矢野皎
井出猪之助
師範學校
譯

掛圖童子訓

二

東京帝國大學圖書館
大日本教育會書籍館
二 一 函
一 架
五 四 號
五 冊
TOKIO IMP. UNIV. LIBRARY.
176
7
346
一 共 五 本
K

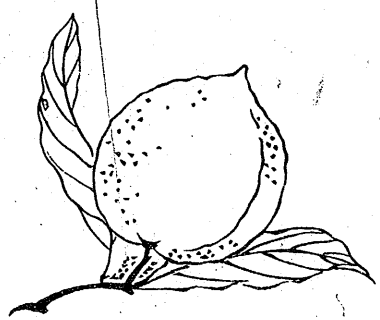
東京師範學校圖書之印

童子訓 卷之二

井出猪之助
天野皎 輯

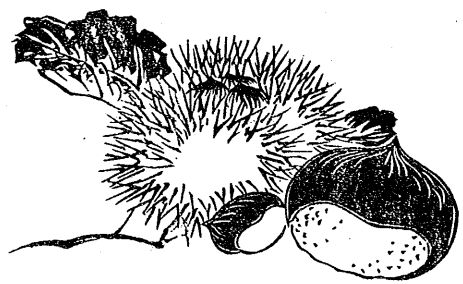
第三 草語

桃ハ梅李の種類ふて木たかまり巨大なるそれならば春ふ花を發し夏ふ至り實熟せ花の色ふ緋なり白なり緋白雜せるなり又薄紅あり即ち桃花色ふり實ハ食ふべく花ハみるに堪をり



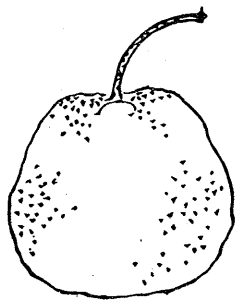
栗

栗は秋ふ至り其實を食ふ味ひ甘美なり實の殼をいがといふ刺ありてをり千本といふ貝の如しそしめを青くして熟をるふ及びて赭色なり此いがの破をるを待むといふ而して實の上に渋皮ありて栗のかる者を芝栗といふ



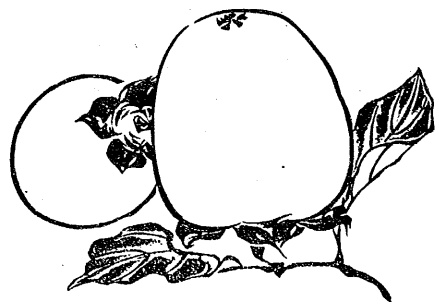
梨

梨は夏秋の交實を熟をして味ひ至て甘美なりうたち丸きなり扁平なるあ至梨を菓実中至て美なる者ふして種類数十なり梨を作るは棚架を建て枝を平面ふはわしむ花のかたちを櫻花ふ似て純白なり一望雪ればとし



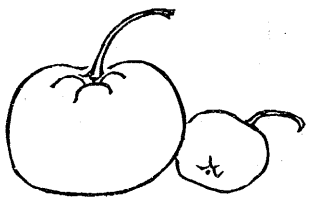
柹

柹ハ秋ふ至り実熟して味ひ渋きそれを
り此渋を抜ふて酒樽にて色まして皮
を剥ぎ乾てころ柹と
ふせで味却て甘美ふ
り此中接木したるを
枝上ふて渋の去るな
り又生来渋の去るあ
り形ち大小一ならぞ
実長るると丸きなり
初て青く後ハ朱色ふり



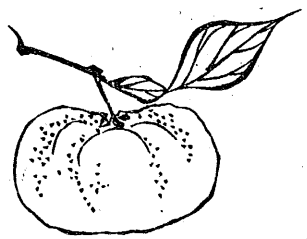
林檎

林檎ハ菓實中至て貴き者ふり味ひ甘
し形ちふしれ如くして皮滑らふなり
色て石緑色ふり熟
せバ紅とふる類三
百餘種なり日本の
檎て小ふれどもア
メリカの檎て至て
大にして味ひもま
た美ふり熟て時て
ふし等とれふ



蜜柑

蜜柑ハ柑の種類ふして九年母橙柚皆同種ふり蜜柑ふ小大二種ふり小ふる核多くして美ふらず大ふるを挾稀ふりまた挾ふきは甘味ひ美ふり冬ふ至り熟を尤暖地に生を寒地ふをふして味ひ甘酸ふしていたりて美ふり



石榴

石榴を初夏ふ朱花を發を秋熟を實の室ハ緑色ふして朱黙ふり中に粒々れ實をたを味ひ甘酸ふり實を微紅を帯を見るふをへたりふも暖地ふ生を印度地方尤も多し

葡萄

葡萄は蔓木にて棚を架して架上をわしむ實はむらさきにして粒をなし味ひ甘美なり此葡萄を十一月ころさしき木にてにくせ日本にては甲州の産尤美なり酒又は菓子等に造りて美や

枇杷

枇杷は冬細かき白花を発し初夏に實熟して黄なる粒にて一枝に多くなる味ひ美なり枇杷は寒をれそゝゆへ暖地におゐて生ぜり葉を枇杷葉湯として夏暑氣拂に煎じてもちゐる

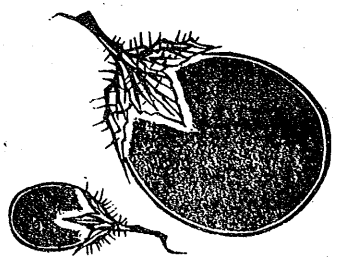
稲

稲ハ吾人の日々に食そるそれ五て穀類の尤美ふるも乃なり濕地ふ植るハ旱地ふ植るハ

あります粳糯の二種あり粳ハ日ふ飯とふして食し又酒ふ釀に糯餅ふ作ります味淋をないそ

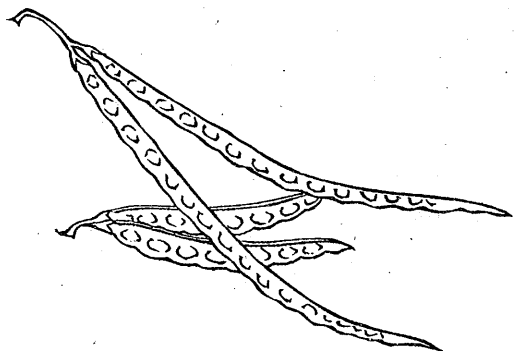
茄子

茄子ハ紫色ふて野菜の一種あり黄又ハ塩ふ漬けて食物とふに種類五六種あり又形ふ尖長ふるハ円圓ふるハり又東京近邊の茄子ハ蒂の方小ふして花落ル方圓大なり大阪近邊ハ長茄子多し西洋より珊瑚茄子舶来ハり赤くして甚艶し



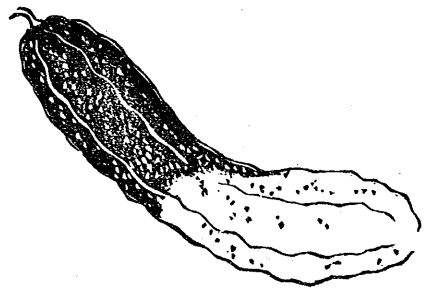
大角豆

大角豆ハ二三種あり蔓と蔓なしとあり殼の短きハ實のみを食しまた十六さゝぎナハさゝげとて殼の長きそれハいまだ熟さぬうち殼のまゝ煮て食するあり実色の形を赤小豆の大なるそのあり



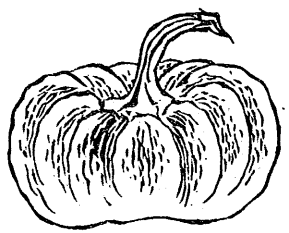
胡瓜

胡瓜ハ二種あり白黄瓜とて白きあり これハ通例の胡瓜なり多く漬物ハ用ひ形ち長くして皮のうへハ黙なりて握と手を刺にあり花ハ黄なる色なり蔓草ゆへ竹またはおどろを引て蔓ハ



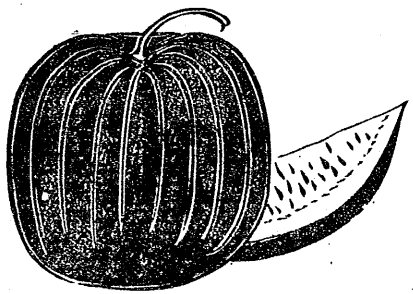
南瓜

南瓜ハあう茄子南蠻をつま等ところ
ふよりてとあ〳〵ふとるより初め青く熟
するとあかしき色なり
煮て食物とかれ
味ひはまし撰色
に黄をとびたる
大なる花を咲き
蔓ふて尤も汚穢
の場所ふつくり
てよろし



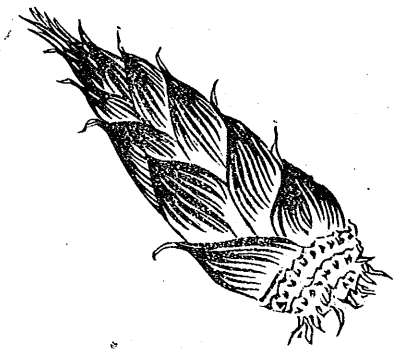
西瓜

西瓜を水くわしふまてあくして大き
さハ冬瓜のことし内のいろ紅所を生
ずて食ふるり味
ひ甘美ふして水
分をつとも多し
也ふ夏天熟着
ル時渇したるふ
を尤美なり沙地
の暖地ふ能く出
来るなり



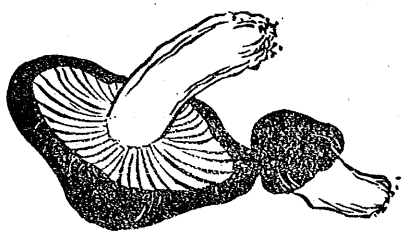
筍（たけのこ）

筍は竹の尤若きをとて煮て食物とあれ竹は種類ふたをかひて筍も亦種々ちがをも通例は孟宗竹多し地上に突出して長くなりしを味あしいまゞ地面に一二寸づゝ出し時分堀りて食へは柔ふして味美かり



蕈（きのこ）

蕈の種類澤山あり松の根ふ生ぜるを松茸といふ榎ふ生ぜを榎茸といふ濕氣よろしして生ぜるをのゆへ多く山の日は照ら出所ふ生ぜり秋尤多しを夏雨あけを多く生ぜるをのゆへ農夫は松茸を饑饉茸としやうせり



蘿蔔

蘿蔔ハ野菜の内尤要用なるものなり種類澤山なり星洗髪として尤細きなり又春夏秋冬ふ生も皆たねあらに葉を塩ふにおてよろし又根を煮また漬又ハ生ふて食物とおも味辛くして少しく甘なり尾張蘿蔔ハ至て大ふして味ひ美なり

胡蘿蔔

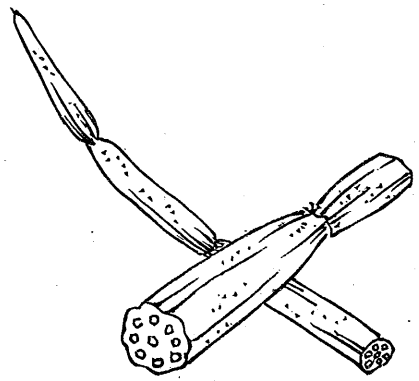
胡蘿蔔も野菜ふ而通例煮て食物とおも葉至て細なり根ハ赤くして美くし冬より春ふ至りおのくなり葉も家兎を養ふふよろし人もまた時としてを煮て食物とおせとも美なるそれなりらも

蕪

蕪ハ二ツ一ツ有リ根長クシテ蘿蔔の如キ其のをハ小ひらたき其のをハ蕪といふ攝州天王寺へんハ生ずる其の天王寺蕪といふ其はゞ大ハ甘美ありその大なるも乃ハほとんと西瓜の如シ

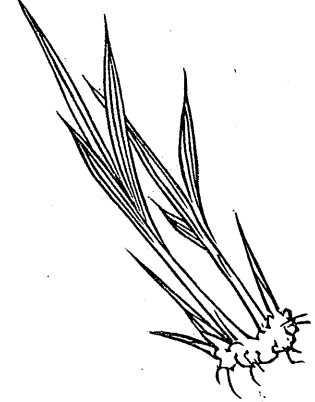
蓮根

蓮根ハ蓮の根なり蓮ハ沼池湖ハ生ず花ハ紅白ありまた白ハ紅の縁と至リ物なり初夏より水面ハ花を散ハり至て美ハシて又香氣ハ蓮根ハ此根ハ煮て食物となる根の中ハ蜂の巣ハ如き穴數々あり



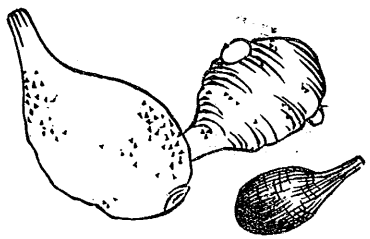
薑

薑ハをどかみとて葉を若荷ふ似たり根を以て食物とかを味ひ辛し肉又を魚肉かどを食ふ時も必ず添て食ふをのかり而して豚ふハ大毒ふして豚も薑の葉杯を食ふ時も立ふ死を夫れ故ふ人も豚肉と薑を同時に食ふを禁ず



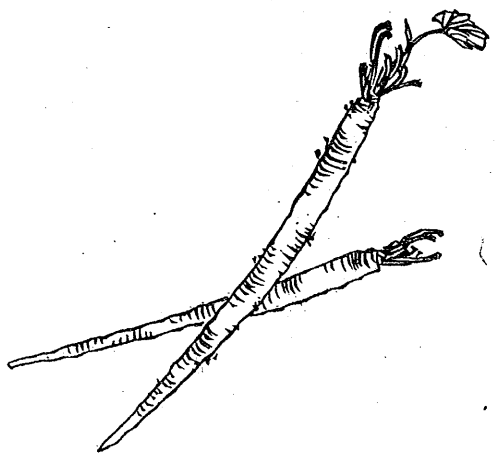
芋

芋も種々ありて茎の赤きありて又緑あるあり多く根を食ふ又茎を乾して食物とを根ハ一の親より累々として數十の子を生ず汚穢の瘠地ふより熟セり芋ハ粘分の多きをの故疼ふわろし



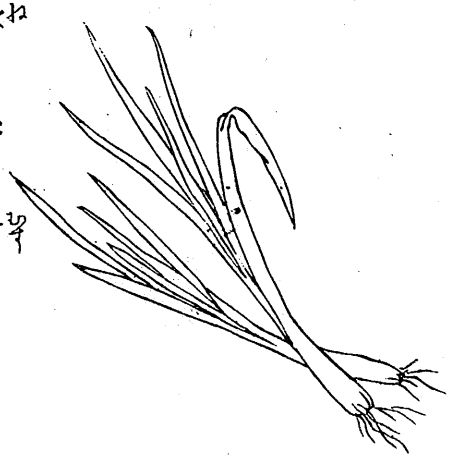
牛蒡

牛蒡ハ野菜の一種ふり根を煮く食ふ虜へをふはた粗糙ようていろ黯黒ふり至て不消化の物故多く食ひてハねろ実ハ牛蒡として藥種ふ用ふうり



葱

葱をひとゝもト子ふう等所ふよりて名を異ふ其臭氣蒜の如くよろしうらぞ葉を食ふ而して土中ふ入たる白き所を尤よろしとす西洋の葱ハ根ふ結べる玉を食ふ味至て美ふり日本の葱ハ根ふ玉を結ばを

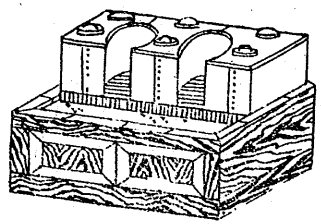


第三單語終

竈

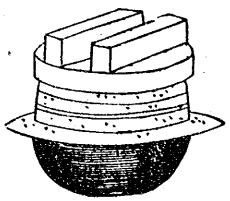
第四單語

竈ハ又くぐともいひ又へついともいふ釜茶釜又ハ鍋等を載セ物を煮る時火をたく器よりて通例木の木匡を下よりを上ハ土を置て門の如く作れり火を焚所ハ一ツより五ツ六ツよ及ぶ又ぶれつきよりて小さく作れるもあり



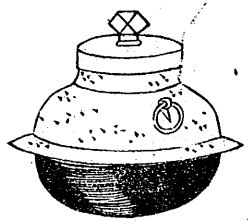
釜

釜ハ鐵又黄銅等よりて作れども鐵をよしとす黄銅ハ毒あり健康を害ス中程ハ鍔とて丸き環を鑄付れきて竈の内ハそべりをちぬかうハ造れり多く飯を炊く又水をも沸すハ釜ハ大小一ハらぞ皆一升ぞき一斗だきとて升目を以て大小を分てり



茶釜

茶釜も亦鐵黄銅等ふて造れど鐵をよしとす其形釜の如くつり口甚窄し通例茶を煮るふ用ふ又茶の湯として茶をたてる時爐ふ掛る釜ハ是と異なりて種々の形なりれども同しく鐵を以て造れるなり



鐵瓶

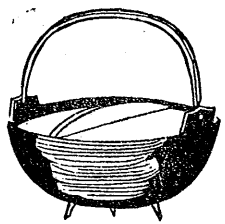
鐵瓶も鐵を以て鑄たるものふして形ち土瓶の如くなるとて持つ處有火鉢又ハ爐等ふ用ひて湯を沸せ器なり鐵瓶ふ川口で き大阪で北南部でき つり南部最もふしと せ此外湯を沸せ器ふ銀瓶金瓶もつれとも通例ハ鐵瓶を用ふるなり

土瓶

土瓶ハ土を以て製したるもの也して形ち銚瓶の如しこれハ陶物とて土を以て焼て製したる物なり茶を煮るに用ゆ又たるをして土瓶の横より柄の出たるそなをきろを又きびしゆうといふつるのあるハそべく土瓶なり

鍋

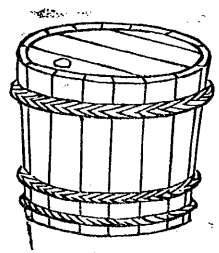
鍋ハ多く銚黄銅等を以て作れり食物を煮る器なり大小一ならず又つるにきたるなり又柄の付たるあり又平鍋とくひらきそなりまたゆき鍋あり種類澤山なり扱挙るに違ならず



樽

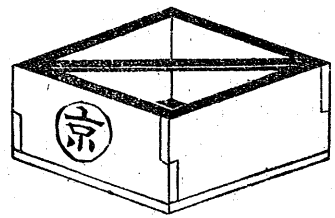
樽ハ酒醤油油石灰油等の水液類を入る器なり木を薄く一ぎて丸く造り箍をしめ一物なり

大小一ならず五合樽一升樽一斗樽より四斗樽迄あり五合樽一升樽を手桶の如く手あり四斗樽を箍をきたるなり



升

升ハ木を以て四角なる箱を造り斜ふ銚の棒を渡しそのを金盤といふて正しきそのなり穀物又ハ水液類を量る器なり水液類を量る升を一合升五合升一升升の三品ふり穀物を量るふて一合升五合升一升三升升五升升一斗升なり

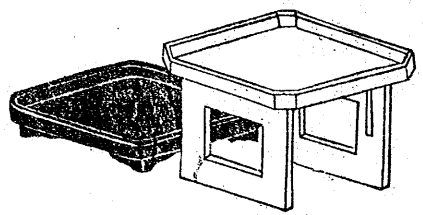


火鉢

火鉢ハ形ち大小一あらを通例木ふて箱を造り内部ハ銅又ハ真鍮の板を以て張つめ火の患を防きたるをれなり角火鉢ハり丸火鉢ハり又陶物有錢黄銅真鍮等ふて造れるそのふ志ろみ火鉢といふそのあり皆火を入る器なり

膳

膳を食事の時皿茶碗等を載をる臺なりひくきハり又高きあり足ハるあり箱ふるをの有り黒塗又を春慶塗ハりまた種々れ塗ふせしもハり其大さ大小異るハをど通例を八寸とて春慶の物を便へり



椀

椀ハ木をくりて茶碗の形ふ造れり通例ハ内朱外黒又ハ蒔繪等ふ塗るもの

のふりをべて飲食物を盛る器ふれど多ハ美をうぶ等の汁物を盛る器ふり

茶碗

茶碗ハ飯を盛く喫一又煎茶を汲て啜り薄茶をたて、啜る等ふ用う其形ち異ふれとも皆茶碗といふ陶物を以て製せり煎茶茶碗ハのたち小ふり薄茶茶碗ハ大ふり飯を盛るハ中位ふり

皿

皿を平たくして陶物あり至て小なるを小皿といふ中皿大皿等大小種々あり肉魚肉鱠等を盛る器あり大皿を物を多く盛て持来る為器あり小皿中皿大皿の物を人々一分ての為乃器あり

鉢

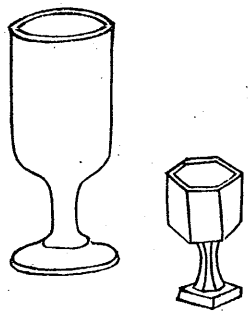
鉢を通例陶物ふて茶碗の如くふして極て大なるその又木鉢とて木をくり抜く造れるもあり又錫ふて製せしあり野菜又肉等を盛る器あり形ち大小圓方等の異あり又下賤ふをとんぶりといふ

徳利

徳利は陶物ぐらを錫等ふて製せり酒をいる器ふを形ち大小一ふらぐ又燗徳利として酒をかたゝめるふのみ用うるのありこれを陶物錫ふを製せり形ち小ふり

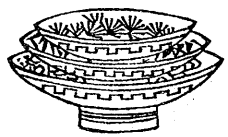
鍾

鍾はぐらをまとは陶をのを以て製せり酒を酌みて呑む器ふり形ち長高く下して深し傾ぬた包平たき臺あり形ち大小一ふらぐ大ふるは一合以上をいるべし



杯（さかづき）

杯も亦酒を酌む器なり陶物を以て造れり又木を小皿の如くきりて或て糸ふ塗り蒔繪よ金銀等を鏤しその形ちを通例平たくして小なり又一二合を入るゝそのあり平たきを盃といふ長高きをコップといふなり



壺（つぼ）

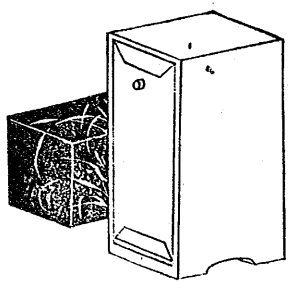
壺て陶物又て金銀錫等を以て造れるその也口至て窄く内廣し形ち通例一様なれとも大小一ならぬ茶砂糖其他藥劑等を入るゝ器なり其中茶てもべく此壺を以て貯へるを良とそ

庖刀

庖刀を形ち大小長短其用る處ふより一ゝおらをすべく物を切る為也鐵を以て鍛たる刃物なり巾の廣きを菜切庖刀といふ巾の窄くして長きをさしみ庖刀といふまた尖りたる元は廣きをでゞ庖刀といふまた裁物庖刀とて衣服紙等を裁ふをもうるなり

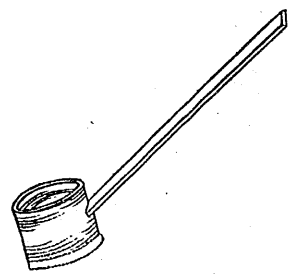
箱

箱ハ物をいるゝ為の器なり形ち大小一ゝおらを板を以て四方ふ圍ひ針ふて付書物反その等を遠方ふ送る時用うるなりまたふして種々の器等を入れ置なり四角なるあり又細長きあり



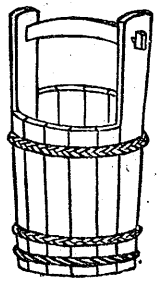
杓柄

柄杓を水油等を汲む器かり付をきりを長き柄を付たるかり又桶の如く組立て柄を付たるかり又曲物ふ柄を付たるかり銅黄銅等ふて造るありて其形深浅大小の異かり



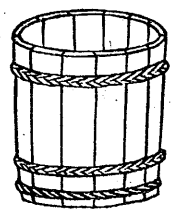
手桶

手桶ふ桶ふけの字の如き手を付たる物かり水を持運と記提るに便ふを大小ふを少しく異るあるとも形を大体一様かり又平に浅くして盥の如きそのかり



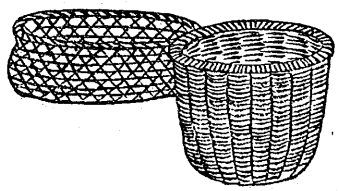
桶（をけ）

桶を樽の如く造りて上ふ蓋かく大小一ふらぞ漬物を漬ける為ふ用うるあり又器皿等を洗ふ為ふ用うるあり又米を陶する為ふ用うるあり桶の箍ふて黄銅真鍮等の鎖を以てせしそのあり竹を以てせし物あり



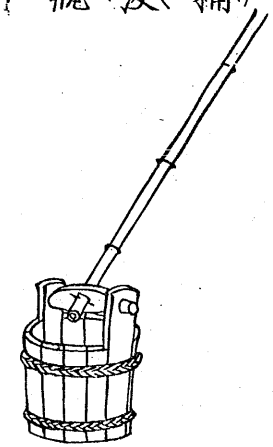
籃（かご）

籃を竹をうすく割りて編みたるそのふして手のるをいふ野菜菓物等をいれて持運ふ為の器なり又手ふき物を籮といふまた所ふよりくそいろきとそてづさやもいふ



釣瓶

釣瓶ハ井より水を汲む器なり多く桶の如く造れり車井を綱の両端ふ此桶を結付く汲ふり



また竹釣瓶とて長き竹の先ふ桶を一つをはめて汲むなり又竹釣瓶をねる仕掛ふしたるを桔槔といふ

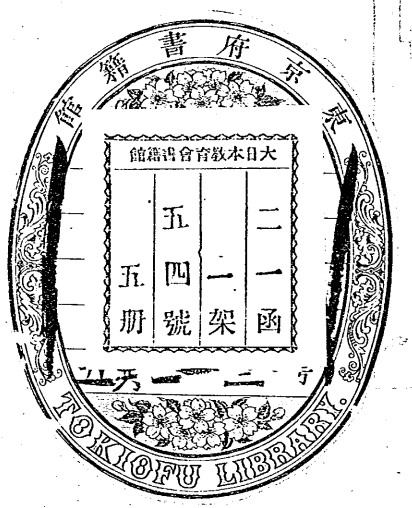
童子訓巻之二　終

天野皎
井出猪之助 譯
師範學校

掛圖童子訓

三

176
7
346



一 共五本