

器にたくわふ、年久しくかこひおくには、一日ほしては夜は梅酸に漬置、又翌日ほすなり、かくすること三日にして、夫より四五日ほしあげて、からびるほどになりて壺に入べし、たとへ十年廿年に及ぶとも、味かわることなし、梅干の艶もよく、風味格別なり、

右の梅酸に大根を花に切、又は薄くきざみて、生姜など一所に漬るは、よく人のすることなり、上方にては蓮根と生姜を多くつけて、座禪豆のかやくにも赤い蓮根を用ひ、酢を漬にはせひ、紅生姜を遣ふこと常の事なり、此梅酸にしそのしぼり汁を入れて、徳利にたくわふべし、料理にはをりく、入用の物なり、

〔毛吹草^三〕山城 宮司梅干

〔今川大雙紙^下〕食物之式法の事

一しきの御肴にはじかみ梅干、鹽などをすへ、口口きに入れてまいらする事は、自然物をきこしめす時、むせ給ふ事有、酒にも飯にもむするは大事也、梅干をみれば、口の内につの出来て物にむせぬ也、

〔大館常興日記〕天文十一年閏三月廿九日、梅ぼし一つ、み^五佐女中より給候、相尋候についてあり合候ま、給之云々、卯月六日、梅ぼし一つ、みうまおち獻之、

〔江戸砂子^{五下}〕ある人、むめぼしをおくりけるに、

澤庵和尚

むかし見し花のすがたはちりうせてしはうちよれる梅ぼうしかな

〔牛馬問^一〕和のホウノキといふて、秤の覆ひ、刀の鞘に用ゆる木は、漢土に於て見證なし、此木と梅干とは大毒なり、此木の上に置たる梅干を食ふべからず、必ず死すといふ、

〔四季漬物鹽嘉言〕青梅漬

青梅の若きうちにとりて、一夜水に浸し置、是は苦みをとためなり翌日水をきりて、青梅一斗に鹽二升を