

根を東島と稱して、宮重方領などの名産とは更に別種也、凡そ家々にて十月末より翌春の正月まで日々仕込の大造なる、圖略 ○圖を見て知るべし、

〔日本歳時記冬〕十月、此月の末、蘿蔔の中實つけものしたるをつづとすべし、十一月にいたれば、中虚してあしし、

蘿蔔醃の法 蘿蔔 千本 細糍ちか 一石 麴 三斗 鹽 五斗 先大根を四五日日にほし、其後細糍と鹽麴を一ツに合せ、桶の底にしき、蘿蔔をならべ、其上に又糍鹽麴をふる、何べんにても如此すべし、此法久しく堪ふ、

又法 大なる蘿蔔千本に鹽三升入、おしをかけ置いて、なれたる時用ゆ、是より鹽多ければあしし、又ぬか、かうじなども入べからず、

又法 蘿蔔をよく洗ひ、三日ほどほし、毎夜席をお、ひ、葉に少あかみ出て後さつとあらひ、水氣なき時に鹽る、蘿蔔一へんならべ、麴を蘿蔔少みゆるほどにふり、其上に鹽をふる、如此段々に漬、おしをかけ置べし、又右のごとくつけて後に、酒の糟かに米糍ちか鹽をつきませ、右の大根を水にて洗ひ、乾たる時漬る尤よし、

渦巻漬

〔四季漬物鹽嘉言〕渦巻漬

胡瓜の季の比、とうがらしを澤山に入れて、甘鹽に壓をかけて漬置、水十分にあがりたる時二にはわらず、立に庖丁目を入れて、中實をすき取、一日天日にほして能さまし置、片はしよりしつかりと巻、竹の皮をさきて解けぬやうニまきしめ、糠五升に鹽一升を合せ、澤庵漬のごとくつけこみ、しつかりと押をかけて漬るなり、十五日ほどたてばよし、糠を洗ひ、結びめをときて、木口より切に◎の如し、味辛く甘くして齒ぎれよし、

常心漬

〔料理山海郷二〕常心漬