

增補越後名寄

菴類

十二

和書門			
二五〇五八	號	類	
九	函		
一	架		
一	冊		

內閣文庫			
二五〇五八	號	類	和書
九	函		
一	架		
一	冊		

內閣文庫			
番號	和	25058	
冊數	12 ( 12 )		
函號	175	82	



A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak



越後名寄卷十四

越後名寄卷十四

越後名寄卷十四

越後名寄卷十四

越後名寄卷十四

越後名寄卷十四

越後名寄卷十四

增補越後名寄

菰類

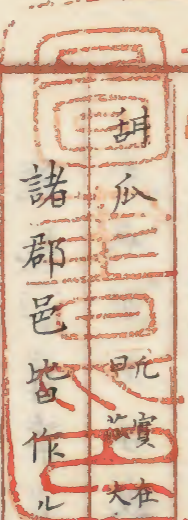
十四

内務省

越後名寄卷十四

内務省

越後名寄卷十四



越後寺海丸山元純輯

同三水原小田島允武技合

伊勢神都秦憶丸參補

瓜類  
諸郡邑皆作ル  
土地ノ善悪ニテ甚有不同  
頸城郡高田ニ

出ルハ権淵藪野佳味也古志郡長岡ノ子手ニテ作ルモ

ノ成兒ト云形小中微シククヒル味最美也浅葱色ニテ

肌ス一ラカ也瓜類瓜共云フ中ハ淡綠色也三島郡與板ニ

出ス者ハ信濃川ノ向並木村ノ産ナリ時一板其形有大

小色黄薄萌葱ニテ膚ニ有微細之小割筋併々又一種縦ニ

黄清ノ班筋筋肌ノス一ラカ成アリ二筋共ニ中ハ薄緑也

内務省

割テ見ニ瓢切口葵ノ葉ノ形アリ又三葉柏ノ形ナルモ  
 了リ味ニ極テ佳美也凡國中ノ最上トス一シ今世山城  
 ノ谷川武藏ノ川越撰州木津ノ産ニモ不可劣蒲原郡諸  
 庄ニ佳味ナル者有一シ新泻ニ出ル天野ハ名ノ三也注横越村ニ出ル其色白ク名鶴卵形小ニ瓜ヲ収ルニハ竹  
 籃ニ宜シ一二宿ヲ經テ食性味良新ク堅キハ虚人不宜  
 能熟シ自蒂ノ脱タル物軟ニテ味ハ最義ナリハ共遠  
 ニヤフテ日數歴カタキ故ニ不熟ノ間ニ搗取也濃州真  
 桑村ヨリ出ル物上品トス故ニ瓜ノ能者ヲ皆マクハト  
 称ス○脾胃虚冷ノ人ハ不可食祖按瓢ヲ去テ蒸熟シテ  
 可食氣味生ナルニ不劣無害俗ニ瓜ヲ屢食ハ目ヲ患  
 フト必然リ陶弘景景曰熟瓜除瓢食之不害人○物類相感  
 志曰得白梅而爛ル然ラハ瓜ニ破ラル、ニハ白梅ヲ食

瓜ハ振

ス一シ本艸ニ曰瓜ニ傷ラル、ニ麝香ト酒トヲ用テ解  
 ス又塩湯ヲ用テ揚文公談苑ニ破瓜年俗ニ以破瓜為ニ  
 八字後魏書ニ曰瓜ハ大小ヲ不擇味ヲエラ不然ニ人ノ  
 形ノ義大ヲ取テ心ノ善惡ヲ不擇ヲ貪人ノ瓜ヲ買ニタ  
 トフ○又陶淵明淵モ云リ○瓜蔓晒乾者如鐵線截之難斷名  
 手久須用之為釣絲漁家最重之自中華來天蚕絲與之一  
 類乎○患反胃脚家人食之病永不除也

西瓜

寒瓜諸庄皆作ル其中海邊ニ近キ村ノモノ甚肥大也外  
 ノ皮深青ニ内濃胭脂ノ如ク核ノ黒キ事漆ニ塗ルヲ如  
 キ者味甚美也是國中昔日ヨリ用來リニ種也○内色紅  
 ク畧黄ヲ帶テ核ノ褐色ナル皮青者ヲ俗ニ朝鮮西瓜ト  
 云リ味好○皮尋常ノ如ク青ク内ノ肉核共ニ白ハ味不

佳アリ○又皮肉挟共ニ白味甚不佳○西瓜種類凡四  
 種許リ有○此種寛永年中異邦ヨリ来リ京都ニハ寛文  
 延宝ノ間ニ初テ栽ト云リ當國ニ種初シハ定テ天知貞  
 享ノ頃ナルヘシ○凡西瓜殘暑ノ節盛ニテ世人賞之當  
 國ハ時令不正ノ<sup>同</sup>因故ニ瓜ハ夏ノ土用ニ後レ西瓜又殘  
 暑散シテ熟スル年ニハ賞翫ナシ又是ヲ瓜ニ比スレハ  
 性又甚冷滑也脾胃虚冷ノ人必不可喰○杏月啓益ハ性  
 白虎湯ニ同事ト云リ○凡甜瓜ノ如ク停滯セズ上気ヲ  
 下シ目疾無シ○外ノ青皮内ノ赤肉ノ間ニ白ヲ取テ  
 塩ニ淹テ食フ淡味アリ魚膾ニ交テ喰○芥ノヤニノ着  
 タルニ西瓜ノ實ヲ<sup>種</sup><sup>カ</sup>接付テ能脱ス○西瓜懸高處収  
 之不壞若當掃帚風則壞ル也東瓜亦然○西瓜蕎麥ト同  
 食傷人及死

芥

瓜ノ下脱  
 此ノ實<sup>種</sup>引シ  
 此ノ實<sup>種</sup>引シ

錦荔枝

苦瓜一名ツルレイシ稀ニ栽春扱ヲ栽<sup>カ</sup>葉ノ形ハ蒲萄  
 及瓜ノ蔓ヲ纏ト<sup>ハ</sup>異リ真ノ蔓ハ直ニ架上ニ上リ葉ノ  
 間ヨリ細キ鬚ツル出テ間ニ籬ニ纏ヒツクアリ夏黄花  
 ヲ開キ秋實ノル如瓜似荔枝<sup>菱</sup>形ニノ長サ三寸余層廉  
 ク疣多シ熟シテ色純黄ナリ後皮除テ瓢溢深紅色ナリ  
 味甘美也扱扁ク西瓜ノ大サニテ縁ニ缺有テ茶色也

蒲萄

和名惠美凡五六種アリ當國ニ有之物紫蒲萄綠蒲萄ノ  
 兩種ノミ但綠蒲萄ヲ俗ニ白蒲萄ト云味劣リ往々村里  
 ノ後苑ニ栽置每春架ヲ造作テ蔓ヲ上ル葉ハ畧外麻ノ  
 葉ニ似テ有缺夏ニ至リ穂ヲナシテ白小花ヲ開キ秋ニ  
 實ル最佳果トスヘシ能収ムレハ春ニ至テモ不敗秋冬

ノ交葡萄熟シ終リテ棚ヲクク下ニ柴カ苞ノ類ヲ敷  
テ蔓ヲ下ニ置テ冬中雪ヲ防クナリ○エト深ト云ハ紫  
黒色也葡萄ノ熟シタル色也○益氣倍力強志利小便使  
瘡不出食可也

覆盆子

和名伊知古○端山深山皆生莖木四五尺計絲垂氣色有  
刺有小枝二月下旬芽生シ葉未開時ニ五出ノ白花ヲ咲  
葉餘醱ニ似リ五月上旬ニ實ノル中指ノ頭ホトニカタ  
マリ熟シテ黄色味甚美也性又良俗ニサカリイテ又  
木莓トイヘリ○覆盆子藥トナスハ不熟ノ時ニ採収テ  
用ユ○貝原ハ草莓ト云筑紫ニテ錐子莓ト云味耳酸補  
スヘシ春白花ヲ開キ葉餘醱ニ似有刺實四月熟シ色赤  
シ○良陳考ニ今國サカリ莓ト云ルモノ覆盆子也熟シ

蔓

テ黄色也

諸郡ノ山野皆アリ種類多ク名目委ク弁一難シ前ニ云  
覆盆子ノ外ハ何レモ實ノ色皆赤シ味亦劣レリ性モ不  
宜菜ノ樹ニ實ノル物俗ニ菜莓ト云リ熟シテ色紫黒ナ  
リ性ハ不知○蛇莓蔓ヲ引節々ニ根ス小葉一處ニ三葉  
生ス黄花ヲ開キ實ノ色鮮紅也便毒腫痛按葉尤如大豆  
三葉ニサ空心服ノ有效

姬瓜

其實形如雞卵圓ク微長シ其大サ能相似テ前ハ白ク後  
黄ノ色如金其味不美

食物本艸又救荒本艸野譜金鷲蛋ヲ載タリ  
字續字彙白徒歎切音淡俗字鳥卵為蛋

金鷲蛋ト云ハ其色如金其形似鷲卵也

蓮

諸郡ノ池沼濁皆生蒲原郡最多シ四月下旬葉ヲ水上ニ  
生ス葉圓ノ渡八九寸ヨリ及尺四五寸六月下旬莖ヲ抽  
テ花ヲ開ク花ノ涼ク爽ナルト比スヘキ物ナシ蓮ハ一  
物ノ内用ル處多ク凡草木中第一トス一シ蓮肉蓮肉ト肉  
ノ青芽蓮子ト蓮花○蓮莖蓮莖ト藕藕節藕節ト藕藕根藕根ト藕藕葉藕葉蓮蓮鼻蓮鼻蓮  
房蓮房ト蜂房ニ似リ故ニハチストイフ畧ナリ  
蓮根ヲ煮ニ鉄器ヲ甚忌酢ヲ少加ヘテ煮レハ色黒ク不  
變生藕藕ツキ碎キ汁ヲ取水飛陰干饅餌トス  
萍蓬草萍蓬草  
本朝令ニ骨蓬江溝池沼沼皆生シ最多妙也葉ノ形芋ノ

葉ニ似テ狭ク小ニ色深綠色光圓シ四月下旬ヨリ莖  
ヲ抽テ五出ノ黄花ヲ開ク只一莖一花マリ古今集ニモ  
秘藏ノ目ナルニヤ白花ノ物甚稀ナリ蒲原郡村上村入  
道橋ノ江溝ニ白花ノモノ有之  
凶年ニハ根ヲ取テ切刻ニ水ニ漬瀹瀹漚漚シ食饑饉ヲ救  
本草陳藏器李時珍說可考倭流ノ外醫及女醫好用之性  
善血ヲ收ム  
又蒼池沼江溝沼生ス往々有之蒲原郡鵜口村ノ街道  
ノ傍ナル江川同郡野本村ノ沼ニ多ク生ス其葉睦蓮ニ  
似テ水ニ浮ミ五月中旬五出ノ黄花ヲ開ク萍蓬草ノ花  
ヨリ大ナリ花水ニ浮ヒテ立上ラヌ秋ノ中頃迄花マリ  
新六帖光俊ノ歌ニ

見レハマタアサ、オフテフ澤水ノソコノ心ノ根ヲソ  
アラハス  
又古歌ニ  
水マサル沼ノアサ、ノ浮テノミ有イ有トモナヲ吾身  
哉  
右二首ノ哥ヲ以テミレハ苜蓿ハ根ノ水上ニアラハル、  
物ト見ユ○貝原曰苜蓿ハ花葉大低同フシテ苜蓿ハ  
根アラハル苜蓿ハ根アラハレス右二首ノ歌ニ苜蓿  
ヲアサ、トスハシ苜蓿ヲアサ、ト訓スルハ可レ非

睡蓮

池沼皆生ス三月下旬水上ニ苗出葉ハ苜蓿ニ似タ  
月下旬八重ノ白花ヲ開ク秋迄咲ツ、ク花葉トモニ水  
上ニ浮ヒテ不立上其花昼ハ水面ニ浮ヒ未ノ時ツホ

テ水中ニ隠ル故ニ名ク最奇ナル者也蒲原郡求草ノ水  
塘ナトニモアリ俚俗トシヒマラスト云フ  
酉陽雜俎及本草萍蓬艸ノ下ニ唐ノ段公路カ北戸録茅  
引ケル白花數重蓮ニ似テ小也其葉苜蓿其花夜ハツホミテ  
水中ニ隠ル昼ハ又水面ニ浮フ故睡蓮ト云

蓴

俗ニ蓴菜ト云○和名奴奈和莖長ク繩ノ如シ貝原云沼  
繩ト云ル意カト云諸郡ノ沼池渾大抵生ス葉ハ苜蓿睡  
蓮ニ似テ圓ク畧長ク缺ナシ葉ノ真中ニ莖付テ蓮ノ浮  
葉ノ如シ俗ニ小判草ト云其形ノ似タルヲ以テ名ツケ  
タルカ又俗ニ百年以上ヲ歴サル池ニ非ハナシト云此  
此草ノ莖素ニ水カ水晶ノ如ク見ユルモノ生ス是ヲ羹  
トシ或醋未醬ニテ食軟ニテ餅ク淡味也又塩淹テ久貯

未醬  
味噌



性寒滑也脾胃虛冷之人不可食

一名菱又菱諸郡皆有蒲原郡ノ泻最多シ穀ヲアツノ燒  
ヲ香炒ノ灰トス能火ヲ捫合壁事類ニ古人是ヲ以飢饉  
ヲ救シ事ヲ多ク引リ

浮蕎

俗ニ水葵又澤桔梗ト云水田江溝ニ皆生大小ノ二種ヲ  
テリ葉ノ色深青ニ花色深紫ニテ桔梗ノ如ク夏秋ニ咲又  
白花ノモノ頸城郡直江ニ近キ荒州ニ下リ又三島郡川  
崎村ノ河川ニ在淡白也何レモ稀ナリ  
六七月採テ湯ニ淖テ晒シ乾シ再泡シ塩炒テ拌セ食或  
醬醃ニ拌食主食モ亦可也ト三方圖繪艸本草第十卷ニ載  
タリ

ヲモタカ

江川水田皆生ス葉ニ慈姑ニ能似テ細小也五六月三  
葉ノ草白花ノ開ク近年中國ヨリ千葉ノ種ヲ傳ヘテ賞  
スアギナシハ形小也本艸二十八水草ニ睡菜ト云者マ  
リ是乎

以菰

菱草蔣艸和名古毛澤池沼皆生民用多シ俗ニ真薦ト云  
又賤稱ニカワボト云○頭註密勸曰花カツミトハコモ  
ノ事也花カツミマコモ歌ニヨノリマコモハ端午ノ粽  
ヲ包ム中花ニモ菰葉ニチマキヲ包ム○菰薦ヲ織テ中  
元ニ靈棚ニ敷墓所ヲ飾ルモ亦國風ナリ○菰ヲ料理シ  
食ヲヨシ○菱華唐書ト云物東京交趾ニアリ葉ノ長  
二三間廣サ二三寸實ヲ安達子ト云大拇指ノ大サホト

アリ蜜煎ニス○本州菰菜一名雕故

海草類

雪苔菜

苔菜ハ總号也巖アハ磯ニハ皆生巖ニ雪降ニ處ニ潮ウ  
子掛レハ頓テ目前ニ苔菜トナル最寄也

頸城郡米山ノ中笠島村之海邊三島郡野積浦間瀬濱岩

船郡海府灘ノ諸村ヨリ出味美ナリ火ニ炙リ乾シテ羹

トシ吸物點麪類ノ感飾リ或ハ酢和物ノ中ニ入テ香味

善○近世領主ヨリ將軍一献上ス○性甚寒冷脾胃虚冷

ノ又不可食

勝登

浦洋ノ渚ノ潮ノ淺瀬ニ在冬ノ末ヨリ生シ二月中旬頃

迄柔軟ニテ味佳色深碧也有二種石蓴ニ似タルモノ好

圓ク細ク細勝登又帛アヲサト之中ノ空ニ沙入テ難去

下品トス

湯煮シテ羹トス氣色ヨシ佳味也性甚寒冷瀉痢ノ脾胃

虚冷人必不可食○浦人ニ常ニ食ナレテ多食スレバ無

妨

蔓藻

漢名ヲ不知ツルモハ俗稱也磯近キ海水ノ底ニ生ヌ長

二三尺大サ箸ヨリ微小也中空ニシテ色黒ク畧青三島

郡山田濱寺泊浦ニ別物多クアリ其外浦々ニ往々有之

六月採リ乾テ貯置煮テ喰ヒ灸テ喰香味佳ナリ遠キニ

送り當國ノ外ニ産ヲ不聞性雖不并試ニルニ神馬藻ヨ

リ軟ナリ

裙蓆菜

本艸石蓴俗名抄ニ海藻ト云俗ニ和布ト云フ三島郡野積浦間瀬浦岩船郡海府灘ニ在二月生柔軟ナルヲ摘采  
モノ色黒青シ乾テ用ウ香<sup>美</sup>好味<sup>美</sup>ナリ麤ニ藏置久ク貯テモ味ヒ佳又生ナルモノ香氣ナリ味甚劣レリ只乾テ佳味ナリ岩ニ生シタル根ノ莖ヲ俗ニノカガト云色淡黄色柔ニテ齒モ只ノ淡味也又其根ノ傍ニ付テ形木耳ノ如クナルモノヲノミト云淡味也性寒味耳虫積腹痛之人不可食生姜醋ニ和テ食無腹痛

石花菜瑠枝○本朝或大凝<sup>コウブク</sup>菜凝海藻○和名古留毛波○俗云心大○浦々磯辺海水ニ三尺<sup>ナニ</sup>生ニ長寸<sup>ナニ</sup>一寸縮テ色赤ク乱レタル絲ノ如シ五月<sup>米</sup>夏月波風烈シク荒ル日ニ打倚ラレテ来ル下有又四月ノ内ニ採

性甚寒冷消化シ難シ傷テ及難治者多シ病入虚人不可食

宿根ニテ色微黒シ夏ノ土用ニ至テ取モ有テ佳味甚淡味暑氣ノ勞ヲ忘ル計也閩書ニ石花菜ト云ハ心大也○<sup>京</sup>東都東洞院弥吉ト云者ノ洛東紀ノ納涼ノ出店茶屋ニ或堂上方店ニ在シ止古呂低年ヲ見給ヒテトコロテ<sup>ン</sup>ツキ出シタルニヨヒ哉トマソハシケレハヒトリノ公家トリアイスタノスヲカケテカモ川ノ水ト<sup>興</sup>與シ玉ヒシトカマ是ヨリ弥吉カ心大世ニ重クトリハマヤサレテ幸ヲ得タリ

伊胡 浦洋磯<sup>邊</sup>ノ海水中岩ニ生シ石花菜ノ同類ナリ心大ヨリ畧長ク大ニ色紫ニスホシ黒ク縮ミタリ一石<sup>名</sup>麻加里性心大ヨリハ微柔軟也

海<sup>モ</sup>藍<sup>ツク</sup>

水雲和石毛豆久俗ニ海聖磯渚ノ湖ノ中ニ有藻艸ノ花也二種アリ長サ三四寸大サ髻ノ如シ花海蘆夏ノ土用前暫時ノ間威ケリ塩ニ淹テ好耐久用時水ニ漬テ速ニ塩出ツ又岩海蘆ハ七月生形味劣リ塩ニ淹テモ不宜本艸ニ時珍云温乱絲也其葉似之故各正月取者嫩柔而良○當國正月未生夏ノ盛間日數少短

麻尾菜

六味菜○和名比須木毛渚近キ生海中ノ石上長サ二三寸如<sup>鼠</sup>尾色蒼黒シ煮ル時ハ全ク黒ク縮ム味甘シ似<sup>海</sup>帶脆ク<sup>美</sup>也三島郡寺泊浦ニ微生ス采<sup>テ</sup>甚稀也又外浦洋ニ採用ル處ヲ未聞<sup>ス</sup>和名<sup>美</sup>流三島郡野積浦間瀬浦岩船郡海府灘ニ在磯近

水松<sup>ル</sup>和名<sup>美</sup>流三島郡野積浦間瀬浦岩船郡海府灘ニ在磯近

キ波ノ下岩ニ生長ニ長サ六七寸太<sup>サ</sup>箸ノ如ク枝叔多ク茂<sup>リ</sup>叢ノ尾ニ似<sup>リ</sup>無<sup>レ</sup>葉色深碧色ナリ咬<sup>テ</sup>ハムク<sup>ク</sup>スルナリ生ニテモ塩ニ漬テモ清水ニ数返接洗一ニ甚脆ク淡味香佳ナリ醋未醬或ハ湯煮ニスレハ却テ硬シテ不可<sup>レ</sup>食六七月ノ頃採<sup>ル</sup>モノ佳ナリ常雖有宿根不宜和名抄云水松状松而無<sup>レ</sup>葉又曰海松

神馬艸

莫鳴菜<sup>式本朝</sup>神馬<sup>ノ</sup>藻<sup>抄漢語</sup>俗云穗<sup>イハラ</sup>依<sup>ハクハラ</sup>海藻浦濱ノ下民キハ

サミト云秘馬抄ノ訛ナリ

此藻元能州海ノ産ニテ當國ノ物ニ非ト云毎歳冬ニ至テ波風スサマシキ日浦々ハ渚ニ倚来ルナリ又岩船郡粟島ヨリ出ル者味最佳ナリ此物形状莖蔓細ク長サ二三尺ヨリ丈許ニテ節アリ小極ノ上ニ尖レル細葉マツ

其間結小圓子撚り潰せば有音葉の色正青乾ヶハ  
 微黒シ此者香氣好淡味最賞スベシ海草中ノ上品也性  
 微冷無毒俗ニ疝氣ヲ治スト云リ未試日本紀允恭帝紀  
 ニナノリソト名ツケテ見タリ倭俗又神馬藻トモ和名  
 マナノリソト云故ニ神馬ニハノル事ナカレト云義ヲ  
 以テ神馬草ト書リ

**下學集**曰神功皇后之攻異國時船中無馬秣取海中之藻  
 飼馬故曰神馬草貝原云此說未見出處

海素麩

三駕郡苧羽郡岩船郡浦洋海中ノ岩ニ生ズ長五七寸  
 許狀素麩ニ似テ色淺緑也滑ラカニテ難取灰ヲ和テ採  
 乾テ貯テ用ル時盛漆器潮ニテ可洗潮ハ無處ハ水ニ塩  
 ヲ加ヘテ吉盛磁器十ハ爛正十六大海草其味

海參

浦々海中之岩ニ生ズ素麩苔ヨリ短ク細シ色淡紅黄ス  
 コシイコニ似テ不縮海サウメシノ如クニ用テ味劣シ  
 リ希ニアリ

海人草

鷓鴣菜海中ノ岩ニ生ズ狀水松ニ似テ長サ二三寸有岐  
 無葉色黄青ク微帶黥初生ノ小兒三日ノ中先用海人草  
 其草二味或落根加包帛湯ニ浸シ令吃之呼曰餅物不知此方  
 之權輿大抵通俗必用之藥也兒吞之吐涎沫去胎毒然此  
 方ヲ用ルル當國ニテハ異也

頭城郡三島郡磐船郡海府洋皆往々有之海水中ノ岩ニ  
 生形石葦ニ似テ層昆布ノ如ク色紅黄ニスコシ淡黥ヲ  
 帶タリ春ノ末ヨリ夏ノ間ニ采

賀多乃里

○松カタノリ細ク先尖リ松葉ニ似テ氣色好

○經紐ト云ルハ長サ五六寸七八寸幅三四寸色淡紅ク黄

ニ又薄黒キアリ此者數品ノ中ニ軟ニ氣色好

又春早ク磯岩ニ生シテ小シ黒色ノ者浦人櫻苔トイフ

甚硬ク烹テ難食炙テ可食

海髮

小凝菜和名以木須磐松郡海府洋ノ海中ノ岩ニ生ス大

低石花菜ニ似テ浦ノ俗イキリスト云食様石花菜ニ粗

同ニ○倭名抄引食經云海髮冷鹹小漢語抄謂之小凝菜以

石花菜謂大凝菜者最當美加津久以

浦濱ノ波打際ノ岩ニ生ス秋ヨリ冬迄有之形似神馬草

凶年ニ采可救飢饉

天豆津

海邊波ウチ際ノ岩中ニ生ス葉柳ニ似リ冬ヨリ春二月  
マテアリ米ニ交テ食又米ノ粉ニ和シ燒餅トシ食フ一  
シ飢饉ノ料也又乾置ハ味至夏不變





Faint vertical text in seal script, mostly illegible due to fading.

明治九年三月

松田大一郎  
田部常次



内  
秘  
卷

Table with 10 columns and 1 row. The table is mostly blank, with some faint red markings and bleed-through from the reverse side.

由  
源  
常  
六  
年  
田  
大  
二  
卷

御  
答  
書  
三  
冊



