

同方

一大根百本 一小糠 壹斗 一鹽 壹升 一かうじ 三升

右三返能々ませ合、是もつけ様右に同じ、此あさ漬は、能こたへ申候、大根かさ多は、ぬか、鹽、糍、かげん見は、からひに拵申候、

同水。あさ漬の方

一鹽壹升、に大根七拾本漬申候、おしを、かけ、三日過おしを取、水をひたくに入、又おしを能々かけ置、右のあさ漬五月六月迄置候ても風味能候、

〔四季漬物鹽嘉言〕淺漬

ふとき大根をゑらみ能洗ひて水氣をかわかし、酒樽のあきたてへ漬るをよしとす、大根五十本、花麴一枚、鹽一升、麴と鹽をよくもみ合せ、一段々々にふりて、其間毎ニ新藁を十五六本づ、敷なり、上のかわに鹽計二掴ほどまき、押蓋をして強き壓にて漬るなり、水十分にあがりて、廿日計にて漬かげんなり、風味よき所十餘日の内なり、日を経れば、酸味の出る物なり、早く遣ひきるがよし、二丁町の茶屋にてつけるをことさら風味よしとす、一樽二樽をも、一日の内にて得意方へ音物にするなり、久しくたくわへがたき品なればなり、新わらを挟みつけるは、色のよきためなり、

莖漬

〔書言字考節用集〕服食莖漬

〔本朝食鑑〕三莖辛 莖訓加布奈、或阿乎奈、

集解、蕪菁者、上下平素日用之菜、中 采葉莖、以醃麴收藏、此號莖漬、經年亦佳、江州之造號近江漬、而

爲珍、經年生酸味者、尙佳、洛之賀茂里人所造、呼號酸莖、以賞美之、

〔料理綱目調味抄〕三莖漬

京の口細大根、江州の柳大根、蕪は東近江長蕪漬様如常、麴を袋ニ入、桶一ツニ四五共に漬てよし、
出してあ
らはず