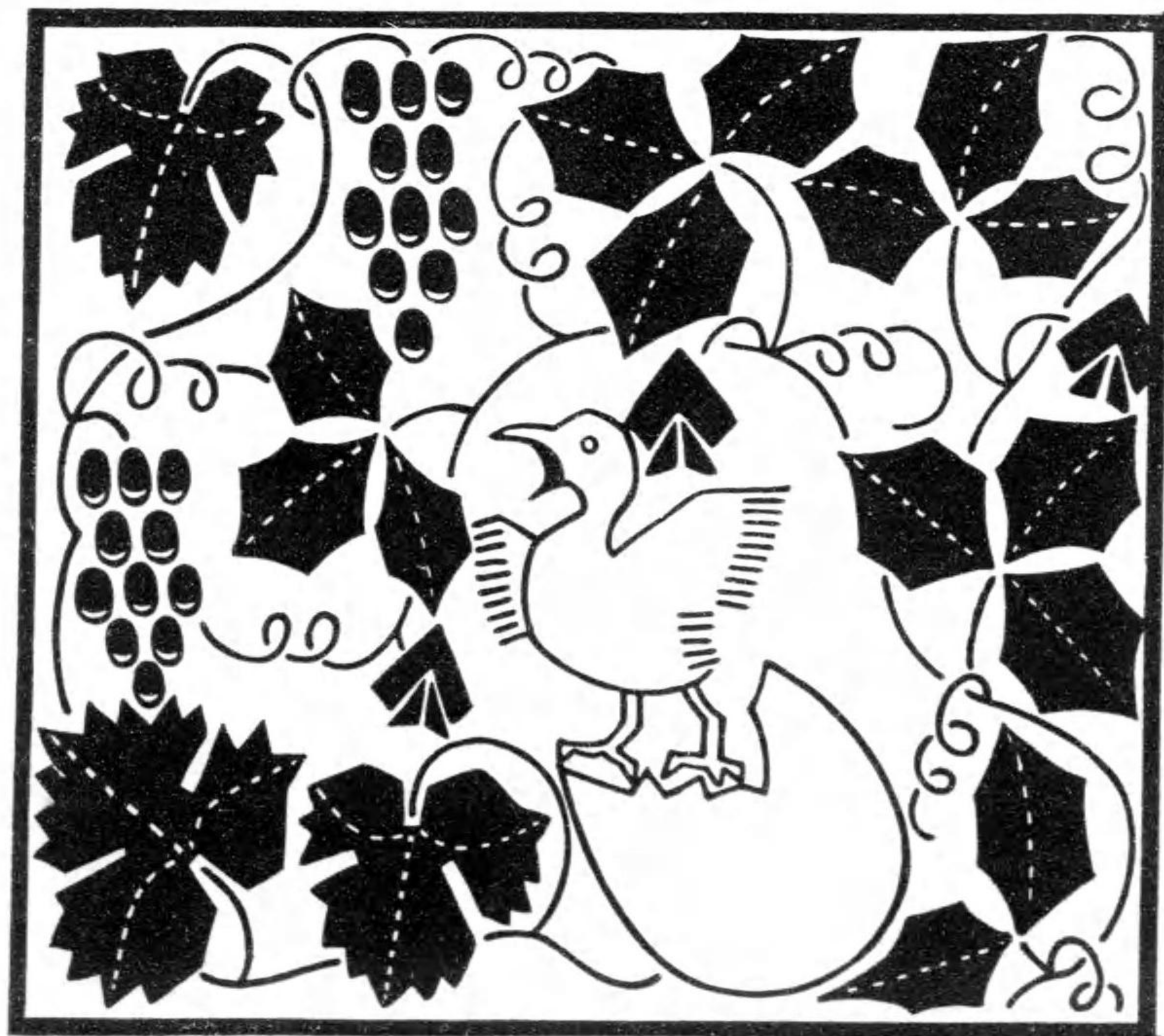


104  
973  
物漬と味噌

纂編所輯編館盟六



京 東  
社 會 資 合  
館 盟 六

0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 50 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5

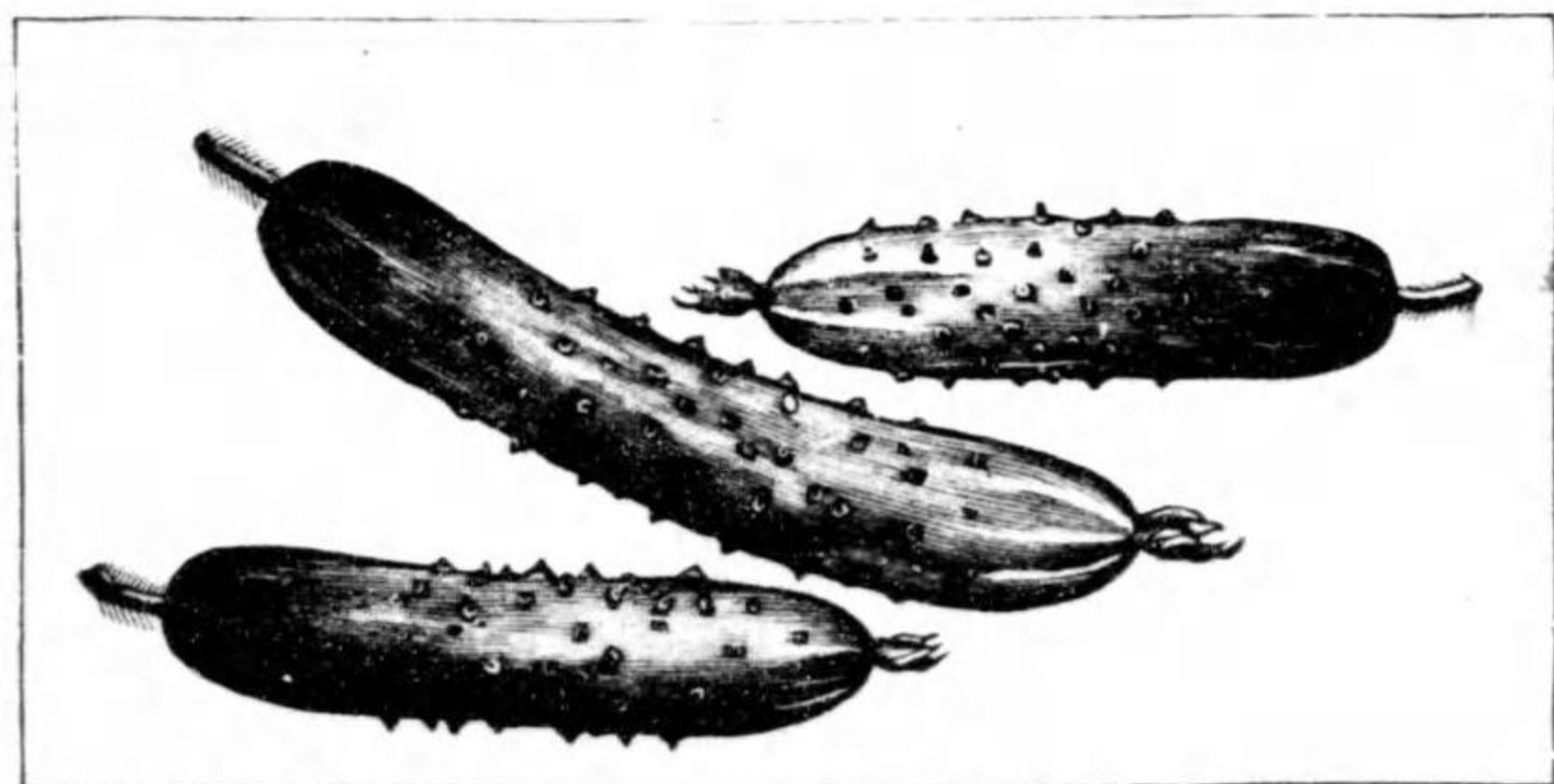
始



行104  
973

# 物漬と噌味

纂編所輯編館盟六



京 東

社 會 資 合

館 盟 六

15. 10. 16

内 交

## 凡 例

- 一、本書は實業補習學校後期及び之と同程度の學校に於ける、農業科の教科書に充てんがために編纂したるものなり。
- 一、本書は小學校農業教科書との連絡を考へ、是に一步を進め、且系統的に主要なる教材を排列せり。
- 一、本書は之を二篇に分ち、第一篇に味噌を、第二篇に漬物を説き、其の述ぶる所は何れも平易を旨とし應用を容易ならしめ、以て家庭との關係を一層密接ならしめたり。
- 一、本書は自學自習に便ならしめんがため、冗長に互らざる範圍に於て努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、せり。

大正十五年九月

編者識

# 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	三
第三節 食鹽の選擇	五
第四節 味噌豆	七
第五節 味噌の製法	八
第六節 二三の味噌	二一
第七節 經山寺味噌	二五
第八節 味噌の性質	二七
第二篇 漬物	二九
第一節 漬物	二九

第二節	澤庵漬……………	二〇
第三節	菜漬……………	二五
第四節	糠味噌漬又はドブヅケ……………	二六
第五節	粕漬 <small>附奈良漬</small> ……………	二九
第六節	三杯漬……………	三四
第七節	味噌漬……………	三六
第八節	芥子漬……………	三九
第九節	福神漬……………	四一
第十節	花漬……………	四三
第十一節	蔬菜の砂糖漬……………	四五

目次終

味噌と漬物

六盟館編輯所編纂

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、以て羹シユヱを作るべく、以て肉菜を煮るべく、また和物等をも作るべし。されば貴賤貧富都鄙トビの別なく、朝に夕に之を口にせざる日とては蓋し稀なるべし。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、米飯野菜の如き、澱粉並に加里鹽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並にナトリウ

味噌と農家

ム鹽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<sup>ナニヤ</sup>治く利用せらるゝものなれば、其の製法の如きも土地の異なるに従つて多少の差違あり。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、大麥麴に加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<sup>ヌグ</sup>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。

場所の装置

麴の製法  
種麴は白米一斗につき八匁前後を用ふ

第二節 麴の製法

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<sup>カウチムロ</sup>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。たゞ新らしき藁三四寸を敷きて床となし、麴となすべき材料を新しき<sup>カシロ</sup>藁に擴げて其の上に寝かせ、適宜藁束にて縁をつくるべし。更に藁三四枚を蔽ふ位の装置にて足れり。

麴を作るには、十分に精白したる白米を選びて水洗し、十四五時間清水中に浸し置き、箆に上げて水を切り、蒸籠<sup>オコノ</sup>にて蒸し、藁に擴げて冷却し、おほよそ人肌位の温度となるを待ちて種麴<sup>タネカク</sup>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<sup>カキマゼ</sup>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、麴の發育するを見るに至るを以て、再び十分に攪拌して、麴の上に平等に擴げ、麴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を以て、之に先だちて床よりおろし、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、醱酵を促すことあり。

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、小麥麴も亦精げたる小麥を用ふるものなり。

麴の白きは麴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。

夾雜物

夾雜物と製品

苦鹽汁抜き

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キヤラザツを含有せり。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にして、通常苦鹽汁クレンヂ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、その上に濡れ蕪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ごとあり。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。

## 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%を越ゆるもの少なく、又苦鹽汁成分四%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%を下るもの稀にして、苦鹽汁を含むこと極めて少なければ、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能はざるべし。(花漬の節参照)

## 第四節 味噌豆

## 否 味噌豆の良

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、中大の品種を選びて栽培し、自家の生産物を用ふるを良とす。

## 味噌煮

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。先づ味噌豆を洗ひて一夜间清水に浸し置きて十分に飽水せしめたる後、大豆にて蒸熟すべし。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

#### 赤味噌

味噌に種々の種類あることは既に述べたる所の如きも、今農村にて製らるゝ最も普通なる赤味噌の一般製法を述べべし。

#### 味噌玉

味噌豆の蒸熟して搗潰されたるものは適宜の大きさに球形又は圓壩形に固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

#### 仕込み

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。

#### 麴の量

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。

#### 食鹽の量

此の際大豆に混すべき麴の分量は、通常斗麴と稱し、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、仙臺味噌の如き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

ごあり。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酸酵著しく緩となり、醸熟に長き年月を要するに至るものなり。

されば速に醸熟せしめ且短期間に食し終らんとするものは、食鹽の分量を少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溫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は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、

食鹽の量と醸熟

も、其の溫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、仕入後一ケ年以上を経て用ふるを適當とし、數年に互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り。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。

色々の味噌

種	原料	大豆	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	四升	一升
仙臺味噌	一斗	二斗五升	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

但大豆及麴は加工せざる時の量とす。又水は仕込みの方法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み味噌玉を作らず。

### 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、翌朝に至れば豆はすでに茶褐色を呈する程度に至らしむ。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

初め食鹽の三分の一を加へ、仕込み直しの三分の一を加ふる可なりとも云はる

### 三州味噌

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白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、白にて搗き碎きて粉末となし、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更に白にて搗き、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、仕込み後二ヶ月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、蕙の上に並べ且蕙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、蔽ひ莖を除き、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、約三四十日位にして稍、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、桶の中央に漉桶と稱する圓筒を立て置く時は、溜汁は此の漉桶の内溜り來るを以て、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汲水するに至らば、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、底の側面の呑口を抜き溜り流出せしめ、五六日にして溜り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りは、二三日間靜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、逆引、上澄液は更に二三時間攝氏八十度位の溫度に熱し、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、其の製法にも種々あれども、今茲には其の一方方法を述べし。

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、紫蘇の實等の煤でたるもの、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好みによりて種々異なれども、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(大麥を用ふることにあり)

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ケ年を要すれども、食鹽少なく米麴等を加へたるものは、約一ケ月位にして用ふることを得べし。

### 第八節 味噌の性質

味噌醸造の目的は、其の醸造中酸酵作用によりて、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噌に甘味を與へ、一部は糊精となりて味噌に粘り氣を與ふるものなり。又味噌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噌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、各種の刺激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、食欲を増進する作用を有するものなり。

可溶性成分の量

味噌は可溶性成分を含むこと多きものを優等とすものにして、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、白味噌の如く短日に食用に供せらるゝものありては、可溶性成分の量少なきを常とし、田舎味噌・仙臺味噌等の如く醱酵に多くの日數を要したるものは、其の量多くなりて滋養上の價値を増加するを常とす。

味噌の種類と營養價値

種類	乾物百分中の諸成分					
	冷水に溶ける成分	粗蛋白質	粗脂肪	粗纖維	灰分	可溶性無窒素物
田舎味噌	六、五〇	二八、六八	一一、三六	五、〇七	二六、八九	二八、〇〇
江戸味噌	六、八九	二五、八六	一〇、六〇	三、六一	二三、〇四	二六、七九
仙臺味噌	六、三三	二九、三六	一三、二七	四、七四	二五、六五	二六、九八
白味噌	五、六三	二五、五九	二二、八一	五、〇〇	一九、五六	三七、〇四
						食鹽
						二五、五三
						二〇、七四
						二二、二六
						一五、〇五

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一なり。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劑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。時には食鹽の外に米糠・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にあれども、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菜食によるナトリウムノ損失を補ひ而もよく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、滋養上の價値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

漬物ご家庭

を知るべし。

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種の漬物を準備し、之を食膳に供するを得ば、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。

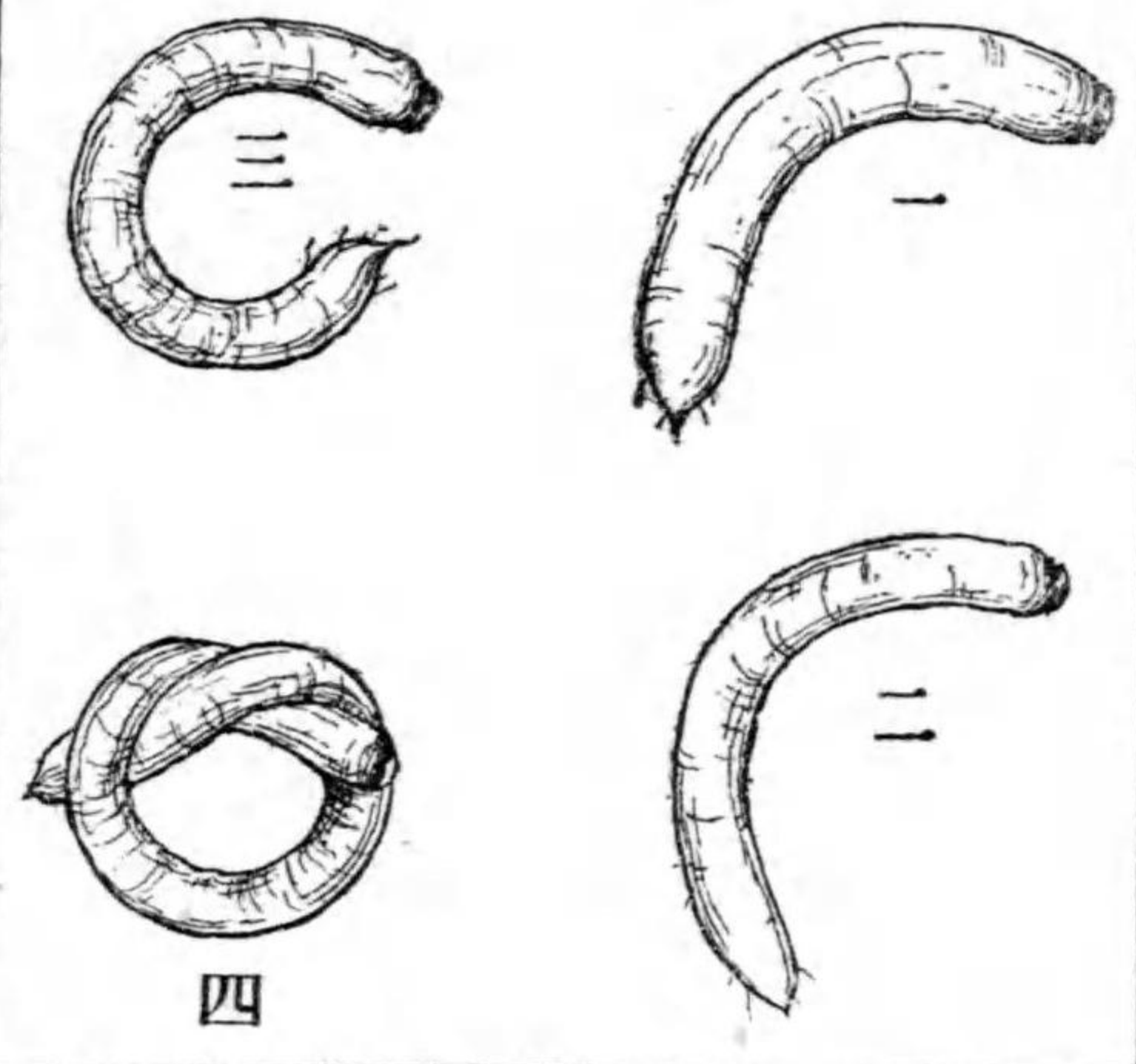
第二節 澤庵漬

澤庵漬

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。

澤庵菜菔の選擇

澤庵漬をなさんには、先づ菜菔の選擇をなさざるべからず。速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。若し永く貯藏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藏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菔等を適當なりとすべし。



乾燥の仕方  
一、二、三等の  
番號は二十二  
頁の番號を參  
照

菜菔の選擇終らば貯藏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。即ち長く貯藏するもの程よく乾燥す

(下文は前圖参照のこと)

食鹽及び糠の分量  
無砂米糠なれば賣品となすにも色付の必要なし

べく、水分多き品種程十分に乾燥すべきなり。一般には五六日乃至二週間位乾燥するを常とすれども、今練馬にて其の大體を示さば次の如き程度を適當とすべし。

一、漬け込み後二ヶ月位にて用ふるものは、五六日位乾燥し、指先きにて菜菔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、八九日間位乾燥し、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、十一二日間も乾燥し、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、十三四日にも及び乾燥して結び得る位。

菜菔を乾燥し初めなば食鹽と米糠とを準備すべし。四斗樽一本には練馬菜菔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、之に食鹽と米糠とは兩者を合して一斗を用ふるを適當とし、兩者の割合は貯藏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米糠の分量を多くし、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)

漬け込み方

貯藏期間	食鹽	米糠	貯藏期間	食鹽	米糠
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			

先づ食鹽と米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、一並べ毎に先の食鹽と米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、壓蓋を施し、重き壓石を加へて放置すべし。然る時は十日前後にして水は壓蓋の上まで上り



貯藏の場所

來るを以て、壓石を少しづつゆるめて食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よしとすれども、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、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米糠等の加減及び乾燥の程度によりて永く貯藏し得るものなれば、周年其の儘食膳に供せらるれども、桶肌ぐまに漬かりたるもの、又は時候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。今次に二の利用法につきて述べべし。

澤庵の利用

澤庵味噌漬 水に浸して適宜鹽出しをなし、後暫く乾かして水

氣けを切り、味噌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、一晝夜位にて用ふるも可なり。

澤庵味噌漬 鹽出しして水氣を切り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、若し薑紫蘇せうしその實又は柚子ゆずを刻めるもの等を混ざる時は、更によき風味の副食物たるべし。

第三節 菜 漬

菜 漬

菜漬は漬物中最も普通のものにして、多くは秋末菘フクキの收穫せらるゝ時に漬け込まる。

漬け方

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。洗ひたる菜は水の切れたる頃、漬桶の底に食鹽を撒き之を並べ、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すべきなり。壓石は菜菔と異なりあまりに強きに過ぐる時は菜は粗硬となり、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、輕壓をなし、その表面に上りたる水にて漬菜を蔽ひ居る程度になし置くべし。

第四節 糠味噌漬(又はドブヅケ)

糠味噌漬

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

糠味噌の仕  
込み  
無砂米糠なれ  
ば酸敗するこ  
と少なし

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、先づ篩にかけて小米を去りたる米糠を用意すべし。小米多き米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しとす。

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、之にて米糠を練り、漬桶の中に貯ふべし。而してこの三者の配合の割合は、大略左の如くするを普通となせり。

米糠 一升、 食鹽 五合、 水 五合、

糠味噌は古きものを上等となせり。是れ糠味噌のよく醱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、なるべく速かに醱酵せしむる爲めに、古き澤庵漬を糠のつきたる儘入れ置き、又は少量の古き糠味噌を加へ、毎日數回十分攪拌する速道を行ふことあり。

糠味噌漬の手入

又味は複雑なるを美味とするものなれば、爛冷<sup>カシヤ</sup>したみ酒又は醬油の<sup>オウ</sup>逆ならば之を加へ、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<sup>チヨウ</sup>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<sup>カキマゼ</sup>する必要あり。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<sup>エトク</sup>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量を異にし、且空氣に觸れざる所に嫌氣性<sup>キョウキセイ</sup>の細菌<sup>バクテリア</sup>を生じ、變味酸敗を招き、又蛆<sup>ウジ</sup>の發生を招くことあり。又米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

糠味噌漬材料

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。

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、醱酵不十分に於て、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の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いへども、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。従つて菜菔<sup>サイフ</sup>、蕪菁<sup>ウセイ</sup>、小蕪菁<sup>コウセイ</sup>、茄子<sup>ナス</sup>、胡瓜<sup>クウカ</sup>、越瓜<sup>ウツメクサ</sup>、甘藍等を始めとし、菘<sup>ス</sup>、高苣<sup>タカキ</sup>、西瓜<sup>スイカ</sup>の果皮、絲瓜<sup>シカ</sup>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)

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、

漬粕の準備

粕漬の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、常に賣品あるものにあらざれば、豫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き程度に食鹽を和して十分に練り合はせ、甕又は桶に詰めて冷所に貯ふべし。

材料の準備

粕漬となすべき材料は甚だ多く、越瓜、胡瓜、茄菜、蕨等より牛蒡、蓮根、山葵、刀豆等に至るまで何れも用ふべし。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、越瓜にては酒粕の約八割位の材料を以て普通適量となせり。又材料として過熟のもの、又は採收してより日を経たるものを用ふる時は、決して優良なる製品を得難きものなることを忘るべからず。

若し生の材料を漬ける場合には、持水を吐かせること云ひて、先づ

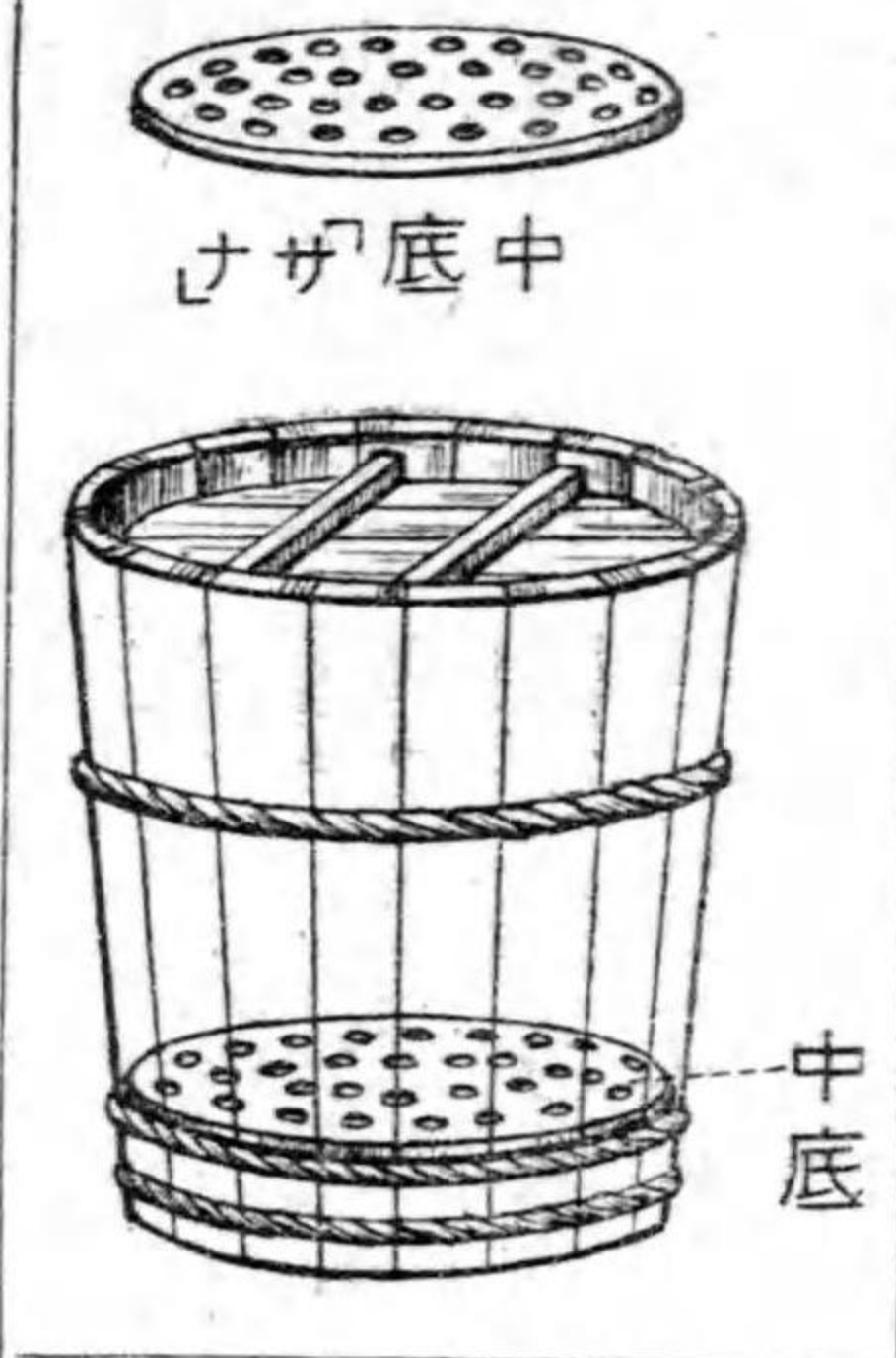
越瓜の漬け方

越瓜粕の八割食鹽粕の一割(これを持水を吐かすものと兩様に用ふ)

材料を縦に二つに割り、丁寧に果心を去り、その切口に食鹽を塗り、半日乃至一夜位切口を上向けにして放置する時は、水は其の切口の槽中に溜まるものなれば、之を捨て去り、且十分水分を拭ひ去るを必要なりとす。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。

生物の場合

中底を示す圖



かくて持水を吐かせたるものも、尚ほ水分に富むを以て、生物を漬くる桶(又は甕)には、圖に見るが如く、多數の小孔を穿てる「サナ」を其の底に入れて二重底とす。装置となし、「サナ」の下には米糠に食鹽を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」を通じて下の米糠の中に浸み込み、粕及び漬物に變味

を招くことなかるべし。

凡て粕漬をなさんには、よく食鹽と練り混ぜたる酒粕を底部に敷き、其の上に漬物材料の互に接せざる様に並べ、更に酒粕を置き材料の全く見えざる程度とし、再び材料を並べ酒粕を置くこと前の如くし、最上部には稍多量に蓋粕を置き、食鹽を撒布し、密に蓋をなし、且十分目貼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。雖も、よき風味を生じ来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、捨粕と云ひて一旦酒粕に漬け、約一ヶ月位を経たる時、その中より取出して新しき酒粕の中に漬換ふるをよしとす。捨粕を行ひて廢物となりたる酒粕は、再び食鹽を補ひて淺漬用となし、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

山葵の粕漬

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

山葵の粕漬は、其の風味の良き爲め、嗜好品のひと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、翌日水を切りて酒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、食鹽を混じたる酒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酒

粕の中に漬替へ、更に一ケ年以上を経て初めて食用に供するものは、即ち奈良漬にして、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

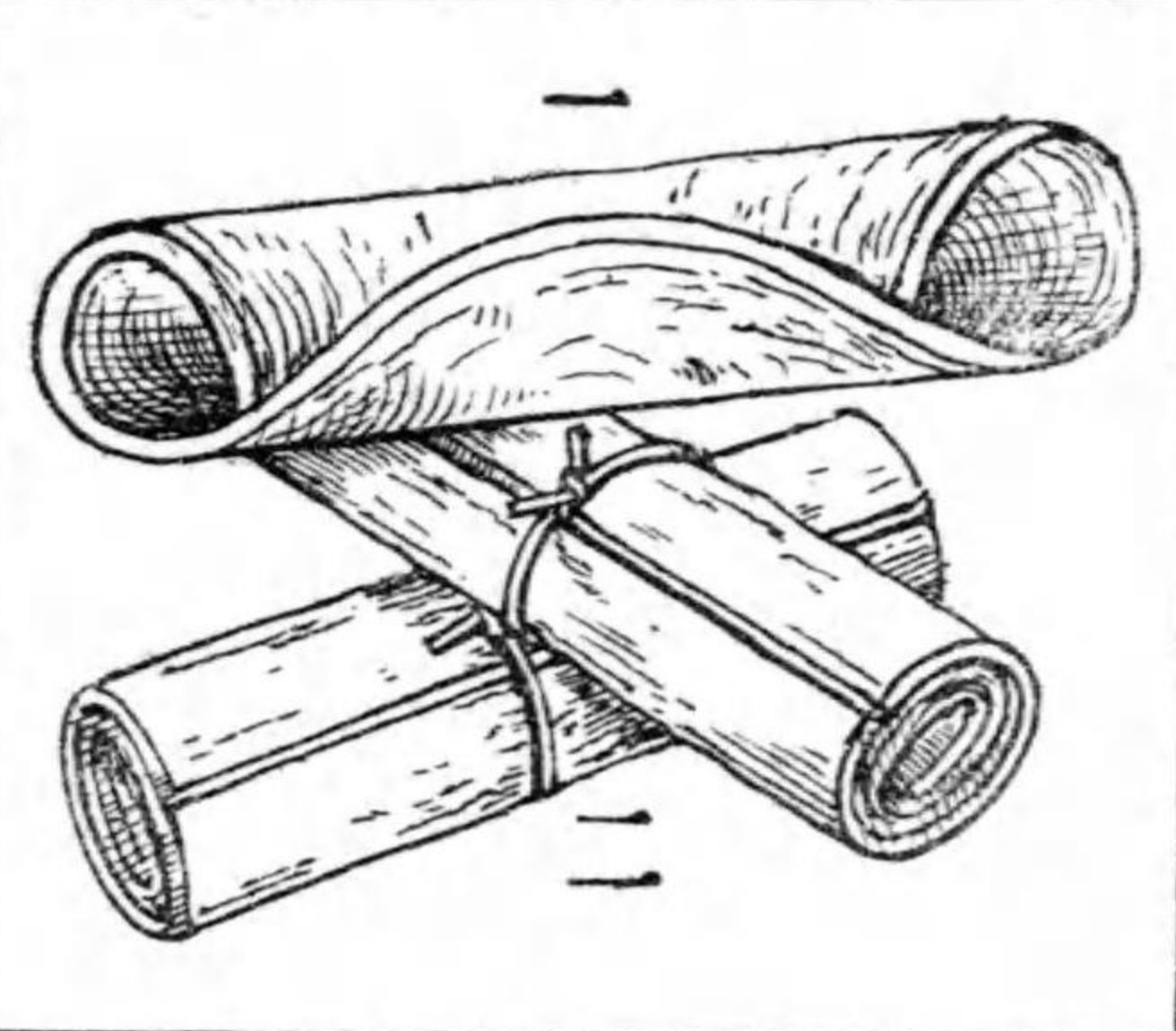
三杯漬とは甘味と酸味と鹹味との三つの味を調合したるものの中に、蔬菜を漬けたるもの、事にして、酢一杯と味醂一杯と醤油一杯との割合を以て混合したる、所謂三杯酢を作りて此の三味を調合するを常とす。然れども場合によりては、味醂の代りに砂糖を用ひ、醤油の代りに食鹽を用ふる事あり。其の配合の割合の如きも漬物材料によりて種々に變更することあり。又物によりては自然に酸味を生じ来るを以て、酢を省略することをもなせり。三杯酢の多くは三者を適當の割合に混合したる後、一旦煮立てて冷却したる後に用ふるを普通とすれども、葉山葵の三杯漬の如

### 三杯漬及び三杯酢の調合

蕪の三杯漬  
蕪 一貫匁  
食鹽 百匁  
さし水 一升

一、方領巻漬  
二、聖護院巻漬

### 菜菔の巻漬



きは寧ろ其の冷めざる間に漬込む時は、却て辛味を増すことを得る利あり。今次に二三の三杯漬につきて述べべし。

蕪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、後取り出して一日日光にあて、酢と味醂又は砂糖との混合液中に漬け換ふるを常とすれども、又時には鹹鹽に漬け置きたるものを、何時にても其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。

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、柚子薑等の織に刻みたるものを心として巻き、又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、一晩位にて菜菔の軟らかくなるを待ち取り出し、二寸位宛に切り、柚子薑等を心として巻くこと前のもの、如くし、圖の如く昆布にて結びて兩端を切り揃へ、酢と砂糖とにて漬込むことあり、（織切大根にて結ぶも可なり）

其の他の三杯漬

聖護院菜菔、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。菜菔、胡蘿蔔等の織切り、又は刻み甘藍、キャベツ等は、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、菜菔、茄、越瓜、牛蒡等は其の主なるものなれども、其他胡蘿蔔、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、之が爲めに味噌の醗酵を鈍らしめ、味ひを損し、甚だしきは醗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。

先づ菜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、二時間ばかり蔭乾しとなし、溜

大根味噌漬

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するものなり。

若し又生の菜菔を用ひんとする場合には、一旦煮え湯を潜らしめ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。

茄味噌漬

越瓜味噌漬

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美なるに至るべし。其の他の蔬菜も之に準じて行ふべし。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、一旦日にあてて水氣を去り、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、味ひ亦珍なるものあり。

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

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、大略芥子四分に麴六分を適當とし、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。

### 芥子の作り方二

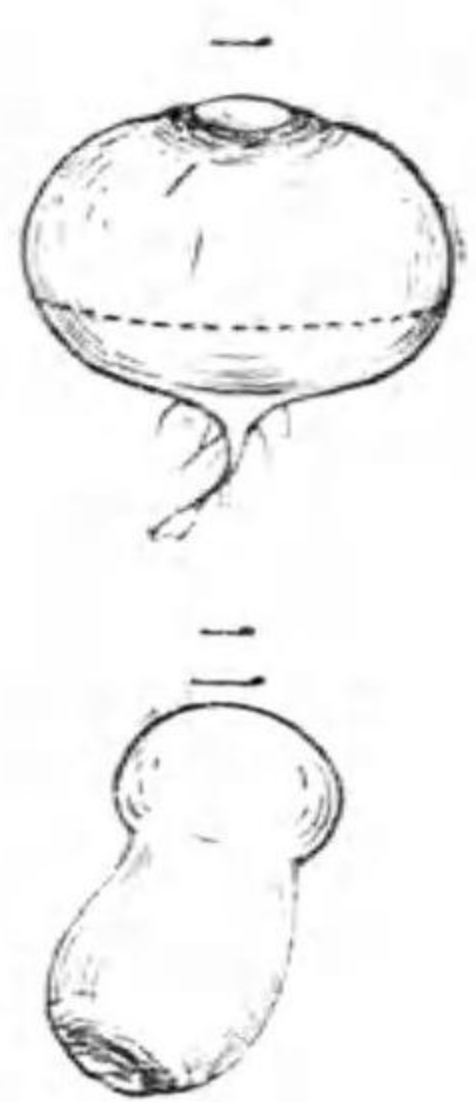
以上の如く芥子泥を作ることなく、芥子粉一合乃至一合五勺に對し、麴三合食鹽四勺位の割合にて、桶又は甕の中に漬物材料食鹽・芥子粉麴の順序に層々漬込みて壓を加へ、水の上り初むる頃、周圍に少量の酢を注ぎて密封し置く方法をさるることあり。

### 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<sup>ハナ</sup>落<sup>オチ</sup>茄<sup>ナス</sup>とて花の落ちて未だ幾<sup>幾</sup>何<sup>何</sup>も經<sup>経</sup>ざる小形のものにして、しかも秋<sup>アキ</sup>生<sup>ナ</sup>り<sup>ナ</sup>り<sup>リ</sup>のものを用ひたるものなり。花<sup>ハナ</sup>落<sup>オチ</sup>茄<sup>ナス</sup>は花<sup>ハナ</sup>梗<sup>オコ</sup>丈<sup>サ</sup>け<sup>ケ</sup>を切<sup>キ</sup>り去<sup>サ</sup>り、蒂<sup>ヒ</sup>は

### 小蕪菁の芥子漬

小蕪菁漬け方の一法



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<sup>ハナ</sup>落<sup>オチ</sup>茄<sup>ナス</sup>を用ひ難き時は、稍、大形なるものを丸のまま、用ひ、又は切<sup>キ</sup>りて漬<sup>ヅ</sup>くることあり。

小蕪菁を芥子漬にするにも、亦一旦鹽漬となし、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(圖二)を絲にて堅く結びて漬け、取り出して食膳に供する時、此の絲を取り去るときは、(圖二)松茸<sup>マツタケ</sup>の如き形状となり、切<sup>キ</sup>りて供<sup>コ</sup>するも雅<sup>ヤカ</sup>致<sup>チ</sup>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、味醂と醤油とにて漬け上

福神漬の材料

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、辨當の菜などには至つて便利なるものなり。  
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鹹鹽に漬け置き、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す。各種の材料を混合し、先づ醬油に浸して押え蓋をなし置き、時々攪拌して上下平等に醬油の行き渡る様に努むること五日間位に及ぶ時は、醬油は十分此等の材料に滲み込むべし。  
以上の如くして醬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、特に上等なる醬油に味醂と砂糖とを

福神漬の味付

醬油 四勺  
味醂 五勺  
砂糖 至一合  
飴 五六十匁

花漬の材料

花の摘み取り

加へ、飴を加ふれば更に可なり、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 百二十匁 なれば  
汁 二十匁 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も多けれども、山櫻も亦之を用ふべ

一 花漬の方法

く、先づ一花序の中、一二輪の花の開きて二三の半開なる蕾を有するものを、花序のまま、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。

摘み取りたる材料は、花の傷まざるように極めて輕壓にて、一週間梅酢の中に漬け置くべし。翌朝梅酢を搾り、一二日間陰乾しこなし、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、其のまゝ瓶又は甕の中に貯ふべし。

二 花漬の方法

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て浮き上り凝固するを以て、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、之を簀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

砂糖漬は全く食鹽を用ふることなく、砂糖によりて防腐せしむ

砂糖漬

砂糖漬の材

るこ共に味を附けたるものにして、永く貯藏して菓子に代用せらるものなり。  
蔬菜には砂糖漬の材料に供せらるるもの少なからざれども、中にも落薑蓮根・牛蒡・扁蒲・瓜哇薯等は其の主なるものなり。其の方法大同小異なれば、その一二のものにつきて述べし。

落の砂糖漬

落は其の葉片を去り、葉柄のみざつと茹で、水に浸して「アクヌキ」をなし、皮を剥ぎ適宜の長さに切り水を切りたる後、原料の約五割の三盆砂糖を加へ、一晝夜間放置する時は、葉柄中の水分は泌み出でて砂糖は溶解し、材料は砂糖水に漬けられたるが如くなり、砂糖は葉柄中に浸み込むを以て、材料を除き砂糖液のみを約半量に煮詰め、熱き儘之を再び葉柄に注ぎ、一晝夜の後再び液のみを取りて前の操作を繰り返す。斯くすること二三回にして十分糖分の材料中に浸み込みたる時は仕上げをなすべし。

仕上げ

仕上げは、一回に二百匁宛行ふを適當とするものにて、先づ此

煮詰めの注意

の材料を鍋に分ちて暫く煮立て、泡の細かになり來れる頃を見て材料を掬ひ上げ、砂糖のみ煮詰むる時は、砂糖は次第に飴の様になり來るを以て、此の際火より下ろし、杓子にて攪拌し居る時は、砂糖は次第に乳白不透明なる状態となり固まり來るものなれば、手早く先きの材料を投じ、氣長に文火にて煮詰めて取り上げ、乾きたる砂糖の中にころがして仕上げ、器の中に貯ふべきなり。  
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をのぞみ難く、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、製品固くなり良品を得難かるべし。

薑の砂糖漬

薑は根薑の外皮を去り、薄く刻みて二三回煮沸して燻零し、後一晝夜間米の泔汁に浸し置きて灰汁を抜き、再一回清水にて煮、其の水を捨て去り、之に材料の半量の砂糖を少量の水に溶かしたるものを注ぎ、一晝夜を経て、汁のみを約半量に煮詰めて再び材料に

水一升到二百匁位の割合

283  
527

瓜哇薯の砂糖漬

長きに過ぐべからず

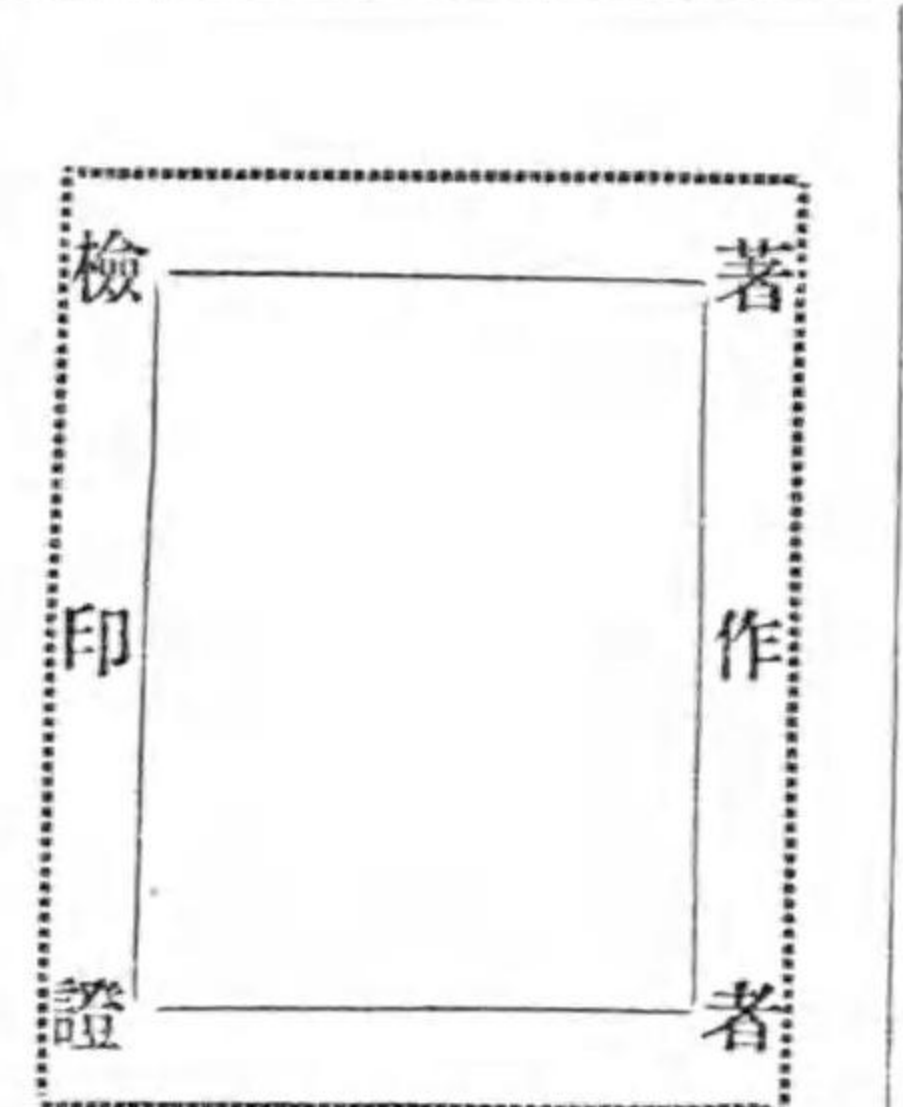
注ぎ翌日更に之を繰り返し十分砂糖の浸み込みたる後は、露の如くに取り扱ひて仕上げをなすべし。蓋は辛味強きものなれば仕上げ煮の際材料の一割餘りの砂糖を更に追加する時は一層美味なる製品を得らるべし。

瓜哇薯は皮を剥ぎ縦にマツチの棒位の織切りをなし、直ちに食鹽少量を加へたる水中に投じ、濁り來れる水は何回も交換し、米の泔汁の煮立ちたる中に投じて二三分間煮沸し、十分清水にて洗ひ、且清水に浸し置きたる後、目筈に上げて水を切り、其の半量の砂糖を少量の水に溶かし煮立ちたるもの、中に投じて武火にて煮詰め、水氣のなくなる頃より焦げ付かざる程の文火として煮詰むる時は、材料は團まり來るも、之をほごく様にして更に煮詰め居る時は、次第に乾燥し來るを以て、取り出して乾きたる砂糖をふり、團を解きて仕上げをなすべし。俗に之を銀絲と云ふ。

味噌と漬物終

大正十五年九月二十七日印行  
大正十五年九月三十日發刷

味噌と漬物  
定價金貳拾錢



著者 六盟館編輯所  
發行兼印刷者 合資六盟館  
右代表者 杉本敏治

發行所 東京市日本橋區鐵砲町三番地 合資六盟館  
電話浪花園四六五一番 振替口座東京一二五五〇番  
販賣所 全國教科書販賣書肆

## 六 盟 館 編 輯 所 編 纂

產業組合と農業倉庫	味噌漬物	養鶏	蔬菜栽培	土壤肥料教科書	最新作文習字教科書
全洋一冊綴郵定	全洋一冊綴郵定	全洋一冊綴郵定	全洋一冊綴郵定	全洋一冊綴郵定	全洋二冊綴郵定
稅價	稅價	稅價	稅價	稅價	稅價
金貳拾四錢	金貳拾錢	金貳拾九錢	金四拾錢	金四拾八錢	各金四拾錢

終

