

之は太き綿に接近して細き綿を排列したるも、(五)濃綿之はヤカシ綿にして、綿條は漸次細く又は太く表はしたるものにして若し一方のみある時は片流綿と稱す。(六)金通綿太き綿條二本並列せるもの。(七)微塵綿細一本一本の如く一本づきの綿なり。之に緯糸を一本づき交互に織りこめしめたものを此の柏と稱す。(八)格子綿 経緯に同じく緯綿を切りたるもの。(九)三筋格子 三筋の緯に同じく緯綿を切りたるもの。(一〇)幾重綿 太き経緯綿なり。(一一)併綿 種々の綿を併糸を排列したるものにて小柄、中柄、大柄等種々あり。此の他神綿、刷毛目綿、ロケ綿、崩し綿、勝綿等あり。近來は意匠大に進歩し此等の綿柄を取捨選擇し或は排列して名の附し難きもの多く、殊に色相の配合色益々増加せるを以て種々異様の綿を製することを得。

シマダマゲ

【島田醬】 ▲髪形の條を見

耐久性を増進するの効あり。此外木材の表面に塗りて久しきに耐へしむるを以て木造家の外側又は板壁等に塗用せらるること甚だ多し。▲製法 漆の原料には小形の漆桶を用ふる可とす。之より漆を採集するに槓き砕きたる原料三〇貫に對し五〇貫の水を混じり三日大桶中に放置したる後舟に入れて壓搾すべし。然るときは約三〇貫の生漆を得るなり。一層濃厚なる生漆を得んには茲に得たる生漆を槓き砕きたる漆桶に混じて常法の如く搾取すべし。第一回の搾汁を上に塗り、更に壓搾する時は二番漆を得べし。實用上一番漆よりも良好なり。漆の製造は通例九月頃に於てし其まゝ之を取出するか若くは二三年貯藏するものとす。漆は揮発の當時に於ては一、〇二三の比重を有する灰白色の汁液なれども、貯藏の後には赤褐色となり且つ多少其の比重を増加すべし。漆は微酸性の汁液なるが之を炭酸曹達にて中和するが、若くは多量の炭酸を加ふるときは異状の沈澱が多量に析出す。此物即ち漆の主成分なり。▲成分 漆の主成分は一種のマンニンにして此物に之を稀硫酸と煮るも糖

類を生ぜざるを以て糖原質の情態には非ざるが如し。而して此マンニンは酒精及水に不溶性なる稀硫酸に可溶性なるものと二點に於て既知のマンニン類に區別せらる。漆の中にはマンニンの外に乳酸、ブチリス酸等の酸類を含み、就中揮發酸の量は貯藏の久しきに從て漸く増加するの傾向あり。マンニンが溶液の状態に於て存在するは主として揮發酸の力によるものにして、之より揮發酸を蒸散せしむるときは、著しく不溶性の被膜を生ず。漆を流網、木織維等に塗用して能く之を強靱ならしむるを得るは、これが爲めなり。但し漆を塗用する場合に於て火力を以て水分を蒸散せしめたるものは、自然に蒸散せしめたるものに比して耐久度遙かに劣れり。今數紙の製法を示さんにもつ適當の大きに美濃紙を繼ぎ、周邊に糸を入れ、適當の厚さになる迄、幾回となく、紙を貼り重ね葛糊一合、生漆一合、水膠一合を混じたるを踏糊として引き、次に漆一合、水膠一合を混じたるを二番塗とし、更に漆二升、水膠一合を混じて二三回引くなり。かくしたる數紙は強靱なること草に劣らずといふ。

ジフテリア

【實扶的利亞】 ▲小兒傳染病中、恐るべき病にして二歳乃至七歳の小兒を襲ひ、當歳の小兒には稀なりとす。病徴は一定せざれども、凡そ一日乃至七日の間あり。通常病症の度に隨つて三段に別つ、其の輕症なるは、熱餘り高からざれど、頭痛と倦怠とを訴へ、食慾減じ睡氣を増す。此の時既に扁桃腺は腫れ、漸く喉下に疼痛を起すに至り、咽喉は赤くなり、扁桃腺の上には義膜を生ず。されど看護宜しきをせば、數日を出でずして、此等の症狀は衰ふるを常とす。されば輕症は、醫師が義膜を顯微鏡下に検査して、細菌の存在を確めたる後、初めて診断のつくものなり。これに反して、中度の場合には、病を認知すること難からず。即ち甚だしき發熱と寒戦とを以つて始まり、忽ちにして重病の様子を現はし甚だしき倦怠、昏睡、無感覺に陥り、又最初より激しい頭痛を起し、義膜の沈着する場所も、常に扁桃腺の上のみ止まらず。廣く周圍に擴がり、延いて炎症の鼻咽喉腔より鼻にまで及ぶことあり。かかる時には強き鼻加答兒起りて、血を混じたる鼻粘液を

排出し、鼻の呼吸は全く防碍せらる。又扁桃腺は腫脹して、厚く固く硬結物を著くるに至る、されど、症候の進行中止せず。豫後の險惡なる場合、往々喉頭の方へも進行することあり。重症に陥る時は、氣道の障害を來し、呼吸荒くヒューヒューと鳴り、且つ咆ゆるが如き咳をなす。實扶的利亞性義膜とて、症に因りて生じたる堆積物の、喉頭粘膜炎を蓋ひて、聲帯も其の中に包まれるが故に、聲帯も終には全く無聲となり、同時に聲門を通じて空氣の通ふことも次第に阻害せられ、呼吸益々難澁となる。容體も甚だしき害に罹り、熱は四十度以上に昇り、皮膚は蒼白、或は紫色に變じ、手足は冷え、初めに呼吸困難にて息閉せし小兒も、今は漸々感能はざるに至る、故に早く外科手術を施して、空氣と食物との通路を開かずば、到底死を免れざるべし。次に實扶的利亞の最も重きものにありては、一般の病狀全く治癒の見込なきが如く、被害は咽喉より口の粘膜炎に廣がり、甚だしき惡臭を放つ、かかる時は、最初より全く食を否み、一般の容體

の害せらるること最も甚だしく、心臓は麻痺し、かくて死するに至る、されど、なほ病の豫後に就いては、併發症の如何を考へざるべからず。▲療法 實扶的利亞の療法は、ペーリンガ氏の發見ありし以來、大いに好果を得るに至れり。所謂ペーリンガ氏の血清療法と稱するものは是にて、實扶的利亞血清とて、實扶的利亞毒を消毒抗毒薬を皮下に注射するにあり。(血清療法)の條を見よ)此の外、局部に即ち咽喉の手術として、石灰水、又は撒里失爾酸等を以て吸入及び含嗽すべし。なほ頭の周圍には、水を包みたる繻巻、若しくは冷水にて温せる布を巻附けて、水治法を施すこと大切なり。熱を去るには、全身を湿布にて包むか、或は冷洗滌を行ひ、又頭部に氷嚢を置き冷すべし。

ジエリ

▲果實の搾り汁又は碎肉にセラチン

を混じて製す。我國の寄物の如きものなり。▲種類 ▲レモン、ジエリ、卵黃四箇に砂糖を加へ、牛乳二合に混じて湯煎にかけ、セラチン五枚を水に解き入れ、即金にてレモンを卸し込み、どろどろになりたる頃、

【一五二】

残れる卵白を泡立て、冷却したる中に交ぜ器に流し込む。▲ミルク、ツエリー、セラチン十二枚を一合の水に解き、卵白を交ぜてかき廻し、浮上りたる泡沫を棄て、大匙五杯の砂糖を加へおき、新しき牛乳を煮立て、その中に混じり、ブニラ三滴程入れて製す。▲ア、ツエリー、梨子一箇を四つ割にし、縦に皮を剥き、水に入れ、鍋の中に湯を出て、煮減りたる頃砂糖を加へて煮る、セラチン十枚を一合の水にて煮解き、卵白を入れ、上に浮べる泡沫を棄て、梨子の汁を混じり、井又ハ、ツエリー、五分位の厚みに流し込み、其上に右の梨子を冷やしては梨子をおき、幾回も繰り返へし、外より水にて冷やし固む、微温湯を入れて型を抜く可し。▲ピ、チ、ツエリー、桃の皮と種子を除き、之に桃の種子内の白肉を取り出して細かく切り交ぜ、鍋に入れ水を注して煮、果實の砕くる頃、布袋に入れて搾り、其汁一合にレモン一箇分の汁と、砂糖一斤の割合に入れて、火に架けて煮、貯器に入るとなるなり。

シキ【鷓鴣】▲其肉、頗る美味なるを以て、鶏と共に秋季獵家の狙ふ處なり。されども其性甚だ敏捷にして、容易に人に近づかずといふ。涉禽類の鷓鴣科に屬す。其形、稍々千鳥に似て、大さき百舌鳥程あり、嘴は頭より長く、趾淡赤色にして長く發達し、蹠は有せず。多くは胸と腹とを背に背、黒色にして、白斑を具へ、羽翼は茶褐色なり。水邊に棲みて、小魚又は蟲類を食餌とす。其種類には、黄足、赤足、尾黒、胸黒、大約、小約、田鵲、草鵲、鷓鴣、鷓鴣等ありて、少く、其形と羽色とを異にす。中には遊獵家大鷓、中鷓、小鷓、針尾鷓、玉鷓、の八種とす。山鷓は十一月及び四月下旬の頃、最も多く本邦に渡來するものなり。亞米利加を除く、歐洲及び亞細亞産のもの、冬季南部に移り、夏季北部に轉するものなり。土地の状況又は氣候の異なるに隨ひ、其棲息區域を一定し難けれど、秋の初め、南に渡る際に、亞米利加の北部、支那沿岸、印度、比律賓、群島等にて越冬し、初夏、東部、初期に及ぶ東半球の温帯地方部に棲止す。初秋、我邦に來るは、南行の際にして、春は北行の時なり。又本邦の地勢南北に延長せるが故に、渡來

の季節は各地一様ならず。夏は北海道に集り、冬季は一部本邦に止まると、其の大部分は、カムチャツカ方面より來るものと相合し、琉球、臺灣、比律賓、群島等に渡りて越冬す。又青島は我が國固有のものにして、中山林に棲息す。亞細亞大陸のものに比すれば、體稍々小さく、羽毛灰黒色にて、腹は純白ならず。喉邊に茶褐色の斑點あり。又胸も亦茶褐色にして、絞あり。翼の末端に白き線あり。又肩の邊には白斑あり。其棲息するや、一羽又は一雙づゝ一所に定在して、田に出でず。溪間、森林、藪等の湿地を好み、冬は山林より平野に出で、或は北方より南方に渡る。眞鷓、一名地鷓ともいふ。田鷓は之れに屬す。歐亞を通じて産す。夏は北部に冬は、錫蘭島、印度、比律賓、群島に移住す。我邦には八月末頃より渡り、十月の初旬に最も多し。爾後十數日にして減少す。羽色は黒褐色にして、枯草の如し。大鷓は東京附近には餘り多からざれども、秋の初め支那海及び比律賓、群島に渡り、冬季、歐洲に轉するを以て、遊獵の初めには本邦に少なく、春多く歸り來りて産卵生殖す。小鷓は東

半球の寒帯地方に生殖す。羽毛は保護色をなし、一所を占むる時は容易に其所を離れず。然し本邦には此種、類稀なり。此鳥は常に蒸焼として西洋料理等に用ひ。又附焼にて食するも佳なり。

シキロー【食籠】▲菓子など盛る器なり。木にて作り、圓く、或は六角、八角などにし、漆にて塗り、三四個重ねたるなどあり。一種の重箱とも見るべし。昔は竹にて編めるものなりといふ。

シユ【朱、赤色の顔料】▲成分は、硫化水銀なり。天然には辰砂石として産し、古はこれを粉末となし使用せしも、現今は多く人造朱を用ふ。其製法に二あり。一は温式にて、水銀と硫黄華とをよく混和し、これに苛性曹達の溶液を加へ、攝氏五〇度ほどの温度に熱するに在り。一は乾式にて、水銀と硫黄とをよく混合し、これを鐵鍋に入れ、熱を加へて溶かし、更らに坩堝に移して、昇華せしむるに在り。支那は朱の良品を産するを以て有名なるが、其の法は略乾式法と同じ。朱は美しき赤き粉末にて目方重く、又猛しき毒性あり。主に繪具として用ひられ、被覆

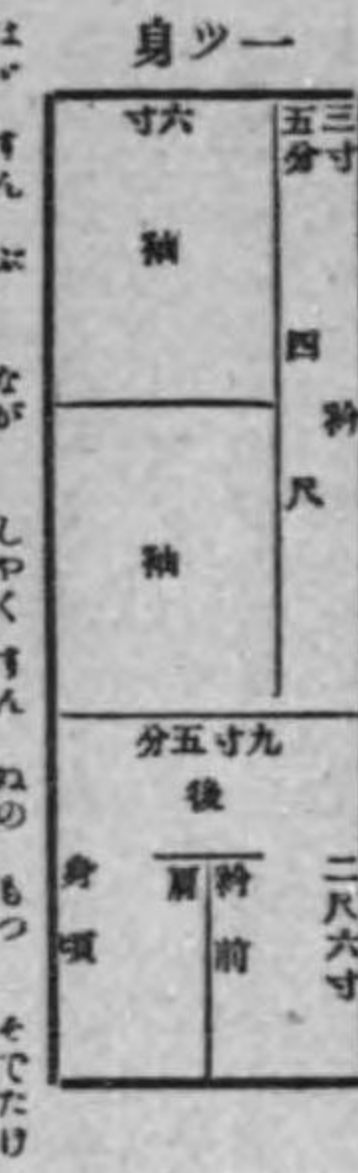
力に富む。又朱肉、印刷インキ、朱漆、朱墨などを作るに用ひらる。其の價貴きを以て往々、鉛丹、紅殻、洋紅を交へたるものあり。朱のこ、國史に見えたるは、「文武天皇紀。二年九月戊午朔云々。乙酉令近江國獻金背。伊勢國朱砂。雄黃。常陸。備前。伊豫日向四國朱砂。安藝。長門二國金背青。豐後國眞朱」とあるを以て、和漢三才圖會に續日本紀云。文武天皇二年。豐後獻眞朱。又云。今歲始獻辰砂。然元明天皇六年始獻水銀粉。(未審)。自赤粉十五年以前。何有朱耶。疑此朱辰砂共賈者矣と云り。徳川の時代朱座を立て、朱賣買の事を數々布令す和泉國堺にて製造せしめ、唐朱は長崎朱座にて專賣せしめき。こは享保前のことなりしが、爾來禁を犯す者頻々として出で、屢々禁令を發して取締りたりと。今見當りしまゝを掲ぐ。▲注意 朱は高價なる物なるを以て、偽物あるは粗製品甚だ多し。其の重量重くして、光澤を放ち、火に投じて青炎をあげ、餘燼を止めざるものほ上等品にして、炎の色は黄或は赤なるは下等品なり。餘燼を止むるは赤土又は紅殻などを混ぜたるなり注意すべし。

シユロ【棕栝】▲樹木常緑の喬木にして、暖地産なり、幹は圓柱状をなして直立し、高さ三四丈に及ぶものあり。葉は圓形にして、縁も圓扇の如く、葉柄長くして其縁角に短刺あり。邊緣深く分裂し葉身極めて強靱なり。葉柄の基部部に大なる鐮あり。纖維質にして俗に椶毛と稱せらる。五六月、交花を開く、雄雌、異株なり、雄花は黄色にして、形狀粟粒の如く、六箇の雄蕊を有し、雌花は三箇の雌蕊より成り、花後大豆粒大の黒色圓形の閉果を結ぶ。唐棕栝は棕栝の一種にして、専ら庭木として用ひらる。又盆栽用の椶竹、南海産の蒲葵、臺灣に産する省藤等は皆棕栝の一種なり。▲効用 材は主として、干、屑根等に用ひ、又鑿突き棒となす。椶毛は順る強靱にして、水濡に堪ふるの性あるを以て、繩索となすに宜しく、また、掃、刷毛の類を作り、織りて敷物となし、編みて靴拭となす。其他葉にては夏帽を製し、蓑を作りまた葉柄つきのまいにて繩打などに用ひらるる事あり。

シユパン【繻紵】▲繻紵は、和服の下、肌直接に着する下着なり、之に長繻紵と

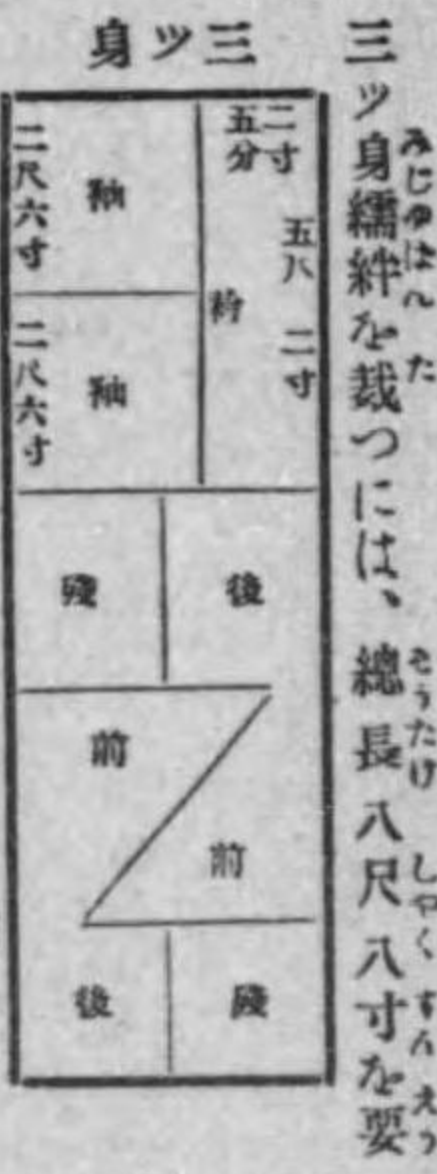
【シ】の部

半縮糸とあり、地質は、多く縮縮糸、絹、麻、布、木綿、ネル等にて、寒暑に随つて適用す。...

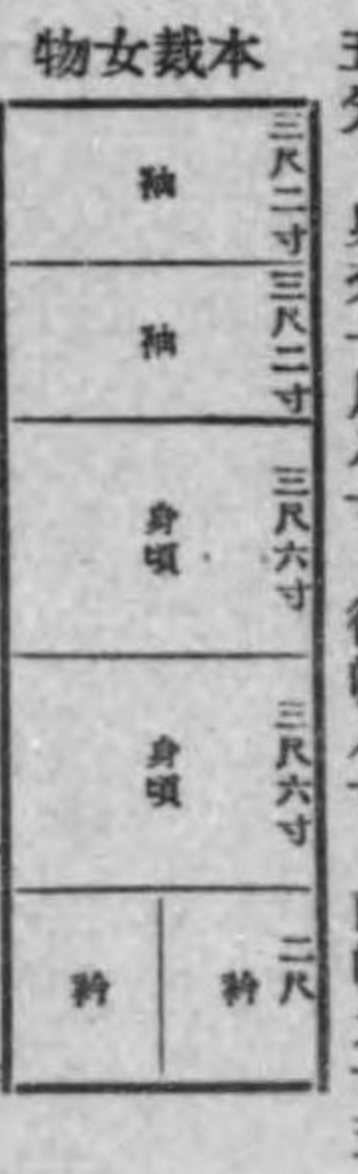


幅九寸五分、長さ六尺六寸の布を以て、袖丈一尺、身丈一尺三寸、袴着八分、袖幅六寸、袴幅三寸のものを裁つには、...

三ツ身縮糸を裁つには、總長八尺八寸を要す。



先づ總長より袖丈一尺三寸の四倍即ち五尺二寸を裁てば、残部は身丈の三倍即ち三尺六寸なり。...



幅八寸三分、馬乘三寸、袴着二寸二分、袴幅一寸四分、ゆき一尺六寸五分の本裁糸女物縮糸を裁つ。...

語

並縮、長一丈五尺九寸の布を以て、袖丈一尺四寸、身幅二尺、後幅八寸、前幅七寸、馬乘五寸、袴着二寸、袴幅一寸五分、ゆき一尺七寸五分の本裁糸、男物縮糸を裁つ。...

【種痘】種痘の事アリ。牛痘を人體に移植して、天然痘を豫防するなり。...

【種痘】種痘の事アリ。牛痘を人體に移植して、天然痘を豫防するなり。...

痘規則 種痘は小兒出生後、滿一ヶ月以内に行ふ可し。若し不善感なる時は、更に次の一年間に再種を行ふ可し。...

種痘の部分を表裏共浮遊せしめしものなり。近來は縮糸と稱する特別の經を用ひて押へたるもの大部分を占むるに至れり。...

【種痘】種痘の事アリ。牛痘を人體に移植して、天然痘を豫防するなり。...

より分ては次の如し。(一)帯地(イ)丸帯  
幅八寸、長さ一丈一尺にして重量二百  
斤乃至三百斤を普通とす。(ロ)片側帯(九寸)

シユンギク(菫) ▲菫科植物にして葉  
莖葉共に軟かく、高きは一、二尺にして葉  
は細裂す。初夏、黄又は白色の花を開き、一

所の間隙を生ずるを以て、いづれか一方に、  
他の駒を寄せ来りて塞ぎ、防禦するなり。さ

シユニシチヨーチユー(十二指  
腸虫) ▲圓虫類に属する内寄生虫なり、白  
色圓柱状の小幼虫にして、雌は長さ十

シユニシトエ(十二重) ▲女官  
の装束白袖の上に、ひとへ、いつつきぬ、

シユードー(柔道) ▲やばら、柔術、  
體術など稱へたるもの、其外武術に組打、

シユーカーイドー(秋海棠) ▲草花の  
章を見よ。  
シユニシチヨーチユー(十二指

シユニシトエ(十二重) ▲女官  
の装束白袖の上に、ひとへ、いつつきぬ、

シユードー(柔道) ▲やばら、柔術、  
體術など稱へたるもの、其外武術に組打、





シシの部

あり、藤間、花柳、坂東、最も流行す、女師匠が長く、長唄、常盤津、清元などの文句に合せて振を附けるなり。月謝は略ぼ三味線と同じ、其下方として大小鼓、太鼓、笛など教ふる師匠あり。...

に似たる傷を生ずるをいふ。▲種類 ▲皮膚赤くなりて腫脹し、忽にして腫脹を去り、痛みも消ゆ。▲薄黄又は赤黄の液を含みたる水泡を生ず。▲甚だ重きものは、組織の壊死、凍瘡瘻を起す。皮膚の一部を損するは軽きものにて、重きは全肢節を失ふ。...

シビ【筋】 ▲マアロを見よ。シビレヒト【しびれえひ】 ▲世界各地の沿岸に棲息する海魚にして、殊に地中海に最も多く、又本邦にては、安房、相模、紀伊、薩摩等の海中に産す。...

ヒの部

ビール【麥酒】 ▲大麥、水、ホップ、酵母などを醗酵して製する。西洋飲料中の主要なるものにして、軽度の酒精成分を含む。紀原は遠く十一世紀の昔に在り、英國にて一般に飲料に供せられたり。...

殆んど凡ての舶來品を驅逐し、且海外にも盛んに輸出を試みつゝあり。▲麥酒を長く貯蔵せんに、木にて作れる大なる器具中に水を盛りて、麥酒を詰めたる瓶を其中に入れて、熱湯又は水蒸氣を其中に送り入れて徐かに加熱するなり。...

ビール【終、紅谷樹】 ▲多くは暖地に自生する常緑樹なるも、往々人家の門口などに栽培する事あり。枝葉共に密生し、幹は成育せずとも、種には二十尺内外に達するもあり。皮は暗褐色を帯び、葉は卵形若しくは楕圓形にして、鋭き刺状の鋸齒あり。...

果實は細長くして翌年の秋に至りて成熟す。葉は薄く、材質は緻密にして硬きが故に、櫛、算盤玉、彫刻材を作る。葉は古來より節分の際、頭の挿して門口又は雨戸等に差す。

ヒバリ(雲雀、鶉、告天子) ▲之の鳥は晴天に高く飛翔し鳴き休まず、鳴聲可憐にして、春季郊遊の人をして耳を傾けしむる。雀などと同じく、鳴禽類に属する小鳥にして、其羽色及體形、習性等に於ては自ら一種を爲せり、主として春季、中又は雛に巣を營みて卵を産み之れを孵化す、又飼鳥として、愛玩せらる、其性甚だ伶俐にして、其巢の所在を人に發見する事なかり、直ちに巢には下らずして二三日間も隔りたる場所に入り、地上を潜行して其巢に達す、穀類を食すれども、大害を爲すに至らず、多くは小鳥、草實等を食餌とするが故に保護鳥規則に依り毎年四月十五日より、八月十四日迄保護せらる、種類多しと雖も普通雲雀は、上面すべて茶色にして、數多の黒斑點あり、夏季は茶色部多く磨耗して黒色部大に現はる、下面は淡

茶色にして咽喉部及び胸に小形の黒點あり腹部に至つて漸く白色となる、後足の爪は五六分の長さ過ぎず、又大雲雀は、其形羽色等は通常雲雀に異ならず、只體の一層大なるのみ此の種は千島及びカムチャツカに産し、冬季は北海道にありて内地に渡來せず、又濱雲雀は、其形小にして羽色は概ね通常雲雀に似たれども、頬及び上胸部等黒色なるによりて識別するを得べし此種は亞細亞、歐羅巴及び北米の北部に産すれども我が國にては極めて稀なるが如し

の一枚ついて居りましたからかう切つてまゐりました」の如し。  
ヒトエガサネ(單重) ▲單物を重なることにて、單物の比翼ともいふべし、之に本重と半重とあり、本重は普通單物を二枚重ねたるもの、半重は袖の裏側に一枚重ね附けたるものなり、裁ち方及び標附方は普通の單物と異ならざれば、縫方は、相異なる所あり、まづ上着の袖口を掛けて口明を留め、袖口布の所まで縫ひ置き、袖口布を裏の方へ裁目のまゝ細かく縫ひつけ、次に下着の袖も同様にして袖口の表を合せる、袖口より下を四つ縫ひにして袖の如く袖を作る、さて身頃、背脇は上着と縫合せて、八口を袖の如く縫ひ、次に袖を附け、次に前幅の所を縫ひ、袖の裏及び裾下を五寸程縫ひ、上下の縫ひにて前身を拵めて、次に左右の袖を縫ひ、之を上下の縫ひと合せて、三枚を縫ひ、次に下着裏へ附け、次に下着先と縫ひ、袖口を縫ひ、裏を一分五厘ひきて附け、次に靴の口左右

三寸五分の間を耳筋の如く表へ二針つ、五つ、裏へ一針つ、針目一寸程になして、斜に縫ひつけ、半重は、袖は本重と同じく、身頃上着は單物と同じく縫ひ、重は本重の如くし、胴の所は折りて拵け附く、其他本重と異ならず。  
ヒル(蛙) ▲蚯蚓に似て常に水田溝、堀などに棲む、蛙には醫用水蛙、馬蛙、山蛙等の種類あり、體は多少扁たくして其前端と後端との腹面に大なる吸盤を有し夫れを以て他動物に吸着くなり、又體は能く伸縮し、之の伸縮に依りて水中に游泳するなり、後吸盤の背に肛門開き、前吸盤の中央に口あり、口中には鋸齒の如き齒板ありて、三又形に開き而して諸動物に吸着き血液を吸取するなり、平素は水中の諸動物を捕食す、醫用水蛙は古來惡血を吸取せしめんが爲、外科用に供したり、現今にても佛蘭西又は匈牙利等の諸國にて飼養し盛んに其繁殖を圖り需用に充つといふ馬蛙は、甚だ大なるものにて長さ三四寸あり、多くは梅雨の候に出づ、山蛙は深山幽谷の草間等に偲み、野獸に付き又往々人にも喰付

きて血液を吸ふ怖るべき環蟲なり。  
ヒルカオ(鼓子花) ▲草花の條を見よ  
ビウ(琵琶) ▲奈良朝時代に漢土より我が邦に傳來したり、木製にして四柱の樂器なれば別名を四柱の緒とも云ふ、楕圓形にして扁平く、長さ三尺五寸あり、而して棹の上部、轉手のある處は背部に折れ曲りたり、▲古昔は馬上にて弾きたる由記録に見えたり、琵琶を携へし王昭君が胡戎に送らるゝの圖は世人の既を知る處、それはさて置いて弾き方は兩膝の上に少し斜に立て左の手にて絃を押へ、右の手にて撥を持つて三味線の如く弾くものなり、▲承和年中即ち仁明天皇の御世に藤原貞敏、琵琶を研究して蘊奥を極め、唐より歸朝し、妙手として名聲甚たり、後世にいたり、眞敬を斯道の祖と仰ぐ故なきにあらず、さて琵琶とは雅樂を奏するにのみ用ひたれど、鎌倉時代より、平家物語に合せて語ること始まり「平家琵琶」の稱こゝに起る、京都より起りて諸國にも行はれ、最も西國に勢力を得たり、▲薩摩琵琶は平家琵琶より出で、少しく製作を異にし、常の琵琶よりは細長く

撥も廣く大なり、音調は平家琵琶に比し雄壯にして沈痛なり、主として戰爭談、佛の悟道を語り、現在最も廣く行はる、斯道の大家として永田錦心、肥後錦輝等現はる、尙此他筑前琵琶、肥後琵琶の薩摩琵琶より分れて出でしものあり。  
ビウ(枇杷) ▲此の果實は李の如く小圓形のものなれども其色深黄色にして味甘美なるを以て大に賞用せらる、樹は常緑の喬木にして二丈餘に達する事あり、其徑一尺内外の物多し、葉は深緑色にして厚く、其形頗る箭羽の如し、表面は滑かなれども、裏面には微細なる白毛を有す、花は冬期に五瓣の白色なる小花を開き佳香を有す、果實は夏に至り熟す、内部には黒褐色の巨核二三を有す、もと支那より移植したるものなりといふ、種類には白枇杷、唐枇杷、長唐枇杷の三種あり、白枇杷は幹皮に白粉あり、唐枇杷は果實、葉共に普通の枇杷の倍あり、長唐枇杷は其の果實稍々長くして圓しといふ、其他數種あり、共に生にて食す、夏季の贈物などに用ふるも可し、其材堅きが故に木刀又は拍子木



等を作るによし、此樹木は寒地に適せざれども、土地嫌ひをなさざる故に其培養も頗る簡単なり繁殖せしむるには、接木も可なりとも實を蒔きて肥料を施す時は成育速にして五六年後には果實を得るに至る。

ヒカン 【彼岸】 ▲彼岸は春秋二期ありて太陽暦よりいへば、春三月にして、秋は九月なり、此の兩彼岸の中日に、春秋二期の皇靈祭と稱し、宮中にては、歴代の天皇の皇靈を祀り給へり、又民間にても團子、萩の餅、精進餅などを造りて佛に供へ、又親戚知己等に饌るを例とせり、彼岸詣りと稱し、長野縣の善光寺等を始め、諸所の寺々に参詣するもの少なからず、彼岸の中日は日輪正面に没す、故に淨土日想觀の時とも云へり、又七墓詣とて、名家の墳墓を七ヶ所尋ねて参詣することあり、又中日には、諸社の石鳥居を七箇所めぐり、七度及び長病する事なく、安樂なる往生を待べしとて、老人は、之を行ふ、此の日は、又夕日が、没する折に旋りながら洗むといひ、後生の善き人、幸福の人などには、之を見得べしとて、高所に昇り

て、拜む者あり、又春秋彼岸の頃は晝夜平分し、氣候は寒暑なく、好時期なれば、所々に村社祭典等多く行はる。

ヒカシ 【干菓子】 ▲乾ける菓子の義、菓子餅菓子に對して用ゆ、其種類數へ難たし、鹽漬、鉢に白砂糖百匁を入れ、鹽水少く滴らして濕氣を附け、微塵粉大匙に八杯八十匁を交ぜ、金篩に掛け、押物枠に篩落し、壓蓋にて壓固め、庖丁にて上面に縦横の切目を入れ、紙包みとし箱に仕舞置くなり、玉露糖、白砂糖十杯百匁、片栗粉大匙三杯三十匁を取り、鉢に砂糖を入れ、葛湯少々滴らし手にて捏れ、砂糖に濕氣を帯びたる頃、片栗粉を篩ひ入れ、型に詰めて固め、堅くなりたらば水飴を少し加へ、十分混合つた時分火より下ろし、食鹽少し入れ、手を温して餡を取り、任意の形に丸め、胡麻油を引きたる質の上にて火爐に入れ、乾かして、衣を着せしむ、▲越の雪、白砂糖十五杯百匁、上微塵粉十杯百匁、清水を用ゆ、製方鹽漬と同じ、▲雲平、細工、三盆十杯百匁、上微塵粉二杯二十匁、清水少々

入れて煉り固む、これを雲平種と云ふ、後には種々の抜形にて打抜くなり、これは乾菓子中大部を占む、其他大同小異なり。

ヒヨドリ 【鶇】 ▲夏期は北海道及び内地の山地に棲むものなれども、冬季は平原に出で、渉冬する事ある鶇、鶇類に屬する鳥なり、鳴聲甚だ大なり、體は鶇程にして翼長は四寸乃至四寸五分あり、雌雄共に同色にして頭部は灰褐色、背は灰褐色を帯びたる黒色なり、下面は灰褐色にして白斑點あり腹部は少しく茶色を帯び、翼及び尾は黒茶色なり、巢は叢林中に營み、小枝、草根、藓苔を以て造る、木の實、花蜜等を食餌として別に害を認めず故に繁殖期間之れを保護す、尙小笠原には、ながさはらひよとり、北海道には、えぞひよとり、琉球には、りうきうひよどり等産すといふ。

は信濃、上野、下野、殊に秋田地方に電書甚しく地方人の殊に愛する所のものなり、其の發生原因は確説尙ほなきも常に雷雨に伴ふ事實あり、大なるものは直徑三寸餘重量五六十匁に至るものあり害の大なる推て知るべきなり。

ヒヨリ 【豹】 ▲此獸は亞弗利加のアルシエリアより、ケーブ種民地に産し又亞細亞にてはパレスチナより、中央亞細亞を通じて印度、滿州及び本邦朝鮮にも産す、猫屬にして身體の構造すべて家畜の猫に同じ體色は光澤ある帯褐黄色にて、腹部は暗く白く、且つ體の兩側に沿うて背に至る迄無數の列なせる黒き斑點ありて、甚だ美麗なり、大さは虎より稍小にして大抵四五尺を程度とす、性殘忍にして強猛なり、動作活潑にして、一躍に五六間を飛ぶ事容易なり、又能く樹木に攀上り、猿其他の小獸を追捕す、時には人家に近づきて豚牛等の家畜を奪去る事あり、飢餓に迫るか或は驚きて怒を發する時の外には、慢に人を害する事なし、其皮は數物などに用ひて、虎皮と共に世に貴重せらる、又亞米利加には、

アメリカ豹と稱する一種の豹ありといふ、ヒヨリ 【瘰癧】 ▲瘰癧とは爪床即ち爪の下に當る部分及び其の周圍の化膿性炎症を云ふ、大抵指先の小創より、細菌入りて、化膿を起し、菌の繁殖と共に、炎症を起し、指先赤く腫れ痛みを發するに至る、又梅毒に起因することあり、瘰癧は全快したる後も、爪形の畸形を留むること少なからず、通常は數日にして化膿絶頂に達し、自ら破れて膿汁流出することあり、痛甚しくして、殆ど堪ふ可からざるより、わざと化膿を助け早く切開を行ふを得せしむる事あり、瘰癧は恐るべき病にはあらざれど、時としては炎症は指先より手に傳はり、腕をも切斷せざるは生命を危くする事あり、療法としては、化膿の深く爪下に及びたる時は、鋭を以て爪先を打げ、片刃を深く爪の生元まで挿入し、中央より縱に兩断して取り去り、十分膿を除去して、消毒液にて洗滌したる後、繃帯をかけ二日位経過して之を取り去り、沃度ホルムガーゼにて爪床の部分に敷ひ、其の上にて防腫紙をか

せて固定す、然して之の落つる頃には新しき爪は生ずるなり、膿汁の流出する時は是を取り去り石炭酸水(五十倍)又はリゾール水にてよく洗ひヨードホルム、ガーゼ、又は昇汞ガーゼにて繃帯すべし、全快する迄は幾度となく石炭酸にて洗ひ、且つ繃帯を取換へるべし。

ヒヨク 【比翼】 ▲翼は一枚の小袖にて、袖口、入口、衿、裾など外部に見ゆる所のみ二枚若くは三枚重ねたる衣類なり、之に本比翼と附比翼とあり、▲仕立方、本比翼の仕立は中々複雑にして、實地に就かざれば了解し難し、に、單に必要なる部分に就きて大略を説くべし、並幅六丈長の布帛を以て、女物無指上着並に比翼を裁つ、圖の如し、普通裁切り寸法は、袖丈一尺六寸五分

袖口	袖口	袖口	袖口	袖口	袖口
袖口	袖口	袖口	袖口	袖口	袖口
袖口	袖口	袖口	袖口	袖口	袖口
袖口	袖口	袖口	袖口	袖口	袖口
袖口	袖口	袖口	袖口	袖口	袖口
袖口	袖口	袖口	袖口	袖口	袖口

身丈四尺一寸、下四寸五分、袴丈四尺一寸、袴肩二寸五分、袖口丈一尺一寸五分、裾廻り表一尺三寸、裏一尺五寸、裾廻り裏二尺四寸、裏二尺六寸、八口長二尺五寸、袴先布長四寸五分なり、袖口は表は普通袖と同じく、裏は袖口より一寸五分、山丈、口明、附幅の標を附け、次に袖口布二枚の中一枚を下の標を附け、次に袖口布二枚の中一枚を下着比翼の表と見なし、表の中にして各々二ツ折りにし、山、口明、縫代の標を附け、次に上着の裏、八口及び比翼の表、八口の表を中にして二ツに折り、縫代、附幅の標を附し、各部の語方は、裏袖は附幅の寸位の間に表より斜に三分五厘を語め、袖口布の上着の裏は五厘、比翼の表は一分五厘、裏は二分、八口の上着の裏は二分、比翼の表は二分を語む、身頃は小袖と同じく標を附け、次に上着裏、裾及び比翼の表、裏裾を別々に描いて標を附け、比翼の後幅二分、前幅二分を語め、胴裏の標を附け、次で表裾、裏裾別々に四枚づつ標を附け、次で表裾及び裏裾の丈を半分に折りて山、文の標を附け、次で縫きれた四

枚捕へて縫代の標を附く、縫ひ方は、先づ袖口をなかけ、袖を縫ひ、次で上着中と比翼の表と二枚捕へて奥を縫ひ、之を裏袖の袖口をかけたたる所に縫ひつけ、それより上着の裏八口布と、比翼の表八口布との下の縫ひ幅を合せて、其奥を縫ひ、次で比翼及び上着の八口を縫ひ、表をなかくるなり、身頃の表及び背脇を縫ひ、次に比翼の裾を合せて表をなかけ、表裏裾と比翼の表裾とに縫布を入れ、上着裾と比翼の裾廻りとを胴に附け、下着表裏と上着裏とを合せて之を縫ひ、縫布の所まで別々に縫布を附け、縫布の先きに三枚を留め、一枚を比翼の胴裏に、二枚を表にして縫ひ、次に袴先三寸程を別々に縫ひ、三枚を留めて、一枚を比翼の表に縫ひ、二枚を裏にして、身頃とも四枚を縫ひ、それより上着と裾を合せ、八口を縫ひ、袖を附く、縫ひ入れ方及び新け方は小袖と同じ、附比翼といふは、小袖の廻りに比翼を縫ひ、附けたるものにて、半重の如く略の仕立方なれど、取り外し容易なるを以て、場合に依りては此仕立方を用ふ。

ヒタツツ【脾脱疽】一名炭疽熱といふ、本来は牛羊等の家畜に發生する病、症なるも、人體に傳染して、固有の病、症をなすものなり、脾脱疽菌は諸種の細菌中抵抗力最も強く容易に死滅せず、人體に傳染する徑路に大略三様あり、(一)脾脱疽菌に汚れたる動物の死骸、皮、又は毛等を取扱ふ人にして、若し皮膚に創傷ある場合に之より入り、(二)該病に罹れる獸類の肉又は乳を飲用せる時、腸より傳はり、(三)獸毛又は糞便等は、往々其の病、菌を含有する塵埃を吸收する際に肺より感染するものなり、皮膚より感染するものは、最初其の部分に疔の如く赤くなる斑點を生じ、痒く且つ熱を發し、後水泡となり、次いで痂皮を作り、然して其の近き淋巴腺に炎症を起すを常とす、顔面に生ずる時は丹毒の如く見ゆることあり、皮膚脱疽に罹れる時は速かに切除其の他適當の療法によりて治療すべし、若し之を等閑に附すときは脾脱疽敗血病といへる危険症に陥り、發熱、舌苔、食慾不振、口渴、嘔吐、下痢等を起して數日間に斃る、ことあり、腸より感

染せしものは、發熱、食慾缺乏、嘔吐、下痢、腹痛等を起し、肺より入りしものは、恰も肺炎の如く、高熱、倦怠、呼吸困難、咳嗽、咯痰、咯血等を發して、何れも二三日に於て死するに至る、斯かる恐ろしき病症なるを以て、豫防に注意を怠るべからず、即ち病獸を撲殺し、且つ其の死屍を火葬に附し、病獸の尿便にて汚れたる物質は、嚴重に消毒すべし、又預防注射を行ふも可なり、療法としては皮膚脱疽には、沃度液、石炭酸の注射、消毒液の塗布等をなし、腸及び肺脱疽には對症療法を施し、内服薬としては甘汞、規尼涅等を用ひ、又興奮劑として葡萄酒、樟腦等を用ゆるをよしとす。

油をかく、▲高直、高直を亂切にしたるを古生姜を細に刻み、酢醬油をかけて出す、▲松葉、松葉の皮を去り、薄く切り湯煮にし、又は油を塗りに火に焼き指先にて根元より細くさき血に盛りて袖子の背に油を交ぜてかく、▲三葉、湯煮にして揃へて一寸五分位に切り、醬油をかく、▲波稜草、波稜草は煮て切り、薄醬油をかく、黒粟の實を炒りてふりかけて出す、▲茄子、帯の所を切り、丸焼にして裂き、胡桃の中實を取りたるを炒りて揃ひ、醬油に砂糖をすり交ぜかけて出す、▲蒲公英、煮で、切り刻み酢醬油をかけて出す、▲大豆、さつと湯煮にし、よき程に切り胡麻醬油をかけて出す、▲梨、皮を剥き四つに割り、種子を除き薄切にして三杯酢をかく、▲嫁菜、土筆、各々別に湯煮にし、生醬油をかく、▲はりははは味淋に漬けて生醬油をかく。

ヒタツツ【羊】此獸は元來暖國の動物にして我が國に産せず、今日飼養せらるるは皆西洋種なり、種類は綿羊と、山羊との二種あり、何れも大切な家畜なり、綿羊には種類最も多く、其主要なるものを擧げんに、顔黒羊は蘇國及びイギリスに産し、牝羊に角を有し、牡の角は二個以上の螺旋狀に振れたりの種は甚だ丈夫にして、毛は長く且つ粗糲なれど肉は美味なり、チエビオツ羊は昔チエビオツ山にありしが今は一般英國に飼養せらる、體は前種より稍々大きく白色にして、牝羊に角を有せず、メリノ羊は歐洲に盛んに飼養せらる、牡は眼の兩側に螺旋狀の角を有し、軟毛種中最も優良なる者と稱せらる、其他種々あれども別に野生のものもあり、兎角普通綿羊は牝羊に角を有し、又軟毛種、剛毛種の二種あり、其毛は他の毛と異なり、表面平滑ならずして覆瓦様をなし、互に相抱合するを以て織物と爲すに適せり、體質虛弱にして氣候風土の異變に感ぜ易く、毎年九月より十二月中旬迄の間に交尾期あり、牝は懷孕百四十日乃至百四十七日にして二子若しくは三子を産む、牧養は高燥にして平坦なる土地に適し、廣き草野の清流ある處を最も真しとす、性溫柔にして散逸等の虞

少き故、随つて管理に多く費用を要せず、其散集等には牧犬を使用する事を得べし、而して毛を剪るは六七月頃にて、先づ能く其身體を洗ひ清めて然る後行ふべし、綿羊の毛にて織りたる物には、羅紗、フランネル、セルザ、毛布、メリヤス、呉縞、毛天鵞絨等ありて皆吾人の衣料に缺くべからざる物なり、毛糸も又其毛にて造りたるものなり、其他綿羊の肉は佳味なるを以て食用に供せらる、乳は飲料に用ゆ、又此乳よりは芳香ある乾酪を製する事を得べし、皮は鞣として各種の袋物を製するに用ひらる、

**ヒナマツリ**【雛祭】▲昔は之れを、ひな遊び、或はひな祭ともいひたり、徳川中世後、先づ女子出生すれば、最初の三月節句を初雛とし、親戚知人より祝ひそれより年々飾付け、其婿するに及んで、婿家にては更に初雛及び年々の雛祭を行ふものとす、この風、次第に衰へし如く見ゆれど、今も尙ほ日本橋十軒店の繁昌舊の如く、舊風を守る家庭にありては、昔の雛祭を行ふ。又土地によりては、後のひなとて、九月九日にも雛を飾ることあり、さて雛の種類は、時代によりて一様ならず、其品質及び大小甚だ異なり、芥子、立雛、川雛、宇雛、室町雛、吉野雛、三輪雛、鳴川雛、狩衣雛、琉球雛、深草雛、薩摩雛などの外數十種あり、又製作者の名をそのまゝに、治郎左衛門雛、小末雛などいへるもあり、こは形式又は製作の土地によりて名づけ、大小形態材料の差違はあれど、いづれも男女雛の對なるものとす、同じ内裏雛にても元祿、享保、寛政、文化など時代によりてそれ、名を異にするものありて、其の數百千に、上るべし、されど内裏雛は、人形と紙編の懸雛との二種に過ぎず、即ち牙偶、彫刻の木偶、或は、紙、土偶などにて作れる人形と、絹地、紙に色彩せる繪雛との二なり、共に男女一對とす、その他隨神、五人雛子、首女など附屬せる人形ありて、皆同じく雛段にならぶるなり、雛の調度とは、人形の外、雛に附屬する器具を云ふなり、之れは、内裏にて使用せらるる品を小さく作り、時給など施して、最も華美なるもの多し、先づ膳部一式、茶道具、樂器、軍笛、屏風、貝桶、唐櫃、文庫、雞合、乗物

あり、さて雛の種類は、時代によりて一様ならず、其品質及び大小甚だ異なり、芥子、立雛、川雛、宇雛、室町雛、吉野雛、三輪雛、鳴川雛、狩衣雛、琉球雛、深草雛、薩摩雛などの外數十種あり、又製作者の名をそのまゝに、治郎左衛門雛、小末雛などいへるもあり、こは形式又は製作の土地によりて名づけ、大小形態材料の差違はあれど、いづれも男女雛の對なるものとす、同じ内裏雛にても元祿、享保、寛政、文化など時代によりてそれ、名を異にするものありて、其の數百千に、上るべし、されど内裏雛は、人形と紙編の懸雛との二種に過ぎず、即ち牙偶、彫刻の木偶、或は、紙、土偶などにて作れる人形と、絹地、紙に色彩せる繪雛との二なり、共に男女一對とす、その他隨神、五人雛子、首女など附屬せる人形ありて、皆同じく雛段にならぶるなり、雛の調度とは、人形の外、雛に附屬する器具を云ふなり、之れは、内裏にて使用せらるる品を小さく作り、時給など施して、最も華美なるもの多し、先づ膳部一式、茶道具、樂器、軍笛、屏風、貝桶、唐櫃、文庫、雞合、乗物

其他食器一式等總て、普通上流の生活に必要な器具を飾る事とて、其の數も多く且つ華美なるものなれば、之れを調ふるには數百金を要すといふ、今もなほ、開化したる新式は流行せずして、古式の方用ひらる、雛に供する食物は、季節物にて、常人の飲食物なる上は何物にても宜しとす、其の内裏に白酒、蓬餅、蛤などは昔より行はれたるなり、又雛菓子とて、節句近くになれば何れの菓子店にも賣捌くを見る、此等例の食器に盛りて供ふるなれど、昔は悉く蛤の貝にもりて供へたりと云ふ、雛祭の起源は明らかならざれども、今より九百七十年前の承平年中すてに行はれたりと傳へらる、初めはひなあはせとて、宮中又は公卿殿上人等の家庭の遊びらしく、季節も定まらざりしが、後土御門院の頃より、上巳の祓の儀、人形と雛遊びとを混じ、其後室町時代になりては、三月三日には、女子小き夫婦人形を作りて雛の一對となし、其の他、大小の人形を座にならべたること今日、内裏雛と五人雛子に似たり、また酒食を供へ、人に準へて遊び、これを雛遊び

と云ひしことも變りなし、然れども、桃の酒蓬餅は、雛遊の未だ行はれざる前より上巳の慣例としてありたれば、後ち上巳に雛遊を行ふやうになり、はじめて、桃の酒、蓬餅を供へしなるべし、女子の雛祭は天正以後に始まり、後には、端午に對する女子の祝ひの儀になりたり、なほ上巳の祓は男女共にすることなれば、雛祭は全く異なり、

**ヒラメ**【比目魚、鱈】▲我が國にては常に近海の沙、泥中に潜伏する魚にして、形状の如し、體は長楕圓形にして扁く、右側は白色なり、左側は能く發達して淡黒色を帯び、時としては淡褐色の斑點を有す、兩眼は此の面にあり、眼球は隆起し、頗る轉視の自由を有す、大なるは二尺以上に達す、常に頭部のみを露出し、鰭を以て四近の砂を濁らせ、其の中にある小蟲、魚の迷ぐるを妨げ之れを捕獲す、體色は土質に依つて多少異にし之れを利用して他の眼を晦まし、攻防の便に供す、又體を動搖して游泳する事あり、毎年五六月頃、深さ三十餘尺の淺海に來りて産卵す、卵は浮性にし

て無色透明なり、一尾の産量は實に二百萬顆内外ありとす、卵は水温二十度位ならば殆んど四十八時間にて孵化す、稚魚は鰾嚔を備へ、五日間にて之れを吸收す、三個月餘にして一寸五六寸となり、一年を経ば六寸餘となり、四五年にして殆んど二尺内外に達す、而して一尺五六寸に達する時は既に成熟せるもの、如し、肉は刺身を主とし煮炙共に美味なり近時朝鮮に多額の捕獲あれば本邦と合せ年産額八十八萬圓内外なるべし、

**ビンロージ**【檳榔子】▲此木は熱帶地方の産にて、我が國にても九州の南部及び臺灣等に産す、其の實は消化劑、驅除劑とすれども時には煎じて黒色の染料ともするなり、土人は之れを生にて食するを常とす、幹は椰子に似て、細長く且つ枝なく、高さ七八丈に及ぶもあり葉は芭蕉に似たり、而して一幹より三四個の穂を出して實を結ぶ、穂に三四百粒あり、圓く平きものあり、長く柱に透すれども、纖維狀の木理ありて割れ易きものなり、蒲葵、棕櫚に似たれども

葉は大なり、幹は柱に用ひ、葉は笠又は團扇などを製す、毛は繩となす時は甚だ強し、其檳榔車と稱せしは、蒲葵の葉にて牛車の屋形の軒に垂れたるものにして此名あり、

**ピンポン**▲室内遊戯の一種にして卓上にて行ふ故に本名は卓上テニスと稱す、ピンポンとは球を受打の際ピンポンと快音を發する爲め付したる別稱たり、卓の長さ七尺乃至九尺、幅三尺半乃至四尺半、中央に張る網の高さは凡そ五寸なり、庭球の小規模なるものと思へばよし、▲演技方法は先づ甲乙の二人卓の前後に別れ、先手を定め、木製のラケットを以つて、弾力性に富むセルロイド製の輕き小球を打ち出すべし、之をサーブと云ふ、この際心得置くべきことは球は必ず一旦卓に打ちつけ、反跳したるをラケットにて打ち送るべし、球が中央の網を越えて卓に當りたる後、相手は打ちかへし、過つて受け損じたる方を敗となす、サーブの際網の爲め遮られ球が敵場に入らざること二回重なる時は敵に一點をせしめ一點の敗となる、又は網に當りて敵場に入



**ヒヤクニチセキ** 【百日咳】 ▲小児の氣道粘膜を犯す咳の病なり、恰度氣管支加答兒の咳嗽に似たる内に引き込む苦しき咳嗽にして、其の度に顔色赤くなり、食物乳などを吐き出すものなり、▲百日咳は一種の流行病なるを以て、患者に接近せば傳染するものなり、故に傳染は微菌の作用に因ること明らかなりと雖も、其の微菌の何なるかは今猶確定せられず、唯其の傳染は患者の呼吸及び痰唾などより來るものならんといへり、概ね六七歳の小兒、之に犯さるること多く、年を加ふるに隨ひ、漸次其の傳染素因を減するに至る、流行期は主に冬より春にかけて甚だしく、又麻疹流行後などに發生することあり、病氣の初期は氣管及び氣管支の加答兒を起し、咳出で、夕刻に至り三十九度乃至四十度の高熱を發する外別に他の徴候を示さず、初期を俗に加答兒期と稱し、一週間より一週間半に及び、それより第二期即ち痙攣期に移るものとす、然して咳は漸く激しくなり、遂に百日咳特有の苦しき咳嗽を發するに至る、發作の激し

き時には顔貌は紫色となり、鮮血を流し甚だしきは目、耳、皮膚より出血し、また嘔吐を來たすを常とす、其の外稀には呼吸全然止まりて、窒息の虞あらしむることあり、發作の数は病の輕重に隨ひ異れども、一日中に少なきは十四乃至十五回より、多きは五十回迄とす、而して此發作は晝間より夜間に多し、▲手當としては出來得るとせば海邊などの温き處に轉地療養するを最も良しとす、自宅に於ては先づ室内の温度を平均にし、空中の流通をよくし、又夜間火鉢を用ゆる時は必ず鐵瓶又は湯釜の蓋を外し、蒸氣を發散せしめ、以て室内の乾燥を防ぐべし、咽喉は温濕布をなし、又度々吸入器にて、石炭酸溶液の蒸氣を吸入せしむべし、藥品はカイニン粉を一才乃至二才は〇、一三四才は〇、三、五才乃至七才迄は〇、五を食前用とし、食後には一才はメルツシン四、〇、單舎五、〇三、四才はメルツシン六、〇、單舎八、〇、五六才はメルツシン八、〇、單舎一〇、〇を何れも三〇〇の水に混じて一日に三四回分服すべし、又通常キニン、アンチピリン等を用ゆるもよし、▲百日咳

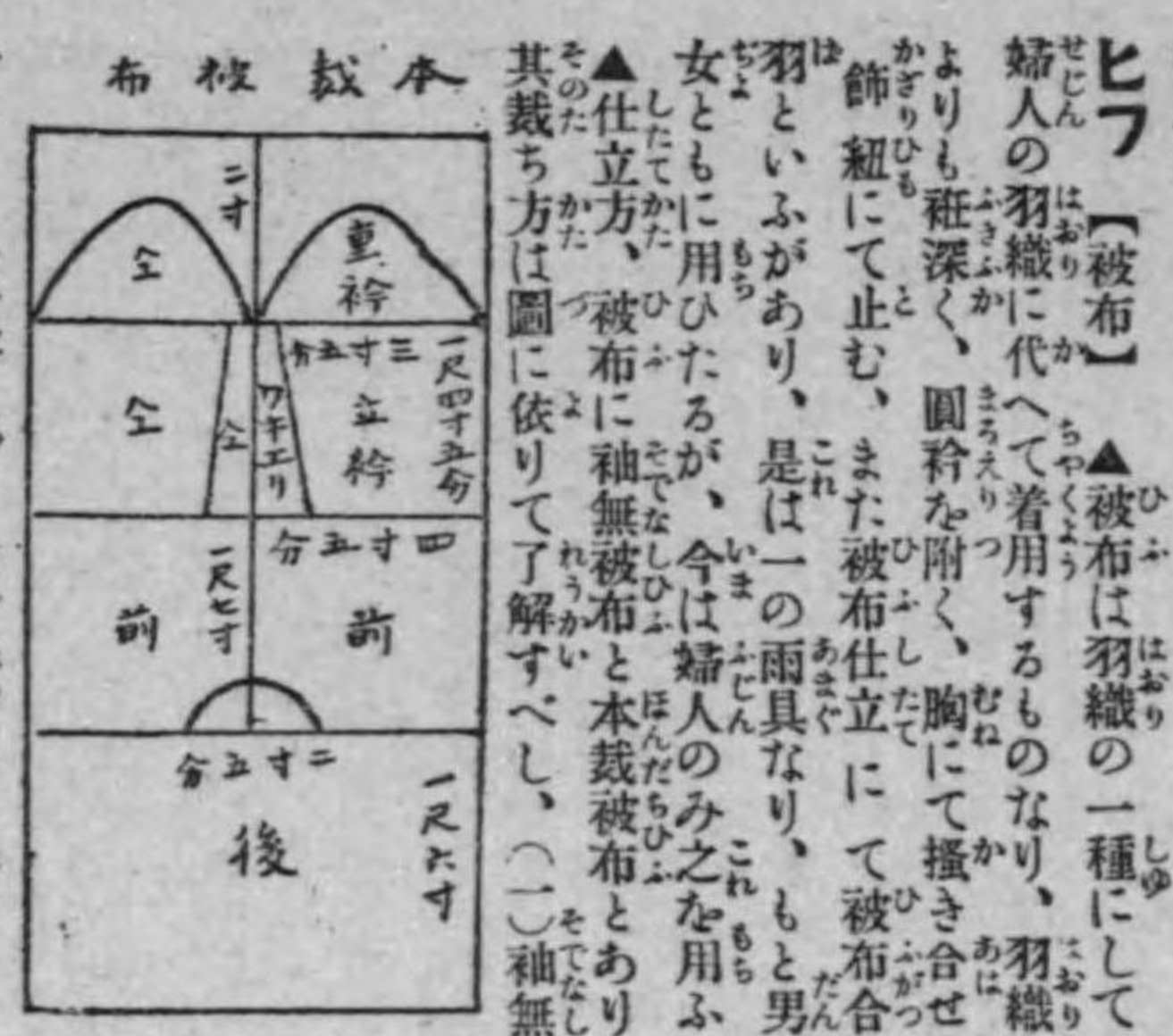
は小兒に取りては苦痛なりと雖もあへて危險なる病症にあらず、只恐るべきは餘病の併發なり、然して併發症中最も多きものは肺炎なりとす、これを發したる場合には、呼吸深く急速となり、熱高く、一般の容體不真となり、遂に呼吸障害若しくは全身の衰弱によりて死することあり、他の器官の併發症は肺よりも遙かに稀なれども、往々結核、下血、舌繫帯の潰瘍、及び脱腸、又はヘルニヤ等を來すことあり、五歳以下の小兒ある家にては患者より隔離するをよしとす、

**ヒヤクニニツシユ** 【百人一首】 ▲小倉百人一首とも云ふ、京極黃門藤原定家の撰にて、天智天皇以下百人の歌各々一首を載せたり、但し定家の小倉山莊の障子の色紙に、書きたるものなりといふは、誤なり、されど、定家の染筆したる由は、其の著明月記に其の證あり、年山打聞には、中院入道頼綱の撰にて、定家は蓮生の請ひによりて、唯だ書寫せしのみならんといへり、歌は古くより骨牌として、上一般に弄ぶる注釋書多く、北村季吟の拾遺抄(四卷)

**ヒマワリ** 【向日葵】 ▲西洋草花の條を見よ、

**ヒヤクニツコー** 【百日紅】 ▲サルスの條を見よ、

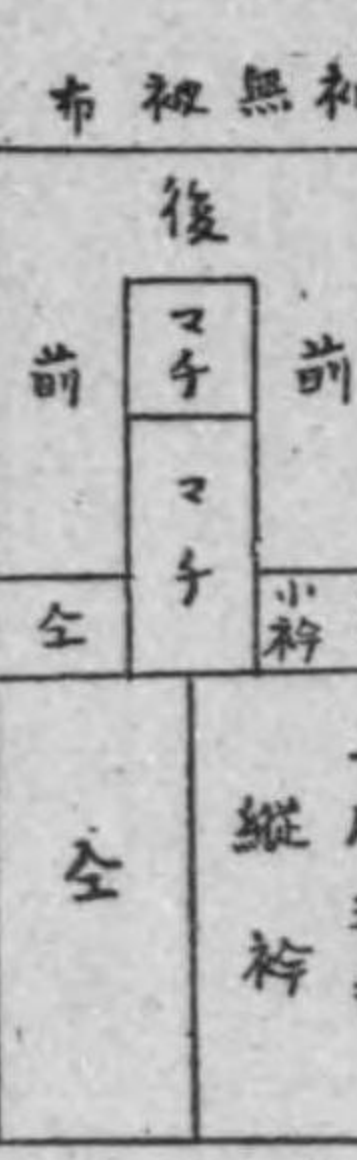
**ヒフ** 【被布】 ▲被布は羽織の一種にして婦人の羽織に代へて着用するものなり、羽織よりも程深く、圓衿を附く、胸にて掻き合せ飾紐にて止む、また被布仕立にて被布合羽といふがあり、是は一の雨具なり、もと男女ともに用ひたるが、今は婦人のみを用ふ、▲仕立方、被布に袖無被布と木裁被布とあり、其裁ち方は圖に依りて了解すべし、(一)袖無



被布は、並幅五尺二寸の布を以て足る(二)木裁被布は、九寸幅、四尺九寸五分の布を以て裁たんに、先づ身頃三尺三寸とし、

【七】の部

立衿及脇入長一尺四寸五分各二枚、



重衿長二寸二枚を積る、標附方は、袖及び身頃を羽織と同じくす、衿は異なる、縫方も、羽織と大差なけれど、羽織なれば前身頃に衿を附くるが、被布は其所に縫衿を附け次に綿を入れ、最後に小衿を縫付け、裏に新附くるなり、(三)被布合羽の裁ち方は、今九寸幅、二丈二尺の布を以てするに、まづ總長より一丈五尺一寸を裁ちて身頃とし、前身を三尺八寸五分、後身を三尺七寸

衿を六尺九寸とし、残る六尺を兩袖とす、標附方は普通の着物と同じく、縫方は單物の如く縫ひて、脇縫せざる内に前身頃

に縫衿を附くべし、

**ヒフケツカク** 【皮膚結核】 ▲結核菌が皮膚及び粘膜に入込み繁殖するより起する病、症にして、肺結核又は腸結核のの人に發するを常とす、▲該症に二種あり皮膚粟粒結核及び疣贅狀皮膚結核とす皮膚粟粒結核は主として口唇、口角、口唇、及び咽喉、喉頭、粘膜、膜肛の周圍等に生ずるものなり、周圍に細き紅線にて繞れる、灰白色若しくは黄白色の小結節疹群生し、其の疹は容易に破潰して、潰瘍をなし、漸次周圍に増大し、患部に劇痛を覺ゆ、然して潰瘍の分泌物には多數の結核菌存在す、▲疣贅狀皮膚結核は主に手背及び指の背面に發生し、常に周圍に蔓延する傾向ある乳頭狀の圓板を成し、其の周圍には、淡紅色の細線を見、往々膿疱及び痂皮を生ず、以上の兩種共に慢性にして、容易に治せず、患者は専門醫の診察を受け外科的手術を施さるべからず、

**ヒフビョー** 【皮膚病】 ▲皮膚病には種類頗る多し、左に主なるもの及び療法に

就て述べん、病名、夏日斑、紅斑、濕疹、蕁麻疹、苔癬、皮下溢血、肝腫及び雞眼、凍瘡、鱗癬、痒疹、座瘡、癬風、濕爛、疥癬、癩、癰疽、乾癬、等とす。夏日斑とは、顔面及び手甲に生ずる褐色の斑なり。夏日斑の發病は、夏日のみならず、冬日は脱色する。夏日斑の發病は、暑熱の毒により、皮膚の血管に炎症を生ずる。夏日斑の發病は、暑熱の毒により、皮膚の血管に炎症を生ずる。夏日斑の發病は、暑熱の毒により、皮膚の血管に炎症を生ずる。

熱、諸種の中毒、熱病、消化器病、生殖器病などより来る。療法は、原因病を治す。夏日斑の發病は、暑熱の毒により、皮膚の血管に炎症を生ずる。夏日斑の發病は、暑熱の毒により、皮膚の血管に炎症を生ずる。夏日斑の發病は、暑熱の毒により、皮膚の血管に炎症を生ずる。

硼酸水にて洗ひ、軟膏又は硬膏にて外皮を軟くする。又湯き物にて硬皮を削取る可とす。雞眼も小刀にて削取る可とす。癬癩に腐蝕せしむべし。凍瘡之れは雪齧とも云ふ。強き寒冷により生ずる。始め潮紅腫起して痒疹を感ず。水疱潰瘍を起し、冷水水片を以て摩擦する可とす。ありては、腐蝕せるものにありては、防腐法を行ふべし。鱗癬の病は、表皮の鱗片が剥離し、皮膚が赤くなり、痒疹を生ずる。療法は、皮膚を軟くし、痒疹を止む。鱗癬の病は、表皮の鱗片が剥離し、皮膚が赤くなり、痒疹を生ずる。

は、加里石鹼、ケリスリン石鹼にて洗ひ原因病を去るべし。男子二十五才女子二十才を越ゆる時は、自然的に治すべきものなり。蕁麻疹の時は、胸部に發生する扁圓黃色の斑なり。次第に暗褐色に變ずるものにして、植物性の害生物より来るものなり。療法は石鹼劑の塗抹効あり。濕爛、濕癬は汗の浸潤摩擦により、股間又は頸部に生ずる潰瘍なり。小兒に多く發生す。療法は硼酸水の洗滌、軟膏の貼用、アエンカテンブンの塗擦等なり。雁瘡之は一種の寄生蟲に原因するものにして、痒疹甚だし、水氣に觸れざる様注意を要す。療法として、五十倍の硼酸水にて洗滌し、二十五倍の白降膏ワセリンを、一日に三回局部に貼附すべし。乾癬之は綠石鹼又は加里石鹼にて洗ひ、百倍の苛性加里を塗布して効あり。皸裂之は老年者の脂肪分少なき者に多く、冬季に皮膚乾燥して皸裂を生ずるもの云ふ。療法、硼酸ワセリンを塗布すれば忽ち治す。總て皮膚病は、體內より起るものと、外部に原因するものと温度の變化等より来るものあり、何れも病原

を治療して後其の局業の手當を施さざるべからず。  
**ヒエ【種】** ▲穀類の條を見よ。  
**ピアノ【洋琴】** ▲西洋楽器中、オルガンと共に有聲楽器に屬す。その始めは遠く十三世紀の頃に既に在りたり。後種々の變遷を経て、一七二一年イタリヤのフロレンツ市のクリストフオリーといふ人、從來の楽器に一大改良を加へて、發明したるが現在のピアノの由來なり。▲種類は大別して三種とし、「直形」は家庭用として最も多く行はれ、「一方形」は學校用に「最大形」は音樂堂其他の公會堂に備附せらる。▲彈方はオルガンの指頭にて溫暖に押し反し、指頭に強く力を入れて、外側の鍵盤を打ち、足にて前面下部のペダルと稱するオルガンの踏版のごときものを踏む。ペダルは一對ありて右を踏む時は強音を發し、左を踏む時は弱音を出す。音量豊富にして音色は幾分我が邦の琴に似て、適に複雑したるものなり。  
**ヒサシガミ【底髮】** ▲ソックスの條を参照すべし。

**ヒキツリ【拘攣】** ▲此の病の發生する原因の診査は、頗る困難なり。されど通常は、痛風、慢性リウマチス、又は種々の神經病より起ること多し。此の病の既に發生したる時は、患者及び其生活の既往を綿密に觀察し、又患部と其機能とを丁寧に検査して、判斷し得るのみなり。療法は、それらの病因を索れて、手當を施し、全快したる後、養生法に注意し、或は、轉地、水治法、温浴、電氣療法等、時宜により効を奏す。リウマチスより生じたるものは、白朝顔の種子を黒燒として粉となし水に解し其患部に塗るも素人の一療法とす。  
**ヒキツケ【痲癩】** ▲小兒病の條を見よ。  
**ヒメイワシヨウブ【姫岩菖蒲】** ▲百合科に屬する多年生草本にして、高山植物中の一種なり。高さ三四寸、葉は狭長にして並行脈を有し、互生す七八月頃莖頂に多數の小花を穗狀に著し、培養は、腐葉土を用ふるも、又これに少量の山砂を



ざる様注意せざるべからず、又患者が座し  
たる跡、温き床等は最も注意を要す、故  
に同患に罹れるものは小兒と雖、同床に  
寝すべからず、始め發生の場所は多く、指間  
關節、臀部、陰部、手頸、等に於て、遂に  
は全身に蔓延す、皮面には温疹、粒に小結  
節、膿疱及び水泡等現はれ、痒き事耐へ難  
く、特に床中に温まる時は、最も甚  
だしきものなり、療法としては、入浴し、瘡  
の前局部に、ベルバールサムを塗り、翌日  
再三入浴し、後幾回となく反覆すべし、硫  
黄性の温泉は有効なり、又湯の花を米湖に混  
じて其局部に塗布するも簡易の療法なりと  
す。

ヒステリー

ヒステリーは神經衰弱  
の重きものにして、多く婦人に發する、中樞  
官能の疾患なり、昔は直接に子宮其  
の他生殖器の故障より生ずるものなりと  
思惟せしも、種々研究せし結果、婦人は性  
質上生殖器病に罹る時は常に心を憤  
め、神經を悼むこと多きと、男子よりも神經

弱く且つ敏なるが爲め、遂に神經衰弱を  
來し易きが爲めなり、此の病に罹はれし人  
は自ら一種の病的念慮を抱き、諸般の  
神經系統に於ける運動、知覺、營養、分泌  
及び血管運動性の障礙を來し、感覺及  
び精神上に異常を來し、病狀其のもの  
も常に一定せず、忽にして増悪し、忽に  
して輕快するが如き、頗る氣まぐれなる  
病氣なり、ヒステリーは稀に幼兒にあるこ  
とあれど、多くは二十歳乃至三十歳の婦人の  
犯するを常とす、▲原因は多種多様なりと  
す、元來神經的のものなるを以て精神  
の確定せざる爲め、徒らに感傷し、喜怒哀樂  
の度を失し、取越苦勞や恐怖心等を重ねる  
に隨つて遂に精神の平衡を失ふることあり  
これ即ちヒステリーの初歩なり、又は誤  
れる教育の爲め心身の不自然なる發達若しくは  
欠陥を來たし、爲めに人と調和せず、社會  
と相容れざる結果、神經に故障を來すことあり  
り、其他重病後の貧血、衰弱、營養  
欠乏等より起ることもあり、又生殖器の  
障害及び、酒精、炭酸、金屬の慢性中  
毒より發生することあり、他に又夫婦生活

の關係より來る場合も少なくせず、情  
慾の抑制は幾分極端に走るもあへてヒス  
テリーを惹起することなしと雖も、過度又  
は不自然の情慾を満足せしむる時は反つて  
神經を衰弱せしめ、ヒステリーを起すもの  
なり、其他妊娠中の不攝生又は精神の激  
感及び産後の不注意等より發生することあり  
り、然して是等數多原因中主なるものは遺  
傳なりとす、母のヒステリーは娘よりも頻  
までも傳はるものとす、神經質、腺病質  
の小兒は初めよりヒステリーに胃さる、素質  
を有するを以て、些少の動機あれば容易く之  
に陥るものなり、然して神經質及び腺  
病質は皆遺傳なりとす、社會の生活狀  
態、複雑なるに伴ひ、生存競争や其の  
他の刺激及び心痛の増加と共に此の種の病  
氣増加するを以て、都會に居住する人々は  
努めて心身を平衡に保持せざるべからず、

モの部

モチ「餅」▲糯飯の畧、また搗飯の畧  
にてかちんと云ふ、又餅屋仲間にては孫兵  
衛と唱ふるものもありと云ふ、千年も前より  
ありたり、蓬餅、葛餅、蕨餅、牛蒡餅、  
茄子餅、栗粉餅、柿搗餅、椀實餅などあ  
りたれど、殆んど今に變なき種類の出來た  
るは平安朝時代なる可し、製法は簡單にて  
糯米を蒸籠に蒸し臼に入れ杵にて搗きたるも  
のにして儀式に使ふものもあり、▲正月  
餅、新玉の雜煮餅にして、十二月中に搗く  
糯米を桶に浸け、よく洗ひて半日に漬け  
籠に上げて水氣を取り、蒸籠に蒸して臼に移  
し、搗上りたるを搗板の上に展し、熨斗餅と  
し、或は鏡餅を作る、展したるは二日程  
を経て小さく方形に切り切餅として蓄ふ、又  
圓形に小さく揉みこみあり、一月末に搗く  
を寒餅と云ふ、寒餅を水に入れて貯へ水餅  
と云ふ、▲鳥子餅、紅白を重れて作る、祝  
儀用に用ひ、紅には食紅を混へ、搗上りた  
るを上等の糖粉にて板上に圓めて卵形とな

して冷ます、白を下に紅を上とす、又紅白  
を並ぶるもあり、▲菱餅、三月節句に作る  
白紅、青、黄、緑の五色にして、三枚若  
しくは五枚を重ね、菱形に切る、緑には蓬  
の葉を入る、▲鏡餅、正月、男は具足  
に、女は鏡臺に供へたるより名づく、大  
小二重を圓形に作る、六寸以下ならば搗き善  
くし、大なるは手返水鮮なく半搗位にて  
止む可し、一臼にて二つ取らんとせば、四と  
六の割合にするなり、正月二十日を鏡  
開とて其日に切り食ひたるも、後十一日  
倉開日と唱へて食ふに至れり、▲海鼠餅  
太き竹を半割にし、餅を入れて固め蒲鉾形  
にしたるもの、▲瓦餅、重箱の底一杯に延  
ばして重ねて作る、▲糠餅、糯米を混  
搗きたるもの粒々あり、▲餅、始めは鏡  
餅を缺きたるものなりしが、今は別なり、搗  
きたる餅を海鼠形に作り、庵丁又は大鉋  
を以て横に薄切にし、一日日向に乾し、後  
陳乾として貯ふ、其間少くも四五日よ  
り一週間を要す、乾すに場所を取り、多忙の  
時節とて殊に都會などには不便なからず  
上方邊にては紙を三筋に切りて長くし其間

に挟み込み壁などに懸け置く、乾きたる後金  
網に載せて火に炙り、醬油を附けて食す  
鹽入、砂糖入、青海苔入、豆入、胡麻入、山  
椒入、小米入、又紅、黄などに染るもあり  
▲豆餅、里豆、大豆を水に漬け、糯米に混ぜ  
て蒸籠に蒸して搗く、普通のものは豌豆の鹽  
湯出を混す、▲栗餅、糯米に栗を混ぜて搗  
く、黄色なり、▲砂糖餅、柔に搗く、  
終り際に赤砂糖少しづつ混せて糖粉を撒きた  
る箱に入る、▲草餅、春蓬の嫩葉を取りお  
き、茹て、灰汁を抜き、乾して蓄ふ、此な  
洗ひて糯米の上に載せ蒸し共に搗混ぜたるも  
の、緑色にして一種の香氣あり、切餅ま  
たは餠を入れて食ふ、▲玉蜀黍餅、一名唐  
黍と云ふよりきび餅とも云ふ、粉を水に捏れ  
糯米を混ぜ、蒸して搗く、▲椀實餅、椀實を  
糯米に混ぜ蒸して搗く、山間の餅色に多し、  
▲其他餅の名の附くものも上ぐれば、力餅  
▲鳥子餅、正、月三日の若餅など  
の外、所々の名所にもあり、奈良大佛の力  
餅、駿河の阿部川餅、遠江日坂の廣餅、  
近江草津の姥餅の類ひ難し、又辛味餅  
自在餅、大福餅、牡丹餅など色々なり、餅



菓子類

菓子類の如きもの、名なりしが轉じて生菓子全體の如きものなり、餅菓子、色も形も餅に似たるもの、早春に賞用す、餅を搗き...

し取りて紅を混ぜ、薄く展べて外の白餅を載せて巻き込み、五本の竹を周圍に押つけ梅の花形とし、庭丁に水を付けて切るなり、素甘、前の白餅を青く染め、蟹に巻き周圍に...

るもの、元祿の頃幾代と云ふ遊女の初めたるもの、餅衣、糝粉を搗き、鉢に移し、湯手にて餅を小さく摘み取り、餅の衣を着...

打抜きて籠内に焼く、松風、白砂糖二百匁、食鹽少し混ぜ、之を水に解き、メリケン粉八十匁を篩ひ入れ、泡立器にて泡立たせ、蒸籠に入れて三十分間蒸す、時雨...

難明焼に湯葉など面白からず、形状の取合大を大と取合せ、小な小と取合せはよからず、大小、方圓、長短など勉めて配合し、心す可し、汁物、及蒸物に使う材料の取合...

生せしめ毛髪を柔和にし、髪を衛生上利便あり、又結髪につき注意すべき事は、結髪道具は、一切揃へ置き、他人のものを用ゆるべからず、女髪結等の携帶せる梳櫛...

菓子類

毛髪

吾人の身體に生ずる頭髪及び眉毛を云ふ、第一、髪につき注意すべき事は、皮脂、頭花、塵埃等を除去し、毛根を刺激して、生毛を促す様洗髪...

毛髪

吾人の身體に生ずる頭髪及び眉毛を云ふ、第一、髪につき注意すべき事は、皮脂、頭花、塵埃等を除去し、毛根を刺激して、生毛を促す様洗髪...

愈々雪白となる。▲頭髪病の一、禿頭病、禿頭病に真性、悪性の二種あり、悪性のものは頭髪病中最も恐るべきものにして、一夜の中に全頭悉く禿けて、一髪も止めざる事あり、甚しきは、鬚、睫毛、陰毛等も使す事あり、床屋の器械、女髪結の櫛等は十分消毒せしむるを要す、真性の禿頭病は、一部分の禿げに止まり、蔓延する事なくして、二三週若しくは、一二月にして復舊す、療法は、局部を加里石鹼にて洗ひ、ナフトール、腐蝕安母尼亞水、百露拔菌散劑などを塗布して効あり、二、白癬之はアロヨリオンと稱する細菌の寄生に原因し、傳染性を有するものなり、頭髪は毛囊周囲に黄色の小膿を生じ漸次増大して終に白癬を作り、髪は光澤を失ひて折易く、終には脱落して禿頭となる、容易に治し難く再發の虞あり、療法としては毛を短く切り、再三肝油を塗り十分毛髪を潤し、ピンセットを以て拔毛し、加里石鹼にて洗ひ、撒里矢爾酸、石炭酸、イヒチオール等を塗抹すべし、三、禿髮症、禿髮に種々あり、大抵寄生蟲の毛根を蝕

するによる、四、鬼頭、之は俗に蝨に紙められたるなりと云ふ之なり、營養神經の障害より來ると云へり、突然圓形なにして毛髪脱落し、次第に廣がり一定の度に至りて停止し、甚しきに至りては、全頭の禿髮に、強壯法と消毒法とを履行す、局部分には、昇黍、肉苳蔻油、亮膏丁酸、酒精の合劑を塗り、豫防として、健全髪部に稀釋苦利沙羅、並にトラカマチンを塗布すべし、五、頭髪脱落、此病は重病産、皮膚漏、梅毒等により、頭髪脱落を起すに固る、療法は原因を除去せば自然的に毛髪新生す、白癬、軟膏、亮膏丁酸、ソルチン等を塗布せば、生毛極めて迅速なり、又婦人にして、不明の原因より、禿髮する事あり、かかる際には、加里石鹼又は食鹽水にて日々頭髪を洗ひ、ナフトール酒精を塗布し、稀薄なる番椒丁酸を頭皮に塗抹せば、容易に豫防する事を得べし、▲寄生性細菌性此の病は前者と全然異なるものなれども、多く頭髪部に發生して、禿頭になるものなれば序に説明せん、初め表皮の赤色疹にし

て、之をトリコロポトロン・トンスランズと稱する一種の寄生植物に原因す、輕微なるものには、石鹼軟膏の塗抹にて足り又重症には、白癬の療法を應用す、禿髮の創傷火傷又は腫物等の痕の禿になりたるものにても、毛母の殘留せる時は、再生の望あり、毛母全く缺損せるものは、植皮術を行へば毛髪再生するものなり、頭花、之は表皮の剥脱するものにて、何人も多少あれど過多なるは、體質にもより、又髪掃除の怠慢より起る事あり、痒感甚しく、髪は光澤を汚し、或は散在して、極めて不潔なり、輕症は日々雞卵又は石鹼にて洗滌し、効なき時は、サリチル酸三〇、石炭酸二〇、華漢林三〇〇の軟膏を作り、一日一回塗抹すべし、オレインを塗るも亦可なりとす、若白髮、之は弱年にして白髮を生ずるものにして、女子の如きは、大に美貌を損ふものなり、原因は多く消化器の障害より來り、過度の精神使用に起因する事あり、療法は、先づ原因を除去し、食物の養生、便通の整理に注意し、運動をなし冷水摩擦、冷水灌腸等の強壯法を履行し、頭部

は毎日百倍位の鹽水にて洗ひ、グリサルゼン又はイヒチオールの塗布を行ふべし、服薬はアシア丸と云ふ藥品あれど、醫師に相談して用ふべし、頭花の治療法を應用すべし、縮毛及び髮癬、硬毛等は、甘草根の煎汁にて洗へば有効なり、贅毛、女子のあまもり毛深きものは、額の生際、もみ上げ、甚しきは口髭の濃きなど處置に窮する人あり、之は皆、拔毛薬を塗布して、綺麗に除去する事を得べし、其の法として、硫黄二〇、石灰一〇、濃粉二〇(乃至五〇)に水を加へて泥狀にし、黒褐色に變する迄煮沸し綿フランクセルに塗抹したるを、贅毛部に貼ること三十分間なる時は、癢感なく脱毛するものなり、又硫水化カルシウム(石灰に硫化水素を通じて製するもの素人には製し難し)を塗布する時は、全く無痛にて、脱毛し得べし、いづれも醫師の監督を受くべし、

モーチョーエン【盲腸炎】▲右側下腹部即ち臍様突起と云へる部分に僅かの糞便が盲腸より侵入し、滯ること久しきして、糞便に含まりたる液分は消失し、細かき石の如く固まり、然して其の固まりたる糞便

モーチョーエン【蒙士】▲支那萬里長城の北にある地にして、面積百三十六萬七千六百方



古代羅馬に於て、外征の將帥凱旋するや、其名譽を表彰するため、當座の設計なる弓形の門を都市の入口に立つること流行したり、此事何時しか他國にも傳はり、今日に及んで、齊に將士の凱旋を迎ふる際のみならず、其他祝賀を表すべきことある時に、殆ど必ず設けらるる是には有名なる巴里の凱旋門の如き、石造の永久的のものもあり、我國にても、明治二十八年、天皇陛下の廣島大本營より還幸あらせられたる時、凱旋門と稱する大鐵門を建設したるを最初、爾來、日露、日獨戰の凱旋將士を迎へし時、數多の鐵門を建てたり、其他、觀兵式、祝祭等の際之を建設するが例とせり、凱旋門は短期のものも多く、鐵門なれども、稍々長期に亘るものは木材にて作り、漆喰、ペンキ等にて、外装し、種々の意匠裝飾などを施し、イルミネーションを點して夜の美觀を添ふるもあり、形は今、弧形に限らず、色々趣好を凝らするあり、▲門の由來、門を建つるは我國古代よりの風習にして、神社の鳥居の如きも或は上古の門の名残ならんかとも思はる

宮門は神武天皇の時に既に始まり、皇極天皇の時には、皇居の四面に十二門を建つることとなりぬ、昔時は門の式に様々あり、最も有名なるものは、八足門、四足門、棟門、樓門、平門、上土門、藥醫門、釘貫門、唐門等なり、

モンパオリ【文派織】▲また紋羽織とも書く、織物の名なり、今は縮フランネルの爲めに壓倒せられたれど、以前は需要甚だ多かりしなり、本縮の京織にして、面に綿を織込み、能く身體の温度を保つを以て、緋、頭巾、足袋などを作るによし、産地は、和泉國樽井村、今は産額甚だ少し、

モンドーアソビ【問答遊び】▲遊戯の「一い、え」左様「さうです」然り「など」の如くそれのみにては意味をなさざる言葉は用ひざることを條件とす、例へば「學校へ今朝お出でになりましたか」の間に對しては、「八時に行きました、又は急用が起つて参りませんでした」の如く答へることは、若し此場合「い、え」に類似したる言葉を用意の間に發したる時は代りて質問者となる、

モンツキ【紋附】▲また紋服と稱し、紋の附きたる衣服をいふ、紋附に對して、紋

附くる家々の象徴にして、紋章ともいひ、略して單に紋といふ、禮服には必ず之を附したり、紋の名稱は甚だ多く、其數凡そ三四千あり、普通に行はるるもの、みにても、尙一千以上に及ぶ、紋には定紋と代紋とあり、定紋は代々其家に傳はれる一定の紋所にして、また日向紋、表紋ともいはる、代紋は定紋ほどの厳しき掟なく、ある似合はしきものを選びて定紋に代ふるものにて、また隆紋、裏紋ともいはる、昔は紋の制嚴重にして、紋を見て直ちに其人を知り得たる程なるが、今は一般に亂れ行きたり、されど禮服には尙嚴格に家紋を附し居れり、女子には往々裏紋を附するもの多けれど、女子には往々裏紋を附するものあり、紋には一所紋、三所紋、五所紋などあり、禮服には五所紋を用ふるが本式なり、紋の大きさは時の流行に依りて變りあれど、男子のものは普通縮、尺一寸乃至一寸二分、輪郭なきものは尙一分位大なり、女子のものは男子のものより稍々小さく普通九分位なり、紋の出方には、縫紋、織出紋、染紋、絞紋の四様あり、また絞

支那の書にも、犬の様々吠ゆる時の鳴聲、雞の聲、猪の聲、機々の物の聲などをなすとあり、人は眞似する一種の特性を備へたれば、和漢に限らず、この技は一般にあることならん、八人藝、全く樂器によりて、音響のみを、眞似するものにて、もと音樂専門の座頭の專賣、職業たりしが如し、一例を上げれば、ある書に京都の或る盲目は琵琶に堪能なりしが、能く百種の聲音をなし、幕の後に隠れて演ず、初め老嫗の妓を喚ぶ聲をなし、次に妓の病と稱して出でざる聲をなし、往々に數次、終に器を擲ち鉢を破り、或は罵りしり、或は哭き、或は勤め、或は助くる聲をなす、聴く者驚きて、散せんとする時、徐かに屏風を撒するに、一人の聲者一の琵琶を把るのみにて、他に一物もなかりしと記されたるを見る、これ八人藝なり、近時餘り多く聞かざれども、絶えたるにはあらず、これは他の物眞似に比して、僅に一頭地を抜きたる、精妙の技にて、漫然雜然たる寄席藝人の眞似事の不調和なるとは、同日の論にあらず、されば、別に八人藝として、別種となり居れども、要するに、皆他を眞似するに

持として、紋の所のみ白く殘して染め、後に隨意に自家の紋を描くやうにしたるもあり、▲紋はもと織紋より起れるものにて、家の紋は、保元平治の頃よりありたり、當時武家は、旗、幕などに目印として附けたるが、やがて素襖、直垂、小袖などに定紋を附くることとなり、足利氏の時代には諸種の家紋を定め、延寶天和の頃に至りては、風流紋といへる一種の崩紋、或は崩文字を紋にしたるもの盛んに流行し、元祿の騷者時代には伊達紋といへる彩色紋の流行を見たり、また當時、黄銅板を打抜きたる文字形の紋を衣服に縫附けたるもありき、之は後には銀、黄金にて作るに至れり、伊達紋は、雪輪を二ツ並べて座に縫ひ、中に露と海との文字を織ひ出したるものなり、また加賀紋といへる紋あり、加賀にては御國紋と稱し、藩主も之を用ひたり、それは、普通の紋に彩色したるか、又は普通の紋をや、崩して彩色したるものにて、伊達紋ほど凝りたるものにあらず、

モノマネ【物眞似】▲種々なる形容、音聲を眞似する技藝にて、寄席藝人には、これをなす者多し、種類極めて多く、在來のものの中、著しきは、假聲、似顔、身振り動物の鳴き聲、他の技藝など眞似するものにて、假聲色にも、俳優、落語家、講談師等すべて知れたる、藝人の眞似し、(同條参照)動物の聲は、犬、猫、鳥、雞等、よく人の知れたる生物の、様々の状態に隨つて、其の變化する様を聞かせ、その他、音曲の各種、演笛、風雨の音響、手品、物質の聲まで、眞物を見聞するが如く眞似するなり

モンクナホシ【文句直し】▲遊戯の一名高き歌、俳句などの一部分を知られざるやう變更し、もとの字句に直さしむる遊びのこと、

支那の書にも、犬の様々吠ゆる時の鳴聲、雞の聲、猪の聲、機々の物の聲などをなすとあり、人は眞似する一種の特性を備へたれば、和漢に限らず、この技は一般にあることならん、八人藝、全く樂器によりて、音響のみを、眞似するものにて、もと音樂専門の座頭の專賣、職業たりしが如し、一例を上げれば、ある書に京都の或る盲目は琵琶に堪能なりしが、能く百種の聲音をなし、幕の後に隠れて演ず、初め老嫗の妓を喚ぶ聲をなし、次に妓の病と稱して出でざる聲をなし、往々に數次、終に器を擲ち鉢を破り、或は罵りしり、或は哭き、或は勤め、或は助くる聲をなす、聴く者驚きて、散せんとする時、徐かに屏風を撒するに、一人の聲者一の琵琶を把るのみにて、他に一物もなかりしと記されたるを見る、これ八人藝なり、近時餘り多く聞かざれども、絶えたるにはあらず、これは他の物眞似に比して、僅に一頭地を抜きたる、精妙の技にて、漫然雜然たる寄席藝人の眞似事の不調和なるとは、同日の論にあらず、されば、別に八人藝として、別種となり居れども、要するに、皆他を眞似するに

あり、其の樂器によると、自個の咽喉による  
との差あるのみ、由來物眞似の起原は、  
かならずしも、唯だ座興に、ふと即席の  
思附より、小才あるもの、氣轉にてかゝる  
事を始め、多數の喝采を得たるより、終に  
一種の技藝とはなりたるべし、されど、いつ  
しか次第に流行し、後にはこれを學ぶやうに  
なり、専門の藝人出づるに及びて、各自新奇  
な競ひ、眞似事の數を加ふるに至り、徳川  
時代には盛んに行はれ、また萬治の頃の書  
には、紙張の中に入りて、鳴物八人の役を一  
人にてせし、八人座頭のこと見えれば、八  
人藝の古きも知れたり、されど、此等の藝は  
いづれも幼稚にして、又さほど高尚なるもの  
に、あらざれば、世の進歩するに連れ、此等  
を技藝として賞、厭する者次第に減すべく  
今後果して新方面を開拓して發達すべきか  
將た又依然從來のまゝにて、何時まで命脈  
を保つべきは疑問なり、かの楠の泣男、  
孟嘗君の鷄鳴の如きは、これを實用に應用し  
たるものなりといふべし。

等の手段にして、衛生上、又療養上甚  
だ必要なものなり、衛生上の沐浴として  
は、主に温浴を用ゆるを常とす、人の皮膚は發  
汗、皮脂、及び塵埃等の爲めに汚れて垢を生  
じ、之を其の儘に塞置く時は種々の病氣を  
惹起すことあるを以て、常に入浴し、若しくは  
拭ひて、清潔を保たざるべからず、▲温浴は  
あまり熱からざるを良とす、昔の伊勢風呂  
の如き、又は男自慢の江戸子が強ひて好む  
熱湯の如きは、決して衛生の本旨に適ふもの  
にあらず、通常攝氏の三十八度より四十五  
度位までを適度とす、即ち體温より幾分高  
き熱度にて足れり、而して又我國の錢湯の  
如く混浴するは、時に、病毒を傳染する虞  
あるを以て、各自湯殿を備ふるをよとす、  
▲冷浴は皮膚を強くし、神経を緩和し、心  
臟の活動を強くし、一般に身體を壯健なら  
しむる効能あり、然れども體質により、冷水  
浴の適せざるものあるを以て、妄りに行ふ  
ことを避け、一應醫師に問合すを安全の策な  
りとす、冷水の温度は攝氏の二十八度乃至三  
十度を適度とし、大抵五分間ほど入浴するを  
よとす、然して入浴後は皮膚の赤くなるま

で摩擦し、暖氣を感じるに至り、乾燥せる  
肌を以てよく全身を拭ひ、着服後は暫時  
静かに休息すべし、▲冷水摩擦は冷水浴と  
同じく皮膚を強くし、血行を盛ならしむる  
に効あり、然して冷水浴より更に簡便なる  
を以て、廣く行はれ易し、毎朝又は毎夕  
を以て、冷水に浸し、全身を摩擦し、皮膚赤  
くなる程度まで続け、然る後乾燥せる肌を  
手にて拭ひ、着服するなり、▲其の他乾燥  
摩擦法あり、こは神経性の人、殊に神經  
衰弱にて不眠、症に罹り易き人などは毎夜  
就寝前に乾燥せる手拭又はタオルを用ひ  
て、全身を限なく摩擦し、最後に温湯に浸し  
たる手拭を固く絞ひて皮膚を拭ひ去り、再  
び乾燥せるタオルにて能く拭ふべし、斯くし  
て平靜に就床せば比較的熟睡することを得  
べし、只に夜のみならず朝起床の際に  
裸衣を脱ぎ、乾燥摩擦をなしたる後着服  
する時は冬期と雖も寒氣を感じることを種々  
り、▲療養上の沐浴は、病者又は衰弱  
者に行ふものなるを以て、時に注意すべし  
療養法には浴湯の温度に隨つて冷浴(攝  
氏二十五度迄)、微温浴(同二十五度乃至三十

度)温浴(同三十度乃至三十五度)熱浴三十  
六度以上)及び蒸氣浴等あり、▲冷浴に  
は全身を水に浴せしむると、身體の一部を  
水に浸すとの二種あり、又冷水に濡らした  
る布を以て患部を包む場合もあり、冷水に  
濡らしたる布を用ゆる療法には冷電法、冷  
摩擦、冷包装等あり、▲全身冷浴は頭部  
を除き、全身を水中に浸すものにて、こは醫  
師の指定によらざれば徒らに行ふべから  
ず、然してこは重症熱病、患者の熱度を減  
する方法にして、適度に行へば効能あり、  
若し患者にして冷浴中あまり冷えて震ひ  
を起す時は早く一匙の葡萄酒を與へ、浴槽  
を出し、毛布にて包み静臥せしむべし、冷浴  
を與ふる都合惡しき場合には冷水を以て體  
を洗ふも可なり、此の場合には臥床の濡れ  
ぬやう油紙を敷き、全身一度に露出せし  
めず、頭より胸腹、背、手足と順次に  
まくり、洗ひ行くをよとす、また冷浴の代  
りに冷水を體に注ぎかゝることあり、但し如  
何なる場合に於ても患者をして感胃を引か  
ぬやう常に注意せざるべからず、浴後の摩擦  
と、多少の運動と、體より水分をよく拭き取

ることは忘るべからず、▲一部冷浴には座浴  
足浴、手浴等あり、此等も醫師の注意を  
受けて後行ふをよとす、座浴は唯下腹部  
臀部のみを浸し、脚は膝にて屈げ、水の外に  
置き、上體な槽の後部に倚掛らしむるものな  
れば、特別の座浴槽の代りに、行水盥を  
用ゆることを得べし、足浴及び手浴等は  
洗濯、冷電法、私は適當の桶にて行ふを得  
べし、▲冷摩擦は大抵患者の床を離る、  
とき、早朝に行ふものにして、冷水の温度  
は室内の温度と同一なるをよとす、麻の被  
布を水に浸し、少しく絞ひて、後方より患  
者を包み、手にてよく叩きて皮膚によく接觸  
せしめたる後、濕布を速に取去り、粗き乾  
摩擦被布にて患者を包み、全身を強く摩擦  
して乾かすなり、然して此の手續は迅速を  
要し、二分以内に行はざるべからず、此の  
手續後、患者の再び床に入るべきか、  
或は着衣して、半時間位戶外運動を  
なすべきかは醫師の指定によるを可とす、▲  
冷包装は冷浴の代りに行ふものにして、  
重し小兒に用ひ、患者を大なる誤謬の下敷  
の上に横たへ、濡れたる麻の被布中に、全身

を包むものなり、餘りに冷却せば感胃を惹  
く恐あるを以て、三分乃至五分の程度とす  
身體の一部をも亦同様包むを得べし、▲  
冷電法は四角なる一片の麻布、或はガー  
ゼを四重乃至六重に折り疊み、之を冷水に  
濡らし、適度に絞ひて患部に載せるものな  
り、布は直に温まるを以て屢々取替へ  
ざるべからず、故に二枚用意し置く必要あり  
▲温浴は全身温浴、繼續温浴、温包装  
温電法、蒸氣浴、藥湯、鹽湯、麥芽湯、  
糠湯、芥子湯等あり、冷浴は主として身體  
を固むる事と、冷却する事とに用ひ、温浴  
は體を清潔にし、殊に之を温むるに用ひ  
▲全身温浴は普通の浴槽にて行ふて可な  
り、患者は五六分より長く湯の中に留まる  
べからず、浴後は注意せざれば衰弱を來す  
し、又寒氣を感じることを以てよく注意  
せざるべからず、病者の甚だしく衰弱  
せざる限りは、多少湯の中にて手足を運動せ  
しむる方よろし、又身體を清潔にせんと欲  
せば、注意して石鹼及び垢擦にてよく洗ひ  
婦人にありては頭髮の濡れぬやう前以て固く  
束ね置くを要す、浴後は直ちに摩擦被布を纏

はしめて、全身を乾かし、然して後安臥せしむべし、▲繼續温浴は或る特種の患者例へば廣がりたる傷(火傷)あるもの、及び糞尿の排泄意の如くならざるもの等に應用するものにして、數日間晝夜連續して入浴するものなれば、相當の準備を要す、例へば布を敷きたる擔架上に大なる護罩の水蒸氣を載せ、此の上に患者を横たへ、空氣枕をなましめ、頭部の外は皆板にて蔽ひ、更に其の上を毛布の被物にて蔽ふべし、然して温度は絶えず攝氏三十七八度位のものを一定せしめ、且つ槽中の湯を入れ替へざるべからず、▲温包は冷や冷やと全くと同様な装置なり、只冷水の代りに三十五度乃至三十八度の温湯を用ゆるのみ、この法は多く患者をして發汗せしむる目的なるを以て、布の温度を保留せしむる爲め、大なる毛布の被物に包むをよしとす、▲温電法も亦冷水の代りに温湯を以てするだけにて、其の方法及び應用は全く冷電法と同一なり、この法は主として疼痛を去り熱を散らす爲めに用ゆるなり、▲蒸氣浴には發汗蒸氣浴、据風呂蒸氣浴等あり、發汗蒸氣浴は特に

其の設備ある浴場にて、患者は脱衣して蒸氣の充ちたる浴室に入り、十分發汗する迄、暫らく其中に居るべし、若し頭部餘りに熱し、或は動悸を催す場合には、冷雨浴を行ふか、又は心臓の邊に冷電法を施すべし、この蒸氣浴は醫師の指定なきば安に行ふべからず、蒸氣浴にて最も其きは据風呂蒸氣浴なりとす、これは密閉せる箱の中に入り、頭部のみを出し、中に椅子を置いて腰掛け、蒸氣を導管にて箱の中へ送り、以て身體を蒸すなり、若し蒸氣浴を行ふ設備なき場合には患者に衣服を脱せて椅子の上に坐せしめ、熱湯を入れたる桶を椅子の下に置き、頭部の外は患者を椅子、桶と共に毛布を以て十分に蔽ふべし、▲藥湯は、治療の効ある藥品を浴水に加へたるものなり、石鹼湯は通常四十八度の加へたるなり、鹽湯は海水又は適度の鹽を加へたるなり、鹽湯は海水又は適度の鹽を加へたるなり、湯に解かしたるなり、麥芽湯は約六百の湯を約七升の水に煮たるを浴湯に加へたるなり、糖漿湯は二三百の糖漿一袋を浴湯に入れて、熱湯を注ぎたるもの、然し

て芥子湯は約二十四の芥子一袋を熱湯に解かし、これを浴湯に加ふるなり、その他藥湯に關しては湯治の條を参照せよ。  
**モクレン**【木蓮】 ▲通常種はさらさられんげ、玉蘭及びおほやまれんげ等なり、木蘭科に屬する落葉の喬木なり、幹は高さ丈餘に達し、葉は倒卵形にして、稍々柿の葉に類し、深綠色を呈して光澤あり、厚花は通常六乃至七八個の瓣片を有し、内面は白色に微紫を帯び、且つ紫色の線條あり、殆んど直立す、全形稍々蓮の花に似たり、故に木蓮花の稱あり、雄蕊は數十個あり、長葯を著け、花絲極めて短く、黄白粉を吐き、雌蕊は亦數十個あり、長喙形をなし、紫色を呈し、柱頭は白色にして、鋸齒状をなせり、冬季より枝梢に花蕾を生じ、線藕色にして毛茸を有する苞を被り、四月頃に至り、葉に先立て花を開く、苞落ちて、なほ狭長の小薄苞二三個を残す、さらさられんげ、は瓣の色稍々薄く、形も稍々小さく、九個の瓣片あり、玉蘭又さらさらん、若しくは、はくれんげと

稱し、幹の高さ二丈餘に達し、通常種よりは稍々早やき頃に香氣甚だ強く、九個の瓣片ありて大形にて微綠を帯びたる白花を著く、おほやまれんげ、中脈の兩側に、八個許の側脈ある葉を有し、倒卵形にして、白色なる瓣片の花を著く、其の外、こぶし、ひめこぶし、たむしは、ほしきの、たさいさんぼく等も、亦みな同屬の植物にして、何れも相似たる美花を有せり。  
**モヤシ**【萌】 ▲穀類、野菜類を問はず、自然の氣候に據らず、即ち氣候外れに發芽せしむるものなり、種類多し其の主なるもの二三を略記せば、米の萌、籾を俵に詰めたるまゝ、水に浸し置きて、發芽したるものは、苗代の種とす、麥芽、は大麥を水に浸し、稍々柔かくなるに及び、密に入れて、れかし置か、或は籾の上に三四寸の厚さに敷き、其の上に四五枚の籾を覆ひ置く時は、温度は次第に昇り、遂に芽を發生するに至る、麥酒、甘酒、飴の製造等に用ひらる、豆の萌、水に浸して柔かくしたる大豆を、筵にて覆ふ事前者の如くして製す、或は日當りのよき地面へ、枯葉、切葉など

を敷き、水に浸せし大豆を蒔きて、炭俵などを覆ひ、日光を遮り置くも可なり、何れも自家にて製せらるるにより、甚だ便利なる食品にして、或は煮て食し、或は酢の物とし又味噌汁の身、又は羹として妙なり、又葱は畑に植ふるに於て、軟化せしむる事あり、即ち時々土を根元に盛り、次第に高く積み上るときは、白色莖をなして一尺五六寸以上に達する事を得、但し此の際、葉間に土を入れぬ様、注意を要す、また土當歸、若荷、生姜、三葉芹、青芋、筆頭菜の類を軟化せしむるには、畑地に行ふものと、軟化室に依るものと二法あり、前者は、我が國にて從來行はるるものにて、十一月頃、南向きの日當りよき所に溝を穿ち、厩肥、堆肥、草藁、糠等を一尺許も入れてよく踏固め、其の上に土を盛り、さて軟化せしむる蔬菜類の莖根は春の頃より十分に肥料を施して、よく培養し置き之を掘出して右の溝に埋め、肥土を薄く掛け、其上に枯葉を厚くかけ、又其上に藁を敷き、更に土を盛りたる上に籾を覆ひ置き温度を保存せしむ、但し三葉芹、若

荷の類は、畑に植ふるに、糞、枯葉、塵埃などを高く積み、土を盛り置くも可なり、之れにては、促成せしむる事は、す又新年早々食膳に供する事は、日當り、よき水田に、水を深く導きて、栽培伸長せしめたるものなり、▲軟化室は、地下に設けたる穴蔵なり、其の構造は、先づ人の出入し得るほどに、地下二間許り掘り、夫れより左右と、前方とに掘掛け、幅九尺、奥行三間、高さは人の直立し得る位にし、中央と通路、兩側を蒸床とす、床幅は適宜にして、二尺位掘り下げ、爰に馬糞、其の他の腐熟物を積み、肥土を掛けて蔬菜を栽培するなり、穴蔵に入口は漸く一人の出入し得る位にし、油障子または簾席にて塞ぎ外部より冷風の侵入するを防止す、穴蔵は地面よりも温暖にして、又割合に温度の變化が少なく、光線も遮断するに依り、甚だ都合宜しく、且つ夏期中は、却つて地上よりも冷涼なるより蔬菜及び果實類を貯蔵するに適す、なほ東京市内にて販賣する根菜は、砂村地方にて、温床又は、市内より掃除せし塵芥類、或は厩

肥などを積みたる上に、種を蒔きて発芽せしめたるものなり、此の類に属すべきもの、又東...

モミ【穀】 ▲種の如く、穂と共に胚即ち子葉幼芽等を保護するものなり、されど...

は高さ十丈、周り九尺、樹は灰褐色にして、小葉を呈す、寒國、兩帯に生じ、富士及び日光等より出づ、適材は白...

剥製、括、枕等を填充し、或は難折に詰めて空を充たす、其他、陶器、硝子、の如き...

モミ【樅】 ▲種類の主なるものを擧げん...

なるにより、製紙の原料に用せられ、隨つて、其の消費高巨額に上る、又薬用、理化学用其他の顯微鏡用のプレマート...

日光樅、裏白樅、おなほらもみ、これらもみ等の別名あり、高さ十三丈、周り一丈...

モミ【桃】 ▲蔷薇科に属する落葉喬木...

も優美なる處より終に同樹を紅葉と呼び至れりと傳ふ、秋季第一の美觀なるより昔より、詩或は歌に詠せられたり、東京附近...

は高さ十丈、周り九尺、樹は灰褐色にして、小葉を呈す、寒國、兩帯に生じ、富士及び日光等より出づ、適材は白...

なるにより、製紙の原料に用せられ、隨つて、其の消費高巨額に上る、又薬用、理化学用其他の顯微鏡用のプレマート...

も優美なる處より終に同樹を紅葉と呼び至れりと傳ふ、秋季第一の美觀なるより昔より、詩或は歌に詠せられたり、東京附近...

視せらる、培養せらる、種類にして、花は淡紅色にして大きく果も亦大にして殆ど圓く、果皮黄、淡色地に微紅を帯び果肉黄色、柔軟多漿甘味なり、八月の中下旬に生熟す、天津水蜜桃果形長卵圓形にして尖り果面暗紅色を呈し、肉は濃紅色を帯び、稍酸味を帯び品質上海に劣るも早生種なれば七月生熟す、五月桃、静岡縣産果實扁圓、果皮紅色を帯び肉厚く豊産なり、「河津桃」果實には白色と紅色との二種あり、肉鮮色を帯び六月下旬に熟し味佳良ならず、「蟠龍」清國産、果の形状異様にして、大さ中等淡黄色地に淡紅色を呈し、優良なる栽培困難にして豊産ならざる缺點あり、「日丸」果實中勢にして、外皮の半面紅色を呈して、甚だ美觀なり、「土用丸」土用丸は果實早熟にして、其外皮は緑白に紅色を帯びて殊に美麗なり、「アレキサンダー」ル英國産大果圓形にして、薄皮果皮淡黄色にして、陽光部に紅色の斑點あり、白肉柔軟にして溶るが如く芳香高し「アレキサンダー」米國イノイス洲の元産

果形大、果面淡黄色地に濃紅色を帯び、肉質白色柔軟多漿甘味強く、種核と離れ易し、七月下旬熟し、「アール」イリス「パール」果、中位圓形にして、肉淡黄色地に紅斑あり、甘味多漿、品質優等豊産なるのみならず、早熟なるを以て大に貴重せらる「アルパート」果大圓形をなし、果皮緑黄色地に赤色部あり、白色多漿にして溶けるが如し、種核離れ易く品質優等なり、「チャイニス」果大球形、果皮純白色地に紅斑あり、種核部紅く柔軟多漿、芳香あり、「コング」米國産、果大果皮黄色地に赤紅色の斑點を有し、肉質淡黄、多漿、甘味芳香あり、種核離れ易く、美味逸品なり、この外尚多數あつて數ふるに違あらず「栽培」桃は我國にあつては、奥羽の北端より九州の南部に至るまで培養せられ、殆んど氣候によりて成果に影響を來すこと少きが如し、去れど獨り北海道の如き寒地にあつては、早生種でも、夏季温度の上昇著しからざれば成果を促さしむること困難なり、と曰ふの事實に徴すれば、寒

冷なる氣候は稍不適宜なりと云はざるを得ず然し北越地方の如き場所において、其種を産することを内見に於ける氣候は殆んど栽培の難易は問ふ可きにあらずして、皆適當す、苗木は接枝法、芽接法によりて作られ、翌年の三、四月頃二間乃至二間四方に植ゆ可し、勿論二、三年は一地に密植して三、四年にして枝條充分成熟して後本圃に二間又は二間四方に移植するものなり、暖地は十一月移植する可なり、我國の如きは可成低く仕立て、摘採保護に便利なる様にす可し、是れ樹勢低ければ果實に紙袋を箱して虫害を預防するに便し又收穫の際婦女子と雖も採收し得て、便利多し、桃は三年目より結果するものなり、採收は手にて熟せしもののみを摘採すべし、我邦にても桃の肥培は人糞尿、縮粕、油粕、等を適宜に使用す可し、東京附近の川崎の如きは人糞尿を唯一の果樹肥料となせり、

### セの部

**セイボ**【歳暮】一年の暮、即ち歳末ともいひ、年末ともいふ、これより移りて、歳末に贈り物をするを歳暮といふに至れり、歳暮は、師傳長者に對し、弟子又は後進者の靈すべき責務の一なり、商人が其の得意先にするも、年内の最貴感謝の意なり、訪問の時期は、十二月二十日過ぎより、その三十日までをよとす、但し大晦日には行かざるを禮とす、▲贈物 一月の用に立つべき物品を選ぶ可とす、即ち食品、反物、器具、履物、玩具等、近年は、食品には饅頭、砂糖、蜜柑、こんぶ、鮭、引等多く進物用に歌留多、雙六、繪本、その他男の子には、獨樂、女の子には、毬、羽根、羽子板等よし。

見よ) ピーナツは堅桃の液分無きを選み皮を剥ぎ、水を加へて柔かに煮、裏濾して製したる濾肉一封度(百二十一)匁を鍋に入れ、粗目糖九十匁を除去に加へ、かき混ぜ、煉り煮るなり、さて煮詰たるを罐詰にす、アツプルシヤム、林檎のシヤム(シヤム)の條参照) フィツアシヤムは、無花果の濾肉一封度、粗目糖八十匁を混ぜ合せ、製方前に異ならず、生肉を裏濾にしてかくるを異とす、アツプリコツト、シヤム、杏濾肉一封度、粗目糖百匁、製法ピーナツシヤムに同じ、インモンズ、シヤムは熟柿濾肉一封度、粗目糖三十匁、上水、飴十匁の配合なり、十分熟せし柿は煮るに及ばざれば堅く細かに切りて煮るべし、其の他は前方に同じ、李のシヤム、まるめるのシヤム、すぐりのシヤム等はシヤムの條にあり、ガム、ドロップス、セラチン五枚、粗目糖六十匁、上水、飴十五匁、清水六匁にて粘汁を作りボン／＼に作る、チョコレートキャラメルはチョコレート四十匁、燒密五匁、粗目糖九十匁、牛乳一合二匁、乳酪四十匁、上水、飴三十匁を用意すべし、まづチョコレートを細く切り、牛乳を加

へて杓子にて、攪拌しつゝ、解き次に燒蜜と粗目糖を加へて煮つめ後水飴乳酪を加へてこれを、燒たるテンパンに移し冷して後板上に取出し庖丁にて短冊形に切り錫紙に包みて裝飾す、オレンゲケンデーは大密柑の皮を去り、實を一房づつに剥ぎ、筋をよく去り、別に銅鍋にて砂糖百匁、清水五匁の混汁を煮つめ、火を撤して、前の密柑を著して、漬けて衣を著せ、てんばんの上に並べて冷し固むべし、輕便にして酒肴にも適せり、ミルフューは乳酪種を二分厚にし、乳酪を塗りたる、テンパンに並べ強熱の爐に燒き大切にしクリームを挟み合せ、小口切にす、チョコレートはチョコレート半斤、粗目糖一斤、清水一合の割合に混和し、鍋にて煮つめ、後底を冷し堅めたるもの、喫茶として用ひるには、一本のチョコレート(十四匁)を、庖丁にて細く切り、鐵瓶の中に入れ水五匁を加へ、著して攪拌しつゝ、煮立たせ、牛乳五匁、或はコンデンスミルク大匙二三杯を用ふ。



養法並に各種の草に就て述べん、先づ培養土の培へ方より述べれば、一般の草花に最も適當なるものは、輕土五分、川砂五分、腐葉土（木葉等の朽ち土の如くになりたるもの）に馬糞（乾かして粉にしたもの）を各二分、油粕二分とよく混合したるものなるが、普通の畑土に川砂油粕を混じたるものよし、球根類には殊に水揚げの良土を撰ぶをよとす、（二）肥料種類多数にして、其用途も各相異れども普通一般草花に効ありて取扱便利なるは油粕なり、現今人造肥料なるものあり、こは化學肥料にて臭氣なく取扱亦便利なれば、油粕同様家庭園藝用として多く使用せらる、其の他人糞は腐熟したるを稀薄にして用ひ、或は腐りたる米糠の汁、流しとの洗ひ汁、魚鳥の腸汁等を用ひてよし、（三）草花は一年草、二年草、多年草の別あり、一年草とは春季下種して、其年に開花結實し、秋に至りて枯れるもの、二年草とは春又は秋播種して翌年開花結實して枯れるもの、多年草とは株を残して年々開花するもの、「オキザリス」は一年性、多年性、球根のもの等凡そ二百種ありて、主産地は主に亞弗利加なり、和名を酸漿草と呼び、桃色、白、黄色等の花を開く、春の彼岸頃床播にし、四五葉出づるを待ちて植出せば夏になりて開花す、球根は春花壇又は鉢に、深さ一寸餘を植込み、而して秋降霜の後直ちに掘り上げて土を能く落し、葉を切り捨て、屋内に圍ひ置き、翌春分株して植込むなり、「アンチルリウム」俗に金魚草ともいふ、歐洲南部、英國邊原産の丈夫なる二年草にして、長性及矮性の二種あり夏中白、黄、紅、牡丹色、淡紅色等の金魚の如き形の花を開く、春秋彼岸頃鉢又は床に播き四五葉出たる時鉢又は園地に植え、時々稀薄の肥料を施せば秋播は四月、春播は六月より秋の末まで開花す「カンナ」印度原産の宿根草にして我國にてはこれ美人蕉といふ、黄、橙、淡黄、赤、覆輪しほり等の華麗なる花を開く、春彼岸過ぎ根を鉢或は園地に植込み、種子を床播にすれば、非常に固く其の儘に播き置けば、容易に發芽せず、故に一晝夜餘湯に浸して置き、葉の三四葉出たる時、植出して二回施肥すれば、實生のものは其の年の秋より咲き始め

りて、主産地は主に亞弗利加なり、和名を酸漿草と呼び、桃色、白、黄色等の花を開く、春の彼岸頃床播にし、四五葉出づるを待ちて植出せば夏になりて開花す、球根は春花壇又は鉢に、深さ一寸餘を植込み、而して秋降霜の後直ちに掘り上げて土を能く落し、葉を切り捨て、屋内に圍ひ置き、翌春分株して植込むなり、「アンチルリウム」俗に金魚草ともいふ、歐洲南部、英國邊原産の丈夫なる二年草にして、長性及矮性の二種あり夏中白、黄、紅、牡丹色、淡紅色等の金魚の如き形の花を開く、春秋彼岸頃鉢又は床に播き四五葉出たる時鉢又は園地に植え、時々稀薄の肥料を施せば秋播は四月、春播は六月より秋の末まで開花す「カンナ」印度原産の宿根草にして我國にてはこれ美人蕉といふ、黄、橙、淡黄、赤、覆輪しほり等の華麗なる花を開く、春彼岸過ぎ根を鉢或は園地に植込み、種子を床播にすれば、非常に固く其の儘に播き置けば、容易に發芽せず、故に一晝夜餘湯に浸して置き、葉の三四葉出たる時、植出して二回施肥すれば、實生のものは其の年の秋より咲き始め

根を植ふたるものは五六月より開花す「カーネーション」我國にては麝香撫子といふ、南部歐洲原産の宿根草にして、一重八重等何れも美しく、麗郁たる佳香を有し、品位高く園藝家の愛育するところなり鉢植、花壇の裝飾、何れにも適し殊に切花として長く其の美觀を失はず、三四月或は八九月頃、床又は鉢に下種し四五葉出たる時、他の鉢箱又は苗床に復移植し、一寸餘に成長したる時、一本づゝ、離して植ふ、肥料は開花するまで油粕汁を二三回與ふればよしとす、種類甚だ多し「コスモス」墨西哥原産の一年草にして、夏秋を通じて白、紅、淡紅、紫等美麗なる花を開く、春彼岸過ぎより五月頃までに、床播として三四寸となりたる頃、目的の地に植出すか、或は其の地に直播とし、開花の頃までに三四回施肥し、七月頃までに二回心を摘めば伸び過ぎる虞なく又花を多く著しむるを得べし「クレオメ」亞利加及び阿弗利加原産の一年草にして、水蝶ともいふ、四月頃床播とし、四五葉出たる時、之を園地に植出すなり、薄葉を帯びたる桃色の胡蝶の如き花を開きて

秋に至るまで絶えず開化す、丈け三四尺になりて栽培至て容易なり「ダリア」即ち天竺牡丹にして墨西哥原産の多年草なり、我が國にも古より渡來し居り、その栽培の容易なるも、花期の永きことは多数の草花中第一とす、其の種類現今七百餘種なり色は白、赤、黄、紅、紫、桃色、淡紅、覆輪、紋りばかし等あり、播種は三月より五月中旬頃までに、霜除したる床、或は木框内に下種し、三四葉出たる時、他の苗床に三寸程の距離に移植して、而して稀薄なる水肥を一回、葉にかゝらざる様に施し、三四寸に成育したる時、鉢又は目的の地に植出すなり、「ゲンシヤ」は墨西哥原産の丈夫なる一年草にして、六月より秋に至るまで、白、赤、桃色、黄、橙、牡丹色、紋り等の一重八重の美花を絶えず開く、其の花期の長く、切花として長く保つことは、百日草、浦島草と稱さるるによつても知るべし、四月頃園地に播きつげ發芽後二三寸位になりたる頃、一尺位の距離に間引きす、又床播として植出してよるし、而して温潤ならざる日當り長き土地に適し、時々施肥すればよく成育して、三四

尺の高さに達す「ツニカ」獨逸の高山に原産する多年草にして我が國にては「はり撫子」と云ふ、丈け五六寸にて叢生し、六月頃、藍色の細き優美の花を開く、種は四月、床播とし、丈夫なる苗を定地に植出せば、其の年の九月頃咲くなり、「テイアントウスベルマス」佛蘭西原産の宿根にして我國にては「ひげ撫子」又は「美女撫子」と呼ぶ、五月頃頃白、紅、桃色、紋り、緑、その他種々の麗麗なる花を開く、一重と八重とありて切花に最も宜し、春秋に床播として後、園地に定植すれば容易に成育す、春播は其年秋播は翌春に開花す「アルビニウム」歐洲原産にして、一年性及び多年性とあり、本邦にては飛燕草と云ふ、白、紅、濃紅、淡紅、濃藍、肉色の華麗なる花を開く、春秋に種子を園地に密にして直播し、一、二回施肥すれば、春播は其年の六月頃より開花し、秋播は其儘冬を越して翌春開花す「ニンフエア」即ち睡蓮には、阿弗利加原産のもの、南米アマゾン河に産するものとあり、花期は七月より晩秋まで絶えず、紅、黄、白、紫、桃色等の一重、八重あり、有香の美しき

花を開く、種子は五六月頃播種し、その間に二分目程、田土を入れ其の上に腐りたる牛糞を布き、油粕を混ぜ、而して田土八分目程混和して其上を平に均らして播き、目の細き如露にて除々に灌水し常に水を湛へ、硝子板にて蓋をなし日當りよき所に置く、發芽後充分に日に當て、又、水の絶えざるに注意し、葉の水面一面になりたる時、一本づゝ、三寸五分位の土鉢に移植するなり「オレト」我が邦にては香重と呼ぶ、歐洲原産の宿根草にして、早春麗郁たる芳香を放つて、優美なる紫又は白色の一重、八重の花を開きて最も廣く愛せらる、種子は六月頃、即ち採種して間もなく、鉢又は床に下種し、薄く土を被ひ日陰に置き、適宜の濕氣を保たしむ、三四葉出たる時、他の床に一度假植し（距離三寸位）時々薄き水肥を與へ、冬に霜除をなし、春に至りて、鉢或は園地に植うれば開花するなり、繁殖は種子よりも、挿木又は分株によりたる方、早く且つ手数を省く、殊に八重は結實せざるものなり「マルサム」即ち鳳仙花は、東印度原産の一年草にして六月頃より白、赤、肉色、

桃色、牡丹色、絞りの美麗なる一重、八重の花を降霜の時分に至るまで咲き續く、普通在來の鳳仙花は極めて無味なるものなるが、新種のものには、花大輪にして色数も多く其美麗なることその比にあらず。四月花壇に播付け又は床播にして後植出すなり。而して一二回稀薄の水肥を與へ、開花中は充分灌水すること必要なりとす。パルメナ北亞米利加南部原産の一年草にして俗に美女櫻と云ふ。六月より秋に至るまで白、紅、紫、緋、淡紅、桃色、牡丹色、絞りの縁取り等種々の美麗なる櫻花形の花を開く。栽培は誠に容易にして鉢植又は花壇の裝飾として、最も愛される。早春、床又は鉢に播き五六葉になりたる頃鉢或は園地に植ふ。一回施肥すればよろし。パルメナ歐洲原産の野生草にアルタイカ種を交配したるものにして、本邦にては三色、重又は遊蝶花と稱せられ、人々に愛育さる。一年又は二年草にて、白黒、紫褐色、海老、牡丹色、淡紅色、絞りの縁取り等數十種の花を開き、新種のものには、色、形、共に珍なるもの多數あり。種子は七八月に鉢又は床に播き、四五葉

出たる時一度他の床に假植して、九月中に花壇又は鉢に植ふ。肥料としては牛糞最も適す。開花までに一二回與ふを普通とす。「プリムラ」櫻草の總稱にして、種類二百餘種あれど、西洋にてはプリムラ、ピネンツス、プリムラ、ステラタ、プリムラ、アカリキユラ等尤も多く栽培せらる。清國原産の二年草、花の色は純白、紅、緋、牡丹色等にて一重八重あり。華麗にして、夜又は早春、室内或は温室の裝飾として、缺くべからざるものにて、甚だ多く珍愛せらる。種子は五月より八月頃まで、砂混りの輕き土を盛りに鉢に播き、新聞紙或は水苔を被ひ、硝子板をのせ、風通しのよき日陰に置き、絶えず程よく濕氣を保せて置くをよしとす。三四葉出たる頃、輕鬆の肥土に腐葉土、砂、油粕等を混和したる培養土を盛りたる箱、鉢等に假植す。而して稍大になりたる時一本づつ、三寸位の鉢に取り、又は兩等のかからぬ清潔なる日陰に置き、絶えず濕りを與へ時々油粕汁を施し、生長するに至つて鉢を大きくし、秋季木框か温室に移し、日當りと空氣の流通をよくして培養す

れば晩秋より冬に至りて開花す。「ペリス」又は「アジ」と云ふ。我が國にては延命菊或は「アジ」と云ふ。英國原産の多年草にして三四月頃、丈け僅かに三寸餘小菊に似たる八重の白、淡紅、絞りの覆輪等の優美なる花を開く。鉢植として又は花壇の縁植に、パルメナと共に早春の花として愛せらる。六月又は八月頃床に下種し、四五葉出たる時他の床に移植し、一二回薄き水肥を與へ、充分濕りを保たし、夏は日除をなして置く。冬は霜除けをなし、春に至りて蕾の出たる時定地に本植をするなり。「ホルチユラカ」即ち松葉牡丹は、南米智利原産の一年草にして、六月頃より白、黄、紅、緋、淡紅等の一重八重の可憐の花を開く。種子は四月頃鉢又は床播とし、土は極めて薄くかけ、且乾かして置くの必要あり。四五葉の頃、鉢又は花壇に移植するなり。「モヨソナス」主にアルプス山及び歐洲南部原産のものにして本邦にては勿忘草と稱して、近時流行の西洋草花の一つなり。二年性と多年性とありて、多年性には、又一季咲と四季咲とあり普通廣く栽培され居るは、アルペストリスの

種類にして四五五月頃、白、淡紅等の小き優美の花を開く。種子は三四月若しくは七八月頃、鉢或は床等に播き、其上に少しの土を被ひ、稍堅く板にて押し付け、陰に置き發芽して四五葉出たる頃、肥土を盛りたる他の鉢又は床に一回假植し、稍大きくなりたる時、苗床或は一本づつ、鉢に植ふるなり。「メムアリアンテム」南阿弗利加原産の一年性或は多年性のものにて和名を松葉菊と云ふ。五六月頃、白、桃色、紅等の優美な花を開く。四月頃鉢又は床播とし、四五葉出たる時、鉢か又は花壇に植出すなり。この花は日當りよき乾燥したる砂交りの土地に適す。「アネモネ」主に地中海沿岸に産するものにして、花は一重八重ありて、四五より七八月頃、白、黄、藍、緋、桃、鮮紅、絞りの優美なる花を開く。球根は、九月より五月頃までに、日當りよき花壇に距離五寸の深さ二寸位に植付け、開花前に一二回薄き水肥を與へ、冬は二三月以後に植込むもの、外は霜除を要す。鉢植にするには、壤土三分、川砂五分と、よく腐熟したる牛糞又は腐葉土を、混じたる培養土を用

ひ冬は木框か温室にて、栽培する。花の散り全くと枯れたる頃球根を掘り上げ、よく乾かし貯蔵するなり。「アマリス」概ね亞米利加原産の球根にして、四月より六月頃二尺程の花莖の上に三乃至五輪計り、百合に似たる大輪の美麗なる花を開く。色は白、赤、桃色、朱、絞りの縁取り等にて、温室、花壇若しくは室内等の裝飾に最も珍重さる。球根は早春、日當りよき、輕き肥沃の地に、馬糞、油粕、等を元肥として施し、一尺位の距離に淺く植込むか或は輕鬆なる眞土に腐葉土、川砂、油粕を混したる培養土を盛り、葉を覆ひて日光の直射を防ぎ、發芽後は球根か、らぬ様注意して灌水し、又時々薄き肥料を施せば、三年目より花を開く。「コンパリア」アマリス、鈴蘭又は谷間の姫百合と稱す。原産地は南部及び中央歐洲の森林内、本邦にては信濃淺間の麓と、北海道に産す。白き、香氣ある花を一莖に數多開き、それが恰も鈴を連れたる如く、鉢植、花壇植又は切花として尤も多く愛玩せらる。球は十月より三月頃までに、三寸程の深さに温床に植込み、又は四寸位の鉢に三四球植ふて

温室或は木框に入れ、半陰にして培養せば、十一月には四週間、一月には三週間、二月には二週にて開花す。花壇に植ふたる時は、厚く霜除をして置けば安全に凌冬して五六月頃には開花するなり。「シクラメン」歐洲南部アルプス山及びベルシヤ原産のものなり。花は三四月頃より、白、紅、淡紅、牡丹色はかし絞りの一重、又は八重の美つくしき花を開きて、早春室内又は温室等の裝飾用として賣れる。球は秋淺く植付け葉にかゝらぬ様注意して灌水す。夏播種せば、二年目より花を開く。耐寒性なるもあれば、普通は温室又は木框にて培養す。「チユリソップ」小亞細亞の原産にして、四五

與へ、灌水は全く必要なし。フリーツヤ一  
は喜望峯原産のものにて、二月より純  
白若くは黄を帯び、白色の芳香馥郁たる  
清差なる花を多く開く。鉢植にしては最も  
宜く、又切り花として其香氣高き爲めに廣  
く愛賞さる。球は九月末より十一月頃  
までに四五寸の鉢に五六球より十二球を、  
一寸位の深さに五六分つと距て、植込み、  
暖かき陸の所に少しく、濕氣を保たして置  
く、發芽したる時は、充分日光及び新鮮  
なる空氣に觸れさせ、丈の伸長を防ぐ。  
酷寒の候には暖かき室内又は木框の日當り  
よき所に培養するなり繁殖は分球するが  
普通なれども、小球は二年目にならざれば開  
花せず。スノドリロップ、歐洲及び小亞細亞  
原産のものにて、二月末より一重又は八重  
の雲白の清楚なる可憐の花を開く、蕾の出た  
るを鉢植にすれば、机上の飾りとなる。秋季  
日陰の地に、一二寸の深さに、球を植えて置  
けば、灌水、施肥又は霜除の煩ひなくして  
よく成育す。

セーヨーヤサイ、【西洋野菜】▲セル  
りー おらんだみつばと云ふ、二年草にして  
嫩形科に屬す、(植物學の條を見よ) 亞細  
亞、歐羅巴、亞米利加の温暖地方に産す、莖  
は二三尺の高に達し、葉は羽狀複葉を爲  
し、長さ一尺、根は紡錘形を爲す、夏季莖頭  
に花を著け、其形複繖形花序(花序を見よ)  
を爲し無数の花を開く、食用には嫩葉と多肉  
の根を用ひ、香氣強し三四月の候床地に種を  
蒔き、一尺の間をおきて植かへ、初冬より春  
の間に收穫す、濕地を好む、秋の末五六寸  
許り溝を掘りて植込み、葉を藁にて結り土を  
掛けおけば軟くなる、▲アスパラガス、まつ  
ばうど、石刀柏など云ひ、百合科に屬する多  
年草なり、高さ四五尺、葉は小さくして鱗形  
をなし、夏薄緑の小花を開く、球形にして  
紅色の果實を著く、嫩葉を食用とす、  
三月より六月の間、深さ一寸幅一尺位の  
地を掘りて種子を蒔く、▲ペーセリ、おら  
んだせりと云ふ、一、二年草にて繖形科に  
屬す、二尺位、莖は中空にて、葉は人に  
人の如し、よき香氣あり、六七月薄緑の  
小花を著く、嫩葉と根を食ふ、四月より七月  
の間一寸位の深に種を蒔き一月以上  
にて芽を出す。(西洋料理の項參照)

セーコーヒラ【精好平】▲夏落地の  
一種、地の經糸に藍染の生糸を使用し、縞經  
糸には練糸を用ひ、練糸には普通藍染の生糸  
數本引揃へ、これを水又は温湯に浸して織  
込むなり、其の練糸の打込方十分なる時は  
いはゆる仙台平なるものを生ずべし、織上  
げ後水張にする所あり。  
セーシンビョー【精神病】▲一種の  
腦病にして、男女共二十才より四十才の間  
に最も多し、原因は患者の有する病素を具  
有性原因と云ひ、遺傳性素質を發動性原  
因と稱す、其他親の酒狂、妊娠中母の氣分  
の變調、難産、不完全なる發育、不眠、營  
養不足、精神の過勞等精神病の主なる原  
因なり、又世人の想像する如く、生殖器病  
には深き關係を有せざるものとす、▲症狀  
(一)知覺及び心象の錯亂、(二)思想順序の錯  
亂、(三)感情發動の障害、(四)意志及び行  
爲の錯亂等種々に相入り組み起り、五官  
神經は無感覺若しくは過敏に陥り、筋肉の麻  
痺又は痙攣状態を現はす、又血液の循環  
悪しく、睡眠不十分に、急性には月經閉止を  
伴ひ、消化も不良となる、便秘を起し、往々

營養状態衰弱、新患者にありては體  
重を減し、全快に向へば急之を増す病  
は徐々なるもの多し、經過亦種々あり、數  
月より數年に亘るを常とす、全癒するもの百  
人中三四十人に過ぎず、死因は神經衰弱、  
自殺、貧血、身體衰弱等とす、▲種類  
癲癇、癲癇、時發狂、精神錯亂、偏執  
狂、癲癲、癲癲などあり、又癲癲は、特に道  
徳上癲癲を別つ、又生來の癲癲は癲癲と稱  
し、之を癲癲癲癲、老年癲癲に分類す、▲療  
法、原因並に病症を根柢より治す可し、之  
れには豫防を第一とす、先づ遺傳の兆候ある  
ものは婚嫁を避け、小兒にありては滋養を攝  
取し、酒精其他刺激性の食物を避く可し  
睡眠運動を十分にし、過勞感動を避く可  
し、癲癲を疲勞せしめざる様心掛く可し、一旦病  
症に冒さるれば、身體を安靜にし、家人は患  
者の心を和げ慰むるに、眞情を以て親  
切に介抱す可し、可成入院を安全とす、  
セーモンバライ【醫文拂 醫文被】  
▲京都の商人が他人の偽書を救ふと稱せらる  
る四條京極の官者殿へ十二月二十日の爽  
晴に參詣するをいふ、これ商人は其商略

上年中虚言を吐くこと多きを以て、其罪を  
清め神罰を免れんとするもの外ならず、  
現今は京阪地方に於て、夷布の賣出しの意  
味に轉用され、當日は安價なる物品を賣りて  
一年中容に對しての晉文立を此日に於て  
盡すなりといふ、されど又一般の商人に適用  
され安價の物品を賣ることは延いて一年中の  
藏さらえ等を賣るに至りぬ。  
セーナ【席那】▲亞弗利加及び亞細亞の  
西南部に生ずる植物の葉なり、席那舍利別  
は下劑に効あり、カタルチン酸、鹽類等な  
成分とす、藥局方には浸劑、煎劑、舍利別  
を記しあり、此下劑は腹痛を伴ふを以て席  
那茶を冷やし用ふる可とす、但し小兒、婦  
人殊に月經過多の癖あるものは用ひざるを可  
となす。  
セチエ【節會】▲古昔朝廷に於て宴を群  
臣に賜ひし儀式、節會には大儀、中儀、小儀  
の三種あり、即位節會、朝賀節會は大儀とい  
ひ、白馬節會、端午節會、豐明節會は中儀  
といひ、元日節會、踏歌節會は小儀とい  
ふ、江家次第抄に、大儀には上下とも禮服を  
着し、中、小儀にはみな常の袍を着くべきよ

し見たり。  
セリ【芹】▲繖形科に屬す、宿根草  
なり、池、沼、溝渠に自生す、また栽培に適  
す、莖は中空にして節あり、長さ四五寸より  
一二尺に及ぶ、葉は互生して、羽狀複葉を爲  
す、香氣あり、無數の小白花集りて開き  
たる余の如し、▲種類 ▲赤芹、田芹又は葉  
芹と云ふ、赤色の華あり、▲白芹、島芹、丘  
芹の名あり、赤芹に比すれば小さく、味もよ  
からず、莖の當り白し、▲鴨兒芹、みつばと  
云ふ芹の一種なり、(其項を見よ) ▲和蘭  
芹、パーセリと云ひ、地中海附近、以大利  
の産なり、六七月の候小花を著く、野菜の項  
を見よ) ▲栽培方、水田に一尺五寸以上の  
深さに水を湛たえ、絶えず流水を通せしむ可  
し、根を細く切りて水上に散布すれば、種子  
を蒔かすとも蕃殖するなり、▲効用、冬よ  
り春にかけて採收し、漬物、吸物には缺く  
可からざるものなり、香氣高く、風味あり、  
根を油焼又は煮て食ふ可し、(料理の各項  
參照)  
セルリー ▲西洋野菜の條を見よ。  
セカイサダメ【世界定め】▲作者 興

【七】の部

行主及主なる俳優の寄合ひて大回の興行
に上揚すべき脚本を選定すること、作者の
宅にて催せしが、中頃劇場の茶屋又は興行
主の宅にて行ひ、現今はこのこと全く廢

セツク 【節句】 ▲式日 正月七日を若
菜節句、三月三日を上巳節句、五月五日を端
午節句、七月七日を七夕節句、九月九日を
重陽節句といふ。

セツケン 【石鹼】 ▲脂肪酸類と一般金
属との化合物、「シヤボン」ともいふ、普通
は狭義に脂肪酸類とアルカリ金属即ちナト
リウム、稀にカリウムとの化合物を稱し、

C<sub>17</sub>H<sub>35</sub>O<sub>2</sub> 他脂肪酸類にても其變
化これと同様に又苛性曹達の代りに苛性
加里を取るも其状態に相當せり、一般
の脂肪酸油類中には多数の脂肪酸存在す
るにより、これより製し得る曹達若しくは加里

原料の固體たる液体たるは必ずしも其
石鹼の硬軟と相伴はず、其他鹼化の難易
含水量の多少清洗性の真否製造費の多寡
等亦原料中含量の脂肪酸の性質によ

【七】の部

る苛性曹達液を加ふ、此際普通石鹼にしては
更に牛脂又は椰子油を投加し黄色石鹼に
ては樹脂を投加す、かくて二三日間更に蒸
沸を續け石鹼半透明となれば水を加へて其
粒狀消失するに至り、次に數日間、其ま

なり、其際練成石鹼、透明石鹼の二種
を生ず、前者は最も普通なるものなり、練
成石鹼は前記棒狀品を更に薄く削りて十
分に乾燥せしめ、練成機械に掛け同時に香料

斑入り石鹼は製造初期は他のものと同じし
上の煮沸を稍早く停止し、其ま、冷却槽
に移し放置す、然るときは各種脂肪酸曹達
中或はまづ硬化し同時に鐵化合物等沈
澱して着色す、後に全部硬化するに至り

通常豚脂のみにて製し多量の香料を加へしものなり、砂石鹼は石鹼中に細砂を混入せるものなり、甚だしく汚穢せる物體を洗滌するに砂を加へざるものより有効なり、藥劑石鹼は石炭酸、硼酸等を混入せるものなり、消毒の効力を併有す、又冷製石鹼なるものあり、比較的低温にて製するものにして原料及苛性曹達を適當の割合にて取り、曹達は比較的濃厚なる液となし鍋中に混合して、攝氏四十度より四十五度に保つて、きよ三箇月に徐々に鹼化し、自己の發熱によりて更に變化を繼續するなり、其方法の簡單なるため採用せらるゝことあるも製品は鹼化不十分にして多量の夾雜物あり、劣等なるものなり、從つて此製法は推奨すべきものにあらず、軟石鹼、又加里石鹼は亞麻仁油、麻油、菜子油、魚油等と苛性加里とを用ひて製す、變化終れば鹽析法を行はす、其ま、煮詰めて販賣す、水に溶解し易く且清洗力強烈なるを以て粗雜なる物品を洗ふに適せり、但し化粧用には適せずすべて石鹼の品質は硬に過ぎず軟に過ぎずあまり多量の水分を含まず遊離脂肪若しくは遊離

アルカリを有せず、腐敗性惡臭等なく、各種夾雜物亦少量なるを要す石鹼の試験法は大要これらの多少を測定するものなり。  
**セツワン** 【節分】 ▲節分はもと四季の移り變りの稱なりしが、後に立春の前夜の稱となり、何時しか二月三日頃と變遷す、元朝の儀式なりしが、何時しか民間にて之を行ふに至り、昔惡病流行の際、惡病を鬼に例へて豆を以て、之を追ひ出すといふ式なり、當夜は室毎に、福は内鬼は外と大聲を擧げつ、豆を撒き、尙戶外に終の枝に、豆がらと、鯛の頭を挿し、多く入口の所に之を挿して、惡病の入りぬ様する意味なり、かくて、豆撒き終らば、一家團圓して、其の餘豆を己が年ほど數へて、食ふあり、亦厄擲として豆に金錢を添へ、四角等に捨置き、厄擲をなしたりと云ふものあり是は四五百年以來の風習にして、惡病の流行する年は、戶外に撒きたる豆が成長し、終の木に挿したる、鯛の頭が生きて、再び海に歸ると、昔時の人々は云へり。  
**セツキョーアジ** 【説教節】 ▲語り物の一種、僧侶が佛敎の趣旨を訓へんがために

經典の意義を取りて語りたるに始まる、現今は衰へて僅に或る地方に残れり。  
**セツキョージョーリ** 【説教淨瑠璃】 ▲俗曲の一種、説教節を淨瑠璃と折衷したるものなり。  
**センベイ** 【煎餅】 ▲古より傳はれる菓子の一稱なり、製法は細長き火床に炭火をおこし、横に長き鐵棒を架け渡し、燒型を載せて燒く、燒型の内部に、布片に胡麻油を浸し、少時火に架けて、小匙にて種汁を搦ひ入るゝなり、種汁は種類によりて色々なり、又燒型は五六挺つ、并べて順に裏返し行くなり、▲五煎餅 小麥粉八百目に白砂糖八百目、雞卵十六箇、水二升五合を攪拌して、白胡麻一合を入れて型にて燒く、▲龜の子煎餅 小麥粉八百目、白砂糖七百六十目、雞卵八箇、水二升五合を攪拌せしめて焼く、▲辻占煎餅 小麥粉四百目、白砂糖二百目、水一升二合、白燒に辻占を印刷せる小紙片を包みて曲ぐ、▲胡麻煎餅 前の如くし、黒胡麻を撒りかく、▲海苔煎餅 前の如くし、青海苔を撒りかく、▲カル、ス煎餅、メリケン粉九百目、白玉粉四百五十目、粗白糖九百

目、雞卵八ヶ、重曹小匙に四杯、乳酪一斤、サラダ湯小匙に三杯、カル、ス煎餅小匙に二杯、カルウエシズ少量、水三升五合を混和して汁とす、焦げぬ様焼く、焼上りたらば押板を當て平たくし、罐に詰めて蓋ふ、▲松風煎餅、メリケン粉二百匁、白砂糖二百目、水二升、水六合、型を用ひず、胡麻油を引きたる銅製平鍋に匙もて流し込み、下に火氣なき蓋内にて上面を已焼く、▲八橋、櫻粉三升を熱湯に捏れ、蒸籠にて蒸す、砂糖五目目に粟粟の實を加へ、大豆粉にて伸し、細切にし鐵盆にて焼く、▲輕燒、糯米粉一升、砂糖八十目、砂糖蜜を和せて麵棒にて伸し、適當に切りて鐵鍋にて燒くなり、▲鹽煎餅、缺餅と同じものなり、櫻粉を水に捏れ、蒸して臼に搗き、丸棒にて板上に伸し、型にて押し抜き、乾して金網に載せて燒き、刷毛にて醬油、砂糖など塗布す、其他種類無限なしと云へども大同小異と知る可し。  
**セントー** 【錢湯】 ▲一般に湯屋又は風呂屋と稱す、風呂を沸かし、價を取りて人を入浴せしむるを業とす。錢湯には、單に普通の湯なるもの、外湯湯(海水湯、鹽風呂

ともしふ)あり、鹽泉湯あり、藥湯あり鹽湯は多く海岸の地に設けられ、海水を淡水の十分の一程混して沸せるものなり。鹽泉湯浴は、有名な鹽泉の湯花、又はそれれに類せる成分の藥品を混して沸かせるものなり。近時ラヂウム湯浴など最も盛なり。藥湯は、人參其他人體を温むるに效あり、藥物を袋に入れて煮出せるものなり、此の外に蒸風呂と稱するあり、之は藥湯の蒸氣をたせ、其上に實の如きものを敷きて横はるか、又は温泉の湧出する土地に石室など構へ、草を布きて其上に横はるなり。主に身體の虛弱なるもの之を行へど、醫師の意見に依らざれば誤りに行ふべきにあらず。然し、之は錢湯と稱すべきものにあらず。▲入浴の注意 入浴は多人數の者が同一の浴槽に入ること故、眼病、皮膚病其他恐るべき傳染病の媒介をなすこと少なからず大に注意せざるべからず。かの浴槽の湯を飲まば何々の病氣癒るべしとか、また口を洗はば口中の病氣を治すべしとかいふことは之を思ふに慄然たるを得ず。されば錢湯に浴する人は、浴後必ず上湯(陸湯と

もいふ)を浴びて、身體を清潔に洗ふべきなり、▲湯屋の起源 湯屋の始めて起れるは何の頃か定かならず、されど鎌倉時代には既に之有りしと書に見えたり、江戸時代は湯屋最も盛んを極め、湯女と稱する婦女を抱へて客に侍べらし、酒食を供するなどせり、また辻風呂と稱するあり、人出多き巷に小屋掛して人を浴せしめたり、今日の錢湯は、斯かるものより發達したるならんかまた江戸時代は今日と異なり、風呂に入るには、男女共に裸若しくは腰巻を用ひたり。  
**センリョー** 【染料】 ▲現今用ひらるる染料には天然染料、人造染料の二種ありて天然染料中には、クローム黄、マンガンの如き礦物性染料と、コチニールの如き動物性染料と及び天然藍、紅花、紫根、ロウソク等の如き植物性染料の三類を含み、人造染料にはアニリン染料、アリザリン染料、スレン染料及び雜屬染料等を含む、現今普通多く使用せらるゝはアニリン染料にして之を細別すれば、直接染料、硫化染料、鹽基性染料、及び酸性

染料の四種となる、試みにこの中の直接染料を概ぐれば、直接染料とは直接木綿染料の署名にして媒染剤の力を借らず、木綿繊維に直接に染め着く性質あるを以て此の名あり、若し、染料溶液中に、食鹽、硫酸ソーダ、炭酸ソーダ又は燐酸ソーダ等の薬品を加ふるときは繊維の吸着力を一層増加すべし、左に木綿、絹及毛の染法一斑を示さん其の木綿の染法は染料溶液中に食鹽又は硫酸ソーダ五乃至十%即ち木綿百匁に五匁乃至十匁を加へて品物を入れ、四十五分乃至一時間沸騰して染むべし、場合により右の外ソーダ灰一乃至五%を加へて染むることあり、其の絹の染法は染料溶液中に食鹽又は硫酸ソーダ十%程を加へ、絹を入れて漸次沸騰點に上せ三十分乃至一時間煮染すべし、若し染めつき不十分ならば少量の酢酸を加ふるべきとす、眞の毛織物の染法は所要の染料を溶解して染風呂に加へ、硫酸ソーダ十五乃至二十%を混じり三十分間沸騰して染め後三〇%乃至五%の酢酸を二三回分けて少しづつ加へて染むべし、染附き不十分なるときは

更に三乃至五%の重硫酸ソーダを加ふべし、染ムラの生ずる患あらば硫酸アンモニア二三%を加ふるをよとす、日光に對し堅牢ならしむるには、染めたる後に水一斗に十匁位の重クロム酸加里の溶液中にて二十分間處理すべし、直接染料にて染めたる色は、一般に日光に堪へ難く又アルカリ若しくは石鹼液にて洗滌すれば幾分か剥脱するものなるが、プリチン、オキ、サミン、アリウ、オキザミン、パイオレット等の如き、直接染料は亞硝酸ソーダを作用すればニアツ化合物を生ずるを以て之れに當業家の所謂顯色劑なるものを應用して、アソ色素を纖維上に構成せしめ、以て石鹼、アルカリ及び酸類に對し堅牢ならしむる事を得べし、而して顯色劑の種類によりて何れも多少異りたる色合を得べし、就中、アリウムの如きは橙黄色、赤色、海老茶色等の種々の色合を得べし、「沿岸」本邦の染料は往古草木の花葉より液を搾りて染めしが後、漸々木皮などを以て染め、色を留むることを工夫せり、維新以後西洋染料の輸入によりて染色に増加を來し、かの刺

織の色合が染料輸入前後において著るしき大差を生じたるにても知らる、またこの他染色の増加により友禪形付染に非常の進歩を與へしが、これらの染物の上のみならず、染色の増加は、織物の色合、縞柄等に種々の變化を來したる原因ともなれり、かの伊勢時太織の色合の如き、また從來無地ものとして知られたる羽二重地に縞を生じたるが如き、織物の上に影響を及ぼしたることも、尠からざりき、我邦從來の染料は其種類少く、染法も亦極めて簡易なりしが、輸入染料漸々行はれ來り、遂に是までの染法に大差を生じたるにより、浸染、捺染に稍變化を來せしが、ことに友禪形、附染には至大の變化を及ぼしたり、これアニリン並にアリザリン染料の輸入なりとす、西洋染料の漸く行はる、まづ世間に用ひられたるは染方の簡易にて、而も染色色艶麗なる、其の染代の頗る低廉なることにより、されば直接にこの影響を蒙りたるは紅花、紫根、その他數種の染料に過ぎざりしが其の使用法にや、熱するや、ロケウイト其の他の染料をもて、所謂、擬紺を

染出し、より一時驟然として普通綿織物にまで用ひられついに疎染造の弊害を助長し、我が藍の需要を以て販路を減せしめたりこれにつきて印度藍の輸入以來漸次其の歩を進め、其の輸入増加し來りしが、これにつきてロケウイトエキスの輸入も増加し、遂に現今に至れり。

**セリタク** 【洗濯】 ▲衣服の垢染みたるは見て見苦しく、心持も悪しきのみならず衛生上甚だ害多し、されば、時々之を洗濯して、常に清潔なるやうに心掛けざるべからず、洗濯は實に料理、裁縫などと同じく、婦人の必ず心得べき用務たるなり、▲木綿物、絹物、絹物を洗はすは、洗滌は、雨水を用ふるが最も善し、雨水は天然の純粋なる水にて、井水、河水などの如く石灰、鹽類などを含まず、從つて石鹼を使ふとも石灰、石鹼などいふ不純物を生ぜず、洗濯物の地を損することなし、若し普通の水を使用する時は、水一升に五匁の割合にて炭酸曹達を入れ、煮沸して出來たる槽を除き、然して後用ふれば雨水と異ならず、木綿物の洗濯は地質堅牢なるが故に極めて容易にして

通常、微温湯に浸したるま、二三時間を置き、其後、木綿樹實、洗粉、石鹼などに地を揉み、汚れを落し、米糊の水に浸し、竿にかけて日光に乾かせば足る、色物はその色を損せざるやう注意すべし、また洗滌をなす方法は、豆腐の搾汁又は微温湯の中に洗粉を入れ、軽く洗つて日に晒し、後布海苔の煎汁に浸して張板に張り、日光にて乾かすべし、▲絹物、絹物は木綿物に比して地質弱きを以て、能く注意せざれば色を傷み、地合を破ること多し、然れば成るべく洗濯せしめて可なる方法をとり、汚れたる部分のみ如何にかすべし、洗濯の方は、清水に浸し、絞らずして再び布海苔の煎汁に入れ、竿にかけて曝らすべし、總て絹物は、竿にツアの皮といふものを以て洗ふ方地質を損せずといふ、また色物は、日光の強からざる所に、裏返しに乾すべし、洗滌は木綿物と變らざれど、能く注意せざれば寸尺の伸縮することとなり、毛織物の洗濯は最も困難にして、成るべく洗濯屋に托する方が善し、若し止むを得ず之を行ふときは、微温湯に石鹼を入れて之を浸し、久しく揉んで

汚れを落したる後、強く絞つて乾かすべし、絞りが緩くば、織地縮みて短くなるべし、其他、麻布類、セル、ネルなどは木綿物と異ならず、一般に洗濯には苛性曹達、重炭酸曹達など效能多けれど、量を加減せざれば地合を損する虞あり、▲器物、器物も亦時々洗濯の必要あり、金物の汚垢は、磨砂にて磨き落すか、又は酸類にて洗ふが善く、木具は灰汁、又は炭酸曹達の熱湯にて洗ふべし、また麥稈帽子を洗濯するには、先づ石鹼液にて汚れを去りたる後、二酸化硫の瓦斯又は其溶液中に浸すべし、植物性の色素は、總て此法にて漂白し得べし、▲汚點拔法、髪油など總て油の汚點は、揮發油にて洗ふか、又は其部分に胡椒を一分厚に布き、上に紙を載せて火鉢を掛ければよい、煙草の脂は味噌汁にて洗ふか、又はアルコール、揮發油にて洗へばよし、印肉、松脂ペンキ、自轉車の油なども揮發油、テレピン、ベンジンなどで洗へばよし、石油の汚點は石鹼一〇分、アニリン一分、清水十九分の溶液にて洗へばよし、魚鳥等の血脂は、蘇の汁にて洗へばよし、酒は礬砂とアンモニア

の溶液にて洗へばよし、小便の汚點はアルコ  
ールを薄くして極少量の硝酸を入れ、管  
めて酢からざる程度の酸性液を作りて洗へ  
ばよし、但し餘り日を経れば其效なし、また  
雨漏りの汚點は鹽湯にて洗へばよし、

**センダン** 【楮】 ▲楮科の落葉喬木な  
り、亞細亞の暖地及び濠洲に産出す、本邦  
にては土佐に多く、四丈に達す、葉は羽  
状にして長卵形をなし、鋸齒あり、皮  
は黒く粗く、縦に割目あり、四五月頃淡  
紫色の五瓣花を開く、實は鈴の如く秋成熟  
して黄色となる、▲效用 實の外部の  
肉を去り、種を球數とす、花は芳香あり、實  
は雅致あるを以て盆栽として面白し、木材は  
樺に似たれども木理疎にて軟かく、細工  
に容易なり、専ら樺に代用し、机、椅  
子、箱などに製す、材質に含有する一種の殺  
虫性の爲め、虫喰ひの憂なし、故に葉を干  
して粉にし菜園に撒布せば虫を去ると云ふ、  
又樹皮の灰汁は染料としてよし、俗に構櫃  
とは別種のものに屬す、

**センツ** 【痲瘋】 ▲腰腹部張り痛み、  
厭ふべき嘔氣出で、嘔吐を催し、呼吸苦し

くなり、容貌爲めに蒼白となり、全身忽ち  
疲勞す、其の苦痛頗る大なり、原因は暴飲  
暴食、便秘、感冒、寄生蟲等、其他種々な  
る病氣にあり手當としては腹瀉より腰の邊  
まで、フアンネル帯を纏ひ、又は濕布をする  
か、芥子泥等を貼るべきなり、又食物の攝  
生は臭々も意を用ひざるべからず、若し便秘  
蓄積より來たりしものには、是非瀉劑を  
行はざるべからず、されど普通の場合なら  
ばメンタム〇、一、苛性マグネシヤ〇、五、重曹  
二、〇を用ゆれば大に効あり、

**センマイ** 【薺】 ▲陸花植物、羊齒  
科に屬する宿根草なり、山野の濕地に自生  
す、春莖のみ出で、拳を振り上げたが如  
し、妃女綿毛の如き薄膜を被る、長すれば  
小枝を出して、黄色の粉を著く、之が胞にし  
て、其より葉出で羽状に分裂す、球状の  
子嚢は深く二裂して胞を露す、至る所の山  
野に生ず、出羽の産地に名高し、琉球、畿  
東は琉球、八丈島に産す葉は細長し、▲効  
用 春若莖を取りて、灰汁にて煮出す、▲効  
蕪の如くして一層軟かなり、之を乾し  
て鹽漬とす、莖頭の綿は紡きて、薺織に

製す、暖かなり、  
**センマイスケ** 【千枚漬】 ▲漬物の條を  
見よ、  
**センケリユ** 【千家流】 ▲茶の湯の條  
を見よ、  
**センザイ** 【善哉】 ▲汁粉の條を見よ、  
**センジヤマイリ** 【千社参】 ▲千個の  
社寺に參詣、巡禮して納札するをいふ、札  
には住所姓名を書き、もと筆硯を携へて  
到る所に記せしが、萩原天恩初めて摺札  
を作りて納めしより、専ら摺札となる柱  
を等々に貼るを普通とし、中には棟梁など人  
の手の届かぬ所にまで貼るもあり、其の起  
原は、花山天皇の西國三十三箇所を巡拜  
し、美濃國谷汲にてしるしの札を納められ  
しに始まるといふ、千個寺參拜日蓮宗の信  
徒が、祖先の追善又は自己の冥福を祈らん  
が爲め、一千の同宗寺院を巡禮するをい  
ふ、通常背に旅行用具を納れたる箱を貢  
ひ、箱の表面には經句又は神佛の名を書き  
團扇大鼓を打ち、頭目を唱へつ、歩くものな  
り、又靈場の名を記したる帳面を自己の  
菩提寺より貰受け、其の寺院に至れば寺院

の押捺を請ひ、かくて全部巡り終れば堀里  
に歸りて、菩提寺に返納す、故にかゝる巡  
禮者を俗に千個寺と呼ぶ、

**ゼン** 【女街】 ▲遊女奉公の口入れを  
して生計なつる者の稱、江戸花街沿半  
詩に「人身賣買の紹介は當時一種の營業と  
なりてこれを女街と稱したり、天保の頃淺  
草の田町山谷の邊に十四五戸の女街有て就中  
山谷の三八といへる者最も有力にして、  
屋敷を近江屋と稱し、十數人の子分を使役  
し、且つ地方に在る山女街を己の部下に屬  
せしめて、各誘拐したる女兒を賣らしめ、  
自からこれを妓樓に賣りたり云々」とあり、  
寛永四年五月女街禁制の令あり、不正の  
行爲多かりしを知るに足る、

**セキハン** 【赤飯】 ▲飯の條を見よ、  
**セキトリ** 【關取】 ▲力士の美稱なり、  
今は幕内力士を凡て關取といひ、幕下十五  
枚までを關取格といふ、

**セキトリセリヨノボリ** 【關  
取千兩橋】 ▲近松半二、三好松洛等合  
作、有名浄瑠璃なり、明和四年竹本座  
に、同六年江戸森田座にて演ず、全九段、鶴

屋敷三郎といふ者、大坂屋敷城錦木大夫  
と契り、關取岩川次郎吉、千羽川吉兵衛の  
兩人これを取持つ、後錦木の身受金の  
事につき禮三、宛罪を蒙り、情死を企つ  
る所に、悪人共白狀に及びて青天白日  
の身となるといふ筋なり、相撲場入りの段  
は殊に見物なり、

**セキワケ** 【關脇】 ▲力士階級の一つに  
して、大關に亞ぐ三役力士たり、古くは之を  
最手脇と稱したり、又助手とも呼びし由  
東西に各一人を置く定めなれど、時には張出  
關脇を置く事あり、

**セキレイ** 【鶴鶴】 ▲本邦普通見る鶴鶴  
は、せぐるせきれい、はくせきれい、きせき  
れい、等にして鳴禽類に屬する小鳥なり、  
地方に依りては、にはたき、いしたき、  
かはらすめ、はますめ、いもせどり等の  
名稱あり、せぐるせきれいは、額、頭部  
眉及び頭の白色なる外は全部黒色にして  
背部も尾端迄黒色なり、此種は河沼池邊の  
石垣等の間隙に巢を營む、はくせきれい  
は前種に似たれども頬及び上喉、胸部共に白  
色なり、多く北海道、千島、カムチャツ

カ等に善殖し、秋季群をなして渡來し冬を  
越して初春歸る、せきれい、は頭部より  
脊部一體に灰黒色を呈し、咽喉部のみ冬間  
は擬白色となる、夏季は黒色なり、下面  
は胸部より尾端に至る迄黄色なり、本邦  
到處に棲息して夏季の候山地にありて善  
殖す、食餌は主として昆蟲にして又小魚を  
も食する事あり我が國にては保護鳥の一種  
なり、

**セミ** 【蟬】 ▲有吻類に屬する一種の昆  
虫にして、口は吸取性を有す、頭部は胸  
角と複眼とを有し、方形なり、管狀をな  
せる軀幹の體側には若干の氣孔ありて、之  
れによりて空氣を呼吸するなり、呼吸は腹部  
の内蔵を短縮して之をなし、同時に發音の  
用を爲す、胸部に兩翅、六脚あり、翅は膜  
の如く透明にて、淺褐色に黒き網狀に斑  
を點す、此にて飛翔するなり、脚は基節、轉  
子、大腿骨、脛骨、跗骨の五節より成り、  
軀體に連なる、背部は黒色にして、腹部は  
粉白を呈す、卵生なり、皮を土中に脱し、形  
成つて樹根に上り、五六日経て再び皮を脱  
ぎ、翔生すれば飛翔す、雄のみ鳴き、其音

【セ】の部

類、高し、▲種類 ▲馬蟬は形甚だ大なり、▲蟬母は極めて小さし、▲みんみん形は稍小さくして、色も淡し、翅は透明にして淡緑、色を帯ぶ、▲つくつくはうし、みんみんより小さし、秋の初より鳴き初む、▲茅蟬形小きけれども、舉動頗る敏捷なり、朝暮鳴く、特異の音を出す

セキシヨ一「石菖蒲」 ▲天南星科に属し、水邊に自生する多年生草本なり、横臥せる長き地下莖を有す、葉は細く、線状にして中肋なし、夏季草叢間に花莖を抽出、淡黄色の小花を圓柱形の肉穂花序に著く、花蓋は六片、雄蕊六個あり、

セキシヨ一「石松子」 ▲寒帯地方に産するヒカゲノカヅラの芽胞を採集せるものなり、淡黄色細微の粉末にして無味無臭、脂肪を含むを以て温氣を吸収せず、且つ外氣の浸入を防ぐを以て、丸薬の衣とし又撒布薬とす、

セキシユ一「石州流」 ▲茶道流派の一にて片桐石見守貞正を祖とす、貞正宗廟と號し、金森桑山兩家を經て茶道を利久の長子道安より相傳す、貞正は

延寶元年卒す、▲挿花流派の一にて一瓢庵近藤關里を祖とす、關里も本松齋兄祖一得(遠州流)の門人なりしが、二世一得が其跡を繼ぎしを憤り、茶の師片桐初貞に請ひ、花道にも石州流と號して世に名はんとす、許されたるを始とす、花の道は大體遠州流に異ならず、尙詳しくは茶道生花の條を参照せよ、

スの部

ス、「醋」酢 ▲醬油、砂糖、鹽、味噌と併用す可きものにして、酸味の外一種の香味を有し、料理には必要欠く可からざるものなり、本邦にては古來よりあり、製法は米麴一斗二升、水一斗、白米二斗を飯に炊きて用ふ、又食用の外、薬用、工業用にも使用し、又銅器の洗滌用に使用し之れを萬年醋と云ふ、夏時酒の腐敗を變味せるに、普通醋を混ぜて作りたる下等品なり、菖蒲の葉を刻み入れたるを菖蒲醋と云ふ、▲種類 ▲本邦製法 酒粕を半年乃至一年間貯蓄し、之を取り出して、十貫目に四斗位の清水を加へ、之を攪拌して二三日間放置し、其の搾液を桶に移し、暫く煮沸して仕入桶に入る、之れに同量の清醋を種醋として混合し、蓋をして桶の周圍を藁にて圍み、蓋にて被ひ、廿五日後外の器に移し入る、此の儘六ヶ月以上経てば一種の芳香を放つて生成するなり、又別法は玄米を蒸し、これに白麴三倍程を加へ、攪拌して新しき桶に入れ、手にて壓し附け、

厚紙にて被をなす、其の中に麴の量の半分分の清水を徐々に注ぎ込む、之を飯と麴の浮き上がらぬ様に注意し七八日間放置し、好天氣の日を候ひ、竹竿にて攪拌せ、七日目毎にかくすれば、總て廿八日程して酸味を生ずるに至りて木蓋をし、暖所に置く、こと七八日すれば出来上るなり、又醋の搾りたるは器に盛り蓋を固くし、底を冷地に埋めおけば年を経ても眞品と化す、▲外國法 大樽の底に多數の小孔を明け、其上に山毛櫨の木の鉋屑を入れ、酒精、酒の如き酵母液を注ぎて製す、これ早造の法なり、▲効用、和洋料理にて盛んに使用す、同時に工業上に用ひて効少なからず、醋の鑑別法は沈澱のるもの、酸の生へたるものは宜しからず、又不眞醋には硫酸、鹽酸などを使用する故、これを試みんには、醋の少量を硝子筒に取り、メチルルイオオレットと云ふ、紫繪具一二滴を水に解かし、醋を入るれば、綠色を呈するは不眞品と知る可し、醋は共口の硝子瓶に入れ、栓を固くして冷所におくを良しとす、

スイカ「西瓜」 ▲亞弗利加の原産にして永應年間、唐人に由りて我國に傳播せられ、て以來北海道を除くの外各地年々旺盛に栽培する、従つて其の種類多く、本邦在來種は、形状何れも圓く、肉は紅にして、赤又は黒の種子を點綴す、然期には早晩ありて、早生のものは少く、晩熟種は大果なり、然れども洋種に比すれば、多くは小形にて、風味亦及ばざること遠し、▲種類 其主なる者は「早生黒種」表皮濃綠色にして、果形圓く、小さく種子は黒色にして、肉、紅、豊産種なれども貯蔵困難なり「早生赤種」種子赤くして、表皮深緑、斑紋を散在す、「晩生黒種」果形圓大、外皮濃緑にして淡斑あり、種子黒色、肉、紅にして味甘く、赤種にして、肉は紅なり、「黃西瓜」果は圓くして肉淡黄色なれば、黃西瓜と云ふ、表皮濃緑にして斑紋ありて種子赤色なり、洋種の良品を舉ぐれば「アイスクリーム」果形小さくして、圓形又は橢圓形なり、外皮は暗緑にて細斑を裝ふ、肉色淡黄、種子白色、糖分と漿水に富み、其の脆軟なること、恰も氷菓子の如く、舌上に置けば融

【ス】の部



米國の原産にして、近時本邦にても各  
地に栽培せらる。「キユーパングキン」果は偉  
大の楕圓形にして表皮淡緑にて濃緑の  
縦線又は網斑を裝ふ、肉は紅色、種子は  
黒斑、熟期は中生にして、風味真好、收  
量多きが上に貯蔵に堪ゆ、此亦米國の産  
なり。「マウンテン、スキート」同じく米國の  
産なり、果形大なる楕圓にして、外皮暗  
緑にて淡緑の條斑あり、種子は白く、肉淡  
黄、風味真好にて熟期は中生なり。「栽培」  
播種せんとするときは、種子は、播種前に、  
麻にて製したる袋に入れ、これを一晝夜の  
間水中に浸し置き、これを取出し、攝氏二  
十五度の麻肥中に入れ置くこと、二晝夜程を  
経過すれば、やがて發芽するものなり、即ち  
これを畑に移植すべし。其の地は、畦幅三五  
寸内外とし、各株の間は三寸となし、此  
に深さ五寸ほどの穴を穿ち、一握ばかりの  
肥料を入れ、其上に二寸内外の深さに土を  
敷ひ、其の跡は、少しく低くして窪ましめ、  
發芽したる方を上とし、三四粒を其の凹處に  
蒔くべし。蒔き終らば薄く土を敷ひ、尙ほ少  
しく灌水し置くべきものとす。斯くて成長

するに從ひ、枝蔓の先を摘除し、花の咲きた  
る頃、成るべく、本の方を残し、勢力の盛  
ならざるものは、これを摘み取るべし、而し  
て開花後五十日ばかりを経れば、能く成熟  
するを見て、これを採收す。通常一本より  
二三顆を得るものなりといへども、最も良  
好なるものを得んと欲せば、一顆に限るもの  
の如し、其の顆は、成るべく日光に直射せ  
しめざれば、甘味なるものを得がたし。其の  
顆の下に葉等を敷き、汚れざらしむること胡  
瓜栽培に於けると異ならず、肥料は、土地  
に依りて一定せずといへども、油粕、米糠、  
干鰯等を與とす。

【スイガン】「水瘡」▲小兒の空拭斯、麻  
疹、猩紅熱等に罹りて衰弱せし時、又は  
營養不良の際などに發生する腫瘍なり、一  
名ノーマともいふ、極めて稀に見る病症な  
るも、頗る危険なるものなり。最初、頰部殊  
に口角の精膜に、帯青色の硬き結節を  
生じ、其の質は板の如く堅くして、表面は  
紅色なり。次に口腔の内面より外面に破  
潰して、其の外面は暗黒色の潰瘍に變  
り、次に瘻道に陥り、遂に暗黒色の腐敗性

一種の瘡癤浴の趣あり、其他湯水より重く、  
波動を呈するを以て、自然の運動に傾なり、  
且水温平均し、急に體温を冷却することな  
じ、反之河水には不潔物多く混入し衛生  
上好まからぬこと多し。▲水浴時間  
最初入浴の際は可成少時間にて、漸次延  
長す可し、五分より廿分の間を長しとす。  
浴後は硬き手拭にて強く赤くなるまで身體を  
擦磨し拭ひ乾かす可し。▲効用 皮膚を冷却  
緊縮して、血行循環を盛ならしめ、且つ皮膚  
を強壯にし、運動の爲め筋肉を發達せしめ、  
且つ水泳の技に達し、自他の急を救ふことな  
得るなり、海軍男子は大に奨勵して可なり  
（冷水磨擦の條を参照せよ）

【スイライホカン】「水雷母艦」▲軍艦  
の條を見よ。  
【スイライホーカン】「水雷砲艦」▲軍  
艦の條を見よ。  
【スイクチ】「吸口」▲嫩芽、葉、果實の  
樹皮の小片、香氣ある花などを吸物、又は汁  
物に添へ、特殊の快味を興ふるものにして、  
香辛味様の料理法なり、古來、鴨頭と唱へ、  
足利時代、己に之れありたり、出し様は汁の

【スイヨク】「水浴」▲醫藥に用ふるも、  
運動に用ふるも二種あり。醫藥用の目的に  
は、普通水浴法と稱へて、西洋の大病院に  
ては、完全なる浴場を設け、チアスの如き高  
熱患者に適用して、熱度を下げ、有益なる  
効果を收めつ、あれど、本邦人には効用少  
なしと云ふ、唯神經衰弱等の場合に、水  
浴法は非常に効あり、詳しくは冷水浴の項  
を参照す可し。▲鍛練上の水浴、夏季行ふ  
を常とす、冷水浴及び海水浴の二に分つ  
海水浴は前者に比すれば二重の効力あり  
乃ち海水には鹽分を多く含有するを以て、

り、もと印度及び亞弗利加地方の野生なりし  
も、現今は廣く熱帯地方に飼養せられ、臺灣  
の如きは家畜として耕作に用ひらる。反芻類  
に屬する動物なり、角は長大にして扁く稍  
々三角形をなし表面に横波隆起ありて滑か  
ならず、頭角は頂の後方に在りて、大なる  
は三尺以上に達す、又脊骨の間に明らかな  
なる隆起を有す、四肢頗る強健なり、毛は剛  
くして粗なり、皮は牛の皮に比して劣れども、  
廣く且つ厚きが故に鞣して調帯及び靴底な  
どに用ゐらる、牝は又乳を供給す、印度人  
は此の乳を以て一種のバターを製すといふ。

**スイミン** 【睡眠】 ▲れることなり、生  
理上より言へば、腦髓作用の休止するため、  
無意識の状態に陥る、猶ほ死せんとする  
如し、されど睡眠の不充分なるは、腦の作用  
一部動か爲め、夢幻の境にあるなり、凡そ睡  
眠は、神経及腦の疲労より起る必然の結果  
にして、其間に其の消耗せる實質を補充  
し、更に活動の餘地を與ふるものなれば極め  
て必要なるものなり、されど從つて睡眠を  
食ひ、腦を使用せざれば、腦髓の枯渇なる  
作用は化して遲鈍となり、醉生夢死に了るに

至る、今睡眠の時間を、左に示せば、普通  
一晝夜の三分の一、八時間を程度とす、されど  
人々の年齢、職業、季節、閑忙により一定  
せず、先づ午後十時就寝せば、翌朝五時若し  
くは六時に離床す可きものとす、▲不眠療法  
睡眠の目的は腦髓休養にあれば、充分  
に安眠を得る方法を講せざる可からず、若し  
睡眠不足なれば翌日は不愉快にして、仕事も  
手に就かざることあり、不眠連日に及べば神  
經衰弱を來す、最も注意すべきことなり、  
普通不眠の原因は、暴飲暴食、神經過勞、  
茶、烟草類の過用、病氣等とす、之を癒す  
には、第一に其原因を除き、安靜にして努  
めて精神の刺激を避くる様心掛く可し、  
甚しきは臭刺、ツルブナル等の麻酔劑  
を取るをよしとす、又睡眠の一種に▲昏睡  
と云ふあり、全身衰弱の結果、こゝに至  
るものにして、瀕死の危険状態にあるを示  
すなり、米國の少女、二十年間昏睡の  
状態にありし如きは、極めて稀例とす。

**スイシユ** 【水腫】 ▲皮膚に溜るる水氣  
と云ひ、體の空處に溜るる、腹水、胸水、  
心囊水腫などといふ、多くは或る他の病

氣に伴ふて起るなり、▲腫類 ▲皮膚水腫、  
皮膚に腫起を來たし、爲めに平常の體形を  
失ひ、組織は弾力性を失ひ、指先に  
て押せば、凹みて容易に消えず、初めて水腫  
の見るるは、主として顔面及び下腿に來る  
を普通とす、俗に眼滿と云ふは、腹水の多  
量なるを云ふものにして此の水腫液は血  
液より生じ、極少量の蛋白と鹽類とを合  
有し、濁れるものあり、透明なるもあり、濃  
きあり、淡きありて一樣ならず、其原因は  
重に心臟病及び腎臟病の結果にて、此  
等の病は凡て腎血を起し易く、爲めに血  
壓高まりて、血管を通して、周圍の組織中  
に水腫成分を壓出す、又慢性營養障害  
により、血液の水分を増して水腫成分を生  
成することあり、萎黃病、慢性化膿肺勞  
などこれなり、其他妊娠中婦人の脚部に  
水腫を來すことあり、▲療法 醫師につきて  
病原を確め、治療す可し、水氣を取り去  
る法としては、患部を高く保持して、心臓や  
腎臟の作用を強よめ、血行を盛んにし、汗、  
尿等の分泌を旺盛ならしむるに如かず、  
其他難症には、皮中に中坐針を刺し入れ、

液を吸出し、又切開したる口より液を流  
出せしむるなり。

**スイモノ** 【吸物】 ▲味増汁に對して、  
清汁を云へど、一般に藥物、汁物の總稱と  
も見る可し、▲種類 ▲醤油清汁 ▲味噌清汁 ▲  
油を入れて加減す、▲味噌清汁 ▲味噌汁 ▲  
り一日煮立て、鉢に入れて冷せば、味噌は沈  
澱して、液は澄むなり、其上汁を酌みて煮  
出汁を加へて作る、▲鹽清汁 ▲煮出汁に燒鹽  
を加へて作る、潮とも云ふ、昆布煮汁を加  
ふれば甘くなる、精進料理には椎茸、昆布の  
煮汁など用ひてよし、汁には煮出汁は最も  
必要なり、從つて煮汁の作り方は大切なり、  
先づ水を煮立ておき、鹽筋を削り込み、尚  
上等の汁には、其煮出汁を水蒸しに濾し  
て用ふ、椎茸は水に浸して其水を煮ると、洗  
ひたる椎茸を水にて煮出すとの二種の仕方あ  
り、昆布にはだし昆布を洗ひて、水にてよく  
煮出し其汁を用ふ、又吸物の種には魚や鳥の  
肉を撰び、其季節に珍しきものをよしとす、  
これに蔬菜などあらしり、其上吸口又は  
口と云ふ香料を添ふるなり、更に種物の一  
般を示さん、▲鮑のそぼろ、潮仕立、鮑

の中身を湯に通し、丸くくると剥きた  
るを、元の如く爲しおき、堅く細く刻みて潮  
仕立にす、口に生姜汁などよし、▲卵の花  
鳥賊の脊を十文字に細かく切りかけ、程よく  
切離して清汁に仕立つ、▲鶏の吸物 ▲鶏  
の身をたきて、乾椎茸に獨活を取合せ、  
清汁に入る柚子、木の芽など口にしてよし、  
▲泡雪の吸物 ▲清汁を作りおき、鶏卵の卵白  
を中皿に入れ、血を少し傾けて左手に持ち、  
振廻して泡立たせ、煮立ちたる汁の中に泡を  
入れて蓋をし、一度沸立て、火より鍋をおろ  
し、泡を匙にて椀の中に入れて、清汁を  
入れて客に出す可し、口に敷冬の薑などよ  
し、▲獨活の吸物 ▲獨活の太きを撰びて、皮  
を剥きて一寸程に切り、煮沸けたる清汁に  
の中に入れて、木耳などあらしらふ、▲泡雪のは  
んべん吸物 ▲魚を生なり皮を剥ぎ、骨を抜き、  
播鉢にて搗り、卵の白身を入れ、酒と鹽を  
加へて水にて解き、搗り交ぜたる茶釜にて  
かき立て泡立たしめて、金杓子にて搗ひ、  
鹽清汁の中に落す、割敷、冬、芽獨活などよ  
ろし、▲鰻ぐしの潮 ▲鰻の肉を、粗の  
上にて庖刀の背にてたき、鹽を入れ、酒に

鶏卵の白味を解きたるを、鉢に入れ蒸し上  
げて切る、鹽松茸に三ツ葉など細刻みにし  
てよし、▲かき卵 ▲普通かきたまご云ふ、醬  
油一杯に味淋一杯の割合に汁を煮て、別に葛  
粉を水に解き、鍋を杓子に搗き通しなから注  
ぎ入れ、煮沸たるを見計らひ、片口に卵子を  
解き、其の中に撒布して鍋を下ろす、▲むし  
り蒟蒻の吸物 ▲蒟蒻をむしりて鹽に揉み一  
日湯出て水を取り、油に揚げ、味噌汁に取  
りて水をかけ油を落しおき、椎茸の汁に入  
れ干山椒を口にしてよし、▲卵の潮煮 ▲  
物 ▲鍋に水を入れて沸かし、卵一箇破込み  
て、ザツト茹で、これを酒に一寸浸し、網  
杓子に搗ひ上げて茶碗に盛り、昆布煮汁を焼  
鹽にて加減したるを注ぎ入れ、淺草海苔を揉  
みてかく、▲鹽鯛の吸物 ▲角に切りてやき目  
を入れ、ちよろぎの剥きしもの、長芋の搗り  
おろし、紫蘇の葉など取合せてよし、▲貝  
柱の吸物 ▲貝柱の乾したるをよく洗ひ、  
水を切りて椀に盛り、清汁を煮立て、注ぎ込  
む、▲獨活、三ツ葉などあらしりてよし、▲小  
鰻と冬瓜の吸物 ▲小鰻の頭を去りて、皮を  
剥き、冬瓜は賽の目若しくは薄切にし、清汁

液を吸出し、又切開したる口より液を流  
出せしむるなり。

**スイモノ** 【吸物】 ▲味増汁に對して、  
清汁を云へど、一般に藥物、汁物の總稱と  
も見る可し、▲種類 ▲醤油清汁 ▲味噌清汁 ▲  
油を入れて加減す、▲味噌清汁 ▲味噌汁 ▲  
り一日煮立て、鉢に入れて冷せば、味噌は沈  
澱して、液は澄むなり、其上汁を酌みて煮  
出汁を加へて作る、▲鹽清汁 ▲煮出汁に燒鹽  
を加へて作る、潮とも云ふ、昆布煮汁を加  
ふれば甘くなる、精進料理には椎茸、昆布の  
煮汁など用ひてよし、汁には煮出汁は最も  
必要なり、從つて煮汁の作り方は大切なり、  
先づ水を煮立ておき、鹽筋を削り込み、尚  
上等の汁には、其煮出汁を水蒸しに濾し  
て用ふ、椎茸は水に浸して其水を煮ると、洗  
ひたる椎茸を水にて煮出すとの二種の仕方あ  
り、昆布にはだし昆布を洗ひて、水にてよく  
煮出し其汁を用ふ、又吸物の種には魚や鳥の  
肉を撰び、其季節に珍しきものをよしとす、  
これに蔬菜などあらしり、其上吸口又は  
口と云ふ香料を添ふるなり、更に種物の一  
般を示さん、▲鮑のそぼろ、潮仕立、鮑

の中身を湯に通し、丸くくると剥きた  
るを、元の如く爲しおき、堅く細く刻みて潮  
仕立にす、口に生姜汁などよし、▲卵の花  
鳥賊の脊を十文字に細かく切りかけ、程よく  
切離して清汁に仕立つ、▲鶏の吸物 ▲鶏  
の身をたきて、乾椎茸に獨活を取合せ、  
清汁に入る柚子、木の芽など口にしてよし、  
▲泡雪の吸物 ▲清汁を作りおき、鶏卵の卵白  
を中皿に入れ、血を少し傾けて左手に持ち、  
振廻して泡立たせ、煮立ちたる汁の中に泡を  
入れて蓋をし、一度沸立て、火より鍋をおろ  
し、泡を匙にて椀の中に入れて、清汁を  
入れて客に出す可し、口に敷冬の薑などよ  
し、▲獨活の吸物 ▲獨活の太きを撰びて、皮  
を剥きて一寸程に切り、煮沸けたる清汁に  
の中に入れて、木耳などあらしらふ、▲泡雪のは  
んべん吸物 ▲魚を生なり皮を剥ぎ、骨を抜き、  
播鉢にて搗り、卵の白身を入れ、酒と鹽を  
加へて水にて解き、搗り交ぜたる茶釜にて  
かき立て泡立たしめて、金杓子にて搗ひ、  
鹽清汁の中に落す、割敷、冬、芽獨活などよ  
ろし、▲鰻ぐしの潮 ▲鰻の肉を、粗の  
上にて庖刀の背にてたき、鹽を入れ、酒に

鶏卵の白味を解きたるを、鉢に入れ蒸し上  
げて切る、鹽松茸に三ツ葉など細刻みにし  
てよし、▲かき卵 ▲普通かきたまご云ふ、醬  
油一杯に味淋一杯の割合に汁を煮て、別に葛  
粉を水に解き、鍋を杓子に搗き通しなから注  
ぎ入れ、煮沸たるを見計らひ、片口に卵子を  
解き、其の中に撒布して鍋を下ろす、▲むし  
り蒟蒻の吸物 ▲蒟蒻をむしりて鹽に揉み一  
日湯出て水を取り、油に揚げ、味噌汁に取  
りて水をかけ油を落しおき、椎茸の汁に入  
れ干山椒を口にしてよし、▲卵の潮煮 ▲  
物 ▲鍋に水を入れて沸かし、卵一箇破込み  
て、ザツト茹で、これを酒に一寸浸し、網  
杓子に搗ひ上げて茶碗に盛り、昆布煮汁を焼  
鹽にて加減したるを注ぎ入れ、淺草海苔を揉  
みてかく、▲鹽鯛の吸物 ▲角に切りてやき目  
を入れ、ちよろぎの剥きしもの、長芋の搗り  
おろし、紫蘇の葉など取合せてよし、▲貝  
柱の吸物 ▲貝柱の乾したるをよく洗ひ、  
水を切りて椀に盛り、清汁を煮立て、注ぎ込  
む、▲獨活、三ツ葉などあらしりてよし、▲小  
鰻と冬瓜の吸物 ▲小鰻の頭を去りて、皮を  
剥き、冬瓜は賽の目若しくは薄切にし、清汁

に入れて煮るなり、▲飛吸物 薄く切りたる身に、松葉に芹の葉をよき程に切り入れ、清汁に作り、柚子など口にする、▲鹽鯉の吸物 鹽鯉を水に浸して鹽を出し、これを筒切にして、鹽汁に煮る、青昆布、松葉昆布、白髪昆布など取合せし、胡桃など吸口にも用ふ、▲占治の吸物 豆腐、青菜など取合せて、淺草海苔などふりかき、柚子など吸口にしてよし、▲白魚もどき吸物 洗ひたる烏賊を二つ切りにし、三枚程に剥きて、小口より薄切にす、湯出れば身は縮みて白魚の如くなる、これを清汁の中に入れて、取合せしは、松露、海苔、岩茸などよし、山椒など口取にす、▲白菊吸物 豆腐を一寸四方角に切り、十文字に細き線を入れるれば、桶に盛りて清汁をかけたるとき、菊花の開きたるが如し、淺草海苔をかく、▲卵とち 鉢に卵を割込みて掻き交ぜおき、芹、三つ葉、獨活、茗荷など細刻みにし、清汁を入れて煮沸て、其中に右の玉子を流し込むなり、二人前、一卵一ヶの割にてよし、▲長手の吸物 長手を生なり皮を剥ぎ、卸金におろして、捕鉢に搾り、これを清汁の沸き立ちたる中に、

杓子にてすくいひれ、煮沸て、椀に入る、青海苔、干山椒などよし、▲むき身と土筆の吸物 鹽節の煮出汁に鹽を入れ、貝の剥身を煮込み、土筆は頭を取りてこれを沸湯に通し、吸物椀に入れ、胡椒の粉など撒りかけてよし、▲鮎魚の吸物 洗ひたるを三枚におろし、兩身に鹽を當て、鍋に鹽を入れて煎りつけ、水を煮立て、魚身を程よく切り込み、煮出汁にて作る、初草、岩茸、土當歸、蓮茸、水前寺菜、三つ葉など取合せてよし、▲松茸の吸物 堅に薄切にし乃至むしり松茸として、清汁にて煮る、豆腐を細く切り取り合せてよし、海苔を散らす、▲雞肉の吸物 鶏肉を清汁に煮る取合せし、三つ葉、芹などよしとす、山椒、茗荷などよし、▲臘月吸物 おろし葱姑に臘肉をすり入れ、小麦粉を入れて丸め、胡麻油に揚げ、生海苔、し、茗荷などを取合せ、清汁に仕立つ、料理の部参考)

きて葱頭のごとく、莖頭に花を開くこと一箇乃至三四箇、色白きあり、又黄なるあり、近世、紫色なる舶來種もあり、六瓣にして、花心黄に盡に似たり、其縁紅なるもあり、又重瓣の物あり、香氣ある物あり、卑濕の地に宜しく、水を缺くべからず、故に此名あり、向南方の海濱に生ず、此植物は元來、猛毒を有すれども、生根を磨りて、乳房の凝りたる杯に外用薬とす、唐水仙は我邦の水仙に似たれども、球根大にして、扁平に、白色又黄色の鱗を有し米國にて廣く培養せらる、其根に刃を加ふるの法宜しきを得れば葉巻縮して花莖短く盆栽に妙なり、【夏水仙】は二種あり、一種は夏季開花するものにして、葉濃く花五瓣にして淡紅紫色なり、一種は葉針狀にして矮小なるものあり、秋末五瓣の花開く、之また黄色白色の二種あり、【黄水仙】冬季の水仙にして葉は針狀なり、花亦濃く黄色なり、「栽培」全體強壯のものなれば栽培至て容易なり、即ち夏の土用前後に日光の烈しからざるところに分植して、秋に至るまで二三回の腐熟せる水肥を與ふれば美麗なる花を開く。

スパコ

【寸白】 ▲男の痲氣に似たる婦人病にして、便秘、蛔虫、消化不良より、胸内に瓦斯充滿を來す、此外婦人特有の慢性子宮那集諸病、ヒステリー、リユーマチ等の痲痛も含る、▲療法として温浴及び腹部の温電法、按摩療法、瀉腸、下劑にて便通を催ふし、其他驅風劑には、百瓦入の瓶子に五十瓦の酒精を注ぎ、牛蒡を削り込みて、二十分間振盪するなり、之れを一回分一瓦か一三瓦一日三回に飲用するなり、又鎮痛劑には規尼涅一瓦、若しくは臭素加里を水百瓦に解かし、一回十五瓦一日三回に用ふ、又本病の常習ある婦人は、木綿の腹巻をし、便通を毎日欠かぬ様に習慣をつけ、胃腸の健全を計る可きなり。

スポンシタ

▲股引の條を見よ。

スルメ

▲桑魚を乾して製す、延喜式に醍醐天皇の時九州、山陰より朝貢せり、徳川時代製法精を加へ、乾海參、乾鮑、鹽漬の俵物三品と稱へ、支那に輸出せり、現に産額年々三百萬圓を越ゆるに到れり、▲

スツポン

【電】 ▲西南及び東海諸國に多し、龜の一種、爬蟲類にて多くは淡水に産す、形は通常の龜に似て、甲殻が圓く薄く、尾短く頭頸長し、其の性よく物に噛みつき、蛙、魚介等を食餌とし、能く飢餓を忍ぶ、これを飼育するには、池を穿ちて四方を板にて圍み、水を二三尺の深さに入れ、下底を稍々泥深くし、小島を設けて遊所とし、又年齢

スツ

【頭痛】 ▲腦病、腦膜炎、耳、目、鼻等の病、及び熱性病、萎黃病、糖尿、中毒、其他神經衰弱、神經痛、ヒステリー等に際し、頭痛を感ず、▲腦充血性頭痛 發熱、精神過勞、小動脈充血等の場合に起り、激しきと、輕きとあり、▲腦貧血性頭痛 萎黃病其他衰弱甚しき場合に際し、腦貧血の爲め起る、▲腦毒性頭痛 腦毒甚しきに至れば、骨を犯すに至り、頭蓋、顔面の骨に痛疼を生ず、▲リウマチス性頭痛 頭蓋に痛疼を生ず、▲神經衰弱頭痛 頭蓋を外部より烈しく壓搾せらるゝかの感を抱く、▲中毒性頭痛 酒精、煙草等麻酔性物質及び體中に生ずる有毒性物質の中毒より起る、

▲交感神経痛、交感神経の配布せる遠融の器官、消化系統に属する器官の故障より起る。▲神経性頭痛、精神過勞、及び感情の興奮より起る。月経の際起る頭痛も此部類とす。▲偏頭痛、左右何れか、半面に起る頭痛なり。ヒステリー、神経痛などの時、起る。▲療法、先づ頭痛の原因を探り、之に對して適當な療法を、自から之を治すことを得るなり。即ち腦の動作を休め、消化をよくし、便秘を通じ、按摩、電氣、冷電法、下劑、腰浴、膝に芥子泥の貼用など良しとす。茶、咖啡、等興奮劑の飲用を禁じ、安靜にす可し。内服薬には、解熱劑、鎮痛劑などを用ふ。乃ちキニン、アンチピリン、アンチヘリン、フェナセチンなどの外、苦味丁酸三瓦、依的兒精二瓦、薄荷水一、五瓦、水百瓦を一日三回に分服す可し。又若味丁酸二瓦、臭刺三瓦、水百瓦を一日三回に分服してよし。婦人には依的兒精十滴を水にたらして用ひてよし。月経不順にて頭痛を憂ふるものには、サフラン十滴を用ふれば効あり。

中央前面に仕手は右に、脇師は左に着座し、それより稍下りて仕手の右に仕手連、脇師の左に脇連といふ順序なり、而して此他に子役などそれ、位に従ひ左右に座するなり。

**スノモノ** 【酢の物】 ▲酢の條を見よ。

**スグリ** ▲スグリは虎耳草の小木本にして、普通のスグリの外にフサスグリあり。普通種は、幹に刺を有し、葉脈に小花を著け、小圓形の果を結べども、フサスグリは幹に刺を有せず、顆粒種をなして、恰も葡萄の如し、共に果實は、生食せられ、又シヤム及セリーに製せらる。寒暖兩地に適し高燥なる壤土に生ず。寒地の産は、糖分多べし、色澤、熟期、形状等により、その類を區別せらる。すなはち白、赤、綠、黄色等あり。フサスグリ類を蓄殖するには、壓條法を用ふる可い。多きは挿木法を用ふ。落葉の頃、新梢を六七寸に切り、水分ある砂土に挿植して畦間六尺、採間四尺とし、これを淺く植ひ、整姿はおもに歪形状とするものを以て、白色種及赤色種は、舊梢に結果し、黑色種は、新梢に結果するを以て

よく樹性を察して剪定し、果芽を存して、徒長枝または贅芽を除く。肥料は、堆肥、草葉類、木灰その他骨肥等を用ふ。セリー及びシヤム用に供するには、未熟のものを採取すべし。

**スケーチング** ▲氷滑を見よ。

**スキ** 【杉】 ▲杉は松柏科に属する常緑喬木にして建築材及用材として尤も必要なるものなり。杉は山中自然生の物もなきにあらざれど、多くは栽培して林をなすものなり。平地に生じて遠く日光に浴するものは成育良好ならざれど、山間の陰濕なる地に生ずる物は、其成長の速なる事目もさむるばかりなり。斯かる地味に在る物は、三十年を経れば頗る觀るに足るものあり。材は用途極めて廣く、長大なるは、帆柱と爲し、又電信柱及其他の柱と爲す。板に挽きては格に作り、水桶と爲しては能く水に堪へ酒を盛りては味も美にして久しきを保ち、或は船舶を造るに用ひ、棟梁の材に供し、其他諸般の器物を製するのみならず、皮は屋根を葺くに用ひ、薬用としては金創、出血、火傷等を治すの効あり。葉は綠香を造るべし。

松柏類に屬し、松、檜、さら、樅等と同じく常緑の植物なり。葉は細く、短く、堅くして、針の如く尖りて、密生す。松柏類の一名を針葉樹と稱し、樅、檜、松等の類の面積は、潤葉樹と稱す。潤葉樹は葉の多げれど、針葉樹は其類、凡そ樹木として花の咲かざるはなし、然れども松柏類は其花極めて小にして、且つ見るに足らざるを以て、人多くは注意せざるなり。杉は開花の節早くして、凡そ三月上旬にあり。其花は吾人の賞観する梅、櫻の如き花とは性質全く異り、第一雌花と雄花とは同一種の花にあらず、一木にして雌花と雄花と二種の花を開くものなり。俗に杉の米と稱して兒女等の弄ぶ米粒の如き形したる物即ち雄花なり。雌花は實を結ぶものにて、松笠の小さきに似たり。杉は唯吾邦に一種あるのみなるが、世に培養する物には天然の杉より變じたる物無きにあらず。秋田杉の名ある如く、秋田縣にては海岸に近き低地よりすでに鬱蒼たる杉林を見る。元來何れの地方にも成長し易き樹なるが故に、各地に植え付けられ、今や全國ほとんど杉林を見ざる

所なきに至り、▲種類、材質淡赤にして脂潤多く、香ありて堅實なるを赤杉と云ひ、白色にして脂少く、其質稍脆きを「白杉」と云ふ。一般に通ずる木理を有し、節、斷、鉋、削に力を要せず、且つ重量輕きを以て運搬亦便なり、而して性能く水に堪へ、之を水に浸して久に耐へ朽ることなし。▲屋久杉、薩摩の屋久島より出づるを以て名く、其材質縹色にして緻密、多脂なるのみならず、紋理盤圓の狀極めて美なり、又其色蒼黒なるは埋れ木にして赤く土中に埋没せるなり。▲神代杉、相州箱根山の名産にして、其湖中、仙台附近、及丹後若狹の海岸より出づ。材色蒼黒にして堅く所謂陰砂なり蓋し往昔火山噴裂の際、其灰砂の爲めに一森林の埋没せられ、近世に至りて掘出されしものにして、其埋没時代得て知るべからざるが故に神代杉と唱ふるなるべし。▲黒部杉、越前黒部山より産し、材淡黒なるを以て此名を附せり。然れども、元來此材は杉類に非ずして檜に屬し、鼠子或は黒檜と云ふ。以上三種は裝飾用建築及運具指物用材とす、又

庭樹に「猿杉」あり枝長くして猿猴の手に似たる意なるべし。▲這杉、又は鐵頭松は、地上に匍ひて蔓延す。葉枝細かく、生垣植木盆栽及挿花に用ふ。

**スキー** 【雪靴、履靴】 ▲那威地方の人々が、冬期積雪の上を滑走するに用ふ。履靴の靴にして馴鹿其他の獸皮を以て作らる。長さ七呎乃至八呎、幅四吋内外の細長板の狀を呈し、前部の先端は稍々細く尖り、鎌刀の背の如く上方に反るを常とす。中央には足部を嵌込む靴の如きものあり。後、丁抹、和蘭を経て英國に渡り、幾分形狀を變じて、氷滑の靴となる。されど本來のスキーも今猶ほ各所に行はる。方向轉換及び坂の登りは使用者の熟練を要する點にして、傾斜地、平坦地を滑走するは最も易し。北極探検を以て有名なナンセン博士は實に、これによりてグリーンランドを横断せり。我が國に於ても近時諏訪湖あたりにて試みられ、又軍用として効果の偉大なるを賞せられたり。

**スキヤ** 【透鏡】 ▲織物の名、口料によれば、文政年間京都西陣の人宮本茂十

耶なる者流派して新潟縣中魚沼郡十日町  
 に来り、經糸に絹糸を使用し、緯糸に青糸を  
 使用し、以て一種の絹織物を創製せり。これ  
 が「透綾」を絹織と稱する所以にして、其  
 後中浦原郡五原の人櫻屋喜平次なる者、來  
 りて茂十郎の後をうけ、これを擴張したるな  
 りと云ふ、其の後明治十年の頃に至り、經糸  
 共に絹糸を用ひ且従來は生糸を染色して  
 これをのみ用ひたりしが、近來に至りては、  
 種々の配色をなすの要あるを以て、練糸も  
 使用するに至り、原料は生糸は従來主に  
 新潟縣下の生産品のみを用ひたりしが、  
 其の後著るしく不足を告ぐるに至りしが、  
 て、他縣下のものを使用するに至り、透  
 綾は前述せるが如く多くは生糸を染色したる  
 後製織せる地合の極めて薄き織物なるを以  
 て、専ら夏服地用として使用せらるるに過  
 ぎず、近來長足の進歩をなし、其色合、  
 織柄等に於て時好に後れざらんことを勉む  
 るのみならず、其の種類に至りては又世の變  
 遷に伴ひて種々のものを製織するに至れ  
 り、其の主なる種類は並透綾、燃透綾、壁透  
 綾、縮縮透綾、風通透綾等にして、此等

の製品は一般に十二テニール前後の生糸二本  
 を引揃へて經糸とし、粘練染色して布糊を  
 施し、整經して機臺にかけ更に布糊又は「ツ  
 ノマ」糊を機臺上に施すを習慣とせり、  
 織は織一寸間七十一羽乃至七十六羽のもの  
 に二本通しとし、緯糸には十二テニール四本を  
 引揃へとし、多く半練又は生糸にて染色して  
 使用する。  
**スミ** 【墨】 ▲硯にて磨り、書畫を書くに  
 用ふ、油煙又は松煙を膠にて固めたるもの  
 なり、その油煙にて造れるを油煙墨と稱し、  
 松煙にて造れるを松煙墨又は単に松煙と稱  
 す。松煙墨は下等なり、尙ほ之等双方を相  
 混じて造れるもの、雜煙にて造れるものも  
 あり、總て繪具類にても、墨の如き形せるも  
 のを墨と稱し、朱墨、藍墨などいへど、之は  
 技に謂ふ墨にあらず、墨は、品質の良否、形  
 狀の如何に依り、及び土地の名を取りて、種  
 々の名を附せられたり、即ち、好墨、中墨、  
 凡墨といふ、品質の差別、大墨、丸墨、八角  
 墨などいふは形狀の差別に因る名稱にして、  
 唐墨、柏原墨、武佐墨、淡路墨、藤代墨  
 などいふは土地の名を冠したるなり、墨は何

時頃よりありしものか定かならねども、物に  
 見えたるは、日本書紀に、高麗の僧曇徴の  
 紙墨を造れることを記しあるを始めとす、奈  
 良の古梅園は、その頃より製墨の系圖を傳へ  
 たりといふことにて、其製品は今も最も  
 名高し、それより、大寶令に見るに、圖書  
 寮に造墨手ありて製墨に従事し、之を諸  
 司の需用に供したることを知る、また或  
 物には、實に墨を以てせし國ありしこと見え  
 其配付の數を記されたる中に、墨半挺など  
 の語あり、當時は中々に貴重なりしもの、如  
 し、徳川時代に入りては、製墨の業は大に  
 進み、既に今日と同じく、墨には何の不足も  
 あらざりき、▲製法 墨の最も上等なるは  
 麻の實の油より採りしもの、次に菜種油よ  
 り採りしものなり、之等の油煙を採る方法は  
 り採りしものなり、七八本ばかりの燈心をさし、火を點  
 じて、立昇る油煙を素焼の皿に受け、羽織に  
 て絶えず之を掃き落して集むるなり、松煙は  
 一定の室内の、側面及び上方を粗紙の障  
 子にて掩ひ、其室内にて、松の脂に富める  
 部分を盛んに燃し、紙に溜りたる其油煙を拂  
 き集むるなり、さて之を墨に造るには、まづ

陶器に膠を解き置き、鈍火に載せて徐々に  
 油煙を入れ、攪拌して、手にて團子の如く捏  
 上げ、之を墨型に入れて壓力を加へ、取出  
 して暫らく温灰の中に埋め、次で乾灰の中  
 中に埋め換へ、幾度か灰を變へてよく乾燥せ  
 しめ、三日位経て之を水にて洗滌、夫々適  
 當に仕上をなすなり、その香氣は、麝香、龍  
 腦などの香料を加へたるなり。  
**スミレ** 【菫】 ▲菫は其花幽雅、爽快な  
 る芳香を有するが故、廣く世人に賞美、愛慕  
 せらる。英名をグアイオレットといひ、菫菜  
 科に屬する草本にして、其の殆んど凡ては宿  
 根草なれども、稀には一年生のものあり、在來  
 の種類には紫花地丁の語を用ひ、學名はグア  
 イオラ、アドリニ、中のキネシス種なり、其  
 の葉形恰も狭に似たるを以て、古來箭頭  
 菜とも呼ばれ、その他一夜草或は一葉草、二  
 葉草などの名あり、其の花冠の一片彎曲  
 せるを以て二箇の花冠を互に組み合わせ  
 奉げば一方の花は基部より切斷するを與かり  
 て、春の野のすみ草に飽きはてし童等か、小  
 さき指頭に力入れつ、此の戯を行ひて相撲を  
 取らするが故に、相撲草ともいふ、近年普

通グアイオレットと呼べる西洋菫の種類  
 多く輸入せられてより、花戸、花卉業者は  
 素より、一般斯道の嗜好者もこの種を栽培  
 賞美するもの多きを加へたるが、この種は其  
 の花に靨鬱たる芳香を有し、色亦紫あり、  
 白あり、或は黄あり、青あり、花葉に單瓣あ  
 り、重瓣あり、花容香氣、兩ながら賞玩に  
 價す、爾來新奇物好の本邦人は、更に在  
 來種を顧みずして、この洋種の栽培のみに  
 耽り、本邦種の菫は今日之を栽培賞  
 玩せるものあるを聞かず、▲栽培法 菫の  
 繁殖を行ふには最も普通はその種切枝を  
 以てす、其の發育と共に、種切枝を蔓延して  
 成長するものなれば、之を以て容易に繁  
 殖を行ふことを得、これを進行ふには春季  
 謝花の後即ち四月下旬より六月初旬  
 に至るの間になすを最良とす、適當の季  
 節に達したる時は、先づ親株を根際より細り  
 上げて、丁寧に根より土を拂ひ去り、種切枝中  
 の最も發育よきものを採りて繁殖用に供  
 す、發育良好にして、強健なるものは、大  
 抵其の地中にある部分に多少の新根を着生  
 するを普通とす、然れども此の繁殖に供

せんとする種切枝は、その親株を去るの際に  
 些少の根も着くことなるとも、適當に分  
 殖を行ふ時は、直に新根を着生すべし  
**スミヨシオドリ** 【住吉蘭】 ▲蘭の條  
 を見よ。  
**スシ** 【鮓】 ▲千年以前より行はれ、延喜  
 式に調の春鮓は伊勢より、鮓鮓は近江及び筑  
 前、筑後より、兩魚鮓は近江より、鮓甘  
 鮓は若狭より、鮓鮓は讃岐より、鮓鮓は三  
 河及び伊豫より、全保夜交鮓は若狭より、鮓魚  
 鮓は阿波及び備前、伊勢、尾張、若狭、志摩及  
 び淡路等より獻せし旨を記せり、江戸にては  
 貞享年中、鮓を賣ける店二軒ありたるのみ  
 元祿の頃、深川鮓とて、深川富吉町に、柏  
 屋と云ふを始め、又本石町二丁目、伊勢屋  
 八兵衛、御膳鮓と云ふ屋敷を賣り出す、寶曆  
 の頃おまんといふ女、おまん鮓を賣り始め  
 握鮓は天明の頃始めて造りしものと云ふ、  
 東京の松の壽司は文化の頃、深川六軒鮓に  
 始めたりと云ふ、▲種類 鮓には飯の作り方  
 大切なり、飯は上等なるものを採り、少し剛  
 目に炊き、これを淺くして平たき器に移し、  
 醋に鹽を交ぜたるを茶釜にて撒り掛けつ、團

扇にて煽きながら飯をかき混ぜて冷ます、醋は冬は利き悪く、夏はよく利くものにて多...

き、千切りとし、海苔は能く火どり、布片に入れて揉む、紅生姜はアラシ又は千切にする...

の魚は其上にテリを引いて用ふ可し、▲テリの作方は、味淋一合に醤油三割を合せ、葛を...

上可し、▲姿船 魚を背から割り、骨を抜き取り、薄鹽を撒りてよく洗ひ、水氣を除き...

闘はして勝負を争ふ技のこと。昔は武を練るの余暇に行ひたるが、後世にいたりて之...

九人を定員としたりき、第二段の筆頭より十枚迄を十兩取といひ、俗に貧乏神と云ふ...

上の横綱は腰の周圍に、白麻にて編みし綱の上  
に四手を垂れ、それを化粧廻しの上に結べ  
るなり。最初二字口に踏みて、手を二つ拍  
ひたり。最初三足半にて中央正面に向ひ、  
左から歩みて三足半にて中央正面に向ひ、  
歸るときは右から初めての三足半にて二字口  
へ歸るなり。此時に出る行司の足數も亦同じ  
▲四十手 ▲逆手投、突いて行き敵の体  
へる處を透さず體を斜めに接し其腕を  
取りて投げる。引投とも云ふ。▲抱ひ投  
敵が一本差しに来る出端を受けながら、前へ  
曳く氣味に揃ふて投げる。残れば巻き落  
し、腰捻りに變化す。▲くびなげ、相手の首  
へ片手をかけ、體を斜につけて腰に力を  
籠め、相手の體を捻り倒すこと。▲だしなげ  
四つに組まんとする引はつし、上手を曳き  
頭を上手の方へ廻し、足を抜きながら引き  
据ゑること。残ればつかみなげとなる。▲逆  
投、投の手が極らぬ時に後へ捻り、逆足の  
流れ行く方へ投げる。俗に二手投といふ  
残れば相手に持ち出さるることあり。▲投げ  
相手の腕を取り、繩を吊り上げる氣味に、腰  
へ力を入れて投げる。上手を曳けば上  
手投、下手を曳けば下手投、土俵際で極まる

を寄投といふ、▲かけなげ、双方共に足を  
揃ひ合ひて前へ投げる。多くは同體に流  
れて預となる。残れば別投に變ず。▲脊  
負ひ投げ、一本脊負ひといひて、相手の手首  
を捕へて、肩に腕を擔ぎ、機を見て前へ投げ  
ること。▲はりまなげ、二本差しとなりし時  
利手を逆に打越し、相手の締込みを取り、  
寄りかける。この手にて投げる。▲持  
出し、下腹に力を籠め相手の腕を握り上げて持  
出すこと。相手の下腹が自己の腕の上にきた  
る時にあらざればたやすくなし得ざるものな  
り。▲いづみかば、相手の腕を相手に抱き、  
腕を出す。時にこの手より腕捻り、脊負投  
に變ず。逆手投に變ることあり。▲づぶれり、  
頭を相手の腹につけ、其腕をかい込み、相  
手の足を踏み替へる。瞬間に、其腕を引き落  
すこと。▲鴨の入室、双方共に相手の腕の  
下へ首を入れ、腕を組合ひ、五角の體となる  
ものにて勝負容易につかず、三つの先に落ち  
たるを負す。▲三所攻め、相手の腕へ頭  
をつけ、片手を胸へかけ、残る片手を足につ  
け、片足からみ押し行く手にて、多くは残  
らずして極り手となる。▲たぐり、相手の腕

を手繰り込みながら足をかけること。残れば  
内掛け、外掛け、切返しに變ず。▲肩透し、  
四つに渡り、顔に寄ると見せて相手の体へ  
所を、指手をグイと曳きながら透すと共に  
相手の首を叩き落とすこと。▲内無双、四  
つに組む時、敵の股へ手をさし込みて打返す  
こと。残れば内こまた、外こまた、曳き廻し  
に變ず。▲外無双、相手の腕を引張り込みし  
に變ず。空手の方の片手にて、引張り込みし  
足を外より叩き、同時に肩口にて落す。手  
と、▲上手透し、頭捻りに似たる手捌にて  
相手の腕を抱き込み、肩口へ頭をつけ、押  
す見せて曳き落とすこと。残れば鳥飛び、入  
れ違ひに變ず。▲きぬかつぎ、相手の手を取  
り素早く首をさし入れて、其足の間へ手を  
差し込み、相手の立上る機を見て、素早く  
足の爪先を捕へ捻り倒すこと。▲さまた、相  
手の腕の間へ足を踏み込み、左右執れなり  
とも、勝手よき腿の下へ手をかけ、體と共に  
吊りあげながら投げる。▲たぐり、相手  
の腕を手繰り込みながら、足をかけるものに  
て、残れば内掛け、外掛け、切返し等、さ

まゝの手に變る。▲蹴返し、四つに組み、  
機を見て、敵の足先を軽く蹴るなり。残れば  
機となり、足の内側より蹴る時は、荒岩  
機となり、足の内側より蹴るなり。▲  
（年寄花籠）の得意なりし蹴たぐりに變ず。▲  
腕捻り、相手の利手を両手にて握り殺しなが  
ら、サリ／＼と寄り身に行き、機を見て捻る  
手にて多く捻出しより出づ。▲内掛、相四つ  
に渡り、内側より足をかけて、向ふへ寄るこ  
と。此手残るときは腰くちきに變ず。▲腰く  
じき、相手の締込みを取りて曳き付け、胸に  
機を當てながら、機を見て、相手の腰をくじ  
き落とすこと。▲兼首落し、出端を首に片手  
をかけ、脇にてくじき落とすこと。▲曳き廻し  
相手の寄り進みて来る所の首へ手をかけ、  
透身に曳き廻す手のこと。極まらぬときは掛  
に變ず。▲かはがけ、足を相手の足へ内側  
より揃み、首を捲きて倒すこと。有名なる河  
津と俣野の相撲せしときの手なり。▲撞木反  
り、立ち上りざまに、相手の胸に頭をつけ  
て腰を落し、据る按排の呼吸にて後へ反るな  
り。▲ひさこ廻し、足取りに来たる相手の頭  
部を素早く左手にて抑へ、右手に締込を釣り  
上げて曳き廻すこと。▲飛び違ひ、相手の寄

り來たる時に、飛び違ひに足を捲きて突き倒  
すこと。残れば別出しに變ず。▲大わたり、  
相手の胸へ腕と其腿に手をかけて押し出すも  
の、残れば仕掛けし方却つて危し、この手  
捌より、吊出し、撞木反り、矢柄投げなど  
の手出づ。▲鳴の羽返し、相手の首を胸へつ  
け、差したる両手にて締めつけるもの。▲ま  
がひつき出し、立ち上りざま、相手の背後に  
廻り、其三つを取り、片手にて足を握り押し  
出すこと。▲蹴たぐり、相手の腕を見て、足  
を蹴り、素早く叩き込むもの。残れば手繰り  
込みに變ず。▲外掛け、相手の両手を抑へ抱  
へ込む氣味にし、外より相手の足を揃み倒す  
なり。残れば曳き込まれ、又は相手よりかは  
づかけを喰はされる虞あり。▲手斧がけ、  
相手の足へ我足をかけ、手にて相手の胸を突  
くなり。残れば引き廻してもたれるなり。▲  
突き構、片手を廻しを取り、空手は其腿につ  
け、膝をも相手の腿に入れ、持ちあげて投げ  
るなり。▲たすきぞり、相手の腕の下に首を  
入れ、外より其内股に手をかけ、相手の體  
を十文字形に負投げるなり。▲ひきこまた、  
うしろむきになりし、相手の足を取るな

り、▲四つ番ひ、大關相撲に多き手にして、  
双方とも両手を相手の締込みにかけ、首と首  
をつけて腰に力を籠むるなり。残れば手繰  
り、手繰りと千變萬化すれど、多くは水入後引  
分なり。▲登りがけ、相手の首に手をかけ、  
外より足をかけて押し、すもの、掛けられし  
方相撲巧者なれば、捨身になりて危し。▲  
橋、四つ身となりて上手繩を取り、上手の方  
の足を相手の内腿へ蹴込む心にて吊り上げ  
の足を相手の内腿へ蹴込む心にて吊り上げ  
下手の方へ廻りて落すなり。残れば持ち出し  
と變ず。▲下手構、下手より吊り上げ、廻  
りながら相手の膝を我上手にて拂ふなり。▲  
外あし、足取りに行き、胸若しくは着に手を  
押し立て、押し出すこと。又左手を差し込み  
右手にて相手の足を握りて投ぐるものあり。▲  
はたきこみ、相手の出端を身を反し、片手に  
て背を叩き落とすものにてくじき倒しともいふ  
▲術語、大相撲の勝負取口などに用ひらる  
特殊の言葉。▲仕切、土俵の真中に立ち向  
ひ、互に呼吸をはかり機を窺ひて相撲はし  
とする準備の態度を云ふ。▲極まる、此方よ  
り仕掛けたる手がうまき敵にさして勝負を決  
せるを云ふ。又相手の利手を充分に殺して働

かせるやうにしたるを極めるといふ、▲残る、仕掛けたる手の極まらざるを云ふ、▲差手、我手を相手の腕下に差し込むを云ふ、右を差せば右差、左を差せば左差、両手を差せば諸差と云ふ、差手を又下手ともいふ、▲上手、我手を相手の手の上にするをいふ、即ち敵に我腕の下を差されるときは我は上手になるなり、▲答、相手の肩、腕、又は胸側等に我手を當て、指と食指とにて狭むこととするなり、▲三つ、禪の結び目十字をなしたる所を云ふ、後なれば後三つ、前なれば前三つと云ふ、▲四つ身、互に両手を差し合ひて組みつきたるを云ふ、互に右を差して左を上手とすれば右四つと云ひ、左を差して右を上手とすれば左四つなり、又一方は諸差となり一方は兩上手となりたるをば相四つと云ふ、▲突張り、相手の上腕部又は腕部等に我手を當て、押しつけること、▲頭突、額を以て相手の胸又は面部に突掛けること、▲喉輪、相手の頸に我手をかけて押しつけること、▲張り、相手の横腕を我手を以て打つこと、▲浮き足、相手に吊られ又は押されなどして足の据り整はず體の浮

き立つて動き易き態となるをいふ、▲泳ぐ、相手にすかされて我體の勢にて前にノメル様に動き出したる體勢をいふ、▲逃げ足、相手の突き進み來るとき、之を避くる爲、我足を引き體をかはすこと、逃げ足は速きを貴ぶものなり、▲出足、突き進むとき足を正しく體のよく握り得る様にしつ、體の運動と一致して進み出づるをいふ、出足も亦速足と同じく速きを貴び出足の速きを貴ぶと云ふ、▲送り出し、相手の泳ぎたるとき又は後を見せたる時、其ま、後より土俵の外へ押し出すこと、▲踏切、土俵より足を外したることにて之に二種あり、相手に押されて後に踏み外したるは踏み切りと云ひて眞の眞なり、又相手を押し進みてあやまちて前に踏み外したるをば別に踏み越と云ひて區別す、之は怪我と云ふべきものなり、▲吊、相手の腕の足を地より離れしむるを云ふ、▲内枠、相手の腕へ我片手をかけて押へるを云ふ、▲手内よりかけるより此名あり、▲外枠、内枠と反對に手を外よりかけるをいふ、

士の形したる土人形の脚部に襟袖の毛又は細き針金を並べて作る、盤上に立てて拳にて盤を打ち早く倒れたるを負とす、  
スモーンセチエ 【相撲前會】 ▲毎年七月宮廷にて相撲を御覽じ群臣に宴を賜ひし式、其年の二三月の頃左右近衛府より相撲使を諸國に遣して力七を召し、これを左右に配し七月上旬召仰の式を行ふ、召仰の式とは徵召せる力士を檢閲してその旨を大臣より奏上せるものにて次に内取をなす内取とは節會の數日前各相撲場を開きて相撲はしむ、之は右と右左と左と取組むものなり、次に宮廷に力士を召し初め左方をし相撲させ後右方をし相撲はせて天覽にて相撲す、之を御前内取といひ前者を府の内取といひたり、節會當日見合として左右の勝負あり、翌日拔出として前日の優勝者を擧り出しての取組あり、勝負決しがたきは天覽による、式場は林泉苑、紫宸殿前仁壽殿東庭等、日はもと七日、淳和帝天長三年以後十六日、後二十七八九日、起原は聖武帝天平六年、桓武帝延暦十二年來恒例となる、承安四年以來廢絶す、

スモモ 【李】 ▲李は薔薇科の落葉喬木にして古來知られたる果樹なり、幹高さ丈餘に至る、春月梅に後れて開く、泰西にては、盛んにこれを栽培し、生食の外乾果ジャム、セリー飲料、醸造等に供す、栽培區域は、はるかに桃より大にして、晩霜の防備によりては、寒地にも、これを栽培するを得り、李樹は、多く秋季他の粘木に芽接して蓄殖す、梅樹の如く、仕立て、成木の後、僅に剪定を行ふ、粘木は、實生の李、杏、梅、桃等にして、肥沃なる土質にては、すべて桃の粘木をよとす、芽接するには、當年の實生木には、二三年を経たる後、所要の高さに春期高接法を施すをよとす、剪定の仕立も梅樹と同様に枝端程芽の勢力強大なるを以て、少しこれを切りつめ、枝元の果芽を形成せしむべし、果實は、熟期の早晩に隨ひて順次に採取するものにして、その法は梅に同じ李樹の青虫は多けれども、スモムキリムス、金龜子、象鼻蟲、木虱、蚜蟲、カミキリ、等最も甚しきを以て、これらの驅除に努むべし、李は紅李、白李の二種あり、

り、また熟期の早晩、形状大小等種あり、▲ハタンキョーは、果實大にして心臓形をなし、果肉淡黄色を帯び、多漿にして佳味なり、▲牡丹杏は、熟期は前者よりも早く果形圓大、大さは前者と大差なし、熱くすれば淡紅となり、肉は稍柔にして甘漿に富み、酸味殆どなし、▲郁桃、果は稍大きしく圓く、果皮は暗赤、溝深かく、熟すれば白粉を粧ふ、果肉淡紅色にして甘漿に富み、酸味を有す、▲西瓜、果は大きく淡緑の地に淡紅を帯び、先端尖り樹勢強健少酸多漿にして甘味なり、▲西洋李は、日本李と別種にて、果實小形なれども、甘味に富みて生食に尤も適せり、又西洋巴旦杏は本邦のと別種にて、もと小亞細亞又は北米の産なりしが、方今世界一般に繁殖せられ、其形桃に似て尖扁なるにより扁桃とも云ふ、果實肉少く、核大きく、其の内にも多量の仁を含む、仁の味甘くして胡桃の如し、乾果として食するものを甘扁桃といひ、其の未熟なる果は、生食することを得、熟せば、肉は苦味を帯ぶ、又果の肉仁共に苦味ありて生食に適せず、専ら香油の

原料に供するものを、苦扁桃といふ、果實は何れも多漿甘味なれば煮てジャムを造り、又酒を醸す、半熟のものは鹽漬として、梅に代用することあり、砂糖と煮て饅頭とするものあり、材は質緻密にして、くり物又は櫛材とす、  
スズ 【鈴】 ▲黄銅、銅等にて、球の如く圓く、中を空に作り、下方に横長き口をつけ、中に小さき銅の珠を入れ、振り動かせば、美しい音を發するやうにしたるものにて、多く神事に用ふれども、また種々の器具につけて飾りとし、小兒の玩具にも用ふ、すゞの名は、其昔の涼しきより呼べりといふ、▲古事記、日本書紀等に、鷹の鈴、犬の鈴などの語あり、また太刀の鈴、手の鈴、足の鈴、銅の鈴なども見ゆ、古より種々の物に之を附けたるが如し、神事に用ひ、巫女などの手にする神樂鈴といふ、之は、小さき鈴十二個を針金に綴り、下に柄を附けたるものなり、佛堂の入口などに、長き布又は繩を下げて、上を大なる平たき鈴を釣しあることあり、之を鯨口と呼ぶ、形状鯨の口に似たるを以て斯く名附けたるなるべし、その他、佛殿に掲え



或は寺僧の用ふるものには銅羅、鉦などあり  
錫との合金にて作る、尙ベルなどは、呼鈴の  
條を見るべし。

スズリ 【硯】 ▲文房具の一、墨を磨るに  
用ふ、石にて製し、形状普通のものには皆長  
方形なれども、文人墨客の愛玩する硯  
に於ては、珍奇形定まる所無し、總て  
之等異形の硯を唐硯と呼ぶ、硯は今殆ん  
ど石硯に限れども、古へは、すべて墨を磨る  
に堪ふべき堅さのものは何にても硯に製し木  
硯、銅硯、鐵硯、瓦硯、陶器硯など用ひられ  
たり、硯石は大抵粘板岩なり、現今我が國  
に於ける硯石の有名なるものは、大和の清瀧  
岩、周防の赤間石、近江の高島石、豊前の  
門司石、三河の銀垂石、甲斐の雨脚石、  
陸前の雄勝石などなり、小學兒童等の  
用ふる粗末なる硯は、多く建築石材を以て作  
る、伊豆の賀茂石など夫れにて、硯石岩に  
屬す、また唐後の天草石、伊豫の常慶寺  
石等は、砂岩石に屬す、俗には虎石といひ居  
り、▲唐硯は、唐宋の頃文人の盛んに賞  
用したるものにて、初めは、その我國に輸入

されしものを専ら唐硯といひたれども、今は  
之に模して作れるものと尙唐硯と呼び居れ  
り、唐硯に用ふる石は、支那廣東の近傍より  
出づる端溪石、直隸 徽州附近より出づ  
る龍尾石、最も賞用せらる、何れも粘板岩  
にて、我が國にも珍らからず。

スズナ 【慈】 ▲菜の條を見よ。  
スズムシ 【鈴蟲】 ▲金鏡兒とも書く、  
此の蟲は夏より秋の末に至るまで、晝夜の別  
なく愛らしき鳴聲を發するを以て、頗る人に  
愛せらる、普通は野より捕へ來りて養へど、  
近時は盛んに人工孵化を行ひ、初夏既に  
市に現はる、直翅類の見蟲なり、體稍々黒  
色にして長さ六七分、其の形西瓜の種子に  
似たり、觸角長く、翅は褐色を帯びて透  
明に、前翅と後翅とは、形状及び性質を異  
にし、靜息する時には、後翅を重疊す、又後  
脚は長くして跳脚なり、雌雄形體を異にし  
雄は雌より腹滿し、首小さく尾大に雌は細長  
くして遙かに瘦形なり、雄の頭頂には四個  
の黄褐紋を横列し、前翅廣く、末端まる  
くして、尾端より遙かに延び、觸角は體長  
の三倍に達す、雌の頭頂には黄褐紋なく

前翅細く、縱横に脈を具へ、末端尖小な  
り、餌には瓜、梨等の漿果をよしとす、但  
し鳴くは雄蟲なり、▲鳴蟲の飼養法は、別段  
むつかしき事もなきものなれど、他の動物に  
比すれば、體質甚だ脆弱なるもの故、隨つ  
て成る可く丁寧になさるべからず、其の飼  
養は大小隨意なりと雖も、狭き籠に餘り  
澤山を入る、ことは元より宜しからず、籠は  
度々掃除して常に清潔を保つべし、若し之を  
意する時は腐敗したる汚物は悉く放ち體は  
温氣を帯び、古き糞尿より自然小蟲などを生  
ずるに至れば虫は他の動物と同じく怒ち其體  
康を害し、鳴聲を止むものなり、注意せざる  
べからず、又松虫、鈴蟲などは胡瓜を最  
も好むものなれば、常に胡瓜を清潔輪切とな  
し與ふべし、南瓜も亦此等の好むもの故、時  
々與ふる方よろしく、又桑の葉の新らしきも  
のを毎日入れ換ふる時は、其の鳴音愈  
々妙なり、桑の葉は莖の附きたる儘のもの便な  
るべし、尙ほ鳴蟲飼養中九つ注意すべき  
は水と與へざることなり、乃ち之等鳴蟲の啼  
くは、其の翅に一種特別な仕掛あるに依  
るものにて、若し一寸にても水の入る様

ある時は、直ちに其の仕掛に故障を來し、決  
して鳴かざる様になるものなり、其れ故桑の  
葉なども注意して、露あるものを與へざる事  
肝要なり、▲鳴蟲孵化法 鈴蟲、松虫などの  
如き鳴蟲は、他の動物と異なり其の繁殖法  
も至て簡單なるものにて、之を人工にて孵化  
せしむる事は、必ずしも困難のものに非ず、  
鳴蟲は其の産卵器を地中に突き入れ、置けば  
これに産卵するものなれば、淺き箱に軟か  
き土(松虫には赤土を)を入れ其上に籠を伏  
せ、雌三疋に對し雄一疋位の割合に配合し隨  
意に産卵せしめ、翌春迄温暖にして安全  
なる場所に保存し置き、翌夏其發生する頃  
に至らば、確め草類を其土の上に置く時は  
籠にて孵化するものなり、若し之を温室内に  
扱ふ時は時ならぬ鳴蟲の賞玩又自由なるべ  
し。

は淡蒼にして、腹部は淡白なり、幼少なる時  
は、體側に黒色の斑點あり、生長するに  
隨ひて消失す、我が邦にては、西海より北  
海まで皆多少の産あり、其棲息地は深さ三  
十尺乃至九十尺の海底にして、砂礫あり海  
藻ある場所とす、冬期は河より海に下り、夏  
期は海より河に遡る、秋冬の交、淡鹹雨水  
の混和する河口等の、稍々深き所に産卵す、  
一尾の卵數凡そ二三萬粒ありといふ、其の  
孵化したる稚魚は體長によりて種々の名  
稱あり、今東京附近に於いて慣用せ  
るものを擧げんに、小なるをせいごといひ、  
一尺以上にも至りたるを鱈といふ夏期は  
其の味最も美なり、支那の吳の滬江の産  
は、天下の珍と稱せらる、我が國にても、  
出雲の國松江の産は、人の賞する所なり  
これが調理には、刺身、鱈、鮎など種々あれ  
ど中にも煮を以て最上とす。

スズメ 【雀】 ▲此の鳥は通常人里近  
き所に棲息し、屋根の軒端、又は木の洞  
に巢を營みて其の内に産卵す、其形狀雲雀  
鶯などに類似し、性甚だ狡猾なる小鳥な  
り、嘴は圓錐形をなして小さく、全部角  
質より成る脚に四趾を有し、三趾は前、一趾  
は後に向ふ、稍々纖弱なれども、其の後趾  
と前趾とは、別々活動し、地上を趾歩する特  
性を有す、産卵期は春夏の二回なり、雛は  
甚だ弱く、孵化の當時は裸體にして目を開か  
ず、深切なる親雀の哺育を受けて始めて生長  
す、雀は群をなして遊び、時としては穀物  
を啄みて、農作物に大害を及ぼすことあ  
り、晩秋收穫の時に際し、田間の間に案

スズケ 【酢漬】 ▲漬物の條を見よ。  
ススキダハヤト 【薄田単人】 ▲石見重  
太郎を見よ。  
ススキ 【鱈、紫鰻魚】 ▲體長 大なるも  
のは二三尺に達す、其の體椭圆形にして少し  
扁く鱗は細小にして、口は大なり、體色背部

スズキ 【鱈】 ▲をばな或はかやともいひ  
禾本科の多年生草本にして、芒屬の一  
種なり、地上莖は四五尺より、八九尺の高さ  
に達し、明瞭なる節を有し、節間は中空なり  
葉は細長くして尖り、平行脈を具へ、二三

尺餘りの長さに達し、二縱列をなす、葉鞘  
は結合せしめて莖を圍む、葉身即ち葉片と  
葉鞘との間に小舌あり、花序は扇狀の圓  
錐花序にして、莖の頂端に生ず、小穗狀花  
序は一箇の花より成りて芒を具へ、其周圍に  
絹様の毛を有す、東部アジアの植物にして  
我國にては廣く山野に自生す、すきは觀  
賞用植物にして、秋の七草の一なり、葉  
及莖は屋根を葺くに用ふ。

山子の立てるを見るは、即ち此の害を防がんとす。
がためなり、されど一方よりいふ時は、雀は食害性にして、農作物を害する昆虫を捕食すること、一週三千疋以上にも達すといへば、得失相償ふものといはざるべからず。
雀を撲殺したるより、作物に非常の虫害を蒙りたる實例あり、雀は到る所に繁殖するものにして、英國に於ける盛部にありては、煤煙に汚されて、煤色若しくは黒色の雀を生ぜりといふ。
入内雀は形甚だ小さくして長く、臭氣あり、頭背赤く、腹白く、脚とは灰色なり、但し雌は頭背黄灰色なり。
俗に實方中將(一條天皇の御代に陸奥に配流せられ赦免に遇はずして同地に終れる人)の亡魂の化生なりといふ傳説あり。

スズメオドリ 【雀】 ▲隔の條を見よ
スズメダビ 【雀】 ▲こんごらうともいふ、べらに近き魚の一種にして、全體に櫛状鱗を被り、側線は背鰭の後部にて中絶せり、又頸には小き圓錐形の齒ありて帶狀に配列す、尾鰭は深き肢をなし、其肢の端は尖れり、體色全身黄褐色にして、體側には背鰭の後縁下にありて、白色の點あり、多くは近海に棲息す。

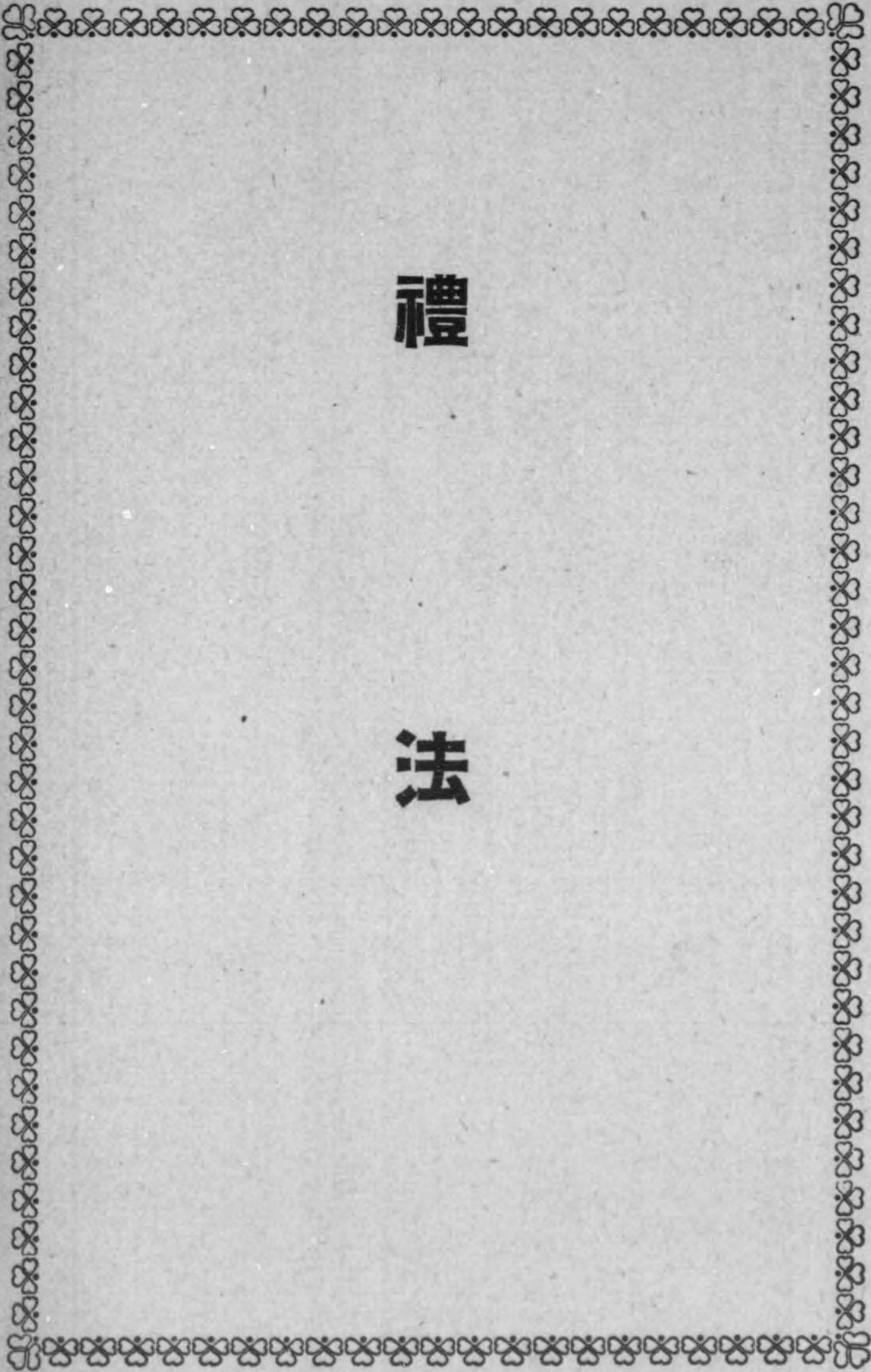
スズメヤキ 【雀】 ▲料理の名にして鰯の極めて小きものを背開きにし、鰯附を去りて細き竹串にさし、醬油を引きて焼きたるものなり、形雀の焼鳥に似たるより名く、東京にては淺草區今月の雀焼名物なり。
スズメフゲ 【海牛】 ▲固類に屬する魚にして、すゞめいな、しうり、こぶぐい、又かめのこぶぐなどとも云ふ、體は四角形をなし、頰(はこぶぐ)に類し、眼の前方には一對の棘ありて前方に向ひ、又背の中央にも三角形をなせる棘あり、腹部の中央にも後方に向へる一棘ありて、又其左右にも各々一棘を有す、體は全體に綠色を帯び、近海に棲息す。

スズメコユミ 【雀小弓】 ▲揚弓の小きものなり、遊興の弓にて小童の射るものなり、庭訓往來に、春始御祝云々、將又揚弓、雀小弓勝負云々と見え、抄に雀小弓は殿上人の態なり、弓のほこ二尺七寸なり、的を四寸にして中につり、五間に在りて射るなりと云へり、又西行の歌に、「篠ためて雀弓いるをのわらば、頼みほしのほしげなるかな」とあれば、古くより行はれたるを知るべし、雍州府志に近世亦玩之と云ひしは、天和年間のことなれど、其後廢れたるものなり、絶えて聞くことなし。
スズメテフ 【雀蝶】 ▲天蛾科に屬する中形の蛾にして、體長一寸三分、灰黄色、肥えて幼體形を有す、翅は比較的細く、前翅は長くして帯緑灰褐色に縦に條紋あり、後翅は黒くして灰黄色を交ふ、夏の夕刻鋭く飛び來り、燈火に近づく、其幼虫は二寸五分に達し緑褐色なり、葡萄に着きて、これを食害し、冬月中に入り黒き蛹となりて經過し、翌夏を待ちて羽化する。

スズメシロ 【黒荷】 ▲ダイコンの條を見よ

禮

法



禮法目次

婚姻の禮式……………一  
 見合と結納……………一  
 三々九度の盃事……………一  
 色直し盃事……………二  
 妊帯式……………二  
 起居動作の禮……………二  
 立禮……………二  
 座禮……………三  
 訪問の禮……………三  
 訪問を受けたる時の禮……………三  
 來客取扱心得……………三

茶の湯

茶道の嗜み……………四  
 茶道の起源……………四  
 流派……………四  
 茶の湯の時……………四

禮法目次

茶室……………四  
 茶道具……………五  
 風呂さき手前……………五  
 風呂點茶平手前……………六  
 抹茶の飲み様……………六  
 亭主の自服……………七

いけ花

插花の心得……………七  
 花瓶……………八  
 水……………八  
 四季の插花……………八  
 春……………八  
 夏……………八  
 秋……………八  
 冬……………八  
 蓮花の水揚法……………八  
 朝顔の水揚法……………八  
 草花の水揚法……………八

四季草花の活け方……………八  
 插花の法則……………九  
 天地……………九  
 天地人……………九  
 五行……………九  
 枝の見立方……………九  
 盆栽……………九  
 縮輪……………九

—丁—

—

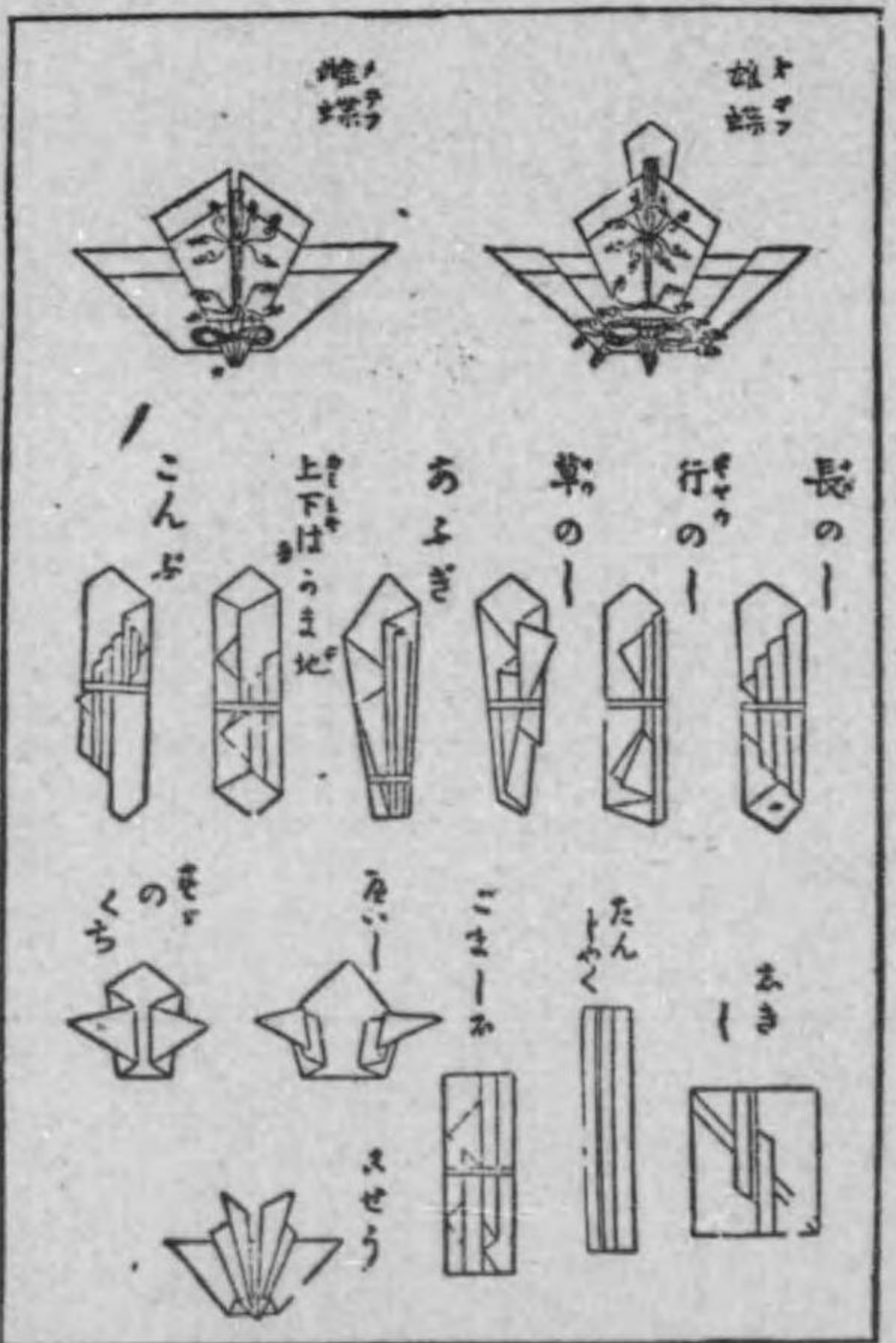
禮法 (茶の湯)  
婚姻の禮式

婚姻は人生大倫の存する處であつて、子孫福の基する大切な事柄であるから、苟も輕卒なことがあつてはならぬ、男女とも互に其の性質は勿論教育の程度から家政上のことと血統上のことを考へ、能く取りたゞした上になすべきである。従つて我國には之に對して舊來より動かすべからざる禮式作法が出来てゐる。

**見合と結納** 總て婚儀には媒人があつて、一切の扱ひを任せるもので、先づ双方の意志が折合つた場合には第一着に見合をする。その上兩家納得の上、舞の家より酒肴、衣帯の類を贈る、その品には身分によつて増減はあらうが、大體は五種(昆布、鰯、鰻、鮒、鮓)に酒五樽である。又五種に三樽、一種に一種もある。又小袖一重(その一は裏表とも白絹を用ひ、一は表を紅絹、裏は何色にてよし)と帯を贈る。但し略式の場合と雖も

【一】禮法・茶の湯・いけ花

帯は必ず附さねばならぬ)嫁の方よりも之に對する品々を贈る。之が結納の儀式である。**興入** かくて黄道吉日を選び、婚禮の日時を定め、愈々當日となれば、重立ちたる親戚の中五六名、媒人的と共に嫁の方に赴き、嫁



を迎へ来る、此時舞よりは迎小袖とて酒肴と小袖を贈る。此の日嫁の衣裳は白小袖に色あはる裏衣を着し、徐々と俥に乗つて舞の家に向かひ、舞の家にては待女郎出迎へ、先づ控の間

に屏風を立列ねたるに通し、温茶を出して休息せしむ。**三々九度の盃事** さて時刻ともなれば婚禮の席を改め、床には三幅對の目出度書箱を掛け、立花三瓶、同じく目出度きものを活け、床の前に花瓶一對、置鳥一對、折一對、置鳥一對、船を備へて、諸冊の二尊を祀る。て舞は黒の五つ紋の羽織袴にて上座に嫁は襦袢を着て下座に居り、媒人の挨拶あり、かゝるの傍に於て盃事の他の取扱ひをなす。盃事を盛つた三方の出る時、嫁は手を添へて上座に直し置敷を並べて向ふへ振盃、昆布、打栗、盃斗、鮎などを別に小き盃に盛りたるもの)を出

【イ】禮法・茶の湯・いけ花

酌を取るもの二人、之に添うて出て、雌雄を飾り附けたる長柄の銚子を持...

妊帯式

妊帯式は、懐胎五ヶ月の後、良辰を選びて帯を締むる儀式である。其の帯は生絹の長さ八尺を四つに疊みて...

起居動作の禮

人の起居動作には、夫々禮儀あるべきものである。禮なければ禽獸と何の異なる...

立禮

近來は洋服を着ての外出も多く、又中流以上の住居には、洋風の建築物も出来、自然主客ともに立禮の場合がある...

座禮

座に就ての禮儀は、舊來と別に異つたことはない。主客の座は、互に兩手を突いて、其の間凡一尺五寸又は二尺程隔たる位置にあつて、墨より二三寸の處まで頭を下げ、然る後に時候またはそれへの挨拶をなすべく、挨拶終つて物語りなどする時は、膝の上に兩手を置き、物しづかに語り合ふべきである。

訪問の禮

通常の訪問、無沙汰の慰問、又は何か用事に就ての訪問には、通常禮服(羽織、袴、又は洋服)を着用し、冠婚葬祭、祝賀など際立たる時の訪問には必ず紋附羽織、袴(洋...

訪問を受けたる時の禮

冠婚葬祭その他祝賀等にて人に訪問を受けたる場合には、必ず答禮として其の人を訪問せねばならぬ。尤も手紙にて答禮する場合もあらうが、概しては先方の訪問に對して禮儀を失はぬ様心がけるが宜い。

來客取扱心得

來客案内を請ふ時は、玄関そのほか上り口まで出て、主人と同輩とも見ゆるか、又は主人よりも上長の人と見る客人ならば、玄関に兩手を突き、又さもなく見受たる時も、片手を突き口上を承はり、初めての客人なれば其の姓名を聞き、名刺を受け「暫時御控下さい」と述べて、之れを主人に取次のである。さて主人面會を請する時には初めての客人なれば取次のもの先へ立ち、案内して座敷の入口又は次の間に臨み開き、躰置いて「彼方へお通り下さい」と丁寧に述べ、先方の意を達せしむる様注意すべきである。苟且にも不敬無禮があつてはならぬ。來客には第一に煎草盆(各は火鉢にても苦しからず)を出し、第二に茶を出す。先づ急須に程よく茶を入れ、沸湯を少し冷してこれに...



【イ】禮法・茶の湯・いけ花

後また出て、風呂の前に坐り、風呂の中を  
見る、此の時客は總べて一禮をする、亭主は  
その禮を受けて釜の方へ座を繰り、釜を  
持ちながら少し座を直して釜をかけ、釜を  
の儘おき、釜居を仕舞ひ、釜のすわりをよく  
見て後に釜を外し炭斗を入れ、羽箆を取り、  
釜の蓋をあつて、羽箆を炭斗へ入れ、  
釜の蓋を持ちて退入り、羽箆を取出して、釜  
の蓋をなし、勝手へ掃入れ、通口をしめ、勝  
手を掃き、又出て、風呂の前に坐り、帛紗を  
しらべ、土風呂なれば之れを拭ふ、釜の蓋を  
掃き、蓋をさきかけ、帛紗を腰に挟み、亭主  
疊へひきて挨拶をするのである。

風呂點茶平手前

風呂さき手前をはつて後、亭主は先づ勝手  
口を明け、水壺を前に置き、熱湯に一禮すれば  
客は總べて之れを請け、亭主は水壺を運び  
風呂と並べ、風呂の前なる小板の右角を正面  
に取つて坐り、建水を置きつけ、左の手にて  
柄杓を取り、右の手にてあしらひ、左の膝頭  
を見當にかゝりに持ち、右の手にて蓋置を出  
す。

夫より柄杓を右へ渡し、蓋置へかけ、亭主  
一禮を述べれば、客は總べて之れを請け、  
次に能く居前を改めて納め、左の手にて茶碗  
を取り、右へ渡して置附け、其の手にて茶入  
を取り、茶碗と膝との間に置き、左の手にて  
帛紗を腰よりはづして捌き、右の手にて之れ  
を持ち、左の手にて茶入を取上げ、少し向ふ  
へ照して拭くのである。  
次に茶碗を式の如く置附け、又帛紗を調  
べ、左の手にて茶碗の蓋を取り、茶碗をとり  
三度拭いて茶入の上に置き、帛紗を持ちながら  
右にて茶碗を取り、茶入と並べ置き、帛紗を  
右にて茶碗を取り、茶入と並べ置き、帛紗を  
腰に挟み、右の手にて柄杓を取あげ、左へ渡し  
てかゝりに持ち、右の手にて蓋置を取り、蓋置  
置へせ、次に茶巾を釜の蓋の上に置き、柄  
杓を右の手へ渡し、湯を汲み、右に茶巾をと  
つて拭き、左にて茶入を取り、茶碗の眞中程  
まで持出し、茶を茶碗に半かゝる程に引分け  
茶をはくのである。  
夫から茶を座に置附、茶杓をかけ、柄杓を  
とり、湯を一杯に汲み、能く加減に茶碗に入  
れ、残り湯を釜へかへし、柄杓を釜へかけ、  
茶を點るのである。

抹茶の飲み様

亭主は茶を點て、茶碗を取上げ、左の手に  
受けて茶の點ち工合を見て、茶碗の表を向ふ  
へ向けて出せば、上客は亭主に一禮して茶碗  
を受け、茶碗の表を横に回して呑み、又茶碗  
の表を亭主の方へ向けて返す、亭主その茶碗  
をとり、左の手にて茶碗の蓋を取り、蓋置を  
前に置く。此の時上客は挨拶し、亭主それを  
受けて茶碗へ湯を汲みて置き、末座から茶碗  
の如くして末座まで清めば、末座から茶碗  
を返へし、亭主菓子器を上客の前に出す。  
上客は之れを請取り置く、此の時亭主茶碗  
を取り上げ、見て前に置き、湯にて濯ぎ建水  
へあける。此の時上客より「お仕舞」と聲を  
かければ、亭主は茶碗を其の儘前に置き、仕  
舞の挨拶をなし、茶碗を右にて取揚げ、左へ  
渡し、建水へ流し、右の手にて茶巾をとり、茶  
碗へ入れ、茶碗を右へ渡し、前に置き、茶釜  
をとつて茶碗へ入れ、茶杓を取り、持ちなが  
ら帛紗を外し、之れを調べて拭く。次に茶  
杓を茶碗へかけ、其の手にて茶碗を少し  
右へ置き直し、茶入を取り上げ、茶碗を置き

合せ、帛紗を建水の上にて拂ひ、次に柄杓を  
取り、釜へ水を注し仕舞ふ、これを中仕舞と  
云ふのである。  
又本仕舞と云ふは、茶杓を拭き茶碗へかけ、  
左の手にて持ちたる帛紗を建水の上へ出し、  
拂つて腰に挟み、それより茶杓を元へ直し、  
茶碗を取り上げ、元の如く茶器を飾合すので  
ある。さて後に柄杓をとり、釜へ水を入れ、  
座の柄杓を左の手に渡し、右の手にて釜の蓋  
をなし、柄杓を蓋置へかけ、右の手にて建水  
の蓋をとつてしめ、又右にて柄杓を取り上げ、  
左の手にて蓋置を取り、柄杓へ持ち添へ、左  
の手にて建水を持ち、左の膝より立つて左へ  
廻りて持ち這入るのである。

亭主の自服

茶碗の末座まで行届いたときに、上客の心  
持て亭主へ自服を進めることがある。是れは  
末座から菓子器を上客へ返した折に、上客は  
これを請取つて置き、亭主の茶碗を濯いで湯  
を流した時を見計らつて、上客は菓子器を茶  
碗座の下へ出し、亭主は濯いだる茶碗を其の  
儘膝の前に置き、今一服さし上ぐべき旨を述

べ、上客は是れに對して、最早や十分頂戴せ  
し故、御自服下されたしと挨拶す。亭主は然  
らば御相伴致すべしとて茶碗を取上げ、茶巾  
にて拭き、茶を點て定座へ出し、今一服如何  
と挨拶をする。此の時客一同辭退すれば、亭  
主は、然らば御相伴いたすべしと挨拶して茶  
碗を取り上げ、之れを戴いて我が前に置き、  
菓子器を取つて又戴き、元の座へ出し置き、  
夫から茶を喫するのである。夫れて又飲み了  
れば、茶碗を持ちながら座を繰り、居前に置  
き、湯を汲んで之れを濯ぎ、又居前に置き、  
此所にて仕舞挨拶を爲して後、水を汲入れて  
常の如く仕舞ふのである。此の時客は菓子  
食はざるを禮儀とする。  
尚ほ爐炭手前、爐點茶平手前、濃茶、重ね  
茶碗、二つ茶碗、盆立等種々の式はあるが、  
茲には略する。然し要するに總て禮に始つて  
禮に終るものである。

いけ花

いけ花は神代の頃より行なはれたことは、神  
代上記の天照大神岩戸籠の段にも出て居  
る。何れも其の挿し方に法則を設け、遂  
に今日の生花となつたのである。今神社の祭  
典に行はれる神籠、玉串なども、やはり神代  
の風習の残つて居る證據である。之を推し擴  
めて云へば元且の門松の如きも、挿花の一  
であること云ふことが出来る。夫れて後世種々  
の法則を設けて、流派々々分れたのである  
が、其の本家池坊の花道秘傳を見れば、

- 三箇の前置 松、萬年青
- 三箇 松、竹
- 三箇の流枝 中流流枝、請流枝
- 段 躰、躰
- 二ツ眞 合せ眞



【イ】禮法・茶の湯・いけ花





食保  
料健  
**家庭  
和  
洋  
料  
理  
法**

保健康家庭和洋料理法目次

Table listing various recipes and topics such as '家庭と食物', '調味料', '肉類', '魚類', '野菜', '果物', 'パン', 'デザート', etc., with page numbers.

保健康家庭和洋料理法

東京割烹 女學校校長 秋穂益實述

家庭と食物

人が生活して行くには衣食住が最も必要な条件で御座います。他の多くの動物等を見ますに、着るものは生れた時から着たり、食の一枚看板で洗濯するにも、洗ひ張をするにも、鐵砲傷の縫ひを縫ふにも着たまんまて之を行ひます。そして住むべき所はと申せば、己の氣に入つた木の枝や、藁に竹の柱に葺の屋根と酒落れ、寝ながら月星を眺めるといふ頗る無雑作なお住居で、人間共が事至難しく言ふ、簡易な生活の好手本を示して居ると申すやうな生活法で御座います。此の食事に至りますと、なか／＼只今申しましたやうな簡易な課には参りません。うすうす、矢張り仲間同志の競争とか、御座います。うまうまとは参らぬさうで御座います。

【和洋料理法】

幾月かは母親の乳で生育して参ります間に、何時しかウマ／＼といふ言葉を覚えます。これ即ち本能で御座います。唯一の欲求たる食を得ん爲に發する人生の第一語で御座います。この時既に食物の向き事を知り、而してこれより後幾十年の生涯は、食物を離れて生存を全うする事は出来ないもので御座います。食物は實に斯程までに向いもので御座います。から、此の食物の調理を司る家庭の主婦たる者の責任は重大なる事では御座いません。一本の大根、一片の肉も、其の調理の方法の如何によりては、家庭の健康に影響する事決して微くは御座いません。ですから從來も此の食物調理、即ち割烹と云ふ事が種々研究されて居りましたが、而し家庭で實際に行ひ易い料理法には餘り深い注意をして居ないやうであります。従つて料理法を習得やうといふ者も、體裁の良い一寸珍らしいお料理を掲げて見たいなど云ふ考へで、最初から家庭と健康の遠い料理屋式の料理法を喜ぶ傾向がありました。ですから料理法と申せば、毎日三食以外に來客の際とか、祝祭日とかの特に念を入れて、體裁たつぷりに掲げるを御馳走と

云ふものと心得て居るやうな方も御座います。が本書で申述べやうとする料理法は、普通何れの家でも實際に必要な而して誰にでも容易く出来る、一般的の事及び主婦として心得置くべき食物の事等御座います。それです。家庭として毎日三度の食卓の上に供ふべきお惣菜、即ち副食物は勿論、我々の主食物とする處の御飯の炊き方に至るまで、各々家族の健康を保つ上に最も必要とする程度に調理するといふ條件が家庭料理の要點で御座います。而し如何に家族の健康を保つ食物だからと云つて、高價な材料を選び難多な道具立をし、其の上種々の手数と時間とが要るとなつては、一家の經濟が保てません。から、出来るだけ簡易な器具や比較的廉い材料を以て、貴重な時間や手数を省くといふ事を念頭に置いて、而して衛生、經濟、嗜好の合致した食物を供給せねばなりません。之れは一に料理に従事する婦人の方の技術に俟たねばならぬのです。従來の様な身體で備くとか、手の先の仕事といふ觀念でなく、全く自己の氣轉によつて家庭の凡ての状態を調節て行かねばなりません。ただ從來の習慣に

支配されて何等の考へもなく、薄暗い厨房の一廓に立籠つて、不経済でも非衛生的でも更に意に介しないと云つたやうな時代は、最早昔となつて居ります。要するに食物を調理するといふ目的は、實に此の健康を保つといふ事に歸着するので御座いますから、三度の食物を調理するにも、身體營養に必要なだけの量を各々取合せて調理することが肝要で御座います。かくの如くにして各營養分を標準的に取合した食物を保健的食料と申します。然らば此の保健的食料とは如何なる物かと申しますと、左表に示した通りで御座います。これは學理から割出した一人一日分の標準量で御座います。

保健食量 軍 人 普通人  
蛋白質 三十四匁内外 二十五匁内外  
脂肪 五匁六分強 五匁内外  
炭水化物 百二十五匁内外 百十匁内外  
以上の有機分たる三つを斯の如く攝取する時、之れに伴ふ水分と灰分とは身體の要求に應ずるだけを補充し得るのであります。普通健康體の人が毎日これだけの量を補つて行けば十分な譯でありますから、料理に従事

する方も、此の範圍で各々材料を取合せるといふ事を忘れてはなりません。と申せば毎日の事を斯様に秤に掛けたやうに整然と行はなくてはならぬと考へてせうが、其處が即ち諸姉の技術であり氣轉であるので御座います。大體に於て脂肪質の材料、と澱粉質の材料、或は又蛋白質を含んで居る材料と云ふやうに種類見當て加減して行けば宜しいので、割烹法を研究するといふ目的は實に技にあるので御座います。單に料理と云ふと煮たり焼いたり又は五味の鹽梅をしたりするのが一般の目的のやうに心得て居る方もあつて、而して是等は一種の技術であつて、身體を養ふといふ目的の爲め手段に過ぎぬので御座います。何となれば煮たり蒸したり焙つたりするのは食物を軟にして消化し易からしめ、且つ快く喰べ得らるゝ様に爲めて又種々の味を附けたり色彩を巧に取合せ、若しくは芳香を添へるなどは、眼で見、鼻で嗅いで先づ其の食慾を促し唾液や胃液を豊富にして懸つて、而して消化に適するやうな作用を齎しむる爲で御座います。

肉食と精進

凡て身體を養ふに必要な食料即ち前表に示したやうな營養量には貴賤貧富等の差別が無い營で御座います。同じく生きて居る者であれば、誰でもあれだけの營養素が必要なので理論から申しますと、王侯や富豪と雖も一日にあれ以上の分量を必要としませんし、長屋に住居の八公雄公紙屑拾ひと雖もあれ以下の食糧で健康を全ふする事は出来ません。若しも不十分な食料で生活を續けたならば未成の冬瓜宜しくの營養不良といふ精進病氣とならねばなりません。而して生活程度によりて、全然肉食等の出来ぬ境遇に在る者が澤山に御座いますけれど、これ等の人達が十分の健康を保つて、而かも却て富貴の人達よりも壯健な體格を有つて居るといふ事實が御座います。殊に昔の僧侶などは生臭物一切を忌みまして精進料理ばかりで居つたものですが、それでも頑丈な體格と非凡な知識とを備へて居りました。斯うした僧侶の間から往々にして一世に秀絶した高僧などが出られたので御座います。自然は生くる者の爲めに誠に都合よく

出来て居るので、蛋白質や脂肪質は必ずしも肉類のみ含まれて居るとは限りません、他の植物性のものにも相當に之れが含まれて居るので、殊に我國には大豆や大豆等から製造する味噌とか豆腐とか蛋白質に富んだ食料があつて、鳥や魚の肉が無くとも、これ等の鹽梅配合の宜しきを得れば身體を養ふに決して差支はありません、ですから常に精進料理で生活して居るやうな人は種々と考へて巧に材料を調理致しますから敢て些も健康を害するやうな事は無かつたのであらうと思はれます。

これに依つて見ても食物は一つに調理の如何によるといふ事がお分明で御座います。材料の如何は直ちに經濟に影響し、方法の適否は家族の健康に關係するといふ家庭料理の事ですから、従来の料理法のやうに徒に珍貴な材料を選ぶやうな事なく、最も眞面目に研究して、そして衛生、經濟、嗜好の三つに適應して眞の家庭趣味の料理を描へる事に努めて戴きたら御座います。

臺所心得草

薄暗いお臺所 一體我國の家屋は薄暗く随分陰氣に出来て居りますが、殊にお臺所は何れを見ましても、薄暗いやうで御座います。探光窓は僅に小さい天窓がある位のもので、雨でも降る日には眞晝間でも燈火が欲しい位に暗う御座います。それに天窓の硝子は煤煙に煙つて不透明に赤くなつて居つたり、又金網などを張つてある爲めに光線の射入を妨げましたりして居るばかりでなく、眞黒に煤に染まつた引紐等が、ぶら下つて居るなどは、全く以て不體裁極まる申すより外に言葉も御座いません。始末で、第一從來のやうな厨房では衛生上誠に宜しくない事は勿論、仕事をすると上に甚だ不便で御座います。又料理不經濟といふ事が伴ふので御座います。又料理に従事する人の健康にも宜しく御座いません。習慣といふものは恐ろしいもので、永い間自然に慣れて了ひますと、別に不便でもなければ又不潔とも不快とも思はず陰濕の氣が厨房に満ちて居るよりも更に意に解しないで居られますが、明るい清潔な厨房に慣れて居る西洋人などが斯かる薄暗い臺所を見たらさぞ眉を擧げて半日は居たゝまらない事と存

便利な臺所

お臺所は必ず上流にして、立つて居て仕事の出るやうにせねばなりません。それから臺所の廣さに應じて中央に程良き卓を置いて、常に其の上を清潔にして、一切の仕事は卓の上でするやうにすれば頗る便利で御座います。又瓦斯を引用してゐる處は此の卓上に瓦斯七輪を上げ得るやうに螺旋管を長く設け、煮物等も此の上でするやうにし、野菜の下拵へでも、亦煮物を皿に盛るにも一切此の上で行ふやうにすれば第一立つたり蹲んだりしないだけでも怎んなに便利か分りません。そして釜や其他の器物或は野菜等の材料は卓の下とか又は別に手近に程良き處を選んで置

とか、其の臺所に應じて便利の良い處に設備する事が肝要で御座います。又お臺所には各々便利な處を見計つて適當な棚や戸棚などの設備を施すことは勿論ですが、なるべくは卓の手近に設けて、一々足を運ばずとも棚や戸棚の物を取る事が出来るやうにすれば宜しいでせう。

それから粗板は必ず脚のないのを使ふ事に致したいと思ひます、從來のやうに脚があるのは、脚の附け根の隅の方などが汚れても洗へませんし、洗ふにしても手早く洗ふといふ事が出来ません、脚のない如くすと両面とも平ですから洗ふにも手数が懸らず、清淨にさへして置けば両面の何れを使つても差支なく一面で野菜を扱ふとすれば、別の一面では肉類を調理するといふ事も出来るので御座います。

以上は先づ大體の事を述べたに過ぎませんが、從來我國の様な、ともすれば不潔になり易い、而かも不便極まる臺所を改良して採光通風、清潔、便利の四つに合致せしむるやう各々工夫して頂きたいので御座います、それには其の臺所の廣さや其の他の事情に應じて

設備なども自ら違つて参りますから、一寸簡單に述べ盡すといふ譯には参りません、兎に角在來のやうに釜でも鍋でもせ輪でも何によらず、臺所の片隅に押付けて置くやうな事で、自然不潔にも流れ易く、又斯うした事に慣れて了へばすべてに整然とする事が如何しても困難になるもので御座いますから、お臺所に働く方は、如何してお料理を美味く作るかといふ事を考へると同時に、如何すれば常にお臺所を清潔にして置くかといふ事をお心掛け願ひます。

時計が必要

近來漸く時間といふ觀念を有つやうになりましたが、而し未だ一時は金なりといふ程痛切には感ぜ居りませんやうで御座います。茲に臺所を改良する一法として臺所の見易い處に、各自御隨意の掛時計なり置時計なりを備へる事に致したいと思ひます。

食堂と居室とを兼ねた臺所に關して居るやうな狭いお家は兎に角、少くも臺所として獨立してゐる位の處には時計を掛けて置く必要が確に御座います。斯うして置けば食事

時間が馬鹿々々しく早かつたり晚餐が遅れてお小首を頂戴するなどの事も免かれるでせうし、特別な煮物でもするとか或は又蒸し物でも作る場合には誠に便利で御座います。そして總ては時間を尊重する觀念を自然と抱くやうにもなりませう。

純白のウエプロン

料理に従事する人は是非共胸掛を着けるやうにしたいと思ひます、此のウエプロンを掛けるのは料理をする時に衣服を汚さぬやう保護する爲めのものと心得て居る方が多いやうですが、それは誤りです、元來白色は、潔白とか純潔とか或は清淨とかのシムボルでありまして、すべて汚れを忌む場合に用ひられて居ります、御承知の通り甚しく汚れが目立つもので御座いますから、お臺所が不潔でありますと忽ちウエプロンが見苦しく汚れて

了りますから、ウエプロンの汚れによつて臺所の汚れを感じ常に清潔を心掛けるやうにもなるので御座います、殊更に白い物は汚れ易いやうに申しますが、白い物が特別に汚れ易いのでは御座いません、黒でも赤でも汚れる

程度は同じでせうが、白い物は如何しても汚れが目立つので御座います、殊に婦人方は室内の拭掃除や洗濯などを致しますので、自然着て居る衣服などにも塵埃や汚れが着いて居らぬとも限りません、ですから衣服が食器などに觸れぬやうに、ウエプロンで防ごう事が出来るので御座います。又人といふものは何事によらず神經の支配を受けるもので、純白なウエプロンを掛けて料理を拵へて居りますと、如何にも清淨に感じまして従つて召上る時も氣持よく戴けるやうな次第です。臺所の事は何事にも清潔にと心掛ける要件としてウエプロンを掛ける事が肝要で御座います。

瓦斯燃料

一般にお臺所に用ゆる燃料としては主に木炭をお使ひになります、若し瓦斯を引用する便のある土地ならば、瓦斯を引いてお使ひなれば萬事に誠に手数が懸らず、火加減等も自由自在で此の位便利な燃料は他に御座いません。而し或る一部の人は、瓦斯は便利で誠に結構ですが、便利すぎて却て不經濟で御

座いきすね、など申しますが、斯う云ふ方は瓦斯といふものゝ使用法を誤つて居るから不經濟なので、つまり調味料の味が便利過ぎて何へでも使う事が出来たから、遂に澤山に使うやうにもなりますので、不經濟のやうに思はれると同一で御座います。瓦斯も矢張り此の道理で、すべて、世話が無いところから、或は使ひ過ぎるといふ事も有るかも知れませんが、それは瓦斯其の物が不經濟なのでは無く、使用者が不經濟に使うからで御座います。ですから瓦斯は使用法さへ宜しければ厨房用燃料としては眞に理想的のものであります。

臺所の石鹼

故に新時代の家庭の主婦たるべき方は此文の燃料に就て多少の研究を試るといふ事は強ち無益では御座います。第一には一定不變の火力が自由で、温火にする時は括弧を半開きに、強火にするには全く開き切つて了りますし又中火を望む時は七分程開くといふ鹽梅で、括弧を捲るだけの手数によつて即時に思ひのまゝの火力が使へ、加之、機火一本で火は点きますから、團扇をばたいた煽り立て、邊り一面埃にしたり、松葉燵

しに違つた理のやうに眼から涙をぼろ／＼と流して、火吹竹で吹き附けるなどの苦しみは御座いません。第二には鍋やお釜の尻が損まらず汚れず、屋内が煤に燻るなどの事もなくて其の上で危険な事は殆ど御座いませんから、使用法さへ宜しければ誠に經濟な燃料で御座います。

お臺所には是非臺所専用石鹼を備へて置いて布巾を始め脂肪などの附いた器具類は使ひ終つた時、直に石鹼液を附けて汚れや脂肪を落とし、其上で、清水で洗ひ清める様にせねばなりません。これに用ゆる石鹼は白色一芳香の無いものを選びねばなりません。これを微温湯で溶いて使用いたしますのですが、食器や厨房用具を石鹼で洗ふなど申しますと、眼を圓くして馬鹿な事を被仰い、石鹼などで食器を洗つたなら移り香で臭くなつて……などと申されるでせうが、其の心配は御無用、水で洗ひ流せば清淨無臭、木灰などよりは遙かに清潔で御座います、脂肪の附いた布巾や食器の汚れは石鹼液で洗はねば完全に手早く落

ちるものでありません。只舊來の習慣上石鹼などを  
用ひて器物を洗ふとなつて、何となく餘計な事でもするやうな氣持で、思切つて出  
來ないもので御座います。實際やつてみる  
と存外譯もなく、又効果の十分なのに驚く  
せう。すべて食器、厨房具等は如何なる場合  
と雖も使ひ終つた時に必ず清浄に洗つて置く  
様に心掛けねばなりません。忙しいからなど  
と後に廻すやうな事があれば、遂に御座います。

煮出汁の取り方

佛作つて煮出汁を入れると云ふ事は御座いま  
すが、お料理を拵へますに味を附ける事をし  
なかつたら、如何でせうか、咽の渴いた時に背  
越しのパンを頬張るなどの腹處か、義理にも  
快く喰べ得るゝものでは御座いません。  
實に料理を美味しく喰べさせるといふ事は味を  
出すといふ巧な技術に俟たねばならぬので御  
座います。極く廣い意味から申しますと、  
食物を調理する時に之れに味を附けるには、  
單に甘味を附ける砂糖と鹽味を附ける食鹽と  
さへあれば宜しい譯で御座います。而し此の

煮出汁の材料

先づ鰹節を極めて薄く四十  
匁を削つて置き、鍋に水一升を入れ、強から  
ず弱からずといふ火に掛け（瓦斯ならば括弧  
を七分程開いた中火）茶の湯で云ふ松風の香  
といふ即ち湯の將に沸騰しようとする時を計

調味料の種類はと申しますと我國では味噌、  
醤油、味淋、鹽、砂糖、鰹節、昆布等が御座  
います。西洋では鹽、砂糖、スープ等を主  
として居るので御座います。我國の味噌や醬  
油は、日本特有の調味料で御座います。單  
なる鹽味を附ける爲めのみ調味料では無く  
これには幾分の香味とか或は風味とか旨味と  
か云ふ一種の味ひと多少の甘味とを含んでゐ  
るのであります。純粹の鹽味を添へると云ふ目  
的の爲めには適當致しませんし、亦味噌や醬  
油を使つたとして砂糖が要らぬといふ程完全な  
甘味を加へる事は出来なことは御承知でも  
御座います。ですから調味料としては稍不  
完全なもので御座います。實際に於いて調つ  
た味加減を添へるにはどうしても適當な鹽や  
砂糖を以て其の味を補はねばなりません。

の素一匁を加へて二三度静かに攪拌します。

此の方法でダシを拵へる時はダシにクセと  
いふものが無くても品のよい美味い煮出汁を拵  
へる事が出来て、費用はと申せば味の素一匁  
が約五錢、鰹節十匁で七錢、都合十二錢で十  
人前のダシが取れるのですから一人前が一錢  
二厘といふ經濟的の面からも素的に美味いダシ  
で御座います。前の鰹節ばかりのダシの半分  
にも當らぬ程廉價に出来ますから、家庭料理  
には是非實行すべきで御座います。因に味の  
素一匁は茶匙に軽く一杯位で御座います。

と手数をかゝりまして直ぐといふ譯には參り  
ません、といつて昆布を直ぐに火に懸けて煮  
ますと、汁がぬら／＼になりまして甚しく昆  
布の臭味が附いて調味料には適當しないもの  
となつて了ひます。だが拵へ様によつては直  
ぐに使へる様にダシを取る事も出来れば、又  
右様の缺點を補ふ事も譯のない事で御座いま  
す。

昆布のダシ 古來昆布ダシは椎茸ダシな  
どと共に精進料理の調味料として使はれたも  
のですが、一種特有の軟かな旨味を有つて居  
るので一般に嗜好されますが、就中關西地  
方で盛に使はれるやうで御座います。先づ三  
四十匁程の昆布をザツと清水で洗ひ、それを  
水へ漬浸して置いて、凡そ三四時間ばかりを  
経て取出し、其の昆布を洗した水を鍋に入れ  
まして餘り強くない火に掛けて煮る事暫時に  
して今や煮立たとする時、火から降ろすの  
で御座います。かうすれば最も品のよい結  
晶な煮出汁を拵へる事が出来、而し時間

それは先づ水一升を鍋に入れ火に掛けて煮  
立ち掛けた時に十匁程の昆布をザツと洗つて  
入れ約一分間ばかりを経て昆布を拵ひ出し火  
より降して味の素一匁程を加へるので、か  
うすると前の昆布ばかりのダシよりは遙かに  
美味いので御座います。

清美汁の煮出汁

普通家庭で清美汁を仕立てる時のダシとし  
て極少量の鰹節をお使ひになります。清美  
汁の眞實の美味さと云ふものはダシを強くせ  
ねば出ないもので御座います。ダシを強く  
取る程に鰹節を使つては旨ふまでもなく不經  
濟となりますから、私は煮干魚のダシを使ふ

ことをお勧めいたします。  
煮干魚と申しますのは關西地方で云ふ鰹魚  
のこと、お正月に煮て召上る田作の事で  
御座います。さて煮干魚のダシを拵へるには  
煮干魚と味の素の適量とを用ひますが最も  
宜敷い方法で御座います。分量は家庭の事  
すから遠慮なくお變りするものと見まして普  
通のお吸物の倍量を準備せねばなりません。十  
人前と定めまして一升五合の水を鍋に用意  
し、これに煮干魚を十匁程をザツと洗つて刻  
んだものを入れ火に掛けて煮立たせました  
アクが浮き上りますから之れを悉皆拵ひ取り  
まして火から降し煮干魚の煮干魚を拵上げて  
後、味の素約五分を加へるので御座います。  
このダシは前の鰹節を十匁使つた時のダシ  
の美味しき以上位に結構な加減に頂けます。  
これで一人前の費用は何程に當るかと思し  
ます。勿論僅に三厘五毛、即ち煮干魚は  
十匁で約一錢、味の素は五分で二錢五厘に當  
りますから都合十人前が三錢五厘で御座いま  
す。  
使ひ方の良否は強ち強と何とかばかりでは  
御座いません。煮出汁を拵へますに矢張り

【口】和洋料理法

其の通り、拵へ方一つで手数も懸らず頗る經濟な美味いダシを取る事が出来るので御座います。

以上述べ来たつた處のものは自分で嘗て割烹に身を委ねてより以來、永い間に味ひ来たつた経験に基づいて述べたもので、或る一部の料理書に見ゆるやうな實際には行ひ難い机上の空論では決してない。而かも自分が不肖の身を以て割烹女學校を設立經營して以來、日今日に至るまで此の経験に依つて幾多の方方には是れを傳へ、且つ必要を認むる毎に其の方法等は漸次改良し來つたものであるから、今日に於ても自分等は以上述べた處を實地に教へつゝあつて、常に十分の効果を収めて居るものゝ内から、更に一般家庭に適切であるべきものを選んで、而して述べたので御座います。

而しながら誠に遺憾なのは、此の小冊子では巨細にすべてに亘つて自分の意のままに経験した悉くを述べ盡すといふ事が頗る困難であるから、漸次機に臨んで述べ得らるゝだけ述べざる考で御座います、願はくは諸姉に於てこれを諒として頂きたい。

醤油のいろく

土佐醤油 多くの名ある割烹店などで用ゆる料理の材料は能く品を吟味して、そして調理するのであるから美味しく喰べさせることが出来るので御座いますが、此の材料を吟味するといふ事は何でもないうやうで其實其道に入つてみると種々と苦心があるもので御座います。刺身なども折角新鮮な魚を選んで作つても、付け醤油が適當でなかつたなら、其の刺身は美味く喰べる事は至難いので御座います。先づ刺身醤油として料理屋で使つてゐるのは土佐醤油と名づけたもので、これは土佐で出来るから土佐醤油といふのではなく、鯉節を以て味を付けるから斯くは名づけたので御座います。鯉節と云つても上皮や血合ひなどの處を使ふので、醤油一升に對して約二十匁程の削つたものを加へ、それを鍋に入れて、ザツと沸騰させて濾し、醤油ダシとして保存するので御座います。

注け醤油、付け醤油などに使ふ醤油は可及的上物を使ふが宜しい。すべて生醤油として使ふ醤油、即ち刺身や焼海苔、漬物等を喰べる醤油は其の風味を愛するものでありますから龜甲萬とかヒゲ田醤油とかの上物が適當して居ります。御承知でも御座います。その彼の不良な醤油には風味、旨味或は香味といふものが殆ど無いので御座います。

酢のいろく

かかけ酢 古來日本料理の酢にはダシを使つて

味噌のいろく

て作つたもので、つまり各々一杯宛合はせるといふ處から三杯酢といふのでせうが、以上合した物の中に味の素を適宜に加へると宜敷う御座います。

て延ばします。二杯酢 酢と醤油とを等分に合せたもの約一匁に對し味の素耳かきに凡そ一杯を加へます。

【口】和洋料理法

美味しさを添へるといふ事が出来ませんのでした、だから酢は酸い味を付けるだけに止まつて味を付けるに云つても、甘いとか鹹いとかの味の外には何等旨味として味附する事は出来なかつたので御座います。若し又假りに鯉節などを使つて旨味を添へる爲めに煮るやうな事でもすれば、俗に氣が抜けると云つて、酢本來の味を失つて了はねばなりません、といふのは元來が酢は酒、味淋等と共に揮發性のものでありまして、これを沸騰させる時は所謂氣が抜けるいと事になるので御座います。ですから旨味を付ける爲めに煮てダシを添へるといふ事は絶対に出来ません、先づ酢の味附けとしては、當分の處味の素を措いては他に御座いませんで、丁度味の素は中性の物で御座いますから酢に加味へると直に溶解して些も酸味を損ふ事なく、而かも酢に調和して美味しさを出すので、其の分量は各自適宜に使つて見て經驗するのが最も宜敷い事と存じますけれど、凡その標準とする處は酢の一匁に對して耳振位のものに約十五杯もあれば結構で御座いませう。

梅月酢 梅干約五匁程の核子を取り、其の肉を裏返しにし、砂糖小匙に一杯を加へ混ぜ、それに味の素適宜と酒三匁とを加へ能く合せ

木の子味噌 青山椒の葉五匁をこき取り、搗鉢にて搗り潰して味噌三十匁を加へ、搗りたる中に砂糖七匁と酢三匁とを加へて混ぜて裏漉にて濾して用ひます。但し山椒の葉なき時は、粉山椒少量と、青食用粉少量とにて作つても宜しいのです。

り、煎りて搗り潰し、味噌三十匁、味の素五分、砂糖七匁を加へて能く搗り混ぜ、酢三匁を入れ寒酒にし濾して使ひます。  
辛子酢味噌 普通酢味噌の中に辛子少量を加へて作るのてあります。

美味い味噌汁

味噌汁を仕立てる煮出汁は前に述べて置きました清美汁の煮出汁を使ひます、一人前に對して一合五匁に味噌十匁の割合で仕立てるのが最も適當した分量ですが、淡いとか鹹いとかは各々人によりまして味覺の習慣を異にして居りますから、これを一定した分量で申上げる事は頗る困難で御座います、ですから若し以上の分量で淡いと思つたら鹽味を附ける爲めに任意の鹽を加へて、嗜好に適當する鹽梅加減をなさいませ、茲で特に注意をして置きたいと思ひますのは、  
決して味噌澆しを使はないこと、  
その代りに裏澆しを使うこと、  
斯う申しますと、裏澆し屋の手先には使はれて居るやうで、味噌澆し屋から苦情を持込まれるかも知れませんが、實際味噌澆しは不

経済でもあり、手数も掛り、味噌を最後まで澆して了うことが困難で御座います。それが裏澆して御座いますと、ざつと構つて味噌に少量の煮出汁を加へて、少しく緩味をつけて置いて、杓子で搗つて裏澆しに掛けると只一度の手數で手早く殆ど残洋もないまでに能く澆れるのであります。而してこれに所用の水を和つて汁を仕立てる事が出来るから便利な事は云ふ迄も御座いません。それから又澆し味噌は手數が要らないから至極輕便で御座います、如何云ふものか味が誠に宜しくなく又光澤にも乏しいので御座います。ですから澆味噌を使つて美味い味噌汁を搗る事は少無理な相談でありませ、此の不味い味を補うには鹽節或は味の素を普通よりも幾分多量に使用せねばなりません。から結局は不經濟は免れません、而し前にも述べた清美汁の方法を以て味噌汁のダシを取りまして、そして爰に述べた通りの仕立方に依つて味噌汁を搗へて、野菜類を加へて一旦沸騰せしむるのであります。  
但し總て豆腐と青菜を使用するには汁の沸騰した後ち入れて直に火から下します。以上

部之夏 部之春

部之夏					部之春				
土曜	日曜	月曜	火曜	水曜	土曜	日曜	月曜	火曜	水曜
切切冬冬	切切冬冬	切切冬冬	切切冬冬	切切冬冬	切切冬冬	切切冬冬	切切冬冬	切切冬冬	切切冬冬
鉄瓜菜	鉄瓜菜	鉄瓜菜	鉄瓜菜	鉄瓜菜	鉄瓜菜	鉄瓜菜	鉄瓜菜	鉄瓜菜	鉄瓜菜
玉豆腐	玉豆腐	玉豆腐	玉豆腐	玉豆腐	玉豆腐	玉豆腐	玉豆腐	玉豆腐	玉豆腐
菜皮	菜皮	菜皮	菜皮	菜皮	菜皮	菜皮	菜皮	菜皮	菜皮

の如く味噌汁の仕立方に於ては味の相違ですが汁の種類に用うる材料及び配合の仕方に依りて其の味の善悪を左右する故に、茲に春夏秋冬の四季に分ちて、調和關係の善なる材料を選みたならば幾分味を補う事が出来るだらうと思ひます。

部之秋

土曜	日曜	月曜	火曜	水曜	木曜	金曜
八ツ頭芋	八ツ頭芋	八ツ頭芋	八ツ頭芋	八ツ頭芋	八ツ頭芋	八ツ頭芋
豆落花生	豆落花生	豆落花生	豆落花生	豆落花生	豆落花生	豆落花生
松茸	松茸	松茸	松茸	松茸	松茸	松茸
干貝	干貝	干貝	干貝	干貝	干貝	干貝
刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身	刺身

味噌汁の種類

田舎味噌汁 普通味噌汁の仕方に於て、最後に水溶したる葛少量を攪拌しつゝ流し込む  
名古屋味噌汁 味噌を攪拌せず、味噌の量を普通より減じ(二割)水を割合し沸騰せしめ炊にて澆し、少量の醤油を加へて味を附ける。  
粕汁 酒の粕と普通の味噌とを等分に攪き澆

【口】和洋料理法

し、普通の如く仕立てるのである、然して實には大根、葱、田作等を用ゆる。  
納豆汁 味噌七分に納豆三分を混じ、搗り潰し普通味噌汁の如く仕立てる。  
胡麻汁 胡麻を煎りて搗り潰し搗りたる味噌汁を水にて混和し、普通味噌汁の如く仕立てる。  
青菜汁 青菜又は法蓮草等を湯煮し固く絞り、水氣を去り白味噌を混せて攪漬し、水を混和せしめ沸騰したる後醤油少量を加味する。  
ハウパン汁 普通味噌汁と同法にして其實に蒲燒玉子を細かに刻み揚豆腐、昆布、茗荷、オロシ生姜等を入れる。  
ドロ汁 葱の白根と味噌等を混じて搗り潰し水に調和し豆腐の類も入れる。  
卸し汁 卸しの類を普通味噌汁に入れて煮揚りたる後ち大根卸しを入れて直に出す。  
呉汁 大豆を半晝夜許り水に浸し、之を搗り鉢にて搗り卸し普通味噌汁に仕立てて其沸騰したるときに之を混じ入れる。  
從弟汁 小豆を味たる汁にて搗り潰したる味噌を調和して汁を作り前の小豆、燒豆腐、午

卵の花とを混じて、沸騰したる後、醤油少量を加味する。  
四方汁の作り方  
さて汁にも種々あつて、茲に述べやうとする汁の名は四方汁とて蕎麥の汁によく又天ぶらを食べる汁にも結構、或は野菜の煮物にも之を用ひ、煮魚、旨煮、卵焼き、焙り卵、焙り鳥、牛鳥鍋等の煮物に用うる煮汁として最も適當して居りまして、其の應用は八方にあると云ふ處から、さてこそ四方汁といふ名のある所以で、なかの賣れッ兒で御座います。

臺所喜劇の一幕

文明はすべて迅速と簡易とに向つて進んで参ります。海に陸に又空中に、簡易にして而

して迅速なものが勝利を占めて居るは御座いませんか、此の意味に於て現代の厨房用燃料としては瓦斯の右に出づるものが御座いません。

従來の竈や七輪を御覽なさい。梅雨でも降る頃、薪が濡つて容易に焚き付かないとなつと、マツチの一打位は忽ち空となつて、家庭の女王此の處、眼をクシヤクシヤにして頗る奮戦の體、それ火吹竹、それ焚附けのお變りよと應戦甚だ努むると雖も頑強な濕り薪は自若として却て白煙が竈口から逆襲して来る猛烈さ、自列たき。その間にその君の御出勤時間切迫する、かうなると愈々一大事、しどろもどろになつて座敷へ退却、一寸貴郎手傳つて下さいな、薪が濡つて焚附かないんですから……あゝ苦しいツ！と亂れ毛を掻上ぐれば、玉葱を切る時と同じ性質の涙が、その艶なる頬を轉々と落つるなど、確に臺所喜劇の一幕で御座います。

處が厨房に瓦斯を引用してあれば何時どんな時にも燃料には不自田なく、焚くにも煮るにも亦我々の主食物たる御飯を炊くにも聊かの支障も困難もなく出来て、臺所のお仕事は

ズン／＼進行し餘計な手数と時間とが省けます、殊に御飯を炊くの瓦斯を使うことが甚だ簡易で而して迅速で御座いますから、多忙繁雜な都會生活には極めて適切して居りますので、近來瓦斯で御飯を炊く事が漸く盛になつて参りました、がそれでも瓦斯で御飯を炊く事は甚しい困難であるかのやうに思つて居るものが少くないやうで御座います。斯かる人達は御飯を炊く方法を誤つて居ると申しても宜敷う御座います。決して瓦斯で御飯が思ふやうに炊けないなど、云ふ事は御座いませんから、以下述べる方法によつて一度御實驗を願ひたいと思ひます。従來の習慣的飯炊のやうにトンネルのやうな竈の中へ薪を詰め込んで、短夜の寒足らぬ眼を擦りながら、生欠伸と火吹竹とを一緒に噛み潰して、辛つとこきで御飯を炊くなどは頗る御大層な事で御座いました、が流石は文明の賜物、マツチ一本でも無難作に而かも樂々と御飯が炊ける世の中となりました、難有い哉、瓦斯燃料大明神……阿々。

御飯の炊き方

御飯の炊き方 米は一食程前に研いて箆に揚げ能く水を切つて置く、若し澤山の米を研いで置く場合は、箆に揚げて其の中央部を凹くし箆の周圍に添うて盛り上げるやうにして置けば、夏など暑さの烈しい時でも米が變るなどの虞が御座いませぬ。

先づ米一升に對して、箆に一升三合の水を入れ瓦斯に掛け括箆を全開きの火力で沸騰させるのです。箆を瓦斯にかけて、それが沸騰するまでの時間は冬期は約十五分間かゝりますが、夏期ですと約八九分間で沸騰いたします。さて箆の水が沸騰しましたら前に研いで置いた米を箆に入れ、杓子で能く攪拌し箆の中央を凹くする如に米を均し、そして箆の蓋をしてから約五六分間を經れば再び沸騰しかけますから、此の時手早く瓦斯の栓を閉ぢて全く火力を消止めて終ひます。決して火力を消留めるのに躊躇してはいけません、後前ちよる／＼中ちよん／＼などいふ火加減は絶対に宜しく御座いませぬ、失敗の原因です處で瓦斯の栓を閉ぢたならば其儘約十五分間程蒸らして後他器に移入れます。此處で特に御注意して置くのは米を箆に入れて、一旦蓋

をしてからは全く御飯が蒸れるまで、決して蓋を掛つてはいけません若し箆の中を氣遣つて蓋を取つたりなどしましたら箆の中に充滿して居る熱氣が放散されて了ひますから、折角巧く出来る御飯も出来損するなどの不結果に終るやうになるばかりか、燃料が不經濟となる譯で御座います、ですから炊事に従事する方はよくよく注意せねばなりません。そして今茲に述べた方法で少しの懸念もなく充分に安心して炊いて御覽なさい。それで巧く出来るか出来ないかに依つて本書の價値を御信用を願ひます。

さて此の瓦斯で米一升の御飯を炊くは何程の瓦斯代が要るかと申しますと、夏期で一錢二毛、冬期で一錢二厘七毛といふ事で御座います。以上述べた方法は白米御飯の炊き方で御座います、此の方法は他の種々の御飯の炊方に應用されるのですから、以下述ぶる處の種々の炊種の中で一米を箆に入れて杓子で攪拌し中央を凹形に均し蓋をして約五六分間を經て沸騰しかけた時に瓦斯の火を全く消し止めて其の僅十五六分間程を蒸らすといふ事は何

【口】和洋料理法

れの場合にも同じで御座いますから、どうぞ其のお意で御炊き下さい。又瓦斯は最初から括箆を開放して炊き、消す時は一時に消し止めるので御座います。又茲に述べますのは凡て瓦斯で炊く様にして御座います、これが瓦斯以外の木炭や薪で炊く場合には、最初箆に所定の水を入れ、火に掛けましたら火を盛んに炊き、水が煮立つてから米を入れ蓋をして後、更に沸騰しやうとするを待つて箆の下に火力全部を引去つて了ひます。そして其のまま蒸らせば宜敷う御座います。

割麥の御飯 引割麥三合を水で能く洗ひ箆に揚げて置き、別に白米七合を能く研いで箆に揚げて麥と米とを混ぜ合せます、そして箆に一升二合の水を入れ沸騰した時に米と麥とを入れ、杓子で能く攪き均し中央を凹形にする事前と同斷蓋をして、約五分間位の後沸騰しかけた時に箆を閉ぢ火力を全く留めて了ひ其僅十五分間程蒸らします。瓦斯代は前と大差ありません。

丸麥の御飯 丸麥三合を水で能く洗ひ約七八時間程水に浸して置きます、それを箆に揚げて置きます。そして別に白米七合を能く研いで箆に揚げて置きます。それから箆に水一升三合を入れ、其の中に丸麥を入れて瓦斯にかけ箆を全開きにして沸騰しました時に白米を加へ杓子で前同様能く攪拌せ、そして中央を凹くして蓋をし、五分間程の後沸騰しかけた時に箆を閉ぢ火を消して其の僅十五六分間蒸らします。瓦斯代は前同様。



【口】和洋料理法

先づ技には材料として鳥肉七十匁、午券五  
十匁、人参五十匁、椎茸十匁、乾瓢十匁、白  
米一升、砂糖十匁、味の素小匙(茶匙)一杯  
(約五分)醤油一合等を準備いたします。

釜に水一升一合を入れ、前の砂糖と味の素  
と醤油とを入れ一度沸騰して鳥肉と野菜類と  
を加へ、更に沸騰した時に白米を加へ約子で  
能く攪拌せ釜の中央を凹形に均し蓋を致しま  
す、それから約五六分間程経て沸騰しかけた  
時、火力全部を去ります、瓦斯ならば、栓を  
閉じます、そして約二十三分間程蒸らして飯  
櫃に移しますが、移す時に片か何かを細く割  
き刻んで撒かまぜると結構で御座います。

く攪拌せ其の中央を凹く均し蓋をして約五六  
分間炊き火を止めて其の儘十五分間程蒸らし  
て飯櫃に移します。

度に召上る普通米で結構で御座います。お話  
は一寸岐路に逸れますが、御承知の通り支那  
や印度邊の米は日本のそれに比べますと非常  
に粗いもので御座いますから、普通に日本  
のやうに御飯に炊いては到底口にすることが出  
来ません、それでその地産の米は種々に味  
附けをして始めて喰べる事が出来るので御座  
います、日本の米等は一種の味附け飯で御座  
いますから可成不味い米でも宜しい譯です、  
而し米が蒸くて粘りが足りないと、握る事が  
出来ませんから握飯には困難で御座います、  
れど、毎日御飯に炊いて召上る位の米なら聊  
かも差支は御座いません。

玄米飯 釜に十時間程水に浸したる玄米一升  
の中に水一升五合を玄米と共に釜に入れて中  
央を凹形に均らして點火し煮立ちたる時其の  
火力を半分に減じ更に十三分間炊きて火力全  
部を去り四十五分間蒸らすのであります。

物位重要な便利な而して経済な食物はあり  
ますまい。若し毎日の我々の食膳に漬物の  
一片も無かつたとしたら如何でせうか、  
一種の物足りない寂しさを感ずるに相違御座  
いません、一寸した話で御座いますが、今日  
は何もお菜がないから漬物で間に合はせませ  
うなど云ふ事が一部の家庭には常に行はれ  
て居る事であらうと思ひます、これらは漬物  
のあるが爲めに大に便利に大に経済な處かと  
存じます。それからもう一つのお話は、永ら  
く外国へ参つて居る方とか、或は外國航路の  
汽船に乗つて居る人などから聞く話で御座い  
ますが、日本へ歸つたら、別に何も御馳走は  
要らないから、香の物で御茶漬をサラ／＼と  
振込みたい、と痛切に思ひます、さうです、と  
云つて此の人達に限つてお茶漬と香の物が特  
別に好きだと云ふ譯でもありません、兎  
に角日本人と漬物とは切つても切れない因縁  
があるので御座います。學理から申しますと  
漬物其の物は不消化物であるが纖維が作用し  
て他の食物の消化を助ける効があるとの事  
で又人體の骨節を鍛へるには漬物が必要な食品  
の一つであるとも申します。而し斯様な理窟

ッはい事は別として、温かい御飯にしろ又お茶  
漬しろ、美漬い漬物であつたりと召上る事は  
時に取つて非常に嬉しい御馳走で御座いま  
すから、一家の臺所を扱つて居る主婦達は、一  
口に漬物などは如何でも宜しい等と賤すやう  
な事なく、この重要な副食物を尊重して、漬  
物の漬け方に工夫を凝らすやうに願ひます。  
而し此の漬物も種々の注意が必要で、すから誠  
常に手入れなど細心の注意が必要で、すから誠  
に面倒の多いもので御座いますが、日常家事  
に忠實な主婦方であれば別に困難な事も御座  
いません、露骨に申しますと、不慣れた方には  
到底風味の良い漬物は出来るものでは御座い  
ませんから、換言すれば漬物の漬け鹽梅によ  
つて其の家の主婦の性質心掛けが實に能く窺  
ひ知る事が出来るとも申されます。

漬物

一寸考へると、漬物は別段重要な食物では  
ないやうに思はれますが、實際は決して然ら  
ずは御座います。我々日本人に取つては漬

處て其の漬物も各種各様の漬物が御座いま  
す中に、又國々によつて多少其の方法を異に  
して居りますから、同じ風味漬物にしても、  
其の全部を述べるといふ事は不可能な事御  
座います。故に技には私の経験上、全國の物  
を折衷して考へ其の方法の最も好適したもの  
を申し上げます。それは先づ豊前的小倉地方

【口】和洋料理法

【口】和洋料理法

て専ら行つて居る處の糖味で、當今最も發達して居る漬け方だらうと思ひます。ですから之れを日本一の糖味と申ししても敢て過言では御座いますまい。

糖味漬 一名どぶ漬等とも申しまして、何れの地方でも行はれて居りますが、小倉地方の漬け方を述べませう。其の製法に米糠一斗を能く篩ひ、中に混つて居る小米等を取り除け、これを芳ばしい香が出るまで、焦げぬ程度に焙燥して丁寧に煎つて置きます。次に煮出し混布百五十匁を少許の水に入れ一旦沸騰させた上で、鹽三升を加へて能く攪拌せながら再びざつと煮立たせ、糖味漬桶の中に移入れ前の煎り糠を加へ鹽と昆布とが能く混合はさるゝやうに攪拌し、冷して其儘四五日間毎日朝夕二回宛手を挿入れて下から上へ、又上から下へと丁寧に反覆攪拌することを怠らぬやうにするので、斯うして出来たものが即ちヤドと申すので御座います。愈々五六日目からは各種の材料を入れて漬込む事が出来ますけれど、漬込む前に最初に入れた昆布は取り除くので御座います。大根や蕪などを漬込みますと水分が出ますから、それを其の儘

にして置くとは切角の糖味漬を不味くしてしまふ虞れが御座います。故にヤドが出来ると同時に饅頭の湯気の如き細長い箸をヤドの中央に挿入れて置いて毎日注意して其の中に溜つて来る液汁を茶碗の如きもので汲取るやうにせねばなりません。又糖味の加減と鹽の加減とは漬かつた物の風味に直に判りますから其の都度糖と鹽とを加減せねばなりません。即ち風味の甘いときは適宜の鹽を加へ、鹽味の過ぐる時は糖を煎つて加へ能く攪拌せる等、常に手加減を怠る譯には参りません。そして糖味漬を取扱ふ上に最も肝心の事は、四季を通じて毎朝一回宛手を入れ桶の中を能く攪拌して置く事で、若し斯様にして置けば年數の経るに従つて益々風味を美しくする計りでなく、假令幾十年を経たとて決して變敗等の虞は御座いません。小倉邊に参りますと、これは祖母が嫁に来る頃に拵へたヤドであるとか、私の家のヤドは曾祖母の時に作つたものであるなど自慢にして居るのを聞きますが、斯かる家へ参つて見ますと實際に古い歴史を有つた糖味漬が保存せられ、見るも快く美しく拭き清められた桶は、

— 六 —

一種古色を帯びた光澤が浮き出て、さも一家の光榮を誇るかの如く思はれます。で御座いますから小倉地方では「糖味漬桶を持つてお嫁入りせよ」といふ教訓的俚言を古くから言ひ傳へて居りますが、これは箒筒、長持同様糖味漬桶を持つて嫁入りするといふ譯ではなく、つまり何事にも注意深く物事に行動し、といふ事なので、言ひ掛れば、嫁に行つても、糖味漬桶の手入れをする如に萬事に忠實なれといふ事なので御座います。糖味漬も此の位大切に手入れをすれば一種獨特の風味の出るの當然の事で、早く申せば風味の良否は手入れの如何にあると云つて宜しい位で御座います。然るに若し之れを粗末に扱つたなら如何でせう、一種厭うべき臭氣を發するやうになつて、夏分の如き其の傍に寄り附くさへ悪感を催すやうになり、其の漬物の味は酸臭氣に附いて到底膳に上ばすに忍び得ないやうになつてしまふ。それから糖味漬として猶一段の美味を添へやうとするならば、前の方法に依つて出来るヤドの中に燗冷まし酒とか又は來客に用ひ

れ糖味漬の刺身の醬油とか香の物に注けた醬油の残りとかの出来た場合に一々入れるので御座います。斯うお話しすると潔癖家の方などは汚ない、など、被仰るかも知れませんが考へても御覽なさい、普通の場合普通の來客に出した物が何で汚からう、嘔んで吐き出した物とは違ひ、口に入れる前に付けた醬油に何の不潔な事があるまいやう、糖味漬に混ぜて糖味漬を啜るのではない、漬けた物は洗つて召上るのである、何の汚い事が御座いますものか、これも糖味漬の手入れの一つで御座います。強ひて無理にはお勤めも如何と思はれますが、若しお厭でなかつたら、ナラしたお心掛けによつて、常に美味い漬物を召上るやうにと私の婆心まで申添へて置くので御座います。

さて長々とヤドの説明も申上げましたからこれ日本一の糖味漬が出来るとして、今度は何れ漬け方の事を申上げませう。糖味漬の材料と申しますと、四季を通じて極めて多種に亘つて居りますから其の季節々々、お家族のお嗜好から考へて、材料を撰擇なさるが宜敷う御座います。まづ大根、蕪、玉菜、

人参、牛蒡、獨活、葛、胡瓜、越瓜、茄子等は主なる材料で御座います。漬け方と申して別段の變りも御座いません。從來皆様方がお漬けになる通りで宜敷いだらうと思ひますが大根は二つ割に、蕪は横三つ割と致しまして、何れも漬ける前にザツと薄鹽を振りかけそして糖味漬に入れ、又人参、牛蒡、葛、獨活等は皮の儘で漬込み、召上る時に入用だけ取出し皮を剥いて適宜にお切り下さい。玉菜の糖味漬 糖味漬で家庭的趣味のある物は玉菜の糖味漬で、殊に新世帯の方などは尤も玉菜の糖味漬が御座いません。新世帯と云ふものはお楽しみなものだそうで、先づ玉菜は大小何れでも丸のまま、糖味漬の中へ漬込みますと、朝漬けたのは晩餐時に取出して其の上皮の處二三枚は丁度喰へ頃に漬かつて居りますから、二三枚を剥き取つて、残りを其のまま又漬込んで置き、一夜越して翌朝に又取出して二三枚を剥き取つて召上り残りを又漬込んで置くといふ様にして朝晩に二三枚宛剥いて召上れば、何時でも喰へ加減に漬いて居りますから、斯うして繰返せば

【口】和洋料理法

合よくして置く方が家庭趣味に添ふ譯かと思ひます。

菜の壓漬 唐菜の莖の間に土や小砂利などの附いて居るのを丁寧に洗ひ落して水を切り、四斗樽一本に約十貫目の割合で漬込み、鹽一升餘を振りかけ押蓋をし其の上約十二三貫位の押し石を置き、四五日間其の儘にして置けば、多量の液汁が出て居りますから、依の様な物に菜を取り上げ、樽の汁は全部棄て、仕舞つて、一升位の鹽を振りかけながら再び菜を漬け替へ、一週間位の後、別に準備した四斗樽を清潔に洗ひ置き、一層一層に米糠(一回分に二升程)を振りかけながら三度これに漬替へます。そして三週間を経て、元の樽を掃除し置き、鹽五六合と糠二升とを準備して一層毎に鹽と糠とを振掛けながら、其中に四度漬け替へ、壓石を八貫目位に減らして置くのが御座います。斯うして來年の二三月頃迄壓漬にして置けば、菜が鮮甲色になつて誠に美味い菜漬になるので御座います。が菜を取り出した後は其の都度必ず押蓋と壓石とを以前の様に置いて置く事を忘れてはいけません。九州の筑前邊では白京菜と云ふのを壓漬に致

しますが、彼の地方の海岸に添うた土地では最初海から潮水を汲んで来て菜を詰めた上から漬樽一杯に潮水を満たし、これで一番漬を致します。そして此の事を潮漬と申しますが二番三番四番位は前の壓漬同様の方法をとるので御座います。此の一番に潮漬をしましたのは一種別の風味が出るもので、海水を汲むに便利な地方の方は一度お試みをなさつては如何で御座います。

菜漬が後になつて一種の臭を發したり、又厭にべと附いて軟になつたりする事が御座いますが、あれは一番漬の時、菜から出た液汁を切らずに其儘漬けた爲めに變敗を起すので御座います。

菜の鹽漬漬 前と同じ方法で一番漬にし、四五日を経て菜から出た液汁を切り捨てて七八合を加へて二番漬にして召上るので御座います。これも菜漬を喰べ切つて了ふまでは、押蓋と壓石とを其の都度忘れずに置くのが大切で御座います。

大根の淺漬 東京邊の淺漬は大根をザツと乾して漬けるやうですが、私のは乾かずに生の儘漬けるので御座います。先づ漬け桶四斗樽

を一本とし之に生大根十貫目に鹽一升五合位を振りかけながら漬込み、凡そ十日位になれば水が揚りますから、それを一旦取り捨て、更に鹽一升到米糠二升位の割合で混合して漬替へ、斯うして汁の揚るまで漬けて置けば、ぼり／＼として風味の佳い淺漬が得られますが押蓋と壓石は始終怠らずに置かねばなりません、壓石の重量は十四五貫位が適當で御座います。

淺漬の二 それからもう一つの方法は前のよりも稍手数のかかる漬方で、漬桶は醤油樽の一斗入を一本として、これに生大根二貫四百目(大きいなら五六本)を漬るとして、まづ大根を準備した漬桶に詰る程度の大さきに切つて置き、鹽四合と花麴五合、新葉十四五本を一斗位に切つたものを準備し、大根を漬桶に一と並べ並べて其の上に鹽と麴との能く混つたのを振りかけ、又其上に切り葉をバラバラに撒きます、此の順序を繰返して大根全部を漬込み、押蓋をして四五貫位の壓石をして凡そ三週間位も漬けて置きますと、甘口で風味の佳い淺漬が漬かります。

蕪菁の淺漬 中位の葉附の蕪菁を選び、前に

述べた大根淺漬の最初の方法通りに漬け込み一旦揚つた液汁を取り去つて、漬替へる時に葉て其の根をクルリと包んで漬けるので御座います。

蕪菁の千枚漬 大蕪菁の莖を切り落して根だけを二分位の厚さに、平に輪切りとし水菜(東京では京菜と云ひ又或地方などでは絲菜などとも云ふ)の株を小さく切り刻り置き、蕪菁一個に就いて二勺弱位平均の鹽を振りかけながら、蕪菁と水菜とを一緒に漬込み約一晝夜を置くと水が揚りますから、それを取捨てて更に鹽と花麴とを混ぜた物と平折昆布(葉だわしを掛けて能く砂を擦り取つたもの)の洗はないのを用意して漬替へます。先づ其の順序は漬桶の底に蕪菁を並べ鹽少量(昆布に鹽氣がありますから鹽は少量で宜し)と花麴とを混ぜたものをバラ／＼に振りかけ、之れを繰返して最後に水菜を並べ詰めて、押蓋をし壓石を稍輕る目にして約二晝夜も経ますると立派に食べられます。水菜の變りに蕪菁の莖を其儘使用しても宜しいが、如何いふものかそれは苦味が差すので御座います。漬桶はなるべく小桶にして時々漬けた方が風

味が佳く、又麴は必ずしも使ふには及びません。現に京都の千枚漬には麴は用ひて御座いません。

松前漬 蕪菁は小蕪菁の大目のものでも或は中蕪菁でも差支御座いません。莖は一寸位を附けて置きます、根に生えて居る根毛や莖の附け根邊の黒い蠟燭のものは丁寧に削取り皮を剥かずに約三分位の厚さに豎目に切ります。そして別に鹽麴の皮をすり取り、肉を七八分角に切つて置いて、中蕪菁五個、鹽十五匁位と平折昆布を薄たわして砂を擦り落し小さく角形に切つた物を、酢五勺、醤油三勺、唐辛子二三本等を混合せし中に漬込み押蓋をし輕い壓石をして四五日間を経て喰べるので御座います。酢と醤油の割合は各人の嗜好に依つて適宜に加減し、又唐辛子などの分量も御隨意で必ずしも入れるにも及びません。只好む處によつてお用ひ下さい。若し又生漬けをお好みの方は二日位から召上つて差支へ御座いません。

即席味噌漬 小蕪菁の莖一寸位を附けて葉を切り落し、莖附の邊の汚い處を削り捨て、皮を剥き堅に一分位の厚さに平に切り、鹽をバ

ラバラに振つて其儘二時間位置き別に大皿の底一面に普通味噌を敷き、其上に半紙を延ばし、半紙の上に右の小蕪菁を一並べに並べ、又其上に半紙を延べ半紙の上に味噌を乗せて其の上は何か蓋をして凡そ十時間位もすると其の間に味噌の味漬漬が出来ます。若し早く食へる必要が御座いました場合は、上に乗せる味噌の分量を多くすれば宜敷く御座います。猶食へる時には入用だけ、半紙の間から取出し其の後に能く押しつけて置きます、そしてこれに使つた味噌は普通の味噌汁に用ひて一向差支が御座いません。

即席切干 三四人の小家族ならば大根なり蕪菁なり葉を五分切位にし根は短冊切りとし双方混ぜ合せて能く揉んだ上、適宜の鹽加減にして漬桶の中なり何なり漬込んで置きますと、明朝には喰べる事が出来ます。又朝の間に漬込めば晩餐時には喰べられる様に漬かります。而し多人数の家族で一度漬けたものを四五日も保たせやうとするには、醤油樽一本に漬込むとして、先づ葉附大根一貫五百匁(大なら十五匁、小なら二十匁位)を葉は五分切りに根は短冊に切つて鹽を約五合を振りか

【口】和洋料理法

けながら、能く混合して漬込み押蓋をして四五貫の塵石をして五日間位を置いて喰べますと、好い鹽梅の風味となります。斯うすれば一週間位は大丈夫保存する事が出来るので御座います。

干大根甘漬 干大根には普通の干大根の外には切り干、大袋、干大根等の各種が御座います。切り干は云ふまでもなく其儘で結構ですが、普通大根は小口に薄く庖丁目を入れながら三分位の厚さ毎に切り離し、細根干大根は五分位の小口切とし、袋干大根は七分位の長さに切り干す。右の内、切干と袋干とを洗ひますと風味を損ひますから決して洗つてはいけません。普通の丸干と細根とは切る前に塵埃を落す程度に極ザツと水洗ひを致します。漬付けは酢五合、醤油三合、平折昆布三寸位(極く細く切ります)砂糖大匙三杯、味の素茶匙一杯と混合せまして、其中に前の各種の干大根を漬込むので御座います。切干干は大抵一晝夜位で喰べられ、丸干は五日以上一週間以内で喰べられます。又細根は其中間頃に喰べられるやうになります。大抵は大根から甘味が出るので云うて砂糖は入れな

いやですが、自分の経験した處では大根り砂糖を入れた方が風味が加はつて誠に美味くなるもので、又お好みならば唐辛子の二三本を入れるのも宜敷う御座います。

鹽梅 鹽梅は春喰べますと、土用前後に喰べるのと、それから土用後に喰べるのと三種御座います。そして鹽梅は概して天氣の續きさうな日合を見計ひ風當りの其の處に干すので御座います。春喰べるのは一週間位干してから、左右の指尖で大根の兩端を滴んで曲げて見て、丁度弓のやうに柔軟に曲がるやうになつた處を程度に漬込むので御座います。其の割合は干大根の揃つたものを十貫目(凡百本一樽と致しますが、東京市場の一樽は五六本位のものが多くやうです)に對し鹽三升米糠七升で御座います。先づ漬桶に大根を一並べ並べまして其上に鹽と糖とを混合したもの適宜に振りかけ其の上に大根を並べ又其上に鹽と糖とを振りかけるといふ順に繰返して漬込みまして、最後に大根と共に干した大根の干葉を凡そ二三寸の厚さに一體に漬込んで矢張り鹽と糖とを混ぜたものを振りかけまして、押蓋をし十四五貫から二十貫位

の塵石をして置き、二月三月頃になつてから喰べ始めるので御座います。土用前後に喰べますのは前條の加減で二週間程干した干大根を材料としますし、又土用前に喰べますのは五升鹽(鹽五升糖五升を混合したもの)とし土用後に喰べますのは七升鹽(糖七升と鹽七升とを混合したもの)とし前の方法によつて漬込みます。

何れの季節に喰べます鹽梅でも最初漬込みました時は桶の高さよりも三四寸上に盛上つて居りますが、漬かるに従つて材料の量が段々と減つて参りまして、約一ヶ月か二ヶ月も経ますと前とは反對に桶の高さよりも三四寸も内輪になるのが常で御座います。それで寸から能く平均に塵石を利かして行くには大中小三通りの押蓋を作つて置まして、盛り上つて居る最初の頃は蓋を用ひ、稍下つて来た頃には中蓋を使ひます、そして最後の内輪に下つた時には小蓋を用ひるやうに致します。若し又鹽梅の風味を最初儘に長く保せようとするには、鹽梅の取り出し方に細心の注意を要するもので御座います。鹽梅に限つて必ず上から上からと順々に出して行か

なければなりません。朝食べた鹽梅は不味かつたから晩には別の層から出して見ようなどと無暗矢鱈に捏返したり引出したり致しましたら、それぎりでは猶更不味かつたので了ります。ですから如何な場合にも順序を違へず順々に取出して、そして其の後は糖を丁寧に均して押蓋をし一寸塵石を上げて置く事が肝要で御座います。萬一不幸にして酸味のある鹽梅や鹹味の過ぎた鹽梅の出来ました場合は致し方が御座いませんから、食べますときにそれを大きく細切にし一夜水に浸けて置き、少々鹽漬過ぎるやうですが味淋七分醬油三分位の割合で漬汁を拵へ、其中に一寸漬けて喰べますと結構で御座います。又奈良漬粕を準備して置きまして其中に漬込みながら喰べても宜敷う御座います。

料理方法と心得

水に軟水と硬水とがあつて、軟水は石灰鹽類の含有量の少ないものを云ふ、硬水とは其含有量の多きものを云ふのである、硬水は食物を煮、又は茶を煎る時は煮難くして茶は味悪しく軟水は割烹に適し茶は能く抽出し、豆

【口】和洋料理法

類や肉類は速に軟化するものであるから、其の作用を調理に應用して行かねばならぬ、之れ調理上の緊要の事實である。即ち醬油は硬水質の如くにして味噌汁は軟水の如くなるものとす。

第一豆、豆類を最も軟かく煮落す様に煮熱するには、水仕立の味噌汁又は水より材料を入れて温火にて永く煮るものとす。

第二肉類及び乾物等を程宜き軟さに煮熱するには、水より材料を入れて、温火に掛け目的の軟さに達せんとする時、砂糖及び醬油を加へて煮たる後火より下します。

第三甘煮に類したる食物を煮るには、少量の沸騰湯に材料を投じ酒、砂糖、醬油等を加へて強火にて煮るべし。

第四雜煮の如き煮汁と共に美味にする煮方は材料と砂糖、水などを同時に加へて温火にて煮熱したる後、醬油を入れて更に煮るのであります。

第五煮物の如き單に其材料を美味しく煮る煮方は醬油、砂糖等を合せて沸騰せしめたる時材料を入れて強火にて煮るのであります。

第六芋類及び根菜の類を軟かく、且つ一種

の美味を生ぜしむる煮方は、材料を水より入れて煮れば漸々其汁は汁水状態と化し、食物の成分が出て頗る軟くなり、甘味をも生ずる故に多量の砂糖を用ひずして醬油にて、適度に味を附ければ美味くなります。

第七材料を完全に美味を附ける、煮方は材料が十分煮沸したるとき砂糖、醬油等を加へ尚能く杓子にて攪拌して沸騰せしめて火より下すべし、若し之に反して調味品を加へ、間もなく火より下すときは甘き處と鹹き處とが出来て随つて其汁も不味くなるものとす。

第八總て煮汁の多量なるを煮詰むるには、(個煮の如き)鍋の蓋を去りて煮詰むべし、否らざれば蓋に蒸氣溜りて露となり、再び鍋の中に戻るが故に、煮詰り方遅くして却つて水臭き味と變化するものであります。

第九食物の佳味を出すには、味噌汁は始めから味噌と水を溶き混ぜて水仕立方となすべし、又鹽煮と爲すべきものは、鹽を水より加へて混合せ、殆んど海潮の如くならしめて煮るものとす。

第十酒、砂糖、醬油等にて煮物を爲す時は始めに酒と、砂糖等を混和し一材料を入れ其

材料の煮へたる後、醬油を加へて更に煮るものとす。

調理便宜法

一内類をビフステキの如き焼方に用ふる時は、其肉を少量の酢の中に漬けて置きて焼けば、其肉軟かにして美味を増すものであります。一皮類を茹るには薄く切りて練にて揉み、能く攪拌して熱湯にてザット茹て更に清水にて酒すものであります。一野菜類を茹るには(下茹を爲すもの)必ず沸騰湯に入れ、十五分乃至二十分間茹るものです、但し青菜類を茹るには鹽少しく加へて、鍋蓋去りて茹るのであります。一甲芋を茹るには、切りて茹る時は粘り氣出るものなり、此を避るには丸形の儘茹て、後に切るものであります。一蓮を白く茹るには、米の白水を覆ふ程入れて煮る、若し白水より外に出でたる部分は黒くなる故に注意すること又煮る湯の中に酢少量を加へて煮れば白くなります。一大根の苦味のあるものを煮るときは、米を少しく布に包みて鍋に入れ共に煮れば其苦味

を取り得るものとす。一高野豆腐を軟かく茹るには、水に炭酸曹達を加へたる中に浸して、熱湯の中に入れて鍋蓋をなして茹て、水にて能く酒し絞りて味を附くるものであります。一干豆を軟かく煮るには、暫時灰水の中に浸し置きて茹るときは皮と共に軟くなる。一小豆を軟かく煮るには、水と共に鍋に入れ竹の皮少しを加へて煮るものとす。一鷹豆を軟かく煮るには米の白水に十二時間程漬置きて更に軟水にて煮る、一度沸騰せし時水少しを加へて更に沸騰させ、斯の如き手数を四五度する時は皮破れずして軟くなるものとあります。一竹の子を煮るには皮附の儘堅に割りて、水と共に鍋に入れ更に練一つかみを入れて茹る時は速に軟くなる。一牛蒡を軟かく茹るには、竹の煮方と同一にして一時間程茹るのであります。一干瓢及蒟蒻を煮る時は、鹽にて能く揉み水にて洗ひ、煮れば早く茹て得らるものとあります。一芋の莖のエガミを取去るには、茹る時山椒

鳥獸魚肉野菜切方

の實を二三十粒入れて茹れば去れます。一竹の穂先の苦味を取るには、蔞椒を丸の儘二三十本加へて茹るのであります。一章魚を軟かく茹るには、大根を切りて共に入れて煮るか又は白水に入れて茹るものとす但し煮る前に鹽にて能く洗ふのであります。一揚物に用ふる油の熱度を見るには先づ油類を釜に入れて漸時煮て鹽少量投入して「ジュツ」と激しき音のする時を適度として揚物をなすのであります。一餅の油味を去るには、炭酸曹達を少し加て煮るか又は鐵の燒火箸を五六本入るものとす。一寒中に魚の鱗の凍りて庖丁にて取れ難きときは、大根を斜に切りたる切先きにて取るのてごさいます。一小鯛の鱗を去るには、鋸を摺針に入れて鱗葉を入れて共に攪拌すのであります。

料を厚く切るは悪しく、薄く平らなるを可とす、如何に形も大なるものにも、薄きものは胃袋中にて消化液が能く觸れ合つて消化し易き譯で有から萬事其心得を以て庖丁をせねばなりません、然し乍ら調理の目的に依り各各切方を異ならしむるの必要があるから、今左に切方の一斑を示します。

右に開きたるものを云ひます。一背越切 鱗を去り腸を取り水洗して、頭を去り斜に小口より薄く切たるを云ひます。一たみ作り 三枚に卸したる片身の腹骨を鋤去り、皮をとり薄く重ね作とするものとす。一筒切り 鱗を去り骨をおろさず、其儘六七分位の厚にブツ／＼に切たるを云ひます。一鯉の毛切り 鱗を去らずして筒切りとなすのであります。一絲作り 三枚に卸したる片身の皮を鋤き、腹骨をとり庖丁をねせて堅目に薄く「ヘギ」たるを斜に絲の如く細長く切るので御座います。一笹作り きす、さより、の類を三枚に卸し腹骨及び皮を鋤きとり、斜に一分厚味に切るものであります。一揚げ切り 三枚に卸したる大魚を皮目を下ににして肩の方を左方に置き、六七分位の厚さに庖丁をねせて斜に揚げ切となすので御座います。

賽の目切 三枚におろしたる片身の腹骨を去り、皮目を下にして縦目に五六分に切り更に小口より五六分に切りて四角立方になしたるものであります。一割かけ 丸の儘の洗ひたるもの、又は切身にても横に庖丁目を入れ、割かけとなしたるを云ふのであります。一機窓の切方 桂刺は何品に限られど、假に大根とせば長さ一寸三分の輪切となし、先づ上皮を滑かに丸く剥き去り、更に薄く長く剥きたるを巻きて又薄く小口切となす。一細切 桂刺の如く長さ一寸三分の輪切となし、上皮を剥き二つに割り、之を伏て下部を少し残す様に薄く小口切とし、其を更に更に中央より割り切口を右方に向け、絲の如く細く小口切と致します。一微塵切 縦横に最も細かく剥きたるを云ふのであります。一鳥糞子形 丸形の棒状のものを小口より、二三分を隔て、又其切れ目より二三分を隔て、一文字に横断し更に斜に又一文字に切り行くを云ふのであります。一白菊切 先づ四角立方の賽目形に切り、上面

【ロ】和洋料理法

より庖丁を入れ、下部を切離さず一分の厚さに、下部を切離さざるやう切て鹽を振り置き指先にて押し廣ぐれば、殆んど菊花の形状となるので御座います。

鹿の爪切 丸形棒状のものを、約其直径位の間隔を置いて斜に切つたものを云ふのです。鏡杏切り 堅十文字に割り、小口より薄く切りたるものを云ふのです。

短冊切 普通は長さ一寸三分、巾四分位にして薄く切りたるものを云ふ。其他輪切り、菱形、矢の羽等と致します。

鳥獸肉切方 鳥獸肉を切るには、先づ堅目切及び横目切の別あるを知得すべし、堅目切とは繊維の通り居る切目に添うて切りたるもの、又横目切とは繊維の目筋を横断するものであつて、此切方に依り同質の肉も硬軟の差を生ずる、即ち堅目に切りたるは硬く、横目に切りたるは軟である。故に繊維の大きなものは取り去り、先づ堅目に長形に切り分け、小口より横目に薄く切るのであります。

西洋料理法名稱

水煮 ボイリングとは沸騰湯にて煮る料理法

にして食物を水食品と稱ふ例へば湯煮卵、湯煮馬鈴薯湯煮羊肉等の如くであります。

水 華氏百八十五度の温度より煮初め二百十二度にて沸騰す、早く沸かしたる湯も遅く沸かしたる湯も熱度は同じ事にして同じ効力あり、又水は其の沸く時蒸氣及水蒸氣を發し普通の料理道具は之れを去らしむる如く出来居る故急に物を煮る時は多くの熱を失うて不経済となるものです。

沸騰湯は卵の蛋白質を堅硬し肉類にありては其の纖維素を硬くし細胞を溶解す又炭物性酸類を膨脹せしめ、米麥類及野菜類の細胞を軟かにす牛乳は決して沸騰せしむ可からず、湯氏百十度にて達すれば酪素少しく堅くなり脂肪消化し難くなるものとす二重鍋に入れば湯にて温めたる牛乳をスカデット、ミルクと稱し攝氏百度の熱を有するものであります。

汁煮法 スチューイングとは弱き火に掛け少量の水を入れて久煮する事にして此の法に依り肉類を調理する時は其の總ての營養分を含み細胞は軟かとなりて味よく最も經濟向きの調理法であります。

焙燥法 グレロイングとは直接に放射熱火の

上にて料理するものとす此の法に依りて調理するには其の材料を油引きたる焙燥器に入れ又は火の上にかけたる焙燥の上に乗せ、先づ其外面を焙きて中の汁液の漏れ出づるを防ぎつゝ焙くものとす。肉類又は魚類等此の法に依りて調理する時は其の香味云ふ可からざるものあり、グレロを爲さんとす若し石炭、木炭、木炭等の火力十分ならざる時は焙燥と云ふを爲す、之は直火にあてずして油揚鍋に材料を入れ強火に掛け両面より焙くを一法と致します。

焙煮法 ローストイングは「グレロイング」と同じく純熱力に依り其の熱を一點に集合して料理するものとす、蒸燥の場合は肉片を大切にして身の厚きものを用ひ之を鐵串に串し廻しながら之を焙くものにして、普通蒸燥と稱へらるゝものは焙燥の内にて蒸燥したるものを云ふ、此の法に依り焙燥にて調理したるものは外面美麗にして鮮に入れ美しけれ共少しく消化遲延なる傾きがあります。

蒸燥法 ベーキングとは焙燥の内部に食料品を入れ蒸し焙きを爲すものであります。

油煎法 フライイングとは華氏三百五十度より

く煙り初めたる時麵飽の軟き部分の一寸立方位なるを投げ入れ、四十秒許を経て茶褐色とならば其の油は適度の熱度を有するものであります。

多種類の食品を同じ油にて煎る事を得可きものに蒲、鈴、馬鈴薯、食糧飽等をフライするには新しき脂肪を用ひずして古き油を用ふ可し、斯くする時は油中の汚物を其の材料に吸収する爲に油を清めるものとす其の油にて魚類、肉類、又は「コロッケー」等の用に供するを法と致します。

油焙法 ソテーイングとは普通にフライと稱するものにして少量の脂肪にて材料を油揚する事なり、此法にて調理したるものは油揚法に比して其の消化し難く、此の法にては食品に脂肪を吸込ませる事能はず、初めにフライペン又はグリッドルを温めて少量の脂肪を溶かし其の材料を入れ両面より油焙するものであります。

蒸煮 プレッシングとはベーキスチュートする事にて之れに用ふる肉は初めフライ(ソーテ)し其の肉汁の餘り出さる様にし、之にスラック又は水少量を入れ小さく切りたる野菜

「胡椒」(胡椒)「セレリ」(セリ)等を交へ鹽とベブア及び香料を加味し、之を能く蓋したる鍋に入れ、軟かき火の焙燥に入れ久煮蒸燥するものとす、蒸煮中は火熱を平行ならしむべし是れステュー又はボイリングの外に堅き肉を味良く食する經濟的の料理法と致します。

蒸煮 フリカッシーイングとはソーテ所謂フライしたるものにソースを加へたるものにして軟き肉は以前に料理し置く必要なければ共堅きものは湯にて良く煮る事を要す、又ペイールは横牛の肉なる故久煮蒸さる可からず、大抵は最初肉をソーテして後ソースに交へ低き温度にて久煮蒸るを法と致します。

スープの効能

西洋料理に於て食事の始めにスープを用ひ又日本料理に於て始めに吸物及び味噌汁等を食するも單に營養分を得る爲めに非ずして之を食すれば直に味神經を刺激し食欲を促し胃の活動を與へるの効力を有するのて此の意味を領して其製法を完全ならしむる者御座います。

スープ製法 鳥獸肉類と野菜類とを混和して

四百度の熱を有する熱油の中に食料品を入れて油揚げと爲すものにして油は種々の類を用ふるも雖も、大抵橄欖油、豚脂、牛脂、コロナット、バター等は經濟向きにして其の色を變ぜず、高熱度に達せしむるものとすれ共油の熱度に注意すべし、油若し其の適度の熱に達せざれば其の材料に油を吸ひ込む患もあり、故に其の熱度を檢するには湯油の熱したる時に荒鹽耳振一杯位を撮み入れ「デュー」と烈しき音のしたる時を適度とす。其の熱によりて油揚げを爲す時は卵の蛋白質を堅くし之が爲めに其の食品は油を吸ひ込む事なし若し適度にあらざる油にて揚る時は充分に外皮を強固ならしめず水氣を帯ぶるものにして、自然油に泡を生じあげ物の外皮を軟かくし其の味甚だ悪しきものであります。

油煎用熱油の別仕立法

油煎を火に掛け少し

【ロ】和洋料理法

ナトリウムと、カリウムの配合をなして清美(汁クレーンスープ)を作り之を種(スタック)として種々に製法すべき有る故に日常使用すべし肉、野菜類、の屑(食物利用)等を用ひて製する丈の心得が最も必要であるが今精肉と野菜類を以て之を製する手順を示せば次の如くであります。

スープ種(スタック)五人前分量  
材料 牛肉骨附百匁(肋脛肉又は鳥骨肉を最良とす) 人参三十匁、玉葱二十匁  
製法 鍋に水一升を入れ之に牛、又は鳥肉を入れ強火に掛けて沸騰せしめ表面に浮き上りたる灰汁を掬ひ取て野菜類を加へ、温火として一時間以上煮煎じ水料を半分位に煮詰めて水筒にて濾して用ゆ、但し之を数種のスープ製法の種(スタック)と爲すのであります。

サラダの製法

クリームドレッシングソース 材料は洋粉大匙一杯、牛乳五匁、酢三匁、鹽小匙半杯、砂糖小匙一杯、玉子の黄身一個。製法は洋粉、鹽、砂糖、酢、牛乳を鍋に入れて混ぜ合せ温火の上に載せ練りて後玉子の黄身を加へ、能く混合して冷して用ゆるのであります。

く混合して冷して用ゆるのであります。  
クリームドレッシング、ソース 材料は洋粉大匙一杯、洋辛子大匙一杯、砂糖小匙一杯、鹽小匙半杯、玉子の黄身一個、オリブオイル大匙一杯、製法は洋粉、洋辛子、鹽、砂糖、酢、牛乳を鍋に入れて混ぜ合せ温火の上に掛け練りて後玉子の黄身とオリブオイルを加へ練り冷して用ゆるのであります。  
オイルドレッシング、ソース 材料は洋辛子大匙半杯、鹽小匙一杯、砂糖大匙一杯、玉子二個、オリブオイル大匙二杯、酢三匁、牛乳二匁、製法は洋辛子、砂糖、鹽、オリブオイル、牛乳、酢を小鍋に入れて混ぜ合せ玉子を黄身共共泡立て、加へ熱湯の上に載せ練り冷して用ゆるのであります。  
マヨネーズドレッシング、ソース 材料は洋辛子小匙一杯、鹽小匙一杯、砂糖小匙一杯、胡椒少量、レモン汁大匙一杯、酢大匙二杯、玉子の黄身二個、オリブオイル一合。製法は辛子、鹽、砂糖、胡椒を小井に入れ杓子にて混ぜ合せ玉子の黄身を入れ攪拌せつゝ酢少量を加へ其上にオリブオイルを徐々に加へ酢、レモン汁、油等を互進に少しづつ加へかき混ぜ糊の如く練りて用ゆるのであります。(注意)サラダを作る時は以上の内一種を撰て用ふるので御座います。

ホワイトソース 材料はバター大匙一杯、洋粉大匙一杯、牛乳一合、鹽小匙半杯、胡椒少量味の素少量。製法は小鍋にバターを入れ温火を掛けバターが泡立つ時まで煮ます、煮落けてから洋粉を篩つて加へ杓子にて能く攪き交ぜつゝ、牛乳、を徐々に加へ糊の如く煮て味の素と、鹽と、胡椒とにて味を付けて用ひます。  
トマト、ソース 材料は生赤茄三個玉葱半個バター大匙一杯半、次に洋粉大匙一杯半、スーパ一合、味の素三分、鹽小匙一杯、胡椒少量。製法はトマトを皮附のまま適宜に切フライ鍋に玉葱を薄く切り加へ、中火に掛け軟かく煮て裏漉し次にバターをフライ鍋に入れ、煮落けて洋粉を篩いて加へ、杓子にて交ぜつゝ狐色位になるまで煎りて後濾したるトマトソースを加へ(生トマトなき時は瓶詰のトマトソースを用ゆ)混ぜ合せスープ、味の素を入れ、どろろ位に煮詰め鹽と胡椒にて味を付けて用ひます。  
ブラウンス 材料はバター大匙一杯、洋粉

大匙一杯、洋人参一本、玉葱半個、パセリ一枝、鹽小匙半杯、胡椒少量。製法はバターを鍋に入れ煮落けて人参、玉葱、パセリ、を細切りにして加へ、玉葱は煎りて洋粉を入れ、杓子にて混ぜつゝ狐色位に煎りてスープ一合を徐々に加へ、其汁の半分位になるまで煮て、鹽、胡椒にて味を付けて用ひます。  
ベシヤメル、ソース 材料はバター大匙一杯半、味の素三分、洋粉大匙一杯、パセリ一枝、人参一切れ、玉葱三分の一、牛乳一合五匁、鹽小匙半杯、胡椒少量。製法は小鍋にバター大匙半杯を入れ、煮落けて人参、玉葱、パセリ、を細かに刻みて加へ、サトウ煎煮として牛乳を入れ、十五分間位煮て裏漉し、次に残りのバターを鍋に入れ、煮落けて洋粉を篩ひ入れ、温火として杓子にて攪き混ぜつゝ牛乳と前の野菜の漉したものとを加へ、能く混ぜ合せ味の素、食鹽、胡椒にて味を付けて用ひます。

食物貯蔵法

液汁類の貯蔵法 八方汁、牛肉スープ、鰹節出し、味噌汁、牛乳等を薄硝子製の瓶の中に

入れ、青梅綿を四角に切り中央に丸めた綿を入れて作りたる栓をし、蒸籠の中に入れて蒸す、熱の加減は沸騰點(攝氏百度)位にて、蒸籠の湯が煮たたる時が沸騰點に達した時で瓶に入れて一合乃至二合迄は三十分、三合乃至五合は一時間蒸して、蒸籠より取出して、瓶口に出て居る綿栓を火にて焼き十分殺菌を施して、貯蔵所に貯へ置くこと幾日経つても腐敗する恐れがないから家庭では勿論殊に牛乳の如きものは旅行するに甚だ便利であります、尙ほ樽をする時樽が寄つて間隙が出来ると微菌が進入して消滅した甲斐がなくなる故注意せねばなりません。

海苔の貯蔵法 は大きな硝子罐又は、鉄力罐の中の内底に鹽化カルシウム又は鹽化石灰一磅を平らに入れて其上に紙を敷きて海苔を入れ、堅く蓋をなす時は永く貯蔵に耐へます之れ前記の藥品が海苔中の水分を適度に吸収する爲めでありませぬ。  
ジャムの貯蔵法 ジャムを作り未だ熱い内平口の罐又は焼物の壺類に入れ直に其上部一面にカーボレップペーパーを張つて置くこと幾日経つても變味の恐れがありません、カーボレ

【ロ】和洋料理法

年  
中  
行  
事

〔ロ〕和洋料理法

蔵器から取出して食する場合は能く洗つた上  
調理する方が安全であります。次にベトリ氏  
血と云ふのはベトリと云ふ人の發明に係る硝  
子製の貯蔵皿で重ね皿になつて居る、然して  
此方法は今日の肉を明日迄取つて置くと云ふ  
のには適當であり又皿に入れて蒸籠の中にて  
蒸しておけば永く貯蔵に耐へます。





【八】年中行事

松明を立て、火を點し諸人各火を繞り節を  
撃ちて踊る、これ釋迦を拜するの意なり  
... (text continues with festival details)

三月(大)

行事 三日雛祭 ○十日陸軍記念日 ○十三日大  
和春日祭 ○十五日梅若祭 ○十六日八幡  
... (text continues with festival details)

十五日梅若祭、隅田川梅若祭の念佛供養なり  
... (text continues with festival details)

四月(小)

行事 二日京都松尾、平野祭 ○三日神武天皇  
祭 ○八日灌佛會 ○九日京都稻荷祭、大和三日  
... (text continues with festival details)

【九】年中行事

行事 一日靖國神社祭 ○二三日頃八十八夜  
... (text continues with festival details)

五月(大)

行事 端午(五日)には武者人形を飾り、菖蒲  
湯に浴し、軒に菖蒲を刈り、菖蒲  
... (text continues with festival details)

【八】年中行事

節 青葱、芥、菜生、胡瓜、茄子、...

六月(小)

行事 一日日光東照宮祭、鞍馬貴船神社祭、...

七月(大)

行事 七日七夕祭、十日陸前鹽竈祭、...

行事 二十日(月初)〇九日重陽祭、...

九月(小)

行事 二十日(月初)〇九日重陽祭、...

八月(大)

行事 一日武蔵米川祭、二日鬼貫忌、...

【八】年中行事

行事 二十日(月初)〇九日重陽祭、...

行事 二十日(月初)〇九日重陽祭、...

【八】年中行事

根、みつば、京菜類の播種。牡丹、芍薬、酸漿、蘭の分栽。黄梅、紅梅、葡萄等の挿木。及び桃、梨、海棠の接木。果樹元枝伐採。諸作物の除草、中耕、施肥、病蟲防除。觀賞、萩、薄、女郎花、葛、四季咲杜若、水引、美女櫻、月見草、カンナ、ダリア、トレンギヤ、サルキヤ、紫雲草、(食品)はぜ、鮭、かます、鱈、鮭、落鮎、かぢき鮭、初茸、きぬかつぎ、くるみ、芋、葡萄、無花果、梨、栗、林檎、

十月(小)

行事 三月天長節祝日五日遠慮忌。自六日至十五日十夜講。後の月(陰曆九月十三日)十日金比羅祭。自十一日至十三日(日蓮宗)式。十二日芭蕉忌。十三日嵐雪忌。十七日神嘗祭。二十日惠比須講。二十三日、四日靖國神社祭。三十日紅葉忌。三十一日天長節祝日。季節 上旬は氣候の變化多く、天候不定なれども、下旬よりは所謂、小春日和の晴爽の好

季節となり、紅葉錦を織り、稲田黄熟して霜初めて降る、寒露は九日頃、土用二十一日頃、霜降二十四日頃。家事 十月講、浄土宗の念佛なり。十三日日蓮上人の忌辰なり。神嘗祭には各家庭にても新穀を以て飯を炊き、太神宮に供し、軒に國旗を掲げ、祝意を表す。天長節祝日は、各戸國旗を掲げ、御影を拜し、宴を張り、陛下の萬歳を祝す。

行事 八日吹草祭。西の市(西の日)十五日。七三三の祝。十七日大和談山神社祭。十九日一茶忌。二十一日近松忌。二十二日鎮魂祭。二十三日新嘗祭。空也忌。二十七日親鸞忌。季節 立冬は霜降の後十五日なり、小春日和打ち續き、各所に櫻、山吹などの返り吹きをみる、小雪(立冬の後十五日)の季節より北風に冷気を誘ひ夜は霜を結び、天地漸く冬景色を帯ぶ。

十一月(小)

行事 一日乙子の朔日。七日攝津水無瀬祭。十二日(大) 鹿走。行事 一日乙子の朔日。七日攝津水無瀬祭。十二日(大) 鹿走。行事 一日乙子の朔日。七日攝津水無瀬祭。十二日(大) 鹿走。

行事 八日吹草祭。西の市(西の日)十五日。七三三の祝。十七日大和談山神社祭。十九日一茶忌。二十一日近松忌。二十二日鎮魂祭。二十三日新嘗祭。空也忌。二十七日親鸞忌。季節 立冬は霜降の後十五日なり、小春日和打ち續き、各所に櫻、山吹などの返り吹きをみる、小雪(立冬の後十五日)の季節より北風に冷気を誘ひ夜は霜を結び、天地漸く冬景色を帯ぶ。

行事 三月天長節祝日五日遠慮忌。自六日至十五日十夜講。後の月(陰曆九月十三日)十日金比羅祭。自十一日至十三日(日蓮宗)式。十二日芭蕉忌。十三日嵐雪忌。十七日神嘗祭。二十日惠比須講。二十三日、四日靖國神社祭。三十日紅葉忌。三十一日天長節祝日。季節 上旬は氣候の變化多く、天候不定なれども、下旬よりは所謂、小春日和の晴爽の好

行事 八日吹草祭。西の市(西の日)十五日。七三三の祝。十七日大和談山神社祭。十九日一茶忌。二十一日近松忌。二十二日鎮魂祭。二十三日新嘗祭。空也忌。二十七日親鸞忌。季節 立冬は霜降の後十五日なり、小春日和打ち續き、各所に櫻、山吹などの返り吹きをみる、小雪(立冬の後十五日)の季節より北風に冷気を誘ひ夜は霜を結び、天地漸く冬景色を帯ぶ。

行事 一日乙子の朔日。七日攝津水無瀬祭。十二日(大) 鹿走。行事 一日乙子の朔日。七日攝津水無瀬祭。十二日(大) 鹿走。行事 一日乙子の朔日。七日攝津水無瀬祭。十二日(大) 鹿走。

行事 八日吹草祭。西の市(西の日)十五日。七三三の祝。十七日大和談山神社祭。十九日一茶忌。二十一日近松忌。二十二日鎮魂祭。二十三日新嘗祭。空也忌。二十七日親鸞忌。季節 立冬は霜降の後十五日なり、小春日和打ち續き、各所に櫻、山吹などの返り吹きをみる、小雪(立冬の後十五日)の季節より北風に冷気を誘ひ夜は霜を結び、天地漸く冬景色を帯ぶ。





事物起源

# 事物起源

## (一) 名稱

我國開闢之初、天地の中に一物成ると、其の形版産芽の如し、化して神となり、國常立尊といふ、これ我國に於て物に名あるの原始である。

我國上古神代には、豊葦原瑞穂國といつた。又浦安國ともいつた。虚空見日本國とは饒速日命の命けられた所と、秋津洲の號は神武天皇が國の形を望み見給ひて蜻蛉の聲をせるが如しとたまひしに起りしとぞ。

日本の稱、日本の名東國通鑑に新羅文武王十年、倭國更めて日本と號す、自ら言ふ日出づる所に近し、以て名とすと、此年は我天智天皇九年に當れり、天皇號を改めて天下に勅りせられた。

國郡名、從來多く假字を用ひて一定せず、元明天皇和銅六年五月、詔ありて畿内七道諸國郡郷の名に好字を著けしめらる、且是より始めて國郡の名は二字となる。

天皇の號、推古天皇の時隋國に答へられし國

【二】事物起源

書に東天皇敬曰、西皇帝一云々と書せられしを始とす、聖德太子執筆して書すと云ふ。

皇帝の稱、大寶の儀制令に天皇は詔書所稱皇帝華夷所稱、とあるを始とすべし、元來の始が德三皇帝を兼ねて自ら始皇帝と稱せしを始とす。

支那にては堯といひ舜といふ已に皆證號なるべしと思はる、我邦にては孝謙天皇の時、淡海御船勅を奉じて始て神武天皇の證號を定む。

姓氏、安楽天皇四年、姓氏の混淆して其實を失ふことを憂ひ玉ふ、味糠丘に至て各神に探訪して其姓氏の眞偽を定めらる、これ姓氏を定め玉ひし始。

源氏、弘仁五年五月八日、嵯峨天皇の皇子信に、始て源姓を賜ふ(即嵯峨源氏)。

平氏、天長二年閏七月、桓武天皇の皇子、葛原親王の嫡子高棟王に始て平朝臣の姓を賜ふ。

藤原氏、天智天皇九年十月、内大臣鎌足連に始て藤原姓を賜ふ。

橘氏、天平八年十二月甲午、葛城王に始て橘姓を賜ふ。

日本紀に神日本磐余彥天皇(神武帝)諱

は彦火々出見とあれば、此時より諱といふこと始まれるが如し、されど神皇正統記には、仁明天皇諱は正良是より先天皇の諱正しからず、多くは乳母の姓を用ひて諱となし玉ひしを、此帝より正しく諱を立て玉ふといふ。

天子の院號、嵯峨天皇位を讓りて嵯峨院に居し玉ひしに起る。

皇后の院號、一條天皇の時、梅原皇后證子尼となり東三條院と號す、皇后の院號これより始りまりて女院と稱す。

門院の號、具原氏の和事始には、後朱雀天皇の后皇陽明門院に始ると書けれど、後一條天皇の萬壽二年に、太皇太后(一條帝の后)の上東門院と號せられたるが始めなるべし、又皇后に非ずして門院號を稱せしは、白河天皇の皇女にして加茂齋院准二后たりし、郁芳門院に始まる。

一名、明治五年五月、從來通稱と名乗の兩條を用ひ來りし處、自今一名たるべき旨達せらる。

改名改稱の義、同年八月、華族より平民に至る迄、自今苗字名並に家號共改稱不相成、但し同苗同名にて差支有之者は、管轄廳へ

願出づべき旨達せらる。苗字 延文慶安の頃、即ち足利時代より起る、以前は住所或は領地を以て稱したり。女に「ひめ」といふこと 神代には一般に女の何をヒメといひて、貴賤の別なし、近古に至り姫宮と唱ふるは皇女に限り、姫君といふは將軍家及攝家の女に限ることとなつた。女に子と唱ふこと 宣化天皇の皇子火烟の母大河内稚子媛を始とす。女の名に「お」の字を用ふること 太平記に、菊亭殿に後妻とてみめかたち類ひなく云々とあるを始とす。雅號 文人の雅號を用ふることは唐の白香山(名居易字樂天)など始なるべき、宋に至りて稍々多く元に至りては殆んど文士にして號なきはなきに至る我邦漢儒者の之に倣ふことは應長(頃、藤原惺窩(名甫字敬夫)などに始まるか。年號 皇極天皇四年、始て元を立て大化元年といふ、爾後或は年號あり、或は年號を立てず、文武天皇五年に大寶の號を立て、より相續きて年號絶えず、支那には漢の武帝建元の年號を始とす。

午前午後の時 明治三年十一月改曆の達しと共に、時刻の儀は是れまで晝夜長短に隨ひ、十二時に相分ち今後改めて時辰儀時刻晝夜平分二十四時に定め子刻より半刻迄を十二時に分ち午前幾時と稱し午刻より子刻迄を十二時に分ち午後幾時と稱する旨達せらる。何時の時 同時、時運の儀は來る一月一日より右時刻に可改事但し是迄時辰時刻を何字と唱來りしが以後は何時と可稱事と達せらる。星辰の名 太古地皇民始て星辰を定め、黃星次を定むといふ、即十二次二十八宿の度みな黃帝より始まるといふ晋の陳卓の時辰に星の名を記せるもの一千四百六十といへり。五行の名 史記曆書に黃帝五行を建立す、應劭云ふ金木水火土なり。十干及び十二支の名 黃帝大撻に命じて五行の指を授け斗剛の指す所を占ひ是に於て始めて甲乙十幹を作て日に名づけ子丑十二支を以て月に名づけ又十二名獸を以てこれを屬す枝幹相配して以て六旬をなすと事物起源に見ゆ。陛下の稱 天子を陛下と稱し奉ることは史記に秦の李斯事を議る時始皇を稱して陛下と

いひしに始まる。殿下の稱 皇太子諸王を殿下と稱する事は漢より始まる、唐の初には皇太后をも殿下と稱せり。股と稱し給ふこと 支那の昔は何人も自らを朕と稱せり、秦の李斯が天子自稱して朕といふべしとの議によりて始皇より以來天子に限る稱とはなれり。今上と稱し奉ること 史記に漢武帝をさして今上といひしに始まる、單に上と稱し奉ることも亦司馬遷の史記に起る。帝 帝王世紀に吳帝名は華字は青陽とあれば金天氏より始まるならんと漢事始に見ゆ。公家の稱 公家の文字は早く續日本紀(第二及十三)三代實錄(卷一)以下の諸書に見えたりと古くは朝廷又は天皇をさしていへる稱なり、長祿二年(足利義政の時)以來申次記二月朔日の條に毎年今日千疋宛折紙進上之事公家衆ごとく令懸御目云々とある頃よりして朝家に勤仕する貴紳を稱する號とはなれり。大名小名の稱 大名の稱は名田(名田とは荒地を墾きて私田とせるもの各其人の名を其田

に掛けて名田と呼びしなり土御門天皇の頃より此稱あり)より出で其名田を多く所有せるを大名といひ稍少き人を小名といひしにて源平の頃より稱である。足利より徳川氏に至りて諸侯の通名とはなれり。名主の稱 また名田より起れり、即領主に代りて名田を支配するの名にして東鑑文治三年の條に鹿島社領の名主貞家とあるを始とす。商賣の屋號 柳菴雜筆に出せる京都東西市廛の圖(後嵯峨天皇以前のも)と云ふに畿内ノ屋東海道ノ屋、西海道ノ屋、などありて畿内ノ屋の内には山城ノ屋、大和ノ屋、又西海道ノ屋の内には太宰府ノ屋などあれば古き事なり但古制は山城ノ屋は山城の産物、大和ノ屋は大和の産物を賣るゆゑなり。

神とは人の徳の潤り難きを稱したる尊號なれば、神は即人なり、然れば是ぞ人の初なるらん。男女 同書に、男女竊生の神、先づ泥土煮尊、沙土煮尊あり云々。夫婦 同書に、伊弉諾尊、伊弉册尊始て夫婦となり玉ふと記せり。父子 古語拾遺には天御中主尊(即國常立尊)に三子ありて、長を高皇產靈、次を神皇產靈、次を津彥產靈といふとあり、然れども夫婦あり然る後父子あるべきなれば、諸册二尊の日ノ神、月ノ神などを産み給ひしを父子の道の始とすべしと、具原好古は云へり。兄弟 諸册二尊が日ノ神、月ノ神、經兒、素盞鳴尊、四神を生み給ひしこそ、兄弟の序の始なるべし、これも古語拾遺の説にては、天御中主の三子を兄弟の始とせんか。君臣 神代卷に、諸册二尊相議りて云、吾既に大八洲國及び山川草木を生めりいかにぞ天下の君たる者を生まざらんやとて、則日ノ神を生み給ふ、大日靈貴と申す(即天照大神)とある、君臣の始なりと。朋友 同書に、天稚彦、葦原中國に在りて味

鎮高彦根尊と友とし善しとあるぞ、朋友の交の書に見えし始なり。乳母(メノト) 同書に、産火々出見尊、婦人を取て乳母、湯母、飯母、湯坐とし玉ひ、凡て諸部そなはりて、以て養ひまつる、時に他姫婦を用て乳を以て、皇子(鸕鷀草葺不合尊)をひたしまつるとある、乳母を以て兒を養ふの始なり。天皇 神武天皇の御名を、神日本磐余彥天皇と申し奉ると、日本紀にあるを始とす、天皇天下を平定し玉ひて、辛酉の年正月朔日、攝原の宮に於て即位し玉ひし時、即紀元元年なり。女帝 蘇我馬子聖德太子と謀り、崇峻天皇を弑して推古天皇を立つ、用明天皇の同母妹なり、これを女帝の始とす、先是神功皇后及び飯豐皇女ありといへども、共に帝位に即き玉はず。太上天皇 持統天皇退位の後、始めて太上天皇と稱し玉ふ。法皇 宇多天皇深く佛法に歸依し玉ひ、讓位の後始て法皇と稱し玉ふ。皇太子 神武天皇御歲十五にして立て太子と

【二】人物起源

人 日本紀神代卷に云、開闢の初、州嶺の浮び漂ふこと猶魚の水上に存ぶが如し、時に天地の中に一物成れり、形芽芽の如し、すなはち神となる、國常立尊といふ具原好古云、

神とは人の徳の潤り難きを稱したる尊號なれば、神は即人なり、然れば是ぞ人の初なるらん。

鎮高彦根尊と友とし善しとあるぞ、朋友の交の書に見えし始なり。

【二】事物起源

なり玉ふ、但父天皇の皇子を立て太子とし玉ひしは、神武天皇四十二年壬寅正月三日、皇子神孫名川耳尊を立て皇太子とし玉ふを始とすべし但し此時未だ皇太子の稱號なかりき。

皇后 神武天皇即位元年、大物主命の女、正妃媛、輔五十鈴依媛を立て皇后とし玉ふ皇の稱は實に秦の始皇より始まる。

妃 舊事記に、正哉吾勝々速日天押穗耳尊高皇產靈尊の女、栲幡千千姫萬旅命を以て妃とすと見えたる妃の始。

武士(モノノフ) といふこと神代に天孫降臨の時、天物部等二十五人、兵仗を帯びて供奉しける事舊事記に見え、神武天皇元年宇摩

治命と、遣臣命と兩人武功勝れたるにより軍兵を率ひて内裏を警固す、その宇摩志摩治命の司る所の兵を物部といひし事日本紀に見ゆ、これ武士をものゝふといふ起原なるべしといへり。

儒者 應神天皇十六年に、百濟國より王仁と云へる儒士を貢すと日本紀に見ゆ、これ我邦儒者あるの始なり。

神主(カンヌシ) 神功皇后新羅を討たん事を祈らせられ、齋宮を小山田邑(筑前國相模郡)に造り、吉日を選び齋宮に入り、自から神主となり給ふ、神主の號これより始まるにや。

祝(ハフリ) 仲哀天皇八年、長門國浦瀨より筑紫に幸し玉ふ時、海中にて御船進まざりしかば、阿波國(筑前國)なる大倉主、菟夫羅媛の神を祭らせ玉はんとて、挾抄者倭國菟田の人伊賀彦を祝として祭らしめ玉ひしより祝の號始まる。

樂人(ガクニン) 欽明天皇十五年百濟國より樂人數人を貢す、我邦樂人あるの始。樂人の左方右方 樂人元は一なりしが、大神

虛無僧の廢止 同年十月、善化宗並に盲人檢校勾當等の官廢止する旨達せらる、善化宗は俗にいふ虛無僧。

梓巫子等の禁止 明治五年十一月、從來梓巫子等に憑り祈禱下など唱へ、玉古口奇等の所業を以て人民を眩惑せしむる輩、自今一切禁止の旨令あり。

連歌宗匠 應安年中、侍公といふ者に始まる由、世談に見ゆ。

公科(時代不詳)の時より、始めて左右に舞をわかれてりと古記に見えたり、今左方右方ある是なりと具原氏の和事始にいへり。

奴僕 火酢芹命が彦火々出見尊に對し奴僕とならんと、ことわられし事神代卷に見えたり奴僕の稱の始なるべし。

治工(イモノシ) 天照大神の時、石凝姥命始めて治工となる、鏡作の風。

玉工(タマシリ) 同時、櫛明玉命始めて玉工となる、玉の組。

畫工(エカキ) 雄略天皇の時、田龍一名辰貴といふ人歸化す、畫を善くせし由姓氏錄に見ゆ、御用明天皇元年、百濟より畫工白加を貢す。

佛工(フツシ) 寺工(テラダイク) 敏達天皇六年百濟王、佛造工造寺工六人を貢す、これ其の始。

白拍子(シラビヤウシ) 源平盛衰記平家物語などには、鳥羽天皇の時、鳥の千歳若前として二人の遊女舞はじめけると見え、徒然草には

淨瑠璃作者 元は俳諧師文人などの戯れ作り出でしにて、專業となせし者なし、作者を專業とせしは、近松門左衛門を始とす、近松は享保九年七十一歳にて歿せり。

華族(士族) 明治二年五月十七日、公卿諸侯の稱を廢して華族と稱す其家世を士族とす。女醫結 明和七年大阪にて、始めて女の醫を結ひて世を渡る者あり、江戸にては安永の末、山下金作といふ女形俳優大阪より來り、その醫付の男の吉原藝妓の髪を結ひしより行はる甚吉といふ者その弟子となり始めて之を職とす賃錢百文なりしと。

磯の禪師又その女靜より始まると、何れにしても源平の頃よりなり。

歌舞伎(カブキ) 名古屋山三郎といふもの、出雲の巫女くにと云るに通じ、くに、刀をささせ頭を包みて早歌を教へ舞はせければ、これを歌舞伎といへり林道春の説に此歌舞伎の始まりしは慶長十九年なりといへり。

筆工(フデヤ) 姓氏錄に、燕の相國衛滿公の後よく筆を作る十一流に及ぶ、これに因て筆氏を賜ふとあり、然れども其年代を詳にせず。

【三】事物起源

佛優(ヤクシヤ) 天照大神天宮に入り玉ひし時、天鈿女命佛優し玉ふ、而して今の佛優は元歌舞妓より出たり、支那には夏の桀王禮義をすて、倡優俳諧を求めて奇偉の戲をなすと列女傳にいへれば此頃よりあるらし。

曆博士 欽明天皇十五年、百濟より曆博士を貢す、但此博士とは定まりたる學位にあらず種多非人の廢止 明治四年八月、種多非人等の稱廢せられ、自今身分職業共平民同様なるべしと達せらる、是より新平民の稱あり。

博士 博士の學位は、大寶元年八月戊申、遣三明法博士於六道一講三新令一と見え、其職員令大學寮の條に、博士並に博士書博士算博士など見えたり、唐制に倣ひて此時定め玉ひしなり、神龜五年七月の格に、律學博士文章

博士 博士の學位は、大寶元年八月戊申、遣三明法博士於六道一講三新令一と見え、其職員令大學寮の條に、博士並に博士書博士算博士など見えたり、唐制に倣ひて此時定め玉ひしなり、神龜五年七月の格に、律學博士文章



【二】事物起源

鳥追 正月来る鳥追といふもの古の踏歌の遺風なり、延文の頃河内長者ありて數千町を有す。其田圃の鳥を追ふを務として妻子を養へる者ども、正月始に長者の第宅に集まり来て、さしをすりつゝ長者を祝する歌を誦ひしに始まる由世談に見ゆ。今も早春に歌誦しつゝ来る鳥といふは江戸時代の遺風にて淺草なる舊種多の妻女。獅子舞 世俗稱して大神樂といふは唐の太平樂より出たるものにて本邦古來の神樂と平樂一に別(神樂の事は遊戯門にいふべし)太平樂一に五方獅子舞と稱す卯花國漫録に載す所の見るに略ぼ現時の太平樂に似たり、此の我邦に傳はりしは藤原貞敏唐に入て音樂を習ひし時よりならんと那河通高氏いへり又散樂の石橋及び越後獅子角兵衛獅子等の稱皆此より出たる由那珂氏の説なり、角兵衛は宮川合漫筆に據るに獅子を彫るの工にして天下一角兵衛と稱したり其時代詳ならずされども諸工人等の天下一の號は天和七年七月に停められたれば此以前の人なること知るべし。

(三) 地文

郡縣 成務天皇五年秋九月、諸國に令して國郡に造長を立て、縣邑に稻置を置き並に縣を分ち、阡陌に隨て邑里を定む、古事記には、成務天皇の時武内宿禰、國々の境を定め給ふとあり。都 神武天皇東征し玉ひ、六年の後春三月、都を大和國葛城山の東南橿原の地に定め、始めて皇宮を造營し玉ふ、爾後歷代多くは都を遷された。承久の都 古は歴世概ね都を遷さる、桓武天皇延暦十三年十月廿一日、山城國長岡より同國愛宕郡に都を遷し、平安城と名付て承久の帝都とし玉ふ、即今の京都なり、今上東京に都して始めて帝國承久の首府となる。市 天照大神が天石室にかくれ玉ひし時、八十萬の神の天高市に集ひ玉ひしこと、神代卷に見ゆ、人代にては文武天皇大寶三年大和國飛鳥の東、西に始めて市を立てたる。田 天照大神始めて稻實を天狹田、及び長田に植玉ふ。畑 天照大神粟稗麥豆を以て、陸田の種子

池 崇神天皇六十二年、河内國狭山の植田に水少くして、百姓農事に怠ることを憂ひ玉ひ、十月に依網池を造り、十一月に蒔坂池反折池を造らるこれ池の始なり。講 素盞鳴尊を埋め玉ひし事あれば、その起原は神代にあり。東國を香燭といふこと 景行天皇の時日本武尊東征し玉ひ、相模より上總に行かんとして舟にて海を渡り玉ふ時、暴風忽ち起りて舟覆没せんとしければ尊の妃弟橘姫海神の忿を鎮めんとて海に沈み給ふ、やがて東夷を征服して歸途碓氷嶺に登り、媛を思慕し東南を望みて三嘆して香燭者耶とたまふ、これより東國を香燭といふ。木曾路 文武天皇大寶二年十二月、始めて美濃國岐道を開く、この頃は木曾路美濃に屬せり。琵琶湖 孝安天皇九十六年、近江國淺井郡に生ず。有馬温泉 舒明天皇三年攝津國有馬温泉湧出す、天皇臨幸し玉ふ。養老浦 元正天皇養老元年、美濃國多度山の麓に甘泉湧出づ、勅して養老の浦といひ又

【二】事物起源

年號とす。公園 明治五年十一月、三府を始め人民輻輳の地にして、古來の勝區遊園等群集遊覽の場所、東京にては淺草寺上野境内の類、京都にては八坂清水の境内嵐山等總て社寺境内除地或は公有地の類は、永く萬人僱樂の地とし公園と定めらるべき旨布告せられたり。鐵道 明治二年八月横濱鐵道臺車より同裁判所に至る七町間に築造して専ら官用に供せしを嚆矢とす、同年九月東京築地稅關より横濱裁判所間に一線を架設して公私の用に供せしより漸く世人の知る所となり、明治四年中更に東京横濱間及び大阪神戸間の鐵道線を同時に着手し、翌五年九月十二日始めて新橋横濱間の鐵道開行式を舉行す鐵道の起原は英國の人の「ジョージ・ステファenson」工夫して西紀千八百十四年始めて蒸氣車を發明し、次で千八百二十五年同國のレスター及びスワンニングトンの兩所間に軌道を敷設したるを始とす、「ジョージ」の子「ロバート」父の志を繼ぎて愈完全に改良せられたり。路傍の並樹 天平寶字三年六月、勅して畿内七道諸國路傍の兩邊に遍く果樹を植玉しめし

こと、類聚三代格に見ゆ。一里塚 後陽成天皇慶長九年二月、五畿七道に始めて一里塚を築かしむ、或は云正親町天皇年中三十六丁を一里と定め玉ひし時に始まる五畿七道 津和天皇天長五年、始めて日本を五畿七道に分つと和事始に見ゆ、本朝事物權輿には文武帝より一へり、明治二年北海道を置て五畿八道となす。六十六州 和事始に云嵯峨天皇弘仁十三年、始めて國を六十六國に分たる、和漢名數には文武天皇六十六國に分つとあり、從前は百四十四ヶ國なりしといへり、明治二年に至り八十四州とし、後更に琉球を加へて八十五州とす。國境 文武天皇白鳳十二年、始めて諸國の界を定めらる。新に國を置きし年代 國名多くは上古よりあり、後世に置かれし著名なるものを擧ぐれば仁德天皇の時毛野を割きて上毛野下毛野とし和銅六年の詔により上野下野と改む、天武天皇九年伊勢を割きて伊賀を置き、駿河を割きて伊豆を置く、元正天皇養老二年、上總四郡を割きて安房を置き、越前四郡を割きて能登

【二】事物起源

を置く、同靈龜二年河内三郡を割きて和泉監を置き、天平寶字の初年改めて國とす、和銅五年陸奥十二郡を割きて出羽を置き、明治二年丹波五郡を割きて丹後を置き、備前六郡を割きて美作を置き、嵯峨天皇弘仁十二年越前二郡を割て加賀を置き、明治二年陸奥を分て磐城、岩代、陸奥、中陸奥の五國とし、蝦夷を改めて北海道と稱し、渡島後志石狩手濱北見根釧路十勝釧路根室千島の十一國とす、高十勝釧路根室千島の十一國とす、江戸城を築く、天正十八年八月朔日徳川氏の居城となりてより大に規模を壯にして將軍親業の府とす。

五港の開闢 横濱長崎箱館の三港は、安政六年六月二日に開き、兵庫港は慶應三年十二月七日に開き、新潟港は明治元年十一月十九日に開き、今は之に大阪港(明治元年七月十五日開)を加へて六港とす。  
北海道 明治二年七月八日開拓使を建て、(十五年二月八日廢)同八月十五日蝦夷地を始めて北海道と稱し、國郡の名稱を定む。  
御料地 明治十二年五月六日、内務省所轄の

東京四谷農試場を宮内省に歸して植物御苑と稱す、後改めて四谷御料地となす。  
東京淺草寺の創設 金龍山淺草寺は武藏國豐島郡(今は淺草區)にあり本尊正觀音は推古天皇三十六年三月十八日漁夫の網にかゝりて淺草川より上る上人草薙を結びて安置せしを大化元年勝海上人始て堂宇を建て其後源頼朝寺田五百石を寄附す後江戸の繁盛と共に府下最盛勝區となれり此地の事詳しくは海潮音記三卷にあり。  
同慶戸神社 寛文元年創建し同三年今の地に移す、祭神菅右衛門にして天穗日命及び土師宿禰を配祀す、筑前の太宰府を模せるものなり。  
同向島堤 隅田川の東岸なる堤なり天正二年小田原北條氏之築くといふ、享保年中徳川氏今の木母寺の邊に隅田御殿を建て此處より三圃稻荷の邊までの間桃櫻柳等を列植せしより有名の勝地となれり。  
小金井堤 櫻野天皇元文二年、將軍徳川吉宗代官川崎平右衛門に命じて吉野其他の地より櫻苗を取りて多摩川上水兩岸の堤上に列植せしめしより櫻花の名所となる。

東京不忍池 古は篠輪津といひ廣漠たる沼池なり、後に忍ヶ岡に對して不忍と改め寛永創設の際比叡山下の琵琶湖に擬し池中に島を築きて神財天の廟を建て、以てこれを竹生島に比す明治十三年頃邊岸を埋めて競馬場を設け風趣頗る消ゆ、其後又四十年東京勸業博覽會に際し辨天島より觀月橋を架す。  
御殿山 品川灣に臨める高丘なり、慶長元和の頃徳川氏別館を建てたるにより御殿山の名あり、寛文の頃吉野の櫻を多く移植せしより花時の勝區となれり。

(四) 宗教

祭祀 天孫始て降臨し玉ふ時、天兒屋命扶翼の臣となり祭祀を主とる、故に天兒屋命は神事の宗源を主とる者なりと、神代卷にいへり。  
大神宮行幸 聖武天皇天平十二年十月、始めて伊勢大神宮に行幸あらせられたり。  
大神宮勅使 同十四年二月三日、始めて攝津大社を勅使として、伊勢大神宮に遣はさる。  
大神宮警備使 孝謙天皇天平寶字元年、始めて伊勢大神宮警備使を立られたり。  
兵器奉納 垂仁天皇二十七年秋八月、祠官に

合して兵器を以て神幣とせんとしめしめしに吉なり、仍て弓矢刀を以て諸神の社に納めらる、是れ兵器を神社に奉納するの始。  
寶篋院 嵯峨天皇の時、皇女有智子内親王を以て齋院に立て玉ふを始とす。  
神興振(ミコソブリ) 鳥羽天皇の承久年中、山門の大家神興を陣頭にふりたるを始とす。  
回教 亞拉伯亞國メックの人摩荷米の創むる所、摩荷米は西紀六百三十二年に歿す。  
佛法渡來 欽明天皇十三年十月、百濟の聖明王使を遣して釋迦佛の尊像經論若干卷を獻じたるに始まる。  
佛僧を造る 同十四年夏五月、溝邊直海に入禪禪師を遣して佛僧を造らしむ。  
銅鑄佛 推古天皇十三年夏四月朔、太子大臣及び諸王諸臣に詔して共に同鑄願を發し、始て銅鑄丈六の佛像各一軀を作らしむ。  
佛舎 同時に、鞍作鳥といふ者に命じて造佛工とす。  
新羅(イノリ) 天照太神天宮に入り玉ひし時、天太玉命天兒屋根命と共に新羅をなせしこと、舊事記に見ゆ。

神禮(ハラヒ) 諸尊橋小戸橋屋にて祓除し玉ひしに起る。  
國分寺 聖武天皇天平九年、始めて諸國に勅して國分寺を建つ。  
千體佛 孝德天皇白雉元年、漢山口直大日といふ者に詔して、千佛像を刻ましむ。  
大佛 聖武天皇天平十五年十月、大佛營作の事ありて、孝謙天皇天平勝寶四年四月に至て成り始て開眼あり、即奈良の大佛、正像治水四年十二月廿八日、清盛の爲に燒かれしを壽永二年四月十九日、宋の陳和卿をして鑄しめ、同五月廿五日成る。  
佛舍利 敏達天皇十三年、鞍部村主司實達等、佛舍利を得て蘇我馬子に贈り、馬子頗る尊信す。  
僧 欽明天皇の時、始て僧道深等七人を獻す、同十五年僧雲惠尊九人來りて道深等七人に代る、我邦僧あるの始。  
出家 崇峻天皇三年、司馬達等が子多須奈僧となりて徳濟法師といふ、我邦人出家の始。  
天子出家 聖武天皇在位二十五年、位を皇女高野姫に譲りて出家し玉ひしを始とす。  
尼 敏達天皇六年冬十一月、百濟王わが國の

使大別王の歸るにつけて比丘尼を獻す、是より尼あり。  
尼となる 同十三年、蘇我馬子司馬達等が女鳥を出家せしめて善信尼と云ふ時に年十一歳是邦人尼となるの始めなり。  
寺 欽明天皇百濟より獻せし佛像經論を大臣蘇我稻日(即ち、稻日)に賜ふ、稻日跪き受けて向原の家を淨給して寺とす。  
尼寺 崇峻天皇三年春三月、學問尼善信等百濟より歸りて櫻井寺に住す、是尼寺の始。  
國分尼寺 聖武天皇天平十一年、始めて國毎に國分尼寺を建てたる。  
塔 敏達天皇十四年春二月、蘇我馬子塔を大野丘の北に建つ。  
九重塔 舒明天皇十一年十二月、九重塔を百濟川の側に建つ。  
法華經 敏達天皇六年に始て渡れるよし、水鏡に見ゆ。  
宮中講經 推古天皇十四年秋七月、天皇太子に請うて三日間講經を講せしめしを始とす。その齋を設けて講せしは、舒明天皇十二年五月五日、大に齋を設けて僧意經に無量壽經を講せしめしに始まり聽衆の事見えしは孝德天

【三】事物起源

【二】事物起源

皇白雉三年夏十四日より廿日迄、沙門惠豐を請うて内裏に於て無量壽經を講せしめ、沙門惠養を論議者とし、沙門一千人を以て聽衆とせしを始とす。

を以て始とす、清和天皇貞觀七年、惠養を以て始とす。欽明天皇三十二年四月、始とす。

法親王 額河天皇康和元年正月、白河天皇の皇子仁利寺親王に列せらる、皇子出家の後親王たる事覺行より始まる世に法親王と稱す。

和五年始とす、灌佛會を修せられ、同年十二月清涼殿に於て始とす、佛名懺悔を修せられ、同年正月始とす、嚴勝王經を修せられし等ある。

本願寺より獻納せし賞により、始とす、門跡の號を許されしといへり、親鸞より十一代顯如上人の時なりと。

西教東漸 正親町天皇正十年、大村有馬使を羅馬に遣して天主教を傳習せしむ。

【三】事物起源

(五) 外交

英吉利 正親町天皇永祿七年、英國人始て來り通商を乞ふ、爾來肥前平戶に於て慶長元和の頃まで貿易す、安政元年八月廿三日條約を定め、安政五年七月十八日條約訂印す、同六年六月十八日日本條約成る。

【二】事物起源

の専横を感した。清の僧達然長崎に來り畫法を傳へ、明治四年七月廿九日條約書調印、同六年三月九日批准あり。北米合衆國 後西院天皇明曆三年、我邦の船合衆國に漂到す、安政元年三月三日條約調印、萬延元年四月三日日本條約を訂す。獨逸 仁孝天皇文政六年、獨逸人は波兒篤長崎に來り醫を講ず、萬延元年十二月十四日假條約、文久三年十二月十三日日本條約成る。丁林 同弘化三年、丁林の軍艦浦賀に來る、慶應二年十二月七日假條約、同三年九月四日日本條約成る。佛蘭西 孝明天皇嘉永三年、佛蘭西の軍艦長崎に來る、元治元年五月廿二日假條約を定め安政五年九月三日日本條約成る。露西亞 安政元年十二月廿一日條約書調印、同三年十一月十日交換す。

(六) 官位

官職 天照大神、粟稻彥豆以て陸田種子とし、稻を以て水田種子とし、因て天邑君を定む是れ官職を置くの始。東宮職 素盞鳴尊、出雲國清地に到り玉ひ、奇稻田姫を娶りて大己貴尊を生む、因てのたまはく、吾が兒の宮首は、則脚摩乳手摩乳なり、故に號を二神に賜ひて稻田宮主神といふ、釋日本紀に是れ今の皇后宮主職の濫觴なりといへり、然れども吾が兒の宮首とあれば、東宮職の濫觴とすべし。冠位 推古天皇十一年十二月五日、始めて冠位十二階を定む、孝德天皇大化三年七月十三日冠を制す、同五年冠九階を制す、天智天皇三年冠二十六階を定む、天武天皇十四年正月更に爵位の號を改め、十二階を四十八階とし冠位を賜ふを罷めて代ふるに位記を以てす、文武天皇大寶元年八月位階を改め、一品二品三品四品を親王の位とす、一位以下初位以上三十階を諸王諸臣の位とす。職 天孫降臨の時、天照大神思兼命に勅して、前事を取持て政を爲せよとありしこと舊事記に見ゆ、これ執政の始なり。大臣(ダイジン) 成務天皇三年正月、武内宿禰を以て大臣とす。大連(オホムラジ) 垂仁天皇の時大新阿命はじめは大臣となり、次に物部連公の姓を賜ふ、

則改めて大連となりて神宮を齋き奉ると舊事記に見えれば、これ大連の始なるべし、但垂仁の朝已に大臣となりしといふは誤し。左右大臣 天孫降臨の時、天兒屋根命、天太玉命、天照大神の勅を奉じて左右の扶翼となれり、これ左右大臣の始ならんか、但實に大臣の稱ありしは成務天皇三年、武内宿禰を大臣とせしに始まり、左右大臣は、孝德天皇大化元年、阿倍内麻呂を左大臣とし、蘇我倉山田石川麻呂を右大臣とせしを始とす。内臣(ナイシン) 孝德天皇大化元年、中臣鎌足連を内臣とす。太政大臣 天智天皇十年春正月二日、大友皇子を以て太政大臣とす。内大臣 天智天皇八年十月、内臣鎌足を以て内大臣とす、但此時未だ太政大臣なし故に内大臣を左右大臣の上に置く。攝政(セツセウ) 仲哀天皇崩じて應神天皇尙幼なり、仍て御母神功皇后天下の政を開き玉ふ、これ攝政の始なるべし、而して攝政の名は推古天皇の時、皇孫厩戸皇子の太子として攝政せられしを始とす、又人臣の攝政は、清和天皇九歳にて即位し玉ひ、外祖父藤原良

【三】事物起源

房攝政せしを始とす。關白 陽成天皇元慶四年十一月八日、右大臣藤原基經に詔して、旗機の政を關白せしむ。大納言 天武天皇元年八月、御史大夫を改めて大納言と稱す。權大納言 淳和天皇長五年三月十九日、從三位京野を以て權大納言とす、是權官の始なりと岡太膳に見ゆ。中納言 文武天皇元年、大神高市麻呂を以て、中納言とす。權中納言 孝謙天皇天平勝寶八年五月十九日、始めて權中納言を置く。參議 文武天皇大寶三年、始めて置く。八省百官 孝德天皇大化五年二月、博士高向玄理、唐僧爰に詔して、八省百官を置く。將軍 崇神天皇十年、九月大彥命を北陸に、武津川別命を東海に、吉備津彥命を西海に、丹波道主命を丹波に遣し、各軍に將として四方の國々に遣はし、戎夷を平げしむ、これ將軍の始。大將軍及副將軍 推古天皇八年春二月、新羅を討たんとて、境部臣を大將軍とし、穗積臣を副將軍として遣はし玉ふ、但景行天皇四十

年東夷征討の時日本武尊を遣はし、又吉備武彥と大伴武日連に命じて、日本武尊に從はしめられしは其名なしと雖も、大將軍副將軍の始といふを得べし。征夷將軍 元正天皇の時、多治比真人縣守を持節征夷將軍となす。夷夷大將軍 嵯峨天皇弘仁四年五月、文屋綿麻呂始めて征夷大將軍となる。國造(クニツクリ) 神武天皇推根津彥に詔して、汝皇舟を運川き、績を香山の嶺に表せり、因て譽めて倭國を造とすといふこと古事記に見ゆ、但國毎に國造を置きしは成務天皇の四年。國司(クニノミヤコ) 皇極天皇の時、國造を國司と改む、後額朝自ら總追捕使となりて、國毎に守護を置きし時より、一國に二人の國守あり、その公家より置くを國司といひ武家より置くを守護といふ。國守(クニノシ) 文武天皇の時、國司を改めて國守とす。縣主(アガタヌシ) 神武天皇二年、弟狛に猛田邑を賜ひ、因て猛田縣主とす。郡領 孝德天皇の時、始めて諸郡領を置く。

正一位 天平勝寶元年、詔して左大臣從一位權諸兄に正一位を授くこれ生前正一位に叙するの始。贈位 天武天皇五年六月、物部雄略連忽に病發りて卒す雄略は壬申の役に大功ありしを以て恩を降して内大臣の位を賜ふ贈位の始。贈官位 文武天皇大寶元年大納言正廣三大伴御行宿禰等、正廣に右大臣を贈らるこれ官位を併せ贈らるの始。女官位 持統天皇五年正月朔日、内親王女王内命婦等に位を賜ふ、これ女子位あるの始。女御(ニヨヒ) 雄略天皇七年、稚媛を以て女御とせしを始。更衣(カウイ) 仁明天皇承和三年、正五位紀朝臣乙魚に從五位下を授けて更衣とせしを始。探題(タンタイ) 後宇多天皇建治元年十一月、始めて九州探題を置く、伏見天皇の時、北條貞時始めて北條兼時を六波羅より筑紫に遣して鎮見の探題とし西國の成敗を掌り異賊の押とす又永仁元年一族の内一人を長門の探題として中國の事を掌らしむこれ探題職の始。粘葉(ユウヒツ) 武家の史官を粘葉といふこととは東鑑に、治承四年六月廿二日、康清降

【二】事物起源

す武衛委細の律書を遣はし康信の功を仰せ我  
とあり、又木曾義仲が祐筆大夫坊壺根山中  
に在りなどあれば此時代より始まりしなりと  
和事始に見ゆ。

鑛鑛及分鑛 明治四年四月、始て鑛鑛を石巻  
小倉二所に置く、同八月又鑛鑛を東京大阪に  
置き始て分鑛を定む。

警察 明治四年十月、逕卒を東京に設け警保  
寮を置き之を管理せしめて以て逕式註進の條  
例を制す、明治七年一月始て警視廳を置く、  
樞密院 明治二十一年四月二十八日置かる伊  
藤博文議長たり。

元老院 明治八年四月十四日左右再院を廢し  
て元老院及び大審院を置き七月五日元老院開  
院式を行ふ後藤象二郎議長たり。

裁判所 明治四年十二月、東京裁判所を置き  
しを始とす次で各府縣に設く。

官等 明治四年八月、官位の制を改め官級十  
五等とし三等以上武官四等以上を勳任、七等  
以上を奏任、八等以下を判任官とす。

全權大使 明治四年十月、岩倉右大臣を特命  
全權大使とし、木戸大久保兩參議及び伊藤工  
藤博文議長たり。

所司代等を廢し新に總裁、議定、參與の三職  
を置き、明治元年九月十三日太政官代を置き、  
同年閏四月廿一日總裁局を分ちて議定、行政  
二官を置き、(二年五月十三日議政官廢、同年  
七月八日行政官廢) 二年二月二十四日太政  
官を東京に移し十年八月十五日始て赤坂皇居  
内に移す。

造幣局 明治二年二月五日始て太政官中に置  
き四月八日會計官に屬す後大藏省に歸す。  
式部寮 明治三年一月七日舍人雅樂二局を太  
政官中に置き、七月廿九日更に式部局を置  
き、八月十日新に式部寮を置き、八年四月十  
四日官内省に屬す。

法制局 同年七月三日、太政官中法政課を廢  
して法制局を置く。

賞勳局 明治九年十月十二日同官中に賞勳事  
務局を置き十二月廿六日改て賞勳局と稱す。  
會計検査院 明治十三年五月始て太政官中に  
置く。

行政裁判所 明治十四年二月十四日始て審理  
局を太政官中に置き地方官と府縣會議員との  
間法律の見解を異にするものを審理するの所  
とす即今の行政裁判所の權與なり。

【三】事物起源

統制局

同年五月三十日始て太政官中に統計  
局を置く。

同年十月廿一日太政官中の法制、會計、軍事、  
司法、外務の六部(十三年三月三日、法制調  
査二局を廢して置く所) 及び審理局を廢して  
參事院を置く尙太政官に屬し内閣の命に依り  
法律規則の案學審查に參與する所なり參議伊  
藤博文議長田中不二磨副議長たり。

官報局 明治十六年五月十日太政官に文書局  
を置き官報編輯の事を管掌す、十八年七月よ  
り内閣官報局とす。

外務省 明治二年七月八日外國官(元年閏四  
月廿一日廢外國事務局所置)を廢し外務省を  
立つ澤宜嘉卿、寺島宗則大輔たり。

内務省 明治六年十一月十日大藏省より割き  
て始て置く大久保利通卿たり。

大藏省 明治二年七月八日會計官(元年閏四  
月廿一日廢會計事務局所置)を廢し大藏省を  
置く松平慶永卿大隈重信大輔たり。

陸軍省 明治五年二月廿八日兵部省(二年七  
月八日廢軍務官所置)を廢して置く山縣有朋  
大輔たり。

海軍省 其始陸軍省に同じ慶安房大輔なり。

内閣 明治十八年七月三日、太政大臣三條實  
美の奏議を用ひ庶政を釐革して太政官を廢し  
内閣を置き諸省を統轄す伊藤博文總理大臣  
たり。

華族局 明治十五年十一月十五日東京華族  
部長局(十年一月一日所置)を廢し官内省中  
に華族局を置く。

領事官 明治五年十月十六日始て清國の福州  
上海、香港、三港に置く。

警視廳 明治七年一月十五日東京警視廳を置  
き内務省に屬せしむ十年一月十一日廢し十四  
月一月十四日警視局を警保局と改め再び東京  
に警視廳を置く。

博物館 明治二年二月五日始て博覽會事務局  
を太政官中に置き三月三十日之を内務省に屬  
し、八年三月三十日博物館と改稱す。

衛生局 明治八年七月十七日始て内務省中に  
置く。

皇太后宮職等 明治二年七月八日內廷職を廢  
し宮内省皇太后宮職、皇后宮職、春宮坊等を  
置く。

太政官 慶應三年十二月九日攝政、關白、內  
奏、勅問、國事掛、議奏、武家傳奏、守護職

文部省

明治四年七月十八日大學(二年八月  
廿日所置)を廢して文部省を置く江藤新平大  
輔たり。

農商務省 明治十四年四月七日內務省中に諸  
局を割き及び工部省を合して之を置く河野敏  
謙卿たり。

工部省 明治三年閏十月廿日始て置き明治十  
四年に至て廢す。

司法部 明治四年七月九日刑部省(二年七月  
八日廢刑法官所置)を廢して之を置く佐々木  
高行大輔たり。

通信省 明治十八年六月、官制改革の際始て  
置く。

宮内省 明治二年七月八日內廷職を廢して置  
き萬里小路博房卿たり。

參謀本部 明治十一年十二月五日參謀局(七  
年二月三日所置)を廢して參謀本部を置く。

監軍本部 明治十一年十二月三日始て置く。

憲兵 明治十四年一月十四日始て憲兵を東京  
に置く。

近衛 明治四年二月廿二日始て親兵を置き五  
年三月八日廢して近衛兵を置く。

鎮守府 聖武天皇二年始て陸奥に鎮守府を置

— 121 —

【二】事物起源

東夷を防ぐ爾後久しく此名なし明治九年八月十一日提督府(四年八月所置)を廢して鎮守府を東海西海二所に置く。十七年十二月十五日東海鎮守府を相模横須賀に移して横須賀鎮守府と改む。

知事 明治元年閏府藩縣に置きし時其長官を知事といふ、四年七月十四日廢藩置縣の後同十月廿八日府縣官制を定め正權知事及び正權參事等を置く同十一月二日縣知事を改めて縣令と爲す。

戸長 明治五年四月九日庄屋名主年寄の稱を廢して正副戸長を置く。區長 明治五年十月始て大區小區を置き區に正副區長を置く。警部及巡査 明治十八年八月廿四日府縣(東京府を除く)官中に警部を置き又巡査(本年三月七日捕亡吏取締組番人等を廢して置く所)を巡査と改稱す。

書記官 明治九年一月十六日府縣の參事を廢して大少書記官を置く。收稅長 明治十七年五月二十日府縣官中收稅長收稅屬を置く。郡長及區長 明治十一年七月廿二日郡區町村

編制法を定め大小區を廢して更に區役所郡役所を設け郡長郡書記區長書記を置く。警部長 明治十四年十一月廿六日府縣に警部長を置く。市、町、村長 明治二十一年四月十七日市制町制を發布し廿二年四月一日より實施して市町村に長を置き、又三府は同廿二年三月廿二日の法律を以て特別市制を設け知事に市長を兼ねしむ。

(七) 武事

用武 天照大神葦原中國に天孫を降し玉ふ時、經津主命武甕槌命の二神を遣はして順はざる者を打平けしむ是正しく武を用るの始にして將帥の職も是より起れりと具原好古いへり、人代にして神武天皇兵を起して日向より宇佐水戸に至り吉備國に留まること三年にして浪速より河内を經大和國孔倉衛坂にて長髓彦と戦ひ玉ひしを始とす。尙武 桓武天皇延暦十五年三月、諸國に台して武藝の衆に秀てたる者を擧げらる是れ武術者を擧用するの始、後天武天皇十三年閏四月の詔に云、凡政の要は軍事なり是を以て文武

官の諸人務て兵を用ひ及び馬に乗る事を習ひ則馬兵并に身に裝ふの物務て具に備足すべしとあり。講武 天智天皇七年秋七月、近江國にて武を講せしむ。陣法 天智天皇十二年十一月諸國に詔して陣法を習はしむ。通矢(トホシヤ) 京都三十三間堂にて通矢を射ること、慶長十一年正月十九日、石堂竹林の門人淺岡平兵衛と云者、矢五十一條を射通しに始まる。拳法(ヤハラ) 寛永の頃明人陳元贊歸化して江戸麻生の國正寺に寓し同寺の樂寮に寓せる浪人稲野七郎右衛門(福野流の祖)磯貝次郎左衛門三浦與次右衛門(三浦流の祖)の三人に明國に人を捕ふるの術あり我其術を知らされども能く其技を見たりとて其容を語る三十聞て自から其技を案出し後よく其事に熟す、今いふ柔術の始なり。徵兵 明治五年十一月、全國募兵の詔あり並に徵兵令を定めらる。本阿彌家刀相 足利尊氏の時鎌倉に妙本阿彌と云者あり専ら刀劍の新古眞價を相し並に磨

新陰流と稱せしむ慶長十七年歿す孫柳生十兵衛三品より柳生流と稱す。一刀流劍術 慶長の頃伊豆の人伊藤一刀齋景久を祖とす鐵捲流の祖鐵捲自齋の門人也。二刀 二刀を用うる事は播磨の人宮本武藏政名創意して遂に其妙を極むと云政名は正保三年五月肥後熊本に歿せり政名流又二刀流と稱す。直心影流劍術 元祿頃の人山田平左衛門光徳を祖とす神陰の流派にして高橋正董治の門人なり。無眼流劍術 安永津守の臣反町無格を祖とす門人大東萬兵衛大東流を創む。鐵槍寶藏院流 奈良の寶藏院の僧覺禪房法印胤榮を祖とす胤榮柳生宗嵩と共に刀を上泉秀綱に學び槍を大膳太夫盛忠に學びて精妙を極む門人中村尙政に胤榮を授け遺命して寺中に武器を留めず慶長十二年歿す。劍(ツルギ) 諸尊帯び玉ふ所の十握劍を抜きて河邊突智の頭を斷りて三段とす神代卷にあればその始め久し、人代に至りては垂仁天皇三十九年十一月、五十瓊敷命一千口を作りしを始とす。

禰を業とす曾氏入洛の時從ひ來りて京師に住す是を本阿彌家の祖とす。日置流射術 慶長の頃大和の人日置彈正正次を祖とす正次射術古今に超絶し射術中興の祖たりと云ふ。吉田流射術 日置正次の門人吉田上野介重賢を祖とす重賢の孫出雲守重高は出雲流を六左衛門重勝は雲南流を創り重高の孫大藏茂氏大藏派を創む射術の流派頗る多し概ね吉田流の門葉なり。天眞神道流劍術 元龜天正の頃下總の人飯篠山城守直刀槍の術を好み常に鹿島香取神宮に祈て其精妙を極む天眞正傳神道流と稱す門人諸岡一羽一羽流を始む。神陰流劍術 天文永祿の頃上野の人上泉伊勢守秀綱を祖とす秀綱長野信濃守に仕へ箕輪城を守り尤も武功あり永祿六年武田信玄長野家を亡し秀綱を招けども辭して仕へず。卜傳流劍術 常陸探原の人塚原卜傳を祖とす上泉秀綱の門人なり父土佐守は業を飯塚家直に受く。新陰流劍術 大和柳生但馬守宗嵩を祖とす亦上泉秀綱の門人なり秀綱其技の精妙を賞して

【二】事物起源

刀(カタナ) 天照大神の時、天目一箇命始て刀を作るよし舊事記に見ゆ。槍(ヤリ) 中大兄皇子(天智帝)長槍を持ち玉ひしこと日本紀にあればその始久し、かくて三代實錄元慶五年の條下に槍一百八十一竿鐵槍七十三竿餘尾槍一百八十竿、とあれば此頃には已に數種あり、近世専ら用ゐたる槍は補正成の創作する所と和事記に見ゆ、又太平記住吉合戦の條に補正成の兵天野了願といふ法師武者柄の長一丈許に見えたる槍を馬の平頭引副へたりとあるぞ、槍を用ひたる事の書に見えたる始ならん。弓矢 神代にては高泉産靈草天稚彦に天鹿兒弓天羽々矢を賜ひて天降し給ふ且諸尊の時已に弓あるよし河海抄に見ゆ、人代にては綏靖天皇弓部稚彦をして弓を造らしめ矢部をして矢を作らしめ給ふぞ、弓矢を造るの始ならん。的(マト) 仁德天皇十二年、高麗より鐵的を獻す、これ的あるの始めなり。楯(タテ) 天照大神の時、彦狹知命始て盾を作る。鏡(ヨロヒ) 日本武尊甲を兼玉ふこと始て日本紀に見えたれど、蓋し此以前よりありた



【二】事物起源

立て三十日を以て一月とし十二月を以て一歳とすといふ。

四時 同書に堯に至て四時(春夏秋冬)を定めて歳をなせりと見ゆ。

閏月 史記に黃帝消息を起て閏月を正すとあり閏は餘分の月にして黃帝曆を作りしより始るなり。

上巳 三月の上の巳の日なりけんを三月三日と定めしは後世の事なり、秦の昭王に始るといへり、又此日を俗に女子の節供とすることは曲水宴を參看すべし、此日の雜祭の事は風俗門にていへり。

端午 楚の大夫屈原五月五日に汨羅に投じて死す國人之を憫みて毎歲此日に至れば竹筒中に米を貯へ水に投じて祭りに起るといひ或は屈原の姉妹を作りて申らひしに始るといふ我邦にても此日粽を食するは此風の傳はれるなり。

重陽 後漢の費長房その門人汝南の桓景といふ者に或時語りて今茲九月九日汝が家に災あるべし絳囊に茱萸を盛り臂にかけ山に上りて菊酒を飲まば此災消すべしと云桓景之に従ひ晩に家に歸れば家中の雞犬牛羊果して皆死せ

りといふに起れり。

元日慶賀 神武天皇元年、皇子大夫臣連伴造國造を率ゐて賀正朝拜す、賀正の儀此時に始ると舊事記に見ゆ支那にては漢の高祖七年長樂宮成りし時群臣朝賀の儀を制すとあるを始とす。

若菜 正月の上の子日若菜を奉ること、宇多天皇の寛平年中より始まるよし、公事根源に見ゆ。

十五日粥 正月十五日に小豆粥を食すること、寛平の比より始まるといへり、此事元支那の風なれども此起源を詳にせず。

曲水宴 我邦には顯宗天皇元年三月三日始て行はる、漢の章帝の時平原の徐肇といふ者三月初三人の女を生みしに三日に至り共に死す人々之を怪みて木濱に携捨て盥洗し遂に流水に盃を注ぎて酒を飲む曲水の宴に起るといへり。

灌佛 四月八日釋迦の誕生日なりとて五色の水にて佛像を浴せしむる灌佛といふ仁徳天皇承和七年三月、律師傳燈大法師靜安を清涼殿に請じて、始て灌佛の事を行ふ。

佛生會(ツツセウエ) 亦釋迦の誕生日を祝す

るなり、公事根源に佛生會は推古天皇の時に始るとあり。

五月五日の菖蒲 聖武天皇天平十九年五月詔して、百官諸人悉く菖蒲の葉をかへし、懸げざるものは宮中に入るべからずと定めらる、今菖蒲を櫛に挿ぐこと是より起る。

加茂の競馬 五月五日加茂競馬の神事は、堀河天皇勅願成就ありて天下の御祈として宣治七年に始て行はれしより恒例となる。

六月大祓 六月末日に行はる、文武天皇の時に始る、十二月亦同し。

七夕(タナバタ) 七月七日の夜、牽牛織女二星を祭り、瓜菜香花し竿の端に五色の糸をつらね或は衣服をさらし書卷を曝し、男女共に才能壽福を祈る、是を乞巧奠といふ元支那の風俗の移れるにて、孝謙天皇天平勝寶七年に始まる、此事の起源は漢の武丁といへる者仙術を得たりとて其弟に七月七日織女天河を渡りて牽牛に見ゆといひしより始まれり。

盂蘭盆會(ウラボンエ) 齊明天皇三年秋七月十五日、須彌山の像を飛鳥寺の西に作り、且始て盂蘭盆會を設く、但上一般に盂蘭盆の供養をなすことは、聖武天皇の天平五年に始

盆燈籠(ボンドウロウ) 七月十五日の夜、燈籠を點すること、後白河天皇寛喜の前後に始まるよし、定家卿の明月記に見ゆ。

八朔 八月初日を八朔とて祝すること、その起因數説あり、或は建長の比(後深草帝)よりといひ、或は文永の比(龜山帝)よりといひ、或は後醍醐天皇よりといひ、且その故實も詳ならず、公事根源には、この事更に本説なし、又正體にもあらず世俗の風儀なりとあり、具原好古は桃花菴業に據りて、建長の比といへる説を取れり、世に八朔考といふ書あり、就て見るがよい。

放生會(ハウゼウエ) 元正天皇の時、大隅日向に朝命に逆ふ者あり、宇佐八幡の禰宜をして之を討ち平けしむ、仍て養老四年八月十五日始て放生會を行ふ、託宣に軍にて多く人を殺したれば放生會をなすべしとありしに因るといふ。

十三夜 中右記に、保延元年九月十三日、今宵雲淨く月明かなり、是寛平法皇(宇多帝)明月無双のよし仰せ出さる云々、仍て我朝九月十三夜を以て明月の夜となすといへり、され

【二】事物起源

ば醍醐天皇の時よりである。

節分 文武天皇慶雲三年、天下の諸國疫疾流行し百姓多く死す、始て土牛を作り大に糶すこれ追儺の始なる由和事始に見ゆ、又小中村博士云、節分の日世俗の行事何れとある中に、杠谷樹の枝を門に挿み魚の頭を添ふるは土佐日記にも見えて最も舊風なり、但土佐日記には正月元日の事とし今世に用る鯛の頭を鯛とす、惡鬼を追ふ事は除夜の追儺の朝儀の民間に移れる者ながら、妙豆を屋中に撒すは四五百年以還の俗にて、其より古き物に見えず、臥雲日件録に、文政四年十二月廿二日、明日立春、故及三昏景一毎室散三熬豆一因唱三鬼外福内四字一蓋此方驅儺之儀也とあるは已に近世と同じといへり。

十二時 天智天皇十年夏四月十五日、漏刻を新臺に置き、始て候時を打ち鐘鼓を用ゆ是日本にて漏刻を用ひ十二時を打ち。

花宴(ハナエン) 嵯峨天皇弘文三年二月辛丑、神泉苑に幸ありて花樹を見給ひ、唐の及第に准して文人に命じ、詩を賦さしめて其才を試みられ、錦を賜ふ事差あり、爾後恒例たりしが後朱雀天皇の時より絶ゆ。

【二】事物起源

紀元節 明治五年十一月、今般太陽曆御頒行

神武天皇御即位を以て紀元と定めらるる來る二十五日御祭典執行せらる、旨達あり、改曆實施の後二月十一日を紀元節と定めらる。

庚申待 本邦にて庚申待といふ會を催はすこととは、文武天皇大寶元年始めて難波の四天王寺に於て庚申會を行ひしと云ふ、蓋し當時には青面金剛の法を修せしならん、此法は傳戸病を除く秘法にして、今の蟲封じ儀祭りの類なり、以後青面金剛を庚申の本地佛となすより、終に庚申といふ像を作る。

中秋 八月十五夜月を遊ぶこと李唐の世より盛にして詩人文人其味甚だ多し我邦にても唐に交通せしより此風を傳へて良夜を賞すること盛なるに至つた。

(一〇) 貨幣

貨幣 神武天皇八年春三月二日、直廣肆宅宅朝臣麻呂、勅大貳寸八鳥、黃書連本實等を以て始て鑄錢司に拜す。

金貨 淳仁天皇二年、勅して新錢を鑄る金銀錢並び行ふとあれば是より以前より其始不詳。



【二】事物起源

銀貨 日本紀に顯宗天皇二年、稻一斛を銀錢一文に代ふるとあれば銀貨あること久し和銅...

元字金貨 元祿八年始て鑄、享保二十年改鑄。二札金 元祿十年始て鑄、天保三年復た鑄る...

(一) 耕 收

甘藷(サツマイモ) 甘藷は元呂宋の産なるを萬曆二十二年明に渡り次て琉球の久米村に渡...

田制 孝德天皇二年に凡田は長三十歩、廣十歩を一段とし十段を一町と定め玉ふ...

水車 天長六年、大納言良岑安世(淳和帝の皇弟)水車を創製して農事に資す。

(二) 文 字

漢字 黃帝の史者頡といふもの仰て奎星貝曲の勢を觀、倚して龜文鳥跡人象を察し傳く...

【三】事物起源

【二】事物起源

中に文庫を立て和漢の群書を聚め、墨書には墨肉佛書に朱肉を用ひて金澤文庫の印を押せり元弘の亂後その書の存するもの總に二百數十部といふ。

淺草文庫 應長元和の頃、醫師板坂卜齋、淺草砂利場の邊に文庫を建て和漢の書籍を收め諸人に緡かしむこれを淺草文庫といふと武江年表に見ゆ。

記録所 後三條天皇の時始めて記録所を置き國の衰を正し給ふ。

曆(ヨミ) 推古天皇十年、百濟の僧觀勸始て曆術を貢し、同十二年正月戊申朔始て曆日を用ひ、持統天皇四年勅して始て元嘉曆を用ひ次で儀鳳曆を用ひ、孝謙天皇天平寶字七年儀鳳曆を停めて開元大衍曆を用ひ、文徳天皇齊衡三年五紀曆儀鳳曆を兼用す、貞觀元年渤海の大使馬芳慎新に宣明曆を貢し、同三年宣明曆を頒布す。

天經 總體天皇七年、百濟より五經博士段揚爾を貢す。

學校 天智天皇の時始めて建てられしより懷風藻の序に見ゆ。

大學 日本紀に持統天皇の時、始て大學寮の

名見ゆ。

邦人の詩賦 弘文天皇いまだ大友皇子にておはせし時五言絶句を賦せられしに始る。

唱和 大津首と藤原大政と遊、吉野川一韻を和する詩より始まる貞原氏云、此事唐の元日酬和の前にあれば誠に奇といふべしと。

御讀書始 清和天皇貞觀二年二月十日、從五位下大學博士春日朝臣維繼、孝經を天皇に授け奉る、是より御讀書始には多く孝經を用ひ玉ふ。

勅選 元正天皇養老年中、三品舍人親王從四位下太朝臣安廣兩人に勅して日本紀を選ばしむ、同四年五月廿一日奏覽す、是勅して書を選ばしむるの始とす。

片假名(カタカナ) 吉備眞備これを作る、其大和國に起るを以て又大和假字といふ。

平假名(ヒラカナ) 弘法大師始て造るよし河海抄に見ゆ、眞備弘法以前は皆假字を用う所謂萬葉假名の類なり。

和字(ワジ) 天武天皇十一年三月、境部連石積等に命じて始て新字一部四十四卷を造らしむ、今盡くは傳はらず持漢字を分合して作る。

歌(ウタ) 諸册二尊天浮橋の下にて唱へかは

一三四

せ玉しを始とす、其三十一文字と定まりしは、素戔鳴尊の「八雲たつ」の歌より始まる。

連歌(レンカ) 景行天皇四十年冬十月、日本武尊東征し蝦夷を平て日高國より歸り玉ひ常陸を經甲斐に至り酒折宮にて夜宿せられ「新はり筑波を過て幾夜か寝つる」と歌を以て問はせ玉ひしに燭を乗れる翁これに續けて「か

がなべて夜にはこのよ日にはとをかを」と歌ひて答へしに起る又連歌の引目は後宇多天皇建治二年源爲朝卿鎌倉に於て始む。

歳旦試筆(カキツメ) 五山の禪徒より始まる聯珠詩格に成元格が歳旦の詩あり當時此書盛行はれければ歳旦の詩これより起り因て貫休か得し句供養佛に做て元且佛殿を禪するに捻香して一偈を呈すこれを試筆の香語とす派下より師の房へ請するも各一首を齎すとす今に至て皆禮とし行はる云々と夜航餘話に見ゆ。

歴史 支那にては孔子春秋を削り左氏之が傳を作りたるを始とし我邦にては元明天皇和銅四年太安曆古事記を撰びて上りしを始とす、醫書 平城天皇大同三年五月、官醫出雲廣貞といふ人大同類聚方百卷を著して上りたるを

に至つた。

前句附 俳諧の前句附は延寶の頃に始まる、美前句附と景物を川事江戸にては元祿八九年に盛なりといふ。

冠附 俳諧の冠附といふことは元祿の末寶永の始に起る。

色紙 孝謙天皇に始まると雑々拾遺に見ゆといへり。

短冊 種々の説あれども尤も古く書に見えたるは清少納言(後一條天皇の時)の枕草紙に「何の短冊にか待らん」とあり但足利義滿の時より廣く行はれしより義滿に始まるとの説はあるなり又色紙短冊の寸法は三光院殿より始まると世專談に見ゆ。

御家流書道 伏見天皇の皇子青蓮院尊圓法親王の風を祖とす。

程朱の學 後醍醐天皇の時、獨清軒健叟(玄憲法師)始て程朱の學を倡ふ、其以前は魯論五經の類皆漢の唐注疏を用うと云元亨の頃、鬼關師鍊が濟北集に朱子語類を讀みしとあるを始めとすべし又惠といふ事は山崎氏の説なれど證なしと。

孔廟 我國に孔子の廟を設けしは天智天皇學

始とす。

詩の各種 三言は晋の敢騎常侍夏侯詵に始まり、四言は周詩概ね然れば尤も古し今調なる四言は前漢の楚王傳に韋孟が夷王成を諫めたるに始まり、五言は漢の騎都尉李陵が蘇武の南歸を送ると互に應酬せし詩より始まり六言は漢の大司農谷永より始まり、七言は漢の武帝が柏梁の連句に始まり、九言は魏の高貴卿公毫に始ると云ふ。

小説 日本にて小説の最も古きものは竹取物語なるべし、作者も時代も詳ならざれども大約文徳清和兩朝の頃の作なるべしといふ。

紀行文 土佐守紀貫之朝臣が任滿ちて京に歸る折の路の紀行即ち土佐日記こそ其の紀原なるべし。

隨筆 阿くれと心に浮べるまゝを記し、隨筆漫録の始といふべきは清小納言枕草紙なるべし。

勅選歌集 醍醐天皇の勅を奉じて紀貫之紀友則凡河内躬恒壬生忠岑等、延喜五年に古今和歌集を選びて上りたるを始とす。

歌集 萬葉集二十卷を始とする事は誰も論なけれど作者には種々の説あり卷中尤も新

【二】事物起源

開き、松尾芭蕉正風を開きしよりして盛なる

鐵寬永中に松永貞徳等出て、西山因檀林派を

句は足利氏の末に、宗祇紹巴玄旨法印に始ま

字なるを俳諧發句といひしが今は單に俳諧と

歌といふ者見ゆ後一變して連歌といひ壺の文

御家流書道 伏見天皇の皇子青蓮院尊圓法親

王の風を祖とす。

程朱の學 後醍醐天皇の時、獨清軒健叟(玄

憲法師)始て程朱の學を倡ふ、其以前は魯論

五經の類皆漢の唐注疏を用うと云元亨の頃、

【二】事物起源

校を立給ひし時よりの事なるべしと具原氏いへり、白河天皇深く佛法に歸依し玉しより孔廟漸く頽破したりと云、後數百年寛永九年林道春江戸忍岡の宅地に建つ元祿三年將軍綱吉命じて湯島に移し新築せしむ即聖堂これである。

板刻 隋の文帝開皇十三年勅して廢像遺經を悉く彫刻せしめしに起る、我邦にては稱徳天皇天平寶字八年該所の百萬塔の無垢淨光經等の四部經を始とす其後高倉天皇承安二年山城大原の僧性自ら十七憲法を刻す是一部の書板刻の始なり。

足利學校 淳和天皇長七年、參議從三位小野篁創立すといひ傳ふ、或は云臺に非ずと、其後花園天皇永享年中、關東の管領上杉憲實再興す。  
小學校 明治五年一月、童蒙教育の爲東京府下所々に小學校七洋學二校を設けらる、中一校は女學校なり而して文部省より諭告書並に規則書を毎區の札場に揭示す。  
圖書館 明治五年七月、始て東京湯島博物館中に書籍館を建設せられ、廣く内外七典籍を集めて衆庶の縱覽を許す。

工部大學校 明治十一年七月十五日成る明治十四年工部省と共に廢さる。  
司法省法律學校 明治四年九月十七日司法省に明法寮を置き八月五日廢し更に翌年司法省法律學校を設く。  
和蘭學 寛永十八年長崎港を開く蘭人始て醫師を携へ來る、西浦譯官を以て蘭書を學び其外科術を受く之を蘭學の始とす。  
洋學所 安政三年幕府蕃書所を起す後文久二年五月蕃書調所を江戸に起し明年改て開成所とす。

英學 弘化四年藤井三郎英文範を著す英學の始なり。  
活字 支那は宋の慶曆中、畢昇といふ者初て膠泥を燒きて作る、鉛製なるは同時昆陵の人始て造る、銅字なるは朝鮮の康獻王李且永樂元年に企て永樂十一年恭定王李芳達其臣李藏に命じ新に字樣を鑄て七月にして成るを始とす我邦は土御門天皇元久年中に始まるといふ説あり降つて後柏原天皇文應年中の活版眞字節用集及び天正中直江竹續の活版文撰等は皆木製なるべしと大槻文彦の説なり銅字は慶長二年朝鮮の法を傳へて勅板活字の錦繡

段を刊行せし杯より始まる、鉛製なるは安政中開板せる築城典型を始とすといふ而して今日の盛大に到りしは明治五年三月工部省にて製造販賣せしに始まる。  
洋學及翻譯 今より凡三百年前耶蘇教徒が我が日本に來りて切支丹耶蘇宗門を弘めし時其の破天連が我國に關して記し置ける書類少からざりしのみならず、又我國語を學ぶ爲、歐州より活版を取り寄せ、羅馬字を以て我が國の書を印刷し、或は西書を我國語に翻譯して、之を出版したることなどあり、先に我が國駐在の英國公使館書記官たりしサトウ氏が、近頃歐洲諸國の大文庫を搜索して、此の類の古書を蒐集して一書を著せり、耶蘇宣教師等が我國に於て始めて出版したる書は、天主敎祖師略傳とも云ふべきものにて、秀次關白となりし天正十九年に、肥前のカツカに於て印行せり翌年に至り平家物語を羅馬字にて印行しEugenomogamiと題し、之に伊曾保物語和譯を附録とせり、文祿年間に文法書及び辭書を出版し。又トウマス、ア、ケンピスのイミダシヨ、クリスチの和譯を出版し以て我切支丹宗徒の聖書となしたる如し、其の他猶種々

の出版物ありしなれど、我國には爾後耶蘇敎禁制の爲此の類の古書は殆全く今日に傳はれるものあることを聞かざるなりと學藝雜誌に見ゆ。  
羅馬字(ローマ字) 文祿中細川忠興の用ひし羅馬字にて綴りし印ありと云ふ。  
儒曆 明治三年四月二十二日、弘曆者を除くの外私に曆本を販賣するを禁ず。  
海外留學 崇峻天皇三年春三月學問尼善信等百濟より歸るとあり其後推古天皇三十一年、遣唐學問僧惠光及び醫惠福因等歸朝す、唐の高祖武德六年なれば唐初に渡航せしなるべし  
女學生留學 明治五年五月一日の「ガゼット」新聞に、日本駐米公使チロング氏誘導幼女五人(山川捨松津田梅子永井繁子吉益亮子上田梯子)は華盛頓府近傍のジラルジ街中の女學校へ寄宿せりとあるを始とす、明治四年十一月十二日横濱出帆。

洋算 文久三年二月數學局を置き神田孝平を以て教員とす是西洋算術を教科とするの始なりと日本洋算年表に見ゆ。  
實測圖 天文の名家高橋作左衛門至時の門人伊能助解由忠敬、寛永の頃全國を跋渉するこ

【三】事物起源

と十數年、遍く國內を測定して始て日本實測圖を製す邦人我邦形の實を知ること此に始まる。  
(三) 禮儀

禮 諸再二尊、天柱を分れ巡り玉ふ時、諸尊は左より再尊は右より巡りて相會し玉ふ、再尊先唱へて云、嘉哉可美少男に遇ひぬ、諸尊次で唱へて云、嘉哉可美少女に遇ひぬと、さて諸尊再尊に告て曰、吾は是男子なれば理當に先唱ふべし、婦人にして先唱ふるは不祥なりとて改めて巡り玉ふ、是れ陰陽貴賤の分を正し玉ふなれば我邦の禮の濫觴とすべし。  
大嘗會(ダイジャウエ) 天武天皇の時に始まる、天子一世一度の大禮にして十一月中の卯日を用う、即位七月以前にありたれば、其年、八月以後なれば明年之を行はる。  
小笠原家禮式 後醍醐天皇の時、甲斐源氏小笠原信濃守貞宗よく弓馬故實に通ず、天皇尊氏義貞等を始め在京の名士を召して射を射らせ玉ふに、貞宗が射禮射術業に超ゆ、又勅問に應じて弓馬の故實を奉答する事甚詳明そとて太子及び諸皇子の御師範と定め玉ひ、又

【三】事物起源

一天下の備範たるべき由勅説あつた、其後足利義滿今川左京大夫氏頼、伊勢平氏武藏守蒲忠小笠原兵庫助長秀(貞宗の玄孫)三人に命じて武家の禮式を考定せしめた、是より小笠原家の禮式天下に弘まる。  
嫁娶の禮年 天照大神の御子、正哉吾勝々速日天忍穗耳尊、高皇產靈尊の女櫛幡千千姫を娶り玉ふ時、二女をして百札の飲食を持たしめて進め奉ると興事記に見えたる、即嫁娶の禮式の始と云ふ。  
年賀 天子の御賀は、仁明天皇壽祥二年、興福寺の大法常等、天皇の四十に成り玉ひしを奉賀せしに始り、太上天皇の御賀は淳和天皇の天長二年十一月太上天皇の四十を奉賀せしを始とす。  
拍手(カシワテ) 持統天皇攝政の四年正月、天皇の位に即き玉ふ、公卿百僚羅列して匝拜し拍手す、拍手始て史に見ゆ。  
茶禮 後土御門天皇文明十一年十一月、足利將軍義政職を辭して東山に銀閣を建て東山殿と號し、古器古畫及び茶器を玩ぶ、茶湯の禮式から起る。  
舞臺(サウレイ) 再尊火神を生み煖かれて神

【二】事物起源

去り玉ふ時、紀伊國熊野の有馬村に葬る。後に孝德天皇の時、新に葬禮を定め玉ふ。火葬 文武天皇四年三月己未、道照和尚遷化す、弟子等遺言に従て栗原に火葬せしを始とす、天子を火葬し奉る事は、大寶三年十二月癸丑持統天皇を飛鳥丘に火葬せしに始まる。喪(毛) 神武天皇崩御の後、三年位空し、綏靖天皇純孝にして悲慕やむ事なく、心を哀喪の事に留め玉ふよし日本紀に見ゆ、是三年の喪を行ふ始ならんか、光仁天皇始て喪を短くし玉ひしなり、三年の喪は一年、一年の喪は五月其他之に準じて殺げりと和事始に見ゆ。月忌 東鑑に月忌の事あれば、猶其以前よりありしならん、浮屠より出でしにや、からやまとの古禮には非ずと同書にいへり。年忌 十三年忌は十二支終りて又始まる故、先支を迎へて追慕を致すよし元享釋書に見えたれど何の頃より始まりしかを詳にしないわが國俗にして佛説にあらざるよし亦同書に見ゆ。即位 神武天皇橿原宮にて初て皇位に即き給ひ、號けて元年といふ、即位の式こゝに始まる。

重祚 皇極天皇讓位の後再び即位し給ひ、實明天皇と申す、是重祚の始なり。讓祚 皇極天皇位を孝德天皇に譲り玉ひしを始とす。朝觀の行幸 嵯峨天皇が太上天皇に朝し玉ふを以て始とす。

(一四) 風俗

門松 上古の俗人を祭るに、大概庭上に常磐木を挿して神坐とせり、歳首は殊に神祇を祭るの國風なるにより、毎戸其門頭に神座の蒼樹を設けたるに始まれり、延喜の頃惟宗孝言の正月の詩に、鎮門賢木換貞松とある自注に近來、世俗皆以松挿門戸、而今以三賢木一換之故云と、本朝無題詩に見えれば、松を用ふること已に久し、其後禪關の世談問答には松と竹と用ゆること見ゆ。寶船 古く支那にて年末に小舟を造り、窮鬼を乗せて流し捨てし風の日本に移りて、節分に船を畫き貧乏神をのせて捨るとして流し、後に寶船を書き枕に敷く事になりしは、足利氏の末の頃なるべし、然れども元祿の頃までは尙除夜に敷くことなりし、其頃北村季吟の

元日の句に「昨夜は舟明日は福羹式作法」とあるにて知るべし、今の如く正月二日になりしは近き頃よりである。舞祭 舞を遊ぶことは、敏達天皇二年に始まる由世事談に云へり、然れども元は常に遊びしものにて、三月三日と定まりしは、大凡萬治の頃よりなり。七月の燈籠 後堀河天皇寛喜二年始て燭を燈す、十四日の夜より晦日に至るとある。追儺(ヲニヤラヒ) 文武天皇の慶雲三年に始まりたるよし、秘事隨筆に見えたり。丸籠 元祿の頃、吉原巴屋の遊女勝山ゆひ始む、因て勝山結びと云ふ。島田籠 或は東海道島田宿の女の風なりともいひ、又は歌舞伎役者島田萬吉ゆひ始むともいふ、大凡元祿の頃よりならん。斬髪 男子の今日の如く斬髪するは、舊幕府の騎兵指押官飯島(平十郎)益田、矢野三氏、文久二年横濱に赴きて兵式を佛人より演習せし時、學科の煩忙なる爲結髪を厭ひて斬りしを嚆矢とす、但當時は其制に違ふため七日間謹慎を命ぜられ、速に蓄髪すべき命ありしとぞ、然るに數月ならずして兵士中髪

を斬るもの漸く多く、二年の後には官吏中にも倣ふ者多かりしと、飯島氏自ら記せり、明治の初に至ては斬髪せざる者を罰せし縣令もありて、終に一般の俗となれり。結髪 文武天皇十一年六月、始て男女共に髪を結ばしむ、先是上代の俗は男子十五六歳の間は髪を額に束ね、十七八歳の間は分けて角子とせし事、崇峻天皇紀に見ゆ、女子は垂髪なりしなるべし。

月代(サカヤキ) 沙石集卷六に、月代ある入道といふこと見え、撰集抄に淺ましくやつれたる僧の、近く家を出にけると見えて、月代などあざやかに見えたりなどあれば、月代剃る事は北條氏執權せし比より始まれるならんと貝原氏はいへり。

剃眉 支那にては秦の時より眉を剃る事始まるといふ、日本紀神功皇后紀に、新羅の國のことをほめて、美女の眼の如しとあれば、我邦にも此時すでに女子の眉を剃り黛を用ふる風俗のありしなり、但その起原は詳ならず。温齒 山海經に、海外東京に黑齒國ありといへるは、果して日本の事なりや詳ならずといへども、女子の齒を染むることは、紫式部日

【三】事物起源

記寛弘五年の條に見えれば久しき世より風俗なるべし、又男子の五倍子鐵藥を用る染むることは、鳥羽天皇に起るよし惠命院僧正の記に詳なりといふ。醫師の髪を剃ること 其始は詳ならずれども薩戒紀に、永享五年(後花園天皇の時)九月廿日法皇御體危急、醫師員能眼祇候すとあれば此頃すでに剃髪して僧位に進むことありしなりといへり。

儒者の鬚を剃りしこと 藤原惟高の剃髪したりけるは元僧より出し人なればなるべし、林道春など皆剃髪にて僧位に敘せられたり、要するに當時兵亂相踵ぎ士人は皆武事にのみ心をを用ふるより文事は概ね僧徒の本業の如くなりしかば、自然その餘風を受けて醫儒皆剃髪となりしなるべし。

男寵 我朝にて男色を愛する事、空海渡唐以來の事なりといひ傳ふれど、續日本紀に孝謙天皇の時、道臣王ひそかに侍童にかよへりとあれば、猶其以前久しき事にやきて破戒の比丘の此戲は、弘法以來の事なるべしと和事始に見ゆ。右柱 元正天皇養老三年春二月、始めて天下

の百姓に令して衽を右にせしむ、以前は官人の外皆左衽なりしなり。黛(マユズミ) 黛の字、釋名に注して黛は代也、眉毛を減去てこれを以て其處に代ふと記したれば、亦剃眉と略同時に始まりしなるべし秦の始皇の宮中に悉く紅粧翠眉をなすといふことあり。男子涅齒の祭 明治三年二月五日、自今華族元服の輩、齒を染め眉を掃ふを禁ず。

燕脂(ベニ) 古今原始に殷紂玉の妃妲己、燕地の紅花を以り脂となして以て面を澤す又鉛粉を用て飾とし且帛を以て足に纏ふ女子之に倣ふとあれば紅粉は姫妃に始まるか。束髪 女子の歐風に倣して髪を束ぬること十餘年前より稀にありしが明治十八九年に至て尤も盛に一時は貴賤競うて之に倣はざるは少なく束髮會などいふものさへ起れり今亦衰ふ

(一五) 衣服

冠(カムリ) 伊非諾尊、冠を投棄て玉ふこと舊事紀に見ゆ、此時已にあり、人代にては推古天皇十一年十二月朔、始て冠位を行ふとあり。

【二】事物起源

烏帽子 其始詳ならず、或書には天武天皇の時より始るといへり、烏帽子を堅く作り初めしは、花園左大臣有仁公よりなりと、續世織物語に見ゆ。

紋 衣に紋を付くこと八幡太郎義家より始まる由、慈照院實録に見ゆ、昔は車につけたりしを供人の紛れざるため、その衣に車と同じ紋をつけしに起るといふ。

結纒(イハタラビ) 神功皇后三尊に赴き玉ふ時、開胎に當り玉ひしゆゑ、石を取て腰に挿み玉ふ事あり、是結肌帯の濫觴ならんかと和始にいへり、源氏物語寄生の巻に、いと

はづかしとおぼしつる腰のしるしとあるもこれである。  
手櫛(タスキ) 天照大神の時、天御實命、天香山の天日羅を以て手櫛とし玉ふこと舊事記に見ゆ。

袴(ハカマ) 同書に、講尊御禰を授けて玉ふことあり、又神代卷に、天照大神袋を縛ひて袴とし玉ふとある。

霰(セツタ) 昔は尻切といふものを用う、天正年中千利休作意を加へ雪の頃茶會の時幽地入の爲に、草履の裏に牛皮をつけさせ用ゐる

ける、雪を踏むといふ義にて雪踏と名づけたりと。  
綾錦(アヤニシキ) 元明天皇和銅五年七月、伊勢尾張三河駿河伊豆近江越前丹波但馬因幡伯耆出雲播磨備前備中備後安藝紀伊阿波伊豫讃岐等二十一國をして始めて綾錦を織らしむと續日本紀に見ゆ。

織纒(ワリモノ、ヌイモノ) 神代已に様あり美濃の道あり、絹を織りしこと知るべし、而後廣神天皇女工の術精しからざるを憂ひ玉ひ十四年に百濟より縫衣女眞毛津といふ者を召し、三十七年春、使を吳に遣して工女を求め玉ふに、吳王孫權兄弟優吳織穴織の四人をまゐらす、衿織裁縫の術是より精し。

禮服 明治五年十一月、勅奏列任官及び非役有位大禮服並に一般通常の禮服を定められ従前の衣冠を以て祭服とし、直垂袴衣上下等は總て廢する旨令あり。

西陣織物 天正年中、明の工人和泉の堺に来り、明様の唐錦、紋紗、金襴、緞子、縮緬等を織る法を所在の職工に傳ふ、既にして京師の人亦西陣の地に機舎を設け錦紗以下の品を織る、こは堺より巧を傳ふるならん、我邦に於

て明様の錦紗以下を織る事此に始る、中に於て西陣の織業歳月に盛にして錦紗はさらなり織法を南蠻に取て比留留を製出し、猶久しく廢せる綾織をも再興した。

博多織 天文年間筑前博多の織工一種の織物を製す。琥珀に似て甚重なる者たり。柳條あり浮線文あり時人之を博多織と云ふ(此業一旦衰へたりしに應長中黒田家筑前を領せしより再興せりといふ)

上下(カミシモ) 足利義滿の時、内野合戦正月元日に事起りたれば、殿中賀會の輩みな素襖の袖と裳とをとりて事に従ひしより吉例となりしとぞ。細川頼之の始めたなりといへり、和漢三才圖會には、高山重忠從二朝朝一狩二富士野一時、以謂袖袴袴長、而無益二于武士健刀一故始裁し裾解三去袖二云々と見ゆ。

足袋 源順(圓融天皇の時)和名抄に野人鹿皮を以て牛靴とすと見ゆ、古は總て皮を用ゐたる故に單皮と書きしとなり、後徳川氏の始の頃は紫革を用ゐて紫足袋行はる、寛文延寶の頃より布となりしと。

展(アシダ) 論語隱義に孔子蔡の國に至る孔子の展を取るものありとあれば春秋の時より

(一六) 飲食

飯(メシ) 木花開耶那、淳浪浪田の稻を用て飯に作り玉ふこと舊事記に見ゆ。

鹽(シホ) 鹽土老翁は諸尊の子にして、初て海を煮て鹽を作りし由神代卷裏に見ゆ。

酒(サケ) 書鳴脚摩乳手摩乳をして衆菓を以て八福八喜の酒を醸さしむと。

茶(チャ) 海人藻芥には、茶は上古より我朝にあり、挽茶節會とて内裏に於て行はる云々とあり、弘仁六年四月嵯峨天皇近江國滋賀郡

崎に幸し玉ふ時、崇福寺の大僧都永忠手づから茶を煎して上る事は日本紀に見えた明恵上人以前は支那の茶を用ゐたるよし。

日本茶 宋人の時に幸得三梅山信一初昔日本茶とあるを日本茶の海外に名譽を得たる始梅山は梅尾をいふ。

煙草(タバコ) 應長十年の頃始めて西洋より種を傳へて門崎櫻馬場に之を種う、彼山城花

山にて氣み賣りしを花山煙草といふ又吉野に植を種て丹波に植う。

肉食 神代卷に大國主尊、田を營るの日牛肉を以て田人に食はしめしこと古語拾遺に見ゆ人代に至て天武天皇四年夏四月諸國に命じて牛馬犬狼鶏の肉を食ふを禁ず。

獸肉類の供御 中古以來宮中にも獸肉類を供御にする事なかりしが明治五年一月より自今肉食遊ばざる旨御内定ありしと云。

人造氷 明治五年五月横濱の中川喜兵衛といへる人多年苦心の上始て北海道に製氷場を設けて製出す。

牛乳 孝徳天皇の時、始て之を朝廷に獻ず、天皇飲御して甚だ賞し玉ひ、獻りし者に和菓使玉の姓氏を玉ふ、爾來人に世に行はる。

蓬餅(クサモチ) 文徳實錄に有草俗名三母子草二月始生、莖葉白脆、每屬二三月三日一婦女採之、蒸搗以爲餅、傳爲三歳事一とあれば其來る事久し或は攝津豊島郡母子村永澤寺の開祖通幻に始るといふ。

香物(カウノモノ) 蕪物の漬干にもとづき瓜茄子大根等を精粕に漬し、其好味を移して茶菓子に用ゐるしに合香に漬けたるものより香いふ其味林檎に似たり。

鹽元豆(インゲンマメ) 鹽元禪師の明より持來る所といふ鹽元は延寶三年四月三日寂せり檀樾(マルメロ) 寛永の頃、南蠻より渡るといふ其味林檎に似たり。

【二】事物起源

落花生 元祿の末、始て支那より來る俗、仍て南京豆と稱す。

鹽(アマザケ) 日本紀應神天皇十九年冬十月朔、幸吉野宮一時國權人來朝因以鹽酒一獻于天皇一とあるを始とす國史通解に鹽は甘酒一夜にして熟する者と云へり。

餅(トシ) 嵯峨天皇弘仁年中に弘まるよし日本歳時語に見ゆ支那の風。

餅(カガミモチ) 雜煮(ザフニ) 鏡餅とて歲始に餅を鏡形に造り神に備へ身に祝ふは古き慣習で古は歲始に家内長幼の次第に順ひ大小の餅を製し各其餅を載きて後雜煮餅を食す此を二つ重ねるは陰陽に象り夫婦親子に比す源俊賴の齒固の折敷の歌物に書附ける歌に「我をのみ世々にもちひの餅草さきさかえたる影そつれる」など云へり此齒固といふは往古禁中にて正月元日御厨子所より御臺二本に餅大根押鮎鯉烏鹿猪爪漬茄漬等を備へ御齒固と稱して獻りしより起る齒固とは年を延べ齒を固むる義なるべしと古人の説である今民間の雜煮餅蓬萊餅噴積などを新年の賀客に供ふるは古の齒固と唐土の春盤とを混じたのである。

(一七) 衛生

痘(ハウソウ) わかし我國に痘瘡なし、聖武天皇天平七年春、筑紫の人新羅國に漂流し痘毒に染みて歸る、これより日本に布流せりと古事談に見ゆ、支那にては東漢の建武年中印度より傳播すといふ、歐羅巴にては六百年前よりとぞ。

施藥院 聖武天皇の時、始て施藥院を立て、民の病めるものを救ふ。

醫術 大已貴命と少彦名命と力を合せ、心を一にして天下を經營し、又人畜の爲にその病を療するの方定め玉ふ、支那にては黃帝岐伯をして醫藥を司らしめ衆疾を療せしむと帝王世紀に見ゆ、説文及び呂氏春秋には巫彭初て醫をなすと見ゆ。

醫師 允恭天皇三年春正月、使を遣して良醫を新羅に求め、秋八月至る、則天皇の病を治せしめて効あり、其後欽明天皇十五年、百濟より醫博士李率王、有稜陀を貢す。

藥劑師 同時に、採藥師施德、濟量、豐固徳を貢す。 娼妓の穢毒を検査することは、明治五年中より始まる。

治五年中より始まる。

コレラ 初め印度に發し、西曆千八百二十年の頃より全世界に瀰蔓す、我邦には安政五年より始て傳播す。

種痘 嘉永二年八月和蘭の醫、モンニッキ始て痘苗を載せて長崎に傳ふ、我邦にては當時桑田衛平長崎にて傳習して、始て此術を擴む、明治三年四月二十四日、始て各府藩縣に令して普く種痘を行はしむ、支那にては耶蘇氏より擴まる、此法の發明者は英國の「ジョンネル」なり。

西洋醫術 寶曆五年和蘭貢使の從醫「ハフル」來る、前野良澤杉田玄白等その旅館に就て治術を熟覽し、其術を學ばんと欲して、其所持せる外科書を借りて、一夜に書中の圖を寫す、是れ本邦に西洋醫術の行はるる基因なり。 定靈藥(テウサイ) 明の沈惟敬來りて靈藥の方を秀吉公に獻す、秀吉その方を大阪の藥種商定齋といふ者に授けしに始まる。 小兒科 孫思邈の千金方に云、小兒六歳以上黃帝の説なし、中古巫姑といふ者始て顛顛經を用ひて以て毒天を占ふ是より始て小兒の方あり。

藥劑 炎帝神農氏、百草を嘗めて始て醫藥あり、是即藥學并に本草學の祖なり。 醫術 已に醫術の條にいへる如く、大已貴少彦名の二神、人畜を療し玉ふとあれば醫術も同時に始まりし事知るべし、支那にては黃帝の時馬師皇といふもの善く馬を醫して神明に通ずと漢事始にあるを始とす。

(一八) 家屋

宮室 神代卷に、諸世二尊、磯取處島に降居して、八尋の殿を作り又天柱をたつとあるぞ、宮室を營作するの始ならん。

皇居 舊事記に、神武天皇、有司に詔し始て邸宅を經るとある、これ皇居の始。

大内裡(ダイダイリ) 仁明天皇の時、皇居の規模を大にして、始て大内裏を作り玉ふ、今京都の大宮通西に八町、北南は二條より一條まで十町、即その址なりといふ。 行宮(アングウ、カリミヤ) 神武天皇乙卯の年三月、徙て吉備國に入り、行宮を建てこれに居玉ふ、是を高島宮といふこれを行宮の始とす。 禮臺 舊事記に、彦火々出見尊忽ち海神宮に

【三】事物起源

至る、其宮城舍崇華、樓臺玲瓏とあるぞ始なるべしといへり、又史記方士の言に黃帝十二樓を作るといひ山海經に軒轅の臺といへば支那にては黃帝の時より樓臺あり。 離宮 明治五年三月二十三日、東京赤坂に始て離宮を置かれ、赤坂離宮と稱す、今の花御殿なり。 青山御所 明治七年一月廿八日、皇宮を青山に置き、皇太后宮轉宮ましくて青山御所と稱す。

城 神武天皇大和の八十梟師を伐ち給ふとき皇師の城を作りし所を城田といふ、今の十市郡の内。

天守(テンシユ) 城中の高樓を天守といふ、三重或は五重あり、是は天正四年織田信長公江州安土に城を築き天守を立て玉ひしより始ると、和事始に見ゆ、始は樓上に耶蘇の天主を祭られば天主樓といひしを豊臣氏天主教を禁ぜしより主を改めしと。 多門(タモン) 今世宅外の長屋を多門といふ、松永正久秀(天正永祿の頃)和州志貴の毘沙門堂の上、多門の城を築き長屋を立てしを、後世是を法として多門と號くと、同書に見え

たり。 瓦 推古天皇元年、大和國小泉村にて聖德太子始て瓦を作らる。 堂 春秋同事に軒轅氏始て堂室棟宇ありとあれば堂の名は黃帝より始ると漢事始に見ゆ。 廟 軒轅本記に帝(黃帝)昇天す(歿したるなり)臣寮追慕して几杖を取て廟を建つとあるを始とす。

齋 晉の廢帝大和年中、陳郡の股府君水を引て城に入れ池を穿る、股仲堪此池の北に於て小舎を建て書を讀む、百姓呼て讀書齋とするとある。 廊 漢武策に舜當廊に遊ぶとあれば唐虞より已に廊ありと漢事始にいへり。 廂 帝王世紀に帝大吳嫁娶の禮を制し輻牲を取て以て庖厨に供ふとあるを始とす。 庫 商鞅が書に湯武、桀紂を破て五庫を築き五兵を藏むとあるを始とす、説文に庫は兵器を藏むる所、柝は金帛を藏むる所、府は文書を藏むる所といへり、後世我邦にては通じて藏といふ。 倉廩 孟子に膏腴舜をして廩を完うせしむと

【二】事物起源

あれは唐虞よりあり鄭氏周禮の註に米を蔵むるを廩といふとあり。漢事始に云、亭は漢の時より始まる然れども秦制に十里一亭とあれば兩漢の時亭と名づけし事も秦の號にあるといへり。牢獄 阜陶(舜獄)を作るといふ又風俗通には三王(夏商周)始て獄ありといふ。圃 禮儀に隸人温圃とあればすでに圃の初圃の名ありと漢事始に見ゆ我邦上古は下流に依て設く故に圃を河屋といふと。厩 周禮に校人良馬を頌ちてこれを養ひ乗る事を掌る乘馬三乘を阜とし三阜を繫とし六繫を厩とし六厩校をなすといへば厩の名は周に起るといへり、論語にも孔子の厩焚けたることあり。

(一九) 器 財

三種神器 天照大神天彦火瓊杵尊に、八坂瓊勾玉、八咫鏡、天叢雲劍を賜はる。璽 支那にて舜天子たりし時、黃龍圖を負うて兩端を其中に對す、璽あり文に天皇府璽とあり。

いふとあるを始とす。硯 また黃帝の時より始まるといふこと、李尤が硯硯銘に見えたり、硯硯は漢の揚雄に始まるといふ。紙 後漢和帝の時蔡倫始めて樹皮麻頭及び弊布魚網を以て紙に作り元興元年之を上る、我邦では柿本人麻呂始て作るといふ説あり。印 支那にて戰國七雄の時臣下の璽を稱して始めて印といふ、我邦は文武天皇慶雲元年夏四月銀治司をして諸國の印を鑄さしむ、これ諸國の所司印を用るの始なり。杖 諸尊杖を投げ玉ふこと舊事記に見ゆ。鏡 伊弉諾尊の時、已に白銅鏡あれば其來ること久し。櫛 諸尊左の御髻に湯津爪櫛をさし玉ふこと舊事記にあり。袋(カサ) 天照大神紀伊弉部之造祖手置帆負命をして笠を造らしめ給ふ。蓑(ミノ) 素戔鳴尊青草を結束れて以て蓑とし玉ふこと舊事記に見ゆ。席(ムシロ) 素戔鳴尊天照大神の新宮の御席の下に放尿し玉ふこと同書にあり。席(タタミ) 海神、彦火々出見尊を迎へん

とて八重席薦を鋪設けしこと同書に見ゆ。火打袋(ヒウチブクロ) 日本武尊東征して相模國に至り玉ひし時、其國造尊を欺きて火をつけて野を焚く、尊其姨倭比賣命の賜ふ所の囊の口を開きて見玉へば火打其内にあり、是に於て劍を以て草を刈り其火打を以て火を打出し向火をつけて燒退く、具原氏は今の中津は此の囊の遺制なるべしといへり又近世に至る迄火打袋を刀に付たるも此遺風ならんといふ。幣帛(ヘイ) 天照大神天太玉命等を奉りて幣帛を作らしむと同書に見ゆ。注纏(シメ) 手力雄尊天照大神の御手を取て天窟より引出し奉りし時中臣命命部命命部出之繩を引渡せし、これしめ繩の始なり。鳳釧 唐の時に釧七種あり大鳳釧といふと通典にあれば我邦には大寶の頃百唐唐制に模せられし時よりならん。陶器磁器(ヤキモノ) 大己貴尊の時、茅渟縣に大陶祇命あればその來る事久し茅渟縣は和泉國なり今の陶器村は命の居址ならんといふ又磁器は僧行其(天武帝の時)が河内國埴田に於て作らしめしを始とす。

屏風(ヒヤウブ) 天武天皇朱鳥元年新羅より種々の物を貢す、大智祥健勳等が獻ぜし物の中に屏風あるよし日本記に見ゆ。棺(ヒツキ) 神代卷に天稚彦の妻、棺をもちて上り去るとあり又素戔鳴尊の御詞に、彼は以て顯見蒼生與津葉戸將臥の具(即ち棺)にすべしとあれば神代よりあり。

香爐(カウロ) 天智天皇八年冬十月、天皇藤原内大臣の家に幸し玉ひ金香爐を賜ふとあれば此以前よりありしなるべし。食臺 天照大神の御子、正哉吾勝々速日天忍穗耳尊、榜幡千々姫を娶り給ふ時百机の飲食をまゐらすとあり。

洋傘 明治四年中の或記に、洋傘を惜みて雨中身を以て傘を掩ひし人の話あり頗貴珍とせしと見ゆれば此頃よりの流行にや。瀬戸鏡 嵯峨天皇弘仁七年四月、造器生尾張國山田郡人三家部乙齊等三人、傳習成業など史に見えれば尾張の陶工を出したことは古い。挟箱(ハサミバコ) 織田信長の時より始ると云、以前は竹を割りて衣類を挟む之を挟竹と云挟竹に代へたるを以て挟箱といひ、又對

【二】事物起源

挟箱にして行列に立つる事は秀吉の時布施久内始むと云。傘 源順の和名抄にもあれば古くより用ゐたり、又平宗盛を傘工の兒といふされば文祿三年に堺の納屋助右衛門が呂宋より歸り傘燭燭各千挺を秀吉に獻じたるに始まると云へるは非なり、されど「カラカサ」といふより考ふれば舶來品なることがしれる。襪(カゴ) 寛政七八年の頃一橋家部下女左門といふ者髮髻悪しく甚結ひにくしとて自ら工風して熟紙にて之を製し黒塗にして用ゐたるに始まり漸く做ふ者あり通く流行するに至りし由蜘蛛の絲巻追加に見えたり。鼻紙 小寺勾當といふ者に始まる寛永の頃なるべしといふ以前は皆墨紙なり又鼻紙囊のやう流行せしは寛永の頃よりなりとぞ。簪 清少納言の枕草紙に、難きもの主計らぬ從者と能くぬける毛抜とあれば古くからある尾張名古屋の名産南方簪は孔明の出師表に深入不毛一今南方已定とあるを收りて近衛殿の名づけられしとも足利義教のつけたりとも又尾張敬公(尾張家の祖)のつけられしともいひて一定しない。

煙草 羅山文集に煙草の事をいひて貼三子紙一捲し之、吹火吸二其煙一とあれば慶長の頃は即ち捲煙草で未だ煙管がない其後元和元年六月廿八日一般に煙草を禁ぜられた折に已に煙管ありし事、世事談に其證あり然れども兩端に鏡を用うる事は享保の頃よりなりと云。千石箱(センゴクドウシ) 貞享の頃、江戸大門通釘屋喜兵衛といふもの始て作り出せり。乗物(ノリモノ) 輿を略したるものにて、足利義政の時に始まるといふ。駕籠(カゴ) 古の籠輿の遺制であつて平民の乗りし物、又足利氏の末の頃からである江戸の辻駕籠は元祿の末から始まる。大八車 明暦の大火後、土橋を運ぶ爲に大八といふ者作り出せし由白石紳書に見ゆ、又世事談には寛文中江戸にて始めて作る人八人の代をなすを以て代八と名づく又大八と書くところ。人力車 明治二年の頃東京の人和泉助鈴木徳次郎高山幸助三人の工風に成り明治三年官許を得て始めて府下に行はる此車は上に四柱を建て軽小なる屋を設く而して母衣なし母衣は芝十五番組の中年寄内田勘左衛門の創意に成

【二】事物起源

馬車 明治二年東京及横濱の工入西洋の巧を傳へ共力して始めて馬車を製すと工藝志料に見ゆ。
漆器 孝安天皇の時三見宿禰あり漆部連の祖然れば漆工は太古よりありしならん。
鏡臺 女子の粧具を収むる鏡臺といふもの鏡の宮より出づと魏武帝(曹操)雜物疏に云へり

(110) 遊戯、遊藝

漁(スナドリ) 大己貴尊の子事代主命、遊行し出雲國三種崎にあり、釣魚遊鳥を以て樂とすと舊事記にある。
鷹狩 仁徳天皇四十三年九月、依網の屯倉の阿耳鷹を獻す、後百濟の王子酒君和泉國百舌野の御狩にする出で雉を取るとあるを始とす
蹴鞠(ケマリ) 用明天皇の時より始まるよし埃囊抄に見えたり。
骨牌(カルタ) 長崎にて阿蘭人の遊びしを、其地の人見做ひて遊びしは寛永の頃よりとなり「カルタ」は西班牙語にて紙又は牌の義爾來種々の「カルタ」あるに至つた。
香(コウ) 足利義政始て香道の法を立つ、名

香二十種を左右に分ち優劣を争ふを名香合と云、其外十炷香、競馬、花月、源氏、吳越等六十三種の法あり後世流派二に分る。
相阿彌流香道 文藝の頃の相阿彌に起る。
謡(ウタヒ) 足利義政に始まる、今其曲三百五十二番ある。
能 謡と同じく始まる、觀世觀阿彌始て之をなせりといふ、今五家あり。
勸進能 後花園天皇寛正五年四月、京都亂河原に於て始めて三日間興行あり、勸進聖は鞍馬青松院善盛法印九十八歳、猿樂は觀世大夫番阿彌三十六歳その子又三郎と共につとむ足利義政覽る、細川、畠山、斯波各一萬疋を猿樂に授く。

正七年卒す、之を幸流の祖とす元山城宇治の人。
基 吉備眞備人唐して歸朝せし時基雙六を携へ歸りに始まると言傳ふ、然れども持統天皇三年十二月基雙六を祿せられし事日本記にあれば更に古し支那にては堯が始めて造りて子丹朱に教ふと云。
雙六 亦眞備を始とすと傳ふるけれども實は梁の武帝天監年中始て日本に渡るといへば即ち武烈天皇の時に當れり或は基も已に同じ頃より傳はりしか。
本因坊 後陽成天皇の時、寂光院本因坊日海法印天下の高手と稱せらる即本因坊の始祖である。

狂言 また謡及び能と同じく始まる、貴人に下情を知らしめんが爲に戯れたる事を作る故に名づく。
森田流笛 毛利元就の臣穴戸伯耆守、笛に妙也其術を醫師某に傳ふ、天正の頃大森庄兵衛七歳にしてかの醫師に學び妙を得て世に鳴る是森田流の祖、大森氏後姓を森田と改む故に森田流と稱す。
幸流小鼓 永祿の頃幸四郎忠能小鼓に妙、天

樂(カグラ) 天照大神、天宮に入り給ひし時、天御日命眞跡の葛を羹とし、蘿葛を手櫛とし竹の葉飯籾木の葉を手草にして、著鐸の牙を持ち宮前にて俳優をして相共に歌ひ舞ふこれ神樂の始。
五節の舞 天武天皇吉野の瀧の宮にて琴を彈じ玉ひけるに神女現れて琴彈合せ奏て舞ふ、其袖を翳すこと五度及んだから五節の舞と名づく、後世は五人の舞を用ふ一條兼良公

の説。
吳樂(クレノカク) 推古天皇二十年、百濟の人味摩之歸化、此人吳に學びて伎樂舞を知得た則櫻井に置て少年を集めて伎樂舞を習はしむと日本紀にあり、後世高麗樂あり俗人に狛氏あるも是より出たるなるべし。
猿樂(サルガク) 源氏物語乙女の巻に、猿樂かしましとあり、又宇治拾遺の堀河院の御時内侍所の御神樂の夜、珍らしからん申樂つかまつれなどあれば古きものならん、一説に推古天皇の時聖徳太子十六番の曲を作り、紫宸殿の前に於て奏河勝に神樂を舞はしむ、其後太子神字を拆きて申樂と名づく後世申を猿に作るといへり、後變じて能となる。
田樂(テンガク) 堀河天皇永長元年、京中に田樂といふもの流行す、院の御所にも召して御覽ありしとぞ、これより起りしならん。

楊弓 唐の玄宗楊貴妃に始まると云、我邦には遣唐使などの傳へしならん。
淨瑠璃 世に傳ふる所は東福門院の侍女小野通女が參州失作の淨瑠璃姫が事を作り薬師瑠璃光の十二神に象どりて十二段とし淨瑠璃物語といひしを始とすと云、通女は元和二年三月五日五十八歳にて歿せり、然れども天文九月の守武千句に已に「淨瑠璃燈火の」といふ句あれど淨瑠璃の名は更に古しと柳亭種彦はいつて居る。

土佐節 また外記太夫と同門なる土佐少掾正勝を祖とす、寛文延寶の頃より世に行はる。
式部節 土佐正勝の門人廣瀬式部太夫始む貞享、元祿の頃世に行はる。
手品節 土佐掾正勝の門人手品市左衛門之を始む。

尺八 漢の馬融が始めて作ると云、古く支那より來れり、後醍醐帝の皇子中務卿懷良親王、尺八に妙を得玉ひし由吉野拾遺に見ゆ。
戲(シヤウキ) 周の武帝之を作ると云、我邦にては天正の頃京都の宗桂その子宗吉願る鳴る織田信長覽て甚だ賞すといふ、又將基に

淨瑠璃節 其後小野通女の淨瑠璃に始て曲節をつけしは琵琶法師岩船檢校なりと近代世事談にいへど岩船は徳川四代將軍の時の人。
淨瑠璃三味線 岩船曲節をつけて後瀧野澤住の兩檢校始て淨瑠璃を三味線に合せて語るといふ。
大薩摩淨瑠璃 澤住の門人薩摩淨雲の子薩摩太夫の門人、大薩摩太夫次郎右衛門を始祖とす、薩摩太夫は寛永年中京都より江戸に來られた。
外記節 次郎左衛門と同門なる外記太夫直政を祖とす。

河東節 江戸半太夫の門人十寸見河東を祖とす、河東は本名を天満屋藤十郎と云、江戸小田原町の魚問屋なり一説に姓は伊藤河部屋藤右衛門と稱せりと保十年七月四十二歳にて歿す。
三味線 御陽成天皇文祿元年、琉球より始て三味線を渡す、其後瀧野檢校といふ者淨瑠璃の文句に節をつけ、又澤住檢校とて音曲に工なるものありて淨瑠璃の節に合せて、かの三味線を弾き始む。
三味線の調子 石村檢校始む、檢校は寛永十九年壬午九月二十四日歿すといふ。
説教淨瑠璃 又祭文といふ其始原詳ならざれども寛文以前より行はれたりと聲曲類纂にも

【三】事物起源



いつて居る。  
 一中節 一中節淨瑠璃の祖は京都松原通本願寺派某寺の住僧山本土佐の門に入て鍛錬し歸俗して一派をなし後名を都太夫一中と稱し元祿實永の頃より劇場に出て享保の初江戸に來る、これより江戸にも一中節始まる。  
 豊後節 亦宮古路節といふ、都太夫一中の門人國太夫一家をなして半仲節と稱す元文三年半仲宮古路豊後節と改稱してから豊後節の稱あり詞曲淫猥なるを以て元文四年此節を禁止せらる。  
 蘭八節 又宮古路節といふ宮古路豊後節の門人宮古路蘭八の創むる所、亦元文中より始まる。  
 常磐津節 元文の初、宮古路豊後節の子、京都寺町の駿河屋文右衛門といふ者江戸に來り父に隨つて、淨瑠璃を學び宮古路文字太夫と稱す元文四年宮古路節禁止の折關東文字太夫と改む、關東の號尙幕府の禁ずる所となりて常磐津と改む。  
 鶴賀節 宮古路豊後節の門人宮古路加賀太夫後改めて富士松薩摩と稱す其門人宮古路教賀太夫宮古路節制禁の後朝日教賀太夫と改め

しに朝日の稱尙禁ずる所となりて、寶曆八年改て鶴賀若狭掾を受領す。  
 新内節 富士松薩摩掾門弟なる岡田新内といふ者鶴賀若狭掾に入門して鶴賀新内と改む安政三年歿す。  
 岡本節 二世鶴賀新内の門人安藏といふ者加賀八尾太夫と號し、後に自ら岡本宮古太夫と改めしに始まる。  
 富本節 延享の頃、宮古路豊後節の門人福田彈次といふ者、初め宮古路品太夫と號し、後小文字太夫と改む、故ありて師より破門せられて、寶曆二年富本豊前掾と受領せしを祖とす。  
 濟元節 初代富本豊前掾の門人齋宮古太夫號を延壽齋と改むその門人吉五郎といふ者富本齋宮太夫となりしが故あり又破門せられ文化五年豊後路清海太夫と改め、後文化十一年清元延壽太夫と改號す。  
 繁太夫節 宮古路豊後節の門人、宮古路繁太夫を祖とす、常磐津蘭八等と同時代である。  
 淨瑠璃本刊行 寛永十六年正月、京都二條通り御幸町の上りや喜右衛門の開板せし六字南無右衛門正本の矢鳥道行(畫入)を始とする

るよし河海抄にあるを始とす。  
 俗曲の琴 承應明曆頃筑後の僧法水善導寺に住して筑紫等を學び後江戸に往き其術を習者八橋檢校に傳ふ八橋これを習ひ得て始めて三絃曲を合せうつす是寛文延寶の頃である俗曲の琴八橋より廣まる。  
 生田流琴曲 明和年中生田檢校から始まる八橋爲に衰ふ。  
 山田流琴曲 天明年中に山田檢校より始まる寛政享和頃最も盛に行はる生田流爲に衰ふ。  
 山登流琴曲 寛政の頃、山田檢校の門人山登檢校より始まる。  
 有樂流茶湯 織田信長弟織田源五郎信盛(天正慶長の頃)難爰して東山に住し有樂齋と號す、これ其祖。  
 金森流茶湯 金森出雲守重臣(宗和)を祖とす宗和は明暦二年十二月十六日七十三歳で歿す石州流茶湯 片桐石見守宗關を祖とす、宗關は宗和の門人。  
 遠州流茶湯 小堀遠江守政一(寛永の頃)難爰して宗甫といふ是其祖、宗甫は古田織部正重勝の門人たり、正保四年二月六日六十九歳で

由用拾箱に見えてある。  
 江戸淨瑠璃 正保の頃、播磨太夫次郎右衛門(淨雲)京都より江戸に來る是より江戸に淨瑠璃あり。  
 芝居 平城天皇大同年中南都猿澤池の側の土陥りて毒氣を吐出す因て大に火を焚きて其氣を壓し且興福寺門前の芝生の地にて三番叟を舞はしめて祓ひしより芝居の名起る由劇場新話に見ゆ後には歌舞伎の稱となつた。  
 歌舞伎 羅山文集に云、元は僧衣にて鉦を叩き佛號を誦つた爲め念佛踊といつたが慶長十九年、出雲大社の巫女渡島國といふ者名古屋山三郎といふ者と共に多く舞女を集め京都四條河原に芝居を立つ之をお國歌舞伎といふ寛永年中女歌舞伎を禁せらる。  
 中村座 寛永元年、中村勘三郎江戸中橋に始て芝居を立つ、慶安年中猿若勘三郎堺町に移してから猿若座といふ、其後中村座と云ひしが今はなし。  
 市村座 寛永十年、村山又三郎江戸葺屋町に芝居を立つつて村山座といふ、承應年中市村左衛門座元となつてから市村座と改む。  
 琵琶 漢武帝の時烏孫公主造ると云、我邦に

は仁明天皇承和年中、播磨頭藤原貞敏入唐して琵琶の秘曲を劉二郎に受けしより始まると平家琵琶 其始に就ては古來敷説ありて一定しない、近來那珂通高は平家物語の作者は醍醐寺雜抄に後醍醐院御在位の時吉田大貳資行の平家物語民部少輔時長書之合戦の事才覺なきに依て源光行に誦し之云々とある且時代は藤原頼朝將軍の時と成れること書中に證ありと云、さて當時習者生佛の平家を演ずる末之を琵琶に施さないて、拍手して其節を成し門人如一に至て始めて琵琶に上せしならんと琴(キンノコト) 舊事記に大己貴命のち玉ひし天照琴の名が見えて居る。然れば神代よりあり支那は伏羲氏始て七尺二寸の琴を作るとも或は神農氏始て桐を削り絲繩を弦として作るともいふ。  
 和琴(ワゴト) 河海抄に和琴は諸再二尊の時作り出し玉ふとあり無名抄には和琴の起りは弓六張を弾きたらして之を神樂に用ひけるを煩して後の人琴に造りうつせりとあり。  
 箏(コト) 秦始皇の時蒙恬之を作ると云、我邦には宇多天皇の時命婦石川色子筑紫彦山にて唐人にあひ筆の事を傳へ之を天皇に授け奉

利休流茶湯 泉州堺の人千利休を祖とす、天正十九年二月二十八日七十四歳で歿す。  
 小説の口畫 文化年中山東京傳一お六木曾の仇討)を作りし時畫工歌川豊國の創意にて始めて卷中の人物を俳優の似顔となし且始めて口畫を加ふ。  
 小歌(コウタ) 催馬樂すたれて今様となり今様變じて小歌起る、正文文祿の頃和泉堺の隆達といふもの隆達節とて誦ひ初めしなどを始とすべし、今の端唄といふもの即小歌から出たのである。  
 長唄 江戸福宜町(今の長谷川町邊)の歌舞伎師右近源左衛門の海邊下りといふを作りて誦ひしに始まる、大凡元和寛永の始ならん、又杵屋家の祖は沼津の城主中村一樂の弟右近の孫勘五郎元は大藏流の狂言師なりしが元和中駿州より江戸に來り杵屋と號して今様歌舞伎の席を勤めしに出づ。  
 角瓶(スマウ) 垂仁天皇七年野見宿禰と當麻蹶速を召して力を角べしめられしに始まる、勸進相摸の始は古今大男集に正保二年京都勸進相摸の始山崎岳左衛門、川新三郎取組、寛

政元年甲子江戸勸進相模の始明石志賀之助仁王仁大夫取組と見ゆ。

(二) 雑

誓約 天照大神素盞鳴尊と誓約し玉ひしを始とす。

起請 古今著聞集に、賀縁阿闍梨が慈惠僧正を遊行肉食の人なりと譏毀せしを僧正開て憤り起請文をかきて三塔に披露せしを始とす。され共此起請は近世の物とは趣意文體同じてない、建久四年八月三日三河守範頼が兄將軍に差出して叛逆の企なきよしを證明された起請文は大様今世かく所の如しと貝原好古の説。

殉死 垂仁天皇二十八年冬十月、御弟倭彦命薨す、葬るに及て其近侍の者を集めて生きながら陵域に埋めしに天皇其泣吟の聲を聞いて甚悲み玉ひ群卿に勅して殉死を止め玉ひしとあれば蓋し久しき習である。

追腹(オヒハラ) 又徳川時代にも主君死すれば其臣自殺して死に殉ふと往々あつた、俗に之を追腹と云、これは後光厳天皇文和元年二月、細川頼春戦死せしに其臣自殺して死に殉

ひしに起ると云。

土偶(ニギヤウ) 垂仁天皇三十二年七月、皇后日葉酢姫薨せし時、野見宿禰出雲の土部物の形を作りて、生人に易へて陵墓に建つとあれば、其頃よりの遺製ならん。

国立銀行 明治六年八月一日、三井商會の創立せる第一国立銀行開業式を舉ぐ、之が始。郵便 明治四年正月廿四日西京大阪間に郵便を設け切手を貼附し時を刻して書狀を運送するの法を定め同五年七月廿日朝日より國內一般郵便發行候上は御用狀等郵便を以て差立申すべき旨達せらる。

太陽曆 明治五年十一月九日、從來の大陰曆を廢して太陽曆に改むべき詔あり、同十二月二日改曆の儀式あり、翌三日を以て明治六年一月一日と改めらる。

勳章 牛馬鶏犬その他禽獸蟲魚多くは已に神代よりある草木も然り左に外國より始て渡來せるもの一二を擧ぐ。鵠(カササギ) 推古天皇六年夏四月、蘇我吉士磐金新羅より歸りて鵠二を獻す難波森に養はしむ。

あれば古くよりあり。紅紙(ベニガミ) 元祿年中、江戸神田鍋町の人形屋甚兵衛門始て製すといふ。元結(モトユビ) 今の結髪用の元結文の頃より始ると云、以前は男女皆各自に紙を縋りて用ゐたるなり。伽藍油 正保慶安の頃、京都室町の罷の久吉といふ者賣始むと云、以前は美南葛の水を爰につけ尙古くは獸脂をも用ゐた。觀世(クワンゼ) 文明の頃、觀世阿彌、式三番の習の烏帽子の懸緒に紙縋を合せて用ゐしに起る。

石碑 支那にては無懷氏の泰山碑に續きて堯碑禹碑等あり、我邦にては推古天皇四年の伊豫の道後の碑を最古とす、其碑は日本紀に大織冠鎌足の碑のことあるを始とす。

鉛粉(オシロイ) 持統天皇六年、沙門觀成が鉛粉を作りしを賞して施十五匹、綿三十屯布五十端を賜ふとあるを始とす、けれども其製法精くない天正文祿の頃、藥商小西清兵衛(行長の父) 明に入て製法を傳習し又慶長元和の頃同地の錢屋宗安明人より製法を傳習せしより諸方に廣まる。

金魚 後柏原天皇文龜二年正月廿日始て泉州堺に渡る。

菩提樹(ボダイシュ) 建久元年の春、僧榮西が宋より傳へしを筑紫香椎の祠邊に植う後その種子を所々に傳て香椎には絶ゆ。

曼陀羅花(マウセンアサガホ) 貞享年中、始て外船の持來る所なり。

蕪結床 江戸にては徳川氏入國(慶長十八年)の時日本橋常磐橋筋違橋(今の萬世橋) 淺草麴町芝草の六ヶ所に免されしを始とす。

新開 元祿十二年二月の町觸に、町中にてむさと仕りたる小歌、はやり事勿論當座の變りたる事故板行賣候もの有之候は、家主共致吟味何方にても左様の者一切板行仕間敷云々とある已に新聞の鼻祖ともいふべし其後安政の頃から支那新聞の翻刻行はれ元久の頃から横字新聞の翻譯行はれたが元治元年四月廿日米國に漂流せし濱田彦藏本間藩藏岸田吟香等相謀り横濱に於て「新聞紙」を發行す。

水引(ミツヒキ) 世事談に京師城始て之れを製すとあり然れども城殿は何の頃何人にや未詳、安齋隨筆に紙捻に糊水を引く故に水引といふとあり。

錢湯風呂 天正十九年の夏、今の錢湯橋の邊、町家あり與市といふ者湯屋を作り水樂錢一文にて入浴せしむ是れ江戸錢湯風呂の起源、其後寛永の頃に至りて風呂屋といふもの鎌倉河岸其他諸所に出來たりと見ゆ。

國旗 安政元年七月徳川氏始て日章を以て船の旗號と定む、萬延元年北米合衆國に使節を遣せし時御勘定組頭森田岡太郎の詩に東方相去幾千里、獨立三船頭一拜三旭旗一の句あり。

寫眞 寫眞術は西紀千八百(安政年中) 佛國ダギールの發明て其我邦に傳はりしは文久慶應の頃内田九一長崎に於て西洋人より傳授せしを始とす。

博覽會 明治四年十月一日より十日間、文部省博物館にて古代の器物天造の奇品及び漢洋舶來新製の諸器械等及び諸人の珍奇物品をも集めて博覽會を開設せらる、是我邦博覽會の稱ある始とす。

蠟燭 文祿三年、堺の納屋助右衛門が呂宋より歸りて蠟燭千挺を秀吉に獻じたるより始て蠟燭ありと世事談にいへど、已に職員令の註に蠟火爲燭と見え太平記等にも蠟燭といふ事



三世相雜書



設の雑記	三	年中行事日次抄	三	同、下段生の部	一五
震の雑記	三	感通即座占	三	同、參宮忌服の事	一六
地占の雑記	三	人相分門	三	本命的殺早操秘傳	一七
地占の雑記	三	家相圖説の部	三	晴明流太乙定分の事	一八
雷占の雑記	三	土地を開く吉節の選	三	六十の圖甲子五行の解	一九
雷占の雑記	三	宅地吉凶の辨	三	井産性の吉凶	二〇
雷占の雑記	三	宅地四曲直吉凶の辨	三	六十の圖操棟	二一
雷占の雑記	三	宅地四曲直吉凶の辨	三	五行相生相剋の說	二二
雷占の雑記	三	宅の備吉凶の辨	三	男女相生相剋并四厄十惡の事	二三
雷占の雑記	三	宅外の備各吉凶の辨	三	十二運生月善惡の解	二四
雷占の雑記	三	土藏備の辨	三	生年吉凶并守本尊の辨	二五
雷占の雑記	三	納屋物置備所の辨	三	生月吉凶の事	二六
雷占の雑記	三	井水有所の辨	三	生日善凶の事	二七
雷占の雑記	三	浴室構所の辨	三	生時善凶の事	二八
雷占の雑記	三	雪隠構所の辨	三	皇帝四季のうらなひ	二九
雷占の雑記	三	池泉水有所の辨	三	新補三世相明鑿	三〇
雷占の雑記	三	壘間取の辨	三	男女一代八卦上段生の部	三一
雷占の雑記	三	一間限に吉凶有の辨	三	同、中段生の部	三二
雷占の雑記	三	愚數五行の執法	三		
雷占の雑記	三	唐尺の事	三		
雷占の雑記	三	唐尺與服尺の事	三		
雷占の雑記	三	曲尺餘尺與服尺の事	三		

三世相雜書卷中總目錄終

三世相雜書の世に行はるゝや、古今拾穂抄をはじめ已に年の幾しきを知る、又其類ひの深くさぐり密に調べしことの之がためには牛も汗すべしと思はる何れに愚もあらかねの、こゝに芽を組みかして茂る書の林も多しと雖も、彼の足らざるを補ひ是に洩たるを載せ、また唐の書ども中より世の爲めになる事どもを拔萃し、或は此道の聖の深く祕置れしも、乞ひ需めてこれを載せすつるは昇りて天となりし文をはじめ、濁れるは降りて地の理と云へるもさらなり。その中間に交加ふ人の身の上禍福吉凶、曆の註解、人相手紋宅相、衣服の裁縫、すべて陰陽道の事といへば、是を洩らさず書記し、妙藥又は奇しき祕術の世に益あるをかい集め、日用の飲食の用意に至るまで落もなく廣く集録し、書に餘れるは畫を以てみちびき補ひ、こゝに嘉び永き三津と云へる霞たなびくあしたより櫻木に鏤めするたぐひは新奇に書の容を小冊とし、世の看官のために披覽に煩ひなからしめず、便利の能からむことを専ら

とす。されど昨鳥までも見來り給ひし在來りの大本にもはるかにます穂の詠  
めもありなんと、小形ながらも國寶大雜書萬寶選と號け、世におほやけにな  
し侍りぬ。希はくは御近邊の書舖にて購め給り、萬の事の洩れざるは實に不  
朽の重寶最第一と知り給へと申事を。

嘉永三年丙戌年孟春

興文堂主人誌

須彌山之圖

東	勝神州	壽	五百歲
南	瞻部州	同	百歲
西	牛賀州	同	二百五十歲
北	俱盧州	同	千歲

北は黃に南は青し東白  
西くれなるに蘇命路の峰

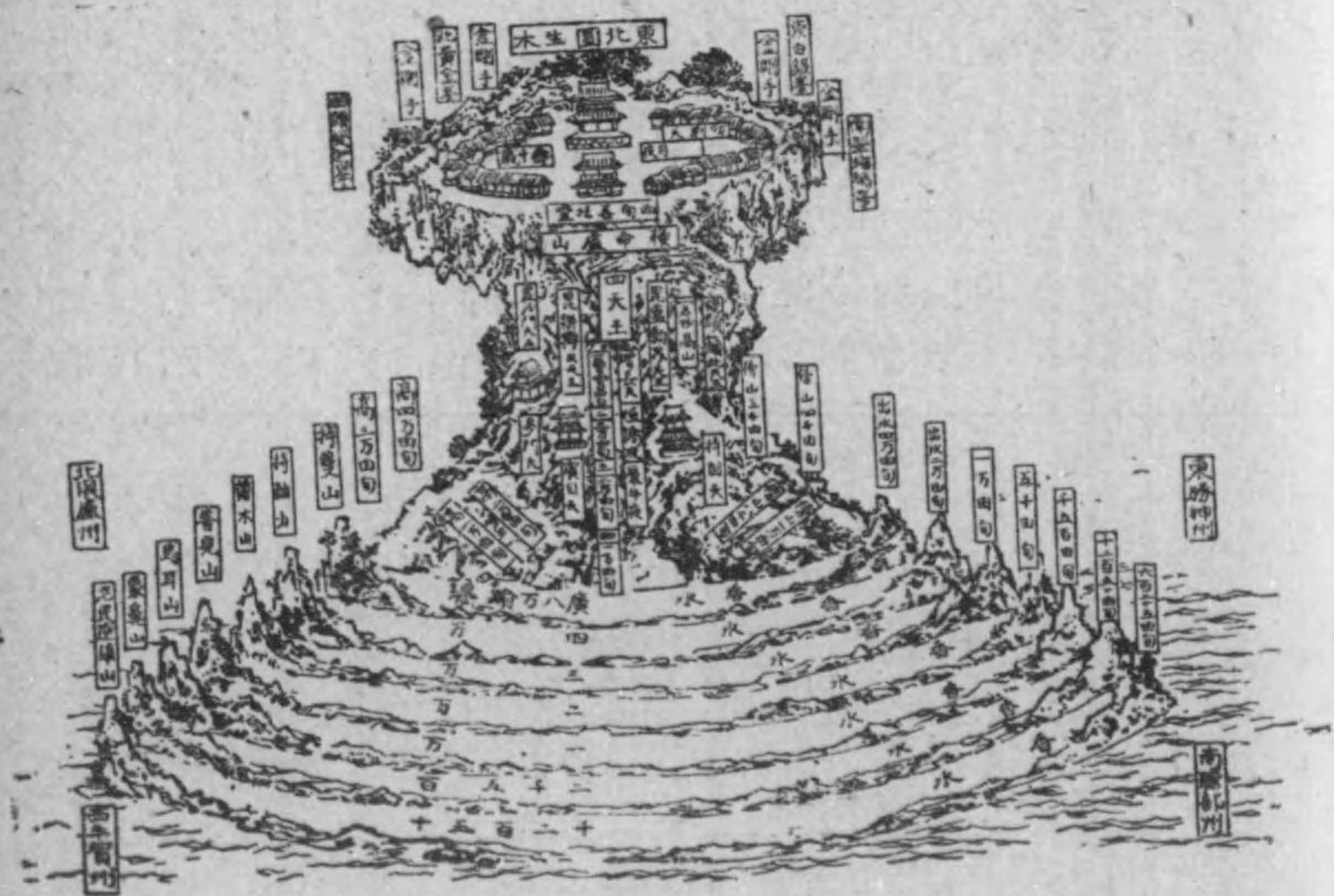
夫須彌山は極て大なる者也。萬國此周圍に有  
日月山を巡り晝夜を分かち、山の頂上に四つ峰  
八つの天あり。合て三十二天帝釋天を合せて  
三十三天とす。  
日月地より去事四萬由旬、刀利天の高さ八萬  
由旬(一由旬は四千里也と云ふ)

日

周五千由旬

月

周五千由旬



### 五行主する所の圖

音	數	神	時	氣	色	方	味	臟	人	卦	星
に	は	は	に	に	に	に	に	に	に	に	は
日	二	朱	日	日	日	日	日	日	日	日	熒
微	十	雀	夏	神	赤	甫	苦	心	禮	離	惑

味	臟	人	卦	星	味	臟	人	卦	星	味	臟	人	卦	星
に	に	に	に	は	に	に	に	に	は	に	に	に	に	は
日	日	日	日	歲	日	日	日	日	鎮	日	日	日	日	太
酸	肝	仁	震	星	甘	脾	信	艮	星	辛	肺	義	兌	白

色	に	日	青	木	方	色	に	日	黃	土	方	色	に	日	白	金	方
に	も	く	も	き	に	に	に	に	に	ど	に	に	に	に	に	か	に
日	青	木	東	日	日	日	中	日	白	日	日	日	日	日	日	日	日

音	數	神	時	氣	音	數	神	時	氣	音	數	神	時	氣
に	は	は	に	に	に	は	は	に	に	に	は	は	に	に
日	三	青	日	日	日	五	勾	日	日	日	四	白	日	日
角	九	龍	春	魂	宮	十	騰	季	意	商	九	虎	秋	魄

音	數	神	時	氣	色	方	味	臟	人	卦	星
に	は	は	に	に	に	に	に	に	に	に	は
日	一	玄	日	日	日	日	日	日	日	日	辰
羽	六	武	冬	精	黑	北	鹹	腎	智	坎	星

いにしへより、うらかたの法さま  
 さまあり、龜トとは龜の甲をやき  
 て其あらはるゝ紋を見て吉凶をト  
 ふなり。是れ陰陽道の秘訣なりと  
 ぞ。又歌占は是れ日の本のトかた  
 なり、古人の詠歌を多く短冊にか  
 き、これをとりにて吉凶を判するな  
 り。歌學の達人等ならては、なし  
 がたき道なり。神籤は其の信する  
 神の前にて一心に祈念して、一二  
 の著を立て置きて迷を決す。信あ  
 れば應驗あり。辻うらといへるは、  
 阡陌に立ち、其往來の物語を聞い  
 て吉凶をトふなり、通ほる人に幾



人目と著を立つるなり。

天徑或問に曰く天の徑は六萬八

千六百六十里零三十六丈、

天は地を中にして東より西へ十二

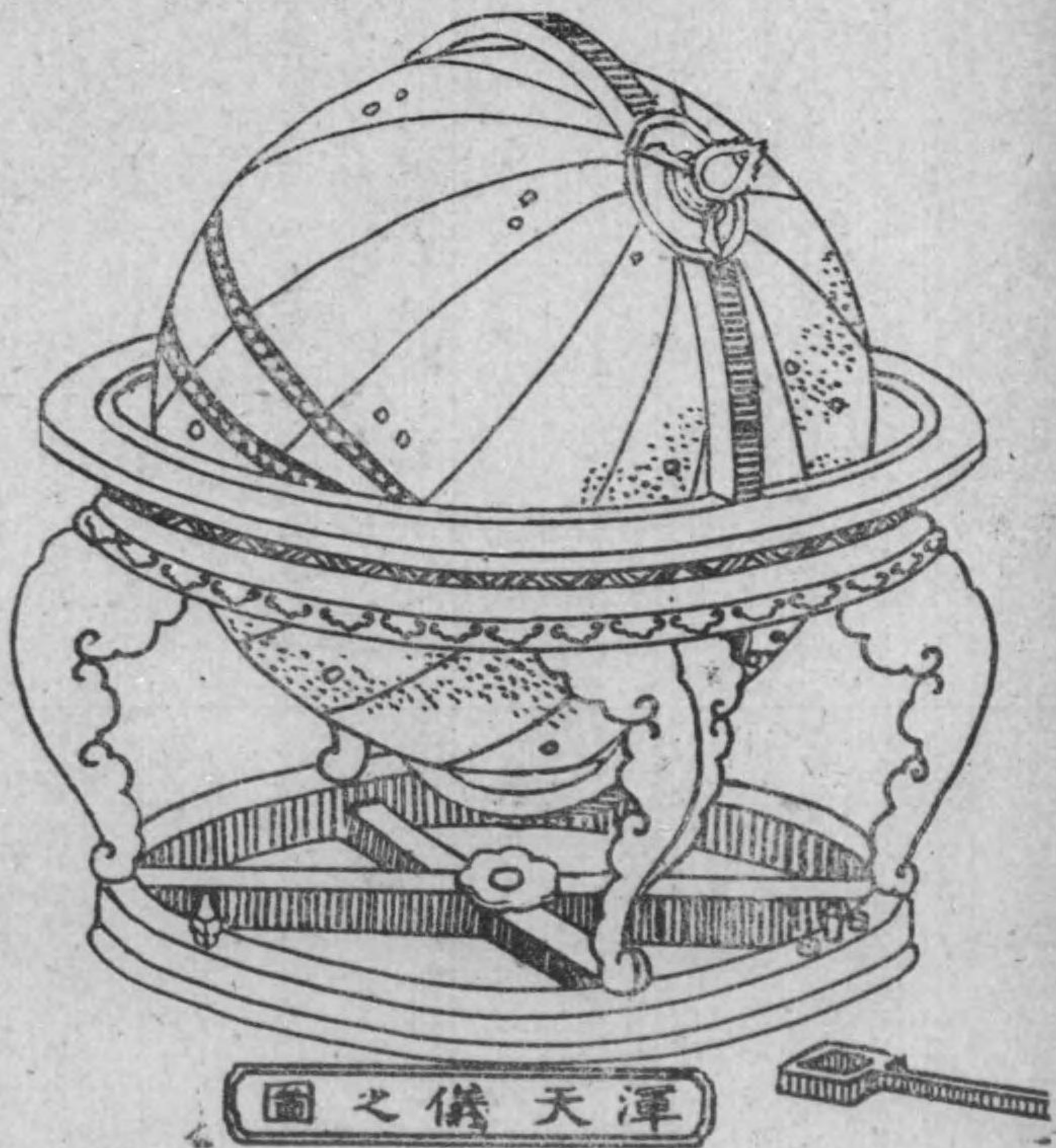
時の間に一度めぐるなり。

○類徑に曰く天の周圍百八萬里、

天の徑三十五萬七千里なり。

曆書之權輿

夫れ曆は中華黃帝に始り、堯舜に備はり、以來歷代の學者造くる處の曆もつとも多し。皆是れ萬民に寒暑、水旱の時を知らしめ、農蠶の助けとなし給ふ聖人の賜なり。誠に萬民の至寶とは曆を云ふ



べし。本朝の曆の始りは、往古つまびらかならず。人皇十六代 應神天皇の御宇、中華より始めて儒書を

獻せしより、専ら漢字を用ひ給ふ。此時に曆なくんばあらじと思ふ。其後四十代 持統天皇の御宇南宋の

嘉元曆を用ひ給ふ。其後又 聖武天皇の御宇唐の儀風曆を用ひ給ふ。淡路廢帝の御宇、一行禪師の大衍

曆を用ひ給ふ。又 清和天皇の御宇、徐昂が造れる宣明曆を用ひ給ひしより以來、貞享元 甲子の年より

八百二十五年におよぶまで、遂に改曆なし。然れども天は活物にして年を積むこと久しき時は、天行不實

の違なきこと能はず。故に宣明曆も貞享の頃に至つて天度に後ること氣節二日餘、合朔も一日の違ある

より、茲において曆道の博士大春日眞野磨に詔して貞享曆を造らしめ給ふ。其後天徳年中司曆博士賀茂保

憲、此道を明かに學び博く傳へて曆術の蘊奥を究め、其子吉平門人たる阿倍晴明等此道を受け嗣ぎて曆の

道目出度末世に傳はれり。其後また寶曆年中に詔して寛政年中に改曆せしめ給ひ、近くは天保年間又

詔下りて改曆あらせらる。則ち今の曆これなり。それ曆の徳たるや春耕し、秋收め、山に入り、海を渡

り、或は父母の干支を知る、皆是れ曆の徳たらずといふことなし。されば、かり染にも曆を籠略にすべから

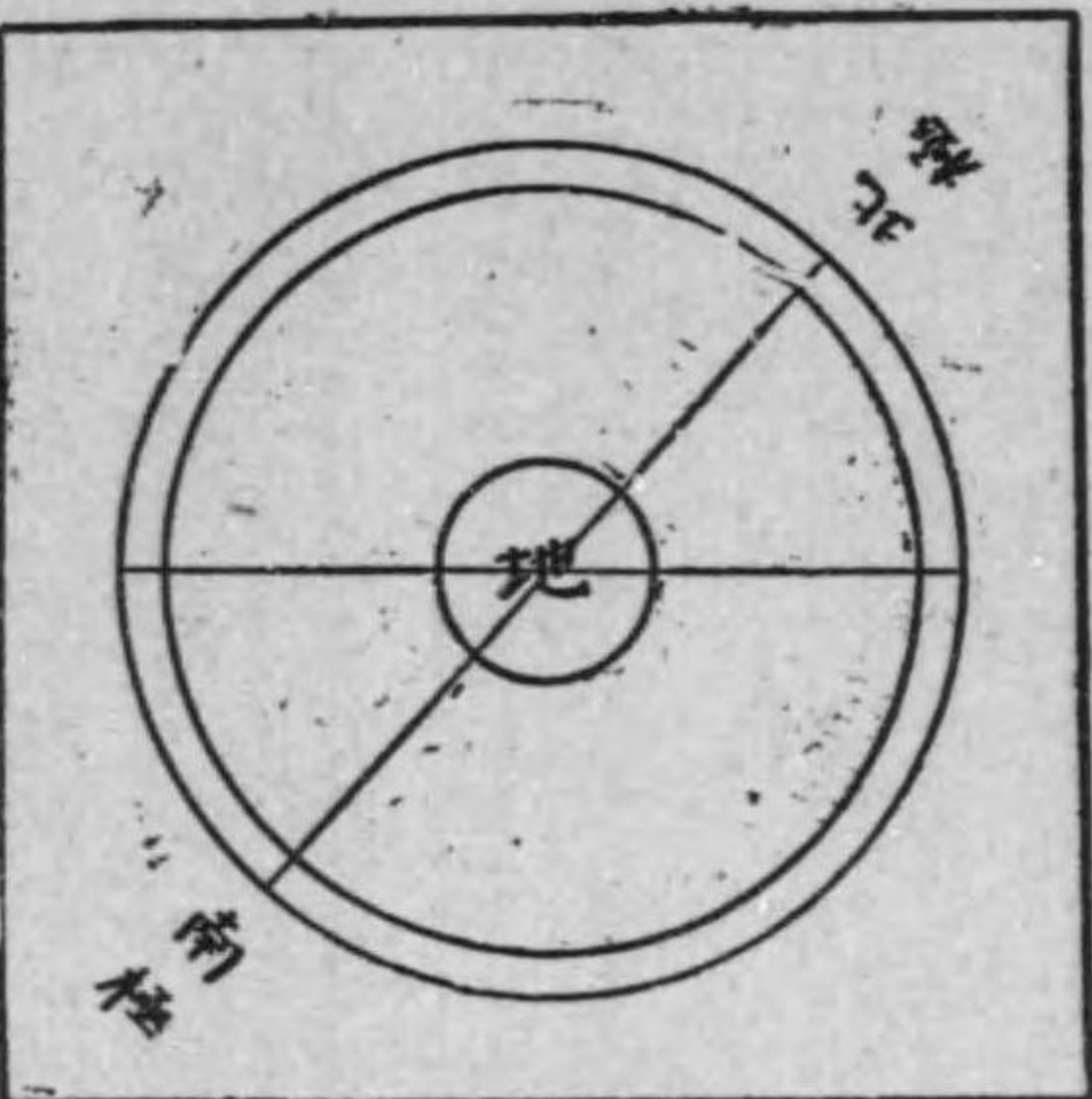
ず、古曆など澁紙或は布ふすやなどに張り、人の足下に踏む處に用ふべからず。新しき曆を得れば敬ひて

歳徳神の棚に捧げおき、御神體と崇め祭り、富貴繁昌、家内安全を祈るべきなり。仰ぐべし、尊むべし。



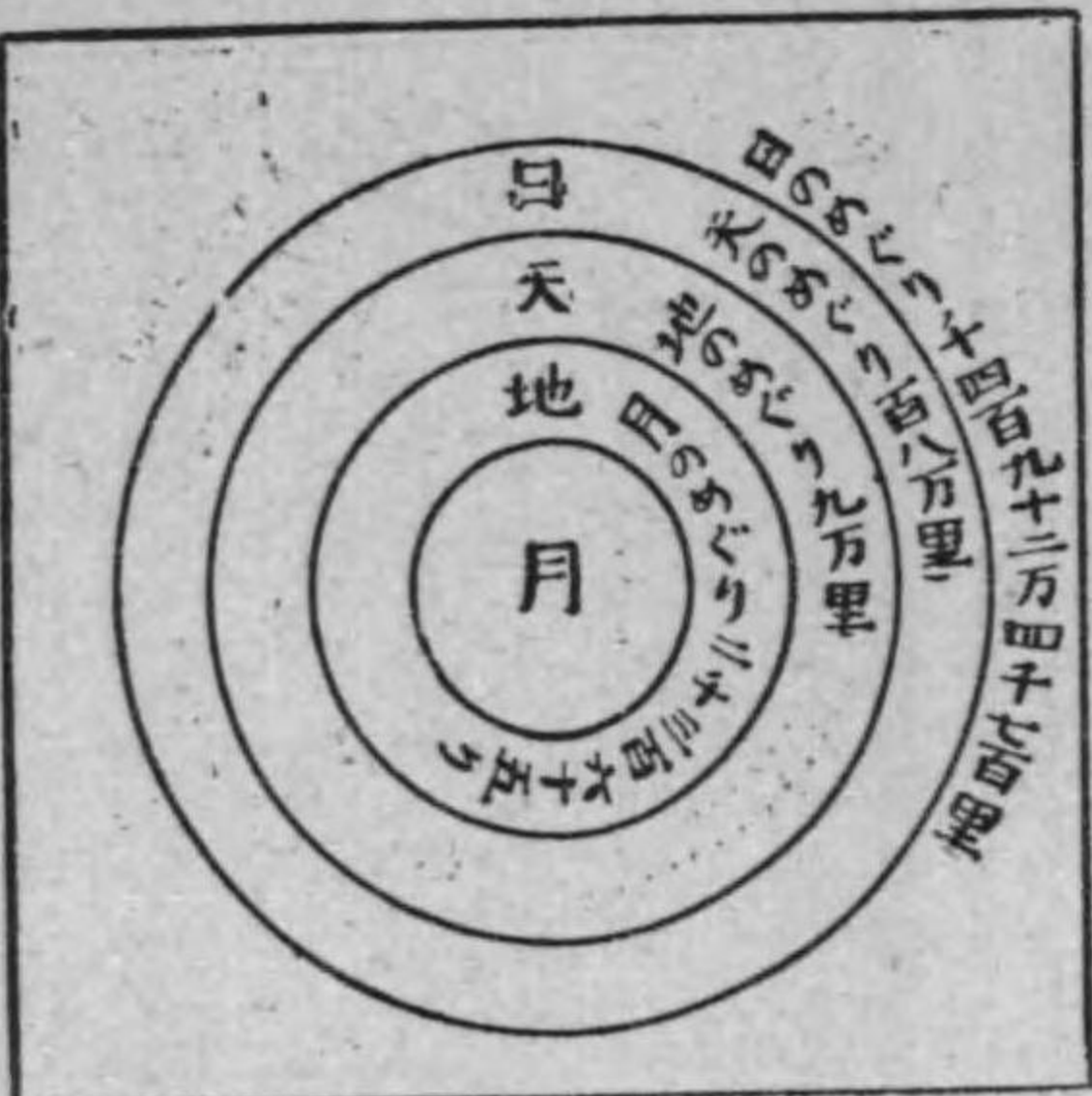
日の巡線の圖

此圖は日の巡りを知らしむる也。年中の道は赤道と號し、春分秋分とは日輪此線を巡る故に晝夜長短なし。北に近き線は夏至に日輪此線を巡る故に日長夜短し。南にちかき線は冬至に日輪此線を巡る故に日短夜長し。夏至は日の長き六十刻、夜四十刻、冬至は日の短き四十刻、夜の長き六十刻、春分秋分は晝夜各五十刻なり。



天地日月廣大の圖

天學名目抄に曰く天の高き地上より凡そ二百四十六萬七千九百里。月の天の高き地上より凡そ七萬二千餘里。蓋し日本の里數なり。



○類經に曰く天の周百八萬里。○天徑或問に曰く地の周圍九萬里、地の徑二萬八千六百六十甲零三十六丈。九天の方名。それ天は九天とて九つの天あり、中央を鈞と

三鏡寶珠の説

○三鏡寶珠と申すは中央天皇玉女、右を施星玉女、左を多願玉女と云ふ。是れ即ち日月星の三光、天地人の三才に象り最上の吉方、故に曆



施星玉女	天皇玉女	多願玉女
あたらしき衣服を着初め又は裁るなどに吉方なり。	諸願成就し、すべて祈禱に此方用ひてよし。	出行、舟のり、旅立等にも此方用ひてよし。

に畫いて其始め壽くなり、先づ此明鏡に向ひて心明かに萬事を行ふべしと也。右三玉女の方位一ヶ月毎に左の如し。

施星玉女	天皇玉女	多願玉女
正月 辛 五月 丙 九月 壬	正月 乙 五月 甲 九月 辛	正月 乾 五月 庚 九月 癸
二月 丙 六月 乙 十月 癸	二月 甲 六月 甲 十月 坤	二月 庚 六月 丁 十月 艮
三月 丙 七月 丙 十一月 辛	三月 乙 七月 坤 十一月 壬	三月 丁 七月 艮 十一月 乾
四月 癸 八月 癸 十二月 辛	四月 丁 八月 壬 十二月 庚	四月 癸 八月 辛 十二月 癸

年徳神圖説

○歳徳神は牛頭天皇の后稻田姫とも又婆謁龍王の女頗梨養女ともいふ然れども皆是れ後世の憶説にて信じ難し、按ずるに此神は一年中の萬徳をつかさどる神なりと心得てよし、萬事此方に向ひて吉、夫れ十干のうち甲、丙、戊、庚、壬の五つは陽、又乙、丁、己、辛、癸は陰なり。又其の元は木、火、土、金、水の五行なり。五行各々陰陽あるが

【木】三世相雜書。  
 南を英天、東を蒼天、北を玄天、西を  
 炎天、乾を剛天、坤を朱天、艮を昊天、巽  
 を陽天といへり。



日輪の圖説  
 日は太陽の精にして、生養恩徳を主とする人君  
 の象也。皇國にしては天照皇太神と崇め尊な  
 り。望遠鏡にて是を窺ふに、其形炎々たる火  
 團にして、縁に陽炎ありて小浪の寄するが如  
 く、日は天に逆うて西より東へ三百六十五日  
 を經て天を一周す。然れども天の東より西へ

日蝕の説  
 鳥ありといふは、假に號くるのみ、火は中  
 暗うして黒氣を含む、是れ陽中の陰にして易  
 の離の卦の三上下陽爻にして、中に陰爻有  
 るがごとし。實に三足の鳥有るには非らず、然  
 れども三は陽數、鳥も陽鳥なれば、又謂れな  
 しといふにもあらず。



【木】三世相雜書

ゆゑに、陽干、陰干と別れたり、是れ人の夫婦あるが如し。又兄弟あ  
 るが如く、俗に恵止と云ふは、十二支のことと思ふ人あれども、左に  
 あらず、恵止とは十干のことなり、恵は兄にして兄なり、止は弟にし

年々方位  
 甲歳  
 乙歳  
 丙歳  
 丁歳  
 戊歳  
 己歳  
 庚歳  
 辛歳  
 壬歳  
 癸歳



て弟なり、甲は即す木の兄、乙は木の弟なり、餘は是れに準じて知  
 るべし。兄は自ら心の儘に行ふゆゑ、陽干の年は其の年の干の方を直

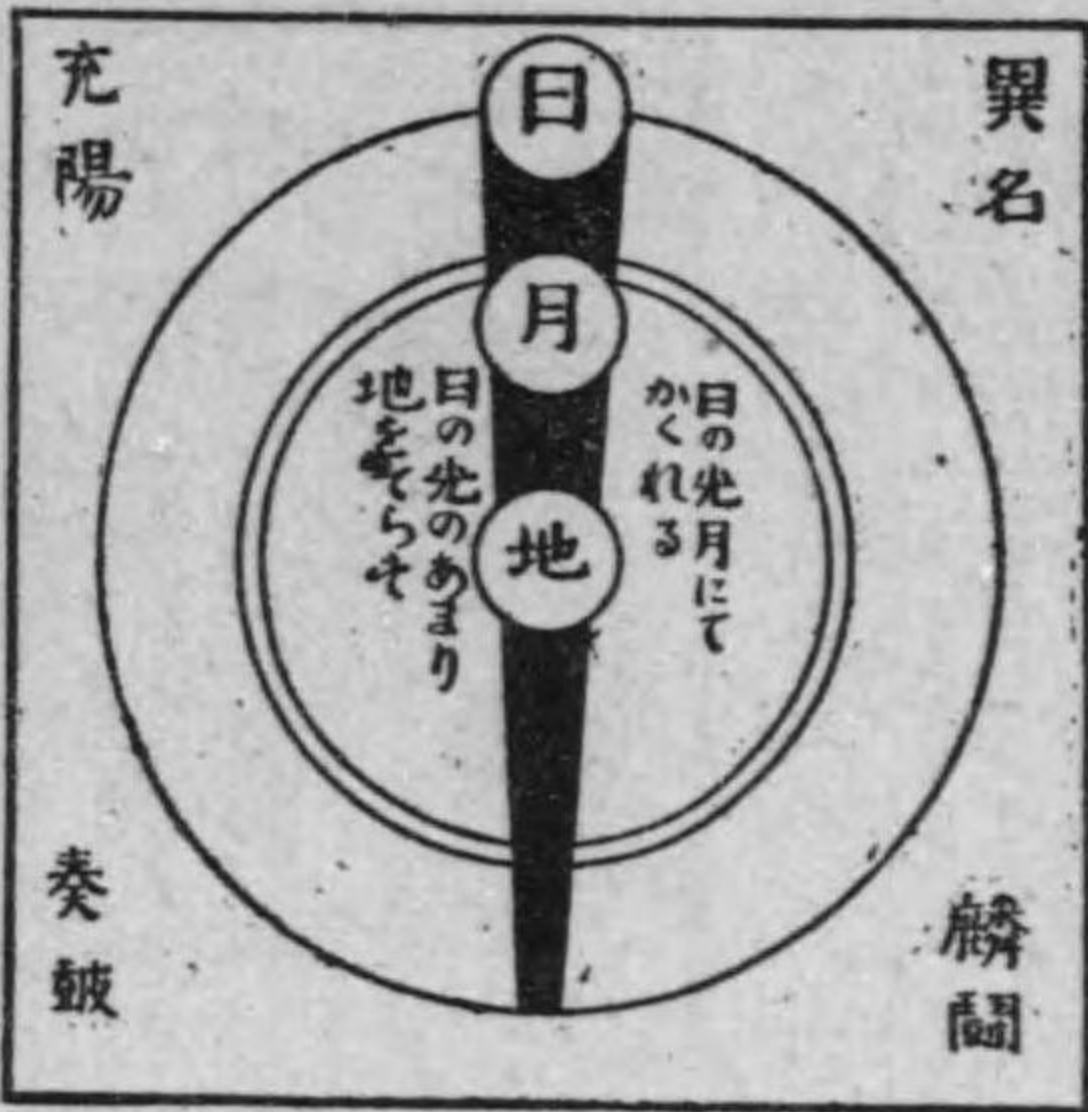
八將神の説  
 〇八將神は素戔嗚尊稻田姫を娶りて生み給ふ所の八皇子とも又頗梨賽  
 に年徳明の方とす、たとへば甲の年なれば、甲の方寅卯の間を明の方  
 とす。又弟は諸事を肆にすること能はず、兄に従ふをもつて道とす  
 故に巳の弟は甲の兄に従ひ、辛は丙に従ひ、癸は戊に従ひ、乙は  
 庚に従ひ、丁は壬に従ふ。たとへば乙の年なれば庚にて、申酉の間  
 を明とす、丁の年は壬は亥子の間を明の方とす、巳の年は甲にて寅  
 卯の間を明の方とし、辛の年は丙にて巳午の間、癸の年は戊にて戌丑  
 の方を明なりとす。

大歳神  
 歳星とは木曜星、此方  
 にひかひて草を刈り木  
 を伐ることを忌む  
 造作、移徙、その外吉  
 なり。



— 三 —

日蝕はかならず朔日に有り。日の巡る天は高き月の巡る天は低し、日蝕は日の下に月巡りあふ時、下なる月、上なる日を隔て障へ日の光にて妨ぐるゆゑ地上より日の光をみるに缺けて見える、是れ日蝕といへり。其故は天



のめぐり三百六十五度有奇を日輪一日に一度づゝ西より東へ歩み、月は一日に十三度有奇を西より東にあゆみ、廿九日にして日輪におひつき會する時日の天は月の天より高ければ日は上に有り月は下に有つて日のひかりて障

女の生所と雖も、おそらく妄説ならん、曆例による時は五星の精靈なること明らかならん。  
○天地の間において八方を望み見るがゆゑに、年の公とす、此方諸の悪き方に兼あたるなり、忌なし、しかし君とする貴き方位なれば、

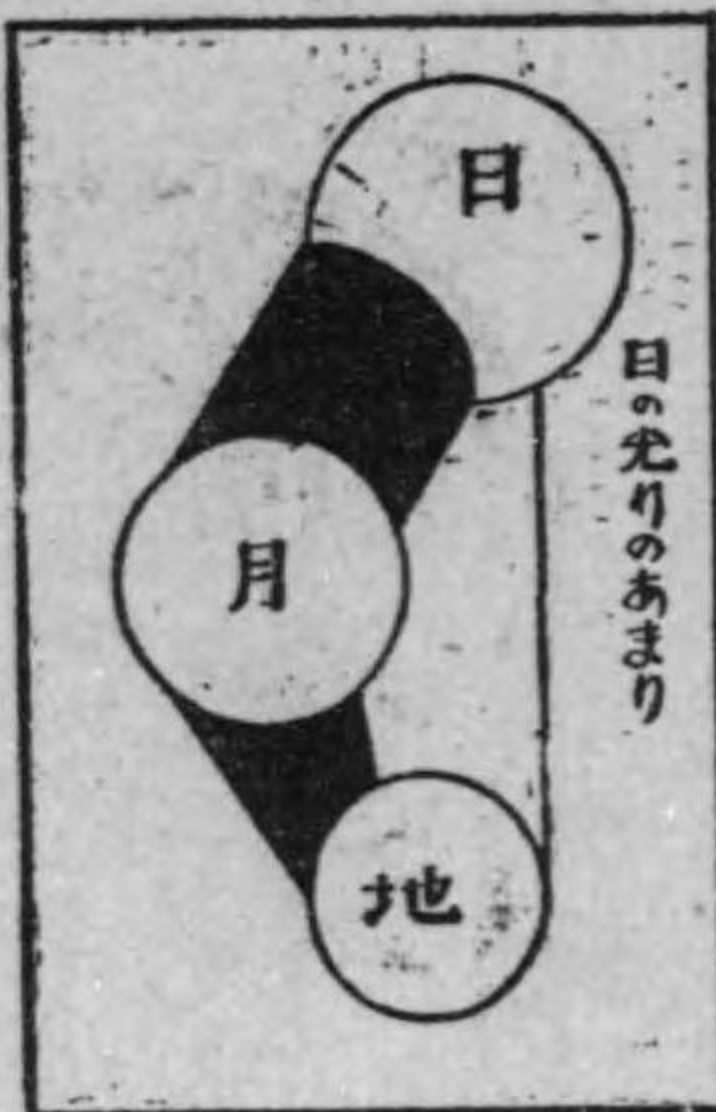
大將軍

太白星とは、金星曜星金氣は物を枯し、伐つことをつかさどる。此方をふかく恐るべし。



公事、訴訟、争論、其外不正のことは整々忌むべし、是を犯せば疫病を病むといへり。  
●武臣の職にして國土を護る神なり、其年の支の右を大將軍とす。たとへば子の年なれば丑の方を大將軍とするがごとし。俗に此方を三年

へるゆゑに、日蝕は何時も朔日頃なり、其重く蝕すると軽く蝕するとのゆゑは日月同じく重ぬるといへども左圖の如く、斜めかゝる時は日の光を月の妨ぐることも少なきゆゑ、日光を照すこと多し、又月十分なき時は日の光十分に覆はれ、地をてらすことなし。又日蝕



蝕と云へば缺けながら出て缺けながら入るを云ふなり。日蝕の日は貴人も恐れ懼み給ふといへば、まして平人の身には萬事深く懼むべし。

月輪の説

月は太陽の影にして、刑罰威權を主る后妃の象なり。東國にては月御食尊と仰ぎ奉る

大陰神

鎮星は土曜星、嫁娶、臨産、妾、下女等をかかへるなど、すべて女にあづかる事一さい忌む。



塞といふ、一方に三年づゝ住するがゆゑ、三年が間忌避くるなり。此方に向ひて柱立、地築石つき、棟上家造り、移徙、井掘、嫁娶に用ゆべからず、四季および土用に五月づゝ他の方へ遊行す、此時正方向辰を忌み餘を用ひて苦からず東にある年は他の方へ遊行の間、眞の卯

の方ふかく忌むなり。

●大歳神の後妃とす、大歳の後二辰女と住す、故に子年なれば子より十一め戌に當る、其餘はおして知るべし。是れ后後宮に住む例なり。  
●一年の内に刑罰を主とる方位ゆゑ、おそれ慎むべし、推して犯せば禍忽ち生ず、とりわけ土を穿ち木をうへ、種蒔をつゝしむべし。刀

本光なし、日の光をうけて、ひかりを顯にす。望遠鏡にて月を望み見れば、其形圓く水の如く、満面に水玉の如く紋あり、古より月中に玉の免桂の樹ありといふ。日の鳥と同じく

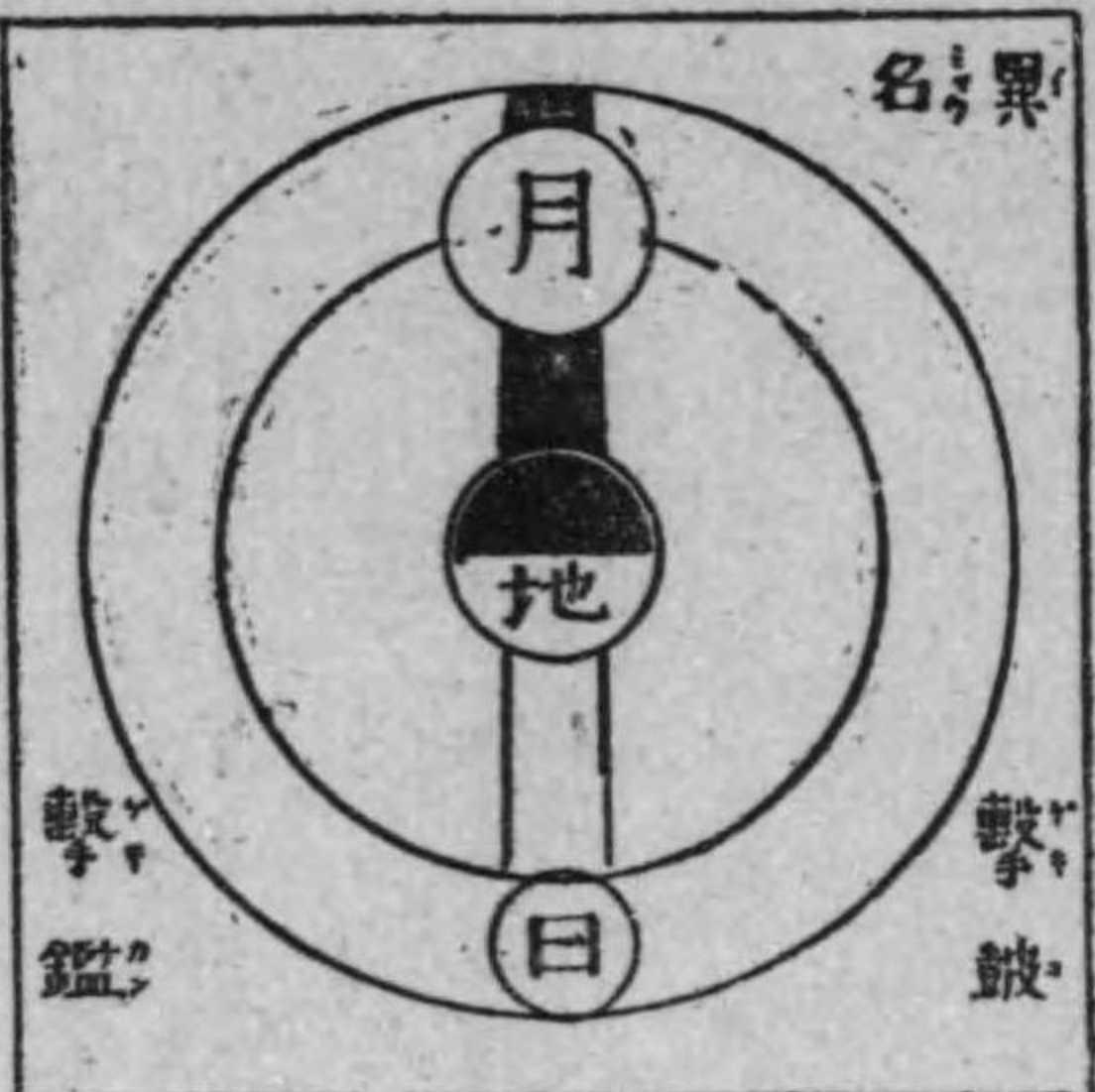


取に鏡けしのみ、實に兔桂のあるにはあらす。水中明にて文をあらはす、易の卦坎、上下陰爻にて中に陽爻をふくむが如く、是れ陰中の陽なり、其形をさして兔桂となづる也。月は日と同じく西より東へ赴くなれども、前にもいふ如く月は日よりも早く、晝夜に十三度

有奇を巡り、廿七日にして天を一周す。しかれども天の東より西へ巡ること早きゆゑ、かへつて東より西へ行くごとく見ゆるなり。

月蝕の圖

月蝕は必らず十四日、十五日、十六日の内



に有り、其故は一ヶ月の半にいたりて、日月間のごとく地を隔て相望むゆゑ、大地月のかげにさはり、日の光を妨げる故に月暗くなるこれを月蝕といふ。前説に云ふ所の望月も地

劍、兵具を納めおくはよし。

①土星にして大歳神と相對方なり、一年の内に大歳神のために衝破らるゆゑ、歳破となづく。たとへば子の年には歳破午の方に有り、年々大歳と向ひあふ、向へば必らず戦かふ、たゝかへば傷つけ破らるゝゆ

歳刑神

陰星は、水曜星、未申にあたる年は、年中子の方は雨多し、卯の方にあたる年は雷多し。



えに凶方とす。此歳破に輕重あり。寅申巳、亥に有るとしはとゞめなし。子、午、卯、酉の方に有るとしは凶かるべし。丑、未、辰、戌のありとしは其凶おもしろし。

●最も毒害の方なり。殺すといふは金氣のものを枯し、害することを主とる、故に萬物滅するの方とす。此神、丑、未、辰、戌の外他をめぐ

らず、陰はよく物をころすゆゑ凶方とす。

歳破神

土曜星、此方にむかひて土をうごかし、あるひは移徙、舟乗、出行などあしく、畜へを求むべからず。



○大歳神の墓とす。是れ萬物皆生死あり、木、火、土、金、水といへども

歳殺神

金曜星、此方に向ひて武藝をしそめ、婚禮等にはあしく、刀劍を納めおくはよろし。

