

尾州宮繁之產、大者長三尺、周尺半、重可五七斤、肥後菊地藝州吉野勢州津薩州加護島、肥前竹尾之產、皆長大也、武州江戶、攝州棕橋之產、味美也、他國大根、五本三本乃至十本爲一把、唯尾張肥前之產、每一本爲直、

攝州天滿宮前、相州波多野、共出細長者、長二尺許、周可一寸半、而本末均似白紐、漬糟糖爲香物、前宮者脆波多野硬、江州膽吹、相州鎌倉、共出鼠大根、形短而有尾、味甚辛、

〔食物知新〕首日域諸國名產

菜蔬　吉田大根、城尾張大根、尾伊吹大根、江宮司大根、京師秦野大根、相練麻大根、武中野大根、同上、蕪大根、前肥

〔攝津名所圖會六上島郡〕名產棕橋、萊菔、棕橋庄内上津村に多く作る、形勝れて大也、莖本高く煮に甘味也、一一根五膳を賄ふ割目正しく草花などに作りて可なり、〔浪花の風〕蘿蔔は太き物もあれども、丈け短く、漸一尺餘位にて、長きものはあらず、是土性砂交りにして堅きゆゑに、延難き故なり、中々江戸近在王子邊扱にて作るもの、如き見事にして味ひ美なるものは、絶て見ることなし、天王寺邊の蘿蔔、名物といへども、太きのみにて、其形狀蕪に類して、味ひも大に劣れり、

〔張州府志十一春日井郡〕土產　蘿蔔　出宮重村、天下以尾張蘿蔔爲名產、就中宮重村爲第一、卽落合村屬邑、

〔渡邊幸庵對話〕一尾張大根は宮重と云所より作り出す、此所昔御家來醫師服部水元四百石知行所故、同所の名物小豆と大根と予方へ送り被申候、此小豆も度々獻上ある也、小豆はもの入交て俄に煮に、其儘煮ゆる也、

〔寛政四年武鑑〕尾張大納言宗睦卿　時獻上　十月御在府　宮重大根  
〔續江戸砂子〕江府名產　井近在近國