

〔三省錄後編二〕義原云予往年東遊の節那須野殺生石一見せんとして七里の廣原にかゝり、晝食の設なく、黒川といふところにて、ある農家に乞得て、稗飯を喰ひしことあり、思ふに今世にも遠郷僻地には、かゝる品を常食とせるあれば、都下にて日々米飯をもて生を送ること、この上なき榮耀ならずや、

蕎麥飯

〔料理調法集〕蕎麥飯

一新そば皮を去たるを粒の儘水に浸し置、湯煮して、ざるに揚水をかけ洗、湯取の如くしたる米に交、こしきにて蒸上る也、蕎麥壹升に米壹升程見合へし、

〔料理花船集〕蕎麥飯

新そば、ひきぬきのよろしきをむぎのかげんにえまして、よくあらひ、ざるに入れて水をきり、き、扱めしをこわくほろくとするかげんにたき、みぎそばをませて、こしきにふてうますなり、度度手かけざれば、たきそんする物なり、

小豆飯

〔本朝食鑑一〕飯

集解中赤小豆飯者、先用水煮熟小豆、取出合米、復煮作飯、或小豆煮熟後、用米入小豆及煮汁中、而煮作飯亦佳、

〔和漢三才圖會百四〕飯豆白豆、俗云

按、白小豆和米煮之早煮、不如赤小豆難熟、而味不劣、故名飯豆乎、

〔料理調法集〕飯 小豆飯色付飯

一米壹升に小豆四合のしぶをとり、澀へ鹽少し加へ焚也、小豆を入候は、貳合分程残してよし、

〔料理獻立早仕組〕小豆食

大納言といふあづきをもつて焚へし、さ、げ飯のごとくにしてもよし、煮汁を捨、ませて白く焚