

に産るを真とせり、一本より數十莖を生じ、味淡美にして津なし、春月を盛とす、關東にて小松菜。といふは、取わけ下總國葛飾郡小松川に作る者名高し、莖圓して微青く、味また美し、今本所龜井戸より隅田川邊に皆作れり、又本藩の白莖菜は、莖扁大く、眞白し、味淡美にて雪霜を經し後は愈よろし、清人嘗て此ものを麒麟菜と目げり、本艸に二種ありといふは、此兩品の種なるべし、天王寺菜は、浪華に名たるもの也、日野菜は、淡海日野の良産なり、莖柔にして根ふとく、紫色たり、畿内にて冬月その根をつらね用ひ、或は莖菜を陰乾にし收藏む、名て懸菜とも乾菜ともいふ、又醃麴にをさめぬるを莖蘿と云、京菜殊に美く、年を経しは愈よろし、近江にてつけるを近江蘿とす、風韻賞すべし。○中 又關西に掘入菜あり、北陸に三月菜と呼び、關東にて蘿菜といふ、實は同種なり、晚菘あり、葉の色深緑に光あり、味いとすぐれたり。○中 紫菘は葉色紫なり、又牡丹菜、或は和蘭菜と云あり、根は地上に抽て幹立し、葉縹色にして厚く嬌く、白粉を繙しが如し、和蘭地方の葉色皆玄かり、又一種和蘭菜あり、葉細尖り、莖に近く兩岐あり、之を折れば白汁出、されど菘類に非ず。

〔延喜式三十〕漬年料雜菜

〔内膳〕
菘 菘 三石 料 鹽 二斗 四升 榆 右 漬秋菜料

〔古事記下德〕於是天皇戀其黑日賣、歎大后曰、欲見淡道島而幸行之時。○中 乃自其島傳而幸行吉備國爾、黑日賣令大坐其國之山方地而獻大御飯、於是爲煮大御羹、探其地之菘菜時、天皇到坐其娘子之採菘處、歌曰、夜麻賀多邇、麻祁流阿袁那母岐備比登、等母邇斯都米婆多怒斯久母阿流迦、

〔古事記傳三十五〕菘菜は、阿袁那と訓べし、即御歌に見ゆ。○中 今世に云菜なり、今も青菜と那と云は、凡て魚菜の總名なる故に、菘をば古は分て、阿袁那と云しなり、今は菘に限りて、

〔年中行事秘抄 正月〕上子日内藏司供若菜事略
○中