

〔江戸砂子五下〕澤菴漬 今江府にて漬る香物、此和尚の漬はじめられし也。

〔本朝世事談綺飲食一〕澤菴漬

東海寺の開祖、澤菴和尚の漬はじめられしと也。

〔橋庵漫筆二編一〕澤菴漬と云は、大根にかざれり、菊岡氏の世事談といえるものに、和尚の製し初

られしといえど左に非すとぞ、澤菴和尚は、但州は産にして、名を宗彭又は冥之と稱す、東海寺の開祖也、正保貳年九月圓寂せらる、墓は一箇の圓石のみなり、其石異様にして大根の香の物に似たり、故澤菴漬と香の物の渾名なり、和尚は只近世の人なり、香の物は古くあるべし、世事談の説のごときは、最良の引だをしと云べし、

〔料理綱目調味抄三雜〕澤庵漬

武州のねりま、尾州みやしげ大根、廿日計干て、ぬか一斗、鹽三升、麴三升ニ漬、押かくる、から漬也、水出ればとる、けらづ

〔四季漬物鹽嘉言〕澤庵漬 俗にいふ、澤庵和尚の漬始し物といひ、また禪師の墓石丸き石なれば、つ

大根の性よきをゑらび、土を洗ひ、日あたり能處へ乾場をしつらひ、十四五日乃至廿日、編て日に

かわかし、夜分霜げぬやうに手當して干て、小皺の出來たるほどを見て漬るなり、桶は四斗樽の酒の明立は殊更よし、又古き四斗樽をつかはし、米などを入れて、底の間にはさまりゐるは甚あし、米粒あれば、酸味を生ずる物なり、心付べき事なり、小糠もよくふるひ、小米のままらぬやうにすべし、因にいふ、古き樽はしめしたりとも、鹽水はもるものなり、用心あるべし、

一樽の分量は、糠鹽合せて一斗、大根の大小によつて差別あり、凡大根五六十本、又は七八十本、或は百本、小糠七升、鹽三升、鹽糠共によくもみ合せ、桶の底の方へは大根のふときをまわし、一段一