861
80
1

関東を主とする酒造関係資料雑纂

攷証類纂 巻一〇五 造醸類

七六

国立国会図書館　タイトル『[関東を主とする酒造関係資料雑纂]』 請求記号 861-1

ガラス使用

國立圖書館
昭 24. 3. 29 和
寄贈

国立国会図書館　タイトル『[関東を主とする酒造関係資料雑纂]』 請求記号 861-1

ガラス使用

百五卷終

造釀
酒
果
鹽
醋
醬油之類

国立国会図書館　タイトル『[関東を主とする酒造関係資料雑纂]』 請求記号 861-1

ガラス使用

和漢三才圖會卷第百五目錄

造釀類

大豆豉 一
未醬 三
鹽 五
酒 七
燒酒 十
糟 十二

納豆 二
將醬油 四
斷鹽 七
醴 九
美淋酎 十一
麴 十二

粳山寺未將醬 二
酢 四
鹵水 七
屠蘇酒 九 白散
醍醐 十一
神麴 十三

国立国会図書館　タイトル『[関東を主とする酒造関係資料雑纂]』 請求記号 861-1
ガラス使用

豆腐 十三
七種粥 十五
饂飩 十七
饅頭 十八
蕎麥切 二十
環餅 二十二
粔籹 二十四
糝 二十五

飯 十四
餈 十五
餡 十七
索餅 十九
麪筋 二十一
白雪糕 二十三
糒 二十四
糕 二十五

粥 十五
餌 十六 真薦
糗 十七
溫飩 二十
蒟蒻 二十一
枌餻 二十三
糗糧 二十四
飴 二十五 膠飴

餐 二十六
未肥餳 二十七
糖花 二十八 附小鈴糖

羊羹 二十六
加須底羅 二十七
煎餅 二十九 附唐松風

外郎餅 二十七
浮石糖 二十八
松翠 二十九 附沙糖漬類

辟穀不饑法

凡遠行水火不便或脩行人欲省緣休糧

黃蓍 赤石脂 龍骨 各三錢 防風 半錢 烏頭 一錢炮於

石臼內搗一千杵煉蜜丸如彈子大要行遠路飽喫飯一頓服一丸可行五百里二丸可行一千里 一千里大約當此云百里

又方

糯米 二合炒過 黃蠟 二兩先溶化蠟再入米同炒令蠟乾任便食之即數日不飢如要喫食以胡桃肉二箇可噙下

又方

晉惠帝永寧二年黃門侍郎劉景先表奏臣遇大白山隱氏傳濟饑辟穀仙方臣家大小七十餘口更不食別物若不如斯臣一家甘受刑戮其方

黑大豆五斗淘淨蒸三遍去皮擣末大麻子二斗遍令口開亦蒸三遍去皮擣末和擣作團如拳入甑內蒸從戌至子時止寅時出甑乍時晒乾爲末乾食之以飽爲度不得食一切物第一頓得七日不饑食一次第二頓得四十九日不饑第三頓三百日不饑第四頓二千四百日不饑更不必服永不饑也不問老少但依法服食令人強壯容貌紅白永不憔悴口渴即研大麻子湯飲之更能滋潤臟腑若欲重用飲食以葵子研末煎湯冷服取下藥如金色任喫諸物並無所損三合一合

前知隨列朱頌教民用之有驗序首尾載石漢陽大別山太平興國寺有

△按上件出于本草綱目救荒本草等其他仙方甚多不可枚舉中用黑大豆者多

和漢三才圖會卷第百五

攝陽　城醫法橋寺島良安尚順　編

造醸類

だいず　ニゥスウ

大豆豉

ダアヽ

枝音示豉之本字秦漢以來始作豉蓋亦乃豆字也

和名久木

淡豉

鹹豉

本綱有淡豉鹹豉二品治病多用黑大豆淡豉也釋名云豉嗜也調和五味可甘嗜也造之法原出外國而傳法於中國

淡豉造法　用黑大豆二三斗六月內淘淨水浸一宿瀝乾蒸熟取出攤席上候微溫蔴蓋覆每三日一看候黃衣上遍不可太過取晒簸淨以水拌乾濕得所以汁出指

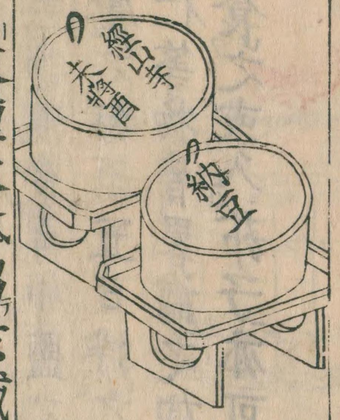
間爲準安甕中築實桑葉蓋厚三寸密封泥於日中晒七日取出曝一時又以水拌入甕如此七次再蒸過攤去火氣甕收築封即成矣此豉入藥

鹹豉造法　用大豆一斗水浸三日淘蒸攤晾候上黃取出簸淨水淘漉乾每四斤入鹽一斤薑絲半斤椒橘蘇荏杏仁拌勻入甕上面水浸過一寸以箬蓋封口晒一月乃成也（此外有麪豉瓜豉醬豉諸品即皆造之玄）

豉汁造法　十月至正月用好豉三斗清麻油熬令烟斷以一升拌豉蒸過攤冷牖乾拌再蒸凡三遍以白鹽一斗搗和以湯淋汁三四斗入淨釜下椒薑葱橘絲同煎三分減二貯於不津器中香美絕勝也

氣味　苦甘寒滑　治傷寒頭痛寒熱煩燥滿悶（得葱則發汁得鹽則能吐得酒則治風得薑則治痢得蒜則止血妙）

△按豉者亦鹹豉之類也



納豆

△按納豆有數種大抵出於鹹豉法可以爲酒肴僧家重之造法六月用大豆一斗煮熟攤莚大麥一斗微炒粗末（或用麥麩亦佳）小豆麥相混盒麴晒乾三日別鹽二升五合用水六升微煎去渣冷定浸豆麥麴盛桶以石壓之四五日而去壓石以厚紙密封冬至前後用生薑山椒樹皮木耳紫蘇子等物各適之冷定拌合收藏用

濱名納豆　始出於遠州濱名大福寺之造法淡州釜口妙勝寺之納豆亦得名唐納豆　始出於南都弘福寺東大寺僧能造之京師淨

福寺亦造之共得名色黑細密如羊羹餅或作木葉形未醬納豆　大豆煮熟盦麴室則粘生絲裹蒻苞收之用時扣割之加蕪菁葉及豆腐煮汁放芥子食最甘美

經山寺未醬

△按此亦納豆之類也唐僧多造之云經山寺始造之其法大豆一斗炒粗磨碎半去皮太麥一斗浸水一晝夜取出之一豆麥混合蒸之握試之如強飯爲準盦麴別用越瓜三十箇四破粗割醃少許和合以石壓之取汁與瓜豆麥三物混合再加醃二升八合用瓜汁和合之盛桶以石壓之每至五日拌之也四五度候能和合生薑木耳麻仁等物皆畧瀹之加拌擣收于桶密封夏月造之冬春食之或入茄子亦可也

未醬

みそ　高麗醬醬　和名美蘇

官女呼未醬曰無志ト

順倭名抄云俗用味醬二字味宜作未何則通俗文有未楡莢醬未搗未之義也而未訛爲未未轉爲味又有志賀未醬飛驒未醬江國郡名通各以其所出爲名也

△按造法不一用蠶豆煮去皮和鹽麴擣之爲團丸裹苞掛干烟上則耐久不餧用時取出以雷盆碾未也無濕潤和水爲汁味不佳俗名玉未醬一名粉此古之製而今亦和州賤民所用也搗未者是也而不可謂搗未也

一方　白大豆一斗水一斗二升外煮之初用蕫薰二枚半燒之凡重可六斤也後用薪木重五斤徐爇之蕫則武火薪則文火而任燼盡乃煮熟而豆汁不多不少也舂之和麴一斗五升外

鹽二升半再舂煉收桶固封置涼地二十余日成也麴多入則味美其次減麴增鹽或加酒糟大抵入鹽三升則雖極暑不酸饐也

白未醬　造法大豆一斗淘洗浸水稍漫則皮皺時以束縄挼之離皮用水三斗煮之一沸皮浮于釜面掬去之煮豆汁舂爲大團子薄切片細則豆潔白也不可煮過去豆汁舂爲大團子薄切片細刻和白麴一斗六升鹽一升外三合(一夜秋八一合五)之冬春十日夏秋四五日而成也難久貯

糠未醬　造法用糯糠再篩取極細末者一斗鹽二合能拌挼令固煉收藏之經數月味美酢或酒煉食之臘月制衣之翌年知旅行盛紙袋携之亦佳

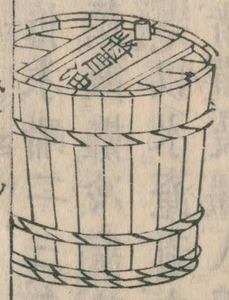
醬和名比之保　豆醢也今造法大豆一斗炒麤磨去皮精麥一斗一夜浸水豆麥混合盦麴別用鹽二升外六合水一斗一沸去渣冷定和豆麥盛桶每日向陽攪至十余日密封二十日而成俗謂比之保未醬

本綱醬者將也能制食物之毒如將之平暴惡也故聖人不得醬不食矣有數品大麥小麥甜醬麥醬豆醬小豆醬豆油不悉記

豆油　造法用大豆三斗水煮糜以麥二十四斤拌罨成黃每十斤入鹽八斤井水四十斤攪晒成油收取之

大麥醬　用黑豆一斗炒熟水浸半日同煮爛以大麥麥二十斤拌勻篩下麴用煮豆汁和劑切片蒸熟罨黃晒鳩每一斗入鹽二斤井水八斤晒成黑醬而汁清

△按今本邦用大麥醬小麥醬二種大抵造法大豆一斗水煮精麥一斗粗磨以拌罨成麴畧晒別用鹽一斗水二斗煎沸冷定盛桶投豆麥之麴每日以槌杖攪之夏七十五

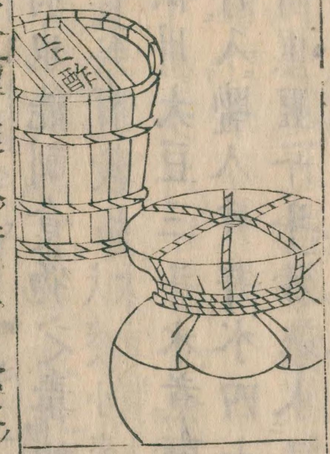


醬油

倭名比之保

本邦俗加油字其未榨者爲醬似醬二十物

日冬百日而成搾之取油色淺味不美一沸煮之收桶經宿則色深黒而味亦美也用其滓再和鹽水攪之搾油謂之二番醬油味最劣凡市廛之醬油皆用小麥也用大麥者味不佳然病人吃之不妨蓋末醬及醬油者本朝庖厨一日不可無者也猶華人尚麻油



酢

音醋

訓木布之

醋同醯猜苦酒和名須醸醸酸酒醋之味厚也

本綱醋有數種惟米醋二三斗者入藥米醋法三伏時用倉米一斗淘淨蒸飯攤冷倉黄晒簸水淋淨別以倉米二斗蒸飯和匀入甕以水淹過密封暖處三七日成矣米醋酸苦涸比諸醋最醲入藥多用之屬木脾病毋多食酸多食損筋骨亦損胃不益男子損顏色服茯苓丹參人不可食醋殺一切魚肉菜毒　産婦房中常以火炭沃醋氣爲佳酸益血也　胞衣不下者腹滿甚危則以水入醋少許噀之即神効也　造鞋皮者得醋而紋皺故知其性收而不散也人食酸則齒軟謂其水生木木氣弱木氣強故然

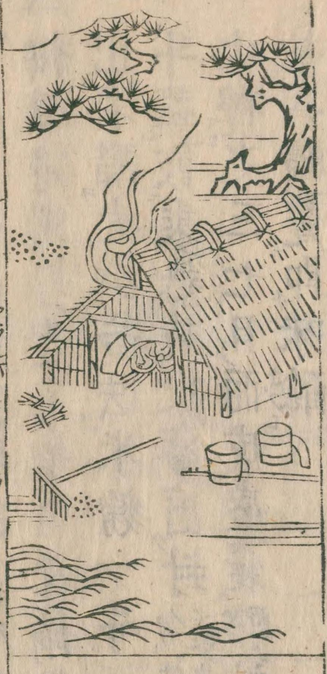
△按酢諸國皆造之泉州及攝州兵庫爲良相州駿州亦出名醋大抵造法米麴一斗二斗外水一斛和匀白米二斗蒸飯乘熱共投甕固封勿使婦人觸穢人最忌不淨物每七日一次攪之三七日而成盛甕醯汁去滓如不熟則以火炭投其醋甕即味酸

凡患癰腫人食醋發膿敷醋消腫功有内外之異内用醋洗紅染絹能脫紅用醋洗銅器色鮮明用醋滓琢鍋釜外面鏽落如銀色

梅酢　即梅汁也六月製梅干時取之用生梅黄熟者一斗漬水一日苦汁出時取出以鹽三升糝梅安壓石一晝夜梅汁出取梅日晒又漬件梅汁日乾再三則梅干

成矣用其梅汁盛甕收用乃是梅醋也經年不敗如病人食之亦毒少然不藥入用

万羊醋　夏月用酒變味者米醋水三品和合盛甕亮投堅炭燼於內取出炭急封口經月成醋以後有變味酒則加入其甕其醋最酸蓋民間簡便之法也



鹽

音炎　鹽音古　雛音噬　倭名之保

本綱天生之曰鹵人造曰鹽黃帝臣宿沙氏初煮海水爲鹽其法海邊掘坑上布竹木覆以蓬茅積沙于上每潮汐衝沙則鹵鹹淋于坑中水退則以火炬聚之鹵氣衝火皆滅因取海鹵貯盤中煎之頃刻而就其煮鹽之器謂之牢盆今或鼓鐵爲之又編竹爲之上下周以廔灰橫一丈深一尺平底實于竈背謂之鹽盤

氣味鹹微寒　五味之中惟此不可缺以浸魚肉則能經久不敗以沾布帛則易致朽爛所施各有所宜也北狄用以淹尸取其不壞也敝箒及烏賊骨淡鹵煎鹽（箒音悲取也）用鹽空心揩齒吐水洗目夜見小字鹽品甚多而四海之內何處無之惟西南諸夷稍少人皆燒竹及木鹽當之

雜鹽　刮鹹煎鍊者不甚佳所謂鹵井鹽　取井鹵煎鍊者今四川雲南所出是也

池鹽　於池旁耕地汊以池水每得南風急則一夜結成鹽滿畦如南風不起則鹽失利出之今惟解州種之彼人謂之種鹽

崖鹽　生土崖之間狀如白礬亦名生鹽階成鳳川俱出（并州河北錦繡万花谷云永康軍之崖出鹽）

此五種皆食鹽也上供國課下濟民用蓋海鹽井鹽鹻鹽三者出于人池鹽崖鹽二者出于天

戎鹽生土中石鹽生于石木鹽生于樹蓬鹽生于草造化生物之妙誠難彈知也上又西方鹹地堅且鹹即出石鹽錦繡万花谷云女真國鹽生木枝

なるみをきひろひ松かけ樹をあつめ浦人焼

△按本朝焼海鹽處最多播州赤穗備前樫野武州業得俱潔白味美也小豆島駿州田籠浦攝州須磨浦奥州松島千賀浦共古來鹽之名所也若狹越前亦稍好凡造未醬及醬油庖厨日用者如赤穗鹽輕白者佳也淹漬魚鳥者如灘鹽重濁者佳也

奥州會津米澤之交山峒名六十里越處出井鹽有大小二處相去可三四尺其外出井鹽池鹽處間有之

古今醫統云死鹽法用砂鍋一箇安杏仁一箇在底却入鹽八分按實瓦盞大火溶作汁傾入鉄槽成錠焼如小梅花形以供上饌泉州堺所造角鹽爲始

壺鹽　盛小壺再焼成者天文年中泉州堺湊村藤太郎始焼出之

斷鹽

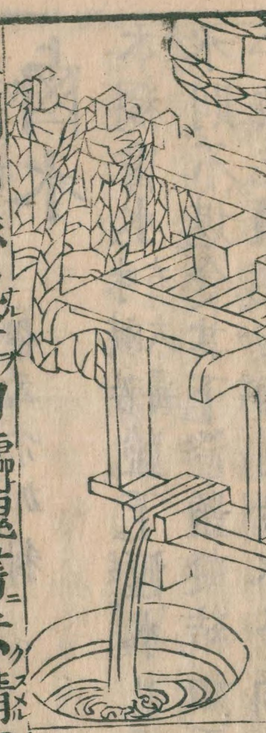
凡食品不得鹽則失味故斷鹽者以爲難矣佛氏斷鹽者見讓虞利童子經婆婆論正理論等又南史云齊崔慰祖父喪不食鹽母謂毀不滅性乃從之又梁張策母憂三年不食鹽

△按有僧永斷五穀及鹽而無病長壽也唯過食人不存

鹵水　俗云尓加利

本綱鹵水有味鹹苦有大毒鹽下澼水也不堪食凡鹽未經滴去苦水則不堪食其下澄鹽凝結如石者謂之鹵鹼

△按凡鹽逢梅雨則苦水多滴出今造豆腐者鹵汁少許入不然則不成也又塗池堅石灰用鹵水練之



酒

さけ　ツユウ

本綱酒緑色者曰醽魏書云清酒爲聖人濁者爲賢人（皆名をひきとりとりしたるなるものなり）

戰國策云帝女儀狄造酒進之於禹說文云少康杜康造酒然本草已著酒名素問亦有酒漿則自黃帝始矣

氣味苦甘平大熱有毒

久飲傷神損壽多飲則體弊神昏是其有毒故也少飲則和血行氣壯神禦寒消愁也酒得堿而解者水制火也夫大寒凝海惟酒不氷明其性熱冠諸物也

畏枳椇葛花赤豆花緑豆粉者寒勝熱也

醉臥當風則成癱風醉浴冷水成痛痺又祭酒自耗不可飲

素問類經云酒性則熱其質則寒故陽藏者得之則愈熱陰藏者得之則愈寒所以縱酒不節者無論陰陽均能爲害方其醉也則浮肝壯膽神爲之惑性爲之亂而悍士自比於勇士不知避及其氣散肝平乃知自悔名曰酒悔蓋酒爲水穀之液血爲水穀之精酒入中焦必求同類故先歸血分凡飲酒者身面皆赤即其徵也

△按日本紀云素盞嗚尊使脚摩乳手摩乳釀八醞酒恐是神代之酒而未知其製今多所釀酒者應神天皇之朝百濟國人來傳其法矣而後世隨宜異製矣近世所釀法亦厚薄有異同今以八斜醅六斗五升水之法記于左乃醇酒（俗云清酒）諸白（俗云是也）蓋水之多少於大分之時可斟酌

精米六斗（蒸飯冷定）　同二斗四升（當麹）（但本一斗當四升）

用水七斗二升（但本一斗二升之和匀匾桶六枚八分盛之每日二二三次攪之二旬而生醅味時合盛一大桶投湯婆

於其中湯婆乃凡可容一斗許樽也盛熟湯塞口投之外以莚裹緼温之至暮經七八日則起泡嘗試有些酸味爲度加添

添訓曽倍　米一石二斗蒸饙三斗六升爲麴水一石二斗均與和匀攪之中分次而分盛二桶故謂之中分盛四桶或用二中桶一大桶或故中分　米二石二斗蒸饙六斗六升當八斗和匀攪之以莚包封攪之包之也一謂之大分　米四石蒸饙一石二斗爲麴水一石五斗二升時此大分　定水之負數　但米高八石乘水六斗五升則得五石二斗內減本添中分三度水高三石六斗八升殘一石五斗二升也和匀每三日一次攪之覆蓋三十五日成如經四十五日則雖汁多不味桂　別投木灰一升於酒三升中澄定去渣惣添和匀盛袋拜槽醡汁爲清酒凡可得八石許去渣用

如有酒味變或苦或酸者投木灰不定分量即治矣自古有此法而未識加減焉近世醸人能鍛練無百一失然其酒甚甜而有微灰氣木灰出紀列熊野用檜或海石榴樒木燒灰注水覆莚一宿篩清不令見風且多之修製醫家不可輕忽也

和州奈良攝州伊丹池田賀州菊川備州三原皆得醽醁之名京師酒雖良甜過上戸不好者多凡吃沙糖而飲酒則苦不堪飲然漬沙糖於酒中或二物同醸吃則不苦以可知反悪忌畏之藥品宜詳審剉磨炮

△按醴酒造一宿熟者也味甚甜大抵米一斗蒸飯冷定如急則稍温者用麴一斗水一斗二升和匀成不醡飲之或洗

むせさけ　醴　音李　酸音敗　酷音沽　和名古佐介　俗云甘酒

屠蘇酒

とそさけ　附白散

本綱蘇𩵦鬼名此藥屠割鬼麥故名此華佗法也元旦飲之辟疫癘一切不正之氣

造法用赤朮桂心各七錢半防風一兩菝葜蜀椒桔梗大黃五各錢七烏頭二錢半赤小豆十四枚以三角絳囊盛之除夜懸井底元旦取出置酒中煎數沸舉家東向從少至長次第飲之藥滓還投井中歲飲此水一世無病

△按醫林集要月令廣義等所載藥方有少異近世所用白朮桔梗山椒防風鬱金各一兩肉桂五錢大黃二錢半小豆十四枚韻語陽秋云或問薰勳屠蘇必取幼飲何也曰少者得歲故先老者失歲故後

天子元旦四方拜後有御齒固之供而典藥頭獻屠蘇酒及白散漱藥子先嘗試之而奉進之嵯峨天皇弘仁年中始行之今至士庶人亦用之所謂白散白朮桔梗細辛等分肉桂各五分

散藥也

又有喉嚨散法麻黃一錢山椒細辛防風桔梗乾薑白朮肉桂各五分

△按喉字所出未詳嚨音隴山高險也而今用之者少矣

藥酒

△按藥酒本草綱目所載者甚多而本朝所用來方品亦不少矣紀州勢州之忍冬酒賀州肥後州之菊酒南都

燒酒

今用燒酎字酎重釀酒名也字義亦通

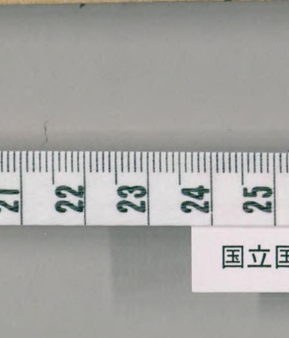
火酒　阿刺吉酒

本綱燒酒非古法也自元時始創其法用濃酒和糟入甑蒸令氣上用器承取滴露凡酸壞之酒皆可蒸燒近時惟以糯米或粳米或黍秫蒸熟和麴釀甕中七日以甑蒸取其清如水味極濃烈蓋酒露也氣味辛甘大熱　純陽毒物與火同性得火即燃同乎焰硝北人四時飲之南人止暑月飲之勝濕祛寒消沉積

通膈壺而散痰飲止冷痛如過飲敗胃傷膽喪心損壽與薑蒜同食令人生瘡（鹽冷水解其毒）

△按燒酎即蒸酒造之然今造法用新酒糟與稗互一層隔盛甑蒸之甑蓋亦安鍋而盛水任甑下湯沸滴露垂衣上鍋底以管承之出甑外直走入于樽令氣不洩也上鍋之水以成温湯為度更換水蒸謂之二番氣味淡不如一番佳者也

阿蘭陀之阿刺吉酒琉球及薩摩之能防濕（此皆蒸生酒之造成燒酎也）氣味甚辛烈而消痞抑積聚能



美淋酎

△按美淋酎近時多造之其味甚甘而下戸人及婦女喜

飲之用糯米三升漬之一宿而蒸爲飯待冷麴二升燒酎一斗和勻每七日一次攪之三七日而成醹去糟用其糟亦甘賤民代菓子

醡 音坐 之呂佐介

もろさけ 白酒 酸漿

△按白酒用糯精米七升爲飯冷定漬一斗酒中固封之春夏則三日秋冬則五日而開口以箸解分其飯粒嘗試之以生甘味爲度連醨磨之白色如乳甘美本草所謂白酒名醡者此類乎

練酒 筑前傳多之練酒得名似白酒而甚粘其味甘美也蓋此與白酒一類製之精者矣下戶及婦人小兒好吃之多飲則痞滿

本綱酒醋飴餳渣皆曰糟酒糟入少鹽收之藏物不敗採物能軟有麴蘗之性能活血止痛故治傷損有功藏瓜薑糟炒熱布裹罨傷處冷即易之一用生地黃一斤右糟昔有人傷折醫令捕一生龜將殺用之夜夢龜得此方或用赤小豆末二味和勻亦良

△按酒粕秋冬出於醯家其狀如壁土片淡白色碎未醲諸蔵魚物煮食甘美春夏春收甕內者黃赤色如膏俗曰踏込糟用漬瓜茄蘿蔔爲香物或藏鰍鮭鮞等而經數月不敗

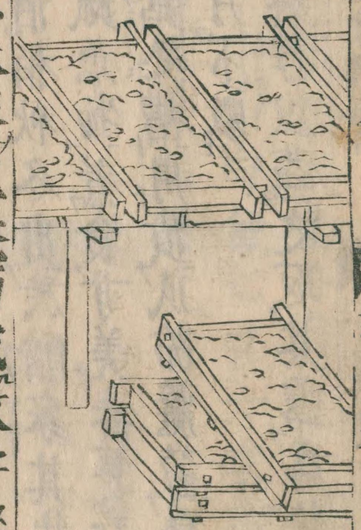
糟與糈以蒸之取其露爲燒酎詳前燒酎下

かす 粕 四名互義同

糟 音遭

和名加須

ツアウ



麴　音曲　キヨク　かうじ

酒母　酒媒　字彙出

本綱以米麥包蒸而成故字從麥從米從包省文酒非麴不生故曰酒母釋名云麴朽也釁使生衣敗朽也有麥麴麩麴米麴之數種

△按麴凡酒醬醋醬油諸物皆用麴成但用米麴不用麥麴也米麴造法用精米一斗浸米一宿蒸舘攤乾稍温時節之令飯粒分離和藥其藥者用深青黄麴塵一撮篠葉灰少許或用稗葉亦可也相和擾之於窖室中收糟撼固之覆藁凡自辰至申時搜之也二度許待窖生衣復盛板盤雙窖中之棚謂之盦訓孫左須二日一夜許而殖起生白衣名白麴俗云諸白麴造酒家用之其米不眞精者其麴青黄色

雖美風味不佳以多用賤醸麴人名與毛卒右爾門之義乎醸酒人名正字之字義未詳

神麴　シンキヨク

本綱昔人用麴多是造酒之麴後醫乃造神麴專以供藥力更勝之蓋取諸神聚會之日造之故得神名

造法五月五日或六月六日或三伏日用白麪百斤青蒿蒼耳野蓼各自然汁三升赤小豆末杏仁泥各三升以配六神用汁和麪豆杏仁作餅麻葉或楮葉包裹如造醬黄法待生黄衣晒收之所謂六神者　白虎　白麪　青龍　青蒿　朱雀　赤小豆　玄武　杏仁　勾陳　蒼耳　騰蛇　野蓼　各配六神也

氣味甘辛温　化宿食健脾暖胃治泄痢化積滯服滿者良久

△按造神麴用上件日如法製之陳久者可爲藥醫家手自製之可也

豆腐

とうふ

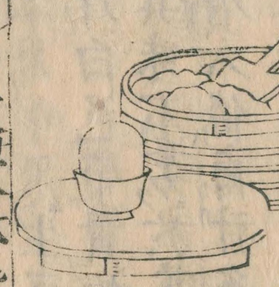
豆腐於加倘言似白壁也　豆腐皮宇波言似老媼皺　豆腐粕木良須言心不用庖丁如割也

本綱豆腐始於漢淮南王劉安方黑豆黃豆豌豆綠豆之類皆可爲之造法水浸碓碎濾去滓煎成以鹽鹵汁或山礬葉或酸漿醋澱就釜收之又有入缸內以石膏末收者大抵得鹹苦酸辛之物皆可收斂爾其同上凝結者揭取眼乾名豆腐皮入饌甚佳也

氣味甘鹹寒有小毒　治寬中益氣和脾胃消腫滿下大腸濁氣食豆腐中毒者以萊菔湯下藥而愈

△按豆腐本朝古者無之今爲僧家日用之物造法大豆二升漬水一宿磨如糊而入水六升煮沸起潮時泡逝一二滴粘杖梢攪釜中則沫消盡候再煮沸乃滅火否則焦看也酌盛布袋尋用水一升五合洒釜中共搾汁於桶其滓名雪花菜其汁未凝乘熱和鹽鹵汁四分合之一徐攪令則稍凝如鹵汁多則豆腐硬仍盛于箱底數以石壓之頃刻取出納冷水而成豆腐皮　造豆腐釜而上凝皮如檀紙而黃色者每取之則豆腐不佳故頻攪迴釜中要不皮張也如欲取皮者數回入鹽鹵汁煮之苔苒凝結成似皺面皮故名媪多取皮之豆腐小硬不可食仍僞爲六條

造法夏土用中用生豆腐一箇切爲六糝鹽晴夫眼乾硬如木片白色帶黃如逢雨則忽敗也每以六條削入姜汁上其味不劣於花鰹最僧家之佳者也以取皮之硬豆腐賃六條鹵汁多凝有毒不可食不可不辨之也



飯 音煩　餉 同

和名以比　俗云女之饗朝食　餕晝食　飧夕食　餔申時食

本綱炊諸穀皆可爲飯大抵皆取糯稲粟米者爾雅禮記云

△梭尼炊飲新精米一斗淨漸用水一斗炊之如古米者水增二升性或不拘多少釜中水面沒掌後節上者爲準尋常日用之飯也

餐音分　餔同　宇彙云餐煮米一熟而以水沃之乃再蒸者今云湯取飯是矣性柔而不粘虚羸人用之佳

飯半生半熟曰糜音琥古之訂俗食飯餘曰餲音撫俗云飯傷熱濕一日饘音医訓流須惠加比留俗云飯傷熱濕一日饘音医訓流須惠加比留俗云飯傷熱濕一日饘音医訓流須惠加比留

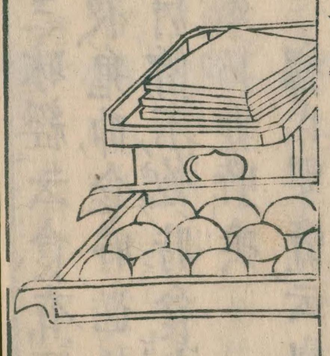
△梭粥宜新米如古米不粘滑也又粗碎篩去粉者曰破粥最益於病人本草所載諸粥甚多不悉記

赤小豆粥　利小便消水腫脚氣　綠豆粥　解熱毒止煩渴　油菜粥　調中下氣

薏苡仁粥　除濕熱利腸胃　葱豉粥　發汗解肌　今云葱增水也　菱實粉粥　益腸胃內熱　凡用麥麪野菜爲粥名雜菜粥或和米佳

七種粥

荊楚歲時記云正月七日俗以七種菜作羹食之人無萬病云延喜十一年正月七日始供七種菜所謂七種者芹薺蕳蒿蔊菜蘩蔞佛座草蘇雞蘆此七種未詳異說多



もち

餈

音茲

俗云毛知比言粘滑如飴故爲餻飯乎

今俗多用餈字餅乃雜穀舂之粉蒸之也

△梭許愼曰餈稻餅也謂炊米爛乃擣之不爲粉也又以豆爲粉糝餈上名粉餈俗云黃粉餈或以赤豆和糝之皆用糯精米蒸而擣之者即餈也今俗餈餅有少異故別之混稬兵皆有少異故別之

天子御齒固餈也通俗鏡餈也

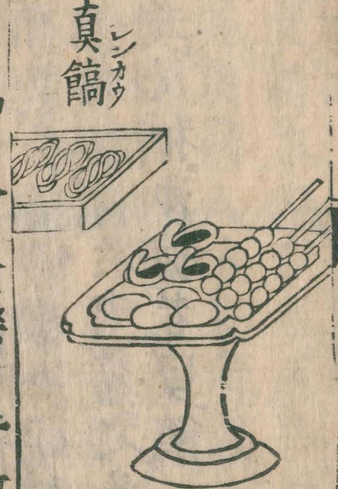
十月玄猪餈也凡祭禮婚儀及一切嘉祝皆擣餈以贈答之

餅音丙　釋名云餅并也搜麪并水使合并也事物紀源云餅起於七國之時

餌音珥　知名毛

餣音陷　餡餅中肉餡俗云阿介

△梭餅有數種粟餅黍餅蜀黍餅等雜穀與糯合并蒸而擣者也或包肉於中蒸之此名餡今唯以赤小豆煮熟擣之去皮和沙糖者曰餡



餈　なんご　餻同　餦音謖　俗云團子

音耳

真饂俗用之　之幸古

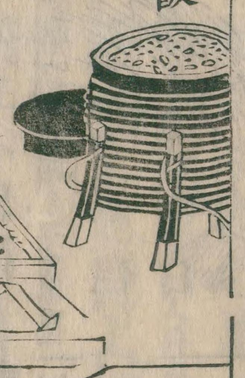
ルヲ

字彙引釋名云粉米蒸屑皆餌也非餈也說文云餈糕也
米爛乃擣之不爲粉也餌則先屑米爲粉然後溲之水調粉
日溲今俗云古祢留

餈音高　方言餌謂之餈本草綱目云餈以黍糯合粳米
粉蒸成狀如凝膏也

△按餌今云團子也用米粉及麪攪溲蒸之不用杵臼也
或裹餡或糝豆粉食之餈亦餌之類有少異如白雪餈
落隔等是也

真饂　溲麪粉形作三稜捻之如纏股而蒸之蓋惟粳粉
不和他穀俗呼曰之幸古當用真饂二字乎



餸　強食　和名古八伊比

音強　赤飯　世木波幸一

一種形作笹葉者名笹餅如鳥卵者名卵餅皆裹餡或以
柏子汁染黃色以紅花汁染紅色近頃作數品
形色

△按餸硬食也古今俗嘉祝日造之代養猶醮醴代酒容
易備急用也凡糯米一斗赤小豆三升蒸之則色帶
紫俗呼曰赤飯以炒鹽黑胡麻少許和糝食之
一種有白蒸者不和赤小豆單糯蒸之或蒸後加入煮黑
豆者亦美麗也並爲佛供齋日之饌不爲慶賀之用也
鵜以養良爲嘉祝以牡丹餅爲齋供矣

△按牡丹餅以粳糯米相雜炊柔飯以擂盆略擣之摸手爲圓餅糝炒豆粉爲黃或糝赤小豆泥爲紫色所謂牡丹餅及萩花者以形色名之今人隱名爲夜舟言不知其着也又名主之連歌言雖不附用之

本綱粽古人以菰蘆葉裹黍米煮成尖角如梭欄葉心之

ぼたもち　萩花　保太毛知　波岐乃波奈

牡丹餅

ちまき　粽　同　角黍

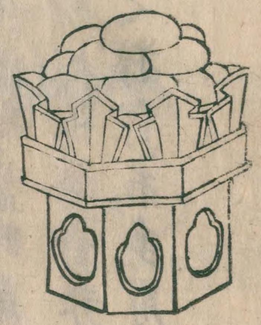
音宗　和名知末木

ツヽン

形故曰粽近世多用糯米今俗五月五日以爲節物相餽送也今日取粽尖和蜜羅楚人至此日以竹筒貯米投汨羅祭之漢建武中區曲白日見人自稱三閭大夫謂曰所投米爲蛟龍所竊可以練葉塞筒上以綵絲纏之二物蛟龍所聞君當見祭于以棟葉五色絲皆汨羅遺俗也

△按糉溲糅粉狀如芊子以蘆葉包之復以菰葉裹之以菅或燈心草縛卷而十箇爲一連渝之又肥州長崎之粽以糠包之如菱形三角以五箇爲一連五月五日家家爲節物相餽也蓋此爲中華之風乎

又有笹粽蘭粽稈粽等皆非端午節物尋常爲贈答之用京師道喜之粽得名多用糯米又有大麥麥粽亦佳然易饘



饅頭

まんとう　饅饅　胡餅　十字　東鑑　萬年和尚

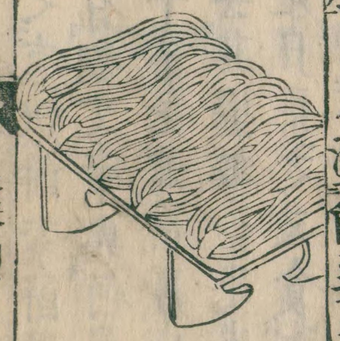
五雜組云饅饅即今饅頭耶非餅又有蒸餅豆餅金餅索餅籠餅紅綾餅餅餅

本綱以小麥麪修治食品甚多皆隨形命名也惟蒸餅其來最古是酵糟發成單麪所造可入藥其以果菜油膩諸物爲餡者不入藥

群談採餘云諸葛亮征孟獲奏凱回日至瀘水風濤不能渡人曰蠻多邪術須禱于神常例必殺四十九人頭以祭之祭鬼自散方可渡也亮曰吾豈忍殺一人以亡五十人乎師回都安可妄殺一人吾自有主見乃雜用羊豕肉和麪爲劑塑成假人頭爲言饅頭作祭文以祠遂風息浪靜得渡此饅頭名始于此

△按蒸餅即饅頭無餡者也阿蘭陀人每用一箇爲常食彼人呼曰波牟湌之吃羅加牟羅加牟者魚肉菊萬天伊賀油豚油爲脯切片者也

饅頭者洛建仁寺第二世僧龍山禪師入宋光明帝曆應四年歸朝元順宗皇帝至正元年也有林淨因者在彼地爲檀因同入朝止住南都二条以造饅頭爲業改林氏號鹽瀨此饅頭之始也今造法用醴酒溲麪蒸之成其醴糯一升煮飯去米用花汁盛桶投飯於中一宿成去糟用汁溲麪唐僧用黑胡麻熬研塗饅頭黃檗派蕎饅麵佛事用之



索餅

さくめん　素麪　和俗

和名全岐奈

ソッピン

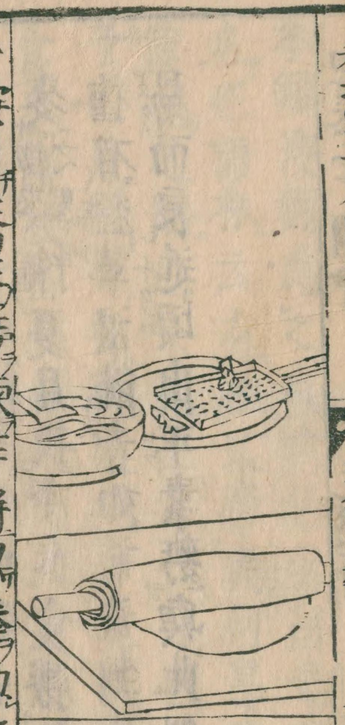
本綱湯麪爲之有熱餅索餅湯餅胡餅酥餅之屬皆隨形命名也語林云有魏文帝與何晏熱湯餅晏汗出因以巾拭面自此始也索餅即是索餅也始於漢魏之間也十節記云七月七日食索餅何昔高辛氏少子七月七日去其靈無一足成鬼神於人致瘧病其靈常食麥餅故當死日祭之又食之則令人無瘧病矣

△按索餅俗云素麪也造法用麪和鹽水搜之和油乘滑作細條捵引之如絲掛竹竿乾之其竹所持之木桁名機用時煮之去沫其沫乃油氣也沫盡爲佳醬汁食之如溫飩再入末醬或醬油者食稱之入麪共入研萊菔乃辛味佳而萊菔能去麪毒也本朝七月七日鑓菔之每家食之出於備後三原與州三春者細白美也豫州阿州赤不劣和州平素麪不佳攝州大坂最多造之送于四方三輪自古雖名物不佳攝州帶扁似紐革溫飩而美自和州多出用時少時漬水出鹽氣煮之則甚柔佳

湯餅　不托　餺飥

唐曰不托宋曰餺飥凡以麪爲食煮之者皆謂湯餅

△按溫飩乃湯餅之俗稱也造法用鹽水搜麪爲一團以小棒按擴之再卷于棒頻揉之數反則如革而墨切之五寸許如紐投熱湯煮之酒少加之愈佳用醬油汁乘熱食之故稱溫飩溫飩之義未詳飩甚細而煮之似索餅者名切麪之切麪縄麪夏月投冷水食勝於素麪一種有經革溫飩者如前法到成眼乾臨用時煮食之容腸而良近頃出平素麪與此似焉



△按用蕎麥麪煉作餅以棒拗之或卷或擴令如葦卷壘之細切投沸湯煑之洗浄用醬油汁食之和山葵蓼蕗等葷辛物可也

一種用蕎麥麪煉熟爲餅以醬油汁食之呼曰蕎麥粥此本綱所謂河漏是乎

多食蕎麥同食西瓜則煩悶有至死者但先西瓜後蕎麥則不害蓋西瓜者水而速下故通合食之難矣

蕎粉太黃末二味用飽冶便毒腫痛此方以爲家秘蓋大瀉下之如脾胃虛寒者不可服

又云多食蕎麥浴湯則食傷至死

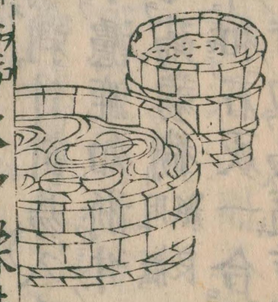
そばきり

蓕麥ハ詳于穀類下ニ

蕎麥切

河漏

蕎麥粥餅



本綱麪筋以麪與麪水中採洗而成者古人字知今爲素食要物煑食甚良甘涼解熱和中勞熱人宜煑食之今人多以油炒則性熱矣又生嚼白麪成筋可殺禽蟲也

△按麪筋今多造之用麵麪和水入鹽少許盛桶以足踏採也數百回取去麪皮乃成如糊硬粘又有以麪造者京師所造者最良凡此物雖無毒性粘澁而老人小兒無齒者難嚼斷然則入脾胃消化不速脾胃弱者不可食

麪筋

俗云不俗用麪字非也麪小麥屑皮也

こんにゃく　蒟蒻草

詩千毒草下ニ

蒟蒻餅

本綱蒟蒻秋後采根大如碗及芋魁頂淨擦或搗或片段以釀灰汁煮十餘沸以水淘洗換水更煮五六遍即成凍子切片以苦酒五味調食形如水母絲沸湯均過五味調食不以灰汁則不成也切作細絲

△按蒟蒻七八月采根掛檐間晒乾外皮畧皺時用水少許煮也如蒸刺竹針易入爲度取出以竹刀剝皮舂爛盛簍用多水濾漉如漉粉紙良別用眞石灰水解淶指爪可染則毒不易敗食之能蠲而去灰氣不傷人胃腸也蒟糊五升和石灰一合爲餅幅三寸許淺滿木槽盛之均延以板片切爲區方形也而熟湯一斗中投石灰一合共煮之則熟浮者良厄春夏二十日夏秋歷十日生滑腐爛每糝石灰則不易敗食之能蠲而去灰氣不染則毒不少

俗傳蒟蒻能下腹中土砂男子最有益此不知其據雖有治瘵疾之功他病人不可多食也本是毒草而其生蒟蒻有毒鼠食之至死可以知

紀州粉河總州銅山之產爲上備前丹波次之讃州又次之

一種有櫻蒟蒻赤紫色涤成者乎出於紀州

けんぴ

環餅

和名　萬加利

寒餳

捻頭

和名無木加太

饊

音薩　撒同

クハンヒン

本綱環餅以糯粉和麪麻油煎成以饊食之或以糯粉和麪入少鹽牽索細捻成環釧之形油煎食之故名環餅以捻其頭名捻頭以易消散名饊冬春可留數月及寒食禁烟用之故名寒具

△按環餅今云介比牟 捻頭今云保宇留波 饊今云落鴈 一類異品而寒具乃總名也倭如稱之乾菓子亦又呼曰南蠻菓子蓋其異品者中古傳製於蠻人保宇留波留天伊等之名皆蠻語也

本朝人多不嗜油煎故以沙糖汁浸麪而作花實之形熬之以代果子因名乾果子其熬鍋之蓋亦以鍋淺匾盛炭火於蓋鍋熬之但嘗不入鹽此爲和漢之異耳

糝 饊同 熬稍也今云落鴈之類亦造法糯米蒸饐微乾碎末晒乾微炒以沙糖汁浸之入模範按之形隨模性脆輕易消散又堪爲鳥餌落鴈之名本于此乎

果子

△按環餅捻頭之輩皆哗曰果子言雙於桃李木梅之右也說郛市肆記亦以餳餅之屬入果子部則同意而已凡製下品果子者用麪稍腐熟而造之且用榔實灰汁煎爲膏少許和麪中其味微辛小毒也否則熬之而不脹大也用黑沙糖或用膠飴代沙糖皆計利用然爾雞上果子皆糯麪熬成故乾咽多食則瀉其味甘爲痎病之基小兒及病人不宜況於賤果子乎

白雪糕

同春云白雪糕造法大米一升外糯米一升外山藥炒蓮肉各

芡實細末一斤 入白砂糖一斤半攪令勻蒸熟任意食之
△按芡實健脾胃但内傷並虛勞泄瀉者宜當飯食之
我元氣健脾胃但内傷並虛勞泄瀉者宜當飯食之

△按市肆販白雪糕用米粉藥末沙糖漉之乾蒸則不異於饊之製不如本方用煮可以斟酌

かきつき

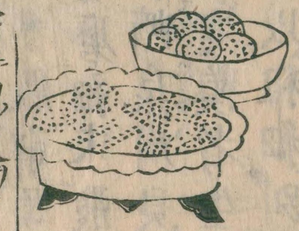
柿糕

俗云加木豆岐

柿擣

本綱柿糕用糯米洗淨一斗十大乾柿五十箇同擣粉蒸如乾入煮棗泥和拌之

△按民間所作柿糕用熟柿去核去皮和糗粉擣之扭作團子食之名柿擣最下品也蓋糕者此云團子之類



とうこめ

粔籹

和名於古之古女

文選注云粔籹蜜和米煎作也

△按粔籹造法以糯米蒸餲晒乾微炒膠飴與米粉和溲米扭爲團食之甘脆美近頃作大方形切用俗謂之磐粔籹蓋以膠飴代蜜也楚辭云粔籹蜜餌用蜜餌饋餦餭也觀此則中華亦以餳代蜜矣

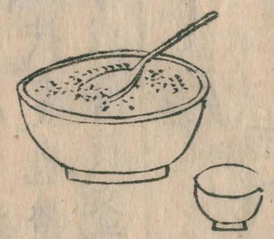
糒

やーいい

乾飯俗引飯

和名保之以比

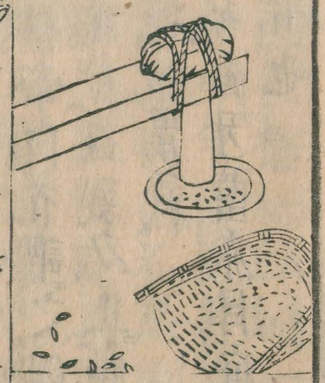
△按糒乾飯也用糯煮飯晒乾粗磨去頭末取中等者用夏月浸冷水漬之與州仙臺河州道明寺所作者最佳不可多食在腹甚膨脹



本綱糗糧蒸米麥熬過磨作之成其臭香故糗字從臭麥字從炒省也河東人以麥爲之北人以粟爲之其粗者名乾糗糧甘苦微寒和水服解煩熱止渴

△按糗糧炒麥磨細末飛羅而出於紀州宮崎泉州貝塚者最良以米爲之者稍劣

糒者煮飯乾之糗者生麥熬熬之製各異也本草所言者二物同製而以粗細別之似多精矣



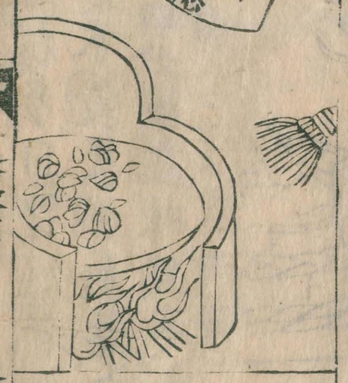
やさとめ

糒

音扁

和名夜木古女

△按糒燒稻爲米也秋造之用青稍炒碓搗之簸去稃則米扁味甘美也字從扁有褊乎又舂月漬穀於水二十日許而出微芽以下種以所餘作糒以餽贈之用其漬穀取出一日晞乾炒搗之簸去稃也並用糒爲良糗者有粗之勢州莊野所作者得名形不扁味亦劣矣處處皆有之



くろごめ

糗

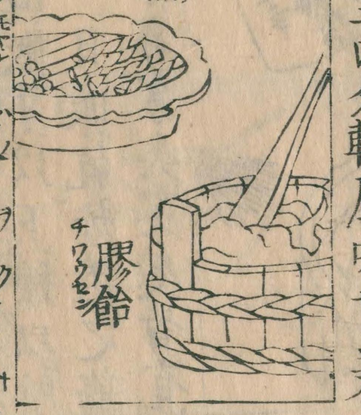
音祿

糒同

俗云波世

爆字訓ス波世留

△按字彙云火爆米曰糔爆者火裂也攝州天王寺民家用河州上糯米穀畧濕而熬之爆脹而稃自脫去潔白如雪花大三四分輕虛味甘美小兒食之不妨又以養鴈



めめ　餳音唐　餳音唐　餳餻

飴音夷　和名阿女

膠飴　俗云地黄煎

本綱飴用麥蘗或穀芽同諸米熬煎而成古人寒食多食餳惟以糯米作者入藥其濕餹如厚蜜而因色紫類琥珀謂之膠飴其乾枯牽白者謂之膠飴甘大補虛冷益氣力止腸鳴咽痛治吐血脾弱不思食人少用能和胃氣凡中滿吐逆秘結牙齒赤目痛病腎病者宜忌之生痰動火以最甚甘也

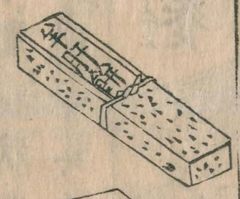
△按飴造法用半熟糯俗云末毛知一斗爲精白蒸餾麥蘗去芽秤爲末五合拌勻漬湯一覆盞二時許而盛布囊搾去糟取用汁煉之甚軟者名濕飴又名水飴煉過如膏藥紫色者名膠飴俗云地黄煎其硬凝者可以鑿穿切餳餹同用膠飴兩人對向牽之傳油少許牽也曼也數十次變白色中有窠孔謂之餳成一塊以炒糠糝攝州平野山州伏見飴得名今則大坂多造之豐前小倉膠飴色似琥珀而玲瓏味亦淡美半熟糯不肥白狀似粳而粘少羽州莊内豐州小倉肥州唐津多出之其飴糟可以爲培又貧人食之

まめあめ　餈音慈　餈餻

粢音資　粢餻

俗云豆飴又云捻飴

粢石見之水清兒訓須波末



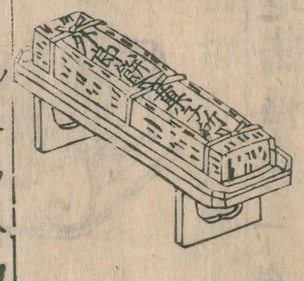
△按字彙云餡和豆曰餈食造法大豆炒爲粉用濕餡浸之如繩形或挾竹縛固切之如鄰形者名須波末

ようかん　羊肝餅

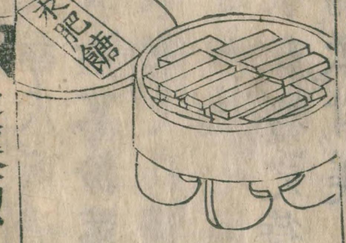
羊羹

俗爲羊羹

△按羊羹餅造法煮赤豆去皮絞水用粉和麪粉以沙糖煎汁渡之蒸甑要色黑者用玉沙糖或入鍋底炭也賞味甘美曰羊羹乎玉燭寶典有羊肝餅之名即此類也裹竹籜饋之如夏月經日者殆生瓦小豆易饐不鮮者不可食



△按外郎餅即羊羹之屬外郎相州小田原人名製透頂香丸賣鳴名竟呼爲藥名黑色香美此餅色以稍似名名造法粳八合糯半合葛半合共一一外細末別黒沙糖一斤半以水七合置甑煎去渣取精汁以煉之如膏而蒸之俟湯氣起於甑盛練膏蒸之則成以絲切之



ういらう　外郎餅

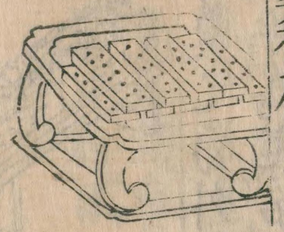
彌宇伊良宇

ぎうひたう　牛脾餅

求肥餳

△按牛脾羊肝共華人所賞美者本朝嘗不食畜肉忌之換求肥字矣造法葛粉蕨粉各一玉沙糖一斤拌勻用糯米二升漬水磨之爲濃泔一投三味末以文火煎之以木篦徐煉半日許成七分時入濕飴二斤再煉成六分時入濕飴二斤再煉之成其余如前法是乃即成撒麪於板盤攤之待冷三日許切如墨形而糝麪盛器最爲上品軟甘美

又法用糯粉一升玉沙糖一斤用水六升煎去挨煉糯粉兒成六分時入濕飴二斤再煉之成其余如前法是乃中品也雖甘美稍硬



△按加須底羅造法淨麪一升白沙糖二斤用雞卵八箇

かすてら　以西巴尒亞保留止賀留

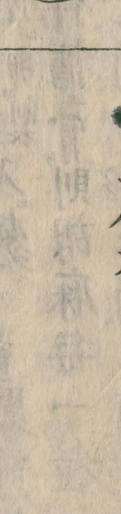
加須底羅

同國之異名南蠻也造法出於此故名

肉汁溲和以銅鍋炭火熬令黃色用竹針爲窠孔使火氣透於中取出切用最爲上品

△按浮石糖多來於交趾最佳美也今造法氷沙糖一斤以銅鍋水四合煎取雞卵一箇去白以白汁投之則沙糖塵浮起扱去其塵爲沙糖蜜（溲諸果子糖蜜用之）冷定則糖汁凝如飴兩人對牽之潔白如餳節起切之曲直任意阿留平糖　與此同而狀圓如胡桃節起

人參糖　即浮石糖未成如飴時和紅花黃汁冷定長二三寸形芭蕉似人參又似琥珀色最佳品



かるめいら　加留女以良蠻語也

浮石糖

国立国会図書館　タイトル『[関東を主とする酒造関係資料雑纂]』　請求記号 861-1　ガラス使用

五雜組云有琥珀糖色如琥珀人參糖乎是乃今之同云有倭絲糖其細如竹絲而扭成團食之有黛麵氣是乃今之阿留平糖乎俗稱うんぺいたう　渾平餹

糖花

附小鈴糖

小鈴糖

△按糖花造法用大白沙糖如前法入麪少許畧煎如膏以卵製別以銅鍋熬胡麻中徐入件糖膏則胡麻每一粒被衣亦奇也火之文武以指摶之所粘着於鍋之糖屑刮取粗末令如米屑畧轉之復次入糖膏而摶爲團丸則生細胝瘢俗呼曰足之似石龍芮子而潔白也長崎人最能之京師坂陽亦作之稍劣矣

一種有小鈴糖者似糖花而中空味稍劣矣

煎餅

附唐松○松風

凡煠麪作曰餅焙之成故名之

△按煎餅造法用糖蜜煠麪不柔不硬而盛甑蒸之摶也如李大而以竹管扆之薄扁徑四寸許晒乾每一枚以鐵皿範從兩面焙之稍乾時取出卷端狀似蓮嫩葉呼曰卷煎餅

一種　用半熟糯粉和生豆粉以膠飴煠之摶如雀卵而用竹管扆之甚薄日乾炙之則大擴脹起味脆美下品

一種　有唐松者是亦煎餅之類煠麪入模圓匾內空也有松風者用糖蜜煠麪薄匾如枝而點栗撒焙之其下品者名點栗枝

まつのみどり　附リ　衣櫂　達磨隱

松翠

△椄松翠溲麪作之狀頗如地黃而糝沙糖爲衣微焙形似松翠故名之

一種　用櫂去殼以沙糖爲衣者名衣櫂又用乳柑去瓤切片以沙糖爲衣者名達磨隱由九年面壁之義乎山椒生姜橘皮之類皆准此製作之不遑記

沙糖漬菓子（さたうつけのくだもの）

△椄蜜柑　佛手柑　天門冬、生薑冬瓜之類皆漬沙糖以爲菓子然爲越數月不敗一夜漬石灰水而洒淨藏沙糖或有以石灰少許摻撒者如病人宜勉辨之

追加

一月密摘傳淨三才

岡禽一快哉亦蝸室

擣き諫き矣呼寺島氏

之博覽宏才實希世
之學者也允世釋氏
儒者也雙稚頁笈
人必收一帙お横座ら
晨夕推敲之宜增識
知者矣
正嘉乙未秋日
雒山阿叟南主慢書

19952

書肆

岡田三郎右衛門

鳥餅市兵衛

淡川清右衛門

松村九兵衛

大野木市兵衛

国立国会図書館　タイトル『[関東を主とする酒造関係資料雑纂]』 請求記号 861-1

ガラス使用

861
80
1

国立国会図書館　タイトル『[関東を主とする酒造関係資料雑纂]』 請求記号 861-1

ガラス使用

国立国会図書館　タイトル『[関東を主とする酒造関係資料雑纂]』 請求記号 861-1

ガラス使用