

Y994

J7934

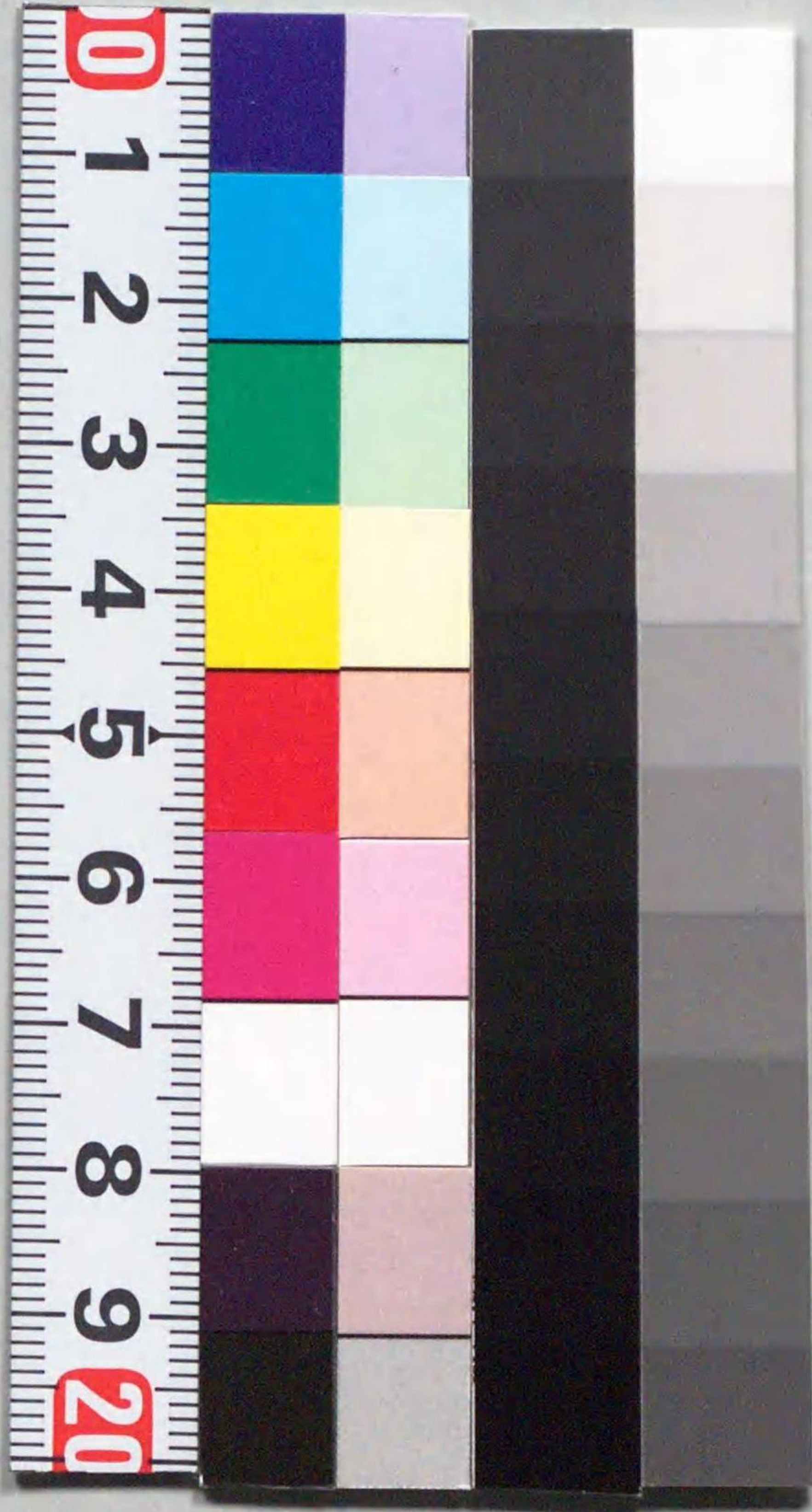
品 四 十 六
減 加 鹽 物 漬

錄 目

○澤庵漬 ○三年澤庵 ○全百一漬 ○刻漬 ○大坂
 切漬 ○淺漬 ○大坂淺漬 ○茶漬 ○京系菜漬 ○糠
 味噌漬 ○大根味噌漬 ○奈良漬瓜 ○生姜味噌漬
 ○日光漬 ○梅子漬 ○青梅漬 ○千枚漬 ○牛房味
 噌漬 ○印籠漬 ○渦卷漬 ○達磨漬 ○拾小舟 ○雷
 干漬 ○茄子鹽壓漬 ○紫蘇漬 ○梅花漬 ○櫻漬 ○
 菊漬 ○鹽山椒 ○辛皮 ○刀豆粕漬 ○守口粕漬 ○
 獨活味噌漬 ○冬瓜味噌漬 ○花丸粕漬 ○西瓜粕
 漬 ○初夢漬 ○鼈甲漬 ○麴漬 ○百味加藥漬 ○卷
 漬 ○阿茶蘭漬 ○菜豆青漬 ○落水漬 ○漬蕨 ○山
 葵粕漬 ○辣蕎麥三盆漬 ○三葉溜漬 ○小大根三盆
 漬 ○土筆粕漬 ○家多良漬 ○精舍納豆漬 ○枝豆
 鹽漬 ○鹽松茸 ○漬昆布 ○系瓜粕漬 ○胡蘿蔔味
 噌漬 ○十六ささげ粕漬 ○天王寺蕪 ○梨粕漬 ○
 柿粕漬 ○柚青漬 ○金柑鹽漬 ○笋鹽漬

京 東

兌 發 堂 櫻 金



No. 11506

Y994

J7934

序

鹽貯敗漬之製造。起于南北之世。崇奉釋教天下之人
 不_レ好_レ鮮食肉茄之時。舊非膏梁之家。儲待瓊羞之所。預
 備_上。今則不然。山海之品類。四方之殖產。不論菓蔬食菜。
 永為不可廢之常物矣。シカフミチラス加旃口之所嗜腹其所適美饌
 豐膳必以此行調理之法。加減極多。小田喜主人能以
 精之製造。欲使天下之人。依法施巧。其可剛可柔可
 新可舊。可硬軟生熟。斟酌緊要。毫無遺違。所以下不惜
 其秘。有斯編之著也。余一讀之。知其用意之深矣。遂應
 其索。以書卷端于時丁酉之秋九月。琴臺老人題

半 僊 容 書

二



I 種
W



1200801265325

僕若かまゝより料理てふ事を業として四季をりくの漬
 物へたやさを貯へて自ら誇つ人にも贈たりし後いつ
 となく漬物をのみ齋やうよ成さるなりさるからまなり
 物野菜の類何くれとなく漬てたくそへもたせといふ事な
 し今又常の漬物て皆家毎よ知ところなるをこそくしう
 並べいはんもゑてがましき事ながら秋雨の夜はあしを傍
 よ人ありて記したればあやまりたるも多うるべし其罪
 はもし給へといふ

八百治よ代りて好食外史

漬物鹽嘉言

料理本膳の手原き。二汁三汁を椀よ盛五菜七菜の器を並ぶ
 るとも。香の物なき時ハ立派な行列よ押なく。お坐敷狂言に
 祝儀をつけざるが如し京搦にハ家建造作をさしてつけも
 のといふ。關東ふつけものと呼ハ香の物の事にしと漬ると
 唱へ押といふつけるといふは劇場の禁句あすといふのハ
 吉原あま里人品威光ある者を壓のきくと稱する事。且又一
 夜づけ等の名目ハ此物より出たる詞なるべし。凡そ香の物
 は食類日用の第一千門萬戸暫も欠べからせ皆家毎よ有と
 乍ら其仕法よ依て差別あり殊更風味よきこそ肝要なれ。茲
 ふ刻める一卷ハ世よ漬物ハ秘事口訣。香の物の六韜三略。鹽
 の分量圍い方。是等の法を用ひ給へと手前味増なる端書を

漬物の問丸小田原屋の茶室よおいて筆を採

花笠文京

一 漬物の仕様は國々所々よりてかはりありといへども皆大同小異にして家々仕來りたる分量もあれば只其

一 凡そ漬方よ秘事口傳もなければ賣物よ爲と素人の手よ
一 蓄ふるるとは各々差別ありて同じ品とては漬塩梅の時節
一 遅速あり度々手かけざれば加減の段の計がたし
一 香の物の貴賤一日も放るべからずいかなる料理に珍味
一 住肴ありとも此一品一ばらくも欠がたし一年中心がけく

一 蓄へ置べきなり
一 漬物の風味よき其家の吉祥よて人の望む所なりされ
一 ば諺にも香の物の味よき内室のまつりごと一まりよ
一 としてうらやむこと世の常なり

一料理に用ゆる所の味噌漬粕づけの類數多けれども事遠
 一其外菓の砂糖漬魚類に塩漬の嗣で後編よあらわすべし

四季漬物鹽嘉言目次

- | | | |
|-------|-------|-------|
| 澤庵漬 | 三年澤庵 | 同百一漬 |
| 刻漬 | 大坂切漬 | 淺漬 |
| 大坂淺漬 | 菜漬 | 京系菜漬 |
| 糖味噌漬 | 大根味噌漬 | 奈良漬瓜 |
| 生姜味噌漬 | 日光漬 | 梅子漬 |
| 青梅漬 | 千枚漬 | 牛房味噌漬 |
| 印籠漬 | 渦巻漬 | 達磨漬 |
| 捨小舟 | 雷于瓜 | 茄子鹽壓漬 |
| 紫蘇漬 | 梅花漬 | 櫻漬 |
| 菊漬 | 鹽山椒 | 辛皮 |
| 刀豆粕漬 | 守口粕漬 | 獨沽味噌漬 |

冬瓜味噌漬
初夢漬
百味加藥漬
菜豆青漬
山葵粕漬
小大根三盆漬
精舍納豆漬
漬昆布

花丸糟漬
龍甲漬
卷漬
落水平漬
辣蕎三盆漬
土筆粕漬
杖豆鹽漬
糸瓜粕漬
天王寺蕪漬
柚青漬

八
西瓜粕漬
麴漬
阿茶蘭漬
漬蕨
三葉溜漬
家多良漬
鹽松茸
胡蘿蔔味噌漬
梨粕漬
金柑鹽押

通計六十四品 目次終

四季漬物鹽嘉言

江戸 小田原屋主人著

澤庵漬

俗にいふ澤庵和尚は漬物といひまた禪師の墓石丸き石なれをつけ物の押石の如くなる故小然名つけいふ又一説よへ蓄へ漬の轉ぜえともいふ何はともあれ人間日用に經濟の品よして万戸一日も欠くべからざる香の物の第一なり

【減加鹽物漬】

大根の性よきをわらび土を洗ひ日あたり能處へ乾場をしつらひ十四五日乃至廿日編て日よかはかし夜分霜げぬやうよ手當して干す小皺の出來たるほどを見て漬るをり桶で四斗樽の酒の明立は殊更よし又古き四斗樽をつかはし米をどを入れて底の間よはさまりぬるは甚どあしく米粒あれば酸生を生ずる物を更心付べき事なり小糠もよくふるひ小米れまゑらぬやうよすべし因よいふ古き樽のしめじたりとも鹽水のもる一樽の分量の糠鹽合せて一斗大根の大小よよつて差別あり凡そ大根五六本又ハ七八十本或ハ百本小糠七升鹽三升鹽糠共によくもみ合せ樽の底れ方へハ大根のふときをまへし一段くは糠をふりて漬るなり随分壓の強きをよしとす水の一抔よあがる

を度とするあり夫より押石を少しゆるめ鹽水のとばれぬやうよしてたくはふ是の冬より漬
てあくる春正月口をあけるなりかくするの二三月頃までよつかひきる仕法なり又麴
一枚を入れるもあれどそれよもおよばぬとなり押石上方よて丸石の用ひきつけもの
よかしまつかふ石の石屋よてこしらへて賣なり○大小共かくの如く手かけをつけ
きいくつろさぬつむともあぶなげなしいたつてべんりよし
又四五月後夏の土用越に糠六升鹽四升五升五升と等分ふするもあり糠を減を鹽が
ちよすればいつまでも味のかはるとなし

○同三年澤庵 又五七年漬

〔減 加 鹽 物 漬〕
年久しくたくはへ置よ糠の右の分量に准じて三年あらしを糠を減じ鹽の方二升余
りも増し五七年ならバ四舛斗りも増あり一ヶ年にあくれば鹽七八合ほど余分よすべ
し大根も並よ五六日ばかり乾き過たるやうよはして漬るなよ是ととも水の十分よ
あがりさるとき一端壓をゆるめて大根よ鹽水を吸して又元のごとくよ押をかけるあ
り澤山に漬る時ハ樽を三ツ位積重るもよし
因よいふ多年たくいふ桶よハ鹽の分量年月を一々樽よ書付置べきなり年月を

ぐれば見わけかさきものなり

○澤庵百一漬

〔減 加 鹽 物 漬〕
秋茄子を鹽壓にして蓄へ置き春はやく口をあける澤庵漬の大根の間よ右の鹽押茄子
を挟みつけるなり鹽押茄子につけ一桶よ常より鹽五合も減じてよし茄子の鹽出る故
なり大根ハ風味至て加減よく茄子よも大根の甘み移りて味ひよし春の香の物よあす
びのことさら珍しき客遣ひよも成べきなり是を百一漬といふ

○さざみ物

〔減 加 鹽 物 漬〕
澤庵大根の莖を干葉よして多くたくはへおきて總菜に遣ひ汁の實よすべし右の莖の
中よりやはらうき若うぶをにりおきてよく洗ひ小一寸位よ刻みて大根を短冊ようち
て莖と等分よませて醬油樽一杯あらば鹽一升斗り入て能もみ手比ある押石をかけ
漬るあり十余日過さざつと洗ひ醬油をかけて當座喜よすべしなま漬ハ無用なりすこ
しつきをさる方がよろし

○大坂切漬

上方よてはくもじといひ又くきともいへり

大根と蕪と等分、葉莖ともにきざみ込めて、醬油樽ならぬ鹽五合を入れて能もみ合せ、強く押して漬るなり、十余日を経て、ざつと洗ひかたくし、ぼりて香の物鉢へ入置、菜箸まで自分の喰はせ、手鹽皿へとりて、別よちいさき片口、此器へ醬油を出し置、銘々よかけて喰なり、是醬油をかけ、せめても捨らぬやう、利勘なる工夫あり、上方までも専らするとあり、齒ざれよくいたつて、淡薄なる風味なり。

○淺漬

ふとぎ大根をにらみ、能洗ひて水氣をかはかし、酒樽のあきたてへ漬るをよしとす、大根五十本、花麴一枚、鹽一舛、麴と鹽をよくもみ合せ一段くんにふりて、其間毎に新葉を十五六本づゝ敷なり、上のうらは、鹽斗り二掴ほど、まき押蓋をして、強き押して漬るなり、水十分ふあがりて、廿日斗りよて漬か、げんなり、風味よき所、十余日の内なり、日を経れば酸味の出る物なり、早く遣ひきるがよし、二丁町の茶屋よて漬るをこそ、さら風味よしとす、一しく貯へ難き所なれば、なり新わらを挟みつけるは、色のよきためなり。

○大坂淺漬

細き大根を洗ひ、葉をさらす、莖共よ四斗樽ならば、鹽一舛斗りを加へ、壓をつよくし、漬るあり、水よくあがりて、廿日ばかりを経、て出して遣ふ、是とても刻みて、醬油かけて喰ふ、當座に雜用あり。

○菜漬

つけ菜をよく洗ひ、かぶを切す、て庖丁目をいれて漬るなり、桶の大小、菜の多少よよとて、鹽加減見計ふべし、菜の余り、壓がつよす、ざれば葉の色赤くある物なり。

○京系菜漬

關東よの少なけれ、近來京の水菜の種を植す所々にあり、一株よて百莖余りあり、かぶの根を切、庖丁目を多く入て土を洗ひ、甘鹽よと漬るがよし、水あがりとも、あくといふもの、少し上品なる物なり、奈良漬、味噌漬の香の物、小附合す。

○糠味噌漬

又、醃漬ともいふ。

萬家ぬかみそ漬のあらざる所も、あければ、世俗よの取遣せぬ物のやうに、いひあらはせしか、ぞるよも、足ぬ事共なり、又新ふの急に出来がたき物のやうと思ふやうらも、あれ

は心得の爲に爰よしるす糠一斗鹽五升右糠の小米を能ふるい取鹽五升に水五升を鍋にて煮かへ玄寒の水なれば一夜さまし置糠にまぜて桶へつけるなり此分量にて見はからひあ新さよ拵へさる當座よ毎日さびく手を入れて搔廻すべし放き澤庵大根を四五本糠れまういれ生大根又莖でも時の有合もの茄子瓜のたぐひ何よかざらず漬るたびごとよ鹽すこしづゝ入てかきまの毫と肝要ありかくして十余日を経れば糠よくなれて故き糠味増異なることなし又なれたる糠みそを少にても種よ入れれば尤もは鹽やく新練の匂ひうせるものなりことさら新しきうちはんざまうたみ酒醬油のゐりあざあらばいれてかきまはをべし味増漬のみそ又粕漬のかすあざむざと捨ずして万事心がけて捨らぬやうよぬかつけの中へいれべし三十日あらずして年久しくたしなみさるぬかみそよかてる事なし時々その物をつけて其あぢはひをこころむべし

○大根味増漬

甘鹽よして漬たる澤庵大根を能洗ひ水氣を布巾よて拭ひとり二時斗り陰干よしてたまよがちなる味増につけるなり一年立て又洗ひ別のみそよ漬おけば何年立ても其味ひかゝるとるし常々遣ふ小出しの味増桶の底よ入置もよし

○奈良漬瓜

夏土用の中の極上物の白瓜を吟味して二ツよ割て中實を深くとり瓜の肉よきせのつかぬやう取扱ひ中へ鹽を詰り天日にほすと二時斗り鹽水をこぼしとくどさまして上粕よ喰加減の鹽をあてせ置粕一貫匁と大瓜二ツをあをれけよして桶の底よ糠に鹽少々まぜて桶の大小よ従ひて厚さ三寸位よしき中底の板よ穴をあけ水氣の下へ落るやうよして瓜をならべて粕をつめ瓜どうりと當りあはぬやうよなまてほごよき壓をかくれば中底の糠よ水氣を吸とりし瓜のつきやう大にのやし又茄子ハ甘鹽よ鹽押しよき能壓のききたる時よ一日天日よ干さまして後右の鹽かげんの粕よ漬置かろく押をかけて一年立て又糠をとりかへ元の如くよ漬直すと瓜茄子共よ三年を経る程とす

○生姜味増漬

秋の季實入よき生姜ハ葉を切莖を少つけて置土を洗ひ生姜壹貫目よ鹽五合斗り鹽押しよして水十分よあがりたる時天氣よき日を待て一日天日よほして味増よ粕を一割よ

ぜと右の生姜を漬るなり百日よしてつくものなりかるき押をふくべし

○種拔蕃椒日光漬

赤とうがらしと縮細紫蘇の葉共よ摺押よして一日ほして蕃椒を立よわり種をぬき細く切て紫蘇の葉をのばして卷少をかき鹽をふりて押をかけ廿日をかき漬て後水をしばり天日よかかして壺に蓄ふ

○梅干漬

梅の實の能いりたるを一時斗り水よ浸して洗ひ梅一斗よ鹽三升紫蘇の葉多少見計ひよて漬るなりとじめは押をかるくして梅に鹽のしみたるよ從び段々押をつよくかけるなり十四五日又ハ廿日を経て日和よき日を見定め簀へあげて日よ干なり當座喰よハ一日か二日ほして器よとくハふ年久しとかこひふくよハ一日ほして夜ハ梅酸よ漬置又翌日はすなりくすると三日よして夫より四五日はしあげてからびるほどにちりて壺に入べしたとハ十年廿年よ及ふとも味かハるとちし梅干の艶もよく風味格別なり

右の梅酸よ大根を花に切又ハ薄くきざみて生姜をど一所に漬るハよく人のするとなり上方よてハ蓮根と生姜を多くつけて座禪豆のかやくよも赤ハ蓮根を用ひ酢を漬よばせハ紅生姜を遣ふこと常の事なり

○青梅漬

此梅酸よしそのしぼり汁を入れて徳利よ蓄ふハ料理よハをりハ入用の物也
青梅の若きうちよどりて一夜水よ浸し置是ハ苦みをと翌日水をきよて青梅一斗よ鹽二升をいれてかろく押て漬るあり水あがりたらむ其水をこぼしすざつと洗ひて水氣をかハかし又よこハふ鹽をして漬るなり先の水にてハよがみあり其苦味をさりてたくハふべし

○千枚漬

ついでよいふ甘露梅を製するよハ右の青梅の苦水を去て砂糖蜜よ漬置紫蘇の葉よ包みて白砂糖をふりて軽く押をかけるあり
紫蘇の葉を一枚づハ能洗ひ百枚二百枚段々と重ねて麻糸よてとぢざつと湯をくハ

せと板いたよいさみて水みづ氣けをとくとしば味あじ噌そう桶づくの底そこよ並べて竹たけをわりて動うごかぬ様ようよおさへかくなまみその溜たまり自然しぜんとしみわたりそ日ひあらせしてつくなり

○牛房ごぼう味あじ噌そう漬づけ

牛房ごぼうの本末もとすへを去中きちゆうの所斗ところり六七寸ろくしちすんは切是きりこれもどつと湯ゆをくぐらせ味あじ噌そうに漬つけるなり是この澤庵たくあん大根だいこんのみろづけと一いっ所ところは桶づくの下したの方ほうは漬つけかくべし一年いちねん余よも經へざれば漬つけかぬるものあり三年さんねん五年ごねんとふるくなる程ほど殊こと更さらよ

○印籠いんろう漬づけ

醬瓜まろづけの後先あごさきを切中實きちゆうじつをくりぬき其中なかには穂藜紫蘇ほだてしその葉は若生わかしょう姜しょう青あお蕃ばん椒かす等らうをかしいれ甘鹽あましほ加減かげんにして壓強おしつよ漬つけるあり六七日むくにち立たげ喰く頃ころなり瓜うりへどうがらーのからみ移うつりて至極しごくよま齒は切きりてまるずけ瓜うりよかとらず

○渦卷うづまき漬づけ

胡瓜きゅうりの季すへの頃ころとうがらしを澤山さわさんよ入いれ甘鹽あましほよ押おしをかけて漬つけ置置き水みづ十分じふぶんよあがりたる時とき

二にツにはわらず立たよ庵丁はうらちゆう目めをいれ中實なかにじつをすき取とり一日いちにち天日てんじつにほく能さまし置片おきてじより一いっつかりと卷竹まきたけの皮かわをさきて解とけぬやうよまきしめ煉五升ごしょうは鹽しほ一升いっしょうを合あせ澤庵たくあん漬づけのことくつけてみしつかりと押おしをかけて漬つけるなり十五じふご日はたてばよし糠ぬかを洗せんひ結ゆわひめをときて木口こくちより切きよ

○達摩だま漬づけ

まるづけ瓜うりの季すへありを二にツにはわり中實なかにじつをとり甘鹽あましほよして押漬おしづけする瓜うりの形かたち



○捨すて小舟せうぶね

越瓜しろうりを二にツにはわり割中實わりなかにじつを能よく取とり鹽しほを盛もりて日ひよほしあげ水みづをこぼさせしこほしつける六七日むくにちもあらしてからびたる時ときは重かさねて壺つばやうな器うつわよたくいうべし冬ふゆの中なかより春はるへかけて味あじ淋ひんよ浸ひたしかき珍ちん密みつよもてなまに妙めうなり當座たうざ喰くよい日ひ干ほして程ほどとま誰たれやらが

夕立ゆうたちや干瓜はしろうりの身みを捨すて小舟せうぶね

といふ句くによりて名なづけしとぞ

〔減げん 加か 鹽しほ 物ぶつ 漬づけ〕

〔減げん 加か 鹽しほ 物ぶつ 漬づけ〕

○ 雷干瓜

まるづけ瓜の中實をぬき永くむきて一夜鹽押して翌日日はすなり其座よむきて鹽をふりて干事もあれどそれの當座喰の料なり一夜をしてはせばちごまもせず永くつなかりて瓜一ツが一筋よなりて能干あげて一筋づゝ結びおくべし久しく圍ひ置に白瓜を上品とす丸づけよりの皮やとらかく漬りやうもそやし

○ 茄子鹽壓漬

茄子色よくつけんと思はゞ鹽は川の砂をまぜて漬れを艶よくつくものなり又明礬を加すこし入れてもよし皆當座喰の料なり久しくうこひ置は鹽澤山入て壓を強くかくれそ永くもつ物なり又澤庵漬の中へつけ込茄子の一度鹽押しとよく水をあげたる時鹽水をこぼし捨て一日ほしそふたゞび鹽をして壓を強くかけとあげたる二度めの水をこぼさぬやうふしてたくへ置時いつまでも持なり此鹽押茄子を百一漬よつけるあり

○ 紫蘇漬

しその實余り實が入すぎれば取あつかふうちよ實がこぼれて臺ばかりよなる物なればすこし前かたに取べし儲しその穂をはさみて後鹽水を拵へどくと洗ふべしちいさき實の中よ至てこまかき虫ありて心わぬき物なり鹽水よて洗へむ彼虫去て清し其上よてたゞれ水よて洗ひよく水をきりてより漬込べしちりめんしそうの匂ひよけれ共からず青しそうの實のそのまゝとあれども匂ひなし

○ 梅花漬

梅子の實をさり肉ばかりりすぎとりて摺鉢よてどくと摺て平たき器にのべ梅花の臺をみじかく切て梅肉よ指ならべ蓋をして目張して蓄ふべしいつまでも薫うせる事なし

○ 櫻漬

さくら中開の枝を切花をかりつゝて鹽三升に水三升を入れて煎じ一夜さまして花どひたゞよ漬て軽く押をかける近來の所々より出れど隅田川の櫻を名物とす

○ 菊漬

黄菊の花ばかり摘取て是も養ざまし鹽よて漬押てたくへふ搥出して菊味よするよ生

の菊よかゝる事なし香ふかし

○ 鹽山椒

山椒の實をかり取り取て少しをかりを鹽ふりて押をかけ鹽水あがりたらば四五日たちて其水をしぼり捨てはしてたくそふべし

○ 辛皮

山椒の木若き枝を切水よしをらく浸し置て木と皮の放る頃きざめて鹽水漬てかこひ遣ふ時鹽出して庖丁す

○ 刀豆粕漬

なたまめは生よて暫らく湯にしたらし置鹽を少一ばかりふりて十日余り押て水にて洗ひ半日はかり干て粕漬るを一年余もとねばつきかぬる物なり

○ 守口大根粕漬

是も大根湯をくゝらせ一日日よかわかし粕漬鹽を少しまぜて漬て軽く押をぬく守口大根とはだなど干大根よするもの各別種なり混すべからず

○ 獨活味噌漬

山うどを二三日陰干よしてぐさくするやうよして三年味噌よつける百日ばかりに風味よし

○ 冬瓜味噌漬

冬瓜を皮ともはち中實を深くすきとりて一鹽してかるく押をかけて一夜水をとり布巾よて水氣を拭ひ皮をむきて直小味噌漬るなり味噌水溜りたらば又みそをとりかへて外のみそに漬るかすると二三度よよべば水も出なくあるを度とするなりさすればいづまでたくはへかとも味かゝる事なし水れ出る中ゆたんすべから加ま又金冬瓜といふ一種もろくして漬めけども度々手がけざれば久しく蓄へがたし

○ 花丸瓜粕漬

花まる瓜の生よて直糟漬るなりすべて生のまゝ粕漬る物に二重底桶を拵へ下糠をいき水をぬとせやうよせぬとき糟のかゝるものあり糸瓜なども右の通りよして粕よつけるなり

○西瓜粕漬

西瓜の花落若き内に取て丸たま、糟よつけぬなり是も花丸漬の仕法よして漬るなり
紀州若山より出るを名物とす

○初夢漬

花落茄子は蒂を切まひして甘く鹽押よして芥子をかき醬油にてゆるめ少し白砂糖を
入て鹽梅して茄子を漬るなり日數多くて持がたき品なり

○鼈甲漬

糠味噌漬の故き茄子を丸よて鹽出してよくしほまて庵丁し味淋酒を澤山よかけて浸
しおくと三十日をかかり茄子をきとるほどひやけて奈良漬れ茄子にまどるとをこし

○麴漬

麴三枚よ味淋酒一升をかけてねかし置干瓜よ鹽押茄子干大根などを刻こみ紫
蘇の實生姜とうがらしをもちしづまひへ能つきさる時に賞翫すべしこれ漬
物の醍醐味ともいふべし

○百味加藥漬

生姜茗荷蓴紫蘇青柚山椒大小の蕃椒右の類何品よかきさらし鹽押にしてとくハふべ
し生の品ありあぬ時 ちよつと鹽出しれ間よあはせせる事よ多き料理意ある者の
必ずたしあむべき事あり俗よるの實とうがらしといふまるきをも漬込べし

○巻漬

ふとき大根本口より薄くはやしよく干てと之ハへ置鹽蓴生姜をはそ引きま〜とま
き輪とうがらしを帶よして三杯酸よ漬おく

○附茶蘭漬

乾大根を一寸斗りよ切立よ四ツ割よ刻みまづから昆布生姜茗荷の子鹽押茄子つと鉄
小梅干等を加へて酒醬油よて酸ハ梅の酸を用ひて當座漬よつける 尤きくらげとう
がらしを入べし又蓮根獨活新牛房時々の品を加へるも可なり

○菜豆青漬

夏の土用中は隠元さへびをとりと豆腐のうちの水氣をよく絞りとり鹽と等分よまぜ

て右のぬんげんを押潰おしつぶまつけて動うごさずして蓄たくはふ冬ふゆれうちより春はるへかけと鹽しお出しからし銅かね鍋なべよて湯ゆでれば其色そのいろ生なれとしさのみ風味ふうみもかわる事なし

○ 蔞よもぎ水みず漬づけ

漬づけ物もの 水みづふき生なよて皮かわをむき葉は斗とりを摺鉢すりばちよ入い入い鹽しおでもみ青あはき汁じゆをとりふきハ鹽しおにて漬づけこみ右葉はの青汁あはしるを入れて押おを置おなり遣つかふ節せつ鹽しお出して煮物にものよ入いるれば生なのふきよ異ことならず

○ 漬つけ蕨わらび

鹽しお物もの わらびわらび比ひ和わかき所ところばうりをえらみて漬づけよ灰はいを合あせて漬づけるなり遣つかふ四五まへ日前まへよりよみ加か あくを入れて水みづよ浸ひしおき熱湯にんゆをかけと庖丁ばうぢやうを

○ 山葵わさび糟かす漬づけ

漬づけ物もの 減く わさびわさびを短冊たんざくようちて鹽しおよて押お翌あした日ひ水みづを切りて糟かすよつけ壺つぼに詰つめて目めばりをしとくはふ

○ 辣らつきやう蕎ぎやう三さん杯はい漬づけ

らつきやう一斗しやう鹽しお二升にしよう生姜しょうがの葉は大分おほい入れて鹽しおおしよして壓おしをうけて水みづ十分じふぶんよあが

三十日ほど立て其水そのみづをこぼししむらく水みづをかへかえと砂糖さとう蜜みつに漬づける是も三十日すぐればよし右の酸味すまみハ持もまへの酸味すまみなれど若わ酸味すまみ薄うすき時ときハ酸すまみ小こ々々入いるもよ

○ 三さんツ葉は溜たま漬づけ

漬づけ物もの 三さんツ葉は溜たま漬づけ みつばせりの白しろき房ぶどうはかりそへて竹たけの皮かわをほそくさきてゆはい根ねと葉はを去さ水氣すいきを

○ 葉は附つ小こ大根だいこん三さん杯はい漬づけ

鹽しお物もの 葉は附つ小こ大根だいこん三さん杯はい漬づけ 小こだいこんだいこん尤もつとちいささを拵せうへ莖くき一寸いちゆんばかき残のこしおき葉は先さきをきり一時いちときほど日ひよあ

○ 土つ筆し粕かす漬づけ

漬づけ物もの 加か 直すよ三杯さんはい酸い漬づけるなり是こゝろを吉原よしはられ放言はなげんよハ洗あら髪かみといふ

○ 家か多た良ら漬づけ

漬づけ物もの 減く つくしの穂ほばかりをとり能洗よくあらひ水を切きて直すよ粕かすよつける遣つかふ時とき糟かすをあらひ花はながつばあどうけて猪口ちよくよ遣つかふ風味ふうみ至いたくよし

ひしほの鹽をからめよつくりおき瓜茄子とうがらしなどを刻み込漬るあり澤庵大根の味少しかわりたるよても苦しからせ段々切つつけ込なり紫蘇の實生姜もよーうり茄子甘鹽よ押水をきりて漬るのこどさらよし

○精舎納豆漬

納豆よへうり茄子丸にて一鹽押水氣を取て漬込がよし一日ほしてつければ味格別なれど急よいつきがとし是とも生姜とうがらし辛皮あど入るもあれば時れ宜しきよ從ふべし

○枝豆鹽漬

えど豆のさやの青さをえらびもぎて湯をくゞらせ中鹽よしと焼明礬を少し加へかく押をしとくへ置遣ふ時一夜鹽出してゆでればさやも青くえて生の枝豆の如し

○鹽松茸

尋常の鹽松茸の鹽水よてゆでさましと其鹽水よて樽詰よするゆへ匂ひもなく味もなし珍容をもてなすよは是よ異なり松茸のかさのつばみそかりを撰み蒸籠よ入れ青松

漬

○漬昆布

葉をたきとむしとくどさまし松脂を細末よしと六十匁鹽二升よまぜて松茸一貫目余を漬置なり常の如く鹽出して遣ふに風味も殊更よし匂ひも生ようのるとなし又初だけ松露もかくのこどくして漬置を風味よし

物

松前昆布を撰び一夜水よひたし置よく砂を洗ひ日よ乾して溜がちなる味増よ漬るあり又粕よつけるも同玄事なり昆布の兩方のふちをたち切正味の所ばかり手頃に庖丁

○糸瓜粕漬

糸瓜の花落二寸位の所をとり粕に食減の鹽をまぜて漬るなり尤も押蓋えつかりとして水あがたらば桶をかしげてこぼせし是へちまれ鹽水なり水氣なきやうよし蓄ふべし又余時胡瓜もかくの如くして漬置べし

○胡蘿葡萄味噌漬

よんじんのあとさきを切五六日風のすく所へ甘鹽よして漬るなり三四十日たちて

一日日よほしてみそよつけ更るなり又粕漬にするにハ鹽をがらめよして漬るなり

○十六さゞび糟漬

さゞびの余り實のいりすぎぬうちよとりて生のまゝ粕漬るなり眉兒豆などの殊更
さやばかりの内は漬込をり上よ水出たらばしたみとるべし

○天王寺蕪

蕪の莖一寸斗り附て甘鹽に押つよくかけて漬置さて天氣よき日一日かゝかして味噌
よも漬糟よも漬かへるあり何れ百日余も經ざれば漬がたし

○梨糟漬

あゆぎの無疵なるをねらひ梨と梨とあたり合ぬやうに糟澤山にして漬るなり

○柿糟漬

いちやといへる細長き柿の青きうちにとりて糟につけるなり自然と澁ぬけて甘から
ず甚よき風味なり會席の香の物よ附合す

○柚青漬

柚の實のいらざる青きうちにとりてかんでんをながして灰のあくを附てきあと團子
のごとくしてつばよ入れめばりをしてたくはふべし遣ふ時ぬるま湯よてあらひると
せばよほひもうせずいろもろひらきもぎたてのごとし

○金柑鹽漬

金柑余り熟さぬうち水と鹽と等分よせんじ一夜さまして器よ入きんかんとびた〜
物よ一てかぜのいらぬやう目はりをし〜うこふべし遣ふ毎にうそ水をこぼしてひ〜

〜ふえておくべしいつまでも〜つものあり

○符鹽漬

竹の子の皮をむきて澤庵大根のごとく一かはづよ並べて鹽をふりて中鹽よしてかろ
き壓をかけて漬るあり尤もとうがらしを少し入置べし

通計六十四條

四季漬物早漬指南初編終

明治廿一年七月三十日印刷
全 年八月一日出版

定價金八錢

原 版 人
東京府平民
山 中 市 兵 衛

反 刻 人
山梨縣平民
內 藤 加 我

日本橋區通四丁目八番地

印 刷 人
東京府平民
鈴 木 金 輔

神田區東松下町二十二番地

賣 捌 所
各書林繪双紙屋

