

紅きものなるが、さながら色あせずして、いと美麗きものなるをおもふに、岐蘇の驛路の民家はしく調して賣るも、むかしそのかみあるが中に、わきて紅梅をものして奉る例なりしなるべく、また此梅むかしより字音に紅梅と呼てもてはやし來るを、歌にさへこをばい御饌に奉るにも、なを然申さむは、さすがにつきなれば、さらになまめかしく、多々良比賣と申して奉りきたれるを、やがて式にも其名もて載られたりしものなるべし。

鬱蒨草搗

〔延喜式〕三十九 漬年料雜菜

鬱蒨草搗三斗 料鹽四合

右漬秋菜料

〔倭名類聚抄〕野菜 鬼菖菹 楊氏漢語抄云、鬼菖菹久々散造 一云鬱茂草辨色立成云、鬱蒨

〔箋注倭名類聚抄〕菜蔬 按本草和名、本草外藥引、新撰食經、載鬼皂莢云、如皂莢、高一二尺、證類本草

皂莢條、引陳藏器云、鬼皂莢生江南澤畔、如皂莢、高一二尺、則知食經本于本草拾遺也、源君引漢語

抄載之非是、鬱蒨草又見內膳式、按鬼皂莢鬱茂草不詳、依皂莢之名與云、高一二尺、疑是今俗呼草

合歡者是也。

蒜漬

〔延喜式〕三十九 漬年料雜菜

蒜房六斗料五升鹽蒜英五斗料四升鹽五合中略

右漬春菜料

〔延喜式〕三十九 年料

太宰府中略蒜房漬一石五斗七升六以上厨作

〔儀式〕二踐祚大嘗祭儀上

阿波國龜布一端中略 蒜英根合漬十五缶