

ども孟宗竹は根上第一二節よりして、第三四節は少しく細く、第三四節よりはまた第五六節はやゝ細し、毎節漸々にかくのごとくして、梢上に至る故に、下龜にして上細なるは、即此竹の性也。その根上より六七節の間は、節殊に密にして、すべて節下は粉白なることはちくの如し、その大なるものは、即十七八節以上よりして枝を生ず、小なるものはそれに準て立らる、これも始の一節は獨枝にして、後に雙枝なるものは、始の一節は雙枝にして、後に獨枝を生じ、それより以上は、また雙枝なるもあり、葉は全くはちくの葉に似て、はちくよりも極めて繁く、每枝みな三葉にして、時に二葉なるも交はれり、凡はちくま竹の類の大なるものは節低くして、小なるものは、殊に節高しといへ共、孟宗竹は細大の別なく、すべて本幹節は毎節低くして、枝節は却て鶴膝狀をなして、ばらくの枝節よりもやゝ高して、常竹と異なるは、此竹の性なり、扱孟宗竹は舊より皇朝にばかりしものにて、正徳の比、西土の種をはじめて琉球より傳へしを、薩摩に移し植しが、今は四方にひろまりしより、國史艸木混蟲攷にみえたり、さればそれより以上は、寒竹及び鳳尾竹など、冬同筍を生ずる物を以て、孟宗竹とは名付しなり、これ即此竹の舊より我にあらざる確證なり。

〔西遊記 繼編〕孟宗竹

薩隅の邊に唐孟宗竹といふ竹あり、人家に多し、常の竹よりは薄く、節低く、葭に似たり、然れども甚だ太くして、大なるものは二尺廻り以上に至る、花生等に用ひて、甚見事なり、此竹冬筍を生ず、味甚だ美なり、寒中にも平皿一はひの筍を生ずること、他國にはいまだ見ず、京都にも甚だ細く指ばかりなるは、早春に出して料理に用ゆれども、名計り珍らしくて、味は宜しからず、孟宗竹の筍は、大ひにしてしかも和らかに、味夏の筍におとらず、若此筍を京都に送り登さば、希代の珍味なるべけれども、道路三四百里を隔てたれば、其事叶はず、おしむべし、風の透間のなき様に送れ