

製法
種類

〔延喜式三十三〕造雜物法

未醬料醬大豆一石米五升四合料小麥五升四合酒八升鹽四斗得一石

〔本朝食鑑二〕味噌

集解味噌者本邦每日所用之汁也用黃白大豆而造之其法用好大豆最肥大者浸水一夜取出煮熟要取其豆之粘汁若取則味不美粘汁俗稱豆飴惟釜中可煮乾爾待其豆之煮熟變作赤黃而搗白者數千杵令如泥攤于板上令略乾夏月乾之半日冬月不可乾之別用精白米麴好白鹽拌勻以揉合于豆泥再搗臼中亦數千杵取出收藏木桶經二三十日而成此法有上中下之三品大抵以麴多為上用好肥大豆一斗精白米麴一斗五六升或七八升白鹽二合餘而合造者上品也經數月而易敗不能經年欲經年收貯者倍鹽則不敗若敗而生酸味者用牛房根去黑皮入于味噌中則佳然甚敗者不能收之也中品者用好大豆一斗精白米麴一斗餘白鹽二合餘而合造此可經年收貯也其下品者麴不自而少亦經年而好者也大家之厨悉上品造而夏月一兩月間造冬月四五月間造新舊相逐而用之其中下者一家侍僕之用士商之家隨其貧富而造用之也有玉味噌者煮豆半熟而以庖刀打碎令麴細合之麴少鹽多揉合為丸令打鞠大裹之以稻草用繩縛定繫之簷間經年用之此亦下品或用大豆煮熟交麴鹽合米糠而造成此最下品其下品者以經年能保不敗為好也有白味噌者用白大豆肥大者浸水煮熟去外薄皮杵搗成泥一斗精米白麴一斗七八升白鹽二合許搗合充桶緊封二十餘日而成其味雖太甘而不為美亦不可入惟愛新奇經日必易敗若用之者合舊味噌則佳此常嗜鹽梅之家巧其調和今官家後宮用白味噌耳凡用味噌收藏者禽魚肉菜蔬之類此亦用舊味噌而可也或有山椒味噌生姜味噌山葵味噌トウガラシ番椒味噌胡麻味噌芥子味噌ケシ粟味噌麥味噌烏味噌堅魚味噌等類臨時造之又近時有金山寺味噌登宇古味噌油味噌此皆納豆之類也京師市上有法論味噌而傳送于江都此出于南都諸寺用黑大豆而造之其味佳有香世以賞之此類不可勝計而已