

本綱久入倉陳赤者名陳倉米有火蒸治成者有火燒治成者故名火米北人多用粟南人多用梗及秈年久者性涼下氣除煩渴調胃止洩治霍亂大渴

按陳倉米用十年以上者疫痢禁口痢及止嘔吐藥中入用然倉米值四五月濕熱多蛀蠹穿孔俗稱字登凡陳臭米曰紅糝同貯官庫爲兵糧者浸黃柏汁蒸治之經數百年亦如新凡新米爲飯不殖其味厚美病人食之消化遲惟堪爲粥陳米飯多殖味淡病人食亦易化

〔重修本草綱目啓蒙造釀十七〕陳廩米 フルゴメ ヒネゴメ 一名老米長松附方 老陳米本艸物 黃倉

米附方 廩字典

年久シク倉廩ニ貯ヘ置タル米ナリ糠ヲ去ラザル時ハ數十年モ貯フベシ久シキ時ハ漸ク黃色ヲ帶ズ

〔倭名類聚抄十七〕編米 唐韻云編音與篇同今按俗云燒米

夜木古女可用編米三字燒稻爲米也孫愐切韻云編方典反新梗燒

而春之得米也

〔箋注倭名類聚抄稻九〕穀按說文無編字古蓋用扁字造編以新穀未脫殼者熬過春之令扁簸去麤糠

也

〔食物知新〕編米切韻

釋名燒米和名 孫愐切韻云編方典切新米燒而春之得米也制作和漢一也以名燒米氣味甘溫無毒又曰難消

主治益氣力養精編米不載本草但汪穎曰新米不益人動風氣云々蓋編米乃取未熟者少炒春之生食非善食不可以食脾胃虛弱及小兒病人

〔名物六帖補三飲膳〕燒米

〔重修本草綱目啓蒙麻麥七〕粳