

Y994-J7207



1200800897646



品四十六

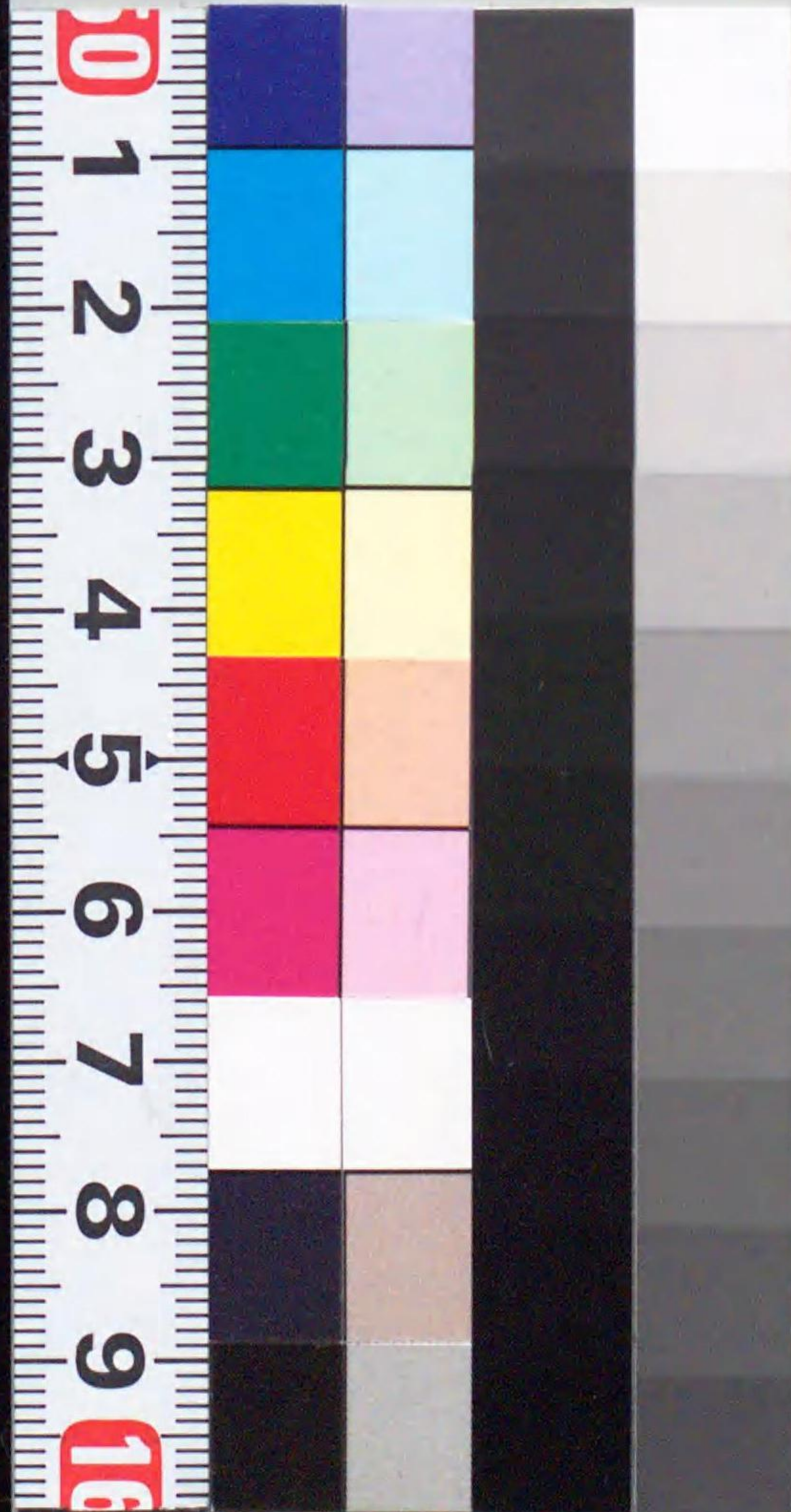
漬物鹽加減

目錄

〇 複写

- 〇澤庵漬
- 〇三年澤庵
- 〇同百一漬
- 〇刻漬
- 〇大坂切漬
- 〇淺漬
- 〇大坂淺漬
- 〇菜漬
- 〇京系菜漬
- 〇糠味噌漬
- 〇大根味噌漬
- 〇奈良漬瓜
- 〇生姜味噌漬
- 〇日光漬
- 〇梅干漬
- 〇青梅漬
- 〇千枚漬
- 〇牛房味噌漬
- 〇印籠漬
- 〇渦卷漬
- 〇達摩漬
- 〇捨小舟
- 〇雷干瓜
- 〇茄子鹽壓漬
- 〇紫蘇漬
- 〇梅花漬
- 〇櫻漬
- 〇菊漬
- 〇鹽山椒
- 〇辛皮
- 〇刀豆粕漬
- 〇守口粕漬
- 〇獨活味噌漬
- 〇冬瓜味噌漬
- 〇花丸糟漬
- 〇西瓜粕漬
- 〇初夢漬
- 〇鼈甲漬
- 〇麴漬
- 〇百味加藥漬
- 〇卷漬
- 〇阿茶蘭漬
- 〇菜豆青漬
- 〇露水漬
- 〇漬蕨
- 〇山葵粕漬
- 〇辣蕎三盃漬
- 〇三葉溜漬
- 〇小大根三盃漬
- 〇土筆粕漬
- 〇家多良漬
- 〇精舍納豆漬
- 〇枝豆鹽漬
- 〇鹽松茸
- 〇漬昆布
- 〇糸瓜粕漬
- 〇胡蘿蔔味噌漬
- 〇十六さげ粕漬
- 〇天王寺蕪
- 〇梨糟漬
- 〇柿粕漬
- 〇柚青漬
- 〇金柑鹽押
- 〇笋鹽漬

Y994-J7207



明治十九年四月五日內務省贈付

Y994

J7207



I 種

W



1200800897646

序

盤貯鼓積之製造。起下于南北之世。崇奉釋教。天下之人。不好鮮食
 肉茹之時。舊非膏梁之家。儲待瓊羞之所。預備。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。加旃口
 之所嗜。腹之所適。美饌豐膳。必以此行。調理之法。加減極多。小田
 喜主人能以精其製造。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

序一

僕若かりしより料理てふ事を業として。四季をりくくの漬物いたやさず貯へて。自ら誇つ人にも贈たりしに。後いつとちく漬物をのみ鬻やうに成たるあり。さるからにあり。物野菜の類。何くれとなく漬てたくはへもたずといふ事ある。今又常の漬物の皆家毎に知ところあるを。ことごとくしう並べいはんもおこがましき事あぶら。秋雨の夜ばあしと傍に人ありて記したれば。猶あやまりたるも多かるべし。其罪のゆるし給へといふ。八百治に代りて。好意食常外史。...

漬物鹽嘉言序

料理本膳の手厚き。二汁三汁を椀に盛。五菜七菜の器を並ぶるとも。香の物あき時。立派な行列に押あく。お坐敷狂言に祝儀とつけざるか如し。京攝に。家建造作をさしてつけものといふ。關東につけものと呼。香の物の事にして。漬ると唱へ押といふ。つけるといふ。劇場の禁句。おすといふの。吉原あま。り。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。此物より出たる詞なるべし。凡そ香の物の食類。日用の第一。千門萬戸。暫も欠べからず。皆家毎有と乍ら其仕法に依て差別あり。殊更風味よきこそ肝要あれ。茲に刻める一卷。世に漬物の秘事口訣。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。手前味噌ある端書を。

漬物の問丸小田原屋の茶室よかいて筆を採

序四

花笠文三京

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

あらましをわぐるのみ

一 凡そ漬方に祕事口傳もあけれど賣物に爲と素人の手に

蓄ふるとは各々差別ありて同じ品とても積鹽梅の時節

に遅速あり度々手がけざれば加減の段は計がたし

一 香の物は貴賤一日も放るべからずいかる料理に珍味

佳肴ありとも此一品しばらくも欠がたし年中心がけて

蓄へ置べきあり

一 漬物の風味よきは其家の吉祥にて人の望む處ありされ

ば諺にも香の物の味よき内室のまつりごとしまりよ

しとてうらやむこと世の常あり

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
 さものい省けり
 一 其外菓の砂糖漬魚類の鹽漬は嗣て後編にあらわすべし

一 澤庵漬
 一 刻漬
 一 大坂淺漬
 一 糖味噌漬
 一 生姜味噌漬
 一 青梅漬
 一 印籠漬
 一 捨小舟
 一 紫蘇漬
 一 菊漬
 一 刀目粕漬

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

梅干漬

青梅漬

千枚漬

牛房味噌漬

印籠漬

渦巻漬

達摩漬

捨小舟

雷干瓜

茄子鹽壓漬

紫蘇漬

梅花漬

櫻漬

菊漬

鹽山椒

辛皮

刀目粕漬

守口粕漬

獨活味噌漬

冬瓜味噌漬

初夢漬

百味加薬漬

菜豆青漬

山葵粕漬

小大根三盃漬

精舍納豆漬

漬昆布

十六さげ粕漬

柿粕漬

笋鹽漬

花丸粕漬

龍甲漬

巻漬

蒜水漬

辣醬三盃漬

土筆粕漬

枝豆鹽漬

糸瓜粕漬

天王寺蕪

柚青漬

西瓜粕漬

麴漬

阿茶羅漬

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の漬始し物といひまた禪
轉せる故に然名つ丸けしともあれふ又一日説よは押石の漬の
りにして万戸一日も欠くべからざる香の物の第一の品

大根の性よきをえらび土を洗ひ日あたり能處へ乾場を玄
つらひ十四五日乃至廿日編て日にかはあし夜分霜げぬや
うに手當して干て小雛の出來たるほとと見て漬るあり桶
の四斗樽の酒の明立の殊更よし又古き四斗樽をつかい
米ちどと入れて底の間にはさまりゐるは甚だわしく米粒
あれバ酸味を生ずる物あり心付べき事なり小糖もよくふ

るひ小米のまじらぬやうにすべし
 心あるべし用一樽の分量の糖鹽合せて一斗大根の大小によ
 つて差別あり凡そ大根五六十本又の七八十本或の百本小
 糖七升鹽三升鹽糖共によくもみ合せ桶の底の方へ大根
 のふときをまはし一段く糖をふりて漬るなり随分壓
 の強きとよしとす水の一杯にあがるを度とするあり夫よ
 り押石を少しもるめ鹽水のまばれぬやうにしてたくはふ
 是の冬より漬ておく春正月あけのちをこし丸石は用ひあ
 二三月頃にもおはかむ石の押し方にてこし丸石は用ひあ
 れど小共におはかむ石の押し方にてこし丸石は用ひあ
 ずれつ大け共におはかむ石の押し方にてこし丸石は用ひあ
 さりねつ大け共におはかむ石の押し方にてこし丸石は用ひあ
 月後夏の土用越に糖六升鹽四升五升と等分にす
 もあり糖を減じ鹽がちにすればいつまでも味のかはると

あし

同三年澤庵 又五七年漬

年久しくたくはへ置に糖は右の分量に准じて三年な
 ば糖と減じて鹽の方二升餘りも増し五七年あらば四升斗
 りも増なり一ヶ年にあてれ鹽七八合はと餘分にすべし
 大根も並より五六日ばかり乾き過たるやうにはして漬る
 なり是とて氷の十分にあがりたるとき一端壓をゆるめ
 て大根に鹽氷を吸して又元のごとくに押をおけるあり澤
 庵又漬る時の桶を三ツ位積重るもよし
 因よいふ多年たはふ桶には鹽の分量年月と一々
 樽に書付置べきなり年月すぐれば見わけがたきも
 のあり

秋茄子と鹽壓にして蓄へ置き春はやく口をあける澤庵漬の
大根の間に右の鹽押茄子を挟みつけるあり鹽押茄子の
せり出一桶に常より鹽五合も減じてよし茄子の鹽出る故
り大根の風味も至て加減よく茄子にも大根の甘み移りて
味ひよし春の香の物にあすびはことさら珍しく客遣ひよ
も成べきあり是を百一漬といふ

きざみ漬

澤庵大根の莖を干葉にして多くたくはへねきて總菜に遣
ひ汁の實にすべし右の莖の中よりやいらかき若かぶをえ
りおきてよく洗ひ小一寸位に刻みて大根を短冊にうちて
莖と等分に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て漬るなり十余日過ぎて洗ひ
醬油とかけて當座喰にすべしなま漬の無用ありすこしつ
きすぎたる方がよろし

大坂切漬

大根と蕪と等分に葉莖ともにきざみ込て醬油樽をバ盤
五合を入れて能もみ合せ強く押して積るあり十余日と経てざ
つと洗ひがたくしぼりて香の物鉢へ入置菜箸にて自分の
喰ほど手鹽皿へとりて別にちいさき片口の器へ醬油を出
し置銘々にかけて喰ふり是醬油をかけすこしても捨らぬ
やうに利勘ある工夫なり上方にては専らするとあり齒ざ
れよくいたつて淡薄ある風味あり

浅漬

ふとき大根をえらみ能洗ひて水氣をかはかし酒樽のあき
 たてへ漬るとよしとす大根五十本花麴一枚搥一升麴と搥
 をよくもみ合せ一段くりにふりて其間毎に新麴を十五六
 本つゝ敷あり上のかはに搥斗り二搥ほとまき押蓋として
 強き壓にて漬るあり水十分にわがりて廿日斗りにて漬か
 げんあり風味よき所十余日の内あり日を経れば酸味の出
 る物あり早く遣ひきるがよし二丁町の茶屋にて漬るとこ
 樽をも一日の内新葉を挟みつけるは色のより久しとす樽二
 き所を大坂浅漬
 細き大根を洗ひ葉をさらす莖共よ四斗樽あらば鹽一升斗
 りと加へ壓とつよくして漬るなり水よくわがりて廿日ば
 かりと經て出して遣ふ是とも刻みて醬油かけて喰ふ當

座の雑用あり

菜漬

つけ菜とよく洗ひかぶと切すて庖丁目といれて漬るあり
 桶の大小菜の多少によりて鹽加減見計ふべし菜の余り壓
 ぶつよすぎれば葉の色赤くなる物あり

京系菜漬

關東よの少あければ近來京の水菜の種を植て所々あり
 一株にて百莖余りありかぶの根を切庖丁目を多くいれて
 土と洗ひ甘鹽にてつけるがよし水あがりてもあくといふ
 もの少もあし上品ある物あり奈良漬味噌漬の香の物に附
 合す

糖味噌漬 又醃漬ともいふ

萬家ぬかみそ漬のあらざる所もなければと世俗に取遣せぬ物のやうにいひからいせしかどとるにも足ぬ事共あり又新には急に出来おたき物のやうに思ふやかたもあれば心得の爲に爰にしるす糖一斗鹽五升右糖の小米とよくふるひ取て鹽五升到水五升を鍋にて煮かへし寒の水なれば一夜さまし置糖にませて桶へつけるなり此分量にて見はるかすしあわたらに拵へたる當座には毎日たびく手を入て搔廻すへし故き澤庵大根を四五本糖のまゝいれ生大根又莖ても時の有合もの茄子瓜のたぐひ何にかぎらず漬るたびごとに鹽すこしづゝ入てかきまはすと肝要ありかくして十余日を経れハ糖よくあれて故き糖味噌に異あるとあし又なれたる糖を少にても種にいろれば尤もはや

く新糖の匂ひうせるものありことさら新しきうちかんざましえたみ酒醬油のかりあどあらばいれてかきまわすべし味噌漬のみそ又粕漬のかすあどむざと捨すして万事心かけて捨らぬやうにぬかづけの中へいれべし三十日あらずして年久しくたしなみたるぬかみそにかはる事なし時々の物とつけて其あちはひをこゝろむべし

大根味噌漬

甘鹽にして漬たる澤庵大根を能洗ひ水氣を布巾にて拭ひとり二時斗り蔭干にしてたまりがちある味噌につけるあり一年立て又洗ひ別のみに漬おけハ何年立ても其味ひかはるとなし常々遣ふ小出しの味噌桶の底に入置もよし

奈良漬瓜

夏土用の中の極上物の白瓜と吟味して二ツに割て中實を
 深くとり瓜の肉にきすのつかぬやう取扱ひ中へ鹽を結て
 天日にほすと二時斗り鹽水をこぼしどくとさまして上粕
 に喰加減の鹽をあいせ置粗壹貫目に大瓜二ツをわをのけ
 にして桶の底に糖に鹽少々ませて桶の大小に従ひて厚
 さ三寸位にしき中底の板に穴をあけ水氣の下へ落るやう
 にして瓜をなすべて粕をつめ瓜とらりと當りあぬやう
 になしてほどよき壓をかくれば中底の糖に水氣を吸とり
 し瓜のつきやう大にはやし又茄子の甘鹽に鹽押しして能
 のきゝたる時に一日天日に干さまして後右の鹽かげんの
 粕に漬置かるく押をかけて一年立て又粕をとりかへ元の
 如くに漬直すと瓜茄子共に三年と經て程とす

生姜味増漬

秋の季實入よき生姜の葉を切莖を少つけて置土を洗ひ生
 姜壹貫目に鹽五合斗り鹽押しして水十分にあがりたる時
 天氣よき日を待て一日天日にほして味噌に粕と一割ませ
 て右の生姜を漬るあり百日にしてつくものありかるき押
 をおくべし

種拔蕃椒日光漬

赤とらがとしと縮緬紫蘇の葉共に鹽押しして一日ほして
 蕃椒を立にわり種とぬき細く切て紫蘇の葉をのばして卷
 少心かり鹽とふりて押をかけ廿日ばかり漬て後水をしば
 り天日にかはかして壺に畜ふ

梅干漬

梅の實の能いりたるを一時斗り氷に浸して洗ひ梅一斗に
 鹽三升紫蘇の葉多少見計ひにて漬るありはじめの押とか
 るくして梅に鹽のしみたるに従ひ段々押をつよくかける
 あり十四五日又廿日を経て日和よき日を見定め簀へあ
 げて日に干き當座喰に一日か二日はして器にたくは
 ふ年久しくかこひおくに一日はして夜梅酸に漬置
 又翌日はすかりかくすると三日にして夫より四五日はし
 わげてからびるほとにありて壺に入べしたとへ十年廿年
 に及ぶとも味かはるとあし梅干の艶もよく風味格別なり
 右の梅酸に大根と花に切又薄くきざみて生姜な
 ど一所に漬るのよく人のするとあり上方にて蓮
 根と生姜を多くつけて座禪豆のかやくにも赤い蓮

根を用ひ鮮を漬にはせび紅生姜を遣ふと常の事
 あり
 此梅酸よしそのしぼり汁を入れて徳利に蓄ふべし
 料理はをりく入用の物あり

青梅漬

青梅の若さうちにとりて一夜水に浸し置る是れ苦みと
 日水をきりて青梅一斗に鹽二升をいれてかるく押して漬る
 なり氷あがりたらば其水とこぼしすてざつと洗ひて氷氣
 とかはかし又すこしふり鹽をして漬るあり先の水にては
 ながみゆり其苦味をさりてたくはふべし
 ついでにいふ甘露梅を製するには右の青梅の苦水
 と去て砂糖蜜に漬置紫蘇の葉に包みて白砂糖をふ

りて軽く押をかけるありの葉の青は白く
 千枚漬の湯をくわらせて板にはさまみで水氣をとく
 紫蘇の葉を一枚づつ洗ひ百枚二百枚段々と重ねて麻糸
 にてどちぎつと湯をくわらせて竹とわりて動かぬ様におさ
 としぼり味噌桶の底に並べて竹とわりて動かぬ様におさ
 へをくありみその溜自然としみわたりて日あらずしてつ
 くあり
 牛旁味噌漬
 牛旁の本末と去中の所斗り六七寸に切是もぎつと湯をく
 いらせ味噌に漬るあり是は澤庵大根のみそづけと一所に
 桶の下の方に漬れくべし一年餘も経ざれば漬かぬるもの
 あり三年五年とふるくなる程殊更よし

印籠漬


醬瓜の後先と切中實をくりぬき其中に穂蓼紫蘇の葉若生
 姜青蕃椒等をおしいれ甘鹽加減よして厭強く漬るあり六
 七日立べ喰比あり瓜へとうがらしのからみ移りて致極よ
 し輪切にしたる所印籠に似たるゆへ名づくるものか又云
 胡瓜もかくの如くするもよし齒切ありてまるづけ瓜にお
 とらす

渦巻漬

胡瓜の季の比とうがらしと澤山に入て甘鹽に壓とかけて
 漬置氷十分にあぶりたる時二ツ又はわす立に庖下目を
 入れて中實をすき取一日天日にほして能さまし置片は七
 よりしつかりと悉竹の皮をささて解けぬやうにまきしめ

糖五升に鹽一升と合せ澤庵漬のごとくつけこみしつかり
と押をかけて漬るあり十五日ほどたてばよし糖と洗ひ結
ひめをときて木口より切にの如し味辛く甘くして齒ざ
れよし

達摩漬

まるづけ瓜の季ありを二ツにわり中實ととり甘鹽にして
押漬にする瓜の形  手遊びの達摩よ似たる故と呼も
のか皮こわくして中み禪味を甘んずるかそもさん

捨小舟

越瓜を二ツふ割中實と能く取て鹽を盛て日にほしあげ水
をこぼさずしてほしつける六七日もほしてからびたる時
に重ねて壺やうる器にたくはうべし冬の中より春へかけ

て疎淋に浸しおき珍客にもてあすに妙なり當座喰にハ一
日干て程とす誰やらが

夕立や干瓜の身を捨小舟
といふ句によりて名づけしとぞ

雷干瓜

まるづけ瓜の中實とぬき永くひきて一夜鹽押し翌日日
にはすなり其座にむきて鹽をふりて干事もあれどそれハ
當座喰の料なり一夜おしてほせばちぎれもせず永くつち
がりて瓜一ツが一筋にありて能干あげて一筋づゝ結びお
くべし久しく團ひ置にハ白瓜を上品とす丸づけよりハ皮
もやはらかく漬りやうもはやし

茄子鹽壓漬

茄子色よくつけんと思ひ鹽に川の砂をませて漬れば艶よくつくものあり又明礬をすこし入れてもよし皆當座喰の料あり久しくかこひ置に鹽澤山入て壓を強くかくれば永くもつ物あり又澤庵漬の中へつけ込茄子の一度鹽押してよく氷をあげたる時鹽氷をこぼし捨て一日ほしてふたたび鹽をして壓を強くかけてあげたる二度めの氷とこぼさぬやうにしてたくはへ置時いつまでも持あり此鹽押茄子を百一漬につけるあり

紫蘇漬

しその實余り實がいりすぎれば取あつかふうちに實がこぼれて臺ばかりにある物あればすこし前かたに取べし扱しその穂をはさみて後鹽氷を拵へどくと洗ふべしちいさ

き實の中に至てこまかき虫ありて必わるき物あり鹽氷にて洗へば彼虫去て清し其上にてたのの水にて洗ひよく氷をきりてより積込べしたちりめんとしてそかたちよるけれ共實べ青しその實はひそのま

梅花漬

梅干の實とさり肉ばかりすきとりて摺鉢に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に指あらべ蓋をして目張して蓄ふべしいつまでも薫うせる事あり

櫻漬

さくら中開の枝と切花ばかりつみて鹽三升に氷三升を入れて煎じ一夜さまして花とひたぐに漬て軽く押とかける近來の所々より出れと隅田川の櫻と名物とす

菊漬

黄菊の花ばかり摘取て是も煮ざまし鹽にて漬押てたくは
ふ鹽出して菊味にするに生の菊にかはる事なし香ふかし

鹽山椒

山椒の實ばうり取て少しばがり鹽をふりて押をかけ鹽水
あがりたらバ四五日たちて其氷をしぼり捨てはしてたく
はふべし

辛皮

山椒の木若き枝と切氷にしばらく浸し置て木と皮の放
る比きざみて鹽水に漬てかこひ遣ふ時は鹽出して庖丁す

刀豆粕漬

あたためい生にてしばらく湯に浸し置鹽を少しばかりふ

りて十日余り押て氷にて洗ひ半日ばかり干て粕に漬るな

り一年余もたねばつきかぬる物なり

守口大根粕漬

是も大根に湯をくゞらせ一日ひにかはかし粕に鹽を少し
ませて漬てかるく押とおく守口大根各別種なり混すべか

ずら

獨活味噌漬

山うどを二三日蔭干にしてぐなくするやうにして三年
味噌につける百日ばかりにて風味よし

冬瓜味噌漬

冬瓜を皮ともにたち中實を深くすきとりて一鹽してかる
く押をかけて一夜氷をとり布巾にて氷氣を拭ひ皮をむき

て直に味噌に漬るあり味噌に氷溜りたらバ又みそをとり
かへて外のみそに漬るかくすると二三度におよべバ水も
出あくあるを度とするありさすればいつまでたくはへお
くとも味かはる事あし氷の出る中ゆだんすべかゝず又金
冬瓜といふ一種もかくして漬おけども度々手がけざれば
久しくハ蓄へがたし

花丸 瓜糟漬

花まる 瓜の生にて直に粕に漬るありすべて生のまゝ粕に
漬る物にハ二重底に桶を拵へ下に糠をいれ水をおとすや
うにせぬときハ粕のかはるものあり糸瓜もとも右の通り
にして粕につけるあり
西瓜 粕漬

西瓜の花 落若きうちに取て丸のまゝ粕につけるなり是も
花丸漬の仕法にしてつけるあり紀州若山より出るを名物
とす

初夢漬

花落 茄子の蒂を切まはして甘く鹽押にして芥子をかき醬
油にてゆるめ少し白砂糖と入て鹽梅して茄子を漬るあり
日數多くは持がたき品あり

鼈甲漬

糠味 噌漬の故き 茄子を丸にて鹽出してよく煮ぼりて庵丁
し味 淋酒を澤山にかけて浸しおくと三十日ばかり茄子す
きとをるほどひやけて奈良漬の茄子よまさるとををし

麴漬

醃麴三枚に味淋酒一升とかけてねかし置干瓜に鹽押茄子
 干大根などを刻こみ紫蘇の實生姜とうがらしをもすこし
 づづくはへ能つきたる時に賞翫すべしこれ漬物の醃味
 ともいふべし
 百味加藥漬
 生姜茗荷葶紫蘇青柚山椒大小の蕃椒右の類何品にかぎ
 らず鹽押にしてたくはふべし生の品ありあぬ時ちよ
 つと鹽出して間にあはせる事まゝ多し料理意ある者は必
 ずたしあむべき事あり俗にゑの實とうがらしといふまる
 きをも漬込べし
 巻漬
 ふとき大根木口より薄くはやしよく干てたくはへ置鹽蓼

生姜をほそ引きりくとまき輪とらがらしを帯にして三
 杯酢に漬おく
 阿茶蘭漬

ほし大根と一寸斗りに切立に四ツ割にきざみみづから昆
 布生姜茗荷の子鹽押茄子つと蘇小梅干等を加へて酒醬油
 にて酸は梅の酸を用ひて當座漬につける尤さくらげとら
 がらしを入べし又蓮根獨活新牛旁時々の品を加へるも可
 あり

菜豆青漬

夏の土用中に隠元さゝげととりて豆腐のからの氷氣とよ
 く絞りとり鹽と等分にませて右のゐんげんを押漬につけ
 て動さずして蓄ふ冬のうちより春へかけて鹽出して銅鍋

にて湯でれば其色生のとしさのみ風味もかはる事ありし
水落生にて皮をむき葉斗りを摺鉢に入鹽にてのみ青き汁

をとり落は鹽にて漬こみ右葉の青汁を入れて押を置あり遣
ふ節鹽出して養物に入るれば生のふさに異あらず

漬蕨

わらびの和かき所ばかりを煮ふみて鹽に灰を合せて漬る
あり遣ふ四五日前よりよびあくを入れて氷に浸しおき熱湯
をかけて庖下す

山葵粕漬

わさびを短冊にうちて鹽にて押翌日氷を切りて粕よつけ
壺に詰て目ばりをしてたくはふ

薤三杯漬

らつきやう一斗鹽二升生姜の葉大分入れて鹽おしにして
壓をかけて氷十分にあがり三十日はど立て其水をこぼし
しばらく氷とかはかして砂糖蜜に漬る是も三十日すぐれ
ばよし右の酸味は持まへの酸味あれど若酸味薄き時は酸
少々入るもよし

三ッ葉溜漬

みつばせりの白き所ばかりそるへて竹の皮とほそくさき
てゆはひ根と葉を去氷氣をとくとかはかして味噌の溜と
すいのうにてこして其中へつけるなり二夜ばかりにて漬
加減あり

葉附小大根三杯漬

小だいこん尤ちいさきを拵へ莖一寸ばかり残りおき葉先
 をさきり一時ばせ日にあて、直よ三杯酸に漬るなり是を吉
 原の放言には洗ひ髪といふ
 土筆粕漬
 つくしの穂ばかりとり能洗ひ水を切て直に粕につける
 遣ふ時粕とあふひ花がつぼあせかけて猪口に遣ふ風味至
 てよし
 家多良漬
 ひしほの鹽をうらめにつくりわき瓜蒟子どうぶしあど
 を刻み込漬るあり澤庵大根の味少しかわりたるにても若
 しからず段々切てつけ込あり紫蘇の實生姜もよし瓜蒟子
 甘鹽に押て水とさりて漬るはことさらよし

精舎納豆漬
 納豆には瓜蒟子丸にて一鹽押て水氣ととりて漬込よし
 一日ほしてつければ味格別あれど急にはつさぶたし是と
 ても生姜どうぶし辛皮あど入るもあれば時の宜しきに
 従ふべし
 枝豆鹽漬
 豆のさやの青さをゑらびもぎて湯をくいらせ中鹽に
 して焼明礬を少し加へかるく押をしてたくはへ置遣ふ時
 一夜鹽出してゆでればさやも青くして生の枝豆のどとし
 尋常の鹽松茸は鹽水にてゆでさまして其鹽水にて樽詰に
 するゆゑ匂ひもあく味もあせ珍客をもてあすには是よ異

かり松茸のかさのつばみばかりを撰み蒸籠に入れ青松葉
 をたれてひしとくどさまし松脂と細末にして六十匁鹽二
 升にませて松茸一貫目餘を漬置かり常の如く鹽出して遣
 ふに風味も殊更よく匂ひも生にかはるとあし又初だけ松
 露もかくのごとくして漬置ば風味よし
 漬昆布
 松前昆布を撰び一夜水にひたし置よく砂を洗ひ日に乾し
 て溜ぢちある味噌に漬るあり又粕につけるも同じ事あり
 昆布の両方のふちをたち切正味の所ばかり手比に庖丁し
 て重ねて漬るあり
 糸瓜糟漬
 糸瓜の花 落二寸位の所をとり粕に食加減の鹽をませて漬
 糸瓜の

るあり尤も押蓋しつかりとして水あがりたふを桶をかし
 げてこぼすべし是へちまの鹽水あり水氣あきやうにして
 蓄ふべし又餘蒔胡瓜もかくの如くして漬置べし
 胡蘿蔔味噌漬

おんじんのあとさきを切五六日風のすく所へ置甘鹽よし
 て漬るあり三四日たちて一日日にはしてみそにつけ更
 るあり又粕漬にするには鹽をからめよして漬るあり
 十六さゝげ粕漬

さゝげの餘り實のいりすぎぬうちにどりて生のまゝ粕に
 漬るあり眉兒豆あどは殊更さやばかりの内に漬込かり上
 に氷出たらをしたみとるべし

天王寺蕪

蕪かぶの莖くき一寸すんばか斗ばかり附つけて甘鹽あまじまに押おしつよくかけて漬つけ置おきさて天氣てんき
 よき日ひ一日いちにちはかして味噌みそにも漬つけ粕かすにも漬つけかへるあり何いっ
 れ百ひやくにち日ひ餘あまも經へざれば漬つけぶたし
 梨なし糟かじ漬つけ
 あは也やの無む疵きずあるをゑらび梨なしと梨なしとあたり合あひぬやうに
 粕かす澤山たくさんにして漬つけるあり
 柿かき粕かじ漬つけ
 はちやといへる細長ほそながき柿かきの青あじさうちにとりて粕かすにつける
 あり自然しぜんと澁しぶぬけて甘あまからず甚はなはたよき風味ふうみあり會席くわいせきの香かうの
 物もの又また附つけ合あはす
 柚ゆず青あじ漬つけ
 柚ゆずの實みのいらざる青あじさうちにとりてかんでんをゑぶして

灰はいのあくを附つけてきなこ團子だんごのごとくしてつぼに入れめを
 りをしてたくはふべし遣つかふ時ときぬるま湯ゆにてあふひおとせ
 ぱにはひもうせずいろもかはらずもぎたてのごとし

金柑きんかん鹽漬しほづけ

金柑きんかん餘あまり熟じやくさぬうち水みづと鹽しほと等分どうぶんにせんじ一夜いちやさまして
 器うつはに入いれきんかんとびたくにしてかせのいらぬやう目を
 りとしてかこふべし遣つかふ每ごとようは水みづをこぼしてひたく
 にしておくべしいつまでもつものあり

筍たけのこ鹽漬しほづけ

竹たけの子この皮かわをむきて澤庵たくあん大根だいこんのごとく一ひとかはづ、並ならべて
 鹽しほをふりて中盤ちゆうばんにしてかるき押おしをかけて漬つけるあり尤もつともと
 うがらしを少し入いれ置おきべし

通計六十四條

[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]

四季漬物早指南初編終

明治十九年一月十九日 翻刻御届
同 年 四 月 二 日 出 版

原 版 主

東京府平民

山中市兵衛

芝區三島町十番地

和歌山縣平民

古田重五郎

京橋區三十間堀
壹丁目六番地

翻刻兼
出版人

出陣人

藤澤山源平兵衛

古田重正源

烈陣主

東京白平兵衛

山中市兵衛

同

半三兵衛

出陣

御前十六半二兵衛式日藤隊出陣

三丁目八條

大田三兵衛

