綠豆

增、白豆ヲシロアヅキニ充ツルハ穩ナラズ、時珍ノ說ニ、小豆ト云ハ、小粒ノ豆ヲ指ス、赤小豆ノコトニ非ズ、倭俗赤小豆ヲ單ニ小豆ト稱スレドモ、唐山ニテハ小豆トハ言ハズ、且ツ穎ノ說ニ、作醬作腐ト云ヘドモ、白アヅキハ豆腐ニ作ルベキ者ニ非ズ、本條ハ尋常ノ大豆ノ白色ナル者ヲ云、ゴゼンマメノ類ナルベシ、

〔重修本草綱目啓蒙十七菽豆〕赤小豆

增、一種シロアヅキト呼モノアリ、形狀常ノ赤豆ノ如クニシテ白色ナリ、上品ノ餡ニ用ユ、コレヲ漢名白赤豆ト云、崇明縣志十一卷云、赤豆外有白色者、俗呼白赤豆ト是ナリ、

〔成形圖說十八五穀〕阿豆伎〇中略

白小豆、蟹乃眼、馬韓小豆の蟹の目と名同じく、物異なり、石鹼豆シヤボムマメ、シヤボム者、石鹼の番名、サホースの轉音なり、脂垢を脫去を以、豆粉を目て呼べる耳、〇中略

此もの亦二種あり、苗葉赤小豆に似て稍大也、農人蟹の目と呼べり、一種ハ蔓長くして笆に纏ふ、能く油膩を除く、皆四五月に蓺べし、凡白小豆ハ米に和煮バ早熟る也、

〔多識編三穀〕綠豆、今案布牟登宇、也倍那利、

〔和爾雅六米穀〕綠豆ロクトウ菉豆ブントウ同

〔朱氏談綺下米穀〕綠豆ヤヘナリ、菉豆同、

〔農政全書二十六樹藝〕菉豆菉豆、本作綠、以其色名也、粒大而色鮮者、爲官綠、皮薄粉多、粒細而色深者、爲油綠、皮厚粉少、早種者呼爲摘綠、遲種呼爲拔綠、以水浸濕、生白芽、爲菜中佳品、

〔日本釋名下米穀〕綠豆マサメ　まハ丸き也、さは小也、めは豆也、丸く小なる豆也、又やゑなりとも云、やゑハ彌重也、なりハみのる也、一年に二度みのるもの也、故にやゑなりと云、

〔東雅十三穀蔬〕豆マメ〇中略　綠小豆といふは卽綠豆、俗にブンドウとも、ヤヘナリともいふもの是也、或說にブンドウとは粉豆也、其粉の餌となす宜しきをいふ、ヤヘナリとは八重生なり、其早く種るものゝ、頻に摘むべきをいふと云ひけり、