

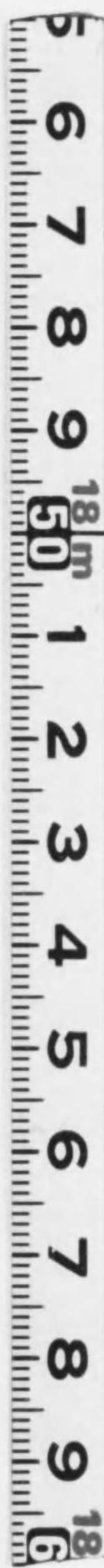
槐記の茶料理

水谷川忠磨編

特252

978

文庫 月明



始



特 252  
978



槐記

の  
茶料理

水谷川忠麿  
編



## はじめに

槐記は攝政關白太政大臣豫樂院近衛家熙の口述するところを、その侍醫山科道安が筆録したもので、享保九年より同二十年に及ぶ日録である。而してその記するところは有職故實は元より國學、國史、漢籍、金石、和歌、入木道、香道、花道、將又茶道の蘊奥に及ぶ。院の茶道に對する見識は殊に高邁、その究むるところ誠に精緻、他の追隨を許さぬ底のものがあつた。

古來茶人が、槐記を茶道の聖書の如く珍重するものも故なきことではないのである。浩翰な槐記全篇に一貫して最も多く、又最も深く筆紙を費してゐるのは茶道についてである。香道に就ても相當の奥議を書き止めた形跡があるが、これは秘事に涉るとして、豫樂院自身が削除したと云はれてゐる。茶道に關しては、この様に削除された所もなく、又豫樂院自身極めて高く持する見識があつたから、これに就ての記事は特に多いのである。

座作進退、道具の好尚、數奇の指針等を述べたものも多いが、凡て八十六回の茶會記録を載

せてある。

今その茶會記録の内より會席料理の献立のみを書寫したものが本書である。

これは單に會席料理の記録たるに止らず、當時雲上の生活の一面を窺知するものとして好資料たるを失はない。

これを茶會席の料理として見る時は、佗を稱へ乍ら、實は徒に奢侈に奔る等のことは片影さへもない事に氣付くのであるし、又之を日常生活の一端として見る時、如何にも尋常の物資を以て尋常に之を取捨し、而かも精神力を傾注し盡した献立の、只尋常の一語につきる簡素な生活を知るのである。奢侈もないかはり佗を振り翳す街氣もない。淡水の如き風尙である。

この風尙に吾々は極めて高潔な、清楚な文化性を見出す。

後水尾帝を中心に所謂宮中の文化の峻峰があるとするならば、此處には、その連峯の一が聳えてゐると云ふべきである。

豫樂院の茶道は、織部流を汲まれたと云ふ常修院慈胤法親王、三菩提院眞敬法親王等に淑す

るところが多いが、院自身の好尙は宗和流を汲むだものと思はれる。例へば、院の好みによる掛軸の表装の配合は全く宗和流のそれであり、又院の好んだ茶器の箱は蓋の上に丸味を持つた所謂宗和箱に庶幾す。

茶會記の内、今こゝに寫記しない茶器の配列等には露骨に宗和色を見るのであるが、この献立てにはその香が淡い。とは云ふものゝ、これを味讀する時、その全體の風韻に、風味に、所謂宗和の色彩の漂ふのは見逃せないところである。

参考の爲に豫樂院の略歴を附記する。

父は近衛基綱、母は後水尾帝皇女常子女親王、寛文七年六月四日誕生、延寶元年七歳元服昇殿、十一歳權大納言、二十歳内大臣、二十七歳右大臣、三十八歳左大臣、四十一歳關白氏長者、四十四歳攝政太政大臣、正徳元年太政大臣を辭し、四十六歳攝政を罷め、五十九歳准三宮の宣下あり、落飾して豫樂院と稱した。元文元年十月三日、齡七十を以て薨じた。

槐記の原文は前後十一年間に渉る日録である爲書式等一定したものがない。料理の物名等殆ど全部假名書である爲に、読み辛くもあり、又判讀に苦しむ場合もある。依てこれを出來るだけ通俗的な漢字に書き改めた。漢字にしては却て難解なもの、不明な爲に漢字の當てられぬもののみを假名のまゝ残した。この不明な爲に残したもの、又読み損じがないとも云へない誤謬については、大方に叱正を得て他日完全なものとして爲し度い。

二三料理法を註したのは、多少でも通讀に興味を添えるかと思つたからである。凡て木津宗詮翁の「調味料理栞」よりの轉載である。

昭和十八年十一月

編者

目次

はじめに……………三

春之部……………九

夏之部……………四二

冬之部……………六六

春之部

享保十一年丙午正月廿三日午下刻

(註一)(註二) 進藤左馬頭(豫樂院、唐瀬外記、山科道安)

會席

- 汁 根芋 小丸焼豆腐 (註四)フクサ 獨活 味噌
- 指 鯛 山葵 キンカン 鯛ヲ半分ハカキダヒニシテ半分ハ其儘
- (註五)センバ 煮物 生雁 三月大根 柚ノ細切り
- 香物 茄子 瓜 奈良漬 鉢 四角ニシテ角ヨリ角ヘ手付 織部
- 御酒 御肴 木ノ葉蝶 浅草海苔
- 御菓子 小々饅頭 饅キテ

夜食

ナラ茶 ミツ汁 ホウボ 三ツ葉

煮物 卵豆腐

焼物 鯛の色付

- 註一 左馬頭は亭主 (一) 内は客 即ち正客は院 次客は外記 末客は道安 (以下各項同様)
- 二 進藤左馬頭——近衛家諸大夫、長富朝臣、刑部大輔長之の男、享保十六年三月十四日没、三十六歳
- 三 廣瀬外記——近衛家家臣、名廣介
- 四 フクサ味噌——和味噌汁、即ち味噌を合せてるをいふ
- 五 船堀煮——潮煮と相心し、鹽魚を用ゆるを以て按排最も程宜しくすべし、假令は鹽鯖を二枚に擦し薄皮を去り、切目、其鯖を冷水に鹽少し加へたる處へ浸し置き後よく洗ひ、水を入ると共に昆布半枚斗り打入れ、さつと煮たるとき、先づ昆布引揚げたる所へ湯濁<sup>ユヅ</sup>たる大根又は蒔を鯖と共に入り煮上りたる時鹽味付些少の醬油を加へ出來揚るなり。獨活を用ゆる時は鯖の煮上りたる後ち生の儘にて入るべし。

二月九日夜暮六ツ半 (註一) 中川石見守 (院、(註二) 吉岡局、(註三) 御秀御娘、道安)

御會席

御汁 嫁菜 焼ハエ (註四)

煮物 三月大根 鹽雁

焼物 キスゴ ヒラキ骨抜き ツケアブリ

吸物 鹽松茸

御菓子 青餅

梨 薄切ニシテ

- 註一 中川石見守——近衛家諸大夫、大膳大夫長堅朝臣、長房卿猶子、享保十六年進藤と改姓す 延享三年三月廿一日没、七十八歳
- 二 吉岡局——近衛家女房 後の常陸の局
- 三 御秀御娘——同、後の玉ノ井
- 四 鹽鳥の鹽の仕方に三法あり
  - 1 鳥羽毛の膚背を割り、腸を探り去り、其切口より蒸鹽を詰め込み其膚鹽を外羽羽毛へも施し、鳥を苧繩にて克くくゝり鹽俵又は筵に包み繩にて充分締めくゝり冷所に置く。用る時羽毛の付着セス皮を剥き去り鹽出しを爲す。

2 鳥の羽毛を去り去り、背を割り腸を採り去り、其切口より熬鹽を詰込むと共に荒布アラメを入れ、繩にて充分締めくまり冷所に置く。之を毛鹽と云ふ。用ふる時鹽出しを爲すべし。

3 漬鳥と云ふは寒水一升に鹽三合の加減にて之を煮沸せしめ、冷却したる後雁、鴨等、割鳥とし、骨を去り肉斗り内 共に鹽をあて、其鳥を麻苧にてくまりて、それに入れ漬け置き冷所に密封して置、四五月頃取出し鹽出して用ゆ。

十一日正午 (註一) 藤一葉 (註二) 深諦院殿、道安

會 席

- 汁 フクサ ツクネ芋 薄クヘギテ 款冬 蒲公英 獨活芽
- 鮓 鱈 權防風
- 燒 物 重引ニシテ (註三) 杉ノ板燒 柚ノ輪
- 吸 物 松露 猪口 ウルカ
- 菓 子 青餅

後御菓子 羊羹 枝柿

註一 藤一葉——近衛家諸大夫、修理亮刑部大輔長之朝臣、號一葉、長房卿の男、享保十二年正月五日没、六十三歳

二 深諦院殿——東本願寺第十六世、光海大僧正一如

三 杉燒とは、杉の箱に和鼓ワヅ又鼓カに濁酒を加へたるを置き、其上に魚具菜を置き焼きたるに始まる。今は之を略して普通鍋にて鼓を煉りて敷き掛け、煮合せて皿の類に盛り出す。鯛、鱈、鮓其他魚類は多く切りかさね、蔬菜の類の内にも葱の如き類はゆで後に入れて煮ることもあり。

二十日 (註一) 百拙 (院、一葉、西王寺、道安)

御會席

- 汁 蒲公英 豆腐ノ湯波 獨活芽 薄フクサ
- 御膳 飯臺 御碗 茶碗 陶器
- 皿 土筆 嫁菜 針栗 (註三) 熬酒



煮物 燒豆腐 胡麻味噌カケ  
 吸物 人參ノ根冊尺ニ切り 葉少シ 鹽松茸 葛キリ  
 へギ 和歌浦海苔  
 菓子 唐黍ノ寒晒 敷砂糖  
 後御菓子 饅頭

註一 僧百拙——黄檗僧、洛西泉谷法藏寺を創す。寛延二年二月十三日寂

二 西王寺——近衛家菩提寺、僧九峰

三 熬酒——古酒凡三升鍋に入れ煮沸、火を點じ酒の匂（アルコール）を去りたる處へ、細削りたる鰯節一升斗り入、それへ醬油凡三合斗入れ、梅干凡二十個斗り水にて洗ひ共に煮、大方出來揚りたるとき熬り鹽及砂糖にて加減し、羽二重羅斗にて漉し、水氣なき瓶に貯へ置く、又初め酒三升を二升に減じ味淋一を加ふるもの甘口とす。

（早熬酒）古酒盃に四杯、醬油盃に一杯 酢盃に半杯を合せ鍋に入れ、炭火にて一ふき煮てそのまゝ、鍋をおろし箸にてかき混ぜ、人肌にさまし、又火に掛く、三回程繰り返し、敷砂糖加減、羽二重羅斗にて漉す。

二十四日午刻 院（深諳院殿、道安）

御會席

御汁 小鳥叩キ 青味ニ小菜小タ、キ 獨活芽二切 薄フクサ  
 御煮物 豆腐ヲ千葉ノ菊ノ形ニ切り 眞中ニ鶏卵ノ黄味ヲスイゴ  
 シニシテ卷キテ  
 御 鱈 瀬戸ノ皿 鯛バカリ 防風權 盛り分ケ一方ハ平作り一方ハ細作りニシテ  
 御酒 青漆ノ重箱（註一） 玉珧燒キテ青串 芝川海苔菱ニ切りテ  
 御吸物 マテ貝共身四切  
 猪口 子ウルカ  
 御菓子 青餅ヲ茶巾袋ニシテ ムキ栗  
 盆 昔ノ形ノ由 黒盤リニシテ裏ヨリ見テ茶臺ノ穴ナキ様ノモノ也

後御菓子 嵯峨饅頭<sup>(註三)</sup> モソク昆布<sup>(註四)</sup> キクリン<sup>(註五)</sup> 小藤ノ緑<sup>一六</sup>

註一 玉珧(タイラギ)——馬類、馬甲の稱あり烏帽子に似て蛤の如にして扁形、蚌の如し、長さ七八寸大は一尺餘、貝中大さ寸餘、白玉の如き柱あり玉珧と云ふ。貝焼、汁、羹、小串等に用ふ。

二 嵯峨饅頭—酒饅頭か嵯峨野の饅頭か 未詳

三 モソク昆布—モソク昆布を火取りて糸砂糖を引きたるもの。

四 キクリン—俗に菊輪糖或は菊の輪と云ひ、原料は餅米、或は餅米に黄梁の這入りたる砂糖引の黄白青赤等の色彩のある煎餅にて、今日田舎にて御供等に使用する安價な煎餅の事

五 藤の緑—緑と云ふは一般に、青海苔なり胡麻なりを全部まぶすと頭を少し残したるものを云ひ、藤の實の皮を取つて、油で揚げ、青海苔をもんで粉にし砂糖と鹽とを交ぜたものを、揚げたてのものをまぶす(頭を少し残して)

廿八日<sup>(註一)</sup> 上田養安(院、藤一葉、道安)  
會 席

汁 松露<sup>(註二)</sup> ナメス、キ 款冬 山椒ノ芽  
 鱈 サヨリ細作り 山葵 熬酒 防風  
 平 皿 鯛焼物 山椒醬油付炙り、同山椒醬油カケテ  
 香 物 瓜 茄子 枸杞シタシモノ  
 吸 物 玉珧 三葉ノ莖  
 菓 子 葛饅頭 鹽砂糖シキテ  
 後菓 子 薯蕷羹 干菓子

註一 上田養安—近衛家侍醫、登春院法印養安

二 ナメスキ—スキとは澄し汁の事にてナメ茸の澄し汁

三月五日正午<sup>(註一)</sup> 久田宗也(院、一葉、道安)

會 席

汁 款冬 アツキ 薄フクサ  
 猪 口 裂キ海老 五加木 溜炊酒  
 煮 物 平皿 ○鯛一寸ハカリ四角ニシテ二切 潮煮  
 吸 物 蛸 ○殻二ツハカリ 肉澤山ニ  
 片 木 鱈 結ビ熨昆布

註一 久田宗也——久田不及齋、延享元年死。

廿四日晝半

(註一) 今大路治部大輔(院、一葉、道安)

會 席  
 汁 藻ヅク昆布 鹽鴨 三葉ノ莖

猪 口 獨活ノ山椒ノ芽ノ青アヘ  
 平 皿 鯛ノ作り身 餛掛ケ 蓋ノ上ニ笹ノ葉ヲ敷キ山葵ノス  
 吸 物 (註二) 鹽ヒラ茸 ツケ柚ノ輪  
 菓 子 葛餅 敷砂糖

註一 今大路治部大輔、近衛家諸太夫、孝在朝臣、光好の男、享保十五年六月廿五日没、五十九歳  
 註二 ヒラ茸、肉茸と書く山林中の諸潤草樹の枯木に生ず、二三寸より五六寸に至る灰色又は茶褐色なり、羹物、焼、田樂、和物等に用ゆ

享保十二年丁未閏正月廿三日 院(深諦院殿、道安)

御 會 席

御 汁 根芋  
 皿 鮎鱈 權防風  
 御 煮 物 松露十斗 三葉五六筋 玉珧大切ニシテ二切

御香物

奈良漬瓜 大根ノ莖ト切漬トヲアタメテ 干莖ハ薄ク輪切ニシテ 切漬ハ  
カタメテ

鉢

八角ノ平タキ 赤繪ノ南京

湯次

塗モノ 砂張匙

水次

南京染付

御吸物

鶴



香煎入交趾

御菓子蓬餅

茶巾箱入 ハシヤギモノ

後生菓子

水山フキ (註一) ハシヤギ昆布 (註二) カセイタ (註三)

又

小倉饅頭

又

柿

註一 水山吹—山吹色の羊羹と云ふ事、水は羊羹

二 ハシヤギ昆布—ホイロ昆布の事

三 カセイターカセとは糸くるカセの事にて糸巻形を云ひ、イタは煎餅の事

三月十二日

大徳寺芳春院(院、左典廐)

御會席

御膳

木地ノ飯臺

御汁

小ツマミノ二葉斗 糟昆布

指味

獨活 クリ三ツ葉ノ葉先

猪口

熬酒

湯豆腐

鉢

山芋鹽煮 牛蒡薄醬油煮 青苔コガシ

註一 左典廐—進藤左馬頭長富

享保十三年戊申二月十一日 院(上田養安、道安)

御會席 御膳モ身ヲ栗色ニシテ 縁ヲ青漆ニシテ丸シ 椀糸目 中黒 外栗色

汁 シラガ牛蒡 松露 嫁菜 スマシ タレ味噌カ

皿 錦欄手ノ伊萬里 (註一) カキ鯛ヲ作り身ニシテ熬酒 山葵 防風

御香鉢 奈良漬 茄子 瓜 南京ノ一文字ノ丸キ

御平皿 土筆ニ鰯

御吸物 味噌 鮑頭ヲウチテ

小皿 鱒ノ子 花カツホ

御菓子 青ト白トノ團子ヲ至極小ニシテ 白糸敷砂糖 栗

盆 縁アツノ丸

後御菓子 水羹 白饅頭

御夜食アリ

註一 蒸鯛の身をじしり奉書紙に包み固め用ふ。

三月廿四日午半 進藤左典厩(院、左大將、道安) (註一)

御會席

汁 薄フクサ 獨活ブツギリ

煮物 欸冬 梅首雞 竹ノ子

香物 瓜 茄子

燒物 一鹽ノ鯛 木ノ目田樂 木地ノ片木ニ柏ノ葉ヲ布キ水ウチ

片木 梅ガ香 柚ベシ

猪口 鮎鱈子ツケ コレハ 大將様ヨリ拜領ノ由  
 御菓子 色チマキ 南京赤繪ノ角鉢ニ入 朱瑠璃ノ蓋アリ  
 猪口ニ白砂糖 砂張ノ匙 竹ノ箸

註一 左大將—鷹司房照、院ノ二男

享保十四年己酉正月七日午半 院 御茶湯始(註一)、道安

御會席

御汁 嫁菜 淺草海苔燒テ 薄フクサ  
 御平 生鯛 四角ニ切蒸シマキテ 葛 醬油ノアン掛ケ 蓋ノ上ニスリ山葵 アン  
片寄セテカケテアリ  
 御壺 (註二) 穗依白豆 是ヲ福煮ト云テ 御所ニ久シク飾分ニアリ毎年今日之ヲ出サル  
御佳例也

御香物鉢

染付一文字 眞中ニ吉文字 ワキ花形ノ模様アリ 木ノ青葉ヲシキテ  
(註三)  
 莖付ヲヲロシテ一□皮ヲトリ二切 奈良漬ノ瓜ノ香物

御吸物

鶴二切 金欄手ノ蓋茶碗ニテ 是ヲ出サル 白髮大根

御菓子

砂金袋ノ形ニシテ青餅 栗ヲ平ニ切テ一ツ 唐物ノ菓子入 四角

薄茶

御菓子 白饅頭 シタ、メ栗

註一 土肥二三—土肥孫兵衛豐隆、三州吉田牧野侯ノ臣 遁正して京都岡崎に住す、織田貞置  
 につき茶を極む、享保十七年正月歿、九十四  
 二 穗依—馬尾藻(ホンダハラ)  
 三 一字不明

二月廿六日 大德寺龍光院(註一)、旭峯、道安

會席



唐胡桃足

御膳 飯

モツサウ

針栗 針生姜

南京赤繪皿

淺草海苔

金柑

平皿

蒟蒻細切

五加木 溜熬酒

湯盆

燒豆腐

山葵味噌カケ

御中立

御菓子

榧ノ粉ニマブシタル唐黍餅

待合如初

御口取

菓子入唐物食籠 盆木地杉

次唐物時繪盆杉箸

吳須ノ鉢ニ入

煮メ

木葉ヲシキ

黒木楊子



後菓子

白羊羹

串柿 八代密柑

醴酒

註一 旭峯——不詳

三月四日雨天 (註一) 道正房 (院、道安、怨軒) (註二)

會席

汁

蒲公英

玉珧 フクサ

皿

嫁菜

土筆 白髮栗

熬酒

シタシモノ

平

掬豆腐

箔掛ケ

四角皿

キスゴ細作り

青酢鱈

吸物

松露

菓子

青餅

水栗

後薄茶

後菓子

嵯峨野饅頭

註一 道正房——道正庵 醫、代々道正庵と稱す、恐らく法印承順ならん、  
二 恕軒——山本恕軒 醫、法眼、

三月九日 山本恕軒(院) (註一) 鷹司内府公、道安、道正庵

會 席

- 汁 モヤシ 小芋小口切 フクサ
- 皿 鯛ノ生盛 防風 鮓 熬酢
- 平 皿 鴨 款冬
- 吸 物 焼鮎 クサ 山椒ノ芽
- 菓 子 蜀黍 (註二) 膏茸煮
- 後御菓子 ツマミ羊羹
- 薄 茶

註一 鷹司内府公——鷹司房照。家熙ノ男 當時十九歳  
二 膏茸——黒茸又は黒かばと云ふ

享保十五年庚戌正月七日 院 御茶湯始(道安、二三)

御會席

- 汁 皮大根 嫁茶 鶴 スマシ
- 平 如例年 福煮
- 香 物 湯煮大根 粕漬ノ茄子 御前ニ御持參アソバス
- 重 引 鶏卵蒲鉾 味噌漬ノカキ 青小串ニシテ
- 御吸物 蛤 耳チトリテフクラ斗 權金柑 皮ヲ五ツニ割リテ裏返シ
- 猪 口 ウルカ
- 御菓子 青ト白トノ團子 串柿 水栗





コノ串柿ハ今年初メテ薩州ヨリ献上ナリ 御庭前ナルチ初メ  
テ斯様ニセラレタリトノ事也 小サキコト小指ノ大キサニシ  
テ串ニサシ五ツイトシホラシ

三〇

享保十六年辛亥正月七日 院 御茶湯初(道安、二三)

御會席

- 汁 フクサ 牛蒡 嫁菜 一鹽鴨  
平 如例年 福煮  
猪 口 コノワタ  
皿 鮭ノ鹽引 白酒カケ  
吸 物 キスゴ 小木茸  
御菓子 小キツマミ羊羹 ホツキ芋

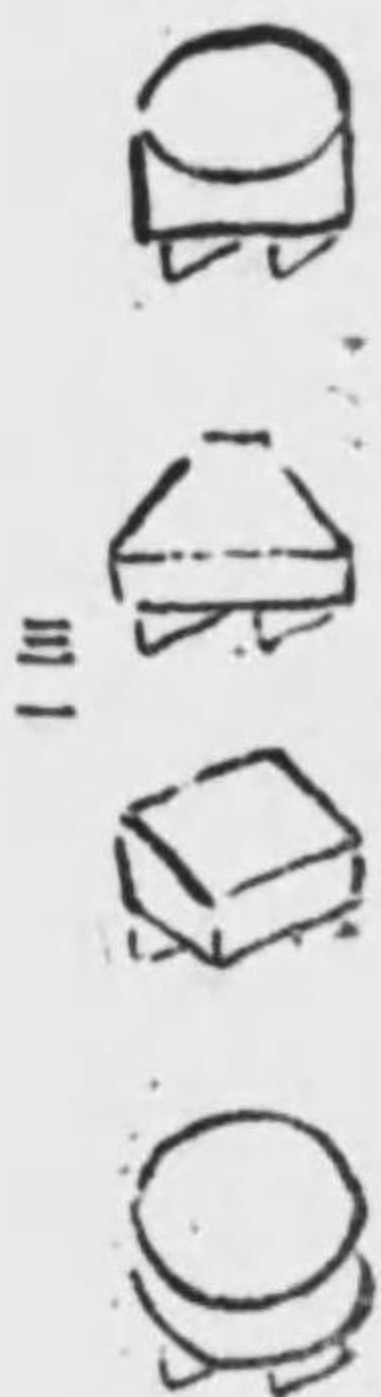


二月廿三日午過 院

(註一) 今日坊城中納言殿 (註二) 阿野三位殿御茶ニ召サル (註三) 御菌意齋御相伴 兼テ御勝手ヲ願置シガ  
今日御勝手へ參上 一々拜見 御丁寧ナル事ハ勿論ノ義 手ノ廻リタル事 靜謐ナル事言  
語ニ不及 御氣ノ付タル事一々不能記

表ノ御圍居

- 御會席 堂上方ハ青漆ノ足付ノ膳 朱ニテ横ニ一筋アリ 意齋ハ平折敷也  
御汁 嫁菜 松露 フクサ  
香物 瓜奈良漬 菜莖 (南京黃袖ノ兜鉢)  
御膳先 半片 シキアアン  
木具 山椒 シヲ 杉ノ片木目ニテ足付ナリ タトヘバ杉焼ノ箱ノ如クニシテ足ノ付キタルモノナリ ソノ形色々ニテ 御客一人一人別々ナリ



三一

新様ノ類ニテ以上九ツ違ハス 一通スミテ カハリヲ出サル、時ハ又形ノソレソレニ變リタルヲ出サル  
ハンベノ仕様モ タトヘバ鯨餅ノ様ニ中一筋ヲ青色ニシテ兩方ハ白ナリ ソレヲ葛餡ヲ敷キテノセラレタリ タトヘバ四角ナル木具ニハ丸キハンベンチ入レ 丸キニハ四角ナルチ入ラレタリ 二カハリニテスミタリ 三カハリマデハ其用意アリ 斯様ノ所 凡慮ノ及ブ所ニ非ズ、他ニアルマジキ御仕方ナリ

御 皿 錦欄手赤繪 鮎繪 權 防風 タメニメ 蒸酢 (註四)

御 酒

赤繪ノ吳須平タキ鉢ナリ 鳴ノ燒鳥

御 鉢

烏賊ノ細作り 山椒ノ芽

御 吸物

餡入ノ葛團子 葛ヲ蒸シ スイノウゴシニシテソレヲ紙ニ入 餡ヲ置キ紙ノ上ヨリ押シテ 丸クシテ 又蒸ス タトヘバ大徳寺キントノ如クニシテ白シ 小サキ蝶螺蓋共ニ 身ヲ煮メニシテ 青串ヲサシ 水栗一ツ 堂上方ハ縁高 意齋ハ足ナシノ盆ナリ

註一 坊城中納言——坊城俊將、茶道は院ノ内  
二 阿野三位——公卿、未詳  
三 御蘭意齋——侍醫、法眼  
四 不詳

二月廿七日晝 恕軒(院、意齋、道安)

會 席 御膳杉ノ木具、通同足アリ

汁 フクサ 小芋

香 物 茄子 奈良漬瓜

皿 鯛ノ生盛 權防風 熬酒 山葵

煮 物 鴨 款冬 白髮獨活

吸 物 松露 嫁菜

菓 子 小倉饅頭 山ノ芋煮メ 御菓子入 杉ノ縁高低キ足ツケテ

薄茶生菓子等持參奥ニテヒロメラル

享保十七年壬子正月七日 院 御茶湯始(道安、宗也)

御會席

御 ウスタレ 汁 鮫鱈

御 平 福煮

御 燒物 鮭コバモリ 白酒カケテ

御 吸物 鶴 青味

御 菓子 嵯峨ノ黄饅頭 膏茸煮

菓子盆ニ膏茸斗 時代蒔繪ノ重箱ニ饅頭 温メテ

三月廿四日 (註一) 下鴨松林院(院、道安、大膳) (註二)

會 席 御膳 木地杉ノヒツヘギ 皮綴 御碗 蓋茶碗

汁 フクサ 款冬 山ノ芋 竹ノ子 嫁菜

大猪口 獨活青アヘ 小猪口 五加木シタシモノ

平 寄セ豆腐 餡カケ 芥子

御 酒 備前德利

吸 物 松露 山椒ノ芽

肴 海苔

菓子 寒晒 水取ノ餅 敷砂糖 膏茸煮

後御菓子 葛饅頭 羊羹

註一 松林院——不詳

二 大膳——近衛家諸大夫、進藤大膳大夫、長堅、前の中川石見守

享保十九年甲寅正月七日 院 御茶湯始(道安、淳庵)<sup>(註一)</sup>

御會席

御汁 鴨 <sup>(註二)</sup> クシバ

御平皿 福煮 如例年 荒芽 白豆 穂依 ノシ牛蒡

御猪口 海臘 鯛生盛 柚ノ葉 <sup>(註三)</sup> 白髪

御吸物 蛤拔身

御菓子 敷砂糖ニシテ 琉球薯ヲヲロシテ丸クス

口取 膏茸 栗

<sup>註一</sup> 淳庵——醫師ならん、法橋淳安なりや、未詳

<sup>二</sup> ケシバ——罌粟葉か未詳

<sup>三</sup> 白髪——白鬚大根か

正月廿九日 道安(院、律君御方、安平次主殿)<sup>(註一)</sup><sup>(註二)</sup>

御會席

御膳 公ハ木地桐、律君御方ハ木地杉、主殿ハ塗モノ

御椀壺平 共宗和形 香物鉢 交趾 酒注 木地 宗和形

御取肴 片木 御菓子盆 宗和形 縁高

御汁 若芽 卵白味

御皿 玉珧 青アヘ

御煮物 鯛ニ三葉

御吸物 鹽松茸

御菓子 青モチ

御口取 木耳 水物 烏芋

後御菓子 白饅頭 昆布 干菓子

拜領ノ食籠ニテ出ス

(翌日道安御禮參候ノ處 院ノ批評) 昨日ノ料理ニ青アヘハ春氣モタセテ好シ後ノ青餅差合タルモノ也 昔三齋ガ去ルモノ、方へ行タリ 極月ニ青醋ノ鱈ヲ出シタルヲ感シテ 昨夜立春タリ 今日ノ茶湯ノ出来タリトテ保美セラレタルト云

註一 律君御方——院の息、享保八年生、十二年出家、大覺 門跡信性大僧、後寛深と改、天明七年遷化、大樂心院といふ。  
二 安平次主殿——近衛家々臣か、未詳

二月四日 院 嵯峨にて (註一) 入江様、律君御方、道安)

御會席  
御汁  
御膾

御平 酒煮ノ麩 三葉

御吸物 小茸

御菓子

御口取 若芽ヲ刻ミ 昆布ニテ結ヘ ハシヤギタル也

註一 入江様——院ノ女、三時智恩寺門跡尊融尼公

二月二十二日 院、後西院様三十三回御忌ニ付御茶 (註一) 大門様、入江様、道安)

御會席  
御汁

(註三)

御菓子 青ト白トノ白糸 敷砂糖 口取 姑慈 水物 栗

四〇

註一 後西院様―第百十一代 後西天皇、但シ貞亨二年崩御故享保十九年は五十回御忌にあたる。  
二 大門様―大覺寺門跡 公の息律君、大僧正信性、後寛深と改む  
三 汁、菓子以外餘白ノマ、ニテ書入ナシ

享保二十年乙卯正月七日 院 御茶湯始(道安、淳庵)

御會席

御<sup>フクサ</sup>汁 鶴 ツマ 大根 牛蒡

御平 福煮 前ニ出

御引物 鯛ノ杉板焼 一切鯛一切柚キリ重ネ 香物 瓜

入物 糸目ノ割蓋 内黒外栗色

御猪口 コノワタ

御吸物 藻ヅク 川海老



御菓子 蜀黍 茶布袋

口取 豆 慈姑ノ煮メ

夏之部

享保十年乙巳五月十八日正晝

(註一) 進藤刑部大輔(院、今大治大輔、道安)

御會席

- 汁<sup>ミッ</sup> 茄子 紫蘇
- 先 皿 鯛ノ生盛 山葵 權
- 香物鉢 刷毛目 ○瓜 茄子 青豆
- 煮物 鯛ノ潮煮 權柚
- 御酒杉片木 御盃酒注 目ザシツケアブリ
- 吸物 ナシ

御菓子

(御中立ニ亭ニテ)葛粽 黄色鉢水ニツケ 染付ノ長味アル角ノ砂糖

入 白砂糖 砂張ノ匙 楊枝 竹箸

後御菓子

山形羊羹 織部ノ手付ノ鉢ニ入 左馬頭捧

註一 進藤刑部大輔—進藤長之、一葉

享保十一年丙午四月十三日午過

(註一) 御蘭意齋(院、石州、道安)

御會席

- 汁 賽ノ目ノ焼豆腐 葉付ノ細大根ノ薄ヘギ
- 煮物 牛蒡ノ細切 (註二) 鴨
- 焼物 小鯛 頭ヲ打 骨拔ツケアブリ
- 吸物 小茸 海苔
- 肴 フジノリ 鮎ノ鹽引

茶菓子 焼餅 餠入 口取 椎茸  
後御菓子 鯨餅 藻ヅク昆布(ハシヤギ) 色落雁

註一 石州—近衛家諸大夫、中川石見守長堅、後の進藤大膳大夫  
二 鴨—一本に鴨とあり

四月十九日午過 (註一) 松井主殿(院、意齋、道安)

會 席

冷汁 汁碗ニ白髪クリオロシ 淺草海苔 メウガ  
麥飯 豆腐大切ニシテ 青山椒味噌 青葉シキ  
皿<sup>セト</sup> 香物 膳付  
備前水注 タレ味噌

鉢 冷汁ノ具入 湯盆ニノセ出  
青竹<sup>ツル</sup> 竹ノ子 生ブシ 砂張匙 青竹ノ箸ソヘテ  
吸物 小海老 寒天 花柚  
肴 南京 小々鯛 海苔  
菓子 葛團子三ツ 青串ニサシ 梨

註一 松井主殿—近衛家々臣

四月廿一日午半<sup>兩天</sup> 院 (上田養安、道安)

御會 席

御碗 内外朱ニテ角ヨリ糸底迄黒  
御膳 四角ニ角四方ニテソリアリ 内ニ白粉波ノ模様  
御汁 薄味噌 蓴菜 蓋ノ上 青竹葉シキ カラシ



御 皿 柏ノ木ノ葉形 鱈鮓 鯛 赤貝 木茸 蓼紫蘇

宋胡錄ノ水注ニ冷酒ヲ入レテ出サル 酢ノタメカ

御 煮物 キンコ ウラヲスキテ大切ナル一ツ 蕨三ツ

御 酒 御香物 茄子 瓜 鮎ノ色付三匹 手ノアル鉢

御 吸物 薄フクサ 鶴 嫁菜 竹ノ子ノ甘皮 朝鮮鶴ノ由ナリ

御 菓子 色粽 笹ノ葉付 朝鮮竹ノ子

青磁小鉢 水クリ、水ヲハリ、箸付

五月朔日午半雨天 進藤一葉(院 深諦院殿、道安)

會 席

汁 帚木 權 唐辛 付流シノアジ 竹ノ子甘皮 紫蘇 芥子ヌタ

皿 大根 奈良漬瓜 鉢 三島

香 物 大根 奈良漬瓜 鉢 三島

筍 羹 竹ノ子 ケヅリ干物 青山椒 片口 粉引ノ様ニ見ユ

吸 物 雁 三葉 花柚

猪 口 鱈 鱈鮓 蓼

片 木 鮭 鹽引 海苔

御 菓子 羊羹 佛手柑砂糖漬

享保十二年丁未四月三日午後 左典厩(院、道安)

御 會 席

御 汁 干菜微塵叩キ 椎茸四ツ切り

御 皿 カキ鯛 山葵 熬酒 ミル 皿 志野

香 物 鉢 織部四角 手付角ヨリ角エ

煮物 葉付大根薄ク切 青鷺五切ホド 花柚

御酒

御吸物 蓴菜

片木 コウシ海苔 鱧節 共ニハシヤギ

御菓子 冷眞粉 杉ノヒツヘキ



青磁ノ鉢  
ビイドロノ蓋 茶碗 氷砂糖 砂張匙 竹箸

後書院ニテ 乾温飴

吸物 鯉ハツキ 山椒ノ芽

御酒

肴 海老 キモノ

五月十八日午半 院(深諦院殿、道安)

御會席

御汁 細大根 朝鮮鴨 柚ノ葉付

酒漬 一鹽ノ鯛 花カツホ 熬酒 權 蓴

御香物 大根當坐漬 淺瓜一夜漬

御食次 手付割蓋 片蓋ナシ

御煮物 卵入薄鉢 茄子

御吸物 ツクネ芋薄ク切りテ コノワタ 吸物椀 籠ノ組物 縁三分斗

御菓子盆 黒塗 盆蒔繪 内朱 琉球細工ノ由

御菓子盆 黒慈姑 楊枝

御菓子 青申 三ツ團子 黃白湯 青磁ノウスキ鉢 水タメテ

朱瑠璃 砂糖入 木地蓋

御會席

御汁

(註一) 小菜 蓋ノ上ニ蕃椒 (註二) 鹽漬ノ天井守リ

御煮物

(註三) スゞ菜葉付二切 (註四) 梅首雞二切

御香物

御持參 御會釋ニ麥飯ハキライニヤト仰ラル 何レモ好物ノ由申 上ダ

砂張飯注

手付蓋ナシ 麥飯



易ノ汁

冷汁ノ具モリ合セ 針栗 花カツオ オロシ メウガダケ

朝鮮燒ノ手付汁注 冷汁

易ノ煮物

(註五) 蒸鯛 味噌カケ

御酒

冷汁ノ具不殘クミ合セ 鮎ノツケ焼二疋

御吸物

ウス味噌汁 蕁菜

御菓子

餡餅 青ハタノ粉カケ

御菓子入

金瑛瑯有蓋把碗



オランダノ燒物ナリ 先年薩州ヨリ献上 關白様ヨリ進セラル 御物數寄ニテ臺仰付ラル 普通ニナキモノナリ

形如此コレニワケ

ヲ仰付ラル



註一 小菜一見計ひと同意味なり。

註二 鹽漬ノ天井守リ一鹽梅と書いてアンバイと云ふ味噌汁の事、天井守りとは天井盛りの方に蓋の天井につく迄盛るの意味にて澤山盛る事を云ふ、依つて此の汁を考ると黒醬とおもはれる

註三 スゞ菜一甘々の芽の事

註四 梅首雞二切一梅酢につけた紅生芽の天夫羅ならん、或は梅干の天夫羅、それらを稱してと。

さか揚と云ふ。二切と云へば紅生芽の天夫羅ならん。  
 五 粟蒸鯛——粟をよく洗ひ水に浸し置き、目の下七八寸の性よき鯛を、水洗ひし、背より開き、内臓及骨を抜き、水に浸せし粟に鹽を加へて、鯛の内へ詰込みて蒸し、辛き目の液汁加減にて出す、山葵、山椒、生姜、葱、胡椒、淺草海苔、番椒、紫蘇、摺柚等上置薬味を用ふ。  
 麥蒸、雪花菜蒸鯛拵へは大同小異とす。雪花菜は味付をして用ふるなり。

四月廿九日午半

院(意齋、道安、<sup>(註一)</sup>鳥井道乙)

御會席

御汁 仙臺鴨二切 株付ノ菜五ツ六ツ

御皿 鯛 鱈 酒漬 花カツホ

御香物 鉢南京 瓜 茄子



御引物 鮑目ノ大平ノ蓋アルモノニ <sup>(註二)</sup>竹ノ子ノゲンノウ三切 大款冬三本

御吸物 玉珧 花柚

御菓子 黄青白ノ白糸 随分小クシテ 御菓子入レ三日ノ通り 砂糖入ビイド

ロノコツブ カバツキ楊枝 眞鍮ノ匙



註一 鳥井道乙一醫、養壽院法眼道立の門人  
 二 竹ノ子ノゲンノウ——筋をはずに切つたものをゲンノウと云ふ。

五月廿日午過 意齋(院、上田養安、道安)

御會席

汁 卵ノ白味細切 サ、ゲ <sup>(註一)</sup>豆腐皮 熬酒

皿 一夜鹽鯛 船場

煮物 一夜鹽鯛 船場

吸物 ナシ <sup>ヘギ</sup> 生干ノ唐墨  
 菓子 申サシ團子 水ヅケ ビイドロニ白砂糖

註一 豆腐皮(湯葉)——大豆をよく洗ひ、水に浸しおき、和かになりたるとき、挽白にて磨り之を釜にて煮きて後、布袋にて絞る。袋に残れる滓を雪花菜(おから)と云ふ、其絞られたる汁にて、<sup>ニガリ</sup> 鹵汁を加へ、豆腐を製すべきを、銅にて作れる角形の鍋に入れ、文火にて煮るときは、薄き湯葉を生ず。之を眞鍮又は竹にて作れる長き串に掛け引揚、暫くして重ねたるもの生豆腐皮といふ。又夫れを巻きたるを生湯葉、引揚げ重ねざるもの平湯葉と云ふ。引揚げたるを其儘巻、平にして乾燥したるを、干湯葉と云ふ。京都の産最もよしとす。白と云ひて白きもの、黄とて鬱金粉などを入れ又は山梔子にて着色せるものもあり。生豆腐皮には平、巻、細、結、干豆腐皮には平巻、<sup>カセ</sup> 細、細あり。豆腐皮は精進料理に多く用ひ及び巻き、包みの料とす。

享保十四年己酉四月十三日 左馬頭(院、内府様、道安)

會 席

汁 薄フクサ 蓴菜 岩茸  
 皿 鯛ノ細切子ツケ 熬リ酒 山葵 權紫蘇  
 香 物 鉢南京 瓜 茄子  
 煮 物 小鴨 松露 獨活白髪 スマシ  
 吸 物 裂海老 花柚  
 肴 浅草海苔 目刺  
 菓 子 青白團子 高麗鉢ニ入 砂張匙  
 白砂糖 染付ノ蓋物 青竹箸

五月四日正午 院(内府公、道安、淳庵)

御會 席

汁 仙臺鹽鴨 竹ノ子甘皮 防風ノ芽 スマシ

皿 瓜茄子香物 カタワキヘヨセテ 手付割蓋ノ重ニテ木目 豆腐一枚

皿 サヨリ 鯛 キスゴ 三色ノ醋漬 イツモアナタニテノ醋漬

ハコノ方ヨリ生醋ヲ 堺ヘツカハサレテ 堺ニテ生魚ヲ沖漬ニス

御吸物 玉珧 昆布海苔

御菓子 柏餅 ムキ栗

後 生菓子ナド出薄茶下サル

六月十三日朝五ツ 内府公(院、道安)

御會席

汁 青瓜ノ皮目ヲ白髪ニシテ ツケシメジニツ スマシ

平 イリコ 味噌カケ

皿 鯉ノサシミ

吸物 薄味 味噌 海老 柚

御菓子 水トリノモチ 敷砂糖 ムキ栗

享保十六年<sup>辛亥</sup>四月二十七日 (註一) 大徳寺寸松庵(院 道安 淳庵)

會 席 御前木地ノ飯臺 次ハ折敷茶盃

汁 ウクサ 根芋 三葉 シメジ

皿 ニヒヤシ 竹ノ子 結ビ荒芽 土佐麩 ツブ山椒

小 皿 瓜 香ノ物一切半

坪 皿 豆腐湯葉 酒鹽 醬油 山葵

引物 ツクネ芋 色付 菊ノ葉油揚ゲ

吸物 ナシ

菓子 御前 三寶ニ縁高 敷砂糖 青茸 大徳寺キントン 次ハ唐物菓子盆

後御菓子 白羊羹

又三寶 堺ノ雪煎餅 龍眼肉

温鈍出テ還御 入江様へ御立寄 薄茶仰付ラル

御夜食

汁 葉付大根 メウガダケ 蕨ヅク 昆布

皿 サシミ 竹ノ子 蓴菜 琥珀 青酢味噌

坪 皿 豆腐細切 浅草海苔

註一 大徳寺寸松庵——佐久間將監の建立といふ。

四月廿九日 道正庵(院、道安、淳庵)

會席

御膳 木地縦ト杉トノ中ニテ接ギタル ハギ目 皮綴シ 飯臺ノ

形ナリ 御茶碗 ヤキモノ 白 碁笥椀ノ形 御煮物椀坪ト

モ同ジ

汁 スマン 鹽鴨 款冬 皮牛蒡

平 皿 竹ノ子 青アヘ

皿 鮎 蓼酢

吸物 芋卷キ

肴 平鰹ツケアブリ ホイロカケ

菓子 葛粽 敷砂糖 青茸煮メ 水栗

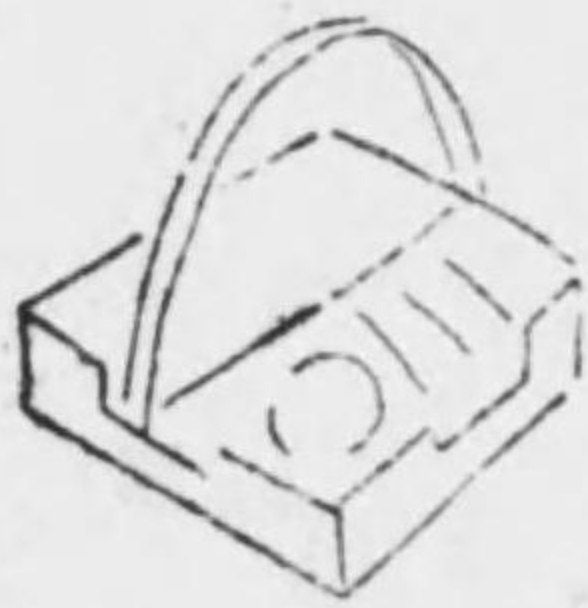
後菓子 羊羹 昆布

御菓子入 象皮ノ由 タトヘバ具利ノジタラクナル様ナモノナリ イカサマニテ  
彫リタリトモ見エヌモノナリ

享保十八年癸丑四月九日正午 院(百拙、右京大夫、道安)

御會席

御汁 ウスダレ 若芽 豆腐皮 大根ダネ  
御鱈 金欄手ノ皿 鯛細作り 鮎ノ子掛ケ  
御引物 木ノ芽田樂



此木ノ芽田樂ノ仕様 豆腐ヲ青串ニサシナガラ煮湯ニ入レ 木ノ芽味  
噌ヲコシラヘチキ シバラクシテアゲテ 少シアブリ 上ノ方一ベン  
斗リニ味噌ヲ引ク 味噌ハ煮焼キナシ

香物

御平皿 三ツ葉 鳴三切

御吸物 ナシ

湯盆 湯注 唐金蓋ナシ 水注 南京青繪 二重ニシテ上ハカ

ゴ内ニ又一重袖カ、ル

御菓子 待合ニテ 金欄手ノ四角ノ鉢 椿餅 水栗 楊枝 箸 縁青漆 中朱ノ四角

菓子盆

註一 右京大夫一錦小路頼庸

四月十六日午前 錦小路(院、道安)

御會席

汁 フクサ 蕪菜葉付



皿 早酢 鯛 鱒 豆腐皮 蓼 是ハ吉田忠兵衛ヨリ錦小路迄献上

平 卵白味バカリフノ焼ニシテ短冊ニキリ 花柚  
竹ノ子ノ甘皮斗短冊ニ切り

重 引 大蒲鉾

吸 物 蝦 ミル

御菓子 笹餅

註 錦小路—錦小路頼庸、典薬頭

享保十九年甲寅四月十一日 院(入江様、右京太夫、道安)

御會席

御汁碗 ナシ

御汁碗ニ汁碗ノ蓋ヲシテ 白飯ノ上ニ 茗荷 生姜 湯葉 栗 藻ヅク 刻ミ

昆布 油揚ゲ 大根 タネノサヤ 右ノ具コト々々微塵  
刻ミニシテ置カル

御汁 金欄手ノ手付ノ汁注ニ 昆布出汁 タレ味噌ノスマシ汁  
御飯鉢 唐物ノ六角ニ 鉛筋金入りタルニ 内朱ニシテ掛ケ合アリ 掛ケ合ノ

上ニ六色ノ具ヲ入ラレテ 下ニ飯タツブリト入レ カヘヌ様ニ遊バス  
(註一) 飛龍頭二切 熬リ酒



香物 奈良漬 瓜 茄子

御酒 盃ニツ

御平皿 入江様ニハ 竹ノ子三ツ葉 下二人ハ 鱒ノセンバ 三ツ葉

御吸物 桜味噌 四角寒天

御菓子 道明寺餅 黒胡麻入 敷砂糖

口取 豆慈姑

註一 飛龍頭——東京にて所謂「がんもどき」豆腐卷とも云ふ

四月廿九日

大町淳庵(註一) 入江様、大門様、道安)

會 席 御上三膳 杉ノ足付 拙膳縦ノ平折敷

汁スマシ 葉付大根 ツケシメジ

膳先ニ大青竹ノ二ツ割り 一方ニ木ノ芽田樂 一方ニ香物 奈良漬瓜

早漬大根

煮物 (註二) シアン麩 (註三) 酒煮 (註四) 三ツ葉

木ノ芽田樂カワリ 青串

猪口 准后様ニハ鯛ノ熬り酒

二方ハ ウミ素麵 寒天 熬り酒

吸物 結ビ芋 茗荷茸

御菓子 黄色ノ團子 砂糖入 道明寺ニコカシテ

口取 ムキ胡桃煮

註一 準后様—豫樂院

註二 シアン麩—生麩、建仁寺麩の如き白い麩を一寸五分四方位に切つた天夫羅(衣をつけずにから揚げにする)の事

註三 酒煮—イリ酒の事を云ひ、つけ汁の事、つけ汁のイリ酒とは梅干とぜんまいと酒と昆布とを煮出した汁に醬油で味をつけたもの

註四 三葉—一寸六分程の軸三葉の事

冬之部

享保九年甲辰十月十六日 錦小路(院 道安、刑部)

御會席

御膳 木具平折敷也

三方ノヤウニ足付三寸バカリ

御汁 鱒薄味噌 柚ノ權

先 黃瀬戸ノ猪口 鮎鱈 子ツケ 權芹 杉ノ蓋 竹ノ

取手 蓋アリ之ハ暖メナマス故カ 但シ野邊故謹ミカ

御香物 鉢唐津井 口少シ反ル 奈良漬

御煮物 卷湯皮 ナメ 酒醬油鹽梅

御酒 御自柄 御食次モ御自身 次客頂キテツグ

御吸物 ツホサラ 海臘 款冬ノ薑

御菓子 高麗煎餅ニ羊羹包ミタル蒸モノ

五分バカリノ柚 味噌付焼

後書院ニテ

御菓子 木具杉ノ丸盆臺ニ据ヘ 足四角ニクリ 白饅頭 羊羹 六條陸奥

御薄茶 臺ニテ

醴酒 御臺 先ニ小皿燒鹽 燗鍋ニテ注グ

十月十八日午後 進藤刑部(院、道安) (註一) 錦小路極蔦

御會 席 御膳木具 クリアシ杉 下ハ栗色匏目平  
 御汁 鮫鱈 ツケ山椒  
 猪口 上ハ丸 黄色織部 下ハ角 白ノ織部 柚味噌  
 御香物 鉢片口 三島 奈良漬 瓜 茄子 竹ノ箸  
 御煮物 ナメ 鴨 芹  
 吸物 牡蠣 款冬ノ蓋  
 御湯盆 塗湯注 織部ノ水注 瀬戸四角 香煎入  
 御菓子 ダイバノ重箱 麥藁蜀黍 飴粽 織部ノ砂糖入  
 盆唐物

薄茶

御菓子 木具 白羊羹 蜜柑蒸シテ 次ハ縁高  
 (註二) 御夜食 菜飯  
 平皿 大根風呂吹き 生姜  
 燒物 伊勢鯉 ツケアフリ  
 重箱 田樂  
 (註三) 鍋 鶏卵ノフワフワ 亭主出テ盛之

註一 錦小路極蔦—錦小路頼庸  
 二 菜飯—菜を摺り其汁にて鹽少しと酒盃に一杯半程入れて炊くべし、粟蕨を賽に切りて入るゝも妙なり  
 三 鶏卵のふわ／＼—鶏卵割り器に入れ、よく攪拌液汁を入れ鍋にて鹽燻梅したる液汁へ其鶏卵を加へ、吸物したじ液汁に添し込み、金杓子にてざつと攪拌蓋を爲して文火にて煮て器に盛り出す

十月廿三日午 院(深諦院殿、道安)

御膳

角ノ足内縁ノ眞中ニ一筋ノ樋アリ

朱膳ノ内黒シ 足トモニ角キリノ形

御汁

眞刻ミ大根 鶴 青味芹 鶴ノ筋

(註一) 一位様ヨリ進上 公方様御拳ノ鳥ナリ

平皿

コモ駄二ツ ナメ十斗リ 少シ葛

御香物

南京 奈良漬 瓜 蕪 四角

御重箱

外春慶 カケ流シ 中黒 鯛大切ニシテ鹽焼 御前御持參

御吸物

椀琉球 青漆朱糸目 玉珎 紫蘭 藻紫色 備前ヨリ献上

猪口

子ウルカ 花カツホ

御菓子

道明寺餅 シキ砂糖 人参オロシ掛ケ 人参煮メ

唐物菓子盆 御持參

御薄茶

御菓子

嵯峨野牛皮 昆布 引カヘ 蜜柑

御吸物 御肴 御酒

註一 一位様—徳川吉宗

二 公方様—吉宗の拳の鷹のとりし鶴の意

十一月六日午 院(上田養安、道安)

御膳

廿三日ニ同ジ

御汁

小菜徽塵叩キ チヨロギ 獨活

百合ノ猪口

アメノ魚ノ腹子 海臘コタタミ 熬酒

平皿

鈴菜ニ蕪 小鳥三切 鶏卵フワフワ

御香物

鉢片口 三島 奈良漬瓜茄子 竹ノ箸

御重箱 烏 蒲鉾 小串鳥味噌 御前御持參  
 御吸物 雲茸 紫海苔  
 猪口 ウルカ  
 御菓子  
 御湯盆 湯注 塗モノ 水注 高趾 珍ラシキ手  
 香煎入 祥瑞  
 御菓子 薯蕷羹 昆布 染付ノ鉢ニ蜜柑  
 御夜食

十二月七日午

今大路治部大輔(院、右京、道安)

御會席

御汁 鮫鱈 皮腸共

猪口 琉球薯 黒胡摩アへ  
 煮物 スクヒ豆腐 スクヒ雞卵 鈴菜一株  
 吸物 田上川ノ干魚 款冬ノ薑  
 御菓子 寒晒 青苔カケ 敷砂糖

十二月十八日午

進藤刑部大輔(院、道安、右京)

御會席

御汁 根芋 獨活芽  
 平皿 鴨三切 黒茸 白豆腐四角 葛餡掛  
 重箱二重 上 香物 下 鯛色付  
 吸物 鹽松茸  
 菓子 小倉饅頭 焼イテ

御夜食 ウツミ豆腐  
 猪口 嫁茶 土筆 白魚 熬酒  
 平 飯 ハンベ 芹 細柚 雞卵フワフワ  
 鉢 數ノ子 花鱈

享保十年乙巳霜月十日晝 院(深諦院殿、道安)

御會席 膳 春慶ノ糸目 縁裏 溜漆ノ黒 椀黒  
 御ミツ汁 鹽藻ヅク チヨロギ  
 乾山焼ノ皿 海臘コタ、ミ 裂海老 權海老ノ髦  
 御香物鉢 アカ繪ノ吳須井 皮ツキ箸  
 御食次 膳ニ同ジ  
 壺 皿 鴨 ナメ 治部煮

十二月五日午半 院(上田養安、清安)

酒 吸物 鯛ウシホ煮 柚  
 猪ラク口 雲丹  
 御菓子 葛道明寺餅 漉小豆 敷砂糖 一閑張 内赤縁黒  
 御會席  
 御汁 ナメニ百合根 芋ノ葉ノ干タルヲ小叩キニシテ  
 フクサ味噌  
 膳具 十日ニ同ジ  
 平皿 鈴菜 鴨  
 焼物 槍鉦目ノ一重ノ黒塗 鯛板焼  
 蓋ノ裏ニ蒔繪アリ 花シホ

吸物 小海老 チヨロギ  
 猪口 樂 コノワタ  
 菓子 カステラノ蒸シカヘシ 椎茸ノ煮 盆 十日ニ同ジ

享保十一年丙午霜月四日午過 院(深諦院殿、道安)

(註一) 御會席

食椀汁器 宗和形 高台大ナリ 膳 春慶糸目  
 御汁 菜ノ微塵叩キ チヨロギ  
 平皿四角 牛蒡ニ雞卵ヲツメ 裂キ海老 葛ダマリヲ敷キ  
 御香物 一夜漬大根 奈良漬瓜 交趾ノ丸盆ノ形  
 御壺皿四角 半分ハ朱 半分ハ黒 鴨セリ 細柚  
 御吸物 金柑ノ葉付四ツ割 海臘

御猪口 アミ  
 御菓子 盆 一閑張内朱、

大徳寺キントン二ツ 銀杏醬油煮 小キ青串

後 御菓子 御夜食

註一 八日の項に、この會席に就ての院の自評がある。

先日の御茶に御不調法アリシ、氣ガ付キタルヤト仰ラル、曾テ氣付申サヌ由申上ル。仰ニ何トシテモ御歳ノ氣ニテ、御忘レノコトモアリ、先日ノ茶ニ、香物ノ鉢ヲ持チ出デサマニ箸ヲ落シタリシガ、イツモ代リノ箸ヲ拵ヘテ、竹ニ取替ント思ヒシニ、折節其用意ナカリシホドニ、白箸ヲト云シニ、ソレモ清所マデ取ニ行ント云、湯ノトキニ出サンカト思ヒシカドモ、夫モ已ニ持出タルヲ、由アリゲニ待ンコトモ益ナシトテ、箸ヲアラヒテノゴハズニ、ソノマ、出シタリト仰ラ。氣ハ付カネド仰チ聞キテ誠ニ存ジ當リタリト申上グ。御流儀ニ、竹箸ヲ仕フコトモ、濡箸ヲ仕フコトモナシ、初テ此事ヲ見侍リシ。

七日午 大徳寺孤峯庵(院、一葉、道安)

御料理



御膳 上木具 御椀 茶ワン 御食次 焼物ヒクキ臺ニノセ  
 汁 近江蕪ニツ 菜スコシ 獨活芽 フクサ味噌  
 皿 瀬戸ノ四角 菊ノ花トチサト 針ノ生ガ 白髮栗  
 熬酒 砂糖少シアルカ  
 二ノ椀 湯豆腐 山ノ芋トロ、カケ  
 壺 湯波 酒醬油煮 山葵  
 酒 ナシ  
 湯盆 漆モノ湯注 同杓子 石ノ水注  
 赤繪染付ノ壺 清水米イリテ  
 菓子盆 唐物青貝  
 菓子入 四角唐物 砂糖 ビイドロ大猪口

菓子

何カシレズ タトヘバ 蓮ノセンニ 團子ノ粉ヲマセテ 餡ヲ入  
 シ小豆ニテ マワシタルモノカ  
 御前ノ菓子盆杉ノ縁高 次ノ朱ノ唐物ユヒツ也  
 千宗左 同宗因 初テ御目見仰付カル 宗左炭仕リ 宗因御薄茶立ル 御蒸菓子等出  
 ツ半時還御

霜月十一日午 進藤一葉(院、治部、道安)

會席

汁 納豆ニナメ  
 猪口 海臘ノ子タ、ミ 熬酒 山葵  
 煮物 雁 卷湯波 胡摩餡 三ツ葉ノ莖  
 吸物 牡蠣ニ款冬ノ薑

湯 盆 木地ノヒツベキ 湯注塗物 水注カネ  
 香煎筒 唐津ノ德利 竹ノ子ノ皮ノ口  
 菓子 葛 山ノ芋饅頭 膏茸

註一 治部一今大路治部大輔

享保十二年丁未極月九日午後 左馬頭(院、道安)

會 席

汁 根芋 胡摩 山椒 薄フクサ  
 平 鈴菜 鴨 小鳥叩キニシテ  
 香 物 菜ノ切漬 奈良漬 南京ノ青繪手付  
 皿 一鹽ノ鯛 雞卵付ムシヌキ 杉ノ蓋 竹ノ取手  
 ミゾレ酒

吸 物 松茸ノ莖一寸斗ニ細クサキテ 款冬ノ薑  
 菓子 粟飯餅 シキ砂糖 チヨロギ 煮ベ

極月十日 院(深諦院殿、道安)

御 會 席

御 汁 スマシ 鱒四角ニ切り 細昆布二切  
 皿 赤繪柿右衛門金欄手 鮑 (註一) □□貝味噌付焼二切  
 御 平皿 麩 胡桃掛ケ  
 御 吸物 フクサ味噌 嫁菜 牛蒡 鶴  
 猪 口 コノワタ  
 御 肴 芝川苔 南京染付鉢

註一、二字不明

極月十六日 石見守(院、意齋 道安)

會 席

汁	平	燒	吸	菓
カボチャ	皿	物	物	子
叩菜	半片トチ鴨ノ細キリ	魴鱈色付ケ	雞卵白味	蜀黍
薄フクサ	青味ニ嫁菜		土筆	梨
				敷砂糖

享保十三年 戊申十月廿六日午前 大徳寺芳春院(院、道安)

御 會 席

汁	猪	煮	壺	醴	吸	菓
フクサ	口	物	皿	酒	物	子
蕪	栗ノ青アヘ	湯豆腐	豆腐ノ湯波		赤味噌	厥餅
菜少シ			岩茸		シメジ	湯波アブリ
					柚	白饅頭

廿七日午前 院(道安、大町淳庵、鳥井道乙) 御 會 席

御汁 生鱒 (註一) クモワタ  
 御煮物 大根ノフロフキ 山ノ芋カケ 青ノリ  
 御焼物 鴨 肉茸 柚ノ板ヤキ  
 御香物 瓜奈良漬 大根一夜漬 楓シキ 右二色手付提物ニ入  
 猪口 ウルカ 赤繪ノ吳須  
 吸物 百合根 嫁菜  
 湯注 塗物 水注 染付交趾 香煎入 志都呂燒  
 御菓子 カステラ蒸シテ 黒慈姑

註一 クモワタ——薄雪昆布の事、きざみ昆布の上等のものの事を云ふ

廿九日 加茂松林院(院 道安、進藤左馬頭)

會 席

汁 ツمامミ茶 唐辛

盃 柚味噌

煮物 湯豆腐 芋掛ケ

御肴 金山寺味噌 海苔ノハシヤギ

吸物 松露ニ芹

菓子 寒晒ノ餅 シキ砂糖 香茸ノ煮

後ノ菓子 唐物コマノ食籠 羊羹 サ、ゲ饅頭

十一月三日午半 左馬頭(院、石見守、道安)

會 席

汁 フクサ チサ 獨活芽  
 平 皿 白魚 ナメ  
 猪 口 コノワタ  
 燒 物 小鯛ノ尾頭ヲウチ 腹内ニ味噌ヲツメ ッケアブリ  
 吸 物 嫁菜 土筆  
 後御菓子 干柿 羊羹

十一月四日 久田宗也(院、上田養安、道安)

會 席

汁 ナシ  
 飯 椀 大根ノアヘモノカケ  
 平 皿 鱈ノ一鹽 クモワタ共 (註一) 船場

燒 物 キスゴ骨ヌキ色付  
 吸 物 ナメ

註一 船場ニ煮た汁と共に掛けて出す事を云ふ。

十三日 院(深諦院殿、道安)

御會席

御 汁 ケシニ小海老  
 御 平 皿 小サキ一テウ豆腐 アックシテ熬酒 唐辛  
 御 燒 物 鮭 味噌醬油カケテ 腹子共ニ  
 猪 口 鰹叩キ  
 吸 物 白魚 款冬

御菓子 唐黍 餠掛 栗ヲキ 人參醬油ニテイリ

十七日 西王寺(院、百拙、道安)

會 席

汁 フクサ 燒カブラ 叩キ菜 獨活

皿 嫁菜 土筆 人參オロシ 牛蒡ノ細キリ 白髮栗

煖メ炒酒

香 物 茄子 大根莖

平 皿 ツマミ麩ノ油揚 肉茸

片 木 押慈姑ニ青ノリカケ 湯波アブリタル

菓子 サ、ゲ饅頭

廿日 百拙(院 旭峯、道安) 此日雨雪霏々

會 席

嫁菜 獨活

慈姑青アヘ 針栗

卷湯波 小梅干

海苔ノハシヤギ

水ゼン寺海苔

煖メ酒

菓子 カキ餅モドシ 栗子餅 シキ砂糖 チヨロギ煮メ  
猪口 煖メ酒  
吸物 水ゼン寺海苔  
片木 海苔ノハシヤギ  
平 卷湯波 小梅干  
皿 慈姑青アヘ 針栗  
汁 嫁菜 獨活

十二月十一日 安平次主殿(院、道安)

會席

汁 薄フクサ 獨活芽 藻

煮物 雞卵ノフノヤキ 細キリニシテウドン仕立 蓋ノ上ニ笹

ノ葉ニ山葵アリ 宋胡録ノ水注ニシタジ汁ツキテ出ス

杉ノ片木二重 上 香物 刻ミテ皮トリテ瓜 茄子

下 青葉ノカイシキアリ 青串 鯛ノ唐辛味噌付アブリ

吸物 壺皿ニテ松露 款冬

菓子 厥 黒胡摩ニコカシ シキ砂糖

廿一日正午 院(鷹司内府、治部大輔、道安)

御會席

御汁 嫁菜 ナメ ウスフクサ

御平皿 鮭ノ鹽引 雁 船場 柚ノ細キリ

御重箱 御持參ノ蒲鉾

御吸物 雞卵ノ煮ヌキ 輪切ニシテ 黄味ナシ 款冬ノ蓋

享保十四年己酉年閏九月十三日正午 内府(院、道安)

御會席

御汁 フクサ 豆腐湯波 岩茸

御煮物 玉珧 芹  
 御燒物 杉ノヒツヘキ重箱 蒲鉾四切  
 御吸物 キスゴ 款冬ノ薑  
 御取肴 山ノ芋鹽煮 唐墨  
 御菓子 葛ネリ 黒胡摩 シキ砂糖  
 後 御温飴 御菓子等

十月十一日 院(内府、道安、淳庵)

御會席

御汁 菜ノコマノ 竹輪蒲鉾大切ニシテ  
 御煮物 ウツロ豆腐 雞卵黄味 スイノゴシ  
 御壺皿 鴨二切 ナメ

御吸物 山ノ芋ヘギメ 木茸  
 御菓子 厭餅 白ナタマメノスイノゴシニテココカシ  
 麩ノ煮メ青竹ノ串ニテ鉢ニ

十七日未前 下加茂松林院(院、旭峯、道安)

會席

汁 大猪口 フクサアツメ 大根 牛蒡 ナメ  
 煮物 豆腐 山葵 此豆腐蓋ノ油炒チモドシテ鹽梅ス  
 御酒 備前德利  
 肴 物 芹 チヨロギ



菓子 山ノ芋 シキ砂糖 膏茸ノ煮メ  
後菓子 一食籠ニ葛饅頭 羊羹

十九日 進藤左馬頭(院、内府、道安)

會 席

汁 嫁菜 山ノ芋 輪切ニシテ二切  
煮物 鴨三切 ナメ六七ツ 鮑ノ細切  
皿 鯛ノ鱈 黒クラゲ コレハ新園居廣目ノ故ナリ  
吸物 藻ヅク 柚  
肴 ハシヤギ脛 款冬蒸味噌  
菓子 小々饅頭ヲ蒸焼ニシテ

御夜會

色付御膳 デンホ焼 雞卵 半片カキ入テ  
吸<sup>ミッ</sup>物 鯛 岩茸  
燒物 魴鱈 湯皮  
煮物 大根風呂吹 生姜味噌

十二月朔日午半 石見守(院、内府、道安)

會 席

汁 コマ<sup>く</sup> 獨活二切  
燒物 鯛掛鹽  
煮物 (註一) 肉茸ノ軸 鴨  
吸物 白魚

肴 唐墨

菓子 赤芋ノ粉 寒晒チ葛ネリノヤウニシテ シキ砂糖

後菓子 白饅頭

註一 一本、ヒラ茸、鴨、柚、とあり

享保十六年 辛亥十一月廿二日 院(道安、淳庵)

御會席

御汁 フクサ 皮牛蒡 大根 鴨

御平皿 麩

御焼物 鮭 白酒味噌カケ

御吸物 干魚

猪口 ウルカ

御菓子 大徳寺キントン 煖メテ 膏茸 ムキ栗

享保十七年 壬子十一月廿日 院 口切茶(道安、淳庵)

御會席 御椀黒 御膳春慶糸目 縁黒溜塗

御汁 観音寺納豆 チヨロギ 蓋ノ上ニ柚ニ芥子ノセテ

御皿 赤繪 裂キ海老 フノ焼雞卵 敷箱

御香物 黄色ノ鉢 杉箸 瓜 茄子 奈良漬

御煮物 壺皿 鴨 ナメ

御吸物 蛤剥身 嫁茶

御肴 (註一) 唐墨 琉球芋

御菓子 團子 胡麻砂糖 膏茸煮メ

註一 不詳

享保十八年癸丑十月廿二日 百拙(院、九峯、道安)

會 席

汁 藻ツク 百合根 獨活

皿 (註一) ギセイカベ 三切 白酢カケテ

平 皿 湯蕪 アンカケ 山葵

鉢 奈良漬 瓜 (註二) アミカサ柚味噌 青竹串

菓 子 寒晒餅 ホツキ芋 敷砂糖

後菓子 白饅頭 蒸拔キ

註一 ギセイカベカベとは豆腐の事を云ひ、ギセイ豆腐の事

二 アミカサ柚味噌一網傘形にした柚味噌の意か

十月廿五日 律君(院、道安)

御會席

御 汁 蕪 ナメ

平 皿 牡蠣 雞卵トジ

猪 口 梅干 砂糖カケ

御 引物 鯛 板焼

御 吸物 章魚 款冬ノ羹

御 肴 猪口 雲丹

御 菓子 團子 漉小豆コカシ 敷砂糖 口取 色付芋

十月廿六日 西王寺(院、百拙、道安)

會 席

汁 燕 叩キ菜  
 壺 皿 胡麻味噌 針栗 角栗 柚細切  
 香 物 奈良漬 瓜 一口茄子  
 平 皿 錦豆腐 芹  
 菓 子 團子 小豆トカシ 敷砂糖

霜月朔日 大膳大夫(律君、道安)

會 席

汁 フクサ シン刻ミ大根 岩茸 獨活芽  
 皿 杉ノ蓋 青竹ノ取手 蒸鯛アン掛ケ

霜月十五日 西王寺(入江様、玉ノ井、道安)

會 席

汁 フクサ 蕪 ナメ  
 壺 皿 柚味噌 柚ノ針 栗ノ針 同角 生姜針

二重箱 上カボチャ 田樂 下香物  
 平<sup>ヒンバ</sup> 皿 鴨ノ叩キ身 葉付ノ蕪  
 吸 物 煮拔雞卵 白味バカリ輪ニシテ二切 小茸  
 菓 子 道明寺餅 敷砂糖 チヨロギ煮メ  
 後菓 子 葛饅頭  
 薄 茶

香 物 奈良漬瓜 大根ノ莖  
 平 皿 寄七豆腐 胡桃  
 吸 物 芹 油麩 チョロギ  
 御菓子 葛饅頭 コト砂糖  
(註二)  
註一 玉ノ井—近衛家女房  
二 コト砂糖—五島産砂糖の意か

霜月十七日 大膳大夫(入江様、律君様、道安)

會 席  
 フクサ 汁 モヤシ 根芋ノ味噌焼 ナメ  
 皿 名古屋獨活ノ青アヘ  
 香 物 茄子 瓜  
 重 引 琉球芋 蒸焼 三切

平 皿 スクヒ豆腐 淺草海苔 辛味大根  
 吸 物 藻ズク チョロギニツ割リ  
 御菓子 ツمامミ羊羹

享保十九年甲寅霜月十五日 道安(入江様、(註一)常陸殿、(註二)兵部卿、大膳)

御會席

汁 根芋 焼豆腐ノ賽  
 杉 足付 肉茸 餡カケ 同 御替リ ナメ 餡カケ  
 次蓋茶碗 初ハイビツ 同 次ハ菱  
 香 物 新莖 鉢 伊萬里 コレハ兵部卿ヨリノ到來  
 煮 物 芹 錦麩 ツمامミ 木茸 胡桃  
 猪 口 獨活ノ黒アヘ 針栗

吸物 鶏卵 湯波ノ輪切 款冬ノ羹  
肴 紫蘇千枚漬 生柚ピシ  
菓子 ツマミ羊羹 口取青竹ノ二ツ割 銀杏ト萱トノ煮メ  
水物 琉球芋

後御菓子 小四方ニ紙敷 先ノ方ニ水ヤマブキ 備中柿 沈金ノ

食籠ニ 小倉饅頭蒸シテ 唐物ノ盆ニノセテ出ス

次ニ吸物御酒

註一 常陸殿一近衛家女房

二 兵部卿一不詳

霜月十六日 院(註一) 大覺寺様、入江様、右京、道安

御會席

ウスフクサ 御汁 蕨ヅク ハリ生姜

御平皿 胡麻豆腐 油揚ダ

香物 奈良漬 茄子

御壺皿 大根ブツ切り

御重引 ヒキサキ牛蒡 白酢

御吸物 南京ノアサガホノ大猪口ニ 柚ノ釜ニ蓋ヲシテ出ル

内ハ醬油ニテ芹ニ栗ナリ

御菓子 嵯峨ノ小饅頭 内ニ餡ト味噌トヲ摺交セタルヲ一分程

宛ニシテ蒸シヌキタルモノナリ 口取 人參ノ煮メ

註一 大覺寺様一院ノ息律君 大覺寺門跡

十二月四日 道安(註一) 芳林院様、玉ノ井、於連(註二)、於千世(註三)

夕御膳 三寶

汁フクサ 芥子 ナメ 獨活芽  
 鱈イリス イケモリ 鯛生ケモリ 赤菜 權 金柑  
 香ナラツケ 物 茄子 瓜  
 煮スマシ 物 水菜 半片  
 二ノ汁 鯛 青昆布  
 燒物 小鯛鹽蒸シ 餡掛 生姜  
 引落 小四方  
 猪口 大根黒アヘ  
 皿 鮭キリカサネ 白酒  
 吸物 牡蠣 款冬ノ薑  
 重引 卷スルメ 蛸 三ツ葉

茶菓子 羊羹  
 後菓子 小倉饅頭  
 後段

温 鈍  
 吸物 豆腐 岩茸  
 御膳ノツベイ 物 鴨 山ノ芋 木茸 慈姑 銀杏  
 煮物 干鱈 酒シホ  
 燒物 干鱈 酒シホ  
 重引 生貝 フクラ煮 干海老  
 硯蓋 蒲鉾 此ハ前ニ出ス

註  
 一 芳林院様—近衛基熙公の夫人 久我通忠の女  
 二 於連—近衛家女房  
 三 於千世—同

提 唱

月の光も粗末にはしますまい。  
わが國のありがたい古さを新しく生かませう。  
海山の間に見捨てられたものを見出して利用しま  
せう。  
簡素で住みよく、着ごこちよく、また質素でおい  
しい食事をしませう。  
歌もうたひ、俳句も詠み、繪も、書も楽しんで生  
活をよくしませう。

日本に還れ  
月 明 會



### 月明會に参加して下さい

「日本に還れ」そしてその「温古」に「知新」の鮮らしさを起し、眞の建設に樹たねばならない。われ／＼「月明」はこれに夙く用意してゐるものである。同志よ、同志を呼んで、俱にこの新生活運動に参加されんことを希ふ。

### 綱領

太陽は正陣、月明われらは後陣、敢て静かに、つゝましく。祖國日本が農本の開闢であり、工商への進展であることを願みよう。  
 經驗の累積、祖先の遺産を正しく享けて今日に生かさう。  
 よき生産、適地適作が自然の恩恵であり、われらの感謝であることを、成果を以て示さう。  
 月明行動をして所謂政治的、宗教的運動たらしめたくはない。

### 小規

- 一、本會の綱領し所期するところに參じて行動を俱にせんとする同志及び賛助者を會員とする。
- 一、會員は會費として一個年金參圓の額に相當する物品または金錢を以て前納すること。
- 一、會員は毎月一回發行される機關紙「月明」の頒布を受け、俱にこれを利用する。

昭和十八年十二月二十五日初版印刷  
 昭和十九年一月十日初版發行

(五〇〇〇部)

槐記の茶料理

定價 五十錢

(出版會承認)  
 (4110712號)



月明文庫

著者 水谷川忠麿  
 發行者 山崎斌  
 印刷者 梅谷萬造

所 領 印 館  
 (東京 1 2 7 3)

發行所

東京都赤坂區  
 櫻坂町四番地

月明會出版部

配給元

東京都二田區  
 淡路町二丁目九番

日本出版配給株式會社

電話(赤坂48)三一四〇番  
 振替口座東京一六〇九七七番  
 會員番號一〇九〇二九番

444  
94

生活文化の本

月明文庫

既刊

定價各册 五十錢  
送料各册 四十錢

雪の障子 山崎藤村 編作  
月明健康談 小澤覺輔 著  
凡兆句集 月明會 編  
萬葉百首選 中村鳥堂 著  
日本の菓子 山崎斌 著  
俳句入門 安成山耳 著  
良寛歌集 月明會 編  
食べられる草木(上) 水野葉舟 編

防人の歌 中村鳥堂 著  
季題秀句帖 山崎斌 編  
橋暁覽歌抄 山崎斌 編  
伊那谷の唄 山崎斌 編  
日本の四季 月明會 編  
日本人と魚食 中村吉次郎 著  
食べられる草木(下) 水野葉舟 編  
短歌入門 安成二郎 著  
新刊  
槐記の茶料理 水谷川忠磨 編  
近刊  
月夜の雪國 山崎斌 著  
農村俳句集 濱田禾知 編  
草木染の仕方 山崎斌 著  
かてもの集 月明會 編

(以下續刊)

終

生活文化の本