

粟穀麥ノ分アリ、總ジテ藁米ト云、藁ニハ多ク麥藁ヲ用ユ、即麥芽ナリ、ムギノモヤシト訓ズ、大麥ヲ水ニ浸シ、脹シテ芽ヲ生ジタルヲ云、一夜水ニ浸シ、飯糰ニ入テ能乾テ桶ニ入置キ、毎日一度ツ洗乾シ、器ニ入ゴトニ熱クナリテ芽ヲ生ズ、初出ノ白芽ハ根ナリ、又一方ヨリ晩テ出ルハ葉入芽ナリ、味甘シ、米ハ味無シ、藥舖皆其根葉ヲ去リ米ノミヲ用ユ、時珍ノ説ニ、去鬚取其中米炒研麵用ト云ニ據ナリ、然レドモ今飴ヲ造ルニハ、根芽共ニ全ク用ユ、

〔延喜式三十三〕造雜物法

糖料、糯米一石、萌小麥二斗、得三斗七升、

〔延喜式四十一〕造御酒糟法

三種糟各五斗 一種料、○中 小麥萌一斗、

初熟麥

〔食物知新一〕初熟麥 和制

釋名青稜アヲサシ子名和取初熟麥青者春食、故名、氣味鹹温無毒、平胃、益氣也、

〔重修本草綱目啓蒙十七〕小麥

增、○中 本邦ノ賤民、凶年飢歲ニハ、麥ノ全ク熟セザル時、穗ヲ採リ炒テ石碾ニテ磨シ食ス、其形雀

屎ノ如クシテ細シ、コレヲアオザシト呼ブ、即蘇州府志ノ麥蠶ナリ、曰麥蠶用青麥炒過去苧揉爲

穗、如小青蠶故名ト云是ナリ、

〔倭訓栞阿中編〕あをざし 枕草紙に見えたり、抄に青むぎにて調じたる菓子也といへり、大和故

事に、青麥を煎て臼にて碾れば、よりたる糸の如し、よて青ざしといふといへり、美濃の雄島のあ

〔延喜式四十一〕凡禁斷刈大小麥青苗爲馬草、賣買并桑棗木鞍橋、

〔日本後紀十七〕大同三年七月癸巳、禁苧麥苗、

麥藁