家内の花(翻刻) 大江文庫所蔵

常 鈴小 河 出 木 北 美智子 三穂子 文 房 綾 子 子 子 渡 宮 中 関 小 井 島 原 塚 加代子 マチ子 記 暁 和 代

る。文庫は、家政・家事 ―衣・食・住― 、風俗習慣、一般教育、女これらは、研究者はじめ社会のメディアにも広く紹介・活用されていまで、体系的に収集したものを「大江文庫」と命名したものである。大江文庫は、家政学関係の図書資料を江戸時代から現代にいたる大江文庫は、家政学教育家であった本学創立者大江スミ先生を記念

写本や巻物、木版で印刷された最も古い料理書「料理物語」をはじめ、

「時出版された板本の多くが所蔵され、

当時の食材や食生活が記され

められている。

なかでも江戸期の料理書は、

中世から伝わった秘伝の

子教育等の江戸時代に出版された版本を中心に巻物や錦絵も蒐集さ

明治期から戦後の昭和30年までに出版された家政学関係図書も集

が少なく文字が良いこと等を考慮して決め、 がされているか調べ、 現代の活字に写し変える翻刻作業「大江文庫を翻刻する会」 本をただ保存するだけでなく、複製版を作成して書架に並べ、 生活にも繋がり大変興味深い文庫である。図書館はそれらの貴重な原 く揃っている。 トした。テキストの選定は図書館と相談し、 名に慣れていないため、学習の取り組みには時間がかかる現実がある。 や学生に積極的に便宜を計っている。しかし学生は、 て庶民の暮らしが伝わる。また、教育書の女子用往来物も異版が数多 学院の同窓会組織である「光塩会」の中に、 それらの内容からは、人々の暮らしや生き方が現代の 内容的にも意義があるものか、 国書総目録等で既に翻刻 複製版、 昭和52年に変体仮名を 江戸期の変体仮 またはコピー版 且つ版本の傷み がスター 研究者

を依頼して利用する。

せるテキストと、個人で選定したテキストを合わせると、 組で読み合わせを行い完成させ、 原本の感じに近づける。原稿作成が終わったら、翻刻者以外の2名 間違いをふせぐ為である。挿絵のある場合はコピーをして貼り付け 用紙にじかにペンかボールペンで写す方法をとっている。これは写し には百五十種三百五十冊余の手書き翻刻本が並んでいる 翻刻作業の基本は、テキストの一字一字文字を押さえながら、 図書館に寄贈する。全員で読み合わ 現在、 原稿 書架

動 が意義深いものになる。あらためて翻刻作業を点検し、 関心を持っている人への情報発信に繋がることが期待でき、会の活動 習としての魅力、母校との繋がりに大きな意義を感じている。 の紀要投稿によって、より多く大江文庫を知ってもらい、その翻刻に の機会を得られると考えた。 大江文庫の翻刻作業は、 江戸時代の生活文化を追体験でき、 緊張のある活 この度 生涯学

にも通じる内容として取り上げた。 内容も食品の製法・貯え方など具体的で利用法も書かれており、 所蔵が少なく、天保の大飢饉 テキストに選んだ「家内の花」 は、 (天保4~7年) 国書総目録によると刊本として の時期に出版され、 現代

◆底

名 家内の花

題箋書名 畑 銀雞編 てんじゅ たくはへ 家内の花

著 者

であると『日本古典文学大辞典』に紹介されている。

刊 記 天保4年(一八三三)

> 表 紙 題箋・添題箋・花押印の箋

裁 美濃半截判 〔縦186×横124ミリ

体

袋綴じ、 3 19 丁、 本文27字詰め・

◆著者について

帳には当て込みを等と一貫した傾向がなく独創性に欠け、 中心は文人録の編集刊行であるが、時宜に応じ飢饉対策を、 を題材にしたものを刊行、 さわぎければ・・・(略)是も又世の一助なれば捨てがたくて物せし 著し、次編として「倹約重宝記」を刊行、 医として仕えた。 字毛義、通称は数馬。号は燕石楼・文盲散人など。 戯作者と交遊、 も同時期の一連の作品と考える。その後、一年間大阪に歴遊滞在して、 なり・・・」と記している。「たくはへでんじゅ家内の花」(十一月刊 巳の八月上旬よりたまたま米価騰踊して、都下の困民おほいにまどひ 天保四年後半の全国的な米価の高騰に「日ごとの心得」(十月刊)を 保三年頃から流行の書画会に因む文人名家の評判記・番付類を刊行 (一七九〇) に生まれ、 は大阪の風俗を江戸と比較した滑稽本風の 銀雞は狂歌を六樹園、 編者平亭銀雞 同六年七月には「街能噂 (へいていぎんけい) 父は奇々羅金鶏(狂歌作者)、子は鉄鶏。 明治三年(一八七〇)に没、 和歌を松の屋主に学び、書道は、 生涯に四十部近くの編著書がある。 は、 (ちまたのうわさ)」など大阪 姓は畑または平、 重宝記に「今年天保四年葵 「街能噂」 八十一歳 上州の 荒木流。 みるべきも 寺社の開 寛政二年 前田候に 天

◆内容について

ま紙には題箋の脇に添題箋のようにして画した中に、料亭とは異なる。

ま紙見返しに、絵入りで和歌二首を掲げ、序文が続く。巻首は「餅をかる法」があり通計四十一条とあるが、本文には「なまりぶしを鰹節に製年の風景を思わせる和歌等が十二名の名入りで並ぶ。 ま紙見返しに、絵入りで和歌二首と絵入り、次に歳末から新ま紙見返しに、絵入りで和歌二首を掲げ、序文が続く。巻首は「餅

本文は、「家内の花」として、保存食品の製法やその貯え方を、狂和なので、る一面が表れていて面白い。挙げられている人名や引用の書名などにる一面が表れていて面白い。挙げられている人名や引用の書名などにる一面が表れていて面白い。挙げられている人名や引用の書名などにる一つが表れている。

を問わぬ肴で客をもてなすなど、一見贅沢なようにも思えるが、作物版された「日ごとの心得」(大江文庫所蔵)には、天地の病(異常気象)のため、数十年を隔て飢饉に必ず襲われるので、太平の世でも食べ物のため、数十年を隔て飢饉に必ず襲われるので、太平の世でも食べ物を奢らず飢饉に備えるようにと、方法などを具体的に述べる。遅れている。大飢饉」(天保4~7年)のはじまりである。この本に先立って出保の大飢饉」(天保4~7年)のはじまりである。この本に先立って出保の大飢饉」(天保4~7年)のはじまりである。この本に先立って出保の大飢饉」(天保4~7年)のはじまりである。この本に先立って出

事に分類されていることでも単なる料理本ではないことが知れる。この本は重宝されたことと思う。『国書總目録』では料理ではなく家るものがある。その製法・貯え方は具体的で利用法も書かれており、や魚介類の豊富な時節に保存するようにとの心がけは前掲本と相通じ

◆凡 例

するために次の方針で行った。翻刻にあたっては、原本の体裁を尊重するよう心掛け、読みやすく

①変体仮名は平仮名に、異体字は必要に応じて()で常用漢字を補った方としるので含って、

②句読点は原文に従ったが、句読点がない場合は読みやすいよう一文記し、旧漢字は常用の漢字を原則とした。

③ルビ、濁点、繰り返し符号(々、~~)、仮名使いは原文に従った。字分の空きを作り句読点に代えた。

④文中の左側に傍線と思われる しまるのまま記載した。

した。例 [一3オ] 真中の算用数字は通し頁として補記した。 ⑤原本の行数にかかわらず翻刻し、各丁の末尾にそれぞれの丁数を記 いふものは平亭のあるじなるべし の色紙にまさりいとよろこばしと ゑひを催ふさばありがてい家ごりをはぶきて此内の肴で 外に趣向の種もなく実も はさぬばかりの穿ちにて ことかはりてこれはほんの素人 なく咲きし家内の花お つまらぬものを其まゝにく の勝手の有りもの貰ひもの 山谷の何がしが料理通には

たくはへ てんじゅ

家内の花

完



表 紙

題

箋

添題箋

いてさけの

ゑひもさまさん

塩鱈の

うしほしたゝる

春の夕かせ

秀旭政直

勝見

田字窓



錦綾羽

ことしけき

牛房の袴

ゆきかひに 歳暮使の

とくひまもなき

見返し

序ーオ



下保四とせ霜月朔日これも同しく までしては牛の羹。我朝にては鯛の浜焼。所かはれば品かはる。口と唐土にては牛の羹。我朝にては鯛の浜焼。所かはれば品かはる。口と唐土にては牛の羹。我朝にては鯛の浜焼。所かはれば品かはる。口とまり、その作者をば誰とかおもふ。遠からんものは音にもき、。近くは人のちかづき多き。我ま、骨張の江戸っ子と。自名のる平亭銀雞。料理あんばい即席包丁。あるべき人のしらざらんや。ア、つがもねへたばい即席包丁。あるべき人のしらざらんや。ア、つがもねへたばい即席包丁。あるべき人のしらざらんや。ア、つがもねへたばい即席包丁。あるべき人のしらざらんや。ア、つがもねへたばい即席包丁。あるべき人のしらざらんや。ア、つがもねへんばい即席包丁。あるべき人のしらざらんや。ア、つがもねへんばい即席包丁。あるべき人のしらざらんや。ア、つがもねへ

二 1 オ」 江戸まへのぬらくらもの 北ほうの俠

述

処くつを餅

席田

の月

一日を

すはりにと

なと

とる餅に

しきならへたる

宝城

二 オ

鶴鳴楼

秀旭



ーウ

烏

芋

幾春もおなし料理の硯ふた

恵具のくわゐやつみしま、なる

若

菜

を 餅 か

餅のなまめきは

せぬ

よく搗し粟の 似つれと

ح 処 Š

立香

五車亭

立香

女郎花いろは

立兆

立兆

蒟 蒻

手きはよく味もよしのとめつるらん 露の玉そふさくらこんにやく

花

金銀舎持駒

香車亭龍山

菜

豆腐屋の売る卯の花も山賎はこほれ銭をやかきあつめけん

題

餅

舂 図

筆力無全見凶田

題

魚

定知農父喜豊年

休言画餅不飢充

吞却雲門屋後禅

古言杜多

竹龍子

天然有沢自閑随 随処悠々任去留

遁得漁家釣竿術

浮沈暢入淡淵遊

稼亭田長

鯖

なま鯖の腹にも見ゆる

青嵐

木

江月楼早雄

枯

木からしや何はなくとも豆腐汁

干 大

呼月楼三宜

照りつける月や軒場の干大根

餅 搗

同

臼になる松は千年を餅つきの

いく世つくともつきぬ君か代

神樹菴松彦

万松亭春来

金鶏養金鶏

同

うこきなき春やこよみの大将軍

餅の備もかたく見えけり

平亭銀雞

婦

喜

加尓波の田居に芹そ摘ける 熨斗目きる春ちかつけは杵のねもかちんとひ、く餅搗の音 [三3オ]

樹々園才馬

君か代にみかきあけたる鏡もち 天か下まて曇りけもなし まちかひのなき世を渡る商ひの

肴屋かいかうはさくとこさ吹て

おつかふせたる松前の鮭

おとにのみたてしうまやの鈴菜をは

けふふりはへて思ふ嬉しさ

鈴

0)

屋

南 窗 窓 悦

山

菜

雪ふかき野辺の若菜は青馬を 見て道をしる人やつむらん

- 6 -

筑

波

袁

貯 目 花 乃 内 家 授 伝 時雨蛤 照 山 枡^(根) 村雨漬 元日漬 切餅の貯へかた なめ物の製法 照ごまめ 烏羽玉茄子 瑠璃づけ茄子 新枕 花笠漬 山わさび 小雨鰯 紗羅紗豆 白雪蒸 花筏 曙漬 阿蘭陀味噌 照鰹 小夜衣 松の落葉 青漬いんげん 生栗の貯へかた 茨鬼漬 当座喰の諸品 常磐栗 焼鯊 紫の袖 田舎柚べし 礁 大根 浮桜 菖蒲むかご 帆立銀杏 孔明煮 春霞 朝霞 合惚貝 黄金の玉 顔見世 鹿の子漬 烏賊の白漬 漬

[三3ウ]

家内の花

録

通計四十一

平亭銀雞撰 銀雞

青陽をことぶく暮の餅のかこひやう 昔よりいろく ありといへ共 今此法を用ふるときは るべし かくの如くしてたくはふときは四月ごろまで少しも殕ること 袋にてふたのうへをたゝみこみ 其上へ手ごろの [一4オ] 石をのせ 其内より手を入れて餅をいだし 其跡をしつかりと蓋をして四方より 方を二寸ほどはなして 厚紙にて六寸ほどの丈に袋のなりにこしらへ やゝもすれば殕を生じて保つことすくなし、おのれ近ごろ工夫をめぐ おくなり 又樽の外をばふたも底もあつがみにて 水張に三遍ほどは 切餅の貯へ様 畢竟殕を生するは風のなす処にして空気にあたるがゆゑなり 酒のあき樽を調へ 鏡の板へ五寸四方の穴をきりあけ 内は酒気の温暖にて餅を緩和し 外は空気を 穴の四

> 言の偽りなきをしらせ給へかし なれば ふべし 出さぬ位は工夫のあるべきことなり り殕を生ずるなり 殕の元は風なりといふ処にこゝろづかは 餅の殕を となり、又いか程手おきよく心をつくるといへども五月迄は保ちがたし かこひやうを記す迄な [二5オ] れば この仕法を人にもはなし て貯へる人あれ共 外をはらず鏡の穴を防がざるゆゑ 風いりてやは きつ、用ふるゆゑ呆ひもおとりて酢気いづるなり(またたま~~酒樽に はざる也 錫の壷とフラソコにて浅草海苔を貯へ見るに 年をふれ共香気も味ひ 五月は五月雨にて物のかびる時節なるに 暑気は次第~~につのる頃 ふせぎて風の通路を失なふ しかれ共手おきわろき時は一向に詮なきこ [一4ウ] もかはることなし これ其器によりては空気も入ることあた 余が著す処の空気論に精しく戴たれば 後日発兌のときを俟て見給 しかれ共世間にてするを見るに二月頃は「はやかびいで、粉をはた 樽ぐらひの力にては空気をとゞむることあたはざるなり又一年 短紙のつくす処にあらざれは爰に略す 暮の餅を貯ふるは只其殕を恐る、迄なれば僅の間の手置な 何故風があたれば殕るといふ訳は 今いふ処は暮の餅の 己か

阿蘭陀味噌の製法

胡麻油一合をよく煮たて泡のきえたるとき。牛房をさいの目にきりた ときふたものへ入れて貯ふべし はすべし 油つきたるせつ鍋をおろして又かきまはす 火気さめたる のうちへいれて しやくしにてこげつかぬやうにまんべんなくかきま 赤味噌二百目 右五品を鉢の内にてよく ()まぜ にえたる油 紫蘇子一合 陳皮きざみたるを五夕 酒の口取茶漬の菜に至てよし 山枡粒のまゝにて

八匁

るを二合

田舎柚べしの製法

上毛侭田伝方

り共 赤味噌二合 月迄もあり るとき竹の皮へつ、み鰹節をあみたる如にしてあみあげ 麻をまばらになる程に入 手にてでつち丸棒になり共 てふかすときは餅のやうになりてねばる それをすこしさまして黒胡 かさに一つ右五品を鉢にいれて すりこぎにてよく (つき こまかにきざみたるを五夕 てたくはふ。十月柚実の熟したるせつ拵へ。手おきよければ来年の十 用ふるにはこぐちよりうすくきりてよし酒の口取に妙なり 五寸程の長さにこしらへ 盆へならべ十日もおき 糯米の粉五夕 夏になればかびいづる[三6オ]ゆゑたびくへ風にあて 同じく柚実の実種をさりてきざみ 粳米の粉一合 黒砂糖半斤 蒲鉾なりにな かたまりた 火辺にかけ 柚実の皮極 蒸籠に

顔見世漬の製法

古人瀬川路考伝

なる れて 丸 [三6ウ] 絶妙なり 丁町に もはら行なはれしが今は茶屋ことにはいださず 客にいだす よつて名づくる名なり づゝの分量にいれ しほにおし 清の瓜を二つに割 其とき壷にいれて青とうがらしを丸のまゝにて 瓜二つに一本 聢と目ばりをしてたくはひおき 翌日とりあげて日にほし 又二日もほせばからくくと 古味淋をつぼ一ぱいに入 瓜の上につくほどにい 種をとり木口より三分位のあつみにきりた。 寛政の末より享和のころ迄は一 顔見世の初日に口を切りて 茶漬の菜に 一夜

元日漬の製法

常行軒主人伝方

け 元日三種の肴に用ふ 其風味美濃干の及処にあらず 甘味ありてきとりいれべし 極月廿六七日の頃とり出し 木口切にして醤油をか

山蔊菜の製法やまかさび

至てよし

珍術万宝全書出

わさびにてせいしたるを錦木といふ これ人のしる所なりに同し これに鰹節をいれ醤油にてあんばいしたるを里の花といふどいれて 手にまかせてかくへし 鼻をつき通すの気からし [四7オ]常の如く芥をかきてあくをとり 其中へ生姜をすりてからしの分量ほ

なめ物海の花の製法

鈴木芙蓉伝方

きまはしながら煮る(べた~~になりたるとき)ふた物に入て貯ふき(手にてもみ醤油と味淋を等分にいれてにえたて(其中へいれてか浅草苔五枚青海苔五枚を)塵を能々さりて(裏表よりまんべんなくや)

紫の袖製し様

風味甚絶品にして酒の肴によし

山東京伝伝方

白魚の玉子とぢなどに入て頗雅なり白魚の玉子とぢなどに入て頗雅なり白魚の玉子とぢなどに入て頗雅なり中無いろになるまでやき、火気をさり莚になら[四7ウ]べてら表より狐いろになるまでやき、火気をさり莚になら[四7ウ]べてら表より狐いろになるまでやき、火気をさり莚になら[四7ウ]べての魚の玉子とぢなどに入て頗雅なり

小夜衣の製し様

狂歌堂真顔伝方

も然るべし 飯をうつすときまぜてすましにて食す 香気ありて風味雅なり 陰にほすべし 日にほせば色かはりてわろし 用ふるときざつとゆ 筵の上にりんを上にむけてほし 干上りたる時袋にいれて貯ふ 黄菊をとりて輪のおちぬやうに [五8オ] めしを淵明飯といふ 吸物ひたし物またはきざみて飯の水のひきたる上にちらし 一説に延命飯とかくよし いづれにて 蒸籠の内へ一つづゝならべてふかし 日 此

春霞の製しかた

須原屋市兵衛伝

用ふべし

がれは 白皮を半分のこすとこ、ろえべし たへ出しからく、となるまでほしあげ。それを醤油と味淋にて煎あげ とすくべし 黄のきは迄す [五8ウ] きては たくはへがたし 夏になりてせいするに 香気うせずしてまた一品の りにて煎る 陳皮をほさずに生にて煮ては風味かへつてあしく 陳皮の裏の白きところを小刀にてざつとすきとり 口取なり 生のうちにうら皮をすきとること秘事なり しかれ共ざつ おろしぎはになりて白砂糖を少しいれて貯ふ 長くおくには醤油ばか ほしたるせつちゞみあ 短冊にきりて日な 殊に

鹿子漬の製し様かのこづけ

篠田金治伝

る人は またこれを胡麻の油にていりあげて貯へおきてもよし 取にも飯の菜にもよし、取りたるあとを聢とおしをせざればわろし 能々まぜまたおしをかけて五日おき。十一日めより遣ふべし 蕃枡の赤くなりたるを 右三味をよく――交ぜて しほにて押す。五日たちてまた箸にて しその実と等分にいれべし。麹がすぎるときは酷味いづると 細かにきざみて一合。紫蘇子を五合。麹を二いま 蕃枡のすきな 酒の口

心えべし

[六9オ]

村雨漬の製し方

蘇子をとりて能々塵をえり 塩にて漬廿日ほどおきて
又逆押をかけ 加藤梅翁伝

て製するは ちりめんしそを撰ぶべし。青紫蘇はえくさの香ひありて風味おとれり て十日ほどおき 青天にいだして からくくとなる迄ほしあげ いれてたくはふ。白粉をふきて其味ひ甚よし。しその実に二種あり 漬物屋にて製する処の日光とうがらしは ちりめんしその葉なれば香ひ至てよし 則青紫蘇の葉なり 調ふるとき心を 日光に 壷に

花笠漬の製し方はながさづけ

清水浜臣伝

とり あるものなり 幾年たちても梅の香ひありて色かはらず 花はとりた 入物おほになりて不便なり りと見ゆれば手前にてせいすべし また三つ組のふた物を用ひざれば 用ひし人ありしが 花ことぐ~く腐れて貯へがたし これは交ぜ物あ 干の肉を製するを物うくおもひ はさみ吸物椀へいれ とり 花を上にむけて一つづ、さし込みおくなり 用ふるとき箸にて ての如し奇といふべし 梅干の肉をすりばちにて能々すり「毛ずひのふの裏にてこし [六9ウ] きは花開きて香ひあり ぴん吸物にはよほどはねたものなり この梅 その肉を三つ組のふたものへ入れ 焼しほをすこしいれて たぎりたる湯をさすと 小ぶりのふた物三つへ貯ふれは うり物にある処の梅びしほをとりて 其肉の上へ紅梅のつぼみを [七10オ] よほど

曙漬の製し方

豊前太夫伝

花のたくはへかた不案内の人もあるべければせい法をしるすべおき 花笠漬の如にしてぴん吸物となす これは人の知る処なれ共つてすくなし 花をとり上てふたものへいれ しほをすこしふりて貯ぼし塩をすこし入て押をおく これ三度目なり 此ときは早水気いた其水をこぼし又しほをいれて押をかくれは水いづる 又その水をもこ其水をこぼし又しほをいれて押をかくれは水いづる 又その水をもこ

茨鬼煎の製法

唐衣橘州伝

礁大根の製法

古人立川焉馬伝

大根のふときを皮のま、木口より薄くきり 日にいだして干上からくとなりたるとき 一枚づ、のばして 其中へ生姜を千にうちたるといれて 木口よりいかにもかたく くるくくと巻きてふた物へだんくにならべてつめ 醤油味淋をとうぶん 酢を其半分合し ざつと「八11オ」煮えたて、 大根の見えぬ程にかけて貯ふべし 生姜のうちへとうがらしを半分いれたるを紅葉巻といへるよし 口取にいたつて奇也 製しおくべし

ウ〕かきまはし 砂糖のとけたるせつ ふたものへとるべし (一になれば おろしぎはに沢山入れて いかにもしづかに [八11で変をなさず 砂糖を初からいる、ときは いよく 煮にく、べたりごま 砂糖を初からいる、ときは いよく 煮にく、べたでだをなさず 砂糖を初からいる、ときは いよく 煮にく、べたでにないれて貯ふ ゆで加減煮かげん心を用ひざれは べたく となり物にいれて貯み 砂糖のとけたるせつ ふたものへとるべし

水を沢山にいれてゆ

鳥羽玉茄子の製法がはなる

松露菴雨什伝

りて形を損す 酒の口取によしりて形を損す 酒の口取によしがある。日にいだしてかはかし、醤油花落の茄子をぢくをつけて能々あらひ、日にいだしてかはかし、醤油花落の茄子をぢくをつけて能々あらひ、日にいだしてかはかし、醤油

紗羅紗豆の製法

佐羽淡斎伝

いへり 味噌豆三合 の菜に絶品なり ばかりにて煮るが秘事なり に白砂糖を二十目入れてかきまはし こげつかぬやうにこ、ろを用ひて ふた物へとり貯ふべし 豆はゆでずに其ま、なり オ」たるを五夕 右五色をまぜて 蘇子二合 古人浜村蔵六田家の野人よりつたはる処の方なりと 麻仁炒合 老人にはかたきゆゑ食料にならず 醤油ばかりにて煮る 山枡木皮刻五夕からからかはきぎみ 水をいれずに醤油 陳皮細引 おろしぎは 九 12 茶漬

黄金の玉の製法

常磐栗の製法

客にいだすときひき茶をくるみて きまはし を煮ほし 油と白砂糖をすこしいれ かち栗のおほぶりなるを能々あらひ すこし汁のあるうちにおろし ふたものへとりて貯へおき 汁のひけぎはへ 又砂糖をよほど入て [九12ウ] 箸にてか いかにも汁沢山にして とろく〜火にて栗 小皿へ三つ四つとりていだすべし 一夜水にひたし 翌日其水へ醤

菖蒲零余子の製法

風味美にしていと雅なるものなり

手柄岡持伝方

あげ つ迄おきても味かはらず こをふりかけ ち火をおろし おほつぶなるむかごを おろしぎはに又さとうをいれて箸にてかきまはし ふたものにとりてたくはへおき 小皿にとりていだすべし すこし汁の余分あれば 塩水にてよく~~あらひ醤油と白砂糖にて煮 損することなし 客にいだす時青ぎな 汁のあるう

帆立銀杏の製法

栄松軒伝 十13オ

銀杏の皮をさり甘皮のしぶを火にてあふり、よくく、とりてきれいに 松葉にさしてわさびをすりかけいだすへし くさむのうちにひたしおけば 醤油と白砂糖にて煮あげ貯へおき 客にいだすとき小皿 いつ迄も味かはらず 口取に奇也 これも汁た へとり

照山枡の製法でのぎんしゃう

同

山枡の実のいらざる青きところをとりて 共しだいくにへり 醤油とさとうにて だんく~に。煮つめる 初めは沢山に水気いづれ 山椒の色もかはりて赤くなる。これもひけぎは 五六粒位づゝぢくにつけ

> 13 てふた物に貯ふべし またく、さとうをよほどいる、かたよし 出来たてには其色 [十13ウ] 光沢あれ共 汁のひけたるときとり 次第

瑠璃漬茄子の製方

に消す

古人百川樓伝

る。 なにつけたるは茄子しま [十一14オ] りて にあらざればたもちがたし 久しくは貯へがたし 忽酢気味出てあじはひわろし たくはへには砂 子の数百に二両目ほどいるべし。瑠璃色になること妙なり れをもてわかつべし。又当座ぐひにせんには 氷の如し。 秋茄子の疵のなきをえらびて 川砂の目き、は青色にして臭気なく。夏日といへ共 海砂は赤色にして臭気あり。夏日にひゆるきみうすし。こ 砂は沢山いる、ほどいよく、保ちよし 川砂と塩とにてつけ。押をつよくかく 色るりの如く風味至てよ 砂のかはりに明礬を茄 ひゆること しかれ

L

青漬藊豆の製法

文六手渡に出

しかとおき正月ごろに出して銅鍋にてゆでる 隠元さ、げを秋になりてとり すぢをさり雪花菜へ塩を交て漬 蘘荷も此如につけてよし 其色取立の如 風味 押を

生栗の囲やうなまぐりかこひ

も格外にはかはらぬものなり

二尺ほどの深さに穴をほり其内へ栗を一つおきにならべ土をかけ かさねて 一番上へ土をたくさんにかけて よくくへた、きつくるな 栗をならべて土をかくる かくのごとくだん (一につ [十一14ウ] み 生栗の疵のなきをえらび 軒下の日向のよき水気のなき場処をみたて

家にては常に貯へおくべきなり

味至てよし 我上毛の俗雛棚へ備てのち家内打より賞翫す これもま三月ごろほりいだして水にて洗ひ 二三日日にいだしてゆでる 其風り 栗と栗とつきあふときは直に腐るなり 心を用ひてならべ置べし

魚類之部

た風土のならひなり

時雨蛤の製法

山海名産図絵

なき品ゆゑ 今醤油にかへてこれをせいするに其味ひ至て美なり 酒原方は玉味噌の溜りにて煮るとあれ共 玉味噌は[十二15オ]江戸にと山枡・木茸・生姜・右三品をいれて とろ〈\火にて煎ほすなり蛤を常の如に蒸して身をとり 其汁の中へ醤油をいれ 其内へむき身

新枕の製法

文六料理草に出

しきけり と州甲州信州辺にて専製す 古く新枕と名づくるよっぱりと水気をとり麹をいれて醤油を煮たて よく くさめたる処さつぱりと水気をとり麹をいれて醤油を煮たて よくくくさめたる処ちのおりと水気をとり麹をいれて醤油を煮たて よくくくさめたる処しきけり

花筏の製法

古人桜田治助伝法

ときふたものへとり 其中へするめをつけて貯ふべし 用ひやうは其りんを等分に合し 赤味噌のすりたるを少しいれて煮たてさめたる15ウ] 丸のまゝにてさつとゆであげ首尾をさり短冊にきり 醤油とみ肉のあつき鯣を二日ほど白水につけ 塩水にてよく (〜あらひ [十二

けふたをしていだす(至て雅也)ま、食してよし(又すひものわんへ四つ五ついれて)上から熱湯をか

松の落葉の製法

勝手の塵に出

油と味淋にて煎てたくはへおき 用ふるとき罌粟をふりかけいだすし 各とうぶんにしてこれへきざみ するめを又とうぶんにいれて醤胡羅匐を千六本にきり 又氷こんにやくを細びき白水いづる迄もみ出

古今風雅なる製なり

[十三16オ]

浮桜の製法

式亭三馬伝

せいしがたし の名あり なければ風味わろし かはきたるを たこの分量四分一入れてよし 此つけかた三杯酢沢山 き の上へみの紙か半紙をしき 其上へきりたるたこを一つづ、ならべ 章魚の大ぶりなるをゆであげ 水気をとり醤油一合 其中へたこをうき漬にするなり 口取に至てよし 味淋一合 たこのうきてあるやうにつけべし され共十月より正月迄の貯へなり 三分ぐらひのあつみにきり 酢五夕を煮たてよく~~さめたると 生姜をうすく切たるを日にほし ゆへに浮桜 火鉢の 其余

朝霞の製法

恢客軍八伝[十三16ウ]

んとならば 十四五日つけおきていだすべし 口取にも茶漬の菜にもして久く保ちがたし 又風味もおとれり 此朝霞のせいを当座に用ひて食するに其味ひ甚美なり 世俗糟漬麹漬に製するは 当座のことに古味木へ白砂糖をよきほどにいれ其うちへつけおく 三月頃封をきり古味淋へ白砂糖をよきほどにいれ其うちへつけおく 三月頃封をきり塩引を三枚におろし 小ぼねをとり皮をすき二寸四方位に四角にきり

絶品なり

烏賊の白漬の製方

佐渡の人伝

すべし しかれ共長くは貯へがたし とかきまはし 麹のべた (〜になりたる [十四17オ] を度どして食麹二合へ塩一合の分量にてつけおき 三日目ぐらいに箸にて下から上生烏賊を塩水にてよく (〜洗ひ 短冊にきり紙にくるみて水気をとり

照我靺迷の製法でのごまめ

芸妓茟嶋伝

の通るやうにいるべし すこしこげるかたよし [十四17ウ]の通るやうにいるべし すこしこげるかたよし (十四17ウ]をぬき。盆へあげ から (となるまでさましおき、よく (さめたるときごまめを入れ はしにて交るなり 今世間にて素人のてりごまめをせいするを見るに いりたるごまめをつめ醤油にて煮るゆゑしかとてらずして そのうへ堅からず ごまめを煮ずにおかまぜにすること秘事なり 初ごまめをいるときこ、ろを用ひて 万べんなく火ること秘事なり 初ごまめをいるときこ、ろを用ひて 万べんなく火ること秘事なり 初ごまめをいるときこ、ろを用ひて 万べんなく火の通るやうにいるべし すこしこげるかたよし [十四17ウ]の通るやうにいるべし すこしこげるかたよし

小雨鰯の製法

浪華の人伝

鰹の製法

炸錦二位

のなり らぬものなり るものなり 鰹ぶしあしく つめ醤油のかけんわろければ 箸にてはさみ つめ醤油の中へひたしては 味淋を等分に合し詰醤油をせいしてさまし さてけづりおきたる節を 18才] 鉋にてひとけづりづ、けづりとり 土佐鰹節の極々上物の大ぶりなるをえらびとない。 粉になるやうにかきては製しがたし ふた物へとるべし 大抵一本のふしにては大ふた物に一つほどもでき 心を用ふべし かつをぶしのかきかたも 照ごまめよりはよほどかげんも おほべらにうすくかくべし 先重箱にためおき うはけづりをすて[十五 それをば別の大ぶりなる 一向にて

なまりぶしを鰹節に製する弦

永野半仏伝

となし 味噌をいれずにほしたるは 節しまらず其上風味宜からずてあみ 日なたへいだしてほしあげ貯ふべし 年を歴でも虫生するこなまりを藁灰の中へいれて半日ほどおき 直に灰をくるみて其ま、になまりぶしの沢山あるとき調へ三十本のたかへ赤味噌五十 [十五18

焼沙魚の貯へやう

又虫を生じてほろく~になることあり

本田君伝

左なきときは酢味強すぎて風味わろし 「一六リオ」にすべし 「一大り」がでいいます。 「一大り」がでの製法は醤油味淋は等分にて酢はその半減 「十六りオ」にすべし 「一大り」が、 「一大り、 「「一大り、 「「一大り、 「一大り、 「「一大り、 「「一大り、 「「一大り、 「「一大り、 「「一大り、 「「一大り、 「一大り、 「「一大り、 「「「一大り、 「「「一大り、 「「「一大り、 「「一大り、 「「「「」」」が、 「「「「「「」」、 「「「「「「」」」」、 「「「「一大り、 「「一大り、 「「「「一大り、 「「「「「「」」」、 「「「「「「「」」」、「「

孔明煮の製法

好問主人伝

り伝来の法にて 生ながら本国へ持行仕かたといへり けん来の法にて 生ながら本国へ持行仕かたといへり これ阿蘭陀の人よめたるを漬置べし 数十日おくとも いさゝかも味ひ損ずることなく終魚を油にてざつとなまあげにし 三ばいずの煮ざましたるへ魚のさ

合惚貝の製法

同

ふべし の男子はなし その見へ水と塩と各一ぱいづ、鍋の中へ入れて石決明を貝をはなし その見へ水と塩と各一ぱいづ、鍋の中へ入れて石決明を貝をはなし その貝へ水と塩と各一ぱいづ、鍋の中へ入れて

白雪蒸の製法

同

貯ふべし これは越後高田にて製し江戸まで贈ること常なり 蠕魚ひしこなどを鍋へ塩をしきから蒸にするなり 味ひ至てよし数日

当座ぐひの諸品世俗と異なるを記す

にくすりて蒲鉾となしゆでる 木口切にして葱とひとつに煮て食するじくすりて蒲鉾となしゆでる 木口切にして葱とひとつに煮て食するときは其味ひ鮎の煮びたしにまされり 依て此名を鮎驚といへるよるときは其味ひ鮎の煮びたしにまされり 依て此名を鮎驚といへるよるときは其味ひ鮎の煮びたしにまされり 依て此名を鮎驚といへるよし 又鰛を腹わたをとり頭も骨もた、きて 摺鉢にてよく (〜すりし 大きます からじ はままり はっぱい はいれて煮る いかもとろ (〜すり すっぱい はいれて煮る いかもとろ (〜すり またます)

らべ

じく二分位のあつみにきり ・柚実と大根を一枚づ、たがひちがひにな

唐がらしを二三本きりこみ貝の柱をいれ醤油をかける

時も

銚子の人の伝○大根を皮をむき二分位のあつみにきり

酢にてせいするを舟人肴といふ

おごに酢味噌よりは遥にまされ

また柚実を同

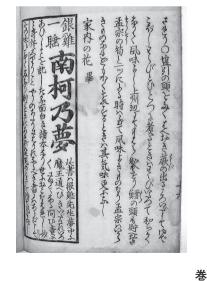
がしの伝授○塩鰹の極品なるをえらびおけば柚の酢みいで、よき風味となる

大べらにそぎて鮓に [十八2]一寸した口取りによし 泉何

ざれは砂ありてわろし にしほからくうまに、したるがいちばんよし○青魚は昆布巻にせいし にして鮎につけるか または胡蘿蔔を千六本にきりて きものゆゑ それへつけおきやきて食するかた一番よし○白すぼしは 藤ずるめは水にひたし 大たんぢやくにきりて味淋にて味噌をとき 赤味噌にて吸物にしたる至てよきものなり らけにすることあり 亭主がたにてきのどくなる物なり またたらを にして昆布たらにするゆゑ甚くひにくし 酒肴に別してよし○数の子を大根おろしにて食するは しかず。また油にてあげ大根おろしをかけて食するに けやきにするは に中々よし の魚家の伝なり○馬鹿のむきみをにるには 枚におろし は三枚におろし骨をさりていだすべし 今にても古風の家にては筒切 ことなれ [十七20ウ] 共 して至て軽し これ人の知ざる処にしておのれ近ごろ此法をえたり [十八21オ] たるよし 串にさし蒲焼の如くにして魚田にするかたよし 平種吸物につかへ共 格別よろしからず これはうま煮 上総の漁人の伝法なり○焼鮒を煮つけ 世間一統のことなれども山枡味噌にて魚田にするに 砂をとり大根おろしと柚実をすりかけ三ばい 上州信州辺にては 専 昆布巻なり○さんまは三 芥醤油のかたなほよし○鱈を吸物にするに 正月などのしめ上下を汁だ くろき処の腹わたをとら 佐渡の人の伝授なり○後 または醤油 それとひとつ 其味ひ絶品に 折々人のする しかたのな

のなり おき ŋ きは甘味ありて芝えびにま [十九22オ] されり○塩引の頭をたくはへ の川えびいづることあり これは至て美味なり 大根と一つに煮ると 合何ほど、札をしるしてあきなへり、此うちに芝鮧ほどあるおほぶり 十月の初ごろよりいづる川海老といへる小さきえびあり 辻々にて一 見あたれり これはいたら貝の柱なるよし 田舎にては尤賞美せり〇 えてなかりしが 製しかたあり ぱら製せり ウ」つけて至よし ○乾物屋にある処の貝の柱たくはへおくべし 心を用ふるときは種々 鱈の頭も貯へおき わらびいたつて和らかくなりて風味よし 蕨の出るころいだしてゆでこぼし 孟宗はいからきものなれども 塩鮎なども鮓につけるかたよし 文化の末までは沢山に見へしが 文政の中ごろよりた 天保二年の頃よりまた少しづ、来たり今は所々にて 其味ひこはだこのしろに勝れり 孟宗の筍と一つににる時は かくせいするときは其気味更 わらびとひとつに煮るとき 上州辺にてもはら製せ 外製は食するにたらず 至て風味よきも 総房の魚家もつ

家内の花 畢



末

此書は銀雞先生夢中に

夢 魔王道へひきいだされ いろ

(~さまぐ~なる問ひ責に

一 銀睡 雞

南

柯

乃

|妙々奇談||しりうこと|やうのあたりさはりになるべき書にはあひしことを記したる面白き読本なり 世におこなはれし

給ふべし その味ひ至て美なり 刻近きにあれば発兌のときを待て見して その味ひ至て美なり 刻近きにあれば発兌のときを待て見「妙々奇談しりうことやうのあたりさはりになるべき書にはあらず

[十九22ウ]

きました。心より感謝申し上げます。 本稿作成にあたり、本学現代生活学部 熊井 保教授にご指導いただ

参考資料

- 1. 日ごとの心得 天保4年(序) 大江文庫蔵
- 2. 倹約重宝記 通俗経済文庫2所収

日本経済叢書刊行会 一九一六

『国書人名事典』 岩波書店 一九九八/四

3

4. 『日本古典文学大辞典』 岩波書店 一九八四/七

6 5 『大字典』 講談社 一九六六/九 『異体字解読字典』 柏書房 一九九三/二

7. 『日本国語大辞典全14巻』 小学館 二〇〇〇/十一~二〇〇二/十二

『大漢和辞典全13巻』 大修館 一九八四/四~一九八六/四

『くずし字用例辞典』 近藤出版社 一九九〇/四

9. 8

10 『変体かな字典』 桜楓社 一九八七/四.

東京家政学院光塩会「大江文庫を翻刻する会」