

		二	和
		三	書
		八	門
		九	
五	六	函	類
冊	架		

庫	文	閣	內	
五	三	和		
冊	八	書		
四	九	類		
架	冊			

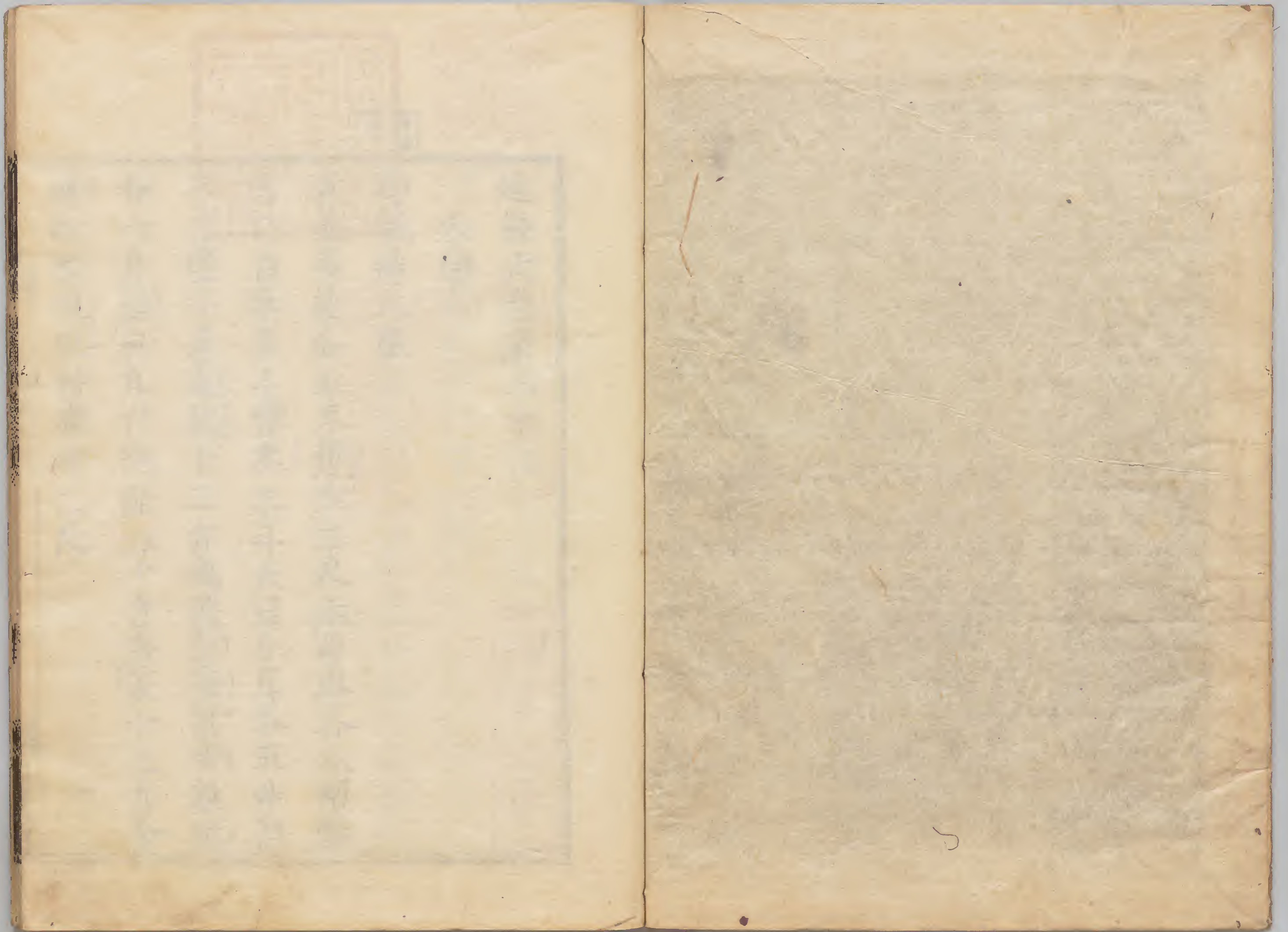
內閣文庫	
番號	和 23889
冊數	50 (32)
函號	179 69

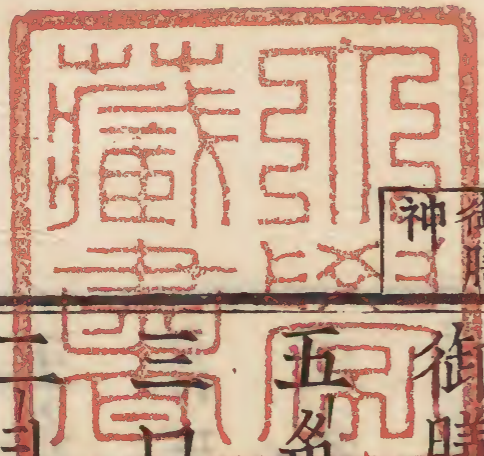
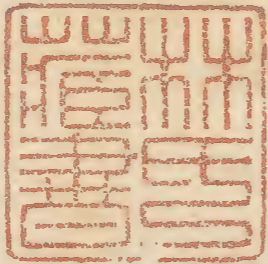
延喜式

大膳上

三十二







延喜式卷第三十二

大膳上

御膳神八座

五色薄絶各五尺。倭文二尺。水綿麻各八兩。釜

三口。白米五斗。糯米二斗。大豆小豆各五升。酒

二斗。鹽一升。東鯪十二升。嶋鯪熬海鼠蛸雜腊

各六升。堅魚九升。雜鮓六十升。海菜十二升。食

薦四枚。祝史料庸布二段

淺草文庫

齋院高部神一座

竈神四座

五色薄絶各二尺。倭文一尺。木綿麻各八兩。緋

帛五尺。蓋料。釜一口。白米三斗。糯米一斗。大豆小

豆各三升。酒一斗。鹽六升。雜鮫二升。堅魚熬海

鼠腊各六升。雜鮪十六升。煮鹽年魚十二升。海

藻四升。祝史料商布二段

菓餅ホノイカチ火雷神一座

五色薄絶各三尺。倭文一尺。木綿麻各八兩。釜

一口。白米三斗。糯米一斗。大豆小豆各三升。酒

一斗。鹽六升。雜鮫二升。堅魚雜腊各六升。雜鮪

十一升。海藻四升。祝史料商布二段

窖神四座

五色薄絶各三尺。倭文二尺。木綿麻各八兩。四

分。釜四口。白米二斗。糯米一斗。大豆小豆各二

升。酒一斗。鹽四升。雜鮫二升。堅魚腊各六升。鮫

五升海藻四升

右四祭春料依前件秋亦准此但御膳神二

月十一月上酉日祭之

六月神今食十二月准此

輿籠四脚納供ス箕四枚置供柵二俵供神

小齋給食摠二百六十二人五位已上二十人六位已下二百人命婦十人

女孺采女合二十五位已上一人醬酢各五勺

鹽一合東鰻二兩堅魚烏賊各一兩熬海鼠腊

各二兩雜鮓九兩鯖三兩海藻一兩漬菜二

合六位已下一人醬五勺鹽五勺東鰻二兩堅

魚一兩熬海鼠二兩鯖一兩鮓七兩海藻二兩

漬菜二合皇后宮小齋六位官人已下米柵

三俵箸竹八十株

鎮魂皇后宮東宮亦同

大直神一座

座別東鰻十三兩大直神倍烏賊三兩一分大直神加三兩二分

堅魚六兩二分

大直神加十

鮭一隻

大直神倍 鯛脯

二升五兩。腊三升二兩

大直神倍

海藻十兩

大直神加十一兩

鹽一合八勺。糯米三升。大豆一合八勺七撮。小

豆二合八勺。生栗子三升。搗栗子二升。干菓子一升

二合。橘子二蔭

已上七種神四座。菓餅料自餘不須也

酒四座別

麴一口

各受一斗

四座別。垣一口

各受五升

大直神一缶

受五

木綿二分。四銖。鹿管十三合

各長一尺四寸。廣一尺二

寸深

食薦五枚

居神料

輿籠二脚

納管料

置簀二枚

櫛二俵

右職司料理與神祇官供之

雜給料

參議已上

人別糯米一升四合。大豆一合八勺七撮。小豆

二合八勺。齋酒一合。酢四勺。醬三合。萍醬二合

九勺。東鰻一兩二分。隱岐鰻五兩。堅魚二兩一

分。二銖。烏賊二兩。熬海鼠三兩二分。與理刀魚

五兩二分。鮭二分。隻之一。雜魚。楚割三兩。堅魚
煎二兩二分。鮪二斤四兩。雜鮪十一兩。紫菜^{ノリ}海^ミ
松各三分。海藻二兩。漬菜二合。漬蒜房。蒜英^ニ韭^ニ
搗各二合。生栗子一升四合。搗栗子六合。干柳
子三合。橘子三十三顆。木綿二分四銖
五位已上三十人。別糯米七合五勺。大豆七勺。
小豆一合五勺。壺酒三勺。酢一合。醬二合。鹽二
合九勺。東鰻一兩二分。隱岐鰻四兩二分。堅魚

二兩一分二銖。烏賊二兩。熬海鼠三兩二分。與
理刀魚五兩。鮭二分。隻之一。雜魚。楚割三兩。堅
魚。煎汁一兩一分。鮪二斤四兩。腊十兩。紫菜。海
松各三分。海藻二兩。漬菜二合。漬蒜房。蒜英^ニ韭^ニ
搗各二合。滓醬二合。生栗子五合。搗栗子二合
五勺。干柳子一合五勺。橘子十五顆。木綿二分
四銖
六位已下二百六十人。別糯米六合七勺。大豆

四勺七撮。小豆六勺。醬五勺。鹽一合七勺。東

鰻二兩。堅魚二兩一分二銖。鮪二兩。鯖三兩

二分。海藻二兩。漬菜二合。生栗子三合。橘子

五顆。麩筥十五合。膳筥九合。菓餅筥四合。納

有鹽筥二合。長一尺四寸廣一尺二寸。陶高盤。大盤各十口。參議已上。料

三俵。食籠一百六十合。各長一尺二寸。廣八寸。深二寸。箸竹

一百六十株。筥坏二百三十口。參議已上。別

五口上別

右依前件其五位已上食竝盛筥菓子雜肴

盛以干拍結以木綿以下食用籠其籠山城國所進

新堂祭

輿籠二脚置筥二枚。並供神料

小齋給食摠三百三十四人。五位已上二十人。六位已下二百五

十五人。命婦十人。女孺采女四十四人。御巫五人。五位已上一人。醬酢

鹽各一合。東鰻七兩。堅魚一兩。烏賊十二兩。熬

海鼠腊各五兩。鮓八兩。海藻十二兩。漬蒜房蒜

英各二合。漬菜一合。韭搗二合。六位已下一人。

醬五勺。鹽五勺。東鯪七兩。熬海鼠。腊各五兩。海

藻四兩。鮪六兩。韭搗五勺。漬菜一合。

右依前件。其男辰日。日女卯日。夕辰日。旦給之。

同小齋。解齋給食摠。二百二十七人。五位已上 四十人。六

位已下百八十七人。五位已上。一人。醬五勺。鹽二合。二勺。

東鯪二兩三分。隱岐鯪二兩。烏賊十二兩。熬海

鼠二兩。雜魚。楚割二兩二分。紫菜海松各三分。

海藻十一兩。漬蒜房。蒜英各一合。韭搗五勺。漬

菜二合。六位已下。一人。醬五勺。鹽一合。二勺。大

鯖三兩三分。東鯪二兩三分。海藻十一兩。

右依前件。辰日夕。於省家給之。

同會皇后宮小齋。人四十二人。命婦并女孺二十人。駕輿丁已

上十六人。外記已下。五位一人。醬五勺。鹽一合。

東鯪七兩。烏賊十二兩。熬海鼠五兩。腊五兩。海

藻四兩。漬菜房。并蒜花。韭搗各二合。六位已下

一人醬鹽各五勺。東鮑六兩。熬海鼠四兩。鮓六兩。鯖三兩二分。海藻四兩。

同宮神熊直相給食四十七人。后宮亮一人。進

人已上四 十六人。五位一人。醬五勺。鹽一合二勺。東鮑

二兩二分。熬海鼠四兩。烏賊一斤八兩。隱岐鮑

四兩。雜魚楚割五兩。海藻十一兩。六位已下

一人。醬五勺。鹽一合二勺。東鮑二兩二分。鯖三兩

二分。海藻十一兩。

弘 已上

宴會雜給

親王以下三位已上。并四位。參議

人別餅料丸三子粳米。糯米。各八合。糯精二合。糖二合

六勺。小麥四合。大豆二合。小豆二合。胡麻子二

合。油一合。壑酒。酢各四勺。醬二合。鹽四合。豉一

勺。東鯪二兩。隱岐鯪二兩。一分。堅魚二分。烏賊

一兩。一分。熬海鼠。繩貫鯪各二兩二分。押年魚ツレアユ

四兩。與理刀魚五兩。鮭二分。隻之一。雜魚臍楚ホシ

割各五兩一分。雜脂、鮓各二升。堅魚煎二勺。鮮物充直紫菜二分。海藻二兩。生栗子一升。搗栗子。椎子各四合。橘子十顆。四位。五位。并命婦。人別餅料糲米糯米各四合。糯糲一合。糖一合。五勺。小麥二合。大豆小豆各一合。胡麻子一合。油一合。壘酒。酢各四勺。醬一合。鹽二合。鼓一勺。東、鰻、隱岐、鰻、堅魚、烏賊、熬海鼠各一兩。繩貫、鰻

一兩。押年魚二兩。與理刀魚二兩。二分。雜魚、臍。楚割各三兩一分。雜魚、鮓各四兩。紫菜一分。海藻二兩。鮭サケ六分。隻之一。腊一介。生栗子五合。搗栗子。椎子各二合。橘子五顆。大歌立歌。人別鹽二勺。東、鰻一兩。大鯖一隻。雜鮓四兩。海藻二兩。正月七日。諸司主典已上食法准此。國栖笛工

巳上

人別鹽二合。雜鮓四兩。鮭六分。雉之一。海藻二

兩。明櫃八合。叩盆五口。麻笥盤三口。由加洗盤各

四口。陶高盤大盤各十口。盛小齋三位絹篩六

口。別四折櫃五十合。命婦料。但二十合敷布別二尺食籠百八

十四合。箸竹二百三十株。巳上雜物通用料理盃燈油

四升

右新嘗會宴食料。依前件。其雜器親王巳下。

三位巳上。朱漆。四位巳下。五位巳上。名烏漆。并

土器

園。韓神祭雜給料。春冬并同

白米二斗。糯米四斗。小麥一斗二升。大豆小豆

各一斗九升。胡麻七升二合。酢一斗。麴酒一斗。

醬六升。鹽二斗。胡麻油八升二合。東鰻隱岐鰻

烏賊各十六升。繩貫鰻。佐度鰻。堅魚各十四升。

熬海鼠。腊干蛸各十二升。煮堅魚十一升。雜腊

三十升。鯖五十升。雜鮓三缶。堅魚煎汁一升四

合海藻二十三斤。芥子一升。四合。饌案六脚。覆

敷料^{サラシ}曝布十二條。覆長各六尺。敷長各五尺。折櫃六十合。敷

條^{各長二尺}。大筭六十合。調布六十條。片盤^{カタサラ}四十八

口。案別八口。片碗十二口。案別二口。筥坏二百四十口。案別

四口。折櫃^サ壑坏二百七十六口。案別六口。折櫃別四口。平

坏三百六十口。折櫃別六口。瓮六口。塙^タ五口。食薦五

十枚。弓弦葉五擔。蒜一斗。葱二斗。蘿菔五十把。

芥六斗。高苣五斗。芸薹二斗。胡荽五升。蘭十把。

葛葉月六斗。葵二斗。已上十種。内膳司所進。箸竹四十株。山城

國所進鮮魚充直。鮮魚。菓子直布六端。自餘諸糖。祭同料。不注布數。皆效此。

八升。松明八十把。炭二斛。薪三百六十斤。松明以下

直官人當色一領。膳部六人。明衣。佐渡布。人別

二丈一尺。

平野夏祭雜給料。

白米一斛。三斗。四升。冬加五斗。八升。糯米一斛。二斗。八

升。冬加四斗。二升。糯精糖各一斗。四升。冬加三升。小麥二斗。

六升冬加八升大豆二斗三升冬加七升小豆二斗六升

冬加八升胡麻子二斗二升四合冬加七升六合胡麻油二

斗二升冬加一斗二升麴酒四斗冬同酢一斗三升四合

冬加六合醬三斗冬減九升鹽四斗八升冬加一斗七升東鰈

六十升十二兩冬加四十三升十四兩繩貫鰈六十一升

八兩冬加三十斤八兩佐渡鰈十四升冬加十四斤十五兩隱岐

鰈二十一升冬加十三斤熬海鼠五十二升十四兩

冬加二十斤六兩堅魚十五升冬加十五斤烏賊三十四升

二兩冬加十四斤鮭四十一隻冬加二十隻雜腊二百三

十升冬加四升鯖五十七升八兩冬同雜鮓二百六十

升冬加四升堅魚煎汁七甍別五合冬加三甍海藻四十

八升六兩冬加十二升芥子二升冬加五合生菜三斛冬同

漬蜀椒子一斗冬同饌案十脚冬加五脚覆敷料曝布

二十條覆長各六尺上中折櫃各六十合冬加三十

合上折櫃敷料調布六十條長各三尺大筍百合冬同

絹篩二口別二尺五寸冬同燈油三升五合冬同覆盆柏

一千把冬加百把干栢五俵冬同陶大盤冬同印盆各十口

冬同 筥坏三十口冬加十口申加三口冬同食薦八十枚

冬同 箸竹七十株冬同鮮魚菓子直充拭料商布三條

冬同 膳部官人今良雇夫合三十二人冬同禪冬同

料商布人别九尺冬加八尺駟使雇夫單五十人

食料黑米人别日二升鹽二勺功直隨時

賀茂神祭齋院陪從等人給食料

東鰻堅魚ヲキ隱岐鰻煮堅魚各五斤四兩雜平魚

雜魚楚割各七斤十四兩鯖百十三隻海藻十

六斤二兩鹽八升五合九勺醬四升二合酢麩

酒各一升洋醬三升醬滓一升五合生栗子一

斗六升八合搗栗子八升四合干柳子十連半

芋子八升四合冬同等子二十一冬同把折櫃四十二合

大筥二十五合覆敷折櫃二十一合料調布一

端二丈一尺薪五荷炭五斗青栢六俵鮮物菓

子直布干栢二俵平坏二百五十二口窪坏直布

坏各八十四口。食薦四十枚。筋竹一圍。炬油二

升。白米三斗。膳部等食料。夫十五人。京職。黑米一斗。

八升。夫食料

同祭齋院司別當已下四人食料。同祭齋院司

東鯪。堅魚。隱岐鯪。煮堅魚。平魚。楚割各十二兩。

鮪。腊各四升。鹽六合。釐酒。酢各六合。生栗子四

升。笋子八把。覆瓮柏二十把。鮮物菓子。直布。食薦

四枚。醬六合。片盤二十四口。窪坏十六口。釐珠

巳上弘

弘貞

十六口。覆敷案四脚料。曝布一端二尺。青柏一

荷薪一荷。炭二斗。夫四人。京職。黑米四升八合。

鹽四勺八撮。醬滓四合。並夫食料

春日祭雜給料。春冬並同

白米二斛。五斗。贊使料。一斛。膳部間食。酢醬各料。一斗。漿料。四斗。祭料。

一斗五升。鹽三斗五升。東鯪三十七升。隱岐鯪

堅魚各三十七升。繩貫鯪二十八升。煮堅魚。熬

海鼠各二十九升。雜脯三十四升。蛸二十五升。

鳥賊二十七斤。鮭六十四隻半。雜腊百二十八斤。鯖百二十斤。雜鮪五十。堅魚煎汁三升。雜海菜五升。海藻六十二斤。芥子三升。二合盛雜腊一籠。覆敷案料。信濃布四端。三丈。敷折櫃一。百合布七端。二丈三尺。大筒一百合。蒜一斗四升。葱三斗。蘿菔七十把。蒿苳七斗。葵三斗。芥三斗。薑薑三斗。胡蘇五升。蘭十把。已上九種內 膳司所進 弓弦葉二十七擔。干柏六俵。炬油六升。竹三擔。黑葛

貞

六斤。簣四枚。干柏三俵。食薦七十八枚。鮮魚充直。鮮物菓子雜器等之 直并運貨料布二十端 官人當色一領。史生膳部等明衣料。佐渡調布九端。漆料紅花小一斤。五兩。裨拭布料商布六段。大原野祭雜給料。右同春日祭。但加片碗四十八口。小盤十二百口。片盤百四十口。窪坏五百十四口。炭三斛。薪三百六十斤。

松尾神祭雜給料

折櫃四十五合。大筍四十三合。東鯪十斤。熬海
 鼠。烏賊各十六斤。五兩雜。鮭。脂各六十四斤。十
 二兩雜。平魚二十一斤。鮭八隻半。鯖四十斤。芥
 子一升。海藻二十斤。六兩。鹽一斗。一升。六合。二
 勺。醬五升。一合。壘酒。酢各六升。七合。机別二合
 合。陶大盤冬七八呼戶各五口。調布三端九尺。折櫃敷
 尺。曝布一端六尺。机敷料別五尺篩料綸三尺。覆料別六尺

商布五端

巾并料

覆瓮柏三十把

机別五把

食薦五十

枚青菜一斛

内膳司所奉

漬椒子五升

壘料

油一斗一

升八升菓子料

干柏三十俵

疊料

片垵八十七

口机別八口折

窪坏二百四口

机別六口折

平

坏三百口

折櫃別八口

筋竹五十株。調布三端

鮮物并雜

菓子糯米四斗二升

机別一升折

白米二斗六

升一合

菓子料机別六合折櫃別五合

大小豆各一斗。胡麻子

一斗小麥六升。糯精糖各五升一合

机別二合折櫃別一合

炭一斛薪二荷夫五人

請京職

雜魚四十斤。萍醬

二斗

已上机六前折櫃四十五合。大筭四十三合。粳飯百二十口等。及百度料。

釋奠祭料

石鹽カク十顆乾魚二升鹿脯三十斤鹿醢一升魚

醢一升兒醢一升豚胎一升鹿五藏一升脾折

菹一升羊脯十三斤八兩代用鹿脯糯米四升大豆

胡麻子乾棗子各二升黍子四升栗黃一斗一

升榛人蓼人芡人韭菹蔓菁菹芹筍菹各二升

葵菹九升鹽一升五合醬三升三牲完各一頭

鹿一斗五升大羹料鹿一斗醢料

同祭別供料

東鯪十斤薄鯪五斤隱岐鯪十八斤串貫羽割

阿波鯪押鮎熬海鼠脯各六斤筑紫鯪二斤蔭

鯪烏賊各四斤火干鮎十八斤堅魚十六斤煮

堅魚八斤雜魚楚割四十八斤腊六十斤海藻

三十六斤鮭二十隻紫菜六斤木綿二斤

同祭雜給料

鯪堅魚 享官五位二人六位已 煮堅魚烏賊 五位

二人別 雜鮪 享官百人別二合學生 海藻 別百人

二兩 醬 二人別一合九 酢 二人別二勺九 鹽 二人

勺九十八人別二勺學生 漬蒜房蒜英菲搗 五位

三百五十人別一勺五撮 漬蜀椒子 一人別 漬菜 始日享

已下官人巳上三 巳下一百人別二合朝夕料畢 日學生三百五十人別一合

窪坏盤各九十口 匏十五兩 箸竹百二十株

巳上 弘

延

右春料依前件秋亦准此

凡六衛府輪轉所進釋奠祭醢料兔一頭先祭

三月送職潔清乾暴造醢至祭日供之其貢進

之次以左近衛府為一番依次貢進終而更始

延喜式卷第三十二

延長五年十二月廿六日
（Faint bleed-through text from the reverse side of the page, including characters like 延長, 大史, 阿刀, 宿祢, 忠行, 從五位, 勘解由次官, 兼大外記, 紀伊權次, 伴宿祢, 文求, 從四位, 上行, 神祇伯, 臣大, 中, 臣朝, 臣安, 則, 大納言, 正三位, 兼行, 民部卿, 臣藤原朝, 臣清貫, 左大臣, 正二位, 兼行, 左近衛, 大將, 皇太子, 傅, 臣藤原朝, 臣忠平）

延長五年十二月廿六日

外從五位下行左大史臣阿刀宿祢忠行

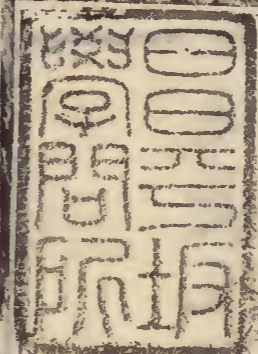
從五位上行勘解由次官兼大外記紀伊權次臣伴宿祢文求

從四位上行神祇伯臣大中臣朝臣安則

大納言正三位兼行民部卿臣藤原朝臣清貫

左大臣正二位兼行左近衛大將皇太子傅臣藤原朝臣忠平

五六到五二... 大倫者五三... 終四到五... 亦到五到... 亦到五到...



二十二年六月

