

## 蕎麥利用

情を鳴す者あり、仍て愚民明らめのため所々に一畝づゝ尤出來方の宜敷木綿畑を残し置きたるに、綿實一つも結ばず、秋に至て初て予が説を信じたりと聞けり、愚民の諭し難きには、殆ど困却せり、又秋田を刈取りたる干田に、大麥を手の廻る丈多く蒔せ、夫より畑に蒔たる菜種の苗を田に移し植えて、食料の助にせり、凶歳の時は油斷なく手配りして、食料を多く作り出すべし、是予が飢饉を救ひし方法の大略なり。

## 〔本朝食鑑〕蕎麥

去穀磨之爲麪、飛羅極細而用熱湯或水煉作平團餅子、令粘堅以拗棒頻拗別撒麪粉、不令粘著于拗棒卷而捍之、至極薄而放攤、疊之者三四重、從端細切作細筋條、投沸湯而煮、久煮則硬、少煮則軟、隨意取出、或洗冷水、或洗溫湯、此號蕎麥切○中略、或用麪入沸湯、緩火、煉熟如飴和汁而食、此號蕎麥搔○中略、凡陳蕎麥氣和性平而可入、故用至三五年者及曝寒者爲珍、或用好蕎麥、遲熟者連穀入俵子、緊封置寒處、則經五六六年亦不敗、寒曝者臘月用連穀好蕎麥浸水三十日、立春日取出、曝乾收藏、用時杵磨爲麪食、最不中人也、或蕎麥能去舊垢、不減赤小豆、故浣衣洗髮、然勢悍易損物耳。

〔宣禁本草〕乾蕎麥  
甘平寒、實腸胃益氣力、猶挫丹石、久食動風頭眩和猪肉食、患熱風脫眉鬚、葉作茹食之、下氣利耳目、多食即微泄、風濕麻痺不仁之人禁之。

## 〔二物考〕早熟蕎麥 釀酒

蘭人此ヲ以テビイル酒名ナリ、少シクアル者ナリ、ヲ製ス、然レドモ單味之ヲ以テ製スルコト稀ナリ、常ニ他ノ麹ヲ加フ、其法蕎麥穀ヲ去ル者ヲ取リ、蒸シテ熟スルニ至リ、取リ出シ器ニ納レ、熱湯ヲ注ギ、麥麴及ビ原醋ヲ加エテ攪動シ、密封シテ温處ニ安ジ、沸釀セシメ、酒成ルニ至リ、上清ヲ汲ミ取用ユ、

〔官中秘策〕二十一年中行事、年中諸大名獻上物之事

十月 寒中獻上此月二八