

り、白にてつき返し、扱粽ほどにとり、笹の葉にてまき、また煮るなり、また粳の上白米水にて、何べんもよくあらひ、すこしほどはかしはたき、絹ふるひにてふるひ、水にてこね、少し堅めにしてすこしづゝ、取平め、蒸籠にならべ能蒸て、むせ上りたればとりあげよくつきて、扱つねの粽の形にまるめ、成丈しめ卷なり、卷目ゆるければ、まきあと付ざるなり、白米壹升に粽四五十ほど取るなり、

### 朝比奈粽

一上々白餅米を水にて一度あらひ、椿のあくにて二時半ほどひやし、こしきにて蒸餅にすれば、黄色になるなり、それをつねの粽の形に仕合、藁のしへにてつゝみ、また上をもしべにて、常の如く卷すこし湯煮にして遣ふなり、

〔光臺一覽〕道喜が家よりは粽餅様のものは不斷毎朝未明にさし上る、是を御朝の物と云り、下俗の茶の子様の物なるべし、

〔鈴鹿家記〕應永六年六月廿一日辛未、長橋殿より御本所へ、鯖十刺、アサイナ粽十把、  
〔宗長手記〕六月○大永年中略、四人の許より、粽、煎餅、二色送られしに、

心ざしみやまのしげき篠粽數は千秋千べいにして

〔太閤記三〕惟任坂本を心ざし勝龍寺より落行事

或曰、○中日向守○明智光秀、淀より戦場へおもむき行に、京都におひて、つねぐ恩賞有し者共、粽やうの物などさゝげ、門出祝せんとて参じけるに、鳥羽に至て行向ひしが、光秀軍勢のそろひかねぬるを待て、秋の山に在しなり、かゝる所へ京童粽をさゝげ、今日の御合戦大利を得給ふやうにと祝しければ、○中粽を取てむきもし侍らで食したり、京童是を見て、此軍はかゝしき事よもあらじ、軍の前に大將度にまよふは亡兆なるよし聞傳へり、たゞいそぎかへるにしくはなしと