

もくじ

旧暦と新暦

暦の編纂

年中行事とは

現代の有職料理

新春・冬

春

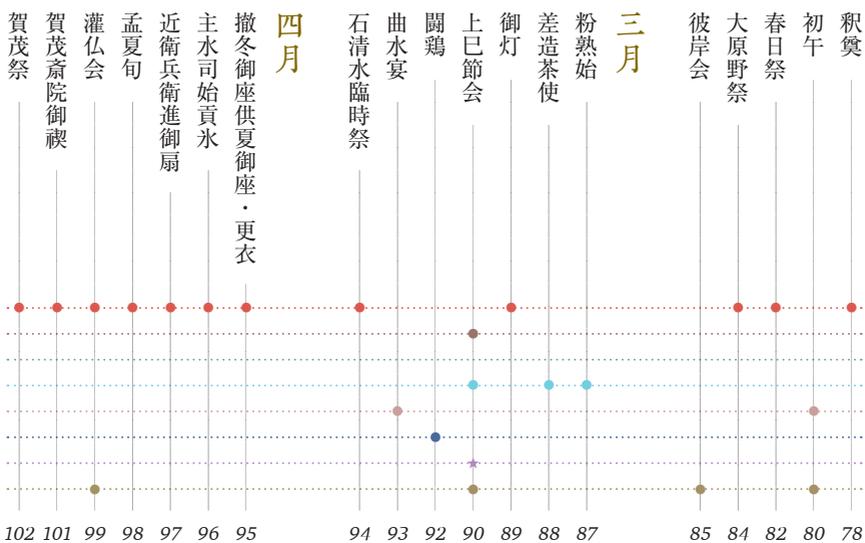
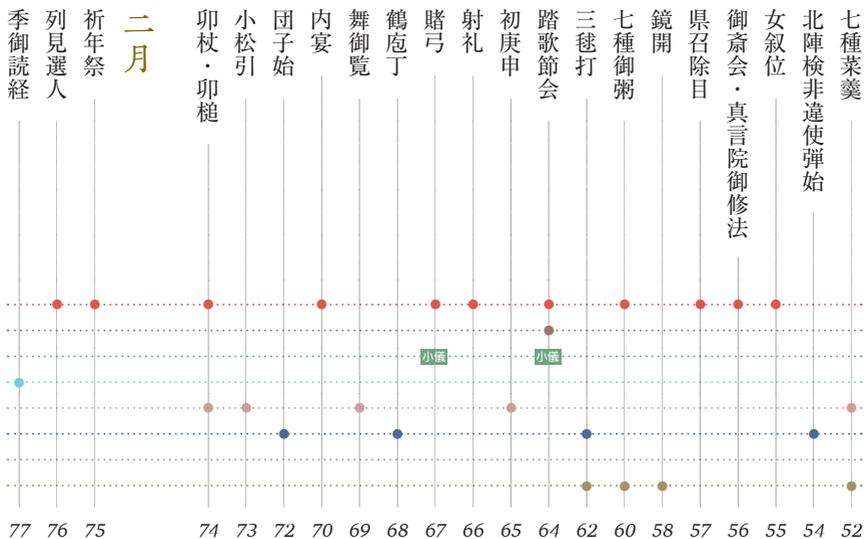
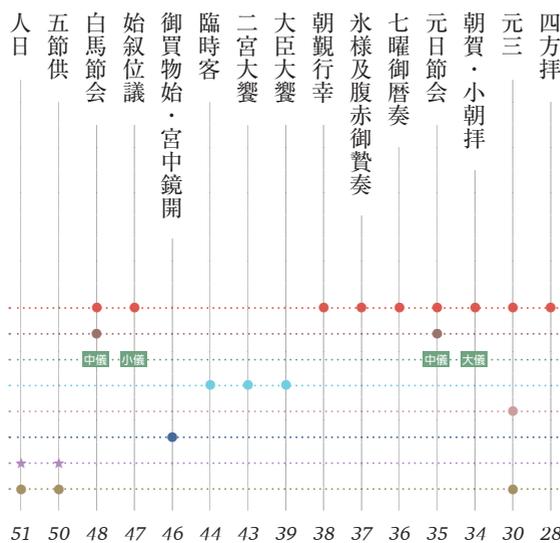
夏

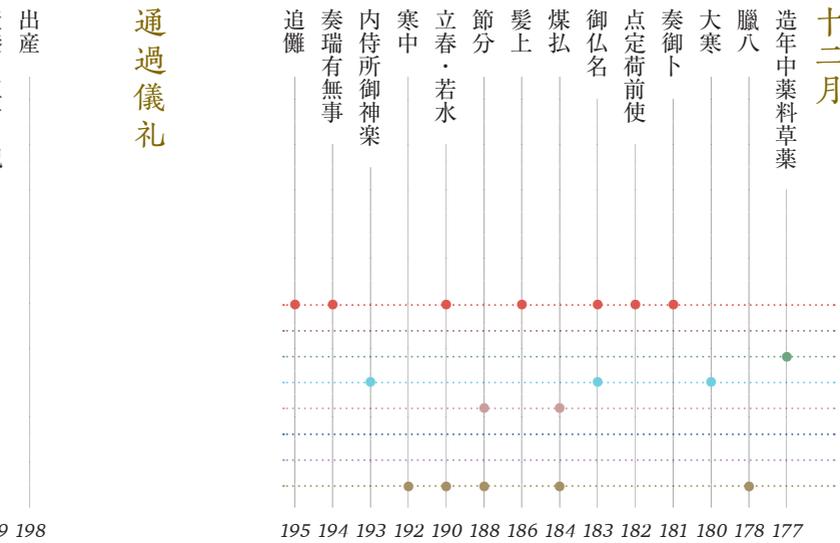
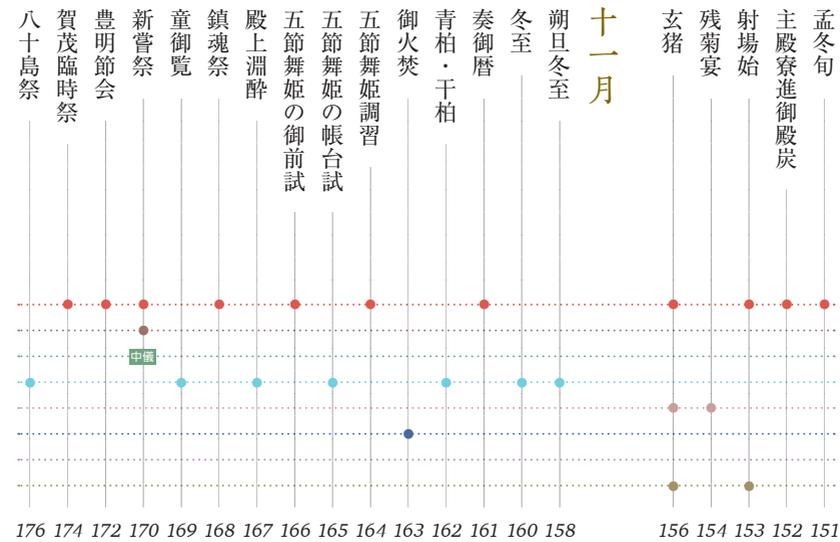
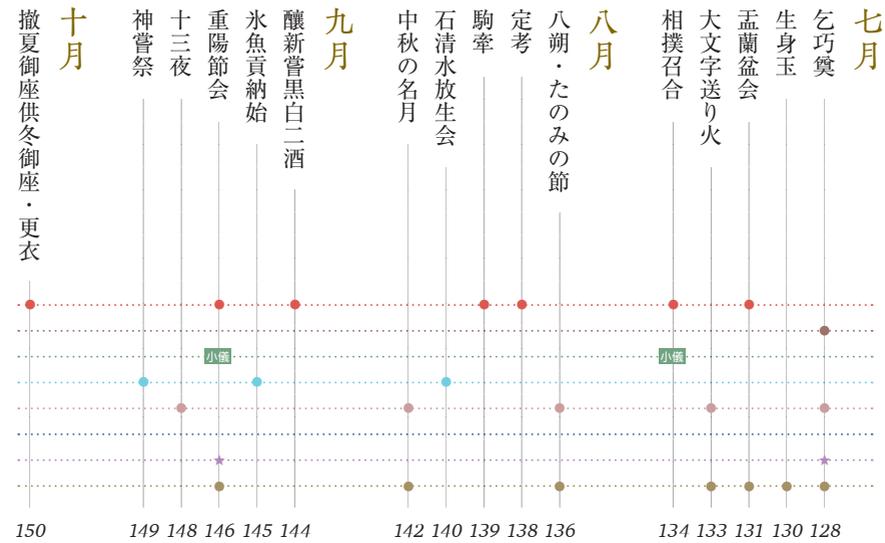
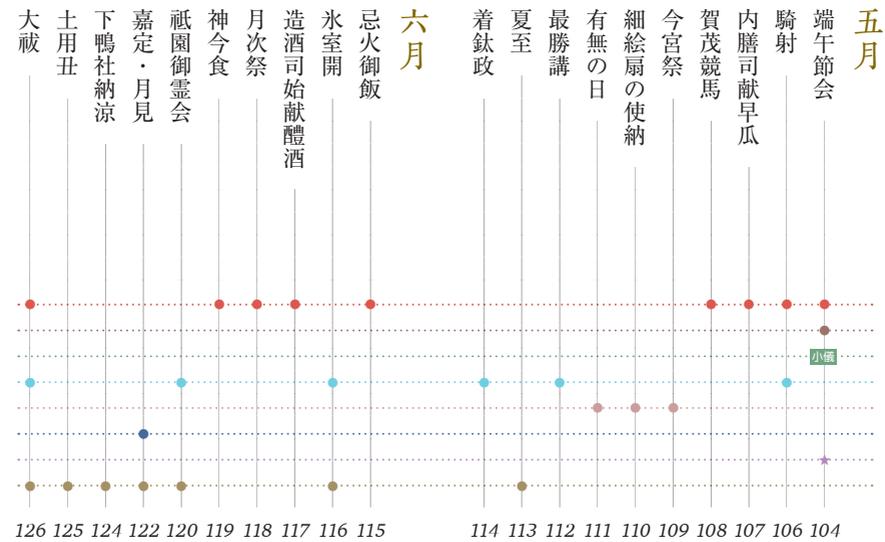
秋

22 18 14 10 9 8 7

年中行事

一月





真菜始	200
着袴	201
着裳	202
鬢削・月見	203
元服・初冠	204
鞆袂	206
任官祝	208
直衣始	209
算賀	210
鳩杖・尚齒会	211

### 有職の食材図鑑

海松／紫菜・神仙菜／滑海藻・荒布	212
昆布／鹿角菜・角俣菜／鹿尾菜／海藻・若布・稚海藻	213
大凝菜／干鰯／薄鰯／干蛸・乾鮓	214
楚割／火干年魚／鮪年魚／鮪鮓	215
熬海鼠／海鼠腸／靈羸子・甲羸／貽貝	216
小羸子／菜螺子／蚶／白貝	217
大辛螺／龙蹄子・石花／蝙蝠／水頭	218

老海鼠・保夜／海月・水母／木蓮子／獼猴桃	219
干柿／杏子／橘子／覆盆子	220
楊梅子／李子／枇杷子・盧橘／梨子	221
搗栗／干棗／榛子／椎子	222
榲子・柏実／松子／蔓菁・茎立／芹	223
苳・蒿苳／虎杖／大豆／芋	224
薯蕷／零余子／菱子／蓮子	225
笋／瓜／荳／胡麻	226
胡桃子・呉桃子／蔓椒／酥／椿餅	227
餠飩／雉／鹿醢／四種物	228
唐菓子	229

### 平安の食器図鑑

折敷／衝重／懸盤／高坏	230
銚子・埴／土器／耳土器／磁器	231
馬頭盤／箸台	232
コラム 別足／亀足	233
さくいん	237
主要参考文献	238