

つけ置能しみたる時、みそに改漬てよし、初よりみそにつくれば、味變じて酸し、久しくこたえず、牛蒡も又みそづけにしてよし。

〔四季漬物鹽嘉言〕胡蘿蔔味噌漬

にんじんのあとさきを切、五六日風のすく所へ置、甘鹽にして漬るなり、三四十日たちて、一日日にはしてみそにつけ更るなり、又粕漬にするには、鹽をからめにして漬るなり。

〔四季漬物鹽嘉言〕牛蒡味噌漬

牛蒡の本末を去、中の所計り六七寸に切、是もざつと湯をくゞらせ、味噌に漬るなり、是は澤庵大根のみそづけと一所に、桶の下の方に漬おくべし、一年餘も經ざれば漬かぬるものなり、三年五年とふるくなる程殊更よし。

〔延喜式三十三大膳〕正月最勝王經齋會供養料

味醬漬、糟漬、冬瓜各以一顆、充三三口。

〔四季漬物鹽嘉言〕冬瓜味噌漬

冬瓜を皮ともにたち、中實を深くすきとりて、一鹽してかるく押をかけて、一夜水をと、布巾にて水氣を拭ひ、皮をむきて直に味噌に漬るなり、味噌に水溜りたらば、又みそをとりかへて、外のみそに漬る、かくすること二三度におよべば、水も出なくなるを度とするなり、さすればいつまでたくわへおくと、味かわる事なし、水の出る中ゆだんすべからず、又金冬瓜といふ一種もかくして漬おけども、度々手がけざれば、久しくは蓄がたし。

〔四季漬物鹽嘉言〕生姜味噌漬

秋の季、實入よき生姜の葉を切、莖を少つけて置、土を洗ひ、生姜壹貫目に鹽五合計り、鹽押にして、水十分にあがりたる時、天氣よき日を待て、一日天日にほして、味噌に粕を一割ませて、右の生姜