に、此字をかけり、和訓にあらず、

〔本朝食鑑一穀〕漿麩訓之也字不

集解、卽漿粉也、綱目謂麥粉也、麪洗觔澄出漿粉、今本邦取麪筋而後、澄取水底泥、曝乾作粉、卽是漿粉也、麩之麪筋者、漿粉少而色不純白、味亦不佳、麪之麪筋者、漿粉多而色白味佳、此作糊作燒餅、俗稱不乃燒、氣味甘酸、微凉無毒、然多食難消化、令人泄瀉、或和椒糖未醬而食、最爲下品、糊者用漿粉和水入釜、慢火煉成糊、冷則凍結、人每用之、接紙併紙、作書畫屏障之褙、褙匠最用之、以經年之腐糊爲珍矣、近代好瘍科而治人、製烏龍膏、取効者多、

〔和漢三才圖會百穀三〕漿粉しやうふん　麥粉本名

本綱、麥粉乃是麪麩、洗觔澄出漿粉、今人漿衣多用之、古方鮮用、爲膏能治一切癰腫如神、用年久漿粉、久炒乾冷定研末、醋調收之、

按漿粉取麪筋而澄、用底渣泥晒乾者也、再和水爲糊、褙匠家用之、經年者愈佳、

〔倭名類聚抄十七麥〕小麥麩附中略○　說文云、麩音與扶同、字亦作䴷、和名古無岐乃加須、小麥皮屑也、

〔箋注倭名類聚抄九稻穀具〕按今俗名麩曰不須萬、以爲澡豆、故又呼洗粉、又以麩與麪、水中揉洗而成者、名麪筋、古人罕知、今爲素食要物、煮食甚良、陳藏器曰、麩和麪作餅者、卽是、非古人不知也、今俗呼爲麩者、卽麪筋也、其誤與今俗單呼麪條爲麪正同、麪麥末、非麪條也、

〔類聚名義抄一〕麩麥皮、音扶、コムキノカス、ムキノカス、

〔伊呂波字類抄无殖物附殖物具〕麩ムキカス、麥皮也、　麩音數、麥皮也、亦作䴷、ムキカラ、

〔和爾雅六米穀〕麥麩麥麩同

〔和漢三才圖會百穀三〕麩音孚　麩同　俗云古加須、又云毛美知、

本綱、麩小麥屑皮也、與浮小麥同性、而止汗之功次浮麥、又能治湯火瘡爛傷折瘀血、醋炒貼之、罨滅諸瘢痕、