

廣益

農工全書

官崎柳條纂輯

四

福岡第一師範學校
(學校圖書)

登錄 番號	第	號
		門
	農業	部
	總記	項
	日	次
全	15	冊 / 內第 4 冊
分類 番號	第	號
	610.4	

師範學校
圖書

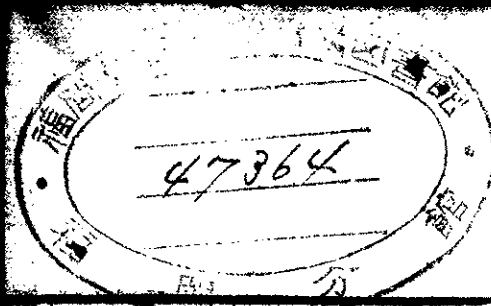
農業部
番子(二)

五九架
一號

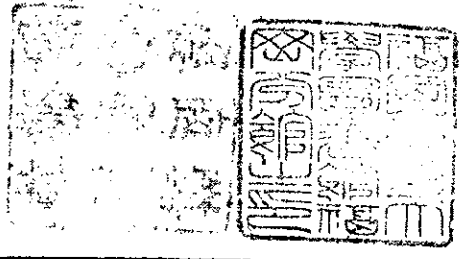
T1A1

61

Mi88



總説



507
M1 88
(4)

廣益農工全書卷之四

東京 宮崎柳條編纂

澱粉類

漿粉の工

凡そ植物の人身を滋養する所以の質ハ澱粉なる。其質
 十二分。水素十分。酸素十分と以て成る。草木亦之ヲ藉つて繁榮ト向ふ。最も
 人世上益ある者トシて其用甚だ廣シ。常用の澱粉ハ穀
 類。豆類。薯類。葛根。藕粉等の食品トシ。其他蕨。薇。菱。草。薺。天
 瓜粉の類又此の物をナリ。此ハ各種澱粉の工業と開列
 する左の如シ。

圖書 和圖書 遊

 a 1 3 8 0 3 2 7 2 5 2 a
 福岡教育大学蔵書

漿粉或ハ小粉ヲ作スを精製上好の小麥の澱粉なり。専ら菓子、蒲鉾等ワカメに用る者最良品ありて俗に浮粉ウキコと云。楷匠キヤウシヤ及び諸工の糊糊に用る者の粗製品粗製品なり。

〔蕃薯漿粉の製法〕器を用て磨擦シヤカクして漿と為し。布にて絞シヤカクり濾シヤカクし。再び其上に水と淋シヤカクぎ。淋水シヤカク白色無きに至れば則ち布中に渣滓カスと残る。淋下せる水と小時間静定シヤカクされば漿粉の器底に沈シヤカクむ。其水澄清と為す。即ち上澄と傾け去る。漿粉と取て水と相和シヤカクして含む所の異質カスと洗シヤカクひ去る。晒シヤカクし乾かせば即ち清浄と成る。乾シヤカクらむに微火シヤカクに佳シヤカクあり。〔英國漿粉の製法〕米と將シヤカクて一日間水に漬シヤカクして能く淘シヤカク

淨し。磨て粉と為し。之と淡シヤカクき酒水シヤカクに浸シヤカクして。酒水シヤカクを曹達シヤカクと加シヤカクる者。二三日と歷れば麩筋シヤカクの酒水シヤカクに溶け。漿粉の器底に澱む。即ち酒水シヤカクと濾シヤカクし去て其粗漿粉シヤカクと取る。再び精製シヤカクす。其法。清水と加へて攪拌シヤカクし。渣滓シヤカク木質シヤカクの者と沈シヤカク下せし。濾シヤカクして上清の細漿と取る。色の白きと中乳シヤカクの如し。粉シヤカク之と別器シヤカクに移シヤカクし入れて水分と蒸散シヤカクせし。清淨の小粉と結成シヤカクす。

英國發賣の漿粉の水百分の十八と含む。長方形の小塊と爲す。乃ち乾かんとするの時。自シヤカクから裂シヤカクて此形と成シヤカクす也。其色微シヤカクく藍色と帶シヤカクたるを別シヤカクに藍色の顔料シヤカクと

加ふるふ因る也其意ハ此の藍色と用て衣服ハ漿。布の黄色と遮掩が為り也。

〔麩筋と漿粉と分ち取る法〕 麥麩の質ハ大半漿粉と

麩筋と別。糖分等有り。之れと分ち取り。麥麩ハ水少許

と和し捏ちて餅硬泥とす。数小時と俟て極細の布袋ハ

包み水中よて捫揉し。或ハ足布外ハ漏出する白汁漿粉と

掠り去れば。布中ハ残る所の粘靱ハ膠の如く彈力

有る物。即ち麩筋也。又植膠。大抵麥麩一斤と洗つて。麩筋

五穗斯許り。と得るべし。金平糊と呼ぶ物の。麩ハ石灰と

り。○布外ハ掠り出たる白汁と澄して。桶底の澱と取

蒸餅 製法 旨趣

り。晒し乾かす者乃ハ小麥の漿粉なり。

麩中含む所の物。即ち植物「ゴブリ子」。蛋白等の動物の要

質と相似り。故ハ麩筋を人身滋養の最良品なり。然れど

も麩内ヨリ分出して之と食へば甚だ消化し難し。或ハ

水と和し火ハ烘て食ふも亦消化し難し。故ハ食品と為

よハ製して蒸餅と為す。即ち饅頭是なり。其質輕鬆と成

り腹中ハ入て消化し易し。但洋法ハ常ニ食料と為し以

て餡と加へば。邦製ハ専ラ點心と為し以て甘味と加

ふ。故ハ其製稍々異なりとす。尋常蒸餅と製するの法ハ。

麥麩と以て水二分の一と和し。能く令和して酵と食塩

鹽酸ハ刺
 染ナリ法
 理ヲ曉サ
 ル者妄
 リニ試ミ
 ル勿レ炭
 酸安漢尼
 亞モ又之
 ニ同シ

少許を加へ。攪せ捏て餅の形と爲し。七十度の熱と與ふ
 れば則ち腫大と成る。麩内の糖分。炭酸氣と酒精とを變
 其炭酸氣と發出するに因る也
 之れと爐の内ふ納を烘つて熱五百度に至れば。發脹を
 了まを更し大よりて。之と食ふは消化し易し。然るに
 饅頭中心の熱を二百十二度より大なり。惟外面のみ
 乾て褐色の硬皮と成る。陳麩の已は朽腐せし者
 以て酵に代用するも佳也
 新法を麩六錢。沸騰散化學名重
 炭酸曹達八釐。水六錢。鹽酸十
 五六滴と加へ。俱に能く混合して泥塊と爲し。暖室に置
 て一二時間と歷たる後。爐に入て熱と與ふれば則ち
 炭酸氣と放出して亦膨大し輕鬆と成る。而して其鹽酸

ハ曹達と合して食塩と成る。饅頭適好の鹹味と含み食
 するに佳なり。又饅餅等と製するにハ。鹹味と與ふれば
 食ふに佳なり。ざるに因り。重炭酸安漢尼亞と和して膨
 漲せしむ。即ち麩中別味と含むべきを無し
 本邦の饅頭を建仁寺の僧。龍山禪師宋より入て歸朝せし
 時。林淨因と云者共し入朝し。後南都に住し饅頭と製
 するに以て業とし。改名して塩瀬と号せし。後其家竟
 し絶つ。近世府下の菓匠争つて珍菓と競ひ。九重饅頭
 蓬萊饅頭等と製出は皆絶品なり
 (饅頭造法) 先づ糯米一升と飯を炊き。別に麩二合と水

一外に加へて能く攪回し洗ひ。布袋に漉て米と去り。其
花汁と桶に移し納む。煎り炊きしる飯と投じて一宿と
歴れば則ち醴酒と成る。一搾て糟と去り。此の醴酒と
用て麥麴と捏て餡と裹み。焙籠に盛て煖むとバ則ち膨
漲し。再び之と蒸籠に入れて蒸せば即ち饅頭と成る。

葛粉の工

葛粉を和州吉野の産頗ぶ。名と得る。西國亦多く之
と出づ。薬舗は分源三郎と称する者あり。和州宇田森與右
衛門製する所ありて。曝葛の絶品なり。本久助と云ふ。紀
州田邊の産ありて。之と田邊久助と云。絹漉久助と呼ぶ

總説

ハ木坂の名なり。亦傳右衛門。沼太夫と号するハ共ニ紀
州の産なり。葛粉ハ藥用料理及び餅菓子葛麵ニ製し白
粉ニ合せ糊ニ適し等。功用甚だ多し。○葛根と堀を冬十
月頃より翠春新葉の出る迄甲曆平下
月の候と期し去。之れと
堀に鋏或は鶴嘴と携て山に入。葛の良否を鑑定て根
と傷多ざる様を傍らよ。土と搔き除て堀出し。製し
澱粉と取。○男葛女葛姨葛三種の方名あり。葛ハ林氏
第十七綱
三日ニ屬し雄
兩全花なり。女男の二種ハ根太くして澱粉多し。蔓
と折て檢せれば滋潤あり。姨葛ハ潤ひ無く根瘦て澱粉
稀なりと云。又試みて根を鎌で入て白汁出るハ粉多し

葛根

莢



と。亦年々因て豊凶有り。上年より一人一日掘て灰葛四
 製して未だ漂八分を得。凶年ハ三四分許。中年ハ四分
 白せざる者。

よそ六分許りと得る。之れと平均して五分と看做ると
 云。

灰葛製法堀り取らる葛根其夜よそ翌日造と水を洗つて

能く土と去り。水を洗へハ粉を減をる。平面なる石上に

載せ。槌を以て懇ろに敲き挫き。或ハ白を春き碎し桶に入

れ水と澆いで揉む。澱粉溶出して水ハ灰色と成り。繊維

質ハ苧の如き渣と為る。此濁汁と飯籬を以て濾して

他桶に移し入れ。澆ハ貯へて繅の織維の如き。暫時と歴し。土

砂ハ自ら桶底に沈む。是を於て別桶の縁に竹箆と置

き。其上に木綿の囊を載せて濁汁と汲入れ。口を緊く括

豆腐と絞る如く搾

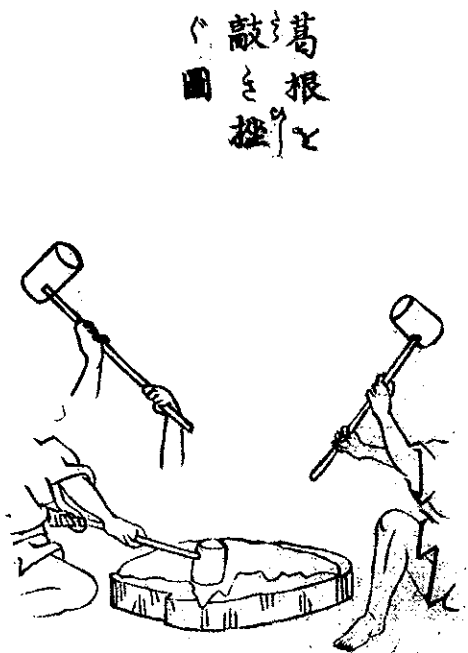
れば汁を桶中へ滴落

し汚物の囊中へ残る。

而して又別桶へ搾り

入る前の如し。或は篩

濾す土地少しも汚物



無さす至り。半日許静定を行はば葛粉漸く桶底へ沈澱し

上水を清澄と成る。即ち桶を傾けて上澄を他桶へ移し

取り。或は桶の中へ注し再び水と澆を入れ棒と以

て攪回し澄して他桶へ移さくは前の如し。斯の如くも

る三四回の後ち一日間静定し能く沈澱せしめて上澄

と傾瀉し葛粉漸やく白色へ変り濃稠と成て桶底へ沈

みたるを徐々へ傾けて別桶へ移し出。尚桶の最下へ

色の葛とラクと名く貯へて工夫の食へ充亦水と澆で攪拌し一日半許り静

定し置き悉く沈澱して極めて濃厚と成るに至り上澄

と傾盡し葛の表面へ着たる汚物を布巾にて拭取り泥

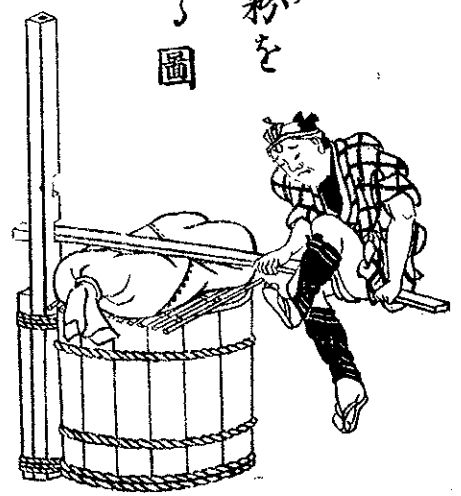
鏝如く者の如く條と切て起し出前へ取り

残りたる黒葛即ちの下面へ粘着したるを削り去り平

盆如く蓋のへ入て干乾し○若し鏝と以て取り起きた

未だ水分と含んで柔軟なる時ハ尚半日よ一日間

葛粉を搾る圖



葛の出さるよ水ハ灰中ニ吸盡シ葛ハ水分ヲ脱シて硬ク成リ之れヲ取揚レバ灰ト葛ト少シモ粘着セバ浄潔ニ離シ前ニ同ト之ト灰葛ト名ク。

曝葛造法

漂白せしむるハ寒中ニ良ク然れども本月ヨリ三月迄ハ操作良但氣候温暖ニ至ルハ佳

静置せねバ水ハ自わリ上面

ニ浮出シ適宜ニ硬ク成リ

或ハ至急ニ水分ヲ脱ント

欲多ク時ハ浄灰ト厚ク地上

ニ敷ル少シク凹トシテ桶中

の葛ト灰上ニ傾瀉セバ桶底

の黒

ノ葛ト灰上ニ傾瀉セバ桶底

の黒

灰葛三斗ニ半塀桶ニ入れ清水ト澆シ棒ト以テ攪拌シ溶シテ馬尾籬ニ瀝シテ汚物ト去リ蓋ト覆テ半日許リ置シ上清ト傾ケ再び水ト澆テ攪回シ二日許リ置テ上水ト去リ澱んで硬ク成リたる葛ト前法ノ如ク鑊ト以テ起シ下面ニ粘カス黒キ砂雜リノ者ト削リ去リ

葛粉を干す



再び水ニ溶解テ布袋ニ納メ

テ瀉シ一日静定シ上水ト傾

ミ又水ト澆テ換エ此ノ如ク

セリト約十四五回ニ至リ

殆んど潔白ト成テ度トシ

と以て起し取り。適宜に割て平盆に納む。干乾せば即ち漂葛粉と成り。潔白雪の如し。但し元料の四五割と減るべし。

索麩の工

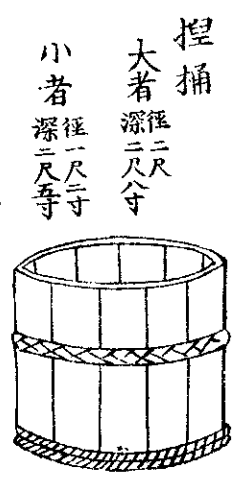
索麩と諸國より製出まると雖も。普通知る如く和州三輪の産と最上と云。精製品は雪白にして晒すこと細く。其味淡美にして上饌に供せらるるに堪たり。因て該地の製造法と詳らかに左に掲録す。

元料 小麥 製法

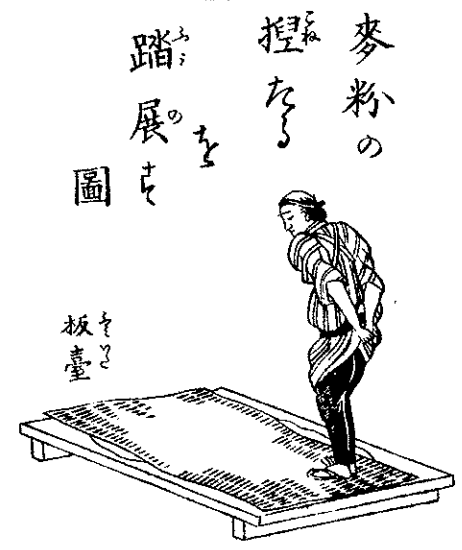
製麩の料と為る小麥を。専ら讃岐及び肥後の産と用ひ。殊に端頭と名する粘り關東と呼ぶ小麥と合せ用ふ。但し

東産計りし非ざれども。其粉りを用ふと此の如く呼ぶ也。毎歲初夏の候に買入れ置る。秋分より翌年の春分迄と製造の期と云。殊に極寒の候に製まると寒切と稱して最も上品なり。小麥を粉に磨ひ。四人掛りの石碾と云ふ。にて挽き精好の箱篩と以て二人よて篩ふ。極上御膳索麩の粉は賣品にて篩はる。其一回篩ひたるを再び三等に篩ひ分ち。一番とツボオロシと云ひ。二番と「バナシ」と云ふ。三番。四番。五番共は異名なり。是れ迄と上粉と云。六番と中粉と云ひ。其次と末と云ふ。即ち糟屑也。中粉以下を索麩と製さば。團子及び駄菓子の専業家へ卸し賣すすれども。廉價の品に至る。往々之と。大約小麥一石五斗。即ち重量五拾六貫二百

五拾目と精磨し。前の如く篩ひ分ちて。最上品と製す。
 一も。僅よ上粉八貫目よと八貫三四百目と取す。約七元
 一の中等品ハ二拾七八貫目許と取す也。約七元 ○精製
 麥粉拾壹貫目と六名みて二つみ分ち。三名。五貫五百目
 宛と捏泥ると一日の仕舞とす。其法。先づ捏桶ハ昨日仕
 上たる索麩の棹よ粘着たる者及び。切残りたる「フシ」下
 入り。水と半分迄澆て霎時漬
 け置き。能く溶化したる後ち
 上水と傾く法り。又水と澆



入れ。而して新粉と加へ入る。其分劑を麥粉五貫五百目。
 食塩一升。清水六升即ち一籠の元料也と合和し。數回捏て硬軟適
 度よ至り。取出して板臺又捏板と云。長七尺。横三尺五寸許り。の上へ載せ。
 筵と覆ひ。草履と穿て踏展すもこや五六回よして手元へ
 卷取り。麥粉と掺踏し隨ひ粘氣と生
 粉故。筵の裡へ顛覆して裡
 面と表面と為し。再び前の如
 く踏廣げ。厚さ三十許よ成れ
 ば兩人よて踏し。一寸より七
 八分許の厚さよ至り。時先



小判製法

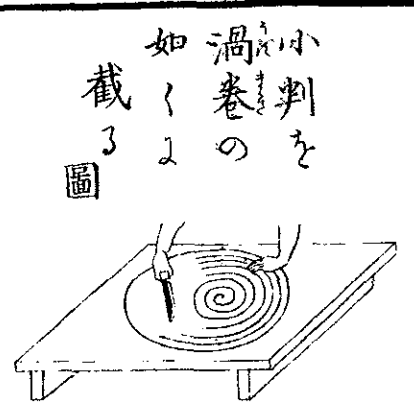
荒索麪

手の掌ひらまで群むら々むらく押お均とす。次つぎは麵こ棒ぼうと縦た横たは輾こ轉まて平たい圓たいまを。之これを小判せうばんと云いふ。但たゞ御膳ごぜん索さく麪めんと手てで展ひ開くす。普たゞ庵あん丁ていと以もつて小判せうばんの冲お心こころより幅あ一い寸すん許ほろ渦うず文ぶんの樣ようく截きり。手

掌てのひらへ油あぶらと塗ぬ抹まして外そと端はの切きり口ぐちより輕かろ手てを引ひ伸のべし。齋さい桶づく徑けい一い尺せきキ、寸すん深ふか五ご寸すんの中なかへ手て操さり込こみ。桶づくの

周圍まわりへの如ごとく蟠わだかませ入いれ。此この敷して。桶づく中なかの麪めんと傾かみ出だし。再またび前まへの

如ごとく齋さい桶づくへ手て操さり込こみ。此この技わざと云いふ。桶づくの止とへ油あぶら紙しを被おひ。次つぎは筵むしろを覆おひ。亦また薦い蓋ふたせ。二ふた三さん時じ



桶づくの止とへ油あぶら紙しを被おひ。次つぎは筵むしろを覆おひ。亦また薦い蓋ふたせ。二ふた三さん時じ

箱製原麪

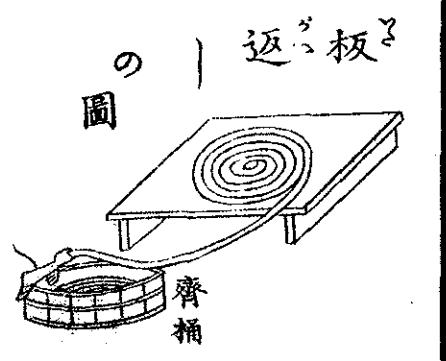
間ま放はな置おいて熟じゆせしむ。是これ荒索あらし麪めん也なり。

是これ迄までの操わざ作わざを毎まい朝あ六ろく時じより取とり。九く時じは仕し舞まて朝あ飯いと食く。其その熟じゆま

と待まちつ間まど。前まへ夜よの業わざは仕し上あた。索さく麪めんと干かし乾かを等ひとの操わざと為なす。時とき

間まと空くくせ。さる手て順じゆんと要いん。之これを仲な仕事しごとと云いふ。午ひる後ご桶づく中なかは熟じゆしたる荒索あらし麪めんと。前まへの如ごとく捏ね板いたの

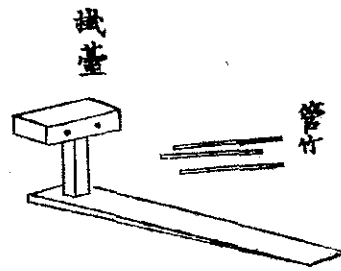
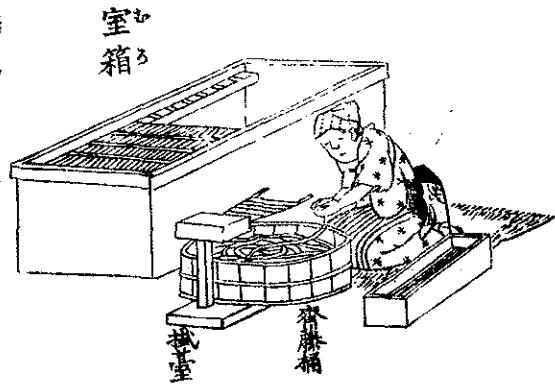
上うに敷しきたる油あぶら紙し上うに傾かみ出だし。手て掌ひらまで紡紡なぐ。齋さい桶づくへ手て操さり込こみ。亦また板いた上うへ傾かみ出だし。手て掌ひらまで紡紡なぐ。齋さい桶づくへ手て操さり込こみ。斯ごとく為なす。反か覆か三さん回かいを。此これ最さい終しゆうの技わざ。麪めんと手て操さり込こみ。毎まい回かい手て掌ひらに油あぶらと塗ぬ抹まして粘ね着ちやくと防ぼうぐ。最さい上じゆう品ひんと胡こ麻ま油あぶらと用もちひ。次つぎ品ひんを白しろ油あぶらと用もちひ。其その油あぶら量りやうを大おほ



と用もちひ。次つぎ品ひんを白しろ油あぶらと用もちひ。其その油あぶら量りやうを大おほ

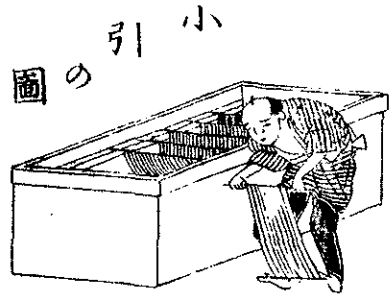
約ニ合許と費まづ一荒索麩と手繰細えて既ニ三四回
 及べど漸次ニ伸て細長くなり甚ざり躰積を増
 殖すは因る前の齊桶より容量一倍大なる齊桶の内へ

小寄と
 捻り延
 櫃へ
 入る
 圖



手操り込ニ亦油紙と延と覆ひニ三時間熟と前の如し
 其熟度と量て取出し掛臺に掛し圖の如し。此時夜先

管竹二本と掛臺の二孔へ挿し小寄即ち桶中と取て捻
 り延し宛ら藻川懸漆エて布と干し。竹と抜て熟櫃
 中の架棧へ架し入も盡く納れ畢て後ち櫃より一掛宛



取出し一方の竹端と兩足の梅指ツメサシと挟み
 一方の竹端と兩手ツテを持ち徐々シヅカに引伸し
 て亦櫃へ納る之と小引と云皆斯の如く
 して延或ハ薦ニ三重と櫃に蓋せ熟して
 翌朝に至る之と「フタラ」と云。但並品ハ櫃

室内に。翌日仲仕事の時之と出して。機（俗に云ふ）に附け

込。次法の如し。先、一端の管竹と機の上貫の孔へ挿込

一端の管竹と両手を持ち。軽く引いて稍伸たす時、中貫の

孔へ挿込。込。二尺許の竹箸と以

て。麩縷の錯雑せざる様。漸次

と云。稍燥ひて益伸るを候かひ、

下より上へ分け伸ると下箸と

云斯の如く十分引伸して愈細

長は成た時、中貫へ挿込る管竹を抜て下貫の孔へ挿

込。直に竹箸と以て最上より分け下ると小分と云。既

に附込終れど、管竹を抜て順次に他の移機へ輸り挿て

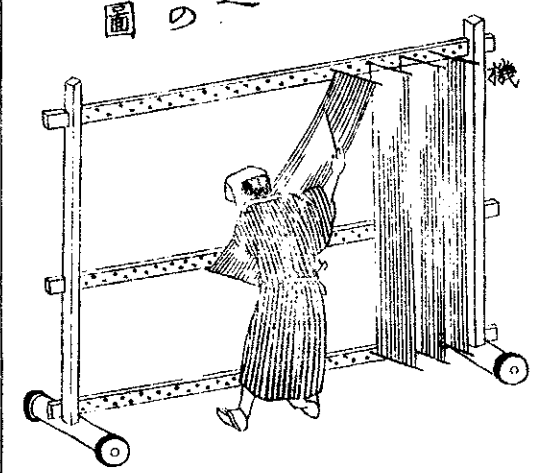
晒し乾かす。但移機の上貫の

下へ左右に六寸許宛小板

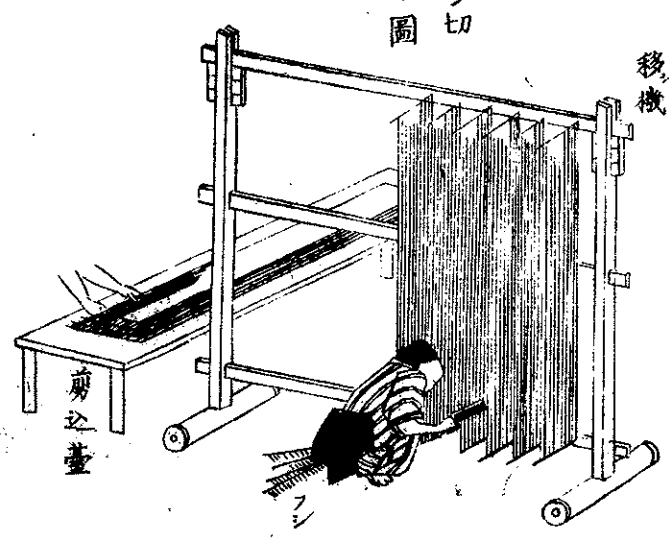
と挿し加ふ。之を揚板と名

く。板を三片。是索麩の乾く

附込の圖



フシ切の圖



此揚板を抜て上貫を輸

り下げ。鬆ると二三回に及

ぶ也。盡く附込たる後、ち風

日一乾まると午後二時開許り。但晴天をれば一回干て乾くべし。雨天をれば翌日亦干て乾ま也。若し干上るの
ど。麩中合は所の塩分潮解して乾ま難し。故に全く乾ま
雨天の時ハ室内に納めて火力を以て乾ま也。 全く乾ま
 上まへ。機の下貫の管竹と抜て切離ま。之を「フシキリ」と

索麩を切る圖



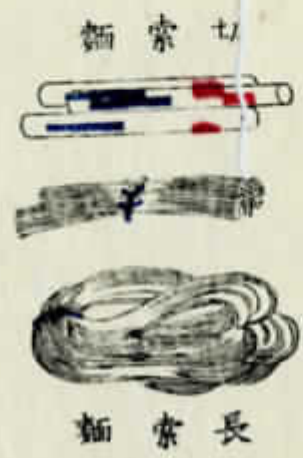
云ふ。下は切屑と受る器上貫は挿た
 了管竹六本許と抜て右手に持ち。索
 麩の裾と左手に取て。前込板の上へ
 揃へ置る。截板と當て切て把とん。○
 索麩と截は八切。九切の二様有り。九
 つ切を其截たる上下の両端と撥と

云形ト。下品有り。両端より二切目。三切目々。上と最上品
 と一下と中等品とれ。両端より四切目と俱み片口と云。
 五切目即ち中央と「福良」と云共。
 一次品有り。○小把ハ量ハ多。合せ把ハ十二多。中把ハ十
 十目也。其他大把ハ注文に應む。他縣へ出まへ皆籠に納
 む。籠ハ底と縦ニ方へ截稿と敷る。横のニ方々延と引廻
 一。一籠皆掛六貫目入。正味五貫五百目余。即ち前
の元、卸し精麩の原量なり。 籠
 の四周へ青紙と貼て麩上と蓋ひ。紙と云。其上一尺二
 寸許稿と敷と覆ふ。之と置。而して籠の蓋と為し。繩と周
 圍に二條縛け。横繩へ封印と捺し。六籠と一駄とす皆掛

索麩 品類

三十六貫目。正味三十貫許り。現今價格最上品金三十五六圓許。中等品金十六七圓より二十四五圓に至る。御膳索麩と白髪しらげ。又銀絲ぎんし。或ハ極細ごくさい。上白等の銘なづかと以て分ち販ばいぐ。皆製麩各家の私号なり。○上等切索麩を尺餘しちじゆ切り。三所宛青紙あざみに巻まき束ね。深ふか色紙こゝろに包んで箱入はこいれ。○中入無と云々。長索麩ながすまよりて真中の結目むすぶへ切屑きりくずと隠かくし入れを束ねたる也。次品ハ結目へ麩の長短と揃そろふ為先まに截き落おたりたる短みぢと腎じんと中入ちゆういれよりて束ねたる也。○又常品じょうひんより切索麩きりすま及び中入無ちゆういれむと呼よびて販ばいぐ者ものあり。○五色索麩ごしきすま。草類くさるい料りょうよりて各おの各おの色いろに染ぞる也。平索麩へいすま製法せいぽう總すべて前まへに異いをくこ頭かぶよりて平日宛あら引ひ伸のびて干ひし上げたる者もの也。○近來夏索麩こゝろすまと稱なづかして。初夏こゝろの

候ときに製つくる者ものはれども極めて下品げひんなり。○大坂索麩おおさかすまハ大概たいてい東京賣品とうきやうばいひん也。色淡黒あかく太ふし。把つかハ小束こくわよりて一箱いっしやう四百五十把よひより五百把ごひ宛入あら入いれ。凡たゞて索麩すまハ古製ふるせいと賞翫しょうくわんを油氣あぶらけ能よく脱だして燻減くわんげんせざれば也。

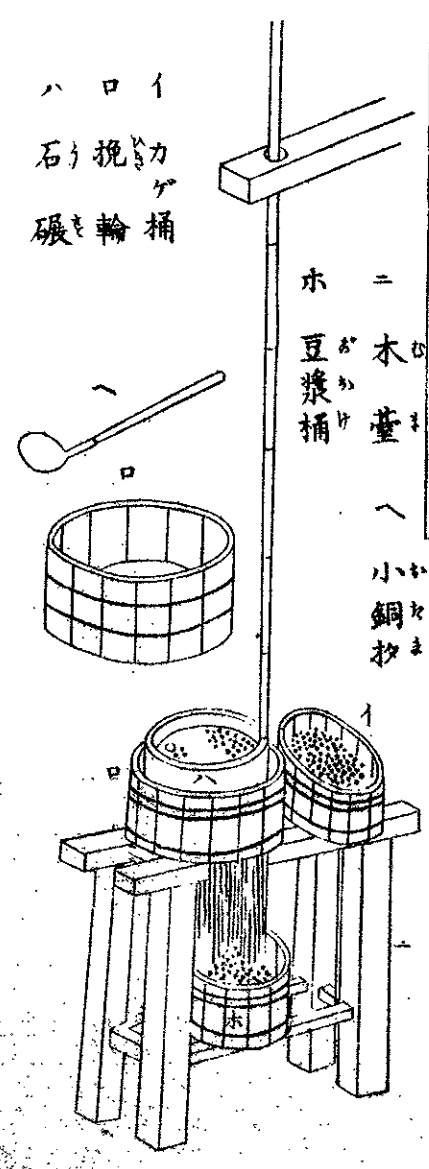


豆腐の工豆腐の工附豆腐皮造法豆腐皮造法 六條造法六條造法

豆腐ハ我邦中世より始り。今每家雜菜日用の品たり。普通

一釜二十挺仕込まむ。即ち大豆四升より五升迄。水三
 斗五升より四升許り。水ハ尚多と糲をぞれども。塩
 過量をねば豆腐縮まらざる。塩
 過量ハ豆腐硬し先づ大豆とカゲ
 斗汁五六合許と適量とす。大豆腐硬し先づ大豆とカゲ
 桶豆と漚に入れ。水適宜と澆で。大抵豆面と被
 許り漬置さ。能く膨脹して軟かよ成りたるを候がひ。石碾
 磨く。碾ハ豫て木臺の上と按し。挽輪碾は套了底と装
 ひ「カゲ桶と碾の側らと置さ。木臺の下貫の上へ「豆漿桶
 と載せ。碾より垂れ落る豆漿と受入しむ。而して銅抄と
 以て豆と水と適宜と掬て碾に入し宛磨けバ豆漿糊の
 如くよ成り滴り桶中と溜る。此際一人竈の下と盡く
 焚く之と釜前と云。

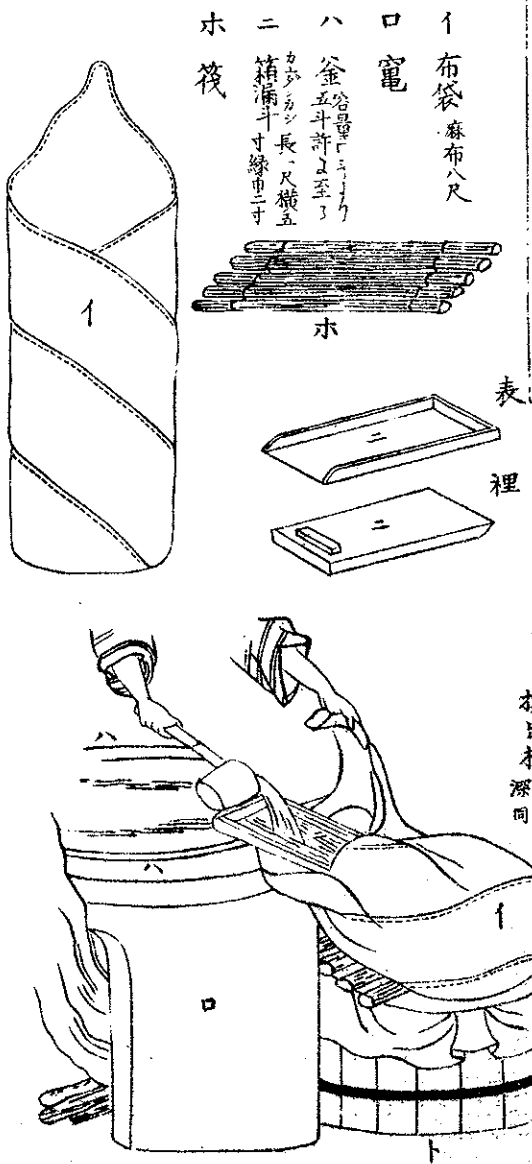
豆漿を製する諸器の圖



磨終て釜中と移し入れ。水二斗許り注ぎ入れ煎沸せ
 ぬ。泡沫の高く生むるに至り。先づ冷水一二杓と釜中
 と澆ぎ。次は油塗一二滴と洗滌或ハ。點て攪拌せ泡
 自わ消了す。蓋と覆ひて煎沸し。再び泡の起ると候

ひ。又油塗と點むこと前の如く。此時速く火を減
 焦着 銅柄杓と持て其濃汁を布袋に盛し箱漏斗の如く
 也。

豆漿を煮る諸器の圖



裡は棧有て釜の縁は拭りて袋の口へ半バ挿し。豆汁の
 迂り動くを防せ。

袋外へ溢れ出ると防ぐ。酌で袋に充れば釜中へ銅柄杓
 よて水六七升許汲入れ攪拌し。再び竈下と焚き其煎沸
 するの際だ。袋中の豆汁と換出桶へ搾り出さるる圖

豆漿を絞る圖



の如く。又豆汁と汲入り搾
 る。次で水前許同と釜中へ注
 で煎沸し。搾らるる前の如
 くすれば。豆汁を盡し桶中
 に出で滓は袋の中に残る。
 呼ぶ謂ふ花菜也。又雜此時桶
 菜の用ニ充べし。此時桶
 内の豆汁未だ凝らぬ即ち

熱よ来ト塩滷汁一合許と小柄杓にて注入し。棒を以て



徐々よ攪ぜ口張布と覆せ要時置き。

又二合許入て攪せ。次で亦二合許入れ口張と覆せ置

き。稍く凝固んとする時湯汲籠通常の籠と豆汁の面よ

載せ。適宜の小石と重よ置バ。籠の漸く壓入するに従ひ。

豆汁の餘水。籠の中よ滲入すると兩三回汲去り。次は桶

と稍斜よして籠と入れ。尚騰餘の水と汲去て後ち搾匣

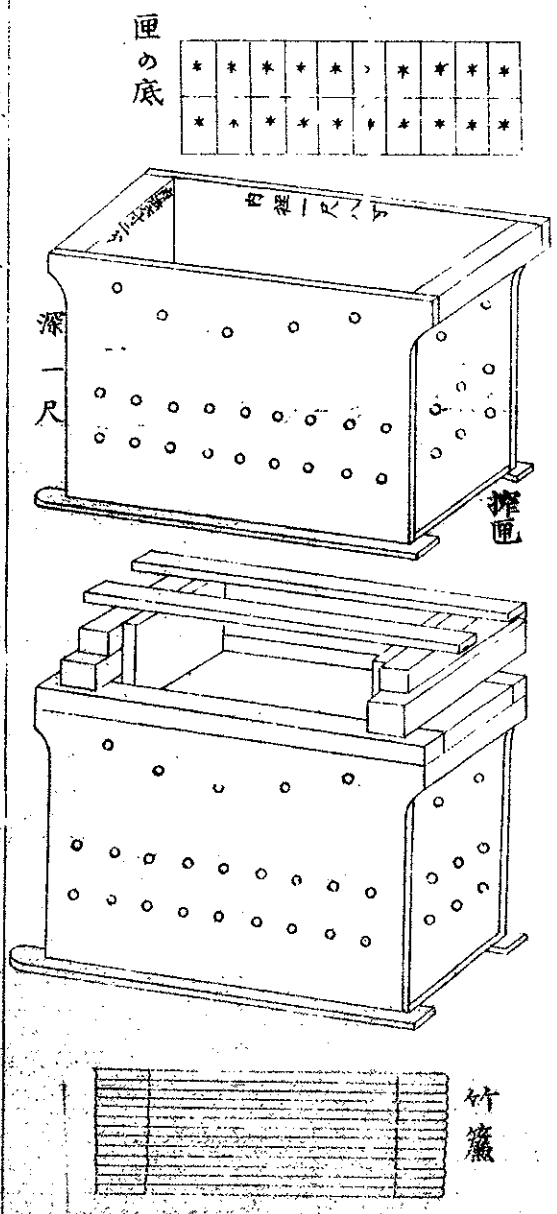
よ移し入る。其装置を先づ搾匣の上へ框と按し。匣中よ

敷布と敷き。布の四邊と匣外よ餘して垂し置れ。銅枚よ

て豆汁と框の面迄汲入れ。垂たる布よを四方よを包む。

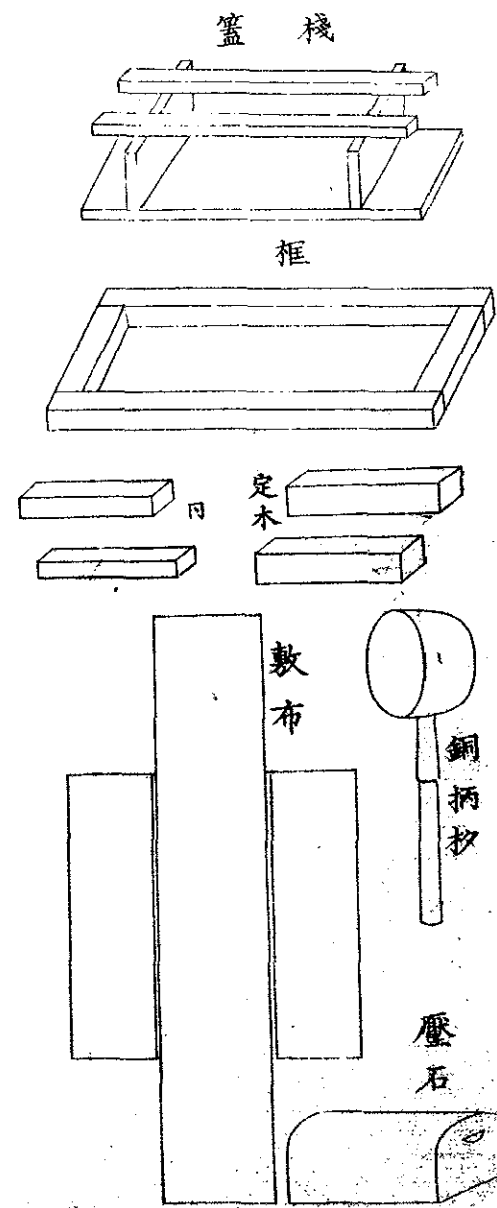
其上へ竹簾と敷き。棧蓋と載せ。重石と置けバ。搾匣の周
圍よ設けたる小孔よ。豆汁尚含む所の水。注出するよ

豆腐搾槽及び附属諸器の圖 其一



隨ひ棧蓋を漸々よ框の面よ下よ陥入し。此よ按き

同上 其二



棧蓋と外一框と去り。匣の両端に定木と置き。又棧蓋と載て搾る。或や前の如く。蓋の棧定木と平均するに至り蓋と取り除け。搾匣と大水槽の中へ移し入れ。先づ匣

と脱ぎ去り敷布を暫時水中に置き。豆腐の稍冷ると待て開放を取れば。即ち枝柄全くなり。豆腐の匣の底に面したる部。自から條と生じ。此條に従つて庖丁黄銅製にて切れば二十挺と成る。

〔豆腐皮造法〕豆腐と製する時。釜中の面上に皮膜と凝結せし。檀紙の如くよして黄色なり。毎之を取れば則ち豆腐佳なり。故に頻りに釜中を攪回して膜の結らざるを要する也。若し豆腐皮と製せんと欲する。方形の鍋と竈に掛け。豆腐汁を入れ。塩油汁と投じて煮れば。速くは皮膜と結ぶ。之を剥き取れば。随つて亦膜

と結ぶ。數回斯の如くして膜數枚と取て盡るに至り。鍋底に焦着きたる豆腐と刮げ取る。之を膜屑と云。又煮て食て宜くわくべ。豆腐皮と油は揚て食ふ。味美くして生膜は優る。

〔六條造法〕 夏土用中より生豆腐一箇と取て。切て六つと食塩と糝。晴夫は曝し乾かせば其色黄白色と成て硬さく木片の如く。毎之と貯ハハ蒸汁の上に入れバ。其味花鱈より劣らば。最も僧家の佳肴なり。但し製し曝す時。雨は逢へば忽ち腐る。故に晴夫と候つて乾きべし。膜と取たる鍋底の硬き豆腐と以て。偽り製したる者ハ。鹵

汁多くして毒り食ふ可くべ。

餛の工

餛の造法ハ半熟糝下は詳也一斗と舂て精白と為し。蒸し。麥蘖の芽稗と去て末とく者。五合と和て拌勻し。湯は清して蓋と覆せ。二時間許と歷て布袋に納し。搾て渣と去り粘汁と取す。煎熬て適宜の濃稠と為し。其軟かた者水餛と名く。又シルア再び熬て膏藥の如く為し者膠餛と名く。即ち地黄煎餛也。詔其最も硬き者の鑿と以て穿ち切る。俗は痰切餛と云。

錫再び製と得。膠餛と取て兩人相對し。掌は油少許と傳

て牽や疊むや數十回し置れば。変して白色と成り。中
 窠孔と生む。之と錫俗ニ白粒ト云と云。嚙み碎け易く食ふに
 便なり。若し氣候温暖に至り。或ハ霖雨を遭ハ。箱中の錫
 鉛溶解して粘りと生じ一塊と成る。即ち麩粉を以て之
 糝せば能く粘着せん。○半熟糯ハ肥白をうぐして。状ち
 粳に似て粘り少し。羽州の荏内。豊前。小倉。肥州。唐津多く
 之と出ル。其鉛の糟に以て培と為ハ。又貧人之と食
 ふ。

〔牛脾造法〕

今求肥の字と用ふ。

○葛粉。蕨粉各一斤。精糖一斤。俱

し拌均して能く混合し。別ニ糯米二升と用て水に漬し。白

し磨て濃汁と為し。前の三味の細末と投し。文火の上
 て之と煎し。木篋と以て徐々攪拌し。熬めて半日許り
 と歷れば。漸く減じて七分に至る。別ニ水飴二斤半と投
 し。再たび煎熟して半分と減じ。及んで火より下し。麩粉
 と板盤に撒き移して之と攤げ。放冷さるる二三日間
 て切て方形と為し。麩粉と糝して磁器に盛り。糠心
 には。今精製の者ハ白色。或ハ紅黄等の色と與ふ。

纖維類

上編

漉紙の工

推古帝の朝高麗より僧曇徽法定と貢上ル。曇徽能く紙

總説

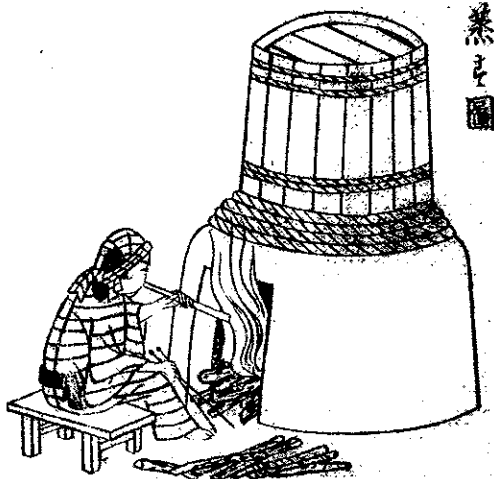
墨と造了。惟曇徴造了所の紙字と書まると好と雖も性弱くして裂易く蟲好んで之と蝕ひ久と經ると堪へば仍て太子楮紙と製し遂に雲紙縮印紙白柔紙俗薄紙の四種と造了。是より洗節未だ楮紙と造らば麻と引て文之と用ひらるると。又楮と州邑に植て國縣の人を教へしむ爾來其業漸く盛大と成り今諸國出ても所品類甚だ多く盡く枚擧げ堪へ其漉法及び殊に著名の者二三と左に列に。

良好の紙類を諸國專匠有て自から其地の名産ともれども常品以下に大概農民閑暇の半業たり製紙の法へ品類は因て材料分劑の多寡及び器械の大小等より小差有と雖も漉法に於ては殊異なきとなく無し故に著名の者二三法と詳説し以て其他と總括し覽者宜く類推をば

黒猪皮製法

日本紙の元料は皆楮皮を用て製し。薺花之に亞き結香又之に亞く。毎歲冬時前後楮の幹枝と苜取り。甑桶の長は應に二尺四寸より三尺許り切揃へ其長短は隨ひ二三箇所と繩よく緊く束ね釜中より水八分許充て釜の口は腰輪と載て植並べ甑桶と覆ひ巨き穉繩を以て釜と甑の接際と善く纏ひ蒸氣の漏れを防止し

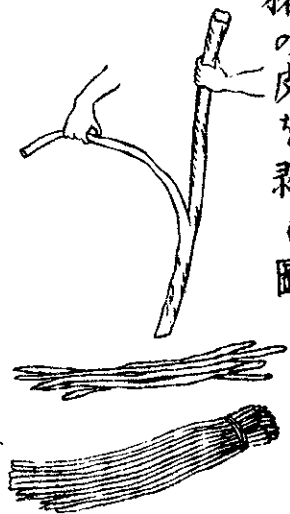
楮を蒸す圖



一熟に乗ドて。一端と地に着て剥ヒバ容易ニ離ルべし。剥ヒ裂レ破レれ筒形ニ成ズる様ニ。一條宛ニ盡ク剥ヒ終テ一端と揃ヘ太ク一握許ニ束テ一把ニ竿キよク一ニ二日歴テ能ク

一時間許ニ煮ク蒸ハ漸ク瀉レ漏テ甚ダ一ニ香ハひキ發シ切レ口ノ粗皮自ラわリ皺シ縮シ一ニ寸許ニ剥ヒ内部ノ白色と見ス。之ト脱ク即チ蒸熟の度トす。若シ剥ヒ離レれズるハ。取出未ダ生蒸せキ。取出

楮の皮を剥ぐ圖



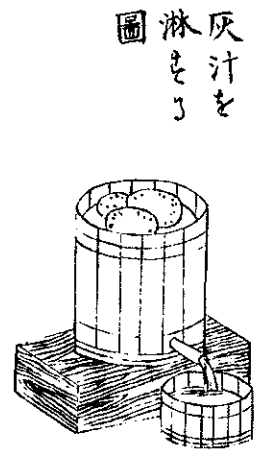
乾タたる時。結キと解キ。他ノ一端と前ノ如ク結束一ニて又干シ。水分全ク脱シて折ル程ニ乾燥シたる時取ル

本文華了
所ハ水戸
産楮皮の
價格也。概
略出を所
量目及び
價格各小
差有りと
雖も大概
類推して
知可ク

入れ。二三十寸と一把と。烟氣ニ觸ル所ニ貯ヘ置ク。若シ生汗ちリと積置バ。湿リ。是レ黒楮皮ナリ。現今價格一駄廿四金六圓五拾錢許但白楮ハ一駄拾三圓五拾錢許貫書院紙漉法美濃の名産ヨシテ。之ト直紙と楮ヲ專シ本州武儀郡津保谷。神淵。金山。兩村の産と最良と。他州の産之キ亞ト云。或云本州の水皆清泉ニシテ。頗ル紙製ニ合ル。故ニ産紙最良也。○

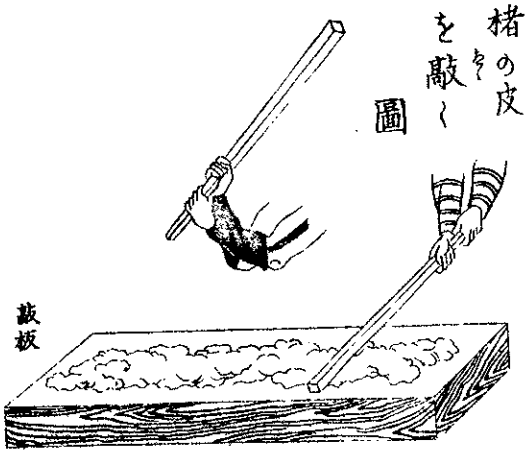
白猪皮製法

黒猪皮と流水に浸せると十二時乃至二十四時間
 を取出し。小刀を以て茶褐色の屑皮を削ぎ去り。屑皮は塵紙
漉の料は充つ。竹箒の上へ排列し。清水を漉ひて風日に曝せ。斯
 の如く二三四回に至り。又溪流に漂白するを十二時間
 許りみちて後ち。釜中に納ねて灰汁を煮る。○灰汁の製
 を桶底に箕子と敷て松葉を置き。其上へ播糠と平らに
 敷き。而して蕎麥糠灰吉野にて
用ふ。或を地の方より取り灰と二
用ふ。且分劑も各々異なる。
 斗と填て延と覆ひ。清水四斗と
 澆で蓋を被せ重壓を置き注嘴より



灰汁を淋さす

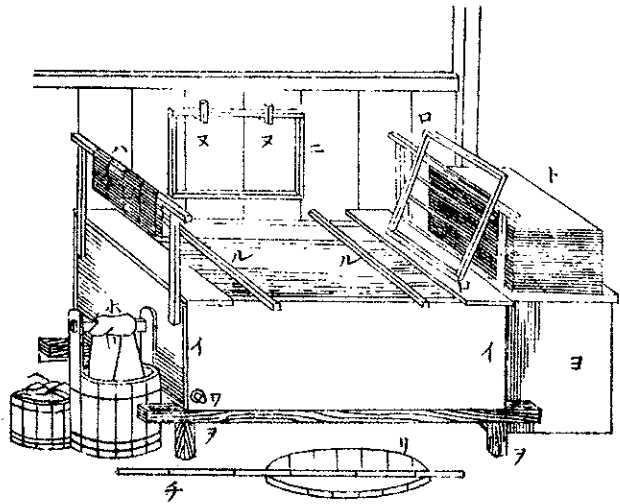
吐出する淋涵三斗と取。楮二貫四百目と釜中に投じ。
 灰汁一斗を注入し煮こと十時間許り。水分減むれば。又適宜に灰汁を加ふ
 能く爛熟したるを見て桶中へ移し入れ。水と澆で灰
 分を洗ひ去り。箆籬に納れて流
 水中に浸せしや二晝夜計り。能
 く洗淨して汚物を去り十分潔
 白と成し。敲き板に載せ。敲き棒
 にて数回敲き綿の如く成
 せ。是れ曬白楮皮也。漉槽に水一
 斛許り入れ。右の白楮二貫目と投



楮の皮を敲く

ト。木把（或ハ竹條）と以て數回攪混。黃蜀葵汁（五六錢）と盛たる布袋と槽の一隅に掛て粘液と漏し入れ。米糊少量と投ト。（他國の法ハ大槪米糊と入る）再び半時間許攪回して各科と能く混和せし免。先づ漉框（箒）と敷き上框（箒）と載て押へ豫て槽の縁に掛けたる架木と框と持ち宛ら左右に排擠し。楮漿と抄て縦横に淘汰をせしむ。紙質。箒上に行直りて餘水ハ槽中へ漏滴も。即ち框中と候ハ漉群無と見。（若ハ手練ハ漉る。最又前の如く楮漿と抄ひ淘汰も）都々三四回。一葉の紙全く成る。（此操作と篇數と掛ると云ふ。即ち三篇漉あり）架木と左右より近寄て。框と載せ上框と脱除し。槽前の

漉紙場の圖



圖中記號

- (イ) 漉槽 長外法 約三尺六寸許。幅内法 二尺五寸。深一尺。材ハ檜と上と。
- (ロ) 漉框 漉箒と下と。
- (ハ) 漉箒 上框の大小に應じ。紙の盛たる布袋。
- (ニ) 白楮と盛たる桶
- (ヘ) 漉製したる紙
- (ニ) 細竹條 長四尺許
- (リ) 地中へ四斗樽と埋。工人半身と没し。立て操作也。
- (ハ) 暫時外框と掛置く曲木
- (ニ) 架木 長二尺六寸許
- (五) 漉臺 注孔。納槽中の水と便也。
- (カ) 敷板
- (三) 敷板臺

櫛置 篋と漉框より出し槽傍の櫛に寄せて斜に平拭け
 餘水と脱り。他の篋と取て漉框に敷き上框先は曲木に
拭置たる
 と載せ。前の如く漉成して架木に載せ置る。先は立掛置



たる。篋と紙と共に右側の板上に翻
 へし載せ。篋背と手申よて措り。紙と
 平かよして篋と剥く。漸次は漉成し
 て積重ね。毎葉隔るるを六百葉に至り

敷板と共に傍らに安頓し。板を覆ひ壓石重量約四貫目許りを載
 せ。水分と搾り去り。一葉宛取て張板長六尺一五寸。幅一尺
五寸。厚八分。表裡各
と四葉は輸稿刷毛或ハ獸毛刷よて紙背を磨り貼りて。日光

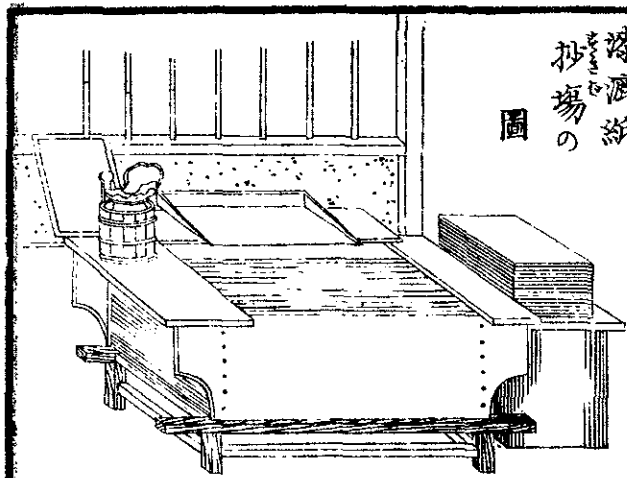
一乾し剥し取り。段尺と當て定寸を裁ち。四十八葉と一
 帖と一十帖と一束と一十束と一丸と張板六百枚
と使用は御
 定。裏張典具帖
と云。紋障子等都て直紙類に四十八枚切十束
 入とれ。且つ薄書院。中書院。半楮。甲頼。坂下等種類多し。

漆漉紙漉法和州吉野郡の名産ありて十日市驛と本場
とハ近在周圍三里以内之と製するの家ハ
十戸許。該地よハ寸と呼
び坊間よ吉野紙と称れ。 ○黒楮皮と流水に浸し。麩

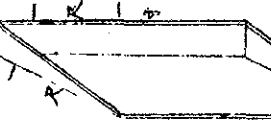
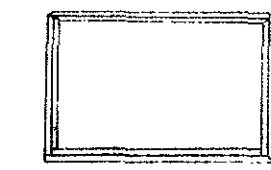
皮と削り去たる後ち。鹽中に入れ懇に麩芥と去り。麩ハ
四方
 麩と漉の楮一貫目と稿灰の淋瀝製法前
ハ詳也。四升五合許に
 煮て之と三分し。其一分宛敲板長四尺。幅一尺六寸。厚
三四寸許り材楡木。

載せ。の如き敲棒二本と持ち反覆して打こく

七回許り之と荒敲と云ひ。再び反覆して打おく三回之と細敲と云ふ。盡く敲終て十五分一簞を納れ。簞底の布善く流水を漂洗し。下外柄抄の底無き者○と以て

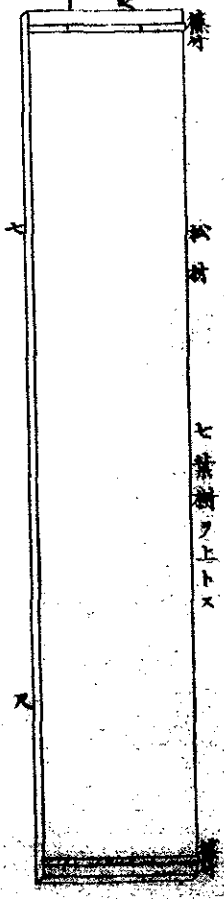


漉篋は最モ精エヲ撰ハ細竹ノ節ヲ除キ鋸テ織作シシ鑊板ノ敷孔ニ削テ細キ金屬線ノ如クニ燻變ニテ垂テ絡メ白馬ノ尾毛ヲ以テ毎寸間ヲ編製ス府下ニハ工人有テ該地ニテハ紙工自ラ製造ス。

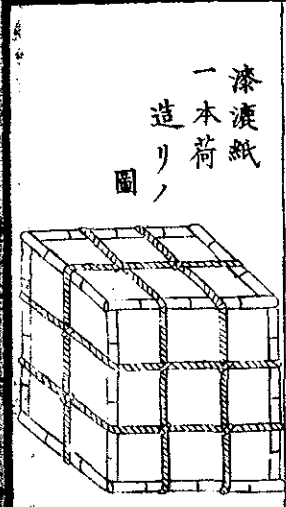


攪回一宛汚物と拾ひ去り曬白楮皮と為る。漉槽の水と擔桶を半荷許注入し。右の楮と投し。次は布袋を盛たる鰯木汁和州よて之と少量と滴入し。捧みて半時間許り攪拌し。又鰯木汁と二三回絞り返し。攪して能く混和せし免。漉製まゝ前但薄物故篇數と為レ一篇漉也亦架木ノ換り漉篋と載りの如し。板板と用ふ。番中ニ詳カ也。○漉上り水と搾り脱たし後張板を貼る。先づ胡粉三百目と五六升の水を溶化して一夜置き。翌日毛篩を瀘過て滓と去り。別は白粉糯米糲麩を三合と袋を納れ。胡粉の中へ絞り込で能く混和せし免。陳布片を以て張板へ群無く刷抹す。但一回塗ハ紙を六七

張板



八寸一本三千枚と貼る。張板三百七十五枚と使用
 表裡四枚宛乾て後ち定寸と裁ち。幅八寸。長一尺六寸。
 八枚と貼る。乾て後ち定寸と裁ち。幅八寸。長一尺六寸。
 の用と為す。成り直ちと漆漉。百枚と一束。即ち十帖。と。六束と



一切と。五切と一本。即ち三束と。杉原漉法。概畧前と同一。惟胡粉と直ち張板へ刷を貼たる後

ち上より稿刷毛にて輕抹も。四十八葉と一帖と。十帖
 と一束と。十束と一本と。二本と以て一荷と。即ち

東紙數九千六百葉。品類下と詳ぬ也。

被紙。塗物の下地と被る料と。故に。曬白と要せぬ。敲上

のミみて漉製。法。同。胡粉及び白粉と用ひず。惟稀と

灰汁と刷の。張板九百枚と以て一本分と。表裡四葉

二百四十葉と一束と。三十束と一本と。七千二張板

と貼る時。二葉と貼連して一葉と。故に長三尺二寸

余有り。

堯花紙。剥いで曝乾したる皮と。水と軟げて麁皮と去り。

漢流に浸して。後ち蚌蛤の灰汁に一時間許煮。蓋閉して一宿置。竈に揚げ。再び漢流に漬して灰分を除き。其儘桶に套ね入れ。清水と漑ぎ洗て汚物と去る。取出して水と搾り盡し。敲板に輸し。懸し。敲き。漑槽に投じ。鰯木の粘汁と絞り込。攪回して精漑せしめ。紙に漑らと楮漿の如し。

結香花 駿州の由井。真津。及び甲州の雪澤。杉葉が窪の邊に多く實植。苗植とす。一二年と歴。巧て製紙の料とす。

植て十年許と歴れば。一回山と焼て又新し。苗と植。漑法楮と同。駿河半紙の結香の内皮と石灰水に煮て漢流に漂白。敲き。爛して南

五味子の粘液と胡粉と和して製する者也。

藥袋紙の楮漿と以て一篇漑。鐵丹にて色と附たり。莧花漿と以て。篇敷と套ねて漑。張板に貼り。葛粉と適宜の楊梅皮汁に溶化して上より刷抹に。

以上舉了所漑紙諸工の概略也。是より製紙上の技術。即ち賽草紙。金唐草模造法。諸烟草袋紙。各色羊羹紙。擬檀紙。貼壁紙及び經師。提燈傘。一開張等の諸工を是と次編し。詳かよる。

皇國諸縣當時産出の紙類極て夥多なり。仍て聊か其著名の物を開列せしむ。左の如し。但有用者略す。



附録諸國産紙品類

檀紙大高引合編紙松皮皮紙の數名有り白色にして質厚く。皺文有て松皮
 一似り。而して墨色殊に佳なり。往時 禁裡幕府の御用
 紙に充つ。備中高梁の産上とす。大高、中高、小高の三種有り 東奥出を
 者。古往陸奥紙と称も。今俗に引合せと云。陸前東山。磐城
 白石の産。越前の精好に減らば。大皺檀紙。小皺檀紙。肥後
 の八代にうつ。

奉書檀紙の属紙層濃りて皺をく。往時官家奉書に用ふ
 故に名く。大廣奉書。俗に大奉書と云 一束四百八十枚切。五束と
 以て一櫃とん。御前廣。本政間政飾。皺奉書。俱に櫃入上判

十束入或ハ十等皆生漉の奉書として各大小厚薄の差
ニ束入ナリ。共ニ越前武生府中の産諸國ニ甲ナリ。皆一等精好
の紙料と用ヒ。篇數と套かひて漉製も。故よ或ハ呼ひて其他出
雲能儀備後三好之と云。伊豫加賀備中丹後土佐但
馬播磨下野安藝又之れニ亞ぐ。木奉書但馬御又備後庄
原筑後柳瀬共ニ名と得たり。白色の外五彩の美有て書
翰詩箋の料と為者。色奉書と云。越前筑後及び陸前東
山磐城白石等より出づ。

杉原奉書の屬諸國より出づ。始め播州杉原より出づ。故ニ名く。
今三原備後庄原の産上とす。伊豫加賀出雲筑後大和備

中丹後但馬土佐皆之れニ亞ぐ。陸前東山磐城白石の産
淡色五彩と施ま。亦紋理と施ま者と紋杉原と云ふ。専ら
詩箋の料と。曩なま伊達氏の時共ニ市人の賣買と禁ぜ
り。本杉原俗ニ鬼杉播州より出づ。色鮮明を。往
時献上一束一本の紙と。官家不易の旧例を。大杉原
岩城河沼より出づ。五十葉と一帖。十帖と一束。
一束五帖と一團。又石見都茂豊後高瀬之と出も。中
杉原備後庄原より出づ。小杉原信州更級より出づ。一種敷
目杉原濃州より出づ。

糊入杉原駿州清地甲斐市川大門信濃筑摩並に更級より

り出ま。

延紙なり杉原 大なる者縦横 之と七九と云。常懐中

畜へて鼻湧と拭ふ供を。因て鼻紙と称れ。和州吉野。陸

前茂庭の産上と云。野州宇津宮。常州水戸。磐城。出雲。備中。

豊前之次。皆米粉と和して之と漉れ白色なり。む。

或ハ蛤粉。石灰等と用了者有り。美白と雖も肌膚佳なる

ハ。一種大延紙。上州多胡及び山田より出づ。一種切延紙。肥

後。玉名より出づ。

三栖紙。延紙より大なり。稍薄く。極美なる者。和州吉野

より出づ。官家の用と云。下等の品を娼妓之と用ふ。

小菊大と延紙の如し。剛柔艶美障子紙と類む。蓋し三栖

紙。小菊共鼻紙の極上と云。濃州寺尾。参州足助。雲州杵

築。藝州白砂並之と出れ。

鳥子紙紙雞卵楮と 菟花と調和して元料と云。其白色の者

ハ白堊と和して製し。淡黄色の者ハ黄土と和して製す。

紙質柔滑にして鳥卵に似る。故に名く。其質堅くして滑

かなる者。生漉と称す。厚葉中葉薄葉の三品有り。又幅廣

くして半間の間尺に合ふ者。俗に「マニアヒ」と云。襖壁及

び屏風と貼ふ佳し。共越前の武生及び敦賀より出づ。蓋

し此紙肌滑かきして書易し。紙性堅韌久しに耐ふ。

實_二紙中の絶品也。攝州名塩の産亦佳也。之と名塩紙と云ふ。一品類。淡黄。淡黄。屏風。小鳥子。廣葉。小薄葉。中葉。松葉紙。雲一母一半一切。三田。山口。小山。出華。皆鳥子。鹿なり。近江桐生。出雲意宇之一次。泉州と下と。天子鳥子と云者。名塩及び泉州湊村より出づ泥土の量過多。一て質重く裂易。ちや洋紙の如し。一種雲紙鳥子。屬雲文。有り連誹の懐紙と云。又端雲。丸雲。繪雲の數品有り。亦大鳥子。間判鳥子。越前岩本より出づ。

厚紙數品有り。筑後の百田紙。藝州の皆田紙。和州の宇田紙。濃州。紀州の木帳紙。紀州。和州の森下紙。伊豫。備後の仙貨紙。其他備中。土佐。阿波。因幡等皆厚紙と出。各厚薄田時専ら訴状券文の用とせり。今よ於て簿帳の料と。或ハ傘と貼。称用も。西内紙。ハ常陸の木澤。枋原及び野州。烏山。木内の産と上と。因州。岩坪之。次。程村紙。ハ常陸の鷲子。陸中の伏牛。成島。越前の四十谷等より出づ。紀州の島色紙。野州。烏山の聖多默紙。と共。綿帛と包む。供す。故。吳服紙と云。防州の片折紙。俗。十五。東物と云。及び御用紙。俗。二十。五。東物と云。昔日普通の券状。用ひたり。野州。烏山の十文字渡。樹。俗。水戸紙。成。ハ。專。ハ。生。樹。と云。常陸。水戸の羊肝紙。俗。ハ。生。樹。と云。ハ。專。ハ。生。樹。と云。ハ。專。ハ。生。樹。と云。烟草入の料と為。淡色と呼。者。甚。佳也。伊豫の真佐紙。と今尚。東錦繪の料と云。

障子紙俗は美濃紙と云濃州寺尾の産最上といふ。寫字及び障子

行燈と貼る他紙之より加ふる者あり。常品より稍大なるものと

大美濃と云。一種薄美濃あり。書画と模寫もよく佳なり。

又大紐美濃紙。廣瀬美濃紙あり。地美濃と称する者遠州

信州より出づ。其他防州。長州及び野州那須。武州小川。藝州

廣島。駿州静岡。磐城。陸中。羽州。備中等皆饗製を。亦因州鳥

取の厚美濃。豫州小坂の色美濃。筑後柳瀬の紋美濃等あり

也。

典具帖。白色美ふりて薄きまると吉野紙より次ぐ。商家細貨

と包びよ佳也。亦書画と模寫にべし。美濃上有地。越後小

國。筑後柳瀬等より出づ。一種紋典具帖俗は画典具と云燈籠と貼

よ佳也。

半紙。每家日用の最たり。故に諸國出を所夥多し。て縷

々屈指よ堪ん。凡そ當今製紙の産額高を土佐と以て海

内の冠といふ。是を吾川。高岡。幡多三郡及び其他各地出を

るよ居ん。亦薄葉製大小兩半紙と出ん。是より次で多く半紙と出ん者。長防二

州と最といふ。即ち長門ハ三尾。叶出づ。熊毛。小川。吉田。嶋田。

阿武。仁王。友信。鈴の川。津通。鹿野。周防ハ岩國。山代之と本

云。徳地。須方徳山より出づ。五箇村等の如し。其他石見の市山。吉

賀津和野。出づ。伯耆の日野。雲州の松江。備中の足森。美作若代。

月田。安藝、廣島。筑後、柳川。豊後、中津。岡、伊豫、太州。阿波、徳島。等皆著名也。其餘々之と畧す。

料紙俗に寄紙と云ふ平生書通に用ふ。大小並に上中下三品あり。陸前、東山、磐城、白石及び丸森より出づ。

半切、尋常の半分也。普通日用の者筑前、筑後、豊前、日向等と佳とも。皆一萬二千枚と一丸とに。攝州名塩の産、白堊

と和して製も。五色半切あり。美濃、筑後及び西京、並に駿州、庵原、甲州市、川太門等より出づ。同地又長半切と出ま。近俗専ら称用

まゝの所の者あり。豆州、修善寺及び熱海より出づ。鷹皮紙半切あり。薄墨、柳色、並に各色あり。又色紙色紙と出

は。

漆漉紙俗に吉野紙と云。延紙似て甚だ輕薄なる者也。漆及び

乾油と漉し供む。木判、並判あり。専ら和州、吉野より出づ。他國、賽製もる者用ふ堪む。

宿紙漆紙と云。蒼灰色にして軟らかり。壁の腰と飾るに供む。

往昔川端道仙と云ふもの。京師より泉州の湊村より來り。始て之と製は。今京師及び攝州、山口亦之と出ま。○攝

州の石目紙も白色にして石理の如し。同く木目紙の木標の如し。

塵紙支那と云。楮漿と用て紙と造り。其粗末なる者と以

て之と漉く。故に塵滓有り。最も紙類中の賤品なり。防州
岩國。和州宇陀と上と凡石州之に次ぐ。襪成等と和して
塵と成したる者。

甚だ雅致有て
襪と貼ふ堪ふ。

紺紙。青紙。黄紙。藥袋紙。共に出。土。两面紺紙。因州出。漆紙。仙臺

種葛製色紙。遠州出。其他。名張紙。中文紙。頭紙。逸見紙。清水

紙。薄清水。左束紙。内山紙。中折紙。平川唐紙。泰平紙等。都て
枚舉に遑らば。以上舉る處。邦産紙類の大略なり。

織布の工

總説

布を植物の纖維と用て織る物の總名なり。楮布。麻布。苧
布。葛布。級布等の如し。織布の工を上代に始る。後世益々

精巧と極め諸國得意の品物と出。以て民生と利益を

植物纖維の效用たる大也。上代の時製する物の楮布と

麻布の二品なり。楮布の楮の皮と晒して木綿と為。是

と白和幣と云。白和幣と續て糸と織たると白袴と云。

麻布を麻の皮と晒して木綿と。是と麩和幣と云。麩和

幣と糸と續て織たると麩袴と云。白袴。麩袴。専ら上代の

人服と為。後級木の皮と木綿と為。布を織て

俱に袴布と稱せ。成。級布。葛布。苧布。故に古者袴

襦袴。緇袴。衾袴。領巾。り。級木の美濃。常陸。奥羽等諸州

の深山に産する落葉の喬木也。殊に信濃の中中多し。

此木其皮の質柔軟にして民用最も多し。山村の民或は製して蚊帳。薦席の縁と為す。北海道にて「ラヘウ」と云ふ。キ人織て布と為す。或は縋て繩と為す。南部にて之と「マダヌ」マダナハ」と云。

麻ハ諸國多之と種曰。東國ハ甲斐。上野の白麻。下總の岡地苧。下野の鹿沼麻。大芦。小糸川。全生。初木の邊多く之と種。羽前。岩代の青苧等専ら府下ニ輸せり。上方ハ中國。西國より多く煮拔苧と出して坂府ニ送る。品類最も多し。

植法
畧説

麻科ハ外長類第四部第七小部七科の一なり。林氏第二十二綱。第五目十一類中。甘那昆斯類ニ屬す。雄本。雌本。

有て其性能く分別し混ぜざること殆んど動物と異ならん。葉を分て交錯し生ず。花甚ぞ細く。雄花ハ疎穂と為す。雌花ハ密穂と為す。此者最も肥料の畑と好む。種子ハ一段と七弁許蒔と中分と。蒔て四五日間小鳥と逐ひ。既ニ芽と生ずて一月許の中ニ草と除る。其後ハ耘耔もるに及む。老圃云。絲麻と作りたる周圍も。油麻と植並べて絲麻の垣とに。否らざれば外圍の麻。多く斯の如くまれば損害少なり。耳をく。油麻ハ搾油と得るを極多し。暖國にては麻と蒔たる畑と耕して直に麥と蒔る。麥と蒔たる跡と耕して亦麻と蒔る佳也。

法 麻 幹 剥 製

雪國寒地に於ては唯麻と蒔たる跡に菘か芸薑と作り
 菘種と採べき耳。下野葛生の邊に麻と作り事と刻苦。
 春麻と蒔。秋迄の間は麻と二度作りて跡に又他物と作
 り此法甚だ利益有と。

芋と製するは土用中麻と蒔取り。或は地掘り元より

極葉に拂ひ去り。麻切鎌にて土着の根際と切て長短と

揃へ。上品は六尺五寸より至る切たる幹と圓徑一尺五寸許

束ね。晴夫に曝し干をあと五六日より十日許に至る。

乾くと以て夜に夜露に湿らざり所は取入れ。此物最も雨

と汚斑と生じ能く乾て後ち圓徑三尺五寸許縛て

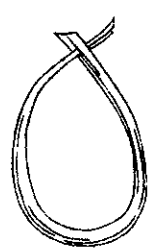


大麻 大ノ圖

四割葉子生葉

大束と為し。暫時流水に浸して取出し。中部より折べ。本
 未離脱て幹と皮と分る。即ち皮と剥取て幹と去り。剥
と字略く灰汁稀灰。或は石灰に煮て後ち水に浸かす。竹篋と
 以て粗皮と剥げ去れば。表の厚き部。自から剥離す。即ち
 裡の筋の如き白皮と取て晒し乾す。故に之と煮扱と云
 ○關東邊よては既し干し揚たす麻と暫時流水に浸し
 て又干し。米泔水に漬して藁床に敷き並べ延と覆ひ。盒
 もごと一日半許みりて取出し。又泔水に湿し。再び盒
 ごと二日許り。能く軟熟したる後ち皮と剥ぎ取り。灰汁
 に煮て粗皮と剥ぎ去る。其法。先づ左手に三四本宛握り

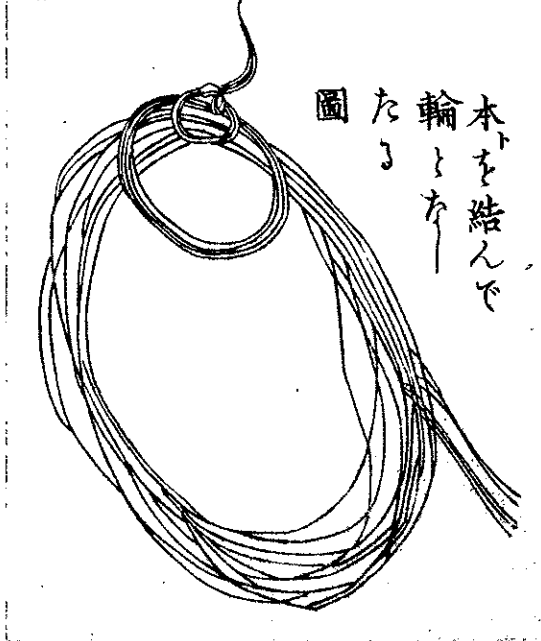
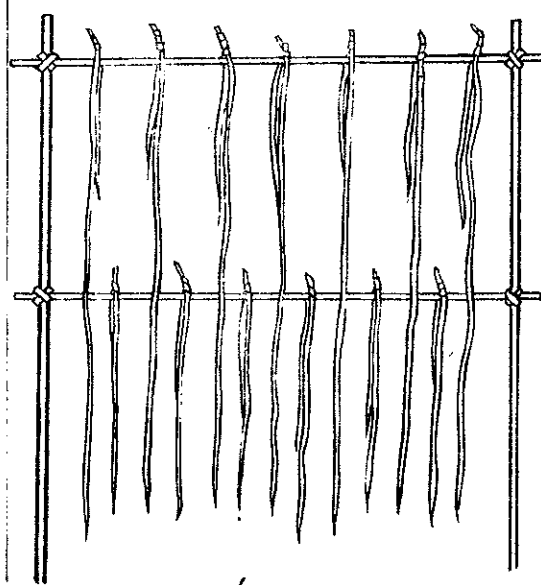
持て本方二寸許り折返し。右手よて腕と平をく押し。左
 手よて皮と左の方へ扱下せば。幹より離れ剥る。長き麻
 は手繰りて剥し取り。幹と向へ扱放し。麻と圖の如く幾枚
 も疊み重ねて二ツに折返し。其儘水に漬て二日許り置
 く。是れ幹剥の麻也。水分乾ければ表の粗皮
 麩皮と剥去り。裡の淨白なる纖維と納む。即ち幹剥の麻
 と麻引板次の字麻の條の上よ平かに置
 き。長き者改正中より両端へ麻引剥力或は
 通常の剥力と敵と以て引扱を。左傍へ長
 く伸し置と。盡く引扱を終て本と結び輪と為し竿に懸



剥たす麻の圖

て干上げ。三百目と一把と。十把と一貫と一束と。四束
 把四十と一行李拾目空す。○裂麻と績よの麻と水は濕

剥きたる麻を干すの圖



絞りて。長さ二尺許の竹の端に結び着て。板椽よて向ふ
 へ麻の延さる様よ打て後ち。十四五本宛口よ御へ手前

法晒麻と

の方へ捻り繼ぎ。漸次よ苧桶よ疊き入る。凡そ麻苧と績
 と績と云。績で緯と為る者圓く巻て状ち臍の如く是。
 故よ績纏と云。紡よ紡車を用ひ。紡縷満終て之と抽取れ
 ぎ。圓長くして未尖る。之と玉と云。緒と引出して纏車よ
 絡ひて纏と。麻線共よ二十線と一纏纏とす。經て箆へ通
 糊と與へ。機具よ懸て織て布と為る。○既よ織り上りた
 る麻布と晒白あち。稿灰の灰汁と筑よ漉して清澄よ。
 釜の中よ入れ。織布と煎ること。四時間許りして。其儘
 釜中よ冷し置と。翠日取出して臼よ入れ。手杵と以て三
 四人よて搗き。適度と量り清水と以て搗汁と洗ひ去り

麻の
效用

て又搗き。斯の如く五六回繰り返して。濁水少くも出さる。に
至て取出し。河原の砂地。或は草の上。展げて天日曝
し。水氣乾く時。箒と清水を浸して。吹水の如く平等に
澆^うす。數回。既^に曝^{して}。竟^{つて}後ち籜^{たけ}を懸^け。米糊^こを薄^く
溶^かし。布の裡^{うら}より刷^は毛^けにて刷^ひき。干^かし上げて工^を畢^す。
麻布は往古庶民の常服たる前説の如く。草綿渡^{くさわた}てより
以来。綿布世^に行^れ。麻布の工漸^く減^じ。諸書専ら木綿の
效用と擧^げて。麻の大用^はと云^ふ者殆^{んど}希^まなり。抑々
麻の效用たる。暑服の料^は於^て他^に優^る者^を。故^に往
時^{より}人^之と賞用^{して}。今^{に至}る。織法も諸國各々發明

ま^る。所有^すて日新精巧^に進^む。絶佳^の者亦稀^{なり}を。最
品^は至^りて。價格殆^{んど}尚^や織布^{の外}。日用の巨^つ網^は運^重並
んと絹布^{より}超過^す。尚^や織布^{の外}。日用の巨^つ網^は運^重並
りて多^し。細繩^{及び}漁網^{鳥羅}の類^は製^さる者最^も多^し。
鳥羅の論^は之^と他^日譲^り。此^は漁網^の消費^{さる}所^と
以^て粗^之と論^ぜん。夫れ皇國八道。瀕海^の漁村^に用^さる所^の
網類^{各種}有^と雖^も。就中^{鮭鱒}等^と漁^さる者^と最大^とん。
今特^に北海^鮭及び^鮭と漁^さる者^と擧^げ。讀者其他^と類
推^さる。北海道^鮭漁^網の網目^一寸^五十^堅。即^ち下^垂
長^二十^五間^と一^疊と。前操^網及び^両袖^袋等^と合^せて
十三^疊と用^ふ。惣長^{三百}二十^五間。附^屬小^下網^の麻^はて
製^し。垣^網の概^は總^長は

て製之と立網一投とん。皆具ふて代價千圓と値也。其他必用
器械の代價 即ち小樽高嶋。松前江差等皆網元有て之と
算入せ代 用ふ。其他の場所 石狩川鮭網ハ。麻絲三縷合せ。網目三寸
推て知 五十堅。即ち下垂 長百八十間の者と一投とん。一持場
一丈五尺 河口より上流と至る九里の間と。漁場五十個
使用 所あり。但し土人持場五箇 其他諸水。鮭魚の登らざる無
所ハ麻網と用ひを 一亦石狩海漁と用る網ハ。一投八百間より千間と至る。
亦 總て鮭鮭の漁網と用る麻苧ハ。専ら越後の柏崎荒濱。
推谷邊 出た鑛引と以て編製也。漆るは樹皮の煎汁 即
ち内地 上總九十九里濱。及び下總の銚子浦。鰯網と用る

所の麻糸の量推て知るべし。是れ特々大なる者とん。小
網の如き論辨と違へり。尚ほ細貨と至てハ油單日草
草履連。弱袂財布。大囊。絹綿 等と費用を。所亦少々な
らば。其他種子ハ油を搾る。幹ハ合藥の炭と為さる。
凡そ麻の効用中。每家不可缺の者蚊帳とん。故に初めよ
之と擧げ。次は夏衣の品類と詳明を。讀者宜しく注目を
す。

蚊帳品類

蚊帳地 被一齒は麻糸一縷と入れて織る。 江州坂田郡長濱。蒲生郡八幡
及び和州奈良の産。名と四方と馳名。故に近江。或 次品

い越前の武生粟田部福居大野周防の岩國岩代の大沼
 及び丹波等より出れ今近江より出る者と以て詳々に
 之と擧る。凡蚊帳地の品類最も等級あり幅廣き者と上
 と。遞次は幅は準じて地合劣り最も狭き者と下品と
 け織目粗く糸巨し。當今販賣する者最上品と養老と名
 く。幅一尺二寸。長二十一丈一尺。次と曙と云。幅一尺一寸五分。長二十一丈一尺五分。次と卯の
 花と云。幅一尺一寸。長十九丈八尺。次と沖風と云。幅一尺。長十八丈。之と十物
 と云。次と宮村と云。幅九寸五分。長十五丈。次と九物と云。幅九寸。長二十一丈八尺。
 最下品と八物と云。幅八寸。長同上。之と普通常用品とす。此の他
 風。濱撰。本撰。本演等此号有り。絶品一尺。地積設は十物
 三寸幅。加波類は名も者合出

幅よて嚮脚六尺五寸の六七の蚊帳を製るよ
 へ先嚮地を六尺五寸宛に折て二十六布とい即ち六布
 宛二個。夫八尺也。七布宛二個。夫一尺。合して二十六布
 と成る。而して地幅十物をねば。横七布と七尺宛は六布
 四尺取て天井の分と。總合して二十一丈一尺也。但繼
 五分宛は縁。縁。四尺。鎮等は其料。絹。縮。緬。綸子。光。絹。等好み
 する任ま。縁及び鎮の總尺は嚮の大小に従ひ。又三つ割。二
 つ割の積り有り。中と。四六五。六と。最。小。は。一。六。八。六。九。七。八。と
 他は注文。天井の四周の縁の内へ鉄引を入。四尺木小
 と論ぜば四個。廉品へ三角。大を嚮へ天井へ一文字或
 裁と用ふ。

ハ十文字字と入る。釣手の組緒ハ糸打。木綿打。但し九打長短
定りを

鍵平銀或
九録の材。廉品ハ素銅。黄銅。烏銅と用ひ。上品ハ赤銅

灰白銀。鍍金の彫鏤等也。蚊帳地賣買ハ廉價の品故。夫

て何拾何錢裁と云。以上麻燭の概略也。最絶品蟬の羽と

稱するハ。生絹と用て製ま生絹ハ生糸と以て平絞平絞織

たる者也。紗。精。好。羅
皆同ト賣買ハ尺裁但し曲
尺にて價と定む。近來
舶來

帛ち。布也。或云往昔ハ
緩布耳と帯と呼り未だ曝さざる生織みて最

下品の粗麻布也。越前武生及び福居の産と上とに。江州

高宮の小割こわり同く朽木及び丹波の産美かくはと雖も苧

苧麻

の性强。其他岩代。伊豫。土佐。讃岐。周防。豊後等諸所より



イ雄花
口雄花
共ニ郭大圖

出ル○蚊帳幣ハ江州。及び豫州より出ル。

苧麻 植法

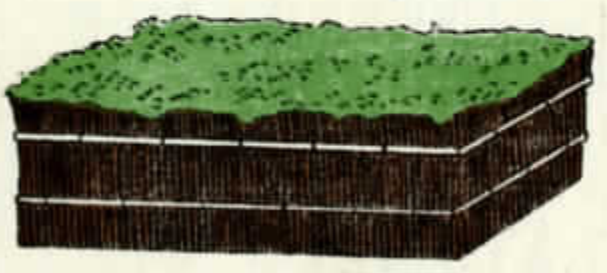
苧麻を何地にも大概生ト易。此物麻と異トシテ。蔕を
了年直ちニ苧取ル非バ。種子と蔕と蔕ト生トたる苗と翌春
移シ植エ培養シテ肥ラシ。三年目ニ至テ其幹能ク肥リ。
長シ七八尺ニ及び。暖國ハ三回旧曆五月。六月。八月。之ニ苧リ。寒
地ハ兩回之ニ苧ナリ。但雪國出羽。越後等の如きハ。二度刈も容易ナリ云々。然レ
ども大和。近江等の暖地ニ種了者ハ。其質自ワク柔滑ニ
シテ。東北寒地ニ生ズル者と強韌ナリ。其再三苧リ取
了宿根より亦生ズルガ故ニ。切り株の上ニ厩肥と覆ヒ
置ル。翌年益々叢生シ。一度之ニ植レバ幾年も絶ラズ。

無く。農家永久の産業也。惟年々斯の如クシテ五七年と
歴レバ根株漸ク繁リ。糸の質下品ト成ルガ故ニ後ハ之
と分頭カヘム。其法古根と長と三四寸許リム谷より截割。
移シて畠ニ埋ケ莖と覆レ寒と防ズ。善ク活着テ後ニ培
養常の如クハ。○苧麻ハニ番苧リ旧曆六月下旬ニ苧ル者。の者性强
く色も佳トシ。苧リたる麻と梢より葉と雜拂ヒ。幹と束
テ河水ニ漬シテ取出シ。莖と覆ヒテ盥シ蒸ス。故ニ幹莖
と名クク云ト。軟熟シテ麩皮と剥ギ去リ。竹筥と以テ削
リ刮カケ清潔ム。品級と撰リ分け小束ニ縛テ屋上ニ懸
ケ。日小晒シ夜露と取り。曝シテ五七日許ニ歴レバ自ラ

潔白と成る。但し晒を際た雨と忌む。故に雨降り出を時
 を速かに取入て屋内乾燥せし所を懸く。若し雨を濡し
 時ハ黒色を帯て用は適せざり也。○北國にて培養せし
 者々「アカギン」「シラギン」「レラツバ」の三種あり。而して「ア
 カギン」と最良とい。シラギン之を次を「レラツバ」葉背他
 白と最下品とい。是れ別種ハ非む培養に因て変を了者
 也。總て麻稈の類ハ多く枝と岐をりて每葉の間を莖真
 直に伸了者と上とい。シラツバを屈曲して莖短かく葉
 繁く岐を者也。苧麻と植るよハ秋分の頃根際より生を
 了芽と分て畑に移す。植地の調理を麻の植地と同ト。每株の間を三尺

宛隔て五の目植着すも。生育をれば畑に充滿んべし。
 苧の最上品と製を了者ハ芒を以て高さ六尺許の外牆
 と繞らして風害を防ぐ。尋常品とは立すよハ亦た

苧麻畑の圖



シラツバの圖



苧麻畑を旋花及び大葉菜多く生トて莖を纏繞
 一害と為る故。勉めて之を薙り去る。移し植て三年目
 至り。立春より百五日目頃苧麻畑と焼き馬糞と撒
 て其儘夏の土用迄置い。伸て五六尺に至る。土用中より
 立秋後迄の間ふ薙取り。二時間許り河水に浸して軟げ。
 莖の本と左より。本より一尺五六寸の部と両手より握り。
 押撓めて折る。皮と莖と自わら離ると左手より引剥し。
 再び右手より前の如く剥取こと圖の如し。而して皮の
 裡と上よりて高と五六寸より疊で一重宛積み置き。麻引
 板の上より一重宛取て載せ。麻引庖丁と以て裡の白皮と

苧麻の皮を剥く圖



引扱を取ら。表の青皮は自ら去る。之を木架に掛置き。次
 よ皮の表を上より。尚表部は残りたる青皮を削り去て
 淨白し。輪ふ結んで竿干しして晒し乾し。以て等都て麻よ

同ト。但刈り取て幹剥麻と為き。返一人一日の程功云。故に其量を預算して蒔取り。贖ふたを要すと云。苧麻と麻と共皮と剥で絲を製し。通して苧と稱も。故に分つて苧麻と真苧と云。岩代の若松。羽前の最上の産。良品よりして所謂青絲線苧なり。殊に影紵と名くる者絶品と云。亦米澤の撰紵と稱さるる上品なり。越後縮奈良曝布と織る者。即ち是等の真苧と用ふ。加越及び信濃の産。亦佳品よりして最も強韌なり。故に専ら綱繩を作る。其牽力鍍線より劣らぬ。故に呼んで鍍引と云。凡そ用了時熱湯に浸して冷ると候。米糠と和て之と揉み合せ。日よ

乾し糠と去て使用也。其木繩と帆前船の纜と為る者。呼んで加賀紵と云。

麻布品類

奈良曝布ハ布質細緻なること絹の如く。潔白雪の如し。染色佳よりして善く汗と彈き。暑服の料と爲て上布より。和州添上。添下二郡専ら之と出ん。或云歳額約四拾萬圓最上品ハ經緯共より奥羽産の青苧と用て織り。亞品ハ緯絲耳より用ひ。經絲ハ地製の苧と用ふ。之と織り出ると南都の近村。古市。横井。法華寺等と最。其他諸村又専ら之と業と云。就中南都の東谷町。並に西大寺村より出る者殊に

奈良
曝布
晒法

上品と云。尚近國他郷より出。晒法ハ織上たる麻布を曰
搗て詳かよ前。後ち大金一釜六十一匹と寄者五個と設く。よ投下。灰汁
と水と混和して一日間緩火と以て煮。灰汁の製ハ穢灰
と桶と充て適宜
り出。水と流さ。桶底の注嘴よ。其儘一宿置て翌朝取出。佐
保川奈良川の
上流也。の川原に擴げ水に灰汁少量を加へ。柄杓
と以て濃淡をく澆こと。一日間。五六回より七八回ふ至
る。最初三日許りハ灰汁を加へ。尔後ハ清水耳と澆ぐ。又
晒
一竟了迄。灰汁を加へ。日数早さハ二十五六日より三十
日乃至三十
十五日。許り。遅さハ四十日四十
五日。五十日五十
五日。より六十
日ふ至て工と竣了。而して晒白さるるの時候ハ秋天の快

晴と佳と云。大陽光線強弱の度。適好にして布質麗傷む。
量目減むるこく無く。雪白色に稍淡藍色と帯び。光澤最
も佳と云。大暑嚴寒の候

白曝布 朱印織元の
改判也。ハ鯨尺幅一尺。長五丈八尺物に織

卸し。五丈四尺物に截て一匹と云。餘り四尺と裁し出ん。

之と四尺裁。或ハ。故に凡不截と呼ぶ者。織卸しの儘に
晒布の凡とも云。品類ハ縞曝布半曝縞束縞縞色及び
素豆茶等。紋

曝布及び飛白十文字。亀甲入。變様縞等種々有り

生平 麻布に未だ曝白ざる者と云。布質齟白よして細

緻也。極字漆判織元の
改判也。ハ南都吳服尺綿尺九寸五
分強。當る幅一尺

一、寸。長六丈七尺五寸物と云。品類、縹子平、緯ハ麻、絹糸也。○絹退平、上と同ト。惟、經の絹糸細、故縮み上りて佳、なほ。○正徳平、又奈良、平と云。正徳年間より初め、織出せ、故に名、奈良縹、なほ強、○生平縹種々有り、俱一専ら夏袴地の料と云。

木津曝布、幅丈俱、ナ、良、同ト。山城の木津より出、麻の仕入れ、南都と同トと雖も、製品奈良より劣れり。

近江曝布、生平也。高宮布。或ハ白高宮。又高宮平とも云。江州犬上郡高宮の名産、ナ、同ト。最上品の者の觸目、なほ美、なほこと奈良、なほ優り、糸細く色潔白、なほして光澤有り、惟、耐久の性、なほ奈良、なほ一等

と譲るべし。故一専ら貴家の御召地、なほ賞用も、中品、下品、なほ至て、糊剛く布地、なほ燦々、なほ鄙、なほ地、なほ平、なほ小、なほ六等呼ぶ者は、也。○古今平地ハ生平、なほして縹條ハ、なほ縹也。夏袴の料と云。○衣地ハ長五丈二尺物、なほして紺藍消、なほ柑色、なほ灰白等、なほ染色、なほま、なほ艶高宮、なほ又艶地、なほと云ハ、なほ紺藍消、なほして布上、なほ光澤、なほと附與、なほ也。大概禪僧の不斷衣、なほ旅行衣等、なほ用、なほ一、種、なほ二丈四尺物、なほして柑色、なほ樺木、なほ蘭色、なほ灰白、なほ煤竹等、なほ染色、なほせり、なほ有り。多く律僧の袈裟、なほ及び座具、なほ其他佛家所用物の裡地、なほ供

春日嶋、大内、縹。或ハ、高宮、と云。同地、なほ出づ、なほ苧麻、なほ縹、なほと入て、なほ羅

の如く畦織よ織な織たる者也。長三丈一尺許。最も上品なり。て美麗愛翫するに堪たり。賽飛あそび白しろ絲いと桑くわ編あ織り生な平へ織り。男物おとものものあり。等らあり。専まら畜財家の羽織地はねおりに賞用あづかり。女物おんなのものハ紅べに萌も黄わう紫し等の絲いと入いりて總すべて光澤美麗也。

〔八講布〕俗小加賀越中えちうの高岡たかおか。今いま石動いしどう並なみ砺波とぎなの諸村しよそん是

と出いり。白しろ八講はくかう同どう廣幅ひろはく。中ちゆう一尺五寸許いちしごすけ之これ俱くみ上等品じやうとうひんハ白

色雪いろゆきの如ごとく翼ふ御藏ござうと呼よぶ者是也。

〔安部屋布〕又宇出津能登ののの安部屋やすべや徳丸とくまる及び宇出津うしづ等らり出いづ故ゆみ名なく。

〔伊北布〕旧名岩代いわしろの若松わかしゅ。の名産なみんなりて上布じやうふの如ごとく堅

く巻まて出いせり。翼よくふ専まら用もちひし所ところの麻あし上じやう下げの料りやう是これれ

なり。上伊北布下げ常服じやうふくなり。と上じやう代しろと云いふ。此こゝ他た越前えちぜん

の縞布おろし。越後えちごの松山まつやま白布しろふ。美濃みのうの雄嶋布おのじまふ。往昔むかし上品じやうひんと云いふ。者もの今いま詳しやうかならず。

壹岐いつきの綾布あやふ。下野げのの官縮くわんしゆく。等諸州しよしゆ各自ごみづか名産なみん有ありて一々いちいち屈

指さし堪たべ。

〔越後縮〕絶品と越後暑服じゆふくの最上さいじやうたる普通じゆふ知ちる所ところ也。市價しげ

ハ薩摩さつま産うみ一いち等とうと讓じやうると雖なも。膚着かわきの佳よき。ハ他たは比

類るいなり。凡まて麻布あしふ紵ちゆうと績つむで紡つむがはして織おりて平へと云いふ。紡つむで

織おりて與利よとと云いふ。累かさねふ緯いとと紡つむで織おりて縮しゆくと成なる。本綿の織法亦

ト。此こゝ者もの越後えちご國くに魚沼うやぬま刈羽かりは頸城くわじやう三郡さんぐんより専まら之これと出いり。額藏

約拾萬圓許と云。就中魚沼と最とれ。皆村里の婦女。雪中篋居の
 手業みりて。織布の丹誠と盡し。名譽と求ること。工藝家
 の技術の精心と凝きに異ならず。故に近世織法大に進
 む。花紋縮飛白等巧よりて花機は劣らば。殊に白縮の外
 見花紋布より織易に似て却て手練の巧拙判然と現し。
 織婦の尤も難んむる所也。絶品御召地と稱するの蟬羽
 も如ざる程の精緻よりて。古諺に最上の生織と云。一段
 と水に濡して引扱ば。錢の孔とも通ると云り。来年販
 び縮は今年立冬の候より麻苧と績初め織て。翌年春
 分此候より晒白し終る。而して郡中出れ所の品類一様を

らん。是れ往昔より各村自から一品と專製して。他品よ
 移らざると以て。熟練せる所と異なせし也。魚沼一郡と
 以て之と云べ。白縮生縮王子の堀の内組。浦佐組。小出嶋
 組等、諸村専ら之と出れ。○箔布幅一尺。五分。長三丈内外也。の上等
 白縮と縹と立てば。熨て織たる者より最も上品也。同上
 藍縹各種ハ六日町組の諸村より出れ。○紅入桔梗縹女襟様
振袖地 抵長尺也。小千谷組の諸村より出れ。○淺黄縹各種十日町組
 の諸村より出れ。○飛白所謂藍縹及び摸樣類ハ塩澤組の諸村
 より出れ。○紺辨慶縹ハ高柳郷より出れ。此他尚數村ありれど
 も專業とすに非ず。

夫世間百貨。凡精巧の者。於了之と製了る。迂遠の弊
と免れぬ。麻布の工。殊に然りとん。麻の纖維と整理と
の工を前條に既で登録せり。此は縮みの織法
と概論せんとい。先等と績ふ躰と正し。呼吸と連く手指
と操作も。否らざれば心静定せむ。糸は巨細と生用
堪ぐ。縮の等口を啣て用ふ。茶碗の水と貯て用ふ。上布の糸は毛より細し。
之と扱ふに雪中天然に濕潤と得ざれば乾燥で節と生
ト。其部弱りて断易いとん。故に強火と室内に置む。若
織は後れて春暖の候に至り。湿氣薄き時ハ。雪
と大鉢に盛りて織機の傍に置き。湿氣と取り。績終り紡
で纏と為し。經て箴へ通じ等。各種の器械と使用し。其諸

工の順序と詳明せんとい頗ぶる長談に且つて以て之
と木綿の條に譲り。此は箴目箴の齒の法と細論し以て
局と結ぶ。凡麻布綿布と織るは經ハ二縷と一齒と。即
箴の齒ハ糸ニ縷宛通す。四齒縷と下手と云ふ。四十齒ハ
縷と一紀と云。箴の齒。鯨尺。幅。每一寸ハ八十枚と設る者。
普通上機の箴とい。下機木綿類の箴ハ。即ち一寸二紀ハ
と通す。よして一尺幅の箴ハ。即ち二十紀ハ也。斯
の如く箴一寸ハ二縷宛通すと一入と云。綿布麻布又ハ
等と織る者。箴一寸ハ一縷宛通すと片糸と云。蚊帳地の
是れなり。者。箴一寸ハ三縷宛通すと三と云。倭錦。同。四
者是れ。者。箴一寸ハ三縷宛通すと三と云。倭錦。同。四

縷宛通まを四入と云。此の縷宛通まの類 同ト五縷宛通まを
 五入と云。此の縷宛通まの類 箴幅と織幅との絹麻綿と論ぜん。大概一
 尺に付五六分宛織扱了也。此の箴幅と織幅との絹麻綿と論ぜん。大概一尺に付五六分宛織扱了也。
 總て布類の種類多く。織扱の多少等志をいと能わば
 と雖も。普通約々五六分の扱りとす。之と概を了ん。緯の
 太き者ハ幅の扱りに少く。緯の細き者ハ幅の扱りに多し。經
 も太きハ丈の扱りに少く。細きハ丈の扱りに多し也。○經紀
 ハ賤木綿ハ七紀八紀と以て經とん。手幅、袷、袴、地、の類
カ、機、葛布ハ八紀半とん。俗ハ半、中等木綿ハ九紀半
 より十一紀許り。最上ニ子織木綿ハ十二三紀と限りと

一尺幅 羅ハ十五六紀。箴幅一尺、袴地 仙臺平、川越平、の二十
 一紀箴幅同上 上々縮上布ハ箴幅一尺、二十紀千、不、百、縷 二十
 三紀千、八、百、縷。と以て經と。長ハ鯨尺六丈と以て一匹と
但、一、並、品、ハ、一、段、ニ、丈、七、尺、許、 此經系惣尺、一万零五百六十丈也。緯系
 も之に準トて併せ織らざれど。布地群ふ成て觀るに堪
 ぬ。夫れ此の長尺の細麻と一縷宛績麻と捻り、縷宛績と云。 總て
 成し。又算と爲し。緯以て機具に織る。今上布一尺と織
 と以て之と云。杼の往來一千八百四十回即ち右扱本、百、一、十、左、扱、本、
九、百、一、十、 箴の打數三千六百八十度とん。箴ハ二、つ、打、也。 一匹
 六丈と以て之と算まるとをわい。杼の往來十一万零四百

回より工箴の打数二十一万零八百也。然れば則ち兩腕の運動合計して三十三万一千二百度と云。兩足の運動の件來數同如斯の艱難己をば自用より供するに非ず。僅これ賃錢の爲に役せらるる也。其際の操作即ち糸を紡り、糊と與へ、箴を通し機を綜り、晒し揚て段々爲る迄の苦心勞繁。苟くも世の商賈たる者、察せずんば有る可らば、以上論むる如きの特し單簡の織物に過ぎぬ。況んや錦、緞子、厚板、金花山等の花機に至ても、織機の繁雜、手術の困難、以て想像を可き也。

縮と曝白の別は專職ありて之を托す。自家にて晒す者有ればは稀なり。

白縮の織卸したるを晒し。他の縮の絲も晒す也。白縮の平地の雪上或は雪を截て堤の如く爲し。其上に白布を敷き並べて晒し。絲の細竹を弓より作り、其弦を絲と拭け。竿を連て拭渡して晒す。都て一夜灰汁を浸し置た。翌朝数回水で洗ひ絞り上げて雪上に曝し。毎日斯の如くして數日の後ち工を終る。

葛布 遠州掛川の名産なり。葛蔓と取り、半夏過り蒨と良と云。半夏前より取たるは艶佳と雖も弱し。蒨り取たる蔓と適宜に切り、釜に入れ煮て色の變ると度と直ぐ取出し。或は靴に入れ釜に載て蒸す。河水を漬し置きて一晝夜よりして

引上げ。土間を薦と敷きて其上を載せ。薦と敷枚覆せ。再び草を掩ひ。盒おとせて三日の朝に至り取出せば。鬚くろ熱あつして蒸氣昇騰あがりくべし。此時水と澆あて再び元の如く薦と覆せ置おく。之と中水なかみづと澆あて云。一日と歴て取出し流水に浸し。能く踏洗ふひて麤皮あらわと去り。家へ輸うつて皮と剥むぎ取り。木末きすえと揃へて竿かんに掛け乾し。又粗皮の残れりと刮けぎ去り。米油こめあぶら水みづに一晝夜漬ひ置おきて後ち。又河水かみづに洗あひ乾あせ。但たゞ中水なかみづ要要の事ことと。是こゝと為なされ。蔓つた軟な熱あつせ。代かして性せい硬かたく切きれ易やすいと云。既すに干揚かげたる幹か剥むぎの苧あと針はり尖とまて裂ひき適宜あの裂ひき線せんを。女おんな結むすびと結むすび繋つがて。繼つ目の節ふしと剪きり刀やいばよく截きり苧あ桶かへ繰くり入いれ置おき。用もちよ

臨んで暫時水に浸し。或あるは霧きり絞しぼりて水と脱おり。紡車イトリに懸かて紡イトて管くだと為なす。機はた具ぐに織イトち。綿布綿布と麻布麻布と同おなじ。○機具はたぐに懸かす。よと經いとと木綿糸木綿糸よと拵しらへ。緯なす。葛い苧くと入いれて織イト也。袴地はかまぢを一反いの緯なす。葛糸い。量目りやうもく五十錢ごじゅうせん許あり。經いとの棉糸めんいとの片かた羽は入れ也。是こゝと判はり。諸織しよ口くちと云。の者ものは。經いとと諸羽しよ八半はちはんの箴はりよ入いきて織イトるを云々。

廣益農工全書卷之四畢

