

て捨となせしあり、辣菜の名は、下學集等にも見えたり、菹を後に、辣菜と呼びしは、僧家にてニラと云ひ、キといふ名の五辛菜に同じきを忌とて、かく云ひしなり、それを俗に香物と呼びしは、五辛菜をクサモノなどいふに依りて、其稱を美にして、香物とは呼びしと見ゆ、

〔倭訓栞前編二十〕にらぎ 和名抄に菹をよめり、楡樹の義なるべし、菹を造る法は、式に見えたり、

後に辣菜と稱するも是也、下學集にみゆといへり、新撰字鏡に蕘をよめり、字考得ず、

○按ズルニ、倭名類聚抄ニハ菹ヲニラキト訓ジ、新撰字鏡ニスホリト訓ズルニ據レバ、ニラキ

即チズ、ホリニシテ、同物ナルガ如シ、然レドモ延喜内膳式ニハ菹ト須々保利トヲ列舉シ、菹

ハ鹽ト楡粉トヲ和シテ漬ケ、須々保利ハ鹽ト大豆トヲ和シテ漬クル由見エタレバ、蓋シ同物

ニ非ザルベシ、

〔延喜式三十二〕釋奠祭料

榛人、菱人、芡人、韭菹、蔓菁菹、芹菹、笋、俎各二升、葵菹九升、

〔延喜式三十三〕正月最勝王經齋會供養料、○中 菁菹二合、

〔延喜式三十九〕漬年料雜菜、○中

龍葵味菹六斗、料鹽四斗、八

右漬春菜料、○中

菘菹三石、料鹽二斗、四升、楡、蔓菁菹十石、料鹽八升、楡、蔓菁切菹一石四斗、料鹽二升、四

六升、楡二升、蘭菹三斗、料鹽二升、四合、楡、蓼菹四斗、料鹽四升、楡一

右漬秋菜料、○中

楡皮一千枚、別長一尺五、廣四寸、搗得粉二石、二枚、別

右楡皮、年中雜御菜并羹等料、

〔史館本東大寺正倉院文書六〕雜物收納帳、造寺料、天平寶字五六年