

し、すいのうにてこし、栢刻生姜唐がらし、其ほか好次第、

〔皇都午睡三編下〕東都にて味噌の中へ種々の加薬の入しを、鐵火味噌と云は、京攝にて諸味の中へ大根生姜など切込しを、泥坊漬と號るに同じ、

〔守貞漫稿後集一〕味噌

鐵火味噌ハ江戸平日用ノ味噌ニ牛房生姜蕃菽スルメ等ヲ加ヘ、胡麻油ヲ以テ煎リツメタル也、

ナメモノ屋ニテ賣之、

〔料理山海郷二〕織部味噌。

黒胡摩拾五匁、芥子拾匁、栢拾五匁、生姜七匁、二色割唐がらし壹匁、摺山椒七匁、砂糖拾五匁、みそ三

拾匁、右酒にてのべる、

〔易林本節用集補〕練味噌。

〔鈴鹿家記〕應永元年十二月廿一日壬戌、未ノ刻夕御膳御焼物能子リ味噌牛房。

〔鹿苑日録〕慶長九年六月廿九、未明ニ赴大佛齋筵略中、御齋遲故、大佛森殿之私宅ニテ休息、先至則

昆布、菴餅盆ニ出、次茶、且アツテ酒肴者、燒味噌、干瓜、各々小蓋ニテ一蓋□□已尾赴齋筵、

〔大草殿より相傳之聞書〕一河うそうけみいりの事略中、すましみそ一はいに、すめ味噌、小わん一

ツいれ、略下

〔貞丈雜記六〕一すめみそと云事、大草流の庖丁方の書にあり、すめみそは味噌をすりて、こし

たるをいふ也、すめらかに煮たるみそと云事なり、すめらかとは、なめらかを云、すべくする

心也、

産地

〔倭名類聚抄十六〕未醬、楊氏漢語抄云高麗醬中略、又有志賀未醬、飛驒未醬、志賀者近

〔毛吹草三〕山城 同寺田悲 内白味噌 大和 法論味噌