

ケツグイ備前一名鐵籬塞説嵩

俗ニ誤テ枳殼ト呼ビ籬籬ニ作ル者ナリ木高サ丈餘冬ハ葉ナシ春新葉ヲ生ズ三葉一蒂胡枝子ノ葉ニ似テ小ク厚ク深綠色ニシテ光アリ木ニ刺多キ故籬ニ作ル春末枝梢ニ枝ヲ分チ花ヲ開ク白色五瓣大サ寸ニ近シ後實ヲ結ブ小ナル者ヲ採テ枳實ニ僞ル皮ハ厚ケレドモ外色綠ニシテ毛アリ秋ニ至テ熟スレバ色黃ナリ肌細ニシテ皮薄ク切リテハ枳殼ニ僞リ難シ故ニ皮ノミヲ乾テ和ノ枳殼ト呼ブ今漢種ノ枸橘アリ形狀和産ニ異ナラズ葉實ノ形微ク大ナリ

〔紀伊續風土記 物産六上〕枸橘本草本草和名加良多知

俗に誤りて枳殼と呼び人家に多く栽ゑて籬籬に作る者なり

〔和漢三才圖會八十九〕秦椒味果花椒 大椒 檉音毀 椒株並同 茲消切音焦今俗作桫非也名

山椒

按秦椒乃常名山椒者也以蘇恭之說可爲當山谷多有之也樹高五六尺不直其葉似槐葉而青綠色對生尖有了冬凋落其枝多刺三月生嫩芽謂之木芽入羹及酒中有佳香四月開細花青白色五月結實攢生青色謂之青山椒味辛香佳藏鹽水越年辛味不變也六月熟黃紅色採大者曝乾純赤開口謂之椒紅藏之包黑反古紙則味不變備前盜ツボモ亦可也然越年者辛味失苦生殊小顆者名平椒唯青時可食乾之不佳往昔所謂秦之地乃今陝西也

椒樹皮 剝木去麁皮曝乾販之用時浸水刮去內白肌鹽漬或以醬油煮乾食之味辛鹹微香美僧家

最賞之山城鞍馬山之産皮薄味勝丹波但馬及遠州山中野州二荒山皆多出之

食椒噎甚者不能言悶亂急令開吹入息於咽則安或爐

椒菹法

按淹山椒六月用半熟者一升鹽三合和藏餅器入水二升上安小木板而用小石略壓之使椒不浮漂