

む故に丸づけに替て、白瓜にて雷り干を作るに、柔らかにして至極よるし。

〔續江戸砂子一〕江府名産 井近在近國

田畑瓜 越瓜也 田畑村江府より二里計丑寅にあたる、大サ尺餘、肉厚く中子すくなし、色青磁也、糟に藏して上品なり、

瓜雜載

〔鹽尻 三十七〕或曰、俗禮に瓜を貴人の前にて進むる時、其皮を去て先上のかたを横に薄く輪切にして、是を捨侍るは如何なるゆゑと問へども、さだかならずと、予信景曰、是禮の玉藻に見えはべる、曰瓜祭上環食中、棄所操と、註に先神に進めて後食ふ、瓜は昔ことに重んじ侍る故、先一輪を進めて後、君にも奉る古法也、

〔南畝莠言上〕世俗瓜を割に、上の方をきりて先くらふを、鬼をするといへり、禮記玉藻に、瓜祭上環食中、棄所操とみえたり、鬼神をまつる事なれば、をにのものとひたるなるべし、又天子諸侯大夫庶人の、瓜をさく禮も、曲禮に見え侍る、

〔禮記註疏玉藻十〕瓜祭上環食中、棄所操、註、上環頭付也、

〔貞丈雜記膳部七〕一瓜を參らするに、うりさしをそへて參らすること、條々聞書などに見えたり、うりさしとは、楊枝のごとく成物也、串を五寸三分に丸くけづり、一方にかど有べし、めんを取るべしと、三議一統にみえたり、瓜はウリと書べし、和名抄ウリのか、俗にフリと書ばあやまり也、

〔公方様正月御事始之記〕一うりをけづりて、人の給候時、そとたべてそばに置候事、くわんたいなる事にて候、そのうりあしく共、みなくふ事也、

〔延喜式内七〕割瓜刀子廿枚、刃長五寸、毎年五月一日、七月一日、料堅鐵大六斤四兩、膠小十二兩、木

賊小八兩、伊豫砥二顆、檜小半村、翰紙十張、數刀子、和炭三斛、單功七十五人、

〔侍中群要八〕諸使事