

成形圖說

菜蔬部

廿廿二

庫文閣内			
三	三		和
函	一六		書
九	九	九	類
架	冊	號	

庫文閣内			
一	三		和
六	一六		書
函	一六		類
九	九	九	
架	冊	號	

史一七五

内閣文庫			
番號	和	31165	
冊數	15 (11)		
函號	196	100	



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

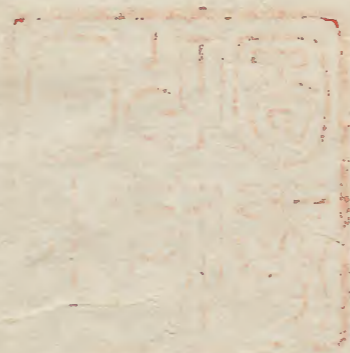


成形圖說卷之二十一

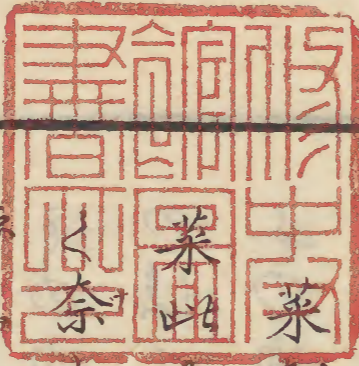
目錄



燕カ著ラ
服ホ子子



成形圖說卷之二十一



菜部園蔬類

菜部園蔬類
 菜とは奈と云凡嘗と通ふ詞ありて飯に副く茹物と統
 べし奈と云俗云飯の菜ハ枕冊子に添はるの訛ありて
 云や海人藻芥は謂おめり也今ハおまると
 因魚をも奈といひ又美て真菜と稱ハ菜より獲る
 とし今おほくは菘哉奈やハ菜中のいちどる地を
 以くあり猶いし一獣みはき猪鹿を食とせしはな
 へての肉とば志いと訓がばやし又蔬と書紀久佐比
 良と訓ハ叶葉の義あり葉と比良と訓ハ葉手の
 式は葉盤と作又花の辨は葉と通つり葉手と和名鈔は
 又俗は葉盤と作又花の辨は葉と通つり葉手と和名鈔は

成形圖說卷之二十一

菜蔬の字と連て久左比良とし菌と志の訓ハ菌亦菜
と名次より轉るものど又菜とば直ニ葉と云ハ祝詞
式ハ奥津藻葉邊津藻菜とあるがめし今の俗ハ泣く野
菜と稱すことハ式ハ謂大野原ハ生物者甘菜辛菜と
又山野能物波甘菜辛菜など幾らとありて野生の物か
らでと輦轂の地ハ居てハば菜蔬の類郊野ハ他なる
もの由多むじり人ハ野乃某菜野の某蔬と稱ハし雅語
の後ハ訛りて己ガ居宅ハ他なる園菜と野菜と
ふの通稱ハ多りふまをもく又斯書ハ當用と主とせり
かゆ急園菜と云く首頁ハふりやり一通子ハ食物知新

云素問五穀為養五菜為充所以輔佐穀氣疏通壅滯也凡
菜蔬本所生于原野移之栽於田圃或摘采於山野或採於
河海以備于膳食也蓋菜蔬可食者名菘予謂近世益珍饈
奇饌異肴多矣由之今也王公大人尤賤藜藿而特貴殊珍
之芘羹難得之肴菘且怙富而委口腹於厨吏包丁多不辨
菜茹之主治不可而已醫家亦不明食性而無由教戒病
人云々凡菜蔬の類田圃ニ培る者ハ素より小く阿しき
その性ハ一と其性柔弱して毒無しきて山野ニおれ
ばうら生るものハ其性良ふして香味専なれば割し固
て藥ニ入るふて山野のものをとらしし食料ハ培甚

ものどらししと凡山聖子生る者ハ氣と養し川澤に生
る者ハ水道越清し海濱に生る者ハ海と通次蓋地産に
よりて肥瘦別業の別あるまゝ自然なる

七種新菜

正月七日新菜の羹と調ふと或もむらけ野生に種
と播り今又園菜と雜用ひきて其中て来る所史に記を
呈蓋本年の新蔬菜羹と 二所大神宮へ奉り御饌殿に
供ふと延暦二十三年撰む所の大神宮儀式帳に載
られしハ舊き御代の例にて奥津御年の田穀ハ去歲
の秋に成るものゆゑ歳内にも初穂成ハ皇神に奉ら

るまゝの蔬菜ハ志も是年の初春に生出たくなれば
是と新年に初穂との名し其養はし給て又皇神に奉
らせむ此乃 先王報本の感意なり其らし既に稿の
下一詳に述ぶがごとしるもくあはむの年立歸り來り
其れ朝より小松ひく人もおれど望べまぶくふき
かきゆあをくはみ菜摘と立録へるさばいふ一ハ乃
歌どもり較く思えくお今集 仁和の帝此よりには
しましけり時人はみ菜さびあふして衣より雪はふ
りけりともめしむあはく流るへ今もうけし目も在る
がとおの中由のり若菜ハ野原と川邊より成る若菜集に

饗^シ之^ル也^ハ彼^ノ家^ニ菜^ヲ摘^ル殘^ニ兒^ノか^ドあ^リく^ク傳^ルり^又川^上子^ノ洗^フ
 菜^ノ之^レは^シと^スん^ク皆^ク菜^トは^初苗^ノ菜^ノ之^レは^也
 名^ノ乃^クぞ^ッし^若ら^ハ國^ノ語^ニ種^々も^弱と^春と^刻
 也^とて^正月^七日^ノ菜^羹と^七種^とつ^ふこ^は正^月十^五
 日^ノ七^種此^ハ御^食と^り出^シ名^ノ小^て也^何の^クじ^延喜^也
 主^水式^曰正^月十^五日^供御^七種^粥料^中宮^米一^斗五^升粟^也
 黍^子稗^子藁^子胡^麻子^小豆^各五^升塩^四升^と云^く此^ハ藁^子
 鈔^引本^朝式^和名^美乃^出處^未詳^とり^今按^二藁^爾雅^作
 皇^本艸^菑艸^救荒^野譜^菑艸^生水^田中^苗似^小麥^而小^四月^月
 熟^可以^作飯^充飢^とり^小て^多識^編美^乃古^米と^尺え^し
 薯^蓀或^曰白^穀大^豆小^豆粟^栗柿^苳子^書紀^天武^天皇^十
 注^小苳^子と^大角^豆子^代ふ^とり^り

年^正月^七日^召親^王諸^王於^内安^殿使^諸臣^侍外^安殿^置酒^賜
 樂^とり^七日^ノ節^會の^始み^て貞^觀儀^式の^宣命^曰
 今日^波正^月七^日乃^豊樂^聞食^須日^尔在^故是^以御^酒食^閉
 惠^良岐^常毛^見留^青岐^馬見^大万^とり^て七^種の^羹等^の
 事^ハ記^しと^宿也^但正^月子^日此^若菜^此事^ハ本^朝文^粹
 子^載以^管贈^大相^國早^春觀^賜宴^官人^應製^の序^に聖^主命^小
 小^臣分^類舊^史次^見有^上月^子日^賜菜^羹之^宴臣^伏惟^自觴^王
 王^公於^正朝^至喚^文士^於内^宴首^尾二十^餘日^洽歡^言志^者
 諸^不及^婦人^此唯^丈夫^而已^中况^亦野^中芼^菜世^事推^之蕙^心
 心^爐下^和羹^俗人^屬之^羨指^宜哉^我君^特分^斯宴^獨樂^宮人^一

矣と有り所謂子日七種菜なりて七種と云ふ事ハ云々
寸子日の宴ハ類聚國史 平城天皇大同三年子幼て凡
え 嵯峨 傳和まで有りて又文德實録子天安元年正
月賜曲宴昔者上月之中必有此事時謂之子日燕也今日
之宴修舊迹也延長御記子采女調和若菜羹供進給侍臣
盛中院置中盤云々是と子日の宴めて後くハ寛和元
年 圓融上皇遊紫野折小松立沙上設宴謂之子日遊是
等上月子日の宴とハわれと七日の七種と云ふしはこ
の如く師光卿年中行事資隆に羹中鈔ふども云々
是はよく不審オホツクナキもや大宗家訓簞簞内傳等の書子七種

の若菜七種の粥かどあれと後人の化かせし浪説あり
因て前不言へるがごと七種と云ふ名を七種の御粥と云
出来りんとハおもむるあり又重明親王記子天曆四年
二月廿九日女御安子朝臣奉若菜と有り此名は若菜
と奉るおと正月七日小限らざるを云ふべし然ども類
聚雜要供御七種若菜 十五日粥と次第し御盤七枚青
瓷佐良七口かど載られ又夫木集公胡の記子君り為七
の胡乃七種と云つて一ん乃代乃長とあれハ當幼
子七日と七種と稱し也一書に 宇多天皇寛平二年
正月上子日勅内藏寮内膳司獻若菜其後或十二種或七

種どもろろり今の為菜の御羹ハ水無御家より献ら
 坊玉ひくトナリと芥トナリニ加らま又櫃司供御所より作る七
 種の御漸ハ老の漸みして芥を少し加つて作る事とか
 ん中人あり本朝食鑑曰 本邦正月七日嘗七種菜粥
以齋為一種近世但用齋菜餅子作粥按
 今東國の俗賀茂百首慈法寺にあふぞかし今東國の俗賀茂百首慈法寺にあふぞかし
 ハ老のやりつみくもやせりさ此をもの多らん六の菜七
 種をばあまぞ西土の書は不
 能食粥羹之以菜可也ふとんえ考を志りハあれど皇
 國ハ穀蔬豊穰の中土ありと何多進異やうの野州な
 んどかりうしてれりを入めんふとハおれまるとハ

理あり固今一書此説どもハ并へまうしくた子列まぬ
 ○源氏談善成卿河海鈔七種菜ハ齋齋葉芥菁形酒
酒代佛之座と云く是年中行事拾芥鈔公事根恒等の説
 並に同じ枕州子に七日乃若菜と人の六日乃わてはり
 寺取取ふしかど下りに見もまろぬ州子乃あまて来
 る何より是を云といつととハいふといふと
 これくまハ合て即ハ州子とあん云といふもの何進ば宣
 たりりりゆぬ顔なりハあま笑ふ又をりげぬる菊
 の生ハらばハて来まハはめどハ程ハうハな菜ハつれハか
 くれあまハしハらばハまハくハとまじりハ

今據ハこハけハ正月
 六日に明日かじ

七日の菘菜走、其の者と人々此の時、小童れ
 この何れぞ、すうかよし、れき菜、みぬくと
 里、七種、ぬる、どよ、清少納言、戯、まて、吾子、等、ふち、ハ、ハ、ハ
 ぬる、七種、ぬる、し、能、を、採、玉、ひ、と、つ、よ、子、と、も、は、は、ハ、ハ、ハ
 し、を、存、り、の、不、知、と、い、ひ、か、ぐ、を、依、よ、い、ら、へ、と、せ、ず、そ
 中、小、賢、子、の、不、知、と、い、ひ、か、ぐ、を、依、よ、い、ら、へ、と、せ、ず、そ
 は、耳、賢、子、と、名、を、て、言、へ、る、が、を、う、し、り、少、納、言、耳、賢、子
 又、子、も、小、賢、子、の、向、う、の、み、か、ぬ、顔、あ、り、ハ、と、笑、ひ、し、り、ば
 ど、に、清、女、歌、詠、し、な、ん、一、説、に、耳、菜、は、即、鼠、麴、の、一、名
 佛、耳、菜、と、い、は、れ、る、者、也、と、い、は、れ、る、菊、は、四、季、物、語、の、一、名
 と、云、ふ、菊、は、非、ど、鼠、麴、の、麴、乃、ま、也、と、ぞ
 七、く、さ、の、御、菜、何、つ、む、む、と、人、曰、菜、菘、と、和、菜、也、ハ、一、と
 於、此、病、患、を、の、か、う、と、申、た、者、し、舊、き、あ、り、侍、り、と、り
 や、う、は、荆、楚、歳、時、記、に、正、月、七、日、為、人、日、以、七、種、菜、為、羹、食、
 之、人、無、萬、病、と、い、は、れ、る、を、指、し、て、い、へ、る、や、と、清、女、曰、
 正、月、ハ、少、陽、の、月、あり、又、七、日、ハ、少、陽、地、較、あり、よ、て
 延、と、し、め、私、の、家、に、い、つ、る、ま、で、宴、會、を、催、し、羹、と、食、
 此、

るは、菘、病、邪、氣、と
 除、く、の、術、あり、又、曰、正、月、十、日、何、ま、り、四、日、此、夜、何、は、し
 所、の、湯、う、ゆ、を、ま、る、七、く、さ、此、御、何、つ、む、の、も、今、日、湯、で、と
 ぐ、を、煮、て、ひ、し、湯、う、ゆ、で、潤、じ、か、し、て、食、ま、は、る、し
 斗、沸、息、を、進、ま、せ、ま、へ、る、此、事、豊御食炊屋姫推古天皇の御
 代、を、重、め、る、事、お、て、京、外、七、野、と、て、七、所、此、野、み、く、一、く、さ
 川、一、試、分、ち、ご、う、勢、ま、ふ、な、づ、か、ら、く、益、ら、れ、子、や、う、す、
 一、ろ、佛、の、經、川、な、く、こ、ら、と、り、や、申、は、ご、河、の、此、川、お、ハ
 水、芹、お、て、く、く、ご、ち、ハ、菘、の、莖、あり、今、按、小、康、富、記、曰、文、安
 五、年、正、月、六、日、自、山、城、綴、喜、郡、大、住、献、七、種、菜、と、云、ん、て、七、
 箇、此、野、處、に、取、ま、る、と、い、ふ、事、曰、李、詩、の、外、ま、は、見、る、不、
 知、

し蓋 推古帝の御諱ハク此豊御食律姫トクなご申せしに
 沿ヨリ襲ヤミあふりて在昔穀種を貴み玉へる上の尊ミコト稱ナふまは
 新蔬菜羹と 大神宮へ奉らせ玉ふ儀式なごのゆゑあ
 るべくとおもわれりる ○蓋囊鈔曰芥菘五引田平子佛
 乃座阿し風耳無これや七種ナナ耳ミミ注ツふ所しかハ大根ダイコンもて
 曰やりのゆゑなごふるこぞふ仏乃座ハツなごふ耳ミミふしふ
 や七くさ ○増補題林集ニせりなごふ清ス形カこぞふ佛
 の座イすごふなごし法ホウ一イツ流リウの款クワン子芥菘淨ス取ト菘ス耳ミミ奈ナ草ソウ
 鈴菜スズナ白シロ豆マメ七種ナナ ○鳥トリ逐ツふ五日イツもるこふ七種ナナのこぞ
 更スて摘ツミ菜ナハ何ナニく黄蒿ワウカウ田タの叶エフなごふくさえこべ表ウラ田タ乃ナ

づかうやうぬわうかど川カハのあつへさふらうて福フク地チも
 ぞひく徳トク板イタを載ノて高鹿包丁日本のとりと唐土カラキれと
 里サトとトとトかぬさ起オてうといイえエとト 注ツふ名は難ナの曉トキ
 鳥菘トリナも玉タマふまで時トキ流リるものあれバ其ソノと唐カラくイえんンと
 て日本ニッポン此コノ唐カラの鳥トリとトぬヌさサとトいイえエとト赤アカ深シ湯ユ門カド菜ナ
 まひマふフつツとトりリとトらぬヌさサとトいイえエとト赤アカ深シ湯ユ門カド菜ナ
 今イマもモ六ロク日ニチの夜ヨ生ナマ灸シ板イタを蒿クサありを菘スあアとトべ
 杓ヤク子コはハうり包ツミ丁テイれ替カへて拍ハク子コをとり門カドくクとトあアるルこ
 とせ乃俗事也又本藩鹽倉幕府の故実と傳へし司ツカサ存ゾンの
 戸ドあり毎歳正月七日七種の菜羹と調進し芥菘淨取田
 平子佛座鈴菜白の七種なり今據ツま寛延年中二條右

大尾宗基公七種乃異同域校訂され始て其定説を以て
 是前謂須受奈須受志呂芥蕒形繁縷佛乃種あり今京
 師松尾社家より献る七種即是あり按て芥蕒は其の類
 する不あり 師於は氣麴艸あり氣麴艸一名ハ黄蒿と河
 野御形ハ黄蒿乃轉音と云ひ又此艸の葉細大共ハ五尖
 わり故ハ五行艾と呼ぶるとそ 一説ハ亦牛蒡の葉とも
 也 繁縷ハ亦其の類なる所あり 一説ハ田平子ともあり
 佛の座は車前あり 一説ハ生瓜菜あり年中事ハ小尾
 一説ハ芋艸あり芋根の子芋と四 須受奈ハ即蕒蕒か
 方一附ハ佛の蓮花座ハ象と云 須受奈ハ即蕒蕒か
 里須受とハ内膳式に蔓根須々保利とありて須々保利

とハ漬物の名あるべしと云つり按て須受ハ濯と通ひ
 て其根の潔白と称ていひしがる又蕒醃の事ハ也
 且しあるべし蕒蕒ハ須々艸とも云えり 通鑑ハ蕒蕒見
 いハ蕒蕒ハ是ハ嫩苗とさせり 通鑑ハ蕒蕒見
 と雜菜ハ蕒蕒ハ是ハ嫩苗とさせり 通鑑ハ蕒蕒見
 しハ蕒蕒ハ是ハ嫩苗とさせり 通鑑ハ蕒蕒見
 須受白ハ菜蕒あり亦潔白根の義あるべし 通
 名ハ蕒蕒ハ是ハ嫩苗とさせり 通鑑ハ蕒蕒見
 の俗名ハ豆蕒ハ豆蕒の類ハ蕒蕒ハ其花如鬚とあり
 用ハ豆蕒ハ豆蕒の類ハ蕒蕒ハ其花如鬚とあり
 及ハ豆蕒ハ豆蕒の類ハ蕒蕒ハ其花如鬚とあり
 しハ豆蕒ハ豆蕒の類ハ蕒蕒ハ其花如鬚とあり
 耳無艸といハ蕒蕒の事あり此之上ハ菜とし蕒蕒ハ

成形圖説卷之二十一

と式ノ凡クえ多ク耳ヲ取リしと何レの同シとの今耳ノはぐき
 と云フものわレ貝原本州ノ耳菜未知漢名賤婦以為蔬而
 食ス是耳菜此一種小く葉はときが冬も枯レて春ノ子ク
 萌モ出ツルヲ又源氏ノ後若菜卷ノ河海抄十二種ハ若菜
アサヒ公事根源ノ荳ノ荻ノ藪ノ葵ノ芝ノ蓬ノ水ノ蓼ノ水ノ雲ノ松ノとわリ兼良公
 乃レ記ス此松ノ字ハ此事 白河天皇の涉時師遠ノ涉ノ尋ノ者
 以テ此ノ松ノと書テこノ何レと讀ム也ハ此ノ事ハ小く傳ルこと
 甲子松トそへクあるさてハハが事ハなりや上皇仰ラせ
 傳レりハ小ハ和名鈔ノ温菘ノ和名小大根ノ是ハあり大根ノ
 今按ス此十二種皆野生ノ係ハり管贈大相國上月子日

賜菜羹序ノ野中ノ笔菜ノと何レて通證曰七種皆野生之菜
 也蓋受ル不レあるべし 後柏原天皇此大沛歌リくさハ
 升レ花ハは何レてとえいづレ末ハはととハひレりハ地ハ是ハ七
 くさ食鑑曰今俗正月七日齋粥中入焼餅子而嘗之此擬
 七種菜則迎新之意乎按ス四民月令云立春日食生菜取
 迎新之意又歲時記云舊以正且至老日諱食雞故歲首唯
 食新菜といふは西土ノと正月七日ノ七種菜と食と
 いふハ荆楚ノのもの俗事ハや遵生八牋云荆土人日採七
 種菜作羹湯以食之と云えりハ自條ハ菜ハ此各條ハ識カ別
 いへり公事根源ハ延喜十一年正月七日後院ノと七

種のお菜と供^{ニシテ}食す此^ハ菜病なく年中此^ハ邪
氣を除く術ありと見え一^ハ以前^ハ古^ノ記等に載する可
ハ 醍醐天皇の御時例は正月八日^{コノカキ}淨糝粥^{ニシテ}調進せら
る此糝ハ肉待^{ニシテ}一^{ニシテ}典^{ニシテ}する淨糝餅^{ニシテ}意^{ニシテ}て来る^{ニシテ}此^ハ餅
ハ麩^{ニシテ}ろるとして^{ニシテ}同食^{ニシテ}ど^{ニシテ}時^{ニシテ}子^{ニシテ}和^{ニシテ}氣^{ニシテ}丹^{ニシテ}波^{ニシテ}の^{ニシテ}典^{ニシテ}藥^{ニシテ}寮^{ニシテ}あり^{ニシテ}是
子^{ニシテ}若^{ニシテ}菜^{ニシテ}を^{ニシテ}加^{ニシテ}へ^{ニシテ}く^{ニシテ}獻^{ニシテ}里^{ニシテ}志^{ニシテ}り^{ニシテ}は^{ニシテ}主^{ニシテ}上^{ニシテ}敵^{ニシテ}感^{ニシテ}何^{ニシテ}て^{ニシテ}末^{ニシテ}代^{ニシテ}まで^{ニシテ}此
嘉^{ニシテ}例^{ニシテ}と^{ニシテ}せ^{ニシテ}られ^{ニシテ}り^{ニシテ}る^{ニシテ}若^{ニシテ}菜^{ニシテ}と^{ニシテ}搗^{ニシテ}律^{ニシテ}布^{ニシテ}引^{ニシテ}漉^{ニシテ}乃^{ニシテ}糝^{ニシテ}あり^{ニシテ}貢
る^{ニシテ}地^{ニシテ}と^{ニシテ}定^{ニシテ}られ^{ニシテ}る^{ニシテ}地^{ニシテ}と^{ニシテ}若^{ニシテ}菜^{ニシテ}此^{ニシテ}里^{ニシテ}と^{ニシテ}呼^{ニシテ}名^{ニシテ}せ^{ニシテ}り^{ニシテ}是^{ニシテ}あり^{ニシテ}芥^{ニシテ}菘
等^{ニシテ}加^{ニシテ}へ^{ニシテ}く^{ニシテ}七^{ニシテ}種^{ニシテ}の^{ニシテ}菜^{ニシテ}羹^{ニシテ}と^{ニシテ}な^{ニシテ}して^{ニシテ}庶^{ニシテ}人^{ニシテ}子^{ニシテ}至^{ニシテ}り^{ニシテ}服^{ニシテ}食^{ニシテ}する
亦^{ニシテ}と^{ニシテ}せ^{ニシテ}られ^{ニシテ}り^{ニシテ}と^{ニシテ}云^{ニシテ}り^{ニシテ}は^{ニシテ}ら^{ニシテ}び^{ニシテ}子^{ニシテ}日^{ニシテ}の^{ニシテ}若^{ニシテ}菜^{ニシテ}と^{ニシテ}肉^{ニシテ}待^{ニシテ}下^{ニシテ}の^{ニシテ}淨

糝^{ニシテ}餅^{ニシテ}と^{ニシテ}ハ^{ニシテ}別^{ニシテ}く^{ニシテ}子^{ニシテ}烹^{ニシテ}調^{ニシテ}する^{ニシテ}淨^{ニシテ}糝^{ニシテ}餅^{ニシテ}子^{ニシテ}若^{ニシテ}菜^{ニシテ}と^{ニシテ}雜^{ニシテ}一^{ニシテ}供^{ニシテ}淨
とし^{ニシテ}侍^{ニシテ}る^{ニシテ}あり^{ニシテ}淨^{ニシテ}糝^{ニシテ}と^{ニシテ}ハ^{ニシテ}あ^{ニシテ}る^{ニシテ}子^{ニシテ}也^{ニシテ}糝^{ニシテ}と^{ニシテ}式^{ニシテ}ハ^{ニシテ}七^{ニシテ}種^{ニシテ}粥
と^{ニシテ}あ^{ニシテ}り^{ニシテ}子^{ニシテ}て^{ニシテ}舊^{ニシテ}ハ^{ニシテ}粥^{ニシテ}あり^{ニシテ}一^{ニシテ}後^{ニシテ}ハ^{ニシテ}糝^{ニシテ}と^{ニシテ}も^{ニシテ}雜^{ニシテ}炊^{ニシテ}と^{ニシテ}も^{ニシテ}か^{ニシテ}え
る^{ニシテ}實^{ニシテ}ハ^{ニシテ}同^{ニシテ}し^{ニシテ}もの^{ニシテ}あり^{ニシテ}四^{ニシテ}季^{ニシテ}淡^{ニシテ}子^{ニシテ}正月^{ニシテ}十四^{ニシテ}日^{ニシテ}松^{ニシテ}尾^{ニシテ}の^{ニシテ}神
云^{ニシテ}く^{ニシテ}七^{ニシテ}種^{ニシテ}の^{ニシテ}羹^{ニシテ}の^{ニシテ}殘^{ニシテ}る^{ニシテ}に^{ニシテ}又^{ニシテ}今日^{ニシテ}の^{ニシテ}淨^{ニシテ}糝^{ニシテ}と^{ニシテ}一^{ニシテ}子^{ニシテ}す^{ニシテ}り
ま^{ニシテ}ぜ^{ニシテ}て^{ニシテ}と^{ニシテ}何^{ニシテ}り^{ニシテ}糝^{ニシテ}ハ^{ニシテ}和^{ニシテ}名^{ニシテ}鈔^{ニシテ}子^{ニシテ}餗^{ニシテ}と^{ニシテ}何^{ニシテ}り^{ニシテ}米^{ニシテ}菜^{ニシテ}搗^{ニシテ}雜^{ニシテ}と^{ニシテ}る
の^{ニシテ}義^{ニシテ}とい^{ニシテ}つ^{ニシテ}り^{ニシテ}說^{ニシテ}文^{ニシテ}云^{ニシテ}糝^{ニシテ}以^{ニシテ}米^{ニシテ}和^{ニシテ}羹^{ニシテ}也^{ニシテ}韓^{ニシテ}詩^{ニシテ}外^{ニシテ}傳^{ニシテ}云^{ニシテ}孔^{ニシテ}子^{ニシテ}困
於^{ニシテ}陳^{ニシテ}蔡^{ニシテ}之^{ニシテ}間^{ニシテ}七^{ニシテ}日^{ニシテ}不^{ニシテ}食^{ニシテ}藜^{ニシテ}藿^{ニシテ}不^{ニシテ}糝^{ニシテ}禮^{ニシテ}記^{ニシテ}注^{ニシテ}糝^{ニシテ}米^{ニシテ}粉^{ニシテ}也^{ニシテ}米^{ニシテ}二^{ニシテ}肉
一^{ニシテ}米^{ニシテ}為^{ニシテ}主^{ニシテ}肉^{ニシテ}為^{ニシテ}輔^{ニシテ}合^{ニシテ}以^{ニシテ}為^{ニシテ}餌^{ニシテ}煎^{ニシテ}之^{ニシテ}雜^{ニシテ}炊^{ニシテ}ハ^{ニシテ}和^{ニシテ}名^{ニシテ}鈔^{ニシテ}子^{ニシテ}餗^{ニシテ}飯^{ニシテ}加^{ニシテ}
自^{ニシテ}伎^{ニシテ}加^{ニシテ}天^{ニシテ}と^{ニシテ}訓^{ニシテ}て^{ニシテ}雜^{ニシテ}飯^{ニシテ}也^{ニシテ}と^{ニシテ}注^{ニシテ}し^{ニシテ}於^{ニシテ}夜^{ニシテ}慈^{ニシテ}ハ^{ニシテ}御^{ニシテ}雜^{ニシテ}饗^{ニシテ}ふる^{ニシテ}べ

しマシアへとゆてヤ是雜炊也今の俗正月七日此雜煮
 と調みは七種菜と飯小か一味醬汁とて煮調あり
 凡人子南て七歳はあしバ男女とも子親戚及比隣七所
 の糲と乞て之を吃しむ其雜煮必と正月の祝ひ餅と糲
 意也凡雜煮ハ舊冬製し餅子牛房蘿蔔昆布薯蕷苧粟海
 蕪おどお雜て煮とし食ふ正月の限らど賓客賀慶の時
 子も亦調へり俚言にゴウモク飯おどりハ西土人の
 羅漢菜と稱ふが如し菜品雜糲と望つたり又伊勢にて
 入飯北陸にて煮糲のるはミソツおどいひ又上方にて
 入日の物ハ陸糲と福ワカシととりは是は善菜の事也

干菜亦子世若州とも飲みゆるがたと云言みてそ
 りるる 産地州いけくもりふや揃らん子
 菜州油乃き子の粒とを多く

安袁奈 古事記○即菘菜あり菘菜ハ善菘と訓り凡青
 と菘と本同類の有るは根ありとハ俗に蕪菘と云菘
 の故み順鈔子蔓善を安袁奈と誤るるとハ一箇と隔

水草 和名鈔水草桶り水菜の俗稱し本朝食鑑曰洛之
 本、士、生、菜、の、能、あり、と、云、ハ、あ、ら、ど、○、他、所、み、て、是、と、京、
 菜、と、呼、ぶ、又、近、江、菜、天、王、寺、菜、下、總、菜、等、皆、同、種、あり、て、小、
 異、ある、高、菜、新、撰、字、鏡、菘、と、訓、正、揚、氏、方、言、ハ、七、名、小、
 の、と、ぞ、高、菜、如、奈、と、い、は、其、所、引、の、揚、氏、方、言、ハ、七、名、小、
 して、一、物、なる、の、お、て、本、州、和、名、子、菘、ハ、引、蘇、敬、曰、不、生、
 蕪、善、中、子、收、て、和、名、安、袁、奈、と、し、次、子、菘、ハ、引、蘇、敬、曰、不、生、



安袁とハ天海青人艸とはじめ木艸おのりら乃色相

北土牛肚菘白菘冬繁百葉等とて和名多加奈と何れ
 巴古の時多訓蒙圖彙曰菘菜ハ葉高根小者也蓋莖立乃高
 ととて名く西州にて松菜と味おその一をりね十莖
 と出しく系ハ菜菘 白莖菜 本藩の産最縹まのりお
 白菘也又仲繩子菘ハ莖極て平莖と縹のりお
 人呼てハ人志菘と云ハ莖極て平莖と縹のりお
 冬菜 本朝食鑑ハ九月下種冬
 菘音嵩字典或作菘○名醫別録○通雅 白菜 本艸綱目
 史云冬曰塌菜春曰春菜又曰白菜夏曰菘秋曰葵菜
 又曰秋菜○救荒野譜水菜類の白菜とハ菜多也
 菘本艸圖經○本艸 和名引蕪敬注

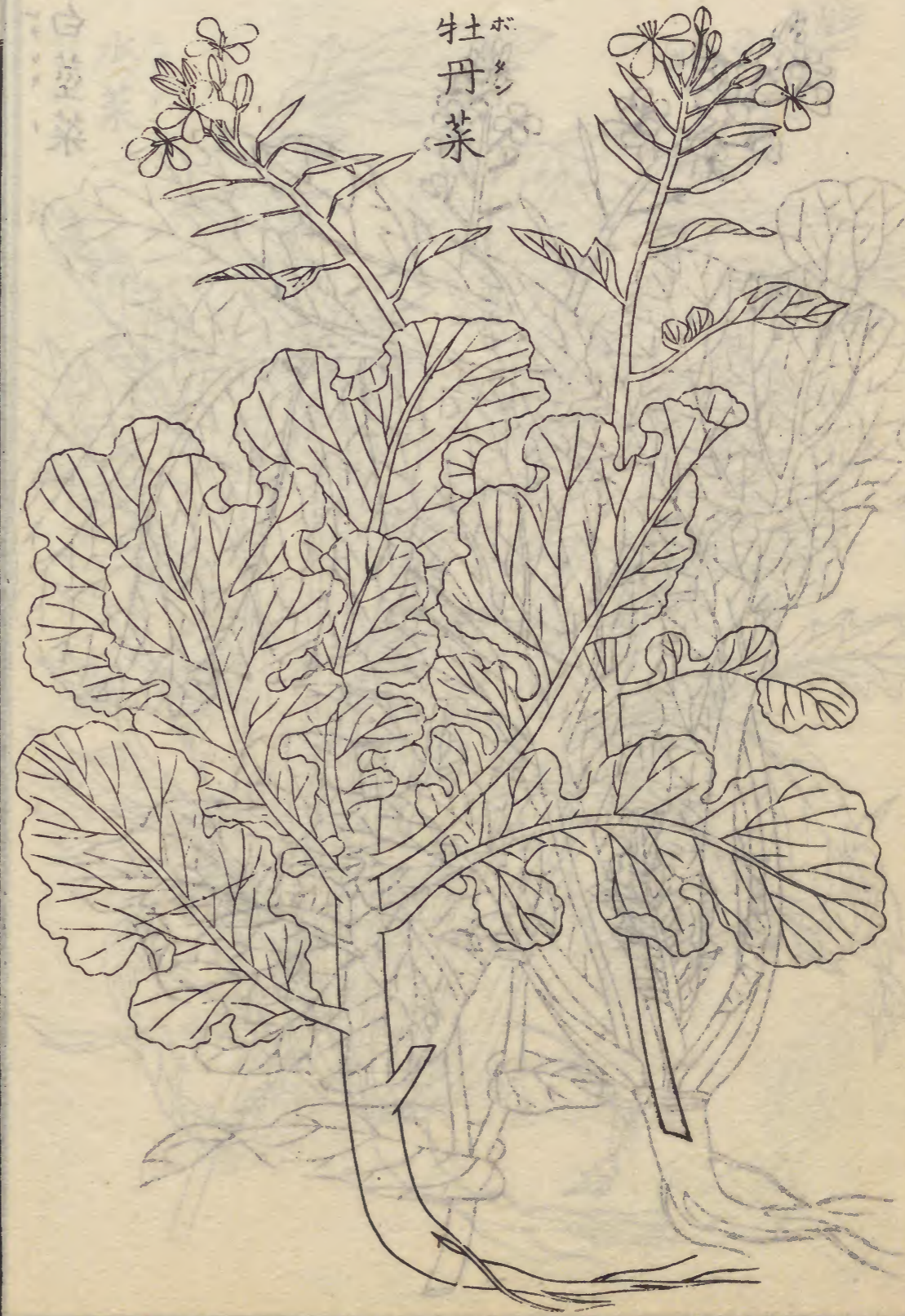


白
莖
菜
ニ
ラ
ク
キ
ナ

水
菜
ミ
ツ
ナ



牡丹菜



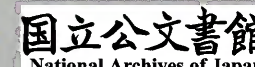
みて和漢共に少壯此称する其待老女房といひ青春青
 年あど是也又安麻伎ハ天の氣此おのつら人の命と
 保ちぬる理あり式に甘菜と称一生菜と書し姓氏録に
 ハ青菜葉とありて又万葉の詞にハ新菜夕菜に摘らる
 割茹ふとるらし夏冬ふかぢうど四代時に生立るハ
 此菘菜子ぞ何れぞ凡ハ只菜とのといへば此色の名
 あるとと実邦みも亦うりの通雅云菘亦菜之總名弘景
 有數種猶是一類止論其美與不美菜中最高為常食さて和名鈔蔓菁を安哀奈と訓
 るハ今の水菜のぶと子京師みてハ可美根ありと南土
 に移せば根さへ葉さへ常の青菜と変れる有り但鄙不

て京菜了、そのハ即、各菜の事、めて其種の交ざらぬ事
 江門近郊のはおのりらとせられ、異邦をかくだり
 りる蘇茶、つねに菘菜不生北土、北土將菘子種、之一年即
 變為蕪菁、誤今南北、種之、されど津國、菘種子と油南の
 地へ撒るに、一二、年の後ハ終り根なき、菘菜にお及ハ人
 此知る所あり、埤雅云、菘性陵冬、不凋、四時長見、有、菘之操
 故、其字會意而舊說、菘菜北種、初、年、半、為、蕪菁、二、年、菘、種、都
 絶、蕪菁南種亦然、蓋菘之不生北土、猶、橘、柚、之、變、於、淮、北、矣
 是、は、必、り、て、ハ、天、五、菘、あると西州、み種てハ、此の菘、菘
 と化の類、めて源順ハ、近、穀、み生るそのを、見て蕪菁と安

表、奈とせ、るハ、菘、より、は、る、と、其、他、乃、妙、少、て、其、根、の、なき
 が、名、義、み、合、ぬ、か、ど、猜、を、致、し、ん、ハ、夏、菘、の、水、と、疑、ら、や
 い、は、は、し、〇、凡、菘、の、初、種、と、下、し、三、月、に、苗、生、て、二、葉、あ、ら、ふ
 と、卵、割、菜、と、云、卵、と、書、紀、み、か、ひ、と、訓、る、ハ、芽、と、通、へ、り、一
 況、み、蛤、殻、の、開、き、し、に、似、し、バ、也、せ、に、甲、坼、の、意、を、又、生、
 二、三、寸、延、長、と、ば、菘、菜、と、云、菘、の、耳、頃、み、発、生、し、バ、也、凡
 ハ、菜、の、細、短、あると子菜と稱、つり、二、言、集、み、菘、耳、て、ハ、菘
 ぬ、き、の、子、菜、の、女、が、頃、の、子、菜、は、摘、ぬ、日、ど、なき、〇、前、み
 い、へ、る、京、畿、の、菘、菜、ハ、九、條、東、寺、の、近、郊、み、産、る、と、云、と、せ
 一、本、ら、に、菘、十、莖、と、生、し、味、淡、美、み、て、滓、ふ、し、春、月、と

盛と以て東よて小松菜と云ふハ取れ下總、國葛飾那
小松川よ此る者名高し、莖白くして微赤く味、今
本所、龜升戸より隅田川邊に皆此の、又本藩の白莖菜
ハ莖扁大く、味淡、吹いて雪霜と經し、後ハ愈おろ
し、唐人嘗て此の、或麒麟菜と目、本州ハ二種あり
と云ふハ、此兩品此種あるべし、○天王寺菜ハ、浪華わさ
り、又名、く、は、この也、日野菜ハ、淡海、日野の良産、今、莖
柔、ハ、して根、ふとく、紫、色、うり、蔵、内、よて、冬、月、その根、とつ
ら、ぬ、用、ひ、或ハ、莖、莖、と、陰、乾、か、し、收、蔵、む、名、て、熟、菜、と、
菜、と、わ、ふ、又、醃、麩、よ、と、さ、め、ぬ、ると、莖、莖、と、云、京、菜、殊、
ハ

夏、く、年、と、經、し、ハ、愈、お、ろ、し、近、江、よ、て、つ、ち、る、と、近、江、菹、と
以、風、穀、賞、以、一、し、延、喜、式、よ、菁、菹、又、菘、菹、三、石、
ふ、と、凡、え、て、昔、より、用、ひ、ち、る、
詳、ふ、り、て、は、漬、物、よ、和、つ、て、も、もの、味、と、係、る、
又、ゆ、或、人、の、考、又、僧、く、檢、ハ、爾、雅、注、よ、選、味、檢、棗、と、云、
の、字、書、よ、も、果、名、又、木、名、棗、属、か、ど、何、れ、バ、味、菹、漬、る、
用、ら、る、べ、し、邪、し、故、檢、み、檢、ハ、菹、の、供、ふ、る、べ、し、爾、雅、
言、み、饋、餽、檢、也、疏、み、檢、熟、也、蒸、之、曰、饋、餽、檢、也、
蒸、米、謂、之、饋、餽、必、餽、而、熟、之、故、言、饋、餽、檢、也、
即、蒸、し、味、菹、と、云、る、て、是、と、漬、菜、よ、稱、言、饋、餽、檢、也、
有、る、ハ、決、以、菹、と、云、る、て、知、る、べ、し、
と、云、り、て、義、解、に、謂、稻、者、半、糠、米、故、稱、升、也、
今、菜、菹、麩、菹、淺、菹、ふ、と、
云、あ、り、遵、生、ハ、殘、に、醃、鹽、菜、と、い、ハ、本、州、よ、閉、甕、菜、と、云、り



又昇西子掘入菜所の北陸子三月菜と喚び関東西にて菘菜と云ふは同種あり○晚菘所の葉の色深緑より光り味いととろれより通雅云秋末晚菘今之白菜也牛肚菘葉最大又南京京口之菘為上曰箭竿白北京則取入窖壅培不見風日長出黃葉嫩黃色脆美無滓謂之黃芽菜和名鈔引崔禹錫食經溫菘味辛是人作黃菜常所噉者也黃菜俗云王佐以一云佐波夜介とあり今言拔菜にて多く窖養せしは知新謂牛肚菜ハ此は度菘菜と云小毒あり疾あり者甘炒と同食へば早く除り也○紫菘ハ葉色紫あり又牡丹菜或は和蘭菜と云わりの根は地上に抽

幹立し葉縹色にして厚く頼く白粉と糝しが如し和蘭地方の葉色皆志あり又一種和菘菜所の葉細尖り莖より近く西岐の葉之を折し白汁出りされ菘類の類を抽出て煮く先ふじすと莖立といふ内膳式漬菜に載られぬ俗に小立とも莖立とも稱へり和名鈔に豐と訓あり字書に豐菘ハ蕪精と見え又豐ハ菘と通れどもあり万葉集に上毛野の菘野のくくち折るやし吾ハまゝん志ふとし菘ととも夫菜の類ハおほく二三月の頃ハ莖乃ちて莖花と吐りしが中早晚此種各名乃亦許多あり此花や龍陽の方盛に昇て春の序



宮重草

つらと残が園生も朽ちるはひのたつへる胡蝶のむが
 こあどハ莊周が夢にうりれあん心地しそわらそく乃
 何者もどふよくとあれと寝へる考はへいとあをれふ
 里○菜を植るに月々に種下すれを四節の地とせ
 し夏ハあろく夏畝の間にあをとり或ハ陰溼の地とえ
 らびてよし

氣味甘平ありて毒なし油となりて頭中塗れば髪を長
 くし○主治小兒赤遊病と治し上下と向き心菘葉を搗
 て付べし即止む又油ハ刀剣の毒を錆び但足の病は
 る人ハ食ふふと多のれ○湯盪火傷又失火して園の焼



倉柵菫

紫菫

津菫

櫻島菫

オシラミ





秦野菫

章魚菫

鼠菫



葛畑菫

辛菫

根と回 鏡 蔵玉 歌集 散木集 菜園の鏡の折敷
 開 兼之 古乃波奈 孫姫式浪華津之蘆蕨送三冬而
 菜菔 唐本州 韓保 葵 蘆葩 電葵 紫花菘
 溫菘 以上爾 大菜根 證治 玉本 覽 菘精 蘿艸
 名物方言 農書云 蘿蔔 一種四名 春曰破地 錐夏
 曰夏生 秋曰蘿蔔 冬曰土酥 謂其潔白如酥也 土酥
 肆考 〇即
 上見

蕃名ラテイス

此ものは菘ありと根葵ぞきに用るゝのありて國名
 皆根とて稱一里仁德紀乃款に継根生山背女乃小鉞
 とて耕し大根根白乃白子ふさ前はあどあるハ根と

いひ根といひ白といひ白といひ皆古乃言靈ありぞや
 夫吾 邦ハ艸金石ハ魚場の糾みむるまで吳のく
 おもむるれくくのなむど菜蔬乃ぶとま四季の産む
 菜すれハ魏志も倭國地溫和冬夏食生菜とあるし金
 樓子云始皇聞鬼谷先生言因遣徐福入海求金菜玉蔬亦
 之と以り持て此大根とてその皇國菜の第一ハ
 して西土ハ種稀ありハ産山人斯土ハ有てハ必ハの
 菜と乞求て賞與こと大くならどハ蘭人ふどハ陽
 み在て朝夕の食後ハ必生の大根ハ輪切ハし其味ハに
 嚼ふよし蓋大根よく熟毒と制とていふ出づる宇吾

人ハ為メ一ニ引て其ものどはおひらちらうどを引り
 多ク 晴日 記ニ旅食所と云はしき方あり 切大根の汁
 るわざしとをとるしこをゆやう忘れがうとら
 しかりしとより於人ハ切大根の葉ニこはりてと
 つバあり 新井氏曰そうして斯方にて常に見引し者ハ
 珍らしとも覚えど異の邦かかくとおひらてはる
 心とめてゆをしんぬればいと有がき事とい
 花黄蘗の悦峯和為に菜菔の事尋しス國のぶとき
 のハげしふとも引らどはく見しるハなし 波取
 ハ先をよみて白もの形し愛みて紫大根と云々の如
 く赤とを引く指の太おて此也とて拂子乃柄と出し

示されぬ味ハ辛く似るものもいふ斯國乃物の出と
 く色純白味甘と帯て太長ものゆえとせどと決りし
 也河東本藩おて大隅様島おと根太の菜菔饒子産るハ
 那し伸連人お此もの示して漢土にてと觀や吾やと
 引ふお此地のは多くハ蕪根乃ぶとく適根の長とば蔓
 菁蘿蔔と叫ゆき 皇國のごと潔白也大なるものもあら
 ぶかくは美蔬乃饒給ふるハ尺寸付らどと賞じある按
 子群芳譜云水蘿菔形白而細長根葉但淡脆無辛辣氣可
 生食亦有大如臂長七八寸者則土地之異と云りかハ
 大根ハ斯方子ハ取らぬもの也 大和本州附録ニ薩
 摩大根ハ常のよ也

大あり心の系直立のぼる地上に根出てとをよ儀ど
ぎ茎までと常のま踏まりとあるハ様島大根のま根
らび大隅國分地方の延喜式營蘿腹一段種子三斗と所
産するとも亦志うに
凡う、法の法預その圃と耕以みと涼くその塊と碎
くこと細ふして早きものは六月に境と起て糞壤を和
熟て六月土用後七夕の前迄あるハ八朔の頃より下種以
毛子を荏油芥油に浸して灰の雜馬通と乾し綿のおと碎
き末おし又沙土をほドへ其上に布覆ときハ種兩等
苗と敷られど亦油氣にて蠹の害と避べし或ハ授養の
煎汁と澆ば虫と殺以と云凡原野瘠土に自生のハ小し
て辛く又赤膏地に播るものハ辛苦の氣脱び沙壤の熱

田の作るハちくして柔軟漿と食て脆く味甘し唯尻尾
ハ稍若辛をわき凡長あるに隨て根頭地と抽け淡青
色と上虫と噴ぶ地中におわるハ白し又根の上よりえは
ると掘入と云○此の諸道儘多し但尾流乃宮重に産
ハ程大くて味甚絶つり毎歳に京師に輸るに匹馬の
脊僅り二根と駘以とりや土人時と候の長をわら子割
て織絲のおとさ日乾して四方へ鬻りてこは昔より
法州亦此製ありて庭訓往来に織蘿菑と云え里語ハ
せろのんあんどものせら此揚花菜の類あり○山城
の吉田橋津の倉梯武藏乃練馬中野信徳の景山肥後此

菊池あな乃吉野伊勢の洞津肥前乃竹邱播磨乃津野大
隅様島ふどに培養^{ヤシナフ}の都て名産子係^{コエ}是唯地^{コエ}道子因
是稍優劣ありといへど生^タハ^{アサカシ}脆^{クワシ}熟^{クワシ}ハ肥^{コエ}なり^{コエ}朽^{クワシ}因
其夏のは辛く冬ハ甘し存^キ其の種^{タネ}形^{カタ}子^コ固^{カタ}まり夏より秋
うけて種子を下し冬^{フユ}根^ネと^キ明^{アカシ}歳^シ春夏^{トキ}の交^{マヒ}に莖^コと^キ抽^{ヒキ}
で淡紫^{ウスムラサキ}の花さく漢^{マン}人大^{ダイ}根^ネを紫^{ムラサキ}花^{ハナ}菘^{ショウ}と云^{イハ}い花^{ハナ}と^キ角^{ツノ}と^キ結^{ムス}
び糞^{フン}蛆^シの形^{カタ}あせり子^コは菘^{ショウ}の大^{ダイ}あるが如^{カド}く或^{カド}ハ稜^{カド}わ^{カド}
赤^{アカ}水^{スイ}玄^{ゲン}珠^{シュ}子^コと夢^{ユメ}ト子^コと云^{イハ}本^{ホン}州^{シュ}○三月大^{ダイ}根^ネ餅^{ヒキ}大^{ダイ}根^ネわ
備^{ヒキ}要^{ヨウ}にト子^コと^キ名^ナ蓋^{カシ}菘^{ショウ}トと通^{ツウ}用^{ヨウ}○三月大^{ダイ}根^ネ餅^{ヒキ}大^{ダイ}根^ネわ
江^エ陰^{イン}縣^{ケン}志^シハ楊^{ヨウ}花^{ハナ}菘^{ショウ}菘^{ショウ}ハ蘆^ロ菘^{ショウ}一種^{イツ}種^{シュ}こはハ九月^ク子^コ種^{シュ}と
細^{ホソ}長^{ナガ}味^{アジ}鬆^{シヨウ}脆^{クワシ}といふもの邊^{ヘリ}あるを^ヲこはハ九月^ク子^コ種^{シュ}と
布^フ三^{サン}四^シ月^{ゲツ}此^{コノ}交^{マヒ}に莖^コと^キ結^{ムス}ぶその小^{コナ}あると江^エ門^ドみて細^{ホソ}根^ネ

大根と云○夏大根わ

本州吳瑞云夏月復種者名夏蘿菘この種子ハ信

濃の景山^{ケイサン}臨^{リン}河^カの清^{セイ}水^{スイ}より出^デるものよし故^ユに景山^{ケイサン}清^{セイ}水^{スイ}
と通^{ツウ}稱^{ショウ}とせり味^{アジ}ハ駿^{セン}河^カ風^{フウ}土^ド記^キ曰^{イハ}蘿^ラ菘^{ショウ}入^ニ内^{ナイ}膳^{テン}司^シ料^{リョウ}と云^{イハ}
るハ春^{ハル}種^{タネ}の夏^{ナツ}大^{ダイ}根^ネありてわ多^タて奉^{ホウ}貢^{コウ}み取^{トル}玉^{タマ}ひある
べし○氣^キ大^{ダイ}根^ネわ一名^{イツ}辛^{カキ}大^{ダイ}根^ネ味^{アジ}を辣^{カキ}し麵^{メン}の具^グに宜^{ヨシ}し
或^{アル}曰^{イハ}北^{キタ}征^{テイ}録^{ロク}ハ尾^ビ張^{カシ}あり出^デるもの四^シ時^ジと貫^{クワシ}して生^ナハ辣^{カキ}
謂^{イハ}沙^サ蘿^ラ菘^{ショウ}なり尾^ビ張^{カシ}あり出^デるもの四^シ時^ジと貫^{クワシ}して生^ナハ辣^{カキ}
く熟^{ジュク}ハ甘^{カン}し信^{シン}濃^{ノウ}本^{ホン}を播^{ハク}種^{タネ}但^タ馬^バ相^{ショウ}模^モのわよりありて作^{サク}
あり或^{アル}曰^{イハ}と近^{チカ}江^エ播^{ハク}種^{タネ}吹^{フキ}山^{サン}より出^デるもの生^ナしものあり
一名^{イツ}騰^{テン}吹^{フキ}大^{ダイ}根^ネといつる形^{カタ}尖^{ササ}身長^{シナガタ}尾^ビよて氣^キの名^ナと負^オ
本^{ホン}藩^{ハン}日^{ニチ}向^{コウ}の城^{シヤウ}郊^{コウ}ハ麓^{ロク}原^{ゲン}大^{ダイ}根^ネあり亦^{モト}氣^キ大^{ダイ}根^ネに類^{ルイ}て種^{タネ}

の大小三四尾冬月掘採て塩漬とん夏も多し肉理紫也
 黄く香味他は嬌なり此も其原とん地も自生し或ハ
 移して畝田の中に漫撒せりも能生茂也又一種原野自
 生のハ根最細て高も至らば俗に天道大根と号づり細
 目裁に諸葛菜蓋られ然○守口大根也採津管神祠の
 前も種しものと其土人宮前大根と号ぬ又河内も其
 已長條めて脆美し糟み煮て四方へ致し又一種津の地
 田わす已も似るものハ潔白の長條ど其の土もて氷柱
 大根といひ京師もて中抜といひ江門もて自抜といへ
 已従来同種あり凡、京師の大根直根かきハ其地石多
 き故あり精氣土頭も出て其濃し

○秦野大根なり秦野ハ相摸地名本自生なり其の形
 紫細長條あり其東地方ハ特も饒くやしあふ京師もて
 長根浪蕪もて細根とふもの是也といへ已蓋むりしハ
 大根と名しと此輩もて東方もて作るハ硬く浪蕪の
 ハ饒くうぬし生ハ辛若て食ふも堪む固今塩漬とん
 尾張りり出に長條の乾大根といへる亦この類ぞかし
 北征録云沙蘿蕪根長二尺許大者徑寸下支生小者如筋
 其色黄白氣味辛而微苦亦似蘿蕪是似て非あるは黄白
 種當らるる也○紫大根一名赤大根莖葉まで紫色と帯て
 肉の中も淡紫色かやり西州の俗迄節子鱠とし較了圖
 集成引歷城縣志云紅蘿蕪形如瓶然亦有白者紅者味辛
 又農圃六書も紅皮蘿蕪と見えし並み赤大根あるべし

○錦大根一名紅大根亦渦大根あるハ暹羅大根ふどと
 いつり葉ハ菘菜に似て紅葉也四時薯蕷根と剪キレバうち
 に紅頰文ありて鮮美し伊勢尾張にてやしあふ○章魚イサナ
 大根あり一株あり数筋と細根と分出して長尺シブに
 ぶ章魚脚イサナノタラシに似るあり同より本ハ相摸ナガノより出しぬ○
 兩股大根ハ根ネ子コ齊イソく岐マタあるなり日次紀事曰俗称福來
 十一月子日所供子祭之饌每品加大豆又供兩股大根○
 大根の葉乃乾ホシると乾ホシ葉といふ根とバネ中簀ノキ下シ然
 霜フキ凝コ止トめしと乾大根釣大根といふ網目称、乾蘿蔔為
仙人骨亦方士、謬
名とあり、仙人骨といふ忌陸奥南郡ミヅウミにて凍大根と製ツクて寒
るしき称、目からどや

月の漸冷フシ露ツキ天テて日乾ホシせしハ香韻味イタクと失ナクへり○浅菹アサヅ
 ハ大根と洗淨水アラヒと乾ホシさしめて塩シホと附ツケて桶ウケ子コ飛トび夏月
 に至りてハ食クハふハ塩シホへど○貯菹カケムツケは或ハ百、本、後、とも
物類、称、呼、ハ、以、庵
わが、名、とい、ハ、冬、至、の前、後、土、大、根、と、撰、と、選、み、て、懸、
ぎ、炭、湯、に、つ、り、ほ、し、其、宜、と、見、て、塩、一、斗、子、新、稻、の、糠、と、去、
る、三、升、と、入、て、之、と、淹、固、く、桶、と、封、て、石、と、壓、ふ、と、常、の
ぶ、と、し、あ、え、く、貯、む、と、飲、み、ハ、毎、月、の、度、を、以、て、塩、一、斗
と、塩、べ、し、橋、もの、ハ、色、紅、み、味、愈、良、し、○、寧、樂、菹、の、法、あり
 致富全書チフケンショ子糟蘿蔔シソウロクと名えり其他味菊キキ子漬シヅと名えり
 子曲コカク物モノといつり曲カクハ婦女メノの詞コトハ味醬アジといひりり

氣味生みてハ辛、冷あり食て氣成汁セ熱ハ甘、温あり食
 へバ氣成汁以○性人、血と消し故に常は好く生薑、薑と
 多、食ふ人ハ發熱と白くは血虛乃人好く食ふ魚、ら
 波の尻河、魚、えりいへど蟹乃斑、白、ふ、ハ生質、も、由、ケ
 うへ目醫、耳、痛、ふ、ハ吾より先、子、戒、り、と、一、杯、と、上
 口利、ども下、口、衰、ぬ、口、惜、さ、と、を、の、し、き、汗、も、皆、人、ま、の、何
 づりの形、氣、ど、かし、況、や、大、邦、の、種、ハ、四、時、日、用、子、益、何
 里、能、會、淨、熱、毒、と、制、れ、熱、さ、げ、い、ち、あ、る、患、人、も、好、ふ、し、○
 主治、衄、血、子、落、葡、生、汁、と、鼻、孔、中、み、滴、入、て、良、○、薑、血、舌、血
 亦、生、汁、み、塩、と、鹹、み、行、入、て、嗽、く、魚、し、嚙、て、と、お、し、○、急

口痺、痺、の、ん、ど、腫 生汁と徐くと嚙く、徐、く、と、嚙、く、と、良、○、卒、瘕
 人、卒、卒、の、言、い、が、海、也 生汁と生薑の絞汁、絞、汁、成、和、徐、く、と、服、せ、し
 壽域、神、方、の、皂、莢、一、挺、と、も、て、皮、子、と、去、て、落、葡、三、本、と、切
 片、お、し、水、二、盞、と、一、盞、み、せ、ん、じ、服、れ、る、し、三、四、杯、お、さ、さ
 出、る、な、り ○燒酒、み、碎、て、醒、さ、る、ま、生、汁、と、多、く、飲、べ、し
 解、舟、み、お、し 濟急 ○蕎麥、及、湯、鈍、と、くら、ひ、毒、み、あ、り
 乃、る、何、ハ、生、汁、成、飲、む、べ、し ○蜈蚣、耳、み、入、ら、る、に、生、汁、と
 丹、は、せ、げ、ハ、い、り、ら、出、 ○餐、饅、の、咽、み、嚙、て、透、巡、み、死
 小、ま、ら、ん、と、す、る、ま、生、汁、と、鼻、中、み、灌、て、お、し 本朝、○、煙、み
 蒸、て、此、と、絞、れ、み、生、汁、を、連、に、咽、み、と、あ、バ、更、る、又、落、葡
 一、片、と、口、中、に、銜、お、る、と、き、は、煙、氣、人、を、毒、さ、ら、ふ、と、能、む

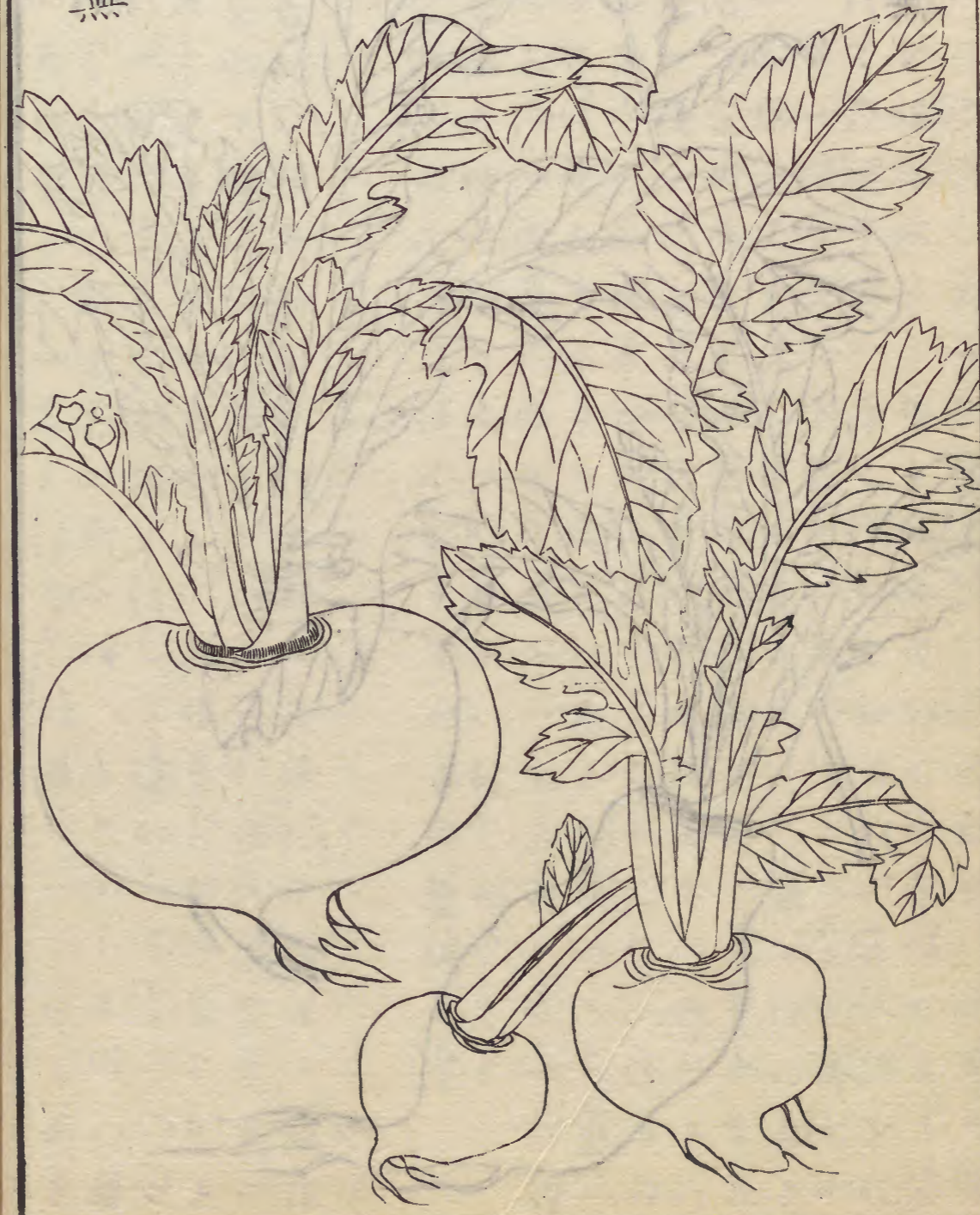
或ハ新水ハシ子乾ハシ蘿蔔ダイコン以テ搗カ爛カして飲ミとシ醫林集要又云
 居民逃避石室中賊以煙火薰之欲死迷悶中摸索得一束
 蘿蔔嚼汁下咽而甦ルりし松平相州後モ百田某モてハ醫
 あり以武の地ハ冬春必以火災多しとて鷲ノ口子ノ鞋一
 是レ大根一本以常子壁ニ燃スり是レ大根の汁能ク燔火の毒
 と防グくがゆ急ニあり○同赤く狂躁ク子蘿蔔の生汁を用て
 黃連ノ甘ノ州ノ汁ノ各半ニ蓋シ以テ和シ白クて服ス以テ愈スし暴證
知要○誤テ銀粉
 と飲ミびニ急ニ生汁ヲ飲ミびシ○傷醫○豆腐ノ毒ヲ以テ愈ス以テ
子湯子煎シて飲ミむ朱氏○胎癰ヲ洗ス方毒頭ノ面ニ兒ノ胎ヲ
胎子ノ隨テ癰トあり大根乾ノ葉ノ蓮ノ車ノ赤ノ子ノ各ノ等ノ濁ノ酒ヲ以テ能ク

ごとに煎し洗ふべし○湯火傷ハは大根の實ニ黃ノ壁ノ乃ノ粉ヲ各
分研ミ合シ附シあり○癰ノとノ卒ニ以テ何カあり腫癰ニ大根と擦ス
 しそ汁ニ小豆ノ粉ヲ入シ附シべし大根ノ子ノ時ハ大根ノ葉ノ小
 ても研ミその汁ヲ附シて健ニ○淋病ノ子ノ大根ノ子ノ切リ末ヲ白
 湯ヲ以テ比シ一ツづク用ス○烟ノ州ノ子ノ哽スるニ生ス大根ノ紐ノ汁ヲ
 と服ムべし一以上ノ和方○瞑眩膏ノ諸ノ淋ノのノ疼キ痛テ患ムべし
に效アリ大ノあノ蘿蔔ノと大指ノのノセイニ切リてよ子ノ蜜ノ二ノ兩ニ
 浸シし時時ヲおシて取リ出し紙葉ノの上ニ置キて湯火ヲ以テ乾シ
 可ク乾シ乾シば又蜜ヲと浸しみ取リ出し紙葉ノ二ノ兩ノ蜜ヲ書シに
 ありまでまめて紙葉ヲおシりてハおシ返シく紙葉ヲまめて



大蕪 オホ

仲川蕪 ナカカハ



難波蕪 ナニハ

小口
蕪



紫^{アカナガ}
長
蕪

根^ゴ綱目云蕪^カ薯北人名蔓薯今并汾河朔間人食其

蕪^カ今言類聚雜要供御中蕪^カを用多^ク又^ク之^レ也

蕪^カ薯^カ別名醫^カ蔓薯^カ唐水^カ破^カ地^カ錐^カ夏^カ日^カ夏^カ生^カ秋^カ日^カ蔓^カ薯^カ一^カ種^カ而^カ四^カ名

酥^カ按^カ子^カ事^カ物^カ異^カ名^カ蕪^カ薯^カ唐^カ水^カ破^カ地^カ錐^カ夏^カ日^カ夏^カ生^カ秋^カ日^カ蔓^カ薯^カ一^カ種^カ而^カ四^カ名

菜^カ蕪^カ一^カ名^カ地^カ酥^カ異^カ名^カ蕪^カ薯^カ唐^カ水^カ破^カ地^カ錐^カ夏^カ日^カ夏^カ生^カ秋^カ日^カ蔓^カ薯^カ一^カ種^カ而^カ四^カ名

薯^カ雅^カ急^カ就^カ篇^カ通^カ蕪^カ薯^カ唐^カ水^カ破^カ地^カ錐^カ夏^カ日^カ夏^カ生^カ秋^カ日^カ蔓^カ薯^カ一^カ種^カ而^カ四^カ名

頭^カ菜^カ會^カ食^カ物^カ精^カ蕪^カ薯^カ唐^カ水^カ破^カ地^カ錐^カ夏^カ日^カ夏^カ生^カ秋^カ日^カ蔓^カ薯^カ一^カ種^カ而^カ四^カ名

加^カ夫^カハ^カ神^カ武^カ紀^カ子^カ頭^カ植^カと^カ乃^カ之^カ又^カ古^カ事^カ記^カの^カ加^カ夫^カ通^カ久^カと^カ頭^カ

衝^カ也^カと^カ注^カあり^カけ^カら^カハ^カ加^カ夫^カと^カハ^カ其^カ根^カ乃^カ頭^カ比^カ如^カく^カ分^カ子^カ形^カ

瓜^カい^カひ^カし^カふ^カ保^カ魚^カし^カ今^カと^カ不^カ肯^カ子^カ頭^カと^カ掉^カを^カ又^カ加^カ夫^カ良^カと^カ三^カ

成形圖說卷之二十一
三十五

言ひいへるとハ古事記傳子鳴鏑と讀て加夫良とある
ハ蕪根本鏑箭の根ハ似るハ俗名ノ鏑乃蕪根子
似るより名多しと云ハ非也也鳴神夫理矢の神乃
三ノ畧キ理夜ハ良と切し何り是みて加夫良と云義少
えき或曰凡ノ艸木の根株と加夫といふ子株の土の上
株と用とせむハ蕪根と著はふし特子此の根ハ
の形之に似るハ蕪根と著はふし特子此の根ハ
やどと又海藻乃根と云ハ加夫といふ鳴鏑ハ海藻根の
形ノ猪ノ頭ノふじも加夫此の仲秋の節候ノ子種下ハ
ハ野猪の頭ノふじも加夫此の仲秋の節候ノ子種下ハ
と云其他のふじも加夫此の仲秋の節候ノ子種下ハ
明年春分ノ生夏ノ中に花發子ヲ蕪るハ腊ると或ハ
飯子糝一握子代るハと蔬中の利用五穀子亞る也故ニ

持統紀ノ令天下勸殖蕪菁以助五穀と云云禮月令
命有司趣民收斂務蓄菜多積聚注菜所以助穀之不足
故蓋之為備詩邶風我右旨蓄亦以禦冬注蓄聚美菜内
膳式營蔓菁一段種子八合總單功三十一人半畧今諸道
共子之を種出る所ふしその種類と云と多々園長
く大小亦ひとしかり又居蕪子持蕪晚手蕪子の名不
何り完美ものは肥豊ありて滓渣ふし其子名々は
近江の産大尺回園くま白し又山城東山庭川往來の橋
津波ふども相同し江門不川のは年毎子官子上る
不ぞに俗子貢蕪と云べし近江蕪根と同乾し何るハ醃
蔵とふ次收蓄て四方へ發せり式乃漬春菜料子蔓根須

須保利六石とて普根須々保利一石ともありと和州菜
 子字鏡と引て道字するの酢字と、不と引ては須々
 保利ハ漬物の名あるべしと見え今迄に浪華子
 て蔓菜と採り陰乾やると惣菜乾菜などいひ漬菜と
 るとハ酸菜と称ふは須々蔓の轉る子や按よ公事根源
 位ハ菜蕨とありに採らばとあり大根と漬物とを
 ありの名あるべしはらばとあり大根代乃蕨とぞお
 ばと○子ハ油菜子とおれど油と酸とばべし○按よ
 蕪の最モトモ大あるものハ伊豆のハ丈島より出るハ丈蕪ふ
 里俗コ子大蕪とも云ハ丈島までハこの蕪と刺穿て釜乃
 ばとくし飯と炊き蕪を煮るとありと親見しとの話と

里是明一統志徳安府子謂根子菜根似蔓菁而大又似蘿蔔
 他處皆無惟安陸為之之といふの輩からじ存藩大隅の中
 伸津川子考る者ハ蕪をあり是食療本州の九英菘子え
 魚し又根圓く稍扁く截て金暈ありと俗コ子天王寺蕪と
 称ふ本津今宮子の地子生るもの大小二種あり乾て蔬
 じせる其白くて風味甚るを此コ正字通コ蓮花白と云
 えり又根の圓て長と長蕪と云信濃子ありと云ハ
 正字通コ箭筈白子のぞ王整姑蕪志云蕪菜出群城
 肥白而長名箭筈菜冬月醃蔵以備蔵故名是亦此間の長
 蕪子て江戸の蕪菜蕪とこの属あり又一統志陝西子

圓根似蘿藦而圓青色と云ハ蔓菁ふると漢國の蕪ハ根
凡て長きれみかくいつり但救荒本草の野蔓菁と農政
全書の水蔓菁山蔓菁ハ未だ考得じ
根葉氣味甘苦温無毒蘿藦よりハ甜く苦し○燒耐に醉
て死せんとすハ蔓菁乃生汁と取口み沃ぐ魚し又大醉
宿醒み多へど病困よの蔓菁に米少許と入煮て滓と去
此を飲おめて良東醫寶鑑 時後方○無名腫毒に蔓菁根と搗て
塩少許と入か勻て封べし○犬咬傷愈て後復瘡癩るハ
のに蔓菁の根汁と搗て良○蕪根の中ハ穿白礬と納寒
水み曝乾し時み取て礬と出取眼病と治る俗
是と蔓明礬といへり傳て尤驗ありこの花と子ハ眼療

子用るハ本草子載といへどハ蕪明礬の法ハ元
ど○子氣味苦温無毒也眼疾と治し又明少水に煎し
頻に搗してよし又花と乾し用ひてよし○黄汁にて
衣を深湯唾まぐても皆黄色みふるに子未となし平旦
み井華水みて日く搗てよし色黄みハ人卒尔渾身黄み
子と搗て汁と取てみみ和て飲むべし○諸葛菜ハ本
艸既ハ蕪菁の一名とふせり高峻事物紀原云今所在右
菜野生類蔓菁葉厚多岐差小子如蘿蔔復不光澤花四出
而色紫人謂之諸葛菜又朱輔山溪蠻叢話云猫獠猫地

方產馬王菜味澀多刺即諸葛菜也今按子諸葛菜ハ網目引嘉話錄云諸葛亮所止令兵士獨種蔓菁者取其纒出甲可生啖一也葉舒可煮食二也久居則隨以滋長三也棄不令惜四也回則易尋而採五也冬有根可食六也比諸蔬其利甚博至今蜀人呼為諸葛菜江陵亦然又宋の范祖禹が唐鑑云唐德宗建中中朱泚叛攻圍奉天城中資糧俱尽每俟賊休息繼人於城外采蕪菁根而進之德宗帝召卿相將史謂朕以不德自陷危亡公輩無罪宜早降以救室家羣臣皆頓首流涕期盡死力故將士雖困急而銳氣不衰此この菜根亦人命を活けし是を食はば師を他かふ出しを

在陣の間に蔬と云ふは菘菜也第一と云は四時に拘らば前ハ即生て絶を採らばし夫治乱とくに衣食住の三者を急みして古の王將必ば粟帛塩豉の末といへども皆自知て其辨用哉做主と云ふるも左平の日の政と有司のものを委て表裏の若お内外の支配はるも身ハ蕪菜辨へざる時ハ務ハ有司主財と照管て廩庫虚耗に至り亦措所をたらざるも有りその經生或人の書と諸し兵と論するも其存つくふと省ざればこの失を免さざれば生くるも臣國柱嘗て加藤清正朝鮮在陣の日を留官か着下川五人へ中のは令出征の餽餉を下

知せし手書と云へに最^タ切^キりて^ニ完^ク能^ク書^キあり^テ千^ニ中^ニ葉^ト
種^タ子^トと取^リ集^メぬ五斗あり^ト一石あり^トも急^ギぶ可^ク善^ク越^ス
の事あり^テ次^ニ子^ノ其^ノ前^ニ後^ノの文^ヲまでと写^シ載^スぬ^ニ其^ノ文^ヲ曰^ク態^ハ
困^ニ兵^ノ攻^ム善^ク遣^ハぬ仍^モ善^ク後^ニ大^ニ友^ノ在^リ上^ニ出^テお果^シぬ付^テ子^ノ息^ノ場^ニ
法^ヲ師^ノ事^ヲ某^ノと^シて^ハ成^リ法^ノ預^メぬ就^チ夫^レ彼^ノ家^ノ来^ル者^ノ妻^ノ子^ノ之^レ義^ノ行^ハ
内^ニ可^ク宿^ス者^ハ中^ニ以^テ下^ニ敷^キ條^ハ大^ニ友^ノ家^ノ預^メり人^ノを肥^ル後^ニ
ぬ一^ノ兵^ノ糧^ノと^シ像^ノ不^レ千^ニ石^ノを^レ万^ノ石^ノと^シり^テど^レ便^ニ船^ヲと^シる^ニ可^ク善^ク
越^スた^ラう^ハ此^ノ方^ニ不^レ入^ルと^シ公^ノ我^ノの法^ヲ毎^ニ用^スる^ニ立^テる^ニ可^ク善^ク不^レ
善^クの兵^ノ糧^ノ邊^ニへ^バ及^ビ迷^ヒ惑^スぬ^ハ并^ニ大^ニ豆^トと^シ二^ノ石^ノ不^レ三^ノ千^ノ石^ノ可^ク
善^ク越^スぬ^ニ事^ヲ一^ノ味^ノ噌^ヲ斗^ニ二^ノ斗^ノ入^ルの桶^ニ二^ノ百^ノと^シ三^ノ百^ノと^シし^ラ

一家^ノ来^ル内^ニ又^チ善^ク課^ス奉^ス高^ク漸^ク所^ノ所^ノ茂^ク町^ノ中^ニと^シぬ^ニ改^メ味^ヲ噌^ヲ
有^リ次第^ニ善^ク越^スぬ^ニ味^ヲ噌^ノの^ハかり^ハ大^ニ豆^トと^シ相^ノ渡^シぬ^ハ
り^不ど^レ越^スぬ^ニも^ハ換^ヒ子^ノハ^ハち^ラむ^ハ一^ノ塩^ノの^ハ儀^ハと^シぬ^ハ一^ノむ^ハ
いと^ハ二^ノさ^ノう^ノむ^ハい^ハぬ^ハ入^ル事^ノの^ハ皆^ニ得^ル事^ノ可^ク善^ク越^スぬ^ニ事^ヲ一^ノふ^ハ
善^ク三^ノ十^ノ帖^ノ不^レど^レ善^ク越^スぬ^ニ一^ノ茶^ノの^ハ湯^ノの^ハふ^ハり^ハ越^スぬ^ニ
有^リ之^ノふ^ハ善^ク越^スぬ^ニ一^ノ善^ク又^チ名^ノ作^ル具^ノ是^レ名^ノ禮^ノ座^ニへ^テ去^リ年^ノより^ハ来^ル
甲^ノ有^リと^シぬ^ハ又^チ善^ク越^スぬ^ニた^ラう^ハと^シぬ^ハ中^ニの^ハ何^レと^シて^ハ不^レ善^ク越^スぬ^ニ哉^ト
い^ハつ^ノの^ハ困^ニ子^ノ可^ク立^テと^シ存^ス延^ス引^キぬ^ハ哉^トさ^レの^ハ限^ニ子^ノて^ハぬ^ハ只^ニん^ハ如^ク
くの^ハ儀^ハの^ハ家^ノ前^ニ善^ク分^ク中^ニ善^クの^ハ皆^ニ定^ムる^ニ可^ク善^ク其^ノ分^ノ一^ノ去^リ年^ノ
等^ハい^ハつ^ノの^ハど^レと^シく^ハ可^ク善^ク前^ニ不^レぬ^ハ哉^トぬ^ハ者^ノ其^ノ等^ノと^シ禮^ノ座^ニ

と申の一事一切を以て申して不取渡申す事目二子費
目等事ハ何れまじくいれおつたのどく不徳を以て
代存共無沙汰する可き事なれば代友としてりひ
いて可出熱お小物成る像不取納の者代官を其事以て
事をへいて上り事一熱根百姓毎年来進仕おちの
切事成りへばくらしめざる事と相心切令難滞滞
の去年ハ一切事未進進もても一切の事上米し
かさへして申おつたいりごと儀の就上米をす海し
いて米二万石の事おけい事事ハ有官代官の事隔
惟皆何事代官共熱意とお構おとん好の法代官の前

算用の目録キとおげ申す申すの目録のおとく米大定価
も以て盛法法を以ていひ申す事通以盛法法を以て不
作越いへ、兼引有し事おの事心切おの事一へりおお
きくれとるお桶おざる事二とほりお三とほりお
しらへて差越おくれのおきおて茶のお桶お五番の
おきおの事ゆをせて差越の事一已んりごと儀善分
おろへ差越のおとく二十人お三十人前て差越の事一
京都市右衛門の事へりのおせ浪すおこの事お双
三双をおつらへお出お合のおきおの事お双
て下申おごやへ申させ此方へて差越の事一場一中

意は後砲之儀出來次第此方へは是城を棄てずとも出來
次第急に是城の事一砲砲を射し玉者もては薩摩の方
の者成其お百千人のよりどお拘て是城つゝの者公人
お子二子よりど成以弟お物可是城の事一は扱は後
也お是以て涉陣に是引解るは若虎態に是城用意に在
之の事一城然然と其無し是事不自由に取らひは
中相守にいらやうも不自由に取らひは
お一不自由に取らひは然ら其無し根ははく其一人
為曲言ツセコトいり一大反是取ら者亦くは是付小屋がけと
仕度中中いり、本竹ともさらせ小屋がけ心お仕はは概

こつ中付の事一は後の鞆を急下し舟片時も急可是
後い事一言前も中付舟を何程も其時以流らさせ
了り此後此舟少みじりくは皆おがてとや此舟の也
うらつ付事一のり具是舟のりさし川のり
さおお十本成其百本成其一は表へ急信
人と是城の事重ては為備者者お地の仕一月
二度づ、とだえおく是城の扱と可お定城を以用所
亦中かとも用其又俄に急用以下それくと番おのと仕て
是城則此返事と番おりの様一は是城月と其は沙流るし
川の、可為曲事の扱と向もこしはへバはは百を

貫子て唐南室までも多うい少の役といひ書信不遇
之辨沙汰し浪り多一らんそくもちやうちんらんを
くと一夜くお丁程どおしり程のと千丁計て其城又油
も二斗入と二三十樽て其城もあやうそ急よくごい隈
存、有次第此方へ可成越跡といひ京都へ中を十も十
みもこしらへて番自然係と沙成かど沙成作事もて有
之に皆不事寂極と兼てこしらへて並の事以上廿三々
条と通行時と急急お備て城當陣存も外也引事もて有
こい百此方方不中絶い其城いおよき物にて其城去年
こちがひ當年ハ言許も急事て為不自中い百下と急を

お中不て有他町の月母の自法正加最存お出向
とのへ下川又左米向とのへ日付と先書の皆子以上上り
入書尚以候子河原兵次りきい百て得生急い又急と荷
物積いおこしい時一艘くいりやうの物とつといひさ
しげとをばて越い去年より急と積い分算用目録仕い
ていそぎ可差越此方までお取付のよおてお改い器中
地、有るりぢみ人大工女人大裾十丁くろがひ五百費
目成共千也目成せお調大分急急と越い急回也本下い
づとこいつりうたせいごどく一人の刀二百こしづ、
ういせそ方をわめさやとさせて急越い白うのや子は

一め飛仕の一人こし中づくいいつまては職人
差辨ハハ道具以下丈夫持来いやうこす付此方々
吾い職人其乃をかくいてやくこくごいうるし二三
吾目ぞお網いふて差辨此方々もうるし一丸わし
くやくまたくごいふさうるしとこし中づくい以上の
件々肥法ハ昨今新附新来の臣庶多ればかくも有り
しよや因て採り駈戎慨言征韓の事を論ひし中に大岡
の侍心はつひり明の國をも服役フタケせんとはおしりるは
小西の長子おわくハ志々ぬ境も年月を重ぬてくるし
是軍に学イダクまぬまば必意しくていふでとく悔くぞやと

思ふ心深きにそへてあつまじきわあちは引出しけ
るさうと始り御を當める心のきぬまはりしは加藤
主計政清止ぬしめてひるぶるに明の國海でお平らな
どい悔くじと悔く思ひ決ハカて々のまざらハしりりる
乃也が和睦ハツビのそぢとと更に謀マカあらはせ大くの皇國の
多めあもいとく忠誠おとしは此ぬしにあんまらるか
わにこれバの長かぢかたへの人々ハそのと憎まれ
て不和ナカヨカラぶすしとごも朝鮮明の人を此人とはけみい
この子物みおとひて平壤録もも清正才能勝キ行長キ數倍
かどいぞいつりりるとあり凡大岡朝鮮を征て明をも
伐せん謀りむいしあり



其間彼と此とのわしらくひよふしり
 我概言の儀の文と正しく加藤清正復言ざり
 絶色置陣後人皆以爲必以獻之殿下問清正曰
 物既亡朝鮮又不可移禍我國耶遂殺之軍前使衆視之此雖
 頗忍亦一快事或曰此妖猶欲得之乎縛女樹枝槍刺以殺之
 之清正曰此未可知孰爲真說又曰夫差非暗弱君亦非有幽
 厲之暴而射其至亡國者西施於花下其事雖過甚亦開國之始萬
 宋太宗射殺太祖美人於仁宗聽諫即日清正天資剛決胡
 機所緣寔不得已也至仁宗誠無愧也夫清正天資剛決胡
 君克己復禮之德其痛于仁誠無愧也夫清正天資剛決胡
 祥の美し人殺を惨刺仁似りといふを將の法
 ハ己と正し人殺を惨刺仁似りといふを將の法
 らざるは勇あり夫大臣は君の心と察して忠あり媚
 と殿下子成り綱と吾邦子稼を奪うと忠あり媚
 清正其一人の時冠と里穉童といぬべし故子附て言て
 へぞ其人の時冠と里穉童といぬべし故子附て言て

成形圖說卷之二十一終

成形圖說卷之二十二

目錄

芋 附海芋

薯蕷

蔓芋

黃獨

土芋

成形圖說卷之二十二

成形圖說卷之二十二

菜部類園蔬

伊毛 万葉集 露取 家津芋 宇毛 心毛 伊毛 万葉集 露取 家津芋 宇毛 心毛

白身 露取 家津芋 宇毛 心毛 伊毛 万葉集 露取 家津芋 宇毛 心毛

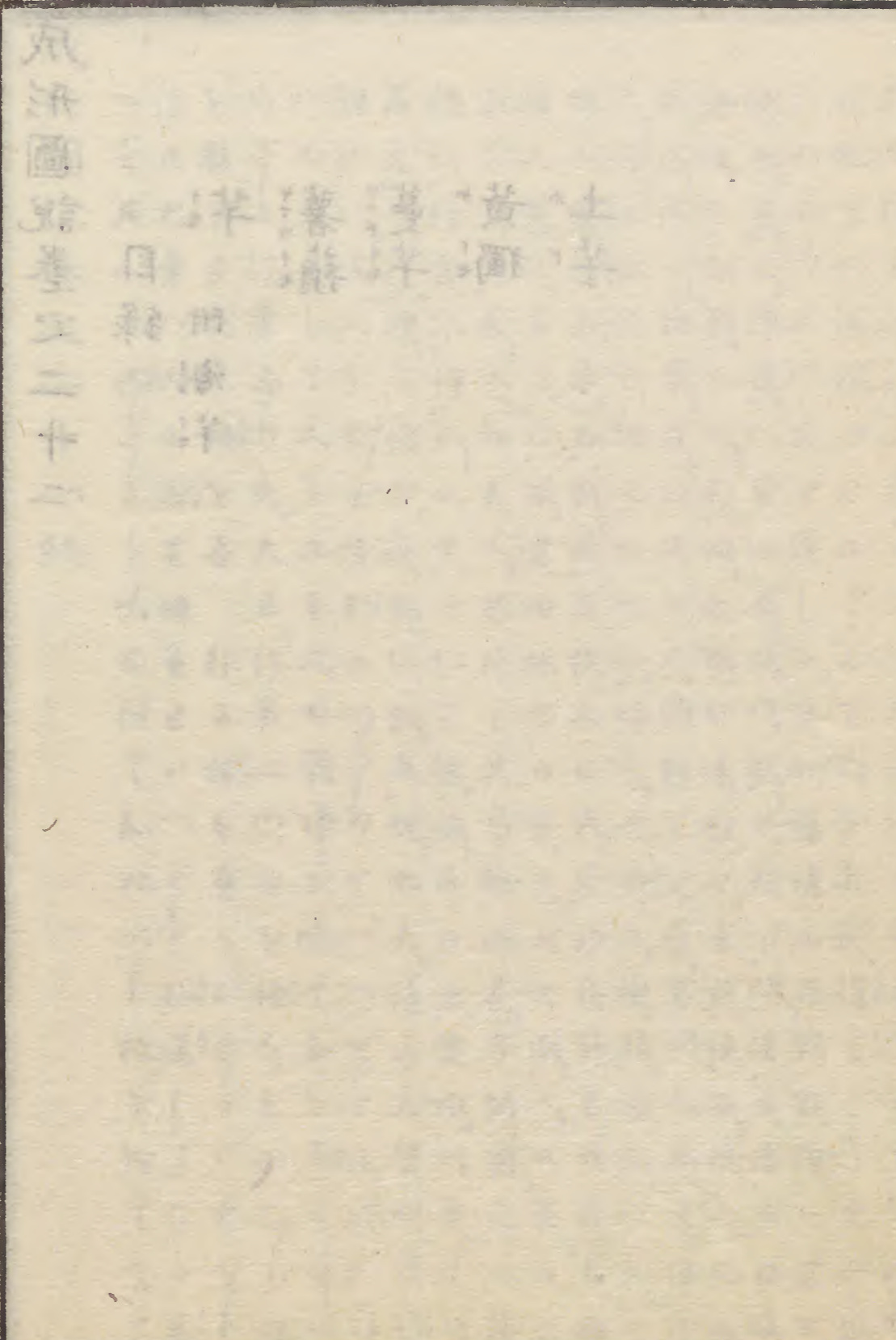
也秋 露取 家津芋 宇毛 心毛 伊毛 万葉集 露取 家津芋 宇毛 心毛

談正音 露取 家津芋 宇毛 心毛 伊毛 万葉集 露取 家津芋 宇毛 心毛

葉通 露取 家津芋 宇毛 心毛 伊毛 万葉集 露取 家津芋 宇毛 心毛

この属 露取 家津芋 宇毛 心毛 伊毛 万葉集 露取 家津芋 宇毛 心毛

成形圖說卷之二十二



芋 土芝 以上 蹲 史記注芋也蓋芋魁之狀若鷓鴣之蹲
謂之蹲鷓鴣前漢謂之芋魁後漢謂之芋渠○類氏家訓云江
南有芋一權貴誤讀本芋蜀都賦注蹲鷓鴣芋也乃為芋字人饋
羊肉答曰芋魁作芋渠芋魁義同芋頭本芋荒芋芋
謝饋蹲鷓鴣芋魁作芋渠芋魁義同芋頭本芋荒芋芋
援神契仲冬日卯星中收芋芋○說又齊人呼芋為芋○木
艸和名引第名苑芋一名相芋相蓋芋後芋三年不取
ハ為相芋 早芋 綱家芋 本經 土芋 名物 茄蓮 群芳
の說あり 渠芋 雅廣 田芋 野菜 筴 芋子 齊民要術四邊附 芋
苗英 鄉談正音芋 芋子 齊民要術四邊附 芋
蕃名カルフスフト ハニ エゲイブテ
伊毛とはあ夫婦おても兄弟おても又他人にてと男と
女と雙べる時みそ女と扱して云稱あり仁賢紀古者不

言兄弟長幼女以男稱兄男以女稱妹と兄えと
夫より妻と扱して妹といひし長者と長兄と云と
出づり今我兄我姉と書紀女子の俗異きてハと
姉と呼ぶごとく女子と縁て息女の呼ぶハと
東國はて女子と縁て息女の呼ぶハと
女弟と妹人女子と縁て息女の呼ぶハと
と指せし何あり 遂に芋とも伊毛といふハ子生ふる
義子つ希て同さる也釋增基が熊野紀行み志さる
さる人の許みいささればおほむ管ちんとて碁石筍の
大きさはさるいものかーのととり出てやうと此といも
のをと云へむ多乳れ甘さやあじといへむ人乃子
みそを食せぬといひて強當とれむ云る
今常陸越後み

成形圖說卷之二十二 三

芋子とはほのりく味るさ子を生されば時とゆれ新
と云ふ指さる舊き價言ありとぞ
年の元旦に芋蔓球毛ると奉子孫繁昌乃祝儀ふるべし
土佐日記元旦の下みいとしゆめも齒園をなしかう
やうの物をかき園也おしおかどと云く
正月内膳式
滑海藻二、又大膳式正月最勝王、經齋會供養、料み芋六、合
根堅、魚節ちどに海苔と加へて食ふ國々小の突あ
れど皆芋とは用ひぬ○四民月令云正月可茹芋、○凡
芋に早中晩の属水旱の二種ゆりも品数、十名ありて大
小と云く長き等の異又は味乃美總地道の厚薄に因て
法、通回しからむ但種さみは二月春分の頃に芋料を埋
害あり出して芽立よき日、曝子芽乃缺ざるやう小

し亦尾乃爛るハ切去て灰を附つ、磯區に馬牛の踏
穰と布之上に前るあり必悪地と書て宿土を嬌ふ培緩
あると播ぶとぞ幸芋うゝるハ本州の葉土あど
持入るとのあれむ其底に麦と地てあらし○早芋は七
月生靈會の頃に熟て中々あるハ八月子及て取進り早
子ハ鶴児芋てふもの上等と云
鶴乃子と云こは西土の○一種美賀志伎芋ゆり俗言
蹲、鴉と云子相似と云○一種美賀志伎芋ゆり俗言
ひも芋か子かく根あり蔓のおと四方へ筋と延して之
端あり淡き莖を生じ極るも其筋を島子漫撒し上あり
踏穰糞堆の類を履ひ宿ば中夏の頃には既に芋莖と引



紫芋
アカイモ

抜つ、薯料子割用て少と蒸味おし本州和名引廣志早

芋七月熟と尺えしは即早芋のふとぞ 綱目引廣志早

は九字誤

赤芋 根茎ととも紫色を 栗芋 和川葉食甘美不蒸如生

栗及鳥芋 〇國會子唐芋と出し大和本州の上等也 衣被芋 皮

蓮芋 一名栗芋とあるものにて芋の上等也 都芋 日向芋とも云ふ

ぢり 〇名栗芋とあるものにて芋の上等也 都芋 日向芋とも云ふ

思遠に煮と蒸す 真芋 肥後芋 芋乃芋 或頭乃芋

紫芋 唐本州〇齊民要術引廣志云淡喜芋魁大如瓶少也

莖可作羹腫肥滋得飲乃下 〇本州和名引兼名 薇玉篇 紫芋

苑長味芋一名淡善蓋亦紫芋の輩あるべし 料大並の如し



早芋 ワサイモ

衣被芋 キヌカツキ



芋苗英 ズイキ

魁芋 オシダウイモ



七



芋

白芋 ハスイエ



地深は長く浅ければ味は苦し此の黒皮厚く毛多く肉は
 白し絲々黄かく味柔滑あり又栗芋クリイモと小種ハ生ふがら
 も食ふべし京師近郊キョウシハ離區ワキに多し引て貯るもの味
 小莖肥コエ右し四寸シヨウに取用ふ農政全書王禎云芋葉如
 亦中食根白シ亦有紫者其大如斗食之味甘旁生子甚夥拔
 之則連茹而起宜蒸食亦中為羹臠東坡所謂玉糝羹者此
 也煮法宜先用鹽
 微滲則不摸糊セ
 八頭芋ハツタ亦曰ハ口ハ又親附セて貯るもの名あり
 此の魁扁ケイヒラく一頭ヒトの數芽カサを生に取カとん莖少密く
 尾細シホありて下シ子芋コイモ支サ出カあり○切芋キリイモと云何ナニの料カと幾ナク
 小コ切キ分ワて灰ハイを塗シてうウゝるとのぞ肉ニク赤アカく粘ネあワると

倭の如し廣志赤鷄芋即連禪芋魁大子少ハハ
 芋おど云ハ切芋の種おど云ハ切芋
 穴芋は皮為シ六書紀子通凡極る時圃中と一所ハ、穴
 と掘窪て母料を色加み名と以大あるハ尺五寸回み色て色も是子
 音頭芋魁極て巨かるハ尺五寸回み色て色も是子
 称し皮為く味も菲く子少し大偶種喬小産るは大大き
 く頼巨みて長し大木木小法螺芋とて巨芋を出次大
 さ尺何の微長し味赤芋乃如しと何るも是有る要術
 有魁芋無旁子○農政全書云君子芋大如斗魁如杵菰又
 威頭芋根株大高可四五尺魁大子少と凡えと似らぬ
 霜芋亦曰島芋蓋志とハ發芋おど音近也又此芋中の中手お
是と根芋おど音近也又此芋中の中手お

芋莖を高りらど莖葉とも淡其し味酸くて人の咽を
 戦うに料ハかく子は根と環りて多く附り皮薄く毛な
 し外は黄白色小肉白し清人是以芋卵或ハ芋仍と云中
 夏の頃出は其の味よし秋に到りて子熟れハ稍劣る
 又能好れず明春に及びて食用し供ふおり唐本州子
 青芋と何るは即此の芋○島芋と根芽芋の製法初
 春圃を掘出と二尺五六寸馬の踏糞を厚五寸袴布て肥
 を澆ぶ土を少し入て上に芋頭を稠と排て土を蓋ふ
 而漸く芋と奈以時綿く細土と毎日上より振ひ培
 るおりせざれバ芽の白莖を黒斑と生じ故を凡これと

掘ハシひは芽の大かゝるあり引取ハシる又冬度ユキに嘗シふものは

九月十月クふツキとトもモ也ヤ 山田 島 子 は 好 味 と 透 莖 何 芋 と 云

蓮ハス芋イモ内ウチ畿キ 莖カ乃ノ芋イモ 西 州 群 居 る 所 小 名 く 味 と 透 莖 何 芋 と 云

名ナかれカレとト蓮ハス芋イモ 採 用 る 所 小 名 く 味 と 透 莖 何 芋 と 云

白芋ハクイモ 目メ綱ツメ 素芋ソイモ 農政全書素芋子ノ不可食ケ莖カ 為 植 可 乾 又 可 藏 至 夏 食 之

蕃名ハシケケレレインイン ススペペールール ウウルルテルテル

此コノ色イロのノ種タネ子コおおしし春ハル暖ヌクとと好ヨクてて宿ス根ネよりり芽メとと好ヨクしし高タカ三尺サシ

許コト小コト至シ里リのノ中ナカ小コト極キョクハハ割ワググハハ本ホン年ネン 莖カ葉エフのノ形カタチををろろくくてて淡ウス缥ハナ色イロ

かかりりはは利カ易ヤスしし又マタ幹カネのノ中ナカ荷ネ茄ケのノおおとと孔アナゆゆととととてて蓮ハス芋イモ

のノ名ナとと負オにニ生ナかかぐぐ魚イサ生ナ小コト俵ヒラひひ醋ス醬センにニ和マてて食クふふ夏ナツ社ヤ

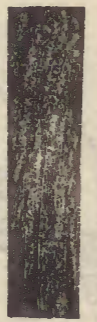
のノ交マ亦モ一ヒト乃ノ佳ヨク蔬キとと好ヨクをを好ヨクはは生ナにニ及シぶぶ○○此コノ色イロのノ杖ツヅ乃ノ

季スエ霜シモ乃ノにニ遊アソぶぶかかんととはは小コトはは株カのノ上ウエにニ種タネ乃ノ單オホ志シつつ、、其ソノ後ノチ

小コト種タネ子コとと好ヨクべべしし小コトにニ埋イるるはは好ヨクしし、

田タ芋イモ 水ミヅ芋イモ 並ナみみ水ミヅ田タのノ中ナカにニ

水ミヅ芋イモ 皆みな綱ツメ目メ時トキ珍メ但タ水ミヅ芋イモ味アジ勝カチ莖カ亦モ可ケ食ク 麵芋メンイモ 南寧ナンニョウ 府志フシ



此コノ色イロのノ東ヒガシ西ニシにニ子コ暖ヌク地チ水ミヅ中ナカにニ栽ウるる也ヤ或シはハ稻イネ田タのノ際サヘ子コ培ツチ

へへ里リ形カタチ青アヲ芋イモにニ似ニてて莖カ僅カ小コト尺シヤク許コト葉エフ乃ノ末ハシ小コト齋イハ芋イモよりり生ナるる

味アジ孺ニくく肉ニク小コト交マてて養アツとと次ツギ○○菊キクのノ葉エフ之ノをを嘗ツクるる

此コノ芋イモ風フウ損シムかかしし栽ウるる子コはは芋イモ乃ノ土ツチ頭カブ涯ヘをを一ヒト二ニ分ブン切キてて莖カ

成形圖說卷之二十二 十



海芋 イシイモ



水芋 ミヅイモ

と一寸許ゆし切にどば田子お没まばそその復芋と成
 内沖繩等乃婦女篠と手引てふ金籠を提あもて
 葉にええしフクシ田に下で芋焼大あると擇と引と
 て根鬚の四邊を周鋤て上つ、小まのは田に残し重て
 三年一收ふとせも婦女布帛の縷と深むそ色や赤褐みく
 千回百取院やいへどと脱び倘その莖或吾家に採ら
 子て深る時はそ色とある要唯そ不に就て且折且深
 也を圃子此芋希しあ石垣あどみて麻絲と深るみハ
 子浸し深る也或洗の白くそ所は紫切て力ウ口の汁
 口の事ばすはて是は本中の赭魁みで順沙み為乃登々
 伎と作せしとのとあるはの野査秘究て法に云べし

伊毛志延喜式○即芋莖也土左日記芋柄和名受伊
 伎受伊ハ虚浮か乾ぶ云は莖の省芋柄和名受伊
 軟和名芋莖也唐芋幹農政全書芋梗沈活筆談芋禾屠本峻野菜箋

芋莖の皮と去りて乾する也霜と強し後ハ皮と剥み及
 び今揚律和泉大和と江等の園より出るもの色白く莖
 毛して味饒美し乾中蓮芋乃莖小く製するハ毛を水り
 肥後遠莖高し具或ハたるれ○芋幹赤小豆と入る
 養とが汁と云ふし俣俣毛し乃物りて約る也○農
 政全書云芋幹剥去皮乾之蔬茹中上品又云煮芋汁洗膩

衣潔白如玉○石と穿裂ウチキサシハ火ヒもて芋イモ茎カマと石イシ上ウりて焼ヒクき
熱アツキ小糸ツイて是コノと鑿ウツル鑽ル也○芋イモ花ハナは色イロ黄ワキく旁ワキに捲ミキ葉ハの如ニ乎カ長
子コ薯ハタ河カりく之ノと儻ツバのり凡ツ芋イモ料イモのノと三年シヨウ漬ヅクて裁カき
は花ハナ開ヒクて根ネハ腐クサ已マじル○細目云種芋三年○凡ツ芋イモ料イモ無ム慮リ故カ
十種ジュウシユ必カナラ以ヨリ漢カン名ナと查シ究キウ也ナリ且ナ農政ノウセイ全書ゼンショ小載コサイ也ナリ芋イモの諸モト名ナ細
目メ子コ所ヨ引ヒけ廣志コウシとハ既ス小差コサあるナリの亦モありナリ
農政全書ノウセイゼンショ作車サカ穀カク芋イモ本ホン州シュウ和名ワナ作車サカ聲セイ芋イモ又マタ勞ロウ巨キョ芋イモと細目コメ作サ旁ワキ巨キョ芋イモ
又青アヲ泥ニ芋イモ網目コメ作サ青邊アヲヘ芋イモ其他タ雞ニ子コ芋イモ雞ニ窠カ芋イモふと凡ツ見ミえ
者モノ實シハ同種ドウシュなるナリ○豐後トヨノフチ風土記フチノキ曰イハ大足オホタ彦ヒコ天皇テウ景行ケイコウ遣ツク
人ヒトとトおとトをヲ為シ也ナリ○荒名手治豊國往到豊前國仲津郡中臣村于時日晚偏宿
荒名手アラナテ治ツ豊國トヨクニ往ユキ到キ豊前トヨノヘ國クニ仲津ナカツ郡クニ中臣ナカノミ村ムラ于ニ時トキ日ヒ晚オシ偏ヘン宿シュク
明日アシタ昧マク爽ス忽ト有リ白鳥ハクニ從ツ北キタ飛トビ來キ翔トビ集ツ此ココ村ムラ荒名手アラナテ即ス勸マツ僕マツ者モノ

遣者ツク其ノ鳥トリ化カ為シ餅モチ片カタ時トキ之ノ間マ更カ化カ芋イモ數カズ千チ許コ株カ花ハ葉エ各オノ榮サカ菟ウ
名手ナテ見ミ之ノ為シ異イ歡カン喜キ曰イハ化カ生ナ之ノ芋イモ未マ曾ソウ有リ實シ至シ德トク之ノ感カン乾カン坤コン
之ノ瑞ズイ既ス而シテ參サン上ジョウ朝テウ廷テイ舉キョ狀ジョウ奏ソウ聞ブン天テン皇スウ於ニ是ココ歡カン喜キ之ノ有リ即ス勸マツ菟ウ
名手ナテ曰イハ天テン之ノ瑞ズイ物モノ地チ之ノ豐トヨ州シュウ汝ニ之ノ治チ國クニ可カ謂イハ豐トヨ國クニ重チ賜キ姓セイ曰イハ
豐國トヨクニ直チキ因ニ曰イハ豐國トヨクニ後ノチ分ワケ兩ニ國クニ次ツギ豐後トヨノフチ國クニ云イハ○和訓ワクニ栞シ曰イハ何
内國ウチクニ古市コウチのノ一ヒト郡クニハ芋イモをヲ生ナセシ也ナリ伊勢イセ國クニ三重ミエ郡クニのノ一ヒト村ムラハ
ハ生ナシテ食クふベりラ也ナリ○續ツグ今イマ昔キナ物モノ後ノチにニ依ヨ波ハ洋ヨウ中チュウハ
て南風ナンフウハ飄フさレりテ北狄キタテク國クニハ漂ウツひタるナリ時トキ頭カビとト白巾ハクキンとト
て法ホウひキてテ人ヒト極キョクてテ也ナリ多タくクさシてテ不フ動ドウとト云イハ物モノとト芋イモ既スをヲ
食クせカどト也ナリとト記キすナリ○按小麥秋の地ハ芋既と食とせ
成ナ形カタ圖ズ說セ卷クワン之ノ二ニ十ジュウ二ニ

ハ南天竺の道ありて五穀ハ種くなく芋芋既と
て糧とあはれよし此俗は老なるハ懶愚しく益も立
どく親といハ老と喜ふハあり但芋芋と多く片
ころ家おてハ老と喜ふハあり但芋芋と多く片
志るやりとにかく老の偏國稲米と食とせざる者ハ
如く内禽獣と難と回うせる乃俗あるはと、元々ハ
且國のまハ巴且杏 ○徳然中子仁和寺の法系院に盛觀
乃変よ云ふべし ○徳然中子仁和寺の法系院に盛觀
傳却とて登むおとあま智者ありり芋芋と云ふもの好
て多く喫り談議乃座かてと大ある時に堆く盛く盛
下子座の、食あから書と讀り患ふ事ありハ
日二十七日かど療治とて塾治て欲ふやうに良芋芋と擇
て多く喫て万の病と愈一り中人に食する事なく唯
のこぞ喫りる極て多しりりるに所西子さほに儀

二百貫と坊一舎と讓りりりると坊と百貫に賣て彼
此三百貫と芋芋の料足と充て京ある人子願て十貫
づゝ死きて芋芋と之の食りるはどに又他用子消
ることもかくて毛料足そのま、屋に成みりり按天中記
子載問皂山、一寺僧甚專力種芋、歳收極多、料之如泥、造壑
為墻後遇大飢獨此寺、四十餘僧食芋、壑以度凶歲 ○李泌
本傳云泌在衡嶽有僧明瓚號懶殘、泌察其非凡人、夜往謁
之、瓚發火芋、啗之、曰勿多言、領取十年宰相、按芋は五穀
に亞て種人の飢腸と充ためめめ春の圃收蓄するは益
ある者あれば甘藷のまだ入来らざる前つりはさる

是城勸作て上下を限らざる夕乃食城助志めり歳
おとろ元日先は併へ始て芽出よき瑞みつらひある
凡芋冬より春末まで味長きりその他月よる
しゆらど内膳式あり正九十月十一月のめヶ月お併
進むるよし載られし周禮注諸瓜瓠葵芋為禦冬之具唐
書章仇置成都市誓文云大亂不能蜀有廣漢大饑不饑蜀
有蹲鴟也又說苑五種芋三十畝省米三十斛種蘿蔔三
十畝益米三十斛則知蘿蔔果能消食也又云之或曰漢
の三十畝ハ本邦の一町歩のほどに當るは一町歩の積
かして芋の石高何れぞ、考るに一段歩の出米芋六十

俵と見て一町歩は六百俵也是と石に當るは三斗俵の
積あれば百八十石とある而米三十石ハ一歩一升積
かして一段歩は三十石の出米なれば一町に三十石あり
同く一町歩乃取實芋あれば百八十石米あれば三十石
と云へばお増倍の差ぞかし固て漢人を芋とら、れば
米三十石と省す大根と修くは米三十石と蓋はべしと
ハ云ひらる志あるに芋を米の如く糧と見るに朝夕芋
一升と食てハ腹を充ざる耳あるを猶や亦肝りて此
此勸ありど又一升の米は一歩の地ありある積みすれ
ど穀二升ありては五合増ありて一升は取がこし一歩
二升

毛とつゝハ上田あらでハ稀あれ 二歩の出毛米一升と
バニ歩まで一升飯の積ふして 二歩の出毛米一升と
らし食ふてハ急業せざる後ハは食飽ざるべし而と芋は
一歩畑子四通り一歩お科とし一科の芋子二十と尺
る時ハ芋数四百既あり一升六十既の積ふて朝夕二
升分の芋百二十既食しふむハは農夫は腰鼓とうちて
後とけ苦勞ハはは海しそを如此科て尺るよ一歩の芋
ハ三日乃糧とあり一歩地米は一日の糧とある芋もく
芋と米との損益を知らぬべし此等芋は蝗災と為暴風
吹掃とも餘の代物なごハ傷ざる也さるもても外の
地より出入ハ容易くて但歳に地と易ざれを出来ぬ

もし又早して焼る年は刈取と露ひ土と翻りけて他の
傷ぬやうハ介錯をハあるハは凡土と翻反ハ地
を熱め曠と透さぬ為あり土ハ厚てと堅あれハ曠とは
里て根と傷以拾遺集の歌ハある月の土さ一はけて照
る日子もわお袖干やいもあをどして是妹とて芋
に比無をり尖天ハは土ハ厚く瘞ても堅られハ曠透
薄くても柔あれハ芋の根と乾さぬものとの一つか
里固てむりしあ土ハ翻反しては熱つ、代地の根
培瘞おと試考ハはもの一も
莖葉氣味冷滑にして蒸一無毒○主治曝乾燥して性
存

し貯ふべし ○小兒の黄水肥瘡カを研リて搽ツべし 經驗 ○蜂ハチ
 螫サス子生芋クキ此クキ茎クキ瓜クキ汁クキと塗スばその毒クキ解クキ本クキ朝クキ方クキ宋クキ寇クキ宗クキ
 瘡クキ行クキ義クキ ○凡クキ盆クキ水クキ或クキ八クキ廢クキ井クキ中クキ子クキ土クキ蟲クキ何クキるクキをクキ知クキらクキずクキ
 暗クキ中クキにクキ其クキ瓜クキ杯クキべクキばクキ土クキ蟲クキ人クキのクキ鼻クキ中クキにクキ入クキてクキ子クキとクキ瘡クキ
 絡クキ吸クキてクキ終クキにクキ斃クキにクキ至クキゆクキ故クキにクキ誤クキてクキ土クキ蟲クキ鼻クキ孔クキにクキ入クキらクキばクキ芋クキ
 莖クキのクキ汁クキとクキ絞クキてクキ鼻クキ中クキにクキ滴クキべクキしクキ黄クキ芋クキのクキ莖クキ又クキ子クキ妙クキありクキ凡クキ芋クキ
 莖クキとクキ煮クキてクキ土クキ蟲クキ子クキ觸クキれクキをクキ觸クキ子クキ成クキてクキ脈クキ七クキ絶クキるクキ也クキ活クキ按クキ子クキ沈クキ
 子クキ此クキ等クキのクキ強クキ ○芋クキ叩クキ氣クキ味クキ平クキ滑クキ小クキ一クキ毒クキ何クキりクキ ○主クキ治クキ小クキ
 兒クキのクキ軟クキ瘡クキ子クキ搗クキてクキ泥クキのクキ如クキくクキしクキ瘡クキ上クキにクキ塗クキ極クキてクキ效クキ何クキ也クキ本クキ朝クキ
 ○竹クキ本クキのクキ刺クキのクキ立クキるクキ皮クキ拔クキ子クキ八クキ家クキ芋クキ一クキ味クキ生クキぶクキがクキらクキ研クキ

て瘡クキのクキまクキるクキ子クキ附クキ酒クキとクキ飲クキてクキおクキほクキをクキ知クキどクキ何クキれクキバクキ搽クキ牙クキ拔クキ
 るクキありクキ ○灸クキ瘡クキのクキ愈クキぶクキるクキはクキ里クキ芋クキ根クキ 擦クキ小クキ麥クキ皮クキ燒クキ雞クキ卵クキのクキ
 白クキ之クキ以クキ上クキ三クキ味クキ一クキ子クキ合クキせてクキ附クキ敷クキしクキ ○凍クキ瘡クキとクキ治クキみクキハクキ里クキ芋クキ
 馬クキ燒クキ小クキしクキ糊クキ子クキ押クキまクキせクキ附クキべクキしクキ ○酒クキ刺クキ蟲クキはクキ銅クキのクキ鏝クキ屑クキ梅クキ
 干クキ里クキ芋クキ以クキ上クキ等クキ分クキ子クキ合クキせクキ附クキるクキありクキ但クキ雞クキ卵クキ小クキくクキ調クキ附クキべクキしクキ
 ○寵クキ塚クキ子クキけクキ里クキ芋クキ硫クキ黄クキ各クキ等クキ朱クキ少クキ以クキ上クキとクキ漆クキ子クキ押クキ合クキせクキあクキらクキ
 ぐクキりクキ子クキ押クキ込クキ紙クキとクキ蓋クキあクキりクキてクキ其クキ上クキにクキ膏クキ膠クキとクキ引クキてクキあクキぶクキるクキ
 堅クキぶクキるクキわクキどクキにクキ灸クキるクキ ○蝮クキ蛇クキのクキ咬クキさクキるクキはクキ家クキ芋クキのクキ葉クキ番クキ椒クキ
 塩クキ堆クキ芫クキ四クキ味クキ等クキ仔クキ細クキ末クキ小クキしクキ糊クキ子クキてクキ附クキるクキのクキ煎クキ水クキはクキ一クキ斗クキ望クキ
 糸クキありクキ ○又クキ方クキ島クキ芋クキのクキ莖クキ粉クキあクキりクキくクキ附クキべクキしクキ ○凡クキ蛇クキ傷クキ子クキ里クキ

芋 大生黄檗粉中研くけしにのみ附べし○根の整ふる
 みは里芋の莖按て附べし○蜂の蜇るにハ芋料と破
 て其の脂と措て塗べし○又烏芋の汁を附てもよし○
 蒼芋の莖乃け附べし若ふき時ハ根と措附て亦よし○
 又丹梓窠藍系芋料以上四味各等分細末して附べし
 ○湯火傷みは里芋の汁と研て附べし○又方里芋しおろ
 黄檗粉輕粉等分合せ整練の汁にて紙やし紙子着て
 やけどの上の附べし○又方里芋末茶輕粉三味里芋或
 少し割水を入を粘りけりよき末茶と入又ハラヤ等
 分入よ子程を煉細く附べし○又焼身と依るよ
 の火傷

里芋苦竹袴等分蒸焼細末おし麻油にて煉り附べ
 し○齒抜むと欲せば芋莖の蒸焼の搗栗の粉各等先
 齒短み針を刺て跡み此薬をさへべし針ハ二三度さし
 べし○一切の腫物に弄こる時ハ乾芋の莖系と一夜醗
 子浸し日子乾思焼みし細末とし糊ふる紙やし口の弄
 度取子附るあり針を忌む所ハ最おし一取の中に吸
 出に○潰瘍愈菜古手芋楨皮以上等分粉おし極細子合
 せ附べし○瘰癧咬みハ白夕ウ芋の莖汁と絞て塗べ
 し○瘰癧和名鈔引集驗方瘰癧血氣否波而所或治る子
 莖芋の白根一味思焼みし粘飯みて走るくと押合せ附

べし○又方里芋一味鍋黒少し加へて研合附べし○小
 兒の侵淫瘡ハ里芋小豆粉二味芋を研て小豆の粉と
 研合附べしそのまゝ汁を吸おして愈あり○み里芋一
 味と指附るもよし○み方釜墨と豆腐と瓜摺交附てよ
 し一上方方○凡芋の蒼子者ハ蓼葉或ハ生薑と入て煮
 べし其蒼と消以み芋汁の蒼氣を中アする時ハ焮腫る
 あり速く蓼葉と揉て傳べし
 石芋相模等の國のふていふ又水芭毒芋亦曰大師芋俚
 弘法大師通子饑て芋と洗ふ婦人の遇へるに之を乞て
 典びりしお里芋通子毒艸化りどそ是を事を認て
 邦みせんとし此不用の毒艸と寛く大師芋芭蕉芋南
 了ふ恐名と治しり此に實ハ法の寛くと云べし

えせをはてせ 熊坂信 倍古乃舌東奥牛舌とベコと云
 此の轉るあり 海芋 野芋者 天荷大者 白花大乙蓮三才 一瓣
 蓮 旱金蓮 觀音芋花以上鏡 佛龕花汝南 御魁花曆
 百詠



此自生の毒芋あり莖葉深緑みして光澤あり博物志云
 野芋小于家芋食之殺人蓋毒也本艸中ハ野芋ハ大毒
 不可啖之おしるえり志あるに南島の地此の多
 く一ハび荒敷ハ遇ハく死と免くれハ時ハ已ハと
 けずして此のハ砂糖ハ知ハて煮食ハと云
 而其毒ハ中ハ者亦少ハらむ唯ハ醉ハ腫ハて患ハと云



蔓芋
ツクチイモ

薯蕷
ヤニイモ



どありされど新井氏の筆を間信られぬ中多あり
此事はいつらば何れも今昔の物語なり一書祖の事誠近
家子仕つる者局とて女の後ありと祖の事誠近意
子係ていつる者局とて女の後ありと祖の事誠近意
今子比企判友能負の味丹後局乃頼胡卿子奇せられ
しと誤りて追清家の事と又花實乃外に葉間あり穂を
出に俗に鼻當と称ふ女児輩が采て鼻子独て奔と
ある所そ一奇物なり堅而無仁と云凡三稜合成
○根は四時おろしこれと其發芽の節ハ味腫うらむ二
八月極柔ぞよ子大なるハ固之二握子近く長さ四尺子
と作是了綱目等子生山中者根細如指又救荒本草云生
山野中者葉似家山藥而根極細瘦硬亦名野山藥と云

ハ彼土産志あり子こも山生ぞ大なるはあり
也さて其は土黄包肉ハ潔白あると雪乃おとし性滑
て美しむりあり上膳子供へし署嶺粥てふ名ハ順
紗羅要等子載り宇治指さ子いも粥を利仁乃調へ事
る子切の三寸長さ尺此いもとて造り事とあり本
邦薯蕷の大なるとハ是いも子とあり山
粥は遵生ハ○根と擦て泥くせととろり汁とい
ふ煎邊るるといふ意あり庭洲傳子汁を云く署嶺
豆腐子といひ山芋酒といふと凡大和山城丹波近
江紀伊等に産る山芋茹し中國西州あり東陸山形日光

富士郡内練間の法地まゝ宜し○凡零除子と種て之四
 年を経る根成る切芋て子ハ根と切て蒔る也今
 春寸許ハ切いとと植るに本年中乃ハ六寸子成るその
 所○仲繩子卵芋と稱ふあり大子雞子のぶとくもて長
 し是ハ化芋あり○茨皮刮去て陰乾するは山薬とい
 ふ薬の外子粉とあり餌子と熟子を洗くる但切子鉄を
 忌む鉄刀ハ福ハ色黒く裂る竹刀鎮銚を用ふべし○
 山芋の川走芋に生て根端は水子芋ハ味が其まゝ饅子
 化しは人の尻しおどろり性の滑りあり理或ハ乾るべ
 し圖會子の暑蕓感風水而變鱧見半變者人往々有之と
 載り或俳諧子あなうあふい何くの里ハいおとせ

城さわれて蜜子似成焦るら 宋朱晦菴山薬詩子怪来朽
 人妹兄と芋潔ににくり 壤耀瓊英小断傾筐可代耕黍豹於人儘無分蹲嶋従此不
 須生雪鏡但使人長健石鼎何妨手自烹欲賦玉延無好語
 羞論蠶蜜與羊羹

氣味甘滑毒なし○主治夢遺子ハ山芋一葱白五分塩少酒
 子て煮て吃ふ赤水玄珠○又方烏薬益智朱砂水各二山芋
 と研て糊糊し以上の薬末と丸めて多く服簡便○石石か
 どよて折傷折傷するは小黍小黍大山芋小雞子薺薺一一女青女青中
 以上四味研合て酢中醬酒少入是搗合附上子洗
 を貼べし○灸瘡灸瘡と治治以以ハ山芋粟粟各等等杉杉の嫩嫩牙牙少

右三味播分也附至し○目子浮腎の入る子は山芋月
 五日子取て様安分各等以上二味よく細末にして薑の
 陰干して吹入べし○又お同と突目子山芋一味粘くと擦し
 傷む所子附布上子残と附べし○血湯或ハ金傷あど子
 血走と止る子ハ山芋目生百生二以上二味小口切
 かりて寒中の各に三日不ど漚し晒し乾し細末にして
 米飯おくとヒ一げ、用ゆべし○湯火傷みハ山芋一味研
 て附至し瘡おくと愈るあり○又山芋煙粉硯墨三味播分
 せ附べし○又山芋生小奈良漬の糟分各等以播分て附べ
 し○又山芋朽索焼この二味をり合せやぶりのまに附

べし○又山芋だよりく黄柏水子出此二味黄柏の汁おて
 煉烟て附べし○乳腫痛忍ぶ魚くさる子山芋と播分て
 貼るべし以上和方○八味圓腎氣と不しく脇はたらくに小
 鬱里面色重黒く飲食せぶ及虚勞とてつれ弱く咽
 加わる小便多くみ尿子尿消し但人ハ轉胞とて小便使
 塞り山茱萸枝と去て核かから子小使山藥各四白茯苓
 苓牡丹皮中の本と澤瀉各三熟乾地黄八附子炮て二五ら
 但常に久く飲心子と加ハ肉桂兩以上細お替篩の煉蜜小
 子と除子五味子と加ハ肉桂兩以上細お替篩の煉蜜小
 て搗合て○是れが九し每瓶十五丸ハ廿五丸三十
 九五十九人の分量痰の輕重と計て與ふべし温る酒
 おて空心子一週に二度或ハ三度と服べし久々結ば元

陽と盛ふし精髓と益血と生し顔と駐め志と壯し身
 強健スベキ心ヲ龍齒鎮心丹心腎不足驚悸健忘夢子狂中
 めるス遠志心去て山藥炒熟地黄天門冬心去て龍齒水飛各
 麦門冬心去て五味子車前子炒白茯苓心去て茯苓神木と地骨
 皮把拘也桂心各五と磨篩て蜜と以て〇是不に丸の
 毎猪三十九丸八の十丸〇腎虚補藥鹿茸丸と考く鹿
 湯子と意子任て服あり〇腎虚補藥鹿茸丸と考く鹿
 浸し一茯苓二海藻二刺末子を浸山藥三兩切て酒に
 夜置く茯苓二海藻二刺末子を浸山藥三兩切て酒に
 五味子二甘草二胡椒二川芎二味細末小篩て甘
 葛と桐子の大さに丸の毎日一丸毎日三服温酒

小て服ぶ白水と煎し後と宜上あり〇薯蕷除病散薯蕷
 五蛇昧子二續断一白水二五味子二甘草二胡椒二黄耆
 二杜仲二人参二十味切末一て毎猪一錢毎日三服温酒
 子て後よ又百日の間案の湯子て後ば腎の虚損と以て
 〇神仙腎勝圓茨苓二去て細末以て白水二黄耆二肉蓯蓉
 二山藥三巴戟皮二鹿茸二酒子浸し一陳皮二甘州二
 桂心三丁子三胡椒一人参二蓬朮木二乳香二十味細
 末三拌合て甘葛子て梧桐子の大さに丸の毎日廿
 一丸荆芥湯みく毎日三服ぶ癸子腎氣と調へ陽莖と
 硬淫ふし虚勞傳死より下腹淋病皆愈以〇男子の陰痿

起らざりて久しかりて久しかりて精あらずに精落て冷き子
 らど堅くして久しかりて久しかりて精あらずに精落て冷き子
 ハ肉、菘、蓉、鍾乳研細、地、牀、子、遠、志、續、断、薯、蕷、鹿、茸、各、等、七、味
 搗篩ツキ蜜ミみく丸の梧桐子の大ききどし食前シマに酒サみく三
 十九づ、服ハおみ十日ハ効見え百日ハ仙ハ子ハ通ハ行ハるハのハ由
 あり○又方陰痺丸續断薯蕷附子遠志蛇牀子肉菘蓉各
 分と散ハみし蜜ミみて小豆ハにハ九ハのハるハおとハ五ハ十ハ九ハ○又
 小菟絲子圓菟絲子二茯苓二山藥三石蓮肉二細朮九丸
 温酒ハみて五十九づ、ハハハべし○又方遠志丸男女七傷陰
 用續断四薯蕷二地牀子二肉菘蓉三遠志二のハ物ハとハ雀

卵ハ子ハ和ハて豆ハのハ如ハくハ丸ハのハ五ハ九ハづ、ハ日ハ二ハ度ハ服ハべし○定
 志丸丁子桂心肉菘蓉胡椒望垣草菴縮砂陶砂以上等分
 粉ハみし酒醋ハみ入ハ合ハて丸ハのハ女ハ陰ハ内ハみハ構ハ入ハ並ハばハ歡ハ喜ハ以ハ又
 胡椒山椒皮望垣三種と薯蕷と好ハをハしハ津ハめハてハ女ハ陰ハ内ハに
 入ハべし○鹿角散鹿角一斤清水ハみハ日ハ浸ハしハ地ハ骨ハ皮ハ薯ハ蕷ハ各ハ八ハ三ハ種
 細朮ハしハ二ハ錢ハ酒ハとハてハ日ハ三ハ度ハ服ハおみハ三ハ種ハとハ搗ハ篩ハハハ散ハみ
 し津液ハみハ和ハて玉ハ莖ハ上ハみハ傳ハてハ陰ハ門ハみハ入ハ淫ハ盛ハ振ハ動ハのハ藥ハ也
 喜○歡喜藥白玉露男女交會の液ハあり是と煎子ハ深ハおハ肉
 菘蓉桃毛秋石山藥山藥酒ハ浸ハしハ粉ハみハ共ハみハ散ハみハし
 用子○加味腎氣丸腎虛多腰重く足附子常の如く白茯苓

苓 去皮と車前子 砲子 砲子 砲子 砲子
去と車前子 砲子 砲子 砲子 砲子
去と車前子 砲子 砲子 砲子 砲子

砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

熟乾地黄 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

丸め 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

萬靈丸 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

次子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

削る 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

暑預 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

初日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本二日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本三日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本四日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本五日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本六日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本七日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本八日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本九日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本十日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本十一日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本十二日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本十三日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本十四日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本十五日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本十六日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本十七日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本十八日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本十九日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

本二十日 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子 砲子

捧芋

芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋

芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋

芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋

芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋

芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋

芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋

芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋

芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋

芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋

芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋

芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋 芋

成形圖説卷之二十二

二十九

字鏡子捧字手豆久年と
 通云握手謂之拳非手即拳也
 と云み握拳とて物と突を
 とンと山人の拳術と多しコシヤ
 又島人の拳術と多しコシヤ
 各二儀と鉤懸て人の中み立
 出ハ竹筒と術破く因闘争ハ
 と決以○拳術ハ和名引唐韻相
 布之字知字類ハ和名引唐韻相
 ぶどの依藝と昔あり有と今
 近世明人より傳り有と今
 蔓芋 廣志蔓芋綠枝生 博士芋 農政全書引風土記 佛
 掌薯 鎮江府志○綱目蘇頌云江湖閩中一種根如薑芋之
 美但類而皮紫極有大有彼土人呼為薯南北之產或有
 不同故形類差別也
 是此間のつくゆ芋ありべし



つくゆ芋ハ蔓生みて大和地方の薯ハ魁器びて味も
 亦絶り今法不子作り但粗あり葉薯類より大
 小く固し根ハ心と束しやうして粘滑あるおと糯乃
 如し是吾南島の拳芋と同類にて但南地の薯ハ大かし
 て粘氣厚し沖港海見子の南徼より植るハ園に一
 穴と掘り踏穰類と入て芋頭と裁みちて切口に砧
 と塗穰の上に居ハ土と被おく時ハ一年所より大ニ尺
 圍ちをとり早春苗を発し漸く長て樹竹に施縁より
 ツラウスムラサキ 蔓淡紫なりて紫ハ山芋菜乃端尖ゆるが如し根子鬚多
 し外土蔓他肉淡紫し味ハ和山芋より劣るといへど大



黄獨

乎掬ふどに盛子一杯小兒身あり○此間のつくゆ芋ハ
 研燻して愈粘く味留空ゆみ和てと、ろ汁とあし山芋
 小婦さる
 主治研播てはとあ一湯火傷子附て即愈り

毛芋根芋魁のおどくて硬
 何首烏芋或ハ毛芋何首
 黄獨鎮江府志明道雜誌云黄獨其根唯一顆而色黄故名○
 如芋而有黄精冷齋夜話○山艸類山藥葉大而稍圓根
 鬚味微苦部別子同名の音戸説文ハ地黄と凡ゆ
 の訛ふるべし芋ハ藤葉類薯三月栽夏開細花作穗淡紅色
 ○邵武志云苔薯藤葉類薯三月栽夏開細花作穗淡紅色



ハツエーモ
香
薺



ホ
ド
土
芋

實乃別生不附花形如莠而圓
黑色周圍有細圓點其點微高

毛芋ハ藤生ハ葉宛ハから薯蕷ハ小類ハく稍長ハく色深シ
野生ふし園圃中ハ小種ハ藝レ下ハ柳子ハ搭シ引上レ以テ晚夏ハ葉間ハ子
花ハ我ク暮秋ハ子根ハ成テ実着ク暖地ハ子ハハ紫ハ子虫ハと甘セ
耳ハ而モ根ハ園ニ大クさ斗ハの如ク毛多シ外ハ土ハ黄ク色肉ハ微黄シ
味暑シ芋ハ似テ粘シと紅シをハらシざるハありキ
芋ハも根ハと乾シ蓄テ何年ハに種トなセりキ
何首鳥ハと糸ハし鬱シぐシと云ハ一ハ耳ハ上總ハの飯ハ子ハかテ食ハ
ツハと啼ク湯ハ子倫シ垣ハ成テ知ラ夕ハの飯ハ子ハかテ食ハ

里

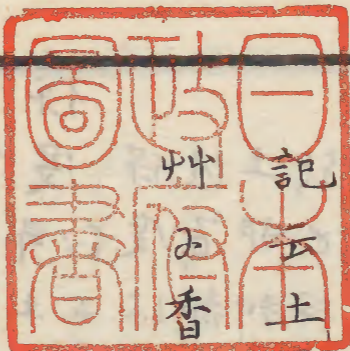
保レ度ハ即チ土芋ハなりキ字鏡ハ等ハハハ百部根ハと富ク度ハとハ蓄シるハ順
保度ハは男ハ女ハの陰ハ乃チ然ルに根ハ顯ル團ハとハ蓄シるハ順
保度ハは白ハ蕪ハ乃チ止ル々ハ岐ハとハ然ルに根ハ顯ル團ハとハ蓄シるハ順
土芋ハ土卵ハ拾ツ遺シ土豆ハ目ハ土團ハ兒ハ地栗ハ荒ハ本ハ草ハ土ハ
瓜ハ通雅ハ○王瓜ハ亦ハ
瓜ハと名ハ瓜ハ亦ハ
瓜ハと名ハ瓜ハ亦ハ

此ハの山林ハ子生ハ以テ亦人ハ家ハ子種ハるハあり蔓ハ細ク葉山芋ハ子
似テ五葉ハ一葉ハに出ル根蔓ハ長ク連ル茹テ卵ハの如ク芋ハ許ク多シ

成形成圖說卷之二十二

三十三

成形圖說卷之二十二終



毛着^{ツケ}里味甘美^{ツケ}小^{ツケ}一^{ツケ}て亦山芋^{ツケ}子似^{ツケ}り北地奥^{ツケ}子^{ツケ}家^{ツケ}し
 灰汁^{ツケ}と^{ツケ}以^{ツケ}て煮食^{ツケ}ふ但^{ツケ}淡^{ツケ}き^{ツケ}と忌^{ツケ}と^{ツケ}い^{ツケ}一^{ツケ}種^{ツケ}八^{ツケ}升^{ツケ}
 芋^{ツケ}番^{ツケ}名^{ツケ}ス^{ツケ}ア^{ツケ}ル^{ツケ}ト^{ツケ}ア^{ツケ}ツ^{ツケ}フ^{ツケ}ル^{ツケ}農^{ツケ}圃^{ツケ}六^{ツケ}書^{ツケ}云^{ツケ}香^{ツケ}蕈^{ツケ}味^{ツケ}淡^{ツケ}甘^{ツケ}大^{ツケ}者^{ツケ}
 如^{ツケ}雞^{ツケ}卵^{ツケ}小^{ツケ}者^{ツケ}如^{ツケ}彈^{ツケ}丸^{ツケ}種^{ツケ}法^{ツケ}二^{ツケ}月^{ツケ}鋤^{ツケ}地^{ツケ}成^{ツケ}溝^{ツケ}入^{ツケ}種^{ツケ}用^{ツケ}雞^{ツケ}糞^{ツケ}灰^{ツケ}蓋^{ツケ}
 夏^{ツケ}開^{ツケ}發^{ツケ}藤^{ツケ}以^{ツケ}竹^{ツケ}引^{ツケ}之^{ツケ}十^{ツケ}月^{ツケ}起^{ツケ}土^{ツケ}煮^{ツケ}頻^{ツケ}滾^{ツケ}點^{ツケ}茶^{ツケ}甚^{ツケ}妙^{ツケ}○^{ツケ}嶺^{ツケ}南^{ツケ}雜^{ツケ}
 記^{ツケ}云^{ツケ}土^{ツケ}芋^{ツケ}形^{ツケ}全^{ツケ}似^{ツケ}芋^{ツケ}但^{ツケ}味^{ツケ}少^{ツケ}淡^{ツケ}而^{ツケ}無^{ツケ}香^{ツケ}と^{ツケ}可^{ツケ}り^{ツケ}時^{ツケ}珍^{ツケ}食^{ツケ}物^{ツケ}本^{ツケ}
 艸^{ツケ}香^{ツケ}芋^{ツケ}一^{ツケ}名^{ツケ}土^{ツケ}圖^{ツケ}紀^{ツケ}と^{ツケ}可^{ツケ}り^{ツケ}誤^{ツケ}あり^{ツケ}

