

貞丈雜記

六之上

太政官文庫			
和	書	門	
一	二	五	六
八	號	函	架
三	冊		

內閣文庫			
和	書	類	
一	二	五	六
八	號	冊	架
三	冊		
二	函		

內閣文庫	
番號	和 11568
冊數	32 ( 11 )
函號	212 17



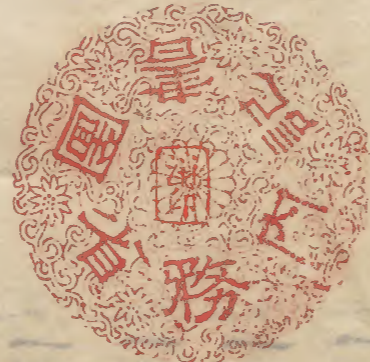
A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak





貞丈雜記卷之六

飲食之部目錄

- 一 五宮心得之事
- 一 供淨之事
- 一 かいもちひとる
- 一 點心とる
- 一 茶の湯法式とる
- 一 字けのちみとる
- 一 庖丁とる
- 一 法まわりのちみとる
- 一 飯之湯とる
- 一 厨斗砲とる
- 一 羹とる
- 一 香豆鴨頭とる
- 一 馳走とる
- 一 料理と塩梅とる
- 一 湯漬とる
- 一 鯉の名所とる

雜記六

目一



- 一 庖丁故實廢るる
- 一 鰹之事
- 一 蕎麦麩之事
- 一 ぢうすひのり
- 一 香之物のりニテ糸
- 一 味噌のり
- 一 ひとまじりかまじりのり
- 一 烹雜のり
- 一 後段のり
- 一 かつおのり
- 一 あんまきのり
- 一 飯の本式のり
- 一 かい交條葉をまじむる
- 一 砂糖の事
- 一 あゆづりのり
- 一 七五三の膳のり
- 一 醬油之事
- 一 かつらんのり
- 一 かつらのり
- 一 金魚之事

- 一 手の物之事
- 一 免ぐりのり
- 一 箸置様のり
- 一 おふのみのり
- 一 本膳山楸焼塩おくる
- 一 尾花粥のり
- 一 きんをのり
- 一 せりみのり
- 一 取者のり
- 一 鮭楚割之事
- 一 出陣訃黎勒を吞る
- 一 くばりの餅のり
- 一 食物雜掌のり
- 一 菓子のり
- 一 きんとんのり
- 一 くまのり
- 一 張いの醋菜のり
- 一 まんぢうのこまじり物のり
- 一 まじりのり

一 暮嶺粥のり

一 十字之事

一 あるじゆけのり

一 汁物の事

一 糟雞のり

一 宵膳のり

一 田樂のり

一 水漬のり

一 甚太味粥のり

一 鮎の二ん煮のり

一 まかのり

一 三峰尖のり

一 醋のり

一 銀鈍のり

一 温指粥のり

一 能勢餅のり

一 ちろみちのり

一 生成のり

一 庖丁方の古書抜公百之  
ヶ桑有目録畧之

一 鶉の羽盛のり

一 鮎のあをのり

一 鴨乃羽盛のり

一 けしき

一 けづり

一 鴨はがの事

一 鮎乃さき切のり

一 鶉のこしものり

一 鶯此初音鮎

一 鯉之衣煮

一 饗の膳之事

一 山崎のぬき煮のり

一 ころも相

一 海老のろ煮

一 ちりきり

一 ちりばをむのり

一 鯛のくんざり

一 鮎のむき煮

一 鮎之代鮎

一 ちりばのり

一 酒びてみあすまぜ

- 一 貴人奥物なるもの
- 一 羹の名に事
- 一 せの事
- 一 みまじの事
- 一 椽粥の事
- 一 柚の庖丁
- 一 たみめこもの事
- 一 禁中女房詞食物異名
- 一 穂座美垣下
- 一 けづりこんば
- 一 麩牙に事
- 一 ここの事
- 一 せり骨みおせいけの事
- 一 茶本茶非茶の事
- 一 をり米の事
- 一 あまのみ
- 一 かいあのかん天燭の事
- 一 式三献の肴
- 一 ちりきり丸の事
- 一 さしづき

- 一 むえんき
- 一 ちぢちぢ甜瓜の事
- 一 いあらの事
- 一 粉熟の事
- 一 菜に事
- 一 屯食の事
- 一 飯合の事
- 一 矢若餅の事
- 一 雉鯉賞玩の事
- 一 鳥の別足の事
- 一 つま
- 一 あま
- 一 くま
- 一 碁子麩の事
- 一 五種の削物の事
- 一 鯉を焼く
- 一 小ざり
- 一 添肴の事
- 一 鳥のむらたれの事
- 一 雉の名に事

雑記六

目四

- 一 鯉の名所之図
- 一 鯉之三角皮
- 一 鯉の内筋の事
- 一 汁舎之事
- 一 初雁の汁之事
- 一 防風菌毒を解る
- 一 腸灸之事

以上

貞丈雜記卷之六

伊勢貞友  
 門人 千賀春城 岡田光大  
 校 同

飲食之部

此部と膳部飲之部を合  
 見卷一又卷丁方少人註

一 客人乃由をあるよ出さる物をハう海を待をくす  
 之能く食ふ其之對する禮也言ふ其れ其の品珍  
 しぬ物をあるよ出さる物のハう海を待をくす  
 早下<sup>ケ</sup>あるよ出さる物をハう海を待をくす  
 爲世ハ其れを知ぬ人あり客人の食ふべきことハ

亭主ハ此理ヲ志メテすめんとする。田舎人の風俗は酒を親  
 式の時ハある物もあつたさうなの。時ハ強弱を興キヤカとす。新  
 る古今とも同く。但下原酒松サ程強弱ハ甚礼  
 一飯の湯もあつた。初ハツメむ。真サタヒラ衡云飯の湯もあつた。初  
 中ハ言ハす。初ハ年ハ暑儀とい。尚世ハ亭主より初  
 ちさる。さうある人の云亭主ハ甚所と食物のあつた。ホを  
 指圖サシヅハ。毒のころみをして。膳を出た。初ハツメと。あつた。  
 同座して。食せず。やうく湯のあつた。言ハす。際ヒマあつた。飯は  
 一。此ハ挨拶して。湯を。古の。前と。毒見して。集う。す。と  
 云。況あり。心。湯も。甚。心見して。集う。す。と

湯ユの。あつた。ころみ。心。湯の。一。日記  
 あつた。あり

一。ま。で。昔人の。旧。食物を。古き。儀。徳トクと云ひ。今。所。あつた。と  
 又。所。膳ゼン前マエあつた。と云。や。さ。詞。あり

一。乃。一。あ。び。と。う。ち。あ。び。も。長。あ。び。も。日記。あり。と。記。を。  
 細。く。魚。ぎ。て。わ。き。を。記。を。今。乃。一。と。を。う。り。と。云。ハ。あ。や  
 ち。ま。古。の。一。と。を。り。と。云。ハ。火。の。一。と。云。ハ。一。説。は。出。陣。乃  
 時。き。う。ち。あ。び。と。云。海。保。も。た。れ。一。あ。び。と。云。ハ。一。と。云。日記。ハ  
 見。る。事。あ。れ。と。云。む。あ。る。と。出。陣。ハ。一。と。云。海。保。ハ。乃。一。と  
 云。威。勢。を。の。伸イセイころみ。あり

文明十三年日記記  
五月廿五日ノ糸丸地  
十串トアリ地ヲ丸ノ  
マニ串ニサシテホシタ  
ル也  
徒然州云一献ヨウ  
ちありビ二献ヨエビ  
三献ヨイカちいヨ  
トヨミぬミク

鴨玉篇ニ鳥甲ノ切  
音アノナレ俗ニカヲ  
トヨミ来レリ  
太平記卅卅卷湯  
川ノ庄司ガ宿ノ前ニ  
作者イモセノ庄司ト  
書テ  
一 鴨川ハ都ノ合  
何ノ香モサテ右落  
首ノ湯ノ川を柚ノ皮  
ニ丸チトアリ

- 一 貝<sup>カビ</sup>ありびと云ハ生ノありびを云貝ノ付くる
- 一 丸<sup>カビ</sup>ありびと云ハ丸ノまじれありび是ハヤハありびありノ一他ニ付ク  
まるありびと云アリ
- 一 ういもちひと云ハ今ノ物ニもちノありびよりいもちと云ハ飯を  
めぬの如クやまうのよしく挽ミモリ赤小豆<sup>アヅキ</sup>の粉豆の粉をを  
糰<sup>カビ</sup>ト云ハ今ノ物ニもちノ花と云ハ糰ト云ハ洗杭也
- 一 ありものといふハ今ノ吸物ノものニ田記ハ吸物と云ハる物あり  
本名ハありものニ羹<sup>カキ</sup>ノ字をありものと云ハる
- 一 梅んぢう<sup>カビ</sup>ちう<sup>カキ</sup>ちう<sup>カキ</sup>の飯を古ハめん<sup>カキ</sup>と云ハ今ハ餅菓子を云
- 一 物タの飯の間ようん<sup>カキ</sup>ん又ハ餅菓子を食ハるハ一ニ點  
心と云ハ中食<sup>カキ</sup>又ハ餅菓子を食ハるハ一ニ點

- 一 ちんどんまんぢうの汁ハ今山椒<sup>セシク</sup>の胡柵<sup>コシク</sup>ノ粉を然古ハ  
粉と云ハ今ハ茶味と云ハ茶と云又昔ハ香ちんどんと云ハ  
青き柚<sup>ユ</sup>を少くけづを香<sup>カキ</sup>入るを古キやうと云鴨頭<sup>カキ</sup>と  
書アリ書柚<sup>ユ</sup>の皮の汁ニ中ニ浮ル神鴨<sup>カキ</sup>の水ヲ入テまろシ  
以<sup>カキ</sup>を出シて浮ルと云ハ今ハちんどんと云
- 一 伊勢家ハ東山殿時代の礼法ノ形ヲ有る東山殿ノ茶ノ湯ノ  
法式傳リ今ノ世名ノ人ハ極量遠ハ之慈昭院義政公  
應仁ノ乱ニ世の中ニわがきよりて東山ニ隱居シ多ハカキ  
サノあぐさみハちんどん茶をまて近臣ハ好ハシト將軍ノ以  
ちんどん茶ハ一茶ある故一挽ノ茶を一口は吞テ廻一頂<sup>カキ</sup>





鯛の身を揚りこぼして小柄擣みぬりてゆひまてたれまて煮  
ありを煮零の吸物と云

一 うちらこを煮こぼしゆみのゆき煮て出せ鱈川記よりちここととて

あり輕のあつはくりとてあつき五かぶと七サ四かぶと三かぶとあり

五切三三三のつぼをわきけし今とて出すあり男六九のひき

女六九のひきを釜系へ橋皮花塩蒸の釜を煮

一 料理の二字をさうむむとみて食物を調つるをさうり

何事ともありさうり調つるをさうり食物を調つるを料理と

云もたのぼか食物を調つるを庖丁と云も調結するも云

あんをいふ塩梅の二字也上古は味噌醬油も醋も塩も

梅を以て味を調へある梅塩梅といふ也

一 魚鳥野菜ホを切る刀は庖丁と云も云いあやまう上古菓

子を切み刀を庖丁刀と云野菜を切る刀を菜刀と云

庖丁と云は料理人の事也庖丁の厨は釜一所の事あり

丁は仕丁の丁也煮りしゆの事也釜所の事也

云事也一説は庖丁と云は上古食物を調つる人の名と

一 湯漬ハ東山殿 義昭院 清酒ハ醉せしめより供法也

湯をこけて煮たりしゆは始りしゆは湯漬の時ハ先葉

出しを扱湯漬を出すあり法成の記ハ湯漬ハ義昭院殿

湯漬の時必先盃出せり。の時をゆりてて盃出  
 たり。相酒をそ。能るる湯出たり。湯漬の時必後申  
 出せり。湯世出ぬと。湯漬はあれ必出。い。を。付。之。を  
 又湯はけ。食。先。ゆ。湯。を。け。食。て。い。一。湯。考。の  
 相。ゆ。い。物。の。回。記。を。え。を。申。出。け。の。考。あ。り。ゆ。り  
 飯。の。替。り。ゆ。り。一。膳。を。出。し。て。湯。桶。を。出。す。と。た。此

飯。の。替。り。ゆ。り。今。世。上。湯。漬。と。い。は。さ。い。敷。を。お。く。ま。り。あり  
 本膳。の。汁。を。置。つ。す。二。の。膳。の。汁。を。お。き。出。す。本膳。二。の。膳  
 ち。よ。さ。い。敷。の。不。毛。事。あり

一 湯漬の時必先盃出せり。の時をゆりてて盃出  
 たり。相酒をそ。能るる湯出たり。湯漬の時必後申  
 出せり。湯世出ぬと。湯漬はあれ必出。い。を。付。之。を  
 又湯はけ。食。先。ゆ。湯。を。け。食。て。い。一。湯。考。の  
 相。ゆ。い。物。の。回。記。を。え。を。申。出。け。の。考。あ。り。ゆ。り  
 飯。の。替。り。ゆ。り。一。膳。を。出。し。て。湯。桶。を。出。す。と。た。此

一 庖丁人の家まを鯉の名所の事うるまを。と。頭の方より  
 身一の首のむれく。び。と。腹の方。身四の右のむれ。あり。と。い。は。

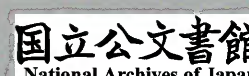
海人藻芥ニ云  
 御菜ヲハ御芥リ  
 ト云常ニ御マリ  
 ト云ハワロシ

末ニ圖アリ



一 世にきりぬけの半田記を見し上臈名を記すはを  
 女乃詞にありは云由とすその葉にあひの又そのの  
葉にあり 又そのの  
色うすき 然  
ゆは 色うすき  
 れはきりぬけの古あり物なれとも表向をいふは物な  
 ぬけの法或るも記さるるあり  
 一 どうもひも古あり上臈名の記は女の詞にきりぬけを  
 おもひきりぬけの古ありはきりぬけの古ありを記す  
 一 世にきりぬけの古ありはきりぬけの古ありを記す  
 一 さうすの古ありは將軍家の古ありを記す

世上ぬけの古ありはきりぬけの古ありを記す  
 一 あきばけの古ありは古あり上臈名の記はあきばけを女の詞  
 にありはきりぬけの古ありを記す  
 一 秀の物に味増だけを布とするは味増の事を古く香と云味増は  
 つけたる物な秀の物に味増だけをひききりぬけの古ありは古ありを  
 秀もいひは古あり上臈名の記はたれはきりぬけの古ありは古あり  
 詞にありはきりぬけの古ありを記す  
 一 味噌女女の詞に云由上臈名を記すはきりぬけの古ありは古ありを  
かき 記すはきりぬけの古ありは古ありを記す  
マミムメモ 記すはきりぬけの古ありは古ありを記す  
サシメセフ 記すはきりぬけの古ありは古ありを記す  
 ありあり



一 さいせいのり。〇あつちのり。と上揚名。記あり。さい。今。福。と  
 云。お。古。い。ま。と。ち。の。い。ひ。る。故。一。文。字。と。云。それ。は。射。し。ん  
 む。を。二。文。字。と。云。也。ま。と。づ。う。い。ふ。ま。を。今。ハ。福。と。云。根。と。云。  
 賣。る。魚。の。刺。さ。う。を。の。り。ま。と。云。口。に。賣。る。を。口。に。げ。と。云。申。入。  
 それ。は。さい。ぎ。と。ぬ。る。は。福。と。云。あ。ま。い。り。ぎ。と。ぬ。る。は。福。と。云。根。と。云。申。入。  
 一 雜。糞。の。本。名。糞。が。わ。う。ざ。う。と。云。或。人。の。説。は。曰。く。糞。ハ。氣。が  
 益。中。を。暖。め。小。便。を。縮。め。大。便。を。堅。ま。る。功。能。あり。本。草。綱。目  
 は。見。し。う。され。を。臟。腑。を。保。養。ま。る。い。ふ。を。保。臟。と。云。又。あ。ま  
 こん。と。云。ハ。初。献。也。鮫。を。煮。て。先。一。番。ハ。初。献。ハ。進。ま。る。半。臟  
 腑。を。保。養。ま。る。る。之。扱。次。ハ。二。献。三。献。以下。系。ま。る。之。

烹字彙ニ番庚  
 切煮也トリ音  
 ハウトヨム

貞文云保臟ノ字不用之本字ハ烹糞也烹ハ糞也  
 即雜糞ト同意也烹糞ノ字ハ公家年中行事ニアリ

一 容。の。ま。と。あ。ま。飯。の。後。ハ。麩。類。と。云。何。ぞ。の。出。ま。を。今。の。世  
 又。ハ。後。殿。と。云。い。ふ。ハ。あ。ま。詞。也。飯。の。後。も。又。ハ。前。も。い。ふ。後  
 毛。食。物。を。出。し。て。も。あ。ま。を。煮。こん。と。云。是。古。も。同。く。た。と。云。  
 五。ん。め。飯。を。出。し。て。は。ま。次。ハ。出。ま。物。を。い。ふ。い。ん。と。云。又。五。ん。次。ハ。出  
 す。を。ま。と。七。ん。と。云。何。ぞ。一。お。出。て。ハ。必。益。出。 雜。子。出。ま。物。献  
 と。云。也。い。く。だ。も。出。ま。之。ん。數。ハ。亭。主。の。い。は。り。身。之。後。殿。と。云。  
 名。目。も。あ。ま。半。也。

一 か。飯。が。こ。ハ。あ。ま。づ。を。用。り。多。の。本。也。蒲。の。穂。を。似。せ。て。作。る。こ。の。物  
 あり。り。一。条。一。聞。書。ハ。ま。ま。り。の。り。の。ま。の。穂。は。ら。う。と。云。我。竹。の。先。ハ

雜記六



すねの毛む也法聞書案々々んあり

一 砂糖サタラハ古今の如く多くありしあり旧記にきたるやうに

あり砂糖糖を入れて調ゆるやうに砂糖糖をきねみきりし

者の羊羹ハさたを不入あざざりし砂糖糖時代す

べて菓子類々あまぐると云ものもあまみを付しとて

異國より砂糖糖多く海に世に洋出あり

一 あまぐるとあまみと云俗にあまみはるあま草ありて生菓をせん

福の水飴をのやくて食物よませり甘味を付るあり甘葛又

千歳薬とも書之和名抄ヤシカイ子歳薬汁本草云味甘平

無毒價筋骨長肌肉一名薬蕪和名阿末豆良本朝

一 式云甘葛煎也云く昔日本に砂糖糖いざざありし時あり

あまぐると食物よ甘味を調へアマツラノ製法ハ

一 七五三の膳と云幸七といひしものあれ湯漬するもあれ七

の膳もて出すあり五といひ初献ごうごを者

三献ごんごの四献ごしご五献ごご六献ごろ七献ごち八献ごはち九献ごく

膳也三の膳もて出すあり料理調物庖丁人のせよ定法有

右ハ大学院也流しよりて替りづり五と云七五三張

畧してりしものゆつひもも五の膳もて出すあり

一 醬油シヤウユハ古ありし京於將軍家の庖丁人大草家のもの

越醬油を用ふことと云ふ事留たまきとてを用ひ



うち乗とまの  
別ありは六  
年ありは六  
引は六用  
ひは六

一 餅のりを女の月おちんとまのちのり色おちの橋の字

うらまはくともむ字あり春杵<sup>ウキ</sup>え物をはくをり

云之米麦ををつるを米のり麦のりあまをいりあは飯

也こそのをはきえ餅<sup>ヒナ</sup>もるおちのりあまを略しん

のちいとあまのりを轉<sup>マ</sup>ぶくちんとま

一 うらまはくともむ栗とあま色あしこのりあまをり

ちとあま色あまのりあまをりあまをりあまをり

よ橋の字紙あまをりあまをりあまをりあまをり

よむ字色うらまはくともむ橋<sup>ウキ</sup>るあまをり

一 金魚<sup>キンギョ</sup>を料理<sup>大草殿相傳書</sup>は用りり日記あり金魚と六竹池<sup>イナ</sup>は放

しと弄<sup>マシ</sup>ぬ赤き魚の金魚よむる紙のりあまをり

聞書よ云を魚と口の字あり鯉のりあまをり出佐國

口の字あり鯉ありとれを金魚と云出佐人の物語

一 料理よもの物とるのりあまをり鶴<sup>ツル</sup>の羽<sup>ハ</sup>ぐりあまをり

ころもあま色あまのりあまをりあまをりあまをり

理を子の物とる也大草お傳書よりの

一 免ぶりのり年中恒例記六月の郡よ云今日出用よ

はめくるとはめくるとあまをりあまをりあまをり

申<sup>シ</sup>洋<sup>ヤウ</sup>よあまをりあまをりあまをりあまをり

丑の日は杉系の紙を小刀よ綿<sup>ワタ</sup>のぬり削<sup>ク</sup>りて米の粉<sup>コ</sup>よ交<sup>マ</sup>る

ゆーのちのちのち  
をめくるとはめく  
とあまをりあまを  
あり

ゆづりの形をふかて  
そくく様をい  
のあとをい  
ひらめかす  
長さをすけ

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

芋イモの葉の汁をこし細長ホウカクにして捻ヒジりて味噌汁又は食す  
是をゆづりニニクと云ふなりゆづりアツキはゆづりアツキの  
みと、蒜ニニクのゆづりアツキありゆづりアツキはゆづりアツキの  
日あんアツキの根と赤小豆を水で煮ゆる香の病のゆづりアツキあり  
のむるあり源氏物語にききゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ  
とあり極整ゴクテツの草薬と云ふゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ

一膳デンのゆづりアツキ著をいせりけしゆづりアツキのゆづりアツキ  
食ハテひゆづりアツキ著をゆづりアツキのゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ  
ハ陪膳ハイデンのゆづりアツキ著をゆづりアツキのゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ  
正の時著の甚とて再ヒゆづりアツキのゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ

小膳コデンの車ありあるはゆづりアツキのゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ  
著を併ヒ車ありあるはゆづりアツキのゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ  
あやまると又挽マキのゆづりアツキのゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ  
陪膳ハイデンのゆづりアツキのゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ  
おき膳オキデンをあげせゆづりアツキのゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ  
一あやまると又挽マキのゆづりアツキのゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ  
礼ありゆづりアツキのゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ

一酒をおよのゆづりアツキのゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ  
の毒のゆづりアツキのゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ  
何ナニも思オモひゆづりアツキのゆづりアツキはゆづりアツキのゆづりアツキ

或は後子禁裏まで正月屠蘇酒をすし〜の時、クスリユ 对茶はほえ  
 幼女の女子は先のまて後天子のすもす也食おのひみ  
 するもひ菓子のごく先食する向小見と書かあまよむくと  
 云いあむものこひ純菓子ハ毒のひまひあふひ幼年の人行  
 末のよもひ長き物あるゆゑそれあやうりあふるをさるゝん  
 飲せらるるまりのひえとハ義理遠い〜る事〜  
菓子のこひ公事  
根拠あり  
 一本膳ハ山椒と焼塩とを少あま〜ゆきり山椒を脾胃の  
ホシヤン  
 氣候ひきき食をさむ物イシヨ 醫書よ〜えあり又塩ハ夜の  
 咽ノドよつまり〜る時少〜いゆゑつまり〜る食咽を通る物  
 それゆゑ山椒と塩をおひて出さあり人のえを行て食する時

漢藻芥云八月朔  
 日小花粥内裏仙洞  
 以下今月給良藥云  
 々彼粥調ハ法薄  
 黒燒ミシテ粥ハ食  
 也

- 一 山林をきて食ハ事あるま〜き也食咽ノドつまり〜る塩ハ  
 くらつむぢ山椒をむきものをなれハ食ハる〜ん
- 一 尾花粥フバナカユと云ハ七月廿七日の飯スワの法射山ミサヤマの神事の時此  
 尾花を取てあひてそれを馬をさ〜りて調つ〜るそれをハ  
 月一日食す也尾花ハすすの穂あり古風日記よ〜えり
- 一 あること云物古ハあま〜物ハ寛永年中南蛮國より始め  
 海〜〜と云されハ日記よ〜えり事あり〜系部將軍山代  
 一ハあま〜物あり
- 一 取者トリサカチと云事昔よりあり酒の肴の〜尺素ヒソ継来ハ捨破子  
 とも肴とあり捨破子ハ檜の木ハあま〜箱也

一 是れ... 大草流の庵丁方の書よりすめみは味  
噌をすく... 定まらぬ... 云々あり  
まの... 云々

一 魚の... 角の方... 魚の... 四角...  
切て置く... 著... 醗... 塩を... せむ  
... 切る... ぬ... ぬ...  
... ぬ... ぬ...

一 鮭楚割と書てすけの... 文治六年十月  
十三日遠江國菊川宿... 佐々木三郎盛綱鮭楚割  
を食... 味... 小刀を... 子息

和名抄三魚條ノ字  
フスマリトヨム鮭ヲ  
細ク切テ乾タルナリ  
カツホフシナドノ如ク  
切タル云ナルベシ楚  
割ノ楚ハズハトヨム  
樹木ノ新枝ヲズハ  
ヘト云ニ鮭ヲズハハ如  
ク切テ乾タルニ楚  
割ト云也本訓ハズハ  
ヘリナレト轉約メ  
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... 進... 折交を返... 由東鑑... 鮭の... 塩引... 備  
記... 小刀を... 削... 食... ぬ...  
奥州の南部より鮭乃... ぬ... ぬ...  
て乾... ぬ... ぬ... ぬ...  
有... ぬ... ぬ... ぬ...

一 出陣の時... 是ハ訶黎勒丸



積樂まじりごと  
公存言ありを視よ  
菓子の名を言ふ  
又皆木の實の名を  
云々

一 ぢめくー 木練柿コナリカキなる類又まじりもろもろのつりかけ推す  
の菓を煮しめ又ハ干鱧ホシハムをやき又鮑アヒを煮るを煮てまじり  
をさうたる鮑を茶菓ナヤクハシにする也もろもろの菓をば  
心とらるるかんぢりんの菓をばかんて菓をば不言あり  
まんどんと云ハ栗の粉アハをもちいさく固子の粉カシマをば中ハ砂糖  
を入る物之類ハ抄書亥の子カシマに固子カシマをばりきりてまん  
の類あるむろ菓はあり 亥の子ハ餅昔ハ碁石の如くすり  
其丸このちまんどんとあり 煎花記シマクハヒキの  
一本ハ云人のあまてまんどんと礼聊ルうと云中ハ砂糖  
糖出カホて教カホつる物あり一は利心してくろ菓をば也とあり  
まんどんハ栗の餅の粉と作り色黄あるやハ金圓と云  
又まんどんと云夏ハ水ハひさすあり

一 一と云くといぢりのことと云くと宗五二冊抄書あり又塔川  
親元記殿中日記寛正  
六年之日記也の小書ハ鱧の腸をこぼくといふ月用ハ  
とぞ不來ユダと云ハ名詮ミヤセありと云くと菓と云と云く節  
用集は来ユダく自能洲出也昔ハ不來ト云也今世祝向回来ユダ也  
とらん能宅園ユダより出ハ名物也 とらんハ不來ト云名の唱あり  
故来ト書くありとらん梨子ト云  
ハ無ト云名の唱ありとらんありのみとらん同意とらんハぢりのことと云ハ正祝と云  
鱧のこぼくはまんどんと菊の花ハけり吸おるをまん

一 一回記ハまんぢりの菓をいむむぢの菓をいむと云くあり  
古ハまんぢりユダの何と云ハ菓をさして出ハるものといハ醋  
まじりたる物ハいハ菓をさして出ハるものといハ醋ハむきをさす物也  
はさしをさして出ハる尺素往來ハ然心の菓ハ不要ト云矣生羅ユダ









云あり是もきんあまの如くはぬち言の折あは入湯を合  
持の折あをくみ重きて出ず之汁はみ粉コメさひホをさ  
て出するさるめんぢうなどのかゝ今の世は温とんま  
相キリ切キ麩キ之古のまんぢんハありハ

一 糟サウ雞ケイのり庭訓往来ニ點心志ニ水スイ織シ温ウ糟サウ糟サウ雞ケイとあり

一 尺素往来ニ碑ヒ蟾セン糟サウ雞ケイとありニけんのニくニ折セ剪セン

點式ニ云ニ身ミ臂ヒ約ヨク弱ジュク以ニ淡タン醬ジャン急キウ者モノ也ニ云ニ心シンハニんニま  
くを切てニ存ニきたニきニをニ煮ニるニをニさニうニけニんニまニんニとニ  
右明和四年

金地院ヨリ京都エ  
相尋シ答也

一 温ウ糟サウ粥カユの事ヒラ櫃ヒラ司カより十二月八日上カ走カの味カ唱カ美酒カの

四角ニみニきニみニてニ入ニ煮ニ也ニ右ニ公ニ字ニのニ説ニありニ又ニ一

説ニ温ウ糟サウ本ニハニ作ニ紅ニ粥ニ出ニ于ニ勅ニ修ニ清ニ規ニ即ニ赤ニ豆ニ粥ニ之ニ類ニ之

下ニ學ニ集ニ曰ニ紅ニ調ニ粥ニ正ニ月ニ十ニ五ニ日ニ赤ニ豆ニ粥ニ也ニ云ニ紅ニ調ニ粥ニ蓋

紅ニ糟ニ訛ニ轉ニ也ニ云ニ貞ニ丈ニ按ニ紅ニ糟ニをニうニんニぢニうニとニむニと

いニほニぢニいニ紅ニのニ字ニウニノニ音ニ等ニとニ紅ニ粥ニとニ温ニ糟ニとニハニ別ニ相

とニ心ニ得ニ也ニ味ニ唱ニとニ糟ニをニ入ニてニ粥ニすニてニ天ニ子ニ一ニ等ニ新ニ事ニとニも

あニまニりニあニれニをニ前ニのニ温ニ糟ニのニ説ニを用ニ也ニ

一 背セ腸ニハニ鯖ニのニ背ニ腸ニ之ニ塩ニ之ニ能ニ老ニのニ國ニよりニ出ニ之ニ書ニ札ニ案ニ之ニ古

一 案ニ背ニ腸ニ十ニ桶ニ進ニ之ニとニありニ此ニ古ニ案ニ能ニ州ニ畠ニ山ニ殿ニ  
よりニのニ状ニあり

一 能ニ勢ニ候ニのニ年ニ古ニ京ニ都ニ將ニ軍ニのニ代ニ毎ニ年ニ八ニ幡ニのニ善ニ法ニ寺

和漢三才圖會果  
代村門大夫在子撰  
津国能勢郡久安  
寺之良二重許無歲  
十月女猪餅自門太  
夫獻之恒例未記  
於何世案内深淺  
而糯和豆蒸畧  
搗成似餅之類者  
盛箱寸深一寸二分  
上安粟六片覆蓋初  
亥日百管如三文日  
稍減少如有服足首  
隣卿大光村切畑村  
代調之 近年初亥  
木代村二夫大光村三  
女切畑村獻之山城山  
耕脚仕下米運奉  
之賜白銀  
○又日門太夫宅持  
有一大石 大合他計  
高五六尺

名神所祈之有靈  
云々

より十月亥の日ごとき能勢餅を献上する由年中恒例記  
殿中申次記あるに云くは餅今も絶ず禁裏へ献上せし  
撰津の國能勢郡木代村の大坂の天満云云七里北乃  
方ありて村は数代居住して其名を門太夫と名の執者あり  
毎年十月亥の子乃餅を禁裏へなる不浄を禁じて別火にて  
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りあり上は粟を五ツ五角は  
おいて蓋被ちありて亥の日三つあはれ初の日百管中の  
亥終の亥乃日八年より増減ありと云くは八九十はあはれ  
百よ及む初の亥は門太夫自身は献上後之亥純

日よ八門太夫の親類五人の内宰領して献上京都と侍る  
を給る也此由緒を後除地法役以免也其初は  
凡十年斗すも及ぶといえり古吾法寺より將軍家へ  
献上るは右の木代村を善法寺の領ありて  
故なる也  
當時禁裏へ餅一なる内をむて関東の將軍家へもあはれ  
らるるも又米の價一石五斗目より及ぶは餅一管の  
あり二匁五分片一石五斗目五分のあり候一管のあり三匁七分白根を以て  
禁裏より下とを八九十年以前兩年献上急り候りて主上後腦乃  
事なり又本のとく献上金まき候りて今も絶ず献上するあり  
撰津の國乃書くる云ふに云く  
豆腐を串よきして焼くるを田樂と云日記する田樂受用の  
事あり市田樂法師木の棒は四角あり短き木杖付てそれ  
足杖のみかけ候り舞事ありしなり豆腐を串よきし

雜記六

二十二

なる形より田楽法師の捧とするべき形は似あつた田楽  
とて田楽法師の事  
人品之部に記す

職人尽歌合  
夏にハミソリでさて  
しつらうとを控  
さ月の様をさうか  
うていさあとのれ  
乃ほろかみをわり  
とも後あつたれは

一 乃ろ味噌と云物も古よりあり職人尽歌合よりさうり人  
をりあろくをいしをさして目よりて扱はゆふさざん  
胡麻あまのみくらふ山椒あどをきりまぜてわりくさるみる

形り下集云法論味噌本朝南都法論  
之時用之故云余但世俗之野言也

一 水庭訓往来  
ニ見ユカリ 砥磨尺素往来  
ニ見ユカリ 同物と云いせんかんのより条  
聞書よんへあり葛の粒をすりし砂糖を合て薄くじらげて

さゆしく短尺のゆり切らぬ之黄と白と二色を文是  
本水仙羹あぶらあ仙の祀りる之古くされは之の計は

はけそひひ〜之今いそ柄はつて食之古くは柄あり  
なるもの〜条あり

一 生成と云物古書に見えあり年中恒例記三月の初は生  
成一折估と木越中進上之日不定と有り又伊勢守書札に

案よ云為酉年〜祝儀生成并至来い記表合儀と云  
月十日死不  
サレシ  
ダシ 惣持房とあり又諸書常用抄の内依と木方

法成之親式は所こ〜七献め乃あいなと未とありて多と  
あひありと云右本膳の由さい也

一 甚太味噌ジン  
ダミソ は色ぐ〜茶と見えより甚太味噌ハぬのみとのり  
あり味噌の作りぬる米の糠ヌカを合て作る〜有りとも年と

深川新吉本門尉親  
元が文明十三年の日  
と記は齋生成一折と  
ありゆれハ生成ハ齋  
の〜と齋ハ生成と  
云品ありあり〜若  
ハ齋の字を云れり  
大はあ〜るをあま  
ありと云あり〜

是ヨリ以下百テ  
 糸或旧記ヨリ抜  
 書也庖丁ノ書遺  
 号無之

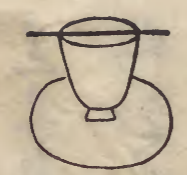
糝<sup>ジン</sup>糝<sup>ダ</sup>と糝<sup>ジン</sup>糝<sup>ダ</sup>と秦<sup>ジン</sup>太<sup>ダ</sup>とも書<sup>ツレ</sup>之徒<sup>ハクサ</sup>然<sup>ニ</sup>草<sup>ニ</sup>後<sup>ニ</sup>世<sup>ヲ</sup>を思<sup>フ</sup>を  
 人<sup>ジン</sup>者<sup>ダ</sup>ハ糝<sup>ジン</sup>汰<sup>ダ</sup>糝<sup>カ</sup>一<sup>ト</sup>持<sup>ト</sup>すト<sup>シ</sup>之<sup>ヲ</sup>又<sup>ニ</sup>沙<sup>ニ</sup>石<sup>ヲ</sup>集<sup>メ</sup>る春<sup>ニ</sup>乘<sup>リ</sup>坊<sup>ヲ</sup>秦<sup>ニ</sup>  
 太<sup>ジン</sup>純<sup>ニ</sup>一<sup>ト</sup>川<sup>ヲ</sup>も執<sup>シ</sup>心<sup>ヲ</sup>もむ<sup>ス</sup>す<sup>レ</sup>紀<sup>ノ</sup>年<sup>アリ</sup>と<sup>シ</sup>法<sup>ハ</sup>然<sup>ニ</sup>坊<sup>ヲ</sup>ア<sup>ラ</sup>す<sup>レ</sup>れ  
 々<sup>レ</sup>ハ大<sup>ニ</sup>系<sup>ヲ</sup>信<sup>シ</sup>正<sup>ニ</sup>随<sup>フ</sup>森<sup>ノ</sup>感<sup>レ</sup>涙<sup>ヲ</sup>を流<sup>サ</sup>れ<sup>ル</sup>る<sup>ト</sup>云<sup>フ</sup>ん<sup>ニ</sup>云<sup>フ</sup>  
 一<sup>ニ</sup>寺<sup>ヲ</sup>方<sup>ノ</sup>の作<sup>サ</sup>善<sup>ノ</sup>の時<sup>ニ</sup>羹<sup>ヲ</sup>を出<sup>シ</sup>前<sup>ニ</sup>湯<sup>ヲ</sup>を出<sup>シ</sup>と<sup>シ</sup>云<sup>フ</sup>ん<sup>ニ</sup>云<sup>フ</sup>  
 集<sup>シ</sup>香<sup>キヤウ</sup>湯<sup>タウ</sup>と<sup>シ</sup>云<sup>フ</sup>粉<sup>コ</sup>薬<sup>グスリ</sup>之<sup>ノ</sup>尺<sup>ヲ</sup>素<sup>ヲ</sup>往<sup>リ</sup>来<sup>ス</sup>よ<sup>ク</sup>云<sup>フ</sup>ん<sup>ニ</sup>云<sup>フ</sup>伊<sup>ノ</sup>勢<sup>ガ</sup>加<sup>ハ</sup>賀<sup>ス</sup>  
 貞<sup>ニ</sup>助<sup>ト</sup>返<sup>シ</sup>答<sup>ス</sup>書<sup>ス</sup>と<sup>シ</sup>方<sup>ヲ</sup>極<sup>ニ</sup>相<sup>ニ</sup>國<sup>ノ</sup>寺<sup>ヲ</sup>を<sup>シ</sup>一<sup>ト</sup>以<sup>テ</sup>成<sup>シ</sup>之<sup>ヲ</sup>時<sup>ニ</sup>隨<sup>フ</sup>分<sup>ノ</sup>  
 隨<sup>フ</sup>て<sup>ハ</sup>人<sup>ノ</sup>の耐<sup>シ</sup>先<sup>ニ</sup>づ湯<sup>ヲ</sup>集<sup>メ</sup>る<sup>ト</sup>粉<sup>ヲ</sup>茶<sup>ト</sup>と<sup>シ</sup>あり<sup>右</sup>の湯<sup>ノ</sup>の方<sup>ヲ</sup>を<sup>シ</sup>  
 記<sup>ス</sup>

- 寺<sup>テラ</sup>方<sup>カタ</sup>の作<sup>サ</sup>善<sup>ザ</sup>の時<sup>トキ</sup>羹<sup>ケイ</sup>を出<sup>デ</sup>前<sup>マエ</sup>湯<sup>ユ</sup>を出<sup>デ</sup>と<sup>シ</sup>云<sup>フ</sup>ん<sup>ニ</sup>云<sup>フ</sup>
- 集<sup>シ</sup>香<sup>キヤウ</sup>湯<sup>タウ</sup>と<sup>シ</sup>云<sup>フ</sup>粉<sup>コ</sup>薬<sup>グスリ</sup>之<sup>ノ</sup>尺<sup>ヲ</sup>素<sup>ヲ</sup>往<sup>リ</sup>来<sup>ス</sup>よ<sup>ク</sup>云<sup>フ</sup>ん<sup>ニ</sup>云<sup>フ</sup>伊<sup>ノ</sup>勢<sup>ガ</sup>加<sup>ハ</sup>賀<sup>ス</sup>
- 貞<sup>ニ</sup>助<sup>ト</sup>返<sup>シ</sup>答<sup>ス</sup>書<sup>ス</sup>と<sup>シ</sup>方<sup>ヲ</sup>極<sup>ニ</sup>相<sup>ニ</sup>國<sup>ノ</sup>寺<sup>ヲ</sup>を<sup>シ</sup>一<sup>ト</sup>以<sup>テ</sup>成<sup>シ</sup>之<sup>ヲ</sup>時<sup>ニ</sup>隨<sup>フ</sup>分<sup>ノ</sup>
- 隨<sup>フ</sup>て<sup>ハ</sup>人<sup>ノ</sup>の耐<sup>シ</sup>先<sup>ニ</sup>づ湯<sup>ヲ</sup>集<sup>メ</sup>る<sup>ト</sup>粉<sup>ヲ</sup>茶<sup>ト</sup>と<sup>シ</sup>あり<sup>右</sup>の湯<sup>ノ</sup>の方<sup>ヲ</sup>を<sup>シ</sup>
- 記<sup>ス</sup>
- 苦<sup>ク</sup>参<sup>ジン</sup> 肉<sup>ニク</sup>桂<sup>ケイ</sup> 甘<sup>カン</sup>草<sup>ソウ</sup> 白<sup>ヒャク</sup>朮<sup>ジュツ</sup> 蜀<sup>シヨク</sup>黍<sup>ト</sup> 此<sup>コノ</sup>一<sup>ハ</sup>味<sup>ハ</sup>八<sup>不</sup>入<sup>ト</sup>モ有<sup>リ</sup>

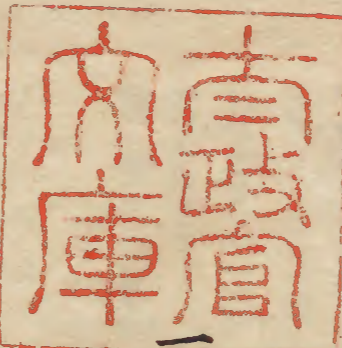
又一方

- 陳<sup>チ</sup>皮<sup>ヒ</sup>大<sup>ダイ</sup> 白<sup>ヒャク</sup>朮<sup>ジュツ</sup>大<sup>ダイ</sup> 丁<sup>テイ</sup>子<sup>シ</sup>少<sup>ショウ</sup> 胡<sup>コ</sup>椒<sup>カウ</sup>少<sup>ショウ</sup>
- 又一方
- 苦<sup>ク</sup>参<sup>ジン</sup> 肉<sup>ニク</sup>桂<sup>ケイ</sup> 丁<sup>テイ</sup>子<sup>シ</sup> 桂<sup>ケイ</sup>心<sup>シン</sup> 陳<sup>チ</sup>皮<sup>ヒ</sup> 胡<sup>コ</sup>椒<sup>カウ</sup>

右何とも粉<sup>コ</sup>す<sup>ル</sup>も<sup>ト</sup>云<sup>フ</sup> 寺<sup>ニ</sup>ニ<sup>ヨ</sup>リ<sup>テ</sup>湯<sup>ノ</sup>の方<sup>ヲ</sup>遠<sup>ク</sup> あり<sup>金</sup>地<sup>院</sup>の<sup>院</sup>あり



如<sup>シ</sup>此<sup>ノ</sup>盆<sup>ニ</sup>天<sup>ノ</sup>目<sup>ヲ</sup>を<sup>シ</sup>の<sup>セ</sup>天<sup>ノ</sup>目<sup>ノ</sup>上<sup>ニ</sup>揚<sup>ゲ</sup>枝<sup>ヲ</sup>を<sup>シ</sup>横<sup>ニ</sup>お<sup>シ</sup>て  
 天<sup>ノ</sup>目<sup>ノ</sup>中<sup>ニ</sup>右<sup>ノ</sup>粉<sup>コ</sup>茶<sup>ヲ</sup>を<sup>シ</sup>入<sup>テ</sup>出<sup>シ</sup>湯<sup>ヲ</sup>集<sup>メ</sup>る<sup>ト</sup>湯<sup>ヲ</sup>入<sup>持</sup>  
 出<sup>シ</sup>於<sup>テ</sup>耐<sup>シ</sup>湯<sup>ヲ</sup>を<sup>シ</sup>受<sup>テ</sup>揚<sup>ゲ</sup>枝<sup>ヲ</sup>を<sup>シ</sup>か<sup>キ</sup>て<sup>シ</sup>飲<sup>ム</sup>之<sup>ヲ</sup>法<sup>ハ</sup>以<sup>テ</sup>後<sup>ニ</sup>茶<sup>ヲ</sup>を<sup>シ</sup>出<sup>シ</sup>  
 せ<sup>ル</sup>も<sup>ト</sup>あり<sup>右</sup>の茶<sup>ハ</sup>脾<sup>ノ</sup>胃<sup>ヲ</sup>を<sup>シ</sup>と<sup>ク</sup>之<sup>ノ</sup>腹<sup>中</sup>を<sup>シ</sup>あ<sup>ラ</sup>す<sup>胃</sup>の  
 茶<sup>ヲ</sup>を<sup>シ</sup>あ<sup>ラ</sup>す<sup>法</sup>あり



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を衣よさせ紙の包に肴の臺などよ載せ出さるありあり乱酒の時の方之或書よええあり酒の味をよますことあり

一 羊羹拵換一歳越の小豆を并砂糖見合よ入小麦の粉を

夕洞墨少入ゆるく煉り合蒸籠よりけむりよすことあり

糸をよく細長く四角に切る 貞丈按法古風也今の法ハ甚だ拵換よりきり

雲籩羹拵換摺り玉の山乃りもを并砂糖を并玉子入

ねり合を右の如くむりてを形より切之糖通よハ玉子入と云

口ありとくも色を付る糸黄糸也

