

鹽幾十俵を賜ふ、彼方よりは五人の頭分のもの、替りく年始の禮詞をつとむる爲に、隈本に出るなり。○中略 其人皆質朴にして武をはげみ、男子皆長き大小を横たふ、みづから平家高貴の人の御末なりと高ぶりて、世の人を輕んず、其地鹽なし、近ごろまでは數百年が間、彼地の人は一人も鹽氣を食ふものなかりしが、近ごろ隈本より賜る鹽をわかつ食す、其外も格別家富る者は、肥後より鹽を買入て食す、故に基だ拂底にて、中々末々までは行届かず、然れども鹽は食して藥なりといへるにや、百姓の家々に皆見鹽とて、紙に少しの鹽を包み、臺所の柱にかけ置て、家内みな毎朝此鹽を見る事なり。

## 醬

醬ハ、ビシホト云フ、大豆ニ、糯米、小麥、酒、鹽等ヲ和シテ、製シタルモノナリ。

〔倭名類聚抄十六〕醬 四聲字苑云、醬之保、別有唐醬、豆醤也。

〔箋注倭名類聚抄四〕醬 按比隔物之稱、醬造釀經久與鹽隔、故名比之保、唐醬、見精進魚類物語、今亦有呼唐醬者、未知造法與古同否。○中略 按陶注本草云、醬多以豆作、純麥者少、說文、醬鹽也、段氏从肉

从酉、酒以和醬也、升聲、玉篇、醬醯也、廣韻、醬醢也、

〔下學集下〕食

〔本朝食鑑〕醬油

附錄、醬源順曰、豆醤也、和名比之保、必大按、別有唐醬者、今未詳之、今之醬者、即醬之無油者、與醬油者、與醬油之爲細末、篩爲極粉、磨澤取粉者數次、滓盡而止、用豆粉抹蒸麥飯、入土窖中、作麴、生黃衣、取出晒乾、至日、用白鹽二升半合而煎之、一二沸發沫待冷、浸前之合麴收貯于桶中、置日影至處、要母暴乾、至七十日許而竹竿成矣、之。