

て古桶を借り、右の瓜茄子を鹽漬にして引かつぎ、毎日普請小屋へ行き是を賣る、大勢の日傭ども、晝食の菜に我もくくと競調ルニ仍テ、夫々段々瓜茄子の漬物を、鹽梅よく仕込みて賣けるに、
略○下

〔甲子夜話 十七〕上杉家年始祝膳ニ、大根漬ヲ大ク一切ニシテ設クルヲ重キ祝トスルコトノ由、コレ普通ニテ人切ノ香物ト云トゾ、一年庖丁ノ小吏誤リテ取落シテ膳ヲ進メシカバ、速ニ有司ノ罪ヲ論ゼリ、時ハ鷹山○上杉治憲ノ代中ナリシガ、其事ヨシトモ、アシ、トモ挨拶ナク、傍ノ硯引寄テ、

治れる御代のためしにかうの物ひときれさへもわすられにけり、ト書テ有司ニ授ラレ、目出タシ目出タシト云ナガラ、奥ニ入ラレシトゾ、

〔甲子夜話 二十四〕高崎侯ノ臣市川一學儒臣ナリ、又、或時軍講ノ次デ、某幼少ノ時、ユエアリテ薩摩ニ居テ、十一歳ニシテ此地ニ還レリト言ニ就キ、彼國ノ事カレ是ト問ケルニ、○中カノ俗、客來ルトキハ、士庶トモニ、先ヅ鹽氣孟ト云フモノヲ出ス、其體ハ蓋物器ノ名ニ香ノ物、梅干ナドヲ入レ、貴人ハ氷沙糖ナド入レ、人來レバ、コレヲ直ニ出ス、○中サテ客茶ヲ飲トキニ主人鹽氣孟ノ物ヲ取テ客ニ與フトナリ、

〔嬉遊笑覽十上〕江戸芝の金地院にて、毎歲正月元日より三日までの膳部は、香物生大根の輪切二を用ひしとぞ、今はあき漬大根をこれはそのかみ軍中の學びにて、平生の事にはあらず、又日光山の強飯に出すは、生大根四五寸ばかりは、すに切たるなり、是は種々の辛味を集めたる内なれば、香物にはあるべからず、後撰夷曲集澤庵和尚の歌とて、大かうのものはきけどぬかみそに打つけられてしほくとなる、續の原にいざ哀なき町中の鹿水峽紫の糟漬軒の月すごき寒風これは奈良づけなり、今澤庵漬といふ香物は、その和尚の製法なりとぞ、そのかみ此法を關西の國に

略○下