

〔東雅十三〕藻モ略○中 倭名抄に、○中 昆布をヒロメとも、エビスメともいふ、中略ヒロメといふは、

ヒロメとは、蝦夷地方より出るをいふなり、俗に昆布を祝ひの物なりなどいふ、近俗に出し所なり、

〔倭訓栞前編九〕こぶ 昆布の音也、古名はひろめといへり、倭名抄に見えたり、古へ陸奥蝦夷貢獻

して民部省に納む、索こぶ細こぶ廣こぶの名あり、庭訓に宇賀昆布見えたり、宇賀は箱館の外海の名也、今石附といふ、赤きを上品とす、島こぶと稱するものあり、海へちまの類にて、食ふべき物にあらず、

〔宜禁本草五乾〕昆布 鹹寒無毒、主十二水腫、癭瘤結氣、瘰癧、生東海、凡海中菜皆瘰癧瘤結氣、青苔紫

菜輩亦然、昆布主陰瀆、含之咽汁、海島人眼病不生、北人食之病皆生、水土不宜爾、

〔本朝食鑑三〕昆布今俗訓如字、又訓古布、和名比呂米、一名衣比須女、

集解、昆布生於奥之松前及蝦夷海中、形類海帶、廣四五寸、長數丈餘、或二三尺亦有、倚石生而浮于水上、如浣布隨波漂揚、其色黃黑、兩端薄帶蒼色、中厚黃色、海人采之晒乾、以貨于四方、其表出白鹽、而如霜如粉、此亦兩片蒼黑色而薄、中黃赤色而厚、煮熟亦同色、但厚者倍生乾爾、古者陸奥蝦夷貢獻之、以納民部省大膳寮、有索昆布細昆布廣昆布之名、近代奥之仙臺南部津輕松前之守吏俱貢獻之、或自松前傳送于前越敦賀、自敦賀傳送于若州、若州小濱市人製之、號若狹昆布、自若狹傳送于京師、京師市上製之、號京昆布、其味最爲勝、松前若州不相及、故作上品乾果、凡昆布作大饗嘉儀之贈、祝冠昏壽生之賀、俗稱古布、以假慶賀之和訓、每作庖厨茶會之菜果、或齋日取煎汁代鯉魚汁、僧家亦以煎汁調羹而添甜味、又作果及油具、大抵煮昆布不用銅鑪、則色黑不美、用銅鑪則兩端純青中赤而佳、海藻及蕨狗脊之類亦若許矣、

氣味甘鹹微酸、滑寒無毒、主治破積堅利水腫、消瘰癧瘰癧瘰癧、

附方口舌生瘡、用好昆布、燒黑、爲末、傅瘡上、痰結小瘰、皮間累累者、用昆布、細切洗淨待乾、