

前述の刺身を尙細かく切り一方に大根を輪切として二度茹で之と豚の刺身の刻みたるものと混じり醬油を加ふ。

七、豚の味噌煮

肉を薄く切りて熱湯に入れ湯煮して後湯を棄て、之に砂糖、味淋、蒟蒻、油揚及豆腐等を適量に入れ、て絶へず攪拌しつゝ、煮立て更に摺味噌を加へて少時間煮るなり。

八、豚の薩摩汁

豚肉を茹で、取出し置き他方に於ては鯉節の煮出汁を造り之によく摺りたる白味噌、味淋、及砂糖を加へて味をつけ此中に湯煮したる馬鈴薯、大根、人參、牛蒡、里芋、葱、茄、蒟蒻、豆腐、油揚等を細かに切り混ぜて能く煮込むべし。

九、豚の煎り煮

肉を刺身の如く薄く切り先づ鍋に入れて充分煎り上げ然る後玉葱、牛蒡、蒟蒻、焼豆腐等の類を入れ、之を醬油、砂糖、味淋又は酒にて味をつけからしめとなるまで煮詰て食膳に供す。

一〇、豚の卵とち

豚の赤肉の處を刺身形に薄く切り、水から煮て肉が軟くなる處を見計らひ葱、玉葱、芹、三ツ葉、

豆腐、焼豆腐等適宜其中に入れ、味淋又は酒、砂糖、醬油にて煮立てたる處に卵を注ぎて少時蒸煮し山椒の葉を入れ香氣をつけて出すなり。

一一、豚の骨煮

肉付きの肋骨などを鉋にて一寸位に切り野菜を加へ水を注ぎて一時間位煮る時は骨と肉とは能く分離するに至る、故に此時骨のみを取出し其後に酒、醬油、食鹽及胡椒を加へて再び煮立つべし。

一二、豚の鹽蒸し焼

赤肉の部分を大切にし之に鹽を擦り込み、五六時間錘を置き充分に肉中の血液並に肉汁を絞り出し後鹽を洗ひ落しバター、又はラードを塗りてレンジに入れて、約一時間焼きて外面が狐色となりたるとき取出し適宜の大きに切り三葉、林檎等を附合として添へれば味ひよし。

一三、豚の味噌漬け焼

赤肉を可成薄く切り之を赤味噌に酒と砂糖とを混じたる汁に漬け三四時間を経て軽く味噌を落しフライパン、にラードをひきて焼きて之に蜜柑、金柑及林檎又はトマト、サラダ、チサ等を添へて出すべし。

一四、豚肉揚げ

赤肉を可成薄く刺身の如くに切り両面に鹽、胡椒等を塗けて風味をつけ之にメリケン粉と卵の黄味とを混ぜたる液をつけ更に其上にパン粉をくるみ、ラードを引きフライパンに入れて揚ぐべし。

一五、豚のソボロ煮

肉を絲の如くに切り之を能く鹽にて揉み、少時間湯煮して更に野菜類の細かに剉みたるもの、中に入れ砂糖、醬油、酒にて味をつけ約二時間煮て之を炊き立ての飯に混ぜ剉みたる葱を振掛けて出すなり。

一六、鹽豚

鹽豚を薄く切り少しく食鹽を混ぜたる水中に入れ時々攪拌し三分の二の水を棄て新しき水と交換し一晝夜に四五回之を繰返す時は適度の鹽加減なる故、何種の料理に用ふるも可なり、又早く鹽氣を去らんとする時は温湯にて煮るべし、屢々湯を代ふべし。

一七、豚饅頭

豚のロース肉を取りて細かに叩き少許の胡麻油、鹽、玉葱或は葱と共に再び叩き混ぜて置き他方に

メリケン粉を酒にて捏ね、柏餅の皮の如き皮を拵へ此中に豚肉を包み蒸して温かき中に酢、醬油をつけ薬味を添へて食す。

一八、豚飯

豚の三枚肉を細かに切りてバターにて能くいため更にメリケン粉をバターにて黒くなるまでいたためスープを注して鹽、胡椒を以て味をつけたる、ブラウンソースを拵へて前の豚肉を入れて一時間位文火にて煮詰めたるものとす飯はバターにていたため乾葡萄酒を混ぜてスープを注して鹽にて味をつけ煮るものとす。

一九、豚饅飴

一旦湯煮したる豚肉を細かに切り置き湯煮したる汁に味をつけてよく長く煮たる處へ饅飴を入れて再び少し煮るものにして汁は寡くしてからき方良し、饅飴の上へ肉を盛りて出すものとす。

二〇、豚の吸ひ物

赤肉を刺身形に切り大凡肉半斤に水一升五合位の割にて二三分間湯煮し煮立ちたる時之に醬油と僅かの酒とを以て味をつけ野菜を加へ更に豆腐を加へ煮立させて吸物となすなり。

- 豚は鳴き聲の外利用せられざる部分なし。
- 豚は石と金との外、食せざるものなし。
- 牛肉の消費高は文明の尺度。
- 馬肉の消費高は貧國の尺度。
- 野菜を食つて相愛するは牛食つて互に恨むに勝る。

### 第三節 食用植物の利用効能

#### 蔬菜の効能

- 一、蔬菜は筋肉の生成上必要な礦物性鹽類を人體に供給す。
- 二、蔬菜は又營養として必要な可溶無窒素物、脂肪及蛋白質を供給す。
- 三、蔬菜は血液消化液等の生成及び血液を清淨ならしむるに極めて必要なり。
- 四、蔬菜は便通、利尿の効あるのみならず其或物は解熱、解毒、鎮靜、催眠及神經興奮等の醫療的効能を有す。

五、蔬菜は食物の加味及び嗜好品として有用なり。

#### (1) 馬鈴薯

煮食、澱粉、砂糖、酒精、團子、薯餅、味噌、乳餅、切干、及家畜飼料とす人畜を肥滿せしむる効あり、壞血病を防ぎ便秘を和け、又加里鹽の含量多きを以て儂麻質斯病に効あり。

#### (2) 甘藷

煮食、澱粉、砂糖、燒酎、酒精、酢、團子、餡、切干、味噌、醬油、水飴、味淋、金團、蒟蒻、海苔卷、輕板、狸汁、藪飯、金絲藷、葉料理、便秘を和け緩下劑となる、黒燒は風邪を治し、外用すれば凍傷を治す。

#### (3) 里芋

煮食、青莖食用、芋飯、芋餅、芋田樂、油揚、甘煮、醬油、水飴、味淋、金團、蒟蒻、海苔卷、輕板、狸汁、藪飯、金絲藷、葉料理、便秘を和け緩下劑となる、黒燒は風邪を治し、外用すれば凍傷を治す。

#### (4) 薯蕷

葉柄と硫黃の煎汁に浴すれば疥癬を治す。

薯汁、吸物、煮食、寄せ物、結び薯、薯饅頭、羊羹、蒲鋒、澱粉、  
粘液素はミューシンと稱する一種の蛋白質にして滋養價値大なり、胸胃を強くし氣力を増す、又  
腎臓を養ひ遺精を治し下痢止めとなり、痰を切る。

(5) 菊芋

煮食、天麩羅、薯餅、薯飯、肉汁、酒精、澱粉、生食酢に浸して用ふ滋養に富み人畜を肥滿せしむ  
るの効あり。

(6) 蒟蒻

煮食、褐腐。一種の粘液素に富む、切干となし粉末して糊の代用品とす。  
渴を止め、尿を利し、咳嗽を治す。寸白蟲にて腹の痛むを治す。

(7) 慈姑

砂糖漬、金團、卵寄せ、茶碗蒸し、田樂等、

(8) 菜菔

煮食、切干、割干、吊乾、澤庵、味噌漬、麴漬、福神漬、粕漬、三配酢漬、風呂吹胡麻薑、生酢、

大根卸。

チアスターゼを含有するにより天然の消化劑なり卸汁は慢性胃病を治し氣管支加答兒及び喘息症  
に効あり。

(9) 蕪菁

煮食、漬物(千枚漬、奈良漬、辛味漬、福神漬、菊漬、糠味噌漬)胎、肉汁、シチュー等、臟腑の慢性  
刺戟病、敗血病等に効あり、呼吸器病特に咳を治し聲嘎れを治すの効あり、疹、皸の藥、種子は  
黃疸の藥

(10) 葱頭

肉類と煮食、吸物汁、ソース味附、酢の物、酢漬、生食、  
硫化アリルを含有し健腦劑、記憶力増進、食慾増進、血液清淨、下痢止、疫病豫防、發汗劑、不  
眠症、呼吸器病等に特効あり。

(11) 亞米利加防風

煮食、フライ、肉汁、鹽肴料理、牛酪及馬鈴薯と混じり料理す又飼料、となす、

澱粉糖分に富むを以て乳牛に與ふれだ乳汁の香氣を増し牛酪の色を美にす。

(12) 胡蘿蔔

煮食、膾、味噌漬、漬物、福神漬、肉汁、羊羹、酢煮、天麩羅、三杯酢、酒精、牛酪の色と香を良くするに用ふ、種子は銘酒の香味料

糖分に富み、滋養價値大、胃腸強健、食慾増進、血液清淨、卸汁は肺患に効あり。精氣を増す。

(13) 牛蒡

煮食、海苔卷、薄板、敲牛蒡、筏牛蒡、キンピラ、天麩羅、燒牛蒡、味噌漬、寒晒、乾燥。蛋白質に富み且イヌリンと稱する含水炭素を含み滋養價値大にして美味なり。筋肉を強健にし、活力精力増進す、よく胃腸の衰弱を防ぐ、牛蒡酒は風毒を治し、脚腰の痛を治す。

(14) 蓮根

煮食、澱粉、蓮子糖菓、砂糖漬、乾燥、煮付海苔卷、和物、蓮葉飯、産後の血の道に宜し、咳を止め蟹の中毒を治す、健忘症を治す、蓮根は主として滋養強壯の効あり。

(15) 甘露子

紫蘇梅酢等にて漬物、砂糖漬、鹽漬、煮食、内を和らけ氣を下し、血を散じ痛を止め、風邪を除く、酒にて服するを宜とす。

(16) 天門冬

砂糖漬、天門冬酒（純良の古酒を入れて製す）は血液循環を補ひ心身の疲勞を治す、強壯劑として精を増し骨を強め長壽せしむ。又吐血を治し肺を安んじ嗽咳痰を消し、利尿の効あり。

(17) 波羅門參

用法牛蒡に準ず、煮食、天麩羅などよし、強壯刺戟劑として効あり。

(18) 土當歸

煮食、生食、和へ物、味噌漬、糠味噌漬、肉汁、痛風症を治す。中風藥なり。又血を調へ風邪を治す。

(19) 石刁柏

嫩芽煮食、肉類、鶏卵、牛酪、バター等に調理して最も佳し、三杯酢、味噌和。腎臓病に効あり、利尿

緩下又は開通劑となす、滋養多し精力を増す。

(20) 山葵

香辛料、粕漬、美羹、菓子を加味、葉を三杯酢、浸物、山葵汁、山葵油、慢性リョウマチス、癩痺病、水腫病等を治す、又魚毒、麵毒を解く、胃を刺戟して消化を助く、

(21) 山葵大根

焼肉に添へ、サラダ、肉汁の料、山葵の代用、酢漬、煮食。

消化不良症、痲瘋質斯、痢痺病、水腫病に効あり、尙健體をす、め敗血病を治す、酒、丁幾劑、舍利別となして醫藥の要素たり。

(22) 薑

香辛料、味噌漬、梅酢漬、煮食、菓子、乾薑、

臟腑を温め、惡寒を驅除し、祛痰劑として効あり、ギンゲロール及び揮發油を含む、芳香性の健胃劑なり食欲を進め風邪除く。

(23) 百合

煮食、澱粉羊羹、崩煮、丸煮、茶碗蒸、肺病の藥、喘息の藥、健胃劑、癰疔には山百合を摺潰して塗れば痛を去る、又味噌汁に入れて食し咳嗽を止む。

(24) 胡

醃藏、酢漬、羊肉の臭を除くに利用す。脾胃を補ひ肺を清くし吐血吐瀉邪氣を拂ひ、不眠症を治し、腹痛を鎮め、吐逆又は下痢を治し、傳染病豫防の効あり、此の丁幾は肺病に特效あり

(25) 薤

鹽藏、酢漬、三杯酢、蜜漬、煮食、生食。

生食は寢汗に効あり、氣を増し中を補ひ、精力活力を増す、赤痢病に効あり、卸汁は鼻血、切傷の血止となる。

(26) 菲葱(リーキ)

煮食、スープ味付、シチュー、

(27) 韭

煮食、軟白すれば美味にして臭氣なし、酢味噌和、粥食、雜炊。胃を開きて食欲を増進し、腹痛下痢を止め、鼻血を止め、能く血液を清新にす、常に蕪の臭氣を嗅げは不眠症を治す。

(28) 葱

煮食、生食、截き葱、酢味噌和、富士和へ、肉類と調理、香辛料。

葫油の成分と特別の臭氣を有し爲に神經を刺激し消化を助け、食欲を増進して肥満せしむ、又多量の硫黄を含有し生食すれば腦の強壯劑たり、血液の循環を壯にし且鮮色ならしむ、皮膚の生理作用をして完全ならしめ其光澤を美にす、生食は發汗を促し風邪を治すの効あり。

(29) 甜菜

砂糖、煮食、サラダの添、ビフテキの添、

糖分に富み滋養の効あり、吐劑となり又糞蟲を驅るの効あり。

(30) 胡瓜

漬物、煮食、膾、生菜、肉汁、酢漬、蜜漬、奈良漬

渴を止め利尿、血液清淨、呼吸を容易ならしむ、卸汁及味噌漬は胃病に効あり、生食は甚だ不消

化、又淋病藥、湯火傷藥となる。

(31) 西瓜

生食、漬物(粕漬、味噌漬)糖藏、シロップ汁、皮料理、

止渴、利尿、腎臟病、脚氣病、癩癩病、黃熱病に有効、酒毒を解す、又西瓜の生汁は汗瘡を治す

(32) 南瓜

揚げ物、餅類、南瓜羹、丸煮、

萬病の特効藥として賣藥に混す、糞蟲を驅除す、乾果の粉末を飲用すべし、焼きて食へば痰を去る。

(33) 甜瓜

生食、奈良漬、煮食。瓜蒂及未熟果にはメロトキシシンと稱する有効成分を含み吐劑として使用せ

らる、葉の揉汁は毛生藥となる。

(34) 冬瓜

砂糖かけ、鶏卵かけ、アチャラ漬、

利尿の効あり、蟹、魚、蕪等の中毒を解す、脚氣の藥、腫氣を治す。

(35) 越瓜

膾、奈良漬、鹽漬、印籠漬、捨小舟、煮食、

(36) 扁蒲

瓠肺(干瓢)和物、干瓢は熱を消し、水道を利す、味噌和にて食すれば淋痛を治す。黒焼を酒にて飲めば打撲傷に効あり。諸魚の中毒を解す。

(37) 糸瓜

纖維利用、嫩果油烙、味噌漬、汁の實、和へ物

糸瓜水は婦人の化粧料、頭痛に効あり、又痰咳薬、酒毒を解く、

(38) 苦瓜

熟果生食、嫩果煮付、油烙、鹽漬、胡麻和へ物

邪熱を除き勞乏を解き、心を清くし、眼を明にす、苦瓜の水の咳嗽の薬、嫩果は苦味を有するにより煮食健胃劑となる。

(39) オクラ (亞米利加ネリ)

嫩蒴煮食、油烙、羹物、酢漬、味噌漬、熱果の種子を炙り珈琲代用とす

熱を散じ、腸を和け、加里鹽を供給し、痰痰の効あり。

(40) 茄子

煮食、生食、焼茄、刺身茄、醃藏、粕漬、芥子漬、麴漬、味噌漬、萬年漬、ホツタース供給者にして痰痰の効あり、諸毒を解す、利尿劑となる、茄の蒂を黒焼にして服すれば腹痛の妙薬。

(41) 蕃茄

熟果生食、未熟果酢漬、輪切煮立、油烙、三杯酢、肉汁料、製酢、エキス、ソース、ジャム、羊羹。含鐵成分多きを以て營養の衰弱せるものに用ひ血液を養ひ循環を良くし熱病患者、膿汁過多痛風病に効あり。

(42) 蕃椒

漬物混用、煮食、生食、ソースに混用、各種料理に辛香料として用ふ。

ビヘリンミ稱する苛烈辛味の成分を含む、鬱血を散じ胸胃をくつろげ、消化を助け食慾を増進す又痛風、痲質質斯、消化不良症、猖紅燒等に内用し發汗劑となり健康を増進す但し痔疾のものは



忌むべし。

(43) 苳類

漬物(鹽漬、粕漬、酢漬)煮食、酒煎、生食、花蕾を羹に添入す。淨血劑として効あり。

(44) 芥菜

煮食、種子粉芥、辛味料、諸漬物原料、

シニグリン及芥子油の存在により汎用の香味料及醫藥として用ひらる、殊に消化を増し氣管支炎に琶布用とす。

(45) 甘藍

醃藏(味噌漬、糠味噌漬、酢漬)酢合、煮食、肉汁、生食、鹽豚と調理して最良、消化頗る可なり。血液清淨、敗血病を醫し、體質を養ひ疫病毒に抵抗する素質を成す。

(46) 花椰菜

薑物、生食、カツレツ、ビフテキの添物、酢漬、

(47) 球莖甘藍

千枚漬、酢漬、糠、コールラビポイラー、シチューに用ふ。

(48) おかひじき(まつな)

浸物、羹物、和物、血色を整へ循環を良くす。

(49) 蒺藜

煮食、浸物、和物、生食、消化極めて速かにして能く體質を整へ鐵分含有多く血液の滋養となり體質の美を増す、石癩病、痔漏に効あり。

(50) 野蜀葵

煮食羹物、浸物、油烙。血液の循環を整ふ。

(51) 苳蒿

煮食、浸物、生食、羹物。脾胃を養ひ腸胃を利し痔を消す。

(52) 水芹

煮食、吸物、生食、浸物。血液内の石灰分を中和するを以て皺を防ぎ老衰を防ぐ、鐵分含有多く血色を美にし、酒毒を解し、咽喉のかわきを治し、癩麻質斯及び神經病に有効なり。

(53) 塔高(セルリー)

味噌を附けて生食最良し、香味料として煮熟食用、肉類の臭氣を去るに良し、フライ、サラダ、ソップの味附、

滋養分に富み腦の強壯劑、神經的消化不良症、心臟病に最も効あり。又儂麻質斯にも効あり此揉汁にて疼、凍傷を洗へば効あり。

(54) 洋芹(パーセリー)

フライ、サラダ、サンドウィッチの添、煮食、生食、肉羹調理用、獸肉煮焼。腦の強壯劑、神經衰弱に用ひて有効、

(55) 朝鮮薊

薔球、蓴片、蓴心を煮食又は生食す。

(56) 紫蘇

梅漬、鹽漬、芽紫蘇、生食、鮮魚の添物、穂實醗藏衣菓子料、含鐵成分多量、血行を良くし風邪を治す、氣を散じ氣を下す、止血藥、魚介の中毒を解き、犬鼠等に咬まれたるを治する効あり

(57) 款冬

煮食、砂糖漬、粕漬、鹽漬、甘煮、罐詰、薑は油烙、燒食、露味噌、田樂。痔、痰に効あり、葉柄を砂糖煮として用ふ。款冬の薑は心肺を潤ほし鎮咳藥となる。

(58) 裏荷

煮食、生食、味噌の添品、羹料、香味料、嫩苗及花蕾食用、漬物、寒熱の邪氣をさり瘧疾に効あり多食すれば瘡毒を起して記憶衰ふ。

(59) 蕃杏

嫩芽浸物、煮食、羹、和へ物、

(60) 苦苣

生食、煮食、肉汁の料、サラダ、莖粕漬、三杯酢、和へ物、食慾増進、筋肉を堅め、血を清め、乳を出し、眼を明かにす、不眠症を收め神經過敏を鎮むる効あり。

(61) 苦苣

生食、シチュー、根は煮食す。糖分含有多し肥満せしむ。

(62) 蒲公英

サラダ、和へ物、健胃の効あり。

(63) 防風

香辛料、生食、和へ物、味噌漬、寒冒、痛風に効あり盗汗を治す。

(64) 蓼

生食、香辛料、煮食。消化を進め血液循環を整へ霍亂を治すの効あり、過食すれば心痛を起す  
蓼酒は風冷を治し健康を増す。

(65) 筍

煮食、芥子漬、味噌漬、罐詰、乾筍、筍飯、餛飩掛、詰物、梅蓋、  
アスパラギン含有し蛋白質に富む、目を明にし酒毒を解し、痰を化し風熱を去る。

(66) 大豆

味噌醤油、豆腐、納豆、腐皮、蒟豆、飼料、綠肥

蛋白質及脂肪に富み、滋養價值肉類に次ぐ、青豆は消化を助く。

(67) 小豆

赤飯、菓子製造、晒餡、下劑として脚氣病に慣用す、小便を利す。

(68) 豌豆

煮食、炙食、味噌、醤油、羹、肉汁料麵麩、飼料、  
腦を爽快ならしめ、緩下劑、癩麻質斯病に宜しく血液清淨ならしむ。

(69) 蠶豆

煮食、吹豆、於多福豆の甘煮、菓子、味噌、醤油、餡、挽割飯、蒟物、飼料。黒燒を飯にて煉り  
乳腫に貼りて効あり。

(70) 刀豆

嫩莢糖漬、粕漬、味噌漬、福神漬、子實砂糖煮、  
磷酸に富み滋養價值多し、粉末を白湯にて飲めば吃逆の妙藥、喉腫に効あり。

(71) 菜豆

嫩莢煮食、漬物、晒餡、金團、豆粉、子實煮食、滋養多、血液清淨、

(72) 豇豆

嫩莢煮食、和へ物、浸物、子實菓子、赤飯、白飯、

氣を増し腎を補ひ、渴を止む、黒焼煎用船量を治す、唐瘡、楊梅瘡を治す。

(73) 綠豆 (文豆)

煮食、河豚の毒を解す、泄痢を止む、綠豆と雲丹を等分に酢にときて腋臭に塗る、

(74) 落花生

蒸食、煮食、菓子、搾油、油粕よりビスケットを作る。

脂肪多き故に氣鬱し、熱滯りて血液の循環を悪くす。

(75) 胡麻

香辛料、製油、嫩莢茹食、磷酸に富み滋養の効あり、腎を潤ほし筋骨を堅め、腦を養ふ、強壯劑なり。

(76) 薯蕷

香辛料阿片採集。磷酸を多量に含む不眠症を治し下痢を止め激痛を治す。

○葱は農家の饅節

○蕃茄の消費高は文明の尺度

○蕃茄のある家に胃病なし

○甘藍は葉菜の王、大根は根菜の王

○旨い筈だよ札幌仕込みかける肥料も學理から (札幌胡蘿蔔)

○高い山から谷底見れば瓜や茄の花盛り

○大根といは練馬と思へ人秋と冬とは我天下なり (練馬大根)

○方領を今日も干したり本堂の壁に丸干軒に切干 (方領)

○雪の肌へに緑の衣にほひこめたる品のよさ (山東菜)

○形正しく種さへよけりや末は獨りて玉となる (芝罘白菜)

○黒の羽二重紫の帽子花のかんざし葉の日傘 (茄子)

○親の意見と茄子の花は千に一つもあだはない (茄子)

○胡瓜可愛や添竹すれば細い手を出しからみつく (胡瓜)

○青いみながら辛さをつめば末はさすかる緋の衣 (唐辛)

○冬が来たとして縮みはせぬがかけておくれよ土衣 (葱)

(一) 果樹

(1) 葡萄

生食、乾果、舍利別、葡萄酒、ジャム、ゼリー。

血液清純、循環を整へ、敗血病豫防、肺肝より害物を除き、淋を解き胃腸を健にす、痔、腦充血、月經不順、氣管支加答兒、肺患、マラリヤ、肋膜炎、皮膚病に効あり、滋養分に富む故に貧血、胃弱、肺癆等に効あり、

(2) 無花果

生食、布顛、乾燥粉末、珈琲代用、

胃を開き泄痢を止め五痔咽喉の病を治し酒毒を治す、緩和滋養の効あり惡血を純潔にす、無花果と砂糖とを混じたるものは氣管支炎に効あり。

(3) 須具利

煉膏、煮膏、製油、酢漬、生食、

煉膏は咽喉病に効あり、惡寒にも効あり膽汁過多及多血症によし、

(4) 苹果

生食、ジャム、ゼリー、布顛、乾果、苹果酒、達的、

食欲を進め消化を助け健胃、敗血病を防ぎ致命症に奏効、健腦神經爽快、体内の有害物消除、皮膚病を去り、黄胆を防ぎ體の活力増進。

(5) 梨

生食、舍利別、酒、ジャム、ゼリー、

消化を助け熱性患者及重症の病者に良好、又渴を止め酒後の煩熱を去る、梨の切片を湯火傷に腫れば痛治す、梨を温灰中に毎朝用ふれば痰咳を治す。

(6) 柿

生食、串柿、吊柿、各種製果。酒毒を解き血痢を止む、澁汁は刺蟲の毒を治し、湯火傷にも効あり。柿の蒂は吃逆の妙藥なり煎用すべし。

(7) 柘榴

生食、舍利別、根皮中にはベルレチユリン及イソベルレチユリンなる二種のアルカロイドを含有

し又石榴鞣酸じゅうさんを含有するを以て下痢と小便頻繁すいべんひんぱんなるに効あり、又鞣酸驅除じゅうさんくわじゆに根を煎用す、多食すれば肺を害し、齒を損す。

(8) 椴櫚びんじゆ

生食、ジャム、舍利別、果饅、罐詰くわんけつ

内を温め氣を下し食を消し、胃の酸水を除く然れども多食すべからず。

(9) 枇杷びは

生食、熱病者によし渴を止め肺を利し吐逆を治し上熱を去る、然れども多食すれば痰熱を病み脾胃を傷ふ。

(10) 柑橘かんきつ

生食、糖果、舍利別、凍膏、布頤、達的、酒、酢、香辛料

蜜柑——緩下劑、肝臟病、酸味くわんげざいのものは瘦麻質斯リユーマチスに有効、酒毒を解すに最良、

金柑——果實葉共に氷砂糖と煎じ飲めば風邪の藥、果實の黒燒も同様。

檸檬——熱症渴望の病氣によし、又膽汁病リユーマチス寒冒、咳嗽、肝臟病に有効。

(11) 梅うめ——朝食前に食すれば消化不良症を即治す、宿醉に即効、乾果は健胃劑。

(11) 梅

生食、梅干、糖漬、乾梅、ジャム、ゼリー。

梅干の酸は鉛毒を防止疫毒菌を滅する効あり、又痛風、リユーマチス豫防。

梅干は船暈車暈の藥、梅酢梅干は酸毒を解し霍亂の藥。

(12) 巴旦杏はたんざう

生食、乾果、糖果、化粧用油、辛味料、

滋養に富み輕瀉の効をなし利糞の能あり、核仁は多量の脂油を含み藥用となる。

(13) 杏あんず

生食、乾杏、ジャム、酒。緩下劑、杏仁にアミクダリンを含有す故に杏仁水を製し、鎮痙藥、鎮咳藥となる。

(14) 李すもも

生食乾果、ジャム、饅果、燒酎漬、飲料。

李は骨節の勞熱を去り肝病によし、乾果は痼熱を去り内を調ふ。

(15) 桃

生食、熟食。ジャム、ゼリー。桃の實を肺にして食へば顔色を良くし肺病に効あり、西洋桃はチブス、不消化病、コレラ、赤痢に効あり、下痢を止む。水蜜桃は滋養に富み健康を増進す、然し多食すべからず。

(16) 楊梅

生食、ジャム、ゼリー。楊梅酒は古來藥用とし消化を助け惡氣を除く効あり、鹽漬はよく痰を去り酒毒を解し、吃逆を止む。

(17) 櫻桃

生食、舍利別、果酒、ジャム、達的、糖果。

血液の循環を整へ消化を助け皮膚の艶を良くす。

(18) 胡桃

仁を生食、乾果、製果、料理用、油食用。肌を潤し體肥満し髮髭黒み、血を養ひ、肺を温め腸を

潤し利尿の効あり、疝氣の妙藥。

(19) 珈琲

カフェインを含有し鎮痙藥として應用す。

(20) 棗

生食、蒸して乾果、(茶果又は醫藥となる)。乾果は咳嗽、聲啞潤の藥、健壯劑、緩下劑となり五臟を補ひ虚損を治す、又健胃劑なり。

(21) 阿利布

製油、鹽漬。油は諸種の醫藥に供す咳嗽を治し、又痲疾赤淋の痛を弛め大小便を整ふ、又、疫毒菌を滅するの効あり。

(22) 栗

焙食、茹食、煮食、糖果、金團、粉末、製果、乾果。

氣を増し腸胃を緩くして腎を補ふ。生果は消化し難し又腫毒再發す。

(23) 銀杏

燒食、煮食。プロピオン酸を含有するが故に多量に用ふれば中毒す、肺を潤ほし渴を止め、酒毒を解する効あり。

(24) 蕉果 (バナナ)

熟果生食、又は甘露粉を取りて醫藥料とす、滋養あるも多食すれば秘結す。

(25) 鳳梨 (アナ、ス)

生果、罐詰。プロメリンと稱する蛋白質消化酵素を含む大に消化の効あり、香氣を有する甘酸美味の液汁を含有す。

○果物好きの子供には蛔蟲生ぜず。

○朝の果物は黄金、晝の果物は銀、夕の果物は鉛

○寝る時の一つの苹果は醫師を乞食となす。

○食卓に果實なければ其價を半減す。

○梨の尻に柿の頭

○柿は旱天に多く栗は雨天に多し。

○土用水蜜、山での味を知らず暮すか都人。

○梨は川崎長十郎よ、きめが細まかで汁甘い。

○梨千本持たば郡主と同じ程の分限也。(史記)

○橘千本栽うる人は其富千戸候(大名)に等し。

○木奴千本凶年なし。

○空地に柿一本植うれば租税を免かる。

○一村は本家分家や桃の花。

○鉄持つて桃千本の主かな。

○耕せば住よき里や桃の花。

(三) 普通作物

(1) 米

飯、麴、酒、糊、菓子。糠を煎り飯にかけて食すれば脚氣藥となる。糠を黒燒となし油と煉りて田蟲につけて効あり。

(2) 大麥

麥飯、麥酒、酢、醬油、菓子、麥油、飴、麥芽はヂアスターゼを含有するを以て痰をさり癩を消し、胃を開き食を進む、麥の黒燒を胡麻油にて煉り湯火傷に塗りて妙藥とす。



(3) 小麥

饅頭、素麵、醬油、酢、製果。解熱止渴小便を利す、小麥粉を酢にて煉り腫物に貼る、小麥粉を飲めば骨の打傷を治す。

(4) 粟

餅、飯、飴、泡盛酒。下痢を止め小便を利す、粟の粉を飯粒にて煉り漆瘡に貼けて効あり。

○麥は米の絶えたるを繼ぎ乏しきを救ふこと穀中の重鎮なり。

○麥は秋蒔きて夏熟す四季の氣を得て穀となる故最よく人を養ふの性あり。

○働いて知れ麥の味 ○麥飯三年倉一つ。

(5) 黍

補食料、粥、團子、糊、酒、

(6) 玉蜀黍

焙食煮食、飼料、澱粉、麵包、菓子、ウイスキー酒、コンスタンチー飲料、珈琲代用。根葉又は

毛の煎汁は諸淋を治す。種實煎用風邪を治す。

(7) 蜀黍

砂糖用、帚用、寒晒粉、武蘭泥酒、飼料

(8) 蕎麥

副食料、曾波切、曾波搔、麵包、饅頭、饅果、飼料

蕎麥粉を酒にて飲めば打身の藥となる、煎服すれば痔疾を治す、

(9) 薏苡

利尿健胃劑となる、又肺勞殊に肺萎、咳嗽に特効あり、又根は通經藥、脚氣の藥となる。

(10) 茶

テイン(茶素)を含有し神經を刺激し適用すれば消化を助くるの効あり又茶は諸毒を解く。

第四節 食物經濟

(一) 食量標準

一、體量十五貫の人に要す食量標準 (獨逸人)

可消化養分	烈しく労働する時	中庸に労働する時
蛋白質	一〇四瓦(二八匁)	八五瓦(二三匁)
脂肪	七五 (二〇)	四二 (一一)
炭水化物	三三二 (八六)	三六〇 (九六)
計	五〇一瓦(一三四匁)	四八七瓦(一三〇匁)

二、日本人の食量標準

可消化養分	學生	兵士	囚人	農夫
蛋白質	六九瓦	一〇八瓦	四三瓦	七二瓦
脂肪	一五	一九	九	一六
炭水化物	四六五	六四九	三八七	五九一
計	五五三	七七六	四三九	六七九
熱量(大カロリー)	二三四五	三二六八	一七四七	二八七七

滋養率	七、三	六、一	九、〇	七、五
-----	-----	-----	-----	-----

三、日本海軍水兵の食量

朝	米	四十五匁	割麥	十五匁	漬物	二十匁	味噌	若干	
晝	麵麩	五十八匁	砂糖	五匁四分	牛肉	五十四匁	野菜	五十四匁	
茶	五分								
夕	米	四十五匁	割麥	十五匁	野菜	六十匁	魚	四十匁	
								漬物	二十匁

(一) 食量計算法

一日の食量は左の如し之が可消化養分量、滋養率及熱量を求むること計算次の如し。

一日の食量

〔白米〕	百三十五匁(三合五匁)	脂少い魚肉	四十匁
牛肉	五十匁	薯類	百匁
		蘿蔔	五十匁
三養分量			

(種類)	蛋白質	脂肪	炭水化物
米	$135 \times \frac{5.8}{100} = 7.83$	$135 \times \frac{0.3}{100} = 0.41$	$135 \times \frac{78.0}{100} = 105.30$

牛肉	$50 \times \frac{25}{100} = 12.50$	$50 \times \frac{9}{100} = 4.50$	—
魚肉	$40 \times \frac{20}{100} = 8.00$	$40 \times \frac{1}{100} = .40$	—
薯類	$100 \times \frac{2.5}{100} = 2.5$	$100 \times \frac{.1}{100} = .10$	$100 \times \frac{20}{100} = 20.00$
蘿蔔	$50 \times \frac{1}{100} = .50$	—	$50 \times \frac{3.0}{100} = 1.50$
可消化養分量	31.33 匁	5.41 匁	126.80 匁

(種類)	蛋白質	脂肪	炭水化物
米	$7.8 \times \frac{8}{100} = 6.24$	$0.41 \times \frac{85}{100} = 0.35$	$3.0 \times \frac{80}{100} = 2.40$
牛肉魚肉	$20.5 \times \frac{55}{100} = 19.48$	$4.9 \times \frac{50}{100} = 4.41$	$0.1 \times \frac{75}{100} = 0.75$
蘿蔔・薯	$30 \times \frac{80}{100} = 2.4$	$0.1 \times \frac{75}{100} = 0.75$	$21.5 \times \frac{90}{100} = 19.35$
	28.12 匁	5.51 匁	119.39 匁

滋養率

滋養率を計算するには可消化脂肪の量に二、四四を乗し、可消化炭水化物を加へ其合計を可消化蛋白質にて割るなり。

$$\frac{5.51 \times 2.44 + 119.39}{28.12} = 4.7$$

熱量

食物の熱量は其養分を燃やす時に生ずる熱の量にして滋養の多少は熱量の多少に由るものなり、然して熱量は一瓦に付て蛋白質と炭水化物とが四、一大カロリーにして脂肪が九、三大カロリーなるを以て前の計算養分の量を瓦に直して以上の係数を乗すれば此食物に含まる、熱量を求むることを得べし即ち、

(蛋)	(炭)	(脂)
$\frac{28.12 + 119.39}{0.266 \text{ (一瓦の匁)}} = 554.5$	$\frac{1.51}{0.266} = 5.7$	
$554.5 \times 4.1 = 2273.45$	$5.7 \times 9.3 = 53.01$	
	$\frac{53.01}{2326.46}$	

即ち二千三百二十六大カロリーなり。

備考 各養分の消化率。

種類	蛋白質消化率	脂肪消化率	炭水化物消化率
肉(獸魚)	九五	九〇	—
卵乳	八七	九〇	一〇〇
穀類	八〇	八五	九五
豆類	八五	八五	九〇
蔬菜	八〇	七五	九〇

(三) 食物の廉否計算法

食物の廉否は食物購入上第一に注意すべき要件なり、養分含量の割合に價格の廉なるものを購求せざるべからず、此計算には三成分の價值係數を食物の各養分量に乘じ之を合計して其大小を比較し或は其合計を以て市場の價格を除し得數の小なるものを以て廉價と判定すべし。

價值係數

蛋白質 三      脂肪 三      炭水化物 一

一、同一分量にして價格同一なる場合の價值計算、

蛋白質	脂肪	炭水化物
甲品 10%	11%	50%
乙品 10%	1%	10%
(甲品)		
蛋白質 10×3=30		20×3=60
脂肪 2×3=6		10×3=30
炭水化物 $\frac{50 \times 1 = 50}{80}$		$\frac{10 \times 1 = 10}{100}$

此計算によりて比較すればこの方十四だけ養分多し、同量同市價ならばこの食品は廉價なりといふべし。

二、似寄りの食品にして市價を異にするもの、價值判定

	蛋白質	脂肪	炭水化物	市價
甲品	一〇%	一二%	五〇%	十八錢
乙品	一〇%	一・	一〇・	二十二錢
	$\frac{18}{86} = 0.204$	$\frac{22}{100} = 0.220$		

この市價による時は甲品の方廉價なるを知るべし。

- 命をなすこと食にあり故に食物の貴きこと身命に勝る。
- 朝夕に物食ふ毎に豊受の神の恵を忘るなよ人。
- 我といふ其みなもとを尋ねれば食ふと衣るとの二つなりけり。
- 鼻の下の建立一萬坪。
- 餌を運ぶ親の情皆の羽音にも目をあかぬ兒も口を開くなり。
- 忘るなよ田畑きこりば家屋敷食ふと着るとは一日たりとも
- 米は佛法、夢は弘法、
- 今年米親といふ字を拜みけり

○田園の生活は自然なり農夫は土地の王者なり(トルストイ)

- 田園生活は身體を養ふ。
- 田園生活は長生の道なり。
- 田園は神之を造り都會は人之を造る
- 都會は人を病ましめ田園は之を癒す病院也。
- 倫敦に住すれば其家三代繼續せず。
- 田舎住民の都會に出づるは畢竟これ肺結核に罹るの運命を治はんが爲めのみ。(佛國俚諺)
- 黄金をも魔術をも薬餌をも要せずして長生するの道は田園に退隱して農業に従事するにあり。

### 第五節 民間採藥療法

#### (一) 齒痛及口腔諸病

- 薄荷(はくか)は齒痛に効あり
- 枸杞(くこ)の根皮を煎用すれば口舌の瘡爛を治す。
- 槐(えんじゆ)の蕾を熬りて粉碎し齒根及び舌より出血するに塗抹して効あり。
- 藜(あかざ)の乾葉を煎じ口中に含めば齲齒の痛みを治す。

(二) 胃病吐血、止瀉、吐劑

苦蓬(にがよもぎ)、此草の陰乾を煎用すれば胃を健全にす。  
忍冬(にんどう)の莖葉花を乾燥し煎用すれば健胃の効あり。  
葦(いら)は吐血を治す。通草(あけび)の果實を食すれば胃熱を去る。  
土參(とちばにんじん)の根を煎用すれば食慾を増進し健胃の効あり。  
龍膽(りんだう)の春根を乾燥し置き煎服すれば健胃劑となり又腸蟲を去る。  
延齡草(えんれいさう)の地下莖を乾かし煎用、胃病を治し又腸の疾患を治す。  
蒼朮(おけら)、黃蓮(わうれん)は何れも根部を健胃劑とす。  
車前(おほばこ)の莖葉の陰乾を煎服すれば消化不良及赤痢に効あり。  
地榆(われもかう)の根を陽乾し煎服すれば嘔吐を止め腹痛を治す。  
半夏(はんげ)の塊根を乾燥し煎用、慢性胃カタルを治し嘔吐を鎮むる効あり。  
葎草(かなむぐら)の果實を乾かし煎用、健胃劑となる。  
常藥(せんぷり)を乾草して煎服すれば腹痛を治し健胃の効大なり。

蒲公英(たんぽ)、の根部は健胃劑となり消化不良に効あり便秘を治す。  
沙參(つりがねにんじん)の根は健胃強壯劑、枸杞(くこ)の果實は健胃強壯劑。  
五味子(さねかつら)の果實は健胃劑となる。

(三) 便秘、下痢其他腹部の諸病

鳶尾(いちはつ)の根莖を乾かし煎用すれば下劑となる。  
地膚(はうきぎ)の實を煎服すれば便通よし、葉の液汁は下痢止となる。  
江南(はぶさう)の果實、(さるとりいばら)の根を煎用すれば下痢を治す。  
(とくだみ)の葉を煎じ下劑及驅蟲藥とする。  
榧(かや)の種子を服用すれば糞蟲驅除となる、柘榴(ざくろ)の根皮も同じ、五加(ごきぎ)の根皮及莖葉を煎用すれば腹痛に効あり。

(けんのしょう)の莖葉の陰乾を煎用すれば痢病の妙藥となる。  
綿馬(めんま)の根莖を煎用すれば糞蟲を驅除す。  
千屈菜(みそはぎ)の花及葉を乾燥し粉末となし煎用すれば痢病を治す。

藥芍(しやくやく)の根莖を乾かし煎服すれば腹痛を治し下痢を止む。

(四) 頭痛、眩暈、神經衰弱、不眠症其他腦の諸病

人參(にんじん)の根部煎用神經衰弱に効あり。

牡丹(ぼたん)の根皮、蒼朮(おけら)の根部は何れも頭痛を治す。

通草(あけび)の莖葉、川芎(せんきゆう)の根を煎用すれば頭痛逆上を治す。(さるをがせ)を服用すれば不眠症を治す。

(五) 耳、鼻、咽喉の諸病及聲嘎

通草(あけび)の果實を食すれば耳目を明敏にするの効あり。

山茶(さんしゆゆ)の乾果を煎用すれば耳鳴を治す。

(さるひや)の乾葉を煎じ咽喉加答兒に含嗽劑として効あり。

桔梗(ききやう)の乾根を刻み煎用すれば風邪の鼻塞りを治す。

山豆根(みやまとべら)の根部を煎用すれば咽喉の腫毒を解くの効あり。

(六) 眼 疾

龍葵(いぬほづき)の子實、石菖(せきしやう)の莖を煎用して眼藥をなす。

小蘗(めぎ)の莖葉の陰乾を煎じて洗眼藥となす。

益母草(やくもさう)の子實を煎用すれば眼を明敏にするの効あり。

菱(ひし)の種實を蒸して食すれば眼を明にす。

(七) 肺に關する諸病

黃耆(はしりどころ)の根の煎用は鎮咳劑、また慢性氣管支加答兒に有効なり少量用ふべし。

香附子(はますけ)の地下莖の乾燥煎服は痰痰藥氣管支加答兒に効あり。

白頭翁(おきなぐさ)の莖葉を適量に用ふれば氣管の疾患を治す少量用ふべし。(かきどうし)の莖葉の陰乾を煎服すれば慢性肺炎に効あり。

狼把草(たうこぎ)の莖葉は肺結核を治す。

沙參(つりがねにんじん)の根は肺熱を除く、楊梅(やまも)の果實は胸痛を治す。

白及(しらん)の根部は肺吐血藥、紫苑(しおん)の根は祛痰鎮咳藥となる。

桔梗(ききやう)の根を乾燥して煎服すれば呼吸器病に効あり。

百部(びやくぶ)の根を乾燥し煎服すれば肺病を治す鎮咳の効あり。

(せいやうのこざりさう)の莖葉を煎服すれば肺結核を治す。

貝母(ばいも)の根を乾かし煎服すれば祛痰鎮咳の効あり。

半夏(はんげ)の塊根を乾燥し煎服すれば祛痰藥となる。

鹿藿(たんきりまめ)の種子、茴香(うるきよう)の果實は祛痰劑となる。

遠志(ひめはぎ)の根部を煎服すれば祛痰劑となる。

錦葵(ぜにあふひ)の花を乾かし煎劑として氣管支加答兒に用ふ。

(八) 心臟病

(チキタリス)葉を適量に用ふれば心臟病の妙藥過量は危険なり。

(おほひなのうすつぼ)の種實は心臟藥として効あり。

商陸(やまごぼう)は心囊水腫に利尿劑として効あり。

福壽草の根部は心臟藥として浸劑に用ふ。

(九) 黃疸、肝臟病

扁蓄(にはやなぎ)の莖葉、梔子(くちな)の果實は黃疸を治す。

烏芋(くろくわい)の塊根は黃疸に用ひて効あり。

白屈菜(くさのわう)の莖葉の酒精冷浸液は肝臟病に効あり一日數回五―二〇滴を用ふべし。

(一〇) 痔 疾

牡丹の根皮を煎服すれば痔疾に効あり。

馬兜鈴(うまのすくさ)の地下莖を乾かし煎服すれば血痔を治す過量を忌む。

無花果(いちじく)の果實を用ふれば痔痛を治す。

冬瓜(とうぐわ)の果實の煎汁にて痔を洗へば疼痛を消し種子五分―二匁を痔疾に用ゐて効あり。

鷄頭(けいとう)の莖葉を煎服すれば痔疾を治す。

吳茱萸(ごしゆゆ)の果實は痔疾、陰萎に効あり。

(一一) 生殖器諸病

人參の根部を煎服すれば慢性癩疾又陰萎に効あり。

酢漿(ほ、つき)の根莖、連翹(れんけう)の果實、酢漿草(かたばみ)の莖葉、通草(あけび)の莖葉は、



れも淋疾りんじつを治するの効あり。

(一二) 腎臓及泌尿器に關する疾病

(あきのきりんさう)の花を乾燥し煎用すれば腎臓病又膀胱ぼうこうの病に効あり。

虎杖こじょう(いたどり)の根部、牛膝ぎゅうせき(いのこづち)地膚ちふく(ほ、き)車前くるまぜん(おほばこ)種子、通草つうそう(あけび)果實、

忍冬にんとう(にんどう)莖葉、茜せき(あかね)根部は何れも煎服すれば利尿劑りょうりょうざいとなる。

王瓜おうか(からすうり)の根部を陰乾したるものを煎服すれば頻尿遺尿症ひんせうりょうせうを治す。

(かきごうし)の莖葉を陰乾し煎用すれば泌尿加答兒びせうかたごに効あり。

菟絲子とじし(ねなしかつら)の子實を煎じ用ふれば遺尿症いせうりょうせうに効あり。

(さるとりいばら)の根を煎用すれば小便頻繁せうべんひんぱんに効あり。

(一三) 婦人病

虎杖こじょう(いたどり)、牛漆ぎゅうしつ(いのこづち)の根部は月經閉止げつけいはいしを治す。

唾椒たつしやう(いぬさんせう)の果實を潰し酢にて煉り乳房ちゆうぶの腫はれに塗れば疼痛そうつうを治す。

繁縷はんる(はこべ)の葉莖を煎服すれば月經不順げつけいふじゆんに効あり。

碎醬さいじやう(ほ、づき)の根部、香附子かうぶし(はますけ)の地下莖を乾かし煎服すれば月經不順に効あり。

半夏はんげ(はんげ)の塊根を乾かし煎用すれば(ツハリ)の嘔吐おうとを治す。

益母草やくぼそう(やくまさう)の子實莖葉を煎服すれば月經を通じ、産前産後諸病に効あり。

芍藥しやくやく(しやくやく)の根部は婦人病一切に効あり。

川芎せんきゆう(せんきゆう)の根を煎用すれば血の道ちのみちに効あり。

水仙すいせん(すいせん)の地下莖の卸汁おろしじゆを婦人の乳房ちゆうぶの腫はれれに塗布して効あり。

(一四) 小兒諸病

酢漿そしやう(ほ、づき)の果實を生食すれば寄生蟲を驅除し疳かんを治す。

(かきとうし)の莖葉の陰乾を煎用すれば小兒の疳かんを治す。

(てんだいやく)の根部、馬藜ばれい(いぬたで)の莖葉陰乾煎服小兒の疳かんを治す。

菱ひし(ひし)の莖葉は小兒の頭瘡かぶの毒を除く効あり。

(一五) 癩麻質斯、神經痛、脚氣、中風癩癩疝氣、水腫

唾椒たつしやう(いぬさんせう)の果實を碎き酢にて煉り癩麻質斯れいましつに貼用すれば効あり。

繁縷(はこべ)の莖葉を浸物として常に食すれば脚氣症に効あり。

落防風(はまぼうふう)の根部は鎮痛の効あり、又中風症に特效ありと稱せらる。

(おとぎりさう)莖葉を煎じ儂麻質斯の患部を温めて効あり。

南天(なんてん)(うこぎ)の莖葉、(くちなし)の果實を煎じ患部を温むれば疝痛を治す。

馬驗草(くまつぐら)の莖葉を煎服すれば水腫に効あり通草の果實も同効あり。

威靈仙(くかいさう)の脚氣儂麻質斯に特效あり。

木天蓼(またゝび)の果實の乾したるものを煎服すれば疝氣中風リユーマチスに効あり。

槐(えんじゆ)の果實、洎芙藍(さふらん)の花蕊は鎮痙鎮痛の効あり。

薇(ぜんまい)の莖葉を乾し其煎汁を以て腰部の疼痛部に温巻法を施せば効あり。

(一六) 熱病、感冒、盜汗

紫陽花(あぢさい)の花、梔子(くちなし)の果實、棟(せんだん)の果實、牡丹(ぼたん)の根部、酢漿(ほづき)の根莖葉、土參(とちばにんじん)の根部を煎用すれば解熱劑となる。

龍膽(りんだう)の春に採集したる根部を煎用すれば盜汗に効あり。

蒼朮(おけら)の根部を晒し發汗驅風に用ゐて効あり。

茴香(うゐきよう)の果實、洎芙藍(さらん)の花蕊、百部(びやくぶ)の根部は驅風劑として効あり。

枸杞(くこ)の葉を乾燥して煎用すれば解熱の効あり根皮を煎服すれば肺肝腎臟の虛熱を去るの効あり

(一七) 梅毒、癩病、皮膚病

白屈菜(くさのわう) 搾汁より越幾斯を製し癩病に用ひて効あり。

(さるとりいばら)の根部を煎服すれば梅毒を治す。

龍葵(いぬほづき)の莖葉の煎汁を外用すれば頑癬を治す。

白粉花(おしろいばな)の生葉の揉汁を疥癬に塗布すれば効あり。

酢漿草(かたばみ)の生葉(ぎしぎし)の莖葉の揉汁も疥癬に効あり。

苦參(くらゝ)の地下莖を乾燥し煎じ外用すれば疥癬其他皮膚寄生蟲を驅除す。

石松子(ひかけのかづら)の芽胞を發疹癩爛に撒布して効あり。

(一八) 瘰癧、癰腫、其他の腫物

苦參の葉、牛膝の地下莖を煎用すれば瘰癧に効あり。

母貝(ばいも)の乾根を煎服すれば瘰癧の腫れを散らす。

黃蜀葵(とろ、あふひ)の花及び實を乾燥し粉末にして惡瘡に用ゐて卓効あり。

酢漿草(かたばみ)の葉の揉汁を惡瘡に塗布すれば治す。

(ぎしぎし)の根の液汁、鐵砲百合の鱗莖は腫物を散する効あり。

(ごくだみ)の葉の煎汁又は焙りたる葉は化膿したる腫物に用ひて効あり。

蒙吾(つはぶき)の葉。車前(おほばこ)の葉を焙り腫物に貼布すれば膿汁を吸出す。

水仙(するせん)の地下莖の磨汁を癰腫其他惡性の腫物に塗布して効あり。

(一九) 打撲傷、湯火傷、毒蟲刺傷

一藥草(いちやくさう)の生葉を揉み切創に塗れば血止の効あり、又毒蛇毒蟲に刺されたるに塗布して解毒の効あり。

唾椒(いぬざんせう)の果實を碎き酢にて煉り打撲傷に塗りて効あり。

山椒(さんせう)の生葉、江南(はぶさう)の生葉の揉汁は蛇蜂の毒を解し。

接骨木(にはとこ)(きらんさう)等の莖葉を乾かし煎汁を以て挫傷したる局部を温罨法して効驗あり。

ワ切傷にも有効なり。

(おとぎりさう)の生葉の揉汁を金創、打撲傷に塗布して卓効あり。

(あをきば)の葉、(かたばみ)の莖葉、くちなしの果實は湯火傷に用ひて効あり。

白及(しらん)の根を乾燥して粉末となし油と共に煉合せて湯火傷に塗布して効あり。

(二〇) 補血強壯劑

人參、淫羊藿(いかりさう)、遠志(ひめはぎ)、茜草(あかねさう)等の根を煎服すれば、補血強壯劑として有効なり。

南天の白色果實、ねなしかつらの子實、さねかつらの果實、さんしゆゆの果實、益母草(めはじき)の子實等何れも煎用すれば強壯劑となり精力を増進す。

(二一) 其他の諸病

蔓藍(あい)の種實を煎用すれば解毒の効あり。

山椒(さんせう)の種實は魚毒を解す、菱(ひし)の果實は酒毒を解す。

山豆根(みやまとべら)の根を煎用すれば諸藥の毒を解す、効あり。

馬藜(いぬたで)の乾草を煎じて下毒劑とす。

- 農者人民職業中最健全最尊貴而最有益者也。(ワシントン)
- 食者天下之本也、黃金萬鎰不可療飢、白玉千箱不能救凍。(宣化帝)
- 農は人類の眞個生業といふべし吾が寒に衣し吾が飢に穀し民生をして憂なからしむ。(ダニエル、ウエプスタ)
- 寒ゆるものは尺玉を食らずして短褐を思ひ飢ゆるものは千金を顧みずして一食を美とす。(古語)
- 百姓食あれば萬條即ち成る民の豊饒は猶充倉に同じ。(文武紀)
- 開明の度頗る高等なる國民にとりても農業は其他全般の産業の基礎たることを疑ふべからず。(ロツシエル)
- 農産品中最も貴重なるは人間なり。(フーベル)

### 合理的農家經營法 終

大正拾年參月拾五日印刷

大正拾年參月廿五日發行

〔定價金壹圓貳拾錢〕

著者 谷本龜次郎

東京市京橋區南鍋町一丁目二番地  
隆文館株式會社代表者

發行者 松野鶴平

東京市神田區三河町二丁目十七番地

印刷者 武木勝治郎

東京市神田區三河町二丁目十七番地

印刷所 隆文館印刷所



合理的農家經營法  
附 與

發兌元

東京市京橋區南鍋町一丁目  
振替口座東京八五三番

隆文館株式會社

帝國農業振興會編—農業生産増率の指針▽最新刊△

# 通俗模範講話集

四六判三三〇頁  
洋布綴函入美本  
全 壹 冊  
定價貳圓三拾錢  
送料拾貳錢

食糧の國內供給充足するは、刻下の重大問題なり。さらば如何にして其の本源たる農業を振興せしめ、如何にして其の收穫率を増進せしむべきか、これ識者の常に考慮を費すところならずんばならず。本書は振興會が、各地に於てせる諸講演並に常路有力者の高説を編序収録せるもの、その徹底せる所論、直に應用し得べき實學、其の他有益なる諸資料を蒐收せるは、寔に農業講話一大集成の偉觀にして、正に實際家の最高顧問となすべく、また有志家の好簡參考資料たるべし。

目 要  
現代農談の缺陷と其の改良—講話例—普通作物に關する講話—肥料に關する講話—土壤に關する講話—園藝に關する講話—養蠶に關する講話—畜産に關する講話—雜之部—附録—諸名家の訓示講演。以上各目皆數項に細別して講述忠實懇切を極む。

## ▲民族自決の一大警鐘!!

一九二二年  
貳月新刊

# 戰前戰後の世界

大隈侯爵序  
德富蘇峯序

外遊多年、歐米諸國の生氣ある國家運動を目撃して歸朝せる著者が、故國に感激なく、躍動なき國民的生活の現状に對して、感慨轉た禁する能はざるものあり、茲に奮然鐵筆を呵して本書をなす。外交、經濟、教育、乃至思想問題等に涉つて、詳に其の實況を叙し、彼我の交渉を明かにして、我國本の確立を高唱す。これ思想界に産業界に混沌たる現代を誨ふべく導くべきの快著、實に救世の福音たり。

著者 大島高精氏

▲四六判・七百廿餘頁  
裝幀總クローズ・最美本  
定價四圓參拾錢  
送料拾八錢

石田傳吉先生著

町自治の  
自好の  
伴侶

一國の盛衰興亡は全く吾等の住居する町村自治の興廢に因つて定まる。吾等の幸福なる生活も亦町村自治の向上に因つて初めて保障せらる可きなり。今や國家問題の中心は田園經營のそれに移れり。國本を彌が上にも固からしめんとせば、一日も田園を閑却すべからず、これ識者の念也。

地方改造の鐵案

▼附録 日本富豪番附

本書は世既に定評ある著者が、多年自ら東奔西走して宣傳實演せるところを叙説せるもの、眞に地方青年の要求に應ぜる國富啓發の一大鐵案なり

◀ 四六 第三〇頁 總布裝 ▶

定價壹圓八拾錢 送料拾貳錢

395  
96

終