

古事類苑

飲食部十三

味噌 豉 納豆 餅入

味噌ハ、ミント云フ、初メ未醬ノ字ヲ用キタリ、豆醬ニシテ、大豆ヲ煮熟シ、搗キテ泥ノ如クシ、漸ク乾燥スルニ及ビ、別ニ米麴ト鹽トヲ攪勻シテ之ニ合セ、更ニ搗キテ、桶ニ收藏スルコト二三十日ニシテ成ル、麴ノ多キヲ上品トス、而シテ白味噌、赤味噌、玉味噌等數種アリ、豉ハ、クキト云フ、大豆ヲ用キテ製スルモノニシテ、鹽ヲ加ヘザルヲ淡豉ト云ヒ、鹽ヲ加ヘタルヲ鹽豉ト云フ、又納豆ハ、豉ノ類ニシテ、大豆ヲ用キテ製シ、鹽ヲ加ヘザルモノナリ、

名稱

〔倭名類聚抄^{十六}〕未醬 楊氏漢語抄云、高麗醬^{美蘇}、今按辨色立成說同、但本義未詳、俗用^{味醬}二字、而末詛爲未、未轉爲味、又有志賀末醬^{飛驒}、未醬、志賀者近江國郡名、各以其所出國郡名爲名也

〔箋注倭名類聚抄^四〕梅、新井氏曰、美蘇是韓語、宋孫穆雞林類事、譯韓語云、醬蜜祖、今朝鮮語猶爾、與漢語抄辨色立成云、高麗醬合、其說可從、源君引通俗文謂、宜作末醬者非是、按說文、醬醢榆臠也、醢、搗榆醬也、齊民要術引四民月令云、榆莢色變白將落、可作醬醢、又載作榆子醬法云、治榆子仁一升、搗末篩之、清酒一升、醬五升、合和一月可食之、本草蘇注、亦有榆人醬、所謂末榆莢醬卽是、^{○中} 味醬略、皆假借字耳、或作味噌、皇國俗字、見扶桑略記所引天慶元年年代曆文、今俗用是字、志賀末醬、飛驒末醬、未見所出、

〔武備志^{二百三十一}〕譯語