

升、○中略 醬茄<sup>○</sup>子六斗料醬鹽各一斗八升、汁糟味醬

右漬秋菜料

〔史館本東大寺正倉院文書〕<sup>六</sup>寫經食料雜物納帳

廿八日下米一石○中略 鴨苳漬廿割

十月一日下米一石一斗○中略 醬漬鴨苳十八果

三日下午米一石二斗○中略 鴨苳漬廿五割

味噌漬

〔延喜式〕<sup>三十九</sup>正月三節

蘿蔔味醬漬○中略

右從元日至<sup>三</sup>于三日供之

〔四季漬物鹽嘉言〕大根味噌漬

甘鹽にして漬たる澤庵大根を能洗ひ、水氣を布巾にて拭ひとり、二時計り蔭干にして、たまりがちなる味噌につけるなり、一年立て又洗ひ、別のみそに漬おけば、何年立ても其味ひかわることなし、常々遣ふ小出しの味噌桶の底に入置もよし、

〔諸國名産大根料理秘傳抄〕<sup>下</sup>大根早<sup>を</sup>漬の仕方

一淺漬大こんを四つ割にして、長貳寸位に切、温酒に暫らく漬をき、冷たる時分に取出し、鼓に漬申候、但し押石をかけ候へば、一時ほどに漬るなり、又一日一夜此通りに漬をけば、一だんの風味也、但し出して洗ふはあしく候、紙にて拭候て切がよし、

〔日本歳時記〕<sup>七</sup>小寒大寒三十日の間、今世俗に寒の中と稱す、此間に食物、藥物等を製すれば、水の

性よき故、久しくたくはへて損せず、此時製する物下に記す、○中略

胡蘿蔔<sup>かぶら</sup>のつけ物を製すべし、其法胡蘿蔔の大なるをゑらみ能洗、二三日日にほし、先ぬかみそに