

小春夏用大麥麩秋、冬用
麥麩篩粉和酥傅之。暑月痘瘡潰爛不能著席睡臥者夾襪盛麩縫合藉臥性涼而軟誠法也

按麩婦人每用盛袋洗身能去脂垢賤民和飯食之。

〔倭訓釋古編八〕こむざ○中 こむざのかすといふは倭名抄に麩をよめり今からこのかすともいへり。

〔重修本草綱目啓蒙麻十七〕小麥稻

コムギノ滓ヲ麥麩ト云カラ。コ、一名モミヂ、フスマ、江戸今食用ノ麩ハ、漢名麴筋ト云フ、コレハ麩ト麴トヲ合セフミテ造ル、コノ時ノ水ヲ飛シテ粉ヲ採タルヲ麥粉ト云ク、俗名小粉、即漢名ナリ、發明ニ出、一名小麥粉本經、漿粉、本草言方書ニ麥粉ト云フハ皆小粉ニシテ麴ニ非ズ。

〔段注說文解字五下〕麴小麦肩皮也、麴之皮也、不可食用故無名、从麥夫聲、五部切、

籀麴或从

甫

〔延喜式六院〕人給料○中 麴二斗、辛紅形色夾緞

〔延喜式十殿〕黃丹綾一疋○中 麴五升○中 紬一疋○中 麴四升○中 紌二疋○中 麴二升○中

〔和爾雅六穀〕麥稈同芽

〔宜禁本草五乾穀〕麥芽

甘溫消化宿食破冷氣去心腹脹滿溫中下氣開胃止霍亂除煩消痰破癥結能催生落胎大麥穀水漬候芽生急曝乾心法云久食消腎不可多食戒之。

〔和漢三才圖會百三〕麥芽

麥稈

同芽

牟岐乃毛也志

本綱有粟黍穀麥豆諸稈皆水浸脹候生芽曝乾去鬚取其中米炒研麴用其功皆主消導、
麥芽鹹溫能消導米麴諸果食積觀造餳者用之可以類推矣但有積者能消化無積而久服則消人元氣也須同白朮諸藥兼用則無害也。

〔重修本草綱目啓蒙十七〕稈米 モヤシ總名 一名牙米康熙