

〔新猿樂記〕四郎君受領郎等刺史執鞭之圖也、○中得萬民追從、宅常擔集諸國土產、貯甚豐也、所謂○中河內鍋、○又味略

〔秬苑日涉八〕味噲○中

倭名類聚鈔有志賀飛驒二品、今有名護屋味噲、

〔扶桑名處名物集三河〕味噲

ふるさとへまめをしらせの旅づとは岡崎味噲のなれて送る荷

松 蔭
竹の舎

〔經濟要録四〕造釀

尾州參州等ノ麥麴ニテ造リタル、三年味噲ハ、頗ル世ニ用ラル、

効用

〔本朝食鑑二〕味噲

發明味噲者本邦自古上下四民俱旦夕之供、穀食之佐、而昔何人之所造、一日不可無也、大豆甘温下氣、寬中活血、解百藥毒、得麴甘温入胃而消食、及諸積不令閉塞、運元氣行營血、得鹽鹹寒而引入心腎、肺脾肝、斂氣血、滋筋骨、解毒涼血、潤燥定痛、止痒、復能引食氣而行、於是味噲者二温一寒相和相助、遇熱則涼之、遇寒則煖之、強則和之、弱則壯之、急則寬之、緩則堅之、散則止之、聚則解之、上下左右無不通、達其性平而微温、所以爲食之佐而滋養一身也、或諸痛諸腫折傷者、先敷味噲艾灸患處、則能散能温、止之收之、加旃城壘軍營常貯、經年者以爲糧助、若失火急而塗倉庫之窻戶、無泥土以味噲代之、然則人家日用之外、不可不蓄之乎哉、

〔一話一言十五〕味噲

岡山釋菴亭傳所著蕭鳴草の中に、崎陽寄故園諸君子十首あり、其一に、

不辨殊方語、山童在指揮、那知鄉思瘦、但說味噲肥、風俗以豆爲之、土力疾酬人事、孤吟羨鳥飛、悲哉