

〔延喜式七〕踐大嘗祭凡供神御雜物者大膳職所備○中 糒糒笱笱五合已上六種、

〔本草綱目二十五〕寒具略目

釋名○中 饊饊時珍曰（中略）饊易消散也、服陵通俗名謂之饊、張楫廣雅謂之糒、楚辭謂之糒、糒糒字解詰謂之膏環、

〔雍州府志土六〕興米室町四條南松本町所有爲宜、近世二口屋并虎屋之製亦佳、其製法熬米以滑飴粘固之、或長或圓造之、是自粘固之中挽興之謂也、

〔和漢三才圖會百五〕造饊饊、和名古於古

文選注云、糒、蜜和米煎作也、

按糒糒造法以糯米蒸饑、晒乾微炒、膠飴與米粉和搜米、扭爲團食之甘脆美、近頃作大方形切用、俗謂之饊イハラシ、蓋以膠飴代蜜也、楚辭云、糒糒蜜餌、用銀饊饊也、觀此則中華亦以饊代蜜矣、

〔料理物語菓子〕おこし米 خوبیにんをよくほし引わり、米のごとくにしてきつね色にいり、さてさたうに水をくはへふかせ、にえ候時、かさにすこしづ、さたうをとりわけ、よくいをすこしづ、入ませ、盆にあけ候へば、かたまり候がよきかげんなり、いくたびにもかさにとりわけつかまつりてよし、道明寺にてもいたし候、

〔武江年表六〕此年間○安 記事

安永十年俳人提亭の撰たる種おろしと云句集に載る所の、其時代のはやり物商物目録左に略記す○中 御所おこし、御くら前 玉屋

〔守貞漫稿後集〕糒糒

オコシゴメ古來ヨリ有之、和名抄ニ糒糒以蜜和米、或曰糒糒ハ餅米ヲ糲テ水飴ニテコチカタメ、竹筒等ニ搗籠メ、押出シ製ス云々、今世ハ粳米ヲ蒸シテ日ニ晒シ、干イ、トナシテ後、水飴ト砂糖ヲ以テ煉之、筥ニ納レサマシ、拍子木ノ形ニ截ル、今俗右ノホシイ、ノマ、ナルヲ田舎オコシト