料理独稽古

〔表紙オ〕

四季調菜

料理独稽古

精進魚類　【絵】

〔表紙ウ〕

【１】仕立方

【２】しら

　　　　が

　　　うど

　　　　ほそく

　　　　　うつ也

【絵１】

【３】ゑびつミ入

　　　身をとり

　　　たまごの白身を

　　　しほにて

　　　ねり汁へ

　　　つまミ

　　　　こむなり

【絵２】

【４】しきし長いも

　　　あつサ

　　　二分

　　　ほどに

　　　　して

　　　しきしの

　　　　かたち

　　　　　　に

　　　　　きる也

【絵３】

【５】魚類　当世料理（とうせいれうり）

　　　精進

【６】○二汁七菜（にじうしちさい）の盛様（もりやう）

【７】　　　　　　　　見（ミ）る貝（がひ）

　　　△膾（なます）　白髭（しらが）うど

　　　　　　　　　　　若（わか）しそ

　　　　　　　　　　　　　金柑（かん）

【８】　　　　　　　ゑびつミ入

　　　△汁（しる）　榎茸（ゑのきたけ）

　　　　　　　　　　貝（かひ）わりな

【９】△香（かう）の物（もの）

【１０】　　　　　　　花（はな）たい

　　　　　　　　　　　生（なま）しい茸（たけ）

　　　　△平（ひら）　しきしながいも

　　　　　　　　　　　やわらかぶ

　　　　　　　　　　　よめ菜（な）

【１１】△飯（めし）

〔１オ〕【画像３】

【１】丼物（どんぶりもの）春（はる）の部（ぶ）

【２】花（はな）いろ

　　　　わらび

　　　　松露（しやうろ）

　　　　　にしめ

【３】あハせ

　　　　かれい

　　　　　五まいに

　　　　　なろし

　　　　　くろかハ

　　　　　の所へ

　　　　　しろかハの

　　　　　身の

　　　　　かたを

　　　　　合せ

　　　　　かミにて

　　　　　まき

　　　　　むす

　　　　　　　なり

【絵１】

【４】　　　　　　　　　合（あハ）せがれい

　　△濃醤（こくしやう）千鳥（ちどり）ぐわい

　　　　　　　　　　　　やへなり

【５】　　　　　　　　糸（いと）いろ

　　　△猪口（ちよく）蓮（れん）こん

　　　　　　　　　　　青のり

　　　　　　　　　　　　　　あへ

【６】△汁（しる）　きす

　　　　　　　　　　小梅干（こうめぼし）

【７】△子炙物（こやきもの）鮎なめ

　　　　　　　　　　　　　　　切身山ふき炙

【８】△さし味（ミ）鯉（こひ）うす作（づく）り

　　　　　　　　　　三しまのり

　　　　　　　　　　　　　　久年母（くねんぼ）

【９】△炙物（やきもの）鯛（たい）

【１０】○一汁五菜（いちじふごさい）

【１１】みる貝（かひ）

　　　　てうろぎ

　　　　　木の目（め）

　　　　　　　和（あ）へ

【１２】千鳥（ちどり）

　　　　　ぐわい

　　　　おおぐわいを

　　　　ゆにゝし

　　　　上下よすミを

　　　　きり

　　　　まつろくにして

　　　　両すミより

　　　　きりかけ

　　　　しん

　　　　三分ほど

　　　　のこし

　　　　はねがたちに

　　　　　ひろげる

　　　　　　　なり

【絵２】

【１３】　　　　　　　霜（しも）ふりすゝき

　　　　△鱠（なます）岩（いわ）たけ

　　　　　　　　　　　猩々（しやう％＼）のり

　　　　　　　　　　　　　ぼう風

【１４】　　　　　　魚摺身（うをすりミ）

　　　　△汁（しる）ゆりの根（ね）

　　　　　　　　　　　　たゝきしそ

【１５】△香（こう）の物（もの）

【１６】　　　　　　　きすよしの打（うち）

　　　　△平（ひら）　せん川茸（かハたけ）

　　　　　　　　　　　夏（なつ）うどたんざく

【１７】△飯（めし）

【１８】△猪口（ちょく）あわび才切（さいきり）

　　　　　　　　　　　　いんげん豆（まめ）

　　　　　　　　　　　　　　　柚（ゆ）ミそ和（あ）へ

【１９】△炙物（やきもの）鯛（たい）

〔１ウ〕〔２オ〕【画像４】

【１】さゞゐ

　　　　皮平房（かハごばう）

　　　　つくし

　　　　　さわ／＼煮（に）

　　　　　花（はな）がつを

【２】糸いか

　　　　ほそ

　　　　　なかく

　　　　きる

　　　　　なり

【絵１】

【３】○鱠（なます）春（はる）の部（ぶ）

【４】かきたい

　　　さきたう

　　　白髪（しらが）大（だい）こん

　　　　わかめ

　　　　千新生（せんしんしやう）が

　　　　　　きんかん

【５】細魚（さより）

　　　　　さ作（つく）り

　　　うど

　　　　　たんざく

　　　青海（せいかい）のり

　　　　　　　　　　　ぼう風

【６】にしき海老（えび）

　　　　蓮芋（はすいも）

　　　　いいたけ

　　　　針（はり）ぐり

　　　　海部（かいふ）のり

　　　　　　　　　　　金かん

【７】たひらぎ

　　　白髪（しらが）

　　　　　人じん

　　　わさび

　　　　　ほう風

【８】○同　精進（しやうじん）の部（ぶ）

【９】白髪（しらが）うど

　　　千（せん）しそ

　　　紅葉麩（もみぢぶ）

　　　　　くり

　　　　　［　　］

【１０】かたばミな

　　　　白三（しろミ）しま

　　　　　　　　　　　のり

　　　　川（かハ）たけ

　　　　　　　　　ミかん

　　　　　　　　　［　　］

【１１】巻（まき）すいせん

　　　　粟麩（あハふ）

　　　　しそ

　　　　　　金柑（きんかん）

【１２】三輪（みわ）そう

　　　　　　　　　　　めん

　　　　木耳（きくらげ）

　　　　子めうが

　　　　　　紅花蕪（べにはなかぶ）

【１３】とこぶし

　　　　竹（たけ）の子（こ）

　　　　　旨煮（うまに）

　　　　　木（き）の目（め）

【１４】山吹やき

　　　　三まいに

　　　　おろし

　　　　はら身を

　　　　とり

　　　　しほ水に

　　　　つけ置

　　　　やきて

　　　　玉子の

　　　　きミばかり

　　　　よくとき

　　　　二どもとき遠火

　　　　　にてかハかせバ

　　　　やまぶき色に

　　　　　　　　　なるなり

【絵２】

【１５】○鱠（なます）夏（なつ）の部（ぶ）

【１６】鮎作（あゆつく）り身（ミ）

　　　　浅草（あさくさ）のり

　　　　たで

　　　　　　ぼう風

【１７】すゞき

　　　　紅（べに）蕪（かぶ）せん

　　　　岩（いわ）たけ

　　　　　　　　　　　同

【１８】たい

　　　　なご

　　　　ぼう風

　　　　　　くり

　　　　　　生か

【１９】細作（さくつく）りかれい

　　　　木耳（きくらげ）

　　　　おろし人（にん）じん

　　　　　　　　　　ぼう風

【２０】同　精進（しやうじん）の部（ぶ）

【２１】紅（べに）くず巻（まき）

　　　　さらし麸（ふ）

　　　　千しいたけ

　　　　貝わり軸計（ぢくばかり）

　　　　針（はり）しやうが

【２２】小倉麸（をぐらぶ）

　　　　千めうが

　　　　　　　うま煮（に）

　　　　猩々（しやう％＼）のり

　　　　　　　　　　　　　　ぼう風

【２３】白髪瓜（しらがうり）

　　　　水せんじのり

　　　　千川たけ

【２４】玉水（ぎよくすゐ）

　　　　貝（かひ）わり

　　　　　　　　　ぢくばかり

　　　　おろし

　　　　　　わさび

〔２ウ〕〔３オ〕【画像５】

【１】丼物（どんぶりもの）春精進（はるしやうじん）

　　　　　　　　　　　　　の部（ぶ）

【２】ほし

　　　　大根（だいこん）

　　　よめな

　　　　ひたし

　　　　　　　もの

【３】霜（しも）ふり

　　　　三まいに

　　　　おろし

　　　　にへゆを

　　　　かけ

　　　　すぐに

　　　　水へいれ

　　　　つくれバ

　　　　しもの

　　　　かりたる

　　　　　　べし

【絵１】

【４】◯鱠（なます）秋（あき）の部（ぶ）

【５】角切（かくぎり）こち

　　　生貝（なまがひ）せん

　　　白髪（しらが）大（だい）こん

　　　八重（やへ）なり

　　　浅草（あさくさ）のり

【６】さより

　　　千人（せんにん）じん

　　　川（かわ）たけ

　　　　くり

　　　　しやうが

【７】細（ほそ）づくり

　　　　　　　　　　さす

　　　おろし

　　　　　人じん

　　　まつな

【８】名吉（なよし）

　　　　日（ひ）の出（で）作（づく）り

　　　おご

　　　柿（かき）せん

【９】◯同　精進（しやうじん）の部（ぶ）

【１０】葛（くず）まき

　　　　岩茸（いハたけ）

　　　　つと麸（ふ）

　　　　　くり

　　　　　しやうが

【１１】かき

　　　　かや小口切（こくぢきり）

　　　　おろし

　　　　　　大根（だいこん）

【１２】茶巾（ちやきん）ぐハゐ

　　　　錦根（にしきね）

　　　　　ほそびき

　　　　なし

　　　　　角切（かくきり）

【１３】白髪（しらが）

　　　　　れんこん

　　　　青（せい）

　　　　　海（かい）のり

　　　　うど

　　　　　たんざく

【１４】ぎんなん

　　　　ふき

　　　　つと麸（ぶ）

　　　　　うま煮（に）

【１５】すりニ

　　　　ゑび

　　　　　つミ入の

　　　　ごとく

　　　　　こしらへ

　　　　あミしやくし

　　　　　にて

　　　　しるへこし

　　　　　いよ

　　　　　　なり

【絵２】

【１６】◯鱠（なます）冬（ふゆ）の部（ぶ）

【１７】赤目（あかめ）名（な）よし

　　　　才切（さいきり）いか

　　　　千芽（せんめ）うど

　　　　まつも

　　　　針（はり）わさび

【１８】霜（しも）ふり平目（ひらめ）

　　　　赤（あか）かぶら

　　　　角切（かくきり）くハゐ

　　　　　くり

　　　　　しやうが

【１９】生（なま）がつを

　　　　じん葉草（えうさう）

　　　　千人（せんにん）じん

　　　　　くり

　　　　　　しやうが

【２０】かれい

　　　　　うす作（つく）り

　　　　白髪（しらが）うど

　　　　はじき

　　　　　　ぶどう

【２１】◯同　精進（しやうじん）の部（ぶ）

【２２】きせいどうふ

　　　　小川水（をがわすゐ）せん

　　　　ところ白髪（しらが）

　　　　おろしわさび

　　　　生（なま）のり

【２３】糸蓮根（いとれんこん）

　　　　木耳（きくらげ）

　　　　たんざく

　　　　　　うど

【２４】金糸（きんし）ゆば

　　　　青（あお）のり

　　　　針（はり）わさび

【２５】千（せん）わかめ

　　　　かや小口切（こぐちぎり）

　　　　三（ミ）しま

　　　　　　　　　のり

〔３ウ〕〔４オ〕【画像６】

【１】わらび

　　　松露（しようろ）

　　　せうが

　　　　味噌（ミそ）あへ

【２】きすよしの

　　　　　　　うち

　　　　三まいに

　　　　おろし

　　　　くずのこを

　　　　かけ

　　　　ほうてうの

　　　　ひらにて

　　　　うてバ

　　　　くず身へ

　　　　うちこむ

　　　　　ゆにゝして

　　　　心のまゝに

　　　　　　　　きるなり

【絵１】

【３】◯酢（す）の部（ぶ）

【４】ぶどう酢（ず）

　　　玉子（たまご）酢（ず）

　　　けし酢（ず）

【５】三盃酢（さんばいず）

　　　かき酢（ず）

　　　代々酢（だい／＼ず）

【６】たで酢（ず）

　　　胡麻酢（ごまず）

　　　青梅酢（あをうめず）

【７】いり酒（さけ）ず

　　　ミかんず

　　　ねり酒（しゆ）す

【８】◯四季附込汁（しきつけこミしる）の部（ぶ）

【９】魚（うを）すり身（ミ）

　　　うらじろ

　　　　　椎茸（しいたけ）

　　　若（わか）しそ

【１０】いかくづし

　　　　片（へ）ぎ

　　　　　　　　しようろ

　　　　かいわりな

【１１】つミとうふ

　　　　干（ほし）

　　　　　しめぢ

　　　　こま／＼な

【１２】つくり

　　　　　　はつ茸（たけ）

　　　　根芋（ねいも）

【１３】わかめ

　　　　つくし

　　　　　ひたし物（もの）

　　　　　　　酢入（すいり）

【１４】あハ

　　　　　び

　　　　さい

　　　　　きり

　　　　四かく

　　　　　に

　　　　きる

　　　　　ことなり

【絵２】

【１５】才（さい）かまぼこ

　　　　小初茸（こはつたけ）

　　　　ちさ

【１６】やき

　　　　　しらうを

　　　　生（なま）のり

【１７】小（こ）つぶ

　　　　　　　　　いも

　　　　小豆（あづき）

【１８】才揚（さいあげ）

　　　　　どうふ

　　　　薄（うす）きり

　　　　　　　　　　冬瓜（とうか）

　　　　しめぢ

　　　　　　たけ

【１９】たいらぎ

　　　　松露（しようろ）

　　　　だいこん

　　　　　　　菜（な）

【２０】焼小（やきこ）ぶな

　　　　千（せん）だい

　　　　　　　　　　こん

　　　　粉（こ）ざん

　　　　　　　　　しやう

【２１】おぼろ

　　　　　　海老（ゑび）

　　　　はつ

　　　　　茸（たけ）

【２２】黒（くろ）ごま汁（じる）

　　　　　　　　　　　丸にて

　　　　小茄子皮の

　　　　　　　　まヽ

　　　　　　　わり

　　　　　　　　かけ

　　　　　花かつを

〔４ウ〕〔５オ〕【画像７】

【１】丼物（どんぶりもの）夏（なつ）の部（ぶ）

【２】海老（ゑび）

　　　　皮（かハ）さり

　　　冬瓜（とうが）

　　　　こまミそ

　　　　　　　あへ

【３】さより

　　　　さヽ

　　　　づくり

　　　大ばす

　　　　　　に

　　　うすく

　　　つくる

　　　　なり

【絵１】

【４】さん木（ぎ）

　　　　　かまぼこ

　　　だんご

　　　小（こ）じいたけ

　　　長（なが）いも

　　　嫁（よめ）な

【５】かき

　　　浅草（あさくさ）

　　　　のり

【６】じゆんさい

　　　　金糸（きんし）

　　　　　ごぼう

　　　青海苔（あをのり）

【７】すり身（ミ）

　　　冬瓜（とうが）

　　　　水

　　　　　から

　　　　　　　し

【８】坪（つぼ）春（はる）の部（ぶ）

【９】敷（しき）ミそ

　　　合（あハ）せさより

　　　根芋（ねいも）

　　　たんざく

　　　　　　　うと

【１０】同

　　　　松（まつ）かさ

　　　　　　　　　　たい

　　　　八重（やへ）なり

【１１】煮（に）こミ

　　　　蛸（たこ）やハらか煮（に）

　　　　さといも

　　　　　　　わぎり

　　　　岩茸（いハたけ）

【１２】敷（しき）ミそ

　　　　袋（ふくろ）たまご

　　　　百合（ゆり）根

　　　　千かハ

　　　　　　茸（たけ）

【１３】和（やハ）らか煮（に）

　　　　　あわび

　　　　さと芋（いも）

【１４】かきたい

　　　　三まいに

　　　　おろし

　　　　ほうていの

　　　　先にて

　　　　かけバ

　　　　ミ

　　　　か

　　　　月

　　　　なりに

　　　　たまるを

　　　　かさね

　　　　あハせ

　　　　　　もるべし

【絵２】

【１５】◯同精進（しやうじん）の部（ぶ）

【１６】煮（に）こミ

　　　　片（へ）ぎ松露（しようろ）

　　　　銀（ぎん）なん

　　　　そろへ

　　　　　　貝（かひ）わり

【１７】あんかけ

　　　　包豆腐（つゝミとうふ）

　　　　　漬（つけ）しそ

　　　　　さとう

　　　　　わさび入

【１８】敷（しき）ミそ

　　　　花（はな）ぐわゐ

　　　　寄（よ）せ銀（ぎん）

　　　　　　　　　なん

　　　　木耳（きくらげ）せん

【１９】煮込（にこミ）

　　　　芋（いも）つミ入

　　　　蕗（ふき）

　　　　わか目

【２０】◯坪（つぼ）夏（なつ）の部（ぶ）

【２１】煮こミ

　　　　重（かさ）ねかれい

　　　　蓮（はす）いも

　　　　なま麸（ぶ）

【２２】同

　　　　　干（ひ）ふぐ

　　　　　うちわ

　　　　　　　なす

　　　　　青唐（あをたう）

　　　　　　がらし

【２３】同

　　　　　角切（かくぎり）あハび

　　　　　めうがの子（こ）

　　　　　　　　　揚引（あげひき）

　　　　　はじき

　　　　　　　いも

【２４】同

　　　　つゝぎり

　　　　　いなやきて

　　　　　小芋（こいも）

　　　　　　おろし

　　　　　　　　生が

〔５ウ〕〔６オ〕【画像８】

【１】さき

　　　　赤（あか）ゑい

　　　うど

　　　　にし

　　　　　め

【２】さき

　　　　たら

　　　たらの

　　　しほを

　　　いだし三まい

　　　におろし

　　　ゆにゝ

　　　して

　　　さく

　　　なり

【絵１】

【３】◯同　精進（しやうじん）の部（ぶ）

【４】敷（しき）ミそ

　　　茶（ちや）せんなす

　　　夏独活（なつうど）

　　　かいわりな

【５】そバ仕立（じたて）

　　　はじき芋（いも）

　　　　下汁（したじ）

　　　　大こん

　　　　　　おろし

　　　　浅草（あさくさ）のり

【６】煮（に）こミ

　　　冬瓜（とうが）

　　　千椎茸（せんしゐたけ）

　　　青（あを）のり

【７】小豆煮（あづきに）

　　　　　さとう入

　　　なが芋（いも）

　　　やわらか

　　　　　　麸（ふ）

【８】◯坪秋（あき）の部（ぶ）

【９】すまし

　　　鴫（しぎ）くづし

　　　青（あを）はち

　　　はすいも

　　　　　　せん

【１０】しきミそ

　　　　合（あハ）せきす

　　　　茶（ちや）きん芋（いも）

　　　　岩（いハ）たけ

【１１】煮こミ

　　　　身（ミ）取（とり）赤（あか）

　　　　　　　　　　　　　ゑび

　　　　ちやうろぎ

　　　　貝（かひ）わり菜（な）

【１２】しきミそ

　　　　黄菊（きぎく）

　　　　　たまご

　　　　くわゐ

　　　　　粉（こ）さん

　　　　　　　　　しやう

【１３】平目（ひらめ）

　　　　いんげん

　　　　　　　まめ

　　　　てつぽう

　　　　　　　和（あ）へ

【１４】にしき

　　　　　ゑび

　　　　しま

　　　　ゑび

　　　　　　を

　　　　まるの

　　　　　まゝ

　　　　　　ゆで

　　　　かハを

　　　　　さり

　　　　わぎりにして

　　　　　小口を紅にてそめ

　　　　こうはくとりまぜ

　　　　　　　　もちゆべし

【絵２】

【１５】◯同　精進（しやうじん）の部（ぶ）

【１６】むし焼（やき）

　　　　　松茸（まつたけ）

　　　　　　あんかけ

　　　　　　からし

【１７】清（すま）し

　　　　　わらび餅（もち）

　　　　　千（せん）しい茸（たけ）

　　　　　生（しやう）が

　　　　　しぼり汁（しる）

【１８】煮込（にこミ）

　　　　真土牛蒡（まつちごぼう）

　　　　角麸（かくふ）

　　　　青（あを）のり

　　　　　　　　　沢山（さハやま）

【１９】清（すま）し

　　　　さん木（ぎ）里芋（さといも）

　　　　木耳（きくらげ）

　　　　八重（やへ）なり

　　　　　　　　　　　こせう

【２０】坪（つぼ）冬（ふゆ）の部（ぶ）

【２１】敷（しき）ミそ

　　　　　鯉（こひ）しんじよ

　　　　とも子（こ）

　　　　　ふり懸（か）け

【２２】同

　　　　　巻（まき）端白

　　　　　片（へ）キ松露（しようろ）

　　　　　百合（ゆり）ね

【２３】同

　　　　　赤貝（あかがひ）

　　　　　炙栗（やきくり）

　　　　　ぎんなん

【２４】にこみ

　　　　結（むす）ひ細魚（さより）

　　　　丸（まる）むきうど

　　　　千川たけ

〔６ウ〕〔７オ〕【画像９】

【１】丼物（どんぶりもの）精進（しやうじん）夏（なつ）

　　　　　　　　　　　　　の部

【２】二葉焼（ふたばやき）

　　　茄子（なす）

　　　　はな

　　　　　がつほ

【３】千

　　　にん

　　　じん

　　　なにニても

　　　ほそく

　　　　きるを

　　　千と

　　　　　いふ

【絵１】

【４】◯同　精進（しやうじん）の部

【５】ちんぴミそ

　　　白蕪（大しろかぶら）

　　　小豆（あづき）

【６】葛引（くずひき）

　　　　松風（まつかぜ）くわゐ

　　　　ぎんなん

　　　　生椎茸（なましいたけ）

【７】敷（しき）ミそ

　　　　茶（ちや）きん

　　　　　さつまいも

　　　　　小豆（あづき）

【８】同

　　　大牛蒡（ごばう）輪切（わぎり）

　　　やき栗（ぐり）

　　　木耳（きくらげ）乱切（らんきり）

【９】◯四季（しき）漬込（つけこミ）香（かう）の物（もの）の部

【１０】煮山椒（にさんしやう）

　　　　森口（もりぐち）漬

　　　　味噌漬（ミそづけ）茄子（なす）

【１１】花（はな）しほ

　　　　なた豆（まめ）粕漬（かすづけ）

　　　　千枚漬（せんまいつけ）しそ

【１２】味噌漬（ミそつけ）大根（だいこん）

　　　　かばミそ漬（づけ）

　　　　みそ漬（づけ）瓜（うり）

【１３】貝割（かいわり）

　　　　　こぬか漬（つけ）

　　　　うちわ

　　　　かぶら

　　　　　立（たて）しほ漬（づけ）

【１４】人（にん）じん

　　　　くわし

　　　　　　こんぶ

　　　　　さいかちの目

　　　　　　きり和（あ）へ

【１５】紅（べに）はなかぶ

　　　　花（はな）の

　　　　かたちを

　　　　こしらへ

　　　　小口ぎり

　　　　にして

　　　　すに

　　　　つけ

　　　　れば

　　　　べに

　　　　ぞめの

　　　　ごとく

　　　　　なる

　　　　　　なり

【絵２】

【１６】◯平（ひら）春（はる）の部（ぶ）

【１７】合（あハ）せ小（こ）たい

　　　　花ゑび

　　　　松露（しやうろ）

　　　　和（や）らか麸（ふ）

　　　　せり

【１８】花（はな）ほう／＼

　　　　生椎茸（なましゐたけ）

　　　　わらび

【１９】満月（まんげつ）かまぼこ

　　　　貝割（かいわり）な

　　　　　おろし

　　　　　　　柚子

【２０】花（はな）あわび

　　　　花桑井（はなくわゐ）

　　　　花うど

　　　　花人（にん）じん

　　　　花蓮根（れんこん）

【２１】◯平（ひら）春（はる）精進（しやうじん）の部

【２２】花（はな）くわゐ

　　　　榎茸（ゑのきたけ）

　　　　八重（やへ）なり

【２３】小がね桑井（くハゐ）

　　　　金（きん）かん麸（ぶ）

　　　　ミつ葉（ば）

【２４】松風（まつかぜ）くわゐ

　　　　塩松（しほまつ）だけ

　　　　よめ菜（な）

【２５】千鳥（ちどり）桑井（くわゐ）

　　　　千川（せんかハ）たけ

　　　　松露（しようろ）

〔７ウ〕〔８オ〕【画像１０】

【１】竹の子（こ）

　　　角麸（かくふ）

　　　銀（ぎん）なん

　　　　うま煮（に）

【２】はじ

　　　　　　き

　　　ぶ

　　　ど

　　　　う

　　　ふどうの

　　　かハを

　　　なかへ

　　　　かへす

　　　　　こと

　　　　　　なり

【絵１】

【３】◯平（ひら）夏（なつ）の部

【４】うの花（はな）平目（ひらめ）

　　　木耳（きくらげ）

　　　貝（かひ）わり

　　　　　　　　　軸計（ぢくばかり）

【５】花（はな）あわび

　　　うとんくづし

　　　生干椎茸（なまぼししいたけ）

　　　竹（たけ）の子（こ）穂（ほ）

　　　人じん

【６】巻海老（まきゑび）

　　　生（なま）すゞき

　　　いんげん豆

　　　千（せん）竹の子

　　　つるな

【７】かき　たい

　　　　　重（かさ）ねむし

　　　　貝割（かひわり）な

【８】◯同　精進（しやうじん）の部

【９】粟角麸（あハかくぶ）

　　　新里芋（しんさといも）

　　　夏菜（なつな）

【１０】乱切（らんぎり）すだれぶ

　　　　千竹（せんたけ）の子（こ）

　　　　いんげん豆（まめ）

【１１】大

　　　　　生椎茸（なましいたけ）

　　　　小

　　　　　かく麸（ぶ）

　　　　さヽげ

【１２】新牛蒡（しんごばう）

　　　　　さゝかき

　　　　　青のり

【１３】茶（ちや）きん

　　　　　ながいも

　　　　真土（まつち）ごぼう

　　　　　にしめ

　　　　　　青（あを）のり

【１４】糸（いと）

　　　　　蓮（れん）

　　　　　　こん

　　　　ほそく

　　　　　きる

　　　　こと

　　　　　なり

【絵２】

【１５】◯平（ひら）秋（あき）の部

【１６】天（あま）たい

　　　　車（くるま）ゑび

　　　　初茸（はつたけ）

　　　　むかご

　　　　大こんな

【１７】鴫（しぎ）たゝき

　　　　きぬた長（なが）

　　　　　　　いも

　　　　ごぼう

【１８】皮引（かハひき）こち

　　　　松（まつ）たけ

　　　　かいわりな

【１９】鴨（かも）

　　　　さゝがき

　　　　　　　牛房（ごぼう）

　　　　蓮芋（はすいも）

【２０】◯平秋精進（しやうじん）の部

【２１】大〆活茸（おゝしめじたけ）

　　　　浅（あさ）くさ

　　　　　　　　　のり

【２２】角（かく）ゆば

　　　　くわゐ

　　　　　　切違（きりちが）ひ

　　　　漬（つけ）わらび

【２３】まつたけ

　　　　うどん

　　　　　　とうふ

　　　　生（なま）のり

【２４】結（むす）びどうふ

　　　　片（へ）ぎくわゐ

　　　　そなたけ

　　　　和（やハ）らか麸（ふ）

　　　　干人じん

〔８ウ〕〔９オ〕【画像１１】

【１】丼物（どんぶりもの）秋（あき）之（の）部（ぶ）

【２】和（やハ）らか煮（に）

　　　　章魚（たこ）

　　　　自然（じねん）

　　　　　じよ

【３】つくり

　　　　はつ茸（たけ）

　　　くずを

　　　にへゆにて

　　　かたくねり

　　　はつたけの

　　　かたちに

　　　こしらへ

　　　　　ゆにゝ

　　　　　　　する也

【絵１】

【４】◯平（ひら）冬（ふゆ）の部

【５】葛（くず）あんかけ

　　　海老半弁（ゑびはんへん）

　　　　おろし

　　　　　わさび

【６】炙（やき）白（しら）うを

　　　きんこ

　　　みつな

【７】真鴨（まがも）大切身（きりミ）

　　　榎（えのき）たけ

　　　粟（あハ）つと麸（ぶ）

　　　長（なが）いも

　　　な

【８】はした白（しろ）

　　　蓮根（れんこん）

　　　せり

【９】◯同精進（しやうじん）の部

【１０】真土（まつち）ごぼう

　　　　大（おほ）人じん

　　　　黒（くろ）ごまどうふ

　　　　　青（あを）のり

【１１】すだて

　　　　　とうふ

　　　　生（なま）椎（しい）たけ

　　　　やんなり

【１２】たんざくうど

　　　　うづ巻（まき）

　　　　　　　百合（ゆり）

　　　　みづな

【１３】くずに

　　　　　竹（たけ）の子（こ）

　　　　　　くわゐ

　　　　　からし

【１４】かば

　　　　　やき

　　　　から漬（づけ）

　　　　　千（せん）しやうが

【１５】うら白（しろ）

　　　　　しい茸（たけ）

　　　　魚にくを

　　　　すりミの

　　　　ごとく

　　　　こしらへ

　　　　しいたけの

　　　　［　　］

　　　　つけ置

　　　　たるを

　　　　しぼり

　　　　すいきをとり

　　　　うらに魚肉を

　　　　　のべゆにゝする也

【１６】◯四季（しき）附込（つけこミ）二（に）の汁（しる）

【１７】鮎並（あいなめ）

　　　　じゆん

　　　　　さい

【１８】きす

　　　　小梅（こうめ）

　　　　　ぼし

【１９】くるみ

　　　　洗（あらひ）

　　　　　のり

【２０】〆治茸（しめじたけ）

　　　　かきな

【２１】合（あハ）せさより

　　　　もづく

【２２】ほぐし蛯（ゑび）

　　　　みるふさ

【２３】初茸（はつだけ）

　　　　色紙（しきし）とうふ

　　　　青のり

【２４】結（むす）び長（なが）

　　　　　　　　　　いも

　　　　なま

　　　　　のり

〔９ウ〕〔１０オ〕【画像１２】

【１】みる貝（かひ）

　　　うど

　　　　にし

　　　　　　め

【２】こま／＼

　　　菜（な）

　　　こまか

　　　　に

　　　たゝき

　　　　たるを

　　　　　いふ

　　　　　　なり

【絵１】

【３】◯四季（しき）猪口（ちよこ）附込（つけこミ）

【４】たんざくいか

　　　わかふき

　　　　木の芽（め）

　　　　　　和（あ）へ

【５】才切（さいきり）

　　　　たいらぎ

　　　　ゆり根（ね）

【６】梨子（なし）

　　　　黒（くろ）ごま

　　　　　　　　　　和へ

【７】蓮根（れんこん）

　　　　しら和へ

【８】人（にん）じん

　　　　　葉（は）とも

　　　　　　酢（す）いり

【９】ひじき

　　　　しら和（あ）へ

【１０】きんこ

　　　　千（せん）人じん

　　　　　赤（あか）ミそあへ

【１１】銀（ぎん）なん

　　　　めうがの子（こ）

　　　　　五斗（ごと）ミそ

　　　　　　　　　　　　あへ

【１２】才（さい）きり

　　　　　　　　　　こち

　　　　才切（さいきり）くわい

　　　　　　とうがらし

　　　　　　　　あへ

【１３】さい

　　　　かまぼこ

　　　　四かく

　　　　　　　に

　　　　きり

　　　　　たるを

　　　　　　いふ

　　　　　　　なり

【絵２】

【１４】焼（やき）蕗（ふき）の頭（とう）

　　　　かや小口切（こぐちぎり）

　　　　さとミそ和へ

【１５】煮梅（にうめ）

　　　　氷（こほり）おろ

　　　　　　　　　　　　し

【１６】柚子（ゆず）輪切（わぎり）

　　　　　さとう懸（か）ケ

【１７】ほうれん草（さう）

　　　　角切（さいきり）生栗（なまぐり）

　　　　　からし和（あ）へ

【１８】◯四季（しき）附込（つけこミ）茶碗（ちやわん）の部

【１９】糸（いと）ごんにやく

　　　　木耳（きくらげ）

　　　　さゝげ

【２０】寄（よ）せ

　　　　　豆腐（とうふ）

　　　　　　おろしいも

　　　　　　　　　かけ

　　　　青のり

【２１】鯛（たい）しんじよ

　　　　松たけ

　　　　かいわりな

【２２】五位（ごゐ）

　　　　　鷺（さぎ）

　　　　皮（かハ）ごほう

〔１０ウ〕〔１１オ〕【画像１３】

【１】丼物（どんぶりもの）精進（しやうじん）秋（あき）

　　　　　　　　　　　　　の部

【２】長（なが）ひじき

　　　うづ巻（まき）

　　　　しやうが

　　　にしめ

【３】焼（やき）

　　　　しら

　　　　　うを

　　　かな

　　　　あミ

　　　　　　に

　　　ならべて

　　　　やく

　　　　　なり

【絵１】

【４】花（はな）あわび

　　　いんげん豆

　　　夏（なつ）うど

【５】かも

　　　きんこ

　　　せり

　　　銀（ぎん）なん

　　　榎（えのき）たけ

　　　　たまごむし

【６】うづら

　　　　　くづし

　　　〆治茸（しめじたけ）

　　　うどたんざく

　　　　魚肉蒸（ぎよにくむし）

【７】すたで

　　　　とうぶ

　　　浅草（あさくさ）のり

【８】◯四季（しき）漬込（つけこミ）の台引（だいびき）の部

【９】鬼（をに）がら焼（やき）

　　　　車海老（くるまえび）

　　　　　青串指（あをくしさし）

　　　　粕（かす）ていら卵（たまご）

【１０】菊水（きくすゐ）かま

　　　　　　　　　　　　　ぼこ

　　　　寄（よ）せ卵（たまご）

【１１】裏白大椎茸（うらしろおほしいたけ）

　　　　ありへい

　　　　　　蓮根（れんこん）

【１２】大長芋（おほながいも）

　　　　立田（たつた）かん

【１３】松茸（まつたけ）

　　　　小茄子（をくれなす）

　　　　　からし

　　　　　　　あへ

【１４】さい

　　　　どう

　　　　　ふ

　　　　四

　　　　かく

　　　　　　に

　　　　きり

　　　　たるを

　　　　あと

　　　　　にて

　　　　あげる

　　　　　　なり

【絵２】

【１５】木目長芋（きのめながいも）

　　　　寄（よ）せ銀杏（ぎんなん）

【１６】大菊（おほぎく）

　　　　　こんぶ

　　　　　牡丹百合（ぼたんゆり）

【１７】茶山花（さゞんくわ）

　　　　　さつま芋（いも）

　　　　　黒胡麻（くろごま）

　　　　　　寄（よ）せ

【１８】竹の子（こ）

　　　　　くわゐ

　　　　結（むす）び

　　　　揚（あげ）こんぶ

【１９】梨子（なし）まんぢう

　　　　椿（つバき）長芋（ながいも）

【２０】つけ焼（やき）

　　　　　長（なが）いも

　　　　龍田（たつた）

　　　　　かん

【２１】岩石（がんぜき）

　　　　　ぐるミ

　　　　松風（まつかぜ）

　　　　　くわゐ

【２２】寄（よ）せ小豆（あづき）

　　　　大（おほ）ごほう

　　　　　青のり

　　　　　　　巻

〔１１ウ〕〔１２オ〕【画像１４】

【１】花（はな）きり

　　　　さつま

　　　　　　　芋（いも）

　　　菊（きく）

　　　　こんぶ

【２】さんぎ

　　　　かま

　　　　ぼこ

　　　さん

　　　　ぎの

　　　かたち

　　　　　に

　　　きる

　　　　こと

　　　　　なり

【絵１】

【３】むし立（たて）

　　　　大かまぼこ

　　　　牡丹蛯（ぼたんゑび）

【４】松風（まつかせ）

　　　　　ぐわゐ

　　　　山茶花芋（さゞんくわいも）

【５】しほやき

　　　さわら

　　　　大切身（きりミ）

　　　粕（かす）ていら

　　　　　　　　　くづし

【６】寄（よ）せ小豆（あづき）

　　　菊（きく）こんぶ

【７】◯吸物（すひもの）春（はる）の部

【８】清（すま）し

　　　　きす

　　　　じゆんさい

　　　　　　とせう

【９】同

　　　吹分卵（ふきわけたまご）

　　　　柚（ゆ）の花（はな）

【１０】みそ

　　　　　多（た）い

　　　　春（はる）ふく

　　　　　　　　　　大こん

【１１】同

　　　　桜（さくら）はえ

　　　　おろし蕪（かぶ）

【１２】唐（とう）がらしミそ

　　　　つけ焼（やき）

　　　　　自然（じねん）

　　　　　　じよ

　　　　ぢくな

　　　　　からし漬（づけ）

【１３】おぼろ

　　　　　ゑび

　　　　かハを

　　　　なま

　　　　　にて

　　　　むき

　　　　　ほう

　　　　　てう

　　　　　　にて

　　　　こまかに

　　　　　たゝき

　　　　ゆにゝ

　　　　　するなり

【絵２】

【１４】◯同精進（しやうじん）の部

【１５】清し

　　　　葛丸（くずまる）

　　　　貝割（かいわり）な

　　　　　とせう

【１６】同

　　　　　焼麸（やきふ）

　　　　　よめな

【１７】同

　　　　　あられうど

　　　　　もぐし

　　　　　　のり

【１８】同

　　　　　榎茸（えのきたけ）

　　　　　　木（き）の芽（め）

【１９】◯吸物（すひもの）夏（なつ）の部

【２０】清し

　　　　角切（かくきり）

　　　　　あわび

　　　　じゆんさい

【２１】同

　　　　　みる貝（かひ）

　　　　　みる房（ばう）

【２２】うしほ

　　　　　すゝき

　　　　　たんざく

　　　　　　　こんぶ

【２３】ミそ

　　　　　身取（ミとり）あじ

　　　　　ミる房（ばう）

〔１２ウ〕〔１３オ〕【画像１５】

【１】丼物（どんぶりもの）冬（ふゆ）之（の）部（ぶ）

【２】かき

　　　ふきの

　　　　　とう

　　　　うま煮（に）

【３】きんし

　　　　ごぼう

　　　なる

　　　　　たけ

　　　ほそく

　　　　きる

　　　　　こと

　　　　　　なり

【絵１】

【４】◯同精進（しやうじん）の部

【５】清し

　　　　結（むす）び

　　　　　長芋（ながいも）

　　　　　白髪（しらが）こんぶ

　　　　　　とせう

【６】ミそ

　　　　花蓮根（はなれんこん）

　　　うど

　　　　柚子（ゆす）

【７】同

　　　　芋（いも）つミ入（いれ）

　　　　十六さゝげ

　　　　　めうがの子

【８】清し

　　　　　巻水仙（まきすゐせん）

　　　　生（なま）のり

【９】◯吸物（すひもの）秋（あき）の部

【１０】清し

　　　　よしの打（うち）

　　　　　かれい

　　　　　うどめ

【１１】同

　　　　　鴨（かも）

　　　　　さゝがき牛房（ごぼう）

　　　　　　　　　柚子（ゆず）

【１２】ミそ

　　　　おぼろ海老（ゑび）

　　　　　　　柚子（ゆず）

【１３】清し

　　　　一しほ

　　　　　きす

　　　　　茶（ちや）せん

　　　　　　松（まつ）たけ

【１４】大（おほ）だい

　　　　　きり身（ミ）

　　　　百合（ゆり）

　　　　　　の根（ね）

【１５】蛸（たこ）

　　　　　やハらか

　　　　　　　　　に

　　　　茶にて

　　　　　ゆでれバ

　　　　　　いたつて

　　　　　やハらかに

　　　　　　なる

　　　　　　　　なり

【絵】

【１６】◯同精進（しやうじん）の部

【１７】清し

　　　　ばらゆば

　　　　浅草（あさくさ）のり

　　　　　めうがの子（こ）

【１８】ミそ

　　　　　白菊（しらぎく）

　　　　　　とうふ

　　　　　　青（あを）のり

【１９】同

　　　　　うき芋（いも）

　　　　　初茸（はつたけ）

　　　　　　青のり

【２０】清し

　　　　焼松茸（やきまつたけ）

　　　　せうが

　　　　　しぼり汁（しる）

【２１】◯吸物（すひもの）冬（ふゆ）の部

【２２】ミそ

　　　　　おこぜ

　　　　　結（むす）びゆば

　　　　　　さんせう

【２３】同

　　　　　鮒（ふな）背切（せぎり）

　　　　　炙（やき）蕗（ふき）の頭（とう）

【２４】清し

　　　　　多（た）い

　　　　　ぼう風（ふう）

【２５】うしほ

　　　　　生（なま）たら

　　　　　炙（やき）こんぶ

〔１３ウ〕〔１４オ〕【画像１６】

【１】丼物（どんぶりもの）精進（しやうじん）冬（ふゆ）

　　　　　　　　　　　　　の部

【２】むしたて

　　　　大（おほ）かぶら

　　　からし

　　　　ミそ

【３】はじき

　　　　　いも

　　　きぬ

　　　かつぎの

　　　小いもを

　　　ゆで

　　　なかの

　　　身ばかり

　　　おし

　　　　だして

　　　　　もちゆ

【絵１】

【４】◯同精進（しやうじん）の部

【５】湯仕立（ゆじたて）

　　　　そばつミ入（いれ）

　　　ミそ漬（づけ）

　　　　ごぼう

　　　　　ちんひ

【６】みそ

　　　　衣（きぬ）かつぎ

　　　　芋（いも）角切（かくきり）

　　　　貝（かひ）わりな

　　　　　おろし生が

【７】清し

　　　　松露（しようろ）

　　　　ふき

【８】同

　　　　早餅（はやもち）

　　　　な

【９】◯四季（しき）附込（つけこミ）口取（くちとり）

【１０】のり

　　　　巻長芋（まきながいも）

　　　　べつこう

　　　　　　　ふし

【１１】しほやき

　　　　　麦（むぎ）かう

　　　　　　　　　　　きす

　　　　　小松（こまつ）たけ

　　　　　　にしめ

【１２】柚（ゆ）まんぢう

　　　　初茸（はつたけ）付焼（つけやき）

【１３】冬瓜（とうくわ）

　　　　木（き）のめ

　　　　　　　　味噌（ミそ）やき

【１４】千鳥（ちどり）

　　　　　ぐわゐ

　　　　かしか芋（いも）

　　　　　　にしめ

【１５】茶（ちや）せん

　　　　　なす

　　　　ちいさき

　　　　なすを

　　　　ぢく

　　　　　つきに

　　　　きり

　　　　たてすぢを

　　　　ゆにを

　　　　　して

　　　　ねぢれバ

　　　　ちやせんの

　　　　　　ごとし

【絵２】

【１６】硯蓋（すゝりぶた）冬（ふゆ）の部　　同精進（しやうじん）の部

【１７】雪輪（ゆきわ）くづし

　　　　水引（ミづひき）こんぶ

　　　　蕗（ふき）の頭（とう）さとう

　　　　　　　　　　　　　　　　　　煮

　　　　こわい

　　　　おだ巻（まき）れん根（こん）

【１８】つぼやき

　　　　さゞゐ

　　　　もろとばへ

　　　　竹（たけ）の子

　　　　生椎茸（なましいたけ）

　　　　も□し

　　　　　生姜

【１９】柚（ゆ）まんぢう

　　　　柚（ゆ）ミそ

　　　　柚こぶ

【２０】寄（よ）せ胡麻（こま）

　　　　雪輪（小ゆきわ）麸（ふ）

　　　　木茸（きくらげ）

　　　　作（つく）り山もゝ

　　　　巻酢蕪（まきすかぶ）

【２１】◯四季（しき）鉢（はち）肴（さかな）

【２２】はらミむし

　　　　　多（た）い

　　　　　　すづき

　　　　　　　腹へ込

　　　　　　出し御汁

　　　　　　大根おろし

【２３】しほ焼

　　　　すゝき

　　　　　たで酢

【２４】ミりん酒にてとき

　　　　赤ミそ煮懸ケ

　　　　　大鯛（おほたい）

　　　　　ねぎ

【２５】うら込（こミ）むし

　　　　　たい

　　　　　腹（はら）へ

　　　　　　銀なん

　　　　　　木くらげ

　　　　　　かう込

〔１４ウ〕〔１５オ〕【画像１７】

【１】とう煮（に）

　　　　ミかん

　　　ふき

　　　　うま煮（に）

【２】鯉（こひ）

　　　しんじよ

　　　すりミに

　　　してなが

　　　いもを

　　　おろし

　　　まぜ

　　　しほをいれ

　　　金じやくし

　　　にてすくひ

　　　ゆにゝし

　　　るハべつにゆで

　　　［　］かけるなり

【絵１】

【３】◯四季（しき）附込（つけこミ）さしミ之部

【４】霜（しも）ふり

　　　　平目（ひらめ）

　　　　おご

　　　　子うど

【５】昼夜（ちうや）づくり

　　　赤目（あかめ）名（な）よし

　　　　はすいも

　　　　猩々のり

【６】地（ぢ）がミ

　　　　蓮（れん）こん

　　　　粟（あハ）ふ

　　　　みるふさ

【７】紅白（こうはく）

　　　　巻水仙（まきすゐせん）

　　　　糸（いと）こんぶ

　　　　ほう風（ふう）

【８】◯同

【９】あられ

　　　　たい

　　　　おご

　　　　千にんしん

【１０】鯵（あぢ）薄（うす）

　　　　　　づくり

　　　　　もづく

　　　　　ぼう風

【１１】わけぎ

　　　　葉（は）ぼう風

　　　　絹栗（きぬくり）

【１２】わか目（め）

　　　　つくだに

　　　　水（すゐ）せん

　　　　　　　　じな

【１３】早引万世節用

【１４】年代記　中本

　　　　　　　　並ニ一枚摺

【１５】百人一首類しな／＼

【１６】早引字宝節用

【１７】塵功記しな／＼

【１８】女用文章類品々

【１９】早引小本節用

【２０】庭訓往来大本

　　　　　　　　中本

【２１】女庭訓往来

【２２】大難書三世相品々

【２３】百姓往来

【２４】女今川　手習状入

【２５】千字文講訳中本

【２６】商売往来大本

　　　　　　　　中本

【２７】女孝経　講訳入

【２８】料理本しな／＼

【２９】道中記類しな／＼

【３０】其外何品ニても沢山御座候

【３１】敵討（かたきうち）類　物語類　一代記物

　　　　此書ハ五十枚壱冊読切物品々明細早分り物

【３２】東京都本問屋馬喰町四丁目　吉田屋文三郎板

〔１５ウ〕〔１６オ〕【画像１９】