

めて、食料に調味して出すを名物とするなるべし、西山にて心太を製し出すと同義なるべし、

〔倭名類聚抄^{海十七}〕滑海藻^{附未} 本朝令云、滑海藻^{阿良女}

〔箋注倭名類聚抄^九〕按本草圖經云、東海又有一種海藻似海藻而脆且長、登州人取乾之、柔靱可以

繫束物、醫家用下水、速於海藻昆布之類、是可以充阿良米、

〔庭訓往來〕御札之旨、大齋之體、心事難申盡候、^中 菜者、^中 荒布、

〔本朝食鑑^三〕荒布^{訓阿}

集解荒布處處海濱多采之、附石而生、狀似昆布細狹而厚、色深黑如墨、凝滑有縱皺文、粗柔靱而長、者不過四五尺許、有根株而扁圓、或圓長或蟠屈亦有其皮上黑有細皺、中黃黑色、俗稱荒布木而剛堅、然不可食之、好事之人造器耳、荒布葉不宜生食、采之曝乾煮熟可食、古者伊勢志摩紀伊等州貢獻于大膳寮、今時海南海西諸州及海東亦所在有之、^中

氣味甘鹹寒滑無毒、主治婦人諸病、及血證能利水、消癭瘤痰腫、

〔本朝食鑑^三〕荒布^{華和異同}

荒布海帶也、崔禹錫曰、出東海水中石上、似海藻而粗柔靱而長、今登州人乾之以束器物、然則荒布之類乎、

〔大和本草^八〕海帶^{アラ} ^中 今按海帶ハ海中ノ石ニ附テ生ズ、黒クシテタテ皺アリ、性冷利ナリ、虛

人食スレバ泄利ス、祛瘀血消腫毒治痔疾、壯實人食之無害、虛冷人勿食、煮ルニ醋ヲ加フレバヨクニユル、アラメヲ煮テ雨水ヲソ、グバ大蛙トナル、^中 俗ニ是ヲ竿頭ニ多ツケテ、火ヲケス帚トス、

〔令義解^三〕賦役^三 凡調^略 ^中 正丁一人、絹繩八尺五寸、^中 若輸雜物者、^中 滑海藻二百六十斤、

〔延喜式^{二十四}〕凡諸國輸調、^略 ^中 一丁、^中 滑海藻八十六斤十兩、