

一あさづけ あさづけ

〔貞丈雜記六飲食〕一あさづけの香の物も古よりあり、上臈名の記にあさづけを女の詞にはあさあさといふ由みへたり、

〔本朝食鑑二穀香物俗稱〕

一種有淺漬者蘿蔔根也、有莖漬者蕪菁莖也、其法九十月用好肥蘿蔔根最大者一百箇、去莖葉洗淨略乾、和白鹽一升三四合填于桶以爲一重蘿蔔、一重白鹽、蓋上載石而壓之、水溢于上則除去、至三十日許而熟、莖漬亦大略如前法、入麴二三升而佳、江州處々造者經年味佳而不敗、此稱近江漬、京外賀茂里人亦造之、經年味生酸者稱酸莖、今家々亦效而造之、

〔本朝食鑑三革辛大根訓如〕

集解此亦日用利益之菜、而民間常種之、四時俱用者也、○中冬十月十一月掘根用、狀圓長肥白、或短圓豐肥、有細鬚、多醃藏號淺漬、此本邦香物之品也、

〔料理山海郷二大根淺漬〕

大こん葉を去、あらひ上ゲをすぐに漬る也、百本に鹽一升おもしつよく懸、二三日中に水上るやうにする也、四十日過てなる、その後おもし懸るにおよばず、大こんすいぶん太く、すなきをぎんみし冬至前につけて正月につかふがよし、新わらをへんづ、敷がよし、色付てにほひふかし、

〔合類日用料理抄三漬物〕大根あさづけの方

一大根但半分は葉を付ながら、半分は葉を切一鹽壹斗一糶四升

右能ませ合、桶の下にへんふり、大根を置、霜の降たるほどに間へも上へも鹽かうじを置、何返もかさね、上なるほどつよくおしをかけ、後は少おしをゆるめ申候、鹽のかさは大根の數次第也、