

新蠶豆(燻で、裏漉したもの)七十匁・メリケン粉十五匁・鹽一匁の割合。

新蠶豆の皮を去つて、燻で、裏漉にかけ、メリケン粉と鹽とを加へて小さく丸めて團子にし、之れを煮立つた胡麻油の中で、色の附くまで揚げてから、新聞紙上につて油氣を切つて置く。

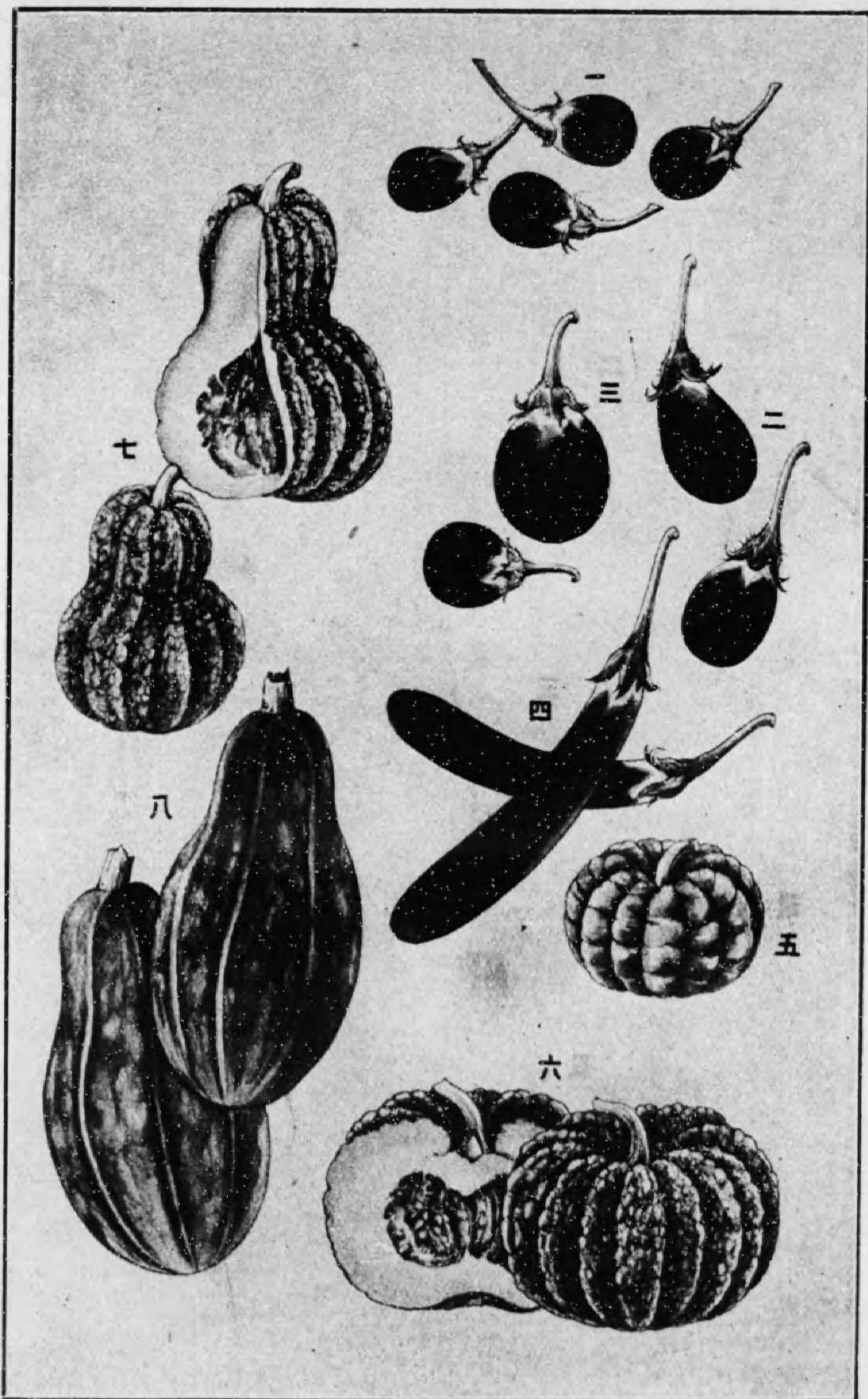
右の豆を箆に並べて、その上から熱湯を注いで油を抜き、斯くすることを油抜といふ、油の臭氣を除くためである、少量の煮汁と、酒、砂糖、醬油等を煮立てたものの中に入れて、ざつと煮上げてから、猪口に盛つて供するもよく、又油抜きしたるものを味噌汁の中に入れて食するのも美味である。

第三九 茄子

【一】茶筌茄子の煮附

茄子中四十個・砂糖八匁・醬油一合二勺・鰹節十匁の割合。

茄子の前後を去つて、縦に一分隔に切目を入れ、之れを暫時水に浸けて灰汁氣を抜き、水から燻で溢ぼした後、搾つて材料を被ふだけの水を加へ、落蓋をして煮て、之れに鰹節を加へて煮て、煮立つたときに、砂糖と七分目の醬油とを加へて、煮汁の煮詰るまで煮る。煮上げの際に残りの醬油を加へて、更に一煮沸の後、鍋を卸して別



茄子と南瓜  
一千成茄子  
二山 茄子  
三巾着茄子  
四博田太長茄子  
五小 南瓜  
六縮 細南瓜  
七鹿子谷南瓜  
八ハバード南瓜

器に取る。

【二】焼茄子

茄子二十個・醬油一合・酢一勺・胡麻二勺の割合。

茄子は蒂のまゝ、強い火の上に乗せて、廻しながら焼き、軟かくなつたときに、水をかけて皮を剥ぎ去り、金串で縦に適宜に裂いて皿に盛る。

酢と醬油とを交ぜたものを一煮沸して、右の茄子の上に注ぎ、尚ほ焙つた胡麻を刻んで其の上にかけて供す。

【三】鳴焼に眞砂柚子

中着茄子二十個・胡麻油少量・醬油適量・赤味噌八十匁・砂糖五十匁・味噌一勺・半卵黄二個・柚子二個の割合。

茄子の皮を所々剥いて、小口より三分厚さに輪切にし、金串で両面に穴を穿ち、平に二本の串にさして置いたものに煮返した胡麻油を刷毛で両面に塗つて、中火にかけて焼き、軟かくなつたときに、一回掛け醬油をして更に炙り、之れに煉味噌を刷毛で塗り付けて、今一度味噌の乾く程度に炙り、その上に卸柚子を振つて供する。煉味噌は、赤味噌を摺つて裏漉にかけ、之れに砂糖を加へて烈火にかけて煉り、煉

り上げのときに味醂を加へる。之れを火より卸して卵黄を加へ、手早く交ぜる。

【四】合せ焼

申着茄子二十個に煮出汁一合・醤油五勺・味醂五勺・胡麻油少量の割合。  
鶏肉二百々に醤油六勺・味醂六勺の割合。

茄子の皮を剥いて縦に四つ割とする。鶏肉は茄子の幅に合わせて切り、之れに醤油と味醂とを混合したものゝ中に浸けて約十五分間浸して置く。

二本の金串の尖に、座りよく切つた蘿蔔を刺して、金串の上に右の茄子を二つ重ね、其の茄子の間に鶏肉を挟み、更に二本の串を前の蘿蔔に刺して、前の金串と兩方の間に茄子を挟むやうにし、其の最後は竹の皮で金串を留める。

茄子に金串で穴をあけて、刷毛で油を塗り、烈火で軟かくなるまで焼き、之れに煮出汁・醤油・味醂の混合汁をかけて、火にかけて、焼いては汁をかける。斯くすることを三度繰返して、最後に汁をかけてから串をはづし、横に二つ切にして供す。

焼セ合子茄



【五】揚げ茄子

申着茄子二十個・メリケン粉三十勺・醤油七勺・煮出汁三勺・鹽二個の割合。

茄子の皮を去つて、小口より三分位に輪切にし、之れにメリケン粉をまぶして、煮立つた胡麻油の中に入れて上下を返しながら揚げる。揚つたものは、新聞紙上に取つて油を切り、皿に移して、煮出汁と醤油とを交ぜたものをかけ、卸生姜を添へて供する。

【六】刺身茄子

申着茄子二十個・赤味噌八十勺・砂糖五十勺・味醂一勺・半酢七勺・芥子五勺の割合。

茄子の首尾を取り、水に浸けて灰汁を抜き、丸のまゝ熱湯中で燻でた後、暫時板の間に挟んで水氣を切り、縦に刺身に作る。  
酢味噌は味噌を摺つて裏漉にし、之れに砂糖を加へて烈火で煉り、固くならんとするときに味淋を加へ、次で又酢を加へて火より卸し、冷まして之れに灰汁抜き芥子を交ぜる。

【七】茄子の時雨煮

茄子の皮二十五個分・胡麻油少量・赤味噌二十勺・醤油一勺・半砂糖六勺乃至十勺の

割合。

茄子の皮を鹽で揉んで臭味を去り、洗つて水を切つたものを、少量の胡麻油でいため、搗つた味噌と醬油と砂糖とで煮る。

第四〇 胡瓜

【一】胡瓜もみ 胡瓜の皮を薄く剥いて、堅に割つて心を去り、薄く小口切にして鹽を振りかけ、十五分間の後、筴に入れて水洗して置く。搾るときは齒切が悪くなるから、決して搾らずに水を切るのである。水の切れるときに、少量の酢で酢洗をしてよく搾る。

(イ) 魚入甘酢あへ 魚を三分位の小角切にして鹽をして置き、酢で洗ひ、よく搾つてから甘酢(酢半・シロツブー)の割であへる。皿に盛つて後、其の甘酢が澄んでゐなければ味が不味である。

(ロ) 鳥入玉子酢あへ 鳥肉を刺身又は小角切にして鹽酢に浸け置き、別に固く燻でた卵の黄味を潰して、之れに酢砂糖鹽で味を付け、胡瓜及び鳥肉を酢洗してよく搾つたものをあへる。

(ハ) 鳥賊入胡麻酢あへ 鳥賊を鹽燻でにして冷まし、細かく切つて酢洗をする。

右の鳥賊と胡瓜とを胡麻酢であへる。胡麻酢の作り方は胡麻酢の項を参照せられたし。

【二】薄葛かけ 胡瓜の皮を剥いて適宜に切り、之れを水より燻で溢ぼし、煮出汁と極少量の砂糖と七分目の醬油で味を付け、煮上げのときに残りの醬油を加へて、煮立つたときに鍋を卸し、葛を水溶にしたものを杓子ごと鍋に入れて掻き交ぜ、再び火にかけて、汁が透明になつたときに椀に盛り、卸生姜を載せて供する。

【三】そぼろかけ 胡瓜を前のやうに煮て味を付ける。但し葛は加へず。細切にした鶏肉に、醬油と味噌とを半々に混ぜたものをかけ、暫時の後、鍋に入れて之れを空炙にして置き、胡瓜を椀に盛つた上にかかけ、その上に粉山椒を振つて供するのである。

第四一 越瓜

- 【一】 くりもみ 胡瓜もみに準ずる。
- 【二】 薄葛かけ 胡瓜の淡葛かけに準ずる。
- 【三】 そぼろかけ 胡瓜のそぼろかけに準ずる。

第四二 冬瓜

【一】酢菊冬瓜 冬瓜を二寸四角位に切り皮を剥き、下部一分位を残す所まで、縦横に細かに切目を入れ、熱湯中に潜らせて水に冷した後に水気を切つて置き、シロツブと酢とを煮立て、冷ましたもの、中に、右の冬瓜を浸けて二三日後に用ゐる。

右の出来上つた酢菊冬瓜に、尚ほ蕃椒の輪切を添へて置けば、一層美味である。

【二】薄葛かけ 胡瓜の淡葛かけに準ずる。

【三】そばろかけ 胡瓜のそばろかけに準ずる。

第四三 南瓜

甘煮 南瓜を適宜の大きさに切つて、一度熱湯中に入れて取出し、之れに煮出汁、砂糖七分目の醤油とを加へて煮上げのときに、残りの醤油を加へる。又醤油を用ゐる代りに鹽を用ゐれば、出来上つたもの、色が美しくなる。

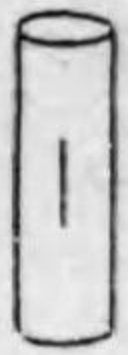
【一】白髪うど うどを二寸位に切つて皮を剥き、糠生姜に準じて庖丁し、水に放つて灰汁氣を抜いた後、水を切つて、吸物酢のもの、ぬたなどに盛り附ける。

【二】棒うど うどを二寸位の長さに切つて皮を剥き、其の中央に三分の一丈切れ目を入れて之れを左に廻す(切れ目が廻りに並行するまで)。右の肩より左に斜に前

第四四 うど

の切れ目に達するまで切り、更に又うどを左に廻轉して(前に切つた所の正反對を出す)前の如く斜に切る。之れを圖で示せば次のやうである。

之れを魚の煮たあとの汁の中に入れて味を附けて、煮魚の盛り合せとする。



【三】甘煮 うど二本(百匁)・砂糖一匁・酒一匁・鹽二分の割合。

【一】福目生姜 芽生姜を莖四五寸の所より切り、根の方を福目形に庖丁し、酢とともに煮た後清水に入れて冷し、酢と鹽とを交ぜた中に三十分間浸して置いて用ゐる。焼物の附合せなどにする。初め酢で煮て水で冷すのは、色を赤くする爲である。

第四五 生姜

【二】久合生姜 芽生姜を莖四五寸の所より切り、根の方を少しく圓形に形を整へ

て、二つ割に切れ目を入れ、その間に八丁味噌を挟んで金串の上で火取して、焼魚の  
附合せなどに用ゐる。

【三】筆生姜 芽生姜を福目形に切る代りに筆形にするもので、調理法は福目生姜  
と違はない。

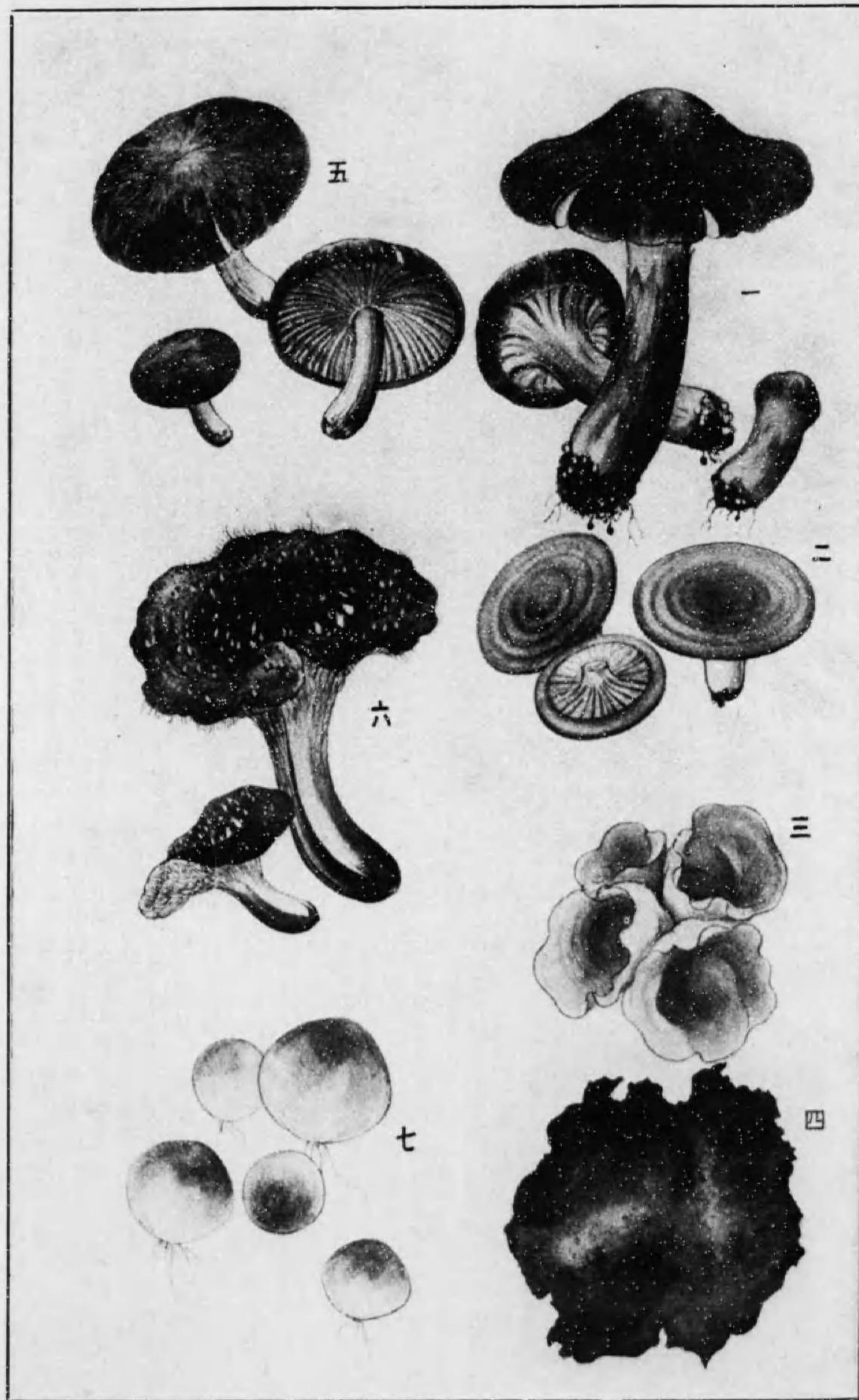
【四】織生姜—針生姜—張生姜 ひね生姜を四角に座りよき形にし、下部を切り離  
さず、縦に薄く切り、次で寝せて薄く切るときは織切となる。之れを水に浸けて  
灰汁抜して酢のものなどに盛合せる。

第四六 蕈類

【一】松茸

イ 焼松茸 松茸の蟲の附かないものを撰んで、石附を去つてよく洗つてから  
金串に刺して烈火で焼き、軟かになれば焼けたのである。指で細かく裂いたもの  
に二杯酢をかけて供する。二杯酢に橙又は柚子酢を加へれば、一層その味が美  
である。又醬油のみをかけて供するもよろし。

又松茸を紙に包んで紙毎濕して熱灰中に差し込んで焼いても風味がある。  
松茸は傘の中央に美しい模様があつて、傘も開かず、蟲も付かないで、色の白い



菌蕈類  
一まつだけ  
二はつだけ  
三きくらげ  
四岩たけ  
五椎たけ  
六香たけ  
七松露

脆いものは軟かて、味も亦美である。

(ロ) 土瓶蒸 松茸は石附を去つて、小なるものは丸のまま、大なるものは大片に切つて、暫時鹽水に漬けて土瓶に入れて火にかけてれば、松茸から水分が出てよく蒸される。之れに醬油又は二杯酢をかけて供する。松茸を暫時鹽水に漬けておくのは、松茸の蟲を去る爲である。

(ハ) ちり 松茸の石附を去り、暫時鹽水に浸けたものを煮出汁の中に入れて煮沸したときに、目杓子で搦つて椀に取り、二杯酢をつけて冷めない中に食する。

松茸を豆腐と一緒に煮れば、松茸中に含まれてる毒が消されるといふことは、昔から云ひ傳へられてゐる。松茸をちりにするときにも、豆腐を加へて煮れば一層美味である。

(ニ) 鹽漬 取立ての松茸を洗はないで石附のまま、飽和食鹽水を煮沸した中に投入して直ちに火より卸し、冷めたときに煮汁とも瓶に入れて密蓋し、尙ほ目張して貯へれば、比較的長く保存することが出来る。之れを使ふときに、最初淡い鹽水に浸し、次で水に浸せば、鹽氣のみが抜けて、香氣は少しも變らないから、新しいものと同様なものである。

【二】 椎蕈

(イ) 甘煮

干椎蕈二十個(十六分)煮出汁二勺半・砂糖十匁・醬油二勺・味噌半勺の割合。

干椎蕈を人肌湯の中でよく揉んで洗ひ、水より燻てた後、水洗して用ゐる。暫くすれば、椎蕈の色は白くなつて、よき味と風味とが残る。

右の椎蕈に煮出汁・砂糖七分目の醬油を加へて煮て、煮上げのときに、残りの醬油と味噌を加へれば、艶も味も一層よくなる。

(ロ) 椀種子

干椎蕈二十個・煮出汁一勺・醬油一勺半・砂糖四勺の割合。

調理法は前と違はないが、只だ調味品は一般に控へる方がよく、且つ艶出しの必要がないから味噌を加へない。椀の種子用としては却つて甘味を持たせない方が好い。

【三】 しめじ蕈

千本しめじ いめじは石附を去つてから、箸で傘の上を叩いて砂を去り、よく洗つてから鹽湯で燻て、之れを金串で細かく裂いたものに、二番煮出汁と少量の醬油を加へて煮て、椀種子などに用ゐる。

蕈類の罐詰ものを用ゐるときは、必ず一度熱湯で燻て、から之れを水切といふ用ゐなければ、調味品がしみ込まない。

【四】 岩蕈

酢のもの 岩蕈は燻て、水で洗つてからいろくの料理に用ゐるが、其中酢のものにするには、岩蕈をしめじ蕈のやうにして拵へ、之れを左記の割合に交ぜた調味品で下煮をして、魚肉めらがたけなど、盛り合せてから甘酢をかけた供するか、精進料理の膾の具に用ゐるか、または取肴の盛り合せなどに用ゐられる。

煮出汁八勺(岩蕈を燻ふだけ)酒一勺・砂糖五匁・醬油二勺。

甘酢の作り方は前に述べてあるから省く。

【五】 かう蕈

甘煮

かう蕈二十個・煮出汁一合・砂糖二十匁・醬油五勺・味噌一勺の割合。

かう蕈を人肌温の湯に浸けてよく洗ひ、二三度水を替へては燻て、から、椎蕈の甘煮に準じて味付けをするのである。

【六】 松露の椀種子

松露の椀種子を作へるには、松露を一度熱湯に潜らせて、其のまゝ、椀種子に用ゐるのである。



第四七 昆布

【一】鹽昆布

利尻昆布二本(四十匁)酢一合・醤油一合・鹽三匁の割合。

昆布を拭つて一夜间酢に浸けて置き、酢より出して、之れを五分位の賽の目に切つて醤油を入れ、和火で氣長に煮て、汁が殆んど失くなる時に、鹽を交せて器に取る。

煮出滓の昆布を用ゐるときには、既に軟かになつてゐるから直ちに五分位の賽の目に切つて、定量の醤油と少量の酢と砂糖とを加へて煮上げのときに鹽を振るのである。煮出滓は旨味がないから、砂糖を加へる。酢を用ゐるのは、昆布を軟かにする爲である。

【二】きんぴら煮

利尻昆布二本・胡麻油少量酢一合・醤油一合・砂糖十匁の割合。

昆布を一夜間酢につけて置いてから、之れを五分位の賽の目に切つて、醤油と砂糖とを入れて煮て、煮上げのときに少量の胡麻油を入れて掻き交ぜるのである。煮出滓を用ゐても差支ない。

第四八 果物

【一】金柑のふくませ煮

金柑百匁・砂糖二十八匁・酒二匁・味醂一匁・水六匁の割合。

金柑は外皮を極く薄く剥いて、縦に一分隔てに庖丁目を入れて水に浸し、暫時にして熱湯に入れて燻で、から水に取つて種子を除き、水氣を搾つて調味品を加へ、上に紙蓋をして煮るのである。但し此の調味品の中の砂糖四匁と味醂一匁とは、残しおいて煮上げのときに艶出しのために加へるのである。煮上つたときに別器に取つて手早く扇ぎ冷ませば、見事な艶を生じる。

【二】桃のふくませ煮

桃三十個・酒一合・砂糖百匁・水二合五匁の割合。

桃の皮を剥いて二つに割り、種子を去つて水中に三十分間浸し、灰汁氣を抜き、之れを熱湯中に投じて燻でた後、調味品を加へて、弱火で汁に泡立つまで煮る。

【三】はだんきやうのふくませ煮

はだんきやう六十個・酒一合・砂糖百匁・水二合五匁・食紅少々との割合。

はだんきやうの皮を去つて二つ割にし、種子を去つて水に浸した後、一旦燻で溢

ぼして、調味品と少々しよくへにの食紅しよくへにを加へて、桃ももに準じゆんじて煮上げる。

【四】 苺いちごジャム

苺いちご四百匁・砂糖二百匁の割合。

苺いちごの蒂へたを去つて水で洗ひ、之れに砂糖を入れて和火わびで煮るのである。沸騰ふつ騰したときに、上に浮いた泡あわを掬すくひ取つて徐々に煮詰にじめる。

【五】 林檎りんごジャム

林檎りんご百匁・砂糖百匁の割合。

林檎りんごの皮かわを剥むいて縦たてに薄切うすにし、種子たねを去つて一旦煤すすで溢こぼし、砂糖と少量せうりやうの水みづを加へて和火わびで煮詰にじめる。

【六】 栗りのふくませ煮

栗り一升いっしょう（大凡おほむね皮かわ共に四百匁）水三合・砂糖百五十匁・食鹽しょくえん二匁・味噌みそ一匁の割合。

栗りの上皮うわぎを剥むいて、更に溢こ皮かわを美事に剥むいて水に漬けておく、湯ゆの煮立につた時に少量せうりやうの明礬みやうげんと栗りを入れてよく煤すすで上げて之れを水に採りて洗あらひ、再び鍋なべに移して砂糖と食鹽しょくえんを加へて静しずかに煮汁にじが煮詰にじつて三分の一位いちぶになつたときに、之れを火から卸おろして別器べつきに移し、其そののまゝふくませふくませて置く。明礬みやうげんは栗りの色いろをとめ、且

つ形かたちを崩くづさぬ爲ために加へるのである。

【七】 柿かき

イ 人丸揚ひとまるあげ 乾柿かきの蒂へたと種子たねとを去つて、三個位さんごころを重ねて簾すだれで固く巻まきめて置き、之れに衣ころもをつけて煮立につた胡麻油ごまあぶらで揚げる。衣ころもは揚物あげものの項くわうを参照さんしやうのこと。

ロ 白壺しろあぶら 柿かきの皮かわと種子たねとを去つて銀杏切いんぎやくぎりにし、之れを白壺しろあぶらの衣ころもで壺あぶらへる。白壺しろあぶらの衣ころもの製法せいぽうは前まえに述べてあるから省はぶく。

【八】 柚子ゆず

イ 柚味噌ゆずみそ

柚子ゆず二十個・白味噌しろみそ三百匁・黒胡椒くろこしょう二合・砂糖百匁・味噌みそ二匁の割合。

柚子ゆずを温布ぬるふで拭ぬぐひ、その上部うへぶより四分の一よねぶんの所ところを切り離はなして、小匙こさしで中の實みを全部取出ぜんぶして細こまかに庖丁ばうちやうし、摺すりつて裏漉うらこにかける。

黒胡椒くろこしょうは洗あらつて砂すなを去り焙いつて摺すりり、白味噌しろみそは摺すりつて黒胡椒くろこしょうと共に裏漉うらこにかけた後、黒胡椒くろこしょうと調味品てうみひんとを加へたもの、中へ右の漉こした柚子ゆずを入れ、和火わびにかけて煉ねり上げ鍋なべを卸おろす前に味噌みそを加へる。

右の煉ねつたものを柚子ゆずの中へ詰めめて蓋ふたをし、蒸籠むすろに入れて蒸ひすか、又は金網きんもうに

載せて焼いて供する。(此の柚子味噌の量は、柚子四十個に詰める程の量が出来  
るから、半量だけは残しておいて、其のまま食べてもよいし、又一度使つた柚子に  
今一度詰めて、蒸すか焼くかして用ゐてもよいのである。)

(ロ) 柚子なまこ

柚子二十個・蘿蔔二本(酢洗)なまこ八尾(酢一合)・柚子酢六勺(柚子酢不足のときは  
食酢にて補ふ)・醤油三勺の割合。

柚子は中身を取り去り、其の身を搾つて醃を取る。なまこは腹を開いて内臓  
物を出し、鹽を振り箸を伏せて振り動かすときは、なまこの粘氣は取れて固くな  
る。之れを水洗してから、酢に浸すこと半日位で取り出し細作りとする。

蘿蔔を卸し、軽く搾つて酢洗してなまこを交ぜ、柚子酢と醤油とを交ぜたもの  
を掛けてよく掻き交ぜた後、柚子の中に入れて蓋をして供する。

(ハ) 柚子の青煮

青柚子十個・砂糖百匁・水三合・銅錢三四個・明礬一匁の割合。

柚子の皮を極く薄く剥き、一分隔てに切れ目を入れて中身を抜き去り、明礬を  
入れた熱湯中で燻てた後三四日間水中に浸けて置く。此の間一日に數回水を入

取り替へる。之れに砂糖七十匁と水と銅錢とを入れて煮て、煮汁の煮詰つたと  
きに、残りの砂糖を振りかけ、更に汁の失くなるまで煮上げる。  
後に加へる砂糖は形を引きさるるため、銅錢は青味を含ませる爲に用ゐるの  
である。

(ニ) 柚子の砂糖煮 分量と方法は青煮に準ずる。但し銅錢を要せず。

(ホ) マムレート

柚子二十個分・砂糖百匁・寒天半本・水一合五勺・焼明礬少量の割合。

柚子の外皮を薄く剥いて縦に薄切にし、焼明礬を入れた熱湯中で燻で、一兩日  
間水浸にして水を切る。寒天は水に二時間浸けて軟くなつたものを搾り、水を  
加へてよく煮とかしたものと砂糖とを、柚子の皮に加へて和火で煮詰める。

第四九 雑

【一】 鳴門白玉と笹がき牛蒡の味噌汁

白玉粉一袋・昆布二寸・牛蒡一把・赤味噌百五十匁・煮出汁一升五合・砂糖四匁の割合。

白玉粉を水で煉つて、其の中の少量に、黒焼にした昆布を煉り合せる(灰白色にな  
る位)。

簾の上に温布を敷き、其の上に煉つた白玉粉を平に延ばし、次に色付の分を心の三分の二位になるまで延ばして外より巻き、三分厚さ位に切り、熱湯中で燻で、から水に取つて冷し、之れを敷箔に揚げ少量の味噌汁の中で煮る。之れが鳴門白玉である。

牛蒡は笹がきにして、水に浸けて灰汁氣を抜いて置き、赤味噌を摺つて煮出汁で延ばし、裏漉して一沸煮し、椀に白玉と牛蒡とを入れ、其の上から味噌汁をかけて供するのである。

【二】みじん澤庵浅草海苔花饀節の一口吸物

澤庵一本(五十匁)・海苔六枚・昆布煮出汁一升五合・醤油・鹽・胡椒各少量の割合。

澤庵は微塵切にして、水でよく洗つて熱湯をかけ、海苔は一面を焙つて四角に切り、之れで澤庵を包んで椀に入れ、昆布の煮出汁に鹽で味を付け、味の不足を醤油で補つたものを注いで、胡椒を振つて供する。

【三】生麩甘煮

生麩六本・煮出汁一合六勺・砂糖十五匁・醤油一勺半の割合。

生麩を適宜の大きさに輪切にして水より輪で燻で上つたときに煮出汁と砂糖

とを入れて煮て、半ば煮詰つたときに醤油を入れ、煮上げのときに味醂を入れて艶をよくする。生麩を煮るときには落蓋をする。

【四】煮うどん

メリケン粉百匁・水八勺・鹽半匁の割合。

メリケン粉に鹽を加へて水でよく捏ね(捏ね方が妙なければよく出来ない)、麵棒で長く伸して折り疊み、細長く切つて熱湯中で充分によく燻で、水に冷して一玉づゝに分つ。

一玉をうどん簾に入れて熱湯中に浸して温め、鶏肉三つ葉等の具と共に茶碗に盛り、茶碗汁をかけて供する。椎茸・鶏肉三つ葉及び茶碗汁等の拵へ方は前に述べたあるから茲には省く。

【五】麵麩

(イ) 焼麵麩  
第一法

麵麩約十斤に付き麵麩飯(水豆腐の大ききのもので東京銀座明治屋にて販賣す)一個・馬鈴薯二十匁・麥粉八百匁・鹽十匁・砂糖二十匁・温湯一升の割合。

温湯おんたうに麵麩めんこ・鹽しほ・砂糖さとう及び煤すすで、皮かわを去つた馬鈴薯ばしやうじよを入れて手でよく潰つぶし其のまゝ攝氏二十五六度の温度おんどのところは一晝夜置けば瓶びんに入れて、水みづは酸酵さんかう状態じたいを呈し濁にごつて泡立あわだつ。之れを裏漉うらこしにかけ麥粉あわもこを加へて練り桶ぶくに入れて布ぬいで包んで二三時間放置おきする。其の温度おんどは前まえと同じである。此の間に約四五倍に膨脹はふちやうし、張力ちやうりきが充分じゆうぶんに生じた時、振り粉ふりこなをして形作かたちづつて置く。ブリキの型かたには油あぶらを塗り、其の上うへにメリケン粉メリケンこなを振ふるつた中に右のものを入れ、其の上うへに約一時間位布ぬいを被おひ置く時は、約一倍半いっぺんはん乃至二倍にばいになるから、其の時に上部じやうぶに少量せうりやうの水みづで薄め、た卵黄たまごを刷毛はしかで塗り、天火あまがの中なかに入れ、強き火力くわりきで焼くのであるが、普通ふつうの角形かくがたの食パンしやうぱんならば約一時間位、鯉形こいがたの丸形まるがたならば三十分間位焼くのである。型かたより出して蒸氣じやうきを抜き、乾かいた清潔せいせつな器うつはに入れて貯たくわへて、次の日に食たするのである。

第二法

麵麩めんこ五斤ごけいに付き四百二十枚よひやくにじゅうにまいのメリケン粉メリケンこな・鹽しほ五匁ごぼん・砂糖さとう五匁ごぼん・イ、スト七匁しちぼん五分ごぶん・微温湯おんたう五合ごがう三勺さんしやうの割合わりあ。

メリケン粉メリケンこなを温めた器うつはに入れて鹽しほを交まぜ合あせる。イ、ストと砂糖さとうとを別べつの温めた器うつはに入れて充分じゆうぶんよく掻かき交まぜる。そして一合五勺いちがうごしやうの微温湯おんたうを次第しだい々々

に此この中なかに交まぜ合あせる。之れを火かの側そばの温あたき所ところに放置おきし、充分じゆうぶんイ、ストの酸酵さんかうするのを待まちつて、後のちに前まえのメリケン粉メリケンこなを中央ちゆうがうに溝みぞを作つくつて其の中なかに少しづつ、イ、ストを加くへて、木杓しやく子こでよく交まぜる。之れに残のこりの微温湯おんたうを皆みな加くへて、軟なかい弾力だんりきある團子だんごになるまで水みづでよく捏ねねる。其の器うつはにメリケン粉メリケンこなを振ふるつて、團子だんごの附着つやくするのを防かいで置いて、上うへに白布しろぬいを被おふて火かの側そばに置いて、團子だんごの大きおほさがもとの二倍にばい量りやうになるまで放置おきする。板いたの上うへにメリケン粉メリケンこなを振ふるつて、此この上うへに右みぎの團子だんごを取とり出して、好このみの形かたちに作つくる。ブリキの型かたに油あぶらを塗り、其の上うへにメリケン粉メリケンこなを振ふるつた中に團子だんごを入れて、白布しろぬいを被おふて温あたき所ところに十五分じゅうごふん乃至三十分間さんじゅうふんかん放置おきする。卵黄たまごを塗ぬつて之れを焼やくくことは第一法だいいちぽうに準じゆんずるのである。

麵麩めんこを作るには、其の器うつはを温あためて置くこと、出來上できあがるまでは決けつして冷所ひやところに置いてはならないことを注意ちゆういしなければ、上じやう等とうのものが出來できない。又イ、ストは新しいものでなければ無効むかうである。

(口)蒸麵麩

麵麩めんこに微温湯おんたうを少し加くへて溶とき、一時間温所おんところに放置おきしてから残りのこりの湯ゆを加くへる。之れにメリケン粉メリケンこな・鹽しほ・砂糖さとうを交まぜてよく捏ねねて、八九時間布ぬいに包くんで温あた

て置き、容積が二倍位になつたときに適宜の大きさに切つて形を作り、型に入れる。温所に一時間位置けば、一倍半位に膨脹するから、其の時に三十分間蒸すのである。

【六】おせち

蘿蔔一本・胡蘿蔔三本・里芋一升・牛蒡三本・青昆布二本・煮出汁一升五合・醤油四合・砂糖五十匁の割合。

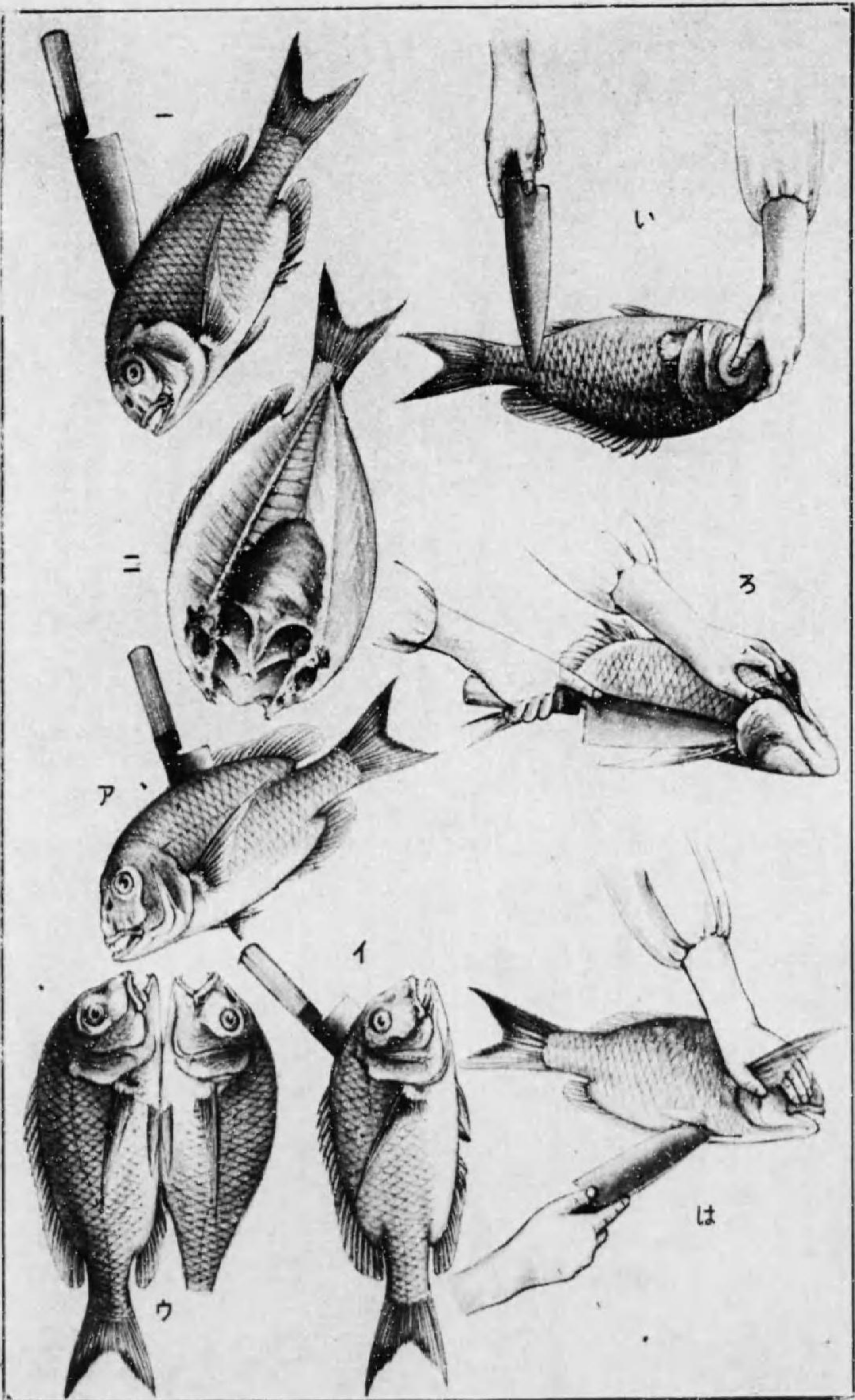
蘿蔔・胡蘿蔔・里芋・牛蒡等は、何れも適宜の大きさに切つて一旦燻で、青昆布は結んで、以上のものと一緒に煮出汁に砂糖を加へたもので煮て、汁の半ば煮詰つたときに、七分目の醤油を加へ、煮上げのときに其の残りを使ふ。

【七】おでん

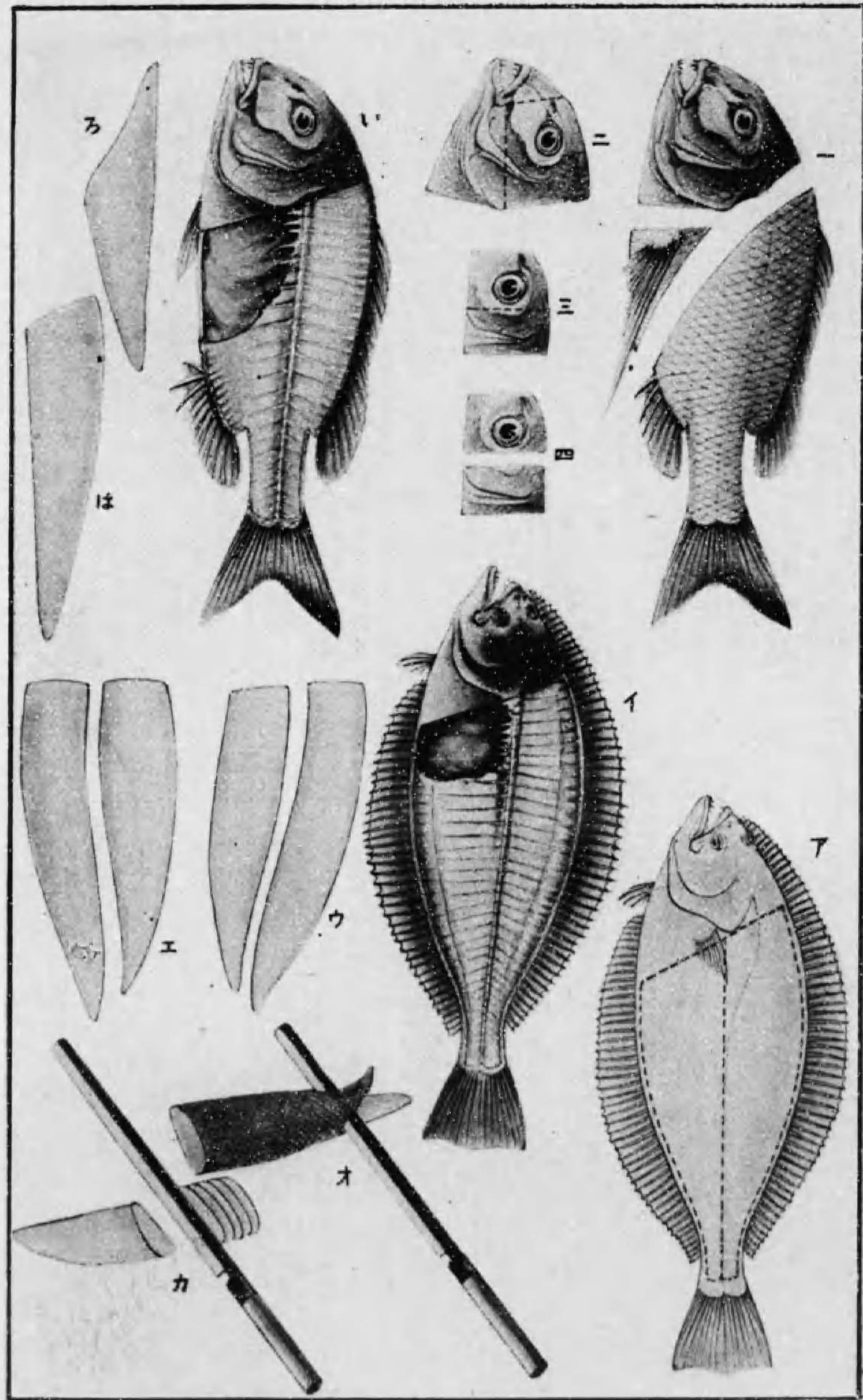
里芋・蒟蒻・竹輪・蒲鉾・がんもどき。

里芋は皮を剥いて丸のまま、蒟蒻は燻で、大三角切にし、竹輪・蒲鉾は何れも斜切にし、がんもどきは丸のままにして各適宜に下煮をして味を附けて置き、之れを竹串に刺して煮汁の中に入れて、今一度煮て、熱い中に食する。

【八】雑煮



魚の料理方  
い鱗の取方  
ろ鰓の取方  
は腹のあけ方  
一背びらき  
二同 上  
ア二枚卸し  
イ同 上  
ウ同 上



魚の料理方

一・二 頭の卸し方

は・ろ 三枚卸し

オウア・カエイ 五枚卸し

オ 皮の取方

カ 刺身の作り方

餅四十片、鶏肉百匁、牛蒡一把、三つ葉半把、椎茸三合、煮出汁一升五合、醬油七勺、砂糖四匁、鹽六勺の割合。

餅は焼いて沸騰前の湯に通し、鶏肉・牛蒡・椎茸は適宜に下煮をし、三つ葉は燻て、水に浸け、一寸位に切つて置く。

椀に右の鶏肉・牛蒡・椎茸・三つ葉餅等を入れ、汁を注いで供するのであるが、汁は煮出汁に砂糖・鹽・醬油等で味を附けたものである。

### 第五〇 魚の拵へ方(挿畫参照)

魚は鱗離れをよくするため、暫時水に浸してから粗板の上に載せ、魚の頭を左手に支へ、右手に庖丁を持ち、尾の方より頭の方に向けて鱗を掻き、鱗引き又は出刃庖丁を用ゐる。次で魚を仰向けにして、左手の拇指と無名指とを左右の鰓蓋の下に差し込んで鰓を摘み、庖丁の尖で其の附根を切り放つたなら魚を寝せて左の指で鰓を押し、之れを庖丁で掻き去るのである。

次に魚の頭を向ふに尾を手前に、腹を右に脊を左に縦を置き、胸鰭の下より腹鰭のところまで裂くのであるが、小魚を丸のまゝ用ゐるときは形を損ぜないために、下身の脇腹に一寸五分位の切目を入れる。次に庖丁で臟腑を出してから魚を充



分に水洗する。此のとき脊骨に附着する血を金串又は箸で掻き取つて、充分に水洗することが必要である。若し此の血の洗去法がよくないときは、味も頗る不味なものとなる。

以上の處理の済んだものは、之れを左の如く種々に庖丁する。

【一】脊開 脊より庖丁を入れて、頸と脊を開くこと圖の如くする。いなあぢさん等を鹽焼にするには此の法に據る。

【二】腹開 どぜう、あなごはも等は腹開にする。即ち頭部を右に腹を手前にして、眼の下際に目打を刺し、腹部の鰭を去つてから、出刃庖丁の尖端を首際より入るゝや否や、一氣に尾の方へ割き卸し、内臓を尾の方より首の方に向けて手で取去り、或は庖丁で殺ぎ去る。次で腹を開いて中骨を取去り、目打を抜いて脊鰭を去る。

【三】二枚卸 脊骨の際より庖丁を入れて次第に下に及び、尾の附けぎわまで骨と身とを離したなら、其の魚を持ち直して、尾を上、頭を下にして庖丁を頭の上より刺込んで口まで切りはなし、次で尾の残りの部をも切り離すのである。

【四】三枚卸 頭を開かないで、魚の左右の身を脊骨ぎはよりすき取り、頭のきわより切り離すのである。頭を先きに切り去つても差支ない。

【五】五枚卸 ひらめ、かれいのやうな扁平な魚は、之れを三枚に卸すことが困難であるから、脊骨の高いところに先づ切目を入れて、後に身と骨とを離せば五枚となる。即ち骨一つに身四つである。

【六】筒切 魚の胸を去らないで筒に切るか、二枚又は三枚に卸してから筒に切る。勿切 筒切を少し斜めに切つたものを云ふ。

【七】七枚卸 魚を三枚に卸して、横に三寸位に切り、次で縦に勿切にしたもので、上等の料理に用ゐる切方である。

【八】八枚卸 頭の両脇に附着する鰭を離し、口より庖丁を入れて真二つに切離し、周囲の肉のない部を切り棄てゝから、大なるは目のきわのところまで二つに切る。

【九】九枚卸 荒の鰭を去り、適宜の大きさに庖丁する。

【一〇】刺身の作り方 (イ) 作り身 魚を三枚又は五枚に卸して薄身をそぎ取り、中骨を抜去り皮を剥ぐ。皮を剥く法は、皮目を粗板に付け、魚の尾を右にして左手で皮を持ち、右手を動かして皮に肉の附かないやうにして次第にそぎ取る。鯛は皮をそがないで作り身にするのが普通である。若し皮を殺ぐときは皮

を霜降りにして下盛又は前盛として添へる。又ひらめの黒皮附の方も皮のま  
ま作り身にする。

皮をそいだ後、魚の皮目の上に腹部を向ふにして置き、刺身庖丁を以て僅の  
傾斜を付けて二三分の厚さに切り、庖丁の右の腹に切肉を載せて、俎板の右方に  
正しく並べる。

(ロ)皮作り 鯛は前述のやうに皮のまゝ作り身にし、ひらめは他の魚と盛合す  
ときは、皮附のまゝ作り身にし、松魚は皮のまゝ、松葉又は藁で燻べ焼きにしてか  
ら、作り身にするこがある。之れを松魚のたゝきと云ふ。

(ハ)絲作り 細作り 魚の肉が薄くて作り身を正しく排列することが出来な  
いときは、一二分の厚さに切つたものを並べずに盛る。此の絲作りは、鮓鯉・烏賊  
などの場合に多く用ゐられる。

(ニ)た作り 三枚に卸した魚肉の皮をそいで、三四分の養の目に切る。鮪など  
に多く用ゐる。

(ホ)そぎ作り 洗肉にするときに多くする方法で、主として新鮮な魚を使ふ。  
其の方法は、要するに作り身の傾斜を多く付けて、成るべく肉を薄くそぐやうに

するので、之れを冷水中に入れて箸で交ぜると身が縮む。すいきこひたひなど  
に多く用ゐる。

(ヘ)刺身の盛り方 刺身の盛り方には別に規則はない、只體裁よく盛ればよい  
のである。即ち七片五片三片を位置よく配置して、つまと枕とを添へ、つまには  
山蕎麥・胡瓜などを用ゐ、枕には織切蘿蔔など用ゐる。つまと枕の位置は、魚肉の  
右手の前又は後にするのが普通である。

(三)骨切り 鱈又はこのしるのやうな小骨の多い魚は、骨切りをする必要があ  
る。骨切をすれば、小骨の多い魚でも美味に食することが出来る。

鱈は腹開きにしてから、肉の方を上にして平に俎板の上に乗せ、庖丁で一分位隔  
てに皮際に達する深さに切込む。このしるは例のやうに、鱈・鰯・鰯等を去つて水  
洗し、兩方の皮目より脊骨に達するまで一分隔てに切目を入れる。

### 第五一 魚

#### 【一】 鱈

##### (イ) 鯛潮汁(吸物)

鯛一尾・煮出汁一升五合・鹽五匁・醬油二勺・木の芽二十枚の割合。

鯛の鱗を剥ぎ鰓と臟腑とを去つたなら脊の血合のところを箸で充分よく洗ひ頭を去つて三枚に卸し、一寸五分位の大きさに切つてから強く鹽をして置く。(眼は内部から指で壓出して充分に鹽をさかせる)。十五分間後、之れを熱湯中に潜らせて直に水に取り、指で鱗を充分に取去る。

煮出汁を煮立たせて之に鹽味を付け、醬油は只だ味の補ひだけに加へ、其中に右の鯛を入れて煮立て、上に浮いた泡を去つて椀に盛り、木の芽を一枚づゝ添へて供する。

(ロ) しんじよ蒸茶碗

小鯛八尾・卵白二個・葛三十匁・砂糖十六匁・味醂二勺・鹽一匁半・水六合・煮出汁一升・鹽二匁たつぶり・青豆一合・山蕎麥一本の割合。

小鯛を例の如く三枚に卸して水氣を去り、肉を崩して板摺(肉を粗板の上に載せて庖丁の腹で摺ること)をしたものを、摺鉢に取つてよく摺り、之れに水溶きにした葛と、味醂砂糖鹽水等を摺り交ぜて裏漉をしてから茶碗に入れる。(青豆は罐より取り出して其のまゝ用ゐ、摺身の上に盛る。新豆ならば鹽を振つて暫く置いてから熱湯中で燻で用ゐる)。之れを茶碗ごと蒸器で蒸し上げてから煮

出汁に鹽味のみを附けた温かい汁を注いで卸山蕎麥を添へて供する。

(ハ) 鯛麵椀(椀盛)

大鯛半尾・素麵二把・椎茸二十個・三つ葉四分の一・把煮出汁一升四合・醬油四勺・鹽三匁半の割合。

大鯛を三枚に卸して二十片に切り、醬油洗ひをして金網の上で焼いてから、鹽湯で燻で、箆に揚げ、素麵は熱湯で二三回面打をして燻で、箆に揚げ、水に入れたなら充分に手で揉んで油氣を抜いて、再び箆に揚げて置き、椎茸は例の如く拵へて(椎茸の項参照)、煮出汁と少量の醬油とて淡味を付け、三つ葉は葉を去つて莖のみを取つて燻で、水に取つてから一寸五分位の長さ切つて置く。

椀に、前の鯛と素麵と三つ葉とを盛つて、上に汁をかけて供するのであるが、其の汁は、煮出汁を煮立て、醬油と鹽と半々位で味を附けたものである。

鯛を鹽湯で燻でるのは、醬油味を消さぬ爲と、外皮を軟かにする爲とである。

(ニ) 鯛味噌摘澄汁(椀盛)

鯛十尾三つ葉四分の一・把柚子皮一個分・松茸一罐・白葱二本・赤味噌二十匁・味醂二勺・葛四匁・煮出汁一升四合・鹽五匁・醬油二勺の割合。

鰯は指で頭と臟腑と骨とを去つて、充分に水洗してから水氣を拭ひ取つて皮を剥ぎ、摺鉢で摺つたなら、水溶にした葛味醂赤味噌摺つて等を加へて裏漉にかき、杓子の上を取つて箸で篠形に作つて、鹽湯で燻で置き、松茸は罐から出して、縦に二分位の厚さに切つて鹽で揉み、熱湯中で燻で之れを水切と云ふ、葱は小口切にして布巾に包み、水中で揉んでねばりを去つて置く、之れを晒葱といふ。

右の鰯、松茸、晒葱を椀に盛つて、其の上より汁をかけて供するのであるが、汁は煮出汁を煮立て、鹽と醬油とで味を附ける。

鰯の摘入には牛蒡を笹がきにして、水洗して生のまゝ盛合せのものも配合のよいものである。

(ホ) 鰯・白玉焼茄子の味噌汁

鰯一尾・白玉粉一袋・焼茄子五個・赤味噌及び白味噌各七十匁・煮出汁一升四合の割合。

鰯は例の如くにして骨切をよくして鹽をし、十五分の後に熱湯で燻で、白玉粉は水で捏ねて小團子に丸め、熱湯中で燻で、水に冷し置き、茄子は焼いてから指で細かく裂く。

以上の三品を椀に盛り、味噌汁をかけて供する。味噌汁は白味噌と赤味噌とを摺り交ぜて、之れを煮出汁で溶いて一煮沸したときに、上に浮いた泡を去つてから用ゐる。

(ヘ) 鰯の濃漿汁

鰯五百匁・胡椒少量・白味噌二百匁(又は白赤味噌)煮出汁二升の割合。

鰯は頭と臟腑とを去つて筒切にして(大なるは二枚に卸して筒切にする)用ゐ、客用には鱗を引いて置く。

白味噌をよく摺つて、煮出汁で溶いたもの、中へ右の鰯を入れて、二三分煮るのであるが、上に浮いた泡は、時々掬ひ除かなければならない。斯くして鰯が軟かく煮へたとさに、之れを椀に盛り、粉山椒を振つて供するのである。

(ト) 鹽鰯の澄汁

鹽鰯一尾もしほ昆布少々・柚子皮一個分・煮出汁一升四合・鹽五匁・醬油二匁の割合。

鹽鰯は適宜に切つて、熱湯中で燻で、箆に揚げ、もしほ昆布は熱湯で燻で、五分位に切つて置く。

以上の二品を椀に盛り、之れに澄汁をかけて、柚子皮を添へて供する。澄汁は、煮出汁に鹽と醬油とで味を附ける。

之れは主に正月の吸物として用ゐられる。

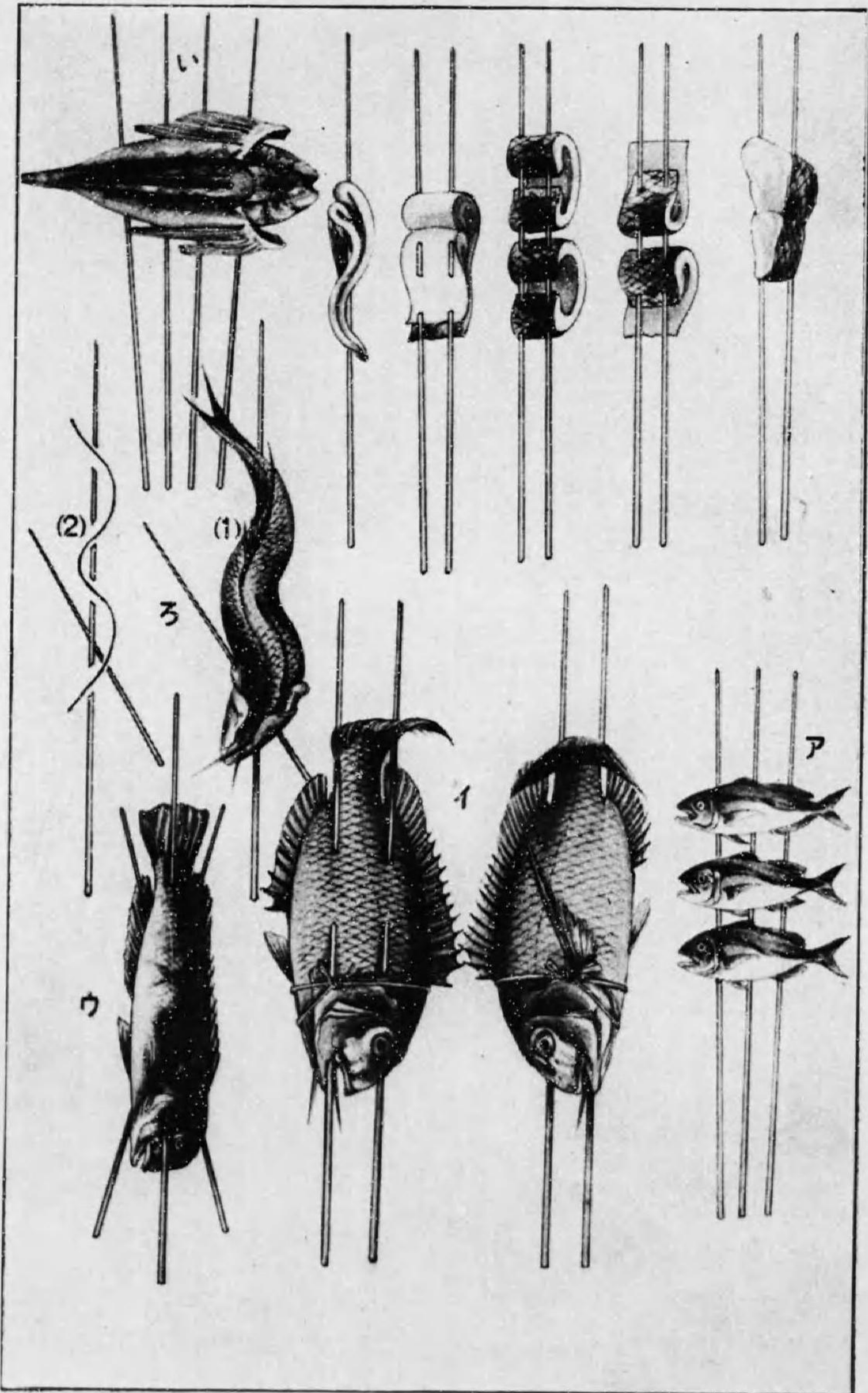
(チ) 結び鱈の澄汁 鱈の鱗頭・鱈臓等を去つて水洗し、三枚に卸して鹽を振つてから結んで熱湯中で燻で、之れを椀に盛り、煮出汁に鹽と醬油とで味附けたものを注いで供する。三つ葉松露など、盛合せにすれば其の配合がよくなる。

(二) 焼物 魚類を焼くには、串又は金網を用ゐる。金串は鐵製のもの、銅製のものより曲らなくつてよい。

串を用ゐて焼くときは魚の一面を焼いたときに、一寸串を捻つて置かなければ、串離れが悪くなり、肉の崩れることがある。又金網を用ゐるときは、金網を一旦よく焼いてから魚肉を載せ、載せた魚肉が稍乾燥したときに、魚肉を動かして焼かないと、魚肉が金網に附着する惧れがある。

凡べて焼物は、皿の上になる方を先に焼き、下になる方を後に焼いた方が、焼き上げてから美しく見へる。

(イ) 魚串の刺方 (挿畫参照)



串の刺方

い 開 魚

ろ う れ り 刺

ア 小 魚 の 刺 方

イ 鯛 の 刺 方

ウ 甘 鯛 の 刺 方

串の刺方は、只だ焼き上げて肉が崩れずに體裁よく、又焼き易いやうに刺せば良いのである。又持ち易いやうに、尖端を擴げて根元を挟く刺す。

(1) 切肉 切肉の大きさに依り、一片乃至二片づゝ二本の串に刺すこと圖の如くする。

(2) 片棲兩棲蕨形 さすさいりの如き肉薄の魚は、形と味の上より片棲兩棲又は蕨形にするのが普通である。三枚卸の魚肉を片棲にするには、一端だけを折り曲げ兩棲は兩端とも折り曲げ、蕨形は片棲に折つた二片の魚肉を、少しずらして重ね合せて、何れも圖の如くに串を刺すのである。

(3) 開魚 開魚には圖の如く四本の串を刺す。さんま、ほら、ぼらなどは此の刺方にする。

(4) 丸魚 小鯛の鹽焼、大鯛の濱焼などのやうに丸のまま、焼くには、脊鰭を立て、口を閉ぢるために、竹の皮で括り、二本の串を下身の頭部より刺し始めて、二回脊骨を掬ひ、最後に下身の尾に串を出すこと圖の如くすれば、活きた形となる。

甘鯛又は鮓の如き幅狭の魚は、中央に一本の串を刺し、二本の小串を魚の廻

轉しないやうに脊及び腹より交叉して刺すこと圖の如くする。

(5) 小魚類 小魚を數尾横に並べて、三本の串を魚の脊骨の上下になるやうにすること、圖の如くにする。

(口) 焼き方

(1) 鯛の鹽焼 鯛を例の如く二枚又は三枚に卸して、適宜の大きさに切つて両面に鹽を振り、十五分間後水洗し、布巾で充分水氣を拭ひ取り、二本の金串に刺して振鹽をし、火力を強くして皮目の方より焼き、片面の焼けたときに串を捻つて身の方を焼き、火より外して冷めたときに串を抜き、染卸蘿蔔又は芽生姜を添へて供する。

染卸蘿蔔とは、卸蘿蔔に醬油をかけたものである。又鹽焼は、振鹽の消へないことが大切である。(水氣を充分に拭へば鹽の消へる憂はない)。

(2) 鮎の鹽焼 鮎を水洗して鹽をし、二十分の後ざつと洗つて充分水氣を切り、三尾づゝ串に刺し、更に鹽を振り、上身より焼く。向き返へして中火で焼く。

(3) 小鯛の鹽焼 小鯛を例の如く拵へて丸のまゝ水洗して拭ひ、眼球脊、鰭、腹、鰓、腹中に充分鹽を振り込むときは、肉全體に鹽氣が浸み込む。大凡十五分の

後に、ざつと水洗して二本の金串を圖の如くに刺し、布巾で水を拭ひ去り、更に鰭と尾に充分鹽をする。(之れは焦げることゝ妨ぐ爲である)。次いで皮部を所々金串で刺して、皮の膨脹するを妨ぎ置く。身には振鹽をして、割いた竹の皮で脊鰭を開いて口を閉づるやうに拵り、魚の上身の方より焼き、焼けたときに串を廻して下身を焼く。(下身は中まで充分に火の通るまで焼く)。冷たときに串を抜いて、焼物皿に頭を左に腹を手前にして盛り、芽生姜二本を盛合せて供する。

芽生姜の作り方は前にあるから省く。又大鯛のときは、竹の大串を用ゐる前に準じて焼く。

(4) 鰻の鹽焼 鰻は首尾を去り、鰓を除き、例の如く腹部に忍び庖丁を入れて臟腑を去り、水洗の後、腹内及び鰭の付け根に充分鹽をして、十五分後、ざつと水洗し、布巾で水氣を拭つて一本の金串と添串とを圖の如く刺し、振鹽をして上身より焼き、始め串を捻つて他の面を焼き、冷めたときに串を抜き、芽生姜などを添へて供する。

(5) 太刀魚の鹽焼 太刀魚は銀を庖丁で取去り、頭を切落し、内臓を去り、鰭を

切り除いて筒切りとして水洗し、布で拭つてから強く鹽をして、十五分後、ざつと水洗して再び拭つて水氣を切り、斜に交叉した庖丁目を入れて、二三切づゝに並べて二本の串を刺し、両面に振鹽をして、上身を先に焼いて串を捻り、更に下身を焼く。狐色に焼きたるを良しとする。

骨も焼いて身と盛り合せるが、骨の肉は又一層美味である。

(6) 鯛の鹽焼 鯛は例の如く頭と臟腑とを去つてから、其のまゝ水洗にしてから水氣を切り、鹽を振つて十五分後、今一度水洗して拭ひ、二三尾づゝ横に並べて二本の串を刺し、振鹽をして烈火で上身の方より焼き、指頭で串を捻つて他面を焼き、冷ましてから串を去つて、卸菊蘿に醬油をかけたものを盛合せて供する。

(7) さよりの鹽焼 さよりは、鱗・頭・鰓・臟腑などを去つて、充分よく水洗してから拭つて三枚に卸し、わらび手に折つて二切づゝ串に刺し、振鹽をして焼く。福目生姜などを添へて取肴にすればよい。

(8) 鯛の照焼 鯛を前のやうに拵へて、三枚に卸して適宜の大きさに切り、味醂と醬油と等量に混じたものゝ中へ十五分間浸して置いてから、二本の串に

刺して皮目より焼き、串を捻つて他面を焼き、注汁を注いで二三回焼いてから火より卸し、冷めた後串を抜いて供する。

(9) 鱈の照焼 鯛と同様の方法で照焼とする。

(10) このしろの照焼 このしろは鱗と鰓とを去つて、腹に隠し庖丁を入れて臟腑を去り、充分水洗してから水氣を切つて、魚の両面に一分隔位に切目を入れて、小骨を切り、味醂と醬油との混合汁に漬け、十五分間後串に刺して焼き、更に二三回注汁をかけて焼く。

(11) 鰯の溜焼 鰯を定規に切つて溜醬油の未だ搾らぬものの中に二三十分間浸けてから取出し、之れを拭つて串に刺し、両面を焼き、二三回醬油をかけて焼き、冷めてから串を抜く。

(12) 鯛の田樂

赤味噌百匁・砂糖七十匁・味醂一匁・卵黄一個・鰯四十尾・粉山椒少量・醬油四匁の割合。

鯛は頭と内臓とを去つてよく洗ひ、二三尾づゝ横たへて二本の串に刺して掛け醬油をし、程よく焼けたときに煉味噌を両面に塗り、再びざつと炙り、冷め



てから串を抜いて皿に取り、粉山椒を振り掛けて供する。練味噌は赤味噌を摺つて、之れに砂糖を交ぜてよく練り、味噌を入れて照りの出たときに火より卸し、冷して卵黄を加へるのである。卵黄を加へるのは、味噌を魚に附着させる爲である。

(13) 鱈の田樂 鱈の田樂に準じて作る。

(14) 鯛の翁焼 鯛を定規に切つて、赤味噌又は白味噌を、味噌でどろどろに溶いたもの、中に二三日間浸けて置いてから取出して、味噌を拭つてから串に刺し、烈火で両面を焼き、冷めたときに串を抜いて供する。

(15) 鯛の雲丹焼 鯛を筒切り又は定規に切つて、醤油と味噌と同量に交ぜたもの、中に二十分間浸けた後取出して串に刺して両面を焼き、之れに雲丹を塗つてざつと火にかざし、冷めたときに串を抜いて供する。

雲丹は少量の卵黄を加へて、蘿蔔の切口で交ぜなければ溶けない。

(16) 白魚の雲丹焼 白魚は立鹽で洗つて水気を拭ひ、竹串に四五尾宛刺して両面を焼き、之れに雲丹を塗る。雲丹の溶き方は前と同じである。

【三】煮物

(イ) 鯛の煮附 鯛を二枚に卸して適宜の大きさの切身とし、熱湯を注いで臭味を去つたものを、鯛三百匁に付き、煮出汁二合四勺、酒八勺、砂糖十匁、醤油五勺の割合で交ぜた汁の中で煮て、煮上げのときに醤油二勺を加へ、一煮沸して取出し、煮汁をかけて供する。之れに卸生姜を添へるときは美味である。

(ロ) ひらめの煮附 ひらめは五枚に卸して適宜の大きさに切り、鯛の煮附に準じて煮附けるのである。

ひらめの黒皮の身は刺身とすれば美味で、白皮の身は煮附けとすれば美味である。

(ハ) 鱈の煮附 鱈の煮附は鯛の煮附に準ずる。越瓜の煮附など、盛合せれば配合が良い。

(ニ) 乾鱈の煮附

乾鱈百匁・重曹少々・昆布二百匁・昆布三十匁(酢五勺)・砂糖五匁・醤油六勺・酢三勺・煮出汁五合の割合。

乾鱈は、四五日間米泔汁の中に浸し置いて、熱湯を注いで鱈と皮とを去り、一寸五分位の大きさに切つて、少量の重曹を入れた水にてざつと燻で上げ、昆布は少

量の酢の中に一夜浸けて置いたものを取り出して、適宜の大きさに切つて之れを結び、里芋は煤で溢ぼして水洗ひする。

右の乾鰯に昆布を入れて、煮出汁と酢と交ぜた汁でよく煮た後里芋を加へ、之れに砂糖と七分目の醤油とを加へて、汁の煮詰るまで煮上げのときに残りの醤油を加へる。

鰯の中に少量の酢を入れて煮れば冷めた後でも硬くならない。又昆布を酢の中に浸けるのも、柔かにするためである。

(ホ) 田作の照煮

田作五十匁・粟の實半匁・醤油五匁・砂糖十匁・胡麻油半匁の割合。

田作は、頭・臍・骨を去つて一旦火取りして置き、醤油と砂糖とを交ぜたものを火にかけてどろどろに煮詰め、之れに胡麻油を交ぜたものの中へ田作を入れて、手早く掻き廻して鍋を卸し、熔つた粟の實でまぶす。

胡麻油を加へるのは艶をよくする爲である。又煮出汁を採つた後の雑魚も、之れに準じて作れば美味なものとなる。

(ヘ) 刻みずるめの照煮 田作の照煮と同様の調味品を煮詰めた中に、刻みずる

めを入れて手早く掻き交ぜ鍋を卸して他の器に移すので、粟の實と胡麻油とを省くだけが、田作の照煮と違ふのである。

(ト) 鯉の飴煮

鯉八百匁・酒及び味醂各四合・酒醬油二合五匁・砂糖二十匁・餡十匁・薑二個の割合。

鯉を三枚に卸して適宜の大きさに切り、之れを酒味醂酒醬油砂糖等を一旦煮立てた中に入れて、大凡三十分間煮た後餡を入れて煮上げる。之れを皿に盛つて煮汁をかけ、卸生姜を添へて供する。

(チ) 鯛の卸煮

鯛三百匁・煮出汁二合四匁・酒八匁・砂糖十匁・醤油八匁・蘿蔔百六十匁(一本)の割合。

鯛を三枚に卸し、熱湯に潜らせて臭味を去り、煮出汁・酒・砂糖・卸蘿蔔及び七分目の醤油等を入れて充分によく煮上げのときに残りの醤油を加へるのである。蘿蔔卸は、一旦水で洗つて搾つてから用ゐれば臭味が取れる。

(リ) 鯛の味噌煮

鯛四十尾・煮出汁五合・酒五匁・赤味噌百匁・薑二個の割合。

鯛の頭と臍とを去つて、水洗して水氣を去り、熱湯に潜らせて臭味を去り、之

れを煮出汁・酒赤味噌等の中に入れて、落蓋をして煮込むので煮るときに魚の下に竹の皮を裂いて敷いて置けば、焦げ付く憂がない。卸生姜を添へて供する。

(ヌ) 鯖の味噌煮 鯖は筒切又は三枚に卸して、鱈に準じて煮上げる。茄子を輪切りにして、煤で、鯖の煮汁で煮て、鯖に盛合せ、卸生姜を添へて供する。

(ル) 鱈の湯引 鱈の首尾を去つて筒切にし、鹽を振つて十五分置き、熱湯の中に少量の鹽と鱈とを入れ、一煮沸の後、鱈のみを掬ひ取り、蓼酢・生姜・酢味噌等を注ぎて供する。

薄打の胡瓜を生のまま用ゐ、又はキャベツを縦切したもの湯に潜らせて附合せとする。

蓼酢・生姜・酢味噌の作り方は前に述べてある。

(ヲ) 鯖の湯引 鱈の湯引に準ずる。

(ワ) 鱈の湯引 鱈の湯引に準ずる。

(カ) 鱈のちり 鱈を湯引の如く調理して、温いうちに酢醬油をつけて食す。

(ヨ) 鯉の田夫

鯉節五十匁・醬油六匁・砂糖十匁・味噌一匁の割合。

鯉節は削つて火取し、摺鉢で軽く摺つて、之れに醬油と砂糖を加へて煮詰め、煮上げるときに味噌を加へて鍋を卸し、冷へるまで其のまま置いてからよく交ぜる。

煮出汁滓を用ゐるときは、煮出汁を取つた滓を、布巾に包んでよく揉み、之れに醬油・鹽・砂糖を加へて煮て、煮上げのときに味噌を加へて鍋を卸し、冷めるまで掻き交ぜる。

鹽を加へるのは水氣を去る爲である。味噌を加へるのは艶を出す爲である。

(タ) 乾鱈の田夫

乾鱈二十匁・醬油四匁・砂糖十匁・味噌一匁・鹽少々

乾鱈は四五日間米泔汁に浸し置き、熱湯を注いで鱈と皮とを去り、摺鉢で摺つてから、醬油・砂糖・鹽等を加へて煮詰め、煮上げのときに味噌を加へ、鍋を卸して冷めるまで掻き交ぜる。

(レ) 鮎のびたし

鮎二十尾・煮出汁八匁・味噌一匁五匁・醬油五匁の割合。

鮎の鰓と臟腑とを去つて水洗し、水氣を拭ひ、三尾づゝ串に刺して上身を焼き、

身のそり返らぬ中に下身を焼き、次で上身を焼き、下身を焼き、少し焦げ目が附いて、中まで充分に火の通つたときに、煮出汁と酒とを入れて煮軟かくなつたときに、醤油七分目を加へ煮上げのときに残りの醤油を加へる。

(ツ) 鯖の酢入 鯖の荒を適宜に切つて、鹽をした後水洗して置き、蘿蔔を薄く銀杏切にしたものと一緒に二番煮出汁で煮て、醤油と酢とを入れて味を附け、蕃椒の粉を少し振つて供する。

(ツ) 鯨の昆布巻

鯨 廿尾・昆布 八十匁・干瓢 十二匁・煮出汁 五合・醤油 七匁・砂糖 四十匁・酢 五匁の割合。

鯨は木灰汁の中に二晝夜間浸して置いたものを、水洗して水より煤で、昆布は酢の中に一夜间浸け、干瓢は水洗する。

鯨を昆布で巻いて干瓢で括り、煮出汁と砂糖とよく煮て、七分目の醤油を加へ、煮上げのときに残りの醤油を加へる。

(ネ) 柳川

鯨(骨抜のもの) 百五十匁・笹がき 牛蒡 六十匁・鶏卵 二十個・煮出汁 六合・醤油 二合・酒 一合五匁・砂糖 十五匁の割合。

鯨は頭を去り、脊開きにして骨を抜いて置き、牛蒡は笹がきにして水漬けにして灰汁氣を抜いて置き、煮出汁には、醤油、酒、砂糖を加へて煮立て、置く。

親子鍋に一人前づゝ牛蒡を入れ、次で鯨と煮出汁とを入れて蓋をして、火にかけて煮上つたときに、鶏卵一個を溶いて上よりかけ、再び蓋をして、半熟のときに器に取つて供する。

【四】 作り身

(イ) 鯛の小波作り(又はちいら作り) 鯛を三枚に卸して薄身を去り、小骨を抜いて皮のまま、脊の方を手前にして刺身に作り、拔臺に並べて濕布で覆ひ、上より温湯を三四回注いでから直ちに冷水を注ぐときは、鯛の皮は軟かになり且つ縮れと臭氣が失くなつて美味となる。

(ロ) 鯛の洗肉 鯛を三枚に卸して小骨を抜いて皮を剥ぎ、皮目を下に腹を向ふにして、剝切にし、之れを少量の鹽を加へた水の中に入れて箸で掻き廻し、尙再三之れを取替へて、肉の稍縮んだときに、清水で洗つて目筋に取り、水氣を切つてから土佐醤油又は生醤油を添へて供する。土佐醤油の作り方は前に述べてある。鯛にはつまとして、よりらど、卸山、蒼菜、花丸、胡瓜などを添へる。花丸、胡瓜とは、

小さい胡瓜を皮のまま、輪切にしたものである。鯛の皮は煤で、盛合せとする。  
(ハ) すゝきの洗肉 鯛の洗肉と違はない。生姜酢味噌又は芥子酢味噌にてすすめる。

(ニ) 鯉の洗肉 鯛の洗肉と違はない。これには煎酒芥子酢味噌又は生姜酢味噌などを添へる。煎酒の作り方は次に述べてある。

(ホ) 鯉の絲作り 鯉は三枚に卸して薄身を去り、皮目を下にして縦に一分隔てに切目を入れた後、一分の厚さに長く絲の如くに作る。

鯉の皮は熱湯を注ぎかけて織に作り、其の浮囊も之れに準じて作る。薄身は骨ごと薄く織に切る。以上の品々を體裁よく盛合せ、煎酒を添へて供する。

煎酒とは、味噌を煮立て、之れに火を附けて酒精分を除いて鹽を加へたものである。

若し鯉に卵のあるときは、之れを水より煤で、ほごし、魚肉の半分だけに卵をまぶして盛合せ。

(ヘ) 太刀魚の作り身 太刀魚は銀をこそぎ去り、鰓内臓頭等を去り水洗して三枚に卸し、細作りにして土佐醬油を添へて供する。

太刀魚は、鹽焼酢のもの、刺身等に作れば美味であるけれども、煮れば非常に不味である。

(ト) まぐろの作り身 まぐろは三枚に卸し、皮を剥ぎて三四寸に切り、之れを定規に切つてから二三分の厚さの作り身にする。生醬油を添へて供する。織うど、卸蘿蔔、卸山蕎麥等をつまとする。

(チ) よこわの作り身 まぐろの作り身と同じである。

【五】 酢のもの

(イ) 鯛のきぬたまき、渡菘草、生姜、織吉野酢 鯛は三枚に卸して薄身を去り、縦に五分角位に切つて鹽酢に二十分間位浸し置き、薄焼卵を酢洗したもので前の鯛を巻き、上を美濃紙で包んで押箱に入れ、蓋をして上より重石をして置くこと二時間許りにして取出し、小口より五分位に切つて五片位立て、盛り、渡菘草は煤で、水に取つて冷し、酢洗して揃へてから布巾で巻いて取出し、八分位の長さで切り、二片づゝ立て、盛り、生姜は織切にして水に放ち、灰汁を除いてから水を切る。

以上三つのものを器に盛つて、之れに吉野酢を注ぎ、吉野酢及び薄

焼卵の作り方は、何れも前に述べてある。

右は主に涼しい季節に用ゐるので、暑い季節には、薄焼卵の代りに桂剝蘿蔔又は胡蘿蔔を用ゐる。

(ロ) 鯖胡瓜もみ葉形生姜胡麻酢 鯖は三枚に卸して強鹽にし、血合と小骨とを去つてから酢に浸し、外部の白くなつたときに、指で皮を剥いて作り身とし、胡瓜は二つ割りにして心を去り、薄打にして鹽を振り交ぜ、暫時の後、灰汁氣を抜く。洗し、水氣を切つて酢洗して搾り、生姜は葉形に切つて水に浸けて灰汁氣を抜く。以上の三品を器に盛り、胡麻酢を注いで供する。胡麻酢の作り方は前に述べてある。又黄味酢を注いても差支ない。

(ハ) 鱈の黄味酢 鱈の作り方と同じである。

(ニ) 乾鱈の三杯酢

乾鱈二十匁、切干蘿蔔十五匁、青海苔少々、酢六匁、砂糖三匁、醤油三匁の割合。

乾鱈は四五日間米泔汁に浸し置いて熱湯を注ぎ、鱈と皮とを去つて摺鉢で摺つてから酢洗し、切干蘿蔔は水洗して、三分位の長さで切つて酢洗ひをして置く。右の鱈と切干蘿蔔とを固く搾つて之れを交ぜ、酢砂糖醤油等を煮立てた汁を

冷してかけ、火取りで揉んだ青海苔を振りかけて供する。

(ホ) 鹽鮭菊かぶら 鹽鮭は皮を剥いて、同量の酢と味醂とを加へたもの、中に暫時浸けて置いてから刺身に作り、小蕪は菊形に切目を入れて鹽揉みにし、酢と砂糖とを交ぜて一煮沸したものを、温い中に上より注いで一夜置いてから刺身と盛合せるのである。

【六】 鱈へもの

(イ) 鯖の雪花菜

鯖一尾、酢一合、雪花菜三百匁、砂糖三十匁、生姜一個の割合。

鯖は三枚に卸して鹽を辛目に振り、一時間の後酢洗し、十五分の後皮を剥いて血合を除いて刺身に作り、雪花菜は一旦沸騰した湯の中に入れて水を切り、摺つて固く搾り、之れに砂糖と鹽とを交ぜて炒り上げてから酢をも加へて煮上げて冷したものに鯖を加へてあへるので、あられ生姜を添へて供する。

(ロ) 鱈の卸鱈

鱈七尾、蘿蔔大二本、柚子皮半個分、鹽適量、酢一合二匁、砂糖少々、醤油六匁の割合。

鱈は指で頭骨臟腑等を除き去り、充分よく水洗して鹽を振り、十五分間の後、

つと水洗して酢の中に浸し、外面の白くなつたときに取出して皮を剥いて細作りとし、蘿蔔は卸して軽く搾つて酢洗をする。酒醬油・砂糖・酢等を煮立てたものを冷して置いて、柚子の皮を微塵に切つたものと、卸蘿蔔と鱈とを交ぜたものにまぜるのである。

(ハ) 鱈のぬた壺

鱈百匁・葱二百匁・うど一本・なるとわかめ三把・海苔一枚の割合。

鱈は三分の小角に切り、二十分間鹽を振つて置いてから酢の中に十五分間浸して置き、葱は大なるは四つに、小なるは二つに縦に切り、長さ八分位に切り、熱湯中に入れて箸で掻き交ぜて、直ちに箆に上げて酢洗をし、わかめは人肌湯でよく洗ひ、箆に上げて二三回冷水をかけ、三分位の長さに切つて酢洗し、うどは其の四分の三量だけの皮を剥いて亂切にし、鹽で揉んで酢洗し、残り四分の一量は繊維にして水に放ち、灰汁氣を抜いてから箆にあげる。

右の魚葱わかめ亂切うど等を交ぜて衣であへ、之れを器に盛り、焼海苔を揉んで上に振り、白髪うどを盛合せて供する。  
ぬた壺の衣の作り方は、前に述べてある。

【七】 浸しもの

数の子の芥子醬油 数の子は二三日間米泔汁に浸けて置いて鹽で揉み、水洗してから醬油洗したものを、醬油を煮て冷ました中に芥子を加へて、前の数の子をあへる。

【八】 揚げもの

鱈のつくね揚げ

鱈二十尾・粉山椒少々・胡蘿蔔一本・ひじき五匁・味噌五匁・醬油五匁の割合。

鱈は、頭・鰓・臟腑・脊骨を去つて、充分に水洗して水氣を拭ひ去り、皮を剥いて摺鉢でざつと摺り、胡蘿蔔は繊維切にし、ひじきは温湯に浸けて洗ひ、更に湯の中に一夜間浸して置いて、熱湯で燻で、から醬油でざつと下煮をする。

以上三品を交ぜて梅の實大に丸め、煮立つた胡麻油で揚げてから、味噌と醬油とを煮立てたもの、中に入れ、掻き交ぜながら煮、皿に取つて粉山椒をかけて供する。

第五二 半辨

【一】 信田巻

魚肉三百匁・山の芋百匁・味噌八匁・水一合五勺・鹽三匁・卵白二個・薄油揚六枚・醬油五勺・薑二個の割合。

魚肉を摺つて、之れに卸した山芋を入れ、時々少量づゝ水を加へて摺り交ぜ、鹽と卵白をも摺り交ぜて裏漉にかけて置き、油揚を切り開いて、其の内部に庖丁で半辨肉を附け、之れを合せて蒸籠に入れて蒸し、冷めたときに串に刺して両面を焼き、かけ醬油をして焼くこと二三回にして、之れに卸生姜汁と醬油とを交ぜた汁をかけて供する。

【二】 餡かけ

半辨肉三百匁・煮出汁三合・醬油四勺・味噌一勺(又は砂糖五匁)・葛十匁・生姜汁一個分の割合。

半辨肉を濕した小皿に取つて水中に落とし、攝氏八十度前後の湯に入れて數回面打をしてから水に冷す。

煮出汁に醬油・味噌(又は砂糖)と水に溶いた葛とを入れて、煮立て、味を試み、生姜汁を入れ、半辨の上此の餡をかけて供する。

【三】 天麩羅の卸煮

半辨肉三百匁・胡麻油適量・煮出汁二合五勺・醬油四勺・砂糖五匁・蘿蔔卸一本分(約百六十匁)の割合。

蘿蔔卸を水で洗つて搾り、總菜用には洗はざるもよし、半辨肉の中に煮出汁・蘿蔔・醬油・砂糖を入れて煮て、温かい中に供する。

【四】 澄汁

半辨肉三百匁・白瀧昆布三十匁・みじん柚子一個分・煮出汁一升五合・鹽四匁・醬油一勺の割合。

半辨肉を製するには、半辨肉を攝氏八十度前後の湯の中に搾出器で落とし、之れを冷水に取つて箆に揚げ、柚子の皮は微塵切とし、椀に、半辨肉・白瀧昆布・みじん柚子とを入れて、上より澄汁をかけて供する。

【五】 味噌汁

半辨(信田巻と同様に油揚げを用ゐて拵へたるもの)二百匁・白味噌三百匁・煮出汁十個(約四百五十匁)・椎茸小二十五個・粉山椒少々(割合)。

半辨を信田巻のやうに作つたものを、三分位の賽の目切にして、熱湯を注いで油



抜きをし、白味噌は摺つて煮出汁で溶いて漉して置き、蕪は銀杏切にして燻で、椎茸は温湯で洗ひ、石附を去つて水より燻で、煮出汁五勺、醤油一勺、砂糖一匁を以て下煮をして置く。

味噌汁の中に、右の半辨と蕪とを入れて、煮立つたときに、椀に椎茸を盛り、其の上に半辨蕪及び味噌汁を入れて供する。

第五三 烏賊及び章魚類

【一】 鰯

(イ) 卷鰯 鰯は二時間位水浸しにしてから取出し、固く巻いて強く二三ヶ所括り、蒸籠に入れて三十分間蒸し、冷めてから一分の厚さの輪切にする、蒸す代りに水を入れて煮ても差支ない。

(ロ) 天麩羅 鰯は前のやうに水に浸したものを取出し、縦に二つに、横に繊切にし、之れに少量の水を加へたぼごした鶏卵を付け、メリケン粉を振りかけ、暫時の後餘つたメリケン粉を落して煮立つた胡麻油で揚げ、新聞紙で油を切り、食鹽を撤布して供する。

(ハ) 雲丹焼

鰯は水漬より出して拭ひ、縦横に一分位の賽の目の切目を入れて、

之れを味噌と醤油と等量に合せて少量の鹽を交ぜたもの、中に約十五分間浸けた後、三本の串を縦に刺し丸くして焼き、両面を焼くときは固くなりて宜しからず、例の如く雲丹に卵黄を交ぜ合せたるものを刷毛で鰯の外面に塗り、ざつと火取りて冷し、串を抜いてから適宜の大きさに切つて供する。

(二) 照煮

鰯一枚、味噌一勺、醤油一勺、胡麻油二滴の割合。

鰯は例の如く水浸けしたものを取出し、拭つてから繊切にし、味噌と醤油とを煮立てた中に胡麻油を入れて一交ぜし、此の中に鰯を入れて一煮沸してから取出し、汁を充分煮詰めた上、更に鰯を入れ、掻き交ぜて火より卸し、直ちに外の器に移して冷す。

切鰯の煮方も之れに準ずる。但し、切鰯は水に浸けなくて用ゐる。

【二】 烏賊

(イ) 布目烏賊の照煮 烏賊は舟を去つて開いて黒味を出し、よく洗つて皮を剥いて裏の方へ布目に庖丁を入れ熱湯に浸けて霜降にし、味噌、砂糖、醤油等を入れて一度煮上げたものを汁を切つて皿に取出し、残つた汁は照りの出るまで煮詰

め、今一度烏賊を入れて掻き交ぜてから他の器に移すのである。落筍・莢豌豆などを盛合せればよい。

(ロ) つくね烏賊の照煮 烏賊をよく水洗して皮を剥き、庖丁の脊で叩いて搥鉢で摺つて好みの形に作り、鹽を入れた熱湯で霜降りにしてから、布目烏賊の照煮に準じて煮上げるのである。

(ハ) 雀烏賊の煮のもの 烏賊をつくね烏賊のやうに摺身にして小さい團子に丸め、味醂二杯三、鹽少々を加へた中に浸し置き、うど胡瓜・織生姜などを盛合せ、黄味酢をかけて鉢肴とする。

(ニ) 賽の目烏賊の胡瓜壺

烏賊三つ・胡瓜小十個・酢一合・醬油五勺・鹽少々の割合。

烏賊は例の如く作つて水洗し、皮を剥いて霜降りにし、賽の目に切つて酢洗し、胡瓜は皮のまゝ卸して酢洗して搾り、之れに烏賊を交ぜて二杯酢をかける。

(三) 章魚

(イ) 櫻煮

章魚大一尾(八百五十匁)・味醂一合・水一合・砂糖三十匁・醬油五勺の割合。

章魚を充分手で揉んだものを水洗してから適宜の大きさに庖丁し、之れを敷箔に載せたまゝ熱湯中に入れて煮て水を切り、之れに味醂水・砂糖等を加へて充分に煮て置き、供する場合に醬油を加へて更に煮上げるのである。醬油を入れて長く煮るときは、硬くなり易いから注意すべきである。

(ロ) 軟煮 章魚を前のやうに水洗してから、布に包んで土間に叩き付けて軟らかにし、之れに調味料を加へて煮るのであるが、其の煮方は前と同様である。

(ハ) 酢章魚 章魚は前のやうに水洗してから熱湯中で燻でるのであるが、湯の中に少量の酒を加へて煮れば其の色が良くなる。之れは水を切つて勿切にし、酢洗してから三杯酢をかける。盛合せには生姜の織切を水に浸けて灰汁氣を抜き、水を切つたものを使ふ。三杯酢の作り方は前に述べてある。

(四) なまこの卸壺 なまこは腹を開いて臟腑を去つたものを、鹽を振つて筥に入れて振り動かし、水洗してぬらゝゝを去り、酢を充分にかけて置く。用時取出して薄切にし、酢洗した蘿蔔卸と交せて三杯酢をかけて食する。なまこは一週間位酢に漬けて置けば一層美味である。(海老卸壺を参照のこと)。

(五) きんこの軟煮 きんこは水から二時間位燻で、章魚の櫻煮に準じて煮上げ、

適宜に庖丁する。

第五四 海老類及び介類

【一】海老

(イ) むしり海老 海老をよく洗つて、殻のまゝ、鍋に入れて、鹽水で約四十分間燻てた後、水の中に入れて冷して皮を剥き、縦に切つて尾の方より金串でむしる。之れは椀種子に用ゐる。

(ロ) 具足煮

海老二十尾・味醂一合・醬油五勺・生姜の搾汁少々との割合。

海老をよく洗つて皮のまゝ、胴を三つ切にし、味醂と醬油を交ぜたものゝ中に入れて煮上げてから海老だけを取り出し、残りの汁へ生姜の搾汁を交ぜてかける。

(ハ) 雪中蒸

海老十尾・煮出汁一升に醬油一勺餘・鹽一匁半の割合。

山芋八十五匁に卵白七個・味醂三勺・鹽一匁半の割合。

海老は皮を去つて立鹽に漬けてから取出して蒸し、山芋は卸して摺り、之れに、卵白の泡立てたものと、味醂と鹽とをよく摺り交ぜて置き、別に煮出汁に醬油と

鹽とを交ぜて煮て味を試み置き、前の蒸された海老の上に、摺り交ぜた卵を載せて今一度蒸したものに味付けした煮出汁を卵白の上からかけて供する。

(ニ) 卸し壺

海老十尾・蘿蔔百匁・木耳二合・胡瓜四本・生姜一個・酢七勺半・シロップ七勺半・鹽一匁半の割合。

海老は皮を剥いて鹽湯で燻で、水でよく晒して鹽酢で洗ひ、木耳は微温湯で洗ひ、蘿蔔切として燻で、酢洗し、胡瓜は細かく殼に切つて鹽酢洗をし、蘿蔔は卸して水で洗つて水を搾り、生姜は殼に切つて水に浸けて酢洗にする。以上のものを搾つて交ぜ合せ、之れに、酢シロップ・鹽を交ぜて一旦煮立てたものを冷ましてから掛けて供する。

(ホ) 天麩羅 海老は頭と皮とを去つて春開きにし、春綿を去り、更に之れを切り、擲げて衣をつけて、煮立つた胡麻油で揚げる。衣の作り方は前に述べてある。

(イ) 蛤 蟹 凡べて海老に準じて調理すれば美味である。

【三】(二) 蛤酒蒸

蛤大八十個・煮出汁一升・蛤燻汁二合・鹽十二匁・酒一合の割合。  
 水洗した蛤の靱帯を出刃庖丁で切つてから熱湯中で燻で(其の煮汁を別に取つておく)。蛤を貝より離して水中でよく洗つて砂を去る。  
 一人前には、一個の貝殻の中に、貝の身四個を入れ、煮出汁に蛤の煮汁と鹽とを交ぜた汁を、之れと一緒に茶碗に入れてから蒸器に入れ、蒸し上げの際に酒を入れ、直ちに蒸器より出すのである。

(ロ) 酒鹽

蛤四十個・酒七勺・鹽五分の割合。

蛤の靱帯を切離して熱湯で燻で、水中でよく洗つて砂を去り、貝の蓋を被ひて鍋に一並べにして酒を加へ、鍋蓋をして煮て、酒の氣の失くなつたときに鹽を振り、直ちに蓋をして火を消すので、振つた鹽の消へないのを良しとする。若し酒の氣のあるときに鹽を振れば、鹽は消へる。

(ハ) 吉野蛤 蛤を鹽湯で燻で、水に取り、身を出して洗つて砂を去り、布巾で拭つて二つに開き、之れに葛粉を附けて熱湯中に投じ、直ちに筴に上げて二三回水かけをかける。之れは椀盛の種子として、夏期に適はしいものである。

【四】 鮑

(イ) ふくら煮

鮑四個・味醂七勺・醬油七勺・砂糖五分の割合。

鮑の殻を卸金の柄ではづして水中でよく洗ひ、之れを味醂醬油砂糖等を交ぜたものの中へ入れて和火で汁の失くなるまで煮るのである。

【ロ】 鹽蒸 鮑を貝より取出して水中で充分に洗ひ、之れをたつぶりの薄鹽水中に入れて、汁の煮詰るまで和火で煮、煮上げのときに酒を入れるので、火から卸したならば、其のまゝ蒸して置いてから適宜に庖丁する。皿盛の盛合せなどにする。

(ハ) 酢のもの 鮑に澤山の鹽を附けて、充分よく手で摺つてから貝より外して水洗し、椀を去つて細く作り、針生姜などをあしらつて二杯酢で食する。

(ニ) わたの甘煮 鮑のわたを、醬油砂糖酒で汁の煮詰るまで煮る。

【五】 蜆の味噌汁

蜆一升・赤味噌百五十匁・煮出汁一升五合の割合。

蜆は二三日間水に浸け(度々水を代へる)てよく砂を吐かせ、赤味噌を摺つて、煮

出汁で延ばして裏漉にかけたものの中へ入れて、一煮沸してから供する。

【六】牡蠣

(イ) 二杯酢

牡蠣一升・土當歸三分の一本・薑二個・酢八勺・醤油二勺の割合。

牡蠣の剥き身を目筈に入れて水洗し、充分に水気を切つてから酢洗し、再び目筈に取つて水気を切つた後小皿に盛り、土當歸は短冊又は織に切つて水に浸けて灰汁氣を抜いて水切り、薑は葉形又は角形に切り(織切にてもよし)、水に浸けてから酢洗して、土當歸と共に牡蠣に盛合せ、上より二杯酢を注いで供する。牡蠣は甘味のあるものであるから、注酢には砂糖又は味醂を用ゐない方が宜い。

(ロ) 吸物

牡蠣七合・柚子皮半個分・煮出汁一升五合・醤油七勺半・鹽一匁半の割合。

牡蠣は前のやうに拵へて置き、煮出汁が煮立つたときに、醤油と鹽とで味を附け、其の中に牡蠣を投じて味を試み、そぎ柚子の皮を添へて供する。

(ハ) 天麩羅

大牡蠣二升・メリケン粉廿五匁・鶏卵一個・酒半勺・水七勺・橙一個・醤油五勺の割合。

大きい牡蠣を前のやうに拵へ、布巾の上に載せて水気を切り、之れに軽く鹽を振つて、メリケン粉に鶏卵酒水を加へて軟く交ぜたものの中に入れて、次で煮立つた油の中に入れて揚げる。揚げたならば新聞紙の上を取つて油を切り、温い中に橙醬油を添へて供する。

橙醬油は橙酢に醬油を混和したものである。又牡蠣が小さいときは、五ヶづつ竹串に刺して揚げ、揚げた時に串を抜き去る。

(ニ) 土手焼

牡蠣二升・三つ葉四把・白瀧茺四匁・白味噌百匁・煮出汁五合・醤油五勺・鶏卵二十個の割合。

牡蠣は前のやうに拵へて置き、三つ葉は適宜に庖丁し、白瀧茺は煤で溢ぼして置く。

土手焼鍋に白味噌煮出汁醬油を入れ、其の中に前の牡蠣・三つ葉・白瀧茺を入れて、煮へた時に生卵を附けて食する。

(ホ) 卸し壺

牡蠣一升・蘿蔔一本・橙一個・醬油一合の割合。

牡蠣は前のやうに拵へて酢洗して水氣を切り、蘿蔔は卸して水でざつと洗つて搾り、之れに橙酢に醬油を交ぜたものを加へ、其の中に前の牡蠣を入れて壺へる。

(へ)田樂 牡蠣を薄い鹽水で洗つて水氣を切り、沸騰した鹽湯の中に入れて煤で、金串に刺し田樂味噌を附けて焼き、皿に盛つて福目生姜を添へて供する。

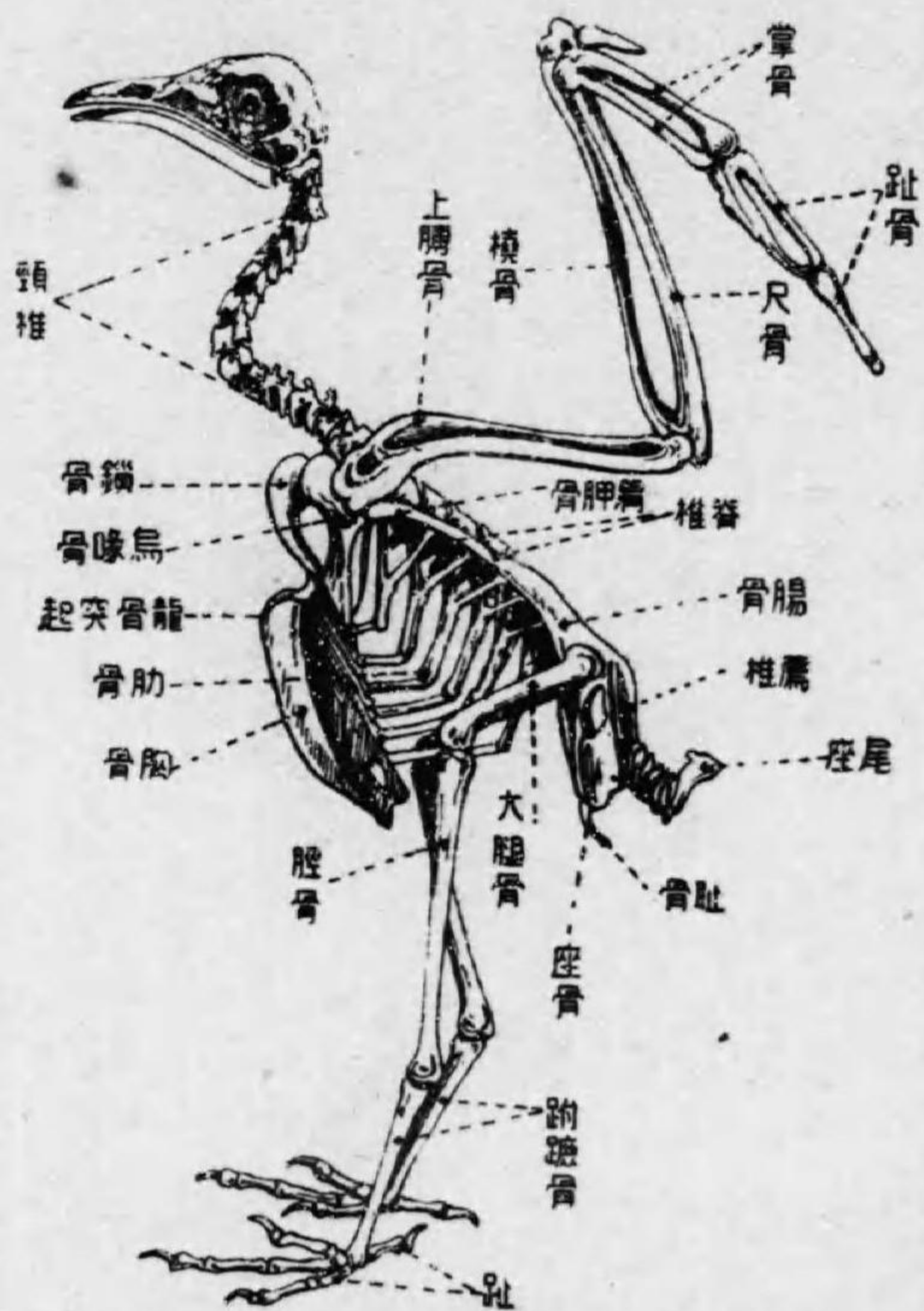
第五五 鳥の拵へ方(挿畫参照)

鳥の拵へ方は次の順序にする。

第一法

- (1) 羽毛を抜いて(鶏を熱湯に浸ければ羽毛は容易に抜ける)毛焼をする。(彘又は新聞紙を燃して其の上に鶏をかざせば、残つた細かい羽毛は焼ける。
- (2) 湯洗をする。
- (3) 頸部の皮膚に縦に切目を入れて、頸椎骨と皮膚とを分ち、頭部を頸椎骨より切り離す。
- (4) 膾囊・食道・腺骨を取り去る。
- (5) 下肢は頸骨部の末端を切り去る。老鶏は跗蹠骨部の後部の皮膚へ、縦に切目

鳥の骨

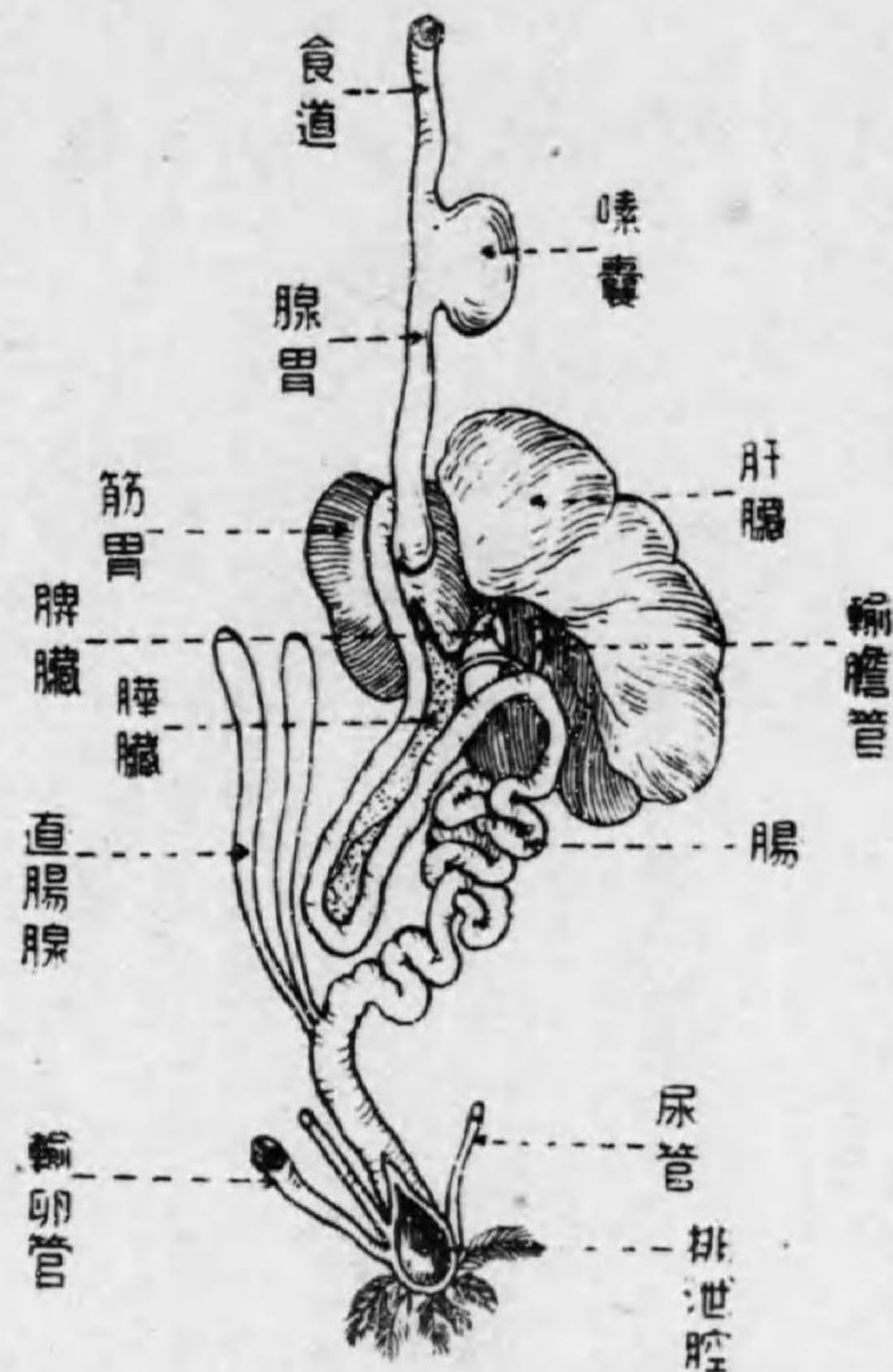


(6) 上肢は上膊骨の末端を切り去る。  
を入れて靱帯を抜き去らなければ硬い。

(12) 砂又は血などの不潔物を去り、筋胃は内外の硬き皮を去る。骨は碎いて水より四五時間、和火で煮て、骨に附着する肉を充分によく取る。骨は碎いて水より四五時間、和火で煮て、

- (7) 上膊骨と鳥喙骨との關節部に刀を入れて靱帯を去り、上肢を離す。
- (8) 大腿骨と骨盤との關節部に刀を入れて靱帯を切り、下肢を離す。
- (9) 肩胛骨を背部より離して胸部と背部とに分る。
- (10) 各部の肉は出来るだけ大片になるやうに骨より離す。
- (11) 肝臓・筋胃・心臓等は、切開いて

鳥の内臓物



其の汁を煮出用として使へば頗る美味である。

第二法

- (1) (2)とは第一法に等し。
- (3) 頸部の皮膚に縦に切目を入れて、頸椎骨と皮膚とを分ち、頸椎骨を胸椎骨より切り放す。
- (4) (5) (6)は第一法に等し。
- (7) 排泄腔の周囲の皮膚を切り離す。
- (8) 頸部より指を入れて、肺臓を肋骨より離す。

- (9) 胸腹部を強く壓迫して、肛門より内臓物全部を出す。
- (10) 胸腹の空洞を充分に湿布で拭ふ。
- (11) (12)は第一法に等し。

備考 鶏は殺すや否や頸動脈を切り、此所より血を滴下し去れば美味となる。血は直ちに凝固するが故に、之れに少量の酒を混ざれば溶解する。虚弱の者に飲用せしむれば、大いに栄養となる。

膽囊は苦いけれど、其のまゝ飲用すれば胃病に効がある。

又肺臓は食用に供すれば害があると云はれてゐる。昔から鳥を食ふともどり食ふなと云ひ傳へてゐる。どりは即ち肺臓である。

鳥は肺臓を除く外、何れの部分も悉く皆な食用に供せられる。即ちとさかは、之れに熱湯を注いで鹽で揉み、皮と血とを去つて煮又は焼いて、西洋料理では、頗る珍重せられてゐる (Grilles Cook's Com. - Creve-de-Coeur Grill en Brochette)。肝臓・心臓等も皆な味が可である。腸も切開いて内容物を洗ひ去れば食用に供せられる。

第五六 鳥肉

【一】刺身 鳥のさしみと上肢の肉は、何れも細作りにして適當のつまを添へ、土佐醬油で食する。土佐醬油の作り方は前に述べてある。

【二】味噌漬 味噌を味醂で少しゆるめに溶いたものの中へ、大片の鳥肉を兩三日漬けて置き、用時取出し、味噌を拭つて串に刺し、皮目を焼いてから他面を焼いて串より抜き、小口に切つて供する。

【三】焼鳥 鳥肉を大片に切つて串に刺し、中火で焼き程よく焼けたときに、味噌醬油二の割で交ぜた汁をかけて焼くので、兩三回之れを繰返して焼いてから串を抜いて適宜の大きさに切つて供する。又串のまゝ供するときは、最初小片に切つたものを竹串に刺して、前のやうにして焼くのである。

【四】鳥の摘入

鳥肉五十多、鶏卵一個、味噌一勺、シロップ半勺、醬油一勺の割合。

鳥肉の皮を除いて細かく切り、庖丁で叩いて楕鉢で摺り、之れに鶏卵を摺り交ぜて味噌醬油で味を付け、杓子の上で箸で篠形又は團子に取り、鹽湯の煮立つ前に其の中に落して煮へたときに取出し、汁の實などに用ゐるのである。

【五】信濃煮 鳥肉を薄く廣く切つて、暫時少量の醬油を注いで置いてから、蕎麥粉をまぶし、煮出汁に少量の味噌と醬油とを加へたものゝ中で煮る。尚ほ菠薐草を空焙りにして、一寸位の長さに切つたものを前の鳥の中に入れて、ざつと煮、他に、めじ草の石附を去つて、傘を箸で叩いて砂を去り、水洗して熱湯中で燂で、二番煮出汁に少量の醬油を加へたもので下煮をしたものを交ぜて椀に盛り、煮汁をかけて供する。

【六】親子煮 鶏肉を細かく切り、煮出汁二、醬油一、砂糖少々、の割合の汁で煮上げて冷し、鶏卵をほどこいた中へ前の汁を鶏肉と一緒にに入れて交ぜながら煮て、鍋の卸し際に一寸位に切つた三つ葉を加へ、暫時蓋をして供する。

【七】親子焼 鶏肉を前と同様に調理して煮上げ、鶏卵をといた中へ煮汁と鶏肉とを軽く交ぜ合せて、厚焼卵と同様にして焼くのである。中へ三つ葉を加へれば風味がある。

【八】佃煮 薄く切つた筍(最初に燂で、おく)を鍋の下に敷き、椎茸之れも初めに燂で、置くも細かく切つて、筍の上に並べ、細かく切つた鶏肉を醬油洗にして其の上に並べ、煮汁を入れて一煮へしたときに、醬油、味噌、砂糖等を入れて煮上げて器に盛り、炙つた淺草海苔を揉んでかけて供する。

【九】田每蒸 鶏肉を薄く廣く切つて、醬油の中に浸け、海老の頭と皮とを去つて、春開きにしたものを水氣を拭つて、醬油に浸け、尚ほ葱を二寸に切り、更に縦に細かく切つたものとの三品を茶碗に盛り、蒸器に入れて半ば蒸したときに、其の真中に卵を落して蒸し上げ、之れに煮出汁に醬油味を附けた澄汁をかけて供する。

【一〇】吉野鳥素麵三つ葉の椀盛 鳥肉は薄く廣く切つて、同量の醬油と味噌とを



交ぜたもの、中へ浸し、葛を付けて鹽湯で燻で、から水中に取つて冷まし、素麵は熱湯で燻で、二三回面打ちをして水に取り、手で充分揉んで油氣を抜き、箆に揚げて水氣を切り、みつばは燻で、一寸五分位に切る。

以上の三品を椀に盛つて、煮出汁に鹽と醬油とで味付けしたものを注いで供する。

【鴨南蠻鶏肉茶蕎麥かもじ葱柚子】 鶏肉は適宜に切つて醬油で洗ひ、味醂で煮上げて置く。

蕎麥粉一合、鶏卵二個、山芋十五匁（卸して用ゐる）を交ぜてよく捏ね（水を少く加へる）、經五六分の棒に作つて、小口より薄く切り、熱湯中で燻で、水に取つて晒し、千住葱は燻で、水に冷まし、根附の方より金串の尖で細かく裂く。

以上の三品を器に盛り、煮出汁に醬油と鹽とで味付けしたものを注いで供する。吸口には柚子の輪切を添へる。

【二鳥入蕎麥牛蒡の甘煮】 鶏肉を適宜に切つて、同量の味醂と醬油とを交ぜたもの、中へ浸けて置き、酒一醬油一砂糖少々を加へたもの、中で煮て、鳥は別器に上げ、煮汁だけをよく煮詰めた中に前の鳥を入れて轉がして照煮にする。

蒟蒻は指で二分角位に千切り、水より燻で、水氣を去り、煮出汁一醬油二砂糖少々の中で煮て、煮上げのときに少量の味醂を加へる。

牛蒡は皮を去つて適宜に切り、水に浸けて灰汁を抜いて米泔汁で燻でた後、之れを煮出汁一醬油半、砂糖少々で煮込み、煮上げのときに、少量の味醂を加へて照を出す。

【三鳥蘿蔔胡蘿蔔の軟煮】 鳥は骨と共に大片に切つて、煮出汁の中で和火で軟かになるまで氣長に煮、蘿蔔は厚く銀杏切にして心を去り、胡蘿蔔も同様にして、共に右の鳥の中に入れて一時間以上極く和火で煮て、上に浮いた泡を取り去り、醬油と味醂とで味を附ける。

【四佐保椀】

鶏肉百匁に付き、煮出汁五匁、醬油一匁。 落二把に付き、煮出汁二合、醬油一匁、砂糖二匁。 椎茸三合に付き、煮出汁一合、砂糖五匁、醬油一匁。 筍五十匁に付き、煮出汁一合、醬油一匁、砂糖二匁。 煮出汁一升五合に付き、醬油七匁、砂糖四匁、葛七匁、鹽六匁、柚子皮一個分の割合。

鶏肉は細切にして醬油洗をし、煮出汁と醬油とで煮、落は熱湯に入れて燻で、水

に取り、皮を剥いて縦に四分して二寸位の長さに切り、煮出汁、醤油、砂糖とて煮椎茸は人肌湯で洗ひ、水から燻で、水洗し、石附を去つて繊切にし、調味品で煮上げ、筍は燻で、小なるを二つ割とし、薄く打つて煮出汁と砂糖と醤油とて煮上げ、柚子は青いものを輪切にして熱湯に通して置く。

以上の四品を椀に盛り、上より汁をかけて供する。尚ほ煮出汁には、鹽、砂糖、醤油とて味附けして、水溶きした葛を引いて、煮立て、用ゐる。

第五七 豚肉

【一】 摘入の汁

豚赤肉百匁・葱五匁・生姜五匁・鶏卵二個・白味噌五匁・煮出汁一升五合・鹽一匁・醤油三匁・せり一把・柚子皮半個分の割合。

肉を薄切にして庖丁の脊で叩き、摺鉢に入れてよく摺り、微塵切の生姜と葱とを其の中に入れて摺り交ぜ、之れに卵と白味噌とを加へて摺り、團子又は篠形に作つて少量の煮出汁を温めた中に落とし、煮へたときに椀に盛る。せりは燻で、水に浸けたものを取出して揃へ、一寸位に切つて椀に盛り、澄汁を注ぐ。

澄汁は、煮出汁に鹽と醤油とて味を附け、之れにそぎ柚子を添へて供する。葱と生姜とは、臭氣抜きのために加へるものである。

【二】 煮附

豚の胸部の肉二百匁・葱十匁・生姜十匁・醤油二匁・砂糖十匁の割合。

豚の胸部の肉の肋膜を去つて一寸角に切り、之れを熱湯中で五分間燻で、其の汁を捨て、更に肉を被ふだけの熱湯を加へて、荒切の葱と生姜とを入れて二三十分間燻でたのち、葱と生姜とを取り去り、砂糖と七分目の醤油とを加へて、汁の煮詰つたときに、残りの醤油を加へて鍋を卸すのである。

【三】 鹽焼

豚赤肉百匁・葱五匁・生姜五匁・鹽少々・醤油二匁、他に生姜酢(生姜半ヶ分の汁、酢二匁)の割合。

豚の赤肉を普通に薄切にして、之れに微塵切葱、生姜、鹽を振りかけ置き、二三分の後、ざつと洗つて水氣を拭ひ、金網又はフライパンで焼き、別器に生姜酢、醤油を添へて供する。

【四】 南蠻煮

豚赤肉二百匁・牛蒡二百匁・蒟蒻四個・白味噌百匁・酒一合・醬油五匁・生姜及び葱各五匁・胡麻油少々の割合。

熱した少量の胡麻油の中に、大切りの葱と生姜を入れて手早く掻き交ぜ、次で薄切にした豚肉を入れていためた後、熱湯を注いで油抜きをして置き、蒟蒻は指で適宜の大きさに千切つて、煤で溢ぼし、牛蒡は斜切にして水浸にし、米泔汁で煤で水洗する。

斯くして、豚肉・蒟蒻・牛蒡等を一緒に鍋に入れ、尚ほ摺つた味噌を酒で溶いたものを此の鍋の中に入れて、充分に煮込み、煮上げのときに醬油を加へるのである。

【五】角煮

豚三枚肉二百匁・生姜及び葱各五匁・醬油二匁・砂糖五十匁の割合。

豚肉は一寸位の角切にして熱湯中でざつと煤で溢し、更に肉を被ふだけの熱湯を注いで、大切れの生姜と葱と共に和火で三時間餘煤で、之れに砂糖を加へて十分煮た後、七分目の醬油を加へて數分間煮、其の卸し際に残りの醬油を加へる。灰汁抜きした芥子を添へて供する。

【六】刺身

豚赤肉二百匁・生姜及び葱各五匁・鹽五匁・橙酢醬油七匁の割合。

豚肉は切らないで丸のまま、熱湯中で二分間煤で溢し、更に熱湯を注いで、荒切の生姜と葱と鹽とを入れて四五十分間煤で、肉の中心まで色變れば良し、鍋を火より卸して汁の冷めたときに肉を取出して、一分の厚さに刺身に作り、別器に橙酢醬油を添へて供する。

【七】ぬた壺

豚赤肉百匁・生姜及び葱各五匁・分葱又は葱二百匁・赤味噌百匁・芥子粉十五匁・砂糖五十匁・酢二匁の割合。

豚肉は薄切にして、荒切の葱と生姜を加へて、三十分間煤で溢ぼして鹽酢に浸し置き、葱は白根を縦に二つ割にして、太きものは四つ割、長さ一寸位に切つて熱湯に潜らせ、直ちに鹽と酢を加へたものにかけておき、味噌は摺つて裏漉にかけ、之れに砂糖を加へて火にかけ、煉り上げのときに味噌を加へて煮上げ、冷めたときに灰汁抜き芥子に酢を交ぜて、どろどろにしたものを加へて葱と肉とを壺へる。

【八】蒸饅頭

豚赤肉百匁・メリケン粉百八十匁・焼粉五匁・鹽及び砂糖少々・生姜及び葱各五匁・砂糖

五匁・醬油四匁の割合。

豚の赤肉を細かく切つて叩き、之れに微塵切の生姜と葱とを交せて、共に鍋に入れていたため、鹽と砂糖とで味付けをする。別にメリケン粉に焼粉を交せて篩ひ、之れに砂糖と水とを加へて捏ね合せて梅實大に丸めて、板の上に平に延ばしたもので前の材料を包み、蒸籠の中に入れて十五分間蒸すので、蒸し上つたならば、熱いうちに醬油を付けて食ふのである。若し冷めたときは不味くなるから、再び蒸し返して食するのである。

【九】薩摩煮

豚肉二百匁・蘿蔔二本・唐芋六百匁・生姜及び葱五匁・煮出汁一升・砂糖四匁・酒三匁・醬油七匁の割合。

丸のまゝの豚肉へ、大切の生姜と葱とを加へて水より一時間燂てた後、三四分の厚さに大切にし、蘿蔔は四五分の半月形に切り、心を去つて米泔汁で燂て、唐芋は皮を去り、丸のまゝ水より燂て、よく洗つてぬるゝゝを去る。

右の豚肉・蘿蔔・唐芋を一緒にしたものの中へ、煮出汁・酒・砂糖を入れて煮て、汁の半ば煮詰つたときに七分目の醬油を加へ、煮上げの際に残りの醬油を加へるのである。

る。

第五八 羊肉

羊肉の料理法は、凡べて豚肉に準じて調理すれば宜いのである。但し臭味ぬきの必要はない。

第五九 牛肉

【一】よせやき 牛肉の鞍下又は臀部の肉を薄く大片に切り、之れに胡麻油を塗つて二三時間浸けて置いたものを串に刺して中火で焼き、之れを同量の醬油と味醂とを加へたものの中に、生姜汁少し加へたものを注ぎかけて、再び炙り、二三回之れを繰返して、冷めたときに串を抜いて、適宜の大きさに切つて供する。

【二】すきやき 牛肉の鞍下又は臀部の肉を薄く平たく切り、葱は薄く斜切にして置く。

すき焼鍋に、最初牛脂を塗り溶し、次で葱をいたため、砂糖・煮出汁・醬油を入れて、煮立つたときに牛肉を入れ、色の變つたときに食する。之れに燂てた絲・蒟蒻・燒豆腐・燂てた筍・せりなど好みに應じて加へれば、一層美味である。

【三】味噌煮 牛の腹部・脚部・頸部・尾部等の如き硬き部の肉を適宜の大きさに切つ

て、極く和火で二三時間煮て、之れに燻てた牛蒡を加へて、摺らない味噌と少量の砂糖を加へて、煮込むときは、肉は軟かくなつて美味となる。

【四】時雨煮 牛の腹部、頸部、脚部等の肉を適宜の大きさに切り、之れに水を入れて和火で二三時間煮た後、砂糖と醬油を加へ、尚ほ生姜の薄切を加へて汁の失くなるまで煮詰めるのである。此の方法で煮込めば、大抵の部分の肉も軟かく煮へて、且つ美味となるものである。

第六〇 鯨肉

【一】すきやき 鯨の赤身を薄く切つて、牛肉に準じて、すきやきとし、葱、白瀧、茼蒿、焼豆腐等も亦前に準じて調理する。

【二】味噌煮 鯨の赤身を適宜に切り、蘿蔔は銀杏に切り、茼蒿は手で小さく千切つて、何れも別々に燻て、置き、蕃椒は種子を除いて細かく輪切にして置く。味噌を酒で溶き、味の不足は醬油で補ひ、鍋の中に右の鯨、蘿蔔、茼蒿、蕃椒を入れて煮ながら食す。

【三】佃煮 鯨の赤身を適宜の大きさに切り、生姜は色紙形に切つて、共に砂糖と醬油とで煮詰るまで煮、煮上げのときに少量の味噌を加へる。

【四】酢のもの 鯨を大片のまゝ、三十分間水より燻て、取出して刺身に作り、二杯酢又は酢味噌を付けて食する。取合せには燻てた菠薐草生のちしや、又はきやべつなどが適當してゐる。

【五】おぼけの味噌汁 おぼけを縦切にして、二三回熱湯を注いで箸でよく掻き交ぜて洗ひ、之れを水に取つて數回水を替へて箸で交ぜてよく洗つて水を切り、笹がき牛蒡を水につけて灰汁氣を抜いたものと共に椀に盛り、白味噌汁をかけて供する。

【六】おぼけの生姜酢味噌 におぼけを前のやうにして作り、水を切つて生姜の卸汁を加へた酢味噌で壺へる。之れに生のちしや、又はぬた壺のときに用ゐたやうに處理した葱を交ぜれば風味がある。

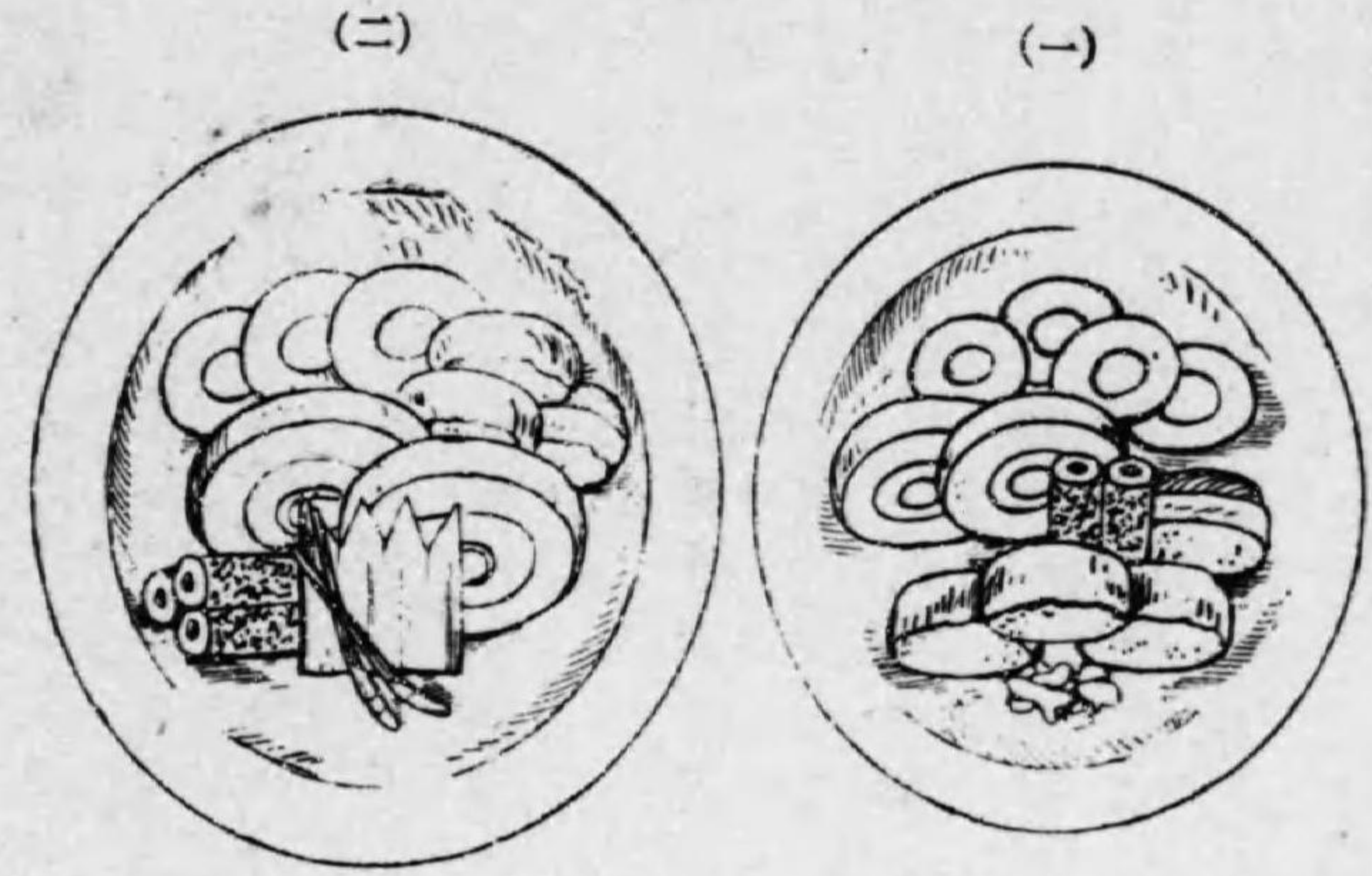
第六一 猪

猪は鯨に準じて味噌煮にする。

第六二 兎

兎は足より皮を剥ぐので、剥いだ後は、全く鳥の拵へ方と同様である。調理法も凡べて鶏肉に準ずる。

(方り盛の鮭)



【一】五目鮭(又は散し鮭)

第六三 鮭

米一升五合につき水一升七合・酢二合三勺・砂糖三十勺・食鹽十勺。干瓢百二十勺・椎茸三十勺。胡蘿蔔一本につき、砂糖六十勺・醬油一合五勺。鶏卵百勺につき、砂糖十五勺・煮出汁七勺・醬油二勺。魚肉五十勺につき、砂糖四勺・食鹽半勺・酒一勺・食紅少々。生姜五十勺につき、酢少々。五月豆五十勺につき、砂糖三勺・鹽少々・の割合。

米は普通に炊くのであるが、只だ蒸す時間を心持ち短かくして鮭桶に移し、直ちに掛汁を加へて煽ぎながら掻き交ぜれば、飯は固まらずによく出来上る。掛汁は酢・砂糖・食鹽を交ぜて一旦煮立て冷したものである。

干瓢は水洗して水より燂で、軟かくなつた時に

砂糖と七分目の醬油とを加へ、汁が殆んど失くなるまで煮、煮上げのときに残りの醬油を加へ、煮上つたものは揃へて三分位の長さの長さに切つて置き、椎茸は微温湯でよく洗つて燂で、水洗して石附を去り、少量の水と砂糖と醬油とで味附して繊切にし、胡蘿蔔は繊切にして水より燂で、之れに砂糖と醬油とを加へて味附けをする。

以上の中干瓢と椎茸とは一緒に味附けし、其の煮汁で胡蘿蔔を煮ても差支ない。鶏卵はよく溶いて、之れに煮出汁・砂糖・醬油等を加へて杓子で交ぜ、卵焼鍋に煮立てた胡麻油を塗つた中に入れて一分位の厚さに焼き、下面の焼けたときに返して他面も焼き、取出して繊切にする。

魚肉は刺身に作つて燂で、水に取つて洗ひ、摺鉢に入れて軽く摺り、之れに酒と砂糖・鹽の他に水で溶いた食紅を加へて、數本の箸で掻き交ぜながら、ばらばらにならざるまで煮上げる。

生薑は皮を去つて薄切とし、水に放つて灰汁氣を抜いて酢に浸けて置き、五目豆は、筋を去つて少量の食鹽を振り、暫時の後熱湯中で燂で、煽ぎ冷まし、食鹽と砂糖とを振りかけて置く。

飯に干瓢・胡蘿蔔の各半量を交ぜ、其の残りとの具とは、飯の上に體裁よく載せ

て供する。

【二】握り鮓

米二升につきて水二升三合・酒一合・酢三合・砂糖十五匁・食鹽十匁。鯛肉五十匁に鹽酢。蛤二十個に酒・醬油・砂糖。章魚五十匁に鹽。鮓五十匁・海老二十尾。山蕎菜一本の割合。

米は酒を加へた水で普通に炊き、掛汁をかけて置く。

(方り握の鮓)

(一)



(二)



鯛肉は三枚に卸して鹽を振り、二十分の後水洗して拭ひ、薄く刺身に作つて酢洗ひをし、蛤は熱湯中で燻て、貝より離し、よく砂を洗ひ去り、酒・醬油・砂糖を入れて煮てから蛤を取出し、煮汁を煮詰めてどろ、くになつたときに再び蛤を入れて掻き

(方り握の鮓)

(三)



交せて取上げ、章魚は頭を開いて臟腑と眼を去り、桶の中に入れて、手で充分に揉んでから水洗してぬら、くを去り、鹽湯の中で燻て、水氣を切り、薄く斜切にし、鮓は薄く刺身に作り、海老は皮の儘洗つて縦に竹串を刺し、鹽燻てにして皮を去り、縦に四つに開き、山蕎菜はよく磨いて葉附の方より卸して庖丁でた、く。

飯を圖のやうにして握り、其の上に、鯛・蛤・章魚・鮓等を夫々載せる。但し鯛と鮓の身の下には、山蕎菜を入れる。

別の皿に醬油を添へて供する。食するときに、魚肉は飯より離して醬油を付け、更に飯に載せて食するものである。

【三】巻鮓

米二升に水二升三合・酒一合・酢三合・砂糖十五匁・食鹽十匁。干鰯二十匁に付き、醬油五匁・砂糖十匁。椎茸二十八匁に付き、醬油五匁・砂糖十匁。海苔十五枚。鶏卵十個に付き、煮出汁一合二匁・醬油三匁・シロップ三匁・葛三匁・魚肉五十匁の割合。

米は酒を加へた水で炊き、掛汁をかけて冷して置く。  
 干瓢と椎茸とは五目鮓に準じて煮上げ、干瓢は海苔の幅の長さの拵へ、椎茸は織切にし、海苔は十五枚を重ねて一緒に火で炙つたのち、二枚づゝ重ね直して両面を焼けば、各々の海苔は、片面のみ炙られるからして風味が宜い。(両面を焼けば風味を失ふ)。

魚肉はよく摺つて、鹽と水に溶いた葛とシロップとを摺り交せて裏漉にかけ、卵を一個づゝ加へて摺り交ぜ、煮出汁と醬油とで味附して置く。

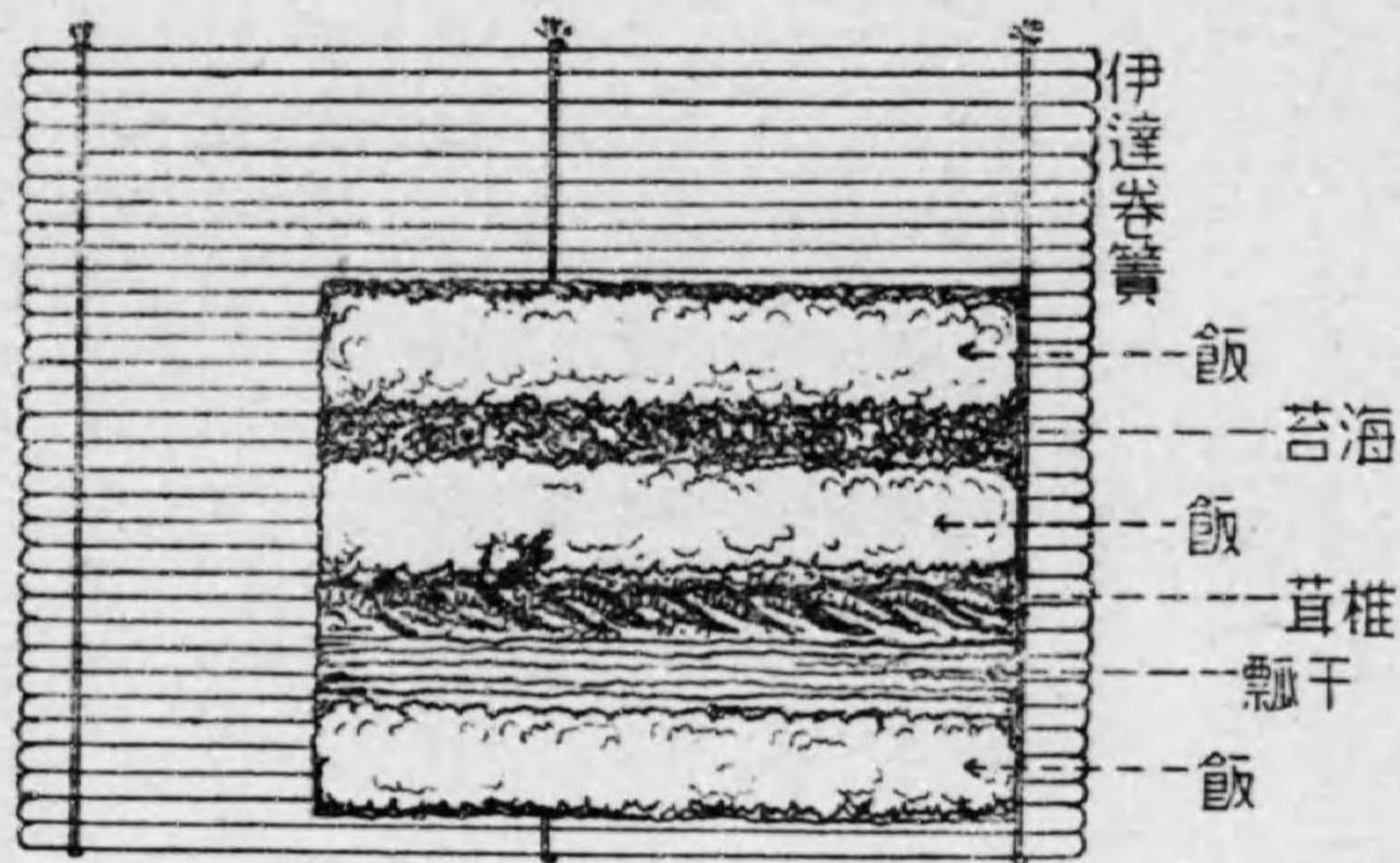
卵焼鍋に油を塗り、鍋が焼けたときに卵汁を入れて二分位の厚さに焼く。

簀の上に海苔、次に飯を置き、中に干瓢を入れて巻くのであるが、飯を壓へ過ぎれば固くなつて不味となるものである。巻けたならば、之れを簀より出して適宜の厚さに切る。普通一升の米で十三本の海苔巻が出来る。

又細巻の方法は、海苔を二つに切り、飯の量を少くして、前に準じて巻いて四つ切にする。

尚ほ伊達巻は、伊達巻簀の上に卵焼を置き、次に飯、次に半分に切つた海苔、次に飯、次に椎茸と干瓢とを載せて巻き、之れを適宜の厚さに庖丁する。

(伊達巻の組合せ方)



飯は五目鮓に準じて炊き、掛汁をかけて冷して置き、干瓢は前に準じて煮て、三分

【四】御所鮓 澤庵を刻んで水でよく晒し、布で

搾つてから砂糖六分、酢四分の割合にまぜた中に一夜浸けて置く。

濕した布巾の上に飯を置き、中へ澤庵を入れて巻鮓のやうに巻いたなら、其のまゝ、一時間位放置して飯を乾し、別に美濃紙の上にとろい昆布を撒布したものゝ上に前の飯を載せて巻き、包み紙と共に庖丁してから紙を去るのである。

【五】稻荷鮓

- 米一升五合に水一升八合、酢二合三勺、砂糖三十勺、鹽十勺。
- 干瓢二十枚に付き、醬油五勺、砂糖十勺。
- 葱根一節に付き、砂糖十勺、鹽一勺。
- 油揚四十枚に付き、煮出汁五勺、醬油二勺、砂糖五勺の割合。



位の長さに切り、蓮根は雪輪に切つて酢を入れた水の中に暫時浸して灰汁氣を抜いたものを酢を入れた湯の中で燻で、水洗し、之れに砂糖と鹽とを振りかけて置き、干瓢と共に飯に交ぜる。

油揚は二つ切にして心を去り、煮出汁、砂糖、醬油とて煮て三角に切り、其の中に右の飯を詰める。

【六】姿鮓　こはだ鮓、雀鮓、鮓鮓等は皆之れに屬するもので、こはだ小鯛、鮓等の小魚は脊開きにして脊骨を除き、鹽をして十五分間置いた後、ざつと洗つて水氣を拭つて酢洗にし、飯は五目鮓に準じて味を付け、之れを魚の腹の中に詰めて鮓桶の中に入れて、壓蓋をして暫時の後に取出し、筒切にして供する。

【七】壓鮓(又は箱鮓、切鮓)　鮓箱に鮓飯を入れ、其の上に焼卵、魚肉、海苔、野菜等、前に準じて調理したものを載せ、上より壓へ附けて、壓し出して適宜の大きさに庖丁する。凡べて鮓には生姜を添へるものとする。

第六四 菓子類

【一】

(イ) 赤鮓

(1) 漉鮓

小豆五勺、白砂糖百五十匁、食鹽五分の割合。

小豆の砂を去つて水洗し、水を入れて煮て、煮立つときに面打ちをし、稍膨れたときに水を取り換へては煮ること二三回にして、充分軟かになるまで煮たなら其のまゝ蒸して置く。

小豆は強い火を用ゐず、和火で煮る方が早く軟かくなる。又度々水を加へるのは早く煮る爲めて、高い温度は却て小豆を固くするものである。尙ほ水を替へるのは、灰汁氣を抜く爲めである。

煮た小豆は箆に揚げて手で揉み、上より水を加へて洗へば皮は箆に残つて鮓は下に漉し出される。之れを布袋に入れて、固く搾つて鍋に取り、砂糖と鹽とを加へて交ぜながら煮詰め、煮上つたなら、他器に取つて、手早く煽ぎ冷ますのである。五合の小豆より三百六十五匁の漉鮓が出来る。

(2) 潰し鮓

小豆五合、白砂糖百七十匁、水十匁、食鹽五分の割合。

小豆は前のやうにして煮る。但し小豆の煮過ぎないうちに水を捨て、之れ

に、砂糖、水飴、鹽等を加へて煮上げれば、一部分は碎け、一部分は粒のまゝ残る。  
五合の小豆から潰し餡四百二十匁を得られる。

(ロ) 白餡

十六寸豆五合・白砂糖百五十匁・食鹽五分の割合。

十六寸豆の砂を去つて水洗して煤でる。煮立つた時に面打をすることゝ、時々水を替へて煤でることは小豆のやうにし、充分よく煮へたときに、之れを摺り潰し箆に入れて水を注げば、皮は箆に残り、餡は下に漉されて出るから、之れを袋に包んで水を切り、砂糖と鹽とを入れて煮詰め、他器に取つて煽ぎ冷すのである。

(ハ) 味噌餡

小豆五合・白砂糖百五十匁・赤味噌百匁の割合。

前の漉餡へ、摺つて裏漉した赤味噌を加へて煮上げるので、此の分量で四百五十匁の味噌餡が出来る。

(ニ) 汁粉

小豆五合・白砂糖二百匁・食鹽五分・葛五匁・水三升・丸餅三十個の割合。

前のやうに小豆を煮て漉したものに、白砂糖、食鹽、水を交せて煮、煮上つたときに、

水溶きした葛を入れて手早く交ぜ合せて再び火にかけ、一煮したときに、火取した餅を入れて火より卸し、少し蒸してから供する。葛を入れるのは、汁に粘り氣を持たせ、餡を下に沈ませない爲めである。

(三) ぜんざい

小豆を漉さずに、粒のまゝで作るもので、其の他は汁粉に準じて作る。

(四) 白玉團子

白玉粉を水で捏ねて、五厘銅貨大の團子に丸め、熱湯中で煤で、水に冷し置き、白砂糖をかけて供するので、之れを氷で冷せば一層美味である。

(五) 柏餅

粳粉百二十匁・糯粉二百八十匁・砂糖二十匁・水六合・潰し餡二百匁・味噌餡二百廿五匁の割合。

粳粉、糯粉、砂糖を交ぜて、之れに温湯を少しづつ加へて杓子で捏ねて、平たい團子に丸めて、蒸籠の中で充分透明になるまで蒸した後、紅鉢に取つて摺木でよく搗き、之れを二等分して一方には蓬を加へて搗き交ぜるのである。

蓬の塩へ方は、蓬の軟かい部を、少しの重曹を入れた熱湯で煤で、軟かくなつたときに水に取つて冷し、水洗して軽く搾り、庖丁の脊で微塵に叩くのである。若し

此の蓬を長く貯へやうとするには、蓬に擴げて日に乾し、必要の際熱湯に潜らせて使へば、其の風味は新しいものと少しも異なる。

右の搗きませたものを適宜の大きさに千切つて、白い方には味噌餡を、青い方には潰し餡を包んで、豫め熱湯に通した櫻の葉で包んで、蒸籠に入れて再び蒸すのである。

【六】粽

粳粉 百二十匁・糯粉 二百八十匁・砂糖 五十匁・水 六合の割合。

粳粉・糯粉・砂糖を、温湯で堅く捏ねて平たい團子に丸め、蒸籠の中で充分透明になるまで蒸した後、紅鉢に取つて摺木でよく搗き、別に水に浸して置いた茅で之れを圓錐形に巻き、其の尖端より數枚の茅の葉を以て全部を包み、粽櫛の葉の筋又は麻絲で巻いて最後を結び、更に蒸籠に入れて蒸して盆に盛り、砂糖又はきな粉を付けて食すのである。茅の代りに笹を用ゐる所もある。

【七】磨ちまき

糯粉 一升・灰汁(葉の灰汁) 三合の割合。

糯粉を一夜灰汁に浸してからよく水洗し、布の袋に詰めて四時間位湯で煮て、冷め

たときに袋を絞ばして中より出し、適宜に切つて皿に入れ、砂糖又はきな粉などを附けて食す。

【八】お萩

米七合五勺(糯七分と粳三分と交ぜたもの)・水七合五勺・澆餡 三百六十五匁の割合。

米を洗つて水を加へ、普通の飯のやうに炊いて摺木でざつと搗き、適宜の大きさに丸め、澆餡を附けて供す。

【九】櫻餅

メリケン粉 百匁・葛 五匁・砂糖 十匁・食鹽 少々・水 三合強・胡麻油 少々・澆餡 三百六十五匁の割合。

篩つたメリケン粉を、少量の水で溶いた葛と砂糖と全量の水とを加へて二分し、一方には食紅少々を加へる。

焼板を焼いて火を弱くし、煮立てた胡麻油を塗り、其の上の中匙で混汁を移し、匙の底で楕圓形に擴げ、焼目が附いたならば裏返して更に一方を焼き、之れに丸めた餡を柏包みにし、櫻の葉で其の上を包む。

之れに用ゐる櫻の葉は、五月初旬に、煮立て、冷した鹽水に浸けて重石を置いて

貯へたものを翌年の春に用ゐるので、用時之れを熱湯に潜らせて布で拭ふのである。櫻葉百枚に付き食鹽百匁水四合の割合である。

〇 残月

メリケン粉七十匁・砂糖百匁・鶏卵百匁・薑二個水四勺・澱粉二百三十匁・胡麻油少々  
の割合。

砂糖に鶏卵一個づゝ加へて摺り交ぜ、其の全量を加へ終つたときに、篩つたメリケン粉を軽く交ぜ、尚ほ水と薑汁とを加へる。

焼板を焼いて、煮立てた胡麻油を塗り、其の上の中匙で前の混合液を落とし、匙の背で楕圓形に擴げ、一方の焼けたときに裏返して他方を焼き丸めた餡を之れに柏包みにする。皮を焼くときに、烈火で焼けば軟かになる。此の分量で作るときは十五個出来る。

□ きんつば

メリケン粉五十匁・水一合八勺・澱粉四百二十匁の割合。

餡を適宜の大きさに丸め、之れにメリケン粉を天麩羅の衣より少し固めに水で溶いたものを附けて、焼板の上に載せて上下周圍の六方を焼く。

□ 唐饅頭

鶏卵五十匁・砂糖五十匁・メリケン粉百匁水三合・澱粉百八十匁・黒胡麻二勺の割合。

澱粉には焙つた胡麻を交ぜて置く。

砂糖に鶏卵を一個づゝ加へて摺り、其の全量を交ぜ終つた後に水を加へ、篩つたメリケン粉を軽く之れに交ぜてどろりとなる程度に止め、鶏卵汁、焼板の上に煮立てた胡麻油を塗り、唐饅頭型にも油を塗つて焼板の上に載せ、此の型の中に鶏卵汁を少し流し込み、その中に四角に丸めた餡を入れ、上からも鶏卵汁を流し、下部の焼けたときに、型と共に裏返して他方を焼いてから取出す。

□ 薯蕷饅頭

薯蕷饅頭

薯蕷粉(新粉)百匁・砂糖百匁・芋五十匁・澱粉三百六十五匁の割合。



薯蕷粉に砂糖を交ぜて篩ひ、つくいもを卸して摺つたものを少量づゝ加へて捏ね、小さく千切つて擴げ、丸めた餡を之れで包んで蒸籠の中で二十分間強く蒸すときは、饅頭は見事に膨れる。之れを取出して煽ぎ冷すのである。

□ 甘藷饅頭

甘藷は燻て、裏漉にしたもの二百匁、砂糖八十匁、鹽少々、肉桂粉五十匁、鶏卵二個、メリケン粉百匁、水三勺の割合。

燻てた甘藷を裏漉にかけ、之れに砂糖と鹽とを加へて煉り上げ、適當の大きさに丸めて餡にして置く。

砂糖に鶏卵を加へて摺り、之れに水を加へて篩つたメリケン粉と肉桂粉とを杓子で交ぜ合せた後、メリケン粉を振つた板の上を取つて餡の大きさの半分位に丸め、掌の上に伸ばして中に餡を包み、兩端を尖らして甘藷の形に作り、天火の中て焼くのである。

【五】新桃山

甘藷を燻て、漉したもの二百匁、砂糖百匁、極微塵粉三十匁の割合。

燻て、裏漉にした甘藷に、少量づゝ砂糖を入れ、火にかけて煉り、煉上つた後に出して冷し、微塵粉を加へて直径一寸三分位の大きさに丸め、上部に庖丁目を付け、胡麻油を塗つた焼板上で兩面を焼くのである。

【六】求肥

白玉粉百五十匁、水三合、砂糖百匁、浮粉三十匁の割合。

白玉粉を水で捏ねて平たき團子にし、之れを蒸器で蒸した後、鍋に取つて再び水を加へてよく捏ね、之れに少しづゝ砂糖を加へて湯煎で煉上げて置き、框に浮粉を振つた中に取り、周圍にも浮粉を振つて框に附着することを防ぎ、上より壓へて平にならし、固くなつたときに取出して、適宜の大きさに切るのである。

【七】釣柿

漉餡三百六十五匁、他に求肥と同材料を要す。

餡を直径五六分に丸め、之れを皮で包んで釣柿の形に作り、柄と蒂とは餡で作る。皮の作り方は求肥と同じで、此の量で拵へれば六十個を得られる。(純粹な白玉粉を使へば、出来損ずることがない。)

【八】屠蘇おこし

岩種子一升、屠蘇二袋、砂糖百匁、水飴五十匁、水一合五勺の割合。

水飴に水を加へて火にかけ、溶けたときに砂糖を入れてよく煮詰め、其の汁を水に垂らして固まるやうになつたときに、岩種子と屠蘇とを入れて、屠蘇は摺つて細かにして置く、手早く掻き交ぜ、冷めない中に三分位の大きさに丸める。

【九】玄米落雁

玄米微塵粉四十匁・微塵粉二十匁・白砂糖六十匁・鹽一匁・水二匁の割合。

鹽水を作り、篩つた白砂糖に交ぜて濕氣を帯びさせ、之れに玄米微塵粉を加へて揉んで交ぜ、更に微塵粉をも加へて充分に揉み合せたものを落雁型に詰め、上より押して上面を平にし、上端を軽く打つて内面を緩め、平板へ型を裏返へして抜き出し、皿に載せて蒸籠に入れ、一二三を緩呼して直ちに蒸器より取出し、之れを冷せば固くなる。

### 〔二〇〕「ミルクキャラメル」

白「ザラメ」糖百匁・牛乳五匁・水飴二十匁・「キャラメル」十五匁・酒石酸二分の割合。

「キャラメル」の製法は、砂糖に少量の水を加へて煮立て、鍋の底部に接する部は少し焦げて褐色となるを程度として之れに熱湯を注ぎ、再び煮立て、どろどろの糖液とする。

牛乳に「ザラメ」を加へて火にかけて溶して少しく煮立て、之れに「キャラメル」・水飴・酒石酸を加へて煮沸すること暫時にして、水に滴して試みて、固くなつたときに火より卸し、鶏卵焼鍋に胡麻油を塗つた中に移し、風にあて、凝固せしめるので、多少軟かい中に取出して、適宜の大きさに切つて「パラフィン」紙で包むのである。

### 〔二一〕「薑糖」

白砂糖百匁に水六匁を加へ、時々杓子で掻き交ぜながら煮沸して、上に浮いた泡を水刷毛で去り、稍濃く煮詰つたときに、其の少量を取つて冷水中に落して見て、水飴の如き軟かさに凝固するを度として火より卸し、直ちに摺鉢で徐々に摺り、稍ざらざらと肌目の立つたときに薑の卸汁を加へ、手早く胡麻油を塗つた卵焼鍋に流し込み、上を平に均して型の中で切目を入れ、稍冷めたときに型より取出すのである。

### 〔二二〕「落花生糖」

白砂糖百五十匁・焙落花生二匁五匁の割合。

焙落花生は皮を剥いて二つに割り、充分によく焙る。鍋に砂糖を入れて和火で絶へず掻き交ぜ、褐色の蜜の如くなつたときに、火より卸して落花生を静に交ぜ、煮立てた胡麻油を塗つた鐵板上に掬ひ出し、金篋で裏を返し、軟かい中に手早く麵棒で延ばし、冷めない中に適宜の大きさに切り、冷めてから「パラフィン」紙で包み、鐵力罐の中に貯へるのである。

### 〔二三〕「馬鈴薯干菓子」

馬鈴薯百匁・砂糖五十匁・食紅少々との割合。

馬鈴薯の皮を剥いて縦に繊切にし、水に浸けて灰汁氣を抜き、充分よく水洗したもの、ものを箆に上げて水氣を切り、熱湯に潜らせて再び箆に揚げて水を切つてから鍋に取り、半量の砂糖と水溶した食紅とを加へて時々鍋返しをし、杓子で鍋の周囲の砂糖を薯に塗るやうにし、砂糖汁が全く薯に附着したときに、残りの砂糖の中に鍋より移して、手早く砂糖をまぶして急ぎ冷ますのである。砂糖と薯との量の比を誤れば仕損ずることがある。

〔四〕夏蜜柑皮干菓子

夏蜜柑の皮四個分、百八十五匁、砂糖百四十匁、焼明礬五分の割合。

蜜柑の外皮を極く薄く剥ぎ去り、縦に四つ割にして實を取去り、皮を二分位の厚さに庖丁して明礬を加へた熱湯中で燻てた後水に取り、尚ほ屢々水を取替へて一夜间水に浸したものを箆に取つて水を切り、之れに砂糖を加へて馬鈴薯の干菓子と同様にして作るのである。

〔五〕ボール

片栗粉百五十匁、鶏卵百匁、砂糖百匁の割合。

鶏卵に砂糖を加へて摺鉢でよく摺り、之れに片栗粉をさつと交ぜ取出して振粉

をし、長い棒形に作つて庖丁で小さく切つて團子に丸めたものを、油を塗つた天皿に入れ、天火の中で中火で焼くのである。

〔六〕カステラ

鶏卵六個、メリケン粉六十匁、砂糖六十匁、レモンエッセンス小匙一杯の割合。

卵と砂糖とを交ぜて泡立器で充分よく泡立たせ、初め緩るやかに交ぜれば泡は細かくなりて宜し、篩つたメリケン粉を手早く軽く之れに交ぜ、尚ほレモンエッセンスを交ぜて、天皿に油を塗つた上に紙を敷いた中に流し込んで中火で焼くのである。

〔七〕ロールケーキ

鶏卵六個、メリケン粉五十匁、砂糖六十匁、水四匁、落花生少々、の割合。

鶏卵とメリケン粉とは「カステラ」と同様に作り、水を加へて軟かくする。天皿に入れて其の表面に極く薄く細長く刻んだ落花生を散らして中火で焼き、焼き上つたときに取出して敷紙を去り、表面に苺の「ジャム」を塗つて一方より巻き、一時間餘を經てから熱した庖丁で輪切にするのである。

苺「ジャム」の作り方は、苺の蒂を去つて、砂糖を注いで暫時其のまゝ置けば、汁は自

然に流れ出て来るから、之れを裏漉にして種子を去り、和火で煮詰めるので、砂糖の量は苺百匁に付き五十匁の割合である。

【八】「ワツフル」材料も作り方も、ロールドケーキと同様であつて、油を塗つた「ワツフル」型に入れて火上で焼き、焼けたときに苺ジャム又は林檎ジャムを其の中に包むのである。苺ジャムと林檎ジャムの作り方は前に述べてある。

【九】「シュークリーム」

皮は「メリケン」粉五十匁、「パタ」三十匁、鶏卵六個、湯一合、「クリーム」は砂糖四十匁、卵黄六個、「メリケン」粉十五匁、牛乳三合、「レモン」エッセンス「茶匙」一杯の割合。

湯に「パタ」を入れて、煮立つたときに火の弱い所に卸し、之れに「メリケン」粉を篩にかけて入れたものを入れ、手早く掻き交ぜた後、卵黄を一個づゝ落して掻き交ぜ、程よき堅さに煉れたときに水を一勺ばかり加へて、油を塗つた天皿中に中匙で一杯づゝ落し、強火の天火中で焼き、十五分乃至二十分間、取出したなら直ちに庖丁で横を切つて置く。

「クリーム」は卵黄に砂糖を加へてよく交ぜてから、之れに「メリケン」粉を混じり、煮立ちつゝある牛乳を少量づゝ入れて、手早く掻き交ぜ、全部入れ終つたときに、火上で

煮立たせて卸し、冷めるまで掻き交ぜてから布で漉し、「レモン」エッセンスを入れて交ぜるのである。斯くして出来上つた「クリーム」を皮の中に流し込むのである。

第六五 冷しもの

【一】枇杷羹

枇杷二百七十匁、寒天一本、砂糖百匁、水二合五勺の割合。

寒天を水に浸して置いて軟かくなつたときに、之れに水一合五勺を加へて、全く溶けるまで煮る。

砂糖に一合の水を加へて煮立たせ、少しく粘り氣を生じたときに前の寒天と交ぜ合せて裏漉にかける。

枇杷は上下を切り去り、皮を剥いて二つ割にして種子を去つて置く。流し箱を濡して置いた中に前の寒天を流し込み、尚ほ枇杷を入れて暫時放置するときは、自然に固まるから、固つたときに流し箱より取出して、適宜の大きさに庖丁するのである。(寒天と砂糖とは、別に煮なければ透明に出来ない)

【二】衛生羹 第一法



苳三十五匁(大四十個)・寒天一本・水二合五勺・砂糖百匁・卵白七個の割合。

苳は蒂を去つて、日筴に入れて水洗して置き、寒天は前のやうにして煮溶かして置く。

砂糖に水を加へて煮て之れを右の寒天に混ぜ、裏漉にかけること前のやうにする。

卵白は泡立て、前の寒天に加へて火にかけ、少しぶつゝの出来たときに、火より卸して冷めるまで交ぜ続け、ゼリー型に苳二個づゝ入れ、其の上に泡立たせた寒天を流し込んで、其のまゝ冷ませば固まる。

第二法

苳二百匁・寒天一本・水二合五勺・卵白七個の割合。

苳は前のやうに洗つて軽く裏漉にかけ、寒天と砂糖は前と同様に煮て、砂糖は煮詰め加減にする。交ぜて裏漉にかけ、之れに泡立てた卵白と裏漉した苳とを混じて火にかけ、ぶつゝの出来るまで煮て火より卸し、冷めるまで掻き交ぜた後、流し箱に流して置き、固まつたときに取出して適宜の大きさに庖丁する。

【三】氷蜜柑

蜜柑五個・寒天一本・砂糖百匁・水二合五勺の割合。

氷蜜柑

蜜柑は皮を剥いて身の上下を少し切り捨て、寒天と砂糖は前のやうに別々に煮てから交ぜて裏漉にかける。



流箱を濕して、蜜柑を適宜の位置に配置し、其の中に寒天汁を流し込み、冷めて固つたときに取出して、圖の如く蜜柑を縦横とも眞二つに庖丁する。

【四】日の出蜜柑

蜜柑十個・寒天一本・砂糖百匁・水二合五勺の割合。

蜜柑の柄の付いた方を少し切り捨て、皮を破らぬやうに中の肉を取り出し、肉は裏漉にかけ、寒天と砂糖は別々に煮た後、交ぜて裏漉にかけ、前と同様に裏漉した蜜柑汁と寒天汁とを交ぜて、前の蜜柑の皮の中に一ぱいに入れ、其のまゝ冷まして、固まつたときに皮のまゝ二つに輪切にする。

【五】浮世蜜柑

材料分量とも、日の出蜜柑に等し。

製法も、日の出蜜柑と同様であるけれども、輪切にしないで亂切にするのである。

【六】サイダー羹

「サイダー」一合・寒天一本・砂糖百匁・水二合五勺の割合。

寒天と砂糖の拵へ方及び交ぜて裏漉にする方法等は、何れも前の「日の出密柑」に準ずる。但し砂糖はよく煮詰め、裏漉にかけた後は絶へず交ぜて、稍冷へたときに「サイダー」の栓を抜いて手早く寒天汁に交ぜ合せ、流し箱に流すことが必要である。冷めて固まつたときに取出して、適宜の大きさに庖丁するので、泡の消へないのが上出来なのである。

【七】葡萄酒羹

葡萄酒一合・寒天一本・砂糖百匁・水二合五勺の割合。

方法は全く「サイダー」羹と同様で、只だ「サイダー」の代りに葡萄酒を用ゐた丈けが違ふのである。

【八】苺ゼリー

苺四百匁・ゼラチン(夏は十二枚・春秋は十枚・冬は八枚)・砂糖七十匁の割合。

「ゼラチン」は暫時水に浸けて軟かになつたときに、茶碗に入れて湯煎にし、苺は蒂を去つて水洗し、之れに砂糖を加へて暫時の後裏漉にかけて煮詰め、苺の中に、右の

「ゼラチン」を少しづつ加へ、よく交ぜて「ゼリー」型に入れて冷し、固まつたときに型を微温湯に暫時浸け、型より取出して供する。ゼリーはユラユラの固さを宜しとする。

【九】乳氷菓

卵黄八個・牛乳四合・砂糖六十匁・氷七百匁・鹽五合の割合。

牛乳に砂糖を入れて煮立たせ、火より卸して卵黄を一個づつ加へて掻き交ぜ、全部加へ終つたときに、卵黄の臭味を去るために一寸火にかけて、之れを漉して暫時冷まし置いた後、氷菓器に入れ、鹽と氷とを其の外圍に入れて強く廻すときは、十五分間にして凝固する。凝固したなら外圍の水を去つて、鹽と氷とを更に詰め、上より布巾で強く包んで三十分間置けば、器に盛つても暫時は溶ける憂がない。

【〇】西瓜氷菓

中位の西瓜一個(汁七合)・シロップ三合(砂糖五十匁)の割合。

西瓜の汁を搾つてシロップに交ぜ、之れを氷菓器に入れて乳氷菓に準じて凝固させる。

【〇】桃氷菓

水蜜桃五個・シロップ四合・砂糖六十六匁の割合。

水氷蜜桃を裏漉にしてシロップを交ぜ、氷菓器に入れて乳氷菓に準じて凝固せしめる。

第六十六 果酒

【一】 莓酒

莓四百匁・砂糖二百匁の割合。

莓は蒂を取つて水洗し、箆に取つて水氣を切り、硝子瓶に莓と砂糖とを交互に入れて密蓋をし、冷き所に日光を避けて貯へて置けば、砂糖は全く溶けて莓は表面に浮ぶ。其の液が透明となつたときに、毛布で濾過して數週間貯へれば、充分醱酵した淡紅色の芳香ある莓酒となる。

【二】 枇杷酒

枇杷三百匁・砂糖百匁の割合。

枇杷の種子を去つて、少しく碎いて砂糖を交ぜ、瓶の中に密蓋して貯へれば、一週間の後に枇杷は上に浮き、砂糖は溶けて透明の液となる。之れを漉して瓶に貯へれば、數週にして帯紅黄色の枇杷酒となる。

【三】 梅酒

梅實四百匁(未熟にて種子の固らぬもの)・砂糖二百匁の割合。

梅の實を布巾でよく拭ひ、兩端を少しづつ切り去つて、硝子瓶の中に砂糖と交互に入れて密蓋をするときは、二週間にして梅實は萎んで上に浮び、砂糖は溶けて帯黄の透明液となる。此のときに梅實を去り其の汁を漉して貯へれば、數ヶ月にして甘酸味の梅酒となる。

【四】 木瓜酒

木瓜の實三個・砂糖百匁の割合。

木瓜の實は蒸して之れに砂糖を振りかけて瓶の中に密蓋して置くとときは、數週間にして甘味芳香ある木瓜酒となる。之れを漉して用ゐる。

第六十七 金團

【一】 栗の金團

栗一升(大凡四百匁)・薩摩糖六百匁・砂糖二百五十匁・味噌一勺・食鹽四匁・水二合・燒酎二匁の割合。

栗の荒皮と澁皮とを剥き、庖丁目を見事に立てること。暫時水浸の後箆に取つて水氣を切り、熱湯中に焼明礬と共にに入れて、煤で(勝栗は二三回水を取り替へる)軟

かになつた時に水で洗ひ、之れに砂糖四十匁を控へてと水と食鹽とを加へて和火で長く煮て、汁が煮詰つたときに、薩摩諸を加へて鍋返しをしながら煮詰め、煮上げのときに残りの砂糖と味醂とを加へれば、艶のよいものが出来上る(煮詰める程度は鍋返しの際に栗がこつて鍋底の見へるやうになれば良い)。之れを別器に移し、急いで冷まして翌日用ゐるのである。杓子で交ぜれば艶が失くなる。

薩摩諸は充分厚く皮を剥き(繊維を全く除くまで剥く)三四分の輪切にして、暫時水に浸けて灰汁を抜き、明礬を入れた熱湯の中で燻で、湯を捨て、温かい中に裏漉にかけてたものを冷めれば粘り氣が出る故、裏漉にかけ難くなる)栗の中に交ぜるのである。

明礬を入れるのは、形の崩れるのを防ぐと同時に色を止め、よき黄色になさしめんが爲めである。

**【二】薩摩諸の金團**

栗の代りに薩摩諸を用ゐるもので、其分量は栗のきんとんに準ずる。

栗の代りに用ゐる諸は、四分の賽の目に切つて面を取り、暫時水浸の後之れを燻で、水洗し、調味品と水とを加へて三四分間煮てから鉢に移して置き、裏漉した諸

を煮汁でよく煮詰め、煮上げの際に味醂と残りの砂糖とを加へて煮たものもを前の諸の上に移し、翌日用ゐれば美味である。

**【三】慈姑の金團** 栗の代りに慈姑を用ゐたもので、分量も方法も栗の金團と同様である。

**【四】白菜豆の金團**

白菜豆一升(大凡三百三十匁)・砂糖四百匁・味醂一匁・水二合の割合。

白菜豆は水を入れて燻でる。此の間二三回水を替へて灰汁氣を抜き、皮に皺が寄らないやうになつたときに、其の三分の一を取つて裏漉にかけ、残りの三分の二には水と砂糖とを交ぜ、煮汁が三分の二位になるまで煮詰め、之れに裏漉した豆を入れて煮詰めるので、鍋を卸す際に残りの砂糖と味醂とを入れる。之れを他器に移して燻ぎ冷まし、翌日用ゐるのである。

### 第三編 献立の例

#### 第一 経済的保健食料の例

左に示す経済的保健食料の例は、内務省で發表した「栄養と食糧の経済」に示された保健食料を参考として、奈良女子高等師範學校に於て次の條件を假定し、可消化蛋白質及び有効熱量として算出したものである。

即ち體量十四貫位の男子が、一日八時間は眠り、九時間は静かに起座し、七時間は一時間に付約一里の割合で歩くに相當する仕事をするものと假定し、之れに充分の餘裕を見て、可消化蛋白質十八匁、有効熱量二千三百カロリーと定めたものである。

而して動物性蛋白質の攝取、其他食品の配合、容量消化等に留意し、成るべく経済的に(廉價にして料理法を簡單に)考案したものである。

(一例) 米飯を普通にして、副食物を経済的にしたものである。

料理の種類	材		料	
	品	目	数量	價格(錢)
米飯	米	白米	一三合	七・一
味噌汁	味噌	こまつな味噌	二〇匁	〇・六
香油	香油	さといも油揚	一〇匁	一・五
砂糖	砂糖	ねいじこ糖	一五匁	〇・三
鹽	鹽	鹽	二八匁	五・五
小計				一〇・九
可食部分の重量(匁)				四九・四

可消化蛋白質  
一八匁

有効熱量  
二二三〇カロリー

脂肪熱及び炭水化物  
二〇五三カロリー

植物性蛋白質  
二二〇カロリー

動物性蛋白質  
五七カロリー

夕		晝			朝				
ねいじんぎ	だいにんじん	鹽さばの焼物	米飯	香油	さといも油揚煮付	米飯	香油	こまつな味噌汁	米飯
ねいじんぎ	だいにんじん	鹽さばの焼物	米飯	香油	さといも油揚煮付	米飯	香油	こまつな味噌汁	米飯
ねいじんぎ	だいにんじん	鹽さば	白米	香油	さといも油揚	白米	香油	こまつな味噌汁	白米
一五匁	二四匁	二八匁	一四合	六匁	一〇匁	一三合	六匁	二〇匁	一三合
〇・三	〇・六	五・五	七・七	〇・四	一・五	七・一	〇・四	〇・六	七・一
七・五	一四・〇	二四・〇	五三・二	六・〇	一五・〇	四九・四	六・〇	一八・〇	四九・四
<p>可消化蛋白質 一八匁</p> <p>有効熱量 二二三〇カロリー</p> <p>脂肪熱及び炭水化物 二〇五三カロリー</p> <p>植物性蛋白質 二二〇カロリー</p> <p>動物性蛋白質 五七カロリー</p>									

香物		澤庵	少々
鹽	澤庵	六匁	〇・四
合計	小計	三六・二	一六・〇

(三例) 節米の一方法として米飯を減じ、副食物を多くしたるもの。

料理の種類		朝		夕	
品目	数量	價格(錢)	可食部分の重量(匁)	品目	数量
米飯	一二合	六・六	四五・六	米飯	九勺
味の噌	一〇匁	〇・八	二〇・〇	豆腐と魚のちり	二五匁
味の噌	三匁	〇・二	二〇・〇	さくらんぼ牛蒡	一七匁
香物	六匁	〇・四	六・〇	香物	六匁
蒸さつまいも	一五匁	三・九	一四・〇	米	九勺
鹽	少々			白米	九勺
小計		九・〇		合計	
合計		二二・六		小計	
小計		二・二		合計	
合計		二二・〇		小計	

可消化蛋白質 一八匁  
 有効熱量 二三三〇カロリー  
 節米量 一・五合  
 脂肪及び炭水化物 二〇五三カロリー

料理の種類		朝		夕	
品目	数量	價格(錢)	可食部分の重量(匁)	品目	数量
米飯	一二合	六・六	四五・六	米飯	九勺
味の噌	一〇匁	〇・八	二〇・〇	豆腐と魚のちり	二五匁
味の噌	三匁	〇・二	二〇・〇	さくらんぼ牛蒡	一七匁
香物	六匁	〇・四	六・〇	香物	六匁
蒸さつまいも	一五匁	三・九	一四・〇	米	九勺
鹽	少々			白米	九勺
小計		九・〇		合計	
合計		二二・六		小計	
小計		二・二		合計	
合計		二二・〇		小計	

植物性蛋白質 二二〇カロリー  
 動物性蛋白質 四六カロリー

(三例) 節米の一方法として、<sup>おこし</sup>麦飯及び混合飯を用ゐ、<sup>あそび</sup>相當の副食物を添へたるもの。

晝		朝				料理の種類	
れんこん煮付	このしろ鹽焼 二杯酢	麥飯	香物	ねぎの胡麻味噌汁	麥飯	料理の種類	
醬れんこん油	醬酢鹽このしろ油	平白麥米	澤庵	ね白味胡麻噌	平白麥米	品目	
二勺	〇〇少二二勺 一三五勺々々	〇五勺合	小計	一四半八勺々	〇一五〇合	数量	
〇三勺	〇〇三勺	一五勺	九勺	〇〇六勺	一五勺	價格(錢)	
二五勺	二二勺	一四勺	六勺	一二勺	一四勺	可食部分の重量(匁)	
							動物性蛋白質 六三カロリー

可消化蛋白質 一八匁  
 有効熱量 一二二〇カロリー  
 節米量 一・二合  
 脂肪及び炭水化物 二〇四三カロリー  
 植物性蛋白質 二二〇カロリー

夕				料理の種類	
香物	かまぼこと三ツ葉の澄汁	しのだ飯	香物	夕のかつをぶしのだしがら	砂糖
澤庵	鹽醬かみかみつをぶ油	砂醬油じ平白	澤庵	夕のかつをぶしのだしがら	砂糖
小計	少少一三三勺々々	五〇〇八勺合	小計	一四勺	〇三勺
合計	〇四勺	〇〇三勺	六勺	〇四勺	六勺

動物性蛋白質  
 六三カロリー

(四例) 一週間の献立

これは前と同じ条件で作った経済的保健食料の献立で、節米の一方として一般的である麦飯を主とし、時に、うど、んと混合飯を用ゐて變化を與へ、また薯類等の副食物を多くし、麦飯をも節約するやうに考案したものである。

晝		朝			料理の種類	
油揚と菜の煮付	麥飯	香物	だいの味の味噌汁	麥飯	品目	数量
醬油 こま つ	平白 麥米	澤庵	だいの味噌汁	平白 麥米	品目	数量
一四 一一〇 五勺勺勺	〇〇 五九 五合合	小計 六勺	一一 七〇 勺勺勺	〇〇 五九 五合合	價格(錢)	可食部分の重量(匁)
〇〇 一四 三五六	一五 四〇	八六	〇 四	一五 四〇		
一四 五一〇 六〇〇	一三 四四 〇〇	六〇	一 五〇 〇〇	一三 四四 〇二		

可消化蛋白質  
一九・三匁  
有効熱量  
二四〇〇カロリー  
節米量  
一合

晝		夕					曜	
油揚と菜の煮付	麥飯	香物	焼鹽	とろろ汁	かつおぶしの	香物	澤庵	
醬油 こま つ	平白 麥米	澤庵	鹽	かつおぶしの	醬油	香物	澤庵	
一四 一一〇 五勺勺勺	〇〇 五九 五合合	小計 六勺	一〇 勺	〇 一一 勺勺勺	〇〇 五五 勺勺勺	小計 六勺	〇 四	
〇〇 一四 三五六	一五 四〇	八六	三 五	〇〇 一四 一六	〇〇 二二	一〇 六	六 〇	
一四 五一〇 六〇〇	一三 四四 〇〇	六〇	一 〇	〇 五 一六	二 一 八〇			



曜		月	
夕	晝	朝	
香 物	う ど ん	香 物	味噌汁 さつまいもの 飯
澤 庵	醬ね牛煮 うどん 肉ん 油ぎ	澤 庵	味噌汁 さつまいもの 飯
六 匁	一 五 勺 二 五 匁	六 匁	二 三 匁
〇 四	〇 六 七	〇 四	〇 六
六 〇	一 八 五 〇	六 〇	二 〇
小計	一二二	小計	八四
合計	三五五	合計	一四七
可食部分の重量(匁)	一四一八	可食部分の重量(匁)	一三二
消化蛋白質	一九	消化蛋白質	九
有効熱量	二二〇〇	有効熱量	二二〇〇
節米量	二	節米量	二
合	合	合	合

火		朝	
晝	朝	晝	朝
香 物	さつまいもの煮付	香 物	わかめの味噌汁
醬菜 油漬	醬砂 さつまいもの 糖も	醬菜 油漬	わかめ 味噌汁
一 〇 匁	八 二 勺	一 〇 匁	二 〇 匁
〇 五	〇 四	〇 五	〇 二
一 〇 〇	七 二 〇	一 〇 〇	二 〇 〇
小計	八三	小計	八三
合計	三五五	合計	一四七
可食部分の重量(匁)	一三二	可食部分の重量(匁)	一三二
消化蛋白質	九	消化蛋白質	九
有効熱量	二二〇〇	有効熱量	二二〇〇
節米量	二	節米量	二
合	合	合	合

曜									
夕					晝				
	香	ろだ ふい きこ んの ふ	麥		香	にしん の昆 布卷	麥		
物	物	飯	飯	物	物	飯	飯		
	醬菜	砂ゆ味だ い こ	平白	澤	砂醬か昆 にしん に ん ぺ （乾）	平白			
	油漬	糖ず噌ん	麥米	庵	糖油う布	麥米			
合計	小計	一 一〇 匆匆	一七 二半五〇 匆ケ匆匆	〇〇 五九 合合	小計	〇 一一五三四 匆匆匆匆	〇〇 五九 合合	小計	
三〇・三	一二・四	〇〇 一五	〇〇一 六五八五	一五 四〇	九・一	〇 三四二六八	一五 四〇	八・八	
		一 一〇 〇〇	一六 五〇 〇〇	一三 四四 〇二	六・〇	一五〇三四 〇六五〇〇	一三 四四 〇二		
				有効熱量 二二八〇カロリー 節米量 一・三 合					

水					曜				
朝					夕				
香	煮	麥	料理 の種 類	品 材		香	のだ 煮い 付こ んと 魚	麥	
物	豆	飯			目	物	飯	飯	
澤	醬砂ご黒 庵	平白	品	材		醬菜	醬砂い だ い こ	平白	
庵	油糖う豆	麥米	目	料		油漬	油糖なん	麥米	
六匆	一 一一五〇 匆匆匆匆	〇〇 五九 合合	數 量		合計	小計	一 一〇 匆匆	一〇二 五五二四 匆匆匆匆	〇〇 五九 合合
〇・四	〇〇〇一 四三三〇	一五 四〇	價格(錢)		三三・五	一六・〇	〇〇 一五	〇〇七 六二〇二	一五 四〇
六・〇	一 五〇〇〇 六〇〇〇	一 三四二 〇〇	可食部分の 重量(匆)				一 一〇 〇〇	一三 八〇五〇 四五〇〇	一三 四四 〇二
			可消化蛋白質 一・八・九 匆						

木									
晝					朝				
料理の種類	麥飯	香物	焼鹽	粉ふきいも	麥飯	香物	油ね卵の揚ぎ花味噌汁	麥飯	料理の種類
品目	平白	澤庵	鹽	鹽じやがいも	平白	澤庵	油ね卵のは揚ぎ味噌汁	平白	品目
数量	〇〇・五合	小計 六匁	一五匁	八〇匁 少々	〇〇・八合	小計 六匁	三三五八匁	〇〇・五合	数量
價格(錢)	一五・四〇	一三・四	〇・四	二・四	一四・四	八・五	〇〇・一五	一五・四〇	價格(錢)
可食部分の重量(匁)	一三四〇	六〇	一五〇	七〇〇	一二三四	六〇	三三五八	一三四二	可食部分の重量(匁)
<p>可消化蛋白質 一八・三匁</p> <p>有効熱量 二三〇〇カロリー</p> <p>節米量 一・四合</p>									

金					曜				
朝					夕				
料理の種類	麥飯	豆腐の味噌汁	香物	料理の種類	香物	ぜんまい	こんにやく	にんじん	料理の種類
品目	平白	豆味	醬菜	品目	醬菜	白	砂	味噌	品目
数量	〇〇・九合	二一〇〇匁	一〇匁	数量	一〇匁	〇	二	一	数量
價格(錢)	一五・四〇	一一・〇	〇〇・一五	價格(錢)	〇〇・一五	〇〇・〇	〇〇・〇	〇〇・〇	價格(錢)
可食部分の重量(匁)	一三四二	二〇〇	一〇〇	可食部分の重量(匁)	一〇〇	二〇〇	二〇〇	一七〇	可食部分の重量(匁)
<p>可消化蛋白質 一七・八匁</p>									

曜										
夕					晝					
香	さ	麥	香	煮	麥	香	煮	麥	香	煮
物	汁	飯	物	豆	飯	物	豆	飯	物	豆
醬菜	醬だごにさ豚 いぼんと こじい	平白	醬菜	醬砂う づら	平白	醬菜	醬砂う づら	平白	醬菜	醬砂う づら
油漬	油んらんも肉	麥米	油漬	油糖豆	麥米	油漬	油糖豆	麥米	油漬	油糖豆
合計	小計	一 〇 〇	合計	小計	一 〇 〇	合計	小計	一 〇 〇	合計	小計
三四三	一五三	〇〇一五	合計	小計	〇〇一五	合計	小計	〇〇一五	合計	小計
		一 〇 〇			一 〇 〇			一 〇 〇		
		一 〇 〇			一 〇 〇			一 〇 〇		

可食部分の重量(匁)

一三二  
四四〇  
四〇二

有効熱量

二二五〇カロリー

土										
晝					朝					
香	牛	麥	香	ご	麥	香	ご	麥	香	ご
物	肉	飯	物	ぼ	飯	物	ぼ	飯	物	ぼ
醬菜	牛じやが いの煮付も と	平白	醬菜	ご味 ぼ	平白	醬菜	ご味 ぼ	平白	醬菜	ご味 ぼ
油漬	油糖肉も	麥米	油漬	う噌	麥米	油漬	う噌	麥米	油漬	う噌
合計	小計	一 〇 〇	合計	小計	一 〇 〇	合計	小計	一 〇 〇	合計	小計
二二六 〇〇一	一二四	〇〇一五	合計	小計	〇〇一五	合計	小計	〇〇一五	合計	小計
		一 〇 〇			一 〇 〇			一 〇 〇		
		一 〇 〇			一 〇 〇			一 〇 〇		

可食部分の重量(匁)

一三二  
四四〇  
四〇二

有効熱量

二二五〇カロリー

曜	
夕	
	のいぬわ たしとねぎ
香	
物	
醬菜	酢砂味ね鹽い わ
油漬	糖噌ぎし
合計	一二二 二二五六少〇 勺勺勺勺勺
小計	一〇〇 勺勺
合計	一七六 〇〇 二五
	一〇〇 〇二五五 〇〇〇〇
	一四〇

一週間の平均

可消化蛋白質 一八・三匁  
 有効熱量 二三〇〇カロリー  
 節米量 一・四合  
 價 格 三四・八錢

以上の献立は、何れも大正八年十月末に於ける奈良市の時價であつて、季節は十一月の月のものである。

(イ) 春の一

春の一

第二 四季日常献立の例

土	木	火	日		
漬白 奈米 瓦物 漬飯	味麥 白赤大 味味汁 噌噌根 飯	漬福 澤ら金山 らつきよ 庵味噌 飯	味麥 白赤豆 味味汁 噌噌腐 飯	朝	
卵同 卵 焼	煮同 葱馬牛 鈴物 賽肉	澄同 切鹽 昆汁 布鱈	同 ごつた煮 葛里药人豚 芋蕪蔘肉	昼	
刺同 鮎 身	風同 砂味黒燕 胡吹 糖噌麻	ぬ同 砂酢味わ葱鮎 かた	肴同 卸鱸 大根 焼	夕	
金		水		月	
	澄麥 おぼろ昆布 豆汁飯 腐	味麥 赤燕生雪 味揚豆腐菜 噌汁飯	味麥 白赤大わ 味味か 噌噌根め 汁飯	朝	
	煮同 雜菠燒 魚稜草 物	燒同 鹽 鮭肴	野菜揚物 大メ人牛甘 根ケン蔘蔘 卸粉蔘蔘	昼	
	粕同 酒燕鹽 粕煮 煮	澄山同 菠鱸山鮎か 稜汁のけ 草入芋	煮同 砂絲玉牛 蔘蔘肉 物	夕	

木	火	日	朝	(口) 春の二	梅干	味 麥 赤里 噌汁飯 味 噌 芋	澄 雪 葱 甘 花 味 汁 菜 噌 蕎 飯	味 麥 赤油 燕 噌汁飯 味 揚		
						晝	胡 同 黒嫁 麻 壺 胡 菜	付 同 卸 半 燒 大 根 辨	煮 同 菊 あ 蒲 あ ら 餅 菊 め 餅	
							夕	煮 同 玉 鶏 物 葱 肉	餡 同 淺 葛 蕪 かけ 草 海 苔	照 同 生 燒 菠 蘿 草 浸 し 魚
								金	水	月
晝	浸 筍 ち 三 し 飯 し つ や 菜	菜 福 煮 麥 神 豆 飯 漬 漬	同 味 白 わ 半 噌汁 味 か め 辨							
	夕	同 し 人 豚 ち ゆ う 菜 肉	同 酢 砂 酢 味 蕪 編 糖 噌	同 鹽 卸 か 大 れ 燒 根 い						
		煮 同 蕪 餅 物	同 そ 大 牛 ぼ ろ 煮 根 肉	同 煮 昆 鯨 物 布						

(ハ) 夏の二

火	日	土	朝	(ハ) 夏の二	白米飯	味 白 赤里 小豆 噌汁飯 味 噌 芋 豆腐	味 麥 赤水 噌汁飯 味 噌 菜		
						晝	刺 同 わ 卸 生 さ 大 身 び 根 魚	同 燒 味 鯖 肴 噌 田 樂	
							夕	煮 同 水 筍 烏 菜 賊	同 鮭 鮭 こ ろ つ け 卵 パ メ リ ケ ン 粉 薯
								水	月
晝	夕	同 煮 燒 筍 豚 物 豆 腐 肉	同 葛 葛 大 鯨 煮 根						
			同 漬 燒 筍 豚 物 豆 腐 肉	同 煮 葛 大 鯨 煮 根					

		土	木	日		
(ニ) 夏の二	朝	漬白米飯 茄物 らつきよ	麥汁飯 莖碗豆 莖草のり	麥汁飯 味噌汁 赤味噌 白味噌	朝	白味噌
	昼	魚同 フライ メロ子 パメリンケン粉	煮同 南物 切牛蒡 そら豆	同 胡瓜もみ 魚 酢胡瓜 瓜内	昼	椎茸
	夕	同 胡麻壺 春菜 黒胡椒 赤胡椒 砂糖	同 照燒 生魚	同 胡麻煮 南麻瓜 黒胡椒 葛	夕	
	月		金		月	
朝		味汁飯 南瓜飯 汁 おぼろ昆布 出汁 魚	麥汁飯 味噌汁 赤味噌	朝	金時飯	
昼		同 酢入煮物 鯖 大根	同 鯨昆布卷 昆布 干鰯	同 冷しもの 豆腐 生薑 經節	昼	同 茄子しぎやき 茄子 味噌 砂糖
夕		同 ごつた煮 豚肉 葱 甘栗 片粉	同 煮物 油揚 莢豆	同 鹽肴 燗	夕	同 煮物 牛肉 馬鈴薯 蕪菜

		土	木	火		
(ホ) 秋の一	朝	漬白米飯 甘茄子 煮豆	麥汁飯 南瓜 味噌汁 わかめ	大豆飯 佃煮 澤鹿	朝	
	昼	同 親子煮 玉葱	同 胡麻酢壺 烏賊 胡椒 胡麻	同 鱈汁 鱈 赤味噌 茄子	昼	
	夕	同 刺身 生魚 大根 わさび	同 鹽燒 鱈 大根 卸	同 揚出し 茄子 赤味噌 大根	夕	
	月		金	水	月	
朝		同 酢入煮物 鯖 大根	同 鯨昆布卷 昆布 干鰯	同 冷しもの 豆腐 生薑 經節	朝	
昼		同 ごつた煮 豚肉 葱 甘栗 片粉	同 煮物 油揚 莢豆	同 鹽肴 燗	昼	
夕					夕	

木	火	日	秋の二	朝	昼	夕	朝	昼	夕
味 麥 菜 里 噌 汁 飯	澄 茄 豆 子 汁 飯	味 麥 冬 噌 汁 飯							
煮 同 南 物 瓜	煮 同 あ 烏 ら 合 弱 め 賊	煮 同 砂 鯉 甘 糖 諸							
焼 同 鹽 肴 鮭	鹽 同 卸 こ 生 は 姜 だ	照 同 な ま ま 焼 鮭							
金	水	月							
浸 松 小 茸 粉 松 から 飯 し 物 菜	漬 麥 甘 物 大 飯 根 藍 切 漬	味 麥 葱 雪 汁 飯 噌 花 菜							
月 同 青 山 卵 の 芋 の 芋 り	松 同 卵 豆 松 腐 茸 汁	餡 同 葛 半 茄 餅 子							
澄 同 貝 半 汁	刺 同 卸 生 大 身 根 魚	煮 同 焼 牛 豆 物 腐 肉							

土	木	火	日	家庭日本料理
漬 白 茄 米 瓜 飯 鹽 漬	薄 しの 片 冬 だ 栗 栗 飯 粉 瓜	漬 麥 梅 福 鹿 神 飯 干 漬	味 麥 赤 里 味 噌 汁 飯	
揚 同 甘 物 メリケン粉	酢 同 砂 酢 ザ 糖 い 壺 き	柳 同 卵 牛 鱈 芽 川	付 蒲 同 きん 鱈 びら 合 焼 牛 芽	
卵 同 卸 焼 大 卸 煮 根	澄 同 椎 素 卵 茸 麵 豆 腐 汁	油 同 干 昆 油 蕪 布 揚 揚 卷	煮 同 赤 砂 茄 味 糖 子 噌	
金	水	月		
味 甘 豆 噌 噌 汁 腐 飯	味 同 ザ 噌 噌 い 汁 き	味 麥 葱 生 揚 豆 噌 腐 飯		
煮 同 葛 冬 牛 瓜 肉 物	鹽 同 大 生 根 焼 卸 魚	甘 同 メ 甘 牛 リ ケン 藍 挽 粉 藍 肉 卷		
砂 豆 枝 茄 糖 腐 豆 子	同 茄 子 枝 豆 壺	煮 同 さ や い 南 芋 ん 瓜 頭 物	田 同 砂 赤 馬 味 鈴 樂 糖 噌 薯	



火	日	(ト)冬のー	土
味大 赤里 味噌 噌汁 飯	味麥 大甘 根噌 汁飯		漬鶯 紅奈 生瓦 姜漬
粕同 酒菜 煮	煮同 人蓮 牛物		うどん 葱天 蘇羅 蒲餅
澄同 蒲葱 餅	煮同 砂鱈 糖		付同 大松 根燒 卸茸
水	月		
漬麥 蛤梅 佃煮	味同 白甘 味噌 噌汁	朝	
同 くろ み み み み	鹽同 大さ 根ん 卸ま	晝	
同 豆鯛 鱈	同 生柚 味大 噌汁	夕	

日	土	(チ)冬の二	木
味麥 豆噌 汁飯	澄白 小甘 松米 菜汁 飯		味麥 味大 噌汁 飯
同 大根 煮	煮同 燕生 香魚		煮同 馬甘 鈴薯 藍肉
煮同 ぜん 半蓮 まい 辨根	煮同 酢油 人合 揚蔘 鮪		胡同 黑絲 胡蔘 蔘根
月	金		
鶯大 豆根 飯	漬煮 澤鰻 神物 庵漬	菜 豆飯	
同 鹽 肴 鱈	同 赤燒 味豆 噌腐	牡同 蠣汁	
同 昆牛 布旁 入		同 鹽 肴	

土	木	火
白米飯 白味噌汁 燕 白味噌	味噌汁 わかめ 赤味噌	甘藷飯 澄汁 蝶梅干 浅草のり わさび
焼同 鮭照焼 大根卸	煮同 生香魚	餡同 豆掛 生葛腐 姜
澄同 干素汁 葱 芥 鉾	焼同 豚肉 馬鈴薯	刺同 生身魚 大根卸
	金	水
	浸し豆飯 蕨 藜 草 節	漬麥飯 納豆 奈豆漬
	鱈同 ちり 豆腐	煮同 里物 ひじき 芋
	煮同 大物 蓮 切 昆 根 布 根	狐うどん 油揚げ 豚肉 揚ん

【一】會席料理

第三 饗應の獻立の例

吸物 鳥摘入 白髪葱 木の芽	向刺身 よ素わ 海菜類 白髪葱 おろし生姜	口變 卵海苔卷 衛生羊羹	酢物 このしろ 雪花菜壺	吸物 うづら 三ツ菜 木の芽	向刺身 まがら 花丸胡 せんに 生薑
椀盛 むしり海老 粒推草 燕	焼物 鯛の味噌漬 照焼 筆生姜	飯 燕	香物 澤庵 燕粕漬	茶碗盛 うなぎ 山な 三ツ菜 さつぱら	中皿 うなぎ たけのこ 煮附
小煮物 ちぎり昆肉 大にんじ 里芋根	飯 新澤庵	香物 新澤庵	小井 卵豆腐 花胡瓜	味噌椀 鳴戸白玉 笹がき牛蒡	飯 きやべつ
口變 蒲しぎ照焼 くわの金團	酢物 いりか 甘瓜酢	口變 鴨鹽 うなぎ 鳴んじ 木の引	向刺身 小鯛小波作 白髪葱 わさし 芽	口變 穴子八幡卷 末廣げ 英胡麻 胡瓜酢	酢物 胡瓜酢 張生薑 黄味酢
(二)七月	(一)一月	(二)五月	(一)三月		

<b>吸物</b> 吉野 蛤 じゆんさい 花 柚子		<b>向刺身</b> すいき 洗肉 桂むき 大根 わさし びそ		<b>口取</b> 二色 卵 海老 煎脂 寄枇 杷		<b>中皿</b> 地ふくら 煮 南瓜 土佐煮		<b>飯</b> 味噌汁 焼 鱧 白 茄子 桃 玉		<b>酢物</b> 賽目 いか 胡瓜 卸壺	
<b>向刺身</b> はす 鯛 雪隠 さい わさろ びし		<b>吸物</b> 鳥 團 松 三ツ 素 芋 葉 麵子		<b>飯</b> 香物 深 庵 鹽 所賞		<b>中皿</b> 月 見 山 芋 卵 芋 青 芋 合 油		<b>酢物</b> ずい 三杯酢 い 芋		<b>口取</b> 海老 田樂 き 金 栗 子 青 菊 杏 子	
<b>飯</b> 香物 奈良 漬瓜 茄子 糠味噌漬		<b>中皿</b> 豆 入 銀 蓮 木 卵 ん ち 焼 ち		<b>飯</b> 梅 丸 山 漬 松 茸 麴 漬		<b>口取</b> 海老 田樂 き 金 栗 子 青 菊 杏 子		<b>飯</b> 汁 花 昆 子		<b>汁</b> はな ち な ち 葉 付 燕 菜 の しゆ ち 三州 味噌	

(ホ) 九月

(ハ) 十一月

(附記) 會席料理は、古は茶の湯の會席で行はれた一種の簡単な料理法を指して云ふたものであるが、現今では、普通の料理店で行なはれるものを指して云ふ。

<b>酢物</b> 海老 卸 大 根 木 耳 胡 瓜 生 姜 卸		<b>雜煮</b> 餅 鶏 肉 三 牛 菜 椎 茸		<b>魚</b> 太 刀 魚 大 根		<b>猪口</b> 黒 豆 凍 菰		<b>屠蘇</b> 二 尾		<b>御膳</b> 子 鱈		<b>吸物</b> 鹽 昆布 白 髪 布		<b>燗酒</b>	
<b>重詰</b> 富士山 金團 初日 蜜柑 口取 こはだ 卵の花鮓 照ごまめ		<b>二重煮</b> きん びら 午蓂 敷の 子		<b>三重物</b> 芥子 醬油 鹽 鮭 作身 菊 かぶら		<b>酢重</b> 大 人 里 芋 不 平 根		<b>おせち</b> 昆 布 青 布		<b>汁</b> はな ち な ち 葉 付 燕 菜 の しゆ ち 三州 味噌		<b>吸物</b> 白 魚 海 芽 木 の 芽		<b>口取</b> 海老 子 紅 生 姜 紅 椎 穴 紅 生 姜	
<b>重詰</b> 櫻 餅 慈 姑 團子		<b>與重</b> あ さ り 柳 わ か め ぬ た 壺		<b>白桃酒</b>		<b>草餅</b>		<b>向刺身</b> か せ 青 し れ 卸 生 姜 か せ 青 し れ 卸 生 姜		<b>吸物</b> 白 魚 海 芽 木 の 芽		<b>口取</b> 海老 田樂 き 金 栗 子 青 菊 杏 子			
<b>五月端午</b>		<b>口二重</b> 紅 生 姜 春 山 蓂 菜 土 佐 煮 筍 碗 豆		<b>吸物</b> 白 魚 海 芽 木 の 芽		<b>口取</b> 海老 田樂 き 金 栗 子 青 菊 杏 子		<b>飯</b> 香物 奈良 漬瓜 茄子 糠味噌漬		<b>飯</b> 汁 花 昆 子		<b>汁</b> はな ち な ち 葉 付 燕 菜 の しゆ ち 三州 味噌			

(イ) 正月

(ロ) 三月雛祭

口 變 鯛うにゃき 葡萄酒羹 酢漬うど

汁 蛭 鯨がき牛蒡 合せ味噌汁

炊 合 鏡 燕 薯 木の骨 込 芽

柏芽 餅卷 菖蒲酒

酢 物 鯨 一しほ 吉野 酢

酢 物 生 薑 蕪 葛 どののり 生 薑 蕪 葛

代 菜 り子 白玉 團子 砂糖

(二) 七月孟蘭盆

脛 薄打木 鐵 瓜 庄内 胡 白胡椒 酢 蒸

猪 口 蕎麥醬油

平 皿 冷 素 椎 菜 青 味 七色 芥 葱 椒

汁 つと豆腐 三ツ葉 赤味噌

向 附 身 ち 細 作 湯 引 菊 花 び

栗 飯 魚肉 摘入 青 味 白 噌

口 變 松魚 照 燒 白 菊 酢 燕 紅道明寺羹

香 物 茄子 芥子 漬 蕪 菁 鹽 漬

【三】本膳の献立の例 (本膳)

向 皿 寄 鱈 赤 瓜 小 胡 細 岩 生 姜 芥

汁 白 摘 入 味 菜

壺 親 子 巢 親 子 巢 茶 筍 茄 子 今 坂 麩

飯 置 小 豆

(二) 膳

平 皿 さ わ ら 菜 種 む し 裏 推 井 花 白 形 いら 蕪 も 卷 茸

汁 澄 花 海 老

猪 口 穴 子 南 部 燒 白 刀 豆

(三膳)

長皿  
花小若海鯉  
わ波紫  
さう  
びど蘇草

猪口煎酒

焼物 鯛 鹽 焼

【四】中酒吸物取者獻立の例

重引  
み手粉葉織巻割  
の糊豆味  
松蛋山豆味  
茸脂椒蕨腐鯉噌

臺引  
蘇餅 鐵扇 花金 海老 二日 富山の士 出山 蒲金 圓餅 子 青龍入

茶碗蒸  
三つ木小苔  
の葉海  
ツ木百  
葉耳台老鳥

硯蓋  
紅長蕨  
白芋手  
梅花人さ  
花丸よ  
慈姑湯り

口洗  
鏡か  
もれ  
ちい

附

【一】本膳の配列圖

(イ) 一汁香三菜

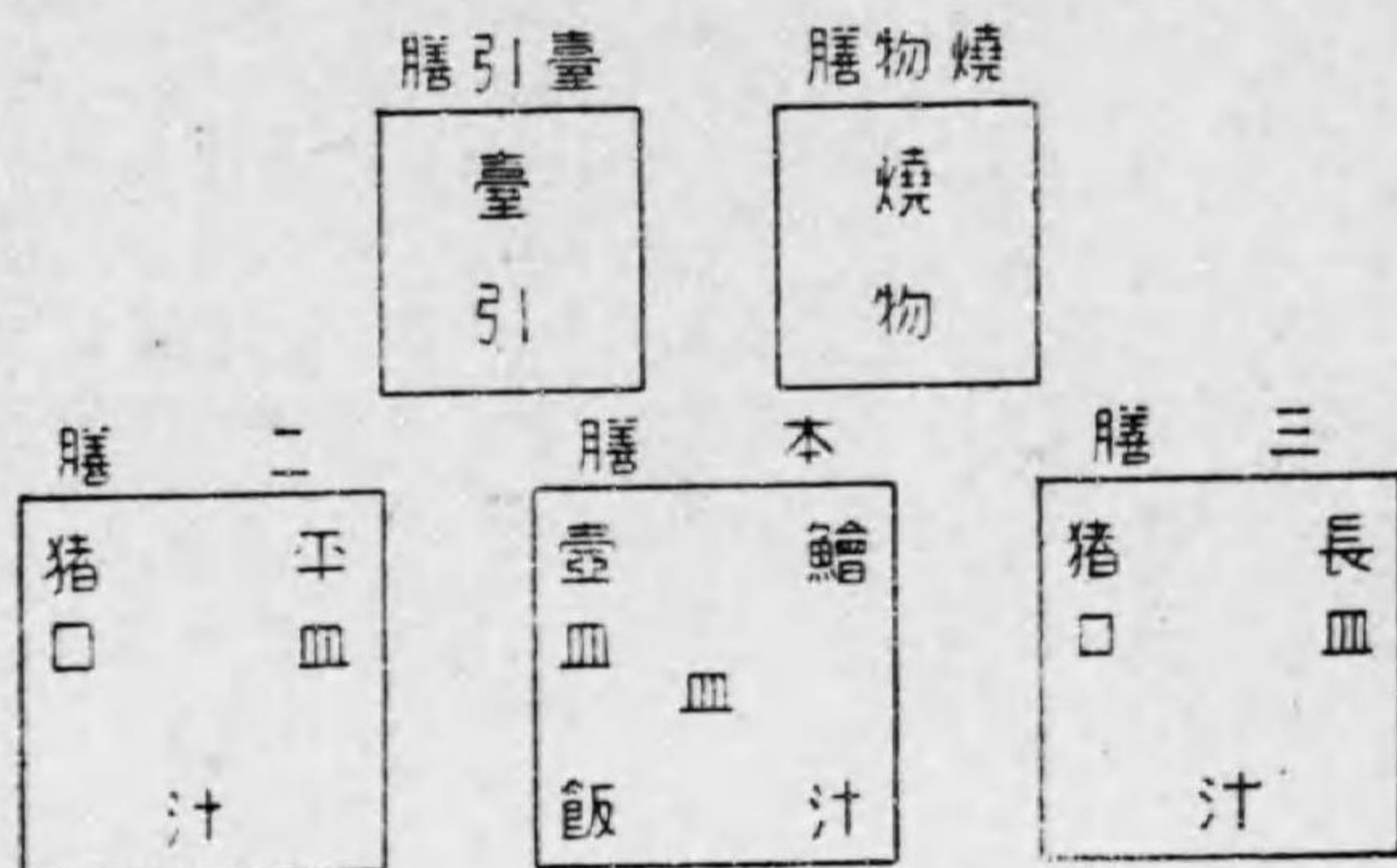
膳本  
平皿 香物 鱈汁  
飯

大平  
青未自鯛  
い信  
ん廣然  
げ濃  
ん筍薯蒸

(ロ) 二汁香五菜

膳二膳本  
猪口 平皿 鱈汁  
壺皿 香物 飯

(ハ) 三汁七菜



焼物と臺引とは菜の數に加へないが、三汁七菜以上の料理には、大概添へるものである。

(ニ) 三汁六菜(精進)



精進料理のときは、偶數なことを普通とする。

(二) 本膳袱紗料理進撤次第

- 一、慰斗鮫の三方を引く
- 二、本膳を進む
- 三、二の膳を進む
- 四、三の膳を進む
- 五、焼物を進む
- 六、臺引を進む
- 七、飯器を持ち出づ
- 八、飯の再進
- 九、汁の再進
- 一〇、吸物膳を進め、二の膳を撤く
- 一一、引肴を進む(重引)
- 一二、引盃、臺に拵へ客の左方に進み、焼物臺引等を撤く

(三) 結婚膳部順序 (現今東京で一般に行はるゝもの)

- 一三、銚子を持ち出で酒を進む
- 一四、引肴を進め(碗蓋・茶碗)
- 一五、銚子を持ち出で酒を進む
- 一六、臺引の盃を進む
- 一七、銚子を持ち出で酒を進む
- 一八、押物の臺を出す
- 一九、主客交盃をなす
- 二〇、口洗を進む
- 二一、盃押の臺、吸物膳、脇を撤く
- 二二、湯桶及び水次を進む
- 二三、飯器を撤く

床間 三寶・長慰斗

祝言

鳥臺 鶴龜・高砂

三寶 土器

銚子

三寶 干魚・巻鰯・鱈・栗・夫  
婦・結・昆布・敷の子

御茶

御菓子

座附膳 菱形紅白餅・魚小角・里  
芋・結・昆布・椎茸・青菜

小皿

同 田作  
黒豆

本引膳替

繪皿汁  
香物  
壺皿飯

汁は味噌  
飯は置小豆

膳の二

猪口  
平皿  
汁

汁は澄汁

主人の挨拶

御中酒 引盃

八寸引

焼魚は鯛の外、頭付又は伊勢海老、必らず昆布使用(慰斗蝶形結)

重引

押飯

御内室挨拶

臺鍋

吸物(御膳附)

三組盃

祝蓋(三色盛)

吸物

臺引

大盃九ツ組ならば七色盛  
七ツ組ならば七色盛

留吸物

湯とろ

留猪口

引物 青籠盛

全部引下

御茶

總菓子

芽しそ

くわゐの甘煮

筆生姜

(口) 二例

鱈照焼

伊達巻卵

【四】折詰辨當獻立の例

(イ) 一例

刺身 盃洗・徳利

石盃

茶碗

大鉢

中皿

酢物

大平

大盃

春山かまぼこ

絲引小豆きんとん

筍の木の芽味噌壺

酢漬鯖

紅梅形大根

蒲鉾  
 筍  
 くわゐ  
 椎茸  
 つとふ  
 茨豌豆  
 筆生姜  
 唐草いか  
 豆のきんとん

(ハ) 三例 (精進)

滑巻ゆば  
 椎茸  
 福目生姜  
 火龍頭  
 筍  
 生麩  
 末廣蓮根  
 いんげん青煮

第四編 年中行事

【一】 一月

(イ) 拜賀 (一日)

官衙及び學校に於ては兩陛下の御親影を掲げて拜し、又は賀表を奉呈する。家庭に於ても宮城の方に向つて遙に奉拜し、皇祚の無窮を壽ぎ奉り、又併せて家運の隆盛を祈つて祝ひの膳につき、屠蘇三獻を祝ひ、次で雑煮餅を食し、家長に對して御目出度との祝辭を述べる。

新年に用ゐらるゝものゝ由來

(1) 蓬菜 三寶の上に裏白とゆづり葉とを敷き、其の上に鏡餅、昆布、依藻、海老、橙等を載せて之れを床の間に置く。

裏白は齒朶ともいひ、齒は「よはひ」朶は「えだ」を意味して長く伸るが故に、「よはひの長く伸る」といふ意である。

ゆづり葉は新芽が出て古葉は落つるから、父子相續の意である。昆布は「よろこんぶ」と云つて、目出度いときに用ゐられる。



依藻は、神功皇后が三韓征伐のとき海中の藻を取つて軍馬の秣とし給へるもので、神馬草又は穂俵なども云はれ、穂の俵は目出度いものであるが故に用ゐる。

海老は若くとも腰の曲れるもの故、長壽を祝ふ意である。  
橙は、だいの名の目出度い故、家の代々續く意に用ゐられてゐるのである。

(2) 屠蘇 白求、桔梗、山椒、防風、肉桂、大黃の各種を以て製したもので、其の名の起りは「屠蘇は思遠が庵の名、鬼氣を屠絶し、人魂を蘇醒す」と四時算要にあり。故に邪氣を屠殺して魂を蘇生せしめ、病に罹らずといふ意に用ゐられる。

(ロ) 薺打

一月七日に七草の羹を食せば萬病に効ありとの傳説がある。此の羹に用ゐる薺を打つ行事を薺打といふ。七草とは、芹、薺、鼠麴はこべら、ほとけのざ、菘、すいしろの七つで、此の七草を組板に載せ、庖丁で打つのである。其の打つときに「七草なづな、唐土の鳥が、日本の土地に、渡らぬさきに」と唱へるのである。今は七草を粥に交せて、七草粥として食する。

(ハ) 藏開 (十一日)

藏開きの行事は藏を開いて、金銀米穀貨寶を取出し、賣買を整ふと云ふ意で、商家に大切な行事である。此の日には、年の始めに神前に供へた鏡餅を割つて雑煮を整へ、家族相集つて屠蘇を酌み、祝膳を供するものである。

(ニ) 小豆粥 (十五日)

昔は小豆粥を供して天狗を祀つた後で食したもので、即ち一年中の邪氣を除くといふ傳説があつたが、現今では大抵朝食に小豆を入れた粥と、屠蘇三獻及び祝ひ膳などを供するのが普通で、尙ほ十五日と稱し、茶會などを開くところもある。

(ホ) 二十日正月 (二十日)

二十日團子と云つて、小豆をつけた團子を作つて食す。京阪地方では骨正月といふ。即ち新年に用ゐた鯛の骨を煮て食するからである。

(二) 二月

(イ) 追灘 (多くは四五日頃、節分の日)

追灘は鬼やらひともいひ、季節の分れ目の日に、柊に鯛の頭を貫いて門頭に挿

し、夜は家長が「福は内、鬼は外」と聲高く呼びながら豆を撒く。此の夜、各自歳の數ほど熬豆を紙に包んで四辻に捨てるときは、一年中の厄を免がるといひ習はせてる。神社・佛閣でも盛んに豆を撒く。

(ロ) 初午 (二月第一の午の日)

元正帝の和銅四年九月午の日、五穀の豊穰を祈らんが爲に、始めて初午の祭を行はせられるといふ。稻荷の祠のある家では、赤飯・稻荷鮎等を作つて供する。此の日は親戚や知人を招いて酒宴を催し、又兒童の知人などを招いて種々の遊びに耽ける。

(ハ) 針供養 (八日)

裁縫する人が、一年中の針の折れたものを集めて之を淡島の社へ納め、師の家に集つて終日楽しく遊ぶ日である。牛蒡・大根・小豆等三種の野菜の汁を作り、六質汁と云つて食す。

(ニ) 紀元節 (十一日)

此の日は、神武天皇が大和の橿原宮に於て、御即位遊ばされた日である。宮中では、皇靈殿に於て御親祭を行はせられ、豊明殿に於て酒饌を群臣に賜はる。明

治五年始めて此の祝日を定められ、官衙學校等は拜賀の式を擧げて皇祚の無疆を祈るのである。

家庭では家族相集り、或は知人等を招いて祝宴を開き、赤飯其他の目出度い事に因んだ料理を供する。

【三】三月

(イ) 雛祭 (三日)

雛祭は上巳の節句と云つて、五節句の一つで、上巳の祓と交せて行はれる。上巳の祓は、古は三月の上の巳の日に紙で人形を作り、之を陰陽師より送つて貰ひ、其の人形で自分の身體を撫で、息を吹きかけて再び陰陽師へ送り返せば、陰陽師は祓を行つて之を河に流す。即ち罪を清むるの意である。供物には桃の酒・蓬の餅等を供へる。此の上巳の祓は、頓て雛祭と合同することになつたのである。

徳川氏の末期の頃、女兒が生れれば、其の最初の三月三日は初雛と云つて、親族・知人などを招いて祝宴を行ひ、又夫れより祝物を受けたものである。又雛は女兒が後年に必らず持つべきものとして飾り、雛人形には、五色の口取・菱餅・焙

豆、白酒等を供へる。又來客には重詰及び膳部を供する。

【ロ】陸軍記念日（十日）

明治三十八年三月十日は、日露戦争に於て奉天府を陥れた日であるが故に、各家では軒頭に國旗を掲げて其の功績を後世に傳へる。赤飯又は祝盃を擧げるのはいゝが、盛宴を催すのは思はしくない。

【ハ】春季皇靈祭（春分の日）

神武天皇より歴代の皇靈を祀る日であつて、陛下が皇祖皇宗に大孝を行はせ給ふ日であるが故に、各戸は國旗を掲げて敬意を表す。

家庭に於ても、家廟に祭事又は佛事を行ひ、五色團子萩の餅、揚餅等を作つて、靈前又は佛前に供へ、或は親族・知己にも之れを分つたりする。

【ニ】彼岸（春分前後七日）

彼岸とは脱俗涅槃の地を指して云ふ。春分前後の七日間は、數萬の菩薩法を説いて衆生に樂を與へるといふ。此の日は、家廟に祭事又は佛事を行ひ、五色團子、精進物萩の餅などを作つて靈前又は佛前に供へ、親族・知人に分け與へる。春分の日を彼岸の中日といふ。

【四】四月 神武天皇祭（三日）

皇祖の御祭日であるから、國民たるものは、大和畝傍御陵の方面に向つて遙拜し、一般に國旗を掲げて敬意を表し、皇恩を謝し奉る義務がある。

【五】五月 端午の節句（五日）

光仁天皇の天應元年に蒙古軍が我が國へ攻めて來たことがある。即ち早良親王命を受けて出陣し給ふ際に藤杜の社（山城國紀伊郡に在り、舍人親玉を祀る）に武運の長久を祈らせられた折、神風は忽ち吹き起つて、蒙古軍は戦はずして敗走した。時正に五月五日であつた。是れを以て、男子のある家では貴賤の別なく、幟旗を建て、胃人形、菖蒲太刀、弓箭を飾り、菖蒲酒、粽、柏餅等を供へ、親戚知己を招待して男兒の幸運を祈るのである。

菖蒲酒は邪氣を拂つて長命を保つといふ。之れは菖蒲を刻んで酒に浸したもので、一種の香がある。又菖蒲湯と云つて、菖蒲を浴湯の中に入れて入浴すれば、病氣に罹らないと云ひ傳へられてゐる。

【六】六月 地久節（二十五日）

皇后陛下御誕辰の祝日であつて、天長節と共に一般國民の佳節として國旗を

掲げ、赤飯又は祝酒を酌んで、陛下の御長壽を祈り奉る日である。地久節は明治七年五月二十八日昭憲皇太后の御誕辰日を宮中で祝し給はつたに始るといふ。

【七】 七月

(イ) 七夕祭 (七日) 七夕祭は漢土の傳説であつて、天上に牽牛及び織女といふ二星があつて、七月七日の夜、烏鵲の翼を橋として天の川を渡つて相會ふものとしてある。即ち此の夜二星に供へものをすれば、心中の願ひ事は叶へ得られると云ひ傳へられるに依り、盛んに此の祭が行はれるやうになつたのである。

詩歌・俳句などを、五色の短冊にかいて竹の枝に吊し、又は種々の料理を梶の葉に載せて二星に供する。又知己・親族を招いて饗宴を催すものもあるが、料理として特別のものはない。

【ロ】 孟蘭盆會 (自十三日)

孟蘭盆とは、孝を行ひ恩に報い苦を救ふの意であつて、支那に始まつたもので、我が國では齋明天皇の朝、支那の制に倣はせて行はせられたと云ひ傳へてゐる。即ち佛前に蔬菜料理を供し、讀經に來た僧には布施を與へる慣してある。

(ハ) 明治天皇祭 (三十日)

明治天皇の崩御ましました日、各戸は國旗を掲げ、神酒・神饌を供し、御鴻恩を謝すべきである。

(ニ) 天長節 (三十一日)

宮中では、聖壽の無窮を祈らせ給ひ、國民は一般に國旗を掲げ、赤飯・祝盃を擧ぐる慣してある。

【八】 九月

(イ) 彼岸 (秋分の前後七日)

行事は凡べて春の彼岸と同じである。展墓し、又は親族・知人間に飲食物の贈答が行はれる。

(ロ) 秋季皇靈祭 (秋分の日)

行事は凡べて春季皇靈祭と同じである。

(ハ) 觀月 (陰曆八月十五日夜)

俗に芋明月と稱して月を賞する風俗である。即ち見晴しのよい座敷に、一家集ひ遊んで酒宴を催すのである。

(二) 重陽 (陽曆九月九日)

菊の節句又は栗の節句など、稱へて菊を賞し、栗飯などを食ふ例である。除厄延壽に因んで之れを行ふのである。

【九】十月

(イ) 後の月 (陰曆九月十三夜)

此の夜の月を栗名月又は豆名月といひ、都鄙一般に此の月を賞して宴を張り、詩會等を催す。

團子は十三夜の名に因んで十三、栗枝豆尾花野菊等を月に供する。

(ロ) 恵比壽講 (二十日)

蛭子の神(商賣鎮守の神)を祀つて商家の繁盛を祈り、知人得意先親戚を招き、又是一家の傭人等相集つて酒宴を催すもので、多くは大黒天と併せて祀られる。

(ハ) 天長節祝日 (三十一日)

天皇御誕辰の祝日である。御誕辰日は明治十三年八月三十一日であるけれども、其の頃は暑中であるから、祝日は氣候のよい此の日に定められたので、學校官衙等一般に業を休み、陛下の萬歳と聖壽の無窮とを祈り奉る日である。家庭

に於ても小豆飯を炊いたりして酒宴を催す。

(ニ) 亥の子 (上の亥の日)

亥の子餅を作つて祖先に供へ、一家の人が之れを食す。亥の子は大豆小豆大角豆胡麻栗柿砂糖等の七種の粉を合せて作つたものである。俗説に亥は子を多く産むものであるから、子孫の繁榮を祈る爲であるとも云はれてゐる。

【〇】十一月 七五三の祝 (十五日)

三歳の女子は髪置、五歳の男子は袴着、七歳の女子は帯解の祝ひ日と云つて新調の衣服を着し、早旦氏神の社に參詣せしめる。又親戚知人を招いて宴を催す。

【一】十二月

(イ) 冬至 (陽曆にて大抵十二月二十三日頃)

太陽が赤道以南の最も遠い處に進んだときであつて、晝間最も短かく、夜間の最も長いときである。此の日より以後は漸次晝間が長くなる。

此の日は柚子湯に浴し、小豆粥と南瓜を食へば風邪に冒されず、又夏季の病を避けることが出来るといふ傳説がある。

(ロ) 耶穌降誕祭 (二十五日)

耶蘇降誕祭は基督の降誕記念日であつて、各教會では、夫れいふ説教の上餘興などの催しがあり、或は種々の贈物をして降誕を祝ふ。此の日には七面鳥及びクリスマスブツデング・ミンスパイ等の特別な料理を拵へて宴を催すのを例とする。

(ハ) 除夜 (三十一日)

俗にいふ大晦日であつて、一年の除かるゝ夜の意である。民間に於ても、其の家々の舊例に依り種々の行事を行ふものである。即ち新年を迎へる用意が整へば、家中の者は集まつて小宴を開き、又夜半十二時になれば、各寺院は百八の除夜の鐘を打ち鳴す。是れ即ち百八種の煩悩を覺醒せしめる爲であると言はれてゐる。

家庭日本料理終

# 家庭日本料理

## イロハ索引

【注意】(索引の便宜上、菓子はカの部・精進はシの部・高野豆腐は) コの部へ入れたるを以て、其の積りにて引かれたし。

### イ(イ)の部

飲料.....79	鰯の田楽.....351
一般料理法.....202	鰯の味噌煮.....355
一夜漬菜飯.....211	鰯の湯引.....356
一週間の献立.....420	鰯のちり.....356
田舎味噌の製法.....257	鰯の卸壺.....363
焙豆腐.....271	鰯のつくね揚げ.....365
焙雪花菜.....274	烏賊.....369
いも類.....282	烏賊及び章魚類.....109,368
蕎がら飯.....215	猪.....121,393
蕎團子.....285	稻荷鮓.....399
蕎の火龍頭.....285	苺ジャム.....328
蕎の煮附.....285	苺ゼリー.....418
岩茸.....325	苺酒.....420
鰯味噌摘入澄汁.....343	白菜豆の金團.....423
鰯の鹽焼.....350	

ロの部

ロールケーキ.....413

ハの部

白米飯.....202	半辨の澄汁.....366
白米飯の湯炊.....204	半辨の味噌汁.....366
白米飯の空焙炊.....204	馬鈴薯.....282
白米飯の油焙炊.....204	馬鈴薯の干菓子.....411
白菜.....305	馬鈴薯の粉吹煮.....282
白菜の鹽漬.....221	馬鈴薯の含め煮.....282
白菜の浸し.....305	馬鈴薯の含め酢.....283
白菜の胡麻壺.....305	馬鈴薯の空揚.....283
白菜の白壺.....305	馬鈴薯のつぶし薯.....283
白菜の芥子壺.....305	馬鈴薯團子.....284
白菜豆の△團.....423	はたんきやうのふくませ煮.....327
半搗米飯.....205	麵麩.....333
半熟卵.....275	鱧・白玉・焼茄子の味噌汁.....344
半辨.....365	蛤.....373
半辨の餡かけ.....365	蛤の酒蒸.....373
半辨の信田巻.....365	蛤の酒鹽.....373
半辨の天麩羅の卸煮.....365	

ニの部

肉食と菜食.....26	煮うどん.....333
煮出汁の取方.....245	煮物(魚の).....352
煮豆.....251	二杯酢.....263
煮切味噌.....250	鯨の昆布巻.....358
煮ゆき卵.....276	握り鮓.....396
煮合鮓.....291	

ホの部

保健食料.....21	菠薐草.....303
乾蘿蔔葉飯.....211	菠薐草の浸し.....303
乾蕎.....284	菠薐草の海苔巻.....304
乾薇.....308	菠薐草の酢のもの.....304
乾薇のから煮.....308	菠薐草の胡麻壺.....304
乾薇の甘煮.....308	棒うどん.....321
乾薇の白壺.....308	ボール.....412
乾薇の山蓴菜壺.....308	本瓜酒.....421
乾鱈の煮附.....353	本膳の獻立の例.....454
乾鱈の田夫.....357	本膳配列圖.....457
乾鱈の三杯酢.....362	本膳袱紗料理進撤次第.....459
ほりほり蘿蔔.....232	



トの部

動物性食品.....100	鳥肉の親子焼.....383
動物性食品の食用法.....140	鳥肉の佃茂煮.....383
動物性食品の分析表.....147	鳥肉の田毎蒸.....383
玉蜀黍飯.....210	鳥味噌.....290
豆乳.....45	鳥入蒟蒻牛蒡の旨煮.....384
豆腐.....46,269	鳥蘿蔔胡蘿蔔の軟煮.....385
豆腐飯.....213	豚肉.....119,386
豆腐の胡麻餡掛.....273	豚肉摘入の澄汁.....386
豆腐の鉢蒸.....273	豚肉の煮附.....387
とろゝ.....287	豚肉の鹽焼.....387
冬瓜.....319	豚肉の南蠻煮.....387
冬瓜の薄葛かけ.....320	豚肉の角煮.....388
冬瓜のそぼろかけ.....320	豚肉の刺身.....388
鳥の拵へ方.....378	豚肉のぬた壺.....389
鳥肉.....381	豚肉の蒸饅頭.....389
鳥肉の刺身.....381	豚肉の薩摩煮.....390
鳥肉の味噌漬.....381	唐ちまき.....404
鳥肉の摘入.....382	唐饅頭.....407
鳥肉の信濃煮.....382	屠蘇おこし.....409
鳥肉の親子煮.....383	

チの部

調味品.....153	茶筌茄子の煮附.....314
調味品の精製.....249	散し鮓.....394
茶碗盛.....269	粽.....404
茶碗蒸.....277	中酒吸物取肴獻立の例.....456

リの部

料理の目的.....167	料理後の始末.....184
料理人の資格.....171	料理用具及び食器.....196
料理實習上の注意.....173	林檎ジャム.....328

ヌの部

糠味噌漬.....223	ぬた鮓.....291
ぬた壺.....258	布目烏賊照煮.....369

ルの部

類鹽基性含有飲料.....931	
------------------	--

オ(ヲ)の部

親子井.....217	おばけの味噌汁.....393
卸壺.....261	おばけの生姜酢味噌壺.....393
卸馬鈴薯團子.....284	壓鮓.....400

おせち.....336	お萩.....405
おでん.....336	折詰辨當獻立の例.....461

ワの部

山菜菜壺.....260	蕨の煮附.....307
椀盛.....268	蕨の白壺.....307
蕨.....307	ワッフル.....414

カの部

海藻.....53	芥子のあく抜.....250
外國米飯.....205	芥子壺.....260
南瓜.....320	芥子酢.....263
南瓜飯.....209	搔卵.....276
南瓜の甘煮.....320	搔揚.....265
鯉節.....164	空揚.....266
鯉節飯.....217	甘藷.....284
鯉の田夫.....356	甘藷飯.....208
粥.....219	甘藷饅頭.....407
粥汁.....219	甘藷の含め煮.....286
粕漬.....224	甘藷の小倉焼.....286
雷干.....229	蕪.....293
芥子漬.....227	蕪の千枚漬.....222

蕪のあちやら.....293	牡蠣の卸し壺.....376
蕪の風呂吹.....293	牡蠣の田楽.....376
柿.....329	鴨南蠻鶏肉茶蕎麥か もじ葱柚子.....384
柿の人丸揚.....329	数の子の芥子醤油.....365
柿の白壺.....329	菓子類.....400
蟹.....112,373	柏餅.....403
牡蠣.....376	カステラ.....413
牡蠣の二杯酢.....376	果實.....51
牡蠣の吸物.....376	果酒.....420
牡蠣の天麩羅.....376	會席料理.....450
牡蠣の土手焼.....376	

コノ部

嫁菜.....303	吉野酢.....262
嫁菜の胡麻壺.....303	吉野蛤.....374
嫁菜の二杯酢.....303	吉野烏素麵・三ツ葉の椀盛.....383
よこわの作り身.....361	羊肉.....391

タの部

臺所の設計.....190	蘿蔔の風呂吹.....289
大豆飯.....208	蘿蔔の胡麻味噌.....289
蘿蔔.....50,289	蘿蔔の柚子味噌.....290
蘿蔔飯.....210	蘿蔔の烏味噌.....290

蘿蔔の鱈	290	鯛飯	216
蘿蔔のぬた鱈	291	鯛麵椀	343
蘿蔔の煮合鱈	291	鯛鹽燒	348
蘿蔔の胡麻壺	292	鯛照燒	350
筍	305	鯛翁燒	352
筍飯	212	鯛雲丹燒	352
筍の甘煮	305	鯛の煮附	352
筍の木の芽壺	306	鯛の卸煮	355
筍の甘酢	306	鯛の小波作り	359
筍の味噌煮	306	鯛洗肉	359
筍の田樂	306	鯛きぬたまき・渡菘草・生 姜織・吉野酢	361
澤庵漬	229	太刀魚の作り方	360
卵豆腐	278	太刀魚の鹽燒	349
卵小倉煮	281	章魚	370
伊達卷用厚燒卵	280	章魚の櫻煮	370
たゝき酢牛蒡	299	章魚の軟煮	370
鯛潮汁	341		

レの部

蓮根	294	蓮根の手毬絹衣掛	294
蓮根の軟煮	294	蓮根の梅肉和	294
蓮根の甘煮	294	蓮根の酢のもの	294
蓮根の小倉煮	294		

ソの部

蔬菜	49	染卸	267
----	----	----	-----

ツの部

漬物	220	土筆子の煮附	302
漬物の種類・材料及び季節表	237	土筆子の酢のもの	302
つくね揚げ	266	土筆子の卵子とち	302
つくねいも	287	作り身	339,359
つくね烏賊照煮	370	漬し餡	401
月見芋	288	釣柿	409
土筆子	302		

ネの部

年中行事	463
------	-----

ナの部

菜飯	211	茄子の合せ燒	316
並揚	264	茄子の時雨煮	317
長芋の人丸揚	288	鳴門白玉と笹がき牛蒡 の味噌汁	331
鱈	290	生麩甘煮	331
茄子	314	なまこの卸壺	371
茄子鹽漬	223	夏蜜柑皮干菓子	412
茄子の鴨燒に眞砂柚子	315	薤漬	234

ラ の 部

薤の白漬.....235	落花生糖.....411
薤の色漬.....235	_____

ミ の 部

麥飯.....206	結び鱈の澄汁.....346
蒸諸.....284	ひしり海老.....372
蒸麵麩.....335	_____

ウ の 部

鰻井.....218	雲月玉子.....288
瓜の印籠漬.....229	うりもみ.....319
梅漬.....232	うど.....320
梅干.....333	うど甘煮.....321
梅の丸山漬.....234	鯛潮汁.....341
梅肉壺.....259	魚.....341
梅酒.....420	魚串の刺方.....346
薄餡掛濃餡掛.....269	兎.....121,393
薄焼卵.....279	浮世蜜柑.....417
雲丹壺.....260	_____

ク の 部

枸杞飯.....210	黒豆飯.....207
-------------	-------------

栗飯.....208	慈姑.....296
栗ふくませ煮.....328	慈姑の金團.....423
栗の金團.....421	久合生姜.....321
葛湯.....220	果物.....327
空也豆腐に微塵烏.....276	_____

ヤ の 部

焼飯.....217	焼鳥.....382
焼諸.....284	野菜の切り方.....240
焼馬鈴薯.....283	野菜の燻で方.....224
焼茄子.....315	山掛豆腐.....270
焼松茸.....322	やつがしらの甘煮.....287
焼麵麩.....333	柳川.....358
焼物(魚の).....346	_____

マ の 部

豆類及び其の製品.....43	鱈の照焼.....351
松茸.....322	鱈の田楽.....352
松茸飯.....212	鱈の煮附.....353
松茸の麩漬.....227	まぐろの作り方.....361
松茸の土瓶蒸.....323	まぐろのぬた壺.....364
松茸のちり.....323	巻鰯.....368
松茸の鹽蒸.....323	巻鰯.....397

ケの部

玄米飯.....205	鯨肉すきやき.....392
玄米落雁.....409	鯨肉味噌煮.....392
けし酢.....262	鯨肉佃煮.....392
けんもん焼.....272	鯨肉酢のもの.....393
鶏卵.....123,275	経済的保健食料の例.....424
鯨肉.....392	結婚膳部順序.....459

フの部

欸冬飯.....215	蕨の鰯煮.....311
蕨.....311	蕨の東山煮.....311
蕨の蕨.....301	福目生姜.....321
蕨の煮附.....301	筆生姜.....322
蕨の山椒味噌壺.....301	葡萄酒羹.....418
蕨の伽羅煮.....311	二色卵.....281

コ の 部

穀類.....30	五目鮓.....394
香辛料.....37	御所鮓.....399
米の良否鑑別法.....166	胡麻壺.....254
強飯.....207	胡麻酢.....262
高野豆腐飯.....214	胡麻味噌.....289
五目飯.....216	濃餡掛.....269

粉吹薯.....282	小鯛の鹽掛.....348
かう蕨.....325	鯉の濃漿汁.....345
牛蒡.....297	鯉の飴煮.....355
牛蒡の甘煮.....297	鯉の洗肉.....360
牛蒡八幡巻.....299	鯉の絲作り.....360
牛蒡鶏肉八幡巻.....300	漉餡.....401
牛蒡雑魚巻.....300	氷蜜柑.....416
昆布.....165,326	獻立.....186
昆布さんびら煮.....326	獻立の意義.....186
このしろの照焼.....351	獻立作製上の注意.....181
田作の照煮.....345	獻立の例.....424

エ(エ)の部

栄養價值.....19	海老の雪中蒸.....372
豌豆飯.....208	海老の卸壺.....373
海老類及び介類.....109,372	海老の天麩羅.....373
海老.....372	衛生羹.....415
海老の具足煮.....372	

テの部

天井.....218	天麩羅.....266
------------	-------------

アの部

小豆飯(赤飯).....206	赤餡.....400
粟飯.....213	厚焼卵.....279
油揚飯(しのだ飯).....214	青豌豆.....313
浅漬蘿蔔.....231	鮎の鹽焼.....348
壺へもの.....254	鮎の煮びたし.....357
甘酢.....261	鱈の鹽焼.....349
泡酢.....262	鱈の湯引.....356
揚げもの.....263,365	鮑.....375
揚豆腐.....273	鮑のふくら煮.....375
揚茄子.....317	鮑の鹽蒸.....375
羹(外ニ魚ノ羹ヲ見ヨ).....268	鮑の酢のもの.....375
餡.....400	鮑のわたの甘煮.....375
餡掛豆腐.....270	乳氷菓.....419
赤味噌の製法.....236	

サの部

櫻飯(黄枯茶飯).....212	莢豌豆の青煮.....311
櫻餅.....405	莢豌豆の胡麻壺.....312
砂糖のあく引.....249	莢豌豆の芥子壺.....312
三杯酢.....263	刺身茄子.....317
里芋.....286	刺身の作り方.....339
里芋の甘煮.....287	雑煮.....336
莢豌豆.....312	魚.....341

魚の拵へ方.....337	魚の煮物.....348
魚の脊開.....338	魚の壺へもの.....363
魚の腹開.....338	魚の浸しもの.....365
魚の二杯酢.....338	魚の揚もの.....365
魚の三杯酢.....338	さよりの鹽焼.....350
魚の五杯酢.....339	鱈の溜焼.....351
魚の筒切.....339	鯖の味噌煮.....356
魚の刎切.....339	鯖の湯引.....356
魚の定規切.....339	鯖の酢入.....358
魚の頭の卸方.....339	鯖の雪花菜壺.....363
魚の荒の切方.....339	賽の目烏賊の胡瓜壺.....370
魚の刺身の作り方.....339	佐保椀.....385
魚の骨切り.....341	残月.....406
魚の羹.....341	サイダー.....418
魚の焼物.....346	薩摩藩の金團.....422

キの部

救荒植物と其の食用法.....65	木の芽壺.....258
黄枯茶飯(櫻飯ヲ見ヨ).....211	卵黄酢.....262
雪花菜.....274	擬製豆腐.....272
雪花菜飯.....214	きぬかつぎ.....286
雪花菜壺.....275	きんぴら牛蒡.....297
雪花菜餛.....274	きんこの軟羹.....371

きんつば.....406	胡瓜烏賊入胡麻酢あへ.....318
金柑のふくませ煮.....327	菌蕈.....53
金團.....421	蕈類.....322
金麩羅.....266	刻みずるめの照焼.....354
銀麩羅.....267	牛肉.....118,391
胡瓜.....318	牛肉のよせやき.....391
胡瓜の薄葛かけ.....319	牛肉のすきやき.....391
胡瓜のそぼろ.....319	牛肉の味噌煮.....391
胡瓜もみ.....318	牛肉の時雨煮.....391
胡瓜魚入甘酢あへ.....318	求肥.....408
胡瓜玉子酢あへ.....318	饗應の獻立の例.....450

ユの部

百合根.....295	柚子なまこ.....330
百合根の梅肉あへ.....295	柚子の青煮.....330
百合根の照煮.....295	柚子マムレート.....331
雪輪牛蒡.....298	柚子の砂糖煮.....331
柚子.....329	湯豆腐.....269
柚子味噌.....329,290	

ユの部

飯の防腐法.....371	
---------------	--

ミの部

水.....79	味噌の製法.....236
味噌漬.....226	味噌餡.....402
味噌.....236	みじん澤庵・浅草海苔・ 花鯉節の一口吸物.....322
味噌原料の配合量.....236	ミルクキャラメル.....410

シの部

食物に関する知識.....1	しのだ飯(油揚飯ヲ見ヨ).....214
食物研究の必要.....1	しめじ蕈.....324
食物の主成分.....7	しんじよ蒸.....342
食物の撰擇.....23	白味噌の製法.....236
食事の度数.....28	白壺.....255
食鹽のあく引.....249	白魚の雲丹焼.....352
酒精飲料.....83	白餡.....402
身體の主成分.....6	白玉團子.....403
消化吸収.....11	白髪うど.....320
植物性食品.....30	白菜豆の金團(イの部を 見よ).....423
植物性食品季節表.....56	汁.....268
植物性食品分析表.....61	汁粉.....402
紫蘇の實飯.....215	新蠶豆.....313
紫蘇酢.....262	新蠶豆の甘煮.....313
紫蘇飯.....215	新蠶豆の油煮.....313
春菊飯.....211	精進雲丹.....228

薑の梅酢漬.....234	鹽昆布.....326
薑糖.....411	鹽鱈の澄汁.....345
生姜.....321	鹽鮭菊かぶら.....363
越瓜.....319	鰯鯖の黄味酢.....362
越瓜の薄葛かけ.....319	鰯鯖・胡瓜もみ・葉形生姜 胡麻酢.....362
越瓜のそぼろかけ.....319	蜆の味噌汁.....375
椎茸.....324	シユークリーム.....414
椎茸の甘煮.....324	四季日常献立の例.....440
椎茸の椀種子.....324	
松露の椀種子.....326	

ヒの部

冷豆腐.....271	枇杷羹.....415
冷しもの.....415	枇杷酒.....415
浸しもの.....365	日の出蜜柑.....417
ひらめの煮附.....353	

モの部

紅葉卸.....267	桃のふくませ煮.....327
もみすり.....319	桃の氷菓.....419

セの部

仙臺味噌の製法.....237	織生姜.....322
薇.....308	ぜんざい.....403

節句料理.....453	清凉飲料.....81
--------------	-------------

スの部

酢.....159	すじきの洗肉.....360
酢味噌壺.....257	鯛.....368
酢のもの.....261,361	鯛の天麩羅.....368
酢菊冬瓜.....320	鯛の雲丹焼.....368
酢章魚.....371	鯛の照焼.....368
吸物.....268	雀烏賊の酢のもの.....370
すりいもの二杯酢.....288	鮭.....394
ずいき.....310	姿鮭.....400
ずいきの酢のもの.....310	西瓜氷菓.....409
ずいきの甘煮.....310	

[終り]



原田博士の序に曰く、「一に看護、二に醫藥。治療の秘訣は、誠意と同情とを以てする。献身的看護にあり。されど其の方法を知らざれば、遂に無益の心勞に歸すること多かるべし」と。著者は曾て東京帝國大學附屬病院に看護學の理論及び實地を習得せられて本書を著はせり。其の收むる所、一般看護に關することは勿論、患者の飲食物、藥用の方法及び手當、繻帶

醫學博士 原田 隆校閱  
奈良女子高等師範學校教授 越智キヨ子著

### 家庭看護法

洋裝函入 定價金貳圓八拾錢  
全一冊 郵税金拾貳錢

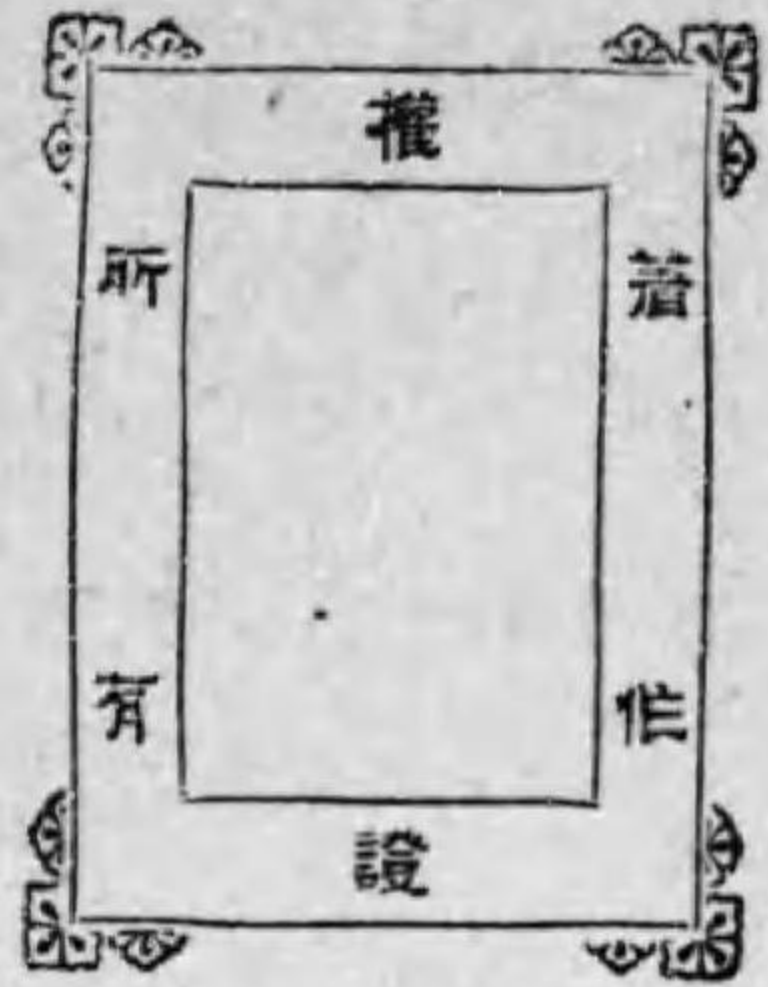
六盟館發行

術・消毒法、其の他家庭に備ふべき看護用器具・材料・藥品等に至るまで、細大漏さず説述し、なほ卷末に「婦人衛生に就て」の一項を添へたり。されば同じ者著の手に成れる。家庭日本料理を繙くに當り、本書を参考とせば、「病人には如何なる食物が適するや」といふ問題は、立所ろに解決せらるべし。一般家庭の寶典として薦むる所以。

大正十一年八月廿五日印刷  
 大正十一年八月廿八日發行

家庭日本料理

定價金 四圓



著者 越智 幸三  
 發行者 東京市日本橋區鐵砲町三番地  
 右代表者 合資 六盟館  
 印刷者 杉本 敏治  
 東京市京橋區弓町二十五番地  
 高橋 郁

發行所 東京市日本橋區鐵砲町三番地 合資 六盟館  
 電話 國語神田二三六四番 振替口座東京一二五五〇番  
 販賣所 全國府縣下各書肆

<p>醫學博士 原田隆校 閱 奈良女子高等師範學校教授 師範學校教授 越智キヨ著</p>	<p>奈良女子高等師範學校教授 錦織竹香女史著</p>	<p>農學博士 新渡戸 稻造編</p>	<p>寺 石 正 路 著</p>	<p>山口縣教育會編纂</p>	<p>東京高等師範學校教授 理學博士 兵 淺次郎著</p>	<p>文學博士 幣原 坦著</p>
<p>家庭看護法</p>	<p>訂改 普通作法精義</p>	<p>フアウスト物語</p>	<p>東洋のロビンソン 中濱萬次郎漂流奇談</p>	<p>偉人叢書 第一編 乃木大將</p>	<p>最新遺傳論</p>	<p>朝鮮教育論</p>
<p>定價金貳圓八拾錢 郵稅 金拾貳錢</p>	<p>定價金 五圓 郵稅 金貳拾錢</p>	<p>定價金壹圓五拾錢 郵稅 金 六錢</p>	<p>定價金壹圓五拾錢 郵稅 金 六錢</p>	<p>定價金參拾五錢 郵稅 金貳錢</p>	<p>定價金 四圓 郵稅 金拾貳錢</p>	<p>定價金貳圓八拾錢 郵稅 金拾貳錢</p>

507  
30

