蜀椒

者、皮厚而其味爲劣、

〔佐渡志 五物產〕秦椒　サンシヤウ

山野ニ多シ、雄ヲ花サンシヤウト云、雌ヲ實サンシヤウト云、延喜式ニコノ國ヨリ貢スル所ノ藥品ノウチ蜀椒見ヘタリ、今ノサンシヤウノコトニヤ、一種崖椒方言イヌサンシヤウハ食用ニタヘズ、

〔紀伊續風土記 物產五〕秦椒(サンシヤウ)本草、本草和名、加波々之加美、醫心方古布之波之加美、京本延喜式クマハシカミ、新撰字鏡鹿椒、又伊太知椒、本草和名抄ニ蔓椒の名とす、

延喜式典藥式に、紀伊國秦椒三升とあり、今諸郡に皆あり、中にも那賀在田兩郡の山中より多く出す、

竹葉椒(フユサンシヤウ)本草、牟婁郡にて不斷山椒、　各郡山中に自生多し

蜀椒(アサクラサンシヤウ)本草、本草和名ニ布佐波之加美、又奈留波之加美、　延喜典藥式に、紀伊國蜀椒五升とあり、今各郡皆產すれども、秦椒の如く多くはなし、

崖椒(イヌザンシヤウ)本草　山胡椒(ヤマカウバシ)本草　右二種各郡山野に多し

〔倭名類聚抄 十七菜蔬〕蜀椒　蘇敬本草注云、蜀椒(音蕉、和名奈留波之加美、一云、不佐波之加美、)生蜀郡、故以名之、

〔箋注倭名類聚抄 四鹽梅〕本草和名云、和名布佐波之加美、不載奈留波之加美之名、今俗通呼山椒、按椒古單呼波之加美、蓋波之加美良之省、波之者謂飜花也、今俗轉呼波勢留、如熬稻粟令米飜花、名曰波勢是也、加美良者、韮之古名、韮條辨之、椒子熟則罅坼飜花而核出、其皮味辛辣、與韮比、故名波之加美良、省云波之加美也、神武天皇御歌所云宇惠之波士加美久知比比久、即謂椒也、又鮸魚訓波之加美宇乎者、以是魚有椒氣也、是可以證單言波之加美者之爲椒也、後蔓自唐國至、其辛與椒相埒、故名久禮乃波之加美、即吳椒之義、是菜爲人家常用、遂專波之加美之名、不復呼久禮之名、於是別呼椒爲奈留波之加美、又爲不佐波之加美、其云奈留者、謂結實、云不佐者、爲房離離之謂也、本