

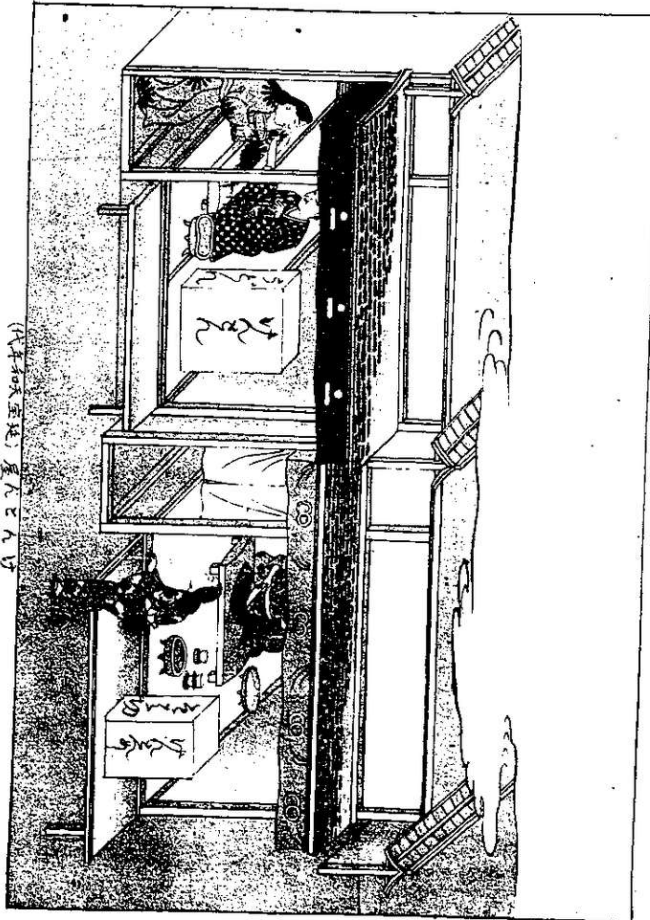
この時代には菜蔬果、豆の類を外邦より輸入したるもの多かりしかば、日常食用に供する種類も頗る多くなりたり。食事の数は朝夕及び正午の三時に於てす。庶民の如き勞役者は猶ほ其間更に一度づゝとすれば殆ど五六度に及べり。米はこの時代より殆ど皆精米を用ふ。精米の法は石臼に米をいれ木杵を踏んで磨き、鷄風飛を以て精米、糠碎米を分け扇米風車を以て米秕塵埃を分つ。鷄風飛を千石通といひ、扇米風車を唐箕または萬石通といへり。卑賤者の飯には米に麥を交ふるもの少からず。概ね米七分、麥三分の比率を以て和す。これを麥飯といふ。寛永二十年、幕府令して曰く、百姓の食物は常に雜穀を用ふべし。米は狼に食ふ可らずと。その調菜には汁、漬物、漬物、炙物、生酢、漬物、漬物等あり。食後は大抵湯と飲み茶に茶を煎じてこれを喫す。飯はまたその時節に適する食品を混へて炊くことあり。例之ば春に干菜飯、菜飯、芋飯、菜飯、蕎麥飯、豆飯、鯛飯、夏に鰯飯、蓮飯、秋に松茸飯、栗飯、冬に胡蘿蔔飯、蘿蔔飯等あり。また四季に通じて胡麻飯、茶飯、奈真茶飯、五もく飯等あり。貧家には多く粥を用ふ。日常用ふる所の汁は多くは味噌汁、醤油汁にして、その他清汁、潮汁、洗味噌汁、醬汁、豆汁等あり。また汁の實と製法とに従うて、摩羅汁、蓮こく、茄子の松もどき、泥鰌汁のつべい汁、裡汁、ばくち汁等の名あり。この類にまた茶、梅、桑、環、菜あり。漬物の料には魚介、菜蔬の類多し。獸肉はなほ用ふる者少く、山村には猪鹿等の肉を食へども、市人は忌みて喫はず。實層の頃、京都の醫者川修徳肉食論を唱へてよりは、稀にこれを啖ふものあり。されを啖ひたる時は身穢れたりと信じて、數日間神社佛院に

詣することと思ひ、幕府にても寛政三年御酒の節の食檢とて、野羊、狼、狸、鶏は五日、牛馬は百五十日、豚、犬、羊、鹿、猿、猪は七十日、二足、兎、卵は魚に同じく、葷物は精進刻限より斷つべしと定めたり。野禽は鴨、鶏、雉、雀、鴉、鳩に至るまでこれを賞す。殊にこの時代には最も鶏を重んじたり。されを概するに動物性の食品は從來の如く多くは魚介によりたり。炙物は豆腐の木、の芽田、藥、燒、蛤、菜、蠟、の壺、燒、田、蠟、の味、増、燒、茄子のしぎ、燒、鰻、の蒲、燒、卵、燒等あれども、平日の膳饈に上すこと少くして、通常は魚肉の鹽炙品も多し。漬物はその料を菜蔬にとり、これを焙で、後、醬油、若くは味噌を以て調理す。菜、菠、蘿、蒲、公英、芹、早、菜、雞、兒、腹、甜、菜、藜、蒿、苣、胡、蘿蔔、菜、蕪、菁、等、多くは其、嫩、葉を取つてす。和物は多くは味噌を以て和ゆ。其料魚介には田、蠟、蛤、鳥、貝、竹、雞、蛤、蛸、石、決、明、草、魚、鳥、獸等、を以てし。菜蔬には筍、百合、根、葱、蓮、根、菜等、を以てし。雨々相混してこれを調味するに酢、芥子、泥、山、椒の實を和するなり。生酢は魚貝、海藻、菜蔬等、を以て作る。魚貝には鮑、蛤、蟹、鮑、鮑、魚、海、貝、黃、鮑、魚、の、鹽、石、決、明、ちりめ、ん、雜、魚、海、藻、には青、昆、布、海、藻、菜、には、細、切、蘿蔔、干、蘿蔔、草、菜、胡、瓜、蕪、菁、蓼、荷、松、茸、等、を賞す。うの酢の多少により二杯酢、三杯酢の等の區別あり。漬物には多く動物性の肉類を以てす。鯨、家、鴨、鰯、より、蛤、牡、蠣、泥、鰻、柳、川、鰻、等に、至る漬物には味噌漬、粕漬、蔗、糖、漬、鹽、漬、芥子漬、梅、酢漬、などの類ありて、蘿蔔、菜、胡、瓜、大、刀、豆、蕪、菁、牛、蒟、茄、子、蓮、子、等、を用ふ。蘿蔔の糖漬は殊に多く行はるゝものにして、一に澤庵漬と稱し、また香の物と呼ぶ。これ古への香疾、大根に同じとす。粕に漬けたるを奈真漬と稱す。

以上は中等社會に於て供する所なり貴族に至つては膳三の膳以上種々ありて日常の食事に珍肴を陳ぬ室町時代の調理法は儘かに影を貴族の社會に止むるのみ爾味類には鹹味をつくるに醬油鹽味噌等あり酸味に酢辛味に芥子胡椒檫椒山椒薑薑根等あり甘味には干菓煎煎散れて専ら蔗糖を用ふ蔗糖はもと外國の輸入を仰ぎしに支那にて明の頃より白蔗糖を發明して盛にこれを製出せしかば我邦にても享保十二年將軍吉宗甘蔗を播種して蔗糖を製せしめたり後寶曆年間續岐高松藩主松平頼恭これを封内に播種し辛苦してその製法を講究し寛政の初めに至りて始めて成れりこれ豊州蔗糖の起源にして蔗糖の産は實に我國の菓子類に大いなる影響を及ぼしたり、

その他香料として海膽蓂荷款冬の塔胡麻紫蘇胡桃橙等を用ひたり。料理道具に釜鍋燗鍋早鍋金杓子貝杓子櫛杓子櫛糊鉢木刺身匙刀出双匙刀小出双匙刀祖板金申燗火鉢鐵架銷節編拾籠卷寶鐵網罎こんろ等あり食器に箸茶碗汁椀吸物椀菓子椀皿お平井碗蓋等あり酒器に德利猪口壺刺壺等あり以上の諸器を總稱して勝手道具といふ勝手とは庖厨の義なり。

酒は清酒の外濁酒味淋酒燗酎保命酒白酒桑酒梅酒等あれども世人の常に嗜好するは清酒にして酒精分大抵百中十二乃至十三あり攝津の池田伊丹の産最も名酒と稱せらる其他諸國の産に大和の南都酒紀伊の忍冬酒加賀の菊酒備後の三原酒尾道酒筑前のねり酒肥前の火酒薩摩の泡盛肥後の麻地酒など美酒の名著しすべて酒は多く年を経



(大坂(五三)屋ノ二ノリ)