

申渡

在方不作の節夫食等差支候砌藁餅食事ニいたし候由尤主法存候ものも可有之候得共場所ニ寄不存知之ものも可有之ニ付別紙書付相渡候間用立候筋も可有之村々江者可申達候

卯九月

藁餅之法

一生藁を半日も水ニつけ、あくを出し、能々砂を洗ひ落し、穂ハ去り根元之かたより細ニきざみ、夫をむし候て、干立煎候上、臼ニて挽細末ニいたし候、右藁の粉壹升江米之粉貳合程入水ニ而こね合せ、餅之様ニしてむし候歟、又ハゆで候て、鹽歟味噌をつけ候而食事ニよし、又ハきなこ付候而も吉、右之粉の代りニ葛蕨の粉又ハ小麥の粉交ぜ候てもよし。

百草餅

一百草 壱斗略註

一粉糖 壱升

一小麥粉 壱升餅米粉

一小米

五合

一串柿

五串

右百草餅仕法

天明五巳年正月申渡

一慧苡仁者麥ニも勝り候者ニて、畑ニ作り候而も利を得る事有之由尤濕地ニ應ジ、真土ハ勿論砂地ニも出來安ク、一旦植置候得者、諸草を不厭はびこり出來立候ものニ候間、秣場等之端々、或者用惡水路川縁堤等ニ植置、實を取時候様可被申教候、但二月ニ植、八月ニ實を取候ものニ而尤實之形細長ク、色白き方糧ニ宜敷候、

一綠豆は、畑の畦岸荒畠如何様之地ニ而も、相應ニ出來立殊ニ二月末ニ植、五月末六月ニ實を收、其實を直に植、又八月ニ實入候ニ付百姓之糧に作り候而甚益あるものニ候間、種を貯、少之空地ニも植付候様可被申教候、