

一石、料鹽二斗二升、醬漬冬瓜四斗、料鹽八升八合、醬漬蕎麥三石、料鹽二斗四升、蔓根須々保利六石、料鹽六升大、蔓菁菹十石、料鹽八升、菁根搗五斗、料鹽三升、菁根須々保利一石、料鹽六升、醬菁根三斗、料鹽五升、滓、糟菁根五斗、料鹽九升、汁、蔓菁切菹一石四斗、料鹽二升四合、榆、茄子五石、料鹽三斗、醬茄子六斗、料鹽二斗五升、滓、糟、醬、糟茄子六斗、料鹽一斗五升、汁、龍葵菹六斗、料鹽六升、榆、龍葵子漬三斗、料鹽九升、水葱十石、料鹽七升、滓、糟、漬小水葱一石、料鹽一斗二升、蘭菹三斗、料鹽二升四合、大豆六斗、料鹽一斗八升、汁、山蘭二斗、料鹽四升、榆、芥一石五斗、料鹽七升五合、蕪荷六斗、料鹽二斗四升、汁、稚薑三斗、料鹽一斗五升、汁、鬱菹草搗三斗、料鹽四合、和太備二斗、料鹽二升、舌附一斗、料鹽二升、桃子二石、料鹽一斗二升、柿子五升、料鹽二升、梨子六升、料鹽三升、蜀椒子一石、料鹽二升、荏裏二石六斗、料鹽一斗二升、醬未、醬、滓、醬各一石、

右漬秋菜料

〔本朝食鑑〕香物俗稱○

凡香物有數種、糟漬、甘醴漬、未會漬、糠漬、鹽漬、乾瓜等也、

〔守貞漫稿後集〕香物略○中

香ノ物京坂ニテハ、其名ヲ詳ニ命ゼザルモノ多シ、鹽糠ニテ乾大根ヲ漬タルヲ、京坂ニテハ、專ラ香ノ物或ハ香々トノミ云、江戸ニテハ澤庵漬ト云也、澤庵禪師ニ始ル故也、又蕪菜、大根等ノ鹽漬ヲ總テ莖ト云也、江戸ニテハ大根等ノ莖ノミヲ漬タルヲ莖ノ漬、或ハ鹽押等各々名アリ、京坂ニテハ鹽漬ノ總名ヲクキト云、本意ニ違ヘリトイヘドモ、年來ノ誤リ今更改ムベカラズ、江戸ニテハ蕪ノ鹽押、茄子ノ鹽押、大根ノ鹽押ト各名アリ、又鹽糠ニ生大根、生茄子、瓜ノ類ヲ漬ケタルヲ、京坂ニテ淺漬ト云、江戸ニテハ糠味、噌漬ト云、其他、桃漬、辛漬、味噌漬、梅酢漬等三都トモ同名也、

〔守貞漫稿生業〕漬物賣