

時渣中拌勻，自次日復以竿攪之，經三四十日許而熟。建竈取油者如前，此稱二番醬油也。候其竈中油盡而去，竈取渣，渣亦可食。或渣中漬蘿蔔、葡萄、瓠子、椒薑之類亦佳。凡造醬油法，家々競造，誇美惟以不取煮豆之粘汁與麴之好美而多爲勝。或有用炒豆而造者，有從初米麴相和而造者，有用渣不用油者，其不用油者，要渣之美味，不欲油之美味，故渣多油少。其法大豆炒二割一升，大麥春筍精白者一斗，水漬一宿，洗淨滴去水氣，與大豆合蒸餽，陰乾作麴，麴成而後水一升三合，鹽三合半，拌合煎之，一二沸待冷入煎麴，攪勻收藏于桶中，日夕攪之，經二十日許而成。渣油味甘美而佳，此謂甘醬油。若斯之類不可勝計矣。但海國之民用經年淹鰯汁以代醬油，不足論之，最鄙陋耳。

〔本朝食鑑〕華和異同醬

華有豆油、大豆醬、小豆醬、豌豆醬、麩醬、甜麴醬、小麥麴醬、大麥醬、麻滓醬、榆仁醬、蕷荑醬、烏魚醬之類。而豆油、大麥醬有汁，其餘皆無汁。本邦惟用豆油。而其法稍殊，事詳于本條，雖有鰯魚醬而非上饌也。

〔和漢三才圖會〕百五十五醸醬油醸字其未搗者爲醬，似爲二物。

本綱醬者將也，能制食物之毒，如將之平暴惡也。故聖人不得醬不食矣。有數品：大豆醬、小麥醬、甜麴醬、豆油，不悉記。

豆油 造法用大豆三斗，水煮糜，以麴二十四斤拌，罨成黃，每十斤入鹽八斤，井水四十斤，攪晒成油，收之。

大麥醬 用黑豆一斗，炒熟，水浸半日同煮爛，以大麥麴二十斤拌勻，篩下麴用煮豆汁和劑，切片蒸熟，罨黃，晒搗，每一斗入鹽二斤，井水八斤，晒成黑甜而汁清。

按今本邦用大麥醬、小麥醬二種，大抵造法：大豆一斗水煮精麥一斗炒，以拌罨成麴略晒，別用鹽一斗水五升，煎沸，冷定盛桶，投豆麥之麴，每日以槌杖攪之，夏七十五日，冬一百日而成。搾之取油，其油色淺味不美，一沸煮之收桶，經宿則色深黑，而味亦美也。用其渣再和鹽水攪之搾油，謂之二番醬油，味最劣。