

資料

表1 古代の漬物

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|-----------------|----------|--|------|--------------------|------------------------------------|
| 天平十一年 写経司解 | 739年 | 瓜100果別塩2升 | 瓜 | 塩 | |
| 天平勝宝二年 | 750年 | 末醬瓜1塊 | 瓜 | 末醬 | |
| 天平勝宝二年 浄清所解 | 750年 | 糟瓜1塊 | 瓜 | 糟 | |
| 天平勝宝二年 浄清所解 | 750年 | 甘漬瓜1塊 | 瓜 | | |
| 天平勝宝二年 浄清所解 | 750年 | 甘漬瓜茄子1叩戸 | 瓜 | | |
| 天平宝字二年八月十七日 | 759年 | 瓜 塩3升 | 瓜 | 塩 | |
| 天平宝字二年 | 759年 | 瓜 | 瓜 | | |
| 天平宝字二年八月十九日 | 759年 | 瓜百果塩3升 | 瓜 | 塩 | |
| 天平宝字二年 | 759年 | 瓜 | 瓜 | | |
| 天平宝字二年 食物用帳 | 759年 | 6升瓜漬料 醬1斗5升 | 瓜 | 醬 | |
| 天平宝字二年 下充帳 | 759年 | 瓜爆料 塩3升 | 瓜 | 塩 | |
| 天平宝字二年八月十三日食物用帳 | 759年 | 青瓜210果漬料 塩6升 | 青瓜 | 塩 | |
| 天平宝字二年八月十三日浄清所解 | 759年 | 青瓜450果 | 青瓜 | | |
| 天平宝字二年 食料下充帳 | 759年 | 酢漬冬瓜2 | 冬瓜 | 酢 | |
| 天平宝字二年 類収 | 759年 | 酢漬冬瓜4斗 | 冬瓜 | 酢 | |
| 天平宝字二年 下充帳 | 759年 | 漬冬瓜2辟 | 冬瓜 | | |
| 天平宝字二年 下充帳 | 759年 | 鴨瓜漬2割 | 鴨瓜 | | |
| 天平宝字二年 食料下充帳 | 759年 | 醬漬鴨瓜18果 | 鴨瓜 | 醬 | |
| 天平宝字二年 食料下充帳 | 759年 | 鴨瓜漬2割 | 鴨瓜 | | |
| 天平宝字二年 食料下充帳 | 759年 | 鴨瓜漬25割 | 鴨瓜 | | |
| 延喜式三十三内膳司 | 927年 | 瓜8石料塩4斗8升 | 瓜 | 塩 | |
| 延喜式三十三内膳司 | 927年 | 醬瓜料 瓜8斛5斗7升 塩2斛4升9合6夕 滓醬5斛6斗3升6合4夕 | 瓜 | 塩 醬 滓醬 | |
| 延喜式三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 醬漬瓜9斗 料塩 醬 滓醬各1斗9升8合 | 瓜 | 塩 醬 滓 醬 | |
| 延喜式三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 糟漬瓜9斗 塩1斗9升8合 滓醬2斗7升 醬2斗7升 | 瓜 | 糟 塩 滓 醬 醬 | |
| 延喜式三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 醬漬冬瓜4斗 塩8升8合 醬 滓醬 末醬各1斗6升8合 | 冬瓜 | 塩 醬 滓 醬 末醬 | |
| 延喜式三十九 大膳 | 927年 | 瓜5果醬漬 糟漬 | 瓜 | 醬 糟 | |
| 延喜式三十九 大膳 | 927年 | 瓜味漬 | 瓜 | | |
| 延喜式三十三 大膳 | 927年 | 味噌漬 糟冬瓜 年料 韓櫃5合。4合納醬酢末醬井漬 物料。合納御米料糟漬 | 冬瓜 | 味噌 糟 醬酢 末醬 糟 | 大膳 瓜五類<醬漬。 糟漬。好物。羹。生菜 等料各一類 |
| 延喜式三十三 大膳 | 927年 | 味噌漬 糟漬冬瓜 | 冬瓜 | 味噌 糟 | |
| 木簡 | 711~717年 | 加須津毛瓜 | 毛瓜 | 加須 | 平城京左京三条二坊 一・二・七・八坪長屋 王邸 |
| 木簡 | 711~717年 | 醬津毛瓜 | 毛瓜 | 醬 | 平城京左京三条二坊 一・二・七・八坪長屋 王邸 |
| 木簡 | | 漬瓜1丸 | 瓜 | | 平城宮宮城南面西門 (若犬養門)地区 |
| 木簡 | | 漬瓜缶 | 瓜 | | 平城京左京二条二坊 五坪二条大路濠状遺 構 |
| 木簡 | | 木瓜1石5斗5升 干瓜9日升5合漬 | 木瓜 瓜 | | 平城京右京一条三坊 八坪(西大寺旧境内 食堂院跡推定地) |
| 木簡 | | 醬漬瓜6斗 | 瓜 | 醬 | 平城京右京一条三坊 八坪(西大寺旧境内 食堂院跡推定地) |
| 天平勝宝年浄清所解 | 750年 | 末醬茄子1塊 | 茄子 | 末醬 | |
| 天平宝字二年 | 759年 | 茄子1斗塩2升 | 茄子 | 塩 | |
| 天平宝字二年七月五日 | 759年 | 茄子4斗塩3升 | 茄子 | 塩 | |
| 天平宝字二年七月十二日 | 759年 | 茄子4斗塩4升 | 茄子 | 塩 | |
| 天平宝字二年七月十九日 | 759年 | 茄子 塩6升 | 茄子 | 塩 | |
| 天平宝字二年七月二十六日 | 759年 | 茄子1石 塩6升 | 茄子 | 塩 | |
| 天平宝字二年八月十六日 | 759年 | 茄子3斗 塩2升 | 茄子 | 塩 | |
| 天平宝字二年八月 | 759年 | 茄子 | 茄子 | | |
| 天平宝字二年八 | 759年 | 茄子3斗 塩1升 | 茄子 | 塩 | |
| 天平宝字二年八月 | 759年 | 茄子2石 | 茄子 | | |
| 天平宝字二年八月 | 759年 | 茄子 | 茄子 | | |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|---------------------------|----------|------------------------------|------|---------------|------------------------------------|
| 天平宝字二年食料下充帳 | 759年 | 醬漬茄子5升 | 茄子 | 醬 | |
| 天平宝字二年類収 | 759年 | 醬漬茄子 | 茄子 | 醬 | |
| 天平宝字六年八月十七日 | 763年 | 茄子 塩7合5勺 | 茄子 | 塩 | |
| 天平宝字六年八月二十三日 | 763年 | 茄子7升 塩3合 | 茄子 | 塩 | |
| 天平宝字六年八月二十九日 | 763年 | 茄子2斗9升 塩5合 | 茄子 | 塩 | |
| 天平宝字六年九月四日 | 763年 | 塩5合 | 茄子 | 塩 | |
| 天平宝字六年九月九日 | 763年 | 茄子3斗8升 塩1升 | 茄子 | 塩 | |
| 天平宝字六年九月十八日 | 763年 | 茄子2斗2升 塩8合 | 茄子 | 塩 | |
| 神護景雲四年九月二十九日 | 770年 | 茄子13石4斗6升 塩6斗7升3合 | 茄子 | 塩 | |
| 神護景雲四年 奉写經一切経所告朔解 | 770年 | 干茄子3斗 塩2升 | 干茄子 | 塩 | 干茄子 |
| 神護景雲四年 奉写一切経所解案 | 770年 | 酢糟 3斗漬 茄子13石4斗6升 塩6斗7升3合 | 茄子 | 酢糟 塩 | |
| 宝亀二年奉写一切経所解 | 771年 | 茄子11石甘漬料 | 茄子 | | |
| 宝亀二年十二月二十九日 奉写一切経所解 | 771年 | 茄子11石 塩4斗4升 | 茄子 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 771年 | 茄子5石 塩3斗 | 茄子 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 醬茄子6斗 塩1斗2升 汁糟 味噌各1斗8升 | 茄子 | 醬 塩 汁 糟 味噌 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 糟漬 茄子6斗 塩1斗2升 汁 糟 味噌各1斗8升 | 茄子 | 醬 塩 汁 糟 味噌 | |
| 延喜式 三十三大膳下 | 927年 | 末醬漬 糟漬 醬漬茄子 各3下顆 | 茄子 | 末醬 糟 醬 | |
| 木簡 | 711~717年 | 加須津韓奈須比 | 韓奈須比 | 加須 | 平城京左京三条二坊 一・二・七・八坪長屋 王邸 |
| 天平十一年 写経司解 | 739年 | 菁1石別塩3合 | 菁 | 塩 | |
| 天平宝字二年八月十八日 | 759年 | 菁 塩3升 | 菁 | 塩 | |
| 天平宝字二年九月三十日 | 759年 | 菁 塩1升 | 菁 | 塩 | |
| 天平宝字二年 | 759年 | 菁 塩1斗 | 菁 | 塩 | |
| 天平宝字二年 下充帳 | 759年 | 菁漬料 塩1斗3升 酢2升 | 菁 | 塩 酢 | |
| 神護景雲四年 | 770年 | 菁菹4石 塩2斗 | 菁 | 塩 | |
| 宝亀二年 奉写經一切経所解 | 771年 | 菁菹 菁17石 塩8斗5升 | 菁 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 蔓菁菹 10石塩8升 | 蔓菁 | 塩 榆 | 榆5升 |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 菁根搗 菁根5斗塩3升 | 菁根 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 蔓菁切菹1石4斗塩2升4合 | 蔓菁 | 塩 榆 | 榆2升 |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 蔓根搗須々保理 6石塩6斗 | 蔓根 | 塩 大豆 | 大豆1斗5升 |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 菁根搗醬漬3斗塩5升4合 | 菁根 | 塩 醬 | 滓醬2斗5升 |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 菁根須須保利1石 塩6升 米5升 | 蔓根 | 塩 米 | 米5升 |
| 宇津保一蔵開下 | 850年頃 | つけたるかぶら | かぶら | | すしをり・はじかみ・つ けたるかぶら・固い塩 ばかりして |
| 木簡 | | 蔓菁洗漬並 | 蔓菁 | 塩 | 平城京右京一条三坊 八坪（西大寺旧境内 食堂院跡推定地） |
| 木簡 | | 漬蕪6升 | 蕪 | 塩 | 平城京右京一条三坊 八坪（西大寺旧境内 食堂院跡推定地） |
| 天平十一年 | 739年 | 水葱1斗 塩3合 | 水葱 | 塩 | |
| 天平勝宝二年 漬菜送進文 | 741年 | 進漬菜（員3斗桃交水葱者） | 水葱 | | 桃 |
| 天平宝二年 七月十八日 | 759年 | 水葱 塩3升 | 水葱 | 塩 | |
| 天平宝字二年 | 759年 | 水葱128把 | 水葱 | | |
| 天平宝字二年 | 759年 | | 水葱 | | |
| 神護景雲四年九月二十九日 奉写一切経所告朔解 | 770年 | 水葱46石 塩2斗3升 | 水葱 | 塩 | |
| 宝亀二年五月二十九日 | 771年 | 水葱4石 | 水葱 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 水葱10石 塩7升 | 水葱 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 小水葱1石塩1斗2升 | 小水葱 | 塩 汁糟 | 汁糟5斗 |
| 天平宝字六年五月十六日 | 763年 | 芹120把 塩2升 | 芹 | 塩 | |
| 天平宝字六年五月二十九日 | 763年 | 芹2石（750把） 塩1斗 | 芹 | 塩 | |
| 天平宝字六年六月六日 | 763年 | 芹 塩3升 | 芹 | 塩 | |
| 天平宝字六年六月閏十二日 | 763年 | 芹5石1斗 塩2斗2合4勺 | 芹 | 塩 | |
| 宝亀二年五月二十九日 奉写經一切経所告朔解 | 771年 | 芹3石6斗 塩1斗4升4合 | 芹 | 塩 | |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|----------------------------|----------|-------------------------------|-----------|-------|------------------------------------|
| 延喜式 三十九内膳司 春菜漬料 | 927年 | 芹10石 塩8斗 | 芹 | 塩 | |
| 木簡 | | 漬芹 | 芹 | 塩 | 大安寺旧境内 |
| 天平宝字六年九月二十六日 食物下帳 | 763年 | 青菜漬々保理漬4斗 塩2升 | 青菜 | 塩 | |
| 宝亀二年五月二十九日 | 771年 | 雑生菜12石2斗 塩4斗8升8合 | 雑生菜 | 塩 | |
| 宝亀二年十月九日 | 771年 | 雑菜 塩1石2斗 | 雑菜 | 塩 | |
| 宝亀二年十二月二十九日 | 771年 | 雑生菜 塩1石3斗1升 | 雑生菜 | 塩 | |
| 延喜式 三十二・大膳 | 927年 | 漬菜 | 菜 蒜房 搗 | 塩 | 漬菜二合。漬蒜房。漬 英。漬搗各二合 |
| 石山寺 金剛般若経集験記平安初期点 | 850年頃 | 醬菜 | 菜 | 醬 | 一鉢の飪と醬菜 |
| 天平宝字二年下充帳 | 759年 | 薑漬3球 | 薑 | | |
| 天平宝字二年下充帳 | 759年 | 漬薑33球 | 薑 | | |
| 宝亀二年十二月二十九日 奉写一切経所解 | 771年 | (塩)2升生薑41把漬料 | 生薑 | 塩 | |
| 宝亀二年奉写一切経所解 | 771年 | (糟)1斗漬生薑料 (塩)2升生 薑41把漬料 | 生薑 | 糟 塩 | |
| 延喜式三十九内膳司 | 927年 | 生薑4石5斗料 塩1石4斗2升 汁糟(酒滓)4石2斗 | 生薑 | 塩 汁糟 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 稚薑3斗 塩6升 汁糟1斗5升 | 稚薑 | 塩 汁糟 | 汁糟1斗5升 |
| 宇津保一蔵開下 | 850年頃 | はじかみ | はじかみ | | すしをり・はじかみ・つ けたるかぶら・固い塩 ばかりして |
| 天平宝字二年八月十日食物用帳 | 771年 | 蕺荷3斗充漬 又塩3升女我漬 料 | 蕺荷 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 蕺荷6斗 塩6升 汁糟2斗4升 | 蕺荷 | 塩 汁糟 | |
| 木簡 | 711~717年 | 醬津名我 | 名我 | 醬 | 平城京左京三条二坊 一・二・七・八坪長屋 王邸 |
| 宝亀二年五月二十九日 奉写一切経所解 | 771年 | 蕨4斗 塩1升6合 | 蕨 | 塩 | |
| 延喜式三十九 内膳司 | 927年 | 蕨味漬 | 蕨 | | |
| 延喜式三十九 内膳司 春菜漬料 | 927年 | 蕨塩漬菜2石塩1斗 | 蕨 | 塩 | |
| 天平勝宝二年 浄清所解 | 750年 | 古漬薊1滝 | 薊 | | |
| 宝亀二年五月二十九日 奉写一切経所解 | 771年 | 葉薊4石2斗 | 葉薊 | | |
| 延喜式三十九 内膳司 春菜漬料 | 927年 | 薊2石4斗 塩7升2合 | | 塩 | |
| 宝亀二年三月三十日 奉写一切経所解 | 771年 | 莪4石4斗 塩1斗7升6合 | 莪 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 春菜漬料 | 927年 | 齊蒿1石5斗 塩6升 | 齊蒿 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 菘菹 3石 塩2斗4升 | 菘 | 塩 榆 | 榆1斗5升 |
| 神護景雲四年九月二十九日 奉写経一切経所告朔解 | 770年 | 蜀椒1斗4升 塩1升5合 | 蜀椒 | 塩 | |
| 神護景雲四年 奉写経一切経所告朔解 | 770年 | 漬雑菜 蜀椒1斗4升 | 蜀椒 | | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 蜀椒子1石 塩2斗4升 | 蜀椒子 | 塩 | |
| 神護景雲四年九月二十九日 奉写経一切経所告朔解 | 770年 | 山蘭2升 塩5合 | 山蘭 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 山蘭2斗 塩4升 | 山蘭 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 蔓根須須保利6合 塩6升 大豆1斗5升 | 蔓根 | 塩 大豆 | 大豆 |
| 天平宝字二年 | 771年 | 葵菹 | 葵 | | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 龍葵味菹 6斗 塩2升4合 | 龍葵 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 龍葵菹 6斗塩6升 榆2升4合 | 龍葵 | 塩 榆 | 榆2升4合 |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 龍葵3斗 塩9升 | 龍葵 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 菘菹 | 松菘 | 塩 榆 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 蓼菹 4斗 塩4升 榆1升6合 | 蓼 | 塩 榆 | 榆1升6合 |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 和太々備2斗 塩2升 | 和太々備 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 山蘭2斗 塩4升 | 山蘭 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 蘭菹3斗 塩2升4合 榆1升2合 | 蘭 | 塩 榆 | 榆1升2合 |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 芡1石5斗 塩 米7升5合 | 芡 | 塩 米 | 米7升5合 |
| 天平宝字二年 食料雑物納帳 | 759年 | 漬蔕7斗 | 蔕 | | |
| 天平宝字二年 食物用帳 | 759年 | 漬蔕 | 蔕 | | |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|-----------------|-----------|--------------------|------|---------|--|
| 延喜式 三十九内膳司 春菜漬料 | 927年 | 須々保理 蒚1石5斗 塩1斗 米6升 | 蒚 | 塩 米 | 米6升 |
| 天平宝字二年 食物用帳 | 759年 | 大豆漬 | 大豆 | | |
| 天平宝字二年 下充帳 | 759年 | 青大豆7升 | 青大豆 | | |
| 延喜式 三十九内膳司 秋菜漬料 | 927年 | 大豆糟漬6斗 塩6升 汁糟1斗8升 | 大豆 | 塩 汁糟 大豆 | 汁糟1斗8升 |
| 天平勝宝二年 浄清所解 | 750年 | 桃子漬1塊 | 桃子 | | |
| 天平勝宝二年 浄清所解 | 750年 | 唐丈漬1塊 | 唐丈 | | |
| 延喜式 三十九内膳司 春菜漬料 | 927年 | 虎杖3斗 塩1升2合 | 虎杖 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 春菜漬料 | 927年 | 蘇羅自6斗 塩2升4合 | 蘇羅自 | 塩 | |
| 天平宝字八年類収 | 765年 | 須保利1斗4升 | | | |
| 天平宝字六年九月十三日 | 763年 | 蒚 塩7合 | | 塩 | |
| 天平宝字二年 | 771年 | 蒚 塩3斗4升 | | 塩 | |
| 天平宝字二年 | 771年 | 古蒚 | | | |
| 木簡 | | 須々保利 | | | 平城宮 |
| 木簡 | | □四口須々保利 | | | 西隆寺東門地区 |
| 木簡 | 743年 | 滓漬□□一匙 天平十五年四月 | | 滓 | 平城宮内裏北方官衙地区 |
| 木簡 | | 滓漬 | | 滓 | 平城京左京二条二坊五坪二条大路濠状遺構(北) |
| 新撰字鏡 | 809~901年 | 蒚 | | | |
| 新撰字鏡 | 809~901年 | 須須保利 | | | |
| 凌雲集 | 814年 | 糟糠 | 糟糠 | | |
| 延喜式三十二・大膳 | 927年 | 漬蒜房 | 蒜房 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 春菜漬料 | 927年 | 蒜房6斗 塩5升 | 蒜房 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 春菜漬料 | 927年 | 蒜英5斗 塩4升4合 | 蒜英 | 塩 | |
| 延喜式 三十九内膳司 春菜漬料 | 927年 | 韭搗4斗 塩4升 | 韭搗 | 塩 | |
| 延喜式三十二・大膳 | 927年 | 蔓菁黄菜須々保理 塩 粟3升 | 蔓菁黄菜 | 塩 粟 | 粟3升 |
| 延喜式三十二・大膳 | 927年 | 根蓴1把、漬菜量 | 根蓴 | | |
| 延喜式三十二・大膳 | 927年 | 漬搗 | | 塩 | |
| 延喜式 | 927年 | 蘿蔔味醬漬瓜。 | 蘿蔔 | 味醬 | 蘿蔔味醬漬瓜。糟漬瓜。鹿完。猪完。押點。煮塩點。瓷盤。七口。高案一脚。／長三尺五寸。広一尺七寸。高四尺。// |
| 十卷本和妙抄 | 934年頃 | 蒚 | | | 四醬 四声字苑伝醬 |
| 和妙類就聚抄 | 938年 | 搗蒜 | | | |
| 和妙類就聚抄 | 938年 | 壘 | | | |
| 和妙類就聚抄 | 938年 | 鬼口莢 | | | |
| 和妙類就聚抄 | 938年 | 蒚 | | | |
| 宇津保 | 970~990年頃 | つけもの | | | |
| 江家次第 平安中期 | 平安中期 | 荳裏 | | | 荷前事 |

表2-1 中世の漬物

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|--------------------|-----------|---|------|-------|---|
| 伊呂波字類抄 | 1181 | 漬物 | | | ツケモノ |
| 伊呂波字類抄 | 1181 | 糟漬冬瓜 | 冬瓜 | 糟 | |
| 伊呂波字類抄 | 1181 | 鹽 | | | あえもの |
| 伊呂波字類抄 | 1181 | 漬菜 | 菜 | | すすほり |
| 伊呂波字類抄 | 1181 | 味漬 アマツケ | | | |
| 伊呂波字類抄 | 1181 | 須々保利 | | | |
| 伊呂波字類抄 | 1181 | 酢菹 | | 酢 | |
| 平安遺文 | 1120 | 塩菜 | 菜 | 塩 | |
| 世俗立要集 | 1221 | 梅干 | 梅 | | 梅干ハ僧家ノ肴也。而ヲ俗家ニ用ラルル事如 |
| 世俗立要集 | 1221 | 梅干 | 梅 | | 縦梅干ヲスフベキナリトモ |
| 世俗立要集 | 1221 | ムメホシ | 梅 | | 食物之サカナノスエヤウ ウチアワヒ クラケ ムメホシ ス |
| 観智院本名義抄 | 1241 | 漬 ツケ物 | | | 漬 ツケ物 |
| 観智院本名義抄 | 1241 | 菹 ススヲリ | | | |
| 日蓮書簡 | 建治1 1275 | かうのうり | うり | | 2巻189 7月26日 高橋殿 |
| 名語記 | 1275 | にらき | | | にらきのき、如何。きは葱也。きはめてくさければ、鼻にかかうるよしかぎ也 |
| 名語記 | 1275 | すすをり如何 | すすをり | | |
| 類聚名義抄 写 鎌倉 | 写 鎌倉 | 菹ニラキ | | | |
| 今川大双紙 | 1420 | 梅干 | 梅 | | 食物之式法の事はじかみ梅干塩 |
| 今川大双紙 | 1420 | かうのもの | | | 出陣の時酌執事。御酒参らすするには。左の膝をつきて参らす也。膝をばなをすとも。足をバ後へひかぬ事也。又御着のかうのもの1きれ也。 |
| 庭訓往来 | 1394~1428 | 木芽漬 | 鞍馬木芽 | 塩 | |
| 庭訓往来 | 1394~1428 | キノメ漬 | キノメ | 塩 | 鞍馬の木の芽漬 |
| 庭訓往来 | 1394~1428 | 醍醐烏頭布(だいがのうどめ) | 烏頭布 | | |
| 庭訓往来 | 1394~1428 | 酢漬茗荷 | 茗荷 | 酢 | |
| 庭訓往来 | 1394~1428 | 甘漬 | | | |
| 庭訓往来 | 1394~1428 | 并初献料海月。熨斗鮑。梅干 | 梅干 | | |
| 文明本節用集 | 室町中期 | 漬菜 ツケナ | 菜 | | |
| 文明本節用集 | 室町中期 | 木芽漬 鞍馬在之 | 木芽 | | |
| 下学集 | 室町中期 | 辣菜漬物也 | | | 東雅 |
| 下学集 | 室町中期 | 辣菜 | | | 東雅 |
| 下学集 | 室町中期 | 菹 | | | 東雅 |
| 蔭涼軒実録 | 1466 | 香物 | | | 徳阿皆来問。持香物荒巻2箇 |
| 蔭涼軒実録 文明十八年二月六日 | 1486 | 愚1荷食籠梅漬1器携之 | 梅 | | |
| 大乘院寺社雑記 | 1466 | 酢菜 | 菜 | 酢 | スサイ |
| 大乘院寺社雑記 | 1466 | 梅漬 | 梅 | | |
| 和玉篇 | 15世紀 | シホツケ | | 塩 | シホツケ |
| 御湯殿上日記 | 1477 | かうの物 | | | 12月21日みん部卿かうの物、御たるまいらせらるる |
| 尺素往来 | 1481 | 醬瓜 | 瓜 | 醬 | |
| 実隆公記 | 1485 | 酒漬 | | 酒 | 4月27日姉相公酒漬1送之則令賞翫了 |
| 大乘院寺社雑記 | 1485 | カウノ物 | | | |
| 大乘院寺社雑記 | 1485 | クキ | | | |
| 山科家礼記 長享二年十一月三日 | 1488年 | 1、教俊桶1・串柿1束・ウリカウノ物1持来候也、ムシムキノシ酒候也、3貫文借状今月仕置候也 | ウリ | | |
| 山科家礼記 延徳三年七月七日 | 1491年 | 1、シユンチシウ白ウリカウノ物1折敷給候也 | 白ウリ | | |
| 四条流包丁書 | 1489 | 香物 | | | 飯の献立の事。略メシノ大汁ニビツツラスル事。不レ可レ難シ。當流ニハ有之。次ニサハサラニ香物以下ノ物ドモヲ盛事ハ。2餘年此方ノ事也。古ハ自然ヤキシホ山椒ナド少置タル歟。勿論ヤキシホナド不レ入ドモ。 |
| 殿中申次記 | 1493 | 梅漬 | 梅 | | 1梅漬 2桶 |
| 山内料理書 明応六年丁巳二月二十六日 | 1497 | かうの物 | | | 一本膳 是は碗の本膳の仕様也。土器の時は汁不居。中の飯計可居。碗の時は塗折敷。汁飯 かうの物香の物皮をうへになす 塩引 焼物 あをなます 鮓 |
| 山内料理書 明応六年丁巳二月二十六日 | 1497 | 香の物 | | | 1夏の仕立の事 本膳 飯 笋汁 香の物 たこ干し鯛 あへませ 鮓 |
| 食物服用之事 永正元年九月七日 | 1504 | 梅干 | 梅 | | 式3獻 初獻圓 |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|--------------------|-------------|------------|---------|-------|---|
| 食物服用之事 永正元年九月七日 | 1504 | かうの物 | | | 湯漬1上 湯漬塩 かうの物 鳥焼物 つづさし ふやき物 さかびて ふくらたい このわた |
| 食物服用之事 永正元年九月七日 | 1504 | かうの物 | | | 湯漬1中 湯漬 しほ かうの物 かもはやき物 かまぼこ3ツ あえ物 すあはび たいあり |
| 食物服用之事 永正元年九月七日 | 1504 | くき | くき | | 湯漬2下 湯漬 しほ くき ふとに |
| 食物服用之事 永正元年九月七日 | 1504 | かうのもの | | | 又湯漬 食 かうのもの しほひき 水あへ や き物2ツ ふくめたい やきつけ つきたしこのこ 海かどのこ |
| 食物服用之事 永正元年九月七日 | 1504 | かうの物 | | | 湯漬のこんだてきこしめしやうは。左にてゆをう け。まつしたにをき。しも座を見合。はしをあげ。 ゆたまりと申て。めしをむかひへこはしをしの け。さはさはと2くちくひ。かうの物に手をかけべ し。又 食をくひ。やきつけにてをかけてよし。 |
| 食物服用之事 永正元年九月七日 | 1504 | むめぼし | むめぼし | | 雑煮の組付 くらげ しほ 餅 むめぼし たたき のし はなかつを |
| 塵芥 | 1510~50 | 酢菜 スサイ | | 酢? | |
| 実隆公記 | 1523 | 梅漬 | 梅 | | 3月5日「大覚寺梅漬桶・紅梅一枝被送之 |
| 後奈良院宸記 | 1535 | 梅ツケ | 梅 | | 梅ツケ給 |
| 庭訓往来 | 1536 | 酢漬茗荷 | 茗荷 | 酢 | |
| 庭訓往来 | 1536 | 木芽漬 | 木芽 | | |
| 生身御影様大津浜御著岸 之事 | 1541 | 菜味噌漬 | 菜 | 味噌 | |
| 大館常興日記 | 1542 | 梅ほし一つみ | 梅 | | |
| 運歩色葉集 | 1548 | 梅漬 | 梅 | | |
| 運歩色葉集 | 1548 | 壘物 | | | |
| 鹿苑日録 天文十八年三月二七日 | 1549 | 大根香物共惠之 | 大根 | | |
| 猿の草子 | 1558~1570 | 梅法師 | 梅 | | |
| 言継卿記 | 1,570 | かうの物 | | | 閏5月25日「三歳男子、咽湯利湯菜之事申、五 苓散に加葛根、烏梅、二包遣之 1570年11月 1日「竹内佐兵衛佐書状有之、「かうの物<5> 送之、祝着了」 |
| 多聞院日記 元龜元年五月九日 | 1570 | はりはり | | | |
| 大草殿より相伝之間書 | | かうの物 | | | 1包飯修養の事。中の盛物に其時の花をかう の物にてもあれ |
| りうりの書 | 1573 | かうの物 | | | あひませの事。するめをけつりて、さてからさけ くしあわひなどをけつりて入、同りうりのかうの物 よくしを出てほそく引て入れし。しやうかをひきて くはひ、さてけつり物もゆをかけ、とくほとほして もみあらいてよきすましをわかつてさけをくはひ て、さて、それにてりうりてあけ、ひきしかうの物 としやうか引たるを入へし。よの物などは入るへ からず。あひませのりうり如此也。重々口伝に 在。 |
| 耶蘇会士日本通信 | 1577 | 酢漬の唐辛 | 唐辛 | 酢 | |
| 日欧文化比較 | 1585 | 塩漬けの大根 | 大根 | 塩 | |
| 大上臈御名之事 | 1589 | かうの物 かうのふり | うり | | かうの物1かうのふり あさづけ1 あさあさ |
| 大上臈御名之事 | 1589 | あさづけ あさあさ | | | あさづけ1あさあさ |
| 大上臈御名之事 | 1589 | くき くもじ | | | くきくもじ |
| 天正本節用集 | 1590 | 糠味噌 | | | 糠味噌 ヌカミソ |
| 易林本節用集 | 1597 | 漬菜 | 菜 | | 漬菜 ススポリ 苺 同 酢菜也 |
| 易林本節用集 | 1597 | ススポリ | | | |
| 易林本節用集 | 1597 | 苺 | | | |
| 易林本節用集 | 1597 | 酢菜 | 菜 | 酢 | |
| 易林本節用集 | 1597 | 酢漬 | | 酢 | |
| 易林本節用集 | 1597 | 香物 | | | |
| 易林本節用集 | 1597 | 梅干 | 梅 | | |
| 易林本節用集 | 1597 | 木目漬 | 木目 | | |
| 易林本節用集 | 1597 | 苺菜(ススホリ) | | | |
| 日葡辞書 | 1603~1604 | 漬菜 | 菜 大根 | 塩 | 塩漬けにした菜や大根 |
| 日葡辞書 | 1603~1604 | 漬物 | | 塩 酢 | 塩漬や酢漬など |
| 日葡辞書 | 1603~1604 | 漬菜 | 菜 大根の新芽 | 塩 | 塩漬けにした菜や大根の新芽 |
| 日葡辞書 | 1603~1604 | 梅漬 | 梅 | 塩 | 塩漬にした、すなわち保存食にした梅の実 |
| 日葡辞書 | 1603~1604 | 梅干 | 梅 | 塩 | 梅の実を塩漬にして日に乾したもの |
| 日葡辞書 | 1603~1604 | 香の物 | 大根 | 塩 | 日本で保存食として作られる大根の塩漬 |
| 日葡辞書 | 1603~1604 | 酢薑 | 薑 | 酢 | 酢あるいは漬け汁につけた生薑 |
| 日葡辞書 | 1603~1604 | 奈良漬 | | | 香の物の代わりに作る奈良の或る漬物 |
| 虎明本狂言・宗論 | 室町末~ 近世始 | だいごのうどめ | うどめ | | |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|--------------------------|-------------|----------|---|-------|---|
| 虎明本狂言・宗論 | 室町末～ 近世始 | 鞍馬のきのめづけ | きのめ | | だいごのうどめ、鞍馬のきのめづけ |
| 南蛮料理集 | | なんばん漬 | なし しやうが みやうが たけ のこ もも くち なしのはな | 砂糖 | なし しやうが みやうが たけのこ もも くちな しのはな |
| 南蛮料理集 | | なんばん漬 | しやうが | 砂糖 | なし しやうが みやうが たけのこ もも くちな しのはな |
| 南蛮料理集 | | なんばん漬 | みやうが | 砂糖 | なし しやうが みやうが たけのこ もも くちな しのはな |
| 南蛮料理集 | | なんばん漬 | たけのこ | 砂糖 | なし しやうが みやうが たけのこ もも くちな しのはな |
| 南蛮料理集 | | なんばん漬 | くちなしのはな | 砂糖 | なし しやうが みやうが たけのこ もも くちな しのはな |
| 和玉篇 | 15世紀後 | 鹹 シホヅケ | | | |
| 式三献七五三御膳部 慶長十一年六月二十四日 | 1606 | 梅干 | 梅 | | 式3献 1 梅干5ツ 4ツもりて。其上に壹ツもり て。以上5也。 |
| 式三献七五三御膳部 慶長十一年六月二十四日 | 1606 | かうのもの | | | 本膳 |
| 式三献七五三御膳部 慶長十一年六月二十四日 | 1606 | かうのもの | | | 1 御ゆつけ しほびきかいらけ やき物3ツこか く足有同 このわた金銀同 あへまぜかいらけ 同 かうのもの同 かまぼこ5ツこかく足有同 ふ くめ鯛かいらけ同 |
| 慶長見聞録 | 1614 | 木のめづけ | 木のめ | | くらの木の木のめづけと古記にほめられたるは、 山椒の木の皮迄もはぎ取て煮しめ味ひ給わぬ |

表2-2 御成記他

| 史料 | 年代 | 香物 | 記載事項 |
|-------------------------|----------------------|------|--|
| 紀伊国伊都郡隅田庄 葛原家文書 献立注文 | 永生9年(1512) | かうの物 | 御ゆづけ しほひき そほろあわひ しほ やき物 あへませ 御ゆづけ上ハ はし口 かうの物 ふくめひたい きんきんかま ぼこ |
| | | かうの物 | とおり100人方 たこ やき物 あへませ 温ゆづけ かうの物 ひたい |
| 祇園會御見物御成記 | 大永2年(1522)6月 28日 | かうの物 | 1式3献参 御ゆづけ。かうの物 たこ。やき物。このわた。あ へませ。御ゆづけ。かうの物。かまぼこ。ふくめ鯛。 |
| 浅井備前守宿所饗応記 | 天文3年(1534)8月 20日 | かうの物 | 御ゆづけ。しほひき。ふくめたい。やきもの。さけ。あへませ。 飯。かうの物。たこ。 |
| 永禄四年三好亭御成記 | 永禄4年(1561)3月1 日 | 香物 | 御湯漬 鹽引 焼物 桶 香物 カマホコ フクメ |
| | | 香物 | 御成御次之衆献立。小西周防守仕立分。御湯漬200膳 鹽引 アハビシホ 焼物 アヘマセ 食 香物 フクメ鯛 カマボコ |
| | | 香物 | 中通 300膳 本膳 鹽引 フクメ鯛。焼物 香物 コノワタ ア ヘマセ 食。カマホコ |
| | | 香物 | 大通 500膳 蛸 焼物 香物 切カマホコ アヘマセ 食 |
| | | 香物 | 本膳。蛸 大焼物 鮎膾 御汁 香物 カマボコ 食 |
| 三好筑前守義長朝臣亭 江御成之記 | 永禄4年(1561) 辛酉3月3日 | かうの物 | 御ゆづけ あへませ。くこ。かうの物。かまぼこ。ふくめ。たこ。 くらげしる。たい。 |
| | | かうの物 | 1衆衆へ。参献立。小西。仕分。御湯漬200膳。しほ引。あ へませ。かうの物。めし。あはびひしほ。やきもの。かまぼこ。 ふくめ鯛。 |
| 朝倉亭御成記 | 永禄11年(1568)5月 17日 | かうの物 | 引合10帖。御湯漬参。しほひき。やきもの。あへませ。かうの 物。かまぼこ。ふくめ。 |
| 天正十年安土御献立 | 天正10年(1582) | かうの物 | 於安土上様 三河守殿 御申献立15日をちつき。本膳 た こ。たいのやき物。な汁。なます。かうの物。ふなのすし。御め し。 |
| | | × | 16日御あさめし。本御膳 うちまる。やき物。ます。しる。ふなな ます。うと。きし。このわた桶。御めし。 |
| | | かうの物 | 16日之夕。めし御ゆづけ。しほひき。かりのまめ。やき物。あへ ませ。御めし。かうの物。ふくめたい。かまぼこ。 |
| 行幸御献立記 | 天正16年(1588) 卯月14日 | 香の物 | 初日14日御膳御湯漬 鹽引 ふくめ 炙物ます あへませ 御飯 香の物 すし 桶 |
| | | こうの物 | 2日目御膳 鹽引 すし 炙物かく 繪鮎 御飯 かうの物 いも こみ 桶 |
| 天正十八年毛利亭御成 記 | 天正18年(1590)9月 18日 | 香物 | 御本膳 シヲ引。桶。金銀青繪アリ。大アエマセ。御湯漬。香 物。 |
| 前田亭御成記 | 文禄3年(1594) 卯月8日 | かうの物 | 1御湯漬。御4方金銀繪アリ。御前。御配膳。しほ引。やきもの 鱧。あへませ。御めしはしだい。かうの物。かまぼこ。ふくめ。 |
| | | かうの物 | 御相伴衆右之御膳也。次之御供衆貳100人前 御湯漬 鹽引 やき物。おけ。金銀膾アリ。あへませ。金。はしノたい。かうの 物。かまぼこ。ふくめ。 |
| | | かうの物 | 次の惣通貳150人。塩引。やきもの。あへませ。めし。かうの 物。すし。 |
| | | かうの物 | 御女房衆50人前 御湯漬。しほ引。ふくめ。やきもの。あへま せ。かうの物。おけ。すし。食のはしだい。 |
| 文禄四年御成記 | 文禄4年(1595) | 香の物 | 7之御膳本膳 鹽引。焼物。小桶。御湯漬手鹽。香の物。蒲穂 子。帛綿鯛。 |
| | | 香の物 | 御相伴 本膳。鹽引。焼物。小桶。あえ交。御湯漬。手鹽。香 の物。蒲穂子。含だい。 |
| | | 香の物 | 緒大夫衆。本膳。塩引。焼物。小桶。和交。御湯漬。手鹽。香 の物。かまぼこ。ふくめ。かまぼこ。ふくめ。 |
| | | 香の物 | 御能之時楽屋。本膳。たこ。焼物。菜草。和交。香の物。鮎。 飯。 |

表2-3-①

| 久政茶会記 | 香の物 | 献立 |
|-----------------|-------|--|
| 天文六年九月十二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天文六年九月十三日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天文十一年卯月四日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天文十一年卯月七日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天文十三年二月十八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天文十三年二月二十七日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天文二十二年十月二十三日 | | 飯 汁 菜他 |
| 弘治元年二月二十九日 | | 飯 汁 菜他 |
| 弘治元年二月三十日 | | 飯 汁 菜他 |
| 弘治元年三月十二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 弘治元年十に月十六日 | | 飯 汁 菜他 |
| 弘治二年三月九日 | ツケモノ | 飯テシヲ(手塩) 汁 菜他 後段ユツケ(湯漬) 汁 飯 ツケモノ 菜他 |
| 弘治二年三月十五日 | | 飯 汁 菜他 |
| 弘治二年三月十六日 | | 飯 汁 菜他 |
| 弘治二年三月十七日 | | 飯 汁 菜他 |
| 弘治二年五月十八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 弘治二年十二月二十日 | | 飯 汁 菜他 |
| 弘治二年三月十九日 | ツケ物 | 飯 汁 ツケ物 菜他 |
| 弘治三年卯月十九日 | | 飯 汁 菜他 |
| 弘治三年卯月二十三日 | | 飯 汁 菜他 |
| 弘治三年卯月二十四日 | | 飯 汁 菜他 |
| 弘治三年卯月二十九日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄元年五月四日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄元年八月二十九日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄元年九月十八日 | カウノ物 | 湯ツケ アヲマメ カウノ物 菜他 |
| 永禄元年十一月十二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄元年十一月十三日日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄元年十二月九日、日中 | カウノ物 | 飯 汁 菜他 後段ユツケ 汁 カウノ物 菜他 |
| 永禄元年十二月十三日、日中 | カウノモノ | 飯 汁 菜他 後段ユツケ 汁 吸物 コウノモノ 菜 |
| 永禄二年巳未正月二十八日、日中 | | 飯 汁 テシホニ梅ツケ置ソヘテ 菜他 |
| 永禄二年二月十二日、朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄二年三月一日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄二年卯月二日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄二年卯月十八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄二年卯月十九日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄二年卯月廿日、神明丁 | カウノモノ | ユツケ 汁 カウノモノ 菜他 |
| 永禄二年卯月二十一日、市小路 | ツケモノ | メシ 汁 ツケモノ 菜他 |
| 永禄二年卯月二十一日 | ツケ物 | ユツケ 汁 ツケ物 菜他 |
| 永禄二年卯月二十三日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄二年卯月二十五日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄二年五月二十一日 | ツケモノ | メシ 汁 菜他 後段 ユツケ 汁 タコ ツケモノ 菜他 |
| 永禄三年庚申十月二十三日日中 | ツケ物 | 飯 汁 菜他 後段ユツケ 汁 肴ツケ物 菜他 |
| 永禄三年十月三十日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄三年六月二十四日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄三年十二月二十二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年辛酉正月十七日 | カウノモノ | 飯 汁 カウノモノ 菜他 |
| 永禄四年二月十九日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年二月二十一日8時 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年二月二十四日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年三月十五日日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年四月六日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年四月八日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年六月十日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年六月十四日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年八月二十三日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年九月五日 | | 飯 汁 菜他 |

| 久政茶会記 | 香の物 | 献立 |
|----------------|-------|---------------------------|
| 永禄四年九月二十八日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年九月十八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年十一月二十二日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年十二月三日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年十二月九日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄四年十二月十二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄五年十二月廿二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄六年正月11日朝 | ツケ物 | 飯シホ・山椒 汁 菜他 ニノ膳ツケ物 |
| 永禄六年正月二十五日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄六年二月八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄六年二月廿一日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄六年十月晦日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄六年十一月二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄六年十一月四日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄六年十二月十九日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄六年閏十二月九日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄六年十二月十二日、日中 | ツケ物 | 飯 汁 菜他 後段ユツケ ツケ物 菜他 |
| 永禄六年十二月十九日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄七年十一月二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄七年十一月十日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄七年十一月廿二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄八年正月廿五日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄八年正月廿九日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄八年八月三日日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄八年八月廿四日朝 | ハシカミス | 飯テシホ 汁 菜他 ニノ膳 汁 ハシカミス |
| 永禄十年十一月廿九日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十年十二月二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十年十二月六日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十年十二月八日晚 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十年十二月十四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十年十二月廿一日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十年十二月廿六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年正月三日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年正月四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年正月五日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年正月九日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年正月十一日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年正月十八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年正月十九日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年二月二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年二月六日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年二月十二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年二月十二日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年二月十五日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年二月十六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年三月十日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年三月十三日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年卯月十二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年五月廿日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年八月一日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年八月六日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十一年八月十日晚 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十二年正月廿八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十二年二月十八日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 永禄十二年二月廿五日 | カウノ物 | 飯 汁 菜他 後段ハウハン(芳飯) カウノ物 菜他 |
| 元亀二年正月十二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 元亀二年五月二十六日 | | 飯 汁 菜他 |
| 元亀二年十一月六日 | | 飯 汁 菜他 |
| 元亀二年十一月八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 元亀二年十一月廿一日 | | 飯 汁 菜他 |

| 久政茶会記 | 香の物 | 献立 |
|--------------------------|---------|--------------------------|
| 元龜三年正月十八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 閏元龜三年正月六日 | | 飯 汁 菜他 |
| 元龜三年正月十七日 | | 飯 汁 菜他 |
| 元龜三年正月廿八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 元龜三年二月一日 | | 飯 汁 菜他 |
| 元龜三年五月十五日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正元年五月廿七日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正元年十一月廿一日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正四年五月十二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正四年五月廿日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正五年正月十二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正六年正月十七日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正六年九月十八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 十月六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正七年四月五日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正七年四月八日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正七年卯月十日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正七年卯月十三日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正七年六月十一日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正七年六月十二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正七年十月十日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正七年十月卅日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正七年十一月六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正七年十一月十日 | 大コンツケモノ | モツサウ 汁 大コンツケモノ 菜他 |
| 天正七年十二月朔日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正八年三月十二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正八年三月六日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正八年十月廿一日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正八年十二月八日 | | 飯 汁 カンヘウツケモノ ワラヒクルミアヘ 菜他 |
| 天正九年正月廿日 | ツケモノ | ナマス ウト・ハス・大コン・ツケモノ 汁チサ飯 |
| 天正九年三月十一日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正九年卯月九日 四時 | ツケモノ | 飯 汁 ツケモノ 菜他 |
| 天正九年五月十四日朝 | ツケ物 | 飯 汁 菜他 ツケ物 |
| 天正九年六月十一日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正九年七月十二日 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 天正九年十月十一日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正九年七月十七日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正九年十二月二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正九年十二月十四日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十年二月十九日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十年五月十二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十年十月廿二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十年十二月廿二日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十一年正月廿三日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十一年廿六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十一年正月九日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十一年十一月八日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十一年十二月十三日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十二年正月十六日朝於郡山 筒井順慶様へ | カウノ物 | 飯 汁 菜他 二の膳 カウノ物枝山椒シヲ 菜他 |
| 天正十二年正月廿一日、夜咄 | | ムシムキ スイ物 |
| 天正十二年三月廿六日、日中 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 天正十二年九月廿六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十二年十二月四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十二年十二月十五日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十三年三月十三日 | ツケモノ | 湯ツケ ツケモノ 菜他 |
| 天正十三年廿二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十三年七月六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十三年八月廿六日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十三年十二月廿一日、八時 | | 飯 汁 菜他 |

| 久政茶会記 | 香の物 | 献立 |
|----------------|-------|-----------------------------------|
| 天正十四年正月廿四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年二月十六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年二月廿四日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年三月二日朝 | 大コンツケ | 飯モツサウ 汁 菜他 引テ大コンツケ 菜他 |
| 天正十四年九月廿八日朝、未明 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年十月十三日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年十月廿四日、四ツ時 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年十月廿二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年十月二十三日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年十月卅日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十五年正月十七日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十五年正月廿四日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十五年正月廿四日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十五年正月二十七日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十五年五月十二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十五年六月六日晚 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十五年八月廿日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十五年十月三日晩 | ツケ物 | 湯ツケ ツケ物 梅ホシ 汁サウニ イモ タウフ 松タケ 菜他 |
| 天正十五年十月十二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十五年十月廿六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年正月廿七日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年二月十八日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年三月二十五日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年九月七日朝 | カウノ物 | 汁カケ飯 カウノ物 |
| 天正十六年九月十四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年九月十七日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年九月十八日朝 | 大コンツケ | 飯 汁 大コンツケ・山椒 菜他 |
| 天正十六年九月十八日朝 | ハシカミス | 引物ススキ イカ ハシカミス |
| 天正十六年十月十六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年十一月十三日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年十一月四日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年十二月二日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年正月十日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年八月廿八日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年八月卅日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年九月二十四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年十月三日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十八年正月八日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十八年正月廿一日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十八年二月十四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十八年十月六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十八年十一月十三日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十八年十二月廿一日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十八年十二月二十五日 | | 飯 汁 菜他 |
| 文禄二年十月四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 文禄三年十月八日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 文禄三年十月十二日 八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 文禄四年十一月七日朝 | カウノ物 | 飯 汁 引テ、カウノ物 |
| 慶長元年四月十九日、日中 | | 飯 汁 菜他 |

表2-3-②

| 久好茶会記 | 香の物 | 献立 |
|------------------|------|---------------------|
| 天正十四年卯月十九日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年卯月廿日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年卯月廿日晚 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年卯月廿二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年卯月廿三日朝 | | 飯ユツケ 汁 |
| 天正十四年卯月廿四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年卯月廿五日 | | 椀にマンチウ フキニテ フダシテ |
| 天正十四年十二月廿一日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十四年十二月廿四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年正月九日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年正月廿一日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年正月廿二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年二月十四日朝 | ツケモノ | 飯 汁 アヲマメ ツケモノ 山椒 菜他 |
| 天正十六年二月廿五日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年二月二十六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年二月二十六日同八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年九月廿一日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年十一月五日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年十一月十二日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年十一月十四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年十一月十八日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年十一月廿日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十六年十二月廿六日、八時分 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年正月十三日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年正月廿七日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年九月廿四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年九月廿六日、十三カネ時 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年十一月十八日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年十一月廿二日 八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年十一月二十六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年十二月八日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年十二月十九日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十八年八月七日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年八月九日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年十月九日 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年十二月三日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十七年十二月五日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 天正十九年極月十九日晚 | | 飯 汁 菜他 |
| 文祿元年十二月廿七日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 文祿元年十二月廿七日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 文祿二年八月三日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 文祿二年八月十六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 文祿二年八月十七日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 文祿二年八月十八日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 文祿二年九月二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 文祿二年十月廿七日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 文祿三年十月十八日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 文祿二年十一月十七日、四時 | | 飯 汁 菜他 |
| 文祿四年十一月一日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 文祿四年十一月四日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 文祿四年十一月七日朝 | カウノ物 | 飯 汁 引テカウノ物 ヤキ鳥 菜他 |
| 慶長元年正月廿六日、七時 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長元年三月八日 | | 飯白ハン 汁 菜他 |
| 慶長元年三月廿七日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長元年三月廿九日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長二年四月十八日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長二年九月十一日 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 慶長三年十月二日朝 | | 飯 汁 菜他 |

| 久好茶会記 | 香の物 | 献立 |
|----------------|-----------|--|
| 慶長四年 二月廿一日朝 | カウノ物 | 飯 汁 サカビテ カウノ物 カイ付タイ 菜他 |
| 慶長四年 二月廿一日、八時 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 慶長四年 二月廿二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長四年 二月廿三日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長四年 二月廿四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長四年十月一日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長四年十月十五日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長四年十月十七日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長四年十一月十七日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長四年十二月二日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長四年十二月五日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 日付ヲ欠ク | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 慶長五年八月廿七日、八時 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 慶長六年十一月廿日 | 大コンノカウノモノ | 飯トロロ 山椒 大コンノカウノモノニ、 |
| 慶長六年十一月廿一日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長七年卯月廿二日、夜咄二 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長七年十二月二日朝 | ツケモノ | 汁カケ飯 ツケモノ マメ 菜他 |
| 慶長八年二月五日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長八年二月五日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長八年十月十二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長九年二月一日朝 | カウノ物 | 飯 汁 重箱引アヲクキ・カウノ物 |
| 慶長八年二月廿二日、八時 | | ホウハン 汁 菜他 |
| 慶長八年卯月十一日朝 | カウノモノ | 飯 汁 カウノモノ 菜他 |
| 慶長十年九月六日晚 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長十一年正月十七日、八時 | カウノ物 | ユツケ飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 慶長十一年卯月十四日、四時 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 汁 中段サウメン 菜他 後段飯 ツケモノ ソハ 菜他 |
| 慶長十一年卯月十四日、四時 | ツケモノ | 飯 汁二 カウノ物 汁 後段 飯 ツケモノ ソハ |
| 慶長十一年十二月四日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長十一年十三日朝 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 慶長十二年十二月十九日朝 | クキ | 汁カケ飯 クキ カウノ物 菜他 |
| 慶長十二年十二月十九日朝 | カウノ物 | 汁カケ飯 クキ カウノ物 菜他 |
| 慶長十三年三月廿四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長十四年十二月十一日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長十四年十二月十二日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長十四年十二月十二日晚 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長十六年九月七日 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長十六年九月八日の晩 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長十六年九月九日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長十六年九月九日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長十八年十二月十八日朝 | カウノモノ | 飯 汁 カウノモノ 菜他 |
| 慶長十九年三月十七日朝 | カウノモノ | 飯 汁 カウノモノ 菜他 |
| 元和二年六月八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 元和二年六月八日晚 | | 飯 汁 菜他 |
| 元和四年正月十三日晚 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 元和四年卯月十三日朝 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 元和五年九月六日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 元和七年三月十二日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 元和八年十二月四日朝 | 鉢二カウノ物色々 | 飯 汁 鉢二カウノ物色々 菜他 |
| 元和九年十一月四日朝 | 鉢二かうの物 | 飯 汁 鉢二かうの物 菜他 |
| 寛永元年三月廿三日晚 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 寛永三年十一月十五日、八時分 | カウノ物色々引 | 飯 汁 カウノ物色々 菜他 |

表2-3-③

| 久重茶会記 | 香の物 | 献立 |
|--------------------------|----------------------------|--|
| 慶長九年卯月廿二日、日中 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長十三年二月廿五日昼 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長十四年五月十三日、八時 | | 飯 汁 菜他 |
| 慶長十八年十二月十八日夜 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 元和四年正月十三日晚 | カウノモノ | 飯 汁 カウノモノ 菜他 |
| 元和四年五月十九日昼 | カウノモノ | 飯 汁 カウノモノ 菜他 |
| 元和六年三月十二日晚 | | 飯 汁 菜他 |
| 元和八年十一月廿二日晚 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 元和九年卯月八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 寛永元年三月廿三日朝 | カウノモノ | 飯 汁 カウノモノ 菜他 |
| 寛永二年十二月十八日晚 | | 飯 汁 菜他 |
| 寛永二年十二月十九日昼 | | 飯 汁 菜他 |
| 寛永三年二月八日朝 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 寛永三年十二月六日晚 | カウノモノ | 飯 汁 カウノモノ 菜他 |
| 寛永三年十二月七日 | カウノモノ | 飯 汁 カウノモノ クキ 菜他 |
| 寛永三年十二月七日 | クキ | 飯 汁 カウノモノ クキ 菜他 |
| 寛永三年十二月十五日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 寛永四年二月八日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 寛永四年二月十四日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 寛永四年三月卅日朝 | | 飯 汁 菜他 |
| 寛永四年七月六日朝 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 寛永四年七月六日朝 | カウノ物 | 飯 汁 カウノ物 菜他 |
| 寛永四年十二月十八日 | | 飯 汁 菜他 |
| 寛永五年正月廿九日晚 | | 飯 汁 菜他 |
| 寛永六年正月四日朝 於郡山御城 松平忠明様 | 鉢ニカウノ物 丸ツケ瓜・カラ瓜・ヲワリノ葉ツケ大コン | ヤキサラニカイ焼 ヤヘ串ヲキテ御汁ハ從 御鷹ノ生 霽 ツマ色々入 久重汁ハ モミタウフ・ホウレンソウ 長キノワタ 御飯 フタタビ飯也 アカスシノアル唐皿 引テ 鉢ニカウノ物 丸ツケ瓜・カラ瓜・ヲワリノ葉ツケ 大コン 中略 |
| 寛永六年二月廿一日朝 | | 汁 菜他 |
| 寛永六年六月三日朝 | カウノモノ 梅ノカウノモノ | 芳飯 汁 カウノモノ 梅ノカウノ物 菜他 |
| 寛永六年六月五日、日中 | カウノモノ | 飯 汁 カウノモノ 生大コン |

表3-1-①江戸時代料理本集成 日本料理秘伝集 その他

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|---------|------|----------------|---|----------|------------------|
| 料理物語 | 1642 | むし漬 | 昆布 | | |
| 料理物語 | 1642 | 香の物(かうのもの) | 大根 | | |
| 料理物語 | 1642 | 香の物(かうのもの) | 里芋 | | |
| 料理物語 | 1642 | かうの物 | ふき | | |
| 料理物語 | 1642 | つけ物 | めうが | | |
| 料理物語 | 1642 | かうの物 | 独活 | | |
| 料理物語 | 1642 | つけもの | たで | | |
| 料理物語 | 1642 | つけ物 | 竹子 | | |
| 料理物語 | 1642 | かうの物 | 胡瓜(からふり) | | |
| 料理物語 | 1642 | かうの物 | 木瓜 | | |
| 料理物語 | 1642 | かうの物 | 白瓜 | | |
| 料理物語 | 1642 | 香の物(かう) | 烏瓜 | | |
| 料理物語 | 1642 | 香の物 | 茄子 | | |
| 料理物語 | 1642 | すづけ | 楊梅(やまもも) | す | |
| 料理物語 | 1642 | つけ物 | 梅 | | |
| 料理物語 | 1642 | 酢漬 | めうが、生姜、梅、山も、竹の子、ぼうふう、うど、はす、人じん、ほたて、山椒、しそ、またたび 此他色々 但し | 酢1升 塩3合 | |
| 料理物語 | 1642 | 無尽漬 | から皮、木くらげ、梅干し、竹の子、同あまかわ、さからめ、昆布、ほんだはら、銀杏、とさか、生姜、めうが、牛房、山も、小梅、あんにん、たうにん、ところゆで、はす、人じん、ちんひ、おご、青苔むすびて、 | | |
| 料理物語 | 1642 | 青瓜の置様 | うり | 塩 | 5~10日、20日 |
| 料理物語 | 1642 | 柚を来年まであをく置事 | 梅、こぬか、 | 塩 | |
| 料理切形秘伝抄 | | かうの物 | | | なた豆 雪 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | ミそかうの物つけやう | 大根、瓜 | 塩、生味噌、醤油 | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | とうりんしうりつけやう | 瓜 | 塩 | 粕、小ぬか 昆布、わらしべ |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | うり丸つけのしやう | 丸うり | 塩 | 粕 3~7日 1~2日 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | ならづけうりの事 | 瓜、 | 塩 | 粕 8日、4~10日 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 同うりつけのしやう | 青瓜 | | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | なすびかうの物つけやう | なす | 塩 | 米、麴、 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | ならづけうりのつけやう | 瓜、 | 塩 | 粕 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 大こんのつけやう | 大根 | 塩 | 麴 3年漬 ぼけの実 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 同大こんづけ | 大根 | 塩 | 麴、炒り大豆 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 同大こんづけ | 大根 | 塩 | 小ぬか、麴 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 同もり口大こんつけ | 干し大根 | 塩 | 粕 竹の子 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 同ならづけ大こんつけやう | 大根 | 海水 | 粕 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 同大こんつけ | 干し大根 | 塩 | 竹の皮、石灰 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 同大こんづけ | 大根 | 塩 | 小ぬか わら |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 同もりくち大こんづけ | 干し大根 | 塩 | 夏酒の粕 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | なづけのしやう | 干し菜の株 | 塩 | 粕 ゆでたもの |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | かうらいつけもの | 何でも | 塩 | 米、麴、水 3日から7日で漬かる |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | なすびのあまつけ | なす、みょうが、ささげ豆、なた豆 | 塩 | 黒米、麴 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | なの葉きりづけの事 | 菜 | 塩 | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 同あを梅をひさしくをきやう | 青梅 | | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | さへげタかほううぐハつけやう | ささげ、夕顔、冬瓜 | 塩 | 酒粕 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | ミつづけの事 | しょうが | 砂糖 | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 竹のこつけやう | 竹の子 | | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 同竹の子つけやう | 竹の子 | 塩 | 小ぬか |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 竹のこしほにつけやう | 竹の子 | 塩 | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | あハかうのものにつけやう | 餅粟 | 味噌 | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 松たけのつけやう | 松たけ | | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 同はつたけのつけやう | 初たけ | 塩 | 小ぬか |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | たうのいもからつけやう | 唐の芋の芋がら、たで | 塩、麴味噌 | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | くろ大豆をあかくつけやう | 生の大豆、梅干し | 酢 | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | ささげしほにやう | ささげ | 塩、味噌 | |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|-------|-------------|------------------------|------------------------------|-------|------------------------|
| 萬聞書秘伝 | 1652 | | | | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | 色々つけ物つけやう | 竹の子、松たけ、瓜、なす、青梅 | 塩、 | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | くろきこんにやくをへにのごとくあかくつけやう | 黒こんにやく | 醤油、味噌 | |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | くさぎのはかうの物につけやう | 葉 | 味噌、粕 | 昆布 |
| 萬聞書秘伝 | 1652 | ほしうりのほしやう | 瓜 | 塩 | 酒 |
| 料理献立集 | 1672 | かうの物 | | | 祝言引渡之次第 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬初たけ | 初たけ | 塩 | 生のでる迄用 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | つけ初茸 | 初茸 | | 大方生の同 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | つけ山椒 | 山椒 | | 大に物、しゅんかん、汁の吸口、水物、せんはに |
| 古今料理集 | 刊年不記 | つけ松茸 | 松茸 | | 生に同前也 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬松茸 | 松茸 | | 生の出る迄用冬中の物 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬初たけ | 初たけ | | |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬茄子、甘酒漬 | 茄子 | 塩 | 但甘酒漬 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物 | 干大根 | | 3月より出る分 6月を限るべきか |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 酢つけ | はせうか | 酢 | |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物 | はずね | | |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬わらひ | わらひ | 塩 | |
| 古今料理集 | 刊年不記 | つけ山もへ | 山もへ | | 同小梅 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬わらび | わらび | | 生の出る迄用へし |
| 古今料理集 | 刊年不記 | ぶどうつけ | ぶどう | | 2月をかきるへきか |
| 古今料理集 | 刊年不記 | くきつけ | くき | | 酒いり但香物の置あわせ |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物 | き瓜 | | 香物第一なり |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 酢つけ | みやうかの子 | | |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬わらひ | わらひ | | 塩味噌漬等取合の事 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬松茸 | 松茸 | | 塩味噌漬等取合の事 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | くきつけ | くき | | 冬中の物なり |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 松茸 | 松茸 | 塩 | 煮物の部 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 初茸 | 初茸 | 塩 | 煮物の部 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬わらひ | わらひ | | 煮物の部 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬竹の子 | 竹の子 | | 煮物の部 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬山椒 | 山椒 | | 煮物の部 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬さへげ | さへげ | | 煮物の部 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬牛房 | 牛房 | | 煮物の部 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物色々 | | | 2月何日之朝か晩か 小角 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物 | | | 小かく |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物の分 | はたの大こん | | 四季の料理の事 春3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物の分 | 干大こん | | 四季の料理の事 春3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物の分 | はせうか | | 四季の料理の事 春3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物の分 | 生大こん | | 四季の料理の事 春3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物 | なす | | 夏3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物 | 瓜 | | 夏3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物 | 干瓜 | | 夏3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物 | さへげ | | 夏3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物 | き瓜 | | 夏3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物 | なたまめ | | 夏3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物 | めうかの子 | | 夏3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物 | はせうか | | 夏3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物 | 丸つけ | | 夏3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香の物、あさつけ | | | 秋3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香の物、七いろつけ | | | 秋3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香の物、あさつけ | | | 冬3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香の物、くきつけ | くき | | 冬3月 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 香物いろいろ | | | 何鉢木具 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 塩初茸 | 初茸 | 塩 | 塩を白水につけて出し用へし |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 塩松茸 | 松茸 | | 糲塩 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬竹の子 | 竹の子 | 塩 | 塩出して用いる |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬牛房 | 牛房 | 甘酒、塩 | 但甘酒漬 |
| 古今料理集 | 刊年不記 | 漬さへげ | さへげ | 塩 | 大方生に同じ |
| 古今料理集 | 刊年不記 | つけ牛房 | 牛房 | | 大方生に同 |
| 南蛮料理書 | 1680 | なんはんの付物の事 | なし、しょうが、みやうか、たけのこ、もも、くちなしのはな | | 陰干しにして、3日、砂糖煮、漬ける |
| 飲膳作法 | 元禄以前(1680~) | 香の物 | | | 湯つけくい様の事 |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 木の芽漬 | 木芽 | 塩 | |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|---------|----------|--------------|-----------------|----------|----------------------------|
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 柚漬 | | 塩 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 東大寺糠味噌 | | 糠、塩、糀、酒 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | あさづけ | 大根 | 黒胡麻、塩 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 竹の子の漬やう | 竹の子 | 塩 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 蕨漬 | わらび | 塩 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | あさ漬大根漬 | 大根 | 塩、糀 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 蓼漬 | | 塩 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 丸漬 | 青瓜 | 塩、酒糟 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 瓜漬 | | | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 干瓜 | 越瓜 | 塩 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 糠味噌拵様之事 | 細き干大根 | 糠、糀、塩、味噌 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 近江くき漬 | かぶな | 塩、糀、酒 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 細大こん漬 | 大根 | 糠、塩、糀 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | あさ漬大こん | 大根 | 塩、糀、酢 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 素郎漬 | 越瓜 | 塩、糠 | |
| 耳底知恵袋 | 680~1750 | 甘漬茄子 | 小茄子 | 引割米、糀、塩、 | 25日漬ける |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 塩出しの方 | 精進しほつけ、柿の葉 | | 漬物の類 |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 椎茸漬様 | ほしいたけ | | どより茶のかす・茶の煮汁 |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 糠みその方 | 小糠、糀、酒 | 塩 | 30日 |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 梅醬の方 | 梅干、蜜漬せうが、 | | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 漬さへげの方 | 大角豆(さへげ)、黒米、かうじ | 塩 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 漬しめじの方 | しめじ | | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 漬初茸の方 | 初茸 | 塩 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 漬松茸の方 | 松茸 | 塩 | 生松葉 |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 漬柚の方 | 柚 | 塩 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 漬柚の方 | 青柚 | 塩 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 笋漬の方 | 笋 | 塩 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 大角豆つけ様一方 | 大角豆(さへげ) | 塩 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 独活漬の方 | 独活葉 | 塩 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 穂蓼漬様 | 穂蓼 | 塩 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 大根あさづけの方 | 大根 | 塩、糀 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 大根あさづけの方 | 大根 | 塩、小糠、かうじ | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 茄子甘酒漬 | 茄子 | 黒米、糀、塩 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 大根水あさ漬の方 | 大根 | 塩 | 3日 |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 細大根漬様かうの物 | 細大根 | 塩、干酒のかす | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 大根一夜漬かうの物 | 細大根茎 | みそ | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 大根あさづけかうの物 | 干し大根 | 小糠、塩 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 瓜丸漬の方 | あさ瓜、青瓜 | 塩、粕 | くつ草 |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 干瓜の方 | 白瓜 | 塩 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | あさ瓜漬の方 | あさ瓜 | 塩、粕 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 茄子香物漬様 | 中茄子 | 小ぬか、塩、粕 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 茄子あまつけ | 中の茄子 | 黒米、塩、こうじ | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 茄子かすづけ | 茄子 | 塩、粕 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | 丸瓜漬の方 | 瓜 | 塩 | |
| 合類日用料理抄 | 1689 | あさ瓜持様 | 瓜 | 豆腐のかす、塩 | |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 香之物引も鉢をだいにすへ | | | 御通之次第 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | ならづけ | | | 10月朔日の晩口切献立 上重 香之物 ならづけ |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 浅づけ大根 | 大根 | | 10月朔日の晩口切献立 上重 香之物 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | くきな | くきな | | 正月21日の晩献立 上重 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | かぶら | かぶら | | 正月21日の晩献立 上重 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 香之物、なたまめ | なたまめ | | 8月23日晩精進献立 上 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 香之物、細根大根 | 細根大根 | | 8月23日晩精進献立 上 |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|----------|------|--------------|------------------|----------|-------------------------------|
| 茶湯献立指南 | 1696 | 香の物いろいろ | | | 11月8日之晩献立 上重 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | くきな | くきな | | 正月21日之晩献立 上重 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | かぶら | かぶら | | 正月21日之晩献立 上重 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 香之物、盛口漬 | | | 2月5日之朝献立 小皿 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 香之物、小茄子 | 小茄子 | | 2月5日之朝献立 小皿 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 奈良漬瓜 | 瓜 | | 5月18日 大書院御成精進御料理式正献立 御茄交 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 御香之物、細根大根 | 細根大根 | | 5月18日 大書院御成精進御料理式正献立 小皿 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 御香之物、小なすび | 小なすび | | 5月18日 大書院御成精進御料理式正献立 小皿 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 御香之物、浅瓜 | 浅瓜 | | 5月18日 大書院御成精進御料理式正献立 小皿 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 引而香之物 | | | 8月27日之朝献立 以下の献立にはすべて、引而香之物と記載 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 引而香之物色々 | | | 10月8日之晩口切献立他 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 菜茎漬 | 菜茎 | | 10月23日之朝口切献立 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 奈良漬 | | | 12月7日之朝献立 大縁高櫃 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 糟鰯かすつけのまなかつお | | | 12月7日之朝献立 大縁高櫃 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 香之物、盛口漬 | | | 2月5日之朝献立 小皿 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 香之物、小茄子 | 小茄子 | | 2月5日之朝献立 小皿 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | くきな | くきな | | 正月21日之晩献立 上重 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | かぶら | かぶら | | 正月21日之晩献立 上重 |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 竹の子漬置様事 | 竹の子 | 塩 | |
| 茶湯献立指南 | 1696 | なすび漬様の事 | なすび | 塩、油 | 大角豆もつける |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 干瓜の色の持用 | 瓜 | 酒 | |
| 茶湯献立指南 | 1696 | 青袖久敷置様の事 | 青袖 | 酢、塩 | |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | 塩松たけ | 松たけ | | よく塩いたしさけにてざっとたきつかふ也 |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | 松茸すしの漬様 | 松茸 | 塩 | 1日 |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | 漬初茸の方 | 初茸 | 白き塩 | 湯煮 生松葉 |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | 漬松茸の方 | 松茸 | | |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | 漬さへげの方 | 大角豆(さへげ)、黒米飯、かうじ | 塩 | 塩出し 湯煮 |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | 漬しめじの方 | しめじ | | |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | 笋漬の方 | 笋 | 白き塩 | やせ竹の子の青き |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | 椎茸の漬よう | ほしいたけ | | 漬物ではない？ |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | 独活漬の方 | 独活 | 塩 | 葉、上皮を取る水にさらす |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | 葡萄漬の方 | | 塩、古酒、砂糖 | |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | あさ瓜丸漬の方 | あさ瓜、青瓜 | 塩、粕、酒 | くづ草、赤土 |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | 穂蓼の漬様 | ほたて | 塩 | 使う時に水洗い |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | 茄子甘酒漬 | なすび | 黒米、かうじ、塩 | |
| 和漢精進料理抄 | 1697 | あさ瓜持やう | 瓜 | たうふのかす、塩 | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | かうの物 | | | 大ちうかはらけわ |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 香の物 | | | 大ちうわ |
| 当流節用料理大全 | 1714 | かうの物 | | | 大ちうわ |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 御香之物、もり口づけ | | | 御成式正献立 御本膳 |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 御香之物、ならづけ | | | 御成式正献立 御本膳 |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 御香之物、小なすび | | | 御成式正献立 御本膳 |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 御煮物、つけわらび | | | 御食 |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 御和交、ならづけふり | | | 御食 |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|----------|------|-------------------|--|---------|---------------------------|
| 当流節用料理大全 | 1714 | 御香之物、浅瓜 | | | 大書院御成精進御料理式正献立 御本膳 |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 御香之物、細大こん | | | 大書院御成精進御料理式正献立 御本膳 |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 御香之物、小なすび | | | 大書院御成精進御料理式正献立 御本膳 |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 御香之物 | | | 御食 引而 |
| 当流節用料理大全 | 1714 | つけ物 | 梅 | | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | かうの物 | 大根 | | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | かうの物 | 牛房 | | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | つけ物 | めうが | | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 香の物 | ふき | | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | かうの物 | 里芋 | | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 香の物 | 胡瓜(からうり) | | ほしても |
| 当流節用料理大全 | 1714 | つけ物 | 蓼 | | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 香物 | 白瓜 | | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 香の物 | 木瓜 | | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 香の物 | 烏瓜 | | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | かうの物 | 茄子 | | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 香物 | 竹の子 | | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 香の物 | うど | | |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 無尽漬之部 | から皮、木海月、梅ほし、竹の子、同あま皮、さからめ、こんぶ、ほだばら、銀あん、とさか、しやうが、めうが、ごぼう、山もへ、人じん、ちんひ、おご、青のり | | 右の内当座有あいしを入れてよし 此外は作次第可入也 |
| 当流節用料理大全 | 1714 | 酢漬の部 | めうが、しやうが、むめ、山もへ、竹の子、うど、ぼうふう、はず、しそ、ほたて、にんじん、さん升、またへび | 酢1升 酢3合 | 此外色々但酢1升しを3合いれ候よし |
| 槐記 | 1724 | 香物、ナラツケ、ナスヒ、ウリ | | | 鉢四角ニシテ、角ヨリ角ヘ手付、織部 |
| 槐記 | 1724 | ナラツケ | | | |
| 槐記 | 1724 | ナスヒ | | | |
| 槐記 | 1724 | ウリ | | | |
| 槐記 | 1724 | 香物、ウリ、ナスヒ、クコビタシモノ | | | |
| 槐記 | 1724 | | | | |
| 槐記 | 1724 | 香物 | | | 青葉シキ、香物膳付 |
| 槐記 | 1724 | 香物、大コン | | | 鉢、ミシマ |
| 槐記 | 1724 | ナラツケウリ | | | |
| 槐記 | 1724 | 御香物、 | | | 交趾ノ丸盆ノ形 |
| 槐記 | 1724 | 一夜漬大コン | | | |
| 槐記 | 1724 | ナラツケ瓜 | | | |
| 槐記 | 1724 | 御香物 | | | 楓シキ、右2色、手付提物二入 |
| 槐記 | 1724 | ウリナラツケ | | | |
| 槐記 | 1724 | 大根一夜ツケ | | | |
| 槐記 | 1724 | 香物、ナラツケ、ウリ、ナスヒ | | | 猪口 |
| 槐記 | 1724 | 香物、新キク | | | |
| 槐記 | 1724 | シソ千枚ツケ、生ユビシ | | | 肴 生ゆべし |
| 槐記 | 1724 | 香物、ナラツケ、ナスヒ | | | |
| 槐記 | 1724 | 香物、ナラツケ、ナスヒ、ウリ | | | |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 香物又醬瓜 | | | |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 引而香之物 | | | |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 香之物 | | | 本膳一汁三釘 茶事 一重箱引 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 沢庵漬 | 尾州みやしげ大根 | ぬか、塩、麴 | 廿日干して 雑之部 |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|---------|-----------|------------|----------------------|--------------------|----------------|
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 茎漬 | 京口細大根、江州の柳大根、東近江長蕪 | | 雑之部 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 東近江長蕪漬 | | 麴 | 雑之部 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 奈良漬 | 白瓜、なすひ、大根、茄子、蓮根 | 塩、糟、ぬか | 雑之部 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 餘醃漬 | 瓜、なすひ、大こん、はしかみ | とふろく、糶汰、かす | 雑之部 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 阿茶蘭漬 | なすひ、はしかみ、めうかのこ、はず、牛房 | 酢、塩 | 雑之部 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 酢漬 | はじかみ、めうが、なすび、しそ | 梅酢、つぶがらし | 雑之部 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 漬松茸 | 茸 | 塩、 | 雑之部 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 漬笋 | | 塩、 | 2,3日塩出し 松茸 雑之部 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 漬茄子 | 茄子 | 米、糶、塩 | 8日 雑之部 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 瓜漬 | 白瓜 | 塩 | 雑之部 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 浅漬 | ねりま大根 | 塩、糶 | 1か月ほど 雑之部 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 丸山梅 | 青梅 | 塩 | 雑之部 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 糶汰 | | 豆、糠、塩 | 餅米ぬか、漿酒 |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 漬物 | 蘿菔、太根 | | 漬物によし |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 酢漬 | 蕘荷 めうか | | |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 漬もの | 越瓜 | | |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 一夜漬 | 石茸 | | |
| 料理綱目調味抄 | 1730 | 塩漬 | 番椒 | | |
| 献立懐日記 | 1737~1739 | かうのもの | | | 大半がかうのもの |
| 献立懐日記 | 1737~1739 | 香のもの | | | |
| 献立懐日記 | 1737~1739 | かうのもの、瓜、なす | | | かいしき |
| 献立懐日記 | 1737~1739 | かうのもの、ふり | | | |
| 献立懐日記 | 1737~1739 | すし、切漬 | | | |
| 歌仙の組系 | 1748 | 香物 | | | すべてこれらのいずれか |
| 歌仙の組系 | 1748 | 香物具合引也 | | | |
| 歌仙の組系 | 1748 | 香もの | | | |
| 料理山海郷 | 1750 | すいき漬 | とうのいもずいき | しほ | わら |
| 料理山海郷 | 1750 | 晒生姜 | 生姜 | 塩 | 水さらし塩漬干し塩漬 |
| 料理山海郷 | 1750 | 豆腐香の物 | とうふ 葛 | 塩、奈良漬の糟 | |
| 料理山海郷 | 1750 | よこれ漬 | 大根 | 糠味噌、ひしほ甘酒のかす | 2, 3日 |
| 料理山海郷 | 1750 | 菊閉 | さくの花黄白赤紫 | 赤みそ 塩 | |
| 料理山海郷 | 1750 | 千枚漬 | しその葉 | しほ漬 | 香の物に用 |
| 料理山海郷 | 1750 | 芋香物 | 長いも、山いも | 香の物 | 3日漬ける |
| 料理山海郷 | 1750 | 道明寺香物 | 道明寺 | 味噌 | 60日 |
| 料理山海郷 | 1750 | 角山漬 | 大こん | 塩、糠 | わら |
| 料理山海郷 | 1750 | 常心漬 | 大根、 | こめか、塩 | 6月まで |
| 料理山海郷 | 1750 | 大根浅漬 | 大こん | 塩 | 40日 新わら |
| 料理山海郷 | 1750 | 大根糠漬 | 大こん | 塩、こめか | 正月から4月 |
| 料理山海郷 | 1750 | 甘酒漬 | 茄子 | 甘酒、塩 | |
| 料理山海郷 | 1750 | 粟香物 | もち粟 | しほ、葛 | とうふの漬物と同じ |
| 料理山海郷 | 1750 | すいき漬 | とうのいもずいき | しほ | わら |
| 料理山海郷 | 1750 | 早糠味噌 | | もち米のぬか、豆、しほ、さとう、さけ | |
| 料理山海郷 | 1750 | 紫蘇気点 | 信濃むめほし、粒胡椒、紫蘇の葉 | 白さとう | |
| 料理山海郷 | 1750 | 阿茶羅漬 | | 酢、砂糖、塩 | 寒中製して年中用 |
| 四季料理献立 | 1750 | かうの物、香物 | | | |
| 四季料理献立 | 1750 | 晒唐辛子 | 青とうからし | 塩 | |
| 四季料理献立 | 1750 | 唐辛子膏 | 赤き唐辛子 | 醤油、酒 | |
| 四季料理献立 | 1750 | 唐辛子膏 | 植木とうがらし青赤 | 塩 | |
| 四季料理献立 | 1750 | 唐辛子膏 | 青とうがらし、葉 | 塩 | |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|----------------|------|--------------|------------------------|------------|---------------|
| 四季料理献立 | 1750 | 唐辛子漬 | 唐辛子、しその葉、昆布 | 塩 | |
| 四季料理献立 | 1750 | 唐辛子漬 | しその葉、とうがらし、生姜、茗荷の子、こんぶ | 塩、味噌 | |
| 四季料理献立 | 1750 | 塩物の塩出し | 青漬なすひ、さけ、わらび、ぜんまい | | |
| 四季料理献立 | 1750 | 青漬なすひ | | | |
| 四季料理献立 | 1750 | 漬さへけ | | | |
| 四季料理献立 | 1750 | 漬わらび | | | |
| 四季料理献立 | 1750 | 漬ぜんまい | | | |
| 四季料理献立 | 1750 | 松茸塩出し | | | |
| 四季料理献立 | 1750 | 塩物塩出し | 大根のしぼり汁 | | |
| 献立筥 | 1760 | 漬しそ | | | |
| 献立筥 | 1760 | 梅干大小 | | | |
| 献立筥 | 1760 | 漬せうろ | | | |
| 献立筥 | 1760 | つけ | 山椒 | | |
| 献立筥 | 1760 | ならつけ瓜 | | | |
| 献立筥 | 1760 | 漬なめたけ | | | |
| 献立筥 | 1760 | 漬しめぢ | | | |
| 献立筥 | 1760 | 塩つけなすひ | | | |
| 献立筥 | 1760 | ならつけ | | | |
| 献立筥 | 1760 | みそつけ | | | |
| 献立筥 | 1760 | 森口つけ | | | |
| 献立筥 | 1760 | 酢漬 | | | |
| 献立筥 | 1760 | あちやらづけ | | | |
| 献立筥 | 1760 | 塩をし | | | |
| 献立筥 | 1760 | 一夜塩 | | | |
| 献立筥 | 1760 | さとうつけ | | | |
| 献立筥 | 1760 | 砂つけ | | | 砂 |
| 献立筥 | 1760 | かうのもの | | | |
| 献立筥 | 1760 | くきつけ | | | |
| 献立筥 | 1760 | たくあんづけ | | | |
| 献立筥 | 1760 | しぼつけ | | | |
| 八儂卓燕式記 | 1761 | 生姜ノ砂糖漬 | | | 姜糖 |
| 八儂卓燕式記 | 1761 | カモウリノ砂糖漬 | | | 冬瓜 |
| 八儂卓燕式記 | 1761 | カボチャ漬 | | | 亜答子 |
| 八儂卓燕式記 | 1761 | 菜脯 カンラン | ダイコン | 塩 | 藁、香物の如に用 |
| 八儂卓燕式記 | 1761 | 醬瓜 | | | |
| 八儂卓燕式記 | 1761 | 漬瓜 | | | |
| 料理珍味集 | 1764 | 此のはな | 梅のはな落 | 塩、砂糖 | 1月 |
| 料理珍味集 | 1764 | 芹漬 | 根芹 | しやうゆ、酢 | |
| 料理珍味集 | 1764 | 長門銭漬 | なすひ、蓼、唐からし | しほ | 漬銭、1月 |
| 料理珍味集 | 1764 | 蓼漬 | もぎなすび、蓼 | しほ | 鮓のごとし、香の物のごとし |
| 料理珍味集 | 1764 | 柴漬 | なすび、茗荷の子、唐からし粒、穂蓼のほ | 塩 | |
| 料理珍味集 | 1764 | 一夜づけの茎 | | | |
| 料理珍味集 | 1764 | 酒田粥漬 | 竹の子、蕨、みず、あゆ、 | 粥、塩 | 3日漬ける |
| 料理珍味集 | 1764 | 近江蕪丸漬 | 蕪 | 塩 | 三月節句、豆腐の湯 |
| 小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書 | 1769 | 青漬仕様 | 季節の青物 | 塩、大麦 | |
| 小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書 | 1769 | 松のミとり味噌漬 | 松のみどり | 味噌 | |
| 小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書 | 1769 | 茄子甘つけ仕様 | 小なすび | 塩、もち米、糍、酢 | |
| 小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書 | 1769 | 万茸類漬様 | 茸 | 塩 | |
| 小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書 | 1769 | 菊の花万年漬 | 秋菊 | 塩 | |
| 小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書 | 1769 | 柚三つ柑翌年迄生にて持様 | 柚・みかん | 上酒の粕 | |
| 小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書 | 1769 | 大根沢安漬 | 中大根 | 餅米の小ぬか、糍、塩 | |
| 小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書 | 1769 | 丸山漬 | 熟した梅 | 塩 | |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|----------------|-----------|----------------|--|--------------|------------------------|
| 小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書 | 1769 | 美酒漬 | 小茄子、細大根、花瓜、めうか、 | 餅米、白糶、セウちう、塩 | 20日ほど漬ける |
| 卓袱会席趣向帳 | 1771 | 香物、つけあわせあるひは一色 | | | 献立の主旨、糠漬糟漬は亭主の風流にまかすべし |
| 卓袱会席趣向帳 | 1771 | 梅ひしほ | | | 四季取肴并さかなの部、春 |
| 卓袱会席趣向帳 | 1771 | にしき漬しやうが | | | 夏、精進の部 |
| 卓袱会席趣向帳 | 1771 | 昆布鎌倉漬 | | | 秋、精進の部 |
| 卓袱会席趣向帳 | 1771 | 椎茸せん鎌倉漬 | | | 冬、精進の部 |
| 卓袱会席趣向帳 | 1771 | 菜漬 | | 酒煎 | 冬、精進の部 |
| 卓袱会席趣向帳 | 1771 | 漬うと | | | 吸物かくのこことく成 |
| 卓袱会席趣向帳 | 1771 | 漬わらひ | | | 三月、煮物の部 |
| 卓袱会席趣向帳 | 1771 | 塩まつたけ | | | 四月、煮物の部 |
| 卓袱会席趣向帳 | 1771 | 漬せんまい | | 煎酒 | 5月6月 |
| 卓袱会席趣向帳 | 1771 | 塩松茸せん | | | 汁の部 |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 | 1771 | 香物、糠漬 | | | つけあわせあるひは一色 |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 | 1771 | 香物、糟漬 | | | |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 | 1771 | しその味噌漬 | | | あへ物の部 |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 | 1771 | 漬せんまい | | | 汁の部 |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 | 1771 | 漬紫蘇 | | | 汁の部 |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 | 1771 | 鎌倉漬 | 昆布 | | 精進の部 |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 | 1771 | にしき漬 | しやうが | | 精進の部 |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 | 1771 | かくや、漬唐からし | | | 酢の物 |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 | 1771 | 漬唐からし | | | |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 | 1771 | 菜漬 | | 酒煎 | 精進の部 |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 | 1771 | 鎌倉漬 | 椎茸 | | 精進の部 |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 | 1771 | 塩まつたけ | | | 煮物の部4月 |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 | 1771 | 漬せんまひ | | | 煮物の部5月6月 |
| 料理秘伝記 | 1771~1791 | 水元漬 | 茄子、ささげ、竹の子、めうが、葉生姜、蓮根、木茸、椎茸、松茸茎、もみしそ、ほたて | 飯、塩、酢、酒 | 生茄子の代わりに塩押ししたナス |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香の物 | | | 夏小菜 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香もの | | | 秋小菜 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香もの | | | 冬小菜 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香のもの、なたまめ | | | 皿 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香のもの、ふり | | | 皿 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香のもの、さんせう | | | 皿 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香もの | | | 春小菜、夏小菜 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香物、竹の子粕漬 | | | 小菜、普茶 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香物、大こん | | | 小菜、普茶 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香もの、ならつけ | | | 御食 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香もの、ふり | | | 普茶献立四季混雑并別膳 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香もの、大こん | | | 普茶献立四季混雑并別膳 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香物、大こん | | | 小菜、普茶 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香物、にんしん | | | 小菜、普茶 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香物、糟漬 | | | 小菜、普茶 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香物、笋 | | | 小菜、普茶 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香物、茄子 | | | 小菜、普茶 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香物 | | | 正月二日献立別膳、小菜 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香の物、ならつけ | | | 小菜 |
| 普茶料理抄 | 1772 | 香の物、大こん | | | 小菜 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、沢庵大こん | | | 香之物部、春 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、粕づけなた豆 | | | 香之物部、春 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、うどみそづけ | | | 香之物部、春 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、ぬかづけはだな | | | 香之物部、春 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、せりー夜みそ漬 | | | 香之物部、春 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、三月大根ぬかづけ | | | 香之物部、春 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、はだな当座粕漬 | | | 香之物部、春 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、みそ漬大こん | | | 香之物部、春 |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|---------|------------|--------------|--|----------|----------|
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、小松川菜一夜みそ漬 | | | 香之物部、春 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、味噌漬なたまめ | | | 香之物部、春 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、奈良漬冬瓜 | | | 香之物部、春 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、新大こん葉付塩押 | | | 香之物部、春 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、塩押瓜 | | | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、もり口大こん | | | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、当座干瓜 | | | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、ならづけ瓜 | | | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、塩押丸漬瓜 | | | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、塩押胡瓜 | | | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、塩押茄子 | | | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、ぬか漬さへけ | | | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、ぬか漬なす | | | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、ぬか漬青瓜 | | | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、しそ漬大こん | | | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、しそ漬刀豆 | | | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、れんこんかすづけ | | | 香之物部、秋 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、粕づけうど | | | 香之物部、秋 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、もみ大こん塩押 | | | 香之物部、秋 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、みそ漬茄子 | | | 香之物部、秋 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、夕がほ塩をし | | | 香之物部、秋 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、みそづけかほちや | | | 香之物部、秋 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、かす漬青ふり | | | 香之物部、秋 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、ぬかづけ糸瓜 | | | 香之物部、秋 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、ならづけ花丸瓜 | | | 香之物部、秋 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、ならづけ白ふり | | | 香之物部、秋 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、かす漬牛房 | | | 香之物部、秋 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、みそづけれんこん | | | 香之物部、秋 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、浅漬大こん | | | 香之物部、冬 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、粕づけ大こん | | | 香之物部、冬 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、漬菜 | | | 香之物部、冬 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、粕づけ夕がほ | | | 香之物部、冬 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、芹塩押 | | | 香之物部、冬 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、粕づけくわし瓜 | | | 香之物部、冬 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、冬菜一夜塩おし | | | 香之物部、冬 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、みそ漬青ふり | | | 香之物部、冬 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、こうじ漬茄子 | | | 香之物部、冬 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、みそ漬白ふり | | | 香之物部、冬 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、ならつけ茄子 | | | 香之物部、冬 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 香物、かくやづけ | | | 香之物部、冬 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 梅漬大根 | | 紫蘇塩 | 巻中珍味仕方口伝 |
| 料理伊呂波包丁 | 1773 | 糠漬茄子 | | ぬか | 巻中珍味仕方口伝 |
| 新撰献立部類集 | 1776 | 塩松たけ | | | 精進平皿煮物 |
| 新撰献立部類集 | 1776 | 塩松茸 | | | 精進平皿煮物 |
| 新撰献立部類集 | 1776 | 塩竹の子 | | | 精進平皿煮物 |
| 新撰献立部類集 | 1776 | 千枚つけ | しその葉 | みそ | かさねて |
| 新撰献立部類集 | 1776 | あしやら漬 | ごぼう、いんげんまめ、ねいも、松茸、なすび、こんにゃく、ふ、とうがらし、はす、はじかみ、くわへ、めうがのこ、うど、しめじ、竹のこ、木くらげ、青菜、ちやうろき、黒ぐわへ、青さんせう、ゆりね、生こんぶ | 生じやうゆ、酒 | こんふ入 |
| 當流料理献立抄 | 刊年不記(1779) | 梅酢づけのもの酷出ぬよう | | | |
| 當流料理献立抄 | 刊年不記(1779) | 松たけ塩づけ | | | 松葉 |
| 豆腐百珍 | 1782 | 味噌漬とうふ | おしとうふ | 味噌 | みの紙に包む |
| 豆腐百珍続編 | 1782 | 奈良漬とうふ | 豆腐、葛の粉 | 塩、奈良づけの糟 | 奇品 |
| 豆華集 | 1783 | 掲載無し | | | |
| 会席料理帳 | 1784 | 塩松だけの笠 | | | |
| 会席料理帳 | 1784 | 甲州梅干 | | | |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|-------------|------|----------------|--------------------|-----------------|--|
| 会席料理帳 | 1784 | 塩竹の子 | | | |
| 会席料理帳 | 1784 | 梅干 | | | |
| 会席料理帳 | 1784 | 香の物、はな瓜 | | | 重箱一重物二重物引物 |
| 会席料理帳 | 1784 | 香の物、にんじん | | | 重箱一重物二重物引物 |
| 卓子式 | 1784 | 掲載無し | | | |
| 諸国名産大根料理秘伝抄 | 1785 | 河内盛口細大根鼓漬糟漬の仕方 | 盛口細大根 | 塩、新ぬかみそ、酒の糀(かす) | かぶら |
| 諸国名産大根料理秘伝抄 | 1785 | 河内盛口細大根鼓漬糟漬の仕方 | 盛口細大根 | みそ、塩 | |
| 諸国名産大根料理秘伝抄 | 1785 | 大ナル大根同大蕪香物漬方 | 江州大蕪 | 塩、新糠、 | 播州あぼし蕪、伊予の西条かぶら、筑前の御笠より出る蕪、尾州大根、下野の小見川大根、羽州田川大根、奥州二本松大根、下総印旛大根、川口新田大根、明石西谷大根、姫路伊出大根、土州香美大根、尾州上道大根、長門豊浦大根 |
| 諸国名産大根料理秘伝抄 | 1785 | 大根早漬香物仕かた | 大根 | 塩、酒、糠鼓 | 半時、糠鼓 |
| 諸国名産大根料理秘伝抄 | 1785 | 大根早鼓漬の仕方 | 浅漬大こん | 温酒、鼓 | |
| 諸国名産大根料理秘伝抄 | 1785 | 早奈良漬の仕方 | 沢庵漬、甘塩の香物 | 酒、酒の粕、塩 | 桑の葉、紫蘇 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 冬漬の香物大こん | | | 山ぶきあらひ大根仕方 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 冬漬のかうの物 | | | 三種合大根仕方 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 冬漬の香物 | | | 大根おろしあへ仕方 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 大根もろみ漬仕方 | 細大根、大こん | 塩、酒、もろみ | 小石 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 甘口冬漬大根の香物 | | 白みそ、酒、ひきちや、白さとう | |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 一夜漬の大こん | | | とうがらし醬ゆうをかける |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 本漬香物 | 大こん | | |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 大根香物 | | 糠 | 菊の葉、ぬかみそ |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、冬漬大こん | | | 春、一汁三菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、青漬なすび | | | 春、一汁三菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、ほそ大こん | | | 夏、一汁五菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、小なすび | | | 夏、一汁五菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、青つけなすび | | | 同夏一汁七菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、あさづけ白瓜 | | | 同夏一汁七菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、新なら漬瓜 | | | 秋 一汁七菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、青つけなすび | | | 秋 一汁七菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、沢庵づけ大こん | | | 冬一汁七菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、ならづけなすび | | | 冬一汁七菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、はつきかふら | | | 冬二汁七菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、唐つけなすび | | | 冬二汁七菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、ならつけあさ瓜 | | | 冬二汁七菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、青漬茄子 | | | 卵百珍製御献立 三汁七菜御膳献立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 香物、塩をし生姜 | | | 卵百珍製御献立 三汁七菜御膳献立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 御引物御香物、あさづけ大こん | | | 御附後段御膳献立 |
| 大根一式料理秘密箱 | 1785 | 御引物御香物、唐つけなすび | | | 御附後段御膳献立 |
| 万宝秘密箱二編 | 1800 | 阿蘭陀漬の方 | 蓮根、茄子、牛房、はじかみ、茗荷の子 | 酢、塩、美りん酒、梅酢 | つぶからし |
| 甘藷百珍 | 1789 | 味噌漬いも | いも(生) | 味噌 | |
| 甘藷百珍 | 1789 | 塩浸いも | いも(生)、柑子、鳥薯 | 塩 | |
| 甘藷百珍 | 1789 | 糟蔵いも | いも(生) | 切味噌、酒糟 | 一夜つけ、酒糟へ直しつけ |
| 甘藷百珍 | 1789 | 葎原いも | いも(生)、紫蘇 | 梅酢、砂糖 | |
| 甘藷百珍 | 1789 | 醃いも | いも(生)、漬茄子、生姜、 | 塩麴、塩、砂糖蜜 | 三月ほど置く |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|--------|------|------------|--|-------|-------------------------|
| 不味公茶会記 | 1798 | 香物、守口 | | | 伊賀沓鉢 |
| 不味公茶会記 | 1798 | 香物、なら漬 | | | |
| 不味公茶会記 | 1798 | 香物、浅漬、湯香せん | | | 湯香せん |
| 不味公茶会記 | 1798 | 香物、紀伊国漬 | | | |
| 不味公茶会記 | 1798 | 香物、紀国漬 | | | |
| 不味公茶会記 | 1798 | 香物、守口大根 | | | 雲瑞之山鳥鉢 |
| 不味公茶会記 | 1798 | 香物、当座茄子 | | | 青すたれ之上江ノセル |
| 不味公茶会記 | 1798 | 香ノもの、白瓜 | | | 捻井 |
| 不味公茶会記 | 1798 | 香物、茄子 | | | ねし井 |
| 不味公茶会記 | 1798 | 香物、茄子当座漬 | | | |
| 不味公茶会記 | 1798 | 香ノもの、茄子 | | | |
| 不味公茶会記 | 1798 | 香物、守口大根なら漬 | | | |
| 料理早指南 | 1801 | ならつけ | | | 桧割籠 |
| 料理早指南 | 1801 | なづけ | | | 桧割籠 |
| 料理早指南 | 1801 | あまづけ | | | 桧割籠 |
| 料理早指南 | 1801 | みそつけ | | | 桧割籠 |
| 料理早指南 | 1801 | せうか | | | 桧割籠 |
| 料理早指南 | 1801 | さんしよ | | | 桧割籠 |
| 料理早指南 | 1801 | 花しほ | | | 桧割籠 |
| 料理早指南 | 1801 | あさつけ | | | 桧割籠 |
| 料理早指南 | 1801 | しそのみ | | | 桧割籠 |
| 料理早指南 | 1801 | ほろゝ漬 | 豆腐、麻の実、みょうが | | 中皿 |
| 料理早指南 | 1801 | 三ばいづけ | 白うり、せうが、木くらげ、めうが、生ぐり、くわい、しそ、たで、青ゆば、ぼうふう、青とうがらし | | |
| 料理早指南 | 1801 | 大こんまきづけ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 梅づけ大こん | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 香の物なづけ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 香の物ならづけ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | なす こうぢづけ | | | 苗字飯、春の部、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | ならづけもり口 | | | 苗字飯、春の部、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | なづけ | | | 苗字飯、春の部、手塩、こまかに刻み酒にていりて |
| 料理早指南 | 1801 | ならづけうり | | | 同春、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | みそづけ大こん | | | 同春、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | ほそね大こん | | | 同春、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | 白うり | | | 同春、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | しんせうが | | | 同春、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | かみなりほし | | | 同夏、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | なたまめ | | | 同夏、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | なづけ | | | 同夏、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | あさ漬 | | | 同夏、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | なづけ | | | 同秋、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | ひしほ | | | 同秋、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | あさづけ | | | 同秋、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | ならづけ | | | 同秋、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | たくあんづけ | | | 同冬、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | なづけ | | | 同冬、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | かくやづけ | | | 同冬、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | つけせうが | | | 同冬、手塩 |
| 料理早指南 | 1801 | ならづけ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | もり口みそづけ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 花まるそづけ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | とうぎづけうど | | | |
| 料理早指南 | 1801 | ほそね大こん | | | |
| 料理早指南 | 1801 | ならづけ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | なづけ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 花じほ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | たくあんづけ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | ひしほ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | あさつけ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | たくあん | | | |
| 料理早指南 | 1801 | | 青山椒 | しほ | 諸菜貯やうの事 |
| 料理早指南 | 1801 | | 青柚 | しほ | 諸菜貯やうの事 |
| 料理早指南 | 1801 | | 初茄 | しほ | 諸菜貯やうの事、青砂 |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|------------|------|-------------|---------------|-----------------|---------------|
| 料理早指南 | 1801 | | 青梅 | しほ | 諸菜貯やうの事 |
| 料理早指南 | 1801 | | 松露 | しほ | 諸菜貯やうの事 |
| 料理早指南 | 1801 | | 初茸 | しほ | 諸菜貯やうの事 |
| 料理早指南 | 1801 | 菊漬 | 菊の花、新梅ぼし、 | 酒、白ごとう、 | |
| 料理早指南 | 1801 | | 九年坊 | ぬかみそ | |
| 料理早指南 | 1801 | | 紫蘇の実 | | |
| 料理早指南 | 1801 | 千枚漬 | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 茄子糞づけ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 茄子からし漬 | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 茄子三ばい漬 | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 酢づけ茄子 | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 蜜漬なす | | | |
| 料理早指南 | 1801 | たくあんこはく漬 | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 雷ぼしの酒づけ | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 大根巻漬 | | | |
| 料理早指南 | 1801 | らつきよ三ばい漬 | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 香の物、大根しんづけ | | | 卓袱料理の部 |
| 料理早指南 | 1801 | 青なしぬかみそづけ | | | 卓袱料理の部 |
| 料理早指南 | 1801 | かくやづけ | | | 卓袱料理の部 |
| 料理早指南 | 1801 | 菊びしお | | | 漬物の部の菊漬に同 |
| 料理早指南 | 1801 | 漬物筥 | | | 挿絵第三図 |
| 料理早指南 | 1801 | 塩茸、塩筍しほだしの事 | | | |
| 料理早指南 | 1801 | なすび青漬 | | しほ、かふぢ | 砂、豆の葉 |
| 料理早指南 | 1801 | 掲載無し | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 粕漬 | 蕪膏 | | |
| 料理早指南 | 1801 | 塩蔵(つけ)のもの | 梅 | | |
| 料理早指南 | 1801 | | あさふり(越瓜の | | |
| 料理早指南 | 1801 | 糠漬(かうのものつけ) | 越瓜 | | |
| 料理早指南 | 1801 | 粕漬 | 越瓜 | | |
| 料理早指南 | 1801 | 浅つけ | 胡瓜 | | 越瓜をあさふり共云 |
| 料理早指南 | 1801 | ぬかみそ漬 | 胡瓜 | | |
| 料理早指南 | 1801 | | | | |
| 料理早指南 | 1801 | 生漬 | 茄子 | | |
| 料理早指南 | 1801 | 粕漬 | 茄子 | | |
| 素人包丁 | 1803 | 香の物五色 | | | 初献、御膳部 |
| 素人包丁 | 1803 | 香のもの五色 | | | 二菜七汁、膳部、小皿 |
| 素人包丁 | 1803 | 三ツ輪漬 | 大根、柚、とがらし、 | 生醤油、酒 | 5.6日 |
| 素人包丁 | 1803 | 守口三盃漬 | 細大根干す | 酢、酒、醤油、 とがらし | |
| 素人包丁 | 1803 | 早梅酢漬 | 大根、梅干しの紫 蘇 | | |
| 素人包丁 | 1803 | 早浅漬 | 大こん、糠、塩 | | 葉付大こん、かぶら |
| 素人包丁 | 1803 | 早くき | 大根、葉 | 塩 | 醤油かける |
| 素人包丁 | 1803 | 早くき | かぶら | 塩 | |
| 素人包丁 | 1803 | 奈良漬 | 若牛房 | 粕、酒 | |
| 素人包丁 | 1803 | 浅漬 | 独活 | ぬかみそ | 一夜 |
| 素人包丁 | 1803 | 浅漬 | へちま | ぬかみそ | |
| 素人包丁 | 1803 | 香の物なら漬 | | | 香の物五菜 |
| 素人包丁 | 1803 | 香の物あさつけ | | | 香の物五菜 |
| 素人包丁 | 1803 | 香の物花しほ | | | 香の物五菜 |
| 料理簡便集 | 1806 | 生姜酢漬 | | | 膾 |
| 料理簡便集 | 1806 | 大こんしそ漬 | | | 和物 夏 |
| 料理簡便集 | 1806 | しその穂しほ漬 | | | 和物 四気通用 |
| 料理簡便集 | 1806 | 酢漬うり | | | 八圭皿 夏 |
| 料理簡便集 | 1806 | しそ漬大こん | | | 八圭皿 夏 |
| 料理簡便集 | 1806 | 夏大こんしそ漬 | | | 精進 膾 |
| 料理簡便集 | 1806 | 塩まつたけ | | | 精進 冬 平 |
| 料理簡便集 | 1806 | 塩まつたけ | | | 汁 夏 |
| 料理簡便集 | 1806 | しそ漬大こん | | | 硯ぶた |
| 料理簡便集 | 1806 | 酢漬生姜 | | | 硯ぶた |
| <会席料理>細工庖丁 | 1806 | 漬しめじ | | | 春 煮物之部 正月二月三月 |
| <会席料理>細工庖丁 | 1806 | 塩なすび | | | 春 汁之部 |
| <会席料理>細工庖丁 | 1806 | 漬しめじ | | | 春 汁之部 |
| <会席料理>細工庖丁 | 1806 | 蕪くき漬 | | | 取肴之部 正月二月三月 |
| <会席料理>細工庖丁 | 1806 | 新香之物 | | | 取肴之部 正月二月三月 |
| <会席料理>細工庖丁 | 1806 | 漬しめじ | | | 夏 煮物之部 四月五月六月 |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|------------|------|---------------|------|-------|-----------------|
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 塩なすび(こせう) | | | 夏 煮物之部 四月五月六月 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 漬しめじ | | | 夏 汁之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | かぶら茎漬 | | | 夏 取肴之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 白瓜浅漬 | | | 夏 取肴之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 千枚しそ | | | 夏 取肴之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 小なすびしほ押 | | | 秋 膾之部 七月八月九月 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 漬しめぢ | | | 秋 煮物之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 浅漬なすび 小口切 | | | 秋 取肴之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 糸瓜浅漬 | | | 秋 取肴之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | なた豆塩押 | | | 秋 取肴之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 漬しめじ | | | 冬 煮物之部 十月十一月十二月 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 漬しめし | | | 冬 煮物之部 十月十一月十二月 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 漬松茸 | | | 冬 煮物之部 十月十一月十二月 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 松茸漬 | | | 冬 煮物之部 十月十一月十二月 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 漬しめぢ | | | 冬 汁之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | ちやうろぎ酢漬 | | | 冬 取肴之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 漬さんせう | | | 冬 取肴之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 塩押大根 | | | 冬 取肴之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 竹の子なら漬 | | | 冬 取肴之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 新香之物 | | | 冬 取肴之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 穂蓼塩漬 | | | 冬 取肴之部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 新糠漬大こん | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 糠漬はじかみ | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 古糠漬大根 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 守口大根めか漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 糠漬なすび | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 浅漬かぶら | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | なた豆浅漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | うど粕漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 大こん浅漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 守口粕漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 塩漬なすび | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 白瓜浅漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 白瓜粕漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 糠(かす)漬大根 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 浅漬なすび | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 花落糸瓜(へちま)浅漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 木むしりなすび浅漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | なすび浅漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 粕漬牛房 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | はしり若牛房粕漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 花おちかも瓜粕漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 塩漬なすび | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 糠漬(ぬかづけ)大根 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | な瓜塩押 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 蓮根みそ漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 味そ漬大根 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | きうり浅漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 花おち梅粕漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 竹の子粕漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 新糠漬大根 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | かぶら浅漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 西瓜浅漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 木ふき茎漬 | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 粕漬なすび | | | 四季香物部 |
| 〈会席料理〉細工庖丁 | 1806 | 砂漬なすび | | | 四季香物部 |
| 小笠原諸礼大全 | 1809 | 香之物 | | | 湯漬の事 |
| 当世料理荃 | 文化年間 | 蓴菜(じゅんさい)海貯法 | | 塩 | |
| 当世料理荃 | 文化年間 | 海蘆(もぞく)貯様 | もぞく | 塩 | |
| 当世料理荃 | 文化年間 | 薑(はじかみ)塩漬徹ざる法 | 薑 | 梅酢、芥 | |
| 御本式料理志向 | 1818 | 香之物 | | | 以下献立内はすべて香之物 |
| 御本式料理志向 | 1818 | 漬わらひ | | | |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|---------|-----------|--------------------|----------|-------|---------------------|
| 御本式料理志向 | 1818 | 漬初たけ | | | |
| 御本式料理志向 | 1818 | 漬舞茸 | | | |
| 御本式料理志向 | 1818 | なら漬 | | | |
| 御本式料理志向 | 1818 | 千枚漬 | | | |
| 精進献立集 | 1819・1824 | ならづけ瓜 | | | 壱番初春献立、一汁三菜、香のもの |
| 精進献立集 | 1819・1824 | 大こん | | | 壱番初春献立、一汁三菜、香のもの |
| 精進献立集 | 1819・1824 | かうの物五さい | | | 壱番初春献立、一汁三菜、香のもの |
| 精進献立集 | 1819・1824 | かうの物干山せう花塩とうからし等五色 | | | 壱番初春献立、一汁三菜、香のもの |
| 精進献立集 | 1819・1824 | 一汁香の物五菜 | | | 三番初春献立 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | かうの物 | | | |
| 精進献立集 | 1819・1824 | 香の物 | | | |
| 精進献立集 | 1819・1824 | かうのもの大こんなすび | | | 壱番春一汁三菜香の物 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | ならづけ | | | |
| 精進献立集 | 1819・1824 | とうざづけ | | | |
| 精進献立集 | 1819・1824 | 香の物 | | | 貳番春一汁香の物五さい |
| 精進献立集 | 1819・1824 | とを山づけ | | | つけものやにあり |
| 精進献立集 | 1819・1824 | あさづけ大こん | | | |
| 精進献立集 | 1819・1824 | 一やづけ | | | はつき |
| 精進献立集 | 1819・1824 | あをづけさんせう | | | 七つぶぐらみふさにして |
| 精進献立集 | 1819・1824 | はなしほ | | | |
| 精進献立集 | 1819・1824 | にんじんぬかづけ | | | |
| 精進献立集 | 1819・1824 | かぶなみそ漬 | 子かぶらはなつき | みそ | 前の日から |
| 精進献立集 | 1819・1824 | かうの物七種 | | | 十八番秋二の膳付 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | ならづけうり | | | 三番春一汁本五さい |
| 精進献立集 | 1819・1824 | あをつけなすび | | | 三番春一汁本五さい |
| 精進献立集 | 1819・1824 | かうのものならづけうり | | | 四番春一汁香のもの七菜、香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | はつき大こん一やづけ | | | 四番春一汁香のもの七菜、香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | 花じほ | | | 四番春一汁香のもの七菜、香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | たかのつめとうがらし | | | 四番春一汁香のもの七菜、香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | ふさざんせう | | | 四番春一汁香のもの七菜、香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | ならつけうりかなすび | | | 五番春二の膳付二汁本七菜香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | はつき小かぶな一やづけ | | | 五番春二の膳付二汁本七菜香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | ふさざんせう七つぶ | | | 五番春二の膳付二汁本七菜香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | はなしほ | | | 五番春二の膳付二汁本七菜香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | けしとうがらし | | | 五番春二の膳付二汁本七菜香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | 香の物 | | | 七番夏一汁三さい |
| 精進献立集 | 1819・1824 | 香のもの五種 | | | 十番夏一汁五菜香のもの五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | はなさんせう | | | 十三番夏二膳付二汁本七さい、香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | はなじほ | | | 十三番夏二膳付二汁本七さい、香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | けしとうがらし | | | 十三番夏二膳付二汁本七さい、香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | あかなぐき | | | 十三番夏二膳付二汁本七さい、香の物五種 |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|-------|-----------|-------------|------|-------|---------------------|
| 精進献立集 | 1819・1824 | あをづけなすび | | | 十三番夏二膳付二汁本七さい、香の物五種 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | あをづけなすび | | | 十五番秋一汁本五菜かうのもの |
| 精進献立集 | 1819・1824 | あさづけ大こん | | | |
| 精進献立集 | 1819・1824 | ならづけうり | | | 十七番秋二の膳付二汁香物七さい |
| 精進献立集 | 1819・1824 | あをづけなすび | | | 十七番秋二の膳付二汁香物七さい |
| 精進献立集 | 1819・1824 | あさづけはつきの大こん | | | 十七番秋二の膳付二汁香物七さい |
| 精進献立集 | 1819・1824 | はなじほ | | | 十七番秋二の膳付二汁香物七さい |
| 精進献立集 | 1819・1824 | ふささんせう | | | 十七番秋二の膳付二汁香物七さい |
| 精進献立集 | 1819・1824 | はつき大こんいちやづけ | | | 二十一番冬一汁本五さい、かうのもの |
| 精進献立集 | 1819・1824 | なすひかく切 | | | 二十一番冬一汁本五さい、かうのもの |
| 精進献立集 | 1819・1824 | 大こんはつき一やづけ | | | 二十三番冬二の膳付二汁本七菜 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | あをづけさんせう | | | 二十三番冬二の膳付二汁本七菜 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | にんじんぬかづけ | | | 二十三番冬二の膳付二汁本七菜 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | 花せうが | | | 二十三番冬二の膳付二汁本七菜 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | とうがらしたかのつめ | | | 二十三番冬二の膳付二汁本七菜 |
| 精進献立集 | 1819・1824 | しんつけまつたけ | | | |
| 料理通 | 1822 | 煮さんしよう | | | ①、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | まきなつけ | | | ①、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | もりくち | | | ①、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | みそつけなす | | | ①、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | はなしほ | | | ①、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | しんたくあん | | | ②、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | かうじつけなす | | | ②、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | みそつけうり | | | ②、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | いんろうつけ瓜 | | | ③、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | みそつけ大こん | | | ③、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | ならつけうり | | | ③、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | おしうり | | | ④、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | ならつけなす | | | ④、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | しん大こん | | | ④、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | しんつけ花まる | | | ⑤、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | みそつけきうり | | | ⑤、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | かうじつけなす | | | ⑤、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | きうりしん漬 | | | ⑥、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | かぶみそつけ | | | ⑥、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | 日光たうがらし | | | ⑥、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | しんつけなす | | | ⑦、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | 千枚つけしそ | | | ⑦、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | まるつけうり | | | ⑦、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | ほそね大こん | | | ⑧、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | 京菜みそ漬 | | | ⑧、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | なた豆粕つけ | | | ⑧、四季香之物 |
| 料理通 | 1822 | 新たくあん | | | 香之物、部、春 |
| 料理通 | 1822 | はなまる | | | 香之物、部、春 |
| 料理通 | 1822 | もりくち | | | 香之物、部、春 |
| 料理通 | 1822 | うどみそつけ | | | 香之物、部、春 |
| 料理通 | 1822 | なすぬかつけ | | | 香之物、部、春 |
| 料理通 | 1822 | わか大こんぬかつけ | | | 香之物、部、春 |
| 料理通 | 1822 | きうりむき干 | | | 香之物、部、夏 |
| 料理通 | 1822 | はつなすぬかつけ | | | 香之物、部、夏 |
| 料理通 | 1822 | いんろうつけうり | | | 香之物、部、夏 |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|--------|------|------------------------------|--------------------|-------|----------|
| 料理通 | 1822 | 菜つけ | | | 香之物、秋 |
| 料理通 | 1822 | 丸うりみそ漬 | | | 香之物、秋 |
| 料理通 | 1822 | ぬかつけ大こん | | | 香之物、秋 |
| 料理通 | 1822 | とうぐわみそ漬 | | | 香之物、秋 |
| 料理通 | 1822 | からしつけなす | | | 香之物、秋 |
| 料理通 | 1822 | よまききうり | | | 香之物、秋 |
| 料理通 | 1822 | あさつけ大こん | | | 香之物、冬 |
| 料理通 | 1822 | 大阪つけ | | | 香之物、冬 |
| 料理通 | 1822 | かくあへ | | | 香之物、冬 |
| 料理通 | 1822 | 紅しやうが | | | 四季魚類硯蓋之部 |
| 料理通 | 1822 | わさびかすつけ | | | 四季魚類硯蓋之部 |
| 料理通 | 1822 | みそ漬ふき | | | 四季魚類硯蓋之部 |
| 料理通 | 1822 | 水せんじのりみそ漬 | | | 四季魚類硯蓋之部 |
| 料理通 | 1822 | 三しほ漬さわらびつけ | | | 四季魚類硯蓋之部 |
| 料理通 | 1822 | よめな穂そろへからし漬 | | | 四季魚類硯蓋之部 |
| 料理通 | 1822 | かす漬わさび | | | 四季精進硯蓋之部 |
| 料理通 | 1822 | みそ漬ぼうふう | | | 四季精進硯蓋之部 |
| 料理通 | 1822 | 黄きく千まい漬まき | | | 四季精進硯蓋之部 |
| 料理通 | 1822 | 寿のり味噌漬 | | | 四季精進硯蓋之部 |
| 料理通 | 1822 | 紫蘇千枚漬ほいろの伝 | 千枚つけのしそ | | 極秘伝之部 |
| 料理通 卷一 | 1822 | 紅生姜の伝 | もやし生姜 | 酢、塩 | 極秘伝之部 卷一 |
| 料理通 卷二 | 1822 | 糸みつばからし漬 | | | 四季硯蓋春之部 |
| 料理通 卷二 | 1822 | うごぎからし漬 | | | 四季硯蓋春之部 |
| 料理通 卷二 | 1822 | かしう長せんみそづけ | | | 四季硯蓋春之部 |
| 料理通 卷二 | 1822 | 天門冬きぬたまきからし漬 | | | 四季硯蓋夏之部 |
| 料理通 卷二 | 1822 | 二葉菜味噌漬 | | | 四季硯蓋秋之部 |
| 料理通 卷二 | 1822 | 細あんげんたまり漬 | | | 四季硯蓋秋之部 |
| 料理通 卷二 | 1822 | 芹みそづけ | | | 四季硯蓋秋之部 |
| 料理通 卷二 | 1822 | かつらにんじんけし醬油づけ | | | 四季硯蓋秋之部 |
| 料理通 卷二 | 1822 | 末広かぶら味噌漬 | | | 四季硯蓋冬之部 |
| 料理通 卷二 | 1822 | 姫小松あちやら漬 | | | 四季硯蓋冬之部 |
| 料理通 卷二 | 1822 | 京菜葉まきみそづけ | | | 四季硯蓋冬之部 |
| 料理通 卷二 | 1822 | 紅しやうが | | | 四季鉢肴之部 春 |
| 料理通 卷二 | 1822 | うごぎ溜り漬 | | | 四季鉢肴之部 春 |
| 料理通 卷二 | 1822 | 紅しやうが | | | 四季鉢肴之部 秋 |
| 料理通 卷二 | 1822 | 皮牛房甘酢づけ | | | 四季鉢肴之部 秋 |
| 料理通 卷二 | 1822 | 若芹みそ漬 | | | 四季鉢肴之部 秋 |
| 料理通 卷二 | 1822 | 水菜辛子たまり漬 | | | 四季鉢肴之部 秋 |
| 料理通 卷二 | 1822 | あちやら漬 | | | 四季焼物之部 秋 |
| 料理通 卷二 | 1822 | もりくちかくあえ | | | |
| 料理通 | 1822 | 若大根当座漬 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 古茄子甘醬油づけ | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | はだな大根みそづけ | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 京菜黒胡麻塩づけ | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 新たくあんうすぎり | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | とうたち菜辛子漬 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 二年大こんとも葉大阪漬 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 生姜みそ焼 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 百一茄子かうじづけ | | | 四季香物之部春 |
| 料理通 | 1822 | 水蘿蔔(もりぐちだいこん)かくあへ | | | 四季香物之部春 |
| 料理通 | 1822 | 胡瓜味噌漬 | | | 四季香物之部春 |
| 料理通 | 1822 | 干大こん五分ぎり | | | 四季香物之部春 |
| 料理通 | 1822 | 茄子、胡瓜、大根、生姜古づけ かくあへ | 茄子、胡瓜、大根、 生姜古づけ | | 四季香物之部春 |
| 料理通 | 1822 | 天王寺蕪みそづけ | | | 四季香物之部春 |
| 料理通 | 1822 | 芥子菜 | | | 四季香物之部春 |
| 料理通 | 1822 | 花落茄子 | | | |
| 料理通 | 1822 | 胡瓜糠づけ | | | 四季香物之部春 |
| 料理通 | 1822 | もみ大こん塩おし | | | 四季香物之部春 |
| 料理通 | 1822 | 小茄子当座みそ漬 | | | 四季香物之部春 |
| 料理通 | 1822 | 白瓜印籠漬 | | | 四季香物之部春 |
| 料理通 | 1822 | 種抜日光とうがらし | | | 四季香物之部春 |
| 料理通 | 1822 | 蛇の目花丸 | | | |
| 料理通 | 1822 | 新生姜ぬかづけ | | | 四季香物之部春 |
| 料理通 | 1822 | 小茄子、はなまる、めうがの こ、しその実早みそづけ | | | 四季香物之部夏 |
| 料理通 | 1822 | 丸づけ瓜 | | | |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|-----|------|----------------------------|------|-------|---------|
| 料理通 | 1822 | かみなりぼし、青とうがらしともは塩おし | | | 四季香物之部夏 |
| 料理通 | 1822 | もぎり茄子からしづけ | | | 四季香物之部夏 |
| 料理通 | 1822 | 胡瓜醤油漬 | | | 四季香物之部夏 |
| 料理通 | 1822 | 越瓜らんざり、小なす小口、しそ、こまごま、たで塩おし | | | 四季香物之部夏 |
| 料理通 | 1822 | ひなた茄子 | | | |
| 料理通 | 1822 | 早菜づけ | | | 四季香物之部夏 |
| 料理通 | 1822 | 丸漬うり | | | |
| 料理通 | 1822 | 茄子、生姜うすざりやたら漬 | | | 四季香物之部夏 |
| 料理通 | 1822 | よまき胡瓜味噌漬 | | | 四季香物之部夏 |
| 料理通 | 1822 | もりぐちかくあへ | | | 四季香物之部夏 |
| 料理通 | 1822 | 九日大こん当座ぼしぬか漬 | | | 四季香物之部夏 |
| 料理通 | 1822 | 同とも葉おし漬 | | | 四季香物之部夏 |
| 料理通 | 1822 | 名残茄子三割漬 | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | くき菜 | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | 小蕪早みそづけ | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | 同とも葉庄漬(おしつけ) | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | 花まるかす漬 | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | みそづけしやうが | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | 浅漬大こん | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | 新菜漬 | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | 大根小口きりぼし煮かえししやうゆ | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | たくあん漬はさみ茄子 | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | 味噌漬大こん | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | 牛房みそづけ | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | 干大こんひしほしやうゆづけ | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | 干菜菔(ほしだいこん)五分切づけ | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | 煎莖 | | | 四季香物之部秋 |
| 料理通 | 1822 | かこひ雷干瓜味醂つけ | | | 四季香物之部冬 |
| 料理通 | 1822 | 独活みそ漬 | | | 四季香物之部冬 |
| 料理通 | 1822 | 小松菜漬 | | | 四季香物之部冬 |
| 料理通 | 1822 | 長蕪ぬか漬 | | | 四季香物之部冬 |
| 料理通 | 1822 | 浅漬蘿蔔(だいこん)薄ざり | | | 四季香物之部冬 |
| 料理通 | 1822 | なんぼんじやうゆ漬 | | | 四季香物之部冬 |
| 料理通 | 1822 | 水菜辛子つけ | | | 四季香物之部冬 |
| 料理通 | 1822 | 菜つけ | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 新たくあん | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | もり口 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 煮山椒 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | しそ巻とうがらし | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | よまき越瓜一トしほ | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 京菜みそ漬 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 塩さんしょう | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 独活みそ漬 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | ぼそ根大こん | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | もみ大こん一手指づけ | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 印籠つけ瓜 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 京菜みそ漬 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 蕪みそ漬 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 粕つけ大根 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | なら漬瓜 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 花しほ | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | さんしょう | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 押瓜 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 麴漬茄子 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 巻菜つけ | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | しん漬大こん | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 巻千枚つけ紫蘇 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 味噌つけ生姜 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 初茄子塩出し | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 奈良漬胡うり | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 味噌つけ独活 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 新つけ大こん | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | ならつけ瓜 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | からし漬茄子 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 味噌つけいと瓜 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 西瓜粕つけ | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 奈良つけすいくわ | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | あぎ漬大根 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | へちまみそ漬 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 花丸一トしほ | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 独活粕漬 | | | 四季香物之部 |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|-----------|------|--------------|------|-------|----------------------|
| 料理通 | 1822 | みそつけ西瓜 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | ほそ根大こん | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | ならつけ花丸瓜 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 千枚つけ紫蘇 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | むぎ千うり | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 新つけ茄子 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 刀豆かすつけ | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 味噌漬大こん | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | ならつけ胡瓜 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 日光とうがらし | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 新たくあん | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 冬瓜みそ漬 | | | 四季香物之部 |
| 料理通 | 1822 | 麴つけ茄子 | | | 四季香物之部 |
| 臨時客応接 | 1830 | あざ漬大こん | | | 春の部小皿 |
| 臨時客応接 | 1830 | 香の物 | | | 春・夏・秋・冬 |
| 臨時客応接 | 1830 | 香の物 | | | 四十九 |
| 日養生鑑 | 1832 | なすび 茄 すつけ | | | |
| 日養生鑑 | 1832 | なすび 茄、からしつけ | | | |
| 日養生鑑 | 1832 | なすび 茄、かうじつけ | | | |
| 日養生鑑 | 1832 | なすび 茄、かうのもの類 | | | |
| 日養生鑑 | 1832 | なたまめ 刀豆 香の物 | | | 莢が軟らかいもの |
| 日養生鑑 | 1832 | たくあんづけ | | | 香の物と云 |
| 日養生鑑 | 1832 | かうのもの 香物 | | | |
| 日養生鑑 | 1832 | みそつけ | | | |
| 日養生鑑 | 1832 | ぬかづけ | | | |
| 日養生鑑 | 1832 | ならつけ | | | |
| 日養生鑑 | 1832 | たくあんづけ | | | |
| 日養生鑑 | 1832 | かくやづけ | | | |
| 魚類精進早見献立帳 | 1834 | 香物 | | | 二汁香七菜 |
| 魚類精進早見献立帳 | 1834 | 香のもの | | | 香のものを菜かずに入る |
| 僧家料理通 | 1836 | なら漬 | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | なすげ | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | はりはり | | | 千代口 |
| 僧家料理通 | 1836 | もり口 | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | 日光 | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | ならずけ | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | 巻なづけ | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | 花しほ | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | うどあちやら | | | 蓋 |
| 僧家料理通 | 1836 | 香の物、味噌漬 | | | |
| 僧家料理通 | 1836 | 香の物、なすげ | | | |
| 僧家料理通 | 1836 | 香の物、たくわん | | | |
| 僧家料理通 | 1836 | 香の物、日光 | | | |
| 僧家料理通 | 1836 | 香の物、細根漬 | | | |
| 僧家料理通 | 1836 | 香の物、沢わん | | | |
| 僧家料理通 | 1836 | 香の物、花しほ | | | |
| 僧家料理通 | 1836 | 香の物、花丸 | | | |
| 僧家料理通 | 1836 | なすげ | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | なら漬 | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | ひしほ | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | 細根大根 | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | なら漬 | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | 味噌漬 | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | 日光 | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | やたら漬 | | | 台引き |
| 僧家料理通 | 1836 | 新づけ | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | なら漬 | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | 花しほ | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | なら漬 | | | 100日 |
| 僧家料理通 | 1836 | 味噌漬 | | | 金冬瓜 |
| 僧家料理通 | 1836 | しん漬 | | | 糸瓜 |
| 僧家料理通 | 1836 | 日こふ | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | あちやら漬 | | | 蓋 日持ちしない |
| 僧家料理通 | 1836 | 糸瓜味噌漬 | | | 30日 |
| 僧家料理通 | 1836 | 木瓜 | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | みそ漬 | | | 小皿 4、5月 |
| 僧家料理通 | 1836 | 沢あん | | | 小皿 3年 |
| 僧家料理通 | 1836 | み噌漬 | | | 小皿 5年7年 |
| 僧家料理通 | 1836 | 木うり | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | 糸瓜味噌漬 | | | ふた |
| 僧家料理通 | 1836 | あちやら蓮 | | | ふた |
| 僧家料理通 | 1836 | 押瓜 | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | 沢あん | | | 小皿 10日 醤油かける |
| 僧家料理通 | 1836 | 日光 | | | 塩出してゆでる |
| 僧家料理通 | 1836 | 漬わらび | | | 大平 10日 醤油かける 塩出して煮物に |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|---------|------|----------|--------------------------|-------|------------------------------------|
| 僧家料理通 | 1836 | 花丸 | | | 小皿 新わら 20~30日 塩出し 灰 |
| 僧家料理通 | 1836 | おし瓜 | | | 小皿 20日 醤油かける |
| 僧家料理通 | 1836 | 沢あん | | | しょうがの葉 30日 |
| 僧家料理通 | 1836 | 奈良漬 | | | 手塩 竹の皮 二夜 |
| 僧家料理通 | 1836 | 菜漬 | | | 奈良漬、味噌漬の香の物に付け合わせる |
| 僧家料理通 | 1836 | 青唐辛子 | | | 手塩 10日 花がつお、猪口に使う |
| 僧家料理通 | 1836 | しそのみ | | | 千代口 |
| 僧家料理通 | 1836 | 南羅漬 | | | 手塩 |
| 僧家料理通 | 1836 | なつけ | | | 糠 3年 1年ンで付け直す 塩出しゆでる 焼明饅 |
| 僧家料理通 | 1836 | 青唐からし | | | 糠 3年 1年ンで付け直す 青松葉、松脂 塩出しゆでる 初だけ、松露 |
| 僧家料理通 | 1836 | なら漬 | | | 100日 |
| 僧家料理通 | 1836 | 押うり | | | 20日 余蔴胡瓜 |
| 僧家料理通 | 1836 | 漬生が | | | 14~20日、10年20年 3.40日 塩漬 |
| 僧家料理通 | 1836 | しそのみ | | | 千代口 |
| 僧家料理通 | 1836 | 糸瓜味噌漬 | | | 灰 |
| 僧家料理通 | 1836 | なすげ | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | 大根 | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | 唐からし | | | 1年、3~5年 |
| 僧家料理通 | 1836 | なすげ | | | 6~7日 胡瓜 |
| 僧家料理通 | 1836 | みそ漬 | | | 15日 竹の皮 |
| 僧家料理通 | 1836 | 日光 | | | 小皿 |
| 僧家料理通 | 1836 | 香の物、ふり | | | 1日ほす |
| 僧家料理通 | 1836 | 香の物、だいこん | | | 一夜 白瓜 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 香の物 | | | 川の砂 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 一夜づけ | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 漬物 | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 味噌漬 | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 粕づけ | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 香の物 | 干し大根 | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 沢庵漬 | 干し大根 | 塩 | 小糠、麴 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 三年沢庵 | 干し大根 | 塩 | 糠 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 五七年漬 | 干し大根 | 塩 | 糠 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 沢庵百一漬 | 沢庵漬、塩押茄子 | 塩 | 糠 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 沢庵漬 | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 塩押茄子 | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 塩押茄子 | 秋茄子 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | きざみ漬 | 沢庵大根の茎、大根 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 沢庵大根 | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 大阪切漬 | 大根、蕪、葉、茎 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 浅漬 | 大根(太いもの) | 塩 | 花麴 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 大阪浅漬 | 大根(細いもの)葉茎 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 茎漬 | 漬け菜 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | くもじ(茎漬) | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 京系菜漬 | 水菜 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 糠味噌漬 | 大根、茎、茄子、瓜 | 塩 | 糠、古沢庵、酒、醤油、味噌漬のみそ、粕漬のかす |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | どぶ漬 | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 大根味噌漬 | 甘塩の沢庵大根 | 味噌 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 沢庵大根 | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 奈良漬瓜 | 白瓜 | 塩 | 上粕 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 奈良漬茄子 | 茄子 | 塩 | 粕 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 生姜味噌漬 | しょうが | 味噌 | 粕 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 種拔蕃椒日光漬 | 赤とうがらし、縮緬紫蘇の葉、 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | | 大根、生姜 | 梅酸 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 紅生姜 | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 甘梅漬 | 青梅 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 千枚漬 | 紫蘇の葉 | 味噌 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 牛房味噌漬 | 牛房 | 味噌 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 印籠漬 | 醬瓜(まるづけ)、穂蓼、紫蘇の葉、若生姜、青蕃椒 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 渦巻漬 | 胡瓜、とうがらし | 塩 | 糠 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 達磨漬 | まるづけ瓜 | 塩 | |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|-----------|------|------------|--|----------------|-------------------|
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 捨小舟 | 越瓜 | 塩、味醂 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 雷干瓜 | まるづけ瓜 | 塩、 | 極月時分 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 茄子塩圧漬 | 茄子 | 塩 | 冬20日夏10日 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 紫蘇漬 | しその実 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 桜漬 | 桜の花 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 菊漬 | 黄菊の花 | 塩 | にんにく |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 塩山椒 | 山椒の実 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 辛皮 | 山椒の皮 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 刀豆粕漬 | なたまめ | 塩 | 粕 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 守口大根粕漬 | 守口大根 | 塩 | 粕 灰汁 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 独活味噌漬 | 山うど | 三年味噌 | 赤土 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 冬瓜味噌漬 | 冬瓜 | 塩 | 味噌 食べるときに洗って酒をかける |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 花丸瓜糟漬 | 花まる瓜 | 粕 | 糠 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 西瓜粕漬 | 西瓜若いもの | 粕 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 初夢漬 | なす | 塩、からし、かき醤油、白砂糖 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 鼈甲漬 | 味噌漬古茄子 | 味醂酒 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 味噌漬古茄子 | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 麴漬 | 干し瓜、塩押し茄子、干大根、紫蘇の実、生姜、とうがらし | 甘酒麴、味醂酒、 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 塩押し茄子 | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 百味加薬漬 | 生姜、茗荷茸、蓼、紫蘇、青柚、山椒、蕃椒、ゑの実、とうがらし | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 巻漬 | 大根、塩たで、しょうが、輪とうがらし | 三杯酢 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 塩たで | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 阿茶羅漬 | ほし大根、みつから昆布、生姜、茗荷の子、塩押し茄子、つと麴、小梅干、きくらげ、とうがらし、蓮根、独活、新牛房 | 酒、醤油、梅の酸 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 塩押し茄子 | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 菜豆青漬 | 隠元ささげ、 | 塩 | 豆腐のおから |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 蒨水漬 | 水蒨 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 漬蕨 | わらび | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | わさび粕漬 | わさび | 塩 | 粕 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 薺三杯漬 | らつきやう | 塩、砂糖蜜 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 三ツ葉溜漬 | ミつばぜり | 味噌の溜 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 葉附小大根三杯漬 | 小だいこん、 | 三杯酢 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 土筆粕漬 | つくし | | 粕 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 家多良漬 | 瓜、茄子、とうがらし、沢庵大根、紫蘇の実、生姜 | 塩辛めのひしお | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 沢庵大根 | | | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 精舎納豆漬 | 納豆、瓜、茄子、生姜、とうがらし、辛皮 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 枝豆塩漬 | ゑだ豆 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 塩松茸 | 松茸 | 塩 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 漬昆布 | 松前昆布 | 溜がちの味噌、粕 | |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 糸瓜粕漬 | 糸瓜 | 塩 | 粕 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 胡蘿蔔味噌漬 | にんじん | 塩 | 粕 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 十六さへげ粕漬 | さへげ | | 粕 |
| 四季漬物塩加減 | 1836 | 笋塩漬 | 竹の子、とうがらし | 塩 | |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | 煮山椒 | | | 四季附込香の物之部 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | 森口漬 | | | 四季附込香の物之部 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | 味噌漬茄子 | | | 四季附込香の物之部 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | 花しほ | | | 四季附込香の物之部 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | なた豆粕漬 | | | 四季附込香の物之部 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | 千枚漬しそ | | | 四季附込香の物之部 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | 味噌漬大根 | | | 四季附込香の物之部 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | かぶみそ漬 | | | 四季附込香の物之部 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | みそつけ瓜 | | | 四季附込香の物之部 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | 貝割こぬか漬 | | | 四季附込香の物之部 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | うちわかぶら立しほ漬 | | | 四季附込香の物之部 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | 香の物 | | | 二汁七菜 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | 香の物 | | | 一汁五菜 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | せうがみそ漬 | | | 硯蓋秋之部同精進之部 |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|-------------|------|----------|--------|------------|---------------|
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | もやしせうが酢漬 | | | 并物秋精進之部 |
| 料理調菜四季献立集 | 1836 | ぢくな芥子漬 | | | 并物秋精進之部 |
| 貞文雑記 | 1841 | 香の物は | | | 味噌漬の事 上臈名之記 |
| 菟蓐百珍 | 1846 | 味噌漬 | | 内づかひのからき味噌 | 一夜おく |
| 年中番菜録 | 1849 | 当座漬 | とふ菜 | | 四季野菜之部 |
| 年中番菜録 | 1849 | 当座漬 | かき葉わか菜 | | |
| 年中番菜録 | 1849 | くきつけ | 摘みぬき大根 | | |
| 年中番菜録 | 1849 | くき漬 | 白大根 | | |
| 伊勢太夫膳献立帳 | 1854 | 香のもの | | | 御茶漬け 小皿 |
| 伊勢太夫膳献立帳 | 1854 | 香のもの | | | 本膳 小皿 |
| 饌書 | 1855 | 松露塩漬 | | 塩 | 松の脂、春に美味しい食べ物 |
| 饌書 | 1855 | 芥菜塩漬 | | 塩 | 春に美味しい食べ物 |
| 饌書 | 1855 | 海蘊もづく塩漬 | | | 春に美味しい食べ物 |
| 饌書 | 1855 | 沙蘿蔔糟漬 | 陰干し大根 | | 冬に美味しい食べ物 |
| 饌書 | 1855 | 蕪菁葉塩漬 | | | 冬に美味しい食べ物 酸茎 |
| 饌書 | 1855 | 胡瓜塩漬 | | | 青い時 |
| 饌書 | 1855 | 紫茄塩漬 | | | |
| 饌書 | 1855 | 紫茄糠漬 | | | |
| 饌書 | 1855 | 梅糠漬 | | | |
| 饌書 | 1855 | 竹の子塩漬 | | | 乾かして1年の食糧 |
| 新編異国料理 | 1861 | 掲載無し | | | |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 沢庵漬 | | | 精物漬物之法 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 松茸漬 | | | 精物漬物之法 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 奈良漬 | | | 精物漬物之法 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 漬笋 | | | 精物漬物之法 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 漬物 | 青茄子 | | 春之部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | たくあん大根 | | | 春之部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | たくあんなすび | | | 春之部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | たくあん大ごん | | | 春之部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 漬物 | 青づけなすび | | 春之部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | たくあん大こん | | | 春之部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | ならづけ | 瓜なすび | | 同精進 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 漬物 | 大根 | | 夏の部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 新ならづけ | | | 夏の部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | みそづけなすび | | | 夏の部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 小茄子しほおし | | | 秋の部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 漬もの | | | 秋の部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | ならづけ瓜 | | | 秋の部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 赤みそづけ大こん | | | 秋の部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | みそづけ大こん | | | 秋の部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | ならづけ瓜 | | | 冬の部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | ならづけなすび | | | 冬の部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | ならづけ | | | 冬の部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | たくあん大根 | | | 冬の部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | ならづけ茄子 | | | 冬の部 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | もろみづけ茄子 | | | 冬の部 もろみ |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | ならづけなすび | | | 精進引重 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | たくあん漬 | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | ならづけ瓜 | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 青づけ茄子 | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | かもすいくき | | | 漬物 賀茂酸茎？ |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 小なすび塩おし | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | からし漬茄子 | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | みそ漬大根 | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | みそ漬なすび | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 醤油づけ瓜 | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | かぶら干まいづけ | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | みそづけかぶら | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 生姜塩おし | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | みそ漬なすび | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | みそづけ瓜 | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | なた豆かす漬 | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | もろみづけ瓜 | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 貝わりぬか漬 | | | 漬物 |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 松茸漬やう | | 塩 | 松葉、しめじ、初たけ |

| 史料 | 年代 | 記載事項 | 記載素材 | 記載調味料 | その他 |
|-------------|-------|-------------|--------------------------------------|--------|---------|
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 沢庵漬 | | 塩、ぬか、麴 | |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 奈良漬 | 白瓜 | 塩、ぬか | |
| 四季献立会席料理秘囊抄 | 1863 | 漬笋 | | 塩 | |
| 漬物秘伝集 | 成立年不明 | 近江漬の方 | かふ(3か干す) | 塩 | 糀 |
| 漬物秘伝集 | 成立年不明 | あさ漬の方 | 大根 | 塩 | 黒米、糀 |
| 漬物秘伝集 | 成立年不明 | あさ漬の方 | 大こん(能くほす) | 塩 | 糀 |
| 漬物秘伝集 | 成立年不明 | 阿波漬の方 | 大根(6日ほす) | 塩 | 糀 |
| 漬物秘伝集 | 成立年不明 | 盆過て漬申候茄子漬の方 | 子なすひ(5日干す) | 塩 | 糀、黒米 |
| 漬物秘伝集 | 成立年不明 | 干瓜の方 | 瓜 | 塩 | 寒水 |
| 漬物秘伝集 | 成立年不明 | あちやら漬の方 | なすひ、めうかの子、生姜、唐からし、ほす、しその実、かんひやう、ほうづき | 酢、塩 | |
| 漬物秘伝集 | 成立年不明 | 白瓜漬 | 白瓜、シそ、小梅干 | 塩、砂糖 | 上酒 |
| 漬物秘伝集 | 成立年不明 | 沢庵漬の方 | 大根(7日ほす) | 塩 | かうし、こぬか |
| 漬物秘伝集 | 成立年不明 | 漬わらび | わらび | 塩 | |
| 漬物秘伝集 | 成立年不明 | | 白瓜 | 塩 | 豆腐のから |

表3-1-② 近世の香物

| 史料・年代 | 記載漬物名 | 記載素材 | 記載調味料 | 漬物名② | 素材② | 調味料② | その他 |
|----------------------|----------------|-----------------------------------|---------|--------|----------------------------------|-------|-------------------------------|
| 料理物語 寛永20(1642) | 香の物(かうのもの) | 大根 | | 香の物 | 大根 | | |
| 料理物語 寛永20(1642) | 香の物(かうのもの) | 里芋 | | 香の物 | 里芋 | | |
| 料理物語 寛永20(1642) | かうの物 | ふき | | 香の物 | ふき | | |
| 料理物語 寛永20(1642) | かうの物 | 独活 | | 香の物 | うど | | |
| 料理物語 寛永20(1642) | つけ物 | 竹子 | | 漬物 | たけのこ | | |
| 料理物語 寛永20(1642) | かうの物 | 胡瓜(からふり) | | 香の物 | きゅうり | | |
| 料理物語 寛永20(1642) | かうの物 | 木瓜 | | 香の物 | きゅうり | | |
| 料理物語 寛永20(1642) | かうの物 | 白瓜 | | 香の物 | 白うり | | |
| 料理物語 寛永20(1642) | 香の物(かう) | 烏瓜 | | 香の物 | からすうり | | |
| 料理物語 寛永20(1642) | 香の物 | 茄子 | | 香の物 | なす | | |
| 料理切形秘伝抄 | かうの物 | | | 香の物 | | | なた豆 雪 |
| 萬間書秘伝・慶安五年1652 | なすびかうの物つけやう | なす | 塩 | 香の物 | なす | 塩、米、糎 | 米、麴、 |
| 萬間書秘伝・慶安五年1652 | あハかうのものにつけやう | 餅粟 | 味噌 | 香の物 | もち粟 | 味噌 | |
| 萬間書秘伝・慶安五年1652 | くさぎのはかうの物につけやう | 葉 | 味噌、粕 | 香の物 | きさぎの葉 | 味噌、粕 | 昆布 |
| 料理献立集 寛文12年(1672) | かうの物 | | | 香の物 | | | 祝言引渡之次第 |
| 古今料理集 刊年不記 | 香物 | 干大根 | | 香の物 | 干し大根 | | 3月より出る分 6月を限るべきか |
| 古今料理集 刊年不記 | 香物 | はずね | | 香の物 | れんこん | | |
| 古今料理集 刊年不記 | 香物 | き瓜 | | 香の物 | きゅうり | | 香物第一なり |
| 古今料理集 刊年不記 | 香物色々 | | | 香の物 | | | 2月何日之朝か晩か 小角 |
| 古今料理集 刊年不記 | 香物 | | | 香の物 | | | 小かく |
| 古今料理集 刊年不記 | 香物の分 | はたの大こん、干大こん、はせうか、生大こん、 | | 香の物 | はたの大根、干し大根、葉しょうが、大根 | | 四季の料理の事 春3月 |
| 古今料理集 刊年不記 | 香物 | なす、瓜、干瓜、さげ、き瓜、なたまめ、めうかの子、はせうか、丸つけ | | 香の物 | なす、瓜、干し瓜、ささげ、きゅうり、なた豆、みょうが、葉しょうが | | 夏3月 |
| 古今料理集 刊年不記 | 香物いろいろ | | | 香の物 | | | 何鉢木具 |
| 飲膳作法 元禄以前(1680~1770) | 香の物 | | | 香の物 | | | 湯つけくい様の事 |
| 合類日用料理抄 元禄2年(1689) | 茄子香物漬様 | 中茄子 | 小ぬか、塩、粕 | なす香の物漬 | なす、小糠、粕 | 塩 | |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 香之物引も鉢をだいにすへ | | | 香の物 | | | 御通之次第 |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 香之物、なたまめ | なたまめ | | 香の物 | なたまめ | | 8月23日晚精進献立 上 |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 香之物、細根大根 | 細根大根 | | 香の物 | 細根大根 | | 八月廿三日晚精進献立 上 |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 香の物いろいろ | | | 香の物 | | | 11月8日之晚献立 上重 |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 香之物、小茄子 | 小茄子 | | 香の物 | 小なす | | 二月五日之朝献立 小皿 |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 御香之物、細根大根 | 細根大根 | | 香の物 | 細根大根 | | 5月18日 大書院御成精進御料理式正献立 小皿 |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 御香之物、小なすび | 小なすび | | 香の物 | 小なす | | 5月18日 大書院御成精進御料理式正献立 小皿 |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 御香之物、浅瓜 | 浅瓜 | | 香の物 | 浅瓜 | | 5月18日 大書院御成精進御料理式正献立 小皿 |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 引而香之物 | | | 香の物 | | | 8月27日之朝献立 以下之献立にはすべて、引而香之物と記載 |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 引而香之物色々 | | | 香の物 | | | 10月8日之晚口切献立他 |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 香之物、小茄子 | 小茄子 | | 香の物 | 小なす | | 2月5日之朝献立 小皿 |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | かうの物 | | | 香の物 | | | 大ちうかはらけわ |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 香の物 | | | 香の物 | | | 大ちうわ |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | かうの物 | | | 香の物 | | | 大ちうわ |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 御香之物、小なすび | | | 香の物 | 小なす | | 御成式正献立 御本膳 |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 御香之物、浅瓜 | | | 香の物 | 浅瓜 | | 大書院御成精進御料理式正献立 御 |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 御香之物、細大こん | | | 香の物 | 細大根 | | 大書院御成精進御料理式正献立 御 |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 御香之物、小なすび | | | 香の物 | 小なす | | 大書院御成精進御料理式正献立 御 |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 御香之物 | | | 香の物 | | | 御食 引而 |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | かうの物 | 大根 | | 香の物 | 大根 | | |

| 史料・年代 | 記載漬け物名 | 記載素材 | 記載調味料 | 漬物名② | 素材② | 調味料② | その他 |
|--------------------------|-------------------|----------|---------|--------|---------|----------|------------------------|
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | かうの物 | 牛房 | | 香の物 | ごぼう | | |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 香の物 | ふき | | 香の物 | ふき | | |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | かうの物 | 里芋 | | 香の物 | 里芋 | | |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 香の物 | 胡瓜(からうり) | | 香の物 | きゅうり | | ほしても |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 香物 | 白瓜 | | 香の物 | 白瓜 | | |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 香の物 | 木瓜 | | 香の物 | きゅうり | | |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 香の物 | 烏瓜 | | 香の物 | からす瓜 | | |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | かうの物 | 茄子 | | 香の物 | なす | | |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 香物 | 竹の子 | | 香の物 | たけのこ | | |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 香の物 | うど | | 香の物 | うど | | |
| 槐記 享保9年(1724) | 香物、ナラツケ、ナスヒ、ウリ | | | 香の物 | | | 鉢四角ニシテ、角ヨリ角へ手付、織部 |
| 槐記(1724) | 香物、ウリ、ナスヒ、クコビタシモノ | | | 香の物 | 瓜、なす、 | | |
| 槐記(1724) | | | | 香の物 | クコ | | |
| 槐記(1724) | 香物 | | | 香の物 | | | 青葉シキ、香物膳付 |
| 槐記(1724) | 香物、大コン | | | 香の物 | 大根 | | 鉢、ミシマ |
| 槐記(1724) | 御香物、 | | | 香の物 | | | 交趾ノ丸盆ノ形 |
| 槐記(1724) | 御香物 | | | 香の物 | | | 楓シキ、右2色、手付提物二入 |
| 槐記(1724) | 香物、新キク | | | 香の物 | 新菊 | | |
| 料理綱目調味抄 享保15年(1730) | 引而香之物 | | | 香の物 | | | |
| 料理綱目調味抄 享保15年(1730) | 香之物 | | | 香の物 | | | 本膳1汁3釘 茶事一重箱引 |
| 献立懐日記 天文2年~4年(1737~1739) | かうのもの | | | 香の物 | | | 大半がかうのもの |
| 献立懐日記 天文2年~4年(1737~1739) | 香のもの | | | 香の物 | | | |
| 献立懐日記 天文2年~4年(1737~1739) | かうのもの、瓜、なす | | | 香の物 | 瓜、なす | | かいしき |
| 献立懐日記 天文2年~4年(1737~1739) | かうのもの、ふり | | | 香の物 | 瓜 | | |
| 歌仙の組糸 寛延元年(1748) | 香物 | | | 香の物 | | | すべてこれらのいづれか |
| 歌仙の組糸 寛延元年(1748) | 香物具合引也 | | | 香の物 | | | |
| 歌仙の組糸 寛延元年(1748) | 香もの | | | 香の物 | | | |
| 料理山海郷 寛延3年(1750) | 柿香物 | 柿 | ぬか | 柿香の物 | 柿 | ぬか | |
| 料理山海郷 寛延3年(1750) | 豆腐香の物 | とうふ、葛 | 塩、奈良漬の糟 | 豆腐香の物 | 豆腐、葛 | 塩、ならづけの粕 | |
| 料理山海郷 寛延3年(1750) | 芋香物 | 長いも、山いも | 香の物 | 芋香の物 | 長いも、山いも | | 3日漬ける |
| 料理山海郷 寛延3年(1750) | 道明寺香物 | 道明寺 | 味噌 | 道明寺香の物 | 道明寺 | みそ | 60日 |
| 料理山海郷 寛延3年(1750) | 粟香物 | もち粟 | しほ、葛 | 粟香の物 | もち粟、葛 | 塩 | とうふの漬物と同じ |
| 四季料理献立 寛延3年(1750) | かうの物、香物 | | | 香の物 | | | |
| 献立筥 宝暦10年(1760) | かうのもの | | | 香の物 | | | |
| 卓袱会席趣向帳 明和8年(1771) | 香物、つけあわせあるひは一色 | | | 香の物 | | | 献立の大旨、糠漬糟漬は亭主の風流にまかすべし |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香の物 | | | 香の物 | | | 夏小菜 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香もの | | | 香の物 | | | 秋小菜 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香もの | | | 香の物 | | | 冬小菜 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香のもの、なたまめ | | | 香の物 | なたまめ | | 皿 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香のもの、ふり | | | 香の物 | 瓜 | | 皿 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香のもの、さんせう | | | 香の物 | 山椒 | | 皿 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香もの | | | 香の物 | | | 春小菜、夏小菜 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香物、大こん | | | 香の物 | 大根 | | 小菜、普茶 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香もの、ふり | | | 香の物 | 瓜 | | 普茶献立四季混雑并別膳 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香もの、大こん | | | 香の物 | 大根 | | 普茶献立四季混雑并別膳 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香物、大こん | | | 香の物 | 大根 | | 小菜、普茶 |

| 史料・年代 | 記載漬け物名 | 記載素材 | 記載調味料 | 漬物名② | 素材② | 調味料② | その他 |
|-----------------------------|--------------------|------|-------|------|--------------|-------|--|
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香物、にんじん | | | 香の物 | にんじん | | 小菜、普茶 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香物、笋 | | | 香の物 | たけのこ | | 小菜、普茶 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香物、茄子 | | | 香の物 | なす | | 小菜、普茶 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香物 | | | 香の物 | | | 正月2日献立別膳、小菜 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 香の物、大こん | | | 香の物 | 大根 | | 小菜 |
| 料理伊呂波包丁 安永2年(1773) | 香物、もり口大こん | | | 香の物 | 守口大根 | | 香之物部、夏 |
| 会席料理帳 天明4年(1784) | 香の物、はな瓜 | | | 香の物 | はな瓜 | | 重箱一重物二重物引物 |
| 会席料理帳 天明4年(1784) | 香の物、にんじん | | | 香の物 | にんじん | | 重箱一重物二重物引物 |
| 諸国名産大根料理秘伝抄 天明5年(1785) | 大ナル大根同大蕪香物漬方 | 江州大蕪 | 塩、新糠、 | 香の物 | 江州大蕪 | 塩、新ぬか | 播州あぼし蕪、伊予の西条かぶら、筑前の御笠より出る蕪、尾州大根、下野の小見川大根、羽州田川大根、奥州二本松大根、下総印旛大根、川口新田大根、明石西谷大根、姫路伊出大根、土州香美大根、尾州上道大根、長門豊浦大根 |
| 大根一式料理秘密箱 天明5年(1785) | 大根香物 | | 糠 | 香の物 | 大根 | | 菊の葉、ぬかみそ |
| 大根一式料理秘密箱 天明5年(1785) | 香物、ほそ大こん | | | 香の物 | 細大根 | | 夏、1汁5菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 天明5年(1785) | 香物、小なすび | | | 香の物 | 小なす | | 夏、1汁5菜こん立 |
| 大根一式料理秘密箱 天明5年(1785) | 香物、はつきかふら | | | 香の物 | 葉付かぶ | | 冬2汁7菜こん立 |
| 不昧公茶会記 寛政10年(1798) | 香物、守口 | | | 香の物 | 守口大根 | | 伊賀沓鉢 |
| 不昧公茶会記 寛政10年(1798) | 香物、守口大根 | | | 香の物 | 守口大根 | | 雲瑞之山鳥鉢 |
| 不昧公茶会記 寛政10年(1798) | 香ノもの、白瓜 | | | 香の物 | 白瓜 | | 捻井 |
| 不昧公茶会記 寛政10年(1798) | 香物、茄子 | | | 香の物 | なす | | ねし井 |
| 不昧公茶会記 寛政10年(1798) | 香ノもの、茄子 | | | 香の物 | なす | | |
| 素人包丁 享和3年(1803) | 香の物五色 | | | 香の物 | | | 初献、御膳部 |
| 素人包丁 享和3年(1803) | 香の物五色 | | | 香の物 | | | 2菜7汁、膳部、小皿 |
| 素人包丁 享和3年(1803) | 香の物花しほ | | | 香の物 | 花しほ | | 香の物5菜 |
| 料理簡便帳 文化3年(1806) | 新香物角切 | | | 新香の物 | | | |
| 小笠原諸礼大全 文化6年(1809) | 香の物 | | | 香の物 | | | 湯漬の事 |
| 御本式料理志向 文化15年(1818) | 香の物 | | | 香の物 | | | 以下献立内はすべて香の物 |
| 精進献立集 文政2年(1819)・文政7年(1824) | かうの物五さい | | | 香の物 | | | 壹番初春献立、1汁3菜、香のもの |
| 精進献立集 文政2年(1819)・文政7年(1824) | かうの物干山せう花塩とうからし等五色 | | | 香の物 | 干さんしょう、とうがらし | | 壹番初春献立、1汁3菜、香のもの |
| 精進献立集 文政2年(1819)・文政7年(1824) | 一汁香の物五菜 | | | 香の物 | | | 三番初春献立 |
| 精進献立集 文政2年(1819)・文政7年(1824) | かうの物 | | | 香の物 | | | |
| 精進献立集 文政2年(1819)・文政7年(1824) | 香の物 | | | 香の物 | | | |
| 精進献立集 文政2年(1819)・文政7年(1824) | かうのもの大こんなすび | | | 香の物 | 大根、なす | | 壹番春1汁3菜香の物 |
| 精進献立集 文政2年(1819)・文政7年(1824) | 香の物 | | | 香の物 | | | 貳番春1汁香の物5さい |
| 精進献立集 文政2年(1819)・文政7年(1824) | かうの物七種 | | | 香の物 | | | 十八番秋2の膳付 |
| 精進献立集 文政2年(1819)・文政7年(1824) | 香の物 | | | 香の物 | | | 七番夏1汁3さい |

| 史料・年代 | 記載漬物名 | 記載素材 | 記載調味料 | 漬物名② | 素材② | 調味料② | その他 |
|------------------------------------|------------------|------|-------|------|------|------|-------------------|
| 精進献立集 文政2年(1819)・文政7年 (1824) | 香のもの五種 | | | 香の物 | | | 十番夏1汁5菜香の もの五種 |
| 臨時客応接 文政 13年(1830) | 香の物 | | | 香の物 | | | 春・夏・秋・冬 |
| 臨時客応接 文政 13年(1830) | 香の物 | | | 香の物 | | | 49 |
| 日養生鑑 天保3年(1832) | なすび 茄、かうもの の類 | | | 香の物 | なす | | |
| 日養生鑑 天保3年(1832) | なたまめ 刀豆 香の 物 | | | 香の物 | なた豆 | | 莢が軟らかいもの |
| 日養生鑑 天保3年(1832) | かうのもの 香物 | | | 香の物 | | | |
| 魚類精進早見献立帳 天保 5年(1834) | 香物 | | | 香の物 | | | 2汁香7菜 |
| 魚類精進早見献立帳 天保 5年(1834) | 香のもの | | | 香の物 | | | 香のものを菜かず に入る |
| 僧家料理通(1836) | 香の物、ふり | | | 香の物 | うり | | 1日ほす |
| 僧家料理通(1836) | 香の物、だいこん | | | 香の物 | 大根 | | 1夜 白瓜 |
| 四季漬物塩加減・天保七年 1836 | 香の物 | | | 香の物 | | | 川の砂 |
| 四季漬物塩加減・天保七年 1836 | 香の物 | 干し大根 | | 香の物 | 干し大根 | | |
| 料理調菜四季献立集 天保 7年(1836) | 香の物 | | | 香の物 | | | 2汁7菜 |
| 料理調菜四季献立集 天保 7年(1836) | 香の物 | | | 香の物 | | | 1汁5菜 |
| 貞丈雑記 天保12年(1841) | 香の物は | | | 香の物 | | | 味噌漬の事 上臈 名之記 |
| 伊勢太夫賄献立帳 嘉永7 年(1854) | 香のもの | | | 香の物 | | | 御茶漬け 小皿 |
| 伊勢太夫賄献立帳 嘉永7 年(1854) | 香のもの | | | 香の物 | | | 本膳 小皿 |
| 合計 | | | | 140 | | | |

表3-2 近世の漬物 史料と素材

| 史料・年代 | 大根 | なす | かぼちや かぼちや へちま すいか | 瓜 うり 冬瓜 | 菜 | しょうが はじかみ | しそ | ごぼう | かぶ | たけのこ | 松たけまつたけ | みょうり | きゅうり | れんこん・はす | うど | なた豆 | さんしょう 山椒 | たけ | 初たけ はつたけ | こんぶ 昆布 | いも 芋 | きくらげ | ふき | 豆腐 | こんにやく | ちよるぎ | もずく | じゆんさい | つくし | 石茸 | 茸 | わさび | にんじん | ほうふう | | |
|---------------------------------|----|----|----------------------------|---------------|---|--------------|----|-----|----|------|---------|------|------|---------|----|-----|-------------|----|-------------|-----------|---------|------|----|----|-------|------|-----|-------|-----|----|---|-----|------|------|--|--|
| 料理物語 寛永20(1642) | 1 | 1 | | | | 2 | 1 | | | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | 2 | 1 | | |
| 料理切型秘伝抄 刊年不記 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 萬聞書秘伝 慶安5年(1652) | 9 | 3 | | 9 | 2 | 1 | 1 | | | 3 | 2 | 1 | | | | 2 | | 1 | 1 | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 料理珍味集 宝暦14年(1764) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理献立集 寛文12年(1672) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 古今料理集 刊行年不記 | 3 | 3 | | 2 | | 3 | | 3 | | 3 | 6 | 2 | 2 | 1 | | 1 | 2 | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 南蛮料理書 延宝8年(1680) | | | | | | 1 | | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 飲膳作法 元禄以前 (1680~1770) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 耳底知恵袋 (1680 ~1750) | 5 | 1 | | 4 | 1 | | | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合類日用料理抄 元禄2年(1689) | 6 | 4 | | 6 | 1 | | | | | 1 | 1 | | | | 1 | | | 1 | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 3 | 4 | | 3 | 1 | | | | | 3 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 和漢精進料理抄 元禄10年(1697) | | 1 | | 5 | | | | | | 1 | 3 | | | | 1 | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 2 | 3 | | | 2 | 1 | 2 | | | 2 | 3 | 1 | 1 | 2 | | | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | 1 | 1 | | |
| 槐記 享保9年(1724) | 3 | 5 | | 7 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理綱目調味抄 享保15年(1730) | 6 | 1 | | 5 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 献立懐日記 天文2年~4年 (1737~1739) | | 1 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 歌仙の組糸 寛延元年(1748) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理山海郷 寛延3年(1750) | 5 | 1 | | | 1 | 3 | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 四季料理献立 寛延3年(1750) | | 1 | | | 1 | 3 | | | | 1 | 1 | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 献立筌 宝暦10 年(1760) | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 八幡卓燕式記 宝暦11年(1761) | 1 | | | 3 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理珍味集 宝暦14年(1764) | | 3 | | | | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 小笠原磯海流百ヶ 条仕懸物伝書 | 2 | 2 | | 1 | | | | | | | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 卓袱会席趣向帳 明和8年(1771) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 新撰会席しっぽく趣 向帳 明和8年(1771) | | | | | 1 | 1 | 2 | | | | 2 | | | | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理秘伝記 安永 年間(1771~1791) | | 1 | | | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | 2 | | 1 | | | | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 4 | 1 | | 2 | | | | | | 2 | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理伊呂波包丁 安永2年(1773) | 10 | 6 | | 14 | 3 | | 1 | | | | | 1 | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 新撰献立部類集 安永5年(1776) | | 1 | | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 4 | 1 | | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | |
| 当流料理献立抄 刊年不記(1779) | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 豆腐百珍 天明2年(1782) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 豆腐百珍続編 天明3年(1782) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | |

| 史料・年代 | 大根 | なす | かぼちや かぼちや へちま すいか | 瓜 うり 冬瓜 | 菜 | しょうが はじかみ | しそ | ごぼう | かぶ | たけのこ | 松たけまつたけ | みょうり | きゅうり | れんこん・はす | うど | なた豆 | さんしょう 山椒 | たて | 初たけ はつたけ | こんぶ 昆布 | いも 芋 | きくらげ | ふき | 豆腐 | こんにやく | ちよろぎ | もずく | じゅんさい | つくし | 石茸 | 茸 | わさび | にんじん | ぼうふう | | |
|-------------------------------|-----|-----|----------------------------|---------------|----|--------------|----|-----|----|------|---------|------|------|---------|----|-----|-------------|----|-------------|-----------|---------|------|----|----|-------|------|-----|-------|-----|----|---|-----|------|------|---|--|
| 会席料理帳 天明4年(1784) | | | | 1 | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 卓子式 天明4年(1784) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 鯛百珍料理秘密箱 天明5年(1785) | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 諸国名産大根料理 秘伝抄 天明5年(1785) | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 大根一式料理秘密箱 天明5年(1785) | 9 | 8 | | 3 | | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 万宝料理秘密箱前篇 天明5年(1785) | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 万宝秘密箱二編 寛政2年(1800) | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 甘藷百珍 寛政元年(1789) | | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 不味公茶会記 寛政10年(1798) | 3 | 4 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理早指南 享和元年(1801) | 11 | 10 | | 4 | 5 | 4 | 4 | | 1 | 1 | | 2 | 2 | | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | |
| 素人包丁 享和3年(1803) | 4 | | | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 会席料理細工包丁 文化3年(1806) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理簡便帳 文化3年(1806) | 13 | 8 | | 7 | | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | |
| 小笠原諸礼大全 文化6年(1809) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 当世料理荃 文化年間 | | | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | | |
| 御本式料理志向 文化15年(1818) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 精進献立集 文政2年(1819) | 8 | 7 | | 5 | | 1 | | | 2 | 1 | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | |
| 料理通 文政5年(1822) | 36 | 25 | | 26 | 15 | 7 | 7 | 1 | 5 | | | 1 | 11 | | 5 | 2 | 4 | 1 | | | | | 1 | | | | | | 1 | | | 2 | | 1 | | |
| 臨時客応接 文政13年(1830) | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 日養食鑑 天保3年(1832) | | 4 | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 都鄙安逸伝 天保4年(1833) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 僧家料理通 天保7年(1836) | 5 | | | 6 | 1 | 1 | 2 | | | | | 2 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 四季漬物塩加減 天保七年1836 | 20 | 16 | | 13 | 2 | 9 | 9 | 2 | | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 4 | 4 | | 2 | 1 | 1 | 1 | | | | | 1 | | | | 1 | 1 | | | |
| 料理調菜四季献立集 天保7年(1836) | 2 | 1 | | 1 | 1 | 2 | 1 | | 2 | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 貞丈雑記 天保12年(1841) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 蒟蒻百珍 弘化3年(1846) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | |
| 年中番菜録 嘉永2年(1849) | 1 | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 伊勢大夫賄献立帳 嘉永7年(1854) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 饌書 天保15年(1855) | 1 | 2 | | | 1 | | | | 1 | 1 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | |
| 四季献立会席料理 秘襲抄 文久3年(1863) | 11 | 15 | | 8 | | 1 | | | 2 | 2 | 2 | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 漬物秘伝集 成立年不明 | 4 | 2 | | 3 | | 1 | 3 | | 1 | | | 1 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 合計 | 195 | 148 | | 147 | 37 | 50 | 44 | 14 | 26 | 29 | 27 | 26 | 24 | 14 | 21 | 11 | 22 | 19 | 10 | 6 | 12 | 6 | 5 | 5 | 3 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 3 | 8 | 4 | | |

表3-3 近世の漬物の調味料

| 史料・年代 | 粕・かす | 味噌・みそ | 塩 | ぬか・糠 | 酒 | こうじ・麹・ 糀 | しょう油・ 醤油 | 酢 |
|------------------------------|------|-------|---|------|---|-------------|-------------|---|
| 料理物語 寛永20(1642) | | | | 1 | | | | 2 |
| 料理切型秘伝抄 刊年不記 | | | | | | | | |
| 萬間書秘伝 慶安五年(1652) | 10 | 7 | 2 | 5 | 3 | 7 | 1 | 1 |
| 料理珍味集 宝暦14年(1764) | | | | | | | | |
| 料理献立集 寛文12年(1672) | | | | | | | | |
| 古今料理集 刊行年不記 | | | 3 | | 1 | | | 2 |
| 南蛮料理書 延宝8年(1680) | | | | | | | | |
| 飲膳作法 元禄以前(1680~1770) | | | | | | | | |
| 耳底知恵袋 (1680~1750) | 2 | 1 | | 4 | 5 | 7 | | 1 |
| 合類日用料理抄 元禄2年(1689) | 6 | | | 1 | 4 | 6 | | |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 3 | | | | 2 | | | 1 |
| 和漢精進料理抄 元禄10年(1697) | 1 | | | | 5 | 3 | | |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 2 | | | | | | | 1 |
| 槐記 享保9年(1724) | 7 | | | | | | | |
| 料理綱目調味抄 享保15年(1730) | 2 | | 2 | 3 | | 4 | | 3 |
| 献立懐日記 天文2年~4年(1737~1739) | | | | | | | | |
| 歌仙の組糸 寛延元年(1748) | | | | | | | | |
| 料理山海郷 寛延3年(1750) | 1 | 1 | | 6 | 3 | | | 1 |
| 四季料理献立 寛延3年(1750) | | 1 | 3 | | 1 | | 1 | |
| 献立筈 宝暦10年(1760) | 2 | 1 | 2 | | | | | 1 |
| 八僊卓燕式記 宝暦11年(1761) | | | | | | | | |
| 料理珍味集 宝暦14年(1764) | | | | | | | 1 | 1 |
| 小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書 明和6年(1769) | 1 | 1 | | 1 | 1 | 3 | | 1 |
| 卓袱会席趣向帳 明和8年(1771) | | | 2 | | | | | |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 明和8年(1771) | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | |
| 料理秘伝記 安永年間(1771~1791) | | | | | 1 | | | 1 |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 4 | | | | | | | |
| 料理伊呂波包丁 安永2年(1773) | 7 | 2 | 8 | 3 | | | | |
| 新撰献立部類集 安永5年(1776) | | | 4 | | 1 | | 1 | |
| 當流料理献立抄 刊年不記(1779) | | | 1 | | | | | |
| 豆腐百珍 天明2年(1782) | 1 | | | | | | | |
| 豆腐百珍続編 天明3年(1782) | | | | | | | | |
| 豆華集 天明3年(1783) | | | | | | | | |
| 会席料理帳 天明4年(1784) | | | 2 | | | | | |
| 卓子式 天明4年(1784) | | | | | | | | |
| 鯛百珍料理秘密箱 天明5年(1785) | | | | | | | | |
| 柚珍秘密箱 天明5年(1785) | | | | | | | | |
| 諸国名産大根料理秘伝抄 天明5年(1785) | 1 | | | 3 | 4 | 1 | | |
| 大根一式料理秘密箱 天明5年(1785) | 3 | | 1 | | 1 | | | |
| 万宝料理秘密箱前篇 天明5年(1785) | | | | | 1 | | | |
| 万宝秘密箱二編 寛政2年(1800) | | | | | | | | 1 |
| 甘藷百珍 寛政元年(1789) | 1 | 1 | 2 | | 1 | 1 | | 1 |
| 海鰻百珍 寛政7年(1795) | | | | | | | | |
| 不味公茶会記 寛政10年(1798) | 2 | | | | | | | |
| 料理早指南 享和元年(1801) | 10 | 14 | 3 | 4 | 4 | 3 | | 2 |
| 素人包丁 享和3年(1803) | 2 | | | 3 | 2 | | 2 | 1 |
| 会席料理細工包丁 文化3年(1806) | | | | | | | | |

| 史料・年代 | 粕・かす | 味噌・みそ | 塩 | ぬか・糠 | 酒 | こうじ・麴・糀 | しょう油・醤油 | 酢 |
|--------------------------------|------|-------|----|------|----|---------|---------|----|
| 料理簡便帳 文化3年(1806) | 9 | 2 | 8 | 8 | | | | 3 |
| 小笠原諸礼大全 文化6年(1809) | | | | | | | | |
| 当世料理荃 文化年間 | | | | | | | | 2 |
| 御本式料理志向 文化15年(1818) | | | | | | | | |
| 精進献立集 文政2年(1819)・文政7年(1824) | 6 | | | 2 | | | | |
| 料理通 文政5年(1822) | 16 | 31 | 7 | 8 | | 5 | 5 | 1 |
| 臨時客応接 文政13年(1830) | | | | | | | | |
| 日養食鑑 天保3年(1832) | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 |
| 鯨肉調味方 天保3年(1832) | | | | | | | | |
| 都鄙安逸伝 天保4年(1833) | | | | | | | | |
| 魚類精進早見献立帳 天保5年(1834) | | | | | | | | |
| 僧家料理通 天保7年(1836) | 7 | 11 | | | | | | |
| 四季漬物塩加減 天保7年(1836) | 17 | 11 | 12 | 9 | 4 | 3 | 3 | 4 |
| 料理調菜四季献立集 天保7年(1836) | 1 | 5 | | 1 | | | | 1 |
| 貞丈雑記 天保12年(1841) | | | | | | | | |
| 蒟蒻百珍 弘化3年(1846) | | 1 | | | | | | |
| 年中番菜録 嘉永2年(1849) | | | | | | | | |
| 伊勢太夫賄献立帳 嘉永7年(1854) | | | | | | | | |
| 饌書 天保15年(1855) | 1 | | 7 | 2 | | | | |
| 新編異国料理 文久元年(1861) | | | | | | | | |
| 四季献立会席料理秘裏抄 文久3年(1863) | 11 | 7 | 3 | 3 | | 1 | 1 | |
| 漬物秘伝集 成立年不明 | | | | 1 | 1 | 6 | | 1 |
| 合計 | 138 | 99 | 73 | 70 | 45 | 51 | 15 | 34 |

表3-4 近世の漬物名

| 史料・年代 | 香の物 | 味噌漬 | ならづけ | 塩漬塩押し | 粕漬 | 浅漬 | ぬか漬 | たくあん | 酢漬 | 漬物 | 早漬 | 茎漬 | からし漬 | こうじ漬 | 新漬 | 当座漬 | 一夜漬 | 守口漬 | しょう油漬 |
|------------------------------|-----|-----|------|-------|----|----|-----|------|----|----|----|----|------|------|----|-----|-----|-----|-------|
| 料理物語 寛永20(1642) | 9 | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | |
| 料理切型秘伝抄 刊年不記 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 萬聞書秘伝 慶安五年(1652) | 3 | 1 | 4 | 3 | | | | | | 2 | | | | | | | | | |
| 料理珍味集 宝暦14年(1764) | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | |
| 料理献立集 寛文12年(1672) | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 古今料理集 刊行年不記 | 13 | | | 5 | | 2 | | | 2 | | | 3 | | | | | | | |
| 南蛮料理書 延宝8年(1680) | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | |
| 飲膳作法 元禄以前(1680~1770) | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 耳底知恵袋 (1680~1750) | | | | | | 3 | 1 | | | | | 1 | | | | | | | |
| 合類日用料理抄 元禄2年(1689) | 1 | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| 茶湯献立指南 元禄9年(1696) | 11 | | 3 | | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 和漢精進料理抄 元禄10年(1697) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 当流節用料理大全 正徳4年(1714) | 19 | | 2 | | | | | | 2 | 3 | | | | | | | | | 1 |
| 槐記 享保9年(1724) | 8 | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理綱目調味抄 享保15年(1730) | 2 | | 1 | 2 | | 1 | | | 2 | 2 | | 1 | | | | | | | |
| 献立懐日記 天文2年~4年(1737~1739) | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 歌仙の組糸 寛延元年(1748) | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理山海郷 寛延3年(1750) | 5 | | | | | 1 | 2 | | | | 1 | | | | | | | | |
| 四季料理献立 寛延3年(1750) | 1 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 献立筌 宝暦10年(1760) | 1 | | 2 | 2 | | | | | 1 | | | 1 | | | | | | | 1 |
| 八僊卓燕式記 宝暦11年(1761) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理珍味集 宝暦14年(1764) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 小笠原磯海流百ヶ条仕懸物伝書 明和6年(1769) | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 卓袱会席趣向帳 明和8年(1771) | 1 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 明和8年(1771) | | 1 | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 料理秘伝記 安永年間(1771~1791) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 普茶料理抄 明和9年(1772) | 16 | | 2 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理伊呂波包丁 安永2年(1773) | 1 | 10 | 5 | 8 | 9 | 1 | 7 | | | | | | | 8 | | | | | |
| 新撰献立部類集 安永5年(1776) | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 當流料理献立抄 刊年不記(1779) | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 豆腐百珍 天明2年(1782) | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 豆腐百珍続編 天明3年(1782) | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 豆華集 天明3年(1783) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 会席料理帳 天明4年(1784) | 2 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 卓子式 天明4年(1784) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 史料・年代 | 香の物 | 味噌漬 | ならづけ | 塩漬塩押し | 粕漬 | 浅漬 | ぬか漬 | たくあん | 酢漬 | 漬物 | 早漬 | 茎漬 | からし漬 | こうじ漬 | 新漬 | 当座漬 | 一夜漬 | 守口漬 | しょう油漬 |
|---------------------------------|-----|-----|------|-------|----|----|-----|------|----|----|----|----|------|------|----|-----|-----|-----|-------|
| 鯛百珍料理秘密箱 天明5年(1785) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 柚珍秘密箱 天明5年(1785) | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 諸国名産大根料理秘伝抄 天明5年(1785) | 1 | | 1 | | 1 | | | | | | 3 | | | | | | | | |
| 大根一式料理秘密箱 天明5年(1785) | 4 | | 3 | 1 | | 2 | | | | | | | | | | | 1 | | |
| 万宝料理秘密箱前篇 天明5年(1785) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 万宝秘密箱二編 寛政2年(1800) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 甘藷百珍 寛政元年(1789) | | 1 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 不味公茶会記 寛政10年(1798) | 5 | | 2 | | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | | |
| 料理早指南 享和元年(1801) | | 14 | 7 | 3 | 3 | 4 | 3 | | 1 | 1 | | | 1 | | 1 | 1 | | | |
| 素人包丁 享和3年(1803) | 3 | | 2 | | | 4 | | | 1 | | 4 | | | | | | | | |
| 会席料理細工包丁 文化3年(1806) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理簡便帳 文化3年(1806) | 1 | 2 | | 8 | 9 | 11 | 7 | | 3 | | | 1 | | | | | | | |
| 小笠原諸礼大全 文化6年(1809) | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 当代料理茶 文化年間 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 御本式料理志向 文化15年(1818) | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 精進献立集 文政2年(1819)・ 文政7年(1824) | 10 | 1 | 6 | | | 3 | 2 | | | | | | | | | 1 | 5 | | |
| 料理通 文政5年(1822) | | 35 | 8 | 7 | 8 | 4 | 8 | 6 | | | 3 | | 6 | | 6 | 1 | 1 | | 3 |
| 臨時客応接 文政13年(1830) | 2 | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 日養食鑑 天保3年(1832) | 3 | 1 | 1 | | | | 1 | | 1 | | | | 1 | 1 | | | | | |
| 都鄙安逸伝 天保4年(1833) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 魚類精進早見献立帳 天保5年(1834) | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 僧家料理通 天保7年(1836) | 2 | 10 | 8 | | | | | | | | | | | | 2 | | | | |
| 四季漬物塩加減 天保7年(1836) | 2 | 8 | 2 | 12 | 10 | 2 | 1 | 6 | | 1 | | 1 | | 1 | | | 1 | | |
| 料理調菜四季献立集 天保7年(1836) | 2 | 5 | 11 | | 1 | | 1 | 8 | 1 | | | | 1 | | | | | | 1 |
| 貞丈雑記 天保12年(1841) | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 蒟蒻百珍 弘化3年(1846) | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 年中番菜録 嘉永2年(1849) | | | | | | | | | | | | 2 | | | | 2 | | | |
| 伊勢大夫賄献立帳 嘉永7年(1854) | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 饌書 天保15年(1855) | | | | 7 | | | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 四季献立会席料理秘囊抄 文久3年(1863) | | 8 | | 3 | 1 | | 1 | | | 3 | | | 1 | | | | | | 1 |
| 漬物秘伝集 成立年不明 | | | | | | 2 | | 1 | | | | | | | | | | | |
| 合計 | 147 | 101 | 78 | 76 | 46 | 43 | 37 | 21 | 16 | 13 | 11 | 11 | 10 | 10 | 9 | 6 | 9 | 4 | 4 |

表3-5 近世の大根漬

| 史料・年代 | 記載料理名 | 記載大根本数 | 記載干し方 | 記載塩 | 記載ぬか | 記載こうじ | 記載重石 | 記載別名 | 記載漬上り | 記載保存期間 | 大根名 | その他 |
|------------------|---------|---------|--------------------------|-----------|------|-------------------|-----------------|--------|-------|--------|---------------|---|
| 萬間書秘伝(1652) | 大こんつけやう | 100本 | | 1升5合 | | 5合 | | | | | | 但当座づけハシほかうじ等ぶん |
| 萬間書秘伝(1652) | 大こんづけ | 100本 | | 1升5合 | | 5合ただし春までおくにハ3合入べし | | | | | | 但大こんほそくハシほ1升3合入べし |
| 萬間書秘伝(1652) | 大こんづけ | | | 2升 | 1斗 | 3升 | | | | | ほそき大こん | |
| 萬間書秘伝(1652) | 大こんづけ | | すたれにあミ。かげぼしにしてしなしとなりたるとき | しものふりたうやう | | | おしをよかくかけ春までおくべし | | | | | |
| 萬間書秘伝(1652) | 大こんづけ | 100本 | | 2升 | 1斗 | 3升 | | | | | | おしをかけおき |
| 日本歳時記(1688) | | 1000本 | | 2斗5升 | 3斗 | 細糶1石 | | | | | | 久しく貯へがたし |
| 日本歳時記(1688) | | 100本 | | 2升5合 | 糶1斗 | 3升 | | | | | | 久しく貯へがたし |
| 料理塩梅集(1668) | 大根百本漬 | 100本 | 能日にほす也 干過候程にほし | 3升 | 1斗 | 1升 | ふたして石おもし | こぬか漬 | 10日 | | | 冬漬候は夏きれめの時用ゆがよし 喰候には10日程にはよし |
| 料理塩梅集(1668) | 万年漬 | 100本 | 日に干し手にてふりて見ぐなぐなする時 | 3升 | 1斗 | 3升 | よく押 | 百本こぬか漬 | 60日 | 年々 | | 9月初10月末此の大根がよく候 |
| 料理塩梅集(1668) | 浅漬 | 100本 | | 1升 | | 5升 | ふた 大き成石五つ | | 42日 | | | 其の儘漬 |
| 合類日用料理抄(1689) | 大根あさづけ | | 3日程 少ししわのよる時 | 少からめ | 1斗 | | 不要 | | | | | 5升の糠は黒くなるまで炒る |
| 合類日用料理抄(1689) | 大根あさづけ | | 1兩日日に干少しはのよる時 | 1斗 | | 4升 | つよくおし | | | | | 半分は葉を付ながら半分は葉を切 |
| 合類日用料理抄(1689) | 大根あさづけ | 100本 | | 2升 | 1斗 | 3升 | | | | | | |
| 合類日用料理抄(1689) | 大根水あさ漬 | 70本 | | 1升 | | | おし | | | | | ひたひたに水入 5月6月迄置候ても風味能候 |
| 本朝食鑑(1697) | 百本漬 | | 数日 | 3升半 | 1斗 | 4升 | | 沢庵漬 | 30日 | | | |
| 料理私考集(1711) | 大根貯わい漬 | 100本 | 20日ばかり軒に吊るし干し | 2升5合 | 5升 | 2升 | 押石 | | | | | |
| 料理綱目調味抄(1730) | 浅漬 | | | 1升3合 | | 1斗5升 | 大石ニツ | | 1ヶ月 | | ねりま | 1か月漬ける |
| 料理綱目調味抄(1730) | 沢庵漬 | | 2日計干て | 3升 | 1斗 | 3升 | 押かくる | | | | 武州のねりま尾州宮重大こん | 20日干す |
| 耳底知恵袋(1680~1750) | あさづけ | 200本 | | 1斗 | | | | | | | | 黒胡麻5合 |
| 耳底知恵袋(1680~1750) | あさ漬大こん漬 | 10本 | | 5合 | | 5合 | 押 | | | | | |
| 耳底知恵袋(1680~1750) | 細大こん漬 | | 少し干かばかり | 3升 | 1斗 | 3升 | 押を置 | | | | | |
| 耳底知恵袋(1680~1750) | あさ漬大こん | 100本 | 1日陰干 | 1升 | | 2升5合 | 押をよく置き | | | | | |
| 黑白精味集(1746) | 浅漬 | 中大根100本 | | 1斗 | | 2升5合3升 | 押し強きがよし | | | | | |
| 料理山海郷(1750) | 大根浅漬 | 100本 | すぐに | 1升 | | | おもしつよく | | 約1か月 | | | 冬至前につけて正月につかふ |
| 料理山海郷(1750) | 大根糠漬 | | 曲て尾かしら1所によるほど | 3合 | 3合 | | ふみつけおもしつよく | | | | | すのなきを能々ぎんみすべし 塩加減正月よりすへ二合半 二月末より三月は三合四合 四月は四合 |
| 料理山海郷(1750) | 常心漬 | | | 2合 | 1升 | | 成ほど重きがよし | | 2、3月 | 6月比迄 | | |

| 史料・年代 | 記載料理名 | 記載大根本数 | 記載干し方 | 記載塩 | 記載ぬか | 記載こうじ | 記載重石 | 記載別名 | 記載漬上り | 記載保存期間 | 大根名 | その他 |
|------------------------|-------|----------------------|---------------------------|-------|----------------|--------|--------|-------|-------|--------|---------------------|---------------------------------|
| 料理覚書(1756) | 浅漬 | 100本 | 天日に2日干し | 1升2合 | | 4升 | おし | | | | | 糀の代わりに糠にても 久敷置き候には塩を増し、糀を少なく入れ候 |
| 小笠原磯海流料理百ヶ条仕懸物伝書(1769) | 大根沢安漬 | 中大根100本 | 天日にてしなやかに干 | 3升 | 餅米の小ぬか1斗5升ふかして | 3升 | 重りをうち | | 100日 | | | 酢のこたく漬 |
| 献上料理集(1786) | 浅漬大根 | | 3日4日程干し | 1升5合 | | 2升より5升 | 押し石強く | | | | | |
| 四季漬物塩嘉言(1836) | 沢庵漬 | 560本 780本 100本 | 日あたり能き処へ 145日乃至20日小皺の出来たる | 3升 | 7升 | | 圧の強き | 蓄漬 | 春正月 | 2、3月頃 | | 四斗樽 4、5月後糠6升塩4升5升5升 |
| 四季漬物塩嘉言(1836) | 沢庵漬 | 560本 780本 100本 | | 4升 | 6升 | | 圧の強き | | 春正月 | 4、5月後 | | 夏の土用越し 糠と塩5升5升 |
| 四季漬物塩嘉言(1836) | 三年沢庵 | | 並より56日乾き過ぎたるやうに干す | 6升 | 6升以下 | | 圧の強き | | | | | 1年で7、8合塩を増す |
| 四季漬物塩嘉言(1836) | 五七年漬 | | | 8升 | 6升以下 | | 圧の強き | | | | | |
| 四季漬物塩嘉言(1836) | 浅漬 | 50本 | | 1升 2掴 | | 1枚 | 押蓋 強き圧 | | 2日 | 10余日の内 | | |
| 四季漬物塩嘉言(1836) | 大阪浅漬 | | | 1升 | | | 圧をつよく | | 2日 | | 細き大根 | 醤油をかけて喰ふ当座の雑用なり |
| 食菜録(1838) | 浅漬 | | 1両日干して少し皺のより候時分 | 1斗 | | 4升 | 強く押を掛け | | | | | 半分は葉を付け半分は葉を切て |
| 食菜録(1838) | あさ漬 | 100本 | 陰干 | 2升 | 1斗 | 3升 | | | | | | 茎際より葉を切り捨て |
| 食菜録(1838) | 澤庵漬 | 100本 | 57日も能く干し | 1升5合 | 1斗 | 3升 | | たくわん漬 | | | | |
| 食菜録(1838) | 百本漬 | 100本 | 56日干して | 1升 | | | | | | | | |
| 食菜録(1838) | 百本漬 | 100本 | 57日干して | 1升5合 | 1斗5升 | | | | | | | |
| 会席料理秘囊抄(1863) | 沢庵漬 | 100本 | 2日ばかり干て | 3升 | 1斗 | 3升 | 押かくる | | | | 武州ねり ま尾州み やしげ | |
| 漬物秘伝集(成立年不明) | 沢庵漬 | 100本 | 能日278日程干ほして | 2升 | 1斗5升 | 3升 | おしおもく | | | | | こめか 少いりても其儘も |

表3-6 近世 糠漬け 素材

| 史料 | 記載漬物名 | 記載素材 | | | |
|---------------------------------|------------------|-----------|---------|-----------|-------------------------|
| 耳底知恵袋 (1680~1750) | 東大寺糠味噌 | | 東大寺ぬかみそ | | |
| 耳底知恵袋 (1680~1750) | 糠味噌拵様之事 | 細き干大根 | ぬかみそ漬 | 干し大根 | |
| 料理山海郷 寛延3年(1750) | 大根糠漬 | 大こん | 大根ぬか漬 | 大根 | 正月から4月 |
| 新撰会席しっぽく趣向帳 明和8年(1771) | 香物、糠漬 | | ぬか漬 | | つけあわせあるいは1色 |
| 料理伊呂波包丁 安永2年(1773) | 香物、ぬかづけはだな | | ぬか漬け | はだな | 香之物部、春 |
| 料理伊呂波包丁 安永2年(1773) | 香物、ぬか漬さへけ | | ぬか漬け | ささげ | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 安永2年(1773) | 香物、ぬか漬なす | | ぬか漬け | なす | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 安永2年(1773) | 香物、ぬか漬青瓜 | | ぬか漬け | 青瓜 | 香之物部、夏 |
| 料理伊呂波包丁 安永2年(1773) | 香物、ぬかづけ糸瓜 | | ぬか漬け | 糸瓜 | 香之物部、秋 |
| 料理伊呂波包丁 安永2年(1773) | 糠漬茄子 | | ぬか漬け | なす | 巻中珍味仕方口伝 |
| 料理早指南 享和元年(1801) | 青なしぬかみそづけ | | ぬかみそ漬 | 青なし | 卓袱料理の部 |
| 料理早指南 享和元年(1801) | ぬかみそ漬 | 胡瓜 | ぬかみそ漬 | きゅうり | |
| 料理簡便帳 文化3年(1806) | 新糠漬大こん | | 新ぬか漬 | 大根 | 四季香物部 |
| 料理簡便帳 文化3年(1806) | 糠漬はじかみ | | ぬか漬 | はじかみ | 四季香物部 |
| 料理簡便帳 文化3年(1806) | 古糠漬大根 | | 古ぬか漬 | 大根 | 四季香物部 |
| 料理簡便帳 文化3年(1806) | 守口大根ぬか漬 | | ぬか漬 | 守口大根 | 四季香物部 |
| 料理簡便帳 文化3年(1806) | 糠漬なすひ | | ぬか漬 | なす | 四季香物部 |
| 料理簡便帳 文化3年(1806) | 糠漬(ぬかづけ)大根 | | ぬか漬 | 大根 | 四季香物部 |
| 精進献立集 文政2年 (1819)・文政7年(1824) | にんじんぬかづけ | | ぬか漬 | にんじん | |
| 精進献立集 文政2年 (1819)・文政7年(1824) | にんじんぬかづけ | | ぬか漬 | にんじん | 二十三番冬二の膳付 2汁本7菜 |
| 料理通 文政5年(1822) | なすぬかづけ | | ぬか漬 | なす | 香之物へ部、春 |
| 料理通 文政5年(1822) | わか大こんぬかづけ | | ぬか漬 | 若大根 | 香之物へ部、春 |
| 料理通 文政5年(1822) | はつなすぬかづけ | | ぬか漬 | 初なす | 香之物へ部、夏 |
| 料理通 文政5年(1822) | ぬかづけ大こん | | ぬか漬 | 大根 | 香之物、秋 |
| 料理通 文政5年(1822) | 胡瓜糠づけ | | ぬか漬 | きゅうり | 四季香物之部春 |
| 料理通 文政5年(1822) | 新生姜ぬかづけ | | ぬか漬 | 新しょうが | 四季香物之部春 |
| 料理通 文政5年(1822) | 九日大こん当座ぼし ぬか漬 | | ぬか漬 | 9日大根当座干し | 四季香物之部夏 |
| 料理通 文政5年(1822) | 長蕪ぬか漬 | | ぬか漬 | 長かぶ | 四季香物之部冬 |
| 日養生鑑 天保3年(1832) | ぬかづけ | | ぬか漬 | | |
| 四季漬物塩加減 天保七年1836 | 糠味噌漬 | 大根、茎、茄子、瓜 | ぬかみそ漬 | 大根、茎、なす、瓜 | 糠、古沢庵、酒、醬油、味噌漬のみそ、粕漬のかす |
| 料理調菜四季献立集 天保7年(1836) | 貝割こぬか漬 | | ぬか漬 | 貝割 | 四季附込香の物之部 |
| 饌書 天保15年(1855) | 紫茄糠漬 | | ぬか漬 | なす | |
| 四季献立会席料理秘囊抄 文久3年(1863) | 貝わりぬか漬 | | ぬか漬 | 貝割 | 漬物 |

表3-7 鈴木三右衛門日記 安政4年

| 月日 | 香物 | 新沢庵 | 小梅干 | 新葉漬 | 味噌漬 | 沢庵 | 細根 | 大根 | 糠味噌大根 | 京菜 | かくや | 胡瓜 | 茄子 | ちそのみ | 白瓜塩漬 | 日光唐からし | 塩漬茄子 | なっけ | 浅漬 |
|------------|----|-----------|-----|-----|-----|----|----|----|-------|----|-----|----|----|------|------|--------|------|-----|----|
| 正月元日 朝祝 | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 正月元日 昼御節会祝 | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 正月24日 朝仏参 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2月12日 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2月28日 | ○ | ○ | | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | | | |
| 2月28日 次分 | | ○ | | ○ | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3月3日 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3月3日 | ○ | | | | | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | |
| 3月6日 | ○ | | | | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | |
| 3月7日 | ○ | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | |
| 4月17日 | ○ | | | | | | | ○ | | ○ | | | | | | | | | |
| 4月17日 次 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4月17日 | ○ | | | | ○ | ○ | | | | | ○ | | | | | | | | |
| 5月5日 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5月6日 | ○ | | | | | ○ | | ○ | | | | | | | | | | | |
| 5月7日 | ○ | | | | | | | ○ | | | | ○ | | | | | | | |
| 5月23日 | ○ | | | | | | | | ○ | | | ○ | | | | | | | |
| 5月24日 | ○ | | | | | ○ | | | | | | ○ | | | | | | | |
| 閏5月10日 | ○ | | | | | | | | | | | ○ | ○ | ○ | | | | | |
| 6月11日 | ○ | | | | ○ | ○ | | ○ | | | | | | | ○ | ○ | | | |
| 6月12日 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8月7日 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | ○ | ○ | |
| 8月28日 | ○ | | | | ○ | | | ○ | | | | | | | | | | | ○ |
| 9月9日 | ○ | | | | | ○ | | | | | | | | | | | | | ○ |
| 9月10日 | ○ | | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | ○ |
| 9月12日 | ○ | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | | ○ |
| 9月17日 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| 9月23日 | | 糞漬香のもの 1台 | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| 9月24日 | | 浅漬八本 | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| 10月10日 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| 10月14日 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| 10月22日 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| 10月28日 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| 11月4日 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| 11月17日 | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | | ○ |
| 11月23日 | ○ | | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | ○ |
| 12月15日 | ○ | | | | | | | | ○ | | | | | | | | | | ○ |
| 12月22日 | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12月28日 | ○ | ○ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 6 | 1 | 2 | 5 | 8 | 2 | 6 | 4 | 1 | 1 | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 14 | 7 |
| 合計 66 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

表3-8 落語「長屋の花見」に見られる大根の漬物

| 年代(出版) | 題目 | 演者名 | 関東関西 | 料理 | 漬物 | 表現 | 演者 他 |
|-------------------------------------|---------|-----------------------|------|--------|--------------|--|------------------------------|
| | 長屋の花見 | 三代目蝶花樓馬楽 口演録音 | 関東 | 蒲鉾 | | しっぽじゃないとこ 蒲鉾の糠つき | 「長屋の花見」を関西から移植した。明治42年ごろの吹込み |
| 大正8年『新撰落語集』口演集 | 隅田すだの花見 | 三代目蝶花樓馬楽 口演 今村次郎速記 | 関東 | 蒲鉾 | 大根だいこの香物こうこ | 月形に切って しっぽでねえところ 能く洗ってあるかい糠くさい 酸っぱい | 元治年生まれ大正3年没 明治38年初演 |
| 1982年 | 長屋の花見 | 六代目三遊亭圓生 | 関東 | かまぼこ | 大根だいこの香々こうこ | 真ん中しっぽんとこいけない。きたねえかまぼこ。鬆すだらけだよ。酸っぱい。糠だらけのお香々。 | 明治33年生まれ |
| 1976年 | 長屋の花見 | 五代目 柳家小さん | 関東 | 蒲鉾 | 大根の漬物だいこのこうこ | 月型に切ってある 疑似蒲鉾ぼりぼりのがぶがぶ 白いほう 毎朝味噌汁おつけの実に胃の悪い時に蒲鉾おろしに練馬の蒲鉾の畑 蒲鉾の葉っぱが好き 漬け過ぎて酸っぱい | 大正4年生まれ |
| 1929年 | 長屋の花見 | 金原亭馬之介 | 関東 | 蒲鉾 | 大根 | 千六本に刻んで味噌汁に入れる。八百屋。蒲鉾の葉の方は糠味噌へ漬ける | 昭和3年～昭和51年 |
| 1974年 | 長屋の花見 | 当代 入船亭扇橋 | 関東 | 蒲鉾 | 大根のこうこ | 月型に切ってある 千六本にしておつけの実に 蒲鉾おろし練馬の蒲鉾の畑 つけ過ぎた | 昭和6年生まれ |
| 1976年 | 長屋の花見 | 十世金原亭馬生 | 関東 | かまぼこ | 大根の香こ | 家にあるもの。白いほう。かまぼこきらしたことがない。かまぼこ下し。練馬にかまぼこ畑。 | 昭和3年生まれ |
| 東芝EMI 1979. 3月31日 上野鈴本演芸場 独演会 | 長屋の花見 | 三遊亭圓楽 | 関東 | 蒲鉾 | 大根 | 大根を船形に切ったやつ こうこバリバリ 朝のおみお汁の身かまぼこ千六本 かまぼこおろし 練馬のかまぼこ畑 葉っぱの方 | 昭和7年生まれ |
| 2002年 | 長屋の花見 | 五代目立川談志 | 関東 | 蒲鉾 | 大根の漬物だいこのこうこ | この蒲鉾は漬け過ぎた。練馬には蒲鉾の畑が多い。蒲鉾おろしがいい。蒲鉾の千六本の味噌汁はいい。 | 1936年生まれ。 |
| 2009年 | 長屋の花見 | 柳家喬太郎 | 関東 | 蒲鉾 | 大根の香こ(漬物) | | 昭和38年生まれ |
| キングレコード 明治42年の吹込み | 長屋の花見 | 三代目蝶花樓馬楽 | 関東 | 玉子焼き | | | 「長屋の花見」を関西から移植した。 |
| 1980年 | 長屋の花見 | 六代目三遊亭圓生 | 関東 | 玉子焼き | 沢庵のお香々こうこ | | 大正4年生まれ |
| 1967年 | 長屋の花見 | 柳家小さん | 関東 | 玉子焼 | 沢庵 | 黄色い よく刻まねえと しっぽでないところ | 大正4年生まれ |
| 1929年 | 長屋の花見 | 金原亭馬之介 | 関東 | 玉子焼き | 沢庵 | 刻んで食べる | 昭和2年生まれ |
| 1976年 | 長屋の花見 | 十世金原亭馬生 | 関東 | 卵焼き | たくあん | 黄色いから。しっぽでない方。 | |
| 1974年 | 長屋の花見 | 当代 入船亭扇橋 | 関東 | 玉子焼 | 沢庵 | 黄色いところ きざまねえと しっぽでねえところ | 昭和6年生まれ |
| 東芝EMI 1979. 3月31日 上野鈴本演芸場 独演会 | 長屋の花見 | 三遊亭圓楽 | 関東 | 玉子焼き | 沢庵 | 黄色い しっぽでねえ方 | |
| 2002年 | 長屋の花見 | 五代目立川談志 | 関東 | 玉子焼き | 沢庵 | 尻尾でねえ部分とこがいい | 1936年生まれ。 |
| 2009年 | 長屋の花見 | 柳家喬太郎 | 関東 | 卵焼き | 沢庵 | | 昭和38年生まれ |
| 1987年 | 貧乏花見 | 5代目6代目笑福亭松鶴 | 関西 | 蒲鉾3枚 | 釜底3枚 | | 明治17年生まれ 大正7年生まれ |
| 1987年 | 貧乏花見 | 5代目6代目笑福亭松鶴 | 関西 | 鯉のお汁 | 麦飯の粥 | | 明治17年生まれ 大正7年生まれ |
| 2014年 | 貧乏花見 | 三代目桂米朝 | 関西 | かまぼこ2枚 | かまごこ | 飯の焦げたん | 大正14年生まれ |
| 2014年 | 貧乏花見 | 三代目桂米朝 | 関西 | 鯉汁 | 麦飯のお粥 | | 大正14年生まれ |
| 2004年 | 長屋の花見 | 初代桂春団治 | 関西 | 厚揚げ | 香々こーこ | | 明治11年生まれ |
| 2004年 | 長屋の花見 | 初代桂春団治 口演 | 関西 | 玉子焼 | 沢庵 | | 明治11年生まれ |
| 1987年 | 貧乏花見 | 5代目6代目笑福亭松鶴 | 関西 | 卵の巻き焼き | 大根漬こうこ | 色がよお似たある 味が違う 押しがきすぎ 塩が強いバリバリ かむことができない | 明治17年生まれ 大正7年生まれ |
| 2014年 | 貧乏花見 | 三代目桂米朝 | 関西 | 卵の巻き焼き | こうこ | ばりばり 音がする 押しがきいてる | 大正14年生まれ |