

石は輕きがよし、へしやげ候へばあしく候、また新ぬかみそへ漬るも一段よろしく候、扱一ヶ月ほどして取出し水にて洗ひ、雫をたらし、暫く風にふかせ、扱酒の粕壹升に鹽三合ほど入、よくねり合せ漬申候、但ふり鹽少しする也、一重々に粕をしき、大こんをとくとをしつけ、ふたをとくとする也、又みそ漬は、内仕込の致にふり鹽也、右盛口細大根計なり、右ふたの口を紙にてよく包み申候也、但し外の大こん、かぶらを漬るも右の通也、鹽は見合に入る、

効用

〔本朝食鑑〕穀二香物俗稱

集解、此未識、自何時始、而今旦夕不可有無者也、大抵食後飲湯時、必用者有三宜、一曰、飯湯太熱、以水醒之、則無味、以香物攪醒、則味美適口爲宜、二曰、飯後湯必香而無味者、入香物生鹹味、則湯生餘味爲宜、三曰、水惡有臭濁、則以香物而除臭、鮮毒調和湯臭不覺、味亦稍好爲宜、加旃膳有一飯一汁、而無魚菜之肴、則以香物爲食之佐、或喫餅、粥、強飯、奈良茶等之類、亦以香物爲佐、飲煎茶時、亦以香物爲茶之佐、若斯之類、不可勝計也、

漬物商

〔三都雀〕上京諸商人所付いろはわけ

かか。う。の。物。や。新町下立うり下ル町

か。う。の。物。や。たかくら三條下ル町

〔嘉永五日本二千年袖鑑拾遺〕天保元

天王寺蕪漬物 一家別風味最上 廿三年 村山氏 出所當天王寺村、先祖元祿元、百六十五年、

〔守貞漫稿〕六生業漬物賣

京坂ニテ莖屋クキヤト訓ス、昔ハ大根等ノ莖漬ヲウリシ也、略 江戸ニテハ漬物屋ト云、略 中江

戸ハ諸香物及ビ煮豆、嘗物味噌ノ類ヲモ兼賣ル、略 中

因曰、江戸京橋北ニ川村與兵衛ト云香物店アリ、近年諸漬物ヲ薄クキリ、數品ヲ交へ、折ニ納メ賣