

# 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
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 三月之分	同 三月之分

四月之分		膾之取合	
同	同	同	同
あゆ 切たて めうかのこ しそ はしやうが けんゆ	たい めうか うと 木くらげ けん きんかん	同 五月之分	同 五月之分

翻刻 当流改正節用料理大全（承前）







魚類并精進指身献立 (四十七才)	進 精	同	同	同	十二月之分	煮物魚類	進 精	同	同	
	ほしうこき 小いも なすひのへた あふらニ而あけ	はら、子 いわたけ	さげのうすみ	くすだまり わさび	小かもゆて 大こん二つわり	大こんふとに いわたけ こせう	ねりからすかい こぼう小口切 みぞくわる	ねり	同	
	同	同	同	同	同	同	同	同	同	
同	ほしうこき わらひ やきだうふ はつたけ	たいのうすみ くしら くぼう くわる	むしきじ くすたまり はなかつうを わさび	同	ねりたい いせゑひ みぞいわたけ	小いも あらめ むかこ 小むめほし	にあへかき はら、子 白うを くき	たうふ はんへりゆにして 小とり みそかけて	同	
同		同	同	同	同	同	同	同	同	
				たこの花作り せうろ うと	かも ねふか やなぎ竹 うどのめ		にあへけづりこぼう かつうを だつくり するめ せり しやうか (四十六ウ)		ねり うなきかわ引 ゆかけて いわたけ みそ ふきのとう	

進 精	同	同	二月之取合	さしみ魚類分	さしみ	しやうじん	同	同	正月之取合	指身魚類分
ふはす こんにやく また、び はすみそ	しろうを たこ花つくり いりぎけ	なまふり かき からしす	同	同	同	同	かわくしらゆかけ ふか はまくり ぬき身 わさび すみそ	こいのほそ作り たにあへ くらけ いり酒 わさび	同	同
同	同	同	同	同	同	同	ゆてとり 土筆 ふり いりさけ	同	同	同
	いせゑひ身ほそ つくり くさき くらげ	一しほのます みるくひ いり酒わさび	いり酒 わさび	こい なふり ゑんすむしり ゑび いり酒 わさび	かざるのり つのまたのり	あげふ かんてん こんにやく しい竹 かさるのり つのまたのり	あわひ はまくり からしす	ほらひら作り からしす	生ます ひらつくり からしす	こい ゑんす とうくらけ いり酒わさび
		同	同	同	同	同	同	同	同	同
		かわくしら はまぐり からしすみそ (四十七ウ)	はとのいてとり かわくじら たにこいて、丸切 あさつき わさびすみそ							一しをのたい さかゑちこます びてあはひ くらけ いりさけたためて

同	同	同	四月之取合	さしみ魚類分	進 精	同	同	三月之取合	さしみ魚類分
なまかつうを のかわひき たです	こい ほそぎ、け いりぎけ わさび	一しをのかつうを しをさけ	同	同	あげふ 松のり こんにやく すみそ	小あじ せこし たてず	しろうを ふか くしらのくろか すみそ はしらか	同	同
同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
まなかつをの身 又あをかしら ことじ筆おき合 しやうがす	すゞき くらけ あをまめ いりぎけ	なまかつを たうくらげ いりぎけ わさび	なまかつを からしす 又はしをさけ	なまかつを からしす あさつき こんにやく すみそ	このしろ水にて よくあらい作り からしすみそ	たい みるくひ たです	同	同	同
	同	同	同	同			同	同	同
	こいほそ作り さきゑひ あをまめ いりさけ	なまかつを みるくひ たです	なまかつを平作り こいほそ作り いり酒せうがす わさび	(四八ノ五十才)			こい 土筆 くらげ いり酒わさび		ふか すはまぐり しらか たですすみそ





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	ひしき かんひよう 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	あらめ し、み ごまめ (五十四ウ)	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	くろこまみそあへ	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	ねすみ竹 わさひみそ にてあへる	あらめ し、み ごまめ	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 かはこほう 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 し、うと すい口ゆ	すま白とり なにくきたち 白うを、うとのめ すい口ゆ	ふくつる、うと さなめすき よめなつくし すい口ゆ	ふくきじ さほしのくき うと つけしめし	すま白とり なにくきたち 白うを、うとのめ 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、こほう たんしやく、ふ うと、つけ初竹 すい口さんせうの め	ふくかも、こほう 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、こほう さ松はつけ、うと たけの子 すい口ゆ みつはのくき	ふくきじ さほしのくき うと つけしめし	ふくきじ さほしのくき うと つけしめし	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
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 こほう 大こん いものくき	ふくかも、こほう 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、こほう さ松はつけ、うと たけの子 すい口ゆ みつはのくき	ふくきじ さほしのくき うと つけしめし	ふくきじ さほしのくき うと つけしめし	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

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	三月之取合	汁魚鳥分	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	つる にら	ふくきじ山かけ さ 大こんいちやう しいたけ	も、け たうふかす ちんひ からし	ふく小はまくり さあをほしなこま かいた、き入 すい口
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	ふくふな さ わかめ めまき	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	ふくきじ山かけ さ 大こんいちやう しいたけ	も、け たうふかす ちんひ からし	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	ふくあゆ さ ちさ すいくちゆ	ふくあゆ さ ちさ すいくちゆ	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	ふくきじ山かけ さ 大こんいちやう しいたけ	も、け たうふかす ちんひ からし	ふく小はまくり さあをほしなこま かいた、き入 すい口	

すましをつる ころぼう 松ば 生しい竹 うと きんかん し ふ 山升のめ	すましをかも ころぼう たんじやく二切 同 いわ竹 きんなん し すい口 山升のめ	すましをきし なまわらび 同 しい竹 つくく し すい口 山升のめ	ふくしをかも 小えひ さなすひいちやう 同 わりこぼう しい竹 すい口 さん升のめ	<b>汁魚鳥分</b>	四月五月取合	すますゞきくも わたともつ、切 同 すい口 し あをさんしやう	小たい二つ切 同 きすこ すい口青山升	ふくふなのつ、切 同 さ すい口すり山升
すましをかかん 竹子 なまわらび 同 うと よめな し すい口 山升のめ	すまほどしき しを松竹 同 ひしきうへえんす し すい口 あを山升	ふく一しをのたい さ竹の子 同 わかめ すい口 さん升のめ	ふくこいさき さわり ころぼう 同 なすひいてう つけしめじ すい口ゆ	ふくこいさき さ大こんいてう 同 あをくきとも しをまつたけ すい口花ゆ	同	同	大あさりから共 なすひ二つ切 同 すい口あを山升	くすし ほし大こん 同 のり
すましをきしかはころぼう つけしめじ 同 みつばのくき し すい口きめ	すまはん せうろ 竹子 ころぼう 同 松ば みつば し すい口あを山升 (五十六ウ)	ふく玉子のふのやき さふきのせん 同 竹子しい竹 すい口 木のめ	ふくあをさき さころぼうせん 同 なすひいてう 塩まつたけ ほそさゞき青山升	ふくたい かぶら 同 すい口青山升	同	すまくるま多ひかは取 いわ竹 同 みやうか し すい口ゆの花	ひやしゞみ 汁白うり 同 のり くり しやうが (五十七オ)	同

はまぐり たけの子 同 木の子 はりころぼう	なまさば わかめ 同 うど やきだうふ	どちやうころぼう なすび しそ 同 大こん ねいも すりさんせう	し、み くさき 同 あつき くはひ ふき	<b>汁魚鳥分</b>	六月七月取合	ふくかまぼこつみみ さねおか五ぶ切 同 大こんいちやう すい口花ゆ	ふくやきはせ 同 さ すい口さんせう
ふなのすし あさうり 同 なすび すいくち入	ほしな うちまめ 同 だつくり	なまかつを たけのこ 同 めうが わかめ	しほだい 竹の子 同 なすひ しいたけ	やきは魚 小えひ なすひ 同 竹の子 しい竹	同	しをがん いものくき 同 なすひいちやう 小えひ しい竹 すい口はなゆ (五十七ウ)	ふくもうをかはとり 同 さ すい口ゆ
小うなき つぶくきり 同 小えび うど わらび	しやくなき なすび 同 たけの子 みやうか ふ	すまいはししこ みやうかだけ 同 なすびかたは切	かまほこさいのめ ふきこくち切 同 竹の子同 やきたうふ	小かも みつはせり 同 竹の子 さ、け みやうか 木のこ	同	ふくかまぼこつみ入 同 さ すい口ちゆ	たれいり子のせん しやうがしらが 同 くり同 あまのり みそめうかからし

にしほそ作り からし入 同 にしのからみ汁	ふくあゆ やきあゆ 同 大こん きのこ ひばり みやうが	ひだら ふき 同 やきたうふ	すま小たい 大ころぼうさき 同 きりあつく	<b>汁魚鳥分</b>	八月九月取合	ふくかき さ大こんおろし 同 いちやう ねぶか五分切	すま なますゞき 同 せんたい料理 し すい口ゆ
ふくえび さなすひいてう 同 大こん同 わりころぼう すり山升	しをくしら なすひ 同 ころぼう すいき みやうが	すまこちはす切 同 やきはへ さ、け	しをだら ねふか 同 やきたうふ	ふなのすし ねいも 同 つふさんしやう	同	ふく小とりた、き ささころぼう はつ竹 同 ほうれんそ 大こんいてう すい口ゆ	ふくあんかう 同 さ すい口ゆ
ふくくつし いものくき 同 あつき すい口ゆ	同	同	やき小ぶな なすひわに切 同	ほら たうふ 同 わりさんせう	同	すましをす、き あをこふ 同 せんニきり し こしやう	すますゞき しろうを 同 こふ し こしやう





同	類魚	肴魚鳥こしらへ様之事	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	しまかわたけ しみやうかの子 梅ぼし すい口	すま梅ぼし しあさ草のり 平たけ すい口ゆ	進精	同	同	
			たこ成ほどほそ くきりて ゆの皮 しやうがす	平たけ すい口	同	すまなまわらび ししい竹 山のいも小口切 すい口ゆのは	同	同	同
			はいうすく切て ゆのかわせんに 切さけす しやうゆ (七十二才)	すいせんし のり 梅ぼし	すまし 山のいもかは取 ひろしまのり すい口ゆ	すまよめかはき なめす、き うと すい口ゆ	同	同	同
まひのてんかく さんせうみそ	するめ成ほどほ そく切て酒にて さつとにてうと 小口切 す醬油かけ	ほらのうす身 山升醬油にて あち付あふる	はつたけ なすひいてう切 みやうか すい口ゆ	同	同	同	同	同	
同	同	同	同	同	同	同	同	同	
同	同	同	同	同	同	同	同	同	

進精	同	精進肴こしらへ様之有増	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	同	同	同		
			くろまめ。たうにん。かやから共に。 せうがちんひ。しやうゆにてからく と。なるほとにしめ。扱さけにていり 上ケ用ゆ	さ、ゐの色付 かふらねをむめ 又付にして色付 おきあはせ	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
			くろまめ。たうにん。かやから共に。 せうがちんひ。しやうゆにてからく と。なるほとにしめ。扱さけにていり 上ケ用ゆ	さ、ゐの色付 かふらねをむめ 又付にして色付 おきあはせ	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同	同	同		
同	同	同	同	同	同	同	同	同		
同	同	同	同	同	同	同	同	同		

なすひ小口物 あふら引やき さんせうみそ	水くり あをなし りんこ	しろうり すもみにして あをむめ	つのだのり 醬油すさけ かけて	ふきのはをゆ て、しやうゆす さけかけて ごまふりかけ	くしがきをさけ にていりあけ しやうゆつけて あふる (七十四才)	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同	同	同
同	同	同	同	同	同	同	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ぎ。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〕

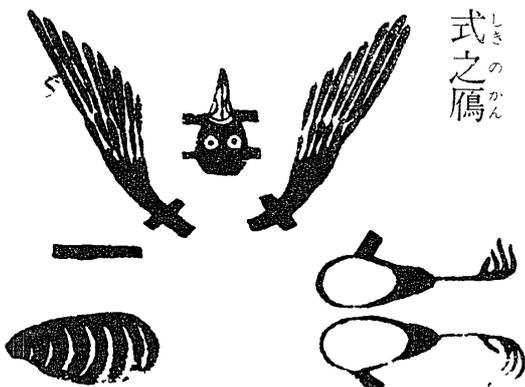


### 草の鶴

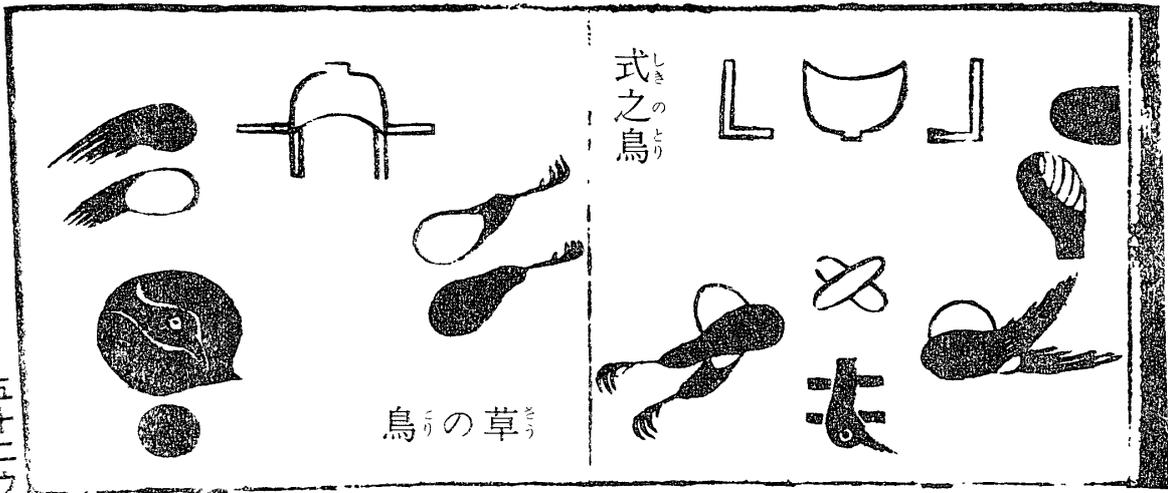


五十二オ

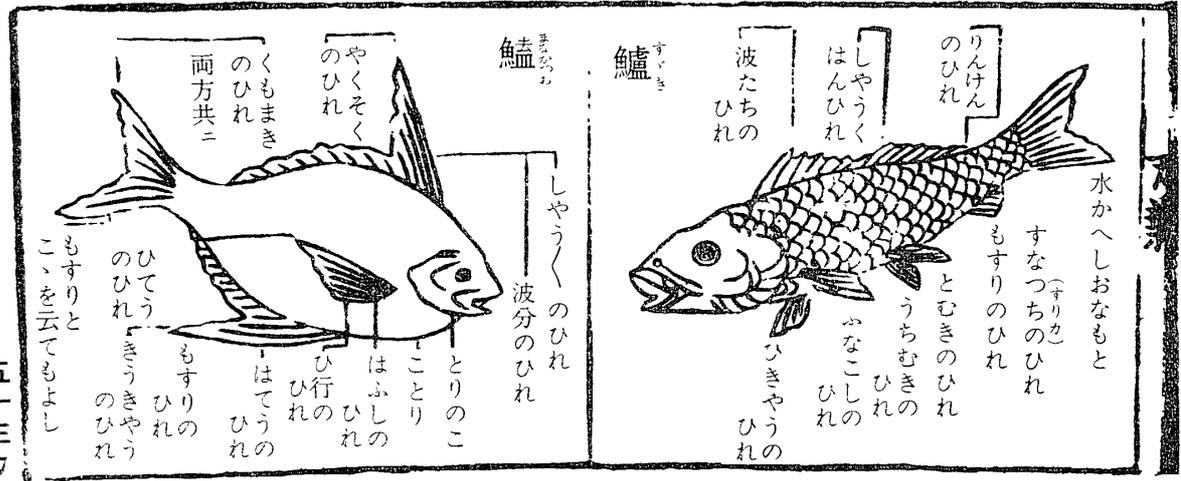
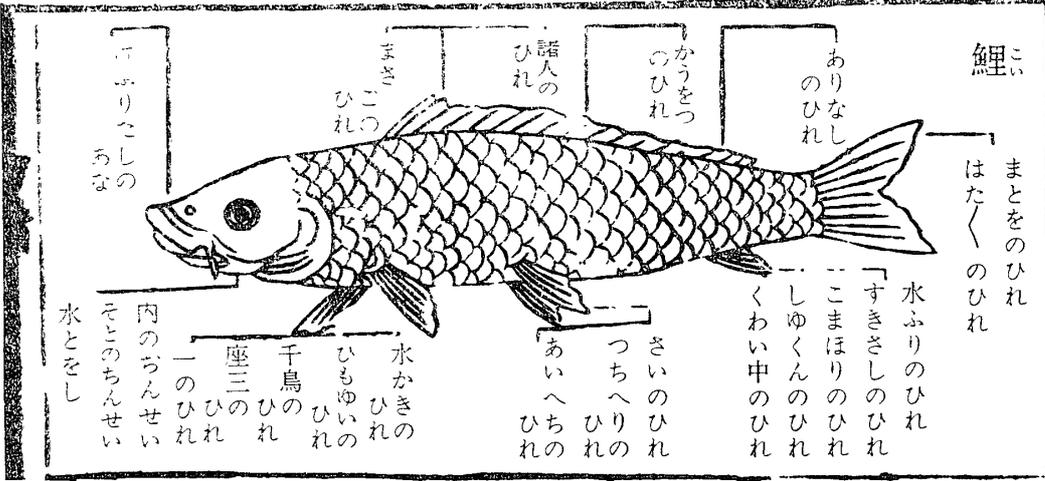
### 式之鴈

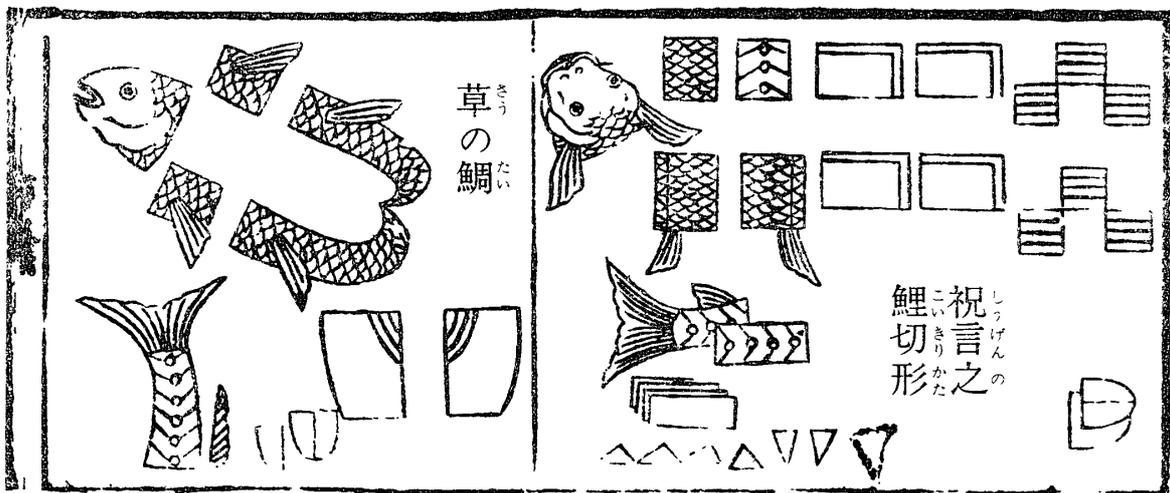
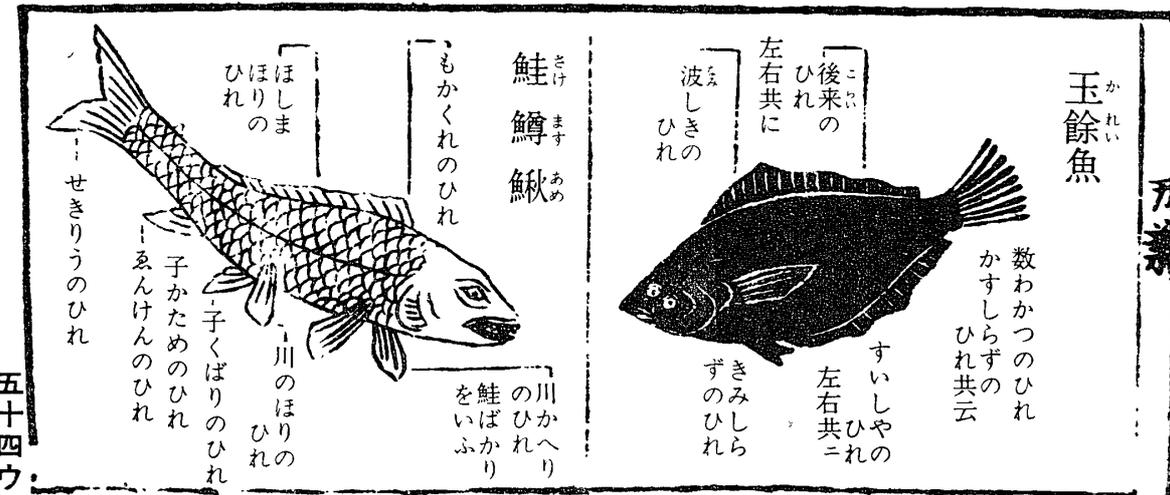
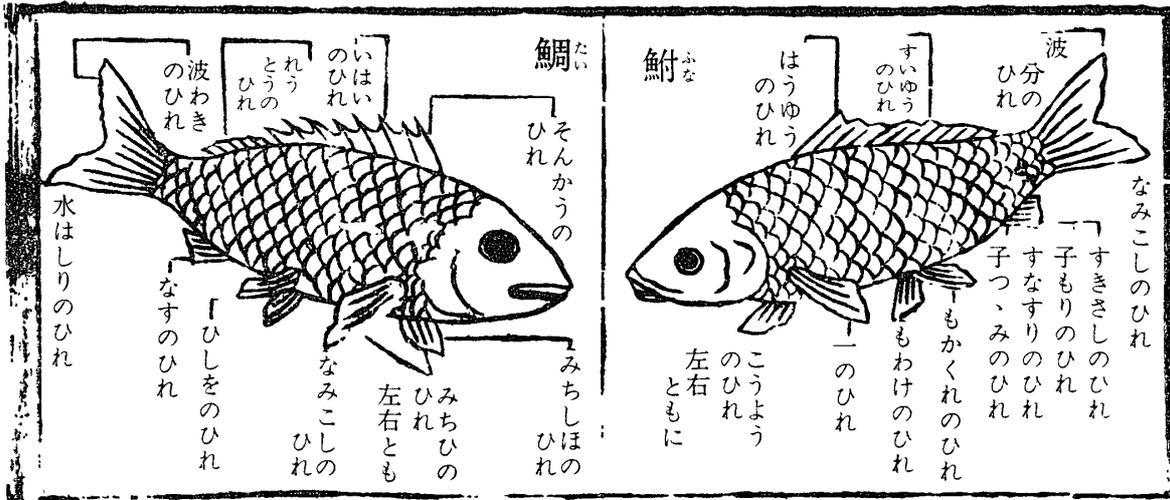


万葉



川海真之者所圖





# 魚類四季使様

## ▲春之部

鱒ます 是は炙物魚也 小鮎こあひ 是は肴に遣也  
飯鮓いいた 是も同断也 細魚きより

## ▲夏之部

鱸すくも 是は指身又汁にも成申候 鱸雲すくも わた五  
月 是は夏中有さかりは土用の内也  
王餘魚わかれい 是はむしかれいに成り申候  
へいじかれい 是はなますうを也

石かれい 是は焼物魚也〔五十五ウ〕  
海ちかれい 是もやき物うを也  
鯨せい 是はやき物魚也 又は鱸にも成り候  
鱒ます 是も炙物魚也 又はなますなます 成ル  
学鯉まなかつを 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  
鱧はも 是はかまほこ又は鱸なます 成也  
つばす 是はやき物也  
車海老くるまゑび 是は煎物 又は焼てもよし

鳥賊いか 是はなます やきいか に物に成り  
申候〔五十六オ〕

## 第一

鮓た 是は煮物 又はなし物 ゆでたこ肴に  
はね 是は鱸魚也  
ゑい 是は汁 やきてつかい申候  
早鯉はやかつを 是はさしみ 又きじやきな 茹鳥の料  
理也 ざかつをはずじ鯉の事 五月より  
八月迄避て 候

## ▲秋之部

鰯さほら 是は鱸 やき物 指身 むし物  
青魚子さとし 是はなます さしみ やき物 む  
し物  
鱧あまな 是はやき物 なますなます 成候  
鰯かます 是も炙物也〔五十六ウ〕  
石首魚く 是もやき物魚  
藻魚もう 是は汁  
黒焼すみやき 是はやき物 又は汁  
目黒うめくろ 是はさし身也 板焼くすかけて  
鯛たい 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  
はなはな おれ鯛 是も同し事〔五十七オ〕  
鮭さけ 是もやき物也 はらみ子  
鱒たら 是も十霜月中子有 汁  
鱒あな のわたすゝわた有  
鮫あな 是も汁魚也 此魚の内自然わた候へ  
はてう宝いたし候  
鮫ほら さし身 なます ごくしやう  
是は寒の内重宝致し候  
めじろ 是はさし身うを也  
鮫はまち 同断  
尼鯛あまたい 是は汁 かまほこなます 成申候  
いとより 是は炙物也  
鰻ふくと 是は汁ニ成ル〔五十七ウ〕  
めばる 是はやき物魚也  
鮎はら 是は煮やき又はやき物  
白魚しろ 是は汁 吸もの  
生海鼠なまこ 是はなます さしみ ふくら入  
内あはひ にこのわた有  
鮑あはひ 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

春 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〕

