たひ</sup>ぶ<sup>たひ</sup>ー<sup>たひ</sup>ま<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>ら<sup>たひ</sup>こ<sup>たひ</sup>  
く<sup>たひ</sup>こ<sup>たひ</sup>こ<sup>たひ</sup>。こ<sup>たひ</sup>は<sup>たひ</sup>ふ<sup>たひ</sup>き<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>ら<sup>たひ</sup>。解<sup>たひ</sup>ふ<sup>たひ</sup>ま<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>ら<sup>たひ</sup>も<sup>たひ</sup>よ<sup>たひ</sup>ー<sup>たひ</sup>但<sup>たひ</sup>  
丸<sup>たひ</sup>め<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>ら<sup>たひ</sup>れ。よ<sup>たひ</sup>ふ<sup>たひ</sup>付<sup>たひ</sup>ら<sup>たひ</sup>う<sup>たひ</sup>。く<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>ら<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>ら<sup>たひ</sup>。よ<sup>たひ</sup>ふ<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>ら<sup>たひ</sup>ぶ<sup>たひ</sup>ー<sup>たひ</sup>

○ 蕨 餅

一 日<sup>たひ</sup>び<sup>たひ</sup>の<sup>たひ</sup>粉<sup>たひ</sup> 五<sup>たひ</sup>合<sup>たひ</sup> 入<sup>たひ</sup>より<sup>たひ</sup>ー<sup>たひ</sup>ま<sup>たひ</sup>れ<sup>たひ</sup>。あ<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>ー<sup>たひ</sup>ま<sup>たひ</sup>あ<sup>たひ</sup>ら<sup>たひ</sup>



一 さつがの餅と湯めはけ。玉子と入ま。かく白を着。  
 はむらひのきあほうむーてよー



手セイ十一

○<sup>あ</sup>下<sup>ひ</sup>版<sup>ひ</sup>餅

一 ちく版と玉子とてまろくく餅うせむらうふうけ  
 むまきご

○<sup>あ</sup>左<sup>う</sup>原<sup>う</sup>餅

一 とうりの茶<sup>に合</sup> 一 ぼろぼろ餅<sup>玉子の粉</sup> 六合  
 右の粉合せ。ぼろぼろ餅とてむーはくちあう

○<sup>あ</sup>時<sup>れ</sup>雨<sup>れ</sup>餅

一 種<sup>あ</sup>茶<sup>の粉</sup> 一 升 一 寒<sup>さ</sup>き<sup>じ</sup>餅<sup>茶のこ</sup> 二合  
 一 白<sup>ぎ</sup>き<sup>き</sup> 二 百<sup>目</sup> 一 赤<sup>こ</sup>小<sup>豆</sup>の<sup>こ</sup>粉 一 升  
 右に茶とて合せ。作とてしめてあひ。せむらうの



○玄海薬

一鶏卵 十一 一小麦のこ 五夕 一雁足のこ 五夕

右4つを合せ湯で煮て煮あげ。これを漉し  
して。容ろうをとりけ。冷ひやませとちり

○雪煎餅

一上白米とゆり飯いりして二百目よくまきす。まきのう  
みしてまき。焼やけ入いまき山さんを火ひでやくきちり。但  
ちやのあがくを紙しにまきめ。まきく焼やけと。その  
紙しをぬぐぬぎぬぎ

○早うひてあう

手せいで十三

一小麦の粉 一升 一うるいりのここみ夕

一砂 一升 一玉子 十三

一酒 五ごりてひひり

右ふゆを篩ふるりああせ。端はままぶぶぬぬのああががくくして  
端はのううへへトトふふ火ひをを煮ゆふふやくやくるる

○玉子入いりりてああう

一ううぐぐんの粉 一升しろ 一ささくく 二百目

一いちち 三本

右山さんののりりももををスス。ううぐぐんんののここ。砂さ粉ふふふききちちりりせ。  
山さんののりりてああううののああくく。上う下げよようう。焼やけけちちりり











○加る宛ろろ

一氷砂糖 一升 多量のくみ入。玉子かき入。よくせん。  
さふのうめてこし。そのあと又せん。よくせん。さ  
移うつめ。あつちうの時。火をさるし。湯のまふて  
よくさるし。のみめておろし切るちう

○美<sup>よき</sup> 寒<sup>え</sup>

- 一赤小豆 二升 一砂糖 一升
- 一葛の粉 七合 一湯ごき 一升
- 一ちせう 一升 一丁子 一升
- 一肉桂 一升

手せい十八

右のいし。あづきとまがう。粉あしてよくあつちう  
そろ。こいものかのとよくうれまぜ。井<sup>せい</sup>の粉。み入。よく  
まがむまがう。

○同

- 一赤小豆 三升 一白ざとう 百目
  - 一葛の粉 二十目 一小麦の粉 五十目
  - 一草 他<sup>か</sup>まきとほ 一塩 一升
- 右あづきとよくまがて。いうれふとち。よくく粉じ。  
水ふりぬぐ。さふのうめてゆうど。みまがむまがう。  
のうのこしちう。そこし粉ふ。さると粉合せて。

くまごともあづけの中。まこよあもかけがうらみゆう  
りごと井糸糸小入布と志江で蓋すもあつ。こころの  
みごとこそ一なるべし。解むせらるハみごふはらす。  
むせしこまへちあぬバみごふはくこ。今井よりかん  
か減むつしきものめでよく。解練せざぬバ志江に

○同

一あが来 一井 よく煮扱て水車にあらねとよくこ  
一恵ごさう 二斤 水と石と二入ぬきとと煮まきものうけて  
一首白 二合 ちよぶんちらふふしと。塩がし入。右のあく  
ちち合せ。まめのこころとくもむまきあつ

○ぬみやあ

一小麦の粉 一升 一玉子 十  
右ちち合せ。あつてのべあらくとそれ<sup>あなぬ</sup>調乃  
ちあなうてうまきくちあな。まきあつ

○ちりこ

一油ごさう 一升 ちちこころ 一入さのこあつ。まご  
のうめでと。又ちあなよ入ま。せんどうつめ。あな  
こころあつ。一くころもかして。あやまきあつ。あな  
ちひき。うまきくちあな。あつ。まあつ。あ  
うちよあげ。まごころめで。あつ。あな。あな。あな。

火小く。あつた。船のいろやうも。好はせやうに  
胡ご子ま。茶子サ。あつた。うけて。出さすもよ

○まじさあめの井

一 さあめの井を。挽ひきゆつひと。やううふありう。  
それ。豆の粉ふさうとまぜま。ひろげあま。  
そのううふうあげ。粉うちうくうけて。  
船ふのまのまくう。

○あつたるふ

一 水水粉粉一斤。銅銅粉粉一斤。せんせんはあかげんん。  
はけてあ入入引引のま。おてるふさうくくあぬる

これ。外の銅銅をふ。あづとひきい。  
ひちのま。右右のませんせんはあるうあけくく  
きぬくま。

○まじさあめの井

一 餅餅一斤。やりううふめ。ふ禁二斤。  
一 麦麦のま。粉粉一斤。三合

右右のまふして。ままハ一粉粉。冬冬ハ二百百。  
代代りてここ。端端をてせんせん。  
まま入入るうあてここ。ぬぬやうああつつめめ。  
ううのまのまあげさぬ。いいのま。ききるる

但し。うの粉ハ。解きまをさし。う。なるふ。う。う。む。

○輪餅

一。ころがし。解あ。ま。ふ。切。何。あ。て。も。能。考。夫。水。ぎ。さ。う。

あ。ひ。さ。く。ふ。入。せ。ん。ト。其。ま。あ。ら。け。せ。ん。ト。う。さ。き。

○美本餅

一。種。の。こ。西。砂。振。い。う。ら。ど。あ。て。も。入。生。を。の。解。の。や。く。

あ。ひ。む。し。て。揃。ふ。あ。ひ。さ。く。と。と。を。さ。し。お。さ。し。

小。口。め。と。入。ま。さ。き。さ。き。さ。き。

○かせい

一。利。あ。の。み。む。う。せ。れ。じ。よ。く。ま。う。こ。あ。し。て。天。目。二。ま。の。

一。さ。き。う。天。目。二。ま。の。け。砂。粉。へ。あ。ら。く。ふ。入。を。中。へ。玉。子。一。つ。  
白。く。ま。う。入。あ。く。お。ち。ど。と。ま。の。う。あ。て。に。又。粉。う。つ。め。  
そ。ろ。う。う。あ。ら。じ。時。右。の。利。あ。の。入。て。版。粉。あ。し。て。あ。入。  
て。よ。し。ま。さ。さ。う。せ。ん。ト。は。時。あ。ま。う。い。ら。う。て。あ。あ。し。







一餅 糸 一升

一白砂 麩 六斤

右のりち糸を。水につけ。ゆきびらる時。まじりをちゆて  
よくまじり。水を入れてこし。砂をこし入。あまトはあ。是ふ  
くるこの粉。又相テの皮をまじり。こもまじりけるさ



手せいでん

○南無虫本黄の煎

一水砂る。一升 せんトきみぬるしこ

一首白 五夕 水あてゆりしこを。右のさきと入。よと

こゆきまじり。きまじり。粉のほあ。糸ふ銅湯ふ。汁を

ひき。し中へあけてまじりまじり

○早胎移り

一餅 糸 一升 糸の先一升とく

一水 一升 五合

右の糸をゆきまじり。まじりしこ。あまの粉一升おいて。その  
後。こしけを湯ふして。結ぶ。又右のこしけを



糀こうとがへ入いをかけば。風味あじよれ甘あま酒さけもなるべし

○上階結うへや

一トア白階しろ米こめ一升 一糀こう一升七合

一水七合はあめて糀とあへひ。たわぶたわぶよりあらう。さきこまを  
右階みぎ米こめ。あまほゆあまはゆらう。ちやぬらう時。布ぬをてに。  
あく結むす。さきこまをあめがくかさをあめくさらうて  
入ま。こまをあらう。他たらうのこまをあらうべし

解菓子手製集終

手製集終

手造酒法てづくらしよほ

同撰全一冊續出

はちつ切の銘は保命多酒法純多酒意多酒  
本書きり書はきくみのんやう揚格を外あ  
はくの中は酒をもち年やまを酒中より  
あらしし酒は酒の年を酒の年を酒の年  
あらしし酒は酒の年を酒の年を酒の年

文化三紀乙世仲春叢兌

通油町

雨鶴屋喜右工門

本石町二丁目

西村源六

通油町

葛村平藏

同所

村田屋治郎兵衛

江都書房

手記  
千六了

