

といふ、また綿實の方は同直段にて、目方百貫目位の由、絞油となして一斗八升より二斗位迄取る、油粕は二十一玉程になる、綿實は油は減すれども粕多き故、差引同直段位に當るといふ、

〔攝津名所圖會七〕荊原郡名産燈油蘆屋野寄住吉五毛熊内の五村、山水

〔飛州志二〕物産膏油

本土ニ於テ製スル處、常用之膏油二種アリ、各ムシテ麻ノ袋ニ收メ、締木ト云フモノニ狭ミ、箭ト云フ木ヲ以テ絞ルコト、製法他州ト同ジ、荏油 荏ノ實也、村里ニ於テ悉ク作り出セリ、ヒヨヒノ油 ヒヨヒト云フ木アリ、其ミヲ用ユ、凡テ此木山林ニ多シ、大木ニハ至ラズ、其木樞ノ如ク、ミモ又樞實ニヨク似タリ、尤光荏油ニハ甚ダ劣レリ、

〔張州府志二十八〕土産

魚油海鱈及鱈魚、河豚肝、皆可爲油、就中鱈油其利甚博、内海諸浦製之、其法、海濱塗龜安、大鑊、汲潮水、滴之、投鱈魚數籠煎熟、傾入、搾器、壓住、膏水共滴、以桶按之、膏浮水上、以杓挑取、桶邊插筒去水、所取之膏以沙漉過、卽爲清油、鬻之四方、以爲燈燭之用、

〔大和本草三〕燈火 燈油ニ用ル物、胡麻、荏、油菜、綿花子、荏桐、葎麻子、牽牛子、大麻子、山茶子、榧子、土油、

海鱈、フカツノシ、エネノ肝、カマスノ子、ナメリ魚等ナリ、

〔本朝食鑑一〕胡麻

胡麻油、集解、胡麻蒸熟、打搾、壓袋、滴下、取油、作食油、作燈油、作雨具、作塗髮、就中作燈油者最多、黑胡麻油少、白胡麻油多、故城州山崎及海西諸州悉用白油麻、其不蒸炒而生取者號白志保利、此塗髮之用而所取亦不多、凡本邦以油爲貨殖之盛、而民間最爲大業、諸州雖出之、不及城之山崎、而使山崎爲油之大肆也、胡麻油價貴者、燈之熏煙少、而食用塗髮亦佳、以其價貴不便下民之用、於是、以蕪菁子油、芥子油、菘子油、木綿實仁油、鯨鱈鰐鰯油等、而亂之、其價亦賤矣、有山茶子油者、此俗稱木實油、參遠等州取之、以販于伊勢神宮之燈油、復諸州所在有之、用之塗刀劍及銅鐵器、則不鏽、故人々收藏之、有榧子