〔和漢三才圖會九十七〕昆布　綸布音闕　綸青絲綬也、和名比呂米、一名衣比須女、○中略　誤爲昆耳、藻

按昆布生東海蝦夷松前及奥州海底附生於石、蝦夷島有號龜田之地、凡三十餘里海中、寸地亦無不有之、其大者一株而成林、葉長二三丈謂之長昆布、大抵幅四五寸長二三尺、海人用鎌刈取之、挾腰乃滿于身、則使繩挽浮却、凡蝦夷松前之產、黃赤色而味甚美爲最上、津輕之產厚而味不美、但焙食或爲油熬、即佳也、南部產稍黑而味亦劣矣、並傳送之若狹、同州小濱市人能調製之、以送四方、其製法以爲家秘、今京師亦能之、故京若狹共得名、

〔日本山海名產圖會五〕昆布（こんぶ）和名ヒロメ、一名海布（かいふ）、

是は六月土用中にして、常に採ることなし、同じく蝦夷、松前、江刺、箱館などにも採れり、小舟に乘り鎌を持ち、水中に暫くありて昆布を抱、是につられて浮む、皆海底の石に生ひて、長さ三四尺より十間計のものあり、たま〳〵には石ともにあぐるもあれども、十日計にして根自ら離る、長きはよき程に切りて、蝦夷松前の海濱の砂上家の上、往來の道に至るまで、一日乾すこと、實に錐を立るの隙もなし、暮に納めて小家に積み、其上に筵を覆ふこと一夜にして、汐浮きたるを荒昆布と云、世俗に蝦夷の家は、昆布をもつて葺くと云は、此乾したるを見たるなるべし、家はすべて板庇し板圍ひなり、色赤きを上品として、僅かに其階級をわかてり、又八九月の比自然打あぐるを寄せ昆布と云、

〔蝦夷行記〕五月よりはまた昆布にかゝり、其場所々々へ船出せり、昆布は西海路にはなく、東海路箱館の外海より蝦夷地へかけて、四五十里の間昆布の場所あり、是を取事いと心安き業にて、海底より苅取、濱邊へしきならべて、干あぐるまでの事なり、此業六月中迄に仕廻て、七月よりは一同に休み、○下略

〔延喜式二十三民部〕交易雜物

陸奥國（中略）昆布六百斤、索昆布六百斤、細昆布一千斤、○中略　右以正稅交易進、其運功食並用正稅、