

〔本朝食鑑〕水菜海藻略○中

白藻狀如鬚如馬鬣而有極長一二尺許附石而生生時淡紫色連日晒乾則變白若陰雨時漬鹽水取出暴風亦變白其味稍好精潔生食可愛耳備前海濱多有豐後及海西諸州亦有之

〔大和本草〕海藻龍鬚菜 王氏彙苑曰生海中石上莖如續長僅尺許色始青居人取之沃於水乃白又名繒菜人頗珍之今按備前ニ白藻アリ細絲ノ如ニシテ青白水ニ浸セバ白クナル煮食シ或水ニ

ヒタシスミニソニテ食ス潔白ナリ若水曰又北土及他州ニモ有之ソウナト云

〔毛吹草〕備前 堅浦白藻 伊豫 來島白藻

〔寛政四年武鑑〕松平伯耆守資承宮津時獻上十月白藻

鷓鴣菜菜七鷓鴣菜出子

〔倭訓彙〕末編二十四まくり 海苔の類にいへり鷓鴣菜といへり海菜也といへり世に海仁草ともいひ或は薄をよめり小兒の腹痛などに用ひて虫を下すまくり甘草合せ用う古方なり

〔大和本草〕海藻鷓鴣菜 閩書曰生海石上散碎色微黑小兒腹中有蟲病少食能愈甘草ト同煎ジ用ユレバ小兒腹中ノ蟲ヲ殺ス初生ニモ用ユ

〔和漢三才圖會〕九十七海人草 俗云末久利

按海人草生琉球海邊藻花也多出於薩州販于四方黃色微帶黯長二三寸有岐無根鬚而有微毛茸輕虛味甘微鹹能瀉胎毒一夜浸水去土砂小兒初生三日中先用海人草甘草二味或加路根包帛浸湯令吃之呼曰甜物アモト此方不知始於何時本朝通俗必用之藥也吞之兒吐涎沫謂之吐穢汁可以去膈上胎毒既及吃乳則不吐用加味五香湯可下

海菜類
〔本朝食鑑〕水菜海藻略○中

海素麪古未聞此名近世通俗以相似而稱名狀似素麪之亂青色柔脆嚼之如有聲其味稍好京師近國最多江東希有伊豆參河安房下總等海濱時有之爾氣味主治未詳然世人食之被中者少矣