

唐山ノ醬一ナラズ、其造法皆本邦ト異ナリ、然レドモ大豆醬ハ本邦ノヒシホナリ、コレヲシヤウユノミト云、シボリタル汁ヲ醬油ト云、本草彙言醬ノ下ニ、取面上汁濾出名醬油ト云、傳家寶ニモ醬油ノ法アリ、大和本草ニ、豆油ヲシヤウユト訓ズルハ非ナリ。

〔瓦礫雜考 下〕醬油

大和本草に俗に醬油と稱するは豆油也、順和名抄に、豆油をタマリと訓するは非也云々といへり、和名抄に豆油をタマリと訓せる文なし、必誤なり、また豆油も醬の一方なれば、シヤウユと訓せるも、大に誤れるには非ざれ共、本草を考ふるに、今染家に用るマメノゴをも豆油といへれば、同名にてまざらはし、かつ醬油といふ漢名なからましかば、假にしやうゆを豆油とも書まし、既にさる漢名ありて、本草彙言また傳家寶に、その法までも出たるよし、小野氏の本草綱目啓蒙にいへり、又この外諸書に醬油の名見えたれば、豆油と書はわろし、醬油のこと、こには、むかし無きものなり、庭訓往來、下學集には未記さず、節用集に始てその名見えたり、古は醬を用ひしなるべし、

〔皇都午睡三編 上〕上方にて買^{かう}て來るを、江戸にては買^{かう}て來る、○中醬油を下地、

〔本朝食鑑二〕醬油

集解、醬油近世家々造之、其法大抵用好大豆一斗、水浸洗淨煮熟、別用大麥春白一斗、炒香磨蕷飛羅作粉、先用其滓合熟豆拌勻、次用粉抹上面、同攤席上、罨作黃衣如麴而曝乾、用鹽一斗水一斗五六升攪合、慢火煎數十沸、放桶候冷入前之豆麥麴而拌勻、收貯于大桶中、自次日以竿而攪之每日三五次、其竿者長短隨桶之淺深、其竹竿頭以木片著釘頭、恰如柺杖之倒也、至七十五日而中間建簣、其簣者編竹如席、捲而作圈、中空上下洞虛、爲竹夫人狀也、建簣則醬油透漏于簣內盈簣、後汲而取油、此呼稱一番醬油也、候其簣中油盡而去簣、又聚渣別用鹽一斗水一斗四五升煮熟、待冷入麴四五升而合初