

〔天明集成絲綸錄〕寶曆十辰年三月

御目附江

明後廿八日此度之爲御祝儀○繼將右大將様○德治於御本丸御膳被進候ニ付右大將様御供之
布衣以上并御目見以上之分江御料理被下之御目見以下江者赤飯御酒被下候間被存其趣前々
右大將様江御膳被進候節御供之面々江御料理被下候時之通被心得向々江相談席々御給仕等
差支無之様可被致候

三月廿六日

〔嬉遊笑覽十上〕一代女四泉州堺の處に湊の藤見に大重箱に南天を敷て赤飯山の様にして行ま

す云々昔よりおなじ事ながら赤飯の辨當今は繁華の地には稀なるべし萩原隨筆に京都にて

以凶事に赤飯を用る事民間の習慣なり江戸は上にて四月より八月迄白強飯九月より三月迄赤飯を御用なりとみゆと有り

〔常の食喰様曳歌〕赤飯は箸にて喰へよ陰物ぞ菊の節句や袴著のとき

強飯は楊枝持添摘みくへ挟みてくふは向ふ菜なり

大豆飯
〔料理調法集飯〕大豆飯

一大豆を煮て熱湯に漬置和らかく成りたるを皮を去米に交て焚なり

青豆飯
〔料理調法集飯〕青豆飯

一枝豆を湯煮して薄皮を去り四ツ割に切米に交水かげんに鹽を加へ焚べし

碗豆飯
〔徳用食鏡〕碗豆飯

碗豆は五月時分ならば生豆を用ふれども時節おくれでは乾きたる豆なれば二日ほど水にひ
たし置水にてよく焚て鹽を合せて飯を焚あげじやく時分に入ししばらくむらしてかきませ
食すべし生の時は米とかきませ鹽を入焚あげませして食する也