

子供の死亡の割合

ある佛國の學者の説によれば、子供の死亡の割合は、生れて一年の間には、出生せる子供の數の四分の一、一歳から六歳までの間には百人に付き十五、又は十六人、六歳から十四歳までの間では、百人につき二人又は三人に當るといふ事

割 十二月月 (やつつき)

石井泰次郎

五月の料理には、古き月次記事に上加茂の競馬、甲冑を著し馬に騎りて供奉せる藤の森の神幸、難波合戦の勇將木村長門守忌、なほ古くの坂上田村丸忌、齋藤別當實盛忌、鎮守府將軍北畠顯家卿忌、今川義元忌、源三位入道頼政忌、などとこの月の行事なり、補正成ぬしのもこの月に行ふべき行

事とはなりたりしなり、端午の節は、端午の節にはおらずといへり、なれどもたけき兵者のよきなをとどめたる忌月なれば、端午の意をとりて、午によせたる食品をこゝに料理ことゝなしつ

午莠料理のくさく

午莠の料理法は、湯煮にする、酢にする、たゝく、あぶる、みそ煮、葛醬油、あへもの、けんちん、さゝがし寄、甘煮、紅葛溜、大錢煮、紫蘇卷、海苔卷などいろゝゝある

太羹の拵方

午莠の太き品よきを、水にて洗ひて土つきたる皮を庖工刀のむねにてこきとり、五六分位のあつさに、輪切にして、水に浸し、鍋に湯を煮たゝせたるなかに入れて、二十分間湯煮すべし、湯煮する時米のとき汁あらばそれにて湯煮してよし、さて

煮わがりたるを、竹の細申にてさしこゝろみて、

柔らかなになりたれば、湯より取上て、鍋に砂糖と

醬油と水とを、左の割合にして煮染むる

砂糖二十匁、醬油三勺、水五勺、午莠十

五切ほど

火はつよすぎぬほどがよし、ゆるくと煮染るを

よしとす、火つよければ、煮わがりぬまへにこげ

つきてあし、注意すべし。

たゝき午莠の拵方

午莠を、水にて洗ひて二寸位に切て、皮をむき、

中の心の所をくりいだして（つば錐などにてくり

ぬくなり）湯煮したる後に、棒をもつて板の上に

て叩きひしぎて切形して、山椒醬油にひたして食

すべし、山椒醬油とは、山椒の木の實を洗ひて庖

丁にてさざみても、又干山椒の實の皮を、いりて

粉にくづしても、醬油に合するをいふなり。

湯午莠の拵方

午莠を洗ひて、木口切にして、湯煮をよくして柔

らかなにし、皿に盛て、生醬油をかけて、胡椒の

粉をふりて食すべし

酢午莠の拵方

酢のよろしきを用ひて、右の湯煮したるを、取わ

げて、能々湯を切りて、酢に浸しふきて、味のつ

きたるを食すべし

わぶり午莠の拵方

午莠を洗ひて皮をむきさり、二つにわりて心を出

し、火上にわみをかけて、醬油にひたしてやくべ

し、又は山椒みそを焼たる上にぬるもよし、これ

はわたらしき午莠にかざるべし。

味噌わへ午莠の拵方

まへの湯午莠ゆさぼうのこしらへかたにしたるを、胡麻ごまみそ、又山椒さんしやうみそなどにてあへるなり、切方きりかたは薄うすくして、長ながくも輪切わぎりにもすべし、

甘煮あまに午莠ゆさぼうの拵方こしらへかた

午莠ゆさぼうの太ときものを、洗あらひて、上うへ皮かわを庖丁ばうちやう刀やうにてこそげかとして、飯めしのとり湯ゆを水みづと合あはせたるにて、能よく々湯煮ゆにして、箸はしのわけなく通とほるほどにして、俵ぎまにあげて、上うへより清きよき川水がはみづをかけ、水氣みづきをとりてのち、鍋なべに味あじりん酒しゆ四合がよと醬油しやうゆ六合がよの割合わりあひにて、午莠ゆさぼうを入れて、つよき火ひにてこそげつかぬ様やうに注意ちゆういして煮にるべし、煮にあがりたるを、小口こぐちより五六分ぶに切きて、器うつはにもりて出だすべし、上うへに青あをのりを焼やいておぼくかけて出だすべし。

○又初またはじめより五六分ぶの木口切こぐちぎりにして、湯煮ゆにして、

煮にたるもよし

○又右またみぎの如ごとく煮にて、器うつはに盛もりて、上うへより胡椒粉こしきりこをふり、其上そのうへへ積薯やまのいもを湯煮ゆにして、馬尾篩まひのうにて漉こしたる、粉こなをかけて出だすもよし。

紫蘇しそ卷まき午莠ゆさぼうの拵方こしらへかた

午莠ゆさぼうの若わかき物を、洗あらひて、皮かわを庖丁ばうちやう刀やうにてこそげとりて、二寸余すんよに切きつて、湯煮ゆにをして、味淋酒みりんしゆにて能よくく煮に、醬油しやうゆ少量りょうりやうさして、蕃椒とうげら少しをつ、切きりして中なかの種たねを除のぞきて入いれ、一煮ひとにしたるを板いたの上うへに取とり上あげ汁氣じゆきをのけて、梅醋漬うめせづけの紫蘇しその葉は一枚まいづゝのばして、午莠ゆさぼうをさきりくと巻まきて、一いつ種しゆの酒菜さかなまたは他たのあしらひにしてもよし。

（みなつきの料理はつぎにしました）

家庭かていに於おける所感しよかん

長野縣 飯塚忠次郎