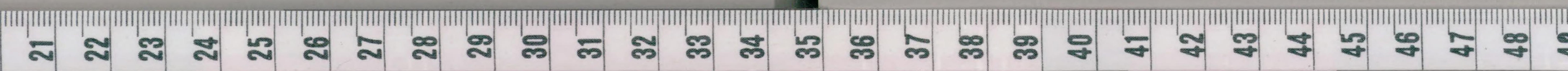
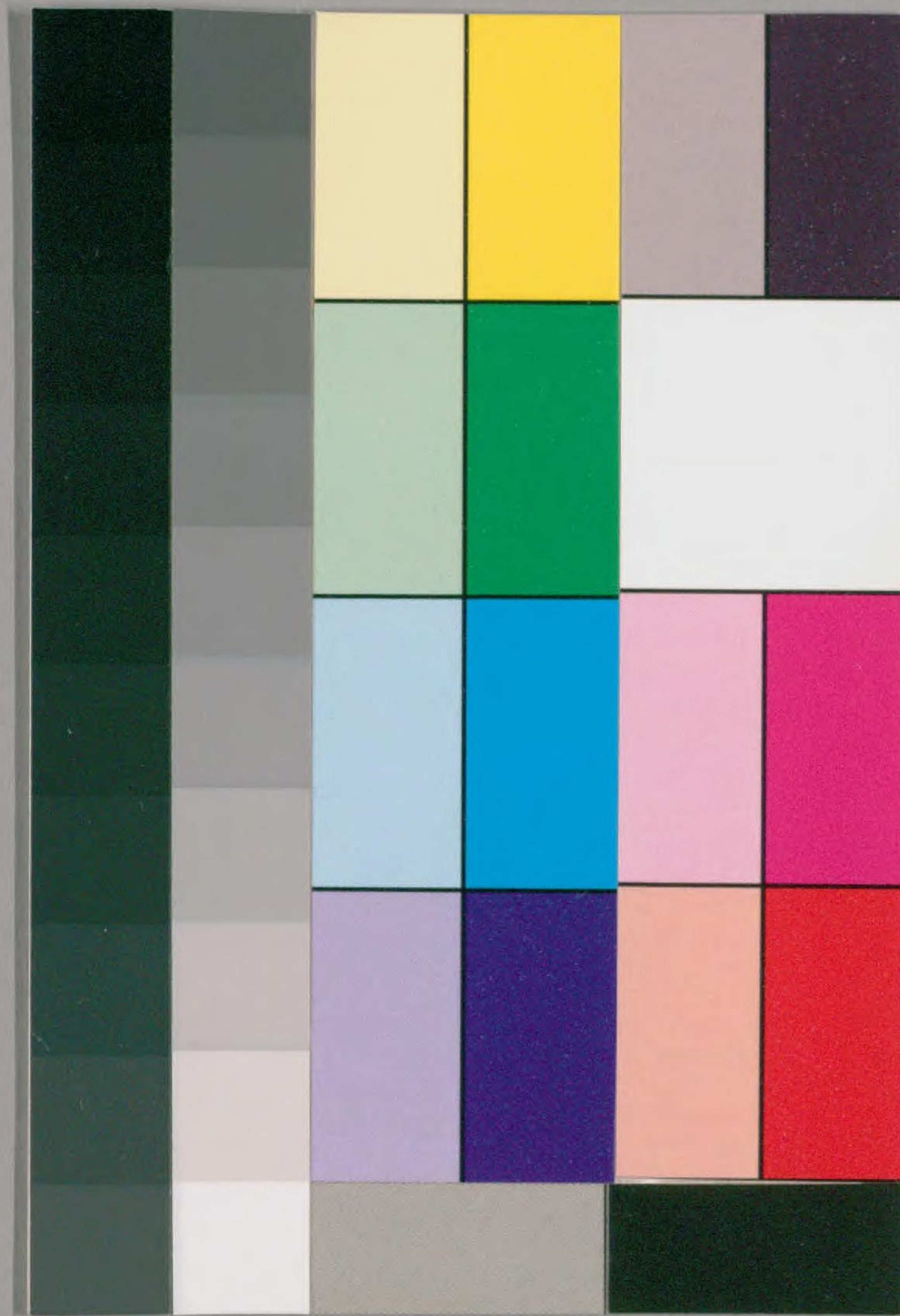




特1
2954

料理綱目調味抄
四



国立国会図書館 タイトル『料理綱目調味抄 5巻』 請求記号 特1-2954

ガラス使用

料理綱目調味抄

第四卷

分類鳥之部

鶴

塩鶴も賞玩あり
調味のよきもの

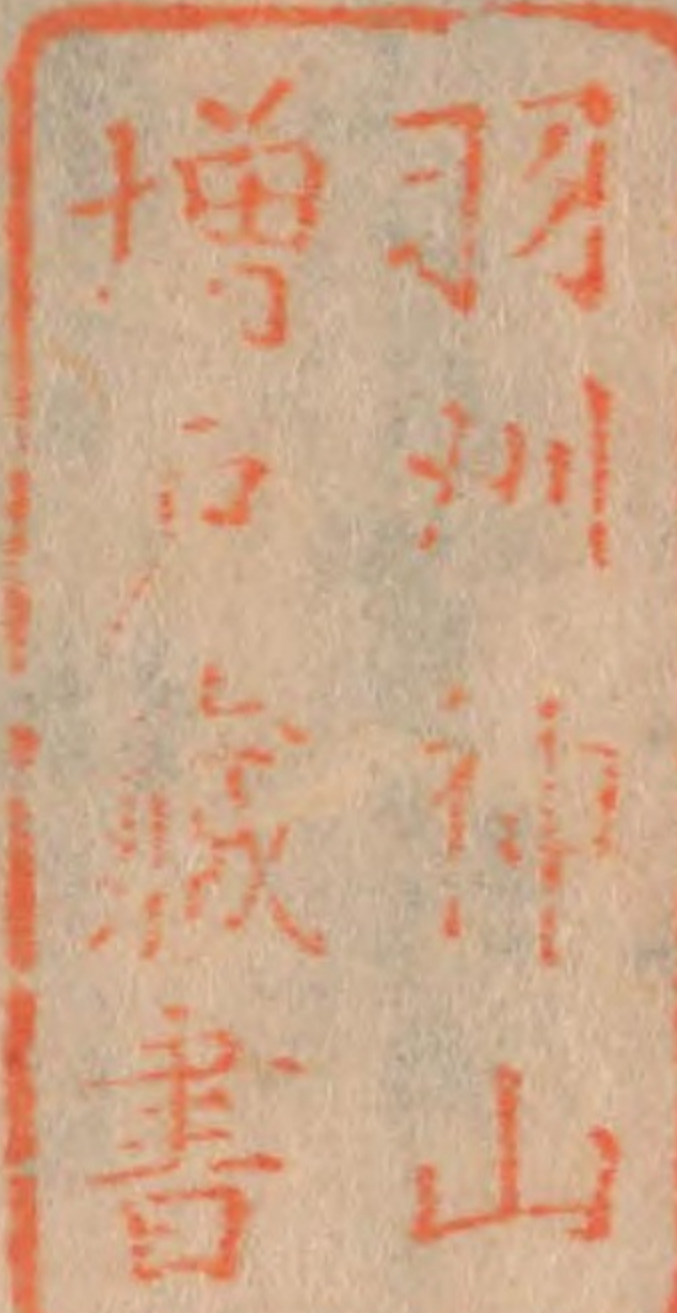
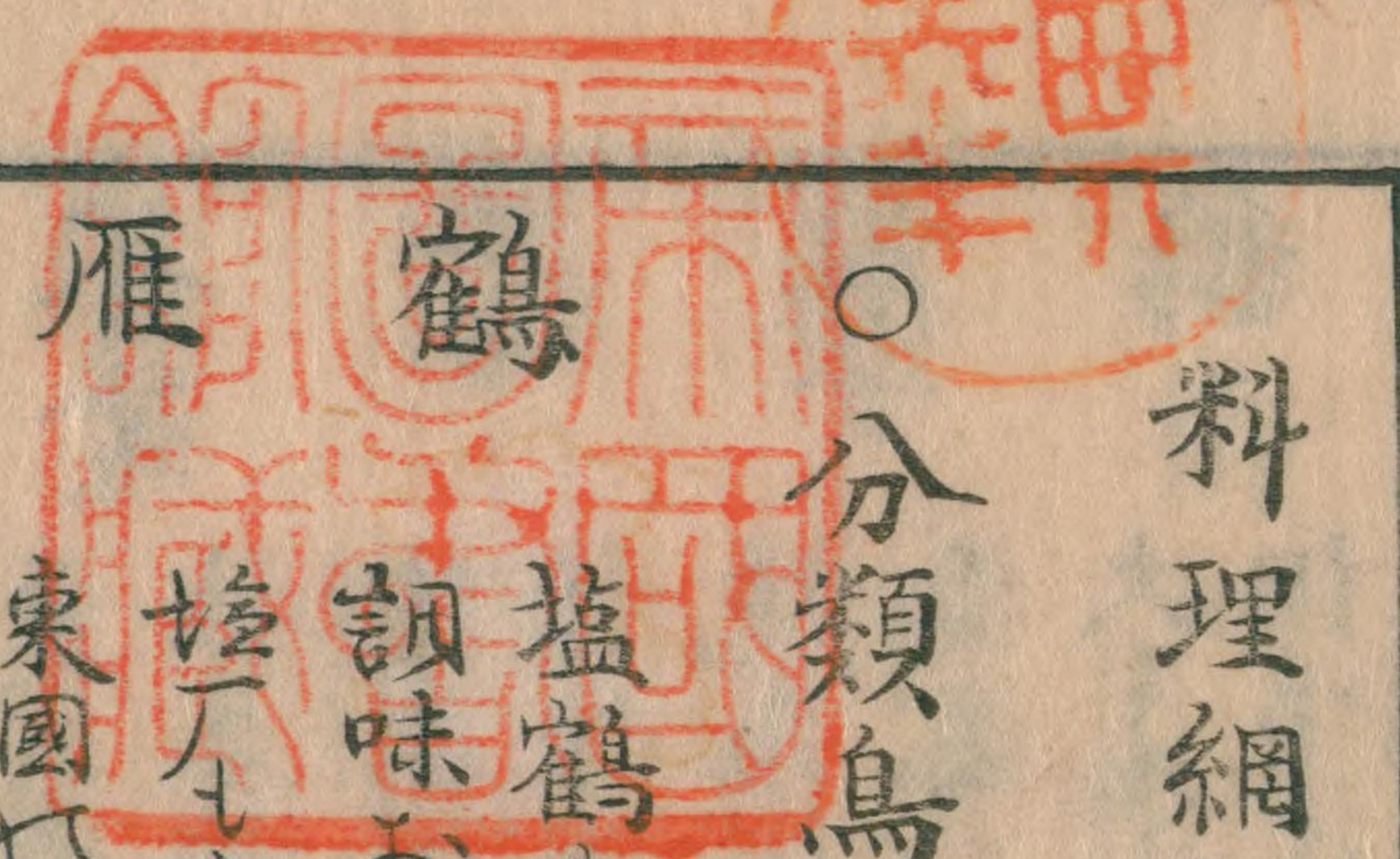
胡新塩露しり

雁

塩雁も合用
東國の白雁者有り
ひいこつてて

鳧

塩も用
京辺の比多
大坂の所満
をいふに小次
鴨も衆れあり
馬鴨ハ下



白鳥

東より多く用之 又鰯と用
塩多し不用

蒼鷺

夏目之系物 調味汁濃餅
塩多し不用

路鳥

嘴足れ黄子ハ大珍なり 調味焼
清汁濃餅 小ナル香臭し 塩多し不用

雉子

焼鳥ハ才一ハ 養ハハ焼し用
春夏ハ雛と賞焼しハ中あり

鶺鴒

大ん小ん水鶺鴒皆衆なり 夏ハ系物
調味汁ハ多し焼 塩多し不用

山鶏

稚子ハ衆なり
調味多し不用

鷄

黄足ノクハ云々 稚多ハ焼しハ硬し
調味鶺鴒焼 塩多し不用

鶩

長崎ノクハ賞焼し調味鶺鴒ハ
家鴨ノ卵と交へハハ卵麥麩ナリ

鳩

真鳩俗云珠数ハ云々ハ調味汁
糞物焼鳩ハ仕積みハ註示云々増水

鶉

四季とも小用 塩多し焼しハ
焼糞糖漬

雲雀

鴨

鶉

鶉

鶉

塩を今く煮籠をとり汁蒸け小う

焼羹 ちりそり

竹鶉 鶉 さらし煮籠のよのこ調味料あり

焼汁 ぬるい吸い

五れ中棒の花のゆかり

焼 二汁汁羹物

後冬至初春系物 焼羹

除夜小必用

近來れよの秋の彼岸より来ぬらうし羹

あつじくはたあつじも凡味あり焼

雀

小鳥

卵

寒中多く煮籠と

焼 致漬多味

秋冬れ液り多衆多し仍畧之た焼て用

一書郭公七月申ありとあり

調味あり註

鶏卵 鶴卵 家鴨卵 行り用

○分類魚之部

鯛

小鯛

鱸

鰈

明石 岩屋 兵庫を云者なり 遠国に奥者なり 調味汁

焼蒸 濱焼 鱈指味 軒糟漬 鰾漬 橙鯛 青洲汁

鮮塩とも小焼 鰾有焼 ころりろを漬りて漬

塩ハ南京若扱なり

夏れ系物 差味 濱焼 清汁

塩ハろりろ

夏れ石れいり 鱈差味 焼小ハ吸物 乾ハ劣り

蒸鰈ハ尤いといふ毒なり 江府の蒸鰈石鰈とす

鰯

鮮鰹

鹽鰹

鰹

鯖

夏日景物 東國西國小あり

焼煎ころり鰹す 糟漬

從勢列至東國夏之景物 上方ハ冬 筋鰹あり

差味よりハ煮焼鰹す 塩引

筋のほろろハ小を懐と云り

焼船場より酒浸

軒の大きハやいといふ云あり 京より歩存と云り

酒がこり身 軒解ハ焼腸煮

さし身ハ焼煎ぬき 鱈小 苴菜と細うてのへ交て

り 塩ハ焼す 指ハ酒ひて糟漬

鯽

塩少ハ丹後ノ仙崎迄之酒蒸焼
酒引て塩引てんじり
北國ノ加刺とて汁清澆めをとり
中子堂丸のもの

鮮鱈

汁清破も酒びて焼す年ぬのと病痛むを

塩鱈

干鱈焼も酒の吸ふ
みほ塩も不用 鱈焼夏ハ用キ一塩して予

鱈

東武の中腸夏日系物塩焼茗酢

鱈

春夏用之いきてり
汁粘りも田楽濃餅



王餘魚

大いふハ塩焼取付焼骨枝
小いふハ吸物 予も焼
塩煎膾

鮎

調味大畧如鯛
少ぐ悖皮と川旨切吸口葱

藻魚

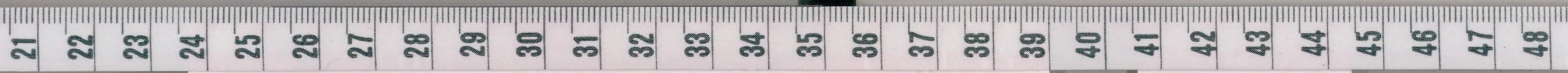
汁眩も酒を
訂豚も代古全

鯿康

汁又澆も
堂丸の魚小者香あふ方好調味作

金線魚

調味小鯛も
少いふハ小交司



鯧こら

膾うら細造り
漿あじ付焼うらふこ

黃鰻魚あまびい

大あまあびいはくまれまう一たりて焼
小こるゆ小こ細こ今いうらがこあり

鱈たら

鮮あな蒸焼あ肌あをう
塩し焼あ酒あひて見えて煮

鯨くじら

身み皮あもも小こ調てい味み今い今い敷し込こゆゆぐぐ一い
汁じ差さ味あかかずず百ひゃく尋じゆん金きん筋すぢ吸あひひのの

鱧かみ

差さ味あ皮あととりり丸まるゆゆがが作さ
金きんひひれれゆゆままりり三さん吸あひひのの

鮓さ

一い名なりりままららああゆゆ塩しもも小こ焼

鮫さ

テてらら焼あううらら石い二にありあ菱あのの紫むられれ紋いありあ日ひ向むかかへへ
そそここまままま備び前ぜんのの介け他たふふああのの像さう如じゆ大だいあり

鮠ら

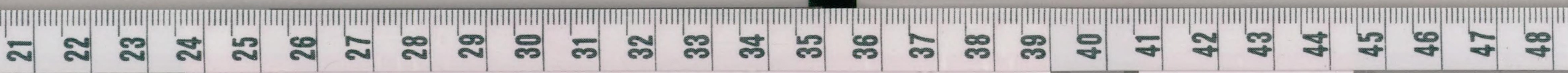
差さ味あとと紅べに腸ぢゆうももはは用よう焼あ糟そう浸しん
鮠らをを汁じゆ

魷たぐし

一い塩しののここれれ水みををととまま尾びををととうう紙しをを包あひひ焼あ
鮠ら八はち膾あ焼あ

魾あ

鮠ら八はち汁じゆののんんここれれとと
鮠ら八はち焼あ



鯰

干魚にして希云水に浸りて用
鯰臭の調味未功

鰯

北国より来り中濱より中濱稀之鰯は勝なり
うぐ塩と焼くは揚ぐて炙るは下り河魚

河豚

汁古風の飯濃きより炙るは切らぬ
白飯より炙るは好なり
酒の香きより炙るは好なり
又毒ありては毒と云てり 鱈魚の毒も好く

鮭

又漬焼切目塩焼糟漬り
初鮭景物より焼鮭煎て掛る蒸汁鱈塩川ハ
越後秋田より下り鮭なりは産地之

鱒

くろと云菅原の奥之川より調味鮭小今
鮮ハ漬焼しうぐ塩焼酒にてとけ鮭

江鮭

初秋之景物 調味鮭小今
下り鮭より炙るは勝なり 花漬あり

鯉

江武にて元且用之土方にて漬鮭より炙るは勝なり
とけ鮭より炙るは勝なり

鮎

京ニ冬月ハ山城小倉辺より鮎至春不用春湖の鮎
より献上の新丸山と云源五郎と云丸山と云其新の
中より炙るは多し秋ハりみら鮎と云色紅の下り
貯焼 炙るは勝なり 小鮎ハ田子焼て漬り

鰻

江列瀬田名物同所の鰻字は丸と云
うぐ焼 祈りとも 脛 信がよふは鰻め

鮓

同所のよの鮓ふふ方

調味鮓のよのよの鮓

鮓

異名多し 鰻列のり 塩川ありと川のりありと云
ぬる 曇大坂 鮓丸 鮓りり 濱焼

鮓

荒川の鮓 鮓をよのよの焼 鮓 塩並 吸物 小鮓
鮓ハ 故阜 芳野 引田 名物也 塩引のりありと云

鮓

焼丁 湖水や 塩り
大まるといふこと云 鮓あり

鱒

方ふりあり

此類川辺にて石焼し

鰻

源氏物語にあり 加太川の名物と云ふなり ぐりあり
ぬるハ ちりりありと云ふ山川にて焼くもの

石首魚

鴨川の名物 夏目汁 景物と云ふありあり
調味と云ふあり

鮓

湖水あり
焼鮓のよのよ

鱒

春魚 刺鱒 鴨川のとれり
焼て 吸物も用

鮓みずう

尾筒と切湯を血とさうしてうわこらぶ
新あらたりあらたきあらたあし

鯛うなぎ

汁の仕度別べつににれと
流川ながのなふふと柳鯛やなぎうなぎとりとり吸あひひののり

鮠うなぎ

焼あひひのの焼あててううすす頭あたまををううすす粉こな
ととううすすととりり焼あてて酢すくををあ

鮠うなぎ

汁

鮠うなぎ

田い示し声こゑををううすす粉こな
膾あひひのの焼あてて

麩しろうと

冬ふゆよりよりとと景あらら景あらら景あらら吸あひひのの蒸あてて旨あいいん
差さ味あじじのの糖あままをを酢すくとと用もち 干かばばのの煎あぶぶりりてて用もち

蛸あひ

羹あひひ焼あててううすす羹あ味あじじをを糟あじじ漬あけけ 腸あじじ漬あけけ

辛あ螺あ

塩あ貝あのの若あ列ありり 夏あのの水あ貝あのの洩あ浸あ各あ扣あてて用もち
衆あ類あ多あしし 小あののふあののまあきあをを吸あひひ物あ物あ物あ

螺あ

大あののふあののまあきあをを吸あひひ物あ物あ物あ 糖あ漬あけけ
貝あ焼あ苦あ焼あ吸あ物あ羹あ腸あ漬あ 羹あ味あじじをを糟あじじ漬あけけ 羹あ味あじじをを糟あじじ漬あけけ

田あ螺あ

灰あををううすすととりり洗あ茹あてて旨あ味あををてて山あ椒あみあををてて
ああののみあををううすすととりり洗あ茹あてて旨あ味あををてて山あ椒あみあををてて

蛸あひら

貝焼ふく煮臍あひら 粘ねり 小串田樂
一書ふく煮 委註あり

蛤かき

吸物焼臍汁 勢列桑名多夏ハ子あり毒
有して不食 京春賣ハ洲蛤ハ異物也

車渠くるま

美貝焼臍あひら
田示糟漬 北国小多

玉玢たまげん

貝焼汁美
小串田示

蜆あじ

吸物汁 薄鰯あじ 糍法
あへもれ 筑田名物

淡菜たんさい

貝焼吸物汁
田示糟漬 北国小多

蛸あひら

吸物 饅田
煎

煙えん

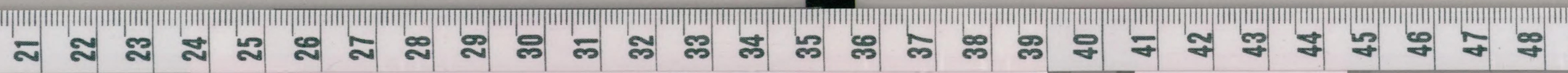
吸物 醬糟漬
塩ふゆハ塩干ト姜能臍

蠣かき

汁美吸物 煮ハ貝焼者小ハカ焼
勢列脩列あひら 糍あひら 大ハ異物也

海膽うに

越前蓬うに 廣うに 田示ハ酒々トキ豆腐塗果焼
うに焼ハ土思ハ酒ト入ハト入焼



醬鰯 あじのこ

ゆめの壳

あじの汁あじの汁と云

かきくまをぬぐい調味するの事

小あじのひしこ又た細かきと指りて時節より煮用

蠟 ろう

九万足 くまふみ

下魚あり

調味未効

諸国より有り

塊のよむ衣よりと云

らうらんよ色んきとれ山あし

く外ハ皆下魚よりてら及載之

鯉 り

雑魚 ざこ

脯齋 すりのり

五箇と云をぬぐい焼茹て刻者液用

あし水あしにキキをけて焼 せとら

吸物あしとの浸物

うら物むづねく鉄の中へ焼塩干山椒入て者

美黄漆薄くきけ大根の塩を加てり

ちりてんふ 沖貝 せうかい 串 くわ のよと云 けい調味あり

煮つものよ丸あしに酒を連日煮甲小刀目細入て

漿をて時山椒粉山葵粉をけて 平皿茶碗の

小貝 せうかい 醬 じょう ハ醃 いん 小とらと云

生ハ煮物 吸物 あぶら とらと云

小蛇 せうた

鯨子

水で漬けて漿に浸し酒花をふり又焼昆布と
粉をまいてうすく

鯽子

野木と云上品ありがれあしうすく煮るべし
常れにまわれば

海鼠腸

東武にて杉田
上方にて佐久之嶋名物

海鼠子

西国より来り
此表品壺入地と云く

○分類菜蔬之部

蘿根

衆類多し他国大根漬物
イ京口細大根煮てうす

蕪

近江と云く凡そ二種ともあり大坂本天
うの内下うす凡そ煮茹てうす

芥

加列江列ふ芥あり
ほろ芥あり至春不用

落

水落り軸を紫山落
落の臺吸口をうす

菜

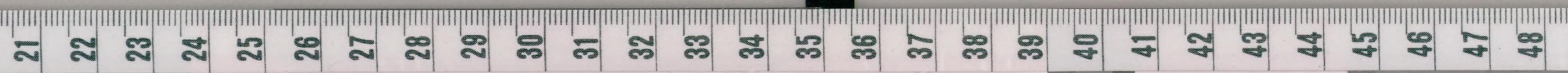
水菜京東寺名物あり
葛西常菜けあり

苴

長ふら苴と云
みて用へ

野苜蓿

早き大坂より来
汁の具ひし



蒲菜

花の白き物より口切附り
煮湯汁を加 浸物

葱

調味お水記
濃州煮井名物

分葱

あへもれ酢煮
吸物 吸口

針葱

あへもれ
膾

胡葱

膾之具 酢 吸物
汁は茹てみねし

韭

能茹て汁
取入 輕焼て塩ひそり

蒜

吸口 蒜 吸口 吸酒を煮
膏とあ 壺入 中上 埋
幸は作て用

齋蒿

浸物 和物
汁の具

紫蘇

吸物 吸口 汁の具
蘇子 煮 添

百合根

吸物
酢煮者

胡蘿眼

ひくわひくまの薑物
太煮

渡稜草

ひくわ物汁の具

蕨

生汁の具 煮物 浸物
下八 秋田より 湯とたを入 煮
あを干 湯 添

紫蕨

秋田より
茹様よりひくわ

獨活

吸口 芽と名と云
このあ人物 煮 煮 煮

土筆

浸物 清汁の具
吸物 差味 醬 交

牛蒡

汁之具 煮 太煮
和牛蒡 あへもれ

薯蕷

自然薯蕷より
そのものと云 粉水 煮

甘藷

和列 宇多より
青潮汁 煮 焼

芋

汁 煮
芋は煮 八山椒 添 消

芋莖

汁俗に称して唐芋といふ
膾酒羹

何首烏

根羹
實煮染

川苴

酢味噌

蓴菜

鏡上云氷に漬くは食用
差味吸物酢煮肉

蓮根

若根浸物酢に漬物
古根焼田煮蒸

慈姑

煮染茹て焼押して
吹田云小煮染

烏芋

冷しもの

藜苳

莖吸口精をけふは
子羹酢漬あへん

生姜

膾之具
夜韭

防風

莖菜用膾れあへん
とみそ

蓼

船小加洗鯉を交え蓼酢
精をけふはやくを著

山葵

擦て用吸口汁も鰯
酢合 蓴菜を煮んのは

蓬

茹かぬわくとかれの色
をまき入水に晒

五加

初芽はくろく浸物
差味和物茶小加

枸杞

ひし物のあまの酢を
實は酒に造る

蜀漆

葉とて
汁に用

豇豆

そまげひし物のあま
羹汁の具

茄子

調味おろし畧之
長あすい

越瓜

膾按瓜差味
漬もの

南瓜

漬物羹田煮
近世唐茄子調味全

夏瓜

唐ト云和ト二品あり

冬瓜

汁田禾 蒸て葛のん

熟瓜

苦瓜

漿煮 近年人多好之

干瓢

煮和物浸物たり紙ニ 巻包凡ク不雷ハハハ

松露

吸物 汁ノ具

松茸

京北近山より 調味多畧之

初茸

煮吸物汁臭焼 包飯

藟菌

煮焼汁臭 ぬくま

滑漚

榎柿柳ノ生汁臭 吸物汁目六房ノ用

肉茸

かたけけ工を以て煮焼 田禾和物

椎茸

汁臭煮こらけす 日向の雲子春子り

石茸

山おろし水ノ灰と交ニ水漬又あつる 之を洗て干釜ありて煮味汁臭

木耳

煮具ナニニ加 煮添

骨茸

黒茸黒茸今茶 諸れありて猪茸今

竹茸

調味多 煮笋醍醐 此名物煮味用

葛粉

あんまらう用 蕨の粉 天花粉 芳花七匹晒り かつらり 奥列より来 蓮のせん 存の 皆くどれりて用

昆布

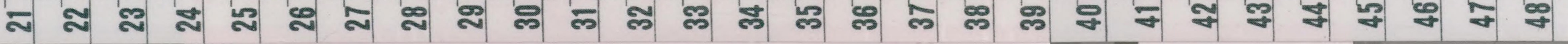
甲し多ク近世れ初箱 煮物のおろりてり

苔菜

煮物のおろりてり 煮ると煮ぬる一ニ味

調味抄

五



甘海苔

吸物炙物
浅草江の極品也

海带

短冊切酒ニテ炙るに
衆味をそし 刻し木子
こまじょう

石専

早春ふか湯雅布也
汁臭洒浸炙物

水松

差味吸物
酢鰯物

松菜

大坂有
差味吸物

相良布

油揚炙物
吸物切し酒ホ全之

鹿尾草

對列阿次り煮添
て沉醉の者あり

水雲

汁ニ入鰯液ホ合せり
酢漿よりせり

石花菜

差味
石花今

山椒

弟とあくおの江判
志賀赤塚

番椒

青ハ吸口ニなる菜也
煮詰置一塩漬り

嬰粟

皮と善ハ一夜水ホ漬り
りてこれ皮
らりて
らあまとい系

芥子

白かりり田平焼て
後京漬りり

胡麻

皮と善ハ一夜水ホ漬り
りてこれ皮
らりて
らあまとい系

胡桃

唐支小用肉と湯湯
漬て薄皮と去

林膏

水くりり
ひりりり

梨

冷物めりの膳
まめり水ありり

栗

晩秋より熟りり
この熟りり

柚

製別註

蜜柑

膳の權
皮と煮

金柑

み海とのえん
みち

銀柑

み海すのえん

久年母

いらと標あ註膳栳
冷し毛れ

柿

冷し毛の膳栳
水くり

毒

毒梅かん
毒がし栳酒

榧子

一夜水漬き下し
糸き皮とゆ

栳榴

膳冷し
水くり

葡萄

水くり冷し
ぶらり酒甲列り

覆盆子

木のらり膳冷し
水くり砂糖月

苧子

煎てぬり納豆田
夫ふかふ

燕窩

水漬く洗て
差味吸との

串柿

精を膳
ぬりとの

青豆

ぬり
納豆標

黑豆

丹列笹山り
押て汁煮添

赤小豆

尾列丹列り
炭はあ

大豆

近江り汁み
上不清

菊花

差味
茹標あ註

梅露

菊忌冬今
膳加

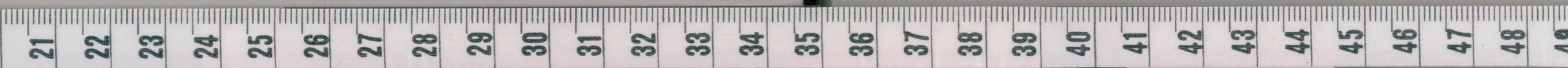
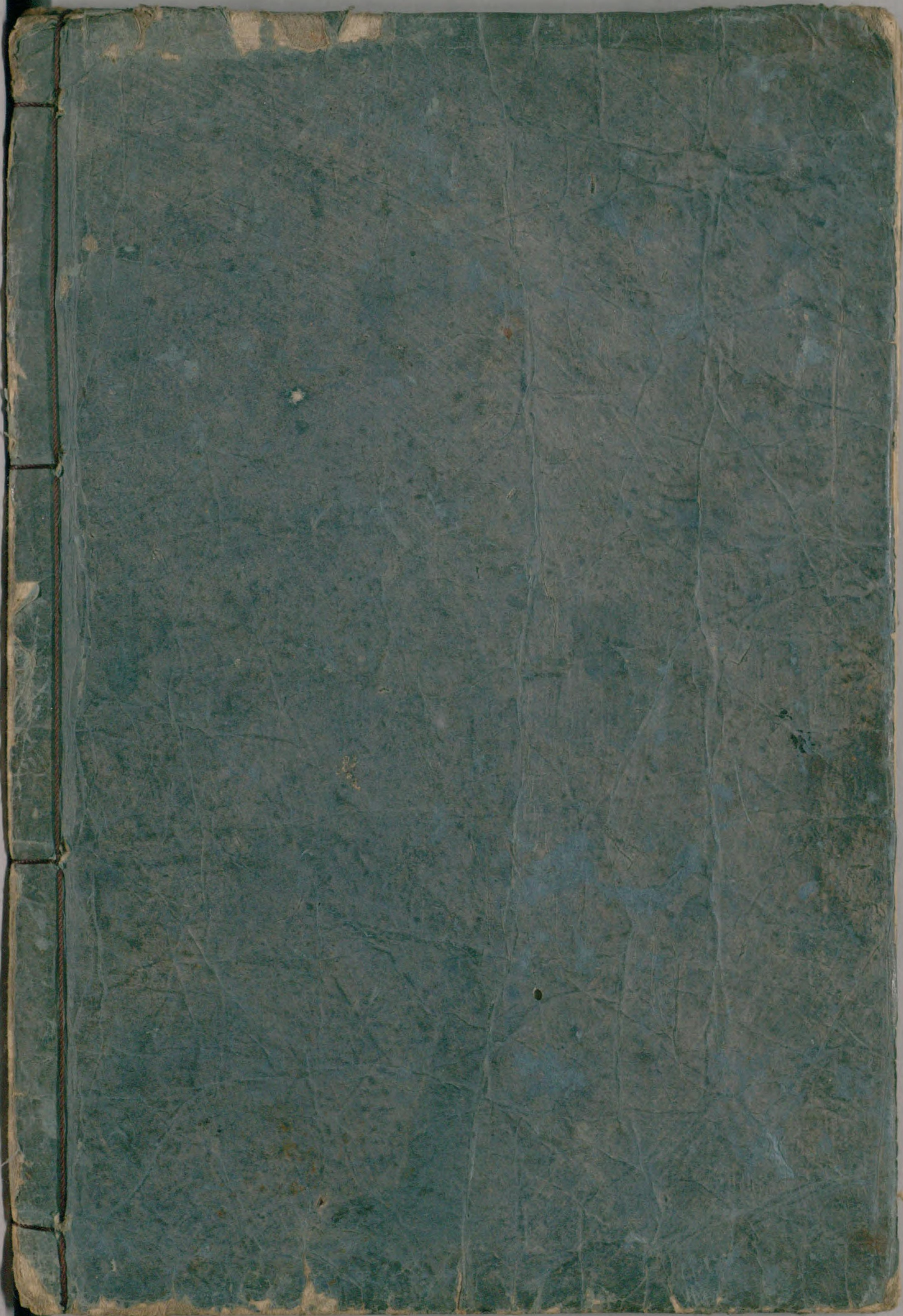
砂糖

三方ト云物極皂
水くり冷し

石糖

透らりと撰て洗
乾し

四之段



国立国会図書館 タイトル『料理綱目調味抄 5巻』 請求記号 特1-2954

ガラス使用