

卓被會席類向

全

ヲ 8  
3433

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

門ウ8  
號3433  
卷



撰會席志也あく趣向帳

叙

諸々世帶佛は腹念佛一時  
善乃優くも唯欲食より始むて  
詠味の趣向づらどりほゞ  
もよからず其より僕が短才すれども  
廣き世界不思亦能くもみじやう  
人乃おれもたかがゆすし庵草堂

早稻田大學圖書館  
昭和31.1.16文  
藏書

走向中

乃秘藏於<sup>レ</sup>書<sup>レ</sup>以<sup>レ</sup>之<sup>レ</sup>舊<sup>レ</sup>様<sup>レ</sup>  
ち<sup>レ</sup>ば<sup>レ</sup>善<sup>レ</sup>價<sup>レ</sup>を<sup>レ</sup>亦<sup>レ</sup>と<sup>レ</sup>様<sup>レ</sup>が<sup>レ</sup>乃<sup>レ</sup>道<sup>レ</sup>  
く<sup>レ</sup>しき<sup>レ</sup>諸君<sup>レ</sup>と<sup>レ</sup>結<sup>レ</sup>事<sup>レ</sup>な<sup>レ</sup>る<sup>レ</sup>  
志<sup>レ</sup>テ時<sup>レ</sup>明和八<sup>レ</sup>年<sup>レ</sup>卯<sup>レ</sup>乃<sup>レ</sup>少<sup>レ</sup>農  
ノ<sup>レ</sup>來東都の書<sup>レ</sup>肆<sup>レ</sup>申耕堂乃<sup>レ</sup>主  
辭<sup>レ</sup>旨<sup>レ</sup>謹<sup>レ</sup>白<sup>レ</sup>

圖涼第一義

西平  
人相

丸例

一庵丁と取<sup>レ</sup>多御味<sup>レ</sup>を<sup>レ</sup>の仕<sup>レ</sup>は<sup>レ</sup>も<sup>レ</sup>本<sup>レ</sup>舊  
色<sup>レ</sup>を<sup>レ</sup>あ<sup>レ</sup>い載<sup>レ</sup>す  
一志<sup>レ</sup>を<sup>レ</sup>あ<sup>レ</sup>くと<sup>レ</sup>よ詞<sup>レ</sup>肥<sup>レ</sup>肴<sup>レ</sup>の<sup>レ</sup>も<sup>レ</sup>崎<sup>レ</sup>く<sup>レ</sup>よ  
り<sup>レ</sup>よ<sup>レ</sup>え<sup>レ</sup>ま<sup>レ</sup>にて<sup>レ</sup>む<sup>レ</sup>く<sup>レ</sup>ハ<sup>レ</sup>蕃<sup>レ</sup>語<sup>レ</sup>か<sup>レ</sup>ん  
唐<sup>レ</sup>と<sup>レ</sup>ハ<sup>レ</sup>八<sup>レ</sup>儒<sup>レ</sup>卓<sup>レ</sup>こ<sup>レ</sup>づ<sup>レ</sup>猪<sup>レ</sup>豕<sup>レ</sup>乃<sup>レ</sup>肉<sup>レ</sup>と  
事<sup>レ</sup>用<sup>レ</sup>ゆ<sup>レ</sup>ふ<sup>レ</sup>ま<sup>レ</sup>也<sup>レ</sup>是<sup>レ</sup>彼<sup>レ</sup>圓<sup>レ</sup>ハ<sup>レ</sup>糸<sup>レ</sup>穀<sup>レ</sup>の<sup>レ</sup>味<sup>レ</sup>  
席<sup>レ</sup>す<sup>レ</sup>ゆ<sup>レ</sup>たり<sup>レ</sup> 日<sup>レ</sup>本<sup>レ</sup>ハ<sup>レ</sup>糸<sup>レ</sup>穀<sup>レ</sup>の<sup>レ</sup>味<sup>レ</sup>万<sup>レ</sup>圓

にまくらく厚味ありが肉脂乃力  
とかくねやすらぎ強し無毒の地  
極戯そふ人の常に厚味と食とゆく  
胡麻の油と脾胃にん含後子心  
やくじよゆるゆるよく便通るとあらか  
といふを泥にて唐めりしも多に甲  
脾胃にものくら油をすみ吟よまし  
何よりおひのどや器物の唐めりき

トナモ又やうじしく風流すけじ今新  
一撰ア油を用ひて調味をなと趣向  
と妙多をす

一あらかくハ大菜五種小菜七種の物也  
大豪ア大菜九種小菜十六種也  
ひきく氣と將軍池ち也起と能くゆ  
あくえまへせん菜の湯れ料理會席せき  
の

トウ  
自由ナリベ

一 料理とす人より、如何ベ一 茄子と  
もろく煮て來とありぬ。人色下戸と  
よ戸と酒の邊もくと邊ざふと考へ  
鹹口と甘口とが合をてふ味と免れて  
あんぞしゆひつまう

一 あらやくの薦物と考へ繪圖へゆつと  
核も乃どきへ見えん。今まうだ式作はゆ

少しふともあらうに苦じべくほゞと  
珍奇珍物と用ひ。其味と調ひても  
ぬうじぬ。唯朋友と膳まじく物ぢり  
酒と酌く。賓も主も如何いきくて  
無造作。多分本意とむ。其大旨を  
歎えと記して繪圖の次にあしむ  
一 調味の事ハ用ひ。又其部類とく  
あしむ。ねぢアヒ傳とく。且く

續筆一傳授口訣をきくものあらむ  
實<sup>まこと</sup>ノ秘<sup>ひ</sup>事<sup>ト</sup>ハあらむあらむ

一 あらわくの文字詳<sup>くわう</sup>かば筆<sup>ふ</sup>と毛朋<sup>めい</sup>  
麌<sup>けんぢる</sup>酒<sup>しゆ</sup>と飲<sup>の</sup>事<sup>ご</sup>と演<sup>えん</sup>義<sup>ぎ</sup>文<sup>ぶん</sup>ふ卓<sup>たつ</sup>被<sup>ひ</sup>と  
書<sup>か</sup>くり 唐音<sup>とうおん</sup>也<sup>ゆゑ</sup>圓<sup>まん</sup>此<sup>こ</sup>字<sup>じ</sup>爲<sup>あ</sup>用<sup>よう</sup>也<sup>ゆゑ</sup>なべ

後人の考<sup>かみ</sup>とけり

活花 空幕<sup>くもく</sup>子著<sup>すく</sup>

而<sup>アリ</sup>畫<sup>スル</sup>

法者<sup>かず</sup>如<sup>ク</sup>車<sup>くるま</sup>無<sup>シ</sup>法<sup>ス</sup>

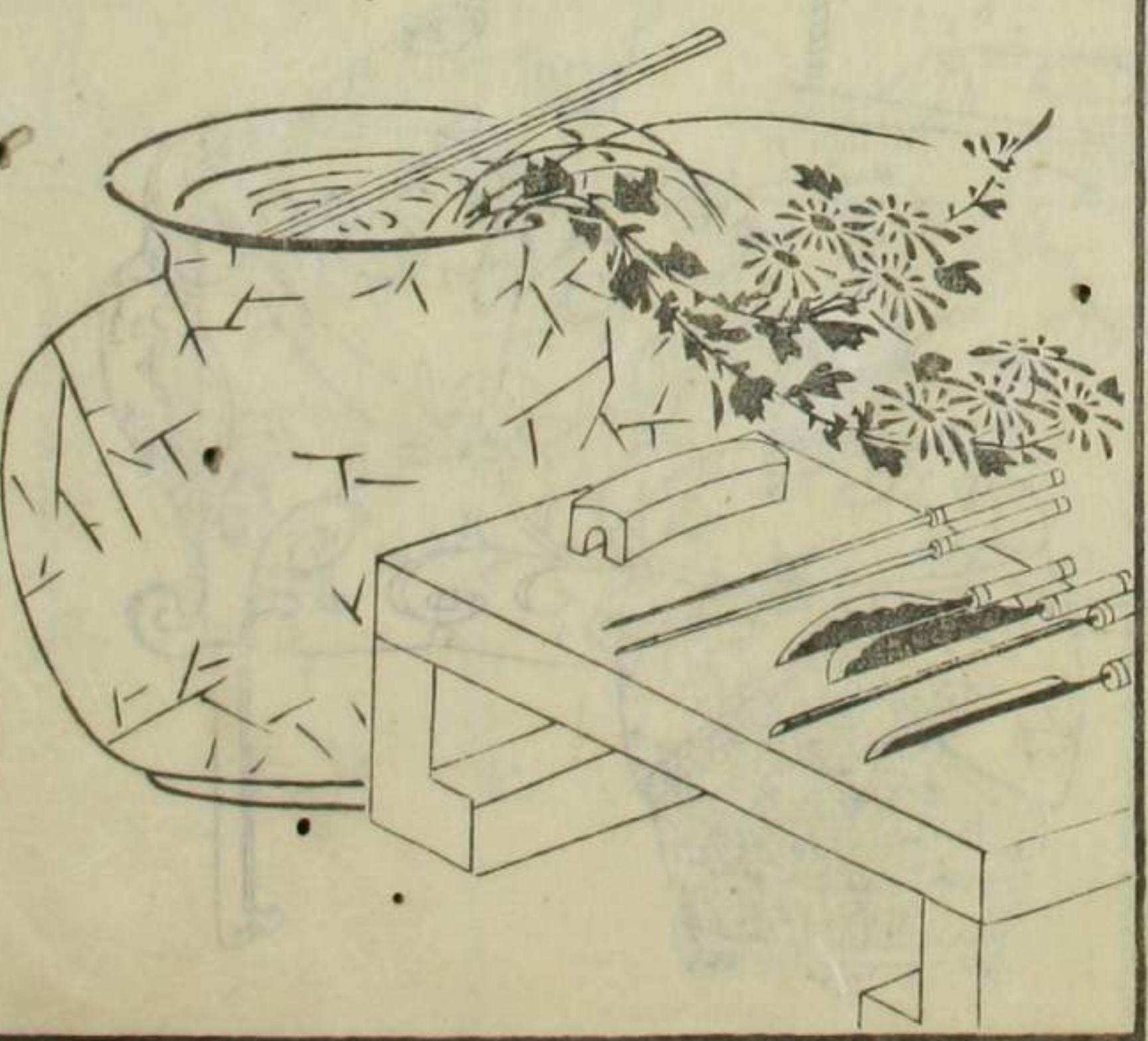
世<sup>セ</sup>法<sup>ハ</sup>之<sup>シ</sup>法<sup>ハ</sup>亦<sup>ハ</sup>法<sup>ス</sup>

縱<sup>シテ</sup>橫<sup>シテ</sup>是<sup>シ</sup>地<sup>じ</sup>冒<sup>ス</sup>

方<sup>カタ</sup>圓<sup>マツキ</sup>曲<sup>カーブ</sup>直<sup>ス</sup>自<sup>ス</sup>法<sup>ス</sup>

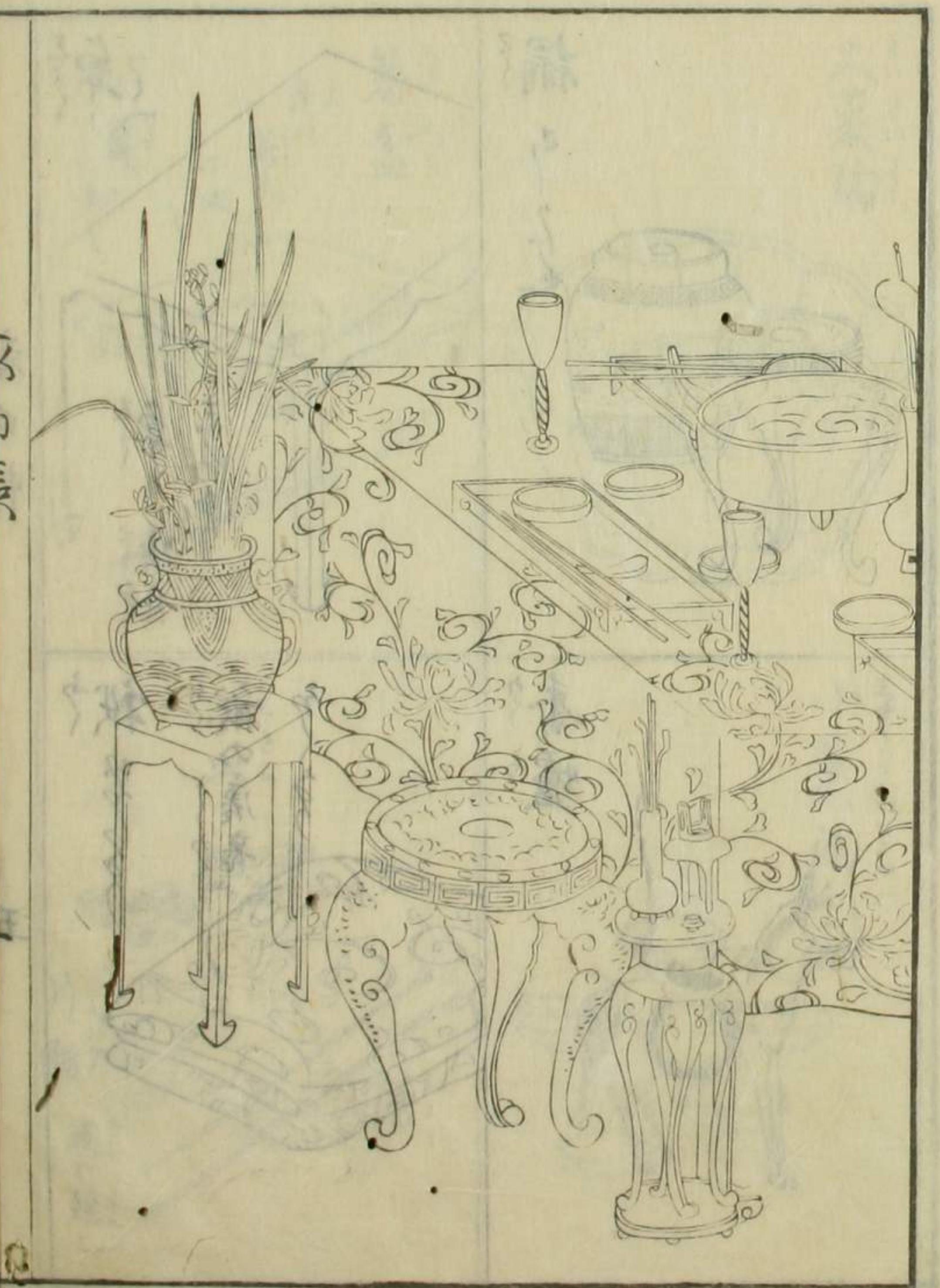
右<sup>シテ</sup>費<sup>ス</sup>

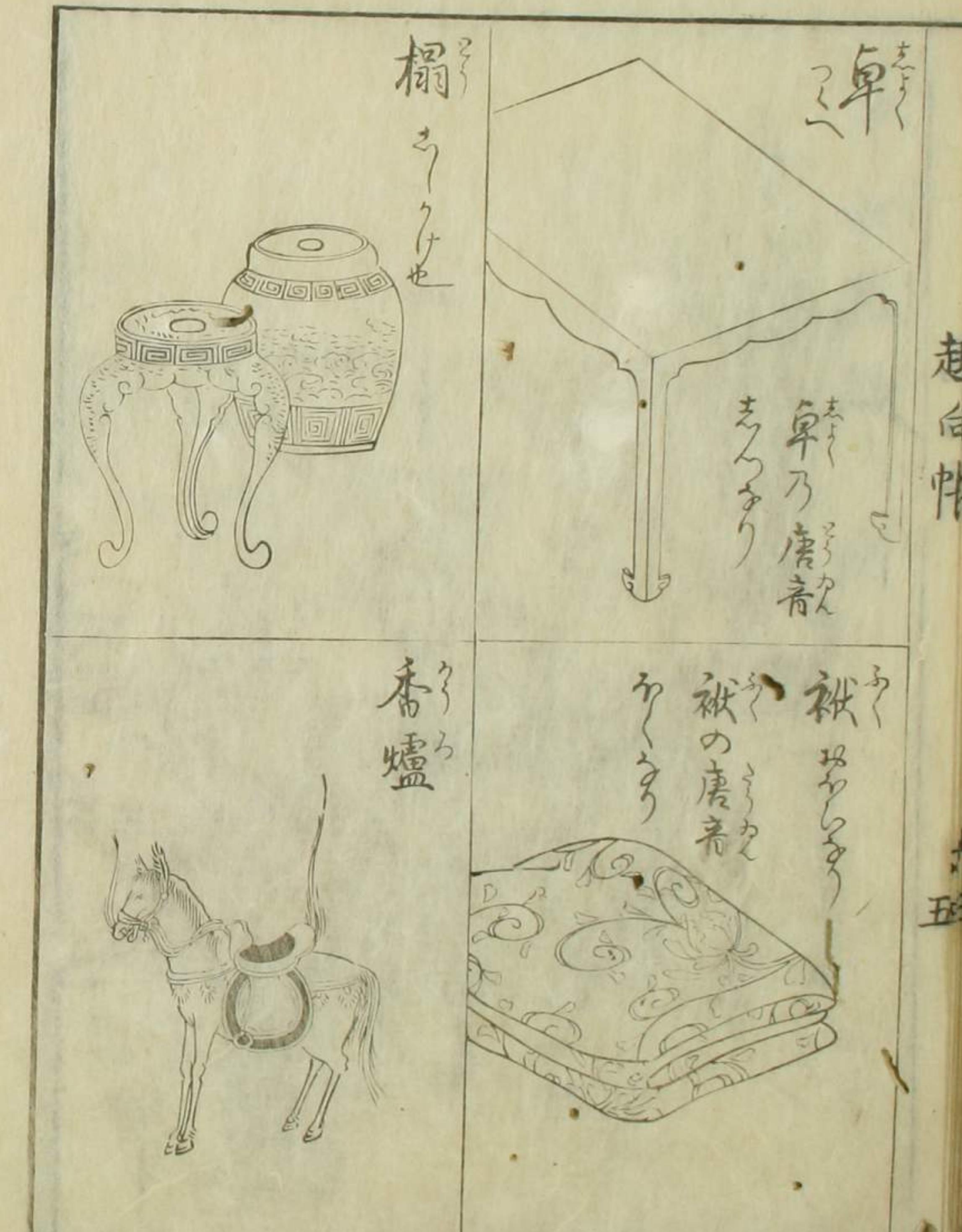
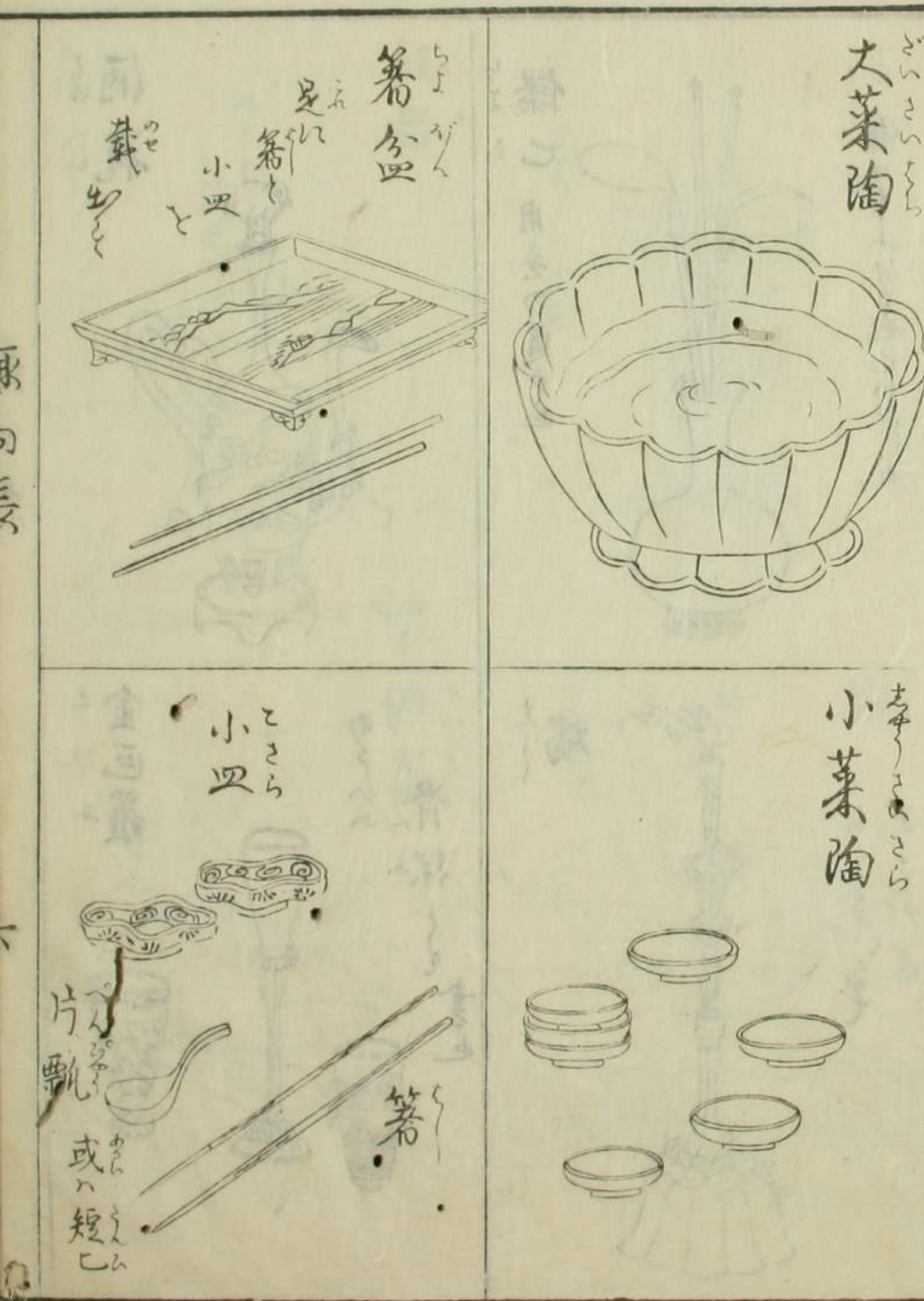
余南元<sup>ウナム</sup>禪<sup>ジン</sup>寫<sup>ス</sup>漫<sup>マニ</sup>畫<sup>ス</sup>圖<sup>ト</sup>

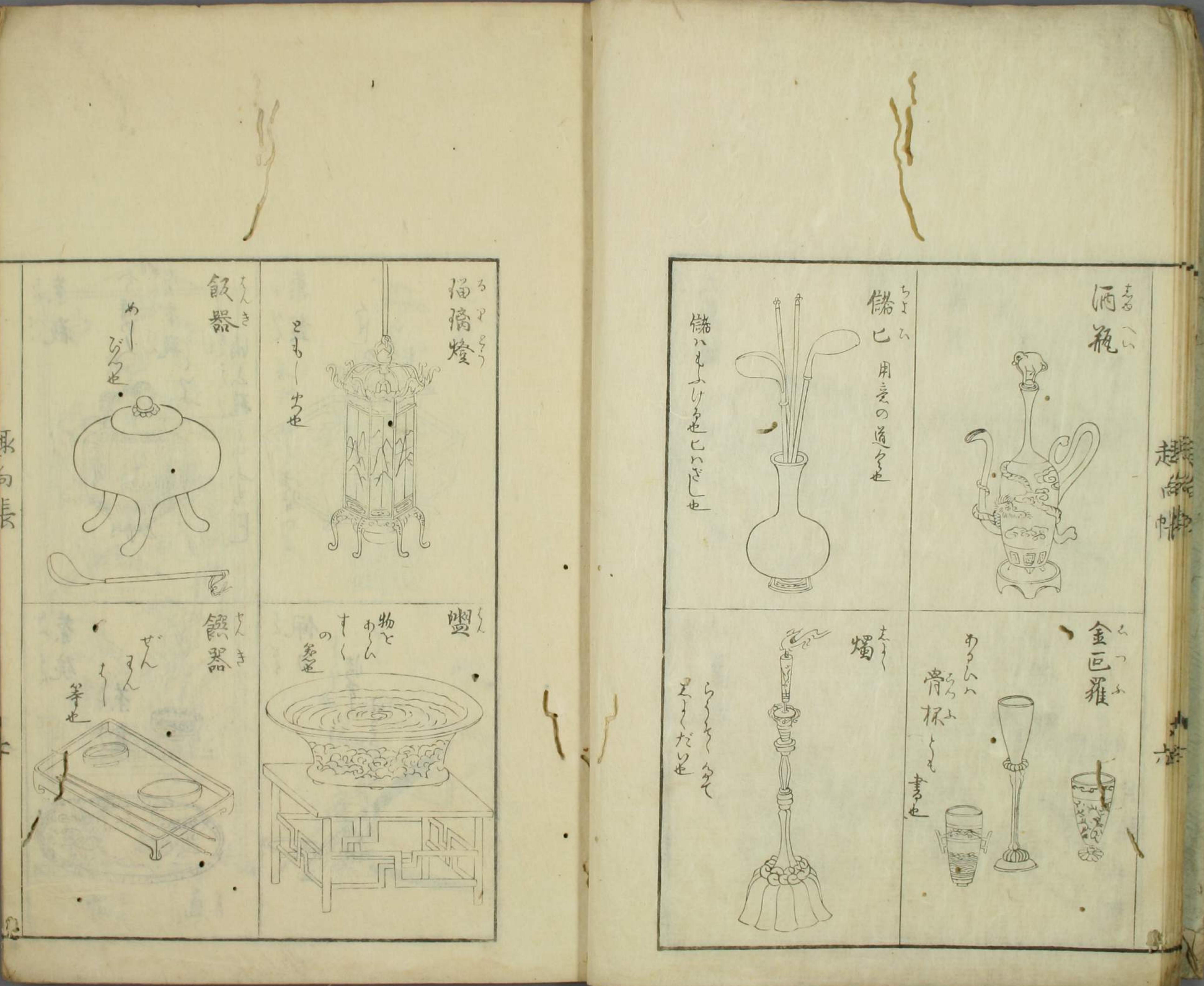


車載器物乃圖

かぢりけやうかくの  
おじしおけい  
あうてゆく  
まきん  
仰る









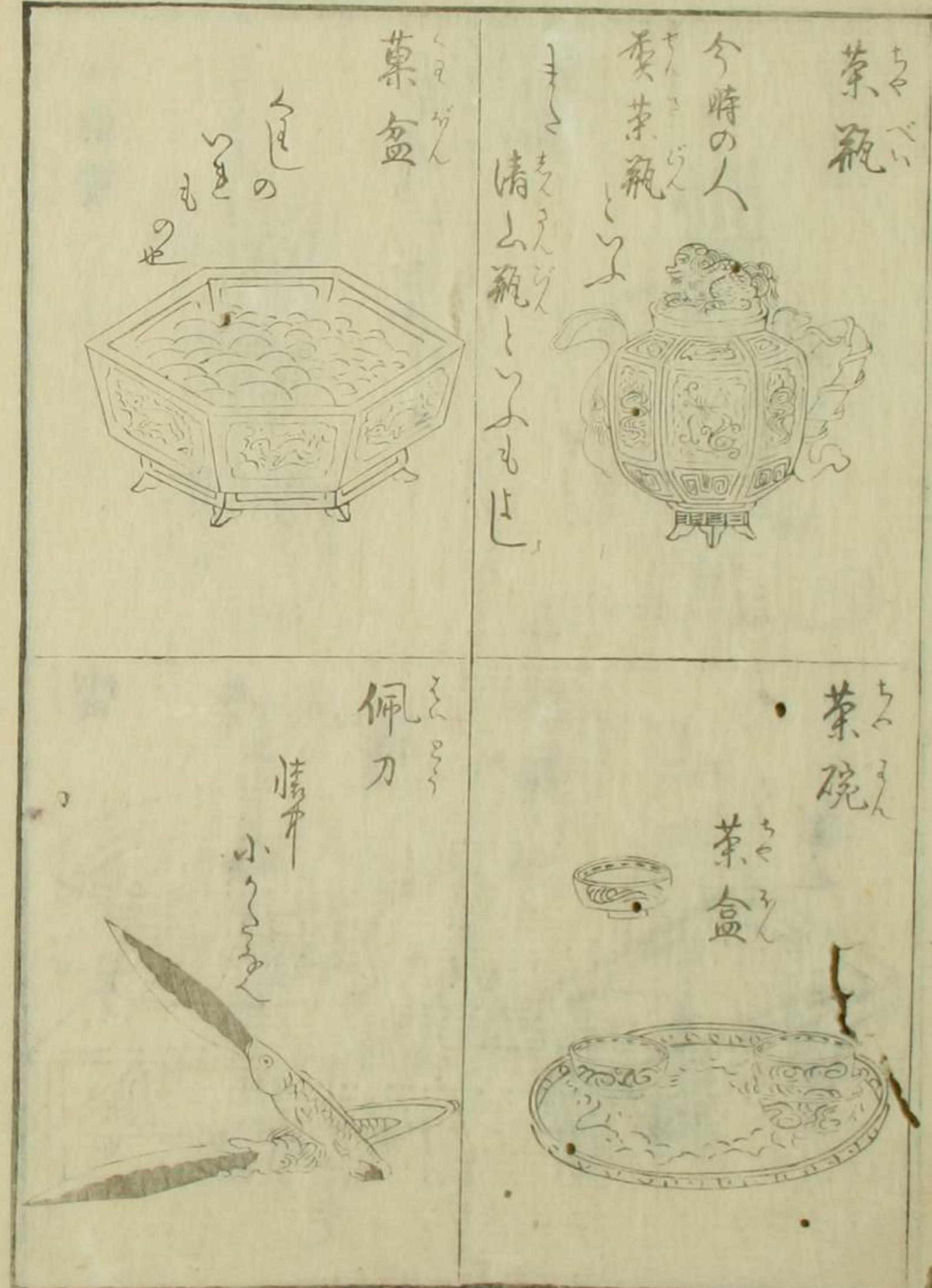
幅もの 直



花瓶

筆研

一



菓盒

佩刀

一

清ふ瓶

一

今時の人  
菓葉瓶

一

茶瓶

茶碗

一

四季混雜

獻立の大有

大菜 簡物へ亭のもののみ

大猪

第一湯鰯

煮立酢

中の鰯よし煮立奥ゆき

もとへ鰯鰯りき鰯しよし

小菜中四

鰯

青酢

本くろしき

赤くい

小皿

マテル  
サセイ  
称き

小菜小鉢

あく物

かくしゆ

或ひ蛇青あく

まよへやくさく

塩うみ新

糞付

蛸う

きの坪焼う

きの坪

焼う

小菜大猪口

精進物 嫁菜など物うけそもそもうこちうもの一二種  
あるをト 大菜ハ吸物うき 小菜ハえびくらに  
えきれり其の後してカーピウキノ折くれる  
もば池えかり四季折くの物ハ部分の不そそ  
アリと趣向も思ひ付も物をまじめ自由度を  
小菜四ふ種つハあるをも寧の上にあらべ

大菜 烹物へたまつり合ふにうちまかとは

第二 味噌け ちらひめうる菜あらひのちのやく料理  
まんじもよき大菜ハ常の料理の吸物まへ  
汁 烹物と大菜と名付くとぞくし

大菜

第三 そばけ 精進物 より

奥の 烹物 吸物 精進の 部ゆく  
又今とへ

大菜

第四 肴くと煮

ゆんぐ 大菜也  
きんこ は椎茸 せま  
えハ 小鶏 搞鼓 ゼリ

やまとけゆくふく上戸下戸のゆうらむく  
是す一のゆうけ也下戸ゆくばかりゆく油ゆけもの  
雁もよきスハケんちまんの類下戸ハ油ありのれとお  
人多クルべすり一握りゆくわくに

大菜

第五 焼啜ゆんぐ

水吸物のあらと

雲づせん極みゆくのれよ  
又云奥と考へべ

大菜

第六 赤みそけ 大觀

かし・此類は正を用ひ也

第七 飯

海苔飯 黄飯 红飯 麦飯 挽剥飯  
右常のゆく 辛味どく、煮御飯等ゆく

志口重菜のあしゆれに上菜して茶漬の方も也

香物

はけあわせ

菸草

遠東のちをやくハ菸草物とも思へ  
上品乃物ひいふりをも

茶

薦菜 濃菜 焙菜 卵茶 此四種の物に  
賓と主乃時のよもやまに酒をす

獻文畢

口傳

- やまと卓袱料理の大洒落まわらわるものかれば紅毛  
人の用ゆ後語よごアソト長令ながめ小トリヤトシモベ  
其方そのかた○白砂糖しろさとう百目ひゃくめに水を含入熟じゆのまゝれ白身しらみをりと鹽  
泡あわとゆくまゆくま浮うきと拂ほふとそもとの拂ほ下げ但ただし一いつ油ゆ飴あめすとハ砂糖さとうのゆく  
吹ふきあがれ色足いろあしとまづら砂糖蜜さとうみつ香こう馬尾飾まびににすかの下げ用ようべ  
○肉にく豆蔻とうこ細末ほそばく○砂さ糖とう上じょう品ひん此四味よみとあに  
入いて御ごと來くわ也や但ただし一いつ調合しゅうあのあんどうも甘あまく水みずとのやを  
酒毒さけどくと解わかるゆ二に醉ゑせと腋下わきあ下した健けんする妙方めうぼう

- 湯麪 まづ麪の穂ハシとより熱あくいねうべにせだ葉菜とみ  
セキヤドハキタヌキ室にモニモニト麪とのせて落すと  
ひともちあうと入て麪を丸薺カクシにモリキサ也ねよく薺カクシへキモと  
せよけよ麪あらかず片カタへうほと併アヘンは彼其事もをめあげ片カタへ  
うほせを麪くらびきをまくアキセね片カタへうほ湯を入てやき  
塙カツナとがくらびきを湯ヨウ・葉菜と青菜へ足アシてゆきしきれぐで  
○煮シテ也 酢ソルハ 酢ソル三合ミハ小要油ヨウを合アヘンく薺カクシへてゆきしきれぐで  
麪麪ソルのけり酢ソル酒シロを油ヨウをもじして薺カクシへてゆきしきれぐで  
○煮物シラフや人物ヒトモノ、山珍サンジンとくせし用ヨウの年イあく酒シロをもる  
○鰯鱈スズキ 此魚と核肉カノチ麻肉マ小波アハよやうにしてゆきと年イあもとを  
會席クワイゼキにも用ひらうと本のそれユまた周スルくに付の席シキに其シテふと  
夏ハにあらむもの也

以傳畢

新撰越向帳

正月

贋カネ乃部

- 鞠計 票チをもと田作せん ○難燒ハラう栗  
○きんくハ万年研 ○酢ソルいり酒  
○鯉子付 ヨモジハ ○白魚赤貝カニのせん ふろくい  
○ソロ酒 ○わらびハムク  
○鞠の肴ハりらごりどき ○ゆで鳥 大芋 もき刺  
○きくげせん 密林ミリ酢 ○わらびハムク  
○きく細竹ハりゆくあへ ○蜋カニ玉あへ  
○ひし入

- 走馬門  
九五  
汁乃部
- 鶏の白身 まゆべ
  - 栗梅りやゑ
  - 雑みのさわがまゆべ
  - 数のみ まゆべ
  - 鶏皮牛房 まゆべ
  - 燒白魚 うど
  - めんこく きもほともれ
  - もりさんじゅ
  - 桜のあくつけ

傳へ曰想してけをちあひて精進の物なり會席やくは  
別く精進けとうとまち若魚類のけをば膳付と精進り  
あらへ畜物をその膳付にて一つを圍くけの部すくや  
精進の下りるヤヌ今とく

### 煮物の部

- |                |              |
|----------------|--------------|
| ○ 鶏 あせ         | ○ ちんぐん 萩のぼり  |
| ○ 豚袖           | ○ うきび        |
| ○ 白魚 小芋 締ぎ     | ○ 小鶏 ほまみ 麻せぢ |
| ○ そりさんじゅ       | ○ うに葛        |
| ○ 鶏 ゆきんじゅ      | ○ うききゅ きんこ   |
| ○ 小鶏 ゆきのじゅ     | ○ 雁 ひんてん 渥つけ |
| ○ 鶏の一塙 大筆      | ○ 焼鶏そり煮じゅ    |
| ○ くまく          | ○ 志き界布       |
| ○ 鶏あい 牛肩 大根 そり | ○ 貝焼 ゆふ あまじ  |
| ○ 味噌煮物 黙のぼるき   | ○ 本くじげ       |

傳へいそく會席の料理なり。調味羹等野菜何處へいは。號へ  
ごんとある品と見ゆるやうな是が侘無教考といふ也。料理うきへ  
あぢましの能ひりとも。手極とも。是れを考へて常の料理と  
ちうじの造り物不思に不教會もしく御くらう料理とも風味  
よきとゆく。第一に味噌醤等。醬油の力強さり。つき酒をかく  
きを御極よき酒を用ゆる。下戸と上戸の分別とあく美琳  
酒をすうち。筆をつむがく。酒を用ゆる。下戸と上戸の分別とあく美琳  
もくまえ井り。ろく。次第く。方へ切く。みくら。き。き。切く  
大もくに切く。數すく。ち。筆を葉せう。酒の餘つ。の。き。す。そ。き。切く  
栗。ぐり。ほのれ。もう。手。面。ゆ。き。酒。か。ま。手。脚。中。魚。酥。等。乃  
其味あり。ほ。き。醤。を。用。ゆ。べ。一。焼。ぐ。ら。新。そ。も。難。手。も。  
用。ゆ。也。○難。の。み。付。も。細。竹。う。ひ。や。ろ。う。び。平。ゆ。う。に。み。と。付。  
手。す。の。じ。も。あ。へ。正。月。の。あ。ろ。へ。サ。幕。そ。青。み。と。オ。ふ。椒。と。す。り。  
る。也。○白。身。あ。へ。玉。身。の。白。身。も。く。と。今。く。箱。よ。入。ひ。と。と。ま。こ。へ  
ゆ。で。も。あ。れ。と。あ。れ。白。身。と。も。く。礼。切。な。ど。に。と。も。も。は。し。○鷄。の。せん  
大き。に。お。も。く。酒。碧。油。と。え。く。考。で。細。く。さ。れ。わ。ゑ。を。難。み。

さむれおもは。一。事。也。○数。の。み。ハ。よく。ゆ。り。して。淡。い。一日。酒。す。か。一  
歩。まで。黑。胡。麻。あ。へ。ト。一。酒。の。肴。を。か。へ。ひ。し。み。ア。の。く。は  
○鷄。の。肴。物。也。○肴。を。ハ。身。不。と。も。づ。が。ん。と。考。く。え。や。ぐ。だ。一  
ね。あ。が。ら。は。を。く。も。と。候。い。う。碧。油。の。ぐ。ん。を。く。身。と。入。む。が。ら。は。く。う  
さく。と。考。く。身。と。り。よ。ま。く。身。と。と。身。と。の。半。身。ハ。魚。の。す。り。  
す。く。ふ。の。革。す。ら。よ。く。身。と。と。身。と。の。半。身。ハ。魚。の。す。り。  
小。身。の。肴。物。ハ。小。身。不。だ。き。酒。碧。油。と。と。身。と。の。半。身。ハ。魚。の。す。り。  
身。走。○貝。燒。ハ。玉。身。と。く。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。  
艶。く。身。の。本。く。け。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。  
身。走。○身。走。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。  
身。走。○身。走。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。  
身。走。○身。走。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。  
身。走。○身。走。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。身。と。

越後

二月

鑑の部

- かき鮓 土筆  
○ いり酒 つゆ  
○ さくら餅 三月大さん  
○ あさり餅

あべ物部

- いうもゆ  
○ 白うめ  
○ カリシイハ  
○ 鮓もゆ 紫さん  
○ 防風 あさりそき

酒の部

- 塩いき あさり  
○ おもくもよ

- 子翁 ゆきら酒

け乃部

- 干菜 串子

- よりか 白うめ

- ねぬ

- 

- 蕨 かぶら

- の粉

- 燒白魚

煮物乃部

- 根いも 色も芋も  
生椎子

- 葛も芋も

- いりじゆ

- さわ海老

- 走白うな少々  
○ うど萬  
○ 蛙足まめ  
○ せん牛房  
○ 鶏乃白煮  
○ くろびり  
○ 咸引せんじ  
○ うせのせん  
○ 咸引  
○ カビ煮  
○ 菜のへきしげくま  
○ 青みの味噌の味噌をもじし味噌なうたぬきの青き物と用ひて  
中にもとそと用ひて味の青みの味噌の味噌をもじし青みと味  
はうりほく味噌すみくろく飯とすりて糊となする  
三種とそなうすにとせば味噌と青みの味噌ト  
○ 鮎を化け野菜常の料理は平野の物ハ即ちがよ

殺多くハふ石とお一ノふ事茶湯也又あらかとせ○やまと味  
味噌入る事勿縁く味噌をよくもとむと用ひて味噌を  
入る也○ゆき鶏の味ハ料理の味也○ゆきもハたげ作り也○また鶏  
三月からいまで點ちあらひにゆきと貴紙もて用ひゆ也○いの  
きあへいきもと味噌にてて用ひよく味噌をもとむとらものゆ  
老人やどめにとくらせもあへ山椒の味山椒のめりかにはまくら  
干山椒ト介の青きを○味ハ切く其味がやうかせ但くいも味  
かして人にとり喰ふ人より一矢塙と出で酒と能ときのく  
弓也とおとおとおもは○而思ひじゆへがくと湯煮一て利  
琥珀豆あハ小き猪口に黄身一つ充入へよと焼塙とモリケテ  
二口やとくらかくらり琥珀のやく也酒がくを含ひよと焼塙とモリケテ  
がらかくは一塙して焼てむちう酒をらひよと○子を味ハ咸く  
き物へ細くに切せをもとど○ひきがこの煮物きりくと作る  
び一大方そき切はる○味物ますくわくに切く若葉味物  
皮をひらきをどかしわくらの味五分よりくら用ひ切殺へをき切が

よし○鶴も濃く上茶と煎出でゆき山やううてゆうすり  
○串鮑も若葉粉へゆづくやううひもせ○椎トリハ一矢泥  
に埋せければまたあをの鶴の白考の骨切そもかじりあるとも  
まん水よて教へんとくほいぬめせ今は毎三合入一考へ煮立  
鶴を入二考へそゆせ蟻く体ち主じみどもじるゆつる年  
わし○蛤ハ列<sup>ト</sup>一粒て引とつ穴え今入るを○焼鶴をも  
六分入ゆとそよ魚やく考くお酒油あんのとせよ○毎うせんじ  
朝もとゆくと喰は出一ね酒ノレヒトヘト<sup>ト</sup>考を<sup>ト</sup>塩考の時ハ酒の出やうする色  
考をうどりせんハ列<sup>ト</sup>考を<sup>ト</sup>粉考の時ハ酒の出やうする色  
酒乃出<sup>ト</sup>げん大まうすうもくほへゆうべ

二月

・ 鶴乃部

○ひうち あうんま<sup>ト</sup> ○ まふうけ 煙玉ふ  
○せんもみ 酒<sup>ト</sup>飲<sup>ト</sup> ○ まほ細仰<sup>ト</sup> 葉せうぐ

○ からうーうふ

○あうる あうるき<sup>ト</sup> ○ まふうけ 煙玉ふ  
○け入 酒<sup>ト</sup>飲<sup>ト</sup> ○ ひうち 酒<sup>ト</sup>飲<sup>ト</sup> まふうき  
○さよる よも葉 くきを要<sup>ト</sup> ○ ひうち 酒<sup>ト</sup>飲<sup>ト</sup> まふうき  
○くづ酒<sup>ト</sup>飲<sup>ト</sup> ○ 鶴 くづけん  
○くづ菜 すくづ酒<sup>ト</sup>

・ 人物の部

○ さかまき<sup>ト</sup> ○ 田み一本のちあく  
○ 粟穀ひやか<sup>ト</sup> ○ いわゆる本のちあく  
○ 勢のゆき は牛房<sup>ト</sup> ○ いわゆる本のちあく  
○ 生椎<sup>ト</sup>け やうど<sup>ト</sup> ○ 本椎 やうど  
○ 鶴乃み せんうど<sup>ト</sup> ○ 小點<sup>ト</sup> 甚<sup>ト</sup>

・ 汗乃部

卷之三  
五  
九  
食物ノ部

○芝海老  
うぐいす菜

走馬味

○串海扇まい夷  
いせみるふ

○箇小鮓  
やきもふ

○芋のくき  
たとうめ

○さんましゆゑ  
やきもふ

○白魚そばきり仕立  
さわぎ

○蕪くらべ  
さわぎ

○干鰯  
さわぎ

○串貝くわ

傳へ田せん豆ふ蕪身白身一升にて第入むしてせん小芋也  
○あらゆでゆき板へんかとてほふ○ちへばくあらじき  
風をすすませませ物は大きく多く小口より切るがと  
○あらゆけ難よもとゆき切せ○田へ一本のやうへ山椒乃

葉也またかまくへすとおはぶ一升とえそのまくあらゆ也  
○あらゆくと喰とぬとぬ一升取取にて年酒と入るやへて  
和モ芋知る也○海月乃せんへはな細きがどほし○くらぢ  
菜へ能ゆぐくえあい酒としき芋也○野の芋きけき春の  
もとそ古人も賞讃せり吸々へひし也味噌ひぐんへか一濃  
方がは○ねや牛房へあのアヘかし融と入すとねうとす  
○海葵へ細りして入る也○薺のみけへがよろみそとて煮りと  
小口切也○小點けへ焼たゞせき海老へゆでばとちじ○焼ゆ  
き猪の油をりみよとほふ一升と焼煮物のとてやく重す  
○たまうらへ常のほと通粉と入れりかよもく能やく  
かくへと○串貝へ佐渡の圓とやくらはじとほみにひく  
をうけく切まくおに一日つけく芋麦粉にくみ本夕子  
はくつよだくと燒やりゆく○白魚と芋麦粉にくみ本夕子  
花びとせき大根ありさき海若ちんじ唐夷しきそく切けとよち  
りゆき也○せんまんの花びとよしうまくら常の通粉と花  
を入らもくねとよとくとまよのアヘ酒とさんまく

干鮓乃菴物ハ作也トキ酒ヲ切一矢あにらはシ寒風と出アシテ  
酒をくらひて鮓若と入メシテ煮立お野油とにゆんじて  
すふせさがくめ足も鮓也ト酒トトからニ付キモ老矣也但  
ちうかくの時へ菴の湯と遠く酒を度々に度々に度々に度々に

五月

鮓乃部

- 鮓乃せざ  
いと白丸 あそ  
○かまびこせん えびけ  
いわばらそ  
○丸菴 せんそく豆 さん海老  
いわばら酒  
かまくら庚

○鱈の背ざ サル

紫藻

白丸

さわらひと

白丸

ツシ所

鮓

葉をやうが

あゝ物乃部

- 小鮓  
かしゆき  
○竹のみくしゆ  
いもくしゆ

○鮑

かめ海老

酒

の部

- 雀  
千鮓  
○鮑  
かめ海老

當庵菴の部

- 鮑  
竹のみくしげ  
いもくしげ

○鮑  
玉子

もで

- 鮑  
海老  
せうそ  
○鮑  
もで

酒

の部

○ 焼鮓 るで酢  
○ あら うなぎ海老  
○ 大あら 青さんま  
○ あら  
○ うなぎ海老  
○ 此外小縣生鮓 鮓生鮓 生鮓  
は數のみか酢りにて有ゆる者也

### 汁乃部

○ 塩魚 苦手 青さんま  
○ 茭鯿 青さんま  
○ 根いも 青さんま  
○ 小魚 落ちまく山板  
○ 川鰐  
○ うなぎ かいようか  
○ さこ 青山板

### 菴物乃部

○ 竹のみ乱切  
○ たん  
○ つまみ鮓  
○ けのす 本海老みを清焼  
○ やきえのす  
○ あさご  
○ さくらめ 青大豆  
○ 塩鰐 亥牛房  
○ 塩鰐 亥牛房  
○ 塩鰐 小さんま  

傳し曰熟練のせう一法よく切る料理みそりにくきうべ  
たがふとつみよせに拂度の附多ひ用ひては小山みそ  
やくと考て其とと清ゆめ酒ぐらく煮る也○ 塩鰐は其まゝ  
○ 干鰐ハ酒もよく煮ゆめ細くさくせ○ あら海老ひゆでは  
さく酒ゆめて得る矣と云ふ也○ あら海老ひゆでは  
上取を合古酒を合上取ゆ煮立てを合三匙三分に合

走馬内閣

翫を引どりて半身かど燒却毛又若油も、春色青いや一きゆへ  
燒却と用ゆるはゆうはせ、上酒一合又タトソ一合燒却ニタテ  
○歎ほのすせ○當夜鮮ハ陸シトキシル事モガ一アマニ飯と  
多キ能ミハ、一燒却とよきがどにちレ所モカ一茶翁トモナチ  
者公所、淡みきしとなくベ井と音一聲モはレ但一木ノ  
塗り也死の易モトロ公モ一トナキモシキ者モトヨク塗ド、  
カ一の間ねき湯と云程シ考セセヒラシヒケ葉也○塗モハ少く  
塗モ出、本所要也○歎モ塗モリヒム被考く味管アコモモ也

六月

鱈乃部

○あさい鯉 モミジ  
○りり酒 モミジ  
○あさいも モミジ酒

○かんてん りり酒  
○ぬのやきゑふ りり酒

け乃部

○けらけ 鮓すり輪  
○袖 紫蘇 烏木 栗

○牛房 やん

○あしろぼしき  
○そろそろ

○ひらけ 夏大根さいのわ  
○紫蘇の叶 栗の汁 燃のり

冷一菓物の部

○塙鶏 細さげ  
○いせこゑふ

○皮牛房 ももくら

○峻一室の むの焼ゑふ  
○まつまつ ふ乃いも

○鶏乃豆一 袖

○赤貝 ももくら  
○せんまん ももくら

○冰凝 雞 東風

○水貝 あさご

青柏

傳一曰あ貝へ六月暑乃はくのもの也貝と云也耳と云て  
若ち麦粉子くさみ一升をとすとよく洗ひ切て暖めに入れて  
さしのへうどせ但一炮酒ふやしくいきる貝ふくとがく  
死貝ひくへあ湯りてきくみ。夏乃氷凝へ碧油や一乃  
あんぞい能一とあ七合よゆてんすか難とよく煮神へあけ  
玉べ一。あい難へ乱切也。もとといもの料理の本方に革と擇  
ぎ一と合せき膳と切とまことにゆくよりかけら也。さら  
けへ難乃矛をくと細くあき酒とかけへどり湯へ紫蘿  
子を。あきやぐれ切すも入れを粟へ薄く切さいのめどもかく  
玉ふともか葉簇と奥と茎うへよも細みとくと入せのる  
にく蒸そのわ冷一。ち也。お貝へゆくと大根とて上下を  
かきてあく切つくな盛を。

七月

難乃部

- 鶏さし身 みじ大根  
○漬は 唐のし 茄麦切け  
○せいご 茄海老こう  
○りり酒 ワアビ

あへ物部

- 納豆 まゆへ 玄合  
○赤くひ 白くひ ○雪丹のへ あさび  
○青大豆すずらん  
○墨子け 亘はそりき ○かかきり菜  
○ヤンカラヒ  
○カキモモ

考物乃部

○ む 脽

葛ぞあり

さとせう

小鞠せんを

シクサムゼン

○ 鞠乃家煮

鶏のろへい

くそへは牛房

初乃うほく

モロ

傳う曰くわのそ一夕月下きにりうそし新妻と用や  
そは切料理にまよまよ菜湯く又あらかく料理くし所もは  
スハ達と酒とからもは

せんり節へ陸うなぬびがト  
せんごハ七月うち新妻うまき肉ふく

つよべー

青大豆をとて流一の青大豆生えはオソモモ用とゆく

青きけりへ口すけをどめえ合はしきはまへはめのそに細よ

まくら也

小鞠せんを小鞠と酒々くほだよも中にくも一浴て

古酒まか水すり入て少一と入出をもろかくの内ハ酒りり少

酒一や麦酒一ハいき介列あべー

鶏のろへい能ゆき一す

の方をとて切ニきれやくへ引をうるも物一よりべーあづかく

のけへん乃多すによひ大菜小菜のつくり津篠物の多合

あづかへ身一なり

八月

贈乃部

○ ぼう 索

ま所

○ ぼう 楚ね草

いづみ

○ 鰯 えりう骨

みそ

○ 生らう 鮭の焼皮

れくら 大ちん

あへ物の部

○ 杵草 もみあへ

けーあへ

○ ひりうき

あーあへ

一汁乃部

○ 瓢こうぬ

袖

○ わくけのやん

むさへ小ち

## 菴物の部

- わご略  
○ おひな カんえん  
○ いせこ玉子 くびきゆう  
○ 脊定家煮・もろ柚  
○ 松茸・蝶乃房身  
○ 小弓はらこ 初しき  
○ 大根のたんさく 厚くと  
○ 鮑 むきこ 鮑  
○ 烤 もみじあくしき  
○ 蒜 むきこ 千久身  
○ 圓焼 もみじあくしき  
○ 蒜 むきこ 人さき  
○ 蒜 むきこ 黑豆  
傳曰玉子あへハ黄身三分ニミモ三分一也けりあへけ一束分  
味噌三分也崩さしゆけそ煮るそれを贋トキモ豆腐と湯小  
秋乃玉子を多めの初までよし萬ハ骨切にとせし水七合に古酒  
三分入ゆきて煮て行せんド外コ鮑とゆがきにて塔とよき宿  
入セヨリム板辛モヒ黒豆と豆の料理ナリ

十月

## 贈乃部

- うかぎ 粟  
○ みちー ちあん 生餅  
○ きじ あんこ ゆで大根  
○ あうが 粟 いり酒

## あく物の部

- 茄の焼あい  
○ そんとうあい  
○ 人參 大根 やき鳥  
○ よりよしゆう  
○ サンゴウ  
○ おみそ合ひきそひ

## 一け乃部

- ひじき  
○ まゆ

、煮物乃部。

○ 燃味噌汁 あうそスハミズ  
そびの敷ひとめあを合は

○ えふそんへん いづくわ  
葛ふくわ

○ りく海扇  
ヤシナガ

○ トセコトヌ  
いせこ玉ふ

○ りく菜  
ヤシナガ

傳う曰うかたの鰯へ湯をて三五人程ゆきまによき筋  
もく一盃によく○を後て小豆ハ能たゞきねやうもの小入て  
粒へんやうせくすきハあくらほく墨きれすり也○され鮭の  
生鮭とろと湯煮して得とまく細りほく也○人を大根  
乃けハ尾強大根あくらひ弱りまた根の大きさとほくもに  
厚く一すく程す切りばと湯煮とし筋味噌汁は者の骨分

つゝ煮へ中のくをじゆうにあげくはとむれたりとあくをけ  
うをも味噌へ中より少く一湯き方よし○をまきもひきりお  
さくと酒をりりおあまうるをくも○燃味噌汁ハみうねこげる  
やうに一面によく焼く擗立けよする也○玉ふすまみへあまとより  
黄豆白豆とくかきもせねふの芋とやわらみのきくすうやど入  
く擗立せつゝ擗立よ入しつくせ○りりとかくんせーせ口侍あり  
○麦玉みハ常のうすく焼玉をれて全段みくもくひ下にあき  
菜とうゆをもと湯煮しておねえをくやんをのけりへく  
煮くお唯う鶏う鶏う鳥の油をくもとそくすうとくにえ煮え  
名ふつかひりくもと酒りう菜へ菜は淡のよきと細くにきく  
よくの難を公入古酒とにとく煮くもと

十二月

、煮物并汁或温躉乃類

○温鱠 鮓 大根 栗のせん  
本草 クルナキモ

○梳師け 鮓 鱗  
モリヒラ族

○鰥のいり焼 いり焼

○鰥の筒切け 筒す

○白子け かぬ そりふ族

○納豆け 木のふ顔  
カレシ

○殿もどき 香魚くそ豆腐  
モロタケ 捏ふ族

○みやし大根汁 燃小鮓  
神み

○きくほけ 小島もどき入  
ゆきぬ

○祢きけ ひき  
みやしゆ

○おやし牛房汁 小ち  
よき

○鰥乃すは 串す

○うる葉煮 鮓 田の  
袖

○のろ匂い 鮓 白あんじゆ  
ね草 せんじゆ 唐葛

○雁の皮煮 えちご草 燃栗  
クルマヤ

○濃漿 本草 燃栗  
ホソマツ

○濃漿 鮓 ふ乃草  
ホソマツ

○焼鮓 志きさんゆ

○雁の内煮 捏えんじゆ

○干鮓 サンダ

傳う曰常の料理を二二けス茶セ茶セ茶セ粉多け色バ冬に之モ  
鰥乃はやくれ物と角ゆ今席の時ハ一汁ニ茶セ茶セ茶セ限る  
ものゆよつやくれ物ハ多シ茶の味りいかなれを温鮓也あらん  
やうへ常乃がくく鮓と仕立ゆて所も酒とくまく煮立つて  
サケ四に管くちまく入もとむて生をもたらわんに別く  
サケ也○煮焼ハ露丁鰥白子 葵吟 何とも常乃通  
ひそりく鮓を煮出くもととんゆけ甚故モ本身不て煮事也  
ひそんの裏表へみうそもりせりくそもうやうれもじ魚物も生  
ものとしも家物やきものうそひ温め生もとニ切羽つ多もよれ  
吸ひくふ核の粉もくいりもじ○獣师けとりよひ赤味噌ト紅梅  
搾りんまうの所と搾りをすう頭ミ格列クと面書きけ也○白魚身

よく大きに角どり少にノリアラシアラシアリ作龜とて他とまき  
 あくゆる湯もあくよどりて考そそあるけ入らと考そ  
 ○ひぬへらあもとやくと煮おきて汁へうほをせ○鶏のけへねや  
 めよもへ骨なに骨切の方風味よもきせ雞と切た酒そゆくと下煮  
 とーと味噌けへうほをせ○殿もときとん佐名の常整け  
 とりそく魚おそせの数はしはとむた切て中味噌とよかし濃く  
 まくを合仕事も有へとれ吹へそりふ横袖子○納豆けいゆく  
 もとき持て酒そのをとて他津味噌とよく考そとねきね  
 納豆と酒一入多合にあの多數足てけ少すやく其が作事は半  
 水とちやうね湯煮てちやう味噌けへうほをせ○牛房せせき共ま  
 あくしハシシ海老とれ海老と海老とあくしの数をあくしのをせ  
 爪也○詠きけがあふ酒とこやくと湯で味噌と入考そと  
 かのがくせと枝を身へ○もろ葉煮ハ朝とゆやし或ハ骨切を  
 もり地とニ青じゆか七分に酒三分にし煮立し朝をくのこの湯

はく湯ききねき能くうに入考えあんをいすと燻はハケと早じ  
 吸口へ袖み○鶏乃もとやうては鶏へ切く切用よもとらんと喉とすき  
 整くねき喉とあくよどりにしはくよと喉へにスロボトナのまに  
 て鱗と身一程身をそしに喉へあれと鱗とよもく當日切せ○だ  
 る程身をそしは鶏をまたく切く又喉と身一様枝とせらうよと喉と  
 出くはくよー○たーへよとの鱗節と身と割すらもとあくい  
 喘と考立くもとと入昆布の身とと洗氣うたやうにしてへて  
 右たーと身あげねを酒松油としわんどすと考物のけはなは  
 ユソトは串海扇をくすらんにし二刀けいふ紛うに昆布  
 も絹みう短冊にそらぎよし○雁乃らうはの鶴へ油皮といひけ  
 やくとゆそゆそゆそゆそゆそゆそゆそゆそゆそゆそゆ  
 うに酒松としわん油と身そくとし雁の身と身と身そゆそ  
 艾へ別す○考おきつはし○燻は白い地と白い筋と白い筋  
 ゆくと根と根と根と入だーと考立よき財かにと考と入てよ  
 ○雁乃の考の雁とへぎちやく作りゆ味噌ぐらにせ赤味噌

と加へただりほくさんと考立せり。又近來の本のみ一色中  
すが車にあらかじめ雁をうりほくとやほくへ候ふ。  
○海月料理やうめんとて七八百人わざと考立候ふとあらか  
じて候すて二千人かとわざと候分あらかじ用のをゆく  
白いろりけりゆくわづては酢や香油あらけり酒を食を  
或ひそしめのう合ひよし考立候ふとあらかじ用のをゆく  
仕く海ぬやうにそく清あけを何ヶ年もかまひますか。  
○右正月より正月との獻立へあらかじとあらかじと  
あらかじとては鶴鱗鮭鮒鱈細魚海老鮑乃類四季をもん  
有魚を候そりも當次乃魚也薄々鶴乃焼物鮑乃煮物  
夏をもつて鶴乃鮒乃海老乃一品が二ヶ本すあらかじ用を  
ひく日くわづらあらかじものなり。

收物乃部 四季にあらかじ精進

凡吸物ハ酒乃長し多る所乃所審むり鶴もとをく  
茶乃湯拿上席の味い常手乃料理とらかじ茶教

なれゆく厚味乃心得あらべ、又料理に厚味あらべを  
怪き吸物とし角酒乃多くとすまくと味ひに  
かみわづらやうに序破急のひまどりくすり事  
所要なりゆくをいたす所く

春

○鶴 せんゆ

○鴨 大華 芥 ゆく

○雁 ゆど ちんか

○鷺乃鰐子 トモ菜

○白魚 サムネ

○鰻白魚 海苔

○隆鱈 トモヌ

○鰻海老 小古切

○辛めのゆう煮 玉子

○鰻海老 小古切

- 串海藻 やうう行  
○きんこ 複革  
○生椎茸 燒玉子  
○もくろ 岩芋  
○鮑 落乃巻  
○鰯 うそ巻 やうと  
○えふくわ 生蕨  
○小海老 海苔  
○いり 卷糸乃蓮  
○平ちのふ やうと  
○あくに 蓮根  
○飯蛸 海苔  
○漬玉子、せんうと  
○椎子 漬せんまい  
○小點 せんちーや  
○鴨菊 鴨とハ鮑の→皮菊とへ  
菊のあ葉せんじゆ  
○えのきあけぬ 梅子  
○ゆゑ ほく 抽  
精進乃部  
○えのきあけぬ 梅子  
○ゆゑ ほく 抽  
○揚げんじや おこ  
○宿芋草 ちよつき  
○よめ菜 ほまみ穀  
○わら巻・和布  
○海苔・豆れいも  
○おもね たんぢ  
○もどし 苦くこ  
○えやうが竹 雁もとさ  
○生椎茸 いそかづり

○牙うぢ

○蓮根せん

ね露

○生椎茸

いがまくら菜

○りくじ 葛玉

○芥 きのこ

○あぶらし 楊柳

○震豆腐 じゆんふ

○複茸

○みか みかし葉

○まへうぢ

夏

○隆雞子 苦子 青ふ板

○鶴竹のみせんまきふ板

○小名 ゆきのうし 杖

○観つみ味噌 くわし

○さかう 柚乃紀

○鮯 柚乃紀

○花海老 白丸 青ふ板

○串子 りや  
大豆 柚

○テ鮫 青ふ板

○あら 蓮切 紫甘藷

○小鮫 ゆうごしき

○赤貝れ 菜

○鮎 そき切 青ふ板

○せなご 紫蕪乃葉

精進乃部

○小茄子 ねもとれ

紀袖

○わげ茄子 うさぎ

走馬

十一

○葛焼

志とのぶ

○竹乃子

菊のません

○志めら草

新ひの葉

○百合根

松菜

○ゆきうり 紫蘿乃せん

○いも なまく

○すりいも ちそつぶ

○雪海苔

紫のもの

○かやへ豆 白丸せん

○ほまと麸

伊豫素麵

○落乃せん ときわ

○せぬご あさご

○小弓 初草

○大根 さいのめ  
玉子 葵芋  
枝豆

○きのこ海老 もばく

○椎のくず

○鮭乃皮 松茸のせん

○かくげ 青昆布

○鯛乃子 葛西海苔

○鮆乃豆 滅素麵

○うさか ゆ

○むき餅 柳草

○鮎の子 あさりけ

猪進乃部

○墨魚子 やんさん

○しらび蓮 たぬき

○雁もとれ えりふ

○蓮の実 くまかくわ

○ あね草 蓮の花  
○ 楠草  
○ ゆきよし ひと牛房  
○ さなえ草 菖蒲  
○ 青昆布 きのこ布  
○ 白根 りんご  
○ 小うちく 布切 紫蘿  
○ まやう少んせん白うらふ  
○ 初名け 露うらゆ

冬

○ 牡えり葉 センダク  
○ 燒鮒 海苔  
○ 赤魚 ほとかれ 落乃子  
○ 青魚 水菜

○ 姑白 めうづ  
○ 黄ぐき 胡椒の粉  
○ 雪わく やんゆ  
○ 白うど 芥  
○ せ鮨 皓昆布 あざうのこ  
○ たを 燒く 防風  
○ 赤ゑの あくづげ  
○ せ海藻 あせうの  
猪進乃部

○ 平手けせん  
○ テヅカキ  
○ もみゆき 揚牛房  
○ 蓼根せん黄菊 あまく

○はまみさんよくろ草 ○漬うやけーの茶

○あゆんまのほたれ草 ○ほたれ露 小菜

○むもしり芋 落乃さう

傳 四季事乃吸物ひくらあくめとりへと松はくのひんぐ  
氣轉あくべー味噌とすほとほんぢんとゆーとふたりのと  
へきるものと考へ合はすかのむくり吸はり匂ひ酒乃匂乃遺不及と  
ゆんく出と車所要なり

四季ふた肴 年次うか乃部

春

○子鶴 せいく角子切

○からまみ 九州のよしと

○ほり乃はおじ

○ふふ乃白身をうり

○白蕷 魚付やき

○よみ鮑 りろりやき

○かすみこ さいのり

○少おやじ 小口切

○す 鮑 玉子 合

○鮑乃そな身 せうが酢

○もーこ かりしゆ

○小鮓 かりしゆ

○山海鄭 車海老 本とうけ

○さかなうぶやれ

○ねくらみ

○小鮓 有 落のさうあさ

○小魚み

ワカモサ

○赤貝 サウゲ酢

- 玉子柚味噌  
○豆腐うねてんぐ  
○蟹乃まつり酒  
○焼蛤貝とむれ  
○酔蠣せうが  
○豆腐玉子てんぐ  
○海老てんぐ  
○酔豆腐玉子てんぐ  
○ゑりきてんぐ  
○いりでんぐ

精進乃部

- 酒麴ちり大根  
○ゆじ酒煮りくら  
○かや木根栗本草  
○ちり木根栗のもの  
○若木布酔みそ

- 蓮根酔みそ  
○れお酔味噌  
○荀燒せんゆ  
○酔う少  
○梅糀一は  
夏  
○れいみ分切  
○歩切  
○焼豆腐  
○鞠漬點小口切

越後

三

○ びんきり 逸付焼

○ 海川 つる川

○ 烧淡泡 小瓶冊

○ 輜乃皮 付燒

○ 小鮓 もみれ くろと

○ あいこ乃 鮓

○ 小うなやき

○ ふすま 芙生燒

○ まふくわ 酒 ちしや

○ きんこ せうめ

○ 小船 あら

セホ

精進乃部

○ 燒茄子

なます

○ にーき淡志やう

○ なぬもみ麩

きぬもみの

○ 鮓 木くろけ サラ

○ たぬもみ麩

○ 拈芽 きぬもみの

○ あんこやく どんぐ

○ 海雲 あまうがぬ

○ 小茄子 あぎ焼

○ 斧梅 白砂糖 うけ

○ やつてうらぬ 唐うら

○ 菓大あんこやく 加板の粉

○ もみれ くろみの粉

○ もかきあく 青豆

○ くこ 酒 うけ

○ ひくわ 渡唐子

○小うふう

○温うふう

○點乃石焼

○魚子搗煮

精進乃部

○さわね茸

酥あづみゆ  
等分生

○昆布

鎌食凍

○焼初めり あづみゆ

○ほづきく

切ゆく 唐うし

○もみうpirit

せうぐ酥

○ねじ栗

りくじゆ

○獅 かまくけ葉

○獅

ふみそら太魚燒

○物 てんぐ青串

○にじゆ

○鮑み サラダ酥

○鰯のみ

りくじゆ

○海扇のまよ

○小鰯

鮓  
むらかし大えん

精進乃部

○木うづ きうづ

○落味鳴 栗ゆゑき

○栗 みやし大根せうぐ酥

○させん豆 ちん豆

走向帽

廿

○菜漬 油羹

○燒平草 烤草

○杓子 木杓

○里いも 脊油つけ焼

○椎茸 乾金銀食漬

○人參 乾金銀油り付

○祐絆栗のせん

○ちづるぎ つづ付

○鞠 あらわき

○鞠 一束味曾漬燒

○あすくい 今宿燒

○ぬるうららひきそ

○ぬるみそけやき 付合

○はものひすのこ

○さくらの色竹やき

○雪雀 あさくわやき

○生鰯 冷やき

○稚子 燒魚 烧活子

○切目 きつめ 切目

○鞠 当度之燒

○麪 やきそ

○大點 鉢ノキノ節

○難 きり焼

○引味曾燒 今みそけ

春

走馬中

○ 跑てんびく あきうりやき  
さんせき

・秋

○ 鮭塩焼

・鮭  
やき

・ウツメ焼

○ 鮭塩焼

・山椒  
やく油と  
しょくと

・小魚  
ますく

・五合

・冬

○ 鮭葉薦

・鮭  
やき

・ウツメ葉  
やき

○ 鮭葉薦

・鮭  
やき

・ウツメ葉  
やき

○ 鮭葉薦

・鮭  
やき

・ウツメ葉  
やき

右四季乃献立も近世の会席より書きと書集くもとくに  
に在りて用ひる事物了るを料理の其ゆゑのえ合所要す  
め日月にじよし記とといふとを希すとよりよくあらうし  
此書よりなることとあられずへて冬の物を皆あつてちりて  
たる中につはめられた物あくもせんしきせんじをよし  
はとうさみべ一四季乃東漸菴お菌草牙歌何とも  
貯くも乃珍しくほくほく本池えたり然種とを珍じきとて  
名乃珍くも物時々ね物けいざつして考ふも珍なり時高  
なほとくと地井にもとあく考ふが一たゞひ太筆いふ事  
うれをみほくか本也餘は是と准へたまぐ

精進會席考のやく献立

・正月

○ 菓酒ひらこもとぎ えんすけ  
わげ敷 防風ひらき

○ 菓酒ひらこもとぎ えんすけ  
わげ敷 防風ひらき

起居中

○ 煎酒 大筆 芳 あけ牛房  
きんし茶陵 挪セシム

○ 醉羹肉 もも大根 蓬松せん  
ひいもと ふれ栗

○ 塵柑耐 よちか ゆく栗  
ゆげ枝 たよこ

魚物ノ部

○ うな 青魚  
くろ 極りほのく

○ 蓬松 るあく  
ひいもと 海苔あく

○ こち海 青魚  
りんぢん 黑魚

汁乃部

○ 極草 刺サツ  
まく菜 さく

○ ほりけ  
まくサツ 白松加广  
いは牛房

○ ほりけ  
まく菜

○ 菜 ひし  
うな  
えのり  
さとう  
根いも  
きのこ  
根いも  
きのこ

○ 生海苔 燃えうな  
うなもんじやく  
焼海苔

○ 碎芋 山椒の粉 乃ア

菴物乃部

○ 菴子のぬ あづこ  
わらび ひよこ  
せんべい 萩のぬり  
つぐいも りそ  
猪敷あげ あめ  
猪敷あげ あめ  
猪敷あげ あめ  
猪敷あげ あめ

走馬中

傳へ曰くもとれハ九年五月一晩ノ夕食ノ事也  
乃ハ石舟を五六人來ト湯煮にて酒也  
○阿敷を湯煮にて替へ其味は也  
○羹酒以上酒を煖て玉子を煖てニ及也  
○故ソテ酒とヒツテ一モクシ入内酒膳ニドフキ也  
秘事也○萬葉のりら栗のすきと一栗あにらヒ栗一合也  
水二合入其れとすきに煮たものうなけによくは  
あく風く風味よき也○蜜柑酢ハ布のく神ももりて  
ホウヘ羹酒三步一つ也○阿ケランマカレヒテ  
あくと終どう毛もじのうにくさと也○胡麻酢も白  
つけ布乃烈よ包ひ之松そくく也秋ハ高キく碑くをも  
はをうどあくが但一湯煮の時酢をガードセバ走馬中  
足秘事也○酔いつ酒ハ常の羹酒と解合も也○青のハ茶  
ひじ葉もハ挽茶も用也○黑あくハ胡ナと搗く味也半身

ナゼ也○海苔あくハアリと能あつても海苔取てゆきし振  
かけふなり○刻苔の茎乃不すに付く○やけに付く刻苔  
○ほみらぬか甚きと拂い包小さして湯煮とすき也○ほ  
大根ハ多常乃大根とテモキトヨドモチモトヒムキ也○葉けん  
うじとそけモゆでる色せまの色乃ひもくやうに美とくして煮  
事也生と付く本汁へも葉を付く也○生のりハテ海苔とあ  
いに付く絆すく用ゆべて生海苔ハ行け○焼さうゆいてくろく乃  
あく九くうり小口切く○碎芋ハひめいもと焼く碎き上より  
りける○黄豆腐ハさんとゆもて揚ぐニゆくにてあつ油也  
酒二つもて煮わけ上に志よこと据也○志よこらふの芋とよく湯  
煮して整くねきあく豆ふくもとしのふもとすく用ゆべて  
天モ辛甚皮とえひて押印あ用也○山葵味噌ハ山葵  
に白胡麻ぐるみとへよくそりあそのじゆくに付くとつ也  
生身のち芋とどりて豆腐もどりて等身に付くもとせく絆  
に白丸くもく湯煮して用ひ也○葛湯りの法あり葛一盃  
油一盃酒一盃生一盃オゆくすりひに煮て是無物を何

越後語

そもは一年也似て新り。すけり若る妻物とす。一入るべー。○  
豆腐ハ能くのを多みを包湯業。と用ゆる。○温飽けハ常  
乃うさんけの通り也。○新り。新へ味噌一つ甚で安。一豆腐もんぞ  
そりませ。既ちあく新る也。○後後豆腐ハさんと焼く酒もく  
ひく久矣。ト考く。物を付く。雪油あんもへするたり。

二月

○黄酒 あうばん業 生椎茸 ○酔黄酒 まき芋 握ゆる  
キモカヒロ分 ○黄酒 本タクノ わけぬ  
毛和布 そくせう ○胡麻酔 椎名せん雁りき  
花やくわ

あへ物の部

○うや まかへ ○ 薙 すゑら あへ  
川茸 白あへ ○ 薙 あへ

汁乃部

○けい菜 松彦 ○ せりも 芋乃さいのめ  
ひじり葉 ○ せりも 芋乃さいのめ  
○啜竹乃み小口切 ○ モウセ あもくせ 小口切  
さくしりけ ○ 松彦 ○ あけ數つまみ切 京牛房  
○嫁菜 うとうせん ○ 生椎茸 うとう

菴物乃部

○松芋子手切 くミカ ○ くくふ あけ数  
屋松茸 うとうきりけ ○ あもくせ うとうねん芋  
○生椎茸 大きうどつ ○ 小もんくせ  
煮ちや袖せん あよご ○ ちく しのいも  
○八盃どうぬ 青海苔 ○ 稲園どうぬ そり袖

傳々曰く豆に追付ひゆでばすはむき筋より生を寄ゆとて考て  
小切也○芋茅へ志よこにて庖可はくよせひく也○稻かん  
ハ生もとて用也○巻糸布へさうら糸布とゆて筋と酒をう  
ほく芋モトエス往く切く豆腐ととし白胡麻と入能う  
諸物を解く付く老をえいくと結い子もとゆで小口切たり  
○絞くさうへ花くとのあくく湖あ也○川竹のむねよゆく  
用ふ○さわららハ被ゆて小口切す○薦豆腐の大中小大半  
に切くあもとを老をゆてる也○いめ袖ハ袖の皮そのまゝ墨油  
ほく得と老く内皮とてじれみ也○小段豆腐へ豆すりて焼  
細クにて豆腐とよく挽く三番手へくさみを布に包ゆる  
なり○八豆もくゆハ水セツ柄一つへくう素ク一にて墨油一ツ也

三月

○薦酒しおりんじゅ 松參マツシヤ ○薦酒しおりんじゅ 草元マサル

○薦酒しおりんじゅ 生椎アカザ ○酢味噌つまみそ うすだき

煮物乃部

○淡シテ くろ乃<sup>ノ</sup>コ

○わらい くろ乃<sup>ノ</sup>コ

○もくびくらう

あく物乃部

○相樂糸布マツタケシテ おゆ

志よこ

○あかくけ 白あくけ

まゆ

○ゆー葉 青あく

まゆ

叶乃部

走向内

三十四

○少絆 青苔

○燒アラシ もよひあがテ大さん

○す椎草せん 集汁シナス

○ちりや 針葉

○子ひじき 葉の板

○ねいも サアブ竹

○椎草

○嫁菜

○ね病 丁大さん

傳アリ 田をうめん豆腐アマコをと餅ヒモをうみて裏濃紙ウラヌイシと板ハタケ乃  
よに豆庵丁アマコをく<sub>レ</sub>豆腐アマコと餅ヒモをく<sub>レ</sub>紙シとて湯煮ヨウニて  
お小凍クモロギを切カツり○結ハチくんあやうい様ヨウくさんと湯煮ヨウニて  
もよひ切カツ也○茶アサの葉ホをく<sub>レ</sub>水ミ入スル若カノは松マツくさりスルて  
乾クモロギ○丁ヒモを大きヒコい水ミをもどしてとて湯煮ヨウニして角カツ  
東ヒタチシテ那ナカニま

四月

菓物乃部

○丸煮茄子

○圓扇茄子

○芋

板

○竹のみ

○夏大根

○入

青山板

○ゆきのせん

○竹のみ

○割菜

根芋

○紫蘇

○松芋

○竹のみ

獅子草

○あふくも

○竹のみ

○生椎

青まめ

○さくらめ

○青まめ

傳アリ 田冰アマミをよくくレ布アマに包スルと餅ヒモ  
酒シと砂糖ガラシ、奶油バタフとゆくまレ炭火ヒカルとしゆくシユクと久麦クモ

越後中

別にて生とゆく方々へ○葛玉の葛粉に砂糖と加へ豆わらぬ  
れもや○雪とうゆをせうゆと小豆にしてもくらますて入る  
耶素○塩ね草乃液の柿乃葉をくほをゆどうし

六月

- 薑酒 えんそせんや 麦 青豆 炒め ひじき  
○薑酒 えんそせんもくつば ○薑酒 漬せんまくのみのこ  
○薑酒 燈あみり ひじき ○酒浸 茄切 けいふ  
○醉身 白凡 本耳 かきく 麦 烤 ひじきの粉  
○醉身 花名 けいふ ○酒浸 芹梗冊 竹のせん  
○飯包 什乃子

け乃部

- 竹のよせんろね ひし ○東凡 黒くずす ひじき  
○白凡 針 わい豆 ○青豆 そり ひじき 紫蕪 ひじき  
○根芋のせん 黒くずす  
○塩ね草せん そり胡麻 ひじき  
○高牛房 よー夏 ○松病 くな菜 青山椒  
○けく 紫蕪乃系 ひじき  
○塩ね草 ひじき ひじき

枝豆

もか抽

煮物乃部

- 菊甘 行のみ つまき  
ち芋 極テ 王山板
- 菊甘 行のみ さううち  
くわぬ 極テ 王山板
- 菊せんまひ 青豆
- くわぬ まごひ板
- 京さんね あくやく  
くわぬ あくやく
- 雁もとしき もるー豆
- 京さんね あくやく  
くわぬ あくやく
- 酸み丸煮 そりけ
- 竹のみせん 东丸 さゆり
- 芋半身 くわぬ

○ 東丸大切

さゆり

○ なまこまめ

まごひ

傳へ曰くんてんスヘ一本にあ七合入づくせん一うと多アヒ入  
みに冷一ひきあら也一ノー丸の白丸を冷すてもみ布巾もあ  
サ一キとしき水氣がる也のくもみ絞りハくもみと荀とあ  
はして袖口合ひて小口切一○飯ドリハ飯ドリと面白味を焚  
取としき袖口とほく茅海苔とまき縫を四八五人色のくもヘ何  
やくかも抜く切並一焼酒から有ハ一○竹のみせん竹のこと  
ゆく冷一飯よ飯と温と合ハ一竹のみせん極テ清さう柳にうそ  
あをひとえ一日すうて清き袖ベーの仕事奥にうそ一九  
荀のみ白水一絲小小荀ナニ中がみゆくハ十日のるをと煮て用  
ゆく也○煮あらひくんてんやしにむゆよき縫に入らと煮ひり  
コ白一と歩き也無一と夏の脂烹物一その物よりんと付く  
すしくヌイクニはまくま所要す)

七月

越後中

加三

○菴酒 丸麿あけつまご

○菴酒 色ゆき 白丸もも

○菴酒 白うら キ牛房

○多モ取 おもて大根 あけ麿

○取毛 すかきけろも

○取毛 人參 白丸 あけ麿

青豆 くすれ粟

○取毛 すいき 海苔のこ ゆくま

汁乃部

○里いも 吸口 唐うし

○白丸のいと 宮うけ

○菜そらぬそく

○東丸をく切 ふ根乃ちふ  
紫蘇の葉を白くしてちじ

○よせそらぬ

ひかより 菜

煮物乃部

○よせそらぬあわせりゆ

○あわせり 青ねぎ

○幼しきゆ

○あわせり

○久えそらぬあわせり

○包そらぬ

○青豆 うなぐと

○包そらぬ

傳 三四すのき細く玉ねぎとよしのきゆで上へあらきうち  
醤としけるわくのよもく墨きれあり ○丸麿あけの平麿と油  
て久えあけきのぬくわくをくたり油とまくらを麿とたまく  
○赤牛房あまくにをきにつゆるやうにして切りりせ 一色ゆえ  
ゆの大きめす赤牛房あくけ麻の実と入油とあけ角りせ  
○包豆 腐へ四角り切ま事とじとて玉くう 桂胡麻くらみ 増  
少一絆りすを豆腐の皮へまく豆腐とて蓋とくわくお紙  
色てゆてよしわんきとあわせ ○白葛湯は常乃葛のゆく乃  
碧油とノモの並焼厚くせうらうと入油と

八月

承句長

趣向中

- 薺酒 芥みすのきをさせん  
○薺酒 や案 まろい  
○薺酒 さわね草 きんえん  
○薺酒 えり ひながく  
○物 松草 たせん 青ゆ  
○物 蓬根 はり あく  
○物 漢せんま 青豆ゆ  
○胡麻酢 オサセ 粟せん まうがせん  
○胡麻酢 オサセ 椎草せん まうがせん 海苔海苔粉にて

汁乃部

- タケミ 海苔  
○初ノナ ドヤリニシ  
○志々草 菜  
○そり东风 まろく  
○里ノナ サク  
○さじ松草小口切 ナーノ合

菴物乃部

- しーねけ 萩のく  
○芋湯豆腐 つる味噌 ○雁もとね 秋菜 桂のせん  
○ひうこ 一雁もとね ○今出川 燒芋のく  
傳 一曰くれね草へ松草を練り包めて焼うどん皮とぞく細  
さく也○ひうこの炮弾にてぞくと葉上に皮とぞく青くならず  
○芋どうねや芋でんぐのさくく切ゆて豆腐といふよな(墨  
つる味噌)にて生とせ○雁もとねきの葉とぞくおう

十月

- 薺酒 やけ穀 薺一あゆ  
○薺酒 か いじく  
○薺酒 か いじく

○ 烹酒 ひきし豆齋  
せんひあく くまな

○ 烹酒 さくろ 山芋せん  
せんゆく せんゆく

○ 烹酒 人參 ひきじゆう ○ 柚味噌 もり  
せんゆく ひきじゆう 素

## け乃部

○ 輪切大根 すくね  
すくね 胡麻

○ うねのり 大くら葉  
うねのり うね

○ 牛房せん 指山板  
うぶせん うぶせん

○ くりみの粉 萩くら葉  
くりみの粉 うぶせん

○ かき さくね すくね  
かき かき うぶせん

○ あけ粉 ふろいも  
ちづくき せんゆ

## 煮物乃部

○ 大えん 牛房 えんすやく

○ 平革 ひんてん あよう敷

○ 麻 わけ麿 まわへ

○ 平革 ひんてん あよう敷

○ あけ大根 くまかに粉

○ 唐乃芋 楠切  
きんたん

○ あくせう 人參 くまの  
焼栗 あくせう ○ あくせう 里いも  
雁りも

傳うるの栗うるをかのりく切ゆくとあけをせん ○ せん柚ひにしきに  
ほの味へゆゆくと考くにはとれせん ○ せん柚ひにしきに  
くみ柚の袋よく拂砂糖がー入袖の金子へとせん也 ○ 柚味噌の胡麻  
をくくとんへとくとく切ゆく知とけせんとつる也 ○ あけ大根も  
ゆくとあけうるをくはあけとつるよ考く川あけ別よ考くのく  
あくせう大根と入くゆとせん也

## 十一月

## 十二月

○ 溫脇 わけ麿 くろ 胡麻研更  
あくせう ○ 密柑酸 みやこ酸 りやー土笔  
あくせう 大根 推革 せん柚ひ 雁もとく

趙尚中

○密柏加 あくみ 麻 犀牛  
○大煮 牛房 くまか

○芥燒 くみ 鈎栗

○袖絆りあへ 牛房  
○袖絆りあへ 栗 くまか

○麺酒 燒毛芋 やくそき  
○毛芋いへ 燒ひもろ

○白子ケノモト九年毋もろ

け乃部

○いとくえさん  
○いとくえさん

○せん鰯ふ

○被草たうり 薩乃うり

○おちトトクナ

○糸きのせん

○せん陳皮

○あげさんさやく

○集汁 わけ敷 皮牛房

○みちゃんさく

○刻ぬ

○つかまちかく

○納豆け

○海苔 柚子

煮物乃部

○豆乳け

○くもむ 烤干瓢 燒くら

○よせ豆け

○豆乳しみそ

○温飴豆腐

○豆乳のゆ

○せん牛房

○豆乳のゆ 黑豆  
○豆乳 黑豆のゆ

○温飴豆 黑豆のゆ

傳/曰かやし大根けハのゆ 大根とゆやもかうとてけふら  
○納豆けは味噌乃マソツ納豆と入納豆のゆ一つとくぬとすり  
ませけとももくら也○豆乳のゆは油をもくじく豆也○いとこ煮ち  
小豆とよく煮をもくべ別よ煮多く今を争せ○糸き能ゆでや

越後中

焼物乃部 四季たまご

春

○あけとうね付臘油

○長芋 あくび燒

○牛房あくび味噌のまき

○あけぬ 味噌燒

○うづ 味噌燒

○まさゆみとみと燒

○蓮根うづやき

夏

○竹の子 くさみとみ燒

○大落 うづやき

○あけ茄子あずみと燒

○さよの芋 胡麻味噌燒

秋

○ねぎ こぼしき燒

○上ヶさんようく くさみ  
やき

○白子りんご 角いんご  
うづやき

○たまご豆 くさみと燒

○豆腐 丸くとり  
胡麻うづ燒

冬

○雁もと焼き ふねうせき  
付やき

○ひちく 山椒うせき  
付焼

○志すくうね 味噌燒

○牛房 味噌骨で  
其まき燒

○天王寺坐考 胡麻味嘴燒

以上

右歎古大概の如き其事と本乃前によも  
遲速ありて孰知孰知あくわくうる此書  
をもじへうに時乃ともにほよまひ筆紙乃  
むよふ小あらむ又も珍しくせんとて某種の  
物とく名のあざん物よかくものとほよま  
をも唯よく人乃ちうやる物とて凡俗

あそま來那李士之材料理乃奥義とある  
へ爲一此書ハ予祖父幽閑齋う年士之所  
ア修書集まふ歎古數千紙ありきり中  
よも今乃世よ應一もしりふと探るる  
新撰幽向帳と類して梓よ多う本と  
月今ヨリゆくときとくとくとくとくとくとく

活善乃先幕 予書

趙向中

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

俳諧明類集

涼体のみ撰  
諾繆句集

五冊片歌道代ちりめ  
二英同美

涼体のみ撰

二冊

芭蕉桐の一葉

二冊

同 芭代うり道

一冊

其角雜談集

二冊

同 舊宣集

一冊

棄園集

棄園主著  
三冊

寄文要詰

一冊

硯乃代

免逸編

二冊

はー書すり

一冊

笠のふ

笠園主著  
一冊

寒葉齋畫譜

唐画より  
五冊

根かく茶

風草子著  
五冊

水乃ゆく茶 東東作著

五冊

志道軒傳

右口作  
五冊

俳諧不斬櫻

高点の句

全

左傳屬事

南陽先生校  
唐本翻刻

十二冊

大明十三省圖  
萬國一器界圖

二牧

龍門先生集

二篇

歷代事跡圖

大清呂君翰訂正  
中華之大繪圖

一牧

大疑錄

貝原先生著  
金峩先生著

二冊

物類品隲

平賀鳩溪著  
物產之書

六冊

經義折衷

金峩先生著  
評朱學陽明仁舞集

一冊

十體千字文

篆及異體  
平賀鳩溪著

六冊

陸賈新語

蘭臺先生校本  
蘭臺先生校本

一冊

六體千字文

崑陵先生書  
篆墨本

一冊

王元美尺牘

一冊

猿橋碑銘

諸名家之文  
篆墨本

一冊

易學辨疑

金峩先生著  
唐本翻刻

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  
三冊

拋入花の園

古人著花  
乃多式

三冊

寐惣先生文集

有詩  
小本

一冊

はな千筋葉

入に玉曉

八冊

小説土平傳

狂詩  
小本

一冊

古言探

万葉集の詞  
方葉集の詞

一冊

魚考撰

魚考撰  
方葉集の詞

一冊

百人一首解

栗本氏作  
栗本氏作

一冊

唐明詩鍵

詩作書  
小本

一冊

文乃もく人

古き文の細  
吉本の細

二冊

大東地名箋

詩作書  
小本

一冊

もんぞく料理集

序の民と  
料理

一冊

詩學小成

詩作書  
小本

四冊

民間備荒錄

序の民と  
序の本

二冊

大東地名箋

詩作書  
小本

二冊

信濃地名考

吉次翁著

三冊

常盤帖

ね花堂乃  
書札卷待寄

二冊

七觀音經 略緣起入 全

療治茶譜

津田玄仙著

全

唐摹真本七帖

明邢子京珍藏  
東郊先生摹

全

外科撮要

青木短剣子述

二冊

諸名公諸體賞詩遊戲画帖

全

西遊紀行

二冊

解體新書

阿蘭陀附分之書  
杉田玄伯著

五冊

西漢陳人詩集

三冊

同約圖

同右

五枚

郊華集

全

名物画譜

雪溪先生著

三冊

繪本以乃歌

春信筆

三冊

市隱草堂集

安文仲著

五冊

繪本夜游ノ時

北尾重政筆

三冊

詩學楷模

東里先生輯

四冊

説旨名所角集

谷素外輯

二冊

架 A1  
棚 3

木  
京·本

