

## 麥種類

「日本書紀一神代」一書曰、○中天照大神復遣天熊人往看之、是時保食神實已死矣、唯有其神之頂化爲牛馬、○中陰生麥及大豆小豆、天熊人悉取持去而奉進之、于時天照大神喜之曰、是物者則顯見蒼生、可食而活之也、乃以粟稗麥豆爲陸田種子、

〔古事記上〕速須佐之男命、○中殺其大宜津比賣神、故所殺神於身生物者、○中於陰生麥、○下

〔本朝食鑑穀〕大麥

訓於保

釋名野按順和名訓布土無岐一云加知加太一名青科麥乎今亦種之俗謂波多加牟岐

集解麥者農家之所常食、而以今年夏之麥迄來六七月而食之、年年若斯則不至飢寒、而田夫最可先務者也、麥之種類多品不減稻類、而有早中晚大抵早者不佳、中晚佳者多、俗稱尋常之麥曰荒麥、無殼者曰裸麥、荒麥有六角黑白日向三月等名、裸麥有京青赤等名、而不可盡記之、○中一種有麥之極小者、俗稱知牟知久利、狀小似小麥而圓肥白色、味亦佳、近代多產于海西地江東移植希有、然不爲全佳、土地不應之故乎、一種有紺屋麥者、禾穗紫色粒小、味不佳、以其紫色殊他而愛之、紺屋者染藍之家、今紺色出藍、又染青紫紅黃之類、故以斯麥染紫、民間號紺屋麥、一種有餅麥者、卽糰麥也、其狀尋常之麥而粘其味亦美造餅亦稍好、彼烏麥者雀麥、不足用之、此類不可勝計焉、

〔大和本草穀〕麥 齊民要術曰、聖人於五穀最重麥禾也、典籍便覽曰、麥比他穀隔歲種、故云、麥秋種、冬長春秀、夏實備四時之氣、凡穀新舊不接時、麥最先熟、民食接續所賴甚重、故春秋獨書無麥、麥ハ五穀ノ中稻ニツギテ最民食ヲ助ク、殊ニ夏ノ末舊穀ノ盡ル時、民ノ飢ヲ救フ、民用ニ甚利アリ、本艸士良曰、大麥爲麪勝於小麥無躁熱、大麥ニ種類多シ、糯モアリ、近年朝鮮ノ種ヲ世間ニツクリ、大麥ナレドモ小麥ニモ似タリ、皮ナクシテ如小麥、爲飯爲麪爲糕、麪ヲ打テ切麪温飪トス、河漏ヲ食フ法ノ如クニス、俱ニ佳シ、時珍云、大麥亦有粘者、名糯麥、コレ近年朝鮮麥ト云モノナルベシ、爲麪如小麥、莖葉大ナリ、長者麥アリ、一本ヨリ數十莖生ズ、間遠クウヘ、糞ヲ多ク布ベシ、農家ニハ力ト糞ヲ