

布ヲ食セリ海中石間ニ生ズ其ヒロサ二三寸或三四寸長サハ五六寸或ハ尺ニアマリ二尺ニ及
ブモアリ其色初メテ取タルトキ青シ是ヲ煮レバ、イヨ／＼青鮮也サラシテ其ノ色黃黒也生ニ
テモ煮テモ食スベシ柔滑ニシテ味美也勢州ヨリ出ル和布ハ柔滑ナラズ味モ亦西國ノモノス
グレタリ壹州ノ和布最ヨシ、

〔本朝食鑑三水菜〕和布訓和

釋名海藻源順和名暹木米俗用和布必大平野按本朝式有和
布海藻而難分暫從于通俗或曰和布者葦也未詳

集解狀似昆布之葉端而細薄柔韌長不過一二尺色青其根如荒布根而蒼黑剛堅可造剪刀鞞及器
附石而生其葉浮于水上味美而甘鹹不鹹昆布以為上饌本朝式大膳寮載之、一種有極細如紐者產
于伊勢海濱此和布初者尋常和布浦人細割成絲樣故稱伊勢和布最美味世以賞之兩種俱生乾同
可食之南海諸州晒乾貨于四方西海北海諸州亦所在有之又海上有青佐青昆布等物皆不足食若
當之則身腫痒痛也、

氣味甘鹹平無毒主治利水解酒毒、

〔大和本草八海草〕裙帶菜フカ

食物本草載之和名抄曰ニギメ處々海中ニ多シ二月ニトル伊勢ノ海ニ
産スルヲ好トス又紀州ノ賀多ニ産スルハ脆クシテ味ヨシ珍賞ス為茹而食ス煮為羹亦可也生
ナルヲモ食ス又莖ヲモ食フ莖ハコトニ甘滑ナリ莖ノ傍ニツキテ厚ク耳ノ如ナルヲメミト
云莖モメミモ羹トシ又鹽醬ニツケテ食ス性寒味甘シ有虫積患腹痛人不可食或曰本草二十
八卷ニ所載ノ石蓴是ナルベシト云生薑ト醋ニ和シテ食ヘバ無腹痛之患ワカメヲ食テ腹痛ス
ル者モ亦可食之、

〔合義解三賦役〕凡調略○中 正丁一人絹繩八尺五寸○中 若輸雜物者○中

〔延喜式二十三部〕交易雜物 略○中 海藻一百卅斤