

〔箋注倭名類聚抄 酢蜜〕

原書

蝟部作蠶、又載蜜字云蠶或从宍。原書甘飴上有蠶字、此恐誤脫。按今俗

煎沙糖取汁、呼爲沙糖蜜。煎石蜜取汁、呼爲冰蜜。謂蜂蟲釀成者爲蜂蜜。爲白蜜。○中略所引文、今本玉篇不載。按證類本草引陶弘景云、凡蜂作蜜、皆須人小便以釀諸花、乃得和熟。與此所引合。

〔下學集 飲食〕蜜衆蜂將百花

〔東雅 飲食〕餡アメ 略○中

又名

倭

說文

を引て

蜜は

蜂甘飴也

俗に

ミチ

といふと注せり

ミチとは其

字の音をもて呼びし也。古の時に甘味にはむねと蜜を用ひ、これに次ぐには飴また甘葛煎の如きを用ひたりし也近き比ほひより、外國の人多く蔗糖を賣來りぬればそれ等の物ども用にあたらぬものとはなりたり。

〔空穗物語 藏開上一〕春宮にさぶらひ給中納言のいもうとのもとよりも、一斗ばかりのかねのかめふたつに、ひとつにはみち、ひとつにはあまづらいれて、きばみたるしきしおほひて、○下

〔和漢三才圖會 蟻〕五十ニ 蜜蜂糖、蜜字俗名美知

按蜂蜜出於紀州熊野者最佳。藝州之產次之。今多用沙糖。蜜偽之。沙糖與膠飴相和作之。眞蜜黃白偽蜜色黑易乾。

〔日本山海名產圖會二〕蜂蜜 一名百花精 百花蕊

凡蜜を釀する所、諸國皆有。中にも紀州熊野を第一とす。藝州是に亞ぐ。其外勢州、尾州、土州、石州筑前、伊豫、丹波丹後出雲などに、昔より出せり。又舶來の蜜あり。下品なり。是は砂糖又白砂糖にて製す。是を試るに、和產の物は煎すれば、蜂おのづから聚り、舶來の物は聚ることなく、此をもつて知る。蜜は夏月蜂脾の中に貯へて、己が冬籠りの食物とせんがためなり。一種人家に自然ニ脾を結び、其中に貯はふ物を山蜜といふ。又大樹の洞中に脾を結び貯はふを木蜜といふ。以上熊野にては山蜜といひて上品とす。又巖石間に貯はふ物を石蜜と云。又家に養て採る蜜は、毎年脾を采り去る故に、氣味薄く是を家蜜といふ。脾を炎天に乾かし下に器を承けて、解け流るゝ物をた