

正二月取出日中晒乾以收之用時爲末造餅或先用糯米爲粉研水粘著于盤內以暴寒至正二月而收之造餅彌好凡糯之禾稈最强爲用優於稻藁也

〔和漢三才圖會百三〕糯音糯 稔本字 糯同 古者糯爲稻今者粳糯通稱稻 和名毛知乃與禰

本綱糯其性黏可以釀酒可以爲粢可以蒸糕可以熬餿可以炒食其類亦多其穀殼有紅白二色或有毛或無毛其米亦有紅白二色赤者酒多糟少一種有粒白如霜三四分者

氣味甘温 痘疹用之取其解毒能釀而發之老人小便數者作粢糕夜食止冷洩入瀉白散止咳

但性粘滯難化小兒病人最宜忌之久食發癰疽瘡癩合酒食之醉難醒久食緩人筋小貓犬食之亦脚屈不能行馬

食之足重

按糯似粳而圓肥色亦正白有早中晚以中稻爲佳性粘堪爲粢糕及餻故名モチア米如釀酒不超歲而味變故今不釀酒惟用爲美淋酒耳諸國皆種之河州渚播州明石之產爲上

赤糯者粘少故種之者稀又秬之種有糯名之大唐糯粘少性輕故病人以爲粢食

一種有未熟糯奈末者土地不宜處生之似糯而少粘似秬而甚粘故爲粢不美也堪爲熬餿又爲美

淋耐可也亦釀酒易敗豐州小倉肥前唐津產多是也備前播磨肥後亦少出之

〔成形圖說十六〕餅米新撰

餅乃米和名 毛知志禰餅稻 稔音懷俗作糯 稔音徒爾雅廣韻稔稻也 秬呂氏春秋晉書陶淵明爲

子固請種稔乃使一百五十畝種稔五十畝種稔通雅引內則云菽麥黃稻黍稷惟所欲大師古稻

七者以稻與稔稱稔爲糯稻爲稔稔即杭洲明種稔以取酒是也有此確證可以正本艸之誤大師古稻

毛知とは黏氣ありて物に附著するの稱なり結は根張と訓り根張もの 籩も亦おなじ

〔異制庭訓往來〕二者書寫之故實者略 色紙蒔繪之上墨不著則入糯粉磨之

〔成形圖說十六〕餅米略 中 鐵餅の本は凡軍陣の糧は糯米を最上とす糯になし餅に作りて少く食ひても早く飢ゑず遠に