

「諸被仰出并御儀定物書抜」解説 (四)

小松原 紀子

(調理学第二研究室)

長 澤 嘉子

(調理学第一研究室)

A Decipherment of Manuscript on the
Food Directions by Naritake Matsudaira,
Feudal Lord of the Matsue Clan (4)
Noriko KOMATSUBARA, Yoshiko NAGASAWA

まえがき

本報では、「松江藩主松平斉貴の仰せ言」のうち、嘉永四年（一八五二）四月から六月までの二十項目を解説した。

その内容は、御道具に関するものや、各種料理の仕様に加えて、諸家よりの到来料理それぞれに、わかりやすいように呼び名をつけられたものなどであったが、祖父不味にゆかりの懐石料理についての記録もあった。

本文

百六、御前様御同伴の節、御懐石御道具御儀定。常御懐石の節お使い仰

せいださる共（朱書）

奥、同道にて、砂村又は今井谷東物見、馬見所などへまかり越し候節、懐石料理の節は、以来左の通り、取り決むべく候。

一、本膳黒角不切折敷膳

一、椀利休形黒椀

一、引椀青漆

一、引物皿錦手丸

ただし、四日懐石の節、繪盛り本膳にありし分

一、飯鉢黒

一、湯次黒

一、香煎又は霰など入れ竹の筒

ただし、地の端のままにてよろしく、もつとも、紙は取り申すべく候

一、湯盆飛弾国うるし塗りし分

一、菓子鉢染付焼物皿

一、後段吸い物これあり候えば、膳秋田春慶

ただし、砂村付きの分にてはこれなく

一、吸物椀、外うるし塗内染付

ただし、この品は、一昨年国より取り寄せ候間、台所にては心得申さず候もはかりがたく、肇心得おり申すべしと存じ候

一、硯蓋、客来の節の小形の分に致すべく候

一、銚子紙張し分

- 一、盃朱塗
- 一、盃台黒塗
- 一、本膳菓子皿は利休形箸 吸物、硯蓋の分は白箸
- 一、鱈皿瓢箪形
- 一、引物銘々にこれ無き節は、黒塗透しこれ有る重箱、青竹箸
- 右は、源藏宅などへ参り、懐石料理の節も同前。
- 嘉永四亥 四月七日

奉 正井 茂平
承り 加藤 文八

(朱書)

右の通り仰せいだされ候ところ、紙張り鉄塗り御銚子は損しおり候に付き、そのまま先年御仕舞い仰せいだされおり、かつまた不足の御道具もこれあり候に付き、取り揃え、御覧入れ奉るべきやと伺い奉り候ところ、伺い済みにて、四月十七日と同十八日に御居間書院において御覧済み、御儀定。左の通り。

ただし、不足御道具ならびに紙張り御銚子の伺いはこれを除き候。申し送りには、くわしくとどめこれあり候。

- 一、四番 宗哲大角不切折敷
- 一、四十一番 数寄屋家具御椀 四月二十九日四十五番 代り道志黒椀
- 一、九十四番 織部瓢箪形
- 一、七十六番 青漆刷毛目御引椀
- 一、数寄屋附屬 御通盆黒丸
- 一、同 御食鉢、御杓子
- 一、同 御盃二枚重ねて
- 一、三百五十二番 石州形道志塗盃台
- 一、三百二十番 大内銚子
- 一、二百十四番 黒塗つぶ／＼透し御引物重

- 一、百二十番 南京錦手秋野模様
- 一、二番 秋田春慶御吸物御膳
- 一、番附け無し 栗色菊桐蒔絵御吸物椀 五十五番 代り内朱いちご模様御吸物椀
- 去々年御国より御運送に相成り候分、御納戸伴八郎兵衛より受け取り、代り候上同人へ返却。四月二十八日。

- 一、御膳方 椿蒔絵御硯蓋
- 一、同 唐草小皿
- 一、百九十三番 桃盆
- 一、数寄屋附屬 御湯當
- 一、同 湯の子さじ
- 一、二百二十五番 唐津片口
- 一、御膳方 桐紋額縁御菓子盆
- 一、同 桐染付御菓子皿
- 一、御本膳杓利休箸
- 一、御吸物御膳箸、御硯蓋共
- 一、御引物と御香物鉢は青竹箸
- 一、御口取出し候えば柳楊枝一本あて
- 一、惣菓子杓楊枝

ただし、惣菓子に御口取り菓子御盛り込みに相成り、御菓子盆別に御通盆にて出し候えば、柳楊枝一膳あて

常御懐石にても御道具付き無しに御献立お下げに相成り候節は、御前様御懐石の節お使い御儀定御道具と相心得候よう仰せいださる。

亥 五月十三日

奉 正井 茂平
承り 高村 平九郎

鉄塗り、かね塗り。湯當、湯桶、ゆとう。

百七、鹿鳴屋料理日限り、かつ、品物仰せいださる。

御直書写し左の通り。毎月二十日、夜食に、鹿鳴屋料理差し出し候ところ、二十日夜食は、差し出し候に及ばず。毎月二十一日昼飯に差し出すべく候。

(朱書)

右の通り仰せいだされ候に付き、四月二十日、左の通り相伺い候ところ、左の趣き、御代筆をもって仰せいだされ候。奉、星野磯弥。伺い

毎月二十一日昼御料理、鹿鳴屋より差しいだし候よう仰せいだされ候に付き、これまで二十日夜差し出し来り候御吸い物、鉢肴、御茶碗物しめて三種の分差し出させ候や、又、向、御汁、御香物、御引きものにてござあるべきやと伺い奉り候ところ、左の通り仰せいださる旨、星野より申し聞かされ候。

御代筆

ただ今まで、二十日の夜差し出し来り候とおりに及ばず、飯の菜に付き、向、汁、引き物にてよろしく。香物手合うに及ばず。向は平にても又は繪のたぐいにて定めざるの方よろしく。引き物も同前に候。汁も胡麻赤白何にてもよろしく候。

一、今月二十日朝飯、鹿鳴屋料理にて差し出すべく候

一、同二十一日朝飯、鹿鳴屋料理にて、あんかけ豆ふ

一、ただし、豆ふ、醤油、からしいずれも鹿鳴屋より持ち込むべく候

一、同日昼飯、鹿鳴屋の煎り豆腐差し出すべく候

一、四月十七日昼飯、鹿鳴屋煎り豆ふ

一、同二十四日、同

一、正月二十八日、同

一、十月十日、同

嘉永四亥 四月九日

奉 星野 磯弥

百八、御上置御道具、御儀定かわる。

毎夜御上置、左の通り仰せいだされ候。

御上置御膳に、御茶碗二膳付け、御香物、焼き味噌御蓋物に入れ

御食鉢の台に 御飯 唐銅御湯通し、真鍮さじ共

ただし、御湯通しとさじは御納戸より下がる

御食鉢台大き分に取りかえ候てもよろしき旨

右、仰せいだされ候に付き、御本膳に瀬戸物御食鉢と御湯通しと一緒に載せ候ところ、御蠅帳かかり申さず候に付き、御湯通しは、三ノ御膳に御茶碗並びに御香物入る御蓋物、御湯通し一緒に載せ候て差し出し候てはいかがやと、御道具御覧入れ、伺い奉り候ところ、左の通り仰せいだされかわり申し候。

三味線胴形の広盆二枚下がり

内、一枚に

御茶碗二、御香物、焼き味噌入る御蓋物、焼き塩入る御蓋物、

御食鉢、御湯通し、さじ、釜敷きを敷き

右、一枚に残らず載せ差し出すべき旨、一枚の分は控えにお下げに相成り候由。右御膳に御蠅帳こしらえ候よう仰せいだされ候由、もつとも御縄帳出来候うまでは、これまでの通りにして差し上げしかるべきの旨。もつとも、御湯通しは差し上げ候よう仰せいだされ候。

嘉永四亥 四月九日

奉 星野 磯弥

承り 稲塚 勘十郎

(朱書)

右御香物、焼き味噌入り御蓋物、小買物方より差し出し候ところ、少ししみきずもこれあり候え共、かつこう御覧のため、四月十七日御覧入れ伺い済みに付き、吟味いたさせ候ところ、同様の品これ無き由にて、かつこうによりの品にて蓋につまみこれある分差し出し候に付き、又々伺い奉り候ところ、夜分の事、目立ちも致さず候間、御本は、下

承り 稲塚 勘十郎

知、御覧済みのしみきずの分、御控えは、蓋につまみこれある分にてよろしき由、星野より申し聞かされ候。くわしくこの日申し送りにとどめこれあり、ここに略す。

百九、波の花お尋ねに付き申し上ぐの事。

伝奏献立の内に波の花と申す品これありお尋ねに付き、いずれも鯨の身に製し候を、見覚えおり候に付き、その段申し上げ奉り候ところ、御覧入れ候よう、小倉為之丞をもって仰せいだされ、取りに遣わし候え共、当時これ無きに付き、左の通り書き付けにして同人まで申し達し候。

波の花

右、吟味つかまつらせ候ところ、鯨の身に製し候分、当時ごなき由、出所もしかと相わかり申さず候に付き、伝奏御用聞きの方、内々問い合わせ候ところ、同所にて波の花と申して使い候品は、やっぱり海苔のたぐいにてござ候由にて、少々取り帰り候に付き御覧入れ奉り候。かつ又、鯨の身に製し候分、先年差しいだし見覚え候ものもござ候間、なお又吟味つかまつり、これあり次第御覧入れ奉るべく候。

嘉永四亥 四月二十八日

(朱書)

その後、勘十郎、鈴木甚兵衛方へ参り候節、相尋ねみ候ところ、本文波の花は、富士川辺産物の海苔のたぐいと申し聞き候由。上へ、この段申上げは致さず候え共、心得に書き入れ置き候事。

百十、御皿類に御蠅帳出来候事。

小御蠅帳下がり、この仕法にて、御繪皿、御中皿、御小皿、御焼き物皿、御猪口共、一品に、三つ程あてこしらえさせ候よう仰せいださる旨、正井より申し聞かされ候に付き、小買物方へ申し付け、その後出来申し候。

嘉永四亥 四月二十八日

(朱書)

右御手本に下がり候分は、大崎様より御借用の由に付き、職人へ見させ候後、同人(正井)へ返却致し候。

出来候上、御蠅帳の内へ左の通り朱漆をもって、印付けに相成り、残らず御休息へ上がり切りに相成り候。

休い、三つの内

休ろ、三つの内

百十一、掻き鯉、笹がし生り節、枝小梅ごさたの事。

昨晚の御懐石かき鯉、ならびにせんだつてのさがし生りぶし、枝小梅共、大田庵様御献立にて、桜井有楽書きとどめにこれあり候。今より、五十一、二年以前の御献立に候。当時、御台所などにて存じ候ものこれあるまじく候間、申し聞かせ置き候よう仰せいださる旨、金森勇次より申し聞き候。塩野直八承る。

嘉永四亥 五月十四日

1) 2)

大田庵 だいえんあん。松江藩第七代藩主松平治郷(一七五一—

一八一八)、齊貴の祖父。茶道不味流を興し、不味と号す。その在世中、茶会の料理献立は全く記録されなかつた。それは、不味が「これを暗記するほどのものならねば、料理の献立書を示すも無益なり」としたことによる。

百十二、鮎黄身和えの事。

鮎黄身あえに、たで、葉生姜取り合わせ候御品、お下げに相成り、この通り、工夫致しこしらえ候よう仰せいださる旨、大河原左門より申し聞かされ候。承り、加藤文八。

嘉永四亥 五月十五日

ただし、翌々十七日、御風味仕立て差し上げ候ところ、鮎の加減少々違い候ようおぼし召し候間、又々、工夫致し候よう仰せいださる旨、大河原より申し聞かされ、十九日にこしらえなおし差し上げ奉り候ところ、なんのごさたあらせられず候。

(朱書)

鮎を御し身にして、鮎の肉のように仕立て、こしし鶏卵にて和え候

品にて候。葉生姜は、茎を一寸ばかり付け、そぎ切りにして、根は丸くむき、三盃酢に漬け候分。たでは、芽を摘み候まま。両品共上置きにしてこれあり候。

その後、又々、御到来の節お下げに相成り、塩梅いたし工夫つかまつるべき旨、仰せいだされ候に付き、六月十日にこしらえ差し上げ候ところ、なんのごさたあらせられず候。

仕法、前の通りにして仕立てる。もつとも、玉子を黄身、白身ともそのままよくかき混ぜ、いたって少し摺り身を入れ、むして荒漉しにてこす。玉子の加減、しごくにより申し候。摺り身を入れ候方よろしく。

三盃酢 さんばいず。 荒漉し あらごし。

百十三 当座漬け茄子、いり揚げ豆ふ召し上がられ候よう仰せいださるの事。

御代筆写し、左の通り。

一、当座漬け茄子香物

一、いり揚げ豆ふ油入り もつとも、油、ごくかるく入れ

右の品、近来、疝積に障り申さず候間、料理に使候にてよろしく候。

嘉永四亥 五月二十一日

奉 大河原 左門
承り 稻塚 勘十郎

百十四、長州様より御到来の、もみてり鯉節の事。

七、八年以前(弘化三年四月五日(朱書))御到来に付き、御蓋物詰めに仰せ付けられ、毎々差し上げ候もみてりかつおぶしは、長州様より御到来に候間、その由とどめ置き候よう、小倉為之丞をもって仰せいだされ候。承り、稻塚勘十郎。

嘉永四亥 五月二十一日

(朱書)

本文の品、今、御夜食の節仰せ付けられ、仕立て差し上げ候。その節の分は少々荒くおぼし召し候間、もつと細かにいたし候よう翌二十一日仰せいだされ、こしらえ直し差し上げ候。てりかつおぶしをこまかく仕立て候品の分にて候事。

百十五、鮎小鯉節煮の事。

御酒肴御献立の内、左の通り仰せ付けられ、仕立て差し上げ候ところ、なんのごさたあらせられず候。当番、高村平九郎。

骨ぬき鮎火取り尾頭付き小鯉節煮

右の小鯉節煮は、火取り鮎を、煎り鳥下汁にて煮立て、又別段にてり鯉ぶしをみじんにいたし、鮎の上へ沢山にふりかけ、最前の煮鳥下汁にて、ぐら／＼と煮上げ、小鯉節はそのままにて差し置き、鮎と小鯉節と下汁と一緒に井鉢に盛るべし。なりたけ大鮎の方よろしく。外に粉山升添え差し出すべく候。

嘉永四亥 五月二十五日

山升 さんしょう。

百十六、鮎信濃漬の事。

諏訪宮御祭礼御献立の内、信濃漬鮎と申す品、御献立にて下がり候につき伺い奉り候ところ、御到来にこれあり候由、もつとも、さいのめ大根をふりかけ、酢の気少々これあり候ようおぼし召し候由、山の井丸長などにて心得おり候間、申し、問候よう仰せいだされ候につき、丸長へ問合せ候ところ、おろし大根にみじん大根を混ぜ、はらみ漬けに致し候鮎の由にて、少々風味つかわし候につき、左の両品仕立て、二十五日に御風味差し上げ奉り、いずれにつかまつるべきやと伺い奉り候ところ、どちらにてもよろしくと仰せいだされ候。伺い、伴八郎兵衛、御塩梅当番、高村平九郎。

一、鮎^{四寸}卸し身^{朱書}二つ切りにして、鮎の通りに仕立て、よく／＼しめ、大

根をみじん豆ふ位の小さいにいたし、合せ酢に漬け置き、それより

絞り上げ、右鮎の身を和え候。

一、鮎を腹四寸朱書びらきにして、右の通りに致し、御し大根にごくみじんの大根を半分通り混ぜ、合せ酢に浸し、それをはらませ、鮎の通りにしてしめ、頭を去り、尾はそのままにて二つ切りにして差し上げ候。

(朱書)

前文信濃漬けは、信濃味噌に共漬け御風味差し上げ奉るべきやと伺い奉り候につき、御到来の御品に候間、丸長山の井間い合せ候よう仰せいだされ候につき、丸長へ問い合せ候ところ、前文の通り同人より申しいで候ところ、ごさたの仕法とは相違つかまつりおり候につき、右の通り両品仕立て、御風味伺い候ところ、どちらにてもよろしきと仰せいだされ候につき、御祭礼の節には、はらみ漬けの分差し上げ、その後みじん大根ふりかけ候分も差し上げ申し候。

嘉永四亥 五月二十六日

百十七、御休息にて出る御椀類、御紋有無しお決めの事。

御休息にて、御膳召し上がらる節は、これまでの通り、御椀類御紋付きにてよろしく、御酒肴の分はすべて御紋無きの分、相回し候よう仰せいださる旨、野沢肇より申し聞かされ候。

嘉永四亥 五月二十七日

承り 塩野 直八

百十八、蜂籠御銚子その外共四品、御秘蔵御道具に伺い済み。

一、蜂籠御銚子 一、焼杉角不切折敷 五
一、錦手猪口 十 一、錦手御汁次 大小二つ

右、御秘蔵御道具の部に相加え、御出し置き御長持ちに入れ置き候やと伺い奉り候ところ、伺いの通りに致し候よう仰せいださる。

嘉永四亥 六月 朔日に伺い

三日に伺い済み

奉 野沢 肇

蜂籠銚子 ほうりゅうちようし。さす・のむの意。

百十九、渋谷様へ御でましの節、御みやげ物ならびに御飯御持ちこみの事。

諸家様へ御でましの節も御飯御持ちこみ同断の事 (朱書)。

渋谷様へ御でましの節、定例御みやげ左の通り。

ただし、御年始、御歳暮共差別これ無く、なお又、御献立はつどつど伺い奉り候事。

葵御紋付き御重二重ね ただし、御登城御持ちの分

一重干菓子 五色

一重生菓子 二色

混り御肴一折代三十匁分 ただし、籠詰め

右同断の節、御飯御持ちこみに相成るべきやの旨も正式に伺いだし候よう。亥六月三日、星野磯弥より申し聞かされ候。

一、御飯御蓋物に入れ 御膳方大の分

一、御杓子袋入り、御登城御持ち御弁当に付きおり候分

右、紫ちりめん御ハンカチに包む。

ただし、右の二品は御納戸より下がる。

右、御重箱の外箱に入れ、御膳方一人付き添いまかりこし、御供の御納戸中へ相渡し候事。

ただし、幸領持ち人は、御納戸にて取り扱いこれあり候事。

右の外、諸家様へ御でましの節、御飯御持ちこみに相なり候節、万々右の通りに候事。

(朱書)

亥、五月二日、初めて御飯御持ちこみ

同、六月二日にも同断

百二十、薩州様より御到来、焼き豆腐煮染めの事。

薩州様より御到来

焼き豆腐煮染め

右、御手下下がり、この通りして折々差し上げ候よう仰せいださる。
(朱書)

田楽形の大形に切り、鍋焼きにして太白砂糖を加え煮染め候事。

天保十四辰 五月二十一日

百二十一、藤堂様より御到来、一夜漬け大根の事。

藤堂様より御到来

当座味噌漬け大根 算木形にして、赤味噌に白みそ混ぜ、味淋にて
とき、漬けるなり(朱書)。

右、この通りにして差し上げ候よう仰せいだされ、毎度差し上げる。
その後、ひと夜漬け大根と相唱え候よう仰せいださる。

弘化元巳 七月

百二十二、鮎小鯉節煮の事。

御休息まわり御酒肴の内

小鯉節煮

小鍋物 骨ぬき鮎尾頭付き

外に粉山升

ただし、小鯉節煮とは、この節、蓋物に入れ差し出し候小鯉節を
入れ、一べんぐら／＼と鮎を煮候事なり。

(朱書)

小鯉節は、百十四番に記しこれある長州様より御到来の小鯉節の事
なり。又、煮方は、百十五番の鮎小鯉節煮と同様なり。もつとも鮎は、
火取り申すべきやと伺い奉り候ところ、火取り申さず、骨抜きのまま
にて煮候よう仰せいだされ、その通りに仕立て候事。この日当番、塩
野直八。

嘉永四亥 六月十七日

百二十三、骨抜き小鯛、血合い骨の事。

骨抜き小鯛尾頭付き

右、御吸い物御献立にて下がり、例の通りにして差し上げ奉り候と

ころ、骨これあり候間、尋ね候よう仰せいだされ候由、伴八郎兵衛よ
り申し聞かされ、御吸い物椀に付けおり候ままにて、小だいな下がり
候につき、相改めみ候ところ、全くこしらえ方いつも差し上げ来たり
候通りにて、血合い骨これあり候につき、この血合い骨は、これまで
尾頭付きの分には取り申さず差し上げ来たり候につき、その由伴へま
で申し、答え候ところ、何分書面にして差しいだし、しかるべく申し
聞かされ候につき、左の通り相したため差しいだし候ところ、何のご
事。さ候えば、以後は、血合い骨も取り差し上げ候

骨抜き小鯛尾頭付き

右、これまで御台所より差し上げ候分は、魚躰の崩れざるため、血合
い骨は取り申さず差し上げ候ところ、今日の骨抜き小だいは、御献立
にて仰せ付けられ候えは、前もって血合い骨の儀、伺い奉るべきはず
にござ候ところ、心づかず、しきたりの通りにして差し上げ候段恐れ
入り奉り候。以来は、工夫つかまつり、血合い骨も取り差し上げたく
存じ奉り候。前文の通り、伺い奉らず差し上げ奉り候段、何とも恐れ
入り奉り候。

嘉永四亥 六月十六日

百二十四、御到来の品々、御名付き下がる事。

御代筆下がる、左の通り。

諸方より到来の品、この方台所にて、その通りに仕立て候よう申しつけ
候品々申しはずべし。その上にて名付け置き申すべく候。

(朱書)

朱書き入りにて心得に書き加え置き候。同じく御代筆は墨書きばか
りにて候事。

鮎煮付け

これは、霞ヶ関松平備前より到来の分にて候間、霞鮎煮付けと名付
け候。

(朱書)

焼き目のつかざるほどに薄く火取り置き、翌日に至り、ごく甘き下汁にて照り煮のように仕立て候分なり。

蝮煮染め

これは、下谷三味線堀り佐竹左京大夫より到来にて候間、三味蝮と名付け候。

(朱書)

七十番にこれあり候分にて、薄く火取り、うまき下汁に漬かけ候分なり。俗に佐竹漬けと唱えおり候。ただし、今がけに料理候事。

赤貝煮付け

これは、赤羽有馬中務太輔より到来にて候間、赤羽赤貝と名付け候。ただし、ただ今まで、有馬煮赤貝と唱え候分の事に候。

(朱書)

四十番にこれあり候節付きの分にて候。大赤貝を二つにひらき、わたと皮を取り、包丁にて軽く打ち、さつと湯にて煮、それよりごくうまき下汁にて煮、それより煮候下汁に浸し置くなり。上へ節を、別に味淋ばかりを煮つめ候て節に浸し、それを赤貝の上へかけるなり。

葛煮物

これは、霞ヶ関松平備前守より到来にて候間、霞葛煮と名付け候。ただし、ただ今まで、俗に黒田葛煮と唱え候分の事に候。

(朱書)

七十三番にこれある通り、鯉節のだし、味淋三十匁位にて、醤油少々、右、だしの製法にござ候。水一升につき味淋一合、醤油一合、右、露の製法にござ候。葛は水入れ申し候。

右、御納戸より下がり候仕法書の写しなり。

具物は御到来たびごとに種々変りおり候えば、品々相記さず。

七十三番にあらまし記しこれあり候。

鱧切り身煮付け

これは、白金細川越中守中屋敷より到来にて候間、白金鱧と名付け候。

(朱書)

六十九番にこれある煎り上げ鮎と同様の仕法にて、鱧を卸し身にして、よきほどに塩いたし、それよりむし、冷し、それより照らつと煮、葛を少し入るなり。

小鯛片面半弁

これは、芝田町細川越中守下屋敷より到来につき、芝田小鯛と名付け候。

(朱書)

六十七番にこれ有る通り、尾頭付きにして、片身、卸し真千代を付けてむし候なり。御台所にて魚躰しんじよと唱え来たりおり候分なり。

豆腐に葱味噌かけ

これは、霞ヶ関松平備前守より到来にて候間、霞豆ふと名付け候。ただし、ただ今でも霞豆腐と相唱え候。

(朱書)

九十六番に仕法などごとくとどめこれ有り候につき、ここに仕立て方はこれを除き候。

烏蒲鉾

これは、備前岡山、松平内蔵頭より到来につき、岡山袋鴨と名付け候。ただし、岡山袋鴨とただ今でも相唱え候。

(朱書)

七十一番にこれ有り候小鴨に、ごく柔らかなるかまぼこにて袋鴨に仕立て、五歩位の木口切りにして、甘き下汁に漬かけ候なり。

きみかけ鮎切り身、生姜添え

これは、小川町堀田備前守より到来にて候間、小川鮎と名付け候。

(朱書)
百十二番に仕法ことごとく留む。ここにこれを除き候。

鮎切り身五歩切り、大根かけ

これは、桜田松平市正より到来につき、桜田鮎と名付け申し候。

(朱書)

百十六番にこれ有る信濃漬の事なり。もつとも、百十六番に仕法
両様これ有る事。

右の外、いまだこれ有り候よう存じ候え共、存じいで申さず候間、
申しはずべく候事。

嘉永四亥 六月十八日

百二十五、右同断、伺いだし候品々、御名付き下がる事。

右、仰せいださるにつき、御到来品、翌々二十日書き出す。

左の通り口々、御代筆御付き紙にて、御名付き下がる。朱書き入れ
の通り。

天保十四卯 四月二十二日

外方様より御到来にごさ候や、御手本として御品下がり、こしらえ
え候て差し上げ候。

海苔包み早吸い物

のり巻き海月

才玉子

小平ぶし

焼き味噌

(朱書)

米沢吸い物と名付け候。

六十六番にこれ有り候。

嘉永四亥八月四日、にわかには仰せ付けられ、差し上げ候節、左の通
り仰せいだされ候。御急ぎ手に仰せ付けられ候節は、玉子などを入れ

候には及び申さず候間、何にてもしかるべき旨、伴八郎兵衛をもって
仰せいだされ候。この日当番、稻塚勘十郎。

弘化元辰 五月二十一日

薩州様より御到来

焼き豆ふ煮染め

(朱書)

新馬場豆腐。

百二十番に製法これ有り候。

同二巳 七月

藤堂様より御到来

当座味噌漬け大根

ただし、この分、ひと夜漬け大根と唱え候よう仰せいだされ候。

(朱書)

書面通りにてよろしく候。百二十一番に製法これ有り候。

同三年 四月五日

長州様より御到来

かなぶし

(朱書)

日比谷かなぶしと名付け候。

百十四番と百二十二番と二口に製法これ有り候。

弘化三年 四月十二日

細川様より御到来

鮎(マシヨウガ)しふが蒸し

鮎(マシヨウガ)いり上げ

(朱書)

白金鮎生姜むし、白金鮎いり上げと名付け候。

六十八番と六十九番にもこれ有り候。

鮎は常の如く洗い、竹皮に包み、昆布巻き鮎のたぐいによく煮る。もつとも、黒砂糖沢山に入れ候なり。それより取り上げ、竹皮をとき蒸籠に生姜を敷き、その上へ鮎を並べむすなり。もつとも、煮るときにも生姜を少し入る事もこれ有り候。

鮎は切身にして、塩をよきほどにしてむし、それより照らつと煮る。もつとも、葛を至つて少し入るなり。百二十四番の続きにこれ有る白金鱈と製法同様の事。

同号四末 二月二十日

黒田様より御到来

砂糖煮長芋花形

ただし、この分、これまで白煮長芋と唱え候。

(朱書)

砂糖煮霞長芋と名付け候。

七十三番にもこれ有る通り、花形にして、太白砂糖に塩にて、真白に仕立て候事。もちろん、花形には限らず、こしらえ方は種々にて候事。

同月

有馬様より御到来

鶉たたき 白魚

茶碗蒸し 長芋 八重なり

しんじよはり

(朱書)

赤羽茶碗むしと名付け候。

七十三番にもこれ有る通り、鶉たたきは指の先きほどに丸くして、白魚は五筋位寄せ焼きにして、つま先きを切り、長芋丸くむき、二歩位の木口切りなり。八重なりは常の如し。しんじよはごく柔らかにして、芋勝ちに仕立て、それより茶碗によきほどに下汁を入れ、具物も見合わせ入れ、それよりしんじよを上へすくいかけ、蒸すなり。下汁はきれいに仕立て、具物をさつと煮候なり。

嘉永二酉 十月十八日

細川様より御到来

粉かつお入りの蒲鉾、真中に白き花形これ有る分

(朱書)

白金蒲鉾と名付け候。

五十番にこれ有る土佐蒲鉾と御台所にて唱い^(マ)候分なり。蒲鉾のたけ三分一位粉かつおを入る。粉鯉節は、やっぱり煮染めなどの通りにして、随分色も濃く付きおり候方よろしく。もちろん、粉かつお入れ候ほど、魚肉に塩をひかい候事。中の白き蒲鉾は常の通り。もつとも、やわらかき方よろしく。あるいは、二色又は巻き蒲鉾などにもいたし来り候。

同三戌 四月二十九日

御仕法書下がる。

鱈エスカリ焼き

(朱書)

霞鱈エスカリ焼きと名付け候。

八十六番に仕法これ有り候。

同九月十二日

外方様より御到来の由

鮎卸し身、薄く火取り、微塵昆布付きにして、煮候分

(朱書)

失念いたし候。その内考えいだし候えは名付け候。それまでは、昆布煮鮎と名付け候。

九十一番にこれ有る通り、薄く火取り、それより軽く甘く、てらつと煮る。それより、山出し昆布をよく湯煮いたし、両面の皮を去り、真中を小さき微塵米粒位にして、砂糖を入れ、煮染め、右鮎の上へ振りかけるなり。しがこ昆布などは、きら／＼光りこれ無くあし。山出し昆布に限るべし。

嘉永四亥 三月十四日

津越中守様より御到来

塩釜むし鯛切り身

串海鼠煮染めかつお付き

(朱書)

二つ目蒸し鯛、二つ目串海鼠と名付け候。

百番に製法くわしくこれ有り候。

右、一昨日、御名付けお下げに相なり候。外、かくの如くに存じ奉り候。以上。

文 献

- 1) 松平家 「松平不昧伝 中巻」 (一九三頁 大正6 東京 籌文社)
- 2) 長澤嘉子ほか 「本誌 十六」 (一〇十二頁 昭和53)

(昭和五十九年一月三十一日受理)