

分に云へ。予は常に、總て斯くせんと期する毎に  
時前十五分、必ず之か準備を完成せり。而して、  
予は兒童の間、之を科業として學べり」と。

公の生涯の無上の原則とせるものは、眞實に對  
する敬意なり。之は常に、自からこれを賞揚する  
と共に、熱心に注意せし所にして、又他の者等に  
認めし所なり。

乃ち知る。吾人の徳と稱し、道と呼ぶ所のもの  
に對する最上の服従は、其の實行に在ることを。

割十二ヶ月 (きざせらぎ)

石井泰次郎

二月の料理には、梅花にゆかり有るを以て第一  
とすべきか、日次記事に當月廿五日の條下(神  
事)菅神正當忌日云々 (上略) 號三菜種御供

物上挿三黄菜花二故云レ爾或依レ歲而菜花未レ開則  
挿三梅花一と見えたり

◎煮梅の拵方 是は煮梅干と云ふべきを略して煮  
梅とのみいふなり

梅干の品能き大きなるを撰み(一個の目方五匁余  
ほど)湯の煮え立かゝれる鍋に入れて、初十五分

間湯煮して、其湯をすて、別の湯を鍋に入れて、  
又十五分間湯煮すべし、かくて又十五分間して、

湯をかへ、又十五分間湯煮すべし、以上一時間と  
なるなり、扱湯をすて、別のせともの、器に入

れて、酒と砂糖の煮かへしたるをかけて、一夜漬  
かして翌日用ふるなり

◎酒一合を鍋に入れて煮かへし、又砂糖をとかし  
たるを一合(砂糖は百匁を一合の水にて煮とかす

なり是とかしたるを一合用ふ)二品を合せて煮立

て、梅の上より熱さま、かけねくべし、一夜経て味よくなるなり

◎梅の取扱は静にすべし、砂糖にて煮ずして味よく出来る所がつねの煮梅といひて砂糖蜜にて煮る物より、仕方手がかるにてよし

◎梅干の量は、五匁程のを十五個にて、酒砂糖右の割合なり、十にても二十位にても、酒砂糖は同位にてよし

◎同 又一法として傳ふる物は、湯煮をせずして梅干を水にて洗ひて二時間ほど水につけ置き、鹽けすけを少し出して、壺に入れて、酒砂糖をかけつけふくといへり、酒の中に砂糖のとかさぬを入れて合せて用ふ、酒の煮かへしの内に砂糖を入るゝ加減は酒のねばらぬほどに入るゝといへり  
これはあしゝ、酒の中に砂糖をすぐ入るゝと砂

糖とかしたる物の如く、絹ごしにせざる故ちりなども交らん、又湯煮せぬ梅干の水漬のみなる

もいかがあらん、然れども試むるもよからん、實は此方が前の仕方の古法なり

◎梅びしはの拵方 是は梅干醬といふべきを略して梅醬といふなり

仕方の手易きは、梅干の大きなるを、搦盆に入れてすこしすりて、たねを箸にて取りすて、能々すりて、馬尾篩のちらにのせて、木杓子にて押てこすべし、扱白砂糖のちりを能くさりたるを、かたまりなきやう篩にてふるひたるを少しづゝ入れてすり合をべし

◎梅と砂糖の量は 梅干の肉三十匁に、砂糖を六十匁のわりにてよし、甘きを好まば今少しはまし  
てもよし

◎又色を紅色よくするには 細工紅の生上味といふ品よき紅を以て色をつくべし、あしき紅を用ふべからず、食用紅などいふびんづめ品、或は夫より悪き、雑菓子店にて用ふる品などを用ふる事をいひべし

◎賣店にてうるは色よき物なり、又價やすし、之は色料の品あしきなり、梅びしほのみならず、色ある店棚の漬物などは悪しき染料を用ひたれば用ふる事をいひべし、衛生に害あはし

◎同 古法には、梅びしを水にて洗ひて、鹽のかたまりたる物は、よくあらひ去りて、肉をこそげとり、たねの中に仁を取出して、肉と共にすり合せて、砂糖蜜に古生姜をつかきたるを細くきざみて、搗盆にてこれも摺置て、梅とまぜてすりて右の蜜漬の汁にて鍋の中にてのばしてつくるなり

◎砂糖蜜は前にいひたるとかしたる砂糖みつなり生姜のつけかたも、能く湯煮して後につくるなり其つけ汁にてもよからんが、梅をのばすには新らしきがよし

◎前の仕方の白砂糖をまするを、後の仕方の如く蜜にときてませたる方にするがよし、又紅をまするには、さまして後にするがよし

◎甘露梅の拵方 越後新潟より到來せし甘露梅といふ物を試むるに、味と拵方とは古よりの仕方と同じ様なれど、一品たらぬ所あり、そは古き拵方には、青小梅の鹽づけを、打わりてたねを出して其あとへ朝倉山椒あるひは胡椒などを入れ割たる梅を合せて紫蘇の葉にて包み、とあり、今の品の中に自分の試みたるは梅をぐるりと剝たるを紫蘇にて包みしまでなり、山椒胡椒のつぶ入

らず今にても入れたるもあるべし、扱古のは砂糖  
みつに酒を加へて漬る、夏より冬まで目張してお  
くべし、又たねをぬかすにするもあれど麩末なり  
と見えたり、今のも味のつけ方同じ事なるべし、  
中の梅は新瀉なるはよし、丸き鹽梅を、ぐるりと  
剥きたるなり

◎剥き方は、さいれ梅といふ仕方にするがよし、  
梅の丸き頭より、末の方へぐるぐるとむきかとし  
に、夏の雷干の瓜の如くむくと、元のまゝの丸  
き形にてたねなき物となるなり、是をさいれ石の  
様なりとて、さいれ梅とよべり  
◎右のむきかたの梅を以て、其中へ、山椒胡椒の  
粒を入れて、紫蘇の葉の鹽漬にしたるを、湯煮し  
たるにて包みて、後に、砂糖みつと酒の合せ煮た  
るをかけて漬おきてつくるべし

右のほか梅の香をとめたる物のたくひには、更紗  
梅あり、梅がえ田夫あり、梅が香あり、梅ざけわ  
り、梅餡かけあり、梅焼あり、梅だひあり、梅麩  
あり、梅が、鯉あり、梅が香麩あり、梅干漬方わ  
り、梅花漬あり、其他菓子にも梅が香梅の錦、紅  
梅香こぼれ梅生梅糖雪中梅寒紅梅冬至梅紅梅餅、  
紅梅糖あり、あまりの梅の味をのみいへば口のす  
くなるを覚ゆ、また梅品書名の様にもならんかと  
てこゝには其二瓣三瓣のみのやさしさをとむるこ  
と、はなしつ

（附録）料理覺帳

◎魚鳥料理名詞 なます、すし、かすもみ糟漬は  
しいを、すはやり楚割、をさし日指類、ひぼし  
いを、あぶりもの炙物、つゝみやさ、いりもの  
汁煎、ひづ、みなわた、ほしし、し、びしは、

あへつくり和物、

庖厨探檢

や、て、

暑往寒來歲茲に改まり讒話笑語以て新年を迎ふ  
 此の時に際し庖厨の探檢を企つ。或は恐る屠蘇  
 數の子の馳走にありつかんが爲めなりとの疑を受  
 けん事を、されど吾人は鼠にあらす猫にあらす  
 將た犬にあらす、徒らに殘肴を得んとするにあら  
 ざるなり、乞ふ心を安んぜられよ。

庖厨に入つて探檢す其の得る所頗る多し、し  
 かも吾人に多大の満足を與ふるものは肉にあらす  
 酒にわらず將た醬油にわらざるなり、曰く水瓶曰  
 く播鉢曰く播粉木曰く吹竹之れなり、此等の數品  
 が其の玄關に於て客間に於て吾人が探り得たる其

れとは實に月籠の差も只ならざるを見るなり。  
 床の間に飾れるもの壁間に掛けるもの机上に安置  
 せるものを見たる吾人には是にても同じ一家の什  
 器なりや文明の程度に於て數世紀の差違あるにあ  
 らすやと、餘りに其の不釣合不調和なるに驚かざ  
 るを得ざるなり、しかも吾人は此の不釣合と不調  
 和とに於て探檢の目的を果すを得たりと云ふに至  
 りては是亦一驚を價するものならん。

吾人生來見馴れたる習慣を除き虚心平氣以て此  
 等の什器を觀察せんか。彼の播粉木の如何に滑稽  
 なる事よ、生へたるまゝの山椒の木其の皮甚だ  
 粗雜なるを只一二尺の長さに切りたるのみ、鋸刀  
 更に加ふるなし、之を彼の膳椀の削り塗り磨きた  
 るに比して其の差は如何。

吹竹の如何に單簡なる事よ。徑一寸長さ一二尺の