



78
3352



78
3352

門78
號3352
卷

新撰會

席志はく趣向帳

諸

く世帯佛は腹念佛雪月

善乃優く唯飲食より始りて

調味の趣向はつれといふは

と独りなりとありは僕が短才なり

廣き世界なりと亦他もあり

人乃ありとありなりとあり

昭和九年
十月一日
晴未

東口集

乃秘藏なるは書院乞護る様
ちりげの善價と求んと縁ふた乃道
くはしき諸君志より縁ふたなるは
志より一時明和八年卯乃少一農
さへ東都の書肆申柳堂乃主
醉智謹白

同涼第一義

西平 和相

凡例

- 一 庖丁と取多調味と家の作法と茶舊
多様とある載多
- 一 志らなくと詞の肥茶の長崎と
いふと茶のいふとくは蕃語とん
唐とてハ儒卓といふと猪豚乃肉と
専し用ゆふ茶也是彼國ハ茶穀の味
廉なるはなり 日本ハ茶穀の味万国

いまさらきく厚味あり故に肉脂乃力
 とひりてやそは殊に蟹魚の地
 極戲も家人の常以厚味と合とゆへ
 胡麻の油と脾胃入りたる食後必
 せしむる出るすいよの故然ると志んかく
 こいふ名に泥をて唐めりし多たひり
 脾胃にもあはぬ油を瓜喰ふ事も
 何ともやれしひりもや器物の唐めき

なるも又やほしく風流を種に今新
 撰之油を用ひて調味をた極向
 と極多志んかく
 志んかくハ大菜五種小菜七種の物也
 大菜九種小菜十六種也
 此の氣味なるべし時ハ異酒等
 以て氣と味と兼て是と能く好む
 志んかくまはせは菜の湯れ料理會席ハ

自由なるべし

料理とする人より知れべし 振る舞いと
 志すべし 喰ふ事と志すべし 人より知れべし 戸と
 上戸と 酒の造らるる 造らるる 造らるる 考へ
 鹹口と 甘口と 瓜合を 瓜合を 瓜合を 瓜合を
 あんたむいといひやう

志すべし 瓜合と 志すべし 繪圖のありやう
 料も乃むきいん合さるべし 式作はあり

少くともあるらば 苦むべし 瓜合と
 珍筈珍物と 用い 美味と 調あつた
 瓜合と 唯朋友と 睦まじく 物ごり
 酒を酌く 賓も主も 瓜合と 瓜合と
 瓜合と 瓜合と 瓜合と 瓜合と 瓜合と
 献立と 記し 繪圖の次に 志しむ
 調味の事 瓜合と 瓜合と 部類と 瓜合と
 志しむ 瓜合と 瓜合と 瓜合と 瓜合と 瓜合と

續卷一傳授口訣なきはしとありたり
実一秘事ハキムありあり

一 志んあくの文字詳かば然るは朋友

懇一酒と飲事と演義文母卓袱と

書一り 唐音ゆき 因 このト 此字成用也たぬ

後人の考と作乃

浪花 壳苜子著

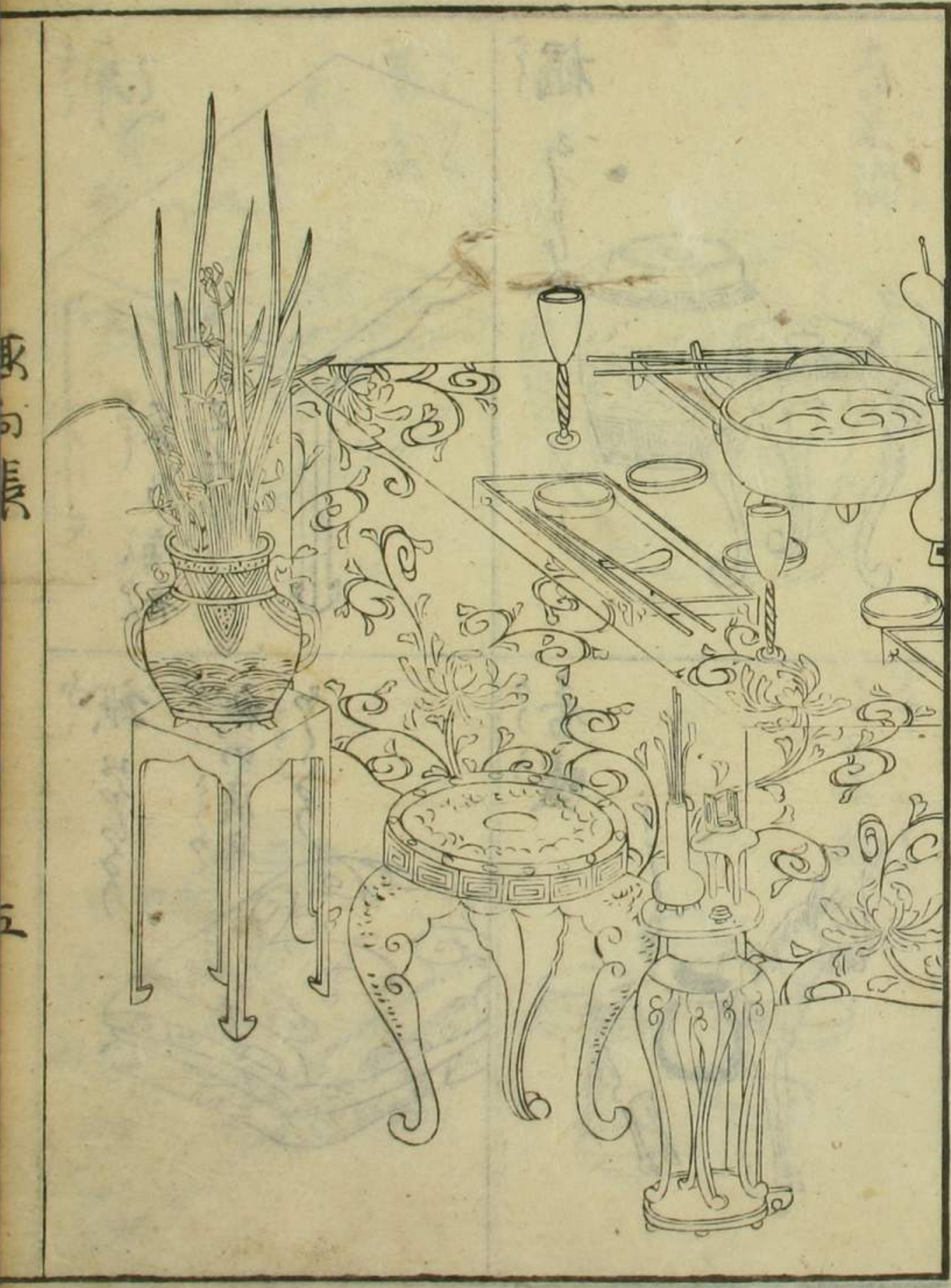


法者中事無法
其法之法亦法
縱横是之地骨
方圓曲直自法

右共貞

泉南元山 禪師 漫畫 馬 印





茶室

二



卓袱器物乃圖

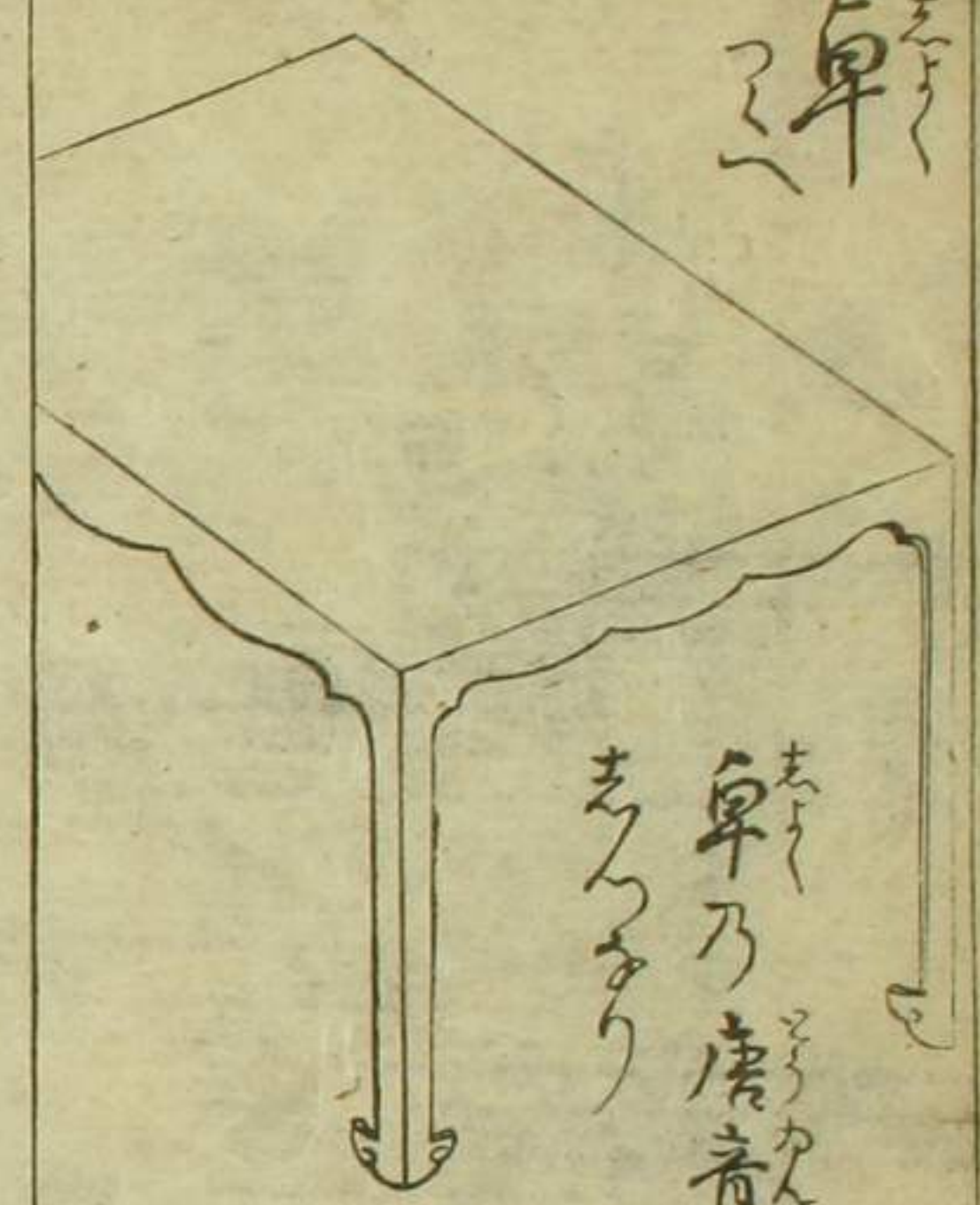
○かざり付わうかくの
おとし作はり
ありてけふ
ふきん
似し

茶室

二

卓たか

卓乃唐音
卓たか乃の唐音たうおん



榻た

榻た乃の唐音たうおん



袱ふく

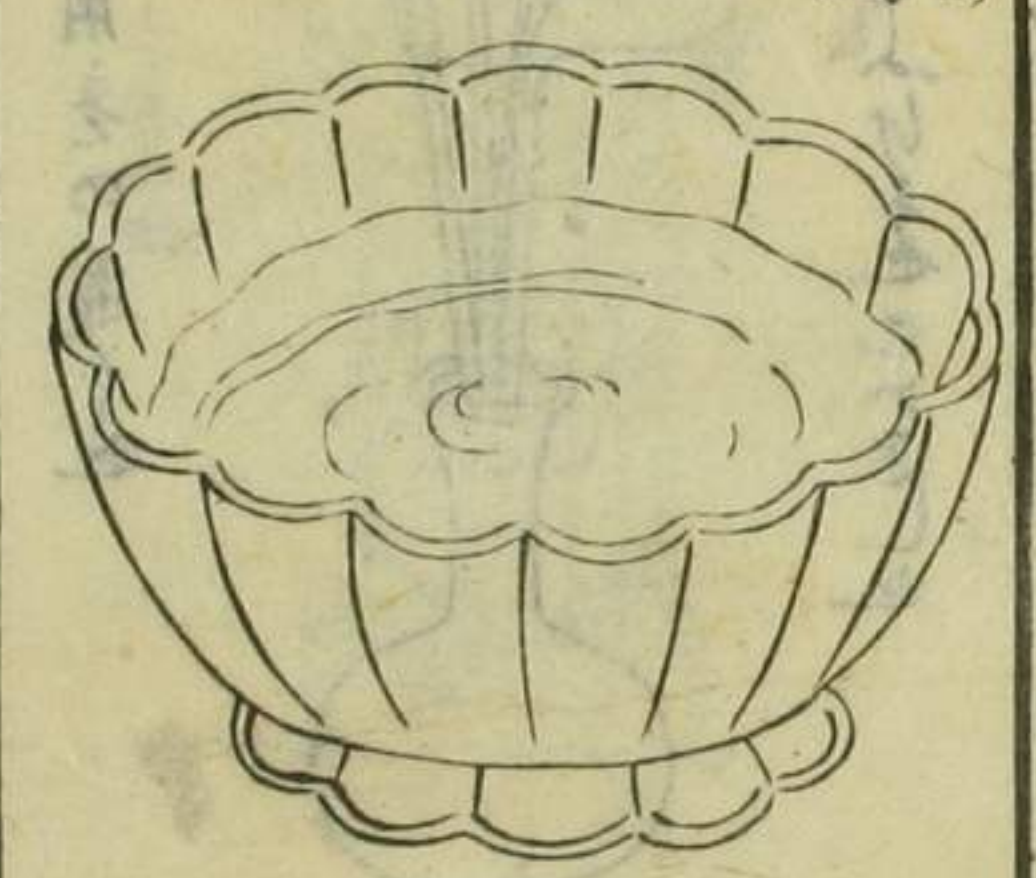
袱乃唐音
袱ふく乃の唐音たうおん



香爐かうろ



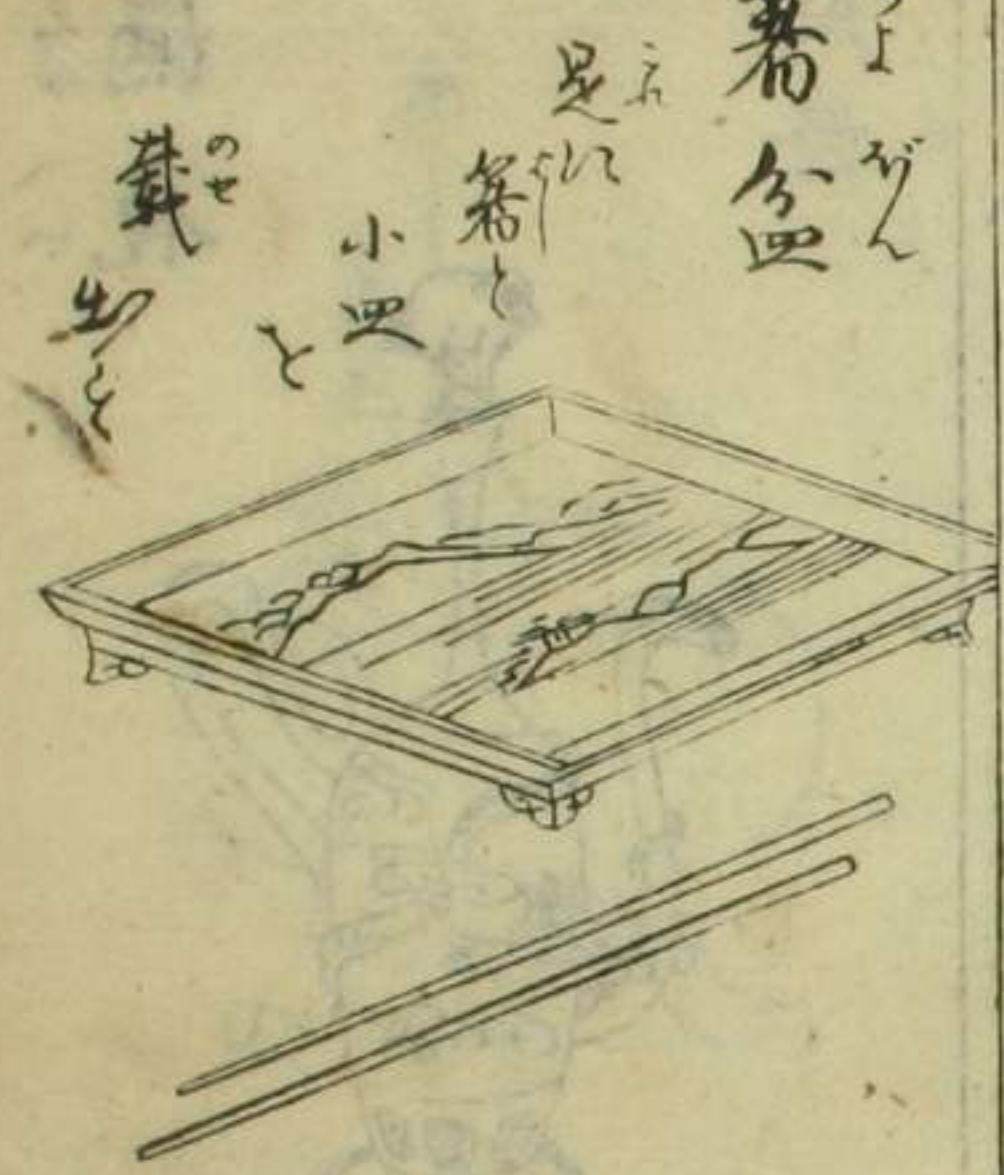
大菜陶たいさいとう



小菜陶こさいとう



箸盒しよごう



小皿こざら

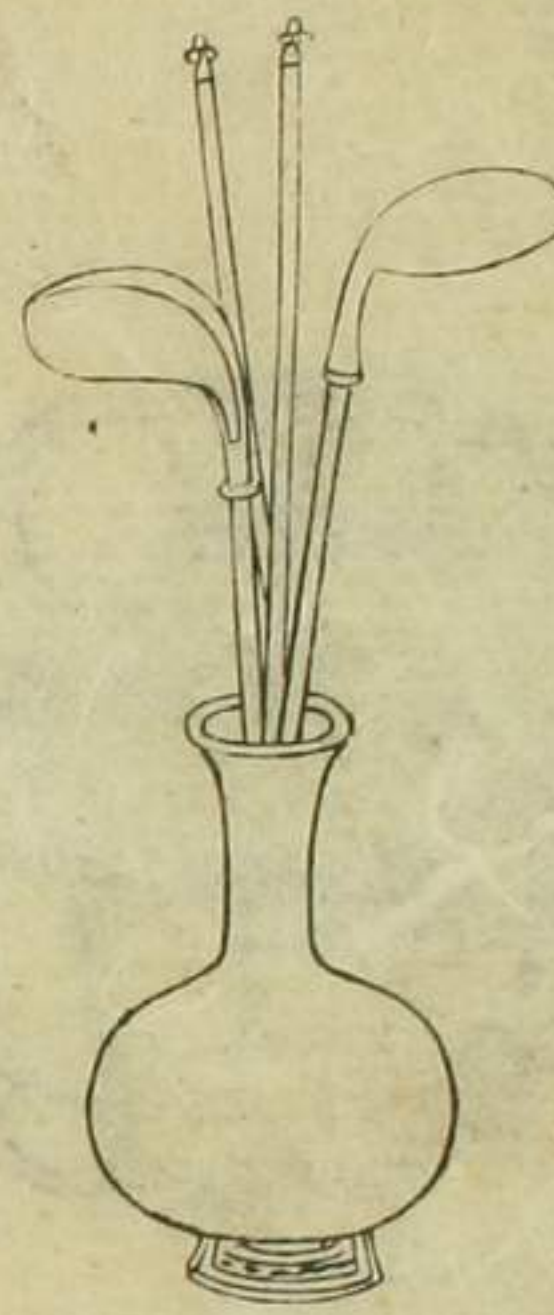


趣向中

酒瓶



儲じ 用えの道々也



儲いもいけをじいじ也

金巨羅



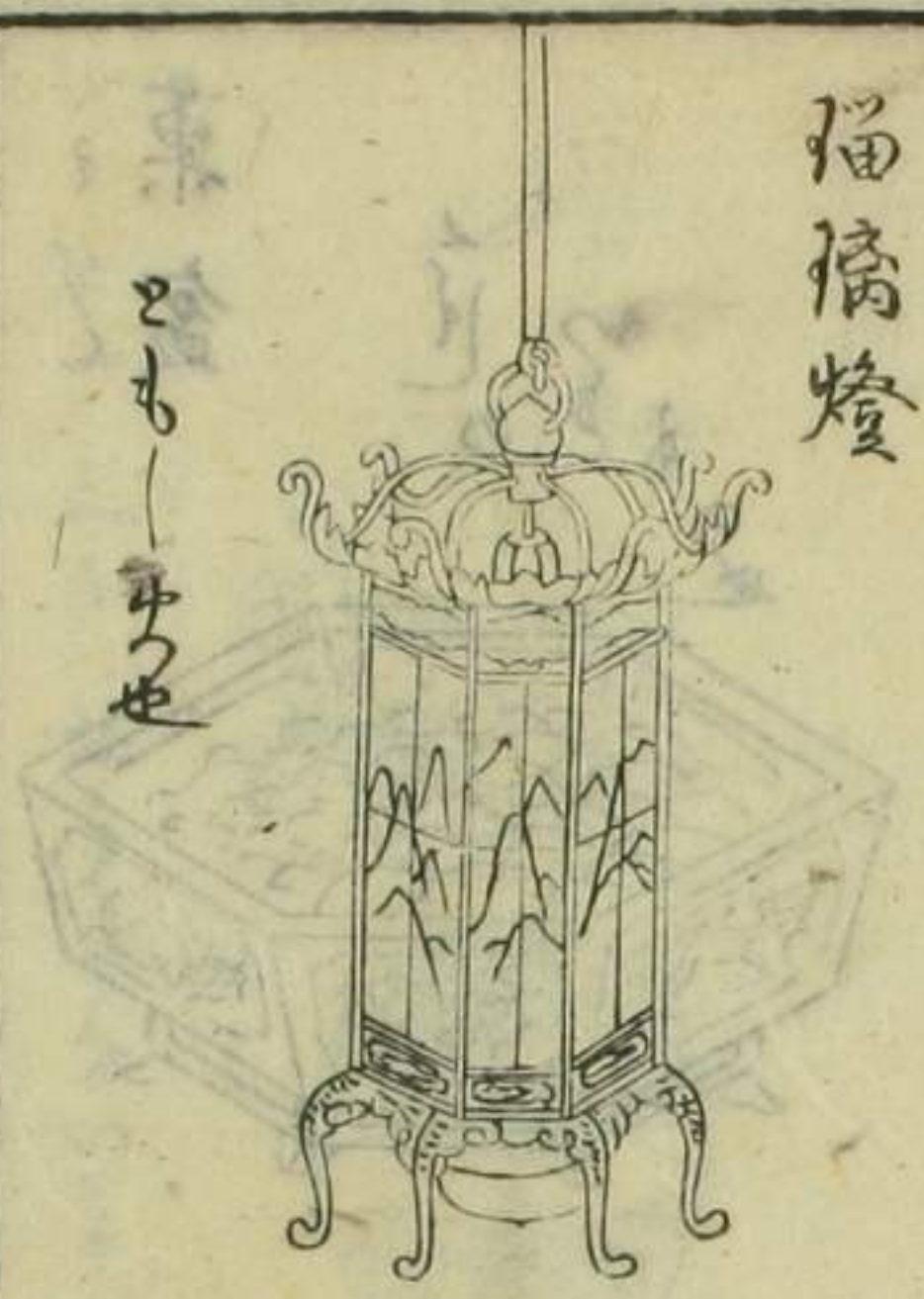
骨杯

燭



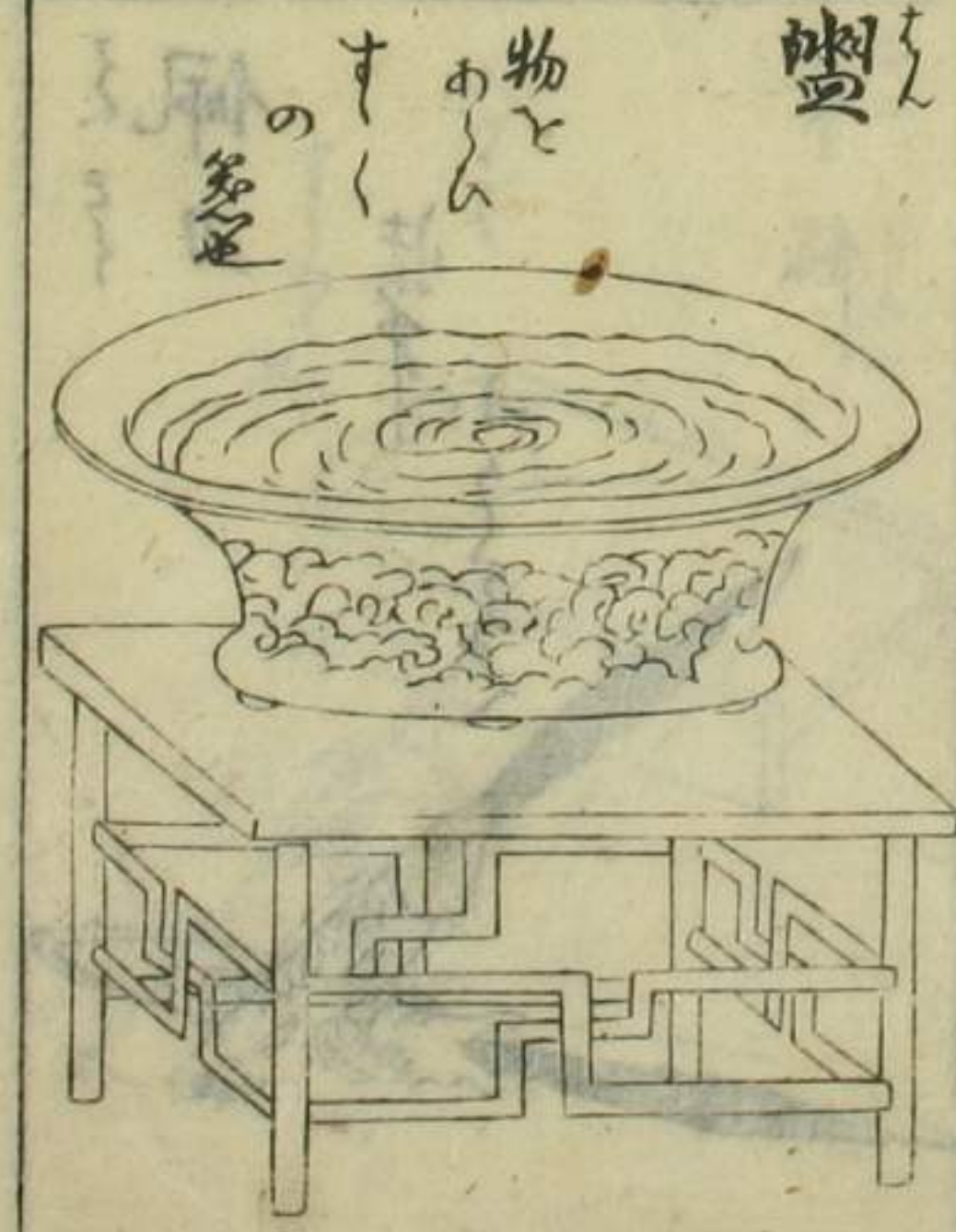
ら〜〜多そ
ま〜〜だり也

猫橋燈



とも〜年々也

鹽



物のすく
の多

飯器



めい
びり也

饌器



せん
せん
等也

趣向中

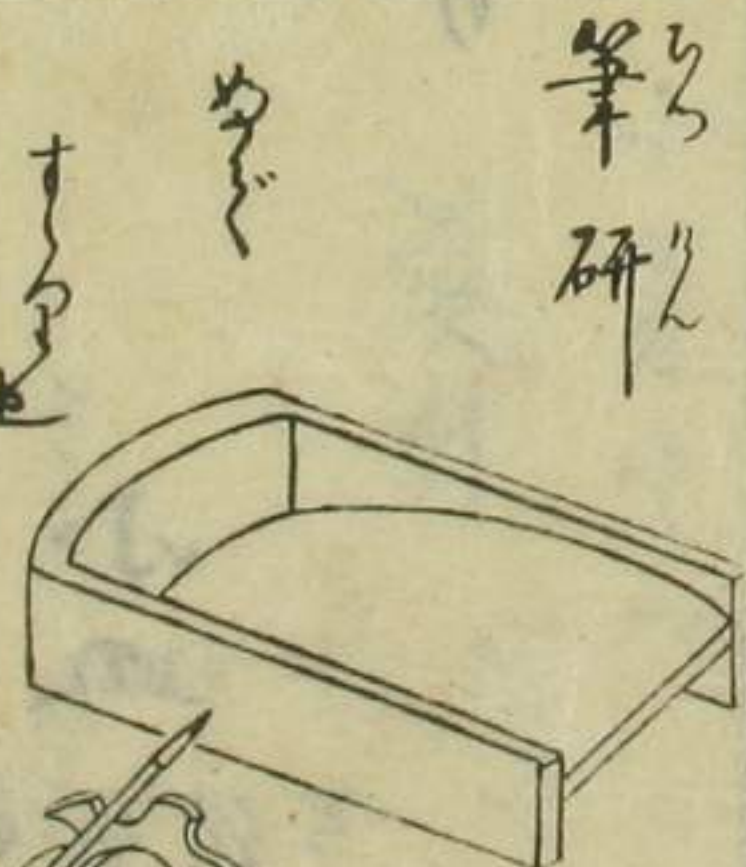


幅の直



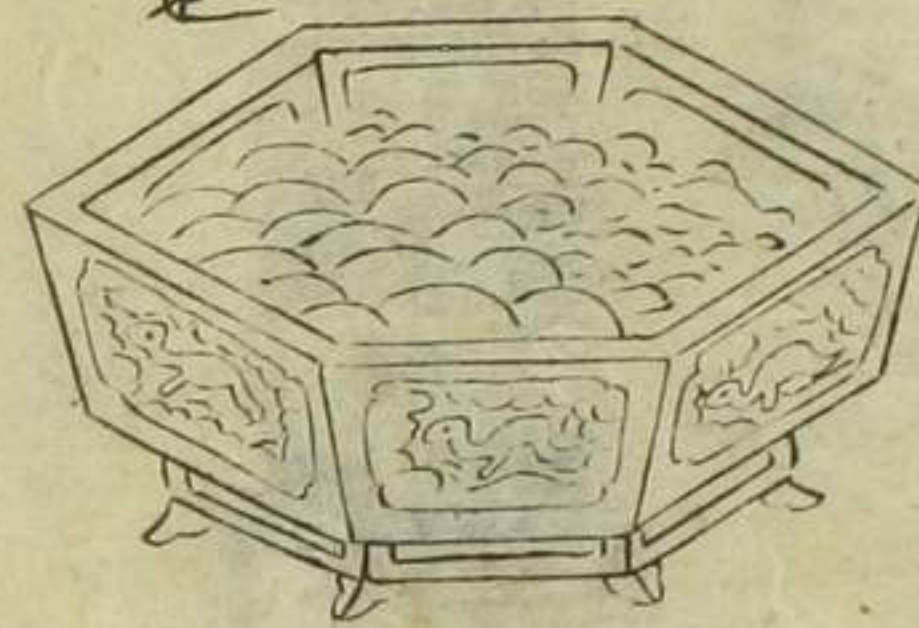
花の瓶

和訓
おとこづゝ



筆の研

すゐばい
すゐばい



菓の盒

くわげん
はなご



茶の瓶

今時の人
茶の瓶
清の瓶
くわげん
はなご



佩の刀

はなご
くわげん



茶の碗

茶の盒

四季混雑

獻 之の大意

大菜惣物の亭子の好味

第一湯鯛

中の鯛より煮る奥の味
まじりの鯛新いき鯛より

大粒に

煮る一節 煮る奥の味

小菜中皿

鱈

青所
まじり
赤くい
まじり

小皿

糸き
まじり
糸き

小菜小鉢

更物 びりこめ

戒の蚊青あ

まじりのゆきぎ

塩くみ

小菜中皿

葵付

蛸

まじり

まじりの塩

焼

小菜大猪口

精進物

嫁菜は物何をもさうりこまもの一二種
あつた大菜の吸物を小菜のたぶらに
えられの其をたぶらに折くたぶら
まじり池をかり四季折くの物の部分のたぶら
又たて敷向も思ひ物も自由なべ
小菜四折つるたぶら

香物

はけあせ
あういひ一欠

糠漬糟漬の亭子の風俗
はくどべー

菓子

さきんぼ口新なり志し西条乃系物
遠東の古産なりハ蘆を物とも用べ
上取乃物ハハハハハ

茶

為茶 濃茶 煎茶 出茶 此四種の物の
實と主乃時のよききん随ふ也

獻文畢

口傳

○^{志あつり} 其方と卓袱料理ハ大酒ハ其ぶものなれば紅毛
人の用ゆる後詰ハ長命水トイふと也トベ

其方 ○ 白砂糖

百日に水を入り合入糖の玉を白砂糖をかりて
少ト入レトキ炭火トキ蒸マシハ砂糖のわく
泡トワタリ浮ト核ミトモウの控ベ但し油断トモバ指ナリ
吹出ガハ足トモカハ砂糖蜜ナリ馬尾節トモカハ用ベ

○ 肉豆蔻 細末

○ 酢 極上 ○ 焼酒 上品 此四味とあり

入て物トモ也

但し調合のあんを甘く
け水とのめを
耐く檳榔の味のやうにすなり也

酒毒と解トハ二日酔セト腹中健トナラ妙方也

- 玉子の白身 煮あへ
- 栗梅びりあへ
- 鶏子のさらだ煮あへ
- 粒の子 煮あへ
- 鴨のせん 煮あへ
- 千丈こん 白あへ
- さね海老 煮あへ
- 煮あへの味噌漬り合

汁乃部

- 鴨 皮半房
- 割るぬ
- 赤あへ
- あんころり料理
- くらげころり料理
- 桜のあへけ
- 鴨 焼白魚
- うど
- あんころりきり皮あへ
- ころりあんころり

傳へて曰熟してけき古来より精進の物なり會席などには別々精進汁とよきそあ若魚類のけきを六膳付と精進あんりあへい香物むくの膳付れして一は固く汁の部すくあー精進のあへころりあんころり

煮物の部

- 鴨 あへ菜
- 梅柚
- 白魚 小煮 絲ぎ
- ころりあんころり
- 鴨 白あんころり
- 飯ころり
- 小煎
- ゆきころり
- 鯛の一塩 土筆
- くまへ
- 煮あへ 牛蒡 大根ころり
- 玉子 蛇のせん 土大定
- 味噌煮物 獣の皮むき
- かんたん 葛ころり
- かつら 小鴨 ほうじん 穀 せり
- うけ草
- うつききき きんこ
- うとゆききき
- 雁 かんたん 漬ころり
- きりきき
- 焼雞 まり煮あへ
- 志き器布
- 貝焼 玉子 あへ
- くまへ あへ

取の長

傳にいく會席の料理方への調味菓を野菜何れより。破る
 ぶつと志る品を用ゆるあらは是瓜佐細敷赤とり也料理くハ
 あらましの能取らむくも細くも也細きい志る常の料理と
 らがし使分物不足に不都合もあつて調ゆる料理よ風味
 よきとゆき第一と風味増 酢 醤油の勿論よりけき酒をあら
 ちそと酒よき酒を用ゆる下戸と上戸の分別と志く美味
 酒志るちる等分つる也○鯛の鱗つのは色よくすく。とぎ切
 とふまきりろくは厚く四方に切り入る切す切す切す
 大ぶりに切く敷すくちく也栗せうごを入る栗よわしゆら
 栗ぶらりはふれもり栗面ゆき也○酢の美年酢中魚酢名乃
 其味あつはよき酢を用ゆる○焼ぐらに酢も鯛も
 月也○鯛の子身も細作りのやりろくは栗作りの子と付
 来なり也○まのへい月のあらは栗よて青みと付山椒とす入
 る也○白身あつはよしの白身と付と付く箱よ入むと也ま
 ゆでまのへいとまのへいとちく乱切にのりもよし○鴨のせん
 大きたのりも酒習ゆとせんも煮て細くせん也雑子の

さけ身も白し事也○粒の子ハよくゆわけてはは一日酒を
 あきと黒胡椒あつ酒の肴をのりみりあつは
 ○鴨の煮物煮く煮るの身とまぶんと煮く煮る
 ねあぶらけむり也と依りり 醤油のめんも栗と入るはけ
 とくと煮く物ととりまよとて物也○半斤の魚のすり
 せふ 山の草まかよくとまぜなれぬ湯煮と入る○白魚
 小身の煮物ハ小身をたき酒習ゆとまぶとけりあげ上は
 也○貝焼ハ玉子ととる黄白よく合せて貝焼方よまぶ
 飽くまのまかけ等よく煮かきとる也其布へ入てよより又
 かけ煮也上の玉子たな煮の時よまよとけ下はゆげと能
 どの合りの也○落雪玉子の丸き五分四方やまぶら子
 る事也煮るのへい入て煮くときと也のんはははは
 つるべー煮るを解る也○黄身玉子落雪玉子の白身黄身
 小くこり事也○焼はりの酒とて丸まゆり也落布に魚と包
 て煮事也落布の巻るの色をゆくと焼く煮る也
 とよに入せる也落布のへい月を煮事也

越台帳

二月

鱈の部

○かき鰯 土筆

○いり酒 くらげ

○さね鮎 三月大らん

あゝ物部

○いり ちりめん

○あまじい うにめん

○白うなぎ かりめん

○さよら 細ほろり

○防風 ちりめん ちりめん

酒の部の部

○塩いき ちりめん

○焼いさ ちりめん

○子麩 ちりめん

汁乃部

○干菜 串子

○わらめ 焼白魚

○よめか 白うなぎ

○焼小鮎 根草

煮物乃部

○根いも 包み煮

○蕨 ちりめん ちりめん

取向長

三

○ 芝海老
うんめい菜

煮物乃部

○ 串海老
いせ子もろ

○ 焼小鮎
やきまろ

○ 芋のくき
九もろ

○ せんまいぬま

○ 白魚をがきり仕立

○ 蕪らめ
蕪らめ

○ 干鰯
さめめ

○ 串貝
くまか
細牛房

傳へて曰せんまろ黄身白身一つふして煮入むしてせん小折也
○ あらりゆでぬき煮へんあまそはゆふ ○ はこ入の陸あまそはき
魚をすらすまもまぜ物也 大きくなると小口より切らうがよう
○ むらけねんまるとゆがき切也 ○ 田に一本のめあへん椒乃

華也さくかまあへんはすそそ折はぶり身とろそのまきあへん也
○ むらけぬきと陸とゆへねねに三年酒を入る中へんゆ
ぬきとゆと也 ○ 海月乃せんはゆを細き切也 ○ くまから
菜は能ゆぐく久煮ゆへ酒をうけ煮也 ○ 鰯のいやき汁を春の
もろして古人も賞服せり吸口のり也味嗜ひんかー濃
方がはし ○ ねり牛房のあの中へかし酢と入るそそねり
○ 海雀の細いして入る也 ○ 鯛の子けい列よゆみそそ煮ゆして
小口切也 ○ 小鮎けの焼方と芝海老のゆで皮と煮也 ○ 焼玉子
をゆゆ油を引ぬきとほぶーざんと焼煮物の上より煮ゆり
○ 丸もろの常のはこ入る通粉を入るゆかまろ結ゆり
るもろ入る也 ○ 串貝の佐渡の團よりゆかまろはゆゆり
煮ゆり切まろあに一日つけく若煮粉にゆみまろゆゆり
ゆゆりゆゆりゆゆりゆゆり ○ 白魚と若煮切まろてハ白魚と煮上
花かんをねり大根あまそ海若ちん唐がしとゆ切汁と上より
ゆゆりゆゆり ○ せんまいのはねとゆゆりゆゆりゆゆりゆゆり
あま入るもろゆゆりゆゆりゆゆりゆゆりゆゆりゆゆりゆゆり

干麩乃考物ハ伊也よき程一切一袋ありはじし巻盛と申すれど
酒よりりゆく麩言と入一冊なり考る板書油とに申んは
すふせさぐめ是も麩なり一冊一冊二冊とも考る也但し
老ゆゆくの時ハ茶の湯と遠い酒を専らする事ゆゆのゆゆ

日月
日月

籾乃部

○ 籾乃せぢ

○ 籾の背ぢ

○ かしがこせん

○ かしり

○ 九苺子

○ 籾

あゝ物乃部

○ 小籾

○ りと

○ 竹の子

酒の部の部

○ 塩麩

○ 蛇

當座籾の部

○ 籾

○ 籾

○ 海老

○ 籾

酒の部

麴と茅どりて半日ほど漬かけ也又摺ゆると有る色付いやしき火
 焼塩と用ゆるはありは酒の上酒一合入夕よく所一合焼塩三夕あり
 ○麴はのす也○當度麴は酒かよき向茶とて少一合もめは飯と
 るき欲さぬし焼塩とよきむらじし所を少一茶袋よりちぢ
 者分所へ漬かけきとれとなぐておとを度一茶とては但一本も
 げ海老よみの類はつらもゆてもゆてもよみは小口切也○わり酒を
 塩けり也取の器もさるが中一とちぢあつしき者とはよく塩とて
 おりの間おき湯とる移し考をせいらうけりて蒸也○塩をわくと
 塩を少一茶所也○麴は塩をうりけり能考く味寄へるは也

六月

鱈乃部

○あゝい鱈
 けり酒

あゝい鱈

○あゝい鱈
 きんこ

あゝい鱈
 すり酒

○かんでん
 ぬのやきあひ
 けり酒

○きんこ
 乃一丸
 きんこ
 けり酒

けり部

○けらけ 鱈すり酒
 柚 紫蘇 ちぢ 栗

○きんこ
 牛房せん

○ちぢ乃皮むき
 ちぢけ

○あけ
 紫蘇の汁 栗の汁 焼のり

冷し煮物の部

○塩鴨 細さげ
 いせこあひ

○蛇 人まか
 皮牛房 ちぢ

○冷し串子 ぬの焼あひ
 ちぢ乃皮むき

○ちぢ乃皮むき
 柚

○お貝 ちぢめ
 せんまん

○氷凝 鱈 東丸

○水貝

あまご 青枕

傳し曰く水貝は六月暑乃時分のもの也貝と名に耳と云て
 若ら麦粉よりくま女一時をくまくよく洗ひ切り塩を入るて
 さめくくも也但し蛇涎をあまごくいきる貝あまごをさく
 死貝はくくあまごりてまごくはし○夏乃氷凝ハおる仲がー乃
 あんたの能しそあ七合よめん半分難とよく煮滓へあけ
 煮し○あまごの難ハ乱切也○まごくはしもの料理ハ茶方に甘茶と摺
 おしと合れき膳と物とまのゆりあ上よりあける也○さくら
 けハ難乃牙をるも細くまき酒をくけけへより海へ紫蘇
 ちまを□あまごの切生もさる也粟の殻く切さいのめいもさる也
 ○まごくはし茶碗と貝と蒸うへよるまごくとくく入せいろく
 けく蒸そのまき冷しそ也○赤貝ハやくくと大根をて上下よる
 赤くてあまご切つくね盛なむ

七月

難乃部

- 難さく身 みる大根
- 凍皮 唐くらし 若麦切け
- せいご 芝海老くま
- けり酒 けり酒
- ちぬり身
- 赤貝 味噌

あへ物部

- 初さけ まあへ
- 赤うい 白あへ
- 汁乃部
- 雲丹あへ
- あまご

煮物乃部

- 青大豆すし身
- 豆はくし
- かがり菜
- せんかまほこ
- かりし

○むし鱈 葛どまり せうが 小鯛せんむ とうせせん

○鯛乃定家煮 鯛のんへい くらへ 皮牛房 初まけうはらび

傳うり田んぼのさうり身七月入りぎらひつらても新皮と羽がし
そは切料理にさる茶葉湯く又志ろろ料理へのし所もは
又大陸と酒とかなるもはし 〇新酒の味旨のよきを
〇せいこの七月あら新皮うまき時か〇初まけの味旨のよきを
つよべー 〇青大豆を塩いり青大豆物味はすつらも羽とわ
青きけしゆへんてけなごのる合はし豆はへん皮のやうに細よ
さる也 〇小鯛せんむ小鯛一尾大くは大くも中はくも一尾一
古酒半分水半分入て多しと入物也志ろろの酒ハ酒りゆ
酒一が煮るやハいりり分別あぶー 〇鯛のんへい焼ゆき一寸
田方わらに切二きんやと入る也わらうら物よりより志ろろ
の酒ハ人乃多のゆよと大茶小茶のつら 鱈物物のる合
さるへへ一なり

八月 九月

鱈乃部

○ほら 栗 〇ほら 焼ね草
○養せうが 喜所 〇わらび いら酒
○鱈 うら骨 〇せらら 鱈の焼皮
からし 酢みそ ねらう 大あん

あへ物の部

○ね草 ぶらあへ 〇わりがき
〇梨子 けーあへ ちりあへ

汁乃部

○崩ころゆ 柚 〇ねらけのせん
ちりあへ ちりあへ ちりあへ

煮物の部

○ ちんちん 天王寺くぬ いせこ玉子 ちんちん

○ 鯛定家煮 もろり袖 松茸 蛙乃房身

○ 小冬はらこ 初つけ 鮑 むろこ 干し魚

○ 大根のたんこ 房くも 鮎 むろこ せん牛房 玉豆

○ 貝焼 玉子むろこ鮑 赤豆い 本くつけ せん牛房 玉豆
 傳り曰玉子あへい黄身三分二みそ三分一也けいあへいけい三分
 味骨半分也崩さうぬけいそ煮るれを賤しき也豆腐を湯小
 て煮上みきて崩しーがーはくをくひ入さく物と代定家煮の
 秋乃末トりまの初まてよわし魚の骨切にを代し水七合に古酒
 三分入ぬと煮入行せんト外ト鯛とゆがき入て塩とよきと行
 入る也まろりよ椒辛もよし是は古外よの料理なり

十月

鱈乃部

○ うなぎ 栗 鮎 栗 ちんちん 栗 ちんちん 栗

○ きり ちんちん ちんちん 栗 ちんちん 栗

あゝ物の部

○ ぬの焼 ちんちん ちんちん 栗 ちんちん 栗

け乃部

○ 人冬 大根 ちんちん 栗 ちんちん 栗

○ 焼味噌汁 ちりそよびさした
えんのかねとくぬあま合はし

煮物乃部

○ 玉子とんへん せり作
葛すし作り

○ せり作
いせこ玉子

○ 漬せんましん 葛たまや
あま玉子

○ 酒わり菜
傳う曰うみだの難い湯をて之るん程ゆがきまはしよき研く
とくし垂れよく ○ ちりこ小煮の能たきおわりもの小入て
殺へんやうみくすまはわらうはうきまきれす也 ○ ぶら刺の
甘鯛ととんと湯煮して得とさぬし細しはく也 ○ 人老大根
乃けハ尾張大根あついの移りま大根の大ききやうと皮とを
厚く一すく程よく切さぶと湯煮して一房味噌汁よ肴の骨が

つく煮入中のらんむ時分にあげく皮とむ死なりを煮く本汁い
らんと味噌の味の中より少く濃き方よし ○ ちりきちりなるり
さくと酒をそりおあまうれやう也 ○ 焼味噌汁のみろけが
やうに一面よく焼くお支汁よす也 ○ 玉子すす毎の玉子と
黄ひらひらよくひきまぜお山の芽とわし玉子のうさまがやう
よくおませ一うく惣は入しを也 ○ 酒とちりこみ身一也口伝あり
○ 煮玉子の常のちり焼玉子にして全粒よすくもくもく下はさき
よふ漬せんましん玉子とれとちり葛すし作り也 ○ 酒り菜とよみ
菜とちり葛すしと湯煮しておれよれちりあんの汁へ入す
煮くお雁の鴨の煮り鳥の油をくちるとちりちりに又煮く
ちりちりちりちりちり ○ 酒わり菜の煮漬のよきと細うらま
よくの難さちりちり酒とにしく煮くも也

十一月
十二月

煮物 并 汁 或 温 饗 乃 類

○温鑪

大根 栗のせん
本草 久九本母

○糶師汁

麩 麩
さり山椒

○鴨のり焼

つらね

○麩の筒切汁

神子

○白身汁

かぬ さり山椒

○細豆汁

木の子類
かじし

○鰻もじき

鰻魚くも 豆腐
さくけ 揚山椒

○おれ大根汁

焼小麩
神子

○きん汁

小島多きき入
孫き吸り

○孫き汁

おき
おれしゆ

○おれし牛房汁

小ち
ちき

○麩乃すはし

串子
昆布

○さる糠煮麩

吸り
柚

○のり屋い

鴨 白あんま
ね草 せんぶ 蕨草

○雁の皮煮

志め 葎 焼栗
りんぶち

○濃漿

赤豆の 人参 くまの
本草 焼栗

○濃漿

蛇 山乃葎
さくけ 根杏

○焼麩

まきあんぬ

○雁の心煮

揚さんち

○干麩

せんぶ

傳り日常の料理あるに二汁又茶七茶と数多けき冬の候も
麩乃ほめたる物と用ゆ今席の時ハ一汁二茶三茶に限る
ものゆふつりたる物ハ氣の時さうたれを温麩也さう
やハ常乃ぶとく麩を仕立功きて酢も酒をくま煮入して
かけ血に煮くちき入さんとむして物も煮るやうにハ別
おろしに○煮焼ハ露一鴨 白身 葎 何れも常乃
れ作りおせお油に古酒たーがー入する端をり付油皮
入るり油を煮物とく身とをわけ其味を本身と煮事也
かんの裏表へまーさんといつてりさういふは 葎物と
ものよし 葎物やきものさうハ温め物とハ二切行り 葎
吸りハ山椒の粉あらいのり也 ○糶師汁といふハ赤味
揚めさうの所と揚せらるるは 拾列に七面白き汁也 ○白

落く大きな身どり火にくけざんてあぶり竹篋して油とまき
 るくゆる湯とあらし身どりて煮てその汁に入らんと煮る也
 ○かぬの白あしとゆくと煮て汁けいしはる也○鯉のけいあわし
 身より骨をたけ切の方風味よむき也鯉と切を酒とてゆくと煮
 として味噌けいしはる也○鯉もききとほ倍も本名は常盤け
 といふ之魚おとせの鯉ははとむた切の中味噌よむかじ濃く
 まるる合作も有しは吸いとりふ核柚子○納豆けいし
 らつき押して酒その汁に他味噌よむかよく煮てみきお
 納豆と流し入る合の本の子敷きけ小煮や其介作もみき
 吸いのかじし也○あわし汁大根牛房せせ也○大根のあの中へ
 水とまわりお湯煮してまわり味噌けいしはる也○牛房せせを
 押して湯煮しけいしはる牛房は少し煮る也合焼小難
 あらしひれた海老とれた海老く海流さるくの鯉也あらしはまじ草
 等也○福ぎけいしはる酒とじゆくと湯を味噌よむか入ると煮也
 町のあらしせせはる身も○ろ煮煮の鯛をみき或は骨切を
 もり地と二番ゆあ七分の酒三分に煮る鯛を尺分の只の湯

にく湯うきみき能時分に入煮てあんにするは醬油はけと井と
 吸いハ柚子○鯉乃まじ生鯉ハ切く切月よりまると煮とする
 煮くみきとあらし井とけいしはる也○鯉ハ口は白茶より丸のまじ
 て鯉と煮し塩物とじゆとけいしはる茶りの鯉と煮る當日切也○だ
 る後とまじ塩鯉ハまじ切く又後と出揚枝とせりよく煮と
 出さるはる也○たしはるの鯉節と煮く削りあらしはる也
 湯と煮まじゆと入昆布の煮えと塩氣をたやうにして入べ
 右たしとあわしねる酒油とじゆわんたしする也煮物の附は油
 けいしはるし津海流さるる合はは二乃けいし不珍やう昆布
 も結ぶ短冊はらるがけし○雁のけいしはる鵝ハ油皮とりはら
 ちくと油をゆき合のあし別くは煮て雁の身も入あんに
 けいしはる酒とじゆ油と煮しはる雁ハまじゆへまじはる也
 吸いあらしけいしはる○濃味ハ蛇をうりたて面よりゆべり上味噌
 やくと煮く葛と入だしと煮て湯分には蒸してはる
 蛇ハ別く煮みき入りは折貝もいしては煮みき入りはる也
 ○雁乃白煮ハ雁とへぎあわし作り白味噌がらにせし赤味噌

と加へただしはくくると考立物の中近來の本の子一色を
 ずふ事にあれ古來の雁むりりはくくつとせしと中はくくつと
 ○海月料理やうあるて七八層あつて其と茶葉茶をてあつて
 其と塩くく二層んわとわつて塩味あつて其と月白をわく
 白い乃わけるはくくあつてはし酢油わら付りり酒たはく
 或いこつと別の茶合ははし考くく魚皮もの也團やうのまあ
 付くはくわういこつと漬かけを何ヶ年もかきりまを
 ○右正月と九月との獻支のあつて習とくくもあつてはく
 ちんむべりり鯛鮓鮓鮓細魚海老鮓乃類四重とく
 有魚を鮓をいりりも考鮓乃魚也鮓くく鯛乃焼物鮓乃煮物
 夏をよるく鮓鮓くく日くく玉瓜二ヶ年くくまをくくまとい
 かくの月くくくくくくくくものなり

吸物乃部

豆葉のまろく

精進

凡吸物の酒乃長くくつと乃肝需なり然もくくはく
 茶乃湯會席のつと常乃料理とらぐく茶教とく

たはくくく味乃は得ありて又料理に原味あつて
 恒き吸物はくく魚角酒乃くくくくすまわく味はく
 かつくくくくく序破急の湯とくくくくす
 肝需なりゆりくくくくく

春

- 鰯 せん けん
- 雁 ゆん ちん
- 白魚 まん 菜
- 鱈 ぎん 菜
- 平めのわく 菜 玉子
- 鰯 せん けん
- 雁 ゆん ちん
- 白魚 まん 菜
- 鱈 ぎん 菜
- 平めのわく 菜 玉子
- 鰯 せん けん
- 雁 ゆん ちん
- 白魚 まん 菜
- 鱈 ぎん 菜
- 平めのわく 菜 玉子

○串海荒 めうり竹 ○きんこ 榎茸

○生推茸 燒玉子 ○も皮くろ 岩くけ

○蛇 落乃系 ○鯉 うそ 養 めうり

○うふくお 生蕨 ○小海荒 海苔

○いろ 卷糸乃蓮 ○平めの子 めうり

○志ろけ 蓮根 ○飯蛸 海苔

○潰玉子 せんうと ○維子 漬せんまい

○小點 せんちりや ○流菊 流といは鮑のしは菊といは菊のうら糸せんはせん

○半年 漬菜蕪 ○燒鮑 うほみそ

精進乃部

○ろろ糸あけぬ 抄子 ○ゆた 漬く 柚

○楊らんもやう おこ ○塩李茸 ちよんき

○よめ菜 漬まじ敷 ○松露 ひんじんうぬ

○ひんじん巻 和布 ○海苔 厚紙いも

○古もぬ たんあ ○ももん 芋 くこ

○まろが竹 雁もも ○生推茸 かいのり

○牙うや あしうけ ○蓮根せん お露

○生推草 あしうけ菜 ○わらび 葛玉

○芥 あしうけ ○あしうけ 揚ゆ

○霰豆腐 あしうけ ○核草

○みふ あしうけ ○まへうけ

夏

○塩雞子 あしうけ ○鵜竹の子せん あしうけ

○小舟 あしうけ ○鯉つみ あしうけ

○ささ あしうけ ○鯨 あしうけ

○花海老 あしうけ ○串子 あしうけ

○うなぎ あしうけ ○ちん あしうけ

○小鯛 あしうけ ○赤貝丸 あしうけ

○さよ あしうけ ○せなご あしうけ

○鱈 あしうけ

精進乃部

○小茄子 あしうけ ○わけ茄子 あしうけ

○ 葛焼

志とのぶ

○ 竹乃子

菊のふせん

○ 志めら草

新江のふ

○ 百合根

松菜

○ かしらり

は菜蘆乃せん

○ いも

ゆま

○ すりいも

志とのぶ

○ 雪海苔

栗こののち

○ もやし

白瓜せん

○ 浅き人麩

伊豫素麵

○ 落乃せん

とこの

秋

○ せぬご

あうご

○ 小鳥

初草

○ 大根

さいのめ

玉子

黄身

焚塩ひん

○ 魚の海老

もげく

○ 栲

串子

○ 麩乃皮

松茸のせん

○ ちりばり

青昆布

○ 鯉乃子

茗西海苔

○ 鯛乃り

海素麵

○ うまか

柚

○ むき蛸

柳茸

○ 鮎の子

木うけ

精進乃部

○ 思ふけ

んてん

○ むらび蓮

たなち

○ 雁もろ

まん

○ 蓮の文

くまか

○子松茸 蓮の糸

○松茸

○ほろろし 牛房

○うらな草 葛玉

○青昆布 巻糸布

○白根 しろご

○小うさぎ 輪切 糸蕪

○まやう山人 白糸もろ

○初らけ 霰ろぬ

冬

○鴨 えん せんゆ

○焼酎 海苔

○赤魚 皮もろ 落乃ろ

○炭魚 水菜

○碧白 めうや

○蕨がき 胡椒の粉

○雲け せんゆ

○白うを 芥

○生鱈 結昆布 おせう

○たせ 焼く 防風

○赤急か 本ろげ

○生海龍 串子もろ おせうの粉

精進乃部

○平をけせん

○芥 大むご 柳お

○ちらき 子づかき

○小くまか ゆん

○もみゆん 揚牛房

○蓮根せん 黄菊ろ

○ 浅きみちんじやく 芝草 ○ 漬うや けーの葉

○ 志ゆんさの 庭草 ○ 庭松露 小葉

○ 心とん 草 落乃とら

傳へて四季乃吸物といふとあましくぬるといふとを物けりといふと
氣轉あまべー味増とすまじと庭あんにいとふーとふりものと
入さぬものと考へた合はるのあまじり吸口乃白い酒乃遺不及と
いん久物と年所要なり

四季の春 并はらる乃部

春

○ 予 鱈 甘く角切 ○ かしこみ 九州のよしと

○ 庭引乃皮太じ ○ 玉子乃白身むらり

○ 白養 色付やま ○ ちやみ 鱈 しゃりやま

○ かしこ さいのめ ○ ちまぶら 小口切

○ すし 雞 玉子 五合 ○ 鰯乃とれた身 せうが酢

○ むーと かしこめ ○ 小鮎 かしこめ

○ 当座鮎 車海老 本々け ○ さくわ つがやれ

○ ゆくちやみ ○ 小鱈 肴 扱じ大こん 落のとうちやく

○ 小葉ちやみ けり酒の中へ物と ○ 赤貝 せうが酢 けり



○ 玉子柚味噌

○ 豆腐くねてんぐく

○ 粒乃子つり酒

○ 焼蛤 貝ともんニッ

○ 酢蠣 せうが

○ 豆腐 玉子てんぐく

○ 海老てんぐく

○ 酢ふこ せうが

○ 多ゆきてんぐく

○ いくらてんぐく

精進乃部

○ 酒麩 ちりー大根

○ ゆび酒麩 けいふ

○ ちりー大根 栗 本茸 酢乃もの

○ ちりーや 酢味噌

○ 蓮根 酢みり

○ 若和布 酢みり

○ 根太 酢味噌 くらふ

○ ゆむ ぬきめん

○ 芥焼 せん柚子

○ 栗 梅りーほめん

○ 酢うま

○ 飯すー

○ 梅玉ーほ

○ 金山寺味噌 せうが

夏

○ 塩引 ふ分切

○ 焼 ともふめ

○ ちりーや 小歩切

○ 粕漬鮎 小口切

○おんぎり 名付焼

○海月 つけ焼

○粉漬鮑 小籠冊

○鰯乃皮 付焼

○小鮫 もみ丸 くろくを

○おんころ鮎

○小うらわき

○おみこぎ焼

○さふくね ち しや

○きんこ せうが お ま

○小籠 あじ せお

精進乃部

○焼ササ子 せお は い

○にいき漬 あやう が

○鮎 竹の お け せう が

○おんもみ鮎 き あ う ゆ い ほ い

○おん芽 き あ う ゆ い ほ い

○おんやくでんぐ

○海雲 あ や う が お

○小茄子 あ ぎ 焼

○煮梅 白 砂 糖 け く

○やんこそうゆ 唐 う じ

○煮あん わ く 加 椒 の 粉

○もみ丸 く ろ み の 粉

○むかき あ く 青 豆

○くこ お ん や う 箱

○おく や 漬 唐 う じ

秋

○小うふう

○濃うふう

○まじり子

○ふこ梅煮

○鮎乃石焼

精進乃部

○さらね茸

所志うゆ
羊分ませ

○昆布

銘倉漬

○焼初うけ

まじりゆ

○ほうきう切あへ唐うじ

○くま切あへ

唐うじ

○菜

角切あへ唐うじ

○もみり鮎

せうが所

○おやし栗

ゆりゆ
ゆりゆ

冬

○鮎 かまけ葉

○鮎

五子とら大急焼

○坊 でんぐ青串

○ひとと

○鯛子 せうが所

○鯉の子

ゆりゆ

○海鼠のこ

○小鮎

鮎 五子とら栗
ゆりゆ大急

精進乃部

○牙うや

青あへ

○落味噌

栗あへ色

○栗 おやし大粒せうが所

○おせん夏

ちんい

○菜漬 酒漬

○人参 せん 醤油つけ

○焼平茸 志ろうゆ

○柚絲り 栗のせん

○ひ 不 栲せうが

○ちよんぎ つけ

○里いれ 醬油つけ焼

○椎茸 せん 銀倉漬

焼物乃部

春

○鯛 志ろうやき

○鯛 一 煎味漬焼

○あまのい 匠焼

○海老 みそやき 付合

○けものかまぼこ

○きんの色付やき

○雲雀 志ろうやき

○生鰯 冷やき

○雉子 焼名 焼味漬焼

○しめ 切目の つけやき

○鮎 匠焼 一夜味漬焼

夏

○鰯 蒲原のやき

○鱧 かいやき

○鴨 やき名

○大鮎 銚子 全志やき

○鰹 きー焼

○玉子味漬焼 青串

○鮑てんごく 去らうゆやき
さんせり

秋

○鮭垢焼

○鮎 りら付焼

○鮎塩焼 山椒油と
しほと

○小魚焼 かまぼこ
五合

冬

○酒蕪餅

○鱈 やきち

○蕪 やきち
五合

○鮭 白う
うほし焼

○鮎 さんしや
ふせやき

右回書乃献之と近世の會席よりしきと書集く志んや
以方と一用い々季物とる料理の具ゆくの足合所要なり
めは月々にまうら記とといつとを茶とといのあふくあふらう
此書よりかんじとさうれんやへと冬の物を皆あてめらう
なる中に一はめと物あつても此見しるき也は意味とより
片よりあふべし四季の菓類茶類菓類牙類何れも
貯へも乃れはじくはうと事記まかり然れども此記きとて
名乃志も物時をぬ物けいづらとて茶も身礼なり時記
かぶらといふと地中にもあつてきふらとて大筆のま也
お終をまはらふ事也餘は是より准へ志んや

精進會席志んやく献支

二月

○蕪酒 いらこもぎき
あが鼓防風
りら

○蕪酒 うやあふけ
あけまんや
りら

○ 葵酒

大筆芥 わけ牛房
きん久 葵酒 扱せうが

○ 酢葵酒

ひ色大根 蓮根せん
ひしおきう くらん栗

○ 蜜柑酢

よめか ひー栗
わけ鼓 志よこ

あゝ物乃部

○ うき

青あゝ

○ 蓮根

白あゝ

○ こちろ

青あゝ
ひんたん 玉あゝ

汁乃部

○ 根草

割草

○ 思ろけ

白根切

○ 小あ菜

ほみそらぬ
あ菜

○ ほうだい

いし牛房

○ 菜

○ 生海苔

焼そらぬ

○ 思ろけ

牙うき

○ うき

焼海苔

○ 根いも

思ろけ ころし油

○ 碎草

山椒の粉 乃也

煮物乃部

○ 煮そらぬ

志よこ
ワきん

○ 天子守草

ひー栗 味噌

○ 半毎

茗ろけ
ワきん

○ 寄豆腐

うきん汁
みりし大根

○ 根いも

ひー栗

○ 右煮牛房

移り栗
けい

○ ひー栗

えんしん
搦鼓あげて 煮草菜

○ 伝後豆腐

ワきん

傳し一回りともく死ハ九年廿一歳なりと云々著しそふ用足
 名くけい石付そふ用あり候より湯煮しそふ用也
 ○あけ熱湯煮しそふ用しききおゆとそふ用あけは
 ○煮酒の上酒を煖とそふ用し又煖とそふ用し二文程
 さふしそふ用とそふ用し一とそふ用し白砂糖二とそふ用し大
 秘事也○葱栗のり栗の上きと一栗おのりし栗一合
 水二合入其おしそふ用煮しおのりのけ分はよくしそふ用
 おしそふ用風味よき也○蜜柑酢のり布はく結末をりて
 其巾へ煮酒二歩一入也○あけおんまゆのゆで煮くへぎ
 わけ也○椎茸とけにそふ用茶のりあり○胡麻酢を白
 おふと結とそふ用毛をいひのうはく煮也○碎栗のり栗とあに
 つけ布乃割り包のり植とそふ用也秋の煮きく碎く冬は
 混皮とそふ用は漬よく煮きく碎也○あけ牛房の湯煮しそ
 皮をりそふ用は但し湯煮のり酢をりそふ用は在り
 是秘事也○酢のり酒の常の煮酒して解合也○青のり茶
 のり茶まのり挽茶も用也○黒のり胡椒と摺り味も分

す也○海苔のり黒のりとはあふりておゆ煮しそふ用は振
 のけふなり○割茶のり茶乃不すに付く○あけはく割り
 ○はみそうぬのり茶のり紙のり包小くして湯煮とす也○ほし
 大根のり常乃大根とそふ用をよとそふ用はそふ用也○菜汁の
 りはそふ用はゆでるゆで茶のり色乃おゆ煮しそふ用は煮
 事也ゆでゆり茶汁のりは煮物也○せのりのり二海苔とあ
 にははけはよく用ゆべし海苔のりは○焼きゆでるゆりゆり乃
 おゆ煮しそふ用は小のり○碎茶のり小のりもと焼く碎き上よ也
 かける○煮豆腐のりゆとゆと揚く二ゆゆしてあつゆゆ
 酒之りて煮あけ上は煮よと揚也○煮よこ山の芋とよく湯
 煮しそふ用は煮きおゆ煮しそふ用は煮きおゆ煮しそふ用は
 ○天のり茶の皮とそふ用しそふ用は押しゆ用也○お茶味ゆり
 白胡麻のりめと入しそふ用は煮しそふ用のは煮しそふ用の
 半杯は茶のり茶とそふ用は煮しそふ用のは煮しそふ用の
 包はよく煮湯煮しそふ用也○葛はりの法あり葛一盃
 油一盃酒一盃水二盃半ゆりゆりするゆりこ煮は煮物は何

くそも何一幸也但一移り食付の若妻粉と少一入るべし○下せ
豆腐の能くをいふるくみそ包湯煮して用ゆる也○温純汁の常
乃うそん汁の通り也○移りて移り味吸つ若草歩一豆腐もん
まりませ法分多く移る也○後後豆腐のそんと焼く酒く
はく久まよく煮く物と付く油めんといすふなり

二月

○黄酒 ちうはん茶 生推茸
くまわいの付

○酢栗酒 いき茸 揚ゆい
うこんね ぎんあん

○黄酒 本多の わけぬ
赤和布 ろくせう

○胡麻酢 椎ふせん 雁りき
花うやくけく

あへ物の部

○うす 毛あへ
川茸 白あへ

○うす 毛あへ
栗 毛あへ

汁乃部

○けい茶 ねろり栗
ねろり栗

○せいり 芋乃さいのめ
せいり

○匠竹乃子小口切
匠竹乃子

○まうめ 小口切
ねろり栗

○嫁茶 うちうせん
嫁茶

○あけ敷つまみ切 京牛房
生推茸 うめ

煮物乃部

○根茅子守程切 くまわ
根茅茸 うんをうけ

○わらわ あげ敷
おもさうぬ やうねん茶

○生推茸 大ききつと一ツ
煮志あ袖せん 志よご

○小じんさうぬ
はく

○八豆さうぬ すりいも
青海苔

○紙園さうぬ そり袖

傳し、曰く、まゝに魚骨のゆで、皮むき、初より生油ゆして煮て
 小口切也。○うき、茅の志よこにして、庵丁はよくせぬ也。○銀まん
 ハ、火とりて用也。○巻和布のさくら和布とゆて、寝て、酒をり
 け、煮て、みす、程よく切、豆腐とま、り、白胡麻と入、能く、さ
 ら、後を、煮、け、付、き、を、ま、け、ら、う、て、酒、を、こ、ん、と、ゆ、を、小、口、切、方、り
 ○ゆ、く、せ、う、の、花、を、の、志、よ、く、割、り、也。○川、竹、の、節、を、よく、ゆ、く
 用、ふ。○さ、の、う、ら、の、能、ゆ、て、小、口、切、方、り。○薦、豆腐、ハ、大、小、好、ま、り、身
 に、切、き、ち、も、よ、く、を、ゆ、せ、る、也。○い、ぬ、袖、ハ、袖、の、皮、を、の、ま、く、油
 け、く、得、と、煮、く、ぬ、皮、と、こ、ろ、死、な、る、也。○小、口、豆腐、ハ、豆腐、と、焼
 細、く、ゆ、て、豆腐、と、よく、割、り、け、ら、う、て、其、中、へ、う、き、こ、ま、せ、布、に、包、ゆ、せ、る
 なり。○八百、と、う、ぬ、水、セ、ツ、酒、一、ツ、ハ、よく、煮、く、一、ツ、て、油、一、ツ、也

三月

○黄酒

きうせんとうぬ 相尋
きうけ 云々 くるま

○黄酒

長いも 銀冊 すりうき
あけゆき けきん

○黄酒

結うんちや
きよせうが

○酢味噌

うやう あさなき
つみみ 穀

黄物乃部

○漬

くろり乃こ

○相楽和布

志よこ

○

りくま くらみ のこ
むしむ びんらやう

あゝ物乃部

○

まかきけ 白あゝ
うや 青あゝ

○

茶がき 白あゝ
ちんちや 青あゝ

○

むし 栗 青あゝ
ゆき 志よあゝ

け乃部

○やろ 青若 燒ろくぬよめか丁大あん
多ねろく

○ちしや 針栗 丁ぶらひき 葉山椒

○糸いも めうが竹 椎茸 三月大根せんろぬ

○嫁菜 さりく 落 丁大あん
こぼろぬ

傳しー日そろめん豆腐入るぬと能よりあて美濃紙と板乃
よに並立丁はく落く豆腐とひく付く紙と毛湯煮して
ぬ小漬を切あり ○烙りんちやうの搦くさん湯煮して
むと切也 ○茶のうの煮物と煮入水入若き紙搦く煮たりて
乾也 ○うどの煮い水いれととてとろ湯煮して和ゆ
事なろぬ那季

四月

煮物乃部

○丸煮茄子 ころけー 團扇茄子 青山椒

○竹の子 うらき 茗玉 青山椒 夏大根せん 足のあしけ

○ぬきのせん 竹乃子 割菜 根芋

○紫蘇菜 さりく 根芋 竹の子 獅子茸せん

○あふくまか 竹の子 氷あんろく
めうが竹 青まめ

○さくしめ 青まめ
伝まろけ

傳しー日氷あんろく白あし一月ろく布に包めと能より
酒と砂糖お油煎と少く煮火ととろくと久煮煮く

別にそ物と... 丸ゆり也... 那字○塩甘草乃塩の棟乃葉紙...

五月 六月

○黄酒 青豆 乃一丸 青豆 忌草

○黄酒 豆腐 浸せんま くらみのこ

○黄酒 焼茶 柳一 竹乃子

○酒浸 芋 藜 竹の子せん

○飯 竹乃子

竹乃部

○竹の子せんろぬりし ○冬瓜 忌さけ すり山椒

○白瓜 針 わや一夏 ○青豆 忌さけ 紫蘇

○根草のせん 忌さけ ○夏大根 春菊

○塩甘草せん 忌さけ 胡麻 青山椒

○忘身房 もや一夏 ○茄子せん 忌さけ

○ゆく 紫蘇乃系 ○夕ふ 忌さけ 山椒

○みわー冬瓜 忌さけ いも ○ぎば 忌さけ

○ 桜多け たふか抽

煮物乃部

○ 筍甘 竹の子 つまみ煮
も芋 梅干 まい椒

○ 筍甘 竹の子 くらみ煮
うけ 梅干 まい椒

○ 筍甘 竹の子 さくしり
くまの 梅干 まい椒

○ 煮冷 竹乃子 さくしり
穀 やほ乃いも

○ 漬せんまい 青豆
くまの ちま椒

○ 煮凍 ふ乃芋 竹乃子

○ 京ちんちやく わり酒匠梅
ちまやう乃こ

○ 雁もとき もわー豆
せん牛房

○ 京ちんちやく まよこ
くまの 川乃けせん

○ 茄子丸煮 もりけし

○ 竹の子せん 東庇 さくしり
くまの

○ 芋半煮 くらみ煮
くまの

○ 東庇大切 葛しり
くまの

○ かまめ ちんちやく
せんちんちやく

傳しりてんちやく一一本にち合入しりてんちやくとちんちやく入
ぬに冷しりてんちやく也○乃一庇の白庇とちんちやくもみ布巾しりてん
ちやくしりてんちやく水氣ぬる也○くらみ煮りりくらみと葛とちん
ちやくしりてんちやく合しりて小口切也○飯ちんちやく上白系ちんちやく
酢とちんちやく上は浅茶梅若とまき線しりてんちやく色切しりてん
ちやくもちんちやく切也但し焼飯ちんちやく有へ○竹の子すしり竹のこと
ゆり冷しり飯と酢とちんちやく合しり竹の子ちんちやく桶と漬さう押しりて
ぬるちんちやく一冊すしりて漬る也○柚べりの仕り奥にちんちやく○丸煮
ちんちやく白系一冊小ちんちやく十三中ちんちやくちんちやくのちんちやくと煮て用
ゆり也○煮ちんちやくちんちやくちんちやくちんちやくゆりちんちやくちんちやく
ちんちやくちんちやく也物しりて夏の膳煮物一さいの物ちんちやくと付る
すしりてんちやくゆりちんちやくちんちやくちんちやく

七月

○ 葵酒 芥子のき かに夏せん

○ 葵酒 ちもろくぬ
ひうこ かけ敷

○ 葵酒 さねね草 きんぐん
えんじゆ

○ 水(物) ちりせん 青あへ
栗 梅あへ

○ 水(物) ね草 白あへ
蓮根 玉あへ

○ 水(物) 漬せんま 青夏あへ

○ 胡麻酢あ(ませ) 粟せん ちり夏せん
椎茸せん 海菜海苔粉にして

汁乃部

○ タクハ 海苔 ○ 神(け) くらりぬ

○ 志(し) 草 菜 ○ ちり木瓜 ちりけ

○ 思(し) け ちりり ○ さねね草小口切 ちり合

葵物乃部

○ ひ(ひ) ねけ 葛(げ) ちり ○ 馬豆 あけ敷 くらわ
牛房せん ちりけ

○ 芋湯豆腐 けい味噌 ○ 雁もろぬ 秋菜 柚のせん

○ ひ(ひ) こ 雁もろぬ ちり合 ○ 今出川 焼(や) ちりぬ
皮牛房 人冬 ちり合 ちり合

傳(へん) 曰(い) されね草のね草と線(せん) 包(た) 焼(や) ちり皮とちり細(こ) ちり
さく也 ○ ひ(ひ) こ の 炮(ぱ) 破(は) ちりせん 葵(あ) ちり皮とちり青(あ) ちりちり
○ 芋(あ) ちりぬ ちり草(か) ちりぬのちり切(き) ちり豆(ま) 腐(ふ) とちりちりちり盛(せい)
ちり味(あ) ちりちりちり ○ 雁(かり) もろぬ ちりちりちり

十月

○ 葵酒 あけ敷 ちりあゆ ○ 葵酒 ちりちりせん
ちりゆこ ちりちり

○ 黄酒

ひよひん夏腐
せんがきりくまわ

○ 黄酒

油かけ霰そりぬ 焼栗
さくろ 山芋せん

○ 黄酒

せんゆく 岩さけ
人参 ひきぬき

○ 柚味噌

さけり 栗

汁乃部

○ 輪切大根

岩さけけ
すり胡麻

○ 芥

岩さけけ すり山椒

○ さらのり

火とり栗

○ くまの

びくくに 柚子

○ 牛房せん

岩さけけ
すり山椒

○ 高きぬ

海苔

煮物乃部

○ ませごうぬ

高きぬ

○

かけ穀 山乃いも
ちよろき せん柚子

○ 大いん 牛房

せんまわく
栗 かけ穀 煮あへ

○ 平茸

ひんてん 煮あへ穀
ひんてんらんち

○ かけ大根

くまわ乃粉
平茸せん

○ 唐乃芋

芋切 青海苔
きんなん

○ 煮くせう

人参 くまわ
焼栗 煮あへけ

○ 煮くせう

里いも 雁り
岩さけけ

傳し白霰そりぬのさわのめい切ゆしてわけを也 ○ せん柚はにしゆに
はくしゆの岩ゆしてよく煮く心皮をせんし折也 ○ 柚味噌の胡麻
らみ柚の代をよく粉砂糖少入柚の公をよ入むと也 針栗の共ま
なりくんでんは共ま切をく物とゆきしてつる也 ○ かけ大いんま
ゆしてわけをぬのゆわけとつる煮く川わけ別煮くもの
あーら大根とつる物と事也

十一月
十二月

○ 温勝

かけ穀 くり
大根 椎茸

胡麻油
かけ穀

○ 密柑酢

おとしち根 りやー土毫
せん柚子 雁もろき

○密柑酢 志より教 長芋

○古煮 牛房 けい

○芥焼 くろみ 針栗

○袖移りあへ 牛房 栗 せんじん

○焚酒 焼長芋 せんゆ

○長芋ひし焼 志より 白くけりて九十年母も

汁乃部

○いとう 大志ん

○せん 志めト

○榎茸 志乃

○おろし 大志ん

○糸きのせん せん陳皮

○あげ 志ん

○集汁 わけ敷 皮牛房

○みぢん 志ん

煮物乃部

○納豆汁 さくく 海苔

○ゆり ゆり

○く 志ん

○よせ ゆり

○温純豆腐 志ん

○せん牛房 ゆり

○煮 志ん

○淡煮 ゆり

○糸 志ん

傳(一) 田抄也 大根汁ハ其の中ハ大根と抄也 志ありて汁へんを
○ 細豆汁ハ味噌乃ハソツツ細豆と入細豆の田ソツツとゆとす
手せけとる也 ○ ゆりきくハ油とゆりゆり煮也 ○ いとこ煮ハ
小豆とよく煮とるハ別ハ別ハ煮と合と事也 ○ 糸き焼ゆハ

焼物乃部 四季のまじり

春

○わけそうぬけ付醬油 ○長芋 ちびちび焼

○わけちんね 短冊 ○牛房わけく 味噌やき

○わけぬ 味噌焼 ○うず 味噌焼

○まきゆき みも焼 ○蓮根 ちびちびやき

夏

○竹の子 くらみちび焼 ○大落 ちびちびやき

秋

○わけかき ちんね焼 ○さよの草 胡麻味噌焼

○お茸 ちびちび焼 ○上ヶちんねやく くらみちびやき

○白ちりしき 角に丸 ちびちびやき ○かき豆 くらみちび焼

○豆腐 丸くとり 胡麻ちび焼

冬

○雁もとき 山椒ちび 付やき ○かき 山椒ちび 付焼

○志あけう敷 味噌焼 ○牛房 味噌付て 其ま焼

○天王寺女 胡麻味噌焼

以上

右歌を大槪のくのとて然るをよま乃句に
 遅速ありて孰れも孰れもあはらふ此書
 なるむへうの時乃よれきん法事ハ筆紙乃
 およふあふあふ又も終りしくせんそそ業種
 類とてく名の急と物よめぬものとほふ事
 なるれ唯よく人乃志りる物とて風流紙

おと事那事と法料理乃奥義しとる
 一なる此書ハ予祖父幽閑齋り未だ終日
 了後書集きふ歌を紙千紙ありきり中
 上を今乃世に應一丸らふと撰る事
 新撰蘇向帳と題して梓よる事と今
 月今日ゆりきりてを跋とかな
 活善乃禿苜蓿子書



明和八年辛卯之夏六月刊

日本橋北室町三丁目

東都書林

須原屋市兵衛版

京都書林

西村市郎右衛門

拋入花の園 <small>古人花乃呂式</small>	三冊	寐惚先生文集 <small>狂詩小本</small>	一冊
生花千筋藤 <small>入玉藤の作</small>	六冊	小説土平傳 <small>狂詩小本</small>	一冊
古言様 <small>万葉集の詞魚表撰</small>	一冊	笑天府 <small>唐ノオノハナシ小本</small>	一冊
百人一首解 <small>栗本氏作</small>	一冊	唐明詩鍵 <small>詩作書小本</small>	一冊
文琴 <small>あまのこ和文の徳録を集む</small>	八冊	大東地名箋 <small>詩作書小本</small>	一冊
あつち料理集 <small>今席の料理</small>	一冊	詩學小成 <small>詩作書</small>	四冊
民間備荒録 <small>あまの民と料理の書</small>	二冊	八子法帖 <small>松花堂の書札</small>	二冊
信濃地名考 <small>吉沢新編</small>	三冊	常盤帖 <small>松花堂の書札</small>	二冊

七觀音經 略緣起入 全 瘡治茶鏡 津田山仙著 全

唐摹真本十七帖 明和子京珍藏 東郊先生摹 全 外科撮要 青木紹制子述 二冊

解體新書 阿蘭陀醫分之書 杉田玄伯著 五冊

同 約圖 同右 五枚

名物画譜 雪溪先生著 三冊 繪本いろは歌 春信筆 三冊

繪本色紙いろは時 北尾重政筆 三冊

詩學楷梯 東里先生輯 四冊 訓讀名所方角集 谷素外輯 二冊

俳諧羽類集 涼休の撰 諸流發句集 五冊 片歌 道休の撰 二冊 同 谷 實傳の撰 二冊

芭蕉桐の一葉 二冊 同 茶のくろく道日 一冊

其角雜談集 二冊 同 舊宣集日 一冊

素園集 集月手抄著 三冊 弄文要語 日 一冊

硯乃代 允逸編 二冊 いろは書ふり日 一冊

冬 意園の病著 二冊 寒葉齋畫譜 日 五冊

根たし草 凡草の著 五冊 水乃山く糸 東作著 五冊

志道軒傳 石日佐 五冊 俳諧不斷櫻 高占の白 全

左傳屬事	南陽先生校 唐本翻刻	廿二冊	大明十三省圖 萬國一器界圖	二枚
龍門先生文集	二編	三冊	歷代事跡圖 大清吳君翰訂正 中華之大繪圖	一枚
大疑錄	貝原先生著	二冊	物類品騰 平賀鳩溪著 物產之書	六冊
經義折衷	金峩先生著 評朱學陽明仁齋集	一冊	十體千字文 篆及異體	一冊
陸賈新語	蘭董先生校本	一冊	六體千字文 崑陵先生書	一冊
王元美尺牘		一冊	猿橋碑銘 諸名家之文 筆墨本	一冊
易學辨疑	金峩先生著	一冊	字畫淵海 筆法之書	二冊
大史華句	唐本翻刻	三冊	石印集誼 彫刻刀法	二冊

冬冊之

文化二乙世年五月

綿屋藤兵衛

