

段に糠をふりて漬るなり、随分壓の強きをよしとす、水一杯にあがるを度とするなり、夫より押石を少しゆるめ、鹽水のこぼれぬやうにしてたくわふ、是は冬より漬て、あくる春正月、口をあに、つかひきる仕法なり、又麴一枚を入るも、あれど、それにもおよばぬことなり、○中略、又四五月後、夏の土用越には、糠六升、鹽四升五升、五升と等分にするもあり、糠を減じ鹽がちにすれば、いつまでも味のかはることなし、

同三年澤庵 又五七年漬

年久しくたくわへ置には、糠は右の分量に准じて、三年ならば糠を減じて鹽の方二升餘も増し、五七年ならば四升計りも増なり、一ヶ年にあてれば、鹽七八合ほど餘分にすべし、大根も並より五六日ばかり乾き過ぎたるやうにほして漬るなり、是とても水の十分にあがりたるとき、一端壓をゆるめて、大根に鹽水を吸して、又元のごとくに押をかけるなり、澤山に漬る時は、桶を三ツ位積重るもよし、

澤庵百一漬

秋茄子を鹽壓にして畜置、春はやく口をあける澤庵漬の大根の間に、右の鹽押茄子を挟みつけるなり、○註 一桶に常より鹽五合も減じてよし、茄子の鹽出る故なり、大根の風味も至て加減よく、茄子にも大根の甘み移りて味ひよし、春の香の物になすびは、ことさら珍しく、客遣ひにも成べきなり、是を百一漬といふ、

〔守貞漫稿後集一類食類〕江戸市民ハ、毎冬澤庵ヲ自家ニ漬ズ、年用ヲ計テ練馬村ノ農人ニ托之、毎冬價ヲ與フ、農人其用ヲ計テ漬蓄ヘタルヲ馬ヲ以テ年中ニ出之也、是當所ハ火災繁ク、又地モ空地稀ナル故也、京坂ハ必ラズ市民自家ニ漬ケ蓄フ、

〔尾張名所圖會前編五愛智郡〕澤菴漬

御器所村及び此邊の村々すべて是を製す、年中日ごとに擔夫買とりて府下に鬻げり、さて此大