

〔倭訓菜類編十二〕す、ほり 延喜式漬春菜料に蔓根須々保利六石、菁根須々保利一石と見えたり、新撰字鏡に菹字をすほり、酢字をす、ほりとよめれば、古へ漬物の名成べし、酢は字書に考得ず、

〔延喜式三十九〕漬年料雜菜

蔓根須々保利六石料鹽六升、大豆一斗五升、○中略 菁根須々保利一石料鹽六升、米五升、○中略

右漬秋菜料

〔延喜式三十三〕正月最勝王經齋會供養料、○中僧別菁須々保利漬一合、

〔倭名類聚抄十六〕菹 說文云、菹側魚反、和名、遼末菜也、楊菜、鮮也、

〔箋注倭名類聚抄四菜〕原書艸部菹作菹、玉篇菹菹上同、原書菜鮮作酢菜、廣韻引同、職員令義解亦云、醋菜曰菹、太平御覽引作菜酢、此作菜鮮並誤、按周禮醢人有七菹、注七菹、韭菁、芴、落、筍、菹、凡

醢醬所和、細切爲壺、全物若牒爲菹、少儀、麋鹿爲菹、野豕爲軒云々、由此言之、則壺菹之稱、菜肉通、釋名、菹阻也、生釀之、遂使阻於寒温之間、不得爛也、王念孫曰、菹之言租也、豳風鴟鴞、予所蓄租、韓詩租

積也、白貝菹見賦役令、

〔類聚名義抄八〕菹音租、ニラギ、又仄魚反、 菹通菹字、音同、ツケカサヒラ、又音同、ニラギ、ス、ナリ、

〔伊呂波字類抄仁〕菹ニラギ、酢菜也、

〔東雅飲食二〕菹ニラギ 倭名鈔に說文を引て、菹はニラギ、酢菜也、漢語抄に、榆末菜をいふと注したり、ニラギとはニレキの轉語也、ニレキとは則榆樹也、古の時には、榆樹の皮を搗て粉となして、菜

にも羹にも、和して食ふ、式に年中雜御菜并に羹等料、榆粉の事見え、倭名鈔にも、末榆莢醬なども見えし是也、菹とは鹽と榆粉とを和して漬しぬる菜蔬なり、されば名づけてニラギとは云ひし

也、即今の俗に香物といふは古に菹と云ひ、後に辣菜と云ひし即是也、式に菹を造る法見えたり、即印本には榆の字訛寫し

也、即今の俗に香物といふは古に菹と云ひ、後に辣菜と云ひし即是也、式に菹を造る法見えたり、即印本には榆の字訛寫し

也、即今の俗に香物といふは古に菹と云ひ、後に辣菜と云ひし即是也、式に菹を造る法見えたり、即印本には榆の字訛寫し

也、即今の俗に香物といふは古に菹と云ひ、後に辣菜と云ひし即是也、式に菹を造る法見えたり、即印本には榆の字訛寫し

也、即今の俗に香物といふは古に菹と云ひ、後に辣菜と云ひし即是也、式に菹を造る法見えたり、即印本には榆の字訛寫し

也、即今の俗に香物といふは古に菹と云ひ、後に辣菜と云ひし即是也、式に菹を造る法見えたり、即印本には榆の字訛寫し