

〔本朝食鑑〕水食鹽

集解略中 今播州海濱多燒鹽氣柔味美能和食物爲海西第一海西諸州最用之其餘四州中州海濱雖燒之而不及播產北海亦處々燒鹽不爲佳惟若州前越稍好江東諸海濱燒之駿之田籠與之松島自古爲燒鹽之浦而呼名者久歌人亦詠賞之然不爲全佳近代武之業得多燒鹽海遠鹽柔能雖調物難久保總上州之海濱燒鹽潮盛氣猛鹽亦厚峻收物久保於是調日用之食者可用播州業得之產調經年淹藏之物者可用總海之產也江都者天下之會播州及海西之鹽無不至

〔泉州志四南郡〕花鹽 出津田村

津田村有正菴者近來燒花形鹽所賞于世津田花鹽是也

〔堺鑑下〕湊壺鹽

今ノ壺鹽屋先祖ハ昔年ハ藤太郎トテ猿丸大夫ノ末孫ト云リ花洛上嶋島枝村ノ人也シニ天文年中ニ當津湊村ニ來住居シテヨリ以來紀州雜賀鹽ヲ求土壺ニ入テ燒反諸國へ商賣シテ壺鹽屋藤太郎ト號シ世ニ廣用故ニ今ニ至迄其子孫相續ス承應三年甲午ニ女院御所ヨリ天下ノ美號不苦トアリ時ノ奉行石河氏是ヲ承リ頂戴ス又延寶七年ノ比ニハ鷹司殿ヨリ折紙狀アリ呼名伊織ト號ス

〔毛吹草三〕和泉 湊壺鹽 播磨 阿古鹽

〔張州府志八愛智〕土產

海鹽出星崎村以充稅

〔張州府志二十八〕土產

生路鹽出生路村延喜式曰生道鹽一斛六斗然則其產久矣今東浦諸村皆燒鹽爲業

〔延喜式三十三〕東寺中台五佛左方五菩薩右方五忿怒料生道鹽日別五合七勺海藻六兩