

磨糲以去稗爲米、如不蒸則春易碎、是一異也、日向之產烏赤色良、薩摩之產鮮赤色次之、

凡赤米能春去糠乃白色帶微紅文、爲飯能倍殖不粘、溫時有香氣甚佳、冷則風味疎、而食之易飢、以爲賤民食、又有秬糯、謂之大唐糯、而有赤白二種、共稍粘、

〔食物知新一〕秬米綱目

釋名占稻同唐芒子和其種自古城國來西土多種之、有赤白二種、白者早熟而鮮明、故名秬、和俗從異

邦來物、通稱唐、故呼唐芒子、又作大寒米、又名占城米、

〔重修本草綱目啓蒙十七〕秬

○タイトウゴメ ○トウボシ ○筑前 ○トウボウシ ○加州 一名占米食物

草本 粘通雅 秬稻 同上

赤白二種アリ、粳糯ノ分アリ、皆性輕クシテ、病人ノ食トナスベシ、柔ナル飯モ、冷ニナレバ硬クナル、コノ種モト舶來ナル故、タイトウゴメト云フ、唐山ノ大冬米ヲ以テコレトスルハ非ナリ、増秬米ハ皆早稻ニシテ晚稻ナシ、赤白ノ二種アリト雖ドモ、白粒ヨリハ赤粒ノ者實多キユヘ、多クハコレヲ栽ユ、肥前蓮池ヨリ來ル者ヲ上品トス、コノ品性輕シト雖ドモ、最下品ニシテ賤民ノ食ナリ、病人食フベカラズ、唐山ノ大冬米ト云ハ、泉州府志閩書等ニ出ヅ、然レドモ大冬トアリテ米字ナシ、香煎ニハ秬米ヲ用ユ、其方陳皮茴香各二錢四分、薏苡仁八分、秬米一錢半、夏月一錢二分、山椒八分、右各炒爲細末、加燒白鹽少許、點湯服以代茶、コレ京都祇園ノ名物ナリ、祇園コガシトモ云フ、

〔清良記七上〕五穀雜穀其外物作分號類之事

太米之事

一早大唐 一白早大唐 一唐法師 一大唐餅 一小大唐 一晚大唐 一唐穗生ホセイ 一野大唐 右八品何れも替り有、此内餅は米少して不善、其外は白地を嫌はず、上田には彌能、其上飯にし