

糟梅

いれて、かろく押して漬るなり、水あがりたらば、其水をこぼしすて、ざつと洗ひて水氣をかわかし、又すこしふり鹽をして漬るなり、先の水にてはにがみあり、其苦味をさりてたくわふべし、

〔本朝食鑑四果糟梅日造法、青梅未熟者、先將稻草灰汁一升、白鹽五合拌勻、方用梅子浸灰鹽汁一晝夜、翌俱同法、此亦以後豐州之造爲上品、

トネリ漬

〔料理調法集漬物〕とねり漬

一 青小梅四五日鹽に漬置、扱貳ツに割かけ、内の仁を去、粒ごせう一ツ宛入、三日程鹽おしニ漬たるし、その葉に包、壺に詰、上に焼酎をひたくに入、砂糖見計入、口張して置也、又焼酎不入、さどふ計にても漬候なり、

丸山漬

〔料理調法集漬物〕丸山漬

一 梅三升蒸て肉を取越して鹽を合せ、疵のなきよき梅壹升を漬、風の通さぬようにすべし、

〔料理無言抄七〕煮梅亦靈仙梅トモ云 青味有之梅貳升撰テ、煮エ湯ヲ鍋ノ内ニテタッラシ、偕同黄ニ熟シタル梅三升ヲ摺テ、鹽三升ニ合セ、是ニ右之青梅ヲ漬、昆布ヲ蓋トナシテ、又紙ヲ以封置、色青ク和ニシテ珍物ナリ、其用ニ隨ヒ可用、

〔合類日用料理抄三〕煮梅方

一 梅きづなきを 壹斗 一鹽 三升

外に能色づきたる梅貳升能湯煮をし、湯を捨、梅の煮たるを能すりて、右の壹斗の梅にかきませ、置申候扱昆布をならべふたにし、其上に又紙のふたをして、風をひかぬやうにする也、

梅干沙糖漬

〔合類日用料理抄三〕梅干さたう漬方

一 古酒かんなべへ入、すみ火にてわかし、にえ立不申候内にさたうを入、なめて見候て、殊外甘ほどに仕候、酒ねばり候は、酒を加へ、ねばり不申様に仕候、