

トハ、天威ノ畏レ無キニ非ズ、故ニ竹筍ヲ作ルコトハ、江南竹ニ限ルコト、知ルベシ、江南竹ハ俗ニ孟宗竹ト名ルモノ即是ナリ、此竹モ成長セシムルニ至テハ、器物ヲモ造ル者ナレドモ、多クハ玩弄ノ物ト爲ル、眞竹ヨリハ性脆ガ故ナリ、又眞竹ノ筍ハ作ラズシテ、五月十三日以後ニ生ズル者ハ採テ食フベシ、凡筍ノ五月十三日以後ニ生ジタルハ、大抵竹ノ用ハ爲サザル者ナリ、江南竹ヲ作テ筍ヲ採ニハ、早ク出スヲ妙トス、二月三月ニ出スガ如キハ、人モ亦奇トセザルヲ以テ、農家ノ利潤ヲ爲スコト少シ、此物ヲ早ク生ジ、早ク肥太セシムルノ法ハ、荒廢ノ野原ヲ新ニ墾キ、赭腐壚ツチクワボ黒鬆土コノ論ニ拘ズ、先ヅ三尺幅二尺許ノ長溝ヲ掘リ、臘土ラウドト腐糠フカウ養秘ニ此二物ノ製法ハ、培ト各一石宛ニ馬溺鹽バチウチ中此モ亦秘錄中ニ詳ナリニ斗調合シタル糞土ヲ、其底ニ敷コト一尺二三寸、此糞土ノ上ニ江南竹四五本ヅ、ヲ一株ニシテ、繁カラズ遠カラザルヤウニ植並べ、肥タル眞土ト河底ノ埴泥トヲ交テ、上六七寸許モ覆ヒ、根ノ風ニ動搖セザルヤウニ控抗ヲ打立テ、柵垣ヲ丈夫ニ結置キ、其根覆ノ土ヲバ壓堅ルコト勿レ、

〔庭訓往來〕御札之旨、大齋之體、心事難申盡候、○中 御齋之汁者、○中 筍、蘿蔔、

〔尺素往來〕茶子者、○中 干竹、筍、乾胡蘆、

〔食物知新一〕日域諸國名産

菜蔬類 書寫筍子 播州 久野筍 遠州 四季筍 薩州 酸筍 京師 醍醐 二月 筍 四州

〔雍州府志土産〕竹筍 處々出、凡苦竹之外總謂淡竹、又名雷竹、物號甜竹、倭俗稱半竹也、淡竹所生之筍、其生也早矣、然其味淡脆、醍醐邊苦竹多、俗稱眞竹、眞竹所生之筍、其形大而味厚、煮食之、籜皮有斑點者爲佳、醍醐寺僧蒸之而食之、世稱醍醐蒸筍、是爲春末之珍味、蒸之法、不去籜皮、連根入大釜、盛水燒、大樽、柵、蒸之二三日、柔脆至如綿則止、然後聶而截之、合醋醬或熬酒而食之、近世彼寺僧以青竹插之、贈遠方雖歷數日、不朽腐、