　　　　　　　＊　ルビに一部、原本では左側に付されているものがあるが、翻字で

は右に（　　）に入れて示した。

句読点・濁点を付した。原本の濁点との区別はしていない。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　割り注は〈　〉内に入れた。

かて物

凶年備の事、年来お世話の下作、末

深き気遣は有まじく、其年次に当らば

猶も御手当の事はいふまでもなく候へども

行立がたきものもあるべく、又二年三年

つゞきての不作も知べからず。然らば

はにたくはふべくそばひえの

より大こんのたくはへまで年々　」

の心遣はいふまでもなく、其外もろ〳〵の

かて物をば其相応にまじへて食ふべき事ニ候。

然ども其品其を知らずしてをあや

まる事の御心元なく、広く御医者

衆におほせてかて物になるべき品々、其

製法までをばせられ候間、民々戸々

なるけふより、万々一の日の心がけ

いたすべく候。」

　　〇い

いたどり〈くきのふとくはの大なるをどうぐひと云〉　ゆびきか米か

　　　　にてかて物とす。

　　　　　　但はべからず。

いちび〈実をいちびまんでうと云〉をとりにて食ふ。

　　　てひきにしにしても食ふ。

　　〇は

はすの　ゆびき食ふ。又かて物とす。　」

はうきゞ　をゆびき食ふ。又かて物とす。

はたけしちこ〈はゝこぐさとも云〉も葉もにてゆで

　　　　　　米のへまじへにして食ふ。

はびやう　ゆびき食ふ。又かて物とす。

　　　但とくひあはせべからず。

はしばみ　をるもの。

　　　〇ほ

ほど　根をてをくはへ食ふ。」

　　　〇へ

へびあさ　ゆびき食ふ。又かて物とす。

　　　〇と

ところ　に、てに

　　ひたせばよく。又にてよく

　　煮、ほどにさはし、かて物とす。

　　　　但、の、又はなどいふほど

　　　　のものは食べからず。」

　　　　附、しくしてもしつまらば

　　　　をにしてのむべし。

　　　　して。

とうごぼう　ももゆでゝ食ふ。又

　　　　かて物とす。根にきあり。なるあり。

きあり。白きを食べし。うすくへぎ

　　　　ながれにひたしの葉をに

　　　　し、へだめにてばかり　」

　　　　にして食ふ。まめの葉なくば大豆をて

　　　　よし。又、にてよく水をかへ

　　　　ひたし、さはしたるもよし。

どほな　をゆびき食ふ。又かて物

　　　　とす。

どろぶ　わか葉をあく水にてゆで、水をかへゆびきさはしてかて物とす。

とちの　水をかへ十四五し　」

　　　　むして食ふ。ながれにひたせば一

　　　　てもよし。又に、にあげ、

　　　　あがりたる、あつきへとりあげ

　　　　をてを、ながれにひたす

　　　　二三日してとりあげ、をまびりねせ

　　　　又二三日し、をにき

　　　　なくみなにたる時、灰を

　　　　さり、米にまじへてとし、のし　」

　　　　置あぶりて食ふ。又かて物とす。

　　　〇ち

ぢだぐり〈ぢんだぐりとも云〉水をかへて十四

五し、よくむして食ふ。ながれにひ

たせば一度煮てもよし。又かて物とす。

　　　〇を

をけら　　わかをゆびき食ふ。又かて

　　　　物とす。はを、うすく、

　　　　水にひたし、をさり、よくて

　　　　食ふ。

をゝづちは　わかをゆびき、水に二三

　　　　　べんさはして食ふ。又かて物とす。

　　　〇わ

わらび　　にきざみ、水にて

て水をかへ、さはし、ぬめりをてかて

物とす。ながれに二三宿ひたせば食やすし。」

わらびの　二月三月八月九月の

　　　　をとりめをもてよくたゝき

　　　　に、水を入てよくもみとり、てたゝき

　　　　又桶に入てもみ、くたる

　　　　ものをとり、桶の水をかきたてに

　　　　てこし、をさりめけば粉は桶の

　　　　にる。其たまりたるをも

　　　　し、にたるを灰のへかかを　」

　　　　てて、をぬき、て米の

　　　　粉か麦の粉か又こぬかなどをまじへ食ふ

　　　　べし。わらびの粉ばかりは食べからず。

　　　　　　附わらびはのなはにくらべて

　　　　　　つよし。いたづらにべからず。のごとく

　　　　　　黒く筋立たるものを、日に

　　　　　　て縄になうなり。なはになうにはさつと

　　　　　　をもてしめしてなうなり。」

　　　〇か

からすうり　くきももやはらかなる

　　　　　ゆびき食ふ。又かて物とす。

からすうりの根　　を、きを

　　　　　に、一日に一度づゝ水をかへてひたす

　　　　　四五どにしてたゞらし、を

　　　　　する事十あまりし、だんご

　　　　　にして食ふ。　」

　　　　　　但、わらびのと食まじゆべからず。

　　　　　　附、にあたらばをひきはり

　　　　　　にてのごとくし、かみそをま

じへ、べし。

かたゝご　　はほして食ふ。にては

　　　　るなり。を粉にしたるをかたくりと

　　　　云。からすうりとおなじ。

　　　　　附、此毒にあたらば白米をひきはり、粥」

　　　　　に煮て湯のごとくし、塩かみそをま

　　　　　じへ、度々吮べし。

かやのみ　　てをさり、て粉にし

　　　　　　こうせんにして食べし。又、を粉にし

　　　　　　まじへて食ふ。

がば　　おいはだちを食ふ。にき

　　　きをとりはぎてゆびき食ふ。又む

　　　して食ふもよし。又、根をとりを　」

　　　はぎさり、ゆでさはしにてつき、米の

　　　粉にまじへにし食ふ。又、ほし、臼

　　　にかけひきてにまろめても食ふ。

からすのや　ゆびき食ふ。又、かて物とす。

かはらちや〈あはだちとも云〉わかをよくゆびき、

　　　にさはし食ふ。又かて物とす。

かわほね　　をとり、を、さいのめに

　　　きざみ、にばかりひたし　」

　　　よくあらひ、又しろみづにてゆで、又水に

　　　ひたし、かて物とす。にては食ふ

　　　べからず。

かはらしちご　　は、たけしちごとじ。

かやな　　ゆびき食ふ。又、かて物とす。

がづき　　おいはだちをゆびき食ふ。は

　　　　てつぶとなし、かて物とす。

　　　〇よ　」

よしびこ〈あしつのとも云〉おいはだち、くして

　　　　やはらかなり。ゆびき食ふ。又かて物とす。

よもぎの　　にてゆびき、かて物

　　　　　　とす。

　　　〇た

たびらこ　ゆびき、水にさはして食ふ。

　　　　又、かて物とす。

　　　〇つ　　」

つゆくさ　をゆびき食ふ。又かて

　　　　物とす。

　　　〇う

うばのち〈うつぼぐさとも云〉わか葉を灰水にてよく

　　　　ゆで、水にほどて食ふ。又かて

　　　　物とす。

うるゐ　　ゆびき食ふ。又かて物とす。

うしひる　　をとり、灰水にて能ゆで　」

　　　　　かて物とす。

うしひたい　　ももゆびき、かて

　　　　　物とす。

　　　〇の

のにんじん　　ゆびき食ふ。又、かて物とす。

のゝひる　　をとり、ゆびき食ふ。

　　　　　又、かて物とす。

のこぎりば〈われもこうとも云〉ゆびきさはしにき　」

　　　　　ざみ、ねばりをもみさり、かて物とす。又ね

ばりを、ほしてにてつき、米のに

　　　　　まじへ、にしの粉をつけて食ふ

　　　　　もよし、又みそをてもちにしても

　　　　　食ふ。

のぎく　　わか葉をとり、ゆびきを

て食ふ。又かて物とす。

　　　〇く　」

ぐじな〈たんぽゝとも云〉ゆびき食ふ。又かて物とす。

くはんぞう　　ももゆびき、にさ

　　　　　　はし食ふ。又かて物とす。も又となし

　　　　　　米の粉かの粉か又はをまじへ

　　　　　　にり食ふ。

くぞの葉〈くずのはとも云〉わか葉をよくゆびき、かて

物とす。

くずの根　　根をとり、つきくだき　」

　　　　　をとり、する十あまりし

　　　　　にして食ふ。

　　　〇や

やちふき　　ゆびき食ふ。又かて物とす。

やまごぼう　　根も葉も食ふ。葉はゆび

　　　　　　き水にひたし、二三水をかへか

　　　　　　て物とす。又米の粉にまじへ団子にしても食ふ。」

やまうつぎの葉〈がざはとも、づくなしとも云〉わか葉をゆび

き、かて物とす。

　　　〇ま

またゝびの葉　ゆびき食ふ。又かて物と

す。なくば食ふべからず。

まめ　　　むしてにてつき、を、

にして食ふ。葉はほしてにてもみ、

ゆであげてかて物とす。」

まゆみの葉　　ゆびき食ふ。又かて物とす。

　　　〇ふ

ふき　葉もくきもゆびき食ふ。かて物と

　　　せば、にてゆで、ながれにひた

　　　すべし。ふきのとうもかて物とすべし。

　　　ゆびきて水にさはして、ながれに

　　　一宿ひたしをべし。

　　　　　但、にあたらばをおもゆにて　」

　　　　　をくはへ、べし。

ぶなの木の葉　　わか葉をとり、にて

　　　　　　　こまかにきざみ、又にてゆび

　　　　　　　きかて物とす。をこのみといふ。て

　　　　　　　食ふ。又きなこにもゆ。

ふじの葉　　わか葉をあく水にて、

　　　　　水をかへさはして食ふ。又か

　　　　　て物とす。なくば食ふべからず。」

　　　　　　　但、は食ふべからず。

　　　〇こ

ごんがらび〈ごからびとも云〉わか葉をゆびき、水に

　　　　　　さはし食ふ。又かて物とす。

こうくわ　　わか葉をゆびき食ふ。又か

　　　　　て物とす。

　　　　　　　但、又は、又、或

　　　　　　　の人は食ふべからず。」

こうずの　　わか葉を、にても

　　　　　み、あくにてゆで、又にてゆ

　　　　　びき、かて物とす。

こくさぎ　　灰水にてゆびき水に

　　　　　さはして食ふ。又かて物とす。

　　　　　　　但、の人は食ふべからず。

　　　　〇あ

あかざ　　ゆびき食ふ。又かて物とす。」

あさづき　　ゆびき食ふ。又かゆにまじへ

　　　　　かて物とす。

あづきの葉　　干て手にてもみゆであげてかて物とす。

あざみ　　ゆびき食ふ。又かて物とす。

　　　　　　　但、とあわせべからず。

あめふりばな〈ひるがほとも云〉も葉ももゆ

　　　　　びき食ふ。又かて物とす。　」

　　　　　　　但、しくすればあしく、まれ〳〵に食べし。

あさしらげ　　ゆびきさはし食ふ。又か

て物とす。

あいこ　　ゆびき食ふ。又かて物とす。

　　　　〇さ

さゝぎの　　葉ももゆでさはして

　　　　　　食ふ。又かて物とす。十六さゝぎも、りう

　　　　　　きうさゝぎもじ。」

さわあざみ　　にてよくゆで、水をかへ

　　　　　　さはして食ふ。又かて物とす。

さいかちの葉　　わか葉をとり、ゆびき

　　　　　　　水をかへ、さはして食ふ。又かて物とす。

さるなめしの葉　　わか葉をあく水に

　　　　　　　てゆでにてゆびき、あらひ

　　　　　　　水をかへ、かて物とす。

　　　　〇き　」

ぎし〳〵〈とこわかとも云〉　わか葉をゆびき、水に

さはして食ふ。又かて物とす。

　　　　〇ゆ

ゆり　　ゆりのあるものは、ゆりにても食ふ。又かて物とす。

　　　　〇め

めなもみ〈なもみとも云〉わか葉をしろみづにひた

し、してよくゆびき食ふ。又か　」

て物とす。

　　　　〇み

みつばせり　　葉ももゆびき食ふ。又、かて物とす。

　　　　〇し

しやぜんそう〈かいるはとも云〉ゆびき食ふ。又かて

　　　　　　物とす。

　　　　　　　但、又はわらび粉と食あわせべからず。」

　　　　　　　附、しく食し、はれく

　　　　　　　くだり、つまりする事あらば、

　　　　　　　をおもゆにてやきみそをくはへ、たび〳〵

　　　　　　　べし。ひき大便にかへる。

しだみ　　水をかへて十四五

　　　　して、よくむし米のにまじへ、

　　　　にし食ふ。ながれにひたせば、も

　　　　も。　」

　　　　　　但、、又はのにはせ

　　　　　　まじ。

　　　　〇ゑ

ゑごな　　能ゆびき煮て食ふ。

ゑんじゆの　　わか葉を食ふ。

のこぎりばとじ。

　　　　〇せ

ぜんまい　　製方用方わらびと同じ。」

　　　　〇す

すぎな　　ゆびき食ふ。又かて物とす。

　　　　　　但、ある人は食べからず。

すめりびやう〈すべりひゆとも云〉ゆびき食ふ。又か

　　　　　て物とす。

　　　　　　但、わらびと食あはせべからず。

すひかづら　　わかももゆびきさはし、かて物とす。」

　右、は、人のに食なれぬ

　物にて、にはぬはいふまでなく、に

　にてはのにあたりの

　あらん、の事、ゑらみ

　は、 したるには

　候へども甞にしく食ふと衰たる

　にく食ふにて、もべくには　」

　ばくもをべく、又、をまじ

　へてくはねばにるよしに候へば

　かならずみそしほにて食ふべく候事。

　　〇村役共常々心を用べきヶ條

　凶年に当てにつぐ大事の物は

　味噌と塩とに候。、するだに

　もみそしほなくしては、穀の用をなさず。

　穀食しく木の葉草の根を食ふ　」

　時をや。然らば塩とみそとのに心を

すべし。味噌仕入の法

ぬか味噌の法　一石大豆二斗〈又一斗にても〉

　塩二斗〈又一斗五升にても〉大豆をにて煮、其釜

　へこぬかを水にてしめり合ほどにねりて

　入、大豆のにて、とくとよくむせた

　る時、火を、よくつき、塩、こぬか、大豆の

　おもひ合様にあはせ、に入置三　」

　十日ほどて用る也。久しく置てらず。

又法　米粃一石大豆一斗酒一斗

　製法前に同じ。

又法　米粃一石酒糟一斗醤油一斗

　こぬかを釜にてよく煮て搗合する也。

　酒糟なくば不入ともよし。

又法　米粃八俵大豆一俵塩三斗五升こ

　ぬかはいりてほどよきしめりに蒸籠にて　」

　ふかし、扨さまし、ならん時、に

　、糀にしてまじへ、桶に押置也。

五斗味噌の法　　大豆一斗、一斗、酒

糟一斗、米粃一斗〈いりて入るゝ〉、塩一斗、右一同

に搗合置て用ゆ。麹を不入ともよし。

味噌の法　大豆一斗、塩三升、常

　のみそのごとく製し用る也。

の法　　大豆一斗を能煮し　」

　臼にて搗、玉となし、数日を経て

　になりたる時、水にて洗ひ、臼に入搗

　くだきふるひて、にし、塩三升を

　入、水を合、臼の中にてねりあはせ手

　にてすくひ上れば、とろ〳〵とする程

　にして、桶に入置、数日を経て用れば

　色よくもよし。

とち味噌の法　　の実を臼にて搗　」

　くだき、からを去、蒸籠にてむしたるを

　一斗へ大豆一斗をよく煮て塩六升を

　入、臼にて同じく搗まじへ、桶に押し

　風の入らぬ様に封して置也。

凶年用心囲味噌の法　　大豆一升へ

　塩七合を合て仕込置なり。五六年

　目に払て又仕込置。

　　〇かて物の心懸に置べき物　」

大こん

かぶらな

ごぼう

　此、今年の作毛覚束なきといふ

　には山、或、、地など堀

　返して種を多くふりまき置べし。

　其年のかて物をもし、又其根の残り

　其実のたるが来年にさかへてかて　」

　物の用をなし、はとなる

なり。

やまのいも　　やまいもの実をむかごと

　云。此むかごをのほとり、或山、或荒

　野、薮地など堀返して蒔おけば、年々

　にふとりて、をけ又常に堀出

　してたるも利あり。年々無用の

　地へ蒔ちらすべし。　」

にがゆり　　実をとり薮地或河原

　前など堀返し蒔ちらすべし。

　　〇干かて数年を経て変らぬ物

ゆり　　秋堀とり洗ひゆでゝ干、寒

　　　中の水にをき、春にいたりて又干

　　　臼にてつき粉にしてふ。

いものこ　　雪の中にてよくしみらかし

　　　干て粉にし囲ふ。　」

いものくき　　干て囲ふ。

わらび　　かて物にする程にに切ほして

　　　囲ふ。

あかざ　　干て囲ふ。

くはひ　　秋堀とり、洗ひ二ツ三ツにきり

　　　干て囲ふ。寒中の水に漬置、の日

　　　にほして囲ふは猶よし。用る時、臼にて

　　　つき、粉にし、の粉にあはせ団子　」

　　　にして食ふ。

かわほね　　根を掘とり、を洗ひよく

　　　ゆでゝ其まゝ水にひたし二三日を経

　　　て取上、きざみ干て囲ふ。用る時の製

方、前に同じ。

ちんだぐり　　る時ひろひ干て少し

　　　口のあきたる時、臼にてつき、にてから

　　　をふき去、に入、かながれにひたす　」

　　　事十日ばかりして取上干てに入

　　　て囲ふ。用る時の製法、前に同じ。

草木のもへはだち　　去年の凶作に

　　　今年必食物からんといふ其春は何

　　　木にても、何草にてもを

　　　とりゆびき干、一人のつもり五七

　　　俵八九俵も囲ひてかて物を足すべし。

　　　嫩芽嫩葉のゆびきほしたるは、草も　」

　　　木も大かたは毒なしと云。然といへども

　　　どくだみ、とりかぶと、大せり、せりなど

　　　いふたぐひは、必のぞくべし。

　〇の心がけ

凶年ならぬだに、魚鳥毛ものゝ肉を

食はねばをふの少し。況

たるものは、肉にあらざれば養ひがた

し。殊凶年、穀食乏しきをや。かゝる」

年次によきものあたへがたきはいふまでもなし。

ては塩いはし、ほしこ、にしんなど

の類まれ〳〵にもあたゆる心づかひ

も其世話のなるべし。の肉を

厚サ二三寸、長サ六七寸に切、蒸籠にて

むしたるを取上、灰をぬり、にてあ

み火にほしかため、火かのうへかなど

につるしをけば、数十年を経て変らず。」

用る時はあくを洗ひおとし、小刀にてけ

づり用るににおとらずといふ。但、

能々むしてを去らざれば、虫ばみて

永く囲ひがたし。よく〳〵むすべし。

然らば野猪ばかりにも限べからず。何

毛ものゝ肉も同じなるべければ、是等の

心がけも亦其心懸の一なるべし。又、も

からを去、ゆでゝほし囲へば、幾年を」

経てもむしばまずと云。魚鳥毛ものゝ

あぶら、尤以衰たる腹を養ふべし。是も亦

心得の一なるべし。

右は今の豊なる日に能々心得させよとの

御事ニ候条、油断すべからざるもの也。

　享和二年三月　　中條

　　　　　　　　　莅戸