

蕪菁利用

〔日本書紀三十三持統〕七年三月丙午、詔令天下勸殖桑絳梨栗蕪菁等草木以助五穀、
 宜禁本草乾五菜蕪菁苦溫無毒、菜中有益可常食、四時皆有、利五臟通中、益氣消食、諸葛亮所止令兵士種蔓菁、其纔出甲可生啖、一葉舒可煮食、二久居則隨以滋長也、棄不令惜也、廻則易尋而採、五根可剷而食、六子壓油塗頭、能變蒜髮、研子入面脂、極去皺、擣子水和服、治熱黃結實不通、瀉一切惡物利尿、秋食蒸、冬食根、多種以備飢歲、南人取北種種之、初年相類、二三歲變菘、治虛勞眼暗、三月採花陰乾末、井花水空心下三分、久服長生夜讀書、男陰腫如斗核痛、蕪菁根搗傅之、食心正在春時、夏後種之謂之雞毛菜。

〔延喜式三十九大膳園韓神祭雜給料春同冬並同正〕

蔓菁六斗

〔延喜式三十九供奉雜菜內膳九升并同正〕

日別一斗、○中略、蔓菁四把、准四升自正月迄十二月

漬年料雜菜

蔓菁黃菜五斗、料鹽三升、右漬春菜料

蔓根須保利六石、豆一斗五升、蔓菁蘠十石、榆五升、蔓根搗五斗、料鹽八升、青根須保利一石、料鹽升、醬青根三斗、料鹽五升、四合、糟青根五斗、料鹽九升、汁一斗五升、蔓菁切蘠一石四斗、料鹽二升、○中略、右漬秋菜料

〔江家次第六月〕三孟旬儀

下物下器一獻畢、內暨四人各持下器、入自日華門、歷版位、南著西階、采女迎取用入下物之器、每空器入之一枚、炊交一枚、堅鹽一枚、菁茹物一枚、相加堅魚干、調、

〔江次第抄五月〕菁茹物 西宮曰、蔓菁等勘物云、蔓菁茹物、寃治江記云、青菜茹物、今案菁菜也、茹一作茄、茹物クヒモノトヨムベキ歟、