

〔秋苑日涉八〕味噌

味噌即豆醬也、此方人平常所食者、法大豆一斗煮熟、春千杵、入麴一斗、鹽三升、拌再春、缸藏、凡七十五日、臨用、酥水播為滷、煮魚鳥蔬菜、按味噌或作味醬、見三代實錄、和名類聚鈔曰、楊氏漢語鈔云、高麗醬美蘇辨色立熙、按味噌之法、蓋傳自高麗、故又有高麗醬之名、味噌乃高麗語、云醬也、宋穆雞林類事曰、醬曰密祖、噌薛、後日本寄語曰、醬曰彌沙、蓋密祖美蘇、味噌味醬彌沙、國音相近、皆一音之轉訛耳、味噌有赤白二品、又有五斗味噌、大豆一斗煮熟、糟一斗、米糠一斗、醬油滓一斗、鹽一斗、合搗缸藏、

〔庖厨備用倭名本草十二〕未醬

味噌ノ造法ハ、大豆一斗水ニテ煮熟シ、麴一斗鹽三升入レカキマゼ、ウスヅキアハセテ泥ノ如クシ、桶ニガタクツメヲキ、五十日過テヨク熟ス、昔ハ飛驒未醬志賀未醬アリ、其ノ法ハ麴ヲモチヒズ、今モ飛驒信濃美濃ニハ麴ヲ入レズモチフル人アリ、

〔江戶料理通大全二編〕座附四季味噌吸物之部

春常みそ略中 上赤みそ略中 田舎みそ略中 さのみそ略中 煮こしみそ略中 三わりみそ略中 並みそ略中 南部みそ略中 夏 中白みそ略中 三州みそ略中 尾張みそ略中 秋 仙臺みそ略中

四季汁之部

伊勢味噌略中 麥麴みそ

〔和漢三才圖會百五〕未醬

白未醬 造法大豆一斗、淘洗浸水、稍漫則皮皺、時以束繩按之、離皮、用水三斗煮之、一沸皮浮于釜面、扱去之、則豆潔白也、不可煮過、去豆汁、春為大團子、薄切片細刻、和白麴一斗六升、鹽一升三合夏秋一能搗和收藏之、冬春十日、夏秋四五日而成也、難久貯、