200021802-00003\_2

料理物語目録

第一海の魚之部

第二磯草之部

第三川いをの部

第四鳥の部

第五獣之部

第六きのこの部

第七青物之部

第八なまだれだしいりざけの部

第九汁之部

第十なますの部

200021802-00004\_1

第十一指身さかびての部

第十二煮物之部

第十三焼物之部

第十四吸ものゝ部

第十五料理酒之部

第十六さかなの部

第十七後段之部

第十八菓子之部

第十九茶之部

第二十万聞書之部

200021802-00004\_2

△第一海の魚之部

鯛ハはまやき杉やきかまぼこなますしもふり

くずだい汁でんがくさかびてすし

ほしてふくめ其外いろ〳〵つかふ同わた

子もなし物によしすい物

鱸さしみ汁やきてもなます同

せいごおきなます

真鰹さしみすしやきても

鮦なますかまぼこ子いりごんぎり

いろ〳〵につかふ

鱈汁すしさかひてほしていろ〳〵

200021802-00005\_1

蛸櫻いりするがになますかまぼこ

此外色々同いひだこすいもの同くもだこさかな

鳥賊ハうのはななますさしみなまび

かまぼこに物青あへ其外いろ〳〵

同小いかすいもの同するめ水あへ色々

鯨汁さしみすい物あへものかすにつけて

うちの物いろ〳〵同かぶらほね水あへ肴

養魚はさしみでんが

鮫さしみ干けづりものやきても

鱏汁なますでんがくなべやきすいもの

王餘魚ハなますかまぼこ汁でんがく

やきて

200021802-00005\_2

鮲汁さしみいりても

〓汁おきなますすいりなまび同わた

なし物しまあぢも同前

鯖沖なますすいりしほもよしせわた

なしものによし

きすご汁なますすい物たまりやきなまび

細魚なますなまび

魳やきてなまびふくめ

鮟鱇は汁さしみすい物

ふくたう汁杉やきでんがくひぶく色〳〵

もうをふくたうもどきやきて

かながしら汁やきもの

200021802-00006\_1

めばるいりてなまび

たなご汁やきてこゞり

名吉汁こゞりかまぼこなます小鳥焼

さしみなべやき同へそすい物かひやき

なますいな沖なますすゞめずし

鮧なますきのめ焼いりもの

海月あへ物なますすいもの

海老いりてなますに物小ゑび汁

なますすいもの

伊勢海老も車同前但ゆでゝ又やきても出し候

蝤〓(\*「虫」偏に「某」)はかうにいりて同つましろまめ

なしもの

200021802-00006\_2

糸より汁かまぼこなますやきて

くちいりやきて石もち共いふ

くづな汁かまぼこあま鯛ともいふ

鰯はなますしやか汁すいはしくろづけやきて

かすに同田作にものなます水あへ

同たゝみいはしさかな

鮗なますやきてなし物

黒ばけ汁さしみかはをさるなまび

文鰩魚はさしみかはをさるひもの

熊引はけづり物しびのせ

白魚は汁さしみかまぼこに物

いりものすい物

200021802-00007\_1

小鮎はさしみいりもの白うをよりこまか也

海茸はあへ物さしみしやうがず

いりざけ

浮木はさしみしらめ

しやうがず

生海鼠はなますふくらいりこだゝみすこ

いとにつくりいりさけかけよし同わた子なし

ものこのこは生にていり酒同わたすい物

いりこは汁けつりものに物青あへ水あへ色々

鰤あぶらやき白さしみすいり

鰆ごさい焼さしみ

生鰹はさしみなます汁すいり

せんばなまびやきてたゝきによし

にとりはかつほゆて申時の汁なり

200021802-00007\_2

めぢかかつほ同前也

わらささしみすいりやきてなまび

鰤さしみすいり

まぐろはまち同前

江豚さしみ汁すいり

蚫かひやきにがひすがひさしみかまぼこ

なまびふくら煎のぶすまなますたゝき蚫

わさびあへ同わたながれこなしものにふくため共

とこふしとも

いふ同くし蚫汁にものけつり物

色々に吉のしたんさくもみのし結ひのし

にもの

辛螺かひやきころばかしからみはひやしるに入

200021802-00008\_1

栄螺つぼやきにかやきさしみころばかしのしに成

に物かすづけ

つべたさしみころばかし

よなきからやきさしみなますくし焼は

たまりに山椒のこをふり付てよし

みるくひからやきくしやきさしみわたあへ

たいらぎわさびあへくし焼に物汁

なますわたはさしみ

赤貝汁からやきに物くしやきなます

ころばかし

鳥貝からやきさしみ

ほたてがひからやきくしやきよなき同前

200021802-00008\_2

蛎すい物汁すがきくしやき杉やき

蛤むしすなべ焼すぎやき汁

やきて同あさりすい物なし物

ばいころばかしにものからやき

馬蛤汁に物あへもの同大野まても

ほしあぶりさかな

うになしものによしか

ぶとがひの身也

田螺青あへすい物

からすがひころばかしくしやき

ゐのかひころばかしきりぼしさかな

蜆にもの汁あへ物

たうくらげさかな

200021802-00009\_1

△第二磯草之部

昆布汁に物にあへくはしむし漬

だし油あげ其外いろ〳〵

若和布汁さしみあぶりさかな

きざみさけに入其外いろ〳〵

荒和布汁に物さかな

さがらめ冷しるあぶりさかな

青苔汁あぶり肴くはし又さけに入むしづ

け上をきによし

もづこひや汁さしみ

搗和布ひや汁あぶりさかな

200021802-00009\_2

とさかさしみなます

甘苔ひや汁あぶりざかな

浅草のり右同前いろあかし

十六嶋ひや汁あぶり肴くはしにも雲州在

かたのり汁さしみ五色あり

みるさしみ

於期さしみあへ物汁うはをき

しやうかのひぼ色くろし

あかし汁さしみあふりさかな

くはしにもよし經のひぼともいふ

のろのりひや汁あぶり肴いりざけにすを

おとしくりしやうが入さかなによし

ふじのりひや汁あぶりさかな色あをし

200021802-00010\_1

海鹿に物あへもの

ほんだわらに物なますにあへすさい

ところてんさしみかうの物夏のこゞりに入吉

能登のりすい物あぶりさかな

濱松さしみあへもの

燕巣さしみすいもの煎鳥に入

め耳さしみ茶菓子にもの

日光のり川にあり

△第三川魚之部

鯉さしみなます汁濱やきすし

こゝり小鳥焼すい物

200021802-00010\_2

見ごいさしみなますかまぼこすい物

鮒なます汁さしみにびたしこゞり

なまなり小鳥やきかす漬すいもの

鮎なます汁さしみすしやきて

かまぼこ白ぼししほ引にしてさかな

さかびて同うるか子なしもの同子を生にて

いり酒かけよし

鱒はまやきさしみなますすし汁

に物くしやき

鮭やきものなますすしはらゝ汁かまぼこ

いりやきなまび其外いろ〳〵同子

わたなしものにしほ引はさかなひらき

200021802-00011\_1

さかびて同からざけ水あへにあへ色々につかふ

水鮭汁ひでりなますすしやきて

わたか汁なますすし

もろこ汁すしなます

魦汁なます

鰔なます汁

鱧すしなますやきて

わかさぎ汁すしなます

いだなます濱やき

〓なますさしみすしかはやきこくせう

杉やき山椒みそやき此外いろ〳〵

鰌汁すし

200021802-00011\_2

〓汁かまぼこなべ焼杉やき

はんざき山椒いをともいふすいものくしやき

こくせういつれもかはをさる

真亀すい物さしみいしがめも同

△第四鳥の部

鶴汁せんばさかびて其外色〳〵

同もゝげわたすいもの骨くろ塩

白鳥汁いり鳥ゆて鳥くしやき酒びて

其外いろ〳〵

鳫汁ゆで鳥煎鳥かはいり生かは

さしみなますくしやきせんばさかびて

200021802-00012\_1

其外色〳〵

鴨汁骨ぬきいり鳥生皮さしみ

なますこくせうくしやき酒びて其外色々

雉子青がち山かげひしほいりなますさしみ

せんばこくせうはふし酒つかみ酒丸やき

くしやきいろ〳〵

山鳥汁やきとり其外色々きじのことく

鸞汁やきとりいり鳥いろ〳〵

けり汁やきて色々

鷺汁くしやきさんせうみそ

五位汁いり鳥くしやき

鶉汁くしやきいり鳥こくせうせんば

200021802-00012\_2

ほねぬきかぜちあへ

雲雀汁ころばかしせんばこくせうくしやき

たゝき

鳩ゆて鳥丸やきせんばこくせう酒

鴫汁いり鳥焼鳥こくせうぼとは

ほねぬきにもよし其外いろ〳〵

水鶏汁ころばかしくしやき

桃花鳥汁ころばかしやきてこくせう

雀ころばかし汁此外之小鳥同前

鶏汁いり鳥さしみめしにも玉子は

ふわ〳〵ふのやきみのに丸にかまぼこ

そうめんねり酒色〳〵

200021802-00013\_1

△第五獣之部

鹿汁かひやきいりやきほしてよし

狸汁でんがく山椒みそ

猪汁でんがくくはし

菟汁いりやき

川うそかひやきすい物

熊すい物でんがく

いぬすい物かひやき

△第六きのこの部

松茸汁あへものに物やきて

200021802-00013\_2

平茸色々有汁に物やきて

椎茸汁に物やきてなますさしみ

ほして

初茸汁にものやきて

いくち汁やきて

よしたけ汁にもの

しめじ汁に物

松露汁さしみにもの

木くらげにあへなますさしみ茶菓子

いろ〳〵

かうたけに物茶くはし鹿たけともいふ

鼠茸汁にもの

200021802-00014\_1

岩茸に物茶くはしさしみ何もよくゆにして

△第七青物之部

菜汁からしあへさかいりくき煎鳥入

ほして其外色々

大根汁なますにもの香の物ほして

いろ〳〵につかふ

午房汁あへものに物もちかうの物

茶くはし其外色〳〵

ふ汁にものさしみくしやき肴色々

たうふ汁でんがくうどんふわ〳〵こほり

いせだうふ六でう茶やきじやき同うば

200021802-00014\_2

汁茶ぐはしにもの色〳〵

蒟蒻さしみなますに物くしやきころばかし

汁こほりてすい物くはし

薯蕷汁にもの茶くはしいも酒もち

そうめん色〳〵

里芋汁にもの香の物同たうのいもの

くきなますあへものすさいによし

烏芋に物茶くはし黒はひやしもの

蓮に物なますくはしひやし物同はへ

茶くはしけん〓よし

ふき汁あへものに物かうの物同たうは

さかな

200021802-00015\_1

めうが汁なますさしみあへものすし

つけ物けん同竹子いろ〳〵

たんほゝあへ物に色汁花はさしみ

よめがはぎ汁あへ物に色すさしみ

蓬汁もち

常山汁あ〓〓のに色

はこべ汁あへ物

なづ菜右同前

芹汁あへものせりやきなますいり鳥に入

みつばぜりも同し

土筆汁に色すさい

独活汁なますあへものすうどかうの物

200021802-00015\_2

蕨汁ほしてに色あへもの同粉はもち

防風なますすづけけん

すべり莧ひや汁さしみあへもの同唐莧

あへもの

藜あへ物すさい

薊右同ねもよし午房のことく

たでからみつけものだしによし

からしの葉あへ物何ものあをみにつかふ

芥子の葉すさいあへもの

大豆のはあへもの但あくにてゆですちをとりうすにて

つきあへ候

青まめなますいろ〳〵によし

はゝき草あへものすさい

200021802-00016\_1

苣汁さしみあへもの同たう苣なます

川ぢしやさしみ

白瓜汁なますかうの物ほしてよし

甜瓜なますかうの物汁ほしても

木瓜なますみかはあへかうの物

冬瓜汁なます

烏瓜香の物同実は玉章と云さかなくはしにも吉

夕かほ汁さしみ同実玉章成

茄子汁さしみまろにあへもの香の物

しぎ焼きりほしていろ〳〵

さゝぎ汁に色あへもの同葉もみに物

くこ汁あへ物に色さしみもち

200021802-00016\_2

茶

うこぎ右同前

にら汁あへもの

蒜汁さしみなますみそすいくち

根深汁いり鳥さしみ杉やき

葱汁あへ物すあへなますさしみ

あさつきなますさしみ

野びるさしみあへもの

竹子しゆんかん汁からしあへかうの物さしみ

すしつけ物やくむしても色〳〵

よし野竹子もつかひ候あしのこも

にが竹の子はかわともにやきてつかひ候也

200021802-00017\_1

たらの若めうどのごとくつかふ也

またゝびさしみつけもの葉もさしみに吉

わさびからみすいくちによし汁

ところに物くはし

くずの粉に物打そうめんすいせんすいとん

きんとんやき餅葛もち

牡丹の花さしみほしてに色すあへ

芍薬の花右同前

口なしの花さしみに色

萱草花右同前はもさしみによし一寸

四五分出候時口伝

菊のはなさしみによし

200021802-00017\_2

のうぜんの花さしみに色

忍冬のはなほしてに色

すまふ取の花さしみ

じゆんさいさしみゆがきてけん生にて

池にあるねぬなわといふものなり

銀杏にものくはしによしいりかわをさる

梅つけ物しほほしていり酒煮梅色々

楊梅すづけひやしものくはし

しそ汁すづけ

柚けんゆみそすい口ゆべし酒に入

同葉も

もやし汁さかな

200021802-00018\_1

藤葉汁に色あへもの

はうれんに色すさい汁あへ物

べにの花に色すさい但三寸はかりのとき

青麦汁のうはをき三寸はかりの時

△第八なまだれたしの部

生垂は味噌一升に水三升入もみたてふくろ

にてたれ申候也

垂味噌みそ一升に水三升五合入せんじ三升

ほどになりたる時ふくろに入たれ申候也

煮貫なまだれにかつほを入せんじこし

たるもの也

200021802-00018\_2

だしはかつほのよきところをかきて一升あらば

水一升五合入せんじあぢをすひ見候てあまみ

よきほどにあけてよし過候てもあしく候

二番もせんじつかひ候

煎酒はかつほ一升に梅干十五廿入古酒二升

水ちとたまり少入一升にせんじこしさまして

よし又酒二升水一升入二升にせんじつかふ

人もあり

たし酒はかつほに塩ちと入新酒にて一あわ

二あわせんじこしさましてよし

精進のだしはかんへう昆布やきても入ほし

たでもちごめふくろに入にるほしかぶら干大

200021802-00019\_1

根右之内取合よし

しやうじんの煎酒はたうふをでんがくほどに切

あぶりて梅干ほしかぶらなと刻入古酒にて

せんじ候又さけばかりにかけをおとしてもよし

口伝在之

山葵みそすとはわさびをおろしみそをくはへよく

すりて酢にてめへ申事也

生姜味噌酢とは右同前

白酢はけしにたうふを入しほかげんしてすにて

のへ候しらあへには酢をいれすよくすり候

霜降は鯛をきどりにえ湯へ入やがて水にてひ

やし候事也しらめてといふも同事也又ゆがく

200021802-00019\_2

とは何もさつとゆで候事也

かげをおとすとはすましにたまりをすこしさす事也

どぶとは何時もさけのかすをしぼりたるがよし

にごりさけはあしく候

△第九汁之部

鯛のかきいりは塩をいりよきころにしほをのこし

なべのやけたる所へうほを入そのうへゝいをの

ひたるほど古酒を入たくさかけのきたるとき

三番白水をさし塩かげんすひ合候て出し候也

すいくちは時分の景物よし但是は鯛せぎり也

鯛かうらいにはなべに塩を少しふりそのまゝ鯛を入

200021802-00020\_1

古酒に白水をくはへ右之いほひた〳〵に入候てさか

けのなきまで煮候てめしのとり湯をさし景

をおとしてかげんすい合せ出し候也何にても木

の子ねぶかなと入てよし其外作次第此時は

たいをおろしてきり入る也

鯛ふくとうもどきは下地中味噌にてどぶさ

し

たいを入に候てしほかげんすいあはせ出し候也

又こくなり候へはいくたびもどぶはさし候なり

但ひぶくのかわ入てよしひふくやきてはぎ候てよし

鱸の汁は昆布だしにてすましよしうは置

こんぶおごも入雲腸入てよしうすみそにて

も仕たて候也

200021802-00020\_2

鯉のゐいり汁はまづゐをとりゐとほそわた

をよくたゝきなべに入きつね色にいりてかす

をとり酒にてもだしにてもなべをながしす

て後だしを入煮申候こいは三枚におろしう

ろこともにきり入候夏はうろこ入事あしく候

口伝在之しほかげん大事也又ゐをすりて

さけにてのべ別に置にがみのかげんすい合

出す流も在之五左伝同鯉みそ汁にては鮒

のことく仕立候

鮒の汁はみそを中より上にしてだしをくはへよ

し

若和布にてもかぢめにてもふなをまきて

に申候あまみすくなき時はすりかつほいれて

200021802-00021\_1

よしいつれもみそをたしにてたて候てよし

よく煮候てさかしほさしすい口山椒のこ

雑喉汁はこぶなえびまじりにてもかげんは

右のごとく妻ごばう大こん竹の子何にても作

しだいに入さかしほすい口同

鱈汁は昆布だしにてすましよしすなはちこ

ぶ上置によしおごかたのりもをくだしをく

はへよし又はまぐりつみ入みのになどをくはゆる

こともあり同ひだらも汁によし

鯨汁はすましにかけをおとし候みそしるにても

したて候妻ごばう大こんくきたちなとよし

竹の子めうがつくり次第くじらはつくりさつと

200021802-00021\_2

にえ湯をかけることもあり又くじらにさつとに

てよきも有はじめこは〳〵煮候て後よきも有

可心得也

ふくとう汁はかわをはぎわたをすてかしらに

あるかくしぎもをよくとりてちけのなきほど

よくあらひきりてまづどぶにつけてをくすみ

さけも入候さて下地は中味噌より少うすく

してにえたち候てうをゝ入一あわにてどぶ

をさし塩かげんすい合せいだし候也すいくち

にんにくなすび

鯒もうをなどもふくとうもときとていだし

候これもかわをはぎすてひぶくのかわ入吉

200021802-00022\_1

仕立様はふくとうのごとく

鮟鱇の汁かわをはぎおろしきりてかわをも

実をもにえ湯へ入しらみたる時あげ水にて

ひやしその後さけをかけをくみそしるにえ立

候とき魚を入どぶをさし塩かげんすい合せ

出し候也又すましの時はだしばかりにかけも少お

とし候此時はうはをきつくりしだいに入

こだゝみは煮ぬきにて仕立候汁をあたゝめ候て

出しさまにいとなまこかまぼこそぼろにつくり

あをのりなど入すいあはせ出し候也山のいもお

ろしても入候也むかしは山のいもいれす

はらゝ汁はらゝうすみひづにおろしなど入吉

200021802-00022\_2

中みそにて仕立候だし入かきなと入候時は

味噌かげん口伝

鰌汁中みそにだしをくはへよく煮申候ど

ぶをさしてよし妻はごばう大こん其外色々

但久しくたき候て又みそのあぢあしくなる事

あり左候へはあたらしき味噌をたてさし候て

出しよき物也いづれもみそをこうしてひさしく

に申しるには此心持入也口伝すい口山椒

のこ同葉

しやか汁青いわしのわたかしらすてあらひ妻

は大こんにてもめうがにても入だしばかりに

て仕たて候てよし

200021802-00023\_1

すいり汁味噌をこうしてねいものくきとも入

よくにえ候時鮒のすしのかしらきり入出し候也

鶴の汁だしにほねを入せんじさしみそにて

仕立候さしかげん大事也妻は其時の景物

よし木のこはいかほど数入候てもよし何時も筋

を置すい口わさび柚又はじめより中味噌

にても仕立候すましにも

白鳥の汁中味噌にてしたて候又すましにも

妻は時分のものつくり次第入

かわいりは雁にても鴨にても皮をいりだしを

入ほねをせんじなまだれ少さしてみを入しほ

かげんすい合出し候これも妻は時分の物惣別きの

200021802-00023\_2

子は鳥汁にいつも入候てよしすい口わさび柚

あをがちは雉子のわたをたゝきみそを少入なべ

に入きつね色ほとになるまでいりなべをすゝぎ

さてだしを入にえ立次第鳥を入塩かげんす

いあはせ出候也いりかげん大事也霜雪正月の

事なり

山かげはだしになまだれをくはへ雉子を入

仕立候妻は山のいものり青麦にても有次

第に入いれすしてもくるしからす

ひしほいりうす味噌にだしをくはへきじを入仕

立候山のいものりなど入て仕候

南蛮料理は鶏の毛を引かしらあしと〓りを

200021802-00024\_1

きりあらひなべに入大こんを大きにきり入水を

ひた〳〵よりうへに入大こんいかにもやはらかに

なるまでたくさて鳥をあげこまかにむしり

もとのしるへかけをおとし又大こんをにてす

いあはせ出し候時鳥を入さか塩吉すい口にん

にく其外色〳〵うす味噌にてもつかまつり候

妻に平茸ねぶかなども入

狸汁野はしりは皮をはぐみたぬきはやき

はぎよし味噌汁にて仕立候妻は大こん

ごはう其外色〳〵すい口にんにくだし酒塩

鹿汁うすみそにだしくはへ妻色々入仕立候

すいくちにんにくこせう

200021802-00024\_2

冷汁いつれもにぬきにて仕立候もづこあま

のりのろふじにても入よしくり生姜

めうがかまぼこあさつきなども入よし

あつめ汁中味噌だしくはへよし又すましにも仕

候大こんごばういもたうふ竹の子くしあわび

ひぶくいりこつみ入なども入よし其外色〳〵

芳飯の汁にぬきよしかまぼこくり生姜

おろし玉子ふのやきなあへてあげこぶめうが

花がつほのりきざみ候ものは何もこまかに仕

よく候精進の時はいろ〳〵つくり次第入

しゆみせん菜も豆腐もいかにもこまかにきりたる

をいふみそしるにだしくはふ

200021802-00025\_1

ばくちじるたうふさいのめにきる事汁同

わり菜かぶらともにわり付一束に切たる事

なり中味噌にだしくはふ

右衛門五郎菜をながくもみじかくもきりひら

かつほも入ぬかみそも入たるをいふ

柳鞠つまみ菜にさといもいるゝ也

干菜汁中みそにだしくはへくろ大豆蛤

小鳥などたゝき入さといもゝ入よし

人参汁大こんを大きにきり一塩の鯛を入

みそしるにたしくはへよく〳〵に候てよし

おろし汁大こんをおろしかきはまぐりな

ど入中味噌にだしくはへしたて候

200021802-00025\_2

とろゝ汁にぬきよし山のいもあをのりよ

く〳〵こまかにおろしすりて吉のりはいろ

よきほと入候て吉あたゝめ過候へはあしく候すい

口こせうのこ

納豆汁味噌をこうしてだしくはへよしくき

たうふいかにもこまかにきりてよし小鳥をた

たき入吉くきはよくあらひ出しさまに入納豆

はだしに〓よくすりのべよしすい口からし

柚にんにく

蓬汁みそにだしくはふゑもぎをざく〳〵に

きり塩すこし入もみあらひて入又ゆがきてもよ

し

たうふなどさいにきり入正二三月に吉

200021802-00026\_1

なり申候無曲物也けんは色〳〵其時分の

ものつくり次第にをくべし

鳥鱠何もつくり鳥ばかりすにていため候てそ

の後鯛其外も入あへ候て出し吉わさびくはへよ

し

がんざうなますきすごさよりかれい

ゑい烏賊など色〳〵つくりまぜ候事也是

は酢塩かげんしてあへけんばかり置べき也

沖鱠あぢいななどをまろづくりにしてたで

をあら〳〵ときり入候をいふ也鯖もよし鯛

其外のうをにても仕候塩かげんいよ〳〵大事也

鯉の子づけなますこいを三枚におろし身をう

すくへぎかわをのけほそくつくり候やがて

200021802-00026\_2

いりたる子をつけてよしをそく候へは付かね

候さていりざけに酢をくはへはしらかし

なます半分にかけて半分はひえたる酢

わさびいれてあへ両方かきあはせ出し候

事也たゞし鯉みなにはしらかしたるを

かけ候伝も在之

鮒なますふなを三枚におろしほねかしらに

しやうゆうを付よくやきてこまかにたゝき

身はいかにもうすくつくりいりたる子をか

きあはせからし酢にてあへ候又たですにて

もよしやきがしらめん〳〵にもりわくる

こともあり惣別なますの酢かげんはなます

200021802-00027\_1

をみなもりてあとにすのおほくあまり候

はぬがよきかげん也

鰶なますふなのごとく仕たて候てよ

やまぶきあへは鮒なますをからしほ

あへ申事也

ひでりなますあめのうほを三枚におろし身

はすきてつくり両のかわをうちあはせかわ

めよりやきてきざみ入たうのいものくき

をさゝがき入酢しほかげんしてあへ候を云也

皮も白やき也

皮やき鱠あゆにてあめのうほのことくつかまつり

候事也これも身はすきて作候かわしらやき

200021802-00027\_2

ぬたなますからしをよくすりさて酒のかすを

よくすりあゆにてもいわしにても鯔にても

まづすにていためその酢をすて後にぬた

をすにてのべ塩かげんしてあへ候也後のす

おほきはあしく候但あゆにはあをまめのぬ

たに柚の葉きざみ入あへ申事も在之

太郎助なますは一塩のたいあわびなどいかに

もうすくつくりいりざけ酢等分にしてあへ

候たゞしあわび後にいれてよし鱒鮭も

よしはながつほ三月大こん木くらげなど

きざみいれてよし

焼ほねなます鯛のうすみほねなどやきむし

200021802-00028\_1

りとりて田つくりいりて川えび木くらげ栗

しやうがおろしなと入すしほかげんしてあへ候也

わさびあへは鴈鴨同もゝげなどつくりすに

てしほ少しふりいためそのすをすてたいら

ぎあわびたいなと入わさひすにてあへ候

鳥いれずもつかまつり候

がぜちあへは鶉にても小鳥にてもしやうゆう

をつけよくあぶり候てこまかにきりからし

すにてあへ候也あをがちあへともいふ也

水あへはいりざけに酢をくはへよしごんぎり

田つくりするめいりこ小鳥やきて入からさけ青

うりめうがのこ木くらげ午房右の内にて

200021802-00028\_2

取合あへ候也さんせうの葉きざみ入てよし

みかわあへきうりをかわともにきざみ塩すこ

し

ふりもみてさつとすゝぎしぼり花がつほ入

けしみそをいり酒すにてのべあへ候なり

こわくなり候時はかわをさりてもつかまつり候

青あへいりこをよくゆにしてたしたまり

にてよく煮候てあをまめをすり塩かげん

してあへ申事也

△第十一指身の部

霜降鯛をおろしよきころにきどりにえ

ゆに入しらみたる時あげひやしつくりたゝみ

200021802-00029\_1

候事也いりざけ吉からしなどもをく

かきだい鯛を三枚におろしこそげてかさ

ねもり候いりざけよしからしをくけんは

よりがつほくねんぼみかんきんかん

小川だゝき生がつほをおろしよくたゝき杉

いたにつけにえ湯をかけしらめてつくりたゝ

み候右のかきだいにもりあはせよし鯉に

てもつかまつり候也同いり酒

すゞきあをす生姜酢にてよし

まな鰹いりさけしやうがすにても吉

くじらうすくつくり候てにえ湯をかけ山椒

みそすにてよし

200021802-00029\_2

ふかかわを引つくりてにえゆをかけよくしら

めしやうかすにて吉さつとゆがきてもよし

鮫これもふか同前

こちかわをはぎうすくつくり候しやうがず

いりざけたでずにても

鮟鱇これもしらめてしやうがず

さわらいりさけしやうがず

なまがつほしらめて吉そのまゝもつくるからし酢

鯉いりざけよし

鮒これもいりざけよし

あゆこれも煎酒よし

うなぎ白やきにして青すにてよし

200021802-00030\_1

雉子丸煮にしてむしり山椒みそすよし

鴨鴈きじのごとく又ほねぬきにしては輪切

にしてわさびすしやうがみそによし

にはとりこれもきじのごとくつかまつり候

小鴨きじのさしみに鯛のそほろゆがき

もりあはせわさびみそずにて出しよし

けんにかたのりきんかん何も鳥むしりて

むし竹子ねをきりかわともにたてにをき

せいろうにてよくむして色々にきり白す

にてさしみに吉みるくひあわひにがひ

又椎茸木くらげなどももり合せよし

うき木しらめてしやうがすよし

200021802-00030\_2

栄螺よなきみるくひ鳥がひたいらぎ

のわたなどはつくりゆがきてわさびみ

そずにてよし

川ぢしやよめがはぎあさつき又は菊の花

芍薬のるいはいづれもすみそにてよし

松露ゆがき白すにてよし

真亀よくゆにしてむしり生姜みそずよ

し

さかびて鯛あわびたらさけあゆの塩

引からすみかぶらほね鶴鴈鴨右之

内いかにも塩めよきを取あはせつくりもり

候けんくねんぼ其外作次第だし酒かけて

よし

200021802-00031\_1

△第十二煮物之部

いり鯛さしみよりすこしあつく作り候たいに

てもこいにても子を半分はつみきり半

ふんはくだきていり酒にすをおとしはし

らかし出しさまにたいも子も入やがてもり候

にえ過候へばあしく候

煎鯉も右之ごとくつかまつり出し候

たいするがにはたいを白やきにしてだした

まりにすをすこしくはへよく〳〵に候て出し候又

やきてぶたのあぶらにてあげさてに候へは

いよ〳〵よし是は南蛮料理ともいふ

200021802-00031\_2

杉やき鯛をあつく作りをきだしにてみそを

こうたてなべに入にえ候時箱に入先ほね

かしらを入にる身は入候てやかてよしどぶ

をさしてよしかき蛤たうふねぶか其外

作りしだいに入也

なべやきみそ汁にてなべにて其まゝに申候也

たいぼらこち何にても取あはせ候

はもの子いりだしに塩又はかけをおとし候

すも少しくはへ仕立候はもはなますよりあつ

くつくり候子もわたも入てよし

たこのするが煮たこをよくあらひそのまゝ

だしたまりにすをくはへいほのぬくる

200021802-00032\_1

までよくに申候くろにとも云也

桜煎はたこの手ばかりいかにもうすくきりだ

したまりにてさつとに申也

酢煎だしに塩〓〓〓入にる出し候時すをす

こしくはへてよしあぢさばかつほのるいよし

ごさいにさわらを白やきにしてだした

まりにてに申事也

ふくらいりなまこを大きにきりだしたまり

ふかせ出しさまに入そのまゝもる事也すつ

ほうともいふあわびいかもよし

ぞろりことはいりこをせんにきざみよくゆに

して小鳥かもなどをたゝき入山のいもゝいれ

200021802-00032\_2

だしたまりにてに申事也いりこばかりに

候へばせんいりこといふ

鮭のいりやき杉やきのやうにつくりはらゝを

半分すりこしてをき半分は丸子にてをき

だしたまりかげんして身にわたもきもゝ入

に申候にえ立候時丸子もすりこも入かき

あはせやがて出し候也粒山椒入てよし

煮和だしたまりよしからざけのかわうす

みもすこし入くろまめからかわ梅干田作り

木くらげあんにんぎんあんなど入に候て

玉子のそぼろうはをきにしてよし夏は

さまして出し候也

200021802-00033\_1

しゆんかん竹の子をよくゆにして色〳〵に

きりあわび小とりかまぼこたいらぎ玉子

ふのやきわらびさがらめ右之内を入だしたまり

にてに候てよし又竹子のふしをぬきかまぼ

こを中へいれに候てきり入も有

のつへいとう鴨をいり鳥のごとくつくりだし

たまりにてにるにえたち候ときかげんすい

あはせうどんのこをだしにてときねばるほ

どさしにえたち候時出し候ぼと鴫などもう

づらも

生かわは鴈にても鴨にてもかわをはぎつくり

すをはしらかし二へんかけてをき又身を作

200021802-00033\_2

すを一返かけてしたみだしたまりかげんし

てにえ立候時すいあはせ鳥を入そのまゝ出し

候也うはをきせり其ほかつくり次第なり

鯛のそぼろしらめをきてもよし

せんばは小鳥にても大鳥にてもだしにかげをす

こしおとしてよし

ほね抜鴨のとしりをきりそれよりあしかた

まてのほねをぬき中へ玉子かまぼこをいれ

口をぬひあはせゆで鳥のごとくに候て輪切

にして出し候赤あしくぼねはのこし候也

ゆで鳥は骨共にだしたまりにて久しくに申也

いり鳥鴨をつくりまづかわをいりて後身を

200021802-00034\_1

いれいりだしたまりかげんしてに申候いり

ざけもくはふ事有せりねぶかくきたち

など入よしすい口柚わさび

じぶとは鴨のかわをいりだしたまりかげん

して入しふ〳〵といはせ後身を入申事也

野衾小鳥をたゝきせんばのごとくさつと

にて扨鯛をかきこまかにたゝきにえ湯

をかけあげをき大きなるあわびをうす

くへぎてこれもしらめ候へはふくろのごと

くなり申候此時だしたまりかげんして

入ふき立候とき三色入かきあはせ候へはふ

くろの中へつゝまれ申候玉子のそぼろ

200021802-00034\_2

うは置によしすい口いろ〳〵

にびたし鮒を白やきにしてだしたまり

にてに申事也

伊勢豆腐は山のいもをおろし鯛をかきて

すりいもの三分一いれたうふに玉子の

しろみをくはへする何もひとつによくすり

あはせ杉の箱に布をしき入〓〓みゆに

をしてきり葛だまりかけ候て出し候又

鳥みそわさび味噌などかけていよ〳〵

吉又たうふばかりにても能すりて右のごと

くつかまつりいだし候

葛鯛たいをやき物のごとくきりくしにさし

200021802-00035\_1

ゆにしてくずたまりかけ出し候葛大こん

も右のごとくつかまつり候

とうふふわ〳〵だしたまりにてひとあわ

ふたあわに候てはや出し候事也

料理どうふはねりみそにだしくはへよしう

はをきはながつほくり生姜くろごま

くるみなどをきてよし

に色の仕様はだしたまりにすをくはへ何もよ

し

いとこにあづき午房いも大こんとうふ

やきぐりくわいなど入中みそにてよし

かやうにをひ〳〵に申によりいとこに歟

ひばりころばかし中へ玉子かまぼこ入てよし

200021802-00035\_2

とうふ玉子とうふをすりくちなしにてう

すくそめくずのこをすこしくはへだしたまり

にて玉子のふわ〳〵のごとくしていだし候

ほんたまごのごとくなり

鮒のこゞりたれみそにかげをおとしほねの

やはらかになり候までに申候て風ふきに

をき候へば一時の間にこゞり候夏はところ

てんの草くはへよし

ふののつへいとうはふを油にてあげ大きに

きり鴨の料理のごとくいたしてよし

ころ〳〵小鳥をたゝきせんばのごとくさつ

とに候てうちあげをきかまぼこをよく

200021802-00036\_1

すりむくろじほどにしてかの鳥にてこか

し

だしたまりかげんしてに候て出し候

△第十三焼物之部

はまやき大鯛のうろこばかりふき竹にてはさ

みかたなめを入塩をふりやき候てさか塩かけ

をおとしかけ候て出し候也

まくりやきたいをおろしうすくきりしほを

うち候へてやく事也

あらしほやき鮒にしほばかりつけやきてかけ

しるさかしほにかげをおとしかけ出し候也

小鳥やきふなの三四寸ばかりあるを三枚におろ

200021802-00036\_2

しくしにさし山椒みそをつけやく事なり

こいなよしなどもよし

木のめやきゑそに塩を付ゆの葉にてつゝみ

そのうへをかみにつゝみむしやきにして取出し

かけしるをかけ出し也

きじやきとうふをちいさくきり塩をつけうち

くべてやくなり

鴫やきなすびをゆでよきころにきりくしに

さし山椒みそ付候てやく事也

鮭やきてかけしるはにごりさけすみ酒にたまり

くはへゆのすをしほり入候てかけ出してよし

はらゝも入はしらかしかけ候

200021802-00037\_1

やき竹の子竹のこのふしをぬき中へかまぼこ

玉ごまろにして入かわともにやきてきり候

かまぼこの塩すこしからめにしてよし

いりやき鴨を大きにつくりたまりかけをきて

かわをいり身をはさみ入なべにて一枚なら

びにやく事也あまりにしるなくはかけ置

たるたまりすこしいるべき也

へぎやき右のごとくつかまつり杉のへぎにて

一枚ならびにをきやく事也

△第十四吸物之部

うの花いかのせのかたをすぢかひ十文字に

200021802-00037\_2

こまかにきりかけ又大さよきころにきり

はなしゆにをして妻にのりなど入だしに

かけをおとしふかせすい合出し候也

みのに玉子をあけしやくしにうけくだけ

ぬをにえ湯へ入候是も妻色々汁同前

かき塩をいりてよきころにしほを残しかき

を入ふきたち候時すい合せ候汁すくなくは

だしにても水にても可入塩をいらす

につかまつる事も在之さかしほさしてよし

このわたよきころに切うすみそにたしを入

ふき立候時わたを入すい合せ其まゝ出し候也

三國はのとのり也だしたまりにて仕たて候

200021802-00038\_1

川えひをくはへよしすい口こせうのこ

松茸古酒にてさわ〳〵といりさかけのなき時

白水をさしだしたまりくはへふかせ候て

すいあはせ出し候すい口柚輪切其まゝ入吉

△第十五料理酒之部

玉子酒玉子をあけひや酒をすこしつゝ入よく

ときて塩をすこし入かんをして出候也たまご

一つにさけをりべに三盃入よし

いもざけ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〳〵ときのべ塩

すこし入間のよきまてかきまはしてよし

200021802-00038\_2

鳩ざけはとをよくたゝき酒にてときみそを

すこしなべに入きつねいろにいりつけて鳩も

さけも入よし山椒のこかこせうのこかわさび

などすこし入よししやうゆうにてもいり付候也

はふし酒きじのはの中のふしよりさきをこ

まかにたゝき塩すこし酒すこし

入いりて右の

からみ何にても入さけをよきかんにして出し

候也身をくひ申時はしやうゆう少くはへよ

し

つかみ酒雉子のわたをこきみそを少しくはへ

よくたゝきあはせさて一足のあしに一本づゝ

にくしをさしかのたゝきたる物をゆびの

中へいれあぶり候へはよくにきり申候中も

200021802-00039\_1

からりとあぶれたると見え候時ゆびのきは

よりきりて又よくたゝき又すこしいりて

酒を入間をして出し也

ねりざけ玉子に白ざたうを入冷酒にて

よく〳〵ねりあはせかんをいたし出し候也

生姜酒みそにしやうがおろしすりつけいりて

さけを入かんをいたし候しやうがばかりも入る也

みそざけは味噌ばかりいるゝ也

甘酒はやづくり道明寺一升をゆにてあらひ

あげをきこうじ一升を水一升五合入すり

ばちにてよくすりすいのうにてこし右三色

なべに入とろ〳〵とねり候へは時のまによく

200021802-00039\_2

なり申候白さたう入候てよし

づりん酒くろまめ一升いりさましよきさけ

一升五合いれつけ置候まめやはらかにほとび

たる時のみてよし

△第十六さかなの部

玉子ふわ〳〵たま子をあけて玉子のかさ三分

一だしたまりいりざけをいれよくふかせて

出し候かたく候へばあしく候いなのうす鳥のもゝ

げなどいれ候へば野ぶすまともいふ

まきかまぼこ玉子のふのやきにかまぼこを

付そのうへにあらめをならべきり〳〵とまき

200021802-00040\_1

うへをゆひ塩を少し入ゆて候てきり申候也

まきずるめするめをあらひくずのこを少し

ふりまきわらにてゆひ候て湯煮をしさま

しきり候也

たゝきずるめそとあぶり候て板のうへにてよ

くたゝきむしり候也

めまき山のいもを荒和布にてまきゆで候て

色〳〵にきり候これもくずのこすこしふる也

生干なまがつほをよきころにきどりすぎ

ばしにはさみからげゆで候てあぶりきりて

たまりかけ出し候なりめぢかわらさにて

もつかまつり候也

200021802-00040\_2

鮭のなまび生鮭をたてにさめか井もちの

ことくきりしほみつにつけすこしの間置

やがてほしてあぶり出し候

鷹の羽といふは杉板にかまぼこつけあひにあ

らめを入に候てはなしすぢかひにきりて鷹

はのごとくみゆるやうにあはせて置候也

酒に入候けづり物干鱈するめ鮭のひらき

干いかきすごふくめいりこくしあわび

はなかつほわかめあをのり六でう右の

うちとりあはせよし六でうはつきがなにて

つかせ申候也

もみふとはさけにてふをよくもみてだし

200021802-00041\_1

たまりにてに申事也又干梅平がつほも

入古酒にてもに申候

玉章からすうりのさね也きんぶんしともいふ

たまりにていりあけてよし其外あんにん

たうにんくろ大豆からかわ生姜など

もくはへてよしゆふがほのたねも仕り候

ふきのたうゆで候てくしにさし山椒味噌を

付あぶるゆでずにもつかまつり候

切山椒さんせうのうちのしろみをとりよく

すりて花がつほみそをくはへ候かげんはからみ

よきほどにこれ有べく候つくねひらめこま

かに一分四方きりよくほしてなをほ色にかけ

200021802-00041\_2

てよしちんびも入たまりくはゆる

あわびの生干蚫をよこにうすくへぎ酢に

ほしていりさけをかけ出し候

冷し物大こんうりなすびはす黒くわい

りんごもゝすもゝあんずくりなし

此外いろ〳〵時の景物よし

なしものにはたいの子同わたさばのせわた

ふくだめいわしうにうるか同子

なる子鴨のわた鮭のわたはらゝしつき

鰹たゝきひばりうづら此ほかいろ〳〵有

酢漬にはめうが生姜梅山もゝ

竹の子ばうふううどはす人じん

200021802-00042\_1

ほたで山椒しそまたゝび

此外色〳〵但酢一升塩三合いれよし

あわびわたあへわたを煮てすりやきみそ生

姜もいれよくすりあわびには酢をかけいため

てそのまゝあへ申候

たいらぎわたあへわたをゆがき切てしやうが

みそ山椒味噌にてあへ候是はたいらぎはいため候

能登のり水にてあらひいりざけにてもみくり

しやうがきざみ入胡椒のこふりて出し候也

もやし芹やきのごとくして出し候煎酒にても

玉子はす蓮の中へたま子のきなるところばかり

ながし入口をしてゆでゝきり出し候

200021802-00042\_2

唐海月塩を出しきざみしやうがきざみくはへいり

さけにすをおとしかけ出してよし

うき木はしらめ生姜すにて出し候

海茸しやうが酢いりざけもよし

無尽漬から皮木くらげ梅干竹の子

同あまかはさがらめ昆布ほんだはら銀杏

とさか生姜めうが午房山もゝ

小梅あんにんたうにんところゆでゝはす

人じんちんひおご青苔むすび

て右之内

当座有あひ候を入てよし此外も作次第

て入也

△第十七後段之部

200021802-00043\_1

うどん紛いかほどうち申候共塩かげん夏は

しほ一升水三升入冬は五升入てその塩

水にてかげんよきほどにこねうすにてよく

つかせて玉よきころにいかにもうつくしく

ひゞきめなきやうによく丸め候てひつに入

布をしめしふたにして風のひかぬやうに

し

てをき一づゝ取出しうちてよしゆでかげん

はくひ候て見申候汁はにぬき又たれみそ

よし胡椒梅

けいらんもち米六分うるの米四分よくこに

してきぬにかけいく度もふるひよきころに

水にてこね中へくろざたうをつゝみきん

200021802-00043\_2

かんほどに丸めてに申候汁はうどん同前

但米のかしやうすこしの間水につけやがて

あげておけに入なみよくをし付て置て

よしはやければ粉あらくおもしひさしく

つけ候へばこぬれてとぢあひふるひ候事ならず候

切麦これも塩かげんうちやう何もうどん同前

汁はにぬき又たれみそにからしたで柚

葛素麵まづくずをすこし水にてときわかし

めしのとりゆほどのかんにしておけにうつしさ

ましそれにて粉をこね申候かげんはひき

あげおとしみるにいとになりきれぬほどが

よしはやくおつるもきるゝもあしく候とを

し

200021802-00044\_1

申上戸はゆひのはいるほどにあけ候おやわん

よしふときほそきは上戸の高下により

候なべの湯をよくにやして吉そうめんにへ

色かはり候はゝすいのうにてすくひとり水に

入ひやしよくもみあらひ候水をさい〳〵かへ

候へはいよ〳〵しろく見事になる也汁は

きりむぎどうぜん芳野葛らではなり

申さず候色〳〵口伝在之

じよよめんは山のいもをこまかにおろしもち米の

粉六分うる米四分をこまかにはたき山の

いもにてよきころにこね玉をちいさうして

きりむぎうち申ごとくにうち候ゆでかげんは

200021802-00044\_2

にえうきあがる時吉是も汁は切麦同前

水繊くずのこを水にてとき候かげんは一てき

つめにのせたまるほどにしてよし扨水せん

なべにあつさのかげんよきころに入湯のうへに

置候へば色かはりかたまり候時なべともにゆの

中へいれにえ候をひきあげ水の中へうつし

ひやしよきころにきり申候是も汁は切

麦同前湯の中へはやく入候事あしく候

水飩くずのこを是もとも水にてこねよくつ

くねあはせ竹にても木にてもうちのべはゞ

二三分長さ三寸ばかりにもきり申候みそに

だしくはへにるにらか又は何にてもうは置

200021802-00045\_1

よし但ゆにをして入てよしかやうにいたしけ

いらんにもりあはせうどんのしるにてけし

さんせうのあんを皿につけても出し候

きんとん葛の粉をみそしるをはしらかし

さましこねて中へけし山椒などすり入

ひらりとまろめ候これもみそ汁にてし

たて候猶口伝在之

蕎麦きりめしのとりゆにてこね候て吉又は

ぬる湯にても又とうふをすり水にてこね申

事もあり玉をちいさうしてよしゆでゝ湯

すくなきはあしく候にへ候てからいかきにて

すくひぬるゆの中へいれさらりとあらひ

200021802-00045\_2

さていかきに入にへゆをかけふたをしてさめ

ぬやうに又水けのなきやうにして出してよし

汁はうどん同前其上大こんの汁くはへ吉

はながつほおろしあさつきの類又からし

わさびもくはへよし

麦きりは大麦の粉也うちやうはきり麦の〓く

うちてみじかくきりて汁うはをきはそばき

りのごとくしてよし

にうめんまづ素麵をみじかくきりゆで候てさ

らりとあらひあげをきたれみごとにだし

くはへふかせ入候小なねぶかなすびなど

入てよしうすみそにても仕立候胡椒

200021802-00046\_1

さんせうのこ

すゝりだんご餅米六分うる米四分の粉を

水にてやはらかにこねむくろじほどに丸

あづきのしぼりこにてよくに候て塩かげん

すいあはせ白ざたうかけ候て出しよし

雑煮は中みそ又すましにても仕立候もち

とうふいも大こんいりこくしあわび

ひらがつほくきたちなど入よし

△第十八菓子之部

玉子素麵たまごをあけよくかきあはせ白

ざたうをせんじ其中へ玉子のからにてすく

200021802-00046\_2

ひほそくおとし候なり取あげよくさましてよし

おこし米よくいにんをよくほし引わり米の

ごとくにしてきつね色にいりさてさたうに

水をくはへふかせにえ候時かさにすこしづゝ

さたうをとりわけよくいをすこしづゝ入まぜ

盆にあけ候へばかたまり候がよきかげんなり

いくたびにもかさにとりわけつかまつりて

よし道明寺にてもいたし候

午房餅ごばうをよくゆにしてたゝきすり

ばちにてすりをきさてもち米六分うる

四分のこにさたうをくはへ午房と一つに

すりあはせ候沙糖過候へばしるくなり申候

200021802-00047\_1

さてよきころに丸めゆにをしてごまの油に

てあげ申候その後さたうをせんじそのな

かへいれに申て出し候ごばうさたうのかげん

はまるめ候時の口伝在之

葛焼もちくず一升水一升沙糖一升三色

よくこねあはせみかんほとにまろめなべに

すこしあぶらをぬりさい〳〵うちかへし焼申候

葛餅くずのこ一升に水一升五合入ねりて

出し候もちはいづれもまめのこ塩さたう

かけて吉又くずのこわらびのこは何どきも

やげんにてよくおろしてこね申也

蕨餅粉一升水一升六七合も入よくとき

200021802-00047\_2

てねり候てよし粉同

雪餅はうるの米一升もち三合をよくこにして

水にてそとしめしせいろうに布をしき米

のこをふるひ入てよくむし候間へ串柿栗

かやなども入候黄にいたし候はくちなしの汁に

てこをしめし候

杉原もちはめぐりともいふ杉原をこまかにむしり

山のいもの葉をゆでゝすぢくきをとり扨餅

米六うる四分のこをこねゆにして三色一度に

よくつきあはせ候是は六月土用大臣の参

物にても小臣もよ

枸杞餅くこをゆでよくつきそのしるをしぼりとり

200021802-00048\_1

てもちうる四六のこをこねゆにしてよくつき申

候又直にも入申候也

五加餅もくこ同前なり

ちまき是も四分六分のこを水にてやはらかにこねま

薦にても篠のはにてもつゝみまきよくゆで候

黄にはくちなしの汁入沙糖大豆のこしほ

さゝ餅うるの米上白にしてよくこにはたき三

段にこをとる也一番はざつとはたき先ふるひ

そのこはのけ申候二番めによくはたきこまか

にふるひ候扨水にてこねちいさく玉にして

なべに入にるふきあがりて又しづむまでゆで候

あげてうすにてよくつきて色〳〵にちぎる

200021802-00048\_2

黄にはくちなし青はゑもぎの汁入よし青大豆

のこ口伝在之柚の葉

御所様餅南部殿伝うるの米四分もち六分

よくこにして山のいもをおろしこね候てちいさく

ひらめにとりみそ汁にてよくに候て餅ばかり

もり沙糖をせんじかけ出し候也さたう一升

に水四合入せんじよし

近衛様雪餅白朮二両伏苓一両山薬二両蓮

肉二両よくいにん二両右よくこにしてうるの米四

分もち六分の粉に合すりさたう八両右何も

よくかきあはせつねのごとく布をしきむし候

てきり出し候也無比類也

200021802-00049\_1

△第十九茶之部

奈良茶まづちやを少いりてふくろに入てあづ

きと茶ばかりせんじ候扨大豆と米入候を半

分つゝいり候てよく候大豆は引わりかわをす

てよし又さゝぎくわい焼栗なども入よし

山椒のこしほかげん有何もにかげん大事也

枸杞茶くこのわかきをつみむしてほいろにかけ

候ゆて候てもよし引申時はつねの茶を三分

一くわへてよし

うこぎちやこれもくこのごとく仕候桑茶も同

くこのごとくつかまつりてよし

200021802-00049\_2

△第二十万聞書之部

一夜ずしの仕様鮎をあらひめしをつねの塩かけん

よりからうしてうほに入草つとにつゝみ庭に

火をたきつとゝもにあぶりそのうへをこもにて

二三返まきかの火をたきたるうへにをきおも

しをつよくかけ候又はしらにまき付つよく

しめたるもよし一夜になれ申候塩魚はならず候

鯨の置様塩一升水一升をふかせよくさまし三日

つけをきその後あげ候てつとにしていつまて

もをく也そのまゝおけにつけをく伝も在之

又かすにつけ塩くはへつほに入置候へはいよ〳〵

200021802-00050\_1

よしあかみは久しくゐ申さす候

竹の子の置様はよくゆにしてあま酒に塩をくひ

かげんに二しほ三塩もからくしてつけて置候へは

いつまでも色よくゐ申候塩をいだしつかひ候

こなりも右同前来年出来候まてあをくてゐ申候

是はつかひ候二日まへよりしほを出しよし

六でうの仕様たうふをよきころにきり水に塩

からく入候てに候てくしにさしほし申也

白川甘酒は白三升を引わりよくむしさまして

こうじ五升に水五升入よくもみてすいのうにて

こししぼりかすをすてその水にてつくりいれ

とき〳〵かきあはせ候夏は三日冬は五日にてよし

200021802-00050\_2

柚べしの仕様柚味噌のことく口をきり実を

すて味噌生姜胡椒などよくすりてかや

ごまあんにんそのまゝ入まぜてふたをあはせ

からげよくむしてほしあまにつり候てよし

唐の芋のくきの置様かわをむきこまかにさき

ほそきかたをゆひあはせ南方にかげぼしにして吉

氷ごんにやくよくに候てそのまゝ雪にあて候へば

こほり候たうふも同前

こけらずしの仕様鮭をおろし身をひら〳〵と

おほきにつくりめしに塩かげんしてかきあはせ

そのまゝをしかけ申ばかり也

なしものゝ塩かげん夏はいを一升に塩五合冬は三合

200021802-00051\_1

いれて吉さりながら遠近に口伝在之

ふりこはしほとはいを入すりばちにてこねまはし

候へば即時に白くなり申候

正木醤油大麦壱斗白につきいり引わる大豆

壱斗みそのごとくにる小麦三升も白にして

引わる右之大豆に候て麦のこにあはせこを

上へふり板のうへにをきにはとこの葉をふた

にしてねさせ候よくね候はゝ塩八升水貳斗入

つくり候同二番は塩四升水壱斗こうじ四

升入三十日をきてあげ候也

仙石流大豆壱斗大麦一斗水壱斗一升塩

四升こうじ三升右いづれもかき合麦のこ

200021802-00051\_2

をかきあはせうへにもふりねさせ右之水にて

つくり入候也

狸汁之口伝身をつくり候て松の葉にんにく柚を

入古酒にていりあげその後水にてあらひ上

さかしほかけ候て汁入よし獺もかくのごと

くつかまつりよし

もやしには大豆小豆さゝぎぶんどうにても

水につけおしきに土を入まき候へはやかてはへ

申候一寸四五分も出たる時つかふ

仙臺干飯はもち米をいかにも上白にして寒

のうちに水にてあらひ桶に入日々に水をかへ

十四五日もつけをきてさらし扨よくむして

200021802-00052\_1

かけほしにして引わり三段にふるひ候てよし

こはのけ候て吉中計よく候

青大豆の粉仕様あをまめなき時は大こんのは

をすこしゆにしてすぢをとりしぼりほいろに

かけやげんにておろし入候へば白も青くなし申候

柚の葉はにほひばかりにすこし入てよし

日野うどんの塩かげん水五升塩一升五合入て

よしにえにくきもの也夏冬のかげん口伝在之

沙糖をねり申は玉子を壱つつぶし入候へはその

玉子にさたうのちりみなつき候てとれ申候

蜜にも

濱名納豆は大豆壱斗味噌のごとくたきて上

200021802-00052\_2

候てうどんのこを壱斗入よくあはせてねさ

せてこもをふたにして三日ばかり置てみれば

よくね申候ね候はゝふたをとりそとさまして

うへをしたへかへして又ねさせ候よくね候はゝ

かきよせ水六塩三にてつくり入候水五々に

てもいよ〳〵よしさて時〳〵かき合候三十日

候間はかきてよし土用に作り入候へ共九月

九日ころまで置候てよしねさせやう口伝戸

板に入候へば戸のさんの高さほどにもりてよ

し

あつく候へばあしく候三十日もかき大かたな

れ申候時から皮生姜など入候てくちをよく

いたしをき申候也

200021802-00053\_1

正木ひしほ大麦白一升一夜水にかしさは〳〵と

煮ていかきにあげてむす大豆八合むしくひ

はづかけえりて水にてあらひほしよきほとに

いりてこまかにさら〳〵と引わりかはをさる

右二色まぜやはらかにむしてあつさ五分程に

むらもなくひろげ上下にうどんの粉二合五

勺ふりてねさせはなよくつきたる時おこし

あら〳〵とくだき少し日にほし花のちら

ざるやうにしてかみぶくろに入置何時にて

も五日まへにこうじ四合塩弐合五勺水一升

入つくり候冬は十日十五日前よし右こうじ

しほみづをくら〳〵とわかしよくさまし桶に

200021802-00053\_2

てもつぼにても作り入日あたりにをき一日に五

六度もかき候色のつき候までそとにをく但

五升とも仕候へば塩三合づゝ入よく候

鮒のかす漬は一夜塩をしをしてかすにつけをし

をつよくかけよし五日六日のうちによし

くわいところいも皮をむき手水のこに漬置候へは

五日七日も色かはらず

ふくめの仕様干鯛をあぶり板の上にてそとたゝ

きむしりすり候てよしかます鮫塩引

きすご何にてもいたし候

青瓜の置様寒の中の雪を塩からく入せんじて

つほに入置うり二つにわり中子よくとりて

200021802-00054\_1

つけ置候来年夏まで有ねぶかさゝぎなどもをく

竹の子のきりぼしはいかやうにもきりしほ湯にてゆ

煮をすこし仕よくほしてつぼに入置来年まで

色かはらず口伝九十月時分又とり出しほしてよ

し

芥子の切ぼしは生にてほしつぼに入置よしこれも

九十霜月○三五返もほしてよし

鮒の汁急候時白沙糖酢をすこしくはへいれ候へば

即時にえ申候ひさしくをけば後に沙糖の

あまみしれ申候但十人前にかひじやくしに

二盃酢は半分入てよし

ほしたる椎茸を生になす事いかにもうらの白きを

さたう水につけ候へは生になり申候

200021802-00054\_2

柚を来年まてあをく置事梅ほとなる時こぬか

壱升塩一升からかねのせんくずすこしくはへ

つけ置候つかひ候時は宵より塩をいだし候

橘飩のこねかげん味噌汁の手引かん程なる時こね

候て吉すいとん葛そうめんの友湯も此心持

口伝在之何も葛はやげんにておろし細にしてよ

し

煎酒急候時は酒一升かつほ二ふしだし五合入あぢ

をすひ見候てたまりくはへ出し候梅干は酒一升

に六七入候て吉塩もたまりもよき比せんじ候て入候

事に候

煮貫は味噌五合水一升五合かつほ二ふし入せんじ

ふくろに入たれ候汲返し〳〵三返こしてよし

200021802-00055\_1

右料理之一巻は包丁きりかたの式法によら

す唯人之作次第の物なればさしてさだまり

たる事はなく候へども先いにしへより聞つたへ

し事けふまで人の物かたりをとむるにより

料理物語と名付侍る〓遠國名所〳〵の

珍物は幾千万ならむ亦明日はきく事みる事

もあらむおかしく出きたる事は書そへてんか

し

山野河海の魚鳥も無一物より出来たる無

尽像雨露のやしなひに生するかたちはさま

〳〵かきりなき事なればたれかすべてはかり

がたしいまきこゆるものあるもこのむましき

200021802-00055\_2

は残しをく又うるはしきを失念も有なむ只

あらましこと春のなかめ旅の空つれ〳〵の

あまり筆にまかせ侍りきしかあれども

予はくはしくしらす存知之旁口伝を相尋

らるへき者也於武州狭山書之

寛永二十癸未暦極月吉日