古柿一覽

教草第二〇

七

博物館

教草

第二十

白杨一覽

藏書の火災に罹りしより今之を再刻し一般に供す前の誤記を正し遺漏を補ひ其間の舊版を再刻せざる者の如きハ鮮明なるを考者に怨とす且我國產の多き此一部の畫を所載せ此錄の如き以て他日を期す

明治九年二月

田中芳男記

白柿並柿油一覧

柿は七絶りと古人の言し如く柿い百果中に於て尤有用の品にして甘柿の性く乾し上げ柿壺に詰め封じ置けば良かりし味甘美上菓に供そべ搾柿の一年を経ても風味損すべと云

白柿とは久しく貯ふべ柿油を搾りて渋味器物を刷き能く渋品をして堅固なるしむ木材の堅黒緻密なるして什器を造る烏木に彷彿たるべ豈桃李杏東の比べきにあらんや柿の形は大小圓楕等の異なるにて品數百種に下らず従て名称も亦甚多し然れども之を要するに甘柿搾柿の二品に出でん別は君遷子に属するものアメカキ冬カキ渋柿等柿中の別種にして甘柿は僅に黄色を帯ぶるに既に甘味にして生食べ爛熟に及べば却て味を失ふ搾柿は生食べ難も烘柿烏柿白柿等に製して久しく貯ふべ遠に寄すべ柿油を製する所の枝柿一箇年凡二萬枚なるべ枝柿を久しく貯んと欲するに寒中に春分の頃迄晴天を見合せ能く乾し上げ柿壺に詰め封じ置けば一年を経ても風味損すべと云

凡そ百般の搾柿々油を製べ渋品なる者い柿油を得るして形大なる者い柿油を得る多し雖も品劣る形小なる者い柿油を得る寡し雖も品優れり山城大和近江武蔵甲斐其他柿樹ある地何にても製べ山城宇治醍醐辺の物を以て上品とし搾柿の内にて青ソ小カキの二品柿油を搾る家良に東京柿油の買入高三斗入り一箇年凡八百樽あるべと云凡柿油を取るに未熟の青柿を要する事あり秋の彼岸より十日前を以て柿油を搾るの期に早きに過ぎ液少し取実なし

搾柿を

柿中の別種とし甘柿に僅に黄色を帯ふ
もの既に甘味なりて生食をべ〳〵爛熟に及
べば却て味を失ふ柹柿は生食をべ〳〵
〳〵雖も烘柿烏柿白柿等に製し〳〵久
〳〵貯ふべく遠に寄すべく柿油を製し
〳〵功用極て〳〵廣〳〵是亦甘柿の及ぶる所
なり今茲に白柿中の最上なる美濃蜂屋
柿並に柿油の第一なる山城宇治柿油の製
法及画圖を擧て〳〵柿の大に民用に益なる事を
述ぶ自餘諸國白柿を製し柿油を搾る
の方法以て〳〵類推もべし

白柿は美濃の蜂屋柿伊豫の西條柿山
城宇治の轉柿信濃の立石柿等諸國
に名品なり何れも実はへの柿樹三年を
経る後良き種の枝を接換培養して
初て〳〵美果を得べし蜂屋柿生鮮のも
のは長三寸圍七八寸重百錢餘白柿を製す
る法は秋の土用後柿実半熟肥大の物を摘
采て五日許稔て置て之を渋離て称
す新月状の小刀を用て快く外皮を剥去
て草縄を〳〵二箇づゝ括て合せ日當て
の亘き地に北を塞ぎて小屋を造て柿屋
名づ横に多の竿を渡て右の二箇づゝ括て
る柿を數百箇掛渡て廿四五日を経つ
て裡表を掛換へ夫より三日許て食用
に茶を貯て〳〵敗をざるしむ油舗に油

八百樽あるべしと云凡柿油を取るには
未熟の青柿を要する事なり秋の彼
岸より十日前を以て柿油を搾るの期
に早きに過ぐれば液少て取実なし
晩きに過れば柿稔て柿油に乏しく
柿油を搾るに動もれば青柿の内に熟
柿交るものあり是は嚴に擯去べし若
し一箇にても熟柿を交ぬれば総柿油
皆腐敗て用をなさず青柿を得れば
即刻碓にて搗き布袋に入れ或竹の
箕を用ひ器械にて搾る些〳〵水を
加へ或は水に代るに二番柿油を用て尤佳
とす柿油を取て後再び水を加一駄四貫目
に〳〵搾る是を二番ぶとす

柿油を搾

柿の中に柿油を得る四貫目より八貫目に
至る是を上柿油とす柿油は極めて收斂
の力長三寸圍七八寸重百錢餘白柿を製す
る法は秋の土用後柿実半熟肥大の物を摘
采て五日許稔て置て之を渋離て称
す新月状の小刀を用て快く外皮を剥去
て草縄を〳〵二箇づゝ括て合せ日當て
の亘き地に北を塞ぎて小屋を造て柿屋
名づ横に多の竿を渡て右の二箇づゝ括て
る柿を數百箇掛渡て廿四五日を経つ
て裡表を掛換へ夫より三日許て食用
に茶を貯て〳〵敗をざるしむ油舗に油

初めて美果を得べし蜂屋柿生鮮のも至る是を上柿油に柿油に極めて収歛の長三寸圍七八寸重百錢餘白柿を製す防腐の效あるものにて柿油のみにて法に秋の土用後柿実半熟肥大の物を摘器を成すべきなり雖も諸品を助けて采て五日許穏に置くべし其渋離れて称久しきに堪へる其效漆に比す故に柿す新月状の小刀を用て快く外皮を剥去漆の名あり紙に刷き用ゆるに水を侵て草繩にて二箇づつ括て合せ日當てても湿気を透さず紙にて蔽しめの冝き地に北を塞ぎて小屋を造て柿屋名づく横に多の竿を渡し右の二箇づつ括て包紙等に必用の品なり一間張に用ひ茶筒なる柿を數百箇掛渡し廿四五日を経つぶを紙にて柿油を刷き置けば久しく裡表を掛換へ夫より三日許にして食用く茶を貯へて敗さざらしむ油鋪にて油に供す色黒褐にして滋潤味甘淡にして桶を用ゆる糊を用ず新柿油一味にて濇味なし是を甘乾柿と云其後更に廿四五日経て雨雪風霜を護する為に雨傘團扇漁網蓑の縁酒桶酒袋に刷き或を下げ南面にも圍ひ風日を見せざれば酒の損じるに柿油を加へて能く渋りを鎮るべし三日夫より昼は日に乾し夜は蔦を下免原に返す醃魚と塩出もるに外の水す九二十日許にして柿屋より取下し風扱に柿油二合五勺を加へ漬し置けば即坐に塩けの冝き処に梱を結び新蔦を結び晴味去るまで功用抜拳に遑なく人家一日天の日に乾し夜は箱に蔵む入寒の頃にも缺くべからざるの品なり

至れば柿実上に微白隠々として現る是を霜降と名づく引続き白粉満面隙地のきに至る即ち技柿なり蜂屋村に製

明治六年一月

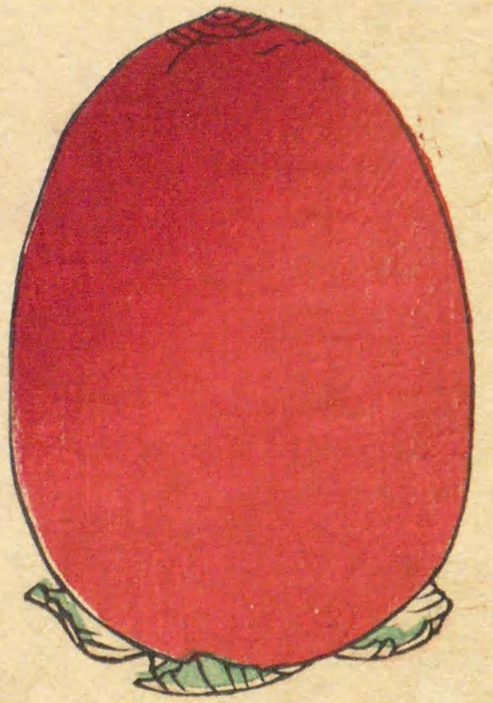
山本章夫 撰

溝口月耕 画

ハチヤ

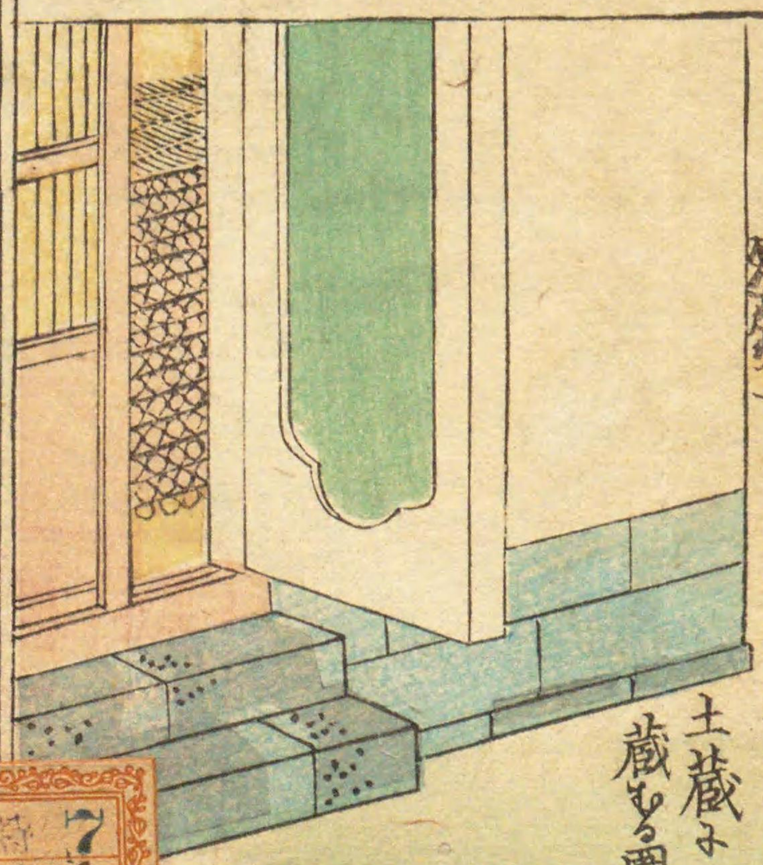

椑柿を搗圖
柿を摘む圖
白柿を製する圖


小カキ
アヲソ
柿油を搾る圖
串柿を製する圖



ハチヤカキ

アヲソ



土蔵ヶ蔵む圖

串柿を製をる圖

第一 稲米 第二 糖製 第三 養蚕 第四 生糸 第五 樟脳
第六 野蚕 第七 葛布 第八 苧麻 第九 草綿 第十 織造草木
第十一 染料 第十二 葛粉 第十三 藍 第十四 青花紙 第十五 製茶
第十六 烟草 第十七 漆 第十八 蒔繪 第十九 蠟 第廿 白蝋
第廿一 麦表 第廿二 香草 第廿三 製紙 第廿四 蜂蜜 第廿五 油
脂 第廿六 澱粉上 第廿七 澱粉下 第廿八 褐炭 第廿九 豆腐

3