

角山漬

大根よくあらひ、水氣なきほど能ほし、こぬかふるひて、一升到鹽二合水氣はよる漬やう、大こん餘りふときはよろしからず、大ていの大こんの少ほそきがよし、おもしは成ほど重きがよし、大根時分に漬て、二三月頃に遣つかよひさしく置いてつかふがよし、口を明るとき、上の汁をのけて香の物を取り出し、元のごとくおもし置て、最前のしほ汁をまた入ておく、二三月頃より六月頃迄つかひ候てよろし、大根の外何を漬てもよし、

〔料理山海郷三〕角山漬

大こんあらひ、水氣をたらし、すぐに漬る、大こんを漬しほをふり、糠をふり、藁を一へんおき、其上へ又右のごとく段々つけて、おもしろをかけるなり、

醬漬

〔延喜式三十三〕仁王經齋會供養料

瓜。五顆醬漬糟漬好物羹生菜

年料略○中

造年料醬料、酒米卅斛、申官請用、

貳四斛七斗六升直、鹽一石一斗四升二合四勺、滓醬三斛一斗四升一合六勺、

右正月最勝王經齋會醬瓜料

貳二石九斗一升五合直、鹽七斗二合三勺三撮、滓醬一斛九斗二合、

右從八月一日迄來年七月卅日、供御醬瓜料中宜、同之

瓜八斛五斗七升直、鹽二斛四升九合六勺、滓醬五斛六斗三升六合四勺、

右儲醬瓜料

〔延喜式三十九〕漬年料雜菜

醬漬瓜九斗料、鹽膳滓醬各一斗

醬漬冬瓜四斗料、鹽八升八合、滓醬未醬

醬菁根三斗料、鹽四合