

厨事類記

卷一

242X

17

1

懸盤

糶松欄身

所産河州用榎木輝鈿 白金物

面私一人一寸八分 面私一人五分 厚三分 九倍寸制

紫極地輝鈿

全銅布特

面押織物同打敷 但少文

所用之心葉松 番信用每末付玉葉

所産榎木 有持

一枚 面私一人五分 面私一人三分

比同前 面輝鈿 不押織物 所用之枚 倍甲

懸盤而六枚

七倍制 内産白信物 文部甲

總角組二十八兩

長者三元 一兩二兩 後方淺傳分倍 倍七倍

玉葉各九十二

玉水精 玉葉竹節根浸染青 或全個 一兩四枚共六 内産白葉

心葉松三十二平 葉青系 葉系全 枚列四平 不折數定

御臺

奉

高一尺 或九寸

面私一人三寸 或二人三寸五分

五尺八寸八分

同厚寸三分 或寸五分

紫極地輝鈿

木滑

或全青地施泥漆 而押

手鉤伏輪 或白錫

尋常之時時條

日貢河州 被留米漆 而押

御盤

一枚 面私一人三寸 或一人三寸五分

中盤

一枚 面私一人 或一人寸 中徑三寸八分

上同所崇

奉櫃

合

高一尺寸 長二尺五寸 或二尺六寸

鑲錫和

吳栗暖懸

藤芳納

由面而復 在造

寺殿社江下地産内所物也

一尺一寸 面私方一尺一寸 鐵片定

方寸三寸 有白銅布和



一、方寸三寸 有白綢布和

打教、夜 三幅 長八尺 竹料

二倍五倍織物 色襪芳 文地龜甲浮文襪丸 式小案

官菊宮 玉山形物用錦 山屋竹根白織物七 式洋織物

手箱 裏厚文 夏生箱 式

繼二册 長八尺 末分總字册 結金案 露玉十六 式精

六 見遊燈

銀器

御飯器 記口徑五寸 式口徑五寸五分 高二寸五分 式口徑五寸五分 高五寸

圓蓋

記口徑五寸五分 式口徑五寸七分

筭

記口同蓋口 式口同蓋口 高五寸

御汁器

記口徑三寸五分 式口徑三寸七分

御湯器

記口徑三寸五分 式口徑三寸七分

御酒器

記口徑三寸五分 式口徑三寸七分

圓蓋

記口徑三寸五分 式口徑三寸七分

御盤土口

記口徑三寸五分 式口徑三寸七分

御盤黑口

記口徑三寸五分 式口徑三寸七分

御盤白口

記口徑三寸五分 式口徑三寸七分

箸二雙

記口長八寸五分 式口長八寸五分

箸墨

記口長三寸五分 式口長三寸五分

馬頭盤一枚

記口長三寸五分 首尾長三寸五分 中三寸五分 式口長三寸五分 式口長三寸五分 式口長三寸五分 式口長三寸五分

匙

記口長三寸五分 式口長三寸五分 式口長三寸五分 式口長三寸五分 式口長三寸五分 式口長三寸五分 式口長三寸五分 式口長三寸五分

行宮帳子

記口長三寸五分 式口長三寸五分 式口長三寸五分 式口長三寸五分

以上在的記不同

行宗承子 記三寸徑寸 柘長

同上舊記不同

朝鈞銀器

記三寸徑寸 或記五寸三寸

計銀器

記三寸徑寸 或記五寸五寸 或記三寸

同盤

記三寸徑寸 或記三寸

汁器

記三寸徑寸 或記三寸

水坑

記三寸徑寸 或記三寸

酒盞

記三寸徑寸 或記三寸 或記三寸

盞

記三寸徑寸 或記三寸

依良

記三寸徑寸 或記三寸

口樽

記三寸 或記三寸

窪

記三寸 或記三寸

馬頭盤

記三寸 或記三寸

箸

記三寸 或記三寸

匙

記三寸 或記三寸

檯

立高環十二寸 或三寸

淡胡粉室具 或書松糖

同折數十二枚 或

柘面織物後平儀依時

心葉松五十二寸 或折數二枚

折數二枚 或同

和心葉松同

依前位 長二尺六寸 或六寸 或依前

威儀柘器

柘厨子二脚

三階 高四尺 長五尺 或三尺九寸 或三尺九寸

東宮 有威儀 後辰

東宮  
元服  
有威  
後居

威儀

御厨子二脚

三階 高四尺 長五尺 幅一尺五寸  
或高三尺九寸 或三尺九寸

御時儀

御足法 御茶種地 御細

御厨子産之時用榎木ナラ

御下儀 御進代 御細粉 御雲母 御松糖

花籃ハナカゴ六寸口

徑六寸 或五寸五分  
花籃高八分 厚三分

平盤十五枚

徑一尺二寸  
花籃風物 牧師御座

上海胡椒ウチノコ五寸松糖

殿上控飯

飯イハヒ廿口

徑一尺

汁シユ廿口

飯イハヒ廿口

飯イハヒ廿口

飯イハヒ廿口

止上折敷

鮮毛 淺信蓋

菜ナ廿口

口徑五寸  
高寸半

梓毛之薄紙 今折布持

折敷オリ二口

口徑五寸  
高寸半

練毛蓋

淺信 今折布持

菓子ウシロ二口 折敷

幅一尺二寸  
高寸半 管足高寸

毛之薄紙之口角 淺信同

志シ三口

口徑五寸  
高寸半

青沈アヲ菓子二口

淺信蓋

臺燈イハヒ折敷飯

飯イハヒ二十口

箸二十口

菜ナ二十口

口徑五寸  
高寸半

淺信之折敷飯

折敷オリ高寸五分



洲上シノ 雙鶴フタヒトリ 葉ハ

青沈執子二口 漆清極潔白

墨盤二所坑飯

飯六二寸口 僅六寸 箸二寸亦 尺基

菜干平 勺 僅五寸 高三寸 流傳於所坑飯

折板 僅五寸五寸 高三寸 同方

菓子取所之 僅一八寸 高六寸 箸高寸 同方

止上寸法可保時儀

銀器清扁

漆飯盆

漆飯盆

他寸法 可保

漆飯盆 漆飯盆同

他寸法 可保

雅不

漆飯盆

馬蹄盤 芝口付

佐良

スリキキ山櫻紙用 五寸口口内器用

懸壁玉案 玉長六寸

許有數玉案 玉長一寸

竹節

中用

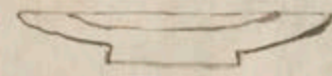
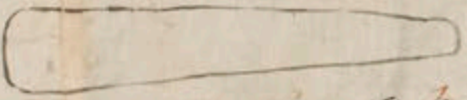
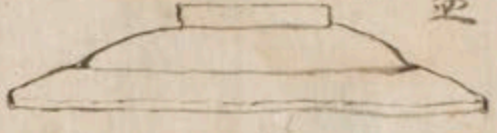
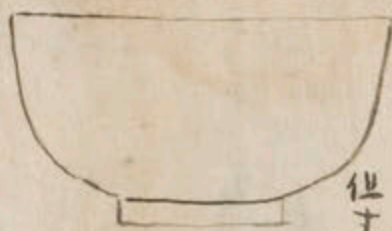
洲上流

雙鶴相上 葉器

箸基

匙 箸 在致

酒盃所坑 益所飯 他寸法可保



厨事類紀第 調備部

口行記

厨事類紀第

調備部

干物

酢酒 塩梅

或心痛用毛利

干物

海月

老海帶

干貝

干貝

干物 或梅乾物

干鳥

楚割

送配

燒蛸

或干物宜环内用翹干口

生物 鮓

鯉

鯛

鮭

鱒

鱈

鮭

或心鮭鱒供鱈鮭為佳例或供腹赤

干菓子

栢實

栢實

栢栢

干菓

或有供五菓之例栢栢栗一以 或用時菓子

木菓子

栗

橘

杏

李

柑子

桃

榊栢

栢子用之

時菓菓宜环供之 所後後五菓淡湯蜜注中木菓子

杏

菓

桃

栗

若言之者宜用時菓

高菓子

梅子

桃子

錫餠

桂心

粘脂

鐸鐸

鮭子

團子

是酒八種高菓子

又青標赤標方 黄色等用之 或淡薄色用之 近代

以一色一折數店之梅子桂花等不供之

粉餅

赤

青

黄

白

或以標用青色以標方用赤色或淡薄色多種

粉餅

赤蘇言 青花白 黃 白

或以種用青色以糖方用赤色或濃薄色多種  
用之近代以一色一物數用之

汁物

依時調羹不同也或供鳥糖汁ウツメシ或供餵汁ウツメシ然而近代  
多供乾汁可為佳例故或汁點進物中矣店之汁黃  
或別用店者之

又供寒汁或号 汁

進物

燒物  
雞足谷薄後 雲スガコヤキ 麥子麥子 燒物 鯛面ウツメシ 汁黃

今案汁黃歲干別用下店者之但供寒汁之時汁  
實與利實 蜜夏 枚目垣 餅トモ 若若 柳葉寺成  
干同盤トモ 店者之

所酒盃任盤 所湯盆

今案 皇子所膳供酒盃 守女所膳供湯盆故但  
舊例不同近代亦此又有並供之例

堀河院御宇

長治二年十月 春宮所膳所膳第三所盤店所  
湯盆 第三所盤店所酒盃

崇徳院御宇

大治六年四月 守女所膳之時 第三所盤店所酒盃不

進所湯盆

御飯

或所飯覆銀盃 店中內盤供之 亦所亦第所  
其被居之 蓋被進 故但近代店一所其供之但依

所箸匙

銀箸匕 柳木箸匕 各並所箸是上  
或並馬頭盤



御箸匙

銀箸ニ 杓木箸ニ 右並内箸是上

今案銀箸ノ取所三把 杓木箸ノ取所同 今案所取所  
以羨次銀ノ取所計 杓木ノ取所計 羨次銀ノ取所計 羨次銀ノ取所計

之所著鳴置 故在 右并流也但述代示 此  
例々

調備故書

干物 削物

干馬 雉ノ塩ノ干ニ削テ俵ニ

楚割 蛙ノ塩ノ干ニ削テ俵ニ

蒸蛇 蛇ノ蒸テ俵ニ俵ニ

焼蛸 蛸ノ焼テ俵ニ俵ニ

干鯛 干鯛ノ俵ニ俵ニ

生物 鱈

鯉ノ先ニ塩ノ敷テ俵ニ俵ニ

次ニ貴上字モトニ俵ニ俵ニ

蛙ノ皮ニ干テ俵ニ俵ニ

鱈ノ皮ニ干テ俵ニ俵ニ

鯛ノ皮ニ干テ俵ニ俵ニ

鱈ノ皮ニ干テ俵ニ俵ニ

雉ノ皮ニ干テ俵ニ俵ニ

鱈ノ皮ニ干テ俵ニ俵ニ

窪物ノ情類七

海月ノ皮ニ干テ俵ニ俵ニ

鱈ノ皮ニ干テ俵ニ俵ニ

鱈ノ皮ニ干テ俵ニ俵ニ

産物 膏類七

海月ハ、或説ハ酒ト塩トミテ又テシクアラヒテニキリテ  
 蠶ノ酒ニイテテ其汁ニテアラフシ所イルテキヤ物  
 イルテシキカハトテテ極量シモスヤ也  
 故安時時ハ名印テソクニテ打込  
 老海龍ハ、或説ハ一ツリカサテモアテトク  
 或説ハ一ツリテ  
 モリ 或説ハ龍膏ト、老海龍ハ、蛇膏 蛇膏シモ  
 年シ致最 非ノモイツ情ニシテツクテモルテ  
 翹情 子年ハ

正物 汁菜焼物

翹而向ハ、兵ノ右ノミヤキテテイラスサラクニ切テ  
 馬足ハ、或説ハ馬ノ右ノ別足セヤキテフヨリ切テ海龍  
 ニテアミテモルテフヨリ上ハ、ワリテキリカサテソハニモル  
 前クウロクトテシクセ 故安時情ノ内情ニシテ、モリカ  
 カコセ 或説ハ、石足クモルテトク  
 人棄カビテハ馬ノ右トテ馬ハ、左ラ膏シ 龍ハ、右ラ膏  
 ストク 依此説收

御厨子所領後任下當家記完成才久任書卷也

仁久信家ハ、石足シモルトム

寒子焼 寒子焼 寒子焼 寒子焼  
 五合計ハ、切テ申ニススリシキモテアフルテ  
 或説ハ、寒子焼ハ、切テ申ニススリシキモテアフルテ  
 ナカササラシクセ  
 或説ハ、ウチニソノノミフヒノ高シキリイタシカハ、ヌカヤキ  
 ノミトスセ件ノミハ、切アルテ一ツハ、ニキリテ一ツハ、ワシ  
 テ、一ツハ、ススルカ、

寒汁膏 冷汁ト云

与利膏トテ、母子及ノウノス、名ニワカニキコノミラコトクシ  
 テカサカハク切カサテ三枚ヨリニソノミツ中ニ入テ一ツハ、  
 一ハ、中フトヨリテサラニ青カヒシキテニラオステモル  
 テソノハ、シクテハ、葉ワサヒシタメニト口ハ、トモリシテ  
 テ、一ツハ、ススルカ、事ハ、海龍ノ傷也







ロウハ ロウクテスク

クムコハ エロク

アヤシハカシラエタホソカナルーン

カクホ

フトハ ソノコトシ

イカリハ いふまじ

オムハラウカ カリナハ

説鮎

コレトレ

コレニツハ スリ汁

榴汁 イイラズトキ

和名類聚云

餠餅 四声字花云

音子賜日俗云餠餅餅餅 今案餠餅字必良也為餅餅

名煎餅作賜虫取也

取

右厨事類記上下御厨子所須丸馬權助紀宗長判筆也

送及夜抄撰年 殊又為抄記心下不及

和名類聚云

元禄七年春三月書之

所厨子所須丸馬權助紀宗長判筆也

厨事類記 二卷の内 二、三卷

美長朝臣白筆也 厨事類記 二、三卷の内 二、三卷

五十五卷の内

石井養次郎

