

いひ出し也、

〔大草家料理書〕のたあへ鮓は酒のかすを能摺て、大豆の粉を入れ、花鰹を摺てませて、魚に酢を掛てあへる也。何も萬の魚も如此候也。又は大豆の粉なくばけしか胡麻かを入れ、糟と酢と酒にてある。又ひとしほ青くするは青辛だて摺交り吉也。大魚は中うちを焼ても入吉事もあり。〔料理物語 鮓〕ぬたなます からしをよくすり、さて酒のかすをよくすり、あゆにてもいわしにも鮓にても、まづにていため、その酢をすて、後にぬたをすててのべ、鹽かげんじてあへ候也。後のすおほきはあしく候、但あゆにはあをまめのぬたに、袖の葉きざみ入、あへ申事も在之。

〔易林本節用集 安服 和〕^{アヘソノ}

〔書言字考節用集 六食 和物〕^{アヘモ}

〔倭訓栞 中編 阿〕あへもの あへはあはせ也、はせ反へ也、あかきをもの、あへものとよめるは、饗物の義也。新撰字鏡、和名抄に壺をよめり、是も又同義減べ乳搗姜蒜以醋和之。是見ゆ、萬葉集に、醤酢に蒜搗雜て鯛ねがふなぞよめる是地、今いふあへものと洞じからずを心へゆ、今いふものは、塙囊抄に酷字をよみ、酷以春梅といへり、和字を用る事もあり也見矣た也。

〔大上膳御名之事〕女房ことば

一あへもの みそく

〔當流節用料理大全 初編〕大書院御成精進御料理式正獻立

御茹物 竹の子輪切たでごまみそ、

〔料理早指南 大全 初編〕猪口の部

春 梨子青あへ 夏 ふちまめ木のめあへ 秋 よまきいんげんせうがみそあへ まきあら
生 ぐりもみて 梅 びじほあへ

冬