

鯖鮓

一近江鮓鮓。一桶。一橋下總守様略○下

〔料理山海郷五〕鯖の鮓。

鯖のすしほねぬき皮引にして、腹へ粟をむし、まほを合入て漬る。外はふりめしなり、又さばをすしに漬て三枚におろし、かわをひきた、みて用るもよし、

〔皇都午睡初編中〕鯖の鮓。

京師にては祇園會には、鯖の鮓を漬て客に出す、また鯖の鮓には鹽加減第一也、加減は米壹升に鹽四文目のわりに入れ、飯に焚て至極能加減なりしを、今にては鹽目五文目入ても、水嗅くて加減あし、諸人幸ひ好になりしか、又鹽のき、の薄く成りしかと云に、是全く左にあらず、近世一統奢の境なれば、前々の如く辛き鹽の下鯖は用ざるゆへ也と、京師の料理に心ある人の話にてしりたり、

鯛鯛鮓

〔當流節用料理大全〕鮓魚のあらまし

鯛の鮓。一鹽貳升水壹升合參升を貳升に煎よくさます、たい三枚におろし、右の鹽水の中へ入、おしを置、二日過三日めに黒米壹升食にたき、扱粕壹升を合、右の鯛にすれ合不申様に漬申候、但鯖の鹽引も鹽能出し、右のごとく仕ル也、略○中

鯛の鮓。能洗雫をたらし、三、四程にみじかく切、一夜酒に鹽を喰鹽を辛めにませ、是にひたし、翌

日食に鹽をくい鹽にませ、常のごとく漬、おしは中ぐらるにかけてよし、

〔延喜式主計二十四〕近江國○中 中男作物、略○中 阿米魚鮓、

鯛鮓

〔料理山海郷五〕鯛鮓

生いはし、鹽少して酢に漬、其後かすに漬、かすとも用、

鮓鮓

〔本朝食鑑七〕鮓訓左計、略○中