竹蓐

〔日本山海名産圖會二〕石茸

蕈菌は、蘆萩の中にせうずる玉蕈なり、九月頃にあり、

〔武江產物志蕈〕蕈菌

〔多識編三菜〕竹蓐、和名多計多計、今俗云奴乃比幾、

〔重修本草綱目啓蒙二十芝栭〕竹蓐　スバメノタマゴ　スバメノマヽ　筑前　スバメノイヽ　同上　ツバメノマヽ　筑後　スバメノモチ　備前　タケノクサビラ　和漢三才圖會

皮竹臺明竹等ノ根上二三尺ノ間ニ附キ生ズ、木耳ノ形ノ如ニシテ、小ク多ク重リ生ズ、黃色ナリ、乾ケバ黃白色トナル、又淡竹苦竹等切テ、土上ニアル者、或ハ籬ニ作ル者ニ、雨後銀杏葉ノ形ノ如キ白菌ヲ生ズ、甚ダ薄シテ小ク、五六分許アリ、コレヲタケナバト云、竹林中土上ニ生ズル者ハ、二三寸ノ大サナルモアリ、

〔多識編三菜〕麥蕈、和名今按松露歟、日本三保、住吉、泉涌寺、往往有焉、

松露

〔本朝食鑑三草耳〕松露

集解、松露其皮黑帶微赤、肉白脆、處々在山中松樹陰處之土砂上、是松之津氣凝結而成者、故俗號松露、其味淡甘、生時有微香多食無害、日乾以傳四方、用時浸過則略似生、然味淡香少、今時供上饌不爲毒者宜矣、諸州多有之、就中前筑生松原所生者爲珍、或曰猪苓也、生雖內實乾則輕虛、全似猪苓、凡猪苓者他木之餘氣所結楓木爲多、古人未言松氣之生、又曰、茯苓之未經年而幼稚者也、此爲邇是、按茯苓者多年樵斫之松根之氣味抑鬱未絕、精英未淪、其精氣盛者發泄于外、結爲茯苓、然則松露亦號小茯苓而可乎、肉有赤白二種、白者味佳、氣味甘平無毒、主治未詳、

〔重修本草綱目啓蒙二十芝栭〕香蕈

麥蕈、シヤウロ、中山ニテモ松露傳信錄ト云フ、一名麥丹蕈、菌譜地腎、廣東新語松乳清俗、松菰、同上海邊松