

〔書言字考節用集^六霜梅^之又云白梅本草取青梅以鹽汁漬梅干^俗字

〔倭訓栞^{前編四}うめ うめばしは梅干の義白梅といふ今は白梅の名花をもていへり、

〔嬉遊笑覽^{十上}梅びしほ、汝南圃史に、杵白梅和以紫蘇作梅醬、古人用以調羹、疑即此也、こゝにてさらさと云なり、白梅とはしほづけ梅なり、

〔本朝食鑑^四梅干^{干乾}也

集解梅干法、采收于半生半熟者、俱洗淨用白鹽數升、而糝漬之二三日、待鹽水之生而曝日、至暮漬入前汁之中、翌旦采出復曝日、若許數次、經日梅乾汁盡皮皺、紅潤而後收藏於磁壺中、以其大圓紅潤者爲上品、以其小團黃枯者爲下品、後豐前肥之製最佳、其餘次之、或用生紫蘇葉而裹之者、紅活光潤亦以爲珍也、今家々至黃梅時節而造之、或採豐肥插接之大梅以造之、雖不及本州之製、亦不爲下品、又用小梅而造之亦佳矣、

〔和漢三才圖會^{百五}梅酢 卽梅汁也、六月製梅干時取之、用生梅黃熟者一斗漬水一日、苦汁出時取出、以鹽三升糝梅、安壓石一晝夜、梅汁出、取梅日晒、又漬件梅汁日乾再三、則梅干成矣、^{略下}

〔合類日用料理抄^三漬物、梅干の方

一梅の少色付たる壹斗に鹽三升ませ、桶へ入、水をひたくくに入一夜置、晝は日に干、夜は右の鹽水の中へ入置、いくかも梅の和かにしわのより候ほど干申候、扱能々干あがりたるを、竹の皮に包置候、

〔四季漬物鹽嘉言、梅干漬

梅の實の能いりたるを、一時計り水に浸して洗ひ、梅一斗ニ鹽三升、紫蘇の葉多少見計ひにて漬るなり、はじめは押をかるくして、梅に鹽のしみたるに従ひ、段々押をつよくかけるなり、十四五日、又は廿日を経て、日和よき日を見定め、簀へあげて日に干なり、當座喰には一日か二日ほして