

『柚珍秘密箱』翻刻、現代日本語訳と注釈（中）

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 (2/3)

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(中)

田中圭子、中野道治、北島 宣

## 翻刻(前稿のつづき)

少し入。よくくかき廻し。うすき玉子鍋<sup>なべ</sup>173。あんどう<sup>まは</sup>106の下皿<sup>したざら</sup>107をふき。火にかけて。右の品<sup>しな</sup>を入。能<sup>よく</sup>ならして108。上へ<sup>つぶけし</sup>粒芥子をふり。上にふたをする也。能<sup>やけ</sup>焼て切申候也  
 しばらくはしやげて109。手取さかな110。其外遣ひかた前に  
 をなじ事也

## 11 柚せんべい仕方

一 柚を<sup>たて</sup>堅に四つに切て。実<sup>み</sup>をとくとすき取。酒に漬<sup>つけ</sup>をきて蒸<sup>むす</sup>なり。扱<sup>ひや</sup>とり出し冷して。白さとうを  
 「(八丁ウ)

ふりかけ。薄<sup>うすしやう</sup>醬油を少し引<sup>ひき</sup>て。上々の葛<sup>くず</sup>をふり

俎<sup>まないた</sup>の上にて。すりこぎにてそろくとたしき申候て

せいろう<sup>うへ</sup>111に入。むしてはしやげ112。ふちを丸く切とりて  
 板<sup>いた</sup>にはさみ暫<sup>しば</sup>らく押<sup>をし</sup>をかけて。平<sup>ひら</sup>めにしてくせを

直す也。扱<sup>あ</sup>ぢよたん<sup>を</sup>113に入をき候へば。上々の茶菓子

なり。一だんよろしく候 但しむし候時に下に  
 わらをしくなり

## 12 柚みどりの仕方

一 是も前<sup>まへ</sup>に同じ。せんに切てくずのこ。白さとうにまぶ  
 しぢよたん<sup>を</sup>114に入はしやげ115申候。いづれも右に同じ 「(九丁オ)

13 丸柚干<sup>まるゆびし</sup>116の仕かた

一 これも柚釜<sup>ゆかま</sup>117にして。しばらく水に漬<sup>つけ</sup>をき。取<sup>と</sup>あげ  
 雫<sup>しづく</sup>をたらし。ごまみそをすりて。半分ほど入る也。但し

## 現代日本語訳(前稿のつづき)

少し入れ、よくよくかき回し、薄い玉子鍋(用の鍋)、(または)行灯の下皿を拭き、火にかけて、右の(準備した)材料を入れ、よくならして、上に芥子粒を振りかけ、上に蓋をする。よく焼けてから切るのである。しばらく乾かしてから(食す)。手取肴、その他、(この料理の)使い方は前掲の料理の場合に同じである。

## 11 柚せんべいの作り方

一、柚子を縦に四つに切って、果実をしっかりと剥き取り、酒に漬け置いて蒸す。それから取り出し冷やして、白砂糖を振りかけ、薄醬油を少しかけて、上質の葛を振りかけ、まな板の上で、すりこぎでそうつと叩いて、蒸籠に入れ、蒸して乾燥させて、縁を丸く切り取って、板に挟んでしばらく押をかけて、平らにして(形の)くせを直すのである。それから、助炭に入れて保管して置けば、上質な茶菓子である。ひときわ良いものである。  
但し、蒸す時には下に  
 藁を敷くものである。

## 12 柚みどりの作り方

一、これも(柚子の下ごしらえは)前掲の料理の場合に同じ。(柚子の皮を)千切りにして葛粉、白砂糖にまぶし、助炭に入れて乾燥させる。(作り方や使い方は)いづれも右に同じ。

## 13 丸柚干の作り方

一、これも柚釜にして、しばらく水に漬け置き、取り上げ、雫を垂らし、胡麻味噌をすって、(柚釜の)半分ほど(の高さまで)入れる。ただし、(つづく)

うる米の粉を合す也。かやく<sup>118</sup>は櫃<sup>119</sup>の小口切。麻の実  
此外見合に何なりとも入て。右柚冬に柚の蓋を  
して。せいろう<sup>120</sup>にてむす也。扱よき日に干をけは

翌年まで持也。但三四月過てかび申候はし。ごまの  
油を紙につけて。ぐるりよりとくとふき申候へば  
かび出申さず候

14 花柚干のしかた

一これは人々のする事なれども、此しかたは心安出来  
候やうにするす。餅柚<sup>121</sup>の大きなるを五つほど皮を  
むき。白皮をさりて。又実を出し。汁の捨らぬやうに  
こま／＼にたしき。すり鉢に入てすり申候。但白砂糖  
を入てすれば。はやくすれ申事妙なり。此中へまた  
白みそを二合ほど入。是もよくすり合。又うる米の  
粉を一合入。上々の葛粉を二はい。酒すこし入よく  
すりまぜ。板の上に。うる米のこをふりかけ。此上へ  
右の柚みそ<sup>122</sup>を出し。粉をふりかけ。うどんをうつ  
ごとく。すり木にてうすく打のばし。扱切かたはな  
なりとも。思ひ付次第に花にても何にても切りて  
けしつぶをふりかけて。むして日に干なり。又色ざし  
もよろしく候。これはすり合候ときに。何なりともそめ  
汁を入申候。赤はしやうゑんじ<sup>123</sup>を入ル  
青は青どり<sup>124</sup>の粉。黒はなべすみ<sup>125</sup>。黄色はくちなしの  
汁なり。右のごとくすれば。花柚干<sup>126</sup>三十色ほどは此  
うちにて出来申候

「(九丁ウ)

「(十丁オ)

「(十丁ウ)

粳米の粉を混ぜ合わせる。かやくは櫃の小口切り、麻の実、このほか相性  
の良さそうな具材なら何なりと入れて、右の柚子は冬には柚子の蓋を（通  
常の柚釜のように用意して上）して、蒸籠で蒸すのである。それから、  
天候の良い日に干して保存すれば、翌年まで持つのである。ただし三、四  
カ月過ぎてカビが出てしまった場合には、胡麻油を紙に付けて、外側をし  
っかり拭けば、カビは出なくなる。

14 花柚干の作り方

一、これは人々の（よく）することであるが、この作り方は簡単に作れる  
ように書き記す。餅柚の大きなるを五つほど（用意して）皮を剥き、白皮  
を外して、また果実を出し、汁を捨てないようにしながら細かくたたき、  
すり鉢に入れて磨る。ただし、白砂糖を入れて磨れば、早く磨ることが上  
手にできる。この中へまた白味噌を二合ほど入れ、これもよく磨り合わせ、  
次に粳米の粉を一合入れ、上質な葛粉を二盃、酒を少し入れてよく磨り混  
ぜて、板の上に、粳米の粉を振りかけ、この上に右の柚味噌を出し、（粳米  
の）粉を振りかけ、うどんを打つように、すり木で薄く打ち延ばし、次に、  
切り方は何なりとも、思い付き次第で花の形でも何の形でも切つて、芥子  
粒を振りかけて、蒸して日に干すのである。また、色を差し加えるのもよ  
ろしい。これはすり合わせる時に、何なりとも染汁を入れて行う。赤は生  
臙脂を入れる。これは生臙脂を絞る海に酒を少し入れるのである。青は青どりの粉、黒は鍋炭、黄色は梔子の  
（花の）汁である。右のようにすれば、花柚干三十種類くらいはこの材料  
で出来るのである。

## 15 高野薬柚子干之仕方

一是も右の通り之柚子。米の粉を入れるに。これは寒ざらしの粉<sup>127</sup>を入れる也。外の二色は右に同じ扱よくすりて此中へ醬油を二盃<sup>128</sup>入る。是はむし候せつに此柚みそ<sup>128</sup>を丸くか。長ふかにして。みそ豆の能煮たるをあつくと。ぐるりとまぶし杉のはのつと<sup>129</sup>をこしらへ。此中へ右豆ともに入。釜の上へ釣置也凡十四五日ほどして。取をろし中の豆をそろ

〔(十一丁オ)〕

くとはなしとりさり。扱柚みそは堅く成候へは此まゝに又むし申候也。少し和らかになり候へは板の上にてすり木にてうどんのやうにのぼし。扱見合に切也。うつくしき壺か箱かに入をき候へば取看<sup>130</sup>によし。大薬<sup>131</sup>也此みそ豆を遣ひ候事秘傳也

## 16 柚薬酒の仕方

一餅柚<sup>132</sup>を木取<sup>133</sup>にして。焼酎<sup>134</sup>五合。美淋耐<sup>135</sup>五合合て一舂<sup>134</sup>に、大柚の木取をりうづ<sup>135</sup>よりとり候て十ほど入る。是もよき壺に入。口をとくとして上を洗紙にてつかみ。扱人のふまぬ水氣のかゝらぬ所の地をほりて。此つぼの上へ。箱か四斗樽かをかぶせ。上へも土をならし申候也。但しふかさ三尺<sup>136</sup>ほどに。掘べし。扱冬より仕込候へは翌年正月末つかたに出し申候也。但し冬十月の節<sup>137</sup>に仕候へば寒<sup>138</sup>前<sup>138</sup>に出す。但しそろりと小口をかた

〔(十一丁ウ)〕

## 15 高野薬柚子干の作り方

一、これも右の(料理の)通りの柚子、米粉を入れるが、この料理では寒晒粉を入れるのである。他の二種類(の材料である白砂糖と白味噌)は右に同じ。さて(これらの材料を右の通り)よく磨って、この中へ醬油を二盃入れる。これは蒸す時にこの柚味噌を丸くか、長くかにして、みそ豆のよく煮たのを、熱々のものを、ぐるりと周囲にまぶし、杉の葉の苞(つと)をこしらえて、この中に右のものを豆もともに入れ、釜の上へ釣って置くのである。おおよそ四五日ほどして、取りおろし、中の豆をそろそろと離して取り去り、次に、柚味噌は堅くなっている、このままでもまた蒸すのである。少し柔らかくなってきたら板の上ですり木を用いてうどんのよう<sup>130</sup>に延ばし、それから程よく切る。美しい壺か箱に入れて保管しておけば、取看として出すのに良い。優れた薬である。味噌豆を使うことは秘伝である。

## 16 柚薬酒の作り方

一、餅柚を木取りにして、焼酎五合、みりん耐五合、合わせて一升の中に、大柚の木取を龍頭から取って、十個ほど入れる。これも良い壺に入れ、口をしっかりとして、上を洗紙でつかみ、それから、人の踏まない水氣のかからない所を掘って、この壺の上へ、箱か四斗樽かをかぶせて、上へも土を(かぶせて)こぼこの無いように)ならすのである。ただし、深さは三尺ほどに、掘るようにせよ。さて、冬から仕込み始めたら(旧暦の)翌年正月末ごろに出すのである。ただし、(旧暦の)冬十月の節に仕込んだ場合は寒の入りの前に出す。ただし、そうつと小口をかた(つづく)

ふけ<sup>139</sup>。柚のつぶれぬやうに酒を出し。氷<sup>こほ</sup>りをろし<sup>140</sup>を少づゝ入てのむべし又はあたゝめ酒にしてもよし是にぶし<sup>141</sup>。肉桂<sup>142</sup>。ういきやう<sup>143</sup>。右いづれも粉<sup>こ</sup>にして入。酒をあたゝめて飲ば。第一積氣<sup>しやくき</sup>に妙藥也

〔(十二丁才)〕

又は氣をひらかす秘方也。残りたる柚をしばらく水につけをき。くだけぬやうに。薄みそ汁にて丸煮にして喰ばひる病<sup>144</sup>ひによし。寒<sup>かん</sup>こして春になりては大によし

17 柚すり味仕方 魚るい  
一 柚釜<sup>ゆかま</sup>145の中の白き所を。小蛤貝<sup>はまぐりかい</sup>にてとりて扱

鯛か。はむ<sup>146</sup>か。かれいか。何にしても能々<sup>よく</sup>すり。少しも水を遣はずして。柚釜につめ。上には共蓋<sup>ともかた</sup>147をして。蒸たるを又冷して切る也。臺引<sup>たいひき</sup>148。取肴<sup>とり肴</sup>149。さげ重<sup>150</sup>。さしみ<sup>151</sup>。小皿<sup>152</sup>。又茶わん<sup>153</sup>。平くわしわん<sup>154</sup>のるい。あつもの<sup>155</sup>。つかひかたは。切たるをむして。をか入<sup>156</sup>にする也。又みそかけ<sup>157</sup>。しき豉<sup>みそ</sup>158も一だん也。但しもち柚<sup>159</sup>よろしく候。花柚<sup>160</sup>はにがし。

〔(十二丁ウ)〕

18 柚裏白之仕方

一大柚<sup>161</sup>を豎<sup>たて</sup>に四つ切にして。中の白皮をよく取ししばらく。にへ湯に漬。取出して水氣をよくふき。何のすり身なりとも。よくすりて右の柚の皮の裏<sup>うら</sup>へうすくならし<sup>162</sup>。のべ付て<sup>163</sup>高低<sup>たかびく</sup>なきやうにして。煮湯に漬。ふたをあけて煮なり。上へうきあがりたるを取あげ。水へちよと<sup>164</sup>漬。取あげ。しばらく後にあてる<sup>165</sup>也。とりさかな<sup>166</sup>

〔(十三丁才)〕

むけ、柚子がつぶれないように酒を出し、氷おろしを少しづつ入れて飲むようにせよ。または温め酒にしても良い。これに附子、肉桂、茴香、右(以上)をいづれも粉にして入れ、酒を温めて飲めば、何よりも積氣に効く妙薬である。

または、氣分を開かせる秘方である。残った柚子をしばらく水に漬け置き、砕けないように、薄味噌汁に入れて丸ごと煮て食べれば冷え病に良い。寒の時期を過ぎて春になってから(食べるに)は大変に良い。

17 柚すり味の作り方 魚類

一、柚釜の中の白い所を、小蛤貝を使って取って、次に、鯛か、はもか、かれいか、いづれ(を料理に使う)にしてもよくよく磨り、少しも水を使わないで、柚釜につめ、(柚釜を蒸すための鍋の)上には共蓋をして、蒸したものをまた冷やして切るのである。臺引、取肴、提げ重、刺身、小皿物、また茶碗盛、平菓子碗のたぐいに(も使える料理である)。あつものとしての使い方は、切った柚釜を蒸して、おか入にするのである。また、味噌懸、しき味噌も一段と良い食べ方である。ただし、(材料には)餅柚がよろしい。花柚は苦い。

18 柚裏白の作り方

一、大柚を縦に四つ切にして、中の白皮をよく取り、しばらく、煮え湯に漬け、取出して水氣をよく拭き、何の磨り身でも良いので、よく磨って右の柚子の皮の裏に薄くならして、延ばし付けて高低差の無いようにして、煮え湯に漬け、蓋を開けて煮る。上に浮き上がったのを取り上げ、水へちよと漬け、取り上げ、しばらく後に取り分けて食事に出す。取肴、(つづく)

臺引もの<sup>167</sup>。さげ重<sup>168</sup>の組合<sup>くみ</sup>。さしみ<sup>169</sup>。小皿<sup>170</sup>。いろく

## 19 柚霰<sup>あられ</sup>仕方

一 これも同じく。餅柚<sup>もちゆ</sup><sup>171</sup>を豎に四つ切か。六つ切にし

あまはだ<sup>172</sup>をすぎとり。白致<sup>みな</sup>に二日二夜<sup>よ</sup>つけ

取出し紙<sup>かみ</sup>にてふき。あられのごとく切り玉子鍋<sup>なべ</sup><sup>173</sup>

か。又あんど<sup>174</sup>の下皿<sup>174</sup>かにて但しあふちけこげぬ様に「(十三丁ウ)

いりて。ぢよたん<sup>175</sup>に入。はしやげ<sup>176</sup>をき。茶くわしに

よし。又は取さかな<sup>177</sup>のあしらい<sup>178</sup>。さげ重。すましすい

## 20 柚豆腐<sup>とうふ</sup>仕方

一 是も餅柚<sup>もちゆ</sup><sup>180</sup>をうすくへぎ<sup>181</sup>。長くせんに切。あつ湯<sup>ゆ</sup>にて

ゆで。暫らく水へ漬<sup>つけ</sup>をき。扱豆腐<sup>とうふ</sup>を細くせんに

切て。湯の中へ葛<sup>くず</sup>を少し入。常のゆどうふの通

にして。右せん切の柚を。とうふの上に沢山<sup>たきさん</sup>に入て

出す也。外のかやく<sup>182</sup>は入ふし<sup>183</sup>。汁はおもひ付次第「(十四丁オ)

## 21 柚砂糖漬<sup>さとうづけ</sup>仕方

一 是も右のごとくほそくせんに切。あたしめ酒に暫

つけをき。取上霰<sup>しづく</sup>をたらし。黒さとうにつけ

十日ほどして取出し。黒さとうをとくとをとし

一夜外<sup>やそじ</sup>にをき。夜露<sup>よつゆ</sup>にあはせ。翌日白砂糖に漬<sup>つけ</sup>

申候也。是も三十日ほどには漬<sup>つか</sup>る也。久しくをけは

一だんの漬<sup>つけ</sup>もの也。遣ひかたは。さしみ<sup>184</sup>。さげ重<sup>185</sup>。取

臺引物、揚げ重の組み合せ、刺身、小皿物(など)、いろいろ(と使える)。

## 19 柚霰<sup>あられ</sup>の作り方

一、これも同じく、餅柚を縦に四つ切か、六つ切りにして、白皮を剥き取

り、白味噌に二日二夜漬け、取り出し、紙で拭き、霰のように切り、玉子

鍋か、または行灯の下皿かを用いて、但し、油気の無焦げないように炒って、

助炭に入れ、乾燥させて保存しておけば、茶菓子に良い。または取肴のあ

しらい、揚げ重、澄吸物のあしらい、其の外相性の良いものなら何に使っ

ても良い。

## 20 柚豆腐<sup>とうふ</sup>の作り方

一、これも餅柚を薄くそぎ、長く千切りにして、熱い湯でゆでて、しばらく

く水に漬け置き、次に豆腐を細く千切りにして、湯の中へ葛を少し入れ、

通常の湯豆腐の(作り方の)通りにして、右の千切りの柚子(の皮)を、

豆腐の上に沢山乗せて出す。外のかやくは入ふし、汁は思い付き次第(で

支度して良い)。

## 21 柚砂糖漬<sup>さとうづけ</sup>の作り方

一、これも右(の料理)のように細く千切りにして、温めて酒にしばらく

漬け置き、取り上げて霰を垂らし、黒砂糖に漬け、十日ほどして取り出し、

黒砂糖をしっかりと落として一夜屋外に置き、夜露にあてて、翌日白砂糖

に漬けるのである。これも三十日ほどすれば漬かる。長く(漬け)置けば

一段と良い漬物になる。使い道は、刺身、揚げ重、取肴、酢の物。

## 22 柚煮染の仕方

「(十四丁ウ)」

一もち柚<sup>187</sup>の実を出し。皮ばかりを見合に切りて酒にてぎつと煮て。一度水にて洗らひ。薄醬油に酒を少し合て煮る也。但し焚過ぬやうにしてさとうを少し入てよし

## 23 柚醬の仕方

一これも実をさり。皮の所を小才<sup>188</sup>に切。又は中せんに切煮湯にぎつとつけ。取上て暫らく白さとうにてまぶして急ぎ候節には。鼓に白ごまをすり合せ

是に焼栗かくわい<sup>189</sup>か。若根<sup>190</sup>かを煮て。小才に切入ル

「(十五丁オ)」

## 24 鼓漬柚干仕方

一これも縦に四つ切にして。あまはだ<sup>191</sup>をすきとり酒に一日一夜漬。翌日取出し。其儘むして鼓に漬る也。凡八日か十日ほどにて。取出し能天氣に干なり。但し下へ藁をしき。其上にならべて干候へば。早く干がるなり

## 25 柚一種吸物

一これはすまし汁<sup>192</sup>のかげんよくして。柚のふくろを(挿画)<sup>193</sup>此所を切。袋をひつくりかやし<sup>194</sup>。吸もの椀に(十五丁ウ)三つほどさきへ入れ。前書にある鼓づけの柚を見合に切。煮て一つ入也。汁はからくなきやうにして少し葛を引もよし

## 22 柚煮染の作り方

一、餅柚の果実を出し、皮だけを使いやすい具合に切つて、酒でぎつと煮て、一度水で洗い、薄醬油に酒を少し合せて煮るのである。ただし、焚き過ぎないようにして、砂糖を少し入れても良い。

## 23 柚醬の作り方

一、これも果実を取り去り、皮の所を上手く切り、または中程度の千切りにして、煮え湯にぎつと漬け、取り上げてしばらく白砂糖をまぶして、急いでいる時には、味噌に白胡麻を磨り合わせ、これに焼栗かクワイか、若根かを(入れて一緒に)煮て、うまい具合に切つて入れる。

## 24 味噌漬柚干の作り方

一、これも縦に四つ切にして、白皮を剥き取り、酒に一日一晚漬け、翌日取出し、そのまま蒸して味噌に漬ける。おおよそ八日か十日ほどして、取り出し良い天氣の(日に天日)に干すのである。ただし、下に藁を敷き、その上に並べて干せば、早く乾燥する。

## 25 柚一種吸物

一、これはすまし汁の味加減を良くして、柚子の(果実の)袋を(挿画)この箇所を切り、袋をひつくりかえし、吸物椀に三つほど(汁よりも)先に入れ、前に書かれた料理法にある味噌漬の柚子を良い具合に切り、(汁に入れ)煮て(お椀一つにつき)一つ入れる。汁は辛くないようにして、少し葛を加えるのも良い。

## 26 全手取吸もの

一かきもち<sup>195</sup>をこげぬやうに火どり。塩あんばいの汁を煮し。右かきもちを小角<sup>196</sup>に切。二つほど入れ其上へ汁を入れる也。扱右にしろす袖の袋をひつくり返し三つほど入。すぐに蓋をして出す也酒のうへ<sup>197</sup>にては一だんの吸もの也

「(十六丁オ)

## 27 全手取早すいもの

一これも前のごとく袋をひつくりかへし。扱上々の葛にまぶし。湯を煮し此中へ入。二度ほど煮かへし。すぐに吸ものわんへ入れ。右ゆでたる湯にぬかみそを少し。白みそを少しと入。煮あがりたる時にいかき<sup>198</sup>の中へ入。さくし<sup>199</sup>を入。汁をすくひてすいものわんに入出ス。但し袖は二つ入にして出す吸口<sup>200</sup>はなきがよし。

## 28 袖ほくろみそ仕方

「(十六丁ウ)

一餅柚<sup>201</sup>の皮をむき。中の白皮をさり(挿画) <sup>202</sup>此くらしいの小切に切て一夜朶に漬をき翌日取出し。卵鍋にて煮

此間に上々の白みそを能すり。酒にてのべ。右いりたる

小切の袖を此みその中へ入かき廻し。竹のくしを

細くけづり。其さきにてはさみ出し。又たまごなべ

にて。右まぶしたるみそのこげぬやうに。よくいりて

はしやげに入をく<sup>203</sup>也。遣ひかたは。湯どうふのかやく<sup>204</sup>

湯ざうめん<sup>205</sup>のかやく。吸口。二の汁<sup>206</sup>のかやく。茶わん物

あしらい<sup>207</sup>。さげ重物。どんぶりのしたし物<sup>208</sup>にかけ出すもよし

「(十七丁オ)

## 26 同じく(柚一種)手取吸物

一、かき餅を焦げないように火であぶり、塩で味付けした汁を煮て、右(上)のかき餅を(三寸四方の大きさ・形の)小角に切り、二つほど入れ、その上に汁を入れる。次に、右(の料理)に記している柚子の(果実の)袋をひっくり返し、三つほど入れ、すぐに蓋をして出すのである。酒を飲んだ後には一段と良い吸物である。

## 27 同じく(柚一種)手取早吸物

一、これも前の(料理の)ように(柚子の果肉の入った)袋をひっくりかえし、次に上質の葛をまぶし、湯を煮沸かしてこの中へ入れ、二度ほど煮返して、すぐに吸物椀へ入れ、右の茹でた湯に糠味噌を少し、白味噌を少し(順番に)入れ、煮え上がった時にいかきを中に入れ、さくしを入れ、汁をすくって吸物椀に入れて(料理として)出す。ただし、柚子は二つずつ入れて出す。吸口はこの椀にはないほうが良い。

## 28 袖ほくろみその作り方

一、餅柚の皮を剥き、中の白皮を取り去り(挿画)このくらしいの小切に切つて一夜味噌に漬け置き翌日取出して、玉子鍋(用の鍋)で煮る。この間に上質な白味噌をよく磨り、酒を加えて溶きのぼし、右(の具材)を入れ小切の柚子をこの味噌の中へ入れてかき回し、竹の串を細く削り、その先で挟み出し、次に玉子鍋(用の鍋)を用いて、右の(小切の柚子を)まぶした味噌が焦げないように、よく炒つて、(乾燥するように)はしやげに入れて置くのである。使い方は、湯豆腐のかやく、湯素麺のかやく、吸口、二の汁のかやく、茶碗物、菓子類、提げ重物、どんぶりに入れたおひたしにかけて出すのも良い。

## 29 柚千鳥の仕方

一 柚の皮ばかりをこなくに切て。すりばちにて。よくすりて。白みそを入れる。但しみそ一合あらば。大柚の皮十ほど入。又うる米の粉を五勺入。又糯米の黒を五勺これは少しいりてよく粉にして。二色合て一合になる

是を柚みそによくすり合せ。細き棒にてせんべいの厚きにのべ。哥がるたを二つ切りにしたるほどに切て

せいろうにて蒸て干申候てはしやげに入て。其まにてつかひ申候。取さかな。さげ重茶ぐわし

## 30 柚かやく豆腐蒸

一 もち柚の大なるを。柚釜にして。中をよくさらへて

かやくは焼栗の油あげ。平麩小線あし付て。木くらげ

こま。椎茸小線あぢ付て。川牛房小口切か。せん切

これもあぢ付て。銀杏二つ切。時分見合に入れて

をぼろとうふの水氣をしぼり。葛を少し合せて

柚釜に右のかやくを入て。とうふを入。こぼれぬ様に

むし申候也。茶わん物には。上々の白みそをよくすり

湯にてのべ炭火にてあたため。茶わんに柚釜を

入て。其はたへみそをかけ出す也。風味格別手取

## 31 推料理 井柚酢

一 柚の皮をむきさり。実を三つほどに切。種をさり

## 29 柚千鳥の作り方

一、柚子の皮だけを細かく切つて、磨り鉢でよく磨つて、白味噌を入れる。

ただし、味噌が一合あれば、大柚の皮（を大柚）十分ほど入れ、次に粳米の粉を五勺入れ、次に糯米の黒いものを五勺、これは少し炒つてよく粉にして、（白い粳米と黒い糯米とで）二種類合せて一合になるのだが、これを柚味噌によく磨り合わせ、細い棒で煎餅の厚いものぐらゐに薄く塗り

延ばして、歌がるたを二つ切りにしたくらいに切つて、蒸籠で蒸して干した上ではしゃげに入れて、そのまま（料理に）使うのである。取肴、揚げ重、茶菓子（などとしても使える料理である）。

## 30 柚かやく豆腐蒸

一、餅柚の大きいのを、柚釜にして、中をよくさらつて、かやくは焼栗の

油あげ、平麩小線に味を付けて、木くらげをこま切れにし、椎茸小線に味

を付けて、川牛蒡を小口切りか、千切りにして、これも味を付けて、銀杏

を二つ切りにしたものを、時節に見合うように入れて、おぼろ豆腐の水氣

を絞り、葛を少し合せて、柚釜に右のかやくを入れて、（おぼろ）豆腐を

入れ、こぼれないように蒸すのである。茶碗物には、上等な白味噌をよく

すり湯で溶きのばし、炭火であたためて、茶碗に柚釜を入れて、そのそば

へ味噌をかけて（食事に）出すのである。風味格別な手取料理、大層良い

## 31 推料理 井柚酢

一、柚子の皮を剥き去り、実を三つ程度に切り分け、種を取り去り、（つづ

どんぶりに入。をろし大根の水をしぼりて入る也

扱魚類ならば。花うつほ<sup>222</sup>を入る也。扱醬油に酒を少し合。その上へ柚酢<sup>223</sup>をしぼりこみかけ出すなり。

一だんの手取さかな<sup>224</sup>也。又はかぶらくき<sup>225</sup>を。うすく切りて

をろし大根の替りに入るもよし。其上へ柚酢を沢山<sup>たくさん</sup>かけ出すなり。鉢はどんぶりがよし

3 2 柚てんふら すい料理<sup>226</sup>手とりすいもの<sup>227</sup>

一もち柚<sup>228</sup>を厚き<sup>あつ</sup>二部<sup>229</sup>ほどの輪切にして。たねを

さり。どんぶりにうどんの粉を入。酒と水とにてねり

合せ。これを。右輪切の柚にぬり。ごまのあぶらにて

あげ申候 ただしあげすぎてはあしく候 扱小皿に二つほど入て

をろし大こんをかけ。又柚酢をしぼりかけ。其上へ

醬油をかけ出す。又は糶汰みそ<sup>230</sup>もよし。一だんの

すいものなり

「(十九丁ウ)

3 3 柚田楽仕方

一餅柚<sup>231</sup>を厚く輪切にして。せいろう<sup>232</sup>にてむし

竹串にさし。一度火どり。白みそをよくすりて

ごまを入。酒にてのばし。又は柚みそ<sup>233</sup>もよし但し

長芋をゆで皮をむき。右のみそにすり入申候て

つけるもよし。これはみそのあぢをかるくする為也

遣ひかたは。臺引<sup>234</sup>。中皿<sup>235</sup>。取さかな<sup>236</sup>。其外いろく

3 4 花柚吸もの すいりやうりすいもの春の末つかたによし

一これは春の末より出る花柚<sup>237</sup>也。其せつは吸口<sup>238</sup>には「(十九丁ウ)

どんぶりに入れ、おろし大根の水を絞って(そのおろし大根をどんぶりに)入れる。次に、魚類(を具材として合わせる)ならば、花うつほを入れる。

次に、醬油に酒を少し合わせて、その上へ柚酢を絞り込みかけて(料理として)出す。一段と良い手取肴である。またはかぶらくきを、薄く切って、

おろし大根の替りに入れるのも良い。その上へ柚酢を沢山かけて(料理として)出すのである。鉢はどんぶりが良い。

3 2 柚てんふら 吸物料理、手取吸物

一、餅柚を厚さ6ミリくらいの輪切りにして、種を取り去り、どんぶり(鉢)

にうどんの粉を入れ、酒と水とで練り合わせ、これを、右の輪切りの柚子

に塗り、胡麻の油で揚げる。ただし揚げ過ぎてはまずくなる。それから小皿に二つほど(揚げた

輪切りの柚子を)入れて、おろし大根をかけ、また、柚酢を絞りかけ、そ

の上へ醬油をかけて(料理として)出す。または糶汰味噌(をかけるの)

も良い。一段と良い吸物である。

3 3 柚田楽の作り方

一、餅柚を厚く輪切りにして、蒸籠で蒸し、竹串に挿し、一度火であぶり、

白味噌をよく磨って胡麻を入れ、酒で(溶き)のばし、または柚子味噌で

も良い。ただし、長芋を茹でて皮をむき、右の味噌に磨り入れて(厚切り

してあぶった柚子に)付けるのも良い。これは味噌の味を軽くするため

ある。使い方は、臺引、中皿、取肴、其の外いろいろ。

3 4 花柚吸物 すい料理吸物は、春の末ごろに良い。

一、これは(旧暦の)春の末から(世間に)出る花柚である。その時期(の

花柚)は吸口には(つづく)

すれども吸ものにはめづらしかるべし。是は清しすい

もの<sup>239</sup>也。精じんならば。秋の末か土用に漬たる茄子の

香物<sup>240</sup>を厚さ<sup>あつ</sup>二部ほどの輪切にして。手にてよくく

しほり。何べんも水を替洗ひて湯にて老度

煮かへして。これをすましの汁<sup>しる</sup>241にて煮。葛を少し

引。是をかげくず<sup>ひく</sup>242といふ也。是は口中さはりのよき

ようにする也。これに右の花柚六つ七つほど入出す

又魚類ならば。はむのあられ<sup>はまぐり</sup>243か。糸切あわび<sup>はまぐり</sup>244か。むき

35 花柚みそづけの仕方 此外見合に遣ふへし(二十丁オ)

一花柚<sup>247</sup>を半紙につゝみ。三年みそ<sup>248</sup>に漬る也。但し

冬までかこへば<sup>249</sup>。半紙二枚につゝみてつけるなり

扱土用に入らば。地を三尺ほど掘て。漬たる

壺を埋みに木ぶたをとくとして。土をきせ

をく也。但し水のかゝらぬ所に。うづむべし入用の時

取出し申候。すいもの。汁。平皿の吸口<sup>250</sup>に遣ひ申候也

青柚漬<sup>251</sup>は人のする事なれども。花柚のかこひ

かたは外にしる人なし

36 青柚漬方

一小なる柚<sup>252</sup>を甘ほど切。是に塩一舂<sup>253</sup>合せ。青柚<sup>254</sup>の

小きを三十ほど漬る也。但し右一舂の塩に。水

七合ほど入せんじ。さまして漬る也。但しかこひには

「(二十丁ウ)

するけれども、吸物に(に使うの)は珍しいことであるに違いない。これは清し吸物である。精進(料理に仕立てる)ならば、(旧暦の)秋の末か土用に漬けた茄子の香物を、厚さ6ミリほどの輪切りにして、手でよくよく絞り、何遍も水を替えて洗ってから湯で一度煮返して、これをすまし汁によつて煮る。葛を少し加える。これを「かけくず」というのである。これは口中での(具材の)感触を良くしてくれる。これに右の花柚を六つか七つほど入れて出す。また、魚類(を入れる)ならば、はものあられか、糸切りあわびか、むき蛤か、しじみか、花かつおか、これ以外にも相性の良さそうな魚類があれば使うと良い。

### 35 花柚味噌漬の作り方

一、花柚を半紙に包み、三年味噌に漬ける。ただし、冬まで(漬けた壺を土中に埋めたまま)囲う場合には、半紙二枚(を重ねてこれ)に包んで漬けるのである。次に、土用の季節になったら、地面を三尺ほど(の深さに)掘って、漬けた壺を埋めて、上に木蓋をしっかりと、土をかけて置くのである。ただし、水のかからないところに、埋めなければならぬ。必要な時に取り出して用いる。吸物、汁、平皿の吸口に使うのである。青柚漬は(世間の)人の(よく)することであるが、花柚の(味噌漬の)囲い方は(この言説の語り手または筆者の)他に知る人は無い。

### 36 青柚の漬け方

一、小さな柚子を二十個ほど切り、これに塩一升を合せ、青柚の小さいのを三十個ほど漬けるのである。ただし、右の一升の塩に、水を七合ほど入れて煎じ、冷まして漬ける。ただし、囲いには(つづく)

青柚の葉つき<sup>255</sup>を漬るもよし。青柚をつける事はまへくよりあれども。むつかしく候。是はずいぶんく心安きつけやうなり

37 青柚すいもの すい料理<sup>256</sup>の仕かた

一五六月の頃の<sup>257</sup>小柚<sup>257</sup>を。うてな<sup>258</sup>際より中<sup>259</sup>ほどまで<sup>260</sup>縦に四つ切か。六つ切にして。半分は丸ながらをきうどんの粉に米の粉を少し合。水にてとき合せ

右の柚を入れかき合せて。ごまの油にてざつと揚

赤みそをうすくして。吸ものに出す也。すい口<sup>258</sup>には

青柚<sup>259</sup>をへぎて<sup>260</sup>出す。塩かげん也。しやうゆう少し入れてかげんするなり

38 青柚さとう漬

一青柚を四つに切て。煮湯につけ。冷して黒砂

糖に五七日<sup>261</sup>もつけ。取出して白さとうに漬る也

〔二十二丁ウ〕

但し黒さとうを沢山につけるはあしく候。今にては

さとうづけのるいは。みなく黒さとうにわたして<sup>262</sup>

白さとうへつけるなり。これは漬ものゝあくけ<sup>263</sup>をとるためなり。白さとうには。久しくつけるほど

よし。つかひかたは。さしみ<sup>264</sup>。とりさかな<sup>265</sup>。吸もの類此外何にても。思ひ付次第に<sup>266</sup>。つかふへし

39 青柚持やう<sup>267</sup>の事

一六七月の末<sup>268</sup>つかたに。青柚の小なるを。渋<sup>268</sup>に漬て梅<sup>269</sup>をすりくだけ。しぶの中へ入れて。青柚をは

〔二十二丁オ〕

青柚の葉付きのものを漬けるのも良い。青柚子を漬けることは、前々からあったけれども、(その方法は)難しいものである。これはずいぶんと簡単な漬け方である。

37 青柚の吸物 吸い料理の作り方

一、(旧曆)五、六月の頃の<sup>260</sup>小柚を、うてな(と呼ばれる果実の萼(がく))の際から中ほどまで縦に四つ切か、六つ切りにして、半分は丸のまま置いておき、うどんの粉に米の粉を少し合わせ、水で溶き合わせ、右の柚子を入れてかき合せて、胡麻の油でざつと揚げ、赤みそを薄め(の量で溶き合せ)て、吸物にして(料理として)出すのである。吸口には、青柚を薄く削いで(椀に入れて)出す。塩は(味)加減(を見ながら加えるの)である。醤油を少し入れて(味)加減するのである。

38 青柚砂糖漬

一、青柚を四つに切つて、煮え湯に漬け、冷やして黒砂糖に三十五日(ほど)も漬けて、取り出して白砂糖に漬けるのである。ただし、黒砂糖を沢山(入れた中)に漬けるのは悪いやり方である。今(の世の中)においては、砂糖漬けの類は、皆すべて黒砂糖に漬けてから、白砂糖に漬ける。これは、漬物の灰汁気を取るためである。白砂糖には、長く漬けるほど良い。使い方は、刺身、取肴、吸物類、此の外何(の用途)にでも、思い付き次第で使えば良い。

39 青柚の(鮮度の)持たせ方の事

一、(旧曆の)六、七月の末ごろに、青柚の小さいのを、渋に漬けて、梅を磨りくだけ、渋の中に入れて、青柚を(つづく)

つけるなり。梅ぼし<sup>270</sup>を入れる事は塩<sup>しほ</sup>の替りなり  
色青くなる也。此漬かたは大秘方なり

#### 40 柚酢<sup>ゆず</sup>持用<sup>もちよう</sup>271之事

一寒<sup>かん</sup>272に入て大柚<sup>273</sup>を木どり<sup>274</sup>にして。つぼを持ゆる  
右の柚を四つ割<sup>わり</sup>にして<sup>275</sup>。汁をしぼり込<sup>こ</sup>み。又木取の  
柚<sup>276</sup>を三つ四つに割て。其中へ入。煮梅<sup>277</sup>を見合に入  
なり。柚酢<sup>278</sup>は貯<sup>たくは</sup>をきて遣ひかたいろくあるなり  
料理のせつ。何にても思ひ付次第につかふ也

#### 41 早柚<sup>はやゆ</sup>みそ仕かた

一柚釜<sup>かま</sup>に胡麻<sup>ごま</sup>みそを入れて。かやく<sup>279</sup>はおもひつきに  
入れて。釜の尻<sup>しり</sup>へ紙<sup>かみ</sup>をはりて火<sup>ひ</sup>にかけ焼候<sup>やき</sup>へば  
はやく煮るなり

#### 42 柚手取<sup>てとり</sup>肴<sup>さかな</sup>

一柚を十二に切<sup>とんぶり</sup>井<sup>い</sup>に入れて。上<sup>うえ</sup>に太白<sup>たいはく</sup>のさとう<sup>280</sup>  
を入れて。ようじをそへもり出すなり。一段<sup>だん</sup>の  
さかなものなり。但し皮<sup>かわ</sup>ともに切る也

#### 43 本柚<sup>ほんゆ</sup>翌年<sup>よくねん</sup>の土用<sup>どよう</sup>より七月<sup>しちがつ</sup>まで持用<sup>もちよう</sup>

一此仕方は今日本國中にて。一人もしる人は  
なし。則<sup>すなはち</sup>天明五年<sup>281</sup>まで。する人なき所。此たび  
西村氏<sup>282</sup>より。此柚の書を望<sup>のぞ</sup>むにより此秘方を  
あらはすものなり。是は器<sup>き</sup>丈家<sup>283</sup>の大秘方なり  
新煮梅<sup>しんにむめ</sup>の漬<sup>つけ</sup>たるあんにく<sup>284</sup>を調へ。此中へ冬<sup>ふゆ</sup>の大

〔二十二丁ウ〕

〔二十三丁オ〕

漬けるのである。梅干を入れることは塩（を入れる）替わり（として行わ  
れること）である。色は青くなる。この漬け方は大変重要な秘方である。

#### 40 柚酢（の鮮度の）持たせ方の事

一、寒の時期に入ってから大柚を木取にして、壺を用いた（方法により保  
存された）右の柚子（大柚）を四つ割りにして、汁を（壺に）絞り込み、  
また、木取の柚子を三つか四つに割って、その中へ入れ、煮梅を適量入れ  
るのである。柚酢は貯蔵しておいて（から）使い道が色々である。料理の  
際に、何にても、思い付き次第に使うのである。

#### 41 早柚味噌の作り方

一、柚釜に胡麻味噌を入れて、かやくは思い付き次第に入れて、釜の尻へ  
紙を貼って火にかけて焼けば、早く煮えるのである。

#### 42 柚手取肴

一、柚子を十二に切り分けて井に入れて、上に太白の砂糖を入れて、楊枝  
を添えて（井に右の柚子を）盛って出す。一段と良い肴物である。ただし、  
（柚子は）皮も一緒に切るのである。

#### 43 本柚を翌年の（旧暦の）土用から七月まで持たせる方法

一、この方法は今の日本国中で、一人として知る者は無い。それというの  
も、天明五年まで、（この方法を）行う人はいなかったところに、（書肆の）  
西村氏が、この柚子の書（の出版）を望んだから、この秘方を世に著すも  
のだからである。これは（本書の筆者器土堂の家である）器丈家の大変重  
要な秘方である。新煮梅の漬った梅肉を用意して、この中に冬の大（つづ  
く）

柚<sup>285</sup>を漬<sup>つけ</sup>る也。是も花柚<sup>286</sup>はあしく候餅柚<sup>もち</sup>の葉<sup>は</sup>つき<sup>287</sup>を

木どり<sup>288</sup>にして外<sup>ほか</sup>の塩<sup>しほ</sup>は入申さず煮梅<sup>なめ</sup>のあん<sup>289</sup>斗  
にて漬<sup>つけ</sup>る也。扱翌年<sup>よくねん</sup>五月末<sup>すへ</sup>より出すなり。たゞし

水にて一二度<sup>ど</sup>あらひ遣<sup>つか</sup>ひ候へば出来立<sup>できたち</sup>の柚<sup>290</sup>の返<sup>へ</sup>り  
にて御座候。但さとうをかけて出す。又はすましの  
吸<sup>すい</sup>もの<sup>291</sup>に一だんよろしく候

〔二十三丁ウ〕

44 百柚くすり湯<sup>ゆ</sup>の方<sup>ほう</sup>

一花柚<sup>292</sup>にても。本柚<sup>293</sup>にても。木どり<sup>294</sup>にして。柚百ク<sup>295</sup>  
生<sup>なま</sup>の青木葉<sup>あおきは</sup><sup>296</sup>三百目<sup>297</sup>。干<sup>ほし</sup>たるにんどう<sup>298</sup>百目<sup>299</sup>。こん  
ぶの塩<sup>しほ</sup><sup>300</sup>一合<sup>301</sup>。これは昆布屋<sup>にあり</sup>にあり 扱湯<sup>ゆ</sup>を立候<sup>たて</sup>

右の薬種<sup>やくしゆ</sup><sup>302</sup>を入れて焚<sup>たき</sup>申候なり。これに二十

八品<sup>303</sup>の功能<sup>こうのう</sup>あるなり。第一<sup>304</sup>ひゑつとをりによし  
女の帯下<sup>こしけ</sup><sup>305</sup>に即功<sup>そくこう</sup>あり。または男女<sup>なんによご</sup>五痔<sup>ごじ</sup>脱肛<sup>だつこう</sup><sup>306</sup>

〔二十四丁オ〕

には別<sup>わか</sup>して内<sup>うち</sup>をあたくむるにより。いたみをとめ  
忽<sup>たちま</sup>ち。肛<sup>こう</sup>もんをやはらげ申候。さてまた小児<sup>せうじ</sup>の  
夜尿<sup>ねしやうべん</sup>によし。其外<sup>ほか</sup>さまざま<sup>307</sup>の功能<sup>こうのう</sup>ありといへども

(五行アキ)

柚<sup>308</sup>秘<sup>309</sup>密<sup>310</sup>箱<sup>311</sup> 大尾

〔二十四丁ウ〕

天明五年<sup>乙巳</sup>初秋

- 東都通本町三丁目 西村源六
- 大坂心齋橋順應町北江入丁 柏原也清右衛門
- 伊州 内神屋三四郎
- 平安東洞院通二條上ル町 木村吉兵衛

柚を漬けるのである。これも花柚(を使うの)は悪い事である。餅柚の葉  
付きを木取にして、他の塩は入れず、煮梅の梅肉だけで漬ける。それから、  
翌年(の旧暦の)五月末より(壺から)出すのである。ただし、水で一、  
二度洗って使えば、(漬ける前の柚子のように)出来立ての柚子(の状態)  
に戻る。ただし、砂糖をかけて出す。または、澄まし吸物に(用いると)  
一段とよろしい。

44 百柚くすり湯の処方

一、花柚によつても、本柚によつても、木取にして、柚子百個、生の青木  
葉1125グラム、干した忍冬375グラム、昆布の塩一合、  
にあり。(これらの薬種を用意したら)次に、湯を煮立てて、右の薬種を

入れて焚くのである。これには二十八種の功能がある。第一(の効能とし  
て)、冷え(には)すぐに効果が良く出る。女のおりもの(の改善)には即  
効性がある。男女の五痔・脱肛(の治療)にはとりわけ(体の)内側を温  
めることから、傷みを止めてたちまち、(傷ついて堅くなった)肛門をやわ  
らげる。それからまた、小児の夜尿症(の改善)に良い。そのほか様々な  
効能があるというものの、全ての効能を書き記すのは難しい。

柚<sup>312</sup>秘<sup>313</sup>密<sup>314</sup>箱<sup>315</sup> 大尾

天明五年<sup>乙巳</sup>初秋

- 東都通本町三丁目 西村源六
- 大坂心齋橋順應町北へ入ル丁 柏原屋清右衛門
- 伊州 内神屋三四郎
- 平安東洞院通二條上ル町 木村吉兵衛

同堀河通六角下ル町 中川藤四郎  
同堀河通錦小路上ル町 西村市郎右衛門

「(裏表紙内(奥附一丁才貼付))

「(裏表紙)

(蔵書票)

「(新装裏表紙内)

「(新装裏表紙)

## 注釈

(注1) 萬寶料理秘密箱 五冊…『萬寶料理秘密箱前編』とも。五巻一冊。料理書。天明五年版。著者は本書(柚珍秘密箱)に同じく「器土(器土)堂」とされる。序文末尾に「天明五大荒落中夏洛陌の隠志大化堂の主人得齋書」と、刊記には「天明五年乙巳初秋」とある他、書誌の所在と氏名も記載される。出版者は本書(柚珍秘密箱)や『萬寶料理秘密箱前編』等、広告に記載のある諸書と同じ。広告に記載のある諸書とは刊記の内容が一致しており、刊記は本書(柚珍秘密箱)をはじめ広告に記載の諸書と同じ。表紙に『萬寶料理秘密箱<sup>前編</sup> 五冊』とあるが、「後編」は存在しない。伝存する天年五年刊本の現状は、五巻が一冊にまとめられたものであり、一巻は鳥の部、二、四巻は卵の部、五巻は卵と川魚の部。寛政六年、同七年、同十二年にも印刷出版された。なお、既存の目録類には、天明五年刊本の「形態」を五巻一冊でなく五巻五冊と報告する場合もあるなど、一致しない点がある。

近代以降には『江戸時代料理本集成』や『日本料理秘伝集成』等により複製版や活字版、現代語訳が掲載された他、実用書にも収録。近年では、原本の書誌や影印、電子テキストの公開も次々に行われ、代表的なものに「江戸料理レシビデータセット」収録『万宝料理秘密箱 卵百珍』(提供…人文学オープンデータ共同利用センター、<http://codh.rois.ac.jp/>)がある。

(注2) 同玉子百珍献立集 一冊…天明五年版『萬寶料理秘密箱前編』三巻末尾、および本書(柚珍秘密箱)の表紙見返しには、同一の出版広告が掲載されており、ここでは、「萬寶料理秘密箱 五冊」(注1)と「同玉子百珍献立集 一冊」が行を改めて別々に記載される。一方で、「萬寶料理秘密箱 玉子百珍献立集」等の書名により出版された全一冊の単行本は不明。

『柚珍秘密箱』翻刻(中)(田中・中野・北島)

同堀河通六角下ル町 中川藤四郎  
同堀河通錦小路上ル町 西村市郎右衛門

天明五年版『萬寶料理秘密箱前編』(前注)の表紙には、同書の「一名」(異名)として「玉子百珍」とある。以上のことから、「同玉子百珍献立集 一冊」は、『萬寶料理秘密箱前編』と別々に刊行されたのではなく、『萬寶秘密箱前編』の大部分(二、四巻および五巻の一部)として収録されたと考えられる。

(注3) 大根一式料理秘密箱 一冊…料理書。一冊。天明五年版。著者記載なし。序文の末尾には「天明五年季秋 景甫題」と、刊記には「天明五年乙巳初秋」とある他、書誌の所在と氏名も記載される。広告に記載のある諸書とは刊記の内容が一致しており、刊記は本書(柚珍秘密箱)をはじめ広告に記載の諸書と同じ。本文には、料理の添え物として用いるための大根の切り方や意匠を名称ごとに指南するほか、大根を主として用いる献立も収録する。

近代以降に『江戸時代料理本集成』や『日本料理秘伝集成』等により複製版や活字版、現代語訳が掲載された他、実用書にも収録された。

(続稿(下)につづく)

## 謝辞

本稿では、国立国会図書館蔵天明五年版「柚珍秘密箱」一冊の翻刻および注釈の一部を掲載しました。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います(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。

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