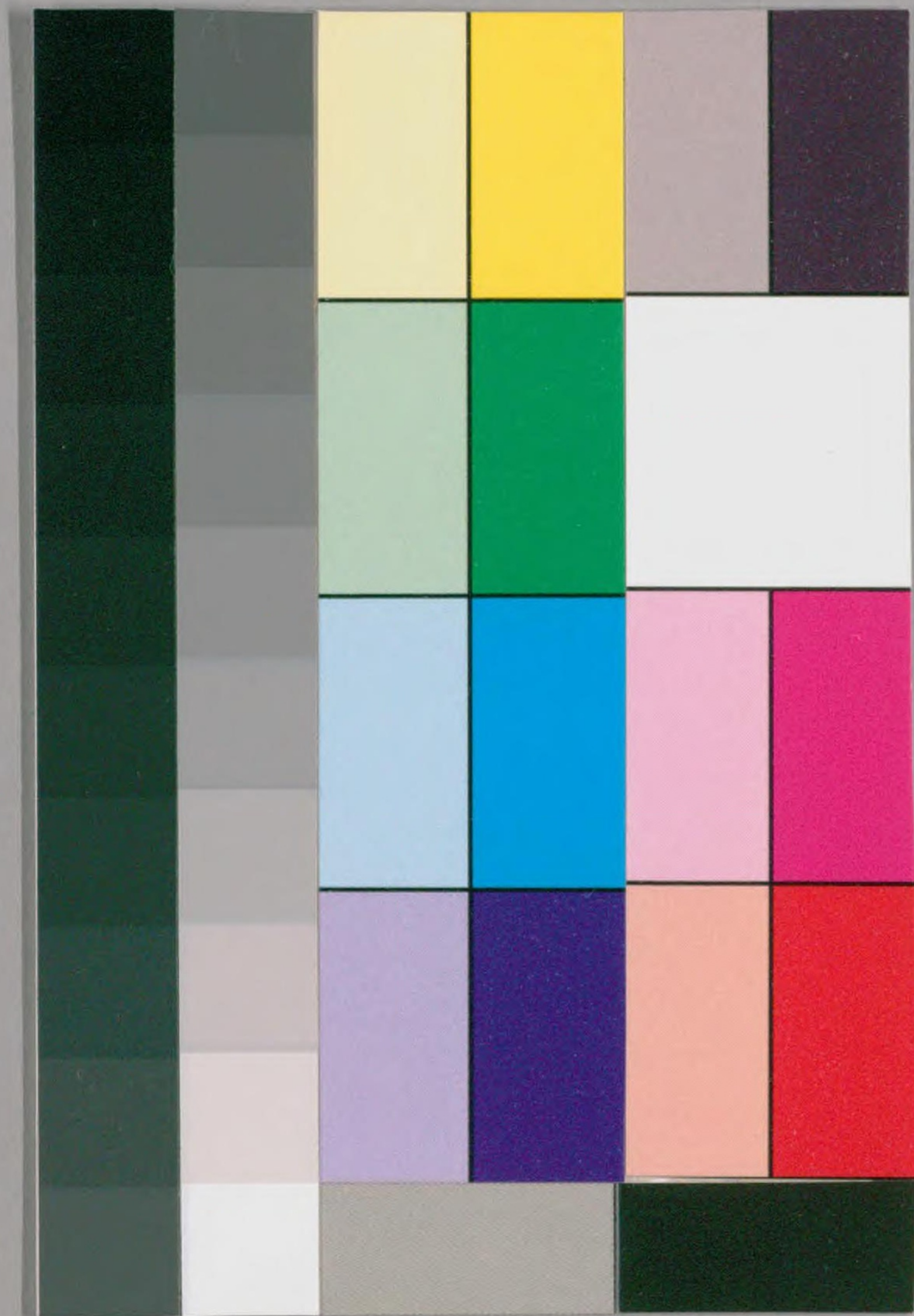




特1
2954



国立国会図書館 タイトル『料理綱目調味抄 5巻』 請求記号 特1-2954

ガラス使用

第二

部立

始飯部至諸調味部

首卷

凡例

食門正字之大畧
獻立之大畧配四季

料理綱目調味抄
目録



第一卷

羽州神山
増戸藏書



全部五卷
料理綱目調味抄
并茶祖傳



第三 雑之部 於食品雜部立著誌之

第四 分類 魚鳥菜蔬之再註

第五尾 雑話 調味之事古今之謂

附茶祖傳 古書

凡例

一和漢えんのしし西せいより庖丁ぼうていの法はふあり。餐いん應おう了りょう

式しきあり予よ其職しやくあり。いれり。河毛

知ちりり竹たけのたけ又また大家たいかのの其司そのしありて。そそ室むろの

中なかと格かくて。ととのの形かたちお中ちゆうと不ふ求もと大たい人にんを

け河か公こうののゆゆいいれれが此こゝ調てう味み抄しやうハハ庶しよ人にん

庶民しよみんの葉はありて。大たいの茶ちや中ちゆうよりなり

特 1
2954

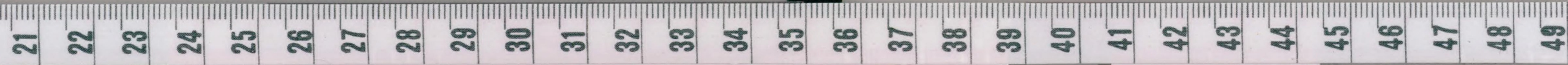
をけり貴族人の茶とすしひるふ茶清めと云
て先食應^{まじり}中と先と次此法炭饅^{びせん}と先
次とふよあは次中と省^{すぶ}ふ少くして蘇菜^{そさい}
といふも唯亭^{たいてい}志と運^{うん}めをれ不精^{くわん}と
潔^{けつ}くちや初^{はつ}て以て礼の塵^{ちん}はば中河
之客の樂^{がく}こととほれを賤^{せん}しうは上支^しり
あふハ一僕^{いちぼく}の之獨身^{どくしん}の翁^{おきな}と此道^{このみち}は嗜^{しよ}お

あはれと云中^{ちゆう}の^のとあはれと此客^{このきやく}少^{すく}くも
調味^{てんみ}の法功者^{ほうこうしや}あはれ又極^{ごく}て未^み練^{れん}あはあり
奴婢^{たいひ}の不骨^{ふこつ}あはありわれおしあは
ふととてめさ又好士^{こうし}ありて是と非^ひありと
せだういハせあはれとれと水^{みづ}は謀^{まう}と
とていふあはれあは
一料理^{いちりやう}の法^{ほふ}むく所^{ところ}く風俗^{ふうぶく}皆^{みな}異^いし又五味



ふみしく人々好處なごうに上戸と下
戸れ好とらと嫌なり又大家より名作
中の末にましく学ひては中ハ是と不載
大ア何となく仕るやとせとさつと中と
註とるもれあり但少傳するがうして未
あはれりハ不載年来仕るを中れい
りうと其益有中と註とるもれあり

一 饗應の一躰座席の傍り悪物等とて飾り
小中と飛りたしうん中とこれハ異凡夫
射もぬて亭とれ心は海行ハう海でう
吃者より人の仕あさる中とらうとらハ誠
れ料理功者も上ととも云つて又切形
より始れ合烹方器物ハ至ふて奇麗
あふとえと俱とらうと料理の仕る有て



多し小味こあじくくせつする料理人の料理。
 下屋敷料理しもやしきりょうりをよきて茶中ちあちゆうをよはこねどぶ
 出でり勿論りふぜん不奇麗ふきれいう存ぞんハ論ろん及およべし
 一 登のぼるの法はふ第一だいいち時節じせつ相あ意いをぶづ初はつ初はつを
 きてせけり時節じせつの至いたるゆ目め於お有あり
 入いりく藏たくわ得えたりとも各おの不ふ時節じせつの尊そん貴きれ
 食くわみよふハこく月つき於おり

一 先ま始終しじゆうの取と合あと専せん小こづへ一い或あるハ本ほん汁じゆ厚あつ味み
 一 向むか翰かんうからよもれ下したの羹あつもの二ふた川がわあり
 一 川がわと厚あつ味み一い川がわと淡たん味み訂てい五ご川がわあり二ふた種しゆハ
 厚あつ味み三さん種しゆハ淡たん味み如ごと此ごと毎まい事ごと心こころと付つけり
 魚いさな鳥とりの肉にく色いろをくんと又また塩しん毒どくの旨うまさを
 せしむらんくあり料理りょうりの物ものなづへも
 ありべし



一鹽菜あなごの一躰たぐひハ甘あまを事ことを物ものとふたがつつ甘
わしわし辛からめめも輕かろハうう一ひと目めと汁じゆををふふハ下したひ
れれ事ことし

一第一ちち魚うい鳥ち出で所ところ鮮あま友とも肉にくめめづづれれ調たうり
そそろろハ吟ぎん味みととぐぐ一ひと野や菜さい等らうふふままふふりりて
名な物ものハ各かくおおののものものとといいははれれたたいいああくくもも吟
味みとといいハハ甲かうししとと巾きんととぬぬももれれあありりとといいとといい

此こををたた入いをを翹せう也やいいへへどどろろ細さいととまましし鴨鴨とい
へへくく皆みな鳧ふ田た舎しゃ松しょう葦いをを福ふく荷か山さんののものものだけだけと
ひひとといいええいいふふありあり

一料理り好こうみみんん人にんハ鹽えん酢そよりよりつつらら常じょうと嗜しよ置ち
ああららををれれ粉こなありあり嗜しよををるる新しん叶えハ葉はてて勤きん
ハ歩ふををづづ一ひと委い奥おく註ちゆ

一或人あるひと一書ひとと携たづな来きたりり古ふるれれ料理り古ふる実じつれれ秘ひ傳でんの

書也

細川藤孝ヨリ出ル
秀次ノ相傳ノ書也

予披見ふむ庖丁家ハ

可為^丁秘藏書といへども當世ヤも及中多し若

於大家清作法の時古實と云ふ用ハ其要ア

トといふも庶人の日用と云ふハあつた

が此みじんを折ハ多し一真もして成中撰^云

ハ此て書ハ竹ハ此奥所ハ一書と誌^しと云

是あり或ハ今俗ハ云鯉のたゝ酒だゝと云

昔ハ下地と云ハ不類いの事多し。其貴れ清お
みこいて若料理れ事ハ上はりも位がくハ海
ろくてハ事みじんハ人れ心はともあつてハ
此古書れ中より拾^ひハりて一書曰くして下
侍系もれあり

食門正字之大畧并俗字

不當用者
不載之

五味
甘えん
酸えん
苦く
辛しん
鹹えん
淡たん
飲えん
食し

美饌びえん
俗云 珍膳
豐腴ひょうう
俗云 厚味
美味びみ
作旨甘熟 可羨
饗食あらい

重じゆう
輕けい
按排あんぱい
俗云 鹽毒
濃のう
薄はく
溫おん
熱ねつ
冷れい

柔まろ
硬こう
強かう
香かう
臭く
鯉り
調てう
黏ねん
烹かう
煎せん
燒せん

鮫まき
魚う
腥せい
魚う
炙あ
焙はい
焚た
焦せう
熬あう
煎せん
煎せん

湯ゆ
潄ひ
俗云 ユカク
晒せう
乾かん
干かん
漬じ
浸じん
灌かん
漉り
摺すり

擦さ
搔そう
按あん
扣かう
割わり
刻こく
梧こ
作悖切
交かう
加か

鹹えん
和わ
彈たん
指し
剝へ
戾れい
包ほう
卷けん
覆ふく
釘てい

熟じやく
製せい
衣い
造ぞう
作
餠へい
會合とら



飯イ餠イ芳飯イ飯イ包イ粥イ糝イ水イ焦湯イ熬湯イ

焚乾イ湯取イ餠飯イ粳米イ炊湯イ醃イ

餹羹イ汁液煮物イ吸物皆羹也イ豉汁イ清汁イ粘味噌イ

和味噌イ薄味噌イ赤味噌イ白味噌イ澹イ

味噌イ黃蜀汁イ青澗汁イ薯蕷汁イ不識汁イ納豆汁イ

雜煮イ煮物イ吸物イ汁物イ香物イ又醬イ

笋羹イ煮醬イ潮烹イ船場煮イ又船場熬イ

准燄イ熟息イ俗イ穀焦イ熬鳥イ鹿煮イ鍋燒イ

杉燒イ貝燒イ糟烹イ脹煮イ濃餅煮凍イ

油臈イ浴油イ煮出イ甘湯イ甜液イ餡イ餅粉イ

酒冷い酒 醪酒濁 醪酒濁 酸酒濁 朝生酒 醪酒濁 醪酒濁 醪酒濁

醪酒濁 醪酒濁 醪酒濁 醪酒濁 醪酒濁 醪酒濁 醪酒濁 醪酒濁

油俗云 糶俗云 漿油豆 豆油豆 醪酒濁 醪酒濁 醪酒濁 醪酒濁

繪今 加雜一書カテ 饅饅 饅饅 饅饅 饅饅 饅饅 饅饅

糸栗膳臭切方也 織膳又汁之具 線針ヨモ太三 糸栗針ヨモ太三 糸栗針ヨモ太三 糸栗針ヨモ太三 糸栗針ヨモ太三

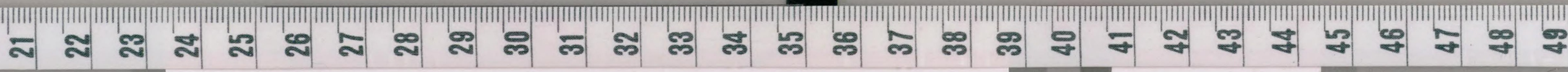
刺躬魚軒 魚條楚割今俗云 海鼠湛味 魚條楚割今俗云 魚條楚割今俗云 魚條楚割今俗云 魚條楚割今俗云

齧鮓 鮓鮓 鱗鮓 鯉魚鮓 鮮魚鮓 魚鹽鮓 鮓鮓 鮓鮓 鮓鮓

饅魚 鮓魚 鮓魚 鮓魚 鮓魚 鮓魚 鮓魚 鮓魚

疑魚饅 饅饅 鮓饅 鮓饅 田樂俗像以 鮓饅 鮓饅 鮓饅

乾魚塩引 濱燒組燒 組燒作與數品ヲ加ル 組燒作與數品ヲ加ル 組燒作與數品ヲ加ル 組燒作與數品ヲ加ル 組燒作與數品ヲ加ル



魚膏るやい
蒲作挺ふはくりに
浮ふ々く羹に
棒くえん餛に
交鳥具
一書カク

姜橙まろしやう
吸又口俗又ウハフキ
原ふい釘さい菜作
醬あまの和今醃ひしもの
浸物

肴ささ魚ノ
腩今作腩
蕪菜

饅り餅作
餌らん子團
饅うい餛ら
餅えん餛作
饅えん餛カク

溫えん餛えん
麩さう麩えん
蕎そ麩ま
薯お蕪よ麩えん
溫あつ麩ひき
麩えん

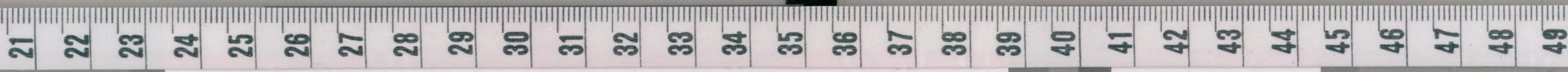
紅へ條こ
饅えん頭ら
羊ま羹えん
卷えん餅ひん
鼈べい羹えん
芝し

餅り
缺き餅り
柿き餛づ
興き米ら
牛ま脾ひ餛あ
肥あ米ら

飴あ
油あ糍ら
諸しよ菓か
寒い具ぐ
飯い團だん餅びん

糴ろ糴作
香かう煎せん
砂さ糖たう
石い蜜みつ
塔た柿し馬ま柿し

酣あ柿し
串くわん柿し
槁かう栗り
扣こ栗り
霜しやう森しん
俗俗云云



六條 製所為名 豆腐以製之 豆腐 豆腐皮 以狗弱 麩

乾瓢 柚醬 柚干 莖漬 菹 水飛

水織 織 蕪 蕪 從弟 蕪 法論 味噌

飛龍子 卷線 殆 曠 餃 饅 作 宿腐 荻 芋

鹽 蝕 蝕 烹 蝕

○鳥之部正字大畧

鶴 雁 鴛 鴉 鳧 鴨 白鳥

蒼鷺 鷺 雉子 鶺鴒 鶺鴒 水鷄

山鷄 鷄 鴛鴦 鴛鴦 鴛鴦 鶺鴒

雲雀 鳴 竹鷄 鶺鴒 鶺鴒

不用料理者 不載之

鯧 <small>さうり</small>	鱈 <small>さうい</small>	鱧 <small>びん</small> <small>海鰻</small> <small>文魚</small>	鯛 <small>たい</small> <small>魚</small>	○魚之部正字大畧 不用料理者 不載之
鱈 <small>さうり</small> <small>鮫</small>	鱈殘魚 <small>きさく</small>	鱈 <small>さうい</small>	鱈 <small>たい</small> <small>魚</small>	
黃鰹魚 <small>あまたい</small>	鱈 <small>さうい</small> <small>鮫</small>	鱈 <small>さうい</small>	鱈 <small>たい</small> <small>魚</small>	
鱈 <small>さうり</small>	鱈 <small>さうい</small> <small>鮫</small>	鱈 <small>さうい</small>	鱈 <small>たい</small> <small>魚</small>	
鱈 <small>さうり</small>	鱈 <small>さうい</small> <small>鮫</small>	鱈 <small>さうい</small>	鱈 <small>たい</small> <small>魚</small>	
鱈 <small>さうり</small>	鱈 <small>さうい</small> <small>鮫</small>	鱈 <small>さうい</small>	鱈 <small>たい</small> <small>魚</small>	

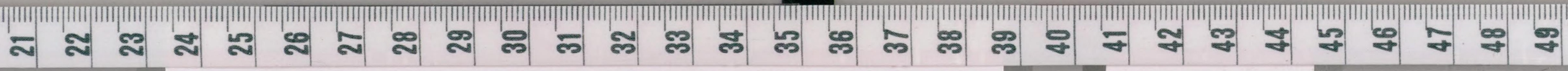
鶉しゅう

鶉しゅう

鶉しゅう

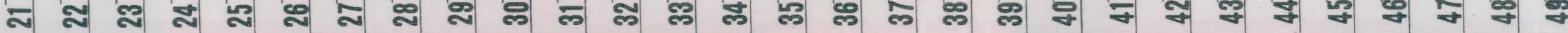
卵らん

○魚之部正字大畧
不用料理者
不載之



蛭 <small>あらい</small>	沙魚 <small>さわ</small>	鮫 <small>あま</small>	鱒 <small>ま</small>	鮫 <small>あま</small>
螺 <small>ま</small>	海鮫 <small>うみま</small>	鱒 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>
蛤 <small>かき</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	石首魚 <small>いしがしら</small>	鮫 <small>あま</small>
蛭 <small>あらい</small>	卒螺 <small>すい</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>
田螺 <small>たわ</small>	海羸 <small>うみ</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>

鯉 <small>こい</small>	鯉 <small>こい</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>
鮫 <small>あま</small>	河豚 <small>かぶと</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>
鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>
鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>
江鮫 <small>えま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>	鮫 <small>あま</small>



蚶あさり

淡菜たなかい

車渠くるま

玉珧たまがひ

蛸たこ

蛭むし
馬刀まがた

蠣かき

竹蛭たけむし

蛸たこ

海膽かいだん

海鼠あらい
肉にく 土つち

鯧さけ
俗作しやくさく
海老えび

鰕かき

醬鰕かき

鱈たら
飯い 蛸たこ
章子あきこ

鰻魚うなぎ

鳥賊とりぞく
米こめ 俗しやく べか

蠟ろう

蟹かに

水母すいぼ
海うみ

鯉こい

九万足くまふあし

雜魚ざつご

砂漚すなう

脊割せりぎり

脊膽せいたん

肉醃にくい

小鮑せうぼう

小貝醬せうがいじょう

串鮑くしぼう

沖鮑おきぼう

厨斗くしう

子鮭こさけ

鯨子くじらこ

鮎あし

鱧子くまご

熬海鼠あらい
煎子あまご

脯鮫ほじょう
鷄とり

淡菜
車渠
玉珧
海胆
海鼠
鯧
鰕
蠟
蟹
水母
脊割
脊膽
肉醃
小鮑
小貝醬
串鮑
沖鮑
厨斗
子鮭
鯨子
鮎
鱧子
熬海鼠
煎子
脯鮫
鷄

○菜蔬之部正字大畧
不用料理者
 不載之

蘿蔔 根大
 菜 莖
 蕪
 芥
 苳

落 同薑
 野薑菜
 蒲公英
 葱
 分葱

針蔥
 胡蔥
 韭
 蒜
 齋蒿

紫蘗
 百合根
 胡蘿蔔
 菠稜草
 蕨

紫厥
 獨活
 土筆
 牛蒡
 薯蕷 長

甘藷
 零餘子
 芋
 芋莖
 何首烏

尊菜 莖
 生姜
 防風
 蓼
 山葵

蓮根
 慈姑
 烏芋
 蓼荷 同
 草石蠶

薑
 蓬芥
 川苳 水
 五加
 枸杞

柚 <small>ゆ</small>	胡麻 <small>いぼ</small>	干石花 <small>えんせん</small>	松菜 <small>しょうさい</small>	甘海苔 <small>あまのり</small>
蜜柑 <small>みつかん</small>	胡桃 <small>くるみ</small>	山椒 <small>さんしょう</small>	相良布 <small>さうらふ</small>	海带 <small>あわり</small>
金柑 <small>きんかん</small>	林禽 <small>りんぎん</small> 栗 <small>くり</small> 作	香椒 <small>きんしょう</small>	鹿尾草 <small>しかびし</small>	石蓴 <small>いそご</small>
柑子 <small>かんじ</small> 柑銀 <small>かんぎん</small>	梨 <small>り</small>	罌粟 <small>えいそ</small>	水雲 <small>すいうん</small>	作 <small>作</small> 種 <small>種</small> 海藻 <small>海藻</small> 若和布 <small>わかふ</small>
久辛母 <small>くしんぼ</small>	栗 <small>くり</small>	茨子 <small>あざこ</small>	石花菜 <small>いしはなさい</small>	水松 <small>すいしょう</small>

木耳 <small>こくらけ</small>	滑菴 <small>あう</small>	干瓢 <small>えんひょう</small>	南氏 <small>なんし</small>	蜀漆 <small>しやくしき</small>
笋 <small>たけのこ</small> 荀 <small>こん</small>	肉茸 <small>ひつじけ</small>	松露 <small>しょうろう</small>	西氏 <small>さいし</small>	豇豆 <small>しょうとう</small> 裙带菜 <small>きんたいさい</small> 俗云十八豇
葛粉 <small>くわふ</small>	椎茸 <small>しゅうじけ</small>	松茸 <small>しょうじけ</small>	冬氏 <small>とうし</small>	
昆布 <small>こんぷ</small>	膏茸 <small>こうじけ</small>	初茸 <small>しよじけ</small>	熟氏 <small>じやくし</small> 真 <small>真</small>	茄子 <small>なす</small> 紫 <small>紫</small>
苔菜 <small>あそりのり</small>	石茸 <small>いしじけ</small>	藟菌 <small>らいきん</small> 治 <small>治</small>	苦氏 <small>くし</small>	越氏 <small>えつし</small>

柿し 柿し 熟じゆく

梅うめ

榎えん 子こ

栲さくろ 榴ろ 石いし

葡萄ぶどう

覆ふり 盆ぼん 子こ

亭てい 子こ

菊きく 花はな

梅うめ 露ろ

又また 菊きく 露ろ
忍しの 冬とう 露ろ

獻立之部

諸礼方品々雖有法式不載之唯料理
取合之大畧又為呼後所謂部立而已

春 二汁十飮

貴人奉饗 御口取 御座著
酒茶 饗膳 菓子及後段晚食

夏 一汁五飮

普通之食應之大畧 祝儀婚礼
等之礼儀掛支者不載之

秋 一汁五飮

平人之振舞
右之畧

冬 一汁三飮

茶事之食應
此畧々不可勝斗

春 ○ 獻立

○ 御口取 三方 槁栗

尉尖斗
毘布

○ 御座著

御雜煮 何

御酒

御吸物 何

御肴 何

御本膳 序包箸

加雜

御贍

軒 鐵
糸馬 賊
糸栗 薑
權金 柑

鹽山 椒
汁 齋物

御汁

和味 增

鶴

牛房
大根
齋薑

御飯

二之御膳

御刺身

鯉系
熱酒
山葵

御汁

清

鯛
吸口抽

三之御膳

御皿物

酒浸

鮭塩引
平鰹

御坪皿

煎焦
花炮
银杏
石茸

御汁

穂込

小菜
蛎

一向結御焼物

小鯛

生薑
煎醬油

一御平皿

熬鳧いりも
滑なめ養やし

一沸組焼

雲雀いづな
蒲よもぎ挺たき
干鱈かじ

一沸醬物

梨り
葱ねぎ菇たけのこ
青味あじ噌そう

御酒

名何

一御茶碗釘

熬海胤いりうい
山葵わさび頭かぶ

一沸蘸物

五加ごか
針栗はりり

一沸汁物

麩ぶ條じょう
落おち臺たい

一沸肴物

鱈たら

一冷物

大根だいこん
栗り
烏くわ芋いも



一御吸物

小鮓 薄味噌
山椒

一沸者物

蛤 芥子酢

一沸取者

鱧子

御茶請

蒸物 御最
煮凍膏茸

御茶 何名

一御菓子 何
一御水菓子 梨 葡萄
一御寒具 何

御付後段 御膳

一沸皿 何

麩類

一沸吸物 何

一沸者 何



御晚食

御本膳

一御烹物

鯛切重
石茸

御湯漬飯

二之清膳

一熬酒浸

塩貝
刺蝦

一塩辛

汁
針牛房

鳴
卜治

一清引餐

雉子
練用テ

一貝焼

淡菜
葱姑
燒栗
木茸

一清吸物

蠣

一清肴

果

王朧

一清吸物

薄味噌
淡雪
落臺

一清取肴

蝦

鳶臺

海老舟盛

鳴羽盛
蛸貝盛

夏
○ 本膳 二汁五釘

鱈 鮎 蓼 酢
大根 克
分 七 姜
い じ ん

二之膳

烹冷 筍 錦 鉄 歩 形

汁 飯

青 鷲 吸 抽
鳥 具

汁

小 菜 滑 養

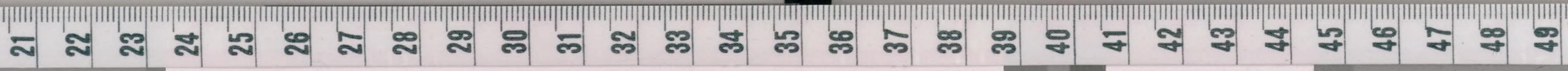
一 燒 物 鱧 濱 燒 掛 醬 油

一 和 物 梨 燗 斗

一 組 燒 石 躰 塩 燒 鶉

一 吸 物 長 子 子 子

肴 燒 鮎 酢 是



種

○ 肝臘

一汁五菜

赤

大根

小蛤

汁

向饅茹

鱈

之

葱

飯

引而香之物

一枚燒

葱

割山椒

一煮物

松茸

一燒物

抽 鶏

一吸物

馬刀

一肴

大

魚

一

魚

魚

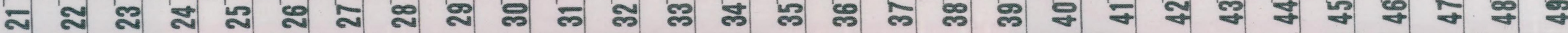
魚

魚

魚

魚

魚



冬

○ 牛脛

一汁三會茶豆

向平皿

揚子豆腐
くわんこ
しんじ

飯 汁

線蘿蔔
小沙光
あめ

らくらくこわく

一室箱引

香之物

焼物

鮭一塩
あぶり

一引鱠

鯛

生姜酢

一吸物

鷄
針牛房

一肴

かき足

茶請

蒸物

口取

水栗
膏茸



特
2954

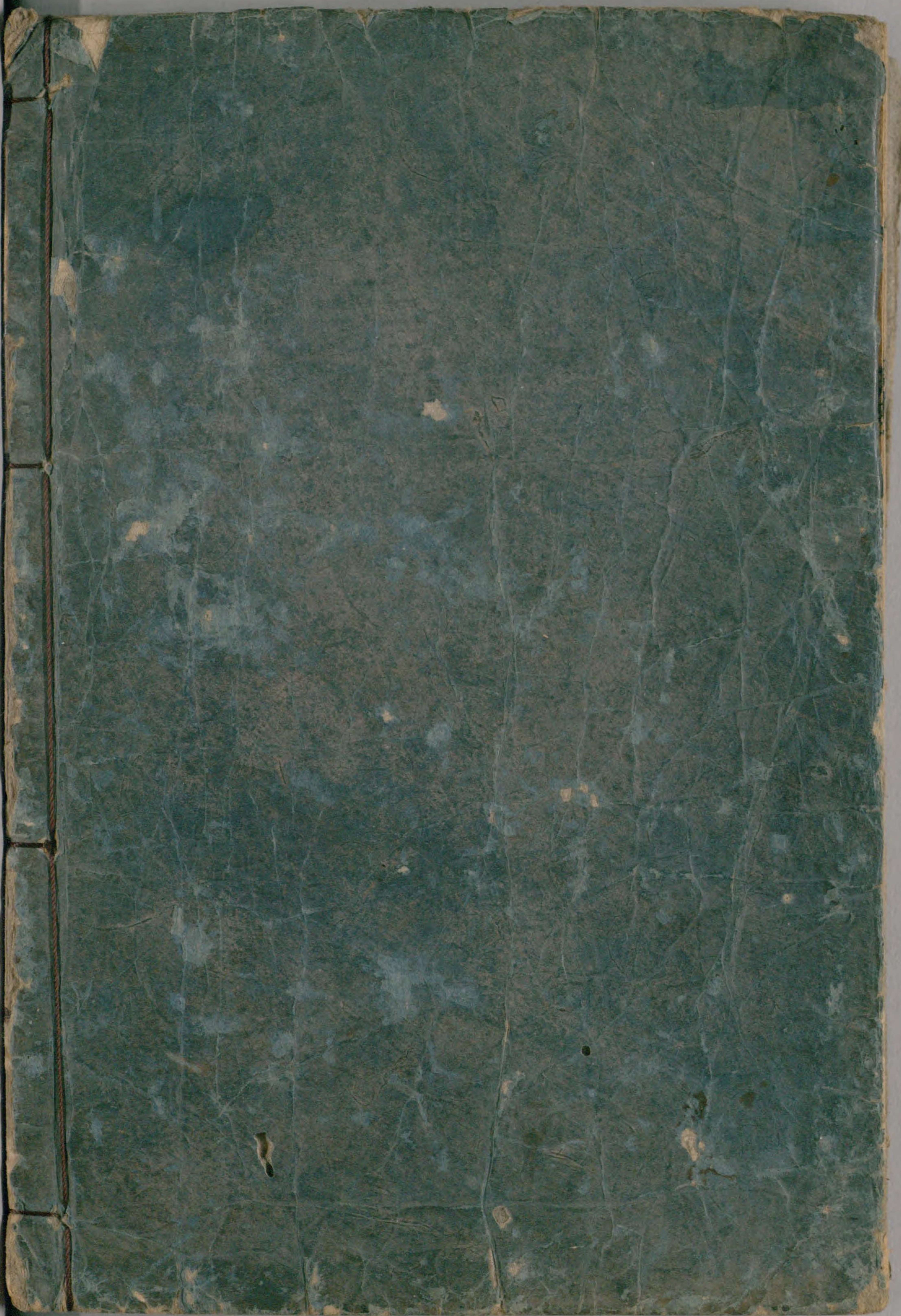
調味抄一之終

沖茶

何名

羽州神山
増戸書





国立国会図書館 タイトル『料理綱目調味抄 5巻』 請求記号 特1-2954

ガラス使用