

妊娠忽下黃水如膠、梳米黃者等到、水煎服之、

白梁米 甘微寒、炊飯香美、除胸膈中虛熱、益氣止吐、續筋骨、心鏡曰、治虛熱、益氣和中、止煩滿、炊飯食、

黃梁米 甘平、益氣和中、止洩、去客風頑痺、去當風臥濕、遇冷所中等病、作飲食之、

青梁米 甘微寒、心鏡曰、主胃脾熱中、除渴止痢、利小便、益氣力、補中輕身長年、炊飯食之、衍義云、青白

二種、性微涼、不及黃梁甘平、煮汁能解霍亂吐下後渴、

〔成形圖說五十九阿波〇中

粟は稻米と異ひ、數十年を歴といへども、蟲蝕の憂なく、飢饉を救ひ、軍實を峙タフハツ是に過るものなし、  
是稻に亞ての嘉穀なり、但その飯になしては、他物をまじへざれば可からざる耳、

〔延喜式二四時祭〕供新嘗料

御飯并粥米各二斗、粟二斗

〔延喜式五齋宮〕供新嘗料

米四斗、粟二斗、

月料小月物別減

粟十七束八把並大炊寮

〔延喜式二大學〕釋奠十一座

〔延喜式二民部〕凡供御及中宮東宮季料稻粟糯等、並用省營田所獲〇中

〔延喜式三大炊〕六月神今食

粟八束、粟四束、

釋奠料春秋稻米梁米各一升四合並先聖先

凡供御稻米粟米春備、日別送內膳司中宮亦同、但東