

〔料理物語 萬間書〕一夜すしの仕様 鮓をあらひ、めしをつねの鹽かげんよりからうして、うほに入草づとにつ、み庭に火をたき、つと、もにあぶり、そのうへをこもにて二三返まき、かの火をたきたるうへにをき、おもしろをつよくかけ候、又はしらにまきつけつよくしめたるもよし、一夜になれ申候、鹽魚はならず候、

〔料理山海郷二〕鮓粽

早ちまきすし。粽の形にして、笹の葉に包まくなり、

〔嬉遊笑覽十上〕似せもの語に、なまなりをつけ、る女有けり云々、早ちまきすし。をなまなりといへり、

〔貞丈雜記飲食〕一生成と云ふ物古書に見えたり、年中恒例記三月の部に、生成一折、佐々木越中、進上之日不定とあり、又伊勢守書札之案に云、爲當年之祝儀、生成廿到來候訖、喜入候謹言、三月十一日、宛所 總持房とあり、又諸書當用抄の内、佐々木方へ御成之規式に、御小供御こぐご七獻めのあい間に參とありて、たこなまなりと有、右本膳の御さい也、

〔殿中申次記〕二月朔日

永正十三二十七日日不レ定  
一生成三十例年進上之

〔守貞漫稿後集〕鮓略

スシノコト、略中三都トモ押。鮓也シガ、江戸ハイツ比ヨリ歟押タル筥。鮓。廢シ、握リ。鮓ノミトナル、

筥鮓ノ廢セシハ、五六十年以來漸クニ廢スト也、筥鮓ト云ハ、方四寸許ノ下圖略ノ如キ筥ニ、飯

ニ酢ト鹽ヲ合セ、先半ヲイレ、醬油煮ノ椎茸ヲ細カニキリ納之、又飯ヲ置キ、其上ニ略中雞卵ヤキ、

鯛ノ刺身、鮑ノ薄片ヲ置キ、縦横十二ニ斬ル、横四ツ、豎三ツ、凡テ十二軒トス、中央ト四隅ハ雞卵燒

也、白ハ鯛刺身、或ハ鮑片身也、黒キハ木茸也、蓋ハ篋ノ内ニ入り、底ハ篋ノ外面ト同クス、蓋底トモ

ニ放レ、又トモニ籜ヲ當テ、飯ノ著ザルニ備フ、此筥ノ篋ト均ク飯ヲ納レ、軒石ヲ以テ壓之也、押テ

筥鮓  
握鮓

生成

佐々木四郎三郎