

翻刻 當流改正節用料理大全

篠崎和子

解説

當流改正節用料理大全は美濃判。袋綴。五巻一冊仕立。絵入本。著者は四條家高嶋氏。刊記は正徳四年菊月（九月）吉旦（一七一四）江戸、須藤権兵衛・大坂、萬屋彦太郎板行とある。題箋は上部に右から改正、晝夜万宝、頭書と三行に記し、その下から書名が「當流節用料理大全」と一行に書かれている。目録箋には、惣目録の下に三段に区分して「饗膳一卷并注」から「家傳料理聞書」までが記載されている。柱には頭書の位置に、万葉 本文上部の位置に料理大全一―五と記し、その下部に丁数が示されている。

丁数は目録三丁、本文八十二丁、計八十五丁である。但し最後の丁附は百七丁となっている。（これは次のような丁附がなされているからである。十一丁ウの次は十二ノ井丁となり、二十一丁以下に続いている。また三十二丁の次は又三十二丁となっている。次に四十七丁に続いては四八ノ五十丁となり五十一丁以下に続いている。更に五十九丁の次は六十ノ七十丁となり、七十一丁以下に続いている。八十九丁に続いて九十ノ九十五丁とされ九十六丁以下に続いている。以上の如き丁附がなき

れている為に最後は百七丁となるのである。）

見返しには魚介類の圍絵の中に「四條家高嶋氏撰當流改正節用料理大全 撰陽 書林 松寿堂版」と三行に書かれている。この松寿堂とは「書賈集覽」によれば前記の萬屋彦太郎の屋号である。

目次一丁表に「海幸山幸神話中の海神宮わたつみ」の口絵があり、続いてその裏から目録が三丁裏まである。つづいて本文となるが、全篇にわたって頭書がある。これらはすべて外枠で囲まれている。

挿絵は本文に二十六、頭書に三十五ある。本文、頭書ともに行書体であり、主要な語には、右側に平仮名で訓みが付せられている。

本書は料理節用の名の示す如く、元来料理に関するさまざまな事柄について、簡略明快な解説を試み、之を編集したものである。従って本文の内容は、式正図をはじめ、御成式正献立・同精進式正献立・四季常躰料理献立・四季嶋臺之図・當流献立十二月之部分・田舎雜汁之有増并ニ精進献立・蒲鉾、茶菓子拵様・萬家傳料理聞書・包丁指南・青物類能毒書等を列記してある。頭書欄には、須弥山四季の事からはじまり、本饗

膳、杉盛の事・銚子・俎・包丁の事・鱸・まながつを等の故実を挙げ、そのあとに諸鳥人数分料・川海魚之名所なごころずとして、水はしりの鱸、なみこしの鱸、波わけの鱸など種々挙げられている。更に魚類四季つかいよ使様等の諸事魚一まき・萬有青物一まき・日用食物能毒書等がおさめられている。本書は四條流の伝書及び、その当時世上に流布していた、四條流に関する諸本を取捨集配して版本としたものであるが、その編者は四條流の高嶋氏であると見返しにある。但しその高嶋氏が如何なる人であるかは詳らかでない。

この料理大全で筆者が実地に原本に当って調査したものは次の六本である。即ち東京都立日比谷図書館蔵加賀文庫本の二本、東京家政学院大学図書館蔵大江文庫本、国立国会図書館蔵本、本学図書館蔵本ならびに筆者家蔵本の六本であるが、この外に日本大学の内山一也氏蔵本〔日本大学文学部（三島）研究年報第十三輯所載〕。東京家政学院大学図書館蔵大江文庫本及び加賀文庫蔵二本中の一本と、国立国会図書館蔵本には元題箋の他に目録箋がある。東京都立日比谷図書館の加賀文庫所蔵二本中の一本は改装本で題箋・目録箋はない。本学図書館蔵本は元題箋及び目録箋ともに之を欠いているが、他の書物から見返しにある題名を切り抜き、之を題箋として貼付している。即ち本書の見返しには破れてはいるが見返題名を存しているから、他書より取り来ったものであることが明らかである。家蔵本は書題箋が貼られてある。これらはすべて正徳四年九月板行のもので、これ以外のものは寡聞にしてまだ見ていない。但し国立国会図書館蔵本は、刊記個所を欠損しているが、刷具合、内容、

表紙、題箋、目録箋等全体から見て、正徳四年九月板行のものと推定することが出来る。恐らく筆者所見の総てはみな同一板本によるもので、他に異版によるものはないのではないかと想像される。江戸時代料理書刊本年表（東京家政学院大学図書館双刊第一、江戸時代刊本料理書目録附録）に拠れば、料理物語は寛永二十年（一六四三）・正保四年（一六四七）・慶安二年（一六四九）・寛文四年（一六六四）と版を重ね、又和歌食物本草が、寛永七年（一六三〇）・寛永十九年（一六四二）・承応三年（一六五四）と版を重ねているのに対して、この料理大全が前に記した同一版のみで終わっていたのであるならば、何故異版による刊行が行なわれなかったであろうか。その理由については今は詳らかにすることが出来ない。

この書の内容は筆者の調査によれば、古料理書の名著である料理物語〔寛永二十年（一六四三）刊〕式正庖丁料理切形秘伝抄の内の包丁秘密〔寛永十九年（一六四二）刊〕料理献立集〔寛文十一年（一六七一）刊〕合類日用料理抄〔元禄二年（一六八九）刊〕茶湯献立指南〔元禄九年（一六九六）刊〕等から取材編纂されたものである。この他にも筆者未見の書物から集録されたものと思われる部分が相当にある。

幸田露伴は古今料理書解題で、この節用料理大全を評し「丁数も多く部類正しく別ちて、甚だしく好き書にはあらねど当時出版さるる雑然たる書籍よりは遙に優れり」といっている（露伴全集四十巻）。たしかに料理書の刊行が容易に行われていなかった当時としては、割合によく体系的に編集され、内容も豊富で、本書は堂上方や、武家を始め町人の上流階級の人々に、指南の書として愛読されていたものと思われる。

なお、本書の翻刻本には、大正四年（一九一五）刊行の婦人文庫（同刊行会発行）節用編の中に、本文の一部が翻刻収載されているのがあるに止まり、他には見ることが出来ないようである。内容の一部について本書から抜書して編纂したと思われるもの（昭和十四年刊調味料理など）があるが、このようなものは他にも見出すことが出来るであろう。

次に掲げる翻刻は本書研究の前提として、一応その本文を現行活字に移しておきたいと思つて試みたものである。本号以下二三回にわたつて分載の予定であるが、内容の研究については最後に之を付することとした。

この翻刻に関し、大江文庫本の閲覧を許され、かつ御指導たまわりました東京家政学院大学図書館長 文学博士田中初夫先生、御助言と御指

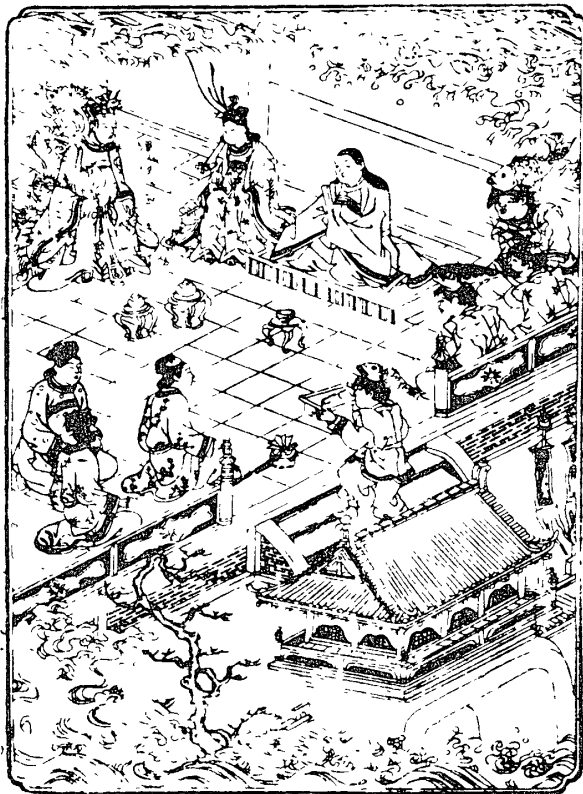


導をたまわりました本学図書館長 教授伊藤嘉夫先生並びに本学教授坂田勝先生に対し深く感謝申し上げます。

凡 例

- 一、本書の翻刻に使用した底本は、筆者家蔵の正徳四年九月板行のものに拠つた。
- 一、漢字、振仮名、句読点などは原本に従つたが、現行の字画と異なる漢字（例えば、厩、予、節、鴈等）は現行の漢字に直し、明らかに誤りとわかるものは傍に（ ）で訂正し、不詳のものは（ママ）と傍記した。

一、図版の中、特に重要でないと考えられたもののいくつかを省略した。



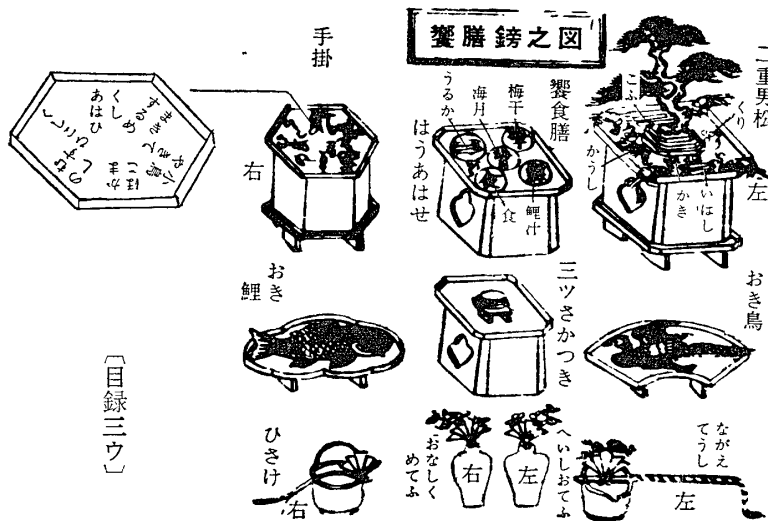
（口 絵）

當流節用料理大全 (目錄)

- 本饗膳式正之図
- 七五三式正之図并注
- 五五三式正之図并注
- 五三二式正之図并注
- 蓬萊嶋臺之図并注
- 御成式正之献立
- 同精進式正之献立
- 四季常躰之献立
- 鳥一色御膳献立
- 四季嶋臺之図
- 當流献立十二月部分
- 魚類鱸月々取合
- 魚鳥あへませ取合〔目錄一〕
- 魚類煮物取合
- 魚類指身取合
- 魚類あへ物取合
- 魚類指身取合
- 魚類あへ物取合

鰯刻當流改正節用料理大全

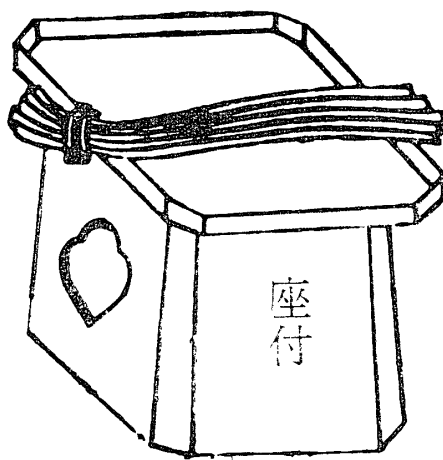
- 魚鳥汁之献立
- 田舎雑汁之取合
- 魚鳥吸物取合
- 同精進吸物之部
- 肴魚鳥拵様之事〔目錄二オ〕
- 同精進こしらへ用之事
- 向詰に用肴之事
- 焼物に用肴之事
- 煎鳥の取合之事
- 取ざかな類之事
- 煮色の類之事
- 後段の類之事
- 茶菓子の類之事
- 蒲牟に用魚之事
- 并ニ拵用之事
- 酢魚の類之事
- 并ニ拵用之事
- 煎酒の仕様之事
- 并ニ精進いり酒之事〔目錄二ウ〕
- だし汁仕用之事



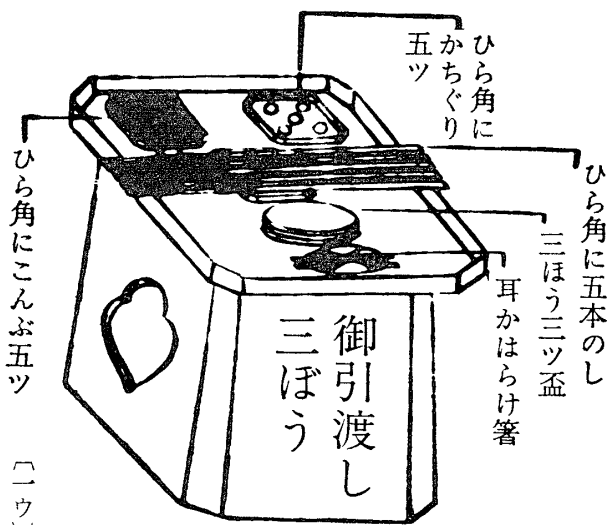
- 并ニ精進たし之事
 - 鱸の仕用品々の事
 - 并ニ鳥料理仕用之事
 - 魚類刺身の仕用之事
 - 魚類雑汁吸物仕用之事
 - 萬肴たまご仕用之事
- (以下七百二段目につづく)

〔目錄三ウ〕

七五三々三御膳式正之圖
耆把のし



〔一オ〕



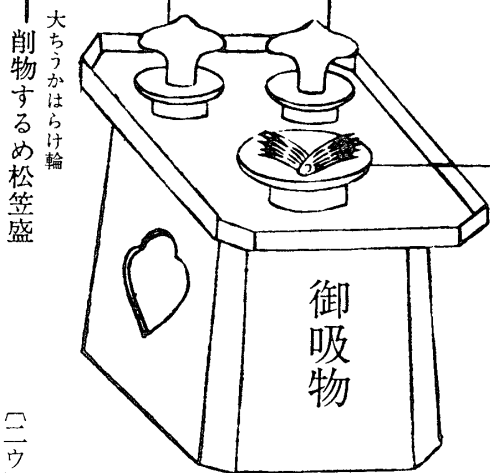
〔一ウ〕

五とうかはらけ輪
御雑煮
もち
いも
やきたうふ
花かつを
くしこ
いりこ



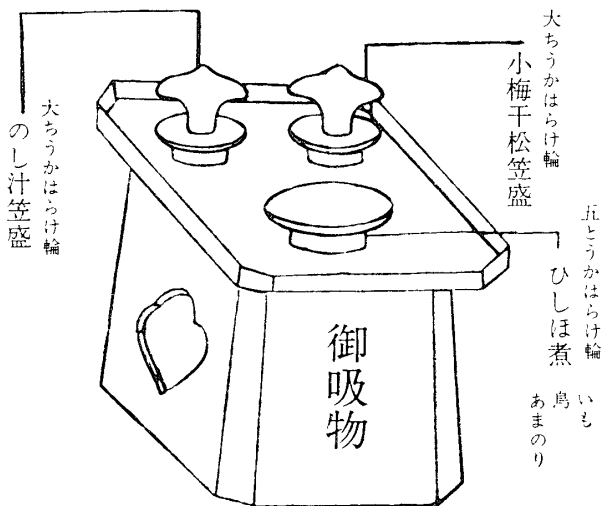
〔二オ〕

大ちうかはらけ輪
小海老松笠盛
五とうかはらけ輪
鯛ひれ盛
さいた



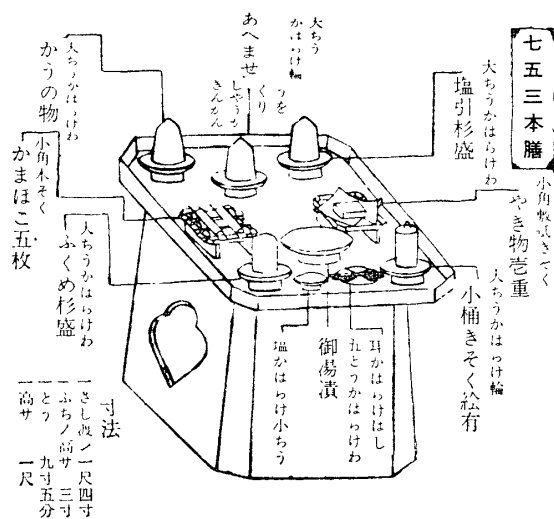
〔二ウ〕

三〇

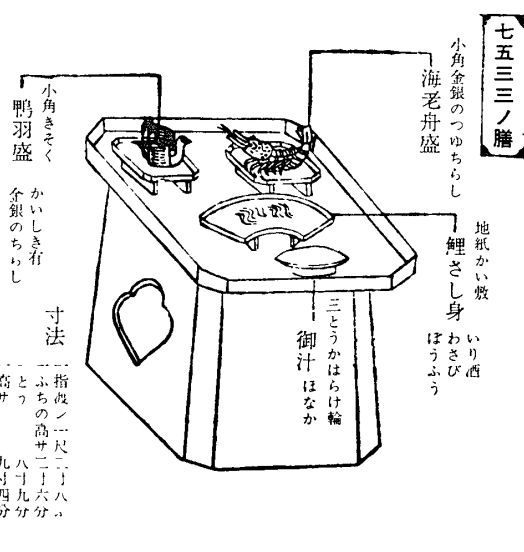
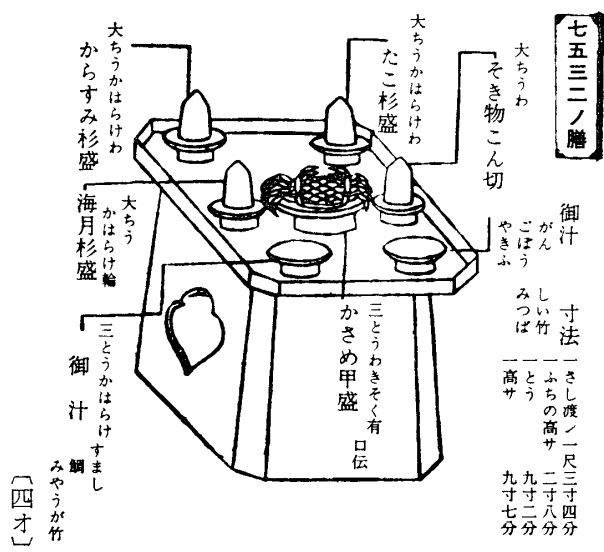


→〔三オ〕

←〔三ウ〕

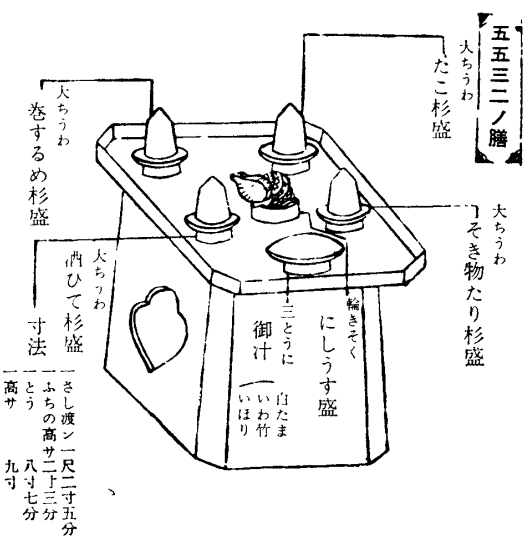
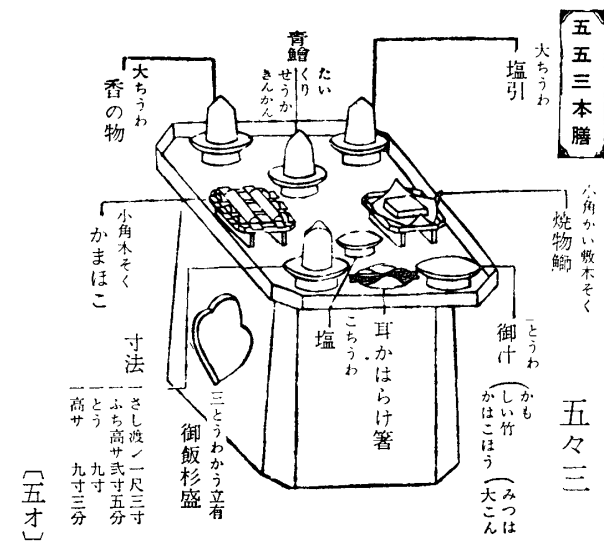


寸法
さしぬ一尺四寸
ふちノ高サ 三寸
とワ 九寸五分
高サ 一尺

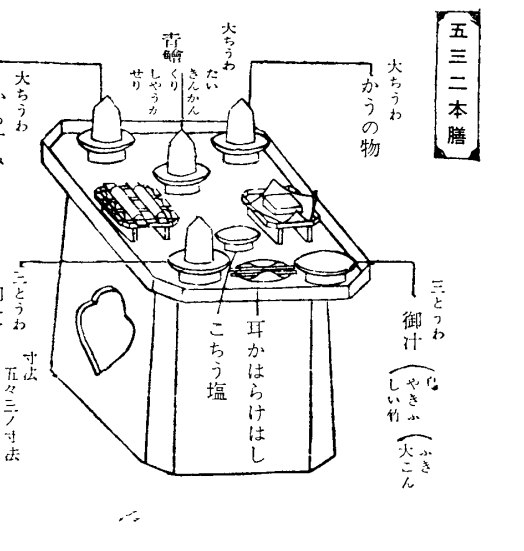
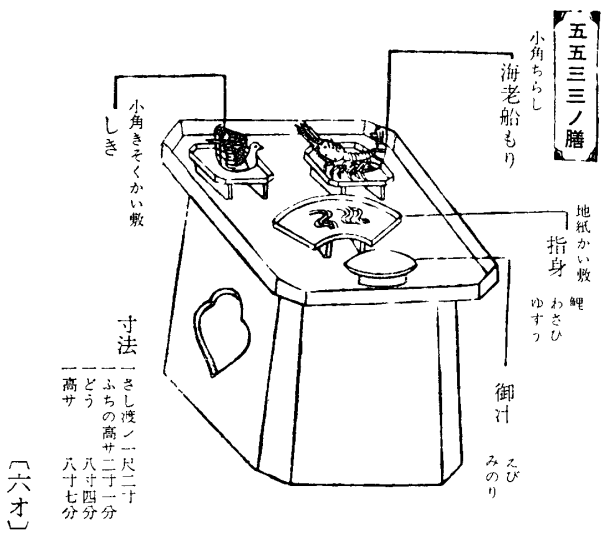


翻刻當流改正節用料理大全

〔四ウ〕



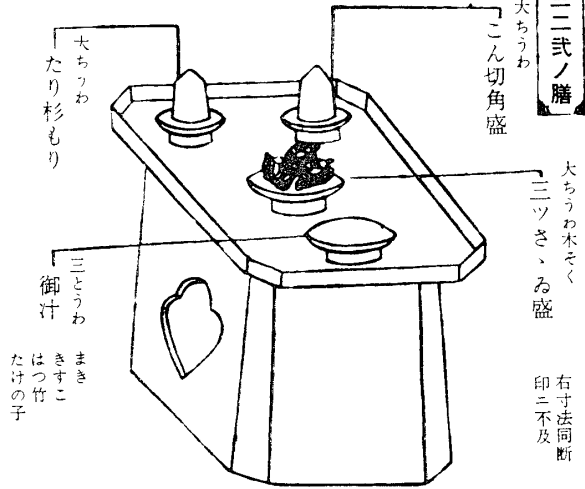
〔五ウ〕



三二

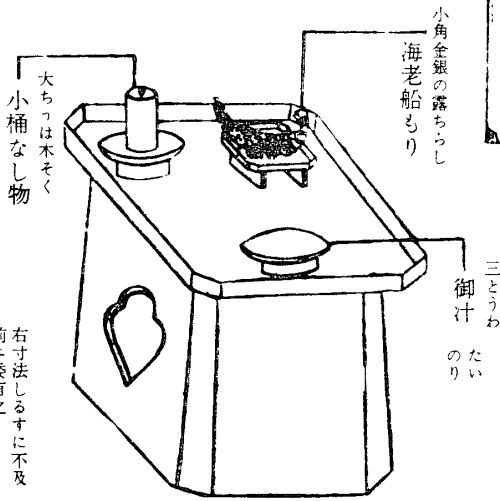
〔六ウ〕

五三二式ノ膳



〔七才〕

五三三ノ膳



〔七ウ〕

○茶菓子 拵用之事

萬家伝料理聞書

○料理人諸鳥庖丁指南

○海川魚類庖丁指南

○塩魚干物使様庖丁指南

○萬貝類料理庖丁指南

當流節用料理大全惣目録終〔目録三才〕

御菓子

まんぢう やうかん あるへいたう くる

み 紅梅 ぶどう かや むすび昆布 む

すびのし とんほう かん 千鳥 木そく

木そくたい てうたい (挿絵省略)

松 梅 椿 右三方二居

〔八才〕

宝萊御嶋台 (挿絵省略)

〔八ウ〕

當流改正四季料理大全

○引渡し式正の図

三方に三重組のかわらけむかふに置。のし九筋右の手先にかちぐり五つ小角に付る左の手

さきに昆布二切小角に付る又九七五と組のし

九筋くり七こんぶ五つともくむ事あり(挿絵省略)▲三方の左に三つ重の餅をすへ右の方

に小角にのし九切五横四堅に付右の小角にかち栗五つ左の小角に昆布〔九才〕三切付る▲

出陣の時はかつくうつてよろこふとくむへし

▲帰陣の時はうつてかつてよろこぶと組べし

右の引渡しは兩人の時は真中にかざり置外に三方に三つ重の土器を出し銚子提にて盃こ

と有べし

○式三献の図 (挿絵省略)

一番の図かくのごとし左の方に焼塩をかわらけに図のこたく高くもり土器の下に輪を敷べし右の方かわらけ敷輪有べし酒を少し入ル左

の方かわらけに敷輪きざみあらめを高盛に〔九ウ〕すべし右の方土器に敷輪くらげを高

もりにすべし前に耳土器に巻尺二寸の白箸を置べし

▲二番のさかなはそり飾かわらけ敷輪あるべしふなをそらせにる也元服祝言の時もみな二人つゝゆへ同じごとくに何も二くみづゝこし

らへてをくべし(挿絵省略)〔十オ〕

▲三番の肴はうちみ鯉をひらづくりにすべし
土器に敷輪有べしかくのごとく高もりにすべし
し平作りにしてうすくかわを引塩をす水けをよく取盛也少にても水けあればかわちけのうち見ぐるしき也廻りを切かたにもりまはし中へはくづを入見事にすべきなりいせごゐをする事も有(挿絵省略)〔十ウ〕

○雑煮の図

雑煮下にやきだうふ大根を敷餅を四角に切二つ重上くしあわびむすびのしわらび昆布かちぐりくしこ餅以上七色也たれみそにてにる也▲むかふに小角左に浅つけ大根二切右の方にたつくりを二つはらと腹とをあはせ置べし前に耳かわらけに白箸をのせ置べし(挿絵省略)〔十一オ〕

何月何日

御成式正 献立

御本膳

平皿 御煮物 白玉子ふはくを魚入ませゆ	御汁 生鰯すまし 小しな塩松たけ めすなじびけ	御和物 くしあわび細だち かきひやうち ごま山升みそ	二之御膳	御香之物 もり口づつ 小ならすびけ	御食	御鱈 うきせくさきた みかんむき	御汁 大こいも 小しつしこ 脇二楊枝紙二包	折板 かいしき菊 なんてんの葉	三之御膳	刺身 糸鯉子付 ひら作り	御汁 なまこ 青のだみ
---------------------------	----------------------------------	-------------------------------------	------	-------------------------	----	------------------------	--------------------------------	-----------------------	------	--------------------	-------------------

一 御吸物 山せうの粉 足付 七寸	一 御吸物 かみせうの粉 高麗 七寸	一 御吸物 こみそ 焼小鮎 小角 八寸	一 御吸物 からすみ 小角 八寸	一 焼雉子 塩山榊 中櫃 八寸	一 御吸物 田にし 薄醬油	一 大鮎 白焼 かけ汁 大皿 八寸	一 煎鳥 鴨 みかんの輪 平皿 八寸	一 御吸物 山せうの粉 足付 七寸	一 御吸物 かみせうの粉 高麗 七寸	一 御吸物 こみそ 焼小鮎 小角 八寸	一 御吸物 からすみ 小角 八寸	一 焼雉子 塩山榊 中櫃 八寸	一 御吸物 田にし 薄醬油	一 大鮎 白焼 かけ汁 大皿 八寸	一 煎鳥 鴨 みかんの輪 平皿 八寸	一 御吸物 山せうの粉 足付 七寸	一 御吸物 かみせうの粉 高麗 七寸	一 御吸物 こみそ 焼小鮎 小角 八寸	一 御吸物 からすみ 小角 八寸	一 焼雉子 塩山榊 中櫃 八寸	一 御吸物 田にし 薄醬油
-------------------------	--------------------------	---------------------------	------------------------	-----------------------	---------------------	-------------------------	--------------------------	-------------------------	--------------------------	---------------------------	------------------------	-----------------------	---------------------	-------------------------	--------------------------	-------------------------	--------------------------	---------------------------	------------------------	-----------------------	---------------------

一 小板かまほこ	小櫃 八寸	〔二十一オ〕
一 からし鱈 <small>なます</small> はまくり	大白直 七寸	
一 御吸物 水仙寺のり	薄醤油	
一 まぎずるめ	小角 八寸	
御茶菓子	うづらもち にしなめ ぎんなん	小緑高 八寸
水栗 青地の鉢	七寸	
御茶 初むかし	臺天目 金銀そぎつき	
惣菓子	大和柿 大梨子	大鉢ぬり 九寸 中鉢ぬり 八寸
後段		〔二十一ウ〕
小直 胡椒の粉	さじ	温飩
ちよく からみ大根		汁
御吸物	子籠 <small>こごもり</small> ふな あらめ つぶさんせう	
御食		
平皿 御煮物	むし玉子 くしこ つけわらび 大梅ぼし 枝山柀	

茶碗皿 合 <small>あ</small> いり酒	あわびせん ごんぎり にんじん 木くらげ くりせうが ごほう	ならづけふり うどめ 六でう さくら <small>のり</small> 千だら わさび
御和交		
一 小鳥焼 青串		小櫃 八寸
一 わたりにし焼		皿 七寸
一 御吸物 小 <small>ごり</small> ゑび	はつたけ かきゆ	薄醤油
一 伊勢海老	舟盛	鉢 八寸
一 ふと煮 <small>ごほう</small> 午房	くづだまり 山升の粉	重箱 八寸
一 御吸物 こみそ	山のいもすりおとし	
一 酒漸 <small>びで</small>	よりが <small>つほ</small> 塩引 一塩 <small>あわび</small> のたひ つり鱈	合煎酒 中皿
一 いか黒作り	へぎせうが	直 七寸
一 たいらぎ	小串	〔二十一ウ〕
一 御吸物	はら <small>く</small> 子 たうふ <small>のう</small> ば	櫃 八寸
一 酔もづく	せうがせん	長直 七寸
一 めざし色付焼		小櫃 八寸
一 た <small>く</small> きな <small>の</small> 塩 <small>ず</small>	蓋茶碗	小皿 浅づけ大根

一 あわびの酢貝	錦手	中皿 七寸
一 子籠の鮎 <small>なす</small> の酢		四角皿 七寸
一 小葉かれい		小櫃 七寸
一 御吸物 鴈 <small>も</small> の <small>く</small> げ	薄醤油	
一 酒麩	切こんぶ むめぼし	重箱 八寸
一 このわた		〔二十三ウ〕
一 五嶋 <small>ずる</small> め		中直 七寸
一 御吸物	小 <small>さ</small> い <small>い</small> から共二 小しいたけ	中櫃 八寸
一 むしだこ		中鉢 八寸
御茶菓子	くりこもち にしめ 川たけ	
御茶	は <small>じ</small> むかし	
御菓子大縁高	らくが <small>ん</small> 松のみどり 白雪 <small>かう</small> かるや <small>き</small> 丸せんべい	九寸〔二十三ウ〕
何月何日		
大書院御成精進御料理	式正 献立	
御本膳		

釣かき 大こん 針せうか 奈良つけ瓜 針せうか 六でうり 針ごぼり 針ごぼり ぼらうづき ぼらうづき

御茹交 あへまき

御汁 あへまき 里いも ふき やぎだらふ くらわへ小しいたけ 御箸紙二包 御楊枝紙二包

御和物 あへ さよげ ごまみそ

御食

二之御膳 〔二十四オ〕

平皿 山のいも ひらたけ わらび梅干 御煮物 すまし 御汁 すまし 切切たそ

御香之物 小皿 浅瓜 細大こん 小なすび

中皿 あへ 御沼田鱈 なます めうがの子 青まめ 山升の葉 酒のかす みそ

三之御膳

御指身 こゝろぶと 海ぞうめん あさふり細たち とさかり 直たで味噌酢 色かんでん 御汁 とろゝ 青のり

大竹の子 丸なすび 大梅ぼし しゆんかん 足付 八寸 〔二十四ウ〕

鰯刻當流改正節用料理大全

一大皿 丸山麩 くわん 直煎酒 足付 八寸 大白昆布 くわん

一御吸物 丸うば あづき 外こみそ 足付 七寸

一板屋のあられ 榧 へぎ 八寸

一なすびでんかく 山升みそ 榧 八寸

一御吸物 天王寺かぶら 水仙寺のり

一薬物 ひたしもの にんじん どんぶり 鉢 八寸

一またゝび すみそ 直七寸 〔二十五オ〕

一青まめ 塩少入ル 南京染付 なんえん 深皿 ふかざら 八寸

一御吸物 浅瓜ほそだち くらわへ

一じゆんさい けし すみそ 榧 直 八寸

一酒麩 ちうはこ 重箱 八寸

一ちどり味噌 みそ 南京染付 深皿 八寸

一御吸物 ますび山のいも かつのり

一焼わかめ 榧 八寸

一牛房ふとに 重箱 八寸

一おさへ 焼山のいも やきくり 三方松梅榧の作りはな さんぼうしょうばい にしめ

一水の物 大鉢 〔二十五ウ〕

御茶菓子 藤の花餅 ふたか 縁高 八寸 花のいろ餅 にしめぎんなん

御茶 はぶわか はぶわかし

惣菓子 びは あんず 大鉢 九寸

後段

大皿 くらりのり からみ大こん 蕎麦切 そばきり とうがらし やきみそ 水仙寺のり むめぼし 汁 あさつき

御吸物 たらふ くらりのり

御食

引而 御香之物 かちのもの 〔二十六オ〕

御煮物 さよげ 大きくわへ

御茹物 竹の子輪切 わきり たでごまみそ

中酒

一ひりやうす あげて 牛房 榧 八寸 あさのみ くず

一豆腐連串 とうからしみそ 榧 八寸

一 御吸物 なすび めらがの子

京のひほのり

一 大こんかきなます

せうが
青まめ

小皿 八寸

一 塩はす

中鉢 八寸

一 つぶあへ

むすび昆布
山柁みそ

直 八寸

一 御吸物

ほそたちの
こんにやく

浅草のり

〔二十六ウ〕

一 茹物

うど 白ごま
青まめ とみかす
山升の葉 みそ

中直 八寸

一 焼竹の子

ひらき
小串

櫃 八寸

一 生わかめ

すみそ

小皿 八寸

一 御吸物

たうふのうば
和にんじん若め

小皿 八寸

一 焼栗 付あぶり

付あぶり

小串 櫃 八寸

一 まきうばの小口切

櫃 八寸

一 御茶菓子

薄がうり
友千鳥 いわたけ

縁高 八寸

御茶 後むかし

御惣菓子

枝柿
丸せんべい
やうかん
大らくがん

大鉢 〔二十七オ〕

四季常躰料理献立の事

二月何日之朝か晚

青ぬた鱈

伊せ鯉
くり中針
しやらが同
ぼらふう

御汁

やき鯛
塩かも
松葉ごほう
ゆきこ
よめな

中ちよく

鳥塩辛
花がつを
香之物色々

御食

小角

岩たい
やきくり

御汁

伊せゑび
くこ
松露

二

〔二十七ウ〕

箱杉焼

和もの

御汁

伊せゑび
くこ
松露

和もの

いか

三

差身

鯉山ぶきあへ
えんす
わさび
ゆすら梅

御汁

せいご

ちよくニ入ぎけ

引而

一 小板かまぼこ

一 屋き物

塩さんせう
味噌つけ片身おろ
小鯛
生ます
さより色付

やき鳥つみみ

一 ばん骨ぬき玉子入

一 塩引鮭

酒かけて
たて

わさびみそかけ

煮物 茶巾たまご
とこふし
大梅ぼし
漬竹の子
うづは

御吸物

御湯

一 までこしやう

一 あわ雪

一 あさり

きく

一 あわ雪

嶋だい高砂

あいきやう

おさへ
かきつばた
からすみ

御取肴

一 よなき貝
一切のし

〔二十八ウ〕

御引肴

一 ぜんまい
いと麩

けし
くずわさび

御水物

大こん
黒くわあ
やうきういも

後段

何碗

あやめ餅
きんとん

御湯

水

御茶ぐはし

袖もち
からたけ

こぶやうし
〔二十九オ〕

惣御菓子

みつかん
枝かき
まつかせ

惣御菓子

みつかん
枝かき
まつかせ

御夜食

木のめ
すり味
生わらひ
わかめ
しいたけ
ふき

生盛鱈
さより
きすこ
赤かい
うと
大こん

御めし

二

貝焼
長にし

御汁

白くすな
おこのり

和もの
うと
木のめ

〔二十九ウ〕

引而

一焼物
真かつき
色付やき

一いりこ

こし玉子
かけ
わさひ

一難波たうふ
みくるみ
一飯だこ

一生貝
煮付

御吸物
うす
松葉のり

▲五月何日何晩

醵刻當流改正節用料理大全

水鱈

しをあはび
ちぢみのし
とつさか
たでしそ
水ためて

御汁

干だら
岩たけら
さんせう

むしなすび

青山升
こま

御食

〔三十オ〕

二

ござり
たれ味噌
鯉すい切
青まめ

御冷汁

割いりこ
しらかくり
同せうか
同みやうかの子
いも
あまのり
からし

和もの
なたまめ

三

よしいかたかいしき
洗すゞぎ
ふか銀すし
わさひ
ちよく式つ入酒からしすみそ

御汁

青さき
松たけ

引而

一焼物

ふな雀やき
あし
たで山升

一煮冷し

竹の子
すり味玉子ま
へきかい
〔三十ウ〕

きくやう
ほう木

一こけら鮓

赤かい
たこい
さより
木くらげ

一漬焼

かれい
まゑび
くちび
小たごい
きすこ

一うなぎ
ひばり

御吸物

一やなぎもろこ
はる
すり山升

一石もち

すまし
一海たけ
めうがの子

嶋たい
うら嶋

おさへ
かうほね
こんきり

御取肴

たかのほ
やきは
花しほ

水物

りんご
はへ
あを梅
白ふり
すもよ

後だん

〔三十一オ〕

小皿
からし
むきくるみ
花かつを

青地ちよく
葛そうめん

ちよく さとう

御汁

御湯水

杉やうし

御茶くはし

雪もち
南京もち
紅梅もち
両さし

惣御菓子

真瓜
さいくわ
さとう

御夜食

平皿
一 むしぼうら
くずし玉子
くずからし
かうのもの

御汁 すり味
かいわりな
ゆ

御めし 〔三十一ウ〕

二

酒ひて ぶちこます
びぜんくらげ 御汁 ぼん
松のり 松のり

引而 一 焼物 さはら 一 ぜんまい
串やき なたまめ味

一 さし見 あるいは
うきすき 色すいせん わさび
ちよく二入酒

御吸物 もそく
まさきすご

御肴 柳くらげ
おきつ 柳くらげ
めさし

▲ 八月 何日 何晩 〔三十二オ〕

はぜ鱈 わかね
はせせ 御汁 しろねき
たて ねいも
みやうか 山升

焼物 雨のうを
赤いわし 御めし
もろみかけ

二

杉煮物
鴨にげ入

和もの 冬瓜
ごまみそ

御汁 白たま
うつつふるあ
うど

三

指身 うつは
きんのり 御汁 松たけ
ほたて

〔三十二ウ〕

引而 ちよくからしす味噌

一 赤貝焼 たまご
小くわあ 一 焼鳥 ましき
木くらげ やきこぼり

一 杉箱 むし小たい 一 すし たで
さんしやう

一 ことくせう やきうなぎ
ちよろぎ

嶋たい おちん おさへ くもかさね

御取肴 このはかれい
やきいか 焼いも

御引肴 たこくわんと煮 ゆ
花魚ひ

水もの なし わかね
大こん

御吸物 一米しらすかつらのり
一 ぎこ すりさんせう〔又三十二オ〕
一 ぎぎれ ねずみ竹

後段

小皿 冬くき
さざれ餅 さたうかけて

小皿にしめふ 御湯 水

御茶ぐはし なし餅 やきぐり
くろもし

惣御菓子 御所かき ぶどう
きくりん

御夜食

あんべ 雪かけ 割こせう
からし 薄やき
しいたけ

さどる坪焼 御めし

二

〔又三十二ウ〕

でんふ煮 田作
ちんひ 御汁 さんしやう
きん南 川魚ひ
から皮 くらしき すいき

引而

一 焼物 あまだい 一 糖いり めぐる
わり山升

一 もうりう 大には鳥
ねぶか

御吸物 しめじ

御肴 やきいも
きじもどき
初しも

十一月 何日 何晩

〔三十三オ〕

子鱈

なまこ細作
たい同
くりしらが
せうが同
よりかつを
入ざけためて

御汁

ゆ
もろを
かはむぎ
岩たけ

煮物

あけまき
ひら肴

御食

二

杉ふた輪
貝焼

生がい
わさび味
かけて

御汁

鴈
なめすき
せり
しらがいも
らと

ちよく

塩から
ほたで

三

〔三十三ウ〕

指身

さらさ付
霜ふりだい
海そうめん
かもあま皮
わさび

御汁

白うを
ちさ

ちよくニ入酒

一やき鳥

真ふり
ひたら

一砂糖煮

塩ます

一酒煮鮎

切たゝみ

一せり焼

ひばり
はりゆ

鰯刻當流改正節用料理大全

一すふ けし

鳴たい もうそう おさへ
水仙
うば

御取肴

まきするめ
むし貝
さゝ葉のり

〔三十四オ〕

御引肴

たゝき貝田楽
あられだうふ

御吸物

一ふり子 こせう
一みだれいも わさび

後段

小皿

梅ぼし
酒かけて

けいらん

へいじ こせう

うどん

御湯

水

御茶くわし

たらぎちまき
いりこもち
木くらげ
やうじ

〔三十四ウ〕

惣御菓子

みつかん
枝かき
白雪こう

御夜食

御汁
こちほねぬき
よめなゆ

貝焼

ゑぼし貝
あわび
にし
赤かい
けしすためて

御めし

二

くづし玉子
わり山升

御汁

どちやう
ねふかん
大こん

引而

ちよく けしあへ

〔三十五オ〕

一糖漬

一夜小鯛 一むしきじ

くず
だまり
せうが

御吸物 いもまき

御肴 切かまぼこ
にしめ平たけ
まきうは

鳥料理献立之事

(血カ)

雉子鱈

大こんおろし
くりしらか
せうが同
きしやき候て
こまかにたゝき
ざくろ
ほたで

汁

鴈のしゝに
うどのめ
ふ
なめすゝき

御食

〔三十五ウ〕

二

鳥こくせう

鶇たゝき
きんなん
山のいも小口切

三九

小ちよく ひばり
塩辛
すまし
雉子青味がち
あをのり
ほどき入
ほどき入

三

平皿 茹どり
小鴨 すすたまり
わさび
汁 小鳥たゝき

和物 鳥のもゝげ
けしみそ

皿 鴨の板屋き
向詰 玉子のふのやき

引テ

皿 鴨あまかは細作り
指身 えんす
いり酒わさび

鳩酒

足打 鴨の板屋き
引合 たらふのうば
鍋引 煎鳥 せり
はとたゝき入
みそニすりま
させ
さけを入

吸物 白鳥のほそわた
はすいものくき
菓子 玉子そらめん
かすてら

後段

鳥雑水 つちくれ鳩
せりこまかにたゝき

引而

鳥味噌 小ざらに入

〔三十六ウ〕

春 高砂
あいきやう



おさへ
かきつはた
からすみ

〔三十七オ〕

夏 浦嶋太郎



おさゑ
かうほね
ごんきり

〔三十七ウ〕

秋 慈童
きくすい



おさゑ
雲かさね

四〇
〔三十八オ〕

冬 孟宗
もうそう



おさへ
水仙
うは

〔三十八ウ〕

〔本文次回につづく〕

頭書目録

- ▲須弥山四季之由来 ▲五常初りの因縁 ▲式三献之因縁 ▲梅干用ル因縁 ▲引渡之因縁 ▲三ッ盃之因縁 ▲内外之因縁 ▲腹煎之因縁 ▲御手かけの因縁 ▲昆布かちぐりの因縁 ▲熨斗之因縁 ▲御饗膳之事 ▲杉盛之事 ▲立松之因縁 ▲本饗膳杉盛事(目錄一) ▲初献雑煮之因縁 ▲銚子之因縁 ▲嫁取銚子之事 ▲智取銚子之事 ▲ながへ銚子結縁之事 ▲移ましの事 ▲御座敷立物之事 ▲智取嫁取之事 ▲御産所祝之事 ▲元服之事 ▲御ひぼなをしの事 ▲御髪置の事 ▲袴着之事 ▲鱸之因縁 ▲真がつをの ゐんえん ▲切置たる鯉作様之事(目錄二オ) ▲初献鳥之事 ▲まないたの因縁 ▲庖丁一まき ▲まなばしの因縁 ▲庖丁之因縁 ▲同柄之因縁 ▲同柄作用之事 ▲同柄用ル四季之事 ▲打身の事 ▲二唯鯉切ル事 ▲御そひ肴四季之事

- ▲渡り引鳥匂之事 ▲四十八鳴遣様の事 ▲諸鳥切形之事 ▲諸鳥塩仕用之事(目錄二ウ) ▲萬鳥食仕用之事 ▲南蛮流料理之事 ▲鳥料理使様之事 ▲諸事魚一まき ▲川海魚名所之因縁 ▲魚類四季使様之事 ▲川魚四季遣様之事 ▲塩物四季之事 ▲干物四季之事 ▲なし物に使魚類 ▲粕漬魚之類 ▲萬青物一まき ▲磯草使様之事 ▲木の茸遣様之事 ▲青物使様之事 ▲草花類使様之事(目錄三オ) ▲ひやし物類 ▲酢つけ類 ▲むじん漬之類 ▲料理酒之部 ▲日用食物能毒 ▲諸鳥能毒書 ▲魚類能毒書 ▲貝類能毒書 ▲獸物類能毒書 ▲柑類能毒書 ▲干物類のふどく書 ▲病者常に食ス品々 ▲萬魚にえいたる妙薬 ▲因(咽)にほね立たる妙薬 ▲青物類食物能毒書

天地ひらきはじめて百億の山有。其一つを須弥山と名付外は水にてほとりもなし。下は風にてはてもなし。須弥山を四つにわかつて東西南北と名付。天竺震旦吾朝三國皆南也。四方に二つ、山あり。東に大龍山虎口山は二つ。西に伴山は一つ。南に象鼻山馬頭山は二つ。北に師子山麒麟山は二つ。中に尾民達羅山は本山也。須弥の四州に四季有。四季つもつて年成としてはゆけども四つの時ははらず。是法報応の三身也(「一オ」慈悲のみなもと也。じひと正直は神明にてまします。上は悲想天悲々想天。下は水りんざい風りんざい迄。忝くも天照太神月神皇の御めぐみにもるゝ所なし。是皆須弥山一つの沙汰を申といへ共。右申百億の山河同事也。(挿絵省略)然るに八大龍王は大海にうろくづ迄人間にあたへ給(「一ウ」ふ也。無左魚はあみにも釣にももれ候也。三皇以前は文をも定す人皆禽獸に因す。三里といつは。伏羲。神農。黄帝。三王夏禹王。殷湯王。周文王是也。五帝といつは少昊。顓頊。高辛。帝嚳。高辛。唐堯虞舜此時代に父子さだまるといへ共未々ことをしら

ず。書（挿絵省略）「二才」かくにすぐれ。

又は老たる人などを親とす。其後孔子出て三行五常をおこなふ。三行といつは君臣の礼。

父子の礼。夫婦の礼。五常といつは仁義礼智信是也。故にゑんすい慥にしてうばい

し。四徳をあげめ式を尊み五行の分別肝要也。魚を俎にて切事は伊弉諾尊よりの事

也。然し共筋刀をそろへ数を定品を以て削料理をつくして文ル事は孔子の時よりの事

也。是三国に沼汰し候。七郷膳は神道を以て祝儀の旨尽す。其中のかんしんをもつて饗膳

とす富貴延命子孫長久の御祈禱也
▲式三献の事「二ウ」

海月魚定人之食す。萬魚の中にくらげを食して後。いづれの魚をも食しける。是によつて

初献に用る也
▲梅ぼしの事

梅は春の初也。一花ひらけ天下皆はる也。春の日永し老せず死せず千花萬木のつかさなり

是によつて也
▲引渡のしの事

のしを八枚重て三十刀づゝけづりて十一もと

あるべし。八息えんめいの引渡したるべし。

但女房の御膳のはつぼみと申候也。右の引渡し和合すと表してつぼみとす

▲三ツ盃之事
日月皇の三光也。是によりかたく火をいみて

冷酒なり「三才」
▲内外の事

鯉はれうもんにのほりて位に至る事也。いづれの魚も分別の魂なければ位に至る心もなし。唯其まゝにて其儘なり。然にうち身は左

のうす身。引身は右のうすみ也。ういた左いたのひれを取てうち身の沙汰なるべし。あつ

み身は一のひれの下より。杉ざしのひれまで也。杉ざしのひれとはれう師ことば也。子ま

ほりのひれと云也。子守りのひれより下は石だゝみにて別也。又打身について別の沙汰有

共。たゞ内外と斗かくべし秘変也。重皮について其説有口伝有べし。うちかへし引かへし

平向三角かは何「三ウ」れに口伝有。二同かわにつゐて猶くでん有べし

▲腸煎の事
鯉の位に至る事は心のなす所也。心は腹のわ

たに有。是によつてわた煎と名付て祝義とす

▲御手かけの事
御はしの御いわひ也しかるに御はしなをし共

申なり（挿絵省略）「四才」
▲こぶかち栗の事

昆布は萬の海草の中にはひろく長ながき事をもつて祝義とす。かち栗は勝といふ言葉を

以て祝義とす。又とうなんせいと云は仙家にてひろいて食して七百余歳をふる。是をもつ

ていわるとす。然共かつと云を可レ用なり
▲熨斗の事

伊弉諾伊弉冉尊より地神五代以来の人のすがたはかたいかつて腰ほそし。足ながくしてせい高し。其比の人の姿をまなびてのしと名付

て。伊勢の国に是を作る。是神秘なり。伊勢とは人平に丸力に生ると云てはいと成。是

御神「四ウ」たく也。然にのしの数は七本か五本か三本か有べし。但のし七本ならばかち

栗の数五つ。又のしの数五本ならばかち栗七つ。のし三本ならばかちぐりは九つなるべ

し。但し出陣陣は口伝是有。御三ツ盃は右何れも同心得たるべし

▲饗膳の事

鯛盛海是男 鱸盛川是女。鳥山是男。松笠里是女。ほや盛ま塩是男。うつ盛川水是女。けづり物ちり是国土を表す。然共ちりを国土とは日本斗也。されは国界士。女めしはこは飯是男。此食に帯三筋有べし。男の食の帯は右まはし。空へかいてさき下へなる様「五オ」に有べし。但三すぢながら同ごとく有べし。然は女房の食の帯は左へまはして下へかいて。さきの空へなる様には三すぢ共に同じごとくたるべし

▲杉盛の事

角盛三つは十六の大国五百の中国十千の少国無量の粟散国をへうす也。鱧は大こんなますたるべし。是男酢蕪是女鳥めとりにて。本饗膳の鳥と一つがひの心得たるべし。はね魚は賢王御即位には天人も下り地神もうごき水中の魚もよろこぶ学也。然るにいもこみは九よりのほしを表す也。食は姫飯を杉なりにもるなり。右のこは飯と夫婦也。いづれも「五ウ」陰陽和合の処なり

▲立松の事

本饗膳と杉盛ばかり立べきなり。本饗膳のまつはお松なり。杉もりの松は女松也。其心得有べし。松にも多ぎの糸をむすびてかくべし。結びはあけまきのむすび。八幡大井とくはんし。又春の色は青ければ春日大明神とくはんしてかつかう申へき也。されは八幡と春日明神。いとく色にこもりまします。松は千とせのいわる也

▲本饗膳

杉盛 是二膳

右条々陰陽和合の祝もつて神明にさぐげ。富貴長久延命の御祭也。三と与との御汁かけの飯は。本饗膳杉もりを「六オ」取合て頂戴いたし我身のいわひ是也。然間御ゆのかはらけを御汁かけのめしの下に重ておくべき也。五つ目のわけのめしは。是又本饗膳と杉盛の膳とりわけて。あまねくいはいをひろめ。長久祭昌の御祈禱也。やがて御湯まいるしろき金色提にしろ水の御湯也。御饗膳あかりて龜のかうまいる。八種のくた物にて五色の心へ有へし。神道をつくし陰陽和合の祝義なれば。広き御祝にていづれの御祝言成共かはる事有べからず。但式三献はそれくくに有べ

し。庖丁それくくに有仕立も口伝別也。移徒饗膳の御ゆは白粥なり。其外は白水の御「六ウ」ゆ也。いづれも白きかないる提にて可参也

▲初献雑煮の事

一雑煮はま王の五臓をかたどりじゆくす
一心生火色赤し。下をかた取ル鰹
一脾の生土色黄なり。皮肉をかた取る串鮑
一肝生木色青し眼爪にかたどるいも丸長く削る

一肺生金白ものをいふ氣に通ずる餅
一腎生水黒し耳に通ずるいりこ
右かくのごとくをもつてさうにといふ。君をはじめ奉りて。御酒の御下をさうにへ御すてなし。御「七オ」そひかはらけ有べし。御四方御三方迄はさうにのきはにくみ合テ参るべし。足うちにてさうに参るは三度入のかはらけをいか程もかはる。手に持て引べし。御四方御三方の御そひかはらけは。大ちうのかはらけを御雑煮のそばに置べき也。但同御ざしきならば足うち成共同じ様に有べき也

▲銚子の事

式三献七五膳又は饗膳の間は白絵のかた口の御銚子にて参る。初献の御雑煮より金の両口の御銚子にて参る。口を蝶かたにをもつゝ、むは一つの口をかくさんためにあらず。祝義をもつて也。然りといへとも禁中にてはつゝむ事代まれ也。「七ウ」

銚子（挿絵省略）

正月十二有べし十二月をいわひなり 銚子のこは三所有べし元三をもつて也 十三月の年もひねりの数は十二有べし 閏月は口伝也（八オ）但へい地の口はつゝみ申也。昔はいづれもかた口の御銚子なり。其後より両口の御てうしにて参る也。武家はいづれもつゝみ申也。禁中公家にてうしつゝまぬ事も近き事也。蝶酒のはじめ也。天竺まかた国に夫婦の者有。此もの親に孝あり。殊に日々に御くうをそなゑ天道をいのる。有時竹の林のかけより鶯に似たる小鳥一つかひ飛来り。御くうをくはへて竹のきりよの中にたくはへければ。雨露和合して酒に成けれ共。人は是をしらず。有時夫婦の者竹の林の影にやすらひけるに。蝶共あまたとび来りて。竹の林にみちくたり。

此もの共「八ウ」不審して竹の林へわけ入てくはしくみれば酒也。此酒をのみしゆへ八百余歳まで死せず。不老不死の薬也。是酒の初也。今も天竺唐国にはさけのなる木有と也。是に付て蝶かたに打て口をつゝむ事也。銚子ばかりにてもなし。御肴のかい敷折のかう立何れも蝶がた也

嫁取の銚子つゝむ事

式三献饗膳の間は女蝶たるべし。初献より男蝶たるへし白紙也其夜御色なをし有は銚子の口斗紅梅の紙にてしかへ候べし三日に御色なをしならば二重其外かうたても紅梅の紙にしかへ候へし

誓取の銚子つゝむ事「九オ」

式三献男蝶たるべし初献より女蝶たるべし紙は引合にてひねりはふくさ紙ゑりなるべし

銚子のむすび数の事

正月十二有べし十二月をいわぬなりてうしのこは三所有べし元三をもつて也十三月の年もひねりの数は十二あるべし閏月は口伝あり

移徙の事

式三献饗膳まいる御湯には白かいを白き金色

にて参る御製膳あがりて頓而龜のかうまいり御ざう煮より三献にて御食参り候也

御座敷たて物の事

二重二合置鯉二つ置鳥一番はと成にて鯉のたい魚なり「九ウ」にしてこい腹合也。へいち一对口つゝむやうは一男蝶一女蝶合て一つかひ。いづれも白紙にて下重てくれなゐ。但銚子の口はつゝむまじき也。松のあげ物さゝのあげ物。こぶくしがき。いゝの山。あかめ。かや。ざくろ以上十二しゆ

誓どり嫁どりの事

右わたまし大方同前也。但御湯は白水の御ゆを白きひさげにて参る。いづれもくゝ龜足かうたて白紙にて有べし。白水の御湯はよめ取其外いづれもなり。かゆの御ゆはわたまし斗の事也

御産所の祝の事

こいたゝきの餅ちいさくして「十オ」数五百八十たるべし。但餅のまはり七寸と五寸にして。二重のやうに盛て七寸のは少もりて。一合五寸のたけ。大一合以上二合。くま引二枚つる一つがい。へいち一对口はつゝむまじ

き也。絵のやうにたつへきなり。同うぶ食大
こん二本かながしらの魚二つ。腹合て二鯛二
つ腹合して此わきに少石二つ御膳にちきにお
きて

君が代は千代にや千よをさざれ石

いわをとなりてこけのむす迄

此古歌の心をもつて也。うぶの御神の御祝
也。御まへ其外はこいたゞきのもちにてよ
し。但御前は三献参るべき也初献こいたゞき
の餅二献つるの吸物三献「十ウ」小ふな常の
御いわひ但三の御膳しかるべき也

▲元服の事

二重の二合右のごとく置鯉二つ右のごとく置
鳥一つがい右のごとくへいぢ一つい。口てう
かた常のごとくつゝむ。其外たて物いづれも
同じごとく。以上十二種十二合亀足かうたて
白く下重はくれないたるべき也。御くしはや
す御そゑこは引あはせにてまき。其うへを水
引にていかにもつよくゆふ。但ゆいやうは西
に一つうらに二つ也。とめやうに口伝あり。
式三献饗膳参時に。御くしはやす人より御太
刀御馬進上す。初献の時御くしはやす人に御

太刀御こしの物御馬「十一オ」御礼候

▲御ひぼなをしの事

式三献ばかりにてもよし。何れも三献か五献
成共参るべし御食三の御膳成共

▲御かみおきの事

式三献御饗膳は三本たてに可然也。但シ御位
によるべし。立松ににへて鶴亀を作りて置べ
き也初献三こん参るべき也。御めし三の膳に
ても可然

▲はかまぎの事

饗膳有べし。式三献のうち身両身を下の鯉た
るべし。わた煮ははかま着のこい也。上おき
は尾にて有へし。刀のごとくにそきたるを先
へなる様にあるべし。いづれも「十一ウ」
庖丁仕立に口伝有。初献三献参る也

▲鱸の事（挿絵省略）

周の武王の御舟へ長に余りたる鱸一つとび入
ける。武王しやくにておさへ給ふ大公望いだ
きあげて奉りける。武王則庖丁なされける。
大公望てうし奉りける也。其時かい中「十二
ノ廿オ」しづかにして五色の浪立けり。是天
道にかなひ給ふ五色の鱸と申なり。然るに五

しきのすがたをもる也。青きはさし酢に有べ
し。うす身をいかにも細に作つていをつぶし
て酔にてときてそめ。又うさをいかにもこま
かにして下にもり。其うへにうす身をもる
也。是黄赤の二つ左に置也。黒は腹をこかし
て細にして右に置べし。中は尾なもと也。然
るに武王おさへ給ふにより第一賞翫なり。
仍庖丁尾なもとより始ける也。先にひれをた
つる事も武王おさへ給ふをもつて。しやくの
ひれ共又は一の鰭共云也。白色は惣身を以て
也何れも賞翫也「十二ノ廿ウ」

▲まながつの事

伊弉諾尊御銚をもつて。海中をさがし給へ
ば。海の間には鳴一つ有。あはち鳴是なり。此
嶋にがかりて又海中をさがし給へば。御銚の
さきに魚一つあがれり。（挿絵省略）其時空に
声して申けるは。其魚はまながつをといふ魚
也。先の生はつばくらといふ少鳥也。神幸に
あい奉らんと今日を待事其ほど久しき事と申
て。いぬゑへ通る。尊聞召て大つばめと云
をわかはして海中へ入給ふ。此事人しりがた
かるべきを。其後住吉の明神くはしくあかし

給ひて。小つばめをあそばし給ふ。然るにさし身をもるべきには先に鱧ひれ二つ「二十一オ」

鷺つはめが尾をかたどる前にうなもと左に琴こて子こくは

んげんをなし成せい仏也。右に鳥の身せんしやうは前生ぜんしやうをか

けて衆生しゆせうにあたゆ。彼かれ是これ仏果也。されは神

明の御宮みやつくり作つくに。かつを木と申もの有。此魚の

ひれ也。此時の御約束也。又まながつを云字

にいぬると云字をかく事も「二十一ウ」此ゆ

へ也。常にかくべからず一段と秘ひする物也。

真しんのまながつを草さうのまながつを神前かみまへのまなが

つを。是三ヶ条は人作也。され共是日本紀に

非あらず。唐国たうこくよりの数の物也。右日本国にての

事なれ共此きた三国に有。もろこしよりねん

ごろにしるし渡しけると也

▲切置きまたる鯉作事
一番ニうなもと 二番引身 三番打身 四番

あつ身 五番よりいつれ成とも

▲初献しよけんの鳥の事
昔は鶴つるのすしに龜足きまぐをしてもりける也。かた

野のきじを打しより此かた鳥をもる事也。此

雉きし子足四し有。はし鐵羽てつはは「二十二オ」やい

ば有中の足を別足と云。是よりして初献にま

いる也。同五種ごしゆの削物けつりはほう来の龜かめなるべし。万年の御祝ごしゆなり然るに盛様もりやうかくのごとし

黒 青 龜のかうにもるべし

白 鳥もかめのかうにもるべきなり

黄 赤 ざうにの左に五種右に鳥

▲俎まなの事
長三尺ななひろさ一尺八寸。然るに広ひろさたけ合て

四尺八寸は阿弥陀あみだの四十八願くはんをもつて也。ま

な板のあつさ三寸は三部経さんぶきやうなり。足の高さ三

寸三ぶ足のひろさ三寸貳歩厚あつサ一寸五ぶ合八

寸は八葉やうのれんげを表す也。俎の惣そうのまはり

「二十二ウ」九尺六寸有。九尺九品ほんの浄土六

寸六じ是也。あみだは命斗めいとうもなし。多賀明神たがめいじん

は命をながく守る御神なり。本地はあみだ仏

にてまします。すいしやくめづらしからず。

然は長久圓命ちやうきうえんめいの御きたうなり。是皆庖丁ほうちやうくは

んでう俎の事なり。常つねのまないたは別の沙汰

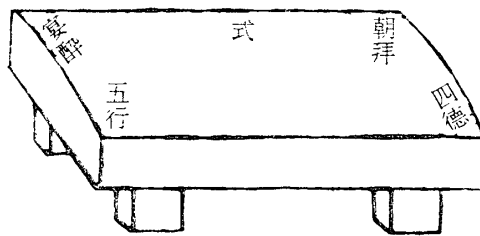
なり

▲常つねの俎まなの事
しづかにして見だれず。慥たしかなるを宴えん酔すいとす朝

拜はいは君をあがめ神をたつとみすぐなるを朝拜てうはい

とす。四德しとくは君の御恩德ごんとく日月の御恩德ごんとく父母の

御をん徳是なり或は此座まに天より星ほしくたり給ひて守護しゆてし給ふ也。「二十三オ」あだに其意を得べからず右四つの儀を守るを五行ごうごうとす。次に木火土金水とも心へて五行共有べし是に猶口伝有



長二尺七寸五分
広一尺六寸五分
厚三寸
足二寸五分高
同二寸七分広
足付事切口より
二寸五分
平七分口伝
有之金定也

又長サ二尺八寸広一尺八寸足三寸各々金定也

「二十三ウ」

▲箸はしの事
一尺八分。手がた四寸に削り四寸の内に三十

六刻有べし。四寸四天王是なり。廿六のきさ

みは妙経八巻同二十八品を表する也。箸一尺

八分は百八ぼんなう是なり。いづれもくはん

念ねんに有へし

▲庖丁刀之事

まちより八寸有べし。色即是空々色是色此八ツを以て刀とする也。神道において八尾の劍共表して也。何れも観念に有。是釣殿において庖丁くはんでうの事也。常は心まかせ也

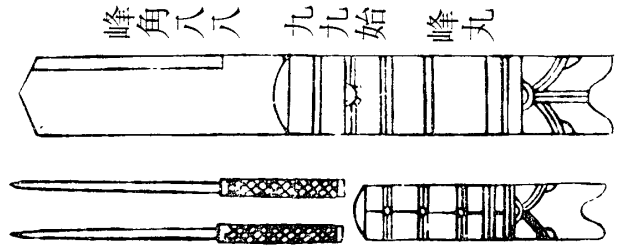
▲庖丁の柄の事

赤木又はほうの木なるへし「二十四オ」ひの木にてすべからず。然ルにかぶらとうをまくかたち有べし。黒かはを以てまくべし。其上を紙をもつてつゝむ事ありひねりはふくさなるべし

▲庖丁の柄を作る事

つか口鯉口にすべし。但かぶらとうをまかさるは鯉口程はなく共少のみいれたるやうに有べし。つかをこい口にする事は。虞舜の御代に庭前に九山八海をまなび給ふ。されば夕立しきりにして水中より鯉刀をのみかけてさし出たり。是をとり上げて学鯉口に作りてかぶらとうをまくべき也かぶらとうをまかさ共こい口のやうにしてかみをもつてまくべきなり「二十四ウ」右のことく此刀をつくりつかを削まくへき也。昔水中より出たる刀は銘もな

(二十五オ)



▲打身の事

天平七年七月廿一日に橘諸兄の卿。大饗の時おろしたる鯉を。左大弁笏を以てこゝを作りてまいらせよとの給ひしより名付て打身と申つたへたりと云説あり

▲二唯鯉切事

両身おろし。片身おろしを「二十五ウ」切べからず。其外は何にても切べき也。但一っづゝ切べき也。始のは式の座に置。後のは前に置べき也。手前つかへば式の座のをはおしの

くつかもなし面に「二十五オ」一當萬世と文字有たるなり其後柄を定めまきたる也口伝有

▲筋の木の事

梅の木春 赤木夏 づげの木秋 黒栴冬 是四季の鯉の箸の事也 常の鯉の事は何もの木也ともくるしからず候 四季の鯉ならば唐木にても可得其意也

▲御そひ肴の事

春は梅やき、夏 立花やき 秋は筋引 冬 つまかさね 大形かくのことし 但指身なま鳥は時分によるべし万事分別肝要也

諸鳥人数分料

▲真鶴

九月上旬より渡り。其年の節分過三日迄は當地に有之て。三日めより国へ帰る事也。引鳥に成申候。正月末二月迄は少づゝ御座候。鶴割

鳥に致候へば真鴨三羽に當る也。料理に「二十六ウ」いたし候へば卅人前程につかはるなり。是は真鶴 但薄くろ白鶴同断〔挿絵省略〕〔二十七オ〕

▲こん鳥

鶴の内にて成程大鳥なり。老鳥にて料理には餘り不用。かい鳥には成程見事成鳥にて御座候一名袖黒とも云也

▲黒鶴

是も鶴の内ちいさき鳥也。料理に遣候得は。真鴨二羽半に當る也。しやうくはん致申候但わり鳥也

▲白鳥

水鳥の内にて大鳥也。わり鳥に致し候へば真鴨四羽又は四羽半にもなるなり「二十七ウ」

▲真鴈 腹まだら 白はら〔挿絵省略〕

鴈は八月中旬より渡り来二月中旬迄野に有料理に遣候わり鳥の次第鴈一羽遣候所真鴨二羽の當なり。料理人数に割時は鳥の大小可有之先汗につかふ時は十七八人前は両身兩股ニ而〔二十八オ〕有前鳥には十三四人前につかはるゝ也 白はらといふは真鴈のわか鳥まだら無之をいふ也。これはまだらよりも重宝に成

申也。是も鳥に大小有てまだらよりも大きなもあるもの也 鴈油のり候は鳥により九月上旬よりのる也。鳥によりのらざるも有。又鳥の出所による也。渡かけの鳥はやせて味無之ゆへ一羽にて人数三人前もへる也

▲鴈金

真鴈にちかふ事なし。眼のふち黄色也。料理に遣候ても真鴈同前也。併鳥少きゆへ「二十八ウ」真鴈とは口鴨かも舌羽しんげほども違ふ汁にして十一二人まへ程にあたる。煎鳥に遣候得は八九人前に當るなり。此鳥當地に無之おはり江戸より少づゝ来る也油は真鴈同し事也

▲真菱喰

鴈の内にて大鳥也。鴨の代に遣ふ時大菱喰舌羽に真鴨小ふり成鳥三羽。又菱喰ちいさきには鴨二羽半にも當る。汁などには鳥大小可有候へ共。先二十四五人前につかはるゝ煎鳥には十八九人前也。油は三四月よくのりてよき也。渡りより冬の内正二月油少もなし「二十九オ」

▲葛 麦喰

是は真麦喰より少ちいさし鴨の代につかへば

真鴨二羽に。口鴨一羽程に當る。汁にして貳十一二人前。入鳥にして十七八人まへ也 右は両身兩股ばかり也 油は真喰同前也 此鳥當地にすくなし江戸をはりより少づゝ来る去ながら真喰より少下成物也

▲白鴈

是は江戸にては料理に大ぶん遣也。鴈の内にては下鳥也。鳥の大きさは真鴈同前。わり鳥にして真鴨二羽「二十九ウ」のあて也。風味は葛麦喰同前。汁十七八人前入鳥にして十四五人前につかふ。油はまがん同前也 此鳥當地には一羽も無之。江戸より少宛来る爰元にては飼鳥には有。料理に遣はず

▲海鴈

鳥ちいさく鴈金同前なり。風味もだしなきもの也。はれ成料理につかふ事なし。汁にして十一二人前入鳥にして八九人まへにつかふ。鴨の代に遣候へば真鴨一羽に小鴨一羽のあてなり 油はうすき物也。時によりよく「三十オ」のる事もあり 此鳥海鴈と申沖よりも来る。又田にもあるもの也 右鴈の渡り。引鳥の義書付置候得共。商売かこひ鳥年中有之諸鴈

の油乗候は二月時分十分にのりよく候物也

▲野鷹ののかん

當地にかつてなき物也。それゆへ料理につかふ事しらず。羽鳥見事なるものにて重宝てうぼうし。すきやの羽ぼうきなどに用る也

▲真鴨まかむ

八月上旬より来二月下旬迄有之

汁には渡りかけの鳥八九人〔三十ウ〕前油のり能肥候へば十人前余もつかふ。いり鳥にして七八人前也。但両身両股にてなり。又小鴨の代につかふ時は真鴨一羽に小鳥四羽のあてなり。併しあひ小鴨の方少しをゝし。あじ鴨かむの代は真鴨一羽にあじ鴨二羽半のあて〔三十一オ〕なり。又さき鴨の代には先鴨一羽と小かも一羽にて真鴨一羽のあてになるなり。油のり候は當地にて餛飩こんくいいたし。其後油のる也。先九月より冬の内油のり。正月には少おとし。又二月上旬よりのるなり。又春などの油のり申鳥とは。

鳥により二割がたちがうものなり(挿絵省略)

▲僧鴨そうかむ

是は渡りかけの鳥汁に七八人前。又油のり候へは九人十人まへ又入鳥には七八人まへ迄もつかふ。又わり鳥にしては小鴨四羽にて僧鴨

一〔三十一ウ〕羽のあて。あじ鴨三羽にてそ

う鴨壹羽のあてさき鴨壹羽と小鴨一羽にて僧鴨一羽のあてなり。右真鴨の割わりにて違ちがふ事なし。油あかくはれの料理につかひがたし。鳥のくらいもさき鴨よりは下なるものなり。初鴨のしぶんはよき事にもつかふ也。一名なむかるといふ

▲真崎鴨まさき

是は渡りかけの鳥。汁には五六人前有。入鳥にしては四五人まへ。油のりては七八人まへ。但鳥に大小あれ共割鳥にしてさき鴨一羽。小鴨〔三十二オ〕二羽半のあて也。又さき鴨一羽の代にあし鴨つかへば貳羽のあてなり。油白くなる程よき物也。是は當地にて天王寺しやうまんの前より来る。鳥よき様に云ならばせり。一名尾長崎鴨おなながさきかむといふ

▲吉崎鴨

是は料理真崎鴨に同じ。割鳥も同事也真崎鴨より少下なる物なれ共あしきといふにもあらず。油もおなじ事也。一名よくぶくといふ

▲足鴨あしかむ

是は吉崎同前也。割鳥又〔三十二ウ〕は鳥の

位くらゐも違ちがふ事なし。少身やはらかにて料理につかふてよき物也。油も右同じ事也

▲口鴨

渡りかけの鳥。汁にして三四人まへ。入鳥にも同じ事也。油のりては五六人前。又割鳥の時は口鴨くちかむの代たいに小鴨一羽半。又口鴨二羽つかふ所には小鴨三羽。また其かはりにあぢ鴨などつかふ時は二羽半くらいにてもよし。是も成程よき物也。小鴨同じ位のもの也。油も成程よし。一名口ひろと云〔又三十二オ〕

▲小鴨

是は渡りかけの鳥。汁につかへば三人前有。又入鳥にしては貳人前油のりては三四人前につかふ。真鴨まかむ一羽つかふ代には小鴨四羽のあて也。小鴨の方少し。小鴨の分は二月よりいけ鳥有渡りかけの時分しふんたなにかこひ鳥有。かこひ鳥はあき遣ふても油よくのりて有也。油成程白く鳥の内にては上鳥なるゆへはれの料理にもつはらつかふ也。一名たかべといふ

▲あぢ鴨〔又三十二ウ〕

渡りかけの鳥。汁には三四人前。油のりては五六人前有。割鳥わりちにしては真鴨一羽の代にあ

ち鴨三羽のあて也。あち鴨小鴨同前の物也

油は少あかみ有り。渡りかけより冬の内すくなし。二月より多のるなり

▲嶋あち鴨

是は料理につかふ時はあち鴨同前の物也。去ながら此鳥すくなきものにて料理につかふ事まれ也

▲赤頭鴨

此鳥料理割鳥にしてもさき鴨同前成る物也。

乍去〔三十三オ〕そう物といふてしたため成物なれ共。さう鴨あち鴨などのくらいにつかふてよし。油もあち鴨同前也 一名ひと云

▲川喰鴨

是は鳥の位あち鴨同前也。乍去すくなきものゆへ料理につかふことまれ也

▲ひでりげつけ鴨

わたりかけの鳥。汁にして三四人前入鳥にして三人まへ有 油羽白鴨同前也。油あまりよろしからず此鳥羽白鴨の内也。

▲海鴨之類

▲羽白霜振鴨

是は料理に遣ふ時渡りかけ〔三十三ウ〕の鳥

ひん同前也。割鳥も同じ事也。海鴨ゆへひん

よりも下成る物也。兎角はれ成料理につかひがたし。油も沖より来るゆへあしし真羽白鴨と云（挿絵省略）

▲鈴鴨

是料理に遣ふ時羽白同前也。但羽白より風味少よし。然〔三十四オ〕共はれには用がたし一名すと羽白といふ

▲大赤頭

此鳥汁には八九人前。入鳥にして七八人前。

此鳥羽白よりはすくなき物ゆへ知らぬ人多し。位は羽白同前也。油も同じ事也。一名ずつとう又大みやう共云

▲神子鴨

料理につかふ事なし。飼鳥也。備前播磨より来る

▲ほひらき鴨

是もかい鳥也。神子鴨よりまれなる物也 一名筋鴨といふ

▲黒鴨

是は料理に遣候得は成程悪〔三十四ウ〕敷物也。此鳥花ごりやう共云

▲ひんしやう鴨

是は黒鴨同前少ちいさきもの也。羽白によく似たる故にまぎらはしき物也。羽白とは風味各別ちがひてあしし

▲あいさ

是も羽白の物也。汁につかふに八九人前。煎鳥にして七八人前。羽白のかはりになる物也。是鴨の内也 油は沖より来るゆへあしし

▲山あいさ

是も風味あいさ同前。真鴨より大鳥もある物也〔三十五オ〕

▲おし鳥 是は飼鳥なり。極て料理につかふ事なし。然れ共鴨ぎれ候時つかふ事も万一有。あち鴨くらしいの物也油もあち鴨同前

▲雉子

つかふ時分は九月より来正月迄也。焼鳥にして男鳥十一二人前。女鳥十人前迄つかふ。又汁にしては男鳥十二三人前。又いり鳥につかへば男鳥十人前女鳥八九人前也

▲山鳥

雉子同前なる物也。乍去雉子よりも人々嫌ふ

▲山鳥

雉子同前なる物也。乍去雉子よりも人々嫌ふ

也。きし「三十五ウ」きれし時はつかふてくるしからず雫子山鳥いづれも夏遣はず（挿絵省略）

▲初鵜はつはん

是は三月より四月中出る。料理につかふに夏の内は夏鴈なつかんといふて成程重宝也。汁にして二人前。入鳥にして二人前は両身両も、也。「三十六オ」焼鳥にすれば四つに切故四人前也。鵜はんは二季ふたきに出る。春渡りかけには油もなく身もちいさし。八九月は能油よくのり肥候くゆへ老羽一人前の余も違ふ也

▲大鵜

是は當地にも少は有之候へ共。料理に遣ふ程はなし。大津より少つゝ来る小鵜の二十分一もなし。又料理につかふても中々小鵜のやうに重宝ならず。鳥の大きさは小鵜二羽がけ也

鳴渡りしき 三月四月中浜嶋田嶋の分有之

嶋四十八嶋の品々「三十六ウ」

▲しやくなき鵜はま鴨也

六月中旬より渡り八月中同浜嶋田嶋の内に有之此嶋の内にて大き成鳥也 汁杯には六人前もつかふ春のしやくなきは油のり候も

有。又ちいさきも有之物也。又入鳥にしては五六人前にもつかふ 右二色之鳥中のしため

▲かに喰鵜くひしき 是はま鴨也

汁につかへば三四人前。入鳥にして三人前也 風味しやくなき同前 一名小しやくなきと云

▲小蝶鵜こてつ 是はましき

汁杯につかひ候へば二三人まへ又いり鳥も同事也。油のり候へは「三十七オ」少大小あるべし。二人前として三人前にもなる也。焼鳥にもつかひ候へ共先料理鳥也。油のり候ては成程よき物也。秋油のり候て毛黒けくろになるにり一名くろぼた共いふ也

▲羽斑鵜はつちくれしき 是はましき

鳥の大きき小蝶くらゐあまり多く無之故。料理につかふ事まれなり。風味あしからぬもの也。油のりも右同前也

▲かしらぎ鵜 是はましき

汁にして二三人前。又油のり候へは入鳥にしても二三人前までつかふ。風味よきもの也 一名むね黒又だくろい頭共云「三十七ウ」

▲まぢう鵜 同

是は惣躰かしらぎ同前也

▲あかぢう鵜 同

是汁に遣ふに二三人前入とりにも油のり候へば二三人前。また焼鳥やきとりには四人前迄もつかふ。乍去油のりてはやき鳥より料理に第一よし

▲おぐろ中鵜 同

是も鳥の大ききあかぢう同前。一段よきものにてほど嶋はまのかはりになる物也。田にも浜はまにも有もの也。先田嶋のうち也 油は春はなし 秋よくのるなり

▲ほと鵜 同

是は春出るはるは油なし。秋程「三十八オ」重宝せず。汁入鳥につかふに春は貳人前あて也 田嶋也

▲ほと鵜 同

是は汁入鳥にもなり候へども。先焼鳥也。是も二つ割にてよし

▲きひ鵜 同

汁煎鳥じゆんにもつかひ候へども。先焼鳥也。二人前のあて也。やき鳥にして上鳥春の重宝秋は少をとるべきなり

▲きやうしやう鵜 同

是も春出る。ほと鳴同前油のらず。秋はよくのる。汁入鳥にもつかふ。去ながら先焼鳥の物なり。やき鳥にして二人前のあてなり

一名真嶋〔三十八ウ〕

▲雲雀嶋 同

成程よき鳥也。老っやきなり。焼鳥のうちに上鳥也。油のり候へば。入鳥汁にもつかふ

鳥のかつこうひばりよりすこし大きな物也

▲足高嶋 同

是は汁入鳥にして貳人まへの物也。焼鳥につかへば二つ割にして少大きな物也

▲はゆ嶋 同

是も春重宝して焼鳥にする也。秋はさのみ不^レ用はれ成事には焼鳥ならでは遣はず

▲くらめき嶋 同

是もやき鳥二人前也。油のり〔三十九オ〕候へば汁いり鳥にもつかふ

▲赤くらめき嶋 同

右同前乍去白くらめきより少ちいさし。焼鳥にして二つ割。右二色共にきやうしやう嶋同前。春夏は屋き鳥成程はれなる事に用ゆ

▲尾白嶋 同

是も焼鳥二つ割。乍去油すくなく風味あしき物故さのみ不^レ用。一名くさ嶋

▲鴟嶋 同

是は右同前の物焼鳥にして二つ割はちとちいさし一っは少大きなり

▲そり嶋 同

右も同前の物也乍去あぶら乗てはふうみよき物也(挿絵省略)

▲白雀嶋 同

是も右同前乍去冬も油なし〔四十オ〕

▲とうねき嶋 同

是も一っ焼鳥也とりちいさく候ゆへ甲斐なくみゆる也

▲むし鉈嶋 同

是も焼鳥一っやきの物也又汁煎鳥にも成ル。あぶら乗てはよき物也

▲くびたま嶋 同

是も焼鳥一っやきの物也

▲雀嶋 同

是も一っ焼鳥也。油のり候得は入鳥。杯にもよし。春多き物也

▲神子とうねき嶋 同

是も右同前也

▲山嶋 同

冬有^レ之物也。汁いり鳥にして〔四十ウ〕三四人前也。あぶらも有^レ之料理につかふて成程能物也

一名姥嶋といふ

右嶋の色四十八色有^レ之といへ共。一色宛四十八嶋はこれなし。嶋の内おば嶋とて一いろ宛これ有ルものなり

▲あかくいな 同

是もやき鳥二つ割の物也

▲こも水鷄 同

是も一っやきのものなり

▲ぢんないくあな 同

冬多き鳥也。冬の内は屋き鳥の類をきゆへさのみ不用。風味くるしからず。料理につかふて薬鳥也。鷄に少大也〔四十一オ〕

▲けり 同

是はすけりと申親鳥四月五月の時分に出る。八月には子けり沢山出る。此鳥人々不知物也。自然棚にて調候へば真けりといふて売候へとも。真けりとちがふ物也

▲神子とうねき嶋 同

▲山けり

是は稀成物ゆへ出候時分之しらす自然に出る事も有

▲背黒鳩

是は汁にして四五人前。入鳥にして三四人前迄つかふ。又夏焼鳥無之候へば屋き鳥にもつかふ。五人前のあて也。此鳥三月末より四月水呑鳩と〔四十一ウ〕申て此背黒鳩出ル。四月より五六七八月迄つかふ

▲ほしの親鳩

是は毛色は違ひ候へ共親鳩は背黒同前のもの也。鳥ひね候へばせくろに成。味入も同前也。子鳩出候は五月より出る。子鳩は殊の外ちいさし。ひやうたん鳩といふ。料理に遣ふにおや鳩も子鳩も風味はよし。子鳩料理にして二人前あて也

▲みとこひ

是は本鳩程は是なし。餘り人々のしらすぬ物也。たなにて買候へば本鳩の子など云てうる也。鳥の大きき子鳩〔四十二オ〕程有之。乍去料理にしては本鳩よし

▲さんか鳩

是も沢山には是よし。料理につかふにこいに替る事なし。風味あるもの也。鳥の大さ背黒より大き成物なり

▲よし鳩

是はあまり料理につかふ事是なし。腹葉杯につかふ。鳥の大きき大方つぐみ位成る物。右鳩はふだん有之候へ共料理につかふは夏也。青鷺遣し時は四月より八月までなり

▲青鷺〔四十二ウ〕

是は料理につかふに先汁也。八九人前十巻二人前迄もつかふ。夏はなつ鶴とて重宝の物也。ひねたるをから共いふ。(挿絵省略)若鳥をひなどいふ。料理にしてひなよし

▲大鷺

汁にして十二三人前。入鳥拾〔四十三オ〕人前。焼鳥にも同前。青鷺よりは下なる物也。此鳥しま迥共いふ。黄足大き成を大きき共いへ共。大鷺はあしの股つき白きが見しり也

▲黄足鷺

是は汁に遣ふに七八人まへ。入鳥にして六七人前。焼鳥にも同前也。大鷺同じくらしいの物也。夏は大鷺にても黄足にても料理にして能

物也

▲せり鷺

是も黄足同前。汁入とり焼鳥。三四人前あてなり。一名しらすぎ是も惣躰右同前也。又一名ふくら〔四十三ウ〕

▲かささぎ

是はまれ成物ゆへ料理につかふ事無之せりより少ちいさし。天窓より背なか迄あかく見事成物ゆへかい鳥に成るなり

▲磯さぎ

是も同前毛色は黒くなる程見事成物にて飼鳥になる也

▲へら鷺

是は夏は不_レ出冬出る物なり。風味常のさきよりよし。汁入鳥にして拾_二三人前あて也。乍去冬水鳥多く有_レ之故つかい不申

焼鳥の部

▲鶏〔四十四オ〕

九月より十月迄さかり也。乍去かこひ鳥ふだん有。又麦鳥といふは四月に出る屋き鳥二つわりなり(挿絵省略)

▲鵜つぐみ

八月より来三月迄有料理に能じぶんは二三
月。風味よし焼鳥二つ割。一名ちやうま〔四
十四ウ〕

▲しんない鵜

是も真つくみ同前也

▲雲雀ひばり

是も不断少宛は有之。先重宝いたす所夏也。
ねり雲雀といふは六月土用の内の子ひばり
也。扱出る時節は。九月中盛也。此節大分出
る。汁にも煎鳥にも遣ふ。焼鳥にしてきつや
き也。是もやき鳥るい二つ割。去ながらつく
みより下成る物也

▲鴨

是も焼鳥るい二つ割さりながらつくみより下
成る物也

▲小鳥〔四十五オ〕

是は鳥かざいろく有
ほあか あをし かしら すゞめ 何れも
一っ焼也

先料理につかふて能鳥右の分也

鴨之類春秋二季に出候内秋重宝成るぶん

▲ぼと鴨

秋は油よくのる。油のるに三段有。大のり中
かまと云は中にもしくなきをいふ。大のりと
云は六寸三ぶせといふ大のり也

▲ほそ鴨

九月末より油のり来二月迄有之也。やき鳥
にちやう〔四十五ウ〕宝する物也

▲尾黒中鴨

秋油のりほと鴨のかはりに成る物也

右の鴨の類秋いづれも鳥よし。春は油すくな
し。まづ三色書付候鳥。秋重宝する物也

▲真鳩ほと

九月より出る。鳩の内にてふう味よく鴨のか
はりに成る物なり。雑水に（すい）つかふて成
程よし。煎鳥にもよき也 一名つちくれ

▲山鳩

是は生鳥。當地になし。自然〔四十六オ〕に
出候得共もつはらつかふ程無之。風味は能
物也。塩鳥日向ふより大ぶん来る 一名しや
くはち（挿絵省略）

▲八幡鳩

是は風味は能物なれとも八幡鳩とて人々料理

にはきらふ〔四十六ウ〕

▲吐鳩とばと

是もあまり料理につかふ事なし。去ながら軽
料理杯にはさがりてといふて。子鳩ほねぬき
などにつかふてはくるしからず。然れ共はれ
に不用

塩鳥遣ふ時節は二月末より六月迄

▲鴈鴨塩の仕様

先鳥の背を割。いりしを込候て毛ともにする
も有。又鳥の毛ひき候て背を割わたを取。い
りしをにて内へあらめを入塩にて右引申候毛
を俵へ入。鳥を毛にて〔四十七オ〕まふし塩
ふり候てたはらに包置候を毛塩鳥と云。一段
とよき也。又漬鳥といふはかんの水壺升に塩
三合あはせ。其水せんじさまし。さめてから
鴈にてもかもにても骨ぬき。内へも塩をあて
外へも塩をあて。鳥を亭にてゆはへ。右せん
じ候水つぽに入。其中へ漬置候へば来四月中
用ゆ。是を塩出し候へばなま鳥同前也。
(頭書次回につづく)