

キュウリの伝来と普及

吉田宗弘

キュウリは日本人の日常の食卓を彩る代表的な野菜である。2019年の年間生産量は約55万トンであり、果菜類の中ではトマトの72万トンには及ばないものの、ナスの約30万トンを大きく上回っている。本稿では、日本におけるキュウリの歴史と食べられ方の変遷を述べる。

1. 日本への伝来

(1) 胡瓜と黄瓜

キュウリ *Cucumis sativus* (図1a) は北西インドのヒマラヤ山脈の麓が原産地といわれる²⁾。アジアのキュウリは、低温には強いが高温で日が長くなると雌花がつきにくい華南系と、低温には弱いが高温長日でも雌花がつく華北系に分類される。一般には、中国への伝来ルートは二種類であり、ひとつはインドから東南アジアを経由して華南系が伝播したルート、もう一つは華北系を西域から中国に伝えたルートとされる³⁾。このため、華南系を南伝種、華北系を北伝種と呼ぶことがある。ところが近年の遺伝子レベルでの研究では、キュウリの原型は、一定の日長時間のもとで結実する華南系であり、日長時間が変化することに適応した華北系は華南系から分かれたとしている⁴⁾。

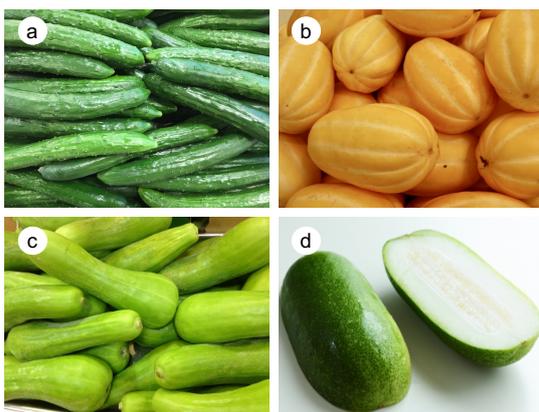


図1 日本で栽培されている主なウリ類 (a, キュウリ; b, マクワウリ; c, シロウリ; d, トウガン)

いずれもフリー素材サイト (PhotoAC) から入手した。

キュウリの原産地であるインド北西部は、低緯度であって日長時間の季節変化が小さいので、そこに育ったキュウリの原種は華南系の形質を持っていたと思われる。中国の華南地域は原産地と同緯度なので、この原種はインドから東南アジア、さらに華南地方にまでは自然に分布を拡大できるが、華北では夏に日が長くなるので、実がつきにくくなる。中国西域の民族の活動範囲はインド北西部も含むので、彼らがそこにあった華南系キュウリを中国に運ぶことは十分にあり得る。以上より、キュウリ分布の人為的な拡大は中国西域の民族によるものであり、中国伝来後に華南系から日が長くても実がなる華北系キュウリが生じたと考えるのが妥当と思われる。

中国では、西方もしくは北方で活動する異民族を胡人と呼んでいたことから、この果菜は「胡瓜」と命名された。中国の五胡十六国時代の後趙の創建者である石勒 (274~333年) は、自身が胡人であったことから、「胡」の字を嫌がり、完熟したキュウリが黄色であることに因み、胡瓜の表記を「黄瓜」に変えさせたといわれる⁵⁾。日本では、漢字表記としては主に胡瓜、読みについては黄瓜 (キュウリ) を源とするキュウリが使われている。

匈奴は古代に中国の西域で活躍した民族なので、インド北西部にあった華南系キュウリを中国に運んだ可能性は高い。匈奴が活躍したのは紀元前4世紀頃から紀元5世紀であるが、石勒が胡瓜を黄瓜に改めさせた4世紀前半には胡瓜の名称が定着していたと思われるので、中国に胡瓜が伝わったのは匈奴と漢族が頻りに接触した前漢の時代 (前202~8年) と考えられる。漢の武帝 (前156~前87年) の命を受けて匈奴をはじめとする異民族と交渉・交流した張騫 (?~前114年) がキュウリを中国にもたらしたという俗説があるが¹⁾、時期としてはそれほど間違っていないと思われる。

¹⁾ たとえば、図9-4の博物画の中の説明には、張騫が西域で持ち帰って胡瓜と呼んでいたものが581年建国の

隋の時代に黄瓜に改められたとある。

(2) 在来のウリ

西域から伝わったキュウリが胡瓜と命名されたことは、当時の中国に別のウリが存在していたことを示している。現在、ウリの仲間には、甘くて果実として扱われるメロン、ハミウリ、マクワウリ（図1b）、スイカ、甘味がほとんどなくて漬物や煮物・炒め物に利用するシロウリ（図1c）、カツラウリ、ゴーヤ、トウガン（図1d）などがあるが、この中のメロン、ハミウリ、マクワウリ、シロウリ、カツラウリは *Cucumis melo* という同じ学名の植物であり、広義には「メロン」と総称される。この広義のメロンの原産地については諸説あり²⁶、総合するとインドから北アフリカにかけての地域と考えられる。この広義のメロンは各所で栽培化され、東西に拡散する中で、多様な形質を持った変種が生じた²⁶。南アジアにあったものは西に拡散し、甘味の強い今日のメロンに変化した。これに対して、インドにあったものは東に拡散し、中国において甘味がなく加熱調理してから食べる「瓜」と、甘味があり生で食べる「甜瓜」に分かれた。甘い方のウリに修飾語が付いていることから、中国では甘くないウリが標準ということになる。

日本では瀬戸内海の島などにおいて、栽培メロンと交配可能な「雑草メロン」と呼ばれる小型のウリが発見されており、これが日本で栽培されて

いるマクワウリ²やシロウリなどの原種と考えられている⁷⁸。この雑草メロンは、弥生時代の遺跡からも種子が発見されており、本格的な水田稲作の伝播とともに日本に伝わったと推定できる⁷⁸。

日本で栽培されている甘いウリであるマクワウリは、古代から貴重な甘味であり、戦後の高度経済成長期までは相当量の消費があった。古典に登場するウリの多くは生で食べられていることから、マクワウリを指していると考えられる。すなわち、日本では中国と異なり、甘いウリを標準にしたといえよう。一方、シロウリには表皮が緑のものや白いものがあり、以下に述べるように平安時代では区別していたが、今ではいずれもシロウリと呼んでいる。なお、シロウリの「シロ」は表皮の色ではなく、甘くないウリの誕生の地が中国の越であり、この越をシロと訓読みしたことによるという説がある⁹。たしかに10世紀前半に刊行された『本草和名』には「越瓜」が収載されているが、和名は都乃宇利（つのうり）となっている¹⁰。

(3) 和名類聚抄の中のウリとキュウリ

10世紀前半に刊行された百科事典である『和名類聚抄』には図2に示すように、数多くのウリが収載されている¹¹。この中で、「青瓜」と「白瓜」はシロウリ、「斑（まだら）瓜」はマクワウリ、保

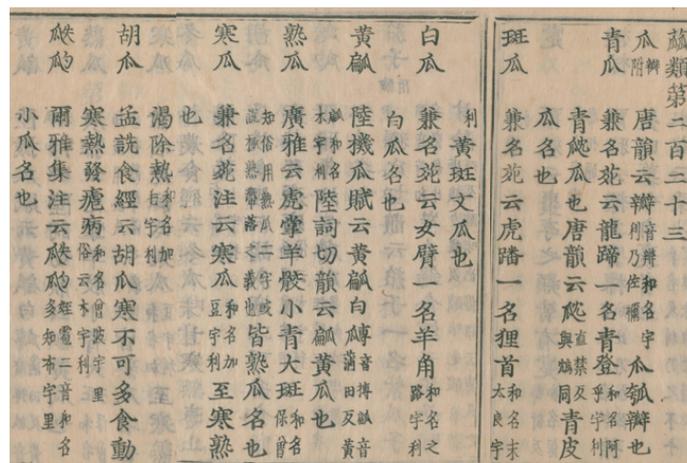


図2 和名類聚抄に収載されているウリ類

国立国会図書館デジタルコレクション中の倭名類聚抄巻九 (<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2544224?tocOpened=1>) のコマ番号14と15を2022年2月8日ダウンロードし、その一部を切り取ってまとめた。

² マクワウリの名稱は最初に栽培された美濃の真桑村

に因んでいる。

曾（ほぞ）という和名が与えられている「熟瓜」は熟したマクワウリと考えられる。また、加豆宇利（かずうり）という和名の与えられている「寒瓜」は、その次の加毛宇利（かもうり）という和名が与えられている「冬瓜」と同じもので、トウガン *Benincasa hispida* のことである。一番左にある和名が多知布宇利（たちふうり）と記されている「甍廔」はたいへん難しい漢字だが、どちらも小さなウリを意味しており、説明にも「小瓜名也」とある。栽培ウリの原種であり、小型のウリである上述の雑草メロンのようなものかもしれない。

キュウリについては、「胡瓜」と「黄瓜」の両方が記載され、いずれも和名を黄宇利（きうり）としている。ただし、後述するが、古代の黄瓜についてはマクワウリを指している可能性があり、これをキュウリと断定することはできない。ほぼ同時期に刊行された『本草和名』には「胡瓜」のみが記載され、和名を加良宇利（からうり）として、大陸から渡来したウリであることが強調されている¹⁰⁾。以上より、少なくとも『和名類聚抄』や『本草和名』の刊行された10世紀前半には、キュウリが日本に伝わっており、キュウリではなくキウリもしくはカラウリと呼んでいたと考えられる。

(4) キュウリの伝来時期

万葉集に「瓜食めば子ども思ほゆ 栗食めばまして偲はゆ何処より来たりしものそ 眼交にもとな懸りて安眠しなさぬ」という山上憶良の歌が記載されている。このウリについては、子供が食べていることと、藤原宮跡や平城宮跡からその種子が発見されていることからマクワウリであると解釈されている¹²⁾。甘いマクワウリは子供が食べるような菓子的一种という位置付けであったのだろう。

正倉院文書や平城宮跡から出土した木簡の中に黄瓜という記載があり、これをもって奈良時代にキュウリが広く存在・普及していたとする説がある¹³⁾。しかし、奈良時代においてはウリの中で黄瓜がもっとも高値で取引されて人気があったこと¹⁴⁾、および図3のように、現在でも表皮が黄色一色のマクワウリを黄瓜の名称で販売している場合が



図3 黄瓜の名前で販売されているマクワウリ
個人のブログ (<https://ameblo.jp/ingar/entry-12628609606.html>) に掲載されていた写真を許可を得て使用した。

あることから、この黄瓜はマクワウリの可能性が大きい。先の『和名類聚抄』において、「胡瓜」以外のウリは表皮の色、大きさ、収穫時期、熟し状態によって分類されていることから、黄瓜は表皮が黄色のウリという意味であり、これがキュウリなのかマクワウリなのかを断定することはできないと考える。やはり「胡瓜」という記載がなければ、キュウリと断定はできないといえよう。

このように奈良時代の記録からは明確なキュウリの存在が確認できない。ただし、大陸から伝わった食材や加工食品が、文献に登場するまでにタイムラグがあるのは普通である。このタイムラグは、伝わったものの普及の程度によって変化し、普及が早ければ短く、遅ければ長くなる。また、時代が古いほど情報伝達のスピードも遅くなるので、タイムラグは長いだろう。これらのことを考えれば、キュウリはやはり遣唐使によって奈良時代に伝わった可能性が大きいと思われる。そして日本のキュウリの古い品種の多くが華南系であること、および中国の日本への交易ルートとして長江下流域、すなわち華南地域が重要であることから、最初に伝わったのは華南系であろう。

2. 完熟キュウリ

黄瓜の名称が与えられたことでわかるように、

東アジアではキュウリを完熟させ、表皮が黄色になってから食べていた。時代は下がるが、戦国時代に日本を訪れたイエズス会宣教師のルイス・フロイス (1532～1597年) は、「われわれの間ではすべての果物は熟したものを食べ、胡瓜だけは未熟なものを食べる。日本人はすべての果物を未熟なまま食べ、胡瓜だけはすっかり黄色になった、熟したものを食べる」と記している¹⁵⁾。

しかし、日本人は完熟させたキュウリを食べあぐねたようだ。『和名類聚抄』や『本草和名』とほぼ同時期に成立した『延喜式』には、野菜類の漬物についての記述があり、その中にウリはあるが、キュウリは見当たらない¹⁶⁾。おそらく熟したキュウリが示す強い苦味が嫌われたのだろう。一方、室町時代の『庭訓往来』には、「胡瓜」の文字が見え、その後「甘漬」と書かれている¹⁷⁾。句読点のない漢字のみの記載をどのように読み取るのか難しいが、これを「胡瓜甘漬」、すなわち一体のものと考え、完熟キュウリの苦味を抑える食べ方が工夫されていたといえよう。ただし、この時代、甘味は貴重品なので、甘い味付けをしてキュウリを食べた人は限られていたと思われる。

戦国時代の医師である曲直瀬道三 (1507～1594年) が原作者だといわれる『宣禁本草』という書物が1629年に刊行されている。この書物は、食べ物の効用や食べ合わせなどを記したものであるが、キュウリについては「本来は薬用であって、毒があるのでたくさん食べてはいけない」としている¹⁸⁾。ただしこの書物は「毒」という文字を頻繁に使っているので、「毒＝苦味」くらいに受け取るべきだろう。しかし『宣禁本草』の影響はきわめて大きく、たとえば、貝原益軒 (1630～1714年) は、晩年に刊行した『菜譜』の中で、「これ瓜類の下品なり。味良からず、かつ小毒あり」と記し¹⁹⁾、さらに徳川光圀 (1628～1701年) にいたっては、「癩瓜という。甚だ穢れ多し。毒多くして能無し。植えるべからず。食べるべからず」とキュウリをこき下ろしている²⁰⁾。同じように表皮が黄色のマクワウリが甘いのに、キュウリは完熟させても苦いだけの価値のないウリとみなされていたのであろう。

3. 未熟キュウリ

江戸時代の後半になると、このようなキュウリに対する低い評価も次第に変わっていった。宮永正運 (1732～1803年) が1789年に刊行した『私家農業談』には、「下品な瓜であるが、他の瓜よりも早い時期になり始め、初物として和えものや漬物として食べる」と記されており²¹⁾、多くの人がキュウリを食べ始めたことがうかがえる。ただし、この記述だけでは、このキュウリが私たちの食べている未熟なものかとは分からない。

江戸時代中期以降になると動植物を精密に描いた博物画が日本各地で制作される。讃岐高松松平家の五代目であった松平頼恭 (1711～1771年) が平賀源内 (1728～1780年) らに制作させた博物図譜である『写生画帖：菜蔬』には太くて半分黄色くなった完熟間近な状態のキュウリが描かれている²²⁾。これに対して、図4の毛利梅園 (1798～1851年) が描いた『草木実譜』の中のキュウリは、現在食べられているのと同じ未熟なものである²³⁾。二種類のキュウリの絵が描かれた正確な年は不明であるが、『写生画帖：菜蔬』は注文主の松平頼恭の没年である1771年以前には完成していたと考えられ、『草木実譜』は作者の毛利梅園が博物画を描き始めたのが23歳といわれるので²⁴⁾、1820年代以降と思われる。先に紹介した宮崎正運による『私



図4 毛利梅園が描いたキュウリの博物画

草木実譜 (国立国会図書館デジタルコレクション、<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2537209>) のコマ番号26を2022年2月13日ダウンロードした。

³⁾ これが何を指しているのかは不明である。

『家農業談』の刊行が二つの博物画誕生の間である1789年なので、キュウリを未熟な状態で食べることが始まったのは1780年代以降であり、それが定着したのは19世紀半ばを過ぎた江戸時代末期といえるだろう。

未熟なキュウリを食べるようになった理由として、それまで水分の少ない品種を食べていたのが、水分含量の高い別の品種が登場したからだという説がある²⁵⁾。たしかに18世紀の末あたりから、漬物などに適した毛馬キュウリなどの品種が盛んに栽培されている¹³⁾。しかし、毛馬キュウリは水分の少ない華南系であり、水分含量が高い華北系が大規模に日本に入ったのは明治以降である³⁾。したがって、品種が変わったから食べ方が変わったのではなく、品種とは無関係に食べ方が変わり、みんなが食べるようになって品種改良が進んだと考えるべきだろう。

江戸時代は戦乱がなくなり、とくに都市部では生活が安定するようになった。そうすると、それまでのとにかく空腹を満たせばいいという食生活が、次第においしいものを求める食生活に変化したと想像できる。食材においても、それまで高価であった油や砂糖が廉価に入手可能になり、甘い菓子や油を使った献立が普及し始めている。キュウリについても、ウリの中で最初に収穫ができる、栽培しやすいなど、入手しやすい食材だったので、これを美味しく食べる方法が考えられたと思われ

る。未熟なものであれば苦味が少なく、これを夏場に冷やして食べれば爽快であることに気づいたのであろう。こうして未熟なキュウリを食べる習慣が拡大して、キュウリに対する需要が高まり、品種改良も進んだと考えられる。そして、明治以降に水分の多い華北系の品種が大規模に導入され、さらに戦後に生野菜を食べる習慣が定着することで消費はいっそう高まり、一気に果菜の主役に躍り出たというのが実態であろう。

4. キュウリと文化

(1) 河童

河童は、亀、カワウソ、猿、水死体などを外見上のモデルとした日本の妖怪である。図5に示すように、呼称、外見、性格などは様々であり、地域や時代によっては水神として認識されている場合もあるが、水辺に棲む妖怪であるため、高温や乾燥に弱いということは共通している²⁶⁾。キュウリを使った巻き寿司を「かつば巻き」と呼んでいるように、今日では「キュウリは河童の好物」という認識が定着しており、河童にキュウリを供える行事が各所で行われている。

河童がキュウリを好むのは、キュウリの水分含量が高く、かつ食べると体を冷やすことに由来したものであろう。ただし、キュウリを未熟な状態で食べるようになったのは19世紀後半の江戸時代末期なので、河童とキュウリの組み合わせは比



図5 河童を描いた博物画

江戸時代後期に坂本浩雪が描いたとされる水虎十式品之圖である。国立国会図書館デジタルコレクション中の水虎十式品之圖 (<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2543033> のコマ番号2) を2022年2月19日にダウンロードした。

較的新しいものであり、おそらく明治以降のものといえるだろう。河童を描いたものは古くから存在するが、キュウリをともに描いているのは最近のものであり、江戸時代以前には見当たらない。一方、岩手県や新潟県などには、河童とキュウリにまつわる古い伝承が存在しており²⁶⁾、キュウリの普及が江戸時代末期であることと矛盾しているように見える。九州のいくつかの地域には、キュウリではなくナスやマクワウリと河童にまつわる伝承が残っていることから²⁶⁾、岩手や新潟における河童の伝承も、もとはキュウリ以外の野菜にまつわるものであったと考えられる。

(2) キュウリ封じ(キュウリ加持)と精霊馬

キュウリ封じとは、真夏の土用の丑の日に様々な厄災をキュウリに封じ込めて祈祷し、そのキュウリを川に流したり、土中に埋めたりする行為であり、病氣平癒や災難除け、悪癖を直すためのものとされている。中国で行われていたものを空海(774~835年)が伝えたこととされ、京都の神光院など、空海を祖とする真言宗系寺院の行事であったが、現在では他の宗派でも行っている場合がある。キュウリを用いるのは、水分含量が高くて、様々な厄災を抱えることができるからというように説明がされている²⁷⁾。しかし、これまで述べてきたように、熟していないキュウリが一般に広まったのは江戸時代末期なので、キュウリの立場から見れば、この行事が現在のような形式で実施できるのは明治以降ということになる。実際、キュウリ封じを実施している寺院の多くは、神光院などのように近年になって復活させたとしていることが多く、明治より前にこの行事が行われていたという確証は得られない。愛媛県の世田薬師のように、江戸時代から三百年以上にわたって行われてきたと称している場合もあるが²⁸⁾、三百年前に現在のよう成熟していないキュウリは普及していないので、キュウリ以外のものを使っていたと考えるしかないだろう。福岡県筑紫野市の椿花山武蔵寺(ちんかさんぶそんじ)では「ウリ封じ」という行事が行われているが^{27,29)}、こちらが原型に近いものだろう。ただし、食材を大量に廃棄することにつな



図6 精霊馬

フリー素材サイト (PhotoAC) から入手した。

がる行事なので、行われるようになったのは庶民の生活に余裕ができた江戸時代半ば以降と思われる。

お盆には先祖の霊を送迎するため、精霊馬(図6)という飾り物がナスとキュウリで製作される。ナスが牛、キュウリが馬を表現している。盂蘭盆に先祖の霊を迎えて吊る行事は古代から存在しており、平安時代では様々な食材を供えていたのみだったのが、鎌倉時代以降に先祖の霊を送迎するための迎え火や送り火が始まり、江戸時代になると霊の乗り物としての精霊馬が出現している³⁰⁾。ただし、キュウリ封じの場合と同様に、キュウリを用いることができるのは江戸時代末期以降であり、それ以前は別のもので馬を表現していたと思われる。喜田川守貞(1810~?)が1837年から30年かけて執筆した『守貞謄稿』の中に図7のような盆飾りが描かれており、その中に精霊馬も見えるが³¹⁾、残念ながら小さく描かれているので使われている野菜がキュウリであるとは断定できない。

(3) キュウリ断ち

京都の祇園祭では、祭礼の期間中、祭に関わる人はキュウリ断ちをしている。同様のキュウリを食べない風習は博多祇園祭が行われる福岡にも存在している。このような風習が現実に存在し、多数の人が実践していることは、京都に生まれ育った筆者も知っており、事実である。八坂神社の神紋のひとつでもある五瓜唐花(ごごにからはな、図9-8)は、祇園祭の祭神に相当する素戔嗚尊(すさのおのみこと)、あるいは牛頭天王を表す紋でも



図7 守貞謄稿に描かれた盆飾り

位牌の右横に精霊馬らしきものが見えるが、使われている野菜の種類は見分けられない。守貞謄稿巻二十七（国立国会図書館デジタルコレクション、<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2592413?tocOpened=1>）中のコマ番号28を2022年2月20日にダウンロードした。

ある。キュウリの断面はこの紋と似ており、そのことがキュウリ断ちの理由とされている。

しかし、キュウリの一般への普及時期を考えると、この風習も行われるようになったのは比較的新しいと思われる。図9-8に示した五瓜唐花紋に似ているということであれば、タブーにすべき食材はキュウリに限定されないだろう。つまり、キュウリ断ちの起源が江戸時代以前に遡るのであれば、マクワウリやシロウリなどが対象であったと考えざるを得ない。マクワウリの収穫時期は祇園祭よりもやや遅いので、初夏から収穫ができるシロウリが第一候補かと思う。

ある食材について、それをタブーであることをわざわざ言明するということは、その食材を多く



図8 五瓜唐花紋

フリー素材サイト（発光大王堂）から入手した。

の人が利用していることが前提である。また、穀物や大豆のような、食生活上必須のものをタブーにすることはできない。その意味では、キュウリやシロウリなどのウリ類は普及はしているが必須の食材ではないので、タブーの対象にするにはちよつと良かったのだろう。

文献

- 1) 農林水産省：令和元年産野菜生産出荷統計、https://www.data.go.jp/data/dataset/maff_20210302_0050、2021（2022年2月6日アクセス）。
- 2) 邑田 仁 監修：APG 牧野植物区鑑 I. 649pp, 北隆館, 東京, 2014.
- 3) 姥 智子 編：こだわり野菜づくり品種ガイドブック 夏野菜編. 122 pp, 学研パブリッシング, 東京, 2015.
- 4) 山川邦夫：野菜の作型と品種形態. 第22 回果菜類 (4) ウリ科野菜. タキイ最前線夏号, pp65-68, 2015.
- 5) 篠田 統：中国食物史. 387 pp, 柴田書店, 東京, 1974.
- 6) 森下昌三：マクワウリ・メロン. 食品加工総覧 10, pp 617-623, 農山漁村文化協会, 東京, 2000.
- 7) 藤下典之：本邦各地の遺跡から出土したウリ科栽培植物の遺体について—特に遺跡の編年と *Cucumis melo* の種子の大きさ—. 考古学・美術史の自然科学的研究（古文化財編集委員会編），pp 223-233, 日本学術振興会, 東京, 1980.
- 8) 藤下典之：メロン (II)：メロン仲間の系譜、日本への渡来. 日本食品保蔵科学会誌 34: 31-40, 2008.
- 9) 北村英三：シロウリ. 加工の歴史・動向と農村加工. 食品加工総覧 10, pp 253-257, 農山漁村文化協会, 東京, 2000.
- 10) 多紀元簡：本草和名下冊（深江輔二 撰），1796（国立公文書館デジタルアーカイブ，<https://www.digital.archives.go.jp/file/1245507.html>，2022年2月9日ダウンロード）。
- 11) 那波道圓：倭名類聚抄卷十七菓部蔬類. 倭名類聚抄卷九（源 順 撰）、1617（国立国会図書館デジタルコレクション、<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2544224?tocOpened=1>、2022年2月8日ダウンロード）。
- 12) 小島康之, 木下正俊, 佐竹昭広 校注・訳：萬葉集二, 427 pp, 小学館, 東京, 1984.

- 13) なにわ特産物食文化研究会編. なにわ大阪の伝統野菜. 271 pp, 農山漁村文化協会, 東京, 2002.
- 14) 関根真隆: 奈良朝食生活の研究. 534 pp, 吉川弘文館, 東京, 1974.
- 15) ルイス・フロイス (岡田章雄 訳注): ヨーロッパ文化と日本文化. 199 pp, 岩波文庫 (岩波書店)、東京、1991.
- 16) 土山寛子、峰村貴央、五百蔵良、三舟隆之: 『延喜式』に見える古代の漬物の復元. 東京医療保健大学紀要 11: 1-8, 2016.
- 17) 石川松太郎 校注: 庭訓往来, 362 pp, 東洋文庫 (平凡社)、東京, 1973.
- 18) 雖知苦齋 (曲直瀬) 道三 編: 宜禁本草 乾. 1629 (国立国会図書館デジタルコレクション、<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2558176?tocOpened=1>、2022年2月10日ダウンロード).
- 19) 貝原益軒 (筑波常治 解説): 花譜・菜譜, 155 pp, 八坂書房, 東京, 1973.
- 20) 三木之幹, 宮田清貞, 牧野和高 編: 桃源遺事. 138 pp, 茨城県国民精神文化講習所, 水戸, 1935.
- 21) 宮永正運: 私家農業談卷三、四. 1789 (国立国会図書館デジタルコレクション、<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2555318>、2022年2月13日ダウンロード).
- 22) 香川県立ミュージアム: 高松松平家博物学図譜 写生画帖 菜蔬. 121 pp, 香川県立ミュージアム, 高松, 2012.
- 23) 毛利梅園: 草木実譜 (国立国会図書館デジタルコレクション、<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2537209>、2022年2月13日ダウンロード).
- 24) 磯野直秀: 『梅園画譜』とその周辺. 参考誌研究 41: 1-19, 1992.
- 25) 宮崎正勝: 知っておきたい「食」の日本史. 237 pp, 角川ソフィア文庫 (角川書店), 東京, 2009.
- 26) 石川純一郎: 河童の世界. 307 pp, 時事通信社, 東京, 1985.
- 27) 吉野りり花: 日本まじない食図鑑. 154 pp, 青弓社, 東京, 2016.
- 28) 宗教法人梅檀寺: 世田薬師. <http://www.setayakushi.or.jp/index.html> (2022年2月19日アクセス)
- 29) 椿花山成就院武蔵寺: 年中行事, <http://www.tendai924.com/buzouji/> (2022年2月20日アクセス)
- 30) 阿部 泉: 史料が語る年中行事の起源. 伝承論・言い伝え説の虚構を衝く. 322 pp, 清水書院, 東京, 2021.
- 31) 喜田川季荘 (守貞) 編: 守貞謄稿卷二十七 (国立国会図書館デジタルコレクション、<https://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2592413?tocOpened=1>、2020年2月20日アクセス)