

資料 青木正兒博士ノート（一）

張 小 鋼

青木正兒博士が亡くなって以来、すでに三十年近くの歳月が経つ。名古屋大学の図書館に保存されている十二冊の青木ノートは、その間、その存在があまり人に知られることはなかったといってよい。編者の知る限り、昭和四十九年の青木文庫展覧会、及びその際に編集された『青木文庫展覧会陳列書解説』と、昭和五十一、五十二年発行の『名古屋大學中國語學文學論集』（一、二）に掲載された「名古屋大學所藏青木文庫目録」において、ノートの存在が紹介されただけである。また、『青木正兒全集』が企画編集された際、それらのノートが『全集』に収められなかったことも、長く埋もれることになった一因であろうと思われる。

今回このような形で発表する最大の目的は、世に青木ノートの存在を改めて知らしめるとともに、内容を具体的に紹介することでその価値を明らかにすることにある。

しかし、誌面の関係もあり、今回は十二冊のうち四冊の、しかも條目集という形での整理にとどまり、青木ノートの全容を紹介するに至っていないことは言うまでもない。今後引き続き順次紹介していくことになるであろうが、理想的な形でないとはいえ、今回取り上げた四冊のノートについては、それぞれ一応その骨組を明らかにすることはできたと思われる。青木研究の一つの手引きとしての役割を持ち得れば幸いに思う。

1、本資料集は、青木博士がノートを取る際にたてた條目（見出し語）の一覧である。

2、今回掲載したのは、名古屋大学に保管する青木ノート十二冊のうち、下にあげる四冊である。

- ①『鄙事備忘』 昭和二十年四月 起
- ②『竹窓雜鈔 一』 昭和二十一年七月 起
- ③『竹窓雜鈔 二』 昭和二十一年八月 起
- ④『鴻城雜錄』 昭和二十五年四月 起

上記のノートはそれぞれ、全編にわたって博士の所謂「名物学」の内容に合致するものであり、かつ、いずれも筆録開始の時期が明記されている。今回これらを特に取り上げたのは、時間の上でも内容の上でも（特に①②③に）連続性があると認められることから、博士の早期の「名物学」の発展軌跡をたどるのに、最も有効かつ確実な資料であると考えられるからである。

3、上記以外のノートについては、筆録の時期が最も早かった『蓬盧雜記』（大正九年夏）は、博士の研究題目のメモ集であり、その中に「名物学」への興味が伺い知れる部分もあるものの、上記のノートとは明らかに趣旨の違うものであると考えられ、『講書雜錄』も、題名の如く、書を講ずる際に必要な字句の解説などを書き留めた注釈集であり、これも「名物学」と直接的な関係を持たないものであると認定できる。

『借讀鈔存』（二～六）は、全編「名物学」の内容に合致しているとはいえ、筆録の時期が明記されておらず（内容より昭和二十一年前後と認定できるが）、『借讀鈔存』（一）の存在を確認できていない（存在するとすればだが）ため、今少し考察に時間を要する。『鼓東雜錄』（一）についても、「名物学」との関わりを有してはいるものの、やはり筆録の時期が明記されておらず（内容より昭和三十年前後と認定できる）、（一）と記してはいるが、途中で筆を折ったという観が否めない。

以上のような理由で、上記以外のノートについては、次の機会に譲ることとする。

4、検索の便をはかるために、條目（見出し語）にはノートごとに番号を附した。條目の下に細目がある場合、更に細目にも番号を附して区別したところがある。

ノートでは條目（見出し語）に続いて説明文が記されているが、その拠り所となった出典が明らかにされている場合、その出典名を採録した。

5、すべての條目は青木ノートによって整理したもので、基本的に原文を尊重している。したがって表記は必ずしも統一されていない。また、時間の関係で、ノートに筆録された書籍などについて、その原典資料との照らし合わせが不十分なところもあることをあらかじめ断っておきたい。

6、ノートの原文で判明できなかった文字は「？」で表示する。

- 001 周兵衛鯛
 002 澤庵のかくや
 003 三五八漬
 004 會津の切漬
 005 小鯛豆腐粕漬 (以上料理講義録より。二十數年前、妻が取りしもの)
 006 島の芋料理
 以下三種の料理ママわ八丈島や新島で島民が常食として居るものです。
 ○香爐灸芋 △鼈甲いも
 ○鹽ばい汁
 ○養老いも
- 007 白雪糕の拵らえ方
 008 梨糕(かせいた)いも (以上、「さつま芋お料理」)
 附：加世伊太かせいた 近代世事談卷二
- 009 青物砂糖漬法 節録
 辛味を去る法
 苦味を去る法
 澁味を去る法 (同上)
- 010 飛龍頭 (がんもどきの様なもの)
 附：飛龍頭 海録三
 △白酢の拵え方
 △真の飛龍頭の拵え方 (豆腐のお料理)
- 011 飛龍頭いも (「さつま芋お料理」)
 012 けんちん豆腐 (豆腐のお料理)
 013 六條豆腐 (同上)
 014 ○そば切豆腐煮様秘訣 (三十幅第四渡辺幸庵對話)
 015 鰻いなだの朝鮮焼
 016 振り海鼠
 017 麥焼鯛
 018 せい飯はん (以上並に料理講習録)
 019 年壽式 ○壽を祝ふ月
 ○床飾
 祭神 (石長比賣の神)、亀甲の餅、瓶子 (同上、儀式料理の部)

- 020 梨の蓄藏法 (飲食須知卷四)
- 021 木瓜の酸味を抜く法 (同上)
- 022 橘の肥料 (同上)
- 023 香櫞の香りをよくする法 附洗濯に用ゐる事 (同上)
- 024 胡桃の殻を去る法 (同上)
- 025 銀杏をしみぬぎに用ゐる事 (同上)
- 026 榛松瓜仁の蔵ひ方 (同上)
- 027 果物の貯藏法 (色を變へずして) (同上)
- 028 腹の脹を塩にて治す法 (同上卷五)
- 029 薄荷の採收法 (同上)
- 030 酒の酸敗を防止する法 (同上)
- 031 焼酒の中毒を消す法 (同上)
- 032 豆腐の中毒を解く法 (同上)
- 033 亀尿の効用 (同上)
- 034 糟蟹不沙の法 其他 (同上)
- 035 魚毒を解く法
- 036 鵝を輭に煮る法 (同上卷七)
- 037 猪を輭に煮る法 其他 (同上八)
- 038 羊肉を輭に煮る法等 (同上)
- 039 牛肉を軟に煮る法 (同上)
- 040 熊掌を煮る法 (同上)
- 041 諸肉の毒を消す法 (同上)
- 042 糶汰の製方 (小山田与清、松屋筆記卷十四)
- 043 麥らくがん製法 (割烹講義録、和洋菓子製法)
- 044 バターの製法 (料理講義録。田中玄平述大意)
- 附：乳酪及(乳餅) 清嘉録十一
- 附：酥油 辞源
- 045 から糸(納豆の事) (嬉遊笑覽^{ママ} 上P. 473)
- 046 法論味噌 (ほろ^{ママ} 嬉遊^{ママ} 上P. 472)
- 047 ほろあへ (同上)
- 048 座禪納豆 附 座禪豆 (同上)
- 049 濱名納豆「…大福寺…」 (同上)

050 から板「上御靈神社…」 (鈴木宗康。諸國名物菓子) p.80

051 眞盛豆 (同上)

※眞盛豆ノコトハ彌遊笑覧十ノ上 (p.505) ニ甕州府志ヲ引キテ説ケリ

052 八ツ橋 (同上)

053 洲濱 (同上)

054 益壽糖 (京都) (同上)

055 仙錦糕 (大阪) (同上)

056 長生殿「金澤の名物。…」 (同上) p.151

057 越の雪「越後長岡の名物。…」 (同上) p.159

058 補遣 (口沙香)「長崎名物。…」 (同上)

附：夾砂糕「長崎…」 長崎市史風俗編 (衣食住) p.648、

大正十四年刊、古賀十二郎編

059 御所落雁「越中の井波の名物。…」 (同上) p.167

060 柚餅子 (越後福井の名物。…) (同上) p.163

061 一口香 (知多半島の大野…) (同上) p.25

062 ケンピ「※高知縣赤岡の名物。…」 (同上、p.241)

附：卷餅 (けんび焼) 嬉遊笑覧^上

063 京の餅と團子

-01 (大佛餅)「誓願寺通りにも柳馬場にもあって、…大佛耳塚の邊りに
…。」

-02 (あぶり餅)「紫野今宮神社東門前の茶店…。」

-03 (みたらし團子)

附：みたらし團子 嬉遊笑覧^上

-04 (二葉餅)「上加茂の名物…。」

-05 (蠶餅)「…清水寺境内…。」

-06 (粟餅)「北野神社鳥居前…。」

-07 (長五郎餅)「北野の名物。…」

-08 (蕨餅)「…葭簀張の茶店…。」 (「諸國名物菓子」抜萃)

064 近畿の餅と團子

-01 (天橋立の知恵の餅)「報恩寺の名物。…」

-02 (追分の走井餅)「追分の茶店…今は大津に移り、驛賣などしている。」

-03 (三井寺の力餅)

- 03 (三井寺の力餅)
- 04 (草津の姥ヶ餅)
- 05○ (赤福餅) 「宇治山田市の名物。…」
- 06○ (たいこう餅) 「同じく宇治山田市の名物。…」
- 07○ (二軒茶屋餅) 「二見街道の二軒茶店…。…」
- 08○ (へんば餅) 「明野(二見の附近)の昔からの名物…。…」
- 09○ (壽命餅) 「滋賀縣多賀の名物。…」
- 10○ (火打焼) 「奈良名物。…」
- 11○ (大佛餅) 「奈良東大寺の大佛の殿堂の前…。…」
- 12○ (蕨餅) 「奈良…。…」
- 13○ (城の口餅) 「郡山名物。…」
- 14○ (くるみ餅) 「堺名物。…」
- 15 (けし餅) 「堺名物。…」
- 16 (松露團子) 「濱寺名物。…」
- 17 (あん焼) 「阪急沿線十三名物。…」
- 18○ (くらはんか餅) 枚方の名物。… (諸國名物菓子、抜萃)
- 065 座禅豆(補遣) 前出
- 066 牛皮、大皮名稱ノ事 附松風ノ名稱起り (善庵隨筆)
- 067 あるへいと、かすていら (蘭說辨惑卷上)
(正桜)
- △紅毛雜話卷一菓子たばこの條にカステイラプロート(花かすていら)とあり。
- 068 淡婆姑 (紅毛雜話、一)
- 069 黒坊の手水壺 (紅毛雜話卷一)
- 070 ○ (人見雜記一(隨筆集誌本))
- 071 ◎へくりずみ「紅毛談卷之下に…」(正兒しるす)
- 072 南蛮の織物類 (蘭說辨惑卷上)
- 073 ほるとがる語に出でし品名 (同上)
- 074 島織 (傍廂後篇、齋藤彦磨著、百家說林本)
- 075 柚の漬様 ※著者富士谷御杖 (北邊隨筆)
- 076 九年母 (傍廂前篇 百家說林本)
- 077 茴香(積香) (増訂本草備要上)
- 078 ○積香 (植物学大辞典)

- 079 ○茴香
附：莽（莽草） 辭海
- 080 ○八角油 (辞源)
附：八角茴香 辞海
- 081 菓子、山川 (鈴木宗康、諸國名物菓子)
- 082 (落雁及白雪糕類の諸國名物)
- 01 玉すだれ「神戸名物。…」 (同上)
※△(宇治の喜撰糖) (同上)
- 02 吉野山「摂津高槻の名物。…」
- 03 八重垣糖「松江の名物。…」
- 04 福和内「敦賀の名物。…」
- 05 (ささ浪)「堅田の名物。…」 (同上)
- 06 雪花糖「加賀小松の名物。…」
- 07 越の雪(前に出す)
- 08 鍋蓋落雁「越後出雲崎の名物。…」
- 09 御所落雁(前出)
- 10 一茶落雁「信濃小布施の名物。…」
- 11 麥落雁「上野、館林の名物。…」
- 12 初雁城「武藏國川越の名物。…」
- 13 常磐の花「水戸の名物。…」
- 14 関の白川「岩代白川の名物。…」
- 15 秋田諸越「秋田の名物。…」
- 16 焼諸粉子「羽後酒田の名物。…」
- 17 將棋もろこし「羽前天童の名物。…」
- 18 山寺「羽前山寺の名物。…」
- 19 片栗落雁「盛岡の名物。…」
- 20 (核桃雪片糕)「臺北の名物。…」
- 21 鹽がま「陸前塩竈の名物。…」
- 22 紅白梅「讃岐瀧宮の名物。…」
- 23 口沙香「長崎の名物。…」 (以上並に鈴木、諸國名物菓子)
- 24 柚餅子「能登輪島の名物。…」
- 25 柚餅子「越後福井の名物。」(前に出す)
- 26 柚べし「石巻の名物。…」

- 27 さんざ時雨（同。…）※仙台の諺
- 28 （越の絲ゆべし）（越後絲魚川の名物）※△其外越後三條町にもゆべしがある。
- 29 （ゆべし）「福山の名物…。」
- 30 ゆべし「伊豫の國、西條の名物。…」
- 31 ゆ餅子「名物ゆ餅子は各地にあるが、備中、高梁矢掛のものは古くより名高い。…」（諸國名物菓子）
- 32 三島豆「飛騨高山の名物。…」
- 33 かやあられ「美濃中津川の名物。…」
- 34 安兵衛豆「越後新發田の名物。…」
- 35 衣かや「越後片貝の名物。…」
- 36 笹豆「飛騨の下麻生…」
- 37 子育豆「盤城三春の名物。…」（以上並に「諸國名物菓子」）
- 083 ○英佛獨料理の特色（日本叢書、大森洪太、女性新訓）
- 084 ○欧米における支那料理の流（同上）
- 085 淡竹筭法（齊民要術卷五）
- 086 苦筍紫菜菹法（齊民要術、九。作菹藏生菜法ノ條）
- 087 ○餅の搗き加減（文政岡田宮仲宣著愚雜俎卷二。名家漫筆集本）
- 088 ホットウの事（神澤貞幹、翁草卷三。名家漫筆集本）
- 089 ◎しんこ名義の事（和漢三才圖繪、造釀類）
- 090 「団子としんこに差別あり。…」（瓦礫雜考^{ママ}（喜多村節信）團子の條）
- 091 ○酢むつかり（名義の事）（瓦礫雜考）
- ※又、柳亭記卷上、（百家說林續下二）p.94に詳し。
- ※又、喜多村節信が其の嬉遊笑苑（活版本下、頁四五三）に當時武州の田舎に残れる風俗をも併せしるしをつけるを参照すべし。
- 092 鴨焼き（の起源）（瓦礫雜考）
- 093 たぬき汁（瓦礫雜考）
- 094 ○鯛の鱗をとすこと、鰻味よくすること（理齋隨筆卷三名家漫筆集本）
- 095 ○とげぬきの妙薬（同上）
- 096 ○飲食の戒（柳里恭、雲萍雜誌）
- 097 ○享和年間田舎料理献立
- 一、室の湊、茶屋（精進あつらへ）
- 二、金毘羅町、宿屋（休憩中食一杯の献立）（筑紫紀行卷一）

三、長崎の卓子料理（其一）

○ 卓子料理（其二）

四、長崎唐通事宅の日本料理（以上筑紫紀行巻六）

098 ○天明年間料理献立の二例（太田南畝、俗耳鼓吹「温知叢書本、新百家説林本」）

099 ○鷹の銚飾りに使うものを大硯蓋に代用して失敗せる話
（高山堂、新編料理p.13に「料理献立帳」といふ書より引く）

100 ○和へ物の名稱（作法あり）

101 ○和へ味噌の種類（作法記述なし）（高山堂、新編料理p.90）

102 ○嘗味噌の色々（作法あり）（同上、p.160）

103 ○けんちん（巻織）（同上、p.78）

104 ◎古代茶の会席料理例 一話一言巻十二（五松館筆語抄ノ條）

105 五松館筆語 本邦一

一、庚午正月二十五日尾張殿御茶（正兒云道具類畧之、以下倣之）

十月十二日 二城御城ノ番杉浦出雲守殿へ御茶宗悦…

亥十二月四日晝 大徳寺玉林院大龍和尚茶湯宗悦參候

子霜月二十二日晝 山本恕軒口切宗悦參

子十二月十三日晝 太郎庵にて先老師追福茶湯宗悦、水谷、井庄

同二十三日晝小澤亭同追福の茶の湯御存之席にて久次、井庄、平野

※右蘆江見示

寅九月十三日晝口切 中加兵衛亭 宗也參

同十月二十六日 坂本周齋亭

全霜月二日 瀬尾宇兵衛亭

同十二日 山本恕軒亭

同二十日 准后御所

以上蘆江見示

延享二年乙丑三月二十三日報恩寺栖了軒智恩院塔中單阿庵に於て客

落野基齋、岡坂昌壽、片木勘兵衛

同三月二十三日坂本周齋亭 客 落野、岡坂

同三月×四日正午 佐々木文右衛門亭 客 落野

※ ×正按 二十字ヲ脱スルカ

三月二十七日ひしや藤三四郎菓子の茶 片木勘兵衛、栖了軒、岡坂昌壽

四月十日岡坂昌壽亭 客 本多入齋三合落野

五月朔日正午 落野基齋亭 客 坂本新五郎

五月十四日 於堂島新地北中町天王寺屋六右衛門懸屋敷退老堂堀新
五郎出茶湯 客原泉大夫

- 106 ○一、寛永二年二月五日御所様駿河大納言様被為成候時 御敷奇屋献立
〔以上一話一言十二p.317以下〕
- 107 ○宮中の食品 一話一言卷十二に「池田氏筆記」を引ける中より抄録す
〔一話一言卷十二p.329以下〕
- 108 ○天明三年癸卯洲崎望汰欄食次回〔一話一言卷三十九p.297〕
- 109 ○杏花園六帙賀筵 〔一話一言卷三十二p.108〕
- 110 ○江戸千住酒家中屋六左衛門六帙賀鬪飲會酒肴
〔蜀山人撰後水鳥記による〕〔同上卷三十八〕
- 111 ○清水御屋形御成の節、表御供方御料理物調〔同上、卷三十五〕
- 112 ○御當家御佳例正月元日献立香製齋齋〔太田南畝、半日閑話卷一〕
- 113 ○乙丑三月二十二日離盃献立葛田善五衛門〔太田南畝、瓊浦雜綴卷下〕
- 114 ○南畝、長崎唐館にての酒肴 〔同上、卷上〕
- 115 ○阿蘭陀菓子拵方 十月六日阿蘭陀通事今村金兵衛所示
- 116 ○田舎料理 〔太田南畝、玉川砂利〕

編者按：

「菓子、山川」の項目（No.081）に次のような記述がある。

△之を中田勇次郎君に聞く、此菓子はカルカンと白雪糕の中間のやうな質のものなりと

これは、青木博士が「名物研究」をはじめめるきっかけとなった中田氏との関係を示す記述として注目される（『中華名物考』自序参照）。よって、特にここに紹介しておく。

竹窗雜鈔 一

(鄙事備忘續編也 昭和二十一年七月三十日起)

- * 編者注：① 『竹窗雜鈔 一 (原題は竹窗雜記。朱書きで鈔に訂正。)』
はA5判 (148×210mm) の学生ノートに記された名物学に関する
覚え書きである。食物に関する話題を多く載せる。原文は縦書。
86頁。
- ② ノートには五カ所、「移山書屋」或いは「移山書屋資料」の
銘の入ったメモ紙などを貼り付けて説明を加えてある部分があ
る。編者によって「附：」で表示し、本文と区別する。
- ③ 頭注は※によって示す。
- ④ 「○」「△」印、アンダーライン (朱書き) はノート本来の様
子であり、編者によるものではない。

625272

一
村
文
庫

○唐福豆 (松屋筆記卷九十二)
 猫草紙 傳物草紙に人にくまらず事を説き聞す、わらはこと
 のひとくほうしたるまを唐豆を張ちて、おけは、やかしてしまふとそ
 喰べり、また檀那をもてなさんて、うり豆を福豆をたしなみ
 おけは、一夜のうちにみなにけ、云々。以即用集大至、
 左集、飲食門に唐福豆がせ、云々。福に猫草紙は、昔見、
 此の作、月、年、い、お、用、集、延、
 可、其、僧、の、ま、
 ○鹿茸 二條 (同上) 云々
 猫草紙 傳物草紙に、
 土產(内)上造、
 食門に、
 云々、
 公有詩、
 正、
 云々、

『竹窗雜鈔 一』 p. 1

昭和二十一年七月三十日起

- 001 ○座禅豆 (松屋筆記卷九十二)
- 002 ○鹿茸六條 (同上) 同卷
- 003 ○鮎の子鱈^{ナマス} (同上) 同卷
- 004 ○入麵^{ニフメン} (同上) 同卷
- 005 ○木芽漬^{キノメツケ} (同上卷八十四)
 ※正兎按、今も東北地方にてはタラの芽など木の芽を食用に供すること多しといふ。…
- 006 ○かくやの香物 (同上) 同卷
 ※△かくやは高野のやくや堂より出でし名との異説あり。(又按、思ひ出したれば後段に抄し置けり)
 (編者注：No. 010参照のこと)
- 007 ○金平午房、金平娘、金平糖^{キンピラゴハワ} (同上卷七十)^{コンペイトウ}
- 008 ○會席献立ノ一例 (槐記一故事類苑遊戯部七茶湯一p. 452引)
- 009 ○食前二梅干ヲ置クコト (梅窓筆記卷下—百家説林續下二p. 526)
 附：塩打豆しほうちまめ 醒睡笑卷三 文字知顔p. 87
- 010 ○かくやの香物 (柳亭記卷上、百家説林續下二p. 110)
- 011 ○酢むづかり (嬉遊笑覽卷十上飲食) p. 453—喜多村信節
 ※正云、酢むづかり名義の説は同人著瓦礫雜考に在り、己に鄙事備忘に抄し置けり
- 012 ○酢むづかり (柳亭記卷上、百家説林續下二、p. 94) —柳亭種彦
- 013 ○三官飴 (足薪翁記卷一、百家説林續下二p. 16) 柳亭種彦
 ※假名世説上云…
 ※鹽壘紙料上(百家説林續上p. 672)
 正按：又蜀山の南畝秀言モ同文(全集三p. 749)
- 014 ○飴賣の笛 (半日閑話卷一) 蜀山人全集三p. 29
- 015 ○浅草名物内に三官飴有り (半日閑話卷十二p. 226)
- 016 ○桔梗屋菓子銘 (一話一言卷—全集本四p. 28)
- 017 ○菓子の品々と其の病人へ与へて善惡の説
 京都の醫師名古屋玄醫著養生主論(日本衛生文庫第五輯)
 ※正按 養生主論の序右の桔梗屋の目錄と同年也 菓子の品目符号するもの甚だ多し
- 018 ○本町紅谷志津摩家菓子譜 (一話一言卷二十六全集四p. 768)
- 019 ○菓子の変格 (蜘蛛の糸卷 岩瀬京山著)
- 020 ○駄菓子、五荷棒 (南畝 奴胤 = 全集三、p. 890)
- 021 ○天麩羅の始まり (蜘蛛の糸卷)
- 022 ○てんぷら 異説 (嬉遊笑覽卷十上飲食p. 524)
- 023 ○みづから (同上、p. 525)
 ※按 見左京物語云、昆布をみつからと呼びてことの外に用ゆ、芝居にても饅頭や水辛と賣る。
- 024 ○群書類從 飲食部書目覚書

- 025 ○續群書類從 飲食部書目
- 026 ○除日の煎豆を集めて一山味噌の用に充つ(譚海卷一) 津村正恭著(寛政間)
- 027 ○初午に供へてすみづかりの豆にて味噌を製す(嬉遊笑覧^上飲食) p. 54
- 028 ○電気パン焼器良否の見分け方 (昭和廿一、八月一日京都新聞
婦人と家庭欄)
- 029 ○ところ(野老)の根^ゑの代用 (譚海卷十三)
附: 山女(アケビ)野老(トコロ) 梅村日記卷一p.244
※譚海卷十三は文房具の事より居室飲食、草木鳥獸の事に及び、宋明人の清供説に類することを随筆して面白し、大和考樂餘事ともいふべきか、こゝに其の二三を抄録す、猶原本に面白きこと多し
- 030 ○蘇鐵餅 (同上)
- 031 ○雪餅^{羽州}風俗 (同上)
- 032 ○小豆茶漬の事^{秋田}風俗 (同上)
- 033 ○からし菜塩水漬の事 (同上)
- 034 ○ふろふき大根仕様の事 (同)
- 035 ○京大坂雅會廚下の物語の事 (同)
※正見云 余酒室といふものを設けんと欲すること久し 其制宛かもかくの如し、是れ先づ我意を得たり事かと謂ふべし。
- 036 ○櫻の實の塩漬 (同上)
- 037 ○花の香りを酒にうつ? 飲むこと (同上)
- 038 ○小倉尚齋朝鮮人と筆談 平維章著(不問談上・三十幅本第二)
※篠崎維章は口の悪き人にて其の「和学辨」もあたり散らして面白し。今此書を見るに亦面白し、二三抄録す
- 039 ○いやなのは儒者のはなし (同上)
- 040 ○漢字和訓は名物六帖の剽竊 (同上^{下巻})
- 041 ○毛利貞齋著述の素破抜 (同上)
※三十幅第四p.240 三英隨筆云 毛利貞齋と云齋者京都に有、四書悞謄抄、古文頭書、句鏡悞謄抄、杜律頭書、莊子悞謄抄など色々俗語の看書あり
- 042 ○御伽ボウコは剪灯新話を竊める也(同上下)
※此ノ事誰ガ最初ノ發見者ニヤ
- 043 ○薩天錫が天満宮の詩 (同上^上)
- 044 ○饅頭を十字といふ事 (同上^上)
- 045 ○饅頭の十字は蒸て折たること也といふ説(嬉遊笑覧^上飲食p.503)
※按、十字は此の解當れり前解は非也
- 046 ○赤間関の魚賣る女 平直方(即ち小野高尙)(夏山雜談卷三)三十幅第四p.60
※此書 寛保辛酉の自序あり

- 047 ○小倉の魚賣る女 (嬉遊笑覽十一商賈) p. 598
- 048 ○いぎすもどき (これは正兒考案、家製の食品)
- 049 ○轉蓬 (奥村君雜誌 瓜茄第二卷p. 134燕京花譜)
- 050 ○魚の名成長に従って変る事 (譚海卷一p. 29)
- 051 ○鯉を釣るに餌を用ひざる事 (同上)
- 052 ○砂糖和製の起源 (同上卷五p. 157)
- 053 ○鯉節の製法 (同上卷八) p. 242
- 054 ○初鯉獵の事 (江の島沖) (同上卷九) p. 272
 附：鯉を芽出度しとすることの起源 假名世説下 叢談
- 055 ○さわら釣り危険の事 (同上)
- 056 ○さわら釣りの事
- 057 ○かつを、鯛、鮭、はたはた漁季の事 (同上、卷九) p. 296
- 058 ○馬鈴薯 (植物学大辭典p. 846)
- 059 ○青芋 サトイモ (同上、p. 612)
- 060 ○芋 (本草綱目卷二十七p. 31)
- 061 ○ (附土芋)
- 062 ○蒜を食ひし時口中の臭気を去る法 (譚海十三)
- 063 ○仙臺原町名物湯豆腐細切髪^の毛の如し (同上、五)
- 064 ○奥洲に柚有り、羽洲に無し (同上、同條下) p. 149
- 065 ○薩摩^(支のころ)の狗の子料理 (同上、卷八)
 ※按 支那料理を傳へしならんか
- 066 ○越前の鳥子紙、奉書紙若き女の漉けるを良とす (同上、卷九) p. 273
- 067 ○周防岩國の半紙 (同上、九)
- 068 ○京の町に枇杷葉湯賣る事 附昆布との食ひ合せの事 (同上八) p. 244
- 069 ○諸種の紙、壹帖の枚数 (同上、卷十四)
- 070 ○油、酒値段の標準 (同上)
- 071 ○薬、沙糖、茶一斤の目方 (同上)
- 072 ○靈芝採取貯藏法 (同上、十一) 又卷十二p. 384に重出、文少異
 ※昨年我家櫻の切株に生じたれど、未だ此法を知らず、そのまゝにして置きたれば朽たり
- 073 ○八幡山の竹 (同上十三) p. 440
 ※米國にて始めて電燈を發明せし時用ゐし竹も此所の竹なりしとぞ
 附：「軍国主義の嵐にも毅然 よくぞ護つた“エチソン記念碑”」
 (昭和二十一年五月十二日『京都新聞』)

「…紀元二千五百四十年、當時の京都府知事榎村正眞氏の斡旋で、

八幡の竹 を持ち帰って電球線に成功しはじめて電球が完成された…」

(編者注：新聞の記事の切り抜き。)

- 074 ○京師の人家より阿膠の型掘り出せし事 (同上 十)
- 075 ○付書院の起源と故實 (同上 十一)
- 076 ○京五山の長老對馬へ勤役の事 (同上 十四) p. 451
- 077 ○深草元政入道前高尾と契り、其墓を建てし事 (同上卷七p. 224)
- 078 ○京都筆工の勝れたる事 (同上 三p. 95)
- 079 ○頭陀袋三様ある事 (同上 十四)
- 080 ○鞠子の名物餅 江戸にて作りしに味同じからざりし事 (渡辺幸庵對話) 三十幅本第四p. 274)
- 081 ○上酒はにがり捨て、下酒は火をあつ (同上、p. 279)
- 082 ○歌仙豆腐と温饨豆腐 (同上) p. 295 (及p. 316そば切豆腐)
- 083 ○砂糖 (同上) p. 291
※按 舊當時未だ砂糖の和製なく其の認識不足如此なるべし
- 084 ○細川三齋、鯖刺の頭を茶菓子に用ゐし事 (同上p. 303)
- 085 ○林業の蜜漬 (同p. 313)
- 086 ○宇治茶起源の事 (同p. 315)
附：宇治茶起源 孝経楼漫筆三
- 087 ○家康は悪筆 (同上p. 273)
- 088 ○舜水が水戸侯の庭に造りし西湖の景誤有りし事 (同p. 282)
- 089 ○幸庵細川三齋へ造庭法を傳授す (同上)
- 090 ○駿河國阿部川の馬蹄硯石其他 (同上p. 300)
- 091 ○軍記など虚説多し (同p. 304)
- 092 ○米壽は實は八十歳のことといふ説 (同p. 305)
- 093 ○竹村武藏劍術にすぐれたれど、不潔の奇癖有りし事 (同上p. 282)
※宮本武藏の事に類す、或は竹村姓を名乗りしことありしか考ふべし
※瓦礫雜考(名家漫筆本二一八頁) …
- 094 ○尚齒會の事 (同上) p. 276及284
- 095 ○長壽寿の人の事 (翁草卷四) 帝國文庫名家漫筆集本p. 491
- 096 ○紙張の十徳 (理齋隨筆上卷二) 同上p. 275
※張ハ帳ノ誤
※△紙帳賣、紙子賣の事用捨箱 中之卷(温知本六頁)に考へあり可参照
- 097 ○花木水上げ秘法 (同上五) p. 790

- 098 ○白石先生の三机 (同上五) p. 790
- 099 ○正月七日の七種の変遷 (同上四) p. 759
- 100 ○竹に赤く模様を付る法 (同上四) p. 759
- 101 ○禅僧の位階 (同上-) p. 707
- 102 ○紙を古くする方 (同上-) p. 703
- 103 ○角を蕩す法 (同上-) p. 704
- 104 ○蛮名のたはふれ (同上二) p. 721
- 105 ○五節の舞のはやし言葉及其他はやし言葉の趣談 (同上五) p. 774
※伊勢瓶子等の事
- 106 ○鯛の鱗を引く妙法並に鰻の味をよくする法 (同) p. 733
- 107 ○^{ひやうそ}癩疽の葉。とげぬきの妙薬 (同上) p. 735
- 108 ○旅行に足草臥ざる薬又豆の薬 (同) p. 765
- 109 ○長崎にてトウガラシと云はず、胡椒といふ (内安録p. 16) 温故叢書第三
※著者内藤安房守忠明、嘉永年間長崎奉行となりしことあり。
- 110 ○節分の夜禁中白魚の吸物を用ふ (同上p. 20)
- 111 ○便所の落紙を鴨川へ流す (同上) p. 12
- 112 ○塙保己一、徒然艸諸集大成を評す (同上) p. 15
- 113 ○数寄屋庭利休、遠州、宗旦物好相違の事 (翁草三) 名家漫筆本p. 490
※此書完本二百巻あり 池辺義家校訂して活字和本仕立を出版せるものあり。名家漫筆本は節本なり。
- 114 ○べちたるといふ事 (同上五) p. 549
※ノ買の事雪萍雜志(名家漫筆本p. 5)にあり参照すべし。又近世崎人傳にありしやと記憶す。…
- 115 ○香爐茶の會の事 (同上) 同頁
- 116 ○五山詩會短冊^{ぎり}切の事 (同上五) p. 546
- 117 ○松蔭の硯の事 (同上四) p. 498
- 118 ○壬生忠岑の硯及西寺古瓦硯 (同上同頁) 法島を掘る事の條附録
- 119 ○三好家の包丁人、信長に料理命ぜられし事 (同上-) p. 415
※正按 此人口に輪灸す、もとは何の書に出でしが始めなるや知らず、尚考ふべし
- 120 ○浪花に食して帝都に眠らん (愚雜俎卷二) 名家漫筆本p. 383
※文政年間岡田宮仲宣著
 附：京大坂江戸の名物を讀侍る狂歌 蜀山人全集(四)
 一話一言巻二十八p. 829
- 121 ○六角堂、^{みづばかり}水衝竿の礎石 (同上同)
- 122 ○茶の水をランビキにて製すること (同上)

- 123 ○遊藝會の流行の事 (同上)
- 124 ○音羽の瀧の始まり (柳澤洪園雪萍雜誌一) 名家漫筆集本P.16
※柳里恭に此外「獨徑」といふ隨筆あり、嘗て讀みしことあり 是亦面白し(燕石中種に収む)
- 125 ○洛外岩はな念佛堂庵主正念坊 (同上) p.20
- 126 ○儒者、彫刻の鯛を膳にそなへし事 (同上卷一) p.24
- 127 ○秋篠の堂守、木の芽炮り味噌の茶うけ、床板の節七ツを求むる話
 (同上-) p.25
- 128 ○梅を植糸しより鶯却て来らすなりし事 (同上)
※鶯は様子の変わるをあやしみて来らすなれるあるべし これ孟子に所謂苗を助けて長ぜしむるもの也
- 129 ○紙帳六徳を頌する文 (同上) p.31
- 130 ○祇園香煎珍談 (同上卷二) p.36
- 131 ○夏日の七快 (同三) p.69
- 132 ○数奇屋道具自慢戒めの事 (同二) p.58
- 133 ○一休、書を乞ふものに「御用心」と書いて与へし事 (同上三) p.85
- 134 ○昔 京の南郊水邊に遊女町多かりし事 (同上三) p.88
- 135 ○煙草の流行 (同) p.93
- 136 ○飲食戒 (同四) p.100
※重出(鄙事備忘ニモ)
- 137 ○八代蜜柑、八代焼、合瓢 (同三) p.92
- 138 ○魚を菜と云ふ事 (日本文庫十二編秋齋問語) 寶曆頃、南嶺子 多田義俊著
- 139 ○竹の箸 (同上)
- 140 ○かいしきは古き風俗 (同上)
- 141 ○とろゝの起源説 (同上)
- 142 ○婚礼の進物などに「肴」の字を忌むことの愚 (同)
- 143 ○香の物食ふべし (同上)
- 144 ○柳筥とむすび机 (同上)
※(ヤナイバコ)
 百家説林續下二 梅窓筆記卷下云柳筥ハヤナイハコト云ズ、ヤナイバトノミ云ベシ、明月記元久二年十二月十五日元服記ニ柳葉トアリ筥ノ字ノ假借ニ葉ノ字ヲ用タルヲ以テ知ベシ
- 145 ○葉盤と食机=折敷 (鋸屑譚-谷川士清著) 百家説林正ノ上
- 146 ○七かひ。せかひ。ひさご…ひしやく。(同上)
- 147 ○櫛盆と櫛槌。すりばち、れん木(同上)
- 148 ○泥鱈はねざるまじなひ (同上)
- 149 ○祇園の櫻の実の塩漬^{うはひづ}之を表水と謂ふ(同)

- 150 ○花の露 (同上)
※支那之を花露水といふ
 ※○右二事頁二十に抄録せる譚海の記事を参考すべし (編者注: No. 036. 037参照のこと)
- 151 ○紙屋紙。即ち宿紙その他 (同)
- 152 ○松筆 (同上)
- 153 ○ 「…ほやのつまのいずし。…」
- 154 ○あはびの盃 (浮瀬) 車渠盃 (同上)
- 155 ○天明茶釜の事 (三曉庵隨筆上) 三十幅第四
- 156 ○利休生害の事 (同上、p. 116) 原本参照の事
- 157 ○南的が投柄杓の事 (同上) p. 119
- 158 ○ノ觀の事 (利休についてのこと) (同上) p. 135
- 159 ○暑中の茶湯、涼しき趣向の事 (同) p. 151
- 160 ○美濃の僧、薩摩侯へ柚子酒饗應の事 (同上) p. 136
- 161 ○雲居和尚の事 (同上)
- 162 ○石湖流梅畫の事 (同上卷上)
※按、薩摩侯の御書院なるべし。畫は琉球人の筆か支那人か
- 163 ○東坡の墨跡眞贋の事 (同上卷上)
- 164 ○梅道人の事 (妻に答へし詩) (同上中)
- 165 ○墨の目利の事 (同上)
- 166 寛書○「於路加於比」中、飲食並食器に関する考證項目
 於路加於比上中下三卷、柳亭種秀述 (新燕石十種第一)
- 167 ○酒茶論資料備忘
 一、敦煌綴鎖。酒茶論断簡
 二、群書類從。僧蘭叔述酒茶論 (又收于三十幅第四冊)
 三、醒睡笑卷五、上戸門ニ酒の論アリ。
 四、江戸末期に茶酒論と題する小冊あり、蘭叔の文を和譯してやゝ増補す。
- 168 ○酒盛の盃に椀を用ゐる風習の事 「醒睡笑」卷五上戸の部
 附: 椀の蓋 (カサ) 松屋筆記卷九十六

編者按：

「桔梗屋菓子銘」の項目（No.016）の頭注に、次の如く中田勇次郎氏の質問が附されている。

中田生云：伊賀上野にて今名うての菓子舗に桔梗屋とて有り、京風の菓子を作る。或はその昔京の桔梗屋より暖簾を分けし家にあらざるか。これは、青木博士が「名物研究」をはじめのきっかけとなった中田氏との関係を示す記述として注目される（『中華名物考』自序参照）。よって、特にここに紹介しておく。

また、「電気パン焼器良否の見分け方」の項目（No.028）には、博士の終戦直後の日常生活の食糧事情に関するメモがある。

○電気パン焼器良否の見分け方

粉食化された食生活に便利な電気パン焼器が登場、すっかり流行兒となったところ、…

△我家近日購入使用中の器は右の日電製作社製の組立式（價五拾五円）にして成績甚だ良好なり、次男敦、之に倣うて同型のもの更に一器を作る、日々三食を此の二器にて焼くに、簡単便利也。因て備忘の為右の新聞記事をここに抄録しておく。八月一日

※久しく米穀の配給なく七月十二三日頃より殆ど毎日三食自家製パンを食す。

当時の制限された食糧事情は、博士が後に飲食名物研究を重視するようになった一要因であつたらしい（『中華名物考』自序参照）。従つて特に取り上げて紹介しておくことにする。

附：表紙裏に、二十二年一月九日付京都新聞より「肉食せずとも大丈夫
血色素……菜ッ葉にもたっぷりある」との切り抜き記事有り。

- 001 ○高野蘭亭髑髏盃の事 附重衡の盃（閑田次筆卷四p.189） 百家説林續下冊一
- 002 ○和田か酒盛の盃 （閑田耕筆卷三） 百家續上一-p.68
※和田が酒盛、謡曲にあり
- 003 ○行基焼の壺 （閑田次筆卷三） p.155
※按 一話一言卷十二、池田氏筆記ノ條ニ、菴菴云、世間ニ行基壺ト云アリ、上古ノ焼物ニテ灰色也、所々古地ヨリ堀スモノ也、形イロイロアリ。…
- 004 ○古代質素の事 （雨窓閑話 著者未詳 百家説林正上p.279）
- 005 ○岡本半助質素の事 （同上） p.293
- 006 ○嶋臺は洲濱の遺製 （梅窓筆記上） 百家説林續下二p.510
- 007 ○寄掛と隱囊 （同上上） p.512
※此一條梅園日記卷五（p.354）之を引きて考證甚だ詳し可參照
- 008 ○折敷作付高坏 （同上下） p.529
- 009 ○小漬飯。點心 （同上） p.516及523
- 010 ○烹糴と鏡餅 （同） p.516
- 011 ○吸物 （同下） p.534
- 012 ○手筈ノ蓋ニ菓子ヲ盛ル （同上） p.520
- 013 ○雜煮 附：焼もち （料理講義録 年中行事と其料理）
〔昆布雜煮 雅名箸洗ひ〕
〔柚煮餅〕
〔切胡麻餅〕
〔海苔阿部川〕
〔海苔卷餅〕
〔品川卷雜煮〕 （以上東京割烹講習会）
- 014 ○老饕 （浪跡續談卷四）
附：東坡老饕賦 事類六六肴饌（「移山書屋」）
- 015 ○精撰 （同上）
- 016 ○熊掌 （同上）
- 017 ○豆腐 （同上）
- 018 ○麩筋 （同上）
- 019 ○東海道の名物 （東海道名所記）

ほどがやより、とつかへ二里。…なか村。「焼餅」（卷一）

小田原より箱根へ四里。…「外郎」（卷二）

沼津より原まで一里半。…うなぎ島が原。…「うなぎの焼賣、芋餅」

○原より吉原まで一里半。新田。…「うなぎのかばやき」（卷二）

○府中より鞠子まで一里半。あべ川…「紙子」

※此頃未だ阿部川餅は名物ならざりし也…

○鞠子より岡部まで二里…宇都の山…「十団子」

○岡邊より藤枝まで一里廿六町。…「焼豆腐」

藤枝より島田へ二里。…「瀬戸の^{そめいぬ}染飯」

○西坂より懸川まで一里廿九町。…新坂^{にっさか}…「わらびもち」

附：新坂名物わらび餅 東海道名所図會^{卷四}

○白須賀より二川へ二里六町。…猿が馬場。…「柏餅」

○池鯉鮒より成海まで二里飯十町。伊も川。…「うどんそば切」

○桑名より四日市まで、三里八町。…「蛤」

○庄野より亀山まで二里。…「俵の^{やまこめ}火米」

○水口より石部まで三里半。…「つづら籠裏、釜敷笠 水口させる」

○草津より大津まで三里半六町。…「姥が餅」

○（京都嶋原の條）「うどん蕎切焼き豆腐、其外百一口の菓子…」

020 ○腸百官食 ^{△不落夾} （野獲篇卷一列朝）

附：不落夾^為麥餅

村瀬栲亭^{秋苑日涉}卷十

021 ○先朝藏書

※（後）

022 ○貢酢貢茶

※（前）

023 ○人主別號

024[†] ○禁宰猪

025 ○禁殺怪事

（以上卷一）

026 ○徐文長

（卷二十三）

027 ○張幼予

028 恩詔逐山人

029 別號有所本

030 山人名號

031 山人歌

（以上卷二十三）

- 032 宋時譚語 (二十四)
- 033 ○供御茶 (補遺卷一) 以上野獲編
- 034 禁中演戲 (同上)
- 035 ○晉陸納の儉素 (晉書卷七十七)
- 036 ○塩豆 (易牙遺意下)
- 037 ○酒濁醪、肴煎豆 (新猿樂記) 藤原明衡
- 038 ○拳令飲酒 (事林廣記 癸集卷之十二)
- 卜筮子令
- 浪淘沙令
- 花酒令
- 039 ○酒餅論上下 (徳富蘇峰、成簀堂叢書ノ内)
- 040 ○酒銘茶銘 (酒茶問答、天保頃の著カ 刊年未詳)
- 041 ○桃榔 (淵鑑類函四一六木部)
- 042 ○玉東西 (日尾荊山、燕居雜話六)
- 043 ○保多餅 (同上卷二)
- 044 ○團子と團喜 (石原正明、年々隨筆二) 百家説林續下一
- 045 ○風呂の饗 (同上六)
- 046 ○厚味非野人所饗 (陳造、江湖長翁詩鈔)
- 047 ○朱碧山銀槎歌為秋玉賦 (樊榭山房集卷七)
- 048 ○百丈清規八卷 (大日本續藏經第一輯第二編)
- 受嗣法人煎點 (卷二)
 - 新命辭衆上堂茶湯 (卷三)
 - 請名徳首座 (卷四)
 - 新首座特為後堂大衆茶 (全)
 - 兩序交代茶 (全上)
 - 入寮出寮茶 (卷四)
 - 新掛搭人點入寮茶 (卷七)
 - 方丈四節特為首座大衆茶 (卷七)
 - 日用軌範 (卷六)
- 049 ○唐代的茶會 太平廣記二百七十七、夢類、奚陟ノ條
- 050 ○支那といふ称呼 (平等閣筆記卷四、有正書局主人?)
- 051 ○豐州羅漢寺舍利塔銘 (絶海撰蕉堅稿)

- 052 ○赤間関(詩) (同上)
- 053 ○味に慣るゝ事 (清暑閑談卷二、西島蘭溪)
- 054 ○乾隆末廣東の物産 (近事寓筆二)
- 055 ○支那ノ物價我ニヒシテ賤ニシテ富ム (九桂草堂隨筆、四)
※廣瀬旭莊著(安政間著)
- 056 醤油 (秋苑日涉卷八——村瀬栲亭)
- 057 蝦醬
- 058 海膽醬
- 059 味噌
- 060 燙膾羹
- 061 豆腐 (以上並秋苑日涉卷八)
- 062 果子
- 063 饗糖、吹糖、纏糖 (以上卷九)
- 064 麪筋
- 065 煮餅
- 066 酸餡
- 067 山芋飴餠百合麩
- 068 河漏黒兒
- 069 黒腐 (以上卷十)
- 070 木棉
- 071 ○棉布
- 072 ○毛布氈巖
- 073 護領
- 074 涎衣
- 075 襷膊、腰襷、圍裙 (以上秋苑日涉卷十一)

鴻城雜錄

(昭和二十五年四月起)

- * 編者注：① 『鴻城雜錄』は、A5判(148×210mm)の学生ノートに記された名物学に関する覚え書きである。原文は縦書。78頁。
- ② ノートには三カ所、「移山書屋」或いは「移山書屋資料」の銘の入った便箋を貼り付けて説明を加えてある部分がある。編者によって「附：」で表示し、本文と区別する。
- ③ 頭注は※によって示す。
- ④ 「○」「△」印はノート本来の様子であり、編者によるものではない。

625269

僕憎
僕憎僕憎
僕憎僕憎
僕憎僕憎

急須

急須 (執苑日歩 卷十二)
 今人呼小茶瓶云急須也。三編類聚曰其入呼暖酒器
 為急須呼暖飲食且為僕憎。急須者以其急應急而用之。須
 須為銀鍍故其音同僕憎以銅為之者僕者不得為物食以備之
 松江府志引松園雜記曰急須飲器以其應急而用也。今以呼酒
 壺而為急須者為的須更為鷓云。

銅器田或作銀鍍。時人首飾曰花鈿曰金鈿以金銀妝器物曰鈿金
 以螺蛤曰鈿螺。說文曰鈿金銀也。刀笈之謂刮并之刮乃如今之花
 鈿所呼銀鍍也。自魏有七鑽髮髻云首上后一鑽隋志作鈿
 夾肩古詩繁髮起照鏡誰心志金鈿以合首飾之鈿也。……
 唐志京南王碎敷內附其寶賜袍帶金鈿七事帶三制三以上玉
 洪寶鈿五以上金洪寶鈿六品以下金鈿陽起而已。此自嵌金之
 也。又正韻曰臨蚌曰螺鈿。唐書王儲傳曰以螺鈿為屏。於泉鏡自爾等
 游宦若蘭曰其松六年李資德富轅上螺鈿視。松古也。螺鈿器
 出於江西吉安府廬陵縣宋朝內有中物及蓋蓋做者俱是堅漆或有不

二十八日六月吹く再び鼻塞る、今年五月菓子
 に行き歸りしより時々稀に聞ゆること有り
 (三十九年七月十日記)
 嗅覚を取戻しなりは三三章正月以来の事(煙台自注)
 昭和二十五年四月起

『鴻城雜錄』 p. 1

- 001 急須 (秋苑日涉卷十二)
- 002 螺鈿
- 003 槍金
- 004 剔紅
- 005 西皮
- 006 漂霞彩漆
- 007 吸毒石
- 008 海井
- 009 瓊漿石
- 010 鞅鞞・石筍
- 011 眞瓜 (以上秋苑日涉卷十二)
- 012 ○呉須 (上田恭輔、趣味の支那叢談) 染付の話
- 013 天目茶碗 (同上)
- 014 ○深衣、袴 (近人尚秉和、支那歴代風俗事物考一秋田成明譯) 第二章衣服
※昭和十八年刊(原名歴代社会風俗事物考四十四卷)
 民国二十七年商務印書館發行。著者ハ清末ノ進士 後ニ北京ノ中國大学教授
 附：蒺藜 説苑正諫
 附：蒺藜(説苑、辨物篇)、炳燭(説苑、建本篇)
 (編者注：上記の附はいずれも本文中の「晉の平公が棘のある蒺藜を室に敷いておいて師曠を呼び入れ、…」に関する注として付けられたものである。)
- 015 褌 犢鼻褌 (同上)
- 016 周代は襪を用ゐず使用は漢に始まる (同上)
 附：跣而趨出門 説苑辨物篇
 (編者注：上記の附は本文中の「當時は(周代)室内では皆跣足である。…」に関する注として付けられたものである。)
- 017 木屐 (同上) 以上衣服
- 018 食前に祭る (同上、第三章飲食)
- 019 罰杯 (同上)
- 020 食後に酒を飲む風習 (同上)
- 021 食事の三様式 (同上)
- 022 席 (同上、第四章住居)

- 023 坐床 榻 (同上)
 024 更衣 廁籌 (同上)
 025 浴後に酒を飲む (同上)
 026 頭上に物を載せる古俗 (同上 十九章社会雑事)
 027 文具 (同上 第十章教育)
 028 糰粩 (モチ)

(支那民俗志第一卷第四章、第四節正月の食物 元日の家庭)

※永尾龍造著昭和十五年刊

- 029 年糕 (同上)
 030 春餅用の菜 (同上第二卷 第五章 立春)
 031 洗顔・洗髮料 (支那風俗事物考、第三章衣服)
 032 雪舟入明学畫の事 (瀧拙庵美術論集 日本篇雪舟と其入明)
 033 ○格言 (説苑、説叢篇)
 034 ○ (説苑、雜言篇)
 035 ○ (甌北詩話附録玉巖堂發兌目録)
 ※文政十一年刊 東都兩國横山丁三町目利泉屋金右衛門梓
 036 ○毛利元次刊明張之象注鹽鐵論
 ※伊藤東涯點校
 037 ○毛利氏家系 (防長回天史第一編、回天前記第一章ニヨル)
 ※末松謙澄編明治四十四年刊
 038 ○萩城設定の由来 (同上 第二章)
 039 ○毛利氏の家老 (同上 第五章p. 50)
 040 ○毛利氏の教育 (同上 第六章)
 041 ○明倫館ノ再修 (同上 第十八章p. 254)
 042 ○職制 (同上 第四章p. 36)
 043 ○製紙業 (同上 第九章p. 111-115)
 044 ○慶應二年毛利公、英國提督饗應献立 (同上 第五編下、四十五章p. 131)
 045 ○安陽殷墟甲骨出土始末 (容庚述、中国文字学形義篇第一章)
 ※民国二十年十二月燕京大学國学研究所出版
 046 ○ギリシャ人の食通、焼肉に塩味を可とす (山本千代喜、食事史p. 30)
 ※昭和十七年發行 著者は明治屋の支配人とか 諸番より抄出して譯せるもの 一々出處を挙げたり。
 047 ○ガラムの製法と調味法 (同上 p. 58)
 048 ○ガラムとビタミン (同上 p. 91)

- 049 ○ガラムの再興 (同上 p.94)
- 050 ○アビキウス、人及料理書 (同上 p.82)
- 051 ○arrak (酒精) の語の伝播 (カルケリ言文学と古代支那) p.276
※岩村、魚返共譯本 支那言語学概論
- 052 ○飲食道二十則 (山本千代喜、食事史) p.196
- 053 ○英國フォーク使用の歴史 (同上 p.212)
- 054 ○嘯風齋記 (鳳翽集卷八)
※著者片山則、字順甫、號鳳翽、周防吉敷人、受業于小野玄川、田中蓋城、下帷山口、後游京師、歸郷教授吉敷、邑主置諸左右儲顧問、後升公、籍世臣、除侍講、文化三年秋以病解職、五年秋九月卒、年六十有九。有鳳翽集十二卷(文化八年刊、京都吉田四郎右衛門外二店発賣)
- 055 ○山口大神宮銅燈銘代安部氏 (同上 卷九) 文ハ略ス
- 056 ○早春登龍藏寺 (同上 卷三)
- 057 ○韻鏡序 (中國音韻学上冊126頁)
- 058 ○柚の説 (本草学上の橘柚に對する植物学的批判—田中長三郎)
- 059 ○(本草学上の柑橙を論ず 田中長三郎 本草第二十三号 昭和九年八月)
- 060 ○荔枝の種類 (諫早市 河村文吉郎より日野巖氏へ私信)
- 061 ○ホトトギスの假親 (東光治、萬葉動物考、昭和十年京都人文書院刊)
- 062 ○卓袱料理 (長崎市史風俗編、衣食住第二節料理)
※古賢十二郎編 大正十四年刊
- 063 ○松浦東溪の長崎古今集覽名勝図にある献立は次の通り
- 064 ○甲子夜話續篇卷三十九に次の記事がある。
 林文通に近頃白金の薩州老侯溪山の方に花招として脇坂侯龍野九鬼侯
 と俱に往きしとき、園中水亭饗の菜單なりとて示す、廻ここに寫す…
- 065 ○食品雜 (同上)
 △像生花
 △カルメイラ
 △ボウロ
 △ヒリョウス
- 066 ○魏九宮 (同上、音曲) 明楽
- 067 ○月琴曲目 (同上)