

本綱、烏柿甘温、火熏乾者也、凡服藥口若及嘔逆者、食少許即止、

按用澀柿剥皮、火熏懸屋間、晒乾之、或不火熏而乾、亦可並成黑色、未生霜時食之、烏者黑色也、

○ホトケシ 柿音 藏柿也 俗云阿波世加岐

本綱、酨柿用灰汁深三四度令汁盡、著器中、經十餘日即可食、

按、酨柿今造法用糶柿、浸石灰或蕎麥稽灰汁、二三日取出、食味變甘、最下品也、

〔雍州府志土產〕轉柿 宇治土人新秋採澀柿之小者、去皮并蒂、以藁繫之、陰乾至初冬、外面帶霜色、則

其味甚恬、此柿形元小、陰乾後圓成、運轉、故俗謂轉柿、茶家盛爲方物、贈買茶之人家、

〔嬉遊笑覽十上〕ころ柿 乾たる柿をなべていふに非ず、雍州府志に、宇治にて秋の初めに小き澀柿

を採、皮をむき蒂をとり、繩につるし、陰乾にしたるが、圓き故に轉柿といふといへり、

〔鹽尻二〕柿音 脯俗に云くしがき、類、

〔甲斐國志百二十三〕一柿略 中 袋柿 西郡相澤村ノ產物ナリ、松平甲斐守十二月ニ獻上セリ、

又餌袋トモ名ク、是モ乾柿ニテ核ヲ揉ミ出シ去ル故ニ袋ト云、白霜生ジテ甘美ナリ、同郡原七郷

ニ、七種ノ商物ノ内ニ酨柿ト云アリ、澀柿ヲ灰汁ニ浸シ、一夜ニシテ甘味トナレルヲ、荒目ノ圓籠

ニ入レ擔シテ發賣ス、此邊ニテハ畠ノ畔ニモ多ク柿樹ヲ植ウ、是モ接頭ニ非ザレバ澀氣去リ難

シト云、串柿ハ逸見筋澀澤村邊ニテ製ス、釣柿モ同筋諸村ニ在レドモ、佳品ニハアラズ、熟柿ハ皮

ヲ削ラズ器中ニ貯ヘ置キ、或ハ藁ニ裹ミ置ケバ熟シテ潰ントス、味殊佳シ、烘柿ハ温灰ニ埋メテ

澀氣ヲスクナリ、木練木酨ハ妙丹トモ云、始メヨリ澀氣ナシ、御所柿ト云ヲ第一ノ佳品トス、品類

多クシテ下品ナルモアリ、一種初ハ澀ク秋霜下リテ朱熟シ、肉中紫點多ク生ズル者アリ、木練中

ノ最上品トスベシ、是ヲモ甲州丸ト呼ブ者アリ、棹柿コシフガキハ形小ナリ、山野ニ生ズル者澀強シ、搗テ柿

漆トスベシ、楮麩鹿心柿ト云モ、皆此類ヲ云ナルベシ、