

『甘藷百珍』の翻刻

序文

播散

甘藷百珍序

珍古樓先生之甘藷百珍小冊既成
一日攜來使余之序其為書也藷之調
烹百余品集録而其分膏談九四等也
而調和割の粲然而如見掌焉余謂然
而歎日嗚呼不過故人言也日易牙先
好我口之所嗜者也而於其味也天下
皆從易牙之味也是天下之口相似也
先生之藷嗜也可謂能知味者也驗此
於百珍先生之為膏者也我又為膏也先
生之為談者也我又為談也先生與蒙為
膏者也將天下皆為膏也先生与我為
談者也將天下皆為談也矣然則珍古樓
之先生者夫藷之為易牙與於是使童
子命而需藷數斤而自下手而油一品
相共喰之蓋
聖代之余澤也矣直序其事于時寛
政己酉仲秋上浣浪翁頂土巨瓢題

甘藷集説

本草綱目菜(ノ)部柔滑(ノ)類日甘藷(カンチヨ)補(ヒ)虚乏(キヨボウヲ)益(シ)
氣力(ヲ)健(カニシ)脾胃(ヒイヲ)強(クス)腎(シン)陰(ヲ)功同(シ)薯蕷(ニ)
蠻書(ニ)日萬曆中蠻人得之(ヲ)外國(ニ)瘠土砂磧
之地皆可得種(ヲ)蔓生(メ)如(シ)瓜萎黄精(ノ)山藥
之屬(ニベ)而潤澤可食(フ)或(ハ)煮或(ハ)磨(スリテ)為粉(ト)其根
如山藥(ノ)皮薄(フメ)而(メ)朱(シ)
南方草木状(ニ)日甘藷(ハ)蓋(ケタシ)薯蕷之類(ナリ)也或(ハ)日
芋(イモ)之類(メ)根葉(モ)亦如(シ)芋(ノ)實(ハ)如拳(ノ)有大(サ)如(キ)甌(オウノ)
者(ノ)皮紫(ニメ)而肉白(シ)蒸(シ)粥(カエニメ)食(フ)之(ヲ)味如薯蕷(ノ)性
甚(タ)不冷(ナラ)舊珠崖(ノ)之地海中(ノ)之人皆不業(トヤ)
耕縁(ヲ)堀(テ)地(ヲ)種甘藷(ヲ)秋熟(メ)収(ム)之(ヲ)蒸燃(ス)功如(シ)
米粒(ノ)倉圖(コメクラ)以充糧糗(リヤウキウニ)是(ヲ)名(ツク)藷糧(ト)北方(ノ)人
至(ル)者(ノ)或(ハ)盛(リ)具(メ)牛豕(ニ)膾炙(セルニ)而(メ)末(ヌルニ)以(ス)甘藷薦(ルニ)
之若粳粟(ノ)然(ニ)大抵南人二毛者百無一
二惟海中人壽百餘歲者(ハノ)由(ル)不(ノ)食五穀(ヲ)
而(メ)食(ニ)甘藷(ヲ)故(ニ)爾(リ)
中山傳信録(ニ)日異産有(リ)蕃薯在處(トメ)皆在之

犁種(ス)沙土中(ニ)蔓生(ス)蔽野人以(テ)為糧功並(ラ)

粒(ニ)食(ス)

五雜俎(ニ)日百穀(ノ)之外(カ)有(リ)可(キモノ)以(テ)當穀(ニ)芋(ナリ)也薯

蕷(ナリ)也而(フメ)閩中有蕃薯似(タリ)山藥(ニ)肥(ヘ)白(ク)過之

種(ル)沙土中(ニ)易(ヤスク)生(シ)而(メ)極(メテ)蕃衍(ハンエンナリ)飢饉(キキン)之歲民

多(ク)賴(ヨツテ)之(ニ)以(テ)全(ス)活(ヲ)此(ノ)物(ノ)北方亦可(キ)種(ナリ)也嵇含(カ)

之草木状(ニ)有甘藷形似(タリ)薯蕷(ニ)實(ノ)大(サ)如(シ)甌(ノ)

皮紫(ニメ)肉白(シ)蒸(ス)之(ヲ)○按(スルニ)此(レ)即薯蕷(カ)乎未(タ)詳

貝原益軒(カ)之大倭本草(ニ)日蕃薯甘藷原(モト)一

種(ナリ)也皮薄(フメ)而(メ)紫(ナル)者(ノチ)為(ス)蕃薯(ト)皮厚(フメ)而(メ)黄(ナル)者(ノヲ)

為(ス)甘藷

雲太郎 書

凡例

一甘藷(さつまいも)の製(しよふ)百余品(よひん)何氏が豆腐(とうふ)百珍(ちん)に習(なら)ふて品(ひん)を別(わか)つこと四等(よいろ)なり日(いわく)奇品(きひん) 日尋常(じんじやう)品日妙品(みやうひん)日絶(ぜつ)品也

一製(せい)の同じきものは一條(ひと、ころ)に記(しる)して其余(そのよ)は畧(りやく)す假令(たとへ)ば肉糕(かまぼこ)いもの條下(した)に色付(いろつけ)を用(もち)ゆるを「十八」五色の中とことほるが如(ごと)し余(よ)も隼(なぞら)へ知(し)るべし

一切容(きりよふ)に巧(たくみ)ありて調和(りやうり)の烹調(かげん)にか、わらざるものは名目(めうもく)の下に切様(きりよふ)をわづかに記(しる)して委(くは)しくせず是(これ)は庖(りやうり)人家(け)の手段(てきわ)にして筆談(ひんだん)の及(およぶ)べきにあらざればなりたとへは甘藷(いも)冷(ひや)し物(もの)のたぐひなり

一世(よ)の人常(つね)に制(せい)して烹調(りやうり)に訣(くでん)なきものは制(こしらへよふ)をしるすにおよばず名目(めうもく)ばかりをしるす

一形容(かたち)の弁(わか)まへがたきは其條々(ところく)に圖(え)をおきてしらしむ

一(此印(このしるし)あるものは簞(とりさかな)なりまたは烹物(にもの)にとり合つかふものは同しく此印(このしるし)ををく印(しるし)なきは菓子(くわし)なりと知(し)るべし

甘藷百珍目録 (展示資料は現代語訳)

奇品

一 肉糕(かまぼこ)いも 一丁	二 玳瑁環(ちくは)いも 一丁
三 柴苔卷(のりまき)いも	四 昆布卷(こんぶまき)いも
五 板屋氷霰(いたやのあられ)いも 二丁	六 御手洗(みたらし)いも 二丁
七 茶巾(ちやきん)いも	八 苞苴(つと)いも 二丁
九 むすびいも	十 友卷(ともまき)いも 三丁
十一 まき鮓(すし)いも	十二 切鮓(きりずし)いも
十三 腐衣(ゆば)まきいも 四丁	十四 鶯栗(けし)ふりいも 四丁

十五 まくりいも		十六 射込(いこみ)いも	
十七 鶏卵刹(たまごわり)いも		十八 色(いろ)つけいも	五丁
十九 海鱈(くじら)いも	五丁	二十 辛板糕(かせいた)いも	
廿一 最中月(もなかのつき)いも	六丁	廿二 未曾漬(みうつけ)いも	六丁
廿三 醃(もろみ) かけいも		廿四 水玉(みづだま)いも	
廿五 にしきいも		廿六 鳥肉賽(とりもどき)いも	七丁
廿七 小鳥賽(ことりもどき)いも	七丁	廿八 取合(とりあは)せいも	
廿九 煮鶏卵(にぬき)いも		三十 衣(ころも)かけいも	
卅一 いも衣(ころも)	八丁	卅二 新衣(しんころも)かけいも	九丁
卅三 シュブンいも	九丁	卅四 饅頭(まんぢう)いも	
卅五 水引(みつひき)いも	九丁	卅六 なたねいも	
卅七 煮鶏卵様(にぬきなり)いも	十丁	卅八 小倉野(おぐらの)いも	十丁
卅九 竊根射込(はすいこみ)いも		四十 いも糎(もち)	
四十一 鶉(うづら)やきいも		四十二 牛蒡射込(ごぼういこみ)いも	十一丁
四十三 氷柱(つらゝ)いも	十一丁	四十四 和布巻(めまき)いも	
四十五 松露(しやうろ)いも		四十六 しめじいも	
四十七 紅鹽肉糕(べにかまぼこ)いも	十二丁	四十八 五色(ごしき)いも	十二丁
四十九 おまん鮓(ずし)いも		五十 いも水織(すいせん)	
五十一 蜜柑餅子(みかんべし)いも		五十二 葎(よし)はらいも	十三丁
五十三 河漏子(そばきり)いも	十三丁	五十四 いもうとん	
五十五 いもそうめん	十三丁	五十六 いもあへ	十三丁
五十七 まるめいも		五十八 べにきんとんいも	十四丁
五十九 はまぐりいも	十四丁	六十 いも耐(さけ)	
六十一 白雪糕(はくせつとう)いも		六十二 寒制(かんせい)いも巻(まき)	十五丁
六十三 三種取合(みしなとりあはせ)いも	十五丁		

尋常品

六十四 むしいも	十五丁	六十五 ひしほ漬(づけ)いも	十五丁
六十六 諸精(いものじん)		六十七 飛龍頭(ひりやうす)いも	十六丁
六十八 ソボロいも	十六丁	六十九 煎餅(せんべい)いも	
七十 栗子様(くりなり)いも		七十一 花(はな)がたいも	
七十二 しら髪(が)いも		七十三 いも飯(めし)	
七十四 いも茶粥(かゆ)		七十五 焼(やき)いも	
七十六 落葉(おちば)いも	十七丁	七十七 かす漬(づけ)いも	十七丁
七十八 鹽(しほ)づけいも		七十九 凍(こほり)いも	
八十 いも雑炊(ぞうすい)		八十一 はつ霜(しも)いも	
八十二 斤(へぎ)いも	十八丁	八十三 いもひやし物	十八丁
八十四 いも三杯浸(さんばいづけ)			

妙品

八十五 水前寺(すいぜんじ)いも	十八丁	八十六 卷饅(けんちゑん)いも	十八丁
八十七 加須底羅(かすてら)いも	十九丁	八十八 斤食(べいしん)いも	十九丁
八十九 音羽(おとは)いも		九十 ズズヘイいも	廿丁
九十一 笋子(たけのこ)いも	廿丁	九十二 衛未曾(ことりみそ)いも	

九十三 ひしほいも 廿一丁	九十四 煤(あげ)だしいも 廿一丁
九十五 新制煤出(しんせいあげだし)いも	九十六 砂糖(さとう)いも
九十七 新制田樂(しんせいでんがく)いも	九十八 あらひいも 廿二丁
九十九 打(うち)こみいも 廿二丁	百 薯蕷汁(とろ、じる)いも
百一 黎明(あけぼの)いも	百二 いも抽餅子(ゆひし)
百三 雪花菜(きらず)いも 廿三丁	百四 卷雪花菜(まききらず)いも 廿三丁
百五 いも丸衷(まるつ、み)あげ	百六 諸(いも)まき松露(しやうろ)
百七 水(みづ)どりいも	百八 いも菽乳(とうふ) 廿四丁
百九 羊羹(よふかん)いも 廿四丁	百十 白羊羹(しろよふかん)いも
百十一 パスイも	百十二 月日(つきひ)いも
絶品	
百十三 でんがくいも 廿五丁	百十四 ハンペンいも 廿五丁
百十五 南禅寺(なんぜんじ)いも	百十六 搾焼(かばやき)いも 廿六丁
百十七 ふばくいも 廿六丁	百十八 狸樹羹(たぬきしる)いも
百十九 いもとじ	百廿 いも麻豆腐(ごまとうふ) 廿七丁
百廿一 諸仕立核桃豆腐(いもしたてくるみとうふ) 廿七丁	百廿二 しほやきいも 廿七丁
百廿三 塩蒸(しほむし)やきいも	
甘藷百珍目録終	

甘藷百珍(いもひやくちん) 浪速 珍古樓主人 輯 (1 2 3 品料理法・展示資料は現代語訳)

奇品	
一	肉餠(かまぼこ)いも 生(なま)にて擦(おろ)し汁氣(しるけ)をしほり麵粉(うどんのこ)少し入板(いた)につけ蒸(むす)なりむしあげて罌粟(けし)かまた青(あを)海苔(のり)のこを付て小口より切るまた「十八」五色(しき)の中にて好次第(このみしだい)色(いろ)をつけるも奇麗(きれい)にて佳(よ)し
二	玳瑁環(ちくはかまほこ)いも 生(なま)にて擦(おろ)し汁氣(しるけ)をとり麵粉(うどんのこ)少し入れ竹に巻(まき)蒸(むす)なりむしあげて酒を塗(ぬり)火にかけやき目を付小口切にす
三	紫菜卷(のりまき)いも 完(まる)にてむし皮(かは)を去(さ)り綱篩(つなすいのふ)にてみそのかたごしのごとく濾(こ)し紫菜苔(あさくさのり)を展(のべ)その上へ厚(あつ)さ一分位(ぶくらい)にむらなく延(のば)し小口より巻(ま)て切(き)なり
四	昆布卷(こんぶまき)いも 生(なま)にて擦(おろ)し麵(うどん)のこ少しはかり合せ棒(ぼう)のごとくとりて上を極上の青昆布(あをこんぶ)にて巻(ま)き其上を竹籜(たけのかは)にて包(つゝ)み糸(いと)にて括(くゝ)り蒸(むす)なり
五	板家氷霰(いたやのあられ)いも 生(なま)にて厚(あつ)さ一分程(ぶほど)に小口よりきり此如き銅(あか、ね)にて作(つくり)たる打拔(ぬき)の道具(とうく)にて押(おし)切り丸き容(かたち)にとりて焙炉(ほいろ)に掛(かけ)て菓子(くわし)に用(ゆ)
六	御手洗(みたらし)いも 生(なま)にて擦(おろ)し麵粉(うどんこ)少し入れ金柑(きんかん)の大きに取(と)りて蒸(むし)あげ青竹の串(くし)に五つ宛(づゝ)さし砂糖(さとう)豆油(せうゆ)つけやきにする
七	茶巾(ちやきん)いも 蒸熟(むしあけ)て馬尾篩(すいのふ)にて濾(こ)し「十八」好次(このみし)第(たい)色(いろ)付布帛(ぬのきれ)にて程(ほど)を究(きわ)め衷(つゝみ)て捻(ねぢ)る

八 苞直(つと)いも 生(なま)にておろし麵末(うどんのこ)少入蒸熟(むしあけ)て棒(ぼう)の如く取(とり)竹(たけ)の簀(す)に巻(まき)暫時(しばらく)おきてとり入し調味(てうみ)好(このみ)に随(したか)ひ用ゆ

九 結(むすび)いも 生(なま)にて巻剥(まきむき)にして又旧(もと)のごとくに巻て小口切(こくち)にほそくきり稀豆油(うすぜうゆ)を烹(にへ)た、せ右共いもをさつと烹(に)上て結ふなり 障(ひま)とりては切るなり

十 友卷(ともまき)いも 大きなる諸(いも)を生(なま)にて剥(むき)ざつと湯烹(ゆに)し「六十四」蒸諸(むしいも)を馬尾篩(すいのふ)にて濾(こ)し剥(むき)いもに展(のば)し小口より巻(まき)小口切(こくち)にす○濾(こ)しいもを色付にしたるは猶々佳(よ)しいろ付「十八」に記(し)るす

十一 巻鮓(まきすし)いも 随分(すいぶん)大きなるいもを生(なま)にて剥(むき)ざつと湯烹(ゆに)し攤(ひろげ)其(その)上へ飯(めし)を二分程(ぶほど)の厚(あつ)さにむらなく一(いち)面(めん)に置(おき)○蒸諸(むしいも)の馬尾篩(すいのふ) 濾(こ)しを紅藍染(べにそめ)青粉(あおこ)染(そめ)爵金染(うこんそめ)三色(みいろ)にして模様(もやう)とりよろしく置(おき)ならべ小口より巻(まき)布帛(きれ)につ、み緊(しか)とかためて小口切(こくち)にす

十二 切鮓(きりすし)いも 生(なま)にて方(かく)にきり夫(それを)豎(たて)に分半(ぶんなか)ほどの厚(あつ)さに片(へぎ)ざつと湯烹(ゆに)し鮓桶(すしおけ)に竹籜(たけのかは)をしき右(みぎ)のいもをひしとならべ○常(つね)の鮓(すし)の如(ごと)く飯(めし)に加料(かやく)好次第(このみしだい)交(まぜ)あわせいもの上へ三四分位(ぐらい)にならべ置(おき)またいもを一遍(へん)置(おき)又飯(めし)いもと幾重(いくへ)もしきて竹籜(かは)にておさへ壓(おし)を掛(かけ)鮓(すし)のよふに切て大鉢(ばち)に盛(も)るなり

十三 腐衣卷(ゆはまき)いも 「六十四」蒸(むし)いも馬尾篩(すいのふ) 濾(こ)しにして平(ひら)腐衣(ゆば)水(みつ)に浸置(ひたしおき)板(いた)にのばしいもを一分(いちぶ)ぼとの厚(あつ)さに付(つけ)巻(まき)て小口切製(こしらへ)「三」紫菜卷(のりまき)いもに同しいろ付(つけ)好次第(このみしだい)「十八」にしるす

十四 鶯栗纏(けしふり)いも 生(なま)にて擦(おろ)し蒸(む)して円(まる)く取(とり)罌粟(けし)にて纏(まぶ)す○紅染(べにそめ)の罌粟(けし)を用(もち)ひてよし

十五 まくりいも 生(なま)にて擦(おろ)し麵粉(うどんのこ)少(すこ)し交(ませ)蒸(むし)て打展(うちのば)し未噌(みう)をよく搗(すり)其上(そのうへ)へ一分程(ぶほど)敷(しき)て小口より巻(まき)てきるなり

十六 射込(いこみ)いも よく熟(しゆく)したる柚(ゆ)を小口少し切(きり)中の瓢(み)を去(さり)○いも生(なま)にて擦(おろ)し麵粉(うどんのこ)少(すこ)し入(いれ)右(みぎ)の柚(ゆ)の中(なか)へつめ蒸(むし)て小口切(きり)にしり酒(ざけ)にて遣(つか)ふ△柚(ゆ)の代(かはり)に饅頭(まんぢう)の餡(あん)を去(さり)て用(もち)ゆるもよし

十七 鶏卵刺(たまごわり)いも 蒸(むし)いも馬尾篩(すいのふ)漉(こ)し紅(べに)にていろつけ白礬(めうばん)少(すこ)し入交(ませ)あわせ棒(ぼう)のごとく取(とり)○「六十六」いもの精(じん)を水(みづ)にてとき稀葛(うすくず)のごとく烹(た)き冷(さま)し置(おき)是(これ)にていもの精(じん)の末(こ)をだんごのごとく洩(こね)一分程(ぶほど)に展(のば)し右(みぎ)の紅染(べにそめ)の棒(ぼう)のいもを巻(まき)ざつと蒸(む)し

て冷(さま)し小口(こくち)切

十八 色付(いろ)いも 何色(なんしき)にても蒸(むし)いもの馬尾篩(すいのふ) 濾(こ)しを

用(もち)ゆへし△赤(あか)色(いろ)は紅藍(こうらん) (うこべに)を押し交(ま)せてよく浅紅(あさくれない) (こう)

紅(こう) (はい)好(このみ)みによるへし△青色(あをいろ)は青粉(あをこ)を押し交(ま)せてよし

△黒色(くろいろ)は釜底墨(なべすみ)を用(もち)ゆ五色(しき)に染(そ)むる時は黒色(くろ)を

除(のけ)て紅(べに)に青粉(あをこ)交(ま)せ合(あ)わせ紫色(むらさき)を作(つく)るべし△白色(しろ)は

「六十六」 諸精(いものじん)にて色(いろ)を付(つ)ける至(いた)つて白(しろ)くなる也△黄色(きいろ)は

山卮子(くちなし)をきざみ水(みづ)に浸(ひた)しその汁(じゅう) (しる)を交(ま)せてよし爵(う)

金粉(こんのこ)を用(もち)ゆるは香(にお) (にほひ)悪(あ)しきゆへよろしからず

△右(みぎ)のいろ付(いろ)の諸(いも)五色(しき)ともちいさく圓(まる)め色(いろ)を取

合(あ)せ菓子(くわし)に遣(つか)ふて甚(た)よし尤砂糖(さとう)を交(ま)せあはすべし

是(これ)を五色(しき)いもといふ

十九 海鱈(くじら)いも 生(なま)にて擦(お)ろし釜底墨(なべすみ)にて色(いろ)を付(つ)蒸(む)し

筥(はこ)の内(うち)へ二分(ふぶん)程(ほど)にむらなく敷(し)き其上(そのうへ)へ其俣(ま)の擦(お)ろし(い)

もを一(いち)寸(すん)計(か)り(ばかり)入(い)れ蒸(む)しあけ切(き)りて麻油(あぶら)にて少(すこ)し燂(あ)げ

二十 辛板糕(かせい) (いた)いも 蒸(む)し諸(いも)馬尾篩(すいのふ) 濾(こ)し百目(ひゃくめ) 粳米粉(もちこめのこ)五十目

砂糖(さとう)廿(に)匁(もん) 辣茄末(とうからしのこ)二分(ふぶん) (ふん) 澁合(こねあわ)せ箱(はこ)に入(い)れ蒸(む)しあ

二日(ふたひ)ほど置(お)き一分(ふぶん)程(ほど)に切(き)り乾(か)はか(か)し鑿子(やきなべ)にて焼(や)き用

廿一 最中月(もなかのつき)いも 「六十六」 諸精(いものじん)を「十七」 雞卵刺(たまごわり)いもの如(ごと)

く澁(こね)て打展(うちのば)し二寸(にすん)ぐらひの圓(まる)に切(き)り乾(か)上焙(ほ)ろ(ほいろ)にかける

石蜜末(こほりおろし)を入(い)れ澁(こね)るもよし

廿二 未噌漬(つげ)いも 生(なま)にて薄(うす)く切(き)り未曾(みう)一層(いつぺん)紙(かみ)一層(いつぺん)いも

一層(いつぺん)と幾層(いくせん) (たん)に漬(つけ)るなり

廿三 醃掛(もろみかけ)いも 生(なま)にて小毬(こぎ)に切(き)り醃(もろみ)を雷盆(すりばち)にてよく

搗(すり)いもをかけて出すなり

廿四 水玉(みづだま)いも 生(なま)にて渦(うづ)にむき剥(む)きどめを其俣(そのま)置(お)き舊(もと)

の如(ごと)く緊(し)か(か)と巻(ま)き小口(こくち)より分半(ぶんぱん) (ふんなか)ほどづゝに切(き)り麻油(あぶら)よ

く烹(に)へ(へ)た、せ燂(あ)げ(あ)ける 此(この)如(ごと)く珍瓏(すきとお)り(たり)たるよふになる也

廿五 錦(にしき)いも 「六十六」 諸精(いものじん)石蜜末(こほりおろし)入(い)れ澁(こね)て打展(うちのば)し色(いろ)

つけ焙(ほ)ろ(ほいろ)にかける切(き)りよふ好次第(このみ) (しだい)

廿六 鳥肉賽(とりもどき)いも 生(なま)にて擦(お)ろし蜀黍末(とうきびのこ)を少(すこ)し交(ま)せ

竹籜(たけのか)はに五六(ご)ア程(ほど)に付(つ)けて片々(ひら) (く)と切(き)り少(すこ)し油(あぶら)にて

燂(あ)げ(あ)げる調味(てうみ)好(このみ)次第(しだい)

廿七 小鳥賽(ことりもどき)いも 生(なま)にて擦(お)ろし榧實(かや)の皮仁(かはみ)ともに碎(た)き

交(ま)ぜ(ま)ぜ 小鳥(ことり)の肉(にく)の碎(た)き(き)ほどにとりて麻子(をのみ)二三粒(つ)ぶ入(い)れ油

にて燂(あ)げ(あ)げる調味(てうみ)好(このみ)にしたがふ

廿八 取合(とりあわせ)いも 生(なま)にて擦(お)ろし青色(あをいろ)黄(き)色(いろ)黒(くろ)色(いろ)の三色(さんしき)を

取(と)り合(あ)わせ筥(はこ)に入(い)れ蒸(む)し小口(こくち)切(き)り紅藍染(べにそめ)を蒸(む)す(む)すときは白(しろ) (む)う(む)ばん)

少(すこ)し入(い)れよし色付(いろ) (つけ)しよふ「十八」に記(しる)す

廿九 煮雞卵(にぬき)いも 生(なま)にて丸剥(まるむ)きにして長(なが) (さ)一寸(すん)五分(ごぶん) (ぶ)程(ほど)に

きり蒸(む)し中(ちゆう)を剝(む)き蒸(む)し諸(いも)馬尾篩(すいのふ) 濾(こ)しを紅藍(べに)

にて色(いろ)を付(つ)中(ちゆう)へ入(い)れ小口(こくち)切(き)

- 三十 衣(ころも)かけいも 生にて切(きり)麵粉(うどんのこ)水(みづ)にて解(とき)豆油(せうゆ)少(すこ)し入(いれ)諸(いも)をまぶし油にて燻(あげ)る○又いもと生姜(せうが)同(おな)じく細(ほそ)きりにして取合右の衣かけ油にて燻(あげ)たるもよし
- 卅一 諸衣(いもころも) 银杏(きんなん) 栗子(くり) 祇園坊(きおんぼう) 茨菰(くわい) 牛蒡(ごぼう) 笋子(たけのこ) 豆油(せうゆ)にて味(あけ)つけ○いも生にておろし麵(うどんの)粉(こ)少し入たるを衣(ころも)にかけ油にて燻(あげ)る
- 卅二 新衣(しんころも)かけいも 生(なま)にて擦(おろ)し蒸(む)してよろしく取麵粉(うどんのこ)に青粉(あをこ)合せ水にてとき豆油(せうゆ)少し入衣に用(もち)ひ油(あぶら)にてあげる
- 卅三 シユブンいも 「六十六」 諸精(いものじん)を絹篩(きぬふるひ)にてふるひ糊(のり)の如くに烹(た)き堅(かた)め 此位(くらい)に取湯(すいもの)にも菓子(くわし)にも好(このみ)次第(しだい)つかふ
- 卅四 饅頭(まんぢう)いも 諸精(いものじん)に麵粉(うどんのこ)交(まぜ)漉(こね)合せ醴(あまさけ)にて展(のば)し濾(こ)しいものに砂糖(さとう)入たるを餡(あん)にして饅頭(まんぢう)のとおりにこしらへ焙炉(ほいろ)にかけるよくかわきたるを蒸(むす)なり
- 卅五 水引(みづひき)いも 生(なま)にて堅(たて)に片(へぎ)て細(ほそ)く切中(く)をく、りて焙炉(ほいろ)にかけるなり手ぎわ第一なり
- 卅六 菜花(なたね)いも 「七十五」 焼(やき)いもを馬尾篩(すいのふ)こしにして爵(う)金末(こんのこ)少し入交(ませ)合せ又濾(こ)し浸(ひた)しもの杯(う)のうへにはらくと撒(ふり)ていだす
- 卅七 煮雞卵(にぬきなり)いも むしいも馬尾篩(すいのふ) 濾(こ)しにして爵(う)金(こん)の粉(こ)にて染(そめ) 雞卵(たまご)の黄子(きみ)の大きさにまるめ○諸(いもの)の精(じん)稀葛(うすくず)のごとく烹(た)きて諸(いもの)の精(じん)の粉(こ)を堅(かた)く漉(こね)上をまきて蒸(むし)小口切
- 卅八 小倉埜(おくら)のいも 焼(やき)いも馬尾篩(すいのふ) 濾(こ)しにして大納言(だいなごん)赤小豆(あづき)烹(に)て入石蜜末(こおりおろし)にて仕立(したて)る中は「六十六」 諸精(いものじん)に石蜜末(こおりおろし)合せ烹(に)て製(せい)す
- 卅九 竊根射込(はすいこみ)いも 藕根(はす)長(なが)さ二寸ほどにきりよく湯烹(ゆ)にし蒸(むし)いもの馬尾篩(すいのふ)ごしを「十八」色付にして竅(あな)の中へ入れ小口きりにす
- 四十 いも糍(もち) 糯米(もちこめ)蒸(むし)てよく搗(つき)其(その)中へ蒸(むし)いも皮(かは)を去(さり)搗(つき)まぜちいさく取り砂糖(さとう)未曾(みう)油煤(あぶらあげ)石蜜(こほり)末(おろし)撒(ふり)等よろし
- 四十一 鶉烙(うづらやき)いも 生にて擦(おろ)し麵粉(うどんのこ)少し入漉(こね)て赤小豆(あづき)の餡(あん)をいれ饅頭(まんぢう)のごとくに取り蒸熟(むしあげ)て米の粉(こ)を蘸(まぶ)し烙目(やきめ)二ツ斜(すじかへ)に付る
- 四十二 牛蒡射込(ごぼういこみ)いも 牛蒡(ごぼう)三寸ほどにきりぎつと湯(ゆ)烹(で)て中の心(しん)を取稀豆油(うすせうゆ)味(あぢ)つけ○蒸(むし)いもの馬尾篩(すいのふ)ごしを牛蒡(ごぼう)の中(なか)へ入小口切色は見合付よし
- 四十三 氷柱(つらゝ)いも 生(なま)にて細(ほそ)くきり葛粉(くずのこ)にて蘸(まぶ)し湯烹(ゆ)にし調味(てうみ)好(このみ)に随(したが)ふ
- 四十四 和布卷(めまき)いも 生にて宜(よろしく)きり相良和布(さがらめ)にて卷(まき)酒(さけ)

- と豆油(せうゆ)等分(とうぶん)にて煮(に)るなり○和布(め)を巻(まく)とき葛(くず)の粉(こ)か麵粉(うどん)のこを和布(め)に付て巻糸(いと)にて括(くゝ)り煮(に)る
- 四十五 松露(せうろ)いも 生(なま)にて毬(さい)に切ぎつと湯煮(ゆに)し食籾(みそこ)しに入て振廻(ふりまは)し角(かど)をとり調味(てうみ)好みにしたがひ用ゆべし煮(に)すきては碎(くだ)けてあしく
- 四十六 茸(しめじ)いも 生(なま)にて擦(おろ)し茸(しめぢ)の笠(かさ)の如く匾目(ひらめ)にとり鑿子(やきなべ)に油を塗(ぬり)炭火(すみび)にかけ焼(やき)目をつけ○藷(いも)のしんを細(ほそ)く展(のば)し紙(かみ)につゝみ蒸(むし)て 是ほとに切(り)柱(ぢく)につけるなり
- 四十七 紅藍肉鮓(べにかまぼこ)いも 蒸(むし)いも馬尾篩(すいのふ)濾(こ)し紅藍(べに)を交(ませ)合せ板(いた)に付かため其俣(まゝ)切て用ゆ
- 四十八 五色(ごしき)いも 「十八」色付(いろ)のもの條下(した)にみへたり
- 四十九 おまん鮓(すし)いも 生(なま)にて片(へぎ)て塩(しほ)少し入ざつと湯(ゆ)煮(に)し筥(はこ)に竹籾(たけのかは)しき藷(いも)を一面(めん)に置(おき)其上へ飯(めし)を二分(ぶ)程置(おき)又いもをひつしりとならべ竹籾を敷(しき)如此五層(へん)ばかりならべ蓋(ふた)をして壓(おし)をかけ能(よき)くらひに切てよし加料(かやく)好(このみ)次第
- 五十 いも水織(すいせん) 「六十六」藷精(いものじん)一合水二合馬尾篩(すいのふ)にてこし水仙鍋(すいせんなべ)にいれて煮(に)る切様(やう)制法(せいほう)水仙(すいせん)と同じ
- 五十一 蜜柑餅子(みかんべし)いも 柚釜(ゆがま)のごとく蜜柑(みかん)の瓢(み)をとり濾(こ)しいも百日粳米粉(こめのこ)砂糖(さとう)各三十匁(こね)合せ蜜(み)柑(かん)の中へ入稀豆油(うすせうゆ)にて煮(に)陰乾(かげぼし)にして切て遣ふ○丸箸(ばし)五本廻(ぐる)りよりはさみ糸にて括(ぐゝ)り小口切にするもよし かくのごとくになる也
- 五十二 葎原(よしはら)いも 生(なま)にて丸刹(きり)かまたは角切(かくぎり)にして梅(うめ)醋(ず)に浸(つけ)よく く 赤(あか)み付たる時(とき)梅醋(ず)づけの紫蘇(しそ)にてまき砂糖(さとう)に漬置(つけおき)小口切にして遣(つか)ふ
- 五十三 河漏子(そはきり)いも 生(なま)にておろし蕎麦(そば)のこ等分(とうぶん)交合(まぜあはせ)「六十六」藷精(いものじん)稀葛(うすくず)のこごとく煮(た)き冷(さま)し是(これ)にてこねあわせそば切のごとく打(うち)て蒸熟(むしあげ)て達矢汁(だし)葱白(しろね)のぎく く おろし大こん山葵(わさび)の加料(かやく)△蕎麦(そば)の粉(こ)を麵粉(うどん)のこにかゆるを藷温飩(いもうどん)といふ
- 五十四 いも温飩(うどん) 前(まへ)にしるす
- 五十五 いも素麵(そうめん) 藷精(いものじん)にて仕立(したてる)葛素麵(くずぞうめん)の仕様(しやう)同前(どうぜん)也
- 五十六 いもあへ 蒸(むし)いもにても焼藷(やきいも)にても馬尾篩(すいのふ)濾(こ)しにして潔素(しやうじん)もの何(なに)にても稀豆油(うすせうゆ)にて味(あぢ)つけ右のいもにて和物(あへもの)にする
- 五十七 まるめいも 生(なま)にて擦(おろ)し蒟蒻(こんにやく)の細(ほそ)ぎりうす豆油(せうゆ)味(あぢ)つけ 粒胡椒(つぶごせう)の二ツ割(わり) 麻子(おのみ)三粒(つぶ) 五色(ごしき)ひとつに丸め油燂(あふらあけ)にする
- 五十八 紅藍(べに)きんとんいも 「六十六」藷精(いものじん)に石蜜末(こほりおろし)まぜあわせ

蒸(むし)て餡(あん)を入(い)れ金柑(きんかん)のくらひにとり○蒸(むし)いもの
馬尾篩(すいのう)こしに石蜜末合(あわ)せ紅(べに)にている付まるく
とりたるいもにまぶし付る

五十九 蛤(はまぐり)いも 生(なま)にてをろし蒸(むし)て蛤(はまぐり)の肉(み)の貌(かたち)に造(つくり)
はまぐり殻(から)の中(なか)へいれ豆油(せうゆ)少(すこ)しさして貝共(かいとも)に
焼(やき)ていたす

六十 いも耐(さけ) 「六十六」諸精(いものじん)を寒中(かんちう)に制(せい)する時(とき)頭汁(いちばんし
る)をのけおき銅鍋(なべ)にて烹(に)かへし火酒(しやうちう)少し合せは銘酒(めいしゆ)の
ごとくなるや下戸(げこ)の人賞翫(しやうくはん)すべし

六十一 白雪糕(はくせつとう)いも 「六十六」諸精(いものじん)に 寒曝(かんさらし)の糯粉(こ) 石蜜末(こ
ほりおろし)合せ 肉桂(につけい)末 丁子(てうじ)末少しばかり加(く)はへ葛水(くづみづ)に
て漉(こ)ね蒸(むし)て白雪糕(はくせつとう)のごとくきり日(ひ)に乾(ほ)して用(もち)ゆ

六十二 寒製(かんせい)いも巻(まき) 蒸(むし)いも馬尾篩(すいのう) 瀘(こ)し「十八」色(いろ)を三色
か五色につけ棒(ぼう)のごとく取「五十」水織(すいせん)にて巻(まき)小口切

六十三 三種取合(みしなとりあわせ)いも いも 栗子(くり) 茨菰(くわい) 三色等分(とうぶん)
おろし蒸熟(むしあけ)てよろしくとり調味(りやうり)好(すき)しだい

尋常品

六十四 蒸(むし)いも 體(そのまゝ)よくあらひ塩湯(しほゆ)にてむす也○湖(うみ)を
くみて蒸湯(むしゆ)に用ゆるも甚だよし塩(しほ)のかげんも
是(これ)になぞらへ知(し)るべし

六十五 醃漬(もろみづけ)いも 生(なま)にて切豆油(せうゆ)のもろみにつける切
やうはこのみしだい

六十六 諸精(いものじん) 生(なま)にて擦(おろ)し水に入銅篩(すいのう)にてこし其
水を淘底(いせそこ)にしづみたる精(じん)をとり水四五度(ども)
かへ日に乾(ほ)したくはへ置(おき)時(とき)に臨(のそみ)て用ゆ尤寒中(かんちう)
の制(せい)を佳(よし)とす△葛(くず)の代(かは)りにつかひて吉野葛(よしのくず)
上品(ひん)に勝(まさ)れりたくはへ置(おき)て平常(へいぜい)用ゆべし

六十七 飛龍頭(ひりやうず)いも 生(なま)にてをろし豆腐(とうふ)少し入よく播(すり)
○银杏子(ぎんなん) 木耳(きくらげ) 麻子(おのみ) 綠豆芽(ぶんどうのもやし) 陳皮末(ちんひのこ)
等(など)加料(かやく)に入れおろしいもに包(つゝ)み油にてあげる尤
かやくには稀豆油(うすせうゆ)あぢつけてよし

六十八 ソボロいも 生(なま)にて擦(おろ)しうどんのこ少入つまみ
とりて蒸(むし)簾(とりざかな)または烹調(にも)などの取合にすべし

六十九 煎餅(せんべい)いも 生(なま)にて厚(あつ)さ一分(ぶ)あまりに切日に乾(ほ)し
あげ遠(とう)火にてむらなく焼(やく)なりまたは油にて
あげたるもよし

七十 栗様(くりなり)いも

七十一 花形(はながた)いも

七十二 白髪(しらが)いも

七十三 いもめし

七十四 いも茶粥(ちやがゆ)

七十五 焼(やき)いも 完(まる)にてわらの熱灰(あつはい)にうづみてよし

△近年焼諸(やきいも)の新方(しんほう)世に行(おこな)る味(あぢはい)うづみ焼(やき)に不及

七十六 落葉(おちば)いも 生(なま)にて かくのごとく切(きり)打違(うちちが)ひ

にするなり 此(この)ごとくなるやぎつと湯烹(ゆに)し

調味好次第

七十七 糟蔵(かすづけ)いも 生(なま)にてよきぼとに切(きり)糠未曾(ぬかみそ)に一夜(よ)

つけ取(とり)いだし酒糟(さけのかす)へ直(なを)し漬(つけ)る

七十八 鹽浸(しほづけ)いも 生(なま)にてよき形(かたち)に切(きり)塩水(しほみづ)に浸(つけ) 拵子(くね

んほう)烏蕷(くろぐわい)などとり合(あは)せとりざかなによし

七十九 凍(こほり)いも 寒中(かんちゆう)に諸(いも)を生(なま)にて切湯烹(ゆに)し外(そと)へ出(いだ)し

凍(いて)たるを湯(ゆ)をかけ乾(ほし)てつかふ

八十 いも雑炊(ぞうすい) 生(なま)にておろし米(こめ)熟(にへ)し時(とき)入(いれ)るなり

未曾仕立(みそしたて) 塩仕立(しほしたて)いづれも青菜(あをな)をきざみ

いれてよし

焼(やき)いもを銅麩篩(あらきすいのふ)にてこし其ま、何(なに)

八十一 初霜(はつしも)いも

にても烹物(にもの)のうはおきにしてよし

八十四 (二カ)斤(へぎ)いも 丸剥(むき)にして小口よりひらく とへきて

烹物(にもの) 湯(すいもの) 取藪(とりざかな)などによろし

八十五(三カ) いも冷物(ひやしもの) 生(なま)にて花(はな)の貌(かたち)など好次第(このみしだい)に切(き

り)みづにひやしてよし

八十六(四カ) 諸三盃浸(いもさんはいづけ) 生(なま)にてよきほどにきり 醋(す)一合(いちごう)

酒(さけ)一合 豆油(せうゆ)一合烹(に)かへし完辣椒(まるとうがらし)ひとつに

いれ浸(つけ)る

妙品

八十五 水前寺卷(すいぜんじまき)いも 生(なま)にておろし麵粉(うどんのこ)少し入(いれ)棒(ぼう)に

とり水前寺(すいぜんじ)苔水(のりみづ)に浸(ひたし)よく水氣(みづけ)をとり右(みぎ)のいも

をまき竹籜(たけのかは)につ、み糸(いと)にてく、り蒸(むす)なり○

また蒸いもすいのうこしを用ゆるもよし

八十六 卷籠(けんちゑん)いも 生(なま)にてをろし 栗子(くり)の針(はり) 木耳(きくらげ)

皮牛蒡(かごぼう) 緑豆芽(ぶんどうもやし) 稀豆油(うすせうゆ)あぢつけ いり

銀杏(ぎんなん)二ツ割 黒胡麻(くろごま) 右七色(みぎな、いろ)まぜあわせ○

腐衣(ゆば)を水に浸(つけ)板(いた)にひろげ右のくを四アほどの

厚(あつ)さにむらなくしきならべ堅(かた)くまき干瓢(かんひやう)に

てく、り卷(まき)どめに葛(くす)の粉(こ)水にて溲(こね)ぬりつけ

麻油(こまのあぶら)にて燂(あ)げ小口より七八ア(ぶ)ほどにきる

八十七 加須底羅(かすてら)いも 生(なま)にてをろし「六十六」諸(いも)の精(じん)を少(すこ)し

合せ雞卵(たまご) 砂糖(さとう)等分(とうぶん)に入れ鑿子(やきなべ)にて上下

に火をいれ焼罌栗(やきけし)ふりてよし

八十八 斤食(ぺいしん)いも 葛(くず)を水にてとき酒(さけ)少し合せ是(これ)にて

「六十六」諸精(いものじん)を溲(こね)温飩(うどん)打ごとく棒(ぼう)にてうすく展(のぼし)

二寸余(あま)りの丸(まる)にきり○椎茸(しいたけ) 牛蒡(ごぼう) 胡蘿蔔(にんじん)

蒟蒻(こんにやく) 稀豆油(うすせうゆ)にて味(あぢ)つけ小(ちいさ)く切(きり)打展(うちのぼ)したる

丸形(まるがた)につ、み編笠形(あみがさなり)に折(おり)て指(ゆび)に水(みづ)をつけ合(あわ)せ

めをなでつけ蒸(むす)なり○又(また)角(かく)に切(きり)て隅(すみ)に折(て)

もよし△油燂(あぶらあげ)にしたるも佳(か)なり

八十九 音羽(おとは)いも 生(なま)にて擦(おろ)し水気(みづけ)を去(さ)り生麩(なまふ)少(すこ)し入(いれ)よく播(すり)ませ「六」御手洗(みたらし)いもほどにとりて中へ

麻子(おのみ)四(よ)ツ五(いつ)ツ入油(あぶら)にて燂(あ)げ日(ひ)に干(ほ)してたくはへ置(おき)遣(つか)ふ時(とき)水(みづ)に浸(つけ)て用(もち)ゆ調味(りやうり)好(この)みにしたがふべし

九十 ズ、ヘイいも 生(なま)にて大毬(さい)にきり油(あぶら)にて燂(あ)げ○かつ

ほの達失(だし)酒(し)ほ豆油(しやうゆ)よきかげんし沸(にへ)た、し

○別(べつ)に麵粉(うどんのこ)を器(うつは)にいれ水(みづ)したく に入れて麩(あら)

解(とき)にかき立(たて)あげたるいもの毬(さい)と一(いち)ときに達失(だし)

汁(じる)の中へ打込(うちこみ)もりていたす抽(ゆ)の子末(こま く) おろし

生姜(しやうが) 白葱(しろね)のさく く 上(うへ)におくべし

九十一 笋子(たけのこ)いも 笋子丸(まる)ながら湯烹(ゆに)にして内(うち)の膈(よう)を

くりぬき縁(ふち)へ麵粉(うどんのこ)か葛(くず)の粉(こ)をとくとぬり○

生(なま)にて擦(おろ)したるいものに麵粉(うどんのこ)少(すこ)し入(いれ)笋子(たけのこ)の中へ

込(こみ)くちの所を竹籜(たけのかは)にてとくとつ、み蒸(む)して

湯羹(にもの)のあしらいによし

△又簀(とりざかな)ならば笋子(たけのこ)にあぢつけ蒸(む)いもの馬尾篩(すいのう)

こしを色付にして入小口切にしてそのま、用ゆ

九十二 衛未曾(ちどりみそ)いも 蒸(む)いも百目 白未曾(すり)りて五十目

砂糖(さとう)十匁 乾秦椒粉(ひさんせうのこ)五匁 四色ひとつにすり

ませすいのふにてこし鍋(なべ)にてにる

九十三 醃(ひしほ)いも 生(なま)にて大毬(さい)にきり焙糠(ほうろく)にてざつと焼(いり)て

いもの毬(さい)壺(へ)に 白糲(かうじ)一升 塩(しほ)三合 漬茄子(つけなすび)

の小口切 生姜(せうが)の針(はり) 五色甕(つぼ)にいれよくふたを

して三箇月(みつぎ)ほど置(おき)出(だ)しさまに砂糖蜜(さとうみつ)少(すこ)し入(いれ)る

九十四 煤出(あげだ)しいも 短冊(たんざく)にきり油にてあげかり く と

なるを度(ど)とす

九十五 新制煤出(しんせいあげだ)しいも 生(なま)にて一寸五分方(よほう)厚(あつ)さ七分

ほどにきり油にてあげ蓋茶甌(ふたぢやわん)に入(い)れ生豆油(きせうゆ)かけ

おろし蘿蔔(だいこん)上(う)おきにたす又山葵(わさび)みその

敷(しき)みにもよろし

九十六 砂糖(さとう)いも 「六十六」諸精(いものじん)を絹篩(きぬふるひ)にてふるひ石蜜末(みほりおろし)

等分(とうぶん)にあわせ枚箱(すぎばこ)に布(ぬの)をしき蒸(む)すなりかたちは

崎陽(ながさき)の玉露糕(ぎよくろう)のごとくにすべし

九十七 新制田樂(しんせいでんがく)いも 「百十三」田(でん)がくいもの條下(ところ)にみへたり

九十八 洗(あらい)いも 生(なま)にて竹制(たけさいく)の菜菔擦(だいこんおろし)にてをろしみづ

にて幾遍(なんべん)もさらし鯰(なます)にても樹羹(しる)にても遣(つか)ふ

あぢ變(へん)じておもしろき調味(りやうり)なり

九十九 打込(うちこみ)いも 生(なま)にてをろし石砂糖(こほりさとう)とませ合せ竹(たけ)

のつ、の中へ小口を緊(しか)とく、りむして竹(たけ)をわり

中(なか)のみをいだして杲子(くはし)につかふ

薯蕷汁(とろろじる)いも

- 百 薯蕷汁(やまのいもしる)いも 生にて擦(おろ)し薯蕷(やまのいも)と等分(とうぶん)にすり
まぜ未曾汁(みそしる)をよくたきて冷(さま)し置(おき)これにて展(のばし)
遣(つか)ふなり青苔(あおのり)末をあとより入る
- 百一 黎明(あけぼの)いも 「六十六」 諸精を「八十八」片食(へいしん)いものごとくこし
らへ一寸二三アにまるく切(きり)餡(あん)を入両方(りやうほう)よりあ
わせ鑿子(やきなべ)にて白焼(しらやき)にする
- 百二 いも抽餅子(ゆひし) 蒸いも百目 粳米粉(うるこめのこ)五十匁 未曾(みそ)
廿目 砂糖(さとう)三十目 榧実(かや)皮(かわ)をとり丸(まる)なから堅(たつ)に
なるよふに入よくこね合せ長(たけ)三寸五アほど厚(あつ)
さ四分にかため蒸熟(むしあげ)陰乾(かげほし)にして小口より切
- 百三 雪花菜(きらず)いも 「六十六」 諸精(いもじん)を製時(こしらゆるとき)の滓(かす)なり油少し
鍋に煎(いり)つけ豆油(せうゆ)少しさし麻子(おのみ) 陳皮末(ちんひのこ) 黒胡(くろご)
麻(ま) 生姜(しょうが)散(やたい)とひとつにいれよくまぜ合す
△右のこことく制(こしらへ)菜苔(のり)か匾腐(あおこんぶ)または青昆布(あおこんぶ)に巻(まき)
て小口切にしたるを巻雪花菜(まききらず)いもといふ
△「八十八」片食(べいしん)いものごとく諸の精を打展(うちのば)し右の
雪花菜(きらず)いもを包(つゝ)み油(あけ)にしたるをいも衣
丸衷燂(まるつゝみあげ)といふ
- 百四 巻雪花菜(まききらず)いも 右の雪花菜いもの所にみへたり
- 百五 諸丸衷燂(いもまるつゝみあげ) 右に同じ
- 百六 諸(いも)まき松露(せうろ) 生(なま)にてをろし松露(せうろ)を中へいれ丸(まる)
めむしてすいものにつかふ
- 百七 水取(みづとり)いも 「六十六」 諸精(いもじん)水二合(みづにふたご)あてにて馬(す)
尾篩(いとう)にてこし糊(のり)のごとくに烹(た)きくるみほどに
とり砂糖(さとう)に罌粟(けし)をまぜかける
△右(みぎ)糊(のり)のごとくなりたるを重箱(ぢうばこ)入(いれ)よく冷(ひや)し置(おき)
菽乳(とうふ)のごとくに遣(つか)ふを諸(いも)どうふといふ
- 百八 諸菽乳(いもどうふ) 右にいたり
- 百九 羊羹(よふかん)いも 「六十六」 諸精(いもじん)一合 赤小豆(あづき)煮粉(しほりこ)一合半
砂糖蜜(さとうみつ)三合(みつ)まぜ合せ馬尾篩(すいとう)にて濾(こ)し銅鍋(あかがねなべ)
にて煉(ねり)かたまりたる時(とき)重箱(ぢうばこ)入(いれ)冷(ひや)して切
△白赤小豆(しろあづき)煮粉(しほりこ)をもちひて右(みぎ)のごとく制(こしら)ゆる
を白(しろ)よふかんいもといふ
- 百十 白羊羹(しろよふかん)いも 右よふかんいもの所に出たり
- 百十一 パス(ふ)いも 栗子(くり) 木耳(きくらげ) 茨菰(くわい) 鳥肉(とり) 鮮肉(きりみ)
麩(ふ) 金柑(きんこ) 皮牛蒡(かはごぼう) 味(あぢ)つけ達矢汁(だししる)よき加
げんにし茶甌(ちやわん)にいれ○「六十六」 諸精(いもじん)水(みづ)にてこね
打展(うちのば)しちやわんの丸(まる)さにきり是(これ)にてふたを
してぢきに火(ひ)にかけ焼(やく)
- 百十二 月日(つきひ)いも 大(おほ)きなるいもを生(なま)にて皮(かは)を剥(むき)小口
よりうすくへぎ井鉢(どんぶりばち)に熟湯(にへゆ)をいれ其中へ浸(ひた)し
しばらくしてとり出し砂糖(さとう)未曾(みそ)をいれ編笠(あみがさ)

形(なり)に折(おろ)なり又(また)梅未曾(むめみそ)を入れるもよし

絶品

百十三 田楽(でんがく)いも 生(なま)にて擦(おろ)し薄板(うすいた)の筥(はこ)に入(い)れ筥俱(はことも)に蒸熟(むしあげ)切(きり)て串(くし)にさしそのま、未曾(みそ)をつけすこし火(か)かけ焼(やき)てよし○未曾(みそ)は木(き)の芽(め)醬(みそ) 山椒(さんせう) 醬(みう) 山葵(わさび)未曾(みそ)など好みによるべし

百十四 ハンペンいも 「六十六」精(じん)を水(みづ)にてうすくとき葛湯(くずゆ)の如(ごと)くたき冷(さま)し置(おき)○生(なま)の諸(いも)をおろし豆腐(とうふ)と生麩(なまぶ)を少(すこ)しつゝ、入(い)右(みぎ)の精(じん)の烹(た)きたる汁(じゆ)にて糊(のり)のごとく漉(こね)合せ蓋茶(ふたちや)はんにいれ茶(ちや)わん共(とも)に蒸(むし)葛餡(くずあん)かけ又(また)は山葵醬(わさひみそ)をかけたるもよし△又(また)は薄板(うすいた)の筥(はこ)にいれ蒸(むし)あげて角(かく)に切(きり) 葛餡(くずあん)かけにするを南禅寺仕立(なんぜんじしたて)いもといふ

百十五 南禅寺仕立(なんぜんじしたて)いも 右(みぎ)にいでたり

百十六 摔焼(かばやき)いも 生(なま)にて擦(おろ)し三分(ぶ)ほどにのぼし蒸熟(むしあげ)て直(ぢき)に紫苔(あさくさ)の上(うへ)へならべしばらく置(おき)よくひつつきたるときよきほどにきりて麻油(こまのあぶら)少(すこ)引(ひき) 秦椒豆油(さんせうじやうゆ)付(つけ)やきにする

百十七 ふばくいも なまにてをろし雷盆(すりばち)にてよく搗(すり)馬尾篩(すい)にてこし雞卵(たまご)打(うち)わりすりませ豆油(せうゆ)の達失汁(たし)に酒味(さかしほ)もたせよく煮沸(にへた)しその中(な)えすくひ入(い)しばらく蓋(ふた)をしてよくふき上(あがり)たる時(とき)もり出(い)だすべし胡椒(こせう)のこうへにおく△噉素(しやうじん)には雞卵(たまご)をやまのいもにかへてよし

百十八 たぬき斟羹(じる) 生(なま)にてをろしつまみとり油(あぶら)にてあげ牛蒡削(ごぼうさ)がき入(い)て醬汁(みそしる)にする也播(すり)山椒(さんせう)おく

百十九 いもとし 豆腐(とうふ) 生麩(なまぶ) 佛掌蕷(つくねいもの) 三色(さんしき)すり盆(ばち)にてよく搗(すり)○諸(いも)生(なま)にて擦(おろ)し汁(じゆ)を絞(しぼ)りとり滓(かす)をもちひす其汁(じゆ)にて右(みぎ)の三色(さんしき)を斛玉子(ときたまご)の代(か)はり)に用(もち)ひて茶甌(ちやわん)むしなべ焼(やき)を制(こしらへ)加料(かやく)好次第(このみしだい)噉素(しやうじん)の茶(ちや)わんむし是(これ)を方(ほう)とす

百廿 いも麻腐(ごまとうふ) 白胡麻(しろごま)一合(いちが)白炒(いり)にして水(みづ)に浸(つけ)雷(すり)盆(ばち)に入手(て)にて撚(もめ)ば皮(かは)とれる也是(これ)を水(みづ)にて淘(ゆり)麩(あら)皮(かは)を去(さり) 雷盆(すりばち)にて能播(よくすり)「六十六」じん五夕(しやく)水(みづ)二合(にが)入(い)てとき馬尾篩(すい)にてこし糊(のり)のごとく烹(た)き重箱(じゆうげう)に入(い)れ冷(ひや)し切(き)て遣(や)生姜(しやうが)みそのしき未曾(みそ)などよし濃醬(こくしやう)には鰾(わん)にもりてあとより汁(じゆ)を盛(も)る入(い)べし△核桃(くるみ)を剥(むき)熟(あつ)ゆに浸(つけ)皮(かは)を取(とり)よく搗(すり)て右(みぎ)の白(しろ)胡麻(ごま)のかわりに入(い)るを諸仕立(いもしたて)の核桃豆腐(くるみとうふ)といふ

百廿一 諸仕立核桃豆腐(いもしたてくるみとうふ) 右(みぎ)に出(い)たり

百廿二 塩焼(しほやき)いも 生(なま)にて皮(かは)を剥(むき)寸斗(すんとう)の厚(あつさ)に切(き)うら表(うらおもて)

共に塩(しほ)をはらく とふりかけ遠火にかけ焼(やき)切(きり)様好次第
百廿三 塩蒸(しほむし)やきいも 諸(いも)を土のま、ちよと水(みづ)に浸(ひたし)塩(、ほ)を
ひつたりと塗付(ぬりつけ)炭火(すみび)に煨(うつみ)蒸(むし)やきにする也
○塩竈(しほかま)よりかき出(いだし)たる熱(あつ)き塩(しほ)にそのま、うづみ
灸(やき)たるは風味(ふうみ)至(いたつ)てよし是(これ)甘藷(いも)百余品の中(なか)
第一品(だいいちひん)たるべし世(よ)に塩竈蒸(しほがまむし)とて棘鬣(たい)杯(など)蒸法(むすほう)也

※(註) 1 匁=10 分(1 匁=3.75g) 1 寸=10 分(1 寸=3.03cm) 1 升=10 合(1 合=180cc)
馬尾篩(すいのう)=細かな隙間を通してカスを取り除くための道具 簀=巻き簀、巻くための道具
焙炉(ほいろ)=茶の葉などを入れ、火にかけて乾かす道具 焙烙(ほうろく)=素焼きの土なべ

叙文

叙

明の周膏王が救て本草は、民の飢饉を
救はんために撰ず蒙 本邦、餘膳の正要は、
本朝食鑑、庖厨本草の二書たり、すへて、
本草の書は、民生日用の良材にして、これを
しらざるべからず、今や、この甘藷百珍の小一冊
は、其性味を詳にして、其修をしらしむ、彼
本草の書に比すれば、九牛が一毛なりといへども、
これまた食鑑の一端、民家のために小補益
なからんことあらじ、穴かしこ見る人、其卑陋
なるを詆せず、濟世救民の微意を称
美し給へかしと、爾す

己酉乃歲初秋日

江北 雲太郎老人 識

奥書

寛政元己酉年九月

京堀河通綾小路下ル町

錢屋莊兵衛

江戸日本橋通三丁目

書林 前川六左衛門

大坂心齋橋北久保太郎町

塩屋忠兵衛

同天神橋筋又次郎町

平野屋半右衛門

甘藷百珍 全壹冊 既行

同續編 全壹冊 近刻

本編(ほんへん)の百珍にいたるいもの料理調味(てうみ)愈(いよく)珍奇(めつらしき)を
別(べつ)に百餘(よ)品を輯(あつ)む本編合せて二百餘(よ)品あり

『甘藷百珍』珍古樓主人 寛政元年(1789)より

<『料理新製 以毛百珍 全』 文化十三丙子年 大阪書林 心齋橋通南久宝寺町河内屋直助板>

『料理新製 以毛百珍 全』は、寛政元年（1789）に珍古樓主人が著した『甘藷百珍』を文化十三年（1816）に再版したもので、寛政元年と同一内容です。菓子文庫シリーズ『料理新製 以毛百珍』編者柳瀬木鶏として、平成二年（1990）六月二十日に出版されています。発行所は柳瀬商店、発売所は株式会社思文閣出版です。

表紙

料理 以毛百珍 全
新製

本文

『甘藷百珍』寛政元年（1789）珍古樓主人と同一内容

奥書

文化十三丙子年
心齋橋通南文宝寺町
大阪書林 河内屋直助板