

右二種在田郡湯淺村にて製するもの上品なり、諸州へ多く出す、

〔皇都午睡三編上〕上方にて買かて來るを、江戸にては買かて來る、○中金山寺の類を嘗なめ物、

〔守貞漫稿後集一〕味醬

金山寺味噌、三都トモ有之、金山禪寺ヨリ造り始ムト云意ニテ名トス、虛實詳ナラズ、大豆ニ麥麴ヲ合セ、砂糖或蜜ヲ和シテ甘クス、茄子紫蘇生薑等ヲ交ヘタリ、

櫻味噌大坂堀江阿彌陀池前及井池ニ賣之店アリ、自家ニテ製シ賣ル也、往々近年ハ江戸ニモ來ル也、製金山寺ト相似タリ、

〔下學集下〕法論ホ味ホ噌ホ故ホ本ホ朝ホ南ホ都ホ法ホ論ホ時ホ用ホ之ホ

〔易林本節用集食保〕法論ホ味ホ噌ホ

〔大和名所圖會二〕小塔院西新町趾あり、元興寺の一院にして、護命僧正の製作也、故に人みな護命ともいひ、又此所飛鳥川のほとりなれば、又の名飛鳥味噌ともいふ、

〔雍州府志土六〕法論味噌 在柳馬場五條、洛下唯一家也、倭俗末醬謂味噌、凡製法論味噌、法黑豆煮之、碎而作豆豉、南都所製、布巾搾之、取汁爲煮物之料、是謂伊呂採其汁者、乾燥而不堪食之、洛下製造不取汁、故滑潤而味美、相傳南都元興寺小塔院僧正護命始製之、講問時爲衆僧半齋之添菜、故號法

論味噌、又或稱護命味噌、護命一日使止山門戒壇之人也、

〔人倫訓蒙圖彙四〕法論味噌 黑豆にて製するよし、町へ賣にいづる男、柿染のかたびらを上張にきる事、是法論味噌りの簡板也、曲物に奇麗なることをおほひ、さし荷ない、何方にても下にすぐにおく事なし、一方を高さ所へもたせおき、人にふみこゑさせぬよし、子なき女此ぼうをこゆれば、かならずくわいにんすといへり、

〔嬉遊笑覽十上〕鹽尻に法論みそ、もと南都の製なり、興福寺維摩會十月法論日をわたる、講師等小