

僧一口別菓菜料○中白大豆五勺好料

〔梵舜日記〕慶長四年十月廿八日、味噌大豆代銀子十目壽等方持遣了、

〔秋苑日涉七〕民間歲節

立春前一日謂之節分、至夕家家燃燈如除夜、炒黃豆供神佛祖先、向歲德方位、撒豆以迎福、又背歲德方位、撒豆以逐鬼、謂之儺豆、老幼男女啖豆如歲數、加以一謂之年豆、

〔秋苑日涉六〕民間歲節

二月十五日、寺院懸臥佛圖像、爲涅槃會○中俗以黃黑諸豆、襍穀子糕炒之、以供佛薦祖先、

〔倭名類聚抄豆十七〕烏豆 崔禹錫食經云、烏豆一名雄豆和名久呂末女圓而黑色者也、

〔箋注倭名類聚抄稻九〕按本草和名云、白大豆云々、青斑豆云々、雄豆黑色、珂禾豆云々、卵斑豆云々、

烏豆、如烏玉而員然、鷓豆云々、豎豆云々、已上八種出、崔禹據云、八種、則雄豆烏豆各自一種、本草

圖經云、大豆黑白二種、入藥用黑者、緊小者爲雄、用之尤佳、則知烏豆雄豆俱是黑豆、然有大小之別、

源君以雄豆爲烏豆一名誤、圓而黑、亦疑似併混烏豆之員然、與雄豆之黑色、廣本黑下有「色」字、李

時珍曰、大豆有黑白黃褐青斑數色、黑者名烏豆、可入藥及充食作豉、

〔類聚名義抄豆五〕烏豆クロマメ 雄豆同

〔運步色葉集賀〕鴈食クイ豆也

〔本朝食鑑穀一〕黑大豆

集解、黑大豆小似白大豆、其大者亦與白大豆同、其種類名品稍多、本邦用者不少、而作果肴藥酒、近造納豆、爾華人賞之、治病比白大豆則爲佳、必大野○平按、黑大豆今雖不用味噌醬油、而性平可人、爲腎之

穀、能活血解毒、利水下氣、事詳于綱目、或有至小而圓、比尋常黑小豆則稍大者、或四邊白而中全黑者、

京俗此謂クワカク鞍懸豆也、