

くべし、稗を食料に用ふるに凶歳の時は糠を去る事勿れ、から稗一斗に小麥四五升を入れて、水車の石臼にて挽き、絹篩に掛けて圍子に製して食すべし、俗に餅草と云、蓬の若葉を入れるれば味好し、稗を凶歳の食料にするには、此法第一の徳用なり、稗飯にするは損なり、されど上等の人の食料には稗を二晝夜間水に漬けて、取り上げて蒸籠にて蒸して而して能干し、臼にて搗き糠を去りて、米を少く交せて、飯に炊ぐなり、大に殖る物なれば、水を餘分に入れて炊ぐべし、上等の食に用ふるには、此法に如くはなし、されば富有者自分の爲にも、多く圍ひ置て宜敷物なり、勉めて積圍ふべし。

翁曰、人世の災害凶歳より甚敷はなし、而して昔より六十年間に、必一度ありと云傳ふ、左もあるべし、只飢饉のみにあらず、大洪水も、大風も、大地震も、其餘非常の災害も、必六十年間には、一度位は必あるべし、縦令無き迄も必有る物と極めて、有志者申合せ、金穀を貯蓄すべし、穀物を積圍ふは、粃と稗とを以て第一とす、田方の村里にても粃を積み、畑方の村里にては稗を圍ふべし。

〔延喜式三十五大炊〕正月最勝王經齋會料

同會終日、白米、黒米、糯米、黍稗略○中 各四斛、東西寺豫請備供、

〔延喜式四十主水〕踐祚大嘗會解齋七種御粥料

米、粟、黍、子、稗、子、藁、子、胡麻、子、小豆、各三斗、

○按ズルニ、主水式聖神寺七種粥料、正月十五日供御七種粥料ノ中ニモ、稗子ノ名見エタリ、〔續日本後紀九仁明〕承和七年五月丁丑、勅略○中 宜下知五畿内七道諸國、播殖黍稷、稗、麥、大小豆、及胡麻

等類、爲救民急也、

〔妙法寺記上〕明應六八巳ノト、此年、賣買吉、秋モ耕作吉、稗十分也、

〔牧民金鑑十一〕天明八申年十二月