

隨筆辭典



衣食住編



柴田宵曲編



東京堂出版

隨筆辭典 衣食住編

セット定価

一九五〇〇円

昭和三五年一〇月二五日 初版発行
昭和六三年 四月二〇日 新装三版発行

編者 柴田 宵曲
しほ た しよう きよく

発行者 澄田 讓
じやう た じやう

印刷所 凸版印刷株式会社

製本所 渡辺製本株式会社

発行所 株式会社 東京堂出版

東京都千代田区神田錦町三の七(丁)
電話 東京三三—三七四 振替 東京—ニ七〇

刊行のことば

随筆書というものは、実際に読んで見なければ、その内容にどんなことが書いてあるのやら見当も付けかねるが、そこにまた他の書物とは違った魅力がある。俳人の随筆が俳諧趣味で一貫し、儒者の随筆に儒学の気分が濃厚なのは当然のこととせられようが、そうかと思うと、時には俳人の随筆に儒者の逸聞が記されていたり、儒者の随筆に俳句が品評せられていたりして、思いがけぬ発見をしたりする。その内容の端睨すべからざること、随筆書に上越するものがない。随筆書の内容は、もともと千差万別なのであるから、一方的には片づけられないが、学問的には取るに足りなくても、読んで興味の津々たるものがある。文章は拙劣でありながら、教えられる、ところの多いものがある。量のあるのに、一向見かけ倒しのものがある一方には、また片々たる冊子でいながら、中身の極めて充実した、珠玉に比したいものもある。

しかしながら、何といってもその数が多い。それらの一々に眼を通すのは、容易なことではないし、読んだ随筆書の内容が、一々記憶していられるものでもない。何かの随筆で見た筈だと思えばかりで、その記事が見つからず、時には飛んだ手数をかけて、ついに得るところがなかったりする。

そうした点で、随筆は随分厄介なものだということにもなる。

それで多くの随筆書を巧みに利用するために、自分だけの索引を拵えて置いた古人も少なくなかったようである。明治年間に太田為三郎氏の『日本随筆索引』が成り、それが大正の末に増補せられ、昭和に入ってからに続篇も作られて、現に学者は大きな便益を受けているが、太田氏の取上げられた随筆書は数が限られているし、索引というものの性質上、項目だけを見てどのように重要な記事かと思ってその書に当たって見ると、存外取るに足りなかったりして、時には失望させられる場合もないではない。

本辞典は、われわれ四人が分担を定め、『風土民俗』・『衣食住』・『雑芸娯楽』・『奇談異聞』・『解題』の各部門に就いて、近世期の随筆書の中から見るべき記事を抄出して、それを辞典体に配列した。一つの題目に幾つもの記述のあるような場合は、それらを一箇所にまとめて載せているのであるから、あちこちと多くの書を繙読せねばならぬ手数が省かれようし、これまで留意することをせずにした随筆書からの抄出に、意外に貴重な資料の存在を知って貰われる場合も多からうかと思う。解題の一篇はや、性質を異にするが、近世期の主要な随筆書を解題した上に、なおその随筆書中の一二条ずつを摘出して、同書の特徴を明らかにした。五部ともに、随筆書の利用を心がけながら、思うに任せずにいる人々を目標として編纂したのであるが、同時に本書は、漫然これを経いても楽しく読まれる点で、異色のある辞典を成しようと思う。もしこの五部を通覧したら、

箇々の随筆書の原本には当らなくても、近世期の随筆に一わたり通曉することにもなろう。

近世期の随筆は、何しろその数が夥しい。もしもここに特志家があつて、その蒐集に志すとしたら、その人は予め書庫の用意からしてかからねばなるまい。この随筆辞典の五部は、容積はいうに足らぬにもせよ、圧縮せられた小随筆図書館の観を呈しているとも見て貰われようか。太田氏の『随筆索引』は、氏の既に物故せられた今日、なお別人によつてその統統篇の編まれることが望ましいが、要するに索引は索引である。今一度原本に當つて見るといふ手数を履まなくては用を足さない。この辞典は、多数の随筆書を整理し、編纂し直した書物として、これだけで必要の充される点に、さらに大きな利用価値の存するわけである。

ここにわれらの手に成つた随筆辞典の五部を、世の研究家並びに、やゝ特異なる書物の出現を求める読書家諸氏の机上に贈る。

昭和 三十五年 十月

朝	柴	鈴	森
倉	田	木	
治	宵	棠	銑
彦	曲	三	三

はしがき

芥川竜之介氏は在来の随筆を分けて、感慨を述べたもの、異聞を録したもの、考証を試みたものの、芸術的小品の四種類とした。大体これに尽きているようであるが、更にもう一つ付け加えるとするれば、風俗資料たるべき随筆というものがある。異聞というほど変った話でもない。感慨らしい感慨も述べていない。そうかといって学問的な考証でもなし、芸術的小品の名にも値せぬ。この種の随筆は筆者の見聞なり体験なりに基づいていることを特色とする。

衣食住は人間生活の根本なるが故に、風俗資料として最も重要なページを占めている。いやしくも人間生活に関するものならば、何等かの意味において衣食住と交渉をもたぬ筈はあるまい。風俗考証を事とする者は、過去の文学や絵画にその資料を求めるが、なканずく広範囲に亘り、多方面の材料に富んでいるのは随筆であろう。随筆の記するところは、おおむね眼前の瑣末な事柄で、もとより芸術的価値を云々するほどのものでもない。しかし風俗資料として——特に衣食住の範囲において見る場合には、随筆というものが作品化されておらず、淡淡として事実を平叙している点に重きを置かなければならないと思う。

筆者の見聞や体験に基づく記述に重きを置く以上、古今の文献を羅列する考証随筆の類は、どうしても後回しになる。「近世女風俗考」のとき、「歴世女装考」のとき、「上代衣服考」のとき、御誂え向きの書物を閑却したのはこのためである。「骨董集」や「用捨箱」のようなものも、やはりこの意味から第二段に置いた。京伝、種彦以下の人々が、風俗考証に費した努力は、たしかに敬意を払うべきものであるが、風俗資料としては間接的になるので、直接見聞の記載を先にしなければならなかったのである。

「嬉遊笑覧」「守貞漫稿」などに、衣食住に関する記載の多いのは論をまたない。しかしこれらはいずれも浩瀚の書である上に、果して随筆をもって目すべきか否かについても多少の疑問がある。かつこれらの書物はほぼ今の辞典の体裁を具えており、細目によって内容を検出するのに苦しまない。「嬉遊笑覧」や「守貞漫稿」から衣食住に関する記載を抜萃するならば、それだけで優に一部の書をなすことになり、また他の記載を容れる余地なきに至るであろう。一切の材料を網羅して、無限にページを拡大することは、我々としてはこの際不可能である。いずれかを捨てなければならぬ段になって、多くの随筆に散在する記載の方を尊重することにした。

もしこの「随筆辞典」が、単に架上に備えて置いて、必要な知識を得るだけ为目的とするものならば、随筆の内容を要約した「風俗辞典」ないし「衣食住辞典」を作るに如くはない。ことさら随筆の原文をそのまゝ採録して、一種風変りの辞典を作り上げたのは、つまり随筆そのものに読むべ

き価値を認めたためであろう。随筆が過去において多くの人々に読まれたのは、それによって知識を得るに止まらず、内容が興味ある話題に富んでいるためであった。筆者によっては多少の文飾が加えられているかも知れぬが、多くは見たまま聞いたままの記述であるところに、素材らしい妙味がある。本書は衣食住に関する資料とともに、衣食住を中心に展開する談柄を、見のがさずに取り入れることにした。その結果、往々にして奇談異聞の領域にまで足を踏み込んだ観があるのは、編者自身まずその興味に引かれたものといわなければならない。本書に取り入れた談柄が動機となつて、過去の随筆に興味をいだかれる人があるならば、編者としては実に望外の幸いである。

編者の読む随筆には自ら限りがあり、本書のページ数にも自ら限りがある。その上に編者の寓目し得た範囲においても、時に取捨選択が加えられているのだから、衣食住辞典として完璧を期し得ぬのは勿論、随筆に現われた衣食住の項目だけにしても、蒐録してあまさずということは出来ない。編者は平生この種の仕事に慣れていないため、あとから見て意に満たぬ点はいろ／＼あるが、特に目立つのは第二部の五十八ページである。髪飾り、冠り物、穿物の類は純然たる衣ではないとして、最初は省いて置いたものを、途中で付け加えなければならなくなった。これにはページ数その他の関係もあるが、その時はすでに大半組み上っていたので、今さら全体を組み替えるわけにもいかず、妙な独立地帯を生じたのである。衣に従属する材料として、これだけを別に一括して置いた方が、あるいは便宜であるかも知れぬという説もあるので、編者も便宜上それに従った。書物と

して不体裁の点は、読者の海恕を乞うほかはない。

昭和三十五年九月

柴
田
宵
曲

目次

刊行のことば……………	一
はしがき……………	四
目次……………	八
凡例……………	八
本文……………	一
第二部……………	四三
引用書目一覧……………	四七一
索引……………	五〇〇

凡例

- 一、見出し語は現代かなづかいによって五十音順に配列し、そのふりがなも現代かなづかいによった。
- 一、引用の文章は原文に従った。その用字については、主として当用漢字、新字体を使用した。が、内容の性質上、制限外漢字を使用した個所が少なくない。
- 一、編者が見出し語の下につけた概要、説明文は現代文により七ポイントで組んだ。
- 一、出典の書名は「」で囲み、本文中に使用された注は（）に統一した。
- 一、編者が加えた説明は六ボ活字を用い、へゝで囲んだ。
- 一、原文の句読点は、おおむね原本のままを踏襲したが、適当でないものについては、編者において改めたところがある。
- 一、また、読み易いように仮名を漢字に、漢字を仮名に改めた個所がある。
- 一、随筆の記述は時に横道に入り過ぎることがあるので、本文に関係のないところは時々省略した。その場合は〈へ暑〉として、その旨を明らかにして置いた。

あ

藍返し染

〔半日閑話卷十三〕

五月、この夏遊治の少年、皆木綿の單物をもて暗れ衣とす。名付けて藍返しといふ。大丸屋が店のみにてこれを露ぐ。その模様、劔先、嘉房菊（嘉房は奈良屋が隠居の俳名なり）葵に鶴。

会津の胡桃

〔中陵漫録卷三〕

胡桃の類はなはだ多し。奥州会津には三十余种有り。その中もつとも珍らしきは大塩峠（現在の福島県耶麻郡北塩原村大塩の姫胡桃、その大きき無患子へ木実の名称のごとく、小なるは大豆のごとし。余へ佐藤成翁、その所に再三行きて見るに、もと川の側に有り。二十年前大水の時流れ去ると言ふ。故に今その種なし。その村中に尋ぬるに、はなはだ得がたし。一二枝を得れども、その価はなはだ易からず。また一種核の中の障子なきもの有り。これは障子無しと云ふ。その肉

円にして味も佳なり。その核を指にて破るべし。至つて柔なり。その葉も大にしてもつとも異なり。唐にて陳倉の胡桃とて、名品は如し此の肉大にして味佳成る物なるべし。江戸乾物店にてむき胡桃と云ふは、皆会津より出るなり。秋採集めて地中に埋め置き、青芽を出さんとする時、少し口を開くを破りて、肉に瑕のなきやうにして取るなり。この故に味も少し悪し。この肉を朝夕食すれば齒を強くして病なし。これすなはち腎の臓を補ふ故なるべし。老人しばしば食して大いに益を得るものあり。かならず食すべし。

襖 衣服の名、狩衣のこと

秘録卷六『源氏物語』閑屋に、「いろ／＼のあをどものつき／＼しき」とあるに、『河海抄』をひきて、狩襖は、縫物をも縹緗染をもする。また織をも用ゆと有り。また『細流』へ細流抄に、狩襖は面布にて裏は絹なり。昔は縫物などをとするなり。またく／＼り染したるも有り。当時すあをとて著するは、

この襖のうらを取りたるものなりと云々。また仁安元年十月十日の「兵範記」にも、色々の文をしるせり。その中に袴に鶴亀の文を縫ひたる事、この類にもやと有り。今世能の直垂に、鶴亀の紋付る事、これにより出たる成るべし。襖は総名なり。狩襖・直垂は一物二名にて、首上をたれたる製成る故に、直垂とも云ふ。紗の単直垂は今長絹と云ふ。ただし長絹は袴の名なり。能にかけ直垂、あるひは掛素襖（侍の略服）の成立は、皆この狩襖の風体なるべし。長絹の上ばかりに大口も同じ事なり。稲荷の山の薄もみぢ青かりしよりおもひそめてきの古歌も、これにて聞え侍るべし。上代下風の服たる事分明なり。なほ考合なり。

青梅の貯蔵

〔譚海卷十三〕

青梅の実をたくはふるには、青梅を多く選りて、疵なきをたくはへにするなり。疵あるをば実をわり種を去りて、わりたる実をすり鉢にてひしは（實味暗の二種）の如くすりて細末にして、その

細末なる実には、疵なき梅を丸のままにて漬けるなり。全体梅の実に酢気あるゆゑ、塩を用ゐずともたくはへらるゝなり。冬月取出しても、取立の如く青くてあるなり。

青昆布

昆布の料理法。〔我衣わがころ。十九巻本巻三〕

昆布を丸ながら煎て、爪のたつ程の時、あげさまに酢を少しさしておろせば、青昆布となる。

青差あおさ

青麦の粉で作つた菓子〔柳亭記りゅうていぎ巻下〕

青ざしは熟せざる程にとり、煎て臼にて挽くなり／＼と捻菜虫の形したる物なり。米に焼米、麦に青ざし、昔は対の物にて、田舎人が土産に持ち来りしとぞ。宝暦頃の落し噺に、田舎の女さる武家の奥方となり、供多く連れ王子稲荷へ参詣のかへるさ、駕籠のうちより麦畑をうち詠め、わが田舎者をかくさんと思ひ、さても見事なる草や、あれは何ぞととひければ、侍女麦なりと答ふ。奥方よい青ざし頃ぢやとつてお里をあらはした。今江戸にては青ざしを見たる者もまれなり。当時金替

をさすまでは前にいひし如く、田舎より土産にももて来、焼米の如く売りもしたるゆゑに、この話のありしなるべし。『徳元独吟千句』（寛永五年）「麦をもはたく坊の臼杵」青ざしや旦那の方へ送るらん」虚栗（天和三年、其角撰）「青ざしや草餅の穂に出つらん 芭蕉」（柳亭曰く、麦の句六句あり、そのうちの一句なり）。『枕の草紙』九の巻「三条の宮

におはします頃、五日の菖蒲の興などもちてまゐり、薬玉くすりたままゐらせなど若き人々御櫛笥殿など、いとをかしき薬玉ほかよりもまゐらせたるに、あをざしといふものを人のもてきたるを、青きうすやうを艶えんなる硯えんのふたにしきてこれませこしにさふらへばとてまゐらせたれば「五月五日の時節といひ、かの麦の青ざしなる事論なけれど、予（柳亭）種彦が管見ゆゑにや、これより寛永まで数百年の間の物の本に見えず。〔夏山雑談げざんざつだん巻五〕青ざしと云ふ物は、青麦にて製したる菓子なり。古へは高貴もめされたるものなり。今民間に用ふる青

ざしもこれなりや。

青菜高直あおなご

野菜の値上げ〔宝暦現米集げんまいしふ巻六〕

文化七年の冬、雪の降る事頻りなりしが、その年の暮に至りて、青菜の高直なる事、一把七十二文・八十文位なり。皆人若菜のなきを患へて、雪かき分け、一根二根を取り得て、三ヶ日の祝ひにぞしける。珍しき事ゆゑ、書留置く。

赤牛の調理あかぎりのちようり

冬至の日に祝う料理〔譚海だんかい巻五〕

長崎のオランダ屋敷にて、冬至の日は殊に祝ふ事として、一年に一度の大事に奔走する事なり。先づその礼赤牛を壺足殺して、種々の珍膳にまじへ調へ、カピタン（江戸時代の長崎におけるオランダ商館長）をはじめ、外のオランダ人椅子に坐し宴をまうけ、この牛肉のさま／＼に調じたるを、鉢に盛りて中央にすゑ、各と銀のはし・匕の類・鍵の類にてさしくらひ、終日沈酔して興に入るなり。最末に牛の頭を調味したるを、角あるまゝにて鉢に盛りて出す。これ殊にオランダ

ダ人は賞翫する事にて、鍵にて牛の眼を引取りくらひ、脳肉に至るまでも、残さずくらひ尽すなり。この邦の人の見るには忍びがたきものなりといへり。

赤鱒

あか

魚の一種

〔年々随筆三〕

赤えといふ物、いづれも片面は朽葉色したり。いづれも赤い物ならば、たゞエといひてありぬべきを、赤えとしもいふは、いかなる事ならんといぶかしう思へりしに、陸奥へ物したりしころ、えの形して、片面の色淨黒き物を見つ。墨をさといかけたるやうにて、端ざまにほひやかに白く、鱒の末、更にまた黒し。(赤えの赤き色の定なり)仙

臺あたりに多かる物にて、土人はこれをカラカイといふ。これ黒えにて、それに対して、赤えといふなるべしと思ひとりつ。後にきけば、尾張国篠嶋△現在の愛知県知多郡篠島村▽三河国亀じまなどにて、はやう黒えといふ物ありとぞ。国にありしほど見聞かざりしは、いたうも多からぬにや。これかのカラカイの事なるべし。

赤貝

あか

赤貝の料理法

〔耳囊卷一〕

赤貝を煮るに、兎角かたく、あるいは能くたゞけば、肉崩れて、その形宜しからず。これを和かにせんに、別の趣法なし。熱湯の上へ箸様の者を渡し、その上にのせて蒸すに、和らかに成る事奇妙の由、人のかたりぬ。そのかたはらに有る人のいへるは、敲く事、つよく敲くゆゑに、肉損じ見るしく、箸にひとしきものを以て、静かに心永くたゞけば、和らかに成る由、ためし見しと語りぬ。いづれも手法はあるものなり。

赤大根

あかだいこん

表の皮だけが赤い大根

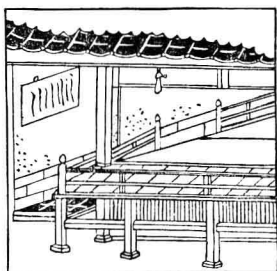
〔続飛鳥川又追加〕近年赤大根一武本見かけたるに、文政七に至り一面になる。百年も経たる後は、大根は赤きものか白き物かといふべし。

曉鐘成の宅

あかつきのかね

〔浪華百事〕

談卷四〕曉鐘成は文政・天保の頃より浪花に於いて有名なる戯作の一大家なり。△略▽余幼年の頃既に心齋橋筋博労町△大阪市東区内▽通りの北の方西側



にトす

(心齋橋博労町西北角は書林岡田河内屋茂兵衛宅にて、その北隣なりしか

と思へり)。その居室異風の構へにて表口は僅かに二間半か三間ばかりにして、右に圖する如く床を高くつくり、すべて檜を以て御殿のさまに模して、翠簾をかけ高麗べりの畳をしき、庭はしき瓦をたゞみ、その奥の方には枝折門を造り、南の方の壁は築地の如くになし、上り口には階をつくり高欄をつけて、真鍮にてつくる葱宝珠をつけたり。而して南都の名産と称し、名所になぞらへたる田麩みそ菓子などを自製して、おの／＼報条をそへて売り、将このころ世人有職ものゝ呼びし京都禁裏境町御門の外に住せる、福井

又四郎がつくれる、白木づくりに菊ま
たは高尚なる画をゑきたる、色紙か
け、短冊かけ、冠台、柳ばこ、五箇句
のかざり物、遠山台などのたぐひ、ま
た土にて製せる神代器の模造品なども
うられ、浪花中に類なき一奇のものな
りしが、天保十三年徳川氏改革、民家
質素儉約の令ありし時、御殿づくりを
官より咎めて、破壊せしめたり。

赤冬瓜

あかと
うかん

〔宝暦現来集卷六〕文

化年中より、赤冬瓜と云ふ物売りけり。
越瓜の大なる形ち、色は唐茄子の如く、
肌も同じ。味ひ予 〆山田桂翁 〆 不知。

八百屋二三つ宛有るのみ。

赤味噌屋

あかみ
しおや

〔浪華百事談卷五〕大

手通りに大坂城中の用達にて、赤みそ
を売る味噌屋あり。この家もつとも旧
家にして、売るところの赤みそを世人
御城みそといひ、此の名物の如くなり
ぬ。〔浪華百事談卷五〕猿屋まんぢう
店より、四五軒南の方西側に味噌商あ
り。その家古く営業して、内本町の赤
味噌やとよび、この辺の名物の如くな

りしが、明治の初の頃か、この辺に失
火ありて、二三軒ばかり焼失す。その
際に焼けたるかと思ふ。廃業せしか、
今は他の商店となれり。

秋茄子

あきな
し

〔きゝのまに／＼四〕

十月〔嘉永六年〕当年は夏旱にて茄子少か
りしが、八九月より段々出つづき、こ
の節沢山なること、例年の六七月の如
し。珍しき事なり。

空屋の酒

あきやの
さけ

〔甲子夜話 卷廿二〕

後藤又兵衛は大志ある男なりし。始め
黒田長政に仕へたりしが、長政筑前を
賜はりて移封せしとき、又兵衛云ふに
は、かゝる辺鄙に邑するうへは、大業成
るべからずとて、黒田家を辞して浪人
と為り居りしに、大坂にて浪人を聚む
ると聞きて、復た秀頼に仕へ、軍利あら
ずして竟に打ち死し身果す。大志の弊
と云ふべき。また朝鮮へ初めて諸軍
渡りて上陸すると、辺民ことごとく逃
散して皆空屋なり。兵卒その家に入
りてみるに、壺瓶の類酒盈漏せり。時
に何人か云出しけん。これ毒酒にして

人を殺すの計なりと。諸人聞て懼れ、
渾て飲む者なし。又兵衛が曰く、假令
何にもせよ、渴を凌ぐに足れり、若し
また毒あらば、我先登して飲死すべし
とて、引受け／＼飲みて、美味云ふべ
からずとて舌打して居りければ、諸卒
これを視て、われ先にと群飲して、益
と鋭気を添へしとなり。世諺に謂ふ毒
の試とは、これより始まると云ふ。

阿古多瓜

あこた
うり

瓜の一種、果実は円

く、赤い皮〔嗚呼矣草卷一〕阿古多瓜と
云ふもの、夏日よく人の賞翫せしに、
今は絶えて見侍らず。随分美味なる物
にて、その産地より瓜毎に印など押し
て出せしに、近世西瓜盛なりしより、
阿古多瓜を作らず。西瓜は清土にも古
く伝はらずと見えて、元の世祖西征の
後、西域より種を中夏に入る、と『五
雑俎』 〆天・地・人物・事の五部門にわけて雑
記した書 〆に見えたり。本朝へは寛永の
ころ琉球より薩摩へ渡る。長崎には慶
安の頃漸う有りとかや。京大坂へ来る
ものは寛文・延宝のころ、勢州津〔三重

県津市^ミの商賈植初めしとぞ。阿古多瓜も今はなきにや。

麻上下^{あさぎ} 麻布でつくった袴^{ハカマ} 「南窓筆記^{なんそう}卷四」麻といふものは清浄なもののゆゑ祝儀に著すといふ。左にはあらず。もと麻袴^{あさぎ}の出所をしらざるゆゑなり。まづ袍^{ほう}を略して狩衣^{かりぎぬ}、狩衣より直垂^{ちくし}それより大紋となる。大紋は布直垂といふ。直垂を略して半袴^{はんかま}といふものが出来た。元の略し来る処が布直垂ゆゑ、それで麻を用ふるなり。麻が礼儀にはあらず。〔甲子夜話^{こうしやわ}卷十二〕同じ御世^{ごよ} 八代将軍徳川吉宗^{とくがわなかつむね}に様々節約の新令ども仰せ出されし折しも、一月ばかりの内、朝夕を通じて麻の御上下召しておはしませしが、その後は何と無く止めさせられけり。人々側にて考へ申合けるは、この外の事には非るべし、今の世種々の上下あるを皆止め玉ひ、麻上下ばかりになさるべき思召にて、先づ御みづから着されて御試ありしなるべし、されどいかにも平服には着にくきものゆゑ、永制となるまじく思

召、その儘になし置かれたるなるべしと評し奉りけるとなん。嚴廟^{げんぼう} 八代将軍徳川家綱^{とくがわいえさな}の頃までは、上下も常は勝手次第に用ひしことと見えたり。松平伊豆守信綱^{いずのみちのり}は、麻の上下着せざれば心改らずとて、いつも麻の上下着て登城せしと伝ふ。これにてその時風を想ひ遣るべし。〔反古染^{はんこぞめ}〕麻上下の染色は、兼房小紋^{けんぼうこもん}・あられ小紋^{あられこもん}・藍鯨小紋^{あゐぎやうこもん}・花色小紋^{けなはこもん}・元文の頃、柿色小紋^{かきいろこもん}・菜種色^{ななづないろ}・宝曆の頃、横麻の無地染^{むぢぞめ}・木賊色^{もくそくいろ}・花色^{けなは}・煤竹^{すすたけ}・花塩染^{はなえんぞめ}・藍みる茶^{あゐみるちや}・小紋通し^{こもんどし}・小紋角^{こもんかく}あられ、明和の頃、専ら花小紋^{はなこもん}・桜ほう^{おうほう}うふり、うつあられ・栗梅色^{くりうめいろ}・同地合仕立^{どうちあひだて}・晒麻^{あびし}・伊北麻^{いきたし}・横麻^{よこし}・宝曆頃より絹麻^{きぬし}・生絹^{なまきぬ}・明和・安永・天明の頃、専ら五郎丸^{ごろうまる}・生綾^{なまや}・紋太麻^{もんたあ}なり。仕立肩衣^{だてかたぎぬ}広からず。元文の頃より、横麻の肩衣^{かたぎぬ}、広く鯨の鬚^{げす}を入れ、肩を一字に仕立て、小舟に帆掛けたる如く、享保・元文の頃は、目好張とて、しゃんとして音なき様に粘^{ねり}かげんを好みしに、明和の頃より安永・

天明の頃は、粘こはく紙幟^{しそ}の如く、享保・元文の頃は、袴^{はかま}の仕立武家町人とは殊の外違ひ、武家は襦^{じゆ}を下けたるをば、町人仕立とて卑しめしに、天明の頃、袴^{はかま}の仕立町人の如く、急に馬に乗る事ならず。

浅黄^{あさぎ}の直衣^{ちよく}のうしろの常服^{じょうふく} 〔関秘録^{かんひろく}卷八〕画^えに人丸^{ひとまる}を書き、浅黄の直衣^{ちよく}を着せたり。業平同じ。これは上古、夏は単の直衣、冬は裏有り。その夏の直衣の袖に、口裏をみどり色にて付たり。直衣は、従来は白きものなれば、表へ裡の移りて、浅黄に見えたるなるべし。もつとも直衣は上古の服にて、官位しれがたき人を画に書く時は、直衣の体なり。もつとも直衣は官位によらず。女房立入をゆりたる人許された人^{あきぎ}は着用するなり。

浅黄^{あさぎ}の流行^{りやう}の袖口^{うでぐち}を芥子括^{かいしやく} 〔賤^{しん}のをた巻^{まき}〕その頃は衣類^{いり}の袖口^{うでぐち}も芥子括^{かいしやく} 〔賤^{しん}のをた巻^{まき}〕を小さくすることゝ、とて、いかにも細くくゝりて、色も浅黄など専ら用ひたりしに、翁が八九の頃より浅黄はすたりて、昔

物として人は嫌ひたり。翁が子心にもねぶたくて好ましからぬ色なりけり。ましてや若盛の人などは、浅黄の衣類をきることなし。然るに近頃に至りて、宝暦の頃よりまた浅黄流行出て、若き女伊達を好む遊人などは専ら浅黄を用ひたり。人の心いかなるものぞや、我ながら計りがたし。纔に翁が生涯の内なり。八ツ九ツの頃、浅黄のすたりたる頃は、いかにも古めかしき色に子心にも覚えたりしに、また廿前後に成りて浅黄の流行出たるをみれば、いかにも当風にて伊達に覚えたり。浅黄の色に昔も今もかはる事もなし。人情のうつり行く有様、はかなき物にて、我心ながらさらに分りがたし。

浅草海苔あさくしめ 「近世奇跡考卷一」

其角が『焦尾琴』(元禄十四年板)に「略石原の椎のしげしとだに、人目まれなる境には、小家そむきくゝたてこめて、いさら川すぢを漫したる皆この流に入。

其引 所の産を寄て

行水や何にとゞまる海苔の味 其角

雨雲や簀に干海苔の片明り 文士案るに、右前文に石原の椎とかけるは、本所石原椎の木屋敷といふあたりなるべし。浅草名物の干海苔、むかしは浅草川にてこれを取り、そこに製したるよし云ひ伝ふれども、いつの頃までしかありしや詳ならず。右の二句を考ふれば、元禄の頃まで、浅草にて製したるとおぼし。海苔をあきなふ旧家中嶋屋某にとひしに、浅草川にてとりしは、はるかに遠き事ときゝしが、品川よりなま海苔をとりよせて、浅草にて製したるは、ちかき事なり。極品の海苔は廿年ばかりさきまでも、浅草にてすきしかたりき。(『墨水消夏録』巻一に同様の文あり) 「中陵漫録卷五」

む。その簾の下にも輪区あり。上にも同じ輪区を置く。その内に入るゆゑに方尺各と同様なり。これを南に向ひて簾の簾を立掛けて、長二三十間も作る。横に縁を附けて、縁の上にその漉たる簾のまゝ立掛けて日乾すなり。一日晴天なればその価三百金と云ふ。土産の大なる、武州の随一なり。近來は三月已後に製したるは、この年の八九月の頃出して新海苔に偽す。三月以前は塩気あつて必ず貯へがたし、その貯ふは高さ三四尺位の葉の掛りたる瓶に、その海苔ををさめ、蓋をして松脂にて気の泄れざる様にして、更に手を附けずして置くなり。新に製したると別ある事なし。利を得る事はなほだし。この法、至つて近き事なり。余人在藤成裕、往歳この地に遊びて見るに、各家皆瓶中に納む。知己あつて新しくこの法を聴く。江戸浅草にて常に売る。これも皆、品川にて製したるなり。この海苔は他国に更になし。似て非なる者往々あり。(甲子夜話続篇卷九十三) 『当