

一梅干水にて洗、一時程も水につけ、鹽けすけを少出し、つばに入、右のさたう酒あつき内に向け、梅干のかくる、程のかげんに酒おほく入、ふたをして一夜置、翌日能候、十日ほど置候へば、すき味出候てあしく候、少づ、切々仕候てよし、

〔料理山海郷三〕砂糖梅

豊後梅百を鹽押、灰一つかみいれ、一夜置、洗ひすて、水氣をとりかはかして、上々の酒ひたくに入、砂糖一斤入、生梅三十入、これは匂ひを出す爲也、つばに入、口をよくふさぎ、三十日過て風味つくなり、

〔料理山海郷四〕難波津

梅干肉ばかりに砂糖を入、こして紫蘇の葉へ塗りて、麻の實一粒、梅杏少シヅ、いれてまき、五六分計に切て漬、さとうふり置、肉さとうゆきわたりて後つかふ也、

〔料理山海郷四〕紫蘇氣點

信濃むめぼし種を去、肉の内へ粒胡椒一りう入、その上を紫蘇の葉にてつ、み、白ざとうに漬おくなり、

甘露梅

〔四季漬物鹽嘉言〕甘露梅を製するには、右の青梅の苦水を去て、砂糖蜜に漬置、紫蘇の葉ニ包みて、白砂糖をふりて、軽く押をかけるなり、

梅花漬

〔料理無言抄七〕一梅花ヲ貯ニ、開キ或ハ未開花二三輪、楮梅干ヲ水氣不入様ニシテ摺、核ハ去リ、此梅ノ肉ヲ重箱ノ内ニナラシ、是ニ梅花ノ枝デクヲサシ、蓋ノ合メヲ紙ヲ以張置、秋迄モ花不損ズ、

〔四季漬物鹽嘉言〕梅花漬

梅干の實をさり、肉ばかりすきとりて、摺鉢にてとくと摺て、平たき器にのべ、梅花の臺をみじかく切て、梅肉に指ならべ、蓋をして目張してたくわふべし、いつまでも薫うせる事なし、