

〔塵袋九〕一麩ト云フハ何

大智律師ノ觀經ノ疏ニハ、麩ハ即乾飯ノ屑也ト云ヘリ、サレバホシキノコナルベシ、

〔倭訓栞<sup>中編八</sup>古〕こがし。雜事通考に、江浙民家來牟及粳米焦熟磨之爲粉名曰芳雪霜と見えたる

是也といへり、豊太閣、北野大茶湯の時、一僧ありて漲たる白湯にふりうかして奉る、太閣其淡薄

の一興を感せらる、今祇園林の茶店に用るは是より起たるにや、香煎と呼り、

〔倭訓栞<sup>中編十九</sup>波〕はつたへ。田家新穀を刈て、焦米を粉にして人に饗す、よて初田饗といふ成べ

し、粳糯小麥等の品あり、本草にいふ麩是也、

〔俚言集覽<sup>波</sup>〕はつたい。世風古渡里はつたいは、くろ米壹升、糖壹升五合のつもりにて、兩方とも

いり粉にひきふるひ、ハツタヒにする也、

〔物類稱呼<sup>四衣食</sup>〕炒こがし。東國にてこがし又みづのこといふ、畿内及西國にてはつたいと云、

麥粉と書ては、上野或は越前にてこぐはしと云、粉のくはし成加賀にてむぎいりこといふ、賀州

に、いゝるまわさきの夢い、近江にていりこといふ、奥州及總州、肥州にてかうせんと云、今按に香煎

は是和品なり、洛陽祇園町、江戸にては下谷の池の端にて製し賣を名産とす、こがしとは其製少

し、異なり、然ども此國々にてはこがしを香煎と呼也、

〔大和本草<sup>四造釀</sup>〕コガシ

國俗茶ヲ不好人コレヲ服ス、或飯後好シテ吞ム人アリ、其方秬米ヲ爲君、薏苡仁陳皮ヲ爲臣、茴香

山椒等ヲ爲佐使、開胸快氣、養胃有益于人、コガシノ方、秬米炒四十匁、大茴香微炒八匁、肉桂忌火去

麩皮二匁、胡椒一匁、忌火橘皮去、白炒八匁、薏苡仁炒八匁、山椒去、白五合、右七味爲細末、以七點熱湯

服、開胸膈鬱滯、進食去風邪、又方、秬米黑炒十匁、陳皮炒四匁、山椒微炒、大茴香少炒、薏苡仁炒、右各一

匁、右五味爲細末、點湯服、又方、黑胡麻能蒸テ皮ヲモミ去、少炒十匁爲麩末、山椒微炒一匁、鹽七分、右