

翻刻 當流改正節用料理大全 (完結)

向詰に用着の有増

- 一大小鯛 一大石かれい 一大あし
- 一大あゆ 一めばる 一大ぶな
- 一あま鯛 一大きすこ 一しゆんかん
- 一貝づくし いろものに赤いわし もりまぜもろみかけて
- 一すゞき重箱 花かご色々 取まぜ入る也 一貝もり 四ウ
- 一酒びて 一指身 一大煎物 色々 取まぜ
- 一焼まぜ 色々きすこ 小たい さいり 一貝焼 色々
- 一たいらき 一さゞの壺焼 一よなき
- 一取かい竹輪 一あはび貝焼

- 一鯛 しまやき ほかんのかは はりしやうか わさび
- 一大あじ
- 一はいはし ゆのわ切 たでず
- 一にし 山升みそ
- 一ふか 山升醬油
- 一いかに 山升醬油
- 一黒鯛 山升みそ
- 一あゆ 色々つけ
- 一さより 醬油 付やき
- 一鱒 ぐしやき
- 一鯛 せぎやき にして
- 一鯛 むしてくるみ くづだまり わさび
- 一あはび 山升みそ 同さん升 しゃうゆか 付やきにしか
- 一鯛 さんしやう みそ
- 一いかに 山升醬油
- 一あゆ 色々つけ
- 一さより 醬油 付やき
- 一鱒 ぐしやき

篠崎和子

- 一たいらき 色付 ぐしやき
- 一石かれい しをやき
- 一このしろ 山升みそ
- 一かます いろ付
- 一石もち たてす
- 一ひらめ ぐつ たまり
- 一鮭丸焼 もろみ はらゝ子すり さんしやう
- 一鴨 まつたけ
- 一鴨 はつたけ
- 一鴨 ぐつ入
- 一こち いろやき
- 一ぶび でんかく
- 一鯉 やき ひたし
- 一せいご 山升みそ
- 一うぐひ 山升みそ
- 一かながしら 山升みそ
- 一かもち な
- 一鴈 (ひさん升 わりて)
- 一鴨 生しい竹 みるくひ

- 一鵜 みつは 一鴨 (松たけ)
- 一かも しめし 一かも ほうれん
- 一鴨 かものかまほと 平竹 一かも (ねぶか)
- 一つむぎ ねぶか 一かも (はつ竹子)
- 一ひはり せり 一かも (わさび)
- 一かも (なめすき) 一鴨 (くわえ)
- 一鴨 (初竹) 一かも (ほしすいき)
- 一うつら (ねぶか) 一かも (くわえ)
- 一鴨 (きんかん) 一雉子 (ほうれん草)
- 一鴨 (あらみ) 一かも ぜんまい
- 一鴨 (あはひ細作) 一鴨 ぜんまい
- 一鴨 (くず入わさび) 一鴨 ぜんまい
- 一鴨 な 一雉子 せんまい
- 一鴨 はとつふし 玉子ころ 一山鳥 (しい竹)
- 一鴨 わり山升 一鴨 (わさひ)
- 一鴨 ねぶか 一雉子 (七十六オ)

- 一きじ せり 一小鴨 (うど)
- 一小鳥 (せり) 一鴨 わり山升
- 取肴の類有増
- 一いせゑび 一とちいはし 一車ゑび
- 一するめ 一焼いか 一鮭塩引
- 一鱈塩引 一ばい 一からすみ
- 一うば やきて 一あいぎやう 一さかうめ やきて
- 一よなき 一昆布 やきて 一ゆべし
- 一たこ 一もみのし 一ろくでう
- 一ごさめ 一さゝる粕漬 はむ 一ごん切 かす漬
- 一あはび 糟漬 一めざし 一にし
- 煮色の類有増 (七十六ウ)
- 一ほうれん草 一大根 入酒にて 一せり
- 一くこ 一にんじん 一うこぎ
- 一もやし 一あかぎ 一くちなしの花
- 一竹子 あまはだ 一くはんざう 一さぎ牛房

- 一みつ葉 一わらび
- 一つくし 一よめな 一ほし大こん
- 後段の類
- 一うとん 一切むぎ 一麦きり
- 一むし麦 一素麵 一うきふ
- 一水せん 一けいらん 一すいとん
- 一葛切 一葛素麵 一雑煮
- 一珠光餅 一薯蕷麵 一湯漬食 (七十七オ)
- 一蕎麦切 一小豆粥 一八重なり粥
- 一奈良茶 一白かゆ 一なめし
- 茶菓子の有増
- 一川茸 一うば 一柚べし
- 一山のいも 一卷餅 一椎茸
- 一より水 一寒晒餅 一まんぢう
- 一梨子 一ふの焼 一さといも
- 一くわひ 一筒餅 一焼餅
- 一くず焼 一密づけ 一とち餅
- 一葛だんご 一くじら餅 一椿餅
- 一ちまき 一さゝげ餅 一桴もち

一 さつさ餅 一 水栗 一 牛房餅

〔七十七ウ〕

蒲鉾に用魚并二拵様之事

一 鯛 一 いとより 一 はたしろ

一 茂ふし 一 一尾鯛 一 鱸

一 鰯 一 いか 一 藻魚

一 白うを 一 鮭 一 はむ

一 かれい 一 鳥蒲鉾 一 せいこ

一 ぎすこ 一 えび 一 あはび

かまぼこ仕様は酒にても出しにてもませ候

事あしく候。ゆるくと仕度は水にてのべ

申候。前かたに塩を入すり置事もあしく候。

かき鯛のごとく仕置やき候時能すり塩をま

ぜ。其まゝ焼申候。かまぼこやき候てほろ

りといたし申候は塩をまぜておくゆへな

り

候さめ申さぬ内用て能候

▲はんへん仕様 一山のいもすりて 一た

うふ 一は 一うを 六分 右三色能すり

合塩加へて料理好次第

鮭魚のあらまし

一 近江鮭 一 学鯉 一 組すし

一 鰯すし 一 鮎の鮓 一 なませごし

一 鮭のすし 一 わたごすし 一 鱒のすし

一 はや鮓(あはひ) えび(あかどひ)

▲ふな鮓の仕様。寒の内に漬申候ゑらを取

たをぬぎ。頭を打ひしぎ。塩沢山のため。

両方より鮓を塩のうへへおし付。塩付候程

つけ漬申候。黒米をこはめしにたき能さま

し。喰塩に塩ませ食沢山につけ申候。初よ

りおしつよく置廿日ほど〔七十八ウ〕過

ておしを常のすしかけん程にはよく置申候。

しに不レ成やうに直し押をかけ。右の塩水に

水ため置なり

▲鮓早鮓 一酒壺升に塩三合入煎だし。酢一

合加へ申候。四五日置には酢不入候。食を

さまし右のせんじ酒にて喰塩より少からく

合申候。鮓に塩を一時程しませ置扱さつと

洗右の食にて漬候。是は二日程にて能候。

又四五日も置申候食の塩生なれよりからく

仕候。おしは漬候時より二時ほどもおしか

ろく仕。次第くにおしつよくかけ申候

▲鯛の鮓 一塩式升 水一升合三升を式升に

煎よくさます。たい三枚におろし。右の塩

水の中へ入おしを置。二日過三日めに黒米

壺升食にたき。扱粕壺升を合右の鯛すれ

合不申様に漬申候。但鮭の塩引も塩能出し

右のごとく仕ル也〔七十九ウ〕

▲鮎の鮓 腹あけ少も洗はず一日にても一夜

にても塩おしして。翌日其塩水にて能洗。

ゑらを取又水にて洗ひ。魚焼見候て。少し

塩辛口なるか能候。上白米のめし能さまし。

沢山につけ申候。はやくたべんには少かるめに押直ス。久敷置にはおしつよくし。ふたの上に塩水をため置候。取出し時塩水をあげ仕舞申時塩水ため候

▲組の鯨 能洗 雫をたらし三つ四つ程にみしかく切。一夜酒に塩を喰塩より辛めにまぜ。是にひたし。翌日食に塩をくい塩にまぜ。常のごとく漬おしは中ぐらゐにかけてよし

▲煎酒の仕様

一古酒 三升 一醤油 五合 一かつを一升成程細く削水にてざつと洗はかり申候。水にて洗不申は二升入ル也。右の三色能ませ。すみ火のうへにてわかし。酒のほひのき候までいり。大方にえ申時いり塩をうかけん仕候「七十九ウ」又酢をも心次第加へ申候。何れもにえ申内にくはへ候。又梅ぼしを甘程も入候。かつを其まゝこして取申候。久敷置候へばかつをくさく成申候此煎酒ははやく出来申候

▲精進煎酒 古酒壱升あま口なる酒よし

一昆布二本上々を細かに刻む 一かんへう右かんひう細に刻み。昆布のかさ半分但ちくりも入候。是は打くだきこんぶのかさ半分一梅ぼし小は廿五 大は廿右の内へ水壱升いれ。よくかきませ。炭火のうへにてそろそろとわかし。本の酒一升のかさ程にせんじつまりし時よき程塩。すくなくはあつき内にいれ申候

▲同早煎酒 古酒四盃 一醤油一盃 一酢半盃 右三色合炭火の上にて一淡にやし其儘おろし。箸にてかきませはし。人はだにさめし時。又火にかけにやし右のごとくさます。かくのごとく三べんにやし候へばいり酒に成申候「八十オ」

▲だし汁の仕様

三升鍋に水一はい入。にえ立時かつを百五十匁細かにけづり入れ。煎出し。其淡を取七分め迄せんじつめ。醤油鍋一はい程入れて酒茶椀ちやわんに式はい入煎立といかきへあげ料理につかふべし

▲精進だし 右三升鍋に水一はい入昆布上々

二枚五寸程づゝ切入かんへう五十匁右七分めに煎つめ醤油鍋一はい程いれ諸白酒茶わんに二はい入煎立といかきへあげ料理につかふへし

▲鱈の仕様并鳥料理の仕様

鯉子をいる事あしし。湯煮し水をしたみ身を細作り。いり酒あたゝめあへてよし。くりしやうがわさび沢山に入酢をくはへもりさま子をませあへ申候

鯛子を付ぬ先に酒をかけ。一へんあへ其酒をしたみ申。酢いり酒塩にてあへ。焼骨子は後にませもり申候「八十ウ」

一冬の鱈にはあたゝめてよし酢にも少いり酒加へたるが吉

一夏の鱈に鯉鮒の外いり酒少も悪し酒と水斗加へてよし

鳥鱈 鴈鴨にても身を二つ三つに切へき。油皮を去て成程細作り。あたゝめ酒にて洗酒を捨。酢は鳥のどうがらを入せんじ。少さまし。右の鳥にかけあへてよし。わさび花がつを入レ魚何にても少ませてよし

鳥生皮料理 鴈鴨にても油皮を付ながら。成

程細作り。身のあつき所はへぎ候て鏝にだし醤油酢すこし入。ざつとにやし能にえし時。火の上よりあげ右の鳥をいるゝ也汁はひたゝの加減につもり。鍋へ鳥を入候て煮上申候 わさび沢山にいれかきまはし候。鳥はうすく細づくりゆへよきかんににえやはらかに成申候

ゆて鳥は。鴈鴨水斗にて煮候て取上能かんに切あつき内にわさびみそ成共かけ。又塩斗なま塩よし

煎鳥は小鳥は古酒と醤油と水と等分にませ。

はな「八十一オ」かつを少入鍋へいり候て鳥とひたゝにして煮申候

▲鴈鴨は常のごとく作り。古酒と醤油等分に合せ。鍋へ鳥を入右の汁ひたゝ程に。

又鳥に油すくなくはそれより少しひかへ炭火にて煎酒に仕候

▲煮鳥はがん鴨うすたれにて能煮て其うへへ醤油をさし敷かつを仕候

鳥こくせうは みそ成程よくすり。水にてのべ酒を三分ませ。鳥を細にたゝき入。よく

ませ合。鳥と味噌等分か。但みそ少大め程にいたし。鍋へ入すみ火にて煮申候 山升を入れてよし。其外何にても入煮立内箸にてかき廻候

### ▲魚類指身の仕様

鯉の水作り 子のなき鯉をいかにも薄く作り。くみたて水に塩を少入二三返も洗。鯉の身はせ申程洗。水けをしぼり身のちぢみ申様にいたし。いり酒に酢をくはへ候てもよし。からし味噌にてもよし「八十一ウ」

生海鼠細作りは二つ三つにへぎ成程細作り。

煎酒にてあへ。其いり酒をすて。又別の煎酒をかけ。今一へんあへ候へばさらりと成る。わさび花がつをを上置にいたし候ぬる湯にてざつと洗候へばねばりけなくよく候

小だゝみは常世間にする通り也。され共鯛の中うちをこげ不申ぬ様に遠火にあぶり。うへのかう色になり候時分骨に付たる身を竹箸にてむしり。細に刻み。すり鉢にて能すり是を加へ候へば猶以ふうみよし

鮎の魚 壹二三寸の鮎頭を取三枚におろし。

中打を捨ずに塩少入。それにて洗。たですみそか。からし酢みそにてよし。三枚にをろしさまに尾のかたを切はなざずに中うちを取てよし

### ▲魚類指身の仕様

鯉指身 常のごとく湯かけて成共。又其まゝ成共作り。古酒に塩を少くはへ。作たる魚にかけ。一時も置取出し盛候。又右之ことく酒に漬置候へは二日程も魚さがり不申候。「八十二オ」

### ▲魚類雑汁吸物仕様

鯉鮎の汁 古酒をひたゝに入煮候て酒のほひなき時分。味噌をさして。だし袋を入申候。みそこすぎ候はゞ取湯さして。あぢなくは少醤油さしてよし

鯛うしほ煮 身もほねも常のごとく切。古酒をひたゝに入火をほそくして煮申候。酒の匂ひなきとき其うへへ水を入塩斗にて仕立申候

鱒などの汁は醤油少しくわへてよし  
鱒南蛮煮 よく洗。すり木にて能たゝき和げ。

心次第に切酒斗にて久敷煮候へば。成程や

はらぎ候。其うへへ醬油をさし又煮て取出し。わさびしやうか酢かけてよし

鳥賊の丸焼 ころみの水のことく成程洗す

て。かうをぬきかたまりたるくるみを其儘置。さらすにうすたれにて能煮。扱筒切にして其儘右の汁の内へ入てもよし

▲同子煮物腹あけみれは白々かたまりたる物有。是をとり「八十二ウ」二つ三つに切煮物に一段よき物也

鯨汁は生くじら能程に切。酒にて一へん酒煮のやうに煮申候。扱酒をすて味噌汁へ入申候。塩くじらならばしを出し候て。右のごとく酒にゝして能候。自然塩くじらいろいろかく候はゝうへを切のけつかい申候

生海鼠吸物 なまこ二つに割洗大キに切。銅鍋にていり。ぬる湯に漬置。扱出し申時煮

汁能かげんに調にやし置わんに柚の輪敷て其上へ右のなまこ入煮汁かけ其まゝ出し申候。上置に芹など置てもよく候

蛤吸物 むぎ身を手の内にて少汁しぼり。扱酒と水と等分に入。酒匂ひなき程に能煮申候。焼塩にても仕候

▲萬肴の拵様并卵の仕様

玉子をつぶし水醬油か出し醬油か入常のごとくいたし候。酒を入申せはあしし。鍋へつよくこげ付申候。大方能出来申じぶんなべの内の卵。あそこ爰にあなあげ。いり酒を水にてうすくのべ候てつき込少し煮てよし

切卵はたまごをつぶし能ときませ。玉子五つ

に葛の粉こい茶一ふく程入。ふのやきに焼也。いかにも火をゆるくして玉子を少入。成程うすくやき申候。扱細く切りさけにてもさし味にも。煮物なます取肴にもつかい申候「八十三ウ」

▲卷玉子はたまごのふの焼にかま鉾をつけ。其うへにあらめをならべきりゝとまき。うへをゆい塩を少しくはゑゆて候てきり出し候也

▲巻するめはするめをあらひくずの粉をすこしふりまきわらにてゆひ候てゆにをしまし切候

▲玉つさとはからすうりのたね也。きんぶんしともいふ。たまりにていりあげてよし。其外あんになたうにんくろまめからかわしやうがなどもくはへてよし。夕がをのたねも仕り候

▲切さんせう 山升の内の白みを取よくすりて。花がつをみそをくはへ候。かげんはからみよき程にこれあるべし。つくねひらめ細に一分四方に切。よくほしてなをほ色にかけてちんひも入たまりくはゆる

▲萬肴の拵様并卵の仕様

玉子をつぶし水醬油か出し醬油か入常のごとくいたし候。酒を入申せはあしし。鍋へつよくこげ付申候。大方能出来申じぶんなべの内の卵。あそこ爰にあなあげ。いり酒を水にてうすくのべ候てつき込少し煮てよし

切卵はたまごをつぶし能ときませ。玉子五つ

に葛の粉こい茶一ふく程入。ふのやきに焼也。いかにも火をゆるくして玉子を少入。成程うすくやき申候。扱細く切りさけにてもさし味にも。煮物なます取肴にもつかい申候「八十三ウ」

▲巻玉子はたまごのふの焼にかま鉾をつけ。其うへにあらめをならべきりゝとまき。うへをゆい塩を少しくはゑゆて候てきり出し候也

▲巻するめはするめをあらひくずの粉をすこしふりまきわらにてゆひ候てゆにをしまし切候

▲玉つさとはからすうりのたね也。きんぶんしともいふ。たまりにていりあげてよし。其外あんになたうにんくろまめからかわしやうがなどもくはへてよし。夕がをのたねも仕り候

▲切さんせう 山升の内の白みを取よくすりて。花がつをみそをくはへ候。かげんはからみよき程にこれあるべし。つくねひらめ細に一分四方に切。よくほしてなをほ色にかけてちんひも入たまりくはゆる

▲めまき 山のいもをあらめてまき。ゆで候て色々にきり候。是もくずのこすこしふるなり「八十四才」

▲たかの羽とは杉板にかまぼこつけ。間にあらめを入煮候てはなし。筋かいに切てたかの羽のごとくみゆるやうにあはせておき候也

▲もみぶとはさけにて麩をよくもみて。だし溜りにて煮申也。又干梅平かつをも入古酒にて煮申也

▲なまび なまがつをよき比にきとり杉ばしにはさみからげゆで候て。あぶり切て溜りかけ出し候也

▲あはびわたあへはわたを煮てよくすり。やきみそ生姜をもいれ能摺。あはびには酢をかけたため其儘あへる

▲玉子はす 蓮の中へたまごの黄なるところ斗ながし入。口をしてゆで、切出し候

### ○後段之こしらへ様之事

▲けいらんと云は餅米六分うるの米四分よく粉にし。絹にかけいく度もふるひ。よき程

水にてこね。中へ黒砂糖を包ぎんかん程に丸め煮申候。汁は「八十四ウ」うどん同前米少しの間水につけて。かし。やがてあげ桶に入なみよくおし付置てよし。はやければ粉あらくおもし。久敷つけ候へは粉ぬれとちあひふるひ候事ならず心得へし

▲じよよめんは山の芋を細におろし。餅米の粉六分うる米四分を粉にはたき。山のいもにて能比にこね。玉をちいさうして切麦打申様にいたし候ゆでかげんはにえうきあがる時よし。汁は切麦同前

▲すいせんは葛の粉水にてとき候。かげんは一滴爪にのせ。たまる程にしてよし。扱すいせん鍋に水よき比にわかし。湯のうへに置候へば色かはりてかたまりし時。鍋ともゆの中へいれにえ候を引あげ。水の中へいれひやしきり申候。是も汁は切麦同前。ゆの中へはやくいれし事あし、

▲すいとんはくずの粉とも水にてこね。よくつくね「八十五才」あはせ。竹にても木にてもうちのばし。幅二三分長サ三寸斗にきり申てよし。味噌にだしくはへ煮るうは置

にらか又は何にても具合よし。扱湯にして入てよし。加様にいたしけいらんにもり合せうどんの汁にて。けし山升のあんを皿につけ出し候

▲きんとん 葛のこを味噌汁をはしらかし。さましこねて中へけし山升などすり入。ひらりとまるめ是もみそ汁にしたて候くてん有

▲くず素麵は葛を少し水にてときわかし。とり湯のかげんにして桶にうつしさまし。粉をこねてよし。加減は引上おとしみるに。糸になるやうきれぬ程にこねてがよし。切るゝもあしし。どをし申上戸は柄枚のそこに穴を指のはいる程あげ。其中へ右のこねたをいれ。なべの湯をよくにやし其中へおとし。油断なく鍋の下をたき申候。そうめん色かはり候は、すいなふにてすくい取。「八十五ウ」水にいれひやし。よくあらひ水をさいくかへ候へば白く見事に成る也。汁は切麦同前葛は吉野ならでは不遺也。▲麦切は大麥の粉也打様切麦のごとくみじかく切汁うわ置はそば切のごとくにしてよし

▲王子素麵は卵をあげ白さたうをせんじよくかき合玉子のからにてすくいほそくをとし候也。取上能さましてよく

○茶菓子こしらへ様之事

▲ごぼう餅は牛房をよく湯にしてたつき。摺鉢にてすりをき。もち米六分うる四分ノ粉にさたうをくはへごぼうと一つにすり合せ候。さとう過候へばしるくなり候。よき比に丸めゆにをしてごまの油にてあげ申候。掬砂糖をせんじ中へいれ煮申出候。牛房さたうのかげん口傳

▲くず焼餅 葛一升水一升さたう一升三色よくこね合せ。みかん程にまろめなべにすこしあぶらをぬり。さいく打かへしやきてよし「八十六才」

▲杉原餅はめぐり共いふ杉原をこまかにむしり。山のいもの葉をゆて。筋くきを取。扱もち米六分うる米四ぶの粉をこねゆにして。三色一度によくつき合せ候。是は六月土用に大じんの参物小しんにてもよし  
▲くこ餅はくこをゆでよくつき。其汁をし

ぼり取て餅うる四六歩粉をこね。ゆにしよくつき申候又直にも入れ申てよし ▲うこぎ餅も右同前也

▲御所様餅は南部殿傳うる米四ぶもち六分よく粉にして。山の芋をおろしこね候て。ちいさく平めに取。味噌汁にてよくに候てもち斗もり。さたうを煎じかけ出し候さたう一升到水四合入せんじてよく

▲近衛様餅は白求二両ぶくりやう一両さん菓二両蓮肉二両右よく粉にしてうるの米四歩もち六分の粉に合せ。よくすりさたう八両。右何れもよくかき合せ。常のごとく布を敷むし候て切出す也ひるいなき物也「八十六ウ」

○萬家傳料理聞書

鯛ふくとうもどきは下地中みそにてどぶさしてたいを入煮候て塩かげん吸合せ出し候也 若煮つまり候は幾度もとぶさしてよし但シひぶくの皮入てよしひぶくやきてはき候てよし  
鯉ののいり汁は先を取るとほそわたをよく

たつき。鍋に入狐色にいりてかすを取酒にてもだしにてもなへをながしすて後だしをいれ煮申候鯉は三枚におろしうろこ共に切入候。夏は鱈入事あしし口傳有。塩かげん大事也。又ゐをすりてさけにてのべ別にがみのかげん吸合せ出す流も有五左傳同こいみそ汁にては鮓のごとく仕立候也  
あんかうの汁は皮をはぎおろし切て。皮をも実をもにえ湯入。白みたる時あけて水にてひやし。其後酒を掛をく。みそ汁にえ立時。魚を入どぶをさし。塩かげん吸合せ「八十七才」出し候也。又すましの時はだしばかりにかけもすこしおとし候。此時はうはをき作次第にいれる

はら汁ははらうすみひづにおろしなど入てよし中みそにて仕立候。だし入かきなどいれし時みそかげん口傳  
しやか汁は青いはし腹首をすてあらひ。つまはだいこんにてもめうがにても入。だし斗にて仕立候てよし  
すいり汁は味噌をこうしてね芋のしき共にいれ。よくにえ候時鮓のすしのかしら切入出



し候也

鳥の皮かはいりは鴈かりにても鴨かもにても皮かはを入いだしを  
入。ほねをせんじなまだれ少すくさして。み  
を入い塩しほ加減かへんすい合出あひだし候。是もつまは時分  
の物。惣別そうべつ木の子は鳥汁とりじゆに入る吸口あひぐち  
あをかちは雉きし子のわたをたゞき。みそをす  
こし入。なべにいれ狐色きつねいろ程ほどになる迄までいり。  
鍋なべをすゞぎ。扱あだしを入いにえ立たしだひ鳥を  
入。塩しほかげんすいあはせ出し候也

いりかけん大事有 霜雪正月の事なり「八  
十七ウ」

雉きし子山やまかけはだしになまだれをくはえ。きじ  
を何様なにさまにも切きいれ煮に申候。つまは山芋いものり  
時の有合。いれずてもよし

南なんばん料理りやうりは鶏にわとりのけを引。頭足かしらあしと尻しりを切きあ  
らひ。鍋なべに入い大根だいこんを大おほきに切き入。水みづをひた  
くよりうへに入れ。大おほこん成程なりほどやはらか  
になる迄までたく。扱あ鳥とりをあげ細こまかにむしり。も  
との汁じゆへかけをおとし。又大おほこんにてすい  
合出あひだし候時鳥ときどりを入。酒塩しゆしほ吉。吸口あひぐちにんにく  
つまに平茸ひらたけねぶか吉

ばうはん汁じゆはにぬきよしかまぼこ くり し

やうがおろし 王子ふのやき なあへてあげ

こんふ むうが 花がつを のり刻物きまものは何  
れも細こまかによし。精進しやうじんの時ときは色々いろいろ作意さくい也

しゆみせん汁じゆはなもとうふもいかにも細こまかにき  
りたるをいふ。みそ汁みそじゆにたしをくはふ

うゑ門五郎汁うゑもんごろうじゆはなをながくもみじかくも切きひ  
らがつほも入ぬかみそを入たるをいふ

柳やなぎにまり汁じゆはつまみ菜なにさと芋いもいるゞをいふ  
「八十八オ」

からけ汁じゆは茄子なすを二ふたつに割わ。中なかを少すくしくほ  
め。青山あやま升しやう けしなどすりくるみも入合。

しその葉はにつゞみこんぶを糸いとにしてよくか  
らげ入。みそ汁みそじゆにだしくわえ。よく煮候にて

出でしさまに吸ああはせ葛くわをときうちして出でし  
候

じんぶ汁じゆはなすびを二ふたつに割わ又また刀やたなめをこまか  
に切きかけ候まをいふ也。是もみそこうくして。

だしくはへ吸口あひぐちけし青あおさんせうすりて置お也  
くはんぜ汁じゆはたうふをうすく切中なみそにした

てしをいふ也。是もあんをかけ出してよし  
鯉こいのくはんぜ汁じゆはこいをおろしちいさく切きて

たうふをあふり切き入中なみそにてよしけし山

升しやうのあんかけて出でス

狸たぬき汁じゆは野のばしりは皮かはをはぐ。身み狸たぬきはやきはぎ  
よしみそ汁じゆにて仕立しだ候。つまは大根だいこん牛房ごぼう其

外ぐわい色々いろいろ。すいくちにんにくだしさかしを  
なり

しか汁じゆはうすみそにだし加かへつま色々いろいろ吸口あひぐちに  
んにくこしやう「八十八ウ」

ひでり鱈たらといふは雨あめの魚うをを三さん枚まいにおろし身みを  
すきてつくり。両りやうのかわを打うあはせ皮かわめよ

りやきて刻きみ入。たうの芋いものくきをさゞか  
きにし入レ。酢すしをかげんしてあへ候まをい

ふ 也皮かわもしらやき也  
大郎だいろう介け鱈たらは一いち塩しほの鯛たいあはびなど成程なりほどうすく作

り。いり酒酢しゆそ等分とうぶんにしてあへ候。たゞしあ  
はびは後にいれてよし。ますさけも吉。花

がつを大おほこん木きくらげ刻きみ入いれる  
かせぢあへはうづらにても小鳥こどりにても醬油しょうゆつ

けよくあぶり候まてこまかに切き。からし酢すに  
てあえ候也あをかぢあへ

見みかあへ き瓜きうらを皮かわ共に刻きみ塩しほ少しすくふりも  
みて。ざつとすゞきしぼり。花はながつを入いけ

しみそを煎いざけ酢すにてのべあへ候也。こは

くなりし時は皮をさりてよし  
 あをあへ いろこをよく湯にしてだしたまり  
 にてよく煮。青まめをすり塩かげんしてあ  
 へ出す也

沖なますはあぢいななどを丸作りにしてたで  
 を「八十九才」あらくくと切入しをいふ也

さばたいよし塩かげん大事也

かき鯛と云さしみたいを三枚にをろしこそげ  
 て重ね。もり候いろざけよしからしけんは

よりがつをくねんほ  
 みかん

小川たゝきさしみなまがつをゝおろし。よく

たゝき杉板につけにえ湯をかけしらめて作  
 りたゝみ候。右之かきたいにもり合せ鯉に  
 てもいたし候。同いろざけ

きじさし身丸にゝしてむしり山升みそ酢よし  
 鴈鴨さし身きじのこくと又骨ぬきにして輪ぎ

りにしてわさび酢しやうがみそ酢よし

むし竹の子さし身ねを切皮共に立に置。せい  
 ろうにてよくむし色々に切白酢にてさしみ  
 によし みるくい あはび にかい しい

茸 木くらげなど盛合せ

煎鯛 いろ鯉にもものなる 指身より少しあつ

く切り作り。子を半分つみ切。半ぶんはく  
 だきていろ酒に酢をおとしはしらかし。出  
 しさまにたいも子も入もり候にえ過てはあ  
 しし「八十九ウ」

のぶすまは小鳥をたゝき。せんばのごとくざ  
 つと煮て。扱鯛をかき細にたゝき。にゑ湯

をかけ上置。大き成あはびをうすくへぎて

是もしらめ候へばふくろのこくとに成。此  
 時だし溜りかけんし三色入かきあはせふき

立候へば。袋の中へつゝまれ候。玉子のそ

ぼろ上置に吉

いせだうふは山芋をおろし。鯛をかきてすり

いもを三ぶ一いれ。たうふに玉子の白身を

くはへ。何もひとつに能摺合せ。杉の箱に

布を敷つゝみ。湯にをして切葛溜りかけ出

し候。又鳥みそわさびみそかけて猶よし

鯛のこざりはたれみそにかけをおとし。骨や

はらかに成候まで煮申候。風吹に置候へば

一時の間にこざり候

ころゝとは小鳥をたゝき。せんばのこくと

ざつとにて打あげ置。かま銚をよくすりむ

くろじ程にして。かの鳥にてこかし。だし

溜りかげんし煮て出し候

木のめ焼とはゑそに塩を付。ゆのはにて包。

其上を「九十ノ九ト五才」紙に包むし焼に

して取出し。かけ汁かけ出し候

まくり焼 鯛をおろしうすく切塩を打くべ焼

事也

小鳥やきはふなの三四寸斗有を。三枚にをろ

し串にさし。山升みそ付やく事也。鯉なよ

しなどもよし

しぎ焼はなすびをゆでゝよき比に切。くしに

さしさんせうみそ付てやく事也

やき竹の子は竹の子のふしをぬき。中へかま

ぼこ卵丸ながら入。皮共に焼て切る。かま

ぼこの塩少しからめにして

いりやきは鴨を大きに作り。溜りかけ置皮を

いり。身をはさみ入。鍋にて一枚ならびに

やく事也。あまり汁なくはかけ置たる溜り

少しいるべき也

みの煮但し吸物玉子をあげ。しやくしにう

け。くだけぬをにえ湯へ入候。つまは色々

汁だしにかけをおとし

三国とは但し吸物のとのり也。だし溜りにて

したてる也。川糸ひをくはへてよし吸口こせうの粉「九十ノ九ト五ウ」

### ○料理人諸鳥庖丁指南

▲まないたの前大方一尺二寸斗のつもりに間をあけて畏り。足をくみて腰をとつくとすへ。身づくろひして扱箸庖丁を取いだし。箸庖丁一々に右の手に持そへ。扱まへ左の足の上のとをりになみをよく直す。尤箸は左庖丁は右大方一寸二分斗のつもりにあげて。銘を上になして置べし。扱鳥魚にかゝり候時。箸庖丁に手を一度にかけ候と。はやく庖丁をさつと引分。箸は則左の足の通りにきつとたてゝ持かため。包丁は右の足のとをりにはをうへになして先をきつとたてゝ持かため。しづかに大手前にかゝりたるがよし。惣じて俎前にて。湯水を好み物をみだりにいひ口をたゞき。頭をまげ腰をかゞめなどする事悪しくたしなみ也

▲鶴白鳥鴈鴨は先鴈かしらを前になし。俎のまん中になをし。両のはぶしをひろげ首を左の羽がいに持せ。左のむねより包丁にて

水をなでおろし。右をなでゝ左のわき「九十六オ」に箸をたて左のむねより切めを付。右のむねよりをろし。頭を右の羽がいにまたせ。左のむねをおろし。扱もゝの両のつがいをはなし。左より切はなして。俎右のむかふのすみに足を右になしてをき。頭を左へまげて。右を切はなし。右の所へなをすべき也。扱胸がらは左の向のすみへなをすべし。扱俎をよくなでゝ左の身より引なをし。足を右へなして。もゝのつがいの皮を切はなし。別足をむかふになして。頭の次へなをし。羽ぶしのつがいをはなし。身を俎むかふの中のはづれにをき羽ぶしは胸がらの通りの下に置。そしは中の向ふのはづれに直す。右身をもかくのことにし

▲雉子山鳥鳩等は先きじ頭を左にして。はしを前へむけ。腹を前へむけてよこに羽がひをしかせてなをし。頭をねより切て左の向ふのすみへ直し。扱おろしやう何れも右に同前なり

▲鳥小切形等は先木口作りとは両の身斗。羽ぶし腿のつけねより切て。其まゝよこに引

なをして則木口に作る也。そしゝはなすべし●たつ作りとは右のごとくにしてよこに切てそれ「九十六ウ」をたつに引なをして。則たつに作る事也●ほそ作りとは右のごとくにして。なんまいにもへぎて木口に細く作る事也●大へぎ作りとは右のごとくにして。大方二寸四方斗厚サ二分斗にへぐ事也是をせんべいとも云●なげ作りとは右のごとくにして包丁を筋かへうすくひらりと長く作る事也●骨作りとはおろして羽ぶしもゝ等のほねをたゞきひしぎて。身を少つけて作りませる事也。是は小鴨ばん鴨の事也●ほねぬきとはおろしてすきと骨の分をさりて作る事なり。是も小鴨鵪鶉等の事也●ほね付とはひほねをかへして羽ぶし別足のほねすね斗さりてたゞかす。其儘身を付て作る事也。是はひはり鶉等の事也。但ひばりはかけつめをつくるゆへすねを用ゆる●たゞきてとは右骨つきのごとくにしてたゞきなどのことく細にたゞきませる事なり是もひばりひわしと等の事也●たゞみてとは作りてとり羽。かさねに重ねておく事也。

是は煮鳥ゆて鳥等の事也●〔九十七オ〕せんことは細づくりの事也。是は生かわ鳥鱸雉子鱸等に用ゆる●ひぼねかへすとは鳥の背を立わり。内をうしひろげてはらはたの骨をおしかへして取事也。是は鴨等の小鳥の時に用ゆる。大鳥はわしはまずと云。小鳥はひ骨と云へり●鶴の筋の事別の足に是ある筋をぬきてそろへたばねて。長サ三寸斗に切てもちゆる事也。すぢぬきやうは。もゝのふくらを跡先を切て切口より筋をぬくべし。是鶴のしるしにもちゆる也。生鳥にてもしを鳥にても筋を用ゆる●ひぼりのかけづめとは足のゆびをかけづめといふて。長サつめ有。是を残して前のゆびを皆ねよりすぎと切て。すね共にもゝにつけて用ゆる事也。是ひぼりのしるし也●もずの別足とは足のふしを中にこめて長サ一寸斗に切てもちゆる是印也●雉子の八つざきとは焼鳥の時の事也。先皮をすぎとむきて勿論内をよくあらひて扱両のかたのつがひに包丁めを少し入て羽ふしをもちて。両方二つ〔九十七ウ〕に引さく胴がらを二つに引

さく。口を二つに引さく。是にて八に成ゆへ八つざきと云也●鳥のそじゝとは両の身に長くへだてゝつきたる身有。是をいふなり。いつとても此身をまづへかして取作るへし●別足とはもゝよりあし迄の事を云也●羽ふしとは羽の付根のふしをいふ也。是をほねつけのふしと云也●わしはまずとは腹のほねをいふなり。是をひ骨共いふ也●もゝけとは腹の内には有丸き物を云也。是を丸共いへり●あつきとはからのとがりたるものもゝけと一所にはある物をいふ也●細腸とは腹中にあるほそきわたの事也●きもとは膽の事なり

○海川魚類庖丁指南

鯛鱸茂魚等は先たい頭を左にして腹を前へしてなをし。包丁にて尾の方へ背中腹のとりを三へん水をなておろし。又上へなであげべし。是はこけの有なきをしるべきため也。扱箸を口へよくさし込込包丁ながしをよく〔九十八オ〕切こみて箸を内のゑらへよくたてゝ。包丁ながしのきはより頭を切お

とし。水はきを右になして。頭をむかふへむけて俎左のむかふのすみへふをしおき。扱身の切口へ箸をさし込尾の方へおろすべし。身向ふへかへし俎右のむかふの角へ尾の方を右になして直し。扱下身上下へかへし。尾を左へなして頭の方より尾のかたへおろして。頭の方よりかへし右の所にうすみとノくあふやうになをし。中打を真中より一打に打て。尾の方をうへにのせて尾さきを左へして。頭の下に置べし。扱俎をよくなでゝうは身より引よせ。頭の方をまへになして。ひれをそとへかへしてうす身を取。中打を下に置べし。身は中のとをりに尾をむかふへなしてなをし。身をまくのごとくにすべし

鯉鯛うぐひさい等は。先こい頭を左へなして腹を向へむけてなをし。右のごとく三べんづゝ水なでをして上下へかへし。右のごとく水なでをして箸を口へよくさし込。包丁

水はき〔九十八ウ〕の内へはを上にしてさしこみて。前の方へあをのくやうにせせば腹うへになる也。扱箸を向ふのえらぎはへ

よくたてゝ包丁にて向の一のひれをおとし。はしにて帰らぬやうにおさへ。扱前の一のひれを包丁にてはねおとし。其儘頭を切おとし。箸をぬき頭を向ふの左のすみに水はきをむかふへむけて切口をたてゝひれを両へひろげて置べし。川魚は頭にひれの付やうにおろすべし。扱身の切口へはしをさし込てたて。頭の方より尾の方へよくをろすべし。扱むかふへかへし置右のこどく右の角へ直し。又下身をも上下へかへして頭のかたを右になしておろし。右のごどくなをすべし。扱俎をよくなでゝ右のこどく身を引よせ。うす身を取身も中打もなをすべし

鮭鱒。あめ。なまず。鯉めじか。鱒はおろす斗の事也。直し様 右同前 海魚は腹を前にしておろすゆへ。初は向ふになすなり川魚は腹をむかふになしておろすゆへに。初めは腹を前になすなり。是は手まはしはやきとき的事なり「九十九才」萬海川魚小切形は●背切とは頭をおとし。両のうすみ斗腹のなりにきはより切て。ごみはぎのふくらをもまつ

すぐに成様に切てさり。頭の方を右になして。およくごどくにしてひれを付て。厚サ四五ふにも木口切にする事也。是は鯛鱸等に用ゆる事也●平背切とは右のこどくにして。尾を右へなして腹を向ふにても前にても平にして。尾の方より包丁ねさせ。厚サ四五分斗木口切にする也。●片背切とは右のこどくにし。右にても左にても片身をろして平せぎりのこどく。片方に骨を付て尾の方よりさる事也●すい切とは三枚におろして。うす身をさりて左の方より庖丁を成程ねせてすくひ切にきる事也●ふり切とはおろしてうす身をさり。先よこにいか程にも切てそれをたつに切事也。ふりをかやうに切はじめたるによつて名付る也●一もんしとはおろして尾の方よりよこに包丁をたてゝ一文字に切事也●さいとは大す一寸四方斗に四かくに切る事也。●鯛鯉な「九十九ウ」との木口作りとは。おろしてうすみをさりて。中のあかみを二つに立ぬきて切尾の方より包丁を立て厚サ一分斗に皮を付て。身のくづれぬやうに作る事也●同指身

などのたゝみ作りとは。おろして右のこどくに木とりて。皮をさり。ゆがきて水にてよくひやし。木口にうすく作りてかさねをく事也。但大だゝみ小たゝみといふ事有●なげ作りとは右のごどくにして。包丁をすぢかへねせて平りとうすく作る也●鯉筒切とは。こけ斗よく取て。腹はたもあけずして其儘尾の方より庖丁を立て。厚サ四五分斗に丸切にきる事也。但シみを切つぶさぬやうに心へべし。あと云物はかみに有物なり。つぶれぬればにがくてあしく。鯛の平背切に同じ●けぎりとはこけもとらずして右のごどくこけ共に切事也。右筒切に同じ●鮒などの一っ切とは。こけ斗取て腹もあけずして包丁を立て。厚サ一寸斗にもまる切にする事なり●鯉さしみなどの細作りとは。三枚におろしてうすみをす「百才」きて取。尾の方より厚サ一分ぶん中にもうすくへぎて。それを長サ五六寸斗にも切て。たてにして四角に成様に細く。作る也●同はやづくりとは右のこどくにして。長サ五六寸斗によこにきりて。それをたてにして右の

ごとく一ぶ斗のはゞにきりかけて。扱木口より右の厚サにへぐ也●同木口作りとはおろしてうすみをさりて。尾の方よりうすく庖丁を立て。木口に作る事也。但かわ付と云時は。則皮を付て作る事なり●同平作りとは右のごとくにして。皮を付て尾の方よりほう丁をねせて。丸くなるやうにひらりとつくる事也●ぬた鱸などの細作りは。おろしうすみをさりて。大魚ならば厚サ三分斗にもへぎて。それを包丁を筋かへてうすく。長サ二寸斗にも作る事也●鰹などのやうなる魚の作りやうは但かつほならば三枚におろし。上身を少しさりて中のみを立ぬきて皮をさりて。一寸四方程に四角になかく切とりてなますにも指身にも用ゆへし「百ウ」指身の時はたゞみてよし。なますなどの時はなげ作りにしてもちひたるもよし●同なげ作りとは右のごとくにして包丁を筋かへてうすくひらりとつくる事也●背ごしとは腹はた斗よく取。肉をよくあらひて其まゝ尾の方より木口切に少し包丁をねせて作る事也。是はあじ。あゆなどの鱸に

用る●きすさより等のなげ作りは。三枚におろしうすみをさりて。尾の方より幅五六ふ斗にも包丁をなはへて。大平に作る事也。但皮を取てもよし。但さよりのかわを取時はうしろの赤みをすきてとるべし●片背ごしとは片々おろしかた方の骨のつきたるを右せごしのごとく作る也●切かけとは三枚におろして。いか程にも切て身の方を四五ふ斗にも四方に包丁めを付て切かける事也。是は杉やきなどに用る●切やき物。大ざりかたとは皮を付てうすみをすきてとり一もんじにきる事也●あんかうつるし切とはいへ共。つるしあらひの事也。よつてあらひ方の役也。則つるして口より水「百一オ」を入れてひれをさり。皮をはぎて骨のつがひをはなして。みを三枚におろす事也。扱切方は包丁の役也●ぬのとは則布のごとくなる物腹の内に有。是をあらいて切方して用ゆる●ともとは丸きぶくろの事也。是をあらひて湯せんをして用ゆる也●茂魚こちはた白おこせ皮をはぎて用ゆる。背腹のひれをさりて頭の方よりはぐべし●よろつ

魚の子はきはめて湯煮して用ゆへし

○塩魚干物使様庖丁指南

▲あわしかしら付とは其儘腹のきれざるをこけばかり去て用ゆる事也△切めとは頭を筋かへにきりて腹はたを能さり尾さきをすこしつまへて用ゆる事也△あをぐしとは則切めにしてあをき小串にさす事也。是は手引物等に用る事也△かす煮等はよくあらひて勿論頭を去て用ゆべし  
▲干かたい又むしかたい共いふ△切めとは骨を付て則切事也△むしりてとはやきて則身斗むしりて用る事也。「百一ウ」△小串とはちいさく切て青小串にさす也。右大キさはときにさうおう。但シこけ共につかふ物也  
▲干白魚其儘あつ湯につけて。生のごとくに成ルまで置。よくあらひてもちゆべし。是もふやけすぎてはあしき物也大方生に同し▲ほしあゆ其まゝよくすなをざつとあらひてもちゆべし。丸とは則まるにて用ゆる事也△切めとはかしらをさる事也▲かぶら骨湯につけてやはらげて△たんざく△せん

等に▲からぎけ其まゝわら火にて少しあぶり。ぬる湯にてよくあらひいくつにもまる切にして。白水につけやはらげてすゝけを出しもちゆべし▲同かわよく砂をたはしをかけあらひて少しあぶり。かわをはぎて。白水につけやはらかにして用ゆ。切かた大サ時による▲からすみ其まゝかわをうすくさりて用ゆべし切かた時による▲ぶり砂をざつとあらひて其まゝ用ゆへし塩からきとも塩出したるはあしき物也。切かた大サ時による▲口塩鱈こけせわた等をよくあらいて塩をくい塩に出して「百二オ」もちゆへし▲片塩だら右のことくあらひ塩を心もち有ほどに出して用ゆへし。切形等は時によるべし▲田づくりさきてとはあつき湯につけ。よく砂等をあらひて三枚にへぎ。骨をさり両の身斗用ゆる事也。ゆびきてとは則煎てよく砂をざつとあらひなかくして三枚にへぎ用ゆる事也。丸にてもちゆれば中のこぼねこまか成ゆへにはしかくてあしき物也▲たう海月ざつとあらひてしをを少し出して用ゆ▲海たけしをくい塩に出して用

ゆべし切形時にさうおう也▲熨斗ぬか湯につけてしやきくとはぎれのする程にふやして用ゆ切形時による▲いりこはなして水にぬかを三ぶ一ほど入て。煮てすこしはぎれのする程にして腹を立わり腸砂等をよく去て用ゆ切形△四つわりとは跡先をすこしさりたてに四つに切事也△木口とは其儘こぐちに成程うすく切てゆにをして用ゆる也△二つ切三つ切則其数に切る也▲赤貝あさり等湯「百二ウ」につけてくいかげんにふやかして。砂皮等をよく去てもちゆ▲こんざり其まゝ少しあふりて骨をさり用ゆ▲さしは皮骨をさりて塩をすきとこそげてもちゆ△むしりてとは手にてむしりさく事也▲めざし其儘つかふべし但しかしらを去ル△あらひてとはぬるゆにてあらひほくして用ゆる事也△やきてとは其まゝ醬油を少しふりかけて焼用ゆる也△切めとは則きる事△むしりてとはむしる事也▲子籠かしらをさり腹のさけぬやうに皮をむきてひれをさり用ゆ切形時に相應但し大かたは厚サ一ぶ半二分ばかりに子共に木口切にすべき也▲

あいきやう鮭の子籠に同じ木口とはうすく小口にきる事也▲干鱈けつりとは皮をはき身斗けづる事也但小刀にてたて平木口に成程うすくけづる事也。煮物等にはやはらかにゆにをしてもちゆ▲干ぶく右に同じ▲焼くじらやはらかに湯にをして切て又湯にをしやきくとは歯ぎれのする程にてもちゆる也「百三オ」▲串あわび其まゝみこのとをる程に湯煮をして用ゆ△木口とは其まゝすこしあふりて木口にうすく切てあつゆにてふやし用ゆべし▲海月其儘あらいて刻み酒にひたして用ゆ▲萬かた塩鳥皮をはぎ塩を心持有程に出してすこしの間酒につけて用ゆべし。但し鶴白鳥は皮付もよき物也

○萬貝類料理庖丁指南

▲たいらぎ木口丸へぎとは白身をよく去て木口にうすく作る事也△櫛がたとしたてに二つ割にしてそれを木口に作る事也△たんざくとはたんざくのなりにつくるなり△せんとはたてにへぎてたてに細くつくる事也▲あはび△たんざくとは皮をさりたんざく

のなりに木取厚サぶん中程にも作る也△へぎてとはまはり斗をさりてしまよりうすくへぐ事也△せんとは右のごとくへぎて分中四方斗にも細くつくる事也△ふくろとはへぎのごとくにしてしまより「百三ウ」成ほどうすく大きにへぐ事也△大いかたとは□  
 かくのごとくに木どりて切めをたゞしく作りてたゞむ事也是は水貝みづかいなどに用ゆる△大平おほひらとは皮耳かわみみをさりしまともに包丁を少しねせてつくる事也。是は酢貝すかい大煮もの田楽等てんがくに用ゆる△切さきとは嶋をたてに四筋五すち程包丁めをあはびのしまより半分程切こみて大ひらに作る事也△切ちがへとは□かくのごとく作る事也△一もんじとは則一もんじにするくくと切事也△さいとは双六すわろくのさいのやうに切る事也。是は杉やきとうにもちゆるなり

▲あかゞいへきてとは。二つに割てわたを能よくさりあらひてうちの方より庖丁を少しねせてうすくひらりとへぐ事也△大へぎとは右のごとくにして大きにうすく赤貝のはゞ程にへぐ事也△せんとはへぎて細く作る也丸

切とはまるながら一もんじにするくくと切事也▲柴螺さいいんべきとは。まはりの黒身くろみをさりて平にうすくへく事也△木口とは則木口に「百四オ」うすく作る事也△ずぶ切とはまはりのくろみをさりて四つ斗にもたてにも横にも包丁を一もんじにして。つぶくくと切ル事也▲たこ大ゐかたとは。長サ三寸斗にずか／＼切てそれをたてにしていほをうへになし。二つ三つ四つ斗に包丁を一字にしてわる事也。扱たゞみがさねておくへし△かわむきとは皮を成程きれいにすぎとむきていかやうにも切事也△浮き木とは木口にうすく。二枚三枚程切かけて作る也△かの爪つめとは包丁をすちかへて木口に切る事也△つなぎとはまたを切さかずして足を二本づつなぎにして。それをこぐちうすく作る事也。生なまにても煮ても同じ△いぼつきとはいほ斗つけて。まはりの皮をよくさりていかやうにも作る也。生なまも煮ても同じ▲さき海老あひとはいせ糸ひを塩に／＼してよくさまし。からを丸なから取て長サ大かた二寸斗にも成ほどほそくさく事也。但しかわはよ

ろしからず△わり多びとは煮て二つに割ルなり▲車多くるまひひらきとは生にて皮をむきて尾ばかり「百四ウ」付て頭かじらをさり。せよりわりかけにして内のわたをさりて両へひらく事也△二つわりとは皮をむきてかしらをさり尾ばかり付て二つにわる事也。生なまにても煮ても同じ▲もゞげへぎとは二つに割生も塩もまはりの皮をすぎとさりてうすくへぐ事なり。せん。たんざく。右に同じ▲うすへぎとはまはりのほそわたをさりて輪わにうすく切事也△二つわりとはわに二つわりにする事也△割かけとは二つにわりかけて置事也△まるとは則ふやして其まゝ丸にてもちゆる事也▲まてゆがきよくすなをさり用ゆべし。貝をはなし扱身の頭を二つわりにしてよし。但し此湯がきしるをもつてまて煮物のしるに用ゆる也但一番しる也。中々砂とれかぬる物也▲ばい其まゝ湯にをして又きわたをさりて。よく塩みがきにしてもちゆ△貝かいつきとは其貝の内へ入て出す事也▲とこぶし湯にをして貝をはなし腹わたをさりもちゆ△貝つき右に用し



右者四条家庖丁秘支料理指南終「百五オ」

青物類能毒書

山のいもあまく うんの物 ひじんきよする薬氣力まし  
らう氣によし。大小便へんしけき人は食せよ。や  
せたる人ははだえうるほす。久敷食せは氣を  
ふさぐ物さといも 平の物しよ病のどく。腸胃ちやうい  
ゆるくし氣をくだす。風をうごかし氣のと  
こをり。脾ひをくるしむ。小児にはふかくいま  
しめよ。虫出る。冬斗は食すべし。久しくく  
へばたん出る也はじかみ 平の物すはぶきたん  
によし。ときやくしやくりをとめ。しやうか  
んづつうはいの風かんよくちらし。胃いのふひ  
らき上氣をくだす。目の煩わづにふかくいめ。八  
九月に食すればはる目を煩ふ。夜にいつてく  
ふまじ氣ぞうこくにんじん 朝夕てうせき喰べし五臟ごさう  
おきなふちさ にかく 五さうをりしてむねひ  
らく。筋骨すしほねかたく力つよく齒はをかたくする。  
さんごには用ゆまじわらび あまく ひへ物きよしてひ  
へたる人にはいめ。腹はりじんの毒。筋骨の  
中ふさぐ也。中風かつけにつゝしみてよし。  
幼子をまごにふかくいむべし足よはくする也 かぶ

鰯刻當流改正節用料理大全

菜うんの物とくなし氣をまし五さうをりして食をけ  
す。人をこやす物かも爪 あまく ひへ物氣をまし腰こしよ  
り下のはれたるによし。小へんをつうじ頭かしらの  
いきりをさましかはきをとめる。ひへたる人  
くふまじ。後にやせる川ちさ あまく ひへ物氣力をま  
しきよをおぎない血ちの道らうさいむねのいき  
りをさます。腫物しゅぶつ又はくさ「百五ウ」くすり手  
負をいによし。血をしづむ又さんごに乳ちいのたらざ  
るに用てよし。虫ぐすり也 天こん あまからく  
中うちをあたくめふそくをぎなふ。人をこやし食  
をけしたんをさる也。髪かみいたき時よくすりて  
鼻はなに入べし。血をはく人に用ゆべし第一たう  
ふの毒どくをけす 竹のこ あまく 目をあきらか  
にねつをさる。むねのいきりをさまし小便つ  
うじ氣をます。づつうをとめてたんをけす  
物。くわい人めまいつづうせは少し用ゆべし  
松まつ あまく 脾胃ひいをおぎないきよの薬。多  
く食せは腹はら下り虫にたゝるもがさはしかの初はつ  
食せよ なすび あまく かんの物 ひへたる人くうまじ氣  
をうごかしてかさのどく。胃いのふそんさず物  
ねつする人は少しくうべし。へたを切灰はに焼  
口の内成かさにつけてよし うど あまからく 齒は

のいたむによしづつうによし金さうのいたみ  
とめ。風引かぜよふしいたむによし。中風かつけ  
にたゝりなし ふき あまく うんの物 たんをめぐらす物  
どくなし ひともし あまく 平の物 腸疝しやうかん つつうによし  
あせ出る。中をおぎない眼まなこのせいをまし。  
魚のとくけしはらのいたみを治し。はな血と  
むるくはくらん手足筋つる。かつけや目まい  
によし。こうひ中風のはれひかす。冬の三月  
過食すな。殊にみつと同食きん物なり せり  
あまく とくなし せいをやしない氣力まし。食をすゝ  
め身をこやし。大小へんをつうじ力まし。わ  
うだんによし女のこしけにくすり也。醬油に  
てしたゝめよ。酔すにつけくへば齒はそんず。三  
八月しよくすべからず くわの あまく れいのもの 「百  
六オ」氣をましかはきをとめ。ようはれ物を  
のぞくさん後にゑなおりざるに汗あせをのますべ  
し。はらみ女かつげぢのどく也 めうが あまく のもの  
もろくの薬をけす物。おこりをおとす過食  
せは物忘れして氣のほるなり 白瓜 あまく ひへ物 酒を  
けしかはきをとめ。ねつきをさまし氣をうご  
かす。ぎよれいの人おさないにいむべし。いき  
りねつする人はくふへし。 ごぼう あまからく 平の物

○十二けいみやくをつうじ。五ざう六ふのあ  
く物をさる。常に食せはくすり也。らうさいせ  
んきすはふきおこりふるふによし。ようはれ  
物ふうそしゆ顔のいきりをさましはのいたみ  
(疳)  
何れにもよし年よらぬもの也にらうんの物あまく五  
臓きょうやはらげ食すゝめ。虚きよをおぎない胃いねつを  
さる。腰こしひざあたゝめ腹くだりいたむによ  
し。夢にせいもらすによし。しやうかんの後  
ふかくいむべし。春三月食すべし。五月にく  
うまじ。過食せは目をくらくなす物ぞかし  
にんにくからくうんの物 くはくらん腹のいたみくだ下  
によし。ひるすくやかにしおこりによし。よ  
うはれ物かさちらす也。氣をくだし風をさ  
る。久しく食せははいかんやぶれたん生し。  
目あしくなす也 つくくしうんの物 血をう  
ごかし目かすむ。しやくじゆの虫きらふ也。  
きざに毒もかさの後にくへばしする也 すべ  
りひゆあますひえの物 なめ赤腹あかはらをとめかんねつを  
さり虫ころす。かんのしぼり腹によし。よう  
はれ物かさの薬。目を明らかにし年よらぬ  
物。年久敷いへざる足に出たるかさに付べし  
〔百六ウ〕又なまにてすりおさな子の白くぼ

にぬれゆる也 たてうんの物 くはくらん筋  
引つるによし。中をあたゝめ目を明らかに  
し。顔のおもはれたるに薬也。ようるいれき  
はれ物によし。多く食せはむねいたみ筋ほね  
をそんさす。二月にくふまじ たんほうあまく  
へいの物 はれ物を治し食の毒けし女のちぶさ  
はれたるに汗あせを付よ。たちまちよし。小便しけ  
き人によし。氣のとゞこをりによし うこぎ  
にかからく 中をおぎないせいきをまし。小便  
うんの物 よく通とほじいんなゆるをすぐやかにし。筋ほね  
かたくなす物 さんせううんの物 虫しやくすい  
しゆわうだん食のつかへに治す。胸むねはらいた  
むによし氣をくだし。虫ころす物 たうふひへ  
ものかさのどくしんきのつふうをこる物。氣  
をうこかしどくも有。大こんと同じりやうり  
すべし ふひへもの ひみをとゞのへいきりをさ  
まし。腹の下りをとめる物どくなし こんに  
やくあぢかんとくぞ のどをやぶり血を出す。よう  
ふうどくのはれ物によし くはんざう平あまくの物わ  
うたんりん病。のとかはくによし。かはきの  
病やせたる身に薬也 はこへへいの物年久敷か  
さの薬。小児の赤腹とまる也。又さん後ごのふ

る血やぶり小便とむる物也

江戸日本橋巻丁目  
須藤権兵衛  
正徳四年載菊月吉旦  
板行  
大坂本町巻丁目  
萬屋彦太郎

# 萬青物類部分

## ▲磯草料理遣用

こんぶ (汗 煎物 煎あへ くはし む  
 し漬 だし 油あげ 其外いろく  
 わかめ (汗 さしみ きざみ あぶり香  
 酒に入  
 あらめ (汗 にももの さかな〔七十四オ〕  
 さがらめ (ひや汗 あぶりざかな  
 青のり (汗 あぶり香 くはし 又酒に  
 入む しつけ うはをきによし  
 もつこ ひや汗 さしみ  
 かぢめ ひや汗 あぶり香  
 とさか さしみ なます  
 甘のり ひや汗 あぶり香  
 浅草のり右同前色あかし  
 十六嶋 ひや汗 あぶり香 くはしに  
 出雲に有  
 かだのり 汗 指身 五色有  
 みる さしみ  
 おご さしみ あへ物 汗のうはをき

鰯刻當流改正節用料理大全

しやうがのひぼ 色あかし 汗 さしみ

あぶり香〔七十四ウ〕 くはしニもよし

経のひぼ共云

のろのり (ひや汗 あぶり香 いろ酒に

すをおとし くりしやうが入さかなに吉

ふじのり ひや汗 あぶり香 いろあを

し

ひじき にももの あへ物

ほだはら にももの なます にあへす

さい

ところてん さしみ かうの物 夏のこ

ゝりに入よし

のどのり すい物 あぶり香

はま松 さし身 あへ物

えんす 指身 すい物 いろ鳥に入

めみゝ さし身 にももの ちやくはし

日光のり 川に有 〔七十五オ〕

木の果の遣用

松茸 (汗 あへ物 に物 やきて

平茸 (汗 煮物 やきて いろく有

椎茸 (汗 煮物 焼て なます 指身

ほして

初茸 汗 に物 やきて

いくち 汗 やきて

よし茸 汗 にももの

しめぢ 汗 煮物

せうろ 汗 指身 に物

木海月 (煮あへ 茶くはし なます さ

しみ 色々

かう茸 に物 茶くはし しゝたけ共云

ねずみ茸 汗 煮物

岩茸 (に物 ちやくはし 指身 何もよ

くゆにして〔七十五ウ〕(挿絵省略)〔七

十六オ〕

青物料理遣用

菜 (汗 からしあへ 酒入 くき 入鳥

にいろゝ ほして 其外いろく

大根 (汗 なます 煮物 かうの物 ほ

して色々遣

牛房 (汗 あへ物 煮物 もち かうの

物 茶くわし 其外いろく

麩 (汗 煮物 さしみ くしやき 油あ

け 香

たうふ (汗 でんがくうどん ふはく

こほり茶や  
いせだうふ ろくぜう きじ焼  
同うば 汁 茶菓子 煮物  
こんにやく (さしみ なます 汁 煮物  
串焼 くはし  
ころばかし 氷て吸物〔七十六ウ〕  
山のいも (汁 煮物 もち いも酒 素  
めん 茶くはし  
里芋さと芋 汁 に物 かうの物  
同唐芋どういものくき なます あへもの すき  
いニ吉  
くわゐ 煮物 茶くはし くろはひやし  
物  
はす (に物 なます くはし ひやし物  
同はゐ 茶くはし けんニ用  
ふき (汁 あへ物 煮物 香の物  
同とうは (さかな みそ  
めうが 汁 鱈 さしみ あへ物 すし  
つけ物  
同竹の子 けんニよし  
たんほゝ あへ物 煮いろ 汁 花はさ  
しみ〔七十七オ〕

あかさ あへ物 すさい  
あさみ 右同 ねもよし こほうのこと  
くニ用  
蓼たぐ からみ つけ物 だしに吉  
からしの葉 あへ物 何ものあをみにつ  
かふ  
けしのは すさい あへ物  
まめのは あへもの 但あくにてゆてす  
ちをとりうすにてつきあへ申候  
あをまめ なます いろくによし  
はゞき草 あへ物 すさい  
ちしや 汁 さしみ あへ物  
同唐ちしや なます  
川ちしや さしみ  
白瓜しろくわ 汁 なます 香物 あへ物 ほし  
て吉  
甜瓜かんくわ なます 香の物 汁 ほしても  
〔七十七ウ〕挿絵省略〔七十八オ〕  
木瓜かぼ なます みかはあへ 香の物  
冬瓜かぼ 汁 なます  
鳥瓜からすり 香の物  
同実みは玉つさと云さかな くはしに吉

夕顔ゆが 汁 さしみ  
同実みは玉つさに成  
茄子なすひ (汁 さし身 丸煎 あへ物 かう  
の物 しぎ焼 切ほし色々  
くこ 汁 あへ物 に色 さし身 もち  
茶  
五加うこ 右同前  
にら 汁 あへ物  
にんにく (汁 さしみ なます 味噌  
すい口  
ねぶか (汁 いろり鳥 さしみ 杉やき  
〔七十八ウ〕  
葱ひとし (汁 あへ物 すあへ なます さ  
しみ  
あさつき なます さしみ  
のひる さしみ あへ物  
竹の子 (しゆんかん 汁 からしあへ  
香物 さしみ すし つけ物 やくむ  
しても 色々遣ふ  
蘆むの子も遣候 あしの子も同  
にが竹の子はかわ共に焼つかひ申候  
唐たうの和市 うどのことく遣ふ

またゝび さし身 つけ物 葉もさし身

によし

わさび からみ 吸口 汁

ところ 煮物 くはし

葛粉 (煮物に打 そうめん 水仙〔七

十九才〕 すいとん ぎんとん やきも

ち くず餅

牡丹の花 さしみ ほして にいろ す

あへ

芍薬花 右同前也

口なしの花 さしみ 煮色

くはんざうの花 右同前 はもさしみに

吉 一寸四五ふ

菊の花 さしみによし

のうぜんの花 指身 に色

仁冬の花 ほして に色

相摸(撲)取花 さし身

じゆんさい さしみ けん ゆがきて

生にて 池にあるねずなわと云物也

銀杏 煎物 くはしに吉 いらてかはを

さる

山もゝ す付 ひやし物 くはし〔七十

九ウ

よめがはぎ (汁 あへ物 煮色 酢

さしみ

よもぎ 汁 もち

くさぎ 汁 あへ物 に色

はこべ 汁 あへ物

なづな 右同前

せり (汁 あへ物 芹やき なます

入鳥ニ入

三っ葉せり 右同前

土筆 汁 に色 すさい

うど (汁 なます あへ物 すうと

香の物

わらび 汁 ほして 煮色 あへ物

粉はもち

ぼうふう なます 酢付 けん

すべり菟 ひや汁 さしみ あへ物

同唐ひゆあへ物〔八十才〕

梅 つけ物 塩ほして 煎酒 に梅いろ

く

しそ 汁 酢つけ

柚 (けん ゆみそ 吸口 ゆべし

酒に入葉も

もやし 汁 さかな

藤の花 汁 に色 あへ物

はう蓮 (煮色 すさい 汁 あへ物

紅の花 (にいろ すさい 但三寸斗

の時

青麦 汁の上置 三寸斗のとき

〇ひやし物の部

大こん うり なすひ はす 黒くわる

りんご もゝ すもゝ あんず くり な

し みかん 此外色々時の景物よし

〔八十ウ〕

酢漬の部

めうが しゃうが むめ 山もゝ 竹の子

うど ぼうふう はす しそ ほたてに

んじん さん升 またゝび

此外色々但酢一升しを三合いれ候てよし

無盡漬之部

から皮 木海月 梅ほし 竹の子 同あま

皮 さからめ こんぶ ほだはら 銀あん

とさか しゃうが めうが ごぼう 山も

ゝ 人じん ちんひ おご 青のりむすひ

て

右の内當座有あいしを入れてよし此外は作次第可入也〔八十一才〕

料理酒之部

玉子酒 たまごをあけひやざけを少しつゝ入よくときて。塩少し入。かんをして出し候也玉子一に酒おりべに三ばい入テよし

いも酒 山のいものいかにも白きをこまかにおろして是もひやざけにてよく々ときのべ。塩少し入。かんのよき迄かきまはしてよし

鳩酒 はとをよくたゝき酒にてとき。味噌を少しなべに入。きつね色に煎付てはとも酒も入てよしさん升の粉かこせうの粉か〔八十一ウ〕わさびなど少し入よし 醤油にてもいり付候

はぶし酒 きじのはの中のみしよりさきをこまかにたゝき。塩少し入いりて。右のからみ何にても入酒をよきかんにし出し候也身を喰申時は醤油少しくはへてよし

つかみ酒 きじのわたをこき味噌を少しくはへ。よくたゝきあはせ。扱一そくのあしに一本づゝに串をさし。かのたゝきたる物をゆびの中へいれ。あぶり候へばよくにぎり申候。中もよくからりとあぶれたるとみへ候時。ゆびのきはより〔八十二才〕切て。又よくたゝき又少しいりて酒を入。かんをして出し候也

なし物に遣魚部

かつをたゝき 鯛の子塩辛 貝の鯛塩辛 鯖の塩辛 うに塩から おびしを 鯛の塩辛 鯉の煎鳥 鯉の塩から 鯉の子のわた 鮎の切漬 海月塩辛 鮎の子江豚 海月 同わた塩から

塩かげん夏はいを一升到塩五合。冬は三合入てよし。去ながら遠近に口傳有之〔八十二ウ〕

一腹と粟子と一にし白子よくすり腹子に能ませ壺升斗のかさに塩四合ませ壺におし付をく也是をわたうるかと云へり 一むき身一升塩三合入かき合ふり候へば悪水ぬめりとれ候。扱粕二合塩二合古酒二

合。ゆのは少し。右かき合つぽに入置七日過用申てよし

粘漬魚之部

たい ます ふな 塩さば まながつを あわび あゆ さけ さゞめ 赤貝 たいらぎ〔八十三才〕 鮎粕漬は一夜しをゝしてかすにつけ。をしをつよくかけ置候へは。五日六日のうちにつかはれてよし

味噌汁塩の取様

魚の汁魚の塩辛かみそ塩からき時。水にてのべれは味噌うすくなる時くろ米の飯こはいゝのごとくに焼茶袋程の布袋へ入。但し七分め。右みそ汁の中へ入レ一にえ程たき立る。塩のからみ忽とれ上々の汁と成ル極秘傳也。右の食用のなき時は常のめしにてもよし

類合 食物日用能毒 〔八十三ウ〕

諸鳥能毒書

▲つる あぢしははゆくへいの物 ふうおぎない氣力ます 風をさつてむ

しによし肺はいすくやかにす物中風をさる  
白き鶴しよくすべし 百病にくすり也

▲がん あまくへいの物

中風手あし引によし かたみのなへたる  
に少づゝ常にくふべし 気をめぐらし耳みみ  
きこへぬによし六七月に食するな人のた  
ましいやぶる物夏ないりききん物也

▲かも〔八十四オ〕

中うちをおぎない気きり力りきます食をけして虫ころ  
す こまがさいやし小べんつうじすいし  
ゆによしぎよしたる人に用ゆべし 白鳥  
はねつさましかさいやすなりあを首くび第一  
よし くるみの木くらげきん物 ころ鴨かも  
はかつけにいむ

▲には鳥 あまくうんの物

女のこしけよくなをす 中をあたくめ気  
力ます 小べんしげき人に吉 きよをま  
し五さうをおぎないしぼりはらとめる  
筋骨すしほねいたむによし

▲たまご〔八十四ウ〕

しぼり腹はらとめるさんの後あとゑなを下してめ  
いたむニ吉 せいきをましんせいによ

し ひとつもじにんにくきらふ かさを生しやう  
ずる みゝきこへぬにくすり也 さんご  
にふるちくたりてゝやせおとろふたる人  
によし おこりをちて後いむべし

▲かもめ あまくどくなし

かはきをとめ思はず物にくるふによし

▲はと あまくどくなし

きりよくをます きよ生しやうの人に用べし  
ねぶとはれ物によし 目をあきらかに気  
を〔八十五オ〕まし五さうおぎないかさ  
はれ物のうみをひかする鳩はと品々有るとい  
へ共さのみかはらず

▲つぐみ へいのもの

りん病によしじんつかれるんなへこしい  
たむによしきよをおぎないとくもなし諸  
病に用ひてさしてあたらす

▲うの鳥 れいの物 しょくせす

此鳥のふんはわらんべかんの虫ぢすあた  
まをやきて魚うをの骨ほねのどに立時に用る

▲うづら 甘平あまぐのもの

筋すじほねかたくなし中うちをつ〔八十五ウ〕よ  
くし五さうをおぎなふ あづきとしやう

がくはへ食すればしぼり腹とむる 春  
三月にしよく（あま）ずへからす 草びらさし合  
いのしゝてきやくとかねてしるべし

▲山どり うんの物

五さう気のすだくによし 多ク食すれば  
ちのどく そばと同食どうじよくきらふ也

▲けらつゞき 平のものとどくなし

痔ぢろうのくすり。かさも治す。虫くいば  
のくすり ころ焼にしはの穴あなへぬるべし

▲こうの鳥 甘へい也

もろ／＼の病さして毒どくなし〔八十六オ〕  
中風ちゆうふかつけしつねつなめあか腹をとめ気  
をます何共かさの名しれずいへかねぬる  
に食しやうしてよし

▲青あをさぎ 甘れい也

夏しぼり腹よくとむる 脾腎ひじんのきよをお  
ぎなふ もろ／＼のとくをけす ふんま  
ろめて湯にて吞の五かんすんばく能なをる

▲きじ 甘すゆくうんの物

中うちをおぎなひくだりはらとむ気力をまし  
かはきをとめ。ひのきぎよをおぎなふ。  
此鳥冬ばかり用ゆべしよの月はいむべし

かさおこる也そはと同食「八十六ウ」す  
れはすん白のむしをこるくるみ木くらげ  
草びらひとむじくい合すれば下血ぢをや  
む ぬのしゝと喰合ればときやくすなま  
ずと同食すればわるきかさいづる

▲めがしは あますゆくへいのもの  
五ざうをおぎないせいすいをましせうか  
つを治す 腎元のきよを能ほゑきし氣力  
をます多くくへは血へきや水しゆをやみ  
出し中焦のやぶれそんずる

▲白ざぎ うんの物  
きよ生の薬しぼり腹によしひをととの  
へ氣力「八十七オ」をます又ねあせをと  
める

▲しぎ うんの物  
きよをおぎないて毒なし 諸病にたゝら  
ざる物

▲ひばり あまくうんの物 とくなし  
きよをおぎなひ氣を益 手足ふじゆう成  
人に用てよしかさなだにたゝらず

▲すゞめ 大うんの物 とくなし  
ようをおこしせいをます物 こしひざを

あたゝめて吉 子のなき人しよくせは腹  
める冬三月大くすり也 ぬんやう共にお  
ぎなふ夏はらみすゞめ食せは忽に命おは  
る也すもゝさし合大とく也「八十七ウ」

▲よし雀 へいの物  
しよ病にさしてどくなし うつ氣をさん  
じこゑ出す物 氣力をましぢをもしづむ  
る 五六才の童物いゝかね口のおもきに  
あたへてき妙也

▲かれない へいの物  
きりよくをましきよをおぎなふ多く食せ  
はきをうかす也

▲かます  
五ざうおぎない氣力をます じんをつよ  
くしはだゑうるをし身をかるくする物

▲からざけ 甘うんの物  
氣をおぎないちからます「八十八オ」け  
つきよの人しよくすべし 筋ほねつよく  
してよし 中風じんの薬かさのとく ひ

へたる女しよくすれば月水とまりくわい  
人となる

▲かに ひへ物

むねのいきりをさますちのとどこほりや  
ぶるはらみ女ふかくいむべし小産して子  
をおろす。さんごに食すれば目まい来  
る。かにとふぎ。くい合せ橋としよくす  
れば風おこす。じゆくし柿食すれば血を  
はく ばいあかさゝげ血をはく 毒と  
たゝらは大黃又はしそかも瓜のしるをの  
むべし忽吉「八十八ウ」

▲こい あちはひあまくかんの物

ひのよはきをつよくす わうだんのど  
のかはきをやめはらみ女の水しゆによし  
右こいをくるやきにしてせんそくやみ又  
りん病の小べんつうじかぬるにゆにての  
ませよくすり也 ねつ病の後ふかくいむ  
べしあたまにどくの有なれば忘れても食  
すべからず。又いのしゝはきんもつ也く  
い合

▲こち あまくへいの物  
胃をひらき五ざうをりして人こやす身を  
すくやかになくすりにもさしあはぬ物  
「八十九オ」



▲たい へいのもの

ひるのげんきをととのへ腎しんちんよはき人に用てよし 五かんしやくにたよりなし 水しゆの病上気を治ス 筋骨すはねつよくしねつ有人にはつゝしみてよし 黒鯛くろたいにそかう円えん吞まじ

▲たら 大うんの物

ひ胃いのひへたるくだるによし 風をうごかししやうかんの後食せばさへ帰り死す

▲たこ あまくへいの物 どくなし

下けつ又はちのくすり腹中くちうちのふる血をやぶり血をうごがす物 夕ゆふがをと同食きら

ふ物也「八十九ウ」

▲ゑび あまくへいの物

気力をますとく多くしてのふはすくなし 風をうごかしかさを生ずる。虫しやく小

児こにきらふべし

▲なまこ ひへの物

じんの薬少し食して精汁せいじゅうをます諸病のどく虫むしころす物たんのとく也 多くくへは肝かんきよしてこゑかるくなり

▲なまず あまくへい也 とくなし

大小べんをつうじ水しゆの病を治スちゝ

出ざる時にみそ汁にてあたへてよし うし。ゐのしゝ。かのしゝ。きじくい合いむ物そかし「九十ノ九ト五オ」目の内赤くひげなきはどくはくき色ない人ころす也

▲なよし れいの物

しよくをすゝめはの痛いたみをとめる上気をくだし脾ひねつをさる。胃いをひらくなり 気

ぎよをおぎない力ちからます物。夜食やじきにはきら

ふ物かたまりきゑかぬる也 下けつけつのくすり

▲いりこ うんの物

かんけの薬しやくじゆによし虫をころし 気きをくだす。じんをおぎないたんをさ

る。やはらかによく煮て酒さけや溜たまりにてく

ふへし百病にさのみたゝらぬ物ぞかし 「九十ノ九ト五ウ」

▲いか あましはゝゆくへいの物 どくな

しよ病にたゝらぬ物 気きをまし虫しやく胃いをひらくによし月水げつすい。を能よくだす 鳥とり

目の薬也

▲はゑ 平のもの

じんをおぎない気力増 ひいをととのへきよ生しょうの薬 かんかんの虫に用てよし

▲はも あまくひへの物 どくなし

ひるをおぎないしよくすゝむ。大小べんをつうじしつにて手足しびるによしかつ

けぢの薬水しゆにてはれたるに少しづゝ

用てよし百病に食すべしはらみ女「九十 六オ」おりくゝふべし。風かぜきをさつて

虫にもさのみたゝらぬ物

▲はまち 平の物

ひいをととのへ身をこやす也気力きりきを増まきよ生しょうによし風をおこしてかさを生ずる多

く過れば虫気おこる也

▲ほら あまくへいのもの

五ざうをゆるめ胃いをひらくほらみ女につゝしむべし血ちをくるはす物ぞかし

▲とび魚 うんの物 どくなし

ひるをととのへ食すゝめ。百病によし五ざうをおぎない虫しやく中風ちゆうふうの薬也らう

さいかんの下り腹はらニ煮て「九十六ウ」用

ゆべしとまる也。はらみ女になんざんさ  
ゝはりなしかつげの薬氣力をます。みん  
つよくして命のお常にくふべし

▲どちやう へいどくなし

百病にたゝらぬ物きりよくましみんせい  
つよくす

▲うなぎ あまく大うんの物

しつけかつげちのくすりみんつよくして  
中をおぎなひ。腹中<sup>うぐちゅう</sup>ひてなるによしこ  
しのおもきを治す筋<sup>すぢ</sup>ほねつよくしじんを  
おぎないもろくのかさをいやす也。小  
児かんには常にあたへよはらくだるを治  
す薬

▲くち あまくどくなし「九十七オ」

ゐをひらき気をまし食をけすしほり腹を  
とめる りん病を治するもの

▲くらげ あちはひからくへいのもの

中をとゝのへ食すゝめ。五ざうをりして  
小へんをとめる たんをけし気をます  
はしかみ酢<sup>す</sup>にて食すべし

▲くじら しははゆく大うんの物

おこりをおとし虫ころす也 ほしくじら

くだりはらによし

▲ます うんの物

多く食すれば上気をし血をやぶる虫しや  
くいでゝかさ生ず小児五かにかたかひ又  
はたんにも大どくとなる「九十七ウ」

▲多い あちはひあまくへいの物

ほしたるは百病によし腹<sup>はら</sup>くだるによし又  
てんかん虫によし五かにかたかいしやく  
らうさいけつくわいによし

▲まながつお あまくへいの物

じんきよおぎない氣力ましひみをつよく  
し食すゝめ虫しやくを治す 諸病にはた  
ゝらねど小かんには大どくの物いむべし

▲ふな あまくうんの物

胃<sup>い</sup>のふよはくし食など胸<sup>むね</sup>につかへくだら  
ぬによし 鱸<sup>なます</sup>にしてはきよ氣をおぎなひ  
ぢの薬なめ腹しほり腹よくとむる也少づ  
ゝ「九十八オ」食せよ中<sup>うち</sup>をあたゝめもろ  
くのかさぐすりからしにんにくいし  
ゝきじさとう右きんもついむべし

▲ふぐ あまくうんの物

きよをおぎないむころす こしひざつ

よくしぢの薬 しつ氣をさるくいすこし

てははらはるゝ物わた血<sup>ち</sup>にどく多し心得  
べしえいたる時はあしのねのしるをしほ  
りておほくのむべし

▲ぶり うんの物

ほしても生<sup>しやう</sup>もくすり 氣力をまし身をこ  
やす 血をやぶりかさに毒<sup>どく</sup>たるべし

▲あゆ へいの物「九十八ウ」

五ぞうをおぎないひみをやはらげ筋骨つ  
よくなる 常にくふべし多く喰<sup>く</sup>てもやま  
ひおこらず

▲あぢ へいの物

諸病にあたへてどくなし らうさい氣ぎ  
よに食すべし。五ざうをぎないしよくを  
すゝむる過<sup>しやう</sup>れはむしにたゝるぞかし

▲さば あまくへいの物 どくはなし

目をあきらかにしむねはらいたむによし  
氣力を増<sup>まし</sup>むねのいきるをさます かつげ  
あししひるによし おけらにんにくきら  
ぶ物

▲さけ 大うんの物 どくはなし「九十九

オ」

身をあたゝめ氣力をます ひへたる人の  
しほり腹とめてよし多く食すればはれ物  
やかさを生ずる也

▲さはら あぢはひ甘くねつの物

氣力をましじんをおぎなふ 虫しやく小  
児かたかい瘡の虫血をうこかしぎずかさ  
生ず何れにもどくと心へし

▲すゞぎ へいの物

しよ病にたゝりなし五さうをおぎない筋  
骨かたくなし腸胃やはらぐ物也 鱸に作  
り食すれば水気を治する多く食せはしゆ  
物かさ出べし

▲白うを「九十九ウ」

たんにわるし虫のどく。過てははらをく  
だしかさのどく血をやぶる物ひゐをつよ  
くし目をあきらかに食をけす也

▲いはし へいの物

じんをおぎない氣力ます。血をうるをし  
目のくすり赤いわしは中風によし 多く  
食すればたんの毒むねつかへてときやく  
する物

▲めばる へいの物

ひりによし諸病に用食をすゝめ氣力ます  
目をあきらかに瘡腎のしやきをしりぞき  
大小人のくだり腹小べんしげく虫しやく  
を治す「百オ」

貝類能毒書

▲まて あまくうんの物

産の後きよそんおぎのふ ひゐをおぎな  
ひ胸の内いきりもだゆるによししやうか  
んの後食すべからず

▲あかゞい うんの物

食をすゝめ胸腹ひへていたむによし中を  
あたゝめ胃をすぐやかにし食をけすこ  
しのひゆるをあたゝめいんのなゆるに薬  
也

▲あはび あぢしははゆし へいの物

目の頬に第一くすり也 常に食せはせい  
をまし身をかるくしすはぶきによし

▲さゞゐ うんの物 とくなし「百ウ」

胃のふをひらき食すゝめ目の薬産後の古  
血下ス物

▲しゞめ貝 ひへ物

小べんつうじ胃をひらく ねつをさまし

目を明らかにして酒毒けす。しつ氣かつ  
けによしわう丹には汗を取行水にせよ

▲はまぐり あまくひへ物

しんをおぎないゐんつよくし目の薬胃を  
ひらきかねつをさりけつく□いに吉  
酒のどくけしかはきの病ねつむしにどく

▲にし ひへ物

年久しく目のいたみやまざるに薬。むね  
虫には菜と「百一オ」こしらへ食せよ。  
小にしをはから共にすりくたきおほく食  
せよすん白にき妙也

▲かき貝 あぢしはゝゆくへいのもの

ひ瘡しやうかねつさます也。しやくじ  
ゆ又は精もるによし。虚をおぎないな  
め赤はらをとめる。かうひやむねのいた  
みようはれ物あせをとめる。大小ちやう  
をしぶらしおこり落す

▲たにし 大かんの物

目の内赤く痛にぞよし かつけはれ痛に  
吉。大小べんをつうじ腹中のねつさます  
もの。くる焼にしてかさにつくれば能い  
ゆる也「百一ウ」

獸物類能毒

▲鹿肉 うんのもの

男女筋ほねのいたみやめしつをしやして五臓きよをおぎない血の道ながちつくはいしやくじゆによし。惣身なへてひふのかはくにかつげのくすり。小児ほうしよに用ゆべし必かろく死をまぬかれて百病の薬也

▲狸 うんの物

手をいさん後にふかくいむべし ようはれ物かさの毒。頭の骨を黒焼はかくのくすり奇妙也

▲兎 あぢからく平の物

うちをおぎない気をましかはきの病とむる物。からし。はじかみ。には鳥。くるみ。みかん。かはうそ。いづれもきん物。うさぎの「百二オ」毛くろ焼。やいとのおいへかぬるにめうやく也

▲鼠 あぢはひすゆくどくなし

ようそはれ物かさぐすり。小児のかん虫によし。常に用ゆべし。はらみ女にいましめよ必はらの子おるゝ也

▲狼 ねつの物どくなし

五ざうをとゝのへ筋ほねをしづめ。胃をまししやくじゆ有人用て治す

▲獾 あまくかんの物 平の物

水しゆちやうまんねつ病ニ吉。目をあきらかにし年久しくすはふきのとまらぬによし

▲狐 あまくひへ物どくも有

きよろうおぎないかさを治す物。肝をやきゆにてのめ風をさる也「百二ウ」

果類能毒書

楊梅 すゆくうんの物

からゑつきとめ酒毒を下しときやくをとめ。五臓やはらげしぼり腹とめたんをさる

▲李子 すゆくねつの物

多く食すれば筋ほねやぶる。小児に少しもくはすな目あしくなる

▲金柑 あまにがくうんの物

酒をさまし食すゝめ気をめぐらしたんをきる物

▲柚 すゆくうんの物

はらみ女の不食によし。ゐ中のあつきさり食をけす。又酒のどくけす

▲密柑

大小べんをつうじ氣のとゞこをりめぐらしとき「百三オ」やくくはくらん寸白によし。脾胃をおさめてはいねつをさるかにと同食きんもつ也

▲枇杷 あまくひへ物毒なし

五臓をりしてはいをうるほす。氣をくだしつゝかはきとめからえつきとめてよし多ク食せはたんねつす。小むぎのるいきんもつ

▲桃 あますゆくねつの物

もゝくい水あびれはりん病をこる多ク食せはねつきさす也

▲李 にがすゆく平うんの物

多ク食せは虚ねつさす。中をおぎない氣をます 雀や密をきらふ物なり

▲九年母 あまくれいの物「百三ウ」

氣力ニよし。脾胃をおぎない酒をけす也胸の内いきりをさましたんにさゝはる

▲梅 すゆく平の物どくなし

かはきをどめ齒そんず。すぢほねやぶり  
きよさし出る

▲梅干むぼし しははゆくうんの物

くはくらんのむね腹いたむにしょくすべ  
し。ときやくをとめたんをきる。のどの  
いたむにふくみてよし。口のかはきとめ  
食すゝむ。多ク食せまじ

▲梨子なし あますゆくかんの物

ひへ物なれば金さうさんごにふかくい  
む。上気をさりむねのいきりをやめ。目  
のいたみとめ酒のゑいをさまし。胸はら  
いたみをち「百四オ」らす也。汗をしぼ  
りてほうさう目に出たるに入べしきめう  
なり。多食せは後にはらやむ

▲棗なつめ うんの物

百やくの毒やはらげ。きよをおぎない気  
力まし。しんはいのさううるほし。脾胃  
をやしなふ。はらのいたみとめる物

▲柿かき あまくひへ物どくなし

みゝはなの気をつうじ。気らうをおぎな  
いしんはいうるほしたんをけし。胃をひ  
らく。血はく人にあたへてよし。かにと

同食せは腹いたみかならずくだる物也

▲林檎りんご あぢはひあまくひへ物

くはくらん腹いたみしほるをとむる。多  
ク食せはたんしやうほつねつする。血  
「百四ウ」筋をとめて。ようをこるねぶ  
り来る

▲葡萄ぶどう あぢはひあまくへいのもの

酒の二日えいさまし。筋骨いたみしびれ  
るにくすり。くはくらんときやくしてむ  
ねのわるきに薬也。もがさはしか。出か  
ぬるに少しくへば残りなく出る也

▲石榴ざくろ あますゆくひへ物

味すゆきはしほりはらとめ。のどのかは  
きによし。多ク食せはたんのどく也

干物類能毒

▲雞冠とっさか へいの物毒なし

常に用れは目の薬。しんはいのさうおぎ  
ない食すゝむ。多クくゑば血やぶるもの

▲和加布わかふ ひゑもの「百五オ」

はらみ女の風を治す。多クくへは虫出る  
腹くだるかさの毒

▲干瓢かんひょう 少しひへ物

小べんをつよくつうじりん病のいたみと  
むるたしなみ置べし

▲椎茸しいたけ あまくうんの物

虫のどく気をふさぐ物生成は毒ふるきは  
さのみどくなし

▲肉茸ひらたけ あまく平の物

虫しやくしゆたんかたかいの毒よる光ろ  
のはどく是をくふまし

▲鼠茸ねつみたけ あまくれいの物

虫しやくかたかい百病のどく 下腹わづ  
らふ人につゝしめ

▲六条ろくじょう 諸病にくすり

脾胃をつよくし食すゝむる。たん生によ  
しときやくにも吉「百五ウ」

▲木海月きくらげ あまくへいの物

気力をまし五臓やはらげ。女の月水よく  
とゝのへこしけに薬。女のあんいたむに  
よし。しやくじゆにもよしはな血とめる

▲青海苔あおのり あまくうんの物

中をあたゝめ胃のきをつよくし。腹くだ  
るをとめかはきの病治する也。塩のから  
きはきん物也

▲甘苔あまのり あまくかんの物

氣を下くだしいきりをさますもの。はれ物に

よし。多くくへば腹いたみはるもの也

▲昆布こんぶ あましははゆくかんの物

かさはれ物。すいしゆによし。油あげ病

人にどく。たゞやはらかに煮にてくふべし

〔百六オ〕

病者常に食しょくス品々

しき。くろしを。とひ魚。あち。ほら。か

ます。めはる。いりこ。かき。串あはひ。

はむ。むぎ。あわ。きび。葛もち。ふ。ゆ

みそ。くろまめ。大こん。くこ。うこぎ。

いちご。ほしな。山のいも。かや。生ぐ

り。くらげ。香かうの物大だいこん。ほうきど。ほ

うろんみそ右頬に見合あすへし

万魚にえいたる薬

一木くすりや有かしらん壹匁 右ちやはんに水一はい半入

一はいにせんじ用。立所にき妙〔又方〕かま

の下の灰はいを水につけ。其あく水をのみて忽

よし。山せうにむせたるも同前也ねぶりて

よし

咽のどに骨立ほねだてたる薬

一しゆす玉の事よくいにん右よくこにして。ちや一ふく程

さゆにて用ゆきめう也

〔又方〕 大みかん目十八匁有を黒焼にしのは

即ぎに吉冬春拵置べし

〔又方〕 いせわかめにてもよし〔百六ウ〕

喰合くわいあはせの禁物品々

一いのしゝにはじかみ大風を煩ふ

一うさきにはじかみくはくらん煩ふ

一はいの入たる酒にかにちをはく

一ふなにからしきしゆを煩ふ

一龜かめにひう腹中みぐちうにかめ生ず

一ふなにさたうかんの虫をしやうず

一きじにくさびらちをおこす

一こいにひしは咽のどにかさ生ず

一あんずにくりときやくし腹くだる

一かきにかにはらくだりいたむ

一酒の後くるみかうへうつく

一酒の後からし筋ほねゆるくす

一酒の後じゆくし柿むねいたむ

一かゆの後ねりゆりん病を煩ふ

一きじにいのしゝはらくだりときやく

一はへにきしらいひやう生す

一みつにさたう一匁びにかにくはくらんをな

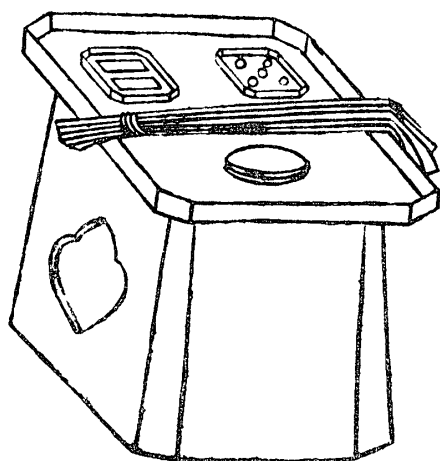
しはらくたす也

右のくい合常にかたくいむべし〔百七オ〕

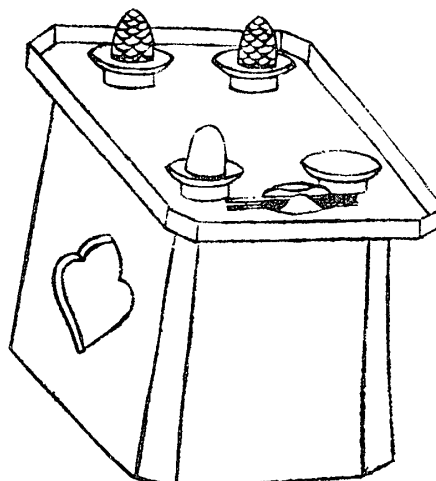
〔追補〕

本稿第一回(第五集)掲載分中三二頁中段の引渡し式正の図、同頁下段式三献の図(一番の図、二番のさかな、三三頁上段三番の肴)及び三三頁上段雑煮の図の五図は当初編集の都合上原図掲載を省略したが今般次に追補する。

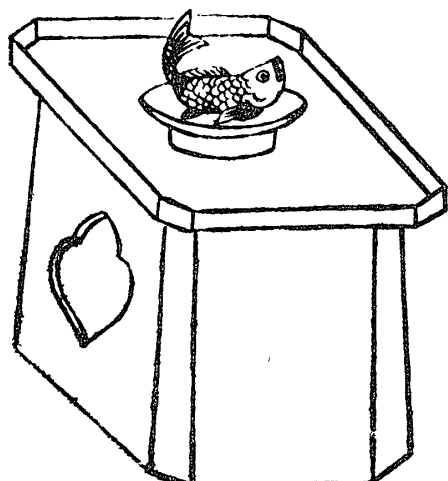
引渡し式正の図



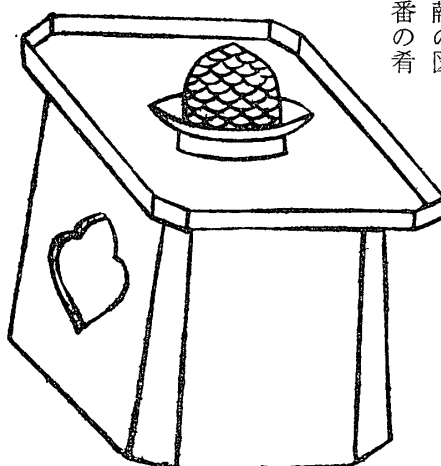
式三献の図  
一番の図



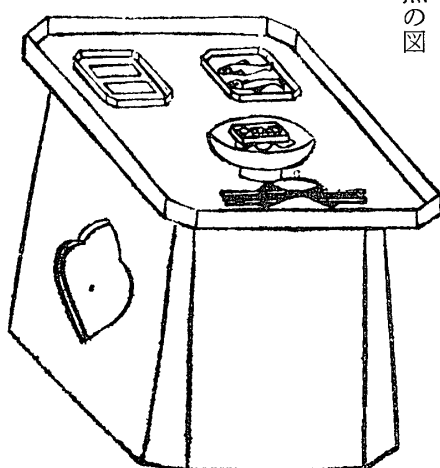
式三献の図  
二番のさかな



式三献の図  
三番の肴



雑煮の図



〔追記〕

この「當流改正節用料理大全」は「檀考書屋図書目録」「昭和二年刊」「正徳四年年京都寺町松原上町 菊屋七郎兵衛刊」として同年の異書肆刊本が記載されていることを知ったが筆者は未だこの菊屋七郎兵衛刊本を見ない。