

〔庖厨備用倭名本草十二〕未醬

近年風味ヲ好ミ造レルミノハ、大豆一斗皮ヲサリ、水ニヒタシ蒸熟シテ、上白ノ米麴一斗三升、アルヒハ一斗五升、アルヒハ二斗、鹽三升入レアハセテ、ヨクウスヅキ泥ノ如クニシ、桶ニツメヲキ、三十日バカリニシテモチフ、其ノミノ味ヒキハメテ甘ク、其ノ色シロシ、是ヲ諸白味噌ト云フ、又白味噌ト云フ、近年ヨリシテノ造法ナリ、

〔江戸名物詩初編〕四方赤味噌新和泉町

劔菱瀧水土藏充、上戸往來嘗舌通、出店分家行處在、味噌赤似四方紅、

〔守貞漫稿後集一〕味噌食類

今世京坂ノ市民毎冬自製スル者多シ、略中 江戸ハ赤味噌、田舎味噌ヲ買食シ、自製スル者無之、

〔日本山海名産圖會四〕燒蛤井時雨蛤

溜味噌の制は、大豆をよく煮て藁に裹みて甕の上に懸け、一月許にして臼に搗き、鹽を和して水を加れば、上すみて溜る汁を、醬油にかへて用ひ、底を味噌とす、是を以て魚を煮るに、若補鱈たる魚も復して味よし、今も官驛の日用とす、

〔三省錄後編二〕酒井讚岐守忠勝君御側に被召仕し、福島雲南といふ小坊主は、御厩中間小頭の子

なりしが、毎度今朝の飯の菜は何なるぞと尋給ふ、折節は彼が手の内に鯉節幾節、または何程と御自筆にか、せられ、是を證據として、臺所役人に貰候へと仰られしことありしとなり、或時今朝は何ぞ菜ありたるかと尋給へば、豆腐を味噌にて煮て給候と申せば、汝が親の身上にて、大豆の味噌は持まじ、糠味噌にてあるべしと宣へば、いや御馬の大豆の内を取、いつとても大豆の味噌をこしらへ候と申上ければ、大に笑はせ給ひ、馬の大豆にて味噌を拵ゆるとも、少しづゝとるべし、多く取て馬を瘦させなと、親に申べしと仰けるとなり、