

には、さうりいがきと注せり、甲斐のあたりには、いざるともいふなり、西國にては、さうけ、美濃尾張にては、まやうけといへり、是も笊の筭といへるなるべし、山城にてざるといふは、四角に組たる籠なり、

〔皇都午睡三編上〕上方にて買て来るを、江戸にては買て来る、中いがきをざる、

〔和漢三才圖會三十一〕飯籠 篋音匡 籥音吸 和名之太美 筥音坐 篋音郁 篋音叟

本綱云、飯籠南方人謂之篋、

三才圖會云、籠上圓下方、挈米穀竹器、量可一斛、

筥乃籥之屬、比籥稍匾而小、其用亦不同也、筥則造酒造飯用之、漉米、又可盛食物、蓋籥盛其粗、筥盛其精、

按籥之屬有數種、總名以比加岐、丹波籥、粗而匾、可以洗雜菜、初出於丹波故名、米挈籥、密而深、可以洗米盛飯、未醬漉、乃籥之小圓者、可以漉未醬、

笊籥和名無岐須久比

按笊籥、俗云溫飩扱也、竹器狀似攪網、今或以銅作、中一種有煮出籠、甚淺而粗、盛魚肉入羹中、同煮之、與他菜令不混雜、

〔延喜式三十九〕年料中

漉籠廿四口漉雜餅科

〔好色一代男六〕食さして袖の桶

詮方なく庭に下ろして、木綿の解明物を著せて、味噌漉を持たせ、豆腐より出でし細なるものを、買ひに遣はしけるに、之をも恥ず、

〔東都歲事記十四〕十日 池上本門寺會式、今日より十三日迄修行、中 十三日十四日には、門前