

芋飯

よれば、猶、たきあげ、杓子にてよくませ食してよろし、分量見合入てよし、米壹升の手まへにて三四合はとくふんなり。

〔料理獻立早仕組〕芋飯

里いもの子ばかり、いかやうにもきざみて鹽をくわへて、湯煮をして、それより米にませてたき上べし、もうとも芋の鹽にて飯を持するゆへ、加減心得べし。

〔日用竈の賑ひ〕里芋飯

米壹升に里芋壹升をよく洗ひ、大ならば二ツに切、小ならば其儘にて、米と一所にかきませ、鹽を程よく入て焚べし、尤も水加減は常の通り、扱焚あげ、暫くむし置て、杓子にてかきませ食してよし。

〔梵舜日記〕慶長十七年正月五日、當院神龍院例年之芋飯披官共ニ申付、

甘藷飯

〔日用竈の賑ひ〕薩摩芋飯金薯、紫芋、甘藷、かみがたにてりう助食きいも、西國にて唐いもといふ、

薯の腐りをよくきり、皮を去ず、其儘、皮をむくべし、いつも菜にたくより少し細く切、飯の吹あがる頃入て、鹽も程よくいれ、蓋をして焚あげ、暫くむし置、杓子にてかきませ食してよし、田家の此芋を作る所にては、此葉を取、きざみて日に干て、麥飯などの焚あげ頃うへに置、鹽を入、しばらくむしてかきませ食してよろし、米壹升に十六文分の芋をいれなば、四合のかはりはすべし。

薯蕷飯

〔料理調法集〕薯蕷飯

一薯蕷をあられに切、水にて晒し、米にませて焚也。

葱飯

〔料理花船集〕根葱飯

ねぎ白根ばかり、ほそくせんのうちて、よくゆでこぼし、水をきり、き、兩めしをつねのごとくたき、ふき上るころに、右ねぎを上置、ふたをしてむし上るなり、又一しゆ、白根こまぐりにして、は