

同九瓜漬の方

一瓜丸ながら鹽をぬり、右の通につけ申候也、

同丸漬の方

一瓜百あさ瓜ニ而も、青瓜ニ而も、一鹽六升五合、一水五升、

右鹽水能もみ碎、一沫せんじ能さまし、瓜を先此鹽水に漬、瓜の跡先を少づ、切候て、中へ穴をあけ申候、又兩の切口より中ごを取ても漬申候、又二ツわりにしても漬申候、百の瓜桶にならべかさね、右の水を入、おしを置、三日其儘置申候、二日めには、おしを少しぬるめ申候、四日めに押を取、漬汁にて能洗、三日天氣に干、其後又三日、日かげに置、あつけをよくさまし、粕につけ申候、粕かたくば酒を加へ、しるりといたし漬申候、瓜のすれあはぬ様に、粕をたくさんに入申候、

一くづ草のわかき所を一夜白水につけ、毒をとり、右の瓜の間々に置申候、くづ草入候へば、齒切よくいたし候、不入候てもよし、右の鹽水にて赤土をかたくこね、なら漬の上ニ五六寸ふたの心にぬり申候、

同干瓜の方

一白瓜。大小により六ツか八ツに割、中ごを取、桶へならべ鹽をふり、何返も如此して、一夜おしをかけ置候へば、水出申候、翌日其鹽水にて能洗、上簀にならべ、能天氣に只一日干、内のかたゝ古酒をさつと引候て、壺へ入置申候、來年六月迄色能持申候、

〔四季漬物鹽嘉言〕西瓜。粕漬

西瓜の花落若きうちにて取て、丸のま、粕につけるなり、是も花丸漬の仕法にしてつけるなり、紀州若山より出るを名物とす、

〔紀伊續風土記 物産十下〕奈良漬即糟漬