

〔享保集成絲綸錄 三十六〕貞享三寅年五月

覺

一生椎茸

正月節 四月迄○中略

右之品々致商買候儀先年月切に御定被成候得共自今以後は此書付之通に節に入候日より可致商買之○中略若右之趣相背者於有之は急度曲事可申付者也

〔重修本草綱目啓蒙 二十〕杉菌ニスギタケ 増一名杉蕈廣菌

深山杉樹ノ朽樹ニ多ク叢生スル小菌ナリ形鬼蓋ノ如ク裏ニ切ヒアリ黄色或ハ白色ナリ

〔物類稱呼 三〕菌茸たけ ○中略 檜茸を相州塔の澤にて定源坊と云

〔本朝食鑑 三〕耳三 榎茸訓 惠乃惠乃

集解此茸生于榎樹及老根枯株當世嗜好之家伐于老榎大樹作五六尺之大置于土窖中覆之用濕

稻草薦而灑於米泔冷汁日一兩次至二三日而罷經日多生茸采食之則味鮮美商家亦造之者若斯

故其多不劣初茸而大小同根相粘而生矣狀似占地茸而柔弱織上淡紫黑而滑莖亦淡紫黑而細織

下及肉潔白味亦淡甘而佳○中略

氣味甘平無毒主治未詳必大平野按榎茸味淡每食之未聞中毒者則平而無毒者相當矣

〔和漢三才圖會 百一〕榎茸俗 惠乃木太介○中略

按榎蕈乃磨菰之類也叢生榎根土織一二寸灰黑色裏白有細刻有微香味美也榎見子部 有白黑二

種斫之本帶黑色者名黑榎不蕈生

〔武江產物志 薄〕エノキタケ

〔物類稱呼 三〕菌茸たけ ○中略 鼠茸を江東にてなめすきと云筑紫にて水たきといふ

〔本朝食鑑 三〕耳三 榎茸○中略

鼠茸

榎茸

杉茸