

〔東雅十三〕海蘿ノノリ 倭名抄に崔禹錫食經を引て、海蘿其性滑也、フノリといふ、俗用布苔字と註せり、猶麪糊といふが如し、其滑にして物を粘著すべき麪糊の如くなるをいふ也。○註 凡海苔の類又呼びてノリといふは、皆その滑なるをいふ也。

〔本朝食鑑三〕水菜、鶏冠菜略 ○中

海蘿和名訓布乃里中略必大平野按本草亦謂甘大寒滑無毒然近時無食之者澀鹹凝粘不堪食之作巧者煎海蘿以爲糊用織布葛者亦用之本朝式鹿角菜訓布乃里參河尾張伊勢紀伊阿波等州貢獻于民部省此供食物歟用工巧之事歟未詳

〔本朝食鑑三〕華和異同、海蘿

即鹿角菜也、古人食之、近世唯爲紙匠之用、而無食之者、李時珍所謂女人用以梳髮、粘而不亂、亦然焉、今婦人產難用之、爲滑胎之利亦可也。

〔和漢三才圖會九十七〕鹿角菜 猴葵本綱 海蘿食經 和名不乃利略 ○中

按倭名抄載食經云、海蘿澀鹹其性滑滑然主九竅、則海蘿與鹿角菜一物也、倭名抄以爲二物者非也、

凡海蘿生者和醋未醬食之、稱生海蘿訓乃利古不處處多出之、似石花菜而黃紫色、肥州五島之產爲最上、

朝鮮次之、志摩、伊豆、對馬、阿波、肥州、平戶、紀州、熊野之產爲中、奧州、松前、仙臺、南部、及防州、土州之產爲

下品、但奧州之產甚多也、曝乾用時煮之爲糊、紙工家用治紙、或和石灰爲塗、城樓壁、

產前催生、及胞衣不下者、用布苔煮汁服之、又傳痔脫肛即平安、皆取性滑利也、婦人用洗髮則舊油不

脫而垢能去、又織絨布者塗之則箴易行、

造法、洗水去砂、擴于筵上、以裨帚洒水、晒乾則成、裁爲方形、販之、其功用最大、致民之利、

燒海蘿法 用乾海蘿、漬水去塵、握丸、裹紙煨之、搗爛、和柿漆爲糊最佳、

〔續修東大寺正倉院文書別集十九〕奉寫一切經所解 申請用雜物事

合請新錢廿三貫九百九十三文略 ○中