

二種有鼠茸者江東稱奈米須須岐大抵與榎茸同狀似榎茸而稍大色灰白味亦稍似此亦可愛生于朽木老樹根上濕陰處也柳樹栗樹俱生茸似榎茸無毒可食之

〔大和本草〕九ナメスハキ 笠ハ方一寸許アリ莖ハ小ニシテ長シ柔滑ニシテ味美シ無毒一本ヨ

リ莖多ク生ズ褐色也ウラハキレタリ西土ニテ水タキト云寒月生ズ

〔和漢三才圖會〕百一榎茸

滑煤莖是亦多生於榎樹大者傘寸許小者三四分大小叢生帶淺褐色內有刻甚滑其莖煤黑色能

洗淨滑氣去莖煮食爲上品奈女者滑也須々者煤也木者莖之上略也

〔殿中申次記〕九月九日

一滑薄ナメス一折 例年進上之

〔狗獮集〕五秋茸

ち、とくへあなめつらしの鼠茸

猫足の膳にてくふや鼠茸

〔和漢三才圖會〕百一榎茸

榎茸 生榎木上形狀無異於榎茸○下

〔和漢三才圖會〕百一羊肚菜

栗茸 生山原高不過寸繖四五分圓卷正白色如剝栗肉故名其柄太蓋非出於栗之茸人不食之

〔百品考〕下靱茸 和名クツタケ

李時珍食物本草靱茸靱音但產自北虜馬市買入中原大如盤色白繖頭有柄味極肥鮮和雞魚諸肉烹煮無不相宜雖微帶膾氣而他種終不能及

寒國ニ産ス多クハ栗ノ木ニ生ズ故ニクツタケト云松茸ヨリ早ク八月頃出ツ京畿ニハ絶テ

無量壽院

貞徳

重頼