

氣味、甘微温無毒、多食令人之 主治未詳、

〔大和本草九〕椎蕈 山中ノ樹ニ生ズ、松蕈椎蕈ノ二物蕈類ノ上品トスベシ、中 俗説椎蕈ト酒ト

同食スベカラス、酒ト相忌ム、シバク、其證アリト云、

〔和漢三才圖會百一〕椎蕈 之井太介

按椎蕈生於椎木、大者二寸許、大小叢生、外褐色裏白有刻、未張傘者曰粒ツ椎蕈、晒乾者黑色裏黃、味甘香氣最美、經久亦不敗、僧家最賞之、今多造成之、春秋二時如磨菰茸法、椎茸能祛葱蒜之臭氣、日向之產爲上、

〔重修本草綱目啓蒙二十〕香蕈。シキタケ 一名香菰泉州府志 香蕈菰八閩通志 香菌行厨集 處蕈同上

雪蕈廣東新語、冬取者良、 雪菌同上 增、一名乾香蕈農桑通訣、乾柯蕈、救園雜記、同上、

柯樹ニ生ズル菌ナリ、紀州ノ熊野名産ナリ、他國ニモ各名産アリ、熊野ニテ取ル者柯樹ニ拘ハラズ、麴カビ櫛シハビロガシ、ソウノキガシ、シデノ木等ニ生ズルヲ探ル、又右件ノ木ヲ伐リ置キ、ホドヨク朽タルヲ、秋雨ノ候槌ニテ撃ツ時ハ多ク生ズ、探テ串ニサシ遠火ニテ炙リ乾ス、是作リシキタケナリ、漢名家蕈廣東新語、餘木ニモ生ズレドモ、毒アル木ニ生ズルハ探ラズ、

〔朝倉亭御成記〕永祿十一年五月十七日於越前谷、朝倉左衛門茂景亭へ御成事、

一於會所參ル進物、并獻立の次第、中 御菓子十一種、中 之竹、

〔三省錄四〕水藩ノ檜山氏が慶安五辰年四月十五日を同廿二日まで、中 註 水府の御宮別當なる東

叡山中吉祥院が、江戸を水戸江下りたりし時分の、賄料請取品直段書付、并入用をゑるしたるも

のを見せたるが、其直段の下直なる事おどろく計也、中

一椎茸 貳升 壹升ニ付 代八拾文ヅ、

〔毛吹草三〕伊勢 椎茸 伊豆 椎茸 薩摩 椎茸 對馬 椎茸