

て摺付て皮をとり、能洗ひ、むし花を付る、其後干かはかして、花を箕にてひて、又とうしにてふるひ花をさり、又一日ほし、白かうじ壹升五合、上酒一升五合、上しやうゆ一升五合、酒醤油をよく煮立、大豆と麥の糲を釜に入、一所にやはらげて、壺にてもあたらしき杉桶にても入、さめて米の糲をもみくだきませる、日にはし一日に二三度杓子にてかき交る也、冬は十日、夏は四日、春秋は七日八日目に用ひらるゝなり、

〔延喜式四十九〕醬匱○中 右五十一匱東市

れんじやく丁

伊丹屋五郎兵衛

南傳馬町壹丁目
鳥飼善兵衛

〔天保武鑑三〕御醬屋

〔江戸町中喰物重寶記〕丸山御醬所

〔令義解職員〕大膳職

大夫一人掌略○中 醬政、未醬、肴菜、雜餅、食料率三膳部以供其事略○中 主醬二人掌造雜醬政未醬等、

〔延喜式大膳十三〕年料

醬一百五十石供御料七十五石、甕一百口三石添醬六十五石、甕五十口、未醬五十石、甕十口、醬餽二百廿九斤三兩、卅斤三兩

〔東大寺正倉院文書四十二〕豐後國天平九年正稅帳

球珠郡

天平八年定正稅稻穀壹萬漆仟貳佰貳拾斛陸斗捌升貳合貳勺略○中

醬參斛壹斗伍升

〔東大寺正倉院文書十九〕伊豆國天平十一年正稅帳

每年正月十四日讀金光明經四卷又金光明最勝王經十卷、合壹拾肆卷供養料稻肆拾玖束略○中

醬肆升壹合貳勺捌撮價稻壹拾貳束參把捌分略○中