

金平漬

梅干等を加へて、酒醬油にて、酸は梅の酸を用ひて、當座漬につける、尤きくらげ、とうがらしを入
べし、又蓮根、獨活、新牛蒡、時々の品を加へるも可なり、
〔料理調法集 漬物〕金ひら漬なす

一酢に鹽かげんして煮返し能冷し、唐がらしを五分切にして見計入、小なすへたを取、壺に漬込
口張して置也、五六日經てよし、

南蠻漬

〔谷類日用料理抄 三 漬物〕南蠻漬の方

一酢 三盃 一古酒 二盃 一鹽 壹盃

右三返合、炭の火にて二沫ほどせんじ、能さまし、鮎、其外川魚、小鰯、ほ、づき、せうが、くらげ、其外い
ろいろつけ申候、

辛子漬

〔料理調法集 漬物〕辛子漬

一粉がらしを煉りかため、熱湯にてあくを去、摺醬油、古酒少し加へ、のべ越して、小なす、杯一鹽押
たるを漬べし、好ニ酢をも加へべし、

初夢漬

〔四季漬物鹽嘉言〕初夢漬

花落茄子の蒂（た）を切まわして、甘く鹽押にして、芥子をかき、醬油にてゆるめ、少し白砂糖を入れて、鹽
梅して茄子を漬るなり、日數多くは持がたき品なり、

〔江戸町中喰物重法記〕朝 初夢漬 麻布出店、糺町二丁目、青柳堂

梅干

〔伊呂波字類抄 飲食〕鳥梅 ムメボシ 梅干

〔運歩色葉集 無〕梅干

〔易林本節用集 平 食 服〕梅干

〔倭爾雅 果 六 蔬〕白梅