

永正十三 二桶 高雄山神護寺 例年進上之

十二日

永正十三 一久喜二桶 梅漬一桶 梅剝一桶 例年進上之 宇治大路三郎

納豆

〔下學集〕下食納豆

〔撮壤集〕下食納豆 唐納豆

〔易林本節用集〕奈食納豆

〔易林本節用集〕加食唐納豆

〔書言字考節用集〕六服豆豉 本草 納豆

〔庭訓往來〕酢菜者 胡瓜 甘漬 納豆 煎豆

〔大上臈御名之事〕女房 ことば

一まめなつとう いと

〔料理物語 萬聞書〕濱納豆は 大豆壹斗味噌のごとくたきて上候て、うどんのこを壹斗入、よくあはせてねさせて、こもをふたにして、三日ばかり置いてみれば、よくね申候、ね候は、ふたをとりそとさまして、うへをえたへかへして又ねさせ候、よくね候は、かきよせ、水六鹽三にてつくり入候、水五にてもいよ、よし、さて時々かき合候、三十日候間、はかきてよし、土用に作り入候へ共、九月九日ごろまで置候てよし、ねさせやう口傳、戸板に入候へば、戸のさんの高さほどにもりてよし、あつく候へばあしく候、三十日もかき大かたなれ申候時、から皮生姜など入候て、くちをよくいたしをき申候也、

〔雍州府志 土産〕納豆 大豆煮之、加生姜紫蘇葉芥子等物製造之、所々有之、然大德寺中眞珠菴之所製也、倣一休和尚之製法故謂一休納豆、又聚樂淨福寺蓼倉法雲寺、嵯峨清涼寺爲佳、凡納豆中華所