

翻刻 当流改正節用料理大全（承前）

篠崎和子

當流獻立十二月之部分		魚類 膾月々取合	
正月之部	膾取合	同	同
します たい なまこ くり しゃうが うど けんみつかん	たい さゝゐ くり中はり しゃうが うど ほうふう けんみつかん	あかゝゐ くり あをきすこ しゃうか うど ほうふう けんみつかん	かい 小まび くり しゃうがち、じみ 大こん、 けんきんかん
同 なまこ きすこ たいのうす身 木くらげ くり 大こんいてうせん しゃうがけんみ つかん	同 かい 小まび くり しゃうがち、じみ 大こん、 けんきんかん	同 かい 小まび くり しゃうがち、じみ 大こん、 けんきんかん	同 かい 小まび くり しゃうがち、じみ 大こん、 けんきんかん

二月之分		膾取合	
同	同	同	同
このしろ かす同やきて ぬた くり しゃうか けんみつかん	ふなこう付 くり中はり しゃうか からしす	たい さゝゐ にんしん 大こん うど	あゆさきて くりしやうか たて けんくねんほう
同 たい かれる うとたんざく あかゝゐ 大こんいちやうニ けん ゆのめ	同 なます取合	同 たい さゝゐ にんしん 大こん うど	同 あゆさきて くりしやうか たて けんくねんほう

三月之分		膾取合	
同	同	同	同
さい かい 小まび くり しゃうがち、じみ 大こん、 けんきんかん	さい かい 小まび くり しゃうがち、じみ 大こん、 けんきんかん	さい かい 小まび くり しゃうがち、じみ 大こん、 けんきんかん	さい かい 小まび くり しゃうがち、じみ 大こん、 けんきんかん
同 さい かい 小まび くり しゃうがち、じみ 大こん、 けんきんかん	同 さい かい 小まび くり しゃうがち、じみ 大こん、 けんきんかん	同 さい かい 小まび くり しゃうがち、じみ 大こん、 けんきんかん	同 さい かい 小まび くり しゃうがち、じみ 大こん、 けんきんかん

翻刻 当流改正節用料理大全（承前）

同 せいご ばい めうか あさうり 切たて あさまめ はしかみ けんほうつき	同 一しをのさば しやうか くり めうか たです	同 あち めうか はしか かき大こん 切しそ 切たて	同 あち みすこ えて 出うり くり しやうか しそ けんゆ	同 かた、 わかね めうか あをまめ はしかみ たご けんゆ	同 はね くらげ 大こん ち、しみ めうか はせうか けんゆ	同 ふなのせごし くり しやうか けんゆ	同 わかほうら からしす けんゆ	同 むしりひごち くらげ おろし大こん くり しやうか けんゆ	同 するめ 小豆び わかうり くりしやうか けんゆ
同 なます取合	同 六月之分	同 七月之分	同 魚類分	同 魚類分	同 魚類分	同 魚類分	同 魚類分	同 魚類分	同 魚類分

同 八月之分	同 九月之分	同 十月之分	同 十一月十二月	同 十一月十二月	同 十一月十二月	同 十一月十二月	同 十一月十二月	同 十一月十二月	同 十一月十二月
同 さけのひす たい くらげ くり しやうが けんゆ	同 さけのひす たい くらげ くり しやうか けんゆ	同 さけのひす たい くらげ くり しやうか けんゆ	同 さけのひす たい くらげ くり しやうか けんゆ	同 さけのひす たい くらげ くり しやうか けんゆ	同 さけのひす たい くらげ くり しやうか けんゆ	同 さけのひす たい くらげ くり しやうか けんゆ	同 さけのひす たい くらげ くり しやうか けんゆ	同 さけのひす たい くらげ くり しやうか けんゆ	同 さけのひす たい くらげ くり しやうか けんゆ

同 たい あか、い せりのくき けんみつかん	同 あめの魚子作り くり しやうか からしぬた けんゆ	同 かた、い さより くらげ ちど くり しやうか けんみつかん	同 なます取合	同 魚類分	同 魚類分	同 魚類分	同 魚類分	同 魚類分	同 魚類分
同 さ、ゐ あか、い あはひ しやうか にんにく くり わさひす けんきんかん	同 なまこほそ作り はなかつを くりしらかに しやうかけつみつか いりざけためで けんきんかん	同 たい なまこ はらへ くり しやうか 木くらげ せり けんきんかん	同 なまこ ぼら おろし大こん にんしんだんさく せりのくき けんみつかん	同 こい同(廿八)きけ すそくはへぬき あへにするより けんみつかん	同 まなつつど いか くらげ くり しやうか けんきんかん	同 ふら(廿七)し 大こん にんしん くり しやうか けんみつかん	同 こまめ花かつを 木くらげ せり にんしん くり しやうか	同 花かつを ひたら 小豆び するめ くらげ しやうか めうかたけ くり すしやうゆさけ	同 たまごの白みたん しやく=切くらげ ごまめ二つわりし いりてにんじん くり しやうか 大こんせん=だしす

魚鳥汁之献立并ニ精進汁十二月部分取合 (五十五才)	進 精	同	十一月取合	あへ物魚類	同	進 精	九月十月取合	あへ物魚類	同
	にんしん やき大こんいか たに切 くろこまみそあへ	ゆてたまこ いせあひの身を さきて すみそあへ	くろこまみそあへ	し、み ほしあさり くろまめ さんせうみそ	かんひよう ごぼうのかわ くろこまあへ	ひしき ごぼうのかわ くろこまあへ	くさき こまやきみそ ほろくあへ	なまこほそ作り このしろのうす 身やきて ごますみそ	ずいき 木くらげ こまみそあへ
	かんひよう ごぼう 木くらげ さんせうみそ	い、たこ ゆのかわ さんせうみそあへ	ごぼう 大こん しやうがみそ	さききし わさひすり入 はなかつを やきみそにて	こほう にんじん こまあへ	こほう たてみそにて あへる	ねすみ竹 わさひみそ にてあへる	あらめ し、み ごまめ (五十四ウ)	さ、げ のり あげふ たてみそあへ

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	汁魚鳥分	正月取合
なまます なまわかれ うと ねいも	くすし けつりこほう しいたけ	うと なこまかに すい口ゆ	小とりこまかに た、き	ふくやしき さみつは なめす、き よみな	ふくやまとり さなのくきたち ひら竹、うと すい口ゆ	かも つけ松竹、ふ つくくしんかん うとのめすい口ゆ	すまかん、せうろ 生しい竹 ふき、せりのくき うと、すい口ゆ	すまかん、せうろ 生しい竹 ふき、せりのくき うと、すい口ゆ	ふくつる、うと さなめすぎ よめなつくし すい口ゆ	ふくき さほしのくき うと つけしめし	すまかん、せうろ 生しい竹 ふき、せりのくき うと、すい口ゆ
生ます みつはせり ふき、ちさ わらび	たいのうす身 大こん、とうふ こほう しをまつたけ	ちいさきいも うと	一しをのたい な	すましをきし、しい竹 こぼうのせん しいたけ 山もいもはんはり すい口きのめ	すまかん、たうふの うば かはこほううと よめなつくし すい口きのめ	すまつる、ごぼう たんしやく、ふ うと、つけ初竹 すい口さんせうの め	すま白とり なのくきたち 白うを、うとのめ すい口ゆ	すま白とり なのくきたち 白うを、うとのめ すい口ゆ	ふくかも、ごぼう さ松はつけ、うと たけの子 すい口ゆ みつはのくき	ふくき さほしのくき うと つけしめし	すまかん、せうろ 生しい竹 ふき、せりのくき うと、すい口ゆ
たんこふり かたわきり 大こんか なか	小点ひ やきたうふ のり	すま大こちはす切 いとこんふ しやきたうふ (五十五ウ)	ふくきし、あをか さち かふなわりて (さか) □んしやう	すまきし山かけ うと、ふ こほう、たん尺 すい口ゆ	すまきし山かけ うと、ふ こほう、たん尺 すい口ゆ	すまきし、あをかち ごほう 大こん いものくき	ふくかも、ごぼう さ松はつけ、うと たけの子 すい口ゆ みつはのくき	ふくかも、ごぼう さ松はつけ、うと たけの子 すい口ゆ みつはのくき	ふくき さほしのくき うと つけしめし	すまかん、せうろ 生しい竹 ふき、せりのくき うと、すい口ゆ	すまかん、せうろ 生しい竹 ふき、せりのくき うと、すい口ゆ

同	同	同	同	同	同	同	同	同	同	汁魚鳥分	二月之取合
たいおろし身 なまわらび うと、すい口ゆ	ふくさきまひ さよめな、うと つくくし すいくちゆ	ふく小はまくり さあをほしなこま かいた、き入 すい口	ふく小はまくり さあをほしなこま かいた、き入 すい口	三月之取合	なまたら こみきり ふくもとき	つる 木この なまわらび つくくし	小あゆ ねいも	小あゆ ねいも	ふくきじ山かけ さ 大こんいちやう しいたけ	ふくき さほしのくき うと つけしめし	すまかん、せうろ 生しい竹 ふき、せりのくき うと、すい口ゆ
かまほこつまみ ほし大こん、ふき わかめ やきだうふ すい口ゆ	かわ石もち ちしや すいくちゆ	すまいとよりうしを にして 生わかめ すい口山升のめ	すまいとよりうしを にして 生わかめ すい口山升のめ	ふくふな さ わかめ めまき	しをたら ねふか やきたうふ	小たい其ま、 しをに すまし汁	つる にら	つる にら	も、け たうふかす ちんひ からし	ふくき さほしのくき うと つけしめし	すまかん、せうろ 生しい竹 ふき、せりのくき うと、すい口ゆ
ふくかわさこ さねいも、なすひ しいたけ すい口 山升のめ	すま白うを くきたち すい口ゆ	ふくたい さ にら	ふくたい さ にら	ふくあゆ さ ちさ すいくちゆ (五十八ウ)	大めはる いとこんふ	みぞつる とうふのかす こくまの木たけ	たいのしらに みつばせり	たいのしらに みつばせり	も、け たうふかす ちんひ からし	ふくき さほしのくき うと つけしめし	すまかん、せうろ 生しい竹 ふき、せりのくき うと、すい口ゆ

同	類魚	肴魚鳥こしらへ様之事	すま	進精	同	同	同	
	いかにてんかく さんしやうみそ いかなかはやき さんしやう醬油		すま しあさ草のり 平たけ すい口ゆ	こんにやくそう めんのごとく切 めうか竹 こぐち切 吸口青さん升	ばん 木の子	しやくなき なすひ	しをと すいき さんしやう	たにしから共 さんしやう (七十二ウ)
	たこ成ほとほそ くきりて ゆの皮 しやうがす		はつたけ なすひいでう切 みやうか すい口ゆ	すま ししい竹 山のいも小口切 すい口ゆのは	たま子をちやわんへなり共めい／＼に つぶしいれ汁かげんよき時みきの 玉子一つ、入何にても見合せしゆ入レ 也	すま よめかはき	すま なめす、き うと すい口ゆ	すま 山のいもかは取 し ひろしまのり すい口ゆ
はらうすく切て ゆのかわせんに 切さけす しやうゆ (七十三オ)	はらのうす身 山升醬油にて あち付あふる	同	同	同	同	同	同	

進精	精進肴こしらへ様之有増	同	同	同	同	同	同	
			ふくるみをす りだししやうゆ にてゆるめふに つけやきもちゆ	あかやい しやうかゆのかわ ばせんにして 醬油さかしを ニ而	たまこのふのや きをうすくして うをの身にすり つけむしてきる	もみのし 水くり わんこ	さ、ゐの色付 かふうほねをむめ 又付にして色付 おきあはせ	いせえひゆて、 ぬき身をほそく きさみ いりさけわさび
			くろまめ。たうにん。かやから共に。 せうがちんひ。しやうゆにてから／＼ と。なるほとにしめ。扱さけにていり 上ケ用ゆ	あふる あふる	くしらこはうはこはうをゆ にして右のこはうにかまほ こにかきたるうのかわを まさしやうゆたしにてあふ り切也 二物にもよし	うにやき先かはらけをすみ 火にてよくやき扱かつをほ そくけつりかはらけにしき 右魚入ふわ／＼となり候を かはらけ共ニ出す	さほのせわた ゆのわかほ きさみいり、	ふくめひたらかきすこをよくむしり。扱ぬ のにつ、みた、き候へばわたのこと くになりたるを。すいふにてこし。 といふ酒ひたし又はさしみのおきやわせ
同	同	同	同	同	同	同		

同	同	同	同	同	同
ちんひからかは あをのりなる程 ほそくよりのこと くにしめ おきあはせ	こんにやくさつと あふり大きく切 こせうのこふりて	つのだのり 醬油すさけ かけて	ふきのほそゆ て、しやうゆす さけかけて ごまふりかけ	はすのわかね くり くろくわゑ	なすひ小口物 あふら引やき さんせうみそ
たうふのてんかく しやうゆにてにし めあふりいたす	山のいもあふり さんしやうみそ つけて	ふきのほそゆ て、しやうゆす さけかけて ごまふりかけ	つく／＼し 油にてあけ さかいりの ことく	水くり あをなし りんこ	しろうり すもみにして あをむめ
かばこほうのかわを あふらあけにし てあふり やき山升みそ付る	あは山のいもをあわ ひ ひなりに切 もど きしやうかす	くしがきをさけ にていりあけ しやうゆつけて あふる (七十四オ)	ふきのとう醬油 つけあふる さくの花もよし	同	同

(本文次回につづく)

一、鴨きじ山ばといづれも仕様同断

一、ひばり塩鳥 是は料理にもつかふ。又土

〔四十七ウ〕 用の内腹葉にも成。塩からも味噌漬にもなる

一、干鳥鴈にても鴨にてもかんの内あたらしきとりをわたぬき。高き所につり寒干にして

置。夏になりつかふに生鳥かはる事なし
(挿絵省略)〔四十八五十オ〕

鶏飯の仕様

鶏能毛を引。羽を打毛やきして扱右の鳥

を丸ながら湯にしてよく鳥の油水にうき候

時。鳥を引上ケ其ゆで湯にてめしを仕込申

候。扱右の鳥の皮を一へん取候得はよくとれ

申候。跡の身をいかにも細に引さき。右の飯

にえ立時分。めしのまんなかをほり。引さき

たる鳥を入飯にてうへをおし付。かまのふた

をして能々むし申候。飯黄色に出来たる時。

椀に入むしたるとりは上置にして出し申候

同南蛮料理

〔四十八ノ五十ウ〕

鶏毛を引。け焼をして羽を打。腹のさう物を取出し。跡をよく洗中へ

一餅米の粉一はい 一うるの粉一盃 一酒一はい
一す一盃 一醬油一はい 一味噌一盃

此間へ大根かつを入水はめしをたくかけん也。右の鳥を入水を入手を平にしておせは。

水手くびまでつくかけんによし。扱水みなりに申まで飯のごとくたき。にえつまりて後

つかひ申候。鴨にても鴈にても何鳥にても仕候

雉子飯

には鳥めしの料理に同じ

〔五十一オ〕

此外魚鳥諸事之切形円式は切形五巻書ニ委有之ニより爰に略ス〔五十一ウ〕

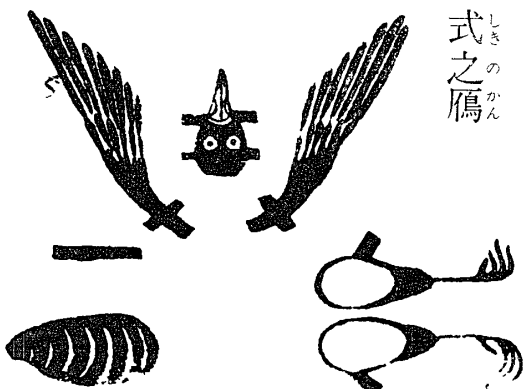


草の鶴

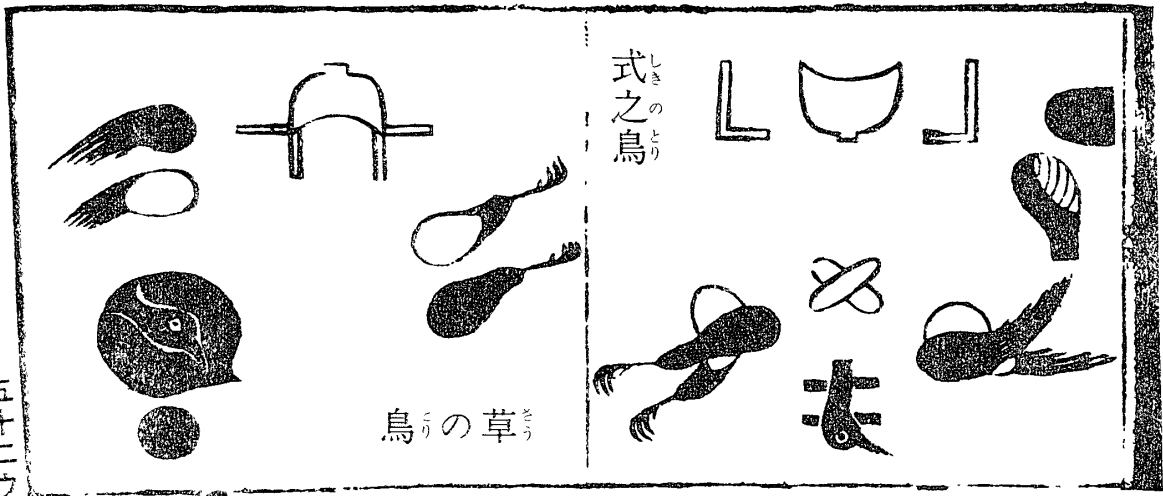


五十二オ

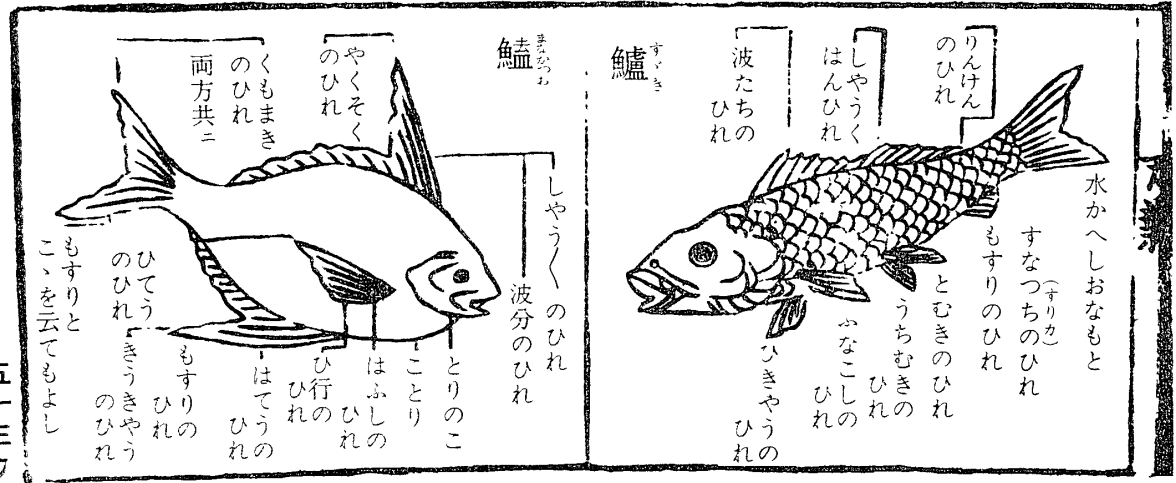
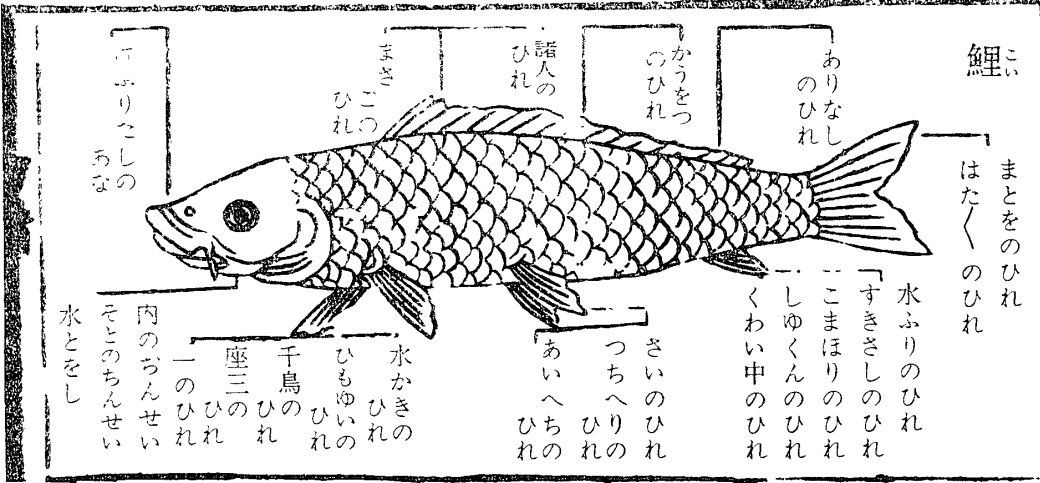
式之鴈

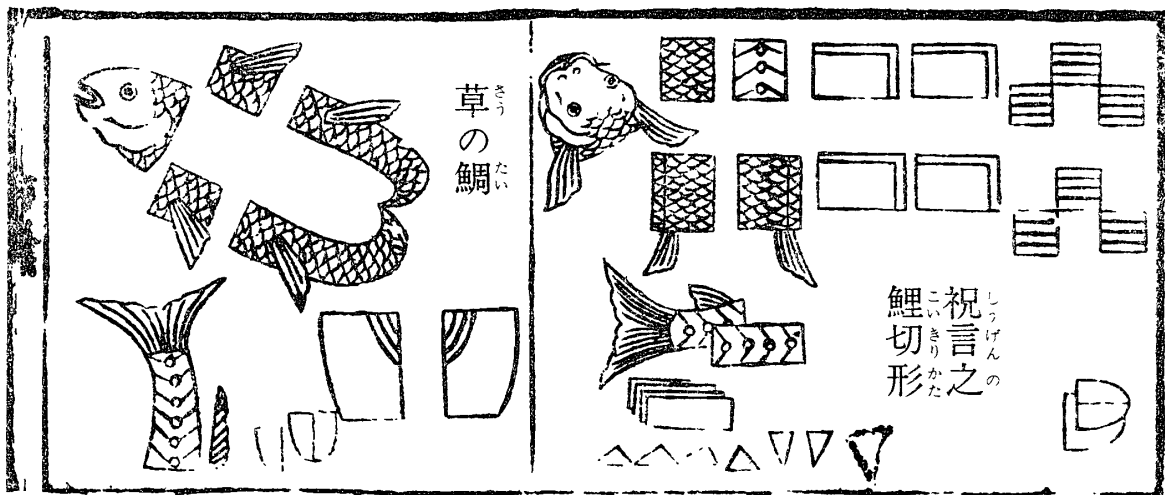
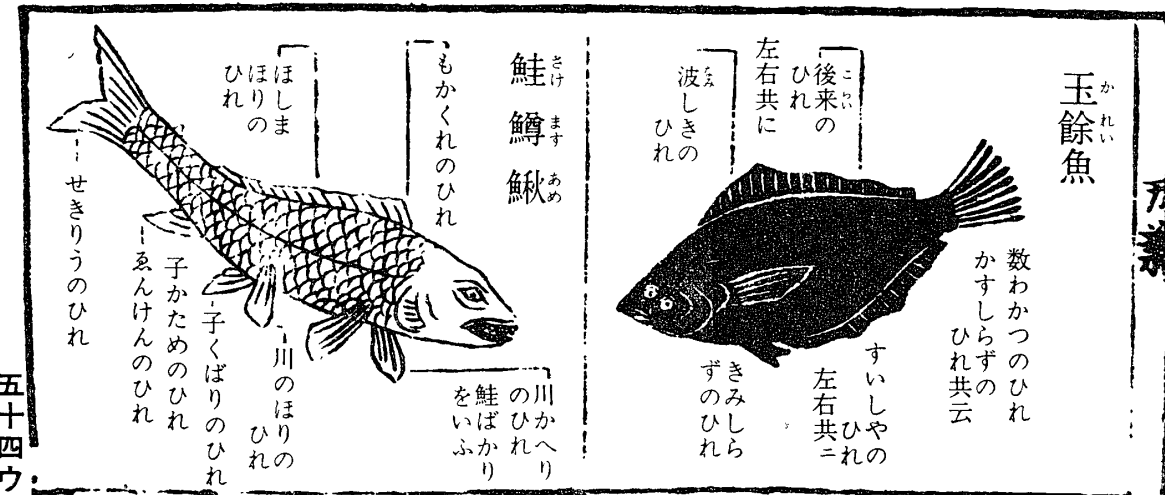
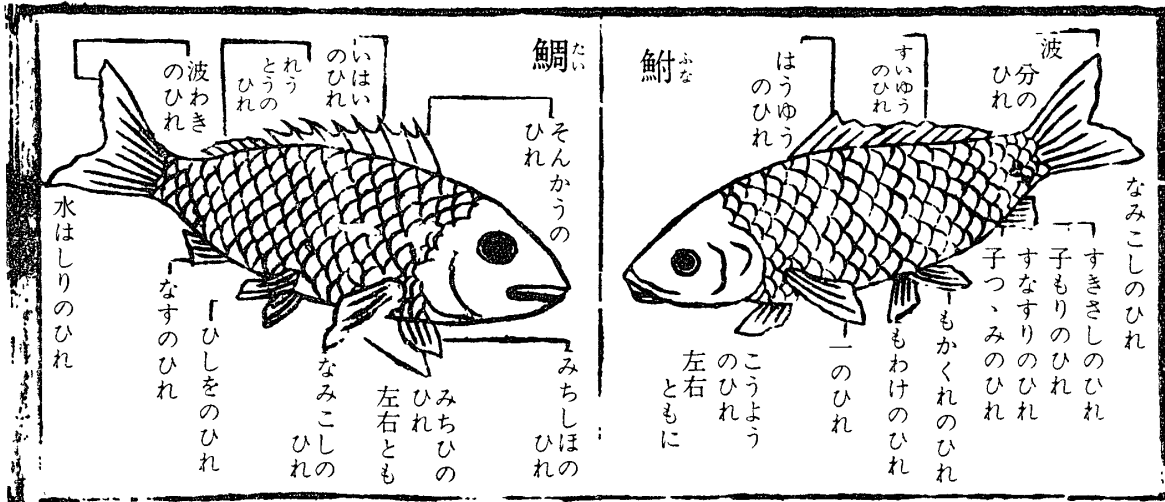


万葉



川海真之者所圖





魚類四季使様

▲春之部

鱒 是は炙物魚也 小鮎 是は肴に遣也
飯鮎 是も同断也 細魚

▲夏之部

鱸 是は指身又汁にも成申候 鱸雲わた五
月 より夏中有さかりは土用の内也
王餘魚 是はむしかれいに成り申候

石かれい 是は焼物魚也〔五十五ウ〕
海ちかれ 是もやき物うを也
鯨 是はやき物魚也 又は鱠にも成り候
鱒残魚 是も炙物魚也 又はなますニも成ル
学鯉 是はやき物うを又はさしみ魚也
右学かつをの内 あらゝき とりみ
魚味 しらさき 右之物内ニ有
鱧 是はかまほこ又は鱠ニも成也
つばす 是はやき物也
車海老 是は煎物 又は焼てもよし

鳥賊 是はなます やきいか に物に成り
申候〔五十六オ〕

第一

鮎 是は煮物 又はなし物 ゆでたこ肴に
はね 是は鱠魚也
ゑい 是は汁 やきてつかい申候
早鯉 是はさしみ 又きじやき茹鳥の料
理也 ざかつをはすじ鯉の事 五月より
八月迄避て候

▲秋之部

鰯 是は鱠 やき物 指身 むし物
青魚子 是はなます さしみ やき物 む
し物
鱧 是はやき物 なますニも成候
鰯 是も炙物也〔五十六ウ〕
石首魚 是もやき物魚
藻魚 是は汁
黒焼 是はやき物 又は汁
目黒 是はさし身也 板焼くすかけて
鯛 是は料理色々有 指身 霜ふり
かき鯛 まき鯛 なます 杉焼 濱焼

▲冬之部

蒸鯛 汁すまし
鯛の子有は三月中也
小だい 是も炙物也
はなおれ鯛 是も同し事〔五十七オ〕
鮭 是もやき物也 はらみ子
鱒 是も十霜月中子有 汁
鱒のわたすゝわた有
鮫鱒 是も汁魚也 此魚の内自然わた候へ
はてう宝いたし候
鮫 さし身 なます こくしやう
是は寒の内重宝致し候
めじろ 是はさし身うを也
鮫 同断
尼鯛 是は汁 かまほこニも成申候
いとより 是は炙物也
鰻 是は汁ニ成ル〔五十七ウ〕
めばる 是はやき物魚也
鮎鮎 是は煮やき又はやき物
白魚 是は汁 吸もの
生海鼠 是はなます さしみ ふくら入
内このわた有
鮑 是はふくら入 かいやき すがい わ

春 たいらぎ 是は串やき也 此貝えほし貝と

いふ

米螺 是は坪やきにがやき 又煮物ニ成ル

蛤 是は汁 吸物〔五十八オ〕

鮎 是は貝やき 煮つけ 鱈 煮物

又は汁のあしらいに成候

よなき 是もかいやき 又煮物に使申候

蜆 是はあへ物

穀蜆 是は汁 吸物

ばい 是は取肴

つべた 是は煮物也

伊勢海老 是は四季に不嫌有之

川魚之部

鯉 是は指身 汁 こゝりニも成也 吸物

にもよし

一淀鯉名物也 鯉の子〔五十八ウ〕

(挿絵省略五十九オ)

三月中有四月にすがり候。近江鯉は夏も子

有物にて候へ共。こいやせ風味あしく御座

候。当地に尺の鯉無之候得共あふみには尺

の鯉有之候

鮎 是はなます さしみ 汁 吸物

一地大鮎中嶋さいしん池のふなよく御座候

是は十月より来三月迄出申候

一鮎の子も鯉同前也

一近江鮎こい同前子はよく候へ共余り油無

之近江ぶなは三月中盛にて御座候

又紅葉鮎と申十月に〔五十九ウ〕かたゝ

の浦よりあがり申候。鮎紅葉鮎といへ

り。大江鮎と申当地え大ぶん参申候。又

わかさより参り候鮎有之候へ共猶あしく

候

中鮎 是はやき物 にくだし

似鯉 是は本鯉とは替りあしき物也

川鱸 是は指身 汁

此魚夏の重宝也

組 是は焼物 又こくしやう

一八九月出申候来五六月迄もたなにかこい

魚有之候

一二月三五月迄出候はかにくいうなぎと申

て〔六十ノ七十オ〕あしく候。八月に出

候は真うなぎと申ニ而御さ候 瀬田黒津

の組名物也

鮎 是は炙物也 なます 是は三月より

八月まで

鮎 是はいつも有レ之候へ共余り料理に

遣候てははれへ出不申候 但料理にはか

まぼこ汁こくしやうにも遣候

鮎(鮎) 春もろこ 是は汁吸物也 夏わかさ

きしも吸物に也 但名はなさし共いへり

同真鮎 是はなます

柳鮎 是も同断〔六十ノ七十ウ〕

わたこ 是はやき物也

鮎 是もやき物 又なます

石首魚 是は汁

右四十八色有レ之と申候へ共用に立申物は

右之通りニ而御座候

川海老 是は汁ニ成り候 但夏中遣申候

鮎 是は汁 吸物

但鮎大キ成るはよき事ニ遣不申候一寸ど

ちやう成程ちいさきを遣申候

塩物之部

系ちこ名物

鮎塩引 塩学鮎 寒鮎塩引 塩鯛

〔七十一オ〕

