

に鹽を合せ、腹にこめ、粽の笹に巻、桶に雙べ、間々へ飯に鹽分結て、押を掛ル、春ハ三四日、夏ハ二日になる、

鱒こけり鱒し

魚は右に記す、早鮮は飯に酢少灌、取合 鮑、蚌、冬次、たこ、いか、茄子、木くらげ、筍、玄の茸、玄のたで、めうが、はじかみ、精進は、筍、茄子、茸類、うど、一書、雉子ノ身を平に造り、一夜鹽して鮮に漬ル、

毛拔鮮

〔守貞漫稿六生業〕鮓賣

毛ヌキズシト云ハ、握ズシヲ、一ツヅ、クマ笹デ押タリ、價一ツ六文バカリ、略下

〔守貞漫稿後集〕鮮

へ、ツツイ川岸毛拔鮮ハ、一ツ六文ニテ各々笹巻ニス、巻テ後桶ニ積ミ、石ヲ以テ壓之、

五日鮮

〔守貞漫稿後集〕鮮

散シゴモク鮓、三都トモニ有之、起シ。鮓トモ云、飯ニ酢鹽ヲ加フコトハ勿論ニテ、椎茸、木茸、玉子焼

紫海苔、芽紫蘇、蓮根、筍、鮑、海老、魚肉ハ生ヲ酢ニ漬タル等、皆細カニ刻ミ、飯ニ交へ、井鉢ニ入レ、表ニ

金絲玉子焼ナドヲ置キタリ、井ト云ハ、一人分ヲ小井鉢ニイレテ、價百文或ハ百五十文許也、或ハ

數客ノ所へ大器ニ入レ出シ、手鹽皿ナドニ取分テ食スモアリ、京坂ニ江戸鮮ヲ傳へ製セザル前

ハ是ヲ精トシ、押鮮ヲ粗トス、江戸ハ握鮮モゴモク鮮モ同比トス、トモニ精粗アリ、

〔皇都午睡三編上〕上方にて買かうて來るを、江戸にては買かうて來る、略中 おこし鮮をこもく又ちらし。共

云、

稻荷鮓

〔守貞漫稿六生業〕鮓賣

又天保末年、江戸ニテ油アゲ豆腐ノ一方ヲサキテ袋形ニシ、木茸干瓢等ヲ刻ミ交ヘタル飯ヲ納

テ鮓トシテ賣巡ル、日夜賣之ドモ、夜ヲ專トシ、行燈ニ華表ヲ畫キ、號テ稻荷鮓、或ハ篠田鮓ト云、共