

貞丈雜記

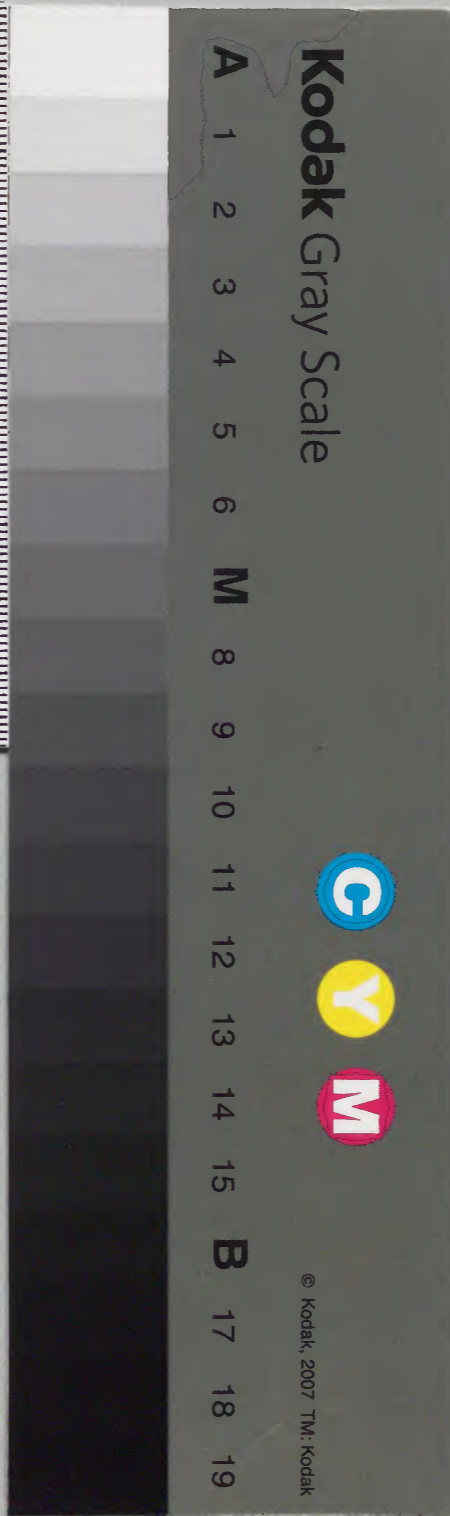
六之上

大政官文庫			
和	一	一	一
書	二	三	七
門	五	〇	二
	函	架	冊
	二	三	二

内閣文庫			
和	一	一	一
書	二	三	七
類	五	〇	二
	函	架	冊
	二	三	二

(一) (一) (一)

内閣文庫		
番號	和	11375
冊數	32 (11)	
函號	212	16



綴じ部(喉部分)の文字など開きが不鮮明な箇所あり

文庫印

文庫印

文庫印

貞丈雜記卷之六

飲食之部目錄

五家心得之事

供所之事

かいせうひん

點心之事

茶の湯法式之事

茶けり

庖丁之事

活きやりのほめぐりの事

雜記六

一 金魚之事

一 鱈之事

一 飯之湯之事

一 麩斗池之事

一 羹之事

一 香子鴨頭之事

一 馳走之事

一 料理及塩梅之事

一 湯漬之事

一 鯉の名所之事

目

- 一 貴人真物たる事
- 一 羹の名事
- 一 味の事
- 一 みそ汁の事
- 一 椽粥の事
- 一 柚の庖丁
- 一 たまめこもの事
- 一 禁中女房詞食物異名
- 一 穂座並垣下
- 一 けづりこんぶ
- 一 麩牙の事
- 一 こがゆりもの事
- 一 かつ骨并おせいけの事
- 一 茶并本茶非茶の事
- 一 をとろい米の事
- 一 あまのふり
- 一 かいあめの菊天燭の事
- 一 式三献の肴
- 一 ちりきり丸の事
- 一 さしづき

- 一 むえん屋き
- 一 ちどち并甜瓜の事
- 一 いあらの事
- 一 粉熟の事
- 一 染之事
- 一 屯食の事
- 一 飯出食すの事
- 一 矢筈餅の事
- 一 雉鯉賞玩の事
- 一 鳥の別足の事
- 一 つまふ
- 一 あまのこ
- 一 くまこ
- 一 碁子麩の事
- 一 五種の削物の事
- 一 鯉を焼く
- 一 小ざし
- 一 添肴の事
- 一 鳥のむらたれの事
- 一 雉の名所

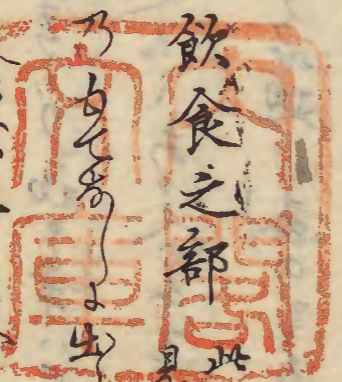
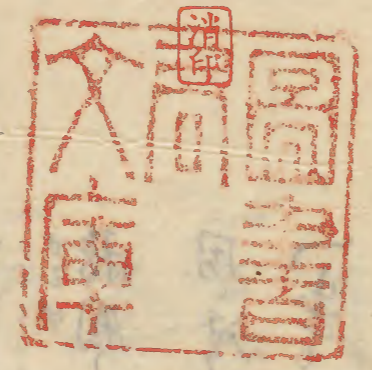
雑記六

目四

- 一 鯉の名所之図
- 一 鯉之三角皮
- 一 鯉の内羽の事
- 一 汁舎之事
- 一 初雁の汁之事
- 一 防風菌毒を解る
- 一 腸煎之事

以上

貞丈雜記卷之六



飲食之部

此部と膳部類之部と合を
見ゆ又庵丁方少く入於

伊勢貞友

門人

千賀春城

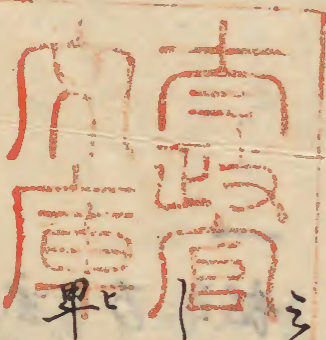
岡田光大

同校

一 客人乃由を考へて出づる物をハシる海を符をてす

之能く食ふ事と對する禮也言ふは其の品珍

しぬ物をあはれを以てしる禮を以てあはれを以て



下あそふあはれを以てする事客人に對しての禮あり
萬世に其礼を知れぬ人あり客人に食ふ事とて

雜記六

文明十三年日記
 五月廿日 糸丸炮
 十串トアリ炮ヲ丸
 マニ串ニサシテホシタ
 ル也
 徒然軒云一献ニ
 ちみびニ献ニ元び
 三献ニいもちい
 て名ニぬま

鴨玉搦ニ鳥甲切
 昔アフナレ俗ニカフ
 トヨミ来レリ
 太平記廿九巻湯
 川の庄司が宿の前
 作者いも世の庄司と
 書て
 官方の鴨カウハマかり
 一 ち乃川ハ都々
 何の香もせず右落
 首ハ湯の川を柳の皮
 一 ぬちてあり

一 貝カヒあまびと云ハ生のあまびとを云貝の付る

一 丸あまびと云ハ丸のまねあまびと
是ハ丸ハあまびとあり乃ハ丸ニ對シテ
 何ハあまびと云あり

一 ういあまびと云ハ今のわらもちとあるはよりいもちと云ハ飯を

わめのわらもちと云ハ今の子とて挽きもち赤小豆の粉アツキ豆の粉アツキを

挽きもちと云ハ今の子とて挽きもちと云ハ此は此也

一 あつものといふ今の吸物のつもの田記ハ吸物と云るをあり

一本名ハあつものハ羹カウの字をあつものといふあり

一 梅んぢうをうめんのかを古ハめんと云今ハ餅菓を云

一 物夕の飯の間ようんどん又ハ餅菓を食ふ飯いし一と云

心と云今ハ中食チヤキ又むしやまありあり

一 ちんどんまんぢうの汁は今ハ山椒トウモロコシと胡椒コシヤウの粉を然古ハ

粉と云一と云ハ茶味とハ茶と云又茶ハ香と云一と云

一 青き柚ユヅを少くけがを香アヲユ入るを古ハ鴨頭カモと

書あり柚ユヅの皮の汁アヲユ中ハ浮アヲユる柿鴨カモの水アヲユ入てま

みを出して浮アヲユるは似る故あり今ハ此ハ口と云

一 伊勢家ハ東山殿時代の礼法アヲユの形なる名東山殿の茶の湯の

法式アヲユ傳アヲユと云一と世名の入るは極量遠アヲユひ之慈昭院義政公

應仁の乱アヲユ世の中アヲユさわがしきよりて東山ハ隱居アヲユしあり

さのあやみはもつと茶をまて近臣アヲユは給ひ一と將軍の

ちづつとまひ一と茶を一口は吞て廻アヲユ一頂アヲユ

光大曰莊子養生吉
 庖丁爲文惠君解牛
 其良庖歲更刀割也
 族庖月更刀折也今臣
 刀十九年矣所解數千
 牛矣而刀及若新於
 剛中文惠君曰善哉
 吾聞庖丁之言得養生
 在焉云々の庖丁ハ漢至
 して食物を調理する
 際也庖丁ハ人名の
 如きことこれとも良庖と
 以テ族庖といふことハ
 人名ハあらず今の世ハ
 以テ料理人也良庖ハ
 上手多ク料理人族庖ハ
 ハ多くあつた也其の料理
 人といふまゝに良庖ハ
 族庖トシテハ今を丁の
 字を略したるあり

鯛の身を揚りて焼くは梅樹丸をゆひきつたれこもて煮
 あり冬を零の吸おと云

ありと云はさしみのる人衆は出雲川記より云ふことなり

あり程のあつはくりとあつき五分を七サ四五寸を二三寸をあり

五切立リテシテるも醋をわけてけりて出すなり男ふたのひし

女ふたのひれを釜に之橋皮花塩菜の基を煮

料理の二字はさるるをわらとみて食物を調ふるをさるるに限らず

何事ともさるるをさるるに調ふるをさるるに食物を調ふるを料理すと

云もたの心かハ食物を調ふるを庖丁と云ふも調味するも云ふ

あんがといふ塩梅の二字也上古ハ味噌醬油も醋も塩も

梅を以て味を調へる故梅樹といふ也

魚鳥野菜ハを切らば庖丁と云ふなり云ハあやまり古ハ魚

鳥を切らば刀を庖丁刀と云野菜を切らば菜刀と云一

庖丁と云ハ料理人の事也庖ハ刀を以て其の事一所の事なり

丁ハ仕丁の丁也孝子と云ハ古ハ食物を調ふる人の名と云

云事也一説云庖丁と云ハ上古食物を調ふる人の名と云

いふ人の名もあらずといふ

湯漬ハ東山殿義昭院 清酒ハ義政公 醉ユウせりより供ユウ法ユウ

湯をうけて煮るなり始りては湯漬の時ハ先要を

出して湯漬を出すなり法成の記ハ湯漬ハ義昭院殿

す終らむ也法開書案より見ゆあり

一 砂糖サタウハ古の今の如く多くありしあり旧記より見たるや

あも砂糖を以て調ゆるやかん研きぬめ味いなるよし

若の羊羹ハ砂糖を以て入るべし砂糖多き時代す

づて菓子類もあまぐつと云ふものもあまを以てしる

異國より砂糖多く海に由り得るあり

一 あまぐつハあまぐつ俗にあま茶と云ふははるあま草あり二葉を以て

後水飴を以て作りて食ぶるも甘味を以てあり甘葛又

千歳薬アマツラと書之和名抄に云子歳薬汁本草云味甘平

無毒續筋骨長肌肉一名薬薬和名阿末豆良本朝

式云甘葛煎也云々昔日本は砂糖いよいよありしなり

あまぐつを以て食ぶる甘味を調へアマツラノ製法ハ類聚雜要抄アリ

一 七五三の膳と云ふ事七といひしものあれ湯清くもあはせ

の膳もて出すなり五ハ初献げんごのありもの二献まんぢうのあり

三献あまの四献むい五献やん六献せん七献せん

膳也三の膳もて出すなり料理調物庖丁人のあま定法有

右ハ大寺院也流よりて替りて一五五と云ハ七五三紙

畧してりしものもゆつけしものも五の膳もて出すあり

一 醬油シヤウユハ古より京都將軍家の庖丁人大草家の玉の

越醬油を用ふるもえきす皆たまきを以て

ゆづりの形ぢはなす
きくし七様さひ
のあをを付てお
ひらるが平くさ
長くさすはやく

貞順ノ記ニ云著
ノ臺ノ時ハ著ヲ納
メハモ止臺ニ置ハ
又臺ナキ時ハ先膳
フニカケテ置御湯
赤テ膳内ニ納メ
ハ也

芋の葉の汁をこす細長しと捻りて味噌汁にて食す此
是をゆづりとも云ふゆづりもゆづりあり公家方にてあることありゆづりハの
みとハ蒜ニニクのうねあるべしアツキあつ小豆あり今も土用入
日みんりの根と赤小豆を水で煮て吞め六夜病のきどあひとて
のむるあり源氏物語もきくはきくはゆづりゆづりゆづりゆづり
とあり極ゴク熱ネツの草藥これゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり
膳ゼンのゆづり著をゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり
食ハゆづり著を膳のゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり
ハ陪膳ハイゼンのゆづり著を膳のゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり
正の時著の甚とて耳ゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり

不器の事ありあるはゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり
著を伴事あるゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり
あやゆづり又梳カサのゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり
陪膳の人ゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり
おきて膳をあけさせゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり
一あやゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり
礼ありゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり
一酒をおよゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり
の毒のゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり
何とも思ゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづりゆづり

或は子禁裏は正月屠蘇酒をすししりしり耐^{クサリユ}
 幼女の女子は先の手せ後天子のすしり也食おのひみ
 するもひ菓子のごとく先食する如小見と書ておまよむくと
 云いあまのりこの種菓子ハ毒のひよひあはれ幼年の人行^{コト}
 末のよもひ長才物あるゆえにあやうりあまをさるるん
 飲せらるる事りひえと義理遠いしる事^{ホシヒ}
 一本膳の山椒と焼塩とを少あまてゆきなり山椒を脾胃^{ヒイ}の
 氣^{イシヨ}にひき食をせむ物^{イシヨ}醫書に云えあり又塩ハ夜の
 咽^{ノド}つりしる時少くいつあまつりしる食咽を通る物
 それゆい山椒と塩をおいてゆきあり入のえま行て食する時

海藻芥云八月朔
 日小花粥内裏仙洞
 以下今月給良樂云
 々彼粥制之法傳
 黒鏡ニシテ 粥ニ入食
 也

山椒をきき食ふ事あるまじき也食咽^{ノド}つりしる塩ハ
 くらいつむる山椒をむるものすれは食ふるべし
 一尾花粥と云ハ七月廿七日の飯^{イワ}の活射山の神^{カミ}奉の時此
 尾花を取ておひてそれを尾花をきりて調りてそれをハ
 月一日食す也尾花ハすしりの梅あり古風日記に云えり
 一あまことと云物古ハるき物之寛永年中南蛮國より始め
 海^{ウミ}りしと云すれハ旧記にたをの事あり京都將軍代
 一取^{トリ}看と云事昔よりあり酒の肴のすし尺素^{ヒソ}往來に捨破子
 一とら看とあり捨破子ハ檜の木ノ葉^ハ箱也

雜記六

十四

一 是れを云々大草流の庵下方の書ありすのみハ味
噌をすててしるをいふ定ぬるのふあきるをいふ云々あり
まのうとあゆのうを云々づくもむく

一 魚のさしものを木の角の方魚のこをむす斗ふ四角
切て置くおとをれを箸でをさして磯の塩をうささせ
る也さあふ斗ふ切るをハ食いぬおありらああある
おあはははらあ上はあをあり

一 鮭楚割と書てすけのせハやりとむく之文治六年十月
十三日遠に國菊川宿を佐々木三郎盛綱鮭楚割
を食し味よろしきとされハ小刀をさして子息

和名抄三魚條ノ字
ヲスハリトヨム鮭ヲ
細ク切テ乾クルナリ
カツホフシナドノ如ク
切クルヲ云ナルベシ楚
割ノ楚ハズハトヨム
樹木ノ新枝ヲスハ
ヘト云ニ鮭ヲスハノ如
ク切テ乾クルニハ楚
割ト云也本訓ハズハ
ヘリナレモ轉約メ
ズハマリト云フワリト
ヨムハ不知讀ナリ

小童を以て頼朝御の以宿よ送る進みずし折あまはる
待えたる人のいのはををれこのあはるをさし
と書て折あを返し強ひし由東鑑よえらう鮭のまはる
を一説は鮭の塩引の事と云ハ何あり塩ひきハ塩引と舊
記はありまはるハ楚割と割の字付れハ鮭をさしするある
魚ハ小刀をさして進る由あれハ削て食ふおあると
奥州の南部より鮭乃むきと云お出る也鮭をさしむき
て乾しするお之塩引より大よむきお小刀を削りて食
るおありまはるハ鮭のむききの類あると

一出陣の時ゆらく故春むとさる旧記あり是ハ訶黎勒丸

稷樂よんぞと
公狂言ありて假
稷と名を言する
又皆木の實の名を
よく

かめくー木練柿コ子リカキなる類又きいもくまのうけ推す
の類を煮しめ又ハ干鱧ホシハハをやき又泡アヒさるおをを煮てきく
をうけたる類を茶菓ナヤクハシ子する也もちほんぢうの類をバ
心シといふるらん魚つゝんシの魚をバかんシと云菓をハ不言あり
きんシと云ハ粟の粉アハもちいさく固子の粉カシマして中ハ砂糖
を入る物之類、少書亥の子カシマは固糸カシマはありきうとてきんシ
の類あるむち糸シあり
亥の子ハ餅昔ハ碁石の如くすく
其丸シの赤シきんシとんシとあるあり 酌シ花記シの
一本シは云人のあまてきんシえんシとシ礼シうシとシぞ中多砂
糖シ出シて類シつシのる物ありシこシれ心シしシくシるシるシ也シあり

きんシとんシハ粟の餅の粉と作り色黄ありてハ金圍と云く
又まシいとんシと云夏ハ水シのシすシあり

一 ぶあくといぢりのことこのまくと宗五一冊は書あり又捲川

親元記叔中日記寛正
六年之日記也の小書ハ鱧の腹をこぢくシと云月圓シ

とぞ不來コガと云ハ名詮ありきうとて来クくと云きうシと云く節

用集ユウは来クく自能州出也昔ハ不來コガト云也今世祝而回来クハ

とらん能宅園トランより出ク一各物也トランハ不來コガと云名の唱あり

ハ無シと云名の唱ありきんシありのみとつゝ同意シなるハぢうのシと云ハ正祝シるシ
舞シのシと云ハととと菊の花シとけうシ吸シ相シなるシ

一 旧記キウはまんぢうシのシをシいシむシむシぎシのシをシいシまシぐシと云ふるあり

古コハまんぢうシのシ何シもシをシて出クるシるシのシハ醋シ

まシのシなるシおシのシハシをシて出クるシるシのシハ醋シ

まシのシなるシおシのシハシをシて出クるシるシのシハ醋シ

一 物故きう物と云々者いまんぢうよこれまの汁を添へ出し
 へさるめんむし 麦やうんの粉まの汁をそめて粉きう物も
 あり又まじり物と云々粉まの汁をそめてこまきう物あり
 一 ずのりといふものあり 環餅と書くはち米の粉をこねて細く
 ねねりて輪の如くして胡椒の油をあげておこし 煎餅
 如くまじる故肉のりとも云々環餅の如くあるは環餅と云々
 一 足りぬるの北上記に云々雪見の肴の事いふものあり 此の
 肴を油をすくひて肴にするはそれを肴ひつと云々 肴
 と云ふは肴あり 是れ公家元のは説あり云々 雅亮装束抄云
 大将あはれいづのり 中 饗 饗 座 事 果 大 味
 大將あはれいづのり 中 饗 饗 座 事 果 大 味

和名抄云 暑預
 鴨 雀 萬 錫 食 經
 云 千 歲 蕪 汁 狀
 如 薄 饑 甘 美 以
 暑 預 爲 粉 和 汁
 作 粥 食 之 補 五
 藏 暑 預 鴨 和
 名 以 毛 加 由
 貞 文 云 暑 預 ハ
 山ノ芋也千歲蕪
 ハアマツラ也前
 記ス

雜記六

十八

云あり是もそのんあうぬくはぬちるの折あは入湯を介
其の折あをふみ重手て出す汁英は粉醋さいおをさ
て出するさうめんまんぢうるどのかゝ今の世は温とん云
おハ切麩キリキキ古のまんどんハあふ切むぎ天素往來
よみえあり

一 糟雞サウケイのり庭訓往來ハ點心志水織温糟糟雞ウヅラウソウケイとあり

尺素往來シツソハ碎蟾糟雞サイセンサウケイとありさうけんのこくハ煎セン

點式テンシキハ云即ニヤク以淡醬ニヤウラニエモノ急者也云ハ此心ハこんニヤク

くを切て存きたきとさうけんと煮るをさうけんと右八明
和四年

金地院ナリ京都エ
相尋シ答也

一 温糟粥ウンサウカクの事 櫃司ヒツシより十二月八日上之タマニシラハ味噌ミソ及酒の

のせ銭サシ四角シヤクハサミテ入者也右公字の說あり又一

說温糟本ハ作紅糟ベニサウ出于勅修清規チウシウキョウキ即赤豆粥ベニマメカク之類ルイ

下學集ゲガク曰紅調粥ベニテウカク正月十五日赤豆粥也ベニマメカク紅調ベニテウハ蓋

紅糟ベニサウ訛轉カク也カク貞丈按マシハ紅糟ベニサウをうんカクとむと

ハハカクハ紅ベニの字カクハ音カク等カクハハ紅ベニと温糟ウンサウハハ別カク

と心得カクハ味噌ミソと糟カクを合カクて粥カクとて天子カク一季カク於車カクと

ありのあれと前の温糟の說を用ふ

一 背腸ベソウハ鯖サバの背腸ベソウ之塩シホ之能ノ能ノ之國ノより出デ之書シ札シ案アの古

案背腸ベソウ十桶シツバケ進マシとあり此古案能州畠山殿
よりの状あり

一 能勢ノセ候コウの年ネン古コ京都將軍キョウトカミの世ヨ代ダイ毎年マシトシ八幡ヤハタの善法ゼンポフ寺ジ

和漢三才圖會草木
 代村門大夫在子撰
 津国能勢郡久安
 寺之良二重許葦藏
 十月玄指餅自門太
 夫献之恒例未嘗
 於何世家内深藤
 而播和豆蕪畧
 構成似饋之結者
 盛箱長五寸半幅三
 寸深一寸二分
 上安栗六片覆蓋初
 亥日百官如三吏日
 稍減少如有服官
 臨卿大夫村切畑村
 代調之近年初亥
 木代村二吏大九村三
 吏切畑村獻之山城山
 耕御仕丁米運奉
 之賜白銀
 ○又日門六宅持
 有一大石大合抱計
 名神石所之也
 云々

より十月亥の日ごとも能勢餅を献上ある由年中恒例記
 殿中申次記亦よきえより此餅今不絶ず禁裏一献上はる
 撰津の國能勢郡木代村ハ大坂の天満と云ふ所を七里北乃
 方あり其村は数代君位して其名を門大夫と名の執者あり
 毎年十月亥の子乃餅を禁裏へなる不浄を禁して別火にて
 餅をばくく赤小豆をつき交へる餅之幅四寸長さ六寸五分
 深さ二寸の管へ入て餅の形を作らり上は栗を五ツ五角は
 おして蓋をかき之亥の日三ふあれハ初の日百箇中の
 亥終の亥乃日八年より増減ありといふ八九十はおよひて
 百は及むハ初の亥ハ門大夫自身は献せ後の亥は

日ハ門大夫の親類五人の内宰領して献せ京都と侍言
 を給る也此由儲りて形を後除地法役以免也其初は
 凡十年斗すも乃ごといえり古吾法寺も將軍家ハ
 献し多ハ右の木代村を善法寺の領あり
 故あり
當時ハ禁裏一献し其内をわて関東の將軍家一も奉りて
 らりとも又米の價一石五斗目五斗目及ハハ餅一箇の
 あは二奴五分片一石五斗目五斗目の餅一箇のあは二奴五分片
 禁裏より下とを八九十年ハハ兩半献上息あり多宿は主上後腦乃
 奉りて又平のどく献せ金きまり位付れて今ハ絶す献せざるあり
 撰津の国乃より書くる也よきえより
 一豆腐を串よきして焼くを田樂と云日記も田樂受用の
 奉あり古田樂法師木の棒ハ四角ある短き木杖はこれ
 是杖よみかけておどり舞奉ありしなり豆腐を串よきし

たる形より田樂法師の捧よとてつきまざる形に似たる故田樂
と云ふ人 田樂法師の事
人品之部に記す

一 乃ち味噌と云物も古よりあり職人尽款合なるをさうり
るよりありとてハ屋敷にをりて日よ即ち七板と云ふさき
を

胡椒あさのみくらふ山椒あごをきりませりわろくさるみ
形 下集集云法論味噌本朝南都法論
之時用以之故云云但世俗之所言也

一 水織 庭訓往來
二見ユカリ 碎糖 尺素往來
二見ユカリ 同物と云いせんかんのより糸
聞書よ見之あり葛の粉を移り砂糖を入れて煮くじらげん

さゆしく短尺のゆわく切らぬ之黄と白と二色を交
本ハ水仙羹をべり水仙の花の香を之とせられしもの汁
はけそらひし今ハいも揚まつけて食ふ古ハいも揚かとき
をさるる事あり

一 生成と云物古書よ見えあり年中恒例記三月の初より生
成一折估と木越中進上之日不定と有り又伊勢守書札に
案云云乃ち當年に祝儀生成并至来ハ迄教ハハ僅々三
月十日迄不惣持房とあり又諸書常用抄の内依木方
ハ生成之親式ハ所こぐて七献め乃あひよと来とありて多
ありとありと右本膳のゆさい也

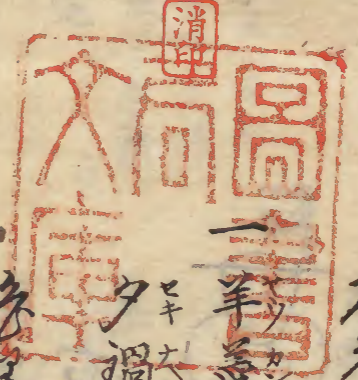
一 甚太味噌 ジンダミン はとぐ菓又見えたり甚太味噌ハぬのみとの
より味噌の作りぬ米の糠を入て作る事有りとの事
ありと云ふべし

徳川新右衛門尉親
元が文明十三年の日
記に翰生成一折と
あり此れハ生成ハ翰
のことと翰ハ生成と
云品ありと若
小紙の子を云れ
大なるざるを
ありと云ふべし



一 蠟茶の方 好茶大 甘草少 白檀大 丁子大 桂心大 胡椒大

右細末して丸茶の如く作り丸めて金銀のちきを衣よこせ紙よ
包こ着の臺などよ載せ生じありあり乱酒の時之才之或書よ
ええあり酒の味をさますくあり



一 羊羹拵拾一歳越の小豆を升砂糖と合よ入小麦の粉を
夕潤墨少入のく煉り合蒸籠さうけむーさすく切
糸を細長く四角切

貞丈拵法古風也今の法は甚倍拵よりきり

一 雲鱧羹拵拾摺り立の山のりも升砂糖と行玉子共
あり合右のやくむーして形切之糖通ハ玉子入と茶
コありして色を替るを黄也也

