

雄サシ椒ナリ、一種フユザンシヤウトアリ、紀州ニテフダンザンシヤウト呼ブ、山中ニ自生アリ、木大ナル者丈餘ニ至ル、又數尺ナル者モ實ヲ結ブ、竹葉ノ如キ葉五七箇ツク者一葉ナリ、常椒ノ葉形ニ異ナリ、樹葉共ニ扁大ナル刺多シ、夏實ヲ結ブ、味辛シテ微臭アリ、冬ヲ經テ落ズ、コレ蘇頌ノ說ノ竹葉椒ナリ、土州ノユザン椒コノ物ト形狀異ナラズ、四月嫩實ヲ採リ、筍ニ加ヘ食フ、柚ノ氣アリ、故ニユザンシヤウト云フ亦竹葉椒ナリ、

〔草木六部耕種法<sup>十九</sup>〕<sup>實</sup>山椒ハ丹波但馬兩國ノ產ヲ極良ノ上品トス、俗ニ淺倉山椒ト稱スル者是ナリ、此ヲ作ルニハ、宜ク此兩國及作州津山產ノ種子ヲ植ベシ、他國ノ山椒トハ、其枝葉ノ形狀モ格別ニ異ナリ、此ヲ植ルニハ眞土ノ肥地ヲ精細ニ耕シ、饒ニ糞苴ヲ肥錯<sup>キリ</sup>ヘ、良種子ノ自ラ口ヲ開タルヲ密閉<sup>モウモウ</sup>ズ、貯ヘ置テ、春分後ニ晴天ナラバ苗地ニ水銃ヲ用テ輕ク水ヲ灑ギ、麻子<sup>アサ</sup>ヲ蒔ガ如ク疎ニ蒔付テ、上ニ臘土ヲ一寸許摻テ少シ押し付ケ置キ、時々水ヲ灑テ恒ニ畦ヲ乾燥セシムルコト無レ、生ヒ出テ其苗六七寸ニ成長セシ時ニ、豫テ植地ヲ調理置テ、雨降ル日ニ移栽ベシ、籠ヲ用テ根ノ土ノ附タルヲ、一坪一本ヅ、植ルヲ法トス、此物ハ人ノ手風ニ觸コトヲ嫌フ、能ク心ヲ用フベシ、活著テ後、時々草ヲ耘リ成長セシメテ、寒中ハ根本ニ小便糲<sup>セウベン</sup>糲<sup>チカ</sup>ヲ小<sup>チカ</sup>便所ニ浸シ置タル者ナリ、一升ヅ、モ盛置ベシ、此ノ如クスルトキハ寒氣ニモ傷マズ、勢能ク繁衍シテ、四五年ノ中ニ實ヲ結ブニ至ル、山椒漬製法ハ、其實未熟ニシテ軟ナル時ニ採リ、一夜清水ニ浸漬テ其苦味ヲ去リ、籠ニ揚テ水氣ヲ瀉<sup>タ</sup>シ、其後樽ニ納テ煮鹽汁ニ漬ルナリ、其以後ニテモ半黃熟シタル梅子ヲ錯交トキハ、兩方共ニ其味甚美ナリ、

〔雍州府志<sup>土六</sup>〕<sup>產</sup>山椒實 出自但馬國朝倉者爲佳、京師富小路賣之、

山椒皮 洛北鞍馬土人、山椒木不擇大小、各三寸許切之、入大釜煮之、而後剝其皮、以葭條插之、賣市中、買者去串再浸水、以刀斲<sup>ツ</sup>龜皮、細剉漬醬汁而食之、或糟藏亦可也、今細剉日乾贈遠方、又出自丹波