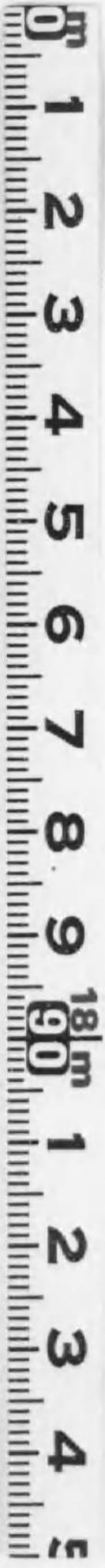


特 116

38

寫眞作法實習記錄

本膳の  
嬰應



始



德利

縁高

食摘 小盃

高坏 盃洗

灰吹 鏡子

天目壺 小皿

火桶 含嗽茶碗

三の膳

大皿 (押香) 水次

本膳

五の膳

二の膳 湯桶

四の膳

大平 (引香)

吸物膳 汁次

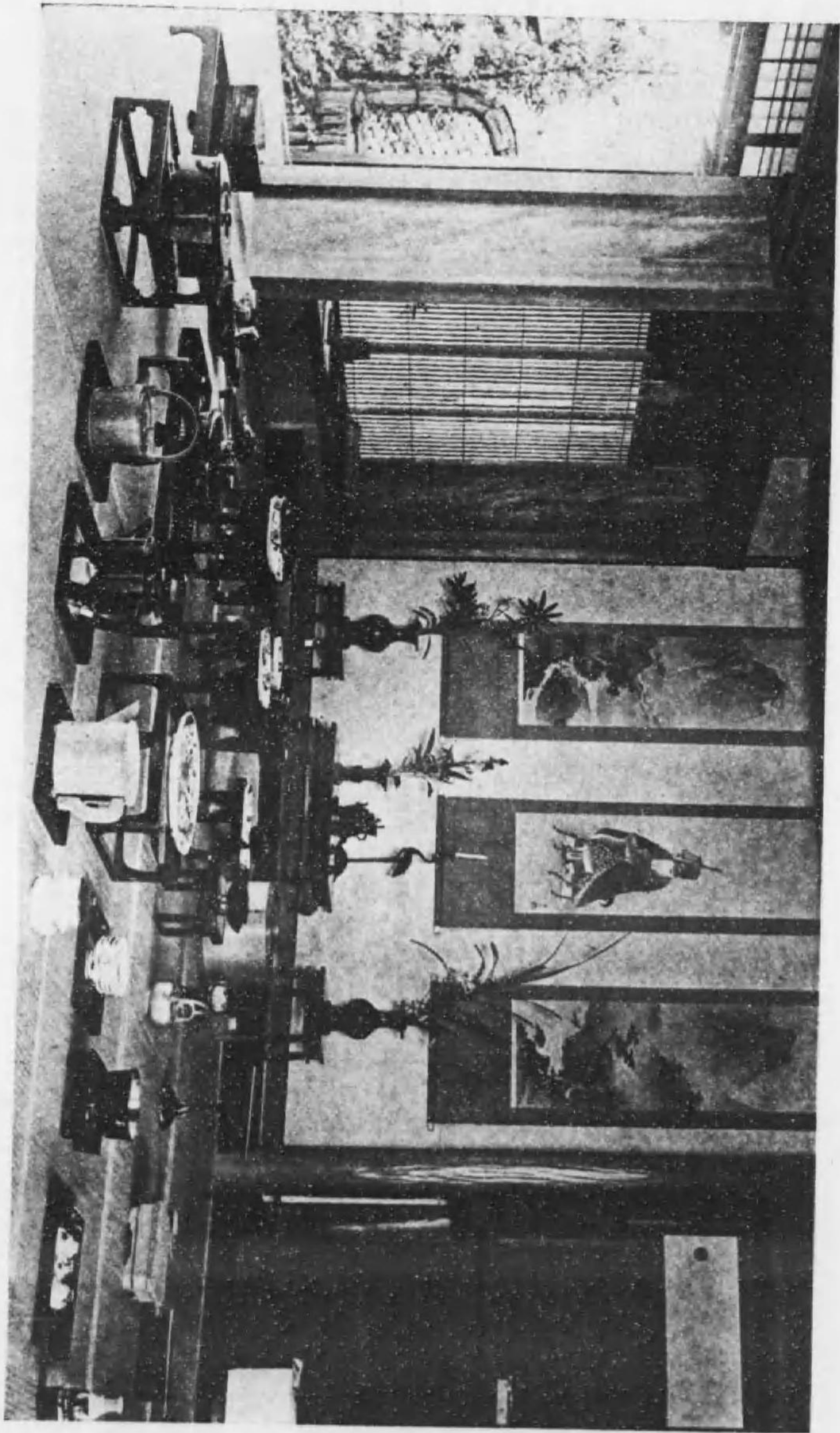
脇盆 (一口吸物)

脇引盆 (茶碗蒸)

飯櫃

重引 (引香)

持116  
38



畫(巨畫)

雞鼎

湖田盆(茶器類)

湖田盆(一口御鉢)

(巨畫)

湖田細

書夾

木平

四〇細

二〇細

醬餅

五〇細

木細

(巨畫)

大皿

木夾

三〇細

膳盆

合柳茶器

火鉢

小皿

天目蓋

刺子

高平

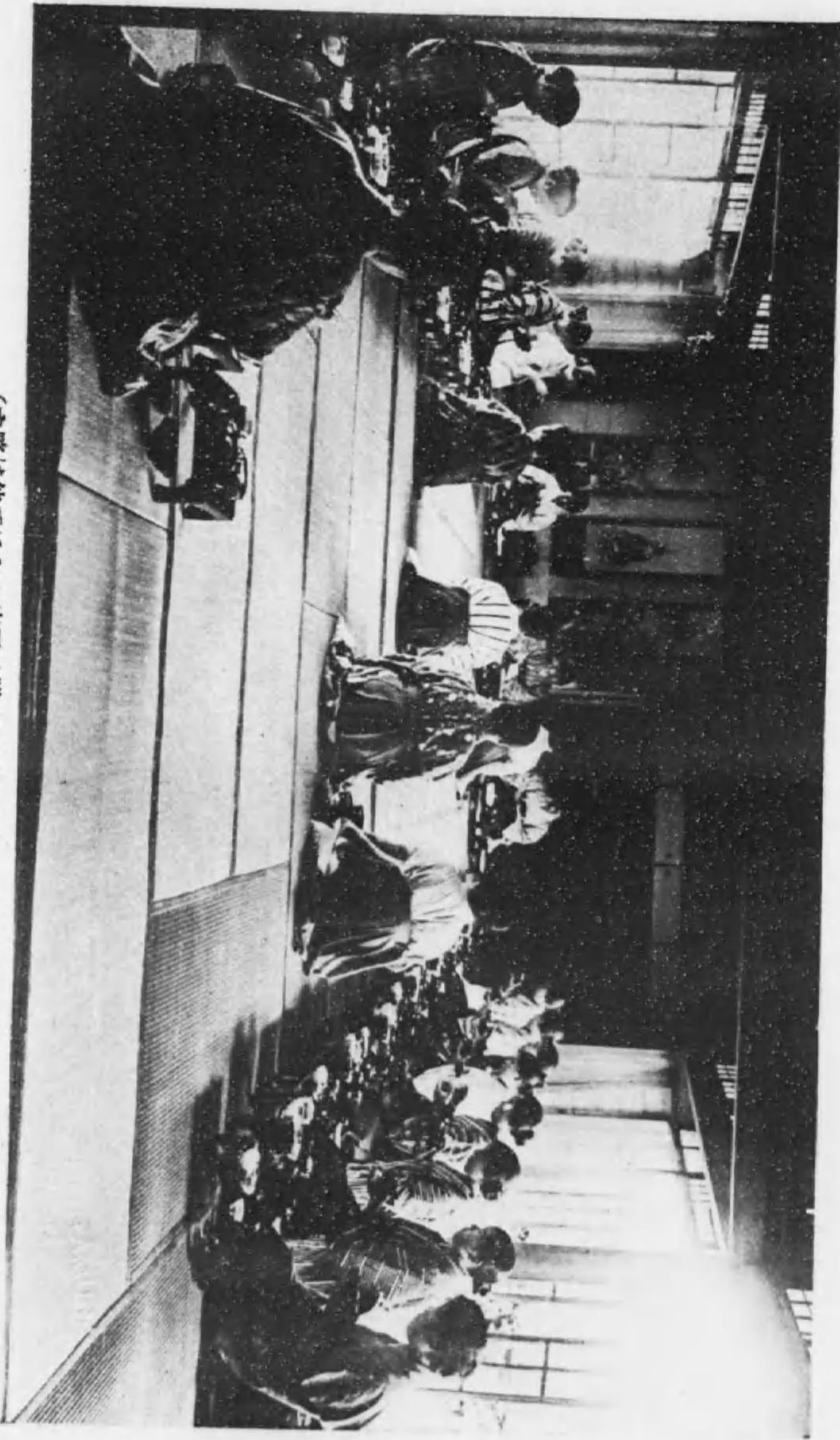
蓋器

食器

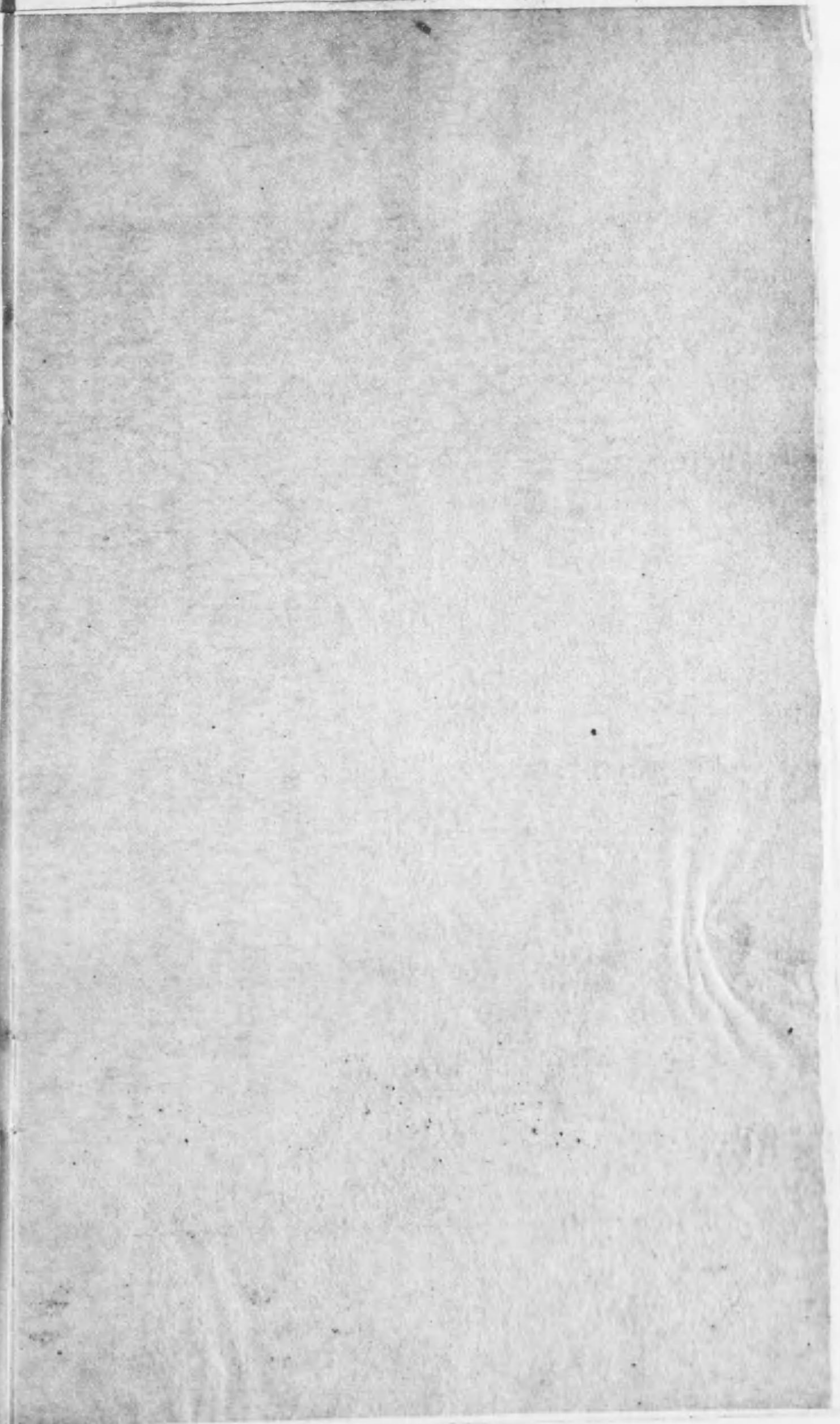
小盃

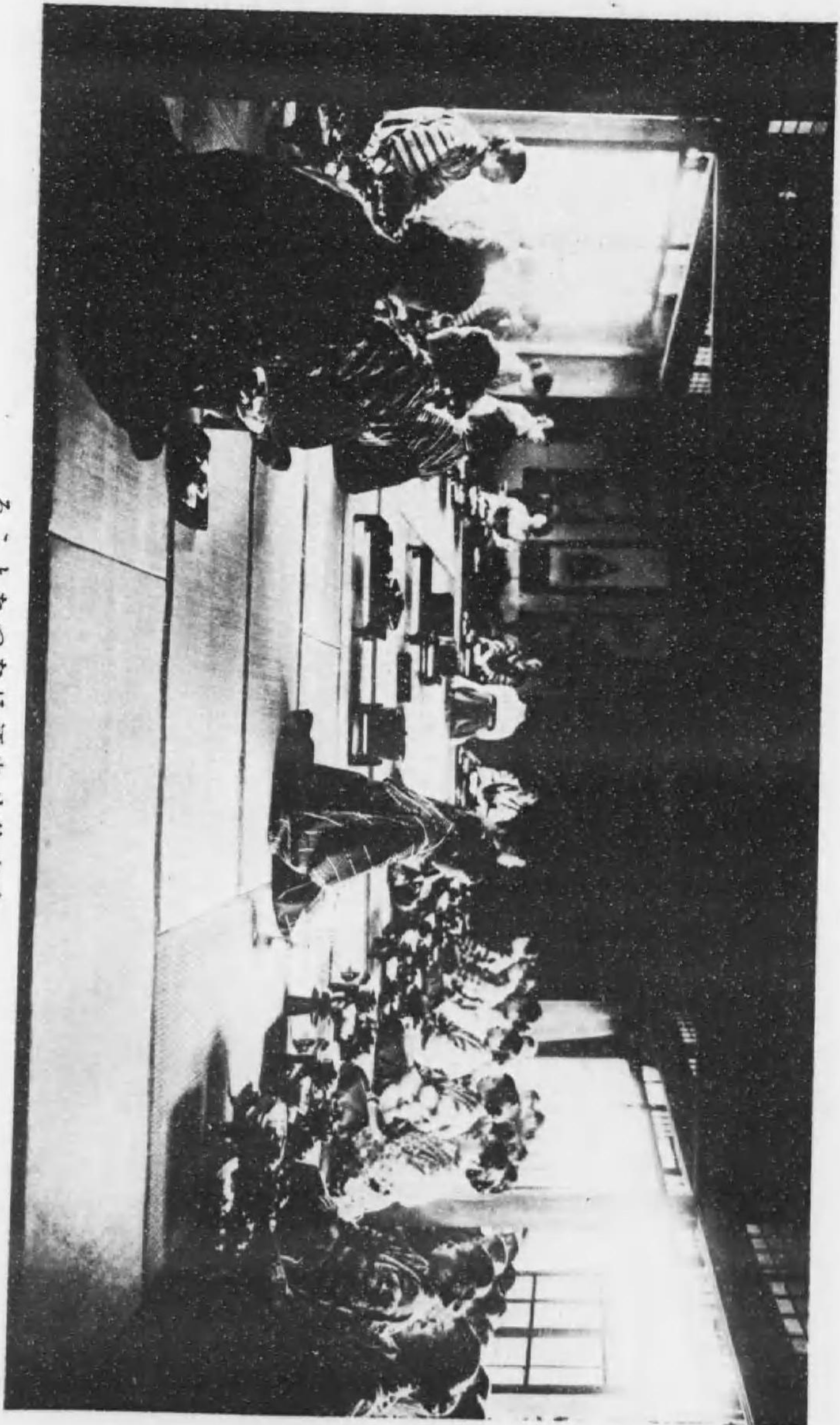
膳高

膳餅



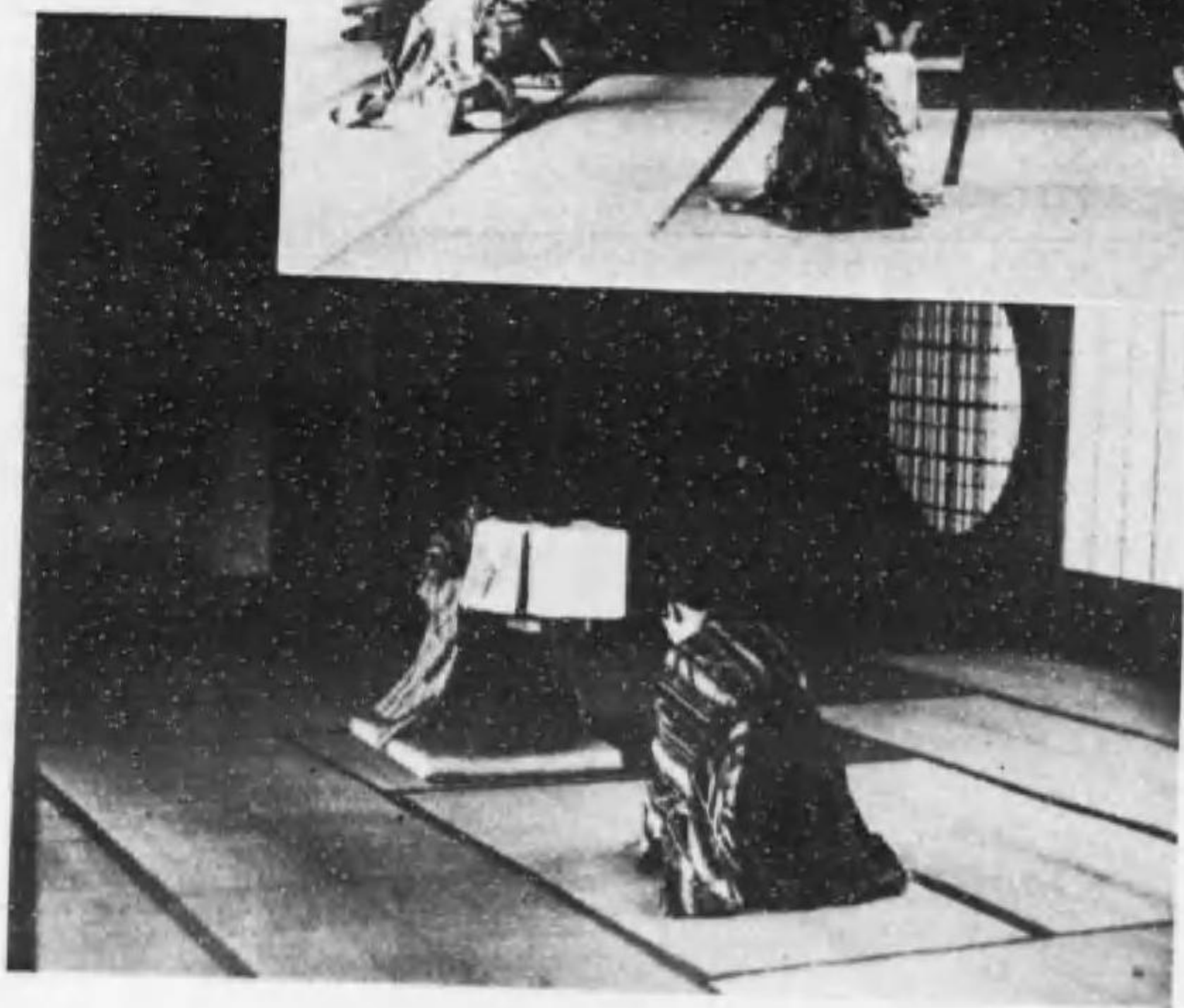
(す略は他ににみの客正は膳の五・膳の四) ることの中事食





ることたつなに酒中り終事食

長のしを進め總禮  
(多勢にて略する場合)

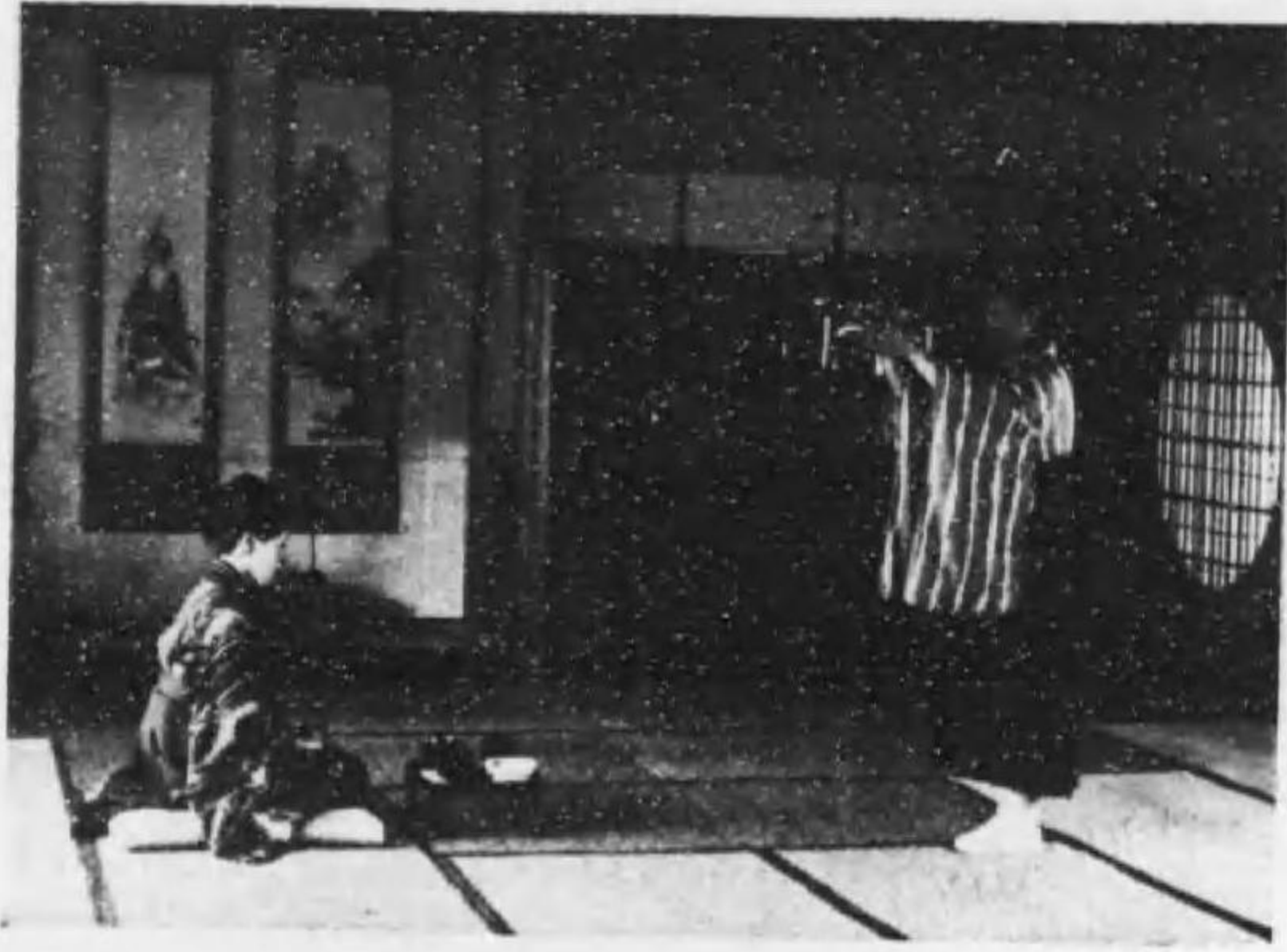


銘々に長のしを進むる場合

本膳の持ち方  
(撮影の都合上客の席を變更す  
以下同じ)



二の膳の持ち方  
(三の膳手の位置をかへる)



五の膳の持ち方  
(四の膳も同様)



飯器の蓋をとるところ  
御飯再進のところ





御飯を盛るところ



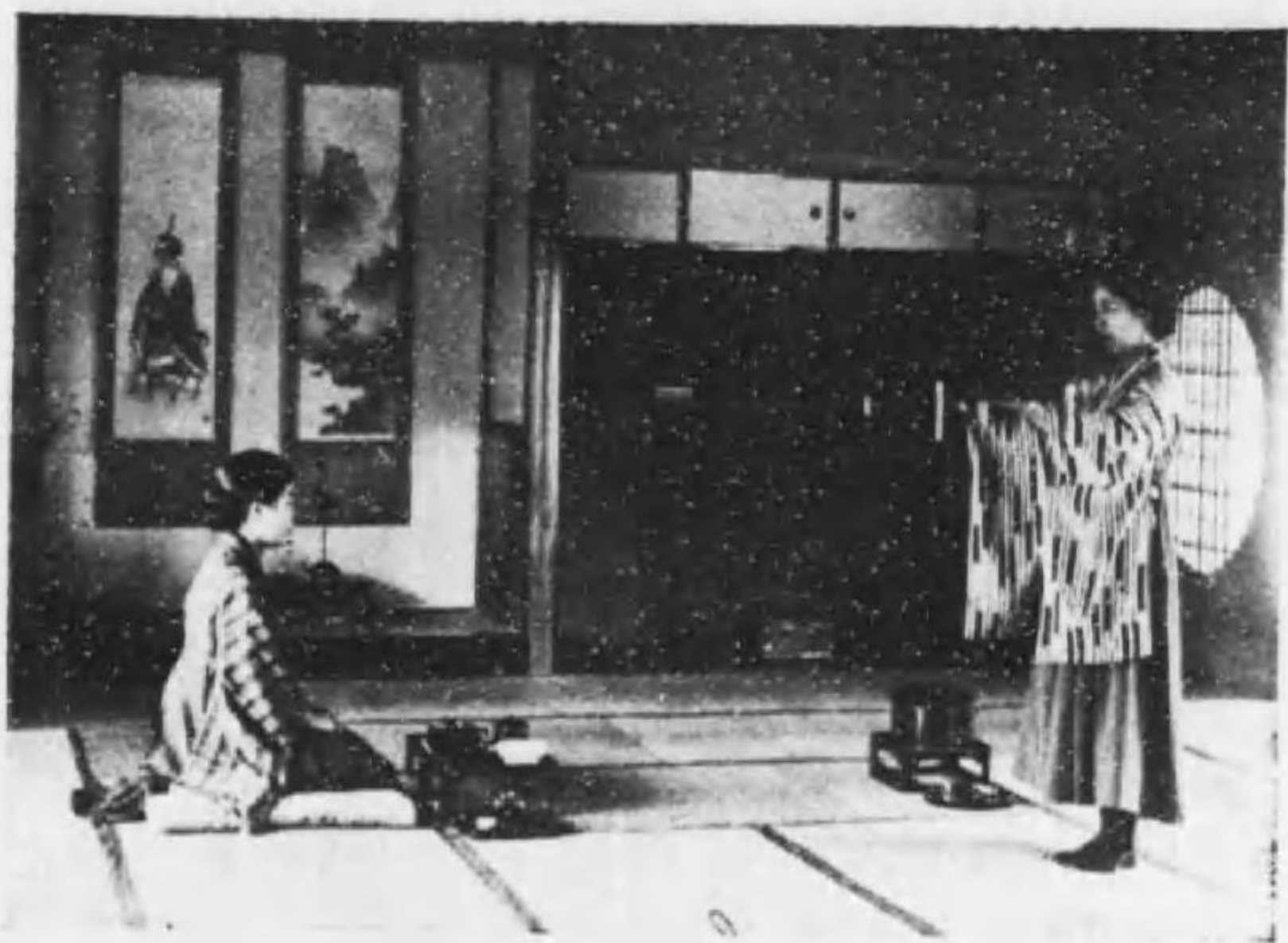
銚子盃臺の持ち方



お酌をするところ



卓袱臺（重引を）の持ち方  
（懸盤も同様）



徳利にてお酌をするところ



客より主人に献盃のところ



飯湯をまゐらすところ



含嗽茶碗の扱ひ方



高坏(菓子)の持ち方  
天目臺



# はしがき

略式から本式は推知し難い。根本を知れば枝葉はたやすく分るものである。近頃は世の中が忙しくなつて何でも簡略にすることに喜ばれて略式許り多い世の中になつた。そこへ洋式や民國式が入れ交つて衣食住各方面の事が混沌たる有様に變りつゝある。百聞は一見にしかず、十度見るよりも一度體驗する方が効果のあるものである。蠟細工の料理を並べ、からの膳部を以てしては實感が起らない。眞實の料理を作つて苦心を重ね、服装も改めて本當に三汁七菜を進めて見、食べて見、或時は恥もかいて見て、始めて眞劍な實習も出來得ると思ふ。

此の意味に於て、當校では毎年四年のある時期に本膳の實習を試みる事になつて居つたが此の七八年色々の事情の爲に中止してあ

はしがき



つた。それを昨年から復興したものである。丁度家事科四年の料理の終りと、各科四年の作法の終りとが同じく本膳袱紗料理であつて合同するのにも甚だ好都合であつた。

今回の實習は不十分な點も多々あるけれども、其の効果は鮮くないと思ふ。殊に當校の様な性質の學校に於ては甚だ必要の事で、これを以て普通作法及び日本料理の仕上げとしてゐる。更にこれに洋式テーブルの饗應をも加へて現代作法の仕上げとしたら、と思ふが各科には中々及ばない。

料理は夏のこと故前日より準備する事が出来ず、四十人の家事科の生徒が四時間がけて、六十人前を調理するので随分忙しかつた。作法は二三日前頃から、給仕正客主人相伴其の他の人々が集まつて、膳部の進撤、給仕及び酌の仕方、食べ方順序など一々工夫修正を加へて豫習した。

此の記録は當日の分擔で主として溝上泰子(家事科四年)の手にまごめたものである。各組共非常に熱心に眞面目に事に當り、縮りにくい後仕末まで速に整頓されて愉快な實習であつた。忽卒の際粗雑に目を通したので、手落も澤山あらうと思ふが又年々の實習に補正することを期して居る。

大正十五年十二月一日

秋 草 ち ね 記 す  
中 原 い

目次

第一 本膳袱紗料理につき……………七

本膳の意義——本膳袱紗料理の意義及びその饗應の行はれし時代と階級——客室の裝飾

第二 本膳袱紗料理進撤の次第……………一一

長熨斗三方の進め方——本膳二の膳、三の膳、四の膳、五の膳の進め方、蓋の取り方、食べ方順序——御飯の再進——中酒——吸物膳の進め方——酒の進め方——引肴、押肴の進め方——主客交盃——一口吸物の進め方——飯湯の進め方——含嗽器の扱ひ方——茶菓の進め方

第三 進撤順序給仕覺書……………三三

第四 本膳袱紗料理献立……………二四

本膳——二の膳——三の膳——四の膳——五の膳——吸物  
重引——硯蓋——大平——小鉢——押肴——一口吸物

第五 料理法の説明……………二九

鱈——坪——汁——御飯——平——二の汁——三の汁——  
焼物——臺引——重引——硯蓋——大平——押肴——  
一口吸物

備考

實習の役割——費用

目次終

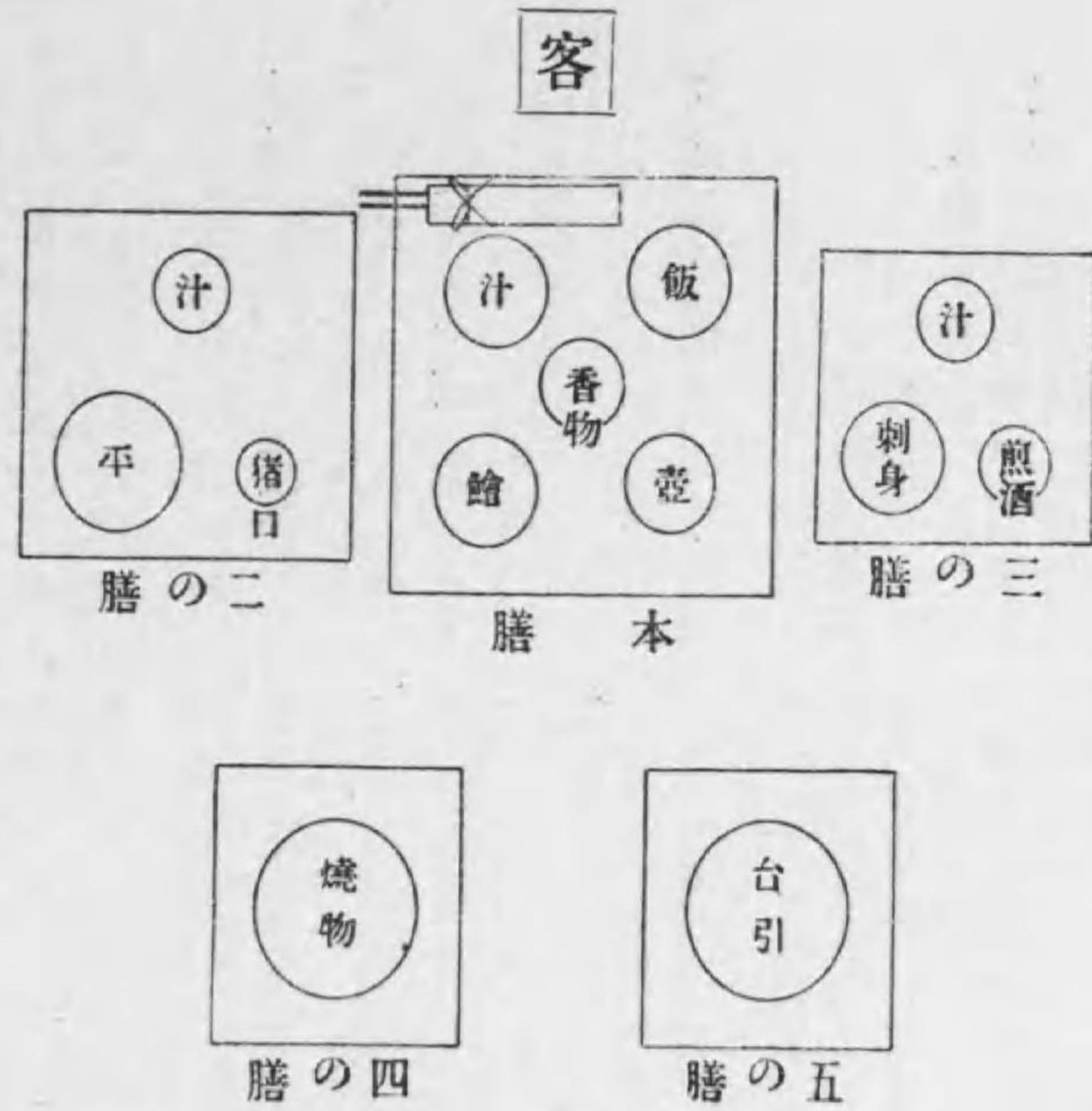
第一 本膳袱紗料理につき

本膳とは一に本式の膳だてのことをいひ、又飯汁肴を具して第一に客の正面に供する膳のことをいふ。別に雜肴を載せて更に左右に供する膳は本膳に對して二の膳三の膳といふ。

三汁七菜とは饗膳の定式の一つで、本膳二の膳三の膳焼物膳(四の膳)臺引(五の膳)までそろつた膳だての事である。

本膳袱紗料理とは、江戸時代に諸大名相互の饗應にしたもので、先づ本膳を引き二の膳三の膳四の膳五の膳と三汁七菜程の飯汁肴を饗し、更に酒肴吸物を侷め、終に御茶(濃茶薄茶又は煎茶)に菓子をして振舞ふ。此の際客は袱紗袴といふ物をつけ幾分寛いで受け得る饗應であるといふ。

現代では此等の御料理は日本食中の最も鄭重な饗應で、主人側の方では、澤山の器具、夥しい材料、大勢の手数を要するもので、其の他室内の裝飾庭園の手入門前よ



三汁七菜

八  
り厨の方まで、少からの煩勞を要するものである。又客側の方でも相應の服装手土産などにも心をこめ主人側の心盡しを受ける可きである。

此の料理の饗應は色々の點から見て念入りのもので、接客饗應の極致を盡し、禮儀作法の精粹を示し醇厚なる日本文化の一端を披瀝するものであると思ふ。併しこれは泰平無事の江戸時代に悠長を旨とする世の人たちが最も尊重した風習であるから、時間を超越して居つて多忙な現代の

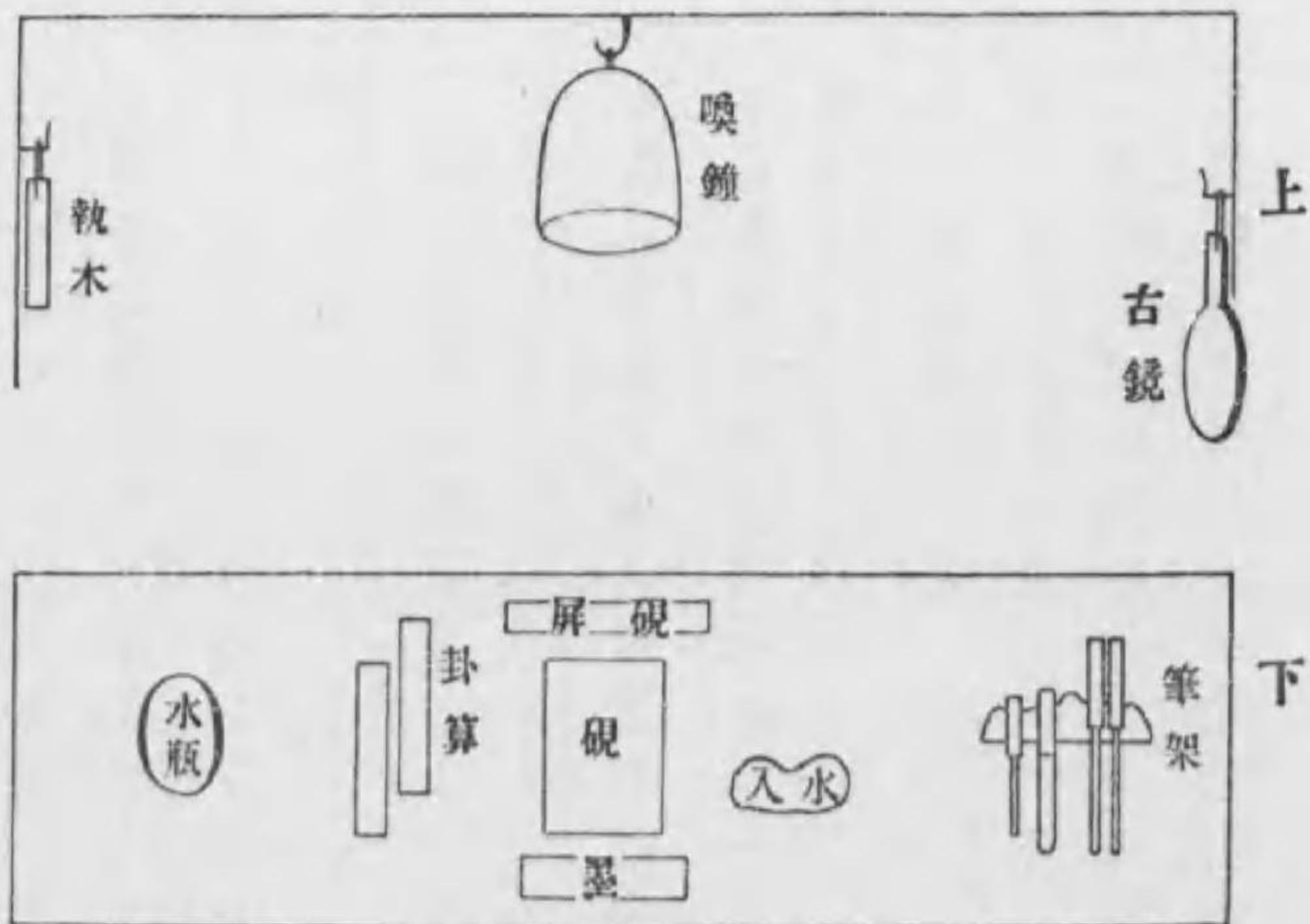
時勢には此の儘では實行し難い。それで近頃は追々形が變化して來て、随分大きな料理店などでも其の手に閉口して幾分袱紗料理の風を交へた半會席料理、又は會席料理をして行く向が多いさうである。但し地方の舊家などには昔の儘に續けて居るものもかなりにあるといふ。兎も角も簡畧化すべきであらうと思ふ。

### 客室の裝飾

#### ▲床

掛物は福祿壽及山水の三幅對  
花は蒔葎竹 桔梗 左右對に二瓶  
置物は中央に平卓上に、香爐  
香合 鶴龜の燭臺

第一本膳袱紗料理につき



書院の圖

上の棚 歌書

▲床脇

下の棚 軸盆

押板 果物籠、青桐の葉をしき、南瓜、茄子、桃、夏蜜柑、胡瓜など

▲附書院

上 喚鐘、執木、古鏡  
下 文房具品々

▲其他

屏風、長熨斗、玄關に衝立、投入の花（高卓の上）等  
襖障子は取り外し、前後の軒端に簾をかく。  
又柱際四ヶ所の鴨居にも簾をかく。

## 第二 本膳祓紗料理進撤の次第

一同着席 客の人数の揃つた頃、別室より案内して正客から順次着席。  
挨拶 主人挨拶、正客挨拶。

客一同座蒲團より下座におり、正客と共に禮をなす。  
主人、給仕一同を紹介し、且挨拶をさせる。

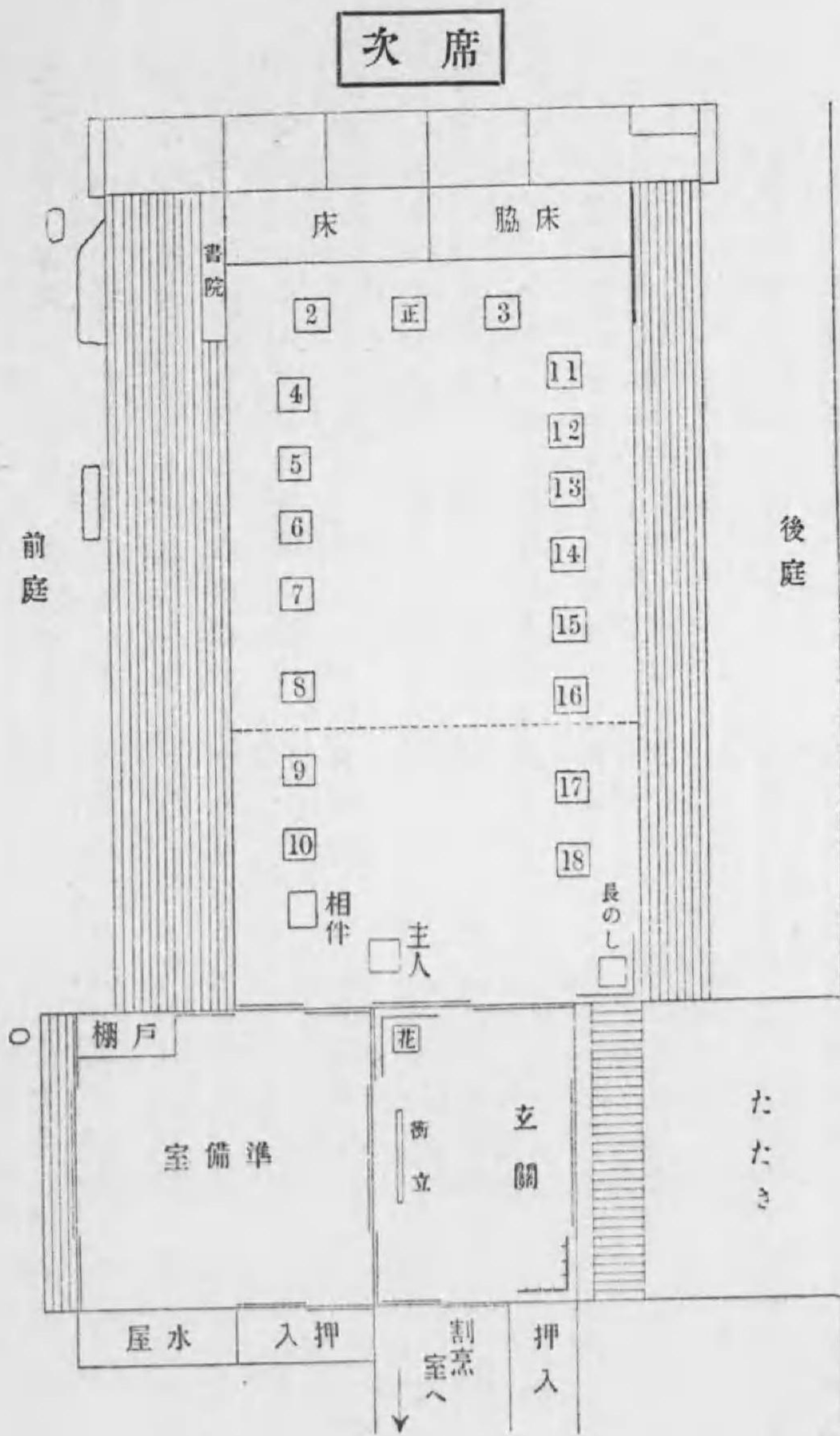
長熨斗三方を引く 給仕長熨斗三方を捧げ持ち、凡そ中央に座り正面の正客  
の方に向け押し進め、少しさがりて拜體。

此の時一同共に總禮。（多人数のため一人一人の仕方を略す）給  
仕長熨斗を元の位置にさげる。

本膳を進める 正客より順々にすゝめる。兩側より捧げ持つ。

二の膳を進める 正客より同様、右手中央、左手左側を捧げ持ち、客の右方に進  
める。





三の膳を進める 同前 左手中央、右手右側をもち、客の左方に進める。二の膳も三の膳も斯様に持つは本膳との間を切らぬ爲である。

四の膳五の膳を進める 持ち方本膳に同じ、位置は本膳の前、四の膳は客の右方、五の膳は左方に並べておく。

これを以て饗膳を終る。

食事始挨拶 主人先づいひ、正客及以下之に應じ、食事始まる。

正客箸をとる 箸をとり、袋をはずし、袋を膳の下におく、始は箸を右縁にたてかけ使用後は左縁にかける。膳を汚さぬ様大切にする爲である。但し箸臺があれば箸臺におく。

本膳の椀の蓋をとる 飯椀、汁椀、壺椀と順次に蓋を取り、中央を界線として、左方の椀の蓋は三の膳の下におき、右方の椀の蓋は二の膳の下におく。

食べ方順序 先づ御飯を二口三口箸をつける、次に汁椀、始め汁を吸ひ、次に汁の實を食べる。次に御飯、次に壺、次に御飯、次に鱈と一巡本膳

の品々を食べ了る。

飯器を持ち出る 給仕は御飯の再進をする。丸いかよひ盆で、向ふを少しさげて椀をうけ、御飯をつける。

つけ方、両手にて飯櫃の蓋をとり向よりあけて腕に仰向けて置き杓子を筆のように持ち、中程のところを二三杓にてつける。多勢の時は略して二人宛椀を受けてもよろしい。

一の汁の再進も畧々同様にして宜しい、但し臺所で汁をつけ、又は汁次を持ち出すこともある。

二の膳の蓋をとる 本膳が一巡終ると、二の膳の汁、平の蓋をとり右二の膳の下に重ねておく。順序は汁御飯、猪口御飯、平御飯と行く。

御飯再進 客の飯椀のあき次第、上席末席に拘らず、手落ちなくすること。

三の膳の蓋をとる 二の膳が一巡すむと、三の膳の汁の蓋をとり、汁御飯、刺身御飯の順に食べる。

三つの膳が一通り食べ終ると、其の後は何れでも好みの菜汁をと

つて食べる、但し御飯はいつも必ず其の間に食べるべきである。

そこで大體食事が終ると、

各椀の蓋をする 順序は初の逆に三の膳から先に二の膳本膳と行く、初め出された時と同じ様に蓋をしておく。

此の時大方の菜汁は残らず食べ終るべきであるが、香の物と御飯少量とはあとで湯漬にする様残しておくのが普通であるといふ。

## 中酒

吸物膳を進め二の膳をひく

給仕吸物膳を二の膳と同じ様に持ち、上座に置き、先づ二の膳をひいて下座におき、吸物膳を進める。

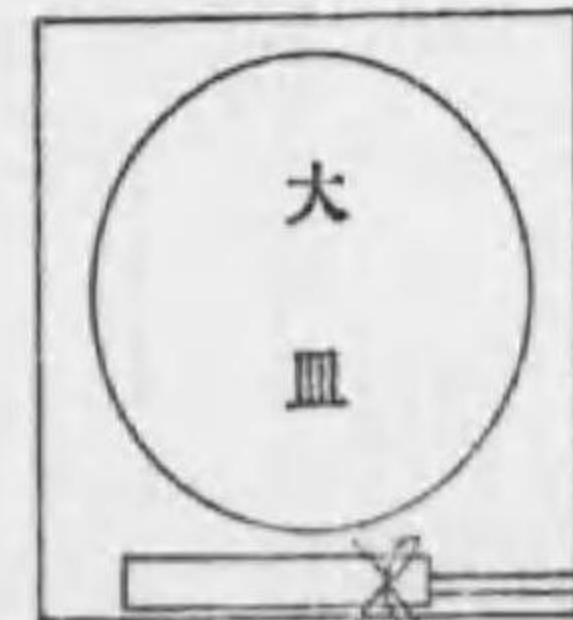
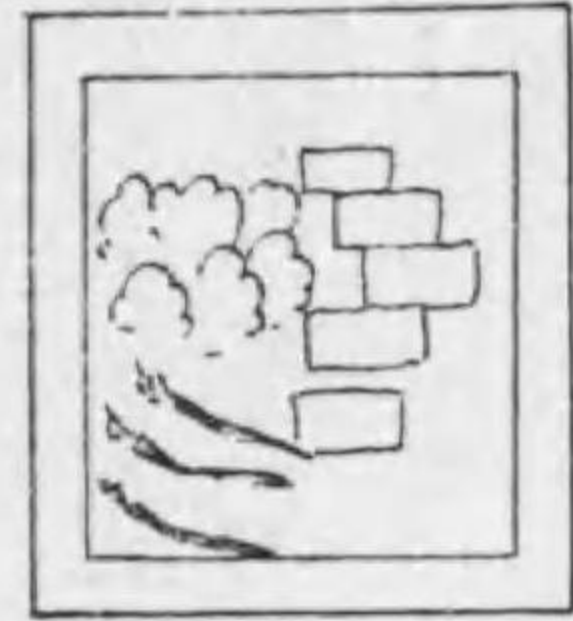
(引着)

重引を進める 卓袱臺の上に、二つ重ねの重箱と小皿と箸とのせ、左手を中に右手を右縁(又は右手前の脚)にかけてもち、座の中程に置き小皿に盛り分け正客より順次に侷める。

吸物膳

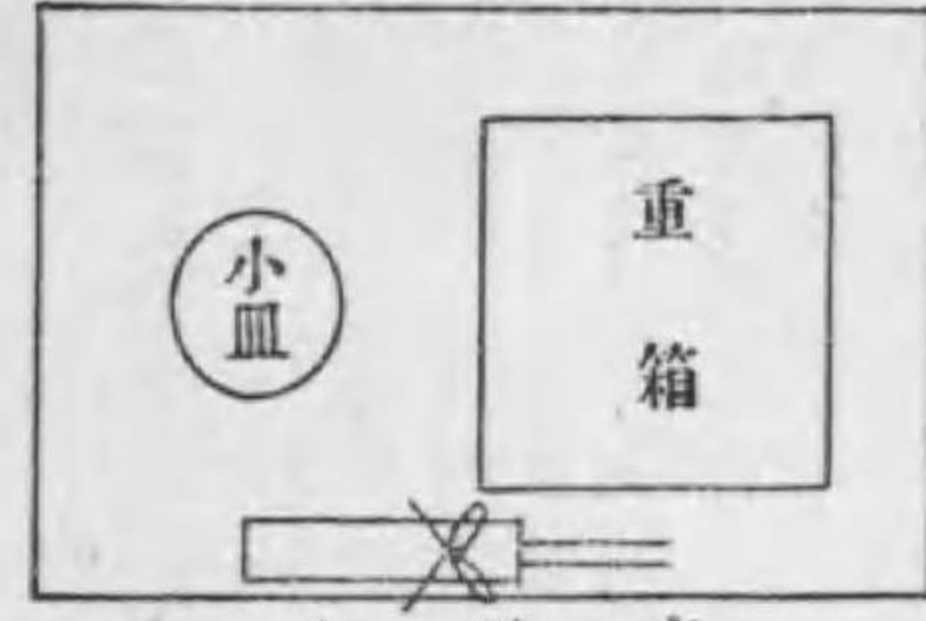


硯蓋



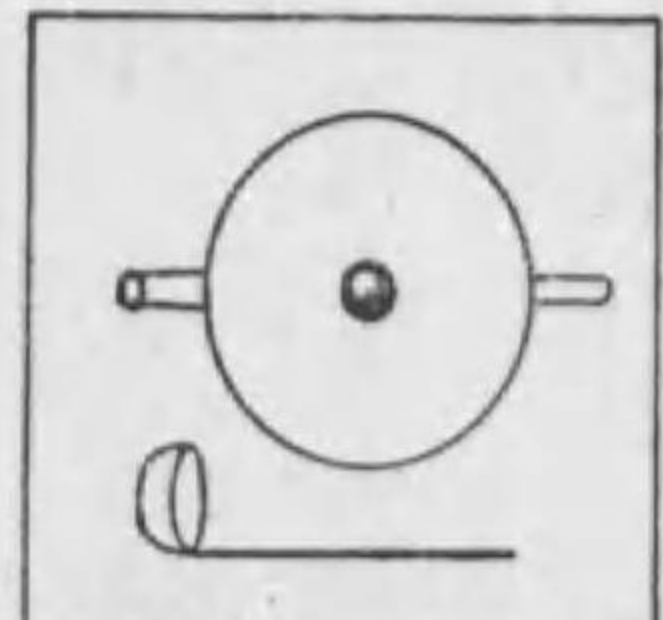
盤懸

重引



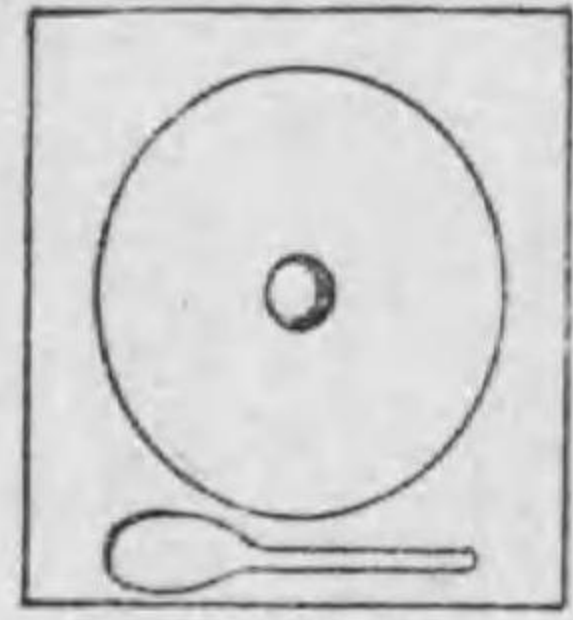
台 袱 卓

湯桶



盆 黒

飯櫃



台 櫃 御

客は之を受とり、吸物膳の上に置く。

盃臺及銚子を進める 四の膳五の膳をひく。

給仕は先に四の膳五の膳を引き、入れ交りに盃臺を左手に銚子を右手に捧げ一人は正客より左の方へ、一人は三客より右方へ順々に廻盃する。

此の際引盃を用ふるを本體とする由であるが、實習の折には三つ組盃を使用した。

給仕兩手にて盃臺をとり上げ客にすゝめる、客上の盃を取れば給仕盃臺を下に置き、銚子を右手にとり左手を下に添へて酌をする。客は酒を飲み、懐紙にて呑口をよく拭きとり盃臺に返す。一巡終れば盃臺と銚子をさげる、此の間に

三の膳をひく (引着) 硯蓋、大平を進める

重引をさげ、引きかへに硯蓋を左右の縁を捧げもちて座の中程に

置き、客の吸物椀の蓋を請ひ受けこれに盛り分けて進める。客は之を受けとり又吸物膳の上に置く。次に大平と小皿と杓子とを卓袱臺の上にのせ、重引と同じ様にし、て持ち出し座の中程に置き、小皿に盛り分けて進める。客は之を受け、吸物膳の上のあき皿は重ねて外に置き、大平より盛分の小皿を吸物膳の上におく。此の時は小鉢は省く。

徳利を持ち出て、酒を進める（此の時はカルピスを代用）

徳利に袴をつけて持出し、右手に徳利を持ち、左手を口の近くに添へて進めつぐ。

（押着）  
大皿を進める（押物臺ともいふ）

前の硯蓋、大平をひきさげ、入れ交りに懸盤にのせた大皿を座の中程に持ち出し、小皿に盛りわけてすゝめる。

客は之を受けとり、吸物膳の上を整理して其の上に置く。

主客交盃をなす

給仕盃洗を出し、徳利の酒を新にして置く、主人及び相伴席を離れて先づ正客の前に進み、盃を請ふ。客盃をすゝぎ主人に上げる、主人之を受ければ給仕之に酌をなす、相伴も三客の處に進みて同様にし、左廻りは主人、右廻りは相伴と分れて献酬をする。給仕は此の間に別に處々で酌をする。

一口吸物を進める 客は受けて之を吸物膳の上におく。

これより漸次押物臺をひき、吸物膳をひき、やがて盃洗徳利などをひきさげる。

湯桶を持ち出て飯湯を進める。

湯桶の持ち方硯蓋などに同じ、先づ正客の前に進み出る。一方別の給仕はかよひ盆にて飯椀を請ひうけ、湯桶の給仕に渡す。先づにて湯の子をすくひて入れ、後より湯をつぎ入れる。

二組に分れ、一方は正客より左廻り一方は三客より右廻りにて順々に飯湯をすゝめる。此の間に

飯器をひき やがて飯湯もすめば、湯桶もひく。

客は箸をすゝぎ懐紙にて拭き、箸袋に納め膳の中に落しておく。

本膳をひく 正客より順次に鄭重にひく。

含嗽器を進める 客之をうけ、右手にて蓋をとり、茶碗を取り上げ左手にこぼ

しをとり、静に口をすゝぎ、それをこぼしにうつす。

濟次第に順次含嗽器をひく。此の時はもはや不淨水であるから

お膳の類よりは低く持つ。

菓子を進める 高坏に盛り、左手に中軸をもち、右手を下にそへて正客より左

廻りに一つ、三客より右廻りに一つ、二組に分けて取り廻しとする。

菓子は春日落雁を用ひた。

煎茶を進める 天目臺に天目茶碗を以てし、左手軸、右手をそへて持ち出で正

客より進める。

菓子器及天目臺をひく

挨拶 正客の挨拶。

主人の挨拶。

客一同座蒲團より下り正客と共に禮をなす。

(別室に請じて尙懇談餘興などあるのも結構であるが、此の時はこれにて解散とし、實習を終了した。)

### 第三 進撤順序給仕覺書

主人、正客及び給仕挨拶。

長のしを進む。 總禮。

本膳を進む。

二の膳、三の膳を進む。

四の膳、五の膳を進む。(主人挨拶)

飯器を持ち出づ。

飯及汁の再進。

#### 中酒

吸物膳を進め、二の膳をひく。

重引を進め、盛分、四の膳、五の膳をひく。

組盃、銚子を進む。 廻盃。

三の膳、重引をひく。

引肴を進む。

硯蓋 盛分

大平 盛分

濟次第ひく。

小鉢 (今回は畧)

徳利を持ち出で、小盃にて酒を進む。

押物臺(大皿)を進む。 盛分てひく。

主客交盃献酬

一口吸物を進む、吸物膳をひく。

湯桶を進む、飯器をひく。

本膳、湯桶をひく。

含嗽器を進む。

干菓子を進む。 煎茶を進む。 濟次第ひく。

正客、主人、挨拶。

### 第四 本膳祓紗料理献立

## 本膳

日の出鶴

岩茸

酢取鱈

赤貝

卸胡瓜

木葉生姜

葉附きんかん

### 香の物

大根鹽漬

茄子奈良漬

花鹽

實山椒

### 汁

夫婦摘入

つぶ椎茸

青のり

白みそ

御飯 (置小豆)

## 鱈

## 坪

唐草いか

白百合

字治あん

## 二の膳

紅白結蒲鉾

椎茸

## 平

蝶形長芋

檜扇筍

三葉

### 汁

鴨豆腐

しめじ茸

茶そば

柚澄汁

## 猪口

若菜の浸し

花かつを

三の膳

鮪厚作り

鯛霜ふり

毛張茗荷

ほじそわさび

長皿

猪口 土佐醤油

汁

花海老

蛇目團子

白髪牛蒡

粉山椒

三州みそ

四の膳

焼物 鯛の濱焼

五の膳 (臺引)

日の出蒲鉾 香茸

菊玉子 鯛の雪中焼

鐵扇形羊羹

鶴きんどん

龜甲鮑

臺引



御中酒

吸物 鯉こく

重引 烏けんちん巻

胡瓜の青漬

南京甘煮

童魚櫻煮

小鉢

新里芋

松葉柚

一口吸物 磯の梅

硯蓋

寄海鼠

泡雪羹

はじかみ

大平

海老

莢豌豆

結湯葉

新百合根

押肴

鱧ちり

卸あへ

鱧

第五 料理法の説明

1 日の出鰯 甘藷の皮をあつくむき、約三糎直径の圓柱形をつくり、小口より半糎の厚さに輪切にして、水に浸して充分あくを抜きし後乾布で拭ひ、食紅で真紅に染めて日の出をつくる。鰯も日の出と等直径の舞鶴形に小口切にし日の出の上に重ねる

2 岩茸 水浸して柄を去り、水煮を暫くして、煮出汁醬油砂糖で調味をなし甘からく汁のつまる迄煮、繊切にす。

3 酢取鱈 鱈を三枚に卸し、腹肉を去り、鹽酢に浸し充分身のしまつた時にへぎ作りにして一人分宛重ね盛りにす。

4 赤貝 貝殻よりはなし、内臓を去り、足部をへぎ作りにす。

5 卸胡瓜 若胡瓜を選び、皮の硬き部を去り、種子を去り、卸金でおろし、三杯酢を含ませて、少し汁氣をしぼり、山形につくりおく。

6 木の葉生姜 土生姜で鋸齒縁をもつ葉形をきり、小口より薄打して、水に浸してあくをぬく。

右もりつけ

鱈皿の向に岩茸と卸胡瓜とで二つの山形をつくり、其の前側に酢取鱈と赤貝を別々に山形によせ盛にし前中央に木の葉生姜をもりつけ、中心に日の出鶴を置き其の右側に葉附きかんを盛り添ふ。三杯酢を添へて進む。

坪

1 唐草いか 烏賊の外套部の外面から縦に數條の切目を斜下方に入れ、小口より一種の厚さに切りて、熱湯中に入るれば唐草伏になる。

2 白ゆり 掃除して形を整へ煮出汁白砂糖鹽とで淡味にとつぶりと煮る。

3 宇治あん 裏漉した白みそに砂糖と味淋を加へてねり、水溶した挽茶をね

りませ、濃い煮出汁でゆるめる。

汁

1 夫婦摘入 白肉魚の摺身を充分ねり卵又は山の芋をすりませ、てゆるめ、一部に分ち一部に食紅で淡く色附し、他部は其のまゝ各別に小團子にして熱湯に入れて煮る、一人紅白一ヶ宛盛附。

2 つぶ椎茸 小つぶの椎茸を水に浸し、柄を去り、汁の中で一度煮て椀にもる。右二品椀にもりて白みそ汁を注ぎ、もみ青のりをつまみ入る。

御飯

普通の白飯を椀に盛り、煮小豆を五粒位上に置いて進む。

平

1 紅白結蒲鉾 幅二糎厚さ半糎長さ十五糎大の蒲鉾を長さの半分を紅くつ

- くり一結すれば一個の結び蒲鉾の一端は白く他端は紅になる。
- 2 椎茸 大椎茸を甘味勝に普通に煮たものに裏から切目を入れおく。
  - 4 蝶形長芋 太い長芋の皮をむき、菱形切りにして、表面に折紙の蝶の如く庖丁を入れ暫く鹽水につけて粘氣を去り落蓋で燻で、鹽味淋砂糖煮出汁の混合液の中に入れ文火にて形の崩れぬ様注意しつゝ煮含む。
  - 4 檜扇筍 罐詰の筍を水洗して末廣形になる様に庖丁して普通の煮物にする。
  - 5 三葉 燻で、割醬油に浸し、四纏長に切る。
- 右もりつけ
- 結蒲鉾を向中央に、其の前左に末廣筍を、右に椎茸、前中央に蝶形長芋を、みつばは長芋と椎草の間に斜にはさむ。汁氣なし。

## 二の汁

- 1 鴨豆腐 鴨肉を摺りつぶし、卵を加へてのばし、板又は皮に板狀にのばし蒸

して賽形に切る、小團子にして燻で、もよろし。

- 2 茶そば 挽茶入乾そばをゆで、水にさらしておく。

右二品を罐詰しめじをあしらひて椀に盛り醬油味の澄汁をつぐ。

## 三の汁

- 1 蛇の目團子 白玉粉を水でねり、板上にのばし蛇の目形に抜き、熱湯に入れてゆでる。

- 2 花海老 海老の尾をのこして頭と胴部の皮を除き、背わたを去り背より開き、腹側に折りまげ、尾端を他端の肉にさしてとめ、熱湯に投ずれば花形となる。

- 3 白髮牛蒡 牛蒡を極纖に切り、水浸してあく抜きす。
- 右三種をとりつけ三州みそ汁をつぎ粉山椒を振る。

## 焼物 (鯛の濱焼)

生鯛を掃除して藁包に入れ鹽釜より掬ひあげた鹽の中で蒸焼するが味よけれど普通には姿のまま強い鹽水に浸しおき、うねり串をさしてやく。

### 台引

- 1 日の出かまぼこ 白蒲鉾の表面に約半糰厚さに淡紅色附の搦身をぬり蒸して輪切にす。
- 2 菊玉子 硬茹卵の卵黄白を別々に裏漉して鹽砂糖をませて味をつけ混合して直径七糰大に茶巾しぼりにして卵黄の漉粉に生卵を少しませて絞り出器に入れて其の上に花瓣状にしぼり出し蒸籠に入れてむしかたむ。
- 3 鐘扇羊羹 羊羹を求め鐵扇形に切り青串で骨をつく。
- 4 鶴きんとん 鶴形の煉切まんじゅうを購入す。
- 5 龜甲鮑 鮑を貝よりはがし、臟腑を去り、磨き、水煮すること約三十分煮出汁味淋醬油で煮込み、水氣を切り表面に龜甲の模様に入れ、牛蒡で頭と肢をつくりてさし込み、菱形の葉らんを尾端の切目に挿入る。

6 香茸 椎茸と同様に甘味勝に煮つむ。

7 鯛雪中焼 鯛の切身を鹽焼して泡立卵白をぬつて一寸あぶる。翁焼ともいふ。

### 右盛附

大皿の向に雪中焼、其の前左に蒲鉾、右に菊卵子、菊葉を添へて、其の前列に左は羊羹を斜に立てかけ、右に香茸をもち、最前列に鶴龜を相對してもりつく。

### 重引

1 烏のけんちん巻 烏を丸のまま、背から開き皮と肉とをつけて骨よりはなし、風呂敷状に切りひろげ肉の厚さを均等にし、木耳、青豆、鶏肉入の煎豆腐を包み、圓柱形につくり蒸して小口切にす。

2 胡瓜青漬 若胡瓜の兩端を切り一寸鹽壓してもらみを味淋でときし中に漬けおくこと數時間にして兩端を少し切りすて烏帽子形に切る。

### 硯蓋

- 1 寄海鼠 きんこを水浸して軟くなし、腹側に切目を入れて臓腑を去り、水煮一時間位、煮出汁醤油砂糖で濃味に煮込む。
- 2 泡雪羹 砂糖を多く含んだ寒天液と泡立卵白を混じて流し冷し固む。
- 3 はじかみ 葉附生姜を筆形にむき鹽ゆでし甘酢につけおく。  
右三品を硯蓋に紙を折しき其の上に寄盛にす。

### 大平

- 1 海老 汁の花海老と同様に形をつくり煮出汁味淋と少しの醤油で味附す。
- 2 莢豌豆 鹽ゆでし煮出汁鹽砂糖液に浸しておく。
- 3 結ゆば ゆばを少ししめし縦三折位して片輪結し、えびの煮汁でさつと煮あげ汁を含ませおく。
- 4 百合根 掃除して形を整へさつと茹で、前の煮汁で緩かに煮含む。

### 押肴

- 1 はもちり卸あへ 體は骨切して二纏長に切り熱湯をかけ甘酢につけおく。大根を卸し少し水氣をしぼり體と賽形林檎微塵生姜と共に甘酢にてあへる。

### 一口吸物

磯の梅 種子抜の梅肉を海苔でまき一纏の小口切にしてもりつけ鹽湯をかける。

附 吸物と小鉢とを除きて實習す、焼物と臺引は正客のみに進め其の他は銘々附にす。

### 備考

右に記せしは大正十五年七月一日奈良女子高等師範學校作法教室に於て實習した本膳袱紗料理饗應の記録である。當時の様子を尙詳に残さん爲に二三の事項を次に掲ぐ。

人員 六十名之を三組に分け一組(家事科四年甲組)二組(家事科四年乙組)

三組(文科理科四年有志の組)とす。

客十八人、主人及び相伴一人、給仕五人とす。

客室 二室をとほして三十六疊。

實習 三回 第一回正午。第二回午後三時。第三回午後六時。

一回の實習時間凡二時間。後片附凡一時間。

1 一組二組は午前八時より正午まで料理に従事、三汁七菜の品々を六十人前作る。

2 一組は正午の分の客となり、二組主人側となる。

3 二組は午後三時の分の客となり、一組主人側となる。

4 三組は午後六時の分の客となり、二組主人側となる。

午前八時より午後三時までは正課時間(繰換もして)餘は課外時間を用ひ、午後九時には全部後片附まで終る。

實習費一人割當約二圓、實習時間は第一回二十人分の盛附共六十人前料理約四時間、料理實習者四十名。

寫眞  
による

## 作法實習記録

本膳の  
饗應終

るよに眞寫  
録記習實法作  
應養の膳本

著 者  
所 有

大正十五年十二月二十日 印刷  
大正十五年十二月廿二日 發行

定 價 金 五 拾 錢

著 者	中 秋
發 行 者	永 田 與 三 郎 大阪市東區上本町一丁目一三番地
製 版 者	谷 口 松 市 大阪市東區清水谷四之町三一四番地
印 刷 者	富 永 貞 三 大阪市天王寺區東平野町一丁目三〇
發 行 所	東京市神田區表神保町二番地 大阪市東區上本町一丁目十三番地 奈良市南半田四町十三番地 (直接注文一手取扱) 大阪市東區上本町一丁目・振替穴版三九五五六番
大 賣 所	(東京) 南海書院・東京堂 (大阪) 實文館・盛文館 (奈良) 木原 (名古屋) 川瀨・星野 (京都) 京都書肆 (東京) 東枝・博省堂 (熊本) 熊本 (長崎) 長大本 (坪竹) 坪竹
東洋圖書株式合資會社	

印刷社合資會大株留業作見・所刷印

所本製本體・所本製

310  
504

# 教育書に東洋圖書

版三	版五	刊新最	刊新最	刊新最	版三
<p>東京大 教授 小西重直先生序青木文子女史抄譯</p> <p>母より先生へ</p> <p>定價 二・五 送料 〇・二</p>	<p>大阪府立 清水谷高女 結城親學先生著</p> <p>可愛らしき 男女子供服の縫方</p> <p>定價 一・八〇 送料 〇・二</p>	<p>東京女高師訓導 松尾マキヲ先生著</p> <p>製圖を 元としたる 裁縫教材と其の指導</p>	<p>奈良女高師教授 石澤吉麿先生著</p> <p>家事學習上の諸問題</p>	<p>奈良女高師前教授 錦織竹香先生 奈良女高師教授 秋草ちか先生 共著</p> <p>古今服裝の研究</p>	<p>奈良女高師 須山法香齋先生著</p> <p>投入り 花の活け方</p> <p>定價 一・〇〇 送料 〇・八</p>
<p>□ 譯者青木夫人は母となる前後子供の問題について此の原著ほど暗示と開説とを與へたものはありませんと申して居られる。</p> <p>□ 小西博士は子供を眞の子供にまで育て上げる情熱の巨火であると推崇して居られる。</p>	<p>□ 和服裁縫の力を利用して □ 自分で裁てる</p> <p>□ 親切に説明した良参考書！</p> <p>□ 色刷全姿圖二十四、説明圖一百有餘。</p> <p>洋服裁縫教授の良参考書！</p>	<p>□ 先生は傳統の裁縫を現代の體系に築き上げるべく其の苦心の結晶として生れたのが本書。事多し和服裁縫及洋服裁縫とをコンテックスし製圖を重んじたのは先生の研究であり。又本書の一大特徴は他書の退屈を許さぬ所である。</p>	<p>□ 先生は斯界に於ける我が國の權威で其の深き造詣と廣き研究とは周知の事である。</p> <p>□ 本書は先生が家事學習の各方面大小幾多の事實問題につき詳細懇切なる解決を與へられたもので家事學習上類例なき良参考書である。</p>	<p>□ 本書は斯界の權威錦織秋草兩先生の苦心努力に於ける本邦唯一の服裝に關する名著である。</p> <p>□ 本書は我が國太古より現代に至る服裝の總てを網羅し其の變遷の跡を明らかにしてゐる。</p> <p>□ 出典正しき數十の挿圖は一目瞭然にして記事を明かに裁縫歴史の研究家庭學校の良参考書</p>	<p>□ 華道の極致たる投入と盛花の基礎について一々雅趣横溢せる挿圖と對照説明せる良書</p> <p>□ 本書は先生が奈良女高師を始め數多の女學校にて教授された實際を書かれたもので一讀直捷教授を受けること異なる所もない。</p>

東京・大阪 東洋圖書株式會社發兌

（直接注文取扱）大阪東區本上町一丁目・番六五五九三版代替攝



終