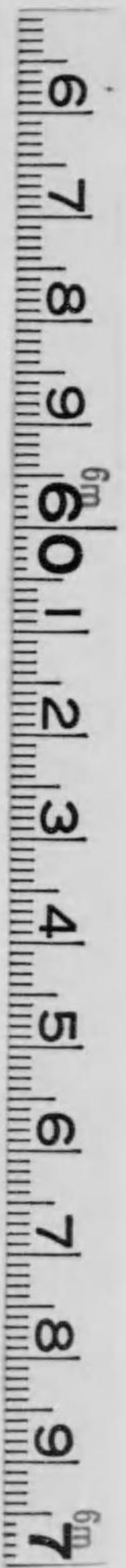


5964  
A28



始



51104  
カ

596.4  
A28

女子高等師範學校附屬  
高等女學校研究會教授  
赤堀料理教場主  
日本女子大學校教授  
赤堀菊子  
赤堀峯吉  
共著  
家庭  
應用  
飯百珍料理

大正  
2. 8. 12  
内交

朝香屋書店發行

例言

近頃諸種の料理法に關する書籍の刊行は其數甚だ乏しくありませぬが未だ御飯の炊方に就ての著書あるを聞きませぬのは斯道の爲め遺憾のことと存じますので本著を世に公に致す次第でムいます、各種の御飯の中に特に好適の副食物即ち副へ物がムいますそれで書中各御飯の下には夫々其の調理法を記載いたしました

一 本書に記載いたしました御飯の炊方は凡て何處の家庭に於きましても應用の出來ます方法でありまして、先づ第一に御注意申上ねばなりませんのは、御飯の水加減でありまして、例ば洗ぎたての白米でムりましたら、白米一升到清水が一升二合位といふ割合です、又洗ぎ置きの白米でありませれば、一升のお白米に一升の清水加減でよろしふムいます、それから瓦斯でお炊になりませ場合でありますれば、最初八分間位いは烈火にいたしまして、それから二分間ほど弱火の加減にて炊きますそれから十五分間ほど蒸らしませると、恰度よる

例言

二

しい御飯が出来終ります  
 本書に説明してムいます各地特有の御飯の炊方は、いづれもその材  
 料が一定してゐるやうに記載いたしてムいます、強ちその材料でな  
 くしては出来ないこと申す事由ではムいせん、例へば鯛飯に鯛肉を用  
 ゐますことは當然でムいます、若しそれがありません場合には比  
 自魚にても、又鮎、鱒、乃至鱈にても、白肉の魚類なればその代用とい  
 たしても差支はムいせん、併しその風味の點に於きましては多少  
 の相異がムいます  
 三  
 凡て魚飯類は甚麼してもお清汁の如きお吸物とそれに適當の薬味を  
 添へなければ風味が悪ふムいます故、豫めその準備をいたして置い  
 てから御飯の手順にかゝるやうになさいませ

大正二年三月

著者識

家庭用 飯百珍料理

目次

1

半麥めしの炊方	一
徳用粟めしの炊方	三
赤小豆めしの炊方	四
雪花菜めしの炊方	五
馬鈴薯の含め煮拵方	七
蘿蔔めしの炊方	八
清汁の加減	九
海鼠の二杯醋調理法	〇
越前の蘿蔔めしの炊方	一
南蠻おろしの調理法	二
蓮の葉めしの炊方	三
炒豆腐の調理法	五

栗飯の炊方……………一六  
 松茸の酒蒸調理法……………一七  
 海苔めしの炊方……………一八  
 淡加減清汁の拵方……………一九  
 鹽鱈の茶碗盛拵方……………二〇  
 杓杞めしの炊方……………二二  
 ふり蜆の赤味噌仕立拵方……………二四  
 灰汁脱芥子の拵方……………二五  
 かますの鹽炙調理法……………二六  
 紫蘇めしの炊方……………二七  
 ぎばめしの炊方……………二八  
 鯖の醋おこし拵方……………三〇  
 饅頭の蒲炙拵方……………三一  
 蕎麥めしの炊方……………三三  
 うづみ豆腐の拵方……………三五

豆種の蕎麥めしの炊方……………三六  
 豆腐めしの炊方……………三七  
 茄子の鍋鳴焼の拵方……………三九  
 小松菜の芥子あへ調理法……………四〇  
 葱めしの炊方……………四二  
 鯖のあんかけ調理法……………四三  
 信濃めしの炊方……………四五  
 茶めしの炊方……………四六  
 かき玉お椀の調理法……………四八  
 竹の子めしの炊方……………四九  
 三ツ葉の山葵あへ拵方……………五一  
 南京瓜めしの炊方……………五二  
 里芋めしの炊方……………五四  
 初茸豆腐の加減……………五五  
 松茸飯の炊方……………五六

さつまいもめしの炊方.....五八  
 甲子めしの炊方.....五九  
 田楽豆腐の調理法.....六〇  
 カピタン飯の炊方.....六一  
 京流鯛肉めしの炊方.....六五  
 京流野菜入り鯛肉めしの炊方.....六七  
 東京流鯛めしの炊方.....七二  
 玉子豆腐の調理法.....七三  
 別種の鯛肉めしの炊方.....七五  
 筑前博多の鯛肉めしの炊方.....七七  
 長門の鯛飯の炊方.....七八  
 備前尾道の魚飯の炊方.....八〇  
 長崎のカピタン飯の炊方.....八二  
 長崎名物五目飯の炊方.....八四  
 半尾魚飯の炊方.....八七

甘藷の淡葛粉調理法.....八九  
 鯛めしの炊方.....九〇  
 京流鯛めしの炊方.....九〇  
 京流別種の鯛めしの炊方.....九三  
 山かけ豆腐のお椀調理法.....九五  
 茄子の亀甲焼拵方.....九七  
 さんま飯の炊方.....九八  
 蕪菁菜の胡麻あへ拵方.....一〇〇  
 京流千疋飯の炊方.....一〇一  
 納豆汁の拵方.....一〇四  
 京流鯛の鯛飯の炊方.....一〇五  
 東京流鯛の鯛飯の炊方.....一〇七  
 花かき鯛の調理法.....一〇九  
 鯛のつけ揚げ拵方.....一一〇  
 春菊の黒胡麻あへ調理法.....一二

目次

あなごの井めし調理法……………一三三

あなごつくも井めし調理法……………一三五

山吹めしの炊方……………一三八

鱈の醋おとし調理法……………一三九

落のから煮拵方……………一二一

京阪流櫻花飯の炊方……………一二一

肥前の船頭飯の炊方……………一二三

豊後の黄飯の炊方……………一二五

備前尾の道の銀茶飯の炊方……………一二七

舞子飯の調理法……………一二九

鯨の玉子飯調理法……………一三〇

牡蠣飯の炊方……………一三二

天ごんの調理法……………一三四

上等天ごんの調理法……………一三六

親子井飯の調理法……………一三八

まぐ子井飯の調理法……………一三九

カレーライスの調理法……………一四一

粟の粥の炊方……………一四三

若淡の白粥の炊方……………一四四

小米の粥の煮方……………一四七

飯氏の炊方……………一四八

晒し葱の拵方……………一五〇

揉み海苔の拵方……………一五〇

蕎麥醬油の拵方……………一五〇

南煎粥の煮方……………一五一

紫蘇巻味噌の調理法……………一五三

里芋粥の煮方……………一五四

牛蒡の醋煮拵方……………一五四

はり／＼蕪荷の甘醋漬拵方……………一五六

牛乳入り滋養粥の煮方……………一五六

目次……………一五六

蛤	雑炊の煮方	一七八
根芋	の白胡椒あへ拵方	一七九
蜆	肉雑炊の煮方	一八一
鮓	の葛煮拵方	一八二
牡蠣	雑炊の煮方	一八四
袋	牡蠣の二杯醋拵方	一八四
五月	餅の調理法	一八五
粒	椎茸拵方	一九〇
乾	瓢の拵方	一九〇
薄	炙き玉子の炙方	一九〇
醋	ごり小鱈の拵方	一九一
比	目魚のおぼろ拵方	一九二
醋	ごり蝦の調理法	一九三
刻	み菜豆の調理法	一九三
味	つけあなごの拵方	一九四

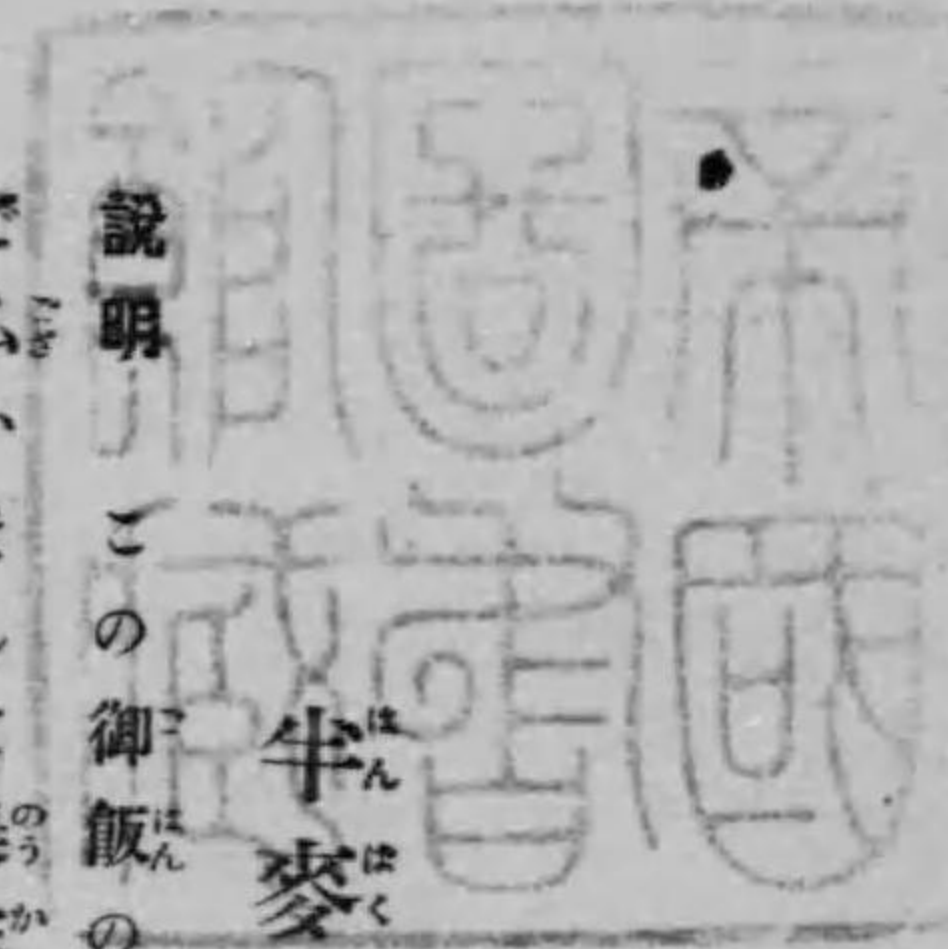
滋	養大麥粥の煮方	一五八
別	法衛生大麥のお粥の煮方	一五九
印	度粥の煮方	一六〇
オ	ートミールの粥の煮方	一六一
別	法オートミールの粥煮方	一六三
玉	子雑炊の煮方	一六四
乾	ゆばの含め煮調理法	一六五
ご	じやう雑炊の煮方	一六六
林	檜のおろしあへ拵方	一六八
鱧	雑炊の煮方	一六九
蓮	根の朝鮮煮拵方	一七一
う	なぎ雑炊の調理法	一七二
鰻	のきも吸物拵方	一七四
鳥	貝雑炊の煮方	一七五
鳥	貝とあさつきの醋の物拵方	一七六



浅草海苔の採み方……………一九五  
 醋どり生薑の拵方……………一九五  
 こけら餅の調理法……………一九六  
 おこし餅の調理法……………一九八  
 さくら餅の調理法……………二〇一  
 附 赤堀料理教場規則……………二〇四

家庭用 飯百珍料理目次終

家庭用 飯百珍料理



半麥めしの炊方

説明 この御飯の炊方は寧ろ美食と申しますよりは、大に経済的の食品で、  
 申すに、この御飯の炊方は寧ろ美食と申しますよりは、大に経済的の食品  
 してその風味は不美味くは、至極適當なる炊方と申され、  
 ら、恣に御飯を炊きまして召喰つて居る方が衛生上甚だよろしいので  
 申すに、この御飯の炊方は寧ろ美食と申しますよりは、大に経済的の食品

〔材料の分量〕

熟麥 一升  
 白米 一升  
 清水 適量

半麥めしの炊方

女子高等師範学校附屬  
 赤堀料理教場主  
 日本女子大学校教授  
 赤堀 菊子 共著

炊方の手順 先づ右記分量の麥を前々より熟して置きまして、それより  
 一升の白米を桶中に加え、ほゞよく清水を加へてよく洗ぎ、充分清淨に  
 洗ぎましたら、筧にあげ、水氣を斷りまして直ちにお釜中に加え、右記の  
 熟して置きましたら、麥を混ぜ、よくかきまはして常の加減にて清水を加  
 へ、手早く蓋をいたして火を炊きつけます、頓て蒸れましたらお飯櫃に  
 移取ります、若し味を付けやうと思ひましたら、最初水加減をいた  
 します時に小匙に一杯ほどの鹽を加へましてよくかきまはし、餘り鹹過  
 ぎぬやうな加減に鹽梅をいたして炊終げるので、併し又鹽を加  
 へませんでお清汁を拵へましてその上部より灌ぎ注ぎ、お好の加藥を添  
 へて召喰つても差支は、ムいませぬ、その加藥は微塵に截りましたる陳皮、  
 揉み青海苔、刻み葱などが至極適當で、ムいます、仍て微塵陳皮を拵へま  
 すには、本來は柑子みかんの皮をサツト火に焙りまして、それを縦横に  
 細小に刻めばよろしいので、ムいます、けれどもそれが、ムいませぬ時は  
 普通の密柑の皮にても差支は、ムいませぬ

徳用粟めしの炊方

説明 この御飯の炊方は經濟上非常に徳用で且つその風味もよろしく、  
 それで使います原料は粘氣のムいますのを粟と申し、又粘氣のムいま  
 せんのを大粟と申します、いづれにいたしても、それは各自のお好にま  
 かせまするが、その炊方は至つて簡易で、ムいます、それから炊終げまし  
 たら且尙お清汁を拵へ、加藥は刻み葱、おろし菘蘿などを添へて召喰り  
 ます

〔材料の分量〕

白米 六合  
 粟 四合  
 清水 一升三合

炊方の手順 先づ右記分量の粟を桶中に加え、ほゞよく清水を加へまし  
 て塵や芥を流し、それより再度水を加へてよく洗ぎ、全く清淨になりま  
 したら、筧に上げ、更に桶中に戻しまして、又も清水を加へてそのまゝ一  
 夜ほど浸して置きます、仍て翌朝になりまして、白米を桶中に加え、清水を

徳用粟めしの炊方

加へましてよく洗ぎ、全く清淨になりましたら水氣を斷つて手早くお釜  
中に加へ、直ちに浸けて△います粟を箆にあげて水氣を斷つてこれをお  
釜中に加へ、よくかきまはしまして常の御飯を炊きます加減に清水を加  
へて焚付ます、それより火の引方やむらし方等も別段に異たことは△い  
ません、それから炊き終りましたら飯櫃に移取り、お椀中にお清汁を注  
ぎ込み、小皿に加薬を添へて供します

### 赤小豆めしの炊方

説明 これは何人も御存知のことで△いますから別段に説明を申し上げま  
せん、先づ左に記述ますのは一升五合位の分量で△いますからその心得  
にてなさいまし

【材料の分量】 赤小豆 一合  
白米 一升五合  
食鹽 二匁

炊方の手順 先づ右記分量の赤小豆を桶中に加へ、ほどよく水を加へま

してよく洗ぎ、清淨になりましたら箆に上げて直ちに釜中に一升ほどの  
清水を加へまして火に架け、少しく温まりましたらそれを度といたして  
赤小豆を加へ、尙ほ一二回ほど沸騰いたしましたら更に二合ほどの清水  
を加へまして又も沸騰させます、さうなりましたら亦更に二合ほどの清  
水を加へましてそれより火加減を弱くいたして四十分間ほど煮ます、  
斯くいたしますと赤小豆は軟かになつてまいりますから、仍で白米を  
よく洗ぎまして再三水を替へて清淨にいたし、箆にあげまして右記のお  
釜中に加へ、二匁ほどの鹽を加へまして手早くかきまはし、直ちに炊き  
込まして充分に噴き出してまいりましたらそれを度といたして火を消し、  
そのまゝ五分間ほどむらして置くので△います、頓てその時間がまいり  
ましたら飯櫃に移取るのであります

### 雪花菜飯の炊方

説明 これは豆腐の粕を御飯の中へ炊き込みましたるものにて、寔に經  
濟的のもので△います、それでこの御飯を炊きまするには、常の御飯よ

赤小豆めしの炊方 雪花菜飯の炊方

りも稍や水加減を多くいたしまして少しく軟かめに炊きます、それで白米一升到對しまして四合ほどの徳分がムいます、それ故西國邊では古より行はれて居りますさうです

〔材料の分量〕

- 白米 一升
- 清水 二升一合
- 雪花菜 一升
- 食鹽又は醬油 適量

炊方の手順 先づ右記分量の雪花菜を皿中に廣げ、よく芥の無いやうに注意をいたしまして、それよりお白米を桶中に加れ、ほどよく清水を加へまして清淨に洗ぎ、再三水を替まして箆に上げ、直ちにお釜中に加れて右記分量の清水を加へ、それより炊きつけまして火を引んとする際前記の雪花菜をその上部に載せ、ほどよく鹽又は醬油及び酒などを加へ、あまり鹹過ぬ加減をいたして蓋をいたし、そのまゝ蒸して置きました、全く蒸れまして飯櫃に移し取らんといたします際に手早く御飯杓子にてかきまはして移取り、なるべく熱いうちを召喰るのでムいます、仍てこ

の御飯の付合には馬鈴薯の含め煮などよろしふムいます  
 馬鈴薯の含め煮 新馬鈴薯 一升

- 砂糖 三十匁
- 清水 二合
- 醬油 七匁

先づ右記分量の馬鈴薯の皮を剝取り、小なればそのまゝ乃至二つに截り、大なればほどよく截りまして水中に投れ、それより鍋中にうつしお薯に被ぶるほどの清水を加れまして火に架け、よく沸騰いたしましたらそれを度といたして右記のお薯を加れ、落ち蓋をいたし、暫時く燥でます、頓て軟かになりましてたらその標で湯を去りまして新に二合の清水と三十匁のお砂糖に七匁の醬油を加へまして再びお鍋を火に架けます、且尙落ち蓋をいたして煮込みますが、ほどよくその煮汁が染み込みましたらお鍋を下ろし、お皿中に盛つて供します

### 蘿蔔めしの炊方

説明 この御飯の炊方はその地方地方によりまして多少の違がムいます、茲に記述ます炊方は普通一般に行はれて居ります方法でムいますが、その仕方は鹽にて味を付けますのと、又醬油にて味の加減をいたします兩方がムいます

〔材料の分量〕

白米	一升
清水	一升
蘿蔔	白米の三分の一
煮出汁	適量
醬油	適量

右記の煮出汁と醬油の分量はお清汁を拵へるに使用します

炊方の手順 先づ最初に蘿蔔の兩端を截去り、直ちに水洗をいたして水氣を布巾にて拭ひ、二三寸ほどの長さの輪截にいたして皮を剥き去つて木口より一二分ほどの厚さに輪截にいたして更に五六枚づゝ重ね、端よ

り細く截りまして恰度千六本といふやうに刻んで置きます、今度は白米を桶中に加れ、ほどよく清水を加へてよく洗ぎ、再三水を替へて筴にあけ、直ちにお釜中に移加て水加減をなし、それより炊付けましてそれがふきあがりましたら度といたして、手早く前記に截つてムいます蘿蔔をその上部にほどよく載せ、若しお清汁を使用しません際にはその上部に鹽又は醬油をほどよく加へて味の加減をいたすのでムいますが、茲に記述ましたのは、お清汁を注げて召喚る方の炊方でムいますから、そのまゝ蓋をいたして炊き終げます、頓て蒸れましてお飯櫃に移し取らんといたします際に手早く杓子にてかき混ぜましてお飯櫃に取り、なるべく熱いうちを茶椀に盛り、お椀中にお清汁の拵へたのを加れ、尙ほその他に刻み葱、粉山椒、陳皮などの加薬を添へて供します

清汁の加減

これは前條にも記述しました如く、お鍋中に要用だけの煮出汁を入れ、直ちに火に架けまして一と沸騰した處で、ほどよく醬油を加へ、あまり淡味くもなく鹹過ぎぬやうに加減をいたすのでムいます、けれどもこれに

蘿蔔めしの炊方

使用しますお清汁は少しく鹹めの方がよろしふムいます、それからこの御飯の付合には海鼠の二杯醋などがよろしふムいませう  
海鼠の二杯醋調理法(十人分)

先づ右記分量の海鼠を一尾づゝ俎上に載せ、刺身庖刀にてその両端を截去り、それより縦に裁開きまして腸を除きます、尚ほよく外部のえぼえぼを截去つて桶中に加え、ほよく清水を加へまして清淨に洗ひ、直ちに俎に上げましてよく水氣を斷り、再び俎上にとりまして二分ほど宛にポツ／＼截りまして清淨なる重箱の中へ加れ、二勺ほどの醋を加へましてその蓋をいたし、手早く兩手にてその重箱を持ちながらよく振り動かします、暫時いたしましてから俎にあけまして醋を斷つて又も小皿にとり、殘分三勺の醋と一勺の醤油を注げてよくかきまはし、それより生姜

- 海鼠 十尾
- 醋 五勺
- 醬油 一勺
- 古根生姜 一と塊

の皮を剥きまして水洗をいたし、水氣を拭ひまして擦金にておろし、ほよくそれを盛添へるのでムいます

### 越前の蘿蔔飯炊方

説明 この御飯の炊方も前條の炊方と大抵違はムいませんが、この方は蘿蔔の量が多く加りまして、その裁方も稍や違つて居ります、併しお清汁を推へて注げて召喰りますことは同一でムいます

#### 【材料の分量】

- 白米 一升
- 清水 一升二合位
- 蘿蔔 四分
- 煮出汁 五合
- 醬油 二勺
- 淺草海苔 適量

炊方の手順 これも前條の如く蘿蔔の兩端をきりまして水洗をいたし、二三寸ほどの長さに輪截にいたして皮を剥き、更に二三分ほどに木口截

越前の蘿蔔飯炊方

にいたして五六枚づゝ重ね、尚ほ端より細く刻み、更にそれを横に刻んで桶中に加れ、ほどよく清水を加へて灰汁を脱いて置きます、それより白米を清浄に洗ぎまして再三清水を注ぎ、直ちにお釜中に移され、水加減をいたして右記の刻んで△います、蘿蔔をその中へ混ぜ、よくかきまはして蓋をいたし、それより平素の御飯を炊きます、加減にて炊き終げます、それが蒸れます間に、煮出汁をお鍋中に加れて火に架け、一と沸騰いたしましたら、今度は浅草海苔を火にて焙りまして美しく綠色になりましたら紙を敷きましたら、上部にて手にてよく揉みほぐして置き、よく粉になりましたら、お皿中にて取て終います、これにて御飯が蒸れましたら、直ちに飯櫃に移取り、なるべく熱いうちを茶碗に盛り、右記のお清汁をお椀中に注ぎ加れ、尚ほ南蠻おろしを添へて供します

南蠻おろし 葱 蘿蔔 酢 醬油 鰹節

少々 適々 量々

蓮の葉飯の炊方

先づ前條の手順にいたして、蘿蔔を清浄に水洗をいたし、布巾にて水気を拭ひ、二三分ほどの長さに截つておろし金にて擦し、直ちに毛篩の如きもの、裏面に載せまして軽く掌にておしまして水気を搾ります、それより葱の根端と青き部分を截りまして上皮を剥き、そのまゝ水中に投れましてよく洗ひ、布巾にて水気を拭つて再び粗上に載せ、なるべく細小に刻みまして更に庖刀の脊の方にてよく叩き、右記の蘿蔔おろしの中へ混和しましてよくかきまはし、それより薄く削りましたる鰹節を混ぜほどよく醬油と醋とを混和いたして味の加減をいたして供します

酢 醬油 鰹節

少々 少々 少々 々々々々

説明 この御飯は蓮の葉の香氣を御飯に移したものでありまして、この御飯の附屬物は炒豆腐で△います、それと御飯をほどよく盛合せまして、蓮の葉飯の炊方

その上部よりバラリと蓮の葉の調理いたしたのをふりかけて召喰るので  
ムいます

〔材料の分量〕

白米	一升
清水	一升
蓮の葉	適量
食鹽	少々

炊方の手順 之に使用す蓮の葉はなるべく新鮮なる若葉を擇びまして  
軸の部分截去り、清淨に水洗をいたしてなるべく細小に刻み、更によ  
く庖刀の及の方にて叩きまして全く細小になりましてたらほどよく鹽をふ  
りかけてよくかきまはし、そのまゝ布巾にとりましてその上部よりよく  
沸騰いたして居ります熱湯を灌ぎ注け、なるべく堅く水氣を搾つて置き  
ます、それより白米を桶中に加れ、ほどよく清水を加へてよく洗ぎ、清  
淨になりましてたら筈にとり、再三水を注けましてお釜中に加れ、平素の  
水加減にて炊きます、頓て御飯が出来ましたらお飯櫃に移ります際に  
前より拵へ置きましたる炒豆腐をほどよく加へ、よく御飯杓子にてかき

まはして茶碗に盛り、その上部より前記の蓮の葉をバラリとふりかけて  
供します

炒豆腐の調理法(十人分)

豆腐	四箇
煮出汁	二合
砂糖	二十匁
醬油	六匁

右記のお豆腐をお鍋中に加れ、それに被りますほどに清水を加へて直  
ちに手又は御飯杓子にてよくかきまはし、よくほぐしまして火に架けま  
す、それより御飯杓子にて絶へずかきまはして沸騰してまいりましたら、  
それを度といたしてお鍋を下ろし、今度は目筈の中へ清淨なる布巾を敷  
き、その中へあけてお布巾の四端を持つて堅く水氣を搾りまして再び  
お鍋中に戻し、右記分量の煮出汁とお砂糖に醬油を加へまして又も火  
に架けます、絶へず御飯杓子にてかきまはして暫時く炊り、煮汁がなく  
なりましたらお鍋を下ろしてお皿中に移ります

蓮の葉飯の炊方



### 栗飯の炊方

説明 この御飯は何人も御存知のことです。ムイマスから別段に申述ません。が、これに使用しますにはなるべく新栗がよろしふムイマス

〔材料の分量〕

新栗	三合
白米	五合
清水	五合
煮出汁	二合
酒	五勺
醤油	三勺

炊方の手順 先づ右記分量の栗の上皮を剥き、それより澁皮をも清浄に剥去つて水洗をいたし、ほどよく清水と共に鍋中に入れ、なるべく碎さぬやうに軟かに燻で、直ちに箆に上げまして水気を断ります、それから再びお鍋中に戻しまして二合の煮出汁と三勺の醤油を加へまして、それも火に架け、暫く煮まして沸騰いたしましたらお鍋を下して御飯の手

順にかかります、白米は例の如く洗ぎまして箆に取り、再三清水を濯ぎ注けまして釜中に加え、手早くその栗の煮汁と清水を加へましてその分量を五合五勺ほどの加減にいたして酒を加へて炊き終るのでムイマス、それで御飯を飯櫃に移取らんといたします際、煮置きましたる栗を混ぜるのでムイマス、それでこの御飯には松茸の酒蒸などを添へればよろしふムイマセウ

### 松茸の酒蒸調理法(五人分)

小なる松茸	五本
酒	五勺
食鹽	少量

右記の松茸の笠の處を箸にてポン／＼と叩きますと砂や塵がよく去れますから俎上に載せ、根端を截去りまして皮を剥き、それより縦に一本を六片ほどに截りまして手早く鹽水にて洗ひ、更に淡水で洗ひまして水気をよく断り、それより井中に移しまして五勺のお酒と少量の鹽を加へてよくかきまはし、そのまゝ二十分間ほど浸けて置きます、頓てその時

栗飯の炊き方

間が経過しましたら引上げて蒸籠の中へ、清浄なる布巾を敷いてその上部に列べ、蒸湯がよく沸騰してまいりましたらその上部に蒸籠を載せまして十分間ほど蒸せばよろしふいます、それが蒸終りましたら取出して直ちに皿中へ盛つて供します

### 海苔めしの炊方

説明 この御飯の眞味は四季共に何時お拵へになつても差支は無いませんが、専ら春の季の食品と定められてあります、それでこれに使用いたします浅草海苔はなるべく香氣のムいます上等のものを使用なければいけません、それからこの御飯に取合ます献立には鹽鱈に青昆布などの茶碗盛と加薬には、晒し葱、こま〜陳皮、みぢん柚皮、罌粟、粉蕃椒などを小皿に加れて添へます

白米	一升
清水	一升
上等浅草海苔	七枚

〔材料の分量〕

葱	半本
柑子蜜柑の皮	少々
罌粟	少々
粉蕃椒	少々

炊方の手順 先づ右記分量の白米を例の手順にてよく洗ぎましたら、火に上げてお釜の中に加え、ほどよく水を加減をいたして焚付ます、常の加減より少し硬めに炊きまして、頓てそれが蒸れます間に浅草海苔の片面を火上にて焙り、美しく緑色になりまして紙の上へ置き、細小に揉みほぐし、更にそれを粗き篩に加えて篩ひ出して置きます、それが御飯が出来ましたらその中へふり込みながら飯櫃に移取り、適宜のお茶碗に盛り、淡加減に拵へましたる清汁をお碗中に加え、各種の加薬を添へて供します

淡加減清汁の拵方

鱈節の煮出汁	八分
上等の醤油	二分

海苔めしの炊き方

右記分量の鯉節の煮出汁をお鍋中に加え、直ちに火に架けまして、一回ほど沸騰いたしましたらほどよく醤油を注加ましてなるべく淡味の加減にいたして供します

鹽鱈の茶碗盛拵方(十人分)

煮出汁	食鹽	醬油	柚皮	中位の鹽鱈
二合	二匁	一匁	少々	片身

先づ鹽鱈はなるべく塩氣の淡いのを擇びまして、ほどよく水中に浸けて鹽氣を脱きます、併し浸け過ぎますと肉がグチャクになりすからその心得にて御注意なさらんといけません、それより三枚におろしまして骨を去つて一寸四方ほどづゝの大きに截つてそのまゝ敷笊の中へ列べ今度はお鍋中にほどよく熱湯を沸して敷笊のまゝ鱈をその中へ加れ、落

ち蓋をいたして三四回ほど沸騰いたしましたら直ちにお鍋を下ろしてそのまゝにいたして置きます、それから藻汐昆布でムいしますが、これは何處の昆布店又は乾物店にても賣て居りますから、それを購求ましたら袋から出してそのまゝ微温湯の中に浸けます、暫時くして堅く水氣を搾りまして粗上に載せ、庖刀にてほどよく截ましてお鍋中に加え、一合の煮出汁と二匁の醬油を加へまして火に架け、そのまゝ煮ましてお鍋を下ろして置きます、今度は清汁の加減でムいしますが、これは左の通の割合にて拵へます

煮出汁	食鹽	醬油
八合	二匁	一匁

右記分量の煮出汁をお鍋中に入れて火に架け、一と沸騰いたしましたら二匁の鹽を加へましてよくかきまはし、味の加減を試まして醬油を加へるのでムいしますが、併し鱈の鹽加減によりまして多少その鹽や醬油の分量を加減するのでムいしますが、それでこの清汁が出来ましたらお椀中に鱈

鮮苦めしの炊き方

が二片と昆布を少々ぐ盛添へ、直ちにその中へ右記の清汁を注ぎ込みます、それから柚皮の黄色の部分を一寸片いで吸口に加れるので、

注意 右記の海苔飯に使用しますお清汁の加減は、なるべく淡い方がよろしふムいます、けれどもあまり鹽氣の無いのもいけません

### 杓杞めしの炊方

説明 この御飯も春の季の食品でムいまして、杓杞と申す植物の葉は諸君も御存知の如く、主に河邊などの堤の所に自生して居ります一寸刺がムいます、秋になりまると美しい赤い小さい果が結ります、それで三四月の頃この若葉を摘みとりまして菜飯の如くほどよく鹽加減をいたしましたら御飯に炊き込ますと、寔にその風味がよろしく甚だ結構なものでムいます、尙ほその添物といたして赤味噌仕立のふり蜆のお椀にかますの鹽炙などを中皿に盛まして添へれば至極適當の御馳走になります

### 〔材料の分量〕

上等の白米 一升  
清水 一升  
食鹽 少々

杓杞の若葉 米の二十分の一

炊方の手順 先づ杓杞の若葉を摘み取りましたら桶中に加れましたらよく清水を加へ、清淨に洗ひまして箆に上げ、二三回清水を濯ぎ注ぎましてそのまゝ水氣を斷つて置きます、扱て水氣が斷れましたら粗上に載せ、なるべく細小に庖刀にて刻み、編めの細少なる箆に加れ、その上部より萬遍なく沸騰湯を濯ぎ注ぎまして、そのまゝ水氣を斷つて置きます、今度は右分量の白米を桶中に加れ、ほどよく清水を加へてよく洗ぎ、箆にあけまして直ちに釜中に移され、清水を加へまして炊き初めます、その炊加減は且尙常の御飯の如くでよろしふございませすが併し水加減をいたします際に鹽を少々加へ、あまり鹹くもなく又淡味過ぎぬやうによく加減をいたして炊き終るのでムいます、仍で御飯を飯櫃に移取さいたします間際によく杓杞の葉の水氣を堅く搾りましてその上部にバラリとふ

杓杞めしの炊き方

りかけ、そのまゝ蓋をいたして少々蒸らしてから飯櫃に移取るので、  
ます、それから前より拵へて置き、ましたふり、蜆のお椀にかますの鹽炙を  
添へて供します

ふり、蜆の赤味噌仕立拵方(十人分)

三州味噌 六十匁

煮出汁 八合

三錢程

これを拵へますには、先づ右記分量の蜆を殻のまゝ桶中に加え、ほどよ  
く清水を加へまして暫時く浸けて置きますと泥を吐いて終います、頓  
て泥を吐いて終いましたら今度は水を去りまして拵鉢に加へてよく  
かきまはして清浄に洗ひ直に筥にあけまして再三水を注ぎます、それよ  
りお鍋中に熱湯を沸し、よく沸騰いたしましたらその中へ蜆を投れまし  
てサツト燂で、手早くお鍋中を下ろして目筥にあけ、よく水氣を断りま  
して箸にて殻より肉をほじり取つて置きます、今度は味噌汁の加減でム  
います、この三州味噌と申しますのは、俗に三河の八丁味噌とも申し

ます、これは拵鉢で拵りますよりは、それを俎上に載せ、薄及庖刀にて  
よく截り、そのまゝ鍋中に加へまして八合の煮出汁を加へて火に架けま  
す、一と沸騰いたしましたらお鍋を下ろしまして手早く別鍋に毛篩又は  
味噌漉をあて、その中へあけ漉しまして直ちにお鍋を火に架けます、そ  
の中より少々取分けまして小鍋に取り、前に燂でましたる蜆を加れたま  
ゝサツト煮込み、ほどよくお椀中に盛分けましてその上より大鍋の味噌  
を注込み、灰汁脱の芥子を少々滴し込で供します

灰汁脱芥子の拵方 先づ芥子を井又は鉢の中へ加れ、蘿蔔を卸して

その汁を搾込み、指頭にてなるべく練り、それより二分ほどの厚さにそ

の中へ塗付ましてその上部に紙をはり、手早く沸騰いたして居ります

熱湯を注ぎ込み、よく起りまして炭火を澤山に投れ、ヂウ／＼いたし

ながら湯を沸騰させましてその湯を冷却し、直ちに水を棄てましてその

まゝ器をうつ伏せにいたし置き暫時く経過しましたら紙を去り、要だけ

取分けまして乾きましたる板の上に取り、竹籠の如きものにてよく練り

ますると、ツン／＼辛味が出てまいりますそれを水にて軟かに溶きまし

杓杵めしの炊き方

たものを水芥子と申しまして、これを右記のお椀の中へ少々づゝ滴し込  
むのでムいます  
かますの鹽灸調理法

かます(中位のもの)十尾  
食鹽六匁

先づ右記のかますを一尾づゝ俎上に載せ、庖刀にて表裏の鱗をふき去り  
それより鰓を除きまして腹部を開けます、直ちに腸を脱き去つて清淨に  
水洗をいたし、よく水氣を拭ひましてほどよく腹中に鹽をいたします、  
尙又表裏へも殘の鹽をふりかけましてそのまゝ二三分間ほど置きます  
頓てその時間が経過しましたら手早く水中に投れましてサツト腹中を洗ひ  
それより引上げてまして布巾にてよく水氣を拭ひ、ほどよく二本の金串を  
刺して中火にて炙き、片面が炙けましたら指頭にて串を捻廻して裏返し  
をいたして表裏共に炙けましたら串を脱き、そのまゝお皿中に盛つて供  
します

紫蘇めしの炊方

説明 この御飯を炊きますにはなるべく青紫蘇の極く香氣のよろしいの  
を擇んで使います、それからその添物の献立には少々鹹め加減のお清汁  
に加薬には、微塵葱、刻み青葱椒、線ぎり茗荷、おろし蘿蔔などを添へ  
ます、それで右記のお清汁はなるべく汁注器の中へ加れて供します

【材料の分量】

白米 一升  
清水 一升  
青紫蘇 米の二十分の一

炊方の手順 これも先づ青紫蘇の葉を一枚づゝもぎとり、直ちに桶中に  
入れてほどよく清水を加へて清淨に洗ひます、それより箆に上げ、再三  
水を注げてそのまゝ水氣を斷置き、全くよく斷れまして一枚づゝ硬き  
筋を去りまして五六枚づゝ重ね、なるべく木口より細かに刻んで更によ  
く刻んで置き、今度は編めの細小なる箆に入れまして手早く熱湯を灌ぎ  
注げてそのまゝにいたして置きます、それより右記分量の白米を桶中に

紫蘇めしの炊き方

入れて清水を加へ、流淨に洗ひましたら、筥にあけましてお釜中に移し加へます、且尙常の御飯を炊きます如く水を加減をいたして炊終げるので、  
ます、仍で御飯が出来ましたら前記の紫蘇の葉を尙ほよく水氣を搾りま  
して御飯の上部にふりかけ、そのまゝ蓋をいたして一寸むらし置き、そ  
れより飯櫃に移つて茶碗に盛りお清汁を添へて供します

お清汁の調理法

經節の煮出汁 五合  
醤油 二勺

右記分量の煮出汁をお鍋中に加れて火に架け、一二回ほど沸騰いたしま  
したら二勺の醤油を注しまして味の加減をいたし、更に一と沸騰いたさ  
せましてお鍋を下ろして使用します、けれども醤油の種類及び召喚る方  
都合によりますれば、醤油の分量は御隨意でムいます、

ぎばめしの炊方

説明 この御飯の名稱は寔に詳かではムいませませんが、實は十六さいげを

加へて炊きます一種の味付御飯でムいます、それでその使用しますさいげ  
はなるべく若菜のものを擇ばねばいけません、それから味の附方は且尙  
食鹽にて鹹くもなく又淡味もなく恰度よろしい喰加減に加味るので、  
ます、それからこの飯に付合せます献立には、茶碗は鯖の醋おとしに引  
肴は饅頭の蒲焼などが至極適當でムいます

〔材料の分量〕

白米 一升  
清水 一升  
食鹽 十六さいげ  
白米の二十分一

炊方の手順 これも十六さいげをよく水洗いたして筥に上げ、よく水氣  
を断りまして俎上にさり、兩端を截去つて木口よりなるべく薄く刻み、  
そのまゝ筥に戻して沸騰湯を五六回ほど濃ぎ注げますか、乃至は小鍋に  
熱湯を沸してその中へ投じ、手早く箸にてかきまはし直ちに筥にあけ、  
よく冷却して置いても差支はムいませぬ、これにてさいげの下拵が出来  
ましたら今度は右記分量の白米をよく洗ひまして筥にあけ、お釜中に加

ぎばめしの炊き方

れまして常の如き水加減に鹽を少々加れて、そのまゝ炊きまして暫時く  
むらし置き、それよりその上部にさいげをふりかけて蓋をいたし、又も  
むらしてお飯櫃に移取つて供します

鯖の醋おとし拵方(十人分)

中位の鯖	食鹽	上等の醋	煮出汁	醬油	蘿蔔
三尾	五匁	二勺	九合	二勺	小半本

これは右記の鯖を一尾づゝ俎上に載せ、ほどよく出及庖刀にて表裏の鱗  
を去りまして鰓を除きます、直ちに腹部を開けまして腸を脱き、清淨に  
水洗をいたして水氣を斷り、又も俎上に載せまして今度は三枚におろし  
ます、それより腹骨を除いて尙ほよく骨脱にて小骨を抜き去りまして木  
口より小さく截り、右記分量の鹽を三匁ふりかけましてよくかきまはし

そのまゝにいたして置きます、今度は蘿蔔の兩端を截去り、更に一二分  
ほどの輪截にいたし皮を除き、更に木口より薄く截つて五六枚づゝ重ね  
手早く木口より細く刻みまして全部截りましたら小鍋に熱湯を沸しそ  
の中へ加れまして軟かに燻終げ、直ちに筥に上げて水氣を斷り、再びお  
鍋中に戻しまして五勺の煮出汁に一勺ほどの醬油を加へまして又も火に  
架け、サツト煮ましてお鍋を下ろして置きます、それより別鍋に二合の  
清水を加えまして火に架け、よく沸騰してまいりましたら前記の鹽をか  
けてムいます鯖肉をサツト水洗いたしてその鍋中に投れ、手早くお鍋を  
下ろしまして筥にあけて置きます、それよりその空鍋の中へ八合五勺ほ  
どの煮出汁を加えまして又も火に架けます、頓て一と沸騰いたしました  
ら二匁ほどの鹽を加へ、味の加減をいたして右記の鯖肉を投れ、再び味  
の加減を試まして一勺の醬油を加へ、尙ほ醋を少々加減して供します又  
この吸口には胡椒粉などがよろしふムいます

鰻の蒲灸調理法

ぎばめしの炊き方

適量



醬油 四分

先づ右記分量の味淋と醬油とを鍋中に加れ、そのまゝ火に架けましてよく煮詰ます、暫く煮込ましたらお鍋を下ろして置き、それより鰻の頭部を右方に腹部を向にいたして俎上に載せ、眼の下部に錐を打ち込み、直ちに首部の附根の處より截込み、だん／＼に尾の方へと截開きまして、それより鰻を除いて中骨を去り、今度は頭部を截放ち、ほどよく三本の金串又は竹串を刺しまして炙きにかゝります、その炙方は火加減を中火にいたし、その上部に餅炙網を架け、よくそれを熱してその上部に載せ、片面が炙けましたら裏返しをいたして、表裏を炙き、それより前記に煮減て置きましたる煮汁を表裏にぬりつけ、斯くいたして四五回ほど炙くのでゝいます、又鰻の代用に鱧を使用します際には、且尙鰻の如く截開きましたらそれより骨截をいたします、その骨截と申しますのは、そのまゝ一分づゝ距離をおいて横に皮めに達するまで截込めです、斯くいたしましたらこの魚は小骨が多くて喰べられませんが、又どせうでゝいましたら、鰻

の如にいたせばよろしふゝいます、それから餅炙網を使用しません際には、中火の兩端に一本づゝ煉瓦を横に置きましてその上に二本の鐵棒を渡し、その上部に載せて炙きます、片面が炙けましたら裏返し、表裏共に炙いてそれから煮減め置きました煮汁を四五回ほど表裏にぬりつけ、さういたして炙終げるのでゝいます、仍て炙けましたら粉山椒をふりかけますると至極結構でゝいます

蕎麥めしの炊方

説明 この御飯は秋の季に屬します食品でゝいます、一名を信濃飯とも申します、その炊方にはいろ／＼ゝゝいます、その地方地方によりまして多少の相違がゝゝいます、その原料に於きましては、ひね蕎麥と新蕎麥とを使用しますだけでゝゝいます、それからこの御飯に添へます献立には茶碗はうづみ豆腐、加薬には線ぎりの葱、陳皮、山葵、みぢん柚皮、粉蕎麥、などがよろしふゝいます、それからモーター御注意申して置きますのは、御飯の加減でゝゝいます、ほどよく硬めに炊かねばいけません、そ

蕎麥めしの炊方

れでたゞ硬くばかりと申しても芯があるやうでもいけずその鹽梅加減はなるべくほろ／＼といたすやうに炊終るのでムいます

【材料の分量】

白米 一升  
清水 一升  
新蕎麥の引ぬき米の十分の一

炊方の手順 先づ右記分量の新蕎麥の引ぬきを前條に記述ましたる麥飯の手順にいたしてほどよくえまし、再び桶中に戻しまして清水を加へ、手早く洗ひまして箕にあげ、そのまゝ水氣を斷つて置きます、それより右記分量の白米を桶中に加え、ほどよく清水を加へまして清淨に洗いでお釜中に加え、分量だけの清水を加へまして火を焚き、前記に述べましたる如くほろ／＼加減に硬めに炊きます、それが炊き終りましたら淺き桶中に移取り、前記に水氣を斷つて置きましたる蕎麥を加へて御飯杓子にてよく混和、充分に混和しましたら今度は蒸籠の中へそれを加れまして上面を平にならし、釜の蒸湯が沸きましたらその上部に蒸籠を載せまして暫時く蒸します、十分間も蒸しましたら直ちにお飯櫃に移取つて更に

茶碗に盛つて供します

注意 恣ふ説明いたしますと寔に簡易でムいますが、其實は勿々に面倒でムいます、餘程よく熟練いたさぬと具合よく出来ません、それから新蕎麥がムいませんでも差支はありません

豆腐 一筒  
羹出汁 七合  
醬油 四勺

これは先づ右記分量の煮出汁をお鍋中に加え、直ちに火に架けまして沸騰いたしてまいりましたら四勺の醬油を加へまして味の加減をいたします、それより豆腐をば俎上に盛り、ほどよく養形に切りまして別鍋に清水と共に加れて火に架け、且尙沸騰いたしましたら碎さぬやうに金杓子にて掬ひまして煮汁の中へ掬ひ込み、更に一と沸騰させまして前記の御飯を茶碗に盛り、その上部より掬ひ注げて供します

別種の蕎麥飯の炊方

説明 この御飯の炊方は前條のよりも稍や簡易でムいまして、何人がお炊きになつても左のみ面倒ではムいせん、それで添物には且尙前條と同じお清汁に加薬も同じでムいますが、尙ほその他に初韮の葛蒸などを添へますればよろしふムいます

〔材料の分量〕

白米 三合五勺  
清水 同量  
挽ぬき蕎麥 七合

炊方の手順 これは右記分量の挽ぬき蕎麥をよく水洗をいたして箆に上げ、それより釜に湯を沸してその中へ投じ、二三回ほど沸騰いたさせましたら直ちに下ろしまして手早く箆にあげ、そのまゝ水氣を斷つて置きます、それより白米を箆中に加え、ほどよく清水を加へましてよく洗ぎ充分清淨になりましてたら且尙箆にあけましてお釜中に移加し、常の水加減にいたして炊きます、頓て水が引きます時分を計ひまして右記の蕎

豆腐めしの炊方

麥をその上部に載せ、そのまゝ蒸らして置きまして、ほどよく蒸終りしましたら飯櫃に移取り、更に茶碗に盛つて供します、それで蕎麥飯の喰方は、いづれもその上部より煮出汁を注げ、好の加薬を添へて喰します  
お清汁の調理法 鯉節の煮出汁 七合  
醬油 四勺  
これも前條の手順にいたしまして推へます、それからうづみ豆腐を仕立てそれを掬ひ注けても差支はムいせん、又さういたしましたら加薬は適宜の使用でもよろしいのですが、先づ淺草海苔を二枚ほど火に焙りまして、よく細に揉んだのをほどよくふりかけて供します

説明 且尙この御飯も秋の季の食品でムいまして、その炊方も簡單でありまして且つ風味もよろしふムいます、それからその添物には且尙普通のお清汁と加薬には揉み淺草海苔、線截蕃椒、おろし山葵、陳皮、罌粟

別種蕎麥飯の炊き方

等でムいですが、それは各自の嗜好にまかせます

〔材料の分量〕

- 白米 五合
- 清水 五合
- 豆腐 四合
- 煮出汁 五合
- 醬油 二合
- 酒 少々

炊方の手順 先づお豆腐をほどよく糞形に截り、お鍋中に加れてよく燻で、笊に布巾を敷きましてその上部に孔明杓子にて掬ひ上げ、そのまゝ水氣を断つて置きます、それより右記分量の白米を桶中に加れ、ほどよく水を加へまして清淨に洗ぎ、再三水を替へまして笊に上げ、直ちにお釜中に加れて水を加減をいたし、常の御飯より少しく軟かなる加減に炊き終げまして、飯櫃に移取りましたら直ちに茶碗に入分目ほど盛り、その上部に前記に燻で置きましたる豆腐をほどよく載せ、煮出汁、酒、醬油の三品を加へましたる清汁を注け、加薬は焙りましたる淺草海苔を細小

かに揉みほぐし、その上部よりふりかけて供します、又粉山椒、刻み葱などもよろしふムいます、それから夏季なれば茄子の鍋燻焼などが至極よろしかろうと思ひます

茄子の鍋燻焼の拵方(十人分)

- 大茄子 十箇
- 胡麻油 五勺
- 砂糖 二十勺
- 醬油 五勺
- 甘味噌 二合
- 煮出汁 二合

先づ右記分量の茄子の蒂を截り去り、皮を剥き去つて直ちに水中に投れて灰汁を脱ぎ、それより笊に上げまして水氣を断つて俎上に取ります、今度は三四分ほどの輪截にいたしまして鐵鍋に胡麻油を加れ、そのまゝ火に架けまして油より煙が發ちましたらそれを度といたして右記の茄子を投れ箸にてかきまはしましてほどよく軟かになりまして十匁のお味

豆腐めしの炊方

噌せうを加かれ、二十にじゅう匁めいの砂糖さとうと二合にがうの煮出汁にでじゆを加かへまして尙なほほよくかきまはし、暫しばし時ときく煮込にひまして味あじの加減かへんを試あめて醬油しょうゆを加かへ、再またび味あじの加減かへんを試あめて一ひとと沸騰ふいとうさせてお鍋なべを下おろし、適宜たてまの鉢はちに盛まつて供まします、又また春季はるなれば小松菜こまつなの芥子かゐしあへなごがよろしふいます

小松菜こまつなの芥子かゐしあへ調理法ちりりほう(十人分)

- 小松菜こまつな 壹いち把ば
- あさりあさり 五ご錢せんほど
- 芥子かゐし 五ご厘りんほど
- 醋すう 三さん勺しやく
- 醬油しょうゆ 五ご勺しやく

これは小松菜こまつなを粗あら上に載のせ、根端ねたんより截きりまして黄色きいろなる枯葉かの無なきやうに注つ意いをいたし、清淨せいじやうに水洗すいせんをいたして筈はずに上あげ、よく水氣すゐけを斷たりまして再またび粗あら上に載のせ、五分ごぶんほどの長ながさに截きり、それより鍋なべ中に菜なの被かぶるほどに清水しみずを加かれて火かに架かけ、よく沸騰ふいとういたしましたら右記みぎきの菜なを投なげまして、箸はしにて下したより上あへとかきまはし、ほどよく燥ありましたら

掬すく上げまして直なちに水みづ中ちゆうにと投なげます、よく冷却れいじやくましたら堅かく水氣すゐけを搾しぼりましてお皿しらべ中ちゆうに加かれ、その上うへ部ぶより三勺さんしやくほどの醬油しょうゆを濃こぎ注つけまして箸はしにてかきまはし置き、今いま度は右記みぎき分量りやうりやうのあさりの剥身はくしんを筈はずに加かれましてそのままゝ水みづ中ちゆうに加かれて筈はずをふり動うかしながらよく砂氣すなけを去おります、尤ともその水みづ中ちゆうには鹽しほを少すくなく混まじた方がよろしふいます、充じゆう分ぶんよく砂氣すなけを去おりましてそのままゝ引ひ上げまして堅かく水氣すゐけを搾しぼり、お鍋なべ中ちゆうにその剥身はくしんを加かれまして火かに架かけ、御飯ごはん杓しやく子こにてかきまはしながら空炒くわうせうにいたしますほどよくバラらになりましてお皿しらべ中ちゆうに盛り、その上うへ部ぶより三勺さんしやくの醋すうを注つけ、又またもよくかきまはして置き、今いま度は前條ぜんじょうに記退きたいましたる手て順じゆんにいたして灰汁はいじゆ脱だき芥子かゐし(二十五頁にじゅうご参照さんじょう)を拵しなへ、それを搗鉢たうはちに加かれまして殘分ざんぶん二勺にしやくの醬油しょうゆを加かれ、摺木すりぎにてよく摺すりり混ませ、それより醬油しょうゆの注つけてあります菜なを絞しぼりましてその中ちゆうへ加かれ、かきまはしながら剥身はくしんをも絞しぼり終しまつてその中ちゆうへ混ませ、全ぜんくよく混まりましたら味あじの加減かへんを試あめて小井こゐに盛まつて供まします

### 葱めしの炊方

説明 この御飯はおほく冬の季に屬しまする食品で防寒的の食品として至極適當のもので用います、尙ほその添物には少々鹹み加減の清汁に加薬は炙蕃椒と揉み淺草海苔がよろしふ用います、それから鱈のあんかけなどを添へますれば至極適當です

〔材料の分量〕

白米 一升  
清水 一升  
葱 一升

炊方の手順 先づ最初葱の根端を截去りまして青き部分をも除き、上皮を剥きまして清淨に水洗をいたし、よく水氣を斷りまして再び俎上に載せ、縦に二ツに割きまして更にそれを五六分ほどの長さに截り、お鍋中に熱湯を沸してその中へ投じ、手早く箸にてかきまはして直ちに釜にあげ、そのまゝ水氣を斷つて置きます、これにて葱の下拵が出来終りましたら今度は右記分量の白米を桶中に加れてよく洗ぎ、直ちにお釜中に移

加て常の水加減をいたして焚付ます、頓て吹き上つてまいりましたらそれを度といたしてその上部に右記の葱をふりかけ、そのまゝ蓋をいたして炊き終げるので用います、それからモー一法の炊方は、最初より前に述べました如く葱を細小に刻んで置きました、それより白米と共に混ぜてお釜中に仕掛け、常の御飯を炊くやうにいたして炊終げます、それで出来ましたら飯櫃に移取つて更に茶碗に盛り、別碗にお清汁と加薬及び鱈のあんかけを添へて供します

鱈のあんかけ調理法

鱈の截肉 適量  
味淋 五勺  
醬油 二勺  
鰹節煮出汁 二合  
葛粉 少々

葱めしの炊き方

先づお鍋中に五勺の味淋を加れて火に架け、暫時く煮込ますと、頓てそれが半分ほどに煮詰つてまいりますから、それを度といたして煮出汁

を加へます、尙ほ二三回ほど沸騰させましてから今度は葛粉を清水にて溶いてお鍋を火より下ろし、手早くその中へ葛粉を加へまして御飯杓子の小さいのでよくかきまはし、再び火に架けまして、葛粉に火が通りましたらそれでよろしふムいます、それから三枚におろしましたる鱈の腹骨を截去りまして皮を剥き、尙ほ一寸四方ほどの大きに截つて蒸籠の中へ竹皮を敷き、その上部に列べまして蒸湯が沸きましたらその上に蒸籠を載せ、蓋をいたして五六分間ほど蒸して取出し、直ちにお椀中に加れ、その上部より右記の拵へ置きましたる葛あんをかけ、卸し山葵を少々添へて供します、それでお客様に供しますには、お椀の蓋をいたしてその糸底の處におろし山葵を載せて供します

注意 山葵のおろし方は先づカルカヤタワシにて山葵をよくこすりながら洗ひ水気を拭ひまして黒きえぼくを削り尙ほよく鉛筆を削るやうに莖の方を削りましてなるべく目の細小なる擦金にておろし、まごよくおろせましたら粗上にとりましてよく庖刀の脊の方にて叩いてから使います

信濃めしの炊方

説明、これは信濃めしと申しても、前條に記述ましたる蕎麥飯とは全然異いまして一種の蘿蔔飯でムいます、蘿蔔を細く糸の如に截りまして白米の中へ炊込ますから、恰度その形状が蕎麥に似てゐるといふので斯くは命名されて居るのでムいます、それで添物には且尙蕎麥醬油を拵ましてその上部より灌ぎ注け、加薬には炙蕃椒、晒し葱、揉み淺草海苔、刻み柚皮などを使います

〔材料の分量〕

- 白米 一升
- 清水 一升
- 上等の蘿蔔(熟んだ) 五合
- 味淋(茶呑茶碗に) 二合
- 醬油 同
- 鰹節煮出汁 同

炊方の手順

信濃めしの炊き方

これも最初は蘿蔔の兩端を截放ちまして一寸ほどの輪截に

いたし、直ちに水中に投れてよく洗ひ、手早く布巾にて水気を拭いまして皮を剥き去り、それよりなるべく薄く廻はし剥きにいたします。全部が剥け終りましたら今度はそれを端より堅く巻きしめまして再び粗上に載せ、更に木口より薄く截りますと細く糸の如くなります。さうなりましたら右記分量の白米を桶中に加え、ほごよく清水を加へましてよく洗ひ、充分に清浄になりましてたら箆にあけ、直ちにお釜中に移加れ、常の御飯を炊く水加減にて火を焚付ます、頓てそれが吹上つてまいりましたら度といたしてその上部に右記の截つてゐます蘘菴を載せ、そのまゝ蓋をいたして炊き終るのでゐいます、仍て出来ましたら飯櫃に移加ります。際手早く杓子にてかきまけて移取るのでゐいます。

注意 蕎麥醬油の拵方は前條に説明してあります手順にいたせばよろしいので、その分量も違ひません(三十五、三十七頁参照)

茶めしの炊方

説明 普通茶飯と申しますると先づお茶の煮出したのに醬油をほごよく

加減して炊込だものを申すのでゐますが、茲に記述ますのは眞の茶飯でありまして、その添物にはかき玉のお椀を取合せます、それから急子には白湯を加れて供します、これはその茶碗に盛付ましたる茶飯の上部より濃き注げますとほごよくお茶が出てます趣向なので奈良茶飯の炊方に稍や類して居ります

〔材料の分量〕

白米 一升  
清水 一升  
上等煎じ茶 大匙に山盛一杯半  
食鹽 少量

炊方の手順 先づ右記分量の煎じ茶を茶焙器の中へ加れ、直ちに火上加へてよく焙じ、充分よく焙じましたらなるべく細かに手にて揉み、粉にいたして編目の粗き篩にて篩ひ出して置き、それより右記分量の白米を桶中に加え、ほごよく清水を加へましてよく洗ひ、全く清浄になりまして手早く釜中に加れ、常の水加減をいたして焚付けます、暫時経過まして火を引き、頓てむれる前條になりまして粉にいたしてゐいます

茶めしの炊き方



お茶をその上部にふりかけ、そのまゝ一寸蓋をいたしてむらし置き、扱  
て飯櫃に移りまする際に手早くかきまはして移ります、尤も鹽は水  
加減をいたしまする際にほどよく加味いたしまするとよろしふとい  
が、決して醬油にて味をつけてはいけません、と申します譯は、それ  
お茶碗に盛りまして例の急子の白湯を注いで召喚る際にほどよい色が現  
れませんでありませうから左様御承知下さい、それから昔時は引菜など  
と申してお刺身又は醋の物なども添へましたが、茲にはかき玉の  
共にお刺身の調理法を説明いたします

かき玉お椀の調理法(十人分)  
 玉子 四箇  
 煮出汁 八合  
 煮きり味淋 七合  
 醬油 一合  
 古根生薑 一匁  
 葛粉 二匁

先づ右記分量の味淋と醬油八匁を鍋中に加れました火に架けます、  
よく煮まして半分ほどに煮つきましたら八合の煮出汁を加へ、更に一  
と沸騰させて残り二匁の醬油を加へて味の加減を試みます、それよりお鍋  
を下ろしまして直ちに二匁の葛粉を茶碗に加へ、ほどよく清水を加へて  
よくかきまはし、手早く右記の汁を加へ混じてよくかきまはして充分に  
混和ましたら再びお鍋を火に架けます、それより玉子を一箇づつ鉢に破  
り、よく殻片のムイませぬやうに注意をいたして箸にてかきまはし、全  
く蛋黄と蛋白とが混和しましたら片口の如き器に加へ、その口の處よりお  
鍋の中へ糸を引きます如くに細く注ぎ込み、直ちに鍋蓋をいたしましてお  
鍋を下ろし、ほどよく金杓子にてお椀中に取り、おろし生薑を少々  
添へて供します

竹の子飯の炊方

説明 茲に記述しますのは普通一般に行はれて居ります調理方で  
て、これに使用します竹の子はなるべく軟かなのを擇ばねばいけません

竹の子飯の炊き方

〔材料の分量〕

白米 一升五合  
 清水 一升五合  
 酒 一合  
 醤油 一合  
 味噌 六合  
 煮出汁 一合五勺  
 竹の子 四百匁  
 吹方の手順 先づ竹の子の根端の硬き處と穂先を截去りまして、縦に  
 両面より庖刀にて截れめを入れ、その截れめに拇指を入れて皮を剥き、  
 清淨に水洗をいたして暫時く燥ます、軟かになりまして再び俎上にあげ、再  
 糖一合を少々加れて暫時く燥ます、軟かになりまして再び俎上にあげ、再  
 水を注げて清淨にいたし、よく水氣を斷りまして再び俎上にあげ、木口  
 よりなるべく細小に截りましてお鍋中に加え、右分量の味淋と煮出汁と  
 を加れて火に架け、落ち蓋をいたして暫時く煮込みます、二三回ほど沸騰  
 いたしましたら五勺ほどの醤油を加へて又も煮込み、煮汁のムいます中

にお鍋を下ろして置きます、今度は白米を桶中に加え、ほどよく清水を  
 加へてよく洗ぎ、全く清淨に洗ぎましたら箆にあけて直ちにお釜中に右  
 記分量の水を加減をいたして火に架け、よく沸騰いたしましたら白米と五  
 勺のお酒と残り五勺の醤油及び竹の子の煮汁を加へまして炊き込みます  
 頓て御飯が出来終りましたら飯櫃に移し取らんとする際に竹の子を混ぜ  
 るのでムいます、それからこの御飯には、三ツ葉の山葵あへなごを添へ  
 たらよろしふムいませう

三ツ葉の山葵あへ(十人分)

三ツ葉 十本  
 山葵 小一本  
 醤油 少々  
 油 少々

先づ三ツ葉の根端を截去りまして桶中に加え、ほどよく清水を加へま  
 してよく洗ひ、全く清淨になりましてたら箆にこりまして水氣を斷り、再  
 び俎上にとつて八分ほど宛の長さに截り、それよりお鍋中にたつぷりと  
 清水を加れて火に架け、よく沸騰いたしましたら右記の三ツ葉を投れ、

竹の子飯の炊き方

箸にて下より上へこかきまはし、ほどよく軟かに燻りましたら筈にあけよく水氣を斷つて團扇にて煽ぎ冷却して置きます、それより山葵のえぼえぼを庖刀にてこそげ去り、尙ほ葉の處を鉛筆を削るやうに削つて擦金にておろし、それから三ツ葉の水氣を堅く絞つて醬油を注げ、手早く箸にてかきまはしてサツと搾り、それより山葵を加へましてよくかきまはし、味の加減を試みて小井に盛付けて供します

### 南京瓜めしの炊方

説明 南京瓜とは南瓜の別名で、いまして地方によりまするここれを南京瓜と申して居ります、それ故昔から南京瓜めしとは申しませんで斯く稱して居るので、いまは、それでこれに使用いたします、南瓜は、經濟的にいたしますにはなるべく熟しましたのを擇ぶ必要が、いまは、又客來などの場合に御馳走いたしますには、走りの青南瓜を使用するのも格別の風味で、いまは、

【材料の分量】 白米 一升

清水 一升  
南瓜(刻みたるもの) 五分  
食鹽 少々

炊方の手順 先づ南瓜を清淨に水洗いたして布巾にて水氣を斷り、適宜の大きさに截つて核子を除き、若し若き南瓜で、いましたら皮を剥かすに使用しますが、又熟したるもので、いましたら皮を剥き去りまして五六分ほどの養形に截ります、それが截りましたら、今度は右記分量の白米をよく洗ぎましてお釜中に加え、普通の水を加減にいたして鹽と南瓜を加へてよくかきまはして炊きにかゝります、尤もこれは鹽の代用に醬油をほどよく加へ、味の加減をいたして炊いてもよろし、いまは、それで火を引去りましてから暫時くむらし、扱て飯櫃に移し取らんといたします、する際に手早く御飯杓子にてかきまはしてから移取り、なるべく熱いうちを供します、それから青南瓜で、いましたら醬油よりも鹽の方がよろし、いまは、と申しますのは、折角走りの南瓜の美しい緑色の處を、醬油の爲に色澤を汚して終いますからです、又この御飯を炊きますと

南京瓜めしの炊方

經濟上白米一升につきまして、甕に三四合の徳分がムいます

### 里芋めしの炊方

説明 一口に里芋と申しまして、これにはいろ／＼の種類がムいます。普通一般に里芋と稱へて居りますのは、衣かつぎ芋とか、どだれ芋乃至は、赤芽芋など、申す種類がムいます。それでこの御飯も多く農家などにて炊きましますと、甚だ經濟上ばかりでもなく、大に風味に於きましてもよろしふムいます。且尙この御飯も鹽か醤油にて味をつけまするが、特に風味よく炊きましますには、秋の初頃に出でます新芋などを擇び、ほどよく醤油にて味をつけまして炊き終げ、そのあしらへには、初茸豆腐などのお椀を添へましますと至極結構でムいます

#### 【材料の分量】

食里清	白	米
鹽芋	水	米
少	一	一
々	升	升

炊方の手順 先づ最初にいづれの里芋にてもお好みのを擇びましてよく水洗をいたし、大きければほどよく細小に截り、それより白米をよく水洗まして、箆に上げ、直ちに釜中に加え、その中へ右記のお芋を混ぜまして水加減をいたし、ほどよく鹽又は醤油を加へて手早くかきまはし、味の加減をいたして炊付けます。暫時経過まして火を引去り、それよりむらしまして、扱てお飯櫃に移し取らんといたします際に手早く御飯杓子にてかきまはして移ります。それでなるべく熱いうちを召喚るのでムいます。先づ初茸豆腐の汁と共に添へて供します。それから新芋でムいましたら、なるべく小粒のを擇ばねばいけません。併しさうでなければいづれも皮を清淨に剥去つて使用するのでムいます

初茸豆腐	二十五箇
煮出汁	二箇
鹽芋	七合
油	四勺

里芋飯の炊き方

先づ右記の初茸を一箇づし手に持ち、箸にて笠の處をさんく叩きま  
 するに、よく砂や塵が去れますから、それより鹽水を拵へましてその中  
 へ浸け置き、よく洗ひまして更に清水にて洗ひ、よく水氣を斷つて置き  
 ます、水氣が斷れましたら再び粗の上に載せ、大なれば四片、小なれば二  
 片づくに裁りまして鍋中に五勺ほどの煮出汁を加へ、一勺ほどの醬油  
 を加へまして火に架け、よく沸騰いたしたら今度はその中へ右記の  
 初茸を加へましてサツト煮終げます、それより大鍋に殘分の煮出汁を加  
 れて火に架け、一と沸騰いたしたら豆腐をほどよく裁つてその中へ  
 加へ、伺ほ二三回ほど沸騰いたしたら處で殘分三勺の醬油を注しまし  
 て味の加減をいたし、一と沸騰させましてお椀中に盛り、一寸柚子の皮  
 を片ぎまして吸口にいたします

松茸飯の炊方

説明 これは何人も御存知のことでムいですが、いづれもその土地土地に

よりまして多少炊方が違つて居ります、茲に説明いたしますのは普通一  
 般に行はれて居ります炊方を記述します

〔材料の分量〕

- 白米 一升五合
- 清水 一升五合
- 香氣の強き松茸 百匁
- 味淋 五勺
- 醬油 五勺
- 酒 五勺

炊方の手順 右記の松茸を持ちまして箸にて笠の處を叩き、よく砂や塵  
 を去りまして鹽水にて洗ひ、更に清水にて清淨に洗ひまして水氣をよく  
 拭ひ、根端を截去つて皮を剥き、それより細小に裁りまして、右記分量  
 の味淋と醬油とお鍋中に加へて火に架け、一と沸騰いたしたら右  
 記の松茸を加へて落ち蓋をいたし、五分間ほど煮込んでお鍋を下ろし、  
 直ちに皿中に箸をおいてその中へあけて置きます、それより白米を洗  
 ぎまして釜中に加へ、右記分量の清水と酒と松茸の煮汁を加へまして

松茸めしの炊き方

火に架けます、その炊き方はお釜中の割水が吹出してより五分間も経過  
ました後火を消し、尙ほ五分間ほどもそのまゝに蒸らして置き、それよ  
りお釜を下ろして松茸を混ぜながら飯櫃に移取ります

### さつま芋めしの炊方

説明 この甘藷には勿々美味いものと不美味いのが多いますから餘程その  
品種の良いのを探はぬといけません、それでこの御飯は寔にお美味い  
たして甚だ經濟上多いに徳用の食品でムいます、それでこの御飯を炊き  
ますに第一に御注意申して置ねばならぬとがムいます、それは慙ふいふ  
次第なのです、と申すのは先づ最初甘藷の皮を剥去ります際には、なる  
べく惜気なく、清淨に黒き部分が少しもムいませぬやうに削去らねばな  
りません、若し少しでも黒き部分が残つて居りますと折角の御飯が出来  
終りましてからそれが爲に眞黒になりますから什麼にも外觀がよろし  
ムいませぬ故不美味く視へます

〔材料の分量〕

白米

一升

清水  
食鹽

一升三合  
少々

炊方の手順 なるべく質のよろしい甘藷を選びまして、清淨に水洗をい  
たしましたら水気を布巾にて拭ひまして両端を截去り、それより皮を剥  
き、尙ほよく毛孔や黒き部分の少しも無いやうに清淨に削去り、それよ  
り五六分位の輪截にいたし、更にそれを五六分ほどの養形に截ります、  
それが截れましたら直ちに桶中に清水を加れましてその中へ浸けて置き  
ます、暫時く慙ふいたしそれより常の御飯を炊く如く少量の鹽と甘藷と  
を入れて炊き込むのでムいます

### 甲子めしの炊方

説明 普通茶飯と申しますのがこの御飯でムいます、又きながら茶の御飯  
とも申します、それでこの御飯にはあんかけ豆腐やお豆腐の田樂がつき  
ものでムいますから、合せてその調理法をも説明いたします

さつま芋めしの炊方 甲子めしの炊方

〔材料の分量〕

白米	一升
清水	一升
酒	五勺
醬油	四勺

炊方の手順 先づ右記分量の白米を桶中に加え、ほどよく清水を加へてよく洗ぎ、清淨になりまししたら再三水を替へまして、笹にあげ、直ちに釜中に加れて清水を加減をいたします、その際に右記分量の酒と醬油を加へまして炊きます、尤もこの炊き方は、洗ぎたての白米に對します方法で、ムいまして、若し又前夜より洗いでムいます白米でありましたら、先に釜中に清水を加れ、よく沸立ましてから白米を加れ、それから醬油とお酒を加えて炊き終げます

田樂豆腐の調理法

豆	適量
普味噌	適量
煮出汁	適量

甲子めしの炊方

先づお味噌を搗鉢に加れまして、搗木にてよく摺り、それより井に毛篩を被ふせ、その裏面にとりまして御飯杓子の平の方にてよくこすりながら裏漉をいたします、その漉しましたお味噌を小鍋に加え、右記分量のお砂糖とそれをどろ／＼の加減になりまして、煮出汁を加れて火に架けます、絶へず御飯杓子にてかきまはしまして、練終げましたらお鍋を下ろして置きます、それよりお豆腐を布巾を敷きましたらお鍋を載せ、又もそのお豆腐の上部に板を載せ、その上部に輕き壓石をかけまして、水を断ります、ほどよく水気が断れまして、今度は板と布巾とを去りまして巾五六歩、長さ二寸五六分ほど宛に截り、ほどよく二本の青き竹串を刺しまして、中火にて炙きます、片面が炙けましたら裏返しをいたし、表面を炙き、右記の練味噌を小刷毛にて表裏に塗付け、尙ほサツト焙り乾かして串のまゝお皿中に盛つて供します、それからその上部に水洗いたしたる山椒の芽葉を少々載せませす

砂糖	少々
山椒の芽	少々

注意 右記の練味噌の中へは、一箇分の生玉子の蛋白とを混ぜます  
と、お味噌の乾きがよろしふムいます

### カビタン飯の炊方

説明 このカビタンと申す語は、和蘭の船長といふ義でありまして、  
古へよりカビタン漬又はカビタン煮など申す名目は幾等もムいます、  
且尙この御飯の炊方もその一種でムいます、左に記述します方法にい  
まして炊終ましたものは、各種の魚飯での中の一番お美味いものでムい  
ます

#### 【材料の分量】

上等白米	一升
清水	八合
中位の鯛	一尾
三州味噌	茶呑茶碗一杯
煮出汁	二合
粉蕃椒	少量

#### カビタン飯の炊方

炊方の手順 先づ右記分量の白米を桶中に入れ、ほどよく水を加へまし  
てよく洗ぎ、充分清浄になるまで洗ひまして、箆に上げ、それよりお釜中  
に移して火に架けます、その炊加減は常の御飯よりも少しく軟かな加減  
に炊くのでムいます、扱て白米をお釜に仕込ます前に鯛の下拵をいた  
さねば成しません、その手順は鯛を俎上に載せ、出及庖刀にて表裏の鱗を  
剥き去りましたら頭部を截去り、腹部を開けて腸を除き、清浄に水洗を  
いたして水氣をよく拭つて再び俎上に載せ、今度は三枚におろしま  
して腹骨を去り、小骨を骨脱にてよく除きましたら縦に二ツに截り、血  
肉の部分を取りまして薄くお刺身の如に截つて置きます、それより殘分  
の肉及び中骨等を黒くなるほどに炙き、ほどよく炙けましたら乾きまし  
たる搦鉢に加え、搦木にてよく摺り、粉になりまししたら毛節に加え、紙

淺草海苔 少量  
陳皮 少量  
木口截葱 少量  
粉山椒 少量



を敷きましたたる上部にふるひ出し、尙ほ殘分の粗き部分を又も搦鉢に戻してよく摺り、粉末になりまししたら右記の如くいたして篩ひ出します、尤もその粗き部分がほどよく焦げて居りませんければそのまゝ乾きまして焙烙に加れて火に架け、御飯杓子にてかきまはして煎りまして摺りたするとよく粉末になります、これにて鯛肉の下拵が出来終りましたら今度は右記分量の三州味噌を乾ましたる粗上に載せ、薄刃刀にてよく刻みましてお鍋の中に加え、分量の煮出汁を加へて火に架け、一二回ほど沸騰いたしましたら直ちにお鍋を下ろし、別鍋に毛篩をあてゝその中へ漉し、その漉しました味噌汁を再度火に架け、篩ひ置きましたたる粉末を加へてよくかきまはし、頓て沸騰いたしましたらお腕中に注ぎ加れ、仍で炊終ましたる御飯を茶碗に盛り、別皿に載置ましたる鯛肉を載せ、尙ほ小皿に右記分量の香味料を少々添へて供します、仍でその喰方は、先づ御飯の上部に鯛肉をほどよく載せ、直ちに熱き味噌汁を注げて食します

注意 右記の味噌汁はなるべく熱いのがよろしふあります、それから

鯛の肉もなるべく薄く切りませんと、右記の味噌汁を注ぎまして肉が白色く變りませんからその心得にてなさいませ、斯くいたさぬと肉が腥くつて風味はよろしくありません

京阪流鯛肉飯の炊方

説明 この御飯の拵方は東京でいたしますのとは、稍やその手順と材料におきまして少しく違つて居ります

〔材料の分量〕 中位なる鯛 一尾

- 白米 一升
- 清水 一升
- 煮出汁 適量
- 醬油 少々
- 蘿蔔おろしたるもの少量
- 木口截葱 少量
- 浅草海苔 少量

(香料)

京阪流鯛肉飯の炊方

粉蕃椒

少量

炊方の手順 先づ右記の鯛を俎上に載せ、出刃庖刀にて表裏の鱗を剥き去りましたら頭部を裁ち放ち、腹部を開けまして腸を除き、清淨に水洗をいたして水氣をよく斷り、再び俎上に載せまして三枚におろし、腹骨を除いて縦に二ツに切り、骨股にて小骨を除いて血合肉の部分を取り、それを皮を剥き去つて適宜の大きさに截つて置きます、今度はその餘分をお鍋中に加え、それに被ぶるほどに清水を加へて火に架け、二三回ほど沸騰させまして直ちにお鍋を下ろし、井又は別鍋に毛筋をあてしその中へあけ、よくその煮汁を漉して置きます、これにて鯛肉の下拵が出来ましたら右記分量のお米を桶中に加え、ほどよく清水を加へましてよく洗ひ、充分に清淨に洗ひましたら俎上に上げ、右記分量の加減にいたして漉してあります煮汁と共にお釜に加え、直ちに蓋をいたして火に架けます、暫し時経過まして火を引かんといたします際に前記に截つて置きました鯛肉をその上部に載せ、手早く蓋をいたしてそのまゝにいたし置き、頓て御飯が炊終りましたらその鯛肉を引出し、清淨なる乾いた布巾に包み、

### 京阪流野菜入り鯛肉飯の炊方

よく指頭にて揉みほぐします、その中に御飯が蒸れ終りますからそれを度といたして鯛肉を布巾より取出し、手早く御飯の中へ混合せそのまゝ飯櫃の中へ移取り、注け汁と右記に記載しましたる香料とを添へて供します、仍で煮汁の拵方は、右記分量の煮出汁をお鍋中に加れて火に架け一と沸騰いたしましたら醬油を加へまして味の加減をいたし、少しく鹹めの加減に鹽梅いたしました更に一二回ほど沸騰させ、ほどよくお椀中に注いで供します、それから蘿蔔は適宜の大きさに截つて水洗をいたし皮を剥去りまして擦金にておろし、ほどよく擦しましたら毛筋の裏面に載せ軽く掌にて壓して水氣を斷つて使用します、

説明 これも且向京阪流の拵方でいいますが、この方は前記に述べました方法でいいますが、尙ほその中へ蓮根、椎茸、刻み銀杏などを共に炊込みましたる一種の五目飯に稍や近いものでいいます、併しこの方は前條のよりもよろしいやうに思はれます

京阪流野菜入り鯛肉飯の炊方

〔材料の分量〕

白米	清水	中位	蓮根	木乾	銀杏	煮汁	煮味	醬油	蘿蔔	木口	淺草	粉山椒	炊方の手順
一升	一升	片身	少々	少々	適量	少々	少々	少々	少々	少々	少々	少々	先づこの御飯を拵へます
			々々	々々	々々	々々	々々	々々	少々	少々	少々	少々	蓮根の節の處より折り、縦に皮を

(香料)

京阪流野菜入り御飯の炊方

剥き去りまして太ければ四ツに割り、更に木口よりなるべく薄く刻み、全部が截れ終りましたらそのまゝ清水に投れて暫く灰汁を脱いて置き、皮を破り、よく剥き去りましたら小鍋に少量の湯を沸し、その中へ投れ、絶えず金杓子の裏面にて擦するやうにいたして居りますと、溢れ、よく剥けて終いますから手早く筴にあけ、清水を灌ぎ注けまして、そのまゝ水氣を断つて置きます、それより浸けて、ムいます椎茸を引上げ、堅く刻みます、今度は銀杏の水氣が断れましたから、且尙それも粗上に載りまして木口より少量の煮汁と煮切味淋とを加えて火に架けます、一と沸騰いたしましたら椎茸を加えて箸にてかきまはし、ほどよく煮汁が染込ましたらお鍋を下ろして直ちにお皿中に掬上げ置き、次ぎにその鍋中へ蓮根を加えて又も火に架けます、これも箸にてかきまはして暫く煮込み、ほどよく煮汁が染込みましたら、これもお皿中に掬上げます、その

れから銀杏でムイマスが、これも右記の手順の如くいたしてサツト煮込  
 み、煮へましたらお鍋を下ろし、そのまゝその煮汁を断つて置きます、  
 今度は鯛を粗上に載せ、且尙前條の如く表裏の鱗を剥き去りまして頭部  
 を截放ち、腹部を開けて腸を除き、清淨に水洗をいたし、よく水氣を断  
 りまして再び粗上に載せ、更に三枚におろして腹骨を去つて小骨を脱ぎ、  
 縦に二ツに截りまして血肉の處を截り去り、適宜の大きに截り、皮を剥  
 き去つて置きます、それより殘分の部分をサツト水洗をいたしてお鍋中  
 に加れ、それに被ふるほどに清水を加へまして火に架け、二三回ほど沸  
 騰いたしましたら直ちにお鍋を下ろして別鍋に毛篩をあて、その中へあ  
 け濾して置き、仍で白米を桶中に入れ、ほどよく水を加へてよく洗ぎ、  
 充分に清淨に洗ぎましたら箆に上げ、直ちにお釜中に移され、右記の煮  
 濾してありませう鯛汁を加へ、それにてほどよく水加減をいたし、若し足  
 りぬやうでムイマしたら相等の清水を加へまして炊きにかゝります、暫  
 しく経過まして火を引かんといたします際に前條の如く截つてムイマス  
 鯛肉をその上部に載せ、手早く蓋をいたしてそのまゝに置き、それより

炊終りましたら再び蓋をとりまして手早く鯛肉を取出し、又も蓋をいた  
 しまして乾きましたる布巾に鯛肉を包み、よく指頭にて布巾の上より鯛  
 を揉みます、全くよく揉みほぐれましたら布巾より取出します、その中  
 に御飯が蒸れ終りますからお飯櫃に移取ります際に前記に煮てムイマス  
 野菜類ごそのほぐしましたる鯛肉をよよく混合まして御飯の中へかき混  
 せて飯櫃に移取ります、それをお茶碗に盛付けまして、前條の如き手順に  
 て清汁を拵へ、(六十七頁参照)それをお椀中に注ぎ込み、おろし蘿蔔、木  
 口截葱、火取淺草海苔、粉山椒など添へて供します、その喰方は右記の  
 香料の中適宜のものをふりかけ、なるべく熱く仕立てムイマス清汁を注  
 けて食します、それから火取淺草海苔と申しますのは、淺草海苔を火上  
 にて焙り、美しく緑色に變色りましたら手にてよく揉みほぐしたるもの  
 でムイマス

(注意) この方の清汁の加減は前條のよりは、少しく淡味き方がよろし  
 ふムイマス、それは多少野菜類に味がつけてムイマスから左様御承知  
 下さい

### 東京流鯛めしの炊方

**説明** 東京流の鯛肉飯と申しますると、前條に記述しましたのよりは稍や淡泊といたして居ります、それからその注汁の如きは、決して煮出汁の加味しましたるものは使用しません、必ず生清汁を使用しまするになつて居ります

#### 〔材料の分量〕

白米 一升  
清肉 一升  
鯛油 適量  
醬油 適量

**炊方の手順** 先づ鯛を粗上に載せ、表裏の鱗を庖刀にて剥き去りましたら、腮を除いて腹部を開け、腸を除いて清浄に水洗をいたし、よく水氣を断りまして再び粗上にとり、三枚におろしまして腹骨を去り、縦に截りまして小骨と血肉の處を除き、且尙庖刀にて皮を去りまして鯛肉に被ぶるほどに清水をお鍋中に加れ、直ちに火に架けまして、よく沸騰いたし

ましたら右記の鯛肉をその中へ投げ、ほどよく燻でましてお鍋を下ろし、鯛肉を引上げてまして布巾に包み、指頭にてよく揉みほぐして置きます、それより御飯を炊くのでムイますが、その水加減をいたします際に、右記の鯛肉を燻でました湯を毛篩にて渡し、これを清水と共に白米と同量にいたして炊込むのでムイますが、頓て蒸れまして御飯を飯櫃に移し取ります際に手早くその上面に前記の蒸して置きました鯛肉を混ぜ合はせるのでムイますが、それからお鍋中に清水をほどよく加れて火に架けますよく沸騰いたしてまいりましたら少量の醬油を加れまして味の加減をいたして直ちにお鍋を下ろし、これを別椀に注ぎ込み、好の加薬を添へて供します、それからこの御飯にはなるべく淡泊といたした取化合物を添へば尙ほ結構です、それは玉子豆腐などの椀がよいでせう

玉子豆腐の調理法(十人分)

玉子 五箇  
煮出汁 九合  
醬油 九勺

東京流鯛肉飯の炊方

先づ玉子豆腐の手順より説明いたします、玉子は一箇づ、鉢又は井中に破りまして、殻片のムいませんやうに注意をいたし、全部を破りましたら四五本の箸を手に持ちましてよくかきまはし、蛋黄と蛋白とよくかきまはし、全く混和しましたらその中へよく冷却たる煮出汁を二合ほどと醬油二勺ほどを加へます、又もやよくかきまはして、それより井の如きものに毛篩をあて、その中へ右記の混ぜましたる玉子を加へ、よく漉し蒸してそのまゝ蒸籠の中へ納れ、蒸し湯がよく沸騰ましたらその上部に蒸籠を載せ、蓋を少々すまして五分間ほど蒸します、蒸れましたらそのまゝにいたし置き、今度は薄葛餡を拵へるのでムいます、先づ右記十匁のお砂糖と五勺の醬油とを鍋中に加へ、火に架けましてよく沸騰いたしたら七合の煮出汁を加へまして箸にてよくかきまはし、更に一と沸騰いたさせましてお鍋を下ろし、それより葛粉を清水にて溶き、なべく固の無いやうによく溶しましてその中へ加へ、又もよくかきまは

葛粉 砂糖 二十匁

して再びお鍋を火に架けます、ほどよく葛粉に火が通りましたらそれを度といたしてお鍋を下ろし、なるべく冷却さぬやうにいたして前記の玉子豆腐をほどよく金杓子にてお椀中に掬ひ取り、その上部よりこの淡葛餡を注ぎ、おろし生薑の搾汁を滴し込んで供します

別種の鯛肉めしの炊方

説明 これは又別の炊方でムいまして、この仕方は前條の如く湯がきましたる鯛肉を使用しませんで、生肉のまゝ御飯に炊込むのでムいます、それからその注ぎ汁は普通のお清汁ではムいませんで、椎茸を加へましたる淡清汁を注ぎて召喚るのでムいます

【材料の分量】

白米 一升  
 鯛肉 一片  
 清湯 一升  
 煮出汁 適量  
 醬油 少々

別種の鯛肉飯の炊方

炊方の手順 先づ鯛を三枚におろしましたら腹骨を去り、縦に二ツに截り、小骨を脱ぎ去つて血肉の處を除き、それより皮を剥去つて五六分ほどの養形に截り、直ちに清水に浸けてサツト洗ひ、それより白米をよく洗ぎましてお釜中に加れ、普通の御飯の如き水加減をいたすので、洗いすが、それは右記の鯛肉を洗ひましたる水を毛篩にて漉し、その漉しした水に普通の清水を加へて加減をいたすので、鯛肉をその上部に加れつきました、火を引かんざいたします際に右記の鯛肉をその上部に加れそのまゝ蓋をいたして蒸らし置くと、鯛肉をその上部に前より清水に浸け置きましたる木乾の椎茸を搾上げ、よく水氣を斷つて俎上にとり、軸を截去つて木口よりなるべく細く截ります、それから右記分量の煮出汁を火に架け、一と沸騰いたしましたら、醤油を加へまして味の加減をいたします、仍でその少量を小鍋に取分けましてその中へ右記の椎茸を加へて火に架け、サツト煮ましたら大鍋のお清汁と共にお椀中に加へて供します、尤も御飯が蒸れましたら飯櫃に取り、手早

生乾椎茸 適量

く茶碗に盛り、その上部より椎茸入のお清汁を注ぎ、尙ほ又揉み淺草海苔、刻み葱などを添へて召喰るので、ムいませす

筑前博多の鯛肉飯の炊方

説明 この御飯は同地方に於て専ら行はれて居ります甚だお美味いもので、ムいませす、それでその仕方も大に違つて居りますが、一回この鯛飯を召喰つた方は二度と忘れられぬといふほどの美味で、ムいませす、夫故彼の地に於きましては、酒宴の際にはこの鯛飯を饗應ふさうです

〔材料の分量〕

白米 一升  
清水 一升  
黒胡椒 適量  
醤油 適量  
鯛肉 適量

炊方の手順 先づ鯛を前條の手順にいたして三枚におろし、腹骨を去りまして縦に二ツに截り、小骨と血肉を去りまして普通の刺身の如く

筑前博多の鯛肉飯の炊方

裁つて置きます、それより黒胡麻を搥鉢に加  
 入れ、ほどよく清水を加へてよく清水を加へて  
 よく手にて搥鉢にこするやうにいたしてその水  
 を去り、布巾にこりまし  
 て堅く水氣を除いて乾きましたら焙烙に  
 加れて火に架け、御飯杓子にて  
 かきまはしながら、ほどよく炒れ  
 ましたら乾いたる搥鉢に  
 加れ、直ちに  
 摺りましてごろ／＼になり  
 ましたら鉢にこり、ほどよく  
 その中へ醬油を  
 加へましてよくかきまはして  
 置きます、今度は右記分量  
 の白米を桶中に  
 加れ、ほどよく清水を加へて  
 よく洗ぎ、清淨になりまし  
 たら箆にあけ、  
 それよりお釜中に加れて平素  
 の水加減にて炊きます、  
 頓て蒸れましたら  
 茶碗に盛り、その上部より  
 右記の鯛肉を彼の胡麻醬油  
 の中へ加れてよく  
 かきまはして御飯の上部に  
 載せて召喰するので  
 います

長門の鯛茶飯の炊方

説明 これは俗に鯛茶とも申しまして、山口縣長州邊にて専ら行はれて  
 居りまする一種のお料理で、殊に臨時の客來などには甚だその  
 仕方が輕便で、います、ですが普通の鯛飯からみまますと遙にお美味ふ  
 います

〔材料の分量〕

白米 一升  
 清水 一升  
 鯛肉 片身  
 番茶 少々  
 青紫蘇の葉及穂 少々  
 醬油 少々

炊方の手順 これに使用します鯛はなるべく新鮮なのを擇びまして、前條  
 の手順にいたして三枚におろし、腹骨を除きまして小骨を脱き去り、縦  
 に二ツに裁つてそれよりお刺身の如に裁つて置きます、今度は紫蘇の葉  
 を一葉づつ清淨に水洗をいたし、よく水氣を拭ひまして硬き節を去り、  
 木口より巻きましてなるべく細少に刻み、又穂がございましたらそれをむ  
 しりまして鉢又は井の中へ加れ、ほどよく醬油を加へましてよくかき混  
 せ、その中へ右記の裁つて置きました鯛肉を加れ、それより御飯を平素  
 の加減にて炊き終げます、仍でこれを喰べますには、先づその御飯を少

長門の鯛茶飯の炊方



茶碗に盛り、その上部に右記の醬油浸の鯛肉を一層刻にいたして載せ、又その上部に御飯を載せまして再び鯛肉と紫蘇を載せ、それよりよく焙じましたる番茶の煎じたのを注ぎかけ、手早くその茶碗の蓋をいたして供します、それで右記の番茶を煎じますには、なるべくお湯をよく沸騰させて置きまして、それより番茶を茶焙器に加へ、香のよくなるまで焙じまして土瓶に加へて右記の熱湯を注ぎます、それから鯛肉を紫蘇醬油の中へ注ぎ込みますにも、先づ夕飯をいたして午後の六時頃に召喚になりますれば、午後二時頃からその中へ浸け込めて置けば恰度よろしふ

備前尾の道の魚飯の炊方

説明 これも同地方に於きまして盛に行はれて居ります、それでこれに使用します魚類は鯛又は牛尾魚の如き脂肪氣の少きものを使用します

「材料の分量」  
 白米 一升  
 清水 一升  
 葱 一本  
 淺草海苔 三枚  
 煮出汁 適量  
 醬油 少々

鯛肉又は牛尾魚 片身  
 葱 一本  
 淺草海苔 三枚  
 煮出汁 適量  
 醬油 少々

炊方の手順 これも前條の手順の如く鯛又は牛尾魚を三枚におろしまして腹骨を去り、縦に二ツに裁つて小骨を脱いで皮を除き、ほどよく表裏に鹽をふりかけてそのまゝ五六分間ほど置きます、頓てその時間がまいりましたら手早く水中に投れてサット洗ひ、直ちに引上げて布巾にて水氣を拭ひ、ほどよく二三本の金串を刺し、それより烈火の兩端に一本づゝ煉瓦を横に置き、その上部に二本の鐵串を渡し、その上部に載せ炙きます、片面が炙けましたら指頭にて串を捻り廻はして裏返しをいたし、表裏共に炙けましたら串を脱ぎ、手早く細小にほぐしまして布巾に加へてよく搾り、その汁を器に取りまして器に取つて置きます、それより平素の加減にて御飯を炊き、ほどよく蒸れまして右記の搾汁を加へ飯櫃

備前尾の道の魚飯の炊き方

に取つて茶碗に盛り、その上部にむしり置きまししたる鯛肉を載せ、尙ほ焙りましたる淺草海苔を細少に揉みほぐして少々ふりかけ、其他刻み葱を載せ、よく沸騰させまししたるお清汁を注いで供します

(注意) 尙ほ美味くいたして召喚りますには、炙終げまししたる鯛肉を搗鉢の中へ細少にむしり、更によく搗木にて摺り、御飯を飯櫃に移し取ります際その中へ混ぜながら取り、手早く茶碗に盛りましてその上部よりお清汁を加薬を載せて供するのでムいます

長崎のカピタン飯の炊方

説明 これも一種の鯛飯でムいまして、且尙同地に於きまして大に賞美されて居ります、それにこの方はお清汁を使用ませして、味噌仕立の汁を注げ、いろくらの加薬を添へて供します

【材料の分量】

鯛肉 片身  
白米 一升  
清水 一升

加薬 味噌 適量

おろし山葵 少々  
小山椒 少々  
蕪荳おろし 少々  
刻み陳皮 少々  
さらし葱 少々

飲方の三順 これも鯛を訂條の手順にいたして三枚におろし、腹骨を去りまして縦に二ツに切り、小骨を脱いで血肉と皮とを除き、それより中火の加減にいたして餅灸網を架け、熱くなりまししたらその上部に右記の鯛肉を載せ、片面が炙けまししたら裏返しをなし、表裏共に炙けまししたら搗鉢に加えて細小にむしり、直ちに搗木にてよく摺り、充分よく摺れましたら今度は清浄なる板に味噌を塗付け、そのまゝ火にて焙り、ほどよく焦めがつきましたら別の搗鉢に加えてよく摺り、少量の清水と右記の鯛肉とを加へてよく摺混ぜ、ごろくになりまししたらお鍋中に移して火

長崎のカピタン飯の炊き方

に架け、それが出来す間に平素の水加減にて御飯を炊き終げ、ほどよく蒸れましたら御飯を茶碗に盛り、その上部より右記の鯛肉の味噌汁を濃ぎ注け、右記の加薬を添へて召喰るのでムいます、それから小皿に醋を少々加れて供します、これは好によりまして注けてもよろしいのでムいます

長崎名物五目飯の炊方

説明 これも同地の名物でムいまして、醋を加れません御飯の上部にいろく材料を載せ、尙ほ又その煮汁を濃ぎ注けて召喰るのでムいます

【材料の分量】

- 白米 一升
- 清生水 一升
- 鯉の生節 適量
- 牛蒡 適量
- 胡蘿蔔 適量
- 椎茸 適量
- 鶏肉 適量
- 砂糖 適量
- 煮出汁 適量
- 葛根 適量
- 胡麻油 少々

炊方の三順 先づ最初に鶏肉を清浄なる俎上に載せ、皮を去りましてほどよく細小に截り、それより鯉生節の黒き皮と小骨とを去り、且尙細少にむしりましてそれよりお鍋中にほどよくお砂糖と醬油を加れて火に架け、一と沸騰いたしましたら右記の鶏肉を加れて煮終げ、次に鯉生節を加れてこれも煮終げます、それから牛蒡の両端を截りましてよく庖刀にて皮をこそげ、一寸ほどの長さに截りまして縦に薄く截り、更にそれを細く刻みましてそのまゝ水中に投れ、暫時灰汁を脱いて置きまして、それより乾きましたら右記の鐵鍋の中へ胡麻油を少々加れて置きまして、騰いたしましたら右記の牛蒡を加れまして箸にてよくかきまはし、ほど

長崎名物五目飯の炊き方

よくいためまして紙を敷たる皿中に取り、よく油氣を脱き、それより小鍋に少量の煮出汁と醬油をを加れて火に架け、一と沸騰いたしましたらその中へ牛蒡を加れ、ほどよく煮込みましたら今度は胡蘿蔔の兩端を截去り、よく水洗いたしまして一寸ほど宛に截りまして更に縦に薄く截り、尙ほ細く刻みましてサツト燻で、これも少量の煮出汁と醬油にて煮込み次に前より水中に浸けてムいます椎茸を堅く水氣を擽上げまして粗上にさとり、軸を截去りまして端より細く截り、且尙燻でまして酒と醬油と砂糖を加へましてほどよく煮付けます、仍てその煮汁にて今度は薬蕪を細少に截つて煮終げるのでムいます、これにて凡ての下拵が出来ましたらお鍋中に煮出汁を加え、ほどよく醬油を加へましてお清汁を拵へ、味の加減をいたして御飯を炊き上げます、御飯が蒸れましたら直ちに茶碗に盛り、その上部より右記の煮終げましたる各種の材料を載せ、お清汁を濃ぎ注げて供します

(注意) 加薬は刻み葱乃至揉み淺草海苔などがよろしふムいませう

牛尾魚飯の炊方

説明 牛尾魚と申す魚は寔に輕いお美味い材料で、殊に病人などには至極適當なるものでムいます、それでこの材料を使用いたして御飯を拵へますには二法ムいます、一法はその肉を燻でまして御飯に混ぜますのこも一一方の法は前條の鯛飯の條に記述しましたるが如く、ほどよく炙終げましたのを細少にむしりまして混ぜます、いづれにいたしましても且尙お清汁を注げ、各種の加薬を添へて供するのでムいます

〔材料の分量〕

白米	一升
清水	一升
牛尾魚	適量
煮出汁	八合
醬油	二勺
刻み葱	少々

牛尾魚飯の炊き方

炊方の手順 これに使用す牛尾魚はなるべく新鮮なものを擇びまして先づ粗上に載せ、三枚におろして腹骨を去りましてほどよく三本の金串を刺しまして中火の両端に一本宛煉瓦を横に置き、その上部に二本の鐵串を渡し、その上部に載せて炙きます、なるべく焦がさぬやうに片面が炙けましたら指頭にて申を捻りまして裏返しをいたしほどよく表面を炙きます、仍て炙けましたら皮を剥き裏返しをいたしほどよく表面を炙指頭にてよく揉みほぐします若しその汁が出てましたら搾取りまして、この汁は御飯を炊きます際、その中へ加れて炊き込むのです、それから白米を桶中に加え、ほどよく清水を加へましてよく洗ぎ、全く清浄になりましたら再三水を替へまして箆にあけ、直ちにお釜中に加え、右記分量の清水を加へまして平素の加減にて炊きます、頓て蒸れましてお飯櫃に移し取らんといたします際、その中へ前記の牛尾魚のほぐしたのを混

揉み 浅草海苔 少く  
粉山椒 少く  
粉胡椒 少く

込み、それより茶碗に盛りましてお清汁を注いで召喚るのでムいます、けれど凡て魚飯に注ぎますお清汁はなるべくなれは煮出汁を加れません生清汁がよろしいのでムいます、それから加薬は前記に載せました中お好のを擇んで供します、尤も一番よろしいのは揉み浅草海苔に限りま

甘藷の淡葛粉調理法

甘藷 二百  
淡煮出汁 一  
砂糖 五  
醬油 八  
葛粉 五

先づ質の良い甘藷を擇びまして両端を截去り、更に五六分ほどの厚さに輪截にいたし、清淨に皮を剥き去つてなるべく黒き處の無きやうに削去り、直ちに水中に投れて灰汁を脱ぎます、その間二三回ほど清水を替へまして箆に上げ、それよりお鍋中に一升の煮出汁を加れて火に架け、一と沸

牛尾魚飯の炊方

騰いたしましたらその中より三勺ほど別の小鍋に取分け、一勺ほどの醬油と右記のお甘藷を加まして火に架け、落ち蓋をいたして軟かに煮て碎さぬやうにお椀中に加え、それより前の清汁の中へ五匁の砂糖を加へまして一と沸騰させます、それより残分の醬油を加へて味の加減を試み、直ちにお鍋を下ろしまして葛粉を小鉢に加え、ほどよく清水を加へて箸にてよくかきまはし、それより右記のお鍋中に加れて手早くかきまはして再び火に架け、尚ほよくかきまはしまして葛粉に火が通りましたらお甘藷の盛つてムいますお椀中に加え、おろし生薑の汁を搾込で供します

鯖鮓めしの炊方

説明 これも且尙その炊方の手順は前條の鯛飯や牛尾魚飯の仕方と少しも違ひません、それから火魚にてお拵へになつても同様でムいますからその心得にてお拵へなさいませ

京阪流鯛飯の炊方

説明 この御飯は一寸考へますると非常に腥いやうに思はれますが、熱いうちを召食りますると決して左様のものはムいません、第一經濟向に叶ひまして至極風味もよろしく、思つたよりは格別お美味いものでムいます、それでこれに使用します鯛は、あまり大きいのは、却つて中位のものが適當でムいます、又脂肪氣が強過てはいけませんからその心得にてお求め下さい

〔材料の分量〕

白米	一升
清水	一升
中位の鯛	適量
煮出汁	適量
生酒	少々
醬油	少々
おろし蘿蔔	少々
おろし葱	少々
おろし生薑	少量

(香料)

鯖鮓めしの炊方 京阪流鯛飯の炊方

魚の料理

炊方の三順 粉胡椒 少量  
 頭部をもぎ去り、指頭にて腹部を開けまして腸を除き、清浄に水洗をいたしてよく水気を断ります、全く水気が断れましたら再び俎上に載せ、三枚におろしましてなるべくよく腹部を除いて置きます、それより右記分量の白米を桶中に加え、ほどよく清水を加へましてよく洗ぎ、充分に清浄になりましたら箆にあげ、そのまゝお釜中に移加まして右分量の清水を加へてその加減をいたし、蓋をいたして直ちに炊きにかゝります、暫時く経過まして火を引んといたします際に右記の鰯肉をその上部に載せ、蓋をいたしてそのまゝにいたし置き、それより炊き終りましたら手早く蓋を去つて鰯肉を取出し、又も蓋をいたしてそのまゝ蒸らして置き、ます、それより鰯肉を細小にむしりまして御飯が蒸れ終りましたら手早くその中へ混込み、飯櫃に移りまして、且尙前條の如く清汁を拵へ、右記の御飯を茶碗に盛り、加薬と共に添へて供します、處でこの清汁を拵へますには、先づ右記分量の煮出汁と生酒とをお鍋中に加え、サツト

かきまはして火に架け、一二回ほど沸騰いたしましたら醬油を加へましてほどよく味の加減をいたします、稍やこの方は少しく鹹めの加減に鹽梅いたすのです、それからおろし生蓋とありまして、決してさうとは限りません、皮を剥きまして水洗をいたし、よく水気を断りまして布巾にて水気を拭ひなるべく薄く片ぎまして五六枚づゝ重ね、木口より針の如く細く刻んでもよろしうムいます

### 京阪流別種の鰯飯の炊方

説明 尙且この仕方でも京阪流でムいますが、前條の手順とは稍や違つて居ります、と申すのは、左に記述しますが如く鰯を御飯の中へ炊込むのでムいます

#### 〔材料の分量〕

白米 適量  
 清水 適量  
 中位の鰯 適量  
 生酒 少量

京阪流別種の鰯飯の炊方

(香料)

醬油	少々
おろし蕪	少量
おろし生薑	少量
さらし葱	少量
粉胡椒	少量

炊方の三層 これも前條の如くなるべく新鮮き鱈を擇びまして先づ頭部をもぎ去り、直ちに指頭にて腹部を開けまして腸を除き清淨に水洗ひいたして水氣を斷り、再び粗上にこりまして全部の鱈をよく截去り、尙ほよく腹骨を除いて置きます、それより右記分量の白米を桶中に加れ、ほどよく水を加へましてよく洗ぎ、全く清淨になりましたら箆に上げ、直ちにお釜中に移加まして右分量の清水と酒と醬油を加へてほどよく加減をいたし、直ちに鱈をその中へ逆に出るやういたして挿込みます、尤もその挿具合は、尾の方だけ白米の上面に出るやういたして置かねばいけません、さういたしましたら蓋をいたして直ちに炊きにかゝります、頓て蒸れ終りましたら手早く蓋を開つて尾頭をつまみ、ほどよく引脱きますと清

淨に骨だけは脱けまして肉のみ残ります故、直ちに御飯杓子にてかき混ぜてお飯櫃に移加り、ほどよく茶碗に盛り、右記の香料の中お好のを擇んで少々ふりかけ、なるべく熱いうちを食します

(注意) 凡て惣ういふ脂肪氣の強い魚類を使用まして推へます御飯は、なるべく召食れる量だけを見計ひまして、少しも殘らんやうにいたさぬといけません、甚麽も冷却ましては何處にも腥くいたして風味がよるしくムいませんから、炊きたての處を召食るやうになさいませ、又前條の如く清汁を推へまして、それを注いで召食つても御隨意でムいます、それから蜜柑がムいます時季でムいましたら、陳皮を推へてふりかけますと、ほどよく腥氣を消しましてよろしうムいます、それからこの御飯には山かけ豆腐のお椀に茄子の龜甲燒などがよろしうムいませう

山かけ豆腐のお椀調理法

(十人分)

豆腐

三箇

つくね芋

八錢ほど

京阪流別種の御飯の炊方



濃煮出汁 六合  
 醬油 五勺  
 山葵 小一本

先づ右記のお豆腐を粗上に載せ、二分四角ほどの大きに截つて清水を加  
 れましたらお鍋の中に加れ、それよりつくね芋を水洗ひいたし、布巾にて  
 水気を拭ひまして庖刀にて皮を剥去り、搗鉢の中へおろし金を加れまし  
 てその中にておろし、それより摺木にてよく摺り、よく冷却して△いま  
 す濃い煮出汁三勺と醬油一勺ほどを少々づゝ加へながら摺伸します、今  
 度はお豆腐をお鍋に加れたまゝ火に架け、一と沸騰いたしましたら直ち  
 にお鍋を下ろして置き、それより別鍋に残分の煮出汁を全部加けて火に  
 架けます、ほどよく沸騰いたしましたら右記のお豆腐を灰篩にてその中  
 へ篩込み、仍て四勺の醬油を加へまして味のお鍋のまゝお豆腐を擲上げま  
 り前記のどろい汁を別の小鍋に加へ、そのお鍋のまゝお豆腐を擲上げま  
 したるお鍋中に浮かせて火に架け、ほどよく温りましたらお豆腐を汁と  
 共に枡中に七分ほど注ぎ込み、尙ほその上部より右記のどろい汁を加へ

まして、おろし山葵を少々添へるので△います、それでおろし山葵の拵  
 方は前條にも記述しました如く、葉付の處を鉛筆を削るやうにいたしてか  
 ら擦せばよろしふ△います

茄子の龜甲燒拵方(十人分)

- 大茄子 三十箇  
 味淋 三勺  
 醬油 五勺  
 胡麻油 少  
 細く削りたる鯉節 適量

先づ茄子を水中に加れてよく洗ひ、直ちに引上げまして布巾にて水気を  
 拭ひ、それより蒂の付根より截去りまして縦に二ツに截放ちます、それ  
 より小刀の先にて茄子の皮と肉との間を截放さぬやうに皮界まで截込み  
 まして、更に斜に菱形に截込ます、それで全部が截れましたら今度はほ  
 どよく二本の金串を刺しまして小鍋に胡麻油を加れて火に架け、よく沸

京阪流別種の餛飩の炊方

騰させましてそれを小刷毛にて茄子の肉めの方に塗付けて置きます、それから別の小鍋に右記分量の味淋と醤油を加れて火に架け、よく沸騰いたしましたら手早くお鍋を下ろし、それより中火の両端に煉瓦を一本づゝ横に置きましてその上部に二本の鐵串を渡し、その上部に載せまして先づ肉めの方より炙き、ほどよく焦げましたら裏返しをいたして右記の煮汁を小匙にて肉めの方に灌ぎ注げ、そのまゝ炙きまして串を脱ぎ、尚ほ細く割りましたる鯉節を少々づゝ載せ、全く炙けましたら串を脱いで一分に二箇づゝ盛つて供するのでムいます

さんま飯の炊方

説明 これに使用ますさんまはなるべく新鮮なる鹽氣の淡味のを擇びまして、それからいろくの炊方がムいます、茲に記述しますのは、普通に行はれて居りますのよりは少しく輕便なのを記載いたします、それでこの御飯はなるべく熱いうちを召喚りませんと、冷却ましては甚麽も腥くていけません

〔材料の分量〕

白米	一升
清水	一升
醬油	適量
淡い煮出汁	適量
刻み葱	少々
せんきり生薑	少々

加藥

炊方の手順 先づさんまを水中に加れ、サツト洗ひまして水氣を斷つて粗上に載せ、例の手順によりまして三枚におろし、腹骨を去りまして尚ほよく小骨を除き、ほどよく血肉と皮とを除きまして、それより中火の上部に餅炙網を載せ、それがよく熱くなりまして右記のさんまの肉を載せて炙きます、なるべく焦げぬやうに炙きまして片面が炙けましたら裏返しをいたし、表裏共に炙けましたら網より下ろして清浄なる布巾に包んでなるべく細かにむしり、更に播鉢に加れて摺木にてよく摺つて置きます、それより右記分量の白米を桶中に加れ、ほどよく清水を加へま

さんま飯の炊き方

してよく洗ぎ、清淨になりまししたら再三水を替へましてお釜中に加え、水加減をいたしまして平素の御飯の加減にて炊きます、頓て蒸れまして飯櫃に移取らんといたします際手早く右記のさんまの肉をその中へ加れ、ほごよく混ぜながら飯櫃に移取り、茶碗に盛りまして極くあつさりといたしたお清汁を拵へ、その上部より注けまして加薬を添へて供します、それからその付合には、蕪菁菜の胡麻あへなごがよろしふいませう

蕪菁菜の胡麻あへ拵方(十人分)

- 蕪菁菜 八把分
- 砂糖 五匁
- 醬油 八匁
- 黒胡麻 一合

右記の蕪菁の葉の黄色なのを去り、直ちに水中に加えましてよく洗ひ、手早く笊に上げまして再三水を注けてよく水氣を断つて置きます、それよりお鍋中にそれに被ふるほごに清水を加れて火に架けます、よく沸騰いたしましたらその中へ右記の蕪菁の葉を加れましてほごよく燥で、軟

かになりまししたら笊に取つて水氣を断つて置きます、よく冷却ましたら再び水氣を堅く搾りまして少々づゝ俎上に載せ、五分ほごの長さに截つて又も水氣を断つて井又は鉢に加え三匁ほごの醬油を加へ、箸にてよくかきまはし置きます、それより右記分量の黒胡麻を小桶に加え、ほごよく清水を加へてよくかきまはし、塵を流し去りまして直ちに笊に布巾をあて、その中へ加けて水氣をよく搾り、今度は焙烙にかけましてそのまゝ火の上に加へ、絶へず御飯杓子にてかきまはして、ほごよく炒れまして乾きましたら搦鉢に加え、その中へ加けまして搦木にてよく摺り、ほごよくになりまししたらそれを度といたして五匁の醬油と五匁の砂糖を加へて尚ほよく摺混ぜ、味の加減を試まして右記の蕪菁を搾つてその中へ加れ、箸にてかきまはしまして再び味の加減を試て供します

京阪流千疋飯の炊方

説明 この千疋と申します名稱は、澤山の小魚を使用して御飯に炊込さいふ處から斯く命名たものでムいまして、如何なる小魚を使用するかを

京阪流千疋飯の炊き方

申す、京阪では縮緬魚と申して、これは東京にて乾白魚と申しますもの、一種でムイマスが、これを購求する際にはなるべく新鮮の色澤の純白のを選ぶの必要がムイマス、と申します譯は、あまり黄味を帯て居りますのは、品が古くムイマシて且つ脂肪氣が浮き出し、そして鹽氣が鹹過ぎていけませんから左様御承知を希ひ度い、尤も時季によりますと生乾の極く鹽氣の淡味のがまいるとがムイマス、さういふのを選んで拵へますると至極適當でムイマス

〔材料の分量〕

白米	一升
清水	一升
縮緬魚	白米の十分の二
煮汁	適量
生油	少々
醬油	適量
揉み草	少々
山葵	少々

(香料)

炊方の手順 右記分量の縮緬魚を少々づつ乾きましたる盆の如きもの中へあけ、箸にてよく塵や茶を除きまして全部をさういたし終りましたら直ちに水中に加え、手にてかきまはしながら清淨に洗ひ、二三回ほど清水を替へまして鹽氣が脱けましたら箆に上げてよく水氣を斷つて置きます、それから白米を桶中に加え、ほどよく水を加へましてよくかきまはし、數回水を替へましてよく洗ぎ、清淨になりましてたら箆に上げ直ちにお釜中に移し加れ、右記分量の清水を加へてほどよく加減をなし、蓋をいたし、火に架け、直ちに炊きに係ります、暫時くいたして火を引かんといたします際に手早く蓋を開きまして右記の縮緬魚をその上部にふりかけ、又も蓋をいたしてそのまゝにいたし置き、頓て蒸れ終りましたら手早く御飯杓子にてかき混ぜ、それよりお飯櫃に移りまして直ちに茶碗に盛り、その上部に揉み草又はおろし山葵を添へ、前記より拵へてあります清汁を注いで供します、この清汁を拵へますにも、且尙前條の如くお鍋中に煮出汁と生酒とを加れて火に架けます、二三回ほど沸

京阪流千疋飯の炊き方

騰いたししますると酒氣が失せますから、それを度こいたしてほどよく醬油を注し、味の加減を試ましてお鍋を下ろし、そのまゝお椀中に注込んで供します、それから揉海苔と申しますのは、淺草海苔を火にて焙りまして美しく緑色く變りましたるものを、手にてよく揉みほぐしたものでムいます、次ぎにおろし山葵を拵へますには、山葵をタワシにてよくこすりまして清淨に水洗をいたし、黒き白ぼくの部分を庖刀にてこそげ去りまして莖の處を鉛筆を削るやうにいたして削り、それより目の細小なる擦金にておろします、さういたししますとねばり氣が出てまして寒に辛くなります、それからこの御飯に付合ますには納豆汁などがよろしかろうと思ひます

納豆汁の拵方 (十人分)

- 普味噌 三錢ほど
- 納豆 二錢ほど
- 豆腐 一本の半分
- 葱 一本

先づ右記分量のお味噌を搗鉢に加れ、よく摺れましたら七合の清水を少々加へながらだん／＼に摺溶し、それよりお鍋中に味噌漉又は毛篩をあてましてその中へかけて漉します、それが漉せましたら直ちに火に架けまして置き、今度は納豆を粗上に載せ、庖刀にてほどよく細かに截つて、お味噌が沸騰いたしましたらその中へ投れ、それよりお豆腐を掌にて碎しましてこれもその中へ投れます、仍でお汁が沸騰いたしましたら上部に浮き上りまする泡沫を掬ひ去つて直ちに鍋を下ろし、そのまゝお椀中に盛つて供します、併し葱はさらし葱にいたして少々投れます

京阪流鯛の鯛飯の炊方

説明 茲に記述ます魚飯は専ら京阪地方に於て行はれて居ります仕方です、ムいまして、その薬味には山椒芽又は小紫蘇などを使用ます、それから味の鹽梅加減は且尙醬油でいたすのでムいます

「材料の分量」

鯛の鯛 適量

適量

京阪流鯛の鯛飯の炊方

(香料)

炊方の手順 これも前條の如く白米をよく洗ぎまして箆にあけ、それより右記分量の清水と共に釜の中に入れて炊きます、併しその前條よりな  
るべく新鮮なる鯛の鱈を擇びまして清浄に水洗をいたし、水氣をよく拭  
ひまして粗上にこり、適宜の大きに截りまして、お鍋中に熱湯を沸し、  
よく沸騰いたしたらその中へ加れ、落ち蓋をいたしてほどよく燗で、  
燗で終りましたら鍋を下ろして布巾を箆にあて、その中へ加け、堅く水  
氣を搾りまして尚ほよく指頭にもみほぐして置きます、又布巾に包み  
ましたまゝ水中に加れ、よくその中で晒しながら揉みほぐして差支は  
いませませんが、なるべく水氣をよく斷つて置かねはいけません、それで御

白米 適量  
清水 適量  
醬油 少々  
鰹節の煮出汁 適量  
山椒芽 少々  
小紫蘇の葉 少々

東京流鯛の鯛飯の炊方

飯が炊き終りましたら、お飯櫃に移し加ります際、手早くその中へ混ぜ  
こんで終へます、それより右記分量の煮出汁をお鍋中に加れて火に架け  
一と沸騰いたしたらほどよく醬油を加へまして味の加減をいたし、  
御飯を茶碗に盛付けましたらお椀中にお清汁を加れ、且尚紫蘇と芽  
山椒を清浄に水洗をいたしてよく水氣を斷り、なるべく細小に刻んで小  
皿に加れて添へます

説明 この方の炊様は前條の違ひまして、最初より鯛を生酒と醬油に  
てほどよく味をつけて置きましてそれを御飯中に炊き込んだもので、  
ます、尚且香料は大した違ひは無いとせん

【材料の分量】  
新鮮なる鯛の鱈一尾分  
白米 一升  
清水 一升  
清酒 三勺

東京流鯛の鯛飯の炊方

(香料)

- 醬油 五勺
- 味噌 六勺
- 味淋 六勺
- 粉山椒 少
- 粉蕃椒 少
- さらし葱 少
- 採み浅草海苔 少

炊方の手順 先づ右記の鯛の鱈を清浄に水洗をいたして箆に上げ、よく水気を断りまして俎上に載せ、適宜の大さに截つて置きます、それよりお鍋中にほどよく清水を加えまして火に架け、よく沸騰いたしましたら、その中へ鱈を加えまして落ち蓋をし、二三回ほど沸騰俎上にさり、適宜に截りましてお鍋中に熱湯を沸し、よく沸騰いたしたらその中へ加れ、落ち蓋をいたしてほどよく燗で、五六回ほど沸騰いたしたらその中の湯を去りましてほどよく醬油と煮きり味淋を加へて手早く箸にてかきまはし、少しく淡味の加減に煮つけ、なるべくポロ／＼にほぐしてお鍋を下ろして置きます、それから煮つけ、なるべくポロ／＼にほぐしてお飯櫃に移取りま

す際その中へ混ぜ、直ちに移し取りまして茶碗に盛り、火にて焙りまし  
たる浅草海苔をなるべく細少に揉みほぐしてその上部よりふりかけ、な  
るべく淡味に拵へましたる生清汁を灌ぎ注げて供します、いづれもこの  
御飯に取合ますお料理品は、花かき鯛のお指身代りに鯛のつけ揚げなどが  
よろしふムいます

花かき鯛の調理法(五人分)

- 中位なる鯛 一本尾
- 小なる山葵 一本
- 醬油 三勺
- 煮出汁 一勺

先づ鯛を俎上に載せまして表裏の鱈を去り、鱈を除きまして腹部を開け  
腸を除きまして清浄に水洗をいたし、頭部を截去りまして三枚におろし  
腹骨を除きまして俎上と庖刀を清浄に拭ひ、それより鯛の皮めの方を  
下向にいたして薄及庖刀にて頭の方より尾の方へと肉めをこきまするこ  
ほどよく肉が薄くこれますから、そのこき取りましたる肉をだん／＼に

東京流鯛の鯛飯の炊方

重ねまして五ツ山ほど拵へ、ほどよく刺身皿に盛付けましてその傍に山葵のおろしたのを添へ、それより右記分量の煮出汁と醬油の混和したのを小皿に加れて供します、それでこれは進め肴と申してあまり澤山に盛付ぬ方がよろしふムいます

鯛のつけ揚げ拵方

鯛の残肉

一尾分

食鹽

少々

メリケン粉

少々

醬油

適量

砂糖

少々

古根生薑

少々

胡麻油

少々

これは前條に使用したる鯛の残肉を粗上に載せ、よく介殼の如きものにてこそげ取りまして、それより頭部に被ぶるほどにお鍋中に清水を入れて火に架け、一と沸騰いたしましたら右記の頭部及び骨を加れまして

少量の鹽を加へ、ほどよく燻でまして、直ちにお鍋を下ろして筴にあけます、よく水氣を断りまして小骨や鱗などを清淨に除きまして細少にむしつて置きます、仍で前記にむしり置きましたる鯛肉と共に混合しまして直ちに生薑の皮を剥き去り、薄く片ぎまして更にそれを五六枚づゝ重ねて縦横に微塵に刻み、一寸水中に投れて洗ひ手早く布巾に包みまして堅く水氣を搾つて右記の鯛肉に混ぜ、今度は少量の醬油とほどよく砂糖を加へて味の加減をいたし、それよりその量に十分の一位なるメリケン粉を加へまして尙ほよく混ぜ、乾きましたる板の上部に少量のメリケン粉をふりかけましてその上部に取り、伸棒にもメリケン粉を少々つけましてそれに二分ほどの厚さに伸ばします、それから薄及庖刀にて、巾入分、長さ二寸位づゝに切りまして、乾いたる鐵鍋に胡麻油を加れて中火に架け、よく油が沸騰いたしましたらその中へ右記の鯛肉の伸ばしたのを投れ、ほどよく裏返しをいたして表裏を揚げ、狐色に揚りましたら西洋紙を敷きましたらお皿中に盛り、よく油氣を断りましてお皿中に盛り、尙ほ春菊の黒胡麻和などを盛添へます

東京流鯛の麵飯の炊き方



春菊の黒胡麻あへ調理法

春菊

黒胡麻

醬油

煮出汁

一 把

五 勺

五 勺

二 勺

右記の春菊の根端を截去りまして葉ばかりを摘み、直ちに水中に投れてよく洗ひ、充分に洗へましたら筈に上げ、再三清水を注けましてお鍋中にそれに被ぶるほどに清水を加れて火に架け、よく沸騰いたしましたら右記の春菊を投れ、ほどよく燻でまして筈に上げ、そのまゝ水中に移投れ、灰汁を脱きます、尤も三十分間ほど斯く浸けて置きますが、その間に三回ほど清水を替へねばいけません、それが浸けてあります間に五勺の黒胡麻を器に加へ、ほどよく清水を加へましてよくかきまはし、塵の無いやうに洗ひ流し、清浄になりましてたら筈に布巾をあてましてその中へ加へ、布巾の四端を持つて堅く水氣を搾り、焙烙に加れて火に架け、御飯杓子にてかきまはしながら炒れましたら乾きましたら搦鉢に加れて

搦木にてよく摺り、ごろ／＼になりましてたらそれを度として一勺ほどの醬油を加へ、尙ほよく摺混せまして井に毛篩を被せ、その裏面に少々宛つ取りまして御飯杓子の平面の方にてこすりつけるやうにして裏漉をいたして置きます、仍で前記の春菊を堅く搾りまして俎上に載り、五六分ほどの長さに截りまして井に加へ、二勺の煮出汁と三勺の醬油を加へてよくかきまはし、手早く軽く搾りまして右記の裏漉をいたしましたら胡麻の中へ加へ、よくかきまはして味の加減を試て盛合せます

あなごの井めし調理法

説明 これはあなごを鰻の如く蒲焼にいたし、井飯を調理するのでムいまず、あなごにはいろ／＼種類がムいまして非常に美味いのでムいまず、あなごから、茲にその種類の説明をいたします、先づ料理用として一番よろしいのは真あなごでムいましてこれが上等でムいまず、これは皮が軟かで脂肪氣が多く、且つ風味がよろしふムいます、それから黒あなごと申しますのは、黒い星がムいまして骨が多く殆ど食用には適しませ

あなごの井飯の調理法

んからその心得にてお購求なさらんといけません、又銀あなごを申しま  
すのは、その色が黄ばんで居りまして、これは主にお惣業用によろし  
ムいます、けれども兎ても眞あなごの風味には敵いません

〔材料の分量〕

白米 一升  
清水 一升  
中位のおなご 適量  
醤油 四分  
味噌 四分  
味淋 六分

先づあなごを一本づつ、頭部を右方に、腹部を向にいたして組上に載せ、  
眼の下部に錐を打ちまして頭部の付根を軽く截込み、その截口に庖刀の  
先を加れまして尾の方へと截開きます、直ちに腸を除きまして中骨を除  
き、鱭と頭部を截去りまして程よく鹽水にて洗ひ、粘氣を去りまして更  
に清水にて洗ひ、水氣を布巾にて拭ひ、恰度鰻の蒲灸をいたします如に  
三本の金串を刺します、これまでがあなごの下拵で、それを拵へますには右記分  
の前より煮汁を拵へて置かねばいけません、それを拵へますには右記分

量の味淋と醤油をお鍋中に加れて火に架け、三四回ほど沸騰させてお鍋  
を下ろして置きます、それから中火の兩端に一本づつ煉瓦を横に置き、  
その上部に二本の鐵串を渡してその上部に載せ、片面が炙けましたら指  
頭にて串を捻りまして裏返しをなし、四五回ほど右記の煮汁を灌ぎ注  
て炙終げるのでムいます、それが炙け終ります間に御飯を炊き終げまし  
て飯櫃に取り、直ちに井鉢に入分目ほど盛り、その上部に右記のおなご  
の蒲灸を載せ尙ほその煮汁をほどよく注げて蓋をいたして供します、又  
小皿に粉山椒を少々添へるもよろしふムいます

あなごづくも井めし調理法

説明 このつくも井飯と申します名稱は、即ちつくも煮のあなごを炊き  
立ての御飯の上部に載せて召喰ふからさういふのでムいます

〔材料の分量〕

白米 一升  
清水 一升  
中位のおなご 十尾

あなごづくも井飯の調理法

先づ前條の手順にてあなごを下拵いたしまして直ちに鹽水の中へ投れ、よく粘氣をとりまして更に清水にて洗ひ、そのまゝ筴にとつて水氣を斷つて置きます、それより水中に浸けてムいませる木乾の椎茸を引上げ、堅く水氣を搾りまして俎上にとり、軸を截去つて大なれば四片、小なれば二片づゝに截り、今度はそれを鍋中に移し被ぶるほどの清水を加れまして火に架け、落ち蓋をいたして軟かに燻で、よく燻りましたら引上げて水中にとり、そのまゝ冷却して置き、また水洗いたしましてお中、裁去り、水洗いたして五分位の長さに截り、また水洗いたしましてお中、鍋に熱湯を沸かしてその中へ投れ、サツト燻でまして水中にとり、よく

糸三ツ葉 乾椎茸 一合 把 一合 五勺 二合五勺 汁 五勺 出 四箇 油 五箇 卵 四箇

水氣を搾つて置きます、今度は七輪に火を起しましてその上部に餅炙網を載せ、その上部に前記のあなごを載せてほどよく表裏を炙きます、裏共に炙けましたら又も俎上に取り、一寸宛の長さに截り、仍で小鍋に煮出汁三勺と醬油一勺を加へて火に架け、一寸沸騰いたしまして右記の糸三ツ葉を加れましてサツト煮込みましてお皿中へあげ、尙ほその煮汁の中へ椎茸を加れましてこれも軟かに煮終げてお皿中へ取り、それから中位のお鍋中に五勺の味淋と二勺の醬油を加へまして火に架けます、よく沸騰いたしまして前記のあなごを加れほどよく色がつくほどに煮終げましてその中へ二合二勺ほどの煮出汁を加れ、椎茸と糸三ツ葉を加へ、落ち蓋をいたして一寸煮込みます、それより鉢中に四箇の玉子を一箇づゝ破込み、よく殻片のムいませんやうに注意をいたして手早く四五本の箸にてよくかきまはし、右記のお鍋中にかけ、再び火に架けてサツト煮てお鍋を下ろし、炊立の御飯を茶碗又は井鉢に入分目ほど盛り、その上部にほどよく右記の煮ましたるつくも煮を載せ廣げ、その煮汁を注げて供します

あなごつくも井飯の調理法

山吹めしの炊方

説明 これは一種の玉子めしで、寒にその捲方も簡便で、且つ風味もよろしふといふ、それから何時にても容易に出来すから臨時の客來などには至極重寶なる御飯で、いいます、それからこの御飯に取合せまする調理品は、鯔の醋おとしのお吸物に露のから煮などがよろしふといませう

〔材料の分量〕

白米 一升五合、清水 一升五合、食鹽 七匁、味淋 八匁、砂糖 五匁、酒 五匁、先づ右記の玉子を一箇づゝ小鉢に破り、よく殻片のふいま

山吹めしの炊方

せぬやうに注意をいたしまして大鉢に移し、手早く四五本の箸を持ちましてかきまはし、全くと蛋白とが混和しましたら五匁の砂糖と三匁の鹽とを加へてよく箸にてかきまはし、充分に混和しましたらお銅中に加へて火に架け、尙ほ絶えず今度は御飯杓子にてかきまはし、て焦げつかせぬやうにいたして炒付ます、それにて玉子が出来ましたら今度は御飯にかかります、その手順は右記分量のお白米を桶中に加へ、ほごよく清水を加へてよく洗ぎ、再三清水を替へて、直らにお釜中に加へて五匁の鹽と一合の酒を加へ水加減をいたし、平素の如き加減にて炊終げ、飯櫃に移取らんとする際右記の炒玉子を混ぜながら取り、それよりお茶碗に盛り、鯔の醋おとしと露のから煮などを添へて供します

鯔の醋おとし調理法 (十人分)

- 小鯔 二十尾、食鹽 八匁、若荷 二本

右記の小鯨を俎上に載せ、先づ尾端のゼンゴを表裏共に裁去りまして頭部を截放ち、腹部を開けまして腸を除き、箸の先にてよく腹中をこそげ清浄に水洗をいたし、水気を断りまして再び俎上に載せ、五匁ほどの鹽を全部にふりかけましてそのまゝ十分間ほど置きます、頓てその時間が経過しましたら茗荷を水洗いたし、水気をよく断りまして俎上に載せ、一分ほどの厚さに斜に截り、直ちに水中に投れて灰汁を脱ぎ、それより右記分量の煮出汁をお鍋中に加へ、火に架けまして一回沸騰いたしましたら三匁ほどの鹽を加へて前記の鯨を加へ、それに火が通りましたらほどよく醤油を注しまして味の加減を試み、尙ほ醋を加へまして再び味の加減を試まして右記の茗荷を水中より搾出し、ほどよくお椀中に加へましてその中へ鯨と共に清汁を注ぎ込み、そのまゝ椀中の蓋をいたして供します

- 煮出汁 一 升  
 醬油 一 勺  
 醋 二 勺

露のから煮拵方  
 中位の露 五十本  
 醬油 一 合  
 赤蕃椒 三 本

先づ右記の露の兩端を截去り、直ちに一寸ほどの長さに截り、皮を剥去りましてそのまゝ浅き箆に列べて天火に乾します、一二時間ほど経過しましたら取込みましてそのまゝお鍋中に加へ、少量の醬油を加れまして火に架け、暫時煮込ましてよくかきまはし、その煮汁を搾去つて更に二合ほどの醬油を加へて又も火に架けます、仍て赤蕃椒の兩端を截去り、竹串にて核を除き、尙ほ一分ほどづゝの長さに輪截にいたしてその中へ投れ、よく箸にてかきまはしながら煮込むのでムいます、それで大略煮汁が減りましたらそれを度さしてお鍋を下ろして小鉢に移取りて供します

京阪流櫻花飯の炊方

京阪流櫻花飯の炊方

説明 この櫻花飯と申すのは、いろ／＼の炊方がムいまして先づ一般に行はれて居りますのが、普通の御飯の中へ食料紅を少々混じまして、ほごよく櫻花色の加減に炊き終りましたもので、其他には鹽漬の櫻の葉の香氣を付したる御飯を申すのでムいます、それで茲に説明いたしますのは、一種の章魚飯でムいます

〔材料の分量〕

白米 一升

清水 一升

章魚の脚 適量

煮出汁 適量

醬油 少々

粉山椒 少々

〔香料〕 少々

炊方の手順 なるべく新鮮なる章魚を擇びまして腸を去り、清淨に水洗をいたして脚を一本づくに截放ち、よく布巾にて水氣を拭ひまして、乾きまじたる俎上に載せ、木口よりなるべく薄く輪截にいたし、それより

白米をよく水洗いたして釜に仕かけ、右記分量の清水を加減いたして炊きます、頓て御飯が出来終らんといたします際にその上部に載せ、そのまゝ蓋をいたしまして、お飯櫃に移し取ります際手早くかきませて取り、今度は右記分量の煮出汁をお鍋中に加れて火に架け、一と沸騰いたしましたらほごよく醬油を加へまして味の加減をいたし、直ちにお鍋を下ろしてお椀中に注ぎ、それより御飯を茶碗に盛付けまして香料を加れたる小皿と共に添へて供します

肥前の船頭飯の炊方

説明 これは昔時より肥前の唐津地方に於きまして、専ら船人等の行ひまする一種の經濟的料理法でムいます、その風味は寔にお美味く、且つ甚だ輕便なる調理法でムいます

〔材料の分量〕

白米 一升

清水 一升

味噌 適量

肥前の船頭飯の炊方

煮出汁

適量

炊方の手順 先づこの御飯を炊きますには、燕膏の兩端を截去りましてよく水洗をいたし、大なれば三四分ほどの大きさに截り、又小燕膏でよいましたら薄く截りましてお鍋中を沸してその中へ投れ、サツト燻でまして直ちに箆に上げ、そのまゝ水氣を斷つて置きます、それより右記分量のお味噌を搗鉢に加え、搗木にてよく摺り、充分に摺れましたら、且尙分量の煮出汁の三分の一ほど加へましてほゞよく溶き、それよりお鍋中に味噌澆をあてましてその中へ渡し込み、殘分の煮出汁を加へてよくかきまはして置きます、今度は白米を桶中に加れ、清水を加へましてよくかきまはし再三水を替へて清淨に洗ぎましたら箆に上げ、直ちに釜中に移しまして右記分量の清水を加へ蓋をいたし、火を炊付けまして常の御飯を炊く加減にて炊きます、それより暫時くいたして火を引去ましたら前記の味噌汁のお鍋中を火に架け、一と沸騰いたしましたら燻でました燕膏を投れ、ほゞよく軟かに煮ましてお鍋を下し、恰度さういたします

豊後の黄飯の炊方

と御飯が蒸れますからお釜を下ろしまして手早く飯櫃に移取り仍て右記の燕膏汁をお椀に半分ほど注ぎ込み、その中へ御飯を加れまして箸にてかきまはして食します、尤も加薬には粉山椒、粉蕃椒、粉胡椒、刻み陳皮など各自のお好みを少々づゝりかけて供します、それからこの御飯は主に防寒用の食品として至極適當でよいです

説明 一口に黄飯と申しますると甚だ贅澤の様に思ひますが、茲に記述しますのは左様なものとは違ひまして、専ら經濟的味なる御飯の炊方でよいです、それを使用いたしますその材料の如きも決して面倒なるものや高價のものではよいませぬ、それからこの名稱も豊後國臼杵邊にて行はれて居ります炊方でよいです、斯く命名いたしましたのでよいです

〔材料の分量〕

- 白米 適量
- 清水 適量
- 茄子 少量

豊後の黄飯の炊方

炊方の手順 先づ茄子の両端を截去りまして更に二三分ほどの輪截にい  
 たし、直ちに水中に浸けて灰汁を脱ぎます、それより里芋の莖も両端を  
 截去つて一尺ほどに截り、指頭にて皮を剥き、これも一寸ほどの長さ  
 に庖刀めを入れておき、それから、牛蒡の両端を截つて皮をこそげ、斜  
 灰汁を脱いで置きます、それから、葱の根端と青き部分を截去つて五分  
 位に截り、いづれも灰汁が脱げましたら、炭に上げて水気を断り、小鍋に  
 ほどよく煮出し、醬油とを加えて煮終げます、今度は牛尾魚を前條に記  
 櫃子の實 少々 煮出汁 少量 牛尾魚 少量 葱 少量 里芋の莖 少量 牛蒡 少量

述ましたる牛尾魚飯の手順にいたして三枚におろし、小骨を去りまして  
 再び粗上に載せ、五六分ほどの養形に截り、これは小鍋に熱湯を沸して  
 その中へ入れ、サツト燻でます、更に醬油にて味をつけ、これにて材料  
 の下拵が出来ましたら、平素の加減に御飯を炊くので、ムイマスが、その水  
 加減をいたします際、ほどよく櫃子の實を水にて溶し、その汁を加へまし  
 て、ほどよく黄色の御飯に炊き終ります、仍て御飯が出来ましたら、茶碗に盛  
 り、右記の拵へ置きましたる材料をその上部に載せて供します

備前尾の道の鰾茶飯の炊方

説明 これは同地に於きまして専ら行はれて居ります一種の名物料理で  
 います、これに使用いたします材料は、主に車鰾を用ゐましてそれを  
 付焼にいたして御飯の上部に載せ、手早く熱きお茶湯を注いで召喚するの  
 で、ムイマス

〔材料の分量〕

- 白米 適量
- 清水 適量

備前尾の道の鰾茶飯の炊方



炊方の手順 車銀はなるべく新鮮なのを擇びまして桶中に加へ、ほどよく清水を加へましてサ、ラの如きものにてかきまはし、清淨に洗ひまして炭に上げ、よく水氣を斷りまして俎上にさり、それより鍋中に清水を加へて火に架け、ほどよく鹽を加へまして二三回ほど沸騰いたしましたらその中へ右記の銀を投れ、ほどよく燻だりましたら直ちに水中にいれ、再び引上げまして水氣を斷つて俎上にさり、頭部をもぎ去りまして皮を剥き金串にて脊膈を除いてほどよく金串にて刺し、表裏に二三回ほど生醬油を注けまして中火にて炙き、片肉が炙けましたら指頭にて申を塗りまはして裏返しをいだし、表裏共に炙けましたら申を脱きまして又も俎上に取り、庖刀にて木口より細少に截ります、それより炊きたての御飯の中へそれを混ぜ、よくかきまはして茶碗に盛り、生醬油を少々漉ぎ、

車銀 適量  
食鹽 少々  
醬油 適量  
浅草海苔 適量

その上部に淺草海苔の焼りましたのを細少に揉みかけ、手早く焼き茶湯を注げて召喚るのでムいます  
注意 これは車銀には限りません、芝蝦にても差支はムいません、それからあまり焦がさぬやうに炙き終るのでムいます

舞子飯の調理法

説明 一名を舞子井飯とも申します、これは炊立の御飯の上部にどじやうの蒲焼を載せ、尙ほその上部よりその煮汁を漉ぎ注けましたものでムいます

〔材料の分量〕(十人分)

白米 適量  
清水 適量  
鰯大なるもの 七十尾  
醬油 一合  
砂糖 二十匁

舞子飯の調理法

調理法の手順 右記分量のお酒を鍋中に加れて火に架け、二三回ほど沸騰いたしましてたらお砂糖と醤油とを混ぜ、一と沸騰させましてお鍋を下ろし、それよりあなごの手順によりまして鱈を裁開き、中骨と腸とを除きまして水洗をいたし、よく水気を布巾にて拭ひ、再び俎上に載せ、三尾づつ横に列べ、ほどよく三本の金串を刺し、中火を平にいたしましてその両端に一本づつ煉瓦を横に置き、その上部に二本の鐵棒を渡し、その上部に載せて炙きます、サット片面が炙けましたら指頭にて串を捻りまして裏返しをいたし、表裏共に炙けましたら右記の煮汁を三四回ほど表裏につけて焙り乾し、それより御飯の炊立を井鉢に盛り、その上部にほどよく右記の炙きましたのを載せ、その煮汁を漉ぎ注げて供します

鱈の玉子飯調理法

説明 これは炊立の御飯の上部に鱈の骨脱を載せたものでふいます

〔材料の分量〕

白米 適量  
清水 適量  
大なる鱈 五十尾  
牛蒡 一本  
煮出汁 二合  
砂糖 三十匁  
醬油 八匁  
玉子 四箇

調理法の手順 これも前條の手順にて鱈を裁開き、中骨と腸とを除きまして清浄に水洗をいたし、布巾にて水気を拭つて置きます、それより少量の清水をお鍋中に加れて火に架け、一と沸騰いたしましたら右記の鱈を加れ、二三回ほど沸騰させて直ちに箆に上げて置きます、今度は牛蒡の両端を裁去りまして皮をこそげ、縦に庖丁めを入れまして鉛筆を削るやうになるべく薄削りにいたし、手早く水中に投れて灰汁を脱きます、尤

鱈の玉子めし調理法

もその間に三四回ほど清水を替へまして箆にあけ、よく水気を断りましてお鍋中に平にならして加れ、右記分量の煮出汁と砂糖及び醤油を加へて火に架け、三四回ほど沸騰せしめてお鍋を下ろし、その牛蒡の上部に鱈の皮目の方を上向にいたして列べ、落ち蓋をいたして再び火に架け、尙ほ五六回ほど沸騰させまして味の加減を試み、それより一箇づ片口に玉子を破り、よく濃片の無いやうに注意をいたし、手早く五六本の箸にてかきまはし、全く蛋黄と蛋白とが混和しましたら一面にその上部に注ぎ込み、そのまゝ落ち蓋をいたしてお鍋を下ろし、それより炊立の御飯を井又は茶碗に盛り、その上部に右記の鱈を碎さぬやうに掬ひ取つて載せ、ほどよくその煮汁を注げて供します

牡蠣飯の炊方

説明 これもその土地土地によりまして多少の違ひがムいます、茲に説明いたしますのは、普通一般に行はれて居ります方法でムいます、又土地によりますとその上部より玉子を破込み、そのまゝ蒸して供する仕方も

ムいます

〔材料の分量〕

- 白米 適量
- 清水 適量
- 新鮮なる牡蠣 白米の十分の一
- 煮出汁 適量
- 醤油 少々
- 浅草海苔 少々
- 木口截り葱 少々
- おろし山葵 少々
- 蘿蔔おろし 少々

加薬

炊方の手順 先づ牡蠣の剥肉を箆に加れ、そのまゝ水中に加れまして箆をふり動かしながらよく洗ひ、貝の破片の無いやうに注意をいたし、よく水気を断りましたら、それよりお鍋中に少量の清水を加れて火に架け、二三回ほど沸騰いたしましたらその中へ右記の牡蠣を投れ、サツト煮終げまして再び箆に上げて置きます、今度は平素の加減にて白米をお釜中

牡蠣飯の炊方

に加れ、水を加減をいたします際に前記の牡蠣の燻汁をもその中へ混ぜ、それより火を炊きまして火を引かんさいたします際その上部に右記の牡蠣を載せ、そのまゝ蓋をいたしまして暫時蒸し、飯櫃に移取らんさいたします際にかきまはすのでムいいます、仍で御飯が出来終りましたら茶碗に盛り、前より拵へて置きましたる清汁を灌ぎ注げ、適宜の加薬を添へて召喰るのでムいいます

天ごんの調理法

説明 これは何人も御存知のことでムいいますから別段に御説明は申上げませんが、凡て天ぶらはメリケン粉のかき方即ち衣の拵方が一番肝心でムいいますから、その心得にてなさらんさいけません

〔材料の分量〕

- 清 水 一合五勺
- 胡麻油 一合二勺
- 煮出汁 四勺
- 味噌 六勺
- 醬油 六勺
- 先づ右記の沙魚を俎上に載せ鱗をふき去りましたら頭部を放ち、サツト水洗をいたして水気をよく断りまして再び俎上に載せ、脊の方より裁開きまして中骨、腸及び腹骨を除きまして、尙ほよく布巾にて水気を拭ひ去つてお皿中に入れて置きます、それよりあなごを前の手に順にて裁開き、且尙中骨と腸とを去りましたら鹽水にて洗ひ、更に清水にて洗つて水気を断り、布巾にてよく拭ひましたら箆を伏せ、その上部に廣げて置きます、拵てこれにて魚の下拵が出来ましたから、これより揚げに係ります、その手順は、右記分量のメリケン粉を毛篩に加れてお皿中に篩ひ出し、直ちに井中に移しまして右記分量の玉子と清水を加へて早く箸にて五六回ほどかきまはし、それより胡麻油を三合ほどお鍋中

天ごんの調理法

玉子 二合  
メリケン粉 二合  
尾 五尾  
尾 十尾

に加れ、烈火の上部に架けます、油より青煙が立ちましたらそれを度  
いたして右記の材料の尾の處をつまみ、溶きましたるメリケン粉の中へ  
投れ、ほどよく表面にそれをつけまして、直ちにお鍋中の側の方よりす  
べり投れ、箸にて裏返しをいたし、ほどよく裏が狐色になるまで揚げ  
お皿中に紙を敷き、その上部に取りましてよく油氣を取り、それより別  
鍋に右記分量の煮出汁と味淋と醤油を加へて火に架け、二三回ほど沸騰  
いたしましたら右記の天ぶらを加れ、一寸煮て炊立の御飯を井又は茶碗  
に盛り、その上部に天ぶらを碎さぬやうに揃ひ載せ、その表汁をほどよ  
く注げ、蓋をいたして供します

### 上等天どんの調理法

説明 これは上等と申しましても別段にその調理法が違ふのでは無いま  
せん、普通天ぶらの代理に、かき揚げを載せて供するのでムいまま

#### 〔材料の分量〕

清米 適量  
清水 適量

の者はその炊方を稱しまして若狭流の炊方と申します、仍でその炊方の  
秘傳と申しますのは、火の引方にありますので、それが出来終りました  
ら直ちに茶碗に盛り、その上部より淡葛餡を拵へて注げて召喰るのでム  
います

#### 〔材料の分量〕

上等の白米 五合  
清水 七合  
葛粉 少々  
鰹魚節煮出汁 適量  
醤油 少々  
砂糖 少々

炊方の手順 先づ右記分量の白米を桶中に加れ、ほどよく清水を加へま  
してよく洗ぎ、四五回その清水を替へまして少しく清水に白味のムいま  
すのを度といたして直ちに箆に上げ、そのまゝお釜中に移され、稍や硬  
き加減に出来る位に水加減をいたして蓋をいたし、暫時焚きまするこ  
吹上つてまいりますから、それを度として火加減を弱くいたして終ひま

若狭白粥の煮方

に加、烈火の上部に架けます、油より青煙が立ちましたらそれを度  
 いたして右記の材料の尾の處をつまみ、溶きましたるメリケン粉の中へ  
 入れ、ほどよく表面にそれをつけまして、直ちにお鍋中の側の方よりす  
 べり投、箸にて裏返しをいたし、ほどよく表裏が狐色になるまで揚げ  
 お皿中に紙を敷き、その上部に取りましてよく油氣を取り、それより別  
 鍋に右記分量の煮汁と味淋と醬油を加へて火に架け、二三回ほど沸騰  
 いたしましたら右記の天ぷらを加れ、一寸煮て炊立の御飯を井又は茶碗  
 に盛り、その上部に天ぷらを碎さぬやうに掬ひ載せ、その煮汁をほどよ  
 く注、蓋をいたして供します

上等天ぷらの調理法

説明 これには上等と申しましても別段にその調理法が違ふのでは無いま  
 せん、普通天ぷらの代理に、かき揚げを載せて供するのでムいます  
 【材料の分量】  
 清水 白米 適量 適量

欠

# 欠

の者はその炊方を稱しまして若狭流の炊方と申します、仍でその炊方の秘傳と申しますのは、火の引方にありますので、それが出来終りましたら直ちに茶碗に盛り、その上部より淡葛餡を拵へて注げて召喰るのでム

【材料の分量】

上等の白米 五合  
清水 七合  
葛粉 少々  
鰹魚節 適量  
醤油 少々  
砂糖 少々  
砂糖 少々

炊方の手順 先づ右記分量の白米を桶中に加え、ほどよく清水を加へましてよく洗ぎ、四五回その清水を替へまして少しく清水に白味のムいすのを度といたして直ちに箆にあげ、そのまゝお釜中に移され、稍や硬き加減に出来る位に水加減をいたして蓋をいたし、暫時く焚きますこと吹上つてまいりますから、それを度として火加減を弱くいたして終ひま

若狭白粥の煮方

す、モ一恸ふなりまししたら決してお釜の蓋を開てはなりません、頓て軟かになつた時間を見計ひましてその釜中の一二粒を取つて指頭にてつまみ試みます、若しそれに芯が無いやうでムいましてたら直ちに薪を引去つて終います、そのまゝ暫時く蒸らして置きまして頓て出来終りましたる刻限に茶碗にほごよく掬取り、その上部より淡葛餡を注けて召喰るのでムいます、尙ほこれをお美味く喰ますには、おろしましたる古根生薑か火取りましたる淺草海苔など揉みかければ至極結構でムいます、それで右記の淡葛餡を拵へますには、最初小鍋に鯉節の煮出汁を加れて火に架け、一と沸騰いたしましたら醬油と砂糖を僅の少量加へまして味の加減をいたし、一二回ほど沸騰いたしましたら葛粉を茶碗に加れ、ほごよく清水を加へまして杓子にてよくかきまはし、なるべく茶のムいませぬやうに注意をいたしてお鍋を火より下ろし、手早くその中へ少々ぐく加へながら箸にてよくかきまはし、充分に混和しましたら又も火に架けまして更に沸騰させ、葛粉が煮へましたらお鍋を下ろしてそのまゝ使用しますこれはお粥を炊きます前に拵へて置きます方がよろしうムいます

注意 右記に使用します白米は上白の新米でムいますると一層風味がよろしうムいます

### 小米の粥の煮方

説明 このお粥も且尙經濟的食品の一種でムいまして、その原料は甚だ廉價でムいますが、決してその風味に於きましては少しの差異もムいません、たゞ一寸御面倒なのは小米には小砂利が混つて居りますから、それをよく取除ぬといけません

〔材料の分量〕 小米 一升、白米 五合、煮清水 適量

小米の粥の煮方

炊方の手順 先づ右記の小米の小砂利の無いやうに注意をいたしましてそれより桶中に加れ、ほごよく清水を加へましてよく洗ぎ、筥にあけまして水氣を断つて置きます、今度は白米の方も且尙右記の手順にいたして充分よく洗ぎ全く清淨になりまししたら別筥にあけまして直ちにお釜中



に移し加れ、ほどよく水を加減をして蓋をいたし、平素の御飯を炊きますやうに火を焚きます、頓て吹き上つてまいりましたらそれを度といたして前記に洗つて置きましたる小米を加へ、そのまゝ蓋をいたし、火加減を少々細めにいたしまして焚きます、それより蓋を少々開け白米を二三粒ほどつまみ取りまして未だ硬い位の加減で手早く薪を引き、尙ほ火をも除き去りまして、煙草を二三ぶく呑む間ほど経過ましたら直ちにお釜中より茶碗に盛取つて召喰るのでムいます

注意 餘ほどこの粥を炊きますには火の引加減が困難いのでムいます、あまり小米の加れ方が早いやうでムいますればそれが糊の如に軟かになり過ぎて風味がよろしくなく、又遅過ぎますればなま煮へになつて口中ざはりが悪く寢に面倒でムいますからその心得にて御注意なさらんといけません

源氏飯の炊方

説明 これは昔時より主に茶人間に行はれて居りましたもので、殊に寒

中などには至極適當なる食品と思はれます、それでその風味はと申すと普通の御飯をお茶碗に加れました、その上部より蕎麥醬油を濃ぎ注げて食します、それで加薬はさらし葱、揉海苔などいづれもお好のをふりかけて供してもよろしうムいます

〔材料の分量〕

- 上等白米 一升
- 清節煮出汁 一升
- 味淋 一合
- 醬油 五勺
- 葱 少々
- 蕎麥 少々
- 浅草海苔 少量

炊方の手順 これも右記分量の白米を桶中に加れましたほどよく清水を加へ、よく洗ぎましたら箆に上げ、それよりお鍋中に加へ、清水を加へて火に架け、蓋をいたして暫時く煮込みます、ほどよく煮へましたらお

源氏飯の炊方

鍋を下ろし、少しむらして茶碗に掬ひとり、その上部より蕎麥醬油を注  
け、尙ほその上部へ晒し葱か火取ましたる淺草海苔をふり注けて供しま  
す

晒し葱の拵方 先づ葱の兩端を截去りましたら上皮を除き、よく水洗  
をいたし布巾にて水氣を拭ひ木口よりなるべく薄く刻みましてそのまゝ  
布巾に包み、手早く水中に入れまして指頭にて揉み、水氣を堅く絞つて  
布巾より取出しまするとバラリとなりますからそれにて出來終ります故  
小皿に加れて供します

揉み海苔の拵方 淺草海苔の片面ばかり火上にて焙るのでムいます  
最初ば四方より火上にかざしながらあぶりますと、美しく緑色に變り  
ますから、それを度こいたし紙を敷きましたら上部になるべく細小に揉  
みほぐします

蕎麥醬油の拵方 先づこれを拵へますには

煮出汁 一 升  
味淋 五 勺

醬油 一合五勺

右記の如な分量にいたしまして最初二十分のお砂糖と一合五勺の醬油と  
をお鍋中に加れて火に架け、二三回ほど沸騰いたしましたら一升の煮出  
汁を加へ、よくかきまはして更に一と沸騰させましてお鍋を下ろし、直  
ちに水氣のムいませぬ器に移加れてそのまゝ冷却して置き、又際により  
ますとその熱いのを使用す  
注意 右記の分量は決してこの分量だけ拵へんでも、その割合の分量  
にいたせばよろしふムいます

### 南京粥の煮方

説明 この名稱から考へますと恰度支那料理の一種のやうに思はれま  
するが、決してさうではムいませぬ且尙前條に記述しました通り南京は  
南瓜の別名でムいますからこれは一種の南瓜粥でムいます

〔材料の分量〕 白米 一 升  
清水 一 升

南京粥の煮方

炊方の手順 先づ右記分量の白米を桶中に加え、ほどよく清水を加へましてサツト洗ぎ、少しく白みのムいませす中に筈にあけ、直ちにお釜中に加れまして白米よりも水を少々多く加れ、そのまゝ蓋をいたしまして火を焚付ます、それより南瓜の蒂を截去りまして清淨に水洗をいたし、水を拭ひまして適宜の大きに截り、核子と腸を除きまして更に細少に賽形に截ります、仍て御飯が吹き上りましてそれを度といたしてその南瓜と鹽を加へ、手早く御飯杓子にてかきまはし味の加減をみまして又蓋をいたし、尙ほ又吹きこぼれるやうでムいませましたら蓋をあけてはいけません、ほどよく蒸らしまして出来ましたら直ちに茶碗に盛つて召喰るのでムいませす

注意 若し又この中へ煮ましたる赤小豆を共に煮込ますれば、殊にお美味ふムいませす、それでこのお粥には、紫蘇巻味噌などが至極適當の

食 南 瓜 鹽 適 量

取合でムいませう  
紫蘇巻味噌の調理法

大なる青紫蘇の葉 七十枚  
甘味噌 三十匁  
砂糖 十五匁  
麻の實 少々  
胡麻の油 三匁

右記分量の紫蘇の葉を一枚づゝ鹽水の中にて清淨に洗ひ、再び清水にゆすぎまして筈に上げ、よく水氣を斷つて置きます、それより濡氣のムいませぬ鐵鍋の中へ、ほどよく胡麻油を加れまして火に架け、よく沸騰いたしてまいりましたら三十匁のお味噌と十五匁の砂糖を加へ、絶へず御飯杓子にてよくかきまはしながらお味噌と煉ります、仍て麻の實を濡氣のムいませす清淨なる布巾に包み、よく塵芥を去りまして乾きましたら焙烙に加れて火に架けます、一二分ほどかきまはしてお鍋を下ろし、團扇にて煽きお味噌の中へ加れ、又もよくかきまはしてお鍋を下ろし、團扇にて煽き

南京粥の煮方

冷却しながらよくかきまはし、全く冷却ましたら今度は乾きましたる板の上部に前記の紫蘇の葉を一枚宛擴げ、その上部に右記の煉味噌をほよく加れまして端より巻き、全部が巻き終りましたら五六本づゝ横に列べ、ほどよく三本の金串又は細き竹串を刺し、なるべく表裏を焦さぬやうに炙き、串を脱きましてお皿中に盛つて供します

里芋粥の煮方

説明 これも前條の里芋飯の條にて記述しましたる如く、里芋は何芋にても差支はムいせんが、なるべく美味なる上等品を擇ばねばいけません仕方は南京粥と同じでムいます、それでこのお粥に適當なる取合には、牛蒡の醋煮か、乃至ははり、蘿蔔の甘醋などがよろしふムいませう

- 極く細き牛蒡 三把
- 煮出汁 一合五勺
- 煮きり味淋 五勺

里芋粥の煮方

右記の味淋を使用しません際には、砂糖をモ一少々増加します  
右記の牛蒡を粗上に載せ、庖刀にて兩端を截去りましてよく皮をこそげ直ちに水中に投れて暫時く灰汁を脱いて置きます、それより牛蒡に被ふるほどお鍋中に清水を加れて火に架け、よく沸騰してまいりましたら右記の牛蒡を水中より引上げてその鍋中へ投れ、落ち蓋をいたして暫時く燻でます、軟かになりましてたら筈にあけまして水氣をよく斷り、今度は別鍋に一合の味淋を加れて火に架け、よく煮減まして五勺ほどに減りましてたらそれを度といたし、それより一合五勺の煮出汁と二十勺の砂糖とを加へて一と沸騰させ、それより牛蒡を加れて落ち蓋をいたして煮込ます、暫時く経過まして鹽を加へて味の加減をいたし、手早くかきまはして煮汁が減りましたらお鍋を下ろし、直ちにその上部より醋を注げてかきまはし、適宜の大きさに截つて供します

- 砂糖 二十勺
- 食鹽 二勺
- 醋 二勺

はりく 蘿蔔の甘醋漬方

裂き乾蘿蔔 百匁  
砂糖 十五匁  
清水 三匁  
醬油 五匁  
醋 三匁

右記の裂き乾蘿蔔を水洗いたし、水氣をよく拭ひまして、俎上に載せ、木口より五分ほどに切り、それよりお鍋中に十五匁のお砂糖と三匁の清水を加えまして火にかけ、三四回ほど沸騰いたしましたらお鍋を下ろしてよく冷却して置きます、充分によく冷却したら、今度は三匁ほどの醋を加えましてよくかきまはし、右記の載つて置きましたる蘿蔔を投い喰味となりませす

牛乳入り滋養粥の煮方

説明 このお粥は専ら胃弱者或は平癒に近き病人などに至極適當なるものでありまして、殊に老人小兒などにも最もよろしき滋養的食品であります

【材料の分量】

白米 大匙に二杯  
牛乳 二合  
食鹽 少々

炊方の手順 先づ右記分量のお白米を器中に加え、ほどよく清水を加へましてよく洗ぎ、充分に清潔になりましてたら箆に上げましてお鍋中に加れ、それに被ふるほどに清水を加へて火に架けます、蓋をいたしてころ火に架け煮込ますとほどよく軟かに煮へますから、それを度といたして今度は二重鍋と申しまして舶來の湯煎鍋がムいますからその上部の方のお鍋中に移し加れ、二合の牛乳を加へましてよくかきまはし、又下部の方のお鍋中へはほどよく湯を加へてそのまゝ火に架けます、それより一時間半ほども経過ますと御飯が充分に軟かになりましてからお鍋を下ろし、手早く井又は別鍋に毛篩を被ぶせましてその裏面に右記の煮まし

牛乳入り滋養粥の煮方

たる御飯を匙にて掬ひ載せ、御飯杓子の平にてよくこするやうにいたして裏漉をいたします、その漉した中へほどよく鹽を加へましてよくかきまはし、味の加減をいたしてなるべく熱くもなく、よき喰べ加減の處を供します

### 滋養大麥粥の煮方

説明 これも極く滋養分に富ましたる食品で、いろいろな疾病を問はず、寒に衛生的特効のあります美味なるお粥で、

〔材料の分量〕

大匙に一杯半

大匙に三杯

一合五勺

七勺

少々

煮方の手順 先づお鍋中に右記分量の大麥の粉と大匙に三杯の清水とを加れましてよくかきまはし、ごろ／＼に溶しましてそれより熱湯をだん

だんに注ぎ込みながらよくかきまはし、そのまゝ火に架けまして、絶すかきまはしながら牛乳を加へて暫く煮込み、ほどよく鹽を加へまして手早くかきまはし、味の加減をいたしてお鍋を下ろし、あまり熱くもなくぬるくもなく、よく呑み加減にいたして供します

### 別法衛生大麥のお粥の煮方

説明 これも前條に記述しましたるお粥と其の効能は少しも違ひません、それでこの方は清水と熱湯の代用に冷へましたる牛乳と熱したる牛乳とを加へ、且尙鹽味にて加減をいたします

〔材料の分量〕

大匙に二杯

大匙に四杯

一合五勺

少々

炊方の手順 これも前條の如くお鍋中に右記分量の大麥の粉を加れまして、先づ冷しましたる牛乳の方からだん／＼に注ぎ込みながら匙にてか

滋養大麥粥の煮方 別法衛生大麥のお粥の煮方

きまはし、ほどよくどろ／＼の加減になりまししたら、今度は熱したる方の牛乳を且尙少々づゝ加へながら又もよくかきまはします、充分によく混和しましたら右記の牛乳を大鍋に清水を少々加れて火に架け、よく沸騰いたしましたら右記の牛乳を加れましたるお鍋をその中へ浮せ、絶へず匙にてかきまはして湯煎にいたします、二三十分間もかきまはしてお鍋を下ろし、ほどよく鹽を加へて手早くかきまはし、味の加減をいたして直ちにお鍋を下ろし、ほどよく冷却してコップに加れ小匙を添へて供します

### 印度粥の煮方

説明 この印度粥と申す名稱は、インデヤンミルと申します粒状をいたしましたる印度産の穀粉を原料といたして搾へまする甚だ滋養分の多くなる衛生的食品であります、これは主に病人又は衰弱者などには至極適當

【材料の分量】

- インデヤンミル 大匙に三杯
- メリケン粉 大匙に一

- 熱湯 三合
- 牛乳 大匙に二杯
- 食鹽 少々

煮方の手順 これは鍋中に右記分量のインデヤンミルとメリケン粉と加れまして、よく匙にてかきまはし、充分に混和しましたら今度は清水を加へて又もよくかきまはし、どろ／＼にいたして糊の如くなりまししたら三合の熱湯を少々づゝ注ぎ込みながらよくかきまはし、それより火に架け絶へず御飯杓子にてかきまはしてそのまゝ一時間ほど煮込みます、ほどよく煮へましたら手早く牛乳を加へましてよくかきまはし、一ど沸騰させまして鹽を少々加へ、味の加減をいたして直ちにお鍋を下ろし、ほどよく冷却してコップに加れ、且尙小匙を添へて供します

### オートミールの粥の煮方

説明 このオートミールと申しますものは、洋種の燕麥を粗く碎きまし

オートミールの粥煮方

たもので、寔に滋養分に富みましたる一種の穀物で、  
米では必ずしも病人用の食品といたして専ら使用して居ります

〔材料の分量〕

食牛熱 オートミール 二合五勺  
食牛熱 湯 三合  
食牛熱 湯 大匙に三杯  
食牛熱 湯 少々

拵方の手順 これも前條の如く、右記分量のオートミールと少量の鹽と  
をお鍋中に加え、三合の熱湯を少々加へながら匙にてよくかきま  
しまして、ごろ／＼の加減になりまししたら火に架け五分間ほどかきま  
してお鍋を下ろし、今度は別鍋に熱湯を沸してその中へ右記のお鍋を浮  
せ、そのまゝかきまはして一時間ほど湯煎にいたします、ほどよく沸騰  
いたしましたらそれを度といたしてお鍋を下ろし、手早く牛乳を加へな  
がらかきまはしてほどよく冷却し、コップに加れまして小匙を添へし  
ます

注意 若又牛乳の代用にクリームを加へましても差支は無いとせん

別法 オートミールの粥煮方

説明 これも前條に記述しましたる粥と同一なる効能が、  
病人用といたしては寔に結構なる食物で、  
且尙

材料の分量

粗きオートミール 五勺  
清水 三合  
牛乳又はクリーム 大匙に二杯  
食鹽 少々

拵方の手順 これも前條の如く、右記分量のオートミールを鍋中に加え  
一合の清水を少々加へながらよくかきまはして火に架け、そのまゝ  
かきまはしながら残り二合の清水を加へて火に架け、三十分間ほど煮  
ますと軟かになつてまいりますから今度は少量の鹽と大匙に二杯の牛乳  
又はクリームを加へまして手早くかきまはし、直ちにお鍋を下ろしてほ  
どよく冷却し、且尙コップに加れ、小匙を添へて供します、併し風味の方は  
條のお粥からみますと少しく滋養の點は劣りまするが、併し風味の方は

別法 オートミールの粥煮方





右記分量の乾ゆばを水中に投れ、ほどよく洗ひまして堅く水氣を搾つて置き、それをよりお鍋中に三合の煮出汁と三十匁のお砂糖に五勺の醬油を加れて火に架け、二三回ほど沸騰いたしましたらゆばを加れまして落ち蓋をいたしほどよく煮ましてお鍋を下ろし、そのまゝその煮汁の中へ含ませて置き、暫く経過ましたらお椀中に盛分け、それより柚子を水洗いたして布巾にて水氣を拭ひ、手早く擦金にておろし、ゆばの上部にかけて供します

どじやう雑炊の煮方

説明 これはどじやうを燻でまして其の肉をほじりとり、それを雑炊の中へ加れ、ほどよく醬油を加味いたして出来終りましたら、お茶碗に盛り、極く薄く削りましたる鯉節をふりかけて供します、それからその取合せには林檎のおろしあへなどがよろしふいます

- 【材料の分量】  
 白米 適量  
 醬油 少量  
 薄削り鯉節 少量  
 牛蒡 少量  
 刻み葱 少量  
 粉山椒 少量  
 清水 適量

白米の五分の一

持方の手順 これも前條と同じ手順にて雑炊を拵へます、尤もそれが出来ず間にどじやうを前條のあなごの手順にて裁開き、腸と骨を去りまして清淨に水洗をいたし、それより小鍋に熱湯を沸し、その中へ投れサツト燻でまして箆に上げ、よく水氣を斷りまして再び粗上に載せ、一寸ほどの大きに截ります、仍で雑炊が出来ましたらその中へ投れ、ほどよく醬油を注し、味の加減をいたし、尚ほその前より牛蒡の兩端を截去り、斜に庖刀を入れます、灰汁を脱き、それより水氣を堅く搾り、直ちに水中に投れ、再び箆にあけてよく水氣を斷つて、又もお鍋中に戻し、少

どじやう雑炊の煮方

量の煮出汁と醤油を少々加へまして淡味に煮付けます、これをどじやうと共に茶碗に盛付け、その上面より藤削の鯉節をふりかけて供します  
林檎のおろしあへ拵方 十人分

中位の林檎

二箇

蘿蔔

一本

醋

八勺

砂糖

少々

食鹽

少々

先づ蘿蔔の兩端を截去り、二三寸ほどの長さに截りまして皮を剥き、直ちに水洗をいたして布巾にて水氣を拭ひ、それより擦金にておろし毛節の裏面に載せ、ほどよく鹽をふりかけてよくかきまはして置きます、それより林檎の皮を剥去つて四ツに割り、芯と核子とを除きまして手早く細少に賽形に截り、そこで井に醋少々と清水を少々加へてよくかきまはしてその中へ右記の林檎を浸けて置きます、それから別の井に醋を加へ

それと同量の清水を加へてよくかきまはし、鹽と砂糖を加へ、右記の蘿蔔を手早く水にて洗ひ、堅く水氣を搾つてその醋の中へ加れ、林檎を加へて箸にてよくかきまはし、味の加減を試まして小皿に盛分け、その上部より火に焙りましたる淺草海苔を揉みかけて供します  
注意 このどじやう雜炊はどじやうを全形のまゝ燥でまして、その肉を箸にてほじり取つて雜炊と共に煮込のでんいただきます、それでは手数がかりります故右記の如き手順にいたしましたのでんいただきます

### 鱧雜炊の煮方

説明 これは京阪地方に於て最もよく流行いたして居ります雜炊の一種でんいただきます

且尙前條に説明いたしましたる玉子雜炊の如く煮出汁と醤油にてほどよく味の加減をいたし、その加藥にはさらし葱又は生薑の搾汁を滴して供します、尙又その取合には蓮根の朝鮮煮などを添へます

〔材料の分量〕 白米

適量

鱧雜炊の煮方

欸方の手順 先づ右記の腹を正面に、頭部を左方に向けて一文字に組  
 上に載せ、眼の下に錐を打ち込み、左の手にて鱧をおさへながら右の手  
 に庖刀を持ちまして首際より尾の方へと截開きます、それより庖刀の先  
 を再び中骨の下に入れまして中骨を脱ぎ去り、膈を除きまして一分づつ  
 間を距いて皮めに達するまで截り込みます、これを骨截と申します、元  
 來この魚は恁ふいたしません、小骨が多くムいまして喰べられません、  
 仍でそれが截終りましたら今度は小鍋に熱湯を沸してその中へ投れ、箸  
 にてかきまはしてサツト燥で、直ちに箆に上げて水気を斷り、それより  
 五六分づつの長さに截つて置きます、今度は平素の加減に雜炊を拵へま  
 してその中へ右記の鱧を加ればよく煮出汁と醤油を加味して味の加  
 減をいたし出来終りましたら茶碗に盛り、さらし葱又は古根生薑の皮を

清 水 適量  
 鱧 適量  
 煮出汁 適量  
 醤油 少々

剥き、水洗をいたして水気を拭つて擦金にておろし、その汁を搾り込ん  
 で供します  
 蓮根の朝鮮煮拵方 十人分  
 太き蓮根 一本  
 黒胡椒 一合  
 砂糖 二十匁  
 食鹽 三匁  
 醬油 三匁

先づ蓮根は節の處より截り、直ちに庖刀にて縦に皮を剥き去り、更に太  
 き處は縦に二ツに割りまして木口より二分ほどの厚さに截つて、そのま  
 り水中に投れて灰汁を脱いで置きます、暫時経過したら黒胡椒をよく  
 水洗いたして布巾にとり、堅く水気を搾りまして焙烙に加え、文火にか  
 けまして御飯杓子にてかきまはしながらほごよく炒終げます、それから  
 乾きましたる播鉢に加れてよく摺混せて置きます、仍で蓮根を水中より引上げ  
 二勺の醬油を加へてよく摺混せて置きます、

鱧 煮出汁 醤油 清 水 適量 適量 適量 少々

手早く鍋中に一合の清水と二十匁の砂糖を加れまして火に架け、二三回ほど沸騰いたしましたら右記の蓮根を投れまして絶へず御飯杓子にてかきまはしながら三匁の鹽を加へ、味の加減をいたしましてほどよく煮汁が減りましたら、それを度といたしてお鍋を下ろしてお皿中に盛りよく煮く冷却しまして、それを摺つて、お鍋の中へ加れ、よくかきまはしながら、尚ほ残り一勺の醬油を加へ、再び味の加減を試て小井又は小鉢に盛つて供します

うなぎ雑炊の調理法

説明 これはあまり大きくない鰻を使用しまして例の手順にて裁開き、中骨と腸を去りましてサツト炙き、それを二分ほどづゝに裁りまして、炊の中へ炊き込み、且尚醬油にて味の加減をいたし、その加減には粉山椒又はさらし葱などを使用します、それからその取合には且尚鰻のきも吸物などがよろしふいませう

【材料の分量】

白米

適量

清水 適量  
鰻 適量  
煮出汁 少量  
醬油 少量

粉山椒 少量  
さらし葱 少量

加薬

炊方の手順 これも前條に記述しましたるあなごの手順にいたして割きましたら中骨や腸を去りまして清淨に水洗をいたし、それより火の上部に餅炙網を架け、よく熱しましてその上部に載せ、ほどよく片面が炙けましたら裏返しをいたして表裏を炙き再び粗上に盛りまして二分ほどづゝに裁つて置きます、仍で平素の加減より少々硬めに雜炊を拵へ、その中へ右記の炙いて置きましたる鰻を加れ、ほどよく煮出汁と醬油を加へまして味の加減をいたして拵へ終げます、出来ましたら茶碗に盛り、その上部より粉山椒をふりかけて供します

うなぎ雑炊の調理法

鰻のきも吸物拵方 五人分

鰻の膽 煮出汁 食鹽 醬油

十尾分 三合五勺 少々 少々

これは前に鰻を割きます際に膽と共に取ました膽を直ちに水洗をいたし水気を断り、手早く金串に巻きながら刺します、それでその先へ野菜の截りましたのを刺し、中火の上部にかざしながらあまり焦がさぬやうに炙き、それより醬油をぬりましてサツト炙き乾かし、ほどよく串を脱いで置き、そのまゝ五箇のお茶碗に分け、今度は煮出汁をお鍋中に加れて火に架け、二三回ほど沸騰いたしましたら、ほどよく醬油を注し、味の加減をいたしまして右記の茶碗に注ぎ込んで供します

注意

尚ほ右記のお吸物を美味しく調理するには鰻のスープ仕立にいたせばよろしふふみます、その仕方は、先づ鰻の骨を水洗いたし水気を断りまして餅炙網を火に架け、よく熱しましてその上部に載せ、ほどよく炙りあげましたら今度はお銅中に三合五勺の煮出汁と共に加れて火に架け、二三回ほど沸騰させまして上部に浮き上ります泡沫を金杓子にて掬ひ去り、直ちに井に毛篩をあて、その中へ漉し、その漉した汁を再びお鍋中に戻し、ほどよく醬油を注して味の加減をいたし、吸口は刻みましたる陳皮などがよろしふふみます

鳥貝雑炊の煮方

よく炙りあげましたら今度はお銅中に三合五勺の煮出汁と共に加れて火に架け、二三回ほど沸騰させまして上部に浮き上ります泡沫を金杓子にて掬ひ去り、直ちに井に毛篩をあて、その中へ漉し、その漉した汁を再びお鍋中に戻し、ほどよく醬油を注して味の加減をいたし、吸口は刻みましたる陳皮などがよろしふふみます

説明 これに使用します鳥貝はいづれも貝殻より剥し取りましたものが、ほどよく湯がいてふいまして、それを箱入にいたして賣り居りますからそれを購求て使用いたしますから、その心得にてお拵へになるのがよろしふふみます、それからこの雑炊の取合には、鳥貝とあさつきの醋の物を添へませう

〔材料の分量〕

白米 清水 鳥貝

適量 適量 適量

鳥貝雑炊の煮方

炊方の手順 先づ右記の烏貝を清浄に水洗いたして、よく水気を断りまして、俎上に載せ、二三分ほどの大きさに切りまして、それより平素の加減より少々硬めに雑炊を拵へ、その中へ右記の烏貝を加れ、ほどよく煮出し、醬油を加へ、火に焙り、味を加減をいたし、出来終りましたら茶碗に盛り、その上部より火に焙り、味を加減をいたし、出来終りましたら茶碗に包み、よく指頭にて揉みほぐして、その上部よりふりかけて供します

煮出し汁 適量  
醬油 少々  
先づ右記の烏貝を清浄に水洗いたして、よく水気を断りまして、俎上に載せ、二三分ほどの大きさに切りまして、それより平素の加減より少々硬めに雑炊を拵へ、その中へ右記の烏貝を加れ、ほどよく煮出し、醬油を加へ、火に焙り、味を加減をいたし、出来終りましたら茶碗に盛り、その上部より火に焙り、味を加減をいたし、出来終りましたら茶碗に包み、よく指頭にて揉みほぐして、その上部よりふりかけて供します

烏貝 十人分  
あさつき 三合  
醋 一合  
食鹽 四合  
醬油 一合  
砂糖 一合

烏貝雑炊の煮方

先づ最初あさつきの根端を截去り、清浄に水洗をいたして、俎に上げ、よく水気を断りまして、再び俎板に載せ、五分ほど宛の長さに切り、それよりお鍋中にそれに被ぶるほどに清水を加えて、火に架け、よく沸騰してまいり、更には二三回ほど沸騰させてお鍋を下ろし、手早く俎にあけまして、團扇にて煽ぎ冷却して置きます、今度は右記の烏貝を水洗いたして、俎に上げ、且、向水気をよく搾りまして、これ俎上に載せ、三四分ほどの大きさに截つて、又も俎に戻し、今度はよく沸騰して居ります、熱湯をその上部より澆ぎ注ぎまして、そのまゝ冷却し、それがよく冷却しましたら、よく水気を搾り、まして、井中に加え、四勺ほどの醋を加えて、箸にてかきまはし、五分間ほど、経過しましたら、又も搾り上げて、別の器に加え、その上部より三杯醋を注ぎます、この三杯醋の拵方は、お鍋に一勺の清水を加え、一と沸騰いたし、そのまゝよく砂糖を加え、尚ほ一と沸騰させ、まじり、直ちにお鍋を下ろし、そのまゝよく冷却して、全く冷却しましたら、一合の醋と醬油を加へ

清水 一  
清浄に水洗をいたして、俎に上げ、よく水気を断りまして、再び俎板に載せ、五分ほど宛の長さに切り、それよりお鍋中にそれに被ぶるほどに清水を加えて、火に架け、よく沸騰してまいり、更には二三回ほど沸騰させてお鍋を下ろし、手早く俎にあけまして、團扇にて煽ぎ冷却して置きます、今度は右記の烏貝を水洗いたして、俎に上げ、且、向水気をよく搾りまして、これ俎上に載せ、三四分ほどの大きさに截つて、又も俎に戻し、今度はよく沸騰して居ります、熱湯をその上部より澆ぎ注ぎまして、そのまゝ冷却し、それがよく冷却しましたら、よく水気を搾り、まして、井中に加え、四勺ほどの醋を加えて、箸にてかきまはし、五分間ほど、経過しましたら、又も搾り上げて、別の器に加え、その上部より三杯醋を注ぎます、この三杯醋の拵方は、お鍋に一勺の清水を加え、一と沸騰いたし、そのまゝよく砂糖を加え、尚ほ一と沸騰させ、まじり、直ちにお鍋を下ろし、そのまゝよく冷却して、全く冷却しましたら、一合の醋と醬油を加へ

てかきまはし、味の加減を試みて使用す、仍でこの三杯醋が出来ましたら右記の鳥貝とあきつきをほどよく小皿に盛分け、その上部より濃き注けて供します

### 蛤雜炊の煮方

説明 これに使用いたします蛤肉はなるべく新鮮なのを選びましてそのまゝ、箆に加れ、水の中にて箆をふり動かしながら砂氣を去つてから使用す、それでこの雜炊に取合せますには、根芋の白胡麻あへなどがよろしふムいませう

【材料の分料】

白米	適量
清水	適量
蛤の剝肉	適量
煮出汁	少量
醬油	少量

加藥

粉山椒	少々
粉胡椒	少々

炊方の手順 右記に説明いたしました手順にて蛤肉をよく洗ひ、堅く水氣を断つて置きましてそれより小鍋に少量の清水を加れて火に架け、二三次ほど沸騰いたしましたら右記の蛤肉を投れまして箸にてかきまはし、ほどよく燻でましたら再び箆にあけてよく水氣を断つて置きましてそれより平素の加減より少々硬めに雜炊を拵へましてその中へ蛤肉を加れ、ほどよく煮出汁と醬油を加へまして味の加減をいたし、煮へましたらお茶碗に盛り、粉山椒又は粉胡椒などをふりかけ、尙又根芋の白胡麻あへを添へて供します

注意 若し根芋の白胡麻和を添へません際に三ツ葉か芹などを燻で、二三分ほどの長さに截り、サツト煮出汁と少量の醬油を加へて煮終げそれを蛤肉と共に煮込んで供します

根芋の白胡麻あへ拵方	十人分
根芋	二十本

蛤雜炊の煮方



右記の根芋の兩端を截去りましたら水中に投れ、よく洗ひまして箆に上げ、水氣を斷りまして再び俎上にこり、中央より二ツに截りまして更にそれを五六寸ほどの長さに截ります、それより鍋中に少量の清水を加れて火に架け、よく沸騰いたしましたらその中へ右記の根芋を投れまして、ほどよく軟かに燻終げ、直ちに箆にこりましてよく水氣を斷つて置きま

す、今度は右記分量の煮出汁をお鍋中に加れ、十五匁の砂糖と四匁の醬油とを加れて火に架け、よく沸騰いたしましたら根芋をよく搾りましてその中へ加れ、落ち蓋をいたして煮終げ、直ちにお鍋を下ろして再び箆に上げ、ほどよく汁氣を斷つて置きます、それより白胡麻を搗鉢に加

少量の清水を加へまして手にてよくこすりながら上皮を剥き、再三清水を加へてその皮を流し去り、それより箆に布巾をあてゝその中へあけ、

煮出汁 三合  
 醬油 四勺  
 砂糖 十五匁  
 白胡麻 一合

堅く水氣を搾りまして焙烙に加れ、文火の上部に架け御飯杓子にてかきまはしてほどよく炒り、今度は乾きましたる搗鉢に加れ、搗木にてよく摺り、ごろ／＼になりましたらそれを度といたして根芋の煮汁を二勺ほど加へましてほどよく溶め、味の加減を試まして、右記の煮終げましたる根芋を俎上に列べ、その上部にその胡麻の摺りましましたのを塗付け、尙又その上部に根芋を列べ、又胡麻を塗付けて供します

蜆肉雜炊の煮方

説明 これはなるべく大粒の蜆を擇んで使用いたします、蜆は殼のまゝ購求しまして桶中に加れ、ほどよく清水を加へてそのまゝ置き、暫時く経過まするとよく砂氣を吐出しますから直ちに箆に上げ、再三水を注ぎましてそれよりお鍋中に清水を加えて火に架け、よく沸騰いたしましたらその中へ蜆を投れ、ほどよく燻でまして箆に上げ、又もよく水氣を斷りまして箆の先にて肉をほじり出し、それより左に説明いたす手順にて拾へ終げ、尙ほその取合には鯿の葛煮などを添へます

蜆肉雜炊の煮方

〔材料の分量〕

白米	清水	蜆肉	煮汁	醬油
適量	適量	適量	少々	少々
乾鰯	重炭酸ソーダ	砂糖	醬油	五
二十本	十	四十	勺	勺

炊方の手順 先づ前記に説明いたしたる手順にて蜆肉を殻介よりほじり取りましたら、且尙平素の加減より少々硬めに雑炊を拵へ、その中へ右記の蜆肉を加れ、ほどよく煮出汁と醬油を少々加へまして味の加減をいたし、仍で煮へましたら茶碗に盛り、粉山椒又は粉胡椒をふりかけ、鮮の葛煮を添へて供します。

蜆肉雑炊の煮方

最初右記分量の鮮を水中に浸け、ほどよく軟かになりましたら、箸に上げて、まして水気を断り、俎上に盛りまして一本を三ツ位に截ります、直ちに敷簾の中へ列べ、そのまゝ鍋中に加れましたら、沸騰いたしたら十匁の重炭酸ソーダを混じ、暫時く燻でまして軟かになり、再び鍋中に戻し、引上げ、手早く清水をその上部より灌ぎ注けまして、且尙落ち蓋をいたして、暫時、それより清水と砂糖を加へて、又も火に架け、且尙落ち蓋をいたして、五、六回ほど沸騰いたしましたら、箸のまゝ、茶碗に加へ、ほどよく清水を加へて、よくかきまはして、お鍋中に加へ、手早く箸にてかきまはして、又も火に架け、絶へず箸にてかきまはして、大略、葛粉に火が通りましたら、前記に上げ置きましたら、鮮を箸にてその中へはさみ込み、直ちにお鍋を下ろして、お皿中に加れて供します。

### 牡蠣雑炊の煮方

説明 これも新鮮なる牡蠣の剥身を購求まして箆に加れ、そのまゝ水中にてよくふり動かして砂氣を去り、再三清水を注いでよく水氣を断り、それよりお鍋中に熱湯を沸してその中へ加れ、サツト燗でまして箆に上げ、よく水氣を断りましてから使用します、それでこの雑炊には袋牡蠣の二杯醋などを添へます

〔材料の分料〕

白米 適量  
清水 適量  
牡蠣の剥肉 適量  
煮出汁 少量  
醬油 少量  
食鹽 少々

炊方の手順 この煮方も且尙前條の蜆雑炊なごゝ少しもその手順は違ひませんから、その心得にてお拵へなさいまし  
袋牡蠣の二杯醋拵方

### 五目鮮の調理法

大なる牡蠣 四十箇  
醋 五勺  
醬油 二勺  
食鹽 少々  
古根生薑 少量

先づ剥肉を箆に加れ、そのまゝ水中にて箆をふり動かしながら砂氣を去りまして水氣を断り置き、全く水氣が断れましたら袋の部分を取り、それより小鍋を火に架け、よく熱くなりまして右記の牡蠣を加れまして手早く箸にてかきまはし、又も箆にあけまして井に醋を加れ、鹽を少々加へましてよくかきまはし、その中へ牡蠣を加れまして暫時経て牡蠣を引上げ、更に小井にほどよく加れ、五勺の醋に二勺の醬油を混和したるものを注ぎ、尙ほ細く刻みたる生薑をふりかけて供します

説明

これは何人も御存知のことでムいますから左のみ詳しく申上げません

牡蠣雑炊の煮方 五目鮮の調理法

が、これに精進の五日餅と魚類の五日餅の二種、いづれもその手順に於きましては大した違は、たゞその材料の調理法に多少相違が、うまいますだけす

〔材料の分量〕

- 白米 一升五合
- 清水 一升五合
- 味淋 五勺
- 醋 一合五勺
- 食鹽 茶呑茶碗に一杯半

以上は御飯を拵へます丈の材料で、白米を桶中に加え、ほごよく清水を加え、炊方の手順先づ右記分量の白米を桶中に加え、ほごよく清水を取替まして、ほごよく清水を、それより釜中に一升五合の清水を加えて火に架け、ほごよくそれがぬるみましたら、それを度といたして五勺の味淋を加へてよくかきまはし、白米を加れて直ちに炊きにかゝります、暫時経過まして蒸れ終りまし、たらお釜を下ろして手早く半桶に移取り、右記分量の醋を片口又は井に

加れ、茶呑茶碗に一杯半の鹽を加へましてよくかきまはし、ほごよくそれを加へながら御飯杓子にてかきまはし、尙ほよく團扇にて煽ぎ冷却し、てよく混ぜ合せるので、取り合せます品の材料は左の通りです

粒椎茸調理には

- 粒椎茸 十五箇
- 砂糖 五勺
- 味淋 三勺
- 煮汁 一合
- 醬油 三勺
- 乾瓢 二十勺
- 煮汁 一合五勺
- 砂糖 十勺
- 醬油 三勺
- 玉子 五箇
- 比目魚 二十勺
- 煮汁 一合

乾瓢調理には

薄炙玉子調理には

五日餅の調理法