万家日用惣菜**俎**不時珍客即席包丁　合刻

〔表紙〕

【１】日のはじめ

　　　　　人みな

　　　　あふむ

　　　　　がんし

　　　　　　　して

　　　目出度ハ

　　　　　といへハ

　　　　めで

　　　　　たい

　　　　　　　と

　　　　　いふ

　　花笠外史

　　　立兆画

【図】

〔１ウ〕〔２オ〕【画像３】

【１】四季（しき）惣菜（さうさい）定例（ちやうれい）式日（しきじつ）之（の）部（ぶ）

【２】正月節料理（せつれうり）　　　並ニ年始（ねんし）重詰（ぢうづめ）

【３】汁（しる）つミいれ

　　　　　　　　いてう大根

　　　　　　　　　にんしん

　　　　　　　　　牛房

　　　平（ひら）　ごまめ

　　　　　　　　　やきどうふ

　　　　　　　　　さといも

　　　　　　　　　大こん

　　　鱠（なます）にんじん千

　　　　　　　　　ごまめ

　　　　　　　　　　さきて

　　　皿（さら）　塩引鮭（しおびきさけ）

　　　焚干（たきほし）

　　　　めし

　　　香（かう）の物（もの）　たくあん漬（づけ）

【４】初重　　　　かずのこ

　　　二重　　　　ごまあへ

　　　　　　　　　たゝき牛房（ごぼう）

　　　三重　　　　鮒（ふな）昆布巻（こぶまき）

　　　四重　　　　かやく入

　　　　　　　　　黒煮豆（くろにまめ）

　　　□□　　　［　　　］

　　　同　　　　　酢（す）にんじん

　　　　　　　　　同　牛房

　　　同　　　　　ふな

　　　　　　　　　　　すゞめやき

　　　　　　　　　干（ほし）大こん

　　　同　　　　　　　　　　　　　はり／＼

　　　　　　　　　わかめ

　　　同　　　　　しいたけこま％＼

　　　　　　　　　いりかべ

　　　同　　　　　あちやらつけ

　　　同　　　　　牛房（ごぼう）つミこんにやく

　　　　　　　　　いりとり

〔２ウ〕〔３オ〕【画像４】

【１】上巳（しやうシ）雛祭（ひなまつり）　　同（どう）重詰（ぢうづめ）

【２】　　　　　　　　たんざく

　　　汁（しる）　　　　　　　うど

　　　　　　　　　　浅草（あさくさ）のり

　　　　　　　　　　かんぴやう

　　　　　　　　　　大しいたけ

　　　平（ひら）　　くわゐ

　　　　　　　　　　はすのね

　　　　　　　　　　あわび

　　　　　　　　　　あさつき

　　　鱠（なます）　あさり

　　　　　　　　　　　　　むきミ

　　　　　　　　　　とうがらし

　　　　　　　　　　　　　みそあへ

　　　　　　　　　　ひらめ

　　　皿（さら）　　　　切身（きりミ）

　　　　　　　　　　新せうが

　　　　　　　　　　枸杞（くこ）のめ

　　　猪口（ちょく）　　　　　　　したし

　　　　　　　　　　けし

　　　　　　　　　　　　ふりかけて

　　　小豆（あづき）めし

　　　香（かう）の物（もの）　三月大根（だいこん）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　新づけ

【３】初重五色

【４】梅花玉子（ばいくわたまご）

　　　あわび

　　　花（はな）ゑび

　　　よせとうふ

　　　しぎいも

【５】二重七色

【６】ねぢ梅（うめ）くわゐ

　　　火（ひ）どり長芋（ながいも）

　　　かうたけ

　　　わらび

　　　百合（ゆり）ね

　　　きやらぶき

　　　すだれふ　けしふりて

【７】三重五色

【８】わかさぎ　つけやき

　　　木（こ）のはかれい

　　　ひいか　芝煮（しばに）

　　　とこぶし　貝共（かいとも）

　　　小さゞい　同しく

〔３ウ〕〔４オ〕【画像５】

【１】端午（たんご）

【２】　　　　　　　　　　　　　　やきどうふさいのめ

　　　　　　　　　　　　　　　　　そらまめ　かわむきて

　　　　　　　　　　　　　　　　　竹の子　　ほばかり

　　　汁（しる）　　　　　　　　　ふき　　　わりて

　　　　　　　　　　　　　　　　　ひふぐ

　　　　　　　　　　　　　　　　　ほし大こん

　　　　　　　　　　　　　　　　　しんこぼう

　　 　かつほ切身（きりミ）

　　　　　　　　　　　　 　たけのこ

　　　平（ひら）　　　　　　　　　こほりどうふ

　 　水ぶき

　　　　　　　　　　　　　　　　　しいたけ

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　きのわ

　　　　　　　　　　　　　　　　　胡瓜（きうり）　もミ

　 　　　　　あぢ　せごし

　　　鱠（なます）　　　　　　　　しそたで

　　　　　　　　こま％＼

　　　　　　　　　　　　　　　　　わとうがら

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　し

　　　皿（さら）　　　　　　　　　うつほ

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　あら煮（に）

　　　かけ汁（しる）すまし

　　　　　　　　　　　　　ちんぴ

　　　　　やくミ　　　　　ねぎ

　　　　　　　　　　　　　大こおろし

　　　艾（よもぎ）めし

　　　香（かう）の物（もの）　　　　一口茄子（なすび）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　からし当座漬（とうざつけ）

【３】七色

【４】孟宗（もうさう）たけのこ

　　　うづまきとうふ

　　　しぐれいも

　　　しそまきはすのね

　　　紅くらげ

　　　うど

　　　つくし

【５】七色

【６】むつの子（こ）

　　　にしきかまぼこ

　　　小串（ぐし）のりまき

　　　ぬの目（め）いろ

　　　白（しら）うを葛（くづ）ひき

　　　あつやきたまご

　　　かすご　鯛（たい）

【７】五色

【８】矢（や）はづ蓮根（れんこん）

　　　拍子木（ひやうしぎ）長（なが）いも

　　　つととうふ

　　　むすびかんぺう

　　　さくら煮（に）　鱆（たこ）

〔４ウ〕〔５オ〕【画像６】

【１】七夕中元（たなばたちうげん）

【２】汁（しる）　芝（しば）ゑび

　　　　　　　　　冬瓜（とうぐわ）

　　　　　　　　　なすび

　　　　　　　　　十六さゝげ

　　　平（ひら）　やきどうふ

　　　　　　　　　ずいきねいも

　　　　　　　　　なまりぶし

　　　　　　　　　ずいきあへ

　　　　　　　　　はぢき豆（まめ）

　　　鱠（なます）めうが竹

　　　　　　　　　新（しん）せうが

　　　　　　　　　さし鯖（さば）

　　　　　　　　　なすび

　　　　　　　　　　　しぎぎやき

　　　皿（さら）　糸（いと）うり

　　　　　　　　　　　　　　　でんがく

　　　　　　　　　　すりゆ

　　　かけ汁（しる）すこし

　　　　　　こせうの粉（こ）

　　　蓮（はす）めし

　　　香（かう）の物（もの）　　白うり

　　　　　　　　　　　　　　　　なすび

【３】時効（じこう）見舞（ミまひ）重詰（ぢうづめ）

【４】五色

【５】ふくら煮（に）あわび

　　　むしりゑび

　　　鮎（あゆ）てりやき

　　　あかゑい　さんしよ

　　　　　　　　　　　ぜうゆ煎（いり）

　　　おおまき玉子焼（やき）

【６】五色

【７】たけのこうまに

　　　塩（しほ）むし大長芋（ながいも）

　　　かんぜきどうふ

　　　唐煮（とうに）なすび

　　　せうろ

【８】七色

【９】れんこん

　　　むすびかんぴやう

　　　しゝたけ

　　　太鼓（たいこ）くわゐ

　　　さやら牛房（ごぼう）

　　　いとこんにやく

　　　つとどうふ

〔５ウ〕〔６オ〕【画像７】

【１】重陽（ぢやうよう）

【２】汁（しる）　なすび

　　　　　　　　　しそこま％＼

　　　　　　　　　いんげんさゝげ

　　　　　　　　　なすび

　　　平（ひら）　さわらきり身

　　　　　　　　　やきぐり

　　　　　　　　　さといも

　　　　　　　　　あわび　はすぎり

　　　　　　　　　きねかつきのいもむきて

　　　坪（つぼ）　青まめはじき

　　　　　　　　　　　　　　　て

　　　　　　　　　うすくず

　　　　　　　　　　　　すりせうが

　　　　　　　　　ぼら一（ひと）の内

　　　皿（さら　　　　　やきてかけ醤油（しやうゆ）

　　　　　　　　　葉（は）せうが

　　　やきしほ

　　　栗（くり）めし

　　　香（かう）の物（もの）　九日茄子（くにちなす）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　塩おし

【３】七色

【４】いと切（きり）玉子

　　　まつかぜいろ

　　　おらんだやき

　　　かんぜきくるミ

　　　しもふりしそのミ

　　　しゝたけ

　　　ゆべし

【５】九色

【６】大椎茸（しいたけ）

　　　かんろ梅（ばい）

　　　花ゑび

　　　とこぶし

　　　大かまぼこ

　　　べつかう昆布（こんぶ）

　　　くわゐきんとん

　　　氷（こほり）こんにやく

　　　ぎんなんてり煮（に）

【７】およそ重詰（ぢうつめ）四重（よぢう）の内（うち）一重（いちぢう）は

　　　菓子（くわし）の類（るい）をつめ合（あハ）すこと

　　　あり。或（あるひ）ハ生（なま）ものさしみのるい。

　　　水（ミづ）ぐわしもあるべし。此所諸方（しよ□う）

　　　見合（ミあハ）せ。色数（いろかず）よろしく見計（ミはから）ひ有（ある）べし

〔６ウ〕〔７オ〕【画像８】

【１】巳待（ミまち）魚類（ぎよるい）夜食（やしよく）膳之部（ぜんのぶ）

【２】　　　　　　　ふりしゞミ

　　　汁（しる）　　ねりからし

　　　　　　　　　　赤（あか）ミそ

　　　　　　　　　　　うす仕立（じたて）

　　　　　　　　　　うしほ

　　　平（ひら）　　鯛（たい）切身　あら

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　とも

　　　　　　　　　　さんしよの芽（め）

　　　　　　　　　　石（いし）がれい

　　　皿（さら）　　　　　　　　いりつけ

　　　　　　　　　　新（しん）せうが

　　　　　　　　　　　　　　　　ぢくとも

　　　　　　　　　　うつほ　いけもり

　　　　　　　　　　さより　ほそづくり

　　　同　　　　　　をご

　　　　　　　　　　ぼうふう

　　　　　　　　　　　　からしすミそ

　　　　　　　　　　鯛（たい）　つくりミ

　　　同　　　　　　ちさのは

　　　　　　　　　　　わさびせうゆ

【３】　　　　　　　　　　　　魚（うを）たゝき

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　つミ入

　　　茶碗（ちやわん）　　　　新ごぼう

　　　　　　　　　　　　　　　　　　せん

　　　　　　　　　　　　　　　花ゆ

　　　　　　　　　　　　　　　かます　しほ

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　やき

　　　中皿（ちうさら）　　　　むつの子（こ）

　　　　　　　　　　　　　　　しゝたけ

　　　　　　　　　　　　　　　　　　につけ

　　　　　　　　　　　　　　　かずのこ

　　　猪口（ちよく）　　　　　　みりんぜうゆ

　　　　　　　　　　　　　　　あかミそあへ

　　　　　　　　　　　　　　　大根　小さいのめ

　　　同　　　　　　　　　　　はらゝ子（ご）

　　　　　　　　　　　　　　　　からしあへ

　　　うけ汁　　すまし　　　　やくミ　しそ

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　たで

　　　玉子（たまご）めし

　　　　　　　　　　　　　　　女郎花（をミなめし）ともいふ

　　　香（かう）の物（もの）　ならづけうり

　　　　　　　　　　　　　　　糸（いと）なづけ

〔７ウ〕〔８オ〕【画像９】

【１】甲子待精進（きのへねまちしやうじん）夜食（やしよく）膳之部（ぜんのぶ）

【２】

　　　　　　　　　赤（あか）みそ

　　　　　　　　　大しいたけ

　　　汁（しる）　ゆりのね

　　　　　　　　　つまミこんにやく

　　　　　　　　　あげ湯皮（ゆば）

　　　　　　　　　しほ松だけ

　　　平（ひら）　やまのいも

　　　　　　　　　ぶんどうもやし

　　　　　　　　　ぜんまい

　　　　　　　　丸やき豆腐（とうふ）

　　　同　　　　もミぢ

　　　　　　　　　おろし

　　　　　　　　　　　かけ

　　　　　　　　牛房（ごぼう）葛（くづ）かけ

　　　同　　　　　太煮（ふとに）

　　　　　　　　　　けしふりかけ

　　　　　　　　とうのいも

　　　　　　　　りうきういも

　　　同　　　　　　　　六さいのめ

　　　　　　　　あんかけ

　　　　　　　　　　　すりわさび

【３】　　　　　　　　　　　　ひりやうず

　　　茶碗（ちやわん）　　　　青こんぶ

　　　　　　　　　　　　　　　こしようのこ

　　　　　　　　　　　　　　　にんじん

　　　中皿（ちうさら）　　　　こんにやく

　　　　　　　　　　　　　　　きざわし柿（かき）

　　　　　　　　　　　　　　　　　　白あへ

　　　　　　　　　　　　　　　煮（に）うめ

　　　猪口（ちよく）　　　　　白さとう

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　かけ

　　　かけ汁（しる）すまし　又ハ

　　　　　青（あを）のりとろゝすり

　　　　　　　　　　　　　　　　いも

　　　麦（むぎ）挽（ひき）わりめし

　　　又ハ　茶（ちや）めし

　　　　　　塩梅（あんばい）めし

　　　香（かう）の物（もの）　浅漬大根（あさづけだいこん）

　　　　　　　　　　　　　　　粕（かす）づけ刀豆（なたまめ）

〔８ウ〕〔９オ〕【画像１０】

【１】庚申待（かうしんまち）日待（ひまち）月待（つきまち）三夜待（さんやまち）

【２】　　　　　　常ミそこくしやう

　　　　　　　　　とうふ

　　　汁（しる）　つぶしいたけ

　　　　　　　　　ゆず

　　　　　　　　　あげ麸（ふ）

　　　　　　　　　せりぢく

　　　平（ひら）　長いも

　　　　　　　　　大しいたけ

　　　　　　　　　せうが

　　　　　　　　　生玉子（なまたまご）ゆば

　　　同　　　　　岩（いわ）たけ

　　　　　　　　　やきぐり

　　　　　　　　　大根（だいこん）

　　　　　　　　　にんじん　せん

　　　皿（さら）　あふらあげ　皮（かわ）

　　　　　　　　　しいたけ

　　　　　　　　　　　　すあへ

　　　　　　　　　さゝがき　牛房（ごぼう）

　　　同　　　　　くわへ

　　　　　　　　　しめじたけ

【３】　　　　　　　　　　　　いもしんじよ

　　　茶碗（ちやわん）　　　　かいわりな

　　　　　　　　　　　　　　　くずかけ

　　　　　　　　　　　　　　　　　すりわさび

　　　　　　　　　　　　　　　丸むきうど

　　　中皿（ちうさら）　　　　いりせうろ

　　　　　　　　　　　　　　　おぐらいも

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　かけて

　　　　　　　　　　　　　　　三ツば　ぢく

　　　猪口（ちよく）　　　　　ほし大こん

　　　　　　　　　　　　　　　　　　はり／＼

　　　　　　　　　　　　　　　木（き）の芽（め）

　　　別皿（べつさら）　　　　　　　　　でんがく

　　　　　　　　　　　　　　　むき

　　　　　　　　　　　　　　　　　からし

　　　鴬菜（うぐひすな）めし

　　　香（かう）の物（もの）　新（しん）たくわん

　　　　　　　　　　　　　　　守口（もりぐち）大根

〔９ウ〕〔１０オ〕【画像１１】

【１】四季（しき）惣菜（さうざい）汁（しる）平皿（ひらさら）混雑（こんざつ）

【２】春の汁

【３】ほし大こん

　　　　　　　うすく

　　　　うどたんざく

　　　もミ　海苔（のり）

【４】やきどうふ

　　　　　　さいのめ

　　　水ぶき

　　　　　つぶ／＼切

【５】新（しん）わかめ

　　　　　　　　こま％＼

【６】あさり

　　　　　　むきミ

　　　　ほしな

【７】小（こ）まつ菜（な）

　　　かき

　　　　　かつほ

【８】蒲鉾（かまぼこ）さいのめ

　　　　ちさのは

【９】ねいも

　　　　　　いか

【１０】わらび穂（ほ）

　　　　　やきどうふ

【１１】春菊（しゆんぎく）

　　　　　　菜（な）

【１２】同煮物

【１３】やき豆腐（どうふ）

　　　　　　　かまぼこ

　　　　　　わらび

【１４】孟宗（まうさう）竹の子

　　　　　水ぶき

　　　　切身（きりミ）

　　　　　　　きのめ

【１５】きりぼし

　　　　　　　大根

　　　　あぶらあげ

　　　　　　　がんもどき

【１６】あさり

　　　　　　　むきミ

　　　　ひじき

　　　　　　うま煮（に）

【１７】白魚（しらうを）

　　　　　　うどたんざく

　　　　玉子とぢ

　　　　　浅草（あさくさ）のり

【１８】ひらめ

　　　　　　　ゑんがわ

　　　　　三ツばぜり

　　　　すひしたじ

【１９】蓮（はす）のね

　　　　　　　　　　　　いか

　　　　　　きのめ

　　　　　　　　　あへ

【２０】きざミ昆布（こんぶ）

　　　　　　　口（くち）じほ

　　　　　　　　　　　　　　たら

　　　　粉（こ）

　　　　　こせう

【２１】蛤（はまぐり）むきミ

　　　　　かき大こん

　　　　　　　　粕煮（かすに）

〔１０ウ〕〔１１オ〕【画像１２】

【１】塩引鮭（しほびきさけ）

　　　　糀（かうじ）づけ

【２】とうのいも

　　　　　牛房（ごぼう）

　　　　ばかの

　　　　　　　むきミ

【３】田（た）にし

　　　　木口（こぐち）牛房（ごぼう）

　　　山椒（さんしよ）ぜうゆ

　　　　　　　　　　　　いりつけ

【４】夏の汁

【５】どがめ

　　　　　　茄子（なすび）

　　　　胡麻（ごま）

　　　　　　じる

【６】白瓜（しろうり）

　　　　　冬瓜（とうぐわ）もど

　　　　　　　　　　　　　　　き

　　　　芝（しば）

　　　　　　ゑび  
【７】よまき

　　　　　細いんげん

　　　　はす切

【８】新牛房（しんごぼう）

　　　　つぶ／＼切

　　　皮（かわ）むき

　　　　　　　　　そら豆（まめ）

【９】たんぽゝ

　　　　　芽（め）うど

【１０】もミ大根（だいこん）の

　　　　　　　　　　　　　　葉（は）

　　　　なまりぶし

　　　　　　むしりて

【１１】くわむき

　　　　　　　そらまめ

　　　　しそのは

　　　　　こま％＼

【１２】かつほ

　　　　　　すりながし

　　　　　なすび

　　　　　　めうがの子

【１３】五島（ごとう）くじら

　　　　　さゝがき

　　　　　　　　牛房（ごぼう）

【１４】同煮物

【１５】なまり

　　　　　　　ぶし

　　　　　　いんげん

　　　　なすび

【１６】赤□（あかゑい）

　　　　　山椒（さんしよ）じやうゆ

　　　　　　　　　　　　　　いりつけ

【１７】茄子（なす）のさしミ

　　　　　　はすいも

　　　　　酢味噌（すミそ）

【１８】生貝（なまがい）

　　　　　　　わたとも

　　　　　やきどうふ

　　　　　　　うまに

【１９】夕（ゆう）がし

　　　　　　　　　　生（なま）いわし

　　　　　塩（しほ）やき

　　　　　　又ハ酢（す）いり

【２０】夕鯵（ゆうあぢ）

　　　　　　しほやき

　　　　　たでず

〔１１ウ〕〔１２オ〕【画像１３】

1. 秋の汁
2. はつだけ

　　　　　そぎどうふ

　　　　青柚（あをゆ）

1. さといもの子

　　　　なま

　　　　　しいたけ

1. 皮（かわ）むき

　　　　　　　　　むかご

　　　　　はらゝ子（ご）

1. かいづ小鯛（こだい）

　　　　うちわ

　　　　　　茄子（なす）

1. 長（なが）なわ

　　　　　　　　ぼらつゝ切

　　　とうふ四半

　　　　めうがたけ

1. やきはせ

　　　　いてう

　　　　　　大根

1. 松茸（まつだけ）

　　　さきて

　はす切

　　　　あぢ

1. くし形（がた）なす

　　　　しめじ

　　　　　　たけ

【１０】冬瓜（とうぐわ）

　　　　　皮（かわ）むき

　　　　　　　　　　　芝（しば）ゑび

【１１】同煮物

【１２】鰹（かつほ）きりみ

　　　　　茄子（なす）

　　　　　　てり煮（に）

【１３】よつで

　　　　　　川（かわ）はぜ

　　　　大こん

　　　　　　うまに

【１４】糸瓜（いとうり）

　　　　　　でんかく

　　　　すり柚（ゆ）

【１５】いわしほねぬ

　　　　　　　　　　き

　　　　　　すび

　　　　　　　　て

　　　　とうふから

　　　　　せうが　あさのミ

【１６】引ずり

　　　　　　　とうふ

　　　　ごまミそ

　　　　　とうがらし

【１７】ふるせかつほ

　　　　なまりぶし

　　　　　つゝぎり

　　　　　　　うま煮（に）

【１８】小椎（こしい）たけ

　　　　　牛房（ごぼ）にんじん

　　　　　　　　　　　　　　　小口

　　　　くづしとうふ

　　　　　　　　けんちん

【１９】このしろ

　　　　　　魚（ぎよ）でん

　　　　　又ハしらゆき

　　　　　　おろしぜうゆ

【２０】あかにし

　　　　　　やき

　　　　　　　どうふ

　　　　ぜん

　　　　　　まい

〔１２ウ〕〔１３オ〕【画像１４】

【１】きわだ

　　　　　　　まぐろ

　　　　つくりミ

　　　　　　　　酢（す）びて

　　　とうふ

　　　　　　から

　　　　　いりつけ

【２】塩鰤（しほぶり）

　　　　　せんば煮（に）

　　　すり

　　　　　せうが

【３】大根（だいこん）の葉（は）

　　　　ゆでゝあく出（だ）し

　　　なまりぶし

　　　　　　　さきて

　　　　いりつけうまに

【４】冬の汁

【５】とうふさいのめ

　　　　あをミこま％＼

　　　　　たゝき納豆（なつとう）

　　　　　　　　　じる

　　　ちん

　　　　　ぴ

【６】ほねぬき

　　　　　どじやう

　　　さゝがき

　　　　　　　牛房（ごぼう）

【７】ねぎの

　　　　　しろね

　　　　おとし

　　　　　　　蛎（かき）

【８】とうふ　から

　　　　あさり

　　　　　　　むきミ

　　　　柚（ゆ）の

　　　　　　　　　皮（かわ）

【９】いはしつミ入

　　　いてう大こん

　　　　　粕（かす）じる

【１０】しんまい

　　　　　わかめ

　　　　ふり

　　　　　　しゞミ

【１１】くづし

　　　　　　どうふ

　　　　蛤（はまぐり）

　　　　　むきみ

【１２】いもがら

　　　　　あぶらげ

　　　　　　　さいのめ

【１３】小鮒（こふな）

　　　　　やきどうふ

　　　　　粉（こ）とうがらし

【１４】同煮物

【１５】こちつゝ切

　　　　　青（あを）こぶ　たら

　　　　　　　　　　　　　　もど

　　　　　　　　　　　　　　　　き

　　　　　　　粉（こ）さん

　　　　　　　　　　　　　しよ

【１６】牡蛎（かき）に

　　　　　　　　　　　豆腐（とうふ）

　　　　　吸（すひ）したじ

　　　　　　柚（ゆ）の皮（かわ）

【１７】むき

　　　　　　大はまぐり

　　　　　みそ煮（に）

　　　　　　　ことうがらし

【１８】きざミ

　　　　　　　こぶ

　　　　　黒（くろ）まめ

　　　　あぶらげ

【１９】ばか

　　　　　　めざし

　　　　　とうがらし

　　　　　　　いりつけ

【２０】牛房（ごぼう）

　　　　　　小口切

　　　　　するめ

　　　　　　　　こま％＼

　　　　　　てつくわ

　　　　　　　　　　ミそ煮（に）

〔１３ウ〕〔１４オ〕【画像１５】

【１】きんぴら

　　　　　　　牛房（ごぼう）

　　　　ばかむきミ

　　　ごまめ

　　　　ことう

　　　　　　　がらし

【２】風呂吹（ふろふき）

　　　　　　大根

　　　黒ごま

　　　　とうからし

　　　　　　　　ミそ

【３】にんじん

　　　　　　　ふとに

　　　牛房（ごぼう）

　　　　あんかけ

　　　すりせうが

【４】さゝのゆき

　　　　　湯（ゆ）

　　　　　　豆（とう）

　　　　　　　腐（ふ）

　　　　ねぎ

　　　　　　みそ

【５】いわつき

　　　　　　　ねぎに

　　　　まぐ

　　　　　　ろ

　　　　　　　　すひしたじ

　　　粉

　　　　とう

　　　　　から

　　　　　　　し

【６】地大根（ぢだいこん）

　　　　　　わぎり

　　　　あぶらげ

　　　　　　うま煮（に）

【７】鮒（ふな）昆布巻（こぶまき）同（おなじく）青魚（にしん）鯊（はせ）荒目巻（あらめまき）

【８】こぶまきのふなしら

　　　やきの時うほの目（め）へ

　　　胡麻（ごま）の油（あぶら）をはしに

　　　つけてすこしづゝさせバ

　　　骨（ほね）やわらかになるなり

　　　又山査子（さんざし）の粉（こ）を入て

　　　煮（に）れバ大鮒（ふな）にても

　　　ほねなきがごとし

　　　歯（は）にさわらず

【９】にしんハとかくしぶ味（ミ）の

　　　あるものなりまづ

　　　白水（しろミづ）に五六日ほど

　　　つけおきよくあらひ

　　　ゆでる時に鉄（てつ）の火（ひ）

　　　ばしを赤（あか）くやきて

　　　なべの中へじうと

　　　いはすれバしぶミの

　　　ぬけること妙なり

【１０】鯊（はぜ）ハやきて

　　　　二三日かざ

　　　　ぼしをして

　　　　よくからして

　　　　よりにれバ

　　　　ほねやわら

　　　　かになる

　　　　　もの

　　　　　　なり

〔１４ウ〕〔１５オ〕【画像１６】

【１】じんだ味噌（ミそ）　菜（さい）みそなりしらあへなどにつかふもよし

【２】白豆（しろまめ）をざつと煮（に）てあつきうちに雷盆（すりばち）にて

　　　よく擂（すり）て醤油（せうゆ）をすこしづゝ入て塩梅（あんばい）すべし

　　　其風味（そのふうミ）胡桃（くるミ）の如（ごと）し諺（ことわざ）にいふ隣（となり）のじんだミそ

　　　といふハ此事なり江戸にてハ誰（たれ）もせぬことなれど

　　　下戸（げこ）の菜（さい）ニハ至極（しごく）妙（めう）也しかしながら久（ひさ）しくハ畜（たくわへ）かたし

　　　味噌豆（ミそまめ）など煮（に）る節（せつ）にハかならず製（せい）し試（こゝろ）むべし

【３】味噌（ミそ）早造（はやづくり）の方（はう）

【４】大豆（まめ）壱斗（いつと）米（こめ）をとぐごとくにたび／＼洗（あら）ひ流（なが□）

　　　して水（ミづ）ひた／＼に入（いれ）て大釜（おほがま）にてとくとよく煮（にる）

　　　なりにへたる時（とき）そのまゝかまにおきて一夜（いちや）さまし

　　　又あくる日火（ひ）をたきてそのまめをすくひ

　　　あげてあたゝかなるうちに臼（うす）ニて搗（つく）なり豆（まめ）

　　　よくこなれたる時押（おし）つけて物につゝミて一日

　　　一夜（いちや）ほどおきさて麹（かうじ）五升塩（しほ）五合を合（あわ）せて

　　　とくともミまぜて右の豆（まめ）につきこミまん

　　　べんなくゆきわたりたるとき桶（おけ）にかたくおし

〔１５ウ〕〔１６オ〕【画像１７】

【１】つけて上に紙（かミ）を覆（おほふ）て蓋（ふた）をして十日

　　　ばかりにてなるゝなりあまりかたくして

　　　搗（つき）にくき節（せつ）ハ豆（まめ）の煮汁（あめ）を入るもよし

【２】浜納豆（はまなつとう）の方（ほう）

【３】白豆（しろまめ）一斗（いつと）味噌（ミそ）まめのごとくよく洗（あら）ひ釜（かま）にて

　　　よくたき一夜（いちや）おきあくる日（ひ）むしろへひろげて

　　　温飩（うどん）の粉（こ）六升を右の豆（まめ）へふるひかけてまぜて

　　　日に干（ほす）なりほしかげんハさら／＼とするやうに

　　　かわかして糀（かうじ）ぶたに入てぬるでの葉（は）をかぶせて

　　　ねさするなり醤油（せうゆ）かうじのごとくよくねさせ又

　　　とり出（いだ）して手にてもミくだき三日ほど日（ひ）に

　　　ほすなり十二三日ほど半切（はんぎり）にひろげおきて

　　　扨（さで）水一斗に塩（しほ）三升を入水二升も煮（に）つめて

　　　一夜さましおきこして合（あハ）するなりからかわ

　　　二升こまかにきざミ喰（くひ）かげんの塩水（しほミづ）ニて煮（に）かへし

　　　是（これ）もさまして一所につきまぜ壷（つぼ）にても桶（おけ）

　　　にてもおしつけおきめばりをしてあたゝかなる

　　　所へとりまわしおくべし三十日にてなるゝなり

〔１６ウ〕〔１７オ〕【画像１８】

【１】ひしほの方

【２】小麦（こむぎ）一斗（いつと）いかにもよくつきて一日一夜水に

　　　漬（つけ）おき蒸篭（せいろう）にてとくとむし大豆（だいづ）二升餅米（もちこめ）

　　　一升右二品とも煎（いり）て粉（こ）にはたきむしたる

　　　小麦（こむぎ）にまぜあわせ糀（かうじ）にねさせ花のつきたる

　　　時とりいだして手にてもミくだき二三日日（ひ）に

　　　ほしよくさましてしこむなり塩（しほ）二升一合

　　　水七升を入て煎（せん）じさまして上下よく／＼

　　　かきまぜて毎日／＼杓子（しやくし）にてかきまわすべし

　　　廿日ほどもかくすれバよし跡（あと）ハ蓋（ふた）をかたく

　　　して畜（たくわ）ふべし生物（なまもの）のはいらぬやうに用じん

　　　あるべし五十日たてバなるゝなり

【３】早煎酒（はやいりざけ）の方

【４】古酒（こしゆ）四杯（はい）醤油（せうゆ）一杯酢（す）半杯右の三色（いろ）を合（あわ）せ

　　　炭火（すミび）にて三ふきほどにへたてそのまゝおろし

　　　はしにてかきまわし人はだにさめたるとき

　　　又火にかけてにゆし右のごとく三返（さんべん）すれば

　　　よきいりざけになるなり

〔１７ウ〕〔１８オ〕【画像１９】

【１】　不論山海美

　　　　厨下□□積

　　　　調寄知有人

　　　　礼□味可適

　　　　　□堂翁

　　　　　　楓斎老人書

【２】立兆画

【絵１】

【３】不時珍客即席庖丁（ふじのちんきやくそくせきばうちやう）

【４】此一書（このいつしよ）ハ元来（もとより）。庖丁（はうてう）とる人（ひと）の為（ため）に見（ミ）すべきにハあらず。山里（やまざと）片

　　　田舎（かたいなか）ハ更（さら）なり。都会（とくわい）も端々（はし％＼）料理屋（れうりや）なき所（ところ）。又ハ人使（ひとづかひ）なき節（せつ）。

　　　ふじの客来（きやくらい）ある時（とき）。有合（ありあハ）せの品（しな）にて間（ま）にあはすべき意得（こゝろえ）

　　　なれバ。彼（かれ）をとり是（これ）を見合（ミあハ）して。即座（そくざ）に取肴（とりさかな）を思（おも）ひ付（つ）き

　　　吸物（すひもの）飯（めし）の菜（さい）をかねたる。早（はや）こしらへの助（たすけ）ともなるべきなり

〔１８ウ〕〔１９オ〕【画像２０】

【１】正月煮物（にもの）

【２】白（しら）うを

　　　　　うどたんざく

　　　　玉子とぢ

　　　　　浅草（あさくさ）のり

【３】青首（あをくび）

　　　　かも

　　　　ねぎ

　　　　わり

　　　　　さん椒（しよ）

【４】まてがい

　　　　　　くわゐ

　　　　つく％＼し

【５】はんぺん

　　　　　ミつばぜり

　　　小椎（しい）たけ

　　　　　　　　　おとし

　　　　　　　　　　　　玉子

　　　木の

　　　　　め

【６】岩（いわ）たけ　　さん

　　　　　　　　　　　　　　椒（しよ）

　　　　むきくるミ

　　　しん

　　　　　牛房

【７】二月

【８】しらすぼし

　　　　あらめ

　　　　　　きざミて

　　　　大

　　　　　黒（くろ）まめ

【９】みるぐひ

　　　　　生（なま）わらび

　　　やき

　　　　　どうふ

【１０】とこぶし

　　　　　わらび

　　　　塩（しほ）

　　　　　たけのこ

【１１】しらうを

　　　　　　まてがい

　　　　　ミつばぜり

【１２】　　　　　　　　　　かき

　　　　　　　　　　　　　　　　かつ

　　　　　　　　　　　　　　　　　　ほ

　　　　山（やま）のいも

　　　　　　　　　　かんひやう

　　　　　　　　しい

　　　　　　　　　　たけ

【１３】三月

【１４】水ぶき

　　　　　　ひいか

　　　　　　　　さわに

　　　　き

　　　　　の

　　　　　　め

【１５】ミのぼし

　　　　　　　大根

　　　　　本胡麻（ごま）

　　　　　　　あげ

　　　　　　とうふ

【１６】つミこんにやく

　　　　　　小（こ）がも

　　　　　　　　　　いりとり

　　　　　新牛房（しんごぼう）

【１７】するめ　せん

　　　　　ごまめ

　　　　　　　小ゑび

　　　　　　　　糸（いと）こんぶ

　　　　はり

　　　　　牛房（ごぼう）

【１８】焼（やき）はや

　　　　　　　　　　　　ねぎ

　　　　　　粉（こ）山椒

〔１９ウ〕〔２０オ〕【画像２１】

【１】四月煮物

【２】やき

　　　　　　鮎（あゆ）

　　　　　たけの

　　　　　　　　子

【３】茶（ちや）せん

　　　　　　　　　唐煮（とうに）

　　　　　　　　　　　なす

　　　　　から

　　　　　　　し

【４】くしこ

　　　　　　山のいも

　　　　あん

　　　　　　かけて

【５】わらび穂（ほ）

　　　　　やきとうふ

　　　　つまミ麸（ふ）

【６】はつ鰹（かつほ）

　　　　　　あら煮（に）

　　　　どかめ

　　　　　　　なすび

　　　　　はせうが

【７】五月

【８】はと

　　　　ほね

　　　　　　とも

　　　　　　　　たゝ

　　　　　　　　　　き

　　　田ぜり

　　　　さはつ

　　　　　　　□

【９】いんげんさゝ

　　　　　　　　　ぎ

　　　　　なすび

　　　なまり

　　　　　　ぶし

【１０】ひばり　たゝき

　　　　　　　　　　　て

　　　　　けづり

　　　　　　　　牛房（ごぼう）

　　　　さん

　　　　　　しよ

【１１】氷（こほり）こんにやく

　　　　　　　　　　　　細（ほそ）ひきて

　　　　　　　　　　　　　　粉（こ）こせう

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　かけて

　　　　みりん

　　　　　　仕立

【１２】あらひすゞき

　　　　　　ぼうふう

　　　　　　　わさび醤油（せうゆ）

【１３】六月

【１４】松魚（かつほ）

　　　　　きぢ

　　　　　　　やき

　　　　　　すり

　　　　　　　　生姜（せうが）

【１５】奴豆腐（やつことうふ）

　　　　　しそ

　　　　　　　たで

　　　　　　　　　こま％＼

　　　　　わとう

　　　　　　　から

　　　　　　　　　し

【１６】しんじよ

　　　　　　やつこまがい

　　　　　もミぢ

　　　　　　　　おろし

【１７】茄子（なす）　松もどき

　　　　　細（ほそ）引

　　　　　　　　　　　あぶらげ

【１８】とうなす

　　　　　　　茄子（なすび）

　　　　　うまに

〔２０ウ〕〔２１オ〕【画像２２】

【１】七月煮物（にもの）

【２】かしら芋（いも）

　　　　　あぶら

　　　　　　　　げ

【３】新（しん）はすのね

　　　　　　　　　　　牛房（ごぼう）

　　　　いも　はぢき

　　　　　　　　　　豆

　　　　　ずいき

【４】やきはぜ

　　　　　ぜんまい

　　　　山のいも

【５】あげ麸（ふ）

　　　　　かんひやう

　　　しいたけ

　　　　　　くわゐ

【６】あわび

　　　　　わたとも

　　　　　　　　ふくらに

　　　　やき

　　　　　どうふ

　　　　しんごぼう

【７】八月

【８】から

　　　　はまぐり

　　　　潮売（うしほうり）

　　　からし　むし

【９】黒（くろ）だい

　　　　　　　　　ゆきびたし

　　　　もミ

　　　　　　　大根

　　　　　　すひしたじ

【１０】こち

　　　　　　たら

　　　　　　　　もどき

　　　　　青こぶ

　　　　　　粉こせう

【１１】はらゝご

　　　　　　むかごいも

　　　　　赤（あか）がい

【１２】うなぎ

　　　　　　つぶ／＼切

　　　　牛房（ごぼう）

　　　　　　木口（こくち）

　　　　　　いりつけ

【１３】九月

【１４】やき栗（くり）

　　　　　　　　青豆（あをまめ）

　　　　　氷（こほり）こんにやく

　　　　　　　　　　　　いりつけ

【１５】きざわし

　　　　　　　　柿（かき）

　　　　　　にんじん

　　　　ごま

　　　　　　みそあへ

【１６】松（まつ）だけ　玉子

　　　　　豆腐（とうふ）

　　　　　　　柚（ゆず）

【１７】たいらぎ

　　　　　　ひらたけ

　　　　　ゆの皮（かわ）

【１８】三九日

　　　　　　　なすび

　　　　　やきぐり

　　　　　　さるぼう

〔２１ウ〕〔２２オ〕【画像２３】

【１】十月煮物（にもの）

【２】鴨（かも）ほねとも

　　　　　　　　　　たゝき

　　　　　　　　　　　　　て

　　　　　ねぎ

　　　　　ゆの皮（かわ）

【３】あんこう

　　　　　　　ふく

　　　　　　　　　ろ

　　　　ひらたけ

　　　　　　ぎんなん

【４】にんじん

　　　　　　　たんざく

　　　　　　　　　きくら

　　　　　　　　　　　　げ

　　　　いり

　　　　　どうふ

　　　　　　　　あさのミ

【５】さるぼう

　　　　　　むきみ

　　　　　牛房

　　　　　　とうがらし

【６】とうたち

　　　　　　菜（な）

　　　　かま

　　　　　　ぼこ

　　　　　　　すぢ

【７】十一月

【８】ひじき

　　　　あさり

　　　　　　むき

　　　　　　　　ミ

【９】きざミ

　　　　　　ずるめ

　　　　牛房（ごぼう）

　　　　　　せん

【１０】仙台（せんだい）まめ

　　　　　　氷（こほり）こんにやく

　　　　小椎（しい）たけ　せう

　　　　　　　　　　　　　　　が

【１１】湯豆腐（ゆどうふ）

　　　　　　　　おろし

　　　　　　　　　　　大根

　　　　はな

　　　　　かつほ

　　　　　のり

　　　　　　　　　した

　　　　　　　　　　　じ

【１２】かぶら

　　　　　　ふろふき

　　　　　ごまミそ

　　　　　　とうからし

【１３】十二月

【１４】がん

　　　　　　つミ

　　　　　　　こんにやく

　　　　さゝがし

　　　　　　　　大根

【１５】ゆであらめ

　　　　　たいらぎ

　　　　　　　はしら

　　　　　青豆（あをまめ）

【１６】冬菜（ふゆな）

　　　　　　あぶらげ

　　　　　いりな

【１７】にんじん

　　　　　牛房ふとに

　　　　　　　　くずかけ

　　　　すり

　　　　　せう

　　　　　　　が

【１８】越前（ゑちぜん）干（ほし）だこ

　　　　　　　　　　　　地（ぢ）大根

　　　　ふり

　　　　　　さんしよ

〔２２ウ〕〔２３オ〕【画像２４】

【１】正月かます皿（さら）

【２】鯛（たい）うすミ

　　　　　　　　きくらげ

　　　　　　　　　　　　せん

　　　　大こん

　　　　　　くり

　　　　　　　　せうが

【３】なまこ

　　　　　　おろし

　　　　　　　　　大根

　　　はしり

　　　　めうが

　　　　　　　たけ

　　　　　せうが

【４】ます　ミるくい

　　　　つく％＼し　わさび

　　　　　くり　　せうが

【５】きす　赤（あか）がい

　　　　　ばうふう

　　　　　　　うどめ

　　　　せう

　　　　　　が

【６】いか　大根　たん

　　　　　　　　　　ざく

　　　　　木くらげ

　　　　しそ　　うど

　　　　　せうが

【７】二月

【８】伊勢海老（いせゑび）

　　　　くらげ

　　　　　　うどめ

　　　たで

　　　　　せう

　　　　　　　が

【９】さより

　　　　　　　　うど

　　　　　つく％＼し

　　　　しそ

　　　　　　せうが

【１０】大こん　にんじん

　　　　　　　　　　　せん

　　　　　わり

　　　　　　ごまめ

　　　　　せうが

【１１】ふな　ほそ

　　　　　　　　　つくりミ

　　　　　大こん

　　　　　　　　木くら

　　　　　　　　　　　げ

　　　　うど

　　　　　九ねん

　　　　　　　　ぼ

　　　　　　　　　　　せう

　　　　　　　　　　　　　が

【１２】さゞい　赤がい

　　　　　にんじん　大こん

　　　　　　　　　　　　せん

　　　　とうがらし

　　　　　　　　たで

【１３】三月

【１４】さき鮎（あゆ）　くり

　　　　　　しそ

　　　　　　　　たで

　　　　　せう

　　　　　　が

【１５】鯛（たい）　めうが

　　　　　　　　　　　　うど

　　　　　きくら

　　　　　　　　げ

　　　　　　　　　せん

【１６】三月大根（だいこん）

　　　　　　　たんさく

　　　　はま

　　　　　ぐり

　　　　　むきミ　　とうがらし

　　　　　　　　　　　　　　　ミそ

【１７】さわら

　　　　　　　たです

　　　　　ゆの

　　　　　　　皮（かわ）　うと

　　　　　　はせうが

【１８】とりがい

　　　　　　うど

　　　　　　　　□□が

　　　　　とうがらし

　　　　　　　　　　みそ

〔２３ウ〕〔２４オ〕【画像２５】

【１】四月鱠皿（なますさら）

【２】松魚（かつほ）

　　　　　　胡瓜（きうり）

　　　　　　　あら

　　　　　　　　　れ

　　　　　　　　せう

　　　　　　　　　　が

　　　三

　　　　杯

　　　　　酢

【３】あぢ　せごし

　　　　白うり

　　　　　　　めうが

　　　　　　　　　　たけ

　　　わ

　　　　とう

　　　　　がらし

【４】かれぎ

　　　　　　さうだ

　　　　　　　　がつほ

　　　　とう

　　　　　　がらし

　　　　　　　　ミそ

【５】鮭（さけ）のひづ

　　　　　　　　　たで　はせう

　　　　　　　　　　　　　　　が

　　　　花（はな）

　　　　　柚（ゆ）

【６】さわら　切身

　　　　冬瓜（とうぐわ）　むして

　　　　　　葛餡（くずあん）

　　　すり

　　　　　わさび

【７】五月

【８】小だい　せごし

　　　　ほそさゝげ

　　　はせう

　　　　　　が　くり

　　　　　　　　　　たで

【９】細魚（さより）

　　　　しろうり

　　　めうが

　　　　　　のこ

　　　　　　　　　しそ

【１０】なまりぶし

　　　　　　　　むしり

　　　　　　　　　　　て

　　　　　　　きうり

　　　　　　　　　もミ

　　　　　　　　しそたで　こま

　　　　　　　　　　　　　　　％＼

【１１】さつぱ

　　　　　　　やきて

　　　　　もミぢ

　　　　　　　　おろし

　　　　　せう

　　　　　　　ゆ

【１２】かさご　やきて

　　　　　　　　　むしり

　　　　　かき

　　　　　　　かつほ

　　　　　ミりん

　　　　　　　　ぜうゆ

【１３】六月

【１４】ゑび

　　　　　　くらげ

　　　　　　　　　　ゆ

　　　　　たで

　　　　　　　ほ

　　　　　　　　しそ

【１５】石

　　　　　がれい

　　　　　　　　きう

　　　　　　　　　　り

　　　　　　　　　せう

　　　　　　　　　　　が

　　　　赤（あか）

　　　　　がい

【１６】大こん　たんざく

　　　　　いはし

　　　　　　　　さきて

　　　　　とうがらし

　　　　　　　　　　ミそ

【１７】夕あぢ

　　　　　　　やきて

　　　　　たでず

　　　　しそ　せうが　こま

　　　　　　　　　　　　　％＼

【１８】すゞき

　　　　　　　　竹（たけ）の子（こ）

　　　　　　はせう

　　　　　　　　　が

　　　　　ふりゆ

　　　　　　　　　たで酢（す）

〔２４ウ〕〔２５オ〕【画像２６】

【１】七月なます皿（さら）

【２】せいご　薄作（うすづく）り

　　　　　大根　平

　　　　　　　　　せん

　　　きくら

　　　　　　げ

　　　　　　　せうが

【３】いな　はすいも

　　　　　　　とう

　　　　　　　　から

　　　　　　　　　　し

　　　　めうが

　　　　　たで

　　　　　　　しそ

【４】酢蛸（すだこ）

　　　　すり

　　　　　　せう

　　　　　　　　が

【５】こち　つゝ切

　　　　さといも

　　　　　　　　いりつけ

　　　　　干せうが

【６】はも骨切（ほねきり）

　　　　みそ　せうゆ

　　　　　照（て）りやき

【７】八月

【８】ずいき

　　　　　　いも

　　　　青豆（あをまめ）

　　　　　　はぢ

　　　　　　　　きて

　　　めうが

　　　　　のこ

　　　　せう

　　　　　　が　　あま酢（ず）

【９】鮭（さけ）のひづ

　　　　　きすご

　　　　　　　大こん

　　　　　　　　　おろし

　　　くり

　　　　せうが

【１０】なまこ　　おろ

　　　　　　　　　　し

　　　　　　　　　　　大

　　　　　　　　　　　　根

　　　　　赤（あか）

　　　　　　がい

　　　　は

　　　　　らゝ

　　　　　　　ご

　　　　　　　　　せう

　　　　　　　　　　　が

【１１】ふかざめ　ゆでゝ

　　　　　　めうがのこ

　　　　とうがらし

　　　　　　　　　すミそ

【１２】みるくい

　　　　　　　松だけ

　　　　　　　　さきて

　　　　たで

　　　　　　ほ

　　　　　せうが

【１３】九月

【１４】いなだ

　　　　　　大根　千

　　　　　くらげ　わさび

　　　　　　　　　　　酢（ず）

【１５】はすのね

　　　　　よこせん

　　　　はまぐり

　　　　　　せうが

　　　　　　　　ミそ

【１６】さより

　　　　　　大こん

　　　　　　　　　せん

　　　　やき

　　　　　　かい

　　　　　　　　　たで

　　　　　くらげ　　しそ

【１７】するめいか

　　　　　　はす　いも

　　　　　たです

　　　　　　　　しそ

【１８】いせゑび

　　　　　　　むして

　　　　　せうが

　　　　　　　　柚（ゆ）

〔２５ウ〕〔２６オ〕【画像２７】

【１】十月鱠皿（なますざら）

【２】しらすぼし

　　　　　　　ゆびて

　　　　わさ

　　　　　　び

　　　　　もやし

　　　　　　　せう

　　　　　　　　　が

　　　　三ばい

　　　　　　　ず

【３】すりいも

　　　　　なま海苔（のり）

　　　　せうが

　　　　　　　せん

【４】赤（あか）にし

　　　　　　　　　よめが

　　　　　　　　　　　はぎ

　　　せうが

　　　　　　ゆ

【５】小ゑび

　　　　　ねぎ　白根

　　　おろし

　　　　　大こん

【６】やきがらし　川（かわ）

　　　　　　　　　　鯊（はぜ）

　　　　　かこひ

　　　　　　釣（つり）の

　　　　ねり

　　　　　　ま

　　　　　　　大根　うまに

【７】十一月

【８】やきぶな

　　　　　大こん

　　　　はしら

　　　　　くり　せうが

【９】なまこ

　　　　　たい　うすミ

　　　　せう

　　　　　　が　きく

　　　　　　　　　　らげ

　　　　　せり

【１０】ぶり　ほそミ

　　　　　　ねぎ

　　　　　とうからしミそ

【１１】おろし大根

　　　　　　ばかの

　　　　　　　　舌計（したばかり）

　　　　　せうが

【１２】まぐろ

　　　　　　ミそづけ

　　　　　又ハげたやき

　　　　　　すりせうが

【１３】十二月

【１４】貝（かい）のはしら

　　　　　　　　　　なまのり

　　　　　　　　わさび酢（ず）

【１５】のし

　　　　　　こんぶ

　　　　　ほんだ

　　　　　　　　わら

　　　　せうが

　　　　　　　酢（ず）

【１６】もくげ

　　　　　　たい小だゝみ

　　　　　せうが

　　　　　　　　わさび

【１７】大こん　にんじん

　　　　　　　　　　　　千

　　　　　わり

　　　　　　　たつくり

　　　　　　かいのはしら

【１８】ふな　細（ほそ）づくり

　　　　　青にんにく

　　　　せうが

　　　　　　　　　　わさび

〔２６ウ〕〔２７オ〕【画像２８】

【１】正月汁（しる）の部（ぶ）

【２】小かぶ

　　　　つミ

　　　　　　いれ

【３】もやし

　　　　　ね

　　　　　　いも

【４】しらうを

　　　　くゝたち

　　　　　　　菜（な）

【５】やき豆腐（とうふ）

　　　　　さいのめ

　　　　はらゝ

　　　　　　　ご

【６】たんざく

　　　　　　うど

　　　　わかめ

【７】五月

【８】あをさぎ

　　　　さゝがし

　　　　　　　牛房

【９】二月

【１０】みつばぜり

　　　　　鯛（たい）さいのめ

【１１】小はま

　　　　　　　ぐり

　　　　　ほし

　　　　　　　な

【１２】ゆで

　　　　　　つく％＼

　　　　　　　　　　し

【１３】生（なま）だら

　　　　　ふぐ

　　　　　　　もどき

　　　　とうふ

【１４】ちさの

　　　　　　　は

　　　　　こま％＼

【１５】六月

【１６】かわくだら

　　　　　　わらぶき

　　　　　山椒

【１７】三月

【１８】小しいたけ

　　　　　つミ入

　　　　　　とうふ

【１９】はまぐり

　　　　　　むきミ

　　　　　わらびの

　　　　　　　　　ほ

【２０】しほとり

　　　　　いてう

　　　　　　　　大根

【２１】小鮎（こあゆ）

　　　　　ほうれん

　　　　　　　　　さう

【２２】ほし大根

　　　　　　　　うすく

　　　　もミ

　　　　　　のり

【２３】七月

【２４】よまき

　　　　　いんげん

　　　　　　　さゝぎ

【２５】四月

【２６】芝ゑび

　　　　　いんげん

　　　　　　　まめ

【２７】ふき

　　　　　　木口（こぐち）

　　　　　やき

　　　　　　　どうふ

【２８】うちわ

　　　　　　　茄子（なす）

【２９】新（しん）そら豆

　　　　　かま

　　　　　　　ぼこ

【３０】ばん

　　　　　　針（はり）

　　　　　　　牛

　　　　　　　　房（ごぼう）

【３１】八月

【３２】がん

　　　　　さき松

　　　　　　　たけ

〔２７ウ〕〔２８オ〕【画像２９】

【１】竹（たけ）の子

　　　　　　　　　　ほ

　　　　すり

　　　　　　身（ミ）

【２】ほねぬき

　　　　　　　どぜう

　　　　　ふき

　　　　　　すり山しよ

【３】かつほ

　　　　　うちわ

　　　　　　　なす

【４】ひふぐ

　　　　　　ふき

　　　　　そら

　　　　　　　まめ

【５】九月

【６】かも

　　　　　しめじ

　　　　　　　たけ

　　　　いてう

　　　　　　　大根

【７】九日茄子（なす）

　　　　やき

　　　　　　はや

【８】あんこう

　　　　　昆布（こんぶ）

　　　小

　　　　いも　たんざく

【９】小あぢ

　　　　　なすび

　　　　たで

【１０】ひばり

　　　　　　たゝき

　　　　　はり

　　　　　　ごぼう

【１１】干（ひ）だら

　　　　　　　やき豆腐（とうふ）

　　　　　水ぶき

【１２】めうが

　　　　　　　たけ

　　　　　つミ

　　　　　　入れ

【１３】十月

【１４】鯛（たい）切ミ

　　　　　とうふ　四半

　　　　　　ゆず

【１５】やき鱚（きす）

　　　　　くし形

　　　　　　　大根

【１６】かんもどき

　　　　　生（なま）しい

　　　　　　　　　　　たけ

【１７】うどんのこ

　　　　　　　　つミ入

　　　　芝（しば）

　　　　　ゑび　なす

　　　　　　　　　　び

【１８】ぼら

　　　　　　豆腐（とうふ）

　　　　　わか

　　　　　　　さんしよ

【１９】やきはぜ

　　　　　　なすび

【２０】しめじ

　　　　　　　たけ

　　　　　さき

　　　　　　　ゑび

【２１】十一月

【２２】やきどうふ

　　　　　　さいのめ

　　　　　ふゆな

　　　　　　　こま％＼

【２３】かき

　　　　　　くづし

　　　　　　　　　玉子

【２４】とうふ　から

　　　　　小はまぐり

　　　　　　　　　むきミ

　　　　　　ふきの

　　　　　　　　とう

【２５】はらゝご

　　　　　　　　むかご

　　　　　とう

　　　　　　　ふのから

【２６】はつざけ

　　　　　　とうふ

　　　　　ゆず

　　　　　　　皮

【２７】小いも

　　　　　ちくわ

【２８】おとし

玉子

　　　　　めうが

　　　　　　　たけ

【２９】十二月

【３０】いも

　　　　　　こんにやく

　　　　　あづき

【３１】くづし

　　　　　　どうふ

　　　　　小はまぐり

【３２】かぶな

　　　　　つミ

　　　　　　　いれ

〔２８ウ〕〔２９オ〕【画像３０】

【１】いもがら

　　　　あぶらげ

　　　　　こま％＼

【２】ひば

　　　　かいの

　　　　　　　はし

　　　　　　　　　ら

【３】がん

　　　　　かぶな

　　　　皮ゆ

【４】塩（しほ）だい

　　　　ねき

　　　　　しろね

【５】　　　　やきどうふ

　　　　　　　　　さいのめ

　　　たゝき

　　　　　　　　　　からし

　　　　なつ

　　　　　　とう

　　　な

　　　　こま

　　　　　　％＼

【６】かこひ

　　　　とうなす

　　　　　いも

【７】いてう

　　　　　大根

　　　ぶり

　　　　さいのめ

【８】つミいれ

　　　　　　小しいたけ

　　　　　とうふ

【９】即席（そくせき）素人（しろうと）料理（れうり）掴（つかみ）献立（こんだて）四季（しき）附込（つけこミ）

【１０】春

【１１】はんぺん

　　　　　　　　ねいも

　　　　葛（くず）

　　　　　だまり　わさび

【１２】小鴨（こかも）ほねとも

　　　　　　　　　　　　たゝき

　　　　　　　　　　　　　　　て

　　　　　つまミ

　　　　　　　　麸（ふ）

　　　　せり

　　　　　柚の皮

【１３】わらび

　　　　　　　かま

　　　　　　　　　ぼこ

　　　さき

　　　　ゑび

　　　　　　　わさ

　　　　　　　　　び

　　　　　　　　　　ミそ

【１４】塩引（しおびき）さけ

　　　　　　　　　　　うどのせん

　　　　　せんば煮（に）

【１５】焼小鮎（やきこあゆ）

　　　　　　ふき

　　　　ゆき玉子

【１６】むしひらめ

　　　　　葛（くず）だまり

　　　　すりせうが

【１７】夏

【１８】青鷺（あをさぎ

　　　　　　つまミ麸（ふ）

　　　　　かいわり

　　　　　　　　　な　わさ

　　　　　　　　　　　　　び

【１９】　　　　　あを

　　　　　　　　　　　豆

　　　　あわび

　　　　　　さがら

　　　　　　　　　め

【２０】竹（たけ）のこ

　　　　　　　　　　　車（くるま）ゑび

　　　　　　　　　　　ミそつけやき

　　　　やき

　　　　　玉子　煮さまし

【２１】打貝（うちがい）

　　　　　　　さがらめ

　　　　　ぜんまい

【２２】すゞきの

　　　　　　　　すまし

　　　　　ゆの

　　　　　　　花（はな）

【２３】こゞり

　　　　　　　鯉（こい）

　　　　　冬瓜（とうぐわ）

〔２９ウ〕〔３０オ〕【画像３１】

1. 秋

【２】むし鯖（さば）

　　　　　葛（くず）だまり

　　　　すり

　　　　　せうが

【３】小鯛（こだい）

　　　　　せんば

　　　　三ツば

　　　　　　ぞろ

　　　　　　　　くり

【４】かつほ

　　　　　のつぺい

　　　　くわゐ

　　　　　　　皮（かわ）ごぼ

　　　　　　　　　　　　　　う

　　　　初だけ

　　　　　　　わさび

【５】鮭（さけ）の

　　　　　　　　　うす身（ミ）

　　　　　　　　まつ

　　　　　　　　　　茸（だけ）

【６】蚫（あわび）むかご

　　　　　初だけ

　　　　干（ほし）

　　　　　　　かぶ

【７】　　　　はらゞ

　　　　　　　　　　ご

　　　小

　　　　鳥

　　　しめじ

　　　　　　たけ

　　　　大根

　　　　　　たん

　　　　　　　　ざく

【８】冬

【９】玉子

　　　　　はんぺん

　　　　葛（くず）

　　　　　だまり

【１０】いり海鼠（こ）

　　　　　せん柚（ゆ）

　　　　　　　　子（ず）

【１１】よせ

　　　　　　どうふ

　　　　　いせこ

　　　　　　　　玉子

【１２】　　　　　さん

　　　　　　　　　　　椒

　　　　もうを

　　　　　　　くづし

　　　　　　　　　豆（とう）

　　　　　　　　　　腐（ふ）

　　　　岩

　　　　　たけ

　　　　ふぐ

　　　　　　もど

　　　　　　　　き

【１３】雁（がん）の皮煮（かわに）

　　　　　　しめじ

　　　　　　　　　たけ

　　　　　　　やき

　　　　　　　　　栗（ぐり）

　　　　　　　　　かんぴやう

【１４】赤（あか）ゑい

　　　　　　にんじん

　　　　　　　　　　くわゐ

　　　　きくら

　　　　　　　げ

　　　　　　　　焼栗（やきぐり）

【１５】同取肴（とりさかな）四季（しき）混雑（こんざつ）

〔３０ウ〕〔３１オ〕【画像３２】

【１】からすミ

　　　　　　薄切（うすぎり）

1. かまぼこ

　　　　　さいのめ

1. たゝミいわし

　いろ付やき

1. にぬき玉子

　　やきしほ

1. 赤（あか）がい

　　せうが酢（ず）

1. ひしこ

　からし

　　　ぬた

1. さゞい

　つぼやき

1. かき

　　せうがず

1. ゑび

　　　　　でんがく

【１０】しほびきさけ

　　　　　白酒（しろざけ）かけ

【１１】なまりぶし

　　　　　　すりせうが

【１２】粕漬鮑（かすづけあわび）

　　　　　　たんざく

【１３】ミるくい

　　　　　　ちさのは

　　　　　　　　すミそ

【１４】ごんきり

　　　　　いろ付やき

【１５】やき茄子

　　　　　おろし

　　　　　　　せうゆ

【１６】すりいも

　　　　　すりせうが酢（ず）

【１７】章魚（たこ）

　　　　　さくら煮（に）

【１８】さき

　　　　　　松だけ

　　　　　酢ぜうゆ

【１９】やき初だけ

　　　　　おとし

　　　　　　せうゆ

【２０】もミ

　　　　　　かんぴやう

　　　　　せうが酢（ず）

【２１】昆布（こんぶ）

　　　　　あちやら

　　　　　　　　　漬（づけ）

【２２】かき

　　　　　　でん

　　　　　　　　がく

【２３】芽（め）うど

　　　　　青（あを）

　　　　　　あへ

【２４】蕗（ふき）みそ

　　　　　栗（くり）あられ

〔３１ウ〕〔３２オ〕【画像３３】

1. はなかつほ

　　にしきゞ

　わさび

1. かきかつほ

　　酒（さか）みそ

1. しらが

　　　うど

　　すミそ

1. うどさいのめ

　初きうり

　　三ばいず

1. ちよろぎ

　　いりつけ

1. にんじん　せん

　　　いりつけ

　　すりせうが

1. ひしほ

　すり

　　　わさび

1. にこゞり

　　　　　こぐち牛房

　さんしよ

【９】ふな

　すゞめ

　　　　やき

【１０】ふきのは

　　きり

　　　　あへ

【１１】海月（くらげ）

　　せうが酢

【１２】なま麸（ふ）

　　　　　　いりざけ

　　　　　　　　わさび

【１３】まがへ玉子やき

【１４】氷豆腐（こほりとうふ）のしまりたるをゑらミ。ぬるま湯（ゆ）ニ

　　　　つけてやわらかになりたるとき。かたく水気（ミづけ）を

　　　　しぼりて。とうふ二ツに玉子壱ツの分量（ぶんりやう）にて。

　　　　玉子をわりてよくかきまぜて。右のしぼりたる

　　　　豆腐に玉子をすわせて。十分に豆腐ニしミとり

　　　　たる時。味淋ぜうゆ塩梅（あんばい）して。うすなべにて

　　　　ざつと煮（に）てつミ合すに玉子やきのごとし

〔３２ウ〕〔３３オ〕【画像３４】

1. たいらぎずるめ
2. 五島（ごとう）ずるめを半時（はんとき）ばかり水につけよく洗（あら）ひ

ころよく切（きり）てすりたる味噌（みそ）にせうゆを加（くわ）へて

右のするめをつけるなり二三日にて漬（つき）かげん

　　　なり網（あミ）にてこげぬやうにやき山椒（さんしよ）の粉（こ）をふり

　　　かけて出（いだ）す風味（ふうミ）たいらぎにことならず

【３】阿蘭陀味噌（おらんだミそ）　又云てつかみそ

【４】牛房（ごぼう）とするめを細（こま）かにきざミて胡麻（ごま）のあぶら

　　　にていため赤味噌（あかミそ）を入て味淋（みりん）をすこしくわへ

　　　こげぬやうに遠火（とをび）にてかきまわしながら煮（に）

　　　つめおろしぎわに粉（こ）とうがらしを入（いれ）るいつまで

　　　たくわへおくとも味（あぢわ）ひかわることなし

【５】時雨味噌（しぐれミそ）　勢州桑名の名物よりハ手まへ

　　　　　　　　　　　　　　　　　にて製したるかた尤まされり

【６】蛤（はまぐり）のむき身（ミ）をめかいざるにて砂（すな）をとくと

　　　あらひ売煎（からいり）をして水気（ミづけ）をとりて味淋（ミりん）

〔３３ウ〕〔３４オ〕【画像３５】

1. 醤油（せうゆ）にてあんばいしてからりといりつけ

おき極上（ごくじやう）の赤味噌（あかミそ）をほどよくいれて

銅鍋（あかゞねなべ）にて遠火（とをび）にとろ／＼かきまわしながら

煮詰（につめ）さまして器（うつわ）に畜（たくわ）ふ

　　　　　　　　　　割山椒（わりさんしよ）を煎（いり）てふりかける

1. 常磐味噌（ときわミそ）　いつまでもかわらず永くたもつ

　　　　　　　　　　　　ゆへにしか名づくるとぞ

1. 冬（ふゆ）のはじめ柚（ゆづ）の黄（き）ばミて実入（ミいり）よきをゑらび

□□□に庖丁（はうちやう）して実（ミ）をぬき皮（かわ）ばかりを天日（てんぴ）に

ほしてかこいおくなりさて上赤（じやうあか）を雷盆（すりばち）ニて

摺（すり）てかたくしてすりにくきときハ　　うらごしをして

　　　　　みりんすこしづゝ入てゆるめて

椎茸（しいたけ）のぢくをさりひやかしてしぼりこま

かにきざミ右干（ほし）たる柚（ゆづ）の皮（かわ）も湯（ゆ）にひたし

おき是（これ）もこまかに庖丁（ほうちやう）して味淋（ミりん）ばかり

にてとろ／＼とこがさぬやうに煮詰（につめ）とくと

さましてより胡桃（くるミ）をいりて皮（かわ）を去（さり）山葵（わさび）を

〔３４ウ〕〔３５オ〕【画像３６】

1. たんざくにうちて入るも可（か）なり生柚（なまゆづ）のある

時（とき）ハなまのを入るもよけれども永（なが）くたくわへ

置（おく）にはほしたる方（かた）まされり　料理をこゝろがくる

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　人ハかならずたくわへ

　おくべきなりでんがくゆどうふなどのみそにハ甚よし又ハ

　道中の用意せんべつの品には至てよろしきなり酒席

　にて有合のさし身二タひら三ひらに此みそを入てたぎりたる

　湯をつぎしばらくふたをして出せバそくせきに上あかの

　すひものとなるなり是を

　くわいちうすひものといふ

1. 即席砂糖漬（そくせきさとうづけ）
2. 生（なま）の柚（ゆづ）を薄（うす）くはやして種（たね）をぬいて白砂糖（しろさとう）

を沢山（たくさん）つけてしばらく押（おし）つけおきうつわに

もりて出（だ）す口取（くちとり）の一種（いつしゆ）に妙（めう）なり又柑子（かうじ）の

苦（にが）きうちハかくするもよしあるひハみりん

さとうにて煮（に）つめるもあれどかたちくづ

れてべと／＼としてよろしからず生柚（なまゆづ）の方

はるかにまされり鉢（はち）にもりてより上（うへ）にやき

塩（しほ）をすこしふりかくべし

即席庖丁初編終

〔３５ウ〕〔３６オ〕【画像３７】

1. 江戸　料理通（れうりつう）　八百善主人著

流行　　　　　　　　　　　　初編より四編まで

【２】　　　　　　　此普茶料理（ふちやれうり）ハ禅家檗派（ぜんけばくは）の精進（しようじん）の

　　　同四編　　　　珍味（ちんみ）にして法莚年忌（はふえんねんき）の饗応（きやうわう）に用（もち）ゆ

　　　　　　　　　　べき献立（こんだて）なり又卓子（しつぽく）とて獣肉（じうにく）を屠（ほこぶる）

　　　普茶卓子之部　にハあらず常（つね）の魚鳥（ぎよちやう）を用ひて調味（てうみ）なし

　　　　　　　　　　即席（そくせき）にも庖丁（はうちやう）さるゝ事どもをのせたり

【３】同五編　　　　唐料理会席後段之部

　　　　　　　　　　　　　　　　　近刻嗣出

【４】平清料理牒（ひらせいれうりてう）　深川平清主人著

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　全一冊　近刻

【５】料理早指南（れうりはやしなん）大全

【６】此書ハすべて本膳（ほんぜん）より二のぜん三の膳の次第（しだい）魚（ぎよ）るい精進（しようじん）の

　　　部（ぶ）をわかち会席（くわいせき）の夜食（やしよく）ぜんにいたるまでその献立（こんだて）あまたを集（あつ）め

　　　たりされバれうりハ種々（くさ％＼）の有無（うむ）にもかゝわらずその席（せき）を

　　　考（かんが）へ其時（そのとき）にのぞミて客（きやく）をもてなすこと勘要（かんよう）なり主人料

〔３６ウ〕〔３７オ〕【画像３８】

【１】理の意得（こころ）あるとも万事（はんし）庖丁（ほうちやう）とる者の方寸（はうすん）にありゆるがせに

　　　すべからざる事どもをしるして心得（こゝろえ）になるべきことをつじたり

　　　ひとたび懐（ふところ）にする時ハ料理にごゝろなき人といへどもこん立の

　　　できるのミならず忽（たちま）ち一箇（いっこ）の料理家（れうりか）となるべきやう手を

　　　取てひくがごとく秘（ひ）すべき事を惜（おし）まずくわしくしるしたり

1. 漬物早指南（つけものはやしなん）　八百治主人著

　一名漬物塩嘉言　　　　　　　　　全一冊　出板

【３】此初ハ四季（しき）の漬物沢庵漬（たくあんつけ）浅（あさ）づけをはじめ味噌（ミそ）漬粕（かす）漬

　　　当座（とうざ）づけの品に至るまで其仕法（しはふ）の便利（べんり）なることを論（ろん）じ

　　　其漬やう塩加減（しほかげん）の分量（ぶんりやう）をもくわしくしるしたり仮初（かりそめ）なる

　　　つけ物といへども塩の多少に依（よつ）て永（なが）くたもつとたもたさる

　　　とうまきとまづきとの差別（さべつ）ありされバ其年の寒暖（かんだん）を

　　　考（かんが）へてせざれバ多く損失（そんしつ）あることなり千門万戸（せんもんばんこ）此書に

　　　仍てする時ハそれらの相違（さうい）ある事なし

【４】流行　いろは包丁　風羅山人著

　　　料理　　　　　　　　　全一冊

【５】常々（つね％＼）飯（めし）のたきやうかわりめしに至るまで其分量（ぶんりやう）かげんをくわしく

　　　しるしたりすべて料理を心がける人かならず手元（てもと）に置（おく）べき書なり且又

　　　江戸ニてハめづらしき上方（かミがた）のこんだてをたくさんにあつめたり

【６】料理献立庫（れうりこんだてくら）　好食外史著

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　近刻

〔３７ウ〕〔３８オ〕【画像３９】

1. 諸国産物見残図彙（しよこくさんぶつけんざんづゐ）　五冊
2. 食類名物一覧（しよくるいめいぶついちらん）　折本一冊近刻
3. 即席庖丁　塩梅余史（あんばいよし）　近刻

後編拾遣

1. 天保七年丙申孟春

　　　　　　　　西宮弥兵衛

東都書林　　　　北島順四郎

　　　　　　　　岡田屋嘉十

　　　　　　　　和泉屋市兵衛

〔３９オ〕【画像４０】