

〔合類日用料理抄^三〕**漬物**。茄子。香物。漬様

一中茄子皮をうすくむき、先ぬかみ

一右の糠みを拵様小ぬか一斗に鹽三升入、水にてこね申候、常のぬかみそを少和かにこね申候、扱ぬかを能はらいおとし、成ほど手ばやに粕へつけ申候、少ニ而も間候へば、あしく成申候、粕へ鹽は少も入申さず、茄子すれあはぬやうに仕候、

〔二話一言^{十二}〕池田氏筆記

一主上御衣ヲ改メ玉ヒ、天ヲ拜シ玉ヒ御座之間ニ坐シ玉ヒ、日供ヲ奉ル、其品、

御飯○中御香ノ物ヲ、牛、胡、細クナリ、

以上四品、土器ニモル、

〔後撰夷曲集^九〕**香物**

大かうの物とはきけどぬかみそに打つけられてしほくとなる

澤庵和尚

澤庵漬

〔書言字考節用集^六〕**漬**。菴。漬。二年九月寂、墓標一箇圓石而已、今按、此物其制似之故名、

〔物類稱呼^四〕**菜菴漬**

だいこんづけ。京にてからづけといふ、九州にてひやくほんづけと云、關東にてたくあんづけ

といふ、今按に武州品川東海寺開山澤庵禪師製し初給ふ、依て澤庵漬と稱すといひつたふ貯漬たくあんづけ

〔本朝食鑑^二〕**香物**俗稱

有百本漬者、用蘿蔔根百箇、洗淨乾之數日、候水之乾、以易委屈爲度、用粉糠一斗、麴四升、白鹽三升半、

略○中一重重漬之、此亦三十日許而成、或稱澤庵漬、此大德禪寺初造之、而家々傳之故名、以淺漬欲敗

者取出、日曝略乾、漬糟味噌百本、則味佳可食之、