

ニテモ蓼ズ良也。

〔料理物語なまだれだし〕山葵みそすとはわさびをおろし、みそをくはへよくすりて、酢にてのべ申事也。

生姜味噌酢とは右同前

白酢はけしにたうふを入、志ほかげんしてすにてのべ候、しらあへには酢をいれずよくすり候、

〔江戸料理通大全初編〕鮓掛酢

一御膳酢 一三盃酢 一密柑酢 一柚ねり酢 一ぶだう酢 一九年母酢 一だいぐ酢
一いりざけ酢 一たまご酢 一かき酢 一たで酢 一芳野酢 一けし酢 一胡麻酢 一ね

り酒酢 一青梅酢

〔蓮歩色葉集加〕加薬 加味

〔書言字考節用集六服食〕薬味

〔門室有職抄〕四種ハミソ、シヲ、ス、サケ也近代ハ酒ヲ略シテ蓼ヲ用、タテナキ時ハワサビ、ハジカミ、ミン蓼必説酢也。

〔今川大雙紙下〕食物之式法の事

一しきの御肴にはじかみ、梅干、鹽などをすへ、口口きに入まいらする事は○中はじかみは物のあちはいをよくする物也、きこしめす時あちはいわろき時は入てきこしめせばよきとの心也。

〔伊呂波字類抄加飲食〕鶴頭カウトウ

〔撮壠抄下〕鴨頭

〔書言字考節用集六服食〕吸

〔撮壠抄下〕アリヨウ