

芋莖 萩和名以毛加良、俗云須伊木、煮食之柔味淡甘、剥皮乾之正白色如干瓢、肥後之產最佳壯夫。
○以爲春意之用、又穿大石燒萩於石上、乘熱切之、則石脆易穿。

〔大草家料理書〕一生青鷺料理之事、作候て二度湯がき酒にて付て、古味噌こくしてかへらかして、
出し候時しほり候てにだしをもさして吉但古味噌の時は、いも。のすい。きを酒にて煎て入候也、
一野鶏はすまし味噌能也。○中略但ふくさみその時にはいもがらも吉。

〔延喜式〕三十九供奉雜菜

日別 一斗○中略芋莖二把九月六七八

〔沙石集〕九證月房上人之遁世事

松尾ノ證月坊上人ハ、三井ノ流ヲ受テ、三密ノ行タケク道心有人ト聞ヘテ、遁世ノ初ノ事ヲ人ノ
語シハ、人間ニナガラヘテモヨシナシ、如說修行シテ臨終セント思ヒ立テ、只一人松尾ノ奥ニ、人
ニモシラレズシテ、七日ガ時料ヲ用意シテ、カリニ庵ヲムスビテ修行セラレケリ、七日ノ食盡テ、
芋ノ莖ノヒタルヲ水ニ入テ、ヤハラカニナシテニテ食テ、今日ノ命ヲノベント思ハレケル程ニ、
薪取山人見アヒテ、其日ノ食ハ供養シテケリ又イモノクキヲバホシテヲキテ、次ノ日水ニ入食
ニアテガヘバ、又山人見ツケテ供養シケリ、其後連々人見アヒテ、時料ヲヲクリケレバ、ツキニイ
モノクキモチキズシテ、食物アヒツイデ行ハレケリ。

〔延喜式〕三十三正月最勝王經齋會供養料○中略僧別日菓菜料○中略芋六合菓子并菜
料各三合

〔延喜式〕三十九供奉雜菜

日別 一斗○中略芋子四升正九十一中宮准此、其東宮雜菜五升○中略波々古芋子各二升、
〔東大寺要錄〕五年中節會支度中平年記

一元節 客備料米在別支度但彼日食堂隨員 太僧 一人料○中略芋子一升代米五合