

日に出たる水を取、麴をひたし瓜茄子もおなじくかきませせて、桶に入ふたをしておもしろくかけ置、毎日一二度かきませ、十日許過後、茴香、山柝皮、山椒、穂蓼、紫蘇を能ほどに切て拌、又前のごとくふたをして、重石をかけ置、毎日かきませ、七十日過後用べし、三四十日に及べば、漸味つくなり、後に加る五味は、分量その人の好みによるべし、

〔枕苑日涉^八〕金山寺豆豉

金山寺豆豉、俗呼爲金山寺味噌、周必大高宗幸張府節次略所謂金山鹹豉是也、李果食物本草曰、豆豉各處所造不一、今金焦二山所作佳、居家必用有金山寺豆豉法、豆豉有淡鹹二種、詳見本草綱目、其淡者用入湯藥、鹹者乃充食品、鹹豉亦有數品、大氏今俗所謂納豆之類也、納豆亦有濱納豆、唐納豆諸品、

〔嬉遊笑覽^{十上}〕金山寺みそは、紀州若山金山寺の名物にて、江戸に流行出しは、享保年中よりとなむ、他州にはなし、東坡金山贈寶覺長老詩、誰能斗酒博西涼、但愛齋厨法厨香、また寄園寄所寄に、天下第一者、金山寺鹽豉と云、博物類纂^十諸州名産を擧たる内にも、江陰縣河豚、金山寺鹹豉云々といひて、皆爲天下第一、他處雖效之終不及、また乾道庚寅奉事錄^宋必大周鎮江府金山龍遊寺に至りし處に、會飯於方丈、白絲糕、黑鹹豉、糖豆粥、三者山中之精饌也云々、今この金山寺みそ赤黄にして黒からず、其製異なるべし、其方は居家必用などにも出たり、又日本歲時記六月條に、和州達磨寺の秘方とて載たり、江戸名物徑山寺味噌、麻の實の音面白し、四十雀といふ句あれば、種々の物を入しと見ゆ、

長崎歲時記、正月四日の條、古へより延命寺の僧徒、金山寺味噌といふを、曲物につめて檀家へ配る、其製唐土の金山寺より傳へたるよし、家々これを得て珍味とす、

〔紀伊續風土記^{物産十下}〕醬油 玉井醬^{世に金山寺}味噌といふ