

見ゆ、彼老人の高野といひしは、おぼえたがひか、又高野にもあるか知らず、

〔松屋筆記 八十四〕かくやの香物

香物にさまざまの漬物をあつめて細かにきざみ、酒醬油を加減してかけたるを、世にカクヤといへり、こは神祖徳川の御時、岩下覺彌といへる料理人が調じて奉れるを御感ありて、やがてその名を覺彌といふべきよし、のたうひしにおこれりとなん、そは岩下氏の家傳説のよし、屋代弘賢ものがたれりき、

豆腐香物

〔料理山海郷一〕豆腐香の物

とうふざつとゆでしほり、鹽と葛を合せて奈良漬の糟へ四角成ものにて、も、丸き物にて、もつき込み穴を明、右の穴へつき、込たるものに、布切を巻て又つき込み、布切を穴へ殘して、右のとうふをつきこみ、口をねちて粕をお、ひおき出し候節、布切ともに出し、きりてもちゆるなり、

柿香物

〔料理山海郷五〕柿香物

柿をそのまゝ、ぬかに付置、しぶかきよし、

産地

〔毛吹草 四〕大和。イロリ漬香物。河内。毛利口漬香物天満宮ノ前ノ大根ヲ以漬之。攝津。富田漬物。

〔本朝食鑑 二〕香物俗稱

集解中糟漬者中惟以和之。奈良漬。攝之。豊田。森口。爲上。故他造者亦稱奈良漬。

〔一話一言 十二〕池田氏筆記

一攝州富田ノ住清水何某ト云者例年公義へ御香ノ物ヲ献上ス、此モノ京都町御奉行へ持參、夫

ヨリ所司代へ同心差添來ル、是ハ東照宮ヨリノコトナリトゾ、

〔諸國名産大根料理秘傳抄 下〕河内盛口細大根みづつげ漬糟漬かすづけの仕方

一此大根生なまにて出る節、二日ほど、よき日にほして、鹽を見合にふり、くきの通りに漬る也、但をし