特 1
2245

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』 請求記号 特1-2245

ガラス使用

花果部

吳郡周文華參訂章補次

梅

梅一名枏杏之類樹及葉皆如杏樹比杏稍黑葉比杏稍青北人不識故賈元勰曰梅而杏花晚而紅梅實小而酸核有文杏實大而甜核無文梅任調食及釀杏則不任此用世人或不能辨言梅杏為一物失之遠矣

特1-2245

花香先百花開結実至五月而熟范石湖梅
譜曰梅天下尤物無問知與不肖莫敢有
異議學圃之士必先種梅旦不厭多又曰梅
以韻勝以格高故以横斜疎瘦與老枝怪奇
者為貴其新接稚本抽嫩枝直上或三四尺
如酥醾酴醾薔薇類者謂之氣條比直宜取実規
利無所謂韻與格矣又有一種糞壤力勝者
於條上密短横枝狀如棘鍼花密綴之亦非
高品其叙梅類有江梅遺核野生不經栽接
者又名直脚梅或謂之野梅凡山間水濵荒
寒清絶之趣皆此本也花稍小而疎瘦有韻
香最清実小而硬有早梅花勝直脚梅異中
春晩二月始爛熳獨此品於冬至前已開故
得早名錢塘湖上亦有一種尤開早予嘗重
陽日親折之有横枝對菊開之句行都賣花
者單先為高冬初折来開妝賔浴室中熏蒸
令折強名早梅終瑣碎無香有官城梅異甲
圃人以直脚梅擇他本花肥実美者接之花

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

遂敷腰実亦佳可入煎造有消梅花與江梅
官城梅相似其実圓小鬆脆多液無滓多液
則不耐日乾故不入煎造亦不宜熟惟堪青
嚼有古梅其枝椏曲萬狀蒼蘚皴皺封滿花
身又有苔鬚垂於枝間或長数寸風至緑絲
飄颺可愛有重葉梅花頭甚豊葉重数層盛
開如小白蓮梅中之奇品花房獨出而結実
多双花為塊異極梅之変化工無餘巧矣有
緑萼梅凡梅花跗蒂皆紫色惟此純緑枝
梗亦青特為清高好事者比之九疑仙人萼
緑華又有一種萼亦微緑四邊猶浅絳亦自
難得有百葉緗梅亦名黄香梅亦名千葉香
梅花葉至二十餘辨心色微黄花頭差小而
繁密別有一種芳香比常梅尤穠美不結実
有紅梅粉紅色標格猶是梅而繁密則如杏
香亦類杏詩人有北人全未識渾作杏花看
之句與江梅同開紅白相映園林初春絶景
也梅聖俞詩云認桃無緑葉辨杏有青枝當

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

時以為著題東坡詩云詩老不知梅格在更
看緑葉與青枝蓋謂其不韻為紅梅解嘲云
有鴛鴦梅多葉。梅也。剡
双果必並蒂唯此一蒂而結双梅亦尤物有
杏梅花比紅梅色微淡結実甚匾有斕班色
全似杏味不及紅梅吳邑志云梅花瘦有
韻山家多種之光福山中尤多花時香雪三
十里物外奇賞也又云梅子其味仍在熟時
青黄餡飣歷時最久坤雅曰子未者材堅子
白者材脆俗云梅花優於香桃花優於色天
下之美不得而兼者若茄枝無好花牡丹無
美実亦其類也今江湘四五月間梅欲黄落
則水潤玉潭礎壁皆汗蒸鬱成雨其霏如霧
謂之梅雨沾衣服皆敗黴故自江以南三月
雨謂之迎梅五月雨謂之送梅梅食之生津
液能止渇而損齒本草衍義曰食梅則津液
泄木生水也津液泄故傷齒屬水外為齒
故也其熟者以火熏之為烏梅以塩敎之為

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号　特1-2245
ガラス使用

白梅其青者以糖和之作糖梅以蒜醋和之作蒜梅或又杵白梅和以紫蘇作梅薦古人用以調羹疑即此也齊民要術作白梅法梅子酸核初成時摘取夜以塩汁浸之晝則日曝凡十曝十浸便成調鼎和醯所在多入也作烏梅亦以核初成時摘取籠於突上薰之令乾即成矣烏梅入藥不住調食也春間取核埋糞地待長二三尺許移栽亦有野出者必數年始著花今人取佳種接桃樹上或用本色春秋皆可接唯在春分前後則易活二三年便有花此捷法也九月間用糞洗澼又云移大梅樹去其枝梢大其根盤沃以潘泥無不活者或云於苦楝樹上則成墨梅然詢之老圃獨宜江梅餘俱不然灌園史曰種中椑梅花將醃肉汁撒去浮油入種椑之可至結実或用煮鰕湯亦可陳眉公曰以乾塩貯種椑梅其中塩梅相和尤覚清韻

杏

杏葉如梅而圓大花先赤後白艷麗可愛栽種之法與桃李同但宜近人家不得移動耳二月開花五月實成其仁有毒須煮令極熟以中心無白為度此果多花少實實多亦為農祥師瞻占術云杏多實不蟲者來歲秋禾善文昌雜錄云揚州李冠卿所居堂前杏一株極大多花而不實一老嫗曰來春為嫁此杏冬深忽攜尊酒云是婚嫁撞門酒索處子裙繫樹上已奠酒辞祝再三家人咸哂之明年結子無數頃碎錄云杏熟時合肉埋糞土中至春既生則移栽實地既移不得更動用桃樹接或本色接興化府志去杏北地所產移種至此不生生亦不蕃不久隨絕亦猶南橘北枳其性各有所宜也今陝西出八冊杏杏肉多查不可食惟取其仁食之亦名杏檬與令所食杏又自不同也

桃

桃之品不一其花繁蕚仲春之月始開木少則

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

花盛詩云桃之夭夭灼灼其華是也五六月
実成亦有至十月始熟者不雅翼云桃能去
不祥桃之実在木上不落者名桃枭一名桃
奴及葉毛皆去邪故古植門以桃梗出兵
以桃弧臨喪以桃剉典術云桃者五木之精
仙木也故厭伏邪氣制百鬼又云桃西方之
木味辛氣悪物或悪之木之不用辛也今桃仁桃花桃枭桃葉桃毛桃蠹
桃膠皆入藥而桃花服之能令人好顏色神
仙家多植之圖経本艸云大都佳果多是圃
人以他木接根上栽之遂至肥美殊失本性
此等藥中不可用之當以野生者為佳桃之
花実並茂而花易生諺云頭白可種桃又曰
桃三李四梅子十二齊民要術曰種桃法桃
熟時合肉全埋糞土中直置凡地則不生生
歳便結子故不求栽不茂桃性早実三
至春既生移栽実地若仍処糞中苦
栽法以鍬合土掘移之桃性易種難栽若
法桃熟時於向陽朡處寛深為坑取桃数十
離本土率多死矣又

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

枚擘破將核納溷牛糞中
餘至春深芽長移栽之或云種時以桃核
刷淨令女子艷粧種之他日花艷而子離核
桃性疫急四年以上宜以刀豎劃其皮不劃
者皮急則死七八年便老老則子細是以宜
歲歲種之三月中掘取野生者雖小勿動其
根上之土根一離土栽亦不活待長成小桃
樹以二八月中求佳種接之不過二三年即
食其實聞之洞庭山人云諸果下種皆不變
唯桃不然實雖大種之則小故不如接也且
桃易生之木不唯可接本色而梅杏李無不
賴之故以多植為美其種甚多有金桃形長
色深黃如金肉粘核多蛀不蛀者乃佳味甘
酸如柿綿有風致以七月盡熟有銀桃形圓
色青白肉不粘核味甘以六月中熟大可四
寸許金桃銀桃俱淡紅色又名水蜜桃有灰
桃即崑崙桃又名墨桃花色比金銀桃尤淡
形長肉深紫紅色而皮色似灰核肉不相粘

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

味在銀桃之上以七月中熟大可四寸許有
襄桃開淡紅花秋圓色青白肉不粘核味甘
以五月中熟大可二寸俗名楊桃云接楊樹
而生非也有十月桃秋圓色青花紅肉粘核
味甘酸以十月中熟大經寸半諸品中惟此
最後熟即古冬桃也有李桃花深紅色秋圓
色青肉不粘核味甘花葉秋味皆桃也但其
实光澤如李故名大經寸半一名索桃又名
光桃有胭脂桃花如緋桃而單葉秋圓色青
肉粘核味甘酸以七月中熟有緋桃花色深
紅一種多葉結子皆双一結三子或三或四多不成实有碧桃花色純白微
碧一種單葉結实以七月中熟大可寸許一
種千葉花色雜淡豐腴結实小與纪央桃同
開最後有瑞香桃又名猴桃又名矮桃高
一二尺实如金桃而圓秋熟建昌志所謂道
州桃也蓋道州出侏儒而此桃秋矮故名有
美人桃花粉紅色千葉又名人面桃取人面

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

桃花相映紅之義最妖冶特不結実有妃夭
桃千葉深紅開最後而輕盈嫵麗在緋桃之
上結実必双味亦酸甜可口有偏桃又名餅
桃又名盒盤桃有尖嘴桃亦謂之京桃花色
紅麗味亦甘美

李柳李附

李之品見於傳記者甚多坪雅云李東方之果
木子也故其字従木従子示雅曇云李木之
多子者故従子又云李南方之果也史者木

之子故名與坪雅說異其花白而細比桃花
繁楊誠齋常疑韓退之詩不見桃花唯見李
花後登碧落堂望隔江桃李則桃暗而李明
乃悟其妙蓋炫畫縞夜云蕭瑀陳士達於龍
昌寺看李花相與論李有九標謂香雅細淡
繁密宜月夜宜緑鬢泛酒無異色其実以五
月熟甘脆可啖有微澁且酸者亦隨其品之
上下而已青李外青肉白嘉慶李外青肉紅
俱核小味甘而嘉慶李最勝韋述兩京記云

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245　ガラス使用

東都嘉慶坊有李樹其實甘鮮為京都之美故稱嘉慶李今人但言嘉慶子蓋稱謂既熟不以李名也建寧李亦其佳土人乾三貨賣四方聞北地有御黃子亦李之類而味甘美齊民要術曰李性耐久樹得三十年老雖枝枯子亦不細嫁李法於元日或上元日以斸石著李樹岐中令實繁又胾月中以枝徵繁枝間至正月晦日復斸可令足子其不實者亦於元日五更四面照火亦云嫁李咀李桃

樹下掊鋤去草穢不用耕墾耕則肥而無實樹下種蔥則樹死大率桃李方兩步一根根密陰連則子細而味亦不佳便民圖纂云胾月中取根上發起小條移種別地待長行栽宜稀不宜肥地取桃樹接之則生子紅甘或以本色接之亦易活

櫰李俗名壽李高五六尺叢生開細花或紅或白繁稠可愛陸龜蒙櫰李花賦云一枝上能萬其實一蓼中自參其冊白是也花有三

種一種開細白花單葉結子如櫻桃甘酸可
食二月開花六月中熟即郁李也一種開細
白花千葉俗名喜梅又名玉蝶一種開細紅
花千葉俗名玉梅皆郁李之類而千葉者結
實多双此為異耳本草郁李仁取單葉者十
月中分栽陸璣本草疏云唐棣奥李也奥音
郁一名雀梅亦曰車下李其花或赤或白六
月中熟大如李子可食埤雅云棠棣如李而
小子如櫻桃正白花萼上承下覆甚相親示
采薇所謂彼爾維何維常之華是也據此則
今之郁李即古之所謂唐棣然郭璞註示雅
以唐棣似白楊示雅翼又以唐棣為今杨楊
非白楊皆不以郁李為唐棣未知何故

石榴

石榴一名安石榴一名丹若又名天漿五月間
開紅花比花附萼皆真紅色瓣如撮丹鑷黃
蘂密唯單葉者結實作房子甚多圖經本草
曰安石榴本生西域陸機與弟書云張騫出

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

使絶域十八載得塗林安石榴従安石得之
故名亦名海榴李贊皇花木記所謂凡花以
海名者皆従海外来也今處々有之木不甚
高大枝柯附幹自地便生叢種極易息折
其條盤土中便生苞有黄赤二色実亦有甘
酢二種甘者可食酢者入藥又一種山石榴
秋頗相類而絶小不作房着實閒甚多不入
藥但蜜漬以當果噉即今之火榴也齊民要
術種石榴法三月初取指大枝長尺有半八
九枝共為一束焼下頭二寸不滿汁則先堀圓
坑深尺有七寸廣徑尺竪枝坑畔置枯骨礓
石於枝間骨性所宜一層土一層骨石築実之
令没枝頭寸許水澆常令潤澤既生又以骨
石布其根下則柯圓枝茂若孤根獨立雖
入寒以蒲藁裹纏不裹則凍死二月初解放穢碎
録云種石榴先鋪一重石子次鋪少泥又鋪
石子安根方著根在其上用泥覆蓋平地多
用大石壓之水雲録云三月移石榴其戟植

取嫩枝如指大者斬長一二尺枝頭以指甲
刮去一二寸皮深插於背陰地中無有不活
若以白榴枝插於紅榴枝上其花粉紅粉紅
亦另有種又臘月二十五日取嫩枝如小指
大者插肥土中即活梅雨中亦活又有種子
法先於樹頭号定向背霜後摘下以棉布囊
貯之仍依旧号懸掛通風處復敲堅細土篩
去尾石撥糞數次收貯缸内至次年二月初
取家用大盆鋪土三寸不得太厚每隔數寸

按一小潭納榴子數粒蓋上半寸許攔水令
挹置向陽処候長寸許每潭栽留一大株肥
水再澆疏長分種盆内盆須極小種不宜深
仍令向陽日澆數次有雨即蓋勿使淋去土
味或以麻餅浸水當日午澆之則花茂盛或
云盆榴無法只須浸曬冬閒霜下收回南簷
如土乾時略將水潤至春深氣煖可放石上
翦去嫩苗勿令高大盛夏置日中或曬屋上
免近地氣致令根長及為蚓蟻所穴每朝用

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』 請求記号 特1-2245
ガラス使用

米汁水沏浸花瓣半時取出日曝如覺土乾又復浸之殆良法也長佩花史曰榴品不一必以千葉紅榴為正然就千葉中亦自迴別如吾蕃種則枝葉俱麁花瓣密緻黃粟五月盛開至七八月花事未闌較他榴為特久有數花攢聚并成一朵者謂之餅榴有一花繞謝蒂中更發一花者謂之臺榴俗呼翻花石榴又有一種紅白相間比常花最鉅謂之瑪瑙榴總之非京種也京榴有二種葉細者枝亦柔薾翦之即多曲折而花瓣較麁麁葉者花特細整而枝硬直亡致二美實難兼也近有一種花葉俱細者從古榦吐奇葩兼檀真美稱獨步矣大抵榴不難生息而難培養插寸枝於土中灌水即活不三年成樹稍失灌溉蛀即隨之前功盡失故養榴之法無間寒暑以肥澆為上大暑中尤宜頻澆常令土潤澤則蛀不生往寓山中寓主植榴數本甚奇古時三月既望新緑滿枝紅英菽發忽

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

一日皆摘去問其故云是無庸留之即枝葉
冗長花藥亦終脫落必稍遏其生機迫四月
開長新枝即短茁如老幹花亦耐久困惓南
人脩之疏長不若北人挫其方萌者之為得
也

梨

梨木堅實枝葉扶踈高二丈二月中開白花
花較李花而大有二種瓣舒者佳最宜月下
所謂梨花院落溶溶六月也洛陽風土梨花時
人多攜酒曰為梨花洗救別有紅梨花司馬
溫公詩云繁枝細葉亘低昂香酸醪艷海棠應為窮邊大寥落併將春色付穠芳又曰
蜀江新錦濯朝陽楚國纖腰傳薄粉何事白
花零落早同時不敢鬬芬芳八月実始成外
黃內白脆美香甘真快果也清異錄謂梨為
百損黃圖經本叫曰梨種類殊別醫家相承
用乳梨鴛梨乳梨出宣城皮薄而肉実甚味
極長鴛梨出都中及近都州郡皮薄多漿味

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

差遜於乳梨其香則過之衍義曰梨多食則
動脾唯病酒煩渴人宜食然終不能卻疾魏
文帝詔曰真定梨大如拳甘若蜜脆若菱可
以解煩熱昔楊吉老善醫有人中來診視吉
老曰君來年當以疽毒死今氣血凝結無可
解者沈思良久曰唯有鴛梨可往京師多買
食之是知梨能解毒豈獨治酒病而已葉謂之百損黃也梨
亦可釀酒癸辛雜識云李仲賓家有梨園一
歲倍收不能盡售漫用大甕儲數百枚以待
掩蓋泥封其口過半歲忽聞酒氣因啓視藏
梨皆化為水清冷可愛竟成佳醞飲之亦醉
今廣安州出紫梨到口即化遵化縣出綿梨
山東六府誌出真種曰紅消曰秋白曰香水
曰鴛梨曰瓶梨唯東昌臨清武城三處者為
最而宣城梨國初歲貢五千餘斤及都北
平尚不輟貢後言者以河間遷安梨不減宣
城乞罷之姑蘇志云梨出洞庭者十種蜜梨
臨梨張公梨白梨黃梨消梨喬梨鴛梨大柄

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

金花梨太師梨又云常熟韓丘出者名韓梨
皮褐色肉如玉每歲所生不多價極貴凡梨
削皮切片不移時變色惟韓梨經日不變㕛
以獨貴齊民要術曰種梨以梨熟時全埋經
年至春地釋分栽之多著熟糞及水至冬葉
落附地刈殺之以炭火燒頭二年即結子若
生及種而不栽者則著子遲每梨
有十許子唯二子生梨餘皆子
枝得一二也杜如臂以上者皆任
插法用棠杜棠梨大而細理杜次之棠梨大
惡石榴上插得活上梨雖活十
年後插之任種常先種杜經
王

客俱下亦得然俱下者杜死則不生杜樹大者插五枝小者或三或二梨葉微動為上時將欲開萼為下時先作麻紉纏十數匝以鋸截杜令去地五六寸不纏恐插時皮披留杜高者梨枝繁茂過大風即披其高留杜者梨樹早成然宜高作蓋簟盛杜以上藥之風時以籠盛梨則免披其皮木之除令深一寸許斜鑱作鑱剩中者陰中枝則實少長五六寸亦斜鑱之令過心大小長短與鑱等以刀微劉梨枝劉馬更切斜鑱之除剝去黑皮勿令傷青皮傷即死枝去竹鑱即插梨至

劉處水還向木皮還近皮栽訖以綿幕杜頭封熟泥於上以土培覆令梨枝僅得出頭以土壅四畔當梨上沃水盡以土覆之勿令墜洞百不失一（梨枝甚脆培土時宜慎之勿令手掌擦折）（木裂皮開虛燥故也）破杜者十不收一梨乱生杜旁有葉輒去之不去勢分梨長必遲居家必用云以春分日將旺梨爭作拐攘研下雨頭用火燒紅鉄器烙定津脉栽之入地二足許（只用春分前後一日俱不可）又云梨子最怕凍安頓煖處又不宜與酒相近便民圖纂曰梨春間下種待長三尺許移栽或將根上發起小科栽之俟葉如酒盃大於未春發芽時取別樹生梨嫩條如指大者截長七八寸名曰梨貼將原葉削開兩邊插入梨貼稍草緊縛不可動搖月餘自發芽長大即生梨梨生用箬包裹恐蜂鼠蟲傷損洞庭山梨俱用此法或云接梨桑上生子甘脆然齊民要術獨厥桑梨似未可盡信爾雅翼曰櫨梨曰鑽之蓋櫨梨為蜂所喜

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

被螯輒不可食故鑽去之令人皆就水上大作油囊裹之梨滋長大而無傷

櫻桃

櫻桃古名楔桃一名荊桃一名朱桃一名含桃一名莫桃又名鶯桃礼記曰仲夏之月以雛嘗黍羞以含桃先薦寢廟埤雅云為木多陰其果先熟許慎曰鶯之所含食故曰含桃亦謂之鶯桃云圖經本艸曰櫻桃処々有之而洛中南都最勝其実熟時深紅色曰未櫻正黄色者曰蝦櫻極大若彈丸核細而肉厚者為難得食之調中益氣美顏色雖多無損但發虚熱術義曰此果三四月間熟得正陽之氣故性熱吳郡志曰自唐已有吳櫻桃之名今之品高者出常熟縣色微黄名蝦櫻者味尤勝朱櫻不能尚之白樂天吳櫻桃詩云含桃最說出東吳香色鮮濃氣味殊松江府志曰初熟時鳥雀群飛就啄白頭翁尤好食之故種此樹者聚作一所可便料理或用網羅

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

樹頭或用鈴索看護又遇雨則皆零落仍用
葦箔遮覆齊民要術曰此果性生陰地既入
園圃便是陽中故難得性宜堅實之地不
可虛糞便民圖纂云四月間折樹枝有根
鬚者栽於上中以之則活八月中亦可
分栽瞑月以糞澆取熟過河泥壅之方
得茂實肥大浣花活三才圖令曰其
東行根可殺寸白虫曰黃梅雨內抽之即
圃史卷之三終

致富全書卷之四目錄

木果部

杏
枇杷
楊梅
奈林檎蘋婆附
榛
葡萄
銀杏
棗

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』 請求記号 特1-2245
ガラス使用

栗
胡桃
柿
橘柚柑附
橙香橼附

圃史卷之四目録

吳郡周文華含章補次

木果部

枇杷

枇杷葉似琵琶故名一名盧橘唐子西云枇杷盧橘一也而上林賦曰盧橘夏熟又曰枇杷橪柿則顯然二物吳曾引張勃吳録云建安郡中有橘冬月於樹上覆裹之至明年春夏色愛青黑味尤絶美魏主花木志云蜀土有

給客橙亦名盧橘乃知枇杷不當冒盧橘之名矣唯廣人呼盧橘為枇杷遂以枇杷為盧橘圖經本草曰枇杷木高丈餘葉作蘆耳形背有毛其木陰密枝葉婆娑四時不凋盛冬開白花至三四月成実放謝瞻賦云稟金秋之青條抱東陽之和氣擎寒葩於結霜成炎果乎纖露其作実毬如黃梅皮肉甚薄中核如小栗四月採葉暴乾治肺氣止渴疾潼州志云春果已過夏果未成此果適熟故諺有

枇杷黃果子荒之說蘄州志云枇杷肉厚味甘或有核者小如椒故名椒子枇杷春三月宜用本色接桉果經謂此本初接則無核便民圖纂云以核種之即出待長移栽宜用淋過淡灰壅根若遇洗糞則葉謝木死

楊梅

楊梅如楮実有紅紫白三色以五月中熟圖經本草曰楊梅亦生江嶺南其本若荔枝而葉

細陰厚其實生青熟紅肉在核上無皮殼核
中有仁甚香主嚏守會稽臺貢患腳氣或云
楊梅仁可療嚏獻五十石因擢待制忠雅云
楊梅樹不甚高大實如彈丸始青中紅終紫
味酸而甜多生包山等處江南佳果也楊州
有一種白者土人呼為聖僧梅張司空言地
瘴生楊梅恐非至論吳邑志曰楊梅為吳中
名品出光福山銅坑第一聚塢次之洞庭燻
產尤多唯宜醃以行遠其他蜜漬磨收火燻
糖浸皆有法西湖游覽志曰楊梅諸山多有
之而燻霞塢東莫嶺十八澗皋亭山者肉鬆
核小味尤甜美閩廣人盛種荔枝無物可比
或以西凉蒲萄當之然總不若吳越楊梅也
柯正平詩云五月楊梅已滿林初疑一一價
千金味方柯翔蒲萄重色比盧南茄子深則
古人已有舉而方之矣便民圖纂云六月開
糞池浸核取出收盒二月鉏種待長尺許次
年三月移栽三四年後接以別樹生子枝條

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

後栽山地多留宿土臘月開溝於根旁高處
離四五尺許以灰糞壅之不宜著根每遇雨
肥水滲下則結子肥大楊梅種宜山地平土
雖可移植子小不肥結亦遲或云以青石
層拌黃土種之糞以羊矢則盛又云桑上接
楊梅生子不酸樹或生癭以甘草釘之

柰 林檎蘋婆附

柰俗名花紅晉成帝時三吳女子相與簪白花
望之如素柰謠言天公織女死為之著服則
柰花當白色而南土花紅作粉紅黃精鈎
吻豈是耳鑒耶別有一種曰林檎一名來檎
洪玉父云以其味甘来衆禽也王右軍有來
禽青李帖而周興嗣所編千字文亦云果珍
李柰則柰與李俱非常品本草曰林檎味酸
甘温不可多食其樹似柰葉形圓亦如柰陳
士奇云此有三種長大者為柰圓者林檎夏
熟小者味澁為梓秋熟本草又曰柰味苦寒
多食令人膿漲病人尤甚陶隱居云江東乃

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

有而北地最豐皆作脯不宜人有林檎相似而小亦恐非益人也齊民要術曰柰有白青赤三種張掖有白柰酒泉有赤柰西北方多柰家家作脯數十百斛以為蓄積如收藏棗栗作柰脯法於柰熟時中破曝乾即成王氏農書曰柰與林檎形相似也氣味相近也然柰性寒林檎性溫則有不同按洛陽花木記林檎之別有六蜜林檎花紅林檎水林檎金林檎操林檎轉身林檎柰之別有十蜜柰大柰紅柰免鬚柰寒毬黃寒毬蘋蒲海紅大楸子小楸子今吳下總名花紅不知林檎與柰何別花紅以二月開花如海棠結子至六月中熟有極大者甘鬆可食吳郡志云蜜林檎味極甘如蜜雖未大熟亦無酸味本品中第一北都尤貴之他林檎雖硬大且酡紅亦有酸味鄉人謂之平林檎或曰花紅林檎皆在蜜林檎之下然則花紅之名在宋已然矣

蕉州志云好事者以枝頭向陽未熟時剪紙

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

為花鳥貼其上待紅熟乃去紙則花紋燦爛
入盤飣可愛便民圖纂云花紅將根上發起
小條臘月移栽然此本非核不結接用李色
二月八月皆可接其樹多蟲有蛀蛙屑即為
蟲穴時時以鉄線鉤取用百部或杉木釘塞
其竅生毛蟲則以魚腥水澆根或埋蚕蛾於
地下別有金林檎花尤勝而実比花紅為最
小熟亦最遅吳郡志云金林檎以花為貴紹
興間有南京得接頭至行都禁中接成其花
豊腴艷美百種皆在下風始時折賜一枝惟
貴戚諸王家方得之其後流傳至吳中今所
在園亭皆有此花雖多而貴自若亦須至八
九月始熟是時已無夏果人家亦以飣盤此
花知者以為金林檎而不知者以為西府海
棠也若蘋浦則出其直山東等処其味甘香
細膩山東通志云林檎出章丘益都兗亦有
之有甘酢二種甘者早熟酢者差晚又云蘋
婆夏初亦未可啖秋深味全別有呼剌賓砂

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

果皆其類也而秋味差減

榛

榛叢生葉如麻而闊大四月花開色白如栗花

核

結実作毬毬中有核即榛也核中有仁白色甘味本出北地今吳中園圃間有之齊民要術曰周官曰榛似栗而小說文曰榛似梓実如小栗衛詩曰山有蓁詩義疏云蓁栗屬或從木有兩種其一種大小枝葉皆如栗子而似柿子味亦如栗所謂樹之蓁栗者其一種

枝瑩如木蓼葉如牛李色生高丈餘其核中悉如李生作顆桃味膏燭又美亦可食噉漁陽遼代上熏俱饒其枝瑩生樵熬燭明而無煙我種學栗同按賈說後一種即今所謂榛子也亦雅翼曰鄭注云榛似栗而小關中鄙坊甚多然則其字從秦蓋此意也邶詩曰山有榛云誰之思西方美人是旱麓之詩曰瞻彼旱麓榛楛濟々說者以榛可為贄為文事楛可為矢為武事是不然榛楛皆用之武事說

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

文榛木也一曰敢也春秋傳所謂致師者在
射以菆菆蓋矢之善者傳云女贄不過榛栗
棗修則又兩者皆可用本艸曰榛子味甘平
無毒主益氣力寬腸胃令人不饑健行生遼
東山谷樹高丈許子如小栗軍行食之當糧
中土亦有

蒲萄

葡萄胡種漢武帝使張騫至大宛攜歸於離宮
別館蓋種之有黃白黑三種圖經本草云葡
萄生隴西五原燉煌山谷今河東及近京諸
郡皆有苗作藤蔓而極長大盛者一二本綿
亘山谷花極細黃白色其實有紫白二色而
形有圓銳二種又有無核者七八月熟取汁
汁可以釀酒魏文帝詔云醉酒宿醒掩露而
食甘而不餉酸而不酢冷而不寒除煩解悶
他方之果寧有匹者今有二種紫者名馬乳
白者名水晶吳邑志云葡萄熟時紫黑有漿
然其顆不大又雜以青紅江南產終不如北

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

農桑禦要云二月栽葡萄先於去年冬閒截
取藤枝肥者約長三尺埋窖於熟糞內候春
閒樹木萌芽時取出看有芽生以藤杆蘿蔔
肉埋二尺在土中生根留三五寸在土外苗
長蔓延作架承之須以煮熟肥汁放冷澆灌
三日後以水解之旱則輕鋤根旁沃以清水
至結子時勤去繁葉使受夜露冬月收藤用
草包護二三月閒皆可栽接云正
月將盡取葡萄枝長四五尺者卷為小圈令
緊先治地令土肥鬆種之止留二節在外異
時春氣發動衆萌盡吐而土中之節不能條
達則盡瘁英華於出土之二節不二年成大
棚大如棗而多液居家必用云栽葡萄於棗
樹邊於春閒鑽棗樹作一竅引葡萄枝入竅
內透出伺二三年其枝長大塞滿所去葡萄
根死棗為生其實如棗復用麝香入其根皮
以米泔和黑豆汁洗更有香味元遺山葡萄
酒賦序云刘光甫為予言安邑多葡萄而人

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

不知有釀酒汁。日常摘其実并米炊之釀雖成而不佳負帖中鄰里一民家避亂自山中歸見作罌所貯葡萄在空盎中者枝蒂已乾而汁留盎中薰然有酒氣飲之良酒也蓋久而腐敗自然成酒不傳之秘一朝而發之予亦嘗見還自西域者云大石人絞葡萄漿封而埋之未幾成酒愈久愈佳有藏至千斛者其說正與此合岳季方云酉陽雜俎白氏六帖皆載葡萄由張騫自大宛移來,梅本草已甚神農九種當塗熄火去騫未遠而魏文之詔実稱中国各果不言西来自唐以前無此論乃知大宛之種必與中国異故博望取之比戍酒泉嘗販胡之乾名瑣々比中国者差小形円而色正赤甘美非中国可敵則予所見庶或得之張房洲又有詩聞道乘槎客相攜到漢庭何緣嘗草日先自入醫経瑣々葡萄形甚細如胡椒大出土魯番性熟可発瘡疥蓋葡萄之別種耳亦云蒲萄

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

銀杏

銀杏葉似鴨脚古名鴨脚樹蔡園雜記曰銀杏實如杏而核中有仁可食故曰仁杏今云銀杏似是而非一名公孫樹言公種而孫始得食北人稱為白果南人亦呼之吳俗皆稱雷眼又稱白眼其木高大多歷年歲或至連抱其木理最細用作圍亭顏額甚雅摹刻名書不失筆法其花夜開晝落實大如枇杷每一枝有百十顆八九月熟積而腐之惟取其核即銀杏也核白肉青煨熟食之甘香可人能收小便令不數亦易飽仍有粳糯之分糯者肥軟香滑粳者不堪食歐陽公詩云鴨脚生江南名實未相浮絳囊因入貢銀杏貴中州又云始摘纔三四歲久子漸多梅聖俞詩云北人見鴨脚南人見胡桃識內不識外疑若像栗韜鴨脚類綠李其名因葉高則知是果之見重自宋始矣其木有雌雄雄者不結實瑣碎錄云雄者三稜雌者二稜須合二種臨

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

池栽之照影即生或將雌樹鑿孔以雄木填之無不結実農桑撮要曰二月放肥地用灰棗種之候長成小樹次年春分前後移栽大時連土用草包或麻纏束方始易活若接即用本色此果性寒不宜頻食小兒食多者死或云食銀杏過毒腹脹連飲冷白酒数盞吐出則愈不吐則

棗

棗樹高二三丈木堅実可刻字勝於梨木為書坊之用而紋理極細無刻人物畫像必需之葉細而有光四五月開細白花逓香結実長可二十許亦有上狹下闊如棗秋者八月而熟味甘詩云八月剥棗是也埤雅云棗実未熟雖擊不落已熟不擊自隨筆談曰棗與棘相類皆有刺棗獨生高而少横枝棘列生痺而成林以此為別甚文皆從束音刺木芒刺也束而相戴生者棗也束而相比横生者棘也圖經本艸曰大棗乾棗也棗註生河東

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

今近北州郡皆有而青晉絳州者特佳江南
出者堅燥少脂棗之類最多郭璞注爾雅有
壺棗云今江東呼棗大而銳上者為壺小猶
瓠也有邊腰棗云子細腰今謂之鹿盧棗有
齊白棗云即今棗子白乃熟有臧酸棗云本
小實酢者有遵羊棗云實小而圓紫黑色俗
呼羊矢棗楊徽齊棗云未詳有洗大棗云今
河東猗氏縣出大如雞卵有煮填棗云未詳
有蹶泄苦棗云味苦者有醫無實棗云不著
子者有還味於棗云還味短味也今園圃皆
種時之亦不能別其名又其極美者則有水
蔓棗御棗之類皆不堪入藥蓋肌實輕虛暴
眠之則枯敗唯青州之種最佳蓋晉絳實大
不及青州者之肉厚相傳為樂毅未齊所種
又名樂氏棗俗今鮮棗吳越通謂之白蒲棗
其乾者卓自河南山東等処来有大棗紅棗
膠棗或蒸熟或生致或熟而撚去其皮惟大
棗尤多密雲棗核細秋小紹興出南棗甘臧

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

似密雲而秋長大南都姚坊門棗最有名皆
棗中之佳品也種法選味好者春間種之候
棗始生而移栽棗性硬故生晚也三步一樹行
欲相當地不耕也欲令牛馬踐履令棗性堅雖若耕荒穢則棗生須淨地堅饒實故宜踐也
駁椎之名曰嫁棗不椎則花而無實不斬花繁而實不成全入簇以杖擊其枝閒振去狂花半赤即收收法日日撼而落之為上滿氣則色黃皮皺將赤未赤亦不收不收則皮硬後有禽雀啄之傷全賸棗

法先治地令淨有草棗臭布椽於箔下置棗於箔上以扒聚而復散之一日中二十度夜仍不聚得霜露氣速成陰雨時乃聚而苫蓋之五六日後別擇去紅軟者上高厨而曝之脯爛者脯薄江切○脯者不乾留之徒汚棗永其未乾者曬曝如法便民圖纂曰棗將根上發起小條移栽俟幹如酒鍾大三月終以生子樹貼接之則結子繁而大昔秦饑應侯請發五苑之棗賑東萊賊所攻治中左椽棗栗以活民孔融為東萊賊所攻治中左

承祖以官棗賦戰士我
太祖高皇帝令民種桑棗不種者有罰亦以備
凶荒之用云爾

栗

栗四月開花甚花與他花特異枝間綴花長半
三寸許山人云俟其落收之點火風雨不滅
圖經本草曰栗生山陰今處處有之而兗州
宣州者最勝木極類櫟花青黃色似胡桃花
實有房彙若拳中子必三五小者若桃李中

子唯一二將熟則罅拆子出凡栗之種類亦
多栗房當心一子謂之栗楔治血尤效果中
栗最有益治腰脚宜生食之仍畧曝乾去其
木氣惟患風水氣不宜食以其味鹹故也衍
義曰栗欲乾莫如曝欲生收莫如潤沙中藏
至春末夏初尚如新收小兒不可多食生者
難化熟即滯氣隔食生冀往往致病所謂補
腎氣者以其味鹹又滯甚耳雖翼曰有
患足弱者坐栗木下多食之至能起行日用

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

本草云嚼生者塗瘡及蜂刺不出吳郡志曰
頂山栗出常熟縣比常栗獨小香味勝絶号
麝香栗以其香而軟也微風乾之尤美每歲
所出極少土人得數十百枚則以綵囊貯之
饋送佳客比栗與東方易州栗相類但易栗
殼多毛頂栗殼瑩淨耳頂碎錄云栗採實時
要得披殘其枝明年益盛又云炒栗須染油
手指逐枚揩之則膜不沾肉風栗法曬乾置
麻布袋中或竹籃內懸當風処常令簸弄之

久之極清甘有風味齊民要術云栗種而不
栽栽者雖生尋死栗初熟出殼勿令見風即
於屋內深埋濕土若路遠以韋裹盛之倖二
日以上及見風者則不復生矣至春二月芽
生出而種之亂生數年不用掌近凡新栽樹
皆然惟栗尤甚十月天寒以草裹之二月乃
解便民圖纂云栗臘月及春初將種埋濕土
中待長六尺餘移栽二三月間取別樹生子
大者接之尤宜以櫟樹接或云與橄欖同食

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

作梅花香味宋人呼為梅花脯

胡桃

胡桃一名核桃又名羌桃博物志曰張騫使西域還得胡桃實因而青如銀杏剖之乃得核核肉有肉白色肉外有膜黃色有小者大者有脫肉不脫肉者味脫美與榛子相近蓋佳果也圖經本草曰胡桃生北土今陝西(洛)閬多有之大株厚葉多陰實亦有房秋冬時熟採之性熱不可多食初張騫植之秦中後漸生東土本草云胡桃味甘平無毒食之令人肥健潤肌黑髮多食利小便能脫人眉外青皮染鬚及帛皆黑其樹皮可染褐其木春斫皮中出水承取沐頭至黑忠雅曰力能銷銅今試以真肉和錢同嚼錢亦可嚥又曰胡桃入火中燒半紅埋灰中經四五日不爇山東通志曰胡桃出濟寧青三郡青州者為佳今商賈販鬻悉從彼掊乾頗能致遠吳中園圃間亦有之樹亦易長高至三五丈下種可出數

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

羊乃生水雲錄曰種核桃將桃平埋土中、即生若以尖縫向上則水浸仁壞不生梅用本色別有山核桃八稜通志云山核桃木高數丈葉翠如梧桐其実堅三輔黄圖謂之万歳子北戸錄曰山胡桃皮孚底平狀如檳榔又古卑国出偏胡桃形如半月狀波斯人取食之絶香美

柿

柿木実根因葉大而肥似山茶葉四月結実花綴実膾或紅或黄甘涼可食其品不一枯蘇志云柿出常熟東鄉者名海門柿出虞山帶正方色如鞋紅者為方帶柿九月中皮黄即摘下以漸自熟慮將熟時有白頭翁来啄如必欲久留樹上用箬包裹聞見後錄云種柿有七絶一寿二多陰三無鳥巣四無虫蠹五霜葉可愛六嘉実七落葉肥大又柿葉多蝠而枯葉則潤澤古人取以臨書帰田錄云唐鄭虔多大柿其初主濕堅実如石俗百十柿

以一模擔置其中搾亦可則紅熟而味極甘食經曰以灰汁澡柿再三度乾令汁絕著器中經十日可食瑣碎錄云紅柿摘下未熟每籃置木瓜兩三枚柿無澁味山東通志云柿餅出青州柿以大方名蓋肖形也又有名曰蓋柿者青人取之製為餅漸生霜壬辰農書作柿乾法生柿擇其厚皮捻扁向日曝乾內於甕中待柿霜俱出可食其涼其霜收之甘涼如蜜可醫口瘡及咽喉熟積圖經本草曰柿不可與蟹同食令人腹痛作泻別有一種柿蔕毛實青黑俗謂梁王烏柹之柿是也八月收柿漆每柿子一升搗碎用水半升釀四五時搾取漆令乾添水再取亦得可供做傘之用便民圖纂云冬間下種待長移栽肥地接用柹柿接及三次則全無核接桃枝則成金桃今按佳種核自歩不須接然金桃亦別自有種不必柿本接也

橘柚柑附：

牛僧孺幽怪錄有生於橘者剖之有四老人焉其一曰橘中之樂不減商山恨不能深根固蒂耳由是有橘隱名楚屈原作離騷真橘頌一章有曰后皇嘉樹橘來服受命不遷生南国宋謝惠連橘賦亦曰園有嘉樹橘柚煌煌以是知橘実佳物昔人所愛慕若此孔安国曰小曰橘大曰柚鄭璞云柚似橙而大於橘温無柚而種橙者少非土所宜也本草載橘柚味辛温無毒主去胸中痰熱利水穀止嘔欬久服通神輕身長年陶隱居云此言橘皮之功若此其実之味甘酸食之多痰無益其說為是隱居不敢輕注本草蓋此類也今橘柑出南中閩奥吳楚之間宛似壷欵不能盡述姑就所經見經譜錄其種極多茲不能盡述姑就所經見者疏其品類一名汀橘錄云取細而甘美之稱或曰種之汀洲之上地盡而宜於橘故其味特珍其狀魁梧上尖下闊宛似壷欵與柑不殊而得橘名皮肉香甘皆可啖風味特遠

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

往時此種絶少今乃盛行葉大如掌遇霜易
枯嗅之亦不甚辣與波斯海紅相似而実不
同一名波斯橘壅腫如波斯其樹葉（葉）極似悉
類沙橘多漿而味苦擘之亦不香近有傳盛
氏龍泉橘来者以為異嘗之即波斯橘耳此
種江右最多又呼撫州橘一名匾橘姑藐志
云此橘出吳江縣村落多種之以其形匾故
名今按匾橘隨地皆有獨吳縣諸山所産味
甘有極大者皮薄肉美中可容一指故又名

穿心橘宜於早食久藏則糜少一名蜕花甜
枝葉繁碎形鉅肉甘皮黄而蜂光澤可愛花
落後即堪啖故得名然亦須霜後味始全美
此果耐久可蓄人多重之姑藐志云蜕花甜
早紅其品稍下似不盡然一名南枝葉似
蜕花甜形狀又類襄橘但色紅形皮薄易
潰味亦甘美品在襄橘上一名衢州府之西安縣他邑皆無形甚鉅光色正
黄味極甘香吳下盛行品價增貴性亦易潰

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

取其核種於他土便不若本產之佳一名褰
橘今園圃多植之種自襄陽傳來故名然亦
有不同者有皮厚而麻欬鉅味美有皮薄而
光秋小味劣樹皆易植果亦耐久善藏者二
三月出之如新一名香橘與褰橘相似剖之
有一種芳香之氣味亦甘清自與褰橘不同
一名早紅橘皮黃味酸早熟亦有大如匾橘
者一名 即今所謂福橘皮薄色紅肉最
香 閩地八郡皆產獨福章來者為最
上供之餘隨以售人載至吳中藏貯甚獲多
致濕爛獨難於無班痕其價 當有一
枚易數文者近吳縣洞庭有漆碟紅疑即此
種其美而鉅者遂能乱真由是福橘之價亦
頓減矣一名蜜橘皮薄色黃其甘如蜜聲開
甚香其枝條特長衆葉攢之而上圃中最易
雜識亦作種也然有二種一皮麻味酢一皮
光味甘其品較然一名麻塘南秋似蜜橘甚
色正黃而有麻點比蜜橘稍長早熟味甘蜜

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

橘甌享此橘甌薄而漿尤多性亦易潰一名
小汐橘秋長皮薄色緑轉紅柄間臃腫味甘
而清稍淡相傳為甌山俞氏種或指為緑橘
或又指為衢橘皆非也其枝葉卷起與南橘
相近而特覚疎誦一名甜橘秋長皮薄其
甌可数也色紅味甘每顆六甌多或七甌核
亦甚少此誠佳品又名唐鑵又直呼之為六
甌頭一名甜橘秋長皮薄色紅皮肉相懸氣
味鮮美早熟亦可久藏與貢橘相近一名朱
橘又名染血俗呼鱠血塘南皮比支柑尤紅
而色光沢味甘多核品在支柑之上與柑橘
相似一名支柑皮紅而色躁味頗酸枝葉疎
爽籬落間及樽俎上燦然可愛其味則劣又
名猪肝一名黄塘南秋小色黄結子甚繁有
一枝而数百実者望之可愛味酢易潰自衢
州来俗名小衢橘亦必彼產為甘在杭江則
名椒橘以其香似椒也一名龍泉橘秋如蜕
花甜稍大而囲皮色黄沢如蜡衆橘未熟此

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

種先黃瓤肉厚而味頗酢未為佳品橘錄載有九法一曰種治柑橘宜於卑鹵之地凡園之近塗泥者實大而繁其味乏珍耐久不損名曰塗柑販而遠適者遇塗柑則爭售方種時高者畦壟灌以泄水每株相去七八尺歲四鋤之雜盡草冬月以河泥塵糞根夏時更漉以糞壤其葉洗而實繁者斯為園丁之良二曰始栽取朱欒核洗淨下記土中一年而長名曰柑淡其根萎蔌大然明輒移而疎之又一年木大如小兒之拳遇春月乃接取諸柑之佳與橘之美者經年向陽之枝以為貼去地尺餘鋸截之剔其皮兩枝對接勿動惟其根撥掬土實其中以防水蒻緩急高下俱得所以候地氣之應接樹之法已載於前是蓋老圃能之工匠良者揮斤之間氣質隨宜無不洽者過時而不接則花實得為朱欒人力之有參於造化每如此三曰培植樹高及二三尺許翦其最下命根以厓

汴抵之安於土雜以肥泥實築之始發生命
根不斷則根連於土申枝垂乃不茂盛四曰
去病木之病有二癬與蠹是也樹稍久則枝
榦之上苔蘚生焉不去則蕪蔓衍日滋木之膏
液蔭蘚而不及枝梢故榦老而枯必用鐵器
時刮去之刪其繁枝之不能華實者以通風
日以長新枝木閒時有蛀屑流出必有蠹蟲
視其先以鉤索之仍用杉木作釘以窒其孔
不然則木心受病日以凋零畧時作實未能
全美相橘每先時而黃者皆其受病於中治
之不早故也五曰澆灌圃中貴雨暘以時旱
則堅苦而不長雨則暴長而皮多拆或斷不
實而味淡必溝以泄水俾無浸其根方充陽
時抱甕以潤之糞壤以培之則無枯瘁之患
六曰採摘歲當重陽色未黃時有採之者名
曰摘青舟載之江浙閒青柑固人所樂得然
採之不待其熟此巧於商者閒或然爾及經
霜三二三夕纔盡翦遇天氣晴霽數十輩為

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

群以小翦就枝間平蒂斬之輕置筐笥中護之宜謹懼其香霧之裂則易壞霧之所漸者亦九裹洒香巳採者竟日不敢飲七日收藏採藏之日先淹掃一室窓牖之勿使風入布橘葉其間堆柑橘於地上屏遠酒氣旬日一翻揀之遇有微損即時揀去否則侵損附近者寧屢沽去以待賈十或僅存五六人有掘地作坎攀枝條之垂者覆之以土至明年盛夏時開取色味猶新但備言動枝條有妨次年生意耳八曰製治朱櫻作花比柑橘絶大而香就樹採之用箋香細作片以錫為小甕每入花一重則入香一重使花多於香竅花甕之旁以溜汗液用器盛之收罨即撤甕去花以液浸香明日再蒸凡三換花始暴乾入甕器蜜盛之他時焚之如在柑林中柑橘并金柑皆可切鹽去核漬之以蜜絶佳卻人有用糖漬橘者謂之藥橘入籥黑可以將遠又橘微損則去皮以鹽安罨間

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

用火熏之曰熏柑或更置糖蜜中味亦佳美
九曰入藥橘皮最有益於某去蓋脈則為橘
紅青橘為青皮皆某之所須者太枳橘皮性
温平下氣止蘊熱攻瘧服久輕身至橘子
尤理腰膝近時雖枳實人多植枸橘於籬
落間收甚实軟之以和某味與商州之枳
幾真笑枸橘又未易多得取朱藥之小者
半之暴以為枳異方醫者不能辨用以
之治疾亦愈某貴於愈痛而已何必辨其真
偽耶
枝葉扶蘇結実最鉅有如小斗者肉有紅白
二種真紅者味甘酸如楊梅極有風味近沈
"槐為福州守携歸吳中錄其核種之十年
乃生花雖偉而味頗酸白色者不足貴亦可
藏至二三月間以其少故珍之
柑類亦多其名亦異橘錄云凡圃之所植柑之
比橘绕十之一二大抵柑之植立基難灌溉
鋤治少或失時至歲寒霜雪柑之枝頭殆無

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

生意橘則猶故也得非瓊杯玉掌目昔易
邪永嘉宰句君綺有詩声其詩曰只須霜一
顆壓盡橘千奴則黄柑位在蓬宮之上不待
辨而知一名朱柑又名猪肝又名支柑支紅
而色燥味頗酸枝葉疎長蘿落間樽俎上嚼
然可愛入口則芳一名渥柑秋鉅而田皮黄
味甘酸有風韻可以作湯及丁一名乾柑秋
長皮純糸轉黄比渥柑差小瓣少味淡疑自
古之木柑一名紅柑皮粗葉大摘之有臭氣
比大香櫞枝枸軟弱外黄内紅味甘酸藏之
愈久愈佳一名金橘樹本婆娑葉
細如黄楊須接或過枝而生無直脚者此柑
在橘中最細秋如彈大其肉酸而皮味芳香
甘美柑橘皆以熟此獨以皮柑橘皆以四月
開花此獨以五六月柑橘皆以小雪前後採
橘此獨候其将熟即採為佳稍遲過風雨則
忘裂味失矣婦田録云金橘産於江西以遠
罹致都人初不識明道景佑初始貢竹千俱

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245　ガラス使用

致富全書卷之五目録
水果部
荷
芰
芡
蔗
西瓜
葫蘆
菱藕

至京師作子太酸人不甚喜後遂不至唯金
橘清香味美置之樽俎間光彩的爍如金彈
九誠珍果也都人初不甚貴後因温成皇后
好食之由是價重京師或欲久留藏置蒸豆
中可經時不變云橘性熱而皇性涼故能久
也又有一種牛奶金柑出廣東浙江今吾郡
最多形長如牛乳故名香味比回者稍劣回
者又名金豆出太倉沙頭者佳

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

致富全書卷之五

吳郡周文華會章補次

水果部

荷

爾雅曰荷芙蕖其莖茄其葉蕸其本蔤其花菡萏其實蓮其根藕其中的𥑮釋曰芙蕖總名也別名芙蓉江東人呼荷菡萏蓮葉也的蓮實也薏中心也郭云蔤莖下白翳在泥中者今江東人呼荷花為芙蓉北方人便

以藕為荷亦以蓮為荷蜀人以藕為茄或用
其母為花名或用根子為花名相
錯習俗傳誤失其正脉也陸璣疏曰蓮青徐
襄白子為菡萏大莖有青為茎莖長三分如鉤謂
曰若如意也埤雅曰荷總名也華葉等名具
衆義故不以知為問謂之荷也管子曰五次
之土生蓮古今注曰芙蓉一名荷花生池沢
中實曰蓮花之最秀異者也一名水芝一名
水花有赤白紅紫青黄数種然紅白二色最
多花大者至百葉周子愛蓮説云出淤泥而
不染濯清漣而不妖中通外直不蔓不枝香
遠益清亭々静直可遠観而不可褻翫花之
君子也遠昌齢志云益頴蓮近日浙江得種
或莖頴而麟或四面而拱或藕突而臺或紛
糾而綴茄靚頴盈奇態不可名状卒之秋露
冷々厥而不落雖経風雨而池上無殿紅委
瓣殆兼牡丹之艶嘩菊之操矣宋時聚景園
中有繍蓮紅瓣而黄縁結実如餡此又花之

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245　ガラス使用

齊品也姑藕志云蓮茹其紅花者實小而甘
其花白者實大而淡花落實出蜂黃中玄爾
雅翼云茹五月中生生啖脆至秋表皮黑茹
成可食可磨以為飯輕身益氣令人強健又
可為糜別有石蓮子衍義曰藕實就蓮中乾
者為石蓮子本草經云藕實莖味甘平寒無
毒主補中養神益氣血(力)除百疾久服輕身耐
老不饑延年(陶隱居云亞即是根不應言乾也)宋帝時大
官作血餌(音餌)血餌(音餌)疱人削藕皮誤落血中遂解散
不凝由是知家用藕療血多效坪雅云芙蕖
行藕如竹之行鞭節生一葉一華葉常偶
生故謂之藕食物本草云產後忌生冷惟藕
不忌以其破血也蒸著熟則開胃補五臟實
下焦蓮子生者動氣脹人熟者良法宜去心
其葉及房皆破血胎衣不下酒煮服之葉帶
味苦主安胎去惡血留好血痛煮服之西
湖志云藕出西湖者甘脆爽口時護安村同
蘊眼者尤佳其花白者香而結藕紅者艷而

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245　ガラス使用

結蓮圖史補曰藕州進藕甚最上者名玉莊荷藕又名傷荷藕頭云葉甘為衆所傷又云欲長其根故傷其葉藕州志云藕出吳縣黃山南蕩者最佳花白者鬆脆且甘即傷荷藕食之無滓他產不滿九竅此獨過之以此為辨鎮江府志云藕以金壇為勝花時所取曰花下藕花甘脆今吳中所尚雖以高郵者為貴較之他藕欵色俱別皮粗而多漿土人食之不以為美過江則味愈佳旦久藏不變爾雅翼曰蓮葉可裹物齊師伐梁以糧運不絕調市人餽軍建康令孔奐以麥屑為飯荷葉裹之一宿之間得數万裹癸辛雜識曰曬荷葉過兩兩所著處皆成黑點藏荷葉則須密室見風則蛀損不堪用荷葉亦可行酒魏正始中鄭公慤三伏之際率賓客避暑歷城取大荷葉盛酒以簪刺葉令與柄通傳噏之名曰碧筒其後歐陽公在揚州每暑時晏客於平山堂遣人走邵伯取荷花千

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245　ガラス使用

雜染以畫盆分插百許盆與客相間遇酒行
即遣妓取一花傳客以次摘其華盡處則飲
酒水雲錄云採正開新花置小金盒其中令
歌童捧以行酒客受之左手執花柄右手介
開花瓣以口就飲甚馨香風致又過碧筒矣
齊民要術種蓮子法八九月取蓮子堅黑者
於瓦上磨頭令皮薄取塼土作熟泥封之如
三指大長二寸使帶頭平室磨去尖銳泥乾
時擲於池中童頭沈下自然周正皮薄易生
少時即出其不磨者皮厚堅厚倉卒不能生
也便民圖纂曰二月間取帶泥小藕載池塘
淺水中不宜深水待茂盛深亦不妨或盡或
豆餅壅之則盛一云用煮酒罐頭泥栽種瓶
碎錄云種蓮用腌糟少許裹藕種來年花盛
又云種藕法春初掘取三節無損者種入深
泥令到硬土穀雨前種當年有花又云蓮藕
極畏桐油就地中以手掐去荷葉中心滴桐
油數點入其中雖數頃亦盡令人家種盆荷

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

蒂置藕秧於上用濃糞中淋泥覆之若遍潮水
者尤妙或云清明前種花在葉上清明後種
花在葉下

芰

芰一名菱俗謂之菱角圖經本草曰芰菱實也
處處有之葉浮水面花落實生漸向水中乃
熟實有二種一種四角一種兩角兩角中又
有嫩皮而色紫者謂之浮菱食之尤美江淮
及山東人曝其實以為米可以當糧道家蒸
作粉蜜漬食之以斷穀水果中此物最治病
解丹石毒熱性冷不可多食又云多食令人
臌脹溺或犯此皂煖酒和薑汁飲一兩盞即消
示稚曰菱蘄攀其葉似荇白花實有紫角刺
人一名芰屈到嗜芰即此是也亦名薢茩說
文云楚謂之芰秦謂之薢茩今俗但言菱芰
凡草木書皆不分別惟武陵記云四角三角
曰芰兩角曰菱其花紫色晝合宵炕隨月轉
移徵蔡之隨日鏡譜之菱花以其面平光影

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245　ガラス使用

所成也采雅翼云吳楚風俗當菱熟時士女相呼採之故有采菱之歌以相和為繁花流蕩之極都覩云涉江采菱發陽阿陽阿者采菱之曲也風俗通殿堂象車井秋刻為荷菱荷菱皆水物所以厭火昔人取菱花六瓣之象以為鏡采菱之風近今尚存山陰志云越人謂小者為刺菱巨者為大菱四角者為沙角菱產莫盛於江陰每歲八月菱舟環集鑑湖中王翰詩不知湖上菱歌女幾簡春舟在若耶王十朋風俗賦云有菱歌兮声情是也松江府志云菱湖。及人家多種之有青紅二種紅者最早七月初有之名水紅菱稍遲而大曰雁来紅曰鸚歌青而大者曰餛飩菱極大者曰蝙蝠菱其最小者曰野菱吳郡志云折腰菱唐時甚貴之今廢腰菱有野菱家菱二種近世復出餛飩菱最甘香腰菱賤矣福州志云折腰菱多兩角乾之曰風菱近又有歎美花蒂二種產長洲顧邑墓實大

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

而味勝号顧窪蕩產東嶼詩交游萍荇侶就
蒲懷玉藏珍似隱儒葉底只因頭角露比生
不得老江湖霏雲錄云吳縣橫涇長洲顧窪
蕩二處所產菱大如拳七八枚可一斗他處
莫及蕪姑志云婁縣菱出崐山之婁縣村如
顧窪蕩而味畧減便民圖纂曰重陽後收取
菱角用密籃盛浸河内待二三月發芽隨水
深淺將竹箭作火通樣式箱住老菱插入水
底若欲加肥用大竹開其節灌糞淫之水
雲錄云二月種菱先取老菱水泡三日後用
手插入泥中泥欲肥根欲深則茂

芡

芡俗名雞頭生葉平鋪水面至秋作房如雞頭
實藏其中圓白如珠蕪子容謂有五穀之甘
可以療饑真佳果也圖經本草曰雞頭初生
雷池今處々有之生水泥中葉大如荷皺而
有刺俗謂之雞頭盤花下結實其秋類雞頭
故名其莖蔵之嫩者名蕷蔵人採以為菜茹

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

七八月採実方言曰北燕謂之菱青徐淮泗
謂之芰南楚江淅之閒謂之雞頭本草經一
名薢茩田間官邁人加邁之実菱芰栗
脯菱芰取諸水栗脯取諸陸所謂邁豆之実
水陸之品也古今注曰芰一名雁頭一名芰
楊升菴譲著亦以芰謂芰葉可衣菱葉
不可衣遂引楚辞製芰荷以為衣為證恐未
是埤雅引俗云荷花日舒夜斂芰花晝合宵
炕此陰陽之異也亦雅翼則云芰花向日菱
花背日其陰陽不同而損益亦異似與前説
相謬矣本草経曰雞頭実味甘平無毒主濕
痺腰脊膝痛補中除暴疾益精氣強志令耳
目聰明久服軽身不饑耐老神仕梅聖俞詩
云蝟毛蒼々磔不死銅盤真々針頭生吳雞
鬬敗絳幘碎海蚌秋出珍珠明藕子由詩曰
芰葉初生皺如穀南風吹開輪脱輻紫莖青
刺如蝟毛水面放花波底熟森然赤手初莫
近誰料明珠藏滿腹剖開膏液尚模糊大盛

麽声風雨速清衆活火曽未久滿堂塵蔡奔
升悶紛然咀嚼唯恐遲勢若群雛方脫粟姑
蘓志云出吳江者殼薄色綠味腴出長洲車
坊者色黄有粳糯之分今崑山出一種皮殼
色皆綠粒大味鮮更勝於吳江便民圖纂云
秋間熟時收取老子包浸水中二三月間撒
浅水内待葉浮面移栽深水魚粪壅之以麩榨記根
先以麻豆餅屑拌匀河泥種之
処十餘日後每柯用泥三四碗再壅

蔗

蔗叢生身似竹而実高六七尺及丈未抽葉似蘆
葉而大長三四尺其莖有節宋神宗問呂惠
卿蔗從庶何也對曰凡草種之則生蔗種
種之則變生故圖纂記云楂六書有諧声蔗
庶声庶古遮字非會意也若蔗從庶乃変生
則鵝鴨蜥蜴與亦変生耶其說迂是又名諸蔗
南方竹木池曰諸蔗一名甘蔗文趾所生者
圍數寸長丈餘頗似竹斬而食之薦甘心閩

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245　ガラス使用

通志云甘蔗取汁曝數日成飴入口消釈彼
人謂之石蜜南人云甘蔗可消酒又名干蔗
司馬相如太尊柘漿折朝醒是也秦漢六年
扶南国貢諸蔗一丈三節自八九月已堕食
收至三四月方酸壊忠雅云其味在根猶以
漸而薄故顧愷之啖蔗自根漸入佳境至
春種冬成搗汁煮之則成黒糖又以黒糖
煮之則成白糖糖霜容齋隨筆云糖霜之名唐以前無所見自古食蔗者始
為蔗漿宋玉所謂胹鱉炮羔有柘漿是也其
後為蔗餳孫亮使王門就中藏吏取皮州所
献甘蔗餳是也唐太宗遣使至摩竭陀国取
煞糖法即詔揚州上諸蔗榨漉如其劑色味
逾於西域然只是今之砂糖蔗之妓盡於此
矣不言作霜唯東坡送寧僧云浄洗中
舎芦汁一時水氷盤薦琥珀何似糖霜美黄
魯直答梓州雍熙長老寄糖霜云遠寄蔗霜
知有味勝於雀子水晶塩正宗掃地従誰說

水

我舌猶能及鼻尖則遂寧糖霜見於文字。實
始二公甘蔗所在皆植獨福唐四谷番岡廣
漢遂寧有糖氷而遂寧為冠四郡所產甚微
而顆碎色淺味薄僅比遂之最下者唐大曆
中有鄒和尚者始來小溪之徼山教民以造
霜之法山前後為蔗田者中之四蔗有四色
曰杜蔗曰西蔗曰荻蔗本數竹所謂荻蔗也曰
紅蔗本艸所謂甘蔗也紅蔗止堪生啖茹
蔗可作沙糖西蔗可作霜色淺土不堪貴杜
蔗綠嫩味極厚專用作霜凡蔗最困地力今
年為蔗田者明年改種五穀以息之凡霜一
中品味亦自不同堆疊如假山者為上團
枚次之甕鑑次之小顆塊又次之沙脚為下
紫為上深琥珀次之淺黃又次之淡白為下
今糖霜率自福建來白如水晶不聞有紫者
豈今法更妙於古耶柳四川自有紫糖霜耶
世化府志云造黑糖法冬月蔗成取而斬之
入碓搗爛用大桶裝貯桶底旁側為竅每納

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

蔗一層以灰薄潘之皆築實及滿用熱湯自上淋下別用大桶盛之旋取入釜熬煉水候既足蔗漿漸稠乃取油滓窨化之別用大方盤挹置盤內遂凝結成糖其面光瑩如漆其脚粒亦如沙故又名砂糖每歲正月內煉砂糖為白糖其法取乾好砂糖置大釜中熬煉用鴨卵連青黃攪之使渣滓上浮用鉄笊籬撇取乾淨看火候足別用兩器上下相承上曰窩胡切下曰窩下尖而有竅窩內虛而底實乃以草塞竅取煉成糖漿置窩中以物乘熱攪之及冷糖凝定糖油墜入窩中三月梅雨作乃用赤泥封之約半月後又易封則糖油盡抽入窩至大小暑月乃破泥取糖其近上者瑩白近下者稍黑逐層分裝貯九月客商販買者車集其糖油鄉人自買之王眧明云砂糖古無白者人亦不知所以白之之法後有置黑糖於土牆边牆崩為上所壓久而發之悉成白乃知糖之變白

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245　ガラス使用

其妙全在上封殆天啓之人不及是神隱云

十月初收蒸棟筍密者連梢葉入窖至来年

二月用猪毛和土犁長溝以蒸卧於溝内鬆

土蓋之候三月間苗出用肥糞或蔴餅壅之

仍去旁边小苗止留大苗倒種蒸惟潮沙之地

爲宜

西瓜

西瓜蔓生其實扁圓皮外堅内白味甘冷可止煩

渴其子甘温有紅黄黑白斑數色五代郁陽

令胡嶠陷虜記云嶠於回鶻乾得瓜種以牛糞

結實大如斗味甚出自西域故名西瓜松漠

紀聞云西瓜秋如匾蒲而圓色極青翠經歲

則變黄甚脆類瓠瓜味極甘腕中有汁尤清

冷蓋唐以前經傳所云瓜即今之甜瓜非西

瓜也葉子奇云西瓜元世祖征西域中国始

有種其說則謬陸深豫章漫抄云南昌郡產

西瓜味不佳土人惟利其子以剥仁故江西

瓜仁充賄遺送盛神仙傳記青啓瓜大如三

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245　ガラス使用

斗甦玄表冊裏日素含紅剪古又未必無西
仉也覜刘楨仉賊云藍皮密裏素肌冊亂者
此指何物豈本一類而西種特嘉故以得名
姑蘓志載西仉出吳縣蔫福山者曰蔫福仉
出宜山楊莊者曰楊莊仉明村者為田明
仉便民圖纂云清明時於肥地堀坑納仉子
四粒待芽出移栽々宜稀清凌宜頻蔓短時作
綿堶每朝取螢迟其食蔓迨至蔓長宜用乾
柴就地引之能令多子若搯去鬚蔓則極肥
大一云種西仉須耘地光一年用稻管泥浸
畫泥中一二日取出曬乾再浸再曬如此四
五次乾之至二月盡每一絡下西仉種欲密々
希植之仉極大而甘一云下西種欲密々
別氣力齊均出土候出分栽花誰志云西
仉最患移栽必子出本土者可多結又三西
仉小藤不結實謂之賊藤宜去之用豆餅於
黃昏時覆根上明旦去之如此一二次則仉
甘美

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用

勒薅

勒薅一名鳥芋示雅云芋鬼莎又名鬼莎當是鬼好食之耳本艸鳥芋二月生葉如芋唐本注云此草一名梠牙一名莎菰兩者皆非鎮江府志云莎菰一名燕尾草根如芋或名田酥或名地栗混而不分絫是承訛踵謬不究物理之故梅圃經本艸曰鳥芋令鬼莎也苗似龍鬚而細正青色根黑如指大皮厚有毛又云食之孕人搗胃不饑服丹石人尤宜常食為其能解毒耳崑山顧武祥作宦粵中將地栗作粉曬乾從家御帶去朝夕食之以解瘴毒又能濟凶年東觀漢記王莽末南方枯旱民多餓斃入沢中掘鬼莎而食本艸衍義曰鳥芋即今勒腂皮皇色黑肉硬白者謂之猪勒腂皮薄色淡紫肉軟者謂之羊勒腂正二月人採食之此二種藥中罕用唯荒歲人多採以充糧興化府志云其性能、致銅取銅錢合鬼

淡食之皆碎姑蘊志云出吳江華林者色紅味美不能耐久出長洲陳湾村者色黑耐大帶泥藏之可以致遠有白皮者櫟小兒治癖瘡有驗使民圖纂曰正月留種取大而正者待茅生埋泥缸内二三月後移水田中至茂盛於小暑前分種每科離尺四五寸冬至前後起之耘耨與種稻同煮豆餅或糞皆可。

茨菰

茨菰一名剪刀草與勒腓根皆著土中可食然勒腓外紅黃而中白味甘茨菰則内外皆白味稍劣不可生啖勒腓葉細茨菰葉粗判然工物而說者多溷之姑蘊志直以茨菰為鳥芋蓋承本草之誤殊不知鳥芋之苗止可加於勒腓以其色黑也茨菰正白豈得言鳥圖經本艸曰剪刀艸生江湖及京東近水河溝沙磧中味甘微苦寒無毒葉如剪刀秋莖叢以嫩蒲又似三稜莖基軟莖色深青綠無叢十餘莖内抽出一兩莖上分枝開小白花四

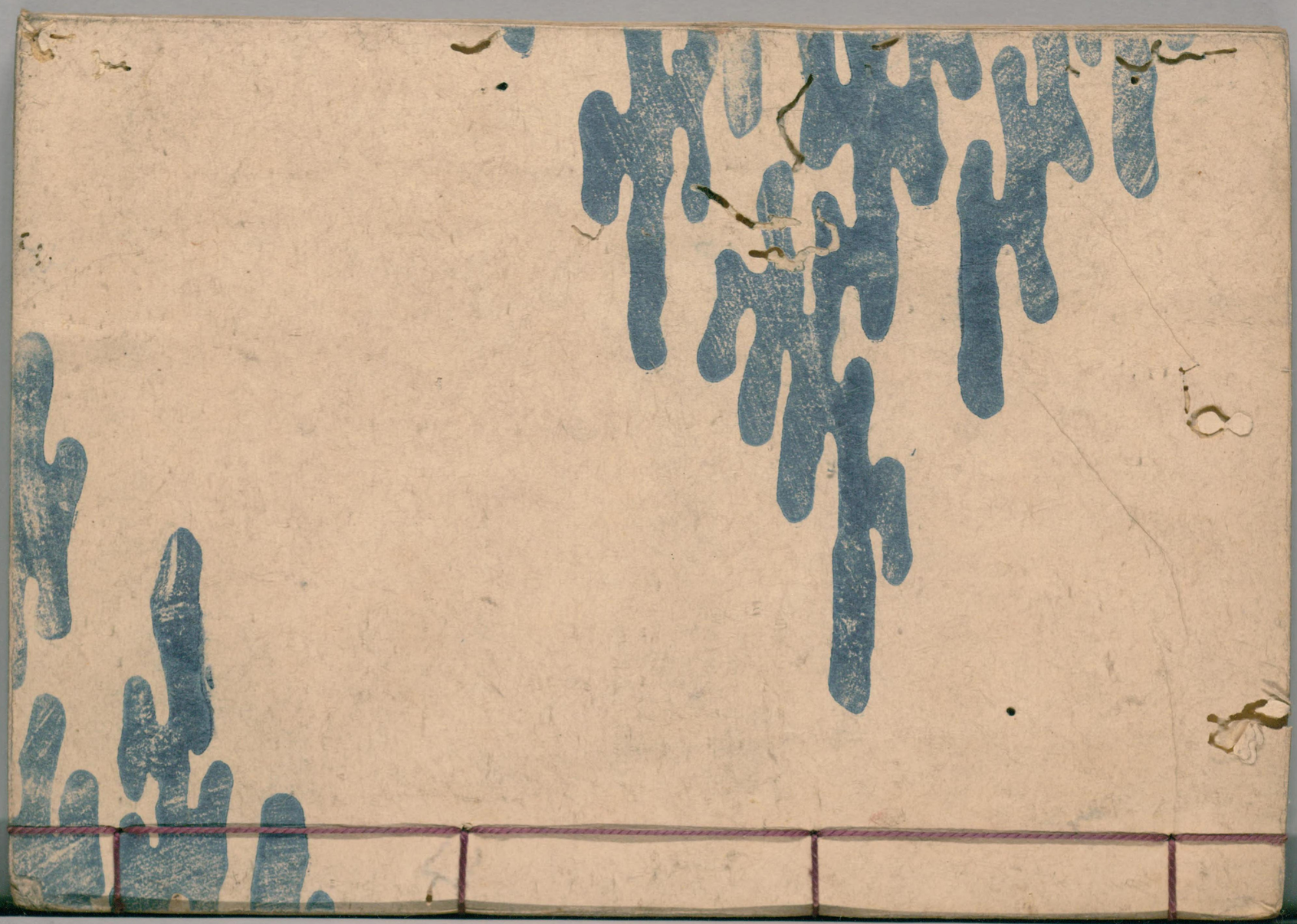
国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245　ガラス使用

瓣葉深黃色根大者如杏核色白而堅滑五六七月採葉正蔬一名白地栗一名河鳥莢土人爛搗葉如泥塗傳諸惡瘡腫及小兒游瘤毒蛇螫腫立消四明郡志曰淡蔬葉有兩歧如燕尾而大白花三出一莖十二實農桑撮要曰三月種淡蔬先耘深坑用蘆蓆鋪墊排淡孤於上用泥覆水浸之便民圖纂曰臘月間折取嫩莖插於水田來年四五月如插秧法種之

亦柯離尺五計田最宜肥

特 1
2245

国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用



国立国会図書館　タイトル『致富全書12巻』　請求記号 特1-2245
ガラス使用