

八、糖味噌漬

◎「四季漬物塩嘉言」(一八三六年)

萬家ぬかみそ漬のあらざる所もなければ、世俗には取遣せぬ物のやうにいひならはせしかと、とるにも足らぬ事共なり。又、新には、急に出来がたき物のやうに思ふやからもあれば、心得の為に爰にするす。糠一斗、鹽五升、右糠の小米をよくふるひ取て、鹽五升到、水五升を鍋にて煮かき、水なれ、一夜さまし置き、糠にまぎて桶へつけるなり。此分量、新に拵えたる當座には、毎日たび、手を入れて、掻き廻すべし。故き澤庵大根と四五本糠のまゝ、いれ、生大根又は茎でも、時の有合ひもの、茄子、瓜のたぐい、何にかぎらず、つけるたびごとに、鹽すこしづゝ入れてかきまわすこと肝要なり。かくして、十余日を經れば、糠よくなれて、故き糠味噌に異なることなし。又なれたる糠みそを、少にても種に在るなれば、尤もはやく新糠の白ひうせるものなり。ことさら、新しきうらは、かんざまし、したみ酒、醤油のおりなどあれば、いかきまわすべし。味噌づけのみそ、又粕づけのかすなど、むぎと捨すして、萬事心がけて捨らぬやうに、ぬかづけの中に入れべし。三十日ならずして、年久しくたしなみたる、ぬかみそにかわる事なし。時々物をつけて、其のあざわいをこゝろむべし。

◆つくり方

※ 塩の分量がかなり多いですが、これは保存食であることと、味を濃くして少量でもおかずにするという意味合いがあったと考えられます。ただし、手順は現在も同じです。塩については、いまはぬか五キログラムに塩二カップ半、三カップ、水四リットル程度となっています。