

〔書言字考節用集六服食〕木芽漬ウツケ洛北鞍馬土人所製出者

〔庭訓往來〕鞍馬木芽漬、醍醐烏頭布、東山蕪

〔倭訓栞中編五〕きのめづけ 顯注密勘に、木芽漬はあけびのわか葉也、鞍馬にありといへり、續詞

花集に歌有、

〔嬉遊笑覽十上〕庭訓往來に、醍醐獨活牙といへるは、櫛木の春の芽出し、欸冬花に似たるを、たらばうといふ、味土當歸ウツクに似たる是なり、又鞍馬木芽漬は、通艸アケヒ忍冬木天、蓼等の春末夏初の新葉なり、安齋云、出羽國人の談に、其土俗毎年四月老若男女山野に出て、木芽を採て煮て食し、或は鹽に漬て蓄ふ、其木芽といふは、あけびの芽なり、あけびは木通なり、鞍馬の木芽漬も是なりといふ、今も曲物に入れて送る、細かにきざみて鹽氣ありと云、

〔雍州府志六土產〕木目漬 洛北鞍馬土人、春末夏初採通草葉、與忍冬葉木天、蓼葉合、細剉之以鹽水漬之、然後陰乾用之、倭俗草木萌芽謂目、

〔京羽二重大全洛外名物〕木芽漬くらま村方出之、

木芽漬の和歌は、良玉集ニ見えたり、櫻の實を鹽に漬たるをいふとあり、又あけびの葉を鹽漬ニしたると云説有、未詳、

〔書言字考節用集六服食〕烏頭布漬ウツケ城州醍醐土俗、以諸木之萌芽鹽藏者、

〔雍州府志六土產〕烏頭布漬 醍醐土人製之、多似木目漬、以諸木之萌芽鹽藏者也、

〔本朝食鑑四〕山椒

山椒漬

集解略 四五月采青實、亦能添味、或采收青實、用酒鹽漬浸而藏之、則超年不敗、又用米泔汁待冷、合

白鹽以漬、山椒藏貯于磁器中、則超年色尚青、味亦不衰、俱犯人手則敗、本朝式大膳部有漬椒子、此類

乎、