

大根飯

ひしかどけふの花見に似るこめもなし、むかしは花見遊山などには、菜飯をたきて持ゆけり、中略土御門泰邦卿東行話説、目川にて時に群集して喰ける菜飯田樂、我もこのもしく云々、白き扇のた、んでつまいとこがしたるやうなるをもて來る人の目川忍びて、そとくひて見たれば、思ひの外に味なくぞ有ける、當風にあはぬ大きなでんがくはむかしのなめし残すため川、

〔寛延四年〕江戸總鹿子大全〔七〕江府名物并近國近在土産

目川菜飯

淺草寺門前

仲町家々ニ在

東海道石部草津の間、目川村の名物をうつして家々に賣、此見世根元は、東海道に在、

〔諸國名産大根料理秘傳抄〕大根めしのしかた

一大こんをこまぐに切、くわし昆布をよくあらひ、釜の底へ二枚しき、其上へ大こんを入洗かよねを入れて煮也、ふきあがりたる時に、火をほそめにして、ぢやくどきに木を引く、あとの火にてうます也、こげるかざあらば釜の蓋の上に鹽水をうつ也、

〔料理獻立早仕組飯〕大根食

平生の大こんめしの事なれども、めづらしく人をもてなさんとするときなどは、大根をさいに切て、山梔子のしるにて煮染をき、扱米をよくとぎて大根をおろして、しぼり汁を水等分にあわせて焚上、それより色付たる大こんをませあわすべし、食はすこし鹽をくわへてたくもよし、  
〔諸國名産大根料理秘傳抄〕濃州名物干大根飯之仕方〔厚見郡のめいぶつにて、此より干大こん多くいつるなり、〕  
一これは冬至より大こんを干なり、春になりて、右大こんを小口切にして、煮湯へ入、すぐに蓋をして、扱また飯のふきあがりたる時、右ほし大こんをしばり、飯のうへにをき、火を引て、をき火にてうましをくなり、汁は後藤鼓むか、玉味を汁にて、釜もりにして出す、ひなた薰くさきが一だんの賞翫也、汁の實は昆布の上けづりそぼろ、おか入にする、此めしに此こんぶは、此汁に出合物なり、