

又莖でも時の有合もの、茄子瓜のたぐひ何にかぎらず漬るたびごとに、鹽すこしづゝ入てかきまわすこと肝要なり、かくして十餘日を経れば、糠よくなれて、故き糠味噌に異なることなし、又なれたる糠みそを少しにても種にいるれば、尤はやく新糠の匂ひうせるもの也、ことさら新しきうちは、かんざまししたみ、酒醬油のおりなどあらば、いれてかきまはすべし、味噌漬のみそ、又粕漬のかすなど、むざと捨すして、万事心がけて捨らぬやうにぬかづけの中へいれべし、三十日ならずして、年久しくたしなみたるぬかみそにかわる事なし、時々物をつけて、其あぢわひをこゝろむべし、

〔料理山海郷 三〕大根。糠漬

大こん葉を去ほす、曲て尾かしら一所によるほどにほし、三合鹽こぬか多き程吉、漬てすいぶんふみつけ、おもしろく懸る、つかひはじめより、おもしろおくなり、冬至まへにつけるがよし、大こんあさづけのごとく、すのなきを能々ぎんみすべし、

右鹽加減、正月かすへにつかへば二合半しほ、二月末より三月は三合、四月は四合と心得べし、

〔諸國名産大根料理秘傳抄 下〕諸國名物之大ナル大根同大蕪。香物漬方

一江州大蕪を洗ひ申さず、冬至ニ入て、よき日に干す也、若ら干にして、手にて押みるに少しひしやげる位がよし、扱漬やうは、よき土を寒の水にてあらひ、筆をたらし、鹽を澤山に入、干たるを漬おし石をつよくかけ申候也、是も冬の内に新糠を調べ、五合鹽にする也、但一斗ニ五升也、扱右かぶらを取り出し、右の鹽汁にて能あらひ、外の桶に漬る也、かぶら見えぬほどにぬかを入をし石をつよくしてをけば、翌年土用過て出す也、但し是よりは、かるき石を一ツかけをく也、播州あぼし蕪、これは近江蕪のごとく大也、伊豫の西條かぶら同事也、筑前の御笠より出る蕪は小なれ共名物也、