

〔下學集下食下〕辣菜也漬物

〔增補下學集下食下〕漬

〔書言字考節用集六服食〕漬物出加漬物

〔段注說文解字一下〕菹酢菜也酢今之醋字菹須醃成味周禮七菹韭菁苳蒻筍也鄭曰凡醃醬

謂醃菹皆本菜稱用為肉稱也从艸沮聲側魚切五部

○按ズルニ、菹ハ倭名類聚抄ニハ、ニラギト訓ジ、之ヲツケモノト訓ズルハ、後世ノコトナリ、菹ノ條ヲ參看スベシ、

〔倭訓栞中編十五〕つけもの 漬物の義、菹をよめり、

〔易林本節用集加食服〕香物

〔書言字考節用集六服食〕香物菹也

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一かうの物 かうのぶり

〔伊勢守貞孝朝臣相傳條々〕一かうの物とは、うりの事也、其外は何ニてもつけ物と云也、

〔倭訓栞加編六〕かうのもの 唐山にいふ菜脯の類也、菜脯は専ら冬月の蘿蔔を用ふ、香物はもは

ら茶湯に用ふといへば、慈照院殿義のころより起るにやといへり、香のつけばしにならひ

てしいでたるをもて名を得たりとも、みそを香ともいふ故に、もとみそに漬たる物より名を得

たりともいふ、古にいふ、菹の遺製也ともいへり、されど今木曾路に香の物といふは、生大根にて、

供御脇御齒固の蘿蔔蕪も生と見えたり、たくあんづけといふは、澤菴和尚より始るとぞ、奈良漬

豊田守口近江などは、所をもて稱し、又淺漬甘漬の法あり、

〔貞丈雜記六飲食〕一香の物は、味噌づけを本とする也、味噌の事を古は香と云、味噌につけたる物故、