

紫蘇の葉を一枚づゝ能洗ひ、百枚二百枚段々と重ねて、麻糸にてとぢぎつと湯をくゞらせて板にはさみて、水氣をとくとしぼり、味噌桶の底に並べて、竹をわりて動かぬ様におさへおくなり、みその溜自然としみわたりて、日ならずしてつくなり。

〔四季漬物鹽嘉言〕紫蘇漬

しその實、餘り實がいりすぎれば、取あつかふうちに、實がこぼれて、臺ばかりになる物なれば、すこし前がたに取べし、扱しその穂をはさみて後、鹽水を拵へくと洗ふべし、ちいさき實の中に、至てこまかき出ありて心わるき物なり、鹽水にて洗へば、彼虫去て清し、其上にてたゞの水にて洗ひ、よく水をきりてより漬込べし、ちりめんじそは、匂ひよけれ共、實べたくと心たぢよ。

〔四季漬物鹽嘉言〕種拔蕃椒日光漬

赤とうがらしと、縮緬紫蘇の葉、共に鹽押にして、一日ほして、蕃椒を立にわり、種をぬき細く切て、紫蘇の葉をのばして卷、少ばかり鹽をふりて押をかけ、廿日ばかり漬て後、水をしぼり、天日にかわかして壺に蓄ふ。

荳羹

〔延喜式三十三大膳〕正月最勝王經齋會供養料、中醬瓜糟漬瓜荳各一顆、中略。

正月修真言法料、鹽七斗二升八合、醬四斗一升七合、並未醬漬及荳裹料、中略。

仁王經齋會供養料

僧一口別菓菜料、中茄子六顆半、醬漬料二顆、糟漬料二顆、熬菁料一顆、荳羹料一顆、中子料半顆、

〔延喜式三十九内膳〕漬年料雜菜

荳裹二石六斗料瓜九斗、冬瓜七斗、茄子六斗、菁根四斗、鹽一斗二升、醬未醬滓醬各一石、

右漬秋菜料

〔松屋筆記 三十七〕紫蘇卷并荳裹