

爲相似焉。合蕈者生于台山。寒極雪收。春氣欲動。土鬆芽活。此菌候也。於斯時而生者春蕈也。本邦之松茸者。秋中雨露浸釀。山膏木腹發爲菌花者也。或五月淫霖之時。生者亦有。而未見於春時而生者。然則非合蕈者明矣。松茸生松陰。采無時。此亦必不可爲初茸乎。松茸亦生松陰。加旃初茸。松茸俱非四時之有。而秋夏生者不可言采無時。然則松茸何可限于初茸哉。麩蕈者埋桑楮諸木於土中。澆以米泔。待蕈生采之。或謂其中空虛。今本邦之平茸者。山林樹竹根邊自生者也。此亦難決耳。

〔大和本草〕菌松茸○中 今按松茸九十月ニ生ズ。味最ヨシ。木茸ノ中第一也。トイヘル事マコトニ

然リ。山州ノ産尤ヨシ。甚多シ。牝松ニアラザレバ生ゼズト云。西國ニハ牡松多キ故。松茸少ク茯苓多シ。京畿ニハ牝松多クシテ。松茸多ク茯苓少シト云。松茸採テ久シキハ毒アリ。新ヲエラビ食フベシ。味苦ハ毒アリ不可食。五六月ニ生ズルヲサマツタケト云。味劣ル。松ダケノ莖ノ根。土ヲ帶タルヲキリテ乾シ貯ヘラクベシ。産後兒枕痛ニ一匁煎服ス甚驗アリ。又ヨク久痢ヲ止ム。或曰松茸ヲ食シテ醉フ人アリ。先豆腐ヲ食シテ後松茸ヲ食ヘバヨハズ。瀉痢久不止。痘瘡不出。産後血氣虛脱スルモノ。乾松茸ヲ煮テ食シ。煎ジテノム甚有効。滋補ノ性アリ。

〔和漢三才圖會〕百一松茸芝

有松茸與米同藏於櫃。翌日煮食之。舉家皆死者。此乃相感之毒令然乎。後亦聞如之者不可不慎。然松茸漬泔水特爲佳。米與泔不遠。蓋以吃沙糖即飲酒甚苦。而先酒後糖則不苦。凡一切合食禁。及製藥可驗之。

〔重修本草綱目啓蒙〕二十香茸芝○中

松茸マツダケ。一名松耳。東鑑松花菌。本經鐺茸。吳譜八九月ニ生ズ。○中京師ハ丹波ヨリ出ス者。最早ケレドモ味劣レリ。下品ナリ。蓋ノ色黒ヲ帶ブ。深草稻荷山ノ産ハ甚大ニシテ味優レリ。蓋厚ク白色ニシテ堅シ。上品ナリ。粟田ノ産モ亦同ジ。山科及上賀茂ノ産ハ。蓋厚ク堅クシテ黒色ヲ帶ブ。