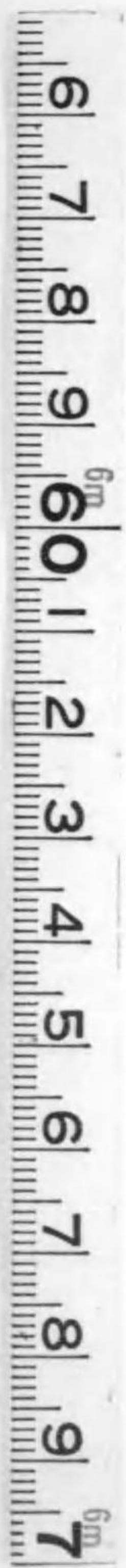


322
245



始



28. 7. 8

3-2219



信濃教育會編纂

味噌と漬物

東京 合資 六盟館 會社



322-245



信濃教育會編纂

味噌漬物

大正
8. 8. 19
内交

東京
合資
會社
六盟館

凡例

- 一、本書は長野縣實業補習學校の高學年（本科以上）及び是と同程度の學校に於ける、農業科用教科書に充てんが爲めに編纂したるものなり。
- 一、本書は並きに本會に於て編纂したる新編農業教科書との連絡に注意し、更に之に一步を進め、本縣農業の實際を考へ、適切なる教材を選擇せんことに努めたり。
- 一、本書は之を分ちて主要教材と副次教材との二とせり。
主要教材は、主として本科四箇年間の教材に充てんとするものにして、更に之を普通作物・蔬菜・土壤及び肥料・實業の四部分に分ち、各部一冊の教科書となし、別に前後の順序を立てず、教授の都合により何れを先きとするも差支なき様に編纂せり。
副次教材は、地方獨特の教材、又は研究科に課すべき教材、或は教授時間の配當組み合わせ等により餘裕の時間を生じたる場合、又は短期講習等に適切なるものを選び、兼れて之が使用に便なる機、之を小冊子として編纂せり。
- 一、本書の主要教材に屬するものは、約四十時間にして教授し終る様に教材の分量を定められたれども、教授時間數の多少により幾分の伸縮をなすことを得べく、又副次教材に屬する小冊子は、隨時僅少なる時間を利用して教授すべし。
- 一、本書は自學自習に便ならしめんが爲めに、冗長に亘らざる範圍に於て務めて精叙する方法を採り、生徒は之によりて自ら事實を學習し、關係的理論は之を教師の指導敷衍に待つこととせり。

大正八年七月

信濃教育會

味噌と漬物

目次

第一篇 味噌	一
第一節 味噌	一
第二節 麴の製法	二
第三節 食鹽の選擇	四
第四節 味噌豆	六
第五節 味噌の製法	七
第六節 二三の味噌	一〇
第七節 經山寺味噌	一四
第八節 味噌の性質	一六
第二篇 漬物	一八
第一節 漬物	一八



和
食
の
味
道

第二節	澤庵漬	九
第三節	菜漬	四
第四節	糠味噌漬	五
第五節	粕漬	六
第六節	三杯漬	三
第七節	味噌漬	四
第八節	芥子漬	七
第九節	福神漬	元
第十節	花漬	四
第十一節	蔬菜の砂糖漬	三

目次終

味噌と漬物

信濃教育會編纂

第一篇 味噌

第一節 味噌

味噌の必要

味噌は古來我が國の重要な食品の一にして、以て養^{アツク}を作るべく、以て肉菜を煮るべく、また和物^{アツク}等をも作るべし。されば貴賤貧富都鄙等の別なく、朝に夕に之を口にせざる日とは蓋し稀なるべし。殊に我が國の如く、牧畜の業盛ならず、肉食の比較的少なくして、米飯の如き澱粉に富みて蛋白質少なき食料を常食とする國に於て、味噌の如き消化し易き蛋白質に富める食品の貴重せらるゝは、營養上甚だ謂れあること、云ふべし。従つて魚鳥の肉を多く用ふる都會の

味噌と農家

人々よりも、之が使用少なく、自家の生産せる穀物野菜等を利用すること多き吾々農家にては、其の必要の度の一層大なるは明かなり。されば、農家自ら美味にして滋養多き味噌を作りて用ふるは、極めて大切なることなり。

味噌の色々

味噌は斯く都鄙の別なく、全國治ねく利用せらるゝものなれば、土地の異なるに従つて、其の製法の如きも多少の差違なきにあらず。田舎味噌は大豆大麥・麴及び食鹽にて作り、江戸味噌仙臺味噌等は大麥麴に代ふるに米麴を以てし、三州味噌は全く麴を用ふることなくして仕込み、之より「溜り」を搾りたるものを云ふ。されば一般には大豆を主なる原料とし、之に米麴又は大麥麴等を加へ、更に食鹽の適量を和して造るものなり。従つて材料の良否は製品に大なる關係あるを以て先づ此等の材料より述べべし。

第二節 麴の製法

場所の装置

麴は農家の副業として之が製造販賣をなすも利益多きものにし

て、斯る場合には特別なる「麴室」の装置を要すれども、農家の自家用として少量の麴を作らんには、斯る特別なる装置を要せず。たゞ新しき藁五六寸を敷きて床となし、麴となすべき材料を新しき藁に廣げて其の上にて寝かせ、適宜藁束にて縁をつくるべし。更に新しき藁三四枚を蔽ふ位の装置にて足れり。

麴の製法

種麴は白米一斗につき八匁前後を用ふ

麴を作らんには、十分精白したる白米を選びて水洗し、十四五時間清水中に浸漬し置き、箆に上げて水を切り、蒸籠にて蒸し、藁に廣げて冷却し、おほよそ人肌位の温度となるを待ちて種麴(所要量の半分)を混じ、之を山形に藁に盛りて前記の床上に乗せ藁を蔽ひ置き、四五時間の後、更に残したる半量の種麴を加へて十分に攪拌混和し、再び山形に盛り置くこと二十時間位にして、更に一回攪拌して内外の温度を平等ならしめ、之れより四五時間を経ば、飯粒の表面に點々白斑をなして、麴黴の發育するを見るに至るを以て、再び十分攪拌して藁の上にて平等に擴げ、藁を蔽ひて放置する時は、約半日位にして全面に白

花を生じ、其の後一二時間を経ば稍黄色を帯ぶるに至る。之を度として床よりおろし、蔽ひを去るべし。之れ即ち米麴なり。

麴を作るに當り初め種麴を加へ、蒸米に菌絲の繁殖を初め最早麴に擴げて可なる程度に至るまでを半切桶内に於てすることあり。又若し蒸米の冷却し過ぎて菌絲の發育遅々たる時は湯タンポを以て温め又は半切桶を埋火の爐上に置きて醱酵を促すとあり。

大麥麴も全く之と同一の方法にて作るものにして精麥を用ひ、小麥麴も亦白げたる小麥を用ふるものなり。

麴の白きは麴黴の菌絲の色にして其の本體の色なれども古き麴の暗綠色を呈するに至るは孢子の成熟したるものゝ色なり。麴は白色の間に用ふるを良とす。

第三節 食鹽の選擇

化學上食鹽と云ふ時は鹽化ナトリウムなれども、普通市場にて販賣せらるゝ食鹽は、決してかく純粹のものにあらず、常に多少の水分其の他の夾雜物を含有せり。夾雜物には種々あれども、鹽化マグネシウム硫酸マグネシウム及び硫酸ナトリウム等は其の主なるもの

夾雜物

麥麴

にして、通常苦鹽汁と呼ぶ所のものなり。

善き食鹽とは、鹽化ナトリウムの量多く苦鹽汁少なきものにして、其の結晶は小さく雪白色を呈するものを云ふなり。然るに苦鹽汁多きものは常に多少茶褐色を帯び、其の水溶液に苦味あり、従つて斯る食鹽によりて造りたる味噌醬油又は漬物等は苦味を有し味の淡白を缺くの失あり。

従つて食鹽にして苦鹽汁多きものは先づ之を除きて用ふるをよしとす。苦鹽汁となるべき夾雜物は、潮解性を有し空氣中の濕氣を吸収して溶解するが故に、劣等なる食鹽は、此の性質を利用して苦鹽汁抜きを行ふを常とす。即ち鹽吠を傾斜せる床上に置き、その上に濡れ菴を蔽ひて苦鹽汁の分離を促し、或は永く傾斜せる水盤上に積み置き、苦鹽汁の分離を待ちて用ふることあり。然れども此等の方法によるも、苦鹽汁の分離は到底完全に行はれ得べきものにはあらず。

夾雜物と製品

苦鹽汁抜き

邦産の食鹽

本邦産の食鹽は鹽化ナトリウムの量多きも八六%を越ゆるものなく、苦鹽汁成分四%を下るもの少なく、水分亦八%以上なるを常とすれども、英・佛・獨等の食鹽は、鹽化ナトリウムの量九十七%を下るもの少なくして、苦鹽汁を含むこと極めて少なく、殆んど潮解することなし。従つて濕氣を嫌ふ漬物にも直ちに之を用ひ得べしと雖も、本邦産のものにありては、特別の方法によりて、苦鹽汁を分離したる後にあらざれば、かゝる事には用ふることに能はざるべし。(花漬の節参照)

第四節 味噌豆

大豆は植物性食品中最も多量の蛋白質を含み、脂肪の量も亦少なからざる貴重のものなり。味噌豆としても此等の成分に富むものを優品となすべく、一般に稍小粒にして豊圓なる種類は此の條件に叶ひ、長くして大形なるもの及び支那より輸入せらるゝ牛莊大豆ニウシュヤウの如きは、此の點に於て劣れるものといふべし。されど餘りに小粒なるものは、種皮の割合多くなる不利あるものなれば、中大の品種を選

味噌豆の良否

味噌煮

びて栽培し、自家の生産物を用ふるを良とす。

味噌は通常春暖の候に煮るものにして、隣でも味噌を煮るかや桃の花の匂さへある程なり。先づ味噌豆を洗滌せば一夜間清水に浸し置きて十分に飽水せしめたる後、大釜にて蒸熟すべし。此際釜底には「サナ」を置き、又は藁を敷きて、大豆の焦げ付かざる注意をなすを必要なりとす。此の時大豆に加ふべき水の量は、その汲水の多少によりて異なれども、通常大豆より二三割多量の水を加ふるものにして、初めは強火にて四五時間煮沸せしめ、後火力を弱めて二時間許り煮沸し、其の後は全く焚火を止め、餘熱を以て一夜間蒸熟せしむるものとす。

かくて翌朝に至り釜より取り出し、臼又は半切桶に移して搗潰し、味噌の種類に従つてそれぞれの仕込をなすべきなり。

第五節 味噌の製法

味噌に種々の種類あることは既に述べたる所の如きも、今農村に

赤味噌

味噌玉

て製せらるゝ最も普通なる赤味噌の一般製法を述べし。
 味噌豆の蒸熟して搗潰されたるものは適宜の大きに球形又は圓
 筒形に塊めたる味噌玉となし、藁又は繩等にて室内に吊し置くこと
 あれども、又新しき藁を敷きて床を作り、其の上に並べて醱酵せしむ
 ることあり。醱酵せしむべき日数は一定せざれども、十日位より長
 きは三十日以上にも及びて味噌玉の全く乾燥する位まで置くこと
 あり。

仕込み

醱酵したる味噌玉は微温湯にて洗ひ、軟かきは切り碎き、乾燥せる
 ものは臼にて搗潰し、之に適宜の麴を加へ、食鹽を和し、乾燥の程度に
 應じて水をも加へてよく捏ね合せ、仕込み桶に入れ、其の上に押へ蓋
 として平石又は平なる小石を並べ、更に蔽ひ蓋を施し、冷涼なる室内
 に置き、仕込後の醱酵をなさしむべし。

麴の量

此の際大豆に混ぜべき麴の分量は、通常斗麴カウヂと稱し、原料大豆一斗
 に對し米一斗を麴となして加ふるもの多けれども、仙臺味噌の如き

食鹽の量

は米麴二斗五升を混ざるを常とす。之に反し、三州味噌は全く麴を
 加へざるものなり。

食鹽の分量も亦種々にして、少なきは大豆一斗に對し鹽三升位な
 るものより多きは八升にも及ぶことあれども、通常四升乃至五升を
 以て適當となすべし。之を四合鹽又は五合鹽などと呼ぶことあり。
 食鹽は味噌に味を付くるのみならず、不必要なる菌類の發育を防止
 するものなれば、若し食鹽の分量少なき時は有害なる菌類の繁殖し
 て爲に酸敗を來たすことあり。然れども食鹽の分量多き時は醱酵
 著しく緩かとなり、醱熟に長き年月を要するに至るものなり。

食鹽の量と醱熟

されば速やかに醱熟せしめて短日月の間に食するものは、食鹽の
 分量を少なくし、且大豆のなほ暖かき間に仕込むべきものにして、若
 し大豆を熱き間に搗潰し、攝氏七十度を下らざる間に麴を混じ、三合
 鹽の割合に食鹽の温溶液を加へて仕込みたるものは、一週間を出で
 ずして食用に供することを得れども、白味噌永き貯藏に堪え難きも

のなり。又食鹽の量を四合鹽となし三十五度乃至四十度位の時に仕込みたるもの(江戸味噌)は、夏季は十日前後冬季と雖も三十日位にして食用に供すべく、五六ヶ月間は貯ふることを得べし。江戸味噌と同様の材料を用ひ、同様の方法にて仕込めども、其の温度の更に下りて三十度以下となりてより仕込みたるものは、五六ヶ月にして醸熟し、その製品も亦永く貯ふることを得べし。之を「搗き仕入」又は「直仕入」と呼ぶことあり。然るに味噌玉となしたるものを四合乃至五合鹽にて仕込みたるものは仕込後一ヶ年以上を経て用ふるを適當とし、數年に亙りて貯藏することを得べし。

第六節 二三の味噌

前節に於ては極めて普通なる味噌の製法を述べたれども、此の外種々異りたる製法あること上來屢、其の名を掲げたる所によりて知ることを得べし。今其の重なる差異を述べて参考となすべし。仕込みに用ふる各種材料の分量上より見る時は、大要次の如き差異あり。

種類	原料	大豆	麴	麴の種類	食鹽	水
田舎味噌	一斗	七升	(麥麴)	五升乃至八升	二升	
江戸味噌	一斗	一斗	(米麴)	四升	一升	
仙臺味噌	一斗	二斗五升	(米麴)	四升乃至五升	一升	
三州味噌	一斗	(用ひず)		二升三合乃至四升五合	四升五合乃至一斗	
白味噌	一斗	一斗五升	(米麴)	三升	二升	

但し大豆及麴は加工せざる時の量とす。又水は仕込みの方法等によりては加へざることあり。

而して田舎味噌・仙臺味噌・三州味噌等にては、皆味噌玉を作れども、江戸味噌・白味噌等にては搗潰したる味噌豆を温かき間に直ちに仕込むものなり。

仙臺味噌

仙臺味噌は味噌中の優品にして、其の色濃厚なるを以て赤味噌とも呼び、香氣高く味亦美なり。豆は通常大粒種を選び、始め三四時間は強火とし漸次火力を弱め、其の後焚火を止め餘熱を以て一夜「泊り釜」となし、釜より出す時は豆は既に茶褐色を呈する程度に至らしむ。

初め食鹽の三分の二を加へ仕込み直しの時三分の一を加ふるを可なりとも云はる

三州味噌

蓋蒸熟の度合は之より得んとする味噌の色合の濃淡に大なる關係あるものにして、白味噌にては煮沸蒸熟に三四時間位を度とし、熱き間に搗潰して仕込めども赤味噌にありては煮沸蒸熟に十時間以上を費すを常とす。かくて蒸熟したる豆は臼にて搗潰して味噌玉を作り、屋外にて乾燥し、少し堅くなるに至れば穴を穿ちて繩を通し、天井下等に懸けて醱酵せしめつゝ乾燥せしむ。凡そ四十日を経て十分醱酵して乾燥したる頃、微温湯にて外面を洗ひ、臼にて搗碎きて粉末となし、米麴と食鹽とを混じ、大豆一斗に對し水一升餘を加へ、醱酵桶に踏み込み冷所に置き、二ヶ月の後再び取り出して臼にて搗き、更に他の桶に移して醱酵せしむるものなり。醱酵は極めて徐々にして一年以上を経ざれば佳味を生ぜず、仕込み後二ケ年位を経たるもの味最も美なり。

三州味噌(岡崎八丁味噌)は溜スリを搾るを主なる目的として製造するものなれども、味噌も亦古來有名なるものなり。前に表示したるが

如く麴を用ひざる味噌なれば、味噌玉の取り扱ひに多少の差あり。即ち先づ赤味噌を製すると同様の程度に蒸熟したる大豆を味噌玉となし、菴の上に並べ且菴を蔽ひて醱酵せしむる時は、大抵三日位にして麴菌は繁殖して白花を生じ来るを以て、味噌玉を碎きて大塊となし、且時々反轉して一様に麴菌の繁殖を計るべし。此の後五六日を経ば再び之を碎きて小塊となし、蔽ひ菴を除き、空氣の流通をよくし、隔日位に攪拌する時は、麴菌は十分發育し、約三四日位にして稍黄色を帯び來りて醸造に適するに至るべし。

之を搗き碎きて食鹽と水とを加へ、仕込桶内にて十分攪拌し、桶の中央に漉桶コシバケと稱する圓筒を立て、置く時は、溜り汁は此の漉桶内に溜り来るを以て、仕込みの當座は毎日七八回柄杓を以て之を汲み出して周圍の味噌に注ぐものにして、斯くすること數日にして味噌の十分吸水するに至らば、仕込みを終りたるものとなすべし。

夏季に仕込みたるものは約二百日、冬季に仕込みたるものは約三

百日にして醸熟するを以て、底側面の呑口を抜きて溜を流出せしめ、五六日にして溜の流出止むに及んで呑口を塞ぎ、漉桶を抜き取り、味噌は十分押へ付け置きて食用に供するものにして、之れ即ち三州味噌なり。

呑口より漏りたる溜は、二三日間静置して不溶性成分を沈降せしめ、後サイホン又は器壁に附したる呑口より上澄液を取り(逕引)上澄液は更に二三時間攝氏八十度位の温度に熱し(火入)殺菌を行ひて貯ふべきなり。

第七節 經山寺味噌

味噌に類したるものに經山寺味噌といふものあり。唯、副食物として用ひんが爲めに各地にて造らるゝものにして、其の製法にも種ありども、今茲には其の一法を述べし。

先づ大豆を炒りて粗く挽き割り、外皮を篩ひ除き、別に小麥の精麥を水に浸し置きて、十分濕へるものと混じ、之を蒸して強飯位の程度

に至りて止め、之にて麴を作り、食鹽と和し、水を加へ、同時に瓜茄、薑又は刀豆、紫蘇の實等の燂でたるもの、或は之等の鹽漬になしたるものを刻みて混和して仕込みたるものなり。

此等の材料の割合も種々ありと雖も、通常次の如き分量によれり。

大豆(炒らざる所にて) 一斗

小麥(精げたるもの) 一斗(大麥を用ふることあり)

食鹽 四升

水 若干

瓜茄、紫蘇の實等 適宜

經山寺味噌も速かに醸熟せしめて短日月の間に用ふるものは、食鹽の分量を減じて三升となし、或は更に米麴を加ふることあれども、永く貯藏せんには食鹽の分量多きを必要とす。若し前記の分量を以て製する時は醸熟に凡そ半年乃至一ヶ年を要すれども、食鹽少なく米麴等を加へたるものは、約一ヶ月位にして用ふることを得べし。

第八節 味増の性質

味増醸造の目的は、其の醸造中醱酵作用によりて、大豆、麴等の成分に變化を與へ、美味を増加すると同時に、元來不溶性となりし蛋白質・炭水化物等は、分解せられて可溶性となり、其の六〇%以上は冷水に溶解すべき形態となり、極めて消化吸収の容易なるものに變化せしむるにあり。

醱酵中澱粉の一部は砂糖に變化して味増に甘味を與へ、一部は糊精となりて味増に粘り氣を與ふるものなり。又味増の中には多少酒精酵母を含むを以て、砂糖の一部は酒精となりて味増に芳香と佳味とを與ふるものなり。蛋白質は可溶性となる外、各種の刺戟性ある化合物を生ずるものにして、此のものは獸肉類等の肉越幾斯中に存する主要成分と同じく、消化器の機能を促進し、食慾を増進する作用を有するものなり。

味増は可溶性成分を含むこと多きものを優等となすものにし

可溶性成分の量

て、可溶性成分は大體醱酵の期間の長きに從ひて其の量を増加するものなれば、白味増の如く短時日に食用に供せらるゝものによりては、可溶性成分の量少なきを常とし、田舎味増、仙臺味増等の如く醱酵に多くの日數を要するものは、其の量多くなりて滋養上の價値を増加するを常とす。

第二篇 漬物

第一節 漬物

漬物

漬物はまた「香の物」と稱し、普通の食膳に缺くべからざるものなり。而して其の種類も甚だ多けれども、多くは種々の蔬菜に防腐剤として食鹽を和して漬込み、且其の間に起る醱酵作用によりて、固有の風味を生ぜしめ、人の嗜好に適する様になしたるものなり。時には食鹽の外に糠、辛子、麴、酒粕、味醂、焼酎、清酒、酢等を用ひ、或は醬油、味噌等をも用ふることあれども、主なる原料は蔬菜と食鹽となれば、比較的安價なる食品にして、而かも消化器の各部を刺戟して其の作用を活潑ならしめ、よく食慾を進むるものなれば、滋養上の價值も少なからざれども、其の他になほかく重要な關係を有するものなることを知るべし。

漬物と家庭

されば主婦にして漬物の心掛け厚く、常に新鮮にして風味よき各

澤庵漬

澤庵菜菔の選擇

種の漬物を準備し、之を食膳に供ふるを得ば、家人は皆な喜びて食膳に向ひ、團欒の中に美味を賞し、健康の基礎を作り、終日活動の元氣を得べく、山海の珍味も漬物の佳味なるを缺かば、其の珍味の大半を失ふに至るべし。且漬物を適當に案配せば、以て安價なる獻立を作り得べく、而かも消化機能の増進は、よく食料中の營養分の利用を完全になし得べきを以て、經濟的生活の基礎も漬物の工夫によりて生まるゝものなることを忘るべからず。

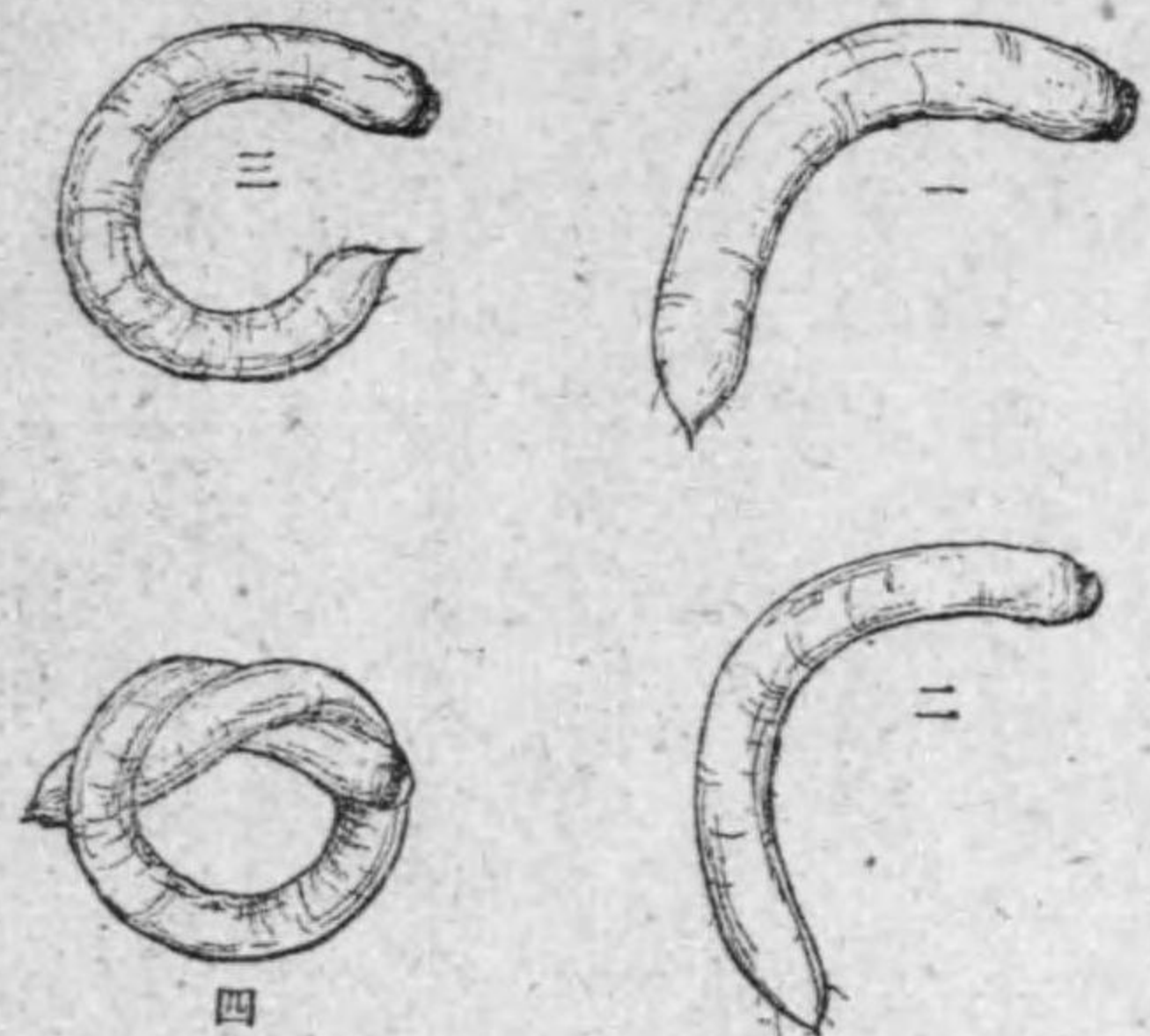
第二節 澤庵漬

澤庵漬は今を距ること二百七十餘年の昔、寛永年間に澤庵禪師(天正元年——正保二年)が明より歸朝の際此の方法を傳へてより諸方に擴まり、遂に今日の盛況に達したるものなりといふ。

澤庵漬をなさむには、先づ菜菔の選擇をなさむるべからず。速かに食用に供せんとするものは、比較的水分多く、軟き種類を可とすれども、永く貯藏せんとするものは、水分少なく、稍堅き種類を選ぶをよ

しとす。若し永く貯蔵するものに水分多きものを選ぶ時は、變味酸敗等を招くことあり。されば水分多き種類を以て永き貯蔵用に充てんとする場合には、十分乾燥して其の水分を減少せしむるをよしとす。従つて前者には宮重丸尻練馬等の種類を可とし、後者には晩生尻細練馬又は各地の堅菜蕨等を適當なりとすべし。

乾燥の仕方



菜蕨の選擇終らば貯蔵期間の長短と品種の性質とによりて適宜に乾燥せざるべからず。即ち長く貯蔵するもの程丁寧に乾燥すべく、水分多き品種程十分に乾燥すべきなり。一般には一週間乃至十四五日位乾燥するを常とし、尻細練馬にて其の大體を示さば次の如し。

一、漬け込み後二ヶ月位にて用ふる

ものは、一週間位乾燥し指先きにて菜蕨の先端を持ちて之を水平に支ふるも餘り撓まざる位。

二、漬け込み後四ヶ月位にて用ふるものは、十日間位乾燥して前記の如くするに弓形に曲る位。

三、五六ヶ月にて用ふるものは、十二三日間位乾燥し輪の如く曲ぐることを得る位。

四、七八ヶ月以上貯ふるものは、十四五日間も乾燥して結び得る位。菜蕨を乾燥し初めなば食鹽と糠とを準備すべし。四斗樽一本には練馬菜蕨にて六十本乃至百本位、目方約二十貫(大小乾燥の程度によりて差あり)を漬け込み得らるゝものにして、之に食鹽と糠とは兩者を合して一斗を用ふるを適當とし、兩者の割合は貯蔵の期間によりて異なり、その短かきものは食鹽の分量を少なくし糠の分量を多くし、永きものは之に反せしむべし。

今次に大體の標準を示さん。(練馬地方の一例)

食鹽及び糠の分量

漬け込み方

貯蔵の場所

貯蔵期間	食	糠	貯蔵期間	食	糠
一ヶ月	二升	八升	五ヶ月	五升	五升
二ヶ月	二升五合	七升五合	六ヶ月	六升	四升
三ヶ月	三升	七升	七ヶ月以上	七升	三升
四ヶ月	四升	六升			

先づ食鹽と糠とはよく之を混和し置き、桶の底の方には太きものを並べ、一並べ毎に先きの食鹽と糠との混合物を撒き、かくて最後に混合物一升許りをふりまきて押し蓋を施し、重き壓石オシイシを加へて放置すべし。然る時は十日前後にして水は壓蓋オシフタの上まで、上り來るを以て、壓石を少しづつゆるめて鹽水のこぼるゝを防ぐべし。壓石は重き程水の上りの早きものなれば、或る程度までは重きを良しとすれども、通常二十貫目位を適當とし、水の上りたる後も、約四五貫目位の壓石を加へ置くを可とす。

漬物はすべて日光の直射せざる焚火、暖爐等に接せざる、冷涼なる所を選びて安置するをよしとす。若し日光の直射又は火氣等によ

澤庵の利用

りて温み過ぐる時は、變味酸敗等を招くことあり。されば土藏又は厚壁の納屋等に收むるは最も安全なり。

澤庵は前記の如く食鹽、糠等の加減及び乾燥の程度によりて永く貯蔵し得るものなれば、周年其の儘食膳に供せらるれども、桶肌ウケに漬かりたるもの、又は時候の變化等により變味を招けるもの等は、種々工夫して之が利用の方法を考へざるべからず。今次に一二の利用法につきて述べべし。

澤庵味醂漬 水に浸して適宜鹽出しをなし、後暫く乾かして水氣を切り、味醂の中に漬け置く時は、一週間位にして其の美味を味ふことを得べし。若し細かに判みて漬け込む時は、一晝夜位にして用ふるも可なり。

澤庵味噌漬 鹽出しして乾かしたるものを味噌にて漬くるものにして、約二週間位にて食することを得べし。又味噌の仕込みに當りて其の中に漬込むも可なり。

澤庵千切漬 澤庵の残り物等を鹽出しして千切りとなし、醬油又は酢醬油或は三杯酢等をかけ、又は其の中に漬込み置きて食膳に供するものにして、若し薑紫蘇の實又は柚子の刻めるもの等を混ざる時は、更により風味の副食物たるべし。

第三節 菜漬

菜漬は漬物中最も普通のものにして、多くは秋末菘ツクシの收穫せらるる時に漬け込まる。

菘は先づ根を切り捨て、株の大小によりて、縦に一二の庖刀目を加へて水洗すべし。洗ひたる水の切れたる頃、漬桶の底に食鹽を撒き菘を並べ再び食鹽を撒き、かくて最後に壓石を加ふべし。食鹽は四斗樽一本につき約一升五合を適當となすべく、永く貯藏するものは更に食鹽の量を多くし、淺漬として食するものは之より食鹽の量を減ずべし。壓石は萊蕪と異なりあまりに強きに過ぐる時は葉は粗硬となり、色澤をも損じて青味を減ずるに至るものなれば、水の上る

菜漬

漬け方

を度とし、重壓をせざるを良しとす。かくて水の上りたる後は輕壓となし、その表面に上りたる水にて漬菜を蓋ひ居る程度になし置べし。

第四節 糠味噌漬(又はドブヅケ)

澤庵漬に次ぎ、都鄙何れの家庭にても冷く利用せらるゝものは糠味噌漬なるべし。糠味噌を作り置く時は、四季折々に新鮮なる材料のあるに従ひて漬込み直ちに利用せらるゝを以て、頗る重寶なる漬物なり。

糠味噌を作らんには、先づ篩にかけよく小米を去りたる糠を用意すべし。小米多き糠は酸敗を招く虞れ多きものなり。食鹽も亦上等なるものを用ふるを良とす。

食鹽は之を同量の水に加へ、煮沸して其の全く冷却するを待ち、之にて糠を練り、漬桶の中に貯ふべし。而してこの三者の配合の割合は、大略次の如くするを普通となせり。

糠味噌漬

糠味噌の仕込み

糠 一升 食鹽 五合 水 五合

糠味噌は古きものを上等となせり。是れ糠味噌のよく醸酵して特殊の香味を有するによれり、されば新しきものはなるべく速かに醸酵せしむるやうにすべし。これが爲めには、古き澤庵漬數本を、糠のつきたる儘入れ置き、毎日數回十分攪拌するを最も速道なりとす。

又味は複雑なるを美味とするものなれば、爛冷したみ酒又は醬油の塗などあらば之を加へ、或は味噌漬の味噌粕漬の抜き粕等をも利用して此の中に混入する時は、速かに風味よき糠味噌を得るに至るべし。又地方によりては味噌及び炒糠を原料として前記の糠味噌に代ふるものあり。

糠味噌は、此の中に各種の漬物材料を漬込むときは、次第に鹽氣の抜けゆくものなれば、時々食鹽を補ひ、且よく之を攪拌するの必要あり。此の鹽加減と攪拌とは糠味噌の手入中最も肝要なるものにし

糠味噌漬の手入

て、鹽氣強きに過ぐれば折角の味を殺し、弱きに失すれば防腐の効を失ひ風味を變ずるに至るべし。されば鹽加減の經驗は最も注意して會得すべきことなり。又攪拌を怠る時は、桶中場所によりて水分及び鹽分の量を異にし、腐敗し易く又蛆の發生を招くことあり。又糠も其の量の減ずるに従ひて補ふべきものにして、常に其の半量又は三分の一位の食鹽と混じて糠味噌中に加へ、十分攪拌して全體と混交せしむるを必要なりとす。

糠味噌漬材料

暖かき地方にては、周年糠味噌漬を利用することを得れども、寒き地方にありては秋末より早春にかけては醸酵も不十分にして、風味も暖かき時期に劣るを以て、此の間は菜漬澤庵漬等を利用し、糠味噌は春より秋にかけて材料も豊富なる時期に用ふるをよしとす。材料は殆んど凡ての蔬菜を用ひ得べしと雖も、糠味噌には一種特有の風味あるを以て、此の風味にさからはぬ様の材料を選ぶをよしとす。従つて萊菔蕪菁小蕪菁茄子胡瓜越瓜甘藍を主とし、菘高苜西瓜の果

皮・絲瓜の若き果實等もまた適當なるものなりとす。

第五節 粕漬(附奈良漬)

粕漬・奈良漬は何れも酒粕に各種の材料を漬込むものなれども、粕漬は漬けて間もなく用ふるに反し、奈良漬は二三年間も漬けて置きて初めて用ふるを主なる差異となせり。

酒粕は丁度粕漬をなさんとする時、常に買品あるものにあらざれば、豫め買ひ求めて貯へ置かざるべからず。求めたるものには食べ加減より稍鹹^{シホカブ}き程度に食鹽を和して十分に練り合はせ、甕^カ又は桶に詰めて冷所に貯ふべし。

粕漬となすべき材料は甚だ多く、越瓜・茄菜・蕪等より牛蒡・蓮根・山葵・刀豆等に至るまで何れも用ふべしと雖も、就中越瓜を以て主なるものとなし、茄子を用ふること之に次げり。此等の材料は酒粕の分量によりて準備すべきものにして、酒粕の約八割位の材料を以て普通適量となせり。

粕漬と奈良漬

漬粕の準備

材料の準備

生物の漬け方



混じたるものを入れ、漬物は「サナ」より上に漬くることとなすべし。かくする時は、餘分の水分は「サナ」を通じて下の糠の中に浸み込み、粕及び漬物に變味を招くことなかるべし。

若し生の材料を漬ける場合には、「持水を吐かせる」と云ひて、先づ材料の切口に食鹽を塗りて半日乃至一日位放置する時は、鹽水は其切口より出づるものなれば、之を捨つるを必要なりとす。之れ蔬菜の有する水分を少なからしむる方法にして、若し持水をはかせずして漬込む時は、漬けたる後に持水を吐き、漬物の表面に水の溜り來りて腐敗の原因となることあり。

かくて持水を吐かせたるものも、尙ほ水分に富むを以て、生物^{ナモ}を漬くる桶には圖に見るが如く、其の底に多數の小孔を穿てる「サナ」を入れて二重底となす装置となし、「サナ」の下には糠に少し許りの食鹽を

凡て粕漬をなさんには、よく食鹽と煉り混ぜたる粕を底部に敷き、其の上に漬物材料の互に接せざる様に並べ、更に粕を置き材料の全く見えざる程度とし、再び材料を並べ粕を置くこと前の如くし、最上部には稍多量に蓋粕フダを置き、食鹽を撒布し、密に蓋をなし、且十分目貼メりをなして冷所に貯へ置くべし。

漬かる日數

以上の如くにして漬けたるものは、十數日にしてよく食用に供する事を得べしと雖も、よき風味を生じ來るは二ヶ月位を経たる後にして、稍辛鹽に漬けたるものは、随分永く貯藏することを得べし。更に永く貯藏せんには、捨てる粕と云ひて一旦粕に漬けて、約一ヶ月位を経たる時、その粕の中より取り出して新しき粕の中に漬込むをよしとす。捨て粕を行ひて廢物となりたる粕は、再び食鹽を補ひて淺粕用となし、又は糠味噌の中に混じて利用すべし。

茄の粕漬

茄は生のまゝにて漬くることあれども、二日間程鹽壓をなし、其の持水を吐かせたる後、暫らく日に乾かし、水氣を切りて漬込むを普通

山葵の粕漬

とす。此の際は既に茄に多量の食鹽を含ませあるを以て、粕には極めて少量の食鹽を混ぜれば可なり。

山葵ワサビの粕漬は、其の風味の良き爲め嗜好品の一として人の好むところなり。先づ材料を適宜に刻みて一日間鹽壓をなし、翌日水を切りて粕に漬込むものにして、粕には食鹽を混ぜざるを普通とすれども、又刻みたる山葵を沸湯中に投じ、直ちに引き上げて水氣を去り、鹽粕に漬込むも可なり。

守口大根の粕漬

名古屋名産なる守口大根の粕漬は、先づ之を煮え湯を潜らしめ、一日程日に乾かし、稍しなびたるを度として食鹽を混じたる粕に漬込みたるものなり。

奈良漬

奈良漬は奈良の名産として此の地方に廣まりたる粕漬の一種にして、主として越瓜を材料となせるものなり。先づ普通の粕漬の如くして漬込み、約一ヶ年を経たる後、捨て粕をなして新しき粕の中に漬替へ、更に一ヶ年以上を経て初めて食用に供するものは、即ち奈良

漬けにして、越瓜はこの頃に至れば稍、暗色を帯びたる鼈甲色となり、味甚だ美なるに至るべし。

第六節 三杯漬

三杯漬及び三杯酢の調合

三杯漬とは甘味と酸味と鹹味との三つの味を調合したるもの、中に蔬菜を漬けたるもの、事にして、酢一杯と味醂一杯と醤油一杯との割合を以て混合したる所謂三杯酢を作りて此の三味を調合するを常とす。然れども場合によりては、味醂の代りに砂糖を用ひ、醤油の代りに食鹽を用ふる事あり。其配合の割合の如きも漬物材料によりて種々に變更することあり。又物によりては自然に酸味を生じ来るを以て、酢を省略することをもなせり。

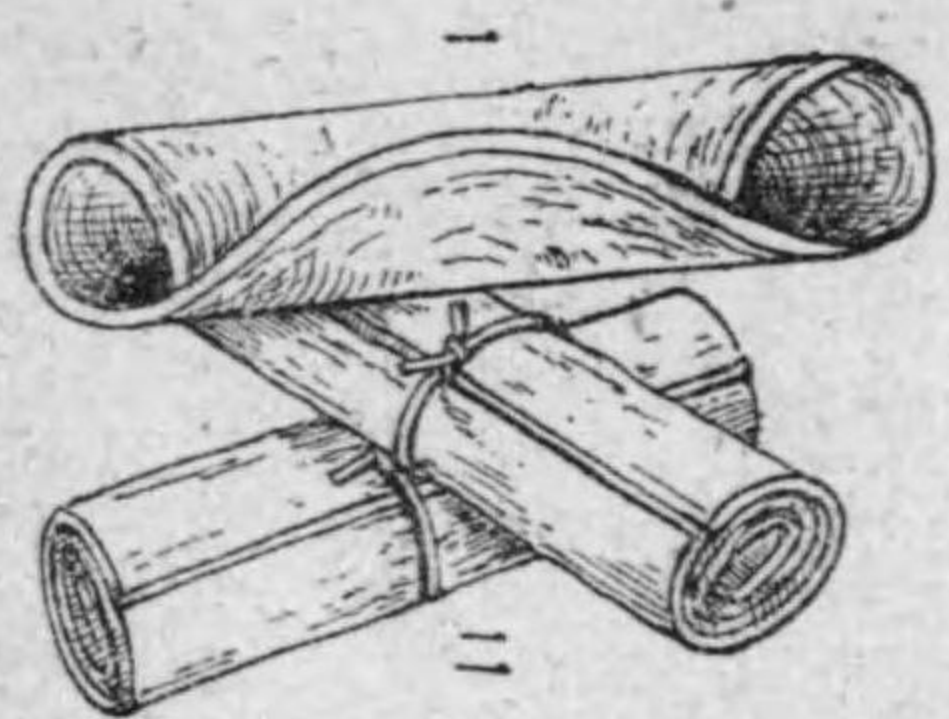
三杯酢の多くは三者を適當の割合に混合したる後、一旦煮立て、冷却したる後に用ふるを普通とすれども、葉山葵の三杯漬の如きは寧ろ其の冷めざる間に漬込む時は、却て辛味を増すの利あり。今次に二三の三杯漬につきて述べべし。

薤の三杯漬

薤は夏季之を掘り取らば、其の根と葉とを切り捨て、鱗片葉の部分のみとなし、一旦四五日間鹽壓をなし、十分水の上りたる後、其の鹽水を捨て、酢と味醂又は砂糖との混合液中に漬くるを常とすれども、又時には辛鹽に漬け置きたるものを、何時にてもその用に臨みて適當に鹽出をなし、更に味醂と酢との混合液中に漬くることあり。

菜菔の卷漬

卷漬菜菔には方領、練馬等の肉質緻密なる品種を選び、およそ一分五厘位の厚さに輪切りとなし、一日間程日に乾かしたる後、柚子薑等の細く刻みたるものを心として巻き、糞又は樽等



の中に詰め、三杯酢を注ぎて漬くるものなり。又時には聖護院の如き肉質軟かき種類を選び、幅一寸餘りに輪切りとなし、五厘乃至一分位の厚さに恰かも干瓢を引くが如くに剥ぎ、一旦鹽壓をなし、一晚位にて菜菔の軟らかとなるを待ちて取り出し、二寸位宛に切り、柚子薑等を心として巻くこと

其の他の三杯漬

前のもの、如くし、切り昆布にて結びて酢と砂糖とにて漬込むことあり。(切干大根にて結ぶも可なり)

聖護院・萊菔・聖護院蕪菁等は塞の目形に切りて漬くることあり。此の際鷹の爪の如き蕃菽數個を加へて辛味を付くるも可なり。

萊菔・胡蘿蔔等の千切り、又は甘藍・キヤベツ等は、先づ鹽にて揉みて持水を吐かせ、よく搾りて甘酢の中に漬込むことあり。

其の他各種の蔬菜を右の要領によりて工夫せば、其の用途を廣め、貯藏の道にも叶ふべし。

第七節 味噌漬

味噌漬とその材料

漬け方

味噌漬は赤味噌の中に各種の材料を漬込みたるものにして、萊菔・茄・越瓜・牛蒡等は其の主なるものなれども、其の他胡蘿蔔・土當歸・刀豆・冬瓜・紫蘇・薑・山葵等を用ひ、時に昆布を用ふることあり。

農家の自家用として漬くるものは、味噌仕込みの際に桶の底の方に漬込むを常とし、其の後味噌の醸熟するに従ひて漬物も次第に味

大根味噌漬

を増し、味噌を食し得るに至る頃には、味噌漬も亦美味となるやうにするを常とすれども、これには餘りに多量の材料を入れる、時は、之が爲めに味噌の醱酵を鈍らしめ、味ひを損し、甚だしきは醱酵せずして腐敗することあり。されば四斗樽一本に對し約二貫匁位を過ぎざる程度にするを安全なりとす。

若し多量の漬け込みをなさんとする時は、醸熟したる赤味噌を以て別の樽に漬くるをよしとす。

先づ萊菔の味噌漬につきて述べんに、甘鹽に漬けたる澤庵を洗ひ、拭布の類にて水氣をぬぐひ取り、二時間ばかり陰乾しとなし、溜勝ちなる味噌(軟かく汁多き味噌のこと)にて漬込むべきものなり。かくて半年も経過せば、味噌漬として食用に供することを得べきも、一年以上を経たるものは味ひ更に可なり。此の際材料は味噌の六七割位を適當とし、之より材料の多き時は味ひを損ずるものなり。

若し又生の萊菔を用ひんとする場合には、一旦煮え湯を潜らしめ

茄味噌漬

て漬けざるべからず。
茄は生の儘へたを取り、二三日間陽乾して水氣を去り、其の後漬込むことあり。或は一旦鹽壓して貯え置きたるものを取り出し、水氣を去りて漬込むも可なり。然れども其の味前者は遙かに後者の上に位せり。

越瓜味噌漬

越瓜は二つに割り、中の實を去り、鹽を塗り、半日位日に乾し、持水を吐かせて漬込むことあり。又は茄と同じく鹽壓したるものを用ふることあり。

牛蒡味噌漬

牛蒡は町噺に洗ひて六七寸の長さに切り、ざつと煮え湯を潜らしむること生菜菔の如くして漬込むべし。一年以上を経ざれば美味を生じ難く、三年以上にもならば風味甚だ可なるに至るべし。

昆布味噌漬

其の他の蔬菜も之に準じて行ふべしと雖も、昆布の如きは先づ一夜間位水に浸し置きて砂を洗ひ、兩縁をたち落し、一旦日に乾かして水氣を去り、適宜の大いさに切り、溜勝ちなる味噌に漬込むを良とす。

昆布は更に味噌の味を損することなく、且數旬にして漬かり、味ひ亦珍なるものなり。

第八節 芥子漬

芥子漬

芥子の辛味と芳香と麴の甘味とにより、風味を付けたる漬物を芥子漬と云ふ。

芥子の作り方漬

芥子に水を加へて堅く捏ね、一升の芥子なれば二塊位の大團子にまるめ、之を堅く布片に包みて一夜間水中に浸し置く時は、辛味を生じ来るを以て、布片より取り出し、之に麴と醤油(又は食鹽と酒とを混じて捏ね合せ、之に漬物材料を加ふべきなり)。

此の際加ふべき麴の割合は適宜なれども、大略芥子六分に麴四分を適當とし、又醤油と酒とは三分に七分位を適當なりとす。而して若し速かに食せんには、鹽を甘くし、且捏ね方を軟かにするものにて、約二週間位にして食すべしと雖も、永く貯藏せんには、鹽を強くし、堅く捏ね合はするをよしとす。

芥子の作り方

以上の如く芥子泥を作ることなく、芥子粉一合乃至一合五勺に對し麴三合、食鹽四勺位の割合にて、桶又は甕の中に漬物材料、食鹽、芥子粉麴の順序に層々漬込みて壓を加へ、水の上り初むる頃、周圍に少量の酢を注ぎて密封し置くの方法をとることあり。

茄の芥子漬

今茄の芥子漬の方法を述べんに、其の上等なるものは、花^{ハナ}落^{オチ}茄^{ナス}とて花の落ちて未だ幾^{イッ}何^{ダク}も經^スざる小形のものにして、しかも秋^{アキ}生^ナりのものを可とす。花^{ハナ}落^{オチ}茄^{ナス}は花^{ハナ}梗^カ丈^サけを切り去り、蒂^ヒは之を附したるまゝ、一旦鹽漬となし、一晝夜程經て取り出し、一日位天日にあて、濕氣を去り、更に蒂を切り捨て、之を前記の芥子泥中に漬込むものなり。然れども花^{ハナ}落^{オチ}茄^{ナス}を用ひ難き時は、稍大形なるものを丸のまま、用ひ、又は

小蕪菁の芥子漬



切りて漬くることあり。

小蕪菁を芥子漬にせんにも、亦一旦鹽漬けとなし、一二日の後取り出して一日程日に乾かし、前記の如く漬込むものなり。此

の際乾かしたる小蕪菁の先端四分の一位の所を絲にて堅く結びて漬け、取り出して食膳に供する時、此の絲を去るときは松茸の如き形状となり、雅致あるものなり。

第九節 福神漬

福神漬

福神漬とは種々の材料を細かに刻み、味醂と醬油とにて漬け上げたるものにして、罐詰となしたるもの等は、年中變味腐敗を來すことなく、辨當の菜^{サダ}などには至つて便利なるものなり。

福神漬の材料

福神漬の材料としては、若き刀豆、蕪菁、青紫蘇、茄、越瓜、筍又は切干大根等を辛鹽に漬け置き、之を原料として用ふ。この外松茸等をも用ふることもあり、味甚だ可なれども永く保ち難き失あり。

福神漬の漬方

福神漬は右の如く別々の時期に鹽漬にして貯へ置きたるものを、一緒にして漬け直したるものなり。以上の材料は、細かに刻みて一旦鹽出して鹽氣を去り、後十分搾りてその水分を去り、此の際一日位風通しよき所にて陰乾し、又は布片等に包みて壓を掛くるをよしと

福神漬の味付
醤油四合 味
醋五勺 一合
砂糖十勺

す。各種の材料を混合し、先づ醤油に浸して押え蓋をなし置き、時々攪拌して上下平等に醤油の行き渡る様に努むること五日間位に及ぶ時は、醤油は十分此等の材料に滲み込むべし。

以上の如くして醤油に漬かりたるものは、更に味付けをなすべし。味付けの材料としては、特に上等なる醤油に味醂と砂糖とを加へ、一旦煮立て、冷却したる汁を用ふるものにして、前記の材料を甕又は壺等に詰めたるもの、上に注ぎて貯へ置くなり。かくて一二日を經ば食用に供し得べく、又長く貯藏し置きて用ふるも可なり。

味付けに用ふる汁の分量は次の如き割合にて可なり。

原料 百二十勺 なれば
汁 二十勺 即ち約六分の一位を可とす。

第十節 花漬

花漬は一種の嗜好品にして、湯を注ぎ茶に代へて飲用に供し、香氣高く雅致あるものなり。

花漬と其の材料

花の摘み取り

花漬としては、櫻、春蘭、梅、藤袴等種々なる材料を用ふれども、櫻、春蘭等は最も適當したる材料なりといふべし。櫻は八重櫻の花を用ふること多けれども、山櫻も亦之を用ふべく、先づ一花序の中、一二の花の開きて二三の半開なる蕾を有するものを、花序のまゝ、摘み取るをよしとす。又春蘭は苞を付けて摘み取るべきものなり。

花漬の方法一

摘み取りたる材料は、花の傷まざる様極めて輕壓にて、一夜間梅酢の中に漬け置くべし。翌朝梅酢を搾り、一二日間蔭乾しとなし、材料の互に粘着せざる程度とならば、苦鹽汁なく、従つて潮解性なく、梅雨の候にも、吸濕することなき食鹽を選び、之を材料に注ぎて混合する時は、材料は霜降鹽を被むるを以て、其の儘瓶又は甕の中に貯ふべし。以上の方法は最も普通なる漬方にして、漬けたる後に濕り來ることなく、安全に永く貯へ得る方法なれども、時には始め食鹽を煮立てたる汁の冷却せるものにて鹽壓をなし、一夜の後其の食鹽水を搾り

花漬の方法二

去り、別に食鹽にて他の器に漬け直し、その上より梅酢を注ぎ置くことあり。

乾燥食鹽の製り方

花漬等に用ふる年中濕らざる食鹽を作らんには、自家にて食鹽の再製を行ふをよしとす。再製には食鹽二升に對し、一個位の卵白を投じ、十分食鹽と揉み合はする時は、食鹽は濕ひ來るを以て、之に水約三升を加へ、文火にかけて熱する時は、卵白は水に不溶解なる夾雜物を捕へ浮き上りて凝固するを以て、杓子の類にて掬ひ取り、其の後強火にて煮沸せしむる時は、食鹽は液の蒸發につれ次第に結晶し來るを以て、數本の貝殻杓子を沈め置きて、順次其の中に結晶せしめ、之を簞の子の上に置きたる拭布等の上に取りて乾燥する時は雪白色の良き食鹽を得べし。かくして得たる食鹽は、苦鹽汁を含むこと少なく、味佳なるを以て、上等の料理等にては、かくして得たる食鹽を用ふるものなり。

第十一節 蔬菜の砂糖漬

砂糖漬

砂糖漬は全く食鹽を用ふることなく、砂糖によりて防腐せしむると共に味を附したるものにして、永く之を貯藏して菓子に代用せらるゝものなり。

砂糖漬の材料

蔬菜にして砂糖漬とせらるゝ材料少なからず、中にも落薑蓮根、瓜哇薯、扁蒲等は其の主なるものなり。其の方法大同小異なれば、今その一二のものにつきて述べべし。

落の砂糖漬

落はその葉片を切り去り、葉柄のみをざつと茹で、水に浸して「アクヌキ」をなし、皮を剥ぎ、陰乾して水を切りたる後、原料の約五〇%の三盆砂糖を加へて煮沸し、砂糖の盛んに泡立つに至りて、一旦火を去りて急に冷却しつゝ、攪拌し、再び文火に掛け、その砂糖液の煮つまりたる時、掬ひ上げて暫らく放置する時は、砂糖液は乾き來るを以て、之を乾きたる三盆砂糖の中に投じて十分砂糖を附着せしめ、瓶又は甕に詰めて貯ふべし。此の際最も注意すべきは煮詰めの程度の適否なり。若し早きに過ぐれば水分多く製品の乾燥よろしからず、又遅

きに失すれば砂糖は水分を失ひ過ぎて速かに乾燥し、製品固くなりて品質を害するものなり。

薑は地下莖の外皮を去り、五厘位の厚さに刻み、沸騰せる米の汁の中にて三四分間煮沸し、水にて洗ひ、文火に掛け、砂糖と共に煮立て、(原料の約六〇%の白砂糖を加ふ)其の後の操作は全く落と同様にし固く瓶又は甕に詰めて貯ふべし。

瓜哇薯は先づ其の外皮を剥ぎ、細く千切りとなし、落の如く汁汁の熱湯にて四五分間煮沸し、其の後の操作は前記のもの、如くするなり。然る時は材料はもつれ塊ると雖も、火上を去り暫く乾燥して乾きたる砂糖に混ざる時は、もつれは解けて砂糖を被りたる絲の如くなるに至るべし、俗に之を銀絲と云ふ。

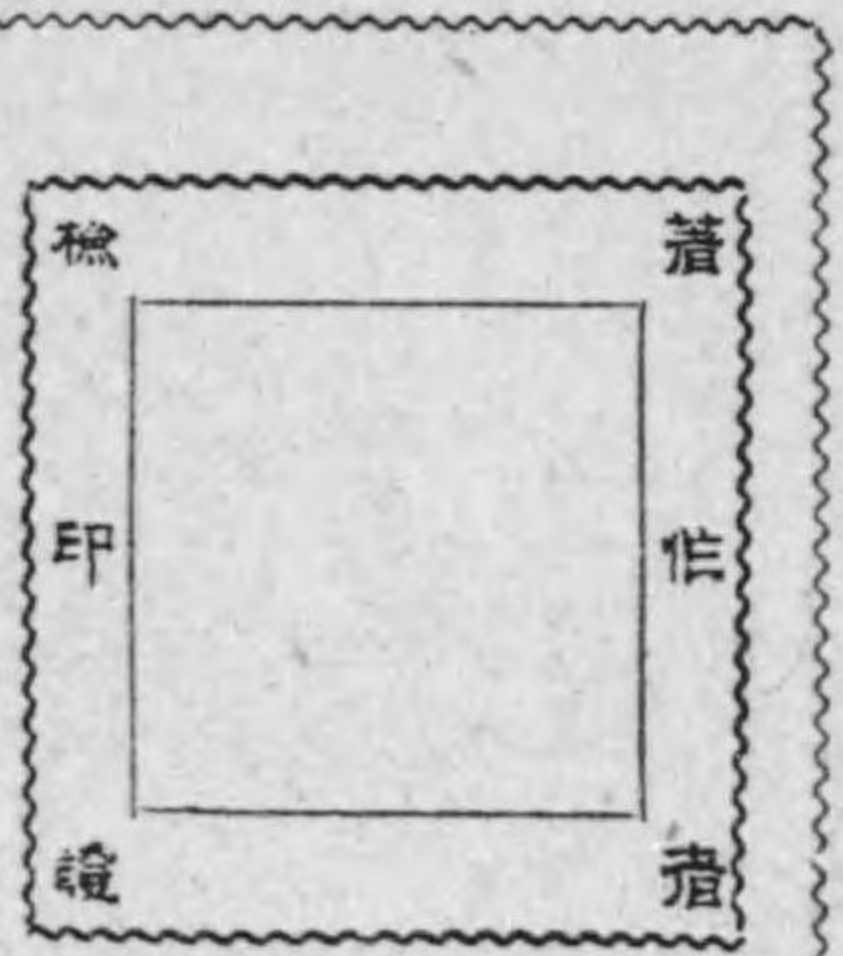
薑の砂糖漬

瓜哇薯の砂糖漬

味噌と漬物 終

大正八年八月十四日印刷

大正八年八月十七日發行



著者 信濃教育會

發行者 合資會社 六盟館

右代表者 杉本七百九

印刷者 高橋 郁

味噌と漬物
定價金拾錢
大正八年度
臨時定價金拾貳錢

發行所 東京市日本橋區 鐵砲町三番地 合資會社 六盟館

大販賣所

長野市大門町 西澤 書進店
上野市飯田町 西澤 誠訪町日進店
松本市水琴堂 明倫堂 松榮堂 其他各書林

8.9.13

2-2219
✓



322

245

終