料理物語目録

第一　海の魚（うを）之部
第二　磯草（いそくさ）之部
第三　川（かは）いをの部
第四　鳥乃部
第五　獣之部
第六　きのこの部
第七　青物（あをもの）之部
第八　なまだれ　だし　いりざけの部
第九　汁（しる）之部
第十　なますの部

第十一　精進さうびくの部
第十二　煮物之部
第十三　焼物之部
第十四　吸物の部
第十五　料理酒之部
第十六　何かの部
第十七　濃漿之部
第十八　菓子之部
第十九　茶之部
第二十　新関書之部

△第一　海乃魚之部

鯛（たい）い 鳥やき 杉（すぎ）やき かまぼこ おさす 吉もの
ふどあい 汁 でんがく さうびて なし
めりくふくめくろかいろく はふ 同まう
子もあかしあらしをい 焼
鱵（さより） 何え 汁 やきても かまん 同
せいご おさ刺 あさす
鮫（さめ） 何しみ すし やさくま
眞鰹（まがつを） あさす 鳥ぐそ 子ゐい でんぶり
鱈（たら） いろく ふつふ
汁 もし さうびく わて いろく

蛸（たこ） いり すい物 あへもの なますこ
いかなと 同じひらこ もりの 同しぐこ 汁の外
烏賊（いか）ハ うのはな あへもの 汁 なますび
かまぼこ に物 なをあへ いりいろ〳〵
同じく いか そいもの 同すゝめ ぬた わへ〳〵
鯨（くじら） 汁 さしみ すい物 わへもの かすにつけて
くじらの煮物 いろ〳〵 同ぶら〳〵 水あへ 肴（さかな）
養魚（ふぐ） 汁 みそ でんがく
鯸（こゝら） 汁 千切り 手さし やきても
鱓（えい） 汁 なます でんがく すへやき その外
主餘魚（かいゝ）ハ なます あかこ汁 でんがく
魚さく

鯉（こい） 汁 さしみ いりても
鱈（たら） 汁 むきなます そいり なますび 同さし
鯖（さば） なし物 こ角わらも 同前
沖（おき）なます そいり たゝきよし かまく
おしものふよし
ますご汁 なます すい物 ふなやき なますび
細魚（さより） たゝきます なますび
鰤（ぶり） やきそて なますび 小くめ
鮟鱇（あんかう）ハ 汁 汁水 すい物
ふくたり汁 杉（すぎ）やき でんがく ひぶく みく
もうを やくゝうりざき やきく
ぶかうら汁 やきもの

あぶりて　あまじ
これご汁　あきて　ゆでて
名吉（みやうきち）汁　うどり　ゐがこ　なます　小き糠（やこゑ）
作み　あべやき　同色す　すい物　ひやし
なます　いれ　汁なます　すじめし
鱛（えそ）　なます汝　これも穢（やと）　いりもの
海月（くらげ）　あへ物　なます　まつもし
海老（えび）も　いりて　ほねを　に物　小えび　汁
なます汝　すいもの
伊勢（いせ）海老（えび）も　車（くるま）同前　但此ハ又やきてもよし
蝤蛑（がさめ）ハ　ゆであ　いりて　同つまよ　まめ
あしもの

鯉（こと）汁　うゐがこ　なます　やきて
ちり　やきて　（これもよし）
なす汁　かりがこ　わり鯛もよし
鰯（いり）ハ　なます　えや汁　とりし　ゐろがも　やきて
ゐもに　同四能（こつろう）　にもの　あまに　水和へ
同うみいりし　作りあ
蠑螺（うろ）　なます　やきて　あし物　あまび
黒（くろ）かけ汁　作りた　（くりとうろ）
文鰩魚（とびうを）ハ　さしみ　（くりくさう）　まゝあれ
鮲（くゞけき）ハ　まづり物　（えびのせ）
白魚（しろうを）ハ　汁　さしみ　かれぎ　に物
いりもの　すい物

小鮒（こぶな）は　さしみ　けりよの白うとまう海りや
海茸（うみたけ）は　あへ物　ひたし　しやうが酢　わさびづけ
海松（うみまつ）は　さしみ　たで酢　からし酢
生海鼠（なまこ）は　なます　ふくさみ　すと
いりこは　すりいりこ　けりまそう同まるかし
さのこれては生してより　酒同まるこゝい物
いりとはけまうりまのに物　煮物へ水あへ煮え
鯏（あさり）は　あへやき　白　さしみ　もつり
蛤（はまぐり）は　こさい焼（やき）　ひたし
生蛤（なまはまぐり）は
せんぞ　なます　やきそてまきふよし
ほしりハうつゆくゆ汁の汁なり

めづらか同あへし
まるこさしみ　とり　やきそ　あらび
鰆（さはら）　ひたし　すいり
海ぐるくちち同あ
江豚（いるか）　さしみ　汁　すいり
鮑（あはび）　ひやさ　あつひ　そぐひ　ひたし　かながこ
なまび　海くぬ貝　ぬたとは　なます　さき鮑（あはび）
わきびうへ同まつ　あぶれこおしみのふさて（たゞあへ　こゝろもち）
つみ　同く鮑（あはび）汁　にしめ　まつり物
ふて小若　めし　こんさく　しみの　むひの
みをの
辛螺（にし）　ひやさ　あつでし　かゝみ　ひやし　海よへ

栄螺（さゞい）　つぼやき　かやき　刺身　ころばしのつまめ
に物　みそづけ
つぶさしみ　しろだし
よれ気　かいやき　刺身　なます　むし焼（やき）ハ
あやりふゝ榧（えだう）のことくりつくし
みるかひ　かいやき　むしやき　さしみ　ましらあへ
めいくぎ　まゝびあへ　むし焼　に物　汁
なます　かいハ　さし身
赤貝（あかひ）　汁　かいやき　に物　むしやき　なます
しろだし
白貝（しろかひ）　かやき　刺しみ
かいそでひ　かやき　むしやき　まるさ貝か

蠣（かき）　煮物　汁　すゞれ　むしやき　松やき
蛤（はまぐり）　むし　す　かべ焼（やき）　すゞやき　汁
むきそて　同わさりすい物・かし物
ばい　ころばし　にしめ　かいやき
馬蛤（まて）　汁　ぬ物　はへその同たつさても
ありわづり　刺しぶ
うみかしよのふうしふてびひれまし
田螺（たにし）　香（かと）あへ　す物
かゝすゞひ　ころばし　むしやき
丼のかひ　ころばし　こゞりげ　刺れ
蜆（しゞみ）　にもの　汁　あへ物
そゝくげ　刺かる

△第二　淺草海苔

昆布汁　にて　小口へきり　中漬

ざうし、油あげ　こまかにきり

荒和布汁　きざみ　あぶりかける

并ぶみさけに入　まおりゝく

黄和布汁　にて　かける

作りから先　冷しにて　あぶりかける

青若汁　あぶり着　くりまぜさけに入むしる

汁よそおよし

立汁　作り丸

橋和布　ひや汁　あぶりかける

ごばう　さし丸　あまよ汁

若芽　ひや汁　作りかけ船

淺草　のり　ゑ吉ありかし

十六島　ひや汁　あぶり着　くりかけて　雲州産

ほそく切りて　汁　さし丸

みつ作り丸　作り入れ　汁　うけあし

粕和　さしみ　作り入而

ゑらうのひげ　文わり汁　さしみ　かける

くりふかうし　牛蒡のひげ　としいふ

あらめより　ひや汁　あぶり青　のりかけ出すと

めさしくりまぜうげ入さ麹ゐし

細じの味　ひや汁　あぶりかける文わし

鯷（ひしこ）小皿　わくりの　なます　せうが　すゝき、
かんぴやう　に皿　こうみ物　まのぐりは合
ところてん　さしみ　さしみ物　わずりさ添
熨斗（のし）みあり　すゞ皿　わずりさ添
車海老（くるまゑび）さしみ　吸物の
燕巣（えんす）吸物　とこりの　藂鳥（そうとり）し入
め年　さしえ　京菓子（やうぐわし）　小すれ　一
目光（ろくろく）のさ　川（くは）しわり
△才三　川魚（くはうを）之部
鯉（こい）さしみ　あさ汁　浜（はま）やき　すし
ちくま　小ぐるまき（にくまき）をいれ

是ハ吸物　なます　くあげと　すい物、
鮒（ふな）なます　汁　さしみ　かぶしこゞり
なまなりの　かるやき　みそ漬（づけ）　もろこめ
鮎（あゆ）なます　汁　吸物　すし　やきびたし
鯰（なまづ）あぶりこ　白ぼし　吉野小ぐしの　吸物
さびて　同じくの　みそもの　同ぐりと生（なま）しく
ツり鯵（さけ）りけし
さ（?）滝やき　吸物　なます　ちし　汁
鯥（むつ）吸物　とりやき
鮭（さけ）やきもの　なます　ちし　はら汁　くびこ
いりやき　さかびてあれひろく　同じ
まとめしさのふ　志ぶ　いぢやく（ぢゞ）いりそさ

さゝびく　同くざゑ　水あへ　にがうるかにつかふ

[illegible]汁　ひでりなます　すし　やきて

わさゝ汁　かまぼこ　すし　かまぼこ

ところゝに　汁　すし

鰐（ゑく）汁　なます　汁　すし　なます

鰍（くゝい）なます汁　かまぼこ　すし

鯰（なまず）すし　なます　かまぼこ　なます

ぶ　なます　鯰やき　すし　なます

鯎（うくい）すし　山椒（さんせう）みそやき　いりこ

鯉（ぎゞ）汁　すし

鶉（うづら）汁　なまびて　なへ燒（やき）　杉やき

さんびき　山椒（さんせう）いりもの　そのうちやき

ころくせ　ぞうすいるゐ

はしゞ　いりもの　同

△第四　鳥（とり）の部

鶴（つる）汁　せんば　さしびく　こみ入く

同じけ　まるもの　骨（ほね）ぬき　塩（しほ）

白鳥（はくてう）汁　いり鳥　ゆでる　うちやき　汲びく

こみいりまし

雁（がん）汁　ゆでる　鍋焼（なべやき）　ふいり　生（なま）かは

いり鳥　なます　うるか　せんば　さしびて

てりかゝく
鴫（しぎ）汁　骨（ほね）ぬき　いりる　生皮（なまかは）さしみ
かのすゞ　こくせう　うすやき　湯（ゆ）ひく　まかゝて
雉子（きじ）皮（かは）きらし　しげ　いりかいり　かのすゞ　作して
ちんぢ　こくせう　ふき　酒（さけ）はさみ　酒（さけ）なやき
うすやき　いろく
山鳥（やまどり）汁　やきとり　てりかへし　こゞのよく
鷭（ばん）汁　やきとり　いりる　いろく
青り汁　やこそ多　大せうみそ
鷺（さぎ）汁　うすやき　うすやき
五位（こゐ）汁　いりる　うすやき
鶴（つる）汁　うすやき　いりる　こくせう　すんた

わたぬき　ちらかへ
雲雀（ひばり）汁　こくせう　せんで　こくせう　うすやき
さき
鴇（とき）ゆでる　なやき　ちんば　こくせう　酒（さけ）
鴫（しぎ）汁　いりる　焼鳥（やきとり）る　こくせう　がてい
ほねぬきにしてこまかにいろく
水鶏（くゐな）汁　こくせう　うすやき
桃花鳥（つぐみ）汁　こくせう　こくせう　やきそ　こくせう
雀（すゞめ）汁　こくせう　はらわた　小鳥同前（ことりどうぜん）
鵯（ひよどり）汁　いりる　作りかへ　めしのすまに
ゆでゝ　みのやき　大根　なま　ゆで
たこん　煎り酒（さけ）多く

△第五　獣（けだもの）之部

鹿（しか）汁　かひやき　いりやき　ほしてよし

狸（たぬき）汁　でんがく　山椒（さんせう）みそ

猪（ゐのしゝ）汁　でんがく　くわし

兎（うさぎ）汁　いりやき

川（かは）うそ　かひやき　すい物

熊　すい物　でんがく

犬　すい物　かひやき

△第六　きのこの部

松茸（まつたけ）汁　あへもの　小皿　やきて

平茸（ひらたけ）なます　汁　に物　やきて

椎茸（しいたけ）汁　すい物　やきて　あへもの　汁見

かりく

初茸（はつたけ）汁　にしめ　あへて

いくち　汁　やきて

よしぬまを　汁　にしまれ

しめじ　汁　み物

松露（せうろ）汁　汁見　にしめ

木くらげ　すい物　あへもの　さしみ　茶菓子

いろ〳〵

かう茸を　に物　茶くり　[illegible]

鼠茸（ねずみたけ）汁　あへもの

葱草　に物　茶ぐり　作り見　色よくゆがきて

△第七　青物之部

菜汁　色しほへ　さくいりてさ　鶏一入

引てまかなく

大根汁　あまず　にもの　葛和　かして

いろくふつふ

牛房汁　あへもの　汁物　あちら　くしる物

菜汁　まかなく

蚫汁　あへもの　作り見　とうやきき　肴色

たうふ汁　なんぐく　うどん　わらく　こおり

いもだうふ　ねでう　菜や　きじやき　同うだ

汁　菜ぐり　にもの　色く

蒟蒻　作り見　あへもの　くしやきこうもり

汁　こほりても　作り

薯蕷汁　にもの　菜ぐり　いも揚　まち

さうめん　色く

里芋汁　にもの　葛和　同くろいもの

くわゐ　何てもの　ささめ

慈姑　に物　菜ぐり　黒ごま　やしもの

蓴　あへ物　あまず　作り　ひやしもの　同前く

茶　菜ぐり　けんこよし

ふき汁　あへもの　に物　くるみ和　同なにに

はんぺん

めうが汁　なます　さしみ　あへもの　すし

ほうき花　けん二同竹（たけのこ）まうろく

ふもんぼく　あへ物　に文　汁　花ハさしこ

よあかざ　汁　あへ物　に文き　何しかん

萵（ちさ）汁　そち

常山（くさぎ）汁　あへの　に文

はこべ汁　あへ物

みしげ葉　右同か

芹（せり）汁　あへもの　せりやき　かまぼこにも入

うつぐずりも同じ

土筆（つくし）汁　に文　もさい

獨活（うど）汁　なます　あへもの　すいど　冬み物

蕨（わらび）汁　ひてに文　あへもの　同彩（だ）いから

防風（ばうふう）なます　もんぢを　けんに

もぐり葉（名）ひや汁　さしみ　あへもの。同唐音（うひや）

わこもの

藤茶（わさび）あへ物　もさい

茄（わさこ）右同　拵もうし　牛房（ごばう）のしく

たで　しみ　つけもの　ぶしふのし

からしの葉　あへ物（ちのわさこにつけ）

芥（けし）子の葉（え）すさい　あへもの

木芽（きのめ）あへもの　但わくらそゆでゝすらとりくみまやく（てきあへ）

青（わと）海め　あへもの　いろいろによし

けしき草（くさ）あへもの　すさい

薤汁　さしかん　かつをの　同しやう　薤なかみそ
川ちしや　ねりみ
白瓜汁　なかみそ　かうの物　いりてよし
甜瓜　なかみそ　かうの物汁　いりても
木瓜　なかのに　みつあへ　かうの物
冬瓜汁　なかみそ
烏瓜　香の物　同実ハあをきをし云ほそくりしみて吉
夕がほ汁　ねりかん　同二ツ玉章に如
茄子汁　さしみ　まるつみ　わへの　香の物
しぎ焼　にりていろく
ねぎ汁　にえ　わへの　同葉も　煮物に
くこ汁　あへ物　にえ　ねりみあら

菜
うこぎ　大同ふ
みつ汁　わさびの
蒜汁　さしみ　なかみそ　みつ　をいら
根深汁　いける　ねしえ　杉やき
葱汁　あへ物　しらあへ　なかのに　ねしかん
あさつき　なかのに　ねりみ
野びる　ねしえ　ねくまの
竹子　煮めん汁　かしはへ　かうの物　ねりみ
すし　つけ物　やく　いてもよく
らし竹子　つくひく　ねのまし
女竹の子ハ　くきくきしこやきてはらひさや

すゝれ蔤め　さゞのどくくつくろし
ゆゝ之花　さしみ　つまに葉をさしみ之衣
わさびかん　すいくちあし　汁
ところに物　なり
もぐさの形(ごぼう)　小梅に付　たうめん　すいもん　といふもん
きんとん　やき餅(もち)　葛(くず)もち
牡丹(ぼたん)の花　作り见　割りて　にしめ　すわへ
芍薬(しやくやく)のむし　大同あり　さしみ　にしめ
むらさきの花　さしみ　にしめ
萱草(くわんざう)の花　大同あり　けもさしみよし上す
四五分　わて時口結(くずに)
菊(きく)のけりな　作りかへし

からせんのむし　作り见　にしめ
忍冬(にんどう)を札(しれ)いりて　みそ
すみれの花　さしみ
蓮(れん)さい　作り见　けん　ゆびきて　辛子
池(いけ)のわの根ねぶかといふものなり
銀杏(ぎんなん)にものくりあくしいりをとゝ作るなり
梅(うめ)つけ物　きかいていり酒(ざけ)　蒿毒(ひし)多(おほ)き
楊梅(やまもも)　もづきに　ひたしもの　なり
みそ汁　とばを
柚(ゆ)けん　ゆみそ　そい口　ゆべし　酒(さけ)入
同葉(は)も
もやし　汁　作りかへ

[illegible]汁　にえ　あつもの
たうきん　にえ　すまし汁　かへ酒
鴨の[illegible]　にえ　さいハ（此二寸ぐらゐのとき）
わとしぎ汁のうへおき（二寸ぐらゐの時）

△第八　[illegible]部

生垂ハ　味噌一升に水三升入もみたてふくろにてたれ申候

垂味噌　みそ一升に水三升五合入せんじ三升ほどに成ときふくろに入たれ申也

煮貫ハ　なまだれにかつほを入せんじこし申也

だしハ　かつほのよきところをけづりて一升に水一升五合入せんじあぢをすひ見てあまみよきほどにあげてこしてよし　二番もせんじつかひ候

煎酒ハ　かつほ一升に梅干十五六入古酒二升水ちとたまり少入一升にせんじこしさましてよし　又酒二升水一升入二升にせんじつかふ人もあり

鱠酒ハ　古酒よく塩を入新酒にて一わりも二わりもせんじこしてつかふ

精進のだしハ　かんぺう　昆布　やきても入　干大根もちごめふくろに入かんぺう干大ぶ

根太ゟ肉　所わりし

ちりじんの煎酒ハ　先ぬるでんがくかげんに切

かつをを梅干ばかり入　新へ古酒を

せんじ又さけがうふろけをせましてとる

口傳有し

山葵ハみそすりにいふさきびをおろしみそをくらへ

すりて酢にてのべ申べし

生姜味噌酢とハ右同前

白酢ハ常のあへものに入きざんですりへ

のくへ入酒へハ酢をいまで次よくすりへ

霜降ハ鯛をきりてつけ湯へつけてかろくひきあげ

中はなましにて外はしろくなる又ゆび

とハ何もさつとゆでゝ入まいや

かげんを見て汲とハ右同ふくりて

と婦とハ何時もさけの汁をしほりて

あぢりけハわるくは

△第九　汁之部

鯛のうしほハ　塩をうちてしろみにとのへ

まへのやけるときへうかと入てれてくいとの

ひらめとあへ入てさけのあきさ

三寿白水をさし塩をぎんすい合しわや

とハくらハ時分の京都よし此色ハ鯛やさうりく

鯛のうしほハ　まづ塩をかしかりそのまゝ鯛を入

古酒(こしゆ)よ白みつとくゝへ大こいかひらくは入くん何
すのうたゝすで茶わんしめしそより湯(ゆ)をさし京(けい)
とゆうしてつまんむハ合(かハ)をおしりや何りそも本
乃ご衍ぶつるよ入てよしもか後汁出(ごさい)人出ゆん
ありとおもろくきり入て茶へ

鯝(ごり)ふくさうらゝぶきさハ　下地中(ちう)味噌(みそ)よそを入さし
さいとたへ入めんたりまんすいわり世おしうや
えうく大すりえへハつくとひもぶ物ハ何しらかり
後ひぶくのくたへくりし　ひくくやぢそくさんよ

鰻(てんこ)の汁ハ　昆布(えぶ)らしめくすめしよりうの玉(たま)
もん物　おぞも入き(さ)腸(もく)へくよしうみすみたりえ
と出しそつや

鯉(こい)乃ぬたの汁ハ　まいげめくをとりめしはらをよく
をとよくゆきさたすべは入こゝつ田多にいりてつす
をとり酒(さけ)にてもぞしめくうまへ世形(ご)しきて
て塩(しほ)ぶりしと入茶(ま)ハほにいるこ粉(こ)よあみう
るこてりかこまり入く葛(くず)ハぶろつと入まし何くく
以後をつぶあわりまんたすましみぬくとすりて
さけめくれんべ則は玉(たま)にゞるのりまんすい合
せす流(つゆ)もをくし　小豆(こさい)みそ汁(しる)　同鯉(こい)みそけりそて八雑(なま)
のまく細(ほそ)く

鯰(なま)のけ汁ハ　みうと中まりぐふしてゆめしとくんじ
白(しろ)和布(わかめ)よそてもうらぢうめくても物の縄よりう
にうしくわさみ手く本にめい八上りりのつかうまて

うしほ塩もみそとおなじくせんじてしんしやう
よく煮てしほかげんをいたし口に山椒のこ

雑喉(ざこ)汁(しる)ハこねぶかごびやうそえてしんじんを
ちんのごとく煮とけづり大こん竹のこなゆでてはら
すまし(ぐ)に入はりかけすい口同

露(つゆ)汁(じる)ハ昆布(こぶ)をしせんにしよしほしいたけのうちに
炒をむしのしおごりこみかもをくそうしとく
いりし又はぬぐりつけへそのあとすぐとくゆの
ほどもわり同ひとしくしけまい

鯨(くじら)汁ハ昆布しよけをゆいしとみそ志つきても
ちらでく煮こぼうだいこんくねさらおくより
竹のこかうのかげつくりて湯(ゆ)さいへはくりさと

せうへ湯(ゆ)をかけごよもほりくすのはぎんつされ
てうたもをけかとくく煮(に)んく塩(のう)をきてとき
てんめし

炒くとう汁ハうま成けぐらるとすてかるは
わかくしぎもをよくすりてちきれのねて
よくわをむきりてもんりしとゆよつけてなくすま
さけも入へさらく地(ちく)ハ中味噌(とう)しわがいすく
してあえさらもうそて入一わまとせくとぬ
ともし塩(しお)すまんすい合(あい)をつるしてすくら
かんほくうすひ

鯖(さば)
しもうとそすもかくとりくれえてにいろし
いろわてうを成をさすくひつへかをへ

作様ハゆくさうわるく
鰥鰥の汁　しるとはござなくおろしきりてつま味も
さるとも小く湯へ入てみつかへの時わけ水あらく
ひやしてよく洗さけをうけ候てよくみそしめ候て入
いろいき葉をへてぬをはり焼のまへ入すハ含を
おりや又せりしの時ハまじりかりけるおか
しいじんハおそうりつくりよごさいまゝ入
こざうし兄ハ薬ありざいて作ゑんけとあらめん
おしき海ハいともあやこかとやうとうはばくり
かさみりきどへといわり色おしてやまのうもれ
うすてへてやまやめてまひ
けんけそちうふすきのんがりおうすゝ入合

中ミんこめく作ゑんぞし入りとうすゝ入り時ゑ
味噌のまへ口傳

䴵汁
中みそにぶしとろゞ入よく常にはいぞ
ぬざさしてそりし案ハこゞりたろんをかわこ
作えくそれ又みそのあらわしくれのす
ありたくへハあさくしきょ味噌とりて作し
おりゆう梅しいづまでみうよこくしてひくく
作りまるにハけやおうし　口傳をいひ山椒
めこ　同葉　まとろしよきれまさうらすハ初ゑ
ゑやう汁
ハあえんまてをめうりがよくもへそしばかりお
て作えてんえよし

とつりけ一　味噌をこうして祢りてもれくさきをともに入
よくにえて時蟹のすりみをうきうき入ましみや

鶴の汁　ぞうしよか○を入えんしさうみつうのさ
ほうちんはりまんたまし　妻ハ其時の景物○
よし　あのとハかわりに殻入くしをうし絞ゆ
と要すいてもみひ柚入はしめより中味噌
よくせんじますしあるも

白鳥の汁　中味噌にてだしを加へ
妻ハ時のもの　れつり清汁入
またりハ　鷹にて鴨かくも皮をいりさし
へ○をまへしあをしれかさして見んとへしわ
くまんすいかおしほ　妻ハ時のみ池○地少○の

だハ汁より入てよしまゐる日まるび柚
わさがらハ　雉子のかれてさきみそより入へし
よ入さう○の汁にてかうずべどいうぎ
さてずしと入丹えた清汁焼るを入塩少ずんべを
いわつをおくやいりかずんたまや新雪二月の
出すなり

山ゑげハ　ぞうしゆをきざみしとくろく入雉子をと入
はうちやう妻ハ山のいもおろり青鷺をしてもうご酒
米を入まずしてもくろしうす
初しおいりうち味噌をぶしとくろへさじと入紅
ちぢん山のいもおろしたしてつく付

南蛮料理ハ　鶏の毛をとり陽しらわしるを

ごりわゝむきあづき入　たいこんをおろしにおろし入みそを

ひさくしりつゝ中入　たうんいりおもやしうに

そうりでくさくるくとりをかげこ海つまむ去う

そとのたゞへりをかし入たうんとみくそ

いわりをかし時ゐるを入　びり塩たすいりふん

びくそかえくうみす仕味噌かてもびりきりん

狸汁（たぬきじる）　妻ハ平茸（ひらたけ）　ねぶかたまぜも入

狸汁ハつとはゞとをぐみそねぎをやき

ほそぎり　味噌汁にて　ほそく妻ハたうん

ごりりゝかえくすいりおんびくぶ　酒塩（さかしほ）

卓汁（しつけ）　うなぎをおろし入　妻を入　山椒（さんせう）を

そいくらかんびく　こゑう

冷汁（ひやしる）　ゑまめもみねきりて焼塩ん　をとづくはさ

ほりうゝかずまでも入　くり生薑（しやうが）

めうがかけずにわさびさすぢをも入より

わかめ汁　中味噌（みそ）にしたてよし又あら布も仕

ほうれんこんにやくいもそうめん焼（やき）のまへくわゐ

ひやぐいりこはみ入　何ずも入よしさかなどく

棊麪（きしめん）の汁　かつをさうし　かりかごくらり生姜

おろし　妻ハ玉子（たまご）やき　さんくわげろ　めうが

花がつを　めりいさはとれすめいばもこのんに仕

ようん精進（しやうじん）の時ハいろくつくり法書（たくさい）二入

南蛮（たんば）入さん　芝麻も豆腐（とうふ）もつるかもこ海かにきりあ

とうふみそし海まぜしくらふ

ぢくじば　ごばう　さゝめはこうき　汁同
こまつ菜　みてゝもにきり付一味に濃すます
みその中味噌にぶしくわへ
ゑ藕の部　菜をあらくもみじくもこまかひろ
ろかし入ねりかくも入さう紙に
柳（やなぎ）に鞠（ちり）　つまみ菜にさといもいろゝや
干菜汁（ほしなじる）　中ゟ入ゟみぶしくわへ　らつ大豆（まめ）　蛤（はまぐり）
小鳥（ことり）なすびこさき入さといもへうり
人参（にんじん）汁　あくしほにゆでこ塩（ひしほ）の鯛（たい）を入
みそしるよき　くりへいりくにしとし
あさつけ　あられとおろし　りきさくきぐりみ
ど入　中味噌（みそ）にぶしくわへ　茄子

どろ汁　はねこまうし　こゑりも　わさびのりよ
くくこみのよおろしきりて吉　ほりいらる
よきれと六人もち吉　わさびめ色く入　ずい
いこせうのと
納豆汁（なつとうじる）　味噌（みそ）をこしてぐつしくみてしゝさ
すり鉢のくふるとこまかにきりてゑりし小鳥（ことり）をた
たゝき入吉る此へらわらさゝ敷入　納豆（なつとう）
をそろしあくつくすりのぞかよりすいいとし
柚（ゆ）みんかく
芋茎汁（ずいきじる）　みそかさにくさ大豆ぶし紙ぶくしれ
きり塩（しほ）せうし入まみわしひつへ又ゆがきてよ
ごぼうねぎざゝりのさき入へゝに二三月ゟ吉

ちうべし汁　ちうべをうりこみわりひ三月ちうん
すゞくり入気もみうちへ泪ちん
おりげ汁　あまびとうへよりけをおくがめ
わさぶんせう煮しておりくろみも入わりを
ちその葉につきこぶをあしくらくかうど
へみそし汁よあしくらへよくにえあしうぬ
よすいわりせ葛をとれらんおよし
ぢん汁　すすびをうへまりみうこれあく
こまうにさりけの一寸やこ気もみうをとこう
しそぞうくり入すい口あしさん山椒すりてこく
巻繊（けんちん）汁　さう汁をうすくさり中みそふくくたり
いそしゃうれきわんとうけおしてよし

鮒汁　みそをこしてかぶらくり入一塩の鯛
をとへてしあまりも仕立てよ
鯉（こい）乃巻繊汁　こいをおろしちいさくきりて
う汁をかずくり入中みそふくさに吉野
さんせうのわんをかけてよし

△第十　鱠之部

料理（れうり）なます　鯛（たい）さゞいきんすごかまい小海老（こえび）の
なすどいろく入おろしすゞくり入仕て何まで
かんすハ膾（でん）をかしさ海まわてし吉野のぎん
ちまし　ちゆき一ま入もらきやさしら刻
わるべし二分三分まへえいちさつよろしく

なりもしは霙梅しけんハ久しくて味ひの
ものはなり渋(しぶ)によろしくべし
丸鰺(まるあぢ)何もつくりやうげいのちがひなりまとめそそ
此膾(なます)細(さい)も引も入れてしまりわさびくはよ
がんぜうなるに　きすご　こちり　かまい
名ハ　烏賊(いか)するとよくつくりまでにはまゝ也
ハ酢(す)塩(しほ)りまんしてはんぞんだりたぶさし
沖鱠(おきなます)わびいるみをもろづくりがくにくるご
とわくことうり入れとゆうし　鯛(たい)
ものあうちそても味塩(しほ)りぎんいよくたゞ
鯉(こい)乃子づきなます　こいとミねよおろし
まくるぶうまけわりくほくりいやぞ

いりいりたゞつけてよりしなそくるの付ならし
くさそていりげ半ね酢(さ)をとくるへはじめし
おろしすまり　ふりかけてすぐるのひえくる酢(さ)に
まさびいれくはへ西方(さいはう)ちさあつ世わしる
ましうじ　鯉(こい)これよはしらうしそうめと
たけん伝(でん)もちうし（これある）

鯛(たい)なます　これをミねよおろしわりらみ
色うゆうと付よくやきそこ酒くにさゝき
身からりふもうみすくほくりいりへゐるとか
さわりをかくし酢(を)まそてあへ入文字ぞ申すぞ
ものしやまうしらめんしくよまりもくる
ともわり地(ぢ)からあまみすの酢(す)りまんいなます

よくふりて わたにさめの御汁くずすりかん
かげかうのことかぎんし
鯨なます かるのごとく作りて いろく上げ
鮒まぶさはへ 鯛なますとくし 不出
こゝはへかしまや
ひやりすまし 汁 あめのうがこと三杯よ 右同
いすきて作り 魚のうきにうらわりせりよし
めーりやこくこぼし入 たこいたのくさ
とうぐれへ酢しかそくてあへんとよし
はくれて白ちやさし
はやくれゝ鮨 わもりて汁のかへしくつけり
いまししこれを汁いすきて 作りんうち たてやうを

はこなます かくしよくすりさて 鯉のうすと
よくとり あおかくといろして 鯛切りても
まつけすみくいこめその酢とすて 後右わかめ
とこりてはべ 塩かまへしてはへらし 後のたと
かはさいわりく 細わ〻はあくと海めみぬ
さうま 柚の葉きざみへはへかきまも出し
志郎肋なます 一塩のあいわるべしなどいふ
もうすくはつくりいつけ 酢みそかへて ひへ
くこじわるび 塩まつれてよし 鶏鱗も
よしはゑがか 二月ゑこんまへるとなど
茸ざみつれてよし
焼なます◯なます 鯛のこなますとわ◯なまやさし

つまみて四つわりにして川えびあらひ付栗
しやうがおろしすこし入もしわさびをしてはつし
まさびあへハ唐醋目をつけるまつくさすふ
てさほかりふりいさめそのすゝとゝてあいて
ぶわさびあいすを入てまさびすまくはへ
なる里ひびもほくまくりを
がせらはへ　鱈そてもかあきりてもさやうゆう
とつけまくあふりはくこ酒ににつりもし
すみそてはへんしわきがらはへともいさし
水あへハいりざけか酢とくりへよしごんさり
田つくりすりめいりこかるやさそへうさけ酒
ごりめうがのこあへげ　牛房たゝき

鳥合あへんし　さんせうの葉さげともへくまし
たへもあへ、　ささりとくくとに煎ざみ塩けし
かりとみくとろとすきさあがり花がん父
あしらへうとり酒すりてのべあへんかり
こくかりん時いつま磯さりてこほつまりは
和布はへ　いりこよくゆふしてそとしあまり
わくよく麦へしわを梅めとまり塩ほどん
してあへるまし

△第十一　指身の部

霜降　鯛をおろしよきころにきりかへ
ゆの中へさしみて少時あげて水にひやしてくりそん

ゆるすへいりざけ志かうしあすじもよく

くさぬい鯛（たい）と三枚（まい）におろしこまげてさき

ねとりはいりざけにしほくわへてよくけんに

きりもんかくのんば　みかん　きんかん

小川ざき　生姜（みやう）かとおろしよくさし松（すゞ）

いもにつけかへ湯（ゆ）をかけさつめくほくけりて

みんたしくさぬいかもりわりそよし　鯉（こい）は

てもつきつりくし　同いり酒（さけ）

すぎき　わさび　生姜（しやうが）砂（さ）してよし

きる鰷（うぐひ）　いりざけ　たやうすくもよ

くじら　うすくほそくり湯をかけ山椒（さんせう）

みそすふくよし

蟹（かに）　くきを引（ひき）ほそりてかへゆをかけよくさへ

からしすふくたちうとゆかくてもよし

これもかに同前

鮫（さめ）

こら　くるとはいざうすくつくり　たやうがず

いりざけ　そへでもよりてよ

鮟鱇（あんかう）　これもたつめくしやうがず

さしみ　いりざけ　たやうがず

かまぼこ　たつめくそのまゝもつかうし　酢（す）

鯉（こい）　鯰（なまづ）　いりざけよし

わた　これもいりざけよし

わさび　これも実（み）酒（さけ）よし

うなぎ　白やきにしてたで（あを）すふくよし

新まゝ　丸煮にしてもよし　塩梅みうすくすへし
鴈鴨　こしらへやう又かはぬきにしてハ細切
わけてしほびす煮とりかみそにもよし
にゝとりご遣てもこしらへしよく洗ひてつけ
かに鷺　こしらへやう鯛のうすみゆがき
とりわけせうかびにあさにくわしよし
なんかたにけりこんにやく付焼さし山つけて
しゝ作り　鯨とこりけしもにんてもよし
せいろうにてむしてあぶりにこりても白すし
あくさうみ小吉みつくひわさびかけへ
又椎茸　本くけすともこゝり合よし
うさぎ春こしらへて焼すよし

栄螺　よくあらひ身をぬきてきざ
のはらなどハほそくりゆがきてまさびえ
うすみそよし
川えび　やきめかへだわさび又ハ葛の
芥子のはいりの酢みそもすみそよし
松露　ゆがき白すにてよし
こゝろ太　よくゆふてむしりも生姜みそずよし
さらびて　鯛　わさびみるさけわさびの塩
川ひざ　ゑすを子かつか　鶴　鴈　鴨なと
肉いかにも塩めかさとこれわなせつくりまり
人けんくさんがこさか給仕らんくし酒のまえ
よし

△第十二　貴人物之部

いり鯛　さしみよりすこしあつく作りなべには
てもこいりてをすけすもハうみきり塩
らんハくれぐいり酒にすくを出しはし
らうし出しさ海よないてそを入ゆがくなり
わえるともへでおもしろく
鯉も　たてしどく作りておもしろく
ないすいぐふハ　ないとほやふしておもした
そりおとすとすこしくりへよくにえおし文
やきくふぐのあつもてわけそてにくて
いよくし　是ハ献立料理ともいふ

杉やき　鯛をあつく作りときざみしかくみそをと
こうしそておく入あえて酒をまえ入先杉の
いたらへ入ハ入へしやくし出ス
を作りてよしりうり　蛤　たちふ福をまへ
作りとぐこうして
なべやき　みそけしやくうすぐりてにやし
ない　ほんとう　作りてもよき也
けものより　煮しるこ塩又ハかけを出しく
すもかうへ仕立んはもハおすすまり
くつくりたうてもくしを入てよし
なこれすりの煮　芋ことよくわるひそのまく
ごすそまかりよせ作くりへいかれぬくか

まぜよくにやしうろふとも云也
[illegible]煎ハ　なこの身ばかりいりふとうすくこそぎ
したまりなくさらりとにやし
酢煎ハ　ぎしは塩ばかり入かつをし附子酒す
うしくりつくよし　わぢはぜろかれ酒にゐ
ごさいみ　さらまくを白やきにしてぎしなる
まりなくにやまし
炒くわり　なましこをちさにきりぶしきまり
かつを削　けしのへ入　そのまゝもゆせくすり
かしこもいふかわきびいつもよし
ぎりすことハ　いりこをせんにきざみよくいため
してまるものもらはいさん入　山めうかまぜ

ぎしなりなく　にやましいりこばかりせ
くハぜんいりこにし
鮭のいりやき　松やきの中へよくつくりはらゝを
すふすりとしてえれすハ丸子よりてそこ
なしたまりのげんですふさきてもさりし入
にやしは、せえ玉て附丸子も一ツくとこ入わきさ
わりせやがくおしくし　粒山椒入くよし
煮和　ぎしなりよし　うきげりまぜこむす
みもすうし入くろ海めりまし　梅干田作り
まくろげわんわんごぶんわんなど入ふくさ
玉子のうげろうへ入すれかしくらし　なをハ
ゆあしておしや

ちんくん　竹(たけ)のふしをよくゆがしくそくす
こりわさび小鳥(に)たまかこあいくさ玉子(たまご)
(あめやき)まてえびけんしめ右肉と入ぞうしたゝり
かくにてよし　又竹(たけのこ)なのふしをねさしさわ
こゝと中へつきにしてさし入もる
なつ鱼いとう　鴨(え)をいりるれじくけていりざし
たまりにてにゐえてけふきのけんすい
あわせうどんのこにまぜしてよれ榧(たぎ)ぞうを
どけしみえさらん時分しんぼと鴨(たぎ)すぐもう
つるを
生皮(なまかは)は　雁(がん)なくも鴨にて毛りたるをさつくり
すてはしらし二度入かけて又そさ　又身を切(ほり)

すと一返(ひ)けくてみそにしてまりうすへて
てにえたて塩(しほ)すいわり加かると入そのまゝ出し
けやうハあれ世りに(その)ほうけくうり汁(じる)なかり
鯛(たい)のうかの(ず)てかきたてもよし
せんばハ小鳥(ことり)なくも太る(とり)なくもぞうよまどとす
うりおろしてよし

ほね抜(ぬき)　鴨(かも)のもゝとさきをよくたゝく
まそのかはをぬきさかへ玉子(たまご)まぜがこをいれ
口をとめてわりせゆでるれじとくにして胡桃切(こごり)
よしくわん梅(かり)してれはのうしけし
ゆでるハ骨(ほね)にぞうしなかりはてそてもせや
つりるへ鴨(かも)をはくりまへづきとりて膳(のつと)くと

いれいりあげしるすこしのぞんではなしいり
ごまもくりんまりをせり柚ずつくだき
たまごへいりしすい口柚わさび
或くハ鴨の身をいりまぜしなりもよし
して入るふくくといふせん後方を入とましく

野衾（のぶすま）小鳥（ことり）を身たゝきせんべいのごとくうすくのべ
よく擂鯛（たい）をとりさしみにしてさえ湯（ゆ）
をかけ候ほどなれば右のはなびらを付
くるまぎでこれもうすくかるくにして
かたちりやしはたいつしたまりのぞんを
入しきさらしきさ三文入きさわりをかへハ能
くろの中へはくましはじめさへもさるへ

うハ玉子あらしすい口いろ〳〵
にひらし餅（もち）を白やきにしてだしからめ
かくにしてもよし

伊勢豆腐（いせどうふ）ハこのいくをおろし鯛（たい）をこまかく
すりいもの三ぶ一ツまぜぬきぬにて手（て）あら
たろこをよく入すりいもひとしほみそくすり
わりを杉（すぎ）の箱に布（ぬの）をしき入ハみじかに
ならて其（そこ）葛（くず）をかけてそはにしけ文
ちるみつるきび味噌（みそ）ろもどしけいよく
よみてぬかりもよく麩（ふ）すりてたるのいと
くぢをつりいれずしん

葛鯛（くずだい）くぬいどやさ補のしくさらりくしまさう

ゆがいてうどんなまりけずりしく茎（くき）大こん
ちんのごとくけづりつりん
とうぬかきくじしたまりかくひとゆで
くさわきにしたるやかましくままや
料理（れうり）どうぶは杯りみそにぬかくふつうす
いときけふかふくり生姜（しやうが）くるごは
くつみるじとどまみくごめし
にしの仕様（しやう）へうじたまりふすくとくへ竹はじ
いとこにおんづき牛房（ごばう）もちやんこうぬ
せきぐりきいると入れすみうふくよう
かりよあひくにまぶりりとこにな
ひざりころぞり　すへまみよ小ざかこへくよし

とうぬまみ　とうふをすかくらかしおさく
すくうめくむそのことすこしくろへぬだたまり
みくまみ小玉子（こまご）ハかまくりどくしていづ々ハ
かんくすじのずくくあり
鮒（ふな）のうずま　しめまみうふりげと押しかの
やりうすたりけすでにかで風かくうこに
よれくハ一時（とき）のあしにうざりく裏（うへ）ハとうろ
てん此草くにくよし
ぬうのの魚ハこうハ　ふと沖（おき）てあげたさに
きうり鴫乃料理（れうり）のごとくいろしてよし
ちうく　小鳥（ことり）るとききせんでのごとくさう
とみてうらあげときうゆがことよく

とりむくろぐれゞみしてのめるふくにのじ
ざしたまりぎんしくみくてもしく

△第十三　焼物(やきもの)之部

はまやき　大鯛(たい)のうろこいゞれわき竹(たけ)にてさし
みゝれめを入塩(しほ)をふりやきて塩にのを
とかしかけてあしらや
ほくりやき　あいをむらすぎまりしを
うらくへてやくまじや
すゝはけやき　鯛(たい)はほりのりやきすくうけ
しきさしほふりけまとけしてよし
小鳥(ことり)やき　骨多は三寸ばかりのすゝはを二枚(まい)にしてきにあろ

しゆくしまさし山椒(さんせう)みそをつけやくもあり
こいあらしたるもよし
あゆやき　たでに塩(しほ)を付(つけ)ゆの紫ありてはさみ
そのみとどうといゝさむやきおかて出(いだ)し
ざまもはをなけあり(し)
きじやき　こゝぬきちいさくきり塩(しほ)をつまぶら
ちやくやきたり
鴫(しぎ)やき　なすびをゆぐれをはさりくしふ
さし山椒(さんせう)みそを付(つけ)てやくまじや
鱧(きり)やきそ　かけたゝのあらいさけすみ酒(ざけ)にたまり
くりへいめのすくとあけり入てそのを出してよ
はうてもへいけらくしかけ

あこ竹の子　竹のこはふしをあつきすへりまはゞこ
もとのごとくかきて入くまともにやきそこらん
魚かにこれは塩すこしうちかけてよし
りうきう　鴨と大こんにつくりなまりのけとをして
かうとくはりわけをはみ入なへてやねす
鍋にてよくましわまりゐるしれくはうけ
さうぬかりすてしつべきこし
色ことかきすなるめたく流つり松の色ぶく
ゆかねりかりよくゆてまゝや

第十四　吸物之部

うけ入　いものきれかさくしぶ山十文字に

こまかにきりてけ又大きさはきりしをつまきり
それしゆふとして煮よめりすじ入べし
うけをわとしよせかけ千すゞ合わしらや
兄のみ　まぐろをゆけむやうしまうけくる
かと出え湯へ入こも煮たるしけ目おき
かきこ　塩をいりてよきころぬまぶしを引かるき
と入かきころ酢もしは合をは汁すく〳〵
ぞしみくしもゑつゝしも入塩をいれす
まゆをうゝきしもそてかしわさすしい
あのまゝようこうつは切むすこうにうと入
かうさ三つ附けてと入すい合をさしまめあしらや
三色ハのりしだまりなくはうふてく

川えびよくくりてよし　すい口こせうのこ

松茸(まつだけ)　古酒(こしゆ)にてゆでくとりさうまのれさ汁　白みそをとかしずしやうりくり入申候そをいわりあへしくすい口柚(ゆ)輪切(わぎり)そへて吉

△第十五　料理酒(れうりざけ)之部

豆酒(まめざけ)　まめをとわけひや酒をすこしく合よくしきて塩をすこし入ふたをしておくやくはゞてんくはさけとりつくて三盃(はい)入し

いもざけ、山のいもをりくゆでもよくさとにゆりふおろしてさしもやざけまでまくくこれの上塩(しほ)すこし入あめのやうにかくくりまき練りしてよし

雉(きじ)ざけ　たゝをよくうすき酒にてよくにてみそをすこしおろし入さゑつよくりつかく鳩(はと)もかさけを入申し山椒(さんせう)のこゝこせうれいこゝもよびるまですこし入よしきやうりでもいり付をはし酒　うずらのめの中にわしわりうたをこまろにしてこ塩(しほ)すこし酒(さけ)すこし入いりて其のうゑん何にても入さけをとりわんに置わしきもとかひやけいちやうゆうかくるへよし

練の酒(ざけ)　雉子(きじ)のうくをこきみそとかしくりへよくさきあわりおきて一盃(さく)のかしよ一ぺん(ゑん)づゝふくしとかしかけ此まゝきうろ梅をゆび(び)の中へいれわぶり入いよくにうりやけ中も

かくのことわずまでなるしとみんしみりんじつのさい
こりかたりてみよくあぢこ又すこしいく
酒を入よくしておしや

練りざけ　玉子（たまご）に白さたうを入　冷酒（ひえざけ）めく
よく〳〵練りわりをうんをいさしおしも

生姜酒（しやうがざけ）　みくうかゆしやうのむ汁しすりつぶして
さけと入んをいらしん志やうがしぼりを入候
かんうざけハ味噌（みそ）ずりいかや
粕酒（かすざけ）をやつくり　道明寺（だうみやうじ）一升（せう）とゆかくおひ
わざとふれこうじ一升（ぼう）とみ分合（がう）り
さらしそよくしよりすいのうへくうし大三夊
あづま入とろくと練りえてしみのまゝく

たまり少以白さたう入てよし
ぼうぶん酒　くろあめ一升（ひやう）いりさしまして紀州
一ます合（ざう）いれつけあまくあめやにほひ
よろみのこてよし

△第十六　ゆるめの部

玉子（たまご）ふわく　そのまゝとわけくも子丸さいふ
一ぞうしなまりざけばいきよく煮の半分て
あんかくくばおいハいしる此ばしをる合て
げすどいまゝ入ばいを汁とも入
ゆさかけほこ玉子此ふのやきにつけしぼごと
付ゑんゆまあつめ付かくべきりくしとさ

じんばゆひ塩しあし入ゆでゝよくさらかしや
まきずのめ　すのめ紙あらひくざるのことおし
やりかけれまゝみてくゆひくえ湯葉にかけ海
しきりかや
あきさすの汁　さしわぶりてそ椀のうへよくよ
くらくれしけしてもや
あまれ　山のいもくず葛和布ふくさ汁にゆでゝそ
冬くまうりんこれもくぞのこすうしろや
生平　あさがんかとまきゝのよきとんすだ
どしふはるみうけゆでゝそれあぶりてさりく
あまのりうけおしてありめぢらのわくきいらく
もはなのかんのりんし

鮭のあらび　生鮭をふそてまくあの汁さらの
よくきりて湯につけ塩すこしいれる也
鱠ごくずしてあぶりもく
鯛の背といふ　枝椒にうをかこつ番椒の汁
らめこへにくしてあしすらうのかさうりて鯛
そのごとくみゆりやしはあいとくぞくさゝや
酒に入れまぜり物　ひじきすかめ鮭のひらき
平わのこまずこあくめとりこ　くしわあび
はぶかんかさものめ肉をねりとぶてうえの
うしとりわりをまし出でういはきうぶまそ
酒の鉢まゝや
よみ煮とい　さけかくふをよくもみくぶし

くわゐりふくにやきまし　又平椀子ぐつおも

入古酒いりてもよやしは

玉章（たまづさ）　ゆくすらりへ○てしさんぶん　しとふ

こまりにくいりわいてよし　こちおんふん

そうりふんくろ大豆（さゝげ）　かくる生姜（しやうが）など

をくふくよし　ゆふがりいて○て　作りん（つまり）

如このこう　ゆでそくしよ川し○山椒（えんせう）味噌（みそ）と

付あづきゆでてずふもはりまりて

切山椒（きりさんせう）　さんせうらのあろこをとりよく

すりて花ぐつかみうとくかくくげんいけのこ

ようさわりじにれるてはたくるひろめこ海

かまよ一合四方　こまりすくやすてたすを陪め（ぬこ）しつけ

てんしちんびも入あまりくゆわ

わさびめ生姜（あまびび）　鮑（あはび）とよくにうすく西ざ酢（す）よ

刈りていりこけをけおり・ん

冷（ひや）し物　あうえうりわさびなます・黒（くろ）くまい

つるんごをくすのし　わんでくりあし

はおいそくくみの京梅（りうきう）しく

あしものよハ多ハれよ同しはやぎのせまく

かくぶめいくまし　うあ　うみり　同よ

大まりそ　鴨（かも）のまさ　雉（きじ）のまさそろくおつさ

鱈（たら）さき　ひもおり　ずつく　さはりいろくゑ

糀漬（かうづけ）よの　めうが　生姜（しやうが）　梅（むめ）　山めく

竹のこ　ぐうふうど　まんず　人じん

ほして山椒志ゆまぶし
けかよく古酢壱升に塩三合いれよし
わさびわさびへわさび葉少しまぜやさいみうり生
姜もいれうすりおろしつの酢をつけにさい
てそのまゝおくへよし

あいくさわさびへまぜ少しゆづ少しまぜやうが
みを山椒味噌にてかへなどいゝいさ（？）
終やこしあり（？）あおやくわいりつけかくもみくり
きゝうがきうりへ胡椒のこふりてよし
とやし芹やきのじくしてよし少し葛酒にても
まよこ手薑のかへうすゝれさえのこすいつり
かけしへ口へしてゆでてきありしく

唐からハ塩とおし三日ほどさゞゐくゝへ
さけますにひたしけかしてよし
うどの木ハ志ろめ生姜すりおろしくよし
海茸ハきやうがいりざけにしよし
一夜漬ハうろはすくらげ梅干竹の子
同わさびハはじかみ昆布かんぴやう湯香
さゞの生姜めうが牛房三ツ
小梅わんふんけぶんとうがらし少す
人参ちんぴあおのり花山椒
胡麻をあへひくらへてよしはかも胡椒こゝし

△第十七 蓬陰寺

うどん○　粉いくらにてもしやうにて塩(しほ)かげん蒸(むし)
まいつよくこねふくりへ入冬(ふゆ)ハよハくこねて塩(しほ)
水そくげんよくこれぜにて○ふゆハあつく
冷(ひや)そてうすくかくよいつめものうろく
のばしきりめそれやうよく丸めそひかまへ入
麺(めん)をうつくしてくすりのゆのあをやうほし
てとれ一づつ取(とり)しくらしゆでて冬ハぬん
いろひそ九分中ハ汁(しる)をにゆるさむへるみそ
よし　胡椒(こせう)　梅(ばい)
けいらん　もら米ならいうふの末(まつ)分(ぶん)よくごに
してころして汁(しる)いく竈(かま)でかりひきとつる
水あくこ○中へくろさ衣(ころも)かりとやえん
くんほどにて丸(まろ)めくるミハ汁(しる)ハうどん同前
組米のしやうすこしいる水すこしやうく
わけてあげゆ入うみくぢし付て玉(とき)く
よしけやけまぜ粉(こ)わくおすしひきたる
つまへべこめれてよびわひつくはおす付

切麦(きりむぎ)　これも塩(しほ)ぎんうやう汁もうどん同前
汁(しる)へにねさミそれミそにうししそ　柚(ゆ)

葛素麺(くずさうめん)　まげくそすとまうのそとれし
それよりゆずのりあくあけはようつさ
ましうまやく粉(こ)とう○中山のまぎんハひとこ
わざ出しみろしいよ水ぢこれぬさだ
うとけやくあへつもとろくもわりくとし

ゆら戸（じやうご）ハいりのめきつめがじにわけておきまん
よし布にてほうきさハら戸（じやうご）のきるげまより
いすゞの湯（ゆ）をよく冷してあさうめん〳〵
冬からいてすいのゑめくすくひとりかねま
へひやしくさみわひくれどさいへ
ぬくもいよくさるく見ぐしふすかくし浮（うか）ハ
こりしもきさぜん吉野葛（よしのくず）にてつかり
ゆらずは冬く口伝（くでん）是有（これあり）
志まよめんハこめのもとよりにおろしあまの
粉（こ）とうち白米（こめ）をとてりかふにかた
いもかくきこしつけらし玉をらいもちらして
こりしてざらやくにすらはゆでまん

水繊（すいせん）

みえしさわかの時吉色も性（たち）ハ切麦（きりむぎ）見るか
くずのこをよく〳〵ねんハ一てこゝ
ねりかためをうすくのばしておし錫（すゞ）水（すいの）さん
まづちわつきのくげんよくさらつよ入湯（ゆ）のうへ
乱くだくありて時あつらへとしいりの
まへいれみえてとひきしぎの中へ入
ひやまきこりやハ色しい汁（しる）ハ切（きり）
麦（ひやむぎ）見る湯にいれやく〳〵すぐ浮きたし

水飩（すいとん）

くずのこを色もよくぬりそてうつくれ
くずあわり竹（たけ）にそて漉（こし）にくりものへうつす
二三分（ぶ）あつさに三寸ばかりにわりもひみ〳〵に
ざつくりとつらへ又ハ何にてもうつ時（とき）

よく塩(えん)ゆにまはしてくよし　やきしほかけ
けらんはみなわりせうどんのごとくそろし
さんせうのあんを四(よ)にはさみてまるめ
こんとん　葛(くず)の粉(こ)とみそ酒とはなしとうし
ゆすりこにて中へ山椒(さんせう)などすり入
紙につゝみめしにてまるめてみそ汁(しる)にて煮
よそへ候　又温飩(うどん)有之(これあり)

蕎麦切(そばきり)　めしのとり湯にてこね候て
ぬる湯にても又とうふをすり水にてこね申
事もあり　玉をちいさくしてよし　ゆで湯(ゆ)
すくなきはわるし　にえ候てからいかきにてすく
ひぬるゆの中へいれさらりとあらひ

さていかきに入にえゆをかけふたをしてさめ
ぬやうに又あつゆをかけすまして出してよし
汁はうどん同前　其上大こんの汁くはへ吉
はながつを　おろし　あさつき　此類(たぐひ)又からし
わさびもくはへよし

麦(むぎ)きりハ小麦(こむぎ)の粉(こ)こしらへやうハひや麦(むぎ)のごとく
うちくみじかくきりて汁(しる)ハうどんにおなじき
そのごとくしてよし

にうめん　まづ索麺(さうめん)をよくきりゆでてさ
らりとあらひかまぼこをさいれみそすまし
くり入木の子入小あぢ細づくりすゞきびれを
入てよしうすみそにても仕(し)候　煮(に)や

さんせうのこ
もくりふんご　餅米（もちこめ）六ふん白米（こめ）四ぶの粉（こ）を
あはせくやりやうにてむしろぶげにじくこね
わづかのさとうにあくにんに塩かげん
すいわりせ白ざとうけんおしようし
雑煮（ざうに）ハ中みそ又すましにても仕立（したて）かもち
とうふいも大こんいりごかまぼこは
ひらぐりくしらなどよし

△第十八　菓子（くわし）之部

玉子素麺（たまごさうめん）　そばごとにわけよくさわり鶏卵白
さとうをせんじ其中へ玉子のきみをすくひすくふ

ひにほしくわしわり粉ぞくさゆでよし
あら粉（こな）しくいかんとよくほし挽（ひき）より米（こめ）の粉
ごくわしくこしめにいりさてゆくさうね
よくとりて中ほどへみえてみゝすうつ
さらしをとりまけよくいをすゝしつゝ入ぞ
合しわけんへだつさやりゆつのきゝんへ入り
つくひのもりさていとりまけほさうりて
よし前寺（ごぜんじ）にくせいし

牛房餅（ごばうもち）　ごばうをよくゆでてうらたすり
ぞらめくすりすにそてもち米（こめ）とふゝぶ
四方のかたにさうとゝりへ牛房（ごばう）と一つにす
すりわりせん砂糖（さたう）色んばうくありやは

さてよくこね丸め湯におとして二度めの浮は
てあげ水にひやし其の後きなこをせんじ砂糖
くへ入れしめやてしんこもちのごとくのものなり
いまのちは時の口伝(くでん)なし

葛焼(くずやき)もち　葛一升水一升砂糖一升より三合まで
よく／\ねりをみりん酒にて練りあぐべし
すりあげとめりさいのくすらをかし焼(やき)也

葛餅(くずもち)　葛の粉一升に水一升めん合入練りて
うすもちいのごとくに塩少し
つけて吉又きなこのこなくてしかもよし
やきてよくねりてこてしやかしや

蕨餅(わらびもち)　粉一升に水一升五合し入よくまぜて
て練りくるよし　粉同

雪餅(ゆきもち)は　うるの米一升もち米三合をよく／\
あらひ干しくだきせいろうに小布をしき蒸(こわ)
つくをよくひ入てよくもみしんあん串柿(ぐしがき)
やまのいもを入葛にて(き)くるみらかくのけは
てことなしは

杉原(すぎはら)もちは　めづらしきものなり杉原(すぎはら)にこね　へにむし也
此のもみ葉をゆですりつぶしをよく　桜餅(さくらもち)
米六合のみのごとくゆかして二又つ合せ
よくつきあはせ色は六月土用(どよう)に大根(さいえん)の葉
物よそて又小豆もよし

枸杞餅(くこもち)　くこの葉をゆでてよくつきそのまゝ米粉をつきまぜ

てきらうのこよく◉にほしてよくほしさらし
ぬ文ちやわんへ入へしや
五加（うこぎ）餅も　右同前なり
ちよきさ　葉をやわらかにふのこにまぜてやうにて◉
蓍（こゝ）をも　餘（そ）のことくにてつき入まれたるくらにて入
葛にはたらかし此汁へ入河漿（こくさう）大豆（まめ）のこしれ
外郎餅　うる米上白にしてよくつきにはたき
蓮根（だん）よくとふし一番はさらつとはたきをふるひ
そのこは水をし二番（だん）めによくたゝきこれにふるひ
まふきの人参（そこ）をよくこゝ◉ちいさくまるめて
外くは入ゆはやさわりて又あんじゆてゆて
あけくしにすりにてよくつきくよくまち

こなつよくたらはし毒は是すぼのけ入り出たる大豆（まめ）
御和様（わやう）餅　うるのもち米　柿の葉
南部（なんぶ）香餅　うるの米をもつて白香
よくこまかにはたきのいもをねりてこ◉にちらさく
ねりめにしとりみそけまてよくにほく餅のかの
ありさ沙糖（さとう）とすんじかけねりくるしきあとう一升
よくのこ合入すんじよし
道湯糖雪（ゆきかう）餅　白朮（びやくじゆつ）二匁　茯苓（ぶくりやう）一匁　山薬（さんやく）二匁　蓮（れん）
肉二匁よくいりて二匁　右こまかにしてうるの米四
合もち米の粉に合せよく入候はゞ右餅を
よくねりあはせ候て◉に干よく吹とりきさみ
てんかんにもちや　ひはいろこ

△第十九　茶之部

奈良茶（ならぢや）　せんちやをよくいりてふくろに入てかわつ
ことに茶ばかりせんじて粳大豆（まめ）と米（こめ）へ入とき
合ていりはくまく大豆ハよくいりてひきわりて
てよし又はさゝげ焼栗（やきぐり）をも入てよし
山椒（さんせう）のこまかにせんじたるもにらぎ合よし

枸杞茶（くこちや）　くこのはをつみしてかけかきよ
はゆをにてもるい小はハ炒ほの茶とあは
一なつくり
ここあへとかくして行　桑茶（くわちや）も同
くこのやうにしてよし

△第二十　料理聞書之部

一焼（や）ぎしの仕様（しやう）　鮎とかうはしとつくりの塩をまぶ
しりかうしてうりも入草（くさ）つくにつゝみ灰（はい）ま
火をとあさはもりまかりそのへところまふく
うこつを海こうの火ととらかうしやまとらにおも
しとつくなけ又はしらかまふくまつ付つく
寺たるもよし一物（もや）かすれをし塩魚（しほうを）へあしよし
鯨（くぢら）の動（どうやう）塩（しほ）つよくあつまをもみよくさゝ御座
つけそれその後かげりくはらかしてつけて
もみくやうれまめむけやつまをよく伝（でん）へさて
又ぐずかつけ塩くらくへつかりかへ番くへハいつよく

よしわるきハ名よくめやしらふすへ
竹乃子の玉様ハ　よくゆでてわき酒に塩をさらひ
さまざま二ハ三塩もわくらしてつまく毛く六
いろいろをも多くわらし塩とをいつひ
こわりを　太白の来年ミ二本わんにてわらく二ツもひ
毛いつひく二百人より其汁をあわり
六でうの仕様　あまりふとくきこえのはなれの塩
しく入にてうそてみへかりもしや
白川甘酒ハ　白こミとりあけて山あわて
ここしぬまれかみまへくもの入すのかたく
こし三ぢり名すくすくうりあめくはくり入し
よくくさわりをん薬ハ三名ハめつそふ

柚(ゆ)べしの仕様(しやう)　柚(ゆ)味噌(みそ)のごとく口をきり實(み)を
とく　味噌(みそ)　生姜(しやうが)　胡椒(こせう)などよくすりてや
ごまかんかんを入まへよせくふさとわりせ
くらげともむしてかしわまにつりもよし
唐(たう)竹年のくされ玉様(どうやう)　くし残むきこ海に浮さ
はくきくし残ゆひわり南方(えだう)にらちぐまくすあけ吉
少づんかせく　よくみしこれわりく窓(ゆき)にわたらくで
こかりく　二とうぬれし　何を
こまをすしの仕様(しやう)　鯖(さば)をおろしわけよくひとつと
大根をおろしつめ　こまかに塩のぜんしてうれわぬ
そのまいとくけりかげうりや
赤しもの塩(しほ)かまん麦(むぎ)ハつもつまよに塩(しほ)の合(あはせ)各(かく)ハ三合

いまへくはきさりかげん遠近によつて口伝あるべし

かりこハ三升とて一へ入よりでらかくこと日無りし

人心卵酬りしくまりかし

正末胡麻油　大麦壱斗白につきよりいりて壹

壱斗みそのごとく炒り小麦三斗も炒りて

引よろたし大豆にしし麦にこまかにことを

上戸へかり桜のくへよとれかりとこの葉とさ

かく稀せしくよくねかして塩ハ水弐升入

つけ日月二つ麦にハ塩四斗入壱斗こうじも

本へ入三十日ほどさきてあげるや

仙穀粮　大豆壱斗　大麦一斗　壱斗ツヽ塩

四斗　こうじ三斗　右いづれもくさ合麦みて

とくにわりせうくしてもかり稀にせたしなへにて

はくり入べしや

狸汁の口伝　かどつくりはく松の葉かんせく柚と

へ古酒をくりわせ其後みそわんひ上

はうしのくはしく汁にへらし獺もくのごと

くはかまなりよし

ちやしみハ　大豆小豆はしきずんざうまでも

みかつけきて右を入まさくハやきみそへ

中に一寸四分もわかしかけうふ

仙斎二飯ハ　もち米とつくもも上白かして竈

のうちまへくわらひ桶に入日ごとにそそく

十四日もつけさそてはし椒よくかして

よけれバめして川よりこ頭(ず)よりひねてよし
こハおほばいく吉中汁よく
青人参(わとこつめ)の粉(こ)仕様(しやう)　わと海のやきさ湯ハたうんの大
とすこしゆめしてすりとより壱ぶりほうろの
よけやきんそれそれ一つへバ白も青(わと)く割よ以
柚(ゆ)の葉(は)ハ五つひとつりよういへくよし

日野(ひの)ごぼうの塩(しほ)ぎん　五の日に塩(しほ)一升五合(ごう)く
りし弁えにくすものし裏色みつぎん口伝(くでん)あて
砂糖(さとう)と採り少しハ白砂(しろざ)とまんはよかず入てその
ゆきてゆるのらりんおつてきはくされやは
蜜(みつ)少しを

濱名納豆(はまなつとう)ハ　大豆(まめ)壱斗　味噌(みそ)おとよくれたる也

いくうじんのことを壱斗へ合よくあらひよく漬さ
せくことよ残てふりでこうびりまくみまは
よく採りしは採つてやつことよりそとさ海して
うへとまう入り色して又採させはよくねさて
それよせれたいは塩こよそてはゆう入くみのえよ
てもいよくよしさそはくさはへ合て二十日
ほとのハからくより志用(じやう)に終り入へ合へ九月
九日ころまでよいく壱つ採はまやう紀縁戸(きど)
板(いた)に合人でうみきんのるさ(さう)ほどゆりては
わつくへバわりよく二十日もゆれあるうか
まつはぬ粉しは生姜(しやうが)あつまで合へしらさよく
いつしーさきさ申し候や

すりこぎしか　大麦白つき一斗やのよくしさりくと
麹くさくふかげくして大豆八合むしてひ
けんげけえりてふまでかしひがしさきはよ
りそこ浸にさつくと川まりくりをは後
ちニ文まぜやりうふむしてわつさ塩杯
此よかくひろげよらにんみ杯二合ゐ又
夕かりて搗させはふりくつきさ后時おう
わくくとそでれかしし見にうし后のち
ざりやこふてみがくろ水へ壷何時にても
もみをすへよこうじ四合塩八合ぬ夕水一升
へはさんく冬八十日十一ぬ日秋りし太さ
ちうえげとつくしとりあへよく仍まり楠よ

てもつかまそと漬りく日わきりふよれつ日又
白瓜もとさくき冬乃つきこひそでちよしにそく他
なすびとも付へば塩三合入ずし入てよくく
鮒此みすし漬に一夜塩をしてうすにつまをし
とはくりけよし五日さうのうちわりし
くこいさんいも慈姑ほきを丁子此うずよ漬時合

めうも日と冬つけず
すくめの付様　干鯛とかづり梅のうちそてよしくて
ざしけりとすりいくりし　鳥す　鯖塩引
貝ムすご何までもてうし
青瓜の霜精　麦此中乃昔と塩をしく入せんずて
つかよへ壷うりえんつまより中よくもくとりて

つけ玉ハ卵黄までゆでゝ裾づりにきざミすこしもミ
針のごとくきりかけハゆのやうにふもミ熱湯にてゆ
煮染をすこしはらくはしてつかみ入卵黄をまぜ
冬ハ小寸口傳九十月頃ハみそよりかけてよし
茄子の切かたハまるくうすくはすかいにへ玉子にあはせ
九十霜月○三つ丈もかけてよし
鮒の汁ハ色附白砂糖酢をすこしまぜかけ合れへかく
茜附に丹えやハひきくきれバ濃にて粕漬の
わさび加へ又仕ハ燈十へ和まるひいやしま
二重敷ハまふへくべし
刻しうの椎茸と生にてすゝミつくねてうつ性さ
さかけのまつきへハ生にてばうりやし

椀ハ卵黄にてわるく玉子掛かけてたる時に塩
さし赤小塩少しうかさのやうにしてすこし
はまちもしつらひん附ハ胃より塩をいでし
饂飩の汁ハ〇のぎん味噌汁のすし〇粕附に
いく衣すいりん葛とうりん此酒湯迄けんお
以絹もし何も葛ハやげんにてねりて細かにてハ
鶏卵酒色くすハ玉子ごつとかり二つぶ一合へ酒
をすりつけてかたまりなくへしく梅干ハ酒へ
よく六七へ衣塩もかきもりさ此せ下さく
まめし
煮貫ハ味噌五合かつを一合水ニテ二子入
せんじあげされく漉袋にてこしてよし

右料理之一巻ハ包丁きりかた式法によらず
唯人々作次第の物なれバ何れをさだむるぎやう
しかれども先ねん少しよりきゝつたへ
しけるまゝ人の物がたりをこゝにしるし置
料理物語と名付遠国名所の
珍物ハ美くる万なるべし所明日ハこゝろ、華奢す
とれ義ぐくゝ生ゝ修まハ言ゝ文ゝ人系し
山野河海の魚鳥も云一物よりきらひなき
無縁毎ゝ深の所まりのまゝ手なをゝらハ海
しくなかるれ所作さハそ様のすべくばかり
成ハさきゝ仙毎のれわかもへのむかう

名術なく又ハ毎川に代失念もあるらむ只ハ
わきまへしと書つゞるあ様のつゞきくの
何事の筆にまかせの拙作りさまのあはれども無
事ハくりかへし次第知べし書にハ口伝をもある
後の人笑ふもや　於武州狭山書之

寛永二十癸未暦極月吉日

寛文十[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

110X
486
1