

名稱

竹輪チケリト稱セリ、

〔運歩色葉集賀〕蒲穂カホ子コ

〔饅頭屋本節用集食物〕蒲鋒カマボコ

〔易林本節用集食加〕蒲鋒カマボコ炙魚肉炙物

〔天上薦御名之事〕女房ことば

一かまぼこ おいた

〔倭訓栞前編六〕かまぼこ 蒲の花をいふは、蒲鋒の義也、本草にも花抱梗端、如武士捧杵、故俚俗謂

之蒲槌と見へたり、魚糕をいふは、形色の蒲鋒に似たる也、近世の製にして、西土の書にも見へず、

大雙紙になます本なりといへり、今多くはもを用う、本式は魚肉を鎗とし、竹串に貫き炙る物也

といへり、

〔雍州府志土産〕團子略○中 清水坂茶店所賣、是謂清水團子、又賣蒲鋒、是蘆蒲莖所生者也、○中 倭俗以

刀取、鯉魚肉、細敲石臼磨之、加鹽、而尺許圓竹莖爲心、外面圓長塗之、燒而食之、是謂蒲鋒、元依似此穗

而稱之、今誤貼板面曰蒲鋒、又以竹貫之曰竹輪、其名雖相當、實蒲鋒是也、然則竹輪古式、而所貼杉板

者、近世之製也、凡蒲鋒之製、中華人稱肉餅、

〔宗五大草紙上〕料理の事

一かまぼこはなまづ本也、蒲のほをにせたる物なり、

〔大草家料理書〕一釜鋒の加減は、鯛は水出しを入れて能摺也、又鱒は水出しと酒出しと入れて能摺也、

料理釜鋒とは、葛の粉を串柿に入れて、又少し山椒の粉を入れて能摺合て吉也、

〔大草殿より相傳之聞書〕一かまぼこのしべ、長さ五寸、さきの廣さ二寸、本の廣さ一寸六分ばかり、

一かまぼこは、五ツ又三ツもあり候、うを能すりて、すりたる時、いり鹽に水を少しくはへ、一ツ

製法種類