

絞リ揚ゲ候分は極上醬油也、

中品は右船場之小出し桶ニ而、諸味五石之中へ二番醬油を壹石五斗入テ絞リ揚ゲ候事、

但二番醬油之儀者奥ニ記ス、尤右中品と申分、大坂ニ而壹升ニ付凡壹匁三四分ニ賣候分、

下品は右中品ニ絞リ揚候後、釜ニ而火入之節、醬油壹石ニ、二番汁貳斗貳升ヅ、入交合せ、火入いたし候事、

但此分大坂ニ而壹升ニ付壹匁貳分位賣候分、

二番醬油仕法

壹番醬油絞リ揚ゲ之粕船一艘分ニ清水三石と鹽三斗入、能々濯ニ而交、一夜置、翌日絞リ揚候事、

右絞リ揚候醬油者、何れも入口ニ而能澄し候而、火を入可申事、

但火ノ入様ハ釜ニ而能燒キ、熱エカヤリ候ヲ汲取、又桶江入置也、

〔秋苑日涉〕醬油

方穀本草纂要曰、醬油、益脾養胃、殺百物毒、品字箋亦有醬油、孫思邈千金方有醬清、山家清供有醬汁、南方草木狀有豆醬汁、本草綱目所謂豆油也、田家寶曰、造醬油法、用大豆若干、晚間煮起、煮熟透停一時、翻轉再煮、蓋過夜、次日將熟豆連汁取起、放盆缸內用麥麪拌勻、於不通風處用蘆蓆鋪勻、將楮樹葉蓋好、三四日後、俟上黃取出、晒略乾、入熱鹽水浸透、半月後可食、或可再熬一滾、入罈內泥好聽用、今此方人所造醬油法、大豆熬去殼、炒小麥同蒸熟、罨黃曝乾、蘇熟鹽水入大桶內、日拌攪凡七十日、候熟窄去滓、再煮收用、或臨熟挹取其清者曰多末釐、按和名類聚鈔、有煎汁本朝式曰、堅魚煎汁、俗云加豆乎以呂利、無醬油、意當時作蘇羹唯用煎汁、今雖用煎汁、待醬油而後為味、煎汁即堅魚漿也、今俗云加追屋爾陀式

〔經濟要錄〕造釀

豆ハ略中 小麥麪ヲ調和シテ、醬油ヲ極上品ニ造リ出スベシ、近來醬油ハ關東ノ造家モ、皆能ク精