

## 「料理の葉」について

笠原好美\*, 綿抜豊昭\*\*

## A study of “Ryôri-no-shiori”

Yoshimi KASAHARA, Toyoaki WATANUKI

## 抄録

江戸時代中期, 加賀藩お抱え料理人として前田家に仕えた家に舟木家がある。藩主の献立などを記した書物を残しており, 「ちから草」「ちから草聞書」はその代表的なものといえる。「料理の葉」もまた, そうした舟木家の者の手による料理書の一つであるが, これまでこの料理書に注目した研究はなされていない。

「料理の葉」は, 著者の備忘録のようなものであり, 煮物や汁物を始めとする様々な料理の具体的な調理方法が豊富に書かれ, 食材の特徴や品質の見分け方も記されている。また, 「ちから草」「ちから草聞書」では詳細が不明であった料理用語の解説もなされており, 「ちから草」「ちから草聞書」などの他の料理書を読む際などの, 補助資料となるものである。さらに, 本書の構成もこれらの料理書の影響を受けているものと思われ, 関連の深い資料といえる。

「料理の葉」は, 調理方法の詳細な記述や食材に関する知識がまとめられ, 他の料理書では見られない料理用語の説明がなされていることから, 料理資料として貴重なものと評価できる。

## Abstract

At the Kaga Clan (now Ishikawa prefecture) in the middle of Edo period, there was a Funaki family. This family served their lord and his family as a “Ryôrinin” and wrote some cooking books e.g. “Chikaragusa” and “Chikaragusa-kikigaki.” “Ryôri-no-shiori” is one of those books. It has not been studied hitherto.

“Ryôri-no-shiori” is a book such as a memorandum. The content of this book is the recipes for various cooking and commentary of the materials. In addition, there are commentaries of words for cooking which we could not understand in “Chikaragusa” and “Chikaragusa-kikigaki”. Therefore “Ryôri-no-shiori” is a supporting document for other cooking books such as “Chikaragusa” and “Chikaragusa-kikigaki”. These cooking books have some relation.

“Ryôri-no-shiori” treated the recipes for various cooking, the knowledge of materials and commentaries of some words for cooking. This document is important and valuable for us as a cooking document.

\* 筑波大学大学院図書館情報メディア研究科博士前期課程  
Master's Program  
Graduate School of Library, Information and Media studies, University of Tsukuba

\*\* 筑波大学大学院図書館情報メディア研究科  
Graduate School of Library, Information and Media studies, University of Tsukuba

## 1. はじめに

舟木家は、江戸時代中期以降〈お抱え料理人〉として加賀藩に仕え、その当主には料理書を編んだものがある。「料理の栞」はこうした料理書の一点であり、素材や調理方法について詳細に記述されている。

本書については、日本の料理史研究の第一人者であった川上行蔵が、「料理人舟木伝内とその手記」(風俗、第12巻、第3号、1974、p.22)において、

調理技術の記録としては貴重な存在である。料理の達人のメモとも見る可きもので無駄のない充実した記載である。江戸時代の料理語彙のうちには不可解のものが少なくないが本書には語彙の解釈が多く本書によってはじめて理解される語彙も少なくない。

と評価し、また、松下幸子『図説江戸料理事典』(柏書房、1996、444p)には、

項目数は七二〇余りあり、参考になる事柄が多い。

との記述がみられる。ところが、貴重な資料でありながら、いわば「メモ書」的に書かれて難読であり、しかも伝本が他になく、難読字の比較検討による解読が困難なため部分的に引用はされるものの、他の版本の料理書の翻刻・研究がすすんでいるのに比較して、手がつけられなかったというのが現状であるといえよう。

「料理の栞」の先行料理書に「ちから草」「ちから草聞書」があり、本書にはこれらの料理書と関連していると思われる項目が多く見受けられる。また、川上の指摘通り、「ちから草」では不明であった料理用語の解説があり、加賀料理を研究するうえで貴重な資料といえる。そこで、本稿は「料理の栞」の内容等について明らかにするものである。

## 2. 「料理の栞」について

### 2.1 書誌

「料理の栞」は、東京都立中央図書館加賀文庫に所蔵されるものが唯一のものであり、他に伝本は知られていない。

その書誌について述べると、写本、全一冊、横綴、縦14.5×横21.2 cm、全80丁である。

内題、序文、跋文はなく、巻頭の一部は破損している。

書名の「料理の栞」は、所蔵機関の付けた仮称である。

### 2.2 成立

成立年、作者ともに不明であるが、川上によって、二代目伝内の手によるものではないかと推測されている。伝内は世襲の名であり、少なくとも三人の伝内が料理書を書き残している。「料理人舟木伝内とその手記」(前掲、p.22)にその記述が見られ、以下のようにある。

記事中「お国にては能州、中居」とか「金沢の豆腐ならば半丁ばかり」などの字句があるのみならず「松雲院様この法御意に入り候。仰出度々也」などとあるので執筆者は加賀前田藩の料理人に相違ない。松雲院様は五代目の藩主前田綱紀の事である。先に述べた長谷川宇次衛門の名も出て来る。筆者は京都にいた事もあるらしいが、一七六七年(明和四年)には江戸勤務だったとある。そこでこの記録者は二代目伝内即ち舟木長左衛門安信に相違ないと思う。

その他、川上が指摘している以外にも、三代加賀藩主前田利常(文禄二年(1593)～万治元年(1658))の法号である微妙院の名も記されている。また、伝内の名も見られる。鮫鱈汁の項目には、

伝内様奥村殿御家にて前々より認来候を以御認被成候趣宜段も仰出。

とあり、鮎のこうじ漬の項目には、

是は伝内様御考にて御仕込被成宜出来之由被仰出候事。

などと記されている。これらの記述から考えても本書の筆者が加賀藩の料理人であると考えて良いだろう。また、既に「伝内様」と書かれているところから、筆者が初代伝内ではありえない。

年代に関して、本文中に、明和八年(1771)の記述が見られる。この明和八年の記述は巻末から数えて3丁めにあり、この記述からさほど長くないうちに本書は書き終えられたと考えられる。初代伝内は宝暦九年(1759)に没しているためこれらの記述を記すことは不可能である。明和八年前後に活動時期が重なるのは二代目伝内であり、二代目は安永八年(1779)年に没していることから、晩年の頃といえる。

## 2.3 構成

「料理の葉」には目次がなく、本文中にも見出しなどはない。一つ書で731項目が書き連ねられ、構成らしい構成はみられない。

料理に関わる書物について、原田信男は『江戸の料理史』（中央公論新社、1989、p.100）において、

料理書は、料理を学び実用に供することを目的とするが、料理本といった場合には、調理の参考ともするが、読んで楽しむという要素が強く加わってくるように思われる。

と指摘し、料理本は一般に出版されたものであるが、料理書は写本であり、料理人の伝聞や書写によるものであると述べている。料理に関する本をこのように捉えたとするならば、先にあげた「料理の葉」は料理書であるといえる。

料理書の構成としては、献立に従って記されるものと、何らかの分類に基づいて列挙していくものがあると思われる。前者は、月毎に献立の例を示したり、さしみ・なますや汁物などの献立の部門ごとに材料の例が示されており、本稿で取りあげるものでは「ちから草」が該当する。一方後者は、項目が列挙されており、章立てがなされ、項目が分類されているものもあり、「聞書」の場合では、テキストとなっている料理書との対照が可能なように記されている。「料理の葉」「ちから草聞書」がこれに該当する。

「料理の葉」のおおまかな内容について述べる。（委細については「項目分類表」を参照）前半にはややまとまりが見られ、最初から追っていくと、なます・さしみ、和え物、だしや調味料、麺類の汁、汁吸物となっている。後半に入ると大きなまとまりは見られなくなり、前半部分に記述のある料理のほかに、すし、揚げ物、蒸し物、はんぺんや蒲鉾などの加工食品が挙げられている。また、食材の解説も多くなされている。

おおよそは料理の種類ごとにまとめられ、食材についても、料理に関連した形で取りあげている場合が多いのであるが、豆腐に関しては、約90項目が連続して書かれており、一つの特徴とも言える。

## 2.4 内容

各一つ書きの中から料理名や食材、キーワードを抜き出して項目名を立て、これらを分類すると以下のようになる。

総項目数：731

### ①料理に関する項目：586

- (1) 料理名のみ：15
- (2) 料理の定義、由来など：29
- (3) 料理の作り方：543

#### － 1 料理：510

すし：8	汁物：67
なます・さしみ：36	煮物：163
焼物：52	蒸物・揚物：37
和え物・浸物：56	漬物：15
加工食品：65	菓子：4
その他：7	

#### － 2 調味料など：33

### ②食材に関する項目：136

- (1) 魚介類：69
- (2) 野菜類：34
- (3) 鳥類：10
- (4) その他：23

### ③その他の項目：9

ただし、内容などが重複する項目については、それぞれ別の項目として数えた。

全体としては、料理の作り方に関する項目が多く、その中でも煮物と汁物に関する記述が多い。煮物の中には、今日、代表的な加賀料理の一つとされる「じぶ」の記述が見られる。また、金沢は麩の主要な産地としても知られるが、「料理の葉」にも麩の記述が少なからず見られ、加賀料理ならではの特色といえるだろう。

料理の作り方の項目に書かれている食材や、食材に関する項目では、海産物が多いことが特徴といえる。加賀は日本海に近い場所に位置し、入手や輸送が比較的容易であったためである。例えば、旧加賀藩領であり、現在は富山県の氷見産と思われる氷見えびの記述が度々見られる。

## 2.4.1 料理に関する項目

### (1) 料理名のみ項目

15項目のうち、11項目は他への参照を指示するものである。このうち、6項目は「料理の葉」内への参照を指示し、残りの5項目は他の料理書への参照を指示するものである。これら5項目のうちの「鱈の切漬」は、項目のみであるが「ちから草」にも記述が見られる。

### (2) 料理の定義、由来などに関する項目

定義に関する内容が見られた項目は26項目あり、由来に関して書かれた項目は3項目である。定義に関する項目では、ある料理について、特定の材料を指定するも

のや、似ている料理との区別を図ろうとしているものがある。また、別称を示しているものもある。例えば、材料に指定があるものに「田夫」がある。これは「でんぶ」と読むが、現在の「田麩」とは異なるものである。

- 一 田夫。其の品さまざまなりといへども、田作りを入れるを以て田夫と云。田夫と云うは田を作る男也。

以上のように、田夫には「田作り」を入れることを指定している。似ている料理の区別を示している項目には、浸物と染物の項目があげられる。本文には、以下のようにある。

- 一 浸物と染物とは違なり。或はにんじん、同葉、或はごぼうなどと申す時は前かたより下汁に漬け置く。是は染物也。又岩たけ、よめな、くらげなど当座に下汁に合物は浸物也。尤下汁も其の心得有べし。

染物とはあらかじめ下汁に漬けておいたものであり、浸物とは当座に下汁にあわせたものであると、下汁に漬ける長さが違うことを説明し、両者の区別を図ろうとしている。本書では同様の項目が繰り返しもう一度書かれている。

### (3) 料理の作り方に関する項目

項目数が非常に多いため、料理の種類ごとにさらに分類を行った。分類に際しては、『図説江戸料理事典』(前掲)を参考にし、すし類、汁物類、煮物類、なます・さしみ、焼物類、蒸物・揚物類、和え物・浸物類、漬物類、加工食品類、菓子類、その他に分類した。事典類に記述が見られない料理については、本文から判断し、分類した。

#### ①すし類

すしの作り方について書かれている項目は8項目ある。現在、一般的に想像されるにぎりずしのようなすしとは異なり、馴鮓や生成、早ずしなどである。これらは、塩味をつけた飯に、塩漬けにした魚を漬け込んで一定期間熟成させたもので、現存しているものでは滋賀県の鮒馴が有名である。

材料には、飯や塩などの欠かせないものの他に、魚類では、鮎、鱈、鮭、さより、白魚、鮒、鱒などがあり、海苔の記述は見られない。

#### ②汁物類

汁物類の作り方について書かれた項目は、67項目あった。ここでは、汁、吸物、すましを一つにまとめて扱う。

魚介類や海藻では、かき、鯉、鮭、桜えび、海鼠、もずく、わかめなどがある。鯉、鮭などは腸も用いている。

鳥類では、鴨、雁、雉子、鶴などが用いられている。雉子に小かぶや芋茎などを合わせた「山かげ汁」は、「料理の葉」に二度、「ちから草」「ちから草聞書」にも記述が見られるものである。

野菜類では、菜類、きのこ類、なすび、ごぼう、大根、芋類などが用いられている。ごぼうや大根、芋類などは、すりおろしたものを汁物にしている。

その他、納豆、鮒の馴鮓、粕漬の鮎鱈などの加工食品も用いられている。魚や芋のすり身を菜類に付け、霜や雪に見立てたものも見られた。

#### ③なます・さしみ類

なますについて書かれた項目が26項目、さしみについて書かれた項目は10項目あり、合計36項目が該当した。

なますでは、鮎と鮒が最もよく用いられ、子ども(卵)と一緒に調理される例が多い。魚類を用いない精進なますでは、うど、椎茸、大根、麩などが用いられている。

さしみで最もよく用いられているのは鯉である。その他、なますでは見られなかった立貝や見る喰(ミルガイ)などの貝類も見られた。

#### ④煮物類

煮物の作り方について書かれた項目は最も多く、163項目に及ぶ。材料や煮汁の量などによって区別され、煎物、貝焼、煮和え、鍋焼など様々なものがあり、「料理の葉」の本文でも、ある程度は種類ごとにまとめられている。

煮物の中で最も多く用いられている材料は豆腐である。他の材料と一緒に煮るのではなく、豆腐のみを用いたものが多い。豆腐はそのまま使用する他に、しぼったものやすったもの、焼豆腐を用いている。豆腐以外の材料では、わさびやからし、山椒などが多い。

次に多かったのは煎物である。煎物とは、『図説江戸料理事典』に

魚介類、野菜類などを汁気少なく煮た料理

とある。魚介類では、鮎、鱈、かき、鯉などがあり、野

菜類では、水菜などの菜類が用いられている。

続いて多く書かれていたのが貝焼である。貝殻を鍋にして煮た料理のことで、赤貝やあわび、かき、さざえなどが用いられている。また、貝殻の穴の埋め方について書かれている項目もある。

その他の煮物料理には、鍋焼や、麩、梅、鳥を主な具材とする煮物もある。

#### ⑤焼物類

焼物は52項目あった。魚を焼くものも多いが、田楽などを含めるため豆腐が最も多かった。

魚介類では、鮎、うに、鮭、白魚などがあり、鳥類では、鴨、小鳥、雲雀など、野菜類では、なすが最も多く、初茸や松茸も用いられている。その他にはこんにゃくや麩も見られた。

#### ⑥蒸物・揚物類

蒸物に関するものは12項目、揚物について書かれたものは25項目あった。

蒸物の材料には、豆腐、麩、卵、蛤などがある。揚物の材料は豆腐がほとんどであるが、こんにゃく、麩、こんぶ、ごぼうや慈姑などの野菜も見られる。

#### ⑦和え物・浸物類

和え物に関するものが38項目、浸物に関するものが18項目あった。和え物では魚介類が多く用いられているが、浸物では野菜がほとんどである。

和え物に用いられる魚介類では貝類が多く、その中でもあわびが最も多い。野菜では、胡瓜や白瓜などの瓜が多く、鴨や雉子などの鳥を用いているものもある。

浸物に用いられる野菜には、よめ菜などの菜類や茸類がある。魚介類や海藻では、川えび、こんぶ、もずくなどがある。また、菊やたんぽぽの花も用いられている。

#### ⑧漬物類

漬物について書かれているものは15項目あった。魚を漬けたものが多く、漬け方と漬物をどのように調理するかなどが書かれている。

魚介類では、鮎、鯖、鱒、赤えびなどがあり、塩辛やぬか漬、みそ漬などにされている。

野菜では、大根やにんじんがあり、大根は粕漬けに、にんじんは一度塩漬けにした後みそ漬けにされている。

その他には、梅の漬け方も紹介されている。

#### ⑨加工食品類

65項目が該当し、豆腐の他に、かまぼこ、柚みそなどがある。

豆腐に関するものでは、しぼってすった豆腐にすりおろした芋を交ぜ、かまぼこ型に板に載せて蒸した「かまぼこ豆腐」や、「しみどうふ（凍豆腐、高野豆腐とも）」の作り方などが紹介されている。

かまぼこでは、鯛、えび、たこ、いかなどの魚介類のほか、鴨を用いたものもある。また、こんぶなどを用いて模様を作るなどの細工を施すものも見られる。

柚を用いたものには柚ねりと柚みそがあり、柚みそについては、五種類の作り方が紹介されている。

はんぺんについては、基本的な作り方以外にも、かまぼこ同様に模様をつけるものも書かれており、一部図で示されている。

麩に関しては、麩と豆腐を合わせて作る「あわせふ」「思案麩」があり、その他には米の粉や粟の粉と混ぜ合わせたものもある。

#### ⑩菓子類

菓子について書かれているのは柚餅子に関する項目の4項目のみである。

#### ⑪その他

その他として扱ったものは7項目あるが、ここに分類したものは、一つの料理というよりは、ある料理の下ごしらえとなるようなものが多い。

以上の他に、調味料について書かれた項目が32項目ある。だし、煎酒、酢、たれ、醤油などがある。

だしには鰹だしや精進料理用のこんぶだしなどのだしの取り方が紹介されている。酢に関しては、酢そのものの作り方ではなく、味噌などを用いた調味酢の作り方が記されている。また、そば切やうどん、麦切、卵麺、葛切などの汁の作り方が書かれている項目もある。

### 2.4.2 食材に関する項目

食材について書かれた項目は136項目ある。食材の処理法や調理例を紹介しているものが多いが、特徴や産地、出回る時期、品質の良し悪し、別称などが記されているものもある。

#### ①魚介類

魚介類を取り扱っている項目は69項目あり、食材に関する項目の半数以上を占めている。

処理法については、さばき方の他、海藻やふかのひれ

の戻し方について多く書かれている。貝の身のはずし方を説明しているものもある。

調理例としては、さしみ・なますが多く、汁物類や煮物類をあげているものも見られる。

品質に関しては、鯉と鱒の雲子について記述がある。いずれも大きさや色など細かく説明している。

特徴として書かれているのは、外見の特徴がほとんどである。似ている食材を列挙し、それぞれの特徴をあげて違いを明確にしようと試みている項目もある。

産地では加賀藩領である能州が最も多く、能州産の海鼠製品やもずくを利用している。その他、越前からは塩辛、ふかは大坂から、くらげ類は肥前から来ていたようである。能州は現在の石川県北部、越前は現在の福井県東部、肥前は現在の長崎県と佐賀県の一部にあたる。

時期に関しては、例えば鮭について

一 鮭は八月より九十月盛也。

などと書かれている。

その他、別称を示すなどする項目がある。

## ②野菜類

野菜類に関する項目は34項目であった。

処理法では、野菜を切る長さや用いる部位についての説明が多く見られた。中でも松露と岩茸の処理法は繰り返し書かれている。

調理例をあげている項目はあまり多くなかったが、煮物や和え物、汁物などが見られた。

品質に関しては、茸類と松露に記述が見られた。いずれも虫に対して注意を促している。

特徴についてふれている項目は少なく、外見的特徴をあげているものの他に、ちよろぎについて、「早くにへ申もの也」という記述も見られる。

産地については、江戸のすす竹の子、能州のそう菜、大坂の天王寺かぶらなどがあつた。

時期に関しては、権茸には「春こ」と「冬こ」があるなどの記述が見られた。

その他、「かいわりな」について、

一 かいわりな。大こんの二葉な也。真なにては無之。

などと、説明している項目も見られた。

## ③鳥類

鳥類について書かれている項目は、魚介類や野菜類に比べると少なく、10項目であった。

処理法では、鳥は塩漬けにされたものも多かったことから、塩の抜き方などが書かれている。また、鶴については「大鳥作り」という特別な作り方や、腸のさばき方を詳しく説明している項目もある。

調理例では汁物が最も多く、煮物や焼物も見られた。

特徴に関しては、鶺鴒、水鶏(くいな)などの大きさや色、効能について詳細に説明している項目が見られた。鶺鴒については、

一 鶺鴒。白鳥の事也。毒あり。別而黄足のものつよし。

などと、毒に関する記述も見られた。

品質や産地、時期などについて書かれている項目はなかった。

## ④その他

ここには主に加工食品を分類し、23項目が該当した。

処理法に関しては、燕巢、海そうめんなどについて、水や調味液に浸すよう指示しているものが多い。

調理例では、煮物が最も多くあげられていた。

品質については、海そうめんの項目に記述があり、どのような色の方が良いかということが説明されている。

特徴については、またたびの実の項目が詳しく、以下のように形などの外見的特徴だけでなく、味にもふれている。

一 またたびの実二品あり。男は平たくして大ぶりにて八わうじ柿のごとくのなり也。女は少小にして形長し。男はからみつよく少こわし。女は和にてからみ薄し。男輪切にして二まい斗盛。女は弐つわりにして置合てよし。

産地については、豆腐を干したものである「六条」やゆばの項目に記述が見られ、いずれも京都からの品であった。

定義に関する記述は多く見られ、上述した「六条」については三回も記述がある。その他には、燕の巢についてや、金山寺味噌の由来についてふれている項目も見られた。

### 2.4.3 その他の項目

その他の項目は9項目あり、食べ合わせや効能、食器

や藩主に関する項目も見られた。

食べ合わせについては、

- 一 生魚に蓼，鯉に紫蘇，禁るなり。

とあり，効能については、

- 一 鱸のけんにくりは魚毒を解，せうがは胃口をひらく功あればなり。

とある。また，藩主に関する項目では、

- 一 高野より出候出家に，微妙院様御尋に，一山は日本の僧の集る所也。精進汁に宜汁は無之哉と被仰候へば，僧の御請に小豆汁なとう汁に越宜物無御座候と申上候よし。

とあり，微妙院（三代藩主利常）と高野僧とのやりとりが書かれている。「料理の葉」の筆者とされている二代目伝内が生まれる前に微妙院は没しているため，初代伝内などから伝え聞いたものと思われる。

### 3. 「料理の葉」と「ちから草」「ちから草聞書」

#### 3.1 「ちから草」「ちから草聞書」について

「ちから草」は初代伝内によるものであり、「ちから草聞書」は「ちから草」に関する聞き書きである。「聞書」とは，師匠に「聞いて」教えられたことを「書き」とめたという意味である。いくつか伝本があるが、『加賀藩料理人舟木伝内編著集』所収のものを参照した。

成立年次について、「ちから草」は，東京都立中央図書館加賀文庫所蔵本序文により，享保四年（1719）に第一巻が成立したことが明らかであり，残りの巻もその頃に成立したと考えられる。その聞書である「ちから草聞書」については，成立年次は不明であるが、「ちから草」より後に成立したことは確かである。

#### 3.2 構成について

「ちから草」では，第一巻で汁物と吸物を取りあげ，第二巻でなます・さしみと和え物を，第三巻で煮物と焼物，第四巻で吸物，御茶請，菓子，麺類，第五巻で食べ合わせを取り扱っている。「料理の葉」も，巻頭と巻末の一部を除くと，全体的に同様の流れが見られ，項目ひとつひとつを見てみても，多少前後する部分はあるものの，記述されている食材の流れが「ちから草」の流れを

受けていると思われる部分が多い。

#### 3.3 料理の記述について

「ちから草」では，料理の作り方よりも材料の組合せを列記している部分が多く，比較する場合，多くは材料が一致するかどうかということになってしまう。作り方について比較できるのは「ちから草聞書」とであるが，一方では材料に触れ，もう一方では味付けに触れ，というように比較が難しい項目もあった。

記述がほぼ一致しているものには「つみ入の汁」があげられる。材料を切る長さに微妙な違いが見られるものの，つみ入，丸大根，皮ごぼう，松茸，かいわりなど一致し，みその加減については，「白みそ一升到赤みそ一合」と三冊とも一致する。

部分的に違いが見られるものには「包豆腐」がある。「ちから草聞書」では、

豆ふしほりよくすりてよき程に取，こまくるみ少々包，是を布に包湯煮いたし申也。

と，布で包むとあるのに対し、「料理の葉」では、

- 一 包豆腐。しほりすりて紙に包湯煮してに物くるみ入も。包時紙をちよくに押込是に豆腐少取入からげてよし。

とあり，紙で包むとしている。

また，料理名は一緒でも，材料が異なる例も見られた。「合麩」について、「ちから草聞書」では、

生麩百目に栗の粉壺合五匁斗入よく交る也。其他前同断也。

とあり，麩と栗の粉を合わせているが、「料理の葉」では、

- 一 あわせふ。麩どうふ共云。生麩百目に金沢の豆腐半丁しほりふとすりませ其まゝにてだしと酒と半ら合にして此中へ入。よくよくふかせ打かきて葛溜り薄くしてかけて出す。わさび又くず廻しにもよし。しあんぶ共云也。

とあり，麩と豆腐を合わせている。

#### 3.4 補完

先に少し述べたが，ある料理について，一方の料理書

では材料について記述し、もう一方の料理書では味付けについて記述しているという例もあり、三点が揃って一つの料理の調理方法が完成する場合も見られる。特にわかりやすいのは、麺類の記述についてである。

そば切について見てみると、まず「ちから草」には、

やきみそ  
花かつお そば切  
梅ぼし 下汁  
しほり汁

とあるのみである。次に「ちから草聞書」には、

そば切 やきみそ  
花かつお 下汁  
梅ぼし  
しほり汁

右は湯煮してむす也。下汁前に同じ。焼みそは赤みそに白みそ少々加へたゝきかまほこ板に薄く板壺盃に付焼、是を才形にして二つ斗取合、梅ぼしは小粒成を核を取二つに切て、花かつおを相替事なし。しほり汁前に同事。

というように、汁について少し触れている部分はあるものの、主に焼みそや梅干しなどの調理方法について説明している。最後に「料理の葉」では、

- 一 そば切の下汁はよきだしにせんじ酒くわへせうゆにてかげん致す。しつぱりとつよくあんばいしてよし。冷そうめんも同じ。

とあり、下汁の作り方のみが記述されている。「ちから草」で材料を示し、「ちから草聞書」で材料の調理方法を説明し、「料理の葉」でそれまで触れられなかった下汁について記述している。

また、先に料理用語の説明も多いと述べたが、その例としては「大鳥作り」があげられる。これは鶴の作り様についての記述である。「ちから草」には

- 一 鶴の作り様大鳥作り也。

と一文あるのみであり、「ちから草聞書」でも、

- 一 鶴は大鳥作り也。片身を横に弐つに渡し夫を立に薄くひらりと作り（以下略）

と、「ちから草」よりは少し詳しいものの、どのような作り様であるのかわからない。また、事典類で調べても「大鳥作り」の作り様は見つけられなかった。ところが「料理の葉」では、

- 一 鶴は作様大鳥作にする也。大鳥作と云は片身を小口より壺寸二三分位に切て取直したてに作る也。壺分位のあつさに少なびけあつあつと可作。四方四角に成也。品によりては丹ぎくの様にも可然。あしもゝかたの身は切懸て一口作に可作。

と記述され、厚さや形について数字を示すなどして、具体的に説明されている。「ちから草」「ちから草聞書」では不明であった料理用語について、「料理の葉」によってその内容が判明した例である。

その他の用語の例としては、「3.4.1 料理に関する項目」で染物と浸物の違いを示している項目があると述べたが、このように定義を示すことは「ちから草」「ちから草聞書」では見られない。「料理の葉」中には、「瓜もみともみ瓜」、「たまご巻と巻たまご」の違いを示す項目もある。

#### 4. 「料理の葉」と「庖厨調飪規矩」

先に、他の料理書の参照を指示する項目があると述べたが、現段階では、その資料は二代目伝内が著した「庖厨調飪規矩」ではないかと考えている。同じ筆者で成立年も近いと推測され、「料理の葉」では、特に漬物類の記述の部分に他の料理書への指示が多く見られるが、「庖厨調飪規矩」では漬物類の記述が詳細である。また、「料理の葉」では「別紙に印古実の料理也」とある山陰汁について、「庖厨調飪規矩」の古実の料理の章に記述が見られる。

#### 5. まとめ

「料理の葉」には731項目があり、そのほとんどが料理の作り方について書かれている。料理の作り方以外には、食材の処理法、類似品や良品の見分け方、産地など料理のための知識が書かれ、料理用語などの解説をしている項目も見られる。全体的な構成は「ちから草」「ちから草聞書」の影響を受けている部分が多い。構成や内容から、「ちから草」「ちから草聞書」と併せて読む方が、相互の理解が深まると思われ、これら二点の料理書と関連のある料理書であることがわかった。



「料理の葉」の料理や食材に関する記述は詳細であり、単独でも十分貴重な資料といえる。調理方法の詳細な記述や料理用語の解説などは、「ちから草」「ちから草聞書」以外の加賀料理の料理書の補助的な資料となりうるだろう。

## 謝辞

本稿をなすにあたり、貴重な資料を閲覧、調査させてくださいました、東京都立中央図書館加賀文庫に厚く御礼申し上げます。

## 参考文献

- ・川上行蔵. 料理人舟木伝内とその手記. 風俗. 第12巻, 第3号, 1974, p17-25.
- ・原田信男. 江戸の料理史: 料理本と料理文化. 東京, 中央公論新社, 1989, 259p.
- ・北國新聞社. 書府太郎 下. 金沢, 北國新聞社, 2005, 799p.
- ・松下幸子. 図説江戸料理事典. 東京, 柏書房, 1996, 444p.
- ・綿抜豊昭ほか. 加賀藩料理人舟木伝内編著集. 富山, 桂書房, 2006, 294p.

## 「項目分類表」

### 凡例

731 項目の項目名と分類を示す。  
項目名の欄の [ ] は、破損などによる難読箇所を示す。

分類欄の分類名は以下の通り。

- ・項目のみ：項目名のみの項目
- ・定義・由来：定義や由来が書かれている項目
- ・すし：料理の作り方に関する項目のうち、すしに関する項目
- ・汁物：料理の作り方に関する項目のうち、汁物に関する項目
- ・なます・さしみ：料理の作り方に関する項目のうち、なます・さしみに関する項目
- ・煮物：料理の作り方に関する項目のうち、煮物に関する項目
- ・焼物：料理の作り方に関する項目のうち、焼物に関する項目
- ・蒸物・揚物：料理の作り方に関する項目のうち、蒸物・揚物に関する項目
- ・和え物・浸物：料理の作り方に関する項目のうち、和え物・浸物に関する項目
- ・加工食品：料理の作り方に関する項目のうち、加工食品に関する項目
- ・菓子：料理の作り方に関する項目のうち、菓子に関する項目
- ・その他(料理)：料理の作り方に関する項目のうち、その他に分類した項目
- ・調味料：料理の作り方に関する項目のうち、調味料に関する項目
- ・食材：食材に関する項目
- ・その他：その他の項目

(平成 19 年 10 月 9 日受付)

(平成 19 年 12 月 20 日採録)

項目分類表

番号	項目名	分類	番号	項目名	分類
1	ぬた	和物・浸物	56	うどんの下汁	調味料
2	烏鱈	なます・さしみ	57	大麦切の下汁	調味料
3	鮎なます	なます・さしみ	58	ひやし麦の下汁	調味料
4	鮎子付	なます・さしみ	59	へい切、べに切りなどの下汁	調味料
5	生魚に蓼、鯉に紫蘇禁するなり	その他	60	葛切の下汁	調味料
6	鯉鱈	なます・さしみ	61	松茸	食材
7	雪鱈	なます・さしみ	62	かいわりな	食材
8	鱒鮭	食材	63	鶴作様	食材
9	鱒鮭	食材	64	糸ぬ木だけ	食材
10	鯉のいと作り	なます・さしみ	65	干しいたけ	食材
11	鯉	食材	66	生しいたけ	食材
12	小川たゞき	なます・さしみ	67	せり	食材
13	三河和	和物・浸物	68	せうろ	食材
14	がぜち和	和物・浸物	69	青山升	食材
15	もみ瓜	和物・浸物	70	はりふき	その他(料理)
16	干はむのかき和	和物・浸物	71	山かけ汁	項目のみ
17	わさびみそ酢、せうがみそ酢	調味料	72	古実の料理	その他
18	白酢	調味料	73	いもがら	食材
19	ひでり鱈	なます・さしみ	74	すゝ竹の子	食材
20	くじらさしみ	なます・さしみ	75	川糸び	食材
21	ふか	食材	76	貝のかきの汁	汁物
22	こち	食材	77	干しな	食材
23	あんかう	食材	78	ふぐの皮	食材
24	にべ	食材	79	うどめ	食材
25	ふか	食材	80	やき白魚	焼物
26	ふか	食材	81	やき小あゆ	焼物
27	金糸	食材	82	たて塩	調味料
28	金糸	食材	83	おろしいも	汁物
29	燕巢	食材	84	わりないも	汁物
30	かき身	なます・さしみ	85	ねいも	食材
31	せうじん鱈	なます・さしみ	86	岩たけ	食材
32	青酢に立貝又は見る喰	なます・さしみ	87	味噌	定義・由来
33	三かん酢	なます・さしみ	88	魚の汁	汁物
34	柚ねり	加工食品	89	赤糸び	食材
35	当座柚べし	その他	90	汁に桜糸び	汁物
36	当座柚べし	菓子	91	どぜう汁	汁物
37	塩鳥	食材	92	たいのとろゝ汁	汁物
38	合鳥	汁物	93	もぞく汁	汁物
39	塩鳥に物	煮物	94	こたゝみ汁	汁物
40	つみ入	加工食品	95	すいり汁	汁物
41	丸大こん	食材	96	鯉のぬ煎	汁物
42	つみ入の汁	調味料	97	かうげ汁	汁物
43	だし	調味料	98	くわんぜ汁	汁物
44	精進のだし	調味料	99	こいのくわんぜ汁	汁物
45	精進仕立の汁	調味料	100	このわた汁	汁物
46	どぶ	調味料	101	鶴の腸もゝけ汁	項目のみ
47	生だれ	調味料	102	汁に蒸小かぶ	汁物
48	煮たれ	調味料	103	汁に切玉ご	汁物
49	だし	調味料	104	かゆの汁	汁物
50	煎酒	調味料	105	おろし大こん	汁物
51	煎酒	調味料	106	おろしごぼう	汁物
52	せんじ酒	調味料	107	おろしうど	汁物
53	精進のいり酒	調味料	108	ぬかごにおろし大こん	汁物
54	いもだし	調味料	109	はくらく汁	汁物
55	そば切の下汁	調味料	110	汁にあさまかうり	汁物

番号	項目名	分類	番号	項目名	分類
111	三の汁しゆみせん	汁物	167	干わかさぎ	食材
112	汁に焼なすび	汁物	168	こまこま汁	汁物
113	ぬまよもぎ汁	汁物	169	みその吸酒	調味料
114	たゝきよもぎ	その他(料理)	170	塩せうろ	食材
115	汁に漬うど	汁物	171	おろしいも	汁物
116	汁にみの煮玉ご	汁物	172	焼麩	焼物
117	汁右衛門五郎	汁物	173	揚こにやく	蒸物・揚物
118	さくらゑび	汁物	174	なとうもどき	加工食品
119	汁にわかめ	汁物	175	精進汁、小豆汁、なとう汁	その他
120	汁にかす漬のあんこ	汁物	176	ふかふかとりゝ	汁物
121	酒煮なすび	煮物	177	三の汁	定義・由来
122	鵜の汁	汁物	178	三の汁	定義・由来
123	鵜	食材	179	鱈のけん	その他
124	塩鳥を塩出す時	調味料	180	ぼう風	食材
125	生皮煎	汁物	181	青酢	調味料
126	鴨のし	汁物	182	かき身	なます・さしみ
127	山かけ汁	汁物	183	ゑびたこ	食材
128	青さぎ	食材	184	たこ鱈	なます・さしみ
129	川ゑび	食材	185	あたゝめなます	なます・さしみ
130	ふぐの皮	食材	186	鱈に茂魚などの細作り	なます・さしみ
131	あど汁	汁物	187	樽漬なます	なます・さしみ
132	さけの腸汁	汁物	188	うなぎ鱈	なます・さしみ
133	はぺん	加工食品	189	鱈にかれい作交	なます・さしみ
134	鱈の雲子	食材	190	鮎鱈	なます・さしみ
135	皮うど	食材	191	鮎子付	なます・さしみ
136	焼白魚	焼物	192	山吹なます	なます・さしみ
137	つみ入もどき	煮物	193	山吹なます	なます・さしみ
138	みぞれ	汁物	194	鱈なます	なます・さしみ
139	すりながし	汁物	195	いせごいの鱈	なます・さしみ
140	ふかし	汁物	196	鯉の鱈	なます・さしみ
141	岩たけ	食材	197	沖鱈	なます・さしみ
142	おろしいも	汁物	198	あさぢ鱈	なます・さしみ
143	いもまき	煮物	199	麩なます	なます・さしみ
144	ふぐもどき	蒸物・揚物	200	黒大豆なます	なます・さしみ
145	焼こにやき	焼物	201	鯉のさしみのいり酒	調味料
146	浮ひりやうず	蒸物・揚物	202	生だら	食材
147	小鳥もどき	蒸物・揚物	203	めぢか	食材
148	黄茸	食材	204	鯉めぢか	食材
149	夕がほ	食材	205	揚麩	蒸物・揚物
150	かぶ付な	食材	206	すいぜんじのり巻	加工食品
151	わかめ汁	汁物	207	またゝびの実	食材
152	しきし焼とうふ	焼物	208	和交のごんぎり	和物・浸物
153	塩松茸、塩初茸、塩しめじ	食材	209	和交のぶどう	和物・浸物
154	海鼠たゝみ汁	汁物	210	盛分のはへ	食材
155	こたゝみ汁のもどき	汁物	211	海そうめん	食材
156	せうろ	食材	212	そうな	食材
157	しゆんぶ	汁物	213	白も	食材
158	[ ]汁	汁物	214	おごのり	食材
159	いり物	定義・由来	215	蒸白魚蒸そうめん	蒸物・揚物
160	納豆汁	汁物	216	たで酢にかういか	和物・浸物
161	しやか汁	汁物	217	もみたいらぎ、もみみる喰	和物・浸物
162	ぬかみそ汁	汁物	218	もみあわび	和物・浸物
163	せわた汁	汁物	219	酢貝	和物・浸物
164	鮫鱈汁	汁物	220	あわびのわた	食材
165	あんかうのすまし	汁物	221	かき和	和物・浸物
166	生鱈の汁	汁物	222	ろくでう	食材

番号	項目名	分類	番号	項目名	分類
223	酒浸におろしいも	煮物	279	のし瓜	和物・浸物
224	がぜち和	和物・浸物	280	もみのし	和物・浸物
225	浸物に川糸び	和物・浸物	281	もみすめ	和物・浸物
226	浸物にやきくりたけ	和物・浸物	282	ずいきの浸物	和物・浸物
227	浸物に松茸	和物・浸物	283	なすびれんげやき	焼物
228	やき初茸	和物・浸物	284	なすび亀甲やき	焼物
229	ごまあんの下汁	調味料	285	袖みそ	加工食品
230	振ごぼう	和物・浸物	286	袖みそ	加工食品
231	揚こんぶ	蒸物・揚物	287	皮取袖みそ	加工食品
232	染物と浸物	定義・由来	288	あみかさ袖みそ	加工食品
233	浸物に菊の花	和物・浸物	289	柿袖みそ	加工食品
234	生の菊	その他(料理)	290	袖みそに鳥のもゝけ	加工食品
235	浸物に木そかんぴやう	和物・浸物	291	煮あへにかつら干あゆ	煮物
236	生鳥和物	和物・浸物	292	うるめいわし	食材
237	和物に焼松茸せうがみそ	和物・浸物	293	煮和	煮物
238	和物山のいも	和物・浸物	294	都春錦	煮物
239	和物にかきくりひしお和	和物・浸物	295	[ ]かぶら	食材
240	同芦のめぐみみそ	和物・浸物	296	梅ひしほ	煮物
241	冬瓜	食材	297	梅がつほ	煮物
242	青和に玉ご	和物・浸物	298	に梅	煮物
243	和物くしゞみ青和／川たけ白和>	定義・由来	299	でんぶ	煮物
244	浸物わうれん	和物・浸物	300	万葉煮染	煮物
245	浸物くくわんとう／同はな>	和物・浸物	301	もみのり、浅草のり、黒のり類	食材
246	くわんとうの花	食材	302	ちんぴみそ	加工食品
247	浸物	和物・浸物	303	かわらけみそ	加工食品
248	浸物くうみ竹／たんぼゝ>	和物・浸物	304	ひしほ	定義・由来
249	浸物もやしゑんどう	和物・浸物	305	梅漬つとふ	漬物
250	くこ	食材	306	しいなしそ	食材
251	うこぎ	食材	307	しそ漬の梅	漬物
252	うこぎ、たんぼ、くこなど	食材	308	すゞりこ、くしこ	食材
253	むじ漬	和物・浸物	309	鱧の切漬	項目のみ
254	浸物にもぞく	和物・浸物	310	このわた	食材
255	かつらもぞく	食材	311	口海鼠	食材
256	浸物にはへ	和物・浸物	312	干くちこ	食材
257	大むじ漬	和物・浸物	313	あゆ切漬	漬物
258	梅かへ田夫	煮物	314	かうじ漬の鯖	漬物
259	しぎやきなすび	焼物	315	鮎のかうじ漬	漬物
260	蒸焼なすび	焼物	316	鮎丸ながらかうじ漬	漬物
261	がぜち和	和物・浸物	317	当座酢飯	すし
262	[ ]のめあへ	和物・浸物	318	塩辛品々	項目のみ
263	青和のたいらぎ	和物・浸物	319	塩からの塩かげん	調味料
264	浸物に菊の葉、よめな、うこぎ	和物・浸物	320	はまぐりの塩から、雲雀の塩から	項目のみ
265	瓜もみ、もみ瓜	定義・由来	321	取交うるか	加工食品
266	さいかしのめ	食材	322	すりうるか	加工食品
267	ごまか和	和物・浸物	323	海胆の塩から	食材
268	白あへ	和物・浸物	324	うに田がく	焼物
269	白酢あへ	和物・浸物	325	うに焼	焼物
270	じんだあへ	和物・浸物	326	玉ご貝やき	煮物
271	あわび、くるめあへ	和物・浸物	327	貝焼	煮物
272	あわび、わた和	和物・浸物	328	赤貝焼	煮物
273	浸物たんぼゝの花	和物・浸物	329	赤貝玉ご貝やき	煮物
274	青ぬた鱈	なます・さしみ	330	あわび貝やき	煮物
275	とうくらげ	食材	331	見る喰貝やき	煮物
276	黒くらげ	食材	332	かき貝やき	煮物
277	みゝくらげ	食材	333	にし貝やき	煮物
278	ぶくらげ	食材	334	さゞめのつぼやき	煮物

番号	項目名	分類	番号	項目名	分類
335	はい焼	煮物	391	豆腐玉ご	煮物
336	あわびみそ貝焼	煮物	392	伊勢豆腐	煮物
337	あわびわた貝やき	煮物	393	うに田がく	項目のみ
338	立貝やき	煮物	394	玉ご田がく	焼物
339	もり口漬	漬物	395	豆腐麦のこ付	蒸物・揚物
340	かうの物	定義・由来	396	きじ焼	焼物
341	かうの物	定義・由来	397	あいもどき	煮物
342	くねんぼの皮	食材	398	あいどうふ	焼物
343	塩漬のにんじん	漬物	399	くず田がく	焼物
344	玉ごしんじよ	加工食品	400	色付田がく	焼物
345	しんじよのなどの取合	煮物	401	しんぜう豆腐	加工食品
346	みそ煮豆腐	煮物	402	せんたく豆腐	焼物
347	豆腐に玉ご付	焼物	403	朝せん田がく	焼物
348	しゆかう豆腐	煮物	404	茶屋田がく	焼物
349	ぎおん豆腐	煮物	405	煮染田がく	焼物
350	吉野豆腐	煮物	406	かまぼこ豆腐	加工食品
351	おりべ豆腐	煮物	407	わうはく豆腐	焼物
352	りやうせんどうふ	加工食品	408	火取どうふ	定義・由来
353	あわ雪豆腐	加工食品	409	なべ焼どうふ	煮物
354	とうや豆腐	煮物	410	たび田がく	焼物
355	ふかふか豆腐	煮物	411	きじ焼	焼物
356	いんげん豆腐	煮物	412	六条	食材
357	今出川どうふ	煮物	413	きじやきどうふ	蒸物・揚物
358	あんかけ豆腐	煮物	414	鳥もどき	蒸物・揚物
359	観世豆腐	煮物	415	白に豆腐	煮物
360	いり豆腐	煮物	416	うけひりやうず	蒸物・揚物
361	いり付豆腐	煮物	417	つとどうふ	煮物
362	松前豆腐	煮物	418	結びどうふ	煮物
363	蒸豆腐	蒸物・揚物	419	幾玉どうふ	煮物
364	ちりめんどうふ	蒸物・揚物	420	しきしやき	焼物
365	しみどうふ	加工食品	421	しきしどうふ	加工食品
366	されい豆腐	焼物	422	黒大豆豆腐	定義・由来
367	おぼろ豆腐	加工食品	423	あられどうふ	煮物
368	細どうふ	煮物	424	けしどうふ	加工食品
369	ひやしどうふ	煮物	425	三井寺どうふ	蒸物・揚物
370	細揚どうふ	蒸物・揚物	426	あられ豆腐	煮物
371	平野どうふ	煮物	427	なんぜんじ豆腐	加工食品
372	つり豆腐	煮物	428	うどんどうふ	煮物
373	引すりどうふ	煮物	429	山瀬どうふ	その他
374	しんぜう豆腐	加工食品	430	つみ入嫌	蒸物・揚物
375	切みそ豆腐	煮物	431	[ ]もどき	蒸物・揚物
376	大かめどうふ	煮物	432	はぺん豆腐	加工食品
377	肴どうふ	焼物	433	生皮煎嫌	煮物
378	包豆腐	煮物	434	薄くず溜り	加工食品
379	蒸どうふ	蒸物・揚物	435	山瀬豆腐	加工食品
380	しゆふどうふ	煮物	436	[ ]豆腐	項目のみ
381	玉ご豆腐	蒸物・揚物	437	ふぐもどき	蒸物・揚物
382	あわせふ	加工食品	438	かまぼこ豆腐	加工食品
383	酒煮豆腐	煮物	439	柚ねり	加工食品
384	焼鳥もどき	煮物	440	柚餅共当座柚べし共	菓子
385	かたぎりどうふ	煮物	441	柚餅	菓子
386	きんちやくどうふ	煮物	442	豆腐かまぼこ	加工食品
387	花形豆腐	焼物	443	はづしゑび	煮物
388	横雲	蒸物・揚物	444	に物に大ゑび	煮物
389	揚豆腐	蒸物・揚物	445	に物にからざけ	煮物
390	観世汁豆腐	煮物	446	へぎくるみ	その他(料理)

番号	項目名	分類	番号	項目名	分類
447	もみふ	加工食品	503	小鴨骨ぬきやき	焼物
448	よねふ	加工食品	504	かも板焼	焼物
449	あわふ	加工食品	505	かものとろゝ煮	煮物
450	合麩	加工食品	506	ゆで鳥	煮物
451	薯蕷麩	加工食品	507	塩雲雀其外塩小鳥やく時	焼物
452	ちどりふ	煮物	508	鶴煎鳥	煮物
453	山吹ふ	煮物	509	鶺鴒	食材
454	りんぼう麩	煮物	510	鶴の腸もゝけ	食材
455	丸山麩	蒸物・揚物	511	鳥なます	なます・さしみ
456	ちりめんふ	煮物	512	かものかまぼこ	加工食品
457	白煮ふ	煮物	513	なんばん料理	煮物
458	せんとう様麩	煮物	514	などぞうすい	煮物
459	にしめふ	煮物	515	鳥を作に	食材
460	すだれぶていかやき	焼物	516	塩鳥の塩出す時	調味料
461	麩巻	蒸物・揚物	517	青さぎ	食材
462	御所ふ	項目のみ	518	ばん、青さぎなど	食材
463	ちどりふ	煮物	519	小鳥きぬ懸焼	焼物
464	すり麩	加工食品	520	たゝき鳥	汁物
465	みさふ	加工食品	521	あかゑび味噌漬	漬物
466	大根たれみそ煮	煮物	522	あか貝味噌漬	漬物
467	いりな	煮物	523	うづら	漬物
468	いりな	煮物	524	雁、かも、きじ、はと	漬物
469	せりやき	焼物	525	ゑびかまぼこ	加工食品
470	蒸小かぶ	汁物	526	ねりはらゝ	煮物
471	たいらぎ	食材	527	鍊はらゝ	煮物
472	しゆんかん	定義・由来	528	さけのねりはらゝいり	煮物
473	しんかん	煮物	529	鮭やきてねりはらゝ懸	焼物
474	筍かん	煮物	530	鮭鱒共になべやき	煮物
475	大平皿	その他	531	なべやき切焼	煮物
476	いりねぶか	煮物	532	あめの魚	食材
477	まて貝	食材	533	鱒	食材
478	渡りにし	食材	534	鮭	食材
479	蒸しんじよ	加工食品	535	ます	食材
480	あんこのこくせう	煮物	536	よしべ	食材
481	こくせうにうなぎ	煮物	537	鮭	その他
482	塩ぶり粕煮	煮物	538	鮭のばたんやき	焼物
483	柿のつぺい	煮物	539	ますさけ共にさしみ	なます・さしみ
484	麦鳥もどき	煮物	540	いわな	その他
485	さき山のいも	その他(料理)	541	いわな	食材
486	麦鳥もどき	煮物	542	ねりはらゝもどき	煮物
487	麦鳥	煮物	543	塩引ていかやき	焼物
488	熟鴨	煮物	544	なぶね	食材
489	煮鳥	煮物	545	そ割	食材
490	煎鳥	煮物	546	塩引せんば	煮物
491	生皮煎、皮煎	項目のみ	547	じゆぶ	定義・由来
492	生皮煎	項目のみ	548	さば、さわら、わらさ	煮物
493	生皮煎の取合	その他(料理)	549	薄塩のさけ	煮物
494	かもに木くらげくみ	その他(料理)	550	茂魚	食材
495	煎鳥	項目のみ	551	めばる	食材
496	塩がもせんば	煮物	552	いりこい	煮物
497	鶺鴒	食材	553	いりがき	煮物
498	のぶすま	煮物	554	蒸はまぐり	蒸物・揚物
499	ゆで鳥	煮物	555	鮎酢いり	煮物
500	ころころ羽衣くづし	煮物	556	煎たら	煮物
501	焼鳥にかけるせうゆ	調味料	557	たらのこ	食材
502	小鳥きぬかけやき	焼物	558	ふかし	煮物

番号	項目名	分類	番号	項目名	分類
559	すりながし	汁物	615	たこかまぼこ	加工食品
560	みぞれ	汁物	616	いかのかまぼこ	加工食品
561	はつしも	汁物	617	うなぎのかまぼこ	加工食品
562	はつ雪	汁物	618	なまずのかまぼこ	加工食品
563	雪菜	煮物	619	かものかまぼこ	加工食品
564	いりこい	煮物	620	たこするが煮	煮物
565	桜いり	煮物	621	たいのするが煮	煮物
566	いり物にじゆんさい	煮物	622	丸はぺん	加工食品
567	さぬ塩に鯛	定義・由来	623	こせうのこ火をいむ也	食材
568	大ふな白焼	定義・由来	624	きじやき	煮物
569	大鮓焼浸	焼物	625	きじやきくず溜り	蒸物・揚物
570	こんぶ巻の鮓	煮物	626	こにやく田がく	焼物
571	甘だい	食材	627	なべ焼こにやく	煮物
572	ぬか漬のます	漬物	628	かばやき嫌	蒸物・揚物
573	わらさ	食材	629	みそ揚物	蒸物・揚物
574	さわら	食材	630	菊の葉	蒸物・揚物
575	生干の鱈	食材	631	揚くわみ	蒸物・揚物
576	さわら	食材	632	けんせん	蒸物・揚物
577	塩ぶり土器焼	焼物	633	時魚	食材
578	くみやき	定義・由来	634	イカナゴ	食材
579	かまぼこ	加工食品	635	ハス	食材
580	あわびなべ焼	煮物	636	ツタカ	食材
581	でんぼいり	煮物	637	田にし	食材
582	玉ご田がく	焼物	638	うみたけ	食材
583	染分	加工食品	639	うに	食材
584	芝肴	煮物	640	海鼠子	食材
585	鯛すい切	定義・由来	641	かづらこつなぎ	食材
586	たゞめき	食材	642	金海鼠	食材
587	いせこいのはまやき	定義・由来	643	干白魚	食材
588	いせこいのいり物	煮物	644	鯨に金筋	食材
589	あわびみそやき、ますのみそやき	煮物	645	焼初茸	焼物
590	蒸がれい	食材	646	松茸	焼物
591	やき鳥に懸るせうゆ	調味料	647	かにのふかふか	煮物
592	小鳥きぬかけやき	焼物	648	鯛のふかふか	煮物
593	くしこ煮	煮物	649	田夫	定義・由来
594	くしこ色付やき	煮物	650	染物と浸物	定義・由来
595	ふと煮	煮物	651	打するめ	焼物
596	ていかやき塩引	焼物	652	ちやうろぎ	食材
597	たこ関東煮	煮物	653	うど	食材
598	はん	煮物	654	きんざんじみそ	食材
599	酢だこ	和物・浸物	655	和交に柚の酢	和物・浸物
600	めまき	煮物	656	もみみる喰	和物・浸物
601	麩まき	蒸物・揚物	657	鹿茸	食材
602	巻玉ご	蒸物・揚物	658	鹿茸	食材
603	菊水はぺん	加工食品	659	六条	食材
604	きじのやき鳥	定義・由来	660	大ゆば	食材
605	小がも、骨ぬきやき	項目のみ	661	寄数のこ	食材
606	嶋はぺん	加工食品	662	鯉の煮取	調味料
607	まばやき	焼物	663	源五郎鮓の鮓	すし
608	鷹の羽かまぼこ	加工食品	664	鮓の魚	調味料
609	鱈のくづし	加工食品	665	あゆの鮓	すし
610	月かはぺん	加工食品	666	鮓の当座すし	定義・由来
611	うん月はぺん	加工食品	667	当座すしの魚	すし
612	竹輪かまぼこ	加工食品	668	巻ずし	すし
613	笹まきくづし	煮物	669	にしきずし	すし
614	ちまきはぺん	定義・由来	670	黒漬	定義・由来

番号	項目名	分類	番号	項目名	分類
671	切すし	すし	727	あゆなます	なます・さしみ
672	薄ふわふわ	煮物	728	もしほいり	定義・由来
673	もゝか	食材	729	柚べし餅	菓子
674	すはま	煮物	730	ふきよせ	煮物
675	初雪	煮物	731	御[ ]ふ	煮物
676	かす漬のあわび	漬物			
677	かうじ漬	漬物			
678	塩引の仕立	項目のみ			
679	くずみそ	項目のみ			
680	当座干鮑	和物・浸物			
681	白魚の鮓	すし			
682	柚べし	項目のみ			
683	葛鯛	煮物			
684	葛大こん	煮物			
685	やき竹のこ	焼物			
686	おし	煮物			
687	おしにんじん	煮物			
688	揚ごぼう	蒸物・揚物			
689	霊仙梅	煮物			
690	ちどりふ	煮物			
691	何魚にても何干に致す時	加工食品			
692	あら塩やき	定義・由来			
693	木の葉やき	焼物			
694	白魚そば切	煮物			
695	酢みそ物に	和物・浸物			
696	あげくわみ	蒸物・揚物			
697	つのしの玉ご	煮物			
698	しぐれはぺん	加工食品			
699	小豆かまぼこ	加工食品			
700	玉ご巻と巻玉ご	定義・由来			
701	巻玉ご	定義・由来			
702	蒸玉ご	蒸物・揚物			
703	玉ごのふかふか	煮物			
704	暈月いも	加工食品			
705	じゆんさいもどき	煮物			
706	くゝりす	食材			
707	ひらまさ	食材			
708	小川たゝき	なます・さしみ			
709	たこを和にする	和物・浸物			
710	吸物<白ふじみかん>	汁物			
711	そうめんどうふ	蒸物・揚物			
712	葛巻	煮物			
713	葛茸	煮物			
714	とう豆腐	焼物			
715	陳皮みそ	加工食品			
716	染ごぼう	煮物			
717	まくりかまぼこ	加工食品			
718	うに貝焼	煮物			
719	に物	煮物			
720	塩ぶり貝やき	煮物			
721	塩鱒	食材			
722	はぺん豆腐	加工食品			
723	つるも	食材			
724	糸山吹のり	食材			
725	せいかいのり	食材			
726	ゑぞ汁	汁物			