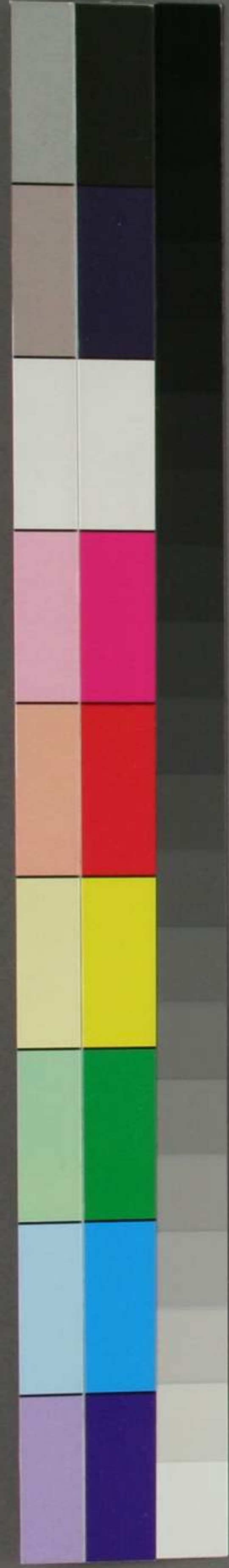


家事經濟論

藤田久道編述

二

78
3522
2





門 78  
號 3522  
卷 2

冊 二  
號 共 九  
函 十

家事經濟論卷之二

肉魚肉類... 藤田久道

第七章 飲食

飲食ハ生命ノ繫ル所ニシテ一家ヲ理ムル者ノ

最モ注意セザルベカラザルモノナリ殊ニ日々

用ユル所ノ飲食ハ滋養分多ク消化シ易キモ

ノヲ撰ビ一家ノ需用ニ供スベシ若シ之ヲ撰フ

コト麤畧ナルトキハ積ンデ巨害トナリ為メニ

一家ノ不幸ヲ来スベシ

飲食物ハ土地ノ景況ニヨリテ異同アリト雖モ

編述者

經濟論 卷之二 一 教育書房



我日本ノ如キ寒暖其中ヲ得タル國ニ於テハ動物植物トヲ併食スルヲ良シトス若シ一方ニノミ偏スルトキハ終ニ身體衰弱シテ病ヲ發スベシ嘗テ或醫者アリ動物植物ヲ併食スル獸類ニ動物ノ肉ノミヲ與ヘテ之ヲ試ミシニ數日間ニシテ皆斃死セリト云ヘリ  
人ハ蛋白質、脂肪及ビ砂糖ヲ含メル食物ヲ撰フベシ殊ニ蛋白質ハ人身ニ於テ最モ必要ナリ獸肉、魚肉、鶏卵、乳汁、麵包ハ皆此質ヲ含ミ植物ハ多少之ヲ含メリト云ニ

脂肪ハ動物ノ肉ニ多シ植物モ大抵之ヲ含メドモ椰子ヲ以テ第一トス米、麥、甘藷、馬鈴薯、蘿蔔、豆類、玉蜀黍等之ニ亞ゲリ砂糖ヲ多ク含ムモノハ植物ナリ殊ニ菓實ハ之ヲ含マザルモノナシ又植物中砂糖ヲ含ムモノハ甘藷、糖槭、甘蔗、蘿蔔、燕麥、米、麥、馬鈴薯トス  
惣テ食物ハ其新古、熟否、老幼ヲ調査シテ後チ之ヲ購フベシ若シ儉約ノミヲ事トシテ凋萎シタル菜蔬、腐敗シタル魚類、老衰シタル獸肉、未ダ熟セザル菓物ヲ食スルトキハ却テ虞ラザルノ費



へアリ獸肉ハ食物中、滋養分最モ多シ然レドモ  
 同物ニシテ其老幼、牝牡、食餌ニ由リテ其味ヲ異  
 ニシ消化ニ遲速アリ

生草或ハ穀類ヲ以テ飼養セシ牛肉ハ美味ニシ  
 テ消化スルコト速ニ且ツ滋養ノ多キコト獸肉  
 中ノ第一トス羊ノ肉ハ消化スルコト牛肉ヨリ  
 モ速カナリ豚肉、犢肉ハ牛肉ニ比スレバ消化ス  
 ルコト遲シ殊ニ豚肉ニハ寄生ノ小虫多シ善ク  
 之ヲ烹熟シテ食料ト為スベシ  
 獸肉ノ良否ヲ撰ブニハ第一其色ヲ見ルベシ桃

色ヲ帶ビタルモノハ病ヒアリシ徴ナリ暗褐色  
 ヲ帶ビテ臭氣アルモノハ病死セシ證ナリ肉中  
 ノ脂肪ニ光澤アリテ煮炙スルニ甚ダ収縮セザ  
 ルハ良肉ナリ光澤ナキハ古肉ナリ指ヲ以テ之  
 ヲ押スニ硬クシテ彈カアリ水分、指ヲ濕サバ  
 ハ良肉ナリ柔カニシテ濕氣ヲ帶ビ脂肪ノ粘液  
 ノ如クナルハ腐肉ナリ  
 獸肉ハ其部分ニ依リテ其味ヲ異ニスベシ牛鞍  
 下ノ肉、羊ノ股肉及ビ熊ノ掌肉ハ人ノ最モ賞味  
 スル所ナリ



惣テ獸肉ハ屠リテ直チニ之ヲ食スルヨリハ數  
 時之ヲ空氣ニ觸レシメテ後チ食スルヲ良トス  
 然ルトキハ水分子ヲ去リテ味殊ニ美ナリ  
 幼獸ノ肉ハ老獸ノ肉ヨリモ柔カニシテ消化ス  
 ルコト速カナリト雖モ滋養分少ナシ老獸ノ肉  
 ハ硬クシテ消化スルコト遲シ故ニ獸肉ハ老幼  
 ノ中間ヲ撰ブヲ良トス惣テ獸肉ハ冬氣ニ食ス  
 ベシ殊ニ豚肉ヲ夏時ニ用ヅルトキハ為メニ疾  
 病ヲ醸スコトアルベシハ滋養分多カラズト雖モ  
 鳥肉ハ獸肉ニ比スレバ

鶏肉、鳩肉、家鴨ノ肉ハ其効殆ント獸肉ニ亞クベ  
 シ水禽ノ肉ハ消化遲クシテ且脂肪多ケレバ善  
 良ノ食物トハ為シ難シ○鳥肉ノ良否ヲ撰フニ  
 ハ其眼中ト嘴中トヲ見ルベシ眼中水氣ヲ帶ビ  
 嘴中ニ粘液ヲ生ジタルハ日數ヲ經タルモノナ  
 リ脂肪、水液ヲ浮ベ羽毛ヲ抜クニ莖尖ニ脂肪ノ  
 附着シ來ルモノハ殆ント腐肉ニ屬スルモノナ  
 リ一種不快ノ臭氣アルモノハ既ニ腐敗シタル  
 モノナリ孔門暗褐色ニ變ジ粘液ノ泄出セルモ  
 ノハ新ラシキモノト雖モ病ニ因リテ斃レタル



モノナリ○鳥卵ハ何鳥ヲ問ハズ滋養ノ効ハ大抵相同ジ殊ニ鶏卵ハ蛋白質多ク食用ニ適セリ然レドモ其調理法ニ由リテ其消化ニ遲速アリ生卵ハ一時半ニシテ全ク消化スレドモ煮炙シタル卵ハ三時或ハ三時半ヲ經ザレバ全ク消化セズ半熟ノモノハ更ニ速カナリ○鶏ハ小費ヲ以テ之ヲ飼養スルコトヲ得ベシ山間ニ住居シテ輒ク魚肉ヲ得ベカラザル土地ニ於テハ必ズ之ヲ飼養スベシ絶ヘズ卵ヲ得テ滋養ヲ助クベク家計ニ於テモ大ナル益アリ

卵ノ腐敗スル所以ハ其氣孔ヨリ空氣ノ竄入スレバナリ故ニ其腐敗ヲ防クニハ亞刺比亞護<sup>ゴム</sup>ノ水ニ溶解シタルモノ或ハ豚ノ脂肪ヲ塗リ或ハ木炭粉若クハ粉ノ中ニ納レ置クラ良トス是レ空氣ノ内部ニ入ルヲ防ク故ナリ又新卵ハ其量重ク陳卵ハ其量輕シ其輕キモノハ水分散ジ空氣代リテ侵入シタルノ證ナリ故ニ其輕重ヲ試ント欲セバ水四十匁ニ食塩三十匁ヲ加ヘ卵ヲ之ニ投ズベシ新タナル者ハ沉没シ次ギナルモノハ水中ニ漂ヒ陳ナル者ハ水面ニ浮ブ



魚肉モ亦滋養ノ功アレドモ鳥獸ノ肉ニ及バズ  
 蓋シ水分多ク纖維質及ビ血液少ナケレバナリ  
 消化モ鳥獸ノ肉ニ比スレバ遅緩ナリ○魚類中  
 最モ滋養分ニ富メルモノハ鱒及ビ鰻鱺ナリ然  
 レドモ脂肪多ケレバ鯉、鮒、鰯、鱸等ヨリ消化スル  
 コト遅シ近來鯉魚モ亦滋養ノ功アリトシテ各  
 國ノ人之ヲ称美セリ  
 日本ノ人ハ好シテ魚肉ヲ嗜メドモ専ラ魚肉ノ  
 ミ偏食スルトキハ充分ノ健康ヲ保ツコト能ハ  
 ズ時々鳥獸ノ肉ヲ混ジ食スルヲ良シトス又魚

ノ軒肉、鱈肉ヲ最上ノ佳味トシテ之ヲ食スレド  
 モ惣テ魚肉ニハ寄生ノ小蟲多シ、松魚、鱒、鰻、鱺  
 ノ肉ニハ最モ懼ルベキ條蟲アリ過テ之ヲ食ス  
 ルトキハ腹中ニ於テ漸次繁殖シ遂ニ治スベカ  
 ラザルノ病ヲ致スベシ故ニ魚肉ハ煮炙シタル  
 モノヲ食スベシ  
 腊ニ製シタル魚肉ハ鮮肉ヨリ滋養分多シ然レ  
 ドモ其消化ニ至テハ鮮肉ニ及バズ殊ニ多ク食  
 塩ヲ施シタルモノハ滋養分少ナク消化最モ遅  
 シ魚ノ良否ヲ撰バニハ其眼中ト鰓内トヲ見ル



ベシ眼膜水晶ノ如ク鰓内ノ色濃紅色ニシテ鱗子ノ固附スルモノハ鮮魚ナリ眼膜白色ヲ帯ビ鰓内褐色ニシテ鱗子ノ脱落スルモノハ鮮魚ニアラザルナリ  
大魚ニシテ其全身ヲ見ルコト能ハザルモノハ其肉塊ノ色ヲ見ルベシ鮮カニシテ光澤アルモノハ良肉ナリ光澤ナク汗ノ如キ水分子ノ浮ビタルモノハ殆ンド腐肉ニ近シ  
魚類中有毒ノモノハ言フニ及バズ蠍蝦ノ如キ食傷シ易キモノハ成ルベク食セザルヲ良トス

殊ニ河豚ハ最モ激毒アリ謹ンデ終身食スベカラズ然ルニ世人往々之ヲ食シ貴重ノ性命ヲ失フモノアリ然レドモ河豚ヨリ美味ニシテ且無毒ナル魚肉尚<sup>ナ</sup>數種アリ之ヲ是レ食セズシテ却テ河豚ノ為メニ斃ル愚ト謂フベシ  
冬春ハ魚肉ヲ食スベキノ良期ニシテ甚ダ美味ナリ夏秋ハ腐敗スルコト速カナレバ鮮魚ニアラザレバ食膳ニ供セザルヲ良トス此時ハ寧ロ食塩ヲ施シタルモノヲ能ク調理シテ食スルニ如カズ



貝類ハ極メテ消化シ難シ特リ牡蠣、蜆、貝等ハ大ニ滋養分アリテ消化シ易シ牡蠣ノ新鮮ナルモノハ白色ニシテ多液ナリ殼ノ開キタル貝類ハ死物ナリ食フベカラズ穀類ノ内米ハ我國無上ノ常食ナリ肥後、美濃、武藏ノ産ハ味ヒ最モ美ナリ其善良ナルモノハ粒子大且、両端銳尖ニシテ白色光澤アリ之ヲ煮レバ膨脹シテ粘着力強シ滋養ノ功ハ豆、麥ニ及バズト雖モ澱粉多ク植物性蛋白質少許ト水分、塩分ヲ含ミ消化スルコト極テ速カナリ暖國ノ人

ニハ適當ノ食物ナリ○奸商ハ米ヲ精クルニ石灰等ノ白粉ヲ混和シ善良ノ精米ニ擬スルコトアリ之ヲ知ルニハ手首ヲ米中ニ納レ之ヲ攪乱スベシ白粉手ニ附着ス是レ其證ナリ又水滴ヲ灑キテ米ヲ膨脹セシメ升目ヲ偷ムモノアリ之ヲ知ルニハ齒ニテ其米ヲ嚙ムベシ柔カニシテ推ケ易キハ是レ其證ナリ麥ハ滋養分ヲ含ムコト他ノ穀物ニ勝レリ小麥ハ他種ノ麥ニ比スレバ滋養分最モ多シ西洋ノ人ハ小麥粉ヲ以テ麵包ヲ製シ常食ニ供

經濟論 卷之三 雜商書



セリ裸麥粉ヨリ製シタル麵包ハ滋養ノ功少ナク消化モ亦遲シ小麥ヨリ製シタル麵包ハ寒國ノ人之ヲ常食トスレバ大ナル功アリ  
豌豆、蠶豆、紅豆、ハ植物中滋養ノ功最モ多シ蓋シ人身ニ必要ナル窒素ヲ含メバナリ然レドモ外皮ハ食スベカラズ極テ不消化ナリ  
玉蜀黍ハ多ク脂肪ヲ含メリ善ク煮熟シテ食スルトキハ滋養ニ功アリ我國人ハ炙リテ之ヲ食スレドモ消化スルコト遅ク甚ダ害アリ  
菜蔬ハ必要ノ食物ナリ肉獸ト合セ善ク煮熟シ

テ之ヲ食スベシ蘿蔔、蕪菁ハ砂糖、脂、澱粉ヲ含ムコト多ケレバ最モ上品ナリ惣テ菜蔬ハ嫩クシテ且ツ新シキヲ撰スベシ  
菓物ハ成熟シタルモノヲ撰ビ不熟ノモノヲ食スベカラズ菓物中砂糖分ヲ含ムモノハ葡萄及ビ柿ナリ桑實、梨子、林檎、等之ニ亞ゲリ西瓜、甜瓜、等ハ最モ不消化ナリ虎列刺病ノ流行スルトキハ謹ンデ食スルコト勿レ下痢病ヲ生ジテ多クハ傳染病ノ媒ヲ為スベシ煮テ食スルトキハ害少ナシ



茸ニ數種アリ松茸、香茸、青頭菌、麥茸、玉茸、木耳、茅  
茸、石耳等ハ無毒ナレバ善ク煮熟シテ食スレバ  
タケイハタケ害ナシト雖モ其他茸ハ妄リニ食スベカラズ惣  
テ茸ハ滋養分少ナク消化スルコト遅ケレバ寧  
テ食セザルノ勝レルニ如カズ茸毒ノ有無ヲ知  
ラント欲セバ銀器ヲ入レテ茸ヲ煮ルベシ毒ア  
ルモノハ銀器ニ墨色ヲ帶ブベシ  
海藻類ハ黑菜、昆布、裙帶菜、羊柄菜、海苔ハ食スベ  
シト雖モ滋養分少ナク消化スルコト遅  
食物ヲ調味スル料ニ種々アリ食塩、砂糖、醬油、味

噌、味醂、酢、胡椒、山椒、芥子、山蓴菜等ナリ食塩ハ海  
水或ハ鹹泉ヨリ製スルモノニシテ脂肪中ノ抱  
合物ヲ溶解スルノ功アリ砂糖ハ甘蔗、糖槭、蘿蔔  
等ヨリ製スルモノニシテ人身ニ必要ノモノナ  
レドモ多量ニ用ヅルトキハ害アリ殊ニ小兒ニ  
多ク喫セシムルトキハ大ニ身體ヲ虚弱ナラシ  
ムベシ醬油ハ麥ヨリ製スルモノニシテ大ニ滋  
養ヲ含メリ味噌ハ豆麥ヨリ製スルモノニシテ  
我國人ハ上下一般ニ之ヲ羹ニ製シ食スルノ習  
慣アリ初ハ有害無益ノモノト為セドモ數年ノ



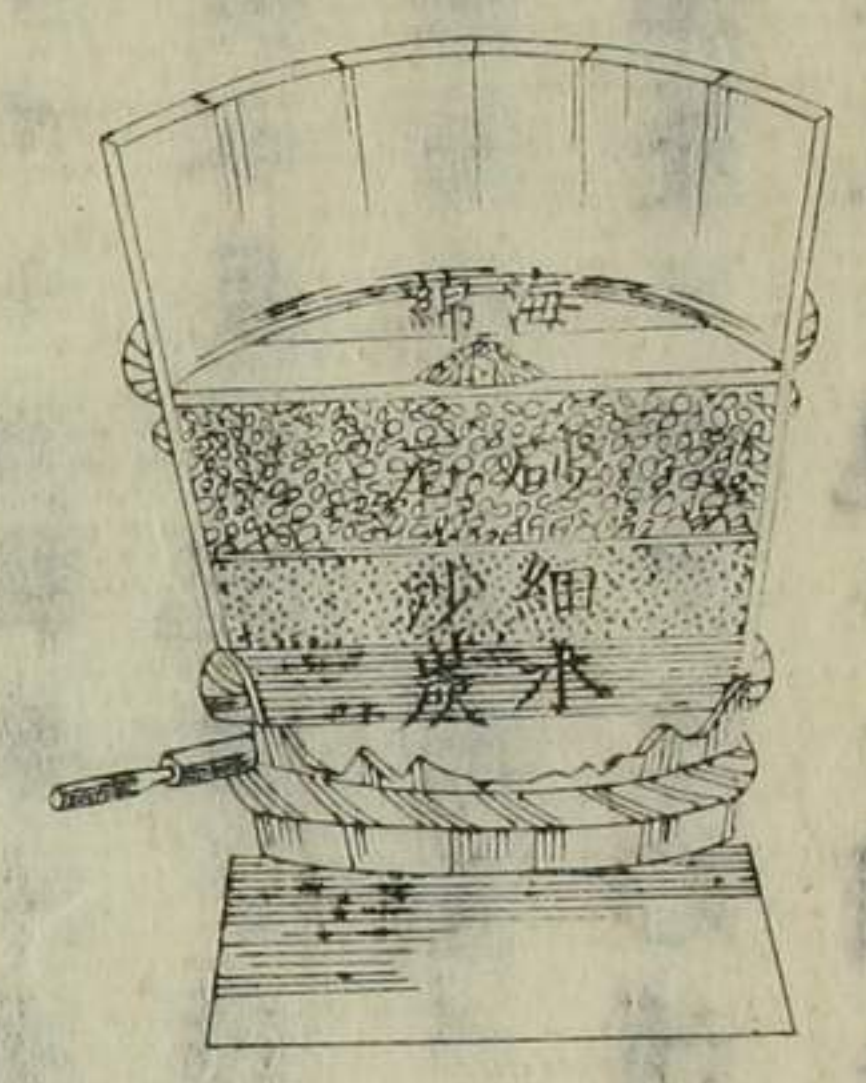
飲料ハ水、乳汁、酒、茶、珈琲、煙草、骨汁等ナリ水ハ人  
ノ生活スルニ一日モ欠クベカラザルモノナリ  
若シ水ヲ欠クトキハ世ニ生存スルコト能ハズ  
猶花瓶ノ挿花水ヲ欠クトキハ忽チ凋枯スルガ  
ゴトシ○水ハ混物ナキモノヲ撰ブヲ肝要トス  
否ラザレバ熱病ノ原因ト為ルコトアリ故ニ水  
ハ井水及ビ流水ノ清淨ナルモノヲ良シトス雨  
水、蒸溜水ハ炭酸氣ヲ含マズ味ヒ淡泊ナレドモ  
亦滋養ノ功アリ○清淨ノ水ヲ得難キ土地ニ於  
テハ之ヲ漉シテ用ユベシ之ヲ漉スニ簡便ノ法

經檢ニヨリ大ニ滋養アルコトヲ發覺セリ然レ  
ドモ量ヲ過ストキハ胃中ニ酸敗液ヲ畜ヘ所謂  
留飲ヲ起スニ至ルベシ  
味淋ハ米ヨリ製スルモノニシテ少量ヲ用ヅレ  
バ害ナシ酢モ亦米ヨリ製ス飲食ヲ進ムルノ功  
アレドモ多ク用ヅルトキハ胃弱病ヲ起シ却テ  
飲食ヲ減ルニ至ルベシ胡椒以下ノ數種ハ衝動物  
タルガ故ニ少量ヲ用ヅレバ消化ヲ助ケ飲食ヲ  
進ムルノ功アレドモ多量ニ用ヅルトキハ逆上  
又ハ眩暈ヲ覺フベシ



經濟論 卷之二 十一

簡易水漉圖



方アリ桶ノ側面ニ屏口ヲ付シ水ノ流出スル所トシ其裏面ニ海綿ヲ狭ク而シテ其下底ニ木炭粉ヲ置キ中間ニ細沙ヲ置キ上部ニ砂石ヲ置キ其上ニ平板ヲ架シ其四周ヨリ水ノ洩脱スルコト無ラシメ而シテ架板ノ中央ニ小孔ヲ穿テ此處ニモ亦海綿ヲ狭ク其上ヨリ水ヲ注クベシ然ルトキハ混物ハ皆海綿、砂石、細沙、木炭粉ノ數層ヲ經過シ漸ク清淨ノ水ト為リテ屏口

ヨリ迸出スベシ斯ノ如クスルトキハ時々海綿ヲ洗フイミニシテ常ニ飲料ニ乏シカラザルベシ圖ヲ見テ其装置ヲ知ルベシハ肉眼ニハ見ルコト能ハザレドモ大低水中ニハ有機物ヲ含ムモノナリ故ニ河水、雪水ハ善ク煮テ之ヲ用ルベシ良質ノ水ニシテ唯汚物ノ混シタルモノハ其水中ニ明礬粉少許ヲ和シ攪撒シタル後チ數時間置クベシ汚物皆水底ニ沉澱スルナリ剛水ニハ炭酸曹達ノ溶液ヲ少シ容ルレバ軟水ト為スコ

經濟論 卷之二 十一 衛生書務



トヲ得ベシ○水ノ良否ヲ試ミルニハ水中ニ蓬  
砂少許ヲ投ズベシ惡水ナレバ濁リ良水ナレバ  
清ム又石鹼ヲアルコールニ溶解シテ三四滴ヲ  
淋ラスベシ惡水ナレバ白キ泡ヲ生ズ  
乳汁ハ滋養分多キコト獸肉ニ讓ラズ且消化シ  
易シ殊ニ牛乳ヲ第一トシ羊乳之ニ亞ゲリ良質  
ノ乳汁ハ少シク青色ヲ帶ビ一滴ヲ手指ノ爪上  
ニ落スニ一塊トナリテ流動スルコトナシ且其  
量水ヨリ重シ故ニ小兒ニ飲マシムルニハ水ヲ  
和シテ用ヅルベシ○乳汁ハ酸敗シ易キモ

リ故ニ數時間ヲ經タルモノハ滋養ノ功少ナキ  
ノミナラズ有害物ト為ルコトアリ時間ヲ經過セズ  
シテ速ニ飲盡スヲ良トス若シ之ヲ貯ントスル  
トキハ曹達少シヲ加ヘ寒冷ナル所ニ置クベシ  
之ヲ貯フル器ハ陶器硝子器銀器ヲ良トス銅器  
鉛器ハ用ヅルベカラズ  
酒ハ數種アリ米ヨリ製スルモノヲ正酒ト云フ  
少量ヲ用ヅレバ血液ノ循環ヲ導キ蒸氣ヲ發散  
シ惡疫ヲ斥クルノ効アリ量ヲ過セバ精神ヲ昏  
乱シ身體ヲ損害ス人ノ健康ニ害アル過酒ノ右



ニ出ツルモノナシ麥酒ハ麥類ト葎花トヲ以テ之ヲ釀ス胃ヲ強固ニシ消化ヲ助クルノ功アリテ少許ノ滋養分ヲ含メリ○葡萄酒ハ葡萄ヨリ製ス老人及ビ病後ノ人等衰弱シタルモノニ効アリ近来我國所々ニ於テ之ヲ製スト雖モ甲州産ヲ以テ佳良ノ品ト為セリ

○茶ハ滋養分少ナク無益ノ贅物ナリ多ク用フレバ疹癍症ヲ發シ又ハ動悸慢性、燦症ヲ發スベシ少量ヲ用フレバ胃ヲ衝動シテ消化ヲ促シ精神ヲ快爽ニシテ鬱幽ヲ散ズルノ功アリ○茶ハ

幼童ニハ大ニ不適當ナリ用ヅルベカラズ老人ニハ神經ヲ鼓舞スルノ功アレドモ或ハ為メニ安眠スルコト能ハザラシムルコトアリ珈琲モ亦消化ヲ助クルノ功アレドモ多量ヲ用ヅルトキハ眠ニ就キ難キコト茶ト同シ煙草ハ無益有害ノモノナリ用ヅガルノ勝レルニ如カズ身體ヲ衰弱シ智覺ヲ鈍ウシ咽喉ノ疾ヲ生ジ齒質ヲ損ス其質少シモ滋養分アルコトナシ○吹煙ハ倦怠ノ心ヲ新ニスルノ功アリト云フモノアレドモ是レ習慣ニヨリテ爾カ思フ



ノミ固ヨリ贅澤物ニシテ經濟家ノ最モ忌ム所  
ノモノナリ  
骨汁ハ牛肉骨、鶏肉骨ヨリ製シタルモノヲ最上  
トス衰弱シタル人、貧血質ノ人之ヲ用フレバ大  
ニ益アリ

### 第八章 割烹

飲食物ヲ割烹料理スルハ家婦ノ當務ナリト雖  
モ其品質ヲ撰ブニ於テハ主夫モ亦意ヲ用ヅル  
ベシ然ルニ我國ノ風習トシテ富貴ナルモノハ  
品質ヲ撰ムヨリ割烹料理スルニ至ルマデ一切

之ヲ婢僕ニ委托シ少シモ顧ミザルモノアリト  
雖モ飲食ハ家族ノ性命ヲ保續スル所ニシテ一  
家ニ取リテハ極テ重大ノ事ナリ之ヲ輕忽ニ附  
スルコトナカレ  
家裡ヲ經理スル事多シト雖モ飲食物ヲ割烹料  
理スルヨリ大切ナルハナシ料理ノ方法ニヨリ  
テハ同物ニシテ或ハ有毒物トナリ或ハ無毒物  
トナリ或ハ消化ヲ速カニシ或ハ消化ヲ遅クシ  
テ大ニ身體ノ健康ニ関スベシ又薄味ノ物ヲ化  
シテ厚味トナシ濃味ノ物ヲ變ジテ淡味トナシ



頗ル計費上ニ得失ヲ生スベシ宜シク當時ノ氣  
候ニ應ジテ其取合セヲ考ヘ美味ニシテ無毒ノ  
物ヲ撰フベシ○食物ハ氣候ニヨリテ之ヲ別ツ  
ベシ夏秋ノ候ハ菜蔬ヲ食シ冬春ノ候ハ肉類ヲ  
食スルヲ良トス又一日間ノ供饌モ淡濃相交ヘ  
テ食スベシ譬ヘバ午餉ニ濃味ヲ供シタルトキ  
ハ晚餐ニハ淡味ノモノヲ侑ムルノ類ナリ然ル  
トキハ絶ヘズ其風味ヲ新タニシテ厭クコトナ  
ク亦快樂ノ一端ナリ然レドモ夕餐ニハ成ルベ  
ク消化シ易キモノヲ用テ消化遅キ濃味或ハ強

烈ノ食物ヲ供スベカラズ終夜夢ニ驚キ為メニ  
眠ヲ破ラレ不愉快ヲ覺フベシ○  
食物ヲ料理割烹スルニ最モ心得置クベキコト  
アリ則チ第一割烹ノ旨趣ヲ知ル是ナリ蓋シ割  
烹スルハ身體ニ多クノ滋養分ヲ送り食物ヲシ  
テ消化シ易カラシメ且口ニ適セシメンガ為ナ  
リ故ニ食物ヲ料理スルニハ其物ノ質ニ應ジテ  
適宜ノ方法ヲ施シ此旨趣ニ稱ハシムベシ第二  
ハ清潔ヲ要スル是ナリ仮令美味ノ食物ヲ製ス  
ルトモ他ノ不潔物ノ混入スルトキハ美味モ亦



美ナルヲ覺ユベカラズ器具ハ善ク磨礪拂拭シテ塵埃汚物ヲ去ルベシ罍物ノ清潔ナルトキハ美味ナラザルモ美味ナルノ思ヒアリ  
獸肉、鳥肉トモ炙肉、焙肉ニスルヲ良トス滋養分ヲ減少セズ消化シ易シ煮肉ハ多少滋養分ヲ減少スベシ油煎ハ肉ヲシテ硬カラシメ消化モ亦遅シ魚類ハ炙肉、煮肉ヲ良トス植物ハ大抵沸騰点ノ熱度ニテ煮タルモノヲ良トス○食物ノ消化ハ其食スル時ノ溫度ニヨリテ遅速アリ惣テ冷物ハ温物ヨリ消化遅シ故ニ食物ハ其煮炙シ

タル後直チニ之ヲ食スベシ一旦煮炙タルモノヲ再び煮炙スルハ更ニ消化シ難シ  
嘗テ西醫アリ食物消化ノ遅速ヲ試験セシニ煮タル米ハ一時間、生ノ甘林檎、煮タル石班魚ハ一時○三秒、煮タル大麥、蠶豆、紅豆、大口魚、鶏卵、牛肉、炙リタル鶩肉及ビ馬鈴薯、仔豚肉ハ二時三十分以内、煮タル蘿蔔、馬鈴薯、蕪菁、羊肉、燒キタル麵包、炙リタル牛肉、羊肉、煎リタル鶏卵ハ三時三十分以内トシ煎リタル牛肉、煮タル家鶏、炙リタル家鶏、家鴨ハ四時間、炙リタル豚肉ハ五時間ヲ費ス



ト云ヘリ  
割烹ノ方法ニ種々アリ之ヲ大別スレバ炊方、煮方、炙方、煎熬方、油煮方、羹方、鱠方、蒸方、軒方、醬方、等ナリ其食物ノ質ニ從ヒテ適宜ニ調理スベシ調理ノ方其宜キヲ得ルトキハ低價ノモノト雖モ高價ノモノニ勝ルベシ若シ其宜キヲ得ザルトキハ高價ノモノト雖モ滋養ノ功ヲ薄クシ味ヒ美ナラスシテ且不經濟ナリ意ヲ注キテ調理ニ練熟スベシ凡ソ食物ヲ割烹料理スルハ經驗ト練熟トニア

リテ理論或ハ文字ヲ以テ其蘊奧ヲ盡スベキニ非ズト雖モ世間普通ニ用ヅル所ノ料理法ヲ左ニ記スベシ  
米ハ其産出ノ地ニヨリ其質ヲ異ニセリ故ニ之ヲ炊クニハ其米ノ質ト米ノ多少釜ノ大小ニ應ジテ水加減ヲ異ニセザルベカラズ今通常ノ飯米一升ヲ炊クノ方ヲ記スベシ  
先少飯米ヲ桶ニ入レ水ヲ以テ能ク之ヲ磨キ精ゲ釜ニ移シ清浄ノ水ヲ容レテ之ヲ混和シ米ト

經濟論 卷之二 六 飲食書



水面トヲ平均ナラシメ而シテ後チ小柄杓ヲ倒  
マニシテ之ヲ其中央ニ立テ尚ホ水ヲ加ヘ柄杓  
ノ傾カズシテ直立スルヲ度トナシ而シテ後チ  
竈ニ掛ケ釜底平均ニ火氣ヲ通ズベシ若シ火氣  
ノ平均セザルトキハ一方ハ既ニ飯トナルモ一  
方ハ未ダ熟セザル等ノコトアリ注意スルコト  
肝要ナリ又火氣ハ始メ慢ニシテ中ゴロヲ盛ン  
ニシ水蒸氣ノ力釜ノ蓋ヲ鳴動シ水液ノ蓋隙ヨ  
リ迸出スルヲ待チテ徐々ト火氣ヲ去リ飯粒全  
ク水氣ヲ吸収シタル後チ他ニ移スベシ○飯ヲ

炊クトキ既ニ火氣ヲ通ジタル後チハ容易ニ蓋  
ヲ開クベカラズ大ニ其風味ヲ減ズベシ若シ誤  
リテ半熟ニナリタルトキハ清酒ヲ少シ撒注シ  
蓋ヲ為シテ火氣ヲ少シ通ズベシ意外ニヨキ飯  
トナルベシ

○赤飯 先ッ小豆ヲ適度ニ煮テ能ク水ニテ磨ギ  
精ゲタル米ニ交ゼ小豆ノ煮汁ニテ水加減ヲ為  
シ焚クナリ

○硬飯 糯米ヲ水ニテ磨ギ之ヲ煮タル小豆ニ  
交ゼ其煮汁ニ浸シ置キ色ノ深キ付キタル片蒸



籠ニ容レテ蒸スナリ紅ヲ以テ色ヲ付ルヲアレ  
氏洋紅等ニハ毒氣ヲ含メルモノアレバ用ユベ  
カラズ

○茶飯 茶ヲ適度ニ煎シ其水ニテ常飯ヨリ多  
キ程ニ水加減ヲ為シテ焚クナリ又尋常ノ水加  
減ニ醬油ト味淋或ハ清酒ヲ和シ焚クモヨシ之  
ヲ「キガラチヤ」飯ト云フ醬油等ハ米ノ多少ニ從  
ヒ加減スベシ

○麥飯 麥ヲヨク瀹テ之ヲ水ニ浸シ能ク洗ヒ  
テ米ニ交ゼ常ノ水加減ニテ焚クナリ但シ一旦

火ヲ滅シタル後チ數分時ヲ經テ復ビ火氣ヲ通  
ジ焚上ゲタル麥飯ハ粘着ノ力薄ク極メテ佳ナ  
リ然レ氏麥ヲ瀹ル片ハ其滋養分ヲ減ズルヲ以  
テ四五日水ニ浸シ置キ米ト交ゼテ常ノ水加減  
ニテ炊クヲ良トス但シ沸騰スル前能ク混和シ  
煮熟シタル後チハ常ヨリ少シク長ク烹スベシ

煮方

煮方ハ醬油ニ水少許ヲ加ヘ味ヲ副フ為メ魚腊、  
砂糖、食塩、味淋、酢等ヲ和シ食物ヲ煮ルナリ獸肉、  
鳥肉、魚肉、菜蔬トモニ此法ヲ施スベシ惣テ動物



肉ハ數味ヲ調和シタル醬液ヲ沸騰セシメ而シテ後チ其肉ヲ容ルベシ蛸魚、烏賊ノ如キ消化シ難キモノハ一旦湯煮ヲ為シタル後チ味ヲ付クベシ菜蔬ハ直チニ醬液ニ混シテ之ヲ煮ルヲ良トスト雖モ混布、芋、蓮根、牛蒡ハ湯煮シテ后チ之ヲ煮ルベシ惣テ湯煮ヲ為セバ滋養分ヲ減ズレドモ消化ヲ速カニスルノ功アリ○甘煮醬油ニ魚腊ヲ煮出シタル汁ト味淋或ハ白砂糖ヲ和シ之ヲ沸騰セシメ其中ニ魚肉或ハ菜蔬ヲ投ジ汁ノ盡ルマデ之ヲ煮ルナリ魚肉ハ烏賊、蛸魚、白

魚、鮑、狀鰻、黃貂魚、赤貝、菜蔬ハ荀、土當歸、慈姑、蓮根、アナゴ新牛蒡、アカエイ新芋、生香蓆、ヤツガシラ九面芋等ヲ用斗魚肉、菜蔬各別ニ煮テ皿ニ盛ルベシ

炙方

炙方ハ多ク獸肉、鳥肉、魚肉ニ施スベシ其法先肉ニ食塩ヲ撒布シ水氣ノ稍蒸上スルマデ火ニ炙リ之ニ醬液ヲ添フルナリ○魚デシ味噌ニ數味ヲ加ヘ能ク之ヲ擂リ炙リタル魚肉ニ施スナリ鮎魚、鰯ヲ最上トス茄子ニ此法ヲ施シタルモノ之ヲ鴨燒ト云フ○照燒數回魚肉ニ醬液ヲ

醫藥論 卷之二 二十一 飲食書房



施シテ火ニ炙リ其表面稍硬ルニ至ツテ止ム鱈  
鯽、鮓ヲ最上トス○鬼殻焼 蝦ヲ殻ノマ、炙  
リ醬液ヲ施シテ食スルナリ○蒲焼 鰻鱺或ハ  
状鰻、鯪魚ノ骨ヲ去リ炙リテ醬液ヲ施スナリ醬  
液ハ醬油ニ味淋、砂糖ヲ加ヘテ之ヲ煮結メ鰻鱺  
等ノ油少許ヲ和スルナリ○焼鶏卵 鶏卵ヲ破  
リ白液、黄液トモ箸ニテ能ク混和シ食塩及ビ醬  
油味淋、砂糖ヲ加ヘ焼鍋ニ油ヲ塗り其中ニ鶏卵  
ヲ投シテ焼クナリ之ニ細切シタル肉類、菜蔬ヲ  
混シテ焼クモ可ナリ

煎熬方

煎熬方ハ獸肉、鳥肉ニ施スベシ上等ノ胡麻油ヲ  
沸騰セシメ細切シタル肉ヲ其中ニ投シ能ク攪  
混シ細肉ノ全ク油ヲ吸收シ盡ルヲ見テ之ニ醬  
液ヲ加ヘ醬液ノ盡ルマテ捏混シテ他器ニ移ス  
ベシ添物ニ蒟蒻又ハ蓮根、新牛蒡ヲ細切シ共ニ  
煎リテ之ヲ用ユベシ

油煮方

油煮方ハ俗ニ之ヲ揚物或ハ天麩羅ト称ス動物  
肉、菜蔬トモ之ヲ施スベシ其法小麦粉ヲ水ニテ



溶キ鶏卵ヲ混和シ肉類或ハ菜蔬ヲ被ヒ而シテ  
後チ沸騰セル油ノ中ニ投ジ黄色ヲ帶フルヲ度  
トシ出シテ他器ニ移シ擦シ蘿蔔或ハ擦シ山茱  
菜ヲ醬液ニ和シ之ヲ染ケテ食スルナリ

羹方

羹方ハ動物肉、菜蔬トモニ之ヲ施スベシ其方先ッ  
腊魚ヲ水ニテ煮其塹滓ヲ捨テ其煮汁ヲ取り之  
ニ醬油及ビ味淋ヲ和シ食塩少許ヲ加ヘ此汁ヲ  
以テ肉或ハ菜蔬ヲ煮ルナリ俗ニ之ヲ吸物ト云  
フ急ノ便ヲ圖ルガ為豫メ肉或ハ菜蔬ノ類ヲ湯

煮シテ用弁ルモノアレドモ滋養分ヲ減ジ臭味  
ヲ去ルベシ○味噌ヨリ製スルモノヲ味噌汁ト  
云フ其方味噌ヲ細末ニシテ水ニテ溶キ絹篩等  
ヲ以テ之ヲ漉シ肉或ハ菜蔬ヲ入レテ煮ルナリ  
一層味ヲ添ント欲セバ腊魚ノ煮汁ヲ加フベシ  
○ソツ骨汁 牛肉或ハ鶏肉ノ骨ノ付キタルマ、細  
カニ切り水ニテ徐々ト之ヲ煮漸ク火氣ヲ熾ニ  
シテ沸騰セシムルコト大凡十五分時間而シテ  
絹篩ニテ之ヲ漉スナリ

鱈方

經齊論

卷之二

二十三

飲食書



鱈方ハ魚肉、菜蔬、海藻ニ施スベシ其方魚肉、菜蔬ノ類ヲ細切シ魚肉ハ生ヲ用キ菜蔬類ハ一旦湯煮シタルモノヲ用キ之ヲ醬油及ビ味淋、砂糖少許ヲ加ヘタル酢ニ浸シ胡麻或ハ芥子ヲ細末ニシテ之ニ和スルナリ○又々味噌ヲ酢ニテ溶キ味淋或ハ砂糖少許ヲ加ヘ之ニ細切シタル魚肉或ハ菜蔬類ト混和スルナリ芥子粉、山芥菜、山椒ノ實、山椒ノ嫩葉ヲ加フレバ更ニ美味ナリ○和物酢或ハ味噌ノ溶キタルモノニ胡麻、芥子、山椒ノ實、山椒ノ嫩葉ヲ搗リテ和シ魚肉或ハ菜

蔬ニ混附シテ食スルナリ○酢ノ物魚肉ヲ細切シ之ニ菜蔬少許ヲ添ヘ酢ニ醬油ヲ和シ浸スナリ○魚肉ハ大抵鱈ニ製スベシト雖モ鱸、板魚、鯛、金槍魚、鮓、鱈、魚、鰻、魚、赤貝、烏賊等ヲ良シトス酢ノ物ニハ蛸、魚、蛇、赤貝等ヲ用ユ菜蔬ハ土當歸、裙帶菜、葱、麥葱、蘿蔔等ナリ

蒸方

蒸方ハ鳥肉、魚肉ニ施スベシ獸肉ニモ施スコトヲ得ベシト雖モ本邦ニテハ多クハ用キズ其法肉類ニ食塩或ハ醬油少許ヲ施シ之ヲ蒸籠ニ入

經 濟 論 卷 之 二 二十四



レ釜ニ掛ケ水ヲ沸騰シ其蒸氣ニテ之ヲ蒸スナ  
リ○蒸焼 鳥肉、獸肉ニ食塩或ハ醬油ヲ塗リ土  
罫或ハ鍍器ニ入レ火氣ニテ之ヲ蒸スナリ小鳥  
ハ羽毛及ビ腸胃ヲ去リ其服内ニ種々ノ菜蔬或  
ハ魚肉ヲ填メ火氣ニテ丸焼ト為セバ更ニ美ナ  
リ鮑ハ殼ヲ去リ食塩ヲ施シ蒸シタル後チ之ヲ  
細切シ醬液ヲ施スベシ蛤蜊ハ自然ニ塩分ヲ含  
ムガ故ニ食塩ヲ施スニ及バズ直チニ蒸シテ食  
スベシ○鶏卵蒸 鶏卵ノ白液、黄液ヲ魚腊ノ煮  
汁ニテ溶キ味淋、醬油ヲ加ヘ能ク混攪シ其中ニ

鳥肉、獸肉、魚肉及ビ菜蔬ヲ入レ之ヲ陶器ニ移シ  
蒸籠ニ入レ水蒸氣ニテ蒸スナリ中實ハ鳥肉、鰻  
魚、狀鰻、鰕、白魚、鰻、鱺、貝ノ柱肉、松茸、麥、蓴、筍、栗ノ實、  
銀杏、三ツ葉ノ類ナリ○蒲鉾 魚肉ヲ庖丁ニテ  
細カニ敲キ搗鉢ニテ搗リ絹篩ニテ之ヲ漉シ能  
ク煉リ交ゼ木片ニ付シ釜ニ入レ水蒸氣ニテ蒸  
スナリ「ハンペン」チク輪ノ類皆此法ナリ○麩類  
温飩ハ小麥粉ニ食塩少許ヲ割リタル水ニテ少  
シ堅キ加減ニ溶キ丸棒ニテ紙ノ如ク平坦ニ敷  
キ延シ而シテ之ヲ細ク長ク切り湯ヲ沸騰シテ



煮タル後チ更ニ清水ニテ洗ヒ再ビ熱湯ニ浸シ  
醬液ヲ施シテ食スルナリ○蕎麥粉ヲ水  
ニテ溶キ温飩ト同法ニテ之ヲ製ス食スルノ法  
モ亦温飩ト同ジ惣テ醬液ハ魚脂ノ煮汁ニ醬油  
及ビ味淋ヲ和シテ之ヲ煮ルナリ味ヲ添フルニ  
ハ擦シ蘿蔔、刺ミ葱、胡椒、山萵菜等ヲ用ユベシ

軒方

軒方ニ二方アリ刺身、洗身ト云フ○刺身 魚肉  
ヲ細ク長ク切り擦シ山萵菜、擦シ蘿蔔ヲ味淋ヲ  
和シタル醬油ニ交ゼ之ヲ施シテ食スルナリ鯛

板魚、金鎗魚、鯛、鯉魚、鱸ヲ良シトス○洗身 魚肉  
ヲ薄ク切り食塩少許ヲ撒布シ冷水ニテ數回之  
ヲ洗ヒ水ヲ絞リ刺身ト同シキ醬液ヲ付ケテ食  
スルナリ 鯉、鱸、鯛、鱈等ヲ良シトス

醬方

○赤味噌 味噌豆一斗ナレハ水一斗二升ノ割  
合ヲ以テ温火ニテ數時間之ヲ煮能ク煮ヘタル  
ノ後チニ更ニ釜ノ蓋ヲ密閉シ氣ノ他ニ洩ル、  
コト莫ラシメ火氣ハ急ニ之ヲ除カズシテ自然  
ニ消滅スルニ任セ尚數時間其儘ニ措キ其煮熟



スルヲ待ツテ又少シク火氣ヲ通シ之ニ米麴一斗ト食塩五六升ヲ混和シ臼杵ニテ舂キ交ゼ桶或ハ樽ニ入レ其上ヲ油紙ニテ覆ヒ中蓋ヲ為シ重キ石ヲ以テ壓ヲ為シ而シテ數月間蓋ヲ開カズ其熟スルヲ待ツテ之ヲ用ユルナリ○白味噌上皮ヲ除キタル大豆一斗ヲ蒸シ米麴一斗五升ト食塩三升トヲ混和シ赤味噌ト同シキ法ニテ大凡二三ヶ月間其儘ニ措クベシ○糠味噌米糠ヲ焦ケガル程ニ炒リ食塩少許ヲ水ニ和シ煮熟シタル冷水ヲ以テ炒糠ヲ捏混シ善ク熟合ス

ルヲ待ツテ菜蔬ヲ漬ルナリ味淋或ハ醬油少許ヲ水ニ溶キ加フルトキハ更ニ美味ヲ生ズルナリ○澤庵漬 蘿蔔ニ米糠ト食塩トヲ混和シタルモノヲ撒布シ石ヲ以テ之ヲ壓スナリ生乾ニ為シタル蘿蔔ハ大凡日數四十日ヲ經レバ食スルコトヲ得ベシ然レドモ其食スベキ時節ニヨリテ自ラ加減アリ今年末ニ於テ蘿蔔百本ヲ漬ルモノトシ其食スベキ時節ニ應ジ加減スルノ大畧ヲ示セバ左ノ如シ



食スベキ時節

米糠

食塩

二月ヨリ  
四月ニ至ル

七升

三升

四月ヨリ  
六月ニ至ル

六升

四升

六月ヨリ  
土用入マデ

四升

六升

土用越シ

三升

七升

○浅漬 蘿蔔百本ニ糠六升麴二升塩二升ホド  
ヲ和シテ之ヲ漬ケ石ヲ以テ壓ヲ為スナリ又生  
乾ハ蘿蔔ニ湯ヲカケ然ル後ニ漬ルヲモアリ  
○麴漬 小茄子ヲ半月程塩ニテ漬ケ其漬汁ヲ

去リ百個ノ茄子ナレバ麴五合ニ味淋少許ヲ加

ヘ漬ケテ輕キ石ヲ以テ壓スナリ胡瓜、越瓜亦此

法ニ同ジ

○茄子芥子漬 小茄子百個ニ芥子粉五合ニテ

溶キ酒三合麴五合塩五合ヲ和レ之ヲ漬ケ輕キ

石ヲ以テ壓スナリ又速ナルヲ要スル片ハ芥子

粉ヲ溶キ之ニ塩漬茄子ヲ容レテ混和スベシ

○塩漬 蘿蔔ハ百本ニ食塩一升五合ヲ度トシ

テ之ヲ撒布シ石ヲ以テ壓スナリ切漬ニスルニ

ハ蘿蔔ヲ豎ニ割キ塩ヲ少シ減ジテ可ナリ苧、蕪



菁類ハ四斗樽一個ニ漬ルモノハ食塩三升ヲ度トシ中茄子、胡瓜、越瓜ハ百個ニ食塩三升ヲ度ト為スベシ惣テ塩漬ハ塩液ノ下底ニ沉ムモノナレバ樽底ヨリ漸次塩ヲ濃クシテ上層ニ至ルベシ又茄子ヲシテ光澤ヲ發セシメント欲セバ水ニ食塩ヲ和シ煮テ之ヲ漬ケ焼明礬少許ヲ加フベシ灰水ノ煮汁ヲ加フルモノアレドモ有毒ナリ用ルルベカラズ

○梅干 梅子ノ熟シタルモノヲ食塩ニテ漬ケ其漬キタルヲ待テ紫蘇ノ葉ヲ揉ミ之ニ加ヘ

稍赤色ヲ帯ビタル後チ數日間日光ニ晒シ生乾トナシ樽ニ結メテ密封シ之ヲ貯フベシ色ヲ鮮明ニ為スニハ數回其漬汁ニ浸シ日光ニ晒スベシ又紫蘇ノ葉ヲ卷キテ乾スモ可ナリ

○梅ビシホ 成熟シタル梅子ノ外皮ト核トヲ去リ之ニ白砂糖ヲ加ヘ搗鉢ニテ之ヲ搗リ陶器ノ壺ニ入レ之ヲ貯フルナリ

○柚練 柚子ノ外皮ヲ湯氣ニテ蒸シ細カニ刻ミ搗鉢ニテ之ヲ搗リ柚酸、正酒、醬油及ビ砂糖ヲ加ヘ粘液ト為ルマデ之ヲ煮ルベシ



○食物ヲ軟カニ煮ル方

○野菜 豆類其他総テ野菜類ヲ軟カニスルニハ炭酸曹達ヲ少シ加ヘテ煮ルベシ軟カニナルコト速カナリ

○干瓢 干瓢ハ先ッ水ニテ洗ヒ塩ニテ揉ミ其塩ヲ洗ヒ去リテ後チ煮ルベシ

○貝類 石決明、榮螺等ノ貝類ヲ軟ニスルニハ蘿蔔ニテ能ク之ヲ敲キタル後チ其蘿蔔ヲ截切シテ米糠ヲ交ヘ一緒ニ煮ルベシ

○乾海鼠 乾海鼠ハ先ッ一晝夜程水ニ浸ケ置キ

其後チ藁ヲ少シ入レテ湯煮ヲ為スベシ

○魚類 魚類ヲ骨マデ軟ニスルニハ山査子ヲ

二三粒入レテ煮ルベシ又茶ヲ加ヘ煮ルモ良シ

鮓ノ甘露煮ハ此方ヲ用ヰルナリ殊ニ鮓魚ハ茶

ヲ加ヘテ湯煮ヲ為スヲ良シトス

○豆腐 通常ノ豆腐ヲ絹漉ノ如ク軟カニナス

ニハ之ヲ煮テ沸騰スル頃炭酸曹達ヲ少シ容ル

ベシ

○塩魚調理方

○塩鯛 二三日米泔ニ浸ケ能ク塩ノ去リタル



經濟論 卷之二

片清水ニテ洗ヒ毛ノ如ク纖碎シテ吸物トシ又湯煮ヲナシ薄味噌ノ吸物トシ又ハ煮浸ト為スベシ

○塩鱈 水ニ浸シテ塩ヲ去リ昆布ヲ添ヘテ吸物トシ或ハ土當歸、慈姑ナド、甘煮トナス但シ甚シク塩ヲ去ル片ハ却テ味ヲ失スベシ

○塩鱈 少シク塩ヲ去リテ用ウル片ハ生肉ニ劣ラザル者ナリ吸物、焼物ニモ用ウベシ

○塩鯽 方截シテ湯煮ヲナシ置キ煮肴或ハ焼物ト為スベシ

○塩鮭 截切シテ一晝夜間豆渣ニ漬ケ置ク片ハ塩氣去リテ味極メテ佳ナリ之ヲ粕漬、麴漬又ハ味淋漬ト為シ置キ焼肴ト為スベシ

○塩鯨 身鯨ハ能ク塩ヲ去リ吸物或ハ汁ト為スベシ白身ハ小片ニ切り沸湯ニ投シ暫クシテ

清水ニテ數回洗ヒ或ハ晒シ軒肉又ハ酢味噌ト為スベシ

○塩鯖 塩ノ淡キモノハ甚ダ佳味ナリ鮭、吸物軒肉、焼物ト為スベシ

○塩鯉 岩城産ト淡塩ト兩様アリ岩城産ノ精

經濟論 卷之二 三十一 散膏書場



良ナルモノハ吸物トシ又淡塩ノモノハ湯煮ニシテ吸物酢煎等ニナスベシ

干魚調理方

○干鯛、干鱈、干鱧 米泔ニ四五日浸シ置キ日々水ヲ更ヘ能ク浮大ニナリタル片水ヨリ出シテ水氣ヲ去リ半日間大陽ニ乾晒シ甘煮ト為スベシ  
○疊鰯 二日程水ニ浸シ置キ生色トナリタルトキ土當歸ヲ添ヘテ吸物トセバ白魚ノ代用ヲナスベシ

○生鰹節 開大片ニ截切シ薄醬油ニテ煮アゲ葛汁ヲ注ケテ食スベシ又焼塩ヲ糝ケ蓼酢ヲ注テ

食スルモ良シ

○鰯 鰯ハ用斗方種々アリ水ニ浸シテ煮或ハ

浸シ鰯ヲ光澤煮ニシ又ハ葛汁ニテ煮ルベシ

○干鰯 能ク水ニ浸シ置キ酢ノ物又ハ櫻煮或ハ芋ト甘煮トナスベシ

○鯢 下品ナレバ滋味ヲ去リ煮浸トナスベシ

此滋味ヲ去ルニハ米泔ニ五六日浸シ置キ再三水ヲ換ヘ能ク洗ヒ之ヲ滌ル片錢ノ火箸ヲ赤ク



經濟論 卷之二 三十三 救濟書房

焼キテ度々其中ニ差込ムベシ

○調理雜件

飯ノ腐敗スル遲速ハ多クハ水ノ善惡ニ由ルナ  
リ故ニ其腐敗ヲ防グニハ混物ナキ清水ニテ炊ク  
ヲ第一トス若シ清水ニ乏シケレバ一夜汲置キ  
タル水ノ上層ヲ絹布ニテ漉シ其水ニテ之ヲ炊  
グベシ既ニ炊キタル後チハ善ク乾キタル飯櫃  
ニ移シ食事終ル毎ニ充分ニ壓付ケ置クベシ  
醬油ノ黴ヲ防グニハ陶器カ或ハ玻璃罈ニ容レ  
其口ヲ密閉シテ少シモ空氣ノ其中ニ容ラザル

様ニ為スベシ又芥子ヲ麻布ノ袋ニ入レ醬油ノ  
中ニ投シ置クモ良シ若シ黴ノ生ジタルトキハ  
善ク之ヲ漉シテ用ヅルベシ黴ハ植物性或ハ動  
物ヲ混ジテ大ニ人體ニ害ト為ルナリ

味噌ノ黴ヲ防クニ多量ノモノハ杓子ニテ十分  
ニ之ヲ壓搾シ其上ニ紙ヲ覆ヒ間隙ナカラシム  
ベシ少量ノモノハ紙ニ包ミ寒冷ノ場所ニ置ク  
ベシ

腊魚乾物ヲ蓄藏スルニハ玻璃器或ハ陶器ニ納  
レ其口ヲ密閉シ置キ時々出シテ太陽ニ晒シ復

經濟論 卷之二 三十三 救濟書房



ビ之ヲ罾物ニ納レ置クベシ干瓢、松魚節等ヲ柱  
間ニ吊シ置クモノアレドモ蠅其他ノ小蟲ノ糞  
ヲ附スルコトアルヲ以テ有害ナリ○盛暑ニ獸  
肉、魚類ヲ蓄藏スルニハ玻璃器或ハ陶器ニ盛リ  
箱ノ中ニ氷塊ヲ置キ其中ニ納レ置クベシ又温  
飩粉ヲ堅ク解キテ其肉ヲ包ミ之ヲ胡麻ノ油ノ  
中ニ納レ置クモ良シトス○酒醬油酢ノ類ヲ蓄  
フニハ氷室或ハ涼シキ土藏ノ中ニ納レ置クベ  
シ又醬油ニハ芥子ヲ布ノ袋ニ納レテ其中ニ浸  
シ酒ニハ薑片ヲ熬リテ加ヘ酢ニハ燒塩少許ヲ

加フレバ更ニ良シ○鶏卵ヲ蓄フルニハ亞刺比  
護謨或ハ豕脂ヲ其表面ニ塗り冷炭又ハ乾燥シ  
タル木炭屑ノ中ニ容レ置クベシ○野菜ハ氷室  
或ハ穴窖ニ納ルベシ殊ニ蘿蔔、甘藷ノ如キ塊根  
類ハ土中ニ埋置クベシ又土當歸、蓮根ノ類ハ鐵  
屑少許ヲ水ニ和シ一旦沸騰シ冷シタル後チ之  
ヲ瓶ニ入レ其中ニ野菜物ヲ投シ其口ヲ密閉シ  
温飩粉ヲ堅ク解キテ空隙ヲ塞ギ空氣ノ竄入ヲ  
防クベシ又茄子ノ色ヲ毫モ變セズ蓄フルニハ  
取リテ直チニ胡麻ノ油ニ投シ口ヲ密閉シ置ク



ベシ數月ヲ經タル後チ出シテ調理スルニ其色  
其味共ニ當初ノモノト異ナルコトナシ○魚肉  
ヲ潰ヘザル様ニ煮ルニハ薑ヲ細片シテ之ヲ加  
ヘ温火ニテ徐々ト煮ルベシ肉シマリテ乾物ノ  
如クナルナリ時雨蛤佃煮ハ此方ナリ

第九章

理髮

理髮ハ男女ニヨリテ其形チ自ラ異ナルベシ蓋  
シ男子ノ結髮ハ中古ヨリノ風ニシテ上世ハ皆  
散髮ナリ故ニ男子ハ散髮ナルヲ以テ却テ本邦  
理髮ノ法ニ稱フモノトス女子ノ結髮スルハ上

世ヨリノ風ナリ故ニ女子ハ髮ヲ結ビ相當ノ粧  
具ヲ戴キ容儀ヲ修ムルヲ以テ當然トスルナリ  
女子ハ髮ヲ結スヲ當然ト為スト雖モ其年齡ト  
身分トニ由リテ其形ヲ異ニスベシ十歳ヨリ十  
七八歳マデハ蝶曲、稚兒曲、唐子曲、唐人曲、天神曲、  
三ツ輪曲、嶋田曲トス二十歳以上ハ長舟曲、ヲサフネ糸三  
曲、女夫曲、丸曲等トス上品ノ曲ハ藁把曲、下ケ髮、  
下ケ下地、メウト落輪、肩外シ、等ナリ  
女子ノ髮ヲ理ムルハ當然ノ務ナリ常ニ髮ヲ理  
ムルコトヲ學ブベシ然ルニ近世ニ至テハ上下



共ニ侈奢ニ流レ自ラ理ムルコトヲ為サズシテ  
理髮師ニ委スルモノ多シ是レ怠惰ニシテ女子  
タルモノ、務ヲ欠クモノナリ女子ノ自ラ髮ヲ  
理ムルコトヲ知ラザルハ猶裁縫、割烹ノ道ヲ知  
ラザルガゴトシ愧ツベキノ甚シキモノナリ  
女子ハ獨リ自己ノ髮ヲ理ムルノミナラズ父母、  
舅姑、夫婿及ビ其子ニ至ルマデ自ラ取りテ之ヲ  
理メザルベカラズ一家ノ中常ニ髮ヲ乱シ容儀  
人修マラザルハ是レ婦女タルモノ罪ナリトス  
男女トモ頭髮ハ時々之ヲ洗フベシ之ヲ清潔ニ

スルニハ精製ノ髮洗粉、及ビ温飩粉ト海羅トヲ  
混和シテ用ヰルベシ鶏卵、石鹼ハ污垢、油ヲ除ル  
ノ効アレドモ數スルトキハ毛色ヲ變ズルノ恐  
レアリ用ヰザルヲ良シトス  
女子頭髮ノ粧具ニ種々アリ櫛、簪、筭、根掛等ナリ  
殊ニ櫛、筭、前刺、後刺ハ之ヲ四ツ組ト称ス儀式ニ  
ハ其年齡ニ應ジテ此中ヲ用ヰルナリ此等ノ粧  
具ヲ購フニハ時好ニ馳セテ濫リニ求ムベカラ  
ズ年齡、身分、家計トニ應ジ能ク其前後ヲ考フベ  
シ鬘甲、卷繪、象牙製ノモノハ其購フトキハ高價



ニシテ賣却スルトキハ極テ低價ナリ金銀珊瑚  
瑪瑙ノ類ハ其購フトキハ高價ナレドモ賣却ス  
ルトキ大ナル損失少ク自ラ緩急ノ準備ト為  
ルナリ又根掛ケニハ金屬珊瑚ノ類及ビ絹布ヲ  
用ユベシ能ク洗フトキハ皆其舊様ニ復スルコ  
トヲ得ルナリ  
粧具ニ用ヅル絹布ノ汚垢ヲ除ルニハ西洋紙或  
ハ吸取紙ノ間ニ狭ク輕キ壓ヲ為スベシ又靱灰  
即チ筆粉ヲ散布シ壓ヲ為スモ良シ  
珊瑚珠ノ汚垢ヲ除ルニハ薄キ味噌汁ニテ洗フ

ベシ如何ナル汚レモ脱チザルヲナシ  
玳瑁及ビ牙角類ノ汚垢ヲ除ルニハ決シテ湯ニ  
テ洗フ可ラズ肥皂サウソウ名藥ヲ冷水ニテ揉ミタルモノ  
ニテ洗ヒ次ニ清水ニテ洗ヒ其後更ニ水ニ塩ヲ  
少シ加ヘテ洗フベシ  
縮毛ヲ伸スニハ石鹼一匁ヲ濃キ茶五六勺ニ溶  
シ能ク髪の毛ニ揉ミ付ケテ洗フベシ又麻ノ葉ト  
桑ノ葉ヲ等分ニ剪シ常ニ洗フモ良シ然レドモ  
屢洗フ片ハ却テ拳縮スベシ

第十章 出納



一家ヲ理ムルニハ金錢ノ出納ヲシテ常ニ明瞭  
ナラシムルコト肝要ナリ一家ノ零落困乏ニ陷  
ルハ無算ノ浪費ヨリ招クモノ多シ謹シマザル  
ベケンヤ金錢ノ出納ハ其入額ヲ量リテ其出額  
ヲ定メザルベカラズ而シテ之ヲ定ムルニハ其  
職業ニ應ジテ或ハ一ヶ月ヲ一期トシ或ハ半年  
ヲ一期トシテ豫算ヲ立ツベシ豫算ヲ立ツルニ  
先シ其費目ヲ區分シ其中ニ就キテ諸費ヲ支拂  
フベシ費目ハ大畧四箇ニ分チ別ニ儲蓄金ノ一  
箇ヲ置クベシ即チ消耗費、需用費、應用費、臨時費、

儲蓄金是ナリ

消耗費トハ日用ノ飲食物、薪、炭、油、塩ノ類ニシテ  
一時ニ消費スベキモノヲ云ヒ需用費トハ衣服  
器具ノ類ニシテ永ク其用ヲ為スベキ物品ヲ云  
ヒ應用費トハ謝礼、給料、町内費、常期ノ祭典、常期  
ノ佛事等ニ関スル費用ヲ云ヒ臨時費トハ冠婚、  
喪祭、交際、贈答、疾病、火災、風害等ノ定時ナキ費用  
ニ備フルモノヲ云ヒ儲蓄金トハ家産ヲ増殖ス  
ルノ資ト為シ子孫ノ後榮ヲ圖ルモノナリ  
茲ニ人アリ日々五拾錢ヲ得ルトキハ一ヶ月ノ



入額ハ拾五圓ナリ然ルニ其人豫算ヲ定メ其中  
ニ就キテ支拂フコトヲ為サズ意ニ任セテ漫リ  
ニ消費スルトキハ知ラズ識ラズ出額ヲシテ入  
額ニ超過セシムルニ至ルベシ今毎月五圓ヲ超  
過スルトキハ一ヶ年ニシテ六拾圓ノ不足ヲ生  
ズルナリ如斯ナルトキハ仮令別ニ五百圓ノ儲  
ヘアルモ八年ニシテ消盡スベシ況ンヤ其間屢  
臨時ノ費用ヲ要スルトキハ僅ニ四五年ヲ支フ  
ニ過キザルノミナラズ終ニ家財ヲ蕩盡スルニ  
至ルベシヤリ

然ルニ能ク其豫算ヲ定メテ諸費ヲ支拂ヒ其中  
ヨリ毎月貳圓ノ儲金ヲ餘ス下キハ一ヶ年ニシ  
テ貳拾四圓トナリ八年ニシテ百九拾貳圓トナ  
ル若シ此間利足ヲ生ズルノ方法ヲ設クルトキ  
ハ四五年ヲ出スシテ四五百圓ノ金ヲ儲フコト  
ヲ得ベシ故ニ一家ノ貧富ハ計算ノ精粗ヨリ生  
ズルモノ多シ一家ヲ理ムルモノ夫レ之ヲ忽セ  
ニ為スベカラズ  
凡ソ金錢ノ出納ヲ正シクスルニハ啻ニ豫算ヲ  
立テ之ヲ支拂フノミナラズ日常ノ出納ヲ帳簿



二詳記シ月末及ビ年末ニ至テ之ヲ精算シ其過  
不足ヲ明瞭ニシテ後來ノ證據ニ備ヘ併セテ其  
得失如何ヲ考ヘ益節減スルノ法ヲ求ムベシ若  
シ帳簿ヲ用キズ又ハ帳簿ヲ用キルモ登記スル  
コト疎漏ナルトキハ一旦支拂ヒシ費用モ再度  
之ヲ支拂フノ損失アルノミナラズ諸費錯雜混  
淆シテ信ヲ置ク所ナク家計次第ニ不足ヲ生ジ  
終ニ貧乏ニ陥ルベシ  
金錢ノ出納ヲ明瞭ニスルニ記簿學アリテ單式  
複式等種々又記載法アリト雖モ之ヲ學習スル

ニアラザレバ之ヲ行フコト能ハズ故ニ今簡便  
ニシテ解シ易ク後令記簿學ヲ學バザルモノモ  
輒ク記載シ得ルノ帳合法ヲ左ニ示スベシ然レ  
ドモ是レ通常一二ノ例ヲ舉クルノミ其職業ニ  
ヨリテハ自ラ異同アリ學者之ニ就キ猶工夫ヲ  
運シテ可ナリ  
帳簿ノ數、其家ノ職業ニヨリテ自ラ差等アリ遷  
ニ一定シ易カラズト雖モ尋常ノ家ニ於テハ先  
ツ四箇ニ別ツベシ金錢出納帳、金錢精算帳、日用  
雜費帳、財産帳、是ナリ



















新編 言 卷之二 新編 言 房

何月何日 晴

略

消 消 消 消 需 應 臨

金拾七錢五厘也  
金、、、、、也  
金、、、、、也  
金、、、、、也  
金、、、、、也  
金、、、、、也  
金、、、、、也  
金、、、、、也

消金、、、也 應金、、、也  
需金、、、也

合計金、、、也

味噌一斤  
薪  
蘿蔔一把  
塩三升  
襦袢袖口二掛  
醬油一樽  
學校月謝  
鯛二尾

式

一 某殿妻君安産欣ヒトシテ鯛二尾遣ス  
一 何學校へハ梅月謝ヲ納ム請取證文庫ノ内ニ納メ置ク

日記

財産帳

此帳簿ハ一家ノ財産ヲ記シ置クモノナリ豫算ヨリ生ズル所ノ儲蓄金モ亦月々此帳簿ニ組込ムベシ又金錢精算帳ニ不足ヲ生ズルトキハ之ヨリ出シテ補フベシ  
庖厨ノ汁器或ハ平尋ノ衣類等ハ此帳簿ニ記載スルコト却テ煩雜ナリ故ニ此等ハ其堅固ニシテ急ニ損セザル物品ノミヲ舉ゲ其他ハ畧スルヲ良シトス正畧ノ二式左ノ如シ

經濟論 卷之二 四十五 效 齋 書 房







惣テ金錢ノ出納ヲ帳簿ニ記載スルニハ如何ニ  
繁遷ノ中ト雖モ必ズ其時ニ於テスベシ晝間ノ  
出納ヲ夜ニ入りテ記載シ今日ノ出納ヲ翌日ニ  
至リテ記載スベカラズ其間ニ種々ノ雜用湧出  
シ前後相混ジテ終ニ明瞭ヲ欠クニ至ルベシ

第十一章

婢僕

婢僕ハ伶俐ニシテ利口ナランヨリハ寧口順良  
ニシテ質朴ナルモノヲ撰ブヲ第一トス殊ニ既  
ニ仕ヘタルコトアルモノハ其家風ノ我家風ニ  
適スルヤ否ヤヲ考察スルコト肝要ナリ故ニ其

傭入ルベキ前ニ當リテ先ヅ試ミニ四五日之ヲ  
使役シテ其舉動ヲ察シ而シテ後チ之ヲ定ムベ  
シ又傭入ル、トキハ能ク我家風ヲ告ゲ其職掌  
ヲ定メ嚴ニ規則順序ヲ立テ之ヲ使役スベシ  
婢僕ヲ使役スルニハ其身體ヲ使役セント思フ  
可カラズ其心ヲ使役スルコトニ注意スベシ專  
ラ其身體ヲ使役セントスルトキハ中心喜ンデ  
命ニ從ハザルナリ仁恕ヲ旨トシ緩急ヲ圖リ賞  
罰ヲ明カニシテ其心ヲ獎勵スルトキハ中心喜  
ンデ其命ニ服シ忠實ヲ以テ我ニ事フベシ



婢僕ハ只管之ヲ使役スベカラズ我手ノ届カザル所ヲ補ヒ我ノ自ラ為スコト能ハザルコトヲ托スルモノト思フベシ然ルニ一事ヲ吩咐シ其事未ダ畢ラザルニ又一事ヲ吩咐スルガ如キハ婢僕佞令其命ニ従フト雖モ中心ニ喜バザルガ故ニ或ハ事ヲ疎放ニシ或ハ物品ヲ損害シテ自ラ不經濟ヲ醸スベシ婢僕ヲ使フニ寛嚴其中ヲ得サルベカラズ若シ寛柔ニ流レ過失アルモ之ヲ戒メザルトキハ却テ我ヲ侮慢スベク又嚴格ニ過ギテ小過ヲ責メ

毫モ假サザルトキハ遂ニ恩義ヲ賊ヒ怨ヲ招クニ至ルベシ衆ク婢僕ヲ使フモノハ公平ヲ主トシ愛憎偏頗ノ心ヲ以テ之ヲ處スベカラズ若シ自ノ好惡ニ任セ賞罰ヲ濫ルトキハ家法是ガ為メニ亂レ衆心皆離叛シテ家道遂ニ衰フベシ婢僕モ亦人ノ子ナリ憐愍ヲ加ヘテ之ヲ使フベシ若シ過失アルトキハ其由テ来ル所ヲ考ヘ全ク過誤ニ出デタルトキハ後來ヲ戒メテ其罪ヲ問フコト勿レ又故意怠慢等ヨリ出テタルトキ



經濟論 卷之二 教育書房

ハ之ヲ譴責スルモ可ナリト雖モ常ニ寛恕ノ意  
ヲ失ハズ道理ヲ以テ之ヲ諭スベシ

家事經濟論卷之二終  
至ハ六ノ心ヲ以テ之ヲ諭スベシ  
來ハ對テハ對テハ公平ノ主不心受新論  
至ハ六ノ心ヲ以テ之ヲ諭スベシ

明治十四年十一月十九日

版權免許

同 十五年二月三日

讓請出版

編述人

藤田久道

長野縣士族

神田區猿樂町二丁目一番地



讓受出版

東京府平民

福田榮造

日本橋區濱町二丁目十一番地



大坂

丸善支店

丸家善七

全

浪華文會

東生龜次郎

全

此村庄助

江島喜兵衛

名古屋

丸善支店

石川治兵衛

德嶋

阪井万吉

柳河梅次郎

栃木

小林八郎

内田弥兵衛

埼玉

長嶋為一郎

江嶋伊兵衛

横濱

師岡屋伊兵衛

内田芳兵衛

山梨

徵古堂

小川伊兵衛

千葉

真立舎

同盟舎發兌

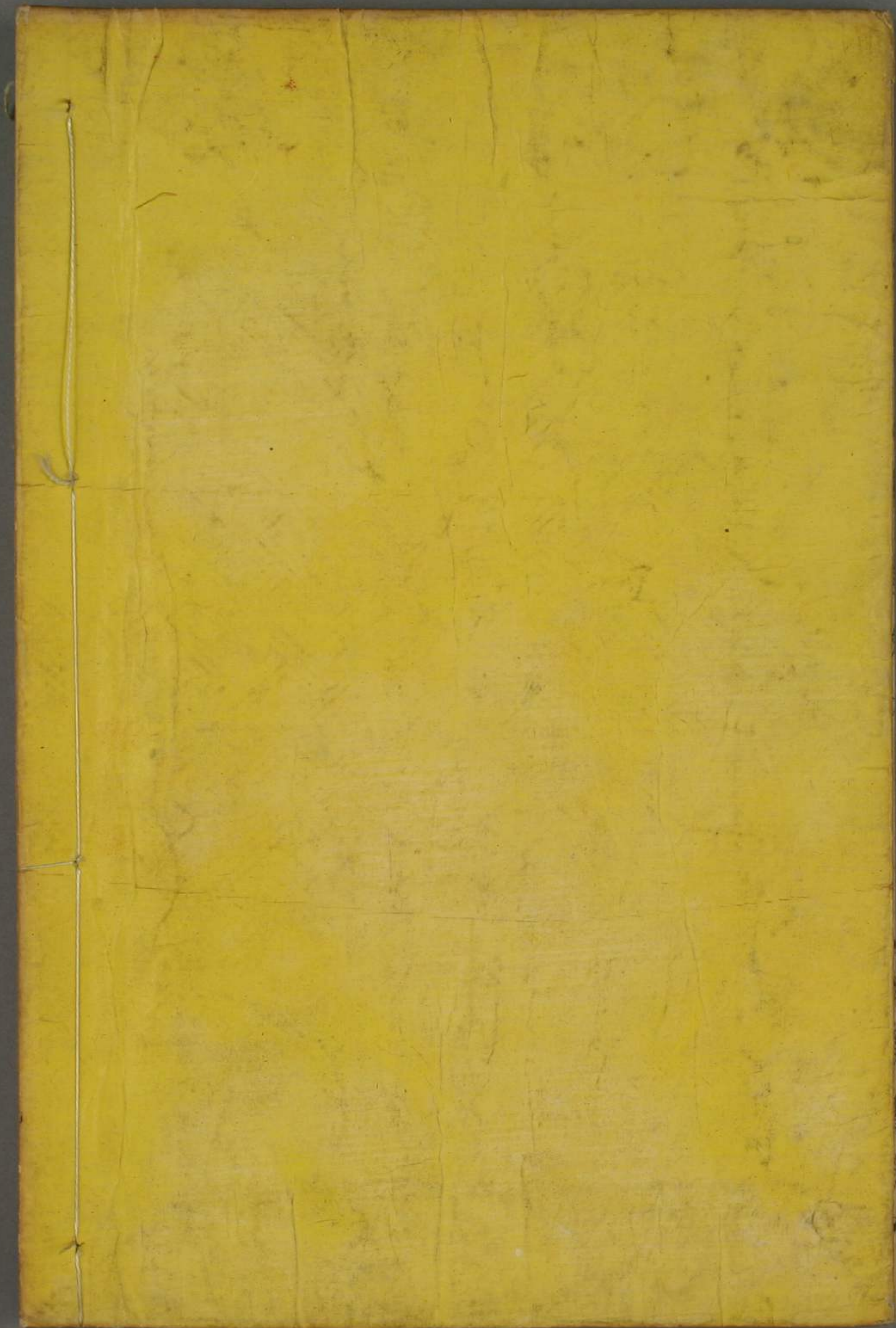
賣

發

京

東







藤田久道 編述

家事經濟論

版權  
免許

教科書房

