

し候得者毛共に皆土にうつり候を、其儘四足をおろしなまぬる湯に能酒鹽はいかにもかけし
ほしてさし候也。

〔料理物語〕狸汁 野ばしりは皮をはぐ、みたぬきはやきはぎよし、味噌汁にて仕立候、妻は大こ
んごぼう其外色々すい口にんにく、だし酒鹽。

〔料理物語 萬聞書〕狸汁之口傳 身をつくり候て、松の葉にんにく柚を入れ、古酒にていりあげ、その後水にてあらひ上、さかしほかけ候て汁ニ入よし、獺もかくのごとくつかまつりよし。

〔瓦礫雜考〕鳴やきたぬき汁

又たぬき汁ハ、守武千句に、小町こふ四位の少將たぬきにても、夜もおなじ丸ね丸やきといへ
るこれなるべし、されども今の大蔥を味噌汁にて煮たるにはあらず、大草家料理書に、むじな汁
の事理ハおなじかるべし、燒皮料理共云、但わたをぬき、酒のかすを少あらひてさかハゆき程の
時、腹の内に右のかすを入れて則ぬびふさぎ、どろ土をゆるくとして、能々毛のうへを泥にてぬ
りかくして、ぬる火にて焼候也、やき様の事、下にぬかをしき、上にも懸てうむし燒にして、土をお
とし候得者毛共に皆土にうつり候を、其儘四足をおろしなまぬる湯に能酒鹽はいかにもかけ
しほ玄てさし候也、と見えたり、これら名ハいさゝかのたがひにて、其實は今と大に異れり。

〔屠龍工隨筆〕狸を汁にて煮て喰ふには、其肉を入れぬ先、鍋に油を別ていりて後、牛房蘿蔔などを入
て煮たるがよしと人のいへり、されば蘿蔔などをあぶらにていためて、ごぼう大こんとまじへ
て煮るを名付て狸汁といふなり、

〔宣胤卿記〕文明十二年十一月二日戊寅、當番第二也、食後參内○中 晚頭退出於都護許改衣冠、於彼
亭。狸汁。張行人數源大納言、亭主父子、余民部卿光忠等也。

〔關の秋風〕狸を得しかば、庖丁して汁にさせたり、誰しも初めてくふ事なれば、一たびくひては頭