

凡市鄺之醬油皆用小麥也、用大麥者味不佳、然病人吃之不妨、蓋未醬及醬油者、本朝庖厨一日不可無者也、猶華人尙麻油、

〔雍州府志六土產〕醬油

倭俗鼓汁謂醬油。其製法、煮大豆熬大麥、各有其量、兩種共合之爲麴、及其熟則盛大桶、合水加鹽、是亦有其量、而後每日兩三度、以械滾合之、械竿頭橫小片木、其滾之也、似以櫓械操舟故謂械、倭俗櫨棹謂械、又滾之謂搔、凡及七十日餘、盛其糟於布囊、置石於其上、而搾取其滴汁、以是煮諸物而食之、又有取未醬汁者、是謂多磨利、比醬油則味又甜、二物共泉州堺酒家多造之、世稱堺醬油爲名產、然如今則京師酒店多造之、又人家製之、堺醬油雖在京師、不及用之、

〔料理物語萬聞書〕正木醬油 大麥壹斗白につきいり引わる、大豆壹斗みそのごとくに、小麥三升も白にして引わる、右之大豆に候て麥のこにあはせ、こを上へふり、板のうへにをきにはとこの葉をふたにしてねさせ候、よくね候は、鹽八升水貳斗入つくり候、同二番ニハ鹽四升水壹斗こうじ四升入、三十日をきてあげ候也、

仙石流 大豆壹斗、大麥壹斗、水壹斗一升、鹽四升、こうじ三升、右いづれもかき合、麥のこをかきあはせ、うへにもふりねさせ、右之水にてつくり入候也、

〔萬金產業袋酒食〕醬油

大抵賣用しやうゆの仕込みやう、小麥壹石、よく焙てざつと引わり、白豆壹石、味噌のごとくよく煮て、右の 小麥と一ツにかきませ、かうじ蓋にいれねさせ、花のあがいたる時、水貳石に鹽八斗但四割也のいれ造りこみ、毎日々々ヒにてまはし、日數六十日、末は久しきをよしとす、酒は寒造とて、寒き時造りこむを專とす、醬油は夏土用の中に仕込み、秋の末に至りて上るをよしとす、右の通にして、そのまゝ、しほりあぐれば、右麥、白豆、水の升目にて、しやうゆ貳石六七斗ヅ、出る、是は