

味淡甘美最爲上品俗傳曰煮之者勿語如吐戲言則不成也漢語抄謂之小凝菜以石花謂大凝菜者最當矣

〔延喜式主計二十四〕凡諸國輸調略中一丁略中大凝菜小凝菜角俣菜各卅斤

凡中男一人輸作物略中 小凝菜雜海菜各八斤

志摩國略中 調略中 小凝菜

〔延喜式三十九〕供御月料內膳

伊祇須九斤略中 右月料小月減卅分之一

〔大和本草附錄一〕ウケウト 海草也煮テトコロテンノ如クカタマルコンニヤクノ色ナルモアリ非佳品不可食

〔本草和名十八〕鹿角菜狀如鹿角一名獲葵食經七卷和名都乃末多

〔倭名類聚抄十七〕鹿角菜 崔禹錫食經云鹿茸狀似水松和名豆乃萬太文選江賦注云鹿角菜漢語抄云

〔箋注倭名類聚抄九〕江賦紫菜熒曄以叢被李善注紫菜色紫狀似鹿角菜而細此所引卽是按嘉祐

本草云鹿角菜出海州登萊沂密州並有生海中李時珍曰鹿角菜生東南海中石厓間長三四寸大

如鐵線分了如鹿角狀紫黃色土人采曝貨爲海錯以水洗醋拌則脹起如新味極美若久浸則化如

膠狀女人用以梳髮粘而不亂

〔庖厨備用倭名本草四〕鹿角菜コウカクサイ略 中 元升向曰西國ニロクカクサイト云アリモトハ大明商

客ノ持來ル近キ比ヨリ天草邊ノ海中ニ出ルトイヘリ其ナリアヒ鹿ノ角ノ如シ其色或ハ白キ

アリ或紫黃ナルアリ本草註ノ說ノ如シ是卽鹿角菜ナルコト明ラケシ今俗音ニ隨テロクカク

サイトイヒテツノマタト云和名ヲシラズ日本モ古ヨリ此菜ヲ食シタルナルベシ多識篇ニヒ

シキト云ハ誤レリ