

〔日本山海名産圖會〕蜂一名百花精、百花蕊。凡蜜を醸する所、諸國皆有、中にも紀州熊野を第一とす、藝

州是に亞ぐ、其外勢州、尾州、土州、石州、筑前、伊豫、丹波、丹後、出雲などに昔より出せり、又舶來の蜜あり、下品なり、是は砂糖、又白砂糖にて製す、是を試るに、和産の物は煎すれば、蜂おのづから聚り、舶來の物は聚ることなく、此をもつて知る、蜜は夏月蜂脾ハチノスの中に貯へて、己が冬籠りの食物とせんがためなり、一種人家に自然に脾を結び、其中に貯はふ物を山蜜といふ、又大樹の洞中に、脾を結び貯はふを木蜜といふ、以上熊野にては、山蜜といひて上品とす、又巖石間中に貯はふ物を石蜜と云、又家に養て採る蜜は、毎年脾を採り去る故に、氣味薄く、是を家蜜といふ、脾を炎天に乾かし、下に器を承けて解け流る、物をたれ蜜といひて、上品なり、漢名生蜜一法、槽に入れて、火を以て焚きて取なり、但し火氣の文武毫厘の間、又脾を取り潰し、蜂の子ともに研水を入れ、煎じて絞り採を絞るといふ、漢名を候こと大事あり、又脾を取り潰し、蜂の子ともに研水を入れ、煎じて絞り採を絞るといふ、熟蜜

凡蜜に定る色なし、皆方角の花の性によりて、數色に變ず、

畜家蜂。家に畜はんと欲すれば、先桶にても箱にても作り、其中に酒砂糖水などを沃ぎ、蓋に孔を多くあけて、大樹の洞中に結びし窠の傍に置ば、蜂おのづから、其中へ移るを持歸りて、蓋を更ためて、簷端或は牖下に懸置なり、此箱桶の大きさに規矩あり、されども諸州等しからず、先九州邊一家の法を聞くに、箱なれば九寸四方、堅二尺九寸にして、是を壁に掛るなり、中戸は上下二枚にして、下の戸の上に一步八厘、横四寸計の隙穴を開きて、蜂の出入の口とす、若一二厘も廣く

開れば、山蜂杯隙より窺て、大きに蜜蜂を擾亂す、又大王の出にも此穴よりして、凡小き物也、中造脾スラッセル先箱の内の上より、半月のごとき物を造りはじめ、繼で下一はひ兩脇共に盈しむ、其厚さ

凡壹寸八歩、或二寸許、兩面より六角の孔數多を開き、拓榴の膜に似て、孔深八九歩、是のごとき物を幾重も製りて、其脾と脾との間、纔人の指の通る程宛の隙あり、蜂其隙に入には下より潜カズなり、中其孔には子を生み、又蜜を貯へ、又子の食物の花を貯ふ、又子成育して飛で出入するに及べ