

507  
76



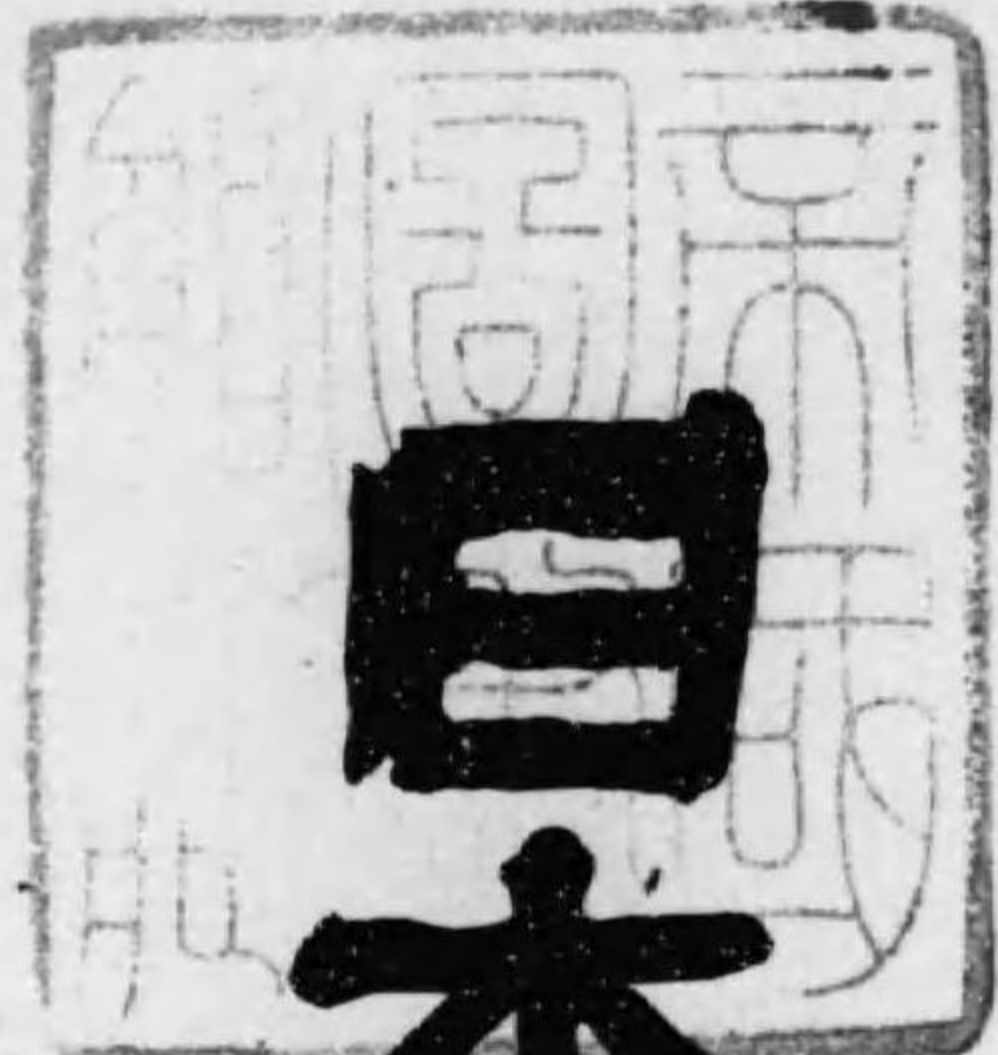
始





222-9

507-76




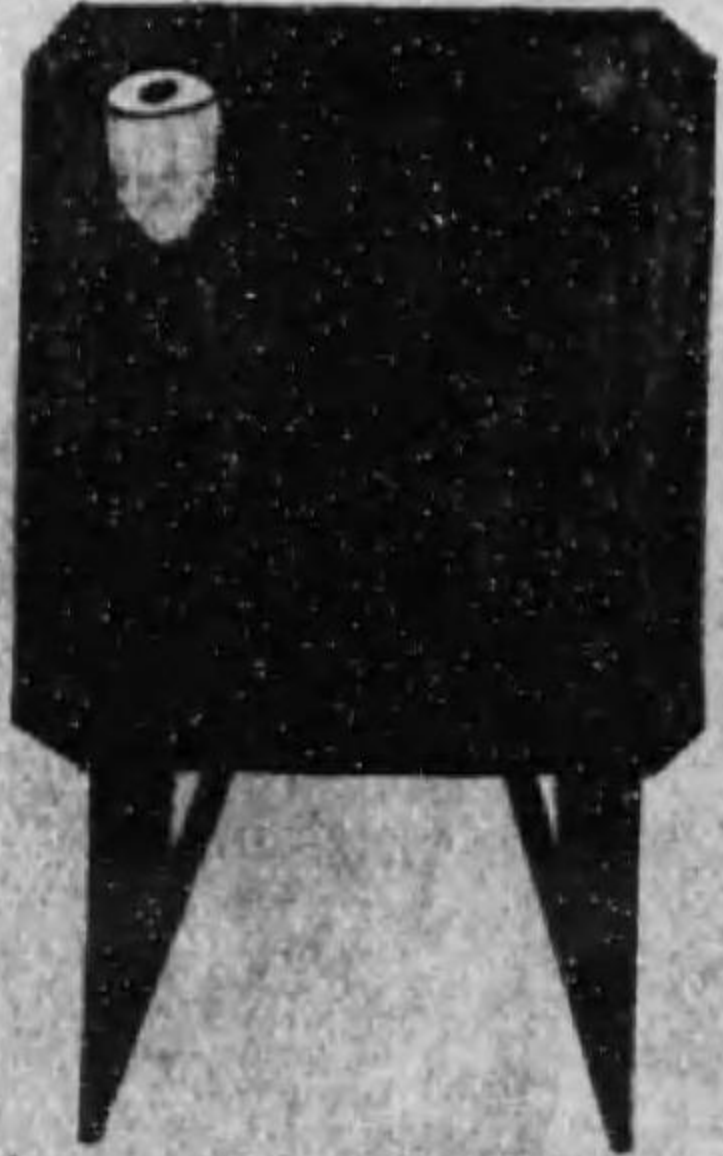
# 日本料理法大成

前宮内省大膳藏庖丁師範石井治兵衛  
大日本割烹學會主任石井泰次郎著

東京 大倉書店發行

大正  
12. 7. 17  
丙交

膳の二と膳本 内の菜五汁二通普

**煮物**  
 子もろこし  
 小松湯  
 小松の  
 抽子

**粕**  
 白髪丸  
 いとや  
 栗生ら  
 全らん

**汁**  
 相生つ入  
 子島  
 油茸  
 五山  
 ありん

**汁**  
 玉白湯  
 味噌  
 味をきり  
 塩山椒

**汁**  
 子もろこし  
 此し  
 探水  
 湯せん  
 湯せん

**猪水**  
 ちんちん  
 後  
 羊

**汁**  
 細  
 味噌  
 百一の

**汁**  
 相生つ入  
 子島  
 油茸  
 五山  
 ありん

筆衛兵治井石目代八

日本料理法大成序

伊勢の内宮に鎮座す

天照皇大神の大御光をかしらにいたゞき

伊勢の外宮に鎮座す

豊受皇大神の太みたまよりなしたまへる全世界の飲もの食もの

天皇陛下の大御めぐみによりて安らかにくひていきたる人々の  
の近くはやまご心のをしきをつねの心となせる、本國の男  
女をはじめ、遠くは、やまご心のをしきなきも、めしき末國  
の心をもて心こせる男女にいたるまで、其飲食物の種類は、い

ろくゝの分ちあれども、わかちなき『三のおほみめぐみ』を  
仰がずして、魚鳥野菜の美膳をめづる者も、禽獸蟲魚の異饌を  
翫ぶものらもあらじかし。  
今こゝに食物のここに心よせて高きは、  
宮中の御膳に奉仕しきたれりし高橋の家の傳統をうけ、ひき  
ゝは四條流の庖丁家の傳統をうけたる童の、年毎に見習ひ聞  
習ひたる、まさなごとを、物にかきつくるついでに、古代より近  
世にわたりて、其あとの存れる食物料理のやうをもごぞめた  
る、其中において、寛永年間より、文化年間までを、標準として、の  
料理法を、今のつくり人の手本にもなるべく撰みて、をさなご  
こそへつゝ、あらはす事となしつ『三のおほみめぐみ』あふ  
ぐ人々におくらんごてなり。

大正九年五月

神宮参拜の途次、松阪の魚齋庵にて  
石井泰次郎

「料理」の名稱は、飲食物を造る事に、古代より書きてつくり。つくりと読み、すべての料理法の上に、廣く大きくいふ古名稱なり、

「割烹」の名稱は、飲食物を切る煮るの一部分にて、狭く小さくいふ新名稱なり。

「調理」といふ新名稱は、其意味分明ならず、或は調菜といふ心にて名づけたるにや。

凡例

- 一 保元平治年間より、元龜天正年間に至る、料理法を留めたる古傳書、慶長元和以來三百餘年間の家傳の料理書、著者が二十有餘年の集收にかゝる世間普通の（寛永より明治にいたる）寫本版本の料理書等に由て編輯したるなり。
- 一 本書は、普通世間一般に學び得らるべき料理方の仕様を主として、其正傳と略傳とを取捨して、簡易に就て筆を採りたるゆゑ、わざと儀式向の高盛、平盛、又饗膳七の膳、五の膳、三の膳等の高等料理を載せず。是本書の實用に重きをおきたる爲なり。
- 一 宮内省大膳職、内膳司、御厨子所の系統を掲載したるは、臣民として天皇陛下御膳の御様を仰ぎ奉るべき、必用あるを以て、臣民一般の料理法の淵源たる日本料理法の御系統を知り奉るべき爲なり。
- 一 切方教授方は、古來よりの仕様に、又近世數多の新形を加へて、全國の一定標準手本として行はれ來れる物をあげたるなり、次の魚貝鳥菜の切方、つかひ方は、世間

普通に江戸の古風として使用されたものなり、次の近世京都大阪の切方は、今もなほ其仕様によりて、つくる者あれば、前の教授方の、全国一般に行わたれるに反して、京阪風として傳はれる仕方を知らしめんが爲に載せつるなり。

一 料理書籍の名目は、料理方ならふ人々の便になるべければ、其一端わづかに著者が藏めたる物の名を記せるなり、又高橋家文書又石井家傳書目は略記なしつ。

一 本書は、前年（明治卅一年）博文館發行、石井治兵衛著、著者校註の『日本料理法大全』に掲載したる物（献立儀式料理、庖丁式、料理店の料理、内外料理法のごとき）は、大方本書にのせず故に本書を讀む者は、又彼書を讀むべく又彼書を讀みたる者は、更に本書を讀む必要あるべし。

# 日本料理法大成目次

## 第一編 日本料理の系統

- 一 宮内省大膳職祭神『磐鹿六雁命』の傳……………二
- 二 日本料理元祖として、料理人の祭れる、四條流の開祖と稱する『中納言山陰卿』の傳……………五
- 三 宮内省料理の舊家なる、御厨子所預『高橋家』の傳……………九
- 四 宮内省内膳奉膳『濱島家』の傳……………一〇
- 五 宮内省御厨子所『行松爲高』の傳……………三
- 六 宮内省御厨子所番衆『大隅家』の傳……………三
- 七 宮内省御厨子所小預『大隅家』の傳……………二七
- 八 御厨子所預高橋家の門人名簿……………三三



九	新嘗會大嘗會御再興の文書……………	四
十	日本料理法 庖丁式に聞えたる人名並略傳……………	五
十一	石井治兵衛の料理師範の系統……………	六

第二編 切方教授法…………… 七

一	教授法の説明……………	七
二	むき物目録説明……………	七
三	同 新形目録……………	七
四	むき花目録……………	七
五	同 新形目録……………	七
六	作り物臺物目録……………	七
七	同 新形目録……………	七
八	宮内省大膳職にて八代目石井治兵衛嘉晴 明治天皇陛下御膳の御臺に奉仕 のむき花作り物の事……………	七

◎切方圖解 野菜類

○	しらがうちやう上品下品白髪大根……………	八二
---	----------------------	----

○	ごくぜんうちやう……………	八二
○	みぢん……………	八二
○	せんうちやう……………	八三
○	かのこ……………	八三
○	あらぜんほそ……………	八三
○	あらぜんふと……………	八三
○	あられ小……………	八三
○	かつらむきやう、同切やう上品下品……………	八三
○	らんざり切やう……………	八六
○	しきし切やう……………	八七
○	たんざく切やう……………	八七
○	しはん四半切やう……………	八七
○	みなと切やう……………	八八
○	はんげつ切やう……………	八八
○	ながぜんうちやう……………	八四
○	かもじ切やう……………	八四
○	こさんぎ切やう……………	八四
○	あられ中……………	八四
○	さんざきりやう……………	八四
○	さいがた大中、小……………	八四
○	りきう切やう……………	八五
○	くしがた切やう……………	八九
○	あみがさむきやう……………	八九
○	くらかけむきやう……………	九〇
○	くらかけみつかん……………	九〇
○	ごかく切やう……………	九二

目次

○ うめのはなむきやう……………三

○ ねぢうめむきやう……………三

○ さくらむきやう……………三

○ ききやうむきやう……………六

○ からはなむきやう……………六

○ からはな一種……………七

○ ごかくねち……………七

○ たけのふし丸形……………七

○ たけのふし切重ね……………九

○ たけのふし平形……………九

○ あふぎくみあはせ……………一三

○ ちがみ下地剥様……………一三

○ ちがみ二種剥様……………一三

○ まつがえむきやう……………一四

○ さくらてふ剥やう……………一六

○ てふむきやう……………一六

○ よろひてふ剥やう……………一六

○ をりてふむきやう……………一六

○ ふじがすみ……………一八

○ きくづる……………一八

○ よこぎく……………一八

○ はなびし……………二〇

○ ふくべ……………二〇

○ よこむめ……………二〇

○ ぼたんひとへ……………二二

○ ぼたんやへ……………二二

○ つるながいも……………二二

○ かめ……………二三

四

○ ふくらすいめ……………一三

○ あふひ……………一三

○ おもだか……………一五

○ もみぢ……………一五

○ ゆきわ……………一五

○ ちやきん……………一五

○ かむろぎくむきやう……………一六

○ みづぐり江戸形……………一八

○ みづぐり京阪形……………一八

○ このは生姜栗……………一九

○ まつがえ生姜……………一九

◎ 剥花圖解の内 (かいしきもの) ともいふ

○ ぼたんむきやう。くみたてやう……………二三

○ かきつばたむきやう。くみたてやう……………二六

○ ふたばあふひ生姜……………一九

○ ふでしやうが……………一九

○ ふくめしやうが……………二〇

○ このはしやうが……………二〇

○ あやめしやうが……………二二

○ よこぎくらくわる……………二二

○ ちやうじくわる……………二二

○ はながつみゆりね……………二三

○ もつくわゆりね……………二三

以上 (むきもの) 内なり

○らんぎくむきやう。くみたてやう……………一三一

◎作り物圖解の内(ぞいのもの)ともいふ

○つる。こしらへやう。くみたてやう……………一三六

○うさぎ。こしらへやう。くみたてやう……………一四三

第三編 古今料理法

△アの部	百九十八條……………一四七	△イの部	百三十二條……………一三二
△ウの部	八十七條……………一六一	△エの部	三十二條……………一八二
△オの部	四十五條……………一九一	△カの部	二百二十條……………三〇七
△キの部	百六條……………三九八	△クの部	百四十五條……………四三四
△ケの部	二十八條……………四八四	△コの部	百九十一條……………四九四
△サの部	百四十一條……………五五七	△シの部	百六十三條……………六〇四
△スの部	七十二條……………六五五	△セの部	三十四條……………六八五
△ソの部	二十五條……………六九四	△タの部	二百廿一條……………七〇二

△チの部	六十四條……………七九	△ツの部	八十九條……………七九六
△テの部	三十五條……………八二	△トの部	七十九條……………八三六
△ナノ部	百二十八條……………八三三	△ニの部	六十一條……………九〇〇
△ヌの部	七條……………九一八	△ネの部	二十一條……………九三二
△ノの部	二十五條……………九七	△ハの部	百三十七條……………九三四
△ヒの部	九十六條……………九六八	△フの部	百十五條……………九九三
△への部	二十一條……………一〇三六	△ホの部	五十五條……………一〇三二
△マの部	八十一條……………一〇四二	△ミの部	七十六條……………一〇六一
△ムノ部	六十四條……………一〇八〇	△メの部	二十四條……………一〇九八
△モの部	三十六條……………一〇四	△ヤの部	七十九條……………一一一
△ユの部	六十三條……………一三三	△ヨの部	三十三條……………一二九
△ラノ部	九條……………一五五	△リの部	十三條……………一五七
△レの部	十三條……………一六一	△ロの部	七條……………一六九
△ワの部	四十四條……………一七〇	△キの部	二條……………一七六

目次

△ヲの部 七條……………二七九

第四編 料理書籍……………二八二

- 一 御厨子所 預高橋家藏書の事……………二八二
- 二 料理師範石井家藏書の事……………二八四
- 三 普通流布の料理書目……………著者藏書……………二八六
- 四 普通衛生其他の参考書目……………著者藏書……………二〇一
- 五 料理方の書籍を讀む心得……………二二二

第五編 魚鳥野菜切方とつかひ方……………二二四

- 一 魚貝類切方圖解近世の古方……………二二四
- △せぎり……………二二四
- △ひらせぎり……………二二四
- △かたせぎり……………二二五
- △すいぎり……………二二五

- △ぶりぎり……………二二五
- △いちもんじ……………二二六
- △さい……………二二六
- △こぐちづくり……………二二七
- △たいみづくり……………二二七
- △たいこぐちづくり……………二二七
- △たいひこぐちづくり……………二二七
- △たいひたいみづくり……………二二七
- △なげつくり……………二二八
- △こひつしぎり……………二二八
- △けぎり……………二二八
- △ひとつぎり△ふたつぎり……………二二九
- △ほそつくり……………二二九
- △はやつくり……………二二九
- △こくちづくり……………二三〇
- △ひらつくり……………二三一
- △ぬたなます鮎切……………二三一
- △こぐちたいみ……………二三一
- △なげつくり……………二三二
- △せごし……………二三三
- △かたせごし……………二三三
- △なげつくり……………二三三
- △きりかけ……………二三三
- △きりやきもの切方……………二三三
- △つるしぎり……………二三四
- △かはをはぎつかふ魚類……………二三四
- △よろづうをの子……………二三四

三	かまぼこたぐひ圖解	二二六
四	鳥類切方小切方。つかひ方	二二四

△こぐちづくり	二二六	△つるのすぢ	二二四
△たつづくり	二二九	△ひばりかけづめ	二四一
△ほそづくり	二二九	△鶴のべつそく	二四二
△おほへぎづくり	二四〇	△きじの八つざき	二四二
△なげつくり	二四〇	△鳥のそじ	二四二
△ほねつくり	二四〇	△べつそく	二四二
△ほねぬき	二四〇	△はぶし	二四二
△ほねつき	二四〇	△わしはます	二四二
△たいき	二四〇	△もゝげ	二四二
△たいみ	二四〇	△あつき	二四二
△せん	二四二	△ほそわた	二四三
△ひほねかへす	二四二	△きも	二四三

五

△萬かたしほどり	二四三	△しはん <small>しはん考</small>	二四五
△青物類切方圖解	二四三	△はす	二四五
△いづそくざり	二四三	△ひし	二四六
△いづすんざり	二四三	△ちややざり	二四七
△にすんざり	二四三	△すみがた	二四七
△さんずんざり	二四三	△いてう	二四七
△ごすんざり	二四四	△ちがみ	二四七
△おほざく	二四四	△こぐち	二四八
△こざく	二四四	△あつめだいこん	二四八
△みちん	二四四	△あつめごぼう	二四八
△ごろく <small>五六</small>	二四四	△いと	二四九
△きりちがへ	二四四	△たんざく <small>大中小一通</small>	二四九
△りやうきりちがへ	二四四		

△せん大の中 <small>ちゅうせう</small> 小	二四九	△そぼろ <small>そぼろ</small> 考 <small>考</small>	二五一
△はり大 <small>だい</small> 中 <small>ちゅう</small> 小 <small>せう</small>	二四九	△い <small>い</small> か <small>か</small> だ	二五一
△かの <small>か</small> つ <small>つ</small> め	二五〇	△つ <small>つ</small> な <small>な</small> ぎ	二五一
△あ <small>あ</small> ほ <small>ほ</small> かの <small>か</small> つ <small>つ</small> め	二五〇	△か <small>か</small> く	二五二
△青物類 <small>あおものるい</small> 小切方 <small>せきりかた</small> つかひ方 <small>つかひかた</small> いろく	二五二		
△漬物 <small>つけもの</small> 干物類 <small>かものるい</small> 小切方 <small>せきりかた</small> つかひ方 <small>つかひかた</small>	二七二		

第六編

近世京阪切方

二八〇

一 大根胞物切方

△櫻の花 <small>さくらのはな</small> つくりやう	二八〇	△かきつばた <small>かきつばた</small> 作り様	二八四
△やまぶきの花 <small>やまぶきはな</small> 作り様	二八一	△牡丹 <small>ぼたん</small> の花 <small>はな</small> 作りやう	二八六
△うめの花 <small>うめのはな</small> 作りやう	二八二	△輪違大 <small>わちがひだい</small> こん拵 <small>こしらへ</small> 様	二八八
△椿 <small>つばき</small> の花 <small>はな</small> つくりやう	二八三		

二 同別傳

△縮大根 <small>ちぢみだいこん</small> こしらへ様	二九三	△牡丹 <small>ぼたん</small> の花 <small>はな</small> の仕 <small>し</small> やう	二九八
△紅梅大根 <small>べにばいだいこん</small> 拵 <small>こしらへ</small> やう	二九四	△椿 <small>つばき</small> の花 <small>はな</small> の仕 <small>し</small> やう	三〇三
△椿花 <small>つばきはな</small> 牡丹花 <small>ぼたんはな</small> 拵 <small>こしらへ</small> 様	二九四	△菊 <small>きく</small> の花 <small>はな</small> の仕 <small>し</small> やう	三〇四
△水仙花 <small>すいせんはな</small> 大根拵 <small>だいこんこしらへ</small> 様	二九五	△てつせん <small>てつせん</small> の仕 <small>し</small> やう	三〇六
△なでしこ大根拵 <small>だいこんこしらへ</small> 様	二九六	△梅 <small>うめ</small> の花 <small>はな</small> の仕 <small>し</small> やう	三〇七
△薄切重 <small>うすきりしげ</small> 大根拵 <small>だいこんこしらへ</small> 様	二九六	△水仙 <small>すいせん</small> の花 <small>はな</small> の仕 <small>し</small> やう	三〇八
△より大 <small>だい</small> こん拵 <small>こしらへ</small> 様	二九七	△櫻 <small>さくら</small> の花 <small>はな</small> の仕 <small>し</small> やう	三〇九
△むすび大根拵 <small>だいこんこしらへ</small> 様	二九七		

日本料理法大成目次終

日本料理法には「萬世一系」の靈妙なる眞味を含有せり。是を明解せる日本人は。正直正銘なる西洋料理をも愛し、支那料理法をも好む。西洋料理を、天下の滋味と感ずる者は。料理法の日本の美饌に未だ驚をとらざる人なり。支那料理を、世界一と稱する者は。料理法の日本の、湯漬をも未だ能く味はざるの人なり。

# 日本料理法大成

宮内省大膳職元庖丁師範  
四條流料理師範家八代目  
日本「勸業學校」創立者  
大日本勸業學會主任講師

石井治兵衛 校閱  
石井泰次郎 著述



## 第一編

### 日本料理之系統 宮中式と臣民式

宮中大御食に奉仕して、上古よりの系統を續て近世に及びては、「御即位大嘗會」の御再興を建議し、又家記として厨事類記を傳へ、又類聚雜要抄の繪圖を調進したりし等、また内膳司濱嶋氏、番衆大隅氏小預大隅氏等をも助力して共に、禁中御膳調進の任に忠實なりし御厨子所預高橋氏あるよしは、近世に於ても僅に宮中故實に心を盡したりし人々のほか、宮中奉仕の家柄たかき方々の内に限りて知られた

りしがごとし。

抑大日本國の食物料理の系統に就ては

一 磐鹿六鴈命 高橋朝臣元祖

「高橋氏文」考注序

高橋氏文今の世に在る事を聞かずたま〜「本朝月令」政事要略「年中行事秘抄」に引載たるを、とりあつめて讀見るに其氏の元祖磐鹿六鴈命、

大帶日子游斯呂和氣天皇（景行天皇）御子倭建命の平けたまひし東國に行幸の時、淡の浮島の行宮にて大御饌の事に仕奉り膳臣とめされて膳職の事をゆだねたまひ、大嘗神嘗の献物のことを定め仕奉り始めさせたまひたるゆゑよし、又身まかりたる時、大御使を遣はして宣らしめたまへる詔詞を、書載せ、そのほかに記せる事ども、悉く其家の舊き傳記を書しるせる古典に見えざる古事はたすくならず、いともめでたき古書になんありける（下略）考序と考注にいへることく、氏文として最も古きもの、めづらしきものなり。

○右氏文の本文を書き和らげ、又大八州史の文によりて左に記す。

景行天皇、安房の浮島の行宮にいでまし、時に磐鹿六鴈命の堅魚と八尺白蛤とを捧げて、是を料理しめて奉らんと白て、無邪志國造の上祖大多毛比知々夫國造上祖天上腹天下腹人等をよびて、膾となし、また煮やき、雜へ造り盛て、河曲山の柁葉を高坏につくり、真木の葉を平つきにつくり、羅をかつらとし、蒲の葉をみづらにまき、真柄をたすきにかけ、あゆひして大御食に奉りしを、よろこびたまひほめたまひて

天皇勅りたまはく、こは六鴈命ひとりの心にはあらず、天神のおこなひたまへる物なり、大日本國は行ふ事を以て名におほする國なり、汝は今より子孫の八十つぎつぎ、天皇の大御食を取持て仕奉れ、とおほせたまひて、物部の意富賣布連が佩る太刀の緒をどかして、六鴈命に賜ひて、この行事は大伴立ならびてつかへ奉るべきものと勅て、國々の人を分ちうつして、大伴部と名づけて副賜ひ、又もろゝの氏人、東の十二氏の枕子おのゝ一人奉らせて、これをもたまひて、汝ふさねもちてつゝし、しみいそしみ仕へ奉れとおほせたまひき、此時安房の大神を御食つ神



として、意富賣布連の子、豊日連に忌火をきらせて御食を奉らせ、又大八州にかたどりて八男八女をさだめて、神嘗大嘗ともにつかへ奉らしめたまひき(以上景行天皇の御宇)以下成務天皇の御宇の御事なるべく考へらる(十二年八月磐鹿六鴈命病してかくれき、時に)

天皇いたく悲しみたまひて藤河別命武男心命をつかはして大命を宣たまはく、十一月の新嘗の祭も、膳づかさの御食の事も、六鴈命のはじめなせる事なれば、汝が魂を大膳職にいはいまつらん、汝が子孫をば長く膳職の長とも上總國の長とも安房國の長ともさだめて、他氏人をば任したまはし、もし膳臣のつぎなからんには、皇子たちを任さん、他氏の人をまじへてみだらしめじ、若狭國は長く六鴈命が子孫の國とさだめよと宣たまひてさづけたまひき、是高橋朝臣が代々大御膳につかへ奉る事のもとならむ』

●同略系圖

(孝元天皇)

大倭根子日子國玖琉命

大毘古命……比古伊那許志別命……磐鹿六雁命膳臣之祖：

十世孫 小錦上國益 改高橋朝臣姓 子孫 高橋朝臣

二 中納言從三位藤原朝臣 山蔭 并關係人名

天安二年十一月 左近衛權將監藤原朝臣山蔭從五位下左大史(同月、從五位下在原朝臣守平爲大膳大夫)○從五位下高橋朝臣淨野爲內膳奉膳△貞觀元年三月二十一日爲備後權介(同年正月、右兵衛督從五位下行內膳正清原真人眞員爲上總介)○同月、大膳職正四位上御食津神從三位○大膳職從五位下大八島竈神八前齋火武主比命神、內膳司從五位下庭火皇神、造酒司從五位下大戸自神等並從五位上○同日、无位酒殿神從五位下○同二月、散位從五位下連扶王爲內膳正○同三月廿日、授大膳職齋院無位高部神從五位下△貞觀二年八月二十六日爲右近衛少將備後權介如故(同正月、從五位下行造酒正伊統宿禰福代爲介、從五位下春道宿禰永藏爲造酒正)△貞觀三年正月爲伊豫介少將如故(同五月、大監物從五位下正岑王爲內膳正、從五位

二 中納言從三位藤原朝臣山蔭

下行内膳正連扶王爲右兵庫頭○同十月造酒司從五位下酒美豆男神酒美豆女神並授從五位上○貞觀四年正月從五位下行内膳正正岑王從五位上。大炊助上毛野朝臣安守從五位下。○同二月攝津國河邊郡人正六位上行内膳典膳高橋朝臣藤野改本居貫左京職○同四月從五位下行内膳典膳高橋朝臣淨野爲筑前權守○貞觀五年二月爲少將。伊豫介如故。同三月從五位上紀朝臣有常。在原朝臣業平。守藤原朝臣山蔭。高橋朝臣文室麻呂。等爲次侍從○同九月條に内膳令史從七位上大原史廣永大膳大進正六位上爲奈真人菅雄△貞觀六年正月從五位上同月大炊助安倍朝臣宗行。大膳亮紀朝臣當仁並從五位下○二月二日從五位下行越後介高橋朝臣文室磨卒左京人本姓膳臣仁明天皇勅により五代祖膳臣金持  
本康親王  
(光孝天皇に鼓琴を教へ奉りし人)○同三月木工助丸子連家繼爲大炊頭右兵庫頭從五位下連扶王爲内膳正○同十月散位從五位下紀朝臣吉繼爲安房守○同八月條に山城國乙訓郡人内膳典膳正六位上丈部谷直平雄。主水權令史正六位上大窪清年。主水令史正七位下水取連繼人。散位正八位下水取連繼主○貞觀七年八月條に内膳典膳正七位下雀部朝臣祖道○貞觀八年正月條に内膳奉膳高橋朝臣枝並。大

膳大進佐伯宿禰正雄並從五位下以上は文德實錄の内より山蔭朝臣及び高橋朝臣紀朝臣に關係せる人々の事をぬきいて、参考とす○なほ國史に見えたる  
 ものと  
 して

仁和二年四月七日、此日有大鳥集於參議正四位下行左大辨藤原朝臣山陰辨官曹司前云々▲同六月十三日、勅授參議正四位下行左大辨藤原朝臣山陰從三位拜中納言△同九月奉送伊勢齋内親王使中納言藤原朝臣山陰△同十二月神祇官奏御體卜天皇不御紫宸殿中納言從三位藤原朝臣山陰執奏同十二月十四日、行幸芹川野○同廿五日、行幸神泉苑觀魚○同六月十一日 天皇御神嘉殿親供神今食祭△仁和三年二月十六日條 勅以更衣從五位上藤原朝臣元善爲女御中納言從三位山蔭之女也▲同五月、以中納言從三位藤原朝臣山蔭爲兼民部卿同月從五位上小野朝臣春風爲大膳太夫○同六月、從四位上相撲守源朝臣平爲大膳太夫、散位從五位上弘道王爲内膳正△同六月、中納言從三位兼行民部卿藤原朝臣山蔭爲右司△同八月中納言從三位兼行民部卿藤原朝臣山蔭云々等上表請立皇太子

○同略系

天兒屋命中臣連等之祖

二 中納言從三位藤原朝臣山蔭

内大臣鎌足賜藤原姓

不比等贈太政大臣

房前贈太政大臣

魚名左大臣

鷲取中務少輔

藤嗣

高房越前守  
母大納言紀古佐美女

六子  
山陰母眞夏解女

山陰の流

〔山陰〕

有賴—在衡—國光—忠輔—相任—子孫

忠正六子—安親男十一  
女一—時姬大入道殿北政所

四條の流

魚名三男

〔末茂……子孫四條。山科。九條。六條。紙屋川等流〕

●●●嫡家●  
四條

隆親—隆顯—隆實—隆資

房名—隆名—隆宗—隆郷

隆直—隆盛—隆量

隆永—隆重—隆益

### 三 御厨子所預高橋家

大倭根子日子國玖琉命(孝元天皇)

比古布都押之信命 大毘古命御弟也

建内宿禰

男七女二

木角宿禰

木臣之祖

子孫—大人

改宿禰賜朝臣

子孫 飯麻呂 本名奈良麻呂

(一、字美。二、男人  
三、古佐美。四、木津魚)

五男 麿名

真人

國守

貞範

長谷雄

泚信

在昌

伊輔

爲基

賴任

治曆二、正、五、

從五位下主計允

康平二年補御厨子所預

宗成

本致業

宗政

宗成三男

從五位下山城介

從五位下 監物筑後薩摩守

從五位下

久任

久範

久長

久信

左門

久遠

久繼

三 御厨子所預高橋家

賴季  
基弘

鳥羽院御厨子所預  
從五位下 隼人正下總  
飛彈守 民部大夫從五位下  
久實  
久保  
久經  
久知

出羽守保安五年六月廿三日任  
造酒正康和五年二月晦日任  
御厨子所預正五位下修理進  
民部丞 嘉保三年正月廿三日任  
宗政男實者藤原敦基三男  
從五位下民部大輔右兵衛尉  
帶刀先生彈正大忠久安六、四、九

宗兼  
實右大臣賴宗公會孫藤原敦基  
朝臣三男也得乳父紀宗政讓相  
續御厨子所預  
重宗  
宗兼男  
光宗

右大臣從一位號堀川右大臣  
藤原  
正四位下美濃守  
刑部卿周防守  
皇后宮亮正四位下  
○賴宗公  
法成寺關白道長公次男也  
基貞  
敦基

宗賢  
宗仲  
康賢  
宗房  
爲宗  
爲康

御厨子所預豐前守  
從五位上修理進  
後京極殿家司政所別當  
建久十、三、廿四  
宗季  
重宗男  
宗景  
宗言  
業兼

不任預  
從五位下大學允民部權少輔  
宗季男 建曆十一十一  
宗尙  
御厨子所預掃部助  
宗親  
御厨子所預  
肥後權守 御厨子所預  
從五位下民部 從五位下右兵衛

御厨子所預貞永元年十二月三日補任  
從五位下右兵衛  
宗隆宗尙男  
御厨子所預 院北面  
大永三、五、六  
正五位下民部隼人正出羽守  
宗尙二男  
宗信  
續千載作者  
宗茂

三 御厨子所預高橋家

御厨子所預弘安五年補任

正五位下 左馬頭 安藝守 豐前守

宗信男 正應二、四、十三

宗長

厨事類記二卷作之 于時左馬權助

御厨子所預正安三年補任

院北面 正五位下 安藝守 民部大輔

宗長男

宗俊

御厨子所預正和二年補任

從四位下備前守民部

曆應四、八、廿一

宗基 宗俊男

新千載作者

御厨子所預貞和二年補任

院北面

從四位上若狹守民部大輔

宗藤 宗基男

觀應二年六月十八日

從五位下

宗顯 宗藤男

應永五、十二、廿二

御厨子所預應永、永享之間勤仕

文安三、二、一 應永五、十二、廿二

從四位上 備前守左兵衛民部 若狹守

宗定 宗顯男

御厨子所預

越前守 長祿三、十一、三

若狹守 永享

季弘 宗定男

御厨子所預

從四位上民部大輔

若狹守 文明三、十二、廿一

宗興 本幸弘

五十三歲

從四位上天文十五、四、廿日叙

民部大輔

從四位下天文十、正、五叙

若狹守天文二、十二、十四任

正五位下大永八、二、八叙

從五位上大永四、四、二叙 卅一歲

從五位下永正十七、十二、十三叙

御厨子所預永正七補任

雅樂助

宗賴 宗國男

天文十五年四月廿三日 卒五十三歲

宗國

宗興男。本宗吉。又定富

御厨子所預寬正六年補任

民部大輔天文二年十二月十四日任

從四位上大永四年九月四日叙

雅樂助若狹守

從三位左京大夫

丹後守刑部權少輔

久親 改源氏

醍醐皇子盛明親王十九代孫

民部少輔修理大夫 從三位

源季久朝臣爲養子仍改源氏

宗月 號上人 住高野山

女子

氏久

丹後守

從四位下永祿七年二月十七日叙

若狹守天文廿年三月廿七日任

正五位下天文廿年正月六日叙

從五位上天文十三年正月六日叙

從五位下天文五年二月十七日叙

三 御厨子所預高橋家

雅樂助天文二年十二月廿二日任  
同日 御厨子所預

宗衡 宗頼男

天正十一年八月晦日卒

從五位下 永祿三年正月叙  
宗教 早世 元龜元年九月八日

御厨子所預

雅樂助

從五位下 天正四年三月廿三日叙

宗治 宗衡二男

天正十七年正月十五日 卒廿五歲

民部大輔 寬永四年十月朔日任 卅九歲  
御厨子所預

雅樂頭 文祿五年七月十五日任  
同日 從五位下 八歲

宗好 宗治男

天正十七年五月生

寬永十八年三月依病致仕

正保二年七月二日出家  
同 四年七月十一日卒 五十九歲

女子

若狹守 慶安四年正月十一日任 四十二歲

正五位下 慶安二年十二月廿七日叙 四十歲

從五位上 寬永十一年正月五日叙 廿五歲

御厨子所預

雅樂頭寬永四年十月朔日任 十八歲

從五位下元和六年五月十五日叙 十一歲

宗定 宗好男

慶長十五年正月生

從四位下 元祿四年三月六日叙 五十二歲

正五位下延寶六年八月廿一日叙 卅九歲

備前守寬文十年十一月廿一日任

從五位上寬文十年九月廿九日叙

從五位下承應四年正月十六日叙

雅樂頭慶安四年正月十一日任 卅一歲

御厨子所預 十六歲

正六位上慶安元年十二月三日叙 九歲

宗恒 宗定男 本幸治。

寬永十一年辰十一月朔生

承應二年正月五日 卒四十四歲

桂岸 住横川麓華開寺

寬文十一年七月三日死 五十四歲

女子 三人

延寶四年 改宗恒

寶永三年十二月廿四日卒 六十七歲

宗治 寬文十一年五月二日死 二十六歲

女子

從四位下 享保十一年三月五日叙 五十四歲

若狹守 享保五年十二月十一日任 四十八歲

正五位下 正德五年八月廿四日叙 四十三歲

從五位上元祿十五年十二月廿二日叙 三十歲

從五位下 元祿三年七月十日叙 十八歲

采女正天和三年二月朔日任

御厨子所預

正六位下天和三年二月朔日叙 十一歲

親宗 宗恒男。本宗傳。又久中

寬文十三年正月廿四日生

元祿十年三月十八日改久中

正德二年五月十六日改親宗

享保十四年三月四日卒 五十七歲

著述書目

近代類要 二十卷

厨署類琳 十五卷

實石類書 一百餘卷

三 御厨子所預高橋家

日本料理法大成

當家類要 四卷

厨具類纂 六卷

續饌羞類考 二卷

紫宸清涼二殿及大政官圖皆考證附

草菴漫錄 一百餘卷

廷響錄 二卷

大監物文化十一年七月二日任

正五位下文化十一年五月廿五日叙 五十三歲

從五位上文化三年四月五日叙

少監物文化二年十二月十九日任

備前守享和元年十一月廿四日任

從五位下寬政十一年三月十六日叙 三十八歲

正六位下寬政四年十二月十九日叙 三十一歲

從六位上天明五年十二月廿六日叙 二十四歲

采女正安永七年十二月廿二日任

御厨子所預

從六位下安永七年十二月廿二日叙 十七歲

宗直 親宗二男

實者正六位上立野直武男

從五位下寶曆四年二月十九日叙十九歲

采女正延享三年十月廿九日叙

御厨子所預

正六位下延享三年十月廿九日叙 十一歲

宗澄宗直男

享保廿一年正月廿二日生

寶曆四年十月十六日卒

十九歲

宗孝

寶曆十二年五月二日生

嫡孫宗之男 實者彦根家中

犬塚求之介忠勝二男愛藏宗之姉之子也

文化十二年八月廿四日 卒五十四歲

備前守安永七年十一月廿九日任三十六歲

從五位下安永五年八月十六日叙

正六位下明和六年十二月十八日叙

從六位上寶曆十二年十二月十九日叙

采女正寶曆八年七月十九日叙

相摸介寶曆五年十月十四日任

御厨子所預

從六位下寶曆五年十月十四日叙 十三歲

宗之 宗直二男

寬保三年生

天明二年七月廿六日卒

四十歲

從四位下天保五年十二月廿七日叙 四十一歲

正五位下文政五年四月廿六日叙 廿九歲

若狹守文化十三年九月廿二日任 廿三歲

從五位上文化十二年八月十一日叙 廿二歲

相摸介文化七年三月廿六日任 十七歲

從五位下文化五年二月廿一日叙 十五歲

采女正享和元年十二月十八日叙

御厨子所預

宗芳

宗孝男 本宗保

寬政七年八月十七日生

文化元年三月五日 改宗芳

天保十四年十月廿一日卒 五十歲

八歲

内膳少佑明治三年三月廿九日任 四十六歳  
 左京權亮文久四年二月八日任 四十一歳  
 從四位下安政六年四月廿四日叙 四十一歳  
 正五位下弘化四年三月十日叙 廿九歳  
 藤原守弘化二年二月十八日任 廿七歳  
 從五位上天保十一年二月廿四日叙 廿二歳  
 從五位下天保四年三月四日叙 十五歳  
 采女正文政九年五月十日任  
 御厨子所預  
 正六位下文政九年五月十日叙 八歳

宗愛 宗芳男

文政二年十二月十二日生  
 明治七年十月十九日●

五十五歳

内膳少令史明治三年九月十八日任 十九歳  
 備前守  
 從五位下慶應二年四月十六日叙 十五歳  
 采女正文久元年六月二日任 十五歳  
 相摸介安政六年十二月十九日任  
 御厨子所預  
 正六位下文政六年十二月十九日叙 八歳

宗謙 宗愛男

嘉永五年十二月十三日生  
 明治二十九年一月十一日●

(下略) 子一孫

右高橋家の系圖に就ては、最初の宗成の御厨子所預になりしより此來八百餘年、就中其古文書の現存せる物の内にて、弘安の宗長自筆の厨事類記、其他の家系を證明する物に由りても、既に六百餘年の昔より、宮中料理に奉仕の事を知るべし、又系圖以外に於て家記を考ふるに、其連綿たる職務上、磐鹿六雁命より傳はれる高橋朝臣の高橋氏を自然に稱する所にも、又其奉仕し來りし事業を證明せる文書によるばかりにあらず、新嘗大嘗の事に、近世に到りても其あとをしめたる子孫として自然と大嘗會御再興の事に勤仕せしがごとき、不思議なる事情に思合すれば、或は高橋朝臣の子孫と紀朝臣の子孫と、本源の御兄弟の系統なるに由て何時の頃よりか雜りあひて、姓を紀といひながら高橋氏ともいひ來れる様なり、又其上に山陰卿の父高房の母に紀古佐美の女のすぢあり、山陰卿の子中正の娘は藤原道長公の北政所として、其子孫のまた高橋家に入り、宗政の養子となりて御厨子所預をつぎたるなど、これも入まじりて、ともに日本料理法の上にかしこくも萬世一系の由縁をも示したるがごとし



四 内膳司濱島家

高橋朝臣

子孫

奉膳 清實 高橋

奉膳 清茂

奉膳 清信

奉膳 從四位下享德四、四、廿九叙

從五位下長祿二、十二、十三叙

清貞

清定

奉膳 正五位下

奉膳 從五位下寬正四、十二、三

清秀

清康

清兼

奉膳 從四位下天文十三、五、十三叙  
奉膳 從五位下明應九、十、二叙

民部大輔

正五位下永祿元、十二、三十叙  
民部少輔天文五、正、廿九任

奉膳 從五位下天文五、正、廿九叙

清景

播磨守

從五位下天正五、十二、三十叙

清房

清秀

奉膳 從五位上元和六、正廿六叙

從四位上延寶七、五、廿一叙

從四位下寬文九、十二、廿七叙

正五位下寬文三、正、十二叙

志摩守承應三、十二、廿二任

從五位上慶安二、二、四叙

正五位下延寶五後十二、十一叙  
從五位上寬文九、十二、廿七叙  
從五位下寬文三、正、十二叙

奉膳 從五位下寬永三、五、一叙

清廉 本清貞

元和三年九月六日生  
慶安承應ノ間ニ改清廉  
天和三年七月廿一日卒

六十六歲

奉膳 正六位上承應三、十二、廿一叙

清長

正保三年三月三日生  
貞享元年十月廿一日卒

三十八歲

從四位下享保十三、三、廿二叙  
志摩守享保十、十二、廿五任

改清定

正五位下享保二、十二、廿五叙

從五位上寶永元、十二、廿一叙

從五位下元祿七、十二、廿五叙

奉膳

正六位下貞享元、十二、廿九叙

清定 本清宜

延寶五年四月十九日生  
享保十九年八月廿五日卒

享保三年正月十三日生  
天明八年八月八日卒

正四位下文政二、十二、十八叙

從四位上文化六、正、廿五叙

民部權少輔文化三、十二、十九任

從四位下寬政十一、三、十六叙

正五位下寬政元、三、十六叙

從五位上天明二、二、七叙

從五位下安永四後十二、二叙

駿河守文政十、三、十六任  
從四位下文政七、二、十三叙  
右京權亮文化十二、十、廿七任  
正五位下文化十一、十、十叙

四 内膳司濱島家・五 御厨子所番衆

志摩守明和八、十二、十八任  
正六位下明和五、二、廿六叙  
從六位上寶曆十一、十二、廿四叙  
內膳奉膳  
從六位下寶曆四、五、朔叙

志摩守文化七、四、廿四任  
從五位下寛政十二、五、廿五叙  
正六位下寛政五、十、廿七叙  
內膳奉膳  
從六位下寛政元、十二、十九叙

等庭  
延享四年七月廿日生  
文政四年六月十五日卒

清章 等庭男  
安永二年二月十六日生  
實者等清次男  
文政十一年十月廿一日卒 五十六歲

七十五歲

從四位下弘化二、十二(但計願之事非例也)  
正五位下天保三、二、四叙  
從五位上文政八、四、八叙  
志摩守文政三、十、五任  
從五位下文化十五、二、五叙  
內膳奉膳  
正六位下文化八、十二、廿一叙

清平

文化元年九月廿四日生  
弘化二年十二月卒

△明治二年五月八日卒  
正五位下  
從五位下  
志摩守  
內膳奉膳 內膳渡邊出雲守三男繼之助  
正六位下弘化三年 明治二年 十歲  
實庭 康平 實庭養子  
母清平女  
(以下略之)

### 五 御厨子所番衆

#### 行松爲高

御厨子所預高橋幸弘(宗興)高橋定富(宗國)ト共ニ御膳奉仕。長享三年四月迄、古文書ニ由テ考證サル其子孫無ク退轉ノ事、宗好記ニ所載

### 六 御厨子所番衆大隅家

御厨子所預高橋宗吉(宗國)筆明應六年記ニゆきまつだい。かね清行松代兼清ト見ユ。同高橋宗衛手日記に行松子をもち候はで跡退轉に及候刻大隅かね清は毎日あしなかのほつかひにつき、えぼしかみしもにて、かよひたる仁候ひつるを、我等がおほち申上馳走以よびいたし申よしたへ候事○彼大隅と申仁は、若狭の御料所の御使を申仁候御くよう請取上申候仁候則わかさより、うをなどを、御くよう上申を、我等(中略)右に如申候、ゆき松退轉につき、御膳方を存たる仁候間、公儀へ申上よびいだし候て、役者に相定候事も無其隠申つたへ候。

#### ○大隅兼清 藤原一治男(延徳、明應)供御所預

永正二、六、廿六補 △番衆家傳ニハ有經 信豐 孝治 經元  
御厨子所小預 有元 有秀 德豐 一治 兼清

大隅守 從五位下  
供御所預御厨子所小預大永年月日補  
守有 兼清男

民部大進  
供御所預御厨子所預永祿補  
秀信 守有男

#### 六 御厨子所番衆大隅家

右衛門少尉  
從五位下  
供御所預御厨子所預天正三、十二、廿九補  
慶久 養子歟  
伊豆守歟

兵部少輔文祿五、四、十三任  
雅樂頭

從五位下

御厨子所小預供御所預天正十八、二、二十一補

信敦 秀信男 本雅衡

文祿四年十二月一日 改信敦

「高橋宗好記」われらおや宗治天正十七ねん正月十五日はてられ候、其時我らいまだ  
たいないに居申ゆゑ、其時の大すみこじうとに、高橋家をあづけ、御役をつとめさ  
せ申候、(中略)かねきよの子孫にて候われらおほち宗ひら時に、しんだいなり申さ  
ず候とてむこをとり大すみいへをわたしあがみはぶけへほろこうにいで申候其のち  
たちかへりいへをかへし候へと申候へどもかへし申さず候て、らう人にてはて申候  
(中略)らうにんにてはて申候大すみの子にたかはしいへをわれら十五さいまでのや  
くそくにてあづけ申候其時は高橋うたのかみきのまさひらとなのり申候(中略)われ  
ら天正十七ねん五月にうまれ申候七さいの時大すみいづのかみはて申ゆゑまさひら  
たかはしいへをわれらにかへし大すみいへ、かへり候ておやのやくぎいたされ候其  
時は大すみひやうぶのしやうぶぢはらのぶあつとなのり申これよりひやうぶとわ  
れらかはるゝつとめ申候(下略)

主膳正慶長二十、正、十一任 十九歳

御厨子所小預供御所預慶長九、八、一補

信守 信教一男

慶長二年五月三日生 二十三歳  
元和五年正月七日卒

伊豆守

從五位下 同 十二月叙 十歳

供御所預御厨子所小預 元和五年四月補

信正 信教二男

慶長十五年七月一日生  
寛永七年四月廿七日卒

正五位下寛文十一、十一、三叙 四十七歳

長門守慶安二、正、十一任

從五位上慶安二、正、五叙 二十四歳

長門権寛永十五、十二、八任

從五位下寛永八、正、五叙 七歳

御厨子所小預供御所預寛永七年七月補

信治 信守男

寛永二年十二月六日生

貞享元年十一月十六日出家改秀峰 五十歳

元祿六年八月晦日卒 六十九歳

正五位實永六、三、廿六叙

從五位上元祿十、十二、廿六叙 四十四歳

大炊頭貞享二、七、一任

從五位下天和三、二、七叙 三十一歳

主計頭寛文十、十一、九任 十七歳

正六位下

六 御厨子所番衆大隅家

御厨子所小預供御所預寬文九、十二、廿七補

信時 信治男

承應三年二月廿一日生  
享保八年八月十日出家 改蘇溪  
享保十九年八月廿三日卒  
六十九歲  
八十一歲

長門守元文四、十一、廿五任

主基行事元文三、八、廿八補

正五位下享保十七、十二、廿七叙

大炊頭享保十一、六、八任

從五位上享保五、十二、廿八叙

從五位下寶永五後正、十七叙

織部正元祿十二、三、六任

正六位下

供御所預御厨子所小預元祿十一、十二、廿七補

庸德 信時男

貞享四年十二月廿八日生  
延享三年三月八日卒  
六十歲

從五位下寬保元、十二、廿一叙

宮内少丞享保二十、二、十八任

正六位下

御厨子所小預供御所預享保十九、十一、四補

庸孝 庸德男

享保八年四月四日生  
延享元年九月十七日卒  
二十二歲

采女正 寶曆四、十、廿六任

從五位下寶曆二、二、廿六叙

主基行事寬延元、八、廿五補

雅樂權助延享二、四、十六任

正六位下

御厨子所小預供御所預延享二、三、廿三補

恒易 庸德男

享保十八年三月九日生  
寶曆八年七月二日卒  
二十六歲

從六位上安永五、十二、十九叙

河内守 安永四、正、廿四任

主計少允

從六位下

御厨子所番衆明和六、十二、十六補

依所勞官位辭退明和三、九、廿三

讚岐介

從六位下

御厨子所小預供御所預寶曆八、九、晦補

信彦 恒易男養子。鈴木佐近將監紀宗保末子

元文五年三月五日生

明和六年十二月十七日 改庸言

天明四年後正月十六日 辭官

寬政七年九月廿三日 落飾改龍睡

寬政八年十二月十日

明和六年二月 辭官

長門守

御厨子所番衆大隅家

從六位下  
御厨子所小預供御所預明和三、十、五補  
道豐

日向守  
從六位下  
御厨子所小預供御所預明和六年二月補  
信易 養子栗津左衛門大尉次男主計 十六歲

從六位上寬政五、十二、十九叙  
佐渡守 四十四歲

從六位下  
御厨子所番衆天明二、七、十三補 二十四歲  
庸房 庸言養子。和州添上郷土内藤嘉兵衛男大助

寬延三年十月十一日生  
寬政七年六月二十五日卒 四十六歲

伊豆守  
從六位下 二十九歲  
御厨子所番衆寬政三、十二、十九補  
庸信 庸房 養子

實曆十三年二月五日生  
寬政六年十月十日 卒  
伊勢守  
從五位下文化十四、二、七叙 五十二歲  
正六位下文化七、二、朔叙 四十五歲  
右京少進文化三、十二、廿四任 四十一歲

從六位上享和三、後正、八叙 三十八歲

因幡守  
從六位下 三十一歲  
御厨子所番衆寬政八、二、十補  
庸房養子。伯部周亮男

時式

明和三年十一月晦日生 五十五歲  
文政三年十二月廿四日卒

伊勢守

從五位下天保三、二、三叙 二十九歲  
正六位下文政八、二、十一叙 二十二歲  
少監物文政三、八、三十任 十七歲  
準人佑文政二、六、十三任 十六歲  
從六位上文化十五、二、廿九叙 十五歲  
丹波介 八歲  
從六位下

御厨子所番衆文化八、八、三補  
時敏 時式男

享和四年正月十八日生 三十六歲  
天保十年十月卒

内膳少佑明治三、三、廿九任 四十五歲  
從五位下慶應二、十二、八叙 二十二歲  
正六位下弘化四、十二、廿三叙 十五歲  
從六位上天保十一、六、五叙 八歲  
丹波介(後年美作守)  
從六位下

六 御厨子所番衆大隅家

御厨子所番衆天保四、九、十八補

時忱 時敏男

文政九年九月十六日生

明治二十四年一月廿六日●

六十六歲

(下略)

子孫

### 七 御厨子所小預大隅家

△番衆。小預。復興新設之小預家也

正六位下天明四、十二、十九叙 三十八歲

從六位上安永六、十二、十九叙 三十一歲

備中守安永四、正、廿六任

掃部少允

從六位下

二十四歲

御厨子所小預明和七、十二、十九補

### ●大隅正義

藤原正休男

本近衛家士加治玄蕃

延享四年十一月十一日生

天明六年五月廿九日卒

四十歲

從五位上文政二、十二、十八叙 四十一歲

備中守

從五位下文化四、正、廿二叙 二十九歲

正六位下寬政十二、十二、廿二叙 二十二歲

從六位上寬政五、十二、十九叙 十五歲

安房守

從六位下

八歲

御厨子所小預天明六、四、十八補

### 正直 正義男

安永八年正月二日生

文政九年十二月七日卒

四十八歲

備中守

從五位下天保十二、六、十四叙 二十九歲

正六位下天保五、十二、廿二叙 二十二歲

從六位上文政十、後六、廿五叙 十五歲

阿波介

從六位下

八歲

御厨子所小預文政三、三、八補

### 正席 正直男

文化十年後十一月十五日生

嘉永四年十一月八日(屆十二月)卒

河内介

從六位下

御厨子所小預嘉永四、十二月補

正勝 正席養子

(明治二年十二月事故有三年春退役)

正六位 阿波介

從六位下 御厨子所小預嘉永五、十、十一補

十五歲 (五歲)

正徵 正席養子。塚田左衛門權大尉次男恭五郎

(下略)

### 七 御厨子所小預大隅家

(大隅家代々高橋家庖丁門人の事は入門誓約書及御厨子所日記等の現存せる考證に由て明白なり其内の大様を此所に記載す)

宗衡門人大隅信敦 宗好門人大隅信正 宗定門人大隅信治 宗恒門人大隅信時  
 親宗門人大隅庸徳 宗直門人大隅恒易 大庸庸言 大隅道豊 大隅正義 宗孝  
 門人大隅庸房 大隅正直 大隅庸信 大隅時式 大隅時敏 宗芳門人大隅正席  
 大隅時忱 宗愛門人大隅正徴)

八 高橋家庖丁其他門人

△宗恒 從四位下 庖丁門人

矢部主膳正正賢

□宗恒傳之内 (野々宮定基卿自筆之文)

「維寶永三年歲次丙戌十二月乙酉朔廿七日辛亥參議從三位行左近衛權中將藤原朝臣定基取昭告于故御厨子所預前備前守紀朝臣之靈嗚呼余弱冠受翁之教導始知禮儀之後世常用意甚謹厚議事專盡精微能人之不能處達人之不達處  
 貞享大禮實翁爲大基唯恨官微職卑而不當復我王制制老身罹病退休廿餘年雖然意志愈厲至誠益堅於人臣之職可謂無負嗟々蒼天願佑有常如何不泯殲此賢計音遠聞衷腸如割於衆散之間尙不勝悽慘况死生之隔何以喻其悲辛雖竭無能之鄙辭更不足增事業之輝光惟寓拙誠致香菓翁其來格慰余之悲傷長言恩遇之厚兮知何時之可忘嗚呼衷哉尙鑒

寶永三年十二月廿七日

◎同傳之内 △貞享二年大炊頭信時筆日記の内

「舊臘廿八日早且應關白之召御厨子所預備前守宗恒出納豐後守中原職直參大外記師庸大膳職小野久勝同參(中略)被候關白殿之御氣色仰可被申渡之由宗恒恒昨年立坊立后御膳等且此度春日祭之神供等考舊例所達御用者常能勤家業故也此由達報聞被賜其賞問仰可致拜戴之由宗恒長承即刻待童白銀十枚居御視蓋來授宗恒受之奉拜戴(下略)  
 △右日記に宗恒の木葉子の考の事。時腋の御膳古法に改められし事。延寶五年正月元日節會以後九年の間に御膳悉く古法に歸りしよし等見えたり。

◎同傳之内 (雅亮裝束抄奥書) ○宗恒筆

「裝束抄一册假名書也作者まさすけ其後すけゆき自筆押紙也首書故殿御筆片假名者御子孫御筆歟御名字可尋知之大炊御門内府(冬信公)被加御奥書畢高倉家代々所持之本寫從東園前亞相(其量卿)被獻桃花前殿下仰侍令書寫以御自筆被加御奥書畢○今年類聚雜要鈔繪圖被仰下節申出拜寫之遂一校合虫食多不分明不達行寫之雖然於半三四行有衍文被消之仍除之故於紙末其行不似御本名也將又假名之傍附漢字者宗恒管見也雖有恐假名書孫子蒙昧可讀誤故不願罪者也不可及他見書也。  
 元祿十五年十月廿八日 於東山下茅屋書之紀宗恒

△親宗 從四位下 庖丁門人

大隅長門守庸徳 早川所左衛門時定

◎親宗傳之内 (滋野井公澄卿自筆之文)

「右饌差類考者御厨子所預若狹守紀親宗朝臣所編集也以世爲共業積年用心於魚鳥菜菓之品覺凡所供食味博考和漢之書取證於斯輯爲三策予一覽而深賞嘆之兩願野語之陋不思屬毫之嘲之爲之歎」

八 高橋家庖丁門人

△宗直宗直從四位上 庵丁故實 門人門人

六島清七重  
早川所左衛門時重  
山本大介  
鴻池善八  
三雲厚庵  
生島肥後守  
竹田近江大掾  
小野大炊允  
德岡大膳少進  
佐々土佐守  
齋木小膳  
淺井源兵衛  
伊勢村四郎五郎  
山脇市太夫  
備前家中  
江戶  
大阪

紀州家中  
宇治田平左衛門  
同平三  
同平左衛門  
大和屋作兵衛  
海北若冲  
大黒越後守  
岨山久次  
平野屋又兵衛  
西池主水上加茂  
福田萬右衛門  
喜多善太夫  
大谷主殿  
堀内源太夫  
梅井但馬守

尾州 吉見左京太夫 東照宮神主

菅谷式部卿  
鈴木右近府生  
安田右大史  
大隅雅樂權助  
淺井伊兵衛  
元木勘治  
奥崎六郎右衛門  
長井丹波守  
渡邊左一兵衛  
奈田衛守  
佐々木衛守  
高木又次郎  
黒瀬平之進  
櫛橋平之進  
芝田門三郎  
横山宇兵衛  
生島典膳  
大 阪  
大 阪  
兵部卜改  
京都町奉行  
同家中用人  
同用人  
同近習  
同取次  
同近習

八高橋家庵丁門人

江戶 奥田主稅  
江戶 津田衛守  
大島左近府生  
信乃小路大膳進  
森川太仲  
岡部衛士  
加藤又左衛門  
高室久兵衛  
根村宮内  
若松埜藏  
早川所左衛門  
竹田近江  
里村順左衛門  
住吉内記  
西茂兵衛  
藤好本藏  
山田宗太夫

伊豫 山田宗太夫  
大 阪  
信州  
信州  
松平右衛門督内かやば町興力  
加藤又左衛門地内  
宇和島

三五

三四





- 齋藤 寬治 尾州家中
- 葛木 丹左衛門 尾州家中
- 遠山 右内 尾州家中
- 前田 彌四郎 一條興力
- 三澤 右近府生
- 濱島 奉膳
- 犬塚 半外
- 廣瀨 叶
- 上野 茂格 酒井家中
- 松本 隼人
- 大隅 日向守
- 豐島 忠左衛門
- 居飼 嘉右衛門
- 水口 駿河

(天明八年の宗孝日記に見えたる高橋家へ出入の人々の名を抄出して參考とす  
 順序は日記の次第に由れるのみ甲乙をつけざるなり)

- 山田民彌以文 ○裏松固禪 ○松平紀伊守 ○青山下野守 ○福田萬之助 ○尾崎大和守
  - 有阪宇左衛門 ○橋本肥後守 ○松平紀伊守 ○青山下野守 ○福田萬之助 ○尾崎大和守
  - 學允 ○安見右衛門 ○木下右兵衛尉 ○藤堂飛彈守 ○同新十郎 ○羽柴五郎兵衛 ○
  - 澤新十郎 ○姉小路大舍權助 ○僧德潛 ○山岡恭安 ○松浦左膳 ○稻掛十介 ○大平松阪
  - 住人本居俊安門人也 ○木俣多仲 ○山本陸奥守 ○榎田大藏卿 ○後藤彌右衛門 ○高松
  - 鎌田文藏の人 ○柴野大吉阿州 ○青木右兵衛尉 ○酒井雅樂頭 ○矢野大炊 ○三井總十
  - 郎勢州 ○佐竹噲々 ○潤海法師 ○曾我部元太郎 ○堀内佐源太 ○佐々能登 ○北村正信
- なほ寛政年中の日記に見えたる人々は宗直關係の人々なるべく思はるれどこ

い略すこといなしつ

◎宗直傳之内 (柴邦彦撰文。屋代弘賢筆)

『君諱宗直姓紀朝臣大臣武内宿禰之裔平安人也祖諱宗恒從四位下備前守考諱親宗從四位下若狹守妣山田氏以元祿十六年八月廿六日生享保五年叙正六位下任采女正補御厨子所預十二年從五位下廿年從五位上延享元年正五位下三年遷若狹守寶曆十三年上皇即位日白鳥集殿屋召問其祥奉對稱 有特 勅授從四位下安永四年轉從四位上天明五年正月廿四日以病卒于梨木町享年八十有五越三日葬于東山真如堂側塋院內諱曰文敬配仁木氏二男宗澄從五位下采女正宗之從五位下備前守三女長未笄而天次適彦根國臣犬塚某季適若宮八幡祠官佐々某皆先卒二孫男亦皆夭孫外孫犬塚氏子宗孝爲嗣從六位下采女正君寬恕簡諒望之粹然玉立就之謙和可親少從伊藤長胤問道又從定基公澄二納言學禮自其先從五位下主計允名宗成康平二年補御厨子所預至君襲職廿有八世七百有餘年雖 王室板蕩公卿流離之際未嘗一日失官守是以家乘簿錄具存不墜君又強力篤學精博朝典每延有疑議必召問元文中詔舉嘗祭時此禮久廢舉朝無知其儀者關白一條藤公召君謀之君爲草定其儀 大禮類以成君謂此非吾職之所及敢于大名乎乃糊封其草本不使人見是以無人知嘗禮成於君手者焉以其世掌御食於飲膳故事尤窮力討究所著有近代類要當家類要厨具類纂續儀差類考厨署類琳凡八十餘卷皆官守所在焉又著寶石類書一百卷建寶錄二卷紫宸清涼二殿及大政官圖皆有考證附既老閱居于城東岡崎村別莊自號圖南老人著草庵漫錄一百卷其他日錄小記又若干卷著述之富幾乎五百餘卷其紫宸清涼二圖殊爲神攝巨公所傳賞天明四年 勅亦取入 賜白金褒之又從京極親王學國風日作和歌數十首以自娛家不留稿莫知其數書奇險有骨力成一家 後桃岡帝嘗 徵大書貼御屏君歷事 六朝奉職謹慈以宿老重恩資相續獨 後桃岡帝嘗 賜 親御小袖衣袋爲異數雖公卿不可得者云性博愛與物莫忤惟義所不可難以勢威不可屈是以王公士庶皆愛而憚之卒之日莫不流涕惋惜焉於戲君非可謂有道博物君子者耶銘曰△巖然山立粹乎玉溫博究羣書下問諄々行己以敬待人以寬歷事 六帝六十六年恪勤朝夕 列聖繼 思。天不慈遺一病忽焉東山之下松柏之間維君之宅永固以安

天明五年正月廿六日門人阿波國備員柴邦彦撰  
 寛政元年五月 日 源弘賢敬書

◎同傳之内 (宗直朝臣ことほぎの事○大阪江田八郎右衛門世恭書)

八 高橋家庖丁門人

東山の御時よりこのかた  
五代の帝につかうまつり給てひろく  
もよしきのふる事にならひあまねくやまともろこしのふみを學ていまの世にゆうそくの聞えならひなくおはせしかばかの行  
秘書王青箱のたくひにてたび／＼顧問の御事とも侍るとかや  
いにし年の冬さき／＼の例をもて  
今上の日嗣うけさせ給ふもとより  
神功

皇極の御いさをし御いつくしみをかねそなへさせ給てけふよりながく日本の本のおやとならせ給ひ八しまのほかまでもこの  
御恵にあひぬべき事  
皇祖の御こゝろにもかなはせ給ふけるにや

高御座にのほせ給ふける其日しも符瑞のこと侍りけるはあかりての代にさへためし稀なることにこそ侍れいにしへはかか  
る時にはかならず奏瑞の官をおかせ給て百の司賀表を奉りける事なりしが御徳のあつくおはしまし給ひてかゝる事をほこり  
かに世にいひもてさはぎなんをふかくいとほせ給てさる事はとゞめさせ給ふめれとかうやうの例も侍るやと女房かうやうを  
もてこの朝臣にたつねとはせ給ければ大和もろこしのいちしるき跡どもくはしく奏聞し給ふける 御賞にとてはからずもく  
らみそへさせ給ふけるよし傳聞侍りて其よろこび申奉るとぞ 世恭上

うれしさをつゝむになほやあまるらん  
はるにいろそふむらさきの袖  
くらゐ山のほる道にも年ふりて

あつめし雪の光をぞ見る』

◎同傳之内 (櫻の林所載) ○紀宗直が事

『百練抄の問答の事ともはいと多くあるをいさゝかぬき出てむ四の巻云寛弘六年十月五日皇居一條院燒亡 主上御職曹司延喜  
天曆二代御記及累代御物等燒亡但 神鏡奉取出了と見えたるをこよなき御記録のありけんにいみしうられたき御事になむ皇

居一條院とは禁裡炎上の後に一條院を假の皇居と爲たまへる其も亦燒たる也職曹司は内裡の内にあり古代は出火の時殊の外  
あはて恐れて寶物をも多く燒失しと見えたり○因に云高橋采女正紀宗直天明六年丙午八十餘にて死去の前子宗茂(宗孝なり)に  
に遺言すらく此京は必近き年燒亡すべし若さる事あらんには私家をば棄置て禁中に參じ云々の所に記録の箱あり是を持出よ  
是だに在らば私宅は丸燒すとも高橋が家は立つべしと云はれしとぞ果して天明八年正月晦日大火也此時遺戒の如く家をば構  
はず參内して見れば既 上様は加茂へ御移り遊され 内は明屋になりけるを彼記録は取殘してありけりさればこそと思ひて  
取出てさて私宅に歸りて見れば跡形もなく燒失たりけり大なる書庫に盈たりし珍書等も皆燒にけりされども此人のは岡崎に  
別業ありしかば別人のやうに惘惑もせず其別業に遷り居られけるに其別業の藏を開きて見れば京に在りし程の珍書は皆自寫  
して藏め置れけるとなりこれによりて彼家ばかり善書の多き家はなしと也今もあはてゝ寶物を燒失ふ事は同じ事なりけり  
彼 禁裡の記録は何方のなりけむ聞侍らず猶よく尋ねさせたまふべし○彼宗茂(宗孝の事)其を取て何程の功になりけむ  
其も聞侍らず○尊澄云かの天明の回祿の事は近き頃板にえりたる遺文集覽の巻の末に其文詞あまた出たり其餘世俗の書に詳  
に見えたり○又云彼 禁裡の御記録の事宗茂が取出しゝ功の事などは雲の月に詳に擧たれば託て見るべし○又云此後翁  
(櫻戸翁)より又いひおこせたる中に宗直の岡崎別莊に  
靈元法皇の密に 御幸ありし事○この宗直の事につきてくさ／＼の事あれども話いと長ければつき／＼の巻にうつしいでてむ  
かし』

△宗之 從五位下 庵丁門人

早川 造 酒  
上野 茂 格  
藤木 平三郎  
下川 瀬 平  
水口 駿 河

粟津 清治郎  
米田 善六  
杉田 新六  
荒木 善兵衛

△宗孝 正五位下 庵丁門人

(入門誓約等日附)

寬政四正十四 太田備中守家中  
 同 四十一十四 公儀御板本  
 同 七十九廿七 御厨子所小預  
 同 八三十 御厨子所番衆  
 同 十三十六 松平紀伊守家中  
 文化五十六 奥平大膳大夫家中  
 同 七十五 御厨子所預手代  
 同 八五廿二 吉川監物家中  
 同 八九三 一條殿家來  
 同 九正十七 勢州山田社家  
 同 九二一 大阪町人  
 同 九五十九 御厨子所預手代  
 同 九九三 内藏寮  
 同 九二十六 御厨子所小預手代  
 同 十正廿一 京都町人

飯尾 卯八 啓命  
 屋代 太郎 弘賢  
 大隅 備中 守吉  
 大隅 因幡 守直  
 田中 藤兵衛 式雅  
 濱野 定四郎 富式  
 進藤 忠造 忠嘉  
 三原 小三郎 基嗣  
 石原 秀二郎 武郡  
 小濱 源兵衛 國秀  
 千馬 源兵衛 光雅  
 原田 元藏 幸一  
 徳岡 内藏大允 盛敏  
 堀口 文治 安治  
 畠中 久右衛門 直春

△宗芳 從四位下 庵丁門人

同 十正二一 京都町人  
 同 十、二十三 京都町人  
 同 十、六一 後櫻町院仕丁  
 同 十九十三 御厨子所番衆  
 同 十九十八 御厨子所預手代  
 同 十六 山科前大納言家來  
 同 十二正晦 大阪町人  
 同 日 大阪町人  
 同 日 大阪町人  
 同 十二四十三 大阪町人  
 同 日 大阪町人  
 同 日 大阪町人  
 文化十三二廿五 大久保加賀守家中  
 同 十三三十八 大乘院門主家來  
 同 十三三十四 大久保加賀守家來  
 同 十三四八 三條家諸大夫  
 同 十三、 大阪町人

八 高橋家庵丁門人

長谷川 彌兵衛 賀義  
 清水 金七 壽榮  
 佐々木 林吉 近義  
 大隅 丹波 介 時敏  
 寺田 右内 泰彦  
 小林 右兵衛 志 見則  
 岩井 藤七 正仲  
 山形 庄七 親喜  
 森彌 兵衛 尙光  
 弓削 善七 定明  
 福村 新兵衛 庸光  
 松山 吉右衛門 陽馨  
 廣瀬 道介 直親  
 河合 榮助 好忠  
 牧野 八百次郎 親忠  
 森寺 大隅守 好庵  
 千馬 加五郎 常安

日本料理法大成

同 十三、 大阪町人  
 同 十三八月 大阪町人  
 同 十三十一月 大阪町人  
 同 十三八月 大阪町人  
 同 十三八月 大阪町人  
 同 十三、 大阪町人  
 同 十三十一月 大阪町人  
 同 十四四十二 前田加賀守家中  
 同 十四四十四 同 家中  
 同 十四六十一 御厨子所番衆手代  
 同 十四七六 近衛殿御家來  
 同 十四九廿九 有馬玄蕃頭家中  
 同 同  
 同 同 田村右京大夫家中  
 同 同 同  
 同 同 牧野越中守家中  
 同 同 江戶浪人  
 同 同 牧野越中守家中

山 跡 龜 吉  
 小 田 理 助  
 川 政 庄 左 衛 門  
 吉 田 五 郎 兵 衛  
 前 田 吉 左 衛 門  
 山 口 權 七 郎  
 山 田 清 兵 衛  
 舟 木 傳 內  
 石 黒 半 六  
 中 村 傳 藏  
 位 田 勒 左 衛 門  
 松 岡 清 助  
 松 岡 次 郎 太 郎  
 宇 佐 美 次 三 郎  
 本 間 與 市  
 石 井 治 兵 衛  
 田 中 利 左 衛 門  
 大 谷 小 仲 太  
 田 中 信 八  
 德 義 德 嘉 百 通 行 辰 義 重 杖 光 義 久 宗 重  
 風 衛 通 孝 里 明 義 方 男 道 信 顯 光 茂 奧 定

同 同 有馬玄蕃頭家中  
 同 十四九五 近衛殿御家來  
 同 同 江戶浪人  
 同 十四四十三 江戶浪人  
 同 同 江戶浪人  
 同 十四四十四 立花左近將監家中  
 同 同 江戶浪人  
 同 同 牧野越中守家中  
 同 同 京都町人  
 同 十五正六 正親町家内  
 同 十二月 鷹司家御家來  
 同 二十二 御厨子所預手代  
 同 二十四 有栖川宮諸太夫  
 同 二十六廿八 御厨子所小預手代  
 同 三十一廿一 御厨子所番衆手代  
 同 四正三 富小路貞直卿家司  
 同 四正十一 吉田社神供所司  
 同 四正廿八 御厨子所小預  
 同 日 京都町人

青 木 伴 右 衛 門  
 多 田 正 太 郎  
 島 村 十 次 郎  
 鈴 木 甚 兵 衛  
 鈴 木 直 之 介  
 大 屋 金 右 衛 門  
 島 村 宇 八  
 吉 田 常 次  
 石 原 嘉 兵 衛  
 篠 田 九 十 九  
 村 上 才 助  
 須 田 友 之 進  
 中 川 出 雲 守  
 久 保 誠 吾  
 伊 藤 鐵 藏  
 藤 本 内 匠  
 山 田 幾 久 一 郎  
 大 隅 阿 波 介  
 米 澤 喜 三 郎  
 久 邦  
 章 次  
 昌 堅  
 重 善  
 重 廣  
 昌 喜  
 武 矩  
 光 重  
 義 近  
 全 國  
 道 信  
 長 經  
 信 近  
 祐 邑  
 氏 陳  
 有 年  
 正 席  
 成 福

八 高橋家庖丁門人

同四四廿七 御香具司  
 同四四廿八 院下北面  
 同 日 久我家諸大夫  
 同 日 高倉家家來  
 同月廿九 飛鳥井家家來  
 同 日 同  
 同年五十一 行事所候葉室家  
 同 日 葉室家雜掌  
 同 日 吉田社神供所司附神人  
 同 日 同 所司炊男神人  
 同年九廿九 松平阿波守家中  
 同五後正六 二條家家來  
 同 日 同  
 同 日 油小路家雜掌  
 同 日 御厨子所小預手代  
 同 日 清和院御門番

藤井播磨守 長市  
 三上大和守 景文  
 森丹後守 德辰  
 高江美都喜 篤教  
 久米翰左衛門 春清  
 上田采女 宣義  
 岡本伊豫守 保命  
 本多左京 季康  
 遠藤内記 教則  
 深尾右兵衛權大尉 職峰  
 松島主殿 忠知  
 横田重右衛門 宗壽  
 中川千別 輔房  
 勝瀬東作 德高  
 大村監物 種文  
 吉田元次郎 守昌  
 村岡外記 爲重  
 久保右内 信定  
 木村長左衛門 重忠

(以下は御厨子所日記より抄出す)

同 日 京都町人  
 同 月九 大阪町人  
 同年二十二 水戸宰相殿家中  
 同年十一廿八 左馬寮  
 同 日 當家家來  
 同 日 大隅備中守手代  
 同年十二八 加賀中將殿家中  
 文政八正十五 京都町人 籠屋半兵衛子  
 同年四十九 水戸宰相殿家中  
 同 同  
 同年十八 松平周防守家中  
 同九年正廿三 京都町人 丹波屋市兵衛子  
 同十年正十五 同  
 同年四十一 水野越前守家中  
 同十一年正十四 御厨子所番衆手代  
 同十三年正廿七 彌兵衛知義男  
 同年二八 同

高木嘉兵衛 家達  
 山口權七郎 勝義  
 吉野秀臣 俊在  
 大島左馬大允 友將  
 三輪數馬 重速  
 增本榎太 行光  
 若林半助 亭口  
 渡邊藤九郎 尙房  
 宮田澄右衛門 福影  
 平山平六郎 泰坦  
 佐々木秀助 由昌  
 西村市之介 壽榮  
 澤村右衛門權大尉 盛明  
 中澤庄八郎 常直  
 關根三藏 武純  
 渡邊源之進 雅知  
 長谷川幾三郎 盛忠  
 吉田庄治 盛忠

天保三二廿二

太田備中守家中

同年十二月三

同五年二六

同六年三五

（右賜 勅之印並四品拜叙後始て記譜）とあり是は六代目石井治兵衛嘉重の鈴木家に在し時の名なり（泰加筆）

同年六一

同年十二廿四

西本願寺家中

阿州料理人 後正介ト改ム

同八年正五

同正十七

同九年正十三

同九年九十八

同十年六三

同十一年正十

同 御厨子所番衆  
同 手代  
同 御厨子所小預手代  
同 京都町人

土山 右近將曹  
山岡 五兵衛  
前田 武左衛門  
出口 善藏  
篠田 左門  
片山 林八  
田宮 定次郎  
石原 幸次郎  
大隅 丹波介  
石田 勳造  
増本 専次郎  
畠中 久右衛門  
別讀書入門也  
春隆  
彦連  
秀茂  
武義  
行清  
義親  
定富  
時忱  
爲則  
爲定  
爲春

△宗愛 從四位下 庖丁門人

弘化二正七

同 日

同正十七

同六十八

同三年正十六

同四年五廿八

同 十八

嘉永元年三十四

同二年正十五

大阪町人

尾州家中

松平治郎家出入

料理人 伊勢屋忠兵衛

米津越中守家中

大阪町人

御厨子所番衆手代

紀州家中

京都町人 木具屋

八 高橋家庖丁門人

武藤 藤藏 直延  
青山 源藏  
山田 半十郎  
西村 榮吉  
豐邊 左五衛門  
渡邊 七郎左衛門  
長谷 長七  
吉川 兵助

服部 忠右衛門 昌保  
服部 久右衛門 慶忠  
片桐 磯次郎 儀色  
吉田 直之輔 朝胤  
大崎 季次郎 温恭  
伊東 奎兵衛 充親  
木村 勝之進 光治  
川島 左柳 光明  
橋村 又左衛門 豐種

同 日  
 同八十五  
 同三年正十八  
 同四年正三  
 同五年正十  
 同七年五  
 同六年正九  
 同八年四  
 同七年正十八  
 安政三正八  
 同正十五  
 同五年四九  
 同六年六月  
 同年  
 同年十二月二十五

同  
 大阪町人  
 京都町人  
 手代  
 手代  
 近江屋  
 御厨子所小預  
 奈良屋  
 丹波屋  
 當家手代  
 吉川監物家中  
 伊勢  
 本多主膳正家中

同男又七  
 鹽屋喜兵衛  
 西村與兵衛  
 吉田伊兵衛  
 土田佐兵衛  
 福岡忠兵衛  
 岸多鉞之助  
 木村半兵衛  
 政右衛門  
 大隅阿波介  
 小西彌三郎  
 兒島清助  
 西村市之助  
 西村伊助  
 橫井守衛  
 波多野善右衛門  
 北川丹解  
 森川幸吉  
 西村梶兵衛

安政七年正十  
 同正十一  
 同正十五  
 同日  
 同日  
 同正十六  
 同二十五  
 同十三  
 同日  
 同二十  
 萬延  
 同  
 萬延二年正十九  
 同正二十五  
 文久元十二三  
 同  
 同二年二十九  
 同

大阪町人 號鹽屋  
 當家手代  
 文久元八月改名久右衛門  
 河内屋  
 松平伯耆守家中  
 須摩屋伊兵衛子  
 日野殿家中  
 松平時之助家中  
 同

足立喜兵衛  
 廣瀬貞藏  
 畑中元三郎  
 高岡休四郎  
 鈴木田七右衛門  
 山本初藏  
 村田正造  
 大村吉之助  
 植邑伊兵衛  
 井村儀兵衛  
 河勝彦平  
 白川龜次郎  
 小原彌三郎  
 石原織藏  
 深町留五郎  
 森寺大和守  
 土谷吉兵衛  
 須田有太郎





(以上文政八年よりの門人録は著者が「御厨子所日記」によりて調査したる物なれば書落したるもあるべし△印を附るものは臨期申込(宮中御儀式拜見希望の爲)の門人なり、なほ此たぐひの門人ほかにも有るべし但し其臨期入門の後に續て習學せし者もありしやうなり○印の分は石井治兵衛紹介の入門者なり、是もほかに此たぐひありしなるべし)

高橋家の門人は庖丁習學を表面として或は古來の料理法を習ひ或は古來の宮中御儀式の事を學び或は古來の調度の研究をなす爲にし或は古來の文學を深く廣く明らむべき料にとて入門なし其習學の科目を異にしながら各自其所藏の珍書調度に附て熱心に其志す所を同一に達せんと思ひしなり、故に普通料理師範家の教授科目以外に於て教授する所多かりしを知るべきなり)

九 新嘗會大嘗會御再興の文書

○右高橋家の 宮中御膳奉仕の様は古くよりの文書の現存せるに由て明らかなるがことに左の二文書の様を以て最も其要を知るべし△二は宗直自筆の文書なり。

一 禁中様近年御料所方遅々仕不相調刻々見すて申東國へかけち仕方々に武士奉公仕よし承及候(中略)ぶしのほうこう仕候者は二度 内裏様いかやうの役者もたちかへり御やく可仕事沙汰のかざりにて候。

一 數百年此方御膳方仕來候事無其隱事候(中略)又我等事は當御代に我等一人して御膳方を仕奉公忠節殊以方々にて借錢仕過分之御引かへ申、ちうせつ仕候事無其隱事候(下略)「高橋宗衛手日記殘闕抄」「殿下兼香公密々御尋に付宗直如此以書付御直に申上る也(朱書)」

一 來春むまのとし白馬節會依無之件の御下行米と踏歌の御下行米とを以て 新嘗會を被取立候得者右兩節會の御下行高合百六十七石九斗七升五合有之候得者 新嘗會御當日ばかりは大概如古儀可被相行候事。

一 右之通被相行候得者來るむまとし壹ヶ年は 新嘗會被相行候得共ひつじの年よりは又白馬も相止み候やうに成り可申哉と奉存候其故は白馬の御下行被取 新嘗會候得者白馬御下行無之候。

一 當時踏歌節會無御座候に付此御下行を新嘗會へ被取用候事理當然に御座候得共後難筋可有之哉之事。

一夫共に若關東より御用脚出不申候筋に罷成候はゞ踏歌の御下行に二度の御能を一度被相止候はゞ凡百四五十石も可有之候間踏歌の御下行と御能一度の御用脚とを以被取立新嘗會候はゞ上の思召にも相立却て關東の思召にも相叶後々新嘗會前後大禮迄御再興の筋に可相成哉之事。(以上一枚)

(他の文章右と同封なり) (朱書) 是は草案下書也中清書は京都にあり内々殿下より被仰付次第宗直作進ゆゑ此反古散亂依有恐一所に封置了(本書大高檀紙に書付られたり) 『大嘗會の御次第書』 なり、こゝに寫さず奉れる建議の密書なり。◎右は大嘗會新嘗會御再興御沙汰に答『中納言山陰卿よりつぎ』の時代々々につきて名高かりし人々の傳説正記』

十 惟隆卿

○四條流大永傳書後膽の條に云ふ 『一條院の御宇、おほる川嵐山ふもとに川あそびの時、兼てもとめぬ看なれば始てあみをひかせて此膽を仕たる儀なり、是は大納言

これたかの卿といふ人仕いだされたり』

○大草家料理書魚鳥鯉切様  
一條院御宇、於神泉苑自池鳥取鯉上所折節於南陣藤藏人自肩矢拔出して射處過内裏南殿落庭鳥魚に取組て不放是則奏聞公卿殿上祇候有しが惟隆卿見之切出毛庖丁叶叡覽云云。

△ 高雅。明順。奉光。

○塵集類要 宗愛編 臨時庖丁例 家父記曰 『一條院御時喚諸卿於御前渡殿東第一間立地父爐於清涼殿東廟庖丁讚岐守高雅、伊豫守明順朝臣、奉光等也 先供御膳次給衝重上達部盃酒數巡殊召堪能之侍臣以大乳垵賜酒云々 其後奏管絃』

△ 澄清猶子某

○庖丁譜 庖丁傳次第  
後冷泉院下薦庖丁無雙之上手也手時源判官行遠云人侍澄清之猶子也於院御前

述今傳説云云。

△ 茂 經 紀

○これは庖丁の様を知る料に掲げつるなり。

○宇治拾遺物語 茂經あらまきの事 (上略)

『さて、俎洗ひて持て參れと聲高くいひて、やがて茂經今日の庖丁は仕らんといひて眞魚箸けづり鞘なる庖丁刀ぬきて設けつゝ(中略)俎の上に打置て事々しく大鯉つくらんやうに左右の袖つくろひ括りひきゆひ片膝立て、今片膝をばふせて』(下略)

△ 家 成 卿

○古今著聞集 卷第十八 飲食第廿八

『保延六年十月十二日、白川の仙洞に 行幸の時 御前にて盃酌有けり家成卿右兵衛督にてありけるに庖丁すべきよし沙汰有けれども辭申けるを、或殿上人鯉を彼卿のまへに置てけり、徳大寺左大臣右大臣將にて侍けるか 天氣をまつにこそと、奏せられたりければ 主上わたらせたまひて、すゝめさせおはしましければ、家成つかうまつりけり、群臣興に入て、目をすましけるとぞ。』

△ 行 孝 行 算

○同書云『文治の頃、徳大寺左大臣、右大臣におはしけるとき、徳大寺の亭に、作泉をかまへられて(中略)一條二位の入道能保右衛門督にて侍ける盃酌ありて、行孝に示し給けるは、鯉調備するやうをば存知りたりとも、食やうをばしらし、食てみせん』云々

○同書次の條 『藤井入道宰相中將にて侍りける時、梶井宮に參けるに、盃酌有けり、終座に成て宰相中將今は袖まいらはやと侍ければ、則參らせたりけり、或上達部、(經家卿云云)袖八掛七と、ことばをつかひて八に切たりけるを、宰相中將見て、あしく切つる物哉と思て、ともかくもいふことなかりけり 宮も御覽して何とも仰られざりけり、とばかりありて、行算參れやと、仰られければ、等身衣に、かりばかまきたる侍法師のみめよくつぎくしげなる、まいりたり、その袖きりてまいらせよと仰られければ、腰より庖丁刀をぬきたりけり、まづ興有てぞみえける存たる所きりて參らせたりければ、宮以下入興有けり、件行算左衛門房は行孝弟なりけり、其藁舎兄にも耻ざりけるとぞ、袖をば三切にぞきりたる。(下略)』

△ 園別當入道 基氏

つれくぐさに百日の鯉のこと見えたり。

△ 隆親

つれくぐさにかざげの事いでたり、よく人の知ところなれば略しつ。

△ 高橋基弘

○ 永徳大饗記 將軍料理はじめ(上略)このときこひを一もとひろれうり所にてきり候てうなもと□□やうきの御さらにもりて三かいの御たなのうへにおくなり」

△ 高橋季弘

○ 永享大饗記 「御料理はじめの次第こひをつかまつる時のきやうぜんなり」云云

△ 貞賢

○ 四條流庖丁書一卷(おুকかき)

于時長享三年二月下旬 多治見備後守貞賢「在判」

△ 親治 資種

○ 四條流料理繪圖(おुकがき)

本 田 十 郎 次 郎 親 治  
藤 木 藏 人 資 種

大永八年子六月吉日

△ 隆重卿

○ 武家調味故實(宗恒朝臣藏本)

天文四年六月上

天文六年丁酉菊月中旬書之 隆重卿ヨリ傳受

△ 隆益卿

○ 四條家略系云 從三位參議隆重卿 從三位參議隆益卿

△ 大草三郎左衛門の家

京都將軍の料理人大草相傳料理書有。

△ 進士美作守の家 永祿四年三好享御成記其他の記録に見ゆ。

○ 進士大草兩流を京都將軍家にて用ひし由伊勢家の條々聞書に見ゆ。

○ 兩家とも四條流の庖丁家の門人として永享以後専ら勤仕せしにや未だ詳かに知れず永享永徳の大變いづれも高橋家にてつとめたるなりき。

△ 大志摩六郎左衛門 小西周防守 村田次郎左衛門

門常長 田中勘右衛門尉

○ 四條流五本立之次第慶長十三申年七月十一日村田氏より田中氏への傳書の奥書の内に見えたり  
△ 細川晴元之庖丁人大志摩氏其聲小西周防守へ傳ふる由なり。

△ 小西氏 周防守。 大志摩氏。 御厨氏。 野口氏。 同正次。

○ 婚禮繪卷「延寶九酉年五月小池八郎名衛宜精より岡田孫次郎への傳書の奥書に見ゆ明歴二年四月上旬安村氏慶起書とありて次に字佐見佐吉友高ならべて小池八郎兵衛の名を記したり△小西大志摩の順前と違ひたり前の方よろしきか。

△ 藺部新兵衛尉定長。 加藤喜右衛門尉

○ 四條流庖丁講、奥書文祿三年六月。

△ 加藤喜右衛門尉より 熊田新助へ

○ 同 慶長十六年三月

△ 熊田源左衛門尉正良より 加村七右衛門尉

○ 同 承應元年六月。

△ 加村七右衛門政永より家富嘉右衛門へ  
○ 同  
貞享三年九月。

△ 神五助。山田吉右衛門政重より朝倉三郎平へ  
○ 庖丁譜  
寛文十三年八月。

△ 金井六右衛門。日根九郎兵衛  
○ 天貞雜記(堀田家記録なるべし)に有。

△ 戌亥乙右衛門只勝より野中五左衛門へ  
○ 眞行草四季献立奥書寶永元年春江府四谷於片端戌亥……

△ 野中五左衛門正好より豊島文治へ

○ 同  
奥書元文二年九月。

△ 乾覺右衛門忠能より山内太左衛門へ  
○ 山蔭卿畫像うらがき元文三年十二月。

△ 戌亥只直。山口嘉十郎兩嗣  
○ 庖丁傳書。山蔭卿。岡別當基氏。細川三位。高橋豊前。西川氏。飯田氏。要氏。大場氏。  
戌亥只勝。戌亥只直。山口兩嗣。寛政元年夏。

△ 御厨和泉。傳來。五代相續庖丁人野口助左衛門知隆。同助右衛門(四條流)

△ 大志馬左京亮重親。庶流。石原四郎右衛門尉吉照。傳。  
六代相續。石原彌左右衛門利壽。同閑右衛門有治(六條流)

△ 藺部新兵衛 庶流 高鳥居安右衛門 傳 同安右衛門重信 (四條流)

△ ◎部新兵衛尉定長 傳 熊田兵助良定 六代孫 同兵助

同 源 爲村 (四條流)

△ 福田五左衛門尉利信 武州。四代師家 福田太兵衛利明 (四條流)

朝鮮來朝記寶曆十四年版○料理人流義傳來の條に見えたり○攝州難波丸網目△諸師藝術師の部に庖丁人として○順けい町一丁目福田太兵衛○玉水町野口助左衛門○天満町石原彌左衛門○伏見町鷹取安右衛門○山田町熊田兵助

△ 大倉佐金吾藤原行高 高橋刑部藤原行家

○四條流傳書にいふ「四條流武家に傳來の事は壽永二年の頃古實之司官大倉左金吾藤原行高高橋刑部

部藤原行家依世亂山城在家に合閑居大倉行高は在家にて卒す高橋行家は夏久く都に留る今の高橋家は也于時字佐美佐吉正則古實の奥儀を行高に便て令傳來其後福田吉左衛門久國字佐美佐吉正則に便て令相傳從是而武家に傳る云々」といへり但し是は誤傳なるべし或は思ふ大倉行高とは大隅氏と行松氏とを合せたる説が大隅氏の田舎にすみし事と行松爲高の行高の二字を傳へあやまれるにや△字佐美氏以下は正説なるべし。

十一 石井治兵衛 日本料理師範家 傳授系統(其一)

○中納言山蔭卿——(中略)——(一)隆師 太宰少貳藤原 (二)行高 大倉左金吾

(三)行家 高橋刑部 「正則」字佐美左吉 (後此家禁裏御奏者番也) 久國 (福田吉左衛門 (久松家臣) ○これより武家に傳る) ——

——(一)信義 大野喜内 (前田家臣) (二)元光 毛利善太夫 (前田家臣) —— (三)勝重 岩本八太夫 (織田家臣) △以上三人久國門人

——(一)秀成 飯田字右衛門 (今川家臣) (二)近歳 篠九郎兵衛 (三)成久 齋木彌右衛門 —— (一)良道 大塚長右衛門 (伊達家臣)

(二)成近 秋元猪右衛門 (元鍋島後伊達家臣) (三)良則 大塚市太夫 (伊達家臣) —— (四)重久 曾根長兵衛 (伊達家臣) —— (一)良歳 大塚和左衛門 (伊達家臣) (二)直徳 西村佐助 (青山家臣) (三)良安 荒木甚左衛門 (元伊達後青山家臣) (四)嘉福 石井治兵衛 (五)良度



大塚平藏  
(伊達家臣)

○石井治兵衛 傳授系統の内(其二)

○四條隆重卿之傳——菌部新兵衛尉——吉田五左衛門。園部和泉守。羽田新右衛門。高橋權兵衛。同五左衛門。中村十右衛門。日根九郎衛門。福永又兵衛。森下又右衛門。英重。西村佐助直徳。石井治兵衛嘉福。同治兵衛嘉孝。

○石井治兵衛 傳授系統の内(其三)  
△是は小川傳なり

○菌部新兵衛尉——吉田五左衛門——菌部和泉守正時。小川勘右衛門尉。神谷又五郎正重。小川市兵衛吉忠。小川孫兵衛吉房。神谷長兵衛祐繼。小川甚助政房。小林貞右衛門祐重。

小川甚助政忠。小林貞右衛門祐雄。喜多山藤藏美啓。中村藤左衛門功盈。小川藤原良恭。

○石井治兵衛 傳授系統の内(其四)  
△是は戸川傳なり

○四條隆重卿之傳。細川右京大夫晴元。大志摩六郎左衛門長次。小西周防守教勝。戸田權左衛門正義。戸田權兵衛正輝。村田次郎左衛門常長。西川九郎兵衛正次。戸川久次郎正盛。戸川專右衛門勝俊。戸川善左衛門正武。戸川久左衛門正俊。戸川佐五左衛門正誠。

○石井治兵衛 傳授系統の内(其五)  
△是は宮中料理傳なり

○高橋宗芳。石井治兵衛嘉孝。石井治兵衛嘉重——(石井治兵衛七代目)

石井治兵衛料理法及四條流庖丁門人

現存神文の名簿

安永年門

其以前の名簿現存せず僅に傳書記入に於て知るのみ故に之を略す 以來明治二年迄

全國諸侯の料理人を専らとす町方の者は百分の一也

六百九拾一人の入門日

諸侯の名等を各自筆にて記入の物つたはれり

但し明治卅一年著日本料理法大全○御食料理人長の條に記載したれば此所に略しつ△明治初年より大正現在迄の門人録は別々として此所にのせず○な

は實用料理法、四季料理へ右三書とも博文館發行に家系を記載したり。

△ 船木傳内幸包小川氏門人加賀藩料理人

○享保十四年正月 序「料理ちから草」(稿本二冊の著あり。

△ 廣島幸右衛門戸川正誠門人

△ 豐永紋治右門人

△ 鈴木甚兵衛石井治兵衛と共に徳川幕府の料理用達として勤使參向其他料理調進したりし家にして又石井治兵衛の家と親族の家なりしなり○鈴木甚兵衛門人の名簿も

同じく日本料理法大全に記載せり○其傳授系統も共にのせたり。

- △ 西川彌五兵衛
- △ 金森政五郎
- △ 渡邊勝五郎
- △ 森庄右衛門
- △ 永井彌七
- △ 志賀辰右衛門
- △ 高山半兵衛
- △ 樋口久八
- △ 堀多門
- △ 佐藤彌七以上は安永九年三月庖丁式初の記に見えたる人々なり。
- △ 宮崎寧藏

○ 四條隆益卿弟子生間民部少輔兼信

○兼信は山城人也始三郎右衛門兼長といふ四條隆益卿に師事し鹽梅和味の事を學び後京極親王に仕へ家相となり民部少輔に任ず兼信と改名す是より後世に生間家と稱す(生間十九獻記)

生間又左衛門兼秀兼信子出雲守正秀兼秀子出雲守正長正秀子

吉村莊兵衛兼林江戸 延寶頃

森田四郎左衛門正定

宮崎元右衛門正永——元右衛門正文——萬右衛門一正——

寧藏 (文化頃)

- △片山忠兵衛正忠 正に教へし人。○一
- △杉山太右衛門 生間流(文化頃) ○石井縁類△同太十郎
- △石井關兵衛 生間流宮崎萬右衛門門人 ○脇坂中務大輔家中なり(文化頃)
- △佐藤勘治 同門酒井左衛門督家中なり。
- △井上冬次郎 同門森右京太夫家中なり
- △福島勇藏 同門脇坂中務大輔家中なり
- △中野新右衛門 同門奥平大膳太夫家中なり
- △土橋勘藏 同門中川修理大夫家中なり
- △石川音右衛門 同門脇坂中務大輔家中なり

△永岡岩次郎 生間流杉山門人 松平近江守家中なり

(右宮崎寧藏以下の名は文化十四年五月廿八日) (百川樓上庖丁會次第の内に所載也)

以上の料理系統は「日本料理法大全」にもらしたるを専ら採録したるなり 但なほ略記したるにすぎず。

「今は昔、大正初年の頃、近江の國に大演習行はせたまひけるをみそなはしに、彦根に 天皇陛下の行幸ありけり、故人々の功勞をめでさせたまひて贈位のごきたなむありける。京都の人高橋宗恒に五位をおくりたまはりぬ、されど其子孫にも其奥城にも御恩命の由は傳へられざりけり、また高橋宗恒は元祿四年三月六日從四位下に叙すと見えたり、五位を贈りたまはりぬると聞えけるは、三位の事にもやありけむ、よくきかまほしきことなり。其子孫に代りて

たえゆかん御即位式の 大嘗祭の 御儀式の次第。 書きおこしけむ」

## 第二編 切方教授法

魚鳥の切方は、古代より傳はれる物或は近古近世を通じて用ひられたりし物同じく明治大正の今に存せる物あり而して料理法を習學する者の始めに其の切方より教へられしなり故に古書は勿論近世の風俗書に於て箸を左手に庖丁刀を右手に持て魚鳥を切るを繪くを見るならん調味の所と野菜を切方する所とを合せ繪きたるもあれど魚鳥切る所を多く繪きたりしがごとし。

◎魚鳥切方の圖と切方の手續は、先に著したる日本料理法大全著石井治兵衛 四條流の條に記載したれば此所に略す。

又野菜類の切方は、漸く近世に及て其種類を多く出しぬ延寶出版の江戸料理集に記載のもの、近世中の古方ともいふべく（次に古方としてあげたり）此頃より世間に野菜切方の趣味を感ずるやうになり殊に獻立の名目に必要なる大小輕重の切方を工夫するにいたれりなほ其上酒宴の肴物の裝飾迄に最も善美を盡したる剝花作り物を拵へきそふ様になれり其極めて盛なりし時代は今より一百年前

にあたる文化文政年間なりしなり。

江戸料理集の出版の延寶の頃に伊勢の國より、江戸に出て現住の京橋鈴木町

（其頃の魚市場なり）に於て元祿寶永正徳の頃より續きて料理師範をなし

（幕府用達として勅使參向朝鮮人來聘又諸家の馳走等を引受て其役に勤めし

なり）代々其職にありし、○曾祖父の手記及祖父の新形の教授目録手記は文化文政頃迄は天保以來明

治十年頃迄によりて、むき物、むき花、作り物等の名目を記載すれば左のごとし。

### ○むきもの「剝物」目録（二の文は今書入る

△陽（長く切てくるくくと丸くむき前後薄切にして前を後に合すればよく合ふ様にむらなしにむき習ふをいふ陽とは丸形をさす名目なり）

△陰（是は角形に切り右の如くむき習ふ）

△栗生姜（近くはくりしやうがといひ古くはくりはじかみといへりき栗とはじ

かみを同寸の織に打て膾のけんにつかふませつつかふゆるゑに名目を續けていひ

ならはせり。

△白髪△針△線△長纖△松葉△二通 (線の如く一度切掛けて二度目に切はなし、それを打なり) △松葉の一本を一本の方へ折曲たる形にして切る、いづれもけんにつかふ 日本料理法大全所載)

△かつら△鹿のこ△あられ△さい△色紙△短ざく△四半△櫛形△かのつめ△亂△くら懸△福芽△うちわ△茶巾△五角△龜甲△竹の節△桔梗△梅△梅つぼみ△さくら△牡丹蕾△せきちく△菊△同じく△紅葉△おもだか△木の葉△二枚木の葉△かさね木の葉△竹の子△こま△蝶△櫻てふ△つる△かめ△すゝめ△あふひ△ねぢ△同くわる△むきおとし△水栗 以上 五十種

◎同 新形 目録( ) 右同

△洲濱形△雪輪△唐花△丁子車△折蝶△菊づる△二葉葵△松枝△横菊△同くわる△丸面取△同角△香箱△組生姜△四つ組△網(大根の太きを其まゝ、長き角にして中央に心を箸などにて入れ、上下より其箸にあたるまで切込み、又次に今の切込の横面を上下になし、箸の所まで切込み、残らず切込をたがひちがひに入れて薄

刃庖丁刀の長き物にてくるくるとたてに剝おとせば、網の如くなるを鹽水にひたして、後に取あげて竿にかげぼしに掛けて干す、段々にひらきてほしあげ、扱一方を束ねて、同じ物二枚を合せて干網の臺の物につかふなり)

△よりうご△兩割かけ防風△富士霞△印籠長芋△結び長芋 (文を結びたる如き形に剝く) △分銅△玉ぐわる△竹の子ぐわる△源氏香の圖(色々) △さん花△同打込△俵ぐわる△腰高長芋△地紙○扇子○鐵扇○組合せ○半開き△切こ△まひづる△時鳥△鶯△組合せ抽子△同生姜○但し五行結△別唐花○桔梗どもいふ△たばねのし△あじろ△ふくべいろく△菱○花菱○四つ菱△籠目△括り猿△麻の葉△松茸△横ざくら△茗荷の子△花もみぢ△竹の節(二色) △鏡△筆生姜△軸付かつら生姜△篠蓮根△同形輪の筒拔午券△花形瓜△同午券△羽子板△羽根△かごめ蓮根△茶筌△同うど△同もやし茗荷△同なすび△雪輪蓮根白髪まぜてもよし △千鳥△雪笹△橋△利休△半月△かつみ△木瓜△つた△墨紙△菊水△巴ぐわる△丁子くわる△鞍馬午券△竹輪にんじん△蛇の目にんじん△姿にんじん△末廣にんじん (鞍馬より五種は、父の書加へなり) 以上

◎むきばな『剝花』目録○搔敷花ともいふ

- △若松△梅△福壽草△椿△げんげ花△土筆△長春△さくら△櫻草△やしほ△牡丹△藤△つゝじ△石ちく△姫ゆり△姫なでしこ△撫子△桔梗△そてつ△河骨△おもだか△かきつばた△朝がほ△菊△すゝき△はぎ△水仙△茶山花
- 以上 廿八種

◎同 新形 目録

- △亂菊△蘭 色々 △雪中松△葉おもだか△水玉△花菖蒲△あやめ△すみれたんぼ△れんげ草△鏡扇花△紫陽草△鏡炮もり△土賊△かきつばた△花包△同水引紅白 (一はほり出し、一は薄剣にてたゞみ水引かくる是も長く打たる大根にて) △玉子の柿△同りんご△同すもゝ。以上

◎作り物、臺物類 目録

- △寶船△鶴巢籠り△岩にみの龜△龜遊び△大竹に鶏△小槌に白鼠△四っ手引△二見が浦△麥つき△土賊刈△浦島△養老△花車△狸々△慈童△尉と姥△孟宗△恵比壽△大黒△壽老人△福祿壽△蓬萊の鶴龜 以上 廿二種

◎同 新形 目録

- △鯉瀧登り△金魚に藻△鯛△泥龜△栗の蟹△鏡餅に飭海老△鷺△鴛鴦△都鳥に向島景△かれ芦に雁△鹽釜に羽衣△うさぎ△玉子の兎△尾長鳥に紅葉に鹿△鳥居に狐△杉林に梅△竹に雀△かんこ鳥△西王母△龍神△水に月△目白に梅もどき。以上

右は明治初年までの教授目録なり、なほ大正の今日に於ても同様なり、其中に就て又新形の作り物、臺物の物の出来初たるゆゑよしを『大嘗紀念○料理秘傳抄』の文を寫し、いで、知らしめんとす。

「明治二十七八年、日清戦役の當時、御凱旋の御祝儀に、軍艦上の靈鷹を學び (さつま芋、小芋、午夢などにて) 大八州の國にかたごれる洲濱の上に盛たる大御饌の上、高くつくりつかうまつりしより、引續きて奉りしむき物の數々には、上野すみだの花見、姉弟みやこどり、奈良や龍田の紅葉に鹿四季をり、の御ながめ、梅松櫻の鉢の木の雪傘をさすなる春日やんま、末廣がりの狂言も、千鳥くさびら、さまざまに和歌の御題にあはせたる、みやびなる物、今様なる、横綱力士の土俵

入樹の間の小鳥、くさむらの蟲、海川の魚、山野のけもの等、残りなく、もれずめぐませたまふなる、忠孝仁義のみち、くをめでさせたまふ大御心にかしこけれど、も明治天皇陛下の御賞美まします御事の、むかしより其ためしなかりしに、奉仕する「八代目石井治兵衛嘉晴」の身に、とりて、そのよろこばしさをたぐひなし、殊に一日、香川大膳大夫の詰所において、「治兵衛」が奉れる剝物に就て、「治兵衛」に明治天皇陛下より、御満足におぼしめしたまふよしの、大御言ありし由にそへて「是の日本の料理の技術は、能く門人に教へて、後世迄も、ながく傳ふべき物ぞ」この大御言をさへ傳へさせたまはりしなり、かゝる大御言たまはれる、日本料理法のむきもの、技術は、今世あらたにつくりいづべき物にあらず、古代の食物料理法傳授の家系統を、うけつたへての料理法と共に傳はれる技術にして、其多くの物は、近世に於て、うまくど、のひたるなれど、それも自然に系統の正しきによりて、つくりなす物なれば、今様の物のかたちも、又同じく系統によりて、つくる事となりを、れり、宮中式臣民式の流儀にかなひたる物なるべし」料理大鑑第二輯附録所載

○右奉仕當時の下圖家につたへたり。  
扱むきもの、むき花のたぐひなる野菜切方の數々の内より、専ら常の用につかはるゝ物をえらみて、つぎにのする事となしつ。

○切方圖解 野菜類

一、シラガ（白髪）白髪大根といふもの、鱈に専らつかふ、其ほかにもつかはるゝなり、○大根の品質よき物を選び、まづ一寸三分の長さに切り、二つ切にして皮をさり、平らに上と左右を切、おとし、たてに極めて薄く、よく切る、薄刃庖丁刀にてうちこみ（下の方に少し切りのこし有様につけておくなり）それを二分三分位づゝにて切はなして、切こみたる方を右にむけて、又たてに極めて薄くうちこみて、切り、水に入れば、わかれて、誠の白髪一筋づゝの様に見ゆるなり、○右は上位への膳につかふ打様なり。

○しらがの圖

○略製としての打様は、大根長きま、能程に切り、皮を堅剝にむきて、堅に二つ割にして、丸みの方をば庖丁刀にて、少し平に切り、下にして長きま、横に小口より打込み三四分位づゝに切り、それを横に打込たる方を右にして打つなり。○是は中位より下位の膳につかふ打様なり、此方は打あげて、長短まじりたるなり。

△繪料理方のよしあしを見分るには、白髪大根一すぢにても能くわかる、といふは右の二様の打方を知る者の眼よりいふ事なり、されば、料理方の上中下の差別は此様な所に心がくれば能くわかるものなり、世間にて白髪といふ打方を見るに、針を棒にしたる如く、せんあらせんのふとさに打たるもの多し。

一、ゴクゼム（極纖）右製製の白髪大根の打方を心もち、太く打たるものをいふ、せんのだぐひの内、これは極細きを賞するなり、圖に出したるよりも細く打つなり。

一、ミチム（微塵）右ごくせんの木口より四角に切たるをいふなり。

◎ごくせんの圖 並 みぢんの圖



一、セム（縁）右ごくせんより少しふとく打つなり、其物により長短いろくあり、あるべし。

一、カノコ（鹿の子）右せんの木口切なり、また荒せんの細き物の木口切をもいふなり。

◎せんの圖 並 かのこの圖



一、アラゼム（荒纖）右せんの太く打たるものなり、是は其物によりて太細あるべし、圖二種を出す。

一、アラレ（散）右あらせんの太きものを木口切にする、また小さん木の小口切にしたるをも、あられといふなり。

◎あらぜん細き物の圖 並 鹿の子の圖  
◎あらぜん太き物の圖 並 あられの圖





一、ナガゼム (長横) せんのだぐひ薄刃庖丁刀の刃のわたる程に長く打つをいふ。

一、カモジ (加文字) 海藻類、こんぶ、さがらめなど、長く長くせん切にして、上の方を竹の皮を細くして束ね、煮あげて後に能程に切て盛つくるなり。

一、コサンギ (小算木) 占算のつかふ算籌の形に似たる切様なり、小を、こさんぎとす。

◎こさん木の圖 並あられの圖



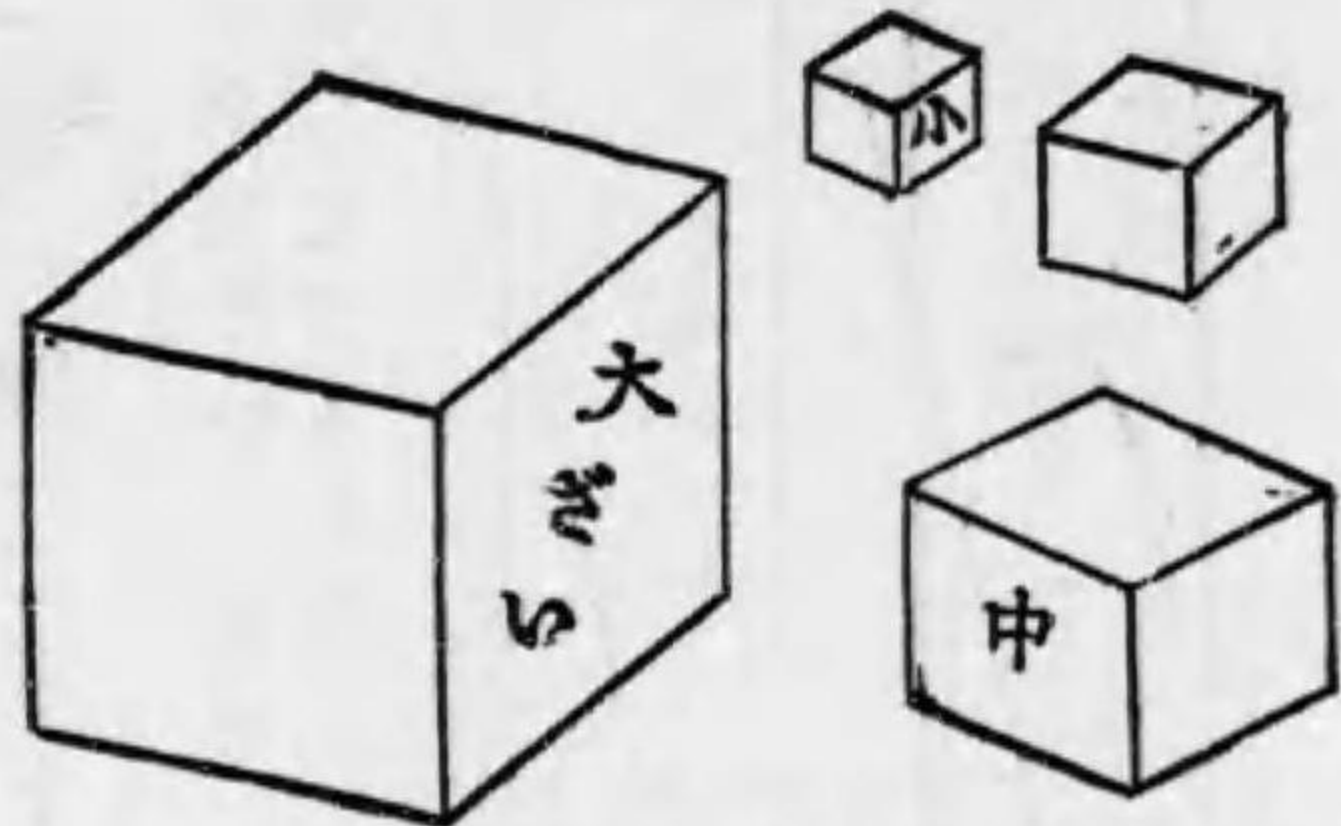
一、サムギ (算木) 右こさん木より少し大きなる切様をいふ。

◎さんぎの圖



一、サイガタ (骰子形) 是は雙六の賽 (さ) といふを音便にさいといひならばしたるなり) の様に切るをいふ、其物により大小いろくあり、又俗にさいのめに

◎のいさの圖

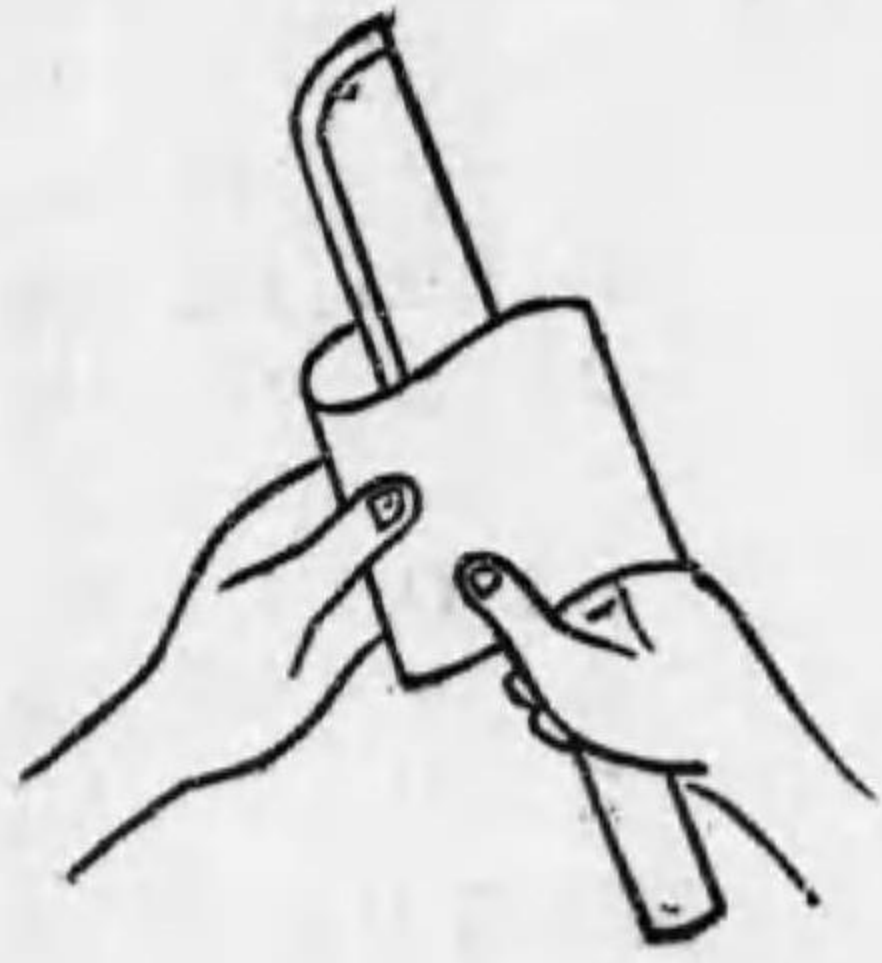


切るといふ詞あり、これは數々の多きをさしていふ自然の名稱にして、さいのひれ、といふ意味なるべし、されば切方したる一つをさしていふ名稱にはあらずと知るべし、一つの時はたゞにさいといふべし。

一、カツラ (葛) 蘿蔔、胡蘿蔔、瓜類を細く長く薄くつくる切様なり、まづ能程に長を切りて、扱上皮を剝去り、あとを薄刃庖丁刀にてくるくゝと極めて薄くむきなすなり。

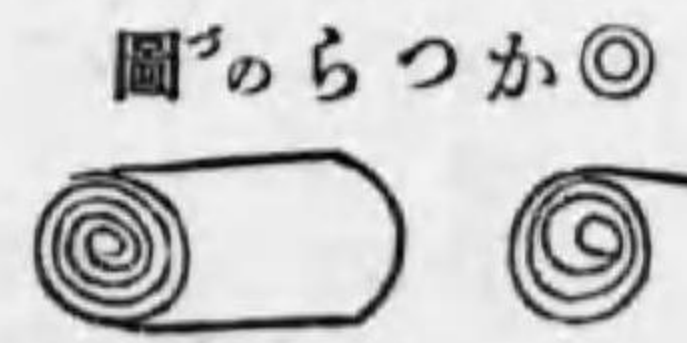
動かしながらむきおとすなり、薄刃庖丁刀の刃の元は大指の下より、むく物より少し手前が出るほどにつかふべし。

◎其むき様圖の如く、左りに持たるを廻らしながら、右の手の庖丁刀を少し上下へ





上製 其の一は右むきおとし  
たるを長さ二寸位づゝに切そ  
ろへて七八枚を重ね、それをた  
て長におきて木口より極めて  
細くうつなり。



並製 其の一は右むきおとし  
たるを其まゝに巻しめて、木口  
より細くうつなり△上製の方  
は寸法ほごよくして箸にて取  
よき様にするを△並製の方は  
寸法の定めなく其まゝなるは  
略したるなり。

◎らんぎりの圖



一、ラムギリ (亂切) 丸く長き物は勿論其外  
それにならひて切る事あり、まづ切らんとする  
物を堅におさへて手前の方の中央を目當とな  
し。  
右の方へ筋違に薄刃丁刀をもつて切るな  
り次には同様に手前の中心を目當として右の  
方へ筋違て切る、其次々も同様なり、押へたるを  
左の方へ廻らしながらきるなり△これは上製

◎のしきし圖



一、タムザク (短冊)

◎たんざくの圖



の亂切なり略製の方は定まれる切方なし、それは好み次第  
作り次第にして切方の教授法のほかなれば、献立の名目の  
内にも入らぬものとなすべし△右の圖に線を引たるは庖  
丁刀のあて方なり。

一、シキシ (色紙) 薄き物角なる物につかふ切方なり海  
藻類の若布昆布などに専らつかふなり。

右に同じつかひ方なり、色紙形よりつかひ方おほしせん、の  
たぐひについきて、何にもよき  
切様なり、色紙短冊とも歌かく  
料の紙の形なれば面白し、但し

祝言に書く献立に色紙は假名書にせず短冊はたにざくなど、假名がきにすべき  
か。

一、シハム (四半) これは薄き物を切る様なり但し、是は新しき仕様にして四角

の物を半分にしたるなり、本製の四半は次の四半の條にのせたり△此新形は何時

◎しはんの圖



頃より専らつかひそめけん文化文政頃よりか、或はそれよりもふるきか、延寶の江戸料理集には本形をのせたらば元祿享保頃迄は其まゝに正しかりしと思はるゝなり。

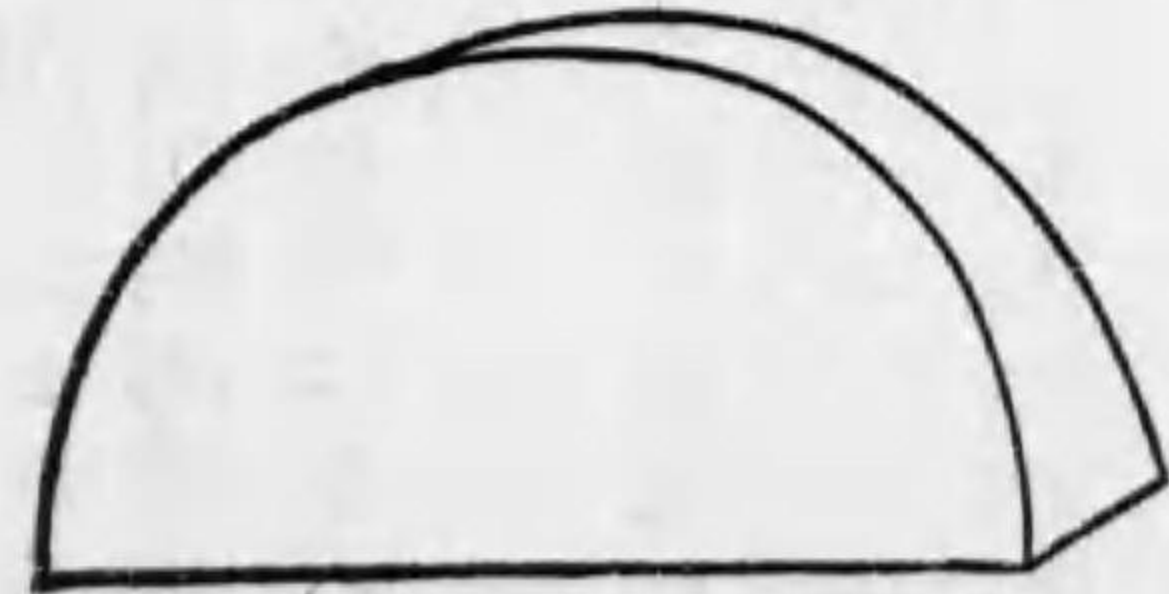
一、ミナト (港) 水門の形をしたるゆゑに名づけたるなるべし△古方に

◎のとなみ圖



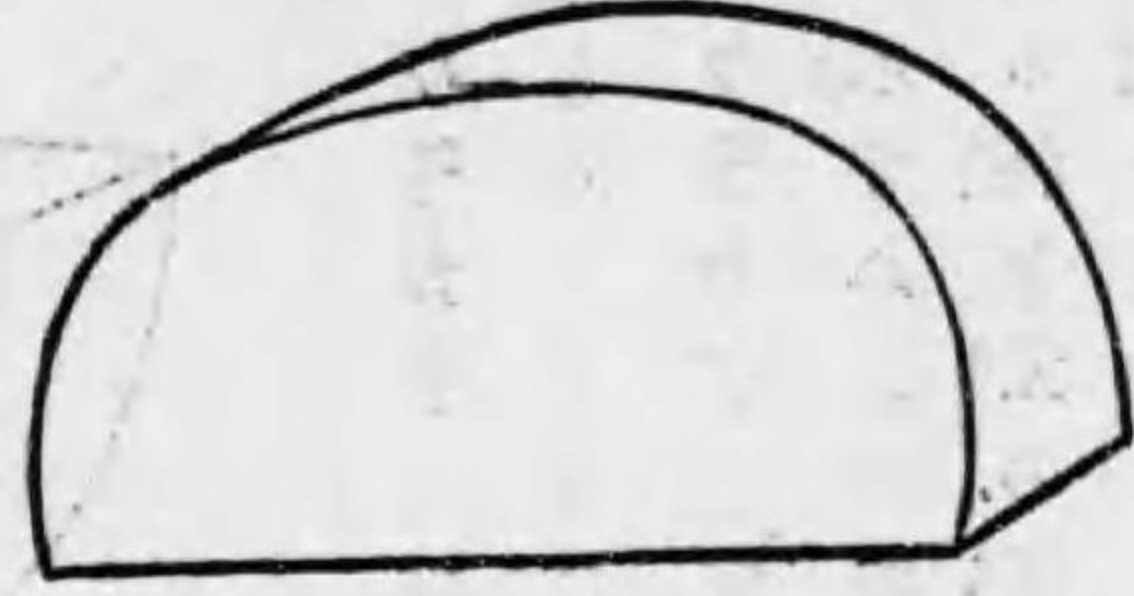
切ちがへどあり、次の條にのせつ、但し其名稱あしければ港といひかへたるにや△昆布わかめなど、また平たく大ぶりなる物をも此切方にするなり。

◎はげんつ圖



一、ハムゲツ (半月) 大根たてに二つに割て皮を剥き木口に切る、厚薄ものによるべし。丸みは薄双庖丁刀にてむらなく半月にむきなすべし。

◎のうきり圖



一、リキウ (利休形) 右半月の如くむく上の山をひきくむくなり、茶人利休の好める器物などの形より名づけたるにや、或は其形の茶めいたるゆゑに時の流行につれて單に名づけたるなるべし。

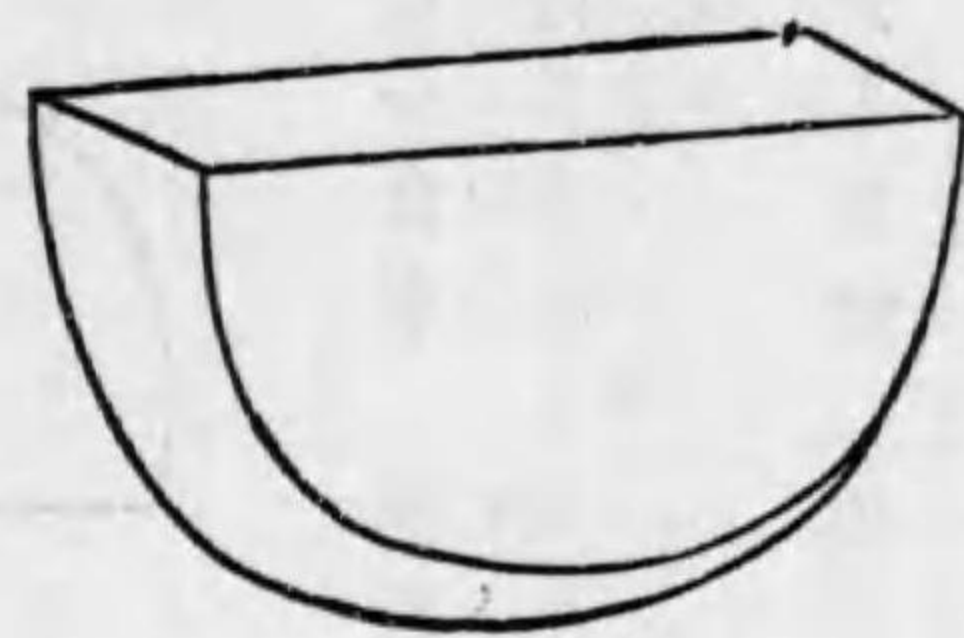
◎のたがしく圖



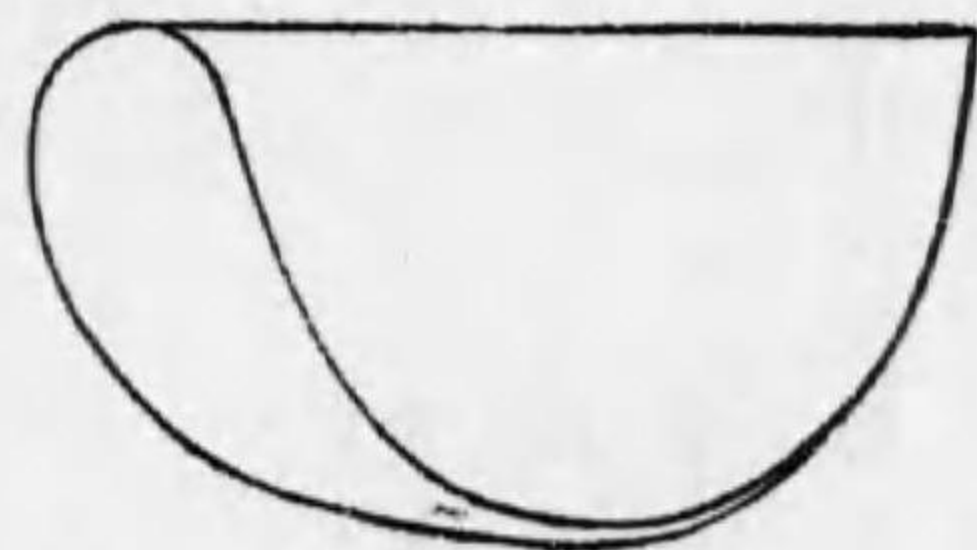
一、クシガタ (楯形) はじめ半月の如く皮をむきて、次に利休よりは山を心持たかく、剥き兩端を切りおとして、楯のかたちにするなり、大根、いも、茄子などにつかふ切様なり。

一、アミガサ (編笠) 大根にて半月の下むきの様にして、(二)切目の方を上になし、まるみに下の方を兩方よりつめて(二)むきおとすべし。

◎あみさがみ圖



(一)



(二)

◎くからけの圖

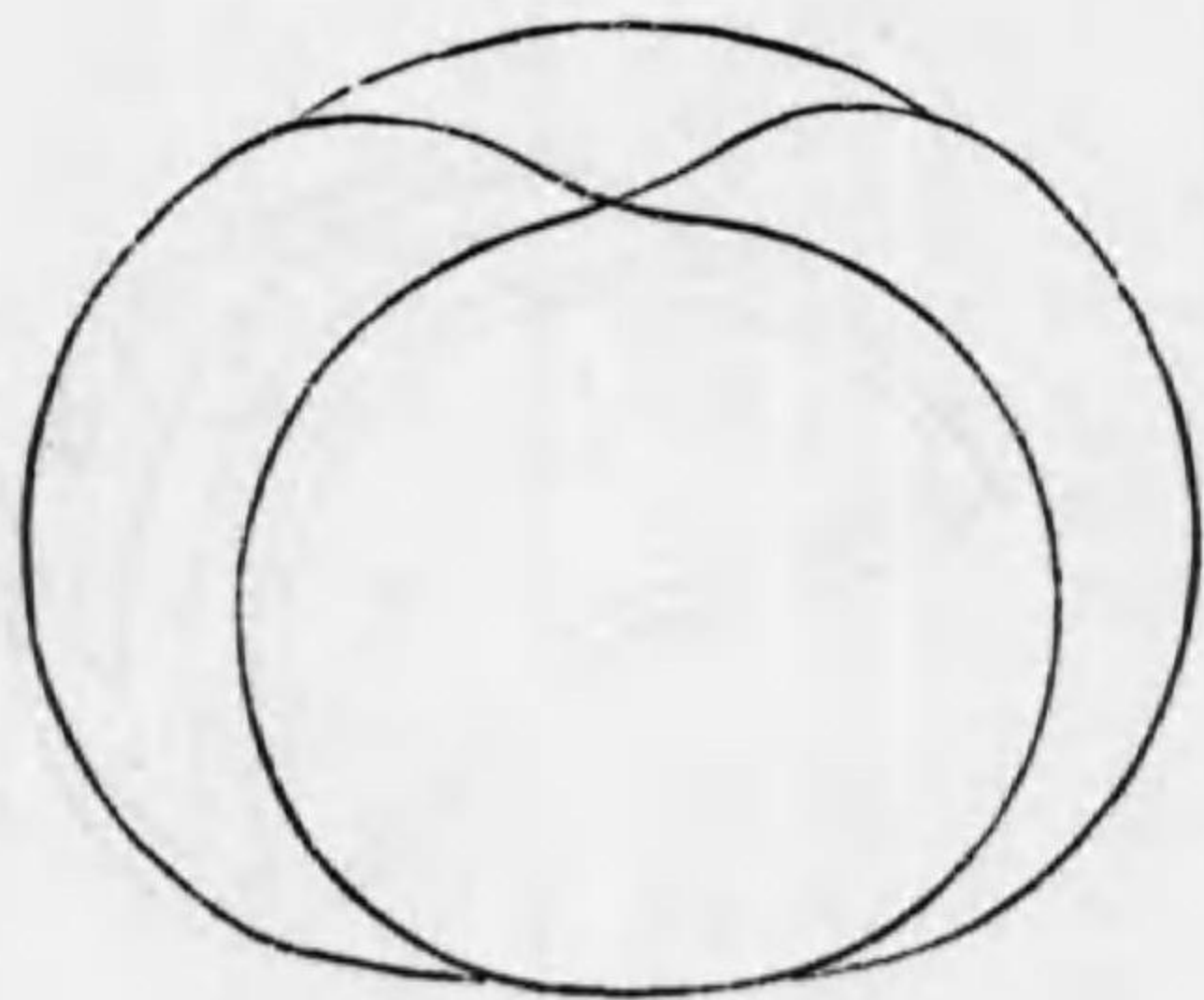


一、クランクケ (鞍懸) 右あみがさの出來上りを、うすく剝おとしたるものなり、て  
 ぎはもの、うちなり、きれいに剝おとすべし。  
 一、クランクケ (鞍懸一種) 密柑九年母にてする切方なり△圖のくからかけの形  
 状を示す△二は四つ切り△三は四つ切の一つを點線の如く切りとる△四は切と  
 りたる物を元の通りに重ねたる皮の方なり△五は同じく重ねたる身の方なり△  
 六は中の一つをのぞきて、少しづらしたる出來あがりなり。

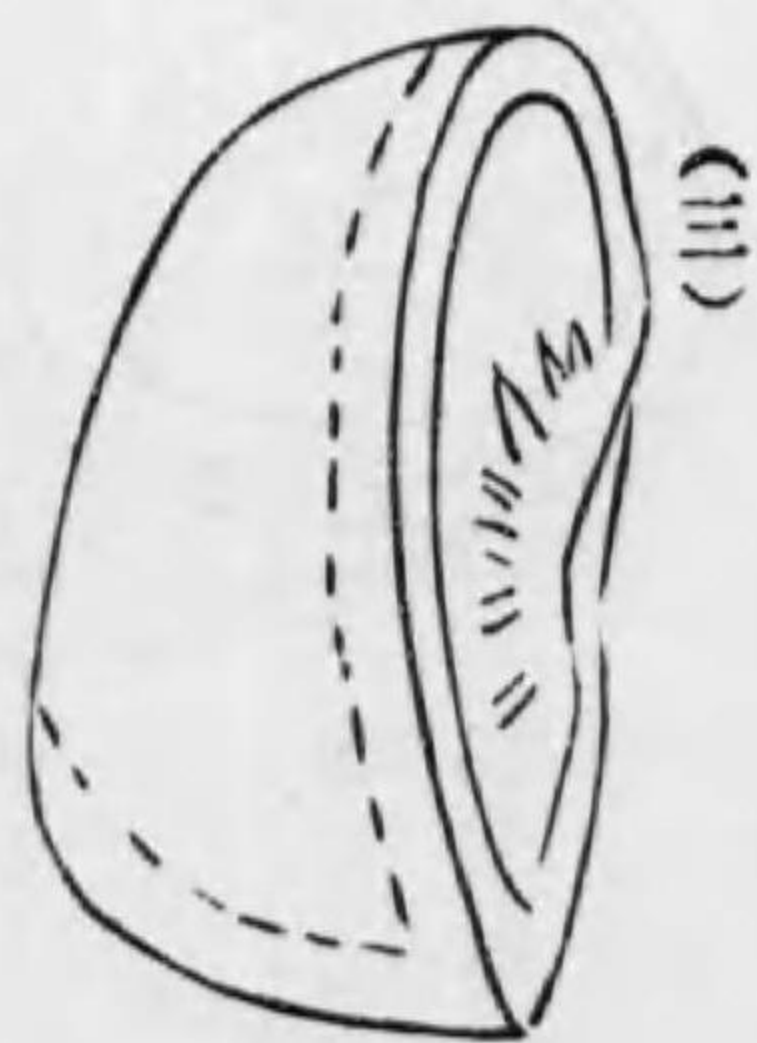
◎くからかけみつかん圖



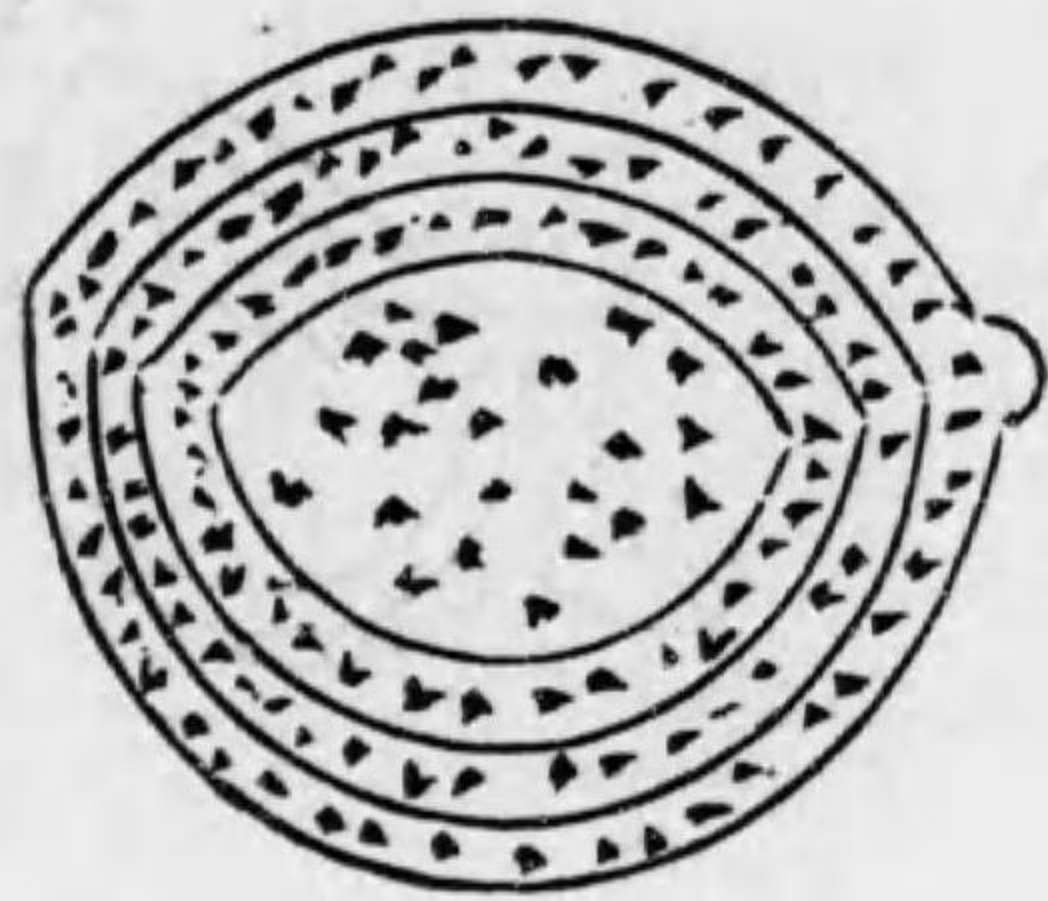
(一)



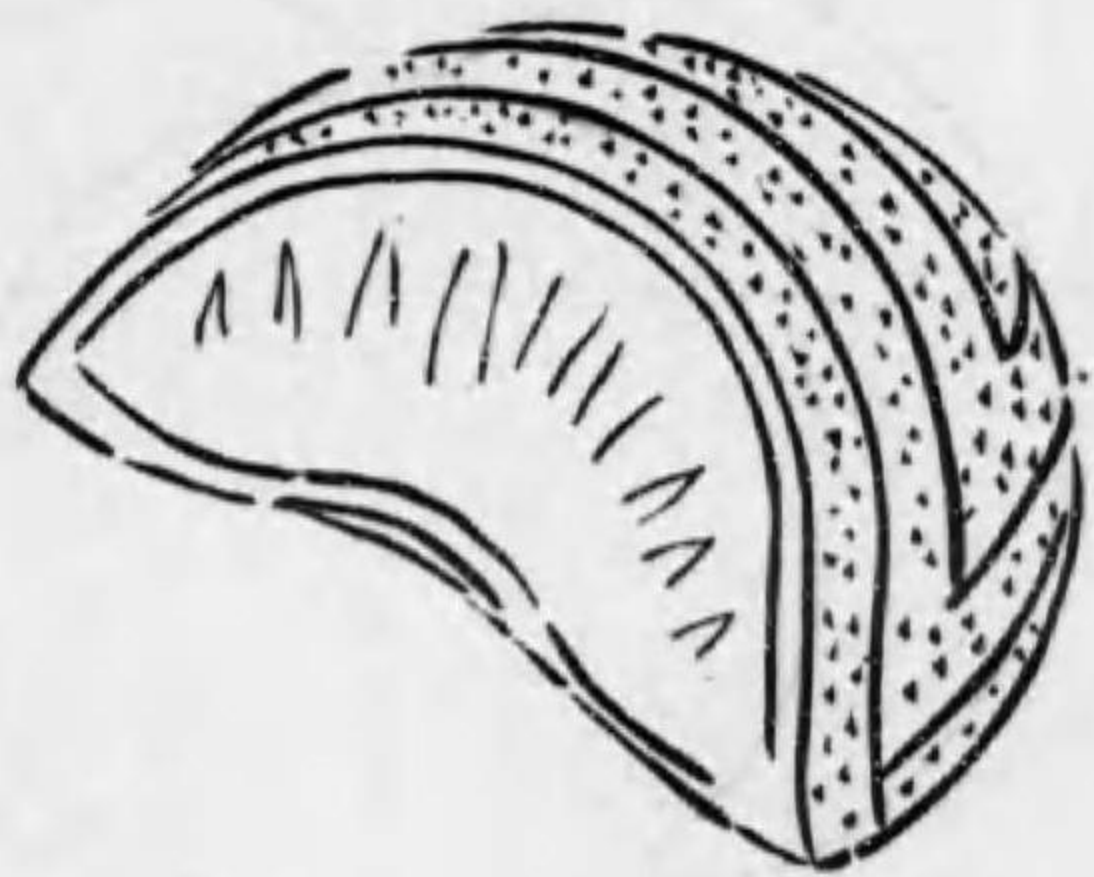
(二)



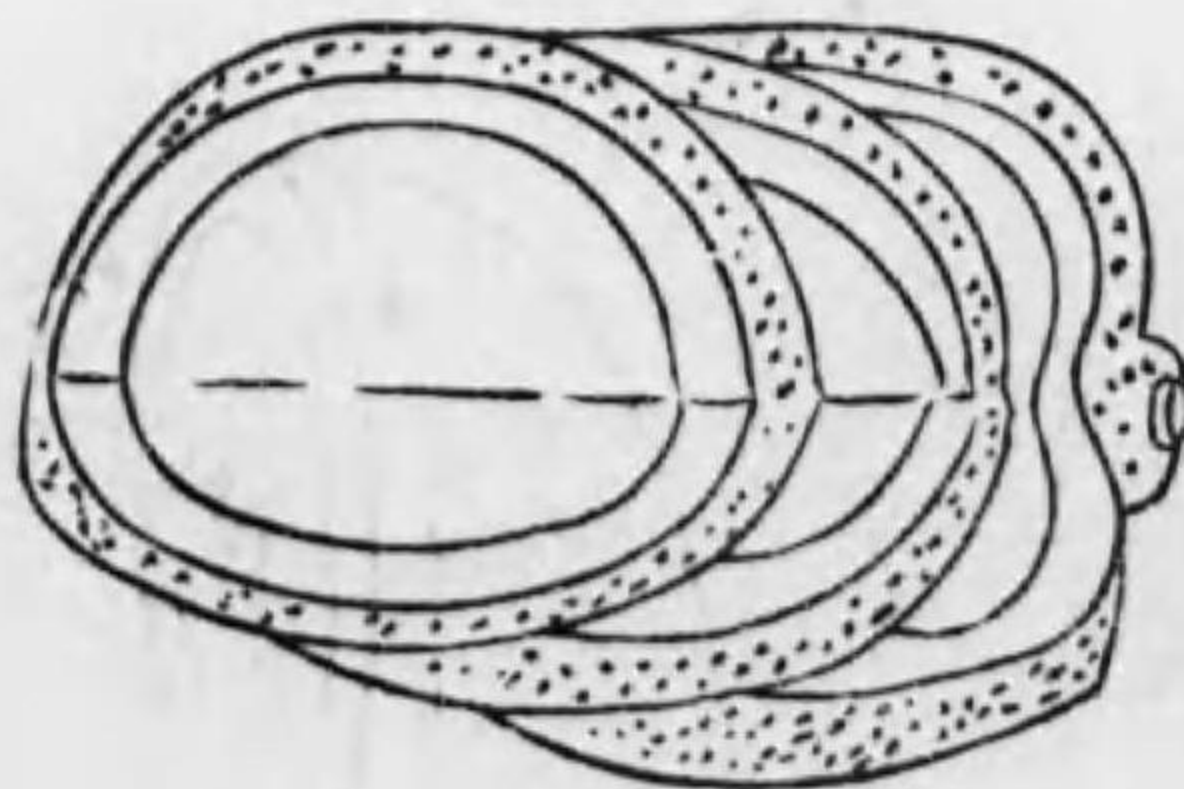
(三)



(四)



(五)



(六)

△右の鞍かけを、切方の古法習はぬ者あやまりて木の葉といへり其名よろしからず、なほくらかけといふ方正しくして最もよし。

一、ゴカク (五角) 梅の花、桜花、桔梗、唐花などをつくる下地の切方なり、まづ輪切

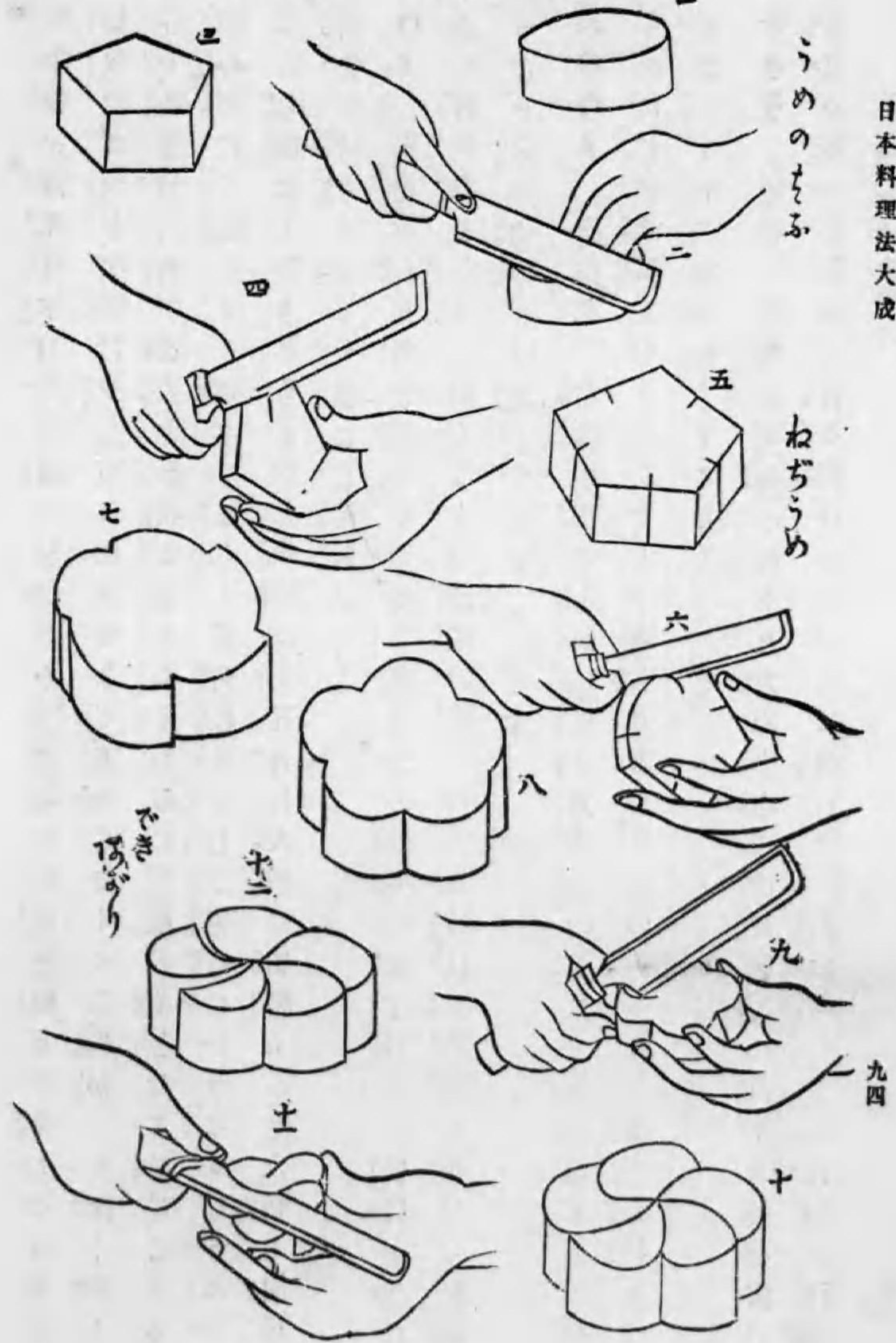
にしたる物を、薄刃庖丁にて、遠くを切るやうにして、五所を極めて少しづゝきざり、其切取たる所を、次第に少しづゝ切りゆきて、五角となすべし、最初より深く切るべからず、是五角六角の切方の教授法なり、△くわゐにて、梅の花をむく時は、ことさら右の心得にて、遠くより切りて、正しく五角にせずして、花形にむきなすなり、△手習ひには、大根にてむきならふべし、此時は正五角に大形に切習ふべし、六角も同様なり、其他の切方も多く大根にて切習ふべし。

一、ウメ (梅花) 右五角を正しく切りて、其五方の中央に庖丁刀にて切目を入れ、それより角の方より丸く剃くなり、△造花の枝につくる時は、又其様に花びらを深くするなり、常の切方には、浅くするをよしとす。

一、ネチウメ (捻梅花) 右梅の花の上面に、庖丁刀の刃の元にて、筋をねぢりて切込み、それだけを浮出すやうに、九、十、十一、圖右の方より左の方へと、次第に心持あつくへぎとりて、十二圖の如くするなり。

一、サククラ (櫻花) 五角より、梅の如く五方の中心に切目を入れ、角より、桜花瓣の形に切目の所へとむきて、皆々花びらにむきて、後にまた角の所にも切目を入れ、花

◎かごめうねめうらめ



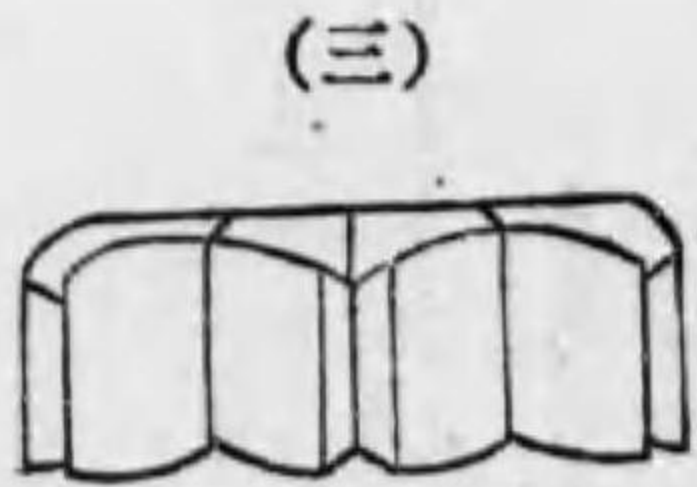
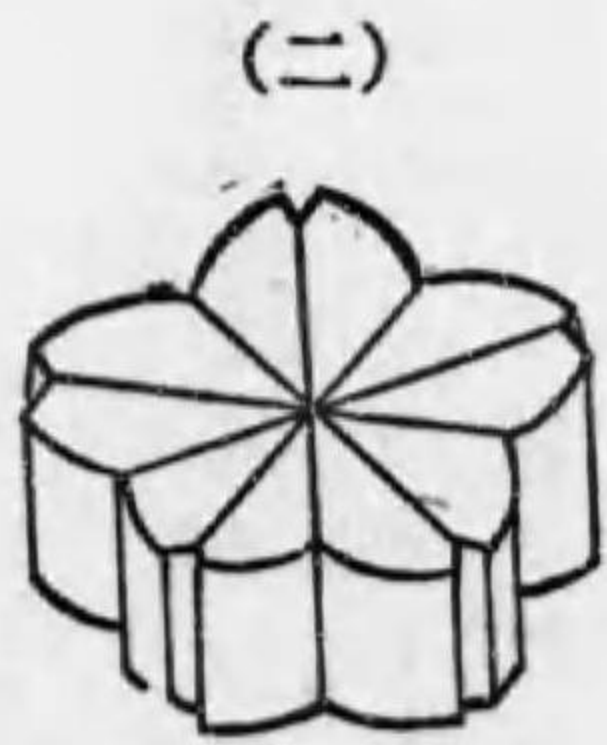
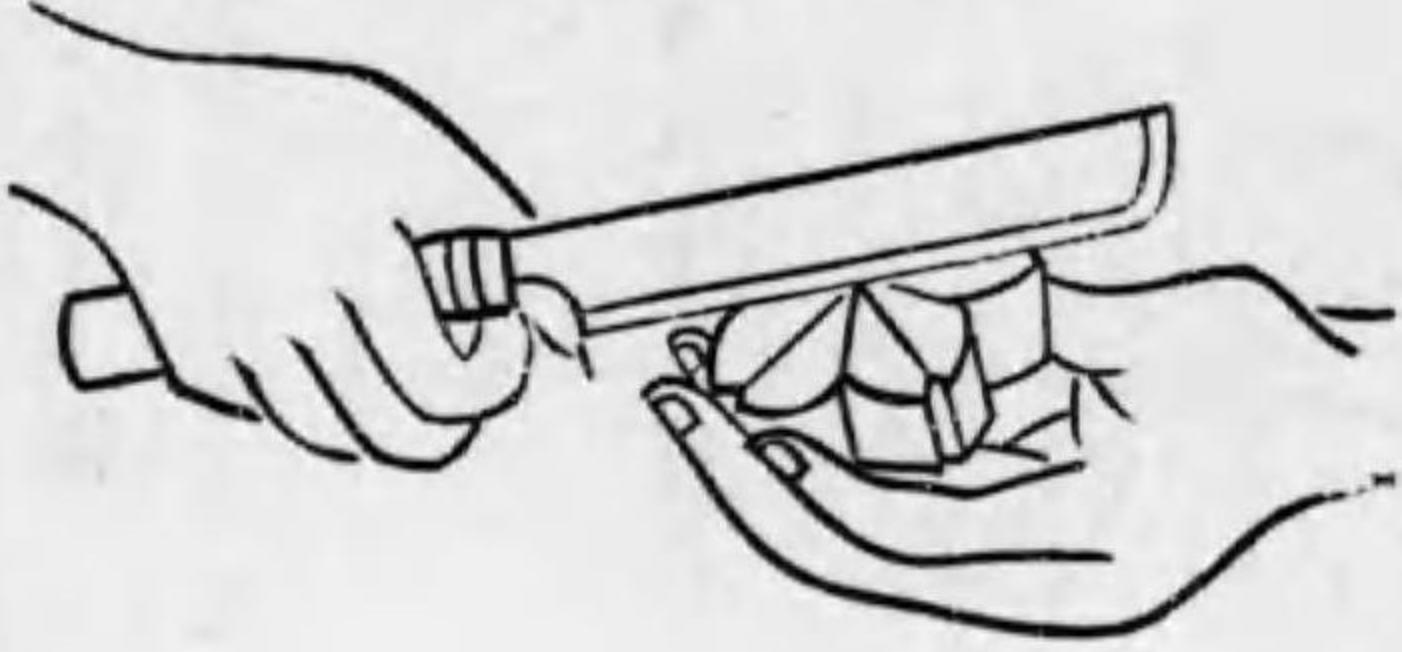
うめのとふ

ねぢうめ

九四

びらの中の先の所を左右より庖丁刀にて切てつくり次に(二)の様に上面に庖丁刀

◎さくらの図 (一)



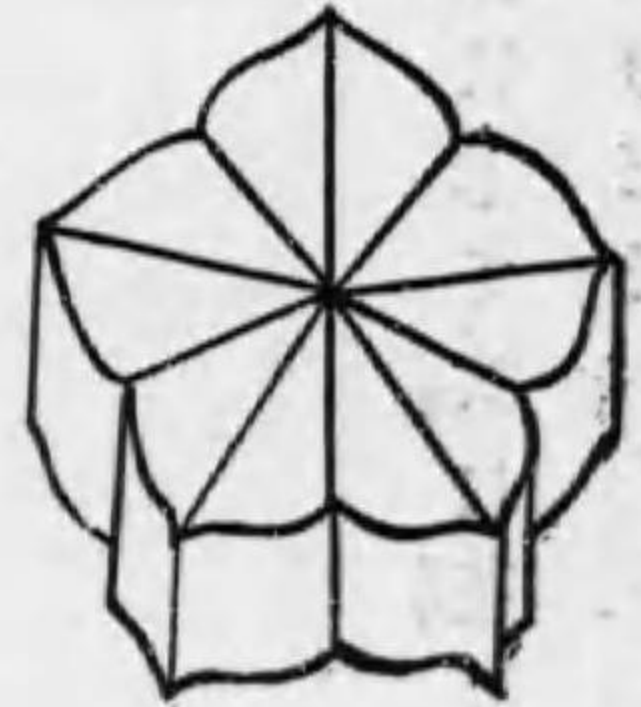
にて切目を入れ(二)の様にして次に花びらの間々より花びらの中心へと庖丁刀にて次第に心持ふかくむきとるべし(三)の様になるなり△櫻の造花にするむき方の時は花瓣を深くつくるなり。

一、キキヤウ (桔梗花)

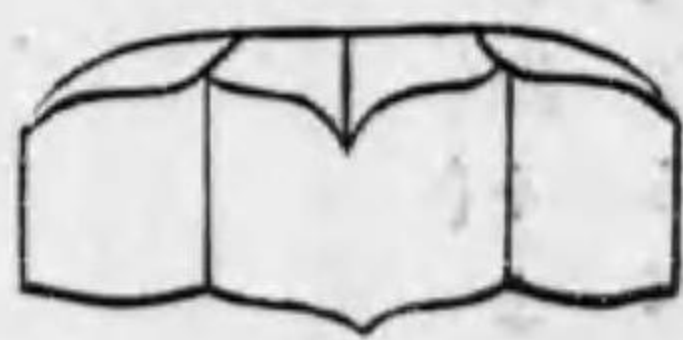
右に同じく五角の中心に切目を入れ、角より少しえぐる

◎きしやうの圖

(一)



(二)



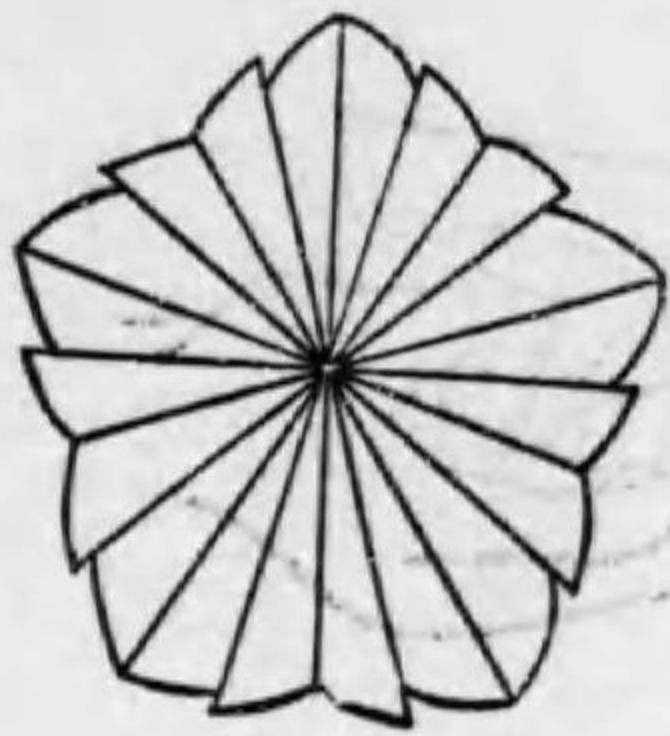
心持にて花瓣をつくる、次に上面に筋を切こみて花びらの間より花びらの中心へむきなすこと(一、二)櫻花に同様なり。

一、カラハナ (唐花)

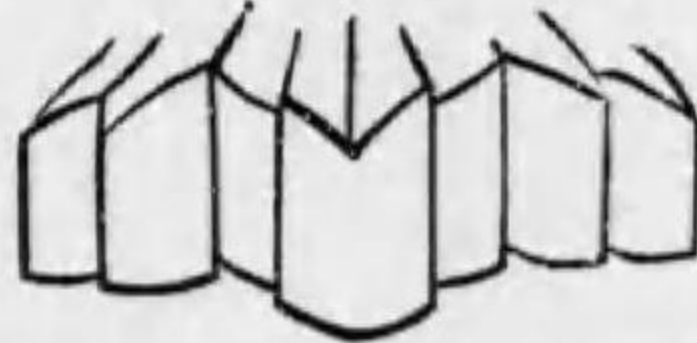
五角に切方して、五角の中心へ切目を入れ、右の櫻花の花びら

◎のなはらか

(一)



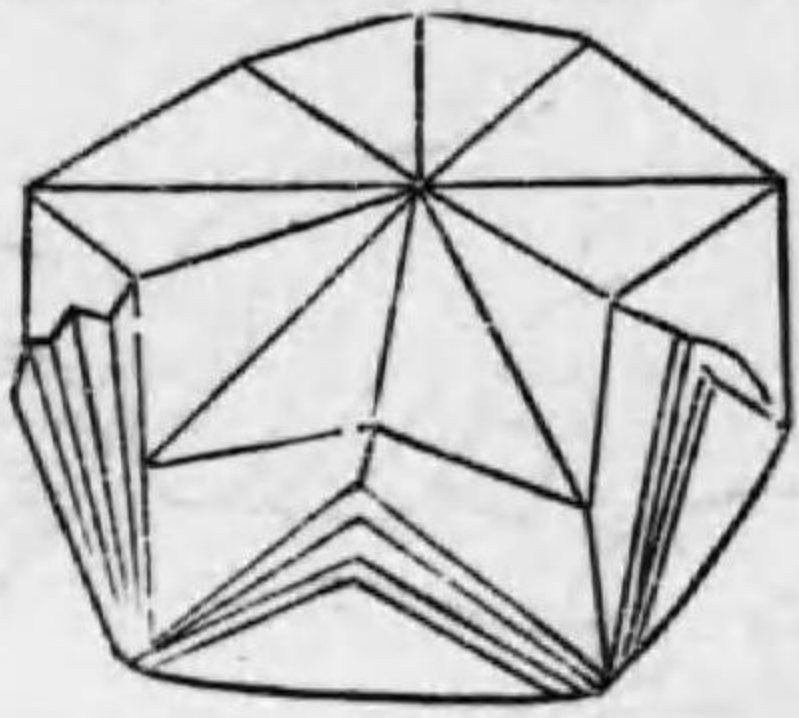
(二)



を初めにむく如く角より中心へと丸みつけて、剥き、扱また其むきたる所の中央へ切目を入れて、再び角の方より、其切目の所までをむきとり、次にまた上面を二段に中心の方をふかくするやうにむき(一、二)の様にする。

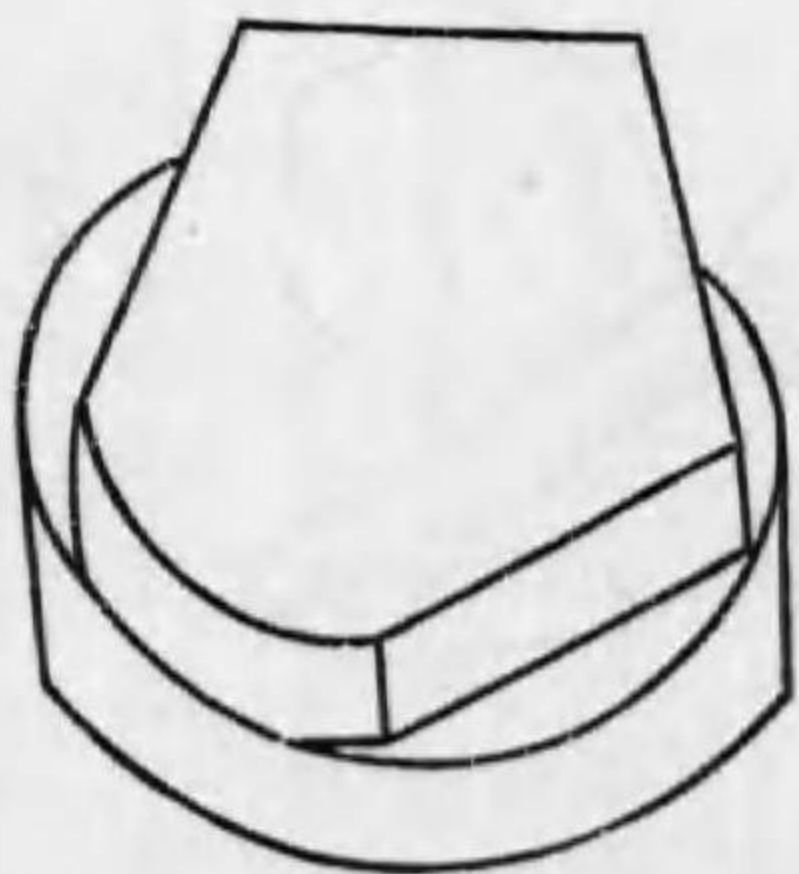
一、カラハナ (花唐) 是は少し厚く五角を切て五方に山形を二段に庖丁刀にてむき出し、上面の切方は花びらの中心の方を深く剥おとす様にしてつくるべし厚さ五分程なり。

◎の種一なはらか

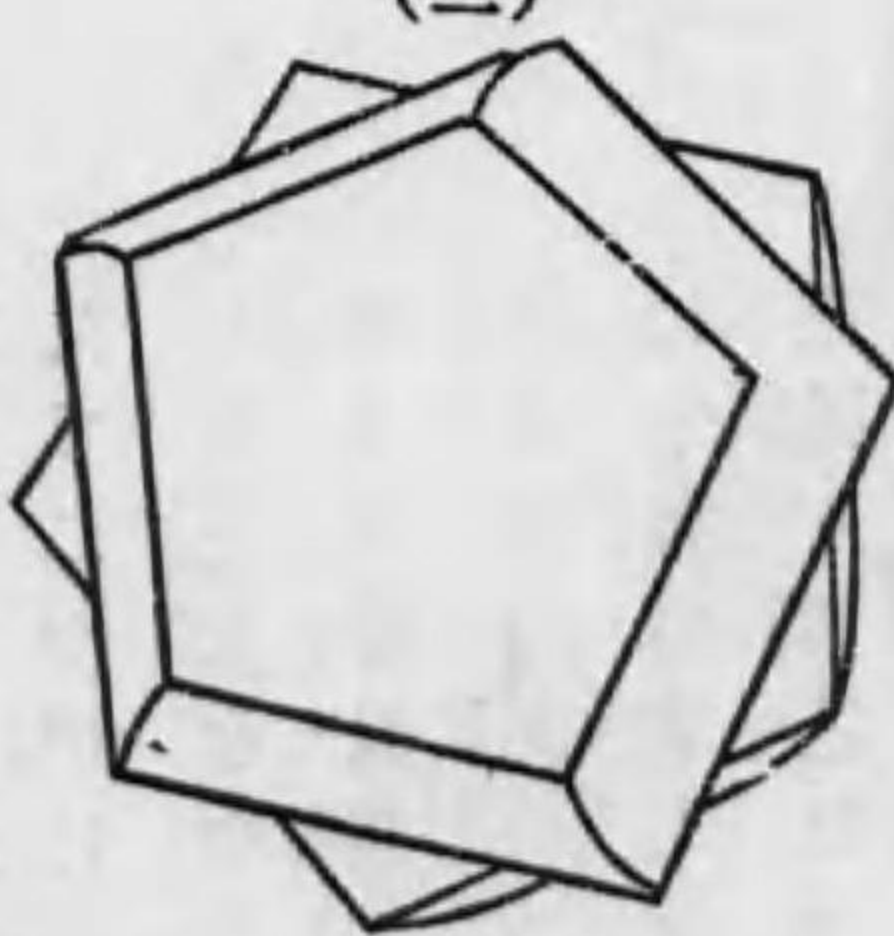


◎のおねくかご

(一)



(二)

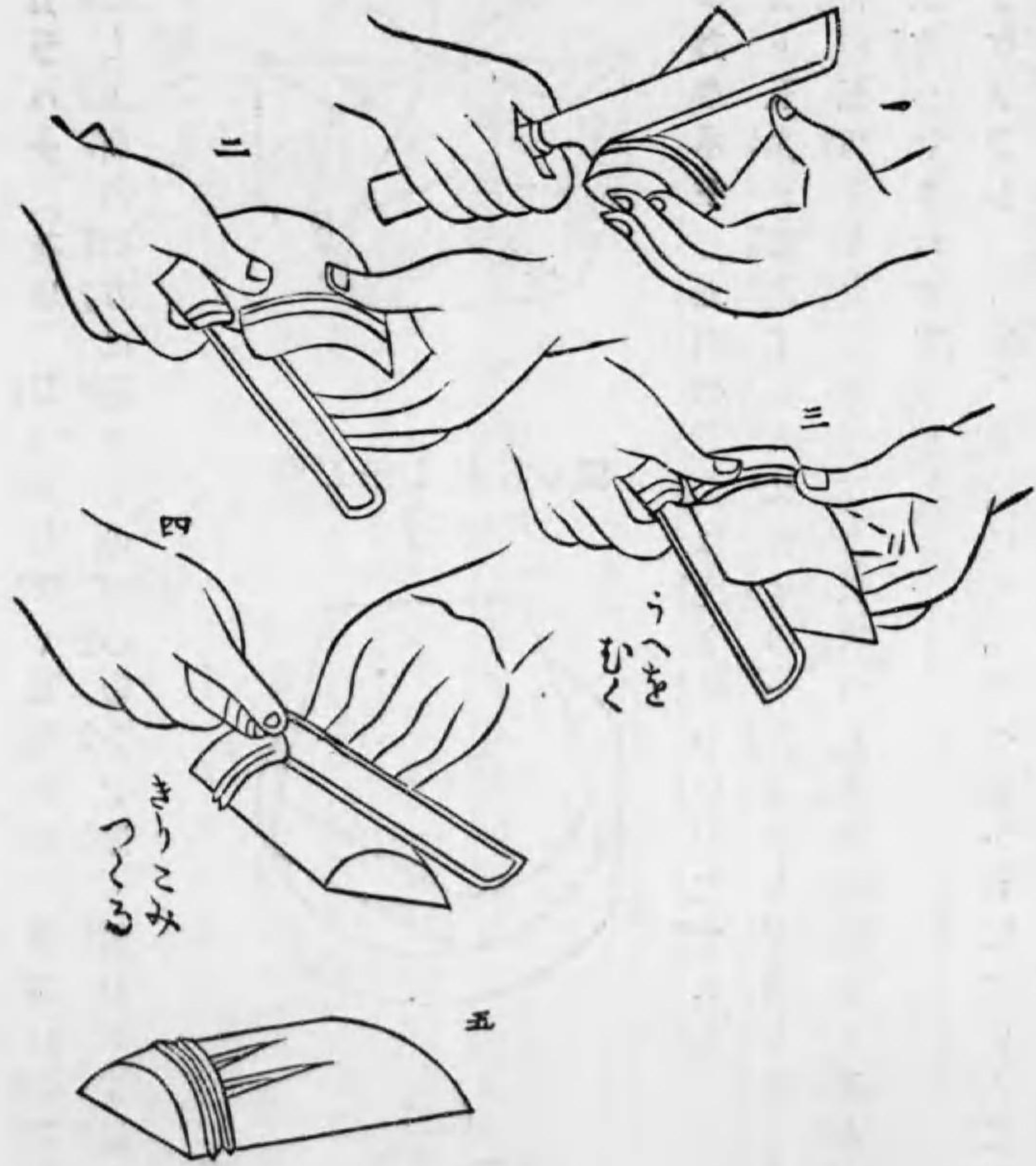


一、ゴカクネチ (五角捻) 是は丸き物の中を二枚に切るごとく切めぐらし、先づ一方より五角を切出すなり、又た他の一方より五角を前とはちがへて切出すべし(一)初の五角きり出しやうなり(二)次の五角を切出して後兩面とも五方の面を丸めに五方へむきおとすべし。

一、タケノフシ (竹節)

音讀にちくせつ長いもなごいふなり、手習ひには、大根に

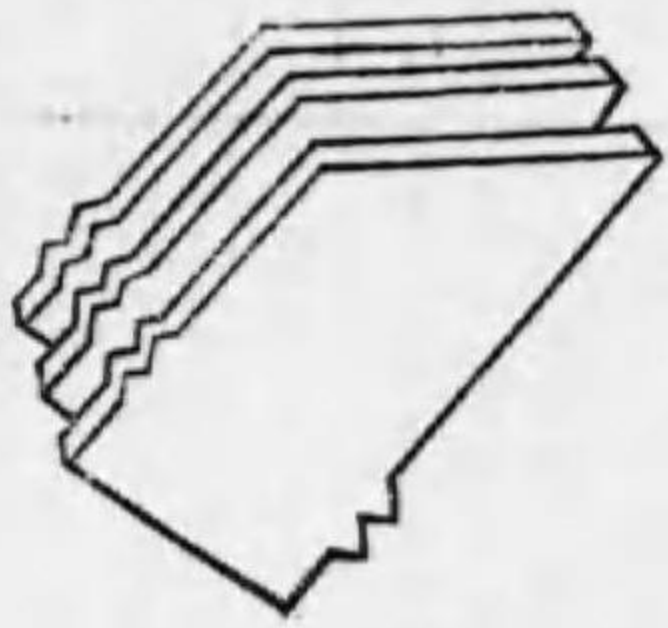
◎たけのふしのしるし



九八  
て大きく剥習ふべし、まづ一方を木口切に切り、又一方を斜に切るべし、次にそれをたて二つ切にきりて、上皮をむきさり、(二)薄双庖丁の刃の元の方にて節のすぢを三通り切込むべし、つぎに上より第一の筋と第二の筋の中央を山

にして両方の筋へ深く切こみ同じく庖丁刀を筋なり斜につかひて第二の筋と第三の筋の中央を山にして両方の筋へと深く切こめば二つの節出来るなり、次に(二)下の方を庖丁刀の元にてくるりと剥きおとし、次に(三)上の方をもむきおとして(四)庖丁刀の刃の元にて節のへこみたる所の様に両方より上の方を細く下太に双を斜につかひて切こみて第一の筋の所に庖丁刀の刃元を筋なりに深く入れてえぐりとり、又一つ同様にえぐれば(五)の様になるなり。

◎たけのふしきりかさねの圖



一、タケノフシ (竹節切重) ちくせつ長芋のたぐひにつかふ切様は右の切初めの取に同じくしてそれより上下左右を切おとし、右の節をつくるごとく直に切目を入れ節をこしらへ、上下を節の切込の所まで少し

へぎとり扱切重ねにするなり。

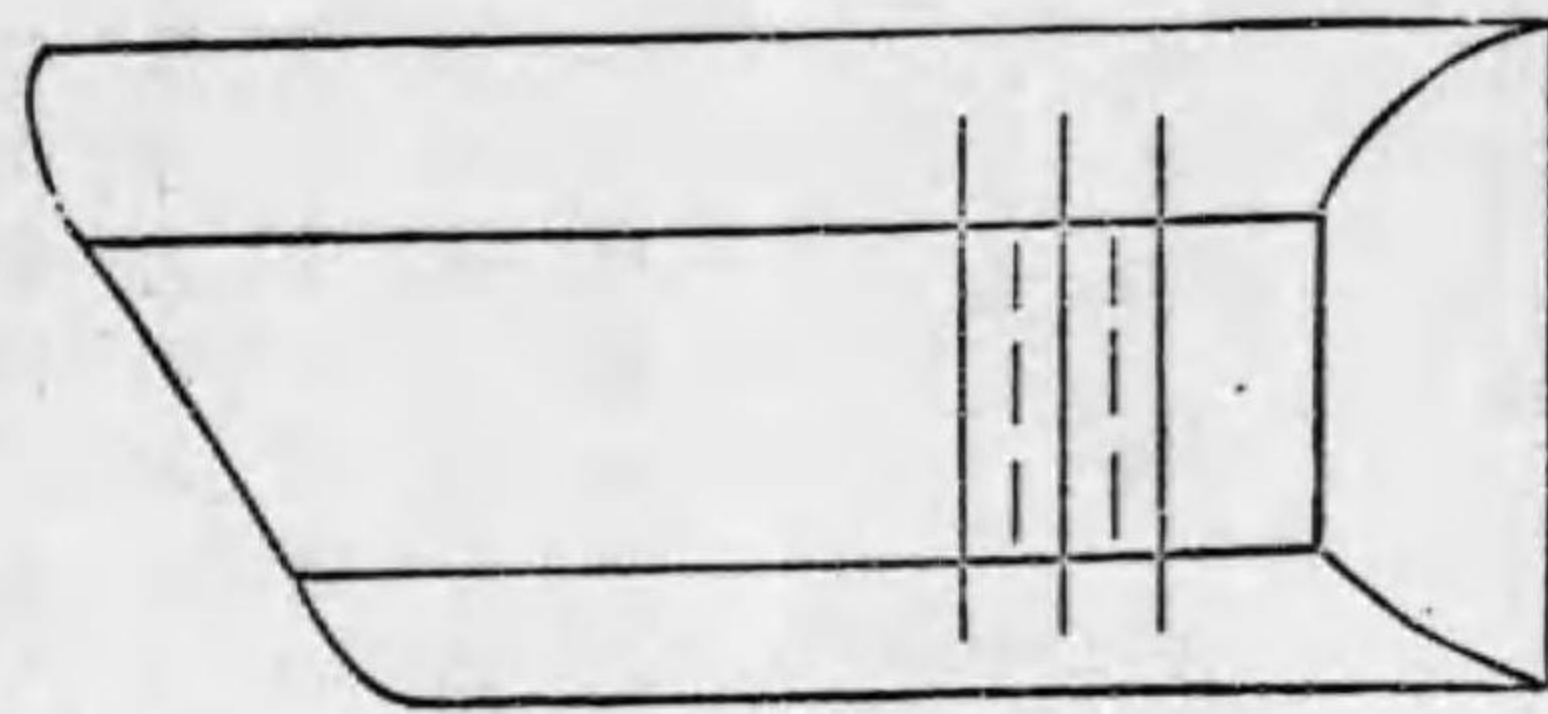
一、タケノフシ (竹節) 是は普通のちくせつ長芋の切様なり、手習ひには大根にて切習ふべし、一方を木口に、一方を斜に切りて、扱斜に切たる切口を上にもむけ置て



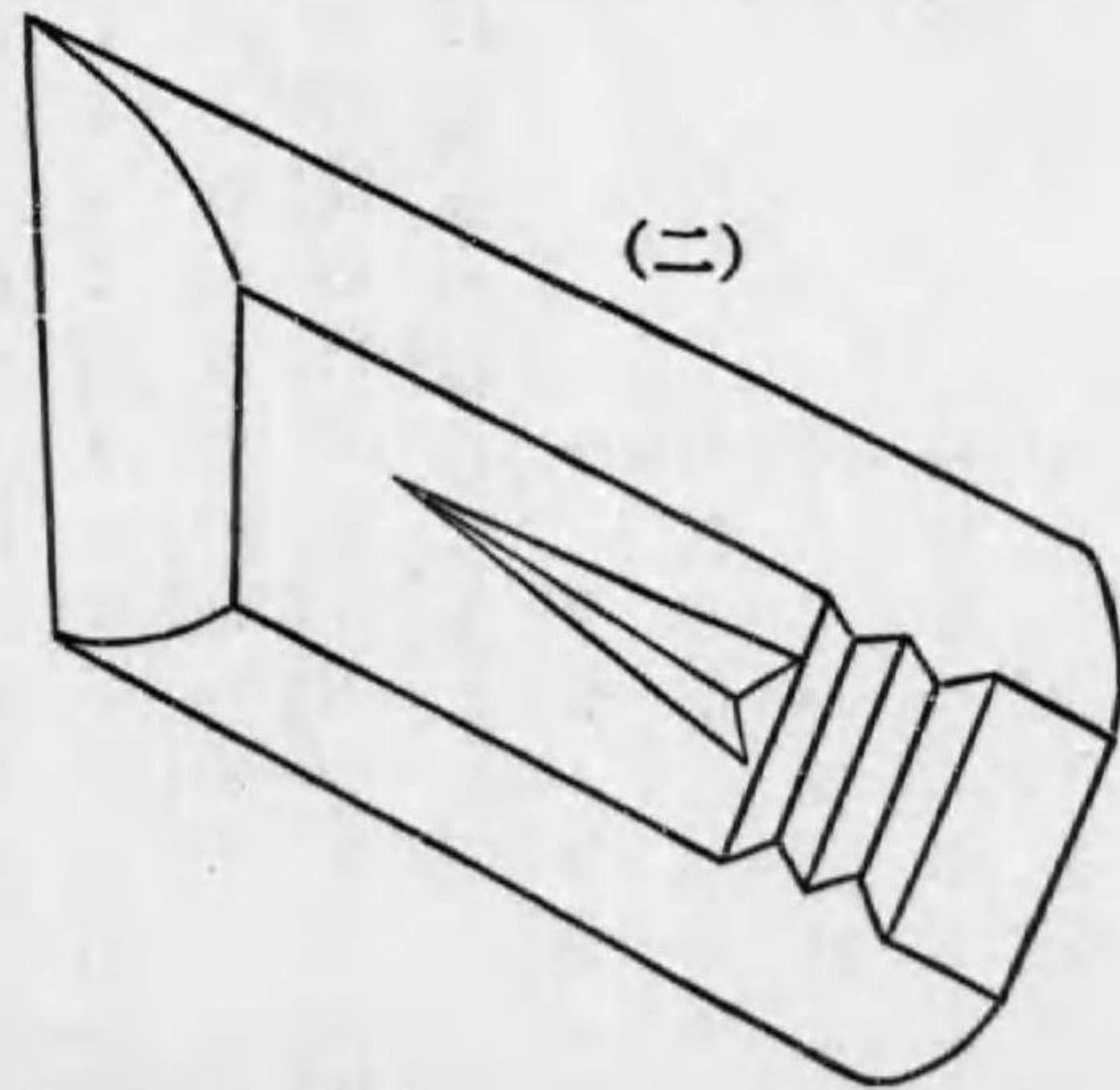
たてに二つに切るべし(長いものは、初め切る時ちひさき芋引といふ小鍋にて引切り、また次にたてに切る時は薄刃庖丁刀にて切るなり)右二つに切たる其一方を斜に切たる方を向ふになしを堅におき上を一寸押へて其下より平らにたてに右より左へと平らに切とり左右の皮をたてに持て斜とり、今一度上面を薄く

◎たけのふしの圖

(一)



(二)



(三)

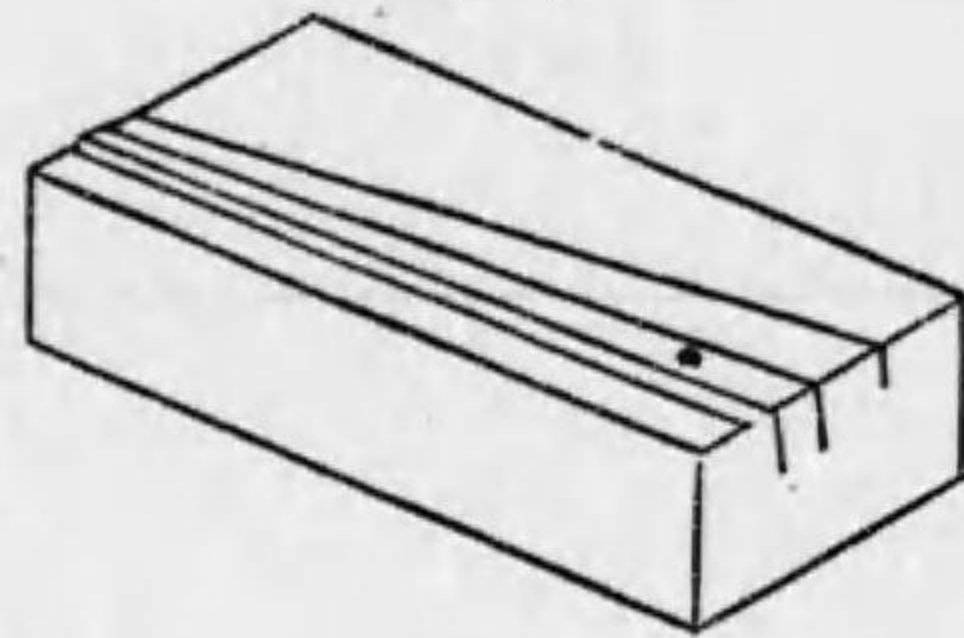


とりて(二)の圖の如く横におきて、切目を三つ入れ、點線の所より切目の所へと、山に

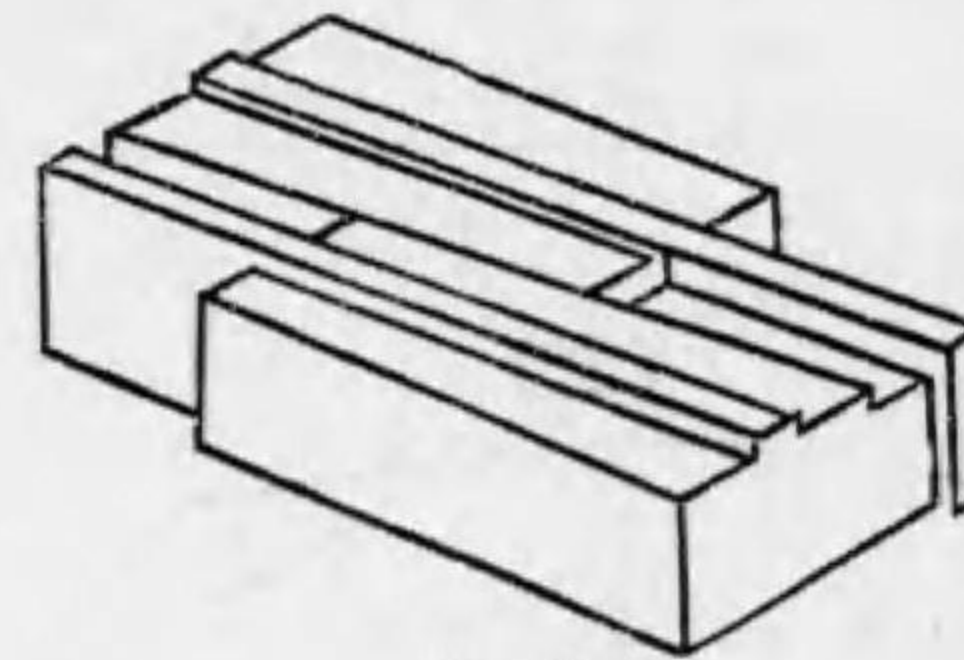
なるやうに切こみ、二所とも同様にして、次に向ふ前を取直して同様にして、山二つこしらへ、次に其節の下と上とを又平らに薄くへぎとり、うつくしくなし、枝つきのくぼみを庖丁刀の元の方にて前條丸形の如くほりて(二)の様になせば(三)の様に

◎あふぎくみあはせの圖

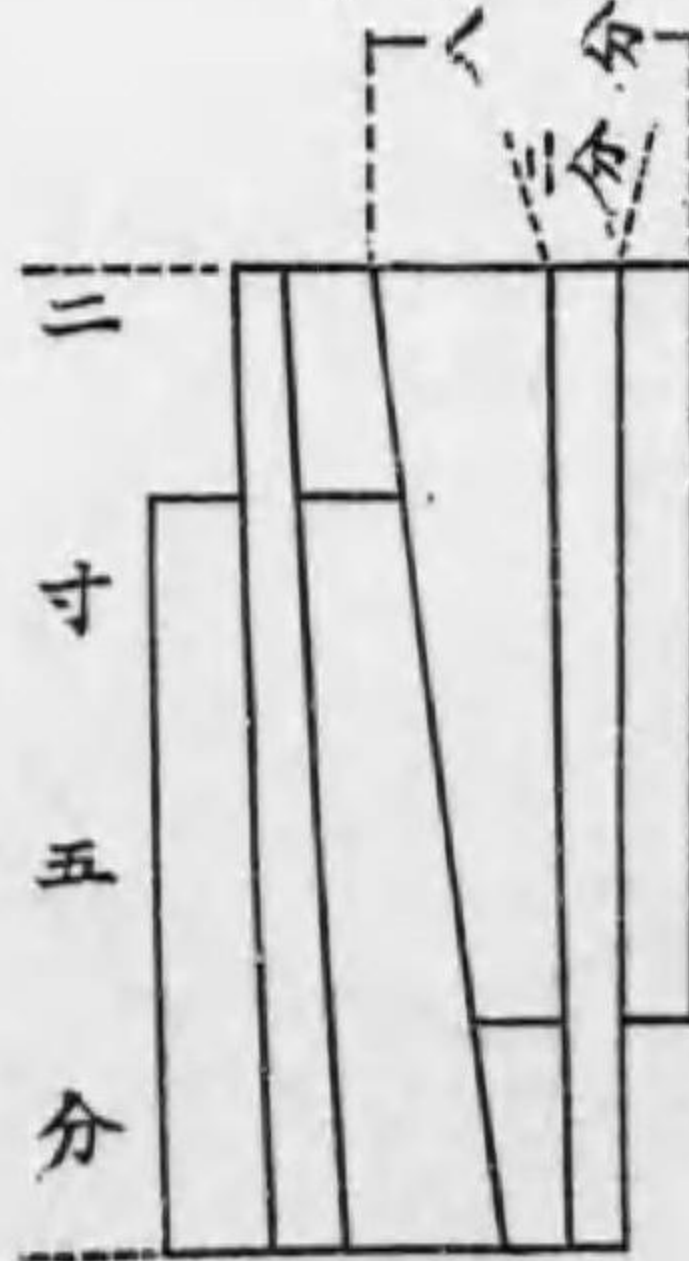
(一)



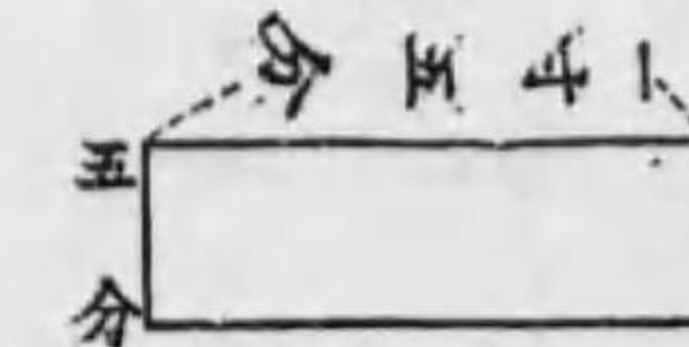
(二)



(二)



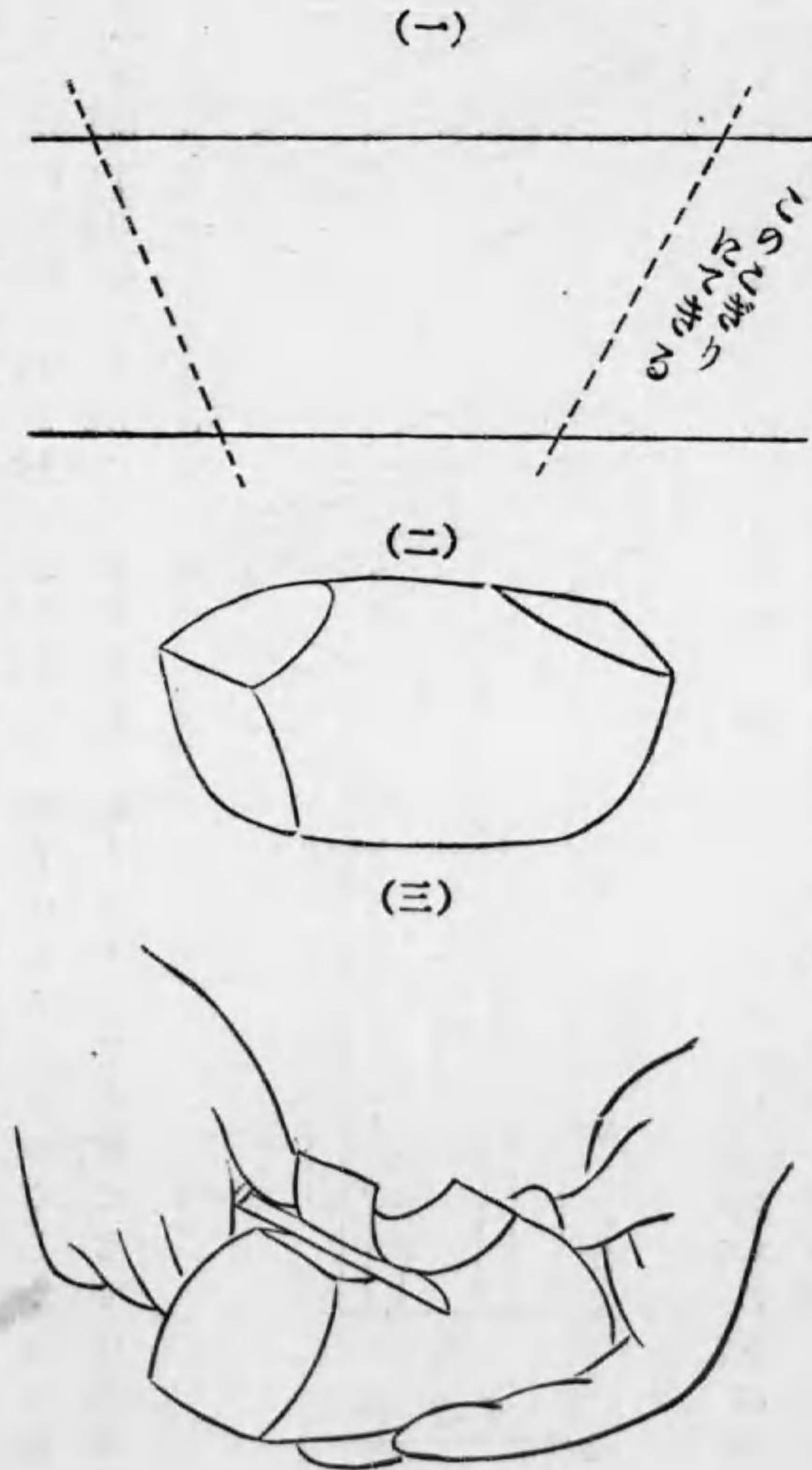
(四)



來あがりとなる、扱兩方の木口を薄く切とりてつかふべし(左右の皮は長芋の時には中央の節の出來あがりたる後にむくべし、上下の節のそとの所も又兩木口も此時にむくべし)

△本製には右の如く大きく、太き芋にて剥けども、略製の時は細きいもにても曲

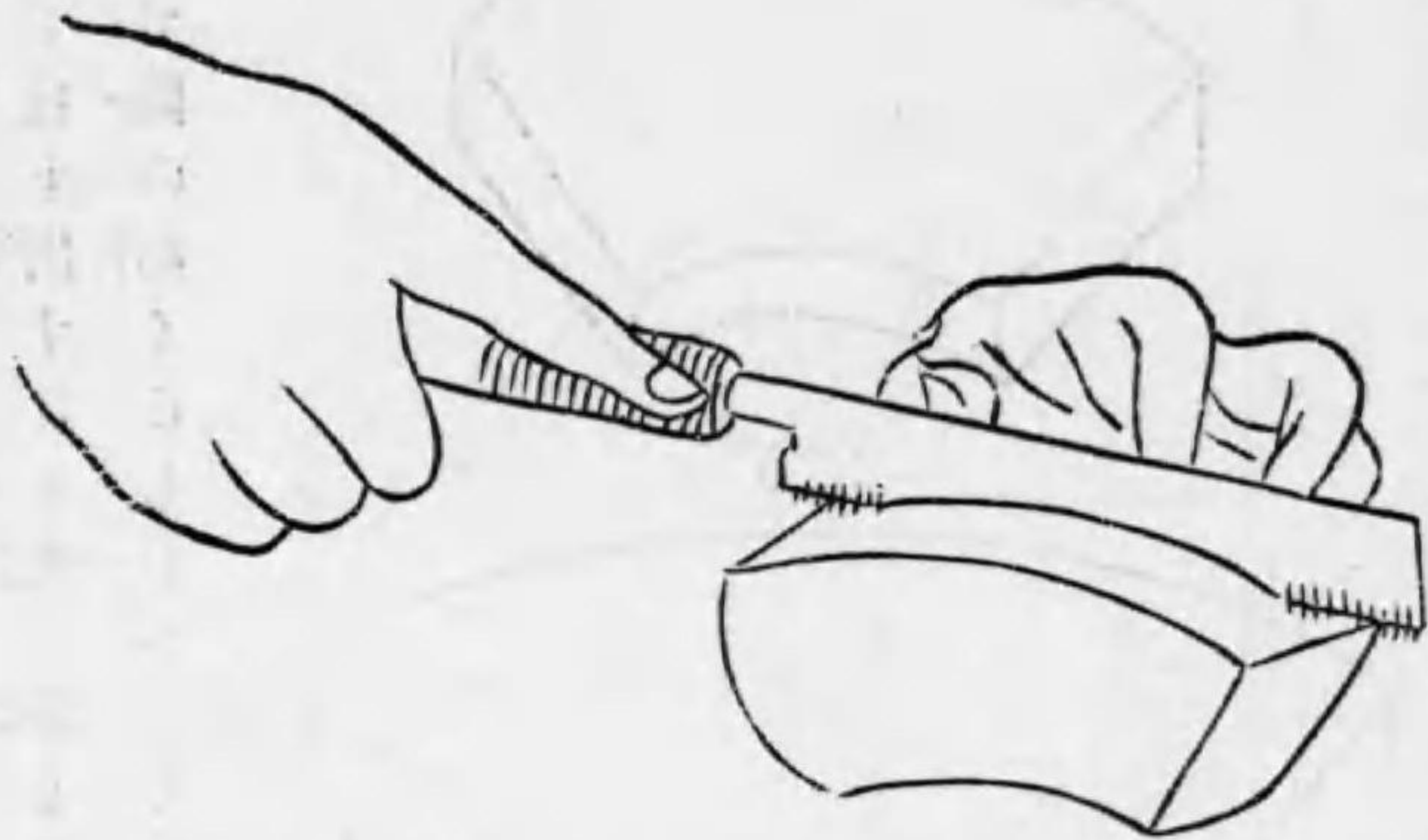
◎ちがみ地下剥の様圖



りたる芋にても有次第、其芋の形を應用して竹の節とするなり○是のみならず

總て長芋にて剥く物には此心得あるべし。

(四)

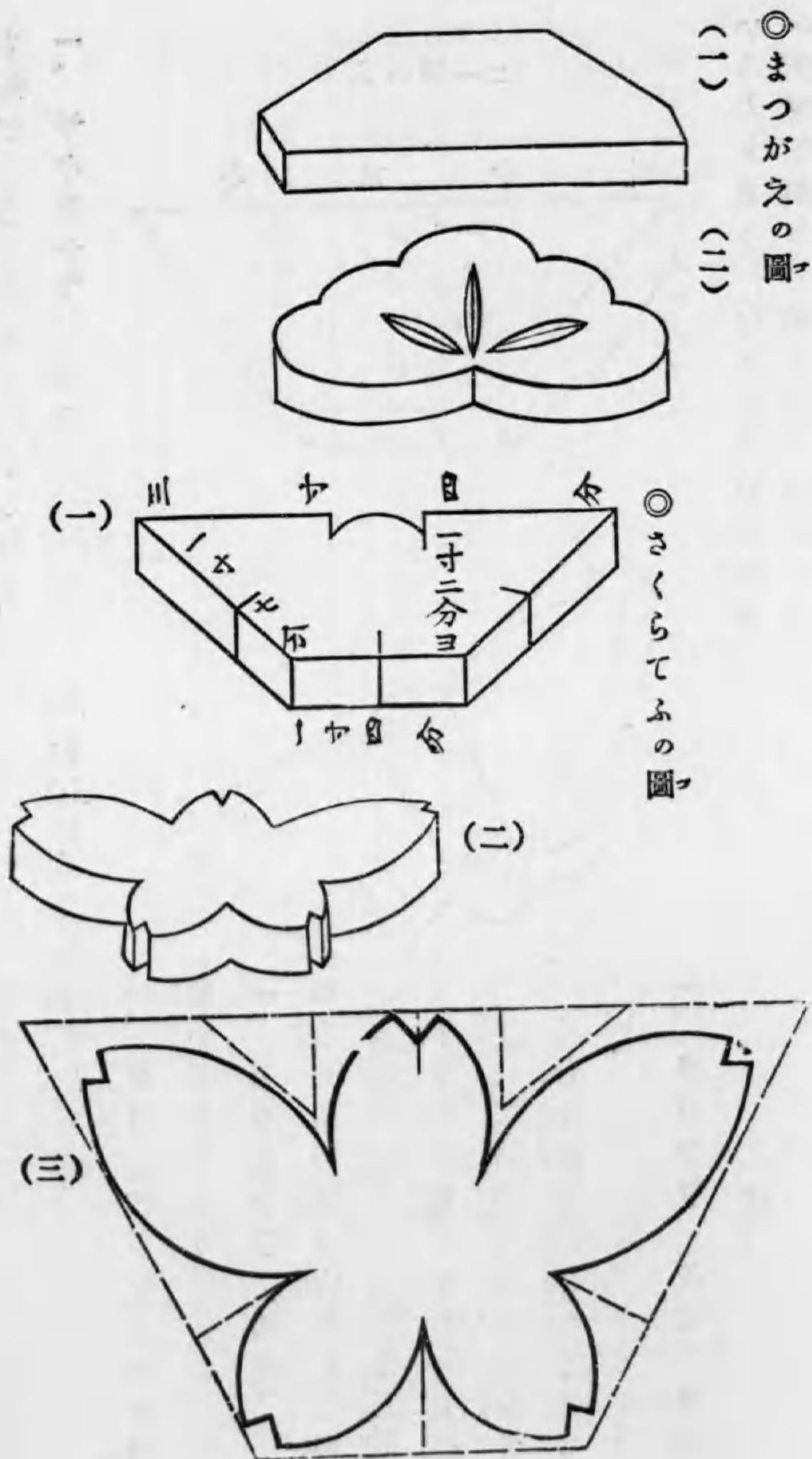


第二編 切方教授法

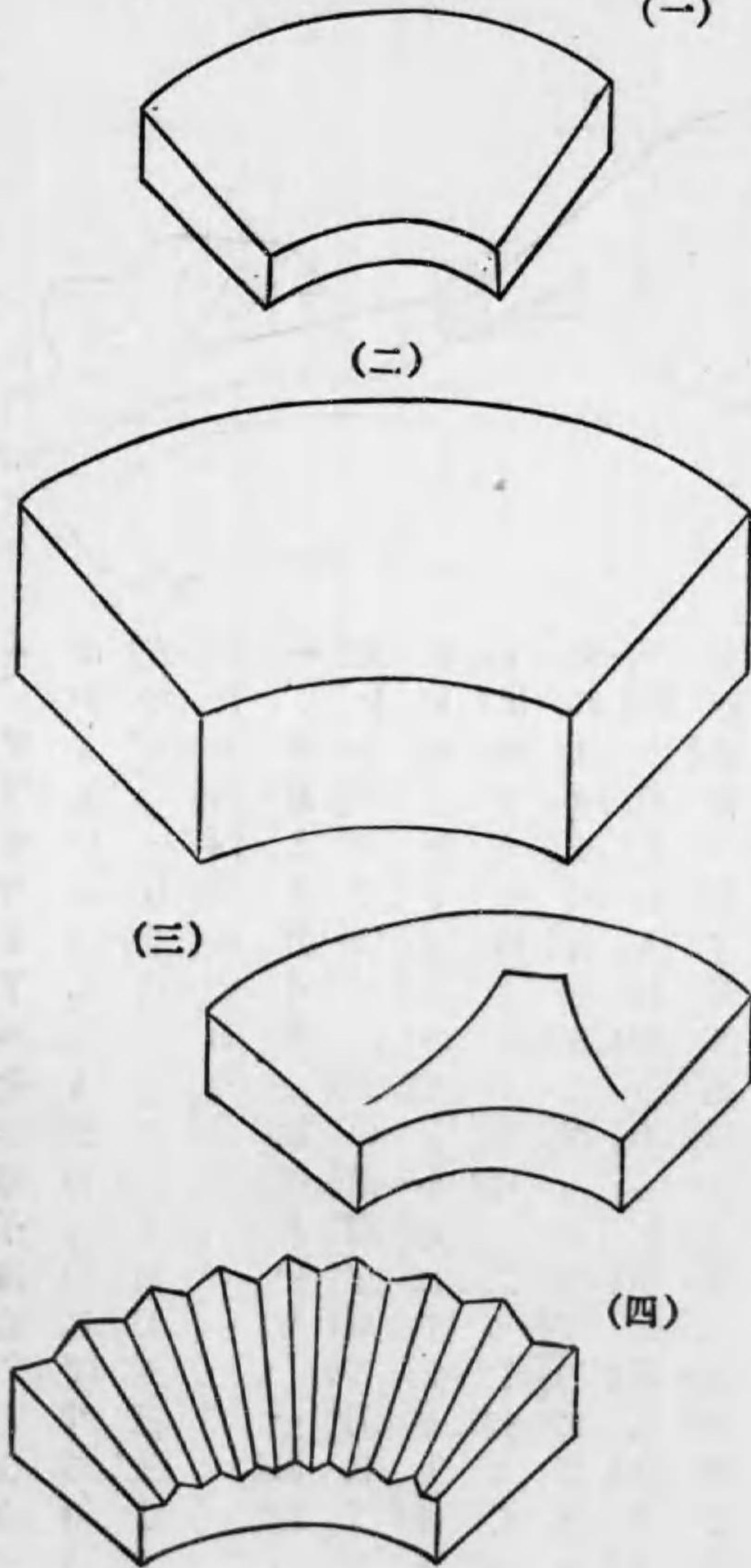
一、アフギクミアハセ (扇子組合) あふぎどばかりもいふべし、是も長いものにてするきり方なり。(二)むきはじめ(二)出来あがり(三)上より見たる所(四)寸法のあつさなり。

一、チガミナガイモ (地紙長いも) (二)點線の所を小鋸にて切て(二)上の兩端を庖丁刀にて切り丸くむく(三)下の方を小刀にてえぐり、扱上り下出来たるを(四)また小鋸にて二つに切るなりそれより、皮の方を少し平らに庖丁刀にてきりて残りの皮をも剥去り、平らに板に置いて表の方を一枚薄く切とりて、地紙の下地は出来あがるなり。

(二)下地出来上り(二)同實物大さ(三)地紙の富士



◎みがちの地下の種圖の習ふ時は大根の根にたふす (一)

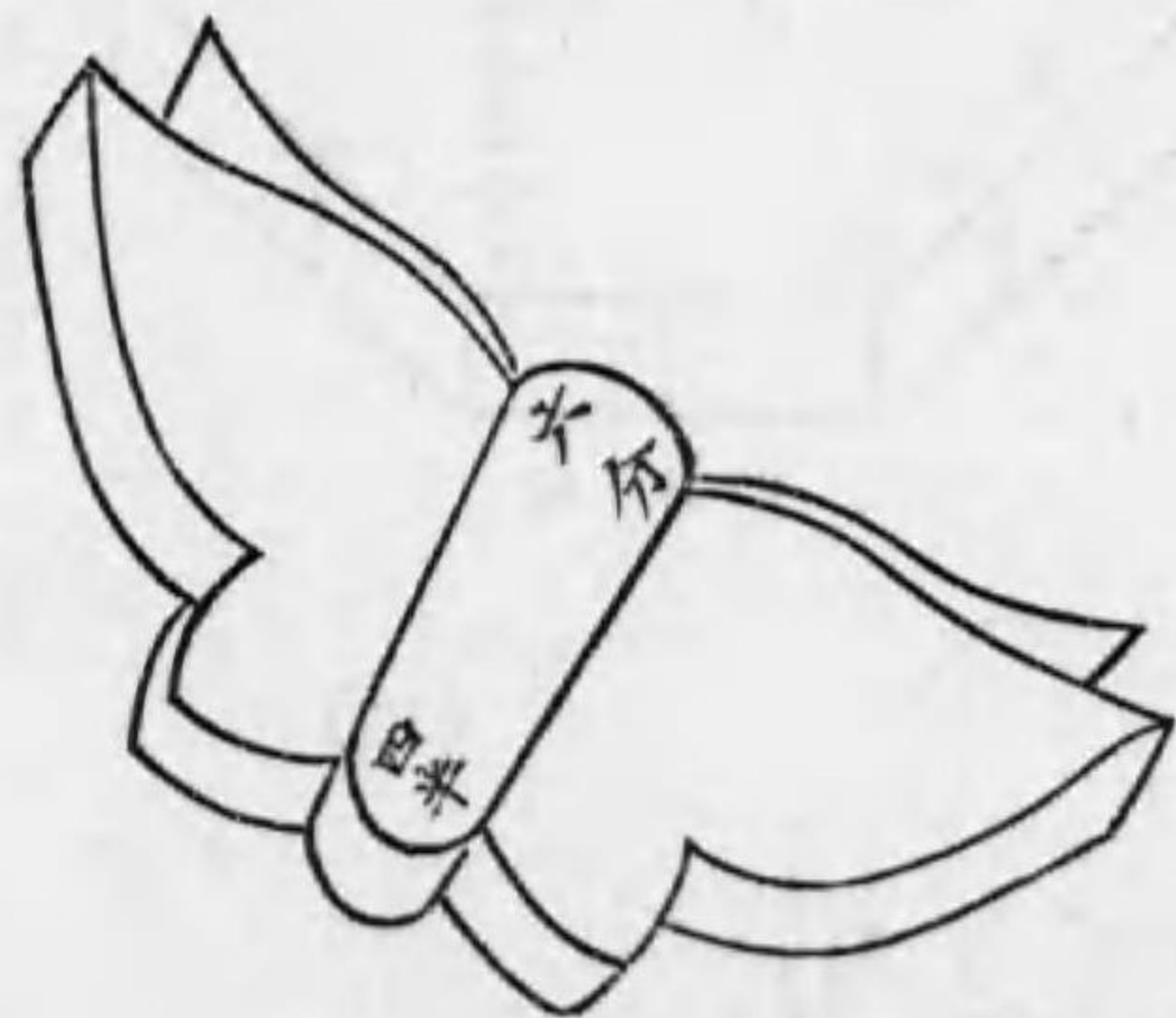
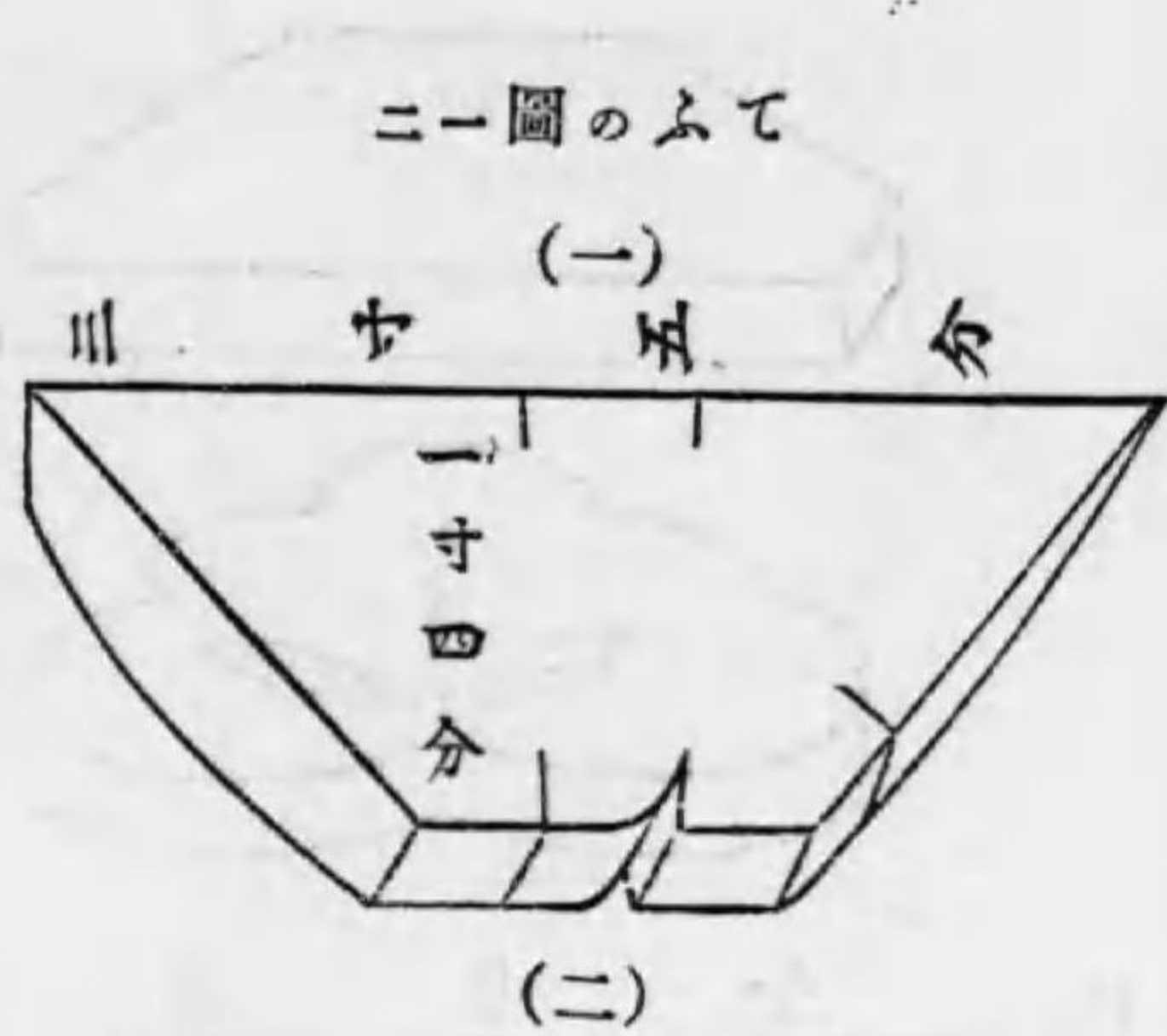


一、マツガエ (松枝) 是も長芋にてむく、(二)初の切取り(三)出来あがり△實物は

日本料理法大成  
小刀にてほり出すなり、但し浅くほりて浮出すなり、(四)下地より庖丁刀にて切目を入れて圖の如くこしらへたるを『地紙』といふなり。

右地紙の如く大きくつくくるなり。

一、サクラテフ (櫻蝶) (一) 剝初め (二) 出来上り。 (三) 實大きどり様



一、テフ (蝶) むきかた種  
類いろくあり

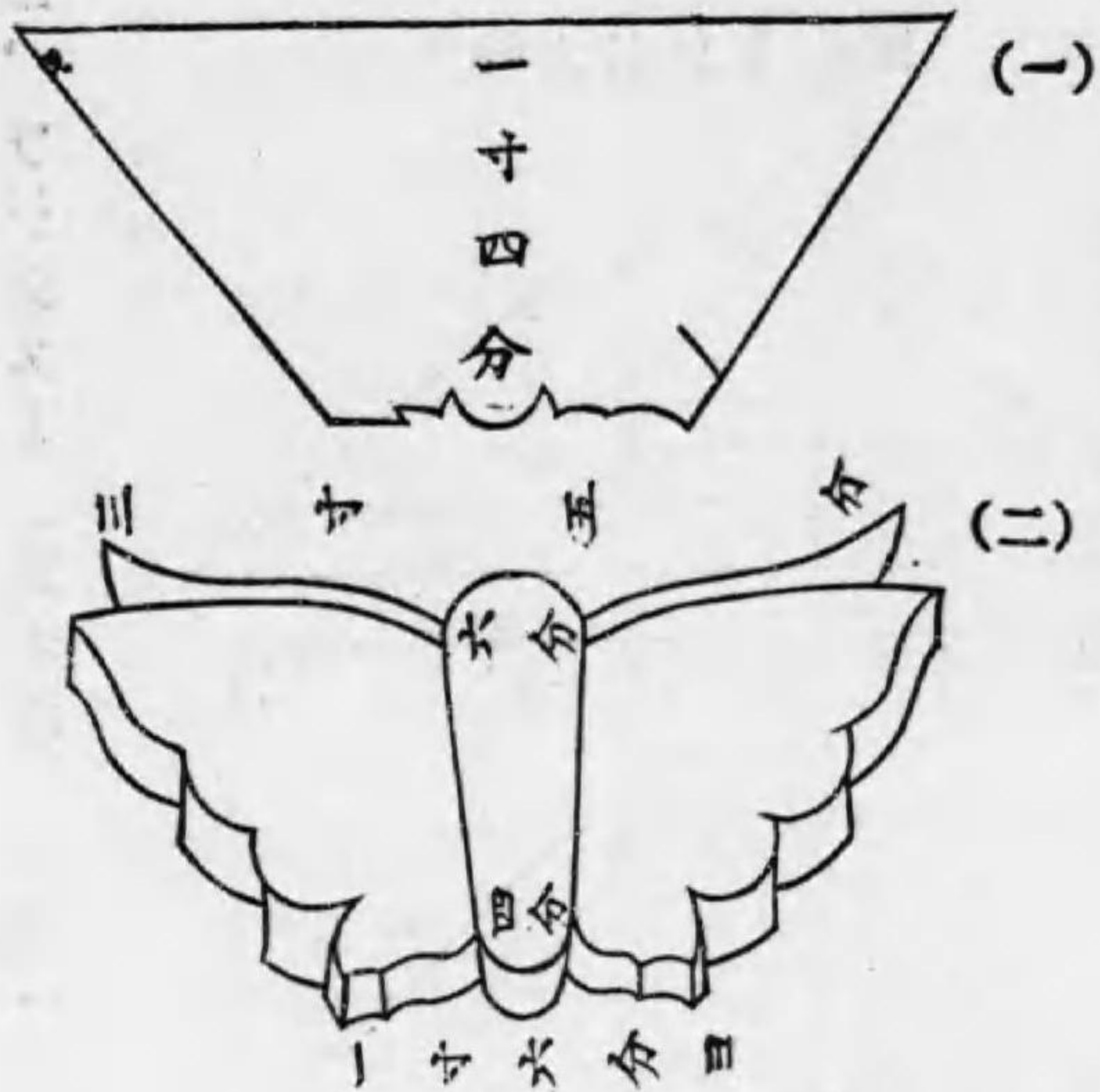
一、ヨロヒテフ (鏡蝶)

△右てふの髭は大根にて習ふ時はむき出してよし、長芋の時は髭をつくらず、生姜にて膾の乾などに小さくむく時は髭をつくるなり。

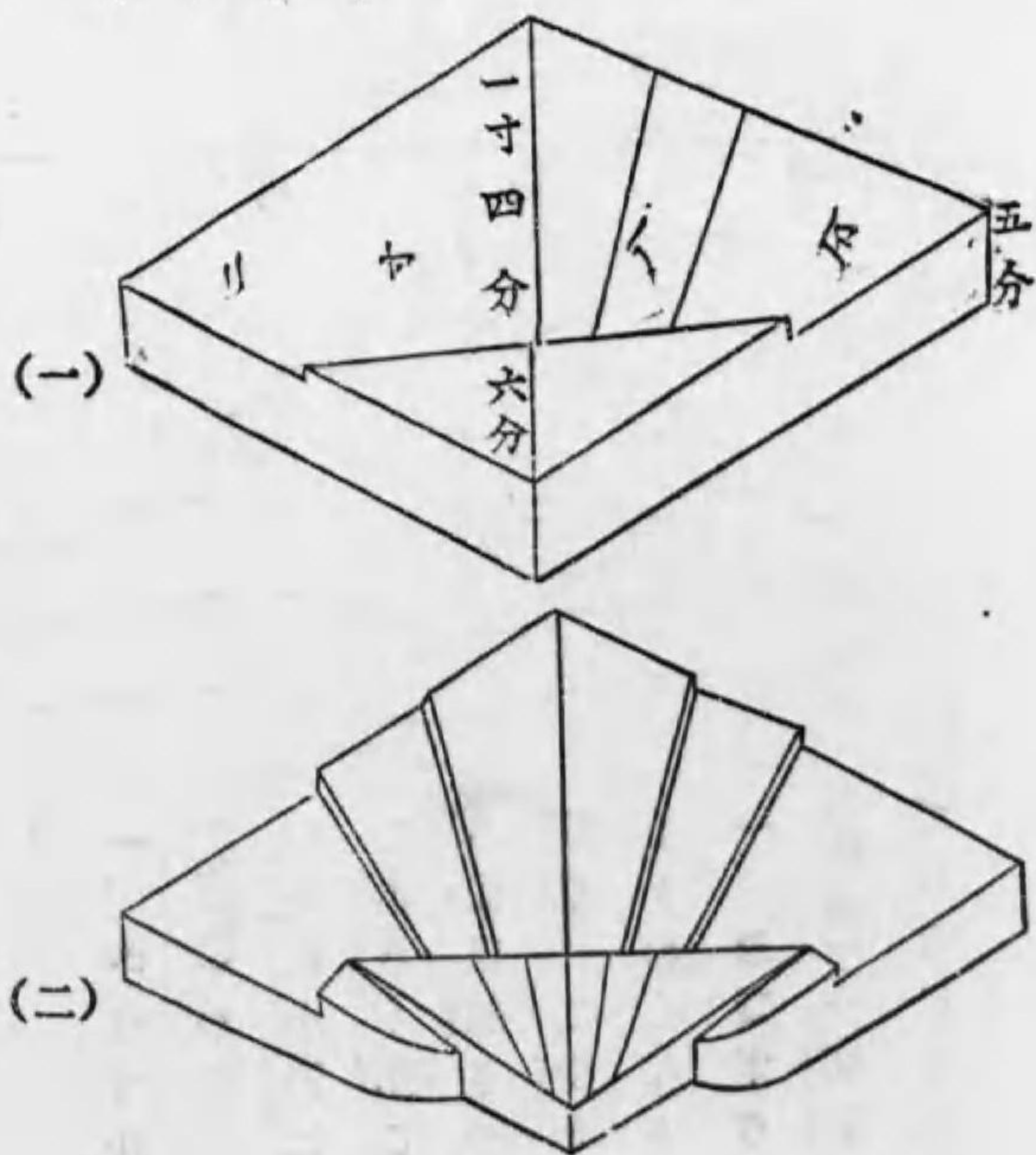
一、ヲリテフ (折蝶) 種類

△いろくあり (一) むきはじめ (二) 出来上り。  
中央の筋は左右の筋の所よりくぼますやうにする。

◎よろひてふの圖の二



◎をりてふの圖

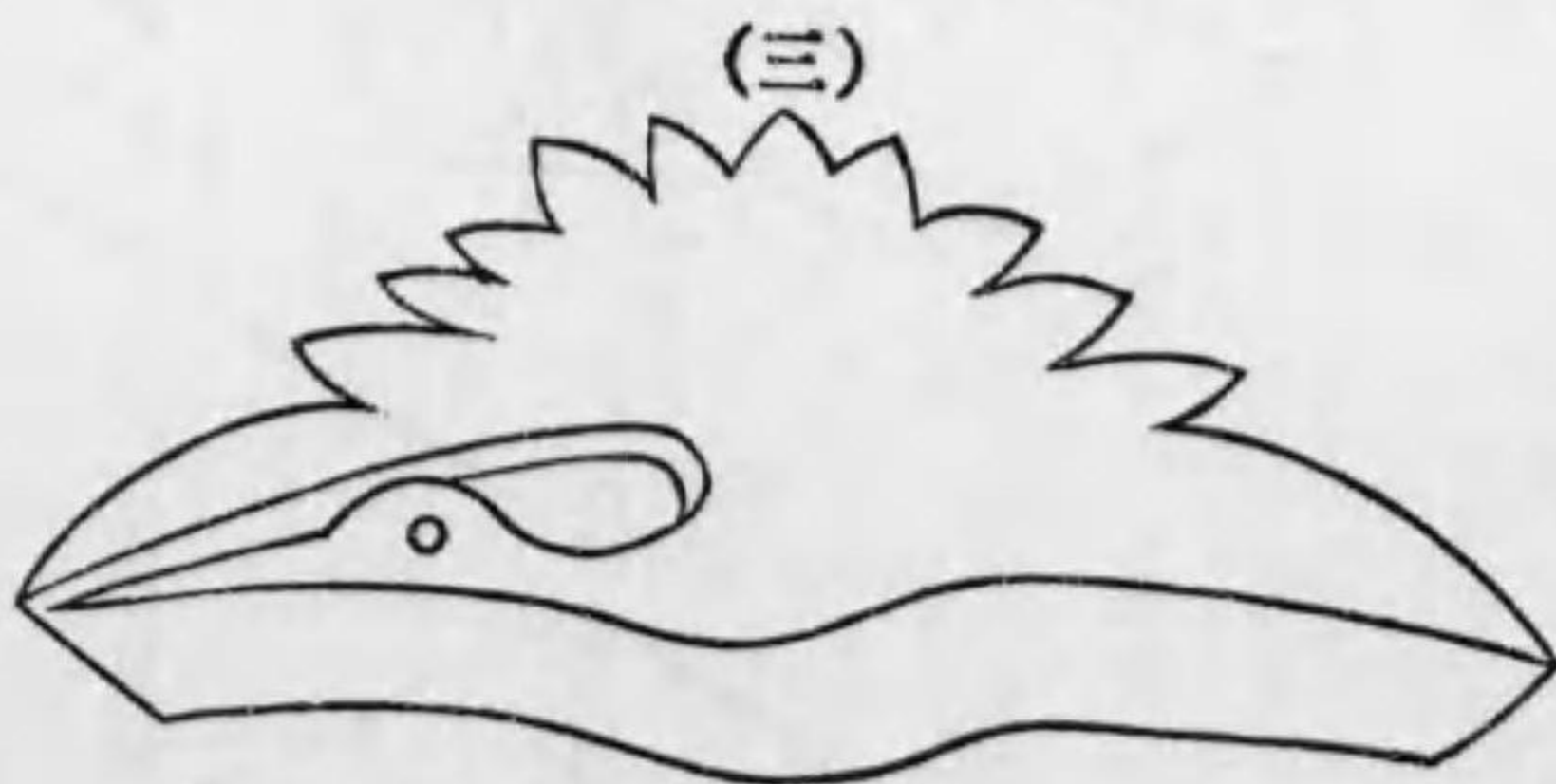
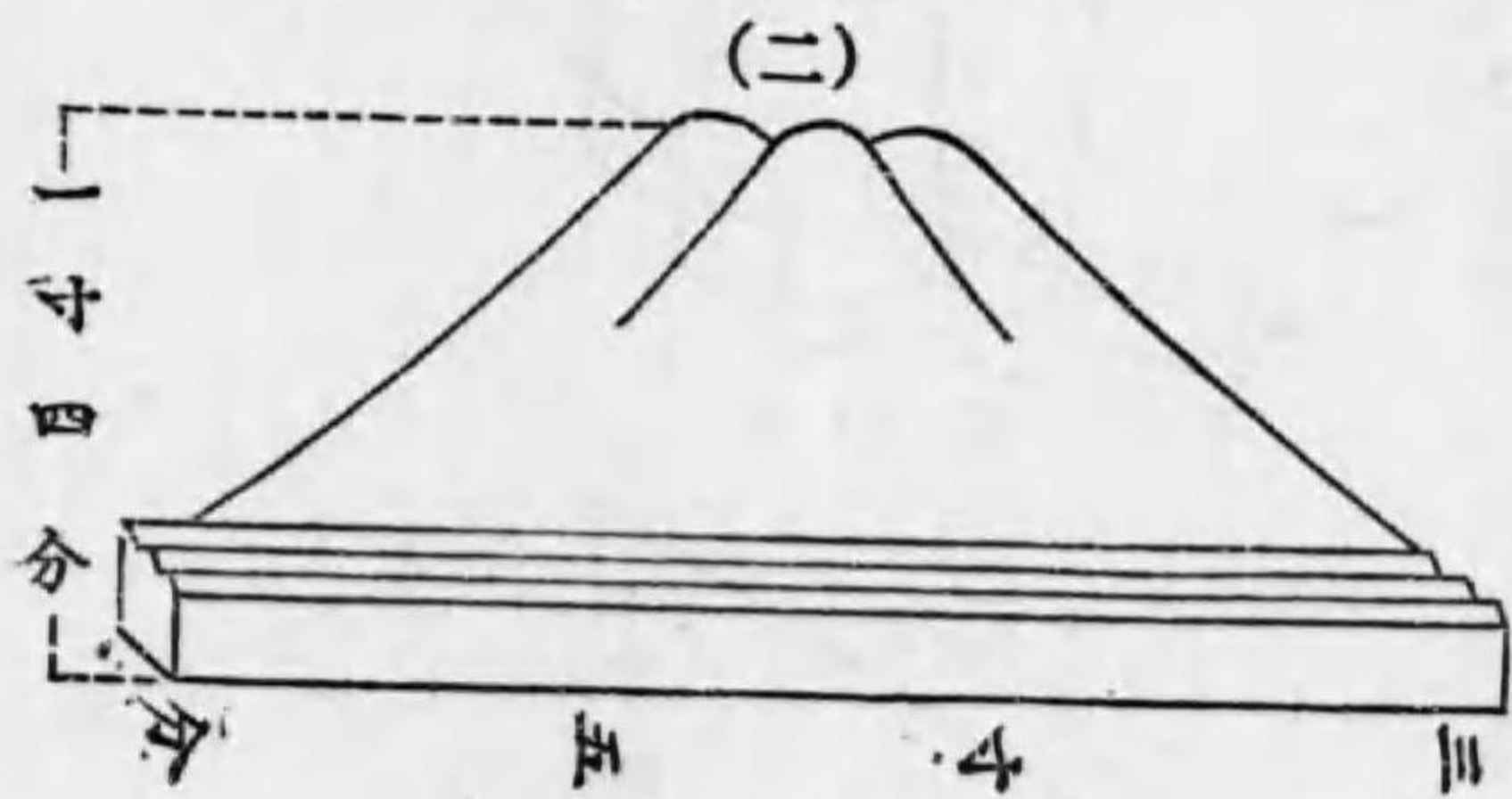
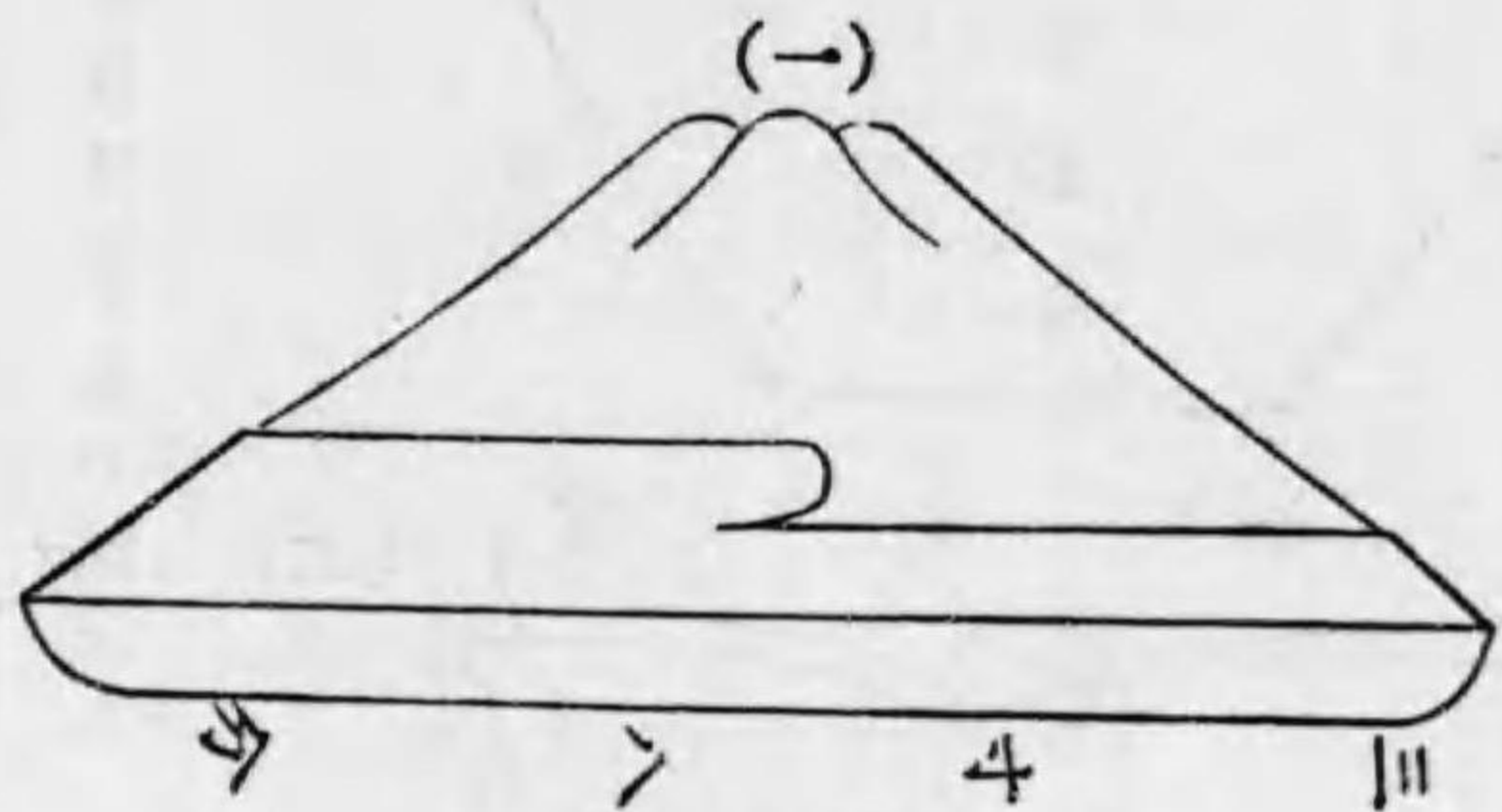


一、フジガスマミ (富士霞)

二種(二)の方のかすみは小刀にて入る、(二)のかすみは

一〇八

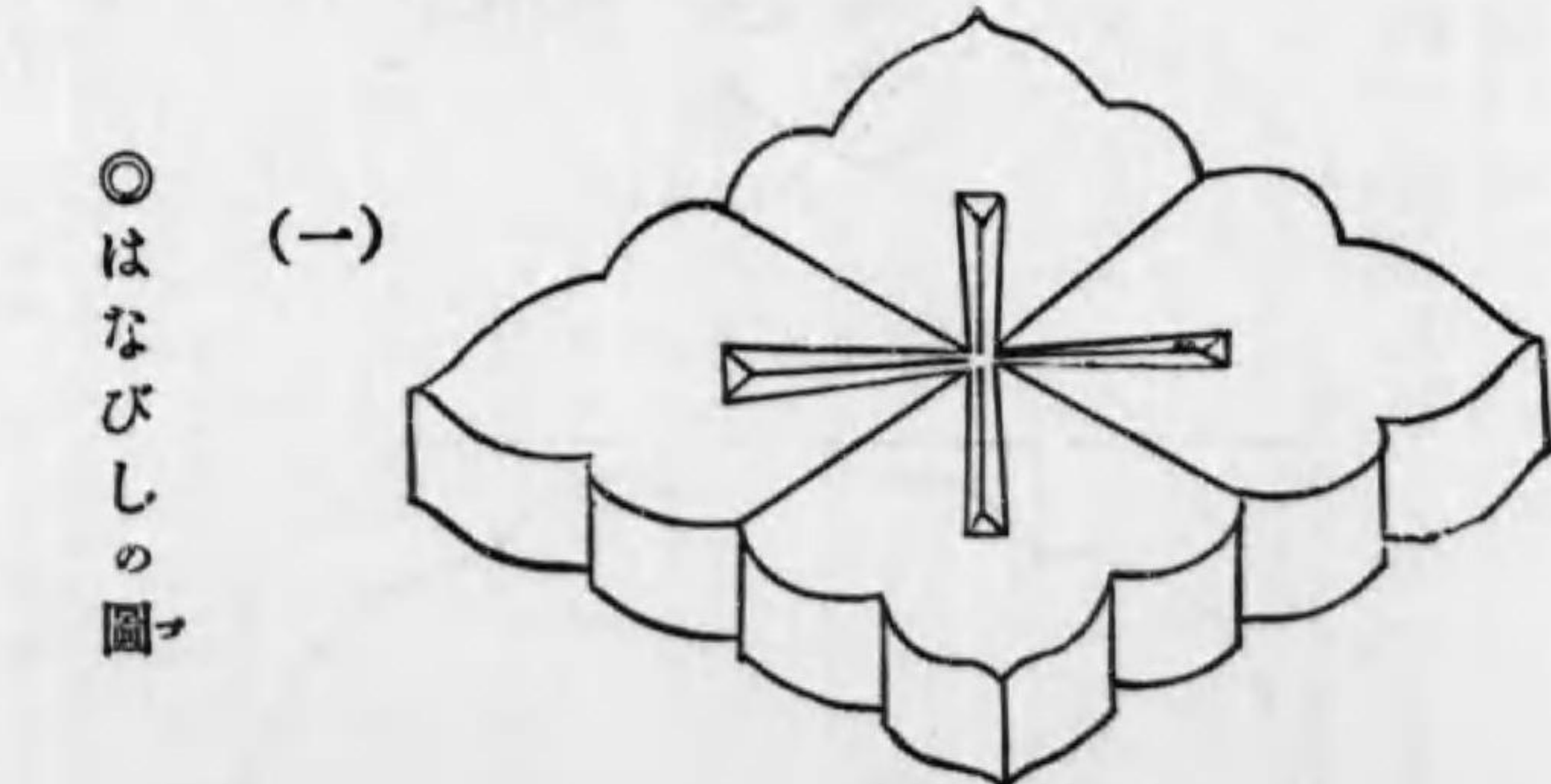
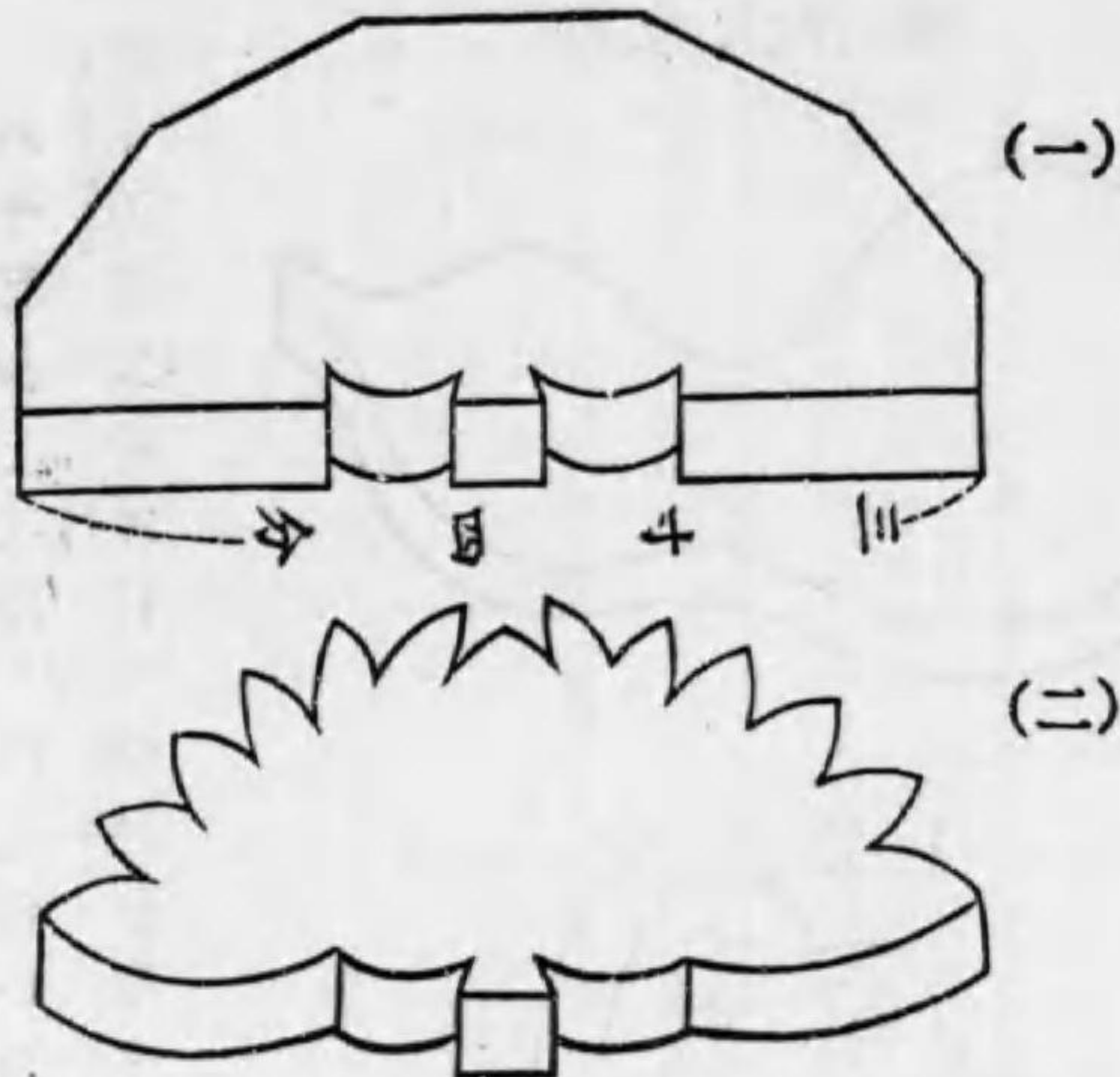
◎みすがじふ



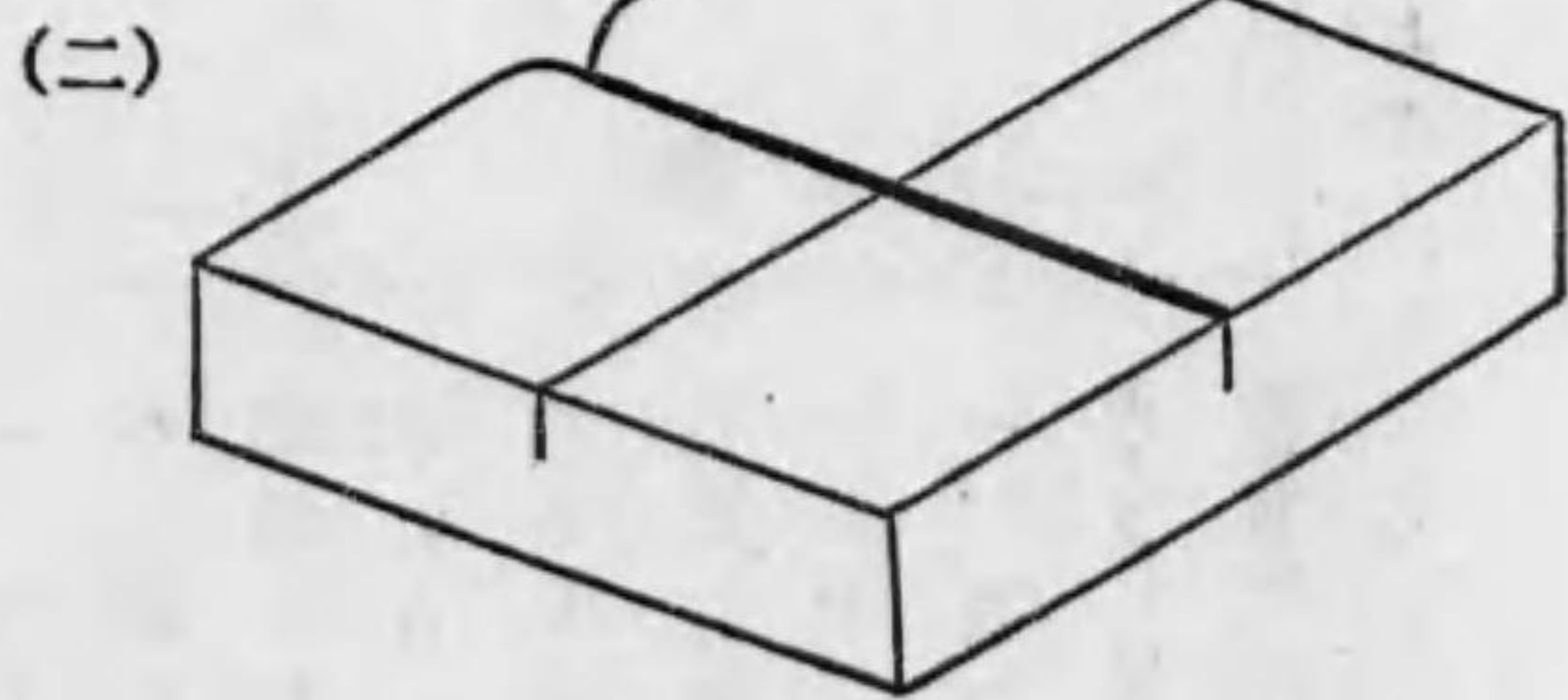
一、キクツル (菊鶴)かしろの所は小刀にてあさく彫こみ眼は細きつぼ錐にて少しくりぬくなり  
一、ヨコギク (横菊)(二)切取てむきはじめ

のところ(二)出来あがり

◎はなびしの圖



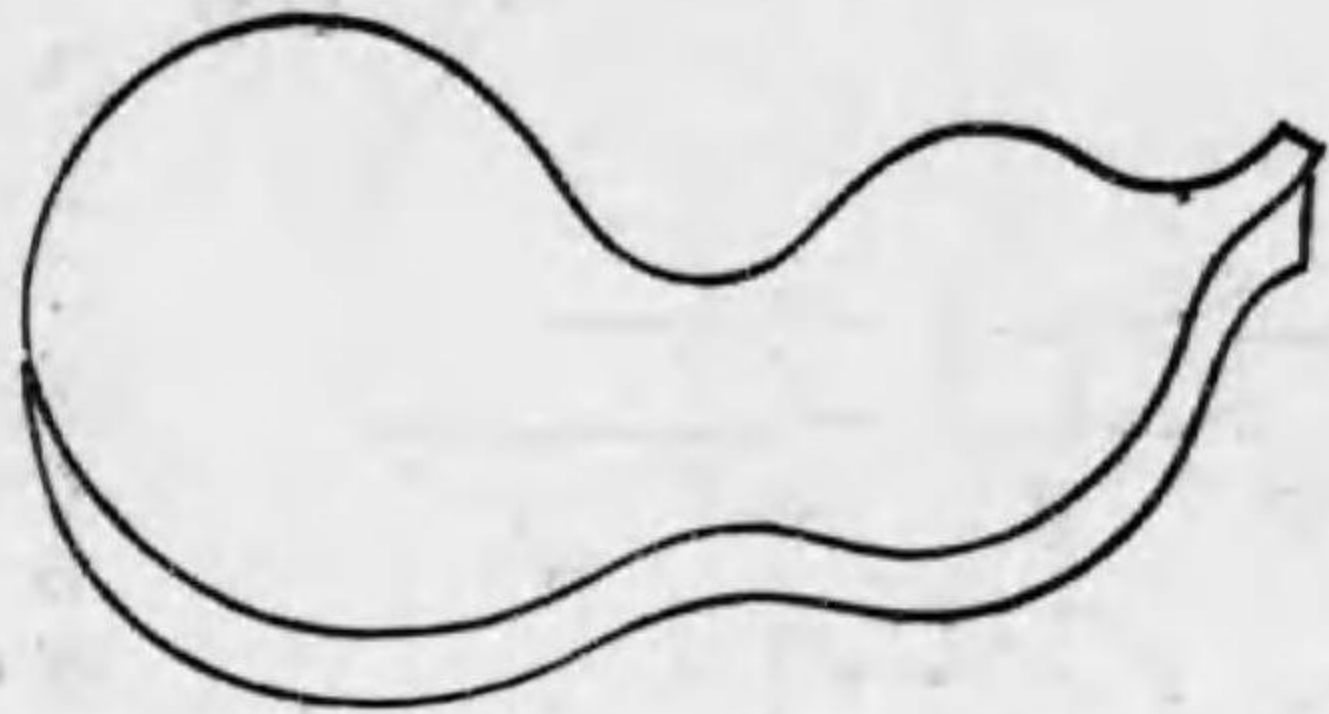
◎はなびしの圖



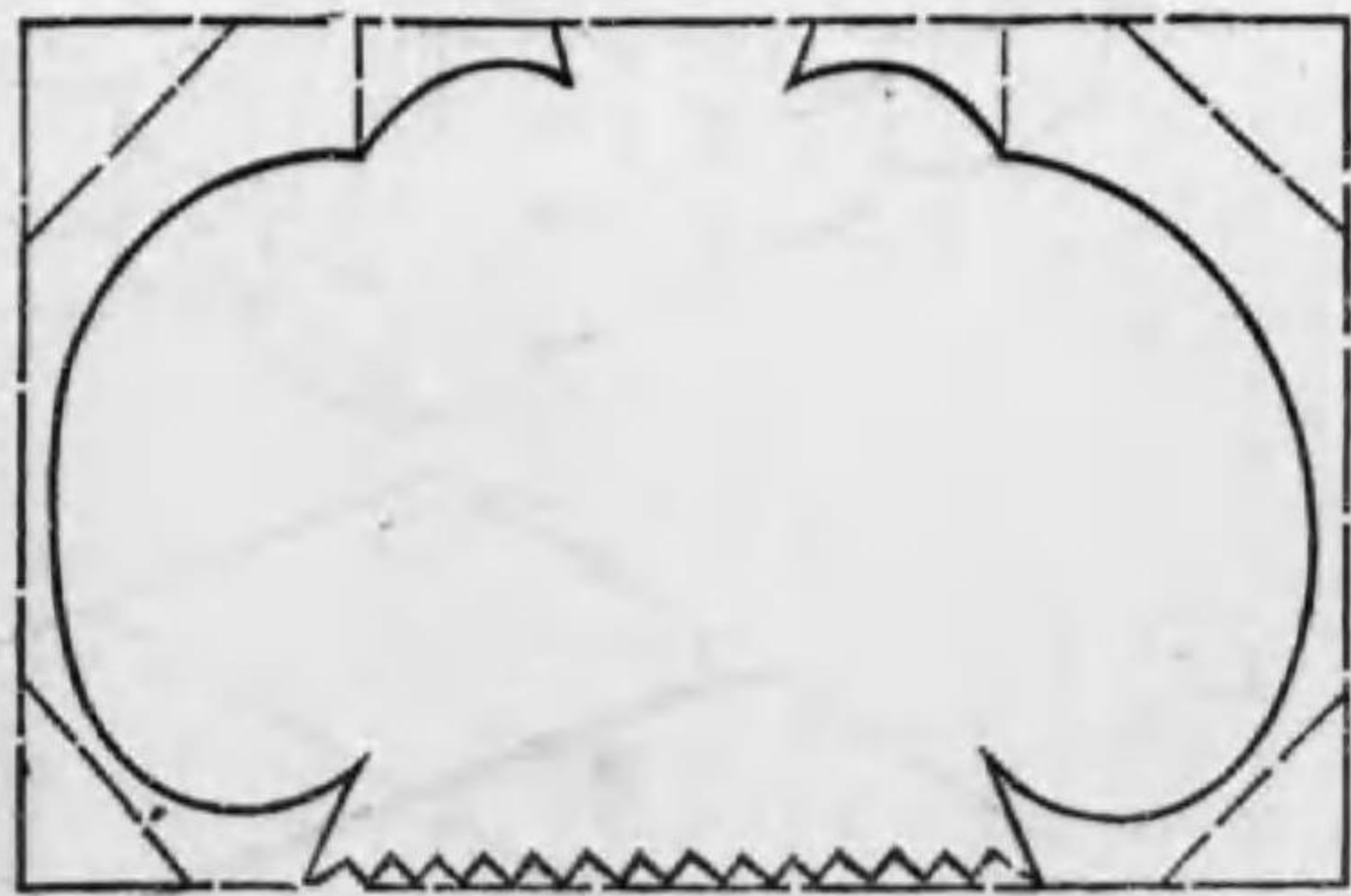
一〇九

一、ハナビシ (花菱) ひし形いろくあり(二)むきはじめ(三)出来あがり中の十文字庖丁刀の刃の元にて切込むなり。

圖のべくよ◎



圖のめうこよ◎



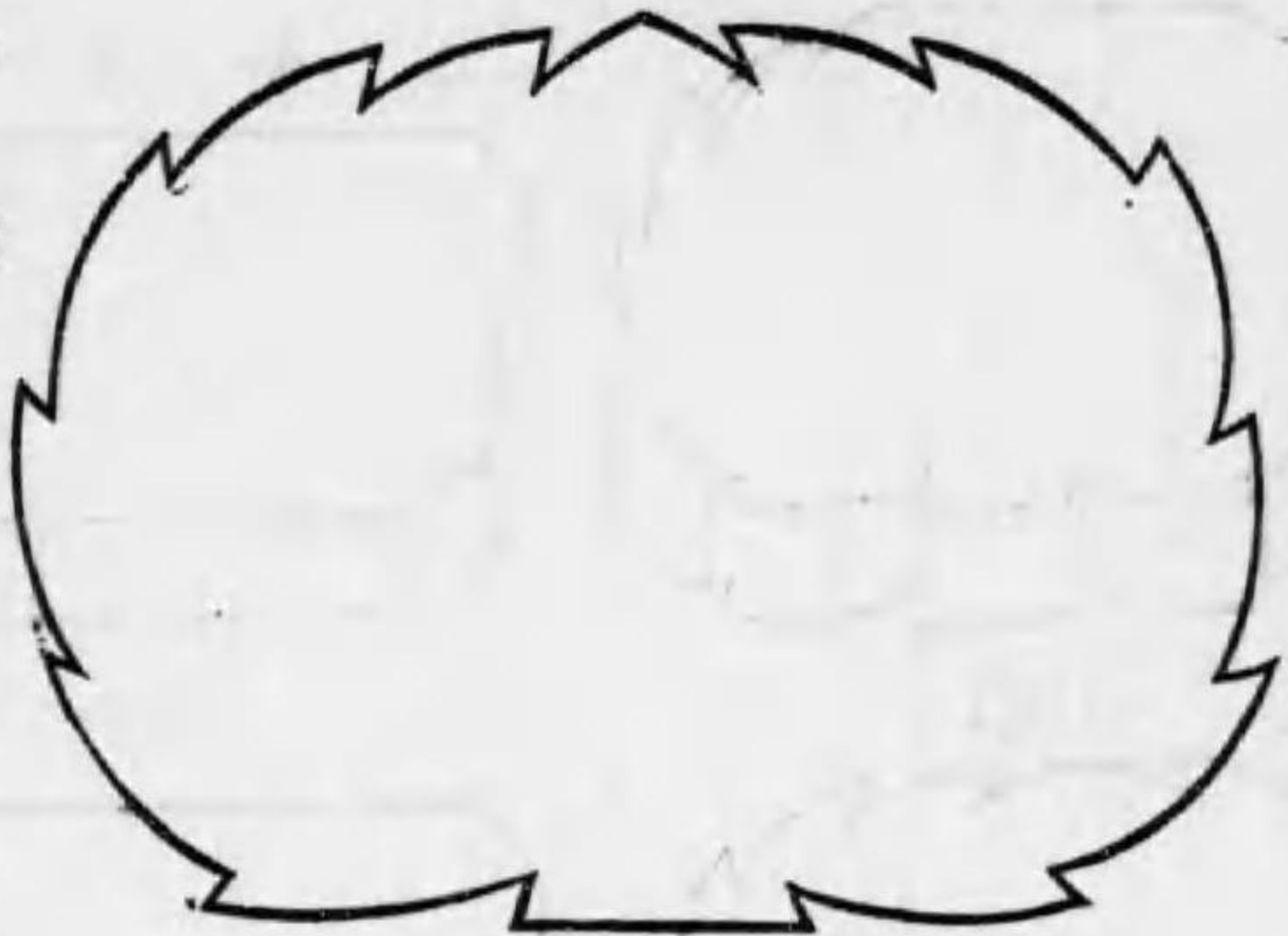
めに點線の如く切取り、又切目を入れて次第にむきあぐるなり、出来上りたるを、上方より下のうてなの方へと、薄刃庖丁刀にて、丸めをつくる様に一剝むきとるべ

一、フクベ (福瓶) 瓢箪切方いろいろあり、其内の二種をあぐ。  
一、ヨコウメ (横梅花) 初

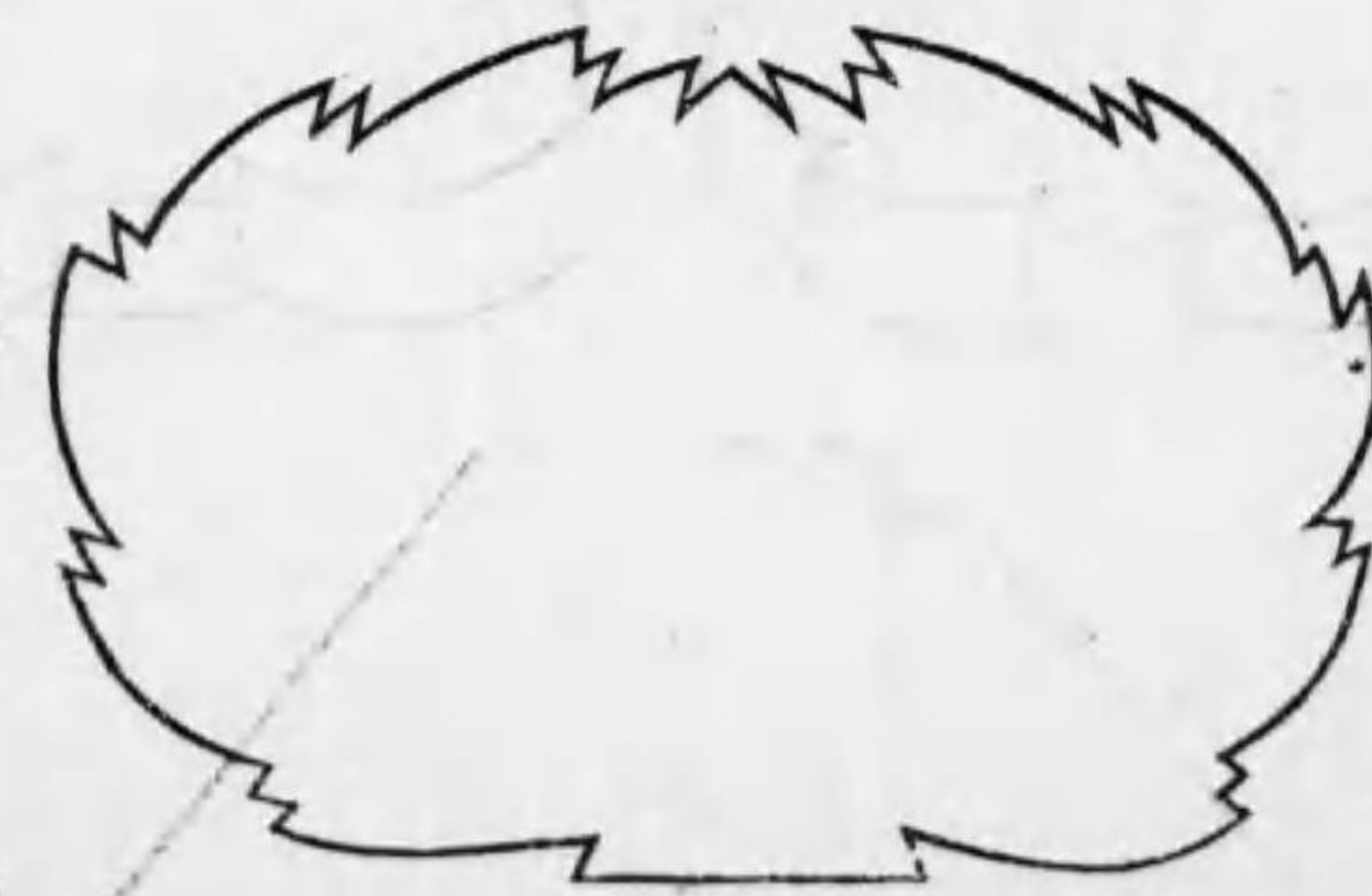
し次のぼたんも同様に丸みつくるなり。

一、ボタン (牡丹) 富貴草とよびてつかふなり(一)初めのきざり様(二)むきはじめ(三)花瓣をむく様(四)出来

圖のんたば◎



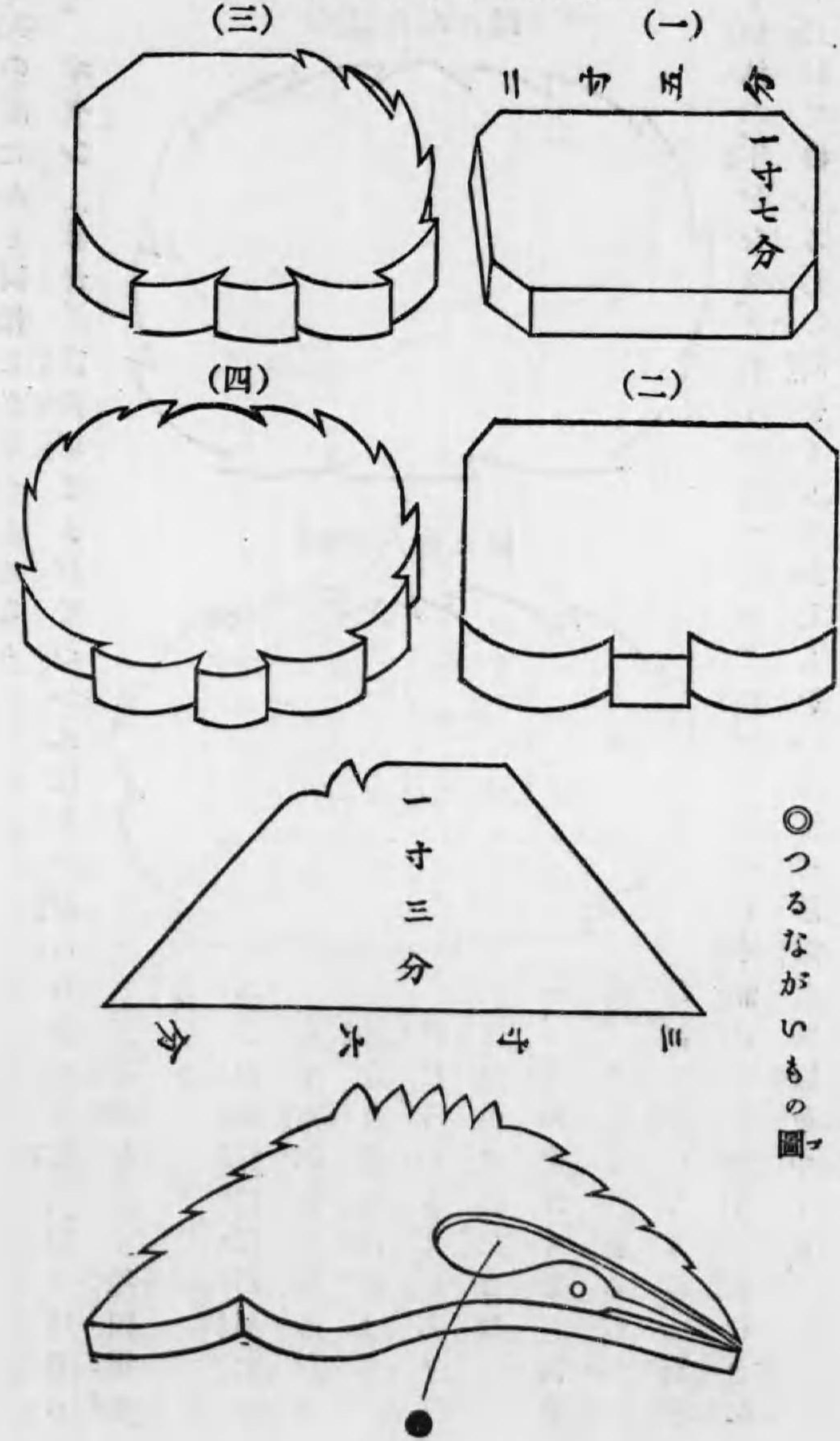
圖の重八同◎



を切込み、下をむき、またくりて、つくりて後、たて二つに小鋸にて引切て一枚むき、扱小刀にて●しるしの所をくりてかしらをつくり、つぼ錐にて眼をつくる。

あがり  
△この剝様は、江戸風にあらず、京都風の栗のむき様なり、百年以前より江戸にうつりて、いろくにつかはれたるなり。  
一、ツルナガイモ (鶴薯 蕷) こしらへ初めは、地紙の如き順にてする、羽根

△右ぼたむきやうの圖



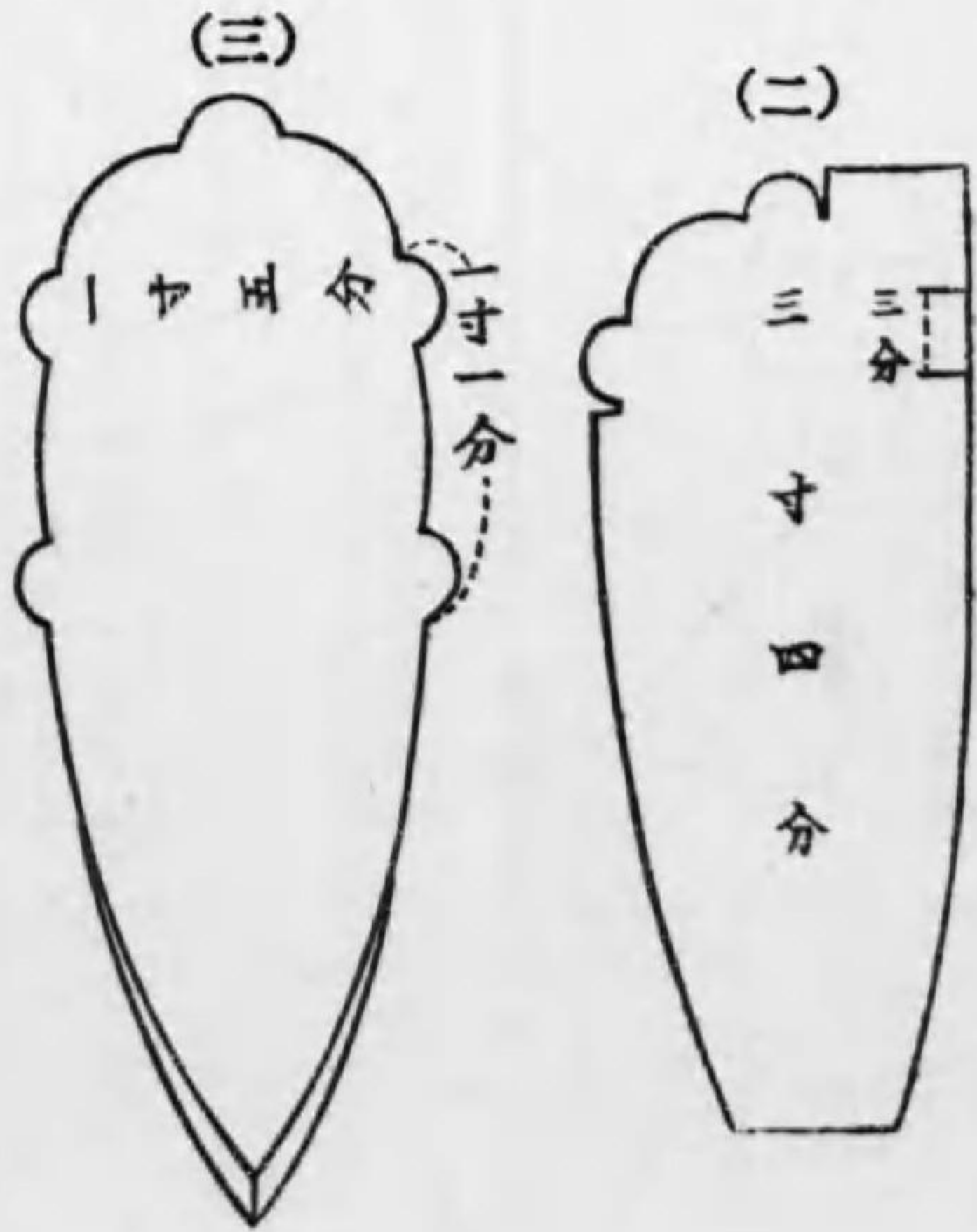
◎つるながいもの圖

一、カメ(龜) 長いもにてむく、大根にて習ふべし(一)剝初め(二)剝かけ、剝(三)出來あがり。甲は、豎に一むき丸みをつけてむくべし、甲高くなるなり。

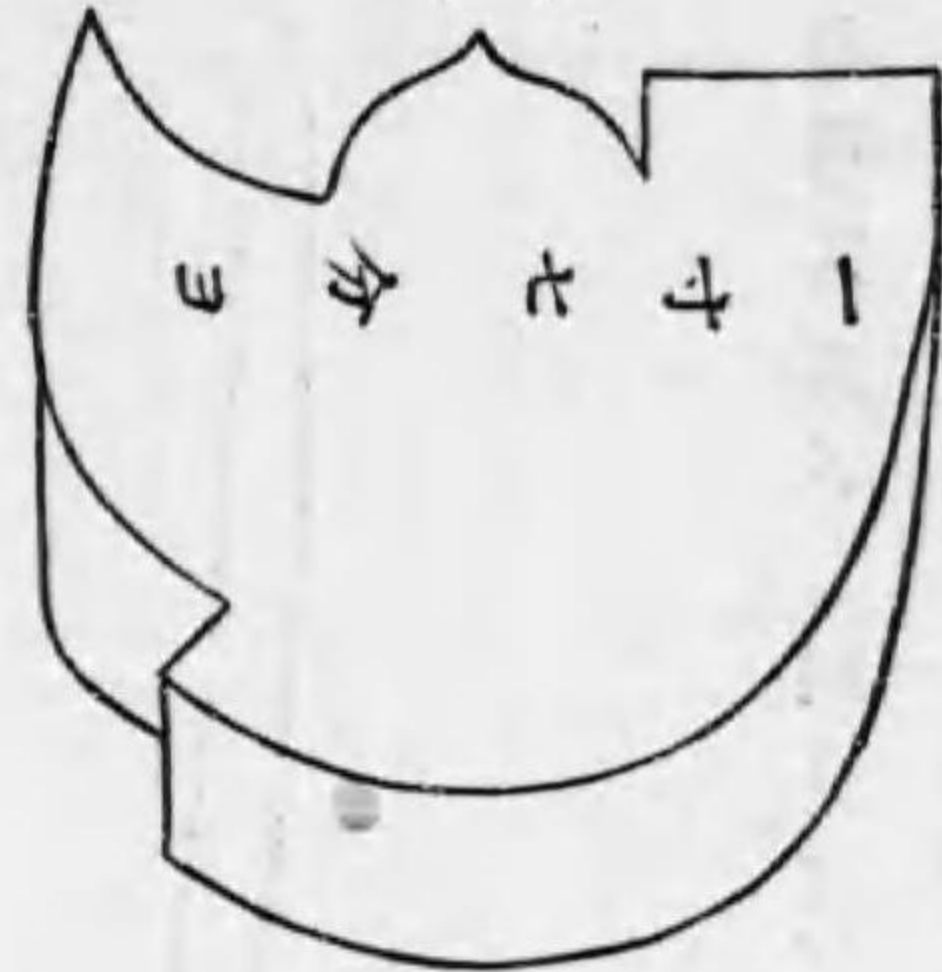
◎かめの圖 (一)



一、フクラスズメ(福良雀) (二)むきかけ。(三)出來あがり(三)よこより見るところ  
 一、アフヒ(葵) (二)むきやう(二)の様にして、左右をひきく、中央を高さやうに丸み



圖のめじすらくふ (一)



(二)

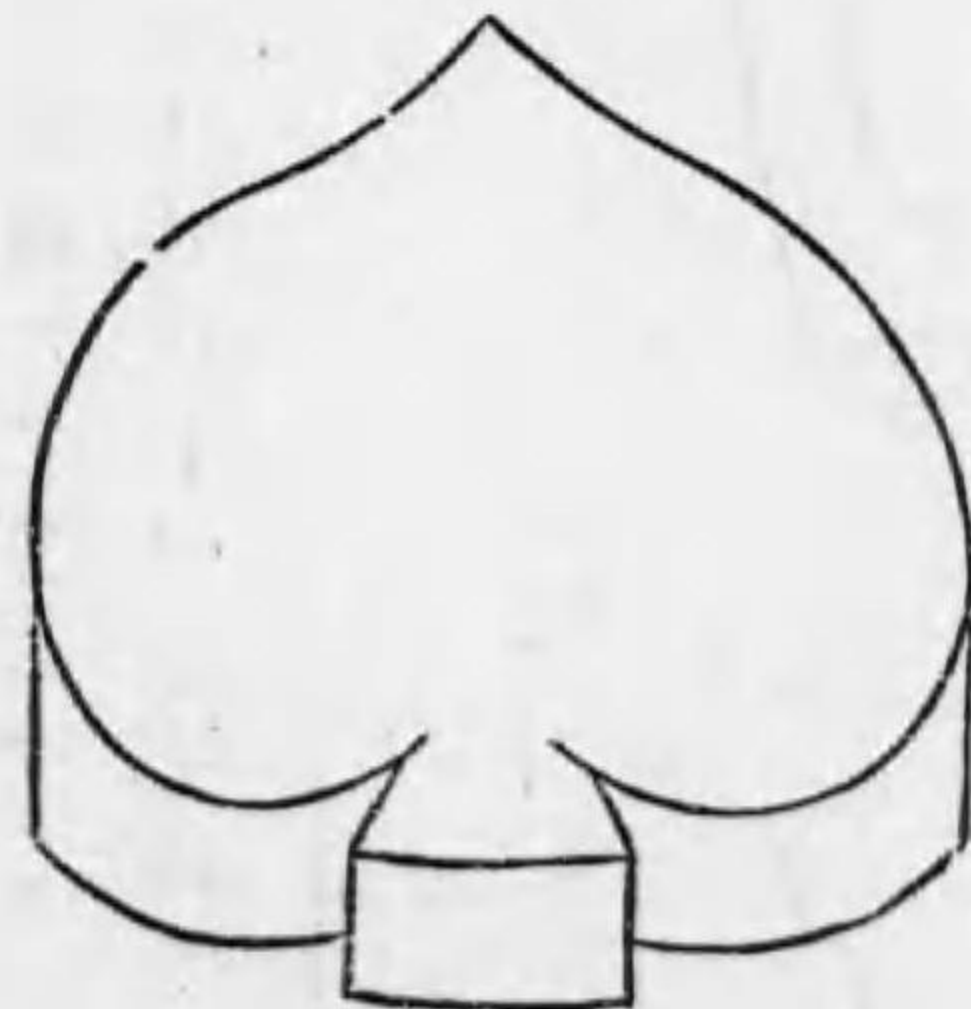


(三)

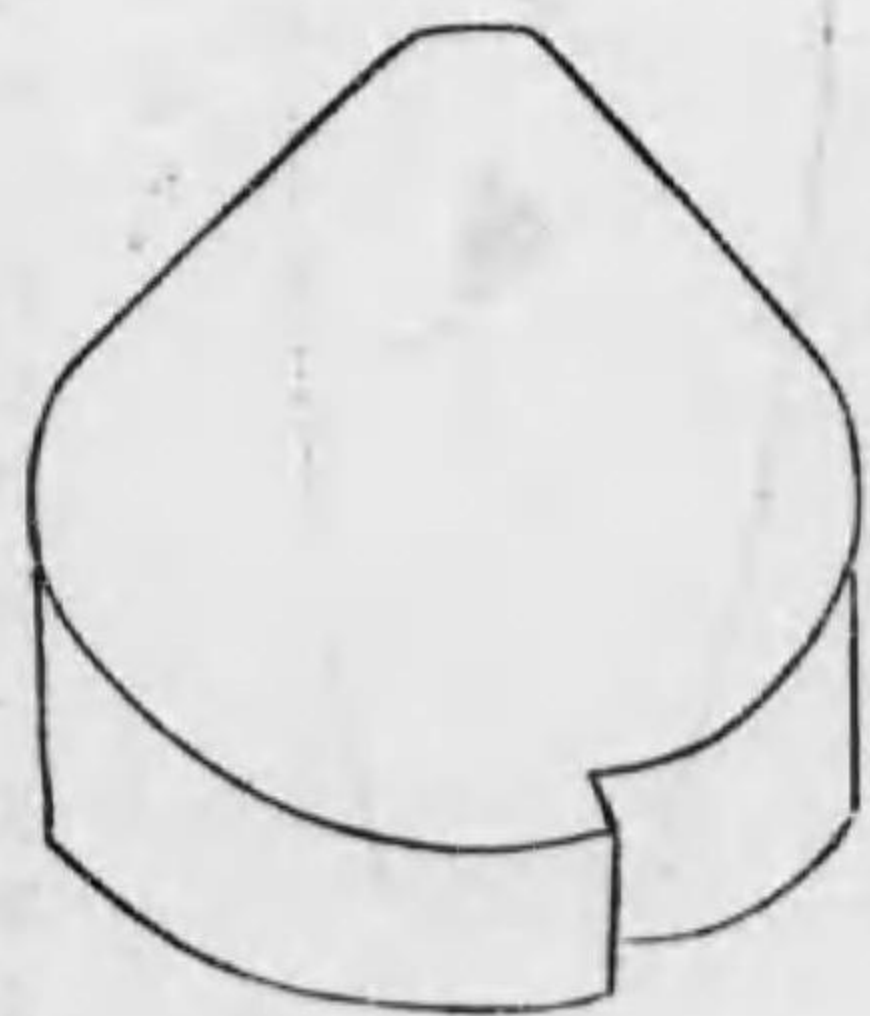


整に丸く割きおとす

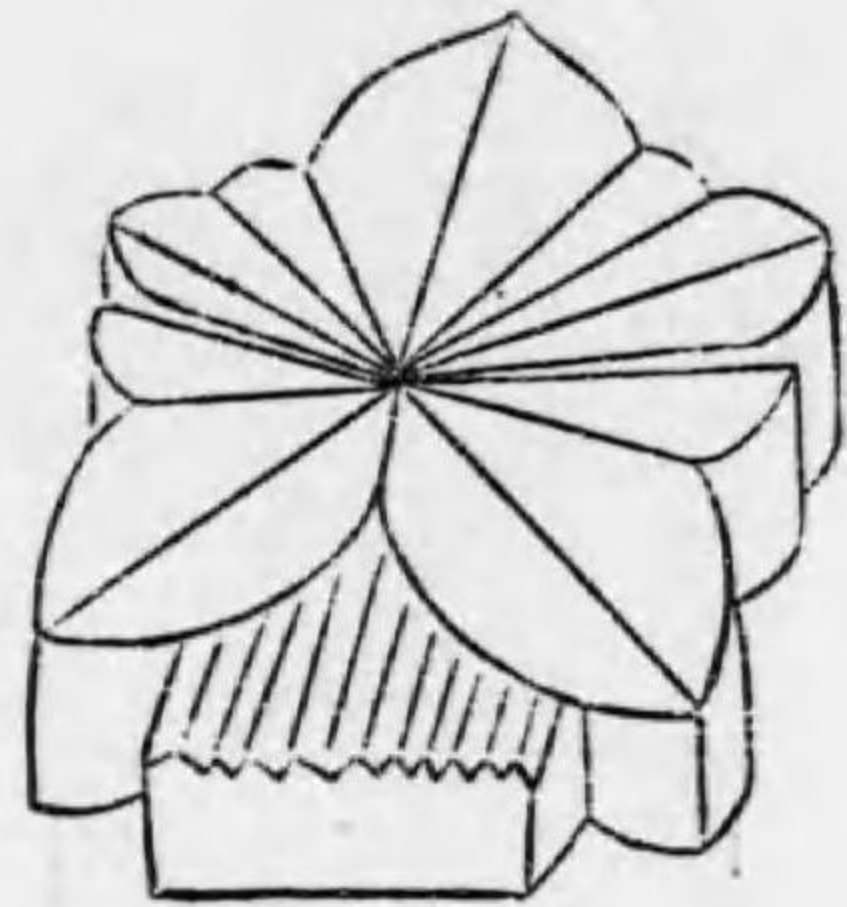
◎あふひの圖 (一)



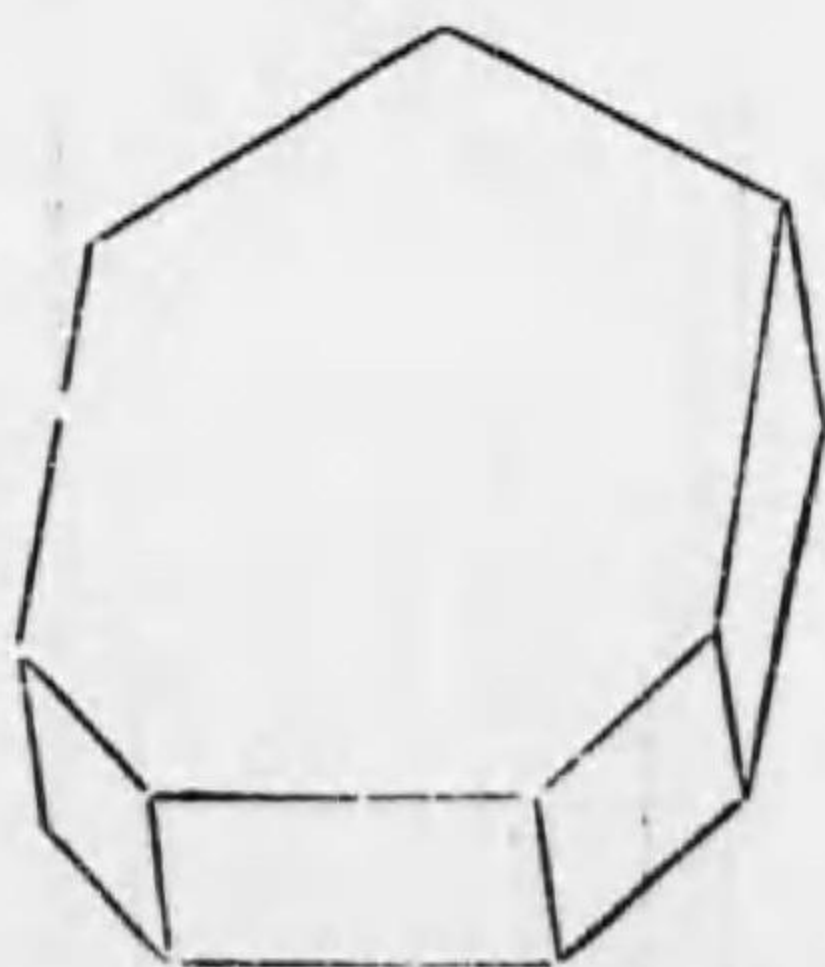
(二)



◎あもかだの圖 (一)



(二)



つけて、右より左へどむき  
おとすべし  
一、オモダカ (澤瀉)  
一、モミチ (紅葉)  
一、ユキワ (雪輪) 六角  
の切取にて、圖のごとくむ  
きあぐるなり。穴はつぼ

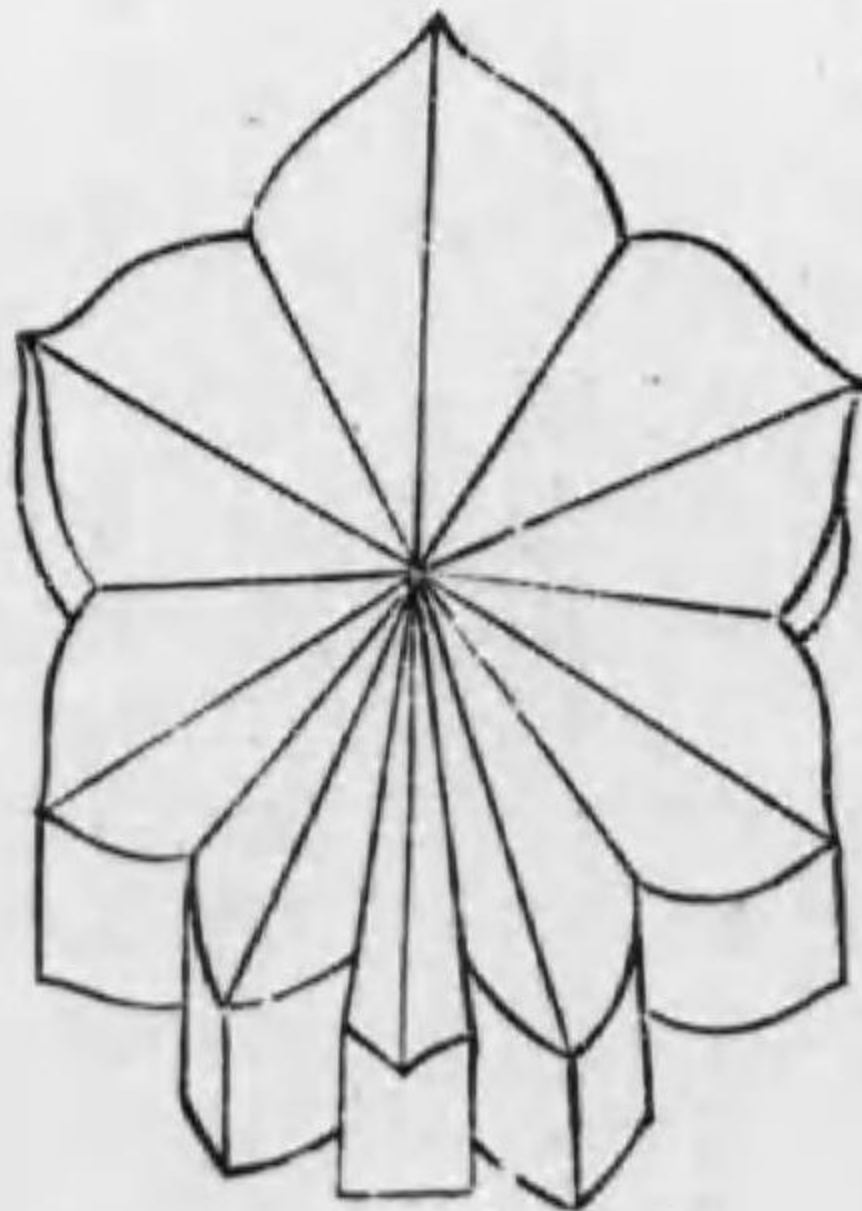
錐にてもみてあく  
る。

一、チャキム (茶巾)  
(二) 角形を圖の  
様にむく (二) 四方の  
角々に切目入る、  
(三) 裏の圖 (四) 出来

◎ちみもの圖 (二)

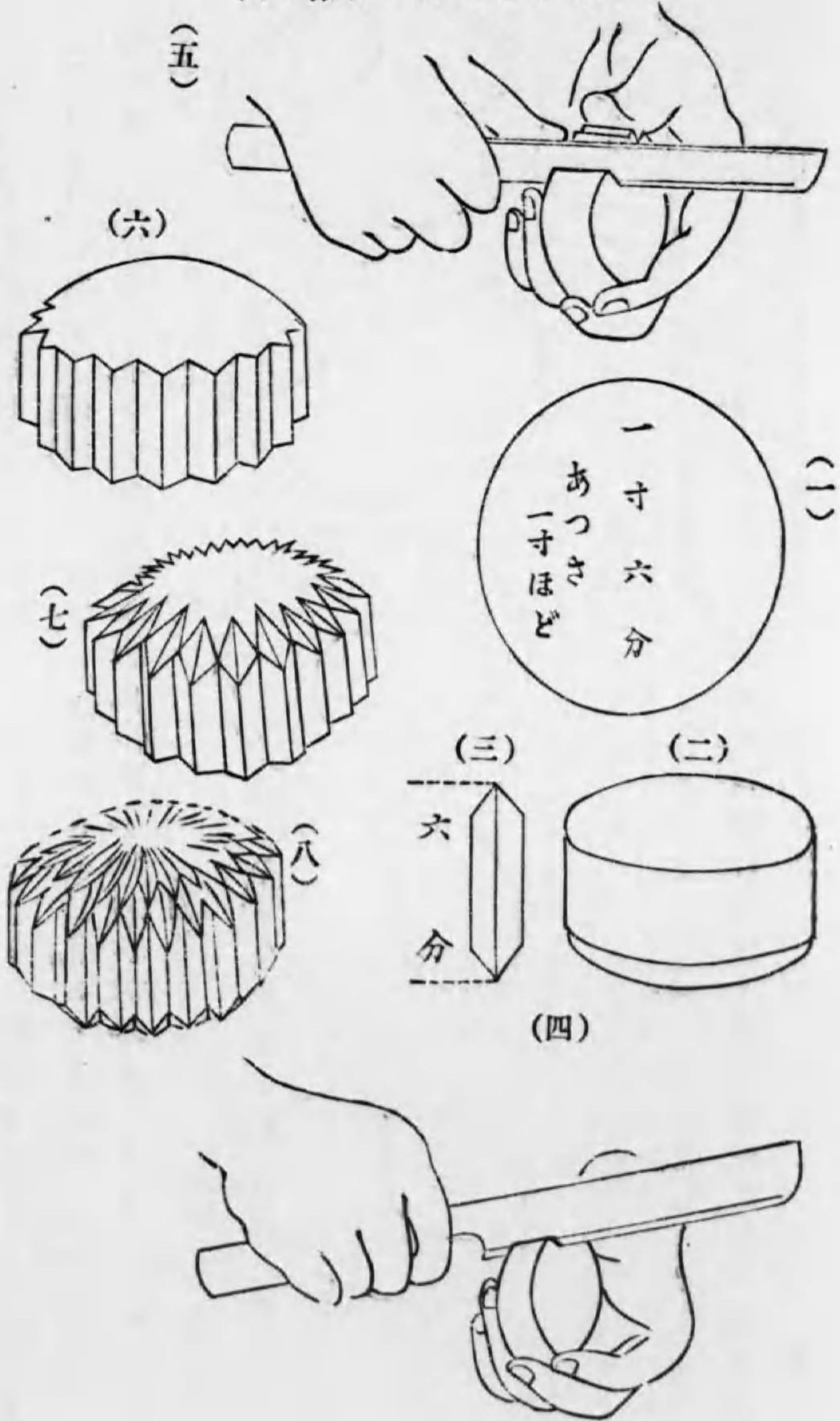


(一)

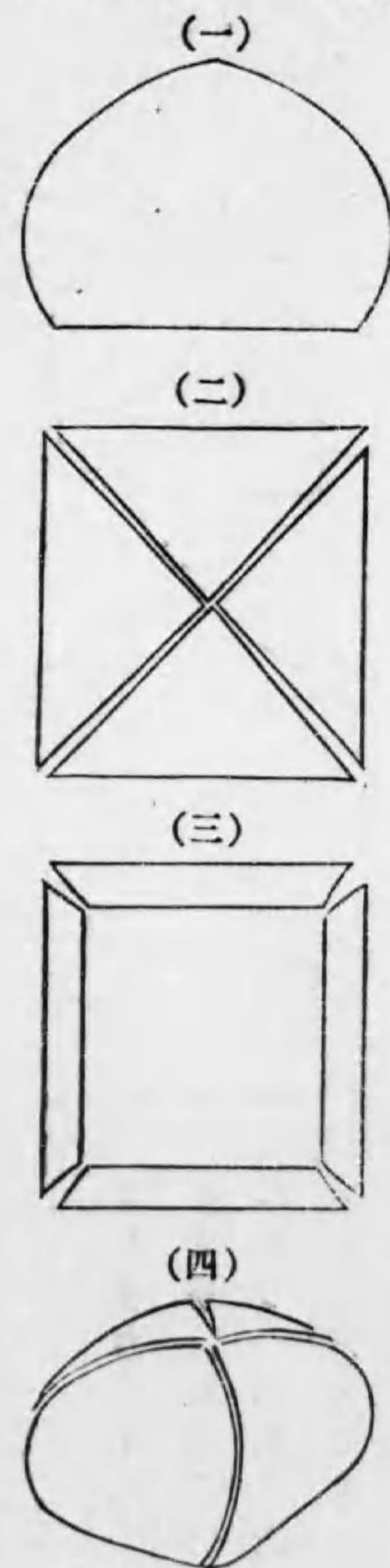




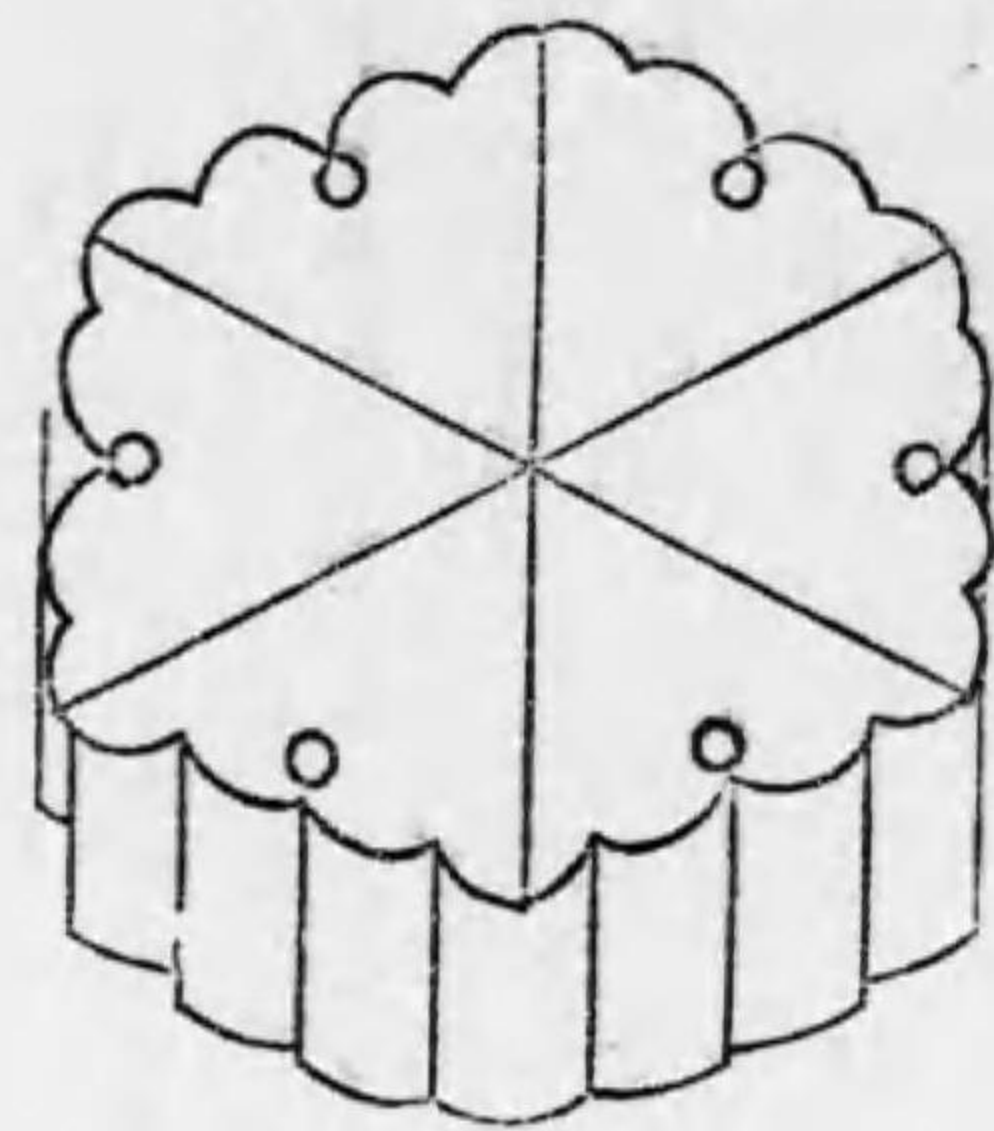
◎かむろぎく切く様圖



◎ちやんきん様圖



◎ゆきわの圖



日本料理法大成

上り。  
 一、カムロギク（禿童菊）一名いしゐぎくともいへり、家傳に作り初めたる故の名なる様につたふる切方なり。（一）切ざり（二）面をどる（三）切込寸法（四）切こみ様（五）同（六）中の切込（七）上の切込（八）其上の切込と中より下うらの方の切込つけて出上りの圖なり。△以上小形の物は、くわむにて専

らむくもの多し中にも此かむろ菊はくわるにてつくるに最もよろしき切方なり  
 一、ミツグリ（水栗） 剝様に江戸形と京阪形との二種あり元祿版『茶湯献立集』  
 水栗を出す賞翫なり栗のむきやうわたり、いきちがひ、ともゑとて三つの栗が式正  
 (一)



(一)

(二)

(三)

(四)

(五)

なりと見ゆ。

◎こののはの圖



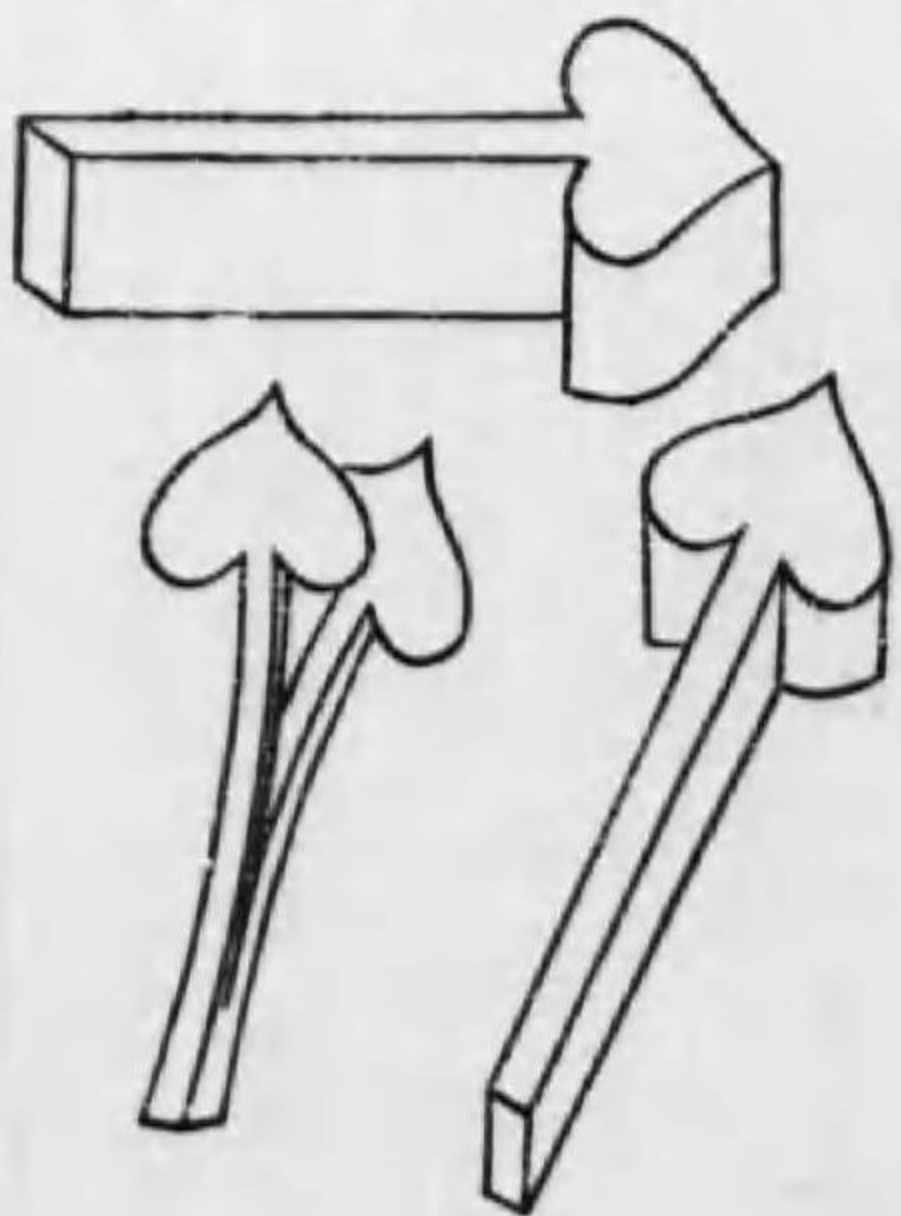
◎みづぐりの圖(一)江戸形むきばしめ(二)  
 三江戸形の様なり(四)五京阪形なり是は江  
 戸形とちがひて栗を堅にして兩方一圖の

◎まつがえの圖



如くへぎとりて扱むきなすなり。  
 一、コノハ（木の葉） 木葉生姜の切様なり、膾のけんにつかふもの  
 なり、此他この葉の形いろいろあり。  
 一、マツガエ（松枝） これもけん  
 につかふ、ひねしやうがにて剥き木

ふたばあひの圖



口に薄く切りて膾盛たる上におく。  
 一、フタバアフヒ（二葉葵） これもけんにつか  
 ふ、木口につけて、きりて、二枚づゝ、圖の如くする  
 一、フデシヤウガ（筆生姜） 俗に新生姜といふ  
 初生嫩芽（はじかみ）の大きなるをもてむき、針着につかふ、其他の焼物にも酢ざりて

◎ふでしやうがの圖



（鍋にて酢煮し  
 て、取あげて新  
 しき生酢に入

れて色よくしてつかふなり。

一、フクメシヤウガ (覆面又福目生姜)



(一) うちこみ

◎ふくめしやうがの圖



(三) ひらく

一、コノハシヤウガ (木葉生姜) いろいろあり。

◎このはしやうがの圖



△むきやう前のけん同じ。

一、アヤメシヤウガ (菖蒲生姜) はじかみの太きをえらびて剥くべし。

◎あやめしやうがの圖



◎よこざくら

(一)



(二)



(三)



一、ヨコザクラ (横櫻花) こざくらくわゐさくらぐわゐともいふ。  
(一)剥はじめ(二)うでなを剥出し皮をむく(三)二つ

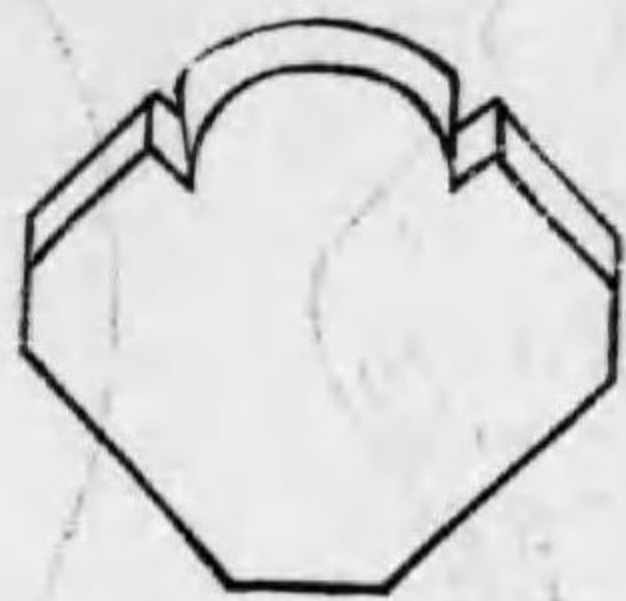
切。

一、チャウジ (丁字) 慈菇にてむく(一)むきはじめ切込つけて中を大きくむく、左右小さく。(二)二つ切の切口(三)同皮むきたる方。



一三三  
△右さくらちやじともくわの湯煮して後味つけて煮しむるなり。

圖のぬりゆみつか◎ 圖のむわくじうやち



圖のうわくつも◎



一、ハナ  
ガツミ  
(花かつみ)  
百合根に  
とする。

一、モツクワ (木瓜) 右に同じいづれも一びらづ、かきとりて、剥き、湯煮して後に白煮にするなり。

剥花圖解 (かいしき物ともいふ)

一、ボタム (牡丹) 花辨

大根にてむくを常とす

(時により琉球芋にても

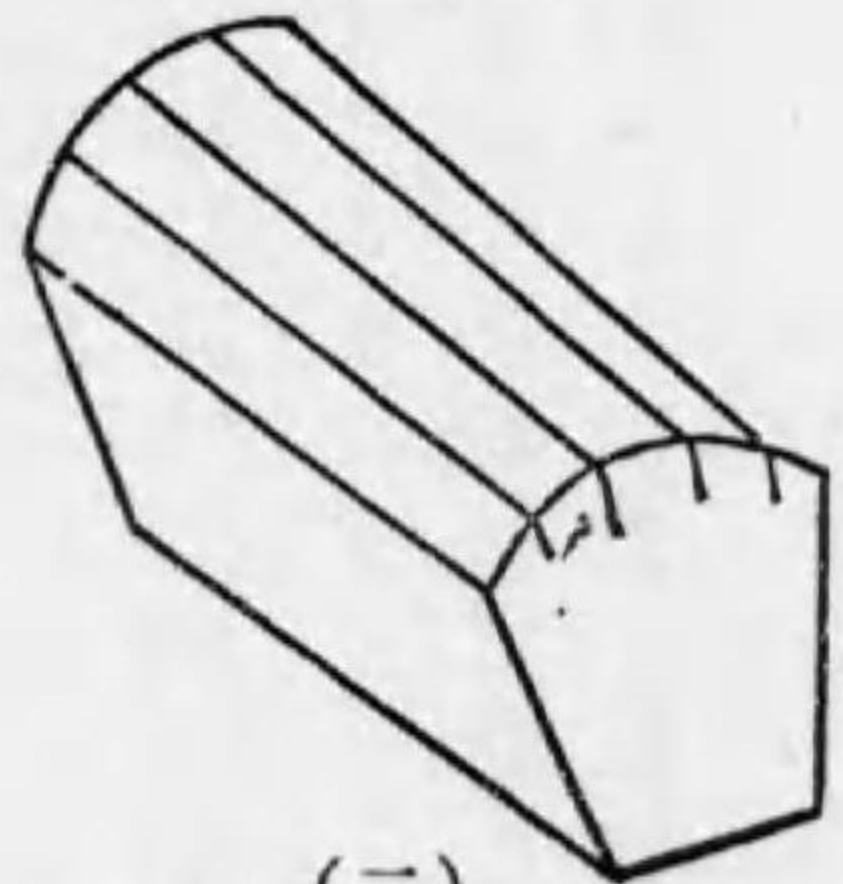
むき、又かぶらにてもむく

ことあり) うてなも同じ

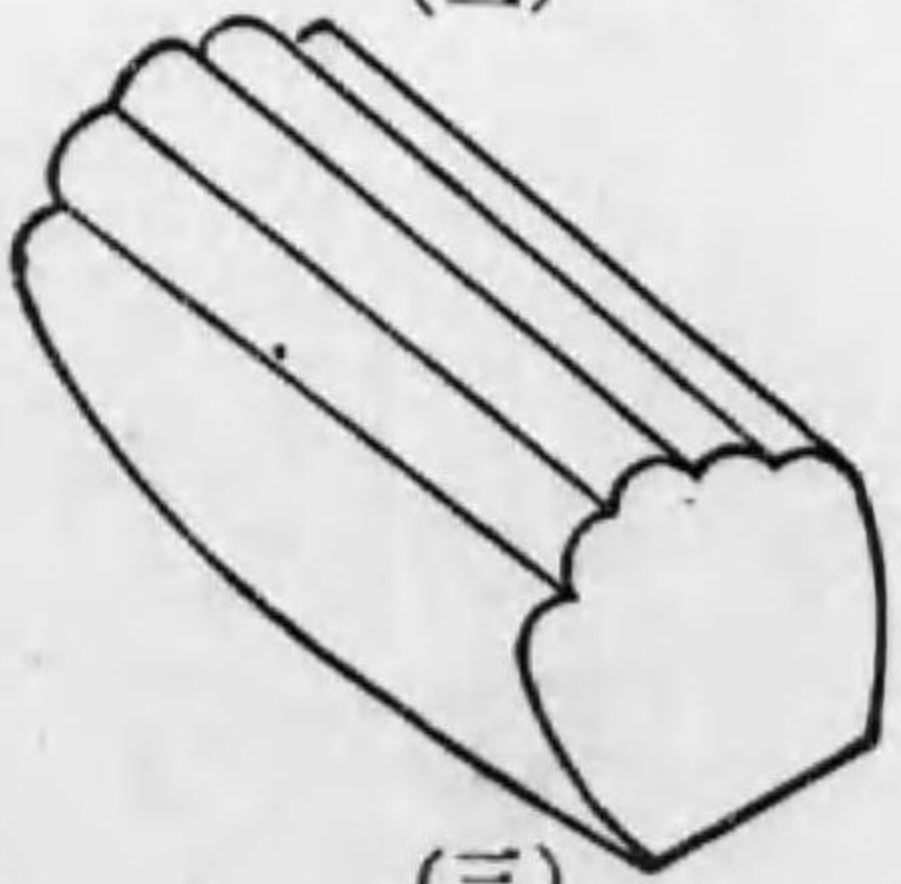
旬ひも同じ (時により風

流に蜜柑を其まゝつかふ

(一)



(二)



(三)



ことあり) つぼみはくはゐにてつくる

◎花びらこしらへ様(一)むきはじめ、切

目入る、(二)花びらにむく(三)同じく下の

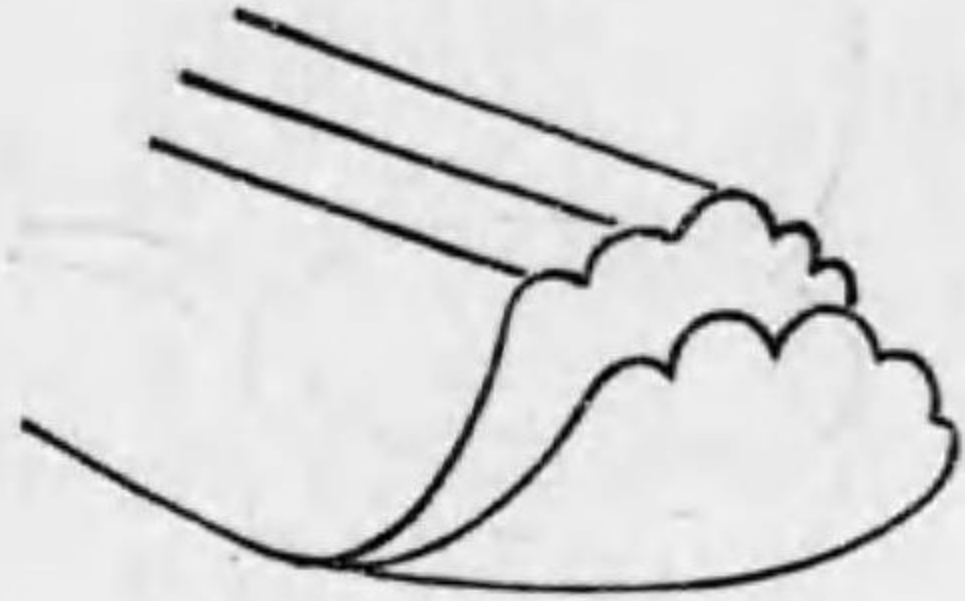
方を細くむく(四)何枚にもむく(五)むきた

るものはじめ薄く次第に中の方あつく

それより次第にうすくして、終りの方へ

とむきおとすなり。

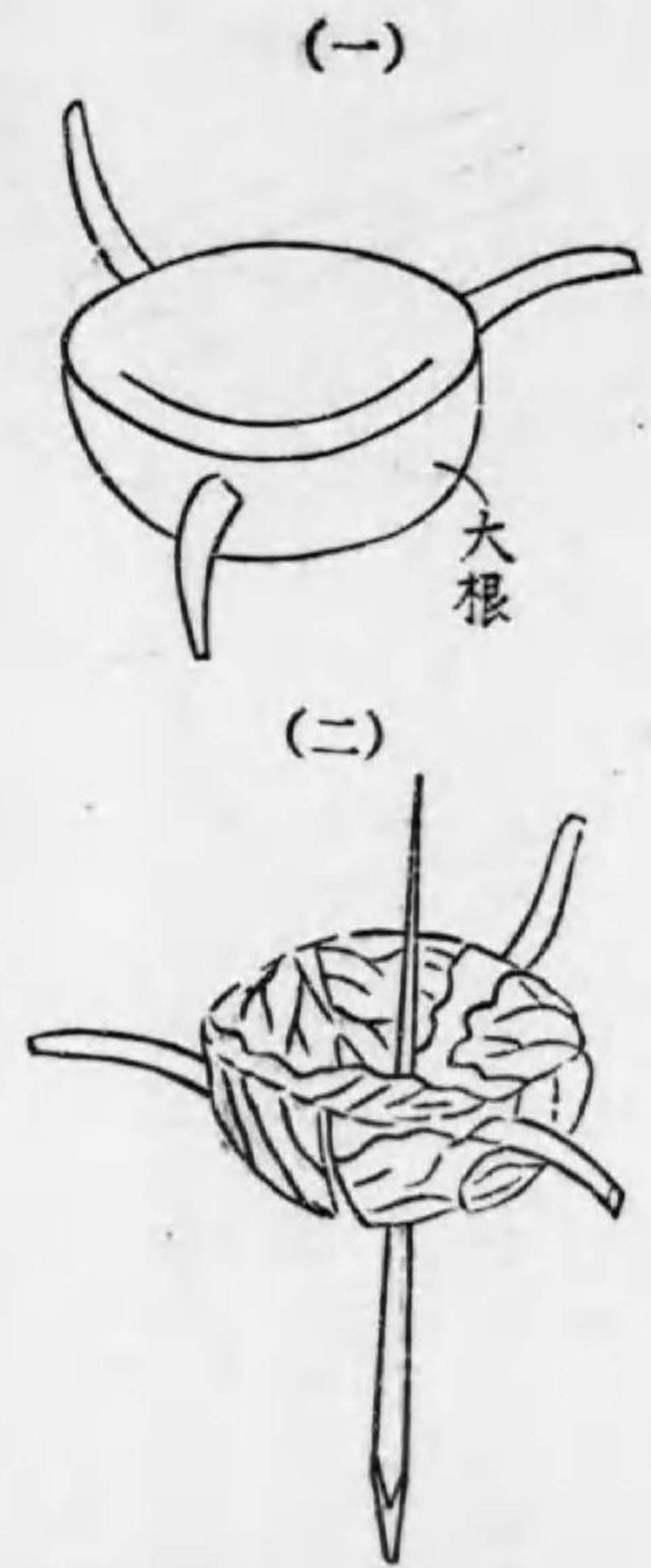
(四)



(五)

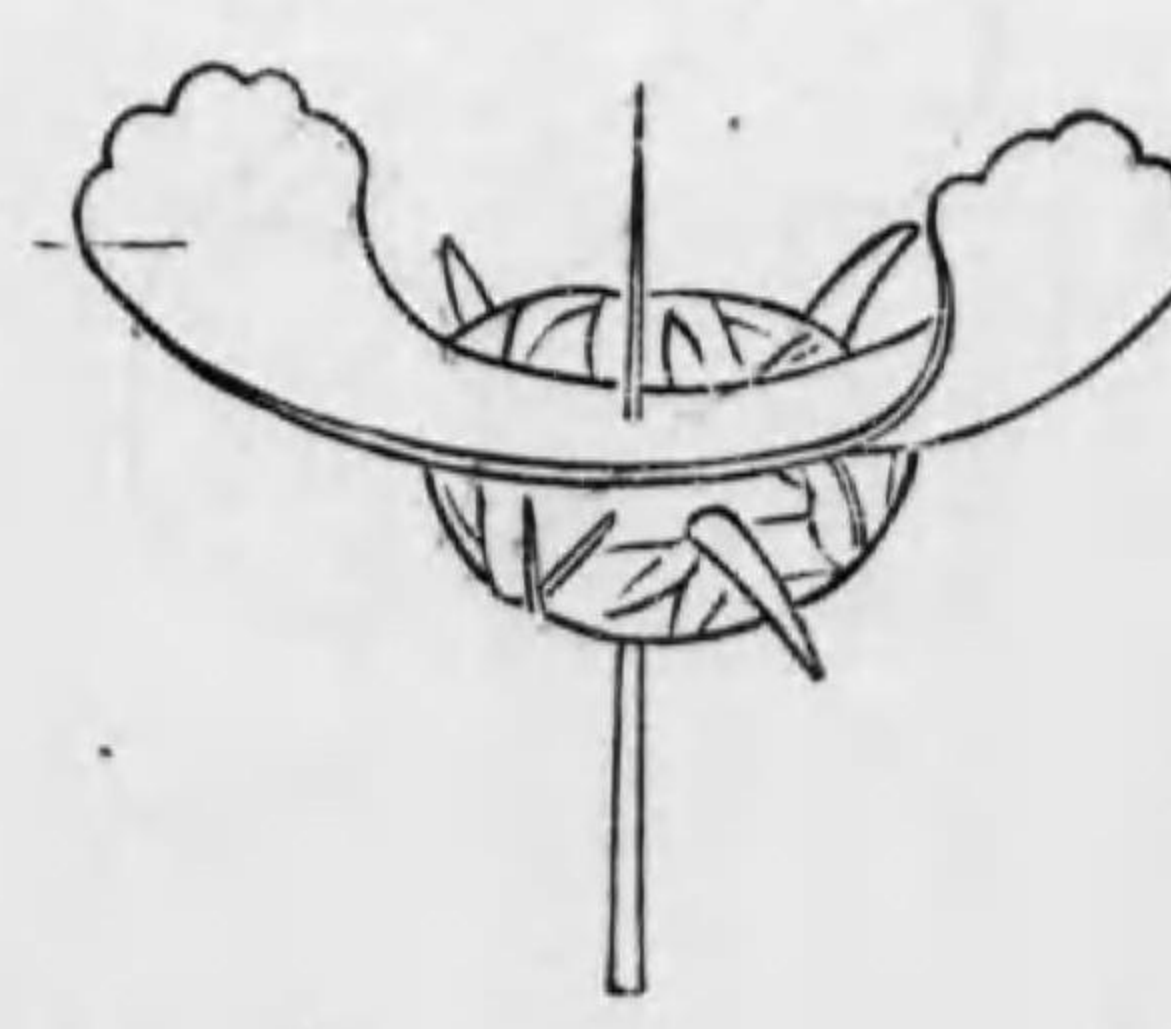


この少しと  
あはつしよ  
くあはつしよ



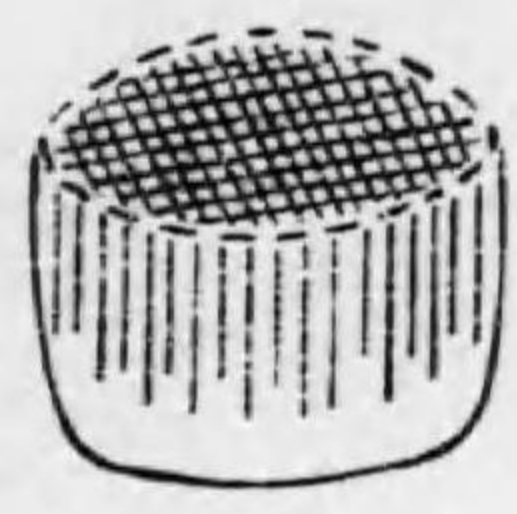
して巻く。

◎花びらくみ様圖の如く三枚を取ちがへにさしこみ其上に又三枚あひだくへ取ちがへに花びらの小ぶりなるを上へくささしてくみあぐる。  
 △右くむ前方にむきたる花びらを重ねて假に組合せたるまゝ、清水につけおき、扱いくつも漬たる後先より取出し大ぶりの花びらより一枚づゝ左の掌中に



◎うてなこしらへ様(二)丸く剝き、小刀にて中を少しえぐり、三所へつば錐にて穴をあけ大根の莖にて拵へたる葉を差込み(二)竹串をさして青菜ゆで、冷

のせて、右の人さし指を折まげ、其ふしの丸みの所にて静かに兩はしの所をおしこすりて、花びらのくるふ様にくせをつけながらくむなり(錐の柄の元の丸き物にてくせつけてもよし)此くせのつけ様にて花よく見ゆるなり、大根品よきを撰むべし、品あしきはくせつかぬなり。



◎匂ひこしらへ様この圖は胡蘿蔔にてしたるものなり、大こんにてするを常どす、其時は右うちこみたるを、黄葉の粉の上にのせて粉をつけすこしひらく様にして、くみたる花びらの中の串にさすなり

の方へ庖丁刀にて切込み三方よりつぐりに三所あなをほりて大根の莖にへてさしこみ、竹串をさして枝にさし



小ぐわゐ、中ぐわゐにて上けて切とり、つば錐にてめてどがりたる物をこしらこむなり、切とりたる所だ

け紅粉にて煮ぐるべし。  
 △慈菇なき時は大根にてつくる、此時は青菜にて巻く事、うてなに同じ、上の切こみは右と同様なり。



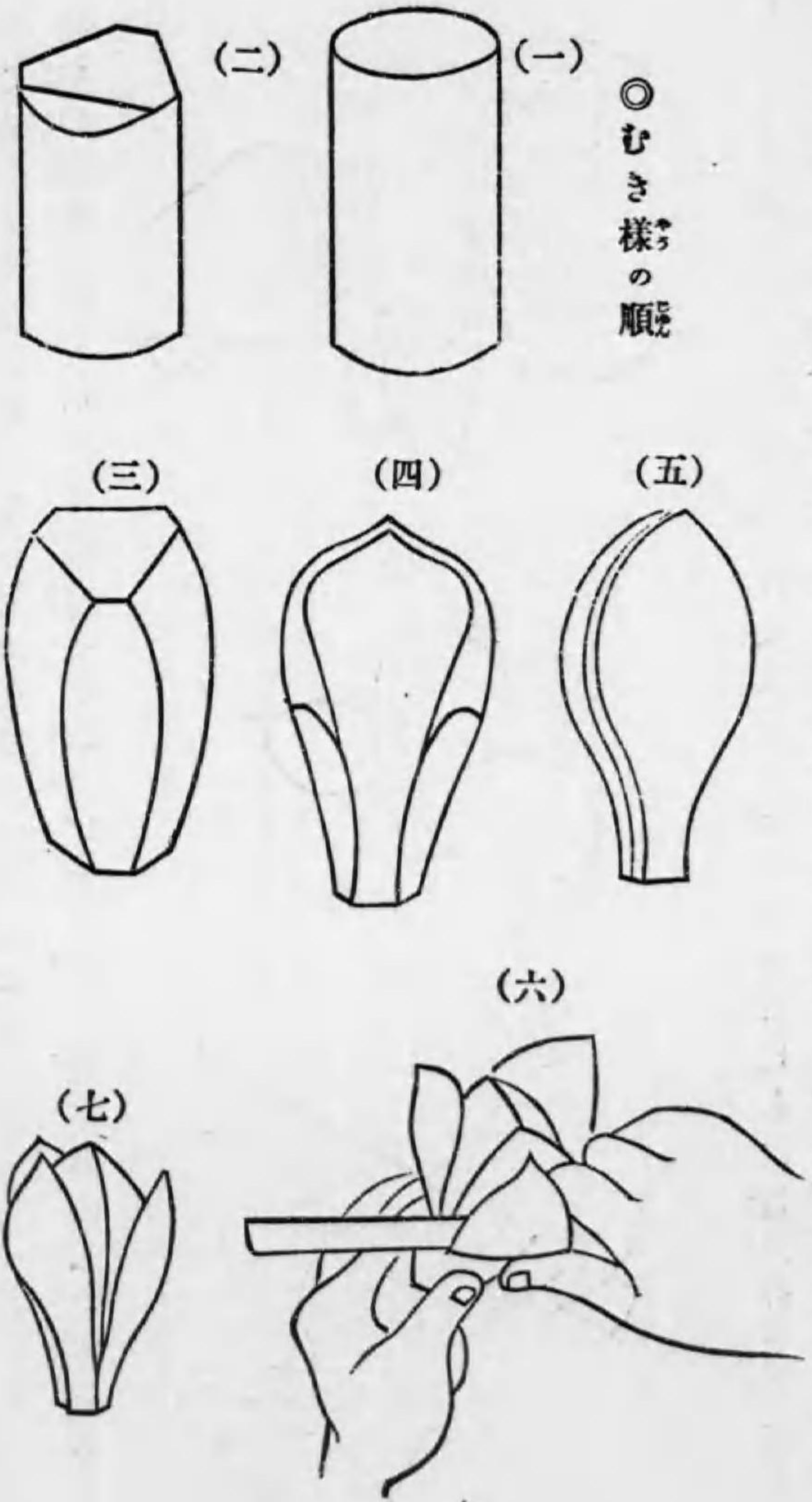
◎出来あがりたる花を、大鉢盛に組  
たつる時は、枝も大きく青木の枝  
にてつくる、葉を牡丹の葉形には  
さみてつかふなり、此所には刺身  
皿めい／＼盛につくる時の圖を  
出すなり、此時はたけ、ひく、組つ  
くる、扱皿にくみつけてのち花び  
らを紅粉にて一枚づゝ内の方よ  
り彩色すべし。

一、カキツバタ（燕子花）つばめ  
のどびかくる様なればとて、名附た  
りとかや、夏の刺身、あらひ等のかい  
しきにつかふ。

◎細き大根を三寸斗に切り、上の方

となすべき角を三方へ剝おとし、次に三三の様に三方を剝おとし、そ

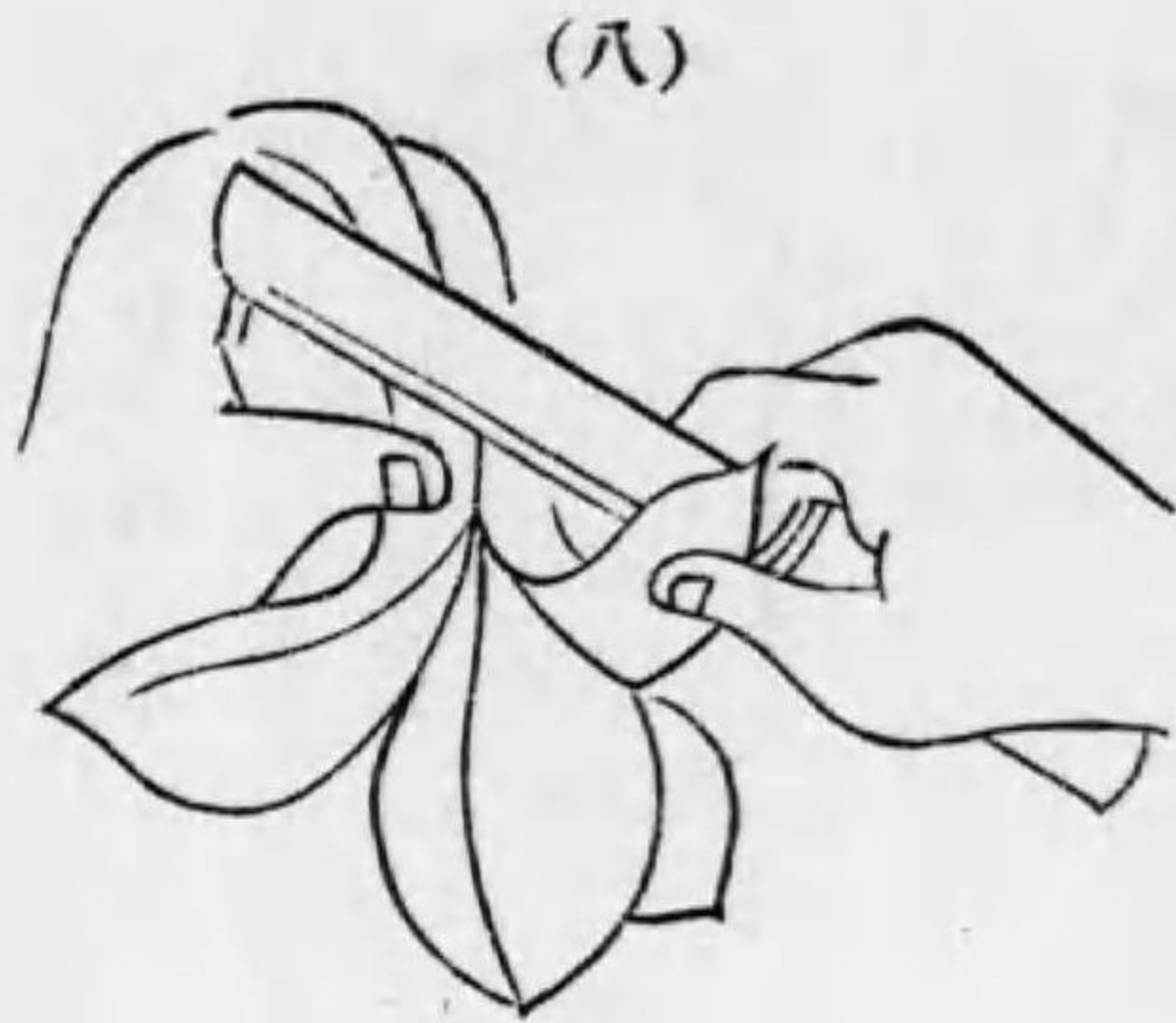
◎むき様の順



れより次第にむきおとして、上の方をとがるやうに(四)なし、小刀にて下の方を細く

えぐりて(五)の様にするなり、扱一番をどの花瓣を剥いたす事(六)の如し(七)は三方をむきこみたる圖なり、是にて外面の花瓣は出来たるなり。

◎中の花瓣をむきいだす様、右(七)を取上げ表の方へ庖丁刀の刃の方をあて、静



(八)



(九)



(十)

かにこきて花びらにくせをつけ(八)次に(九)中の角をおとし二番目の(十)花びらを剥いたす、其次に(十一)細き花瓣をむきいだし、それより中を少し剥なほして、三番目の

花びら(十二)を剥出し、其次に中にのこれる心を小刀にて取去る事(十三)の様にするし。

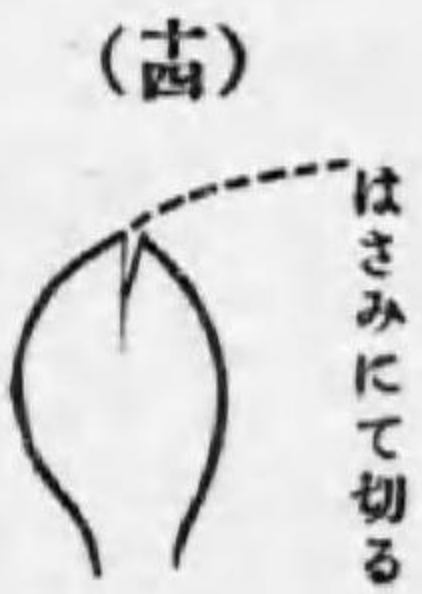


(十一)



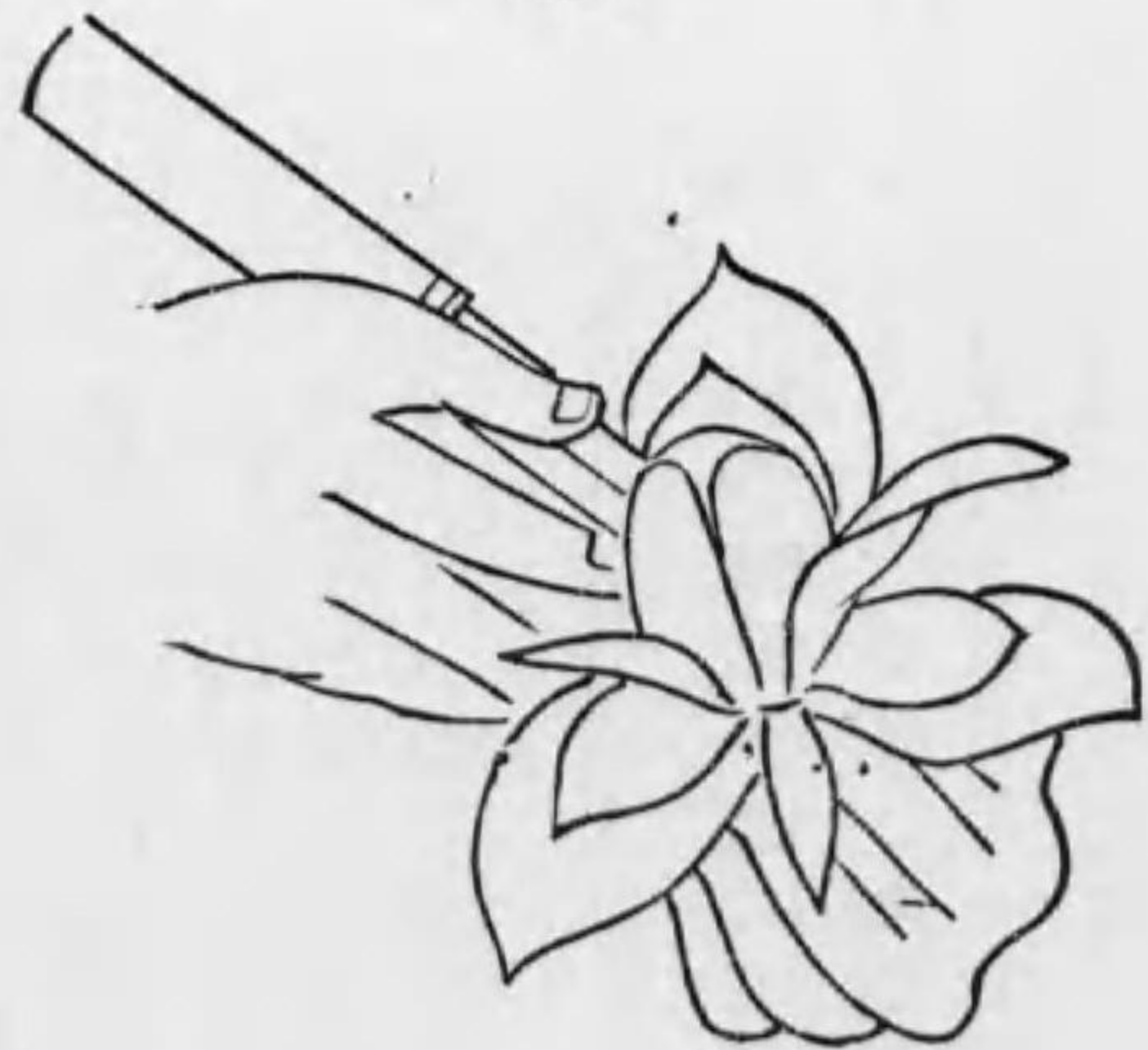
(十二)

(十三)



(十四)

はさみにて切る



△むく間も水にしめして剥くべし、むきあげて後は水に入れて、水をふくませ置き、さて取あげてくせをつけ、三番目の中の花瓣の先をはさみにて切る(十四)べし。

◎つぼみ剥きやう(一)大根細く丸くむきて圖の如くねちにむくなり(二)三方むきおとしたる(三)三方むきおとし剥きあげ下を細くする。



◎花つきと葉こしらへ様 軸も葉もはらんを切つてつくる軸に切たる葉を絲にて巻つくる其中へつぼみも花も串にてさしこむなり絲はもえぎのねりぐりの

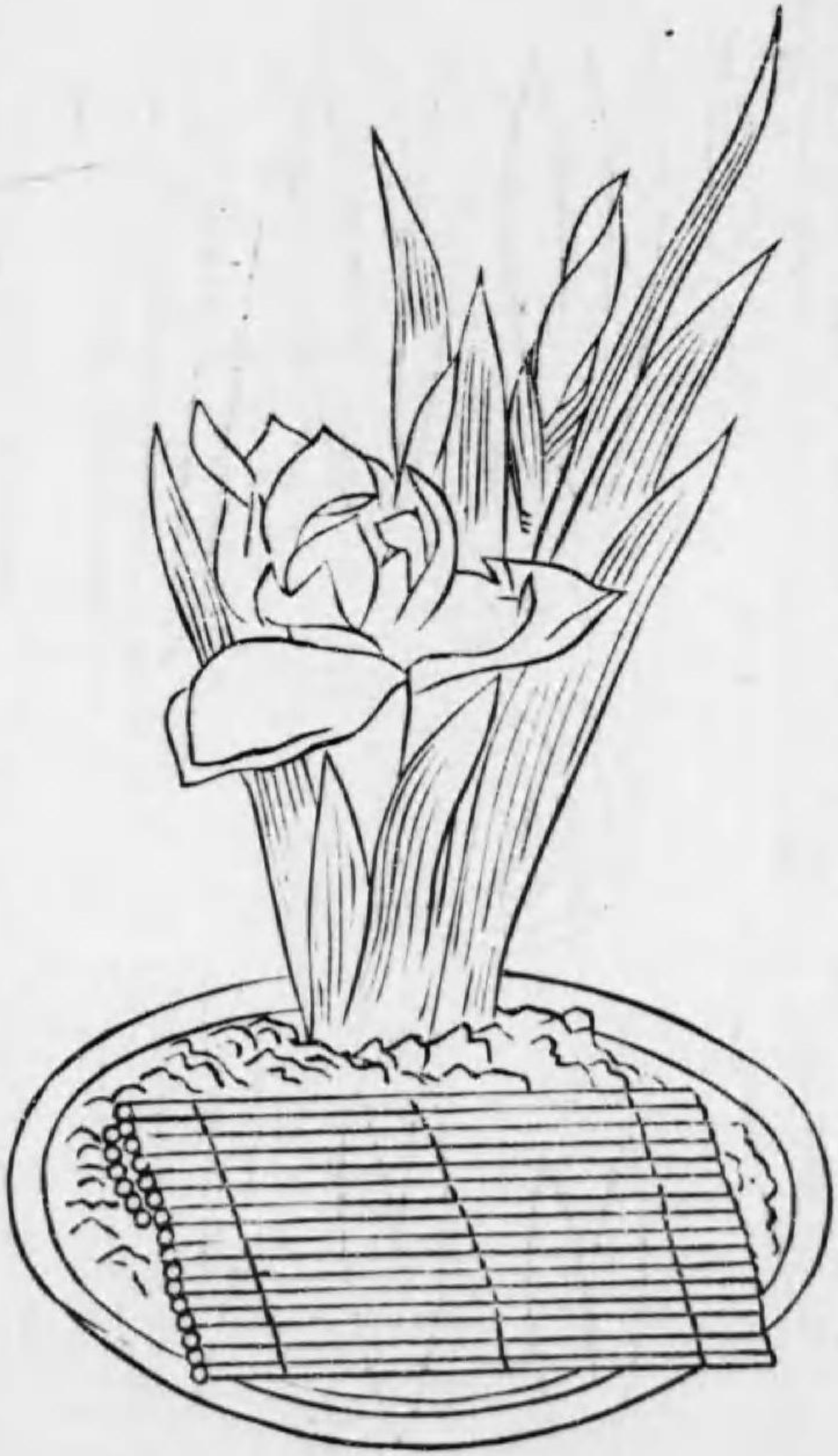


糊ひきたる物にてまくべし次に葉を圖の如く切りて糸にて巻て組合せ皿に大根の臺を丈夫にこしらへて串にてどめおき

其所へつぼぎりにて穴をあけて組合せたる葉と軸とをさしこみ根元に大根のかつらむきを水の様に盛て其前によせて玉製すたれ又は竹製にてもおきて刺身類

をもちるなり△花は彩色したるを白きまゝなるをませてよし△花びらは先端の方うすく元の方あつくなる様にむくべしよく手習ひて知るべし委細は筆にかきつくしがたし

△めい／＼皿に組立たる圖なり大鉢の時は八つ橋なごかけわたしてかきつばたを多くかざるなり。



言の料理のかいしきにつかふ時は色々菊も菊合せも名目をいふべしたの客膳にはらんぎくよびてよし刺身口取肴鉢水菓子にも飾るべし器物は大皿盛

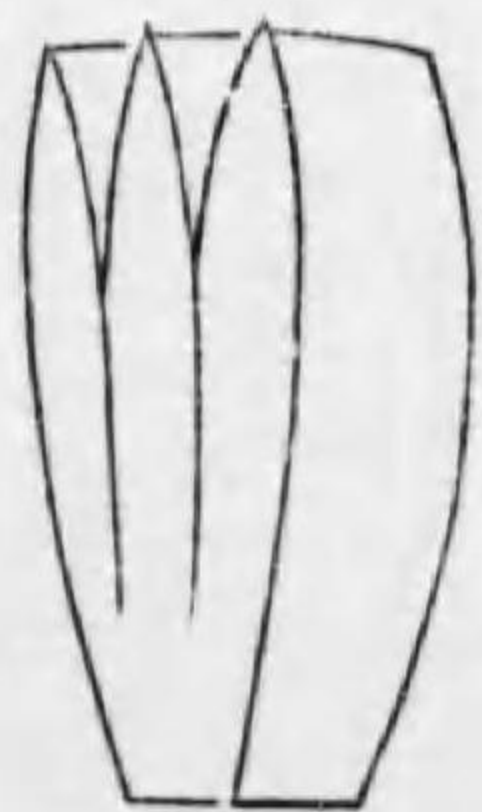


にても臺盛にても、硯蓋盛にてもよし。

◎花びらむきやうの次第(一)大根赤大根午莠などにても、圖の如く、長さ二寸二分



(一)



(二)



(三)



(九)



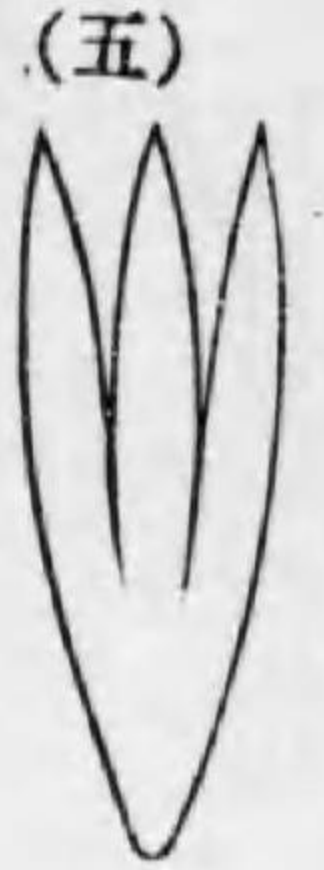
(四)



(六)



(八)



(五)

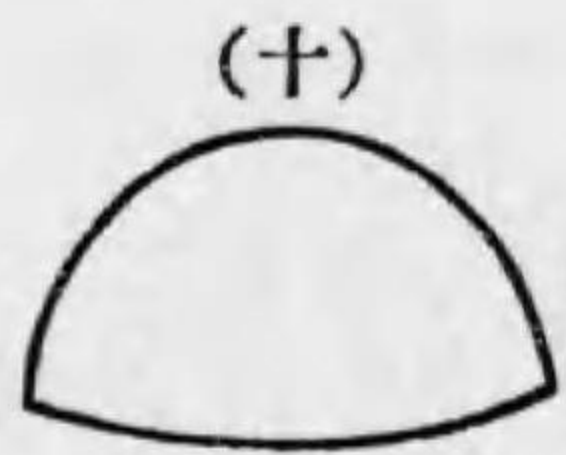


(七)

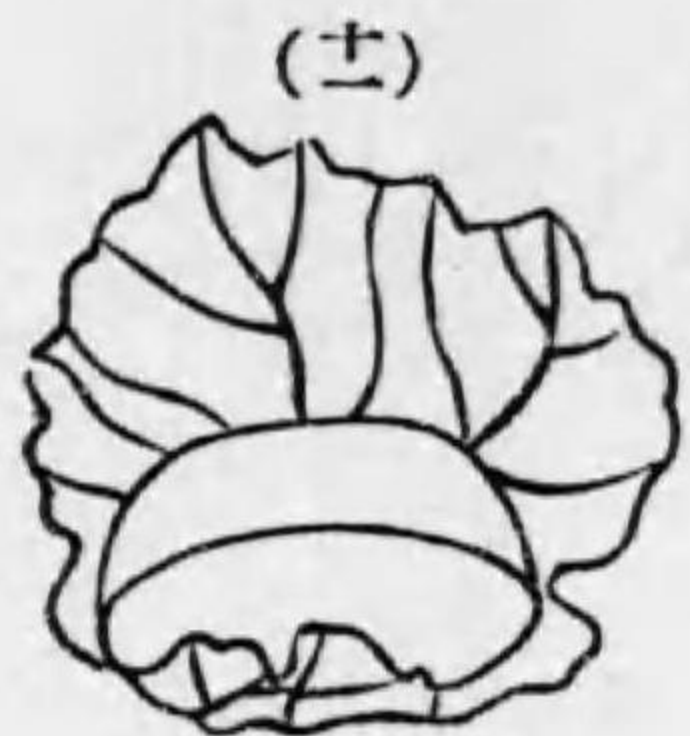
目の所より剥て花びらをつくる、扱木口切にして(三、四、五)は中の花びらなり、△右木

口切にしたるを水に入れて、いきいきとしたるを取あげ庖丁刀にてくるひをつくること(六)の如くなすべし、但し其品によりいろくに出来るなり、形状さだめがたし(七)は内の方に入る花びらなり(八、九)も同じ、これも水につけくせをつくるなり。

◎花くみつけ様(十)うてな丸くつくり、内を少し小刀にて抉り(十一)青菜ゆで、水



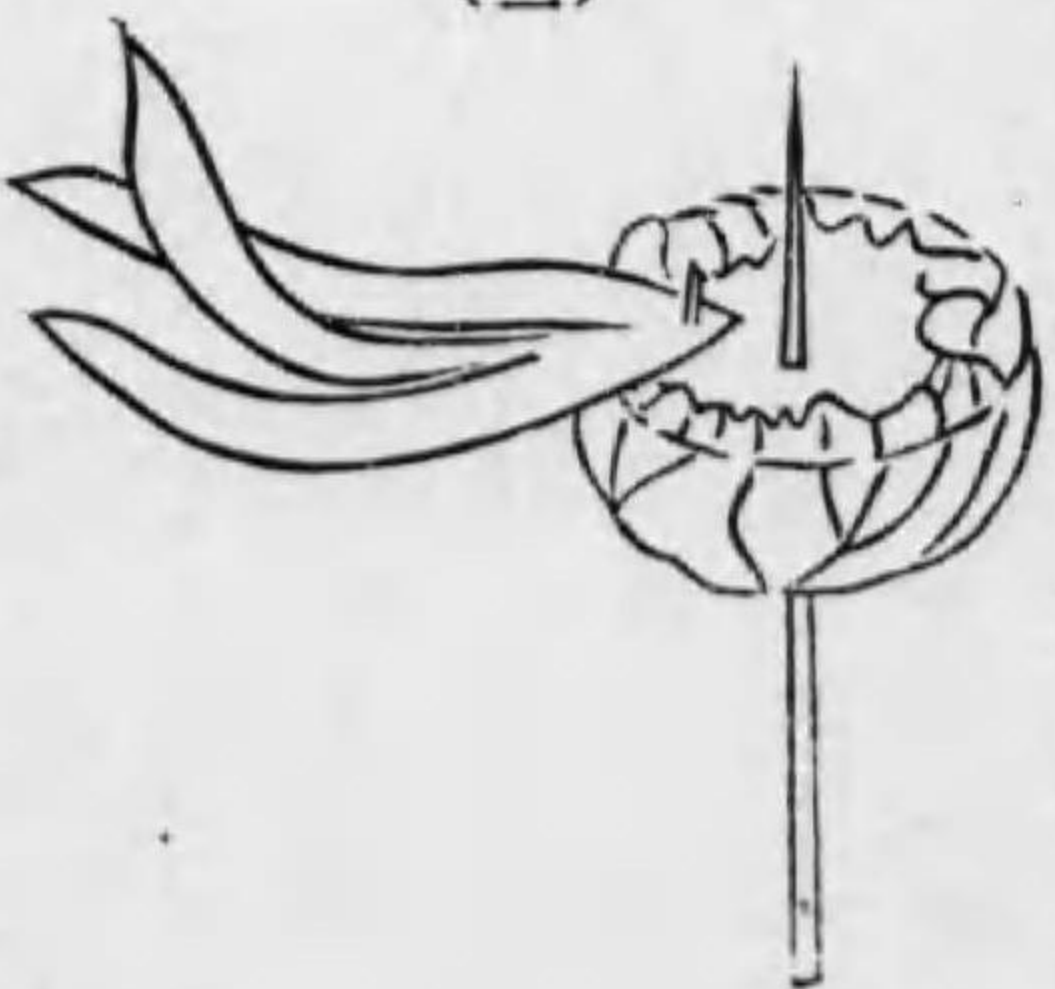
(十)



(十一)



(十二)



(十三)

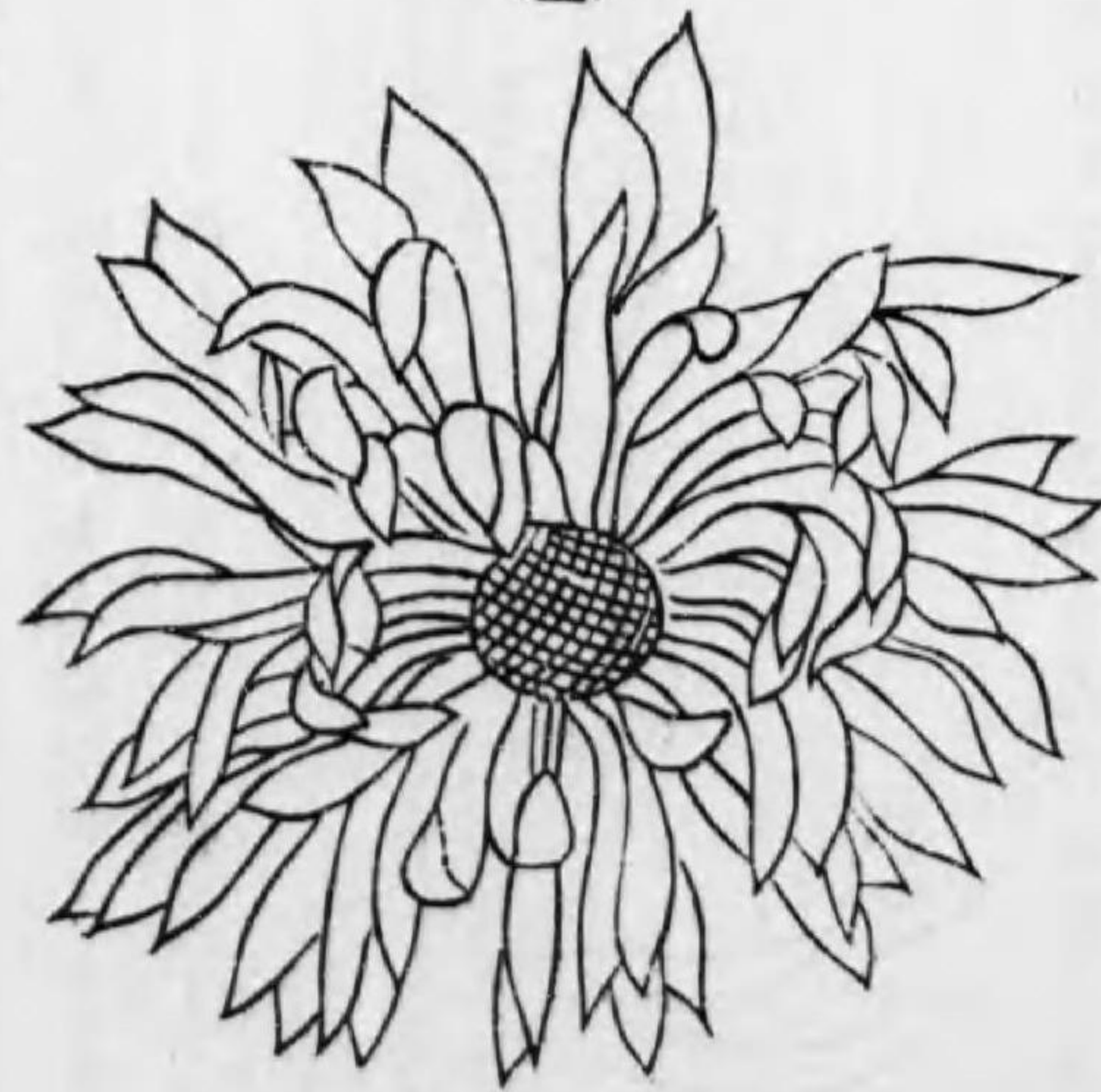
に冷したるにて巻く、十二心に串をさし串の下の方を假に大根の臺にさして立ておき、(十三)花びらを一枚づゝくせつけながら、小ぐしにて留る、それより一廻りどめをはりたらば、次の小ぶりの花びらを其あひだくに小ぐしにてとめ、又一廻り

して次の小ぶりの花びらをだん／＼上にかさねあぐるなり、いづれも小ぐしにて  
とめてよし(十四)掬中の匂ひを串の先にさして、上をしつかどおさへ留るなり、此圖

△中輪の圖



△大輪の圖 (十五)



き物をむきて、匂ひの形になし、庖丁刀にてよこに切目を細かに打込み、少しひらか  
ぐるなり。  
◎匂ひ小  
ぐし(十六)丸

してつかふ(十七)ほそぐし削る様は、まづふるき皮竹を薄く削り、其さきの方を割か



(十七)



(十八)

けになし、左の手にて捻りながら板の上のせて小刀にて先のとがるやうに削る

(十八)の如くも今少し長

◎つぼみの様、大根其



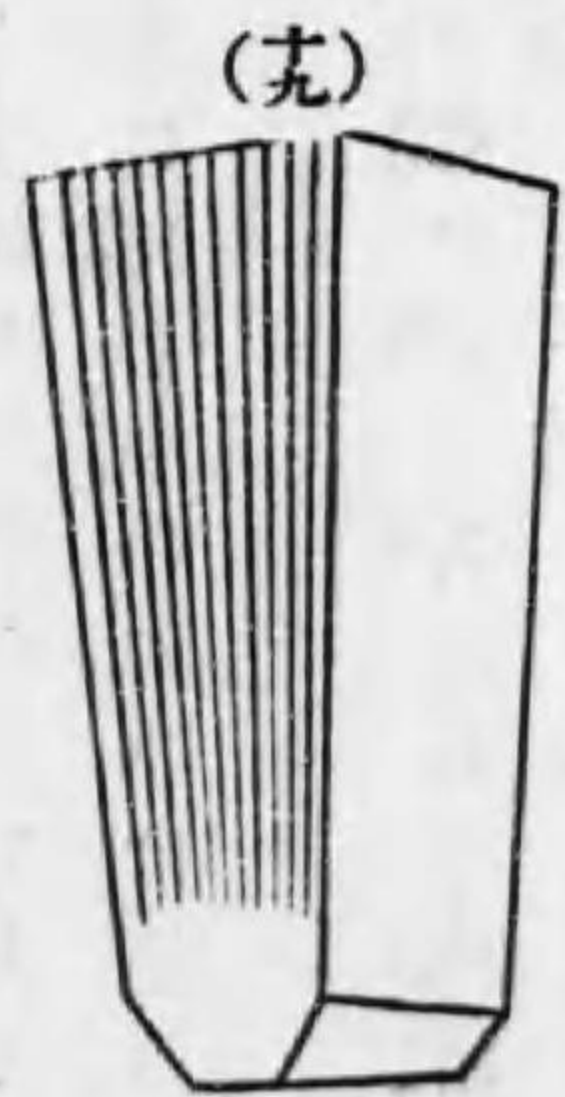
くも切てつかふなり。外の物にても、丸の下の方は青菜に

(十九)

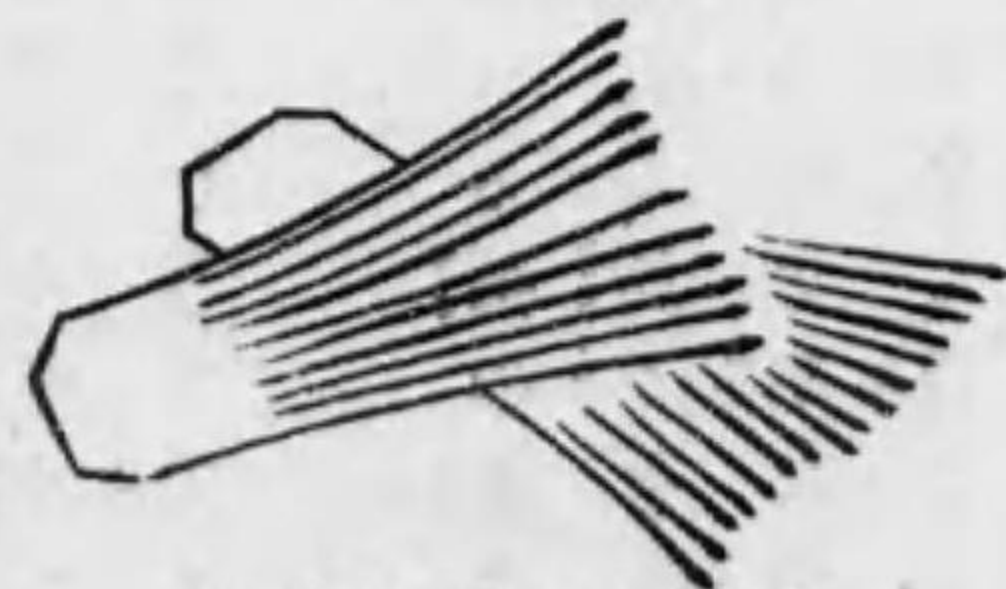
て、同じく包みて、串を心にさしておく、

◎にんじん、ごぼうにてする

花びら(十九)長さ二寸餘上の方のは、六分、下の方も同じ厚さ七分位に切て庖丁刀にて細く



(二十)



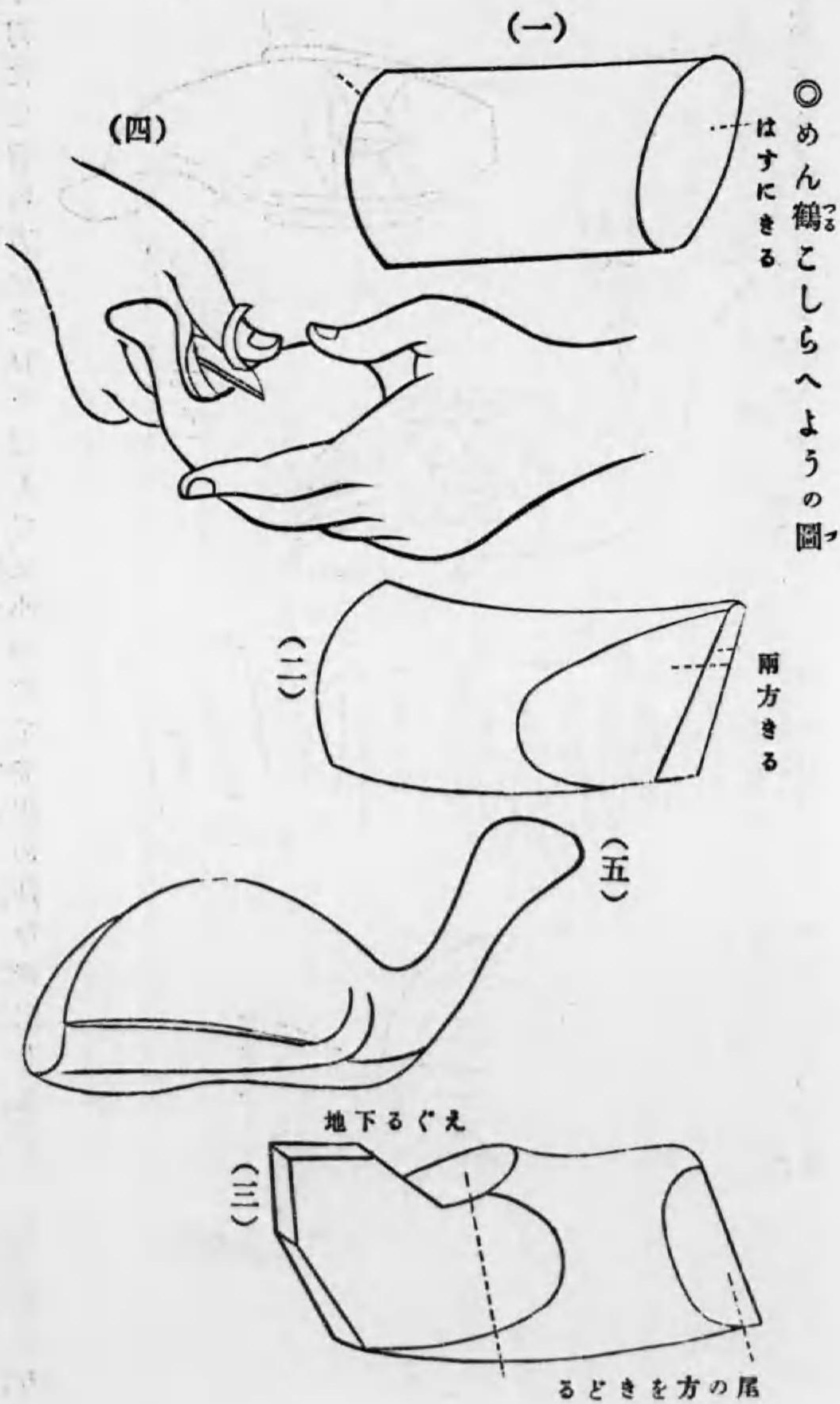
(二十一) (りなすはるくてけつに水)

打込て(二十)木口より切る△是も寸法大中小ありて、大より組はじめ、中、小どかさねてくむ一々串にて留る事前の菊に同じ、中の匂ひは、他の物にてむきて入る、但し同じ色にてもよし。

◎右組立は、いづれも組あげたる物を水に入れおき枝組にかゝる、菊の葉は本物なり、まづ大根を臺にして、菊の枝をたて、蔑を一枝ごとに添てたて、所々を糸にて結びてしつかりとしておき、其枝の根元には三島のりの青きものを水にひたし、ほりてほぐして、大根の見えぬ様になし、又其だいの下地にも敷て、扱さかな物を盛付けて、のちに、菊花を一輪々々枝の先に(是は眼だゝぬ様に、よしの先を其枝の先に揃へて切て置きて、其よしの先の穴に串をさすなり)さしておくべし。

作り物圖解(作り物臺の物ともいふ)

一、ツル(鶴) 大根にてつくる、口ばしは柳白箸にて削る、足はごま竹○さつまいも里芋にてもむく、△めんをつる剝様(一)大根を一方斜に切り、其方を細く(二)兩方切りて、上を尾の方を三庖丁刀にて切とり、次に小刀にて(四)抉りて頭の方をつくり庖



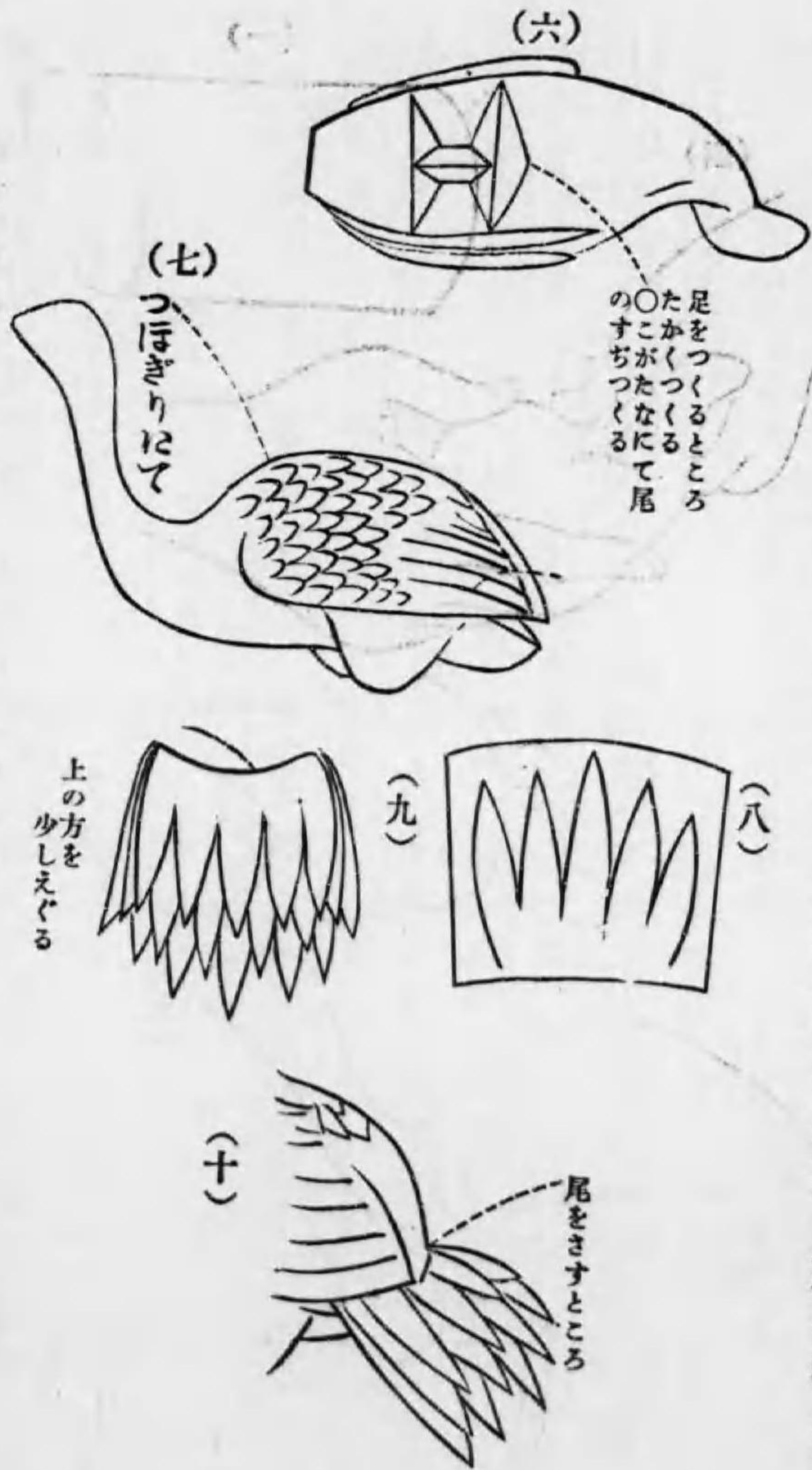
◎めん鶴こしらへようの圖

兩方きる

るどきを方の尾

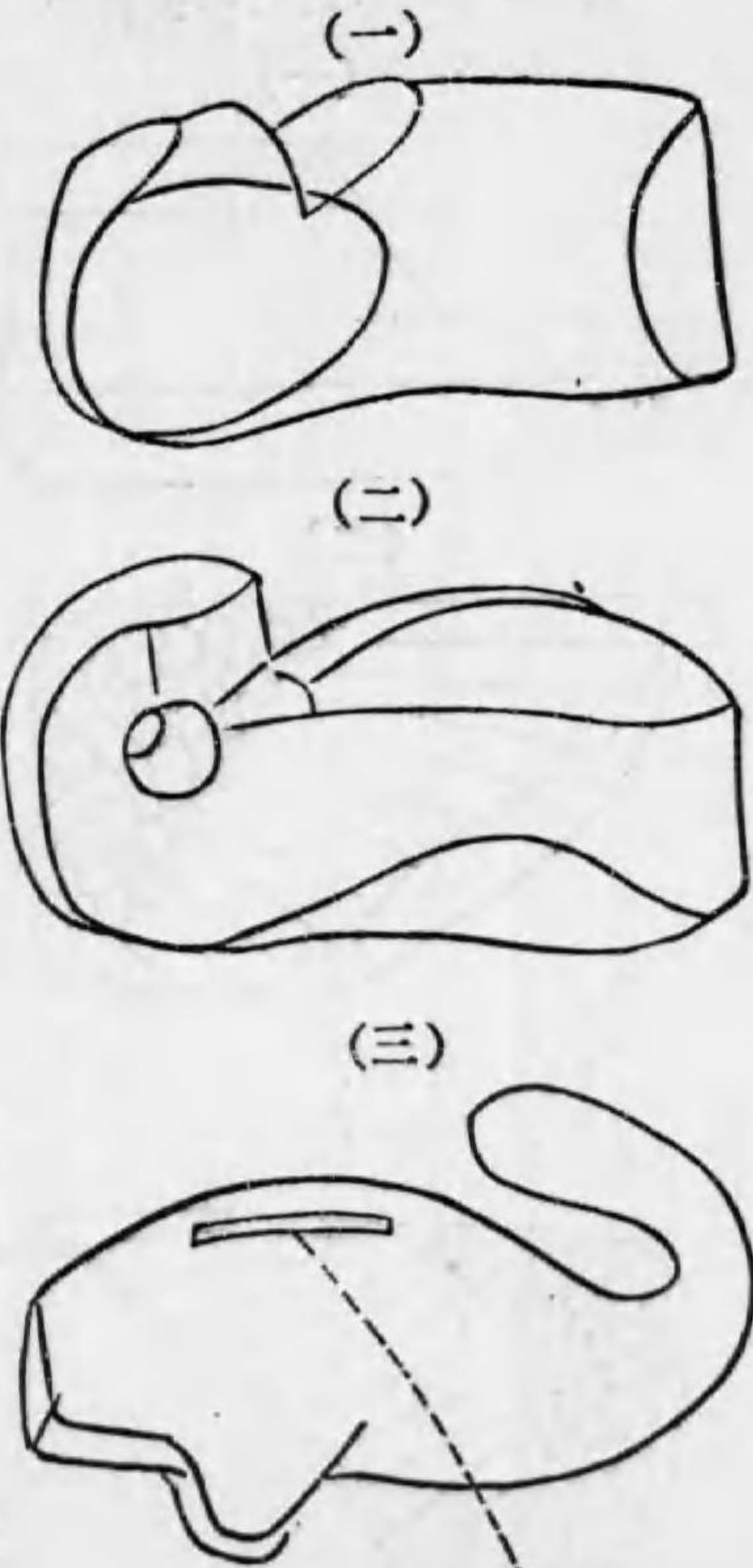
丁刀にて脊の方をもむきなして、又小刀にて羽根の所を彫出し(五)それより腹の方

を(六)つくる、次に尾を差入るゝ所を小刀庖丁刀にてこしらへ(七)つば錐にて羽の形



をえぐる様につけ小刀にて尾の形をも (尾の形を先につけ羽の形を後につくる) こしらへ是にて雌づるの胴出来上るなり (羽形つけぬ前、木賊にて能く磨き置くべし)

◎鶴をこしらへるよのう



羽根のすきむらこころ

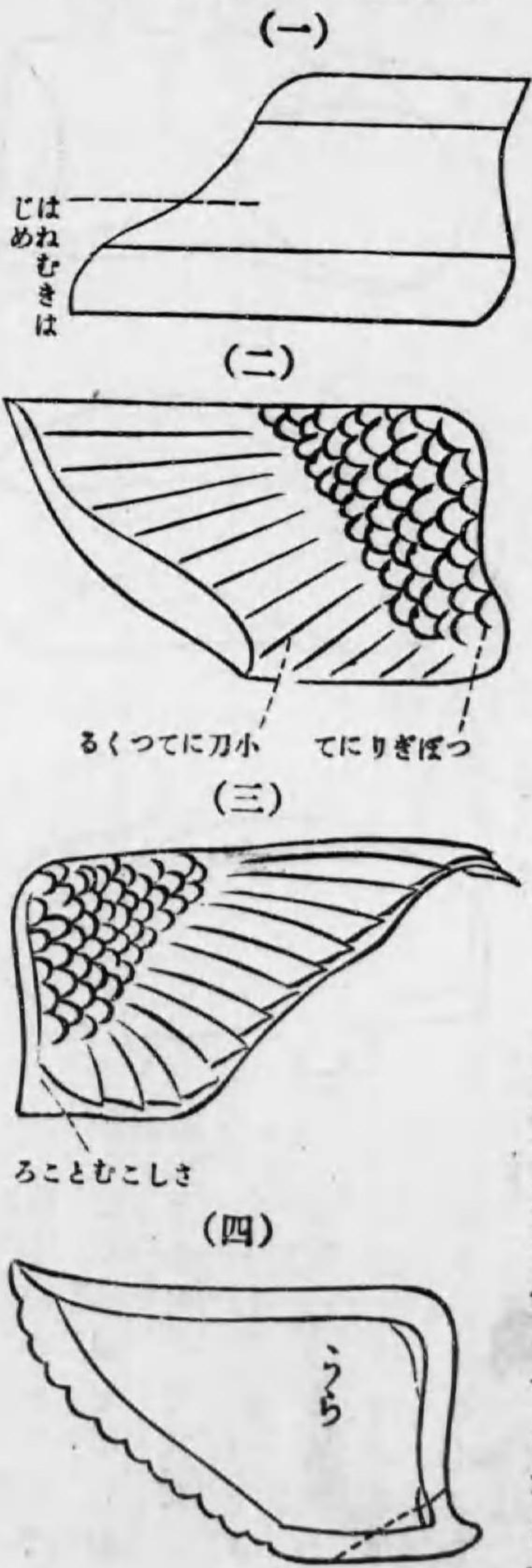
◎尾のつけやう 薄くかつらに剥きたる大根を平におき小刀にて(八)だんゝに七枚つゝき六枚つゝき五枚つゝきと切ぬいて(九)かさねてさしこむ

方を小刀にて丸く切りて尾のえぐりたる所に差こみて裏の方より細串にて留る。 ◎くちばしひらかぬ方白箸にてけづるつるの口の所をつば錐にてもみて削りたる根の方をさして口のつけたる形を小刀にてなほすべし。

△をんのつる剥様(二)うしろへくびをむけたる切取り、かしらの所をつば錐にてくりぬき次第に(三)形をつくるなり(三)出来あがり(尾のつけ様はめんと同じ)

◎羽根むきやう大根一方斜切にして、たてに切り、(二)上の方を少しすきとり、庖

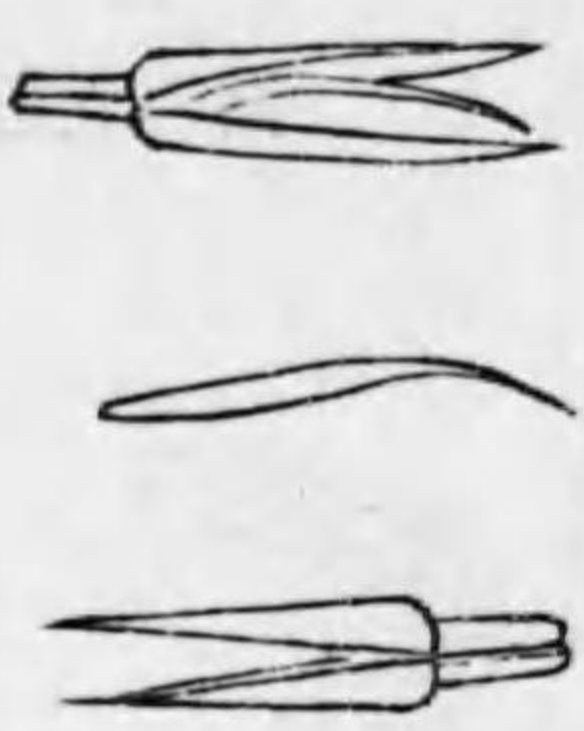
◎羽根のうやへらしこの根羽



丁刀にて丸く平らにむき(二)小刀にて羽の筋を入れ、浮く様に一枚づつの筋まで次の筋の所より薄くへぐやうにしてつくり、つば錐にて羽根を丸く少し斜におしてつけ(三)羽先をも段々に庖丁刀にて拵へ(四)うらの方をえぐりとり、さしこむ所をつ

けて出来あがりとなる、但し羽根は大びらき、中びらき、いろくあり。

◎くちばしひらきたる方白箸の太めなる物にて、兩方より平らに削りて、寸法を



さだめたて二つに割て、一方づつ削りて、舌も同じ箸の細き所にて削りて、兩はしをどがらし、割りて削りたるを合せて舌を入れ、むきたる鶴の口の所に穴をあけてさしこむなり。

◎あし削りやうごまだけの細き物の自然と足の様になりたるをえらびて、本末を切とりて削りどがらして、足の所に細

き穴を錐にてあけてそこへさしこむなり。

◎彩色は、墨にてくびの所をうつくしくぬり(尤も水を切りおきて、布巾にてふき

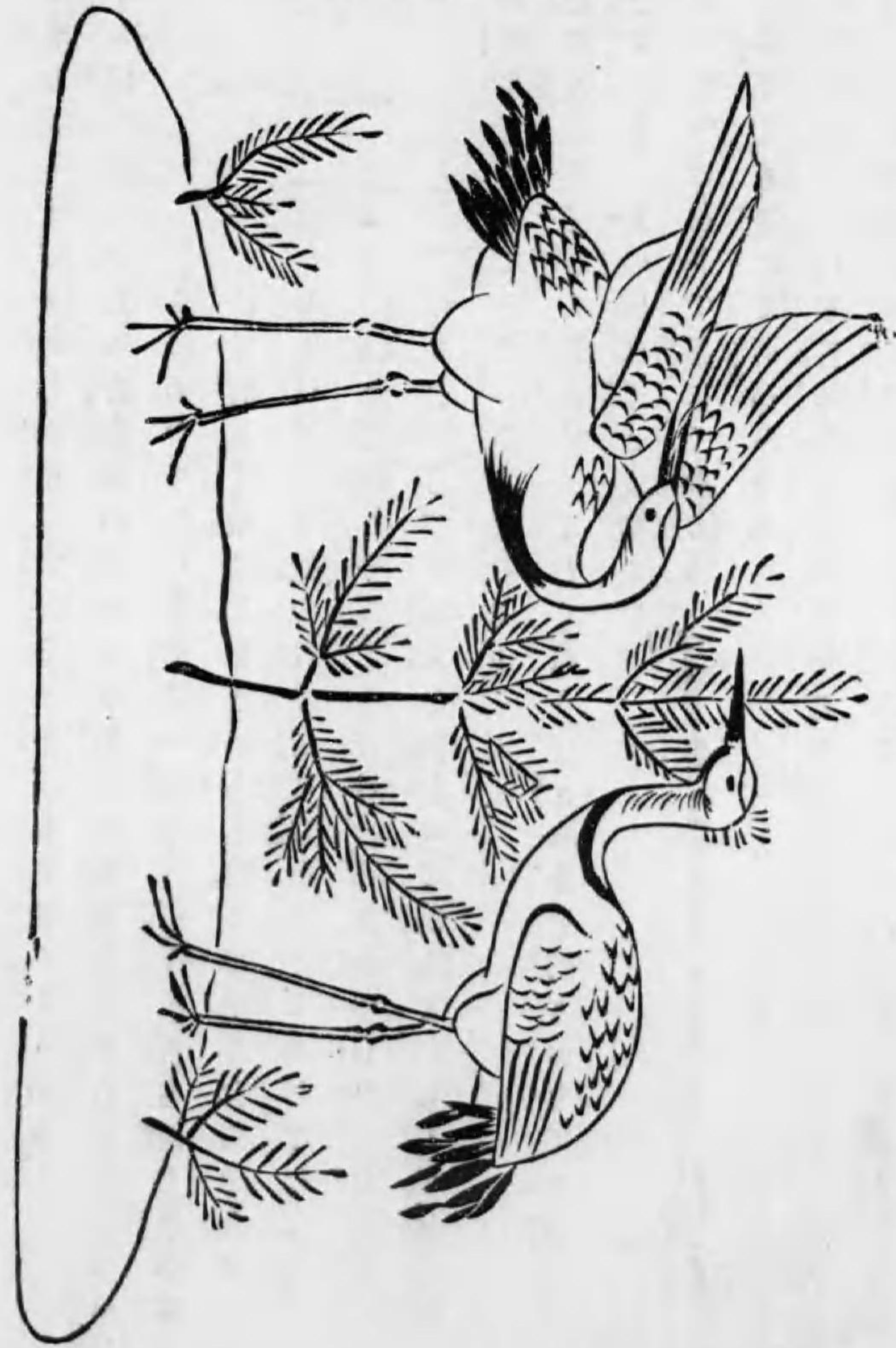
て彩色すべし)尾の所は下より別の大根にてうけをりて、墨にてぬる

つぎに口ばしも墨にて、同ひらきたる方は内を紅にてぬる、舌も、かしらの上をこき紅にて赤くぬる

○松は大根にて若松をつくる(日本料理法大全所載)こゝにはみやじま松の生松にて組立たる圖をあ

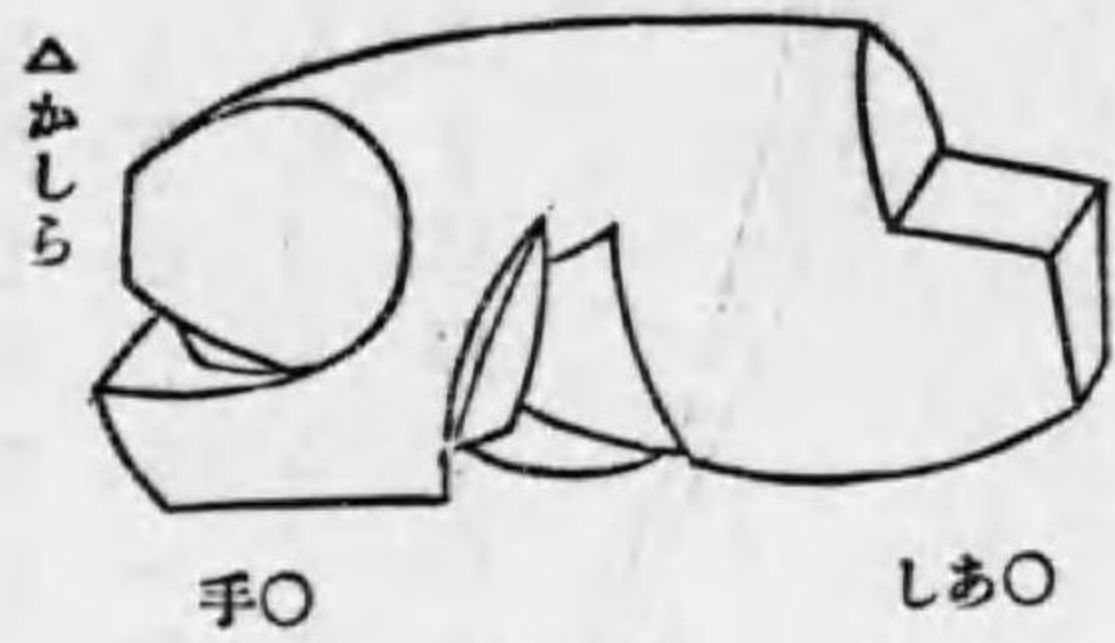


若松に二鶴組立の圖



げつるなり○つるの剝やう世間にさま〜あれども近世より専ら日本全國に剝物のつるとして、手習ふ者の手本となりたる、つるの様をこゝにはのせつるなり、此ほかのむきやう、これよりたくみにめづらしきもあるべけれども、それはゆきわたりにたる物ならぬを知りおくべし、人々このむ所によりて、心々につくりいでむに何かは難すべき事あらんとはいへども古くよりの物の新しきに優れるが多ければ、教への上よりは劣れるをこそすつべけれ。

(一) 薄双庖丁小刀にきるとき



第二編 切方教授法

(二)



△眼はつぼぎりにてあけあづき  
△入る  
△ひげは房やうじ、きりてさし

(三)



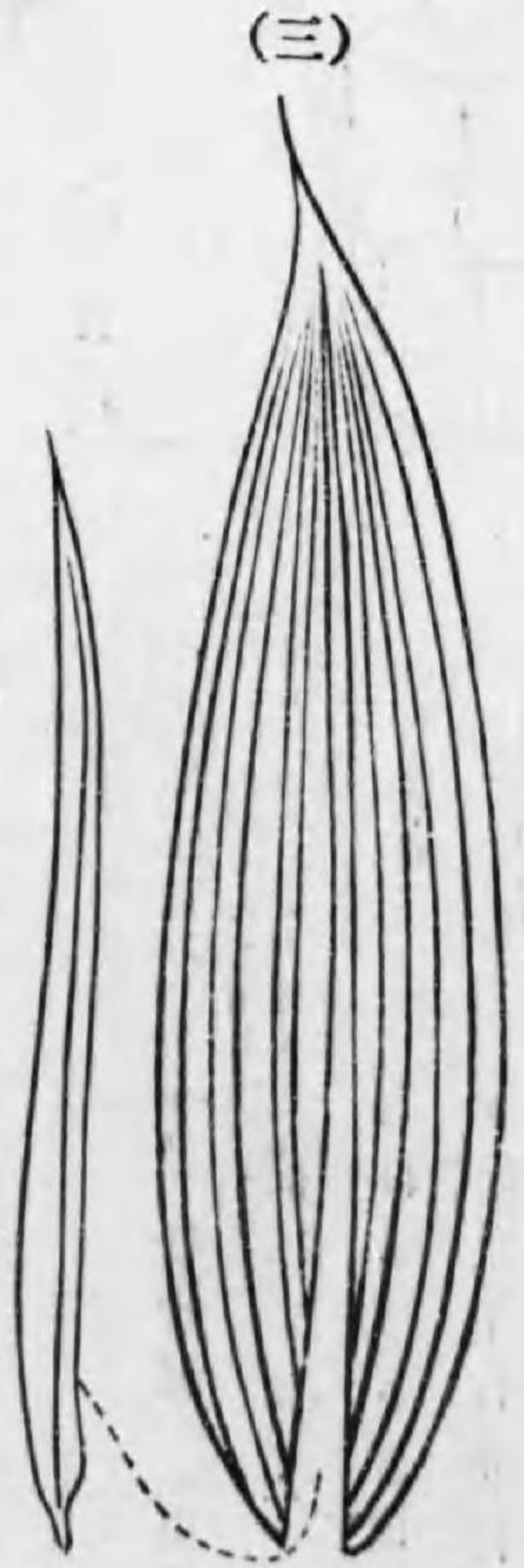
△さいしき、口と、耳と、はしるうさぎのあとあしぬる

一、ウサギ (兎)

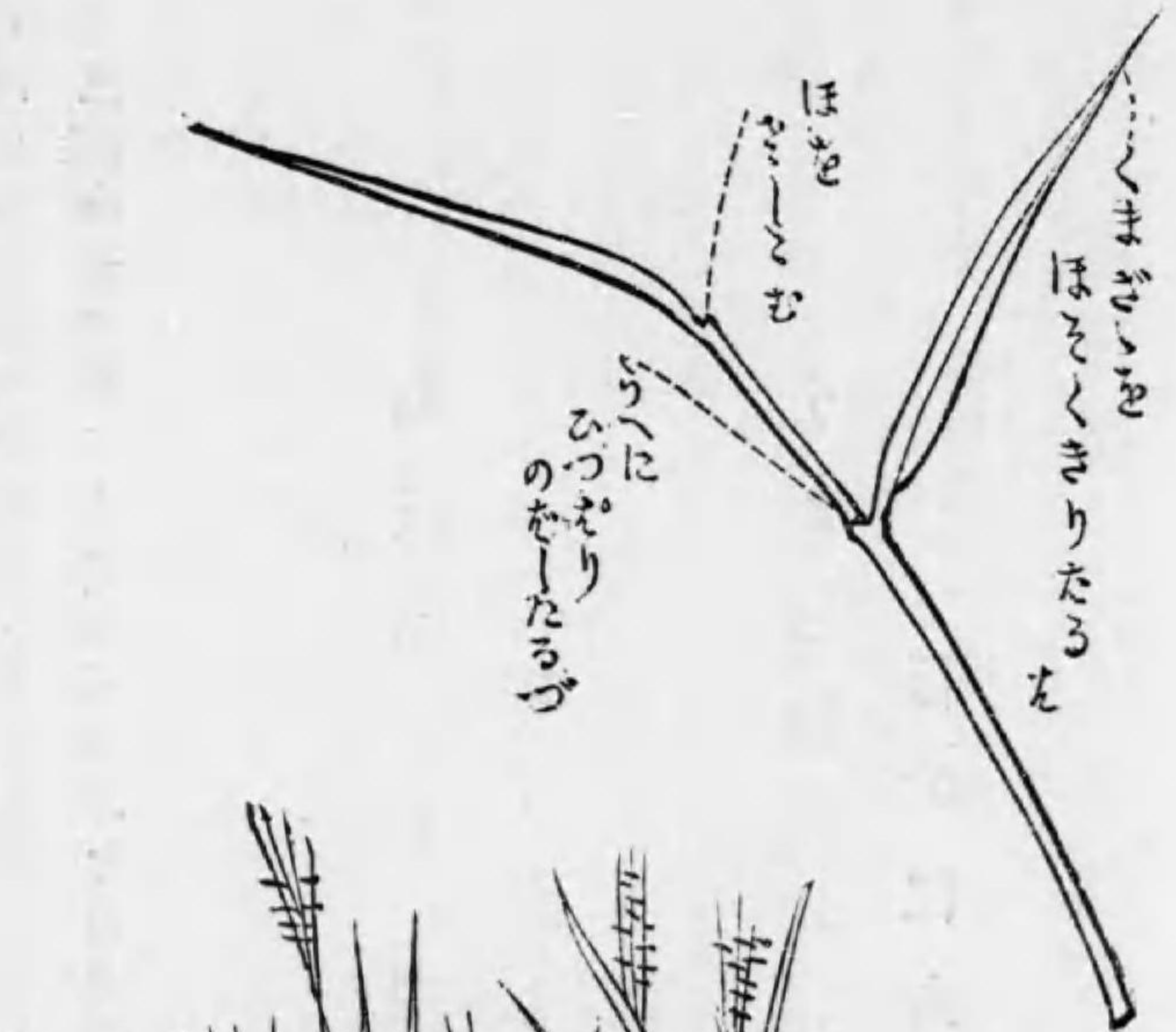
大根にてむく(一)はしれるうさぎ切取り様(二)すわりたるうさぎ切取り様(三)みゝの下きどり、いづれも小刀にて上むきして、木賊にて

みがきをかくるなり。

◎すゝきこしらへ様(一)鯉の尾をゆびきほごきたる物ほしてつかふ(二)のりぬりて紅ふくめつくる(三)すゝきの葉熊笹を切ぬきてつくる(熊ざゝ實物は此圖より大きなるを切ぬくなり)熊笹の元の方をはさみ切て中の上へ引のばしてすゝ



き心となし又さゝの葉をも薄の葉の様細く切り別に笹の葉の中央を圖の如く長く細く切ぬきて葉となし右の心にそへて下の方にて束ね萌黄のねりぐり糸にて巻き結びて一かぶづゝになし○穂はかつをの尾右の如く茹で水にさらしほぐし乾かして紅加へたる糊にてつけ鯛ふくめ鱈ふくめ等きすの身にてもふくめに



◎すゝきこしらへ様組上がり圖



してばら／＼とつけて、すゝきの心のかしらにさしこむなり。○岩ぐみはつくいもにて三島海苔を根にまき、上に岩茸を湯煮てつくる。

おほみこと (明治天皇大御言)

かゝぶりにける

あがちゝの

(八代目石井治兵衛)

うましむきもの

ほかにあらめや

### 第三編 古今料理法

**アイキヤウ** (鰻鱺、鰻經) 鹽鮎の一種なり、宮中御儀式正月の御齒固の御鏡餅の上のせて供する押鮎といふ物に習ひて近世より専ら使用する。愛は君臣父子夫婦兄弟の慈愛にかたざるなり、郷は饗燕の義なり、故に鹽鮎を用ひて賀儀の膳に供して祝す、仍て鰻鱺と名づくるか。本朝食鑑に見えたり、料理法は、切重ね酒浸焼物、鮎は子籠鹽鮎の事なり、酒びて第一なり、其他は取肴、小焼物、かすに、せんば煮など、切方は普通には木口に薄く切るなり。

**アイナメ** (鮎魚女) 汁、こくしやう、玉子貝焼になし、又鹽ふり焼生干しほ、かば焼などの焼物にも、みそ漬にして焼ても、花あいなめとて、開きて骨をぬき、尾と頭と寄合せて蒸て味噌吸物のたねにつかふなどいろくあり。

**アイゴ** (あひご) 冬期小あいといひて、白魚に似たる魚なり、塵を洗ひ去りて、ざつと湯煮し、芹の軸、木耳大根、小しそ等を取合せ、手鹽皿に盛て出す。△湯煮して、蓋ある器物へ入れ、葛溜を掛け、山葵おろし、生姜おろし、胡椒の粉の内にて何にても一色



を上置き出して出す、ほかにあしらひ物有てもよろし△先づ水にて能く洗ひたるを取上げ、布巾にて水氣をふきとり、栗、芹、岩茸、大根等の内にて、一所に和交に料理るか又盛分に仕立つるもよし、酢は味噌を加ふべし、魚は勿論生にてするなり△よく洗ひ、鯉、煮汁、醬油、加減して魚を入れる、同時に木耳、銀杏等を入れて、一吹したる時に、玉子をさきて入る、茶碗、吸物、椀、蓋物に盛て出すべし、尤も木耳、銀杏は切方して湯煮して入る、ななり△鉢蒸にする時は、玉子を能くさき、其中へ葛粉のさきたるを少し入れ、交合せ、洗ひたる魚と木耳とを共に入れ、鉢にて蒸上る、其鉢にても出し、又他の器にうつしても出す時に上より葛溜をかけて、山葵、生姜のおろしたる、胡椒の粉にて一色おきて蓋をして出すべし、玉子の汁に葛粉は入れてもよし、△魚を洗ひて粗漉豆腐を摺鉢にてすり、豆腐は布に包みておして水氣をしぼりて後にする、其中へ玉子の白み、斗り二つ三つ入れて能くすり合し、かたければ煮切り、少し、又は水少し加へてかげんし、大體よき程を見斗らひて、魚と木耳、銀杏の下煮したる物とを一所にして交合すか、又は別に茶碗へ品々を入れて上より豆腐をかくるかして蒸しにかけ、出来たる時に、上より葛溜又は山葵、生姜等をかけて出すべし。

了カガヒ (赤貝、蚌、魁蛤)

料理法には、汁から焼煮物、くし焼、煮ころばかし、吸物、色付焼、切重、酢味噌、物、粕漬、集貝、焼玉子、貝、焼貝、料理、大煮物、煮あへ、本二三の汁料理、いり物、鹽からむし貝、酒いり等、數多あり、又ふくら煮、糊みそ、小串田樂、ふはく煮の料理法あり、△赤貝、胡蘿蔔、赤貝、わたを去り、ざつと湯煮して、にんじんの如く切り、胡蘿蔔の葉をゆで、和物にも、浸物にも、調味する△赤貝、じめ、赤貝を二つにへぎ、腸を取て能くたつき、其うへ摺鉢にてする時、葛粉を少し水にてさき摺交て、是を茶碗又は鉢に入れたる鳥青物類の上にかけて入れ、玉子、さちの様にまかせて蒸かたむる△赤貝、さち、赤貝を生にて、身を剥き、血の捨らぬ様にして、腸を取りて能く洗ひ、俎の上にて、初めは大根にてそろく、どたつきで、扱ちぎれく、に成る時、摺鉢に入れ、能くするべし、合せ物には、薯蕷か自然薯かを常のさち、汁の如くにして摺合するなり、味噌は少し辛めにして、能く煮たるがよろし、生栗を一つ二つ程おろし、右の中へ摺交てよし、△小倉赤貝、赤貝を割り、庖丁刀を入れて腸を取る、ひらきたる身の所を、大根にてそろく、たつきで、右貝の中へ入る、物は、煎大豆か、青大豆か、銀杏か、煮さつきかを入る、ななり、右ひらきたる口へは、饅頭の粉に、葛を交てぬり、上

を半紙にて包みて蒸すなり、臺引物、茶碗物、平皿物、菓子碗物、長崎料理、其外にも△藥煎餅、赤貝を二枚におろし、葛粉をふり、眞魚板の上にて摺粉木にてそろく、とたき、薄く成る時に、白砂糖を少しづつふり、葛粉をも振掛け、蒸籠に入れむすなり、扱取出し、丸く切て、そろく、と火ごり、乾きたる時、板にて押を掛けて、其あとは助炭に入れば、しやげて仕上る、長崎藥煎餅と云ふ仕様なり△和煮、赤貝をばなして、直にまな板にのせ、大根にてそろく、とたき、後には、貝少し平ためになる、是を初めて味醂酒にてそろく、とたき、後に醬油と酒とにて、煮れば、柔かになる△蒲鉾、是も同じく大根にてやはく、とたき、後には、摺鉢に入れ、能くすり、鹽を加ふる、鱧にても鯛にても少量入れませ、能く摺合せ、板に附て、火取て、其あさを蒸せば、風味かほり、格別よし、平皿物、茶碗物、其外につかふべし△はんべい、右の肉の仕方にて、中へ玉子の白味を少し入れ、煮出し、汁の冷したるをも加へてのばし、柔かに仕上るなり、平皿物、茶碗物、敷味、噌を皿へして、其上へおく等のつかひ方、又は敷あんにて、よし△赤貝味、噌漬、貝をばなし、血の捨らぬ様に、腸を早く取出して、味噌に漬けるなり、漬様は常の酢の如く、一重く、に押つけ、漬る、扱三日程過ぎて、取出し、味噌を能く洗ひ落し

てつかふ、つかひ方いろく、多し、又桶より出し、味噌をおとし、串にさして、焼て、取肴にする、是を赤貝のみつ、焼と名附けたり△赤貝腸和、常の如く、貝を放し、能く洗ひ、肉は酒、醬油にて、さつと煮上げ、二つにへぎ、扱腸を、焼ごう、少量味噌、少量よく、摺り裏漉に、かけたるに、合せて、摺交せ、是にて、右の肉を、切方したるを、和へて、出す、木耳せんなど、あしらひて、よし△もろみかけ、常の如く、洗ひ、腸をとり、又は、其儘にても、薄くへぎ、煮え、立たる湯の中へ、煮出し、かごに入れて、四五度、斗く、いらせ、扱もろみを、能く摺りて、掛て、出す、もしもろみ、無き時は、常の味噌に、醬油を、合せて、一遍、煮返し、能く摺りて、つかふ、尤も、赤味噌、よろし△赤貝腸酢、赤貝を、二枚に、へぎて、腸を、とり、能く煮えたる湯に、さつと、通し、摺鉢にて、能く、すり、白味噌、少し、斗、醬油、少し、入れ、摺合して、酢を入れ、よき程に、どきて、つかふべし、貝の肉は、細作りにして、岩茸を、洗ひ、湯煮して、細かに、摘みたるを、取合せに入ら、なり△赤貝料理の、取合せ、赤貝、奈良漬、瓜、穂、蓼、けし、酢にて、○赤貝、あちやら、木耳、れいし、栗、せん、たひ、小さい、○赤貝、まつ、菜、花、ひじき、煎酒、○汁に、赤貝、岩茸、からし、○同、赤貝、うみ、たけ、○同、赤貝、おろし、大根、○同、赤貝、かき、大根、○同、赤貝、つく、く、し、○同、赤貝、氷、豆腐、さき、○丸煮、赤貝、蕃、椒、み、そ、○同、赤貝

漬蔵むしり蒟蒻あげ〇赤貝ふくら煮〇赤貝むして生姜みそかけ。

**アカガヒホシモノ** (赤貝干物) 下品なり、湯につけて、喰かけんにふやかして、砂貝等をより去りて用ふべし。

**アカエビメシ** (赤蝦飯) 芝海老を薄鹽にてゆであけかはを能く剥てかしらを去り、大方飯の煮えたる時分に打込みとくと食になりて、火を引て置くべし、能く交て盛り出すなり、役味品々汁はすましたるべし。

**アカウ** (丹魚) 料理法は、杉焼本汁二の汁、鮫鱈もどきの汁、切焼物、すり物、搔鯛様魚田楽等なり、大方鯛の仕様に同じ△同じ粕漬、味噌漬にしても吉。

**アカエヒ** (赤鯿) エヒの條を見るべし。

**アカサ** (藜) 料理法は、あへ物酢菜、煮物、浸物等にするなり、普通ゆびきて右の種類につかふ、又凶年に飯のかて物とするなり。

**アカミソシル** (赤味噌汁) 上赤味噌八分に白味噌二分を加へ、摺交せ煮かへして、馬尾篩にて漉し汁に仕立るなり、赤みそ斗にては味わるし。

**アカミソシキミソトウフ** (赤味噌敷味噌豆腐) 赤味噌を摺り、馬尾篩にて裏漉

して、鍋に入れ、味醂酒か古酒少量かを入れ、砂糖を加へ、水をも少し加へて文火にて煉る、少しかために成迄ねりて、皿に盛りて、皿のふちを右手に持ち、左の手の平に皿のうらを打つけて中の味噌の平らになる様に直し其上に湯煮したる豆腐の水気を切りたるを盛て出すなり、豆腐の仕方は色々あるなり。

**アカミソシル** (大根赤味噌汁) 大根を長一寸程に切て、脛おろしといふ器物にておろし、それを其まゝ、赤みそ汁にて煮るなり、味噌は薄くなき様にして煮るべし、煮る時に酒少しを入れ蓋をあけた下の火斗にして、青がらしをどきて、吸口に入れて出す△青芥は、皴葉芥、一名萬年青、一名葉芥、一名青芥ともいふ物なり。

**アキタミツダンゴ** (秋田水團子) 餅米極上を白づきにして、水にどかし、少しも濁りなき様にして、干乾かして挽き、せいごうにて篩ひ、粉一升に、極上の葛二合半加へ、こねて蒸し、臼にてつく、能くつきて後、よき程にとり、水へ漬る、うくなり、盆へうつし、敷砂糖にて出す、米こしらへ様、搗やう念を入れるべし、もし疎略にすればうかぬなり。

**アキノアラモノ** (秋の青物) 松茸、いくち、初だけ青豆、ぶどう、ぬかご、かぶな、はし

やうが、ごねり、萬柿類、ざくろ、くり、しめぢ、小さいもなつめ、なし、きんかん、小な、たうのいも、はす。

**アキノカ** (秋の香) 鱧の摺肉を油にてあぐる時に、品よろしき松茸を引さきて入るゝなり。

**アゲミソ** (油揚味噌) 胡麻の油の上品なるを鍋に入れ、炭火にかけ、煮たゝせ、其中へ味噌を入れあぐる、味噌の中へ麻の實、生姜、唐椒なども入るゝ事もあり、△同じ取合せには、肴として、あげ味噌、さうふのうば。

**アゲコンニヤク** (油茹蒟蒻) 糸に切りて油にてあぐる、又ゆでゝ薄くへぎてあぐる△汁に○白豆腐くづし、あげ蒟蒻、黑豆△酢菜に○大根、栗、生薑、あさつき、あげこんにやく△刺身に○あげ蒟蒻、若布、卷胡蘿蔔、長芋、竹の子○蒟蒻せり、かたうば、赤芋、つのもたのり△煎酒もの○うど、木耳、椎茸、あげ蒟蒻、山葵△汁に○あげ蒟蒻、いと午、蒟蒻△焼物に○あげ蒟蒻、胡桃みそ焼などあり。

**アゲコンブ** (油揚昆布) 能く湯煮してあぐる△同一方。如何様にも切り形して水にて三べん程あらひ、其水の中より直に油へ入れてあぐれば、いつ迄置てもしめ

らすどいへり、未だこゝろみず、取合せは△笋羹に○ちゝこな、あげこんぶ、小竹の子、長芋、焼栗△普茶料理に揚昆布 (菊の花、梅の花、ひらむすび) にしてあぐる△精進卓袱料理の焼物にあげこんぶ、短冊等あり。

**アゲフ** (油煉麩) 生麩を一夜味噌に漬置き、翌日取出し、能洗ひて揚る、能くふくるゝなり△同一方。生麩に豆のこうを入れ、随分能く引き交せて、能程に切り、油にて揚る、つぶれぬなり、△同一方。麩を湯煮して暫らく置き、胡麻の油にてとくとあぐるなり△取合せ、汁に○貝割菜、あげふ○松茸、あげふ、菠薐草○午勞しらが、あげふ (麩小さくちぎり油にてあげいるゝ) △酢菜に○獨活しらが、茗荷、竹小口、あげふ、栗、生姜、麥△刺身に○あげふ、海素、麵、かんでん○あげふ、山葵しらが、栗、同、生姜、同、午勞、同、ゆでゝ○あげふ、椎茸、岩茸、はす、角寒、天白いろ○のり、あげふ、蒟蒻△煎酒もの○いちごもごぎ、岩たけ、あげ麩、防風、わさび△蜜柑酢○よめな、むし栗、あげふ、しよこ△煮物○蒸栗、にんじん、摘麩、あげて、薄葛煮、わさび△焼物○あげ麩、みそ焼△膾○あげ麩 (細作り器栗ふりて) うご○あげふ、松茸、白髪大根、青酢△刺身に○あげつとぶ、浅瓜、みるくひ、岩たけ、かんでん△平皿煮物に○あげしやきんぶ、ぶんどう蒟蒻、又は貝割菜

アゲウバ (油燂豆腐皮) △汁の取合せに○あげうば大根いてう、午勞しらが△平皿煮物に○あげうば大椎茸、隠元豆等の取合せあり。

アゲデンカク (油燂豆腐田樂) 揚豆腐を湯煮して、串にさし、一遍炭火にかけ水氣を去る程にして、葛溜りからし打込み、かくる△又一方、豆腐を田樂の形に切て油にてあげ、それを焼て、薄あちを付け、串へさしあぶり、葛溜こくかけて出すなり。

アゲヤキ (揚焼豆腐) 麩の焼鍋に油をひき、豆腐一挺五つにして、鍋に入れ、焼きて、裏がへして油よく行わたりて後器に入れ、山葵味噌をかけて出すなり。

アゲゴバウ (揚午勞) 午勞の皮をこそげ去りて、山葵卸にておろし、餛飩の粉少し入れ、小さく取て、胡麻の油にてあぐる△一方、湯煮して皮斗をあぐる、湯煮する時に酢を少しさせば色白くなるなり。

アゲイモマキ 芋卷の條にのせたり。

アゲダシダイコン (揚出大根) 大根を切方して、胡麻の油にてあげ、直に醬油をかけ、唐椒又は卸大根を少し置て、胡椒の粉をふりて出す。

アコヤ (珠母) 眞珠貝の形狀に似たる菓子なり、うるち上白米を一刻半程水に

浸し、木白にてたゞき、絹篩にかけ、湯にてこね形を小さきとこぶし貝の様に作り、蒸上て上に餛飩を置く△イタキ同製の物にて、形狀を蓮華の花瓣に作り、餛飩を上にてせたるをいふ、後世の新製なり、あこやを以て本製とすべし。

アサクサノリ (淺草海苔) 冷汁、あぶり肴、本二三の汁、吸物、料理いり物、ひしほいり、山かけ、浸物等につかふ△油揚のり。是は乾のりを二寸四方に切て、胡麻の油にてあげ、鹽少しふりて出すなり。

アサチトウフ (淺茅豆腐) 豆腐一挺を十二に切りて、焼き、酒鹽醬油薄くして、能く煮てけし、生姜味噌をかけ出すなり△又方、田樂の切方に切て、薄醬油の付焼になし、梅醬をぬり、炒粟をびつしりとかくる。

アサチ (淺茅) 餛飩の粉を水と醬油少しを合せたるにてこね、蕨の穂をまぶし、胡麻の油にて揚げ、たうきびの粉を衣にするなり。

アサチヒナクワシ 南瓜 (南蠻瓜) 南蠻茄子の皮を去り、白身を湯煮して、水氣を布にてしぼる、湯煮の時、玉子の白めを少し入る、右のばうふらに砂糖を入れ、餛飩にするなり、先づ小麦の粉を玉子の黄身にて能き加減にねり、右のあんをいれて、焼鍋

にて上下よりあぶる、

**アサチアメ** (麻地飴) 求肥飴を作りて、沾布巾にて粉氣のなき様にふき切方して、白胡麻を炒て一粒並べの様に付けて、色々に切て出す。

**アサツキ** (胡葱) 鱈具、刺身、酢味噌、和物、又酢物に成程小さきをつかふべし、其他能く湯煮して汁につかひ、白根斗を蕎麥切の役味にする、又粥に交へてかてものとする。

**アサツケ** (淺漬) △仕様の一。大根 (半分は葉を付けながら又半分は葉を切て一兩日目にほして少し皴のよりたる時よし) 鹽一斗、糶四升、鹽糶能々交合せ、桶の下に一返ふり、大根を置き、霜の降たる様に間々へも上へも、鹽糶を置く、何返も重ねあげ、成程強く、鎮石をかけ、後には少し鎮石をゆるめてよし、鹽の量は、大根の數次第なり、大根何程の積りは知れず△仕様の二。大根百本 (莖ぎはより葉を切捨て影干にして) こねか一斗、鹽二斗、糶三升、三色を能く交合せ、是も漬様は前の仕様に同じ、此仕様は猶々能くこたふるなり、大根量多くこねか、鹽糶も其かげん見斗らひ拵へてよし△仕様の三、是は水淺漬といふ拵へ方なり、鹽一升に大根七十本漬て、鎮

石をかけ、三日過ぎておしを取り水をひたくくに入れて、又おしを能くかけ置く、右の淺漬五月六月迄置ても風味よし△仕様の四。大根本末切拵へ (練馬大根) 糶一斗五升、鹽一升三合、大石二個斗り、押し置き、四五日にして水上る、一ヶ月して用ふべし△仕様の五。大根のあと先を切去り十本に、糶三升、鹽一合、下に菜を敷て、大根を並べ、見えぬ様に漬て菜を蓋にして、張て、押をかけ、しる上り次第に糶室に入れ二日二夜置て吉。

**アサヒナチマキ** (朝比奈粽) 上々餅、白米を水にて一返あらひ、櫛のあくに二刻半程ひたし、飯飯にて蒸し、餅になし、わせ葉のしべにて包み、しべにて常の粽の如くに結び、少し湯煮してよし、あくの拵へ様は櫛の灰一斗を水五升にてあくすむ迄、たれおけば、あく一斗二升程あるを、八升程にせんじ詰てつかふ△又一方、淘蘿へ美濃紙一枚敷て其上へ櫛の白灰一升置き、湯を小水杓にて少し宛かけ、白灰五合へ二番三番も取りて別々になし置き、唐干餅米一升五合洗ひて、淘蘿へあげ水氣を取り鉢へ入れ、三番白灰をかけ、能くしみたる様に搔廻し、蒸籠に布を敷て蒸す、蒸上れば少しづつ取出し、鉢へ一番白灰を少しづつ付け杓子にて強飯をむらなくほぐし

残らず白灰をつけしみ渡るを再蒸籠へ入れ蒸にかけ火を強くして蒸して、春き能程に切て、笹の葉に包むなり。

**アサフリ** (浅瓜。白瓜。菜瓜) 料理法は汁、鱈香の物干瓜などあり△吸物、切のし鮑、浅瓜は瓜の中をすきて細くたてに切てつかふ△あさ瓜漬、實を取り甘み無き様に能く洗ひ、瓜百に鹽四五升程瓜の内外にぬり、ひなたに干て、瓜より水いづる時家の内へ取入れ、並べて能くさまし、能き粕にくひ鹽程に鹽をませ、瓜のすれあはぬ様に桶へ漬込み、能く蓋をして、其上を土にてぬり、風ひかぬ様にして、二十四五日目には味つくなり△同丸漬。瓜丸ながら鹽をぬり、右の仕方に漬る△同丸漬。瓜百 (あさ瓜にても、青瓜にても) 鹽六升五合、水五升、右鹽水よくもみくだき一泡せんじ能くさまし、瓜を先此鹽水につけ、瓜のあさきを少し宛切りて、中へ穴をあけ、又兩の切口より中ごとを取ても漬るなり、又二つ割にしても漬るなり、百の瓜、桶に並べかさね、右の水を入れ、おしを置き、三日其儘置くなり、二日目にはおしを少しゆるめ、四日目に押を取り、漬汁にて能く洗ひ、三日天氣にほし、其後又三日ひかけに置き、あつけを能くさまし、粕に漬る、粕かたければ酒を加へしるりといたし漬る、瓜の

すれあはぬ様に、粕を澤山に入るなり△浅瓜持様。瓜を四つに割り、さなごを取り能く洗ひ、風にふかせしめりを乾かせ置き豆腐の滓鹽少し入れ、握りみれば團子に成る程の加減にて是を一重ふりて、其上に瓜をすれ合はぬ様に並べ、其上に滓を又ふりて、瓜を置き、次第々々に此ごとく並べ重ね風をひかぬ様に蓋をして置なり。

**アサミ** (蒟) 和物、酢菜ゆびきて食ふ、又かて物とす、小豆と合せ食ふを思む由をいへり△根もよし、午勞のごとくつかふなり。

**アサリ** (蜆) △鹽辛は寒の内に蜆の剥身を其儘氷をたらし、蜆の身の量一升に鹽五合、粕五合、能交せ桶の底へ右の鹽粕をふり扱あさを酢を漬る様にして、如何にも強く押を置く、二十日程過ぎて、半分程のおもさに押をゆるめてよし、一方には粕の所を糶にてしたり、其名稱もあさりのたきともいへり△鹽辛の一方。剥身一升へ鹽三合入れ、能く振てぬめりを洗ひ、夏は一升の剥身へ鹽二合、古酒盃に二はい入れて漬るなり、冬は鹽をしかへてもよし、風ひかぬ様に漬置くべし△鱈の取合せ〇あさり、あさつき、つみ入れ、酢みそ、蜆ば、ゆでぬき、數返水にて洗ひてつかふ△このほか、貝盡し、本三の汁、吸物などにも。

**アタメズアへ** (暖酢和) 冬の料理なり、○大根椎茸せん、枝柿栗、生薑、金柑むきかけ等の取合せを罌粟酢にて和交になし、膳を出す時、暖めて盛出すなり。

**アタメナマス** (温鮓) 冬の料理なり、寒氣の時、つめたき物はいかゞと思へば、温鮓にして出す、其仕様は常の如く鮓を仕立置き、酢も酒を加へて煮かへしてかけ、皿に盛て飯に入れ、さつと蒸て出すなり、○鯛大根栗のせん、木耳けん、九年母などの取合せなり。

**アチ** (鯨、鯔) 料理法は、汁沖鮓、酢入、生干、焼物、吸物、本汁(焼て)二汁鮓等、△鹽鯔は小焼物、小ぐし物、△腸はなし物にする、△中ふくら、さくさね、しもあぢ、島あぢ、もろ鯔の種類あり、△鯔せごし鮓。透き通る様に新敷を如何にも薄く、尾の方より庖丁刀をたて、作りたて鹽水にてさはく、と洗ひ竹篩に上て、水をしたてぬ、簀に移し、さつと和て、盛て出す、是は殊に和立よし、△鮓の取合せ、○太作り、鯔結び、白瓜、二盃酢、○鯔細作り、茗荷の子、青海のり、煎酒酢、△煮物の取合せ、○一鹽あぢ、ぎうひ、昆布、うめぼし、△焼物の取合せ、○鯔鹽焼、蓼酢、○鯔いり付、卸大根、△鯔うしほ煮。夕河岸の新敷鯔のせこをとり、口より腸をぬき、能く洗ひ、さつと鹽をふり置き、煮汁に醬油を少し

加へ、焼しほ入れて加減をし、煮たて、魚を入れて煮て出すなり。

**アチャラツケ** (阿茶蘭漬。阿茶羅漬) 仕様の一。酢を煎り、熱きに漬る、酢一升、鹽三合、茄子、生薑、茗荷の子、蓮根、午莠。又鹽鯖、いわし、貝類など漬る、△仕様の二。醬油一合、酒一合、酢一合、右煎じ、さまし何魚にてもこあつく切て漬る、青物をも漬る、△仕様の三。酢三升、酒一升、鹽七合、三色合せ煎じ、二度煮えたらるを、能くさまし置き、何魚にても作り身を漬る、寒中製して、年中用ふるなり、△仕様の四。白瓜色々に刻み、鹽もみして干し、大根、茄子、さゝげ、はす、木耳、きざみ(にんにく、其儘に入れ)一つに合せ、からし酢にてひたく、に成程にして壺に入れ、口を包み置くなり、但し是は異様の拵へ方なり、△あしやら漬。生醬油一合に酒一合餘の割合にて一所にして煮かへし、能く冷して、此中へ漬物何によらず湯煮して冷して、入る、但し昆布は必ず入る、生昆布よし、其品々は、午莠、隠元、豆根、芋、松茸、茄子、菊、蕪、唐椒、蓮根、生薑、慈菇、茗荷の子、うご、しめじ、竹の子、木耳、青葉、ちやうろぎ、黒ぐわゐ、青山椒、百合根、生こんぶ、以上の内にて取合せ漬るなり。

**アツキメシ** (小豆飯) 白米一升到、小豆四合のしぶをとり、あとの湯で湯にて炊



く鹽少し加ふる△同一方、大納言といふ小豆を以て焚くべし、さげ飯の如くにして、もよし、煮汁を捨て小豆のみをませて白く焚上たるもあり、但し是はよろしからず、色あるを以てよろしとす。

**アツキガユ** (小豆粥) 米一升に小豆四升の割にて鹽少し加へて煮るなり、夏の日に蓋のよき器物に入れて、井の底にて能冷し、砂糖をかけて食する仕方もあり。

**アツキノハ** (小豆の葉) 于て手にてもみ、湯であげて、かて物とす。

**アツキニヤウ** (小豆煮様) 早く煮るには苦竹の皮を引さきて結び入れて煮る、又挽茶二服程入るれば早く煮ゆるといへり。

**アツフノヤキ** (厚麩の焼) 麩の焼鍋にて焼くべし、先づ玉子を割り、搥合せ鍋に入れ、炭火にて焼く、初めにどくと炭火をおこし、少し上の方じやうに成る程にならば、其火を残らず取て、鐵橋を渡し、熱灰の上へ右鍋をかけ、鍋の銅蓋に炭火を置いて、焼く、折々蓋をあけ見るべし、上の炭火の勢にて玉子上へ吹上るなり、其様になる時上より板にておしつけ上の火を減し、下へ少し斗起火を入るゝなり、大概よしと思ふ時分に紙を上にあて板にて押付くるがよし、扱鍋を放したらば、熱湯をかけて切

形すべし、熱湯を掛ざれば油氣残るなり、是も其つかふ所によりて味を付くるなり、鹽にて味付くる方軽く、てよし、醬油にては味重し△使用法は、煮物、皿附類、敷味、噌同葛溜り、鹽ふり、小串焼物の置合せ、臺引重詰の取合せ等なり。

**アツメカヒヤキ** (集貝焼) 鯉煮汁に煎酒を過ぐる程に加へて、ちごもたるゝ程にして、品々を入れて、出し様にかけて煮立、吸合せ、醬油を喰鹽に心持氣の有る程に鹽加減して、三あわ程煮て、酒を少しさして出す、此料理煎物の如くに仕込て、扱貝にそれゝの品を盛て、右の汁七分目程に入れて、替蓋をして、三泡程も能く煮て、酒を少し指て蓋をして出すべし、是は鹽を少し強くして、もたるゝ程がよきなり、煎酒をこすべし△取合せには○萬貝類、鳥のもいげ、いな、の白、はらゝ、ご、小鳥、燕巢、串子、玉子、ふのやき、同貝割、つみ入れの類、蛸、干白魚、同生、いか、煎田、作海老の類、かき、しらす、木耳、銀杏、茸の類、くわ、皮、午、莠、永、うご、め、うご、麩、焼豆腐の細やき、焼ぐり等の内にて見斗ひて入るべし△集貝焼 (鮑貝蓋杉輪有) あはび、もゝげ、うす、木耳、わり、山椒といふごとき取合せなり。

**アツメジル** (集汁) 中味噌にだし加へてよし、又すましにもする、大根、午、莠、芋、豆

腐竹の子、串あはび、干ふぐ、いりこ、つみ入なども入れてよし、其外色々の取合せあり  
 △同一方と取合せ、白味噌に赤味噌を三分一加へて水斗にてたて、味噌加減は濃  
 味噌然るべきか、又は少し薄めにしても然るべきか、客に出す時分より半刻斗り  
 前方よりかけて、どつくと煮染め、味をしんみど甘くもたる、程にして、能くしみた  
 る時分におろし置き、出さんとする時に、再びかけて煮たて後より入れてよき物を  
 入れ、鹽梅調へて酒を過す程にさして出すべし、但し一鹽等の魚は出し様に入れ  
 て、煮立て然るべきなり、もしみそに氣なき時は生みそ汁をさすべし。

アツメニノシル (集二の汁) 此汁は味噌をはなれて、軽く甘き事を好む時のた  
 めとして用ふる間すましと名付て是を用ふる、されど一樣に定めがたき物なれば  
 木汁おもしきは二の汁をかるく、さらりとすべし、又本汁かろき時は二の汁おもし  
 しかくべし、さるによりて、おもしきはすましかろき時はうしほ煮とて用ふる事此  
 心得たるべきか、惣て料理品々有ることはかくのわけたるべきなり、△取合せ有れ  
 ど此所に略す、△色は青物兩方にて、五色より多きは宜しかるまじきなり、いかに集  
 汁たりといへども、二の汁の物數多きはあしき物なり、大方は三色、四色たるべきな

り。

アツメナマス (集膾) 何魚にても、海月、たひらぎ、赤貝か、或は焼骨など入れ、諸色  
 多く入れ和るをいふなり、酢加減は春夏は生酢たるべし、秋冬はいり酢にすべし、酢  
 の十分一、いり酒を加へ鹽梅すべし、一色の膾は酢のき、やうぬるければ宜しから  
 ず、此膾は、色々入るゆるしかるべし、(味玄集著者曰く昔は和たる膾を賞翫しける  
 とかや、今の如くいけ盛て酢をため出すをば鹽梅不堪とて笑ひしとかや、和膾の加  
 減と膳出すべき時刻と能く心得たる者は、今は稀なり、綺麗にてよしとて、まげて生  
 盛にする事になりきたれり、いにしへは上手多く有けり、又参りて (食する人々)  
 にも上手あり、餘り久しき事にもなし、土屋相州侯直政の朝臣など此事を仰せら  
 れけると、承りし(寛延頃の筆記)△集膾の料理法は(レウリナマス)の條に委細に記  
 載せり、古名を料理膾といひしなり。

アナゴ (穴子) ほし穴子、白穴子の種類あり、海うなぎともいふ、めじろうなぎと  
 もいふ、雜魚として百餘年前まで多くは用ひられざりし、享和二年版の庖丁のかけ  
 はしといふ本には、樺燒の餘をいまだしらすとして、他の料理法を載せず、それより

三年目の文化二年の素人庖丁といふ本に、下品の物として記載せる料理法あり。

**アハカウノモノ** (栗香物) もち栗能く蒸てしほど葛粉を入れて作る、漬様は、豆腐香の物の仕様の條に記す通りなり。

**アハノコツケモドキ** (鯉栗子付伴) 餅栗を能くつきて、竹の筒へ入て、口を能くつめ、よく湯煮して、竹を割て取出し、栗をふりほごき、菓子昆布、板昆布ともいふ、但し上品の物を撰る、湯煮して味を古酒砂糖、しほつけ、酢を少し加へてざつと煮たるを細びきて、鯉の細作りの如くなし、右の栗をませつけて、昆布を揃へて長く盛て出す、取合せの添物には花搔芋など、かいしき、南天燭の葉をそへてよろし。

**アハタヒ** (栗鯛) 大鯛の鱗をふき、能く洗ひ、片身をおろし取り、其あとへ餅栗を盛て、蒸籠にかけて蒸あげ、大鉢へ盛て、蕎麥切したじ、薬味をへて出す、栗は前々より水に漬置たるをつかふなり、此料理法は、栗蒸鯛とも、男山ともいふなり。

**アハマキ** (栗巻) 餅栗を水に漬置き、あらめに温鈍粉少しふりて、右の栗をまんべんにならし、巻て、わらにて上をしめ、蒸籠に入れて蒸して取出し、木口切にしてつかふ。

**アハツ、ミ** (栗包) 餅栗を水に漬置き、麩に包み、葉のはかまにて口を括り、醬油にて味を付け、木口を切りとりてつかふ。

**アハマツダケ** (栗松茸) 半開きの松茸、軸を去り、笠斗を洗ひて、能く笠の内をあらため洗ひ、水に漬置たる栗を笠の内へ詰て、蒸籠にてむして、器物に盛り、葛溜りをかけおろし、生薑を置くべし。

**アハメシ** (栗飯) 栗を能く水にひやかして、米にそくと合せて、たくなり。

**アハモチ** (栗餅) 栗を臼にてはたき、粗皮を取捨て、其後石臼にて挽き、絹篩にてふるひ、餅米寒晒の粉を三つ一つ分交て、ばら／＼にこね、蒸籠にて能くむして、臼に入てつき、扱小豆粉にても、大豆粉にても取るべし、(小豆餡、まめ、のこ砂糖合せたるにて味をそへて食するなり) △一方、上々の餅栗を皮を去り、成程能くつき、栗壺弁に米三合程入れ、一剋ほご水にひたし、蒸籠にてむし、其後うすにてつき、小さく切て、其儘あんを包み、又は上に大豆粉などつくる。

**アハユベシ** (栗柚干) 味噌を能くすり、温鈍の粉少し加へ、餅栗を洗ひて水に漬置たるを入れて合せ、蒸しどかけ、羊羹の様にさをにするなり、味噌は品よきを撰ぶ

べし砂糖にて味をつくる、砂糖は煮どかしてつかふなり、柚子酢加へてよろし。

**アハユキ** (淡雪) 鯉煮汁を清汁に仕立、鹽味にて醬油少しさす位、雞卵の白味斗を鉢に入れ、茶せんにて茶をたつる様に泡をたて、右下地の煮立たる中へ入れ、其儘わんに掬ひ入れて出す、吸口うご芽もよし、△又方、卵の白味を紙にてこし、鉢に入れ、茶筌にて振立、うす味噌、だし、鹽仕立の汁、煮たせ、金杓子にて掬ひて、わんに入れ、出す△又方、玉子の白身斗を深き器に入れて、茶せんにて随分能く雪の如く成迄たつる、下地鹽にて鹽梅して煮たつ時、炭火よりおろし、右茶筌につけて箸をもてこき、て取り鍋に入るなり、扱ふたをして、少時おきて盛出すなり、是白玉の仕様なり、あは雪の時は茶筌にて下地へそろ／＼と入るなり、炭火よりおろすにも及ばず、○白玉といふ時は大形にて一つ盛にて吸物に限りてするなり、○あは雪は一つにせず、ばつとちらしたるをいふなり、二の汁の取合せ又いり物等に取あはすなり、吸物の時にはちらと吸口あるべし、糸な、さきみつ葉、さき蔵水引つるも、松な等そふるなり、○右玉子の白身にくすの粉少し入るを口傳とす、如何にも少量なり、○器物に酒氣、油氣、すべてうつり香あれば泡たたず、心得べき事なり。

**アハユキトウフ** (淡雪豆腐) 煮物の拵方なり、豆腐を煮汁に鹽加減にて煮て、山のいもを蒸て馬尾篩をふせて芋木口より押してこして雪の如くに下へおりたるを、すくひ、豆腐にかけ、青海苔と花かつを少宛置合せ、胡椒の粉少しひねりかけて出す

**アハユキシル** (淡雲汁) 大根のあは雪なり、臍とうふを布に包み、暫らく雫をたらし、冬大根の皮をむき、あらしき所にておろし、水をさり、右の豆腐のかき二合もあらばおろし、五合程にして、能くませ合せ、又上々の葛粉を小皿に一杯半分程水にてどき、是も一つにませ、扱鍋に湯をたし、せおき、其中へ入て煮る、煮え上りたる時、直に蓋をさるべし、又ほかの鍋にて味噌汁を煮るなり (茶料理には、湯汰みそか、赤みそかうすだれか、玉みそか、又は料理に由て白みそもよし、何れどもに) 煮え立たる時に銅杓子にて掬ひ入て出すべし、加役は淺草のり、かだのりなごを細々にしてかけて出すべし。

**アハユキハンヘン** (淡雪半へん) 魚の摺肉へ玉子の白身斗を澤山に入れ、酒鹽少し水だしにてゆるめ、摺合せ、其上を茶筌にてかきたて、泡になる時、銅杓子にて掬ひ、直に煮て出すなり。