

を漬るなり、百日にしてつくものなり、かるき押をおくべし。

〔四季漬物鹽嘉言〕獨活味噌漬

山うどを二三日蔭干にして、ぐなくするやうにして、三年味噌につける、百日ばかりにて風味よし。

道明寺香物

〔料理山海郷二〕道明寺香物

布にて三寸計のは、の袋を縫、道明寺を詰て、すこしみそやはらかに仕懸漬おき、六十日ほどしてよし、色付て見事なり、こぐち切にして用、わかき味噌はいろつくことうすし。

柚漬

〔橋庵漫筆二編二〕予 先年泉州の水間谷へ行し事有しに、爰に橘姓正統の人に、井手氏とて由緒ある人に逢り、何くれふるき物語を傳へられ、扱柚漬といえるものを出さる、普通のものならず、柚

瓜、茄子、大根、粟などの、味噌にて漬し物なり、名のおかしさに、よしをたづね侍れば、主のいえるは、大古は柚稼のもの、諸國へ、泉州紀州より出したり、いまに泉南の山谷より他に出るもの有り、む

かしは、餉と此漬物とを、他日の食物に持出し也。○中略など、話申されぬ、その粟の香の物ぞ妙なるものなり、然ども年を経る用意するものゆへ、鹹きに堪へず、其制を尋侍りしに、先味噌を搗て

大體よくなれし頃、雷木にて突き、穴を明て、其味噌の明し穴へ餅粟を精のま、詰置、三年ばかりして出せば、粟のねまりと味噌の液しめと混じて、一塊の澤菴漬のごとき香の物となれりとぞ、これ

ら實に古の制なるにや。

糟漬

〔本朝食鑑二〕香物俗稱

集解、○中略糟漬者、家々競造之、惟以和之奈良漬、攝之豊田森口爲上、故他造者亦稱奈良漬、其糟黃白

俱和白鹽、少者易敗、鹽多者雖經年不敗、而味不佳、其中有不敗而佳、鹽少而好者、故此法有巧拙好惡、而漬瓜、茄、細蘿蔔、蕪根、牛房、大角豆、刀豆、竹筍、蓮藕、昆布、荒布、生姜、囊荷子等類、瓜者割好白瓜、去瓢如