

水のために、座を去りぞく事をうしとして、黑豆豉を食ふ故に、法論みその名ありとかやといへり、本草にも豆豉は血痢などを治すことは見えたれど、小水を截むることは聞えず、此功ある事を去らざりしとみゆ。

〔古今著聞集^{十八}飲食〕式部大夫敦光朝臣のもとへ、ならなりける僧のあすかみそといふ物をもてきたりけるに、いつのぼりたるぞととひければ、僧かくなん、

きのふいで、けふもてまいるあすかみそ

敦光朝臣

みかのはらをやすぎてきつらん

〔鈴鹿家記〕永享二年八月十四日癸未、天足畠中ナラミヤゲ手樽壹ツ、ホロンミンソ。壹曲物持參、谷ノ法眼ヨリ手樽ホロンミンソ參、

〔庭訓往來〕抑客人光臨結構奔走奉察候、^{○中}鳥醬蟹未曾^{○中}或買貸或乞索令進之候、

〔庭訓往來諸抄大成〕鳥醬 鳥味噌なり

〔料理山海郷〕魚鳥味噌

白みそに酒を入、鳥の毛を去、丸ながら入て、連日にれば、綿の如くなる時、たきて醬油にて又煮る、分量鳩一羽ニ酒一升、鴨鳩雀鶉の類よし、魚みそ右ニ同じ、分量鮒一尾ニ酒一升、鯛鯉鮒よし、

〔守貞漫稿^{後集}食類〕味噌

鯛味噌 近年大坂淡路町八百源一名二重ト云割烹店ニテ製之賣リ、江戸ニモ漕シテ一二戸傳賣ノ店アリ、常ノ米麴味噌ニ鯛肉ヲ磨交へ製シタル物也、

〔易林本節用集^由食服〕柚味噌

〔本朝食鑑^四〕柚