

は太き糸にて、古中華に織もの、今の越後縮のごときもありと見へたり、クズと云は細屑くづの儀にて、水粉につきての名にして、草の本名は葛くわなり、フヂは即鞭むちなり、古製是をもつて鞭とす、故に號喪服を葛衣くわいといふは葛布なればなり、

〔製葛録〕葛製法

前日堀かへりたる根を、其夜か又ハ翌日に製すべし、幾日も置べからず、先土をよくこそげ落すべし、水にて洗へば正味減ずるとて、洗はざる所あり、又洗ふ所もあり、扱面の平かなる石を其家の庭にすゑ置、其上に根をのせ、家内三人あらば三人打寄、槌をもて扣たたきひしぐ事懇にして、扣終りて桶の中にいれ、又水を入、手にもめば、水は灰色となり、根は芋いもすさの如き筋と成也、是を絞りあげて、灰色に濁りたる水を籍いかり州東にてはそうけといふ、九にて漉て、外の桶にいれ、籍に残りたる筋の切々と、皮の落たるは取捨、しばらく置ば桶の底に砂たまる也、上の濁り水を別の桶に入、砂ハとり除け、別の桶のふちに竹簣たすを置、木綿袋をのせ、其中に濁り水をくみ込、口をしつかりとく、り、豆腐を絞る如くして絞れば、濁り水は桶に落糟は袋に残るなり、

袋の中に残りたる細かなる糟と、初め取除きたるすさの如き筋と日に干置、荒きすさの如くなるは、竈の下の焚付となし、細かなるは目のあらしき水囊にて通し、飯を焚に煮あがりたる時、少し宛入て焚あげ交れば、黒き色の飯と成也、尤壹合入れば、米貳合にもありて、糧と成もの也、此糟を九州にてはカンニイと云り、又は貯へ置て、飢饉の手當にもなし、或は麥の粉米の粉の團子の中に交てもよし、

扱右の濁り水を又袋に入れて、別の桶に絞り込、目の細かなる水囊にて漉し込て、少しも糟なきやうにして、半日も置て見れば、上水澄居るなり、此澄たる水だけ桶をかたむけ水すたをすため、すたへるともいふなり、又水を入棒をもてませ、如此する事凡三四度にして、夫より一日も置て、又上