(乙)魚肉を加へたる獻立	蛋白質物	脂肪	炭水化物	纖維
米 飯(白米凡四合)	瓦 三七、九三	瓦 〇、六〇	瓦 三八七、二四	瓦 三、二四
澤庵 漬(凡七切)	〇、七〇	〇、〇五	三、〇〇	〇、七五
三河島菜漬(凡一莖)	〇、二八	〇、〇三	一、二〇	〇、〇四
(朝) 味噌汁(汁椀二杯)	五、四三	一、九九	三、九九	一、六五
(朝) 豆腐 汁の實(一挺の三分一)	六、〇〇	三、一〇	一、一〇	〇、一〇
(朝) 馬鈴薯 澇煮(中三個)	三、七五	〇、一五	一八、〇〇	三、五〇
(晝)けんちん汁 丸面芋(小三個)	二、八〇	〇、三〇	二五、七〇	一、二〇
(晝)けんちん汁 蘿蔔(長さ一寸)	二、一〇	—	二、一〇	〇、五〇
(晝)けんちん汁 胡蘿蔔(長さ一寸)	〇、六五	〇、二〇	三、七〇	〇、五五
(晝)けんちん汁 油揚(凡半枚)	六、四八	五、六三	〇、一五	〇、〇三
(晩) 鮪刺身(一人前)	四四、二〇	九、〇〇		
(晩) 浸物菠薐草(六株)	二、三〇	〇、三〇	一、七〇	〇、六〇
營養分合計	一〇三、六一	二一、三三	四六六、八八	一三、五六

(丙)肉類を加へざる獻立	蛋白質物	脂肪	炭水化物	纖維
米 飯(白米凡四合)	瓦 三七、九三	瓦 〇、六〇	瓦 三八七、二四	瓦 三、二四
澤庵 漬(凡十四切)	一、四〇	〇、一〇	六、〇〇	一、五〇
三河島菜漬(凡二莖)	〇、六六	〇、〇九	一、〇五	〇、六五
(朝) 味噌汁(汁椀二杯)	五、四三	一、九九	三、九九	一、六五
(朝) 甘藷 汁の實(長さ一寸)	一、四〇	〇、二〇	二八、八〇	三、五〇
(朝) 煮豆或は納豆 小皿一杯	二〇、一五	九、一五	二一、〇〇	一、九五
(晝) 生 麩(ちくわ麩半本)	一四、二〇	〇、二〇	一四、五〇	〇、二〇
(晝) 蓮 根(長さ二寸)	一、二八	〇、〇八	八、一八	〇、六〇
(晝) 青 芋(中五個)	一、〇五	〇、〇八	八、七八	〇、四五
(晩) 煮付 蘿蔔(輪切五切)	二、一〇	—	二、一〇	一、四〇
(晩) 煮付 油揚(一枚)	八、二三	七、一二	〇、一九	〇、〇四
(晩) 清し汁 豆腐(一挺の三分一)	六、〇〇	三、一〇	一、一〇	〇、一〇
營養分合計	九八、八〇	二三、五〇	四八一、九三	一四、三九

右の表中には水分と鑛物質とは之を省略せり。是さのみ注意を要せざればなり。又表中の量は何れも生の食品より算出したるものにして、之を調理すれば何程かは消耗すべく、砂糖、醬油等を加へて味を付くれば、其質多少變化すれども大なる差異あるにあらず。

年齡に於て獻立上注意すべきことは、健康なる中年の者は少しの差異は憂ふるに足らざれども、幼兒と老人とは體質薄弱にして、僅の刺衝にも其作用を害し易ければ、硬き物、脂肪多き物を與へず、蛋白質を多量に含める物を少量づゝ度數多く與ふるを宜しとす。又幼兒にして學齡に達したる時は、殊に營養の價値ある肉類若しくは鷄卵等蛋白質を多く含める物を選み與ふべし。

職業上に於ては、重に精神を勞する者には蛋白質多き食物を供し、重に身體を勞する者には消化遲く少しく粗食を爲すも大害なし。又富貴にして平素悠々逸居せる人には淡泊なる物を多く雜へ、下等の身にして終日勞働せる者には厚味の物を與へ、都會に住みて勞働少き者には鹽加減を淡くし、山村僻邑にありて筋骨を勞する者には加減を稍鹹くするやう心得ざるべからず。

氣候の寒き時は蛋白質物及び脂肪を含める魚鳥獸肉等を多く供し、暑き時には炭水化物を含める野菜類の如き食品を常に供すべし。是冬は體內の蛋白質と脂肪とは絕ねず分解して消費すること多きが故に、之を補足せむが爲同主成分の食物を資り、夏は蛋白質脂肪の分解少きが故に、炭水化物を含める食品を資るにあるなり。

獻立上人の嗜好を滿足せしめんには、其味を好くするはいふまでもなきことなれど、食品の外形卽ち色ごり、形、列べ工合、置き工合等を巧にし、食ふ者をして一見如何にも美味ならんとの感を與へ、十分食慾を起さしめんことを要す。然るに若し一器中に同色同形に近き品を相列べ、置き方も亂雜なる時は、旣に見て心地よからざれは、箸を執りて折角の美味も大に其價値を減ずべし。

獻立は嗜好の滿足を謀る一手段として、食事毎に調理の模樣を變化すべし。是人は如何に好める食物にても、每時同樣の物を食するは珍らしからず。之を厭ひて次第に其美味を感せざるに至るべし。故に常に原料の變化、配合調理法の目先を新にする必要あり。

四 食品の選擇及鑑定

調理に當りて食品を選擇することは、前項に述べたる料理の目的たる各條を基とするは勿論、年齡、職業、氣候等を參酌すべきものなれども、第一肉類 野菜の何れを問はず、新鮮にして季節に適ひたる物、又同品類にしても產地の善きものを選むべし。されど衞生を目的として料理するには其標準たる蛋白質、脂肪、炭水化物、礦物質、水分の各成分含有量を知り、食品中滋養成分に過不及なからしめんこと最も肝要なり。卷末に揭ぐる分析表を參看すべし。

食品の鑑定は大抵實地に當りて、其新古眞贋は見分けらるゝものなれども、肉類に至りては少しく注意せざれは其良否を誤ることあり。故に左に肉類につきて一斑を示すべし。

獸肉 獸肉は其種類によりて多少肉色を異にす。牛肉は一般に鮮褐色、犢牛は淡赤色或は帶灰赤色、豚肉は淡赤色或は暗赤色、馬肉は暗褐色を帶ぶるが如し。されど何れも固有の香を失ひて惡臭を放ち、其色暗紫色を呈するは腐肉なり。

鮮肉は其質靭くして彈力あり。指にて壓するも直に復し且液を出さず。陳肉は質軟かに溫氣ありて粘着性の濕氣を含む。

鮮肉は截口に光澤ある理紋あり。色澤極めて鮮明に、之を養炙するも收縮甚だしからず。

靑色の試驗紙を貼りて赤色を呈するは鮮肉にして、赤色試驗紙の靑色となるは惡肉なり。但し陳肉にても往々靑色試驗紙を赤くするものあれは注意すべし。

馬肉は脂肪を皮下に存して肉中に交へず、其色黃色或は黃褐色にして牛肉の如く白色ならず、且空氣に觸るゝこと長けれは甚だしき暗黑色となる。又牛肉よりも筋及び纖維細く、而も其質靭くして彈力に富む。以て牛肉と別つを得べし。

豚肉に代ふるに狗肉を以てするものは、狗肉は第一不快の臭氣を放ち、其脂肪は白色にして軟かく且粘りあり。豚肉の如く脂肪純白にして粒狀、若しくは淡赤色なるが如きにあらず。殊に固有の肉臭に於て大に異る所あり。

鳥肉 鳥肉の良きものは少しも惡臭を放たず、眼中活るが如く光澤ありて水氣なく、又嘴の中は粘液なくして色を失はず、肛門締りて液を漏らさず、羽毛は拔かんとするも容易に拔けず。古きものは之に反して眼中水氣を含み、嘴の中は色變じ粘液ありて惡臭を帶び羽毛は拔け易し。殊に羽莖の端に脂肪附着するもの、如きは腐肉に近し。

鷄卵　掌に握りて太陽或は燈火に對し、廻轉しながら透し見て、暗黒點を見ざるは良卵なれども、若し之有るものは腐敗せるなり。

魚肉　固有の腥き香のみにて他に異なりたる臭氣なく、眼球活るが如く、全體鮮かにして腮の色赤く、鱗は固着して容易に落ちず、切れは截面に光澤あるは良肉なり。然れども之に反して一種の臭氣を帶び、眼球白色に變じ、腮の色變じて褐色となり、鱗は容易に落ち、之を切れは肉崩るゝが如きは敗肉なり。

五　味附の要件

味付とは所謂味加減にして、食品の甘さ鹹さを適度ならしむるをいふ。即ち副食物の用ゐる加減と調理の仕加減とによることなり。

副食物の用ゐる加減とは、鹽加減、醬油加減、酒加減、酢加減、味淋加減、砂糖加減、出し加減、味噌加減、辛味加減、苦味加減、香り加減にして調理の仕加減とは、鹽出し加減、浸し加減、燂で加減、煑加減、燒き加減、蒸し加減、炊き加減、壓し加減、漬加減、濃淡加減なり。

鹽には生鹽、燒鹽、炒鹽、持鹽等あり。持鹽は鹽魚又は干魚に有する鹽末なり。之を物によりて甘鹽にし、或は鹹めにするを鹽加減といふ。

醬油加減は先づ食品を水にて煑たる後醬油を注して加減すべし。浸し物の醬油も一時に多く注さで、少しづゝ注し試みて足らじと思はゞ又少しづゝ注し足すべし。注し過ごして後鹹しとて水を注さは味惡し。

酒加減は酒しほの加へ方なり。酒しほは先づ鍋にて煑沸らし、附木に火を點じ、硫黄の全く燃ゐ終りたる後に煑酒を燃やしてアルコール氣を去るべし。又此外炒酒、甘酒等の酒加減あり。

酢は煑返し酢、合せ酢、二杯酢、三杯酢、七杯酢、黒酢、青酢、白酢、燒酢、砂糖酢、蜜柑酢、柚酢、蓼酢又は鮓等の酢加減あり。

味淋加減は大抵鰹節等の煑出しに加へて醬油加減を爲す。多く加へざるを善しとす。若し甘きを嫌ふ者には酒しほに換ふべし。砂糖は味淋を用ゐざるとき味淋に代へて用ゐる。之も多きは不可なり。但し味淋に代へず專ら砂糖に限りて用ゐることあり。鱠の酢に加ふる如きは之なり。

出し加減は鰹節出し、昆布出し、或は椎茸出しにても適度に延はすなり。

味噌加減は醬油加減の如く一時に多く入れず、味を試しつゝ入るべし。

辛味加減は醬油或は味噌に和する芥子、胡椒、蕃椒、山椒、生姜の類の分量を適度にすることなり。

苦味を用ゐることは稀なれども、若し用ゐることあらは多かるべからず。

香り加減は香り高きものを用ゐるにも、餘りに多く用ゐたるは賞美せず、反つて少しく其氣ある位を加減善しとす。

鹽出し加減はさつと鹽出しすると鹽氣を全く出し盡すとあり。物によりて異なれは注意して加減すべし。

浸し加減は時間の長短に關す。物によりて浸す時間に長短あれは、それ〴〵適度にすべし。

燂で加減はさつと燂づると、十分燂づるとの二樣あり。是亦物によりて同じからざれは心すべし。

煑加減には、さつと煑ると、善く煑詰むると、とろ〳〵煑て緩々煑くづすと、柔か

煑、男煑など色々あり。男煑とは硬く煑るなり。煑足らぬ中に醬油を注さは硬くなるべし。又肉類に味を持たせんと思はゞ、煑立ちたる煑汁に入るべく、汁に味を持たせんと思はゞ、肉を水の中に入れて長く煑出すべし。

燒き加減は火を善く通すに如くはなけれども、餘りに燒き過ごさは見ゐ惡し。又燒き足らざるは衛生に害あり。凡そ燒物は其見ゐを好くせんとて燒き足らざる物多けれども、寧ろ火を十分に通したるをよしとす。

蒸し加減も蒸し過ぎたるは宜しからねど、蒸し足らざるよりは勝れりとす。過不及なきやうに注意すべし。

飯の炊き加減は剛からず柔かならざるを佳しとす。但し物によりては柔かにし、又は剛くするをよしとすることもあり。

壓し加減は鮓又は漬物を適度に壓すをいふなり。是亦物によりて輕く壓して可なるものと、強く壓して良きものとあれは、何れも其物に應ずべし。

漬加減は鹹く漬くると、甘く漬くるとの二樣あり。鹹きは鹽を多量に用ゐ、甘きは少量に用ゐるなり。淺漬とは鹽の多少に拘らず、少時間漬けて取り出すなり。

濃淡加減は葛餡の如きものを作るに、濃き餡は多量に葛粉を用ゐ、薄きは少量に用ゐるものなれども、之とて大抵普通の度あれは其加減を計るべし。

六　切方の要件

野菜類を切るを切方といひ、魚鳥類を切るを庖刀法といふ。俗に所謂料理すといふことなり。さて食物を調理せんには、先づ此切方、庖刀法を知らざるべからず。左に其法を示すべし。

魚は先づ水洗ひをよくし、頭を左にし腹を前にして俎に載せ、左手にて頭を持ち、出刄庖刀にて右より左へ鱗をふき、腮を左の指にて擴げ上げ、庖刀の尖を入れ頤を抉り出し、次に腹を割き指を入れて腸を出し、其中を半切桶或は擂盆に湛へたる水にて善く洗ひ、さて後炙る物ならは串に刺し、煑る物ならは鍋に入るゝなり。

右は中魚以下の法なれども、又全形の儘にて筒切にする庖刀法あり。こは尾の方より庖刀を立て、厚さ四五分許りに丸切に切るべし。鯛の平背切、鰡の筒切などは斯くするなり。

刺し身にせんには腸を出したる後、頭を右へ廻して切り去り、左手にて胸部を輕く抑へ、出刄庖刀の尖にて胴骨の上より突き入れ、其庖刀を左へ引きて片身を卸すべし。若し片身を骨付とせんには此儘にて宜しけれども、他の片身をも取らんには、裏返して骨の方を下にし、前の如く庖刀を骨の上に副はせ左方に引きて卸すべし。是にて兩側の肉二枚と胴骨との三枚になるを以て此卸し方を三枚に卸すと稱す。而して之を作るには其腹部の骨をすき取り薄肉を去り、作るべき身取りを爲して平作りにても、細作りにても、又は投作りにても尾の方より刺し肉庖刀を寢せて作るべし。若し賽の目に切るには豫じめ其身取りを爲し置きて作るなり。

脊開きは腹を割くに換へ、脊を裁ち割りて腸を出すべし。魴鮄、鯔、鮗等の姿なりにて附燒にするは此類なり。

脊ごしとは腸を出して善く洗ひ、其儘小口切に少しく庖刀を寢せて切るべし。こは鰺、鯔、鮎などを鱠に作る庖刀法なり。

切身の燒物などは二枚に卸して燒きもし煑

付もせらるゝやうにすべし。又中魚にて汁の實或は添附にする物は、小口よりぶつぶつと筒切にすべく、刺し身にするは頭を切り三枚に卸して角に切るとも、平作り、細作り、何れにもすべし。切方に於て心得べきことは、例へば大鯛一尾あらば之にて種々の調理を爲し得べければ、豫じめ調理の仕方を考へ、頭は眼肉を取り兩鰭と共に潮の吸物に用ゐ、二枚に卸したる骨付の方にては燒物に取り、餘りたるは汁の實とし、骨の付かざる片身は刺し身とし、眼肉を去りたる頭と骨付のあらとは、あら煑とするが如く庖刀を下すべし。總て鱗ある魚類は此切方に準じて知るべし。

鱗ある魚にても鱗なき魚にても、骨切をせざれは食すべからざるものあり。鰶、鱧の如きは是なり。何れも肉中に小骨多き故なり。但し鱧は横に一分切にし、鰶は斜に中骨まで切り込むべし。

皮剝ぎといふ魚あり。此類は皮の儘にては切らず、必ず皮を剝ぎ捨てゝ切るなり。

鯉は腸をも鱗をも食し得るものなれは、鱗もふかず腸も出さず、其儘尾の方より庖刀を入れ、厚さ四五分許りに丸切りにすべし。但し膽のみは拔き出しおくべし。膽潰るれは苦くして食するに堪へず。

鮟鱇は釣り切りとて魚を全形の儘釣下げ、口より水を入れて鰭を去り、皮を剝ぎ、骨の番ひを離し、肉を三枚に卸して後思ひの儘に切るなり。

鱧は生きたるものは頭を釘の類にて打ち付けおき、腹を剖きて腸を出し、頭と胸部この間より切り開きて骨を拔き、横に一二分位づゝ隔てゝ骨切をなし、それより善き程に切るべし。鰻の料理も鱧の如くすれども骨切はなさず。穴子も大抵同じ法なり。泥鰌の骨拔きも同じ。

黃鯝魚は竪に二つに切り、其兩肉を各横に短冊の如く切りて後、程合よく角に切るなり。

龍鰕は髭を切り、具足煑にするには其儘筒切にし、作るには頭と殼とを去りて其肉を横に薄く切るなり。

蛸は鹽を付けて全體をよく洗ひ、煠で、後筒切にも斜切にも、細作りにもすべし。但し頭は竪に二つに切りて小切にすべし。

烏賊は水にてよく洗ひ、甲を去り脚を切り、肉は竪二つとし其後思ふやうにすべし。若し之を燒かんには鹿子形に切りかくべし。

鹽鱈は筒切にし、干鱈の漬けたるは竪二つに切り、其後は適宜なり。

鮑はぐるりを剝ぎ取り、中のしんを切るべし。

鰯を酢漬にするには、頭を去り、腹を剖き、尾の先にて離れぬやうに中骨を拔くべし。

蟹は先づ脚と甲とを取り、肉をよきほどに切るべし。

赤貝は貝を離し、よく肉を洗ひ、二つにへぎて腸を出すべし。

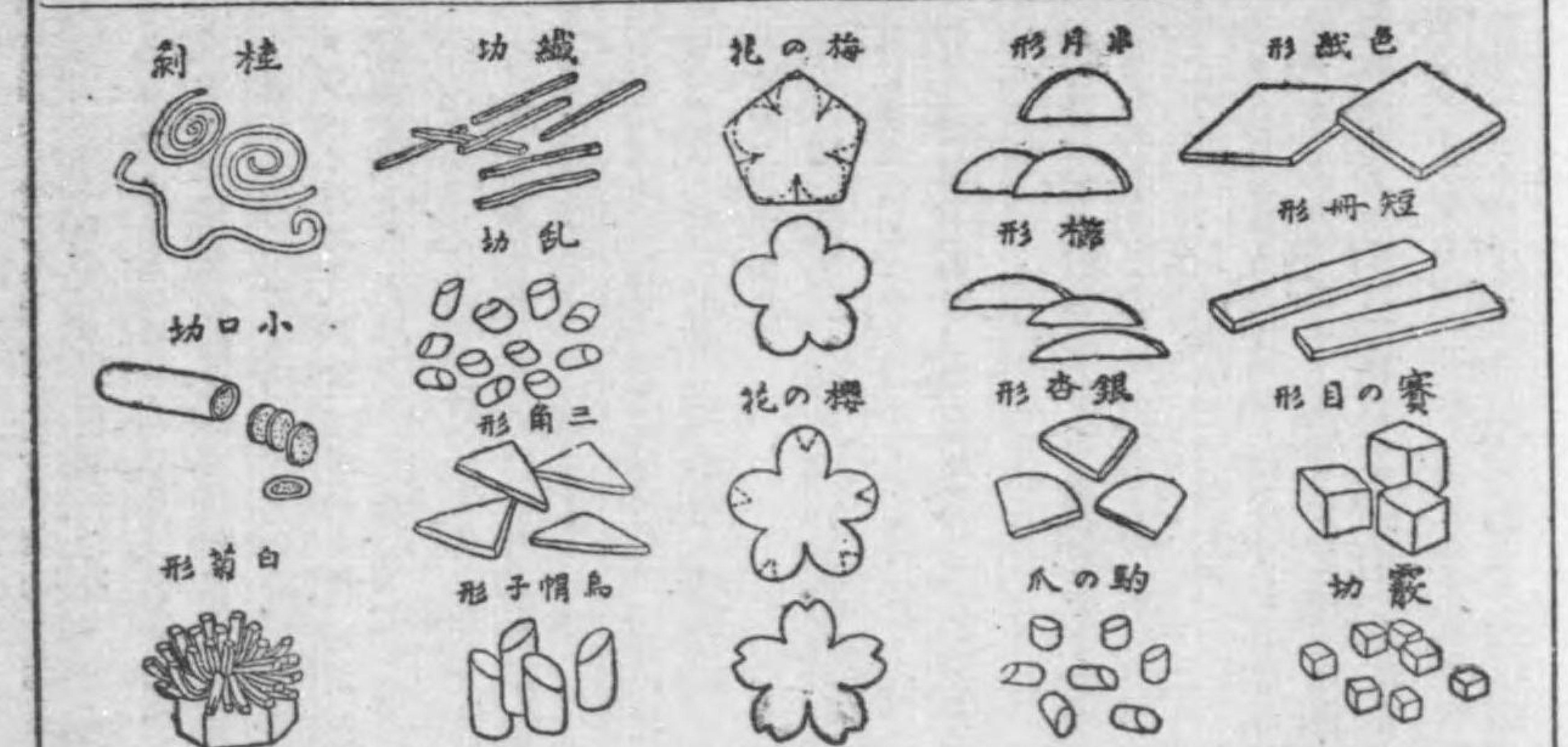
海鼠はよく洗ひ、大なるものは二枚にへぎ、小なるものは腹部に庖刀を入れて腸を出し、小口切にするなり。

鳥類は先づ羽毛を拔き去り、殘りたる細き毛は燒き、それをよく洗ひて水氣を拭ひ、仰向けにして頸に長く庖刀目を入れて其皮を剝ぎ、肉の方を體に付けて切り、少し皮を殘して其皮を切り去り、切口より氣管と餌嚢とを引き出し、其跡に食指を入れ、體の內面に着けて廻しながら腹部を探り、指頭に觸るゝ靭帶を指にかけて引き出し、鳥の仰向きたる儘廻し、其臀部を右手の方に向け、膵を切り去り、其穴より指を入れて一廻り

內面を探り、元の位置に廻し返し、兩方の拇指の腹にて胸部を壓し、頸の方へ胃嚢を壓し出し、嗉と持ちて胃嚢と共に臟腑を引き拔き、濕りたる拭巾にて其中を拭ひ、胸を壓し下げ、脚を第一關節の中央より折取り、腿骨を碎き潰し、兩翼の內部を體に付け、兩腿の番ひを先づ左より切離し、又頭を左へ曲げて右を切り離し、さて後方を入れて肉と胴骨とを離し、竪二つに切りて拋肉を取り、それより其肉を小切にする也。

總て肉は筋肉に副ひて竪に切るときは、肉硬くして消化惡しけれは、成るべく横に切りて其筋肉纖維を細斷すべし。

野菜類の切方にも種々あり。其大略を擧ぐれは、色紙形、短册形、賽の目形、白菊形、半月形、銀杏形、烏帽子形、駒の爪形、纖切、亂切、桂剝、小口切 櫛形、霰切、三角切其他梅の花、櫻の花等によそへたる切方あり。色紙形は薄く方形に、短册方は薄く細長く、賽の目形は小さく立方形に、それより猶小なるものは霰切なり。白菊形は上面縱横に切れ目を入れ、半月形は蒲鉾の形の如く、半圓柱狀の物を小口より薄く切る、其高さの短きは櫛形なり。銀杏形は半月形を中央



より二つに切り、烏帽子形は圓柱形を小口より、一回は斜に一回は眞直に交互に切る。其小なるものは駒の爪といひ、此切方を不順序にしたるものは亂切なり。纖切は半月形又は色紙形のものを細く長く切り、桂剝は薄く剝ぎて卷き、それを小口より薄く切りたるものにして、小口切は凡て物を一端より順序に切るの稱、三角切は色紙形のものを角より角にわたしたるなり。又梅花形は薄く五角に切りて、更に之を五個の花瓣の如く圓くし、櫻花形は梅花形の各葩瓣の端に凹所を造りたるものなり。されど總て花形等は種々なる器械あれは之を用ゐるに如かず

又薄へぎといふこともあり。之は至つて薄くへぎたるものをいひ、さゝがきとは牛蒡などを斜に持ちて、細長くそぎ落す切方也。

第二章　料理の種類

甲　汁吸物

一　清汁

清汁の上等なるものは、鰹節の煑出しと昆布の煑出しとを半々にして煑立て、之に極

上等の醬油を適度に注し、絹篩にて漉したるものにして、普通なるは鰹節出しのみなり。

精進の清し汁にも上等と普通とあり。上等なるは昆布出しと椎茸出しとを等分にして煮立て、上等の醬油を加へ、絹篩にて漉すなり。普通は昆布出しのみにてよし。左に各種清し汁の調理法を示すべし。

菜と油揚豆腐との清し汁は、汁の中にて此二品を共に煮るなり。倘儉約するには二品を水にて煮、之に醬油を注すもよし。但し油揚豆腐は生揚よりも並揚の方出しのよく出づるものなれば、出しとして用ゐるには並揚をよしとす。

葱と甘藷との汁は、葱を一寸程に切り、甘藷を輪切にして共に汁の中にて煮るなり。

精進汁に御講汁といふあり。芋、蘿蔔、胡蘿蔔、油揚、赤小豆の五品を湯煮し、よく煮たるときに醬油を注して煮るなり。但し切方は芋は四分程の賽の目とし、蘿蔔は厚さ四分の半月形、胡蘿蔔は同じ厚さの輪切にし、油揚は細く切り、赤小豆は粒の儘にて煮るなり。

イトコ汁も精進汁にして芋、胡蘿蔔、牛蒡、蒟蒻、赤小豆の五品を御講汁の如くして煮るなり。赤小豆の外切方は皆賽の目と為す。又赤小豆と頭芋の四分角に切りたるとを清し汁にしたるをイトコ汁ともいふ。

ノッペイ汁は芋、蘿蔔、胡蘿蔔、牛蒡、蒟蒻、油揚其他何にてもそれ〲に切り、常の清し汁にて煮、之に薄葛を引きて卸し生姜を添ふ。又少しく上等にせんには栗、銀杏、椎茸などを加ふ。

豆腐の八杯汁は豆腐を二分角長さ一寸程に切り、清し汁にて煮、椀に盛て浅草海苔を火どりて揉みかく。

牛蒡汁は牛蒡をさゝがきにして油揚豆腐と共に煮るなり。牛蒡はさゝがきになさば、暫く水に浸しおき、アクの抜けたる後煮るものとす。

茄子汁は出かけの珍らしきを賞美す。先づ茄子を竪半分に切り、又竪に薄く切り清し汁にて煮る。之を松もどきといふ。

冬瓜汁は冬瓜を長さ一寸幅二寸位の長角に切り、一旦湯煮して其湯をよく搾り、鰻の蒲焼をよき程に切りて、共に汁に入れて煮るなり。

松茸豆腐汁は松茸を竪に薄く切り、之に豆腐を切るか又は金杓子にて掬ひ取り共に汁に入れて煮る。之には火どりたる浅草海苔をかけ、柚子の吸口を添ふるがよし。

濕地茸汁は竪によきほどに切りて煮、沸立ちたる所へ鶏卵を割り込むべし。之にも浅草海苔をかくれば一層風味あり。

落薯蕷汁は薯蕷の皮を剝き、山葵卸しにて磨りたるものを、又擂鉢にて善く擂りおき、別に煮立てたる清汁を椀に入れ、其中に前に磨りたる薯蕷を箸にて落し、之に浅草海苔か青海苔かを火どりて揉みかく。

トロヽ汁は清汁にても味噌汁にても仕立つるなり。こは落し薯蕷汁の時の如く薯蕷を擂り、別に冷したる汁を少しづゝ注しながら擂り混ずべし。若し汁を注すに一時に多く入るゝ時は斑になつてよく伸びず、又汁熱き時は固まるなり。トロヽ汁を上等にするには薯蕷を擂るとき鶏卵を割り込むべし。香料としては青海苔を火どりて揉み掛く。

火どり薯蕷汁は先づ薯蕷をさつと煠で、厚さ三分程に小口切にし、狐色位に素焼とし椎茸出しの清汁に朧昆布と共に入るゝなり。

筍汁は筍を煠で、輪切にし、清汁にて煮、椀に盛る時、朧昆布を摘み入るゝを宜しとす。但し筍を煠づるには、其鍋蓋に浮きたる露を入るべからず。

饂飩粉の摘入汁は粉を柔かく捏ね、煮立ちたる汁の中へ摘み入れ、之に茄子を竪に薄く切りたるものか、又は葱の五分切を入れて煮るなり。

白魚汁は細かに切りたる若布と共に汁に入れて煮るなり。総菜ならば一椀に七八尾も盛るべし。又若布の代りに生海苔を用ゐ、或は獨活を用ゐて、これに乾海苔を取合はすもよし。●

針魚汁は針魚を三枚に卸し片身を皮を外にして結び、暫時鹽をふりかけおき、煠でゝ一つづゝ椀に入れ、其上に朧昆布を摘み入れて汁を注すなり。吸口には木芽又は水雲をよしとす。●

鱧汁は骨切にして適度に切り、汁に入れて煮、別に蓮芋の莖の皮を剝き、一寸許りに切りて煠でたるを椀に入れ、之に煮たる鱧と汁とを盛るべし。●寄せ鱧汁は骨切したるを一寸程に切り、暫時鹽水に漬けおき、溶きたる葛粉にて切身を饅頭の如くに寄せ、竹の皮を敷て蒸し、小椎茸、卷湯葉等と共に汁に入れて煮るなり。

鱸汁は魚を三枚に卸し、片身づゝ適宜に切り、冬瓜の堅き處を纖にうちて共に汁に入れて煮る。

黒鯛汁は魚を三枚に卸し、兩身を善きほどに切り、之と短册に切りたる松茸と、二寸ほどに切りたる絲蒟蒻とを共に汁に入れて煮る。松茸に代ふるに濕地茸を用ゐるもよし。

焼鮎汁は鮎の焼きたるに、初茸などを取合せ清汁にするなり。

鯨汁は肉を刺身の如く薄く切り、細かく切りたる菜と共に汁にするなり。

龍蝦汁は甲付にてよきほどに切り、菜と共に清汁にて煮る。

乾鰕汁は乾鰕を饂飩の玉と共に汁に入れて煮るなり。青みには細かく切りたる葱がよし。

敲烏賊汁は烏賊の生の儘を庖刀を以て爼板の上にて細かく敲き、之に何にても他の魚の擂身を加へ、擂鉢にてよく擂り、又之に黒胡麻の煎りたるをも加へて擂り混ぜ、銅貨程の大きさに丸め、衣をかけずして素揚げにするなり。蕨は十分アクを抜きて水に晒し、先の方一寸許りを取合すなり。但し蕨のアクの抜き方は、蕨を桶の類に入れ、生灰を振掛け、之に熱湯を注ぎ、上より板を置きて壓を掛け、凡そ一時間を經て水に晒すべし。

牡蠣汁は芹と共に清汁にて煮るか、或は菜葱又は豆腐とも煮る。

鶏肉汁は骨も共に敲にして菠薐草の切りたるものと汁にて煮るべし。斯くして搔き廻せは鰹節出しなる上に、肉の味出でゝ味よくなるべし。

薩摩汁は前の鶏肉汁の取合せ菜多きものなるが、亦味噌汁にもす。此仕方は、鶏肉を肉も骨も五分切にすると、敲にするとの二様あり。何れにても胡蘿蔔、牛蒡、葱、甘藷等と共に煮るなり。又味よくせんには蒲鉾、椎茸の二品を加ふ。さて鍋に入るゝには、煮難き物より先にして、牛蒡、鶏肉、胡蘿蔔、葱、甘藷といふ順にするなり。

鶏卵吸物は落鶏卵汁、鶏卵締汁、鶏卵綴汁等あり。落鶏卵は鶏卵を煮立ちたる汁に破り込み、之に煠で三葉等をあしらひ、鶏卵綴

は莢豌豆、干瓢、松茸其他何にても適當に切りて煑立て、其中へ鷄卵を破り込みて掻き廻しつゝ綴ぢるなり。●鷄卵締は溶きたる鷄卵にて土筆の袴を去りてさつと湯がきだるを包み、貝杓子にて掬ひ、煑立ちたる汁の中へ入るゝなり。

山葵吸物は梅干と花鰹とを、共に吸物椀に入れ、生醤油を落し、其上より沸湯を注ぐなり。

松茸吸物は裂き松茸にして摺汁にすべし。

鱚吸物は白髪鱚に水雲を取合せ、淸汁にて仕立つ。吸口には青柚がよし。

泡雪ハンペン吸物は鮮魚の皮を剝ぎ骨を去り、擂鉢にて肉をよく擂り、鷄卵の白身を多く入れ、之に酒と鹽とを少しづゝ加へ、水を注して好きほどにゆるめ、尙よく擂りて茶筌にて泡立たせ、別に汁を煑立てたるに金杓子にて入れて煑るなり。其取合せには芽獨活、露などをよしとす。

鯒吸物は魚を薄切にして、竹紙昆布を取合せ、胡椒を香料とすべし。

鮎吸物は片身を卸し、新午蒡の敲、燒きたる青蕃椒を取合するなり。

鰕吸物は手長鰕を用ゐ、蓴菜、露生姜を取合せ汁に仕立つべし。

鳥肉吸物は何鳥にても好みなるが、肉を薄く切り、薄鹽にてさつと煑、次に煑立ちたる汁の中に入れ、一沸したるを椀に盛るなり。取合せには芹三葉などを用ゐ、吸口には胡椒か山椒かを用ゐるべし。

二　潮汁

潮汁にも上等と普通との二樣あり。上等の作り方は鰹節の煑出し汁と、昆布の煑出し汁とを等分に合せ、燒鹽をよき程に加ふ。普通の作り方は鰹節の煑出し汁のみに常の鹽を加ふるなり。但し燒鹽を用ゐず鍋にて鹽を煎り、それに煑出し汁を入るゝもあり。又水のみを入るゝもあり。又右に類似する鹽仕立、鹽淸しなどもあり。鹽仕立は燒鹽と水とのみにて作り、之に梅肉を入れて煑出す。鹽淸しは溜りに燒鹽を加へ、之に水を入れて煑返し鉢にあけ、其上澄を用ゐるなり。

潮汁に用ゐる魚類は生の儘にて用ゐる可からず。必ず淡鹽にて湯がき笊に上げおき、汁を椀に盛る前に汁の中にて一沸せしむべし。然らざれば汁濁りて美しからず。左に潮汁調理法を述ぶべし。

蛤潮汁は、蛤を豫て水の中に入れて砂を吐かせおき、煑立ちたる汁に入れ、殼の開きたる時燒鹽を加へて加減すべし。

泡雪ハンペン潮汁は其作り方、前の淸汁と同じ。只汁を潮汁にするのみの相違なり。

鯛潮汁は鯛をさつと鹽煠でして汁の中に入るべし。されど總菜には其儘入るゝも宜しからん。吸物にするには、鰭を上等とし、眼肉を其次とす。其他は之に次ぐ。取合せにはミルブサを用ゐるがよし。

鷄卵潮煑吸物は沸ゐたる湯の中に鷄卵を一個づゝ割込みてさつと煠で、之を温かき酒を入れたる鉢に移して直に掬ひ上げ、茶碗に入れて、昆布出し汁を燒鹽にて加減して注ぐなり。

右の外潮汁とすべき食品なきにあらざれども、大抵此仕方にて一斑を推知すべし。

三　味噌汁

料理に用ゐる味噌の種類は極めて多く、白味噌、赤味噌、使ひ味噌、田舍味噌、伊勢味噌、名古屋味噌、仙臺味噌、五斗味噌等の名稱あり。而して之を汁として本汁、白

味噌汁、赤味噌汁、中味噌汁、田舍味噌汁、伊勢味噌汁、名古屋味噌汁、五斗味噌汁、洗ひ味噌汁、赤ざし汁、濃醤汁等の仕方あり。

本汁とは普通の味噌汁の事にして、常の使ひ味噌六分、白味噌四分を混じたるもの、田舍味噌汁は麥麴味噌六分と、白味噌四分とを擂り混せたるもの、洗ひ味噌汁は鰹節出しの中に赤、白、名古屋等の味噌を擂らずして裏漉にしつゝ入れたるもの、赤ざし汁は白味噌七分、赤味噌三分を混じたるもの、濃醤汁は常の味噌汁の煑ゐたる時、薄く水に溶かしたる葛粉を加へたるもの也。總て味噌汁を仕立つるには十分に擂鉢にて擂り少しづゝ水を加へて溶き、之を毛篩斗にて漉し、少し薄めになして長く煑るべし。而して上等に仕立てんには、味噌を鰹節出し汁にて溶き、之に少量の酒を加へて漉せども、普通にては水にて溶き、之に鰹節のみを加ふるなり。●左に味噌汁調理法を示すべし。

芋汁は白味噌に仕立つ。但し味噌は鰹節出しにて溶き、芋は小粒のものを其儘汁に入れて煑るなり。香料には粉山椒を用ゐる。

蕨汁は穗蕨を用ゐ、田舍味噌にて仕立つべし。

冬瓜汁は赤味噌或は岡崎味噌にて仕立つ。是は竪五分橫四分程に切り其脊に少し庖刀目を付け汁に入れて煑る。

燒豆腐汁は白味噌八分、岡崎味噌二分を擂り混せて仕立つ。豆腐は賽の目に切り、甲割菜を加ふ。

豆腐滓汁は常の赤味噌を用ゐる。鍋の下し際に豆腐滓を入れて掻き廻し、青みとして葱を入る。

濃醤汁は赤味噌にて仕立て、汁の實は芋、蘿蔔、干瓢、椎茸、苞豆腐の五種にて、何れも共に汁に入れて煑、一椀に各二個づゝ位を取合せ、其上に別に製したる白味噌汁を注ぐなり。

大和汁は岡崎味噌七分に酒の粕三分を擂り混せて仕立つ。汁の實には胡蘿蔔・蒟蒻の小口切、粒椎茸を用ゐる。又酒の粕に代へて味淋粕を用ゐるもよし。

針魚汁は南部味噌にて仕立て、針魚を片身卸し、嫩蕗、蕗の共葉を取合すべし。

鯛汁は白味噌を用ゐる。吸口には芽山椒をよしとす。

黄鰭魚汁は白味噌七分、岡崎味噌三分を合せて仕立て、魚を一寸許りの賽の目とし、四分許りの輪切にしたる茄子と共に煑るべし。

泥鰌汁は赤味噌にて仕立つ。先づ牛蒡をささがきにしてアクを拔き、汁に入れてよく煑、其煑ゐたる頃に泥鰌を投ず。但し投ずる前、酒にて痛むるをよしとす。又客に出すには骨拔きにし、味噌も岡崎味噌を用ゐるれは極めてよし。

鯨汁は用ゐる鯨に生と鹽との二樣あり。白味噌六分、常味噌四分にて仕立つ。是は生鹽何れにても、方形或は色紙形に薄く切り、沸湯を注して水に晒し、然る後沸ゐたる汁に入るゝなり。尤もさゝがき牛蒡、銀杏、切蘿蔔等を汁にて煑おき、其煑ゐたる頃、肉を入るゝものとす。但し鹽鯨は豫じめ水に浸して鹽を出し、赤みを帶びたるものは、其部分を殺ぎ捨て酒にて湯がくべし。

骨拔き沙魚汁は沙魚を骨拔きにして赤味噌にて仕立つ。之には鹽松露、冬瓜の丸剝或は早初茸を取合せてよし。

五月汁は裏白の鮟皮を善きほどに切り、牛蒡の小口切、蕗、筍、蠶豆と共に煑るなり。

鯉の濃醬汁は白味噌八分、岡崎味噌二分を擂り混ぜ、鰹節出し汁にて薄めに溶き十分に煮込み、魚は五分程の筒切にして煮るなり。吸口には粉山椒又は蕗の薹を用ゐる。但し此汁は洗ひ味噌汁にするもよし。

小鮒汁は中味噌に仕立つ。之には卸蘿蔔、燒蕃椒を取合すべし。

鱚の摘み入汁は魚の擂身を赤味噌汁に摘み入れ、蕗の薹の煮抜きを取合す。

鮟鱇汁は常の本汁に仕立つ。先づ魚の皮を剝き、肉を卸して切り、皮肉共に沸湯に入れ、肉の白くはせたるとき、水に冷し、笊に上げて水氣を去り、而して暫くそれに酒を注ぎおき、沸ゐたる汁に入れて煮るべし。

蛤蜊汁は通常赤味噌汁、洗ひ味噌汁の二樣にす。何れにしても殼の儘にて汁に入れ、殼の開きたる時椀に盛る。但し貝類は總て煮る前に水に漬け、庖刀の如き鐵氣を挿込みおきて、十分砂を吐き出さしむべし。

蜆汁には赤味噌を用ゐ、前と同樣になすべし。

タイラギ汁は白味噌のみを用ゐる。さてタイラギは殼より肉を出して二片に切り、中なる砂を出して洗ひ、長さ五六分幅一分ほどの小口切にして煮るなり。青みには嫁菜、三葉などを細かく刻みて用ゐ、沸立ちたる汁に入れて直に椀に盛るなり。

蒲鉾汁は蒲鉾を賽の目に切り、中味噌汁に仕立つるなり。

狸汁は其實は蒟蒻を用ゐる。之は湯煮したる蒟蒻を小さく引きちぎりて赤味噌汁に仕立つ。中に赤小豆、豆腐滓を加へ入るべし。

小鯛吸物は田舍味噌にて仕立て、甲割菜を取合すべし。

若鮎吸物は煮漉味噌にて仕立て、燒がらし、枸杞の葉のベタ煮、松露の剝落しを取合せ、吸口には山椒を用ゐる。

蛤蜊微塵吸物は伊勢味噌を用ゐ、蒲公英を取合せ燒陳皮を吸口とすべし。

蒲鉾吸物は洗ひ味噌にて仕立つ。蒲鉾は長さ七八分、幅二分、厚さ一分許りの短冊に切り、一椀に凡そ十片と、松露の湯がきたるを丸粒の儘三四個とを入れ、それに沸立ちたる汁を注ぐべし。

眞蒸吸物は、尾張味噌を用ゐる。眞蒸は賽の目に切り、横に團扇形に切りたる蕪菁を取合すべし。

貝の柱吸物は田舍味噌にて仕立つ。纖切蘿蔔を取合すべし。

魴鮄吸物は尾張味噌にて仕立つるなり。魚は皮ひきにし、鮟皮の裏白と共に、何れも適當に切り、汁に入れて煮る。

鱚吸物は田舍味噌を用ゐ、鱚は燒きからしにして小松菜を取合す。

骨抜泥鰌吸物は尾張味噌にて仕立つ。泥鰌を開きて骨抜きにしたるに、煮抜豆腐、ササガキ牛蒡を加へて煮るべし。

四　出汁

出汁には鰹節出汁、酒出汁、味淋出汁、昆布出汁、椎茸出汁等の種類ありて、何れも汁類のみならず、總て煮物に用ゐる爲にも作るなり。

鰹節出汁を製するには、先づ鰹節の外皮を薄く削り去り、中肉の良き處を削り、沸りたる湯の中に之を入れ、十分煮たる後篩にて漉し、他の器に移して冷まし置くべし。外皮を削るは美味なきが故にして、汁を冷ますは鰹節の臭ひを去らんが爲なり。

酒出汁はアルコール氣を去りて酒しほにするなり。

味淋出汁は味淋をよく煮詰め、冷ましおきて用ゐるなり。煮ずして用ゐるもあれど、それよりは味よく且煮物にても炙り物にても麗しき光澤を出す。

昆布出汁は菓子昆布を水に浸しおき、程經たれば引き上げて沸湯の中へ入れ、徐々に煮出し、浮き上る泡を掬ひ取りて煮出し終らば絹篩にて漉し冷まして用ゐるべし。昆布は水に漬けおかざれば、汁粘りて惡しく、泡を掬ひ取らざれば汁濁るなり。

椎茸出汁は昆布出汁の如く、暫時水に漬けおきて煮出すべし。泡は浮かざれども、絹篩にて漉して用ゐるを良しとす。

乙　煮物

一　煮方の要件

煮物は煮汁を少くして、其初めは強き火にかけ、後には火勢を弱くして、十分熟するまで煮るべし。煮汁を多くすれば味惡しく、又初めより火勢弱ければ、滋養分は汁の中に出でゝ味惡しきのみならず、營養の効少し。されば最初に煮汁を沸立たせ其中に入れて煮るべきものとす。

右は大體に於ての事なれども、物によりては終始同一の火勢をよしとするものもあるべく、或は反對に初め弱くして段々と強くするを必要とする物もあるべく、或は長くれば、其物によつて煮加減を斟酌することも大切なり。

物を煮る順序に於ては水の内より入れて煮る物もあり、汁の沸立ちて後入るゝ物もあり、又種類異なりたる品を、同器に煮んとするには剛くして煮ゐ難きを先にし、柔かくして煮ゐ易きを後にするなど、煮物に於て必ず心得おかざるべからざる要件なり。

味加減を爲すに於ても、火加減、煮加減と同樣、注意すべき事にして、味を付くるに醬油、砂糖、鹽、味淋、酒しほ、酢、味噌等の副食物を有るに任せて見はからひなく入るれば、決して思ふが如き風味は生ずべきものにあらず。醬へば醬油、鹽の如きは十分物の煮ゐて後注すべきものなるに、最初より之を入るれば、其物堅くなりて決して煮ゐず。又注し過ぎて鹹くなりたりとて水を注さば大に味を減じ、砂糖の砂糖甘き、酒しほの酒臭き、決してよきものにあらず。されば副食物を用ゐるには、始終控へ目にし、程善き調和を計りて煮上ぐべし。

二　各種の煮方

煮物の仕方には種々ありて、大略其名稱を擧ぐれば、旨煮、煮付、紅梅煮、照煮、鼈煮、センバ煮、ジブ〴〵煮、油煮、深山煮、柔か煮、櫻煮、難波煮、鹽煮、關東煮、丹波煮、味噌煮、時雨煮、佃煮、フクラ煮、煮込、煮染、煮浸、湯煮等、右の外煎鳥、ノブスマ、湯豆腐、風呂吹の如きも煮物に屬す。

鱠込筍は太き筍の首尾を切り捨て、節を抜きて煠で、之に魚類其他種々の具を中に詰め込み、薄仕立の清汁にて煮上げ、小口切にすべし。其具は鯛、鳥賊、豆腐、銀杏、栗等何れも細かく切りて鱠込むなり。

筍の葛煮は煠でたる筍を輪切にし、煮汁を十分にして煮、水にて溶きたる葛粉を鍋を下す際に入れ、器に盛りて後生姜を磨りて載すべし。

瓜の葛煮は皮を剝きて切り、清汁にて煮、葛ひきにす。胡瓜、白瓜、冬瓜、何れも同じ。魚類にて葛煮にするは、多くアナゴなり。之には卸し山葵を用ゐる。又鰈の葛煮には青海苔を火どりて揉みかく。

根芹の油煎は鍋に胡麻の油を塗り、根芹を生のまゝ入れて砂糖を少し加へ、淡醤油にて煑上ぐなり。

さゝがき牛蒡の油煎は根芹の仕方に同じ。之には粉蕃椒を用ゐる。

雪豆腐は鍋にて胡麻の油を煑立たせ、之に豆腐を摘み砕きて入れ、直に醤油を注し、葱の白根のこまく\、卸蘿蔔、卸山葵、擂山椒などを入るべし。

此外蒟蒻の油煎、乾栗の油煎等、總て野菜の油揚は右の如くすべし。砕き豆腐、黄檗豆腐、ケンポロ豆腐等何れも此類なり。魚類の油煎も右に同じ。又砂糖に代ふるに味淋を以てするもよく、油も動物性の脂肪を用ゐれは營養上大に宜し。

南瓜の風呂吹は先づ南瓜を適當に切り、蒸して器に盛り味噌をかくべし。味噌は赤味噌又は岡崎味噌をよく擂り、胡麻、卸生姜、或は柚子の搾汁等何れにても擂り込み、酒又は味淋にて溶き、よく煑たるを用ゐるべし。

冬瓜、甘藷、蘿蔔、蕪菁等何れも風呂吹にしてよし。味噌を掛くるは何れも同じけれど、蘿蔔、蕪菁には生姜味噌を用ゐるをよしとす。

蒸し茄子は味噌掛けなれど、風呂吹の如く温かき内に食せず冷して用ゐる。こは茄子の皮を剝き、小なるものは全形、大なるものは竪二つに切り、其脊に竪に庖刀目を入れて蒸し、砂糖を加へたる酢味噌を掛く。之を茄子の刺身といふ。

鹿角菜、豌豆、油揚の煑染は豌豆を油煎にし、煑て柔かくなりたる時、豫て水に漬けたる鹿角菜と油揚とを入れ、一煑にせし後醤油をかくべし。但し油揚に代へて干鰕、鹿角菜に代へて刻昆布を用ゐるもよし。

薇と油揚との煑染も前に示せる仕方に同じ。されど乾薇は一日間水に漬けおき、煠でたらは其煠汁の儘にて半日程置き、後油揚と煑るなり。

乾鱈と胡蘿蔔との煑染は、鱈の水によく漬りたるを好きほどに切り、胡蘿蔔の切りたると共によく煑ゑたる時、砂糖、酒しほ、醤油を加へて煑上ぐべし。

總て干魚又は干物と野菜とを煑るも、或は野菜のみ數種を煑るも、煑染は鰹節出汁にて煑、砂糖、味淋を加ふべきは加へて最後に醤油を注すべし。然らされは出汁は煑物に染まざるなり。

牛肉の煑染は肉を薄く切り、庖刀の横にて叩き、胡椒を振り、饂飩粉をまぶし、之を牛の脂肪を引きたる鍋に入れて煑るべし。但し饂飩粉をまぶさゞるもよく、油は胡麻の油を用ゐるも亦可なり。

蘿蔔の白煑は蘿蔔の皮を剝きて輪切にし、兩面とも面を取り、鰹節出汁に味淋を和し、鹽を少し加へ、汁を多くして之に蘿蔔を入れ、汁の煑ゑ詰まるまで煑るべし。但し煑出汁五合に味淋二合の割合にすべし。

眞蒸、蒲鉾、椎茸、銀杏を餡掛にせんには、眞蒸、蒲鉾は切りて蒸し、椎茸は湯煑し、銀杏は燒きて澁皮を去り、餡は椎茸の煠汁にて製す。

豆腐の餡掛は一丁の儘湯煑して搾り、方形に切りて餡をかくべし。之には磨り生姜、卸山葵、溶き芥子を載す。

蕪菁の餡掛は大きく切りて蒸し、鰤と蕪菁との餡掛は鰤を湯煑して蒸し、蕪菁と共に餡をかけ、甘藷の餡掛は蒸したるにても煠でたるにても賽の目に切りて餡をかくべし。

イナダと松茸との餡掛は何れも湯がきて餡

掛にすべし。松茸豆腐の餡掛も同じ。百合根と松茸との餡掛は松茸は湯煑し、百合根は蒸すなり。

魚の敲餡掛は鯛、比目魚、其他何魚にても、肉のみを細かく敲き、鹽を少し加へ、鷄卵を混せ、よき程に摘み入れ、相良麩を小口切にしたると共に湯煑して二種を器に盛り餡をかけ、卸山葵を添ふべし。

金平牛蒡は牛蒡を一寸餘に切り、又竪に細く切り、半日程水に漬け、笊に揚げて水を去り、醤油に酢を和し、粉蕃椒を加へて、煑詰むるなり。

蒟蒻の金平も仕方前に同じ。多くは牛蒡と共に煑る。

蓮根の酢煑は皮を剝きて輪切にし、酢に鹽と砂糖とを加へ、煑立ち居る所に入れ、凡そ十分間煑るべし。それ以上長く煑る時は柔かになり過ぎて風味宜しからず。

蓮芋の胡麻煑は皮を剝き五分切りにして煠で、醤油に砂糖と酢とを加へ、擂胡麻を入れて煑るべし。之は冷まして器に盛るなり。

煎松茸は、松茸を細く裂きて、空の土鍋にて煑るなり。斯くして松茸より出づる水の盡くるまで煎り、生醤油を注し生姜を卸して入るゝなり。

松茸の土瓶蒸しは全形の儘にて空の土瓶に入れ火に架け、茸より出づる水の湯氣にて蒸し、裂きて生姜醤油を加ふべし。

燒豆腐の直鰹煑は、先づ鍋にて酒を煑立て、燃やしてアルコール氣を去り、水を注し砂糖と鰹節とを加へ、之に燒豆腐を切りて入れ、醤油を注して煑上ぐるなり。

湯豆腐は大きく賽の目に切り、湯煑して後よく湯を去り、生醤油に藥味を添へて出すなり。此藥味は葱の白根のこまく\、卸蘿蔔、粉蕃椒又は紅葉卸とて蘿蔔に蕃椒を挿して卸したる物、或は乾海苔の火どりたる物等なり。又菓子昆布か山出昆布かを鍋の底に敷き、其上にて豆腐を煑る時は、豆腐の鹽汁は昆布に吸はれて、至極柔かになるものなり。或は炭酸曹達を湯に入るゝもよし。

煑豆には種々あり。黒大豆、白大豆、坐禪豆、綠大角豆、乾扁豆、乾豌豆、乾蠶豆等何れも煑方は大同小異なり。

黒大豆の煑方は煑る前日より水に浸しおき煑るには豆の上一寸程も水を多く入れ、其水面より少し下になるまで湯煑し、胡蘿蔔、牛蒡、氷蒟蒻、打生姜などを雜へ、醤油を注し、砂糖を加へ、煑ゑ詰まるまで煑るべし。但し胡蘿蔔、牛蒡、蒟蒻等は湯煑して雜へ、生姜は其儘にてよし。

白大豆は蓮根の薄く切りたると共に、黒大豆の如く湯煑して、豆の柔かになりたる時、醤油を注し砂糖を加へて煑詰むべし。

坐禪豆は前夜に湯煑をなし、翌日再び湯煑して其湯を捨て、更に水を注し、醤油を用ゐず、砂糖を多く鹽を少しく入れて煑上ぐべし。

綠大角豆は他の物を雜へず、豆のみ湯煑して醤油を注し砂糖を加ふること黒大豆に同じ。乾扁豆、乾豌豆、乾蠶豆等此煑方也。

薯蕷と椎茸と割干蘿蔔との旨煑は沸ゑ立ちたる湯の中に先づ煑ゑ難き割干蘿蔔を入れ、次に椎茸を入れ、蘿蔔の煑ゑて柔かになりたる時、酒しほ、砂糖を加へ、醤油を注し、それより薯蕷を入れて煑るべし。割干蘿蔔は煑たる後に一寸程に切るなり。

高野豆腐、木茸、銀杏の旨煑、蒲鉾、椎茸、銀杏の旨煑なども、前の煑方と同じ。胡桃の旨煑には水飴を加ふるなり。

莢豌豆と粒椎茸と胡桃との旨煑は、三種何

れも煑方を異にして後に盛り合すなり。莢豌豆は青煑にし、椎茸は味淋と醬油とにて煑、胡桃は白煑にして取合す。青煑は莢豌豆に鹽砂糖何れも少しを加へ、胡麻の油にて煑るなり。白煑は剝きたる胡桃を煠でて其澁皮を去り、鹽と砂糖と味淋とにて煑る。總て煑方を異にする物は、此如くする也。

魚類の栗子の旨煑は、子を袋の儘碎けざるやうに紙に包み、兩端をからげ、鹽湯にて煠でおき、味淋と醬油とに砂糖を加へ、ころころするまで煑立たせたる中に入れて煑るなり。割合は味淋四分、醬油六分とす。さて煑え上りたる後、好き程に小口切にし、他の獨活、筍、蕗などの旨煑と盛合すべし。

魚類の白子の旨煑は鹽湯にて煠でず、紙にて包みたるを生の儘、同じ煑汁にて煑上ぐべし。盛合せ物は前と同じ。

比目魚と筍との旨煑は、先づ筍を煠でて、輪切か半月形かに切りおき、比目魚の切身を煑立ちたる煑汁に入れて煑上げ、次に筍を其汁にて煑て盛合すべし。總て魚又は鳥と野菜との旨煑は何れも斯の如くすべし。野菜と魚とを共に煑る時は魚の味を損す。

泥鰌と若牛蒡と相良麩との旨煑は、泥鰌を骨抜きにして湯がき一寸程に切り、又若牛蒡を一寸程に切りて湯がき、相良麩は其儘にてよきほどに切り、味淋と醬油とを煑詰めて、右三種を其中に入れ一噴き噴かせて煑上ぐるなり。

烏賊と甲州芋と胡蘿蔔との旨煑は、前に記せる煑方に同じ。又烏賊と牛蒡、鴨と八頭芋とも同様なり。

蒲鉾、松茸、燒栗の旨煑は、蒲鉾を銀杏形に切る。煑方は比目魚と筍との時の如くす。

鯛の煑付は酒四分、醬油六分に砂糖を加へ、其中に入れて煑付くべし。之には生姜の纎打を置くをよしとす。

比目魚、鰈、鮭鱒魚、鰤、鯖、鰺、鰆、鯔、石斑魚、石モチ、グチ、鯔、イナダ、鰯、サンマ等何れも前の煑方に同じ。

田作の煑付は先づ田作を焙烙にて炒り、よく粉を篩ひ落し、酒と醬油とに砂糖と粉蕃椒とを少し加へて辛みを付け、煑詰めたる所に入れて煑るべし。照ゴマメは之に水飴を加ふ。他の干魚も亦同じ。

白魚と木茸との紅梅煑は、白魚を水に浸し之と柔かになりたる木茸とを醬油七分、酒三分の割合にて、砂糖を少し加へ鹹く煑るべし。煑上げたる色紅き故に此名あり。

鰤の照煑は汁少き煑付にて、煑汁は旨煑の汁の如く、醬油と味淋とに砂糖を加へ、ころ〳〵するまで煑詰め、魚は煑汁とひたひたにして煑上ぐるなり。斯くすれば味淋にて光澤出づるを以て照煑といふ。

鯛の鼈煑は鯛を大切の切身にし、鰹節出汁の澄汁に味淋を加へて、中薄の汁に仕立て、其中に生姜の搾汁を入れて煑、盛りて粉山椒をふるべし。鮟鱇、虎魚、鯰も此煑方に適せり。

鯖のセンバ煑は、肉を適當に切り、鹽をふりて煠で、又蘿蔔を短冊に切りて鹽煠にし、鰹節の出汁に燒鹽と醬油とを加へて加減し、鍋を下す前に少し酢を注し、煠でたる鯖肉と蘿蔔とを椀に入れ、前の汁をかくべし。若し鹽魚ならば鹽出しを爲し、切身に鹽をふらず、煑出しにも燒鹽を加へず、短冊切蘿蔔と共に煑出しに醬油を加へて煑、鍋を下す際に少し酢を注すべし。

乾海鼠の深山煑は乾海鼠を湯煑にし、洗ひて小口切又は細切にし、先づ鰹節出汁にて煑、

之に酒、醬油、水を等分に入れ、よく煑て器に取り胡椒の粉を少しふり、之に薯蕷を湯煑し皮を剝きて金篩にて裏漉したるをかくるなり。

蛸の柔か煑は鹽を用ゐずして蛸をよく洗ひ小口より切り、煑立ちたる湯に入れ、箸にて手早く搔き廻し、直に冷き水に入れ、笊に揚げ、鍋の底に編捨籠を敷きて其上に並べ、水と酒とにて四時間許り煑、よく煑えたらば砂糖を加へ醬油を注して煑上ぐべし。

蛸の櫻煑は小口切にして、酒と醬油とを等分に合せ、之にて汁のころ〳〵となるまで煑詰め、生姜の纎打をおくべし。

蛸の關東煑は醬油のみにて煑るなり。蒟蒻の關東煑も同じ。

蛸の鹽煑は柔か煑に似て、醬油の代りに燒鹽を用ゐる。烏賊又は鯣も此煑方なり。

蝦の丹波煑は先づ鍋にて胡麻の油を煑立たせ、細かく切りたる葱を入れて煎付け、胡椒の粉を少しふり、鰹節の煑汁を注し、之に砂糖を少し加へ、蝦の肉のみを入れ暫く煑て醬油を注すべし。

蟹の丹波煑も前の如くす。魚肉は炙りて而すべし。

鮎の味噌煑は、酒しはを多くして白味噌を煑詰め、其中に鮎を入れ、又山椒の芽をむしり入れて共に煑るなり。

河魚にて鯇、ウグヒ、鰷等何れも右の如くす。但し味噌は山椒味噌、胡椒味噌、蕃椒味噌、生姜味噌何れにても好みに從ひて用ゐるべし。

海魚にては穴子、鯖、鰯等、軟體類にては烏賊、乾海鼠、甲殼類にては、伊勢鰕車鰕、貝類にては鮑、赤貝、辛螺等何れも味噌煑にす。但し貝類は初めより味噌に入れて煑るべし。煑味噌は岡崎味噌をよく擂りて酒にて溶き、花鰹と三分切葱、纎生姜とを入れ徐々によく煑詰むべし。

鯔の甘露煑は、炭酸曹達を加へて善く湯煑し、煑えたる所へ味淋を注すか、又は酒と砂糖とを加へて尙よく煑、更に醬油を注して十分に煑詰むべし。之には胡椒にても山椒にても加へてよし。

鯡の甘露煑も大凡前と同じ。只之は漬けたるものを簓にてよく洗ひ、煠でゝ其湯を捨て、鯔の如く煑るなり。

鯔の昆布卷は燒きたる小鯔を青昆布にて卷き、乾芋莖を細く裂きて束り、半日以上も湯煑したる後、砂糖を少しく加へ醬油を注して煑るべし。但し炭酸曹達を加へて煑れは二三時間にて骨まで柔かく煑ゆるものなり。青昆布に代ふるに荒布、山出昆布などを用ゐるもよし。

燒沙魚、鯡の昆布卷も煑方は前に同じ。但し初めは強き火にて煑立たせ、後は弱き火にて長く煑るなり。蝦の昆布卷は殼を去り煠でゝ用ゐるべし。

卷烏賊は烏賊の脊に竪に庖刀目を入れ、固く卷きて上を藁にて束り、甘きを欲すれば味淋と醬油とを等分に合せ、之に入れて色付くほどに煑、藁を解きて小口切にするなり。

鯒のチリは、適宜に切身にし鹽湯にて湯がき、又豆腐を切りて鹽煠でにし、二種を器に盛り、柚酢醬油をかくべし。橙酢醬油などは更に妙なり。

鯛、鰈、虎魚等のチリも煑方前に同じ。但し夏は冷まして供し冬は溫かにす。

泥鰌の鷄卵綴は淺き土鍋に酒と醬油とを入れ、砂糖を少し加へ、さゝがき牛蒡を敷き、其上に骨拔泥鰌を並べ、二種の煑えたる時、

よく溶きたる鷄卵を流し入れ、鷄卵の煮ゐざる中に鍋を下し山椒をふるべし。是を柳川鍋といふ。

信田卷は蒲鉾と蓮根とを三分角程に細長く切り、蒲鉾一本と蓮根二本とを湯葉にて卷き、千瓢にて束り、酒しほ砂糖を加へたる淡醬油にて煮上げ、小口切にするなり。

鮑の小倉煮は全形にて鹽煠にし、之を大賽の目に切り、淡醬油を加へたる小倉餡をまぶすべし。

蛤の時雨煮は貝を剝身にして煮ると貝の儘にて煮るとの二樣あり。剝身にして煮る方は、酒、醬油、水を等分に合せたる中に入れ、焦付かざるやうに徐々に長く煮詰むるなり。之に花鰹及び生姜の纖打を加ふ。貝の儘にて煮るは、先づ酒と水とを等分にして鍋に入れ、貝の儘にて之に浸し、少し油を注し、煮立たば貝殼の開く故、肉を出して其汁にて煮詰め、更に酒、醬油、水を等分に入れ、焦げざるやうに煮詰むべし。但し獸肉には生醬油を用ゐる。

鰹デンブは鰹節を粗削りにし、炮烙にて炒り、乾きたる擂鉢にてよく擂り、醬油八分、水二分の割合にて少量を鍋に入れ、汁氣の煮詰まるまで煮るべし。此外鯛デンブなども肉を炒り乾かし、擂鉢にて擂り煎上ぐること前に同じ。

小鰕の佃煮は先づ雜れる塵を去り鹽水にて洗ひ、生姜の纖打を入れ、生醬油にて汁の干るまで煮詰むるなり。凡て小さき魚類は鹽水にて洗ひおけば一つ〳〵離れ易く、淡水にて洗へば附着して離れ難きもの也。

石斑魚の子、沙魚の子、シラスゴ、藻蝦、鰷、牛肉等の佃煮は何れも前條の如くにして煮るべし。

伽羅蕗とて蕗の鹹煮も佃煮の一種なり。之も生醬油のみにて煮れど、生の儘ならず、皮を剝きて三四日間蔭干にし一寸程に切り粉葉椒を加へて煮るなり。

紅葉蛤は小さき蛤の剝身を酒、醬油にて煮、歸をきりて花鰹にまぶすべし。

貝のフクラ煮は味淋のみにて煮るか、又は酒に砂糖を加へて煮るべし。此貝は醬油にて煮詰めたる貝なれば、醬油も鹽も用ゐざるなり。

小鰕の豆腐滓煎は酒と醬油とにて小鰕を煮出し、刻葱を入れ、葱の半煮ゐたる頃豆腐滓を入れ搔き廻して煎り上ぐべし。煮汁は酒に代へて味淋を用ゐ、又は砂糖を加ふるもよし。又具は葱の外に油揚を細かく切りたる物、麻の實、其他何にても好みの物を雜ふべく、煎汁は小鰕の煮汁に限らず、總て脂肪氣多き魚類の煮汁にて煎れはよし。

縞鯛と絲蒟蒻との煮浸しは、先づ縞鯛を煮汁にて煮上げ、其汁にて絲蒟蒻を煮て盛合すべし。

燒小魚、茄子、扁豆の煮浸しは、小魚は燒き、野菜類は燒で、燒魚と共に鰹節出汁に砂糖を加へ、醬油加減を爲して煮、煮上ぐるときに胡椒を少し加へ、器に盛て卸生姜又は蘿蔔卸をかくべし。其他穴子と茄子と青芋、干魚と扁豆と馬鈴薯の煮浸しも、煮方は前に同じ。但し干魚は鹽鹹ければ水に浸して少しく鹽を出して後燒くべし。

半熟鷄卵は破りたる儘のも、搔き立てたるも、弱き火に架け、醬油を少し注し、固まりかゝれば鍋を下して器に取るべし。

鷄卵豆腐は清汁の煮立ちたる中へ豆腐を碎きて入れ、煮ゐたる頃に卵を破りて入れ、搔きませて煮上ぐべし。清汁に代へて醬油に味淋を加へ、又は酒と醬油とに砂糖を加ふるなど好みに任すべし。

ジブ〳〵煮は鴈、鴨、家鴨、鷄何れにても脂皮を燒鍋にて溶かし、煮ゐ立ちたる時、酒と醬油とを注し、肉を入れてじぶ〳〵といふほどに煮るなり。

冬瓜と鷄肉との煮込は、二種共に酒と醬油とにて煮るべし。此煮方は鷄肉を煮出しに用ゐるを目的とす。若し肉に味を有たしめんには、肉を煮上げ其煮汁にて野菜類を煮後に盛合すべし。

骨付鷄肉と野菜との煮込は、他の煮込の如く何れも共に煮ず、先づ鷄を骨付の儘五分切にし、鍋に水を多く入れ之に投じて煮るべし。斯くして煮ゆるに從ひ、泡の浮き上るを掬ひ捨て、野菜の煮ゐ難き物より順次に入れ終り、少し胡椒をふり、味淋にても砂糖にても加へ、醬油を注して煮上ぐるなり。器に盛たらば卸生姜の汁を搾り入るべし。

八頭芋に鷄肉のソボロ掛は、鷄肉を敲き、初めは味淋のみにて煮、後に醬油を注して味を付け、煮たる肉を他器に掬ひ上げ、煮汁の中に八頭芋を煮の目に切りて煠でたるを入れ、煮上りたるを器に盛り、其上にソボロをかくべし。

ノブスマは鷄肉の敲きて丸めたると、鯛の切肉と鮑の薄切と、山吹鷄卵とにて作るなり。作り方は先づ鷄の敲の丸めたるをざつと湯がき、鮑の薄切も湯がき、鱈は刺し身の如くに切りて熱湯を注け、鰹節の出汁に味淋と醬油とを加へ、此煮汁に右の三種を入れ、煮ながら搔き混ずべし。斯くすれば鯛と鷄との肉は細かくなり、鮑の肉の袋の如くなりたる中に入るべし。之を掬ひて器に盛り、鷄卵の黄身のみを煮て、毛飾にて遮したるを其上にふるなり。

丙　炙物

一　炙方の心得

炙物は中皿、椀盛、鉢肴、平などの取合せになすものにして、此調理に於ては火加減に注意するを最も肝要なりとす。

火加減には餘程手心のあるものにして、少しく遠きに過ぐれば、火通り兼て中心燒け難く、近過ぐれば心まで燒けざる内に外部焦げて、體裁惡しきのみならず、大に其味を損すべし。

又物によりて火勢の强弱を量るべきものにして、魚類の如きは十分火を强くおこして速かに外面を固むべし。然らざれば何時までも内部の液出でゝ遂に燒け損ずることあり。故に火を强くして而も餘り近寄せず、火の通るやうにして燒くをよしとし、卵燒きなどは火勢を弱くして徐々に燒かざれば惡しきが如し。

燒片の順序に於ても注意すべき事にして、一個の物の中にも先に燒くべき所あり、後にすべき所あり、則ち魚肉などは肉の方を先きに燒きて皮の方を後にし、鳥肉は此反對に皮の方を先に燒き、肉の方を後に燒くべし。是魚肉鳥皮といふ所以なり。其他何品にても心を用ゐざるべからず。

二　各種の炙方

炙物の燒方にも種々なる名稱あり。其一斑を列擧すれば、照燒、蒲燒、鹽燒、濱燒、まくり燒、附燒、白燒、鋤燒、蠟燒、鬼殼燒、串燒、卷燒、合せ燒、貝燒、壺燒、常磐燒、かぶき燒、雀燒、杉坂燒、かすてら燒、傳法燒、ぎせい燒、炮烙燒、木芽燒、鐵砲燒、土藏燒、おらんだ燒、味噌燒、魚田、田樂、鯛燒、燒茸、鷄卵燒等なり。

其上にも之を置きて燒く。

木茸燒は茸狩に採集したる各種の茸を用ふ。

其儘燒て胡椒醬油を加へ食す。

鮭燒は鮭の切身を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰈燒は鰈の切身を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯛燒は鯛の切身を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰤燒は鰤の切身を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰹燒は鰹の切身を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鮪燒は鮪の切身を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯖燒は鯖の切身を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰯燒は鰯を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰺燒は鰺を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯵燒は鯵を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鱚燒は鱚を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鮎燒は鮎を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰻燒は鰻を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯰燒は鯰を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯉燒は鯉を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鮒燒は鮒を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯊燒は鯊を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯱燒は鯱を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯨燒は鯨を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯛燒は鯛を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰈燒は鰈を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰤燒は鰤を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰹燒は鰹を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鮪燒は鮪を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯖燒は鯖を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰯燒は鰯を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰺燒は鰺を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯵燒は鯵を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鱚燒は鱚を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鮎燒は鮎を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰻燒は鰻を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯰燒は鯰を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯉燒は鯉を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鮒燒は鮒を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯊燒は鯊を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯱燒は鯱を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯨燒は鯨を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯛燒は鯛を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰈燒は鰈を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰤燒は鰤を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰹燒は鰹を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鮪燒は鮪を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯖燒は鯖を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰯燒は鰯を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰺燒は鰺を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯵燒は鯵を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鱚燒は鱚を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鮎燒は鮎を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鰻燒は鰻を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯰燒は鯰を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯉燒は鯉を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鮒燒は鮒を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯊燒は鯊を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯱燒は鯱を用ふ。

鹽を振りて燒く。

鯨燒は鯨を用ふ。

鹽を振りて燒く。

瓜、里芋、葱等皆田樂となすべし。

鷸燒は茄子を切りて串にさし、胡麻の油を塗りて燒き、田樂の如く味噌を加へたるものなり。

鳥獸の肉を燒かんには、切りたる肉を拭巾にて拭ひ、初め七八分間は成るべく火に近づけて燒き、好みに隨つて或は鹽をふり、或は牛酪を塗り、其後は火より少し離して炙るべし。一斤の肉を燒くに大抵十五分乃至二十分を要す。

丁　刺身、鱠、酢の物

一　注酢、注酒

刺し身、鱠、酢の物は各異なれども、何れも生物にして、是等の料理には必ず注酢、注酒を要す。

注酢の種類には煮返し酢、生酢、合酢、二杯酢、三杯酢、七杯酢、白酢、青酢、黒酢、蓼酢、砂糖酢、柚酢、蜜柑酢、梅酢、燒酢等の名あり。

煮返し酢は上等の酢を煮立たせ、燒鹽を少し入れて冷ましたるもの。生酢は其儘なる純粹の酢なり。合酢は酢と醤油とを等分に合せ、煮て冷したるものなり。二杯酢は只酢と醤油とを合せたるもの。三杯酢は前の二品に酒若しくは味淋を加へたるもの。又七杯酢は酢一杯、酒一杯半、燒鹽を一杯の七分目、之を合せて煮たるものなり。白酢は水を切りたる豆腐と白胡麻とを擂りませ酢にて溶き、毛篩子にて漉したるなり。青酢は煠でたる菠薐草を擂り、毛篩子にて漉し、酢にて溶きたるもの。黒酢は昆布を燒きて揉み、之を擂りて毛篩子にて漉し、酢にて溶きたるもの。蓼酢は蓼の葉を酢にて揉み出し、又蓼の心を摘みて擂り、之に酢をさしてのはし毛篩子にて漉す。砂糖酢は酢一合に砂糖二匁許りを加へ、よく煮て絹漉にしたるなり。柚酢は柚の液を搾り、砂糖と鹽とを加へて煮返したるもの。蜜柑酢も抽酢の如く液を搾りて製す。又梅酢は梅の實を鹽壓にし、其上に溜りたる酢を取りたるなり。燒酢は酢を茶碗に入れ、堅炭の火を入れて沸騰せしめ毛篩子にて漉したるなり。

注酒の種類は煉酒、生姜酒、ツリン酒、煎酒、甘酒等あり。

煉酒は鷄卵の白身と白砂糖とを土鍋に入れて冷酒にて煉り、火に架けてころ〳〵となるまで煉合すなり、但し酒一升に砂糖一斤、鷄卵二個なり。生姜酒は生姜味噌を少し鍋に入れて火に架け、鍋に擦り附けて燒き、それに酒を注ぎたるなり。ツリン酒は、黒大豆一升を煎りて冷まし、上等の酒一升五合の中に漬け、大豆の柔かになりたる時、其酒を用ゐるなり。煎酒は削りたる鰹節一升、鹽出したる大梅干二十個、古酒二升、溜醤油少しを鍋に入れて之を一升に煎じ詰め絹漉にするなり。又味淋と燒鹽と溜り醤油とを煮たるも煎酒といふ。

甘酒は甘酒の搾り汁なり。甘酒の製方は道明寺糒一升、麹一升、水一升五合を用ゐる。先づ糒を湯にて洗ひ上げ、麹を混へて擂鉢にて水を注しながらよく擂り、篩子にて漉し、鍋にてころ〳〵と煉り、之を袋に入れて搾るなり。

二　刺身

刺し身には生にて用ゐると湯がきて用ゐると、又稀には炙りて用ゐるものとあり。今季節によりて之を記す。

春　生にて作るもの

鯉は薄く作り煠でたる嫁菜を取合せ、二杯酢にて仕立つべし。又一種水作りといふは、成るべく薄くして、汲立ての水に鹽を入れて二三回洗ひ、肉のはせたる時水を切りて煎酒、酢味噌にて用ゐる。

鯛は霜降り鯛とて煠鷄卵の黄身のみを擂り、刺し身の上にて裏漉にしてふりかく。取合せは山葵の莖を用ゐ煎酒にて仕立つ。

鰡は平作りにし湯を通したる三葉をつまとし、芥子酢を用ゐるべし。

メジ鰹は長手作りにし、山葵醤油にて仕立つ。

針魚は細作りにし纖に打ちたる獨活をつまに用ゐ、生姜酢にす。

鮎は三枚に卸し、細く作りて芥子酢味噌にて仕立つべし。

タイラギは亂切にし二杯酢にて用ゐるべし貝の柱は乾海苔を火ごりて揉みかけ、蘿蔔の酢卸しにて仕立つべし。

湯煮して作るもの

白魚は湯を通し、煠で蛸を小口切にして取合せ煎酒を用ゐる。

鰈は熱湯を四五回注けて水に冷し、山葵醤油にて仕立つべし。

鰕は煠で丶肉を細かく裂き、酢味噌を宜しとす。

烏賊は湯煮して平作りにし、山椒酢を用ゐる。

赤貝は腸を出して湯を通し、岩茸の細切をつまとし、皿に芥子酢味噌を敷きて上に盛るべし。

牡蠣は湯がきて三杯酢にて仕立つるをよしとす。

鯨は白皮を薄く切りて湯を通し、蛤の煠でたる剝身を取合せ、芥子酢味噌を用ゐるべし。

夏　生にて作るもの

鯛は細作りにし三杯酢にて仕立つべし。又皮付を雜せて揉み茄子、根芋の纖打を添へ、煎酒にて用ゐるもよし。

魴鰹は平作りにし、纖打木茸をつまとし生姜酢を用ゐるべし。

鰺は脊ごしにし、紫蘇酢、蓼酢をよしとす。

鰹は大身作りにし、胡瓜の小口切をつまとし、自然薯醤油にて仕立つべし。

鱸は投作りにし、海松をつまに用ゐ、蓼酢味噌にて仕立つ。又洗ひ鱸に押茄子を取合せ生姜味噌にて用ゐるもよし。

鰡は細作りにし、鰡の肉をむしりて取合せ、山葵醤油にて仕立つ。

鮒、鯉は生作りにし、白瓜の纖打をつまとし、芥子酢味噌を用ゐる。

鮑は大賽の目に切り、暫く鹽をふりおきて善く洗ひ、鉢に入れて冷水を湛へ、花生姜を放つ。是を水貝といふ。

湯煮して作るもの

鱧は骨切をして湯を通し、肉の白くはせたる時、冷水に浸して揚ぐ。酢味噌を用ゐるがよろし。

鰹も熱湯に通し、白くはせたる時水にて冷し、酢味噌又は生醤油にて仕立つべし。

鯨は湯をかけて晒し、牛蒡の白髪をつまとし、山椒酢味噌を用ゐるべし。

黄貂魚は切りて湯煮し、酢味噌にて用ゐる。

鮑は細く薄く作り葛粉をまぶし熱湯に入れ冷して山葵醤油にて仕立つ。但し醤油は鰹節出汁と合すべし。これを氷柱鮑といふ。

秋　生にて作るもの

鱸は平作りにし、貝の柱と共に防風を取合せ、山葵醤油にて仕立つべし。

メジ鰹は、賽の目に切り、龍鰕のむしりたると、山葵醤油を用ゐ柚子を添ふ。

鱵は薄作りにし、海月の繊打ご二杯酢にす。
針魚は細作りにして、貝の柱ご共に生姜酢を用ゐる。
イナダは皮のまゝ細作りにし、蓼酢を用ゐる。
キハダ鮪は平作りにし、卸蘿蔔を添へ、生醬油を用ゐ、又揉み蘿蔔を用ゐるもよし。之は短册に切り鹽にて揉むなり。
鰯は頭も骨も去りて肉のみを引きさき生姜酢にて仕立つ。
沙魚は細作りにして、揃へたる紫蘇の穗を添へ山葵醬油にて仕立つべし。
鮭は細作りにし、煮返し醬油を用ゐるべし。
鯉は細作りにして煎酒に浸し、子を酢にて解き、卸山葵ご和ねて添ふべし。

湯煮して作るもの

鯛は肉を刺し身に身ごり、葛粉にて包み、さつご湯をくゞらせ水に浸し取出して平作りにし、蓮芋を揃へて取合せ、卸山葵をも添へて煎酒にて仕立つべし。

冬

生にて作るもの

鯛は賽の目に切り、揉み數の子を添へ、花鰹をかけ、山葵醬油を用ゐる。通例は平作りごし、生醬油に卸山葵を添ふ。
魴鮄は平作りにし、蘿蔔卸の搾汁をかけ生醬油を用ゐる。
比目魚は黑皮作りにし、つまには獨活の繊打を用ゐ、芥子醬油にす。
鰈は細作りにし、芥子酢を用ゐる。
鰤は細作りにして揉み蘿蔔を添へ、海膽酢を用ゐる。
鯔は細作りにし、生姜又は赤蘿蔔の繊打をつまごして三杯酢にす。
生鱈は平作りにして海月の繊打を添へ、倘山葵をも添へて煎酒に仕立つ。
鱮は脊ごしにて割葱の爆でたるをつまごし、蕃椒酢を用ゐる。
烏賊、針魚は何れも細作りにし、生姜酢を用ゐる。
海鼠は小口切にし、紅葉卸を添へ二杯酢にす。

湯煮して作るもの

鮟鱇は皮も共に切りて湯煮し、獨活、木茸を取合せ生姜酢又は生姜酢味噌を用ゐる。
鰕はさはきにし、鮭の平作りご共に卸山葵を添へ煎酒にて仕立つ。
鯔は鮪ご共に大切にして熱湯を潜らせ、四五分のほどに切り、山葵を添へ生醬油を用ゐる。
蒸して刺し身にする鳥類は、何にても蒸して肉を割き、胡椒をふり鷄卵酢を用ゐる。
炙りて作る刺し身は鹽鮭、鹽鱒等にして、少し焙りて橙酢にて仕立つべし。

三　膾

春季生にて作るものは鯛、鯔、針魚、比目魚にして、薄作り、平作り、細作り等適當に作るべし。取合物には烏貝、フクメ生姜、金柑、白髮蘿蔔、栗、海苔、糸瓜、防風、拔胡桃、木茸、河萵苣、小紫蘇等ありて或は薄く切り或は繊打にし物に應じて程よく見計らふべし。
酢には三杯酢、合酢、生姜酢、青酢等を選ぶべし。
夏季の物は比目魚、鞋底魚、鱸、鰺、いなだ、うほせ、烏賊の類にして、ぬた鱠、八重作り、細作り等適當にすべし。
取合せつまには芹、獨活、椎茸、揚豆腐、山葵、白瓜、木茸、蓮根、繊午蒡、茗荷ダケ、粉蕃椒、葱、卸蘿蔔等見計ひて附くべし。
酢は春ご大抵同樣にして二杯酢、三杯酢、青酢、黑酢、生姜酢、蓼酢等を用ゐるべし。

秋季の物は鯒、針魚、赤貝、バカ貝等にして細作り、薄作りなごにし、取合せには葉防風、フクメ生姜、紅海月、蓴菜、栗、山葵、木茸、甘藷、海苔等を用ゐ、生酢、二杯酢、三杯酢、煎酒酢、和鱠等見計らひて作るべし。
冬季の物にては鯛、比目魚、鰤、鯔、魴鮄の類なり。作りやうは例の如く細作り、平作り、重ね作り等にし、松藻海苔、針山葵、防風、蘿蔔、栗、生姜、獨活、木茸、黑海月、錦絲鰕、胡蘿蔔等を取合せ、合酢、二杯酢、三杯酢、和鱠等適宜に仕立つべし。

四　酢の物

酢の物にして生にて作る物種々あり。
縞鰺は細作りにし、赤貝の長せん、鯛の皮作り、いかり防風、もづくを、ごせん酢にて仕立つべし。
赤貝、馬鹿貝は細作りにして獨活をあしらひ、鱚は笹作りにし、鹽鮭は其儘細かに切りて味淋をかく。
卸薯蕷、或は若布ご繊切蘿蔔ごは三杯酢にして山葵をあしらふ。
鰹は細作りにして紫蘇を取合せ、鱸は洗ひ刺し身にして朧鷄卵をふりかくべし。
鱧は骨多き故小口より細かく切り、鯖は細く作り針生姜、紫蘇などをあしらひ、三杯酢にて仕立つべし。
子持鯒は肉を細作りにし、粒子は爆で肉にまぶして酢味噌にす。
鮑は細き小口切にし、酢に鹽を加へて注け、たひら貝は細作りごして合酢を用ゐる。
鯖ご比目魚ごは共に薄作りにして雜せ、萵苣の卷葉なごゝ生酢に山葵を加へて仕立つ。
鰯は酢浸し、酢びして、梅酢漬等種々に仕立て、鯖は穗蓼、蓴菜を取合せて生酢を用ゐるべし。
赤貝は姿なりにして防風を取合せ、牡蠣は蘿蔔、木茸を加へて酢醶にし、海鼠は二枚にへぎて小口切にし生姜酢をかくるか、又二杯酢にして紅葉卸を添ふるもよし。
煮て作る物も種々あり。
酢蛸は爆でゝ斜に小口切になし、切重ねは爆でたる蛸を段々に切重ねたるまゝにて盛る。隱し酢蛸は爆でたるを絲作り、又は極薄き平作りに爲す。何れも胡瓜、紫蘇、蓮根、蓼の類をあしらふ。
鰯の酢煎は頭を去り、腸を出し酢に鹽を和して煮立たせたる中に入れ、かびたん漬は、素燒にして胡麻の油にて揚げたるを三杯酢に漬くるなり。
松茸は湯煮して短册に切り、柚酢を用ゐて加減す。
燒きて作る酢の物は鰯の類にして、之を素燒にし、蓼酢に醬油を加へてかくべし。

戊　和物、浸物、揚物、寄物等

一　和物

和物は多くは味噌和にして、胡麻味噌、芥子味噌、蕃椒味噌、胡椒味噌、山椒味噌、生姜味噌、酢味噌、木芽味噌、鷄卵味噌、橙味噌等皆之に用ゐる物なれごも、單に胡麻、梅肉、海膽、豆腐のみを用ゐるもありて、其種類頗る多し。
春季の和物に用ゐる魚は鯔、鞋底魚等なり。何れも肉を賽の目に切り小骨を拔き、鹽をふりて水にて洗ひ水氣を去りて和ゆべし。此季節にては削り蘿蔔、茗荷の子、獨活等を加ふ。
夏季には鯒、鱧の皮、太刀魚、ツボゼ、ヒラ、鞋底魚、鯨を用ゐる。鯒は鯔の仕立て方に

同じ。鱧の皮は小口切にして鹽をまぶし、暫く生酢に浸して和ゐ、太刀魚は斜に作りて鹽をまぶし、ツボゼとヒラとは脊ごしに作り、鮭底魚、鯨は如何やうにもし、蘿蔔、瓜、茄子の類と共と和ゆ。

秋季には鰯を用ゐる。頭を去りて鹽をふり暫時經て酢に浸し、よく搾て蘿蔔と和ゆ。

冬季には鮪、穴子、ハキ魚等なり。穴子はヌタ和ゐにするもよし。此季節には蓮根を用ゐる。

鐵砲和は岡崎味噌を用ゐ、粉番椒、卸山葵と共に擂り混せて何品にても和ゆるなり。

ヌタ和は番椒味噌、芥子酢味噌何れをも用ゐる。鰤、タナゴ、ツボゼ、鰯、太刀魚などよし。

芥子和は貝の剝肉と菜と、又鯨と木茸、烏賊と筍などに適當なり。

胡麻和の中黑胡麻を用ゐるを黑和といふ。芝海老と春菜、蛤、蜆、車鰕の子、鱧、茄子、五月豆、藤豆、十六大角豆、莢豌豆などは胡麻和によし。

酢味噌和は分葱、獨活と馬刀貝、烏貝、蛤等の剝肉と共に和ゐてよし。

白和は豆腐四分、白味噌四分、白胡麻二分の割合にし、砂糖、燒鹽を加へて擂りませ、鰕、鹽鯨、鮑、蒟蒻、蓮根、胡蘿蔔等を和ゆるなり。

木芽和は烏賊、獨活、蓮根によろし。總菜には田螺も亦可なり。

梅肉和は梅干の肉に砂糖を加へて擂りたるもの、鮑、烏賊、蠣、蛸、百合、木茸等に適す。

味噌かけ湯田樂は、田樂といへど和物に屬す。之は一丁の蒟蒻を横に三分程の厚さに切り、熱湯に入れおき、柔かに溶きたる味噌を煖め附くるなり。

金團は栗に砂糖と鹽とを加へて煮、其半量を擂り潰して和ゆるなり。又潰す栗の代りに甘藷を用ゐるもあり。

二　浸物

浸物には野菜類を用ゐる。仕立て方は何にても煠で、搾て水をきり、生醤油をかけ、其上に炒胡麻の擂りたるか、芥子粉かをまく。又削り鰹節をまくもあり、炒胡麻を擂りて生醤油を雜ずるもあり。

春は鶯菜と干蘿蔔の纖切、菠薐草、芹、三葉、嫁菜、蒲公英、水菜等なり。菠薐草は醤油の外に少し酢を加へ花鰹をふりかくるもよし。

夏は萵苣、唐萵苣、胡蘿蔔葉、蘿蔔葉、煠茄子、十六大角豆等にして煠茄子には山椒醤油を用ゐる。

秋は摘菜、引裂き松茸、蕪菁菜、嫩胡蘿蔔の短册切。

冬は甲割菜、水菜、小松菜其他菠薐草等なり。

三　揚物

揚物は何にても油にて揚ぐるものなれども魚類の揚げたるをテンプラといひ、野菜の揚げたるを揚物といふ。

揚物の原料は多くは生にて用ゐれども、烏貝、蛸、烏賊、慈姑の類は一度煠でたるを用ゐる。

衣の製法の普通なるは小麥の粉に少し鹽を加へ、徐々に溶きて柔かにするなり。尙上等の物を作らんには葛粉、鷄卵などを加ふ。

油は通常胡麻の油を用ゐれども、上等なるは榧の油なり。菜種油、イラズ油などは用ゐるべからず。

醤汁は鰹節出汁と酒と醤油とにて作る。其割合は醤油を煮出しの半量にし、酒を醤油の半量にすべし。香料には卸山葵、卸蘿蔔を用ゐる。

揚物に用ゐる野菜類は、甘藷、牛蒡、胡蘿蔔、慈姑、椎茸、三葉、薯蕷等なり。是等は何れも適當に切りて、暫時蔭干にし水氣を去りて後に揚ぐるなり。

魚類にて揚ぐべき物は次の如し。

小鯛は骨を抜きて適當に切り、比目魚は擂身に爲し、木茸、銀杏、三葉などを細かく刻み、共に丸めて揚ぐ。

白魚は五六尾づゝ揃へ共に衣にくるむ。石斑魚の子、しらすご、小沙魚も亦同じ。

鰕類は頭の先を切り皮を剝ぎ、烏賊は煠でてよきほどに切る。

牡蠣は剝身にして水をきり、烏貝は湯煮とす。

貝の柱は衣にくるみて饅頭の如くし、杓子にて掬ひて鍋に入る。

鱧は骨切を爲し少し鹽をふり、水氣を去りて素揚にすべし。鱚も揚方是に同じ。

エソは大なるは切身、小なるは小口切にし、鰶は首尾共に敲き丸めて素揚にす。

鮎、鱚は作りてさつと揚ぐべし。

鰯は骨を抜き片身づゝ揚げ、又肉に少し鹽を加へよく擂り丸めて揚ぐるもよし。是を崩し揚といふ。ツナシも能く敲き擂身にして丸めて揚ぐ。

鷄肉は薄く切り暫時醤油に浸し、よく拭ひて衣揚にし、又敲にして素揚にもす。

牛肉も薄く切りて暫く醤油に浸したるものを揚ぐべし。又敲肉にして葱の小口切を混ぜ丸めて揚ぐるもよし。

四　寄物

寄せ物は魚の擂身、鷄卵、葛粉、薯蕷、佛掌薯、小麥粉、寒天、道明寺糒、蕨粉、甘藷等固まるべき性を有する物に、種々なる食品を混じて固め、之を蒸して作る。其名稱も甚だ多し。

春霞は鯛、比目魚の如き魚を擂身にし、薯蕷と鹽とを加へて擂りませ、之と鮑の青膓とを交互に甑の中に疊みて蒸し上ぐる也。

蒲鉾玉川は鷄卵の黃身に黑胡麻を混せ、是と黃身のみとを隔次に甑中に入れて固む。但し一層固まりて後、他層を作り終りを黃身として四層に作る。

墨流しは鷄卵の白身に相良麩をかき混せ、枠に入れて蒸すべし。小口切にすれば其模樣出づ。

更紗鷄卵は掻き立てたる鷄卵に味を付け岩茸を細切にして蒸す。切口更紗の如し。

鮫渦卷は鮫の皮の鱗を去り、湯がきて水にて洗ひ、肉を擂身にし、皮にて固く卷きさつと煠づるなり。

小石は卸薯蕷に小麥粉と砂糖と鹽とを加へて擂り、煮たる大納言小豆を雜せ、枠に入れて蒸すなり。

蒲鉾は魚の擂身に味淋の煮詰めと鹽とを加へ擂りませて板の上に半月形に着けて蒸すべし。

ハンペンは薯蕷を卸して擂りたるを、擂身の半分ほど混せ、方形の板に着けて蒸す。

眞蒸は擂身と卸し薯蕷と鷄卵の白身とに鹽を加へて擂り混せ、之に鹽と味淋とを加へて鰹節出汁にてゆるめながら擂り、皿などに入れて蒸すなり。

五　漬物

漬物には肉類、野菜類、果實類の種類あれど、普通漬物といふは多く野菜類を漬けたるを稱す。

澤庵漬は蘿蔔を少し干し糠と鹽とにて漬く

るなり。此漬方は壓加減は一定せざれども、糠、鹽及び干加減に注意せざれば長く保たず。而して早く食せんには、生干の蘿蔔を用ゐて、鹽を少く糠を多くし、又長く食せんには十分干したる蘿蔔を用ゐて鹽を多く糠を少くすべし。

淺漬は鹽二升、糠六升、麹二升程の割合にて纔に干したる蘿蔔を漬け壓石を重くす。

菜漬は四斗桶一杯に鹽五合より一升位までとし、菜に鹽をふりかけ壓石を置き、容量減ずるに從つて追漬を爲す。菜は三河島菜、漬菜、京菜、芥子菜等を用ゐる。

糠味噌漬は鹽水に糠をゆるく搔立て、青物は何にても漬くべし。

味噌漬は赤味噌も白味噌も用ゐる。味噌に酒の粕を加ふるもあり、味淋にて溶くもあり。野菜類にては蘿蔔、瓜、茄子等を直に漬け、魚類は味噌を美濃紙に包み肉に挾みて壓石をおく。

粕漬は酒の粕に鹽を捏ね合せ、漬物の間に挾みて漬く。奈良漬は此一種にして、瓜五十本に酒粕三貫目の割合なり。但し瓜の外茄子、刀豆、蘿蔔なども漬くべし。

芥子漬は芥子を水にて固く捏ね、大なる團子とし、布に包みて一夜水に浸し、翌日取出して用ゐるべし。漬くるには麹、酒、醬油を捏ね合す。其割合は芥子六分、麹四分、酒七分、醬油三分なり。

梅干は梅の實を洗ひて水を滴らし、鹽漬にし三四日經て水生ずれば、鹽揉みしたる紫蘇を入れ、梅少しく赤く色付かば、取出して日に晒し又梅酢にもどす。斯くすること數回、色をよくして藏むべし。

薤漬の早漬は淡鹽に漬けて日に干し、二杯酢に浸すべし。長く貯へんには三四日間鹽漬にし、日に干して其鹽水を乾かし、其後酢に浸し、蕃椒を其間に入れおき器には目貼を爲すべし。

六　飯

米飯を炊かんには米をよく研ぎ、上水の澄むまで水を更へて洗ひ、水加減は釜中米の面より、凡そ一寸許り上に在るを普通とす。されど米質によりて硬軟を生じ、新米よりも古米はよく水を引き、洗ひたてのものよりも洗ひて數時間を經る方軟かなり。少しの事にも關係あればよく〳〵斟酌すべし。火を焚くには釜の下斑なく火の廻るやうにし、初めは火勢弱く中は強く終りは又弱かるべし。

麥飯の丸麥は精らげたる大麥を煠で粘汁と共に米に和して炊くべし。此粘汁を棄つるものあれど滋養分多ければ棄てざるを可とす。挽割麥は煠でずして、其儘米に混ぜて炊くなり。

強飯は糯米を蒸して作る。而して糯米のみを白蒸しといひ、赤小豆を雜へて蒸したるを強飯又は赤飯と稱す。

味付飯の仕方に數樣あり。米飯に他物を雜へ、鹽或は醬油を加へて炊くあり。他物を雜へ鹽を加へずして炊き、之に醬汁をかけ香料を用ゐるあり。或は種々の加藥を共に雜へ、炊きて味を付くるあり。泡の引く時味を付けたる加藥を上に置きて煮、煮汁も共に入れて搔き混ずるもあり。其種類を擧ぐれば赤小豆飯、蠶豆飯、豌豆飯、蓮飯、菜飯、蘿蔔飯、薯蕷飯、枸杞飯、紫蘇飯、椎茸飯、栗飯、干瓢飯、松茸飯、筍飯、ゴモク飯、鮎飯、鷄肉飯、油揚飯、鯛飯、鱧飯、鰹飯、蛸飯、鰕飯、牡蠣飯等なり。

粥は水加減を飯の二倍半にし、鹽を和して長く炊くなり。而して白粥とて其儘にし、又菜を入れ、炒りたる大豆を入れ、賽の目に切りたる甘藷を入るゝもあり。

雜炊は清汁又は味噌汁に米を入れ、粥の如くに炊く。雜ふる物には鷄卵、牡蠣、蘿蔔、葱、芹、三葉等一々記すに遑なし。

鮨は鮨米をよく研ぎ、少しく鹽を和して稍強きめに炊き、泡の引き際に少しく酒を打つべし。又酢を炊き込むもよし。或は炊き終りて酢と鹽と砂糖との煮立たせたるを混ずるもよし。鮨には握り鮨、壓鮨、卷鮨、散らし鮨、稻荷鮨、漬鮨等あれど製法は之を略す。

第三章　西洋料理

一　スープ

スープは鳥獸魚介又は或野菜類の煮出汁なり。凡て汁の價値は其煮出せる物の營養成分を資るにあれば、其煮出汁の十分滲出するやう、何にても文火に架け四五時間は必ず煮出すべし。其種類の主なるものは、牛肉スープ、鷄肉スープ、羊肉スープ、牡蠣スープ、鰕スープ、蝦スープ、蟹スープ等此外又牛肉スープに野菜を加へ、五色スープ、豌豆スープ、葱スープを作り、又菌スープ、鷄卵スープをも作る。

作り方の簡易にして、何にても原料となるべきは牛肉スープなり。因つてスープの標準ともなるべければ其製法を記さん。

牛肉スープはスープ鍋を火に架け、牛酪二匙程を垂らし、褐色になるまで煎り付け、之に切りたる牛肉二斤、鹽一匙半、丁子三個、胡椒の實七八粒、水二合の割合にて同時に入れ、文火にて凡そ四時間煮詰め、後又水八合許り注し、再び一時間半許り煮て火より遠ざけ、稍冷ゆるを待ちて、毛篩子にて漉し、脂を掬ひ取り、之をスープ皿に盛りて芹、菠薐草など細かく刻みたる青みを加へ、小さく賽の目に切りたる燒麵麭を入るゝなり。

二　ソース

ソースは西洋料理の注汁なり。其種類甚だ多くして牛酪より製するあり、肉汁より製するあり、或は果實或は野菜より取るもあり。是食品に香氣を附し旨みを添ふるが爲なり。

ソースの製法種々あれども、左に其數例を示すべし。

牛酪七匁五分　饂飩粉三匁五分　水一合五勺（或は牛乳少量）　鹽少量

右の中先づ牛酪を鍋にて溶かし、火勢を弱くして饂飩粉を少しづゝ加へ、匙にて搔き廻し、水にても牛乳にても注し、これに鹽を加へ、四五分間搔き廻して煮立たしむるなり。

鷄卵ソースは煠で卵を細かく刻み、右の溶解牛酪を入れ芥子を小匙に一杯と、胡椒の粉、鹽を何れも適宜に加へ、搔きませながら煮立つるなり。

蝦ソース、蟹ソースは湯煮して刻み或はむしり、牡蠣は蒸し煮にし、洋芹は生にて細かく刻み、玉葱は煠でゝ細かく刻み、何れも溶解せる牛酪に加へ、胡椒の粉、鹽等にて調味し、煮立たせて用ゐるべし。

此外麵麭ソース、菌ソース、牛肉ソース、燒肉ソース、乳ソース、赤茄子ソース、サラドソース、林檎ソース等あり。

三　スチウ

スチウは蒸し料理にして、肉類を弱き火にて蒸し煮にするなり。此料理は肉に香氣を

有ちて甚だ風味あり。

スチウの種類にも牛肉スチウ、鷄兒スチウ、鳩スチウ、鰕スチウ、蟹スチウ、牡蠣スチウ等の外野菜のスチウあり。今一例として牛肉スチウの仕方を左に記すべし。

牛肉スチウの製法は、先づ牛の上肉二斤を鷄卵程の大きさに切りてスチウ鍋に入れ、其肉の稍隠るゝほどに水を入れ、凡そ一時間半程弱き火にて煑、浮き上りたる渣滓を掬ひ去り、玉葱五六個の刻みたるこ、馬鈴薯六個の皮を剝きて、二つか又は四つに割りたる物、胡蘿蔔一本を厚さ五六分に輪切にしたる物、鹽を大匙に一杯、胡椒の粉を茶匙に半杯、牛酪を大匙に一杯、同量の饂飩粉を、何れも混ぜ合せて鍋に入れて蓋を爲し、更に一時間許り弱き火にて煑る也。

四　炙物

オムレツは蒸し燒鷄卵なり。大なるは一人前に三個、小なるは二個の割合にて燒くなり。之に通常蒸し燒鷄卵こ肉入蒸し燒鷄卵この二種あり。

通常蒸し燒鷄卵は卵を破りて十分搔き廻し胡椒の粉及び鹽を加へて味を着け、野菜類を雜ふるなごは、香氣ある青菜をさつこ爆で、細かく刻みたるこ共に搔きませ、オムレツ鍋を火に架け、牛酪少しを落し、煑立つを待ちて泡を掬ひ取り、溶きたる卵を注ぎ込み、底の稍固まりたる頃、庖刀にて半剝がして返し、二つ折に燒き上ぐるか、又は楕圓形に疊み、合せ口より液の出でざるやう燒くべし。但し多くの具、又は肉類を刻みて味付けたるを入れんには、折返すこき入るゝなり。

ハムレツは鹽蒸し豚に鷄卵一個づゝの半熟を載するなり。燒方は豚の上肉を凡そ二分程の厚さに切り、其大切をフライ鍋に入れ幾度も返しながら煎燒にし、皿を温めて其肉を移し、其鍋に鷄卵の破りたるを一個づつ入れ、蛋白の中に蛋黄のあるやう固まるまで燒き、平たき匙にて取り、皿に取りたる肉の上に載せ胡椒の粉をかくべし。

ビーフ、ステーキは牛肉の燒きたるものなり。之を燒くには鐵架又は燒鍋何れにても可なり。肉は腰部のものを用ゐるがよし。先づ肉を凡そ七八分の厚さに切り、胡椒の粉をふりかけ、鐵架ならば脂肪又は牛酪を塗りて載せ、強き火にて數度返しながら燒き付け、燒鍋ならば牛酪又は脂肪少しを落して煑立たせ、肉を入れ強き火にて幾度も返して燒くべし。さて燒け上りたらば皿を温めて盛り、少量の牛酪及び鹽こ二三寸に切りたる洋芹又は洋蒿こを添へ、或は燒鍋にて馬鈴薯の薄く切りたるを煎付け、四五片を取合すもよし。

此他凡て鳥獸肉を燒くには、鐵架を二三分間温め、肉の焦げ着かざるやうに脂肪を塗り、肉を載せたらば金箸にて度々返して燒き上ぐべし。

五　フライ

フライは西洋風の揚物なり。フライに用ゐる衣は、麵麭の硬くなりたるもの、或は麵麭の屑を少し燒きて擂り、篩子にて漉したる粉を用ゐる。又燒麩を擂りて粉こして代ふるもよし。尤も揚ぐる時其物に小麥粉をまぶせぎ之も葛粉に換ふれば尚宜しかるべし。油はヘットこて多く牛豚の脂肪を用ゐる。こは細かに賽の目に切り、脂肪一斤に水一合の割合にて鍋に入れ、度々搔き廻しながら浮上る滓を掬ひ取り、玉葱二三片こ肉桂の葉一枚こを入れて、十五分間許り煑鍋を下して漉し、冷まして貯ふるなり。

揚方は揚げんこする品を小麥粉の中に入れてまぶし。それをよく拂ひ落して鷄卵の黄身ばかりを兩面に塗り、それに又麵包粉をまぶして揚ぐるなり。

フライに用ゐる肉類は、凡て骨を去り、肉を大きく切り、兩面に鹽こ胡椒こをふりかくべし。

魚類は鯛、比目魚、鮭、鱈、鮎、鱒、針魚、龍鰕、車鰕、蠣、鱸、鰯等。鳥類は鷄、雉、山鷄、鳩、家鴨、鴨等。獸類は牛、豚、羊、鹿、兎等なり。

フライは又衣をかけず素揚にし油煎にもす其仕方は油煎鍋に牛酪、豚の脂肪、オリーブ油を混せて入れ、強き火に架けて何にても煎付くべし。平たき鍋ならば片面を凡そ四五分間煎り付け、又返して他の面を煎付け、紙を敷きたる皿の上に取り、油の乾きたる後他の皿に移すべし。

六　サラド

サラドは酢の物なり。元高菅の類にて一種の野菜の名なれども、之を主こして他の種々なる野菜を用ゐ、食事の終りに供する生菜の酢の物の名稱の如くなりたるなり。其作り方は縮緬高菅、苜蓿、洋蒿、陸芹、水芹、洋芹、モヤシ、蒲公英、嫩葱等、何にても外葉を去り内部の葉のみを一枚づゝに離して洗ひ、水氣を去りて適宜に切り、或は指にて裂き、之に酢、鹽、芥子等を混せ合す。鹽はサラド油にて溶き其油をも混ずるなり。

サラドの種類も亦種々あり。鷄卵サラドは爆で卵の黄身のみを別に取りて碎き、酢、鹽、芥子、蕃椒、砂糖及びサラド油をまぜ合せ、ころ〳〵こなりたるを菜の上にかくるなり。

鷄肉サラドは鷄肉を蒸し燒にして大切にし普通のサラドに付合す。

牛肉サラドは肉を大切の儘燒蒸しにして冷まし、薄くへぎて普通のサラドに付合す。

鰕サラドは鰕を湯煑して皮を剝き、肉のみを切りて普通サラドこ混せ合す。

鮭サラドは鹽蒸しにして切り、普通サラドに添ふ。

馬鈴薯サラドは皮を剝きて爆で、薄く切りて、細かに刻みたる香高き菜こまぶし、鹽酢、牛酪、胡椒の粉を混ずべし。

七　ライスカレー、パン、サンドウイッチ

ライスカレーこ稱するはカレー料理の總稱にして、カレーこは熱帶地方に産する香料物なり。之をスチウ製の肉類に加へ、鷄兒カレー、鰕カレー等に作り、米飯にかけて食す。即ち其種類を擧ぐれば鷄兒カレー、鰕カレー、鷄卵カレー、魚類カレー、蠣カレー、野菜カレー等なり。

パンの製法は小麥粉十斤、醱酵十五匁、鹽二匙、砂糖一匙半を捏ね合せ、麵麭燒竈に入れて燒くなり。小麥粉は最良のものを選みて用ゐ、濕り氣を去る爲製する前には一日程晴天に乾かすべし。パンには黑パン、菓子パン等種々あれども大抵右の燒方に同じ。

サンドウイッチはパンの薄片の間に冷肉類を包む也。其作り方はパンを薄く切り、内部には兩方こも牛酪を塗り、肉類にても野菜類にても挾み、或は果實の汁を塗る也。肉類にては牛肉、豚肉、鷄肉の鹽蒸しにしたるを切りて挾み、野菜類にては、馬鈴薯は鹽でにして薄く切り、胡椒の粉をふりて挾み、香菜類は爆でゝ搾り、細かに刻みて挾む

第四章　食品分析表

一　禾穀類

食品	水分	蛋白質	脂肪	炭水化物	纖維	礦物質
水田米（伊勢産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（美濃産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（仙臺産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（大和産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
陸田米	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
普通糯米	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（河内産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
米糠	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
大麥	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
裸麥	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（外國産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
小麥	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（外國産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
日本麵麩	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
外國製麵麩	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
乾饂飩	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
煮饂飩	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
索麵	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
生麩	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
玉蜀黍	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（外國産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
粟	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（外國産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
黍	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
黍飯	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
蕎麥	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
蕎麥切	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

二　豆菽類

食品	水分	蛋白質	脂肪	炭水化物	纖維	礦物質
大豆	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（武州秩父）（青）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（白）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
白味噌（獨逸産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
大阪産赤味噌	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
江戸味噌	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
田舍味噌	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
仙臺味噌	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鹹味噌	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
甘味噌	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
醬油	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（野田最上）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
豆腐	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
凍豆腐	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
油揚	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
雪花菜	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
豆皮	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
納豆	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
赤小豆	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
豌豆	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
蠶豆	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
菜豆	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（外國産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
大角豆	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
刀豆	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
落花生	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

三　根菜類

食品	水分	蛋白質	脂肪	炭水化物	纖維	礦物質
蘿蔔	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
澤庵漬	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
蕪菁	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
甘藷（白種）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（赤種）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
馬鈴薯	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（外國産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
青芋	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

四　葉莖菜類并瓜蔬類

食品	水分	蛋白質	脂肪	炭水化物	纖維	礦物質
九面芋	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
芋莖	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
薯蕷	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
佛掌薯	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
胡蘿蔔	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
牛蒡	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
蓮根	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
百合	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
蒟蒻	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
慈姑	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

食品	水分	蛋白質	脂肪	炭水化物	纖維	礦物質
葱	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
韮	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
三河島菜	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
甘藍	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（外國産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
水芹	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
蘇	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
土當歸	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
蕨	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
薇	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
菠薐草	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
小松菜	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
唐菜	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
三つ葉	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
京菜	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
根芋	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
筍（孟宗竹）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
茄子	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
胡瓜	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
南瓜	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
冬瓜	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
西瓜	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
千成瓢	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
蕃瓜	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

五　海草類

食品	水分	蛋白質	脂肪	炭水化物	纖維	礦物質
淺草海苔	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
乾海苔（伊豫産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（遠江産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同（伊勢産）	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
青海苔	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
昆布	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
羊栖菜	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
黒菜	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
和布	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
寒天	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

六　果實類

食品	水分	蛋白質	脂肪	炭水化物	纖維	礦物質
乾柿	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
樽柿	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
栗	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
銀杏	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
胡桃	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
白胡麻	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
黒胡麻	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

七　魚貝類

食品	水分	蛋白質	脂肪	礦物質
鯛	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同でんぶ	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
松魚	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鰹節	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鰊	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

食品＼成分	水分	蛋白質	脂肪	礦物質
同外國産	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
生鮭	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鹽鮭	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同外國産	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鱒	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
同	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鹽	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鯛	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鰹	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鯨	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鮎	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鰻	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鯉	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鱈	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
比目魚	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鮪	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鰆	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鰹	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鰯	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
千	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鹽	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鯖	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鰈	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鰺	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鮃	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鱚	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鰶	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鯰	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
沙	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鯊	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鮫	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
石	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鮗	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
針	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鯲	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
泥	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
海	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
いさき	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鮭	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
いなだ	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鰻	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鯆	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

食品＼成分	水分	蛋白質	脂肪	礦物質
あなご	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
黄魚	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
海鼠	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
蒲鉾	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
牡蠣	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
蛤	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
蛤	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
蜆	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
赤貝	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
ばか貝	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
田螺	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
鳥貝	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
烏賊	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
乾鰕	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
章魚	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

八　鳥獸肉類

食品＼成分	水分	蛋白質	脂肪	礦物質	エキス
鷄肉	七六、五六	二〇、九八	痕跡	二、四六	—
鷄卵	七三、〇〇	一四、〇〇	一〇、五〇	一、三〇	—
牛肉	六〇、八〇	一八、〇〇	一六、〇〇	五、二〇	—
犢肉	六三、〇〇	一六、五〇	三五、八〇	四、七〇	—
羊肉	五五、三〇	一四、五〇	三五、八〇	四、四〇	—
豚肉	五五、三二	一四、〇〇	二八、一〇	二、三六	—
馬肉	七二、六〇	二四、四九	〇、七一	一、一七	—
鹿肉	七五、七六	一九、七七	一、九一	一、二三	一、四三
兎肉	七三、一七	二〇、九一	二、一五	—	一、三〇

茶道

第一章　茶禮と本領

禮の歸する所は交誼を親密にし、起居度を失はず、談話節を亂さゞるにありとす。而して伊勢、小笠原の諸禮を始め、美は頗る美なりと雖も、是を平素狹き室內に行はんには、所謂彼の折目高となりて、公會大禮の式場外、容易に用ゐるを得ざるの憾みあるにあらずや。獨り茶禮は常事に適し、座作進退自から宜しきに適ひ、質素を旨とし、驕奢を戒め、飮食も亦法ありて、淸雅の娛樂を盡すを本領とせり。其古來時に茶式の世に重んぜらるゝ所以のもの、豈偶然のものならんや。今井宗仙の手記に「一世間の人の茶を以て、唯一室の小事とするは、○以ての外の僻事にて、人間生涯の座臥行立、皆其道に他ならざるものにて、譬へは座する時は右足の指を下に組み、左足の拇指を其上に組みて座すれは、身體胖にして幾時座しても痺れのきれる事なし。若し倦む時は、左右の拇指を互に上下に更ふるまでにて、更に倦むに至らず。又立ちて歩む時は、千百里に行くも、一室を歩むに同じ心持にて偏跛すべからず。八疊の座敷にても、立前へ行く時は左へ避け、客座へ歸る時は又同樣にて、道途にても人に行合ふ時は、相互に左に避けさへすれは、千軍萬馬の中と雖も、決して衝き當る憂ひなし。又總て器物を取扱ふにも、茶事の心持にて爲す時は、粗忽等ある事なし。家室庭園と雖も、茶に漏れては不都合の事のみ多し。然るをたゞ一室に入りてのみの小技なりと思ふは、甚だ其本旨を失へりと。是は其師よりの聞取なるべけれ。其當時茶人の能く此心得を知り居るは如何にも稀なりと云々と。而して又或人利休に茶の秘事は如何にと問ひしに、利休答へて、茶は腹によきやうにたて、炭は湯のわくやうに置き、花は其花のやうに活け、さて夏はすゞしく、冬はあたゝかにす、此外秘事なし。茶の湯とはたゞ湯をわかし茶を立てのむはかりなる本と知るべしと。其人不興にして、そは合點の前に候と。利休曰く、たれも合點のまへならは、その如くして見給へ、我等門弟子になるべしと。座に笑嶺和尙あり、利休の答へ至極なり。曾て烏巢が白居易に答へて、諸惡莫作、諸善奉行といはれしたぐひなり。三歲の童も是を知れども、八十の茶人も行ふことあたはずと挨拶せしかは、問ひし人も始めて感服したりと。實に人は當然なる所以を知るも其行ひ難きを奈何せん。是に於てかあらゆる教へは何れも之を戒めざるはあらず。茶の湯は常住不斷、娛樂の裡に是に馴らさんとす。一個の遊藝とはいへ、又之を眞摯なる禮儀たらずとせず。

珠光が淸淨禮和の趣、一たび慈照院義政の聞に達してより、爰に一流の根元始めて定まり、次で武野紹鷗に依りて大に發揮せられ、更に千利休に至りて大成し一世を風靡し、從つて豐太閤の專ら斯道を奬勵せし所以のものは、實に深慮あることにて、蓋し數十年來打續きたる變亂も、太閤が古今絕無の偉略下に、萬民を塗炭の中に救ひ、世を泰山の安きに置くと雖も、未だ人心の殺氣を脫する能はざれは、此際茶道は人氣を鎭和するに極めて格好のものと思惟したるに外ならざりしや明かなり。太平の今日強ひても是を倣ふに及はずとはいへ、其徇ふるも、要は一面に心安く、容易に猥褻な

ご爲し能はざるやう工夫したるに過ぎざるなりき。

德川氏亦豐臣氏に倣ひて益斯道を奬勵し各藩を通じて數奇屋役を設くるに及び、遂に茶道を以て國家の禮式となすに至れり。而して世人往々茶式としいへば、頗る窮屈に且むづかしきものなるかの如く思惟するも、茶式はさまで窮屈に、加もむづかしき業にはあらざるなり。要はたゞ猥雜を避け、態勢を盡すに過ぎざれば、主賓相逢うて禮節の宜しきを得は足れりとす。平生事業の繁劇にして餘暇なき人は、強ひて之を爲すを要せざるも、併し招待せられて客となるの心得だけは學び居らざれば、獨り交際上不自由なるのみならず、大に主人の厚意を損せざるを得ざる場合あり。殊に座作進退の禮、及び障子、襖開閉の法等、普通の禮式も亦皆其中に在れば、男女を論せず、斯道に志す時は、態度自から和ぎ、品位自から備はるべきは固より言ふまでもあらざるなり。元來茶の湯を數奇と稱す。數奇とは漢書の李廣傳に、「李廣數奇、毋令當單于、懸不得所欲、師古註云、隻々不偶」と。則ち數の虛る餘を奇と謂ひ、物の相備はらざるの意たり。杜子美は「數奇調關塞、道廣存箕穎」、白樂天は、「文士多數奇、詩人尤薄命」など、支那人にて數奇の字を用ゐしは少からず。是皆李廣傳に原づくもの、畢竟茶の湯は質素を旨とするを以て、却て備はらざるを樂しみ、所謂少欲知足を本意とするより、斯くは稱へたるのみ。されば利休は、

釜ひとつもてば茶の湯はなるものを
よろづの道具好むはかなさ
釜なくば鍋湯なりともすきたまへ
それこそ茶の湯日本いちなれ
かくいへばある道具をもおし隱し
なきまねをする人もはかなき

實にや樂田口善法は、貧にして茶を好み、其道具なければ、燗鍋一つにて飯をも茶をもとゝのへ、

燗鍋とおのれがくちのあるまゝに
雜炊たくとひとにつぐるな

と歌ひ樂しみ、胸中磊々、珠光も深く稱賛したりきと。茶話指月集に「ある時有樂公、利休方へ御尋ねありしに、をりふし茶入に古き蓋取合せ居たるが、其内大ぶりなるふたの、とくとあはざりけるを却ておもしろく候ふとて有樂へみせ申す。その後公の茶入に件のとほり古きを取合せ、利休へ御みせ候へば、かやうの物數奇、一概によしとなおほしめしそ。此茶入には新しき蓋のよく合候ふがましにて候ふといひし」と。茶道卽ち數奇の神髓は茶入に在合の大ぶりなる蓋取合せたるにありて、殊更に求めて古き蓋を取合すにあらざるなり。要は總て面白きことは足らぬ所にありて、足り過ぎたるに雅なるはあらずとし、其足らぬを何かにて間に合す。是之を數奇の本來とせり。然れども物足りて其態を整へんとするは人情の常にして、既に利休當時に於てすら、今川氏眞の家臣三浦右衛門佐の如き、一箇の茶碗に三千貫を投ずるも吝ならず、松永久秀の誅に會ふや、所持の名器葉茶壺の平蜘蛛と銘じたるを破碎し、世擧げて之を惜みしが如き、秀吉の播磨、但馬を平定するや、信長其功を賞し、不動國行の太刀に乙御前と銘せる茶釜を以てせしが如き、又信長名器初花、松花、雁繪、竹子の花器、鐵、藤波の釜、道三の茶碗、赤盆の道具八種及び周德の茶杓、大黑屋所持飄簞の炭斗、古市播磨守所持高麗の火箸等を併せ、之を世子信忠に與へしが如き、或は其愛器姥口の釜を柴田勝家に授けしが如きを思へば、一器も其珍らしきを貴び、而も猶能く大功に酬ゆるに餘りあるまでに、深く嘗愛したるの狀を推知するに足らずや。以來其精神を誤りて、奢侈の爲に產を破り家を倒すに至るもの少からず。彼の鼎臘先生をして遂に茶人としいへば、「丈山横物幅、裏鐵古金襴、上客挨拶裡、竊入直打看」と過笑せしめたるは、豈斯道の憾ならずや。されば利休曾て曰く「十年を過ぎずして茶の道廢る可し、廢るとは世間にては却て茶の湯繁昌する時分と思ふべきなり、悉く俗世の遊樂に成り行くことを易に於ては廢ると云ふなり」と。

物整不好、不如意を以て樂しみとなすは、誠に是茶の湯の本體、數奇の精神なりとす。松、檀、竹の曲直方圓あるに任せて、上下左右偶する物なし。一奇一屋之を數奇と稱し、又器物にありても新古輕重、長短廣狹、或は缺けたるを補ひ、破れたるを綴り、兎にも角にも偶することなき之を數奇道具といふべきなり。其作用差排配合、其自然天然の奇偶相備はりて活用し、又奇偶一同、奇また偶また奇と環然端なく、至極をいはゞ筆古の盡す所にあらず。而も傳有りて傳なく、法有りて法なく、時有りて時なく、元伯が所謂「茶の湯とは耳にてつたへ眼につたへ心に傳へ一筆もなし」底のものなりとす。彼の好事とは風流物ずきなどゝて事を好む心なれば、數奇の趣とは大に異なれり。世間の數奇者は皆物ずき者にて、物數奇道具者なるを覺らず、是を茶の湯の數奇者と思ふは誤りも亦甚だしからずや。悲いかな數奇の二字、利休が豫言したるが如く、世塵に沒却して幾許年ぞ。

謂ふこと勿れ生存競爭の甚激なる、所謂時は是金なりとの今日、爭で悠々茶道の如きを修業することを得んやと。是唯其外皮のみを見て未だ內實に及ばざるもの、一を知りて二を知らざるに座するものなり。世人往々茶道を以て一向に世外者の所爲と思惟すれども、古來幾多の英雄は武事の傍常に斯道に熱中して、神身の修養を怠らざりしが如し。忙中閑ありとは亦是等の心事を說きし語にて、よし英雄たらずとも精神の修養と休養となくては叶はざるなり。卽ち一日の疲勞は安眠に依りて恢復し得るが如く、事勢忙殺の裡に在りて熱頭を冷却せんには、精神を休養するの外あらざるべし。精神を休養するの手段は固より一にして足らずと雖も、茶道亦優に其一方法たるべきを信ず。松風釜裡に落ち、心を丹田に沈め、點茶一碗啜り來れば、忽ち心氣爽快を覺ゑ、麗に難澁としたる事物は容易に解決せらるるに至るべきや亦疑ひなきなり。趙州和尙の偈に「雲在嶺頭閑不徹、水流澗底太忙生」と。實に微妙の趣あるにあらずや。人は閑不徹の心を以て、太忙生の働きをなさゞるべからず。動かざること山の如き心を以て、疾きこと風の如き働きを爲さゞるべからず。其多忙なるが爲に空しく心を奪はるゝやうにては不可なり。其困難なるが爲に直に沮喪するやうにては不可なり。輕擧誤り多きは皆精神修養の足らざるに起因するにあり。如何なる場合に處するも、泰然自若たらざるべからず。而して茶道の眞味よく此修養に値するもの多し。無學禪師の偈に「茶味禪味、禪味茶味是什麼」と。實に茶道は禪的技藝にして、一に神身の修養門とも謂ふべきものなり。

第二章　喫茶と沿革

茶は何れの頃より我國に植ゑ始められしものか今之を詳らかにする能はず。聖武天皇の天平元年百人の僧を內裡に召し、般若經を講せしめられ其第二日に行茶の儀ありと史に茶に就ての事を記せるは、蓋し是を始めとせり。而して行茶とは茶を賜はるの式なるべきも、今は更に其由を知るべくもあらず。且當時茶を喫するは後世の專ら其味を賞翫するに反し、一意藥用としたるに似たり。東大寺要錄に同天皇の御代僧行基ありて德行共に高く、諸國に堂舍を建立すること四十九箇所、並に茶木を植う、末世衆生濟度の爲なり云々と。是亦恐らくは藥用に供せん爲に植栽せしものならんも、其茶木は何れの國々に植ゑたりしか今より之を明かにすべからず。次で桓武天皇平安に都し給ふに當り、典藥寮を豐樂院の左方に置きて、醫藥及び藥園、拘杞園、茶園等を掌る所とせられき。されば茶は往古醫藥の料たること明白なり。然るに同天皇の延曆二十四年最澄（傳教大師）支那より歸朝し、茶子を齎して江州坂本に移植せりと。是茶を播植せし地名の明かに記錄に見ゑたる始めなり。

最澄に次で空海（弘法大師）亦茶子を支那より傳へたり。弘仁六年夏四月嵯峨天皇近江の滋賀に御幸ましまし、崇福寺に詣で給ひて梵釋寺に駐輿あらせらるゝや、大僧都永忠手づから茶を煮て上れりと。想ふに當時にありては既に諸方茶を製し、且藥用の範圍を脫して其風味を賞翫するに至りしならんか。但し同天皇は殊に茶を好ませ給ひ、同年六月勅して畿內並に近江、丹波、播磨の諸國に茶を植ゑ毎年是を貢獻せしめられたり。降つて醍醐天皇の昌泰元年十月、宇多天皇大和に御幸し、現光寺に詣で給ひし時、別當聖珠山果を捧げ、香茶を煮て奉饗し、又同天皇五十歲の寶算祝賀に當り、盛に其儀を行はせられし際、茶を以て酒に代へしめられきと。次で延長五年、醍醐天皇毎年尾張、長門より茶碗二十口づゝを貢せしめ給ひぬ。又村上天皇の天曆五年疫癘大に流行し、死する者算なきの慘狀を呈するや、空也上人十一面の觀音像を作り、車に載せて自ら之を輓き歩き、其觀音に供せし點茶を病者に施與したりしに、病直に平癒せし者頗る多かりしとの傳說あり。

次で圓融天皇の頃より、御讀經の時は、必ず茶を僧に賜ひ、之に甘葛煎を加へられきと。蓋し甘葛煎とは一種の甘味にて、更に後に至りては生薑などの辛味をも和せられたるが如し。斯くて後三條天皇の御代、全國中茶の名產地を甲斐の八代郡、三河の八名郡及び但馬國と定められ、保元二年後白河法皇五十歲の寶算を賀し給ふや、宇多天皇の例に倣ひて酒に代ふるに茶を以てせられき。次で後鳥羽天皇の建久二年四月平安建仁寺の開祖千光國師葉上僧正榮西、宋より歸朝の折茶子を齎し、筑前國脊振山、同博多聖福寺の山內に植ゑ、且山城栂尾の高山寺明惠上人が法間の爲建仁寺に赴きし際、僧正茶子五粒を壺に入れて上人に贈りたり。上人大に喜び先づ深瀨の園に試植し、後年宇治に分播するの本源を作りぬ。されば宇治の園民は毎春新茶を高山寺に捧げ來りて上人の祠堂に之を供すといふ。順德天皇の建保二年將軍實朝病あり、榮西を招きて加持せしむ。榮西即ち茶を進め且自著の喫茶養生記を獻じ、病倏ち怠るに至りしと。以來喫茶大に行はれ、彼の十服より百服までにも至るといへる會合は、實に此頃よりの流行なりと傳へらる。後醍醐天

皇の元弘三年、楠正成義兵を擧げて千劍破城に據るや、北條高時攻めて利あらず、遂に戰ひを止めて長圍の計に出で、兵士の徒然を慰めんが爲に、陣中に連歌師を呼び、或は碁、雙六を弄び、或は百服茶を催しこと等太平記に見ゑたり。就中夢窓國師の茶辯、法印玄惠の喫茶往來は、益其流行を促しぬ。蓋し當時全國製茶の勝地は栂尾を以て第一とし、仁和寺、醍醐、宇治、葉室、般若寺、神尾寺等是に次ぎ、大和の寶尾、伊賀の八鳥、伊勢の河居、駿河の清見、武藏の河越など又是に次ぎ、彼の服茶會に本と爭ふは栂尾の茶にて、非と競ふは其他の產を喫當つるの娛樂なりしなり。

縉紳武家榮枯地を易へ、武家俄に富有となりしを以て、頗に茶會を催し盛饌を設け、本非の賭に沈香、麝香、沙金、絹帛、鎧、太刀等の類を持ち寄り、勝つも是を己に入れずして、其物を擧げて其席に侍する田樂師乃至白拍子などに投與し、斯の如き會合殆ど虛日なきに至りしかば、尊氏遂に禁令を發して之を戒飭するに及びぬ。次で將軍義滿の時、山名氏淸に命じて宇治に茶園七箇所を新設せしめ、將軍義政の時、後土御門天皇の文明十五年東山に茶寮東求堂を營み始めて茶の湯を制定したりき。

以來久しく其聲價を擅にし來りし栂尾も、義滿の頃より次第に衰運に傾き、遂に非の宇治に壓せらるゝに及びたり。而して義政の代茶道の流行と共に喫茶の流行は行商を出すに至り、行商は圓顱僧體を裝ひて其一服一文と定めき。德川氏の頃は宇治の茶名益高く、栂尾の名は殆ど宇治の名裡に沒却せられ、茶といへば宇治、宇治といへば茶を連想すること、遂に今日の如くなりぬ。

第三章　茶人と系譜

珠光深く茶禮を樂しむや、遂に將軍義政の感稱を得、次で能阿彌、藝阿彌、相阿彌等の徒と更に故實に因りて眞行臺子の法を始め、茶器の品々を選みしかば、大に上流の翫ぶ所となり、武野紹鷗に至りて殆ど全國に流布せり。大內家、今川家、織田家、わけても豐臣家に及び千利休に命じ、古法の過不及を改正せしめ、作法一層宜しきに適ひしより、上下この道を貴はぬはなき有樣とはなりぬ。是に於てか後世珠光を茶祖とし、紹鷗を中興の祖、利休を大成の法祖と仰ぎ、以來茶を說く者益多く、從つて其流派も亦多く出來るに至りたり。今是等の流祖即ち茶人の系譜に就き、其大要を示さん。

珠光

俗姓村田、奈良稱名寺の住侶、一休和尙に參して教外の旨を悟り、年二十五、來りて京都三條に寓止し、一休より其法信にとて授かりし圓悟禪師の墨跡を常に丈室に掛けたり。性敏にして茶事の故實に通曉せざるはなく、世其風雅を慕ひ名聲宇內に聞ゆ。將軍義政曾て召し茶禮を問ひ珠光庵主の扁額を賜ふ。茶道の宗工と稱する者此に始る。文明年間の人八十歲にて歿す。其子宗珠、印說齋と稱し父の遺跡を繼いで名高く、六條堀川に住す。

眞能

能阿彌と稱し、鷗齋又春鷗齋と號す。將軍義政に仕へて同朋と爲る。茶禮及び書畫を能くし兼ねて古器を識鑒す。其父每阿彌、將軍義教の同朋たり。眞能夙に茶杓を造りて名高く、宗師にして茶杓を造る是を始とす。

眞藝

眞能の男、藝阿彌と稱し、學叟と號す。足利家に仕へて同朋と爲り、茶事及び書畫を能くして家聲を墜さず。

眞相

眞藝の男、相阿彌と稱し、松雪齋鑑岳と號す。將軍義政に仕へ父相繼で同朋と爲る。茶禮を嗜み書畫を能くし詩を賦し和歌を詠じ兼れて香道に通し、常に將軍の左右に陪從し宴會の席に從事す。且茶具の主役となり能く古器及び書畫を識鑒し人皆服せりと云ふ。後義政敎圀莊嚴の作法を記して、是を將軍義尙に呈す。其參を碧巖圖と號し、世に流布す。

空海

俗名左近、其姓を詳にせず。茶法を眞龍に受け、是を茄木道陳に傳ふ。

北向道陳

本姓茄木氏、泉州堺鮒松の人、北向家に居る。故に北向を以て氏と爲す。茶道を嗜み法を空海に受け宗易に傳ふ。武野紹鷗の歿後、道陳を宗匠とす。曾て普通國師に參し南宗寺の外護と爲る。益し宗易薙髮以前の師なり。年五十八歲にて歿す。

足利義政

足利尊氏八代の孫征夷大將軍從一位左大臣准三后、天山と號す。文明十一年、年四十五、位を常德院義尙に讓り、餘閑を東山に建て、東求堂內に四疊半の茶亭を設けて同仁齋と名づく。陳設の豐富皆眞相の描く所なり。世是を茶亭の權輿と云ふ。勅名を賜ひて東山殿と稱し、延德二年正月七日薨ず。年五十六、慈昭院と謚す。益し吾邦茶禮の世に盛なりしは義政に始る。

古市播州

名人の稱あり。珠光に從ひて名物茶數所持の人なりしといふ。

宗宅

泉州堺の人、俗稱會田屋、珠光の弟子也。

篠道甘

一に志野に作る。泉州堺に住み、晉道に遊し、又珠光に從ひて眞の臺子の法を受く。

宗悟

京都六條に住す。姓松本氏、十四屋休齋と稱す。宗陳道甘に從つて眞の臺子の法を受く。

宗陳

京都に住み、宗悟と同門、姓氏詳ならず。

武野紹鷗

初の名は仲村、俗名新五郎、一閑居士と號す。父は因幡守、武田伊豆守信光の後、世々奈良に住む。紹鷗少にして京師に上り宗陳宗悟に就て茶術を受け又四三條遣迹院實隆に從つて和歌を學び、宅を四條殘堂の隣に構ふ。因つて居所に關して大黑庵と曰ふ。普通國師に歸伏し俗弟子と爲る。時に茶禮大に起る。其術を千宗易に傳へ後堺の津に移住す。珠光の後の茶家の宗匠たり。永祿元年十月晦日歿す。年五十三、堺南宗寺の後林に葬る。

道提

姓氏詳ならず。京都千本の邊に住み茶道を宗陳、宗悟に受け、生所持にかゝれる四十石の田地を賣り、眞の壺一箇に替へて貧窶し、爲に壺の名を四十石と稱せりと。

武野宗瓦

紹鷗の男、方寸齋と號し、慶長年間に早世す。

瀨新右衞門

紹鷗の外孫、宗瓦の婿、尾州侯に仕へ、一時茶名あり、眞の臺子の法を能くす。

津田宗遠

泉州堺の人、俗稱天王寺屋大通と號し、世々富商たり。

津田宗及

宗遠の男、一に宗及に作る。幽夏齋天信と號し實に江月和尙の父たり。豐太閤に仕へて三千石を領し、法眼和尙位に叙せられ、天正二十年八月九日歿す。

今井宗久

又宗休に作る。和州今井の人、泉州堺に住み紹鷗の婿たり。豐太閤に仕へて二千石を領し其子宗薰と俱に昵近と爲る。後宗久、大歲卿法印に擢でられ、茶事を能くし宗及、宗易と茶家の三宗匠と稱へらる。

細川幽齋

正四位下兵部大輔藤孝、祝髮して幽齋支旨二位法印と號す。泉州岸和田の城主たり。歌道の蘊奧を窮め、茶法を紹鷗に學ぶ。世文武兼備の名將と稱す。慶長十五年八月二十日歿す。年七十七、泰勝院と謚す。

千利休

初め納屋與四郎と稱し、泉州今市の坊人なり。姓田中氏、其先宝司家に仕へて同朋となり、名づけて千阿彌と云ふ。因つて後千氏に改め、抛筌齋利休居士と號す。曾て普通國師に參し剃髮して法諱を受く。茶道をして四事あらしむ。曰く能和、能敬、能淸、能寂、是茶祖珠光の故事に因りて立つる所なりと。遙に茶道を以て信長に仕へ、後豐太閤の厚遇を得三千石を領し、命を受けて茶法を改め損益補否の精一として捨つべき無く、其法遍く海內に行はれ、列國諸侯の重んずる所となり、世以て百世の宗師と稱す。元龜年間正親町上皇の勅を奉じ、茶具を製して之を奉り、居士號を賜ふ。薙髮して又古溪和尙に謁し參學の徒となり、妙を窮め玄に參するに殆ど全力を盡す。某年資財を擲ちて紫野山門上に架閣し、諸尊像及び己の肖像を置く。太閤之を怒りて罪なひ遂に死を賜ふ。實に天正十九年二月二十八日なり。年七十四、紫野南光院に葬る。

織田信長

織田備後守信秀の男、從一位右大臣に任ず。茶禮を好み紹鷗、利休を召して其法を學ぶ。

豐臣秀吉

初め羽柴氏、後豐臣に改め、關白太政大臣從一位に任ず。深く茶道を好み、利休をして茶禮を定めしめ、是より其法大に備る。

織田有樂

諱は長益、源五郎と稱し、信長の弟なり。從四位下に任ず。有樂軒如庵と號し、法名を融覺といふ。利休の後茶道の宗匠と稱せらる。深く禪法を重んじ紫野の外護となり、元和七年十二月十三日歿す年七十。

織田主計頭貞置(貞置流の祖)

有樂齋の歿後、茶道相續の血脈を許さる。

細川三齋

諱は忠興、幽齋の男、剃髮して三齋と號す。

一尾伊織(一尾流の祖)

三齋の遺言により以來一尾流と稱す。

古田織部正(織部流の祖)

諱は重勝、印齋と號し、從五位下織部正を任し、一萬石を領す。性茶事を好み古器を識鑒し、利休の後有樂と同じく宗匠と稱せられ茶事を以て德川秀忠の師範と爲る。曾て春屋國師に見え參學の弟子となり、元和元年六月十一日卽ありて自殺す。

慈胤法親王

樫井宮、後陽成天皇の皇子、二品天台座主、常修院宮と號す。

近衞家熙

陽樂院と號す。

鷹司輔信

有隣軒と號す。後眼疾を患ひて愈茶事を嗜む。

近衞信尋

應山と號す。

小堀政一(遠州流の祖)

初名新助、宗甫と號す。江州の人、小堀勘解由左衞門某の孫、新助某の子なり。政一初め豐臣家に仕へ、後德川家に召され、近江にて一萬二千石を領し、元和九年伏見奉行職に補せらる。在職二十餘年正保四年二月六日、六十九歲にて歿す。茶事を織部に學び書を能くし又歌に巧に且識鑒に長じて書畫其他悉く其鑒定を待つて世の價を高下す。男備中守政之父が家を繼ぎ父の風を殘せり。

久田宗榮(久田流の祖)

父を刑部と云ふ。江州佐々木の浪人、母は利休の妹、俗名新八、寬永元年三月六日歿す。

藪內紹智(藪內流の祖)

劍仲と號し、藪中齋又藪隱齋又燕庵と稱へ、寬永四年歿す。

南宗寺宗啟(南坊流の祖)

泉州堺集雲庵首座、一休の法嗣、又宗誉とも云ふ。

千道安

利休の嫡男、病弱なるを以て家を繼がず。初名紹安、不休齋眠翁と號し、利休に先だちて天正十五年七月朔日歿す。

桑山左近

諱は長重、從五位下、左京大夫と稱す。別に洞雲と號し、剃髮して宗仙と稱ふ。

寛永九年七月七日七十歳を以て歿す。

片桐石見守(石州流の祖)
諱は貞昌、従五位下、和州小泉にて一萬石を領す。曾て玉室和尚の俗弟子となり法名道稱、又三叔宗關、又能改庵、又浮瓢軒と號し、延寶元年十一月二十日歿す。

松浦鎭信
四品肥前守、初名信俊、入道して式部卿法印と稱し、天祿庵又無外庵圓惠と號す。元祿十六年十月十六日歿す。

怡溪和尚
高源院の開祖、宗悦と號し、大德寺又東海寺に住み、正德四年五月五日歿す。

淸水道閑
京都の人、風爐道閑、古道閑とも稱す。違紙庵と號し、初め織部の門、後遠州肝煎にて仙臺の茶道となり、後石州に從ひ、慶安元年六月二十日歿す。

千宗淳(表千家)
利休の第二子、兄道安病弱なるを以て其家を繼ぎ、少庵と號し、慶長十九年九月七日歿す。

千宗旦
宗淳の男、幼にして紫野黄光院に喝食たり。後豐太閤上意を以て千家々藏の諸具悉く是を賜ふ。因つて寺を出で宗淳の家を繼ぐ。性隱を好み榮利を絶ち深く祖父を慕ひて其心を汲み家聲大に振ふ。宗旦又元伯、又元叔と號し、今日庵咄齋と稱す。萬治元年十二月十九日歿す。

山科宗甫
宗旦の弟、山科に住み花亭と號す。

千宗拙
宗旦の子、初め宗甫閑翁と號し、山科に住み後京都に移り早世す。

千宗守(武者小路)
宗旦の季子、故有りて家を繼がず、別家して上京武者小路小川東入る所に住み、似休齋又官林庵一翁又閑翁と號し、讃州侯に仕へ、延寶三年十二月十九日歿す。

二代宗守—三代宗守—四代宗守—五代宗守—六代宗守—七代宗守

千宗佐
宗旦の男、本家を繼ぐ。逢源齋江岑と號し、世に今古宗佐と云ふ。寛文十二年十月二十七日歿す。

二代宗佐—三代宗佐—四代宗佐—五代宗佐—六代宗佐—七代宗佐—八代宗佐

久田宗理
宗榮の男、理兵衞と稱し、江岑宗佐の妹おくれを娶とす。其弟源兵衞は藤村宗德即ち庸軒の養子となる。

千宗室(裏千家)
宗旦の子、仙叟又玄室又今日庵と號し、千家本家の裏に住む。即ち宗旦隱居の處利休堂あり。元祿十年正月二十三日歿す。

二代宗室—三代宗室—四代宗室—五代宗室

藤村庸軒(庸軒流の祖)
名は當直、初め宗德又徹翁、後反古庵庸軒と號す。江州藤村の人、蓋し藤村は藤堂邑の隣村なるを以て高虎侯召して五十人扶持を給せり。性淡泊讀書を好み詞章を善くす。元祿十二年九月十七日八十八歳にて歿す。

山田宗徧(宗徧流の祖)
字は周學、四方庵又力圍齋と號し、三河の人、日蓮宗池上派の僧、天性茶を嗜み、初め頂妙寺幸順に就て織部流を學びしも、心に適はざる所ありて宗旦の門に入る時に年十八。以來二十六歳に至るまで前後九箇年師の左右を離れず。宗旦其奇才を愛し遂に利休傳來の秘訣を擧げて之を授け、且不審庵の額を與ふ。宗徧後江戶に遊び寶永五年四月二日八十二歳を以て歿す。

杉本普齋(普齋流の祖)
勢州山田の御師吉太夫と稱し、有夢庵宗喜又瑞夢子と號す。

其の他金森宗和(宗和流の祖)松平不昧等頗る名高く、又織田有樂、細川三齋、蒲生氏鄕、荒木攝津、瀨田掃部、芝山監物、高山右近等之を利休の七哲と稱へ、山上宗二、重宗甫、住吉屋宗無、もぢ屋宗安、田中紹安等は利休と同時に名高く、ノ貫、有馬了及、三滴、上田宗古、横田宗朴、伊達政宗、前田利家、淀屋ケ庵、岡本宗喰、舟木又甫、市川心齋、中西立佐、城宗信、慶巖、本行坊、宗柏、烏丸光廣、京極高廣、因果居士等は高名なれども其統傳明かならず。

第四章　茶室及茶庭

一　茶　室

茶室は京間、疊六尺三寸、厚さ一寸七分、四疊半敷を本式とし、即ち第一圖の如く疊廻し敷、中央半疊の隅に爐を切り、夏は中の半疊を取除け、入口の疊を並べ敷き、其に準へて別に半疊の換疊を入るゝこと、第二圖の通りとす。而して床前一疊を除き右の疊を客疊、手前を踏込疊、左を道具疊と稱へ、上客は客疊の頭に以下三名と居並び、殘り一人を詰と稱し、折曲りに坐るものとせり。最も茶室には二疊、三疊、一疊半、二疊半、三疊半、又其三疊にも平三疊、(横に平たき三疊にして其平の方より入るものを云ふ)深三疊(奥へ深き三疊にして其狹き方より入るもの)長四疊、六疊、八疊、十疊等、且其二疊の中に爐の巾にて長さ疊と同じき板(中板と云ふ。爐を其中に切らざる時は座席の廣狹によりて一定せず)を入れしもの、或は其中板に爐を切りしもの、或は三疊に同じく此中板(一所)を用ゐたるものなど、千差萬別一々數ふべくもあらざるなり。されど爐は四疊半切、大目切、向切、隅爐と間取に應じて切り、更に之を本勝手、逆勝手に別つまでとす。大目とは一疊の長さより臺子及び臺子屏風を置ける巾、即ち其四分の一を殘せし他の四分の三大の疊の意、第三圖は即ち平三疊にして、紹鷗は下の方に爐を切り、四疊半の手前と同じくしたるを、利休は大目に切上げ一種の點法を立て、茶器配置の位置を定めたり。向ふ切とは向ひて疊頭の表の方に切り、爐と壁との間に巾一寸七分五厘の松柾目の小板を入ることと第四圖の如く、隅爐とは勝手の方の隅に切り、壁の二方に同じ小板を入ることと第五圖の如くにて、左方の壁一尺五六寸上りに折釘を打ち、柄杓を掛くるの用に供す。又本勝手とは右勝手(普通多くは是に依る)逆勝手とは左勝手にして、地面の都合若くは建築の續き工合等より止むを得ず本勝手に爲し能はざる場合に於てのみ

〔第一圖〕

〔第二圖〕

〔第三圖〕

〔第四圖〕

〔第五圖〕

するものなり。

床には下座床（下座卽ち勝手入口の方に附けたるもの、下座にありても床前を上座とす）本床（上壇にて框ある床）踏込床（床の內部板上端を疊と平均したる床）蹴込床（本床と同じ高さに地板を入れ、其下に蹴込板を嵌め込み、框に代用せし床）洞床（床の內部、天井左右共に塗り廻して隅々の柱を隱しゝ床）袋床（床の內幅より横に入込み、床脇に小壁或は板を設けし床）釣床（室內の一隅に天井より束を下げ、落し掛を入れ、折廻し釣壁となし、下はたゞ疊となれる床）原叟床（上は釣床同樣なるに床柱を用ゐ、下一疊を板とせし床）織部床（室內のある壁中へ天井の廻り緣下端に巾六七寸位の板を、柱と柱との間に横に挿込みたる床）升床（原叟床の如く眞角なるも床柱を用ゐず、たゞ下の隅に半疊の板敷なると、又上下共に三角形になしゝこの床）壁床（たゞ床の意にて掛物及び花器を掛くるもの）等ありて、其眞中を軸前、客より向ひて先を軸先、下座の方を軸脇と稱す。

花器の折釘の高さは框若しくは地板と落し掛若しくは天井との間の寸尺に六を乘せし數、例へば五尺なるときは五六＝三尺とし、隅柱の折釘は疊若しくは地板と天井との間の五分の四上に打ち、床正面眞中の折釘も初めの折釘の高さと同樣とす。されど何れも其花器の長短によりて多少斟酌すべきは言を俟たざるなり。

掛物は繪の類を掛けず、墨蹟或は畫贊あるもの或は和歌あるものに限るも、戀歌は用ゐざるなり。又掛物見樣は本紙、一文字、中、上、下、風帶、軸との順序とし、掛樣は掛物の眞中を左手に持ち、風帶を持ちたる手の兩脇へ下げ、折目をよくのばし、右の手にて（或は掛棹）床へあがりて掛け、兩手に軸を持ちて掛下げ、少し裏へ卷返し、又表へ卷返し、次に直を見て床を下り、下りて今一應直を見、歪めは幾度も直すべし。

額は草庵の破風、又は玄關の庇下にも掛けど、見所多く景に過ぎたるを避く。小座敷にては不審庵形、古溪和尙の筆）に倣ひて杉の木に文字を彫りて胡粉を入れ、又燒杉は元伯好、緣を殘して彫込の丸額は叶翁好とす。但し彫額或は打付書の兩樣は用ゐるも紙額は用ゐざるなり。

天井は小座敷には網代、蒲、長片の三種を普通とし、板天井を用ゐず。嵯峨の西芳寺に利休好の三疊敷樣の上に、土天井を施せり。腰張は客付の壁へは奉書紙の裏を表へ出し、高さ九寸に張るも、狹き座敷は高き程よろしく、又勝手付の壁へは湊紙薄鼠にて一尺八寸、繼ぎ目は共に二分許りとす。

主人の出入する口を勝手口又は茶立口、通口、給仕口とも稱し、且其上を第六圖の如くせしを火燈口と云ふ。是火燈の古器に似たるを以ての名にして、其他櫛形、瓢形等にも造り、此處に用ゐる襖を所謂太鼓張と呼び、奉書若しくは鳥の子紙にて白張とし、切引手といひて、戶の組子の所を切込みて張引手とし、表は下より組子五つ目、勝手は六つ目にす。而して今一つの口を茶道口と稱へて卽ち茶點つる時の出入口とせり。

〔第六圖〕

又潛り口卽ち躙上りとは、茶室への入口にて、何れの席にありても高さ二尺二寸五分、

巾一尺九寸五分、其軒には喚鐘、奴鐶、木魚、客板等合圖の道具を吊るなり。

又襖は黑塗り緣、唐紙、型は桐、白張の袋張は引違ひに限り、靑土佐の袋張四枚は江岑好の三疊に、原叟好みて用ゐたり。且引手卵子は利休好、桐は原叟好、竹にて節の所を擇びしは如心齋好、樂燒も亦原叟好とす。●

道幸は道具疊の横の所、勝手の方へ張出したる袋戶棚押入の如きものにて、元伯好は今日庵に用ゐられ、常には戶を入るゝも、夏は簾に替へ、夜分は懸燈臺を用ゐる。而して其下を竹簀とし、水屋兼帶としたる作りありて、老人等の器を運ぶ勞を省けば極めて便利なり。

道安は蹠足なりしゆゑ、物を運ぶ樣の見苦しきを、客に見せじと中柱ある席に低く二枚の襖を入れ、運び事終りて其襖を取り外すやうにしたるより、是を道安圍と稱へたり。

二　茶庭

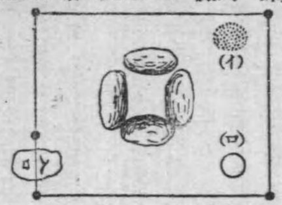
茶庭は是を露地といひ、露地には內露地、外露地といひ中潛りにて分ちたるを二重露地と稱ふ。要するに山林幽居の趣、村落茅屋の體、心々の好みに依れども、造り水奇石など結構に見事なるを嫌ひ、たゞ常體の木石もて何となく自然に侘びて面白きやうになし、固より造りてするものなれど、造り物とならぬ樣なるを主旨とす。樹木は同じ種類なるを三本相並べ、又同じ形なるを向ひ合せに植うるを嫌ひ、常磐木を主として花咲く木を忌むも、楓樹は特に賞翫し、織部、南天は桑山左近植初めしと傳ふ。其狀況に隨ひて能き方へ片寄せ、左右の明き同じからぬやう、一方は廣く一方は狹く、廣き庭とても狹き庭とても殊に小なる石を擇はず、成るべく面扁平にして亙り安きを貴び、利休は地上一寸許り出づるを可とし、織部は一寸五分位を可としたり。安多は掃除のみ入念にして、水打たぬもよろしく、打水は客前に一度、中立前に一度、最後に立水と、都合三回打つものとす。水打たぬ所は腰掛の石、躙上りの石、手水鉢の前石にて、此等は皆裾の濡るゝことあらんを慮ふが故なり。

躙上りには踏石高さ三寸五分、敷居下三寸五分を離して置き、次に落し石、高さ踏石との間、次に乘石、高さ二寸、其明何れも草履を横に入るゝ程とす。又中潛りの外なるを客石、內なるを乘越石、其次なるを亭主石、脇に手燭石を置くも、客石を寄せて亭主石及び乘越石と兼用するもあり。塵穴は茶席の軒下に掘るものなり。畢竟は掃き溜にして普通丸形なるは渡り六寸五分或は七寸にて、深さ九寸六分、緣の巾八分、地より二分上げ、平漆喰には緣を附けず。又廣き露地にありては角長の形にも作り、共に靑竹の箸を立て置くなり。

待合は外露地に、腰掛は內露地に、待合は同列の人を待合する所、腰掛は中立の後ここに腰掛けて茶室の掃除等終るを待つ所とす。されど待合の多くは庭の入口、中門の外に置くか、或は中門の塀際の內若しくは外に片庇の軒にして設くるを普通とす。最も狹き市中の家にありては、玄關を待合に座敷の椽を腰掛に利用するもよろしかるべし。

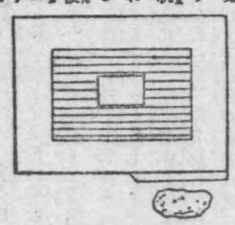
雪隱には砂雪隱（一に飾雪隱）、下雪隱（一に下腹雪隱）の二種あり。砂雪隱は內露地に設けて外圍を風流になし、茅葺屋にて桶は

蔵繩を以て結ひ飾り、見ゆるやう又見ねざるやう樹木を植ゑて蔽ひ、傍に下水手洗鉢を組むも、鉢も小さければ鉢前も夫に準じて形許りに作り附くるものとす。元來飾雪隱とは其始め貴人を請待せし際、新に設けたりしを後世庭の飾としたれば、客も其心して之を汚さず、別に中門外即ち外露地にある下雪隱にて便ずるなり。然れども止むを得ざる場合は茲に入るも咎むべきにあらず。其内部は第七圖の如く、四箇の石を置き、廻りは漆喰叩土となし、四箇の石の中を少しく窪めて鉢前の樣に作り、小穴ありて其下は吸込となれり。石の上には多く齒をよき程に切り、舟形に入れあれば、若し用を便ずる時は紙數枚を敷き其上に便じて再び紙をきせ、其隅に盛れる(イ)の砂に解枝とて本の巾一寸二分、厚さ四分、長さ二尺二寸、先の巾二寸八分なるを置きあれば、夫にて砂をすくひ見苦しからざるやうに蒔き隱すなり。而して(ロ)は塵穴(中に箸を置く)他に柄の長さ三尺七寸なる蔵或は棕榈製の箒を掛く。



〔第七圖〕

下腹雪隱は壺をふせ、周圍を漆喰叩土となし、第八圖の如く其の中をくりぬける四脚の机樣の踏板を入れ取除け自由にしつらへ掃除に便ならしめ、入口の傍に下水手洗鉢を組む。便所道具に限りては新しく且清淨なるを貴び、何れも庭中に設けたれば、手拭掛を用ゐず、手拭は一同懷中し居るべき筈のものとす。


〔第八圖〕

手水鉢は蹲踞に限り据ゑ所一定せざるも、大きく且見事なるを避け、石は成るべく其形雅に殊に水を入るゝ所は清淨に洗ひ、眞の山里等にありては、筧の水を落すなど最も風情に作る。組方は第九圖の如く、(い)は前石、(ろ)は湯桶石、(一に片口石)寒氣の頃には塗り片口に湯を入れ、この石上に置く。(は)は燈石、夜會に手燭を置くより名付けしなり。鉢前は漆喰堅め、丸石積、杭留等、漆喰堅めには其下を二三尺程掘り、石丸など入れ、上に杯形の鉢前を作り、中央に吸込の穴を設け、丸小石五六箇或は古瓦の缺片を積合せり。

第五章　道具

茶道具は其種類千態萬狀にして、多年の見聞に俟つにあらざれば、到底知るべくもあらざれど、今其大要を掲ぐるときは左の如くなり。

爐緣　大きさ一尺四寸四分角、高さ二寸二分、巾一寸四分、面三分五厘、木は檜、栗、桑、黑柿、欅、櫻、松、杉等。

爐覆　客なき時爐緣の損せざる用心に掛け置くもの。

雪洞　客濟みて爐の火を取去り、空釜を掛け蓋をせずして、爐中へ塵の入らぬ爲覆ひ置くもの。

風爐　五德を置きて釜を掛くると、五德なしに釜を蓋の如くに掛くるとの作ありて

〔第九圖〕

後者を朝鮮風爐といひ、陶器にてせるを土風爐と稱す。有名なる形には、透木風爐、紹鷗風爐、丸釜風爐、尻張風爐、阿彌陀堂風爐、四方風爐、鶴首風爐、道安風爐、雲龍風爐、達摩道風爐、面風爐、鳳凰風爐、琉球風爐、鐵丸風爐、鬼面風爐、竹臺司風爐、板風爐等。

風爐覆　大高檀紙を裏打して張れる厚紙を六角形に折目を附け、其頭を折込みて紐にて結び留め、風爐に釜の掛かれるまゝ、上よりかぶせ置けば、自から其の頭に穴明きて、湯氣抜きとなるやう作れるものなり。

風爐先屏風　二枚折の小屏風にして、高さ二尺三寸、横三尺一寸、緣臘色塗り五分四方、地の中金地に淀の引船の墨畫を千家の定式とし、夏は杉の折廻し、腰板欄に表流は捻梅、裏流はつほ〳〵の透彫、又苞にせるもあり。

前土器　赤白大小種々あるも、風爐の大小に應じて擇び、特別の大風爐には二枚並用す。

五德　其形に小爪、利休形、鴨爪、薩摩屋形、長爪、法連形等ありて、如何なる形のものと雖も、爪三つの中一つ間の多く明きたるを景爪と稱し、之を上座の方にして置くなり。

釜　古きは筑前の蘆屋にて作りしものとす。其蓋には直蓋、落込、手蓋、一文字、明慧等、其鈕には透し茄子、橘實、鬼面、遠山、花實の類、其形には平雲、乙御前、祖母口、天鵝、小霰、眞形、透木、鶴首、責紐、百會、鉈、大講堂、唐犬、針屋、萬字、野溝、地藏堂、東陽坊、蒲團、切合、廣口、皆口、十王口、丸釜、尻張、阿彌陀堂、國師、日の丸、四方、萬屋、雲龍、龍釜、枡釜、巴蓋、土簾、四方口、裏釜、累座、立鼓、腰萬字、田口、百佗、達摩堂、累座富士、雷聲、だつま、刷毛目姥口、鐵瓶、千本松、夕顔、瓢簞、手附、のんどり、八卦、大黑、福庵等。

鐶　ひる口、みゝず、諸手、さゝげ、じやうはり、眞鍮、平ぐわん、四方釜の鐶等。

鉤　眞鍮の木瓜、鐵の丸、鐵の鎌の刃等、丸きは小釜に、木瓜は中釜大釜に、鎌の刃は今一層大釜に用ゐる。

釜敷　竹の鐺は宗旦好、炭斗の上に置く時は、表を上になし、其儘取りて右手に持ち、上を下に即ち裏に釜の底を付け、上げたる時は表を上に直す。

自在　竹を以て幹となし、懸下に鎖あり。竹は四尺七寸或は八寸、節は七つ八つを過ぎず。若し天井高くして竹足らざれば、鎖にて上を補ふ。又鎖は廣間に用ゐ、細鎖、一重、二重、丸、小豆、錢等の類あり。

茶碗　青磁の類には雲鶴、引木鞘、狂言袴、珠光、人形手、饒州等、染付の類には雲堂、松竹梅、蟲喰、祥瑞、呉洲、赤繪、古赤繪、金襴手、宋胡錄、安南、紅毛、井戸、小井戸、大井戸、小くわんにう、青井戸、井戸脇等、熊川の類には眞川、河淵道、鬼熊川、後熊川等、三島の類には古三島、禮賓、彫三島、花三島等、刷毛目の類には古刷毛目、塚堀、朝鮮刷毛目、稻刷毛目、粉吹等、高麗の類には割高臺、繪高麗、堅手、本手、長崎、雨滴、玉子手、鉢手、金海、御所丸等、呉器の類には紅葉、遊擊、大德寺、錐、番匠、尼、柿の蒂、斗々屋、伊羅保、古いらほ、刷毛目いらほ、釘堀、黄いらほ、そば、半使、はたそり、御本半使、もさん、御本、餌畚等。

又國燒は樂燒を以て最良となし、臨濟、東陽坊、大黑、檢行、木守、早船、鉢開等之を

長次郎の七種と稱へ、其他黑、太郎坊、次郎坊、桃花坊、中黑、小黑、雁取、殻、再來、濡烏、小狐、一文字、菖蒲、枝柿、鉢の子、鹽器、閑居、横雲、風折、面影、挽き木鞘等の名物を始めとし、稲妻、若山、獅子、千鳥、蔦、桁、法輪をのんこの七種と稱ふ。且仁清、光悦、乾山等頗る名高く、更に其陶窯の主なるものを擧ぐれは行基、萩、今利、嬉し野、あはの燒、小倉、志戸呂、松伯、讃岐、高原、難波、賤機、雲州、相馬、織部、鳴海、常滑等とす。

茶入 唐物には茄子、九十九、似、松本、博多、圓座、出雲、小茄子、富士、紹珍、文林、博多、桃、玉垣、鳥井、苫屋、葉室、本能寺、丸屋、肩衝、大海、内海、鶴首、柿、達磨、紺羅、物相、尻張、大尻張、利休尻張、木の葉猿、文茄、丸壺、利休、金絲、立花、寺澤、廣口、飯銅、瓶子、樽、耳付、累座、瓢簞、上杉、角木、驢蹄、常陸帶、鮟鱇、胴高、油滴、水滴、手瓶、弦付等。◎和物には古瀬戸、其筒井、淺池、中川、山の内、松前、松井、圓東坊、鐘の鞘、釣船、東中庵、相坂、畠山、胴高、破被、鮟鱇、鈴木、吉光、淺野、平野、福島、六條、肩衝、淡雪、山の井、可中、平手、口瓢簞、夏山、擂り茶、朝日、煎餅手、以上を祖春慶の名物とし、橋姫、野田、大瓶、小川、思川、面取、不面取、大覺寺、柳藤四郎、絲目藤四郎、底面、花藤四郎、蠟燭手、貯月、藤四郎、春慶、甑、〆切、以上を二代藤四郎の名物とし、大津、飛鳥川、玉柏、二見、瀧浪、生海鼠、藤浪、岩余野、眞如堂、廣澤、以上を三代藤次郎の名物とし、みなの川、音羽、翁、市場、廣口、澁紙のつまみ底、擂り粉木、黄葉物、橋立、玉川、凡、正木、米一、剛〆、正信、春慶、擂り茶、堺、後時代春慶、吉野春慶、以上を四代藤三郎の名物とし、坊主手、山道、姉、利休、鳴海、織部、捻貫、八橋、伊勢手、以上を後窯の名物とす。又京作には宗伯、正意、茶臼屋、以上は紹鷗時代の人、源三郎、新兵衛、江存、茂右衛門、吉兵衛、萬右衛門、仁清等、又陶窯の主なるものを擧ぐれは薩摩、鷹取、肥後、丹波、膳所、唐津、信樂、伊賀、備前、伊部、祖母懐等とす。

棗 紹鷗形、利休形、盛阿彌形、溜、鷲、尻張、平、白粉解き、一服入、茶合、河太郎、梅斎、一閑折溜、不識、金輪寺、松の木、老松割蓋、一閑、茶桶、挽き溜、吹雪、薬器、頭切、南瓜、蔦、一閑竹張等。

茶筌 其作りを眞行草の三種に分ち、眞は數穗穗數五十七本に割り、行は中穗或は中荒穗穗數四十六本に割り、草は荒穗穗數三十二本に割り、又一種青竹にて作れる粗麁の品、所謂正月の大福茶に用ゐる物あるも、そは一度限りにて再度使用せざるなり。

茶杓 古は象牙にて作りしも、象牙頗る稀なるより水牛の角を用ゐ、汚穢を厭ひて漆にて塗れり。珠光輕く侘び始めて竹の目の添樋ありて節なきを作り、紹鷗も亦之に倣ひしが、利休に至りて竹にて作らんには節あらではと、遂に添樋なき節竹を用ゐるに至りしとなり。

茶巾 茶巾布とて曲尺巾一尺に織りし麻布を、長さ一尺或は一尺五分、巾五寸或は五寸五分に切り、捻縫としたるもの。

水指 唐物の名物には抱桶、天竺、西瓜金、もうる金、青磁には雲鶴、砧、天龍寺、七官、南蠻には縄簾、竪簾、横簾、〆切、南蠻芋頭、其他渡り物には冬寒、朝鮮芋頭、海老子、不識、染付、古染付、蟲喰手、祥瑞、呉洲、菱馬、和物の金屬製には渦、廣口、

釣瓶、藥罐等、又磁器製には瀬戸、鷹取、薩摩、伊賀、信樂、備前、伊部、唐津、萩、丹波、宇治、仁清、乾山等、塗り物には眞手桶、朱手桶、黑片口、海松貝片口等、木地には曲、同菊の繪、釣瓶等、樂焼には福の神、舟曳き、鐘馗堂、竹の節、飴藥丸、梔子、手付、黑筒等あり。

柄杓 柄の末竹の皮の方より斜にそぎたるは爐用、身の方よりそぎたるは風呂用にて、百人一首の家隆の歌の「みそぎぞ夏のしるしなりける」を思ふは最もよき記憶法たり。又常の柄杓の如くにして、柄の向ふへ突通りたるは臺子に飾るものとす。

杓立 渡り物には青磁、交趾、染付、祥瑞等、和物金屬製の名物には四つ葉桃底ありて、瀬戸、黄瀬戸、唐津、樂燒皆是を寫したりと。

蓋置 唐物名物には火屋、青磁一閑人、同無閑人、同三人形、夜學、赤繪の獅子、染付三方、竹の節、交趾等、和物の金屬製には火屋、一閑人、蠑螺、三人形、五德、印、蟹、輪、轆轤、其他瀬戸、樂焼等あり。又竹の蓋置は紹鷗始めて用ゐ、節合切り一寸三分、水屋の具としたりしを、利休一寸八分に改め中節と上節とに作りぬ。

水覆 唐物金屬製名物には砂張、紺羅、捧の先、合子、骨吐、鉢の子、うる金等、古染付には雲堂、松竹梅、唐花等、南蠻には甕の蓋、〆切、内濟藥等、其他青磁、朝鮮、島物、籠抜、安南等、又和物には大脇指、さしかへ等、備前、信樂、伊賀、丹波多く製出し、曲物は利休形とす。

帛 普通は紫の鹽瀬、緋色は妙齢の女子或は老人ならざれは用ゐず。寸法は曲尺にて九寸五分に九寸一分とす。

炭斗 爐には瓢、風爐には組物よろしきが、春になりては爐にも組物を用ゐる。名物には有馬土産、糠覺籠、菊の繪縁高、神折敷、葛桶、炭臺、桑箱等あり。

火箸 爐には桑の柄付、風爐には金のを用ゐる。

香合 堆朱其他唐物、國燒、木地物、塗り物、貝石類物等形は種々好み次第なるも、燒物にあらざるは、何れも其中に金箔を置く。而して燒物は冬、木地物は夏、貝類と塗り物とは四季に拘らず用ゐる。

羽箒 三つ羽は羽の大小に依れは別に寸法なし。柄の所を竹の皮にて包み二所結び、本の方は竹の皮を折返して結び、其緒を伸べて輪にするも、亦別に輪を折返し間へ入るゝもよしとす。

炮烙 甕蓋は南蠻の甕の蓋、焼孜は如心齋好にて、長入より前にはなく、のんこう形は素焼に押判あり。內藥金入は樂燒と共に爐に、懸藥は一體に風爐に用ゐる。

灰杓子 桑の柄にてくろみさし込みしは利久形、桑の柄に鋲打ちしは少庵形、竹皮巻は宗全形、赤樂燒、竹皮巻延付は長二郎形とす。

第六章　切炭と撒灰

炭は古來池田炭を珍重せしも、櫟炭其他よろしき質を擇び、米の洗汁を一樣に注ぎかけ、濕りの全く干かぬうちに切れは、手際よく切るゝものなり。但し其切炭の種類と寸法とを擧ぐれは左の如くなり。

爐の炭

胴炭	長さ五寸	木口二寸一二分
輪炭	同二寸五分	口三寸内外
四方炭	同二寸五分	割と丸りと
毬打炭	同二寸五分	木口八九 一寸五六分より
管炭	同　五寸	同七八分
枝炭	同　五寸	

風爐の炭

胴炭	長さ四寸	木口一寸五分
輪炭	同　二寸	同二寸內外
四方炭	同　二寸	二つ割と丸
毬打炭	同　二寸	木口七分
管炭	同　四寸	同七分
枝炭	同　四寸	

・但し枝炭こは躑躅の木を燒き、其枝なりに石灰を塗りて白くしたるものゆゑ、又白炭こも稱す。入れやうは炭籠の右端上に枝炭、其下に毬打炭、其右に管炭、其右上に輪炭、下に四方炭（風爐には俯向に爐には仰向に）斯くして全體の中央最上に胴炭を置き、其左に火箸（冬の火箸は桑の柄附なるが爲、釜の鐶を其柄に通し掛け、夏の火箸は木の柄なきに依り、鐵こ鐵こ相觸るゝを忌み、鐶は炭籠中の手前の空所に入れて火箸に掛けず）を置き、尖を炭の間に落し、其左手前の炭の上に香合を置き、其上に羽箒を渡し置き、釜敷は胴炭の右方に置くものこす。

濕灰の拵へやうは、竈或は火鉢などの中の善き灰を篩に通し、箱若しくは瓶に入れて番茶の濃く煮たるを注ぎ、杓子にて能く混せ、然る後蓆に廣げて干し、又茶を注ぎて干すこご數回にして、茶の色よろしく染みたる上は床下に蓄へて爐開よりの撒灰こす。この如く濕灰は俄に作り難きものなれは、夏期中に作るをよしこす。最も撒灰の用は爐に限りて風爐には用ゐず。從つて風爐には別に戳灰こ稱する灰の法あれご、それも土風爐のみに用ゐることありて頗る手數を要す。灰は何れも焙烙即ち灰器に入れ、匙は俯伏にして右方に入るゝなり。

第七章　主客と心得

一　前禮後禮

茶事の請待狀を受くれは、忝なき由を謝し、參不參の旨を確答す。之を前禮こ云ふ。書狀若しくは端書を以てするもよろしけれご、先方が目上の人ならんには、必ず行きて申述ぶべし。さて茶事終りて翌日に於ける挨拶を後禮こいひ、前禮こ同じく行き或は書き送るなり。

從つて主人側に於ても、客が我こ同輩ならは何日何時に御茶可レ申候。御相客は誰々に可レ仕候こやうに書狀に認め遣はせご、若し敬客にありては何日何時に御茶進上申度御相伴は誰に仕可レ然候ふ哉こ行きて伺ふべし。

二　着座

上座の客を正客こいひ、末席の客を詰或は結こいふ。正客は貴賤に拘らず請待せし人を推すものこす。

若し他家を訪問せし際、偶然にも釜の掛かりたる席へ通さるゝ事ありて、他に客なくは先づ其床前に至り、掛物、置き物、花等を見て輕く一禮し、次に釜の前に廻りて一見し、次に棚飾あれはそれをも見、さて床前の疊一つを除け、客疊の中央に座るべけれご、他に客あれは其次に、又連あらは床疊の際より居並ぶべし。斯くて主人出で、「御進みあれ」こいはゞ、少しく上へ進む。兎角茶に心なき人はたゞ下座に着き、且辭退するのみを以て禮儀の如く心得るも、茶には客居こて客の座すべき所定まりあるゆゑ、只管下座に着きて通路を塞ぐなごは、主人の迷惑この上もなく、却て甚だ失禮たるを免かれざるなり。

又先客ある時は輕く目禮して其前を通り、床前より釜、棚飾を見廻りて後、先客の次に座し、始めて先客に挨拶す。但し客の前

を通るは、禮を失する如く思惟すべきも、廣間ならぬには背後の明かぬやうに座するが法なれは、明きもなき背後を無理にも通らんこするこそ、寧ろ失禮甚だしこいふべきなり。斯くて先客は後來の人の床及び釜を見る間に、次座に下りて座を讓るべし。されご後來の人は先客なれは「是非御進みを乞ふ」こ述べ、先客は一應辭退の上、強ひて爭はず「然らは御免」こ座を進むべし。但し座の上下は其身分若しくは年齡等に依りて自然に定まりあれは、強ひて上下を爭ふの要なく、さりこて素より傲然こ構ふるはよろしからぬより、一應相讓りたる上は、速かに其座を定め、譯もなく讓り合ふ如きは最も戒むべきなり。

又圖らず茶席へ通され、主人點茶中の時は差控へて言を出さず、たゞ目禮して先客の次に座し、手前終りて主人が茶器の運び全く終れは、始めて立ちて掛物其他を見、然る後主人及び客に挨拶するなり。

三　歩行

摺足なるも重からず、且つ立たしからず、體は自然に伸びて少し前にかゞむ程、爽からず遲からず、先づ其進まんこ欲する點までは、幾足にて足るかを心の裡にて豫算し、然る上に歩行するの用意あるべし。敷居及び疊の縁を踏ます、より物を踏み、物を跨ぐ等は苟且にもなすことを許さゞるなり。

總て歩行或は座り或は茶を點つる時等、何れによらず顏を顰め歪め、臂を張るなごの無作法あるべからず。肩の大ひづみになきやう、手首の內へも外へも折れぬやう注意を要す。

四　座方

今日の人は多く座るに不得手なれご、兩足の拇指はかりを打ち重ねて、折々下を上に上を下に交ふれは、長座すこも決して足痛み、又痺のきるゝここ等なし。斯くて男子は膝少し開くかたよろしけれご、女子は絕對によろしからざるなり。

五　立居振舞方

立際には先づ足首を立て、膝に力を入れ、兩足共に立つうち、右を少し先にするをよろしこす。空手の時は客のなき方の手を輕く膝脇に突き、片手は膝に置きしまゝに立ち、兩手を腿の脇、つけ根の邊に指を揃へて自然に垂れ、女は袖口を持そへて、手の多く出でざるをよしこす。總て何事を爲すにも、兩手共指を揃へ、拇指の他は、四指密着せる如く間を離すべからず。されは茶を學びたる人なるか、學はざる人なるかは其指の開くこ開かざるこの習慣に依り、直に判知し得べきなり。

何にても持運ぶには、姿勢自然に正しく、其持つ物は大凡乳の邊に上げ、餘り向ふへ突出さず我身にも觸れしめず、先づ身こ物こを五六寸許り離すべし。下へ置くには篤こ座し、尻を能くおろして後持ちし物を置き、又持ちて立つにも、其物の前に向ひ、正座して靜に採上げ、小さきは左の掌にのせて右を添へ、大なるは兩手にて確こ持ち、足の爪先より立つべし。物を置き若しくは持つに、浮腰のまゝにし、片足立する等は最もよろしからず。

六　服裝

衣服は華美ならず異樣ならず、唯さつぱりこして汚れなく破れなくは、何を着るこも

固より差支なし。然るを茶人とさへいへば變りし事を好み、變りし物を愛すこのみ人も思へば、又自身も然心得居るなどは、誤想も甚だしと謂はざるべからず。

足袋は四季共に新しきを用ゐ、羽織は勝手用のものなれば、男子にても點茶の時脱ぐを本式とす。鼻紙は必ず懷中すべく、殊に帛を用意すべきことを忘るべからず。

七　次禮總禮

客方より主人への挨拶は總て上客之をなす。是上客は其日の正客にして、他は何れも相伴なればなり。故に主人が咄をかくるも、上客に向ひてなし、其受け答は勿論、器物の拜見を請ひ、且其來歷を尋ね、其他取合せを始め、料理加減を稱美する等、悉く上客の役なれば、次客以下は何事も差控へて、自己にいひ掛けられたる事の外はいらへせざるべし。唯最初に於て今日は御相伴有難き旨を述べ、歸り際に又禮をいへばよろしとす。夫れも次客既に斯くいひし上は、三客四客皆同樣の禮を繰返すも煩はしきゆゑ、次客以下は無言にて辭儀すれば足る。畢竟何物を拜見するにも、詰の人直に主人に返さずして上客に返し、上客改めて之を主人に返すも、皆此意に因れるなり。又何にても我へ廻りたる際は、先づそれを次客と自己との膝頭の中間に置き、口上に及ばずして、先づ御用ゐ或は御覽あれとの意にて輕く一禮し、次客はどういたしましてとの意を以て又輕く答禮す。是に於て先客、次客に強ひず、御先へとて取る物は取り、見る物は見る。之を次禮と稱し、客一同主人に禮するを總禮と云ふ。

八　煙草と吸殼

最も夏は莨盆のみを出すもよろしきが、他は必ず火鉢に莨盆を添へて出すべきは、獨り茶事に於ける許りならず、平日にても然すべきものとす。されば客人も火鉢の火にて煙草を吸はず、火鉢は即ち手をあたゝむるの用に供し、莨盆は煙草を吸ふの用に供へられしものなれば、若し莨盆に火なく、又は消ねてあらんには、火鉢の火を移し入るべし。併しながら客火鉢には往々火箸なきことあれば、斯る時は莨盆の火入を取出して火を乞ふ。然るに當今卷煙草の流行と共に、火鉢にて吸付くるさへ心なき業なるに、加も其吸殼を火鉢中に林立せしむるが如きは、禮なきも亦甚だしと謂ふべし。萬一普通の席にありて、火鉢のみの折は、煙管の吸殼は左手に受けて打落し、卷煙草の吸殼は、別に莨盆ありても、火を能く消したる後、鼻紙に包み、捻りて袂に入れて歸るがよろし。

九　菓子と懷石

茶人は常に茶味或は茶に入るなど稱するは、何事も淡泊風雅ならざるを得ずといふに過ぎざるなり。淡泊風雅の趣は獨り物品のみに限らずして、菓子も懷石も、總て然らざるべからず。美しき色もて彩られたる佛前の供物やうなる、或は甘たるき、或は粉を附けられし類の菓子等は皆是を厭ふ。又菓子は各自に盆にて出でたりとも懷紙に採載せて食ひ、楊枝付或は櫻、柏等の葉附けはる、楊枝も葉も懷紙に包みて袂に入れ、かりにも莨盆中に入れ、若しくは器物又は盆中に殘さず。又茶を飲むに當り、取菓子を茶碗の上にて割る人あるも、折角主人が加減よく點てし茶に、菓子粉を落す如きは無禮なるべし。よろしく懷紙の上にて割り

て食すべきものなり。且餡若しくは粉等の菓子器に附着せる時は紙を以て拭ひ、其まゝに取片付くるも、差支なきやうに爲し置くを要す。特に茶碗の喫口を指にて拭ひ、其指を襟になするものと心得る人もあれど是も大なる誤解にて懷紙に拭ひつくべく、其爲懷紙の要ありと知るべきなり。

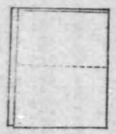
懷石即ち料理も淡泊なるを貴び、少微なるを珍重すれど、酒飯は十分に供せられ、就中飯は銘々手盛なれば適宜に用ゐ、初めより心して餘さず足らざることなきやうに食すべし。茶道は主客打解けて禮を守り、其間聊かも不滿を交へざるを本意とすれば、遠慮して食ひたきを食はず、飲みたきを飲まぬ等は、却て主人の心を空しうするに庶きものなれば、遠慮なく適宜に飲食するをよしとす。

第八章　捌と扱

種々の點茶を述ぶるに先だち、器物一通りの扱ひに就て詳細に說明せんとす。蓋し之を其點前を述ぶる中にてするときは、頗る繁雜に流るゝの虞あれば、本章には特に十分の注意を拂はるべし。

一　帛捌

帛長さ七寸二分、巾七寸なるを始め下より上へ眞二つに正しく折り、次に右を左へ横に眞二つに正しく折り、更に眞二つに正しく上を下へ折返して懷中す。さて之を使ふ時は、右の如く折りたるを一つ開き、即ち第十圖のやうになし（上は二つ折の折目相重なり、右は四つ折となり、左及び下は四つとも離れ〴〵の所になる也）其左の下の端の上一切を右の手にて摘まみ上ぐれば、第十一圖の樣になり、それを左にて下より折返せば、第十二圖の形となるべし。是に於て左の膝上（自分より見れば右に二つ折の折目相重なり、左は四つとも離れ〴〵の所となるなり）男は帶の下より上へ端を引出し、女は帶巾廣ければ、上より中へ折込みて提ぐ。



〔第十圖〕

〔第十一圖〕

〔第十二圖〕

帛捌き法は先づ左手にて（帛の中央を下より拇指を表に、他の四指を裏にして）下より一つ折上げて拔取り、膝上二寸許りの所に手を直して持ち（右の端は上に二つの折目相重なり、下は四つとも離れ〴〵の所となるなり）右手にて上になれる二つ折（拇指を表に他の四指は裏にあり）の一の端を持上げ、同時に左手は（拇指を表に他の四指は裏にあり）右手の拇指の下よりしごき樣に溝を作りて（即ち帛の二つ折れ目の內方一寸許りに）下に及ぶと共に、帛は左の膝側即ち水覆ひの上邊にあり。其時帛を少し緩めて、急に左右へ引けばポンと小音をたつ。之を摩打と稱ふ。

摩打終れば其儘帛を左の膝上に引き、第十三圖の如くに垂れ（即ち二つ折目左方に三角形に離れ〴〵の所右方となる）左の拇指を中央の前に、他の四指を後にあてがひ、拇指にて帛の三つ一分を折り（二つ折の所を向ふにして）殘り一分を後の

〔第十三圖〕

四指にて中に折り、右手は帛の端を持ちたるまゝ下に折れは、自から左の拇指は帛を三つ折にしたる中間にありて、帛は左の掌上となるべし。而して左の拇指を拔かず、右の指先の脊にて左の端より横に引摺樣、帛を下へ折り更に其折餘りを外に折返し、左の四指にて押へ持ち、右の拇指を上に他の四指を下にし、始めて左の拇指を拔き、直に拇指を上に他の四指を下にして、更に帛を今一つ折り、それを右の手にふくらかに持ち、左手にて棗を取り（横樣に持つこと即ち拇指は手前に他の四指は向ふに）膝上三寸許りの所にて、棗の上にて一の字を書く心持に拭ひ、更に帛の平みにて前より向ふへ拭ひ、帛持ちながら右手は右の膝上に置き、左にて棗を其座へ戻す。

此際若し棗にあらずして吹雪、中づきならは上を二の字形に拭き、蓋を取るにも茶碗の横に（普通棗の蓋は茶碗の右側に置くなり）置かずして、茶碗と膝との間に置くものとす。

斯くて棗を拭き終れは、右に持ちたる帛を左の掌に返し載せて、上に成れる帛の端を右にて引き上げ、前の如く塵打して折直し此度は帛を左の掌に載せ置き右にて茶杓を取り、茶杓を帛の中央にあてがひ、左は帛を二つに折て、先づ茶杓の裏表を拭ひ、次に帛を引いて茶杓の兩側を拭ひ、次に又帛を引いて半は茶杓の兩側、半は裏表を拭ひ、茶杓は之を棗の上に正しく載せ、帛は右にて横に裏を返し、其一端（二つ折となれる端）を右にて引き上げ、左にて下より外上へ折返し、兩端を揃へて左に持かへ、くるりと廻して原の如く帶に挾む。

又釜の湯沸りて蓋を取るに熱しと思はゞ、茶杓を拭ひし帛を其儘左の食指を上に出して、其指側と他の三指とにて帛を挾み持ち、右にて柄杓を採り、左の拇指と食指とにもたせ、右に其下なる帛を拔き取り、直に帛を釜の蓋にかぶせて取るべし。斯くて帛は其儘左方水覆の向ふに置き、手際に帶へ提げ、次に茶碗の中の茶巾を取出して釜の蓋の上に置き、次に湯を茶碗の中に汲み入れ、茶筌洗を爲すを順序とす。

二 茶筌洗

柄杓は左にて其柄の中央を持てるを、右にて横一文字となすこと、即ち第十四圖の如くになし、直に右を三四寸繰込み、左手は膝上に修まり、右は柄杓の頭を俯伏にして釜中に入れ杓一杯に湯を汲む。但し湯を汲むには何時にても釜の底を汲み、水を汲むには常に上を汲むものとす。

〔第十四圖〕

さて茶碗へ湯を汲み入るれは、右に茶筌を取りて直に茶碗に入れ、同時に左に茶碗を持ちて少しく傾け、茶筌はの字を逆に書く如くに掻きて、中指を茶碗の縁にかけて輕く茶筌を落し、コツと小さき音をなさしめ、茶筌は改めて持ちかへ、其儘膝上四五寸許りの所にて徐に內へ廻して先を改め（此間左の手は始終茶碗を傾けて持つ）それなり再び茶碗に入れて又の字を逆に掻き、中指を茶碗の縁にかけて輕く茶筌を落し、持ちかへて前と同じく其先を改め、三回目にはの字を逆に掻くこと、に共早に數回其先をすすぐ樣に掻き、一旦手前に拔きて同時に

左手は膝上に修まる）定座に立て置く。

三 茶巾の扱

茶巾は始め水に濡らして堅く絞り、皺を延はして上より中、下より中へ折込み、其上と下とが半分程重なり合ふやうになし、右に右端を竪に持ち、左は拇指を前、他の四指を後に茶巾の中央にあてがひ、右は其儘茶巾を眞二つに下へ折り揃へ、左の拇指を拔かず、右にて更に三分の一程折り、始めて左の拇指を拔き、横に茶碗の中へ入れ置くべし。又眞の折方とは始め眞三つに折るだけにて、自から幅狹くなるに過ぎざるなり。

茶巾は其中央を右の拇指及び食指、中指との三指にて摘み、釜の蓋上に其儘置き、茶筌洗終れは再び前の如く茶碗に移し、其手にて今度は裏に返し、左にて茶碗を膝上四五寸許りの所に取上ぐると同時に、右は茶巾の兩端を持ちて、横二つ折を眞半分に茶碗の向ふ縁へ內より外に掛け、茶碗は外を向ふになし、右手（拇指は茶巾の縦中央に茶碗の內に他の四指は矢張茶巾の縦中央に食指に重なりて外側に）に茶巾を持ちて、左手と相合ふまでに拭ひ來り、左手は拭ひ終れる右手の際に茶碗を持ちかへ、又前の如く拭ふこと都合二回半、右手は茶巾を拔き採る樣に內へ横に置き、茶碗は正しく左手に持ち直し、右は茶巾の眞中を拇指と食指とにて摘まみ、茶碗の底をゆ字形に拭ふ。

茶を點つる度ごとに茶碗を濯ぎ、茶巾にて拭ふこと皆斯の如くす。されは數服點つる時は、茶巾自からづぶ濡れとなる故、手の空きし折兩端の角を斜に採り（水覆の上にて）左右より捻かけ、其儘四つ折にして水覆へ絞り、十分水を切りて捻を戻し、四方へ引きて皺を伸はし、始めのやうに折り置くべし。

四 風爐と灰

風爐の灰は始めに前土器を入れて第十五圖の筋ある所に灰を盛上げ、眞中を堅く押固め、廻りの盛上げは、灰匙を以て形を

〔第十五圖〕

つくる。一は卽ち常の押方、二は雲龍三四は朝鮮風爐にて、イは何れも高く、ロはただ其高くなる樣を示さん爲にて、別に筋を置くにあらず。而して火は底取にて入るゝなり。

土風爐に限りて用ゐらるゝ彼の飄灰とは、極めて微細に摺し灰を絹篩にかけ、葛を解きし水にて堅からず和かならぬやうに掻き交へ、宛ら蕎麥を打つ如くに薄平に伸はし、骰なりに切りて灰器に入れ、匙にて疎に撒くなり。濕灰、飄灰共に要は炭の燒津を消すに外ならず。

五 蓋置と扱

蓋置には大要三人形、一草亭、一閑人、三葉、蠑螺、五德及び夜學の七種と、他に竹飾とあり。三人形とは唐子三人手を組合はせたる形をなせるが、中一人癡姿の者ある方を前にして置き、一草亭とは一つの草屋形にて、其屋根丸く物を置く能はざれは横に倒じ置き、釜の蓋を爲す時元に戻し、一閑人とは四角なる桁の一方に、人形の中を覗く樣なるにより俗に井覗と稱す。之は元來香爐なりしを何れの頃よりか蓋置とな

し、飾るには立つるも用ゐる時は向ふに倒すなり。三葉は丸き臺に木葉三枚附き、蝶螺と共に飾るには葉の所及び尖の所を上にし、用ゐる際は逆に取直す。五德は爪を下にして水覆に入れ、置く時逆に一の爪を向ふになし、二つの中間に柄杓を引く。夜學は支那人夜學問するに、此上に土器を載せ、燈心を入れて火を點じ、之を卓上に置くといふに基き、斯くは名づけしもの、俗に無閑人と稱へて竹飾と同じく別に扱ひなし。

六 棗と扱

割蓋の棗は左の掌に載せ、割蓋の筋を竪にし、蓋は左の方へ折上げて開くも蓋を取ることなく、且其蓋はリ字形に拭ふ。

七 水指と扱

藥罐片[illegible]（薄茶の時に用ゐ口を釜の方へ向けて置く）の蓋は口の上より胴へかけて置くも、亦右手に取り左手にて（蓋の左側を持ちて）表を前に、其前面に立て掛くるもよろしく、其製黑塗り、高さ五寸二分、打留四寸五分なるを定法とす。又眞の手桶黑塗りの割蓋は手を横にして右に上の手を持ち、左を下に添へて運び出で、足一つの方を前として置く。此蓋の取扱ひに三種の法ありて、其一は右の拇指を上に掛けて引出し、左手にて左側を持ち、右に右側を持更へ、圓き方を上に向ふの蓋上に置きて、上の手に寄せ掛くると、他は始めのやうに取り、左手に右方の上端を持ちて取直し、右手に右方の上端を持ち更へ、右より廻して向ふの蓋の上に重ね置くと、今一つは普通のとにて、何れも各自の好みに依るべし。又釣瓶の水指しは手を竪にし、持ちやう常の如くにして置き、其蓋を取扱ふに釜付の方の向より右にて手前少し押出し、右の拇指を上に掛けて取り、其儘左方に寄せ掛くるも、亦其儘左の蓋上に重ね置くもよろしく、其製檜にて高さ内法五寸五分、上長さ七寸一分五厘、幅七寸、下長さ六寸三分、幅六寸二分なるを定法とす。又平水指しには割蓋なると盆蓋なるとありて、割蓋蝶番となれるは、竪に置きて釜付の方を左へ折返し、掛合なるは眞の手桶の扱ひに因り、盆蓋は右に持ち、左を添へて水指しの前面に立掛くべし。若し立掛けにくき時は、左方の壁にもたせ置くもよしとす。平水指しの蓋の上には棗或は帛又は柄杓、蓋置等を飾ることあるも、其他の品は飾らず。又曲水指しは閉ぢ目を前にし、蓋は木目を横にして、足は一本の方を前にし、蓋は前に立掛くべし。且燒物手付の水指しは、總て手なき物の如くに持ち運び、其手を持たぬをよしとす。

八 曲水覆と扱

濃茶には必ず曲水覆を用ゐる。持ち出づる際は綴目を我が方にし、柄杓を引きて後少し押出す時、綴目を左方に廻す。又仕舞に柄杓を掛くるには、綴目を柄の下になるやう廻し置くものとす。

九 三取と二取

總て物品を取扱ふに、三取と二取との定語あり。三取とは始め右手に取上げて左手に移し、更に又右手に移して置くをいひ、二取とは右手に取り左手に移して置くをいふ。

十 置合と洲濱

總て物品を置くに、置合と洲濱との定語あり。置合とは先に在る物と見較べて程よく並べ合すをいひ、洲濱とは品字形、即ち鼎足體に置くをいふ。又山に取るとは向ふ張り山、成り、所謂半圓形に甲より乙に移すをいふ。

第九章 點茶

一 普通の點茶

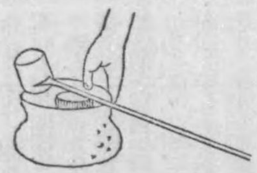
茶事として行ふべきは、勿論濃茶なるべきは言を待たず。濃茶には其間に薄茶もあり、酒飯の式もありて、始めより之を詳記せば、敢て本章を設くるの要なきに似たれども、併し平素釜を掛けて來客に薦むるは薄茶なれば、第一に薄茶手前即ち普通點茶を稽古するを以て順序とする故、矢張此順序に由る方却て便利ならん。

帛は帶に提げ（男子は帶の下より女子は帶の上より）第一に運び出すべきは水指しなるが、棚を置きし時は水指しを下に、棗を上に、共に其中央に正しく飾りあれば茶碗を運び出すなり。茶碗は中に茶巾を横に入れ、右に茶杓を俯伏せて渡し掛け、左に爐ならば茶筌の先を茶碗の向ふ底に突きつけ、柄を手前緣に掛けて、茶杓と正しく其間を明けて等分に置合す。されど風爐にありては茶筌は反對に其先を茶碗の向ふ緣にかけ柄は手前の底にするものなり。斯くて茶碗は左の掌に載せ、右手を右側に添へて持出で、手前一尺程明けて正しく座し、先づ左の膝頭に茶碗を假に置き、右にて棗を取卸し（上方より拇指を手前他の四指を向ふ後側にかけて）水指しを中に右方に置き、茶碗を左に取上げ（拇指を左方の上緣に掛け他の四指を側に）右の掌上に移し、更に左に持直して、棗と正しく左方に置合す。但し手は何時にても右の働く時は左は左膝上に修まり、左の働く時は右は右膝上に修まり、左に在る品は必ず左に取り、右に在る品は必ず右に取るべきことを忘るべからず。

されど棚を用ゐざる時は水指しを運ぶ。運びやうは兩手共中程より下を抱へ樣に、小指を底に掛けて確と乳の邊りに上げ、身より四五寸離して釜と並行に置き、置際には目に立たぬやう底に掛かれる小指を外し、手は左の方を少し早めに引き、水は九分目まで入るゝなり。

水指しを運び終れば、次に棗と茶碗とを運ぶ。棗は茶碗より少し上げて持つこと棗の蓋だけ高く、置く時は雙方一同に卸すべし。

次に水覆の中に蓋置を入れ、柄杓を俯伏せにして向ふ緣中央に掛け、左手に低く自然に持つこと第十六圖の如くし、身より前に出でぬやう、入口にて下に置き、片手を突いて襖を引出し右にて〆切り、再び水覆を取りて點前に座し、直樣左に柄杓を取り、鏡に構ふる其下より、右は蓋置を取りて風爐は板の左の前角、爐は右脇の下、半疊の三つ目に置き次に前に示せ



〔第十六圖〕

〔第十七圖〕

る第十四圖の通り柄杓を一文字に直し、左は膝上に修むるこ共に、柄杓は其頭を下て鋭に第十七圖の樣に蓋置の上に置き、第十

〔第十八圖〕

し、大凡叡三寸許り上まで下げ、ポトリこ小音を立たしめて柄を落す。之を杓を引くこいふ。又鎖柄杓こは第十九圖

〔第十九圖〕

のやうにて左右の手の十字形こなるを嫌ふ。

柄杓を引きたれは左にて水覆を少し前へ出（膝より四寸程離し）すこし殆こ膝頭こ平埒せしめ是にて器具悉く配置せられしゆゑ、一禮して「おかまひなくお煙草召上るやう」こ挨拶を述ぶ。客は主人が始めに通口を明けて默禮せし時に發人にても總禮し此時まで互に言語を交さず、且煙草をも喫せざるが、主人の挨拶に依りて再び總禮し、上客は先づ黄盆を床疊なりへ除け、其手にて葉子器を取り、蓋あるも其儘拔こ次客こ其の中間なる前に置き、次で煙草を喫せんには、お手前中煙草御免こ述べ（上客のみは、お手前中煙草御免こ述べ（上客のみ他に默禮せはよし）て靜に喫し、又整置にて葉子器を取り、蓋置其餘りある時は、右にて蓋置を取り左の掌に受け、更に右に直して定所に置き、柄杓を取りて左を添へ、持る物なければ空手にて出で、第一に帛を取りて帶に提げ、次に水覆を定座に取置き、中なる蓋置を出す。但し水覆を飾るは小卓にて、他の棚は何れも水覆はかりを持出雅談するもよしこす。

又鎖柄杓こは第十九圖のやうにて左右の手の十字形こ

〔第十九圖〕

なるを嫌ふ。

柄杓を引きたれは左にて水覆を少し前へ出（膝より四寸程離し）すこし殆こ膝頭こ平埒せしめ是にて器具悉く配置せられしゆゑ、一禮して「おかまひなくお煙草召上るやう」こ挨拶を述ぶ。客は主人が始めに通口を明けて默禮せし時に發人にても總禮し此時まで互に言語を交さず、且煙草をも喫せざるが、主人の挨拶に依りて再び總禮し、上客は先づ黄盆を床疊なりへ除け、其手にて葉子器を取り、蓋あるも其儘拔こ次客こ其の中間なる前に置き、次で煙草を喫せんには、お手前中煙草御免こ述べ（上客のみは、お手前中煙草御免こ述べ（上客のみ他に默禮せはよし）て靜に喫し、又整置にて葉子器を取り、蓋置其餘りある時は、右にて蓋置を取り左の掌に受け、更に右に直して定所に置き、柄杓を取りて左を添へ、持る物なければ空手にて出で、第一に帛を取りて帶に提げ、次に水覆を定座に取置き、中なる蓋置を出す。但し水覆を飾るは小卓にて、他の棚は何れも水覆はかりを持出雅談するもよしこす。

又鎖柄杓こは第十九圖のやうにて左右の手の十字形こなるを嫌ふ。

柄杓を引きたれは左にて水覆を少し前へ出（膝より四寸程離し）すこし殆こ膝頭こ平埒せしめ是にて器具悉く配置せられしゆゑ、一禮して「おかまひなくお煙草召上るやう」こ挨拶を述ぶ。客は主人が始めに通口を明けて默禮せし時に發人にても總禮し此時まで互に言語を交さず、且煙草をも喫せざるが、主人の挨拶に依りて再び總禮し、上客は先づ黄盆を床疊なりへ除け、其手にて葉子器を取り、蓋あるも其儘拔こ次客こ其の中間なる前に置き、次で煙草を喫せんには、お手前中煙草御免こ述べ（上客のみは、お手前中煙草御免こ述べ（上客のみ他に默禮せはよし）て靜に喫し、又整置にて葉子器を取り、蓋置其餘りある時は、右にて蓋置を取り左の掌に受け、更に右に直して定所に置き、柄杓を取りて左を添へ、持る物なければ空手にて出で、第一に帛を取りて帶に提げ、次に水覆を定座に取置き、中なる蓋置を出す。但し水覆を飾るは小卓にて、他の棚は何れも水覆はかりを持出雅談するもよしこす。

又鎖柄杓こは第十九圖のやうにて左右の手の十字形こなるを嫌ふ。

柄杓を引きたれは左にて水覆を少し前へ出（膝より四寸程離し）すこし殆こ膝頭こ平埒せしめ是にて器具悉く配置せられしゆゑ、一禮して「おかまひなくお煙草召上るやう」こ挨拶を述ぶ。客は主人が始めに通口を明けて默禮せし時に發人にても總禮し此時まで互に言語を交さず、且煙草をも喫せざるが、主人の挨拶に依りて再び總禮し、上客は先づ黄盆を床疊なりへ除け、其手にて葉子器を取り、蓋あるも其儘拔こ次客こ其の中間なる前に置き、次で煙草を喫せんには、お手前中煙草御免こ述べ（上客のみは、お手前中煙草御免こ述べ（上客のみ他に默禮せはよし）て靜に喫し、又整置にて葉子器を取り、蓋置其餘りある時は、右にて蓋置を取り左の掌に受け、更に右に直して定所に置き、柄杓を取りて左を添へ、持る物なければ空手にて出で、第一に帛を取りて帶に提げ、次に水覆を定座に取置き、中なる蓋置を出す。但し水覆を飾るは小卓にて、他の棚は何れも水覆はかりを持出雅談するもよしこす。

又鎖柄杓こは第十九圖のやうにて左右の手の十字形こなるを嫌ふ。

柄杓を引きたれは左にて水覆を少し前へ出（膝より四寸程離し）すこし殆こ膝頭こ平埒せしめ是にて器具悉く配置せられしゆゑ、一禮して「おかまひなくお煙草召上るやう」こ挨拶を述ぶ。客は主人が始めに通口を明けて默禮せし時に發人にても總禮し此時まで互に言語を交さず、且煙草をも喫せざるが、主人の挨拶に依りて再び總禮し、上客は先づ黄盆を床疊なりへ除け、其手にて葉子器を取り、蓋あるも其儘拔こ次客こ其の中間なる前に置き、次で煙草を喫せんには、お手前中煙草御免こ述べ（上客のみは、お手前中煙草御免こ述べ（上客のみ他に默禮せはよし）て靜に喫し、又整置にて葉子器を取り、蓋置其餘りある時は、右にて蓋置を取り左の掌に受け、更に右に直して定所に置き、柄杓を取りて左を添へ、持る物なければ空手にて出で、第一に帛を取りて帶に提げ、次に水覆を定座に取置き、中なる蓋置を出す。但し水覆を飾るは小卓にて、他の棚は何れも水覆はかりを持出雅談するもよしこす。

〔第十八圖〕

又鎖柄杓こは第十九圖のやうにて左右の手の十字形こなるを嫌ふ。

柄杓を引きたれは左にて水覆を少し前へ出（膝より四寸程離し）すこし殆こ膝頭こ平埒せしめ是にて器具悉く配置せられしゆゑ、一禮して「おかまひなくお煙草召上るやう」こ挨拶を述ぶ。客は主人が始めに通口を明けて默禮せし時に發人にても總禮し此時まで互に言語を交さず、且煙草をも喫せざるが、主人の挨拶に依りて再び總禮し、上客は先づ黄盆を床疊なりへ除け、其手にて葉子器を取り、蓋あるも其儘拔こ次客こ其の中間なる前に置き、次で煙草を喫せんには、お手前中煙草御免こ述べ（上客のみは、お手前中煙草御免こ述べ（上客のみ他に默禮せはよし）て靜に喫し、又整置にて葉子器を取り、蓋置其餘りある時は、右にて蓋置を取り左の掌に受け、更に右に直して定所に置き、柄杓を取りて左を添へ、持る物なければ空手にて出で、第一に帛を取りて帶に提げ、次に水覆を定座に取置き、中なる蓋置を出す。但し水覆を飾るは小卓にて、他の棚は何れも水覆はかりを持出雅談するもよしこす。

〔第十八圖〕

に正しく前の通りに置き、其手にて水指しの蓋を取り、左にて其左側を持ち、右に持ちかへて表を客の方に水指しの左方に立掛く。

主人茶碗に茶をはく（はくこ云ふを正しこす）を見て、上客は次禮して葉子器を兩手に持ち、前に置きて懷紙を出し、右方に伸べて菓子を取り、次々に送りて詰より上客へ戻し、上客は之を始めに主人の出したる所へ置く。次で茶點て出づる時、上客は菓子器を向け直し、茶碗の右側に出して、「先づ御主人より」こ挨拶し。主人は「是非に」こ返禮すべし。是に於て上客右に茶碗を取り、左に受けて次禮し、前に述べし通りに菓子を喫し、左の掌に載せ、右にて横を持ちて押戴き、前に廻して我手に持ちし所より喫む。喫口は、食指を內にして摘まみ拭ひ、其指を懷紙にて拭ひ、右にて茶碗を右へ廻し、主人が禮ぐ時、喫口より湯のうつさるゝ位置にし扇の所に返す。假し今一服喫まんこ思はゞ、菓子は一つ或は半分殘し、一服より喫まざれは、皆食すこも、或は包みて袂に入るゝもよし。茶は三口半程に喫むものこす。

斯くて主人は柄杓を始めの如く右に取上げ、左をあしらひて持直し、水一杓汲みて釜へさし、其儘杓を釜の上へ正しく伸向けに置き、次に茶筅を取出して前の帛の位置卽ち帛の右方に置合せ、帛は其儘左の指に挾み、右に柄杓を取上げて左の帛の上にもたせ、其手に帛を拔き取りて釜の蓋にかぶせて蓋を取り、蓋置に載せて帛は水覆の向ふに置き、右に茶巾を取りて釜の蓋の上に載せ、直ち柄杓を持ち直して湯を汲み茶碗に入れ（三寸許り上より徐々にうつす）柄杓は釜にかけ、兩手にて茶碗を少しく前へ引き、右に茶筅を取りて茶筅流をなし、茶筅を原の位置に返し右にて茶碗を取り、左に移して湯を水覆に捨て、其儘右に茶巾を取りて茶碗の中へ入れ、前に述べし通り茶碗を拭ひて下に置き、茶巾を右の拇指こ食指こにて摘まみ、原のやうに釜の蓋の上に置くなり。

次に右にて茶杓を取り（拇指を上に掛け）膝上に杓の先少し下る程に持ち、左は帛を取りて茶碗の左側にあてがひ、右の小指にて茶杓を持し拇、食、中指を以て帛の蓋を取り、右方の膝頭に其儘俯伏せ置き、山形に盛れる茶を崩さぬやう、茶杓の襖にて輕く上より向ふへ撫で落し、其落ちたるを二回に掬ひて茶碗に入れ、茶の加減は始めは多く掬ひ、次に程能く見計らひ、茶杓を茶碗の緣に微に打ちて粉を攝ひ、再び小指に持ちて帛に蓋し、茶杓は膝上に前の如く持して左に帛を原の位置に戻し、茶杓を其上に正しく前の通りに置き、其手にて水指しの蓋を取り、左にて其左側を持ち、右に持ちかへて表を客の方に水指しの左方に立掛く。

主人茶碗に茶をはく（はくこ云ふを正しこす）を見て、上客は次禮して葉子器を兩手に持ち、前に置きて懷紙を出し、右方に伸べて菓子を取り、次々に送りて詰より上客へ戻し、上客は之を始めに主人の出したる所へ置く。次で茶點て出づる時、上客は菓子器を向け直し、茶碗の右側に出して、「先づ御主人より」こ挨拶し。主人は「是非に」こ返禮すべし。是に於て上客右に茶碗を取り、左に受けて次禮し、前に述べし通りに菓子を喫し、左の掌に載せ、右にて横を持ちて押戴き、前に廻して我手に持ちし所より喫む。喫口は、食指を內にして摘まみ拭ひ、其指を懷紙にて拭ひ、右にて茶碗を右へ廻し、主人が禮ぐ時、喫口より湯のうつさるゝ位置にし扇の所に返す。假し今一服喫まんこ思はゞ、菓子は一つ或は半分殘し、一服より喫まざれは、皆食すこも、或は包みて袂に入るゝもよし。茶は三口半程に喫むものこす。

斯くて主人は柄杓を始めの如く右に取上げ、左をあしらひて持直し、水一杓汲みて釜へさし、其儘杓を釜の上へ正しく伸向けに置き、次に茶筅を取出して前の帛の位置卽ち帛の右方に置合せ、帛は其儘左の指に挾み、右に柄杓を取上げて左の帛の上にもたせ、其手に帛を拔き取りて釜の蓋にかぶせて蓋を取り、蓋置に載せて帛は水覆の向ふに置き、右に茶巾を取りて釜の蓋の上に載せ、直ち柄杓を持ち直して湯を汲み茶碗に入れ（三寸許り上より徐々にうつす）柄杓は釜にかけ、兩手にて茶碗を少しく前へ引き、右に茶筅を取りて茶筅流をなし、茶筅を原の位置に返し右にて茶碗を取り、左に移して湯を水覆に捨て、其儘右に茶巾を取りて茶碗の中へ入れ、前に述べし通り茶碗を拭ひて下に置き、茶巾を右の拇指こ食指こにて摘まみ、原のやうに釜の蓋の上に置くなり。

次に右にて茶杓を取り（拇指を上に掛け）膝上に杓の先少し下る程に持ち、左は帛を取りて茶碗の左側にあてがひ、右の小指にて茶杓を持し拇、食、中指を以て帛の蓋を取り、右方の膝頭に其儘俯伏せ置き、山形に盛れる茶を崩さぬやう、茶杓の襖にて輕く上より向ふへ撫で落し、其落ちたるを二回に掬ひて茶碗に入れ、茶の加減は始めは多く掬ひ、次に程能く見計らひ、茶杓を茶碗の緣に微に打ちて粉を攝ひ、再び小指に持ちて帛に蓋し、茶杓は膝上に前の如く持して左に帛を原の位置に戻し、茶杓を其上に出す。但し男子はそれに及はざるなり。若し客大勢なる場合は、始め水覆を持出でたる次に、更に替茶碗を持出で、水覆の下位に置き、第一服を立て、出す次に共に、此替茶碗にて次の茶を點ず。又客は茶を喫するこそ二服までを度こすべし。三服こさまで所望するは緣りに主人を勞して心なく、夫れにても强欲せは湯を乞ふべし。斯くて一順終り主人も相伴濟み、點前に戻りて茶碗を濯ぎ、未だ茶巾を取らざる際、正客より「最早結構こたれは御仕舞下されい」こ述べ、主人は默禮して茶碗を下に置き、「今一服如何」こ伺ひ、客は「十分」こいらへせは、更に「お湯は如何」こ問ひ、欲しくは乞ひ、左なくは辭すべし。是にて一通りの點前は終るなり。

風爐のみに限りて柄杓の扱ひに切柄杓、押柄杓、引柄杓の三種あり。第二十圖は卽ち切柄杓にして、

〔第二十圖〕

茶を點つる際釜へ殘りの湯を戻し、杓を釜の向ふがはへ伸向け

に掛け、其手にて柄の中程を摘まみ、下に

〔第廿一圖〕

置くをいひ、第二十一圖は卽ち押柄杓にして、湯を汲みたる際、同じく杓を仰向けに掛け、柄を下に卸すこき其手を返して俯伏せに少し押ふる心持にするをいひ、第二十二圖は引柄杓にして、水を汲みたる際、同じく杓を仰向けに掛け、柄を食指こ中指この間にし、手を端まで引きて下に下すをいふ。卽ち湯押、

〔第二十二圖〕

茶切、水引くこ覺ゆべし。而して爐には釜にかけて、前は爐緣を四分の一こ見積り、右方の其一分の所へ柄を下すなり。

さて其跡仕舞の順序を記するに先だち、尙一應茶碗の濯ぎ方を述ぶるの要あり。茶を點て出して茶碗戾れは、女子は矢張り身を向き直し、右に茶碗を取り、左をついて定座に直り（男子はそれに及はず）嗽口を改めて其所を我前にして置き、湯を杓に半分許り汲み入れて杓を釜に掛け、右にて茶碗を左の掌に受け、徐々に搖りて茶の附着せるを落し、右を膝に修むるこ共に、左にて茶碗の湯を水覆にあけ、次で右にて釜の蓋上なる茶巾を取り、前に記せる如く茶碗を拭ひて又茶を點つ。愈仕舞ふには湯にて濯ぎし後、茶碗は拭はずして下に置き、柄杓は上より取り（食指指を柄の四寸程上にしかけて）左にもたせて右に取直し、水一杯を汲み入れて茶筌洗を爲し（此度は只搔くのみにて茶碗へ落しかけ改め見ず）原の所に置く。次で棚ありて飾るには茶碗は之を拭ふも、勝手へ持入るには其儘茶巾、次に茶筌を入れ、次に茶杓を取りて左に帛を披き出し、右は茶杓を持ちながら（小指にてしめ持つ）帛を捌きて能く茶杓を拭ひ茶碗の上に渡し掛け、帛に着きし茶を水覆に打拂ひて帶に提げ、水覆は始め持出し際の位置に下げ、次に棗を以前の位置卽ち右に置きかへ、右に茶碗を取上げ、左に移して棗こ左に置合す。

次に柄杓を取りて三杓許り水を釜に汲み入れ、終りに底の湯を汲みて一度釜に返す。是を湯がへしこ稱し、杓を飾る時にすれごも、飾らざる時には之をなさゞるものなり。次に柄杓を左に斜に立てゝ持ち、右は釜の蓋を取りて少し切りかけになし、柄杓を右に取直して蓋置に掛け、次に水指しの蓋を左にて取り、右にて直し、再び左にてなし、次に柄杓を右に取りて斜に前に出し、左にて飾の所を食指こ拇指こにて下より持ち、右を其際まで進め、小指こ無名指しこにて柄を持ち、左に蓋置を取りて杓の下より右に持し、杓の頭少し下るをよろしこす。下ぐるには無名指しを緩うす。次に左に水覆な提げ（持出す時こ同じ）て立上り、他の物は皆右廻しにするも、水覆は客に水を見せじこの意にて左に廻し、入口閉めあれは襖際に斜に座し、水覆の上に杓、杓の柄の下に蓋置こいふ順に前に正しく下に置き、右を引手に掛けて五六寸許り開け、右を突きて左にて全部押開け、柄杓、蓋置及び水覆を前の如くに持入る、次に棗こ茶碗こを置合せたる前に座り、右に棗、左に茶碗を一同に取上げ、右廻りして引き、次に水指しを引く。

此時棚ありて柄杓を飾らんには湯がへしをなし直に其手にて俯伏せに棚へ置き、蓋置を右に取りて左の掌に載せ、少しくにじり寄り、右にて棚上へ柄杓こ置合すべし。但し蓋置は柄杓に伴ふものなれは、杓を飾れは蓋置も共に飾り、勝手へ持入れは共に持入り、何時にても離し置かざるなり。

又棗を飾るこきは、釜を蓋して柄杓を其儘左にて俯伏せに頭を外して水覆の上に向ふ頭に掛け載せ、蓋置は右に取りて、左にて柄杓の柄の下方に置き、右に棗を取り、左の掌に載せてにじり寄り、右にて棚の中央に飾り、帛を疊みて其上に載す。

又棚の水指しは始めより下段に飾りて終りまで動かさず。上には柄杓こ蓋置、或は棗こ帛、或は棗こ茶碗こを飾り、他の器具を總て引きし最後に、勝手より水注の藥鑵を持出で、水指しに水を注ぎ足すなり。水注の蓋の上には茶巾を茶碗に入るゝ時こ同樣に疊みて載せ、右は其口の下の所にあてがひ、左は蔓を持ちて横向に持出で、水指しの前に座りて左の膝頭の前に置き、棚柱二本のものにありては水指しを其まゝに、柱四本の棚にありては兩手にて水指しを我前に取出し、何れにても右にて蓋を取り、左にて横に立掛く。次に水注の蔓を左に持ち右にて口の蓋を上へあげ、蓋上の茶巾を取りて口の下にあて水をよき程に注ぎ込みて始めの所に置くこ共に、茶巾にて下より上へ拭ひ上ぐ。此際大抵水注の口の蓋は自から閉ざすものなれごも、若し上げたる儘なる時は蓋を下し、且誤りて雫を落せは押拭にして疊を擦るべからず。斯くて茶巾は前の如く蓋上に載せ、水指しの蓋を左に取りて右にてなし原の位置に据ゑ、水注を始めの樣に持ちて勝手に入り、全く終れは入口の敷居の外際に兩手を突きて一禮する也。

二　大目點と左勝手

道具疊大目こなるには、如何なる種類にても、棚は一切之を用ゐずして、總て運び手前なりこす。爐の時は普通は爐の內の角を中心こして座れごも、大目にありては之に反し外角を中心こして座るものにて、其外何等異なることなし。同じ大目にても隅爐は風爐こ同樣に心得べし。又四疊半にて大目こならぬ疊にありても、爐の時に臺子或は長板、紹鷗棚、志野棚等の大棚を置けは、自から大目こなるものなれは、座も大目の格にすわり、始めに兩器（棗こ茶碗）を置合すにも、水指しの前にせずして、棚の眞中にし、點茶の折も同じく棗の後に茶筌、茶碗の後に棗を置き、片付くる時も亦始めの如く置合すものなり。又一疊大目向ふ切下座床には、始め兩器は水指しの前に置合せ、蓋置は中柱の本の隅に置き柄杓は眞直に引き、茶を點つる際は其座を異にするのみにて他に異なる所あらず。若し二疊三疊の大目にありては爐は中の疊に切れは四疊半同樣こなり、水指しを眞中に置く也。

客が主人の右方に座するを本勝手こし、之に反し左方に座するを左勝手又は逆勝手こ稱し、其席の都合に因り止むを得ず斯くするものにして、故ら好みてなすべきことにはあらざるなり。此手前には運びに限りて棚物は一切用ゐず、兩器を持出づるは常の如くなれごも、之を置くには先ず右に持つべき棗を左に、左に持つべき茶碗を右に取直して、右の方へ置合せ、立つ時も通例は右廻りなるを左廻りこし。次に柄杓を引くにも右に取上げ、左に持直して置き、次に左にて取上げ、右に持替へざるべからず。又水覆を右に提げて出で右側に置き、引くに

は右廻りこするの外、是亦別に相違あらずこ雖も、甚だ仕惡き點法こなるものなり。

第十章　諸手前

一　炭手前

炭籠を兩手に持出し、爐の右の眞中に置き、次に灰器を炭籠を持出し、時よりは稍低く同じく兩手にて持ち、道具疊の下座の所へ隅掛に座し、右にて後方の壁際に置き、爐の正面に向き直りて羽箒を爐縁の際に取出し置き、火箸に掛けたる鐶を一同に右に取りて左の掌に受け、右にて直し持ちて炭籠の前に置き、火箸二本揃ひたるまゝ、右を俯向けに上より取り、抜き出し樣に羽箒の右に置き、右にて鐶を取上げ、左に渡し。右にて釜の蓋の切掛けたるを閉め、鐶を兩手に取分け、右は向ふより、左は手前より左右同時に鐶附へ通し、上の方へ互に立掛け置き、釜敷を右にて取出し、左に移して左側に置き、膝を爐縁に觸るゝ程に進め、兩手に釜の鐶を確こ持ち、釜を釜敷の上に下し、鐶を互に上に立掛け、座を少しく左方に向け、更に兩鐶を持ち、左方水翻の位置に引き下げ、正しく置きて鐶を外し二つ合せて左方に置合す也。斯くて座を爐の正面に向け直し、羽箒を取りて爐縁の手前の右隅より上の方へ向けくるりこ一廻しに廻し、前の左隅に及びて羽返し（裏を我方にす）して右へ掃き、改めて爐段を口字に掃き次に羽箒を香合の右に置合すべし。主人が羽箒を香合の右に置合すこ共に、上客は「御手前拜見」こ挨拶し、一同進みて見る。卽ち右に火箸を上より取り、左に受けて右に持直し、先づ胴炭の燒淬を落し、火を悉く胴炭に寄せて積み、左を添へて右に火箸を俯伏に持直し、原の如く炭籠に入れ、其儘炭籠を右の向ふの隅の方へ押除け、始め持出し、時の通り、斜になりて右に灰器を取上げ、左の掌に載せて向直り、爐の右側卽ち前に羽箒を置きし所へ、爐縁より少し爐中へ出る位に右にて置き、右に匙を取りて灰をすくひ、第一に向ふの左より前に、次に右の向ふは匙を外面へ傾け、次に匙を逆手に持直し、右の前へこ蒔き、次に又元のやうに持直して中の燒淬を消し、次に灰器中の灰を搔寄せ、匙を俯伏せて灰器を炭籠の右下疉の隅に置く。

斯くて再び羽箒を右に取り、前の如く爐縁を掃き、次に五德の上を左右向ふこの順に羽頭にて內へ掃き込み、火箸を取りて枝炭を一度若しくは三度に、灰器の匙の上へ、下を器中に落して向ふへ立掛け、火箸は其儘左に預け、次に右にて胴炭を摘み向ふを入れ、前の方を灰器の前の方へ掛け（若し下火直しの際胴炭半以上も保ち居らは眞中に寄せ置き此胴炭を入れて用ゐる）次に炭籠を引き寄せ、火箸を右に取直して四方炭よりつぎ始め、割れしものは割れ目を外に向けてつぎ、次に管炭を下火の中に立てゝつぐ。此際炭に五つの嫌ひあり。卽ち一には十文字、（管の十字形こなる事）二には橋（火こ火こ或は炭こ火を橋の如く掛くる事）三には鱗（鱗なりに重ね置く事）四には脊くらべ（同じ形に並ぶ事）五には横置（灰に横づけにする事）等也。最後に枝炭二三本を品能く取合せ、點炭所謂毬打炭を置く。點炭入らは客は詰より順に座に復すべし。次で火箸にて枝炭の殘りを炭籠に戻し、又左に火箸を預けて、右に胴炭を戻し、右に火箸を取りて炭籠に入れ、次に炭籠をは始めに持出したる位置に直し、又右に羽箒を

取りて爐縁のみ掃くこ前の如く、今度は羽箒を始めの通り炭籠の左に置き、右に香合を取り左の掌に載せて蓋を除き、右の膝頭の横に置き、火箸を取りて疊に輕く突直し香を挾みて炷き（向ふこ前こに火氣の屆く位の所に置く）火箸を炭籠に納む。主人が火箸を炭籠に納むる時、上客より「香合拜見」こ乞ひ、主人は輕く會釋し、蓋し終れは其向を取廻し、爐縁の上角の所へ出す。最も客より拜見この挨拶なくは、其儘炭籠中に納む。斯くして上客は香合を取りて我前に置き、次禮の上其形を見、次に掌に載せ蓋を取り裏を見て下に置き右の掌を上にかぶせ香の落ちざる樣裏を返し、次に原の如く蓋して次へ廻し詰より上客に返せは上客は前の所へ向け直して戻す也。主人は客の香合拜見中、少しく左に向き直り、左に釜の鐶を取上げ、左右に分け持ちて前の如く鐶附へ通し、釜敷を始めに置きし位置に引き、座を爐の正面にし、釜を上げて靜かに正しく爐に下し、同じく鐶を上に立掛け、左に釜敷を取り、右にて俯向けに炭籠に納め、次に釜の位置を見て鐶を外し、重ね合せ右にて火箸の柄に掛け羽箒を右に取り、頭にて釜の蓋上を二字形に掃き直に炭籠の上に戻し、次に釜の蓋を切掛けにす。次に灰器を右に取り、左の掌に載せ、右を添へて持入り、次に炭籠を雙手に持ち、何れも右に廻りて引く。斯くて猶香合の拜見未だ濟まずは、主人は出入口に座りて待ち、見終りたらは進みて其前に座る。此時上客は何こか譽め、且其傳來なごを問へは程よく答へ、左の掌に載せて持入り、直樣茶にかゝるべし。

二　風爐手前

風爐には特に土風爐に限りて霰灰をなすも他は總て濕灰をなさず。炭籠は水指しが棚にあれは其前に置き（風爐に向ひ少しく右に斜に座りて置くなり）躙りて正しく風爐に對し、更に炭籠を右にて少し右方へ送り、其間へ羽箒こ火箸こを置合すべし。夏の火箸は伸べ鐵ならは、釜の鐶は柄に掛けずして、炭籠の手前に入れ置くを以て、香合の次に鐶を取出し、左に持たせながら右に釜の蓋を閉め、前同樣に掛けて互に上に掛け、釜敷を出して炭籠の前疉の緣に寄せて置き、座を右方に少しく躙り、釜を上げて釜敷に載せ、右側へ引き、鐶を外して右横に置く。次に羽箒を取りて左の向ふより手前に風爐緣をく字形に、次に又右をク字形を逆に書く心にて掃き、次に下火を寄せ、次に炭をつぐ。但し風爐の炭は寸法爐の炭よりも小さけれは、之を取出すに易く、敢て胴炭又枝炭を取除くるに及はず。從つて灰器なけれは取除くる物あらざるなり。風爐の炭は割れ目を內にし、其注方に嫌ひあることは何れも同じく、次に香合を取りて香を焚き、客より香合拜見こあらは定所に出し、次に火箸を納めて炭籠を始めの所に戻し、向直りて釜に鐶を掛け、前の位置に引き、風爐に掛けて釜敷を仕舞ひ、次に鐶を外して炭籠に入れ、羽箒を取りて釜の蓋を掃き、炭籠に載せて釜の蓋の口を切り、手を突きて座を少しく下り、右ににじりて炭籠を引き入る。此間諸器の扱ひ順序は一に前こ同じ。但し風爐には炭拜見なし。

三　大目手前

爐の向ふ切なる時は、炭は左勝手こなるものなり。炭籠は水指しの所に、羽箒、火箸は爐こ炭籠この間に、鐶は左に持たせなが

ら右にて釜の蓋をしめ、釜敷を出して釜を上げ、更に左方に送りて鐶を外し、左にて其左方に置く。次に羽箒にて爐縁を掃き、釜の右方に關守に置き炭籠を左上方に送り灰器を爐縁の左側に掛けて前に進べし如く灰を蒔き、客炭拝見の時は主人は灰器を持ちて立ち出入口の外に控へ、客皆見終れば進んで釜を掛く。此際羽箒は一々左に取上げて右に移し、又左にて置かざるべからず。諸器を扱ふ順序は總て前に同じ。

第十一章　茶會と順序

茶會には夜込、朝會、時外、夜話、不時、跡見、柴火（芝點）其他雨の會、雪の會、月の會、席物會等種々あるも、其順序は總て同じ理なるが故に、茲には正式とする正午の茶會に就いてのみいはん。

主人は其日限を定めて客とすべき人々へ三四日前に招待狀を發す。客は一組五人を定員とす。招待狀は往復端書が宜しく、相客は誰々なる由をも書加ふべし。此招待狀を得たる人々は速かに諾否を答へ、更に會の前日前禮に赴くものとす。

斯くて主人方は時刻前に玄關又は小座敷に火鉢、貴盆を出し、別の火鉢に鐵瓶を掛け茶盆を添へ置くべし。是を袴着けご稱し、古しへは此處にて服裝を改めしものなり。今は其用なきに似たれども、或は連を待合せ、特に女子にありては姿を整ふるなご、何かに就て便利なりとす。又一定の茶室なきご きは、是を腰掛に當つるもよろしく、且持物あれば皆此處に置くべし。而して主人は此處へ出づるに及ばず、たゞ家族中誰なりご も「御休息あれ」ご述べて勝手に入るなり。從つて客揃はゞ、座順を申合せ、中一人勝手に赴き、客の揃ひたる旨を述ぶべし。是に於て主人は直に席及び庭を改め見、打水の乾き過ぎたるこご等あらは少々打添へ、客は主人の庭へ出でし樣子を伺ひ、一同中門外に亜立して總て主人の歸るを見送り、再び腰掛に着き、小用を便じ、手洗ひ嗽、ぎなごして座入をなす。

其手水を遣ひ嗽、ぎするごきは、前石にごくご上り、先づ柄杓の置きやうを能く見、主人の置きたるに違へぬを法ごす。手水は極寒の時は、塗り片口に湯を入れて湯桶石の上に置きあれば、蓋を取りて水を加へ、生熱湯ごし掛けて遣ふなり。湯多き際は口より掛けて遣ひ難きを以て、柄杓に汲みて用ゐる。尚日若し雨ならば竹の子笠備へあり。笠は片手に持ち、茶室の外にて主人の笠を置ける上に重ね置くなり。

斯くて上客膝り上りの前に蹲踞ひ、戸を開けてにじり上り、上りて其草履を主人の草履の次に立掛け、連客は皆次々に之に倣ふべし。且膝り上りに入るにも、上客の嗽する時、次客は便所に入り、上客座に着きし時次客蹲り上りに入るを順ごし、詰は座入する時、自己の草履は其まゝに置き、上りて戸を閉づる際、一寸許りまでは徐に引き、急にハタご音を立てゝ閉む。是皆入れりごの相圖也。蓋し詰の動めは畢竟從者の如くな

れは、主人が腰掛へご挨拶あるや一足前に腰掛に至り、圍座を並べ蒲盆若しくは手爐等を配し草履をも世話し、客皆立ちし後は又此等を取片付け萬事主客雙方の便利を計る役也。されば尤も茶事に熟練せるご同時に注意周到なる人ならざるべからず。

座に入りては第一に床の正面に至り軸を見、次に釜前に至り爐及び棚を見るごご作法の如くす。若し二三疊の小間にて、上客着座すれば他客の床前に至り難き場合は、上客は釜前を見終れば假に邪魔ごならぬ所に座し、詰の床前を立つ時本座に着くべし。

主人は客の本座に着きたるを窺ひ、勝手口を開きて一禮し、客總禮し、上客は主人に「席へ御入あれ」ご述べ、主人辭退して其禮上客より次第に挨拶す。此時上客露地の景色席中器具の取合せ等の雅なるを稱し、主人よき樣に答へて炭をなすべき由をいひて勝手口をしめ炭手前にかゝる。先に述べし如く香合拝見終りて持入る時主人入口に座して粗儀を呈すべき旨を述べて引入る。

二　膳　部

茶席にては如何なる人ご雖も、主人自ら給仕するの定めご す。されご客は一應主人に向ひてお通ひに命ぜらるべしご挨拶すべし。而して膳は座入挨拶濟みて、風爐を掃き或は拭ひ、直に膳を出すを例ごし、食後に炭手前終りて中立し、此時再び風爐釜を

仕するの定めご す。されご客は一應主人に向ひてお通ひに命ぜらるべしご挨拶すべし。而して膳は座入挨拶濟みて、風爐を掃き或は拭ひ、直に膳を出すを例ごし、食後に炭手前終りて中立し、此時再び風爐釜を見て外出す。

會席膳は飯、汁（味噌）向、始め飯、汁共にだ一口許りを入れ、主人自ら持出でゝ上客の前に至れば、客は「御任せあれ」ご乞ひ、主人は會釋して其儘飯器を盆より移し、且盆の一方に置ける杓子を飯器の上に載せ、其盆にて汁を替ふ。飯は手盛なれば、盛りて次へ渡し、順に送りて詰に至り、詰は勝手口に近き壁際に置き、主人汁を替へ終りたる時、飯器を盆に載せて引き、次に肴物を持出づ。肴物は他品の輕少なるに比して稍多きめにつくるなり。

次に肴物ご香の物ごを持ち出づ。肴物は尾頭付きたるを用ゐず、骨も成るべく扱き去れる正味許りのものご す。客は肴物を膳の右方最上に置き、香の物は飯碗の蓋に二切取る。若し主人の都合にて肴物を省く時は、膳の次に香の物を出す。客は之に依りて肴物なきを知るなり。次に再び飯器を持出づ。此度は飯澤山に盛りあり。又汁を替へむご盆を出す。客にして汁を替へんご思はゞ替へ、無用ならば辭すべし。

次に銚子をいくつも持出で、酒飯共に客に任せ、主人もお相伴の旨を述べ、勝手に入りて飯を喫す。此間客は互に進め合ひ、上戸は酒を重ね、下戸は遠慮なく十分に飯を

喫し、總ての物を喰盡し、若し骨などあらは汁椀に入れて蓋をなし置き、決して膳の縁などに散らすべからず。次に主人は客の大概飲食終りたる頃を見計らひ、先づ盆を持出で、飯器と銚子を引き、直に吸物を出して煮物椀と引替ふ。此際吸物は一つ盆に載せて入口迄持來り、別の盆にて一人づゝ配り、若し心易き客のみなれは、上客許りを別となし、他は大盆のまゝにて出すなり。次に魚類と其外何にても二種、八寸或は「ひつへぎ」に客の數より多く積分けに盛りたるを、銚子を改めて共に持出で、主客互に盃を取りかはし、客は肴を吸物碗の蓋に二品共に取るなり。此時主人は上客に「お盃を戴きたし」と乞ひ、上客は「別のお盃を」といひ、主人は「是非戴きたし」と乞ふ。依りて上客は懐紙にて飲み口を拭ひ左手に載せ右手を添へて差出せは、主人は受けて戴き、次客直に銚子を取りて酌し、上客紙を折り取肴を取りて主人に進む。主人盃を干し懐紙にて拭ひ返盃せんとする際次客「頂戴」と乞ひ受けて主人に返し主人返盃せんとするや三客それを乞ひ、詰より返したるを主人上客に返盃す。斯く獻酬の裡に上客は料理の鹽梅を賞しなどす。

次に手輕き肴何にても八寸にて持出し、今一獻と強ふ。之を強肴と云ふ。大凡飯を始め「總て御任せあれ」とて客自ら取るを、此肴のみは主人先づ上客の前に進め「お取り下され」といへは、上客は八寸を取上げ、向け直して「頂戴仕りたし」とて一禮するなり。主人「然らは」とて箸を取れは、上客吸物の蓋を出して受け、主人之を次客の前に持行きて酌し、是よりは「たゞ失禮」とのみ挨拶しつゝ、肴を挾み、詰にて些か殘れるを再度上客へ持來り「お盃を」と乞ふ。上客即ち八寸を向け直して「御取あれ」と禮し、主人又向け直して「戴きたり」といひ、上客「さらは」と二枚紙となし、二つ折にしたる上を斜に折りて肴を挾み、主人之を受けて其儘に置き、立つ序に勝手へ持入るなり。斯くて上客よき程を見計らひ「最早十分に頂戴いたしたれはお湯を」と求め、主人は上客の盃を乞ひ、納むる由を述べて立ち、次に湯桶を出す。但し湯は飯のこげたるを碎き鹽を加へて煮たるもの、匙を添へて上客の前に差置き、序に各の吸物の空碗を重ねて引入る。

次に菓子、何なりとも稍大なるを一個各自の器に入れ、黒文字の楊枝を添へて出し「暫時腰掛にて御休息あれ」と述ぶれは、上客は「御鳴物にて御知らせ下され」と乞ふ。但しかく乞ふは主人再度迎付の勞を思ふの意也。斯くて主人入りて後客菓子を喫し、其器を上客より重ね送り詰にて例の所に置く。次に詰は第一番に躪より下り、上客の草履を直し、上客出づれは次を直し、皆出づれは匆々腰掛に赴き、圓座を並べ莨盆を置く等萬事注意すべし。

三　後入

客中立の間に、主人は簾を悉く取除き、櫺子をも明け、掛物を納め代ふるに花を挿し、棚を出して水指し、茶入を飾り、若し棚を用ゐざれは水指しだけは始めより飾りて、茶入を前に置くを通例とす。但し今までは之を陰席と稱して、櫺子は其一方のみを開け、窓は總て簾を垂れて薄暗くなせるを、中立後は陽席と稱して、明快になすべきものとす。さて主人座を掃き、準備全く整へは、或は迎付に出づるか、さなくは喚鐘、鉦若しくは板を打つ。其打方鉦及び板

は五點（大小中中大）鐘は七點（大小大小中中大）客之を聞き、始めの如く便所に入り、嗽して席に入る。其次第總て前に同じ。

第十二章　濃茶と順序

器物の扱ひ其他薄茶手前に同じき點は、之を再錄するの煩を避くべし。

先づ茶碗を持出で、假置して茶入を右に、茶碗を左に置合せ、水覆は檜の曲物に限り、定座に置きて蓋置を出し、柄杓を引きて一禮し、水覆を少し進め、茶碗を右に置くまで薄茶と同じ。茶入を右に取りて茶碗と膝との間に置き、兩手にて紐を解き、左の掌に載せ、紐留を向ふになし、紐を緩めて雙方に開け、茶入を取出して再び茶碗と膝との間に置き、袋の底を手前に棚の上、勝手の方の前角に載せ、若し棚なき時は水指しと並べて水覆の向ふに置き、又中柱ある席にありては、其柱に釘あれは、留の方へ輪の方を下より通して掛く。帛は之を四方捌とす、卽ち左にて帶より一つ折上げに拔き取り、其上の一端を右に摘み、左は左方に引きて其端に至れは一引き引、右は其右端を摘みて左端に及び、左端を摘むと共に右端を放し、同時に左は左方に引きて其端に至れは一引き引き、斯の如く四度なして始めの所に戻るとき、前に述べたる通りに四つに折り、竪に持ちて茶入を左に取り、帛の手は動かすことなく、茶入のみ拇指其他の動きに依りて右方に廻し、茶入の周圍を三廻半に拭ひ、次に蓋の上を二字形に拭ひて定座に置き、次に同じく前に述べたる通りに帛を捌直し、茶杓を拭ひて茶入の上に載せ、次に其儘水指しの蓋を又二字形に拭ひ（風爐の時は拭はず）次に帛を左の食指しと中指しとにて挾み、右にて茶巾を出し、水指しの蓋の上に置く。柄杓は右に取りて左にもたせ、下なる帛を拔き取りて釜の蓋に掛け、蓋を取りて蓋置に載せ（帛は暫く其側に置く）湯を汲みて茶碗にうつし、杓は再び左に預け右にて釜に蓋をなし、杓を蓋置に引きて茶筌洗例の如く、茶巾を扱ひて茶碗を拭ひ、茶巾は又水指しの蓋の上に置くが、風爐ならは釜の蓋の上に置くなり。茶入を取上げ、茶を掬ひて茶碗に入るゝこと、客に應じて一人前三匙を度とし、茶杓は茶碗の上、右に片寄せて掛置き、茶入を蓋して原の所に戻し、再び茶杓を取りて茶をならし、後茶入の上に載せ置くなり。柄杓を取りて左に預け、釜の蓋を取りて蓋置に置き（帛を掛け）湯を汲みて先づ少しく入れ、杓は釜の向ふに掛け、茶筌を取りて徐々に和し、和して後茶筌は其儘茶碗の中、左方の縁に立掛け、更に湯を汲み入れ、又茶筌にて徐々に和し、且注ぎ且和す。而して茶筌は茶の多く附着するものなれは、眞一文字に上へあげ、一二の雫を落し、次に定座に戻すなり。斯くて茶碗を出す時は懷中より出帛を取出し、茶碗に副へて疊みたるまゝに右方に置き、出帛なき時は今用ゐたる帛を疊み直して出す。此時上客少し座を進め、先づ右にて茶碗を取り、我前に置き、次に帛を取りて左に移し、茶碗の次に並べて原の座に直り、更に縁の內、次客の間に置きて總禮し、次に上客次禮して帛を取り、左掌に一開き開き、茶碗を載せて右を添へ、押戴きて右に縁を持ち、前に廻して更に右を添へ一口喫みたる際主人は服加減の如何を問ひ、客は至極結構なる旨を答へ、其二口めに次客は三客へ次禮し三口半に喫むを例とし、喫口は右の拇指と食指

こにて拭ふこと前に述べたる通りにて茶碗は帛ご並べて次客の間に置きて退續す。

茶碗詰に至り、茶を喫干せは、帛を持ちながら上客の方へ廻り進み、上客も亦少しく進み出で、受取り、復座して例の所に置き、次禮の上茶碗を拜見し、內外底裏共に能く見て鄭め次客へ廻すべし。扨て一同拜見し終れは詰再び上客へ返し、上客は始め主人の出したる所へ茶碗ご帛ごを反對に出すなり。さて上客が茶を喫まは、主人は柄杓を取上けて左に預け右にて釜の蓋をなし、次に蓋置を取りて杓を一つに持ち少しく左方に身を向け、杓は頭を落して水覆に掛け柄の下に蓋置を置きて向き直る。之を中仕舞ご稱し風爐には用ゐざる作法也。

次で主人は詰の茶喫み終るを見て、少しく左方に身を向け、柄杓蓋置を取りて向き直り、左に杓を持ち右にて蓋置を定座に直し釜の蓋を取りて蓋置に置き、杓を釜に掛け、其手にて水指しの上の茶巾を釜の蓋の上に移し、水指しの蓋を取ること前に同じく、此時茶碗の戻る順序ごなす。故に茶碗戻れは先づ出帛は懷中し、さなくは帶に提け、次に茶碗を取りて茶筌洗をなし、茶筌は薄茶の時ご異なり十分に濯ぎ、跡片付は薄茶ご同じく、唯終りに水指しの蓋をなす時、上客より御茶器の拜見を乞ふ。

茶器拜見ごあらは、主人は會釋して先づ茶碗を取上け、假に置きて茶入を左の掌に載せ正面に向き直り、前に置きて帛を拔き、次に蓋を取りて口に茶の附きたるをも拭ひて蓋及び釜前を見、詰上客の草履を直し置き、同じく床ご釜前を見て、其出づる時、例の如く戶を少し音立て、閉ち、一同入口に並立す。主人戶の音を聞き、內より戶を開けて送らんごす。上客は「其儘に」ご辭し、主人の答禮して戶を閉づるを見、一同小座敷或は玄關に戻り、夫々別れ去るなり。此際主人は小座敷に出づるも、若しくは家族代りて挨拶するも一に都合によるべし。さて翌日は後禮ごして一同起きて謝辭を述ぶるを本式ごす。されご次一人のみ總代ごなりて赴き、或は連名の謝狀を郵送するも差支なけれご、若し先方身分ある人ならは、必ず各自に參館後禮すべきなり。

斯くして終りに薄茶始まる。薄茶は家族中誰にても主人に代るもよろしく、此際釜の湧ね落つれは薄茶にかゝらざる前に改めて炭をなす。之を後炭ご稱す。薄茶濟めは主人勝手の入口に坐りて一禮し、客總禮す。是にて茶事全く終り、主人も裏盆を持出で、主客互に閑話し、やがて客暇を告げ、主人各自に挨拶して勝手に退き、客次禮して床及び釜前を見、詰上客の草履を直し置き、同じく床ご釜前を見て、其出づる時、例の如く戶を少し音立て、閉ち、一同入口に並立す。主人戶の音を聞き、內より戶を開けて送らんごす。上客は「其儘に」ご辭し、主人の答禮して戶を閉づるを見、一同小座敷或は玄關に戻り、夫々別れ去るなり。此際主人は小座敷に出づるも、若しくは家族代りて挨拶するも一に都合によるべし。さて翌日は後禮ごして一同起きて謝辭を述ぶるを本式ごす。されご次一人のみ總代ごなりて赴き、或は連名の謝狀を郵送するも差支なけれご、若し先方身分ある人ならは、必ず各自に參館後禮すべきなり。

挿花

第一章 總論

一 挿花大意

挿花折入れ花の事は、吾朝のみにあらず、唐土にも其例ありて、袁仲貞文集、瓶史續華譜或は瓶花史を考ふるに、彼の說く所の理吾朝の挿花に等しく、殊に「行列なるを忌み、纖を以て束縛する事を忌む」こあるは、花の丈くらべご根を絡む事ご當れり。抑もこの技は足利將軍時代の比より盛に行はれ、昔は專ら手向の具たりしものが、座上の飾ごして祝儀にも用ゐらるゝ事ごなれり。かくて置花、掛花その好む所に從ひて、一室に天地自然の造化、一枝一花の勢ひ、野外、園中、深山、幽谷、澤邊の形其儘なるを移し、春は綻びかゝる梅が香の潤ひたちて麗かなるより、燕子花、河骨の水際涼しく、秋は野草のいろ〳〵芝生に交る花の鄕、水仙、寒菊、山茶花の雪を持ちながら深きに一させの變化をたゞ窓の中に見るこご、寔に妙技絶賞ご謂ふべし。

挿花は茶の湯ご相待て殊に趣を添ふるものなり。茶には往古より獨なるこゝを禁じ佛道を營み、花を愛しては飛花落葉を觀じ、さに用る、花を愛しながら山林幽谷野外澤池の粧ひを摸し、專ら佗びたる體を愛し、禮義を厚くする事を第一こす。生入れ花も亦其如くなるべし。古は數寄屋にて香を聞き茶を喫するに、濃茶も一人一服なりしを、交の親しきを好んで今の濃茶の式起り、次香を略し香爐はかりを飾るもあるに至れり。茶盞も自然ご飾る事なごありしに、時變り生入花の吟味專ら行はるこゝなり、茶道にも色々むづかしき習ひ事多く、中々花の業までは、下根の鑑老人の、甄びには屆くまじご除かれたる品々も多し。また寬永年の比、紺口の物までに花配りを入れて活始めしが、今の例ご成りたり。活入れ花に習ひなくは、順花の出來不出來は何を以て是を評せんや。

二 稽古の順次第

稽古に順次第あり。花枝、瓶中に收まるこご其次に出生を糺すべし。初心のうちにいかほご出生を糺し、花形の善惡を先ごして手練すること、へども、瓶中に收まらざる時は意こゃかす。されは稽古の始めは華配りに心を盡し、水中疏略なく惡しき枝葉を悉く探め直して、瓶中に能く居るやうの術を肝要こすべし。枝葉を揉むるは、一に天性をなやむる樣なれご、術至れは、長く出生を補ひ助くるものなり。唯花を惜み、枝葉を切り除くこゝを厭ひ、花に使はるゝ時は道に進む事おそし。

第二章 挿花作法

一 挿花の作法

先づ花盆に花丼に小刀鋏布巾なご取揃へ床の右の方に置き、花器の据りをよくご極め、水七分ほご入れ活くべし。生け終つて床の左の方に置きたる水注にて、なみ〳〵ご水をつぎ、床より三尺程後へ引きしさり、よくご見改めたる後、水注花盆を勝手へ持入るべし。布巾は花生、薄板を拭ふなり。客に花を所望する時も右の品を亭主持出して床に据ゑ、所望すべきなり。切散らしたる枝葉は、奇麗に嗜むべし。

二　初學挿方指南圖式一例

花は花器この驅染あひにて、出來不出來も

此挿方を麗入と云ふ抛入とも書く

花酣りに及ばずして手順出來る也

あるべし。先づ花を見たて取合せ、趣向を定め、活けかゝるべし。心なく花葉を切ならすべからず。陰陽、表裏、長短、拍子、釣合等を專ら心がくべし。

客居、主居を忘るべからず。客居こゝは上座なり、主居こゝいふは亭主の座なり。尤も前條の法度を心得べし。

水際奇麗に活くる事專ら心得べし。

花瓶の外へ多く埃を出さぬ樣注意すべし。

又横口なる物に、燕子花或は水仙なご活くる手順下圖の如し。若し莖の短き時は足竹を添へて苦しからぬ道理也。

或る流義にありては、花配りなく如何にも水中奇麗なれごも、花の立ちたるなく、樸にねるなり。是又一流なれは論ずるに及はず。

三　初禁去嫌の旨

草木何にてもすべて枝葉を見切り、或は十文字にし又は、よれもつれさする等、かたく禁ずべき事。

花器の眞面に枝葉のかゝる事無用たるべし。

葉有る物を花許り活くまじき事。

但し梅櫻櫻の類こ杜若、水仙なご、同樣に思ふからず。委しくは口傳有り。

花有る物を、葉許り挿すまじき事。

但し常盤木の類或は芽の出でたる若葉の類を賞翫するか、又は花終りて後の柴の麗はしきものも有るべし。是等は取合に用ゐて苦しからず。

枝ぶり悪しくして、留りがたくごも、前後もぢりて挿す事有るべからず。手練を盡し能く探め直して入るべし。

但し朝顏、蔓、梅もごきの類、出生ながら

實のものは其まゝ用ゐて苦しからず。

枝先、葉先、倒れたる如く見ゆ、水にひたり或は垂れて瓶の緣に障るごを禁ず。

但し蓮、河骨の類水中に花葉を置く事口傳有り。

花枝左右同じ處より出で、高低長短なく、引張りたるごごく見ゆるは悪し。

但し右のごごく悪しき枝ぶりたりごも、前後へ働きて用ゐる事は活花手練の最一ごす。道に入りて委しく此意味を會得するごごを要す。

菊、燕子花の類其外何によらず、數して活くるに、順々に重なりて厥行の如く見ゆるは悪し。

但し厚薄ありて前後長短の倒きある時は、苦しからず。

鼎足のごごく、三處に花の撫ふ事あるべからず。

但し上ご下ごに、赤き花を遣ひ、中に白き花なごを入るゝ事、色切れごいひて嫌ふなり。猶色合のならひは、他に委しく記せり。

珍花たりごも一本花は用ゐまじき事、委しくは席上譜に記せり。

大輪花、大葉の類、縄のごごく正面に見ゆる事宜しからず。

但し葉蘭、杜若の類眞横に葉を見るは、刃葉こいひて大に嫌ふなり。

木にて草を挟み、草にて木を挟みて入るまじき事。又花葉かさなる事最も無用たるべし。

葉にて花の見ゆざる樣隠すべからず。

但し功者の生けたる葉がくれの花なごは格別心深きものなり。

水際何種にても混ぜざる樣心得べき事。

但し水こ水を生くる時は其筋を通して入るべし。宿れるが如く見ゆるは宜しからず。

又草を添ふるは殊に心得有るべし。

蕨あしき花、或は異花、針ある物なご賓客招請の節用ゐまじき事。

但し薔薇、たまなす、蘭の類會席の取合等に遣ふ時は心得有るべし。尤も口傳有り。

招客の節園庭の花を用ゐまじき事。

但し故事あり、委しくは口傳有り。

五穀（稲、麥、黍、粟）は活花に用ゐざる事。

但し十月の季より早春に至り、麥の藥芽ごいふあり、是は食用にならざるもの故、あしらひなごに用ゐて苦しからず。尤も二月彼岸より後は遠慮あるべし。

花葉枝ごも四、六、八、十ご偶數に入るまじき事。

但し水仙なご出生陰數のものは習ひあり、委しくは性容譜に明かなり。

梅桃杏の類、總て食物に用ゐる果なりたる木、幷に草にても食用のものは、床華はもごより會席等にも、必ず用ゐまじきごご。

船の鎖、釣瓶の繩、籠の手なごを枝葉にて見切るまじき事。

但し懸花入、獅子口の類、月の輪に障る事無用たるべし。

床落し懸或は軸物上、一文字又は人物の畫の面なご、見切るごご有るべからず。尚名印なご花葉にて隠れざる樣心得べき事。

但し天井壁なごにも枝葉の障るごご有るべからず。以上二十一項は總て心得置くべきごごなり。

第三章　草木の養

心得

活華は非情の草木を剪りごりて、三才五行

の規則を備へ、有情の活華となす技なれは、之を養ふ術なかるべからず。花體に何程手練して挿したりとも、其性氣衰へ潤氣薄き時は本意に背けり。殊に會席等の花に至りては、人氣と火勢に蒸されて思はず衰ふる事などあり。されば專ら養ひに心を盡さずはあるべからず。四季を眞行草として、季節寒暖の相應するところを考へ、是を養ふ事を要とす。深く注意して造化自然の循環を感得

〔圖解〕

すること、修行の第一なりと知るべし。

眞の養

眞の養ひの時候は五月夏至より八月秋分までなり。此時節は萬物暑さに苦み、草木共に保ちがたく、陰氣内に巡りて陽氣外に盛なるが故に、熱湯を以て養ひとするなり。切時は午前三時より同五時迄をよしとす。又午後六時より露帯びたる比に切は次なり。又臨時に思ひ立つことあり。朝露の内に切おくれたる時は、十二時迄見合せて切採るべし。

養桶は風の當らざる處にて、冷水を十分に湛へ置くべし。

養ひ方は銅の箱に水八九分程入れ、深さ二寸程に炭詰め、熱湯になりたる處にて、剪りたる草木の根をさし入れ、尤も枝葉に陽氣のかゝらざる樣深く用心して、根の白くなる迄とくと養て手早く右養桶にうつすべし。

但し對生の姿に漬け置き、花枝はもとより、養桶を動かすこと有るべからず。凡そ三時間半程養ひ置くべし。又日暮におよび養ひたる花は一夜其まゝになし置くべきものとす。

行の養

行の養ひは小陰、小陽の時候に行ふ。二月春分より、五月夏至迄は小陽にして、八月秋分より、十一月冬至迄は小陰なり。此時候は寒暖の中にして和合の時なる故に炭火を以て養ふべし。

養ひ方は涼爐に火を入れ、其中に切取りたる草木の根をさし入れ、尚又炭を火の上に積入れ團扇にて涼爐の口を下より煽ぐべし。さて草木の根二寸許り火になる迄とくと焼き手早く養桶にうつすべし。

但し養ひたる草木を速刻用ゐる時は逆水を注ぐべし。

草の養

草の養ひをする時候は十一月冬至より二月春分迄なり。此時大陰に當りて萬物悉く外に冷氣を保ち、内に陽氣を含むが故に、切りたる草木の衰ふる事最も遲く、只冷水をもつて養ひとするなり。

さて養ひに用ゐる水は、雨水最上なり。溜の水、谷の水、流れ水、河水等これに次ぐ。井水はなるべく用ゐざるを良しとす。眞行草の養ひ方大略此の如し。

霧水

草木ともに養ひ得ざる以前に、花葉に水を灌ぐ事甚だ宜しからず。

瓶史曰、洗沐日浴之法用泉耳、而濟者細微洗注如徹雨、解醒濟露潤甲、不可以手觸花及指此折剔、亦不可付之唐奴猥婢、

瓶花譜曰、挿花之水類有小毒、須旦々換之、花乃可久、若兩三日不換、花輒零落、瓶花每至夜間、宜擇無風處露之、可觀數日、此與人參之術也、

大輪の花は紙にて包み、大葉は藁の苞にて巻上げ置きて霧水すべし。

梢に養ふ時は、夏とても強き風の當らざる

樣また暑氣にむせざる樣用心すべし。冬は凍て氷らざる樣養ひ置くべし。

諸草木の切取方

牡丹、芍藥、夏菊、仙翁花、春羅、萩。

右は未明に切採り、川芎湯にて養ふべし。

但し牡丹を夜の客に用ゐることは口傳あり。

唐桐、木芙蓉、桔梗、夾竹桃、木槿、榛。

右は早朝に切採り根元を打ひしぎフシの粉を附けてとくと焼くべし。口傳有り。

蘆、燕尾草、葉鷄頭、水引草、めどはぎ、あざみ。

右は未明に切とり山椒湯にて養ふべし。但葉鷄頭、水引草は筋を剪みにて割るべし。

芭蕉、紅蕉、うこん蕉、だんどく。

右は鹽湯にて養ふ。切時尤も早旦よし。

千代萩、あぢさゐ、美容柳、ぎぼうしゆ。

是等は根を割りて鹽を附けて焼くべし。

朝顏、のうぜんかづら、てつせん花、とけい草。

右は翌日開かむと思ふ花を見立て、前夜露を帯びたる比切取り、暫く熱湯にて水取、うつし井の内に養ひ置き、翌朝瓶にうつすべし。

但し朝顏の花を夜の客に用ゐる事口傳あり。

又ひる顏、夕顏などは早朝に切取りてよし。

春菊、葵、美人草、罌粟、紫苑、女郎花、澤桔梗、芒、萩。

右何れも行の養ひにすべし。

小菊の類の花首至つて細く萎き易き物は、早朝に切取り、根を暖灰にさし入れ、暫くして衰への見ゆる時、手早く冷水に移すべし。

秋海棠は筋を立ち割り、根に山椒を挾み、しはらく水に活込み置くべし。

橐吾は葉の莖を立ち割り、深き水につけ養ひて後に瓶に挿すべし。花は根を焼きてよし。

水葵は竹の串にて筋を拔き、逆水を灌ぎて暫く養ひ置きてよし。養水口傳有り。

但し切時は極早旦をよしとす。

藤は根元を鐵槌にて打ひしぎ揚枝のごとくして、酒に漬けて焼くべし。凡そ二三度かく引續き焼上げて、手早く冷水に移すべし。尚口傳有り。

但し藤は滿開を好まず、蔓より芽を出したる枝ぎはに花ふさ一つ二つ下りたるを用ゐるべし。花に心をよせず新葉の麗はしきをめでゝ、其若葉によく水上げたるを賞翫すべし。

八重櫻、海棠、連翹、百日紅、つゝじ、柘榴、大手まり、小手まり、うつぎ、うの花。

右は根を折て、かき灰をつけ、よく〳〵焼くべし。

新樹の若葉、紅葉の類は切とり拔ひ第一なり。委しくは口傳有り。

竹の養

切竹の事口傳有り。

孟宗竹、淡竹、苦竹の類、太き竹は切とりて手早く竹の末を留め、又枝先をも悉く留め、何れの切口にも左の藥を塗るべし。

水一升に胡麻三合を入れ煮つむる事。尚粉藥は口傳有り。

かくて大陽の時候ならば、鍋釜の類に湯をたぎらせ凡そ五六寸餘の根をさし入れ、一時間程とくと煮て手早く冷水に移すべし。

又小陰小陽の時候ならば、暖灰を用ゐるべし。大陰の時候ならば竹の節をぬき、其の中に氣のつよき酒を入れ、口を堅くして風

の當らざる處に、一夜養ひて後瓶に挿すべし。

寒竹、蕩竹の類は根を熱湯にて三十分間許り養ふべし。又根を炭火にて焼き其根を切去り續いて四五度焼き手早く冷水に移すもよし。

萍蓬草の養

切時早朝か夕刻よし。葉の見立あり。花葉に水を打つこと宜しからず。切取りたる儘にて暫時花手桶の冷水に漬け置き少し衰への見わたる處にて左の藥水を以て養ふべし。

池水にて養ふ事口傳有り。

喜撰新茶五匁を水四合に化し、氣の洩れざる樣土瓶の口をしてよく煎じ井の中に一夜ひやし置き、朝倉山椒皮許り三匁煎じ用方同斷。滑石細末五匁を水四合に化し、よくかきまはして一夜冷ゆる處にすまし置き、翌朝絹にてこし上水を取るべし。

右三味の藥水を合せて道具を以て養ふべし。

蓮の養

蓮は心莖に陽氣ありといへども、切取れば忽ち其氣を失ひ冷氣長じて衰ふること甚だ早し。故に餘草に勝れて養ひ保ちがたし。よく〳〵心を靈して手練すべきものなり。

切時は未明がよし、尤も葉の口傳多し。さて涼爐に薄鍋をかけ湯をたぎらし、其中に生鹽を少し入れ潮の加減こなし、切りたる開き葉を根元二三寸程さし入れ、底に莖の當らざる樣手に持ちて出生の姿こなし、葉に陽氣の廻る處を考ふべし。いよ〳〵陽氣強き時は右おこし置きたる柳の芽よりほこほこ時雨のごとく露落つるなり。故に時雨の柳ごも又雨中の柳ごもいふ。柳の露落つる下には、平鉢たらひの類を置き、冬は水仙、寒菊抔を挿すべく、春は梅椿なごを柳にあしらひて、福壽草の類を平鉢に活けてよし。

右養ひの術をは聊かも粗略增減等なき樣、深く守りて之を行ふ時は、千草萬木悉く養ひ得て水揚けせずといふことなきなり。譬へば死生の境にある病者といへども、醫師の診斷こ投藥こによりて、死病たりとも一度は治し、又或は生くべき病たりとも、死に至ることまゝ之有るなり。其死に臨みては、たゞひ耆婆扁鵲の名醫たりこも如何ともすることなし。よく養ひに心を靈さずはあるべからず。唯水揚の技は、修行功拙によりて、活生長短大に異なりこ心得べし。尤も四候寒暖の運旋等、常に心を用ゐて自から死活の妙要を感應せむ事、養ひに於ての極意なり。

第四章　九枝の傳

【九枝配當之圖】

天心—真の事

一天心

右花體にこりては、則ち眞の居る處にして、一體の主枝なり。

地載—留の事

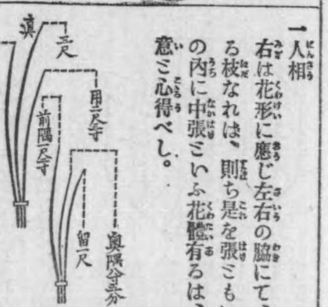
一地載

右花體にこりては、則ち留の枝なり。すべて花形、眞の體なれは、地の枝も眞すぐに留むるなりこの故に留こ云ふ。又行の體に至れは、少し離るゝ心持なり。草の體に至りては、變化して長く出づ。是に依つて流枝こ云ふ名も有るなり。又發見の枝ごもいへり。

人相—張の事

一人相

右は花形に應じ左右の脇にて、一方へ張る枝なれは、則ち是を張ごもいふ。九體の內に中張こいふ花體有るは、此枝の深意こ心得べし。



右花枝の定寸は、諸流の花器より割出せる寸法の一般を表せるもの也。

但し枝もの、花物、葉ものゝ類、其出生に應じて何れも差別あれは、委しくは瓶に向ひ花枝を以て、口傳するものなり。

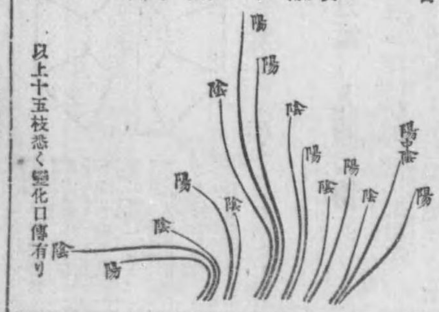
體—用の事

一體こいへるは、眞の前に添ふ枝なり。是を眞添ごも云ふ。用こいふは、眞の後の方に少し下りて控へたる枝の事なり。眞體用、以上三枝は眞の座にて上に置くものなり。九枝傳において深き意味あるものなれは能く心得べきここなり。

脇隅—小隅の事

一脇隅こいふは、張の前の方に添へて、本勝手なれは、中央の枝は左右の脇こ體を補ふ枝にして、陰陽を別ち遠近を用ゐる枝なり。尤も此等の枝は深く手練せざれは用ゐる事難し。然れごも數枝數莖をさしはさむこきは、必ず用ゐて一體の風情を殘に引き立つる枝なり。又胴、胴の枝は中段下段の間合を助くる枝にして、是も陰陽の分ちを備へて、前後高低屈伸變化に從ひ、隅々の緣の離れざる樣助け用ゐる事專旨たり。

右九枝、及び六枝配當の傳を熟得すれは、たこひ枝數三十五十或は百本餘を挿し入るこも惡く從



以上十五枝悉く變化口傳有り

枝に陰陽の差別を加へ、疎密變化の働きを以て増補する時は、全く成就せずこいふ事あらざるものなり。唯大目床、一間床等の小座敷許りの心得にては、花器も小さくして花も數本挿入るゝ事なし。丸のみにてはおのづから昇達も遲かるべし。殊に大書院、大會向の花に至りては尤も手覺ね慥ならずしては堪うてして、誰も及び難きものなり。されば此傳は活花自在早學の最一なれは、常に九體の獨生け等相はげみ、右九枝變化の意味をよく〳〵鍛練する事肝要なり。

花體順逆陰陽の事

【本勝手陽の體】　右勝手とも云ふ

此體最上本勝手の床に置く時は客位にして、又逆勝手の床に移すこきは主位こなるなり。但し陽の位なれは左勝手こ唱ふべきを、右勝手こ云ふ事は深き口授有る事にして、卽ち陰陽中和の妙要なり委しくは口傳によりて明むべし。

【逆勝手陰の體】　左勝手とも云ふ

又體、逆勝手の床に置く時は客位にして、又本勝手の床に移す時は卽ち主位こなるものなり。但し左勝手こいふ事は、前記に同じく口傳有りこ知るべし。

右半月の花形は陰陽和合の妙體にして、右旋左旋裏表の口訣最も繁多なり。されは左圖のごこく地載の意こ見るべし。又花瓶は八境の割方を以て、九枝の定規を正しく挿し入るゝ時は、草木生長自然の理に叶ふ妙用有り。委しくは瓶に向ひて口傳あるものこ知るべきなり。

圖の如く地載八方の割賦を以て眞行草三體の出處を分ち、尙八卦の規則にならひて根元を定むるものなり。

花配りの極意の割方圖の如し。卽ち北は右旋左旋の基にして、草木も亦之を根さしこする也。此理を熟得すれは本勝手逆勝手こいふ深きことわりをも明むべし。

第五章　九體の傳

九體井眞行草花の枝振圖解

玆に九體の圖を示し、また眞行草の花の枝ぶりの特點を明かにすべし。

【眞の三體】

【上附】　【乘越】　【後附】

【行の三體】

【表曲】　【中張】　【裏曲】

【草の三體】

【水際離】　【前發見】　【後發見】

九體こ云ふは天地人の三才を活花の本生こして此三才を眞行草に配當するなり。眞に三體、行に三體、草に三體、所謂

○附上　○乘越　○後附
○中張　○表曲　○裏曲
○水際離　○前發見　○後發見

之を九體こ名づく。抑も花瓶は花を養ふ具なりこ雖も、活花をするこきは器に應じて花を挿すべく、又花枝の曲直疎密變化の自在も皆此九體に漏れず。譬へは、

○眞の眞……三　枝
○眞の行……九　枝
○眞の草……二十七枝
○行の眞……九　枝
○行の行……二十七枝
○行の草……八十一枝
○草の眞……二十七枝
○草の行……八十一枝
○草の草……二百四十三枝

此九體の花形こ枝の割方こを心得ざるこきは、假令年久しく此道に熱心せりこ雖も、惑ひ多くして必ず進みの時に逢ふ事おそし。又一月昇達こ云ふこごあるも、此割方を守るここなけれは眞正の道には至りがたし。龍は雨きほひ雲起る時を得て瞬く間に天に上り、虎は風嘯き誘ふ折に催されて忽ちに千里の竹林を走るが如く、今此活花の道にすゝむも九體の傳を心得たる上の事こいふべし。

【眞の眞三枝】

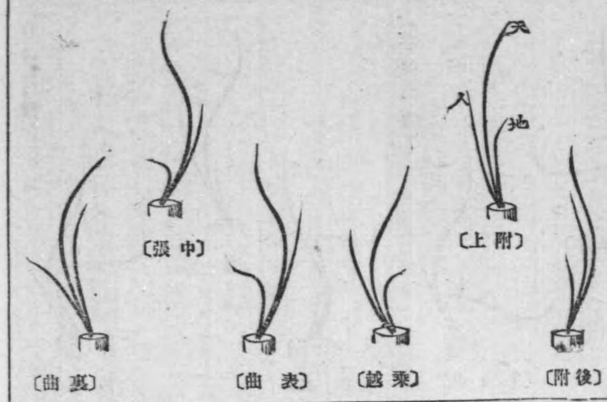
【行の眞九枝】

【草の眞二十七枝】

眞行草花枝の割方以上圖の如し。餘は一々盡すこと能はざれば之を略す。手練の上にて考へ得べきなり。

第六章　席上の譜

正風體九體變化の事



凡そ千草萬木風情を異にすといへども悉く此九體に依りて性容を全うす。其曲直變化の形狀たる、右高くして長きときは左は低く短く收め、右曲りて離るゝときは左は直にして添ふ。右靡きて下に出づるときは左は仰ぎて上に出づ。或は一木三枝を兼ね一草三條を備ふる等のことあり。皆瓶上に臨み花枝を以て規則口傳を明かにすべきものなり。

大意五箇條の事

一活花は、山林幽谷或は野澤の草木を席上に移す技なれば、其自然を本とし、花樣の順を失ふべからず。

一木は一瓶を一樹の形狀とし、草は一瓶を一叢の花樣と心得べし。故に木は水際より其幹をあらはし、草は一叢の中より高く長じたるを心と見るなり。尤も花體は千變萬化すべし。

一數種挿しはさむとも、手際奇麗に其筋を正し高下分に隨ひ、混雜せざる樣にすべし。但し花配りは向ふ附を常とす。花形に隨ひて變化するは苦しからず。

一瓶は花を養ふ具なれば強ひて異形なるは好ましからず、大小花體に應ずべし。器形を尊んで花樣を疎かにすべからず。

一相互に心を用ゐて花形の大小一枝一葉粗略有るべからず。惣體性容を本とし、美麗を專要とすべし。

置瓶花形出來の事

深山廣野庭園池流の自然の風致を花庭に移し、また席上に之を移すこと活花のもとなれば、置瓶の風情は草木の地上に發生せる趣を現すこと專一なり。されば水際に深く心を用ゐるべし。又心は一瓶の主なれば先づ是を定め置きて後載を据うべし、相は心、載の間に在りて、其不足ある方を補ふなり。但し時に臨んで心と相とを兼ね、或は心と載とを兼ぬる事もあり、心得べし。

掛瓶枝葉長短の事

懸瓶の體は草木ともに枝葉のなびき、横たはりたる風情と心得べし。故に多分は行草の體よろし。但し心の据樣、置瓶の如く慥に懸ることなし。風情に隨ひ、長短曲直時の宜しきに任すべし。總て掛瓶は見上ぐるもの故、靡きを長く、きほふ枝葉を短く遣ふにて、置瓶とは上下の違ひなり。掛瓶は小體なるが風情有るものなり。

二重三重上下屈伸の事

二重切の風情は、上下品を易ふるか、又同種ならば容を易へて挿すべし。譬へば上直ならば下曲り、或は長と短と、繁と淋と取合すなり。總て二重三重ともに、上はのびのびと大樣に挿し、下は上の風情を受けて儉に遣ふ事本格なり。また木と草とを活くる時は、上に木、下に草といふ樣置くことよし。上に草、下に木を置くには口傳有り。又花形の出は上を内へ、下を外へ遣ふなり。此外三重五重すべて此意を以て掛瓶に準じて挿すべし。

山水の風情、水草の入方、花所望の心得、並に夏冬あしらひの事何れも口傳有り。

籠の事

籠の花は、何によらずたつぷりと賑しく挿すがよし。水草の類、細き葉の物、總て淋しき風情の物は不取合なり。手附の籠は花形が手の内に收まる樣挿すべし。又花によりて手を見切るに習あり、また祝儀向の心得あり。

釣船三等の事

釣船の風情は掛瓶に倣ふべし。但し枝葉の釣繩に障らざる樣心得べし。

出船は明りの方へみよしを向けて釣り、入船は勝手の方へみよしを向けて釣るなり。泊り船は蔓もの丶類を挿すべし。而して釣樣は鴨居より疊迄のたけに三分の二上げて釣ること定格なり。尚遠近夏冬の心得有り。また會席にては船首を左にして釣るが出船にて、右にして釣るは入船なり。

釣瓶の事

釣瓶の風情は掛瓶に準ずべし。釣手の三筋なるは船なり、二筋なるは釣花瓶と心得べし。釣樣の高さは船に準ず。釣る物の類總て靡きたる體に取合ふなり。

平鉢砂鉢の事

平鉢砂鉢の風情は、四季ともに形低く、屈曲して繁きがよし。別して草物は手厚く挿すべし。又水草を二種三種も大砂鉢などに入るゝ時は、魚道を取りて格好次第に活くべし。又株分けは二株は等分、三株は寄せ株なり。石をあしらふもよし。

草木二種遣樣の事

木と草とを入るゝ時は、木は一本にてもよし、草は宜しからず。たとひ三枝備はれりとも必ず添枝をなし筋を分けて遣ふべし。又草はかり二種三種遣ふときは、色品を分けて、根は同樣に見ゆても苦しからず。木物は是非筋を通して、宿り木などに見ゆざる樣遣ふべし。また水草をあしらふには、口傳有り。たとひ水陸を兼ねたるものにても、必ず根を分けて挿すこと定まれる習なり。

大葉の類、蔓なびきもの丶類、色の等しき物、花葉同類の物など一瓶に二種交へ挿すべからず。但し梅、桃、つゝじ、杜若、花菖蒲、菊の類色を兼ぬるは格別なり。

花形高低の事

花形の高き器、二たけ半が定法なり。但し

細き水の類、やさしき姿の物は、三たけまでは苦しからず、太き形の物は多くは短く遣ふ方よし。又平鉢砂鉢の類、高低心得あり。又花甚だ高き時は、花形少し低き方よし。平臺の時は高き姿を取合ふものなり。

床前定規の事

床に置く花體は、掛物に準ずるなり。尤も本勝手逆勝手の差別心得あるべし。總て花形にて掛物の左右を見切り、或は上、一文字、落しかけを越し、枝葉の掛物に障り、床縁より前へ出で、或は人物の面、鳥獸、蟲魚の類ある畵を隱さゞる樣心得べし。又格別大なる畵などは心得口傳有り。

畫花取合の事

掛物の畵に人物あらは、其人の愛せし花を取合すべし。水鳥、獸の類之に準じて考ふべし。譬へは水鳥に水草、山獸に山草抔ご取合すなり。されご餘り好み過ぎたるは宜しからず。

掛物に花の畫ある時の事

掛物に花の繪ある時は、花なきものを活くるがよし。又花あるものを取合すには、色合は勿論風情までも似ざるものよし。尤も着色に心得あるべし。

會席掛物の事

會席の掛物は、墨跡墨畵の類よし。山水なごもよし。草木は勿論何にても華麗なるものは詠め懸物にありて、花の賞翫うすし。活花はおのづから山水の景色を備へたるものなれは、掛物を用ゐず、花はかり活け置くもよし。又垂撥を掛けて掛花を入るゝこごも有り。されご是は至つて略式ご心得べし。

畫體を受けて遣ふ花の事

掛物の畵を受けて遣ふ事は、たごへは畵右にある時は花は左に出し、又畵左にある時は花を右より出し、すべて畵體ご花形ご向ひ合ふ樣に取合すべし。但し是は小間茶室等のこごなり。又大幅の掛物の時は、花を小體に入るゝこごよし。

臺薄板置樣の事

臺薄板は床の上に直に置くべし。板床にては、臺は格別薄板は丸か六角か八角なごよし。長手の板は床板ご同じく見ゐて宜しからず。塗り色或は木目も床板に同じからざるがよし。但し書院大座敷には、板床は餘り無きものなり。又流義によりては、板床に臺薄板共用ゐずご云ふもあり、誤りなり心得べし。

器形に待つ臺薄板の事

廣口、中口、下開きたる器類は丈夫なる臺よし。竹筒、細口、磁物などの細き姿の器は薄板ご取合ふものなり。但し拜領の品または珍器等は是非花臺に限るべし。尤も大書院向きすべて賓客招待の節などは薄板を用ゐるこごなし。

籠に用ゐる薄板の事

籠には薄板は用ゐれごも、臺は用ゐるべからず。薄板も小形なる方、或は六角八角なごよし。倘心得あり。

書院向の花の事

書院、大座敷向の花は別して心を用ゐて挿すべし。床掛物に隨ひて大瓶に三種或は五種など賑しく遣ふべし。花配り其外總て手丈夫になし花形亂れざるこご專一なり。總て書院の花は、會席ごは格別にて、平見、横見、遠近等心得あるべし。

一花一葉の事

一花、一葉は求めて遣ふべからず、貴人方より領拜か、至つて珍花などならは、取敢ず卓下等に入るゝこご有るべし。尤も口傳あり。

祝儀向の花の事

祝儀向の花は、眞の體に限るべし。別して枝葉花ごも榮ゐ盛んなるものを選ぶべし。香の惡きもの、落ち易く萎み易き物、或は末ごまり、枯、蟲喰、破れ葉、殘花、おくれ咲、時ならぬ花、刺ある物など決して用ゐるべからず。花器も無地なるものにて置瓶よし。花形亂れざる樣萬事心を用ゐて活くべし。

婚姻の花の事

婚姻の花は眞の體なり。草木の數、色の善惡、花配りの木などは口傳あり。嫌ふ物は大約祝儀の花ご同じ。

新宅移徙の花の事

新宅移徙の花も、祝儀に準ずるなり。但し根の入り深く、窄み勝に活くべし。花の色は、白色水草よし。赤き色のもの、ヒの音の附きたる名を忌むなり。

神前社頭の花の事

神前向の花も眞の體にして、花葉は別して清淨になし、珍花またば、盛なるものを活くべし。隨分直なる體に心得べし。強ひて撓め、折目切目など有るべからず。嫌ふ物は祝儀の花に同じ。

佛前追弔中陰の花の事

佛前追善の花も神前向に準ずるなり。花の色は紫、白を遣ふこごよし。追善の節には賑々しく挿すこごよし。中陰には花なき物を活くるがよし。

卓下の花の事

卓下の花は、卓下の足又は上に障らざる樣花葉ごもつゝまやかに活くべし。卓の色ご花の色ご同じきは惡し。上に香を燒くごきは、香のなき物を選びて遣ふべし。

花ご瓶ごに水打つ時節の事

花活終れは、花にも器にも水打つ事あり。されご名器、竹筒、唐金等には打つべからず。尤も床の上などにて水打つこごなし。心得あるべし。又時候は三月の末より九月の末迄なり。

違棚の花の事

違棚の花體は、行草の格にて、上下勝手を易へて挿すべし。器は平形なる物よし。別して下には砂鉢の類を置くべし。置換は眞中に置くこご有り、又違棚の廣き方に置く事もあるなり、席に應じて見計ひ有るべし。花形の床よりつゞく樣心得あるべし。

城中の花の事

城中の花は、落ち易きものを忌むなり。花形も草の體は惡し。別して亂れざる樣、花留も強く重ね留にするなり。

茶席の花の事

茶席の花は、感情を專らごすべし。花器の取合第一なり。花の數も多きは好ます、唯手輕く入るゝこごよし。されご餘り輕々しく入るゝは好み過ぎて客に無禮なり。心得べし。

夜の花の事

夜の花は隨分低く涼しく活くるがよし。花形の類、掛物の繪に障らざる樣心を用ゐるべし。色は白よし、赤は宜しからず。倘壁の色によりて心得あるべし。

庭前の花を床に移す事

庭前の花を床に移す事、獨の樂みは格別、客招請の節は惡し。されご大風大雨或は香氣色の時などは苦しからず。倘心得あり。

客に花所望の事

客に花所望するには、無地なる花器を床に置き、尤も臺を据うべし。花は奇麗に洗ひ清めて遣ひ殘る程盆に載せ、鋏小刀布巾花留を添へて床の前に置き、又水注を持ち出で置くべし。但し花は枯葉のみを取り捨、

葉を切除くべからず。外へ花を逸るも同様なり。花手前は始末よく挿すべし。歸る時主人に挨拶して花を揚ぐべし。主人は是を留めて置くべし。共に禮儀なり。

脅前貴席花の心得の事

貴人高位の御前にて活くる花は、風情むづかしからざるやう取組むべし。餘り暇ざるは惡し。又得手の花たりとも無造作に早きも好まず。活方式法尤も注意せざるべからず。但し先達て所記あるか、兼ねて知る事ならば、あらまし勝手にて挿へ出づべし。貴人の御前にて切り散らしたるは見苦しきものなり。

花挿順逆始末心得の事

席上の體、次に掛物の體、次に花器に、花に、器と臺、次に花盛置方、次に花配水七八分、次に三枝見立、次に花の剛弱風情、次に枝葉順逆撓等を次第して、其後に瓶に挿す時は、千草萬木ごとく花體成就せざる事なし。尤も切除く枝葉は盛中に納むべし。常に此の如く次第を心得ずれば、席に臨みて不出來あるべし。此順を失ひて逆ごなれば、早きを求めて却つて遲きになる理なり。心得べし。

瓶中水四時心得の事

春秋九分　夏　十分　極暑十二分
冬八分半　極寒八分
但し水上塵芥のなきやう清淨にすべし。瓶中によりて、心の表はるゝものなり、心得べし。

花配高下の事

花配りの入方は、夏秋は一寸位、冬春は六七分下げて入るべし。
但し草物にて、莖の柔かなるものなどは、水際の締り心得あり。尙器によりて、仕樣あるべし。

器に應ずる臺薄板の事

器形圓なるは方の臺、又方なるは圓の臺よし。但し臺器ともに方ならば、平形ど方ど。總て臺薄板ともに方圓なるが花器を掘ゑて好よりは、長手の格好なるが尙心得多し。

上下組方の事

花配高下の入方に同じ。
但し臺は次第なる方よし。

花見樣心得の事

活花を見るには、貴人の御前はもとより、何流にても、禮儀を正し叮嚀に見るこそ專一なり。脇より見、或は水中を覗くごとなご有るべからず。又暑中にても、花の前にて扇を遣ふごと堅く無用なり。

五節句の花の事

元三は梅、松、竹、柳、山茶花、仙翁、蘆、柑子、臘梅草。

へて挿すべからず。されご餘り聊かにして據なく外の花を添ふる時は、賜はりたる花ご同じからざる品にて、次なるものよし。又花の數に心得あり。

四季に用ゐる器の事

夏秋は、平形の器にて水を廣く見るごとよし。冬春は竪細なる器よし。又花も水草の類を入るゝは、平形の器が風情よく、山野の草木は竪細なる器に取合ふものなり。

花配を用ゐざる器の事

唐物、和物等共に名器の類、又細口には花配りなく花を活くべし。
但し據なく配りを入るゝ時は、前後に紙を當て、緩く入るゝなり。細口には一文字の外入るゝことなし。

花器に應ずる臺薄板の事

器形圓なるは方の臺、又方なるは圓の臺よし。但し臺器ともに方ならば、平形ど方ど。總て臺薄板ともに方圓なるが花器を掘ゑて好よりは、長手の格好なるが尙心得多し。尙心得多し。

釣瓶上下組方の事

釣瓶を重ねて遣ふ時は、卓下に花を活け、遠櫚に香爐を飾るべし。尤も切除く枝葉は盛中に納むべし。常に此の如く次第を心得ずれば、席に臨みて不出來あるべし。此順を失ひて逆ごなれば、早きを求めて却つて遲きになる理なり。心得べし。

高貴の賜れる花の事

貴人高位の御前より給はりたる花は、枝葉を心なく切除くべからず、又餘りの花を交

上巳は桃、柳、櫻、櫻、山吹。
端午は花菖蒲、川菖蒲、芝、柏、撫子。
七夕は女郎花、梶、竹、桔梗、仙翁花。
重陽は重陽菊。

中元八朔名月の花の事

中元は蓮。
八朔は八朔梅、紫苑、白花。
名月はぜ、萩、

木草撓方心得の事

楡、桃、濱榮、林檎、木瓜、李、柘榴、柏、枇杷、大山蓮、櫻柳、連翹、花橘、紅葉、松、竹、菊すべて草の類。
右飾ご飾合ごに撓方あり。詳細は他の項を參照すべし。

掛瓶折釘打樣の事

床中央關釘三尺五寸。但し床壹より守り釘まで、三尺三寸より同八寸まで。
押釘八寸より一尺二寸まで天井より掛瓶の釘は、總て一間以上の床には用ゐず、座敷の大小によりて高下心得あるべし。又二半の七五ごいふ傳あり。茶室にては疊かへし柱かけごいふ事、口傳有り。

釣花瓶折釘打樣の事

釣花瓶の釘は、天井、棹緣の中の前に打つなり。左右三四の間中央ごもに、三つ打つべし。又奥入淺き床には落しかけの內に打つなり。尙心得あり。

棚飾卓飾等の事

床に卓を置く時は、卓下に花を活け、遠櫚に立花を置き、又活花をも置くなり。床に花のみを置く時は、遠櫚に香爐を飾るべし。又遠櫚に上下花を挿す事あり、又上に料紙箱、下に花を置くごこもあり、又上下ごもに飾物を置く事も有り。此時は多くは下に盛山を飾るなり。但し卓の置樣は四方眞中なり。尙飾り方に口傳多し。又古法飾、四十八棚飾なご別傳有り。

掛物尊卑次第の事

最上は蹤跡墨畫なり。次に淡彩色中彩色なり。其次極彩色なり。右表書院飾繪、小書院中彩色、次の間極彩色ご掛く。屛風なごも此次第なり。
但し名畫、名器、或は高位方の書籍等は格別なり。彩色のものにても、墨畫の上に置くごこも有るべし。尙心得あり。

第七章　性容の譜

大意

造化の道五行相還りて四時成り、草木長成の節を違へず、葉、枯、疎、密、長、短、俯、仰、曲、直、斜、正、本末、陰陽愛にあらはる。人ごれに和して道をなす。道立ちて家あり。家あれば必ず法あり。爰に花道の法を設く、名づけて性容の譜ごいふ。千草萬木其風情一に是に基くものなり。

梅の事

梅は、諸木の長ごして又三つの德を備へたり。一樹にして其香萬花に勝れたるは花中の仁なり。優美にして花を雪中にあらはすは勇に等し。獨耐枝より咲き初むるは智に異ならず。所謂此三つの者は自然の體なり。花容にこの風情を表はさずんば有るべからず。
梅の風情は諸木の容の樣なれば、よく〳〵是に心を盡すべし。すべて木の形狀是に依つて大意を知るべく、唯曲直の小異あるのみ。
冬の風情は苔勝に遣ふなり。室咲なごの花の多きを共體置くごきは、花のみ多くして匂ひ薄し。これ三德の仁を闕く。
春の風情は悠に遣ふなり。一の枝開けは三の枝莟み、三の枝開けは、一の枝過ぎたる

を入るべし。總て梅の姿は枝花ともに餘り繁きは却て見處薄し。瓶をならべて考ふべし。

氣條を心に遣はゞ、花附の枝は身木太なるもの、または自然と末留り、或は枯れ屈しなどしたる物宜し。木物の直なる細き枝などに添たるは、奇麗なれども花形の勢ひ薄し。

八重の眞紅梅には春の氣條は添ふべからず但し理由ありて遣ふ時は、水際に心得ある枝と見ろ樣に遣ふべし。

紅白二種交せ入るゝ時、白梅に寒紅梅ならは、心に白梅を遣ふべし。春は何れにても勝れたる方を上に置くべし。尙水際の筋を通すに習有り。

梅は霜月を初とし、極月正月を盛りとす。二月は末なり。十月は珍花、三月は殘り也。梅は一瓶に細枝のみ多く束ねて遣ふべからず。大概五本位迄よし。尙心得傳有り。梅は南國より咲き初めて北國に終り、又南苑より咲きて、北園に移り、南枝より北枝に至りて咲く故に、春の色は、東より、或は南枝、北面など詩歌にも作れり。諸花此理を備へざるは有らざれども梅は至つて正しきものなり。

右專ら祝儀に用ゐ、添物は松、竹、萬年青、山茶花、水仙、寒菊、仙蓼、福壽草、藪柑子、沈丁花等なり。

山茶花の事

山茶花は其風情幽陰にして、山腰、岸上、堤間に連なり、身木屈曲して枝條斜に、類品最も多し。花は時候に隨ひて或は顯れ、或は隱れて斷ゑざること年の半にも過ぐ。十月比の風情は、一瓶に花二輪三輪遣ふとも、開花は一輪にてよし。又小春葉上の花の傳有り。

十一月十二月は蕾勝にして、開けるは半より下に置くべし。又裏花、霜覆葉の傳あり。春の風情は葉上の花とて緩やかに、あらはに置くべし。祝言揷への花にても五輪までは遣ふべし。開花は中上に置くなり。但心の留りなどの蕾は格別開けるは宜しからず。總て椿は深く見する風情專一なり。又一輪を二輪と見る傳あり。

山茶花の風情は古木の洒落たるものよし。切株などより枝の出でたるは別して面白し。葉の大なる若木は風情劣るなり。椿は外の木には添ふれども餘り木を添ふることは宜しからず。

紅白遣ふときは何れにても勝れたる方を上に置くべし。尤も枝葉混せざる樣心得べし。多くは一色なる方よし。

右專ら祝儀に用ゐる。軍陣、門出、出城中などには見合すべし。

桃の事

桃の風情は梅より和かにして、心などは別して直に遣ふべし。剛き時は梅にまがひて宜しからず。但し數遣ふ事極りなり。花は紅白ともに上下差別なし。又水際に葉附の枝をしほらしく遣ふ事出性なり。但し氣條の意を含むべし。

しだれ桃、垂櫻は柳のつよき姿と心得べし。添物は梅と同じ。但し山吹、葉蘭を添ふるには習有り。右祝儀に專ら用ゐるべし。

海棠の事

海棠の風情は梅より和かに揷すべく、一色なるがよし。總て葉にて花を色どる體はしき姿のものは添物を好まざるなり。尤も葉の大小にもよる事なり。海棠は異國にて專ら賞愛して花中の神仙、又名友などいへり。別して赤開紅を賞す。

右婚禮には忌むものなり。

柳の事

柳の風情は恰好より幹太なる朽ち木或は切株などより出でたる枝、殊更面白し。細枝は掛瓶には格別、置瓶には宜しからず。詩歌にも朽ち木の柳又は淸水流るゝ、柳影など詠じて、岸上、堤澤、水邊の趣を稱す。隨分大木に見る體風情よし。又一種遣ふ事は決してなきなり。

柳の靡は大概一の枝は前へ出し、心の靡は後へふることよし。但し片靡の遣ひ樣口傳有り。

掛瓶には片靡に限るなり。切株を心に取るなども面白し。又船に入るゝ時は雨靡にも遣ふなり。但し添物を心に取ることもあるべし。

右祝儀に專ら用ゐ、添物は山茶花、梅、桃、水仙、寒菊、南天を添ふるに習あり。

躑躅の事

躑躅の風情は太約椿と同じ。但し大木は稀なる物故、枝葉の裏を見ること宜しからず。花形段を取りて手厚に遣ふべし。枝數は見計ひなり。色を交ふるは宜しからず。添物は金盞花、仙臺萩、地揃草、百合、一八、春菊等とす。

右祝儀には忌むべし。

擬寶珠の事

玉簪花は、葉はかりの時と花の時とに心得あり。葉はかりの時は、裏表等分に見るべし。蟲喰破れ葉は好まず。卷葉は戟の株に置く事習なり。

玉簪花の株には卷葉を好まず、花は二株に一本、三株に二本、又は三株共に花置くこともあるべし。葉數は二株に五枚、七枚、三株に七枚、九枚、大小見合、中程に小葉を組むべし。

但し葉組、また花とも、餘り繁きは風情いやし。

花の遣ひ樣、心の株は葉より高く延はして花を置くべし。餘は引しめて遣ふもよし。又秋は蟲喰破れ葉も用ゐて苦しからず。但し一株に二枚とは遣はず。又添物は好まず、外へ添ふるはよし。又添瓶あしらひの外一株入るゝ事なし。

大小藺の事

太藺の風情は、春の末の穗の出でざる内は至つて直に遣ふべし。夏の穗出でゝよりは少したわめて穗長きは短く遣ふべし。秋はいまだ枯れざる蟲喰なども交へてよし。切株は夏の末より用ゐて苦しからず。但し一種一瓶は好まず、添瓶あるは格別なり。揃へ樣口傳あり。添物は水草類何れもよし。

右祝儀見計らひなり。

棣棠鈴掛の事

山吹、鈴掛けの類を置瓶に遣ふ時は、眞載の間に靡かざる丸枝をたつぷりと遣ひ、夫に靡の枝を添へて風情を取ることよし。心は裏を見せざる樣遣ふべし、心得あり。またたゞ處々に枯枝を置きたるも面白し。添物は春は菊、一八、金盞花、海老根草等尤もよし。

右祝儀見計らひなり。尤も口傳あり。

芍藥の事

芍藥の風情は菊に同じ。但し葉遣ひ優にして下廣に遣ふべし。色分けは菊に準ず。添物は宜しからず。尤も外に添ふるはよし。

右祝儀に忌む。（將離と云ふ異名ある故なり）

花菖蒲の事

花菖蒲の風情は燕子花に準ずべし。但し花は繁く、葉は薄く遣ふなり。又花數多き時は二本並べて遣ふべし。尤も口傳有り。

花の色を交ふる事見計らひなり。されご一本づゝは交へず、二本に三本、或は五本に二本なごと遣ふべし。白花は多くは上に置くべし。又瓶ごとに離葉を遣ふ事習なり。五月節句までは花に覆葉を遣ふべし。端午の日より花を延はして遣ふ事よし。添物は杜若に同じ。

燕子花の事

燕子花は四時の風情必ず異なり。池中一叢の體葉の性前薄く後繁し。時候春夏にまたがつて水地より陸地による。此一候を盛りとするものと、又四季に花咲くものとの兩種あり。一候のものは、初中後の習あり。又四季のものは、春は大約葉花を越し、夏は花葉を越し、秋は葉折れ、蟲喰或は枯れ縮みて、花を見ること夏の半に過ぎず、冬は葉黄ばみ腐りて、たま／＼青葉の間に低く花を見るも一二に過ぎず。尤も水陸或は岸下に是を得ることよく／＼心得べし。春の容は一節二節なり、葉は四季ともに前薄く後厚く遣ふ事習なり。花數一節の比は二本まで、二節の比は三本までよし。數多きは風情賤し。三節よりは盛なる故七本までを遣ふなり。

尤も開き含むを取合すべし。但し大書院向、會席なごにては花數定まりなし。尤も心得有り。唯々常の樂み等に入るゝ時は二本か、三本位なるが詠むるに風情あり。又手練を盡すには數本挿したるが面白きものなり。一節二節の比は、總體薄手に麗しく組葉勝に遣ふべし。又水際の小葉は左右に遣ふべし。但し莟を高く置くなり、心得あり。三節より本條といふ。即ち盛なる故、花形に手厚く優美に遣ふべし。莟開きの高下定まりなし。風情見計らひ有るべし。又水際の小葉は一方を高く遣ふなり。組葉は盛りの時とても一瓶に一組宛は必ず遣ふべし、組方傳あり。又平葉心得あり。ふくみ花の傳有り。色を交せ遣ふ時は、紫は多く、白斑の類は少く遣ふべし。又高下は紫を上に置くべし。中夏の風情は葉先剛く曲りを持たせ遣ふべし。離葉は心得あり。水際の葉口傳有り。又冠葉の高下、末枯の事、五花に實を置く事あり。冠葉の傳、花越し、葉越し、曲り葉、曲り花の傳あり。

秋の半より、枯、蟲喰、破れ葉、折れ葉なごも交へてよし。花葉の高低時宜に任すべし。數三本の餘は好まず、花の置様、開きを高く置く。尤も實を遣ふべし。口傳有り。又青葉は和かに遣ふべし。冬の風情は枯葉を高く、青葉を低く置くべし。花も二本餘を好まず、隨分低く遣ふべし。御開帳を含むに心得あり。右祝儀に忌み、旅に用ゐる。添物は河骨、川三つ葉、蘆、藺、蒲、澤瀉等なり。

櫻の事

櫻は本朝の花にて異國の人の手にふれず、萬花の王と稱し、唯花といふは此櫻なり。尤も一重櫻を上とし、八重櫻は次なり。彼岸櫻は別なり。何れも口傳あり。櫻に取合せ物は好まず、松と燕子花は添ふるに傳有り。

○花を枝と見る事　○體の櫻の事
○清少納言のこと葉　○花樹枝隱一昔

右口傳あり。

立春より早きは六十日、遲きは七十日位が盛りなり。七十五日といふは、深山櫻、芳野櫻なごの事なり。又掛瓶に挿す事口傳有り。

櫻は床の上、中央に置くべし。會席にては、上座に限るなり。又茶室には用ゐず、祝儀にも見合すべし。

牡丹の事

牡丹は草花の王にて、異名を富貴草といひ、艶美櫻に次ぐものなり。風情格別の心得あり。

一位、二形、三色、四重、五實、六葉、七葩、八葉、九木、以上口傳

牡丹の風情繁き時は貴からず、淋しき時は富まず、この境が肝要なり、考ふべし。露請、露流し、陽葉、陰葉のこと實木の傳あり。

牡丹に取合せ物は好まず。但し大書院、大座敷にては、紅白交ふることもあれご、是は格別のことなり、專ら一色を挿すべし。又木賊をあしらふに口傳あり。又寒牡丹の傳あり。

右床の上、中央、會席にては上座に置くべし。但し上座に櫻ある時は、中置とする事習なり。祝儀に見計らひ用ゐるべし。

梅に准ずる物

杏、梨、林檎、臘梅、李、花櫚、山茱萸、猫子柳、蘇枋、木蓮等。

山茶花に准ずる物

山梅花、砂羅、大山蓮、茗花、合歡木、辛夷、木槿、梔子花、花木こく、肝木、木菊、薔薇等。

柳に准ずる物

絲櫻、離桃、檉柳。

擬寶珠に准ずる物

岡河骨、水葵、川三つ葉、蓁香等。

芍藥に准ずる物

芙蓉、紫陽花、樊噲草、雁來紅等。

杜若に准ずる物

菖蒲、一八等。

以上を性容譜の卷首とす。

菊の事

菊は夏秋によりて其風情を異にす。品類少くして、連らなり出づる事厚く、容低く葉繁く獨立して離かず、低き花より咲き出でて色の混ずることなきは、夏の風情なり。品類多くして性容繁からず、高く延びて葉薄く、離きて他の力を假り、高き花より咲き初めて數々色をまじへ、風情極まりなきは、秋の姿なり。深く是に心を留めて考ふべし。

夏の風情は、盛り過ぎて活くるとも、離なご弱々しく遣ふべからず、花先急度勢ひ有るべし。又大菊はかりは二種より外は宜しからず。中菊を交ふる時は三種にてもよし。又小菊を添ふる時は五種にてもよし。但し色を分つて、葉は少く混じても苦しからず、色の次第は秋におなじ。

半陰陽の心の事。同中央前後陰陽の事。
二枝陰陽中和の事。同眞行の體上摘の事。
大輪二種隱花の事。
右何れも口傳有り。

秋は隨分和かに、なよ／＼と風情有るべし。葉は薄く涼しく遣ふべし。心なごは莖太なる開き花よし。色は三種にても、五種にても極まりなし。

但し一輪宛は交ふべからず。一、三、五種交へ入るゝ時は、大輪を高く中輪を低く置くべし。花に大小なきときは、黄白の花を心に置くなり。尤も菊は中輪が元なれごも、大輪を遣ふ謂れあり。

心陰陽に限る事。裏花上下置處の事。中菊花重ね花摘の事。葉菊伏花下摘の事。行草の體の事。以上口傳あり。

挿花　性容の譜

夏の小菊は花形手厚く直に遣ふべし。秋の小菊は葉にて景色を取る事口傳有り。總て小菊は段を取り、花を揃へて取しめて遣ふべし。

寒菊は別して勢ひをはずませて遣ふべく、花葉共に隨分裏を見ざることよし。猶習ひ多し。

右祝儀に專ら用ゐ、添物は水仙、萬年青、杜若は習ひあり。餘は好まず、外に添ふるはよし。

紫苑の事

紫苑葉の組方、玉簪花に準ずべし。花は容によりて一株に二本遣ふなり。尤も習ひ有り。又眞截の花は延び〳〵と緩やかに遣ふべし。餘株は取しめて活くべし。但し葉株を交ふる事は好まざるなり。

葉數は、大約二株に五枚か七枚、三株に九枚十一枚、五株に十三枚十五枚などよし。されど風情は三株なるが勝れり、株數多きは却て賤し。尤も中程には小菊を組むべし。又蟲喰破れ葉は盛り後に用ゐてよし。總て玉簪花、紫苑の類は、一色にて葉をうまく組む方見處多し。添物はまづ外に添ふるはよし。

右祝儀には忌むものなり。

檜扇の事

檜扇の風情は、先づ締りよき葉を二枚水際の正面にさし、此葉にて花形の根を定め其後に段々と挿し入るゝなり。數は五本七本遣ふとも、花は三本か強ひて五本位よし。置様心得有り。但し水際は低き方よし。添物は菊の類よし。外に添ふるは見計らひなれど、多分は一色よし。

右祝儀には忌むものなり。

梅擬の事

梅擬の風情は梅にひとし。梅の氣條の如くなる細き枝有ること氣條に準じて遣ふべし。尤も太き枝に添ふることよし。又葉は處々に少しづゝ殘し置きたるが趣あり。添物は菊、葉蘭、紫苑、龍膽、狗子柳、柏槇、是を添ふるに心得有り。

右祝儀に用ゐるなり。

南天の事

南天の風情は心裏葉を見ることよし。數は五本七本までよし。但し大書院、會席向は格別なり。實は三本活くる時は二本、五本活くる時は三本置くべし。又心には雌實よし。尤も立實雌實を交ふべし。添物に遣ふ時は立實ばかりにてもよし。實の据ゑ様は、心据越す時は外へ撓り、据らざる時は內へ撓るべし。心据わる時は前後へ撓るべし。傳へ葉の除き様薄く幹の附際より奇麗に取るべし。又夏花の時も心得有り。但し花は直に遣ふべし。添ものは中菊、小菊、水仙、狗子柳、夏の添物も冬に準ず。

右婚禮に忌む。他の祝儀見計らひなり。

蔓物の事

藤、蔦、蔓梅擬、朝顏、晝顏、夕顏の類、纏ひ様左旋右旋心得口傳あり。蔓物は總て置瓶宜しからず。但し心得あり。借枝、友綴口傳あり。蔓先は何れも競ひ登る様に遣ふべし。添ものは隨分やさしきものよし。掛瓶にて花あるものは多分一色よし。

右婚禮に忌む。藤と蔓梅擬は祝儀に見計らひ用ゐることあり。

萩の事

萩は大約山吹にひとし。枝葉の表裏を見るに口傳あり。雌枝は先にてきほふ様に挿すべし。但し眞の體に入ることなし。多分掛瓶籠などにたつぷりと靡けて心許り輕く短

く活くることよし。添物は小菊、桔梗、濱菊、龍膽其外すべてやさしき物を取合すべし。

右祝儀には忌むなり。

蘆の事

蘆は大小藺にひとし。春は直に、夏は曲に活くるなり。葉は前後に振るべし。添ものは藺に準ず。又蘆角を遣ふ事口傳あり。但し杜若を添ふるには葉越の花に細葉を遣ふべし。

右婚禮に忌む。他祝儀見計ひなり。

女郎花の事

女郎花の風情は優美を專らとすべし。枝は前後に見ることを專要なり。又根元に大根葉の如くなる大葉有り、是にて莖を包み活くべし。

但し添物ある時は、此大葉を用ゐず、心得あり。其外萩と同斷なり。

蘭の事

蘭は老若の葉の遣ひ方口傳あり。花は莖を現して遣ふべし。添物は好まず一種活くることよし。

右祝儀には忌むなり。

竹の事

上下の節、陰陽の事、又水際の節の事口傳あり。孟宗、淡竹、苦竹の類切竹の節は長き方を斜に、短き方を平に切るべし。又藤竹の類葉に口傳あり。添物は菊、水仙、仙蓼、椿、福壽草など猶見合せ用ゐるべし。

右祝儀に專ら用ゐる。

蓮の事

蓮は泥中より生じて濁水に染まず、其香淸淨にして花葉諸品に勝れ、殊に君子の趣あり。又佛の愛し給へる花として、是を三世に表するなり。卽ち過去現在未來の花、又開葉、撞木、煙水切、浮沈の葉等遣ひ方ありて六葉、三花の傳といふ。

又花越、葉越の心得に口傳あり。添物は水草見計らひなり。但し株分に限るなり。

右祝儀に忌み、中陰には用ゐる。

紅葉の事

紅葉の風情は龍田、高尾の山景を移す事よし。又三色の體、紅薄、青濃、同葉揃の事、行草の體、峰の紅葉といふ事、何れも口傳あり。

添物は白菊、水仙等すべて白花よし。されど一色の方見處あり。

右祝儀には忌むなり。

水仙の事

水仙は六葉四葉にして極陰花なり。霜雪寒風の中に在つて其風情益猛く、陽氣に向へば花延び散亂す。姿亂れざる時は葉必ず左に纏ひ、元氣をみれば末陰を見せ、白根、土中に隱れ或は現れ、葉蕾青にして白粉を帶ぶ、花は葉中にひそみ、又葉上に立ち伸び、莖ごとに花を着く。此形狀に心を用ゐて必ず優美の體をあらはすべし。

水仙は半花調葉の性也。但し一本入るゝことなし。必ず葉株を添へて挿すべし。

三本活くる時は、開き一本蕾一本葉一本、又五本活くる時は開き二本蕾一本葉二本、七本活くる時は開き三本蕾一本葉二本也。

但し花許り七本活くる時は、袋花二本を交ふべし。花は七本までよし。されど大書院向、會席などにて、砂鉢等に株分けに活くる時は格別なり。心得あり。

十月比は花二本葉一本入るべし。數多き時は季候不相應なり。葉は勝手次第遣ふべし。又開花も二輪の外は好まず、蕾は格別なり。花は直に遣ふべし。尤も口傳有り。

霜月比は開花を置く事勝手次第なり。

但し冬至の比より曲葉を交へ、小葉なども

延びく〳〵と遣ふべし。
極月比は葉を除け花を延はして遣ふべし。
また色附の葉も交へてよし。
春はゆるやかに開花勝に遣ふべし。
但し數多くこも袋花は遣ふべからず。
萱は十月の比は少しあらはし、霜月極月は高く出し、春は又かすかに出すべし。心得あり。

細葉の事、上葉下葉撓方の事、花越、葉越、三五葉遣ひ、陰地陽地の事、傳あり。
水仙は十月は始め、霜月、極月は盛り、正月は末、九月は珍花、二月は殘花なり。右添物は好まず、外に添ふるはよし。祝儀見合せ用ゐるなり。

菊に准ずる物
大百合、芥子、美人草、蘆、鳥かぶと。

小菊に准ずる物
春菊、金盞花、姫百合、撫子、石竹、仙翁花、桔梗、躑躅、演菊、撫慶草、細菊、藪柑子、龍膽草。

紫苑に准ずる物
葉蘭、檳榔花。

萩に准ずる物
ゐにしだ、金絲梅、黄梅、連翹、蘆に准ずる物
荻、芒、蓑、笹、萱、

季月配當花實の事

正月の部
梅、山茶花、柳、松、竹、辛夷、沈丁花、臘梅、壽草、藪柑子、仙翁、黄梅の類。

二月の部
桃、連翹、柳、彼岸櫻、みづき、山茶、莫、椿、木蘭、梨の類。

三月の部
櫻、桃、海棠、李、林檎、木蘭、山吹、花櫚、蘇枋、早蘭、庭櫻、春菊、金盞花、八重櫻、仙代萩、大小種花、伊勢櫻、海老根草、擬寶珠、芥子、川三つ葉、蘆、若葉の類。

四月の部
躑躅、うつぎ、花南天、白丁花、薔薇、芍藥、燕子花、早百合、牡丹、朴花、一八、美人草、擬寶珠、藤川、芥子、芭蕉の類。

五月の部
花菖蒲、柘榴花、百合、沙羅、木天蓼、菊、紫陽花、晝顔、錦葵、桃子、姫百合、撫子、石竹、金絲桃、玉すだれ、蠑螈草、萱草、蘆、下野草、大黄、蘭、萱、蘆、河骨の類。

六月の部
合歡木、木槿、檜扇、姜竹桃、檀特花、桔梗、晝顔、鐵線花、柘榴花、河骨、擬寶珠、萱子花、蓮、菊、蘆の類。

七月の部
女郎花、朝顔、仙翁花、水葵、鳥尾草、蘆、時計草、檜扇、澤桔梗、木槿、桔梗、萱草、子、杜若、蘭、日々草、葉鷄頭、葛花の類。

八月の部
萩、紫苑、秋海棠、芒、鳥兜、藤袴、其月菊、葉鷄頭、八潮梅、紺菊、龍膽、蔓梅、萱、蘭、杜若の類。

九月の部
菊、山梅花、演菊、梅擬、茗花、燕子花、蓼吾の類。

十月の部
山梅花、水仙、狗子柳、枇杷、菊、南天、紅葉類、蓑、蓑竹、柳の類。

十一月の部

梅、橘、柳、水仙、狗子柳、蓑竹、枇杷、蓑菊、蓑牡丹、竹の類。

十二月の部
臘梅、柳、椿、梅、竹、沈丁花、仙翁、水仙、狗子柳、藪柑子、蓑菊の類。

右配合時候に、一ケ月早く出づるは珍花なり、賞翫すべし。二ケ月早きは異花にして強ひて好まず。

但し花によりて盛りの長短あり、或は半月にして終り、或は五月半年に過ぐるもあり、又同種にても日々に新開きありて、其花を見ること久しく珍ならずとも、皆早晩の時候を得て咲く花なれば、共に愛して詠むべきなり。

第八章 附錄

一 太極傳の大要

抑も花卉の物たるや、實に太極の一莖に起り、萬緑枝葉に中し、花實の變化に終る。故に千歳の椿一朝の木槿、いづれも陰陽の理を備へ、五行の氣を含まざる物なく、四季に移り三才を帶び、疎密屈伸形狀にあらはれて止まず、神妙に通ずるもの豈極衆のみならんや。されば古人の語に「花に對して信義なければ花神恨み怨りて之を誅す」なごいへり。此教へを枝葉花實に寄せて、善惡勤懲の深理を諭すに及ぼし、花に之を挿す人も、同意合體して、其誠心を瓶裏にうつさは、非情にも亦靈あらはれて、養性補情をなすべし。法にも戻り敎へに依らず、あだに手折り、徒らに散ひたる事を得ざるべし。

佛經に「三界唯一心」といふ。是拈華微笑の敎へ萬物の根元にして、變化形狀の主たり。中庸に「喜怒哀樂之未發謂之中」と。此語は右の土中より一莖あらはれ出でたるのみにて、動靜偏倚なき意なり。中庸の礎といふべし。過不及なければ活にして又死物のごこし。又云はく「發而皆中節謂之和」と。右の一莖動靜變化して三枝と分れ、各天性の位に基き、過不及を助け、厚は薄を補うて和合をなす、是則ち大道備はりたる體なり。「能盡人之性則盡物之性」と云へるを思へは、人情と花情と亦別物にはあらざるなり。

草木土中より發生する時は、右の如く二葉相抱きて、其形忽然と筆を立てたるが如し。是土中より太極の一氣發生する形狀なり。

〔草木二葉開きて三枝と顯るゝ圖〕

殿文に中の字を草木始めて生ずる形ういふ。右の如く自然と開きて二つの形あり。二葉は左右に開き離其中に忽然と進み昇る一莖あり。是三才備はりたる形狀なり。

日本書紀神代卷に云はく「其淸陽者薄靡而爲天、重濁者淹滯而爲地（中略）天先成而地後定、然後神聖生其中」と。これ三才こ分れあらはるゝ謂なり。

老子に云はく「道生一、一生二、二生三、三生萬物」と。是始め太極一莖こあらはれしより、二葉こ分れ、三葉こなり、其三葉よりして千變萬化する謂なり。

〔三才配當の圖〕

圖の如く瓶中の三枝は三才を表す。

心載配當の事

心は乾に象りて天なり。故に日に配し陽を表し君父男に比す。

易經に云はく「大哉乾元、萬物資始乃統ㇾ天」と。心は天德に隨ひ、瓶中の枝葉を覆ひて、其性命を正し、花樣斯に始まる。陽ははたらきて直き事を專らとす。亦動いて靜に歸す。故に心は圓にして、陽に昇り、陰を見るなり。又少は多の主たり。一は萬の冠たり。皆これ心の帶ぶる任なり。

載は坤に象りて地なり。故に月に配し、陰を表し母臣女に比す。

易經に云はく「至哉坤元、萬物資生乃順承ㇾ天」と。載は地德に隨ひて瓶中の枝葉を載せて其道をいたし、花樣斯に成る。其陰は靜に出で動に止まる。故に載は方にして陰に下りて陽を見るなり。

相は泰にして人に象り、乾坤交はり五行を帶ぶ。故に星に配し子に比す。

易經に云はく「天地交泰、后以財二成天地之道一、輔二相天地之宜一以左二右民一」と。相は、人道に隨ひて陰陽五行高低屈伸長短斜正、盈ちたるを闕き、不及を補ひ、繁を減じ、寂を増し、自在變化じて、三德完く斯に極まるものなり。

〔木自然眞の體〕

〔草自然眞の體〕

右圖する所、始めの二葉成長して、一の枝一の葉となる。是先に發せる兄枝なれは、一の枝一の葉といふなり。又次の節より出づるを二の枝といひ、其次を三の枝といふ。草木は天氣を逆さまに受くるによりて、下より一二三と呼ぶなり。

〔木自然行の體〕

此圖枝に一二三の配當は眞の體と同斷。

〔草自然行の體〕

右眞の體、變化して此の如し。是自然の行の姿にして、曲直ともに過不及なき形なり。

〔木自然草の體〕

枝葉の配當眞の體と同斷なり。

〔草自然草の體〕

枝葉の配當同前なり。右行の體變化して。此の如し是天性自然の

草の姿なりとす。向背、偏曲、繁疎、長短、春秋氣候に應じて、其變化窮まりなきなり。

心、載、相、之を三極枝といふ。小隅、前隅、奥隅、之を三補枝といふ。中央の枝に口傳あり。

太極、陰陽、三才、五行、枝葉の數に隨ひて、配當心得あり。口傳。

太極の動より始め七枝の變化並に二、三、五、七、配當する傳あり。委しく瓶上の口傳によりて明むべし。

〔七枝配當の圖〕

右圖する所の五枝七枝、屈曲大播なるものは、二枝三枝を以て五枝七枝に配し、或は空を以て滿に換へ、花を以て葉に易へ葉を以て枝に易ふべし。又三枝を以て一枝に束ね、五枝七枝を以て二枝三枝にも配當するなり。心得口傳あり。

七處定規の事

心載—九六　相—七半　前隅—三七五　奥隅—四六　小隅—五　中央—六七、各口傳あり。

定規對替屈伸空盈の事

載は心に對して曲直屈伸あり。

相は心載に對して有無長短あり。

前隅は相に對して盈戾屈伸あり。

小隅は心載に隨ひて有無長短あり。

奥隅は前隅に對して高低あり。或は相に對して虛實あり。

中央は載相に對して、或は顯れ、或は隱れ、動靜自在、各天性に隨ひて變化あるものなり。

兼帶の枝の事

一根枝葉を以て六枝兼帶の事。

載にて前隅兼帶の事。

相にて中央前後の隅兼帶の事。

小隅より載奥隅兼帶の事。

右何れも天性に隨ひ、兼帶變化心得あり。

二　口傳大要

習ぶべきは自然なり。隨ふべきは道なり。守るべきは傳なり。

松竹梅三種の傳

竹梅松…………野邊の小松

松梅竹…………小笹、老松

梅竹松…………寒竹の筍

切竹の傳

三瓶對　中松、左梅、右竹の事。

萬年青の傳

五枚組

熨斗葉、圓葉、相の葉、含葉、流れ葉。

七枚組

熨斗、圓、相、含み、流れ、小隅葉、押葉。

二株組增葉の事

萬歲葉、千歲葉、霜覆ひ葉、舞葉、合葉。

右の外苞の葉、又深秘の葉あり。

十三枚の外は組まず、五枚組は添物にも用ゐるべし。

出生見合の傳

八つ葉、六つ葉、一つ實あり。

但し合株は別、行草の體の事。

春は太極の葉、夏は兩儀の葉、花又實、秋は青實深秘の葉、冬は紅實枯齒葉、青赤、東南天、白黑、西北地。

圓は昇り、平は横、齒は先勢、片凹は抱。

大小應分の傳

花減、丈、、枝除、葉透。

長々、短々、大は中、中は小の事。

色艶不言の傳

色こ艶は執行あり。眞艶の美を顯す事。

三體長短左右定規の傳

眞の花體乘の事

心の乘、載の張、五ケ一の事。見通し乘の事。但し乘らざるものは相にて乘り、又脇附の事。

行の花體乘の事

心の乘、除越、載の張、四ケ一の事。但し乘らざるは脇附なり。

草の花體乘の事

心の乘、越、載の張、三ケ一の事。但乘らざるは前後發見、脇附の事。

加持祈禱の花の事

天地晴雨、旅行、家祭等、並に床廂向きの事。

神佛祭花の事

影向五行體、手向け兩面體、三供後附の事、神前、佛前、眞の飾の事。

添除順逆的の事

離れて添ひ、添ひて離るこ云ふ事。大葉見通しの事、逆枝葉の事。

乘りて乘らず、乘らずして、乘るこ云ふ事。

婚姻眞の式飾花の事

三種遺、一種遺、枝結の事。

眞の對花　對瓶の事。但し銅器に限る事。

相生留、千世結の事。

行の對花、竹瓶の事。

草の兩花、籠瓶の事。

眞の對瓶、銅製模樣上體に鶴、下靑海波に龜、中相生筋。

惣丈壹尺二寸、口渡五寸、底渡七寸二分、上緣九分、下緣六分、上より下廣斜に製す。

竹器墨法十三等の事

置筒、太變化の傳。

二引の法、渡二々五の法、中節四六、上下節の事。

根竹は格好次第なり、但し三四の節を好まず。

掛筒、根竹一重、二重、三重、太きは短く、細きは長き事、又末竹の事。

月の輪、節上るは出で、下るは入る事。

但し四六こ見るべし。

口の法、長四つ割廻り三つ一殘す事。又渡の一の事。

上下節の事、根竹は廻りに隨ふ事。

柱の法、十分一、八つ一の事、面の事。

釘穴、陰陽、判形の事。

二重、三重、五重、方圓五行の事。

脚九の一、十の一、耳方圓上に同じ。

面の法、平面厚に准ず、脇面四角にこる。

洞方圓の事。

竹を切る時は季秋宜し。器製の後日に干すここを禁ず。夏水を灌ぐを忌む。冬水の氷る時を忌む。硫黃一抄を入るゝ事。

墨打兩傳。

船、二節、三節、根竹の事。

垂撥掛板の事

垂撥、長さ四尺五寸、上二寸三分、下三寸五分、滿一尺八寸、巾壹分、滿下九寸、上丸壹寸下け、下丸三分繰上け、釘穴七、三、一、五下け、中穴六分、板厚さ二分、同小の方、長さ三尺六寸、上一寸八分、下三寸、滿一尺五寸、滿下九寸、餘は同斷。

掛板、長さ五尺四寸、巾四寸一分、滿一尺八寸、滿下二尺、外右同斷、但し上下こも角なり。

花臺の事

秀枝、大尺一五、九五、高尺五、中尺五分八五、高一尺、小尺八寸、高九五。

中枝、八寸角厚二分、高尺三、小緣五分八寸八分。

薄板の事

大尺五寸に尺、同圓尺三寸八分、方尺三寸二分、六角尺三寸、八角尺三寸四分、厚さ六分、九分。

中尺二寸に八寸、同圓尺一寸、方九寸八分、六角尺五分、八角一尺、厚さ三分、六分。

小九寸に六寸、同圓八寸三分、方七寸三分、六角七寸九分、八角八寸、厚さ二分、三分。

釣瓶の事

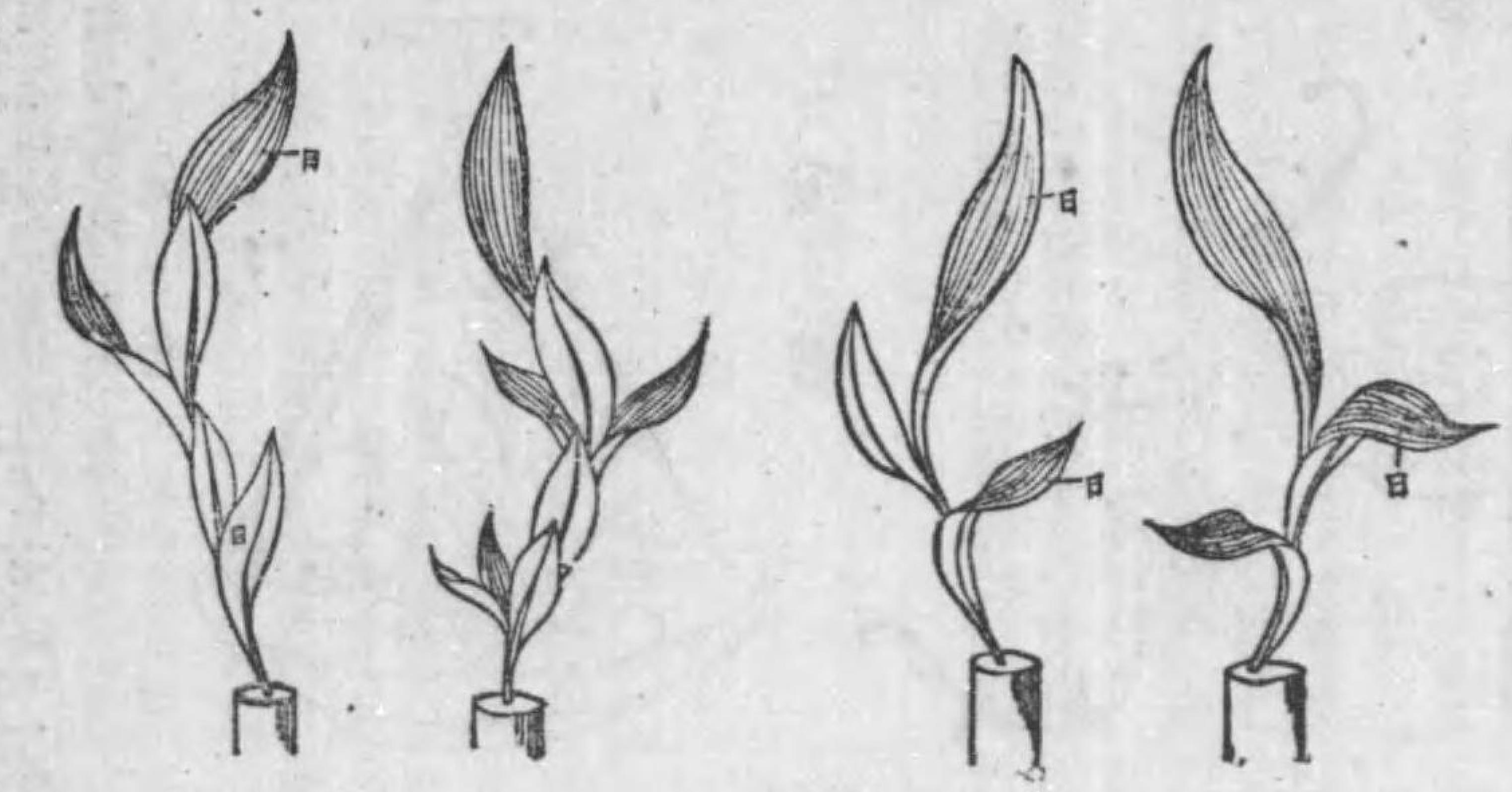
大上巾八寸、高さ同斷、下六寸五分、上け底一分、手厚さ七分に九分、緣五分下け、鐶一寸五分、但し座共。

中、上巾七寸、高さ同斷、下六寸、手六分に八分、外右に准ず。

小、上巾六寸、高さ同斷、下五寸、手五分に七分、外右に准ず。

板厚さ何れも三分より五分まで。

葉蘭圖式



主居客居を兼たる花挿様

相客有る節賓客のうちへ亭主より望まれて花活るときは客居の出口へ花をいけ主居の方へ長く枝葉を出すべし。此挿方は連座の衆中へ禮を述ぶる故客居の出口へ花を活け

【水潜梅】

【盤　投】

【走　雛】

叉勝手の方へ枝葉長く出すは亭主の方へ禮なり。圖を見て辨ふべし。

【水　月】

禮式作法

第一章　總論

一　禮儀の大意

禮儀とは何ぞ。曰く天理の節文人倫の常經なり。人間にして禮儀を失ひたらんには、禽獸と異なることなかるべし。

禮記に曰く「鸚鵡能言、不ㇾ離ㇾ飛鳥、猩々能言、不ㇾ亦禽獸之心乎」と、至言ことふべし。國に文明と野蠻との區別あるは、一面よりいへば禮儀の存するや否やに由るなり。若し人間に禮儀なからんか、君臣、父子、夫婦等の關係を律することを能はざるべし。此の如き國ありとせば、如何に富み且強く、又如何に恰悧なりとも、之を野蠻の民と謂はざるを得ず。かの猿猴は、其性甚だ恰悧にして、其智時としては人間に勝ることなしとせず。然れども彼等の間には毫も禮儀なきが故に走獸の部類たるを免れず。されはこそ人の美服を纏ひながら禮儀を知らざる者を、沐猴の衣冠したるに等しとはいふなれ。

世には俄富侯、成金など呼はれ、一代にして巨萬の富を爲せる者あり。此の如き人は金錢には乏しからざれども、禮儀には甚だ疎く、爲に沐猴冠の誹謗を受くる者多し。之に反し名家の子孫には、家庭の教育、平生の依養自から禮儀に合ひ、其起居動作の優美なる、假令家道零落して、身に鶉衣を纏ふとも、心ある者をして尊敬の念を起さしむるものあり。禮儀作法の貴きこと此の如し。人たる者は平生深く注意して之に習熟せざる可からざるなり。

二　我國の禮儀

日本帝國は古來君子の國と稱せられ、最も禮節正しきを以て名あり。故に國民一般の風俗極めて純良優美にして、清臣の分は勿論、父母、兄弟、夫婦、朋友、僕婢等の秩序整然たり。其禮譲の美風、敬愛の良俗は、實に世界に冠絶して模範を宇内に垂るゝも のあり。然るに近世西洋諸國と交通を開きてより、漸く我國固有の美風を失ひ、專ら彼の國の俗に倣はんと欲し、動もすれば我が善良なる處を棄てゝ彼れの不良なる處を採らんとする傾向あり、若し今にして之を矯めずんは、馴致する所大に憂ふべき結果を貽すに至らん。是甚だ恐れ慎むべきこと也。且又近來は我國學問の道大に開けたれども、其學問は專ら智識を發育する一方にのみ偏し、道徳を遵むること之に伴はず、殊に女子教育の如きは、往々輕佻浮薄の弊なきにあらず。卽ち或は男女同樣を唱へて女尊男卑に傾き、或は獨身生活を勸めて人性の自然に背き、西洋文明の眞髓を捉へずして、其皮相に魅せられ、其反面には他國に卓越せる我國固有の美風良俗を銷磨しつつあり。豈慨嘆せざる可けんや。

熱々近頃の婦人を見るに、才氣煥發して口には歐洲文明國の言語を談じ、筆を執れは千言萬語立處に成り、往昔の紫式部、清少納言の才學にも譲ちざるべき人少しとせず。然れども其性質品行を見れは、貞操を契約御前なごに比べ賢徳を山内一豊夫人等に比ぶべき名媛は、蓋し極めて少かるべし。洋服を着て夜會に周旋する事なごは目下の時代の交際社會には、必要ならずとせざれども、家を治め、夫を助け、子女を教育することは、更に肝要なるものなり。婦人の美徳は、古昔も今代も、才學の卓絶ならん

よりは、温良柔順にして素行正しく、應接進退の規矩に適はんことを最も大切と爲す。而して之を修養せんには、我國固有の禮儀を學びて能く之に通曉すること第一に必要なり。

支那にては禮儀三百威儀三千などいへり。我國にてはさまで煩瑣ならざれども、男女老幼貴賤上下によりて幾多の差別あり。盡く之に通曉せんことは容易の業にあらず、又左程の必要もなし。然れども貴賤上下を通じ、一般の婦人として平生行ひ守るべき禮儀は、一通り之を知悉するにあらざれは、人中に立ちて嘲笑を免るゝこと能はず、其所謂何人も知るべく守るべき禮儀の事項は、少しく心を用ゐるときは、學びて行ふこと難からず。往昔の人は、之を一般の風俗として、常に目にも見、耳にも聞きて自ら知り得たる事なれども、今は世の狀も痛く變りたれは、特に學ぶことを要するなり。

古來何れの國にても大なる變革ありたる際は一般の秩序亂れ、舊慣破れ、節に適はざる行爲を敢てする、之を磊落不羈などゝ稱して、却て賞讚することすらあり。此の如きも一時は止むを得ざることなれども、治世の今日百般の秩序整ひたる上は、往日の豪傑風は速に之を廢せざる可からず。然るに上流の人々にして尙昔日の習慣を改めず、禮儀を忽にするときは、天下靡然として其風に向はんとす。況や上下相率ゐて禮儀を忽にするに於てをや。殊に女子にして男子の爲す所を學び、豪放磊落なる行爲を衒ひ、温良柔順の性格、優美高雅の淑德を失ひたらんには、家庭の美風を傷つけ、國民の品位を下し、延いて國家の體面を損ずるに至らんとす。これ決して我が東洋の君子國、三千年間一系の　聖天子を上に戴ける國民の本領ならんや。

三　婦人と禮式との關係

國民の禮儀に厚きは、國の品位を高むる所以にして、各人の禮儀に厚きは一家を和平ならしむる所以なり。殊に婦人にして禮儀を缺く時は、一家の和合を妨け之が爲に禍を子孫に貽すに至る。元來人間の最も幸福とする所は一家の和合にあり、然るに各人家々の內、和合せざれは、一家團欒の快樂を全くするを得ざるは云ふまでもなし。而して家々の不和合は延いて一國全般の安寧幸福を妨ぐるに至る。抑も國家の文明富强は各人の幸福を全くするに始まり、各人の幸福は一家の和合に始まり、一家の和合は夫婦相睦じく相愛し相助け、一家族悉く歡樂を偕にするに基く。然らは一家の內に在りて家族の和合を計るべき者は誰なるかといふに其家の主婦を以て最も重しとす。婦人の責任豈重からずや。

男子は其性勇壯活潑にして、出で丶外に働くに適し、女子は其性溫柔細心にして、內を治むるに適す。故に洋の東西を問はず、時の古今に論なく、內を治め家政を齊ふるは一に婦人の任たり。而して其內を治め、家政を整ふるには、何を以て標準とすべきかと云ふに、禮儀を以て行爲の規矩と爲し、夫を助け、父母に事へ、兄弟には親しみ、朋友には信義を盡し、子女は能く之を養ひ育て、僕婢は之を憐み使ひ、世間の交際に踈ならず、一家の出納に濫ならず、起居を正しくし、衛生を怠らず、言語應接の容儀より、飮食、衣服、座作進退の作法に至るまで細に意を注ぎて到らざる所なく、此

の如くにして以て家政を治め、其夫に對して內助者となるを得は、實に婦人の職務を全くしたるものと謂ふを得べし。必ずしも外に出で丶才を衒ひ能を鬪はすに及はず、一家の幸福は期せずして圓滿し、其人もまた之に滿足して常に其職を務めて怠らずんは、小にしては一家の繁榮を進め、大にしては一國の富强を增し、風俗を改善し文明を進むること疑ふべからざるなり。婦人が禮儀を正しくするの効實に此の如し。豈それ努めざるべけんや。

第二章　婚姻

婚姻は家國を組織する基礎にして、婚姻ありて始めて夫婦起り、夫婦ありて後に親子兄弟等の親族生じ、此等の親族を以て一家を組み立て、一家の集れるものは村となり、町となり、郡となり、縣となり、偖は國をも成り立たしむるものなれは、實に此事は、大にしては一國の爲、小にしては一身の爲に、最も愼まざるべからざる人間一生の大事件なり。

婚姻の配偶宜しきを得ると否とは、實に一人の幸不幸、一家の齊不齊の根原にして、又一國の强弱貧富の因つて別るゝ所なり。故に古來東洋諸國にては婚姻を以て人の大禮と云ひ、西洋諸國に於ては婚姻の事を其國法律の第一に定め置くなり。

抑も婚姻は人間社會を組織する所の基礎なるが故に、文明と稱せらるゝ歐米諸國より野蠻と呼はるゝ南洋諸島に至るまで、苟くも人間の群がり棲みて社會を成せる處には、婚姻の制度あらざる處なし。他の制度法律等は毫も見るものなき處にても、獨り婚姻のみは幾分か其儀式あり、作法ありて男女の間に遵ひ守らるゝを見れは、婚姻が世に於ける最重要事なることを知れるものといふべきなり。尤も人間智識の多少と、社會文明の高低とに從ひ、婚姻の風習規律各其趣を異にし、未開人民の間には笑ふべく嘲るべきものもありて、美醜優劣の差違尠少ならざれども、婚姻の制度の存せざる處なきは、男女相助け人間社會を組み立つる根本なるが故なり。

我國婚姻の制度を回顧するに、古來優美高尙なる儀式備はり、之を歐米文明國の制度に比ぶるに、遙に勝る所あるも決して劣る所なし。然れども各國社會の狀態の異なるに隨ひて、婚姻の儀式も異なるものなれは、彼我の交際頻繁となりて、人情風俗も互に相接近するに至らは、彼の長を採りて我が長に併せ、益其制度の完備せんことは頗る望ましき所なり。

甲　日本婚姻禮式

一　婚姻の大意

傳へ聞く、我國にて婚姻の儀式は、上古天照大神の御子、正哉吾勝々速日天忍穗耳尊始めて高皇産靈尊の御息女栲幡千々姬を娶り給へるより始まるといふ。其儀式は貧富の差違ありて、莊嚴なるあり、簡略なるあり、華美なるあり、質素なるありと雖も、何れの場合にも一定して變らざるものは最近の親族間には相娶らざる事なり。其娶るには媒妁者あり、婚姻の約束を結ぶには、結納の式あり、次に黃道吉日を選みて、輿入の典を擧げ媒妁者其席に侍して合卺の禮を行はしめ、斯くて女は其生れたる家の身分を棄て丶夫の家の人となり、夫の父母を我親として朝夕之に事ふるものとす。古昔は同姓を娶らずして異なる姓をのみ娶ることゝ定まりたれども、近世に至りて

従兄弟姉妹より遠き親族の間には、婚姻することを得るものとせり。蓋し最近の親族間にも區別なく婚姻する時は、禽獸と異なるなきより、之を禁ずるなり。之を生理學者に語らしめは同族間に婚姻すること度重なる時は、生れたる子は瘋癲白痴となるといふ。是亦然るべきことなり。

結婚には必ず媒妁人を用ゐるは我國の美風にして、彼の外國に於て自由結婚と稱し、一時の戀情の爲に、穴隙を鑽つて相通じ、遂に離るべからざるの關係を生じて、一生を誤り、父母の好まざる妻を娶りて一家の團欒を缺くが如き弊害は、此の媒妁を用ゐるに因りて大に減少することを得るなり。婚姻滯りなく濟みたる後は、夫婦睦じく家を治め、夫は外に勤め、妻は内を治め、一度嫁したる以上は、假令不幸にして夫の死する事あるも、貞節を守りて再び他人に嫁せざるを以て古來の道とす。故に婚姻の日には新婦に白き衣服を着せ、門火を焚きて送り出す。此は女の嫁したるは我が親の家にて死し、更に夫の家に生れ出づるに擬へたるものなりと云ふ。されば夫に嫁して後は父母共に我女と思ふ心の絆を切り、女もまた新に姑舅を我眞の親と思ひて二心なく之に事ふべきなり。

二　婚姻前

媒妁　婚姻には必ず媒妁ある者なり。近頃の自由結婚などいふものは、所謂野合の類にて日本、支那等の東洋諸國には、古來甚だ之を卑しめ、媒妁を用ゐずして婚姻するは、禽獸に均しとて、正しき人は是等と列び立つことをだに嫌ひたるものなれは、日本人は日本人の風を守り、婚姻には必ず媒妁を用ゐ、父母の承諾又は後見人の意見を聽きて之を決すべきものなり。然らざる時は、假令夫婦の間柄睦じくとも夫の父母又は婦の父母との間柄親しからずして、久しく一家眷族の睦じき交際を爲すこと能はず、終には離婚の不幸を見るに至ることあるものなり。以上の次第なれは、媒妁は必ず立つべきものと心得べきなり。然れども古來の俚諺に、媒妁は半詐僞などと稱し、媒妁のことに當る者、其婚姻の調はんことを欲する餘り、婿となるべき方に到りては頻に嫁の容姿才學又は其家の資産などを飾りて之を說き、又嫁となるべき人の家に赴きては、婿の品行學識財産などを飾りて之を說き、雙方ともに其說く所を信として結婚を行ひたる後に至り、容貌も彼が言ひしが如く美麗ならず、才學も然まで人に勝れず又財産も差違あるに於ては互に望みを失ひ、遂に偕老同穴の契を全くすること能はざることあり。故に婚姻には媒妁を必要とすとはいふもの丶、媒妁の言のみを信せず、雙方ともに因緣を求めて相手方の素性、容貌才學品行は更なり、其家の財産家族の員數父母の性質、配偶となるべき人の兄弟姉妹の多少並に其性質等までも糺し明め、尚一層仔細に調べんとする時には、其家に出入する人の性質、親戚の身分等をも究むること肝要なり。然らざれは夫は善き人なれども舅姑は善からぬ人なりとか、或は夫の兄弟姉妹と親しからざる爲に住み兼ぬることなどもあり、或は又家に相應の財産あれども親族等の中に厄介者多きが爲に、漸次其家産を傾け、遂に前途の望みを失はしむるなど世には屢〻之を見る所なれは、能く〱其始めを愼み、迂濶に媒妁の言のみを信じて百年の大計を誤ることなき樣注意すべきことなり。

見合　財産上の事は之を他人に就きて問ひ糺せは大概明瞭すべけれど、容姿、才學の如き事は、成るべく親しく其人に就いて之を見るべし。近來は寫眞を以て其容貌を示すこともあれども、其寫眞とても、まゝ實際と同じからずして、殊に顏色の黑白などは知るに由なく、又之を人に問へばとて、人の好む所は十人十種にして、一人美貌なりとて賞贊する者も、必ずしも他人の同意せざるものあれは、百聞は一見に如かず、爲し得べくは雙方の男女を一堂に會して相見ねしめ、それとなく話し合しむるを可とすべし。之を爲すには花見、物詣若しくは演劇、寄席などにて對顏せしむること、古來の風習にて之を見合と稱したり。近頃は夜會宴會などの會場に伴ふこともあるべし。此等も一策なれども、僅か一二回の面識にては、雙方共に其性情を知り盡すこと能はざれは、成るべく久しく交際せしめて、雙方の性格を熟知せしむるやうにありたし。さりとて女の外に出でゝ男子と親しく交際するは猥りがましくなり易けれは、十分の注意をなさゞる可からず。

結納　見合濟みて雙方とも彼の人ならは其身を寄せんことを誓ふといふ事確實とならは、普通の嫁入の場合には吉日を選みて男の方より言入を爲すことを結納といふ。其時の贈り物は各其身分に應じて上中下の別あり。普通には酒五荷、肴五種、又は酒三荷、肴五種若しくは酒一荷、肴一種等なり。其肴の五種は、昆布、鯣、鹽鯛、串鮑、鰹節等なり。又小袖一重ね内一つは裏表とも白絹なるべく、一つは表紅、裏は何色にても見計らふべし。此は杉原紙二枚づゝにて中を水引にて結ぶを法とせり。是より下樣は、身分相應に略式を用ゐて可なれど、帶一筋は必ず添ふべし、二筋添ふることは甚だ忌むなり心得べし。又略式には帶代として金銀にて濟ますもあり、世には結納を極めて華美にする者あれども、假令結納のみ鄭重なれはとて、雙方男女の意氣合はざれは、偕老同穴は期しがたかるべし。唯だ身分相應こそ然るべけれ。結納の飾、目錄の認め樣並に受取目錄の認め樣は左の如し。

〔結納目錄〕

目錄

一鯛	一折
一帶	一筋

一緋鹿子	一表
一白綾	一表
一紅絹	一疋
一綿	二把
一昆布	一折
一引熨	一折
一御樽	一荷

以上

〔結納受取〕

受取目錄

一〃〃	〃〃
一〃〃	〃〃
一〃〃	〃〃
一〃〃	〃〃
一〃〃	〃〃
一〃〃	〃〃
一〃〃	〃〃

右幾久敷芽出度受納致候也

年　月　日　何　某

何　某　殿

鯛を初に書き、帶小袖之に次ぐ。小袖は反物にて板のもの包みなり。最後の留は昆布、引熨、樽なり。引熨を初に書きて昆布を次に書き、樽にて留むるもあり。いづれも鯛を初にして、樽を留と心得べし。樽のことを柳又は屋内喜多留など書くこともあり。

結納、嫁入、婿入とも、昔は吉日を選みて之を行ひたるなり。近來は曆の吉凶などには意を注がざる人々多けれども、古來の慣習なれば此事も一應心得置て、可成吉日を選むこそよけれ。

結納披露　聟の方より結納を遣はし、嫁の方に之を受け納めたるときは、結納披露とて一門親しき朋友を招き、膳部を調へもてなすなり。此につゞきて衣裳振舞と名づけ、亦親類朋友を集め、分限相應に酒肴を調へ振舞ふ事あり。此時には嫁の衣類調度を座敷に飾りて示すものなり。

三　婚姻の儀式

女子は一度嫁して後は、夫の家を以て其家となし、再び親里へ歸るまじきこと、古來の教へなり。されば婚姻の夜には生家の門に火を焚きて送り出し且嫁には白小袖を着せしむることは、是れ生家にて死し、更に夫の家に生るゝの義に象るものなることは前に述べたり。然れども此事には異說あり、其說く所によれば白小袖は祝儀の衣服にて、上々方にては御裳束の下に召し給ふものにて、諸々の色に染らず、淸淨無垢なることを表したるなり。故に神事を勤むる巫女、廟宜まで皆白無垢を着ることなれば、至つて目出度きものにて、葬禮の衣服とは大に異なり。葬禮の衣服は喪服と名づけ、練らざる荒布を着る、白無垢とは全く別なり。近き頃の世の人、白無垢、淺黃上下を着ることを葬禮の衣服と思へるは誤りなりと。然れども上下おしなべて既に此誤りに陷り、之にて濟むと思ふに至りたれば、事々しく改むるも世に逆らふの謗りを免れざらんか。但し故實本式に合はざる事は心得置きたきものなり。亦庭火を焚くことを葬禮の門火と同一に考ふるも誤れりといふ。此事は當初神代に於て、天照大神天の岩戸に隱れ給ひ、世の中全く常闇となりたる時に、八百萬の神々達岩戸の外に集ひ給ひ、神樂を奏し、庭火を焚きて大神の御心を慰め、岩戸より出し奉りたること實に庭火の始めにて、すべて庭火を焚くこと、夜間の道の明りを採らん爲なり。されば御垣守る衛士の焚く火などゝて、往昔宮城を守衛したりし武士の、夜な〳〵庭前に焚きたる火も同じことなり。葬禮に門火を焚くも、亡者の死出の闇路を照す心なり。故に上代には庭火、炬火などにて道の明りを取り、二十八所卷きたるを門の右に燃し、三十六所卷きたるを門の左に燃すこと古法なりともあり。方今は箱提燈に花蠟燭などゝて、華美を競ふ樣になりたれども、田舍にては今尙炬火を用ゐる處少からずとかや。而して町方の軒並續きたる所にては、火の散らんことを恐れて、殊更に少しく庭火を焚き、古代の遺風を失はざるものありといふ。然るを庭火を焚くは葬禮の事と心得たるは誤謬なるべし。又女子は父母の家を家とせず、夫の家を我家とするが故に、夫の家に嫁するを稱して歸ぐといふ。是我家に歸るの謂也。然れども死して亦生くる意味にはあらず。若し生家を出でゝ夫家に嫁するを以て死するに擬するものとせば、嫁入後五日目に五日歸りなどの禮あるは、恰も死人の歸り來るが如く、理屈にあはぬ話なりと論ずるものもあり。實に婚姻のめでたき大禮を死して復生るといふ意味に解するは、少しく穩當ならざるべければ、或者の言ふ所も强ち道理なきにもあらざるなり。唯古來の言傚はしは、生家に死して夫家に生ると言ひ、或者は夫家を女の眞正の家となし、生家は一時假りに身を寄せたる處にて、婚姻は卽ち其眞正の家に歸るものとせり。何れにしても、結婚後は、女は夫の家を自己の眞實の家となすべきものなるに相違なし。卽ち一生を其家に終り、子孫を其家に生み、其子孫の爲に百千年の後まで祖先と崇め尊ばるゝものなれば、夫の家を眞實なる家とすることは、爭ふべからざるなり。

偖嫁御を送りて夫の家に至れば、待女郎出迎へ、化粧の間に伴ひ行き、暫時休息さすること法なり。休息後座敷に出づるときは、嫁は主居とて下座に、婿は客居とて上座に、床脇に居るなり。此時待女郎は聟の方の座につき、嫁の方には局とて、介添女有りて盃及び其外の事すべて取捌きをなし、座の定まりたる時、直に手かけ熨斗を出すなり。是は三方に京ね熨斗を杉原にて包み、載せて出すものにて、嫁は徐かに手をそへて上座の方に直し置くなり。(此時の包み樣には眞行草の三種あれども、此事は後に說き明すべし)其次には引渡しを出し、兩人の酌人出づ。此酌人は婿を前にして居り、長柄を持ちながら其儘引渡しの方へ進み、引渡しの臺を取上げ、婿の方にむかひて立ち、廻りて嫁の前に据ゑ置くなり。時に介添の女盃を取り酒を受けて嫁に渡せば、嫁は之を受けて飲み、又一獻加へ飲むなり。其時酌人は我左の方へ立ちて下座に行き、長柄を下に置きて加へ、又嫁の方に行きて

【日本風婚禮式】

三度目を注ぐ、嫁は之を加へ飲みて其盃を臺に置く。此の時酌人其盃を聟の方に持ち行き、聟は其盃を取りて酒を飲むこと、及び酌加への事、すべて前の嫁の時の如くし、其盃を一の下へ重ぬる時、羽盛を出す。(羽盛とは鴨にて作る。是は式三獻を擬したるなり。本式には此時うす身とて鯉のうす身を作り、土器に二寸ばかりの高さに盛り、右組左組のひれをさし、金銀の露を打ちて出すなり)其時聟は二枚目の盃にて右の如く、三度加へ、之を飲みて嫁にさせば、嫁も前の如く飲みて、其盃を一の下に重ぬ。此時舟もりを出すなり。(舟もりとは海老にて作る。此舟もりも本式の時には、鷹養とて、鯉の身所にて作り、同鷹を三つ小口切にして上に置き、右組左組のひれをさし、味噌を以て煮て出すなり)其時嫁は第三枚目の盃にて前の如く飲み、之を聟にさす。聟も前の如く飲みて納むるなり。何れも三度づゝ加へて飲む故、之を三々九度の禮と云ふ。此時には酌人の外に、瓶子の役人二人あり。瓶子は初より座敷に飾り置き、一人は女蝶の瓶子を取り、其蝶を仰向けて置き、酒を提へうつし、又一人は男蝶の瓶子を取り、其蝶を俯向け、女蝶の上に重ねて置き、酒を長柄にうつす。斯くてうつし終らば瓶子は蝶をさして本の座に直し置くなり。(略式の時は銚子提を用

るす、錫一對に女蝶男蝶を附するなり。

斯くて婿の盃を飲み納めたる時、銚子提は之を末座に控へ置く。其時更に雜羹を出すべし。而して此時には待女郎も局も座して皆々盃を取交すなり。雜羹を出す時、聟は座を立ちて其席にあるべからず。雜羹終りて鯛の吸物を出し、酒をも出し、箸で引替への膳を出だして打解けたる盃事あるべし。但し此席は長座にならぬ樣に心得べきことなり。

【婚禮式の具】

此膳の食事終りて後、嫁は舅姑の出したる小袖と着替ふるなり、之を色直しと云ふ。初は白絹を用ゐ、後に紅の小袖、又は五色金銀にて彩色したる小袖と着替ふるなり。此時聟も又嫁の方より出す小袖帶扇など、着替へて出で、舅姑を始め、一家親類悉く出で、盃事あり、且家來出入の者までも進物ありて式終るなり。

婚姻の儀式終りたる後、舅姑は新郎新婦を先祖の靈前に誘ひて、先づ嫁を引合せ、此は今後長へに此家を相續すべき者なれは、永く守らせ給へと祈り、拜みて後、嫁に對しては、此は我家の祖先なることを說き聞かせ、大切に奉仕すべきことを誨へ、之を拜せしむるを法とす。以上記述せる所は婚姻儀式の大略なり。勿論人の身の分限によりて、詳略精粗の區別あるべきも、銚子提を用ゐるは、式三獻を出すべく、略式引渡しにて盃を爲す時には、錫にて酌加へを爲すべし。それより下に至りて途盃燗鍋一つにても事足るべし。古人は足ることを知るは富めるなりといへり。大廈高樓に住む人々より、下は九尺二間の裏店に住む者に至るまで、夫婦の道には二つあるべからず、されば塗り盃の略式祝言も、亦何の羞づべき事かあらむ。式三獻の正しき儀式を用ゐるとも、男は婦を愛せず、女は夫を敬ふ心なくば、いかで之を目出たしといふべき。婚姻は夫婦の中の睦じからんこそ何よりも望ましけれ。

婚姻の時に忌むべき語あり、「かへす」「もどす」「かさねて」「おくる」「さる」「もどる」「いとま」「なほ〱」「いよ〱」などいふことを愼みて忌むべし。又紫色、縞、うのめがへし、無紋などの衣服は着るべからず、又男子ももぢのかた衣を忌むべく、惡し股立をとるべからず。

乙　西洋婚姻禮式

一　婚姻前の心得、

西洋にて婚姻を行ふには、先づ婿たる者、豫じめ娶らんと欲する所の女の愛を求め、且之と結婚の約束を結ぶなり。其愛を求むること、結婚の約束とは、常に同じ時に行ふには非ずして、時としては求愛の事を結婚の約束より先にすることあり。然れど我國古代の禮式に據る時は、決して之を許さず。卽ち男子は豫じめ其女の兩親、或は後見人に請ひて許諾を受け、然る後其女の愛を求むることなり。年若き聟は、血氣の餘り其愛し又愛せらるゝ情に惹かされ、父母の承諾なきに自由結婚を行はんとする者あれども、此の如く前後の分別もなく、婚儀を行ふは後日に悔ゆること多ければ、互に其愛情を通ずるには、必ず十分其人を選はざるべからずとす。

西洋に於ても各國皆法式ありて、人生の大禮として之を貴重する事なれども、今は主として英國の禮のみを述ぶべし。

往時英國に在つては、男女雙方とも意氣相適ひ、彼の人ならは偕老を契るに足ると思ふ時は媒妁を以て一個の金貨又は銀貨を取り、之を二分して其配偶たるべき者に贈り、各其一片を收めて結婚の約を證するの風習なりしが、後に此風習一變して、現今は其婿たらんとする者は、先づ淡泊に粧飾せる一個の指環を其婦に贈り、以て契約を堅むること多し。而して婚姻の時には、又別の指環を與ふるなり。然れども其指環は猫眼玉、或は翡翠玉を以て飾れる者を忌む。如何となれは、猫の眼玉は其色種々に變りて見ゆるものなれは、變約の不祥を忌むなり。又翡翠玉は、其色翠綠にして、自から獰意の態を含む、故に之を嫉妬の深きに取り、一般に之を忌み嫌ふなりとぞ。現今最も適當なる贈り物と爲すは、チブシー環と稱する指環にて、其中央を繞りて一條の帶を設け、此に金剛石、眞珠、紅玉等の寶石を鏤はめたる者なり。又寶石等にて修飾せざる金環を用ゐるも妨げなし。此聘禮は、左の手の第三指に嵌むべし。婚嫁の日に至れは、一旦之を除き去りて先づ婚姻環を嵌め、然る後に其を外して同じ指に嵌むるなり。結婚の約束既に整ひたる時は、先づ之を親戚朋友に報知す。是に於て其親戚朋友たる者は、直に其家を訪問し、若しくは書翰を贈りて祝賀の辭を述ぶ。而して知友たる者の結婚を聞くに當り、第一思慮すべきものは、先づ如何なる贈り物を爲して可なるべきかと云ふことなり。通常人の選擇する所は、唯二三種に過ぎず。或は魚刀一組（十二挺を云ふ）或は酪刀等なり。朋友間に其祝物の事を掌る委員を設け、之を周旋せしむること多し。然らざれは配偶者の許に同樣の品のみ多く聚りて、不便を生ずるに至るべけれはなり。

結婚の約了るときは、極めて速かに婚姻を行ふを善しとす。空しく時日を費せは、圖らざる間違も起るべく、無用の心配をも要すべし。尤も己むことを得ずして契約中長時日を費す時、婦たる者は宜しく其男子を以て無二の愛人となし、男子の待遇に少しく不滿のことありとも、之を意に介せず。只管眞情を以て交はり接すべく。婿たるもの婦家にあらは、假令長く逗留すとも毫も煩勞の色を現さず、彼をして恰も自家に在るが如き思を爲さしむるやうに勉むべし。男子も又婦家に逗留する間は、成る丈け女に便宜を與へ、且己れの爲に設けたる諸種の歡待を受容して、謝意を表せざる可からず。就中其妻となるべき者の母に對するには、極めて恭敬親切にし、其心を安んずることに注意すべきなり。

男女相伴ひて諸宴會等に赴く時は、男子は只管意を其結約の婦女に配り、會席場に在りても猥りに媚を他の婦女に呈することなく、婦女も亦其男子の配意を外にして、他の男子の配意を受くるが如きことあるべからず。既に結約したる男女は、互に寫眞又は其他の贈り物等を交換するは妨げなし。

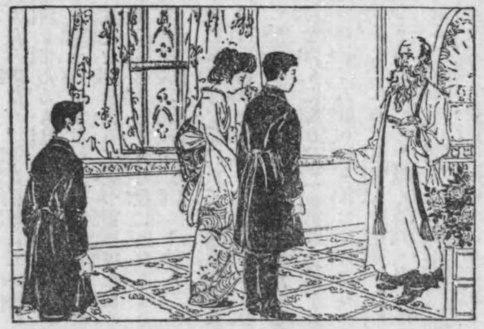
二　婚姻の儀式

婚姻に吉日を選むは、日本の如く暦の如何に拘らざれども、便宜の日を定むるは婦の家の權なり。而して忌日とては無けれども、季節の如何に從ひ、亦自から之を禁ずる日なきに非ず。又夫より妻に贈るべき財産ある時は、其讓狀は婚姻の前に之を作るを例とす。此時には通常其夫妻の親戚を集め、其目の前に於て手づから認め名を署して之を證するを法とす。

婚禮を行ふには、婚姻免狀を受くべきものとす。而して其婚姻の免狀には、通例と特別との二種あり。其異なる所は、特別免狀を得て婚姻を行ふ時は、便宜の時と便宜の場所とに於て之を行ひ、唯だ寺院の僧侶の其席に列するものならば即ち十分なり。之に反して通例の免狀を請ひ受くるときは、必ず寺院に到り嚴重なる儀式を守り、且必ず午前に之を行はざる可からず。又外國にて婚姻を行ふ時は、其公使館領事館若しくは船艦中に於て執行するを正式とす。

免狀の手數料、及び監席僧侶の謝金は、皆夫の家にて負擔す。僧侶に與ふる謝金は、時の景況にて異なれども、概ね一ギニアを下らず。稍活計の豐裕なるものは五パウンド位を常とす。又新婦の仕度の費用は、皆其兩親より之を出す。且婚姻の日の朝餐も、亦其父の家にて之を供するなり。

富有の家にては、此の朝餐には頗る盛なる宴を張りて之を祝し、宛たかも朝餐午餐晩餐の三食を一時に合せたるが如くなる事あり。又婚姻環とて新婦の指に箝むる環は、男の家にて之を購ひ求む。之を購ふには心を用ゐて能く新婦の手指に適ふ者を選むなり。新婦若し妹あるときは、一般に之を結婚の陪席婦と爲す。又多人數を倍伴せしむる風行はるゝ時は、別に其家族と親しき女の中にて、新婦自ら愛する所の者をも其員に加ふべし。又新郎の隨從者は無妻の少年にして、其數は陪席婦の數と同じくすべし。又婚姻の日には新婦新郎の朋友を悉く其宴席に迎へ招くことは稍難きことなれども、新郎の父母たるもの、此宴に列るべきは勿論、兄弟姉妹より、雙方の親戚親友等も皆之を迎ふるを常とす。新郎の隨從者は其新郎が賀酒に酩酊して、婚衣の隱袋に環を入るゝことを忘れざる樣に注意すべし。又陪席婦は絶ねず意を新婦に配り、且婚姻の進物及び其新婦新郎より配達する名刺のことを掌る。婚姻の名刺は新郎之を作り、新婦の名刺は新郎の名刺より稍大なるを例とす。陪席婦は此兩者の名刺を封筒に入れ、豫て兩家の作り置きたる朋友知己の宛名を封筒の上に記して配達す。其名刺の表面には、一般に以後の住所を記し、且其婚姻後の旅行より歸る後の日を期し、「來る何日在宿」と云ふ事を記すべし。此在宿とは、即ち其規定せる日に於て、新夫婦共に家に在りて知己朋友の訪問を受けんとするを示す。而して其日訪問者には、婚姻の菓子及び葡萄酒などを勸むるを以て、普通の儀式とす。



西洋風婚禮式

婚姻儀式は、寺院に於て行ふを普通と爲す。當日寺院に到る行列は、第一車には陪席婦及び隨從者の主たる者、第二車には陪席婦の副たる者並に新郎の母、次に數車は自餘の陪席婦にして、又其次は朋友なり。新婦並に其兩親は最も後の車に乘て行くを例とす。此時新婦の衣服は其品種の如何に關せず、白色のものを用ゐ、頭に橙色の花環を着け、面に網紗の面布を覆ふ。往古は帽子を用ゐしが、方今は一般に頭に花環のみを用ゐて帽子を用ゐず、然れども面布は古今共に必ず新婦の用ゐるべき者とせり。婚姻は假令僧侶或は新婦新郎の親戚を迎へて之を行ふ時も、必ず亦本貫なる寺院の住僧を迎へ、此に參席せしむることゝす。其住僧は此席に對して其婚姻ありたることを寺院の帳面に登錄し、之を後日に證する事を掌るなり。

現今の禮法にては、新婦は藍色或は淡綠色の上衣を着し、袴は薄色を用ゐ、胴衣は白色の絹を用ゐ、又白き山羊の皮の手套を着くること禮なり。是れ專ら午前に行ふ正禮の婚姻に就て云ふ者なり。既に儀式の寺院に至り、其寺院の裝室より祭壇の處に到るときは、新婦の父先づ新婦の手を携へて第一に進み、陪席婦之に次ぎ、新郎の父は新婦の母に手臂を供し、陪席婦の後に從ひ行くを例とす。其祭壇に到るや、新郎は先づ隨從者と共に此に在りて新婦に會する用意を爲し、即ち祭壇の欄前の中央の所に在りて式僧の左側に佇立す。既にして愈婚姻式を行ふ時には、新郎は其地位を換て新婦の右側に立ち、新婦の父は新婦の正面の後に立ち、新郎をして新婦の手を握るに便ならしめ、又陪席婦の主たる者は、新婦の左側に立ちて新婦の手套を脱がさしむる用意を爲すべし。婚式既に了る時は、新婦は其手を新郎に携へられて裝室に進む。此時陪侍者も皆其後に從ひ、次に新婦の父母、次に新郎の父母、次に自餘の諸員之に從ふ。婚姻の證書は、之を新婦に渡せば、新婦は之を受けて畢生之を保存すべく、婚姻の證書既に定まるときは、直に婚姻の祝儀を婢僕に與へ、又陪席婦は帽針を以て隨從者の上衣に一朶の白繡花を留め附くべし。是に於て親戚朋友は新婚の夫婦に祝賀の詞を述べ、而して後退散の時刻來らば、今回は新婦は先づ新郎と共に第一の車に駕して寺院を出づるを禮とす。其母は第二の車に駕して之に次ぎ、斯の如くにして新婦は其車を我父の家に枉げ、此に婚宴即ち朝餐に數時を移すなり。此朝餐の間、女客は皆帽を着く。新婦は其祝の菓子を切ることなるが、時には陪席婦其勞を扶くることあり、此祝菓子を切る時は、其家の舊友中の一人立ちて新郎新婦の健康を祈れば、新郎は之に答謝の詞を述ぶ。次いで又新婦の父母の健康を祈り、順次に此に列席せる首なる人々の健康を祈る可し。斯の如くにして殆ど一時間に至れば、陪席婦の主たる者新婦を扶けて靜に其席を退かしむ。此に於て女客一同も亦其席を退く。而して新郎は暫時朋友と共に此に留ごまり、後退きて自ら旅裝を着く。其間に新婦は婚服を脱ぎて旅裝を着け、相共に旅行の用意を爲す。斯くて新婦は其父の家に至りて告別し、新郎と二人相携へて志す方面に旅行し、其間に於て始めて比翼連理の契を結び、偕老同穴の盟ひを誓

ふものとす。之を新婚旅行といふ。

丙　支那婚姻禮式

一　婚姻前の心得

支那人の婚姻禮式も、上中下一樣ならざるは勿論なり。其中最下流の事は之を措き、中等以上の禮式によりて結婚する者の風俗を說かんとす。たとへは姓林なる者が姓李なる者及び姓王なる者と相親しみ、朋友として平素往來する間に、王家の女子を見るに容貌美しくして性質又慧し。而して又李家の男を見るに聰明にして起居極雅なり。此に於て自ら媒妁人となりて王李兩家に商量す。兩家共に之を承諾すれは、事乃ち纏まるなり。此時には先づ女家の父母より女兒の手跡に係る八の字を書したる紙を媒妁人に送り、媒妁人は之を男家の父母に轉送す。男家の父母は別に男兒をして字を書しめ、乃ち算卜先生の許に到り、女兒の書きたる八字紙と、男兒の書きたる八字紙とを出して吉凶の事を占はしめ、若し不吉ならは其婚姻は成り立たざるものとす。幸に吉祥ならは、男家の父母は媒妁人を招きて酒宴を設け、又媒妁人に托して女家に傳達し、一定の期日を取極めしむ。其期日に到れは、男の家にては盛なる酒宴を張り、又幾個の客人を招く。此時媒妁人は一人の陪客を伴ひて、男家に到り、酒席完るや男家にては男兒をして衣冠を裝ひ、媒妁人に對し、叩頭の禮を行はしめ、卽ち彼の八字の帖を机の上に置き、一の立派なる客人に請ひ、男兒に代りて八字を寫さしめ、其代寫完れは媒妁人は轎子に乘り、其八字帖を持ち禮物を携へて女家に到る。女家には又別に客を招きて豫じめ媒妁人を迎ふ。此時媒妁人は彼の八字帖を机上に置く。而して女家又一の富貴なる客人に請ひ、女兒の爲に代りて八字を寫さしめ、代寫完れは茶菓を供す。暫くして媒酌人は暇を告けて去り、八字帖を携へ禮物を帶びて又男家に回り、其八字帖を男家の父母に付與す。此に於て男家又茶菓を供し、少焉して媒妁人暇を告けて我家に歸り、兩家の男女婚姻の事始めて定まるものとす。此事は實に我國にて結納の式終りたると同じきものとす。

兩家の一方貧窮に陷るか、或は甚だ好ましからざる事情の起るとも、違た約束を改め變することは能はす。よし一家之を變せんとするも、官府之を許さす。初め八字帖を遣取する時、男家の父母は先づ姓名を女家に送り、女家の父母亦姓名を男家に致す。卽ち之を通名と稱す。男家より女家に送る禮物は鴨子、魚肉、火魚、糕餅、水瓜華粉、帶子臙脂等の類にして、女家より男家に致す禮物は卽ち手巾、靴、帽、衣料等なり。此等に用る品は都て甚だ高價なるもの多し。

二　婚姻の儀式

初に八字帖を遣取する時、若し男兒女兒共に幼き時は、又別に一法有り。之を過門と稱す。卽ち兩家一の期日を定め、媒妁人より男兒の父母に案內し、先づ女兒の家に到り面會せしめ、後又女兒の父母を伴ひて男家に回り、面會せしめ、是より互に兩家の父母を呼んで親家と稱し、常に相會合することを得しむ。而して兩兒十七八歲に到れは、父母は結婚の式を擧げしむ。其時には先づ媒妁人に商量し、一の期日を定め、結婚式未だ完らざる數日前に、男家は新婦人四季の衣服各種の頭環を豫備し、媒妁人に由りて之を女家に送らしむ。後數日、女家

は新郎の衣裝並に其の所用の各位を豫備し、媒妁人に請うて之を男家に致さしむ。男家は乃ち箱、櫃、机、椅子其他の各品を家內に擺ぶ。期日前十五日に到り、男家は算卜者に請ひて吉凶を占はしめ、卽ち新郞は何時入湯すべきか、何時髮を剃るべきか、何時衣服を着換ふべきか、又新婦家に在るとき何時整容すべきか、何時祖宗父母に辭を告ぐべきか、何時花轎に上るべきか、何時新郞家裡に到るべきか、何時拜堂すべきか、何時合巹すべきかを占はしめ、之を寫させて先づ女家に送る。期日到れは、男家にては一挺の轎子を雇ふ。花轎の鑰は之を媒妁人に交付し、鍵は新郞に交付し置く。かくて媒妁人は花轎を携へて女家に到る。乃ち一に算卜者の占考の指示に從ひ百事を爲し、新婦花轎に乘るを待ち、媒妁人は轎面を鎖し、之を引きて男家に到らしむ。此時盛に鼓樂を奏す。男家にては轎の到るを見て、來集の客人は笛を吹き、或は花火を揚けて之を迎へ、門內に入らしむ。此時別に二人の客あり、媒妁人を接待する爲、別間の客室にありて坐す。此客人は、新郎に吩咐けて花轎を開かしめ、又二人の女賓有りて新婦を伴ひ、花轎より下らしむ。此時新郞新婦先づ天地を拜し、次に祖先を拜し、又父母を再拜し、媒妁人を再拜し、次に客賓を再拜す。是皆男客と女賓とが新郞新婦に吩咐けて行はしむるものとす。而して拜禮訖るや、兩人の女賓は、再び新郞新婦を室內に誘ひ、茲に三盞九度の式を行ふ。其式完れは客人は便宜に從ひ新婦の室に到り、兩個の新人を看る。此時正經の人も亦幾句の趣語を說くを例とす。若し道理を解せざる人ありて、或は體面を損するが如き話を爲すも、敢て當時の無禮とはならざるなり。

以上述べたる如く、國の異なるにつれ、其婚姻儀式の差異あること此の如し。而して我國は既に世界の一等國に列せり。其の交際に至りては、日に進み月に深し。されは時として各國人の婚禮の席に列することあるべきは當然なりとす。茲に載せたる所は甚だ大略なれども、以て參考の一助と爲すに足るべし。

第三章　皇室及國家に對する心得

一　皇室に對し奉る心得

臣民たる者は常に皇室を敬ひ奉つるべし。允文允武なる　天皇陛下は國家の主宰にして無上の至貴至尊におはしまし我等臣民は君恩に沐浴すること極めて厚し。されは最も深く尊敬し奉つらざる可からず。尙　皇后陛下、皇太子殿下、皇太子妃殿下其他の皇族の方々に對しても同樣の心得あるべし。皇室に關する事項を談話するときは意を用ゐ、決して不敬の言語を發すべからず。又天皇陛下並びに皇族の御名を獻書し或は放言すべからず。

敬稱
- 陛下
  - 天皇、
  - 太皇太后、皇太后、皇后、
- 殿下
  - 皇太子、皇太子妃、皇太孫、皇太孫妃、親王、親王妃、內親王、王、王妃
  - 女王、王族、

（皇子より皇玄孫に至るまで男を親王、女を內親王と申し、五世孫以下は男を王、女を女王と申す）

天皇及皇族の御肖像に對しては、粗末なる取扱をなすべからず。

御肖像取扱に關する諭告

第一　天皇皇族の御肖像は其尊號御稱號を標記したると否とを問はす御肖像としての外

に露出すべからず

第二　御肖像は總て粗造に流れ不敬に渉るべからず

第三　御肖像は不敬に渉るべき場所に掲げ又は陳列すべからず

第四　御肖像は露店に於て賣買頒布すべからず

皇居の近傍を通過するときは敬虔の意を表すべし。

國歌は正當なるときの外はみだりに唱ふべからず。

皇室或は國家に吉凶の大禮あるときは謹みて祝意若くは弔意を表すべし。

二　行幸啓に對し奉る心得

途中にて行幸を拜し奉つるには、道の傍に寄りて、御先驅を認めなは直立不動の姿勢を執るべし。

傘を持ちたるときは、暴雨の時の外はたゝみて後方に置くべし。

鳳輦若くは御馬を見上げ奉つらは、恭しく最敬禮を行ひ、過ぎ給ふを待ちて徐に頭を上ぐべし。

汽車にて御通輦の場合は右に準ずべし。

最敬禮を行ふ間は眼鏡、外套、傘等を用ゐるべからず。

杖を携帶すべからず。

服裝は非禮に渉るが如きことあるべからず。

皇后陛下、皇太子殿下其他皇族方を拜する場合も前諸項の心得を守るべし。

三　大祭祝日の心得

大祭祝日には必ず軒頭に國旗を揭ぐべし。

大祭祝日には家業を休み、身分相應のことをなして祝祭の意を表すべし。

祝祭日には身體服裝を淸潔にせざるべからざるは勿論なれども、喧噪等苟くも不敬の振舞あるべからず。

四　軍隊に對する心得

途中軍隊の通行に逢はゞ、路傍に避け敬意を表すべし。

軍隊は畏くも　大元帥陛下に隷屬して我國家を守護する干城なれは、國民たるものは軍隊を尊敬せざるべからず。

聯隊旗及び軍艦旗に對しては、謹みて敬禮すべし。

聯隊旗は　天皇陛下より授け給ひしものにて、聯隊の精神なり。軍艦旗亦同じ。

第四章　服裝容儀

一　服裝の心得

五常訓に曰く「衣服は身の表なり。人に交はるに先づかたちを見る。次に言を聞き、次に行ひを見る。是故に孝經孟子などに衣服と言語と德行をつらぬるに衣服を先にせり。衣服は容姿をおほふ表の飾なれは擇ぶべし。我位に應じ年に應じ處に應じ時に應ずべし」と。又曰く「凡そ衣服のもやうにても人の心の邪正はおしはからるゝものなれはゑらぶべし」と。以て身分相應のものを着け、容儀を整ふるの心得は、上下貴賤の別なく忽にすべからざるを知るべし。蓋し衣服は人に接する禮容の一たれはなり。

二　容儀の心得

姿勢の良否は其人の品位に關すること大なれは、左の事柄に注意すべし。

(一)着座の時は先づ上體を眞直にし、肩を平にし、下腹に力入りて、胸の開くやうにし、手を膝に正しく置きて、臂を張らざるやうにすべし。

(二)椅子に凭るときは膝を充分に掛けて、足蹠を床下に着くべし。決して體を反らし足を伸べ、若くは左右の足を交叉し、或は椅子を動搖するが如き擧動あるべからず。

(三)着座歩行何れも頭を屈するが如きことあるべからず。又口は用ある時の外常に閉づべし。

第五章　座作進退

一　敬禮

立禮　立てる人或は椅子に凭れる人に對しては、立禮を行ふべし。其法兩手を垂れ上體を少しく屈するなり。而して禮を行ふに當りては、先づ其人に注目するは勿論なれども、餘り永く凝視し、或は其動作の輕卒なるは、却て不敬となるなり。又殊更に頭首を俯し或は膝を屈するが如きも宜しからず。

此禮には凡そ左の三通りあれは、先方の身分等を計らひて適當の禮を行ふべし。

最敬禮　是は　天皇陛下並に皇族方に對し奉つりて行ふ禮なり。其法直立不動の姿勢を執り、眼は拜し奉つる方に注ぎて上體を前方に屈すると同時に恭しく頭を下げ、兩手は垂れたるまゝ膝頭まで下し、上體と下肢とにて直角をなすを度とし、頭を帶より下ぐることなく、其屈伸は成るべく靜肅にして徐々にすべし。而して其拜禮の時間は大凡三呼吸を以て度とすべし。

帽子を冠れるときは、先づ右手にて其庇を取り、之を脫して左脇に挾み、右手を膝頭の邊まで垂れて拜禮すべし。

女子洋裝のときは脫帽に及はず。

敬禮　是は父母、教師其他長上に對して行ふ禮なり。其法最敬禮に準じ、上體を鈍角に屈し、兩手を膝頭の上まで下すべし。而して敬禮の時間は大凡二呼吸を以て度とすべし。

禮　是は同輩若くは同輩以下に對して行ふ禮なり。其法兩手を自然のまゝに垂れ、頭を少しく前方に傾くべし。

椅子に凭りて禮を行ふときの心得。

貴人へ、長者に對しては、先づ椅子を離れて其脇に立ちて拜禮すべし。而して貴人、長者の着椅せらるゝ場合には、己は先方に後れて腰を下すべし。

同輩に對しては離れたるまゝ禮を行ふべし。

下輩に對しては椅子に凭れるまゝ禮を受くべし。

座禮　坐せる人に對しては必ず坐して禮を行ふべし。拜禮は先づ其室の作り方床の位置等にて上座、下座の區別を見定めて行はざるべからず。即ち床のある方を上座とし、入口に近き處を下座とす。普通の座敷にては床は椽のある方にありて棚之に竝べるなり。故に床のある方は上にして棚のある方は下なり。然れども上下の區別なき室に在りては、己が左即ち向ひの人の右を上とし、己が右即ち向ひの人の左を下とすること普通なれは、よく其場合を見計らひて禮を行ふべし。

二　着座の心得

座に着くには先づ兩足の爪先を揃へ、膝頭を合せて、なるべく徐に座すべし。其樣右足を少しく引きて跪き、下座の膝を上座の膝に揃へ、右足の拇指を左足の拇指の上

に重ね、(男子は反對に左足の拇指を右足の拇指の上に重ぬべし)兩手を膝の上に置き、左掌を前に右掌を中にゆるやかに組み置くべし。而して着座の時は左の掌を心得置くべし。

(一)妄りに膝を崩し、或は足を出さゞる事。
(二)腹組をなし、或は手を懐又は帶の間に入れざること。
(三)上體は常に正しくして肘を張らざる事。

着座する時には、着物の前をよく合すべし。若し着袴のときは、兩手を袴の兩側に入れ少しく袴を上げたる後着座すべし。

羽織を着したる時は羽織の裾を後に拂きて着座すべし。

他人と共に着座するときには席を讓るべし若し己れ上座に着くときは下座の者に對し會釋すべし。

着座中長者にものをいひ、或は長者よりものを承るときは、兩手を膝頭の脇にし指頭を向ふにして掌を疊に着くべし。

三　起立の心得

起つ場合には、兩手を膝の上に置き兩足を爪立て下座の膝を少しく上げ體の起つに從ひ上座の足を揃へて立つべし。此時前方に屈し、或は左右に身體を振るが如きことあるべからず。

目上の者と共に起立する時は、必ず己後に立つべし。

椅子、腰掛等を離るゝ場合には、先づ其物を少しく後方に引きて後、徐ろに立つべし。

四　歩行の心得

歩行するには下座の足より始め、するゝと歩み出づべし。此時左の事を心得置くべし。

(一)足を高く上げざること。
(二)殊更に疊を擦り、或は音をさせて歩まざること。
(三)閾は勿論疊の緣を踏まざるやうに歩むこと。
(四)目は一間程前方に注ぐを常とすれども、人に近付くに從ひ、己が足元を見るやうにし、先方の人を越ねて彼方を直視せざること。

人の傍を通る時は、殊に注意して稍立たざる樣にすべし。通るべき處に物品ある時は跨きて、之を他に移し、然る後通るべし。又通るべき傍に物品ある時は、着物の袖或は裾等の掛らぬ樣に注意すべし。

梯子段の上り下りは徐にすべし。

人と共に歩むときは、目上若くは同輩には、左側に在りて隨行するを常とす。

五　掛物及活花の見方

掛物及び活花其他床飾、棚飾等は着座の後直樣見るべし。決して歸りがけなどには見るべからず。

掛物の見方　掛物を見るには、主人(相客には主人より前に一禮すべし)に一禮し、然る後床に向ひ一禮して見るべし。其位置は床の大小に由り適宜を異にすべし。卽ち一間床ならば半間程隔たりたる處なるべし。拜見終らば再び軸に向ひて一禮し、次に主人に一禮し、元の席に着く。(相客に一禮すべし)但し二幅對のものは、中央より上、下こ順次に見るべし。其見方は貴顯の像牌佛の像等は下より上へ目使ひして見るべし。而して富士山などの高山の繪を除く外は普通上より下へこと見るべし。

活花の見方　活花を見るには、掛物の見

方こ同じくすべし。詳しくは活花の篇にて知るべし。

第六章　交際

人間は元來單獨にては、世の中を渡り過ごさるべきものにあらず。必ず多くの人こ交際し、以て互に扶けもし、扶けられもして此世の中を送るものなり。蓋し此交際のこゝたるや、一には心身を樂しませて、或は慰みこもなるべけれこ、又一には世の中を渡る上について缺くべからざる職掌こもいふべきものなり。

昔も今も交際に就て別段の變りなけれこ、女子の交際は、世の進歩につれて、其道益廣くなる勢ひなり。卽ち女子は昔は深く內に潛みて、外に出でざりしが、今日は然るを得ず。夫の在宅せる時は、夫を助けて客をもてなし、夫在宅せざる時は、夫に代りて來客に對面せざるべからざるこゝ多し。況して女の客に對しては、主婦之を接待せざる可からず。

客來訪の時、又は他人を饗應する時に、主人こなるの心得、或は他人の家に客こなりたる時の心得、又は平生世間の人に交際する時の心得に就て聊か茲に擧げんとはするなり

一　起居動作の心得

婦人は男子よりも一層其進退動作に意を用ゐざるべからざるこゝ前に述べたるが如し。然れは常に柔婉にして優美なるを尊ぶものなり。男子ならは道を行くにも高踏濶歩し、人に對しても其性質のまに〳〵、或は沈靜に、或は活潑に、又談話を爲すにも或は雄辯に、或は優美なる語句を以て述べ立つるが如く、深く斟酌するを要せざれこも、婦人にありては然らず。活潑なれは生意氣こせられ、又沈默すれは陰氣こせられ、多辯なれは饒舌こ嘲けられ、萬事に意を配らざれは不作法こ嘲けられ、一擧一動一言一語盡く人の批評に上るものなれは、其苦心は男子に比べて幾層倍なるを知らざるべからざるなり。故に今此等の心得は勿論、貴人の前に出でゝ酒食を侑め、又は器物なごを捧ぐる心得は、甚だ大切なることにして、此等の行儀作法を知らざるものは、人皆之を卑しみ、共に並ぶこさを厭ひ、爪彈せらるゝもの なれは、婦人はかゝる事に殊に深く意を注がざるべからず。

一　起居動作の心得

婦人平生の行儀は、朝まだきより起き出でて先づ漱し、髮を梳り置くべし。客の來りたる時は直に出て面會すべし。遲く出づるは無禮なり。

戶障子の開閉は靜に爲すべし。其時には必ず膝まづきて開閉するを法こす。

男に對しては勿論女同士なりこも、人の顏をじろ〳〵こ見るべからず。又打解け顏に、間はず語り、懺悔物語、其他自己に係る事を誇りがほに語るべからず。まして人の上を謗ることは決してすまじきこゝなり。

貴人の前にては汗をも拭ふべからず。痒き處も掻くべからず。若し堪へがたき時には、次へ立ちて爲すべし。されこも可成は其場にて忍び堪ふべく、又立つこと能はざる時は、下座の方の脇を向きて人の目に觸れざる樣にすべし。併し貴人の前に出づる時は、何事も前に調へ置くこと肝要なり。

凡て人の前にて楊枝をつかふべからず。殊に楊枝を咥へながら物言ふことは甚だ無禮なり。

人の書き居る文、又は人の讀み居る文は、

決して覗きて讀むべからず。
人の寢筵、布團等は踏むべからず。まして人を踏み越ゆる事我子たりともなすべからず。總て踏むものは履物、又越ゆるものは敷居より外はなしと心得べし。
貴人のましますに座敷にては、屢起つべからず。庭園に下りたる時は、飛石のある庭は、決して地を踏むべからず。又草、水、花、實に手を觸るべからず。
座敷の眞中に差出でたるは見苦しく、又片隅に潜み居るは初心なり。
扇子を鳴らし茶椀を弄び、又退屈したる顔付をなし、欠伸など現にし、人の物言ひかくるに返事の上の空なること多あるべからず。
人の竊に物語りする體ならば、早く其場を立退き座を遠ざくべし。
他の客の相伴に列するときには、遲く行くべからず。正客の如くに濫に物を賞むべからず。又正客より先に歸るべからず。
盃を戴く時は、臺と共に取り、臺は左に、盃は右の手の中に取りて分け、臺を下に置き、左の手の平を盃のいと底へあて戴くべし。總て物を戴くには、頭を相當に下ぐるを禮とす。
火鉢を客の前に進むるには、火鉢の足二つの方を客の方へ向けて置くべし。又花模樣あるものは花を正面に、又足なきものは提げ手を左右にするを宜しとす。
扇子に物を載せて上るには、右の手に要の處を持ち、左手を突きて上るなり。若し書畫ある扇子なるときは、かへして白き所にのせて上るなり。
扇は貴人の前にては使ふべからず。若し甚だ熱きときは、扇を半分ほど開き、片手を突きて、胸の間を少しづゝあふぐべし。
着座には、先づ下座へ一禮したる後、我が座すべき席より、少しく引き下りて座すべし。身の程を知らずに高座すべからず。

二　給仕の心得

かよひのことを世俗に給仕といふ。此語は正しきものにあらざれば、宜しくかよひといふべし。今此かよひの心得を左に記さん。
臺膳を据うるには、左の手を向ふの透しより押入れ、臺を掌に載せ、右にて臺の緣を持ち、下に置き、先づ左の手を拔き、兩手にて臺を置き、右の手にて前づきを取り、後へ少しのき、膝を立てゝ立つなり。
膳をあぐるときは、兩手にてあげ、少し跡へしざり、膳を下におき、左の手を透しへ押入れ、かた〴〵の膝を立てゝかへるべきなり。
煙草盆は膳と同樣に持ちて進むべし。
引おとしのさいは、かさを取りて引くべし。かさを客の方より差出さば、手に受けても、下に置きてよし。もしさいを引く人主人ならば、客之をとりて戴くべし。
膳を持つには、左の大指を緣にかけ、蹶づきても落さぬ樣にしかと持ち、右の手は右の緣にあしらひ添へて持つべし。
飯を替ふるは盆にて受けぬものなり。椀の底を左の手にて確かにつまみとり、右の手にて盛りすぐに差出すべし。
汁は手にて替ふ可からず、盆に受けてよそひ、出づる時には勝手より換へ蓋をして持ち出で、客の前にて蓋をとり、盆の緣にかけて差出すべし。汁は減りたる人に進むべし。然れども屢々覗き廻るやうのことあるべからず。
かよひ盆は座敷中に棄て置くべからず。
何物にても、持ち出づるときはさし上げて持つべし。されど餘り樣がましくささげたるは見苦しきゆゑ心得べし。
酒は靜に注ぐべし、晝は九分、夜は八分と心得てよし。溢るゝ程につぐは無禮なり。
盃を傾けて受くる人ありとも、銚子の口にて抑へなどすべからず。銚子を替ふるには酒のある内に立ち、したむほどにならざる樣心得べし。
三寶の据ゑやうは、向ふのさまに左の手を入れ、底を受け、右の手の指を緣に添へかけて持ち出で、下に置く時は左の手を拔き、兩手にて臺を直し、右の手にて我が上前の褄を取り、後へ少しにじり、膝を立てゝ開き、其立てたる膝をつきて、又一方の膝を立て樣に立つなり。臺の緣のとぢめは、我が前と知るべし。常の膳もとぢめ有るは客の向ふに成ると心得べし。
長柄の杓は長柄のもとを紙にて卷き、右の手にて一束に取り、酒を注ぐ時左の手をつき、右にてあげ、口を我が右になし、長柄を横に持ち、酒はさきへつぐべし。
扇子及び團扇を進むるには、右の手にて要の所を持ち、左手を突いて出すべし。自分の扇子を進むる時には、貴人の要を取る樣に、右の手にて地紙の所を持ち、左の手を突きて横に出すなり。
草木の花を披露するには、草花ならば葉先を下にし、左手を突きて出すべし。木の花は、葉先を上にすべし。花桶などに入れたるは其儘披露するものとす。
蠟燭の心を切るには、燭臺一基のときには立ちながら切るべし。數多きときには拔きてきるべし。
浴衣、帷子の進めやうは、襟を兩手にて持ち、我目通より高く擧げて進むるなり。是先方の腰を見ぬ爲なり。
寢床の取りやうは、本床にては南枕、西床にては北枕といふこと定法なれども、是は主人の心任せなり。若き人の床をとるには、疊紙を床の間に見ゆる樣に供へ置くなり。
夜の物疊み樣は、男は袖を外に折りて疊み、女は袖を内に折りて疊むべし。枕は男は竪に、女は横に置くなり。東南は陽にして西北は陰と心得べし。
貴人へ足袋を進むるには、男子ならば左より、女子ならば右より進むべし。

三　室内裝飾の心得

床の間に硯、料紙を飾るには、床に向つて右に硯、左に料紙、上に文鎭を置くなり。又料紙の上に硯箱を重ねて置くこともあり。
床飾、置物は客に對して差合なき物を選むべし。假令主人の秘藏の物にても、客に對して差合あるものは遠慮すべし。懸物も亦同じ。違棚の飾り樣は種々差別あり。雁木棚とて棚の二つ三つほど違ひたるもあり。此時には香爐、天月、大海の茶入などを飾るべし。置物、短冊箱などを飾るもよし。
床に書物を置くには、向ひて直に見ることの出來る樣に置くなり。
高下を言へば軸物は上座、冊物は下座なり。眞の物は先にて行の物は次なり。又行の物は先きにて、假名の物は次ぎなり。尤も假令假名本にても、筆により貴き人の物は、夫より下の人の下にならぬ樣にすべし。
床に色紙短冊を置くには、形にて申さば短冊は陽にて先なり、色紙は陰にして後なり。床飾に置く時も此心得あるべし。然れども亦色紙の筆によること前に同じ。
屛風の立てやうは、眞中を二つに分け、左右へ開くべし。墨繪は上座、彩色は下座なり。又書は上座にして、繪は下座なり。

掛物を懸くるに、一幅ならば仔細なけれども、三幅對なるときには、中尊上下と掛くべし。掛け方は右に筈竹を持ち、左に掛物を持ち、釘に懸け、然る後兩手に軸を持ち、卷き殘りたるをさら〳〵と解き下すなり。扇子を折釘に掛くるには、畫は表を懸け、夜は裏を掛くべし。

座敷に額を掛くるには、木額は長押又は椽などに掛くべく、座敷には置くべからず。張額も上に掛くべし、下に置くべからず。人の前にて書物を見るには、先方より見給へとて出さるゝ書物ならば、先づ始めを三折見て、次に中を見、次に末を見るべし。餘りに委しく見るは無禮なり。

四　訪問する時の心得

訪問には左の如く種々の區別あり。

(一)普通訪問は親族、知己などの交情を温めん爲の訪問なり。

(二)祝賀訪問は年始、婚姻、出生、賀、出世等の場合の訪問なり。

(三)慰問は病氣、天災、留守等の見舞を云ふ。

(四)弔問は死亡を弔ふなり。

(五)用事は公私の用事を云ふなり。

大略前記の如くにて總て其主旨に從ひて訪問の體裁を異にせざるべからず。

通常訪問、慰問、用事等の時は、場合を見計らひて適當の通常服を着用すべし。火急の時は常服のまゝにて差支なけれど、祝賀弔問には成るべく禮服を着用すべし。弔問の時は服裝其他質素なるを宜しとす。

寒暑風雨等烈しき時は、火急の場合を除くの外は訪問を見合すべし。

他家を訪問せんとする時は、其時刻に注意すべし。至急を要する時の外は通例午前八時より十一時まで、午後は一時より五時までとす。成るべく食事時、夜分を避くるを要す。

訪問は普通三十分乃至一時間位にして、祝賀弔問等にて先方の樣子多忙なる時には、注意して早く歸るべし。殊に凶事には長居すべからず。然れども主人の談話せる場合に歸りを急ぐは失禮なり。

小供を連れ又は家畜を携へて人を訪問するが如きは宜しからず。併し近親の間柄にては其場合によるべし。

病人、出産見舞等には強ひて面會を求めざるを宜しとす。殊に傳染病者或は産婦には面會すべからず。

訪問する時には先づ玄關又は入口にて聲をかけ取次を乞ふべし。

決して案内なくして入り込み或は裏口より入り又は庭内に履物の跡形をつくるが如きことあるべからず。

取次の人出で來らば慇懃に禮をなし、我が姓名を告ぐるか、或は名刺を出して懇に訪問の意を通ずべし。

訪問の時は勿論、其他にありても外出する時は、成るべく名刺を携ふることを忘るべからず。

名刺につきて左のことを心得べし。

(一)名刺の紙は普通烏子紙を使用すべし。其大きさは身分によりて異なるものなれども、通例は長さ二寸八分、幅一寸五分位なり。女子の名刺は男子よりも小なるを宜しとす。但し極小形は使用すべからず。

(二)名刺は吉凶によりて其作り方を異にすべし。忌服ある人或は忌明の禮に用ゐるには、其周圍を黑く緣取るがよし。吉事には普通名刺を使用すべし。

(三)名刺の文字は其紙の大小に比例するを要す。大小に過ぐるは宜しからず。住所は左の下隅に書すべし。女子の名は通例假名を以て記し、子の字を附せざるを可とす。

(四)名刺の角を折れば自分にて訪問せし證となるものなれども、此はあまり宜しからざる故成るべく折らぬやうにすべし。若し折る時には、凶事は右の下隅にして其他は右の肩とす。

車等にて人の門内に入る時は、玄關の直前にて下るべからず。又門の直前に下車するも宜しからず、必ず少しく傍に寄りて下るべし。

案内を受けて座敷に通るときは、先づ足袋等の塵を拂ひ、履物を揃へて脱ぐべし。

帽子、襟卷、肩掛等の携帶品は總て邪魔にならぬ場所に置き、決して之を携へて座敷に通るが如きことあるべからず。

案内に導かれ、座敷に到りたるときは、なるべく下座に就くべし。然れども主人の勸めあるにも拘らず強ひて下座に在るは宜しからず。

座に着きたる後、妄りに室内を見廻し、又は隣室を覗く等のことあるべからず。

已より後に他の客入り來らば、程よき場合を見計らひて歸るべし。併し已れの用事未だ濟まざる時にありては、一時其場を避くるも宜し。歸る時には携帶品を忘るゝ如きことあるべからず。

扇子は禮法上缺くべからざるものにて、座に着きては必ず之を腰より拔き、右の膝脇に置くべし。又歸る時は腰にさして歸るべし。

但し凶事には之を拔くことなし。此の如く扇子は禮法上に用ゐるものにて、暑を凌ぐためのものにあらざることを知るべし。

茶の飲み方、菓子の食ひ方、其他饗應を受けたる時の作法は、各其篇に詳らかなれば茲に載することを省く。

五　來訪者に對する心得

來訪者ある時は、悅びて之を迎へ、家事を後にして、速かに出でゝ面接すべし。決して永く玄關等に待たしむるが如き失禮あるべからず。

來訪者の取次をなすには、跪きて挨拶し、且言葉遣ひを叮嚀になすべし。知らざる人は其姓名を尋ぬべし。

來訪者の服裝いかほど卑しくとも決して傲慢がましき擧動あるべからず。

來訪者を座に案内する時には、己先に進みて徐ろに障子(襖)を開きて客を入らしめ、直に敷物、煙草盆等を出して後茶を進むべし。

來訪者は成るべく上座に進め、自己は下座に着くを法とす。

來訪者座敷に通りたらば、其履物を揃へ、向ふ鼻緒を外の方へ向け置くべし。

來訪者の携帶品は適當なる場所に置くべし若し貴重品等ある時は相當の取計らひをなすべきものとす。

客に從者等ある時は相當の室に入れ、火鉢茶など出すべきものなり。

出産見舞の客は産室に通すを憚るべし。これ一は産室の穢れを憚るためにして、一は産婦の爲にも惡しければなり。

傳染病等の疑ひある病人の見舞を受けたる時は決して室内へ通すべからず。これ其人の爲又は公衆衛生の爲に戒むべきことなればなり。

客に食を進むる時は、貴人ならば自分にて配膳給仕して食を進め、同輩ならば同食すべし。

來客中家人の心得べき事左の如し。

(一)夏は冷なる飲物を取るやうにすること。

(二)妄りに客室に出入せざること。

(三)障子、襖の際より客を覗き見ざること。

(四)客の話を立聞せざること。

(五)總て喧騒の振舞あるべからざること。

(六)泊客を扱ふ時は、十分其勞を休むる丈の手當をなし、朝は客の目を醒さざぬやうになし、其起き出づるまでに萬事仕度をなし置くべし。又雨戸等も客の臥し居る處は後に開くべし。然れども餘り世話しすぎて却て客をして窮屈を感せしむるが如きことなきやうにすること肝要なり。

客の歸る時には、主人必ず玄關まで送り出で、慇懃に一禮し、其姿の見わざるに至るまで見送るべし。

客の歸りたる後、直に座敷等の掃除をなすが如きは最も戒むべきことなり。

主人不在中來訪を受けたる時は、家人は其姓名を尋ね置き、必ず謝意を表すべし。

六　親族に對する心得

親族には血緣の遠近あり、又其家の關係にも厚薄あり、故に其親疎關係によりて種々區別をなすべきは勿論なれども、總て親密に交際し互に疎略の取扱ひあるべからざるものとす。

人には種々の事情によりて、貧富地位等に差異を生ずることは免れ難きことなれば、親族中に吉凶あるときは互に相慶弔援助するが道なり。世間には親戚間格別なる時は常に往復して親交厚きも、一朝不幸に遇ひて前日の歡なきに至れば恬として顧みざるの甚しき者なきにあらず、彼は我の親族にあらずとまで云ひ遁るゝ人なきにあらず、此の如きことは我が家に吉凶ある時は、直に親族に通知すべし。

親族に關する不名譽なること、又自慢話等は一切他に語るべからず。

七　朋友に對する心得

朋友は能く其人品を擇びて交際すべし。古語に曰く己に如かざるものを友とすることなかれと。此の言よく味はふべし。

親しき中にても禮儀を忘るべからず。

歡賀を旨として互に善を勸め、相戒めざるべからず。

朋友に疾病其他不幸等のことある時は直に慰問すべし。

朋友遠く離れたる時は時々其安否を尋ぬべし。

八　外國人に對する心得

明治三十二年七月條約改正となり、外國人に內地雜居を許されたる故に、外人は我同胞と同じく我國內何れの地にても其生業を營み得ることゝなりたれば、外國人に交はるには一層の注意を要すべし。

交際上最も必要なるは信義なり。殊に風俗習慣等の異なれる外人と交はるには、信義の道を缺きては一日も圓滿なることを得ざるのみならず、國家の信用をも失ひて、商業貿易等に大なる影響を及ぼし、其損害計るべからざるに至りぬべし。されば外人に對し暴利を貪り或は商業上詐僞に亙るが如き行爲をなすことは最も戒むべきことなり。

交際上深切なる情の必要なるは勿論のことなれども、外人は遠く故郷を離れて來るものなれば、萬事不便勝からず。故に殊の外之を思ひやりて十分の深切を盡すべし。されば外人の來れることある也之を嘲笑し、或は其傍に致りて容貌を輕視するが如き擧動等あるべからざるは勿論、其他先方の習慣に對しては、知れることは尤も叮嚀に敎ふべし。

外國人に對して無禮の言語を發し、或は鄙劣の擧動をなす時は、啻に其人のみならず、我國民全體の恥辱となりて、遂には國際上の不利を生ずることあらんも計られざれば、十分注意すべきことなり。

我國の人民は、開闢以來一系の皇室を戴き、其厚恩に浴せるものなれども、外人は其祖先以來我國恩を蒙りたるものにあらざれば、內外人の間には君國に對する心異なるべければ、能くこの關係を心得て交はらんことこそ必要なれ。

歐米各國の人は、禮儀作法の心得篤くして、交際上の道には甚だ巧なるもの多ければ、我が國民は輕卒なる擧動をなして、外人の笑ひを招かざるやう、務に注意せざるべからず。

新條約實施につき　先帝陛下は左の詔勅を下し給へり。

朕祖宗ノ遺烈ニ賴リ紀綱ヲ振ヒ治化ヲ施キ內國運ノ隆昌ヲ致シ外列國ノ交誼ヲ敦クスルコトヲ得タリ而シテ朕カ年來ノ宿望タル條約ノ改訂ハ規畫ヲ悉シ交渉ヲ累ネテ竟ニ各國ト妥協ヲ遂クルニ至ル茲ニ其實施ノ期ニ逢ヒテ帝國ノ責任重キヲ加フルト共ニ列國ノ和親愈々其基礎ヲ鞏クシ益々友誼ノ增進ヲ庶幾スヘキヲ以テ朕カ中心ノ欣ト斯ル所ナリ

朕ハ忠實公正ニ事ヲ視ルヲ以テ開國ノ國是ニ恪遵シ億兆心ヲ一ニシテ善ク遠人ニ交リ國民ノ品位ヲ保チ帝國ノ光輝ヲ發揚スルニ努メンコトヲ庶幾フ

汝臣民ハ朕カ爲ニ新條約ヲ施行スル責ニ任シ百官有司ヲ飭シ憲重措置中外臣民ヲシテ均シク其惠澤ヲ享ケ協和ノ實ヲ擧ケシメンコトヲ期セヨ

第七章　饗應宴會

一　主客訪問の心得

一　日本料理饗應の禮式

人を饗應せんが爲に招待し、又は他人所用ありて來訪したる時、之に對し無禮のことあらば大に其人の感情を害ふものなれば、能く注意せざるべからず。又他人の家を訪問したる時には、決して無用の長座をなさざるやう心掛くべし。用もなく長きことを話しかけては、先方の迷惑少からざればなり。

來客の節、席を遠ざさに立つるは尻の長き客を早く歸らしむる呪咀なりと世俗の語り傳ふる所なるが、強がち世人の忌み嫌ふことを爲すに及ばされば、斯いる些細の事をも愼むべし。人の性質によりては、少しの事をも氣にかけて折角の饗に興ざめたることも怨ちに不興を感ずること屢あることなれば、來客には能く注意して、其機嫌を害はぬやうにすべし。

支那の古き敎へには、尊長の前にては狗をも叱ることなしと云ふことあり。實に尊長の前のみならず、同輩の前にても狗を叱り又は兒童などを叱ることは、誠に無禮の限りなれば、尤も愼まざるべからず。

客の席に着きたる後は、直に其履物を正しく揃へ置くべし。若し其の歸る時に當り、履物の取亂れたることあらんか、其感情を損ずべし。心得べきことなり。

又客と對話中に、客のみを席に殘して、自分は他の所用を足す爲に外に赴き、又は便所に往き或は唾を吐き、亦時々席を離れてしみ〳〵着かざるは無禮の限りといふべし。個對話中頻に時計を眺めて時刻の遲れ

る樣子を爲し、其歸るを促すが如きも甚だしき無禮なり。

人を訪ふべき所用ある時は、須らく時間を見計らふべし。餘り朝早きも惡しく、又夜深けて後も宜しからず。又食事をも避くべし。來客ある時などは、一時之を避けて又他の時に訪ふを可とす。

酒茶の饗應に預かる時は、餘りに謙遜に過ぎ或は不興に陷るべからず。萬事優婉に、且爽快に應對すべし。談話は交際上大切なるものなれば、無言に過ぐるも他人に嫌はるゝのみならず又交際に拙きなり。さりとて座中一人にて口利しく喋べり立つるは甚だ無禮なるものなり。能く注意すべし。

貴人を訪問し、案內者に導かれて應接室に通るときは、先づ敷居の外に跪きて拜禮し、主人より此方へと勸めらるゝ時、始めて敷居の內に入り、再び拜禮すべし。還る時にも前と同樣の敬禮をなすべきものとす。決して肩懸頭巾等など所持せる品を携へて室內に入るべからず。此は玄關又は次の室に置くべく、門外に供の者を待たせおきたる時は、此者に渡し置くべきものとす。

人の出入通行すべき處、又は障子襖などを開閉する場處に座すべからず。

談話中他人の姓名を妄りに呼ぶべからず。姓名殊に名稱のみを呼ぶは、其人を輕蔑するの甚だしきものなり。貴人は稱號のみを呼ぶべく、其家に至りては官位のみを呼ぶを通例とす。

人の訪問することあらば直に出でゝ面會すべし。襷前掛などをかけたるまゝ面會するは、甚だ無禮なり。

客の謙遜して玄關より上らず勝手口などに至ることあるも、玄關又は他の上り口へ案內して其處より取次すべし。

來客あるを嫌ひ、在宅にても不在とて斷るが如きは甚だしき無禮なり。世間には來客の名を聞きたる上にて、在不在を云はず奧に入り、暫くにして出でて不在と斷る者あり、實に言語道斷のことゝもなり。決して此の如きことあるべからず。

客の携帶品ある時は、帽子襟卷など之を床棚又は帽子掛などに掛け、人の踏まざる樣に注意すべし。

貴客には式臺まで出迎へ、座敷へ案內し、敷居の外に跪きて上座に案內し、次に主人は下座につきて拜禮すべし。歸る時には主人先きに進み、式臺まで出で拜禮して別れを告ぐべし。送迎の際の障子の開閉は、

總て床のある方は客の席にして、床の向ふ側は主人の席なり。然れども家の造作によりては、床の位置異なることあれば一概には言ひ難し。能く心得べし。

二　料理饗應の禮式

此に說く所の飮食の場合の心得は、主として小笠原流の儀式に據りたるものなり。

凡そ人を招待して饗應を爲さんとする時は、前に招待狀を送り、其諾否を問合すべきものとす。而して一旦諾したる後、其約束を破るは甚だ無禮なり。

約束の期日に至らば、主人方には食物器具は勿論、室の內外を清潔になして、室內の飾りつけも四季折々の時好に從ひ、身分相應に意を注ぐべし。

賓客來らば、男客は脫衣室、女客は化粧室に導き、自家の僕婢を其の使役に供すべく、若し客の數多きときは、帽子、外套、肩懸、傘等の混雜せざる樣注意し尤も大切に取扱ふべし。

尊敬すべき客に對しては、主人若くは妻自ら門の入口又は玄關に出迎へて室に伴ふべく、假令貴人ならずとも、招待したる客は懇切に待遇すべきものとす。

來客揃ひたらば、料理を出すべし。餘り遲き時は客の機嫌を損ふものなり。尤も坐に着くや否や茶も呈せずして直に料理を出すも早きに過ぐべし。又來賓の慰みに餘興の趣向などあらば、一應之を見せて後に料理を出すも可ならん。要するに客をして退屈せしめざること肝要なりとす。

來會せる賓客中の間に、未だ相識らざる人ある時は、主人は叮嚀に之を紹介して交誼を結ばしむべし。酒飯の出でたる後は、主人は客に後れて食し終るべし。然らざれば來賓中には氣を揉みて十分に飮食せざる間に止むるが如きことあるべければなり。

饗應の座席には幼兒などを出すべからず。併し賓客への饗應の爲、家娘をして琴を彈ぜしめ、又は茶をたてしむることなどは差支なきも、是とて自慢らしく巧にもあらぬものを勸めらるゝは、客の尤も迷惑する所なれば、能く注意すべし。

饗應のよく行き屆き、賓客の滿足するは、客の數の適宜なると、懸隔甚だしき雜種の人を一堂に集めざると、主人の萬事に注意周到なると、料理の鄭重なるとにあり。料理の如きは必ずしも儀式の如くならずとも、客の意に適ふ樣にすること最も大切なり。

客食物又は器具等を賞むる時は、左右の人を見、箸を膳に置き、又は箸を持つ時には膝の上に置きながら言ふべし。若き人又は相伴人などは唯だ愼みて何事をも言はず、敬服する體をよしとす。

宴會の招待に應じたる人は、一週間內に其家に到りて謝すべし。若し差支ありて行かれざりしときにも尙便宜之を謝すべし。其節には書面にても宜し。

凡そ膳に坐るには、しかと眞向きなるは宜しからず。膳を少しく左の膝の方へよする心地にて坐し、然る後右の手にて飯の蓋を取り、左の手に移し、又右にて汁の蓋を取り、飯の蓋と重ねて膳の左側におき、次に箸を取り、汁を掻きたて、飯を二箸くひたる後に汁を吸ひ、又飯を喰ひて、菜を喰ふべし。汁より菜又は外の菜へわたるをうつり箸と云ひて嫌ふなり。

二の汁を喫する時は、外の菜を食はずして、二の膳の菜を食ふべし。右の方にある菜は箸を持ちながら其椀をとり、左へ移し持ちて食ふべし。下に置く時も同じ事なり。

何れの菜を食ふべきかと見合すことは、迷ひ箸とて嫌ふなり。蓋をとらずして中に何物のあるかを知らずに過ぐることも無禮なり。何にても口にある物を喰ひしまひて、外の物を喰ふべし。口に物ある內に又口に入るゝは、こみ箸とて嫌ふなり。燒物は介添又は給仕の女むしりて進むべし。自らむしるとも裏をかへすべからず。なるべくは手をかけぬがよし。汁をかくる事古法にあれども、普通かけぬがよし。

湯出でたらば、箸を取り湯をうけて飮むべし。此の時箸にてよくかきたて、箸をすゝぎ、又貴人の挨拶有り、若しくは菜など賜はる事あらば、謹んで禮すべし。若し箸もちたる時ならば、持ちながら飯椀のかげに隱るゝほどに持ちてよし。たび〳〵箸を下に置くは惡し。又喰ひつゞけは見苦しく、大方は座敷つきを見合すべし。さりとて先きに挨拶すべき身の、あとになりたるは、其下ざまの身はことの外迷惑なるものな

り。鬼角先きに挨拶すこもほご〳〵あるべし。出すぎたるは見苦しく控へすぎたるも初心なり。其座敷の程を見合せ、こかく人々をあしらふが肝要なり。我はかり味をやらんこするは大なる無禮ごなるこごあり。

是れ第一の嗜みたるべし。

香のものは湯の菜なれごも、女中は喰はぬがよし。湯漬の食ひ方弥をくふべき事等、古法ありこ雖も準へしるべし。此等の事は、儀式の座には稀なる事なり。

餅、團子其他すべて丸きものを食ふ時は、一口に食ひ切れは、三日月形に齒の迹殘りて見苦し。一口くひて又わきの方を出し、直さま食ひ切るべし。

餅類は楊枝にさして喰ふべし。又指に摘まみて食ふもよし。箸にては喰はぬが宜し。吸物は初獻には汁を吸ひ、後に實を食ふべし。二獻目は實を食ひて後汁を吸ふべし。三獻目は初獻に同じ。小づけこて吸物を出して後飯を出す事あり。其後は菅へて食ふべし。

茶は茶臺に添へて出すを、右の手にてこり、飲み終りて左に取り下に置くべし。此時かよひの者臺に載せてかへるなり。

賜に坐り箸を執るには、人より遲く取りて、又人より早くおくべし。然れごも餘り心得過て取るこご遲きに過ぎ、置くこご早きにすぐるは惡し。少しの違ひご心得べし。

上座して苦しからぬ人も、一應は辭退すべし。初めよりずか〳〵こは上るべからず。

又辭退過ぎて樣々こ人に強ひらるゝは惡し。出過ぐるは勿論無禮なり、引こみ過ぐるも無禮なれは其座の見合せ肝要なり。相客の上下我が身の程を計るべし。まして貴人なごの仰せあらは、一應は辭退すべし。たつて辭退するこごは大なる無禮なりご心得べし。

茶臺は、相客なきごきは臺ごもに左の手にてこり、右の手にて茶碗をこり、臺を下に置きて飲むべし。飲み終らはもこの如く臺に据ゑて右の手にこりてのむべし。相客へへの辭儀は、茶碗をこらぬ先きにすべし。茶碗をこりて後それを召しあがりませなご挨拶するは無禮なり。

乙　西洋料理宴會の禮式

世界交通の道益〻開け、從つて其交際も廣まり、內外人一堂に會し、食を共にするこも多きのみならず、內國人のみにても、西洋料理の宴會に臨むこごは、日に月に增し來れり。されは其場合に於ける總ての心得をも知らざるべからず。今順次其注意を略述せんこす。

一　主人の心得

來客多ければ、其各人に種々身分の區別あり、之を一室に會せしむるに不都合を感ずる時は、豫じめ別席を設け混雜なからしむべし。若し其客の身分に區別を設くる必要なき時にても遠方より來りたる珍らしき客人は、主人自ら食卓に案內し、又は主人の夫人之を案內すべく、亦他の夫人は未婚の婦人よりも先きに案內するこご普通の禮なり。

招待したる來客一同集まりたる時は、主人又は夫人先導して食堂に案內し、且紳士貴婦人は特に注意して一々其食卓に伴ふべし。

其着席順序は、紳士貴婦人相互に椅子を列ねしむるを禁ず。斯くせざれは着席の爲に混雜を生ずべし。

主人又は夫人先きに立ちて食堂へ案內したる時には、其內の一人は留まりて他の客人を待遇し、少しく後れて一同を案內すべし。紳士貴婦人を案內するには、主人又は夫人の右方に伴ふべし。食卓に着席するには、來客中の第一位に居るべき紳士を中央の席に置き、其夫人を其人の右方に着かしめ、第二位の紳士を其左の方に着かしめ、主人は正賓の對面に着席し、其夫人はまた其人の右方に着席すべし。

客に物を進むるには、婦人を先きにし男子を後にすべし。食物は客の欲するに任せ決して主人より强ふ可からず。

朝餐を食する時にも、其の服裝を改め、便服の儘にて席に列すべからず。貴女の朝化粧は濃厚なる可からず。男子も朝餐の服裝は華美なるべからず。何れも淡泊なるを宜しこす。

二　客の心得

饗應の招待を受けたる時は、直に承諾の有無を返答すべきなり。回答せざるは甚だ無禮なり。夫人に受けたる案內の回答は、また先方の夫人に宛つべし。約束したる時刻には必ず臨席すべし。時刻に遲れ爲に主人に迷惑せしむべからず。日本の宴會には時間に甚だしき懸値あれごも、西洋風の會食には決して此事なし。

普通會食の席にては、婦人先づ男兒に先きんじて、着席するを例こす。然れごも饗應の席ならは、主人又は其夫人の案內あるまでは、着席すべからず。階段の昇降には婦人は男子の後に附くべく、又公會にても一己人の宴會にても、格別の事情あるにあらざれは、終りまで席を離るべからず。

他人を誹謗め、或は其の服裝を見て、指さし笑ふ等のこごあるべからず。是甚だしき無禮なり。婦人の能く談話をなすを日本にては饒舌こして嫌厭すれごも、此は一概にては云ふべからず。西洋にては婦人の談話を以て交際の大切なる道具こせり。能く談話するには、如何なる話しにても其調子を合せ人を退屈せしめざる觀智を要し、又記憶能くして間違ひたる話を爲さゝる樣注意せざるべからず。談話の秘訣は、卽ち人をして樂しましめ、亦自らも樂み、人の說く事には耳を傾け、其場の話しの種の適當ならん事に心懸くるを要す。話を爲すに他の事を話さずして唯自身の事のみを語るは、宜しからざれは愼むべし。又談話するに當りて、先方に通ぜざるこごを語るべからず。若し先方にて我に知らざる事柄を說す時は勉めて之を聽くべし。多くの人の集る席に於ては、其人々の身の上の概略を承知し置くこご必要なり。然らざれは談話中に其人々の身の上に關係する不敬なるこごの起らずごも言ひ難かるべし。

數多の客中に、我國の言語を解せざる外國人あらは、成るべく其國の言語を以て、話すを禮こす。

三　食事の心得

食卓に就く時は、自己の體こ食卓この距離を適當ならしむべし。其距離は凡そ二三寸位を可こす。

椅子に倚り懸り又は食卓に凭れ懸るこごあるべからず。

急ぎて食ふべからず。食物は口一杯に入るべからず。又食物を噛みながら口を開くべからず。

食する時に口又は喉にて音を發せしむべからず。

食物を口にして談話すべからず。
食事中指を汚すことなき樣注意すべし。若し汚したる時は徐にハンケチにて拭ひ、決して口にて嘗め又はテーブル掛にて拭ふ等のことあるべからず。
麵包を食するには男子は手にて割き、其切口にバタをつけて食すべく、婦人は庖丁にて切るも差支なし。
卓上の菓物は他處に持去るべからず。又菓物の一つ殘りたるときは、之を取り食ふべからず。
オムレツ魚類の如き柔かなるものは肉刺にて食ふべし。
食品の替はりを望む時に、庖丁又は肉刺は麵包の上に置くべし。皿の上に載せて出す可からず。
食事中は起居を愼み、自己の隨意に起座すべからず。食事中談話の勢ひに乘じ、庖丁又は肉刺など振り廻す等の事あるべからず。
自分の席に侑められたる食物を次席に送るべからず。此事は謙讓に似たれども主人に對しては却て失禮となるなり。
玉蜀黍は横にして食ふべし。之甘味多ければなり。庖丁にて實をけづり落すべからず。
食事中に咳など爲さゞる樣愼むべし。又傍人に不快を感ぜしむべき不潔の話をなす可からず。食堂にある時に、滑稽洒落等の話を爲すは妨げなきも、議論に渉る事は決して話すべからず。

第八章　進物

一　進物調度の心得

進物を調ふる場合には自己及び先方の身分土地習慣等を斟酌すべし。
進物は先方の場合に應じ一定すべきものにあらず。例へば次の如し。
(一)病氣見舞などには、なるべく病人の平素好む物品を贈りて病人の口又は目を樂しましむべし。
(二)火災、水害などの見舞品は成るべく其儘食し或は直に用ゐ得らるゝ物品を選ぶべし。
(三)婚姻の贈り物は通常衣服、帶、片側物は避くべし)襦袢の襟、袖或は鏡臺、針箱等にして其他は鰹節等なり。
(四)弔ひの贈り物は茶、菓子、線香、蠟燭、香料の類とす。
(五)中元、歲暮其他通常の贈り物は其時候に從ひ又は何人にも用ゐらるゝ物を選ぶべし。
凡て包み得べきものは成るべく白紙に包むべし。其結包の注意左の如し。
(一)包み紙は奉書又は杉原紙を用ゐるを本式とす。然れども美濃紙或は半紙に略するも差支なし、
(二)金子類は袋紙若くは紙にて包むべし。紙にて包む時は確と下包して上包をなし、尙其兩端を折りて長方形になし、包み終らば品目其他式の如く表書をなすべし。
(三)凡て進物を紙に包むには其物を紙の適度の處に置き、右端を上にし折口を左にして包むを法とす。
(四)呉服類は成るべく奉書若くは糊入りにて包むべし。
(五)鰹節、淸苔などの箱入のものは、其儘にて差支なし。然れども水引は箱の内に入るゝを法とす。
(六)鮮魚類は岡持若くは籠に入るゝをよしとす。
(七)紙にて包み得ざるものは、紙二枚を下に布くを法とす。但し凶事には一枚とす。

進物に熨斗を用ゐるにつきて左の事を心得べし。
(一)進物には凡て熨斗を用ゐるを例とすれども、香奠、魚類には用ゐず、弔の時は昆布を以て熨斗の代用とす。
(二)婚姻其他鄭重なる祝には長熨斗を用ゐるものとす。
(三)熨斗は折紙を用ゐるを宜しとすれども、時には熨斗(のし)と記すも差支なし。
(四)魚類にありては熨斗の代りに檜葉、笹葉、南天の葉等を使用す。
(五)熨斗は「進上」「呈上」と表書せる右方に貼付すべし。
水引は普通には赤白、吉禮には紅白若しくは赤金とす。凶事には黑白青白若しくは白色のみのものを用ゐるなり。
(一)水引の掛け方は赤白若くは赤金ならば共に赤の部分を右に黑白ならば黑の部分を右に、青白のときは青を右にすべし。
(二)水引の結び方は普通の場合にありては、兩わなに結ぶも、婚禮或は凶事には結切になし折り返すべからず。而して何れも其結目は白(金)の上になる樣にすべし。
(三)果物、海草、魚鳥等を除く外は大抵水引を掛くるを法とす。
進物を包みたる紙の表書は中央に品物の名稱或は單に粗品(寸志)などと書き、其右肩に進上(呈上)香奠には上、或は御靈前(御佛前)と書き、自己の姓名を其下に記すべきも、そは代人にて贈る時或は香奠等を贈る外は書せざるを宜しとす。

魚鳥類には皿若くは臺を使用すべし。魚類は一尾ならば頭を先方の左に、腹を先方の前にすべし。二尾ならば腹と腹とを對ひ合せ、數多の時は頭を向ふにすべし。
鴈鴨の如きものは、一羽ならば頭を左の羽の下に入れ首の方を先方の左にし、腹を先方の前にすべし。其他は魚に於ける如くすべし。

二　進物の進方

人に物品を贈らんとする時は、盆若しくは臺を用ゐるを法とす。
進物の出し方は表書の字頭を手前にして差出し、少しく伏して口上を述べ、受領方を請ふべし。長き進物は頭の方を先方の左になるやうに出すべし。
服紗を用ゐる時は、先づ風呂敷を解き、然る後服紗を正しく掛けて差出すべし。殊に常紋の付きたるものは、其方向に注意すべし。
贈り物をなしたりとて、決して他に語るべからず。

三　到來物の受方

贈られたる物品も、受くべき廉あるにあらざれば、決して受くべからず。
物を贈られたる時は、能く其口上を聞き取り、後伏して之を戴き、拜受の意を述べて請取るべし。
盆或は臺などを返すときには、うつり紙(白紙二枚を二つに折りたるもの)を入れて叮嚀に禮を述ぶべし。
(一)弔問若しくは夜間に贈り物ありたる時はうつり紙を省くべし。
(二)風呂敷、服紗は疊みて返すべし。服紗は其裏を出して疊み器の中或は上に置くべし。

(三)器物は洗淨して返すべし。

使ひを以て贈り越したる物を受くる時は場合によりて、其使ひに半紙若しくは手拭を與ふべし。

贈り越したる物の善惡多少につき批評を下すべからず。

物品を受けたる時は、先方に對し厚く禮を述ぶべきは勿論、事宜によりては、其家に至りて之を謝し、或は返禮の品物を贈るべし。

物を贈られたる後其人若しくは其家人に逢ひたる時は厚く禮を述ぶべし。

遠方の人より贈り越したる物を受けたる時は早速謝狀を出すことを忘るべからず。

祝賀及弔問に贈られたる物を受けたる時は、必ず返禮すべし。即ち婚姻、誕生等にありては強飯或は餅等を贈り、凶事の時には一般に饅頭其他菓子を贈るなり。

贈り物を受けたりとて、決して他に語るべからず。

第九章　物品授受

一　一般の心得

坐せる人に對しては跪きて進め、立てる人又は椅子に凭れる人には、腰を少しく屈して進むべし。決して對者の坐せる時、己れ立ちながら進むるが如き非禮あるべからず。

物を人に渡す時は左の事を心得べし。

(一)片手を懷にし片手にて渡すべからず。

(二)頭を己が方にして進むべからず。

(三)先方の確に受け止めたるを見て我が手を放すべし。

客に物を出さんとする時は、客前凡そ三尺許りの所にて、跪き持ちたる品を下に置き、兩手の指先を我前になしたる處に當てそこ二三寸許り押し進めて出すべし。決して置き放しになすが如きことあるべからず。

客に出したる物を撤する時は、客前三尺許りの所に坐し、右手にて物を取り、我前になりたる所に兩手を掛け、二三寸許り引き寄せ、靜に立ち歸るべし。

人より物を受くるには、物を進むる時の如く腰を少しく屈め、或は跪きて受くべし。

二　證書及辭令書の受方

證書を受くるには、呼出に應じて進み出で、渡さるゝ人の凡そ三歩前にて兩足を揃へ、敬禮し下座の足より三歩進みて證書を受け、上座の足より三歩退きて敬禮し、上座へ廻りて退くべし。其受方には凡そ左の三通りあるなり。

(一)卷きたる證書の受方は、左手にて其中央の稍上部を持ち、右手を其下端に添へて之を受け少し推戴きて三歩退き、右手にて證書の中程を持ち兩手を自然に垂れ、敬禮して退くべし。

(二)擴げたる證書の受方は、兩手を伸ばして拇指を上に他の四指を下にして、證書の下端を持ちて之を受け、少し推戴きて三歩退き、右手を少しく緩め、右に滑走せしめて證書の右側を拇指と人差指とを内に、他を外にして持ち、左手にて右方に證書を二つ折にすると同時に、右手の拇指のみを其外面にうつして挾み持ち、兩手を自然に垂れ、敬禮して退くべし。

(三)總代となりて澤山の證書を一時に受くる場合には、兩手を伸ばし、前の如くして少し推戴き三歩退きたる時、一旦右手を離して其拇指を手前にし、證書の上方の

中央を確と持ち、兩手を自然に垂れ敬禮をなして退くべし。

辭令書は竪四つ折にしなしたるを普通とす。この受方は左掌にて下より中程の稍上部を受け、右手にて其下端を持ち、少し推戴きて三歩退き、左手の拇指を折目の間に入れ、兩手にて開き、一見したる後元の如く疊み、敬禮して上座へ廻り退くべし。

二通以上受くる場合には、先づ上の一通を開く時は右手にて下の一通をも合せ持ち、左手にて開き見るべし。次に上のものを下に廻し、前の如くして開き見るべし。若し二通別々に受くる時は最初の一通を見、終らば之を懷に納め、再び進みて次の一通を受くべし。

賞牌、賞品等の受方は、大なるものにありては兩手にて之を受け、小なるものにありては、右掌を上に左掌を下に重ねて之を受くべし。

三　茶の進方及飲方

茶は必ず臺若くは茶卓に載せて進むべし。

茶碗を臺に載せて出す時は、客前凡そ三尺許りに跪き、其儘進むべし。若し片手にて進むる時には、臺の手前の中央を右手に持ち換へ左手を膝頭の前に突き進むべし。

茶は餘り多く注ぐべからず。

客直に茶碗を取る時は、一禮して臺を兩手にて低く持ちて退くべし。

客直に茶碗を取らざる時は臺のまゝ客の右方に置き、一禮して退くべし。

茶卓にて出す時は、左の手の掌に載せ、右手を茶卓の下より添へて持ち出で、茶卓と共に客前に置きて退くべし。

進めたる茶の冷ゑたる時は更に注ぎ換て進むべし。

客に茶を注ぐ時は飲み殘りあらば、之を湯こほしの中に捨てゝ、新たに注ぐべし。

土瓶急須等は必ず臺に載せて置くべし。

土瓶急須を客前に出す時は、其口を客の左方に向け置くべし。

茶を受くるには、先づ一禮して靜に右手にて受け、之を右前に置くべし。

茶を飲むには、右手にて茶碗を取り上げ、左手を下に添へて、音のせぬやうに飲むべし。

茶を飲み終らば、元の如く臺或は茶卓の上に置くべし。其時茶碗を伏するは宜しからず。尚點茶のことは茶道篇に詳かなれば茲に略す。

四　菓子の進方及食方

客に茶を進めたる後に、菓子を出すは普通の禮なり。

菓子は菓子器に盛り、或は盆に載せて進むべし。但し生菓子には取箸或は楊枝を添へ、干菓子には箸を添へざるなり。

菓子を進むるには、半紙を眞二つに折り、菓子器に敷き、之に菓子を盛り、折目を向ふにして兩手にて持ち出で、客の前に坐し、茶碗の右側に進め一禮して退くべし。

來客二名以上にして、人毎に進むる時は、各小さき菓子皿に盛るか、或は筋違に折りたる白紙に載せ、折目を向ふにして出すべし。

菓子を受くるには左の事を心得べし。

(一)主人より箸又は楊枝にて菓子を進められたる時は、右手に左手を添へて請取りたる後一禮すべし。若し直に食せざる時は懷より紙を出して之に載せ、膝脇に置くべし。

(二)與へられたる茶菓子の喰ひ殘りあらば、

歸る時に持ち歸るべし。

菓子を食するには、干菓子、蒸菓子の類は懐紙の上にて、左右の指先もて割り、左の方を下に置き、右の方より食し、次に右手にて茶碗を取り左掌に載せ靜に飲み、少しく含嚙して下に置くべし。指にて割り難きものは、箸楊枝などにて切り取りて食ふべし。

紙に載せたる菓子を包むには、下手の紙を伸ばし、之を上へ三角に折り、次に左右の端を內に入れ、次に向ふを手前に折るべし。若し澤山なる時は四隅を取りて捻り置くべし。

第十章　言語應對

言語は愼まざるべからず。何ごなれば人を尊敬するも、侮慢するも、又人をして愉快を感ぜしむるも不快の念を起さしむるも、一に言語に基くものなればなり。古語に曰く「禍從口出故君子愼言語」又言者身之文也」と。それ言語の禮儀作法上大なる關係あること此の如し。

一　言葉遣の心得

談話は自己の意志を發表するものなれば、必ず前後の順序正しく誤らざるべからず。凡て人と談話をなすには、常に姿勢を正しくし、容貌言語等必ず溫和にすべし。

言葉は須らく明晰正確にして、尤も沈着なるべし。

音調は高きに失するも不可、亦低きに失するも宜しからず。高低、緩急は總て適度になすべし。

語中傲慢なる詞を出すべからず。殊に下位の人に對しては尤も注意すべし。

談話をなす時には、可成解し易き詞を用ふるべし。卽ち相手によりては、漢語或は外國語等の如きものを解せざる者あるべければ、皇室に關することを談話する時は勿論、長者朋友等を稱呼する時にも、相當の敬語を用ふるべし。

言語は其旨趣を貫徹するを以て主眼とす。故に多辯を避くべし。

言葉遣ひは勉めて卑陋なること流行語を遣ふべからず。

下等社會に用ゐる流行語を遣ふべからず。又殊に花柳界より漏き出でたる言語を使用すべからず。

二　談話する時の心得

人に談話する時は前述の言葉遣ひに注意すべし。

人に談話する時に當り、對者坐しあれば己れも坐し、對者立てる時は己れも亦立ちて語るべし。決して對者の坐せる時己れ立ちながら語るが如きことあるべからず。

人に對話する時は、先方の胸の邊に目を注ぐを普通とす。尤も話の模樣によりては、相手の眼に己れの眼を注ぐは差支なし。然れども先方の顏を窺ふが如きことあるべからず。

談話する時は相手に唾液或は呼氣のかゝらぬ樣に注意すべし。

人の多く集る處に於て談話するには、長幼尊卑の順序を立つべし。且其材料に注意すべし。

人と語る時自己一人にて話を持切り、相手をして發言せしめざるが如きことあるべからず。

相手の對話を欲せざる樣樣あらば、速かに止むるか、若しくは話柄を他に轉ずべし。

人の談話中、傍より喙を容るゝが如きことあるべからず。甚已むを得ざる時には、先づ斷りて後發言すべきものとす。

人の目前にて耳語し、又は故なくして笑ひ或は符號を以て他の人と語るが如きことあるべからず。

己が意見を述ぶる時には、妄りに斷定の語を用ゐるべからず。

三　談話を聽く時の心得

人の談話を聽く時には、必ず姿勢を正しくすべし。

人の談話を聽く時は己が意に適はざることありとも、決して不快の色を面に出すべからず。

談話中人を誹謗し、或は秘密を發くが如きことあらば、成るべく他に其話を轉せしむるやうなすべし。

他人同士談話せる傍に在りて、之を傾聽するが如き擧動あるべからず。

四　物を問ふ時の心得

人に物を問はんとする時には、先づ姿勢を正し、溫顏を以て其人に一禮し、然る後言語を愼みて問ふべし。

必ず坐禮をなして後問ふべし。

途上にて他人に物事を尋問せんとする時は、先づ帽子を脫ぎ、襟卷を取り、一禮したる後叮嚀に尋問すべし。

人に對して物を問ひたる後は厚く謝すべし。若し先方の之に應せざることありとも、決して不平の色を現すべからず。

込み入りたる事を人に尋ぬる時は先づ以て問ふべき要點、順序を考へ置くべし。輕卒に發言して、對者に不敬の事なきやうにすべし。

五　物を問はれたる時の心得

人に物を問はれたる時は、姿勢を正しくし叮嚀に答へ、決して不快の樣子あるべからず。

途上の人より、道又は人の住所等を問はれたる時は、親切に指示し、已れ知らざる時は場合によりては他に就きて問合し、詳細に教ふべし。

人に物を問はれたる時は、其人の發問の仕振惡しくとも決して嘲笑すべからず。

人より物を問はれたる時は、其要點のみを答ふべし。他の必要なきことを言ふはよろしからず。

人より問を受けたる時速かに答ふること能はざることは、其旨を告げて後に自ら調ぶるか或は能く知れる人に質して答ふべし。

六　依頼に應ずる時の心得

人の依頼を受けたる時は、先づ己が力にて果し得べきか否かを考ふべし。若し麁忽にきことならば程よく辭退すべし。

一旦引受けたる事は充分責任を負ひ、飽くまで仕遂ぐべし。

人より依頼事ありたる時は、自己の便否如何に拘らず、可成之を引き受くべし。

人より依頼を受けたる時は依頼者の意志に違はざるやう注意すべし。

人の依頼を受け、之を果したりて、決して謝儀を望むべからず。又謝儀少くとも決

して非難すべからず。

第十一章　慶弔

一　年始及歳暮の心得

一月一日には早く起き、身體を清め、氏神に參拜し、それより父母、長者に新年の祝詞を述ぶべし。

親戚恩人朋友の家には、三ケ日内に年始廻禮をなし、或は年賀狀を發すべし。但し三ケ日中は特別に懇親なる家の外は遊びに行かざるを宜しとす。

訪問を受け、又は年始狀を受けたる時は、速かに返禮を出すべし

年末には恩人に對して歳暮の禮をなすべし。

二　吉慶及不幸に對する心得

父母長者及び自己の誕生日には、祝意を表すべし。

親類朋友に婚姻、出産、新築落成式等ある時は祝賀の意を表すべし。

人より賀せられ、或は問を受けたる時は、明かに帳簿に記載し置き、身分相應の返禮をなすべし。

親戚朋友の間に水災火難其他不幸あらば速かに哀悼の意を表すべし。

三　人の喪を弔ふ時の心得

親戚朋友、恩人等の家人に死亡者あらば、速かに赴きて弔意を表すべし。若し遠方ならば書狀を發すべし。

供物は能く吟味して調製すべし。

人の喪を弔ふ時哀悼の意を表するには、簡單なるべし。此時愉快なる語若しくは笑語等は勿論、其他公私上の用談等を記すべからず。

葬式を見送る時は禮服を着用すべし。決して華美なる服裝を爲すべからず。

神葬には玉串を供ふるものとす。佛葬には燒香をなす。何れも位牌の前三尺許りの所に至り一拜し、少しく進み出でゝ又一拜し、右手にて玉串を供へ（香を摘み三捻り程炷べ）少しく退いて叮嚀に禮拜したる後靜に退くべし。立會の齋官（僧）あらば、其方にも敬禮すべし。

會葬の後歸宅したる時は、門外にて鹽を振り掛け、身を清めたる上家内に入るべし。

四　家内に喪ある時の心得

家内に喪ある時は、直に死屍埋葬等に關し規定の手續をなし、親戚朋友等に洩れなく速かに通知すべし。

家内に不幸ありたる時は家の内外を清潔になすべし。又忌中は門前に忌と記せる張紙をなすものとす。

死人の取扱は最も鄭重なるべし。

(一)死者の枕邊には必ず刀劍類を置くべし。

(二)死者の湯灌前は病氣中の如く枕邊を離れず之を守るべし。

(三)納棺は近親の者三四人にて取扱ひ、妄りに他人に見しむべからず。納棺終れば次室に置き、櫛（櫛）水等を供し、燈明を點ずべし。

葬儀の準備につきては左の事を心得べし。

(一)喪主を定むること。子ある時は子、子なきときは近親の者とす。

(二)喪主は悲みの爲、萬事を行ひ難きものなれば、喪祭を掌るもの、客扱ひのもの、來訪者の姓名を記するもの、金錢出納を掌るもの、葬具を掌るもの、勝手賄を扱ふもの、其他手傳するものを親族朋友より定め置き、客の接待係、金錢の出納係、賄係等は其家の主婦の役となすこと。

葬儀は身分相應より控目になし、決して華美に流るべからず。

出棺の時刻は違へざるやうにすべし。

又會葬者の爲には然るべき所を定め控所を設け置くべし。

會葬者の姓名、香奠等は洩れなく記載して保存すべし。

五　忌服中の心得

忌服中は喪服を着し、哀悼の情を表し。謹慎すべし。決して物見遊山等の事をなすべからず。

忌服中は已むを得ざる場合の外、他出すべからず。他人に面會すべからず。官途に就ける者は上官の命を待つべし。

忌服中は神社に參詣すべからず。尚我家の神棚には白紙を貼付して、之を掩ひ置くべし。

忌服の日數は親疎の區別に從ひて各差異あるものなり。即ち忌服令に定むる所下表の如し。

等親	忌	服
高祖父母	十日	三十日
曾祖父母	二十日	九十日
祖父母	三十日	百五十日
父母	五十日	十三月
夫	五十日	十三月
妻	二十日	九十日
男子	二十日	九十日
女子	十日	三十日
孫（男子）	十日	二十日
孫（女子）	三日	[illegible]日
曾孫及玄孫	三日	七日
伯父母	二十日	九十日
同胞兄弟	二十日	九十日
異腹兄弟	十日	三十日
叔父母	十日	三十日
同胞姉妹	二十日	九十日
異腹姉妹	十日	三十日
同胞甥	三日	七日
異腹甥	一日半	三日半
同胞姪	三日	七日
異腹姪	一日半	三日半
父方從兄弟	三日	服七日
母方從兄弟	忌服なし	

而して重忌服とは、忌服の重なる場合にて、例へば父の忌服の未だ明けざる中に、母の忌服に遇ふが如き時を云ふ。かゝる場合には、母の死去の日より五十日十三ケ月の忌服を引續きて受くることゝなるなり。他の重忌服も之に準ふ。

憎惡は憎惡を以て之に報ゆるに由りて倍加す。之に反して憎惡は愛情に由りて剗除せらる。憎惡が全く愛情に由りて打勝たれたる以上は愛情に轉化し、愛情は乃ち憎惡の起りし前に比して一層多大なるを得るなり。

スヒノザ

愼容貌

山鹿素行

師曰、治レ容者能感二人之耳目一と云へり。容貌は心の外に發するの、其かたちする處なれば、容貌を正しくするときは、人の耳目を感ぜしむ。耳目は心の早く通ずる處なれば、耳目通ずるときは、心ここに通ず。故に古人禮容を正して、心の邪路にいらざるに至らしむるの敎あるゆゑんなり。容貌いかにして正すべきとならば、唯禮節を不レ失して其放辟邪侈に至らしめざるにありぬべし。こゝを以て衣冠束帶の禮、官位相當の振舞、各以て其禮容を論ぜるなり。

師曰、物皆其禮容あり。その禮容を不二糺明一ときは、其事節文を失て道理不レ正に至りぬべし。故に事々物々其故實を明かにして、其理を正すにありぬべきなり

師曰、容貌を飾ると云ふは、彼巧言令色にも劣るべし。殊に顏色をてらひ、容儀を美しくし、鬚髮を見事ならしめんこと、尤も君子の致す所にあらず。然りとて容貌をなげうつて、成次第に致さんことも不レ可レ然也。

唯美麗にいたさんことはさしおき、容貌を淸く、身持不沙汰になく立まはり、禮節にあらんこと、是古の法なり。口に惡息をふくみ、鬚髮爪垢をその儘にして、武士は勇こそ本なれなど云はんは、木曾が形儀に近く、さながら田舍のふるまひにして、更に道をしらずと云ふべし。古來より名將勇士のたしなみ、見聞して可考也。身汚らはしくしては、天地神明のやどりもなく、主君父母の前にも近づき難し。殊に武器兵書等、皆身のふるゝ所なるに、手足を汚らはしくし、口すゝぎ髮ゆふことなくて、なりのまゝに致さんことは、頗る禽獸のふるまひにひとしかるべし。勇士のたしなみ、必ずいさぎよきを好むと云ふまでにあらず。天地のことわりこれに不レ過ことなり。（山鹿語類）

音樂

第一章　緒論

シエークスピヤ云へる事あり、「人として音樂の心なく、又優美の調曲の爲に感動せられざるものは、其性必ず信義に背き、詐計を逞しうするに適す」と。又ドン、クヰゾー曰く「音樂のある所害ある能はず」と。實に一曲の絃聲もよく人を泣かしめ、又數節の歌謠もよく人の心を激せしむるもの是音樂の力なり。

古今東西音樂あらざるところなし。而して時により處によりて、其組織の單純なるあり、複雜なるあり、又其規模の大なるあり、小なるありて悉く同じからずと雖も、其人を動かすの力に至りては卽ち一なり。

擧世唯衣食の計に心身を勞盡し、名利の巷に馳せて、日も亦足らざる物慾の世界に於て、一度音樂に接する時は名利をも思はず、物慾をも忘れて、或は潸然人生の苦楚に泣き、或は恍然として濁世の外に逍遙せしむ。實に音樂なくんば人生は如何ばかり寂寥なるものならん。

音樂の起原に至りては、甚だ遠きものにして、人類開化の原始と同時に發生せるものと云ふを得べし。或學者の說の如く、曲節ある歌謠が言語の發生に先だつ嘆聲なりとせば、聲樂は人類と同時に生れたるものと云ふべし。又器樂は絃に觸るれば響き、風管を通れば響くこと如何なる蒙昧の人民も知る所なれば、又極めて早くより始まれるなるべし。但し其樂器に至りては後世の如く精巧なるものならざりしことは更に言を俟たざる處なりとす。

今日の如く發達せる音樂は繪畫、彫塑、詩歌と共に一の藝術にして、一家の特色を備へたり。而して音樂が他の藝術と異なる處は繪畫、彫塑の如く目に見るべき形體を有せず、又詩歌の如く自然界或は人事上の現象狀態を描寫する等外界を寫すことなく、直に純粹なる感情を發揮するを以て其目的とするものなり。然れども詩歌と結合して成れる聲樂の一體にありては、詩歌の寫す處に伴はざるべからざるものとす。

音樂の作品には各國民的特色を有す。獨逸音樂の如く莊重なるあり、伊太利音樂の如く輕快なるあり、露西亞音樂の如く沈痛を帶べるあり、佛蘭西音樂の如く流麗の趣あるありて、各其趣を異にすれども、同じく西洋音樂の中なれば、是等の差違は只極めて少く、其根本の性質は互に相通ずるが故に、互に他國の樂風を解すること決して難きことにあらず。

然るに彼の泰西の音樂と我が國の俗樂とを對比するに、其差異極めて甚だしく、互に其眞味を解すること頗る難きが如し。加ふるに我が俗樂は只一種の聲樂あるのみにて洋樂に於ける如き純然たる器樂は殆どなく、和聲の要素も甚だ缺乏せるを以て、邦人が泰西の音樂を解し難きこと當然の理なりとす。

音樂を構成するに最も重要なるものは、旋律と和聲とにして、節度は是に形式を定むる處の根本の條件なりとす。此要素は東西何れの音樂にありても存すること勿論なりと雖も、我が俗樂と洋樂とが既に其根本的特異點を有する以上、之が構成形式に於ても大に其趣を異にするは自然の勢ひにして、之を解くに當つては各別個にせざるべからず。依つて本篇に於ては邦樂と洋樂とを別に述ぶるものとす。

甲　邦樂

第一章　邦樂の沿革

一　上古

我が國の史に見わたる音樂の起原は、神代の昔天照大神天石窟に籠り給ひし時、八百萬の神乞を凝ひて石屋の前に集ひ種々の所業を爲して大神の御心の解け給はんことを禱り奉れる時に、天鈿女命こいふ女神が歌ひ舞ひ給ひしことあるを其始めなりとす。此後天稚彦が死りし時に、其親族等來り集ひて、葬禮の式を行ひ、八日八夜の間遊びたりこ古史に見わたる、遊びこ云ふは皆絃歌舞の樂をするを云へるなり。是より後尤恭天皇崩御の時新羅王樂人八十を貢りて、其葬禮の式に、或は哭き或は歌ひ舞ひたるここ、又天武天皇崩御の時にも種々の歌舞を奏し、又持統天皇の殯宮にて樂官の樂を奏し、諡節舞ありし等、多く天皇の大御殯の時の禮儀たりしなり。

上古の歌謠の古事記、日本書紀に載せられたるもの實に少からず。是等は皆自から曲節ありて作者の踏し者なるが、其歌謠を琴笛等の樂器に合せて遊びたることも、既に遠く上古よりの事ならんこ想はるかく樂器の始めて史に見わたるは和琴及び和笛にして、和琴は天詔琴、和笛は天鳥笛の名稱神代に見わたり。而して上古の歌謠の大方琴に合せたる事も史の證する處なり。

又上代には男女時ありて山上又は市頭に集まりて、互に歌踏して遊び樂しみし風俗あり。此を字多我岐又は加賀比こ稱し、字には歌垣又は歌こゝ書けり。萬葉集第九卷に筑波嶺に登りて、嬥歌會を爲す日作める歌こて出でたるを見て、其狀態を知るべし。又に踏歌こて歌垣こ相似たるものあり。こは漢土の風俗を、吾が國に傳へしものにして、後こは朝儀こなれるものなり。公事根源に云へる正月十五日の男踏歌、同十六日の女踏歌は卽ち是なり。

二　外國音樂の傳來

三韓我が國に服從し朝貢するに及び、彼の國より歷朝に女樂技藝の工人を貢せしかは、其中には樂工もありて外國の樂をも習ひ傳ふるに至れり。然れごも日本紀欽明天皇の卷に百濟より樂人を貢るここ見わたれは、既に三韓の朝貢以前に於て貢進の樂人ありし事を知るべし。又推古天皇の卷にも百濟の人味摩之歸化したるが、曾て吳國にて伎樂舞を學び得たるここを記せり。味摩之が將來せる伎樂の面三十一個は、今個法隆寺の寶物こして保存せらる。

かくて天武天皇の御代に至り、三韓の樂を庭中に奏せるここ見ゆれは、此頃既に外邦の樂を朝廷の宴會に用ゐ給ひしここを知るべし。

三　大寶以來の狀態

大寶の律令定まりてより、治部省の中に雅樂寮ありて、內外の樂を掌る事こなりぬ。其職員令に官員樂人の人員配置等を載する事細密なり。

古、歌人の踏しものは別に樂章を設くるここなく、神代より歷朝に傳はりし長短の歌の內よりよきものを採り、管絃にかけ舞に合せて奏せしもの丶如し。そは日本紀神代の卷に「あよさかるひなめの云々」こいへる下照比賣の歌をあけ、此兩首の歌は今爽曲

こ號すこあり。之を古事記には此歌は夷振なりこ記せり。此外歌歌を某振こ稱して古書に見わたるものを擧ぐれは、宮人振、天田振、雜波曲、儀部曲、淺茅原曲、唐瀨曲、八裳刺曲、近江ぶり、水盤ぶり、四極山ぶり等あり。又歌こ稱して記せるものには來目歌、思邦歌、片歌、酒樂之歌、志津歌、木戸歌、志貢宜歌、讃み歌、天語歌、宇岐歌なごあり。

我が國の古より傳來せる舞の名稱は、殊に、田舞、小墾田舞、節幡舞、羊人舞、諸縣舞、筑紫舞、五節舞、久米舞、吉志舞、儛舞等なり。

桓武天皇の御代に至りては唐樂盛に用ゐられ我が國古來の歌舞は漸く衰へたり。下つて延喜式に歌人歌女の事を擧げたれごも、此頃には既に大歌所の設けありて我國古來の歌物を掌り、雅樂寮は只唐樂のみを專ら取扱ふ有樣なりき。

當時大嘗新嘗等の大祀、官祭、諸社の神事、正月元日の節會等には大抵我が國の古風の樂のみを用ゐられ、又正月二十日の女樂、五月五日の觀射式、七月の相撲式、九月九日節の女樂、正月の最勝王經會、東大寺の佛會等には外邦の樂を用ゐられたり。

又元日白馬、踏歌等の節會に南階の砌下にて奏するもの、國栖奏こ稱して近年まで行はれたるものありき。其初めは吉野の山中の一村落の人民が應神天皇の頃より時々朝廷に參候して歌笛を奏し、栗、年魚の類を御贄こして奉つりしに起れり。早くより外邦の樂の朝廷の宴會に用ゐられしここは前述せる如くにして、東大寺の盧舍那佛の像開眼大會式を始め、齋會には必ず唐二部の樂を用ゐ給ひき。是より後嵯峨天皇殊に音樂を好み給ひしかは、宴樂を用ゐ給ひしこと屢なりき。

明天皇又音樂を好み給ふこと、前代に超へる樂曲も多かりき。されは唐樂は甚だ盛に行はれ、公卿以下音律をよくする者又多く出でたり。而して其道に篤き者は遣唐使に從ひて入唐したるもも少からず。藤藤貞敏が琵琶を傳へ來りし、良岑安世が琴をよくして聽唐使に遣はされたる如き狀態を現じたりき。

かくて延喜の頃には我國古風の樂、唐樂、東遊び等の中にも夥樂を加へ用ゐ、又唐樂の詞をも移し出し、朝廷の儀式元日、七日節にも唐樂を用ゐらるゝに至れり。從つて朝家の內宴にも唐樂の曲を奏し、又催馬樂を合せて御遊こ稱せられ、藤原氏の盛なる頃は樂又盛を極め、新道の達人多かりしここ、當時の物語繪巻等に見て明かなり。

今左に唐土高麗より傳來せる樂こ、我が國に於て新製せられたる樂こを記すべし。

唐土の樂、高麗の樂、本朝新製の樂、其他催馬樂、朗詠等を總稱して雅樂こ云へり、是後世の俗樂に對比して云ふ處也。猥亂しくは雅樂の部につきて見るべし。此處には主なる樂曲の名稱のみを擧ぐ。

（舞樂）

皇帝破陣樂　振鉾

鳳凰旋　陵王

賀殿　黃鐘樂

二臺鹽　皇麞

甘州　赤白桃李花

五常樂　喜春樂

鷄盤　青海波

秋風樂　還城樂

採桑老　太平樂

傾盃樂　賀王恩

打毬樂　迦陵頻

胡飲酒　二の舞

四　樂樂神催馬樂東遊風俗

上古より神を祭る樂ありしことは、古事記、日本紀、風土記等に見えたり。其の詳なることは知るべからず。

催馬樂は、東遊と共に、平安朝に至りて全く成れるものにして、其の起原は遠く上古に在りしものなるべけれども、其の名稱の始めて見えたるは、仁明天皇の承和年間にして、其の後、文德、淸和、陽成、光孝、宇多、醍醐、朱雀、村上の諸天皇の朝に於て、漸次に增加し、遂に現今傳はれるが如き數に達したるものなり。

催馬樂は、其の名稱の如く、馬上にて謠ふ樂なりしなるべく、從つて其の歌詞は、男女の相聞、戀愛、別離、旅行、遊宴、祝賀、風俗、敎訓、述懷、雜等、凡ゆる方面に渉りて、其の數も多く、現今傳はれるもの、三十五あり。

五　朗詠、今樣

朗詠は、平安朝の末葉に於て、詩歌の中にて、雅趣のある句に曲節を附して、和漢の別なく、之を朗吟するものにして、其の起りは、後鳥羽天皇の頃なるこゝに至りて、漸く盛んに行はるゝに至れり。

今樣は、催馬樂の流を汲みて、之に俚謠を加へ、更に長句を添へたるものにして、其の起りは、後白河法皇の頃なるこゝに至りて、漸く盛んに行はるゝに至れり。

六　平家琵琶

平家琵琶は、一の物語に過ぎざるも、其の詞章の美なる、音樂の調和せる、共に他の追隨を許さゞるものにして、其の起りは、後鳥羽天皇の頃なるこゝに至りて、漸く盛んに行はるゝに至れり。

七　猿樂

猿樂は、もと、散樂の變じたるものにして、もと、雜藝を演ずるものなりしが、後に至りて、專ら、物眞似を演ずるものとなれり。其の起りは、仁明天皇の頃なるこゝに至りて、漸く盛んに行はるゝに至れり。

猿樂の中興の祖と見たらるゝは、三代實錄に、貞觀十二年二月廿八日の條にあるを始めとす。但し猿樂の名稱の始めて見えたるは、三代實錄に、貞觀十三年二月廿五日の條にあるを始めとす。

猿樂の一部なりしなり。

三　雅樂

雅樂は、我が國固有の樂と、外國より傳はりたる樂とを、折衷して、作りたるものにして、其の起りは、仁德天皇の朝に於て、百濟より、樂人を召して、之を傳へたるに始まるといふ。

雅樂は、其の後、聖武天皇の朝に於て、大に興隆し、其の數も、百二十五あり。

四　樂樂神催馬樂東遊風俗

上古より神を祭る樂ありしことは、古事記、日本紀、風土記等に見えたり。其の詳なることは知るべからず。

催馬樂は、東遊と共に、平安朝に至りて全く成れるものにして、其の起原は遠く上古に在りしものなるべけれども、其の名稱の始めて見えたるは、仁明天皇の承和年間にして、其の後、文德、淸和、陽成、光孝、宇多、醍醐、朱雀、村上の諸天皇の朝に於て、漸次に增加し、遂に現今傳はれるもの、三十五あり。

催馬樂は、其の名稱の如く、馬上にて謠ふ樂なりしなるべく、從つて其の歌詞は、男女の相聞、戀愛、別離、旅行、遊宴、祝賀、風俗、敎訓、述懷、雜等、凡ゆる方面に渉りて、其の數も多く、現今傳はれるもの、三十五あり。

五　朗詠、今樣

朗詠は、平安朝の末葉に於て、詩歌の中にて、雅趣のある句に曲節を附して、和漢の別なく、之を朗吟するものにして、其の起りは、後鳥羽天皇の頃なるこゝに至りて、漸く盛んに行はるゝに至れり。

今樣は、催馬樂の流を汲みて、之に俚謠を加へ、更に長句を添へたるものにして、其の起りは、後白河法皇の頃なるこゝに至りて、漸く盛んに行はるゝに至れり。

六　平家琵琶

平家琵琶は、一の物語に過ぎざるも、其の詞章の美なる、音樂の調和せる、共に他の追隨を許さゞるものにして、其の起りは、後鳥羽天皇の頃なるこゝに至りて、漸く盛んに行はるゝに至れり。

七　猿樂

猿樂は、もと、散樂の變じたるものにして、もと、雜藝を演ずるものなりしが、後に至りて、專ら、物眞似を演ずるものとなれり。其の起りは、仁明天皇の頃なるこゝに至りて、漸く盛んに行はるゝに至れり。

猿樂の中興の祖と見たらるゝは、三代實錄に、貞觀十三年二月廿八日の條にあるを始めとす。但し猿樂の名稱の始めて見えたるは、三代實錄に、貞觀十三年二月廿五日の條にあるを始めとす。

猿樂の一部なりしなり。

は猿樂の中なる高足論鼓の歌の伎は田樂に移り專ら可笑しき態のみをするを猿樂なりと心得たるによるなるべし。是より後足利時代に至りて起れる猿樂の能出でしより、從來の可笑しき態の猿樂は狂言と云へるものに移りて猿樂の伎は一變せり。

八　田樂

日本紀天智天皇十年の條に、田舞の事見ゑたるを田舞の始めとす。其後續日本紀、三代實錄にも田舞の事見ゑたれども、田樂の濫觴なりや否や詳かならず。

中古に至り田植の時農人の勞を慰め、又其業を勵ます爲に笛鼓等を鳴らして舞ひ踊り、可笑しき事などしたるを田樂の始めなりとす。其狀態、榮花物語御裳着の卷に載せて詳かなり。

後世に及びては田植ならざる時にも、其有樣を摸し之に漢土傳來の散樂を交へて、自から一種の風流態となり、上下貴賤を問はず流行せしなり。其事は堀河天皇の永長元年、京都に大田樂の催しありしによりて知らるべし。此後一の技藝となりて專ら法師のする業となり、本座新座など座を分ち、其技を競ひ習ふに至れり。

北條高時、足利尊氏甚だ此技を好み、從來のものに舞の手を變じ古昔ありし事を一曲に綴り能藝といふ事を新作せり。されば室町時代は田樂甚だ盛にして屢々盛大なる田樂能行はれ、將軍の見物ありし事など當時の記に見ゑたり。

然れども室町時代の中頃より猿樂漸く盛に赴き、寛正年度頃よりは田樂甚だ廢れて、僅に春日、日光等の大社の神事に存せるのみとなりぬ。

田樂に用ゐる樂器は編木、横笛、太鼓、小鼓、鞨鼓等にして紫の指貫をはき、狩衣を着、綾藺笠を被り革沓をはく。其能古は三百番もありしが、今は僅に十七八番を傳ふるのみなり。

九　猿樂の能及狂言

猿樂の能は鎌倉時代に其基を作れるものにして、足利時代に至りて完備し盛に行はれたり。そは大和に住める猿樂の輩當時行はれたる延年白拍子等の舞の狀態に據りて、翁の舞等の新曲を作り、主として神祭に行ひたるを始めとす。

かく足利時代まで大社の神事に從ひし猿樂の諸座諸國に在り。即ち大和には外山（後の保生）結崎（後の觀世）坂戸（後の金剛）圓滿井（後の金春）等の四座ありて春日の神事に從へり。近江には山階、下坂、比叡等の三座ありて日吉の神事に從へり。加茂、住吉の神事に從ふもの河内に新座、丹波に本座、攝津に法成寺座あり。大神宮の神事に從ふもの伊勢の和屋、勝田、主門の三座なりとす。是等の大社にては神祭の時神樂の外に田樂猿樂を行ふことなりし故、各社に其職員をおきたり。是を能の太夫と云ふ。

應永の頃大和に結崎次郎と云ふものありて此伎を善くせしかば、足利義滿童坊の役に擧用し、觀阿彌と名乘らせたり。其子元清世阿彌宗全と稱して又將軍に用ゐらる。此父子從來の猿樂の舞に田樂の能其他諸種の舞を折衷して新に舞ぶりを定め、許多の新曲を作りて謠曲を興しぬ。其名稱は依然猿樂と稱せしも、古來主要なりし此技の可笑しき態は特に狂言として區別せり。其伎堪能なりし爲大いに世に行はれたり。今云ふ能は即ち是なり。

世阿彌の子左近元重、音阿彌と稱せしが、此時始めて觀世と號せり。而して將軍義滿以來猿樂は武家の式樂と定められしかば、年を逐ひて盛に赴き、義政の頃は觀世、金春、保生、金剛等各座を分ちて四座の猿樂と稱するに至りぬ。

永享五年祇園塔婆供養の爲勸世三郎太夫、糺河原にて勸進猿樂を催したり。是勸進能の文書に見ゑたる始めにして、之より屢勸進の猿樂は催されぬ。豐臣秀吉又此伎を好んで奬勵し、德川時代に入りては前記四座の外に喜多流を加へ、幕府の嘉儀には必ず用ゐしかば、上下弄ぶこと盛にして今の世に及べり。（能狂言篇參照）

十　白拍子其他の舞

鳥羽天皇の御代より白拍子の女舞起りて、甚だ盛に行はれき。其初めは直垂に立烏帽子、腰に刀を佩きて舞ひければ男舞と云ひしが、後には烏帽子、腰刀をやめて水干に袴をつくるに至れり。是に用ゐる樂器は絃によらずして鼓、鋼拔子なりき。後此舞は絶ゑたれども、猶田舍には其餘流など有りしが如し。後世の女歌舞伎は之を基として起れるものなるべし。

次に延年の舞あり。鎌倉時代に起れるものにして僧家の舞なり。興福寺延年舞式と云ふもの今も傳へて、歌曲と次第とを詳記せり。此舞近世まで興福寺一山の衆徒に傳へたりき。

又幸若舞といふものあり。固越前の人幸若丸と云ふ者によりて創められしを以て此名あり。其舞詞は戰記、盛衰の變、戀慕の情等にして三十番あり。曲節音聲共に猿樂と大同少異なり。既に足利の中世に行はれしものなるが、德川時代に入りて隆盛なりしも、元祿の頃よりは猿樂に壓されて廢れたり。

足利時代に曲舞あり。又大頭とも名づけたり。又唐樂の舞樂より出でたる獅子舞あり。多く佛事にのみ行はれたりき。

十一　歌舞伎狂言

歌舞伎の事は、寧ろ演劇に亙る事なるを以て、此處には單に古來の諸種の舞より變遷轉化して成れる徑路を略說すべし。

歌舞伎は慶長年中出雲の於國が女舞に始まる處にして、京師に此伎を演じて大に諸人を喜ばしめたり。之を於國歌舞伎といへり。

かくて此伎は諸國に廣まれり。

然るに此女歌舞伎、風教の上より禁せられて、若衆歌舞伎專ら行はれしが、是亦禁せられ、承應年中物眞似狂言盡と名稱を改めて再び行はる。是京攝劇場の始めとす。

かくて江戸にては寛永年中、猿若狂言盡の芝居を興行し、堺に常芝居あり。又江戸に森田、市村、中村の三座ありて大芝居と稱せられ、近世に至れり。（戲曲篇參照）

十二　淨瑠璃

淨瑠璃節の名は早く享祿、天文の頃に見ゑて、原平家を基として舞の歌、說經の節などを取合せて作れるものなり。

慶長の頃に至り澤住と云ふ盲人、琵琶を巧にせしが三味線をもよくし、琵琶に平家物語を合する如く、淨瑠璃節に合せて彈きたり。之より曲節を付して三味線に合するものを總て淨瑠璃を語るといひ、又此音曲の名とはなりぬ。

又澤住の門人目貫屋長三郎、傀儡子引田氏とゝもに淨瑠璃に合せて人形を操ることを始め叡覽にも備へたり。

江戸に於て淨瑠璃の盛になりしは、寛永正

保の頃にして、澤住檢校の門人薩摩淨雲が江戸に下りて新作を多く出しゝに始まる。薩摩淨雲の門流少からず、何れも此道に秀でゝ各一流を發揮せり。櫻井丹波掾正信（和泉太夫）杉山丹波掾清澄、江戸肥前掾清正（肥前節の祖）土佐小掾正勝（土佐節の祖）薩摩外記直政（外記節の祖）大薩摩主膳太夫（大薩摩の祖）等を主なるものとす。寛文の頃淨雲の門人虎屋源太夫江戸より上りて淨瑠璃流行す。其門に伊勢島宮内、山本土佐掾、井上播磨掾等尤も名あり。井上の門に竹本筑後掾（義太夫）と云ふものあり。苦辛工夫を凝らし自ら一流を立て、大に世に行はる。所謂義太夫節は是にして、貞享より寶永に至る間浪花の操り座に興行す。而して此座の作者近松門左衛門古今に絶せる才人にして、許多の妙作を著しゝかは、其賞美を蒙りしこと今に至りて益深く成れり。近松の後竹田出雲あり。其門に三好松洛、吉田冠子、近松半二等ありて皆名作者として世に知らる。何れも竹本座の作者なり。又豐竹座の作者として前記の諸作者と名を同じうせるもの紀の海音、西澤一風、並木宗輔等あり。

淨瑠璃の種類は前記の外猶甚だ多し。薩摩淨雲の門流より出でたる江戸半太夫、肥前節を和げて一家をなし、貞享より元祿頃にもてはやさる。江戸節是なり。又宮古路豐後掾の開ける宮古路節あり。又豐後節とも云ふ。此後豐後掾の門人駿河屋文右衛門江戸に下り、豐後節をひろめ、後常磐津節を出せり。それより寛延年中富本豐前掾、常磐津より分派して富本節となり、清水延壽齋又富本より分派して清元節は出で來れり。又宮古路の流に富士松あり。其門に鶴賀ありて新内節を作る。是等は皆今の世に行はるゝ處なり。（戲曲篇參照）

十三　三味線及筑紫琴

三味線は正親町天皇の御代流球より傳へたる蛇皮線を基として成れるものなり。慶長年間、澤住檢校之を淨瑠璃に合せて彈き初めしより、漸次世にもてはやさるゝに至れり。其後寛永の頃、柳川加賀都、八橋城秀といふ二聲者、此伎に堪能にして檢校の職を得たり。かくて此樂器は民間に於て最も廣く弄はるゝものとなりぬ。

三味線と同じ頃琉球より傳へたるものに皷弓あり。其流派に保生、藤植の二あり。廣く行はれしも今は殆ど廢れたり。

三味線に次いで廣く世に行はるゝものを筑紫琴とす。其原は雅樂の箏より出づ。八橋檢校此道の奥義を究め、新曲十三を作り、後又二曲を補ひ、八橋一流を起せり。八橋檢校の曲は當今の琴歌の基にして、其後名手相繼いで出で、就中西に生田檢校あり、東に山田檢校あり。今世に行はるゝもの概ね此二流の外に出でず。而して山田流は主に東部に行はれ、生田流は主に西部にもてはやさる。

十四　小唄長唄

上代各自の詠歌を謠しもの後世の小唄とはなりぬ。國史には概ね當時の童謠を載せたり。土佐日記にある船歌は物語類に小唄の見ゆたる、最も古きものなり。次で枕草紙、榮花物語等に田植歌あり。又足利時代には今樣廢れて小歌盛に行はれたり。文祿の頃よりは隆達節世は行はれ、次で弄齋節あり。

三味線の渡來後、虎澤、澤住の徒、本手組等の譜を作りて唄ひ初めしより、檢校勾當の

輩新曲を作成し、又一方には淨瑠璃節の章を節約して長唄端歌と稱し、之に諸種の調を附して謠出しぬ。

小唄の種類甚だ多し。隆達、弄齋の外、投節、繼節、土手節、小室節、籬節、加賀節、芝垣節等あり。又メリヤスとて弄齋節の變移せるものあり。其他枚擧に遑あらず。又元祿以前檢校勾當等の彈出したるものにて、小唄の長きものを長歌と云へり。又是と別種にして江戸長唄といふものは、延享の頃より始まりしものと傳ふ。

十五　明治の音樂界

明治に入りて音樂取調掛あり、洋樂を奬勵する傍、三味線、筑紫琴を研究せしが、洋樂は其輸入の日尚淺きも、長足の進歩をなし、漸々其趣味は普及せられたり。雅樂は僅に宮内省式部職の一部に保存せらるゝに止まり、三味線音樂に在りても尚今は只長唄、常磐津、義太夫、歌澤のみ盛にして、一中、富本、新内等は甚だしく衰微して振はず、文部省之が爲に邦樂保存の擧を起せり。之に反して箏曲は一般に盛にして、尺八之に伴ひて行はれ、又能樂の謠曲上流の間に行はる。

第二章　邦樂の音律

一　呂律

歌舞品目に「前漢律曆、志曰律有二十二陽六爲レ律、陰六爲レ呂、黃帝之所レ作也」と。天地自然の音聲をうつして規則とせられしものなり。杜氏通典に曰く「律者法也、言三陽氣施レ生、各有二其法一、又律者師也、所下以師二導陽氣一、使中レ之通達上呂者助也、所二以助一レ陽成レ功」とあり。かくの如く音律の基となるもの、六律六呂合せて十二の音を有す。十二律の名稱あれども今は多く用ゐず、即ち十二調子を用ゐる。其名稱次の如し。

壹越調　斷金調　平調
勝絶調　下無調　雙調
鳧鐘調　黃鐘調　鸞鏡調
盤涉調　神仙調　上無調

にして、下無は一に龍吟調、上無は一に鳳吟調と云ふ。

雅樂の音律は普通壹越を元首に取り、其音に和するものを漸次聽定して以て右の十二音を定むるものとす。即ち壹越に和する音は黃鐘、黃鐘に和するものは平調、平調に和するものは盤涉、かくの如くにして盤涉より下無、上無、鳧鐘、斷金、鸞鏡、勝絶、神仙、雙調に至る。

俗樂に在りては雅樂の如く十二調子の名稱を用ゐずして、篠笛を以て十二調子に合せ作り、其長さによりて一本より十二本に至る調子を定む。一本調子は雅樂の黃鐘に當り、順次二本は鸞鏡、三本は盤涉、四本は神仙、五本は上無、六本は壹越に配せり。

二　雅樂の音階

唐より傳來せる雅樂の調の今に存するものは壹越、平調、黃鐘、盤涉の五つにして、高麗より傳來せる調の今に存するものは平調、下無、黃鐘の三つなりとす。而して高麗樂に在りては平調を高麗の壹越と稱し、下無を平調、黃鐘を雙調と稱せり。

音階とは音の高さの順序により一定の式に排列せるものにして、雅樂にては各調の五音を宮商角徵羽に配して排列す。而して其中に變徵、變宮の變音を用ゐるを呂旋音の法と云ひ、嬰商、嬰羽の嬰音を用ゐるを律旋音の法と云ふ。即ち音階は十二調子の音

の中七音を以て成るものなると洋樂に於けると異なる處なし。今表示せば（十二調子の名は略して只其頭字一字を示す）

呂旋法に屬するもの

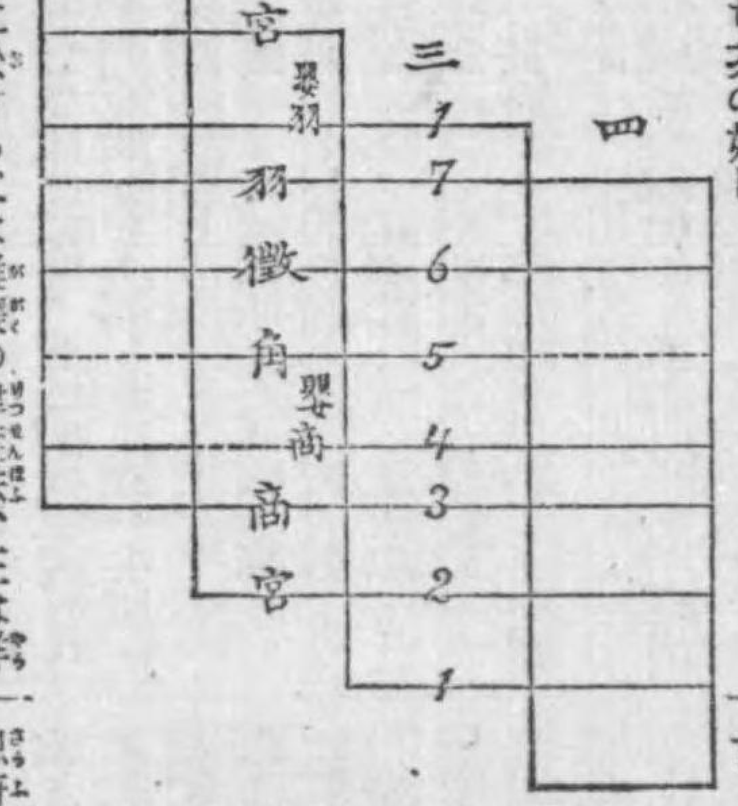
	宮	商	角	變徵	徵	羽	變宮
壹越調	壹	平	下	鳧	黄	盤	上
平調	平	下	鳧	鸞	盤	上	斷
雙調	雙	黄	盤	上	壹	平	下
黄鐘調	黄	盤	上	斷	平	下	鳧
盤涉調	盤	上	斷	勝	下	鳧	鸞

律旋法に屬するもの

	宮	商	變商	角	徵	羽	變羽
壹越調	壹	平	勝	雙	黄	盤	神
平調	平	下	雙	黄	盤	下	壹
雙調	雙	黄	鸞	神	壹	平	下
黄鐘調	黄	盤	神	壹	平	下	雙
盤涉調	盤	上	壹	平	下	鳧	黄

三　俗樂の音階

我が國俗樂の音階は雅樂或は洋樂に於ける如く特に其式は記されざりしも、自から其中に一定の形式あることは論を俟たず。近代に至り、雅樂の旋法と洋樂の音階とを標準として割り出せるものあり。之を特に俗樂調、名づけて二種あり。今圖によりて示せは、即ち次の如し。



右の圖に於ける一二は雅樂の律旋法、三は洋樂の自然長音階にして、一は俗樂調第一種、四は俗樂調第二種なり。圖の狹き二線間は即ち半音を示す。

第三章　邦樂の種類

邦樂の中、唐、高麗より傳來せるものは和樂と云ふ可きにあらずと雖も、既に其産地たる支那には全く其跡を絶ちて、其幾部分なる我が國に存し、且我國に於ける新製の樂もあるを以て、暫らく唐樂、高麗樂をも邦樂として記すべし。

邦樂を大別して、雅樂と俗樂との二種とす。

一　雅樂

雅樂に屬するものは、上古より傳はれる樂を始め唐樂、高麗樂、神樂、催馬樂、東遊び等なり。唐樂、高麗樂、神樂、催馬樂の曲名は何れも、其沿革の部に載せたり。

唐樂、高麗樂の各樂曲何れも其由來ありて、其舞樂を演ず。又舞は絶ゑて曲のみ殘れるものあり。武德樂、慶雲樂、想府蓮、仙遊霞、柳華苑、和風苑、越天樂の類これなり。而して之に用ゐる樂器は、笙、横笛、篳篥、箏、琵琶、羯鼓、太鼓、鉦鼓等なりとす。而して高麗樂に於ては横笛に代ふるに高麗笛を以てす。曲に大曲あり、中曲あり、小曲あり。又一曲に序破急あるもあり。

高麗樂を右方とし、唐樂を左方とす。是演奏の際に當り高麗樂を右にし、唐樂を左にして相對するを以てなり。而して舞曲の內番舞あり、此時は先づ左方に唐樂又は本朝新製の舞曲を奏し、終りて右方に其曲の番として、高麗樂を奏するものとす。番舞の一例を擧ぐれば、蘭陵王と納蘇利、迦陵頻迦と胡蝶、散手破陣樂と貴德、皇帝破陣樂と新鳥蘇等の如し。又文武の別あり、皇帝破陣樂、秦王破陣樂、散手破陣樂、焙爐、太平樂等を武舞と云ひ、皇麞、春鶯囀、桃李花、喜春樂、萬歲樂等を文舞と云ふ。

又童舞とて必ず童子を用ゐるものあり、迦陵頻迦、胡蝶、五常樂の類にして、又賀殿、陵王等にも時に童を用ゐる事あり。

唐樂には只拍子、早四拍子、延八拍子等あり。而して調子毎に音取及び調子あり。又高麗樂には普通四拍子なれども、中に唐拍子と云ふ特殊のものあり。而して是等の拍子も舞に合する時は必ず舞立とて、拍子をはずませて奏するなり。

二　俗樂

俗樂に屬するものは甚だ多し。里歌童謠をはじめ、三絃樂、琴曲、謠曲、尺八本曲の類、何れも俗樂ならざるはなし。

三絃樂　三絃樂に在りては俗樂の大部分を占むるものにして、所謂淨瑠璃に屬するものは悉く三絃を用ゐるものなれは、其廣く多きこと推して知るべし。其節によりて主なるものをあぐれは、隆達節、弄齋節、肥前節、土佐節、太薩摩、外記節、義太夫節、豐後節、常盤津節、一中節、富本節、清元節、河東節、投節、江戶節、園八節、新內、長歌、江戶長唄、歌澤節を始め其他小唄の類等擧ぐるに遑あらず。此內義太夫節のみは普通の三絃よりも大なるものを用ゐる。

琴曲　琴曲（筑紫琴にして、雅樂の箏より出でたるものなるを以て俗箏と云へり、俗樂の箏の意なり）には八橋、生田、繼山、芳澤、山田等の諸流あれども、概括して生田と山田との二大別とす。同流の中にも又諸種の小分派を生じて些少の差あるは免れず。

俗箏は雅樂の箏と同じく十三絃にして甚だしき差異なけれども、其調子、爪等諸處異なる處あり。

俗箏の樂曲は八橋檢校が作れる十五曲、並に其後の檢校、勾當等によりて作られたる組歌を以て本曲とし、之を以て修業免許の證とす。而して之を四階に分ち、表組、裏組、中組、奧組とす。此外の曲は數多ありて組歌とは全く趣を異にせり。其組の曲目は左の如し。

表組

富貴	梅枝	心盡し
天下泰平	薄雪（東雲）	雪晨
六段調	四季友	友千鳥

裏組

雲の上	薄衣	桐壺
八段調	亂輪舌	雪月花
二長	浮船	橋姫

中組

須磨	明石	末松
雲井弄齋	九段調	七段調
四季富士	玉鬘	六玉川
四季戀	春宮	

奧組

四季	扇	羽衣
若菜	思川	新弄齋
雲井九段調	五段調	宮鶯
飛燕		

尺八　尺八の本曲と稱して、現今に存するもの三十六曲あり。其調清朗高雅なれども趣味深遠にして多く弄ばれず。其外曲

と稱して三絃、琴曲を移せるもの廣く行はる。本曲三十六曲は二部に分ちて、表裏各十八曲とす。即ち

初九曲

霧海篪鈴慕　虚空鈴慕　瀧落しの曲
秋田菅垣　轉菅垣　九州鈴慕
誌圖の曲　京鈴慕　盤渉調眞の虚靈

中九曲

琴三虚靈　吉野鈴慕　夕暮の曲
樂獅子　打替虚靈　葦艸鈴慕
伊豆鈴慕　鈴慕流し　巣鶴鈴慕

裏十八曲

三谷菅垣　下野鈴慕　目黒獅子
吟龍虚靈　佐山菅垣　下り葉の曲
波間鈴慕　鹿の遠音　鳳將雛
砧　鶴巣籠　曙（霧海篪虚空）
雲井（霧海篪虚空）　曙（轉菅垣樂獅子）
雲井（轉菅垣樂　獅子）

又一二三の調、鉢返しの調、寄調、蘆の調、雁音柱の調、虚空（一閑流替手）の六曲は本曲なれども、三十六曲の内に加へず。猶荒木竹翁の作曲にして、本曲に準ずべきものを月の曲、鹿の遠音替手の二曲とす。

謠曲其他　此他謠曲（猿樂の能）胡弓を始め、篠笛、一絃琴、二絃琴、八雲琴の類あれども、謠曲の外は深く說くを要せず、又謠曲については能狂言篇を參照すべし。

第四章　邦樂器の種類

邦樂器も大別して、雅樂器と俗樂器との二種とす。

一　雅樂器

樂器は凡て管、絃、皷の三種に區別することを得。管樂器とは吹奏するものにして笛の類、絃樂器とは彈奏するものにして琴の類、皷は打物にして太皷、皷の類、打樂器と云ふべきもの是なり。

管樂器　雅樂に用ゐる普通の管樂器は笙、横笛、篳篥及び高麗笛とす。猶神樂に神樂笛あり。

笙　笙は鳳凰に象りたるものにして、細き竹長短十七本を組みて作る。各竹の名稱并に配音は右側の闕所より順次左に廻りて名づけたり。即ち次の如し。

千（下無）　十（雙調）　下（下無）
乙（平調）　工（上無）　美（鳧鐘）
一（盤渉）　八（平調）　也　〇無音
言（上無）　七（盤渉）　行（黃鐘）
上（壹越）　几（壹越）　乞（黃鐘）
毛　〇無音　比（神仙）

篳篥　篳篥は竪笛の類にして、蘆製の舌を挿入して之を吹くものなり。管の前面に七孔、背面に二孔あり。其孔の名稱及び配音は次の如し。表上より數へて、

丄（黃鐘）　一（下無）　四（平調）
六（壹越）　几（神仙）　工（盤渉）
五（黃鐘）

裏面の孔は上方のもの丁（雙調）にして、下方の物は開く事なし。而して表裏凡ての孔を閉ぢて出す音を舌（下雙調）なりとす。即ち以上九音なり。

横笛　横笛は吹口の外音孔七つあり。吹口に近き方より順次に其孔名及び配音を示せは、

六（壹越）　中（盤渉）　勺（黃鐘）
丄（雙調）　五（下無）　干（平調）
次（斷金）

神樂笛　神樂笛は横笛より一孔少し。即ち六孔にして其名稱及び配音は、

六（神仙）　中（黃鐘）　勺（雙調）
丄（勝絕）　五（平調）　丁（壹越）

高麗笛　高麗笛は横笛、神樂笛よりも遙に細く、又聊か短し。音孔は神樂笛に同

じく、只其配音異なれり。即ち、

六（平調）　中（壹越）　勺（盤渉）
丄（黃鐘）　五（鳧鐘）　干（下無）

絃樂器　雅樂に用ゐる絃樂器には、琵琶、箏及び和琴とすあり。

琵琶　琵琶は四絃にして四柱なり。故に散絃の音四つと、柱を押へて出す音十六と、合せて二十音なり。譜字次の如し。

第一絃　一　工　几　つ　斗
第二絃　し　下　十　乙　コ
第三絃　ク　七　ヒ　ミ　之
第四絃　丄　八　ー　ム　也

にして右の第一列の一しク丄は散聲なり。第二列の工下七八は食指にて、第三列の十ヒーは中指にて、第四列のつ乙ミムは無名指にて、第五列の斗コ之也は小指にて押へ、第三列の几音のみは拇指を以て押ふるものとす。

琵琶の調絃法は其旋法によりて音を異にす。但し譜字は何れも同じ。即ち、

壹越呂旋

第一絃　一（黃）　工（盤）　几（神）　つ（上）　斗（壹）
第二絃　し（壹）　下（平）　十（勝）　乙（下）　コ（雙）
第三絃　ク（平）　七（下）　ヒ（雙）　ミ（鳧）　之（黃）
第四絃　丄（黃）　八（盤）　ー（神）　ム（上）　也（壹）

平調律旋

第一絃　一（平）　工（下）　几（雙）　つ（鳧）　斗（黃）
第二絃　し（盤）　下（上）　十（壹）　乙（斷）　コ（平）
第三絃　ク（平）　七（下）　ヒ（雙）　ミ（鳧）　之（黃）
第四絃　丄（黃）　八（盤）　ー（神）　ム（上）　也（壹）

雙調呂旋

第一絃　一（雙）　工（黃）　几（鳧）　つ（盤）　斗（神）
第二絃　し（黃）　下（盤）　十（神）　乙（上）　コ（壹）
第三絃　ク（壹）　七（平）　ヒ（勝）　ミ（下）　之（雙）
第四絃　丄（雙）　八（黃）　ー（鸞）　ム（盤）　也（神）

黃鐘律旋

第一絃　一（黃）　工（盤）　几（神）　つ（上）　斗（壹）
第二絃　し（神）　下（壹）　十（斷）　乙（平）　コ（勝）
第三絃　ク（平）　七（下）　ヒ（雙）　ミ（鳧）　之（黃）
第四絃　丄（黃）　八（盤）　ー（神）　ム（上）　也（壹）

盤渉律旋

第一絃　一（下）　工（鳧）　几（黃）　つ（鸞）　斗（盤）
第二絃　し（盤）　下（上）　十（壹）　乙（斷）　コ（平）
第三絃　ク（平）　七（下）　ヒ（雙）　ミ（鳧）　之（黃）
第四絃　丄（黃）　八（盤）　ー（神）　ム（上）　也（壹）

箏　箏は十三絃にして柱を上下して調絃す。絃名は向ふより數へて一二三四五六七八九十斗爲巾とす。其調絃法は各調子によりて少しづゝの差あり。調絃を絃合と稱し、第二絃を以て宮音となし、順次各絃の調を定む。

平調律旋

二（平）　三（下）　四（黃）　五（盤）
六（上）　七（平）　八（下）　九（黃）
十（盤）　斗（上）　爲（平）　巾（下）
一（盤）

壹越呂旋

二（壹）　三（黃）　四（盤）　五（壹）
六（平）　七（下）　八（黃）　九（盤）
十（壹）　斗（平）　爲（下）　巾（黃）
一（壹）

雙調呂旋

二（雙）　三（壹）　四（平）　五（雙）
六（黃）　七（盤）　八（壹）　九（平）
十（雙）　斗（黃）　爲（盤）　巾（壹）
一（雙）

黃鐘律旋

二（黃）　三（盤）　四（壹）　五（平）
六（下）　七（黃）　八（盤）　九（壹）
十（平）　斗（下）　爲（黃）　巾（盤）
一（平）

盤渉呂旋

二（盤）　三（上）　四（平）　五（下）
六（鳧）　七（盤）　八（上）　九（平）
十（下）　斗（鳧）　爲（盤）　巾（上）
一（下）

和琴　和琴は六絃にして、絃名は向ふより數へて一二三四五六と稱す。和琴は神樂にては、其第三絃を宮音となし、順次他の絃を調定す。即ち第三絃を宮にとり第一絃を第三絃と同音の甲にとる。次に第二絃を徵音に、第六絃を商音に、第四絃を羽音に、最後に第五絃を角音に定む。

和琴は箏とは其趣同じからず、琴柱を始め其奏法も全く異なり、大抵神樂、東遊び、催馬樂に用ゐる。而して其調絃法は各少しづゝ差異あるものとす。

鼓類　雅樂用の鼓類には鞨鼓、太鼓、荷太鼓、壟太鼓、鉦鼓、荷鉦鼓、壹鼓、二鼓、三鼓等あれども、鞨鼓、太鼓、鉦鼓を主なるものとす。

鼓類にありては管絃の如く調子を變化することは能はざるものなれば、管絃に於ける如き細密なる記譜法はなし。

二　俗樂器

俗樂器も亦雅樂器と同じく、管絃鼓の三類に大別す。

絃樂器　俗樂に於ける絃樂器には三絃、箏、胡弓を主なるものとし、此外八雲琴、一絃琴、二絃琴等あり。

三絃　三絃は俗に三味線と云ふ。三線の轉訛せるものなり。其全長は三尺一寸五分あり。而して三絃に二種あり。普通のものを細棹と云ひ、清元、常磐津、端唄、長唄等大抵のものに用ゐる。但し些少の差あるは免れず。一は太棹と云ひ義太夫に限り用ゐるもの是なり。

三絃の調子には本調子、二上り、三下り、一上り、一下り、三三下り（又六下りとも云ふ）等あれども本調子、二上り、三下りを以て普通のものとす。

今雅樂の十二調子の音名によりて之を示せば（第一絃を盤渉調、即ち三本調子にとれるものと又第一絃を壹越調即ち六本調子にとれるものと二種を示す）

本調子

第一絃	盤渉	壹越
第二絃	平調	雙調
第三絃	盤渉	壹越

二上り

第一絃	盤渉	壹越
第二絃	下無	黃鐘
第三絃	盤渉	壹越

三下り

第一絃	盤渉	壹越
第二絃	平調	雙調
第三絃	黃鐘	神仙

即ち本調子を以て本元の調子とし、其第二絃が一音即ち二調子上れるを二上りと云ひ、其第三絃が一音即ち二調子下れるを三下りと云ふなり。而して樂曲の進行中に在りて、調子を變ずることあり、之を移調と云ふ。其法次の如し。

本調子の
第三絃を二調子下ぐれば三下りとなる
第二絃を二調子上ぐれば二上りとなる

三下りの
第一絃を二調子下ぐれば二上りとなる
第三絃を二調子上ぐれば本調子となる

二上りの
第二絃を二調子下ぐれば本調子となる
第一絃を二調子上ぐれば三下りとなる

又三絃を二挺以上合奏する時、一方の奏法が通常のものと異なる時は、之を地或は換手と稱し、通常のものを本手といふ。此場合に在りては地を上調子となして本手に應ずるを通例とす。上調子とは乙音に對する甲音の義なり。其調絃法を示せば、

本手本調子なれば地は二上りにして、地の第一と本手の第二絃と同音。

本手第二絃を上げて二上りとせば、地は第一絃を上げて本手の第二弦と同音にし、三下りとなす。

本手三下りなれば地は本調子にして、地の第一絃と本手の第二絃と同音。

箏　俗樂の箏即ち筑紫箏は、雅樂の箏と等しく十三絃にして、絃の名稱も同じく一二三四五六七八九十斗爲巾と名づく。爪は三個にして、樂箏とは全く異なり、象牙製のものなり。而して當今生田、八橋の流にては方形を用ゐ、山田流は爪形のものを用ゐる。大指を前爪、中指を向ふ爪、食指を脇爪と云ふ。箏の調子には平調子、雲井、半雲井、本雲井、片雲井、曙、中空、岩戸、櫻、古今等の諸種あり。壹越調即ち六本調子にとる時は、第一絃を宮音とす。

平調子

一（壹）	二（雙）	三（黃）	四（鸞）
五（壹）	六（斷）	七（雙）	八（黃）
九（鸞）	十（壹）	斗（斷）	爲（雙）
巾（黃）			

雲井調子

一（壹）	二（雙）	三（鳧）	四（神）
五（壹）	六（斷）	七（雙）	八（鳧）
九（神）	十（壹）	斗（斷）	爲（雙）
巾（黃）			

半雲井調子

一（壹）	二（雙）	三（黃）	四（神）
五（壹）	六（斷）	七（雙）	八（鳧）
九（神）	十（壹）	斗（斷）	爲（雙）
巾（黃）			

片雲井調子

一（壹）	二（雙）	三（黃）	四（鸞）
五（壹）	六（斷）	七（雙）	八（鸞）
九（神）	十（壹）	斗（斷）	爲（雙）
巾（黃）			

曙調子

一（壹）	二（雙）	三（黃）	四（鸞）
五（壹）	六（平）	七（勝）	八（黃）
九（鸞）	十（壹）	斗（平）	爲（勝）
巾（黃）			

箏を彈奏するに其手法、左手法と右手法とあり。次の如し。

左手法

按　押し止むる音。
押　押色。
重押　二重吟又強押とも云ふ。
押響　彈きたる後に押し響かす。
搖吟　搖色。
押放し　押して彈くや直に放す。
撞　突色。
蹕　引色。
添　添色。

右手法

拘爪　脇爪向ふ爪にて拘彈く法。
半拘　向ふ半、短半、皆半の三種あり。
早拘　拘爪の拍子の早きもの。
掻手　向ふ爪にて相隣れる二絃を同時に掻く。
合爪　甲乙の同音の二絃を前爪と向ふ爪とにて同時に彈ず。
押合爪　相隣れる二絃の低き音の絃を押し、高き音の絃と同音にし同時に彈ず。
散　向ふ爪の脇にて或一絃を摺る。
輪連　向ふ爪の脇にて大輪を描く如くに摺る。
連　又裏連と云ふ。脇向二爪の裏を以て、巾より向ふに向つて撫す。
引連　向ふ爪にて一二の絃をかき其儘手前に撫し爲巾を確とかきて納む。
半引連　引連と同一法にして、只途中よりかき始むるをいふ。
引捨　引連の急なるもの。
流し爪　前爪にて巾より一まで撫で走らするもの。
波歸　脇向二爪にて表裏表とか

第一章　洋樂の變遷

一　古代洋樂

乙　洋樂

二　中世

樞機の位置を占むるものにして、複音樂句の發達、音樂科學の發達、樂譜印刷法の發明等最も價値ある事蹟なりとす。而してチーデルランド派は全歐の樂界を席卷して、諸種の國民的音樂は全く地を掃ふに至りしも、其主潮は分岐して各國民皆音樂發展の經路に參し、チーデルランド派の諸家は諸方に散つて獨逸、伊太利、佛蘭西等何れも其特色を發揮するに至りぬ。かくてチーデルランド派の勢力は漸次滅びたりき。

而して中世時代にありて寺院樂が嚴密複雜なる規則の下に發達せる傍、自然を歌ひ戀を歌へるものありき。其歌へる所は單純なる獨唱の歌謠にして、寺院の合唱樂に比すべくもあらずと雖も、其曲節の根底には自から現代の旋律に等しき音階を存せしなり。又同時に獨逸地方に行はれたる民謠も又同じ傾向を有したりき。かくて是等の歌謠は音樂改革の一原動となりぬ。此傾向は十五世紀の末葉に起れる文藝復興の大潮流に影響をうけて、人間の眞情を獨唱的歌謠の形式によりて發揮せんとする傾向は愈烈しく、遂にオペラの發生を見るに至り、又器樂の發達を促したり。是現代洋樂の濫觴をなせるものとす。

十六世紀の後半に生存したるローマ人パレストリナは、實に聖樂改良に於て偉大なる功績ある樂匠にして、舊來の寺院樂に於ける嚴密なる對譜法式を破り、歌謠的曲節の上にあらはるゝ人間的感情を、寺院樂の間に注ぎしもの、實に彼の功なりとす。

かくて次の時代に來るべき音樂の確固たる基礎はパレストリナによりて築かれたるものと云ふべし。

三　近世

革新時代　十七世紀を以て音樂の革新時代となす。音樂も亦文藝復興の新機運によつて革新せられたるなり。既に寺院樂に次第に獨唱的曲節を加ふるに至りし趨勢は、オペラの發生によりて愈其勢を進め、進んでは嚴然たる俗樂を誘起するに至りぬ。

オペラの發生はギリシア劇再興の企圖に因つて起れり。ギリシア劇は一種の樂劇にして、同音に歌へる合唱の群、獨唱の歌手あり。樂器又備はれり。文藝復興の新機運は寺院樂及び宗教劇を排して、是に向へるは自然の勢ひなるべし。此企圖はフローレンスに起りぬ。而して其獨唱は全く寺院樂の形式を脱して現代の旋律法に近きものなりしも、未だ充分の旋律の形式をなすに至らざりき。又其伴奏の樂器も漸く少數の管絃樂器とハーピスユードとより成れるものにして、未だ甚だ微弱なるものたりしなり。

然るに數年ならずしてモンテヴエルデの新作オルフエオの現れしより、オペラに器樂の力を恣にして益發達しゆきたり。次いで彼はオルフオイス、アリアドチに所謂情熱樣式を用ゐて歌劇の上に未だ顯れざりし處の美と表情力とを加へたりき。

モントヴエルデと相並んで、當時伊太利劇界の三明星と稱せられ、各其時代に名ありしものは、カリッシーシ及びスカーラッチなり。

かくてオペラは益盛運に赴き、獨逸、佛蘭西、英國に傳播したりに。而も十八世紀を通じて伊太利歌劇は、全歐州の樂界の霸を握りたりき。而して此間に又滑稽歌劇は伊太利より起りて、遍ね諸國に傳はれり。

新教樂は既に十五世紀より十六世紀に亙りて洽く用ゐられ、殊にマルチン、ルーテルが大に此道に劃策せる所多かりしは廣く人の認むる所なり。

次に器樂は聲樂と共に、十七世紀の初めに至りて又一轉期を示しぬ。風琴曲は既に十六世紀に起りしが、此時に至りて著るしき發達を遂げたりき。又オペラの前奏たるオーバーチニーアは漸く獨立の管絃樂となりて、シンフォニーを出す端緒を開きたりき。舞踏曲は又進歩し、獨逸にありては千六百年より二十年の間に於て甚だしき進歩ありき。然れども未だ前代の後を追ふを免れざりしが、種々新曲の出づるに及び、又スイトの出づべき起原をなしぬ。

かく十七世紀の中葉に於て新しき進路に導かれたる音樂は、諸種の方面に發達進歩し、オペラにてはレシタチーフ式の獨唱漸く旋律の形式を完備し來つてアリヤとなり、次いでレシタチーフにセコミとストレメンタトーとの二形式明かに規定せらるゝと共に、アリヤにも又一種の形式は定められたり。

かくてオペラの人聲部は純然たる音樂の形式を完成したりき。

又ヴアイオリン出でゝ管絃樂に一新生面を開き、次でビオラとバスとの四部の和聲も組成せられたり。

極盛時代　十八世紀の音樂界はバハ及びヘンデルの時代を其始めとし、ハイドン及びモザートの時代を其終りとすべく、而してグルックを以て其中間に位せしむべし。此五人は何れも獨逸人なり。

バハの偉業は實に其風琴樂にありとす。其崇高壯麗なるは前後に見ざる處なり。バハの器樂に於ける作は複主音的風琴樂に現れ、巧妙なるフーガの樂曲となりしものにて、純粹なる複主音的器樂を大成せるものにして、又バハが新教的思想を以て宗教樂を大成せし事は特筆すべき事跡なりとす。

バハは實に獨逸音樂が今日の如き隆運に向ふ基礎を開けるものなり。バハの天才は凡ての方面に於て卓越し、單主音的音樂にも寄與せる所少々ならず。其子エンマニエルバハは其業を承けてピアノ曲のソナタの形式を定むるに至れり。

バハと同時代に在りしヘンデルは器樂、聲樂共に當時第一流の作家たりき。伊太利樂風の正系を承けて大成したるものは實にヘンデルにして、オペラ及びオラトリオの劇樂に長じ、從つて其伴奏たる管絃樂の組織をも完備の域に進め、今日の管絃樂隊の規模を定むるに至れり。其作曲又甚だ多き中にもオラトリオに於けるものを以て傑出作となす。

バハ、ヘンデル死して獨逸音樂は一轉機を示したり。即ちバハが音樂の內容、感情に重きをおきたる、又ヘンデルが曲節の美を求むるに勤めたる傾向ある弊を排して、之が改革の旗幟を上げたるものをグルックなりとす。彼が所說はオペラ樂は劇詩の意味を發揮すべきものたらざるべからずと云ふに在りて、一七六二年ウインナに於てオルフォイスを出し其所說を實現せり。當時毀譽紛々たりし世間も遂にグルックに降るに至りき。グルックの作品少からず。其所說は百年後に於てワグチルの樂劇を生むべき前驅をなしたるものなり。

グルックの名聲擧がりしより、ウインナは獨逸音樂の中心となりぬ。而してモザート、ハイドンの巨匠の偉業は主として此地に於て現れたり。

モザートは實に其以前の樂界の小材を集合大成して、世界的音樂を構成せるものなり。彼は歌劇にありてはグルックの歌劇が音樂的技巧的方面に於て尚一段の進歩を要せし

をモザート卽ち此衝に當りてよく大成し、又シンフォニー、ソナタ、又室內樂にありてもエンマニエル、バハ、ハイドンの後を承けて之を完備大成せるもの、其天才はあらゆる方面に發展して實に古今稀に見る處なれども、就中歌劇の方面に於ける功績を以て最も著大なるものとす。

ハイドンはシンフォニーの父と稱せらる。純然たる器樂として管絃樂が世に現れしはハイドンの力なりとす。

此時代にはソナタの形式も略完備し、彼又之によりて作る所のピアノも少からず。而してハイドン以前に於ては室內樂と管絃樂曲との區別未だ明瞭ならざりしを、彼はよく其趣の異なる所以を知り、シンフォニーに特殊の價値を與へたりき。絃樂四部合奏曲に於ても、ハイドンの創意にかゝる所多し。又オラトリオをも作曲せり。而してハイドンは各種何れの曲に於ても成功せしかども、殊に四部合奏曲に秀でたりき。

以上の時代は之を音樂のクラシカル時代と稱せり。而してベートベン出でゝ又一轉機を與へたるものにして、其前半生はクラシカル時代の頂點とすべく、其後半生はロマンチックの新時代を開けるものなり。

ベートベンは器樂の作家にして最も顯著なるをピアノ曲なりとす。其作る處のシンフォニー、ソナタ、コンサート、絃樂合奏曲凡て此絕代の天才を不朽に傳ふるもの也。其作れる所のシンフォニーに九曲あり。而して其第九曲は全世界を驚倒せしめたるものにして、第八曲と共に管絃合奏樂の極點に到達したるものとす。第九曲は實に今日に於けるまでシンフォニーの王位を占むるものなり。

ベートベンは實に十九世紀音樂界の曉星にして、其後半生はロマンチック時代に入れるもの、かくて此方面にはエーベルあり、シューベルトあり、エーベルの歌劇に於ては略グルックと所見を等しくし、シューベルトの歌謠は古今獨歩と稱せらる。

かくてロマンチックの特殊なる形式として、此間に現れたるものは標題樂にして、シンフォニー體敍事詩及びプログラムオーバーチユーア是なり。スポー、メンデルソン等がクラシカルの形式を守れりと雖も、其精神はロマンチックに傾きたりき。此他ショパン、シューマン、ベルリオッツ、リスト、ブラームス等のシンフォニー、ソナタ、又標題樂何れもロマンチックの特色を帶びたり。

かくロマンチック音樂の隆盛なる間に在つて、オペラ壇に一新光彩を放ちたるはワグナルの樂劇にして、之が前驅をなせるものエーベル等のロマンチックオペラなり。ワグナルがオペラに對する說はオペラの部に述べたり。其作はタンホイゼル及びローヘングリンに始まり、次いでトリスタンとイソルデを出し其形式を確立せり。ニーベルリングの指環は彼が絕代の大作にして、當時幾多の反抗を招きたるも、遂に其樂劇は勝を遂げたりき。

ロマンチック音樂は獨逸を中心として、ポーランド、ハンガリー、ボヘミア、ロシア等の各地に存して音樂界に新潮を漲らし、一地歩を占むるに至りしが、其主とする所は器樂の方面にあり。

オペラに在りては伊太利にロシニ及びエルデイ、佛蘭西にグーノーあり。又ワグナルの影響を蒙る處少からず。

第二章　洋樂曲の大要

音樂は聲音を資材として構成せらるゝものなり。聲音には高低あり。律是なり。而して律を異にする聲音が、連續して發する時旋律を生ず。而して二つの旋律が同時に聞ゆる時に和聲を生ず。此旋律と和聲とは音樂の根本的要素にして、之を一定の節度によりて構成せられたるときに樂曲と成る。旋律は高低長短種々の樂音が連續して成るものなれども、其高低は濫になすものにあらずして、自から定まれる調子あり。而して調子は又音階より成れるものなり。音階は樂曲を構成する根本の節度なり。

一　樂譜

洋樂の記譜法は最も完全進步せるものと云ふを得べし。而して音階を說くに先だちて先づ之を述べん。

音符　樂譜は音樂を眼に視て了解せらる樣に書き表せるものにして、之に種々の符號を用ゐる。而して樂音には長短あり、此區別を表す符號を音符と名づく。音符には普通音符と附點音符との二種あり。卽ち次の如し。

普通音符

全音符
二分音符又は半音符
四分音符
八分音符
十六分音符
三十二分音符

音符の名稱は各音符が表す音の長さの割合を示すものにして、拍數を以て之を計る。卽ち全音符を一の割合に取りて、半音符は二分の一、四分音符は四分の一となす。而して通例四分音符一個を一拍と定めて、其標準となす。

附點音符

附點二分音符
附點四分音符
附點八分音符
附點十六分音符

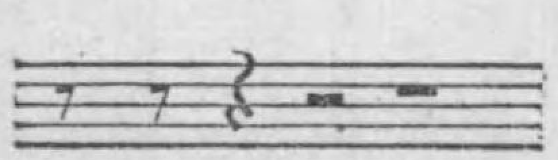
附點音符の長さは普通音符に其二分の一を加へたるものなり。例へば附點四分音符は四分音符に其二分の一の長さたる八分音符を加へたるものと同格なり。

再附點音符

再附點二分音符
再附點四分音符
再附點八分音符

再附點音符の長さは普通音符に其四分の三の長さを加へたるものなり。例へば再附點四分音符は四分音符に八分音符一個及び十六分音符一個を加へたるものと同格なり。

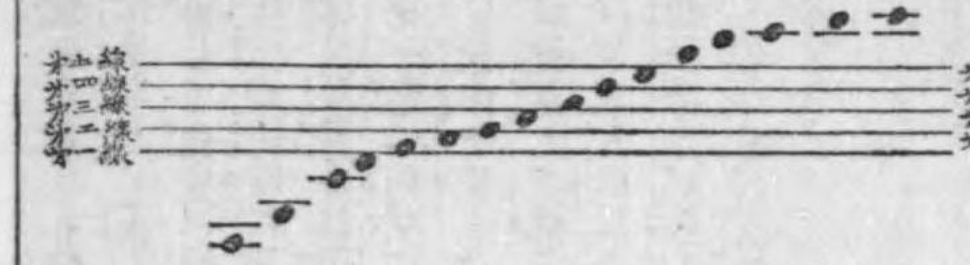
休止符　樂曲の進行中聲音を默止する部分の歷時を表す符號を休止符と云ふ。通例次の五種あり。



全休止符
二分休止符
四分休止符
八分休止符
十六分休止符

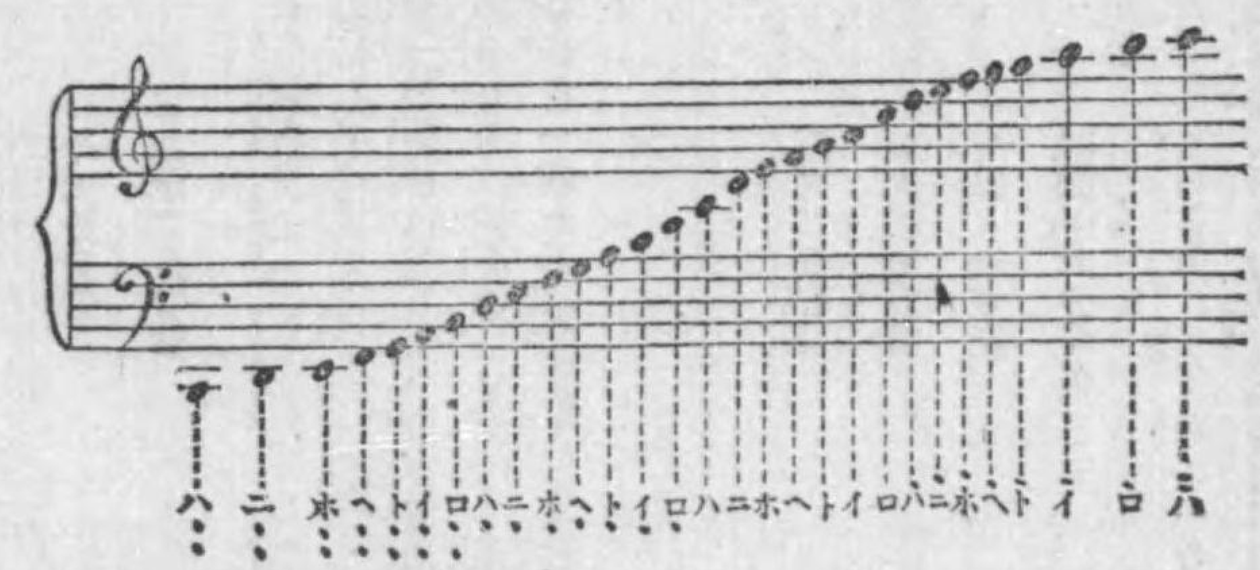
休止符の長さは各同名なる普通音符の長さと同じ。例へは四分休止符は四分音符と同長なるが如し。

譜表　音の長短は音符によりて表さる。而して其高低は譜表を以て表はす。譜表は横に五本平行線を畫がきて、其線上及び線間に音符を排記し、其位置の高き程音高く、低き程音も低し。而して此各線及び各間は下より數へて第一線、第二線、第一間、第二間等と呼び、其一線及び一間を一度と云ふ。五線の譜表は其線上、線間及び最上、最下に各一音符を記し得。卽ち都合十一個の音符を排記せらる。然れども此譜表上に排記し得る音よりも、更に高きか或は更に低き音を表示するには、譜表の上又は下に短線を加へ又其線上及び線間に排記す。此短線を加線と云ふ。

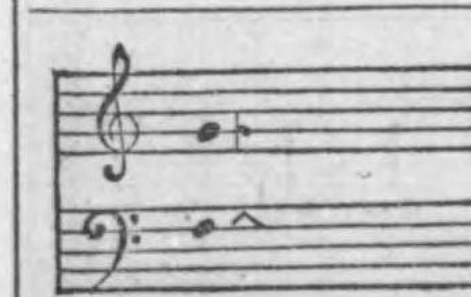


ピアノ、オルガンの如き有鍵樂器に用ゐる樂譜にありては、左右兩手に要するを以て、この場合には十一條の線より成る大譜表を用ゐる。大譜表は通例五線の譜表二個を連合して使用し、其中央の一線を要する場合には加線を以てす。之を連合譜表と名づけ、上部のものを右手に下部のものを左手に用ゐるものとす。

〔連合譜表〕



音部記號　樂音の數は頗る許多ありと雖も、其根元となるべきものは高低相異なれる七種の音にして、其他の諸音は皆此七種の基音を反覆重用して生せるものなり。此七種の音はABCDEFGを譯してイロハニホヘトの七文字を附し其名稱とす。之を音名と云ふ。七種の基音は、之を上下兩部に反覆重用して、種々の樂音を生ずると共に、其音名も亦此七文字を複用す。譜表上に排記せられたる音名は連合譜表の中央にある加線の上にあるものをハとなし、他は之に準じて其名を定む。此ハは通常中央のハと稱す。連合譜表は上下同時にも亦分ちて其一をも用ゐる。而して各其首端に記號を附して區別す。之を音部記號と云ふ。音部記號には二種あり。卽ち一は高音部記號にして上部譜表の第二線上に附記す。一は低音部記號にして下部譜表の第四線上に附記す。高音部記號は一にト字記號、低音部記號は一にヘ字記號と云ふ。是其附記する線上を占むる音名に因るものなり。



高音部記號の譜表は高音部譜表と云ひ、聲樂に於ては主に女子の聲音を排記し、低音部記號の譜表は低音部譜表と云ひ、主に男子の聲音を排記す。

七種の基音を反覆重用して生せる諸音には、同樣なる音名を有するもの甚だ多く、從つて大に繁雜を來すを以て、中央のハより上方に計へてロに至る七音を本と定め、之より上の同音には第八音目毎に音名の上に一小點を附し、之より下の同音には第八音目毎に音名の下に一小點を附して區別するものとす。

拍子　樂曲の進行するには必ず一定の形式によつて、循環的に强弱の表るゝものなり。此形式を拍子と云ふ。

樂曲は拍數の等一なる數個の部分に分つ。而して此一小部分を小節と云ふ。小節は主として樂曲中の各聲音に强聲部及び弱聲部の區別をなすに必要なるものにして、通例は小節の最初の音符は强聲部に屬し、終りの音符は弱聲部に屬す。

拍子には數種あり。樂曲の首部に音部記號の後に記號を附して示す。之を拍子記號と云ふ。其記號は通例アラビア數字を以てす。例へは2/4の如し。線の下にあるものは音符の種類を示し、其上にあるものは一小節間に含む音符の價格を示す。

拍子を大別して平等拍子、不等拍子の二種とす。前者は其拍數二、四、八等によつて進行するもの、後者は三、六等を以てするものなり。

平等拍子には通例二拍子及び四拍子あり。二拍子には二分の二拍子及び四分の二拍子の二種を有す。

四拍子には四分の四拍子及び八分の四拍子の二種を有す。

不等拍子には通例三拍子と六拍子との二種あり。

三拍子には二分の三拍子、四分の三拍子、八分の三拍子の三種を有す。

六拍子には四分の六拍子及び八分の六拍子の二種を有せり。

二　音階

全音半音　有鍵樂器の鍵板には白鍵と黑鍵とあり。白鍵は互に相密接し、黑鍵は二個又は三個宛集合して、交互に白鍵の中間に列す。白鍵の名稱は、二個集合せる黑鍵の左端に接するものをハとなし、順次上下に他の音を定むること音名の場合に於けると同一なり。

隣接せる二つの鍵板の間に存する音の距離には、ハよりニ、又はトよりイに至る如きものは之を全音と云ひ、ホよりヘ、又はロよりハに至る如きは之を半音と云ふ。そは二音が其高度に於て感ずる差異卽ち距離が全音は大にして半音は小なるものなり。而して半音は其距離全音の二分の一に當る。黑鍵は其兩側にある白鍵の名稱に從つて、嬰若しくは變なる文字を附記して定む。例へはハとニとの間に位する黑鍵は、ハに屬する時は嬰ハと云ひ、ニに屬する時は變ニと云ふ。

嬰變等の各音は譜表上に於ては其音符の左方に記號を附して示す。之を臨時記號と稱す。臨時記號には次の三種あり。

嬰　或音の高度を半音上ぐる場合に用ゐる。其形狀♯の如し。

變　或音の高度を半音下ぐる場合に用ゐる。其形狀♭の如し。

本位記號　一旦嬰若しくは變によりて上

全音階　低きより高きに、或は形式によりて順次に進む旋律を作るに用ゐる。其形式が如何なるものなるかは次節に述べんとす。

全音階は、其の音階を構成する音の數により、五音階、六音階、七音階、八音階の四種とす。

五音階は、全音階の第一、第二、第三、第五、第六の音を以て成る。

六音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六の音を以て成る。

七音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六、第七の音を以て成る。

八音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六、第七、第八の音を以て成る。

全音階は、其の音階を構成する音の數により、五音階、六音階、七音階、八音階の四種とす。

五音階は、全音階の第一、第二、第三、第五、第六の音を以て成る。

六音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六の音を以て成る。

七音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六、第七の音を以て成る。

八音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六、第七、第八の音を以て成る。

全音階は、其の音階を構成する音の數により、五音階、六音階、七音階、八音階の四種とす。

五音階は、全音階の第一、第二、第三、第五、第六の音を以て成る。

六音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六の音を以て成る。

七音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六、第七の音を以て成る。

八音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六、第七、第八の音を以て成る。

全音階は、其の音階を構成する音の數により、五音階、六音階、七音階、八音階の四種とす。

五音階は、全音階の第一、第二、第三、第五、第六の音を以て成る。

六音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六の音を以て成る。

七音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六、第七の音を以て成る。

八音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六、第七、第八の音を以て成る。

全音階は、其の音階を構成する音の數により、五音階、六音階、七音階、八音階の四種とす。

五音階は、全音階の第一、第二、第三、第五、第六の音を以て成る。

六音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六の音を以て成る。

七音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六、第七の音を以て成る。

八音階は、全音階の第一、第二、第三、第四、第五、第六、第七、第八の音を以て成る。

律の進行するに其上り下りが譜表の線より間に、間より線にと順次に進むもの、一は跳越旋行と云ひ、其數度を跳越して進むものとす。

旋行が順次なると跳越なるとを問はず、或音より或音に進行する二音の間の距離を音程と稱す。

全音階の中に含有せる二音間に生ずる所の音程は、其長短を問はず、凡て全音階的音程と稱す。而して其距離の大小によりて完全一度音程、長二度音程、長三度音程、短三度音程、完全四度音程、不完全四度音程、完全五度音程、不完全五度音程、長六度音程、短六度音程、長七度音程、短七度音程、完全八度音程の十四程あり。以上の音程を又全音階の十四音程とも云ふ。

次に半音階中に含有せる二音間に生ずる所の音程は、凡て半音階的音程と云ふ。

半音階的音程には其含有せる距離の大小によりて次の八種を有せり。即ち增一度音程、增二度音程、減三度音程、減四度音程、增五度音程、增六度音程、減七度音程、減八度音程是なり。

協和及不協和　音程は其調不調により協和音程と不協和音程との二種に區別す。協和音程とは同時に響く或二つの聲音が互によく調和する音程を云ふ。而して之を二種に分ちて完全協和音程及び不完全協和音程となす。

完全協和音程とは完全四度、完全五度、完全八度の如く、二音全く調和せるものを云ふ。

不完全協和音程とは長三度、短三度、長六度、短六度の如く、完全協和音程に次て調和する所のものをいふ。

次に不協和音程とは同時に響く或二つの聲音が互に調和せざるものを云ふ。之に屬するものは長二度、短二度、短七度、不完全四度、不完全五度及び半音階的諸音程の如き皆是なり。

四　和　聲

二個又は數個の旋律が相合して同時に響くものを和聲と名づく。複音以上の唱歌の如きは和聲の原理に因りて作られたるものなり。

和聲の原理に因りて種々の音を適宜に聯合して樂曲を構成する基礎となるものを和絃と云ふ。

普通和絃　通常の和絃には三個の音を聯合せるものと、四個の音を聯合せるものとの二種あり。

或音に其第三音と第五音とを聯合せる和絃を和聲的三和音と云ふ。而して其第一音を根音と云ふ。

長短音階に於ける各音を根音とし、之に所定の二音を聯合する時は十四個の三和音を得。而して此十四個の三和音は第一種より第四種に種別す。四種の中第一種及び第二種に屬するものは最も普通に用ゐるを以て、之を普通和絃と云ふ。普通和絃には又長の普通和絃と短の普通和絃との別あり。或音階の主調音を根音とし、之に所定の二音を聯合して構成せる所の普通和絃は之を主和絃と云ふ。

人聲を分つて其高低により最高音、中音、次中音、低音の四種とす。故に和聲を構成する四聲にも此名稱を用ゐる。而して四部の和聲に於ける各部の音域は人聲を以て實際に發し得る所の音量に從つて通例次の如く定めたり。即ち、

最高音　ハよりイ

中音　ヘよりニ

次中音　ハよりイ

低音　ヘよりニ

四音を具へたる普通和絃は其構成により第一、第二及び第三の位置あり。

又轉回普通和絃あり。而して之に第一轉回及び第二轉回の二種あり。又第一轉回に屬するものには六の和絃あり。第二轉回に屬するものに六四の和絃あり。

第五度の七の和絃　和聲的三和音上に根音の第七音を加へたる四音聯合の和絃を七の和絃と稱す。

長短兩音階の各音を根音として、之に所定の三音を聯合すれば、十四個の七の和絃を得。而して之を第一種より第七種に至る七個に種別す。此七種の七の和絃の中、第三種は最も普通に用ゐらるゝものにして、之を第五度の七の和絃と名づく。

此他轉回七の和絃あり。而して第五度の七の和絃には、第一轉回、第二轉回、第三轉回の三種を有す。又第一轉回に屬するものに六五の和絃あり、第二轉回に屬するものに四三の和絃あり、第三轉回に屬するものに二の和絃あり。

第三章　洋樂の種類

洋音樂の範圍は甚だ廣くして其種類實に多し。殊に進歩せる洋樂に在りては其組織、形式によりて之を別つ時は、種々雜多なりと雖も、總ての音樂を大別して器樂と聲樂との二種とす。是音樂の根本的分類なり。

一　聲　樂

聲樂とは單純に解釋すれば、人の咽喉より直に出づる音聲を材として組織せる音樂なりと云ふを得べし。即ち器樂が外物をかりて聲音をなさしむるに反し、聲樂は情思の欲するまゝに直に發して聲音をなすことを得。

人聲は其機關甚だ單純なりと雖も、よく微妙の變化を表はすを得ること猶樂器よりも勝れたり。然れども人聲には其音色、音域、音量共に限り有るを以て、從つて變化にも限りあり。此缺陷を補ふには樂器によらざるべからず。

又聲樂は言語を以て直に感情を表はし得れども、樂器にては此便なし。

聲樂は、器樂の如く單に聲音のみに止まらず、即ち歌謠となりて表はるゝものにして、音聲の外に歌をなせる言語の意義は、文字に寫し目に見て之を解するを得べければ、音樂的要素に非ずとなす。

元來音樂の目的は純粹なる感情を假托する者なく、直接に發揮するに在りて、他の藝術なる繪畫、彫刻、詩歌と全く其趣を異にするは其目的の上に云へるが如くなるを以てなり。然れども其詩歌と結合せるもの即ち聲樂に至りては、又詩歌の寫す所と相伴ふの要ありとす。

聲樂には獨唱あり。又二人以上の合唱ありて各異なれる感情を表はす。

聲樂には又器樂の伴奏を添ふるを通例とす。其方式には種々ありて、人聲部の旋律に對し或和聲を附し、或は旋律と密接なる曲節を附し、或は全く隔離せる器樂をなす等あり。

民謠及歌謠　聲樂の最も單純なるものは民謠にして、是即ち國民感情の聲が自から音樂的形式を具へたるものなり。されば民謠は實に人工を假らざる所の最も純粹なる音樂の形式なりと云ふを得べし。民謠に次いで單純なる聲樂を抒情的歌謠となす。又

各國によりて特有なる詩形あり。從つて之に隨從する處の旋律も自から特有の形式を具へたり。而して其表はす所の感情は概して單純平靜にして、純然たる抒情的趣味の溢るゝ如きを要し、敢て莊嚴雄大なる趣を求めざるものとす。

オラトリオ(Oratorio)　聲樂の複雜なるものは宗教樂として最も發達せるオラトリオ及び世俗樂たるオペラなりとす。何れも一種の唱歌劇なり。

オラトリオは場に上る者の殆ど大部分は歌者にして、オペラの如く科介を成さず、又劇的分子を含むこと少し。而して獨唱及び合唱を種々に配合し且管絃の伴奏を附す。其起原は中世の教會に於ける宗教的儀式より出でたるものにして、オペラの進歩に伴ひて劇的分子を加へ、遂に今日の如き大成を成せるものなり。十八世紀に於てはハンデル十九世紀に於てはメンデルゾンを斯道の鉅匠となす。オラトリオの取材は聖書中にある宗教上の事跡により、合唱の群を以て劇的配合をなせるものなり。而して其目的たるや單に宗教的信仰の情なるが故に、其樂は莊嚴にして自から敬虔の情を起し讚歎の念を生ぜしむ。

オペラ(Opera)　オペラは通例歌劇と譯し、聲樂の中に於て最も複雜、且最も大なるものなり。十六世紀の交に於ける希臘劇復興の擧に其起原を發し、伊太利に於て漸次發達し、殆ど今日の形式を大成せしも、十八世紀の中頃に至り佛蘭西に於てグルック之が改革を叫び、次で獨逸のモザール更に進んでクラシカルの形式を大成し、其後ウエーベル、ロマンチックの形式を樹てしが、ワグネル出でゝ更に一新機軸を形成せり。オペラは卽ち音樂と劇詩との結合せるものにして、其組織甚だ大且複雜にして、二幕乃至五幕より成る。而して舞臺の裝置精巧にして上場の優人又劇的科介をなすものなり。オペラは管絃合奏を以て開場樂に始まり、漸次本曲に入り獨唱及び合唱となる。

モザートが大成せるクラシカルの形式なるオペラは他の諸種の樂曲の如く其形式を用ゐ、音樂の根本たる感情の發揮を忘れず、其音樂はよく詩の感情をも發揮せしめしものなるが、ワグネルによりて大成せられたるロマンチックのオペラは音樂と詩とは互に結合して成れるものなれば、互に讓歩して各其獨立の藝術としての目的を拋棄し去り、而して渾然二者の融和せる一種の新しき藝術と成さゞるべからざるものなりと云ふにあり。されはワグネルの樂劇に於ては從來のオペラに用ゐられたる形式の或部分等は全く用ゐず。別に新なる方式を用ゐたり。之を無極旋律と名づく。

二　器樂

器樂と云ふは之を單純に說明すれば、琴、笛の如き樂器より出づる音を以て組織せる音樂と云ふを得べし。聲樂と器樂との區別比較は聲樂の條に於て其大略は說明せり。聲樂が樂音と言語との結合して成れるものなるに反し、器樂は樂音其物のみにして直に人の情の聲となつて、人心の最奧處に潜める神祕なる琴線の動いて發する響たるなり。其理は人若し松韻濤聲或は金石等の自然の聲音を聞く時に、之に感ずるを以ても知るべし。器樂の純粹なる感情を發揮するを主とするものを純正器樂と稱す。之に屬する者は管絃樂のシンフォニー(Simphny)コンサート(Concert)ピアノ曲のソナタ(Sonata)室內樂(Chamber-Music)舞踏曲、進行曲等なり。又器樂に屬するものにして、標題樂(Program Music)と稱するものあり。

舞踏曲　舞踏曲の種類多けれども、主なるものはワルツ(Waltz)ガロップ(Galap)ポルカ(Polka)ポロネーズ(Ploneise)マヅルカ(Meazurka)等なり。

ワルツは十八世紀の末葉より獨逸に行はるるものにして、其拍子は四分の三若しくは八分の三なり。其致緩徐にして圓滑なり。

ガロップも獨逸のものにして、通例四分の二拍子にて急速なる速度を有す。ポルカは十九世紀に至りボヘミヤに起れるもの、二拍子にして快活なり。ポロネーズは四分の三拍子にして、壯重典雅の趣あり。マヅルカはポロネーズと同じく三拍子なれども、急速にして快活なり。ポロネーズと共にポーランド特有のものたり。

進行曲　進行曲は十八世紀の頃獨逸に始まれる樂曲なり。其拍子は二拍子又は四拍子なるを例とし、其最も單純なる方式は八分音符と八分休止符とを交も配列するものとす。其速度には急速なるものと緩漫なるものとあり。而して進行曲の一體なる葬送進行曲は其性質上緩徐なるべきものとす。

ソナタ(Sonata)シンフォニー(Simphny)　管絃合奏曲に在りてはシンフォニーと云ひ、ピアノ曲にありてはソナタと云ふ。其構成に至りては全く同じきものなり。

ソナタには猶ヴァイオリン、ソナタなるものあり。又室內樂卽ち絃樂三部合奏、四部合奏等の樂曲は皆此形式によるものとす。現代のソナタはエンマニエル、バハより始まり、シンフォニーはハイドンに始まりしが、モザート之が形式を完成し、ベートベン又之に新生氣を附與せしより大に其價値を上ぐるに至れり。

ソナタ及びシンフォニーは四段より成るを通例とす。卽ち第一段は全曲の性質を明示するものにして、此段は三部に分れ速度の急なるを常とす。第二段は速度緩徐にして沈靜平和の趣を有す。第三段は二樣の形式あり。卽ちモザート以前のもの及びベートベンの式なり。前者は速度稍急にして快活の趣を具へ、後者は前者よりも速度急にして生氣に滿てり。此段は更に三部に分る。第四段は終結にして第一段よりは輕快なる致を帶ぶるを常とす。かくの如くソナタとシンフォニーとは形式に於ては全然同樣なれども、之を演奏するに當りては其樂器を異にする故、從つて其效果は甚だしく異るものとす。

コンサート(Concert)　室內樂と稱せらる。絃樂合奏曲及び絃樂器とピアノとの合奏曲は、之をコンサートと稱し、其形式は又ソナタに據るものなり。

コンサートはピアノ若しくはヴァイオリンの獨奏に管絃の伴奏を附したるものにして、概ね三段より構成せられ、時に四段よりなるもあり。其形式はソナタの第三段を除けるものと等し。

セレネード(Serenade)　セレネードは又數段により構成せらるゝ管絃合奏にて、稍ソナタの形式に類似せるものなり。優婉なる抒情的趣味の樂にして一段每に變化を含めり。但し近時のものは必ずしも其本來の式に拘泥せず。

スイト(Suit)　スイトと稱するはクライコード及びハーピスコードの曲にして、ソナタの前身とも云ふべきものなり。其組成は當時の舞踏曲を數種配列せるものなり。

即ちアレマンデ、クウランテ、サラバンデ、ジイグウの外ガボッテ、パッスピード、ブランル、ミニュエット、ブーレー等の舞踏曲を配合組成し、以て一の統一せる樂曲となすものなり。然れども今日管絃樂に於てスイトと稱するものは、以上の形式によれるものに非ずして、數個の小曲を集合せるものなり。

標題樂(Program Music)　純正器樂にあらずして標題樂といふものあり。此樂は其樂曲に附したる標題によりて其樂曲の何たるかを知るものなり。其中には水聲を摸し、又は放歌高吟の狀を摸したる如きものあり。是等は標題樂の中にありても最も下位のものなりとす。

第四章　洋樂器の種類

洋樂器も亦本邦樂器と同じく管絃及び打樂器に大別す。而して洋樂器は單獨に之を奏することは勿論、又之を合奏することを得るなり。

一　絃樂器

絃樂器には用弓絃樂器と弓を用ゐざるものとあり。而して用弓絃樂器は西洋音樂中最も主要なるものなりとす。

用弓絃樂器　用弓絃樂器にはヴアイオリン、ビオラ、セロ、ダブルベースの四種あり。此四種のものは形狀構造共に同じく、只大小及び用法を異にするのみ。而して其音色には各特有のものあり。

ヴアイオリン(Violin)　四種の用弓絃樂器中ヴアイオリンを主なるものとす。而して現代の洋樂器中の首腦となれるものなり。

ヴアイオリンの絃は四條あり。其調絃は第一絃をホ、第二絃をイ、第三絃をニ、第四絃をトに調ぶ。即ち各絃の間五音程の差なり。而して指頭の抑壓によりて生ずる最高音は、各絃殆ど二オクターヴの高さに達するを以て、其全體に亙る音域は凡そ三オクターヴ半を有す。

ヴアイオリンの音色は高きは鋭く、低きは和かにして、概して女性的なる優艶清徹の趣あり。然れども數個を以て合奏する時は、よく男性的の雄大なる表情を有するものなり。

ヴアイオリンの奏法は主として弓毛を以て絃を摩するものなれども、又時により弓背を以て摩することあり。又指頭を以て絃は撥くことあり。之をピチカットと云ふ。又弓を用ゐるにもレガトオあり。スタカトオあり。而して弓の運用によつて音色の强弱は自由なり。猶弱音器を用ゐて音を沈め弱むることあり。

ヴアイオリンの特徴は、其音の連續して歌ふ如き音を出すにあり。而して其構造極めて簡單なれども、表情力最も豐富にして、如何なる細微の變化をも表はすことを得、從つて之を學ぶこと易からず。

ビオラ(Viola)　ビオラは其形狀ヴアイオリンと全く同一にして稍大なるのみなり。又其使用法も異なるところなし。

絃は四條にして各絃ヴアイオリンよりも五音程低し。即ちヴアイオリンの第二絃がビオラの第一絃となり、第三絃が第二絃、第四絃が第三絃となり、次にヴアイオリンの第四絃より五音程低き一絃を第四絃となす。其調子ハトニイとなる。

ビオラの音色は、沈鬱悲哀の傾きあれども、其高音部は亦優艶の趣あり。合奏にありては用弓絃樂器中中音部を占む。

ビオロン、セロ(Violon Celloo)　ビオロン、セロは又單にセロとも云ふ。其形狀構造共にヴアイオリン、ビオラと同一なれども其大きさ頗る大きく、兩脚の間に挾み立てゝ之を奏す。而して其下端には針を附して床上に立つる用となす。

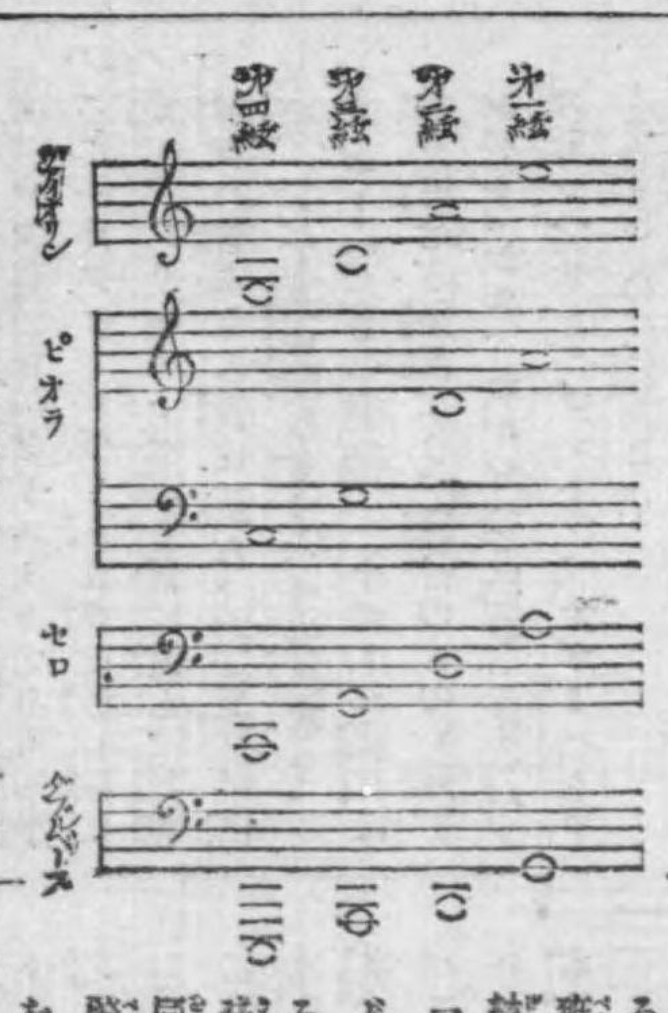
セロの絃は四條にしてビオラよりも一オクターヴづゝ低く調律す。其音色は憂鬱の趣ありて又威嚴ある表情を有す。獨奏樂器としても特殊の地位を占む。

ダブル、ベース(Double-bassor Contro-bass)　ダブル、ベースは又コントラ、ベースとも云ふ。其樂器甚だ大にして人長よりも長し。故に之が演奏は立ちてなす。

ダブル、ベースの調絃はセロよりも更に低く、第一絃はト音、第二絃はニ音、第三絃はイ音、第四絃はホ音にして、各絃の間四度の音程あり。

此樂器は大抵伴奏に用ゐられ、獨立の曲節を奏すること極めて少く、又其形大且重くしてヴアイオリン、ビオラ、セロの如く變幻自在なる技を施すこと能はず。

以上四種の絃樂器は合奏の時に當り、ヴアイオリンを第一、第二の二部に分ちて高音部と中音部とし、ビオラを次中音部、セロ及びダブル、ベースを低音部とす。故に其音域頗る廣大にして各特色ある音を出し、多種多樣の變化を表はし得るものなれば、此四樂器を以て完全なる絃樂の合奏を組織することを得。之を室內樂と云ひ、又管絃合奏樂にありても、其首腦たるものとす。四樂器の調律を左に示す。



不用弓絃樂器　用弓絃樂器の外、指頭又は撥にて絃を撥くものあり。現代の洋樂にはハープ、ギター、マンドリン等あり。

ハープ(Harp)　ハープは竪琴にして多くオペラの樂に用ゐたりしが、近時管絃合奏樂にも用ゐるに至れり。ハープの絃は四十六條にて指頭を以て撥く。近時改良せられ數個の踏板を附し、以て絃の緊張の度を變化し調子を改むるを得るに至れり。

ギター(Guitar)　ギターは其形ヴアイオリンに似、六絃にして指頭を以て撥く。其調子は第一絃ホ、第二絃ロ、第三絃ト、第四絃ニ、第五絃イ、第六絃ホに調ぶるなり。其使用法は甚だ容易にして、西班牙、伊太利の間に盛に行はる。但し管絃合奏樂には用ゐず。

マンドリン(Mandorin)　其他マンドリンは伊太利に於て最も盛に行はるる樂器にして、其胴は表面扁平なる半球形なり。八絃を有すれども二絃づゝ同音に調ぶるを以て結局四絃に同じ。鼈甲の如き彈力性の薄き撥を用ゐて絃を撥く。而してマンドリンの特色は顫動音を出すにありとす。其音優美にして支那樂器の月琴に似たれども卑野ならず。調律はヴアイオリンと同じく第一絃ホ、第二絃イ、第三絃ニ、第四絃トに調ぶるなり。而して此ものは管絃合奏樂に用

位置に當られり。

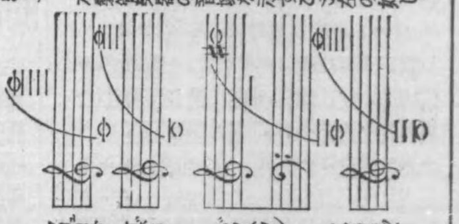
コントラ・バッスソンは、一名ファゴチ(Faggotti)ともいひ、バッスソンよりオクターヴ一、低き音を出す。

クラリネット(Clairnet)

之にクラリネット及びバス・クラリネット(Bass-Clarinet)の二種あり。又クラリネットには イ調、變ロ調及び ハ調の三種を有す。

木製管樂器の中、最も重要のものなり。其音域又最も廣し。

バス・クラリネットの音はクラリネットよりオクターヴ一、低し。



木製管樂器の音域を示すこと左の如し。

金屬製管樂器は所謂吹奏樂器の類にして、其音色壯大、雄健なり。而して其の種類はホルン、トランペット、コルネット、トロンボーン及びバスチューバ等とす。

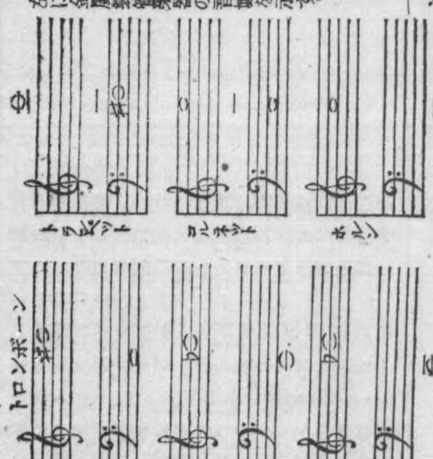
トランペット(Trumpet)　トランペットは金屬製管樂器中の高音部を奏するものにして、其音域狹し。

コルネット(Cornet)　管樂合奏樂にありてはコルネットを以てトランペットに代ふるこことあり、其の音色はトランペットに比して溫和、明瞭を缺く。

ホルン(Horn)　ホルン又はフレンチホルン(FrenchHorn)とも云ふ。金屬製管樂器中最も重要のものなり。其音域、美にして概ね柔情力に富めり。

トロンボーン(Trombone)　トロンボーンは壯大なる音色を有す。次中音、低音の三種あり。又別にコントラバス・トロンボーン(Contra-bass Trombone)あり。次中音のトロンボーンよりオクターヴ一、低き音にして、トロンボーンの中に在りて最低なるものこれなり。

バスチューバ(Bass-tuba)　サキスホーン(Sexhorn)とも云ふ。金屬製管樂器中の最低音にして、次中音、中音、次高音、高音、最高音及び最低音の六種あり。ここは固定佈置にて出



打樂器

打樂器は、凡の樂器ニ云ふべきものにあらず。

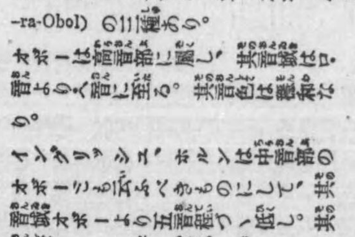
三　管樂器

管樂器には木製のもの二金屬製のもの二種あり。

木製管樂器　木製管樂器にはフリュート、ピッコロ、クラリネット、バス・クラリネット、オボー、イングリッシュ・ホルン、バスソン、コントラ・バスソン及びサキソホーンの十一種あり。

フリュート(Flute)　フリュートは横笛にして、通常のフリュートとピッコロ、フリュート(Piccolo Flute)との二種あり。

ピッコロは通常のフリュートよりもさらに一オクターヴ高き音を發し、其音域は次の如し。



フリュートは高き音部に屬し、其音域はハ音より上ハ音に至る。高き音は清らかにして其中間は柔かなるべき音色を有り。

オボー(Oboe)其他　オボーは其口に舌を有せる竪笛なり。通常のもの、外、

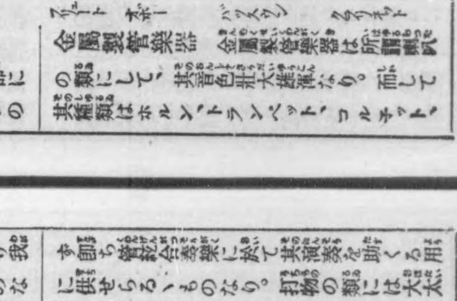
イングリッシュ・ホルン(English Horn)バスソン(Bassoon)コントラ・オボー(Contra-Oboe)の三種あり。

オボーは高音部に屬し、其音域は下ハ音より上ヘ音に至る。其音色は柔和なり。

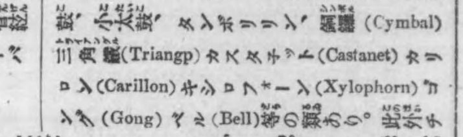
イングリッシュ・ホルンは中音部のオボーニも云ふべきものにして、其音域はオボーより五音程ヅヽ低し。其音色はオボーに似て憂鬱を帶ぶ。

バッスソンは其音域低音部より高音部に亙りて甚だ廣し。

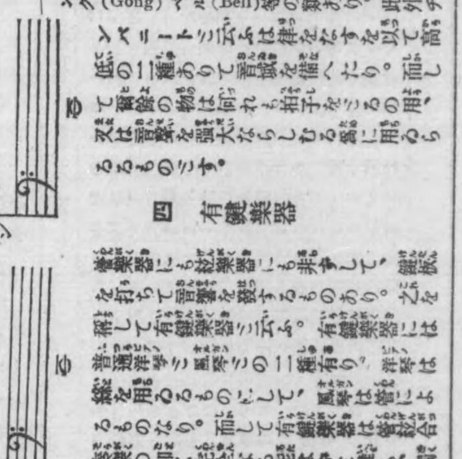
其音域は次の如し。



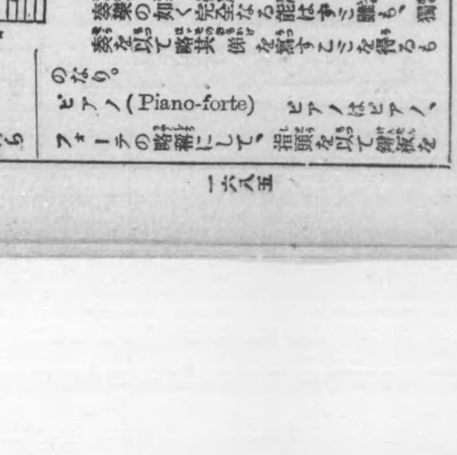
クラリネット



バスソン



オボー



フルート

四　有鍵樂器

樂器にも鍵盤樂器にも非ずして、鍵盤を打ちて音響を發するものあり。之など普通洋琴ニ云ふ。

有鍵樂器には洋琴の二種有り。洋琴は鍵盤を用ふるものにして、風琴は管によりて有鍵樂器の如く完全なる能はずニ雖も、獨奏樂を以て略其の備を有すことを得るも

のなり。

ピアノ(Piano-forte)　ピアノはピアノ、フォーテの略稱にして、指頭を以て鍵盤を

打つ時は、其力は鍵板に連續して內部に裝置せられたる槌を動かし、其槌は直に金屬製の絃を打つが故に絃は震動して音を發するなり。而して其鍵板の數は七オクターヴに渉り、其間の半音をも悉く備ふ。又二個の踏板有りて音を强め又は弱むる用に供す。

又ピアノは其鍵板を打つの强弱によりて其音聲にも强弱の變化を與ふることを得。卽ち强弱の自由なるにより、ピアノ(弱)フォーテ(强)の名は起れるなり。而してピアノの價値は全くこゝに在りとす。更に其表情力の豐富なること、實に大なるものありとす。

今日の完成せるピアノは十九世紀よりのものにして、其以前に在りしクライコード(Cravi-chord)及びハーピスコード(Harpsco-rod.)の改善せられたるものなり。

オルガン(Organ)　オルガンは種々の音色と律とを有する數多の管を配列し、其管口の裝置せられたる所の下部には瓣を以て塀せる風溜ありて下方の鞴より送り來る空氣を貯ふ。而して前面の鍵板を壓す時は其瓣開きて空氣を管口に送入し以て其管を鳴らすものなり。其音の高低は管の長短によりて定む。

又種々のストップ(Stop)あり。管口の下部に備へて之を閉ぢ、必要に應じて其ストップを開く時は、其開かれたる一列の管のみ鳴るべき裝置をなせり。ストップの數は甚だ多くして、一々之に特殊の名稱を附せり。オルガンの大なるものに至りては、殆ど一の大建築とも見るべき莊嚴なる裝置をなすものなり。

而して今日普通に用ゐらるゝ所のものは、家庭用のものにして、西洋にありては、多く寺院に備へられ、家庭又は樂堂に用ゐることは甚だ少し。

源氏物語もみぢの賀　（紫式部）

朱雀院の行幸は神無月の十日あまり也。よのつれならずおもしろかるべきたびの事なりければ御方々物見給はぬを口惜がり給ふ。上も藤壺の見給はざらんをあかず思さるれば試樂を御前にてせさせ給ふ。源氏の中將は青海波をぞまひ給ひける。かたては大殿の頭中將かたちようい人にはことなるを立竝びては花の傍のみ山木なり。入がたの日かげさやかにさしたるに樂の聲まさり物のおもしろき程におなじ舞の足踏おもゝちよに見えぬさま也。詠などし給へるはこれや佛の迦陵頻伽の聲ならんと聞ゆ。面白く哀なるに帝涙をのごひ給ふ。上達部みこたちも皆なき給ひぬ。詠はてゝ袖うちなほし給へるに待とりたる樂のにぎはゝしきに顏の色あひまさりて常よりも光と見え給ふ。

能狂言

第一章　能樂

能は元散樂若しくは猿樂と唱へし舞曲にして、中古以後幾多の變遷を經て今日の各座に傳へ來れり。其技は謠を基として三皷一吹の拍子に伴ひ舞ひ奏づるものなるが、古來觀世、寶生、金春、金剛の四座あり。之に後世起りたる喜多を加へて五流とす。內外百七十番乃至二百番の曲を有し、神秘的なる翁を筆頭として高砂、弓八幡、老松、養老の如き神能あり、又田村、八島、箙の如き修羅物あり、其他女主人公の鬘物あり、佛法より出でたる幽靈物あり、種々の曲を配合して演奏し或は莊重、或は優雅各流孰れも特長を有して其妙を專らにせり。今能樂を詳說せんに其起原より順次說き起さゞるべからず。

一　能の起原

能の起原は古來牽强附會の說多けれども、中古行はれし散樂より漸次發達したるものなるべし。散樂は支那の俗樂の稱へにして專ら滑稽を主としたるも、後之に神樂の舞曲を折衷し、其趣致一變して嚴格なる曲舞の一種となりたり。猿樂とは散樂の變音とも云ひ、又其擧止滑稽にして猿の如きより唱へ來れりとも云ふ。後に藝能の能を附加へて猿樂の能と稱し、更に能とのみ呼び慣らはすに至れり。猿樂の能といふは鎌倉時代に起り、元の散樂の俤漸く去りて神樂の舞振を始め曲舞白拍子などを加へて工夫し、諸國の神社にて演奏するに至りしが、足利氏の頃迄は伊勢の大神宮の御神事其他にも用ゐられ、當時伊勢には勝田、和屋主門の三座、大和には春日神社に外山(今の寶生)結崎(觀世)坂戶(金剛)圓滿井(金春)の四座、近江の日吉神社には山階、下坂、比叡の三座、又河內に新座、丹波に本座、攝津の法成寺座ありて加茂住吉兩社の神事に仕へ、孰れも神樂の外に猿樂田樂などの技を演じ居たるが、右の內最も古きは大和の圓滿井座にして先づ猿樂の祖と云ふも可なり。然るに足利將軍義滿の時結崎の三郞淸次と云ふ太夫最も技藝に秀でしより、召されて同朋となり、觀阿彌と稱す。是今の觀世家の祖なり。是より先圓滿井座には後嵯峨院の時既に十六種の謠を某家に傳へたる由にて、卽ち芭蕉、東北、源氏供養、錦木の如きは夫なりと云へど、當時は今の謠曲の一番と違ひ所謂クセだけの文句に過ぎざりしを、觀阿彌は其子世阿彌元淸と共に刻苦其改良を圖り、前に記せる如く曲舞其他の舞曲を折衷し、謠の文章を時の學才ある僧俗に依囑し前後完備したる多數の新曲を作成せしめ、之に曲節を附し笛、太皷及び大小の皷をあしらひ囃子を定め舞曲に適應せしめて演奏せしに、名こそ猿樂なれ、從來のそれとは大に進みたる妙趣を示し、觀る人感をなして忽ち隆盛を來せしなり。されば今いふ能樂の始めは全く此觀阿彌父子といふも不可なきに似たり。其時代より在來の猿樂の特色たりし滑稽の技は自から省かれて別派をなし、終に獨立して狂言といふもの起りしなり。幷は狂言の條に說くべし。

二　武家と能樂

義滿將軍の奬勵と觀阿彌父子の天才妙技とにより能樂の大成を見るに至り、同時に將軍は之を以て式樂と定め、儀式の時演奏せ

しむる事になりしより、爾來年を趁うて盛況を呈し、義政將軍時代には觀世家始め金春、保生（後に寶生）金剛の四座相並びて太夫と稱し代々名人上手を出し、歴臣氏の世となりては秀吉自ら其技を演せし程の好者なれば、愈〻斯道を愛して、當時金剛の門下たりし喜多七太夫の此技に秀でしを賞し、召抱へて一家を成さしめ、茲に喜多家を加へて五座となしたり。續いて德川家となり觀世太夫を五座の頭に据ゑて、愈〻能樂を重き式樂として用ゐ、正月三日には城中にて諸初式を行ひ、或は勅使饗應の如き場合に缺くべからざる禮樂となし、且謠曲を武士の嗜みと迄唱へて、將軍始め諸侯及び其家中の士等は幼少より之を練習すべき一藝となさしめたれば、能樂の全盛殆ど其極に達したり。然るに維新の際德川幕府の倒るゝや、能樂も亦一大打撃を被りて殆ど顧みる者なく、太夫其他の業師も俄に扶持に離れてさしも全盛なりし能樂も衰れ前世紀の觀曲となつて葬られんとしたるを、右大臣岩倉具視外二三の貴紳大に之を惜しみ、殊に畏れ多くも　英照皇太后陛下の御意を奉じ、漸く復活の運命に接し、明治の初年芝丸山に能舞臺の設けらるゝに至りて、追々舊態に復し、上流紳士の嗜好に投じて謠曲を練習する風起るや益〻勢ひを加へ、且岩倉右府等の盡力により　皇太后陛下の御興を誘ふ技藝なれば、其至難なること推して知るべし。而して多くの動作には一定の型ありて、其型を守りつゝ演ずる技なれば、一面には甚だ容易なるが如く思はるゝも、其型ごとに心なく演ずれば全く死物ごとなり、只々型に囚はれたる無趣味の技藝ごとなり、決して感興を生ぜしむること能はず、單に型通の技藝にては能の妙味更になし。乃ち氣合を籠めて内容を充實し、之を型ごいふ輪廓に嵌めて現す時、始めて妙味を示し得るなり　以上の次第なれば能を見る人も其心を以てせざれば、普通の演劇の如く直に妙味を會得すること能はず。先づ其曲の意味を多少了解し置き之に對する自己の感想ご對照して能を見る時は、意外の興味ありて、却て一擧一動微細の感情迄を露出する演劇に比し、遙に優雅にして容情に遠ざかりたる一種の品位を認むるものなり。之を繪畫に譬ふれば、演劇は浮世繪の如く能樂は古土佐の繪卷物に接するが如し。現代の風俗は之を浮世繪に求むるに如かずと雖も、古雅典麗の筆致を以て能く其精神を畫き出せるは古土佐の特色にして、其品位に至りては浮世繪の企及すべきにあらず。されば能は觀賞の度を增すに隨つて妙味愈〻深く感興益〻加はるに至るなり。

四　薪能の古事

奈良の薪能ば昔時南都にて春日の神事に行ひし獻能なり。今春（今の金春）金剛、寶生三座の太夫二人づゝ交代にて之を勤め、觀世太夫は公儀の太夫ごして之に加はらず、春日神社大華表の前に舞臺をかけて翁渡しの式あり、薪能は十一月二十七日にて神輿の御旅所の前にて能あり、又春の神事は二月七日より十四日迄續き南大門の前なる芝生にて能を舞ふ。日に三番なれご日のある中には終らず半以下は算を焚きて演ずるより之を薪の能ご稱し、七日の間に雨降らば其日は廢し、七日共每日式三番あり、各太夫の名代ごして勤むる例なり。今尚春日の祭日には能樂の奉納ありて、金春家の樂師專ら演奏する事ごなり居れご、薪の古例は疾くに廢れたり。

五　勸進能

能を公開して士民に觀覽せしむるを昔は勸進能ご云へり。永享五年祇園塔婆供養のため觀世三郎太夫が京都糺河原に於て興行せしを嚆矢ごする由某書に見ゆれご、三郎太夫は應永中歿したれば年代に疑點あり。或は寬正五年四月同所に於て觀世音阿彌の興行せし勸進能を以て嚆矢ごする方妥當なるべし。此時は三日間興行あり、義政將軍始め管領諸侯擧つて見物し非常の盛況を呈せし事、糺河原勸進猿樂日記に詳かなり。音阿彌は當時尚又三郎ご稱し、三十六歳の壯齡なりき。次に文龜元年三月金春七郎北野にて三日間、永正二年金春太夫栗田口に於て四日間興行あり。是等が最も古き勸進能にて、德川時代は觀世家に限り一世一代ごして許され來りしも、近く弘化五年破格を以て寶生彌五郎太夫に勸進能を許され、同年二月より晴天十五日間筋違御門外の明き地にて興行せり。彌五郎は今の九郎翁の父にして此時の催しは所謂勸進能の終りなるべし。

六、謠初の古式

謠初は昔將軍家にて正月に行ひし式なり。足利將軍の時、正月四日御臨にて觀世太夫一曲を謠ひ御服を下賜せられしことあり。之を始めごして德川家にては正月二日ご定め、當日將軍家本丸の大廣間に出座あり、御三家御三卿以下諸侯に御盃を賜ふ。此時觀世太夫を筆頭ごして時の能太夫、諸役者一同裃袴侍烏帽子にて三の間緣側に座列す。將軍の御盃に三獻重なるを俟つて、觀世太夫平伏のまゝ「四海波」の小謠を謠ふ。夫より老松、東北、高砂の囃子三番のりて、太夫に從斗目二枚白綸子紅裏の御時服一枚を賜ひ、太夫の肩に投げ掛くるを頂戴し、直に件の白綸子の時服を浮折て弓矢立合を舞ふ。是は觀世、寶生、喜多の三太

夫相舞にて舞ふ。了りて將軍自ら更に肩衣を脫ぎ之を織世太夫に賜ふ。續いて御三家以下諸大名は皆肩衣を脫ぎて太夫に授くるを、太夫受けて悉く一纏し、是にて式を終るなり。右の肩衣は後に諸大名に持參し目錄と引替へて貰ふなり。近年上野東照宮に於て此式を再興し、德若家の擔當にて年々一月三日に擧行す。

七 能の役者

能を演奏するには種々の役人を要す。先づ一曲の主人公をシテ（仕手）と稱し、五流の家元又は分家の子家にせよ、シテとして舞ふ者は其能の責任を負ふべき太夫なり。次にシテに伴つて出づるをシテヅレと云ひ。昔は太夫格の家、ツレの家など定まり居たり。シテの相手を脇方と稱し、之に隨ふ役をワキヅレと呼ぶ。其外子方、トモ、立衆等種々あり。以上は立方と稱して舞を勤む。囃子方は大小鼓、笛、太鼓にて合奏す。次に其能の謠曲を數名同吟にて謠ふ者を地謠と稱し、其內の長を地頭と云ふ。又後見は舞臺を監視し、所要の造物を出し、又は小道具を役者に渡し、凡て舞臺に失策なきやう注意する役人にして、實は重き役なれど、近來は只の飾物同樣其人を得ざる事多し。又舞臺にて裝束を着くるを物着と云ひ、或は造物の中にて裝束を改むる事などある時之を擔當して役者に裝束を着けさする者は、總て物着せと呼びて裝束方より出づ。

八 流派と宗家

能樂に流派ある事は誰も知る所にして、觀世、寶生、金春、金剛、喜多の五流なり。今其宗家について記せば、觀世は元の結崎家にして、其祖結崎清次は伊賀國の人服部治郎左衛門信清の三男に生れ、三郎太夫と號し、後觀阿彌と稱し應永三年歿す。其子左衛門元清は世阿彌と稱し斯道の名人にて新作を多く世に出せり。爾來結崎を改めて觀世を名乘音阿彌以下連綿として現時の二十三世清廉に至る迄能樂家中最も重んぜらるゝ家なり。寶生は觀世の一族にして、元清の次男を養子となしたり。卽ち今の寶生九郎の先なり。觀世寶生二家を上掛りと稱し、他の三流を下掛りといふは、古來の慣習なり。金春は卽ち圓滿井の後にして其祖は金春式部氏信と稱し、落髮して善竹（禪竹とも）と言ひし人なり。金剛も圓滿井の分派にして、喜多は又金剛の門より出でたり。今の金剛鐵之助、喜多六平太は其宗家たり。現時は上記の各宗家の太夫其流を總承し、金春は當代榮次郎若年の爲觀閒伴馬之を輔佐し、又觀世のツレの家として德川時代より一家を成したる梅若家あり。各流亦分家弟子家ありて皆其技を維持し來れり。次に脇師にて太夫の相手に立つワキ方の役者あり、是中頃よりの定めなり。初は特に脇師と稱する者なく、太夫の弟子を以てワキを勤めしめしが、金春家にて始めて脇師を定めし由、猿樂傳記には記せり。其後下掛り寶生、高安、福王、春藤、進藤の諸家出でしも、獨り寶生は連綿今に及べり。

九 能の囃子方

能の囃子は大皷、小皷、笛、太皷の四種にして是亦諸流あり。小皷は宮增彌左衛門と云へる人を其祖として、觀世流、幸流に分れ、大皷は大藏、高安、葛野の諸流、笛は一噌流を始めとし森田流、春日流などありも、春日流は今傳はらず。太皷は觀世、

金春流。高安、寶生、長命、梅若等の流派ありしも、觀世、金春二流のみ專ら今に傳はる。

十 能の作者

能の始めは多く神の威德を現したる神事能なりしも、足利時代之を大成したる觀世清次元清父子の時代に至り、種々の新曲を作れり。當時其文章の原作は專ら學才ある僧侶の手に成りしもの多きより、佛法の功力を示したる幽玄物多く觀世父子之を作曲せしもの最も多し。就中世阿彌元清の作十中の六七を占め、之について金春禪竹、同禪鳳、觀世小次郎、同彌次郎等なり。今左に有名なる謠曲と其作者を擧ぐ。

白髭、花筐、道成寺、卷絹、卒都婆小町、源路、松風、百萬、草紙洗、鵜、躑、鉢木、松尾、求塚（以上清次の作、但し白髭は禪竹の作とも云ひ、松風以下は世阿彌の作とも云ふ）

高砂、弓八幡、難波、老松、志賀、白樂天、籇老、田村、八島、實盛、頼政、經政、朝長、清經、忠度、東北、佛原、野宮、采女、井筒、熊野、班女、二人靜、雲雀山、三輪、富士太皷、羽衣、雷林院、杜若、櫻川、三井寺、鄽鄽、鳥、藤戶、鵜飼、海士、當麻、猩々、旭、鵺、通、螢丸、大原御幸、景清、俊寬、總角、綫捨、鵜飼小町、關寺小町、鷲、歌占、國栖、春榮外數十番（以上元清の作）

加茂、竹生島、玉葛、西行櫻、芭蕉、小督、龍田、糸上、熊坂、放下僧、重衡（千手）、江口、蘆刈、山姥、籠太、定家、源氏供養、昭君外十數番（以上金春禪竹作とも云ふ）

但し江口以下は世阿彌元清の作、但し橋辨慶、以下二種は世阿彌の作とも云ひ、吉野天人（以上日吉佐阿彌の作、但し橋辨慶、以下二種は世阿彌の作とも云ひ、吉野天人は小次郎の作とも云ふ）

石橋、隅田川、弱法師、盛久（以上結崎元雅の作、但し隅田川以下三番は元清の作とも云ふ）

嵐山、東方朔、生田敦盛、一角仙人、野守（以上金春禪鳳の作）

安宅、張良、綱、玉の井、遊行柳、紅葉狩、船辨慶、龍虎、胡蝶外二十餘番（以上觀世小次郎信光の作）

正尊、通小町外十數番（觀世彌次郎長俊の作）

鞍馬天狗、大江山、烏帽子折、氷室、錦戶、調伏曾我外數番（以上脇方宮增作）

殺生石、藤、橋辨慶、水無月祓、吉野天人（以上日吉佐阿彌の作、但し橋辨慶以下二種は世阿彌の作とも云ひ、吉野天人は小次郎の作とも云ふ）

柏崎、鵜飼、（江波左衛門の作、又世阿彌の作とも云ふ）

以上の外に誰の作彼の作と云ふも、多くは今の世に用ゐられざる者なれば省きつ。而して謠曲の總數は一時七八百番の上に出でしも、拙劣なるもの又は時勢に合はざりし者など追々淘汰せられ三四百番となり、其後又減じて內外二百番と定められ他は廢曲となれり。現時に在りては觀世流のみ二百番を繼承し他の諸流は又其數を減縮し百三四十番乃至百七十番になしたり。尙明和の頃觀世十五代元章は、謠曲文中或は古實に叶はざる者ありとし、或は古代の歌詞に適せざる者ありとして、之が改竄を試み、萬葉調の古語など加へて所謂「明和の改正本」を世に弘めんとせしも、徒らに事實に拘泥し古語に囚はれて興味を失ふもの多かりしかば、終に元章一代にして改正本は廢せられたり。現今觀世流の「梅」と稱する謠曲は

十一　謡曲の種類

謡曲は、能の脚本である。能は、舞と謡とを主とした歌舞劇であるが、謡曲は、その謡の部分だけを指していふ場合と、能全体を指していふ場合とがある。

謡曲は、その取扱ふ題材によつて、これを五種に分つことが出来る。即ち、

一、神能物
二、修羅物
三、鬘物
四、雑能物
五、切能物

の五種である。

一、神能物

神能物は、神を主人公とした能である。

神能物は、脇能とも呼ばれ、能の番組の中では、第一番目に演ずるのが例である。

神能物は、神の威徳を讃美し、国家の繁栄を祝福するのが、その主眼であるから、能の中でも、最も荘重なものとされてゐる。

神能物は、脇能物の外に、脇能物の変化したものと、脇能物と修羅物との中間のものとがある。

二、修羅物

修羅物は、武将の霊が、生前の戦争の有様を物語るものが多い。

修羅物は、前場と後場とに分れ、前場では、武将の霊が、旅僧などの前に現れて、自己の身の上を物語り、後場では、その霊が、修羅道の苦患を現ずるのである。

修羅物は、能の中でも、最も劇的なものとされてゐる。

三、鬘物

鬘物は、女性を主人公とした能である。

鬘物は、前場では、女性の霊が、里の女や、漁夫などの姿で現れ、後場では、その霊が、本来の姿に帰つて、昔の恋や、舞などを演ずるのが例である。

鬘物は、修羅物と共に、能の中でも、最も重要なものとされてゐる。

四、雑能物

雑能物は、前の三種の能に属しないものの総称である。

雑能物は、狂女物、狂人物、老人物、物狂物、鬼畜物、怪異物、現在物などに分類することが出来る。

五、切能物

切能物は、能の番組の最後に演ずるのが例である。

切能物は、能の番組の最後に演ずるだけあつて、能の中でも、最も華やかな、最も賑やかな、最も派手な能である。

切能物は、能の番組の最後に演ずるだけあつて、能の中でも、最も華やかな、最も賑やかな、最も派手な能である。

十一　謡曲の種類

謡曲は、能の脚本である。能は、舞と謡とを主とした歌舞劇であるが、謡曲は、その謡の部分だけを指していふ場合と、能全体を指していふ場合とがある。

謡曲は、その取扱ふ題材によつて、これを五種に分つことが出来る。即ち、

一、神能物
二、修羅物
三、鬘物
四、雑能物
五、切能物

の五種である。

一、神能物

神能物は、神を主人公とした能である。

神能物は、脇能とも呼ばれ、能の番組の中では、第一番目に演ずるのが例である。

神能物は、神の威徳を讃美し、国家の繁栄を祝福するのが、その主眼であるから、能の中でも、最も荘重なものとされてゐる。

神能物は、脇能物の外に、脇能物の変化したものと、脇能物と修羅物との中間のものとがある。

二、修羅物

修羅物は、武将の霊が、生前の戦争の有様を物語るものが多い。

修羅物は、前場と後場とに分れ、前場では、武将の霊が、旅僧などの前に現れて、自己の身の上を物語り、後場では、その霊が、修羅道の苦患を現ずるのである。

修羅物は、能の中でも、最も劇的なものとされてゐる。

三、鬘物

鬘物は、女性を主人公とした能である。

鬘物は、前場では、女性の霊が、里の女や、漁夫などの姿で現れ、後場では、その霊が、本来の姿に帰つて、昔の恋や、舞などを演ずるのが例である。

鬘物は、修羅物と共に、能の中でも、最も重要なものとされてゐる。

四、雑能物

雑能物は、前の三種の能に属しないものの総称である。

雑能物は、狂女物、狂人物、老人物、物狂物、鬼畜物、怪異物、現在物などに分類することが出来る。

五、切能物

切能物は、能の番組の最後に演ずるだけあつて、能の中でも、最も華やかな、最も賑やかな、最も派手な能である。

切能物は、能の番組の最後に演ずるだけあつて、能の中でも、最も華やかな、最も賑やかな、最も派手な能である。

般觀覽席なり。舞臺の右側に面したる場所は脇正面と唱ふ、脇座と相對するを以てなり。又地謠の背後より見る席は地裏と稱し、最も不便なれは昔は樂屋内の人々などが出で、觀覽する席に充てたり。見所は總て枡形に仕切を設け、四人詰を以て一席とせり。

十三 假面の種類

能に用ゐる假面は古來名作多く、或は聖徳太子御作とか藤原淡海公作とか言ひ傳ふるを始めとし、神作と稱する物、古作と唱ふる物、皆名工の作と稱すれど、是等は傳來の古きを誇るのみにて其實物の果して世に存せしものなりや否やを知らず。其他の作も古きは追々廢滅したる結果、現存せる古作假面は極めて貴重なる美術品として各流宗家の家寶となり、或は貴紳の寶庫に收まりて容易に使用を許さず、殊に翁の面の如きは最も貴むべき物として各流皆祖先傳來の珍什を用ゐる。

神作と稱するは聖徳太子、淡海公及び弘法大師の三作を云ふ。是は翁の面のみなりとか。或は古作或は十六作と稱する十六人の名工の作にて春日のトリと云ふを始め春日、彌勒、日光坊、龍右衛門、文藏主、夜叉丸、赤鶴、増阿彌、小牛、石王兵衛、德若、寶來、春若、福來、日氷、越智等の作なり。

人々降つて中作と稱するは中古の作なり。作家は三光坊、孫次郎、千種、運慶、井關等にして此三光坊の弟子に有名なる面打出目是閑を出せり。是閑は豊太閤より天下一と賞讃せられ、爾來天下一出目の稱を許されたるが、之を本家出目と稱し、外に弟子出目、越前出目など種々の分派あり。越前出目は三代以後江戸に移住し元休と號して代々面打を業とし、最後の元休は近く數年前歿したり。之にて面打專門家は絶えたるが實は面打と云ふも德川時代以後は古作の模寫或は修繕に止まりしなり。

面は其種類多けれど、單に名稱を擧ぐれは、「尉面」百式尉(翁に限り用ゐる)、小尉、朝倉尉、小牛尉、三光尉、笑尉、皺尉、石王尉、惡尉、鼻瘤惡尉、茗荷惡尉、大惡尉、重荷惡尉、「男面」平太、中將、痩男、若男、邯鄲男、十六童子、頼政、俊寛、蛙、今若、大喝食、小喝食、粟男、「女面」小面、深井、若女、曲見、痩女、増、増髮、近江女、泥眼、橋姫、「盲目」蟬丸、弱法師、景清、「般若の類」般若、生成、「天狗化性の類」大飛出、小飛出、熊坂、大惡見、小惡見、長靈惡見、猿惡見、釣眼、アヤカシ、黒髭、野干、眞蛇、鷹、猩々、「獅子」獅子、獅子口、「神仙佛」三日月、大天神、小天神、不動、一角仙人、雷、

以上各種の假面を用ゐるは皆シテ方即ち舞人たる太夫及び其ツレの役者なるが、シテとても面を用ゐざる事あり。現在物の鉢木、七騎落、夜討曾我等假面を掛けず之を「直面」と云ふ。又シテの相手方なる脇師及び其ツレは如何なる能にも面を用ゐず。

十四 能樂の番組

能は大概一日に五番づゝ組合せて舞ふを例

とすること前に云へり。其組合せの如何によりて其日の興趣に大關係あり。假令面白きものにせよ同じ能柄を集めて演ずれは、目先變らずして見物を飽かしむる虞あり。古來定まりたる能組は第一に神事能を置く、これ日本は神國なれは神を貴び敬ふ意なり。第二に修羅物とて軍事の能を置く、一には惡魔降伏の意又一つには人間の世となりて互に相爭ひ鬪ぐ事多きを諷す。第三に女物即ち世定まり人心泰平に歸し婦女漸く時を得て戀慕の道起るをあらはす。第四に鬼事又は現在物、狂女物などを置く、これ泰平榮華の夢さめて妄執の迷ひを生じ五常に外れたる淺ましの有樣を鬼事に示す、現在物又は狂女物は世態人情の變化を寫して見物の同情を惹き半日の觀能に稍倦みたる心を引き直す爲なり。第五に天下再び治まり萬民喜びをなす祝言の能を据ゑて一日の演舞の終りとす。以上は稍附會の説なれど、要するに古人が番組の取合せに種々能柄を變化せしめて見物を倦ましめざるやう注意せし苦心の痕を察すべし。されは能のみならず素謠の番組も大概は以上の配合を基として組合するなり。又觀世其他の家元にては、正月の能に限り一定の番組として例年動かぬ番組を用ゐる。即ち翁を第一とし高砂、田村、羽衣、船辨慶、岩舟等なり。此岩舟は附祝言として多くは半能と稱し前半を省略して後半のみ舞ふ事となす。太夫格以外の家にては翁の次に高砂を用ゐること能はざる慣例なれは、鶴龜或は老松、難波、弓八幡等を用ゐる高砂の附祝言として半能となす。又能五番の外に狂言三番仕舞囃子などを能の間に挾みて演ずるなり。其他祝祭、追善等には夫れ〳〵祝儀、神佛に相應したる能組を編成する事なといふ迄もなし。

十五 能の演奏

[illegible]は勸進能と稱へ一般公衆に觀覽せしむるは、數年間に一二度の催しに過ぎざりしか、今日にては各流毎月一回宛開演し之を月並能と稱し、又臨時に催すを別會若しくは臨時能といふ。又普通は裝束能なれど暑中七八兩月は裝束を着けずして袴のみにて演ず、之を袴能と呼ぶ。(暑中以外にも催す事あり)隨つて九月より裝束を着くるを以て之を裝束始めの能と唱へ、六月には裝束納めの能といふ。

能の演奏は通例午前八時乃至九時に開始す。近來は夜能とて午後三四時頃に始め十時頃に了るもあり。今演能の順序方法概の一例を取りて記すれは略其趣味を知得すべし。乃ち左に羽衣の能を記す。

羽衣は、駿州三保の松原にて白龍といへる漁夫、松に懸れる天人の羽衣を見て珍らしき事に思ひ、拾ひ取りて持歸らんとせしを、天人見て、其は我衣なれは返せと云ひ、漁夫が拒むを見て歎き悲しむ。漁夫哀れに思ひ天人の舞曲をなさは羽衣を返し與へんと云ひ、終に天人は之を纏し羽衣を着て舞ひ奏でたる後、喜びて天上に歸り去る事を作れる能なり。シテは天人にて、ワキは伯龍、ワキヅレは仲間の漁夫なり。

先づ囃子方は笛、小鼓、大鼓、太鼓といふ順にて揚幕の左端を少し開きて一人づゝ靜かに出で舞臺の正面の座に着く。同時に地謠方は舞臺の切戸口より出で笛柱の前より脇座の方へ横に二列に座す(翁の能に限り地謠は囃子方の後方に並ぶ)。此時後見は松の造物に長絹を掛けたるを羽衣の心

にて持出し舞臺正面先に置く。是にて三條の松原の體こなりたるなり。(但し流儀により又は特別の時には道物を出さず)

〔羽衣〕

して長袴を穿し、掛一の松の前なる笏干に掛け置く。)一聲ございふ笛數の合方にてワキ伯龍及びワキヅレ二人の漁夫釣り竿を肩にして出で、舞臺に立ちて「屋早の三穂の濱わを漕ぐ舟の」ございふ文句を謠ふ。夫よりワキヅレは地謠前に座し伯龍は獨り松原の景色を眺むる中、臺香四方に薫じて只事ならぬ有樣に四邊を見れば、例の松に羽衣の懸れるあり。立寄りて見れば色美しく常の衣にあらず、持歸りて家の寶になさんこと詠べて件の長袖を松より取下し脇座の方へ行かんとする時、シテ即ち天女は幕を上げさせ「のう其衣はこなたのにて候ふ。何しに召され候ふぞ」こ呼掛く。ワキは之に不審してシテの方を見やり、「是は拾ひたる衣にて候ふ程に、取りて歸り候ふよ」こ云ひ、天女は「それは天人の羽衣ござてたやすく人間に與ふべきものにあらず、元の如くに置きたまへ」こ云ひつゝ揚幕を出づ。地謠の「東遊びの駿河舞云々」より順次クセこなる(クセこは一曲中の或る主要なる一段にして、謠曲の基は此クセなりこいふ。能にては居グセ、舞グセの二種あり。居グセは舞はずに只座して居るなり。此羽衣は舞グセなり)クセ了りてクセの上げより地謠一段ありて、太鼓の打出しこなり、シテは舞臺正面に立ち合掌して「南無歸命月天子、本地大勢至」こ祕念し、「東遊びの舞の曲」こ地の謠より舞こなる。序の舞こて靜なる舞なり。五段又は三段あり。序の舞終りて和歌より又破の舞に移る。是は位早く且短き舞なるが、夫よりキリ即ち終尾の舞こなり、天の羽衣の浦風にたなびく晴々しきたる心にて舞ひ、「天津み空の霞に紛れて失せにけり」こ拍子踏みて一曲を終る。是を留拍子こいふ。又舞込みこて舞ひながら橋掛りより幕に入るもあり。此時はワキ立ちて仕手柱先に出で、シテを見送りて留むる事あり、脇留こ稱す。シテ入りたる後、ワキ、ワキヅレ立ちて又靜かに橋掛りより着くるを物着こいふ。)裝束をつけ終りて仕手柱先に立ち、「乙女は衣を着しつゝ幾羽衣の曲をなし」こ謠ひ、ワキの掛合ありて地謠の「東遊びの駿河舞云々」より順次クセこなる(クセこは一曲中の或る主要なる一段にして、謠曲の基は此クセなりこいふ。能にては居グセ、舞グセの二種あり。居グセは舞はずに只座して居るなり。此羽衣は舞グセなり)クセ了りてクセの上げより地謠一段ありて、太鼓の打出しこなり、シテは舞臺正面に立ち合掌して「南無歸命月天子、本地大勢至」こ祕念し、「東遊びの舞の曲」こ地の謠より舞こなる。序の舞こて靜なる舞なり。五段又は三段あり。序の舞終りて和歌より又破の舞に移る。是は位早く且短き舞なるが、夫よりキリ即ち終尾の舞こなり、天の羽衣の浦風にたなびく晴々しきたる心にて舞ひ、「天津み空の霞に紛れて失せにけり」こ拍子踏みて一曲を終る。是を留拍子こいふ。又舞込みこて舞ひながら橋掛りより幕に入るもあり。此時はワキ立ちて仕手柱先に出で、シテを見送りて留むる事あり、脇留こ稱す。シテ入りたる後、ワキ、ワキヅレ立ちて又靜かに橋掛りより

幕に入り、續いて囃子方入り、地謠入り、最後に後見は松の造物を持入るなり。

以上は優美なる能樂演奏の一例なるが、其神仙能の莊嚴なるもの、修羅能の勇ましきもの、現在物の溫雅なる、夫れ〴〵の趣致皆特長ありて、味はへは愈〻妙を覺ゆるなれご、元來和漢の文章を綴り合せたる謠曲なれば、打聞きには悟り難き文句多し。隨つて文句も能柄も辨へずに能を見て、其趣味を云々する人は、是能の趣味なきにあらずして其人の能見る資格なきを示す者也。

十六 替の形

同じ能にても普通の舞方以外に多少變りたる舞方をなす事あり、之を替の形こいふ。各流によりて夫れ〴〵變體あり、又替の形こして演ずる手段にも種々ありて、動作を主こしたるあり、拍子を主こして舞方を變へたるもあり。能の番組に、曲名の傍に小さく記せる文句は替の形を現すものにして、之を小書こ云ふ。替の形の有名なるもの二三を擧ぐれば左の如し。

(羽衣)和合の舞、彩色の傳、霰扇れ、舞込、(熊野)村雨留、彩女の傳、膝行、(松風)盤渉、(清經)總ざ取、(七騎落)恐の舞、(安達原)庵室留、(葵上)空の祈、(大原御幸)庵室留、(葵上)空の祈、(鵜飼)白波の傳、前後の替、(善知鳥)弓流し、素働き、(土蜘蛛)千筋、入達の傳、(安宅)瀧流、延年の舞、酌掛の舞、(鵺)笑酌の舞、(草紙洗)笏の舞、曲水の舞、遊曲、(海士)解脫の舞、(邯鄲)盤渉の樂、(邯鄲)青山、(安達原)黑頭、(道成寺)古式、亂拍子の舞、(安達原)黑頭、(弱法師)盲目、(雨夜の傳)、(野宮)合掌留、(花筐)狂女の舞、(山姥)雪月花、長枝、(老松)紅梅殿、(石橋)大獅子、連獅子、(師宣十二段の式、(仲光)悉皆の舞、神遊、盤渉、(朝長)鏡法、(小鍛冶)黑頭、(殺生石)後ジテ、(烏帽子)白頭、(猩々)猩々の舞、置壺の傳等。

以上の外個種々あり、或は天狗揃、天人揃、鬼揃ひなご稱して多數の役者を要するもあり、或は兩ジテ、替裝束なごもあり、所作舞、拍子方等に多少變化を來し、白頭の如き時は謠方も總て常より重し。又多くの場合替の形にて演ずる時は謠の文句にもぬき差しあり、道物の置場所、役者の出入等にも變化を來し、珍らしき型なごあるものなり。茲に一二の例を示せば「松風」の戯れの舞にては、常の舞の終りに道物の松を廻り「立別れ」こ歌ふ事あり、破の舞は扱けてキリになり、一の松にて舞臺を見遣り、夫より幕に入り、脇の留こなる。「葵上」の空の祈りは、いのりの間にシテは物こ橋掛りに行きて立ち、ワキは之を知らずして舞臺正面の小袖に向つて祈る型なり。梓の出は一聲次第の跡の文句即ち「凡そ輪廻の輪の如く」以下、立寄り憂きを語らん迄抜けて「梓の弓の音はいづくぞ」こなる。「清經」の戀音取は笛の祕事にして、シテの出に「聖人に夢なし」以下の文句を謠はず、笛の音に伴れて憑惚れながら橋掛りを出で、靜々こ舞臺に入り直に「うたゝ寢に戀しき人を」云々こ謠ひ出すなり。斯くの如き變化を替の形こ稱し、普通の舞方よりは其能の位の重くなるが多し。

十七 謠曲と仕舞囃子

舞、囃子を離れて謠曲のみ謠ふを素謠と云ふ。謠曲は能樂の基礎となるものなれば、謠曲に熟達する樂師に取りて最も緊要の事なり。隨つて能役者は幼時より之が練習に重きを置くのみならず、近來素人間にも家庭の娯樂として、素謠の流行頗る盛なるを見る。素謠に關しては別に後章に說く所あり。番謠とは素謠として謠曲一番を始めより終りまで謠ふを云ふ。謠曲の一章一節を謠ふを小謠と云ひ、一人にて謠ふを獨吟二人以上にて同吟するを連吟といふ。仕舞とは舞所作と謠とを或一節だけ演ずるものにて、勿論裝束を用ゐず、袴と扇とにて舞ひ（時に薙刀の如き小道具を用ゐる）地謠は一人にても二人以上にてもよきなり。囃子とは舞若しくは所作を四拍子即ち大小鼓、笛、太鼓等にて囃しつゝ演奏するものにて、之を舞囃子とも云ふ。同じく裝束、作り物等を用ゐず、舞人はシテ一人にて、ツレ、ワキ等の文句あれば地にて謠ふ。（舞なく、謠と四拍子とのみあるは居囃子といふ）、謠曲一番を舞人なく四拍子のみにて謠ふを番囃子と稱す。

以上の素謠、仕舞、囃子等を能舞臺にて演奏するには、役人の並び方に一定の法則あり。素謠にて獨吟若しくは連吟の時は、舞臺中央より稍左に寄りて斜に目付柱の方を向きて座す。番謠の時は同じ位置に二列若しくは三列に座し、仕舞の時は舞臺正面即ち囃子方の席に於て舞人は前列、地謠は後列となりて座す。囃子の時は舞人及び地謠は舞臺左方（常の地謠席の前）に斜に目付柱に向ひて座し、拍子方は平常の囃子方の席に着く。

又獨吟に一調一聲一管とて、拍子一つづゝ加へて謠ふ事あり。一調は謠と小鼓、一聲は謠と太鼓、一管は即ち笛にて、是等の場合には謠人は舞臺の地謠席前に斜に座し、拍子方は舞臺中央に正面向きて座する定めなり。

小謠、仕舞、囃子等にて演ずべき箇所は、謠曲中或一章一節と定められてあるなり。其外種々の法則慣例等ありて、初心の心得置くべき事も多ければ、別に素謠の條中に記すべし。

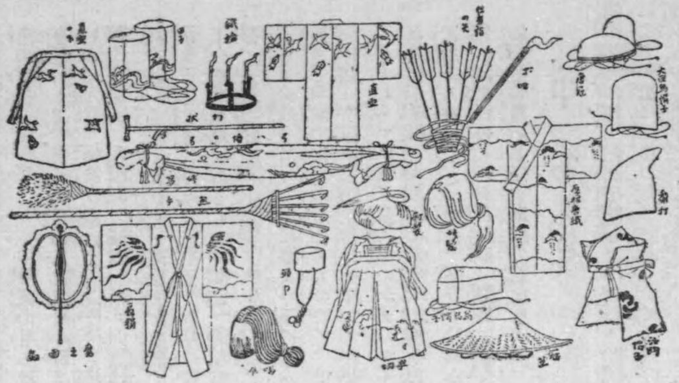
十八　地謠方

地謠とは能の地を同音にて謠ふ事、單に「地」とも云ふ。地謠方は通例六人乃至十二人にて、其音頭を取る人を地頭と稱し、重き役なり。能の時は舞臺の横手に居並び、地頭は後列の左端若しくは中央に座す。一同社衣（式能の時は烏帽子素襖上下）にて扇子を携ふ。謠ふ時は扇子を右手に持ち、地謠のなき間は之を膝前に要を右にして置く。扇子の持方は流儀により或は要の所を持ちて末を兩膝の前方中央に落すもあり、或は末の方を持ち要を板敷に突くもあり。

十九　能の裝束

能に用ゐる衣裳は總て之を裝束といふ。高貴の御前に於て演ずる場合又は翁付式能等には、囃子方地謠後見等は侍烏帽子、素袍、長袴を用ゐるも、平素の能には囃子方地謠後見等は皆社衣なり。此處にいふ裝束は立方の役者の着用する衣裳にして、古來能裝束と云へば華美壯麗なる珍貴の物多し。今左に裝束の種類を說明せん。

「冠」大臣公卿の役々に用ゐる、鬘、井筒、絃上等、「透冠」神體を示す役、高砂、弓八幡の如きものに用ゐる、「唐冠」唐土の貴人の用ゐる物、鶴龜のシテ、咸陽宮、



西王母其他、「天冠」神女天女の役に用ゐる、「龍立」龍神の戴くものにて、龍の形を戴す、「烏甲」舞樂雅樂の式に用ゐるものと同じく、樂人のかぶる者、富士太鼓其他に用ゐる。

「翁烏帽子」翁の太夫のかぶる黑の立烏帽子、「風折烏帽子」立烏帽子の上を横に折りたるもの、黑と金とあり、「小立烏帽子」翁烏帽子のやゝ低きもの、「前打烏帽子」立烏帽子の類にて上部を前に折る、「大臣烏帽子」大臣脇とて高砂、弓八幡、養老などの脇方のかぶるもの、「梨子打烏帽子」修羅能のシテの如き武士の着用する者、「折烏帽子」即ち侍烏帽子にて夜打曾我の如き能に用ゐる。

「頭巾」熊坂などに用ゐるは長範頭巾と云ひ、賴政に用ゐるを賴政頭巾といひ、輪藏に用ゐるは輪藏頭巾なり。

「兜巾」山伏の額にあつるものにて、安宅、攝待等に用ゐる。天狗の頭に戴くは大兜巾と稱す。

「帽子」主として僧尼の被り物にして、普通の脇僧に用ゐるを角帽子と云ひ、やゝ品位ある僧に用ゐるを沙門帽子と稱し、又尼御前の被るは花帽子と云ふ。

「黑頭」黑色の長髮にて、童子又は鬼形等の役に用ゐる、「赤頭」赤色の長髮にて、「白頭」と共に鬼畜天狗の類に用ゐる、「黑垂」烏帽子など冠りたる時兩鬢に垂れたる黑き毛髮、「白垂」同上老體の役に用ゐる。

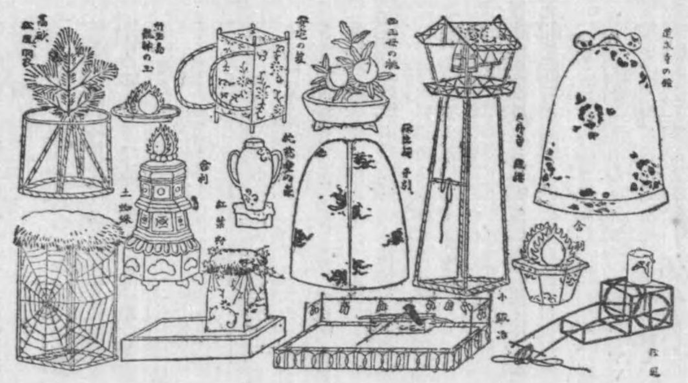
「葛」即ち鬘にして女の役にて頭にかぶる毛髮なり、之を緊むるため「葛帶」とて美しき紐を用ゐる、「長葛」天女などの着くる長き毛の垂れたる鬘、「尉髮」老翁の頭に用ゐる白髮にして髷の如く結ぶ、「姥髮」老女の髮に用ゐる。

「狩衣」神體、大臣、武士等の役に着る、單へと袷とあり、「水衣」僧體、尉、女等に用ゐる、種々の色合あり、「長絹」胸に紐のある仕立方にて羽衣の天女などに用ゐる、「舞衣」長絹に似て前後のつながりたる仕立方なり、「直垂」「素襖」共に武士の着用するもの、袴を揃へて用ゐるを直垂上下、素襖上下などゝ云ひ、上のみ用うるを掛直垂、掛素襖などいふ、「法被」是亦武人或は鬼畜の正體に着る裝束、鎧の代りにも用ゐる、「側次」袖のなき法被の如きものにて、鉢木の後ジテなどに着る、「唐織」女役の上衣にて最き美しき裝束、紅色の入らざるを「色なし」といふ。

「箔」女役の着衣にて、唐織の下に着る、摺箔、縫箔の二種あり、「白綾」「白練」白色の着付、「熨斗目」普通の僧體の着るは無地にして、男物に用ゐるは段熨斗目といふ。「大口」幅廣き袴にして白地と淺黄、黒若しくは赤等の色物とあり、色大口といふ、赤は若き女、又は天女の類、淺黄は老女等に用ゐる、「半切」大口に似て金襴其他模樣あるもの、「指貫」貴人の袴にて薄紫地に紋樣あるもの多し、「腰卷」女役の着付の上に腰より下に纏ふ裝束、「篠懸」山伏の用ゐるものにて、前後共絲にて造りて圓きものを四つづゝ附く、「くわら」邯鄲、盛久等のシテのかくる袈裟、「厚板」武人などの狩衣直垂の下に用ゐる着付なり。「腰帶」結び下げたる先に短冊樣のものある上帶、「腰蓑」俊寛、鵜飼等に用ゐる短き麻絲の蓑なり。

二十　造物と小道具

能は芝居の如く背景を用ゐざれども、場合により舞臺に松櫻の如き立木、山又は塚の如きもの、藁屋若しくは枝折戸の如きもの、舟車に似せたるもの等を持出して、其場の光景を補ふ事あり。是等の道具を「造物」と云ふ。又役者の手にする器具は「小道具」と稱す。其種類概ね左の如し。



「藁屋」凡そ三尺四方の柴の戸に擬したる造物にて藁屋根あり、「庵」同上藁屋根なし、「山」竹にて組み、四方に引廻しとて濃き藍色の幕を掛け、上には其能柄により、或は柴を挿し、或は柳の枝、紅葉等を挿す、「宮」社殿の意にて白布の屋根ある造物、「籠屋」竹の骨に美しき切など卷きて造り牢屋に擬す、「片折戸」左右に袖垣ある竹の扉、「巣」山の四方に蜘蛛の巣を紙にて切抜きて張り引廻しを掛く、「一疊臺」疊一枚の大きさなる臺にて祈りの壇又は石橋等に用ゐる、「屋臺」一疊臺の四方に柱を建て家根を附けたるもの、「輪藏」寺院の輪藏に擬し、グル〳〵廻る臺、「石」張抜きにて石の形に造り二つに割るる仕掛けあり、「井筒」井桁の形を白布にて卷きたるもの、芒の造花を添ふ、「車」竹にて組み美しき帛にて卷き左右に輪あり、「鐘樓」寺院の鐘樓に擬し小さき鐘を釣り、撞木を添へ長き紐を附く、「鉢木」竹に白布を卷きて鉢を造り松の枝と數本の枯枝とを挿す、「立木」松の立木（羽衣、松風の類）造花の櫻の立木（嵐山、雲林院の類）牡丹（石橋）等種々あり、「羯鼓臺」美しき切を卷きて高き臺を造り、上に羯鼓を掛けたり、「矢臺」井桁やうの物に矢を立て並べたる臺、「供物臺」注連を引き五色の幣を供へたる棚の如き臺、「舟」竹に白布を卷きて舟の形に擬したるもの、「砧」木製の砧に白の水衣を卷き置く、「梓かせ」絲を繰る器、「酒壺」壺に上袋をかけたるもの。

以上の外稀に用ゐる物尚數種あり。又小道具と稱するは左の品々なり。

箒（竹の柄に杉葉を結び付けたるものと萩の枝にて造れるものとあり）サラヘ、扇（末廣と中啓とあり）唐團扇、羽團扇、杖、鹿脊杖、打杖、釣竿、棹、幣、鞭、花、草、花籠、折枝、笹、明松、鎌、網、水桶、汐汲車、田子、太刀、小刀、長刀、鉾、鼠、弓、矢、短冊、文經卷、文臺、經箱、珠數、守袋、玉、舍利、鑑、釣針、負柴、笠、傘、羯鼓、琵琶、枕、金札、巣、床几、葛桶。

廿一　舞の種類

能には、舞のあるものとなきものとの二樣あり。舞とは謠なく、四拍子（太鼓なきもあり）にて囃しつゝ舞ふ事を云ふ。舞に種々あり。

「序の舞」最も多きは序の舞なり、序破急の中序の位により靜かに舞ふ、「眞の序」は序の舞の一層靜かなるもの、「中の舞」やゝ位早けれど急に失せざる程度にて、即ち中の位に舞ふなり、「急の舞」位極めて早く勢ひある舞、「破の舞」中の位より少しく早くして短し、「早舞」位早くして破の舞よりやゝ長し、「男舞」現在物の男役の舞ふ曲なり、「神舞」神體の役の時に舞ふ曲、「神樂」女體の神又は巫女などの舞ふ曲、「樂」舞樂に擬したるものにて、唐人又は樂人などの役にて舞ふ、「翁の舞」翁の時に限り重き舞にて、笛及び小鼓のみにてあしらふ、「千歳の舞」是も翁の時にある千歳の舞ふ曲、「亂」猩々と鷺との曲に限れる舞にて、亂れ足といふ足の踏み方あり、祕曲とす、「獅子舞」獅子の戯むるゝ態を摸して舞ふ、「亂拍子」道成寺にある舞にて小鼓のみのあしらひ、一說には石段を上る足の踏み方に擬すとも云ひ、形拍子の至難なる曲、「イロヘ」大小鼓と笛のあしらひにて靜かに簡短の動作をなす、「舞働き」舞と所作との混じたるが如きものにて、勇ましき働きをなす、「翔り」合戰又は狂亂の體を現す活潑の所作にて、立廻りと稱するものと其動作相似たり。

廿二　素謠の練習

素謠は、前にも云へる如く、拍子及び舞所作と離れて謠曲のみを謠ふを云ふ。古は將軍家始め苟くも士分と生れたる者は、皆夫れ〴〵の流儀を立つる師によつて素謠の稽古をなし、謠曲は武士の嗜みとまで重んぜられしが、維新後は士分たると平民たるとを問はず一般に行はれ、近時は益旺盛にして婦人の間にも亦斯道を樂しむ者多きを見るに及べり。

素謠の法式として擧ぐべき者多きも、此處には先づ謠曲の組立及び稽古に關する要點即ち態度、音聲、節博士、位、調子、緩急等に就いて概記すべし。

謠曲の組立には種々の變化あれど、多くの場合は稍定まりたる形式あり。第一例を示せば、最初にワキの「次第」といふものあり。

ワキの出なり。次第は二返がへしに謠ひ、次にワキが何の某と名乗る事あり、之を「名乗」といふ。名乗濟みて「道行」あり。目的の地に着き、シテの出となる。「一聲」こて、能にては拍子の手により謠ひ出す節なり。次に二の句(無きもあり)下歌、上歌なこの節ありて、ワキこの問對あり。「初同」こて始めて地謠が同吟に謠ひ出す文句となり、「ロンギ」こて、シテこ地又はシテこワキなこの掛合の文句あり「クリ」「サシ」なこありて「クセ」となる。クセの中程にシテの上音に謠ふ所を「クセの上ゲ」こ稱す。夫より又地謠になりてシテの「中入」となる。中入こは能の半に一旦引込む事にて、謠て後ジテにて再び出づる支度をするなり。中入の後にワキの「待謠」あり。了つてシテ再び出で、前こ異り本體を現したる文句なこありて、昔の戰物語若しくは古蹟に就いての來歷を語る文句あり。夫より舞になり、(素謠にては文句續く)「キリ」の謠ありて一曲を終る。是は正式の組立なれこ、他に最初よりシテの出づるもあり、ワキの出ぬ曲もあり、今一々は擧げ難し。要するに正式の神能、修羅能、葛物、祝言物等は皆如上の形式によつて組織せられたるが多し。

〔素謠體構〕

素謠にては先づ體構を第一こす。體の構は兩膝を割りて足の拇指を重ね合せて座し、兩臂を程よく張り、扇子は右手に持ち其先を兩膝の眞中に落し、膕體は眞直にして、眼は三尺乃至六尺程前の疊を見る加減にして蠕然こ構ふべし。素謠には必ず袴を着用し、羽織を脱ぐす。但し不用意の節袴を着けざる時、羽織は着用し居るべし。

次に音聲の修練を要す。謠の音聲は上中下三段あり、又强吟柔吟和吟等の區別あり。上中下の音にも各三段宛ありて都合九階級に働かすなり、之を「調子」こいふ。調子は最も大切にて、調子の外れたるは音聲如何に美なるこも謠にならずこ知るべし。强吟こは音聲を如何にも確りこ强く發する謠方にて、柔吟は優しく麗はしく謠ひ、和吟は强柔の中間なり。是等は音聲のみならず、節扱ひの上にも關する事なれば、十分の練習を要す。

謠の「位」こいふは、能の條にも既ける如く、謠曲の作意又は一曲の主人公の人柄なこによつて、其曲の品位に多少の輕重あり、即ち位の重きこ輕きこによつて謠方には及ばず、變化を云ふなり。又各流共「習ひ事」こ稱して重んずる謠曲あり。是等は孰れも位重きものにして、其他も前に云ふ作柄若しくは主人公の如何により、皆夫れ〳〵の「位を」備ふるなり。例へば鵜龜、橋辨慶、竹生島、田村、土蜘蛛、大佛供養、富士太鼓、嵐山、熊坂、小袖曾我、加茂、殺生石、鶴飼、猩々等の如きは輕き部に屬し、八島、草紙洗、通小町、三井寺、熊野、蝸丸、花筐、賴政、千手、忠度、難波、班女、放下僧等は中位に屬し、高砂、老松、實盛、通盛、松風、野宮、葵上、盛久、朝長、源氏供養、白鬚、須磨源氏、雲林院、江口、芭蕉、二人靜等は位重きもの丶部に屬す。以上の如く區別せるも、素謠こしての輕重こ能こしての輕重こ自から多少の相違ありこ知るべし。概して言はゞ老女老翁若しくは高貴の主人公の曲は位重く、神能の或る物、狂體の或る物等是に亞ぐ。

習ひ事こ稱するは各流其家の祕事こして傳ふるものなれば、甲の流儀にては習ひ事にあらざる曲も、乙の流儀にては重き習ひ事こするが如き例あり。今左に各流の習ひ事を列擧すべし。

觀世流

(準九番習)淡路、鵜馬、笛の卷、舶鼎、仲光、山姥、雨月、西行櫻、攝待、弱法師、七騎落、絃上、高野物狂。

(九番習)藤戸、俊寬、鉢木、當麻、景清、大原御幸、角田川、遊行柳、定家。

(準重習)梅、神歌。

(重習)碪、望月、鷺、卒都婆小町、木賊、道成寺、石橋、戀重荷、姥捨、檜垣、鵜鴟小町、關寺小町、蘭曲、三曲、三讀物。

(註)準九番こいふは九番習に準ずる曲にて、九番免許を得たる者は之を謠ふ事を得るなり。重ね習ひの内の蘭曲は上中下三番あり、クセこ稱せる一節の如き曲にして、最も至難の謠方こす。三曲は初瀬六代、西國下り、東國下りの三番、三讀物は安宅の勸進帳、正尊の起請文、木曾願書等なり。

寶生流

(免狀)實盛、揚貴妃、熊野、江口、野宮、誓願寺、草紙洗、西行櫻、三山、竹雪、三井寺、通小町、圓滑、善知鳥、鐵輪、七騎落、歌占、山姥、國栖、絃上、來殿。

(中傳)朝長、井筒、昭君、安宅、蟬丸、柏崎、芭蕉、藤戸、當麻、雨月、高野物狂、遊行柳、唐舟、鉢木、俊寬、大原御幸、攝待、景清。

(習事免狀)松風、弱法師、綾鼓、隅田川、朝長、融、安宅、清經。

(別して重き習)定家、西行櫻、卒都婆小町、望月、雨月、石橋、角田川。

(三番大事習)道成寺、猩々亂、朝長、懺法。

(一子相傳)關寺小町。

(大祕事重き習)翁式。

金剛流

(三番習)鵜馬、卷絹、絃上。

(十三番習)雪、住吉詣、角田川、俊寬、弱法師、景清、遊行柳、調伏曾我、雨月、安宅、大原御幸、砧、木賊。求塚、定家、正尊、卒都婆小町、鵜鴟小町。

(大習)翁、亂、道成寺、望月、石橋、鷺。

(三老女)檜垣、姥捨、關寺小町。

金春流

(入門)高砂、老松、田村、八島、東北、芭蕉。

(小習)芭蕉、揚貴妃、野宮、江口、松風、熊野、誓願寺、柏崎、通小町、藤戸、海士、羽衣、杜若、船辨慶、昭君、野守。

(小習の内重き習)高砂、老松、白樂天、佐保山。

(重き習事)鷺、望月、道成寺、石橋、姥捨、檜垣、定家、翁。

(三老女)卒都婆小町、鵜鴟小町、關寺小町。

喜多流

(習事)翁、亂、道成寺、望月、石橋、關寺小町、檜垣、姥捨、鵜鴟小町、卒都婆小町、木賊、定家、隅田川、景清、正尊、鷺。

以上の習ひ事こ稱するは宗家より一々免狀を得て習ふ者なるが、夫には免狀に對する料金を要する慣例なり。

素謠にて注意すべき條件は、以上の外尙緩急、運び、節扱ひ、心持等なり。緩急こは曲中の文句により謠方の疾き場所こ擧ぐる場

所謂「能の間に演ずる狂言」といふものゝ起原は、能の式に、翁の舞ひたる後出でゝ、目出度げに「千歳ふる松の緑は色深く、民の戸ごとに祝ふ今日こそ、めでたかりけれ」などいふ謡ありて、「能の間に狂言師ありて、能の事柄を語り、能の役人の物まねをなすべきものなり。

二　狂言の流儀

狂言の流儀は、大蔵流と和泉流との二流あり。大蔵流は古き門風を守りて、長歌、短歌、謡物、語物、舞事、働事、総て正しく、重厚なる風あり。和泉流は、大蔵流に比して、軽快なる風あり。

三　狂言の種類

狂言の種類は、能の五流に応じて、各流に数番づゝあり。大蔵流は二百五十番以上を存ずれども、其の内、屢〻演ずるは百数十番なるべし。和泉流は、大蔵流に比して、其の数少なく、百番以上に達し、其の内、屢〻演ずるは、大約七十番なるべし。

四　狂言の種類

狂言の種類は、能の五流に応じて、各流に数番づゝあり。大蔵流は二百五十番以上を存ずれども、其の内、屢〻演ずるは百数十番なるべし。和泉流は、大蔵流に比して、其の数少なく、百番以上に達し、其の内、屢〻演ずるは、大約七十番なるべし。

二　狂言の解説

狂言は、能の間に演ずる役なり。能に関係ある物語を用ゐる事多し。能に関係ある物語には、地謡ありて、能の人物の略伝を述べたる後、狂言師出でゝ、一句の文字を一字ごとに引き延ばして謡ふ事なり。能楽師が同じ心持ちにて謡ふ事なり。能楽師が同じ心持ちにて謡ふ事なり。

三　狂言の流儀

狂言の流儀は、大蔵流と和泉流との二流あり。大蔵流は古き門風を守りて、長歌、短歌、謡物、語物、舞事、働事、総て正しく、重厚なる風あり。和泉流は、大蔵流に比して、其の数少なく、百番以上に達し、其の内、屢〻演ずるは、大約七十番なるべし。

四　狂言の種類

狂言の種類は、能の五流に応じて、各流に数番づゝあり。大蔵流は二百五十番以上を存ずれども、其の内、屢〻演ずるは百数十番なるべし。和泉流は、大蔵流に比して、其の数少なく、百番以上に達し、其の内、屢〻演ずるは、大約七十番なるべし。

二　狂言の解説

狂言は、能の間に演ずる役なり。能に関係ある物語を用ゐる事多し。能に関係ある物語には、地謡ありて、能の人物の略伝を述べたる後、狂言師出でゝ、一句の文字を一字ごとに引き延ばして謡ふ事なり。能楽師が同じ心持ちにて謡ふ事なり。

能の間に演ずるものにて、通常は中入の時に舞臺に出で、脇方の相手となりて其能に關する物語をなすもの也。

〔靱猿〕

是にも種々ありて、能が替の形なる時は間狂言も亦替の形を用ゐる通常よりは重き習ひにする事なり。例へば加茂の能に御田と稱する田植の所作を演ずるが如きものにて、其一二を擧ぐれば左の如し。

「加茂」の御田、「嵐山」の猿聟、「八島」の那須語、「夜討曾我」の大藤内、「白樂天」の鷺蛙、「和布刈」の鱗、「船辨慶」の船唄、「養老」の藥の水、「西王母」の桃仁、「大社」の神子神樂、「橋辨慶」の弦師、「輪藏」の鉢叩き、「安宅」の貝立、「白髭」の道者。

右の内には或は人數多きもの或は所作の難かしきものありて孰れも斯道の祕事とす。

五　役人と道具

狂言にては一曲の主人公をシテと云ひ、相手方をアトと云ひ、アトの仲間を二のアト三のアトといふ。又能の半に「間」を勤むる時は、只一人にて出で能のシテの中入前に橋掛りに來り後見座の傍なる柱に沿ひて座し、中入を待ちて舞臺に入る。裝束は役々により皆着用すれど、假面は特種の役の外は用ゐず隨つて面の種類も少く「三番叟」の黑式尉「末社の神」に用ゐる末社、「節分」などに用ゐる鬼、「蚊相撲」に用ゐる蚊、「福の神」に用ゐる福神、「泣尼」に用ゐる老女、其他「六地藏」に用ゐる者等に過ぎず「靱猿」の猿「止動方角」の馬等は縫ぐるみを着用するなり。又能の如き造物は一切使用せざるも、小道具は種々其曲に應じて用ゐる。女は頭に長き白絹を卷き、其兩端を長く垂れて帶に挾み、紅地の着流しなり。

六　狂言の演奏

狂言は普通の場合、能一番濟みて次の能の始まる間に演ずれば、今日の能の觀客は幕間の餘興同樣に心得たるが多き模樣なれど、狂言も能と同じく立派なる獨立の演技なれば、其趣味決して少しとせず。心して見るべし。偖其演奏の概況を記せば、能濟みて囃子方地謠後見迄樂屋に入りたる後シテ、アト等の役人は橋掛り揚幕より出で、直に詞の應對あり。役者の出入は凡て揚幕よりするも後見は常に切戸より出入す。狂言中に小舞ある時は、其相手の役者直に地を謠ふもあり、又特に狂言師中より地謠に出づる場合もあり。其時は袴着用にて切戸口より出で囃子方の座即ち大小前又は太鼓座の前に座して謠ひ、舞了れば地謠は切戸より入る。尙囃子を要する場合には前に演ぜられし能の囃子方が其儘居殘りて勤むるなり。但し大小鼓も床几を用ゐず皆下に居てあしらひの囃子なり。能の終りは留拍子踏むが多けれど狂言は例の「遣るまいぞ〳〵」にて追込みなるが多く、其他は舞留になるもあり、留拍子もあり。演奏了りて役者後見方舞臺を去る時、早くも樂屋にては次の能の囃子方が笛太鼓の調子を整ふるしらべの音床しく聞ゆ。次に小舞、獨吟のみ舞臺にて演ずる時は能の獨吟仕舞の時と同じく演者は袴を着し扇子を手にして出づ。アヒ語りは多く里人などにて長社衣なるも末社の神、剛力などは皆其裝束を用ゐるなり。

戲曲

第一章　緒論

戲曲とは演劇の脚本を云ふものにして、我國に在りては淨瑠璃を以て直に戲曲なりと云ふを得べし。

詩を分類するに通例叙事詩、抒情詩及び戲曲の三となす。

叙事詩は過去の物語にして、人物の活動と事件の經過とを單に歷史的に叙述せるものとす。而して其性質上一に客觀詩と名づくるを得べし。

抒情詩は一の出來事に對して、外部に表れたる結果を觀察せず、或目的計劃に對し主として內部の原因、換言すれば其活動せる中心となれる人物の心性を叙述せんとするものなり。故に喜怒哀樂百般の情緒が其間に隱見出沒して、幾多の變化を生ずる處を委曲に盡さんとす。而して此點に於て抒情詩は叙事詩の客觀詩と云ふに對して主觀詩と名づくるを得べし。

斯くの如く叙事詩は百般の事皆外形によりて、歷史的事實の必然なる因果を認め、自由意志の存在を容すことなし。よりて叙事詩は又必然詩とも云ふを得べし。

此に對して抒情詩は其目的が未來の動作にありて將然的準備を述べ、自由意志を豫想するものなるを以て、又是を自由詩とも云ふを得べし。

叙事詩と抒情詩とは右の如く客觀と主觀、過去と未來、必然と自由との全く反對の關係を有せり。而して此客觀主觀、過去未來、必然自由の反對兩極を調和融合して表れたる詩は即ち戲曲なり。

戲曲の性質を概說すれば、戲曲は事件を構成する內外の活動力を現在に作用しつゝあるものとして之を現出す。故に叙事詩の如く單に事件を述べ、又抒情詩の如く未來の心性の叙述によることなく、主として日常の對話の方法を以てす。故に此點に於て戲曲は現在の詩と云ふを得べきなり。而して戲曲中に表るゝ總ての事件は、內に在つては自由なる心性的連絡を有し、外に對しては歷史的發達を示すの要あり。即ち叙事詩と抒情詩とを調和して、過去と未來との結合點なる現在に現せるものなりとす。

是に於て戲曲は詩の最も進歩せるものにして、叙事詩人、抒情詩人に比較して戲曲家の極めて稀なる所以は、叙事詩の過去の徑路と、抒情詩の未來の想とを一團として現在の動作に融化せざるべからざる、叙事、抒情の兩詩を兼備せる大手腕を有せざるべからざるによりてなり。

右の如くなれば、古今東西戲曲家として傳ふべきもの極めて寥々たり。而して我近松は英國のシエクスピアと相並んで稱せらるるものにして、斯の如き大詩人は又是を他に索むべからず。

戲曲は其性質の上より音樂及び演劇と密接なる關係あること言ふを俟たず。故に此點に深く留意し、各相聯關して見るべきものなりとす。

第二章　戲曲の起原沿革

我が國に於ける戲曲は、之を廣義に解く時は、謠曲も亦此部類に屬すべきものなり。即ち謠曲は聲律を調べ樂器に合するのみならず又舞踏に演ずる點より見て、明かに戲曲の性質を具へたりと云ふべく、狂言に至りては殊に然り。故に我が國に在りては謠曲と狂言とを以て戲曲の創めなりといふを

得べし。戯曲の中にて最も早く現れたるを淨瑠璃なりとす。

一　淨瑠璃

第一期　創始時代

起原　淨瑠璃の名稱は疾く享祿、天文の昔に現れたり。世に淨瑠璃十二段草子なるものあり。小野阿通の作と稱せり。此草子は三河國矢矧の宿の長者が子無きを憂ひ、鳳來寺山の藥師寺淨瑠璃光如來に祈願し其靈驗によりて一女子を得たりしかば、之を淨瑠璃姫と名づけたりき。かくて源義經が奥州に下る途すがら、矢矧の宿に宿りて此姫に忍び逢ふ事を十二段に述作して淨瑠璃物語と名づけしを、遂に此種の戯曲の總稱とするに至りしなり。此物語の作者を小野阿通なりと傳ふれども、柳亭種彦は還魂志料などに、其謬なることを詳述し、又宗長日記にも阿通の前既に淨瑠璃ある事を述べたれは、其信じ難き事明白なり。既に淨瑠璃は語物として世に行はれしが、其曲節は平家琵琶、謠曲等より脱化したるものにして、最初は扇を持ち案を打ちて謠ひ、之を三絃に合せて語るに至れり。

三絃渡來時代　慶長の頃澤住と云ふ盲人あり。琵琶に堪能なりしが、三絃をも練習して、琵琶に平家物語を合する如く三絃を淨瑠璃節に合せて專ら彈けるより、爾來節を附けて三絃に合するものを總て「淨瑠璃を語る」と言ひ習はし、故、語り物の類を淨瑠璃と云ふに至れり。

當時の三絃は琵琶の如く緩やかなるものにして、今の世に行はるゝ如く手の繁雜せるものにはあらず。又淨瑠璃も平家の節を少し和らげて謠曲に似たるものなりしなり。故に淨瑠璃に師匠なし、謠を以て師とすべしと中古の名人井上播磨が其門人に傳へしと云ふ。是を以て當時の淨瑠璃節を察するに足るべし。

當時の淨瑠璃の語り物には十二段草子は時に其一部々々を語られ、其他舞曲の和田酒盛、堀河夜討、百合若大臣、元服曾我、大織冠、文覺烏帽子折、入鹿、那須與一、小袖曾我、伏見常磐、高舘、八島などを始め、御伽草子の文正草子、御曹子島わたり、酒顚童子、鉢かづき、梵天國、物臭太郎、小敦盛などの類又淨瑠璃節に語りしものゝ如し。而して梵天國の淨瑠璃は世に行はれ、淨瑠璃の祝言には必ず唄ひたりと云ふ。されは慶長以來の淨瑠璃の祖は舞曲又は草子の類といふべし。而して寛文延寶に及び井上播磨、宇治加賀等の語りしものは是等の舞曲草紙を改作したるもの多きが如く、爾後漸々改作したるもの少からず。

澤住の門人にて京師に目貫屋長三郎と云ふものあり。西宮の傀儡子引田某と謀り、淨瑠璃に合せて人形を操ることを始む。是淨瑠璃操り芝居の起原なり。當時禁闕にも召されて後陽成天皇の叡覽に供へたり。即ち從來の淨瑠璃は單に音樂的物語として耳にのみ訴ふべきものなりしに、之より土偶を操り物語の中に動作を其人形に演せしめ、不完全ながらも演劇の性質を具備するに至りぬ。

譚海に曰く、「淨瑠璃かたる者の某少掾大掾某大夫などと稱する事、元來人形遣りて禁裏へ奉つりし者に受領號をゆるされけるがはじまりなり、其後上るりといふものをかたりて人形にあはせてあやつりもて遊びし間、おのづから上るりを語る者勢ひ強く、

人形を仕ふ者は其下に廻るやうになりたる故、いつとなく人形仕ひの受領號を上るりかたる者にうばはれて稱する事に成りたるなり」と。又音曲道智論に「西の宮主森丹後といへる者人形廻しとなり、天正五年上村日向掾と號す是受領の始めなり」と出でたれども、猶引田某を以て始めとすべきか。次で河内左内と云ふ者出でたり。又女流にも南無右衛門、左門よし高出でゝ淨瑠璃を語りたりき。然れども歌舞伎と共に女淨瑠璃は禁止せられぬ。

當時操りの狀は如何なりしか今詳かに知るべからずと雖も、慶長年間の古屛風、四條河原戯場の繪によりて稍其狀を推察するに足らんか。

淨瑠璃は始め京都に於て最も早く發達し、漸次傳播するに至りき。而して淨瑠璃は此頃より必ず操り座にて語る事となり、從來の十二段草子、八島、高舘等の類は陳腐なりとて新しき曲も出で來りしかども、未だ淨瑠璃作者と云ふ者は無かりしなり。

薩摩淨雲時代　江戸に淨瑠璃の起りしは薩摩淨雲を以て其始祖となす。淨雲は堺の人虎屋次郎右衛門と云へり。澤住檢校に曲節を學び、後薩摩太夫と改め薙髮して淨雲と號す。寛永の頃江戸に下りて一派を語り出せり。

淨雲より以前に於ける淨瑠璃は、端淨瑠璃と稱し、何れも短きものなりき。十二段草子は長篇なりと雖も、只其一部々々を取りて語るに過ぎざりしを、淨雲に至りて段淨瑠璃と云ふを始む。こは全篇を數段に別てるものにして、江戸淨瑠璃は永く六段の形式をとりたり。而して寛文年間、播磨が五段淨瑠璃を始むるまでは、一般に六段の形を有したりき。寛永年間木下甚右衛門が刊行したる橘正勝の正本數十種又何れも六段物のみなり。されは近松が五段淨瑠璃を著作する迄は何れも六段なりしと云ふべきなり。然れども寛永十六年に刊行せる六字南無右衛門の正本八島は十二段なりと云ふを見れは是特に十二段草子の形に倣へるものなるべく、而して段淨瑠璃と云ふも不可なかるべし。此端淨瑠璃、段淨瑠璃共に今の世に傳はらず、從つて又如何なるものなりしかを知るに由なし。

第二期　漸盛時代

江戸　淨雲の門下數多あり。各其特色を以て一派を開けり。中につき丹後太夫、丹波太夫、源太夫、長門太夫の四人は何れも虎屋と稱し、正保、慶安の頃四天王と稱せられたり。淨雲の子次郎右衛門父の後を嗣ぎ其後又丹後太夫之を受け、天下一丹後掾藤原清澄と稱せり。

是等は淨雲の後をうけて多少の變化を加へしのみなりしが、獨り丹波太夫即ち松井丹波少掾正信のみは全く一派の特色を顯せり。關東血氣物語によれは丹波掾の淨瑠璃は淨雲の樂の壯快なるに習ひて、寧ろ激越せるものなるに似たり。而して丹波掾の語れる處は多く岡清兵衛の作れる金平物語なりき。

金平物語の內容は、多く剛勇無比なる朝比奈辨慶といへども、後へに瞠若たるほどなる假空の人物、金平の行狀を語れるものなりき。

戰時の氣風未だ殘れる當時のことゝて、其時好に投せること意想外にして、其盛なる實に驚くべき樣なりき。

然れども貞享に至り岡淸兵衛の歿後は是に次ぐものなく、漸次衰へて復振はず、元祿

以降益々世人の好尚を放れ、享保年中に至りて全く跡を絶つに至れり。金平本の重なるものを擧ぐれば、

金平法問論　金平天狗問答
金平千人切　金平大酒論
金平兜論　金平黒熊
金平最期　金平化粧問答
鎌倉管領結城合戦　采女正平庭訓

等なり。

薩摩浄雲の門には此他江戸肥前掾清正、土佐少掾正勝、薩摩外記直正、大薩摩主膳太夫等ありて、何れも各一派を出しぬ。

かくて承應明暦に及びては、源太夫の門より伊勢島宮内出で、丹後掾の門より語齋出でたり。

語齋は岡島氏、通稱を吉左衛門と云ひ、丹後掾の流を學び、後一流をなし、明暦年間近江大掾を受領す。故に其節を近江節と云ひしも、貞享以後は既に世に見ゑざりき。

猶寛文の頃には肥前掾の肥前節あり、大薩摩主膳太夫の大薩摩あり、源太夫の門より出でたる永閑の永閑節あり、貞享の頃に行はる。土佐掾の土佐節あり、延寶八年其操り酒顛童子を上覽に供す。

上述の如く江戸に於ける浄瑠璃は日々盛運に向ひ、近江、永閑、肥前、土佐の諸流各特色を以て其妍を競へり。多くは浄雲の末流にして時に高貴の間にも召されしが、其語りたるものには世話物と稱するものは無く、多く昔の物語忠臣義士の事蹟等なりき。

京阪　京都に於ては既に承應明暦の間に行はれたり。而して之より先六字南無右衛門等あり。寛永十六年には南無右衛門の正本刊行せられたりき。

寛文年間虎屋源太夫江戸より上京するに及び京都の浄瑠璃は日を追ひて盛運に向ひぬ。然れども之に先だつて既に杉山丹後、伊勢島宮内、喜太夫等上京して世に行はれたりき。宮内、喜太夫は何れも源太夫の門人なり。

源太夫は江戸に在りて既に其後進を薫育して名手を出せること少からず、而して京に上りて更に山本土佐掾及び井上播磨掾の如き名手を出せり。

井上播磨掾は通稱市郎兵衛といひ京の人なり謠をよくせしが源太夫の門に學んで種々苦辛する所あり、遂によく一流を出して浪花に下り、寛文以降世に傳播せり。最事道行を語るに長じ、中にも憂ひ修羅を第一とせり。其餘風は今に至るまで傳はり、播磨地と稱して後の竹本、豐竹何れも此流を汲めり。

播磨が京阪の浄瑠璃を盛ならしめし功は甚だ大なり。竹本、豐竹出でゝ大阪の浄瑠璃の全盛になりしも其基は皆播磨の力なりとす。其技倆非凡にして頼義北國落中の掛物揃ひ、菅原親王の歌仙の段、源氏筑紫合戦の宮島八景、頼光跡目論中の鹽釜の段、馬の段等當時の語り物の詞章は概して拙劣にして、不統一のものなりしも、一たび播磨によりて語り出さるゝときは、曲節調和し聞く者をして去り難からしめし程なりき。後京に上りて頼光跡目論を演ずるに及び、其好評偏く日々聽衆溢るゝばかりなりしが、此時俄に病んで歿せり。時に貞享二年なりき。

是より先京にては山本土佐、宇治加賀ありて既に盛に行はれたりき。

山本土佐は角太夫と云へり、源太夫の門人にして一流を開き角太夫節と稱す。寛文延寶の間專ら南京操りを用ゐしを以て名あり。

宇治加賀掾は伊勢島宮内の門に出で、播磨の流を去つて遂に一流をなし、伊勢島宮内の名代を以て大看板を掲げ、新作虎遁世記を語りぬ、時に延寶三年なりき。其曲節の風は操り年代記に「播磨風を表とし節配り細かによわ〳〵よた〳〵美しく語り出せは、京の見物頭から氣に入りて、思ひの外に評判よく、段々新作の浄瑠璃を出し、人形衣裳まできれいに拵へ云々」と出づ。之まで伊勢島宮内、喜太夫、角太夫等ありしも、何れも江戸の餘風を語るに止まりしを、加賀に至り京都特有の調を帶びしめたるもの、其の功亦甚だ大なりと云ふべし。

浄瑠璃の稽古本は此頃までに刊行せられしものは、細字にして一段ごとに繪を入れ、或は小兒の玩具となし、世に讀本と稱せしが加賀掾に至り始めて大字八行の正本を刊行し、諸本の如く節章をさし初めたりき。但し寛永十六年梓行の六字南無右衛門の正本八島道行は上木せしものゝ始めにして最も古きものなるべし。

加賀が盛名を博せしは一は竹屋庄兵衛の力與りて大に力あるもの、其の關係は恰も水魚の如かりしと雖も、一朝藝の筋に於て隙を生じ、竹庄は五郎兵衛（加賀の脇たりしもの後の義太夫なり）を誘ひて西方に去れり。然れども加賀の名聲は日々盛を加へ、其加賀掾を受領するや、加賀節或は嘉太夫節と稱せられ博く持て囃さるゝに至れり。

かくて近松門左衛門の作世繼ぎ曾我を興行するに及んでは、曲節圓熟し、聽く者の神を奪ふ。しかのみならず詞章の妙絶なる近松の作を以てせしかば、當時の大勢は悉く加賀に歸して比ぶべきものなかりき。

當時京都には猶山本土佐の門に松元治太夫あり。都一中又土佐に學んで萬屋助六の心中を語るや大に稱賛を博し、正徳年間江戸の山村座に入つて名を上げたり。

此時代江戸に於ては心中物未だ現れず、大時代のものゝみなりき。而して京阪にては之に反し色事六分のものにあらざれば、容れられざりしなり。以て東西人情の差を知るに足るべし。

第三期　極盛時代

大阪（上半期）　井上播磨と宇治加賀とは共に京阪浄瑠璃界の巨擘にして、互に其特長を競ひたりしが、竹本義太夫出づるに及び、此兩家の長を採り工夫を凝らし自得する處あり、終に此樂を大成して大に世に行はる。爾後凡そ八十年浄瑠璃操り隆盛は歌舞伎を壓倒して、常に其範を操りに求めしむるに至れり。

竹本義太夫は攝津天王寺村の農夫にして五郎兵衛といふ。性來浄瑠璃を好み、其聲音の大にして美なる、曲節の自然に備はれる、全く天賦の才なりき。播磨の門人清水理兵衛につきて其奥儀を傳へらる。後宇治加賀が勢ひ沖天の樣なりしを見て其門に入り苦辛鍛錬せり。延寶五年正月加賀五郎兵衛を脇にかゝへて西行物語を興行す。此時其二段目藤澤入道夜盜の修羅を語るものは五郎兵衛なりき。五郎兵衛即ち天賦の妙音曲節をもて語れるを以て見物喜ぶこと限りなかりき。加賀又其技を稱贊し、將來我が鋒先たるべきは此男なるべしといひしが、間もなく加賀の竹田庄兵衛と隙あるに及び、五郎兵衛は庄兵衛と共に西に下りぬ。此頃まで五郎兵衛は自ら清水理太夫と稱せしが、貞享二年大阪道頓堀西の芝居に於て興行を始むるに至り竹本義太夫と改む。

義太夫は播磨と加賀との兩者の長を採り短

をすてゝ、巧に折衷して一流を開かんとし、まづ近松が加賀の爲に作れる世繼ぎ曾我をとりて興行せり。而して竹本頼母、多川源太夫等脇を勤め、吉田三郎兵衛、辰松八郎兵衛等人形を遣へり。是に於て義太夫の名聲喧傳せられ、同年再び宇治の淨瑠璃藍染川をとり語るに及び、益好評を博し、其曲節を眞似んとするもの愈多きに至れり。尋でいろは物語、賢女手習ひ鑑を興行して堺に下れり。

當時京に於ける淨瑠璃界は播磨歿して其門人井上市郎太夫、尾崎權左衛門等あり。而して加賀の勢ひは猶昔日に異ならざりき。大坂には今播磨と呼ばるゝ清水理兵衛あり。土佐の門の岡本文彌ありて文彌節を出せり。されば播磨歿せりと雖も猶其流は京阪に於て益盛に傳播したりき。

かくて貞享三年加賀浪花に下り、當時全盛を極めし義太夫を挫かんとの所存なりけん、西鶴の作れる暦を上場し、義太夫の賢女手習ひ並に新暦と相爭へり。然れども大勢遂に如何ともすべからず、義太夫の全盛なるに反し、加賀は寂寞として遂に止むなく中絶し、再び凱陣八島を興行して稍好評を得たれども、不幸火災にあひて果さず遂に空しく京に歸れり。當時勢ひ最も盛なりし加賀も義太夫には敗れたり。餘の幾多の輩は推して知るべきのみ。

此年義太夫、近松に近づき、出世景清の作を得て興行せり。是近松が義太夫の爲に作れる初めなりとす。次で源氏移徙祝を興行するに及んで愈世に賞美せられ、義太夫節は大に世に傳播したりき。

元祿三年近松源氏冷泉節、天智天皇等を作り、浪花に下り爾後專ら義太夫の爲に筆を執れり。當時は義太夫の語り盛りにして、之に加ふるに近松の詞章を以てせしかば、其稱賛喝采は、悉く竹本座と義太夫とに集れり。然れども猶當時の歌舞伎芝居に當り多く、又出羽座にもカラクリあり。又岡本文彌ありて博く稱せられしを以て、多少其勢ひをそがれ竹本座の所得未だ少く、元祿三年以降源氏十二段、日本西王母、松風村雨、迦如來誕生會を興行せしも、未だ大入大當りには至らざりき。然るに元祿十二年近松が加賀の爲に作れる團扇曾我をとりて興行するに及び、聽衆始めて門に溢るるに至れり。

元祿十二年本海道虎が石の興行に當りて、戻子手摺を考へ出し人形の遣ひ樣を見せ、素語をなしたり。是素語の始めにして、又操り芝居を舞臺に附したるも此時が始めなり。

元祿十三年正月長町女腹切を興行す。是近松が世話淨瑠璃の始めなりと云ふ。

翌年義太夫は口宣を拜して、竹本筑後椽藤原博教と云ふ。其受領弘めとして近松の作蟬丸を上場す。此時義太夫既に五十一歳にして、其曲節は愈圓熟の境に進み、一方近松の筆又愈熟達して、茲に竹本の威勢比ぶるものなきに至りぬ。

かくて近松の名筆に成れる心中物の始めとして有名なる曾根崎心中は、元祿十五年曾根崎の天神社内に阿初徳兵衛の情死をとりて作れるものなれば、其興行せらるゝや聽者爭つて集り、竹本座の繁榮、筑後椽の名聲、世に喧しく、遂に浪花劇場の覇となりぬ。翌年再び心中物重ね井筒を興行せるを終りとして、筑後椽は病により座本を退けり。

之より先浪花の河内屋某淨瑠璃を好み、義太夫に學び、十八歳にして竹本采女と稱し、

筑後の後芝居に傾城儀子を語りしも未だ世に容れられず、後堺に出でて偶井に投じて心中せしものありしを、一段淨瑠璃として心中泪の玉井と題を掲げしに、意外に當りたり。それより浪花に歸り、長門九郎兵衛と計り、舞の芝居に櫓幕豐竹若太夫と記し、心中泪の玉井を出しゝに、大に稱賛せられたり。時に元祿十五年曾根崎心中の前年のことなり。

是に於て豐竹座新に起り、竹本座と相併立し、互に勢ひを爭ふに至れり。

竹本筑後の後を承けて竹田出雲掾淸定竹本座の座元となり、人形衣裳等凡て善美を盡し、元祿十六年三月用明天皇職人鑑を出す。此作は近松にして出語出遣は此時に始まる。次で雪女五枚羽子板を上場し、後相繼いで種々の新作を興行せしが、寶永四年丹波與作の興行に及んで大入大當り近年に比なく、間もなく再興行をなせり。此時若竹政太夫始めて出座せり。

政太夫始め中紅屋長四郎と云ふ。筑後椽の門に入り孜々として鍛錬せしも、音聲低しとて芝居に出づるを許されざりしかば、去つて豐竹若太夫の座に加はり、後歸阪して若竹政太夫と改め、新地曾根崎の芝居を勤めしを、筑後計らずも之を聞きて大に感じ、遂に呼び返して竹本政太夫と名乘らしめたり。是本竹播磨少掾喜敎なり。

〔操淨瑠璃〕

竹本座は竹田出雲座元となりてより、時に多少の上下はありしも、筑後と近松とあり、又辰松八郎兵衛、吉田文三郎等人形の名手ありて年と共に隆盛に赴きしが、正德四年筑後遂に病歿せしかば、竹本政太夫名跡を相續せり。

筑後が語る處の新淨瑠璃は貞享より正德に至る三十餘年、其數實に百六十番に上れり。操り年代記に筑後の死後につきて曰く「筑後芝居相續如何と町中門弟思ひの外、竹田出雲頗智發明より國性爺合戰と云ふ淨瑠璃の思ひつき、門左右衛門老功の一作、力瘤を出し、文句のはだへ麗はしく書き廻したる筆勢面白く、淨瑠璃は竹本政太夫、竹本頼母、豐竹萬太夫、右三人にて足かけ三年持ちこたへ見物から子舊の道行口まねせぬ人なし。筑後椽存命の頃操り淨瑠璃しかしかなりしが、諸人歌舞伎芝居より面白しともてはやし、次第に繁昌する事、第一作者の趣興、人形の衣裳道具まではなやかに拵へ、手を盡し美を盡せば、歌舞伎は外になりて淨瑠璃の評判はし〳〵隅々まで耳かしましくおもひ云々」と。近松三傑作の一と稱せらるゝ國姓爺合戰は、正德五年十一月より三年越し十七月の長きに亙つて勤めたるもの、古今比なき大入なりしこと言ふを俟たず。而して此後幾度となく繰返され又歌舞伎にも入れるものなり。

此時筑後既に歿して無しと雖も、竹本政太夫、陸奥茂太夫、竹本頼母、竹本浪花、内匠理太夫、田川源太夫、長島重太夫等交も勤めて豐竹若太夫と對抗し、其勢ひを殺がるゝことなく、加ふるに辰松、吉田の人形の名手ありて世の喝采は愈高くなれり。竹本座がかくまでに隆盛を致しゝは、實に筑後と近松との力に外ならず。近松門左衛門の事は別に其本傳に於て評述したれば此

處には重ねて云はず。

竹本座の作者は近松に先づ指を屈すべく、其後に竹田出雲、三好松洛、吉田冠子、近松半二、並木宗輔等あり。之に對して豐竹座に在りては紀海音よく竹本座の近松に對せしを始め、西澤一風等あり、また並木宗輔は後に竹本座より轉じて豐竹座に入りたり。

豐竹座は若太夫、海音こ協力して興行せりこ雖も、既に基礎の强固なる竹本座に對して充分の觀客を得んこご甚だ難事たりき。竹本座が國姓爺に大當りをこり、其名聲喧傳せし當時の如き、豐竹座は甚だ寂寞の狀なるも、海音の鎌倉尼將軍、花山院都巽、甲陽軍鑑、時世粧等相次で興行せられたりき。

かくて享保三年豐竹若太夫は受領して、上野掾重勝こ稱し、海音の作鎌倉三代記を興行す。而して同日竹本座にては近松の作山崎與次兵衛壽門松を興行せり。之より後竹本座に國姓爺を出せば、豐竹座は鎭西八郎唐土船を出し、次で竹本の雙生隅田川に對して日本傾城始め、川中島に對して與越軍談、今國姓爺に對して大友王子玉嘨靴等こ、何れも同年同日を以て相競ひたりき。海音の傑作心中二つ腹帶こ近松の宵庚申こが同一の事實を作り興行も同じ日なりき。而して記錄曾我こ傾城無間鐘こは竹本座が大塔宮曦鎧に抗して興行せるものなるが、無間鐘は海音が豐竹座の爲に連綴して作れる作の最も終りのものなりこす。時に享保八年なり。

海音の死せしは寛保二年なりこいへども、享保八年以後執筆せざりしもの丶如し。豐竹座の興されてより二十餘年間、錦文流、戸川不鱗等の作の一二こ、近松の作數篇上場せられたりこ雖も、此等を除ける外は悉く海音の作にして、海音が如何に功ありしかを知るに足るべし。

竹本座の近松逝き、海音筆を絕ちてよりは、竹本座作者には竹田出雲を始めこして、松田和吉、長谷川千四等あり、豐竹座には西澤一風、並木宗輔、安田蛙文等ありて互に新奇を競へり。又太夫には豐竹に上野掾、豐竹新太夫、出水太夫等の名手あり、三絃に野澤喜八あり、人形に藤井小八郎、藤井小三郞、豐松藤五郎等あり。之に對して竹本座には竹本政太夫を始め竹本頼母、內匠理太夫、三絃に竹澤權右衛門、鶴澤友二郎あり、人形に吉田文三郎父子ありて其競爭は日を追ひて激しく、從つて淨瑠璃界は益盛運に向ひぬ。

此間にありて文彌節は漸く廢れて、其門に出でし表具屋又四郎の表具屋節あり。又豐後節の祖都國太夫節ありしも、極めて微々たるものなりき。

京都　京都にては加賀掾依然こして勢ひあり。四條河原には早雲座、都座、かめや、加賀の座の外太平記讀み、辻談義、歌念佛、祭文、謠等數々のものありて其殷賑なりしここ想像するに餘りあらむ。而して加賀は此間に在りて京都隨一の者たりしなり。此早雲、都の二座は歌舞伎の座にして、近松が一度狂言の作者たりし處なり。

歌祭文は其源を山伏の祭文に發し、歌念佛は佛教より起り、共に一時流行せしも享保の末に跡を絕ちたり。

說教は今の法議法談こ云ふに同じく、元亨釋書音藝部には唱導こ云へり。もこ佛事供養ある處に說敎師の招かれて說法するを云ひしが、いつの頃よりか、諸物こなりて和讃の曲節を交へ、因果の理等人を悲哀せしむるものなり。此物は澄憲僧都に始まるこ云ふ。澄憲は藤原信西が七男なり。嬉遊笑覽に壁尻を引きて「志保之里に諸々の讚式より和讃は起りて後世極樂院の鉢扣が和讃變じて說敎こいふうたひ物に落ち、丹波金やき地藏、善光寺苅萱堂の故事本緣なごの俗傳を作り、淨瑠璃こなりし矢作寺藥師の本緣を作りしより以來、戰場の樣佛神の靈を樣々年を追うて作りて、近世の如きは只管たはれて由なし事を作りて昔の姿なく中頃の體に異なり、況や佛法は跡なくなりしこ云へり、此說淨瑠璃牛若の作の事をは普通の說の如く心得たるは誤りなり、其餘は左もあるべし、今も何くれ本地こいふ假名書本のあるは、皆說敎師の語りしものなるべし、因りて思ふに淨瑠璃はもこ藥師佛の本地を語り、後に牛若の事は作り出でたるものならむ、說敎より淨瑠璃の起りたる事は疑ひなし、橘窓自語にも淨瑠璃こ云ふものは說敎より出でしものなるべしこいへり、余思ふに左許りにもあらず、平家をも取りしものなり、後の說敎は淨瑠璃を取れるか」こ云へり。

又太宰春臺の獨語に「說敎こ云ふものは法師の說法に因緣物語する類なり、其物語は僞說に任せ備ならぬも多けれご、詞は昔の詞にて賤しき俗語を交へたる中にやさしきここも少からず、其上幸若の舞の詞の如く、昔より定まれる歟ありて何時も古き事のみを語りて、今世の珍らしき事を作り出さず、其聲も唯哀しき聲のみなれは婦女之を聞きてはそゞろに淚を流し泣く許りにて、淨瑠璃の如き聲にはあらず、三味線ありてより此方、三味線を合する故に、鉦鼓を打ちたるよりも少し浮き立つ樣なれごも、甚だしき淫聲にはあらず、云はゞあはれに傷るこいふ聲なり、淨瑠璃に比べて少しまされる方ならむか」こ云へり。

右の如く說敎は淨瑠璃こ密なる關係を有せるものに似たり、後世其樽幕を張りて群衆を集めし事恰も淨瑠璃操りに於けるこ異ならず、且正本を刊行し、章譜を弘めたる事も亦異なる處なし。

享保三年佐渡七太夫豐孝の正本法藏比丘刊行せられ、次いで小栗判官、熊谷、山椒太夫、伏見常磐、志田小太郞等あり。是等は何れも六段物にして、其語る處の材は概ね淨瑠璃こ同じきものなり。當時の五說敎、八祭文こは次のものを云へり。

五說敎

信田妻　隅田川　愛護　津志王

石塔丸

八祭文

八百屋お七　油屋お染久松

大經師おさん茂兵衛　額の小三金五郎

お初德兵衛　おちよ半兵衛

お夏淸十郎　お俊傳兵衛

說敎の類は猶京都の外江戸、大阪にても盛に行はれたりしが、之も享保の末には衰頽せり。

又歌祭文あり、山伏の祭文の變化せるものにして、後に三絃に合するに至れり。又此一種に心中歌祭文こ云ふものあり、先に揭げたる八祭文は何れも心中歌祭文なり。

又辻談義、太平記讀み、平家物語等何れも路上往來の頻繁なる處を選んで談義するものなりき。

かく種々雜多のもの一時に在りて盛なりしこ雖も。中につきて加賀掾こ土佐掾こは實に鷄群中の鶴たりしなり。

加賀掾は寶永八年(卽ち正德元年)歿し、門人富松薩摩其名跡をつげり。又宇治伊太夫

は竹本若狭の芝居を繼ぎて、野田若狹こ云ひ、其他立花河内、宇治相模等顯る。

土佐掾の門より出でたるものに岡本文彌、松元治太夫、都一中等あり。

文彌節につきては既に述べたり。治太夫は貞享元祿の頃に一派を出して治太夫節こ稱せり。當初は土佐、播磨等の古淨瑠璃のみを語りしが、後には自ら芝居を興して新作を興行したりき。

都一中はもこ京都の僧なりしが、弱年にして還俗し、土佐掾の門に入りて一流を出せり。始め須賀千朴こ云ひしが後都太夫一中こ改めたり。其一中節こして世に行はるゝに至れるは元祿寶永の後なり、享保八年京都に歿せり。其子に今一中あり、又其門金太夫三中江戸に下つて秀太夫千中及び國太夫半中を產む。

國太夫非凡の技倆あり、竹本座に出でゝ國太夫節こ稱せらる。享保に至りて江戸に下る。宮古路豐後掾卽ち是なり。

一中並びに其門流が語りしものは皆一段淨瑠璃若しくは景事道行の類なりき。其材料は竹本座の淨瑠璃を其儘こり、只曲節のみを自流に改めたるものなり。

近松及び海音の時代には其作る所何れも獨作にして、他人の補助を要するここ無かりしが、後の作者に至りては其趣向行文共に多人數の作者各自分擔して合作するここ行はれたり。

其始めは海音の隱退後、西澤一風、並木宗輔、安田蛙文より起れりこす。

享保八年一風、千柳、建仁寺供養を合作す。而して竹本座にては享保十三年出雲、千四が加賀國篠原合戰を合作せしを始めこす。

此風は一に其主題を定めて細目に至りては各自の自由に任せ、大體に於て非常なる矛盾なき限りは、大抵訂正するここなく、作者の才能を恣にし、以て意匠の嶄新趣向の奇拔は觀客の目を喜ばせ、場面の變化に於ては成功せりこ雖も、其結果は一の弊を生じ卽ち不統一に陷り、支離滅裂のものも多く出さるゝに至りき。

江戸　かく關西の淨瑠璃盛運こなりし其基を開ける徑路を尋ぬれは薩摩淨雲の東下して四天王を出し、其中の一人源太夫一たび上京して井上播磨及び宇治加賀の如き名手を出し、ついで義太夫を出しゝによる。而して江戸に於ける極盛期は元祿より寶曆の初年に至る間なりこす。此間に起れる諸種の流派頗る多し。

二代目薩摩次郎右衛門より薩摩外記直政出で、外記節こ稱して堺町に操り座を興行し、土佐椽正勝の門よりは廣瀨式部太夫及び手品市左衛門を出し、一は式部節を創め、一は手品節を開けり。又若山五郎兵衛の若山節、江戸半太夫の江戸節あり。

半太夫は始め說敎祭文をよくせしが、肥前太夫に淨瑠璃を學びて終に一流を出し、正德年間堺町に操り座を興行し、貞享以來江戸節こ稱して世に行はる。半太夫正德の頃薙髮して坂本梁雲こ稱す。十河見河東其門に出づ。

貞享以降に於ける江戸堺町の狀況は頗る殷賑なるものにして、江戸次郎右衛門、薩摩太夫、土佐掾等の淨瑠璃芝居、江戸孫四郎、天滿八太夫の說敎淨瑠璃、中村善五郎、猿若勘三郎の歌舞伎、虎屋源太夫の操り等軒を列ね其繁榮なりし樣察するに餘りあり。而して一方葺屋町にても都座、市村座あり。結城孫三郎の說敎等又盛なる有樣なりき。

元祿の世は太平無事の世にして、自然遊惰に流れ物見遊山に日を暮らす底の最頂時な

れは、淨瑠璃方面も盛なりしこご當然の結果なるべし。之に就きて太宰春臺は云はく、「寬文延寶頃迄の淨瑠璃は皆昔物語も演せし故に、詞やさしく綴りなして、あはれにをかしき事もおほかり、淫聲こいひながら忠臣孝子義士節婦の事をいへれは、愚なる小人女子も是を聞きては感じあへり、元祿の比より稍ます〳〵俗になりて淫靡の聲多し、寶永の頃京の淨瑠璃師江戸に下りて鄙俚猥褻なる淨瑠璃を唱へしより江戸の人これを面白き事こ思ひて興じけるに、享保の初めに又難波の淨瑠璃師來りて彼處なる俗調を弘めしほごに、江戸の人いよ〳〵これを好みて、江戸の舊き淨瑠璃をすてゝ只管に京難波の淨瑠璃を習ふ、賤者のみにあらず士大夫諸侯までも之を好みて一節を學ぶ人あり、是に至りて昔物語をすてゝ只今の世の賤者の淫奔せし事を語る、其詞の鄙俚猥褻なるここ云ふはかりなし士大夫の聞くべきこごにあらざるは云ふに及はず、親子兄弟なみ居たる處にては、面をそむけて耳を覆ふべきこごなり、されは此淨瑠璃盛に行はれてより以來、江戸の男女淫奔するここ數を知らず、元文の年に及びては士大夫の族は云ふに及はず、貴き官人の中にも人の女に通じ或は妻をぬすまれ、親族の中にて姦通する類いくらこいふ數を知らず、これまさしく淫樂の禍なり」こ。是所謂迂學者の見地より評せるものにして、偏狹の感なき能はずこ雖も、江戸淨瑠璃の變遷を說ける處又一見すべき價ありこ云ふべし。但し風俗の頹廢をひこり淨瑠璃のみの罪こせるはもこより當るべからず。

江戸半太夫の門に出でゝ出藍の譽高きものを十河見河東なりこす。半太夫の門に入りて淨瑠璃を學び手品式部の二流をも取つて之を調和し遂に一家をなしたり。其好評一世に高く江戸淨瑠璃の粹は盡く河東に集まれりこ稱せらる。

享保十年河東死して門人夕丈其家をつぎ、河丈は河東の名跡をつぎて今に其統絶ゆるここなし。

享保の初年竹本座の有名なる人形遣ひ辰松八郎兵衛江戸に下りて辰松座を始め、自ら座元こなり大阪より太夫を呼んで義太夫節の傳播に盡力せり。是江戸に義太夫節の入れる始めなりこす。之より年々大阪より太夫江戸に下れり。而して京阪に於ては第二流以下に在りて惡評の少からざりし竹本國太夫、豐竹島太夫、染太夫、倉太夫、竹本勘太夫等の如きものこ雖も、一度江戸に來つては非常なる好評を博したりこ云ふ。

享保十五年宮古路豐後掾江戸に下り、始め葺屋町河岸に小芝居を勸めしが、後中村座に於て好評を博せしより、豐後節は破竹の勢ひを以て他の諸流を壓倒せり。然れごも豐後節は凡て男女の痴情に關する事のみを語れるものなりし故、遂にはかの春臺の云へる如く、淫奔の風盛になり、元文四年遂に官の禁ずる所こなりぬ。

一世の風潮は禁令の力を以てするも到底防止し得るものにあらず、豐後節の禁せらてより世人は一層其再現を希ふの念盛なりき。是に於て常磐津節は起りぬ。其開祖は常磐津文字太夫にして、豐後掾の實子こも又門人にして養子なりこも傳ふ、京都の人駿河屋文右衛門こいひしが、元文の始め江戸に下り宮古路文字太夫こ稱す。元文四年豐後節の禁令にあひて後延享四年關東文字太夫こ改稱せしが、關東の文字亦禁せられて常磐津こ改めたり。常磐津は斯く豐後節より出でゝ一流こなしゝこ雖も、詞[illegible]多

く豐後椽のものを襲用したりしなり。かくて彎後の流風は名を改めて再び盛に流布するに至りぬ。

義太夫は享保の初年より漸次盛に赴きしが、其の基礎を確固ならしめしは同十九年に至り、大阪豐竹座の豐竹肥前椽の東下によれりとす。元文中新に芝居を設け多くは大阪淨瑠璃の新作を傳へ語り、又常に大阪より太夫を招きたりき。延享四年竹本座より傳へ來りて菅原傳授鑑を興行せし時の如き大入大當りなりき。

江戸に於ける淨瑠璃は斯く盛況なりしも、其作者に至りては特筆すべきものなく、多くは大阪の淨瑠璃を傳へたるものなり。

大阪（下半期）　享保年間大阪竹本座には作者に長谷川千四あり、其京土産名所井筒最も著る。十六年には文耕堂及び長谷川千四の合作鬼一法眼三略卷出で、十九年には出雲の作芦屋道滿大内鑑出づ。當時は人形遣ひの技も大に進歩し、三人にて操るに至れり。而して年々三四の新作は興行せられたり。當時竹本座の太夫には二代目義太夫竹本播磨少椽喜教あり。

又豐竹座にては西澤一風、並木宗輔、安田蛙文等年々二三の新作を出し、享保十一年北條時賴記を興行するや、非常の喝采にて其勢ひ竹本座を屏息せしめぬ。

かくて竹本豐竹二座は共に新作を連出して互に華を競ひしが、十六年豐竹上野椽上京して禁裏に召され叡聞に備へ、御感に預かりて越前少椽の勅許を蒙れり。

當時の竹本豐竹二座は殆ど對等の地位に進み、竹本座の播磨少椽、内匠太夫、百合太夫等、豐竹座の越前少椽、出水太夫、河内太夫と相對し、三絃には竹澤東四郎、野澤喜八に對する竹澤權右衛門、鶴澤友二郎あり、人形には吉田文三郎父子の若竹東二に對して互に其技を競へり。

かくて延享元年竹本播磨少椽死して、竹本政太夫、島太夫、紋太夫、百合太夫等其後をつげり。

延享年間の隆盛は又甚だしきものにして、二年竹本座に於て夏祭浪花鑑を興行するや其勢ひは歌舞伎をして引退せしむるに至りき。而して之に與りて大に力ありしは吉田文三郎等人形遣ひの巧なりしによる。

ついで竹本座に菅原傳授手習鑑、義經千本櫻出づ。こは三好松洛、並木宗輔、竹田出雲の合作になる。前者の出づるや古今の大當りと稱せられ、其人形は吉田文三郎主として之に當る。而して其大好評は江戸に達し、豐竹肥前の座に於て竹本座の太夫人形遣ひを下らしめて興行せしに又大當りなりしが、更に市村、中村の兩座が歌舞伎に上せしに是又大なる好評を博したりき。

ついで竹本座假名手本忠臣藏を出して連年の大入大當り比ぶるものなく、歌舞伎は專ら操りに倣ひて仕組を立つるに至れり。忠臣藏は出雲、宗輔、松洛の作にして、今に至るも猶人口に膾炙して有名なるものなり。

かく延享寛延の間は操り全盛の時といふべく、殊に竹本座極盛の時代なりしなり。

豐竹座は竹本座の勢ひに壓伏せられ、並木丈輔、淺田一鳥等多少頽勢を回復せりと雖も、未だ竹本座と相對する迄に至らざりしが、寛延二年、豐竹丈助、安田蛙桂、淺田一鳥等の作八重霞浪花濱荻を出すや、非常なる大當りをとりき。

内匠太夫此間に受領して、竹本大隅椽と稱し、ついで豐竹若太夫筑前少椽と稱す。而して作者として豐竹、竹本二座に偉功ありし並木宗輔は寛延三年病歿せり。

寶暦に入りては寧ろ豐竹座盛大の時なり。並木宗輔死せりと雖も猶淺田一鳥、並木永輔、安田蛙桂等あり。又豐竹筑前、豐竹若太夫をはじめ人形遣ひにも缺陷する處なかりき。而して竹本座に在りても竹田出雲、三好松洛に加ふるに近松半二あり。竹本大和、政太夫、人形の吉田文三郎ありて猶豐竹に對し多少の勝味ありき。

元年宗輔の遺稿一谷嫩軍記、豐竹座に表るゝや大に好評をうけ、尋で倭假名在原系圖、義仲勳功記、祇園祭禮信仰記等出でたり。

竹本座にありては寛延當時の勢ひなしと雖も、小野道風青柳硯、古戰場鏡掛松等興行せらる。而して寶暦六年出雲病歿し、竹田近江座元となるや、竹本座の衰へたるには非ずと雖も、吉田文三郎によりて内訌を生じ、遂に多年偉功ありし文三郎一派は竹本座を退き、尋で江戸に下れり。而して時世は又常に榮ゆるを許さず、之より竹本座は漸次衰運に向ひ、豐竹座又共に衰ふるに至れり。

第四期　衰頽時代

大阪　延享寛延寶暦に至りて殆ど其極に達せし操り淨瑠璃も今は之を進歩發達せしむるに餘地なく、竹本豐竹の二座何れも既に衰運に近づきぬ。明和に入りて竹本座更に振はず、時に近松半二出でゝ本朝二十四孝を出し、辛うじて頽勢を挽回するを得たり。此淨瑠璃は近年に稀なる盛況を呈し、次で太平記忠臣講釋又好評を博せしも、是一時の事にして又振はず、遂に竹本座も一度退轉し、歌舞伎芝居の之に代りて占領するの非運に陷れり。豐竹座の衰微は更に甚だしく、明和二年竹本座と同樣退轉するの止むなきに至れり。

此に於て豐竹此吉、此太夫と謀り、一座を新設し、豐竹應律、中村阿契、若竹笛躬等筆をとり、染模樣妹脊門松を出してより寛政年度まで凡そ四十年を持續したり。此間義經腰越狀、攝州合邦辻、桂川連理柵、木下蔭狹間合戰、日本賢女鑑等あり。

北堀江座の起りし翌明和四年、豐竹座再興せられ、竹本座亦再興して、八年に半二の妹脊山婦女庭訓を出してより生氣を回復し、又三四十年を保持したりき。是半二の名作にして、半二が竹本座の回復に如何に功ありしかを知るに足るべし。

半二の歿後、司馬芝叟、若竹笛躬等筆を執りしも其沈退は倒底回復すべからざるに至れり。豐竹座又然り。かくて時々猶名作も出でたり。寛政年間の蝶花形名歌島臺、加賀見山廓寫本、繪本大功記、享保年間の箱根靈驗蹙仇討、文化年間の會稽宮城野錦繡、八陣守護城の如き是なり。而して其以後にありては嘉永年間の生寫朝顔日記の外亦傳ふるに足るものなし。されば淨瑠璃の新作は文化に絶ねたりと云ふべきなり。

江戸　京阪の衰ふるに當り、江戸にては猶暫く盛時續きたりき。而して福内鬼外筆をとりて淨瑠璃界掉尾の大作をなし、明和以後江戸の盛大は大阪を凌ぎたりき。肥前座は多く大阪より太夫を招き吉田文三郎有つて人形を遣へり。又外記座あり、薩摩座あり、明和七年薩摩座は福内鬼外の作神靈矢口の渡を興行して非常の盛況を呈せり。之が人形には吉田冠子當れり。而して此作は間もなく歌舞伎に入れり。

ついで鬼外は又弓勢智勇湊、嫩榕葉相生源氏、前太平記古跡鑑、忠臣いろは實記等を連作せり。

松貫四は伽羅先代萩の作によりて表はれ、又獨鈷駄六一代噺、吉田靜人目千本等を作る。

此他千品龜井の鎌倉山緑翠勝閧あり、貫四、吉田角丸の合作戀娘昔八丈あり、次いで紀上太郎の志賀の敵討、絲櫻本町育等出づ。天明に至り江戸の隆盛なるには大阪も到底及ぶ所ならず。容揚黛の加賀見山舊錦繪、松貫四等の伽羅先代萩、紀上太郎等の碁太平記白石噺等あり。

然れども又漸次衰頽して傳ふべき作も無く、かくて文政以後又新作を見ず。操りは日に衰へ、歌舞伎日を追うて盛大に赴きぬ。是亦自然の勢ひの向ふ處なるべし。

淨瑠璃の中最も廣く行はれしは義太夫節なり。是操り興行に最も適せるによりてなり。寛延後に在りて義太夫節の外江戸にては常磐津最も行はれたり。而して富本豐前掾、常磐津より分派して富本節を起し、清水延壽齋更に分れて清元を生ず。以上の三つを豐後の三流と稱す。

又宮古路豐後の門に加賀太夫あり、後富士松薩摩掾と稱す。其門より鶴賀若狹掾を出せり。又同門より鶴賀新内を出す。是新内節の祖なり。

かくて現今行はるゝ諸流は義太夫節、清元、常磐津、一中、薗八、河東、大薩摩等にして、富本、河東の二流は微々たるものなり。而して新内又一部に行はる。

第三章　歌舞伎及狂言

慶長の頃澤住檢校の門人にて、京都の目貫屋長三郎と云ふ者西宮の傀儡師引田某を語らひ、淨瑠璃に合せて人形を操ることを始めたりき。而して之が淨瑠璃芝居の起原なることは既に前に述べし所なり。

此操りが當時禁闕にも召され時の帝後陽成天皇の叡覽にも備へられたる程にして、如何に其當時世の機に投ぜしかを察するに餘りあり。之までの淨瑠璃は、單に耳にのみ訴ふべき音樂的物語の性質に止まりしを、操り始まりてより物語中の動作を其人形に演ぜしむるものとなり、不完全ながらも劇の性質を具へ來り、此方面の發達に幾段の勢力を與へしものなり。

然れども操りは延享、寛延を其最盛時として爾後頻に衰頽し、今日にては僅に大阪に於て其面影を殘すのみなり。是歌舞伎の進歩と共に操りの大勢は之に壓倒せられたるによること明か也。

戲曲が操りと歌舞伎とに對する關係は極めて密接なること言ふを俟たず。而して操りと歌舞伎との關係は、まづ歌舞伎について一言するの要あり。

一　歌舞伎

歌舞伎の濫觴は慶長年中、出雲の於國が創めたるに出づ。於國は出雲大社の巫女なり。京都に出でゝ其技を演じたり。其樣黑き絹の法衣をつけ、眞紅の長き紐もて鉦を襟にかけ、其を打ち乍ら佛號を唱へ、無常なる世間の樣を稱へつゝ踊りたるものにて、一種の念佛踊に過ぎざりしなり。是を於國歌舞伎と名づく。

かくて於國は蒲生家の浪人名古屋山三郎、都傳内等と共に、男女混淆の歌舞伎をなし、山三郎は於國に早歌を教へて自ら其歌曲を作り、又刀を挿頭を包みて舞はしめしが之を以て始めて歌舞伎とは稱せしなり。而して歌舞伎の語は當時諧謔又は好色と云ふ意味の俗語なり。

此於國歌舞伎は慶長八年の頃最盛の極に達せしが、之と共に此技の團體諸處に起りて到る處に演ぜられ、又京都の遊女等芝居能と稱して歌舞伎をなすに至りぬ。於國の外に女優として今も其名の殘れるは太夫藏人、佐渡島正吉、村山左近、岡本織部、北野小太夫、出來島長門守、杉山主殿、幾島丹後守などあり。而して中にも幾島丹後が江戸の中橋にて興行せし時は、鳴り物の中に三絃を加へたりと云ふ。此以前は歌舞伎も能樂と等しく笛鼓のみなりしを、更に三絃を利用するに至りしこと最も注目すべき事なりとす。

以上述べたるごとく、女歌舞伎は之を前後三期に區別するを得べし。即ち

第一期は於國の念佛踊の時代。

第二期は於國、山三郎合併して男女の合併となり、且始めて歌舞伎と稱せし今樣狂言の創始時代。

第三期は遊女の歌舞伎により、能を加ふるに至り、又三絃を使用せる時代。

かく歌舞伎は漸次進歩して盛運に向ひしも、風俗紊亂の因をなすとの理由により、女歌舞伎をはじめ、女舞、女淨瑠璃等女藝は一切之を禁止せられたり。時に寛永六年なりき。

二　若衆歌舞伎

女歌舞伎の時既に男子を加へしが、後男子のみによりて若衆歌舞伎は組織せられたり。其起原は京都にて元和三年の頃段助が男芝居をなせるに始まると傳ふ。

〔若衆歌舞伎〕

かくて女歌舞伎の禁止せらるゝと共に、男歌舞伎は漸次勢ひを得て三都到る處に演ぜられたり。其樣は女歌舞伎と大差なく、女歌舞伎に於ける美女に代ふるに美童を用ゐたるなり。而して自ら歌ひながら又は地謠に連れて踊るものなり。又此歌舞のあしらひとして能の狂言めきたる滑稽の動作をも演じたり。之を物眞似狂言盡しと稱したるが、此歌舞は今日所作事と云へる樂劇の基礎となり、又物眞似狂言盡しは地藝と云ふ科白劇の源流となれるものなり。

然れども若衆歌舞伎も亦女歌舞伎と同樣なる運命の下に承應元年禁止せられたり。

三　劇場の勃興

之より先寛永元年、江戸に於て猿若勘三郎歌舞伎興行の官許を得て中村座を興し、尋で村山又三郎も願ひを許されて市村座を興せり。

猶京都にても元和中に七箇處の劇場興り、大坂に於ては鹽屋九郎右衛門、大和屋甚兵衛、河内屋與八郎、松本名左衛門、大坂太左衛門、江戸にては中村座、市村座の外に山村小兵衛、笠屋三勝、玉川彦十郎、河原崎權之助等相ついで劇場を起し、從つて地方にも次第に起れり。而して其構造も漸次進歩し、建築も次第に精巧のものとなりたり。

猿若勘三郎の演ずる所、能の地謠とも云ふ