

附錄、柚未會、用、柚一箇、不、拘、香、熟、以、帶、上、五、六、分、切、作、蓋、子、取、實、中、瓣、膜、作、盤、形、用、好、酒、和、味、噌、入、之、味、甚、香、美、而、開、腸、推、食、健、胃、也、或、柚、邊、志、或、作、柚、壓、其、法、略、似、柚、未、會、然、柚、味、噌、者、用、酒、和、或、加、五、六、分、切、作、蓋、子、剖、去、實、中、瓣、膜、作、盤、子、別、用、未、噌、垂、汁、少、許、研、如、泥、而、煮、之、柚、壓、者、先、采、熟、柚、子、以、蒂、上、之、類、以、充、柚、盤、緊、掩、蓋、子、投、于、淡、漿、中、而、煮、熟、取、出、放、攤、于、木、板、上、以、片、木、板、徐、々、壓、之、日、晒、乾、而、收、藏、之、一、法、用、全、柚、實、去、蒂、洗、淨、投、于、酒、漿、合、汁、中、而、煮、之、兩、三、時、取、出、放、攤、于、木、板、上、以、片、木、板、徐、々、壓、之、者、如、前、法、俱、本、邦、僧、家、多、造、之、

〔料理物語 萬聞書〕柚べしの仕様 柚味噌のごとく口をきり實をすて、味噌、生姜、胡椒などよくすりて、かや、ごま、あん、にん、そのま、入ませて、ふたをあはせからげ、よくむしてほし、あまにつり候てよし、

〔料理山海郷三〕榧味噌。

やきみそ百目、榧四拾、夕いりて、荒皮を去、粉にして、黒胡麻いりて、壹合、大白砂糖廿、夕、唐がらし五、夕、おのく、すり合、壺に入れおくべし、

〔料理山海郷五〕茄子みそ。

なすびをきざみ、一番の醬油の實に、糍多く入漬おき、七八月比漬て、霜月比ニ用、

〔料理山海郷四〕南蠻味噌。

味噌へ麻の實、栢山椒等をいれて、油ニて揚る、加味時、節次第心に任すべし、

〔燕石雜誌一〕物の名

上總に九十九里といふ濱あり、白里と書り、これ義訓也、百の一を去れば九十九になる、○中亦浪華にて、味噌の中へ番椒何くれとなく、辛きを搦まじへたるを天竺味噌といふ、からすぎれば天竺へ至るの謎なり、その滑稽殆絶倒す、野夫にも功者ありとはかゝる事をやいふべからん、

〔料理山海郷二〕阿蘭陀味噌。

柚五ツ内の實を去、皮ばかり細かにきざみ、醬油三合ばかり水五勺ばかり入、炭火にて煮摺つぶ