

か  
て  
も  
の



かて物

凶年備の事年来御世話の下候末

深き気遣は有ましく其年次に当らは

猶も御手当の事はいふまでもなく候へとも

行立かたきものもあるへく又二年三年

つゝきての不作も知へからず然らは飯料はんりやう

は余計よけいにたくはふへく麦むぎそばそば稷きびひえの

蒔植まきうへより菜な大なこんほしの干ほしたくはへまで年々

の心遣はいふまでなく其外もろくの

かて物をは其相応にまじへて食ふへき事に

候とも其品其こしらいかた製法を知らずして生をいのちあや

まる事の御心元なく広く御医者

衆におほせてかて物になるへき品々其

製法までを撰えらはせられ候間民々戸々

豊ゆたかなるけふより万々一の日の心かけ

いたすへく候

○い

いたどり

くきのふとくはの  
大なるをどうぐひと云

能<sup>よく</sup>ゆびき<sup>むき</sup>麦か米か

に炊<sup>たきあはせ</sup>合<sup>あ</sup>てかて物とす

但<sup>はらみおんな</sup>妊婦

は食<sup>くう</sup>へからす

いちび

実<sup>み</sup>をいちび  
まんでうと云

実<sup>み</sup>をとり生<sup>しやう</sup>にて食<sup>く</sup>ふ

干<sup>ほし</sup>てひき粉<sup>こ</sup>にし餅<sup>もち</sup>団子<sup>たんこ</sup>にしても食<sup>く</sup>ふ

○は

はすの葉<sup>は</sup>

ゆびき食<sup>く</sup>ふ又かて物とす

はうきゞ 葉はをゆびき食う又かて物とす

はたけしちこ はこごぶ さとも云 茎くきも葉も灰水あくみつにてゆて

米の粉こへまじへ餅団子もちたんこにして食ふ

はびやう ゆびき食ふ又かて物とす

但すぼん亀かめとくひあわせへからす

はしばみ うへ たすく 飢を助るもの

○ほ

ほど ね よくくに しほ 根を能々煮て塩をくはへ食ふ

〇へ

へびあさ ゆびき食ふ又かて物とす

〇と

ところ よこ きりよく／＼に なかれ ひとよ 横に切能々煮て流水に一宿

ひたせは苦味よく去又灰水にてよく にかみ さる あくみつ

煮二宿ほと水にさはしかて物とす ふたよ みつ

但老人 あるひは としより 或病後の人又は病人などいふほと ひと びやうにん やみあかり

のものは食へからす

附久ひさしく食しょくしてもし大便くそつまらは白米はくまい

を稀粥おもちにして度々たびくのむへし泄瀉はらくたり

して毒消どくきめ

とうごぼう 根ねも葉はもゆでゝ食ふ又

かて物とす根あかに赤あかきあり黄きいろなるあり

白しろきあり白しろきを食へしうすくへき

ながれに二宿ふたよひたし大豆まめの葉こしきを甑こしきに

し段々だんくへだめに入いれて蒸事むすことむとき六時むすことむときばかり

にして食ふまめの葉なくは大豆もちひを用て

あくみつ

にたびく

よし又灰水にてよく煮度々水をかへ

ふたよみよ

二三宿ひたしさはしたるもよし

どほな

わかば

嫩葉をゆびき食ふ又かて物

とす

どろぶ

わか葉をあく水にてゆて水

をかへゆびきさはしてかて物とす

とちの実

水をかへ

にるこい

煮事十四五度し

と

むして食ふなかれひとよに一宿ひたせは一度と

煮てもよし又日ひに干火棚ほしひたなにあけ置をき

干ひあかりたる時ときあつき湯ゆへ入いれとりあけ

物ものを以打て皮もつてうちを去かはななかれにひたす事こと

二三日してとりあけあく灰をまびりねせ

置事おくこと又二三日し実みを割中はりなかに白しろき

色いろなくみな黄色きいろに成なりたる時とき灰気きを

洗あらさり糯米もちにまじへて餅もちとしのし

置あぶりて食ふ又かて物とす

○ち

ぢたぐり ぢんだぐり 水をかへて煮事十四 にること

とも云

五度としよくむして食ふなかれに一宿ひとよひ

たせは一度煮てもよし又かて物とす

○を

をけら わか葉ばをゆひき食ふ又かて

物とす根ねは黒皮くろかはを去さりうすく切二三 きりふたよみ

宿水よみつにひたしにかみ苦味をさりよく煮にて

食ふ

をはづちは わか葉はをゆびき水に二三

べんさはして食ふ又かて物とす

○わ

わらびこまか 細こまかにきざみあく灰水あくにて能煮よくに

て水をかへふたよみよ二三宿さはしぬめりを去さりてかて

物とす又なかれに二三宿ひたせは食やすし

わらびの粉こ 二月三月八月九月の比ころ

根を掘とり洗浄め杵をもてよくたゝき  
ね ほり あらいきよ きね

桶に入水を入れてよくもみとり上てたゝき  
おけ いれ あげ

又其桶に入れて能もみ黒く筋立たる  
その よく くる すしたち

ものをとりに去桶の水をかきたて布に  
さり ぬの

てこし滓をさり沈め置けは粉は桶の  
かす しつめ お

底に溜る其たまりたるを幾度も水飛  
そこ たま いくたび すいひ

し真白に成たるを灰の上へ紙か筵かを  
まっしろ なり うへ かみ むしろ

敷しいて上置あけおきて水気すいきをぬき干揚ひあかりて米の

粉か麦の粉か又こぬかなとをまじへ食ふ

へしわらびの粉ばかりは食へからず

附なほわらび繩つねは常つねのなはにくらべて倍々ばいく

つよしいたつらすつに捨すつへからず右みきのことく

黒く筋立たるものを取上とりあけ日に干置ほしをき

て繩になうなりなはになうにはさつと

湯ゆをもてしめしてなうなり

○か

からすうり くきも葉はもやはらかなる時とき

ゆびき食ふ又かて物とす

からすうりの根 皮かはを去さり白しろき所ところを寸々すんく

に切きり一日に一度づゝ水をかへてひたす事こと

四五とにして搗つきたぐらし汁しるを取とり水飛すいひ

する事十篇へんあまりし餅もちだんこ

にして食ふ

但こわらひの粉こと食まじゆへからす

附このとく此毒にあたらは白米はくまいをひきはり粥かゆ

に煮にて湯ゆのことくし塩しほか焼やきみそをま

じへ度たびくすう々吸へし

かたくたゝご葉ははほして食しやうふ生はらにては腹

下くたるなり根ねを粉ねにしたるをかたくりと

云製こしらいかた方いかたからすうりとおなし

附此毒にあたらは白米をひきはり粥

に煮て湯のことくし塩かみそをま

じへ度々吸へし

かやのみ 炒いりて皮かはをさり搗つきて粉にし

こうせんにして食へし又麦むぎを粉にし

まじへて食ふ

がば おいはだちを食ふ根ねに近ちかき白しろ

き所ところをとりはぎてゆびき食ふ又む

して食ふもよし又根をとり簾皮そひを

はぎさりゆてさはしうす白にてつき米の

粉にまじへたんこ団子にし食ふ又さらし晒ほし白

にかけひきて餅もちにまろめても食ふ

からすのや ゆびき食ふ又かて物とす

かはらちや あはたちわか葉はをよくゆびき水みつ

にさはし食ふ又かて物とす

かわほね ね根をとり皮かはを去さりさいのめに

きざみ米しろみつ灣水ふたよに二宿ばかりひたし

よくあらひ又しろみつにてゆで又水に

ひとよ

一宿ひたしかて物とす生しやうにては食ふ

へからす

かはらしちこ 製方こしらいかたはたけしちこと同しおな

かやな ゆびき食ふ又かて物とす

がつき おいはだちをゆびき食ふ実みは

うすつき

春 てつぶとなしかて物とす

○よ

よしびこ あしつのも云 おいはたち肉厚くして にくあつ

やはらかなりゆびき食ふ又かて物とす

よもきの葉 は 灰水にてゆびきかて物 あくみつ

とす

○た

たびらこ よく 能ゆびき水にさはして食ふ

又かて物とす

○つ

つゆくさ

わかないは  
嫩苗葉をゆびき食ふ又かて

物とす

〇う

うばのち

うつぼくさ  
とも云

わか葉を灰水にてよく

ゆて水にふたよ二宿ほどつけをき漬置て食ふ又かて

物とす

うるゐ ゆびき食ふ又かて物とす

うしひる ね根をとり灰水にて能ゆて

かて物とす

うしひたい

くきはよく  
茎も葉も能ゆびきかて

物とす

○の

のにんじん

ゆびき食ふ又かて物とす

のゝひる

ないね  
苗根をとりゆびき食ふ

又かて物とす

のこぎりは

はれもこうとも云

ゆびきさはし細にき

ざみねばりをもみさりかて物とす又ね

ばりを去さりほして臼うすにてつき米の粉こに

まじへ団子たんこにし大豆の粉をつけて食ふ

もよし又みそを合あはせて焼やきもちにしても

食ふ

のぎく わか葉をとりゆびき苦味にかみを

去さりて食ふ又かて物とす

〇く

ぐじな たんほゝ  
とも云 ゆびき食ふ又かて物とす

くはんそう ない  
はな 苗も花もゆびき水みつにさ

はし食ふ又かて物とす根ねも又粉ことなし

米の粉むぎか麦の粉か又は米糠こぬかをまじへ

餅もちに作り食ふ

くぞの葉は くずの葉  
とも云 わか葉をよくゆびきかて

物とす

くずの根 ほり 根を掘とりつきくだき汁しる

をとり水飛すいひする事こと十篇へんあまりし

団子たんこにして食ふ

○や

やちふき ゆびき食ふ又かて物とす

やまごぼう 根も葉も食ふ葉はゆび

き一宿水ひとよにひたし二三度水とをかへか

て物とす又米の粉にまじへ団子にし

ても食ふ

やまうつぎの葉

がざはともづく  
なしとも云

わか葉をゆび

きかて物とす

○ま

またゝびの葉 ゆびき食ふ又かて物と

す塩しほなくは食ふへからす

まめ むして臼うすにて能よくつき小麦こむぎを合あはせ

団子たんこにして食ふ葉はほして手てにてもみ

ゆてあけてかて物とす

まゆみの葉　ゆびき食ふ又かて物とす

○ふ

ふき　葉もくきもゆびき食ふかて物と

せは灰水あくみつにてゆでなかれひとよに一宿ひた

すへしふきのとうもかて物とすへし

ゆびきて水にさはしおき置のちて後ながれに

一宿ひたし苦味にかみを去さるへし

但毒どくにあたらは白米はくまいをおもゆにに煮やきて焼

塩しほをくはへ度々たひくすう吸へし

ぶなの木きはの葉 わか葉をとり灰水あくみつにて

ゆてこまかにきざみ又素水さみつにてゆび

きかて物とす実みをこのみといふ炒いりて

食ふ又きなこにも用ゆもち

ふじの葉 わか葉をあく水にて煮に

水をかへ二三宿ふたよみよさはして後食ふ又か

て物とす味噌塩みそしほなくは食ふへからす

但産婦は食ふへからす  
おほこなし

〇こ

ごんがらび

ごからび  
とも云

わか葉をゆびき水に

さはし食ふ又かて物とす

こうくわ わか葉をゆびき食ふ又か

て物とす

但妊婦 又は産後 又金瘡 或脾胃  
はらみおんな  
さんこ  
あるひはひ  
ありきつ

虚の人は食ふへからす  
きよ

こうずの葉は わか葉を干手ほしてにも

みあく水みつにてゆて又素水さみつにて能ゆよく

ひきかて物とす

こくさぎ 灰水にてゆびき水ひとに一

宿よさはして食ふ又かて物とす

但脾胃虚ひゐきよの人は食ふへからす

○あ

あかざ ゆびき食ふ又かて物とす

あさづき ゆびき食ふ又かゆにまじへ

てかて物とす

あづきの葉 干て手にてもみゆてあ

げてかて物とす

あざみ ゆびき食ふ又かて物とす

但あづき小豆と食くひあわせへからす

あめふりばな ひるがほ  
とも云 根ねも葉くきも茎もゆ

びき食ふ又かて物とす

但久しく食すればあしひなまれしよくくに食へし

あさしらげ ゆびきさはし食ふ又か

て物とす

あいこ ゆびき食ふ又かて物とす

○さ

さはぎの葉は 葉も手もゆててさはして

食ふ又かて物とす十六さはぎもりう

きうおなさはぎも同し

さわあざみ あくみつ 灰水にてよくゆて水をかへ

さはして後食ふ又かて物とす のち

さいかちの葉 わか葉をとりゆびき

水をかへさはして食ふ又かて物とす

さるなめしの葉 わか葉をあく水に

てゆて素水にてゆびき能あらひ度々 さみつ よく たひく

水をかへかて物とす

○き

ぎしく

とこわか  
とも云

わか葉をゆびき水に

さはして食ふ又かて物とす

○ゆ

ゆり な ゆりの名あるものは何なにゆりに

ても食ふ又かて物とす

○め

めなもみ

なもみ  
とも云

わか葉をしろみつにひた

し十二とき一昼夜してよくゆびき食ふ又か

て物とす

○み

みつはせり 葉も根ねもゆびき食ふ又

かて物とす

○し

しやぜんそう かいるは  
とも云 ゆびき食ふ又かて

物とす

但稷きび又はわらび粉と食あわせへからす

附久ひさしく食そうしんし惣身かほいろあをはれ顔色青く腹はら

くたり或あるひは大便くそつまりする事あらは白米はくまい

をおもゆに煮にてやきみそをくはへたびく

吸すうへし腫はれひき大便常つねにかへる

しだみ 水をかへて煮事にること十四五度と

してよくむし米の粉こにまじへ団子たんこ

にし食ふなかれに二三宿ふたよみよひたせは渋味しぶみも

毒どくも去やむ

但老人小兒としよりちさいこ又は虚劳きよろうの病人ひやうにんには食せくは

まじ

○ゑ

ゑごな 能ゆびき煮て食ふ

ゑんじゆの葉は わか葉を食ふ製方用こしらいかたもちひ

方かたのこぎりはおなと同じ

○せ

ぜんまい 製方用方わらびと同じ

○す

すぎな 能ゆびき食ふ又かて物とす

但瘡疹かさげある人は食へからす

すめりひやう すべりひゆ  
とも云 ゆびき食ふ又か

て物とす

但わらび粉こと食あはせへからす

すひかづら わか葉はも花はなもゆびきさ

はしかて物とす

右木葉草根きのはくさのねは人の常つねに食なれぬ

物にて口腹くちはらに叶かなはぬはいふまてなく殊ことに

凶年きんとしに当あたりては身みの衰おとろへに食しよくあたりの

あらん事 必其筭ことかならずそのはずの事尤もつともこの此うへゑらみ

は御医者衆おいしやしゆおのくせい各こころみ製うへし嘗うへたる上には

候すこへとも嘗はらに少しく食ふと衰たる腹

に多く食ふにて違おほも有ちかひへく製方あるにはこしらいかた

幾いくはくも念ねんを入いれべく又味噌みそ塩しおをまじ

へてくはねは大事たいじに至いたるよしに候へは

かならずみそしほにて調食とくのへふへく候事

○村役共常々心を用べきケ条

凶年こくに当て穀こくにつぐ大事の物は

味噌と塩つねのとしとに候平年こくしよく穀食するだに

もみそしほなくしては穀の用をなさす

況いはんや穀食とほ乏しく木の葉草の根を食ふ

時をや然らは塩とみそとの世話せはに心を

尽すつくへし味噌仕入しの法

ぬか味噌ぬかの法 米糍こぬか 一石大豆二斗又二斗

塩二斗又一斗五升大豆かまを釜かまにて煮其釜

へこぬかを水にてしめり合ほとにねりて

入大豆しるの汁むしにて蒸とくとよくむせた

る時火やめを止よくつき塩こぬか大豆の

おもひ合様に搗つきあはせ桶おけに入置三

十日ほと経て用る也久しく置て変らす

又法 米糍一石大豆一斗酒糟かす一斗

製法前に同し

又法 米糍一石酒糟一斗醬油渣かす一

斗こぬかを釜にてよく煮て搗合する也

酒糟なくは不入ともよし

又法 米糍八俵大豆一俵塩三斗五升こ

ぬかはいりてほとよきしめりに蒸籠にて

ふかし扱さまし人肌ひとはたならん時糶室こうしむろに

込糶こめにしてましへ桶に押置也

五斗味噌の法 大豆一斗麴こうし 一斗酒

糟一斗米糶一斗いりて入る塩一斗右一同

にて搗合置て用ゆ麴を不入ともよし

飛騨味噌ひたの法 大豆一斗塩三升常

のみそのことく製し用る也

末醬たまみその法 大豆一斗を能煮熟じゆくし

臼にて搗玉となし数日を経て黄色きいろ

になりたる時水にて洗ひ臼に入搗

くたきふるひて細末こまかにし塩三升を

入水を合臼の中にてねりあはせ手

にてすくひ上れはとろくとする程

にして桶に入置数日を経て用れは

色よく味あじもよし

とち味噌とちの法 橡の実を臼にて搗

くたきからを去蒸籠にてむしたるを

一斗へ大豆一斗をよく煮て塩六升を

入臼にて同しく搗ましへ桶に押し

風の入らぬ様に封して置也

凶年用心困味噌の法 大豆一升へ

塩七合を合て仕込置なり五六年

目に払て又仕込置

○かて物の心懸まきいへに蒔植置へき物

大こん

かぶらな

ごぼう

此三種<sup>みしな</sup>今年の作毛覚束なきといふ

年次<sup>としなみ</sup>には必<sup>かならず</sup>山或<sup>あれのやぶ</sup>荒野藪地など掘

返して種を多くふりまき置へし

其年のかて物をも足<sup>た</sup>し又其根の残り

其実<sup>ちり</sup>の散たるか来年にさかへてかて

物の用をなし後々は自然生となる

のちく

じねんしやう

なり

ひとりをい

やまのいも やまいもの実をむかこと

云此むかこを垣かきのほとり或山或荒

野藪地など掘返して蒔おけは年々

にふとりて飢うへを助たすけ又常に掘出

して売うりたるも利あり年々無用の

地へ蒔ちらすへし

にかゆり 実をとり藪地或河原

前など掘返し蒔ちらすへし

○干かて数年を経て変らぬ物

ゆり 秋掘とり洗ひゆてゝ干寒

中の水に漬つげをき春にいたりて又干

白にてつき粉にしてかこ困ふ

いものこ 雪の中にてよくしみらかし

干て粉にし困ふ

いものくき 干て 団ふ

わらび 干て物にする程に細こまかに切ほして

団ふ

あかぎ 干て 団ふ

くはひ 秋掘とり洗ひ二ツ三ツにきり

干て 団ふ 寒中の水に漬置はる 春の日

にほして 団ふは猶よし 用る時 白にて

つき粉にし 雑穀ぞうこくの粉にあはせ 団子

こめむきひえのるい

にして食ふ

かわほね 根を掘りとり泥どろを洗ひよく

ゆてゝ其まゝ水にひたし二三日を経

て取上きざみ干て罌かき用る時の製

方前に同し

ちんだぐり 落おちる時ひろひ干て少し

口のあきたる時臼うすにてつき箕みにてから

をふき去籠かこに入瀧たきかながれにひたす

事十日はかりして取上干て俵たはらに入

て罎てびふ用る時の製法前に同し

草木のもへはたち 去年の凶作に

今年必食物とほし乏とほしからんといふ其春は何

木にても何草にても嫩芽嫩葉をおいはたちわかほ

摘つみとりゆひき干一人のつもり五七

俵八九俵も罎てびひかて物をたすへし

嫩芽嫩葉のゆひきほしたるは草も

木も大かたは毒なしと云然といへとも  
どくだみとりかぶと大せり鬼おにせりなと  
いふたくひは必のぞくへし

○魚鳥獸肉ぎよてうぢうにくの心かけ

凶年ならぬたに魚鳥毛ものゝ肉を

食はねは生いのちを養やしなふの助たすけ少し況老おい

たるものは肉にあらされは養ひかた

し殊凶年穀食乏しきをやかゝる

年次によきものあたへかたきはいふま

てもなし責ては塩せめいはしほしこにしんなと

の類まれくにもあたゆる心つかひ

も其世話のひとつ一なるへし野猪いのししの肉を

厚サ二三寸長サ六七寸に切蒸籠にて

むしたるを取上灰をぬり縄なはにてあ

み火にほしかため火棚たなか梁はりのうへかなと

につるしをけは数十年を経て変らす

用る時はあくを洗ひおとし小刀にてけ

かつほぶし

つり用るに鯉節におとらすといふ但

あふら

能々むして脂を去らされば虫ばみて

永く囲ひかたしよくくむすへし

然らは野猪ばかりにも限へからす何

毛ものゝ肉も同しなるへければ是等の

たにし

心かけも亦其心懸の一なるへし又田螺も

つぶ

からを去ゆてゝほし囲へは幾年を

経てもむしばますと云魚鳥毛ものゝ

あふら尤以衰たる腹を養ふへし是も亦

心得の一なるへし

右は今の豊なる日に能々心得させよとの

御事に候条油断すへからさるもの也

享和二年三月

中條  
菫戸





