

成形圖說

五穀部

十八

農商務省
圖書
第五號
共三冊

太政官文庫
和書門
八一九二號
三〇冊架函號類

內閣文庫
和書
八一九二號
三〇冊架函號類

內閣文庫	
番號	和 8192
冊數	30 (18)
函號	196 102

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 cm

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

Kodak Gray Scale



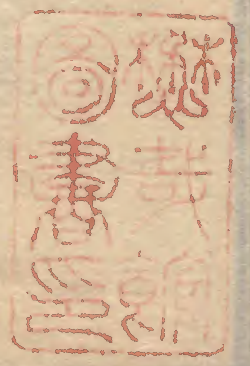
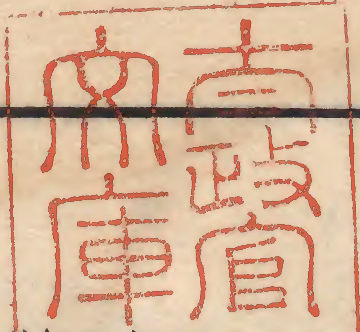
© Kodak, 2007 TM: Kodak



成形圖說卷之十八

目録

- 大豆 アツキ
- 赤小豆 アツキ
- 稽豆 クロアツキ
- 綠豆 アツキ
- 蠶豆 ソラマメ
- 鷓豆 ソラマメ
- 紅豆 サ、ギ
- 豌豆 ソラマメ



成形圖說卷之十八

成形圖說卷之十八

五穀部類

麻米

古事記曰大豆也古事記大宜律比賣乃屍子大豆也
生於鼻生小豆也
於保麻米里故小豆也
於保麻米里故小豆也

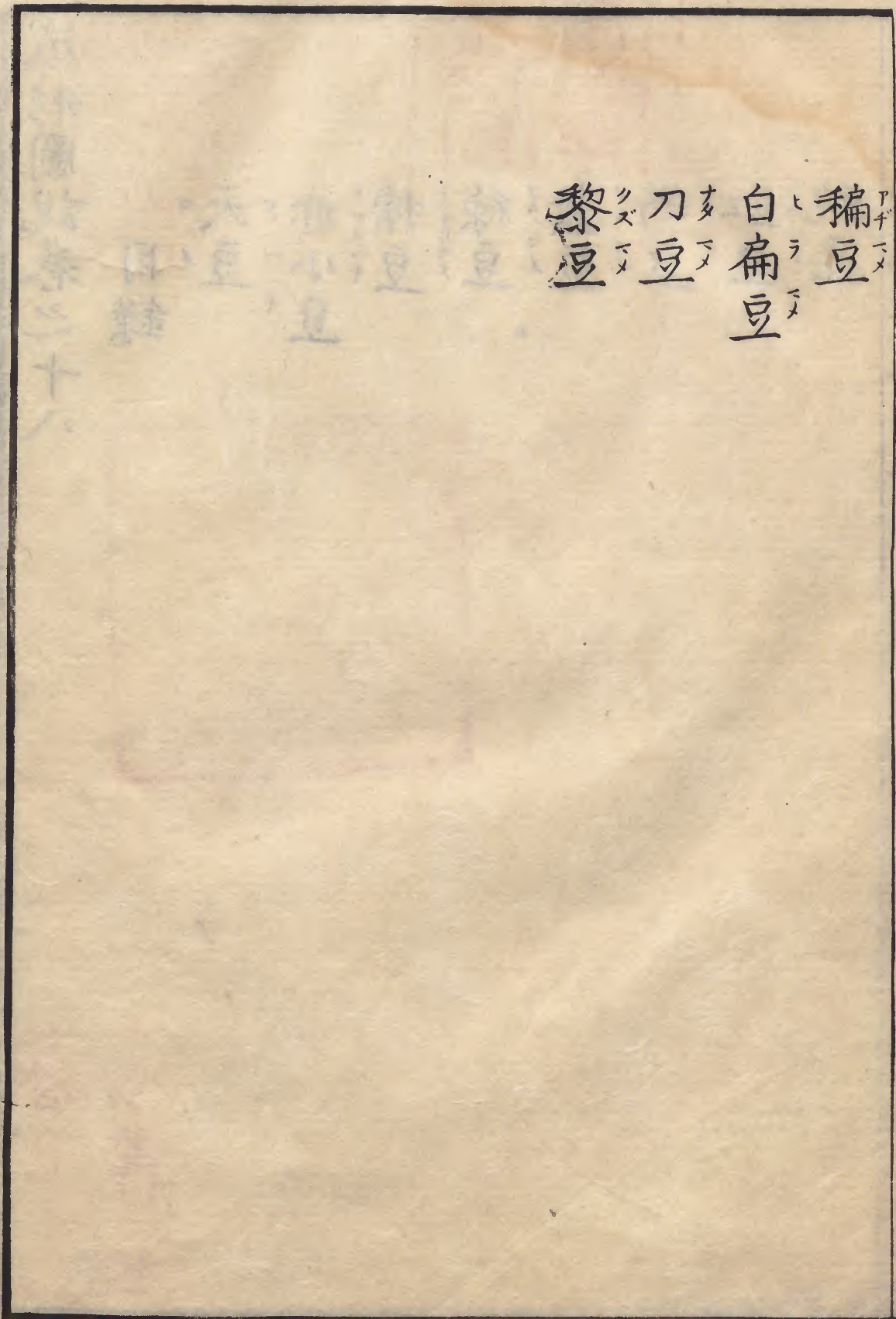
如し今俗多くて赤小豆と以て別阿通伎と云
夜白中蔵玉集昼此田の音とハ用ふるなり
大豆經本中乃宵も花乃夕とハ用ふるなり

大豆經本中乃宵も花乃夕とハ用ふるなり
今按子清顧炎武曰知録云古語但稱菽漢以後方謂之豆
○綱目時珍云豆赤皆莢穀之總稱也
○授時通考子黃大豆之苗と
○授時通考子黃大豆之苗と

成形圖說卷之十八

二

穉豆
白扁豆
刀豆
黎豆



大豆



豆 建陽縣志

黄豆 農政全書

蕃名ボラコ

麻米ハ圓實の義と書紀コホに注ツる凡國語天然乃真物と
 以て麻と云忠誠と麻米といハ端止と麻呂久と云が去
 ちコホ并コホふコホあコホり因いふコホハ男子通コホて磨コホとい
 つり益美稱也圓コホハ天躰日象の自然コホされハがコホ此コホとの
 充飢配穀の嘉種コホなりハ其実用とさしつコホのしコホあるコホし
 日次紀曰三春中雷始鳴謂之初神鳴京俗貯置節分所撒コホ
 之熬豆聞初雷則食其豆三粒又送旅行人時供之俗稱人
 之康健曰麻米与豆同語故供以祝禱其人康寧而歸來亦

古俗之微意也○和名鈔引食經珂字豆狀圓々似玉可愛
 和名為知吳麻米とんえり即大豆の正圓ありとん
 常の豆ハ微楯圓ヤドモキも授時通考豆粒圓多實曰圓珠翠
 夏豆ナツマメ凡夏豆秋豆共ニ數種あり諸道
 早豆ワサマメ目白狐皮赤
 皆同品吳名多し等て訛サカサマと

梅豆ウメマメ 月令 五月黃天工 半夏黃揚州府志 ○以上の
三名夏熟する者也

秋豆アキマメ 奥豆オクマメ 早ワサマメ 對オクマメ 奥と云早
 晚稻ワケコ 乃名オクマメ 同オクマメ

報秋豆ヒヨクマメ 症治 九月豆クニマメ 漳州府志 冬黃天工 雁來枯揚州府
上の四名ハ秋 要快オクマメ 熟オクマメ 熟オクマメ 熟オクマメ 熟オクマメ

凡大豆オシロイ 二種オシロイ あり子オシロイ 白黃オシロイ 音オシロイ 黒オシロイ 紫オシロイ 褐オシロイ 等オシロイ 十オシロイ 數オシロイ 色オシロイ あり一

種と夏大豆と云春播て秋熟するなり色白し一種と秋大
 豆と云夏播て秋熟するなり豆は本保食神の徳ウチモノ 子生ウチモノ とい
 ふ必陰地と喜ウチモノ めり豆花日ウチモノ とウチモノ 尺ウチモノ 子宜ウチモノ しかウチモノ ざウチモノ ざウチモノ ともウチモノ 志
 るウチモノ 一圃ウチモノ ハ赤土ウチモノ 子ウチモノ よしウチモノ うウチモノ る地ウチモノ ハウチモノ 淺ウチモノ く耕ウチモノ せウチモノ 替ウチモノ とウチモノ 汗ウチモノ
 葉ウチモノ の葉ウチモノ と土ウチモノ ありウチモノ ちウチモノ 反ウチモノ 一ウチモノ 圃ウチモノ 入ウチモノ ちウチモノ 中ウチモノ ○反豆ウチモノ ハ夏ウチモノ 豆
 の後裁ウチモノ 一ウチモノ 但ウチモノ 字ウチモノ 暖ウチモノ 小ウチモノ より速ウチモノ 返ウチモノ 阿ウチモノ 西ウチモノ 州ウチモノ までハ夏大豆
 と三月ウチモノ 麦ウチモノ 地ウチモノ 子ウチモノ 前ウチモノ おウチモノ 起ウチモノ ちウチモノ 麦ウチモノ 熟ウチモノ 上ウチモノ るとウチモノ 刈ウチモノ ちウチモノ 即ウチモノ ちウチモノ 麥ウチモノ の豆ウチモノ に
 つちウチモノ ぐウチモノ 一ウチモノ 六月ウチモノ 土ウチモノ 用ウチモノ 中ウチモノ 子ウチモノ 實ウチモノ 熟ウチモノ ちウチモノ 根ウチモノ 子ウチモノ 葉ウチモノ とウチモノ 摘ウチモノ ちウチモノ ありウチモノ 替
 とつウチモノ ちウチモノ ありウチモノ 實ウチモノ 熟ウチモノ ちウチモノ 根ウチモノ 子ウチモノ 葉ウチモノ とウチモノ 摘ウチモノ ちウチモノ ありウチモノ 替
 二三日ウチモノ 汗ウチモノ してウチモノ 焚ウチモノ ちウチモノ 打破ウチモノ つウチモノ 取ウチモノ ちウチモノ 穢ウチモノ 人ウチモノ 等ウチモノ 歌ウチモノ ちウチモノ 備ウチモノ ちウチモノ あり

くははらるるをいそ増るるふせとの言ふは葉のうす
の月是豆かゝと乾は出との海あるし扱りの治め地
のハ粟と前魚し或ハ藁藁と交へ前出と地あるのこと
くはれハ唐氏旋味あまると暖や空の地よく其種カワの利
とゆふともふ多し粟の種まきと種まきと三毛取の利ある
也凡五穀の一穂是粟の中よを藁と交れを肥し緝養と
貴と云ふ益あると知る事と種農の種としてふ大豆は
成実少しやと裁種多あり此其培養と工夫と成実ある
ら省くるの徳と考へざるの誤あり夫大豆は六月
子熟イナクるものされとされとて夏れ土用中に醬油とハ

造ふし大豆は実よくなる事と細し豆腐味噌油
等よありてハ完佳品あり又大豆と種は留めは豆葉
落て肥ゆるものあり是等と審察して農の業は勤ツトムま
事あるし○梅豆は二月前と四月ハ既成実あり
よ嫩ワカキうりは焚ヤキともは食料シタメよえし熟イナクるものは子と用
うし○秋豆は唐氏種と云ふよりて其後このものと
うするなり成実最多し○八皮豆ハ房生みて能は黄
白あり五月雨所がり畑よりあて八月子熟イナク○下種豆
は六月子前時粟あるハ地種の中ハ併ヒキ持入あり故に下
種と呼つり十月十一月の収穫し又何れ節と

いもど前てよく生ぬ○又虎彫豆鶴鷄豆奴僕鼻黒ふと
つふハ皆秋豆ふして各生班色ミタラフを固て為る所六の他穀ナカ
十種トキアヒあり等て織ウケレみど○凡豆は地ありらつとはおあよ
そみしてととら易し豆ハ花えて芸ウケルとておくお入と
ふきと豆肥糞ミヌユヤレとと施シして成さるの菽穀ありて今日
のうつよ汁羹シルモキと嚙スミラれハ粒食の塩梅とありかゞられ
ハ一日と願カガありきとのあり天工開物凡為鼓為醬為腐
皆大豆中取質焉又云菽種類之多与稻黍相等在入日用
蓋与飲食相終始凡能人の余力と健タカふし腸胃と潤シふと
との第一めて何の疾ヤミと忌さる也又馬牛の鬻カヒ練クネは

豆とんて米粟コメと益トクありとと後ノチは驕傲ツケアガレと豆とまはしい
ふけ馬の豆ウマノマメ飽て頭喬立ツタカクはと云養生論ウツシヤウリョウ豆令人
重啖豆三升則身重而行止難ナギム○舊事紀キョウジキ豆見而落居鳩
と云ハ利慾リヨクを心ひりて忠義と忘ワスレと天稚アマノハジる不臣と
ほふささ故事とつり鳩尤豆と好スミる天工開物
大豆入土未出芽時防鳩雀害ウツク之

壁カキ海人藻屑ウメノシ職人シヤク手製テ豆腐と爲るをハかぢの戸
ハ壁カキはよきとよ本ホ禁裡キンリ仙洞センドウ豆腐と絲イトやりハ
婦人の洞アナのやうにありて御壁ミカキと絲イトつりツリはハ
和文ワヂ乃婦メノ乃素ノソ乃事ノコト乃ノ俗ソクハ其雅言シヤゴンと文
とつて婦メノ乃素ノソ乃事ノコト乃ノ俗ソクハ其雅言シヤゴンと文
乃の乱ミダシ乃ノ乃事ノコト乃ノ俗ソクハ其雅言シヤゴンと文
乃の乱ミダシ乃ノ乃事ノコト乃ノ俗ソクハ其雅言シヤゴンと文

豆腐の種とて却て丈夫の書簡とありしころうことしを俄
に豆腐とて壁のいとしはあやうありハおろりかーま
豆腐 豆腐 即通 楓葉 豆腐の四辺に楓の
日用本州○細目云豆腐始於漢淮南
王刘安凡黒黄豌豆之類皆可為之
白豆腐 網目附方

菽乳 清異 素君 淮南佳品 豆乳 以上事 菽
物異名

腐 平齋 小宰羊 畧 說

豆腐ハ大豆と氷に漉すと一宿めして石臼とて磨碎ハ
ハ水と入れ煮沸し沫と出る時油の漉と一二滴杖のさ
まに附釜中に入道沫消尽て再び沸と候て火と引し
火と長くおき酌て布袋に入れ汁と桶と志おき塩の鹵
てハ餅乾とあり

汁と四分合一交つて釜中よかきよせ箱よいし
多ク穿ち水とゆれ石とて壁とあし頃刻して取出せ
即豆腐成るは料多く味噌と用う田味噌はゆより名
く香黄白あり是と豆腐散とて呼一戸又梅豆と取たり
京師よてハ多く平戸豆とけり 此豆三俵の盛九 此他
伊豫鷲羽島今治等の大豆ふりハ つとと豆腐と為て風
味よし

凝豆腐 紀州高野山
腐乾 行厨 集

豆腐と細子切臘月雪霜の如と候ハうハより熱湯と漉

一宿暴し翌朝より三五日乾ハ成る也

湯葉ユバ 葉或皮エバより成るり食物便覧エドクベンランに此の皺シヅメの形カタを似ニせしむるコトも老嫗オウエンも呼よりあり

豆腐皮 腐皮クハ 厨集クシツ 腐液クシツ 藥性ヤクセイ 纂要サンヤウ

豆腐と造る釜面カマツラの凝法コホレ皮檀紙ヒタンシのおと黄色也湯皮と取
んハとと要キは穀回鹵汁アヒシタヒと入煮ニホは度毎ニホ凝法コホレは
ぬるニのト対カキ掲取カキて竹竿タケササを懸ササて眼乾サシホヤハ黄と白の二
色ニありと湯葉皮ユバと名ナく○又巻湯葉マキユバは度湯葉ヒロユバとて大樽
紙シの如ニきと炙ヒく巻マキたるニあり乾カきニあガらニ蠟燭ロウソクに似ニたり
物理小織ウツクシの腐燭クハといハり上饌ウツクシに供ツナふコト也凡湯葉ユバと取
るコト流ナの豆腐トフハ小くニはク食シふコトと感カんテ價ニ六

條ジョウと似ニるコト此ノの毒ドク何レ能ク辨ズるコト

六條ロクジョウ 豆腐一箱トフイチヤウと六條ロクジョウの裁キリ 鹿茸ロクジョウ 條ジョウの形カタに
似ニるコト云フ

此ノものは六月土用申ウツクシ申ウツクシて晴天ハレの日ヒとトて豆腐一箱トフイチヤウと
縦タテ六ロクの裁キリ塩シホと海ウミに熱アツクく炙ヒて炎天ヒヤクの上ウヘに曝ササは一
日ヒトヒふシて成ナる色淡白ウルシロふシて堅カタキくと木片キタの如ニし或ハ削ケツ
て花ハナ形カタと為ナる食料シキリョウと飾カガシの具ツグと云フ但ヒトヒ一日ヒトヒの中ナカに曝ササ乾カラカき
一ヒト箱イチヤウと經トホセハ饅モウて用ツクゆる凡ツク六條ロクジョウと蓄ツクるコトは常トコ
に水桶スイヤクに藏カケるコト也雨アメに色イロハ忽ツクに敗ヤブるコト也又鹿茸ロクジョウと
生ナるコトは豆腐トフと油アブくニすり垢カ子シ漬ヒタし紙シと水ミヅに濡ヌルし包ツクて
火爐ヒロリの邊ヘリに置ツクハ三日サンニチふシて成ナる

尚書解ぬる今印本和名鈔曼心衍爾わして致の
 文義解ぬる今和名と檢らるる曼心衍爾わして致の
 而成乃可甘嗜也とあり是をて食物の調和五味調和須之
 塩幽赤、赤豆也幽、謂造之幽暗也と何やり幽ハ此間子寢
 たりとつらふとつらふり然るも西土の鼓ハ即今の納豆ふ
 又ふりれハ何れ納豆の事と久伎といひと今納豆ふ
 本の醬油ハふさ也醃ハ豚魚の肉汁と麹塩酒ふと新
 る者もて常の羹ハ必此と指しとて塩梅と成るる
 平定地ふ少ゆふぞ不得醬不食と云と塩梅ハ此と成る
 あり○世説云王武子食羊駝問陸雲曰吳中何以敵此答
 曰千里、尊羹末、下鹽鼓、又齊、王
 琨俊于財、鹽鼓、姜蒜、並掛屏風
 醬和名鈔引四聲字苑、豆醃也和名比志保曼今言醬油ふ
 又曰別有唐醬と何やり唐醬ハ前ハ言豚魚の脂汁
 又曰調つる醬もて周禮所謂醬謂醃醃也新撰字鏡ハ
 肉比志保とありその是なりと俗ハ豆油と醬油との
 つら文字ハあつらぬと是ハ天下
 の通言あれと國名とハあつらぬ

蕃名

諸國の中味噌醬油は醸てあつらふは豊後國大豆とい
 ふもの大粒也云儀の威ハ大洲大豆未とありとをよ
 し威儀の南部大豆もりの和泉より紀國迄して味噌醬
 油は造る上州大豆江戸もて用う然るもいつとて風味
 固大豆ハ亞あり
 赤味噌 向大豆一斗二升煮て豆と先初薦二枚中と用
 て之と焚後薪重五斤之と焚焚了るよ任と後煮熱して
 豆汁多加し少加し之と搗て麹一斗五升に塩二升
 水と和て再ハ搗煉桶ハ収去く封して涼地ハ重し二十

日ぬすして成るる美久しく食んふとて取れハ塩と
升入るさもれハ大暑とと傷ま
白味噌 大豆一斗洗き洗てぬし漬し糟おとぶる時
ハ皮をむむと江東繩とぬて之と揉皮と離し水三斗と
ハ之と煮て一沸子去て皮を面と浮と扱ひ去さされハ
豆潔白也煮てこぼりて豆汁と去搗て大團子とふし
為く切て序き細子割冬春ハ十日夏秋ハ四五日あして
成る之しく貯へ貯し丸白糰一斗六升塩一升五合ハ冬
斗三升ハ能き和して之とぬむ
五斗味噌 米糠一斗豆五升煮ぬぬ煮て搗ま也塩三

升油の實三升自及酒の糟と和して桶子収め用う美
酒糟ある時ハ麦糠と用う賤氏の食也
糠味噌 糠の糠とは密ある篩まてふたハ細末ある者
と取て一斗子塩二合拌字申雲ハ晒す時ハ色潔白ふ
日乾て收藏む春夏まむり酢或ハ酒と和して食ふ味美
く蒸すハ紙子裏て貯へ用う魚し又玉味噌の法わり
經山寺味噌 大豆一斗炒て粗く磨中子碎て皮と去り
大麥一斗水子浸し一盞取して丸出し豆麦混合て之と
蒸搗て試子強飯の如ふると度とし糰子煮しふ子越瓜
三十箇とぬて各四子破り粗く割と塩少許和合くと
成形圖說卷之十八
十二

以水ゆりて汁と取而大豆麦三物混し合也再ハ塩
 二升八合と加て瓜の汁と和合し桶ニ盛石と壁とし五
 日もしるぬ子之と押四日度し能和合すと待て生豆本
 草麻仁等の物微燥て加へ拌桶ニ収て夏月之と造り冬
 春之と食す或茄子と加つるも可
 納豆 毎六月大豆一斗水一斗と煮熱し莖ニ擲大豆
 一斗少炒り粗末として豆麦相混して麹ニ盥し晒乾し
 と三日おき塩二升五合水六升と微蒸し渣とあり冷
 し定て豆麦の麹と浸し但し握て指の骨より桶ニ盛石
 とん之と壁し其上と湿紙して緊しく封し冬もお浸重

とあり別ニ取わ生豆山椒皮木茸紫蘆子或茄子瓜等
 の類煮子任之と和て生豆又存の納豆子入まむ之と
 用う煎生豆山椒木茸の類ハちとゆて冷し定て入魚
 し○浸納豆わら即大豆鼓あり浮屠氏歳嘗年子子
 豆のあり納豆と少製家也

味噌納豆 大豆煮熱して藁苞ニ包て麹室ニ入て幽せ
 て縁とせざる所之と和き菜及の豆腐と細子切て之と
 加へ煮汁ニ芥子と放て食す味完甘美ありと
 豆油 大豆三斗とんぬ煮て糜し麩二十四斤と拌也
 覆て炙と浸るぬ子十斤に塩八斤并水四十斤と入て攪

晒^{ハシ}て油と成ると云々用^ル所ハ大抵大豆一斗^水煮^精一斗^水炒^て粗^シ以^て拌^キ着^セて麴^カと成^シ各晒^シふ^く用^ハ粉^一斗^水二斗五升^蒸沸^シ冷^定て桶^ニ盛^テ投^シ豆^麦の麴^と毎^日八斗^是と攪^キ合^ス七^十五^日冬^百日^みて成^ル是^と榨^リて油^とと取^リ油^を淺^味炙^ク一^沸之^と煮^テ桶^子収^メ宿^ト給^ハ色^深黒^ムし^て味^心炙^シ是^と一^番留^油と^多く^生漬^トと^江糯^の粥^とと^て塩^水子^和し^と攪^キ油^と攪^キ是^と二^番留^油と^多く^用て^味炙^シ大^麦と^用て^のハ^凡山^椒獨^活等^の膏^有者^と上^子扱^キ塔^子吸^ハいと云

豆打^ハ分^一歳^の的^熬豆^とと^て鬼^逐と^云々^と云^々より^の俗^也續^紀 文^武帝^慶雲^三年^天下^諸國^疫疾^百姓^多歿^の始^作土^牛大^儺と^何り^又貞^觀式^追儺^祭文^は四^方之^堺東^方陸^奥西^方速^佐嘉^南方^土佐^北方^佐渡^乎知^能所^乎奈^年多^知疫^鬼之^住加^登定^賜と^何り^今節^分の^夜子^行ふ^とと^多く^しそ^の家^ハ諸^尊神^とて^泉津^醜女^と禦^まつ^のま^さら^り所^願集^ます^はの^月邊^の秋^の鬼^と鬼^とも^もま^のう^らと^菘か^きと^ぬき^て也^こよ^ら人^よも^もま^の四^季物^終は^るの^秋ハ^白木^の餅^轉の^多ふ^と危^きて^ま

赤小豆



一の名ハ尾張小豆是
赤小豆よて大者也
赤小豆 本州○又云赤豆玉禎云今之赤豆白豆緑
赤小豆 豆莢豆皆小豆也此則入藥用赤小者也
宇伎奈伎 新撰字鏡荅小豆を

說 答 雅穆天子傳○通
巴赤 雅廣 赤大豆 紅小豆 以上
原 文 相 思 子 紅 豆 博 雅 豬 肝 赤 逢 原 米 赤 豆 考 較 赤

始 原 文 說 赤 小 豆 本 州 ○ 又 云 赤 豆 玉 禎 云 今 之 赤 豆 白 豆 緑
豆 畧 小 也 相 思 子 紅 豆 博 雅 豬 肝 赤 逢 原 米 赤 豆 考 較 赤

蕃名口ライボラン

阿豆伎とハ赤鮮也色赤而煮之能腐熟するありと書

紀注よい一甲今按小豆其比伎と呼者衆し其幹

の樹植とて之を称し似る小豆豆角莢蘭乃輩の如

し志あり 和名鈔小豆の種ハ伎といふ小豆の字



赤小豆蔓種

巴アきカらハ小豆と赤粒アカツブ木キふとの義コト也
 小豆ア亦春小豆秋小豆ハヤオク早晩の二種ニホウある出と大豆ア子コ実
 与ヨり且ナ小豆オモの回オモ類クあるとふ多タかり粗下條コ子コ列レぬ
 春ハのハ小豆ハ四月シ晴ハ夜ヤの候シ肥ヒ子コ灰ハイとトまマどド一ヒ前マてテ八月
 五イむムてテ收オむム秋アキのハ五月イ多タ至シ其キ後ノチ十日シヨウ許クとシてテ栽ウえ
 一ヒ月ツキ中ナカ伏フまマてテ子コ載オ止トむムとト種タネ字ジ多タくク前
 一ヒしシこの秋アキ種タネの粒リ稍シヨウ長ナガむムゆユきキ太タくク赤アカのハ紫ムラサキの色イロとト帯オビぬ
 中ナカ子コ絲セ麻マあり大オホよヨそソはハ粟アヲ又マタハハ那ナ福フクとト一ヒ子コ前マのハ後ノチも
 出デぬル時トキなり○又夏小豆ナツアヲのハ麦ムギれレ跡アト子コ前マてテハハ後ノチも
 子コ麦ムギのハ澀シの中ナカにニ前マてテ麦ムギかりリとトりリてテ即ス土ツチとト壅ユスふフしシ或ナハ

菜菔イホコ蕪カブ薯カブ或ハ甘藷カラシのヒ子コうウへシ播ヒて六十日あーて
 英吐ハナサキ又六十日あーて子熟ミウリ而サテ英カヤの黒くあるを取ツミり時く
 摘ツミ採トへしあらせざれハ英カヤ子カビ徴シて地をオチまぬ
 八成小豆 垣カキ小豆
 此ノの粒をテ細クを微緑スシあり波岸比播ヒてやりて折セ斷ト
 小引へし地を施シてハ実よかくと子と結ぶ宛家オチし熟ふ
 ハ速ク摘ツミ收ト也
 蟹カニ乃ノ目メ 馬カ韓アツキ小豆 其ノ子浅紫ムラサキ色或淺黄色あり形細長し
 韓一種の百濟也今狩人と言て毛唐とりあとし俗
 云馬鹿ハ秦趙高り故事ありと蓋馬ときて麻とふ吾
 小出て後の附
 舎ある一し

紫小豆

和名鈔
引食經

此ノの瘠土樹陰と櫻を芭を澤に播て能滋ふ下品といふ也
 也其莢やもとりる今人多く作りされと皮厚く煮
 りし洗粉を做つし又一種蔓子延ぶの所り嶺岡子と
 此ノ又此のハ霜降の節とりても英子の脱散オチ
 ありとし莖根を抜き一時を実と收めしひろあり○
 凡正月十五日赤小豆粥と爲す此日と左義長と山上
 億良の献とり什を煮れハ所の事とめの夢をめを
 小豆れ沸粥なりし正月十日頃の小赤小豆

此御粥献まるとしやとて公事根源ハ寛平の頃より
年毎ハ小豆粥とよとせられと信良の歌あれハ赤ふ
き御代のためしあるし禮網記曰正月十五日以舊年
五穀為雜粥祭司桑穀神依之献天皇賜諸王諸卿是小豆
粥より鳥逐トリオヒハ十五日がぶけりて赤の粥とゆとて煮
て煮たるもの御供をたとし神はけしわけと何と益豆
穀と祀るの終或ち一し散本集じつき十五日ハあり
まかゆとんてよめり御供けりら月よとつらゆあれハ
あへてなとせけりらふ好とあると○日次紀曰凡年中六
甲子夜 禁裏被祭之大乳人奉献小豆粥於御前及饗宮

中男女又民間傳以為甲子祭必為小豆飯也○赤小豆ハ
を熱腫瘡等の疾と治め又能魅蟲と辟サケハラフあり俗因て小
兒の枕をとじり小兒の頭上ハ鬼の集あり小豆と敷
して逐走らふ皆逃亡とてと今昔物語に載と
り今小豆屋敷の領背ハ赤小豆七粒と滲入とあるゆふ
るしカニル 説文云共工氏有不才子以冬至日死為疫鬼畏赤小豆故冬至日以為粥カニル 辟之○鼠及狗
み噬とのけ三年の間小豆を食ふへりて舊疾フルキと疾
て煩悶殆と極ふ危くはるる物の病ハ赤豆と煮て
くを煮しけれハ愈ふあり○凡小豆の煮がこきものけ竹
葉或ハ茶の煮汁と加へ銅器銅子にて煮てハ速愈ハヤクあり飯粥

或ハ餌餅等々和調ハ世の識所也 ○大和糕一人上白粳
 米三合六小豆^{アカツキ}合之雞卵^{タマゴ}分六 ○鹿子糕分一瓶上白粳米三合八上
 白粳米合一升六上白沙糖斤三雞卵^{チキマタゴ}甲^コ三藩粉^{サネミヤコ}合五紅麴^{アカカシ}夕三小豆合四
 ○時雨糕分二瓶上白糯米合三升七小豆合一升二上白沙糖斤五
 荳末 ○住吉糕十一條分四上白米一升二斤二粒一分一糖粉合二醬油
 五小豆合二落地生皮^{ウシ}合上白沙糖三合一斤二粒一分一糖粉合二醬油
 顆上白米合五白沙糖合六小豆合三糖粉夕五紅花^{ベニバナ}分三合五
 吹糕^{フキカ}顆^カ分十上白米一合二夕內三分上白沙糖八合山^{ヤマ}梔子^シ
 一合嬰粟^{オウゴン}分八夕小豆^{マメ}分二合百姓^{ヤクシ}糕^カ顆^カ分十上白沙糖八合山^{ヤマ}梔子^シ
 二分二粒之小豆^{マメ}分二合紅花^{ベニバナ}夕五嬰粟^{オウゴン}夕二上白沙糖八合山^{ヤマ}梔子^シ
 分一類之小豆^{マメ}分二合紅花^{ベニバナ}夕五嬰粟^{オウゴン}夕二上白沙糖八合山^{ヤマ}梔子^シ

○丁子糕十分條小豆二合藩粉二合夕丁子^{チシ}分五白沙糖六合 ○
 美作糕^{ミヤクカ}顆^カ分十上白米一合五夕內二分小豆^{マメ}分二合糶^カ分一合黒
 胡麻^{コウマ}八夕上白沙糖八合糶^カ分一合伊賀糕^{イハカ}顆^カ分十五上白沙糖
 四夕小豆^{マメ}分二合上白米一合五夕內二分山^{ヤマ}梔子^シ分一合嬰粟^{オウゴン}
 三夕 ○木子糕^{キコカ}顆^カ分四夕上白米一合四夕內二分糶^カ分三夕內二分上白沙糖
 二夕 ○木子糕^{キコカ}顆^カ分四夕上白米一合四夕內二分糶^カ分三夕內二分上白沙糖
 八夕小豆^{マメ}分二合諸粉^{シヨコ}分六夕 ○唐土糕^{カラカ}顆^カ分十五精粉^{セイコ}分三合一上
 白米二合三夕內上白沙糖四合小豆^{マメ}分二合糶^カ分一合高
 麗糕^{レカ}一合二夕內上白沙糖四合小豆^{マメ}分二合糶^カ分一合高
 豆^{マメ}合五白沙糖一斤九寸一分眼糕^{メカ}顆^カ分五上白沙糖一斤藩粉^{サン}
 一合小豆^{マメ}合糶^カ分五 ○龍田流^{リウ}十條分四小豆^{マメ}分一麥粉^{マクコ}合三雞卵^{チキマタゴ}甲^コ三
 成形圖說卷之十八 二十一



魯豆

黒小豆 クロアヅキ

多仁伎利豆

魯豆 遺拾 黒小豆 和名鈔引食經云皆小豆類也即是

豆 料豆 以上本 馬料豆 本艸必讀

蕃名 アノニス 亦 アハカ

小黒豆 羣芳譜

細黒

藿 儀禮註豆葉 説文 赤之少燿也

蕃名 ブラーデレンハンローイボーン

小豆葉ハ小便と止アセの子ハ小便と利カキを子葉の功能相反
るアセ麻黄汁カキと發カキし根ハ汗と止カキるカキ



綠豆

此の原野自然其の所のありて樹藝あり細
 目蔵器云穠豆生田野小而黒堪作醬是尚鈴子豆の味
 噌子造がばとし或黒小豆とい救荒譜の豉豆とし又山
 黒豆といる者ハ并に誤あり

二成豆 大和風土記

二苗 早成豆 ハ重成豆

毛利 粉豆 本粉豆より字

綠豆 開寶本州の時珍云綠以

小綠豆 中の舊本作菜者非矣

眞小豆 省ハ麻米ト 加通

油綠 粒小 光あり者也

植豆 按

摘綠 一名摘角綠 ○早く種

あつて抜取者也以上綱目及授時通考

明菜

拔綠 一名拔角綠 ○遅く種て一時根莖と

蕃名カテイパンボーン

此の一歳より再び前て実と収るゆゑ二成と云ふ八重

成と夏秋頻々実成りて名もさり毎日子浅実と摘採

之のそゑ急ぬとけ英留子徴して用ふ中々○およそ

粥よま一海をもつくま○此の即小豆の青きよ

て又種の早晚何り子の巨細何り色の淺深何り各々乃

方名一かゝる今漢名下よおひてふちいぬ

二成粉 通稱○又小屑粉と云凡粉屑の 真小豆 子と同

綠豆粉 真粉 真豆粉 豆粉 解菽 菜粉

異名 生粉ハ脂垢と結あり葛粉ノ代用ウ 唐音 綠豆ノスセコ 熟粉ハ餛

飩の餡と云し炒粉ハ餅の衣と云 綠豆麪ハ線香と製る

う如し線筋と輾出ししや沙糖と和製し味最良し長

味唐人倭きて毎子調ふもの也天工開物云浙中寧紹則

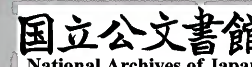
以綠豆為君入麴造豆酒又綠豆做粉洩漿灌田甚肥と云

二成芽 俗言 二苗

菜豆芽 種樹書云豆芽揀菜豆水浸二宿候張以新水淘

乾用蘆席灑濕襪地搽豆於上以濕草蘆覆之其芽

長





蠶豆

虚豆 ソラマメ

二成芽ハ筍の類ハ入是水と漉し葉と揃ふ三日ふく
白芽と生し筍サ子毎日有よ浸しけ緑豆の甲脱去て芽
日々に長くなり是菜中乃佳ふあり○凡緑豆のもや
ハ豆一升ととやとに純て一斗ちどになおふ也

夏豆 ナツマメ

五月豆 サツマメ

四月豆 カツマメ

大和豆 ヤマトマメ

冬豆 フユマメ

雪割豆 ユキワリマメ

蠶豆 食物本艸

蠶豆故名○王禎云蠶時始熟故名如老
食物本艸○細目時珍云英狀如老
蠶故名○王禎云蠶時始熟故名如老

胡豆 目網

寒豆

紺珠 紺珠

湖豆

仙豆

とやり蓋蠶豆 蠶豆ハ其植て熟るの時皆衆豆ハ先て早
にんハ相混して蠶とハ蠶とふして互
以下四名ハ蠶豆と同名小ハ先て異物
一本作佛以上通雅○今按ハ胡豆
蠶豆ハ其植て熟るの時皆衆豆ハ先て早

其名目と誤謄ぬ 大豌豆 汝南圃史〇々梅子圃史又大豌豆
と云々 豌豆ありと云つり是を前の胡豆以下四
名の誤謄と云ふ如く後人の牽強なるア
蕃名フウルボラン

虚豆は具茨の上の向ふうなる名つくと云々 但虚
天地間の事とて天と地 夏豆とも又卯月早月ともい
ふは其熟て収るの折節とて名とせし蔬ハ中秋の
此の種下し臘月の時と境ハ秋て正月の空よ其味淡
白く極みと云ふ二辨ゆく附り状蛾に似たり此葉の中
に黒き点ありて幹ハ方ふし中虚あり枝一ハ三の葉
其の粗匙頭みかゞどり面ハ緑子背ハ白し〇此の二

種ぞありける粒太くて扁きハ味頗劣り粒小くして丸
きハ味殊に美し此種とは極るべきなり〇凡極るもの
後には熟れ遅く實も少りれと時と遠くを産す
し〇本州のハじり張騫の國に使用して此種と云ふれ
ハ今も蜀人の胡豆と呼つるよし時珍ハいつり我 國
ふしてハ大和國ふしと昔この豆と云く似りあると
は大和の豆と云ふ名は一應其の他諸國皆うらつ、肥の
後國ハ盛み仍りて地の州も多く強弱あやむよし一
里〇凡豆の熟亦極て多きなり其地ハ利ちふ理あるう
ちもも空豆ハ其水土の肥磽もかゞもつて冬冬の霜色

てまはいとよく先登みいと熱くれハ蝗蝗の憂あく風
 早の害さへあちとあん民の利よありハめてこそ種は
 物ぞかし況や良圃と擇て一粒と播ハそ収實は量めて
 つと二とはかり取とのありされを麦ふと一町二町と
 伝んよハ必ふのつハ蚕豆或ハ雲臺乃類と極くそけ
 の糞養とほして麦よくつくし是雨ふかす利を得る
 是上籾下籾色々の深地わらハ皆うるへし天工開
 物云凡物樹葉披露則不生蠶豆与豌豆樹葉茂時彼已結
 英而成實矣○凡英のまゝ嫩ハ煮て食ふも地一熟して
 ハ熬ハ煮ハふろし味も醸飯又粥も拌て料理ぬ

蠶豆



曾比麻米 和名 鈔

佐々利州蔵玉集秋あらしぬ風みやあむさくさく花の
後ハ姑く載て 五月雨或ひ此の
燕豆 和名鈔引食經 實取豆 粒豆 霜豆 奴豆
赤豆 書 閩 大赤豆 土人亦 紫豆 大紫豆 以上授
呼豆 豆

蕃名

曾比豆ハ和名鈔大豆條烏豆の次ハ出ヤリ曾比ハ燕
の羽色ヲや因ぬ 按みいみし 赭土ハ曾保といふ
ハ別義ハ 畠豆 ハタケサケ ハ蔓豆 ツルサケ 対一ハ名あり亦實取も粒
とも云ハ蔓豆の莢ハ併合ハ異なれどいり ○此の

早晚二品ハ豆の状ハ小豆ハ似て其実楯ハ豆て莢上

ハ向ふハと楮大小豆に實アリ故ハ撃の義ハてつと

ス〜ハ和名也狭ク解アとの意ハ也 依リ利州の終ハ

○花ハ淡紫と淡黄白アとの色アリ子ハ黒白の別ハ

と赤紫アると正智ハ蓋大豆乃赤豆ハして赤ハ小豆

子代用ハ大豆の代ハはつらハがし ○早豆ハ四月廿

日ヨリ梅日ヨリ暗夜ハ前也月相ハ種ハあハは實ハ

らハといハつハ較中沙場ももえハばハ管ハはなり葉

より肥養ハも及ビ七月次収て其下ハ蕎麦と種ハ魚し

○晚豆ハ一ハ霜豆ハ名ハ六月下旬まハ暗の中ハ前て



豆工豆

垣豆

小豆

十六豆

十八豆

布良字

以上皆俗

豇豆

豇雙

以上網目

時珍云

豇豆蔓生

有豇雙之名

大角豆

白

角豆

數十粒

和名鈔引

食經云

色如牙角

故名之一

穀食

赤

豇

白豇

按子豇

子赤白二種

此方呼

赤豇

白

其色

亦云紫

羅帶

菜角

一種蔓短

鋪結莢嫩

時充菜

大赤豆

春不老

白不老

以上授

豇苗

救荒

豇豆苗

紫豇豆

以上農

政全書

裙帶豆

食物本

豇苗

以上

豇豆苗

蕃名

ヒエウレン

依之義

今轉

て依

牛

と

是木

と

謂

之

依之義

今轉

て依

牛

と

是木

と

謂

之



白不老

古魚し 蓋狭々解の義^{コロ}や衆の豆ハ其^{モロク}実乃熟^{ウツ}了まると
 角^{サヤ}片^{イサ}解^{トケ}屋^{チル}るね此^{イサ}もの江^{イサ}枯^チも江^{イサ}神^チおの^{イサ}と^{イサ}其^{イサ}角^{サヤ}の
 碎^{イサ}細^{チル}み^{イサ}解^{トケ}散^{チル}おとの^{イサ}い^{イサ}や^{イサ}も^{イサ}や^{イサ}と^{イサ}即^{イサ}なる^{イサ}と
 此^{イサ}もの^{イサ}救^{イサ}手^{イサ}あり^{イサ}紫^{イサ}ふ^{イサ}ると^{イサ}邊^{イサ}紅^{イサ}あ^{イサ}ると^{イサ}居^{イサ}多^{イサ}なる^{イサ}と^{イサ}和^{イサ}風^{イサ}
 土^{イサ}記^{イサ}も^{イサ}紅^{イサ}角^{イサ}豆^{イサ}の^{イサ}事^{イサ}あり^{イサ}西^{イサ}土^{イサ}も^{イサ}云^{イサ}斑^{イサ}駁^{イサ}ハ^{イサ}邊^{イサ}紅^{イサ}あり^{イサ}又
 黒^{イサ}白^{イサ}の^{イサ}斑^{イサ}ある^{イサ}と^{イサ}僕^{イサ}さ^{イサ}と^{イサ}あ^{イサ}ら^{イサ}い^{イサ}ふ^{イサ}莢^{イサ}ハ^{イサ}皆^{イサ}双^{イサ}生^{イサ}に^{イサ}して^{イサ}並
 産^{イサ}初^{イサ}ハ^{イサ}ま^{イサ}く^{イサ}落^{イサ}ハ^{イサ}白^{イサ}し^{イサ}長^{イサ}三^{イサ}尺^{イサ}解^{イサ}り^{イサ}ま^{イサ}及^{イサ}ると^{イサ}の^{イサ}阿^{イサ}り^{イサ}申^{イサ}の
 子^{イサ}ハ^{イサ}紫^{イサ}色^{イサ}を^{イサ}り^{イサ}此^{イサ}等^{イサ}ハ^{イサ}白^{イサ}不^{イサ}老^{イサ}と^{イサ}い^{イサ}ふ^{イサ}○^{イサ}垣^{イサ}豆^{イサ}ハ^{イサ}俗^{イサ}十^{イサ}六^{イサ}豆^{イサ}
 と^{イサ}も^{イサ}呼^{イサ}べ^{イサ}し^{イサ}申^{イサ}す^{イサ}て^{イサ}垣^{イサ}豆^{イサ}と^{イサ}い^{イサ}ふ^{イサ}ハ^{イサ}其^{イサ}子^{イサ}實^{イサ}の^{イサ}数^{イサ}定^{イサ}る^{イサ}に
 十^{イサ}六^{イサ}粒^{イサ}と^{イサ}い^{イサ}ふ^{イサ}ハ^{イサ}必^{イサ}と^{イサ}十^{イサ}六^{イサ}の^{イサ}粒^{イサ}あり^{イサ}子^{イサ}に^{イサ}紫^{イサ}黒^{イサ}乃^{イサ}二^{イサ}種

何り莢の長七寸モリナリ双生フサナリあり房生フサナリ何り和名鈔ワナシに大角豆オホツノマメ離
 離結リキツ房フサ離々リリ讀布ヨクフ佐奈流サナリウと云是コトあり○十八ハチ缸カマてテ者ハ
 子コみ十八ハチ許ホトあり西州セウシュウの俗目ソクメて不老フシといふ常時イッモト十八
 而不フシ老オホヒといふ意コトといふコトされと西土セイトまでと不老フシといふ
 名のありて嫩莢ワカキの時トキは菜ナとし老オホヒてハ食クハふコトは堪タざらと
 して老オホヒきぬと考カガふコトは依ヨりて彼カは異コトあり一
 ともおもしろれと○同じ種タネは莢サヤの長ナガいそしく色イロ紅紫ベニムラサキ
 みて花ハナと実ミと濃紫コキムラサキなるあり並ナみ十八ハチ缸カマにして西州セウシュウ混
 て不老フシといふあり○一種ヒト眼鏡メカササケ缸カマといふあり莢サヤ環曲ワカリて輪ワと
 多オホク嫩時ワカキハ燥ユテて苦味ニカと脱ヌイて菜ナとふコトは穀用コトなるコトハ

畠ハタケ缸カマとおれし○又江戸不老フシ一ヒトハ唐缸タウカマ豆マメと名ナる者何
 已マ四月末シツグチノヘは莢サヤとあり早くハヤなれと珍ウツクシと云イハふ然シカを
 考カガふコトは○凡菰ツルハ二月ニツキ種子タネと前マ年トシ五月イツキ嫩莢ワカキと熟マ味
 甜アマし五月イツキ実熟ミナクして又再ヒ種子タネと蒔マるコトは七八月シチハチツキ実ミの
 益ナク菜ナを充ナスふコトし又去ク年トシの種子タネは収トりおきコトは春ハルのコトあり十
 日ト二十日ニジュウニチ程ほどつ間マと云イハふコトは夏秋ナツアキの陰菜ヤサイ羹シイと名ナるコトは
 益ナク何ナニも毎朝マエアサ缸カマ豆マメと煮ヌて塩シホ少オウ許ホトと入イるコトハ補腎ホネンよりコトし
 ○始種子シメタネと下シタに圃ハタケと云イハふコトは豆マメの芽メダ口クチと下シタは俯フセて種タネ上ウヘに
 灰ハイと煮ヌふコトし又圃ハタケの邊側ヘシタテ或イモハダケハ芋園イモノハタケの中ナカに種タネをコトし
 の長ナガ尺程シツバタと及およぶ次籬セカキ落お下くだるコトは延ヒと苗コメ四五寸イツシウなるコトは蔓ツラの

端と搗剪^{ツミキル}し精氣^{イキホヒ}根よへて暢^{ユキトホル}連^トふとと送^{トク}きまじ新菜
 と出して純^{ジュン}變^{ヘン}熟^{ジュク}す○十六缸ハ肥壤^{ヒヅキ}を植^{ウヅ}されハ實^ミ成^{ナリ}と
 くふし○子と収^{ウケ}るよは熟^{ジュク}して莢^{サヤ}とも日に乾^{カラ}し穀^カと
 去^クり灰^{ハイ}子^シ交^{マシ}て貯^{ウケ}よよし穀^カともよを多く^{オホク}蛀^シて種^{タネ}子^シ
 とあつとも又一法^{ホシ}ハ乾^{ホシ}て磁^{ヤキモノ}器^{モノ}を花^{ハナ}挑^{ヒキ}葉^ハを交^{マシ}へあつく封^{トウ}
 て貯^{ウケ}つり○續^{ツギ}貫^{クワン}行^{コウ}曰^{イハレ}山^ノ野^ノ糲^ノみりり生^{オヒ}出^デるは樹^キ實^ミ
 艸^{クサノ}子^ノと飽^{ウレ}まで食^クふてと飯^{イヒモ}と浸^シかきし海^{ウミ}河^{カハ}より河^{カハ}かり
 へは魚^{ウヲ}介^{カヒ}藻^{モハ}ふとのと食^クてハ竟^{ハラ}ハ脹^{ハレ}の病^ビとこをよ
 是^{コト}人^{ヒト}カととて鉄^{テツ}鋤^チと入^イへは種^{タネ}は物^{モノ}にあ^アくされハ性^{セイ}
 と書^イの命^{イノチ}と續^{ツギ}ふととゆるしりの落^{オチ}葉^ハと吮^{スヒ}根^ネ子^シと瓊^{クワ}

とつふハ皆^{ミナ}虚^{ウソ}誕^{タマシ}るはあそと知^チへしいふし申^{マウ}西^セに歲^{サイ}不^フ
 能^ナめて小^コ石^シ姓^{セイ}以下^{イヒモ}飯^{イヒモ}似^ニて山^ノよ入^イて葛^{クワ}根^ネと福^{フク}あら路^ロ子^シ
 出^デて山^ノ丹^{タン}と搗^ウて幸^{カウ}ふして水^{スイ}と煮^ニてそれとも從^{モト}來^{ヨリ}茹^ル魚^{イサ}
 きの定^{テイ}すあさりのあれを腹痛^{アハラハ}之^ノ毒^{ドク}腫^ハて皆^{ミナ}疾^{ヤシ}患^{ワン}ゆるり
 それり中に溝^{ミツ}瀆^{トク}の上に種^{タネ}を植^{ウヅ}した根^ネ雪^{ユキ}基^キ又^{マタ}ハ沙^{シャ}場^{ジョウ}乃^ノ是^{コト}
 地^チ子^シ仍^ニり拵^{ウツ}へは八^{ハチ}重^{ジュウ}淺^{セン}角^{カク}豆^{マメ}やうの物^{モノ}と食^クふてあり
 一^{イツ}ものハ糧^カ價^{トホ}くてをカウやんふと命^{イノチ}とつかさるると
 けや^ケ是^{コト}微^{ワカ}の物^{モノ}あかしく人の力^{チカラ}を漱^ス入^イゆりゆはとのあ
 れを人と書^イふの法^{ホウ}あるふとかくのふと天命^{テンメイ}とハ物^{モノ}
 毎^{マイ}よむらゐるとつふあめり○本^{ホン}藩^{ハン}諸^{シュ}縣^{ケン}郡^{クン}子^シ會^{カイ}洲^{シュ}と

種して瘀血破る妙薬なり紫豇豆シカフマ子百州と加味して
決所子發賣に按子アヒ和漢三才圖會十八豇豆下曰有赤白
二種取赤豆入用産後及金瘡折傷藥中名之曰愛州藥而
是あり

野豆ノマ和名鈔〇今畿内尚此名と呼べり乃良ハ
野の古言曠野野猫のふとさふれあり

猿豆サルマメ園豆エンドウ庭訓往来〇蓋莢

豌豆ノマ胡豆コマメ以上拾遺〇綱目時珍云古昔呼莢
豆為胡豆今蜀人專呼蚕豆為胡豆

按豆アヒ素問〇通青斑豆アヒ別錄青小豆アヒ千金

昂胡豆ノマ回回豆クハクハ飲膳正要回鶻豆クハクハ小寒ノマ以上ノマ遠志
畢豆ノマ唐史ノマ作驛

戎菽ノマ爾雅



豌豆

味豆新撰
字鏡

藤豆 園東よき種つり蓋此
籬豆 八升豆

籬豆 籬上豆也 籬豆 籬豆 籬豆
籬豆 籬豆 籬豆 籬豆 籬豆

以上細目蛾 眉兒豆 眉豆 涼衍 籬
豆鏡 庚辰豆 羊眼豆 茶豆 籬

豆鏡 庚辰豆 羊眼豆 茶豆 籬
籬豆 籬豆 籬豆 籬豆 籬豆

籬豆 籬豆 籬豆 籬豆 籬豆
籬豆 籬豆 籬豆 籬豆 籬豆

籬豆 籬豆 籬豆 籬豆 籬豆
籬豆 籬豆 籬豆 籬豆 籬豆

籬豆 籬豆 籬豆 籬豆 籬豆
籬豆 籬豆 籬豆 籬豆 籬豆

籬豆 籬豆 籬豆 籬豆 籬豆
籬豆 籬豆 籬豆 籬豆 籬豆

籬豆



白花扁豆

風俗通百里奚妻歌云百里奚五羊皮臨別

時烹伏雌炊粳糜今富貴忘我為



豆の種子と下まよは反とてさ上と挿し園中の邊
或ハ籬垣ニセカキ子ノ上まよし八月白露迄後夜宜為蕃衍シテサカの嫩
莢ハ菜落茶料チマウケにえ魚アツし美老シる時ハ子と収て煮合ふ
といつととも味美ウメか〜次○續貫行曰凡莢被りツヤカフる程
そのハ始湯アツユと澆カケ一敷シど干て俵の〜くを葉よく
し〜時時ハヤメ平芽ハヤメと出〜辭シふく虫つかとを成ゲ長トあろし
梅子味定オハは生かどのとらりのあれえよく試て種おろ
ま〜し此の既子順抄シ子出〜て在トカシ草クサの南ミナミ来キる程あ
る〜兼オモムシ中明俣オモムシ隠カクレえり投化オモムシの時トキみ多く將マシ来キしより供
或ハ隠カクレ元南オモムシ京キョウ等の名と附呼ツケりり其ソノ苗コノ葉ハの差サ何りとい

一と皆扁豆あり

平豆 ヒラマメ 平即扁 ヒラキ あり今俗或ハ扁豆此字音

垣豆 カキマメ 最上豆 モトカミマメ 西州の呼ぶ所にて
菜品に係り

白扁豆 ヒラキ 目細

番名ロラムスボロン

白扁豆全く菹豆の白くて加痛 イラヒラ とさりのと云ふ所執る

と亦おれし○此との兩種あり根と肥地に種て生蔓と

籬 カキ 延或ハ山野水邊 カシ ありの枯木 カシキ せ用乃場 カシ に種 カシ たり也

花 カシ 交 カシ せ カシ 怒 カシ ぶ カシ との カシ みて白露乃后 カシ 種 カシ 盛 カシ あり南島 カシ 伸 カシ 縄 カシ



白扁豆



白扁豆 一種

白赤斑の扁豆と波しぬら白扁豆に似るは薬用
 少と此地の者と家とと煮食は豆皮厚硬し粉屑は
 し美人の顔と洗ふは夏に按ふ細目菹豆條下云子有黒
 白赤斑四色二種莢硬不堪食といつる二種ハ即仲繩乃
 産と此地の白扁豆にして枚荒本州の眉兒豆と名する亦
 此の種ありそ、豆緑色皆白眉^{シロメ}なり○一種ハ^{モカミ}上豆と名する葉
 味^{アチミ}豆と同しく苗の高七八尺白花と実を食し結ぶ莢多
 く双生^{モロナリ}或三四莢乃もの穉子何れ莢弱ハ蔬とよし老て
 ハ食ふ^ハゆりゆり^ハ次^ハ豆白扁豆よりハ稍長く色白して雪
 の如く亦光澤^{ツヤ}なり二月に種く四月に^ハ子^ハ實と成り

復々、実と種れを六月実と成る種々実と種て八月亦実
成子凡一歳は三度成り然とも六の凡、二月は種く
四月五月は嫩莢と菜とふと其間、^{ヤシナヒ}培養とあせ根の
本より又芽と出し花并実成り其種子と取者ハ梅雨乃
前実の純熟と採採魚一梅雨中は熟る者ハ莢乃中此空
より芽と出して種子とあせと成り梅雨中に實成取む
と取ハ莢のいよぶ実さ内は早収む一而莢と竹串サテ子
貫又ハ釋ワラめて裏と莢とを子煙カウ上オシま金カネ一ヒト〇種るとさ
ハ芽の出さぬと上ウヘに向て種子とわし成りて空の稍尺
ゆる種は蓋ふオホし土と多く覆カフるりのけ其殻カラの硬ツバく

燠ヤハラクと多くか畑タテく生オヒむは多し〇早ハヤ荒上モカミ空と似り出して
市井イチニキ子ヒサシク糞ヒサシクとのほは正月末盆中に馬糞と多く盛イレ上ウヘに肥
土ツミと沙土とほド一上上の種子と前キ又別キに馬糞と多く
積ツミ其中に種タネ下シタる盆と埋アズミ之馬糞の燠アズミめて早生ハヤオヒやると二
月春暖ハルアツクの氣と得てより圃中ハシケに移し肥土とて養ヤシハ三
月ハ莢と結ぶ其嫩莢ワカサヤ色イロ縹ハシよりうろろく菜とあしスリ種
蓋フタやうの感ホシとのふとと早種ハヤモノとて珍メしと
ゆる斗

鍤豆ナメの形と
ハ名ナく

黎豆拾遺

攝虎鼎以上爾雅

虎豆

檳以上爾雅註○今

狸沙以上古

黎沙羣芳譜

狸豆江東呼為檳能瓜以上細目

蕃名ス子イボーン

此との蔓極てをく延ハヒケル引ハヒケルりゆちよハ里豆等の目と云へ

農政全書よは其子有點如虎狸之斑故名と云へ又綱

目云爾雅注よ是との千歳薬と云へハ誤ふ也○凡種法

刀豆ナタメよ玄アちシ以テ肥土ニ培ヤレナハ艱ハ多ク實ミちク農家極て利カク也

○凡一枝ニ莢ヤ角ヤ短クと結ス角ヤ熟テ是ヲ理スと出シ蚕ソラ

豆ニより大キくして白地ニ以テ多クの斑ハあり角ヤ熟テ豆ト搗リ

煮て汁と出シ再ニの醬油ト煮キて煮キの皮ト剥キて食スふ也

豆類主治 大豆○猪鹿等凡獸の毒と消はよハ大豆と

水ト煮テその汁ト連キ服ムべし

黒大豆○大人小兒共ニ咽ノ渴カクは黒豆ト即黒大豆也下

此ハ桑枝水ト常ノ如ク煎シ用フべし○猪鹿或ハ諸

獸の毒と消ケスは黒豆の汁と用フべし○又諸鳥の毒と

解トク少クも黒豆の煎汁ト飲ムべし○腰痛ハ黒豆ト煎シて

酒ト煮シあリ猪ムべし○卒中風ト五ノ躰ヲ痿マくハ小

豆ト水ト煮シ猪ムべし○瘡ト治スは黒豆ト煎シて

ハ二味細末ト雞卵ト丸シ湯ト用フべし二三

粒ト用フべし○又方黒豆ト去リ皮ト乾薑トハ細末ト蜜

少く煉り少づ用あづし○産後胞衣ニキナシ下シづるは豆
豆一升炒シ一盃とひて八合は蒸し冷定サマシて三度又用あづ
 し○又婦人逆産後腹ツむは馬豆乾薑葱白各等と
 酒ヲ蒸し常の薬蒸スるや蒸し用あべし○又
 産後好唐墨ヨキカラと上酢ヨキス一寸ぐり研スリて服ムバ血上ル
 ぞ○又青目のぐり石火ヲ焼キぬと澆カケて火氣ホケの立ト
 鼻ヲ嗅カべし七日まで常ニかクもれバ血暈チノガリおし○輕ハラ
 粉ヤの毒と鮮トは豆淋酒と用あづし紫湯ムの劑ニ同シり本艸
 其方上酒一升は馬豆之合と炒リあツさ肉ニは酒ニ投シ
 入キおスその徳利ノ口ニと厚キ紙ヲ封シおス三日三

夜ニ酒ヲ熱スるあり右の酒と左戸ノせハわキ
 りと味秘ニぬルさま小作ベシの時山椒の目と去リ
 穀カりノ粒ヲ丸メづル用あづし馬豆と塩ヲ湯ニかク
 どノ味ヲ又ハ食ニけテ飲ムべしは酒と飲ム中ニは
 小便と別の器ニをテ試スべし小便の上ニきクくス
 その浮クづし又その下ニは水ヲ紙ニ粉ヲ添テあるもの
 たり試スこれと水ヲ飲ムてスづシまくルもの
 胡椒の中ニありて小便の下ニはハ蒸スる薬ニ藥ノ鼻ノ藥ノ
 毒ノも同シありは書と後ニ此方と試スくス人ヲ告グ
 人ニ傳ヘて此方と知ルべし今時ニ瘰癧ヲと患ム人ノ

鼻の陥^{クホ}て或も鼻^ハ或も咽喉懸^ヤりのなくあり或も結^ケ
 毒^クより鼻^ハ足^ツ頂^ツ一^ツ方^ツ内^ツ疼^ツ痛^ツし或も骨^ツよりりて
 腫^ツ物^ツとなり骨^ツを爛^ツるは十^ツの内^ツ七八^ツを粒^ツ粉^ツ水^ツ銀^ツ朱^ツ辰^ツ
 砂^ツの毒^ツの結^ツきそ^ツのろく^ツの苦^ツ患^ツとなり瘡^ツ人^ツとなるもの
 あり某^ツ多^ツの此^ツ病^ツと施^ツして藥^ツ毒^ツとより去^ツる^ツを愈^ツせり
 一^ツ方^ツ附^ツてもよし○又^ツ方^ツ錫^ツ鉛^ツの属^ツと措^ツ着^ツて粒^ツ妙^ツあり
 青^ツ豆^ツ○蜈^ツ蚣^ツ蜚^ツ蠊^ツは青^ツ豆^ツの葉^ツと附^ツき毒^ツを時^ツハ豆^ツと
 せり附^ツてもよし○又^ツ方^ツ錫^ツ鉛^ツの属^ツと措^ツ着^ツて粒^ツ妙^ツあり
 赤^ツ小^ツ豆^ツ○小^ツ兒^ツの頭^ツ瘡^ツは小^ツ豆^ツ粉^ツ即^ツ赤^ツ小^ツ豆^ツあり以下^ツ小
 小^ツ煤^ツ分^ツ各^ツ等^ツ二^ツ味^ツ細^ツ末^ツありて煉^ツ合^ツせハスの上^ツに塗^ツべし乃^ツ

て毛^ツを生^ツる也○又^ツ方^ツ以上^ツの二^ツ味^ツ等^ツ分^ツありて家^ツ芋^ツと竹
 の篋^ツみて刮^ツ多^ツ押^ツハスの中^ツと殘^ツりどわけ圍^ツみ粒^ツ附^ツ
 づし杉^ツ原^ツ炭^ツと按^ツて藥^ツの上^ツに附^ツべし○小^ツ兒^ツ五^ツ歳^ツまで言^ツ
 語^ツざるは小^ツ豆^ツと粉^ツいし酒^ツめて煉^ツり舌^ツの上^ツにぬる
 づし○法^ツのくさ患^ツハ小^ツ豆^ツの粉^ツ一味^ツ酢^ツにて調^ツ附^ツべし
 ○又^ツ方^ツ小^ツ豆^ツ浮^ツ萍^ツ各^ツ等^ツ細^ツ末^ツよし措^ツて葱^ツ薑^ツの汁^ツにて調^ツ附^ツ
 べし○又^ツ方^ツ小^ツ豆^ツ生^ツ紅^ツ糟^ツ檜^ツ葉^ツ古^ツ綿^ツ雪^ツ下^ツ紅^ツみ味^ツ各^ツ等^ツ分^ツ生
 焼^ツ細^ツ末^ツハコ^ツベの汁^ツにて附^ツべし○又^ツ方^ツ面^ツ油^ツにて輕^ツ粉^ツ
 少^ツ入^ツきて附^ツべし○又^ツ方^ツ膠^ツクサ^ツみりよし○ハ^ツシリク^ツサと治^ツる
 小^ツ豆^ツ瓢^ツ箆^ツの粉^ツ各^ツ等^ツ細^ツ末^ツありて米^ツの砂^ツにて調^ツ附^ツべ

し○又方以上粉ふしと梅酢ウメヅクの泉酢イハにてとき附て
 もよし○又方小豆ヒキ糯米コメ青緑アヲ各等分ヒキを細末ヒキして前法
 の如く附べし青緑ハ水の中○ヤケ艸赤クサ丹毒クサ癩クサと云
 形ハ風癩ホホ疹シの如く程ホホかき裏し赤と治る小豆ヒキを細末ヒキ
 く出るあり紅系とちらけ如し
 してそまゝ附べし○六ツサヒキの小豆の粉とあひて粉
 里附べし○又白胡麻一味細末ヒキして麻油カミにて煉附べ
 し○又方黒胡麻を黒焼ヒキし水ヒキにて酒附ヒキてもよし○陰
 毒丹毒と治るヒキハ小豆を粉ヒキし雞卵ヒキの白ヒキと麻油ヒキと
 煉ヒキ附べし○水瘰ヒキは小豆天南星ヒキ各等細末ヒキしてハ
 コベの汁ヒキにてとき附べし○起ヒキクサと角ヒキる方小豆の粉

と水ヒキにて煉ヒキ里鳥の羽ヒキにて附べし團ヒキと廣く附べしクサ
 の葉は避ヒキあり○腫瘍ヒキは小豆の粉ヒキ黄蘗ヒキ等分ヒキあ合せ糊
 子ヒキ押和ヒキ附て上と残ヒキして張ヒキるあり色ヒキあさ消ヒキはいれまで
 と押ヒキへべし○腫物ヒキ川ヒキ葉ヒキ小豆の粉ヒキ天南星ヒキ中鍋底ヒキ黒
 小とハコベの汁ヒキにて攪合ヒキ細く引べし○又方小豆の粉
 又ハラヤヒキと合せハコベの汁ヒキにて腫物の上アカヒキ三の
 肉ヒキ許ヒキ引べし○又方ヒキ子ヒキぶヒキし小豆の粉ヒキとツルハコベの
 汁ヒキにてソクイヒキヒヒキ押交ヒキて附てよし○瘰癧ヒキハ小豆ヒキ
 又ハラヤヒキ一ヒキ切ヒキ末ヒキしてナヒキメの油ヒキにて煉附べしヒキを
 の上に車前ヒキの葉ヒキを火ヒキにて燻ヒキて筋ヒキと考ヒキり附べし○指腫ヒキ

小豆粉 各等 細末 小豆 生綿 枣兒 皮生 上
 めて 細く 引べし ○又方 一切の 腫瘍 小豆 生綿 枣兒 皮生 上
 重ノケ 粘銀の 焼塩 三味 能く 措合せ 小豆 スミラハ 見合
 如く 押して 焼塩 三味 能く 措合せ 小豆 スミラハ 見合
 せ等分 塩ハ 右二色ノ 七分 入る 此業 痛む 指み へたと
 附上 小豆 煎を ともみ 附合 べし 塩ハ ハコベノ 汁み ひと
 し 焼あり 又常ノ 焼塩 もよし ○小兒ノ 水瘡 小豆粉
 尾粉 二味 等分 蘇薄荷ノ 汁み 附合 べし ○又尾粉 と 硫黄
 三分 とは 麻油 みて ともみ 附合 べし ○小兒 五疳 小豆
 豆 温湯 につけ 唐仁 と 杏仁 百州霜ノ 三味 等分 粉 小
 して 緑豆 ねぐに 丸め 用ふ あり 下ハ 小豆 ともみ して 志が

可腹 小豆 飯の ぐり湯 噎み 小豆 嬰粟ノ 殻と 煎じ 一度に 二
 三粒 用ふ べし ○婦ノ 乳癰 小豆 綿 枣兒 二味 と
 措合 して 煎 愈か ぬる 小豆 附合 べし ○難産 して 血と 下
 小豆 小豆ノ 生粉 と 水 みて 用ふ べし ○又早稲ノ 苗と 露
 小豆 茶一 服 ぬぐ 湯 湯 みて 用ふ べし ○口中ノ 金瘡 突
 傷 小豆 小豆ノ 湯 みて 豆と 淋洗 して 新し 井ノ 水 みて 嗽
 ぶ べし ○重舌 癰 小豆 小豆ノ 粉 一味 針 して 其ノ 口
 小豆ノ 酢 みて 油 附 べし ○又小豆ノ 粉を 砕 みて 塗 小豆
 ノ 湯 みて 豆と 浸 した べし ○湯火 傷 小豆 小豆ノ 粉
 草薺 二味 小豆ノ 粉 措合 して 附 べし ○又方 小豆ノ 粉 小豆ノ 粉

の葉の汁と接出して稠附べし灸のくさしつるもよ
 し○筋續スチツキハ小豆本香生竹蟲ハシの糞三味等分粉ありて
 痲ゴシ口ハ麻油ゴシハハコベの汁めてせま附べし本香ハ馬
 し○鼻痔ハナダケと治るハ小豆丁子二味等分細末ありし鼻の内
 み管めて吹べし○猪鹿等諸獸イロイの毒消み小豆の汁と水
 みて煮て花の汁を連ネギみ用ふべし○御氣カクケハ小豆と粉
 小し山厄子クナナシの汁めて合せ附く○瘡癩瘡ヨコチの散藥小豆と
 楷スリハコベの汁めて附べし○癰疔ウキハ小豆水ハ浸し鹿
 角鳥介カラスカヒ本葉各等分細末ハシ麻油ゴシめて煉合チリセ鳥の
 羽めて細く引べし○疔毒ウキと抜スグハ小豆一味細末ハシ

し附めて附べし○脊癰ウキと治るハ小豆粉天花粉等分末
 の配チリめて附べし○惡瘡ウキを流スハ小豆粉生粟粉チリ鴉
 鴉カラス鴉カラス各各以上瘡ウキ口ハ茄子ナスの香物チリと布灸チリと大引チリて
 七引チリ燒べしチリ後藥チリと麻油ゴシめて稠附チリべし○又方小豆と
 楷スリてハコベの汁めて稠附チリべし○腫物ハレモノの破チリ建チリるハ
 小豆水ハ浸し鹿角カラスカヒ燒チリ鳥介カラスカヒ燒チリ等分細末ハシ麻ゴシ
 油ゴシめて煉チリ鳥カラスの羽チリめて附べし○腫物イダシ痛チリと止チリる方小豆の
 粉チリハ肉桂チリハ細末チリして附チリめて引チリべしチリつよく痛チリハ梅
 干チリと多チリ引チリ出チリし梅チリ附チリめてチリ引チリべしチリ○腫チリ
 物チリ愈チリ藥チリハ小豆チリ生麻チリ角鳥介チリ肉チリ共チリ等分細末チリ

し麻油アサヒのく稠鳥羽アサヒにて附べし種物膿氣ウミあるハ附べ
 かし飯イハの飯湯イハにて用ふべし
 緑豆キナ○小兒痘瘡モカサの餘毒アトあるハは绿豆キナ小豆アヅキ黑豆クマメの三味
 細末等分水ミヅにて調ぬるべし○又疣瘡ウヅ毒餘り咽ノドてれ
 るハ硫黄リウウ一味伊末イマみし飯イハのどり湯イハに交引マシせし○又
 唐土タウ雞卵トリノタマゴの白シロとどり車前クルマゼンと接マシて少汁シヅクと入瘡ウケに
 附べし少と痕アトあし○又小兒痘瘡モカサ洗破ソシも膿ウミ出るハは緑
 豆粉アヅキコ天花粉コウケン二味等分ニミ合マシせ附べし○箭鏃ヤナ或ハ針刺肉ハリ
 に入れて出デざるハは绿豆キナを細末コメにして塗ヌルべし○腋氣アキ
 子

緑豆キナ雪母ユキノメと等分ニミ酢スウにて調キ一日イチニチハ三度サンダ塗ヌルべし○肉切
 肉上ニクノウハ初ハジメ中ナカ後ノチ附ツケる方カタ绿豆キナ生ナマ天南星テンナンセイ鮫サマ錯サマよテ黄蘗キダマ生ナマ
 搗栗カキ生ナマ等分ニミ細末コメにして針目ハリメに附べし○瘡ウケの外ウチウムと
 止トるハハ绿豆キナと粉コにして水ミヅにて稠キ附べし即ツレ口クチと成ナに
 蠶豆ソラノメ○婦人フメノの乳腫チロハ蚕豆ソラノメと黒クロ炒イリ伊末イマハ粘飯ネリイハに
 押オシ如カド附ツケべし
 豆マメ○目メ子コヌキ釘ナギおどの立タテるハハ黒クロ豆マメの上はと去ク
 已マ実ミとハく細末コメにして乳チロにて附ツケるハハ○船フネ子コ解トく
 にハ十八サハ豆マメ霜シラ一味イチミと伊末イマにして七シチ湯ユにて用ツふべし○
 又船フネ子コ若ワカざる方カタ豆マメの殼カラと一夜イチヤ酒サケに浸ヒシ乾ホシて細末コメにして水

みてじ一づ、用ふべし○楊梅瘡と治はるハ白豆シヤクソノ
 川骨同輕粉三味等分粉おし飯糊シめて●是程子丸し六
 十三粒如昼晚二十一粒と三ツみ分る一日子三度温酒ハ
 て少シ碎程用ふべし而此方と用ひつゝ又早稻米飯を
 紫竹クダマ甘肅アミダ炒ハラヤ大黃各一此四味粉おし合て末ヒキ茶ヤ
 毎夜おして●是ほどに丸し一日子一度毎朝十粒ハ
 丸かから米の湯めて用ふべし此丸兼用する處と七日小
 丁子等分細末おし糊ハめて丸ハ唐瘡と治るハ紅豆十
 掛目一ぬ湯めて用ふべし○天花粉九茶十二輕粉少細末おし小豆の大子粘飯ハて
 丸め一度子三十粒ハ湯めて用ふべし生跡ハ巴豆小

大黃大丁子小の三味と本方のかく丸し一度にハ分ハ
 川湯めて用ふ○小兒ハケ瘡ハ十八サカ紅赤アカ口螺カニと黒燒
 細末おしハコベの汁ハめて調キ附る
 白扁豆ヒラマメ○妊婦薬と服ハ何薬ツカめても泥滓カと治るハ白
 扁豆生粉おして飯のどり湯めて用ふべし○又妊娠胸
 痛モト之悶モトるハ塩一匕紅ヒメの色炒ヒ酒ハて用ふべし○諸
 毒の毒消ケンハ白扁豆と粉ハめて冷水ハめてよきハど用
 ふべし○腫物と拔ヒハ白扁豆搗粟カキ生巴豆生等分細末
 おし里芋サトイモを粘飯シめて押サせ針ハして紙縷コお附て挿サシて
 膿ウミ出て根ハと出る

ナタメ 刀豆 ○急喉風ハ シロクキハキ 白刀豆と細末サニして白湯或はあり
 て用ふべし ○喉痺と治るハ ナタメ 刀豆の皮と去り細末ナタメ
 してありてヒ一ツ、用ふべし ○口中腫物チキモノ子 ナタメ 刀豆の殻
 黒焼して附ツし吞こもて佳ヨシ ○吃逆サクリするハ ナタメ 刀豆
ホシ の実よく乾て絞サメ錯サリめておろし少シづ、湯ユめて用ふ但
キナ 刺サてもよし ○内損吐血チるハ ナタメ 刀豆 炒チ水ミめて煮ニの如く
ナタメ 煎し用ふべし ○腋氣キハ シロクキハキ 白刀豆 一ツ小豆の花 陰干 槓ニ木
ナタメ 稚葉バ 同麝香上 三分 辰砂分 五味分 細末分 して晨シタ子子 盤ニて附ツべし

成形圖說卷之十八終

御書物方

