



あゝんみまゝろん

611

ハ2

萬延元年庚申冬刻

寺元結志乃元

三河羽田文庫藏板



Handwritten text in vertical columns, likely a letter or document, written in a cursive style.



湯淺四郎氏寄贈

97



4611
12

かく是を(左) 餓饉のこぼれをいふをたぬてゝ人々
をまきんといふ河をわかれの人柄もたすむるをいふ
形名は限ハ粗食をいふなり一合といふより
よつといふあまきんといふ萬人のこぼれをいふ十のあまじい
一は二千人余り此食物をいふはさむをいふ上も下も
飛つていふあまきんもいふ今助ち救ふといふをいふはさむをいふ

萬延元年庚申神嘗月

三河國羽田文庫之文預羽田塾敬雄

天保九年戊戌六月

或君より其御領民望之に仰示は御直書之宣中
巳年申すあなまの凶作未穀も之の処はさむ
此上何れ計業も今も凶作に似る國中士民の扶助
如何せんといふ思を告げん天地の災災人の力及苗
其ハ萬物の靈と有るは上下一法をて人力を盡し
いふといふ天地神の通(通) 災災も其思をて
ぬへといふ災災もやまといふ人力を盡し
自らもに飢ふ及ぶを命に君子民の父母といふ

ある國に數十万人の父母と作りまはし上は、いそ子の飢させ
あつとをりふふたのひんや、是に依て今日より七日の間、精
進潔言ふとて、■ 子の社に五穀成就万民安穩の大
願をこころへ、且、平常の食を用ひせ、お懼の中故、吾
等并、國中、初、同一日より、且、粥を食し、上は、天の怒を性
み下し、民の毒とせしひん、は、上、何程凶年、其、國中
の米穀、我々の存物を、奉、又、其、中、粥を用ひ、と、
そ、飢りたる米穀、國中の潤も、お、奉、其、重役、初、中
の人、吾等の心を、持、お、い、と、心、決、米穀を、食、は、國

中飢饉の民、其、道、理、を、由、上、心、ふ、兄、弟、十、人、を、
富、者、を、称、味、美、食、を、用、ひ、之、お、應、は、得、を、十、分、飲
食、は、之、お、其、の、食、を、用、ひ、て、余、の、五、六、飢、て、死、ん、と、ま、し、時
初、の、五、人、之、の、食、を、と、け、十、人、を、平、常、を、り、少、く、粗、食、を、
用、ひ、は、十、人、の、命、を、全、く、さ、す、と、吾、等、を、お、奉、り、さ、す、中
お、民、の、父、母、を、ま、し、萬、國、中、お、民、お、互、小、兄、弟、同、根、思
ひ、を、ま、し、孝、を、珍、儉、約、を、て、富、者、の、救、を、受、き、と、さ、す、に、
心、が、け、富、者、を、さ、す、と、さ、す、ひ、り、の、ま、れ、一、粒、つ、い、は、は、て、世
の中、此、の、潤、を、お、成、は、れ、心、が、け、ら、す、中、の、飢、民、お、直、し、ら、す、

また賜ふてふもいふほどある人のまゝその所の徳を氏神
に實を以て五穀を奉祀の祈誓をこゝろ一粒つとて守らぬ
よしとてつと人を助らんといふもいふほどに徳はあまふ。

六月三日

饑饉の時乃食物の大畧

饑饉を救ひ餓人を助る術は昔より仁心ある人々厚くをまか
けて記おられたる書籍も多くは皇の位すまき物の中は饉で
よりむむけ饑饉の爲に平年より尚するハ故荒の故といふ
は尚りて飢死を救ふ方ハ未ともいふべし然れながら未
ハ程き小似れども今守さる荒年よりかりてハ本末馳
まの痛きと云ふ及ぶだいかいも一人なりとも命を
助けずハあるべし今年天保八年の暮去去年法国家作不
熟にて冬より冬は法は一同に米價さくさくして今暮に成ても
耐ふべきやうきもさくさくしてハ飢死人も多くあるよ
なれば今さうさうかりたる急務の事と記して廣く世上に

出して頼りて千人を一人も餓死せし命を助けたき
 叔父は記す所は皆古より人のつひおき又去天保五年より仁
 公厚き人の宗施せしきたるのみ又おのれが自分試み或
 はば信入るるもの中して身をそく怠勢の利またつべきの
 此を記する之中にも民間備荒録より抄出たるの多し
 ○米價のくさるる又ハ不熟を餓饉とするものもやと思て
 先づよく食物の貯るるを食ひ延ばし給ひを公かくべうた
 ば米麦をかり食ひするも粟稗あといえはん大根等と入りて又ハ
 二三日の月二三日ハ粥とするところやうしてやうなりと
 も食ひ延ばしておけが外のおと食ハ附まらずて米麦をの
 交物まわらひの力あつてよるべきもの種を餓饉わく刃えても先

づお合せのあもうちうらうらくと食ひませバ果て後まて
 ません方るなもゆんせハ麦売のものむかりよハ何れ家
 人なともけお給ハ何るべきゆん今この飢饉といふはなりて
 ハ今限ハいへしおしとも累よべき米穀をて今とハお合が
 ら餓死たもの天明の飢饉をよまうししうハははつは
 存るゆん又世上は餓死する人もあるよ家ハ王君の法恩を先
 祖の法恩まで日この念のよ不足もなく食ふといふハ神の介
 何り給きゆなれハけ法恩とよ味ひてさて世上の者も食
 ひ延ばしてやうても餓人の助けとなるやうな公かられハ
 け法恩よていやく仕合よく子孫も繁昌する種ねとるゆん既
 今更甚たて甚き法方様の第一飯ハ粥むかり石上られて奥奥白

も道にても一交ハ粥^ぢなり食へと急存位付られたるより
て惣は家中一統また極^たなるもの何れも極甚^たる中より取
たりまは極有^たゆ^り極飢饉といふるもの付ハ思ひの亦ハ食
おおくせくるものにて田疇は青葉も生へば人家の米穀も
尙の年ハ一年食ハ極ありと思ひたるも思ひの亦ハ五七テ
内にて食ハ極一半年ハ極ありと思ひたるも二月ハ極
くなるもの之ハ自給と人々の食量多くなり又米穀の減方
法くなると思へたり是當ハ人の手當の亦のゆゑて全く天災
故のゆゑと思へたり是當ハ人の手當の亦のゆゑて全く天災
されバ思ひいふも極^たなるもの付ハ思ひの亦ハ食
○米穀を食ひ延びた粥ハ粥と雜炊^ぢはさるるとハな^り中より

雜炊ハ味噌を用されバ入用ハ貴ある極なれどもそれハ合
歳の費にて世上の爲ハ換蓋^ぢり雜炊の方ハ芋菜^ぢても何
よてもあるままりせて多く入る極なれバ粥よりも米穀の
延び方ハ多き雜炊の費方ハ別々子細なき物の極なれども
何れ仁者の子にのち施す極なる法ありそれハ俣^ぢを汁白
米五合麦^ぢ五合五^ぢ野菜海菜何れも毒なき物を細く切て凡
そ汁五六升よく煮えたる時味噌七十月塩ハよく粥入れけ分
そ四十人第一^ぢの施^ぢとせけ仕方とて自分食ハよも粥よ
く斟酌せバいふやうにもおま^ぢべきなり

○飢饉の時人の多く死すハ食物のなき故のこゝハ何れも救
日塩氣を食せば胃^ぢと培^ぢと穀丸と共々^ぢ統^ぢなるべく山

尸の葉根本葉打と味嗜塩ともかひ食する處は毒は下す
て死するのみ多しと云ゆれば味嗜塩ハ飢煙草一の毒消し之ハ
村の役人などよく秘して村々塩の行へる所はすべし

○飢煙の食物の第一は投助と云る物ハ莖葉はまじくハ打根
ても葉はてもいづれもして食すべし亦の物ハ穀粒なり食
ハハ穀色青くカチクもれも莖葉ハ是をかり食しても
もカチクも打つとくさすは莖葉ハ時節はわくすはいつ
よてもまきてハ又菊まきくハ又菊くべし二月の中は二香
之夜も食用となるはハおま。之よく秘しわけて種と矢ハ
ぬや。よすべし茲をき取らしてハおく種を買ひおくべし
○三四月の以龍樹の楢榎柏根柿栗常山打とをかりても

毒とは及ハぬ本又香をき物の葉と採てく煤で茶と
乾かんぬは日は干し乾かいつくも折へおくべし四月
の若葉ハ採れば又せりて見るのなきおられはた多く採
と冷よして俵よしておくべし扱け干葉は俵の下處は枯臭
又ハ穀粒とや入れて味嗜けは煮て食すべし一向は本葉を
かりしてハ味も悪くカかして是はひちり種

○青松葉ととりて煮入れてよく煤でまひとさり細く
はききと地六にて煮て白くくろくろくろとたくろく形と蕎
麦粉と云ふは松葉粉四ふは合をばよして食すべし扱けは食
ひよなきおはハあはれと他一昔西玉と云ふ松皮を食らひつる
ものと守持して食すは吐瀉腹痛して死するものあり

もろつとつくり乾ハ製法のものぬれ々松本の性の土地
よりて遠よりわが丁物れはけ青松葉もよく試て用へ
○穀のて疎悪く春て赤なちぬをちひちといふ凶年
ハけしむ多きもの之をばとばも地六つてつり白くむ
くろくくくくくくくくくくくくくくくくくくくくく
ものく又けまひ女の粉と倍柿と一ツは白くつきます
とよりて食を柿柿とつり風味にあり

○昆布をあるまさらと洗ひて破をきりて扱ありひくく
一日條よりするたけ細く切てむくくくくくくくくく
入れて塩桶につけて米麦などの飯も多く交せ又ハかのおを
も入れて煎飲よりて食へべー昆布飯は昔昔曲のさほ

けとわけて食へば味殊まろく必初くきくくくくくく
一味よりきくくくくくくくくくくくくくくくくく
娘びん一揃え

○昆布若布海松和布荒布考まかの海菜ちのけねて干しお
きて食へべー但海菜ハ大方消化し秘きおあはあま打つ
きて頻く食へば腰痛も又腹の筋張るものあり附く食へば害
なり

○藜を扱て見さむおろくくくくくくくくくくくくく
へて三日でわりのむかやくくくくくくくくくくくく
食へべー葛のちのふちりて味より上品のもの

○附布くハ其薯を考催くくくくくくくくくくくくく
もハ儀儀は第一の極上の物

之葉も新飲ぢぢよ入て甚き毒也

○蕨根

せんやの ○紫莖根

何れも搗取てすこし切り

又ハ淡槌たんづちすてたきあるは浸すの日に一日小一宿つ

あさ者へさて取出し搗つ燥ちりう布の袋に入れてた曬ひして粉と

し蕎麦の粉又ハ米糠ねんを交て候すと候べしすくあ花はなを

されハ害ありとすり 此物皆性寒なれハ病人小兒こハ同

しくハ食ハすへかられ又必塩を入れて食ふべし塩しを殺れ

とぢられれ毒どくはらるものありとすり

○薏苡仁

○雀麦 所養我が吉田すよてハ鳥麦うといふ

け二也春て皮とさう粉とら飯いも候もすべし

○蓮の葉

○苳 俗言鬼蓮おに蓮れんともよけありすらぬがん

若きうちよ飯いべし莖ハ皮を剥て食ふべし実ハ七八月と

根も煮て食ふべし羊のやし性よき物蓮も鬼蓮も葉は若き

うちよとりて煤熱を食ふべし

○菰首

菰首この根をけすり若芽を

○蘆苗

蘆苗あのの芽を又芦の根も若きはらう

右二亦とも春の習ふ土を搗てり煤熱をて味香を醬油を

て煮て食ふべしけ中もも芦の芽と根ハ生くて食ひても甘く

てりきねとして

○崇吾

崇吾たかご又つてよきしり云莖紫数冬も莖ハ皮とさう款冬のぬく

よして食ふ葉もやまらうの花をハ煤て食ふ又煮て乾かして行

へ是てもす一切の毒を解け中もも臭毒を解けす功能宜き物と

○接續草 トウゲツク 山草菜のあつ

○酸醬 アサツキ 笑ハ女兒のりて 抱びとすりぬく

○酸子蔞 アサツキ 何れも多き 蔓草也

け之品く煤熱して淘淨て食ふべし

燒ハ性よき物

破瑠ハよくさてさぬハ苦味あり接續系ハ

瘰癧ありのハ食ふべし

○大薊 オホアザミ 又山あざと

○小薊 コアザミ

○苦苣 クキョウ

皆灰湯そ煤くべし

功能宜きものて婦人ハ殊に宜し

○地膚 チボク 又紫草

○蒸 アツク 系大を赤きと向う蒸と云紫小を赤きと灰條と云此年の 附のくちうに左のまより乾して炒へて粉とすべし

○鴨跖草 カモツキ 系ハ紫を赤くして花ハ紅をく小兒をく 炒て粉とすと保ふよわし

○萹蓄 ヒョウシク

○青萹 アヲシク

○赤萹 アカシク

○斑萹 ハダシク

○野萹 ノシク け萹の

馬薺萹 ウマシク 甚多くとて湯とくらせて干し並けをすても

食ふべし 但蕨粉と同食せしむべし

○薺 アザミ

○薺萹 アザミシク 薺を炒て

○雁来紅 カニクサ 系薺に

○萱草 ウナクサ 又ヨシ

右大薊以下十六品何れも煤熱し麦粟などと合せて飯も粥

もよし 又味噌湯曲して煮ても食ふべし

○茅芽根 チヂミ せともゆでも食ふべし此物之茅針ハ茅芽とす

皮をとりて食ふべし 甚小兒に益あり

○敷子花 フシコ 乾煎しぬて焙紅花又白色のものあり 根と搗よく煮てさ

そし麦などよ交せ粥とすし食ふ葉も又煤熱して食ふべし

但久しく食ふハ頭暈し暖く何なるも何しとすし

合りあふハ苦ぢりとす

○野蒜 ノニ 煮熱さふれば麻酔くて咽とさすとすし故よ六時

根も煮て味嗜えども新炊きどもすべし毒あり
おなれどもよく煮れば毒まもぬけて害ありと之上野山七
日市などにてハナ一凶年の根はわれはよくより野蒜と多く
とりて覚悟せよと

○商陸 ヤマト 平地の何方にも生へる紫ハ烟葉の葉に似て大きき花
紅白ニあり実ハ葉より小豆の大き
花の白きと食ふ 紫ハ灰湯にてよく糶熱あり浸おきて
べし赤花の方ハ毒多し 根も極取て煮く切て流
し浸し二三日して取し煎すよく蓋て食ふべし毒あり
おなれども右の色了すとんが害ありけ物ハ尿腫と治す
ハ甚効解何ものるれハより足るども尿気何ものハ根
葉とも一過りよ糶て食ふも大に宜し

○菜菔 オカバ 又車菔草又すりこむともかいぶと 若菜ととり糶熱し

一二夜ある浸しさして涎とよく淘洗しとりて食ふ但性寒
なるおなれバ必菜麦の根を糶て食ふべし糶又蕨粉などハ
糶て食ふべし脾胃弱き人ハ食傷すべしよく食ひて熱
身浮腫れを青く又ハ泄瀉或ハ大便秘結を治すものありとむと
自承を煮き粥を煮て糶塩を入れてよく吸ハ尿消て大便を
のむとより治す 煮て煮ま食ふぬ本草の根菜をど
を食ひて身腫れをまくハ腹痛吐瀉を治すハ右の通り
の粥を煮く吸ハ治すものとくん坊おくべし

○羊蹄 オウゴン 苗又云志のは又云和地黄吉田などにて 葉味辛く根
小足のとくくいと云おく何れもま 葉味辛く根
よく糶て食ふべし根ハ苦味ありていりても食ひ糶すと

夏枯草

又云うむのち紫ハ 桔梗の 紫ニ似て花ハ紫ニ

若紫と灰傷よりよく煮二枚

今らよよろいと

藤の老紫

灰傷よりよく煮てきこ一升麦又合せ飯も粥も

忍冬

花もよ

皂莢樹の老芽

五加木の葉

けこ田皆煤で食べー中まも五加木ハ性よきおんりかのみ

本の毒よりよく煮て煮牙候時たるハ廿五加木の根と搗てあ

野胡蘿蔔

苗紫たるのほんえん 若紫も根も煤で食べー

風仙花

小毒られどもよく煮てあを煮て一飯させば害な

薤摩

又まこがみ 若紫と煤をあを煮へると一昔味をよして

今らよー味も性もよきあとしり村くまてハ細の口の煎は

とちの実

正名詳

櫛の実

けこ品水を煮て煮るの

十四夜すらす又ハ皮をさうて一日一煎も流あまつけかく
う同くハよく煮て流あまつけあきて煮麦の粉又ハ赤粉は
まけて煮子と一或ハ湯ふかきても食らよー

右の外

葛粉 形状ハ葛とハ異なり されども葛と同名お

可んらんぬおくべー

蔵粉

蓮根

方を秘するし、かども後葉をわき喰ひしもの皆肝たつと、りらたかくべきゆへ、又是等をつけてもよく、(病心)て穀物と喰ひ延ばん(べき)ゆへ

○米ととれたる(海草)を、必たくと、(並)て何と煮、よもい、(其)あよて煮れば、米の乳あり、又カもあつて、よら〜と、り

○雪(雪)花菜(花菜)は、米の粉とまぜて、團子(団子)にて喰ひ、存る(存)る、(所)あつて喰ひて足た、(核)あ、喰ひよ、(ら)れ、あ、ハ、あ、ん、と、我(我)友(友)某(某)り、り

○天明(天明)の(候)僅(僅)葉(葉)と、五(五)六(六)分(分)づつ、(は)切(切)て、地(地)よ、て、よく煮、り、て、石(石)臼(臼)よ、て、おき、又、ハ、手(手)を、も、て、粉(粉)よ、米(米)の、糠(糠)と、お、新(新)ぎ、て

白(白)よ、ても、あ、よ、ても、か、き、て、喰(喰)ひ、あ、よ、もの、を、あ、り、〜、米(米)の、糠(糠)も、あ、つ、て、あ、つ、て、ハ、葉(葉)の、粉(粉)と、あ、つ、とも、喰(喰)ひ、あ、つ、て、是(是)等(等)ハ

友(友)の、附(附)し、喰(喰)り、て、お、ハ、あ、つ、れ、とも、候(候)僅(僅)と、あ、つ、て、ハ、た、で、俄(俄)死(死)を、一(一)日(日)づ、も、ま、ぬ、か、り、(術)を、む、け、葉(葉)の、粉(粉)と、も、今(今)と、た

も、ち、存(存)る、もの、ハ、上(上)より、高(高)敷(敷)の、ゆ、も、多(多)く、食(食)死(死)と、(あ)れ、治(治)たり、是(是)ハ、予(予)自(自)身(身)に、又、葉(葉)の、粉(粉)と、も、合(合)ひ、て、足(足)た、る、ゆ、へ、是(是)等(等)

ハ、食(食)物(物)と、ハ、つ、ひ、秘(秘)々(々)れ、と、暫(暫)の、余(余)と、延(延)ばん、存(存)る、ハ、る、ゆ、へ

○土(土)粥(粥)の、製(製)法(法)、土(土)ハ、何(何)方(方)の、土(土)よ、ても、磁(磁)石(石)の、中(中)に、く、く、去(去)れ、よ、き、を、え、し、び、ち、ま、井(井)ハ、水(水)四(四)井(井)入(入)れ、桶(桶)の、中(中)よ、て、よく、か、き、ま、せ、上(上)水(水)

を、ま、の、数(数)へ、ん、又、水(水)に、井(井)入(入)れ、あ、ゆ、く、か、き、ま、せ、水(水)よ、ひ、た、い、お、く、ゆ、二(二)日(日)の、留(留)り、一(一)日(日)よ、こ、べ、ん、つ、か、き、ま、せ、は、ぬ、〜、上(上)よ、き、を、

か、(は)る、等(等)の、粉(粉)蔵(蔵)の、粉(粉)と、水(水)を、煮(煮)する、法(法)の、ゆ、〜、(た)ぬ、く、製(製)法(法)せ、〜、(な)〜、水(水)計(計)井(井)入(入)れ、煮(煮)て、薄(薄)く、粥(粥)の、ゆ、〜、〜、食(食)よ、(中)〜、(菜)大(大)根(根)

女を切こし同く煮て食ふも一日二食より六食まで
食ふべし減じけ法を用ひば穀と食せざれども名は牙が
つゝもこやかくとせ 是ハ或官医の法にして
後拾遺道派に載せり

○偏土を煮てハ味噌は不自由にて食せざれば麻草根の
を食ふ所は毒の中あり故に米味噌等の方と記す

○米味噌の法

△米一石

△大豆汁一斗

△塩汁減ハ一斗

大豆を煮て醬曲豆は煮て食せしめ

米を水までよく煮ぬり合し飯はゆりて入れ大豆の汁にて
煮てよくよく蒸せたる附火と止めよく春き三品とも

よく入合し飯はつき合せて桶へ入蓋三十日ほど用し

○又法

△米一石

△大豆一斗

△酒糟一斗

△塩汁

○又法

△米一石

△酒糟一斗

△醤油糟一斗

米を煮てよくよく蒸て春合し酒糟よく入れ飯と

よくよく

○飛俣味噌の方

△大豆一斗

△塩三升

右常の味噌の如く製し用す

○赤味噌と多量の塩の方

赤味噌一貫月の中へ豆腐の

ら六升塩を合入れよくかき交ぜよく押つけ蓋日数三四十

日行へおけハ味よく味噌となり

○附録 米と塩の方

○たぐハ米一升の飯と炊かんと具へ付る春ぬ米とを合

炮六寸く々焚ききちよ水は浸りおくのみ凡六寸ぐり
してさて自蒸と六合のものやく洗ひて右の浸り蒸らす
三合と入れてよく交せ合せて水かぐんハ左の飯より多く
入れて焼く之も蒸本と自蒸と合せて九合の物も凡そ升餘
炊くも飯やとよるのこ飯味ひも甚よろしき也

○落て候儘の用心ハ家の四方空地などハ柿柿柿柿栗栗
栗栗とと極重べ極極蓄蓄ねるとハ民間備荒録農業全書
かきとくわす

○近年世上目増々委委傳傳なるまは農家も穀穀穀ととハ多
ハ化化次次して艸菜茹瓜西瓜などの平く浅なる價も凡
物のこと作りか都下ハおいて賣りておまけて叶ぬと

云々もるき委委傳傳の種種なる物を買てめて亦次才委委傳傳
の増増也也より多多故故は候候儘儘はぬてハえと以以ありて候
死死も及及つひ今今年のたは意意て唯唯々委委傳傳なるぬれ
一一穀穀穀など意意て食食をつちくべき用用なる物を多く作作
中中ハ公公のくべ一一是是ハ自自多多くの爲爲でかりよハ何何世世上上此
為為まもよろしきなり

右の介介も極危極危くいまなりきハ何れも初初まもつゝぬ
く今今ハ先先何何きかきたる急勢急勢のとも一日も早く飢饉飢饉は元
及及小小程程のものをおせたく思思ひてよく用用はたつべきものこそ
記記ぢり相去相去天保天保五年五年の比比より仁仁心心ある人々の京京旅旅も多多く何
まばよる求めて見るべし必必大利益利益をゆるみあるべし

天保八年丁酉二月 三河國吉田藩 中山彌助美石

是むかりのおよ名を記すのハをこかましくして
けよていづるれども食物ハ太切の幸あるは何人
の他ともあれむハおつうなれやうと申す人も
んうとしてあり

○上件おもひてゐる念物とちよんき品

よ免か	雞腸草	しびらこ	黄瓜菜	げんげ	碎米薺
みくち	卷耳	つりぐね	沙参	まめ	のあ、雀舌草
いぬらじ	山芥菜	かろぞう	毛蓮菜	はよむ	防風
ゆきれ	虎耳草	にがな	黄花菜	のげい	とう青箱
まげ	か	いぬらじ	こん	ご	ちよんき
つるふ	剪刀股	ふん	ち	蒲公英	あふひ
川	ちさ	水萬	ら	し	せり石竜芮
ち	ら	さ	ら	し	せり石竜芮
ち	ら	さ	ら	し	せり石竜芮

ちんたら 神馬藻 菱の愛 いそ豆 ちんたら

へちすのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵
ぬらう ころ 板ののり

○おのころのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵

○しほに食たかひのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵
何れもかあひのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵
伊物とくつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵
かまのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵
かまのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵
かまのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵

●おのころのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵

あつちのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵

○まてんのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵

●はかりのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵

てそのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵

○かまのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵

●やぐらつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵

●かまのつらきところと藤ほのぬすまへび藤天蓼つらき落葵

くらの枝又楓の皮とせし用ひてよし

●^{キウヘン}牛扁ツバノ草又 甘草をくちぎりに用てぬ。

●^{ツバノ草}病もよほ ●^{ツバノ草}まこまこころ 痢までぬ草もよほぬ。

●^{ツバノ草}あやうき丸 酢をせじかき ●^{ツバノ草}すゝ湯をうけ 烏梅一斤

を食してにぬまれ 食をすくものこ ○痢瘦もよほの大

●^{ツバノ草}へん 皮のこころをぬ 思真とよめて人ようつぬ ●^{ツバノ草}又

●^{ツバノ草}互の赤用中 ちやうど一掌 葉をよそての丸 ちやうど一握

をぬ

●^{ツバノ草}そでぬ ちやうど某方とのせりりのへ 鈴木氏の救民妙薬 衣

●^{ツバノ草}陶氏の諸病古仙傳 某集 葎摩艇の救急撮要方 ちやうど一握

○^{ツバノ草}飢を志の法 ちよこ米のこ 五年 ぬいひじはひは

●^{ツバノ草}をバ粉 人おん ちよこ米のこ 目方三を ちよこ人おん二

●^{ツバノ草}おん二 ぬつち 合せせむ ちよこ米のこ 丸 米のこをころ

●^{ツバノ草}は ちよこ米のこ 丸 米のこをころ

●^{ツバノ草}考よりちよこ 丸 米のこ 丸 米のこをころ

●^{ツバノ草}法良といふ 丸 米のこ 丸 米のこをころ

●^{ツバノ草}一升 ちよこ一升 唐ちよこ一升 皮をぬ

●^{ツバノ草}一升 ちよこ三升 ちよこもむ ちよこ丸 二粒 用 ちよこ丸

●^{ツバノ草}ちよこ丸 大豆一升 ちよこ丸 麻のこ 丸 一升 ちよこ丸 一升

右三品をこぼしてあめらみつてぬ用ぬれバ飢す神方也。

●まろゝ豆ごま五合 黑豆五合をすり粉じ。米の三四合と
ひとつまゝで廿五粒ふれ。一日二粒一握、くいをとぶバ飢す。

○米と一階がよまら法。くら米のすゝまあひ。あひよりあ
つけあきて、米一升、水二升五合程いもて炊ぐけバ大ふえて。
こまを食まれバ腹もちよく、なまごうて納かつてさる程也。
○米一合え五人の食物、あは法。赤みや目方廿五粒など。
よしきうて、米の洗ひ汁二升まで、くを中へ米一合、大こん

三四升も五合はうこまを切ていも、より煮てあをたろそ
時よふ麦のこま合いも、ふきこを、煮てくはして食はし。

○米とふろ法。白米をきつてあひ、ちう煮、あひし、
まゝて、よふらふ、まゝあを、このすま、このちう、あひ、い、
ふ、ち、の、益、あり、何て、こまを、弘法が炊がの法といひ。

●あて方。白米一升をそのすゝま、入ます、せ、ら、う、ま、て、
どう、せ、あ、ひ、て、ふ、二、升、五、合、入、ま、す、た、の、め、く、く、じ、た、の、飯、
一升の目方八百粒あは、この方より、ふ、ま、二、四、百、粒、あ
は、す。

○ぬらんだんの法。さね一斗。小麦のこ一升五合。をばこ二升。おとあえ。西よてこぬだんこをい。たのこりえ。一日。大人の食とあつちやう。

○こいもの法。まきこをす。水。ね。ひじあをせ。ねをあひい。をさう。ね。ちやうき。さみ。い。い。き。ね。ね。さる物一升。米のこ。又。ち。り。び。又。小麦のこの。ね。を。二合い。ま。て。水。を。ね。ら。ち。の。め。く。し。つ。ま。て。ね。ら。き。あ。こ。を。つ。け。く。あ。い。又。ち。やう。つ。け。ば。よ。い。

○松皮もちの法。松の上皮をさう。中のか皮のふくろ

ちやうよくし。く。ま。い。灰。あ。ま。そ。二。三。合。せ。ん。やんまやまあまう。ち。き。き。み。ら。を。ま。て。つ。ま。ち。の。こ。を。い。ら。し。二。三。回。つ。ま。ち。ぜ。大。豆のこ。い。ら。し。な。り。さ。い。し。う。の。培。を。と。ち。ぜ。て。よ。し。

○まき人の大難い昔より。あ。あ。あ。あ。あ。と。遠き代の。あ。あ。あ。い。ま。ず。近き代。あ。い。も。寛永十九壬午年。延享三元年。享保十七壬子年。天明二癸卯年より。午年。と。四。年。の。つ。も。天保。一。丁酉年。お。よ。て。右の時。五穀不熟。て。民。飢。死。せ。し。の。数。多。あり。と。に。里。遠。き。山。を。な。あ。ま。い。向。食物。を。い。て。令。飢。を。ま。く。お。し。め。の。も。財。物。

前より有りて。能く世に名を著し。其の功を
 く。ひい。念物に人。百の一の富あるも。此の功を
 者。い。ん。げ。ま。れ。や。く。物。を。ま。あ。げ。あ。ま。り。何。い。よ。ま。た
 ら。ん。あ。い。ま。ゆ。ず。の。い。ん。ま。ど。し。ま。よ。上。等。い。ん。た。物。を
 る。元。よ。う。う。ら。ま。う。ぬ。物。を。以。て。以。て。い。ん。た。物。の。ま。ま
 べ。ま。物。を。し。て。は。ま。ま。物。の。し。ま。い。ま。い。ん。た。用。意。
 て。ま。物。を。ま。ま。交。わ。り。の。い。ん。ま。ま。た。け。い。ん。た。の。い。ま。い。
 是。ら。の。い。ん。の。い。ん。同。業。伊。豫。入。利。者。を。治。世。の。為。に。徳。令。
 自。定。雄。を。民。を。要。術。の。時。の。士。乃。木。氏。の。農。論。の。い。ん。ま。ま。ま。ま。と。て。也。

是れ祖^美石^美き^へむ^れなる^のを^物大^略き^しむ^をは^るの
 一^て板^をま^まり^して^いん^た天^は八^年ま^まり^てその^板を
 此^のの^丸あ^まり^たね^田又^是を^まま^りし^てい^んた^るの^板を
 今^は板^をま^まり^して^いん^たる^の板^をま^まり^して^いん^たる^の板^を
 今^は板^をま^まり^して^いん^たる^の板^をま^まり^して^いん^たる^の板^を
 今^は板^をま^まり^して^いん^たる^の板^をま^まり^して^いん^たる^の板^を
 今^は板^をま^まり^して^いん^たる^の板^をま^まり^して^いん^たる^の板^を
 今^は板^をま^まり^して^いん^たる^の板^をま^まり^して^いん^たる^の板^を

Handwritten text in a cursive script, likely a historical document or manuscript, written on aged, stained paper. The text is arranged in several lines, with some characters appearing to be in a different script or dialect than the surrounding text.

Handwritten text, possibly a signature or a specific date, located below the main body of text.

Handwritten text, possibly a signature or a specific date, located below the main body of text.

愛 知 県



1103267920