

特105

230

行儀作法
 諸しぬき法
 料理のしかた
 高等
 教育
家庭の栞

發行所
 笑榮舍



0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

始



特 10
230

小笠原流禮式目錄

- 一 茶ノ出シ様
- 二 菓子ノ出シ様
- 三 膳ノ出シ様
- 四 膳ノ据エ様
- 五 茶ノ飲様菓子ノ食様
- 六 食事ノ順序
- 七 飯ノ食様
- 八 汗ノ吸様
- 九 坪及平蓋ノ取様
- 十 飯椀ノ受様
- 十一 汁ノ受渡シ様
- 十二 戴カヌ盃ノ事
- 十三 神酒ノ戴様
- 十四 餅ノ食シ方
- 十五 強飯ノ食様
- 十六 扇子ノ扱様
- 十七 障子襖開閉様
- 十八 飯ヲ強フルヘカラサル事
- 十九 箸ノ取リ様ノ事
- 二十 婚禮式ノ略法

萬シミ物オトシ方法

- 一 衣服ニ黒ノ付キタル時
- 二 同 絹物
- 三 同 木綿
- 四 木綿物ニ油ノ付キタル時
- 五 同 絹物
- 六 赤土ノ付キタル時
- 七 繪具ノ付キタル時
- 八 煙草ノヤニノ付キタル時
- 九 血ノ付キタル時
- 十 魚鳥ノ油ノ付キタル時
- 十一 紅染絹縮緬
- 十二 隣ノ付キタル時
- 十三 澁ノ付キタル時
- 十四 ヒロウドアカオトシ
- 十五 紋處シミトリ
- 十六 黒絹ノ洗ヒ方
- 十七 茶色ノ絹物
- 十八 羅紗ノアカオトシ
- 十九 頭巾ノ洗ヒ方
- 二十 疊ニ黒ノ付キタル時
- 廿一 旅中ニテ病ヲ受ケヌ法
- 廿二 薄板ニ穴ヲアケル法
- 廿三 漆ニテ文字ノ書キ方
- 廿四 生蠟ニテ書キ方
- 廿五 蚤虱ノ去ル方
- 廿六 蠅ヲ去ル法
- 廿七 屋根虫ヲ去ル方
- 廿八 鼠ノアレヌ法
- 廿九 同鼠ヲ去ル法
- 三十 虫生ゼヌ種マキ法
- 卅一 旅行足ノ疲レヌ法
- 卅二 十二月料理ノ仕方

5.2R

梅林亭心海著

小笠原 御家流 禮式略書

●茶の出し様

茶は右の手に茶壺を持ち左の手の四指を右の手の四指の下に受け拇指を臺縁に充添へ臺の儘持ち出し三步退きて跪き一旦下に置き兩手にて少し押し進むるなり。高臺なれば右の手に持ち左の手に受け持事通常の臺に同じ客直に茶碗を取らば臺を持ちて退ぞくべし又客の方にて臺と共に取る事も有るべし時宜による。茶は客飲畢れば其の茶碗を右邊へ斜に退く膳を出す時右へ列ぶるなり

●菓子の出し様

凡て菓子を出すには菓子鉢に盛り臺に据へ兩手に持ち鼻の通りに捧げ持出客の少し前にひざまづき（先づ左の膝を突き右を下すなり）之を置き兩手にて少し進め上座へ廻りて退くべし又各盆にて出すときは其の人数ほど出すべし茶と菓子をだすには茶は客の右に菓子は左にするなり故に客菓子を食し畢らば其左邊へ斜に退く膳を出すときには客の左へならべ置くなり

女子は高臺にて持ち出すは同じけれ共低臺なれば右の手に持ち左の手中指を右の手の無名指と小指との間へ入れ添へて持ち出づるなり斯すれば最も優しく見ゆるなり

●膳の出し様

膳は兩手にて目八分とて鼻の通りにさ上げ持ちてるなり夫より下ぐれば息かゝりて失禮なり其の持ち様は拇指をふちに繋げ他の四つの指を掌凹へ鶏卵一個を捕れたる心もちにて確と持つなり但し木具の高膳なれば拇指をふちへかけ次の指を脚のつきたる處に押し中指以下の三指を孔へ入れてしかど持つなり

●膳の据え様

膳を据ゆるには客の前より三步退き左の膝を突き右へ少しすたかいになる様膳をもち右の膝を下しならべ真直になり膳を置き少時兩手を突き兩手の中指と次指にて少し押し進むるなり

総て膳は膳縁の續きわはせ目を客の向ふすなはち

我が前にして据ゆるなり本膳の客の膝に觸れ或はあまり遠ざかるは宜しあらず

二の膳は本膳の左へ半ば下げて据へ三の膳は本膳の右へ七分通り下げて据ゆるなり

●茶の飲み様及菓子の食ひ様

出したる茶碗を我方の正面へ退き右邊の菓子を右の手にて取し食ひ次に茶を右の手の次指以下の四指にて向をかゝるゝの指にて前を押し斯持ちて左右の拇指と拇指の間より飲むなり但し幾口にのみても差支なし

●食事の次漸

先づ飯を食ひ次に汁を汁ばかり吸ひ夫れより他の菜に移り菜を食すれば必ず飯に還り菜より菜に移

るべからず汁は初に決して實を食ふべからず

●飯の食ひ様

飯は一箸ばかり喰ふべからず二箸は食すべし

●汁の吸ひ様

何汁にても實に箸の届くまで先づ汁ばかりを吸ふべし

●坪及平蓋の取り様

拇指と次指にて糸低の前縁を掴み他の三指にて蓋にて抱へどるなり

●飯椀の受け様

再進の飯椀を受るに拇指をしかど椀縁えかけ四指に受て執るなり確と執らざれば滑りて取落す等

の失体あるべし

●汁の受け渡し様

心得らるべき事なり汁を換ゆるとき汁椀を渡すには兩手にて取上げ右の手を放ち左の手にて膝の上を持ち右の手にて蓋を取りあげ蓋して右の手にて差出すなり

●戴かぬ盃の事

貴人の前にては同輩の盃に戴かぬものなり他人の前にて親兄弟の盃を戴かぬものなり

●神酒の戴き様

神酒一對ならば土器一對ともに少しづつ移して戴き盃は底に残りの神酒を捨てぬものなり掌に溢し受くべし或は數人に廻すときは掌に溢し受けて其

の後つぎ廻すべし之を受くる人空盃を戴かぬものなり神酒を移して後に戴くものなり

●強飯の食し様

強飯一箸を執りて真直に右の手に持ながら指三つにて食ふべし然れども時宜には箸にて食事もあり

●餅の食し法

餅は手にて二片に割り右にもちたるを置き左に持ちたるより食ふべし食ひたる迹の一文字になる様に一食食さりたれば今一食食ひ二口づゝ食ふべし

●扇子の扱ひ様

扇子は四季に持つべし坐するときは扇子を右手に脱ぎ右の膝のまゝの右邊に置き歸るとき又挿すべ

し凶事には佩したる儘なり貴人前にては扇子遣はぬものなり盛暑のときなどは三分ほど開き俯きて左の手をつき鼻の邊りにてうよくと扇ふぐなり

●障子襖の開け閉てよう

障子襖を開くには三等の別あり貴人の在す室の障子襖を開くときは先進みてうの際に左の膝をつき右の膝をよせてひさまつき右へ開くには左の手をつき右の手にて襖ならば引手を取り我頭の貴人の方へ見ぬ様襖沿頭を退きつゝ少し開け次に左の手にてふちの下をとり右の手にて襖後のふちの下端をかゝり持ちこれ又頭の見ぬ様退きながら音せぬ様に少し擦り開き次に同じ様にして開き都合三回に開くなり
迹二通りは略す

● 婚禮式の略法

夫婦の座定まれば先づ手がけをだし待上臈は出度
 挨拶を成し夫婦に鬘斗昆布堅栗を取りて参らせ
 扱おとなしき女房二人いで飾りたる瓶子を取りて
 下座へ下る又酌取二人長柄加への銚子を取りてこ
 れも下座へ下るべしさて、瓶子の女蝶を取りて仰
 向にをき酒を加へうつし又男蝶を取りて女蝶の上
 子へ好きはをにうつして長柄の杓をわが前に構
 てまつなり、このとき引渡しいで夫婦と待上臈に
 すゆるべし本酌は三盃を夫の前に持参す夫上の土
 器にて、献のむ此とき本酌長柄にて注ぎかゝ次に
 また酒を加ふべし（このやの酌結ひといふは爰に
 ある事なり）
 さてうれ濟みてうの盃嫁のまゝに持参す嫁も一
 献のむ借てうの土器を下へ重ね初の如く床へ直す
 べし其のとき打躬を出し引渡しの右の脇にすゐて
 又酌人は三盃をとりて嫁のまゝに持参す嫁上にあ

る第二の盃にて三献のみ夫にさす夫の盃にて三
 献のみて又土器を下に重ね酌人また三盃を本座へ
 をさしてさるべし爰にて肝煎どだし引渡す 左の
 かたへ据む酌人また三盃をとりて夫まゝに持参
 す夫上にある第三の盃にて三献のみ嫁にさす嫁三
 献のみて納むるなり酌人盃を本座へなをし引渡し
 打躬肝煎ともに引下べし斯る式に於てはうのとき
 の模様により大略をなして支なし
 ● 飯を強うべからざる事
 右は處によりて殊に強いて食す由なれ共 應はず
 〆ひれども二度と強ゆるを宜しとせず
 ● 箸の取よりの事
 箸を執りて食するには箸先を五歩よりぬらすべか
 らず

● 萬シミ物オトシ法

○ ツエノウチ○ ナドカビデ○ イロノツキタルハ○
 トウグワノシルニヒタセバ○ アトナクオツルナリ
 ウメノハモヨシ

● 衣服ニ墨ノ付キタル

○ スミガツキタルニハ○ ヨクチリテアルニカワラ
 スリテカワキタルトキ○ ニカワヲトレバオツル○
 マタコメノスモヨシ

● 同

○ キヌニアブラノツキタルニハ○ マツタケノムシ
 クツオバ子ヒリカケ○ カミヲオキテ○ ヒノシヲカ
 ケ○ ヒノツヨキハヨロシカラズ○ イシヲヤキテコ
 ニシテ○ フリカケ○ オモキモノヲオクトキハ○ コ
 トゴトクアブラケナクナルナリ

● 同

○ モメンニアブラノツキタルニハ○ イシコト○ テン

カフトチコマカクシテ○ ヨブレタルトコロヲア
 リテカケ○ フルイオトシテヨシ

● 同

○ アカドロノツキタルニハ○ ショウウガヲオロシ○
 シボリシルニチアラフベシ

● 同

○ エノグノツキタルニハ○ 木仁ヲカミクダヤチ○
 ヌリテ○ ミズチモツテアラフベシ○ 又ニカワラセ
 ンジ○ キヌニシタシオキ○ ハンニチホドシテ○ アラ
 ヘバオチルナリ

● 煙草ノヤニノ付キタル

○ タバコノヤニノツキタルニハ○ スイクワノシ
 ルニテアラフモヨシ○ スイクワナキトキハ○ ミソ
 シルデアアラフベシ○ チヤデアアラフモヨシ

● 血ノ付キタル

○ チノウツキタルニハ○ シヤウガヲ○ ウスクヘギテ
 上ニオケバ○ チウツリテオツルナリ○ シロキモノ

ニツキタルトキニハ。トヲシシテ。ツバキニヌラシ
テスレバオツルコトミヤウナリ。又ヒヤミズデアラ
フモヨシ

●魚鳥ノ油ノツキタル

○ウヲ、トリノアブラツキタルニハ。クリトコメ
トヲカミクダキ。又リツケラミヅニテアラフベシ。
イシバイアタ。又ヨシ

●紅染絹ナリメン

○アブラノツキタルコハ。ツ子ノゴトクアラヘバ
アトガツキ。又イロサメアシクナルナリ。カタバミ
トサウカクヲセシ。シルニテアラフベシ。コレエ
アブラヲスコシ。イルレバ。マスマスヨクオツル。イ
ロカハルコトナシ

●酢酒醬油ノ衣服ニツキタル

○ハスノ子チスリツケ。洗バアトナクオツルナリ

●漆ノツキタル

○トリモチノツキタルニハ。ワセワラノハイコテ

アラフベシ

●シブノツキタル

○シブノツキタルニハ。トヲシシテ。センジ。シル
ニテアラフモヨシ。アサノクキ。ハノアクバイト
デアアラフベシ

●ビロウドアカオトシ

○アカオトスニハ。モチニテスリ。オトスベシ。
コノホウハ。黒ミヲトスニモ。チラズシテヨシ

●紋所シミト

○モンドコロノウルミタルニハ。ダイダイノシル
ヲシボリ。モンドコロニヌリテ。ヌレタルウチニ。
ウドンコヲフリカケ。ホシテ。ハライオトスベシ
シミモノアカノルイ。コトゴトクオツル

●黒絹ヲ洗フニハ

○ゴクセンジタル。クチナシノシルニテアラフベ
シ。カゼフクトキノ日ニクロイトヌイモノスレバ
イトノツヤオツルナリ

●茶色ノ絹物

○チヤイロノキモノ。オビニシロキホシキタルト
キハ。烏梅ヲゴクセンジテフデコテ。ホシノ上ヲ
ヌレバ。モトノゴトクニナナル

●羅紗ノアカオトシ

○アタラシキゾオリノウラ。又ハ。ワラヂノケニ
テソロソロスレバ。ヨクオツルナリ

●頭巾ノ洗ヒ方

○ズキンアラフニハ。ニエユニシホチイレ。モミ
アラフベシ。又ハ。アツキウドンノシルモヨシ

●墨ノツキタル

○タタミニスミツキタルニハ。ミズニテフケバ。タ
タミノ目ヘシ。ミコミマス。エソノママステオキ。
ノチニアタラシキゾオリニテ。コスレバ。オツルナリ

●旅中ニテ病ヲウケヌ法

○アサハヤク。日タチイズルトキ。シヤウガヒトツ

口ニフクスレバ。キリ。ツユシツキ。ヤマカゼ。

スベテ。フジヨウノジヤキオサリテ。ヤマイチウ
ケズ。ナツムキ。タビタツトキハ。ニラノミヲヘ
ソニイレテ。テヌグイデ。又ハ。ハラマキニテシメテ
オケバ。アツサアタラズ。ミヨウナリ

●薄板ニ穴アケル法

○キリノサキヲヌラシテ。モメバ。ワレヌナリ

●漆ニテ文字ノ書法

○ウルシニテ。モシヲカクニハ。子バリテ。カキニク
キモノナリ。シヤウノチ。スコシイレ。カクベシ。シ
ユウニカケルナリ

●生蠟ニテ同

○ロウヲワカシテ。モノヲカクニハ。ハヤクカタマ
リテ。フデノウゴカヌモノナリ。シホヲスコシイ
レテ。カケバ。ソノウレイナシ

●蚤虱ヲ去ル法

○三月ニセンダノハラタタミノシタニ。シケバ。

ノミシラミサルコトミヤウナリ

● 蠅チ去ル法

○タクワエオキシ。チヤヲ。コマカクシ。ケムリ
ニフスベバ。ソクジニサルナリ

● 屋根虫チ去ル法

○ヤ子ノウラニ。ケムシ。ワクラツセグニハアラ
メラセンジ。ワラボウキニツケテ。ヤ子ウラヲハ
ラウベシ。ムシコトゴトクシシテ。アトイワクコ
トナシ

● 鼠ノアレヌ法

○子ズミ一ピキトリテ。カナアミノナカヘイレ。
カヒオケバ。タノ子ズミコレヲミテアレヌコトミ
ヤウナリ

● 同鼠チ去ル法

○ザシキノ。ユカノシタノ。ドロヲトリテ。子ズ
ミノアナヲツブセバ。コトゴトク百日ノアイダニ
サルコトミヤウナリ

● 料理十二月の教へ

● 正月煮物

○しろらを、ウドたんざく、タマゴとドにして、
あさくさのり、
○かも、ねぎ、せんになどぼ
○まてがい、くわい、つゝくすし、或はあわび、
わかめ、こしやう
○はんべん、又はカマボコ、みつば、コシイタケ
おとしたまご、きのめ
○いわたけ、くるみ、ごぼう、さんしやう、わか
めなどよし

● 同ナマス皿

○タイのらすづくり、キクラゲをせんにきり、だ
いこん、くり、しやうが、
○なまこ、おろし大根、みようぶたけ、しやうが
○ぎすご、あかがい、めうど、ばらふ、しやうが

● 虫生セヌ種マキ法

シワス十二月。○ユキノミズヲ。ツボニイレカゲ
ノトコロエウズメオキゴク。タ子モノシタシ。
ウエバ。ヨク日ガテリテモ虫生セズシテ。ミノリ
ヨクナルナリ

● 旅行足ノツカレヌ法

○タビニテ。アシツカレタルトキハ。シホチ口コ
テカミ足ノウラニヌリテ。火ニテアブルベシ。又
ホソキモノニテリウノモモヲカタクムスブベシ。
足カルクナル。アシチアタイ。ノチニヌリアブル
ベシ足ツカレヌコトミヤウナリ



○イカをせんにきり、ダイコン、たんざく、キク
ラゲ、うど、しやうが、しやう
○しをさけ、おごのり、つゝくすし、くり、わさび
わかめもよし

● 同シル

○こかぶら、つみいれ、いがいもよし
○ねいも、うど、又はカマボコもよし
○しろらをにワカメ、又かまぼこもよし
○やきどらふ、さいのめ、わらび、或はほしこ
○わかめ、うど、たんざく

● 二月煮物

○しろらめぼし、きざみあらめ、大くろまめ
○しろらを、あかがい、みつば、たまごどじ
○やまいも、かんびやう、しいたけ、はながつを
○なまわらび、やきどらふ
○やきふな、わらび、しをまつだけ

● 同ナマス

○いせゑび、くらげ、めうど、たで、しやうが

○サヨリほうづくり、めらどつぎり、しろうかしやうが

○だいこん、にんじん、わりごまめ、しょうが
○フナ、大根、きくらげ、うど、くねんぼ、しょうが
○アカガイ、サザイ、大根せん、とをがらし、たで

●同シル

○タイのさいのめ、みつば、又はキノメにてもよし
○ハマグリ、ほしな、ゆば、つたぐし
○おこせのかわむき、うどたんごぐざり
○ちさのは、つみいれ
○シジミ、きのめ、又はマテガイよし

●三月煮物

○みづぶき、ほしいの、きのめ
○あげどうふ、ほんごま、ほしだいこん、しょうが
○コガモ、つみおんにやく、しんごぼう
たけのこ、たこ、さやねんご、こししょう
○スルメをせんにぎり、おまめ、こねび、いとこん
にやく、ごぼう

○やきもろこ、ねぶか、さんしょう

●同ナマス

○サキアイ、つくり、シンカタデ、しょうご
○タイをさいのめ、せんうど、きくらげ、しょうご
○だいこんタンザク、蛤ムギミ、とをがらし
○さわら、ゆのかわ、うど、しやうが、からし
○トリガイ、うど、しやうが、とをがらし、みるゑ

●同シル

○こしいたけ、つみいれ、どうふ
○フキこぐちぎり、やきどうふ
○大ノ蛤むきみ、わらびのは、アサリもよし
○しほかも、いてう、だいこん、こせう
○ほしだいこん、うすぎり、もみのり、或はワカメ

●四月煮物

○やき鮎、たけのこ
○なすびアブラコ又はサカニ、からし又はしやうが
○はこ、ヤマイモのあんかけ
○やきどうふ、わらびのは、つまみふ、こせう

○たいのきりみ、はつなすび、さやまめ、しやうが

●同ナマス

○あぢ、しろすり、めうが、とをがらし
○まつうを、きうり、三ばいす、しやうご
○かれい、なつだいこ、はしょうが、二ばいす
○さけ、たで、ほししょうが、はなゆ
○さわら、ほうり又はかもうりむして、くずあん

●同シル

○ゑび、いんげんまめ
○なすび、小口ぎり、あかゑび、さいのめ
○しんのうらまめ、かまぼこ
○小あい、ほーれんろー
○しんごぼのはとも、たんごぐざり、あをさんせう

●五月煮物

○はとをほねともたき、ねせり、さそたけ
○いんげんまめ、なすび、なまふ
○こいりこんにやく、味淋だき、胡椒かけてよし
○ひをりをたき、けづりごぼ、さんせう

○わらいだい、ぼうふ、わさびトやうゆ

●同ナマス

○小だい、ほうさげ、はしやうが
○さよりいとづくり、しろすり、みようが、しろう
○なまふしをむしりて、きこり、しろうたで
○まてを、やきて、おろしだいこん、しやうゆ
○ゑび、しをゆでさきて、大根、せん生美、にはいす

●同シル

○さぎ、ごぼうせんにきる
○たけのこをさき、すりみ、つみいれ
○ほねぬきをせう、ふきすりさんせう、あかみろ
○かつを、ながくきり、こししょう
○ひふぐ、うらまめ、ふき

●六月煮物

○はむのはねざり、すりせうが、あんかけ
○どうふ、やつこ、しろうたで、あをとうがらしやせて
○なすび、まつもどき、あぶらあげ、ほうざり
○なんきんなすび、うまに

○たまご、ろうめん、しいたけ、せんじきり、せうが

●同ナマス

○ひじ、くらげ、たで、しろ、ゆら、だいたいす
○あぢをやきて、たです、しろ、せうが
○すゞき、たけのこ、はせうが、たです、はなゆ
○いしがれ、あかい、きうり、せうが
○いわしをさめて、とうがらしみる、だいこんたん
ざくぎり

●同シル

○かわくとり、ふき、さんしやう
○こあぢ、なすび、たで
○ほしだら、やきせうふ、みせふき
○つみいれ、めうがだけ

●七月煮物

○からしいも、あぶらあげ
○れんこん、こをばいもずいき、はじき煮たまめ
○やきはせ、せんまい、やまのいも
○あげふ、かんびよう、しいたけ、くわい

○あはびふくらに、わたとも、やきとうふ、ごぼら

●同ナマス

○せいぞ、うすづくり、だいこんせんじきり、きく
らげ、せうが
○いな、はすいも、とをがらし、めうが、たで、しろ
○すだこ、すりせうが
○こちつ、ぎり、さといもいりつけ、千せうが
○はむのはねきり、みるせうゆ

●同シル

○いもまき、いんげん、さ、げ、あをのり
○ゑび、うごんこ、つみいれ、なすび
○ぼら、とうふ、さんせうのみ
○やきはせ、なすび
○おとしたまご、みやうがだけ

●八月煮物

○からはまぐり、しをからむし、からし
○ちぬだ、やきひたし、もみ大こんにはいす
○こちた、きり、あをこぶ、こせう

○ごぼら、めかごいも、あかがい

○うなぎづぶぎり、ごぼらこぐちぎり、いりつけ

●ナマス

○すいき、あを煮たまめ、はトきて、めうが、せ
うが、あまに
○きすで、だいこんおろし、つくりせうが
○なまこ、あかがい、おろしだいこん、わらび
○ふかゆで、めうがのこ、とうがらし、すみろ
○たいのみ、さきまつたけ、たでは、せうが、ゆら

●同シル

○がん、さきまつたけ
○わらび、めかご、きらすじる
○まつたけ、とうふ、ゆら
○こいも、ちくわ、ゆら
○しめじだけ、さきゑび

●九月煮物

○やきぐり、あを煮たまめ、こゝろこんじやく、
しりつけ

○つるしがき、にんじん、ごまみろあへ

○まつたけ、とをふ、たまご、ゆら

○たいきりみ、ひらたけ、ゆら

○こなすび、やきぐり、あかがい

●ナマス

○くらげ、だいこんせんじきみ、わさびす
○はすねせんじきみ、はまぐり、しょうが、みる
○さより、だいこんせん、くらげ、たで、しろ
○いか、はすいも、たです、しろ
○いせゑびをむして、せうが、ゆら

●同シル

○かも、しめじだけ、いてら、だいこん
○ひとくちなすび、やきはゑ
○あんこう、こんぶたんざく、こいも
○いもがら、あぶらあげ、こまかにして
○ひばに、はむのかは

●十月煮物

○かもたつき、ねぶかゆら

- あんで、ふくらに、ひらたけ、ぎんなん
- にんじんたんざく、いり豆、ふ、きくらげ、をのみ
- さいいのむきみ、ゆりね、ごぼう
- かまぼこ、とをな、ゆう

●同ナマス

- あまたい、つけまつたけ、さきて、くり、わさび
- すりいも、なまのり、せうがせんきり
- あかにし、よめな、せうが、ゆう
- こゑび、ねぎしらね、おろしだいこん
- かわはせをやきて、だいこんのうまに

●同シル

- たいのきりみ、とうふ、ゆう
- やききす、くしがた、だいこん
- がんとぎ、なましいたけ
- がん、かぶら、ゆう
- しをだい、ねぶかしらね

●十一月煮物

- ひじき、あさりのむきみ

- するめをきざみ、ごぼせんにきざむ
- とうふに、はながつを、のりをろし、せうゆ
- かぶら、ふろふき、ごまみろ、とをがらし
- きんこたんざく、こいりこんにやく、こしいたけ、せうが、

●同ナマス

- やきふな、だいこん、せり、せうが
- なまこ、たいのうすみ、せうが、せり、きくらげ
- ぶりのほろづくり、ねぎ、とうがらし
- おろしだいこん、あかがい、せうが
- まぐろのみろづけ、やきて、すりせうが

●同シル

- やきせうふ、さいのめ、たときな、からし
- かきをくづし、たまごつり
- あわび、ふきのとう、さらすにて
- なつとをたとき、やきだうふ、さいのめ、からし
- かくひの、なんきん、いも

●十二月煮物

- がんに、つみでんにやく、さくけつりだいこん
- みづな、あぶらあげ、いりな
- にんじん、ごぼ、うどあんかけ、すりせうが
- ほしだこ、だいこんわざり、ごさんじよう
- かき、小さいたけ、ごぼう、たまごどじ、あをのり

●同ナマス

- どりがい、だいこん、わさびす、なまのり
- のしこんぶ、ぼをだら、せうがず
- だいこん、にんじん、せんにきり、わかごまめ、くしがき
- ふな、ほそづくり、にんにく、せうが、わさび
- こい、ねほつくり、だいこんせん、せうが、わさび、みろ

●同シル

- いも、こんにやく、あづきをいれる
- くすどうふ、こはまぐり
- かぶら、はつきつみいれ
- いちようだいこん、ぶり、さいのめ
- つみいれ、こしいたけ、とうふ

右はあながち、かぎりたる、わけにあらず、うのときによりて、みはからいりようりを、すればおもしろかるべし

●料理のいろく

●桔梗玉子

○たまご、にぬき、かはをさつてゆにいれをすれば、きみともはなのかたちになる

●白田薬

○とをふを、きつねのごとくでんがくにして、みろごまあぶらにどき、やかぬとをふに、ぬりて、やくなり、みろこげすして、うちへ、よくとほるなり

●トロ、汁

○つぐぬいもをすり、なまぐりを、一つすりいれやはらかにしたて、なべへうつし、あたゝむ、つ

よくたけば、ねばりつよし、ろろろろたくべし、
いまりやきのちやわんにいれて、あたゝむべし

●ミカンノナマス

○みかんのふくろを、うらがへして十五六ばかり
さらにもり、さどをかけるなり

●兵庫煮

○ちさき、はむを、わたをさり、こぐちより、う
すくさり、うすしようにゆ、かけるなり

●芹ツケ

○ねのせりを、なのごとく、しをづけにして、す
うしようにゆ、かける

●母子シ

○くるまゑびのかわをさり、みばかりたゝき、す
りてまるくして、しるにいれを、いろあかくなる
なり

●雲掛豆腐

○どうふをよきほどにきり、こめのこに、まぶし
てむし、わさび、みろをかける

●春駒豆腐

○どうふ、一丁ぬのめをさり、四つにきり、きじ
やうゆうにてにしめ、さまして、わぶらにわけい
りざけ、わさびにてくふべし

●串貝早煮

○かいをぬかすに、たけひきり煮て、ひとふき
してろのま、ゆをすてず、なべにさましおくなり
、よいにこしらへて、よくてう、やわらぎ、もち
いるなり、みずはたくさんにすべし、おいみずの
うねにでたるはかたし

●牡蠣飯

○かつをのだしを、うすしようにゆにて、ちやわん
へいれ、かきをしるにしたし、めしをかまより、
すぐもりて、ふたをしてたすべし

●小倉田楽

○油であげ、一方をきりうらがへし、にたるつぶ
小豆をにつめ、串にさし、醤油、つけあふるなり

●茄子オロシ

○なすびのかはをさり、ふたつにわり、みずにつ
けあくをだし、おろして、しぼりみろしるにからし
をくはへ、もちゆ、なすびたくさんぶよし

●早鳥賊

○たまご、にぬきして、しろみばかりを、よきほ
どにきりてあをあらにすべし

●干大根和物

○ほしだいこん、うすくさざみ、かたくしぼり、
からしごまあゆよろし

●隠シ味噌

○くすをゆにて、堅く、こねまんじうのかたらし
して、あんにあかみろをすりつゝみ、ゆにしての
ち、すいぶんあつきゆにいれすいものにす、まん

トウのなりをくせせばみろしるになるなり

●エビア

○いせゑびを、ゆでゝみをかきをさり、えびのこ
にて、あえものにすべし

●煎松茸

○まつたけ、かさつく、よきほどにうすくさり、
からなべにいれてい、あくけでるをすて、し
やうゆうを、さしいれて、ゆうずをかけるなり

●富士ア

○ねぶかしらねばかり、ざつとゆでゝ、ごまみろ
いれ、どうふのしらあえにす、もやしいもよし

●鮓ナマス

○たこのあしを、うすくさり、にぬゆにいれす
にあげ、だいこんをきざみ、しほにてもみしぼり
おますにてあゆものにす、ごまおときがよし

●イセドナフ

○鯛にても、はむにてもみをかきよくこなしどり

鯉がつをのだしにをのべ、とろりとやわらかにして、は
ちにいれむし、すくいくず、あんかけにして、から
しあしらうがよし

●黒豆くろまめ シル

○くろまめをみずにつけて、をけば、はやくはゆ
るなり、めをとりて汁じゅうにしてよし

●縮鮑ちぢみあわび

○あはびのみをどり、うすくへぎて、にぬゆをか
けるなり

●花茗荷はなみぎやが

○めらがのこの、はなばかりゆがいて、ざるにあげ
あほのりかけるよし

●オロシアワビ

○あはびをおろしにてすり、みろしるにけれ、ま
すなせいでよし、又たまごみろよし

●茄子團子なすびだんご

○ひとくちなすびの、ろろひたるを、へたをさり
ていつくはさし、あぶらをひき、やきみそをつけ
てやくなり

●溝みぞ シルムシ

○なまいわしを、さんまいにおろして、むし、く
すをかけ、すりしょうがあしらう



大正二年五月八日印刷
大正二年五月十三日發行

定價金廿錢

愛媛縣松山市立花町參拾番戶
著者 有吉 一 二

愛媛縣松山市久保町廿八番戶
發行者 橋本 丑次郎

北海道小樽區稻穗町大通
印刷所 太陽舍活版所

複製
不許

抄
色

終