

## 『柚珍秘密箱』翻刻、現代日本語訳と注釈（上）

田中圭子<sup>1</sup>・中野道治<sup>2</sup>・北島 宣<sup>3\*</sup>

(<sup>1</sup>佐賀大学地域学歴史文化研究センター・<sup>2</sup>高知大学自然科学系農学部門・<sup>3</sup>京都先端科学大学  
バイオ環境学部)

Reprint, Modern Japanese Translation and Annotations of  
YUCHIN-HIMITSU-BAKO (1/3)

Keiko Tanaka<sup>1</sup>, Michiharu Nakano<sup>2</sup> and Akira Kitajima<sup>3\*</sup>

*<sup>1</sup>Center for Regional History and Culture, Saga University; <sup>2</sup>Agriculture Unit, Natural Sciences Cluster, Kochi University; <sup>3</sup>Department of Agriculture and Food Technology, Kyoto University of Advanced Science*

**Abstract:** This article and two follow-up articles focus on the YUCHIN-HIMITSU-BAKO, an Edo period cookbook compiling Yuzu recipes. The original, from the National Diet Library's Tenmei 5 (1785-86) edition, has been reproduced faithfully to the extent that space permits, and a modern Japanese translation has been included, reflecting the original textual expression and context as much as possible. In addition, an attempt has been made to provide detailed commentary, including citrus descriptions, by agronomists and botanists specializing in citrus research. We hope that this will further contribute to the reader's understanding of the contents and characteristics of this book.

\*京都大学名誉教授

\*Kyoto University, Professor Emeritus

キーワード：柚珍秘密箱，柚子，料理書，江戸時代

Keywords: YUCHIN-HIMITSU-BAKO, Yuzu, Cookbook, Edo Period

## 『柚珍秘密箱』翻刻、現代日本語訳と注釈(上)

田中圭子、中野道治、北島 宣

## 解題

『柚珍(珍)秘密箱』一冊は、江戸時代の料理書である。冒頭に掲載された「虚齋山人」筆とされる序によると、本書は「器土(器土)堂」著とされる。序にはまた「天明五年のとしの冬」の執筆とある。本書末尾の刊記には、「天明五年乙巳初秋」の出版とある他、出版者として、東都(江戸)の西村源六、大坂の柏原屋清右衛門、伊州(伊賀国)の内神屋三四郎、平安(京都)の木村吉兵衛、中川藤四郎、西村市郎右衛門の順に、六名の書肆が名を連ねる。以上のことから、本書は天明五年十二月(西暦一七八五年十二月から一七八六年一月)までに、京都の書肆西村市郎右衛門を版元として出版されたと考えられる。なお、実際の発刊時期について、江戸での売出時期にあたる天明六年三月(一七八六年三月から同年四月)頃の刊行と推定する向きもある(注1)。

内容は、「本柚」を始めとした複数種類の柑橘を主要材料として調理された料理法計四十四点から成る。なお、巻頭の「目録」には三点の料理名が脱落する。本書の序文によると、本書は柚子を用いた料理法を集めた、とされることから、主要材料の柑橘類は、当時の日本社会においていずれも柚子の一種と見なされていたと考えられる。ただし、これらの中の「餅柚」、「花柚」は現代の柑橘分類学では柚子と異なるものであり、柚子近縁種として分類されている。詳しくは、『柚珍秘密箱』翻刻、現代日本語訳と注釈(下)に掲載の注釈を参照されたい。

「秘密箱」という文言は、天明五年に同じ書肆らが出版したとされる他書の内、『萬寶料理秘密箱』および『大根一式料理秘密箱』にも共通して見られる。これらの二冊を含む数冊の料理書は、同じ広告に記載され、本書の表紙裏などに印刷される。一連の企画のもとに刊行された諸書と見られることから、今日では〈「秘密箱」シリーズ〉とも総称される。

出版広告によると、『萬寶料理秘密箱』は五冊、『同(萬寶料理秘密箱)玉子百珍献立集』は一冊、『大根一式料理秘密箱』は一冊、『諸国名産大根料理秘伝抄』は二冊、『柚珍秘密箱』は一冊、『鯛百珍料理』は二冊の全六書十二冊で出版予定であったと見られる。しかしながら、実際には右の内『同(萬寶料理秘密箱)玉子百珍献立集』という単行本は出版されず、『萬寶料理秘密箱』に収録された玉子献立群がこれに該当する。また、『萬寶料理秘密箱』は五巻を一冊にまとめて刊行されており、こちらも出版広告の内容に一致しない。つまり、出版広告に掲載された「秘密箱」シリーズは、実際には五書八冊で出版されたことが分かる。

さて、実際に刊行された五書はいずれも「天明五年乙巳初秋」版とされ、同一の刊記を転用して印刷されたと推定できる。このことから、時期を隔てず出版されたことが伺える。ただし、初版本の著者および序文筆者は次の通り一定しない。具体的には、〈著者・器土堂、序文筆者・虚齋山人〉と伝わる三書と、〈著者・記載なし、序文筆者・景甫〉と伝わる二書との二種類に大別できる。

『萬寶料理秘密箱』 著者・器土堂 序文筆者・虚齋山人

『大根一式料理秘密箱』

著者…記載なし

序文筆者…景甫

『<sup>諸国</sup>大根料理秘傳抄』

著者…器土堂

序文筆者…虚齋山人

『<sup>名産</sup> 鯛百珍料理』

著者…器土堂

序文筆者…虚齋山人

『鯛百珍料理』

著者…記載なし

序文筆者…景甫

※ただし、寛政七年版本跋文に著者を器土堂とする。

右によると、本書と著者および序文筆者が初版から一致するのは『萬寶料理秘密箱』<sup>諸国</sup>『大根料理秘傳抄』である。書名に「秘密箱」の語を含まない場合もあるが、これらの三書が、内容および出版の経緯において密接な関係にある可能性には検討の余地がある。

「器土堂」とはいかなる人物であり、「秘密箱」とはどのような意味でつけられたものであろうか。出版広告の冒頭に記名される『萬寶料理秘密箱』の序には、次のように説明される。

器土堂の翁（中略）此道に聡て。珍として記し。奇として述す。門人之を集めて。秘密匣とする。其秘なるものは。升合の量入。密とするものは。品味の為出。此夫道の難に有。 （序一丁ウ〜二丁オ。本稿注8）

右によると、器土堂は料理をよくして腕がよく、研究熱心でもあり、料理の作り方を大事に記録していた。門人はその記録を集めて「秘密匣（箱）」とした。「秘」、すなわち、人に知られないよう隠すべきものは、料理の材料の目方であり、「密」、すなわち、人に知られないようにすべき事柄は、調味料の種類である、との意味でそのように名づけた、と云う。

また、表紙見返しの出版広告に記載のあった「鯛百珍料理」こと『鯛百珍料理秘密箱』上巻冒頭の序文には、次のようにある。

鯛百珍料理秘密箱序

『鯛百珍料理秘密箱』翻刻（上）（田中・中野・北島）

此書。鯛一味をもつて。百いろに分つといえども。文に言をたくみにし。文をかざるにはあらず。唯いにしへより。名家に秘しきたれる書を探り。并に諸国のめいぶつ。あまねくあつめて梓にちりばむ。また珍しからずや（。）爰を以て。秘密箱と称す（。）世に料理の書多しといへども。鹿をもつて馬といふたぐひにはあらず （序一丁ウ〜二丁オ。本稿注8）

右によると、古来名家に秘蔵され伝来した書から鯛の献立を探り、諸国の名物を数多く集めて収録した。珍しい書物であると言えよう。このことから「秘密箱」と名づけた、とのことである。

現時点で器土堂の本名や詳しい関歴は不明であるが、以上の序の内容が事実に基づくものであれば、何等かの学問を専門的に学ぶ人物で、門人も受け入れていたと云う。また、版元の西村氏が出版の為に足しげく通える地域、すなわち京都またはその近郊に居住したと推定して、差し支えなからうかと考える。

さて、当時柚子として流通したとされる果実などを用いた料理法を集めたという本書の内容は、具体的にどのようなものであったのか。それは本稿以下で紹介するとして、ここでは出版の経緯にまつわる言説の概要を記しておきたい。

序によると、版元の西村氏と思しき「書肆」こと出版者は、「秘密箱」を携えて序文筆者の「虚齋山人」のもとを訪れ、刊行すべきかどうか占うよう依頼している。本書が刊行に値するか否か、販売が成功するか否かを、虚齋山人の八卦により占ってもらい、出版すべきか否かを決めようとした、ということであろう。序の末尾には「虚齋山人戯書」とあり、山中に隠遁した虚齋なる文人が、戯れに書き記した、と解釈できる。序の内容は、事実に基づくものではなく、読者の関心を引くように創作して書き記されたものと見なしてしかるべきであろう。

出版広告には、本書について、「あまた料理に用ゐるものは。柚なるべし」云々

と記されていた。また、本書の筆頭料理である「柚飯之仕方」の冒頭には、「今年柚はなほだ豊年なれば来年は猶いと豊年なるべしと。此書をあらはず。」と記される。以上の内容が正しければ、江戸時代中期の日本において、柚子として分類された柑橘類は、用途が広く需要の高い食材として知られ、流通したことになる。更に、刊行の企画された年には豊作であり、翌年も豊作となることが期待されていた可能性がある。出版者は、当時の社会における柚子の食材としての需要の高さや生産高に鑑みて、へ今この時に柚子の料理本を出版すれば、相当の反響が期待できる」と判断して刊行したものと推測する。

従来の研究では、『柚珍秘密箱』を含む江戸時代等の主要な料理書の復刻や翻刻、現代日本語訳や注釈が行われてきた。近年、これらの料理書の内主要と見られる諸書の電子画像の公開や、個別の(レシピ)に基づく料理の復元等も、盛んに行われている。本書についても、復刻版の刊行を始めてとして、全文の翻刻、現代日本語訳および注釈が行われてきた。しかしながら、翻刻テキストは校訂本文であり、現代日本語訳はこの校本に基づくものであったし、注釈は、料理や食材に関する事項について詳しく述べられる一方で、主要材料である柚子と分類された種々の柑橘については、詳細な注が施されていない。従来の資料研究は、テキストの整理および解釈、および主題である柚子の実相に関する考証において、課題を残していたかと考える。

本稿(上)および続稿(中、下)の三稿では、国立国会図書館所蔵『柚珍秘密箱』天明五年版本を底本として、字配り・行配りを紙面の許す範囲で底本に忠実に翻刻するとともに、原文の文表現や文脈を可能な限り反映した現代日本語訳を掲載した他、柑橘類の研究を専門とする立場から柑橘類の解説を含む詳細な注釈を試みた。これにより、本書の内容および特徴についての読者の理解に一層

供することが叶えば幸甚である。

#### 主要参考資料

- (資料1) 『江戸時代料理本集成』、資料編、全二五冊、臨川書店、一九七七年  
 (資料2) 『翻刻 江戸時代料理本集成』、全十巻および別巻、吉井 始子(編) 臨川書店、二〇〇七年  
 (資料3) 『日本料理秘伝集成…原典現代語訳』、全十九巻、同朋舎出版、一九八五年  
 (資料4) 『料理百珍集新装版』、原田信男、八坂書房、二〇〇九年

(資料5) 江戸料理レシピデータセット、人文学オープンデータ共同利用センター、<http://codh.rois.ac.jp/edo-cooking/> (二〇二二年八月八日最終閲覧)

(資料6) 柚珍秘密箱 一冊、器土堂作、西村市郎右衛門(ほか五名) 出版、天明五年(一七八五)、請求記号:特1-1583、国立国会図書館デジタルコレクション、<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2536184>(二〇二二年八月八日最終閲覧)  
 (資料7) 日本古典籍総合データベース、国文学研究資料館、<https://kotenseki.nijl.ac.jp/> (二〇二二年八月八日最終閲覧)

#### 注

(注1) 国立国会図書館デジタルアーカイブス掲載「書誌の解題/抄録」(「柚珍秘密箱」<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2536184> 二〇二二年八月八日最終閲覧)には次の通り記述される。

1冊。器土堂(きとどう)著。刊記に従えば天明5年(1785)初秋の刊であるが、虚齋山人の序に「天明五年のとしの冬」とある。おそらく江戸での売出時期にあたる天明6年3月頃の刊行か。版元は西村市郎右衛門(京)、売出は西村源六(江戸)のほかに、大坂・京・伊州の4軒。内題「新著料理



／柚珍秘密箱」。序文に「書肆亦秘密箱を携来りて」とあり、柱題に「料理秘密箱○柚」とあるように、西村市郎右衛門から刊行された『万宝料理秘密箱』など「秘密箱」シリーズの一種にあたる。本文に「今年柚はなほだ豊年なれば来年は猶以て豊年なるべしと此書をあらはす」とある。「柚一色にてさまざまめづらしき料理かたをしるす」と見返し広告にみるように、「柚飯之仕方」から「百柚くすり湯の方」までの全44項目からなる。柚煮湯、柚葉酒、柚あられ、柚豆腐、柚砂糖漬などの料理の製法を記すのみならず、柚保存方や薬用について記述する点に特色がある。

(山本和明)(2019・11)

## 謝辞

本稿では、国立国会図書館蔵天明五年版「柚珍秘密箱」一冊を翻刻しました。本資料の著作権保護期間は満了しており、翻刻公開に所蔵館の許諾は不要となっております(二〇二二年八月十二日回答)。所蔵館のご教示に心より感謝します。

本稿は、JSPS 科研費 JP20H02980 の成果の一部をまとめたものです。

## 凡例

### 【翻刻】

- 一、紙面の上段に、国立国会図書館所蔵「柚珍秘密箱」(版本、一冊、和装袋綴、中本、天明五年版、請求記号・特1-1583、国立国会図書館デジタルコレクション <http://info.ndljp/pid/2536184>) を底本として翻刻した。
- 一、底本の変体仮名はすべて通行の字体に改めた。
- 一、底本の漢字は極力原文の字体もしくはそれに近い通行の字体に改めた。
- 一、繰り返し記号(踊り字)は、「々」「〳」「〵」は底本のままとし、「々」は「々」

に置き換えて記した。

- 一、字配り、行配りは、底本の現状を反映したものとなるよう、可能な限り底本に忠実に行った。

- 一、本紙における挿画は当該箇所「(挿画)」と記し、図示の内容および解釈を注において解説した。

- 一、表紙、本紙の範囲は各紙面の末尾に次のように示した。

(例) 序一丁表末尾 「(序一丁表)

- 一、本紙における料理法には、それぞれ冒頭に料理名が記載される。料理法にはそれぞれ巻頭からの記載順に算用数字で通番を付し、識別の便に供した。

(例) 1 柚飯之仕方

### 【現代日本語訳】

- 一、紙面の下段に現代日本語訳を記入した。

- 一、現代日本語訳には現在通行の字体を用いた。

- 一、「目録」の現代日本語訳「目次」において、料理名は一行ごと一点ずつ記し、原文に記載された掲載箇所(〵丁ヲ／ウ)は記さなかった。代わりに、本紙における各料理の通番および原文の料理名を( )に補った。

- 一、現代日本語訳の冒頭に記された料理名には、上段の翻刻に共通の算用数字による通番を付した。

(例) 1 柚飯の作り方

- 一、現代日本語訳の作成は、解題の主要参考資料に記載のある先行研究による現代日本語訳、注釈、および次の【注釈】既存の辞書類および古文書古典籍を参考に行った。

- 一、現代日本語訳は、原文の現状を尊重しながら分かりやすいものとなるよう、

逐次訳に意識を加える形で行った。意識の内、原文の該当する文言の明記されない箇所は、丸括弧( )内に記載した。

- 一、刊記の書肆の所在地については、送り仮名を本文文化した他は原文のままとし、現代の地名には置き換えなかった。

### 【注釈】

- 一、先行研究(日本料理秘伝集成・原典現代語訳)における頭注箇所、および稿者が解説を要する語句と見なした箇所について、注釈を行った。

- 一、注釈は、翻刻の当該箇所の末尾に算用数字による通番を付し、本稿「注釈」以降に通番を付して当該箇所の翻刻を抜き出した後に行なった。

(例) 翻刻 ぼく トせよ、といふ

注釈 (注9) トせよ.. 占ってくださいの意。

- 一、右の先行研究において頭注が行われた場合、必要に応じて〈先行研究〉などとして頭注本文を適宜引用した他、稿者の検討結果や参考資料を補った。

(例) (注46) をこり.. 〈先行研究〉「おこり 発作的に起こる熱病。間歇熱の一つといわれる。」(日本料理秘伝集成)

- 一、注釈における既存の辞書類や古文書古典籍からの同類文の引用は、〈参考〉として次のように行った。

(例) (注7) 書肆.. ショシ。出版社、書籍の出版所を意味する漢語。日本でも書物を出版、販売する書店をそのように呼んだ。ここでの「書肆」は「亦(中略)来りて曰く」と続くことから、人称として書店商を意味して使用される。具体的には、刊記の書肆六名の内、売出の西村源六ではなく版元の西村市郎右衛門(注282「西村氏」)を云うのであろう。〈参考〉「則天明五

年まで。する人なき所。此たび西村氏より。此袖の書を望(のぞ)むにより此秘方をあらはすものなり。」(本書、二十三丁ウ)

- 一、注釈に〈参考〉として言説を引用した出典の内、引用末尾に詳細を明記しなかったテキストの情報は次の通り。

・色葉字類抄・尊経閣蔵三巻本色葉字類抄、前田育徳会尊経閣文庫・編、勉誠社、一九八四年

・元和本下学集・亀井孝・校、岩波文庫、岩波書店、一九四四年

・古今新製名菓秘録・鈴木晋一・松本伸子・編訳注、近世菓子製法書集成2、東洋文庫、平凡社、二〇〇三年

・滑稽雑談・中村正明編集・解題、膝栗毛文芸集成13、ゆまに書房、二〇一三年

・四条流庖丁書・群書類従、飲食部、卷三百六十五

・新撰字鏡・群書類従、雑部、第四百九十七

・心中万年草・鳥越文蔵ほか校注・訳、新編日本古典文学全集76、近松門

左衛門集2、小学館、二〇〇〇年

・薰物之方・乾々斎文庫、武田科学振興財団杏雨書屋(写本のみ)

・貞丈雑記・島田勇雄・校注、ワイド版東洋文庫、平凡社、二〇〇七年

・豆腐百珍・原田信男校註・解説、料理百珍集、八坂書房、二〇〇九年

・物類称呼・佐藤武義ほか・編、近世方言辞書集成3、大空社、一九九八年

・日本国語大辞典・日本国語大辞典第二版編集委員会、小学館国語辞典編集部・編、小学館、二〇〇〇年

・デジタル大辞泉・大辞泉編集部・編、ジャパンレッジ、二〇二二年六月八日最新更新

翻刻

(蔵書票・特1／朱印「特一丙」／1583)

柚杵秘密箱

〔(題簽・外題)

〕(新装表紙)

新著 料理 柚杵秘密箱 全

〔(題簽、外題) (原表紙)

萬寶料理秘密箱 五冊<sup>1</sup> 玉子一しき料理川魚海うろ 鳥類の組合切方色々わしく記

同玉子百珍献立集 一冊<sup>2</sup> 玉子一色こんだて組合并に 四季大こん立其外さまく

大根一式料理秘密箱 一冊<sup>3</sup> 大こん一色にてぜんふ一切の 料理かた并切り方をしるす

諸国 大根料理秘傳抄 二冊<sup>4</sup> めいぶつ大こん并なます 名産 古實耐り作りもの、鯛

鯛百珍料理 一冊<sup>5</sup> 柚一色にてさまくめづら しき料理かたをしるす

鯛百珍料理 二冊<sup>6</sup> 鯛一色にて百品につかひ分并にぜん部 かけのさかな應丁の古實くわしく記す

柚杵秘密箱序 (印「白井光」、「小林之章」)

〔(原表紙内)

(印「帝国圖書館蔵」)

書肆<sup>7</sup>亦秘密箱<sup>8</sup>を携<sup>たづさへ</sup>来りて日筥<sup>いはくはこ</sup>の

うちに一<sup>ひとつ</sup>の書<sup>しよ</sup>あり。行<sup>おこな</sup>はるべきや否<sup>いな</sup>や

トせよ<sup>ぼく</sup>といふ 元亨利貞<sup>このけい</sup>くざらり<sup>せん</sup>と

此卦<sup>このけい</sup>巽<sup>そん</sup>の風<sup>かせ</sup>をもつて離<sup>り</sup>の

火<sup>このけい</sup>をあふぐ<sup>せん</sup>意<sup>い</sup>あり。まさ<sup>か</sup>に

行<sup>とよな</sup>はるべし又問<sup>とよな</sup>何<sup>しる</sup>をか記<sup>しよ</sup>したる書<sup>しよ</sup>ぞ

答<sup>こたふ</sup>かたち圓<sup>まどか</sup>にして色<sup>いろあか</sup>赤<sup>あか</sup>し<sup>あか</sup>下卦<sup>したふた</sup>は

巽<sup>たつみ</sup>の木<sup>き</sup>なり<sup>これくはぶつ</sup>。是<sup>てい</sup>果<sup>くわい</sup>物<sup>ぶつ</sup>ならん鼎<sup>てい</sup>は

喰<sup>しよく</sup>もつ<sup>あかきものしゆるい</sup>を煮<sup>に</sup>る器<sup>うつは</sup>なり。象<sup>しよく</sup>圓<sup>えん</sup>にして

赤<sup>あか</sup>物<sup>あか</sup>衆<sup>しよく</sup>類<sup>しよく</sup>多<sup>あか</sup>しといへども。あまた

〔(挿画) 11

〕(序一丁表)

〔(原表紙内)

〕(新装表紙)

現代日本語訳

柚杵秘密箱

〔(題簽・外題)

〕(新装表紙)

新著 料理 柚杵秘密箱 全

萬寶料理秘密箱 五冊 玉子一式料理、川魚・海魚・鳥類の組 み合せ・切り方、色々詳しく記す。

同玉子百珍献立集 一冊 玉子一種類で作る献立・組み合せ、なら びに四季の立派な献立、その他種々。

大根一式料理秘密箱 一冊 大根一類で全部一切の料理の仕 方、ならびに切り方を記す。

諸国 大根料理秘傳抄 二冊 名物大根、ならびになますの故実、 附(つけた)りとして作り物の図。

鯛百珍料理 一冊 鯛一類で種々に珍し い料理の仕方を記す。

鯛百珍料理 二冊 鯛一類で百通りにも使い分け、ならびに全 ての酒の肴、包丁の故実を詳しく記す。

柚杵秘密箱序

出版者がまた秘密箱を持って来て、「筥の中に一つ書物があります。出版するべきかどうか、うらなってください」と言った。私は占いを引き受けて、「元亨利貞、元亨利貞」と唱えながら、算木をざらりと並べた。

この算木の形には「巽の風をもつて離の火を仰ぐ」という意味がある。出版は絶対に行われるべきである、と答えた。出版者がまた尋ねた。「何を記した書物でしょうか？」

私は答えた。「象(かたち)は円くて色は赤いものについて書かれてある。六本の算木の内、下卦にあたる下三本は巽の木である。これは果物のことではなからうか。上卦が離で下卦が巽の場合の卦である鼎の字は、食物を煮る器のことである。形が丸くて赤い物というのは、種類も数も多いものであるが、多くの(つづく)」

〔(挿画) 11

〕(序一丁表)

〕(原表紙内)

〕(新装表紙)

料理に用ゆるものは柚なるべし

また初爻變じて乾の金也<sup>20</sup>

卜書に曰去レ旧取レ新之象と

是手を尽したる料理の書

ならん歟。しかりまた問<sup>21</sup>作者

の名はいかに。答上卦は火なり<sup>22</sup>

下卦は木なり<sup>23</sup>。是土を生ずるの

意なり。土にして象圓きもの

さまざまあれども。料理にもち

ゆるものをははらけ<sup>24</sup>也と。箱を

ひらけば一書あり。新著料理

柚珎秘密箱と題して作者

器土堂<sup>25</sup>と書す

天明五巳のとしの冬<sup>26</sup>

虚斉山人戯書<sup>27</sup>

新著 柚珎秘密箱

料理 目録<sup>28</sup>

柚飯仕方

柚煮湯

柚釜蒸<sup>精進</sup>

柚釜とろろ

一丁ヲ

三丁ヲ

四丁ウ

六丁オ

柚かん

柚ぞうすい

柚釜蒸魚類

柚まんぢゅう

二丁ウ

三丁ウ

五丁ウ

六丁ウ

「(序二丁裏)

「(序二丁表)

「(序二丁裏)

料理に用いる物となると、柚子に違いあるまい。また、初爻の算木を陽爻に入れ替えると、下卦は乾の金である。うらないの書には「旧きを去って新しきを取る」と書かれてある。(これらのことから、秘密箱の中にある)これは趣向を凝らした料理の書ではあるまいか。この占いの見立ては正しかった。出版者がまた尋ねた。「作者の名は何というのでしょうか?」私は答えた。「上卦の離は火を意味する。下卦の巽は木であった。これは土を生ずるという意味である。土から生じて象の円いものは様々あるが、料理に用いるものは素焼きの土器である」と。箱を開いてみると一冊の書物があった。「新著料理柚珎秘密箱」と題されており、作者は「器土堂」と書かれていた。

天明五年巳年の冬

虚斉山人戯書

新著料理 柚珎秘密箱

目次

柚飯の作り方

柚かん

柚煮湯

柚ぞうすい

柚釜蒸・精進料理

柚釜とろろ

柚まんぢゅう

(1 「柚飯之仕方」)

(2 「柚かんの事」)

(3 「柚煮湯仕方」)

(4 「柚ぞうすい仕方」)

(5 「精進柚釜蒸仕方」)

(6 「魚類柚釜むしの仕かた」)

(7 「柚釜とろろの仕かた」)

(8 「柚まんぢゅうの仕かた」)

卷柚 <small>まき</small>	七丁ヲ	柚松かせ	八丁ヲ	〔目録二丁表〕
柚 <small>ゆう</small> せんべい	八丁ウ	柚みどり	九丁ヲ	
まるゆぼし	九丁ウ	花柚干 <small>はなゆぼし</small>	十丁ヲ	
丸柚干 <small>かうや</small>	十一ヲ	柚薬酒 <small>くすりさけ</small>	十一ウ	
高野柚干	十二ウ	柚裏白 <small>うらしら</small>	十三ヲ	
柚すり身 <small>29</small>				
柚砂糖漬 <small>またらづけ</small>	十四ウ	柚にしめ	十四ウ	
柚 <small>あへもの</small> 醬	十五ヲ	豉漬柚干 <small>みそつけ</small>	十五ウ	
柚一種吸物 <small>いつしゆすいもの</small>	十五ウ	手取吸物	十六ヲ	
全手取早吸物	十六ウ	柚ほくろみそ	十六ウ	
柚千鳥 <small>ちどり</small>	十七ウ	かやく入豆腐蒸 <small>とうふむし</small>	十八ヲ	〔目録二丁裏〕
すい料理どんぶり柚酢 <small>ゆざ</small> の仕方			十八ウ	
柚てんぷら	十九ヲ	柚田楽 <small>でんがく</small>	十九ウ	
花柚吸もの <small>はなゆ</small>	十九ウ	花柚豉漬 <small>みそづけ</small>	廿丁ウ	
青柚漬方 <small>あおゆつけ</small>	廿一ヲ	青柚吸物 <small>すいもの</small>		
全さとう漬	廿一ウ	青柚持用 <small>もち</small>	廿二ウ	
柚酢持用 <small>ゆずもちよう</small> 是ハ貯 <small>たくはへをき</small> 置テ料理ニ用ル具 <small>ぐ</small>	廿二ウ		廿二ウ	
早柚鼓 <small>はやゆみそ</small>	廿二ウ	柚手取肴 <small>てとりさかな</small>	廿三ヲ	
本柚翌年 <small>ほんゆよくねん</small> 之土用 <small>どよう</small> ヨリ七月マテ持用				〔目録二丁表〕
百柚薬湯効能之次第	廿四ウ			
以上				〔目録二丁裏〕

『柚珍秘密箱』翻刻(上)(田中・中野・北島)

卷柚	(9) 「卷柚の仕方」
油松風	(10) 「柚松風の仕方」
柚せんべい	(11) 「柚せんべい仕方」
柚みどり	(12) 「柚みどりの仕方」
丸柚干	(13) 「丸柚干の仕かた」
花柚干	(14) 「花柚干のしかた」
高野柚干	(15) 「高野薬柚干之仕方」
柚薬酒	(16) 「柚薬酒の仕方」
柚すり身	(17) 「柚すり味仕方 魚るい」
柚裏白	(18) 「柚裏白之仕方」
(稿者注…19、20は目次に闕。注29参照)	
柚砂糖漬	(21) 「柚砂糖漬仕方」
柚にしめ	(22) 「柚煮染の仕方」
柚醬	(23) 「柚醬の仕方」
豉漬柚干	(24) 「豉漬柚干仕方」
柚一種吸物	(25) 「柚一種吸物」
手取吸物	(26) 「全手取吸もの」
同手取早吸物	(27) 「全手取早すいもの」
柚ほくろみそ	(28) 「柚ほくろみそ仕方」
柚千鳥	(29) 「柚千鳥の仕方」
かやく入豆腐蒸	(30) 「柚かやく豆腐蒸」
すい料理どんぶり柚酢の仕方	(31) 「推料理并柚酢」
柚てんぷら	(32) 「柚てんぷら」
柚田楽	(33) 「柚田楽仕方」
花柚吸もの	(34) 「花柚吸もの」
花柚豉漬	(35) 「花柚みそづけの仕方」
青柚漬方	(36) 「青柚漬方」
青柚吸物	(37) 「青柚すいもの」
同さとう漬	(38) 「青柚さとう漬」
青柚持用	(39) 「青柚持やうの事」

新著 料理 柚瓊秘密箱 全

1 柚飯之仕方

一 今年柚はなはだ豊年なれば来年は猶いと

豊年なるべしと。此書をあらはす。花柚<sup>30</sup>一種にて

吸もの。臺引<sup>31</sup>。井もの。手取さかな<sup>32</sup>。又はみそかけ<sup>33</sup>

葛引もの<sup>34</sup>。漬物。くはしるい<sup>35</sup>。あるひは四季共

用ゆる秘傳。且薬にもちゆる事。其外さまく

料理かた。百余品有之。まづ當冬の料理かたに

もちゆるため。秘書の中よりゑり出し爰に記す

扱此めしの仕かたは。十月の節に入たるを。大柚なら

ば。甘ほど皮をむき。白きあま皮を能すき取

長さ五部<sup>36</sup>。ほどにせん切にする。かならつ

水をつかふ事をいましむ。扱また袋の白すじを

とり。たねをさりて。汁のまさらぬやうに。まな板

の上にてこまくに切。すりばちに入れて。よくする

なり。扱めしをたくには。新米の白搗を。右

柚甘の所へ。荳舂<sup>37</sup>能々洗ひて。水を一割がたひかへ

焚也。扱胡麻を二合煎て右のめしにまぶし

又せん切の柚も入れ。杓子にてよくかきまぜる

なり。扱また上々の醤油を小杯<sup>38</sup>に一盃半分入る

扱めしぢやく時<sup>39</sup>に。右の柚の味を汁とも上にく

なり。すぐに火をひき<sup>40</sup>。あらきをき火<sup>41</sup>もととりて

「(二丁表)

「(二丁裏)

柚酢持用是は貯置て料理に用る具

早柚鼓

柚手取肴

本柚翌年之土用より七月まで持用

百柚薬湯効能の次第

- (40 「柚酢持用之事」)  
 (41 「早柚みそ仕かた」)  
 (42 「柚手取肴」)  
 (43 「本柚翌年の土用より七月まで持用」)  
 (44 「百柚くすり湯の方」)

新著 料理 柚瓊秘密箱 全

1 柚飯の作り方

一、今年柚子は大層豊作であつたので、来年は一層豊作となるに違いない、

ということ、この書を著す。(主な材料は)花柚一種類でも、吸物、台引、

井ぶり物、手取肴、又は味噌懸、葛引物、漬物、菓子類、或いは四季を通

じて用いる秘伝、且つ又薬に用いる事、その他、様々に料理の仕方は百種

類以上ある。まず今年の冬の料理に用いるために、秘密の書物の中から選

び出し、ここに記す。

さて、この柚飯の作り方は、十月の節(十月節)の時期に入っている場合、

大柚ならば、二十個ほど皮を剥き、白い甘皮をよく漉き取り、長さ一・五

センチほどに千切りにする。必ず水の使用は禁ぜよ。それからま

た(房の)袋の白い筋を取り、種を取り去って、果汁が混ざらないように

しながら、まな板の上で細かく切り、すり鉢に入れて、よく磨るのである。

次に、飯を炊くには、新米を白くなるよう搗いて精米したものを、右の柚

子二十個のところへ、米一升をよくよく洗って(加え)、水を(定量から)

一割ほど控えて炊く。次に、胡麻を二合炒つて、右の飯にまぶし、又、千

切にした柚子も入れ、杓子でよくかき混ぜる。それからまた、上質な醤油

を小杯に一盃と半分入れる。それから、飯(の釜)のじゃじゃ(と盛んに

沸騰して鳴る)時に、右の柚子の(すり合わせて)味付けした具を、果汁

とともに(飯の)上に置く。すぐに火を消し、荒い熾火も(薪を)取って

(止めて)、(つづく)



此時に上々の酒を小さかづきに一はい。手にて打<sup>42</sup>

申候なり。此飯含<sup>43</sup>は後だん<sup>44</sup>の類。又は茶料理には

一だんよろしく候。食第一。五臓六腑をあた

ため。別して寒中に丸寝<sup>45</sup>しても。此めしを喰

する人は病いづる事なし。又こんき<sup>45</sup>の薬なり

をこり<sup>46</sup>には大妙薬<sup>47</sup>也。又眼病のくすり。其外

いろく<sup>46</sup>功能あれどもあらく<sup>47</sup>しるすのみ

2 袖かんの事

一寒中大雪の降前かたには。殊の外ひゆる也

此時大袖を一つ。水にてあらひ丸ながら

手にて割喰<sup>48</sup>する也。但し種は去るべし。うちの

白皮はさし合なし<sup>49</sup>。朝夕一つづゝ喰する人は。いか

ほどかんじ候ても。身うちより汗出るなり。これは

五臓六腑ををぎなひ。内をあたゝめる事は人々

よく知る所也。本草綱目<sup>50</sup>にくはしく見えたり。

3 袖煮湯仕方

一大きな袖を二つほど木取<sup>51</sup>にして

釜の下へほりくべ。ぐるりの焦たる時。水五合に生

塩壺合入るなり。此中へ右の焼たる袖をつけて

そろく<sup>52</sup>とあらひ。新しき茶袋に入れて。扱釜に

水を七合ほど入。此中へ入。四合か。三合半に煎じ

出すときに。茶わんに白さとうを少し入て。右の

袖を入れて出す也。これを喰すれば。眼のかすみ

「(二丁オ)

「(二丁裏)

「(三丁表)

『袖珍秘密箱』翻刻(上)(田中・中野・北島)

この時に上質な酒を小杯に一盃、手で(袖飯に)打ちかけるのである。この飯を食することは後段として行えるであろう(この袖飯は後段の食事としても出せるだろう)。又は茶料理にはひときわ良い料理である。食の第一の効能は、五臓六腑をあたため、特に寒中に(夜着でなく普段の)服を着たまま寝てしまっても、此の飯を食べる人は病気になることが無いということである。又、根氣(風邪)の薬である。瘡には大変な妙薬である。又、眼病の薬であるし、その他にも色々と功能があるけれども、ここでは概要を記すのみとする。

2 袖かんの事

一、寒中、大雪の降る前の時期には、殊の外冷える。この時期に大袖を一つ、水で洗い丸ごと

去る必要がある。内側の白皮は食べても支障が無い。朝夕一つづつ食べる人は、どれほど寒くならうとも、身体の内側から汗が出てくるのである。

これは(大袖に)五臓六腑を補い、身体の内側を温める事(という功能のあるためであること)は、世の人々によく知られる所である。『本草綱目』に詳しく記されている。

3 袖煮湯の作り方

一、大きな袖子を二つくらい木取にして

囲(の皮)が焦げた時に、水五合に生塩一合を入れるのである。この中へ

右の焼けた袖子を漬けてそうつと洗い、新しい茶袋に入れて、次に釜には

水を七合ほど入れ、この中へ(右の茶袋を)入れて、(湯の量が)四合か、

三合半に(なるまで釜で煮て)煎じ出す時に、茶碗に白砂糖を少し入れて、

右の袖子を入れて(食事に)出す。これを食べれば、眼のかすんだ(つづ

く)

但し水で洗つてはならない

釜の下へ放りくべ、周囲

たるを治し。又疝氣<sup>5.2</sup>のめう薬也。又は大々<sup>5.3</sup>を右のごとくにしても。せんきのくすりなり。是我家の大秘傳<sup>5.4</sup>なり。扱また氣をつかひて。口中へこりて齡<sup>は</sup>のうきたるに大妙薬<sup>5.5</sup>也

## 4 柚ぞうすい仕方

一柚を四つ切にして。中の白皮<sup>かは</sup>をさりて。上々の酒を随<sup>ずい</sup>ぶんあつかんにして。此中へ漬<sup>つけ</sup>。ふたをよくして。暫<sup>しば</sup>らくして取出し。これもほそく五部程に

「(三丁裏)

せん切にして<sup>5.6</sup>。実は種<sup>たね</sup>をさり。板<sup>いた</sup>の上にてあらくこまかに切る也。これも大柚ならば<sup>5.7</sup>十ほどに。古白<sup>こはく</sup>

米<sup>まい</sup>の上々を五合。よくあらひ少しやはらかめに仕<sup>し</sup>かけ。ぢやく時<sup>5.8</sup>に。右の柚をみななくめしの上へ入。蓋<sup>ふた</sup>をとくととして。薪<sup>き</sup>を引申候<sup>5.9</sup>也。扱又上々の

白みそをかたずり<sup>6.0</sup>にして。昆布<sup>こんぶ</sup>だしをうすく煮<sup>に</sup>し。此みそをからく<sup>6.1</sup>汁<sup>じゅう</sup>にたて。煮<sup>に</sup>かへし候節

右の柚食<sup>ゆうめし</sup>を入れ。杓<sup>しゃくし</sup>子<sup>こ</sup>にて。よく<sup>6.2</sup>かきませ冬<sup>ふゆ</sup>搗<sup>つき</sup>たるもちのあられを。白く煮<sup>いり</sup>て三合<sup>6.3</sup>ほど

「(四丁表)

入れ。焚火<sup>たきび</sup>もをき<sup>6.4</sup>も。みなく引<sup>ひ</sup>て。出<sup>し</sup>候せつに丸<sup>うへ</sup>柚<sup>ま</sup>の上に切口<sup>きりぐち</sup>をつけ。汁<sup>じゅう</sup>をしぼり出<sup>し</sup>し。少しづつ

入れて出<sup>し</sup>申候。後段<sup>ごだん</sup><sup>6.5</sup>には別<sup>べつ</sup>して宜<sup>よろ</sup>しきもの也これにも薬能<sup>やくのう</sup>いろく<sup>6.6</sup>あり

5 精進<sup>しやうじん</sup>柚釜蒸<sup>かまむし</sup>仕方

状態を治し、又、疝氣の妙薬でもある。又は、橙を右のようにしても、疝氣の薬となる。これはわが家の大切な秘伝である。それからまた(物事に)氣を配り、口中の筋肉が凝って歯が浮くような症状には、大変効果の高い妙薬である。

## 4 柚ぞうすいの作り方

一、柚子を四つ切にして、(皮の)中の(実を包む)白皮を取り去って、上質な酒をしっかりと熱燗にして、(実を)この酒の中へ漬け、蓋をしかりして、しばらくしてから取り出し、これも細く、長さ一・五センチほどに千切りにして、実は種を取り去り、板の上で粗っぽく細かに切る。これも大柚であれば十個ほどに対して、古白米の上質なのを五合、よく洗い少し柔らかめに炊き上がるようにして仕掛け、(釜が)じゃじゃ(と盛んに沸騰して鳴る)時に、右の柚子を全て飯の上へ入れ、蓋をしかりとして、(火のついた)薪を(かまどから)引き出(して火を消)すのである。それから又、上質の白味噌をかたずりにして、昆布だしを薄く煮出して、この味噌を(白い)からから汁にして煮たて、煮返す時に、右の柚飯を入れ、杓子でしっかりとかきませ、冬に搗いた餅で作ったあられを、白くなるように(焦げないように)炒ってから三合ほど入れ、焚火も熾火も、皆すべて消して、(食事に)出す時になったら、丸柚の上に切口をつけ、汁を絞り出し、少しづつ入れてお出しするのである。(茶会)の後段に(お出しするに)は格別によろしいものである。この料理にも薬能が色々ある。

5 精進<sup>しやうじん</sup>柚釜蒸<sup>かまむし</sup>の作り方

一大袖をりうづ<sup>64</sup>の所より。蓋<sup>ふた</sup>のつもりにも<sup>65</sup>切り。はまぐり貝にてやぶれぬやうにぐるりをすきとり申候。扱

(挿画) <sup>66</sup>此釜へ入れ候ものは。焼栗。木くらげ。是は「(四丁裏)

醤油にてあぢをつけ。五部<sup>67</sup>ほどのせんに切て入れ

銀杏五つほど。小梅三つほど。しめぢか。松露<sup>68</sup>か

なめ茸<sup>たけ</sup>か。此内何にても一色入る。さてをぼる豆

腐<sup>68</sup>の水氣をしぼり。すり鉢<sup>ばち</sup>へ入。そろくくとすり

此中へ醤油を少し入。酒すこし入。かげんは平皿

のかげんより。すこし辛<sup>から</sup>めにする也。但上の葛<sup>くず</sup>

を水にてときすり合せ申候也。但し此くず<sup>くず</sup>たくさんに

右かやく<sup>69</sup>、五色とも。柚釜<sup>70</sup>へ入れる也。但し釜の中

ほどまで入る也。又右すり申候とうふ汁<sup>じゆ</sup>を入る

蓋<sup>ふた</sup>はせずしてこしき<sup>71</sup>へ入蒸申候。此はたに右の

柚のふたを入れてむす也。出し候節に蓋をして出す

是は茶碗<sup>ちawan</sup>もの<sup>72</sup>。又中平<sup>ちうびら</sup><sup>73</sup>にのせて肴<sup>さかな</sup>に出す。この

仕かたかげんもの<sup>74</sup>なり

6 魚類<sup>ぎよるい</sup>柚釜むしの仕かた

一これも前に同じ<sup>75</sup>。魚は何にても見合<sup>76</sup>ニ<sup>76</sup>入ル。または

貝<sup>かい</sup>るいもよし。是ははむ<sup>77</sup>のすりみを和<sup>やハ</sup>らかにすり

のべ。醤油か。焼<sup>やき</sup>しほ<sup>78</sup>にてかげんする也。又鳥<sup>とり</sup>るい

にても一だんのさかなもの<sup>79</sup>なり

7 柚釜<sup>かま</sup>とろろの仕かた

一是も右のごとく柚を釜<sup>かま</sup>に切<sup>80</sup>。能々<sup>まよく</sup>中<sup>なか</sup>をすきとり

『柚珍秘密箱』翻刻(上)(田中・中野・北島)

一、大袖を龍頭の位置から、蓋のような形に切り、はまぐり貝を用いて破れないように(皮の内側を)ぐるりと剥き取る。それから(この絵のよう

に細工した)この(柚)釜へ入れる食材は、焼栗、木くらげ。これは醬

油で味を付け、長さ一・五センチほどの千切りにして入れ、銀杏を五つほ

ど、小梅を三つほど(を入れる他に)、しめぢか松露かなめ茸かの内のどれ

でも(良いので)一種類を入れる。次におぼろ豆腐の水氣を絞り、すり鉢

へ入れ、そうつと磨り、この中へ醤油を入れ、酒を少し入れ、(味)加減は

平皿(料理の場合)の加減より、少し辛めにする。ただし、上質な葛を水

で溶いて磨り合わせる。ただし、この葛を多くい

る。ただし、(柚)釜の中ほどまで入れるのである。また、右で磨った(時

に出た)豆腐汁を入れる。蓋はしないで甑へ入れて蒸す。(甑では)この(柚

釜の)側に右の柚子の蓋を入れて蒸すのである。(料理として)お出しする

時に蓋をして出す。これは茶碗物、または中平(の皿)に乗せて肴として

(食事に)出す。この(支度の)仕方の加減は難しいものである。

6 魚類<sup>ぎよるい</sup>柚釜むしの作り方

一、これも(大袖を用いた柚釜の支度は)前に同じ。魚は何を用いる場合

でも(他の具材と上手く)釣り合いを取って入れる。または貝類も良い。

今回は、はものすり身を柔らかかに磨りのばし、醤油か、焼き塩で(味)加

減するのである。また鳥類で作っても一段と良い肴物である。

7 柚釜<sup>かま</sup>とろろの作り方

一、これも右(大袖を用いた柚釜)のように柚子を釜の形に切り、しっか

りと中を(薄く)剥き取り、(つづく)

「(五丁裏)

「(五丁表)

しばらくあたゝめ酒に漬をき。取あげせいろう<sup>8.1</sup>にてむす也。但しうつぶせてむす也。扱山の芋をすまし汁<sup>8.2</sup>にて。とろゝにする也。但し芋をすり候まへに。生栗を三つ四つほど。わさびをろし<sup>8.3</sup>にてをろし。すり鉢にてすりて。あとより芋を入れてよくくすり合せ申候。但し右のすまし汁を少しづゝさしよくすりて。摺ばちを炭火にかけて扱右のむしたる釜を茶わんにうつぶせに入れて上へとろゝをかけ。茶わんのふたをして出すなり但ちやわんも。蓋も煮湯へ漬をきて。右のごとくするなり。さめてはかげんあしく候。右柚釜<sup>8.4</sup>ともに喰なり。これは手取さかな<sup>8.5</sup>にてかさし<sup>8.6</sup>。

8 柚まんぢゅうの仕かた

一是も右のごとく中をとり。しばらく水へ漬をき取あげ。雫をたらしして。上々の粳米の粉<sup>8.7</sup>と。上々の葛とを調へをき。白あんのまんぢゅうの。あんの沢山なるをとゝのへ。二つ合せて柚釜<sup>8.8</sup>へ入れ。さてはたまはりには。右米のこと葛こをつめるなりまんぢゅうは(挿画)<sup>8.9</sup>此ごとく合せて入る也。扱蒸籠にてむし。よくくさまして。小口切にして。取肴<sup>9.0</sup>。臺引<sup>9.1</sup>。其外いろく遣ひかたあり。但し柚釜の蓋は二部ほども上るくらいにして。ごまの油にて

「(六丁表)

「(六丁裏)

しばらく温めて酒に漬け置き、取り上げて蒸籠に入れて蒸す。ただしうつ伏せにして蒸すのである。次に、山の芋をすまし汁に入れてとろろにする。ただし、芋をする前に、生栗を三つか四つくらい、山葵おろしで磨りおろし、すり鉢で磨って、その後から芋を入れて、しっかりとすり合わせる。ただし、右のすまし汁を少しづつ(すり鉢に)注ぎ込んでよく磨って、すり鉢を炭火にかけて、次に右の蒸した(柚)釜を茶碗にうつ伏せに入れて、その上へとろろをかけ、茶碗の蓋をして(食事に)出す。ただし、茶碗も、蓋も煮湯へ漬け置いて、右のようにするのである。冷めてしまつては加減が悪くなる。右の柚釜は(中身の具と)一緒に食べる。これは手取肴にてかさし

(稿者注:「かさし」は「うまし(美味しい)」の誤記入か。注8.6参照)。

#### 8 柚まんぢゅうの作り方

一、これも右の(柚釜料理の)ように(大柚の)中身を取り、しばらく水に漬けて置いてから取り上げ、雫を垂らして、上質な粳米の粉と、上質な葛とを用意しておき、(それとは別に)白餡のまんぢゅうの、餡の沢山入っているものを用意して、二ついっしょに柚釜に入れ、それから(まんぢゅうを入れた釜の内側の)周囲(の空いたところ)には、右の米粉と葛粉を詰めるのである。まんぢゅうは(絵)このようにして重ねて入れるのである。次に、蒸籠で蒸し、しっかりと冷まして、小口切りにして、取肴、臺引、その他いろいろと使い道がある。ただし、柚釜の蓋は6ミリくらい(口から上に)上がるくらいにして、胡麻の油で(つづく)

能々あげて遣ふ也。まんぢうは柚の切口方立たてに入る

## 9 卷柚まきの仕方

一大柚を二つに割わり。中の実もあま皮かはの白き所も

よくぐりとて。しばらくにて湯ゆにつけ。又取出し

水に漬。ふきんにて水氣をよくふき。薄刃うすはにて

そろぐとすぎとり。又よき大岩茸いわたけを水につけ

能よくしめりたる時。是もふきんにて水氣をふき取とり

扱こくずの粉こにうどんのこを半分ませにして。右の

柚の上へふりかけ。又岩たけをならべ。同じくふりかけ

ぐるぐると巻まきしめて。上うへをわらしべにてぐりとて

酒一はい。醤油たぐさん三部一。水二盃入。そろぐと煮申候也

但し醤油たぐさん沢山なるはあしく候。よく蒸むせてとり出し

風に吹ふかし。小口切にして氷こほり研をろし。白さとうを

かけ出す也。取さかな94。重引95臺引96。さしみ97。さげ重98

小皿もの99。但からしみそ。ぬたものにもよろしく候

又は小口切にして火どりはしやげ100をきて。菓子に

## 10 柚松風ゆまつかぜの仕方

一冬ふゆに至りて。餅柚もちゆ 101。花柚はな 102あり。此餅柚大なるを調

山葵わさびをろし 103にて。上皮うはの黄味きはばかりをおろし。又

鳥芋くわへ 104の皮かはを剥むきてをろし。此中へ柚のをろしを

二部じふ通りほど 105 かきませ。醤油を見合に入。白さとうを

「(七丁表)

「(七丁ウ)

しつかりと揚げて使うのである。まんじゅうは柚子の切口から縦に入れる。

## 9 卷柚まきの作り方

一、大柚を二つに割り、中の果実も白皮の白い所もしっかりと取って、しばらくの間湯に漬け、それから取り出して水に漬け、ふきんで水氣をよく

拭き、薄刃包丁でそろそろと剥き取り、また、良い大岩茸を水に漬け、よく

湿った時に、これもふきんで水氣を拭き取り、次に、葛粉にうどん粉を

半々に混ぜて、右の柚子の上へふりかけ、また、岩茸を並べ、同じように

ふりかけ、ぐるぐると巻き締めて、上をわらしべで括って、酒一盃、醤油

三分の一(盃)、水二盃を入れ、そうつと煮るのである。ただし、醤油を沢

山入れるのはよろしくない。よく蒸して取り出し、風にあてて、小口切り

にして氷研か、白砂糖をかけて出すのである。取肴、重引、臺引、刺身、

提重、小皿物(に良い)。ただし、辛子味噌、ぬた物にしてもよろしい。また

は、小口切りにして火どりはしやげを置いて、菓子として出すのも良い。

## 10 柚松風の作り方

一、冬になると、餅柚、花柚がある。この餅柚の大きいものを用意して、

山葵おろしを用いて、上皮の黄色い部分だけを磨りおろし、また、クワイ

の皮を剥いて磨りおろし、この中へ柚子(の皮)を磨りおろしたものを二

割程度かき混ぜて、醤油を量に応じて(適度な味になるように)入れ、白

砂糖を(つづく)

(続稿(中)につづく)

高知大学学術研究報告 第七十一卷(二〇二三年)

令和四年(二〇二二)十月二十八日受理  
令和四年(二〇二二)十二月三十一日発行