

〔四季漬物鹽嘉言〕鹽山椒

山椒の實ばかり取て、少しばかり鹽をふりて押をかけ、鹽水あがりたらば、四五日たちて、其水をしぼり捨て、ほしてたくわふべし。

辛皮

山椒の木の若き枝を切、水にしばらく浸し置て、木と皮の放る比きざみて鹽水に漬てかこひ、遣ふ時に鹽出して庖丁す。

〔延喜式^{三十三}〕平野夏祭雜給料

漬蜀椒子

漬蜀椒子一斗^{冬同}

〔延喜式^{三十三}〕仁王經齋會供養料

蜀椒子六勺一撮^{漬菜料六勺、好物料一撮、}

〔延喜式^{三十三}〕松尾神祭雜給料

漬蜀椒子五升^{鹽料}

〔四季漬物鹽嘉言〕漬昆布

昆布漬

松前昆布を撰び、一夜水にひたし置、よく砂を洗ひ、日に乾して溜がちななる味噌に漬るなり、又粕につけるも同じ事なり、昆布の兩方のふちをたち切、正味の所ばかり手比に庖丁して、重ねて漬るなり。

〔新撰字鏡^草〕菹^{須同側魚反、}〔同〕醃^{須々保利}

〔伊呂波字類抄^須〕漬菜^{ス、ホリ} 醃菹^{須々保利云、^{已上同、}出^{本朝式、}或}

〔易林本節用集^寸〕酢菜^{ス、ホリ} 菹^{同醃菜}

〔書言字考節用集^六〕酢菜^{ス、ホリ}

雜漬物
須々保利漬