食物傳信纂

四

特1
1524

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524

ガラス使用

食物傳信纂

四

特1
禁帯
1524

27 7 11

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524

ガラス使用

食物傳信纂目錄

卷之七

薑 七丁

蓑荷 四丁

荊芥 七丁

紫蘇 八丁

薄荷 十六丁

羅勒 十八丁

蓼 十九丁

森氏開萬冊府之記

青山求精堂藏書畫之記

昭和十五年 帝國圖書館

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524

ガラス使用

蘘荷 ㄓㄧㄤ
馬薤 ㄒㄧㄝ
大麻 ㄉㄚ
巨勝 ㄐㄩ
番椒 ㄈㄢ
藤天蓼 ㄊㄥ
已上十四品

青山求精堂藏書畫之記

帝國圖書館藏

食物傳信纂卷之七

平安 若水 稻義彰信甫 編集
北藩 菊溪 内山覺順 訂補

○草之屬

○薑 異名御濕菜 庶物異名政 俗名新烏楷 ㄐㄧㄤ ㄒㄧㄣ ㄨ ㄐㄧㄝ

說文曰薑禦濕之菜也春秋斗樞曰璇星散禿薑則妻有翼辛而不臭姜生於陰故蜀辛姜陽薑陰敷宋王曰薑桂因地而生不因地而辛女因媒而嫁不因

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

特1-1524

媒而親古者諸侯燕食所加三十一物有牛鹿田豕
麞鶉菟菱楒棗栗之屬而終於薑桂而孔子亦不
徹薑食言齊雖禁葷物薑辛而不臭故不徹去之非
特時齊也衺有疾飲酒食肉必有葷木之滋焉以為美
桂之謂也南都賦曰蘇菽紫姜拂徹膟膋蓋去羶膟
之最紫姜者紫色之姜而上林賦又有茈薑張揖則
知以紫姜為子薑云魏志倭國有薑不和為滋味而梁
裴代裝子野言從來不食薑或譏之云孔稱不徹裝乃
搖不嘗又何異也呂氏春秋和之美者陽樸之薑招搖

之桂越駱之菌吳孫權使介象買蜀薑作蒸鵝爾雅
薑禦溼之菜也苗高二三尺葉長對生苗青根嫩白
老黃無花實處々有之漢溫池州者良三月種五月
生苗如嫩蘆秋社前後新芽如指采食無筋炙微紫
名紫芽薑又名子薑群芳譜
菓食鹽咸癥搗汁飲即消同上
三四月種至五六月發紫芽纖嫩如指名子薑隔年
者名母薑泉州府志
老者為母薑嫩者為子薑八閩通志

援神契薑御濕菜也方言曰薑之小者謂之穰（廣物異名）流

字林曰薑御濕之菜茈音紫（齊民要術）

薑宜白沙地少與黍和熟耕如麻地不厭熟縱橫七偏尤善三月種之先種耧耨尋壟下姜一尺一科令上土厚三寸數鋤之六月作葦屋覆之（不耐寒）九月（熟故）掘出置屋中中國土不宜薑僅可存治勢不滋息種者聊擬藥物小小耳（同上）

崔寔曰三月清明節後十日封生姜至四月立夏後蠶大食芽生可種之九月藏茈薑蓑荷其歲若溫皆待十月（生姜謂之茈姜○同）

薑苗高三尺葉似箭竹葉而長兩々相對莖青根黃而無花實論語注曰通神明去穢惡安亭復曰姜性之性到老愈辣本草曰生姜味辛甘氣微溫在皮則熱薑皮則溫（致富全書）

順按神農本草云久服通神明朱晦菴取之以註論語不深考察之誤也意聖人不撤而食者要其亭味進食而去腥之胃中不泥也又晦菴語錄有

秋姜夫人天年之語是拘泥通神明之語乃方士之誑語耳朱子何從用之耶尤不可解也

薑通州出者良宜沙地清明後三日取母姜種之培以黍沙壅以厩糞立夏後蘿大眠時芽出棚遮烈日秋社採之遲則漸老成絲矣小雪前後將種晒乾藏窖內免致凍損諺云養羊種薑子利相當致富奇書

生薑能彊禦而邪故謂之薑本綱

順按生姜取肥大實潤而新者為佳勿用虛瘦者或日久潤乾而皺者又勿使子姜子姜者初生嫩薑其尖微紫故謂之紫姜又按生姜發散風寒濕邪氣出汗止咳吐治痰喘脹滿冷痢腹痛轉筋心滿悶胃調和諸藥又解菌蕈諸物毒也明繆仲醇及清王謨養醫方集解云生姜不宜使熟宜搗絞汁待藥煎成傾方不失生字之義如入藥煎乃熟薑非生姜此說過鑿反失字義今如其說剔此加生姜自然汁者而非入生姜與生芋同例可準知

馬百今醫人槩好新奇之說故每為方士邪術愚俗轂說所眩惑欺罔唱前衆盲從捷遂成迂誕之

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

論矣尤可戒慎也

蘘荷　異名荷苴太平廣記苺露子常熟縣志

俗名覓耶胡楷（ヤメウガ）

說文曰蘘ヒ荷也一名葴苴太平廣記崔豹古今註曰蘘荷似蓄苴而白蓄苴色紫花生根中花未敗時可食久置則削爛不為實矣似薑宜陰翳地常依蔭而生也（同上）

搜神記曰余外婦姊夫蔣士有傭客得疾下血醫以中蠱乃密以蘘荷根布席下不使知乃狂言曰食我蠱者乃張小人也乃呼小小亡云今世攻蠱多用蘘荷根往々驗蘘荷成謂嘉草（同上）葛洪方曰人得蠱取蘘荷葉着臥席下不使知立呼蠱姓名（同上）

蘘荷宜在林木陰下故古人云蘘荷依時藩崔向陽言各有所宜也葉似初生甘蔗根似薑牙苴葉冬枯其根為苴亦可醬中藏古之為味者雜用膾炙切蘘荷如為香是為珍味大招曰醢豚苦狗膾苴蓴吾曰苴蓴即蘘荷也蘘荷有白有赤神農經書白蘘荷今人乃

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524

ガラス使用

赤者為蕺荷白者為覆菹說文曰菹葉同一種爾於人
食之赤者為勝藥用白者中蠱者服其汁并卧其葉
即呼蠱主姓名亦主諸溪毒沙蝨黽人家種之辟蛇
又有預知子傳云取二物綴衣領上遇蠱毒物則聞
其聲當便知之故名預知子若行蠱毒之御食飲不可
知非伏此何以愛身爾雅翼
丘文莊公群書抄方載中蠱毒用白蕺荷引柳子厚
詩云叵口子厚在柳州種之其物色之盖亦不知為
何物也余謂丘公之博洽而不識世之識者亦罕矣

按松江志引急就章註曰白蕺荷即今魚腥草露考之本
草其形性正同綱目引鉛錄
急就草老菁蕺荷冬日藏顏師古註蕺荷一名藠菹
莖葉似姜其根香而脆可以為菹又辟虫毒
蕺荷似藠菹而色白藠菹色紫花生根中花未敢時
可食久置則銷爛不為實矣葉似薑宜陰翳地種之
常依陰而生葛洪方曰根傍生筍可以為菹及治蠱
毒人得蠱欲知姓名者取蕺荷葉著病人卧蓆下則
立呼蠱生姓名彙苑詳註

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

白蕘荷荊襄江湖間多種之春初生葉似芽蕉根似美而肥塊為蒟其性好陰在木下生者尤美湍岳間居云蕘荷依時蘿向陽是也荊楚歲時記云仲冬以鹽藏蕘荷以備冬儲又以防蟲藥多用之有赤白二種白者入藥（猪確居類書）

蕘荷蓴苣也根旁生筍可以為蒟及治蠱毒（華夷草本方）

蕘荷升菴謂蘘荷即茅露以急就注也東壁謂蕘荷即上林獏豆而不知獏豆乃巴蕉之轉聲也蕘荷似焦而小又似蘆稷三月開紅花夏結刺房內有黑子其根似薑可蒟蛇不喜此故又治蠱（物理小識）

白蕘荷微溫主中蠱及瘧有赤白二種根芝葉皆可為蒟食物本草會纂

白蕘荷味辛氣溫有小毒葉似芽焦根似美而肥塊為蒟今荊襄江湖間多有之主蠱毒瘧疾射工溪毒吐血口舌生瘡（吳氏食物本草）

順按說文蕘荷一名葍蒟搜神記云蕘荷或謂嘉草蔣士先得疾下血言中蠱家密以蕘荷置蓆下忽大笑曰蠱我者張小也乃收小小走自此解蠱

藥多用之故古人為主蓋之最初夏根傍生筆
熟皆可食亦於牆中藏之氣味尤佳
○荊芥　異名鼠蓂神農本草　薑芥名醫別錄　假蘇俗名未詳

寇氏曰荊芥本草呼為假又云薑芥因其氣味辛芳如蘇如薑如薑也今在處多野生右方稀用狹小而色淡黃者綠似落蘿成細初生炒食香辛可嗽或作生菜八月開小花作穗成房內有細子如葶藶子色黃赤連穗收用本草彙言

又有胡荊芥生北地又有石荊芥生山石間體性相近入藥亦同同上

荊芥初生香辛可嗽人取作菜醃食農政全書

初生新嫩者辛香可嗽之可生菜即今之荊芥也食物本草會纂

順按荊芥反魚蟹河豚之說本草醫書並未言及而小說載之李廷飛延壽書云凡食一切無鱗魚忌荊芥食黃鱔魚後食之令人吐血又蔡絛鐵山叢話云予居嶺嶠見食黃鱔魚犯薑芥者已死甚

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

於鉤吻陶九成輟耕錄云凡服河豚不可服荊芥
藥大相反韋航細談云凡服荊芥風藥忌食魚楊
誠齋曾見一人立致於死也今按假蘇乃日用之
最藥其相反如此故詳錄之然物類相感志言河
豚用荊芥同煮三五次換水則無毒其說與諸書
不同大抵養生者寧守前說為戒可也

○紫蘇　異名蘇別名蘇錄　帝蘇方後　桂荏爾雅
俗名荏速

蘇桂荏爾雅　蘇荏類故名桂荏晉郭璞爾雅註　蘇荏類之草也

以其味辛似荏一名桂荏陶註本草云葉下紫色而
氣甚香其無紫色不香似荏者名野蘇生池中者名
水蘇一名雞蘇皆荏類也爾雅今只謂之蘇以其香
似桂荏葉似荏故曰桂荏宋鄭夾漈爾雅疏註

蘇紫蘇也舊不著所出別土今處々有之葉下紫色
而氣甚香夏採莖葉秋採實其莖葉通心經蓋脾
胃煮飲尤勝橘皮桂宣氣方中多用之實主上氣
痰逆研汁煮粥尤佳長食之令人肥健若欲宣通風
毒則單用莖去節大良謹按爾雅謂蘇為桂荏益以

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

其味辛而形類荏乃名之然而蘇有數種有水蘇白蘇魚蘇山魚蘇皆是荏類水蘇別條見下白蘇方莖圓葉不紫而甚香實亦入藥魚蘇似菌薄大葉而香吳人以煮魚者一名魚蓼生山石間者名山魚蘇主休息痢大小溲頻數乾未米飲調服之效又蘇主雞瘕本經不著南齊褚澄善醫為吳郡太守有姓李道念以公事到郡澄見謂曰汝有重病答曰舊有冷病至今五年屢醫不差澄為診曰汝病非冷非熱當是食白瀹雞子過多所致令取蘇一升煮服仍吐一物如升涎裹之能動開看是雞雛羽翅爪距具足能行走澄曰此未盡更服所餘藥又吐得如向者雞十三頭而病都差當時稱妙一說乃是用蒜煮服之本草圖經順按蘇主雞瘕本經不著李延壽南史云李道念病已五年丞相褚澄診曰非冷非熱當是食白瀹雞子過多也取蒜一升煮食吐出一物涎裹視之乃雞雛翅足但全澄曰未盡也更吐之凡十二而愈或以蒜字作蘇字者誤矣南齊書褚澄所用者蒜也非蘇也蓋二字相似謄錄耳蘇頌欠考矣故

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

詳述之

紫嵓白蘇皆二三月下種或宿子在地自生其苗方
其葉團而有尖四圍有鉅齒肥地者面皆紫瘠地
者面青背紫其面皆皆白者即白蘇乃莊也紫蘇嫩
時采葉和蔬茹之或鹽及梅滷作菹食甚香夏月作
熟湯飲之五六月連根采收以火熇其根陰乾則經
久不落八月開細紫花成穗作房如荊芥穗九月半
枯時收子細如芥子而色黄赤亦可取油如莊油務
本新書云凡地畔近道可種蘇以遮六畜收子打油
燃燈甚明或熬之以油器物丹房鏡源云蘇子油能
柔五金八石沙州記云气弗膚之地不種五穀惟食
蘇子故王禎云蘇有遮護之功又有燈油之用不可
闕也今有一種花紫蘇其葉細齒窄細如劒成之狀
香色甚子益無黒者人稱回々藥云本草綱目
李時珍先生曰紫蘇處々有之喜生水旁春二月以
子種或子著地間次年自發莖方葉圓葉端有尖邊
作鋸齒肥地者其葉面背色俱紫瘠地者僅背紫而
面青七八月開花紅紫色成穗作房結實如苡子臭

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

香色褐擣之絞液作油甚甘美燃燈極明亮也若葉面背俱色白者即荏草名白蘇也子不甚香而葉頗辛若葉面青背白者即薝蔔也葉上有毛而氣臭又有魚蘇即荏草同類狀似茵蔯葉大而香吳人用煮魚食又有雞蘇名曰紫蘇莖葉俱紫葉邊鋸齒極細密葉面縱紐如霜絨狀宛如雞冠因名雞蘇即紫蘇之同種而異形者治療諸疾亦相同也凡用蘇五月采葉七月采莖九月采實各取得氣之全今市中莖葉多霜後採取此已蒙之本氣味俱失効不及也○夏

蟹

月取紫蘇嫩葉日乾和鹽糖梅漬作菹食甚香美可充茶饌本草彙言

紫蘇莖葉俱紫嗅之有香本草云味辛甘溫無毒解解毒生下氣除寒中解肌毒發表治心腹脹滿開胃下食止腳氣通大小腸煮汁飲之二月下子四月分秧初種先澆河水俟活澆糞水不可用濃糞十月收子伏天摘其莖葉入梅鹽頃刻紅如染血撈出曬乾拌糖名梅蘇凡糖醋蜜梅及凡薑諸蔬品皆可霜之十月收子救荒全書

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

紫蘇爾雅曰蘇桂荏註曰蘇荏類也故名桂荏一名赤蘇又有一種白蘇○王禎曰蘇
六畜所不犯類能全身遠害者一種白蘇○王禎曰蘇
于人有燈油之用○東人呼為薰以其似蘇字但陳
禾旁故也莖方葉圓而有尖四圍有齒肥地者皆面
皆紫瘠地皆紫面青面皆皆白
有良黃有不美荏即今白
蘇子也○農政全書

齊民要術曰荏隨宜園畔漫擲便歲々自生矣荏子
秋末成可收蓬於檐中藏之蓬角也
種穀法荏甚嗜之必
須近人家種
其氣香美煮餅亜胡麻油
麻子脂膏麻子脂膏

並有腥氣然荏油不可為澤焦人髮研為養臞美於
麻子遠矣又可以為燭良地十石多
種博穀則倍收於諸田不同也
荏油性淳塗帛
勝麻油○同上

紫蘇一名桂荏又有數種有白蘇魚蘇山蘇出簡州及
無為軍今處々有之苗高二尺許莖方葉似蘇子葉
微小莖葉背面紫色而氣甚香開粉紅花結小穗其
子狀如黍顆味辛性温又云味微辛其子無毒救飢
採葉煠食羹飲亦可子研汁煮粥食之皆好菓可生
食與魚作羹味佳同上

蘇芥草也 漢書曰樵蘇而爨 江淮南楚之間曰蘇自
蘇猶蘆語轉也 關而西或曰草曰芥 或言菜也 南楚江湘之間謂之芥 媒母
蘇亦荏也 荏屬也 爾雅 南楚江湘之間謂之蘇 或謂之
蘇荏也 曰蘇桂荏也 關之東西或謂之蘇 或謂之
荏 周鄭之間謂之公蕫 音翡翠 今江東人呼荏為菩 音魚 為蕫 其小者謂之蘸蓁
或謂之蕫 今長沙人呼野蘇為荏 音車轄 沅水名在武陵
董蓁也 亦蘇之種類因名云
○漢楊雄方言 晉郭璞解
蘇桂荏郭氏曰蘇荏類故名桂荏 說者曰以其味辛
而形類荏故名之 葉下紫色而氣甚香今俗呼為紫
蘇 羹飲尤勝取子研汁 羹粥良 長腹令人肥 白身香
亦可生食 與魚肉作羹 沙州記曰 佛虜不識五穀
唯食蘇子 南都賦曰 蘇 蓼 姜 芿 徹 薇 蹙令蘇有數
種皆是荏類 白蘇方莖圓葉不 紫亦甚香實亦入藥
紫蘇本草云葉下紫色氣甚香者為佳 寧洋縣志
紫蘇面皺皆紫煎湯主化氣香山縣志
紫蘇雨雅謂之桂 荏葉皆面俱紫者佳 重修靖江縣志
紫蘇葉下紫色甚香夏採莖葉秋採實俱入藥八閩通志
紫蘇一種紫莖香夏採莖葉秋採實俱入藥一種名
雞蘇 汀州府志

蘇俗呼紫蘇重修鎮江府志

蘇有紫蘇花蘇白蘇温州府志

紫蘇菜可食河間府志

紫蘇背面皆紫者佳萬曆杭州府志

紫蘇莖方葉圓而尖僉有鋸齒皆面皆紫者良夏採葉秋子冬梗入藥多服損眞氣肇慶府志

紫蘇背面紫色氣甚香其不香者多野蘇不堪用瓊州府志

紫蘇葉背面俱紫氣最芳烈江陰縣志。

紫蘇辛温寬中下氣開胃治心腹脹癖亂轉筋逐風寒暑濕氣通大小腸理脚氣解諸魚蟹之毒芝葉俱紫嗅之有香二月下子四月分秧初種先澆河水俟活澆糞水十月收子入藥伏天摘其莖葉入梅鹵致富奇書

蘇葉搗汁同梅子芝白切絲拌以白糖名細酸可充果食又和糖將葉包成毬名紫蘇包取葉掩麪油煎可作蔬皆爽人口蓋芳香能舒暢胃氣也清王士雄醫林四書

野紫蘇面青背紫者清李夢龍醫方指南

順按蘇紫蘇也又蘇莊類故尒雅謂之莊蘇狀肴

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

數種有水蘇白蘇魚蘇山魚蘇之別皆是荏類惟
俗以呼七利(チリ)眉莫施(メンナシ)挫者為佳即此本草所謂花
紫蘇其葉細齒皺文如剪成之狀表裏紫色芳香
清烈又華人桶回々蘇頁其面青背淡紫即野蘇
不入蘇料再按羅願爾雅翼云魚蘇似菌薤大葉
而香吳人以煮魚者一名魚蘇其生山石間者名
山魚蘇又有水蘇一名雞蘇或言雞蘇水蘇是兩
種順按雞蘇(蘇)即水蘇也和漢共又有假蘇者亦以香
呼龍腦薄荷者是也
氣似蘇故名蘇說者云假蘇即荊芥或曰假蘇葉
銳而圓非荊芥也

○薄荷 異名薄閪(音跋活) 蕃荷菜 蕃(音吳)薄閪(食性本草)
南薄荷(本草綱目)
俗名眉忽索(サ)

李時珍先生曰薄荷多栽蒔亦有野生者莖葉氣味
皆相似也經冬根再發二月抽苗清明分株挪種方
莖赤節兩葉對生初剔圓長久則葉端漸銳似荏蘇
薺藕葉夏秋采取日晒乾用先剔以糞水澆灌候雨
後刈收辛香殊絶不爾氣味不幸涼也○蘇氏曰薄

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

荷處々有之惟蘇州產者芝小葉細香勝諸方宛如
龍腦(脳)即龍腦薄荷江右者芝肥蜀漢者更肥入藥總不
及蘇產者良吳越川湖以之代茗一種葉圓小如錢
稱金錢薄荷(鬼)科多用之一種葉微小耐霜雪至冬芔
葉純紫生江南山石間一種胡薄荷形狀無異但味
小甜多生江淅新薄荷同薤作虀清爽可口瘦弱人
久食動消渴病新病瘧人勿食令虛汗不止猫食之
醉古稱薄荷為猫酒也(本草彙言)
薄荷或作蘞蘭蔆荷芰菱蕗蔆荷芰菱蕗蔆荷芰菱蕗蔆荷○陳
士良食性本草作蕷蘭楊雄甘泉賦攢穹閭與芰蕷
呂忱字林引作芰苦孫思邈千金方作蕃荷參同契
注作蔆蘭梅氏作蘞蘭陳嘉謨作蔆荷皆一物也蘇
州者佳可作茶飲俗呼新羅薄荷天宝單方所云連
錢草是也別錄積雪草即府薄荷其曰龍腦薄荷者
乃水蘇也陳嘉謨蒙筌謂因蘇州府學地名智謂因
凍律龍腦之香而名宜與薷薄荷乃石香菜也則龍
腦有三說矣朱光家以蕷蕗為瑞草乃掫孫恤々掫
玉篇耳通
雅

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

順按茭蒔即薄荷季瀕湖云薄荷俗稱也陳士良
本草作菝蔺揚雄甘泉賦作茭菝呂忱字林作茭
苦則薄荷之為訛稱可知矣孫真人千金方作蓄
荷又方音之訛也此草但有家蒔野生及色香気
味之殊然功力相同惟以新者為佳今稱菱蒔者
其種多俗呼蔓薄荷者即連錢草又有一根一莖
者此即本草所謂積雪草也龍腦薄荷乃水蘇方

莖中虛葉似蘿菜而微圓密齒面皺色青葉對節
生気甚芳香六七月間開花成穗淡紫色多生水

澤旁苗高三四尺此物與薄荷形狀迥別而蓊蓼
之別種因名亦可混用

○羅勒　異名蘭香嘉祐本草　香菜綱目　俗名眉拔（メケ）七紀（キ）又名眉拔（メケ）七紀（キ）

蘭香者羅勒也中國為石勒諱故改今人因以名焉
亦蘭香之同美於羅勒之名故即而用之韋弘賦叙
曰羅勒者生崑崙之丘出西蠻之俗案今世大葉而
泥者名朝膊香矣齊民要術
香草生伊洛間人家園圃種之苗高一尺許莖方衆

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

面四稜莖色紫稔葉似薄荷葉微小遍有細鋸歯亦有細毛稍開花作穗花淡藕褐色味辛香性温無毒採苗葉燥熟油鹽調食農政全書

香菜須三月種葉生時種之乃生否則不生常以魚腥水米泔水泥溝水澆之則香而茂不宜糞水臘仙神隱書言園邊水側宜廣種之劇年亦可濟用其子大如麻褐色而不光七月收之綱本草用

順按蘭香葉似薺花而微小遍有細鋸歯亦安入月中去腎少須濕脹與物俱出也

○蓼　異名蓫商雅虞蓼同上　俗名佗多敵方

蓫商師友切　虞蓼鄭氏云即蓼之生水澤者也蓼類甚多有紫蓼赤蓼青蓼馬蓼香蓼木蓼等紫赤二蓼葉小狹而厚青香二蓼葉相似馬水二蓼葉俱闊大上有黑點諸蓼花皆紅白紫赤黑木蓼一名天蓼蔓生葉如柘苍黄白子皮青滑其最大者名蘢已見別章中

蓼者妨稼之草故詩曰以薅荼蓼荼蓼朽止黍稷茂止然旅調和有用故内則云膾秋用蓼鷄羹羔羹鶉羹醯醬

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

之蓼釀謂切雜之也漢尹都尉書有種芥蓼葵上蒜
諸篇而長沙定王故宮有蓼園周頌曰未堪家多難
予又集于蓼々辛物故以為多難之喻越王苦思報
吳臥則以蓼楚辭曰蓼虫不知徙乎葵菜言蓼辛葵
甘虫各安其故不知遷也而魏子曰蓼虫在蓼則生
在芥則死非蓼仁而芥賊也本不可失 爾雅翼
蓼作苗長二寸則剪供沈於醬甕中又長更前嚮
得嫩者 若待秋子成而落莖 取子者候實成速收之
性易凋零 既堅硬葉又枯燥也
晚則落盡 五月六月中蓼可為齏以食莧齊民要術

蓼詩予又集于蓼 言辛苦也○爾雅薔虞蓼也 虞澤蓼詩○吳
氏本草蓼實一名天蓼一名野蓼一名澤蓼○魏文
子曰蓼虫在蓼則生在芥則死非蓼仁而芥賊也本
不可失○蓼類甚多有紫赤青蓼馬蓼水蓼香
蓼木蓼等色皆紅白紫赤黑木蓼一名天蓼其最
大者名龍蓼辛物越王苦思報吳臥則以蓼長沙定
王故宮有蓼園 潛確類書
蓼一名水荭花其類甚多有青蓼香蓼葉小狹而薄
紫蓼赤蓼葉相似而厚馬蓼水蓼葉濶大上有黒點

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

木蓼一名天蓼蔓生葉似栝六蓼花皆紅白子皆大
如胡麻赤黑而夫扁惟木蓼苓黃白子皮生青熟黑
人所堪食者二種一青蓼葉有圓有尖圓者勝一紫
蓼相似而色紫一香蓼相似而香並不甚辛可食諸
蓼春苗夏茂秋始花花開蓓蕾而細長二寸枝々下
垂色粉紅可觀水邊更多故又名水荭花身高者丈
餘節生如竹秋間爛熳可愛一種叢生高僅二尺許
細莖弱葉似柳其味香辣人名辣蓼並久煮死惟香蓼
宿根重生可為生菜青蓼可入藥百人用蓼美後世
飲食不復用人亦鮮種藝今但以乎澤所生香青紫
三蓼為良辛溫無毒實主明目溫中耐風寒下水氣
去癥瘕止霍乱去面浮腫療小兒頭瘡苗葉除大小
腸邪氣利中益智一云青色者蓼也其味辛且苦食
古今註云紫色者茶也青色者蓼也其味辛且苦食
之明目或謂紫葉者為香茶青者為青茶亦謂紫者
為紫蓼青色者為青蓼其長大不苦者為高蓼高或
作馬蓼
詳
註
韓氏曰蓼生雷澤川澤雖生各處多在水旁苗莖高

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

尺餘葉大色淡緑莖節間如雞腿有紅色蓼類甚多
有青香水馬紫木蓼七種紫赤二蓼葉小狹而厚青
香二蓼葉亦相似而但薄馬水二蓼葉俱濶大上有
黒黙木蓼又名天蓼蔓生葉似柘葉六蓼花黄白子皮青滑
皆大如胡麻赤黒而扁実惟木蓼花黄白子皮青滑
諸蓼昏冬死惟香蓼宿根重生苗可為生菜本草
蓼味辛気温無毒主明目温中耐風寒下水気面目
浮腫癰瘍瘰癧歸皃除腎気葉歸舌除大小腸気利
中霍乱轉筋多取煮湯及熟搗脚又搗傅小兒頭瘡

食物本草會纂

此菜所多食或暴乾蒸食更佳同上

順按詩以薅荼蓼周頌良耜予又集于蓼周頌小毖章朱註荼陸草蓼水草一物而有水陸之異也今南方人猶謂蓼為辣蓼或用以毒溪取魚即所謂荼毒也爾雅薔虞蓼註虞蓼澤蓼也凡蓼類甚多有青

火

香水馬紫等青蓼其葉有大圓之別小狹而俱薄今俗葉圓者呼耶奈已他敵又葉尖者呼楔異他敵惟此二品最佳紫蓼亦相似而厚嫩葉紫色青

蓼莖大不等俗呼之杙卯佗敵有曰也色深紅有
嘉興縣志所謂朱蓼也水蓼比即水隂所生之蓼
莖赤色葉長二三寸比水莧葉稍狹比家蓼葉稍
大而功用彷彿馬蓼俗呼之異奴佗敵生下地濕(下上)
莖班葉大莖高二三尺又有大小二種但每葉中
間有黑點並無形以人力如相成故有黑記草之名
天蓼一名水莧苍一名大蓼俗呼之法勿鐵哥勿
賴生水旁下濕地其莖粗如毋指莖葉俱有毛其
葉似苘麻葉莖高丈許又名遊龍詩云隰有遊龍
者是也陶隱居云莧草此類甚多今生下濕地極
似馬蓼甚馬大據陶說則馬蓼自是一種埤雅云
龍莧草也一名馬蓼莖大而赤生水澤中高丈餘
爾雅云蘢莧草也一名馬蓼葉大而赤白色生水
澤中高丈餘今人謂之水莧草順再按水莧苍黑
記草俱有馬蓼之名陶隱居所說馬蓼指黑記草
亦俗謂之墊佗敵耳仇蓼花作穗其色粉紅或深
紅子狀如巨藤大亦黑而尖扁而有毛蓼者似馬
蓼而葉尖長其花自誦蓼短圓而澤紅色高二三

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

尺枝葉婆ゝ今山城州廣澤邊多有之

蓼花格物叢話春苗夏茂秋始華華如紅糝様不計其数也花能結子樹身高者丈餘簡生如竹八九月間(黙)紛燗煖可愛一種叢生高不下三尺許細莖弱葉似柳其味香辣葉底帯抽短穗着糝ゝ紅花俗名辣蓼人多賤之(山堂肆考)

花開蓓蕾而細長二寸枝々下垂色粉紅可觀惟水邊更多故俗名水紅花也花葉用以煎汁洗脚瘋癢良(遵生八牋)

花開蓓蕾而細長三寸枝々垂色彩紅可觀惟水辺更多俗名水紅花(致富奇書)

蓼辛草也有朱蓼青蓼紫蓼香蓼水蓼木蓼馬蓼七種惟朱紫者葉狹小而厚花開蓓蕾而細長約二寸許枝々下垂色微俱妍可為池沼水濱之點綴若青蓼香蓼可取為蔬以備五辛盤之用至於馬蓼水蓼止可為造酒麹中所需并入藥用木蓼考見前(秘傳花鏡)

○蘘荷　異名茗荷本綱(和名抄)俗名烏奴己(イキ)揺(農政全書)

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524

ガラス使用

苗香一名懷香子北人呼為土苗香蘆聲相近故云
今處々有之人家園圃多種苗高二四尺莖麤如
筆管傍有淡黃袴葉抽莖而生褐葉上發生青色細
葉似細蓬葉而長極疏細如絲髮狀袴葉間分生义
枝梢頭開花花頭如傘蓋黃色結子如蒔蘿子微大
而長亦有線辨味苦辛性平無毒採苗葉燖熟換水
淘淨油鹽調食子調和諦(作鍛)盤食味香美玄扈先生曰
葉可作恒蔬農政全書
三月生葉似老胡荽極疎細作叢至五月莖麤高三
四尺七月生花頭如金蓋黃色結實如麥而小青色
北人呼為土苗香八九月采實陰乾今近道人家園
圃種之甚多川人多煮食其莖葉本草圖經
苗香宿根深冬生苗作叢肥莖絲葉五六月間花如
蛇狀花而色黃結子(大)如麥粒輕而有細稜俗呼為大
苗香今惟以寧夏出者第一其他處小者謂之小苗
香自番舶來者實大如枸實裂成八瓣一枝大如豆
黃褐色有仁味更甜俗呼舶苗香又曰八角苗香廣
西左右江峒中亦有之形色與中國苗香迥別但氣

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

味(同)爾北人得之呰嚼薦酒綱目
理気開胃夏月祛蠅避臭煮臭肉下少許即不臭々
醬入味必許亦香故曰回香食料群芳
譜
八角茴香原茴香自番舶來者實大如栆實剝裂成八
瓣一瓣一核大如豆黃褐色有仁味更甜俗呼舶茴
香又曰八角茴香廣西左右江峒中亦有之形色矣
中國茴香迥別但氣味同耳桂海志八角茴香北人
得之以薦酒少許呰嚼甚芳香(佩文齋廣群芳譜)
順按來自番舶八角茴香疑莽草實也或人以莽
草實問華人答云是八角茴也余未知是非蒔蘿
亦茴香之一類故録于後
蒔蘿初生佛誓國今嶺南及近道皆有之三四月生
苗開花其子簇生狀如蛇床子而短微黑芳辛不及
茴香善滋食味多食無損健脾胃下氣利膈温腸殺
魚肉毒補水臟治腎気壯筋骨治少兒気脹霍乱呃
逆腹冷不下食兩肋痞滿忌同阿魏食奪其味也(群芳
譜)
小茴香一名茴香三月中種子仍種高麻畿窠以遮

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

夏日八九月收陰乾十月除去枯梢蚕土壅根則來
復發分種亦可其香觔八角茴香與中國迥別但气
味同耳致富奇書

小茴香一名蒔蘿又曰慈謀勒葉細而雅夏月開花
白而小八九月收子陰乾可作香料十月除去枯梢
隨以蚕土壅根則來春自發便可分種若以子種三
月初帶殼麻子幾粒和以蚕土於向陽地種之用以
遮夏日則茴香易茂秘傳花鏡

本地有一種小茴香俗呼曰芥松江府志

蒔蘿胃有食根者宛(衢州府志)

蒔蘿苗花實大類蛇床而香辛(江陰縣志)

蒔蘿出自閩廣顆粒似蔓椒開口俗呼蒔蘿椒內有
黑子但皮薄色褐不紅耳本草蒙筌

順按陳嘉謨本草蒙筌所說蒔蘿椒乃俗呼曰異奴
莫(ド)耽者是也外科家用之

○馬蘄 異名牛蘄雅爾胡荂通志野茴香本綱目葉婆你
金光明經艾蒿本草
俗名耶勿(ガ)淅(加)利

馬芥俗謂胡芥不可食惟子香美可調飲 幽史

馬蘄與芥同類而異種處々卑濕地有之三四月生苗一本叢生如蒿白毛蒙茸嫩時可茹兼似水芥而微小似芳蕷葉而色深五六月開碎苍攢簇如蛇床及蒔蘿花青白色結實亦似蒔蘿子但色黒而圭爾其根白色長者尺許气亦香烈堅硬不可食蘇恭所謂鬼針即鬼釵草也方莖枒葉子似杈脚着人衣如針奥此稍異本州綱目

順按馬蘄尔雅謂之茭又牛蘄葉細銳可食亦芥類也一種黄苍者毛芥也有毒不可食亦有紫芥即赤芥狀類芍藥葉深緑皆甚赤莖似蕎麥花紅結實亦似粗蕎麥一種梔朱術葉似荷苞牡丹而細小花紫子作角俗呼曰木賴索已絜墐莫者是也已上皆與芥同類而異種不可不知

○大麻 異名火麻日用本草黄麻俗名漢麻爾雅翼雄者名枲麻詩疏牡麻同上雌者名苴麻上同苧麻花名麻賁神農本州麻勃上同山嶺全農政書麻母之同俗名挨索

麻實既可以養人而縷又可以為布其利最廣然麻之屬總名麻別而言之則有實者有不實者別名苴而無實者別名枲子夏喪服傳曰苴絰者麻之有蕡者也牡麻者枲麻也蕡即實也牡即無實之名也然此類亦通名麻枲故或以蕡為枲實蓋假借言之耳麻實又有文理故屬金為西方之穀明堂月令秋則食麻與犬杜氏既涼又向寒無害故食當方之穀牲而至仲秋則又以犬嘗麻先薦寢廟也若豳風則九月叔苴蓋食農夫者不嫌於晚耳麻實既謂之蕡故古者朝事之籩熬麻麥以實之謂之麷蕡又麻施植物中最為多子故詩稱桃之夭夭有蕡其實言桃華色既盛又結子之多如麻子然以況室家之相宜而昌繼續繁衍者如此說文云苞枲實房未交或作蘑則音雖異而意同後世說本草者或以蕡為牡麻之華則與詩雅所說大異麻華亦自古人所貴故九歌云折疏麻兮瑤華將以遺兮離居說者曰麻華色白故比於瑤此華香服食可致長年故以為美將以贈遠則是華亦可用特不可為實耳又有蓖者亦麻類有實音如頃畝

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

之頃說文引詩衣錦褧衣蓋禮所謂衣錦絅尚惡其

蔴

文之著者字或作蔴作苘又作大迥切則通於褧顏

要皆此布之衣也又胡麻亦有實本生大宛一名油

麻一名狗蓳一名方蓳淳黑者名巨勝亦曰一葉兩

莢為巨勝或曰蓳圓名胡麻蓳方名巨勝又說角作

四稜者名胡麻八稜者為胡麻勝俗云必夫婦同種即

生而茂盛遠家以為飯陶隱居言八穀之中胡麻最

為良以詩黍稷稻粱禾麻菽麥為八穀而引董仲舒

云禾是粟苗麻是胡麻按胡麻大宛之種張騫得之

以歸詩人所稱豈應近捨中國之直而遠述大宛之

巨勝此說非是又以其胡物而細故別謂中國之麻

為漢麻亦曰大麻爾雅翼

爾雅曰麻枲臬枲麻注別二名蓼麻母孫炎註曰麻

麻子蓼苴麻盛子者崔寔曰牡麻無實好肥理一名

為枲也齊民要術

山綠苗本莫有麻蓳一名麻勃一名蓼一名麻母生

大山川谷今處處有之人家園圃中多種蔭績其皮

以為布苗高四五尺莖有細線棱葉形狀似柳葉而

績

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

邊皆有乂牙鋸齒每八九葉攢生一處又似荊葉而
狹色深青開淡黃花結實小如綠豆鞭而匾農政全書
火麻鎮按麻子一物處々有之而諸家雜之不明致
後世無的識者宗奭曰東海毛羅島者大如蓮實為
上其次即出北地上郡大如豆南地者子小而蘇恭
云擇其子有班黑紋者謂之雌麻子所生相同吾未
見火麻子有班紋并大如蓮子如大豆者若如宗奭
及蘇恭之言則是草麻子矣其用大不相同時珍又
曰大麻即今之火麻又名黃麻其子有雌雄雄者為葉
雌者為苴科似油麻葉狹而長狀如益母草葉一枝
七葉或九葉五六月開細黃花成穗即結實大如胡
荽子可取油齊民要術云麻子放勃時拔去雄者故
弘景曰牡麻無實也勃即麻花也本經有麻蕡麻子
二條謂蕡即麻勃誤矣蓋蕡即子也時珍云當是麻
子之連殼者享乎有毒則是麻子仁無毒殼有毒也
按吳普本草云麻勃名麻花味辛無毒麻蓋亦名麻
蕡又名青葛味辛甘有毒麻葉有毒食之殺人麻子
中仁無毒先藏地中者食之殺人據此說為妥當自

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

無謬誤也本草綱目類纂必續

○巨藤　異名狗蚤名醫別錄方葷上同　鴉藏同上烏麻千金方
油麻食療本草脂麻本草俗義藤弘雅廣交胡拾遺記茲
藤雅通苦蓋菜野蔌譜霸王鞭吳普本草莖同上
夢神同上

俗名哥撲

漢書張騫外國得胡麻今俗人呼為烏麻者非也廣
雅曰狗虱勝茄胡麻也本草註曰青蘘一名巨勝今
世有白胡麻八角胡麻白者油多齊民要術

沈存中筆談云胡麻即今油麻古者中國止有大麻
張騫始自大宛得油麻種來胡名胡麻巨勝即胡麻
之角巨如方勝者方莖以莖名狗虱以形名油麻脂
麻以多油名曰藤弘者亦巨也陸佃埤雅胡麻八穀之中惟此
麻今俗作芝麻者非陶弘景曰胡麻八穀之中惟此
為食李時珍曰脂麻有早晚二種黑白赤三色莖皆
方高者三四尺葉光澤有本團而未銳者有本團而
未分三了如鴨掌形者葛洪謂一葉兩光為巨勝蓋
不知烏麻白麻皆有二種葉也秋開白花似牽牛花

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

而微小亦有帶紫艷者節々生枝結角長者寸許四
稜六稜者房小而子少七稜八稜者房大而子多皆
隨地肥瘠蘇恭謂四稜為胡麻八稜為巨勝謂其房
大勝諸麻也枝四散者角繁子多一莖獨上者角稀
子少取油以白者為勝群芳譜
青蘘一名夢神一名胡麻巨勝苗也一作葉服食家
作菜用其法秋間取巨勝子種肥地畦中和種菜法
苗出鋤令無草乾即灌水采食滑美如葵同上
胡麻一名巨勝昔張騫自大宛得來故有胡之称又
云結實作角八稜者名巨勝六稜四稜者為胡麻一
云胡麻即芝麻有遲早二種黑白赤三色秋開白花
亦有帶紫艷者節々結角長有寸許房大者子多若
使夫婦同種即生而茂盛本事詩云胡麻好種無人
種正是歸時若不歸又種時忌西南風不忌則悉變
為草矣秘傳花鏡

芝麻有黃白黑三色霸王鞭者異名眞定府志
芝麻即胡麻有黑白二種植物中最為多子一名巨勝
亦謂之黃道家以為飯陶隱居言八穀之中胡麻最

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

良故附載於此 松江府志

脂麻即胡麻有白有黑可作油俗呼香油 臺灣府志

芝麻粒細而味腴宜糝餅可壓油 江陰縣志

巨勝結角大如指有稜八月熟興油蔴小異 常熟縣志

苦蓋菜即胡麻取嫩葉作羹大甘脆滑 野蔌譜

芝麻 大寒無毒 治虛勞滑腸胃行風氣通血脉去腦風澤肌膚與乳母食之其孩子永不病生 食鑑本草

葉搗汁沐髮去風除垢能令髮常光潤 同上

黑芝麻味甘平無毒炒食不動凡人久食詰言不蹇步履端正泄瀉者勿食 吳氏食物本草

白芝麻味甘生性寒熟性熱無毒和血脉潤腸胃散風氣多食滑腸抽人肌肉霍乱者勿食乳婦宜食令兒不生熟病俗用芝麻拌爛濾去渣入菉豆粉作麻腐養胃潤腸老人血少便燥者宜食泄泻人勿食 同上

順按胡麻諸家之說參差不一止是今脂麻更無他義好事者日暮食之未知其全功福清志續畧云胡麻油味甘香微寒炒熟壓油食之香美煮菜不用煎鍊若經煎鍊與火無異食之傷胃

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

○番椒　異名秦椒　農政全書　地珊瑚　花史左編　海瘋藤　同上　辣茄　秘傳花鏡　俗名篤ㇷ゚烏ㇵ楷樂ラッテシ施

番椒亦名秦椒白花子如粟簪頭色紅蘂可觀味甚辣　農政全書

順按本草所說秦椒與此不同

番椒叢生白花子儼粟簪頭味辣色紅甚可觀子種遵生八牋

地珊瑚產鳳陽諸郡中其子紅亮亮肖珊瑚狀若筆

尖下懸不畏霜雪初青後紅子可種又名海瘋藤子有毒甚辣不可入口　花史左編

陸璣又云竹葉椒成皋山中比蜀椒毒熱可著飲食子長而不圓按此即今番椒大如小指上尖下平正赤嗣宗謂即胡椒非也續漢書天竺出胡椒異域志入不國出胡椒段柯古云胡椒蔓生兩々相對畢澄茄其類也今廣舶有玉椒色白雅通

順按毛詩疏云今成皋諸山間有椒謂之竹葉椒其樹亦如蜀椒也毒熟不中合藥也可著飲食中

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

又用蒸鷄豚最佳香東海諸嶋上亦有椒樹枝葉
皆相似子長而不圓圓又按鄭康寧葉性要畧大全
秦椒一名竹葉椒陸璣所云蓋指秦椒矣方蜜之
以為番椒非也
番椒出蜀中今處々有之木本低小人植盆中以作
玩好結實如鈴内子極細研入食品極辛辣食物本草綱目
番椒味辛温無毒生主消宿食解結氣開胃口辟邪惡
殺腥氣諸毒
上
順按辣茄俗又呼曰柰莫法莫其實有長短大小
圓偏之殊俗人植盆中作玩好今辣茄盛行不分
男女老幼悉皆食有益無害開胃口進飲食久服
除心胸痞滿或人多年病痾食之全愈試若夫衝
痼排滯破惡血解結氣或有平常多食之得其効
然有火熱者宜忌之引書詳見于結髪居別集故
悉不録于此

○藤天蓼　異名木天蓼
俗名𡍮他々虎
小天蓼味辛温無毒主一切風虚羸冷手足疼痺無

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

論老幼輕重浸酒及煮汁服之十許日覺皮膚間風
出如蚤行生天目山四明山樹如枹子冬不凋野歌
食之更有木天蓼作藤蔓著樹葉如梨光而薄子如棗
辛甘大主風血氣痺腰脚疼冷取皮釀酒即是藥引下
為天蓼注者上夫如是則有三天蓼俱能逐風其中優
劣史者最為勝證類本草
若木云木天蓼唐本註云作藤蔓葉似柘花白子
如棗許無定形中氣似茄子啖辛嗽之以當薑蓼
圖經云木高二三丈三四月間花似柘花五月採
子子作毬形似栗其毬子可藏作果嗽之亦治諸
冷氣蘇頌云作藤蔓生者自是藤天蓼也圖經所
說乃與唐本註同是一物也惟疑此為木而非藤
蔓矣據郡縣所圖上以未的識其實故也藤蓼蔓
延山谷間高大頗類樹故名木天蓼以別草蓼也
陳藏器曰木天蓼樹高如冬青不凋此又別一種
子與其謂樹如枹子冬不凋者相近恐乃小天蓼也
亦名木天蓼各處名称不同終與藤蓼相混耳藤
天蓼小天蓼分二種功力當別本草綱目併為一

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

誤笑

木蓼又名天蓼樹如久(清)葉似栢子如棗六蓼昏紅白子皆大如胡麻赤黑夹扁惟天蓼花黄白子皮青滑又有木天蓼生天目四明山樹似梔子冬月不凋又有藤天蓼藤(正字通)著樹生葉如棃炎而薄子與木天蓼同

食物傳信纂卷七終

食物傳信纂目錄

卷之八

山藥 一丁

掌諸 七丁

甘藷 同丁

苔蓼 十三丁

香薷 十五丁

落花生 十六丁

甘露兒 十九丁

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524

ガラス使用

己上七品

食物傳信纂卷之八　平安　若水　稻義彰甫　編集
北藩　菊溪　内山覺順　訂補

○草之屬

薯蕷　異名諸薥音預　諸　土諸音除　山藥本草　山芋吳普本草　山藥本草衍義　薯蕷府志　薯蕷吳普本艸　修脆同上　玉延　俗名柰揩異貊ナカイ　州城耶埋奶異貊ヤニハイ

山海經曰景山北望少澤其草多薥薥郭璞云根似

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

芋可食今江南人單呼藷(音儲)語或有輕重耳按藷薥二字音如儲余范蠡計然曰儲芋薥本出三輔白色者善是也或音如署預本草署預味甘溫是也唐代宗諱豫故呼署藥至本朝又諱上字故今人呼為山藥一名山芋秦楚名玉延鄭越名土藷今近道處處有根既入藥又復可食人多掘食之以文種異苑曰若欲掘取嘿然則獲唱名使不可得人有植之隨所種之物而象之右者因藥物之性分為君臣佐使以相攝故其合和有一君二臣三佐五使或一君二臣三佐使至如藷芝使署預署預復使紫芝豈所謂兩賤相使者耶爾雅翼

山藥山海經曰其草多藷薥(音同薯蕷)本草衍義曰薯犯英廟諱薥犯唐代宗名故改為山藥●○農政全書

吳氏本草曰薯蕷一名藷薯齊越名山芋一名修脆一名兒草一名土藷一名玉延或生臨朐鍾山始生赤莖細蔓五月華白七月實青黃八月熟落根種曰皮黃類芋同上

異苑曰薯蕷若欲掘取嘿然則獲唱名使不可得人

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524

ガラス使用

有植之者隨所種之物而像之也同上

玄扈先生曰山藥出處見山海經凡四本草復云出嵩山北京四明東山南江永康滁州眉州大率處々有之今齊魯之間尤多有二種其一黃山藥形圓長細而甘過夏月不壞一種形如午指者大而淡春月易蝎擇種宜取皮薄光潤者若根毛粗勁種多不佳同上

又曰山藥各所々出不一大都形類壯大者不免虛

扁而細性堅實味勝同上

處々有之南京者最大而美圈蔕尤良入藥以懷慶者為佳春間苗生莖紫葉青有三尖似白牽牛葉更厚而光澤五六月間細花成穗淡紅色大數棗花秋生實于葉間青黃八月熟落根下外薄皮土黃色狀似雷光大小不一肉白色煮食甘滑與根同冬春採根皮亦土黃色薄而有毛其肉色者為上青黑者不堪用生山中者根細如指極緊實刮磨入湯者之作堪味更佳食之尤益人入藥以野生者為勝群芳譜

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

薯蕷孫真人千金方薯蕷生於山者名山藥秦楚之
閒名玉延薺苨亦多此是今人所可食者詩所謂其
甘如薺是也山堂肆考
山藥宜社日鬆地先鋤坑塾以芝麻楷或菉豆売腐
子包裹鋪塾山藥上有白粒芒刺者用竹刀切下一
二寸作一段相挨排臥種之四邊用灰剔無炭傷覆
土五寸早則澆水忌人糞宜牛糞糜耕生苗出則鉏
耘以竹木扙架霜降後收子種亦可立冬掘取每年
易人而種之月令廣義

山茶去皮焙晒作麪服食補虛弱健脾胃同上
薯蕷山藥一名玉延春蔓生園徑二三寸嫩白緊實
如玉入藥苦人以為瓊糜瓊英函史
薯蕷今山中野植與黃獨同類故名山藥然獨保定
懷慶諸處為佳閩浙多作紅色而味不甘穬吾地種
美惡在兩種閒亦不可廢學圃雜疏
零餘子薯蕷藤上之果也通雅
薯蕷台山處處有之藤葉如家植薯藥而小土人多
不知採食天台山志

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

山藥小而長白色俗呼藥薯薯莙則形如姜而大俗呼掌薯郡武府志

山藥亦名山藷俗呼梨峒藷所在山中有之扁而白佳白鳩蒋似山茶而小出陽江野林中掘地三五寸得之僅如指大味佳於山茶肇慶府志

薯蕷今呼山茶蔓生莖紫葉青有三尖角似犁牛而光澤開細白花結實如鈴生山谷間根細如指白色極緊實刮磨入湯煮之作堀牙粉食之尤益人過於家園種者又有一種根如姜芋之類而皮紫大者一枚可重斤餘刮去皮煮食之俱美但性冷於山茶耳土人呼為藷音若薥八閩通志

山藥即薯蕷也其苗蔓生大者一本或至數斤子亦可食江陰縣志

山茶即本草薯芋性溫煖補下元唐避代宗名故呼薯茶至宋英宗即位人避嫌諱遂改名山茶自此失其本名閩州府志

山茶一名藷貟蝖雜錄曰山茶本名薯蕷唐代宗諱玉延鄭越名土藷一名脩脆一名児草兩廣山中最

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

多有重至二三斤一條者種法先將肥地鋤鬆作坑
棟取美種竹刀切段約二寸許卧排種之覆土五寸
早則以水澆之如欲壅培勿犯人糞須以牛糞及用
麻粗飢生苗蔓以竹扶之或云霜降收子種之亦得
若以足踏根亦如之古称最大者曰天公掌次者曰
拙骨羊今吳中所称嘗遠曰濟寧近曰嘉定嘉定雖
小於濟寧而味更甘香他土種者皆不如也 致富全書
夏暄雜錄曰山茶本名薯蕷唐代宗諱豫改名薯藥
宋英宗諱曙遂名山茶非二物也種法先將肥地鋤

鬆作坑棟取美種以竹刀切段約二寸許排列種之
覆土五寸許早則澆水牛糞麻餅壅忌人糞生苗後
以竹扶之紫莖綠葉葉有三尖開花成穗淡紅色其
子別結子一莢亦可食今人於所種嘗遠則濟寧近則
嘉定雖小於濟寧而味更甘美他土種者皆不及也
致富奇書

山藥山海經景山其中多薯蕷升山其草多薯蕷湘
中記永和初有採藥衡山者遇迷糧晝遇息巖下見
一老公四五年少對弈書告之以飢與其食物如薯

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

薯蕷指教所去六日至家而不復亂風文齊廣群芳譜

山茶味甘温平無毒補諸虛右損面上遊風腰間冷氣常食強陰益精氣食鑑本草

山藥味甘性涼無毒充五藏養心健脾補腎強陰去頭面遊風目眩久食補虛益氣除煩熱和蜜食良同鄭魚食不益人同麪食動氣入藥用皮黄黑而忌鉄吳氏食物本草

山茶皮褐肉白名山藥皮黄黑而圓名薯蕷鄭樵所生者名藷味温平無毒主傷中補虛羸除寒熱邪氣補中益氣力長肌肉又云主頭面遊風眼眩下氣主腰痛補勞瘦充五藏除煩熱強陰涼而能補潤皮毛主泄精健忘久服耳目聰明輕身不饑延年定魄本草之薯蕷江南人又呼為藷南地種之但性冷於北地者耳本草會纂

順栝山茶入藥生山野者為佳嘉興縣志云山藥子一名落花生又番豆名落花生與此同名爾

○掌薯　異名佛掌薯重修鎮江府志

俗名紫忽楪異類

山藥茅山有一種形如手掌名佛掌薯重修鎮江府志

山藥一種似薑而大名佛掌函史

薯則形如姜而大俗呼堂薯邵武府志

○甘藷　異名朱藷群芳譜番藷同上番薯閩書朱薯同上紅山薬農政全書家藷同上俗名里胡紀胡異貌州筑前ノ俗ニ甘藷ト稱ス琉球ニ産スルヲ琉球芋ト稱ス薩摩ニ産スルヲ薩摩芋ト稱ス又ノ名ヲ

香連屬有數十觔者味極甘番人多自食未嘗貨于外
本名玉枕藷又號三家藷周亮工書纂要

萬支

薯蕷薥曆中閩人得之外國瘠土砂礫之地皆可以種用以救歲有益貧下予嘗作薯蕷頌可以知其概也頌曰度閩海而南有呂宋國國度海而西為西洋多產金銀行銀如中國行錢西洋諸國金銀皆轉載於此以通商故閩人多賈呂宋焉其國有朱薯被野連山而是不待種植夷人率取食之其莖葉薯生如瓜蔓黃精山藥山薥之屬而潤譚可食或蒸或磨為粉其根如山藥山薥如蹲鴟者其皮薄而朱可去皮食亦可屬食之可熟食者亦可生食亦可釀為酒生食如食葛熟食色如蜜其味如熟蕈蓴生貯之有蜜氣香聞室中夷人雖蔓生不訾省然恆而不與中國人中國人截取其蔓庶許挾小盖中以來於是入吾閩十餘年矣其蔓雖蓼剪插種之下地數日即榮故

許

挾

可挾而來其初入吾閩時值吾閩饑得是而人足一歲其種也不與五穀爭地凡瘠鹵沙崗皆可以長蔓治之則如大天兩根益奮滿即大旱不蔓治亦不失

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

徑寸閘泉人鬻之斤不盈一錢二斤而可飽矣於是
耄耆童穉行道鬻气之人皆可以食饑焉得充多焉
而不傷下至雞犬皆食之於是何子開鏡石山房樹
蔭之際坎而種焉而為之頌曰不需天澤不棄人工
能守困者也不爭肥壤能守讓者也無根而生久不
枯萎能守気者也亓向行江北天大旱五穀不登民
食草木之實亡厭今乃佽五穀能助仁者也可以粉
可以為酒可祭可賓能助禮者也莖葉皆無可棄其
直甚輕其飽易充能助儉者也耄耆食之而不患噢

噎能養老者也童穉食之上其啼能慈幼者也行道
鬻气之人食之乎等者也下至鷄犬能及物者也其
於士君子也以代匱焉所以固其廉以廣施焉耶以
助其惠而諸德備矣而吾邑梁肉之家猶駢焉而不

敢食食之則謂同於竊與賤於是何子掘而出之洛

之清泉薄之潔器棄之陶匏汲以濁酒而為之歌曰
令珠而如沙人以之彈鵲令金而如泥人以之塗艾
令朱鬱而如玉山之禾瑤池之桃人以之為不死之
大藥雖不死藥不足佽五穀吾亦不忍其禾玉山桃

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

瑶池獨從羽人放丹丘坐視下界之痒饑啾而不
得一嚼閩書
番薯是種出自外國前此五六年間不知何人從海
外帶來初種在漳今侵蔓泉與諸郡且遍閩矣吾惠
艱泉最瘠瀕海之民歲豐帝飢去歲大祲米石可兩
三四金乃恃薯全活人食薯起八九月抵今春仲可
供一年之半其利至能令穀賤以病富人與五穀抗
長爭烈而又易生無事糞多力勤其入鉅地每畝多
者收五六千斤許北遍沃壤傳種獲當倍是然則以
足供年食之半推之其可省遍半餉歲運半漕可知
也豈非天地再開闢一嘉生哉江南地燠自四五月
至六月俱可種八十月收江北多雪蚤寒宜連收則
宜以三月種八月便收總之收完不得過冬至過則
易爛今改名朱薯從其色夷物而中國則中國之曰
番薯不忘舊也生種收成諸藟列于左
種薯藟本宜藤種地遠者藤難移到合先用薯頭作
種將薯哉長一寸五分皮向上播在地中以土蓋之
俟生藤四五尺許剪斷分種時地墾四尺作一廂就

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

中鋤開放下薯藤每一窟剪藤四節其三節連葉蓋
窒只留末一節連葉出現平地種不可堅掩土蓋孚
十餘不宜忒深地最要鬆曬種時天陰微雨最妙無
雨用泥水點窟俾耐乾旱 薯法下種一夜即生
挈開一行以糞水沃之隨即挈合蓋上若藤蔓遠方
挈糞迫近則傷根閣遠則生又散漫不歸結矣掘薯
擔薯根多浮在淺土掘草只手採不宜動鋤以傷本
根又須時時將藤扯動令離土勿令着土生根恐偪
藤生薯正根有妨奪雖生之病 蓄薯藤擔北邊宜
八九月收薯時將藤藏菜園壙中藤頭向下尾向上
沙土蓋密尾露二三尺寸通氣春來發芽使可取出
種 食薯擔薯生者不可多食蒸食做飯做粥湯磨
舂做粉釀燒做酒和米蒸做餅俱無不可收多用不
去切薄片曝乾收貯可經年食此種厚無毒只因味
甘為蜈蚣諸物所嘗但看有害鼠便棄不用以防其
毒心葉根節均可食其藤喂牛羊最宜惟馬不可多

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

粘液食難消化故也 惠安縣續志

甘藷南方草木牀甘藷蓋薯蕷之類根葉如芋實如拳大如鴈者皮紫而肉白秋熟收蒸貯之以充粮類海人食此皆壽百餘歲 潛確類書

甘藷草木狀甘藷蓋薯蕷之類或曰芋類根葉亦同其實如拳有大如鴈者皮紫而肉白蒸醬食之味如薯蕷性不甚冷舊珠崖中人不耕稼惟種甘藷秋熟收蒸曝切如米粒囤貯以充糧糗是名藷糧佐遊如粳粟然海人食此皆壽百歲餘月令廣義

番薯即紅藷也近傳於外國所在山麓種之易生結子千百浮露土上味不如薯土人或雜米作酒用之 肇慶府志

甘藷南人用當米穀果食蒸炙皆香美味甘平無毒治補虛乏益气力健脾胃強腎陰功同薯蕷 食物本草會纂

順按本草木狀云甘藷即薯也此物多出薩州故俗謂之薩摩芋（サツマイモ）形樣有圓長大小之不同紫皮者長白皮者圓而味又佳蒸煮食之味勝於薯蕷閩佩文齋廣群芳譜編有蠻芋即是也

編

而穀之外有可以當穀者芋也薯蕷也而閩中有番薯似山藥而肥白過之種於沙地中易生而極蕃衍饑饉之歲民多賴以全活比物北方亦可種也按本草狀有甘藷形似薯蕷實大如匾卵皮紫肉白可蒸食之想即番薯未可知也

○苔蓴 上音口下音尤口切 藤生葉類薯三月栽夏開細苍作穗淡紅色實乃別生不附於苓形如葯臍而圓黑色周圍有細圓點其點微高而守凹俗呼為穭八九月熟

○苔蓴 異名黃獨 鎮江府志

俗名倪異貐 ㄅㄧˋ ㄈㄟˊ

土人採取食之謂其性暖能消食根頗麤大亦可食

又有一種其實皮光俗呼為秈 息從切 食之微不及於穭 鎮江府志

黃獨出茅山荁蔓花實絕類山藥葉大而稍圓根如芋而有鬚味微苦 重修鎮江府志

黃獨俗呼黃精誤 通州志

吳有黃獨根與子皆可食亦山藥類 熙史

若水云陳藏器曰零餘子大者如雞子小者如彈丸在葉下生曬乾功用強於薯蕷有數種此其一

饑 也主補虛損强腰脚益腎食之不饑其說指黃獨實非山藥藤上之子矣今人以其根為何首烏亦非是

愈 黃獨俗称毛蕷根子皆可餐年愈多而根實愈大不

清 費耕鋤道人遺供也天台山志

病 讀書有義未通而輒改字者最學者大病也老杜同谷詩有黃精無苗山雪盛後人所改也其舊乃黃獨

也讀者不知其義因改為精其實黃自一物也本處謂之土芋其根唯一顆而色黃故名黃獨耳饑歲土

杜 人掘食以充糧故老杜云耳鄭玄解經以緣為校以

禁 犧為沂亦此類也右說黃目乃尊一畫四人目而楚中

樽 有右旛乃盡龜或言炎中惟龜目最黃不然人目黃

杜 乃病也杜子美有問人求小猢猻詩曰聞說夔州路

樹 山猿樹猻懸猢猻與猿兩物也而子美乃聞猿而覓

矣 猢猻亦大鬼芥炎明通雜志

芋 ○香薥異名香芋常熟志土圞児農政全書地栗子同上土

卵本草拾遺黃獨本草綱目土芋本草拾遺土豆

俗名洎(ホト)禿

香芋有小毒種宜沙地雷熟縣志

土圞児一名栗子出新鄭山野中細莖延蔓而生葉似菉豆葉微尖觔每三葉攅生一處根似土瓜児根微圞味甜採根煮熟食之農政全書

土芋蔓生葉如豆其根圓如卵南人名香芋食物本草綱目

又有皮黄肉白甘美可食莖葉如扁豆而細謂之香。

芋黄者曽種芋法

香藷味淡甘大者如雞卵小者如彈丸種法二月用極鬆地掘土成溝入種用雞糞灰密覆則發藤以竹引之十月起土煮熟食土産家俱用黙茶致富全書

順按増定致富奇書文同用極鬆地四字作鋤地又有黙苍下甚好二字

香芋味甘淡平無毒健脾實胃多食泥膈滞氣小児産婦少食呉氏食物本草

根味甘辛寒有小毒治諸藥毒生研水服當吐出悪物使止煮熟食之甘美不飢厚人腸胃去熱嗽食物本草會纂

順按土芋蔓生山野中葉如豆或三葉或五葉其

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

根圓如卵堀採根可煑食五葉者俗又謂之吉野
伏兎也
○落花生　異名番豆　物理小識　土露子　同上　滴水生　通州志
卒　長生果　逢原　小品　藥牛　若水別集云山茱子更名落花生見嘉興縣志与此同名商
俗名篤（トク）鳥（テウ）埋肩（マイケン）又名篤（トク）鳥（テウ）施（シ）莫（マク）埋肩（マイケン）
落苍生藤蔓莖葉似扁豆開花落地一花就地結一果大如拇（桃）深秋可（宜）取服甘美異常人所珍貴
物本草
落花生藤蔓莖葉似扁豆開花落地一花就地結一果食（元李果）
内
果其形與香薷相似亦二月内種（嘉）鬆土用隔年肥
壅（栽）宜背陰處秋盡冬初取之煑食味甚（甘）美人所珍
味　貴若未經霜則法若難入口與香薷山藥俱出嘉定
頻海之（地）者佳（致富全書）
醬　香芋落花生産嘉定落花生尤甘皆易生物可種也
字圃雜疏　甘露子如耳環（鬟）食之脆美亦別方之産吾地可種
脫　滴水生郎落花生（通州志）
落花生其莖葉與香芋同而花殞（墜）地上郎結子小
於香芋味甘美（太倉州志）

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

落苍生蔓生五月開黄花落地結實似羊霜雪後治

府 甘松江 齊志

香芋種芋法香芋皮黄肉白莖葉如扁豆而細又有引蔓開花花落即生名之曰落花生皆嘉定有之 文佩

群 齊廣物 芳譜編

落花生甘平利五臟下氣清神藤蔓莖葉似扁豆開花落地一花就丈結一果具形與香薯相類亦二月内種嘉疑土用隔年肥灰壅宜栽背蔭處秋盡冬初取之若未经霜則味苦與香薯山藥俱出嘉定瀕海

地 增定致富奇書

之地一名落花生一名土露子二三月種之一畦不過数子行蔓菜虎耳藤横枝取土壓之藤上花落土成實冬後掘土取之殼有紋豆黄白色炒熟甘香似松子味孫愐曰蜂躉番豆也郭林曰生啖有油亦到下咽小識

泄 物理

頌按胡豆蜂躉也方氏以為落花生非也李瀕湖以豇豆莢雙生兩々下垂指為蜂躉亦未見的據也落花生似馬蹄決明葉而四葉排生至夏開黄花

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524

ガラス使用

如石取根花而大不結子則生土中也横倒藤
掩以鬆土則藤上著花處別生細絲入土其絲末
結子大如毋指則似扁豆角而台色露筋内有二
三粒紅黄色炒熟可食
長生杲産閩地花落土中即生從古無此近始有之
味甘氕香能健脾胃飲食難消運者宜之或去典黄
瓜相反予曾二者竝食未蒙其害固表出之本經逢原
落花生藤蔓莖葉似扁豆開花落地一花就地結一
果大如桃深秋取食之味甘美異常人所珍貴本草約言

取

一果大如桃深秋取食味甘美異常人所珍貴近時
義興人家多蒔之又有一種香芋大者如雞卵小者如
雀卵外形黄白色煮食甚香其藤蔓微似山藥本草
皆失收惟近時食物本草中載之亦畧于性味主治
姑闕之以俟後之君子新刻醫匯

自

本草纂

甘露子味甘平無毒一名滴露利五臟下氣清神食物
順按落花生近來自長崎來本邦種子能生引蔓

後花落地生子霜後味絶美可為果食○又按花
而生似馬蹄決明而四葉排生至夏開黄花如有
根花而大不結子子則生土中也横倒藤掩似鬆
土則藤上著花處別生細絲入土其絲末結子大
如毋指則似扁豆角而白色露節内有二三粒紅
黄色炊熟可食迸来自長崎来本紀種子能生
○甘露児　異名玉環（環）琅琊代酔編　地蠶本草用上輔錄　地瓜児全農政書　滴露綱目　耳
草石蠶木草遺　地瓜児
露子食物本草

根　脱餘

甘露児一名玉環隨処皆有琅琊代酔編
甘露子一名玉環菜冬月取根熟食味甘而義三才圖會
甘露子一名地環或云即蔓荷荃高二三尺葉如麻
葉根形長如聯珠色味甘而膓群芳譜
地瓜児苗生田野中苗高二尺餘莖方四楞葉似薄
荷葉微長大又似澤蘭葉柿荃而生根名地瓜形類
甘露児更長味甘掘根洗浄蝶熬油鹽調食生醃食
亦可
農政全書

俗名七千楸烏口牛魯紀

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

草石蠶即今甘露子也荊湘江淮以南野中有之人
亦栽蒔二月生苗長者及尺方莖對節狹葉有齒莖
如雞蘇但葉皺有毛耳四月開小花成穗一如紫蘇
花聰結子如荊芥子其根連珠如老蠶五月採根
蒸煮食之味如百合或蘿蔔滴及鹽醋水收之則不
黑亦可醬漬蜜藏既可為菜本草綱目
草石蠶即今甘露子五月掘根蒸煮食之味如百合
可為菜又可充果食物本草曾鞏奏及多食生寸白治浸淫除風
味甘平無毒不宜生食又炙與諸魚同食令人吐
破血煮食治溪毒焙乾主妊娠風散血止痛某甚
可擣末酒服和五臟下氣清神上同
順按甘露兒苗長者一二尺許方莖對節狹葉似
續斷葉而微尖四五月間開花成穗其根白連珠
狀似老蠶味甘而美至秋採根生熟皆可食又可
蜜漬可醬漬其根大者農政全書謂之地瓜兒今俗
為一耳

食物傳信纂卷八終

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

食物傳信纂目錄

卷之九

葛 七丁
王瓜 五丁
栝樓 七丁
水芋 十丁
白芋 十六丁
紫芋 丁
青芋 丁

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524

ガラス使用

蒟蒻 日
紫茄 十个
銀茄 十三丁
水茄 日
番茄 十四丁
已上十二品

食物傳信纂卷之九

平安 若水
北藩 菊溪
稻義彰信甫 編集
内山覺順 訂補

○草之屬

○葛 異名雞齊 神農本經 鹿藿別錄 黄介同上 土瓜泉州府志 麪 鎮 葛重修鎮江府志 俗名忽ノ思ス

葛緒絡草也國風曰葛之覃兮施于中谷維葉莫莫是刈是濩又曰葛生蒙楚蘞蔓于野旄丘之葛兮何

蒟之節今葛生山澤間其蔓延盛者亭其首以至根

云可二十步釋丘去前高則施丘之葛蓋蒟閒矣此言雖同根一體然相去甚遠其後急不相應也故曰叔

芳伯芳何多日也黎之望於衛亦如此矣吳郡賦蕉

服葛升越弱於羅紈禹貢卉服注云草服葛越葛花藤皆可醒酒去酒毒漢江都王建傳云緜王閩侯遺建荃葛註荃細布也字本作荃葛今之

○爾雅翼

掘雞齊一名鹿藿一名黃芩今之食葛非為絺給者也其生延蔓甚者其蔓首至根可二十步人皆掘食之

掘生食甜脆亦可蒸食有粉今江南人凶歲則掘取以禦凶荒大抵南康廬陵者最勝多肉而少筋甘美然當取入土深大者或又曰入土五六寸以上者葛暆

令服之令人吐以有微毒也其花藤皆可醒酒而去酒

醉毒服方寸七飲酒不知醉博物志曰野葛食之殺人家種之三年不敗後旅生亦不可食吳都賦食葛香

芋茅註云食葛蔓生與山葛同根特大美於芋也尔雅翼

汝葛根生汝山川谷及成州海州浙江并澧鼎之間今處〻有之苗引藤蔓長二三丈葉淡紫色葉頗似楸

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524

ガラス使用

葉而小色青開花似豌豆花粉紫色結實如皂莢而
小根形如手臂味甘性平無毒一云性冷救野葛已
豆百藥毒農政全書

飢

救飢掘取根入土深者水浸洗淨蒸食或以水中揉
煮出粉澄澱成塊蒸者皆可食及採花晒乾煠食亦可
同上

救

葛根食根及苗處處有江淅甚多春生苗荒年掘根作粉
食之苗亦可食救荒野譜
黃斤乃食葛非衣葛也○羅願曰雞齊一名鹿藿一

脫

名黃斤生蔓延生食甜脫亦可並食今人食葛非為
絺絡者也今南楚兩粵專採葛根作粉食此藤即可
布粉可作九曰葛粉廣人以假西國米能醒酒或曰

賦

廣昌種葛如土瓜通雅
土瓜一名葛食之醒酒亦雅翼曰雞齊一名鹿藿一
名黃斤今之食葛非為絺絡者也吳都賦食葛香茅
註曰食葛蔓生與山葛同根特大美於芋也同書
葛根鹿食九草此其一也故曰鹿草江南通志
葛俗呼土瓜肉如饘蔔味甜苗生為藤種者取藤斷

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

之作圈埋之則生苗泉州府志

葛根金壇人掘而蒸之以登俎豆謂之麪葛童修鎮江府志

食葛即葛根也大如臂甘美多汁謂之綿葛小者藤

葛四會高要山中甚多搗粉為丸貨之肇慶府志

大

葛春生苗引蔓長一二丈葉頗似葡萄葉大而旦厚

着

青色微有毛七月着苍似豌豆花不結實根形如手

臂淡黄色五月五日採根曝乾以入土深者為佳邵武府志

土仇校宋莆陽志謂之新羅葛其藤似葛其根入地

結為仇狀色白而脆味甘香能解酒渴同上

順按南昌府志文同即葛根也故併為一

昌

葛古曷切音割又葛根搗汁澄為粉可食正字通

李氏曰葛根出江淅閩廣所在有之有野生有家種

狀

鹿食九草此其一也春生苗引藤延蔓長二三丈取

筛

用可作絡絡各以土地之宜以別精粗美惡耳葉有

三尖如楓葉而長面青背淡七月開苍成穗纍纍相

綴紫粉色似豌豆花結實似小黄豆莢上有毛其子

経

緣色而扁似梅核生嚼有腥氣八九月采之神農緩

所謂葛穀是根外紫內白大如臂長八九尺以入土最深者良五月中采根曝乾用陶隱居曰出南康廬陵閒最勝多肉少筋味甚甘美搗汁飲可辟暑熱解瘟病人熬本草彙言

葛根味甘寒無毒主癰腫悪瘡冬月取生者以水中採出粉成粱煎沸湯擘堀下湯中良久色如膠其體甚軟以蜜湯拌食之加生薑屑尤佳治中熱酒渴多食利小便切片點茶亦甘美又生者煨熟食之極補

食物本草會纂

順按詩經葛之覃兮施于中谷維葉莫莫是刈是濩為絺為綌服之無斁註葛草名蔓生可為絺綌者說文云葛絺綌之草也今按葛山野往々有之其葉似楸葉面青背淡其苓成穗狀似豌豆花而大紫黯色其莢如豆莢亦有毛其子綠色生嚼腥氣八九月采之又一種有野葛毒草也深山間有之不與相涉唯以名同而不可混實

○王瓜　異名土瓜本草神農瓜瓠郭璞老鴉瓜本草圖經馬𠯿瓜他雹音赤雹子本草衍義野甜瓜木草綱目毛栝瓜

落鵜仆 俗名紀ノ國紫檳榔子 利州 備州 備中 筑前 備後 播州 楠葉 紫索 仆埋 忽賴 思古

王仆 蔓生形長而圓禮記曰季秋之月王仆生今有

王仆 郎落鵜仆閩人謂之毛桃仆 藥性要畧大全

王仆月令四月生苗其蔓多鬚嫩

時可茹葉圓如馬蹄而有尖面青背淡莖方四不完五

晩結 青白二種白者曰早王仆四月郎結青者曰晩王仆

五六月絡俱宜嫩摘老則色黃故又名黃仆 致富全書

六月開小黃花々下結子如彈丸徑寸餘上微

圓下尖長生青七八月熟赤紅色皮粗澁根如栝樓

根之小者用須深掘二三尺乃得正根江西人栽以

沃土取根作蔬食如山藥西北二種微有不同若療

癥瘕

黃疸破血南者大勝 群芳譜 若平無毒治天行熱疾酒

根癥瘕 若平無毒治天行熱疾酒 利大小便治面黑面瘡落胎〇同上

子酸苦平無毒生用潤心肺治黃病炒用治肺痿吐

血腸風瀉血赤白痢反胃吐食〇同上

王仆蘇氏曰月令四月王仆生郎此也其根作土瞿

氣其實似仆也李氏曰土仆性平澤田野及籬壅墻

垣處〻俱有四月生苗延蔓葉如栝樓葉但無人鈌
有毛刺一說葉圓如馬啼而有夫而青背淡渋而不
光六七月開單瓣五出小黄苍成簇結子累〻如彈
丸皮粗澁生青熟黄赤其殻經一寸長二寸微圓下
尖長七八月熟殻中子色赤如螳螂頭謂之赤雹子
其根如大指又生淡黄細根三五相連北方出者其
子紫〻相連大如棗形狀稍有不同若療黄疸破癖
血南者大勝也本草蒙言
王瓜一名土瓜蔓生嫩時可食根如栝樓澁粉甚白

薤 藏掘二三尺乃得正根味如山藥食物本草
○栝樓 異名果蠃音裸瓜蔆本草綱目天瓜名醫別錄地樓神農本草
澤姑名醫別錄根名白藥本草圖經天粉粉同上瑞雪
俗名楷賴ラス思胡利ウリ山城哥胡利ウリ筑前州

栝樓所在有之三四月生苗引藤蔓葉如甜瓜葉而
窄作又有細毛七月開花似壺蘆花淺黄色結實花
下如拳生青九月熟黄赤色形有圓者有鋭而長者
內有扁子大如絲瓜子殻色褐子色褐多脂作青氣

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

根一名白藥一名瑞雪直下生年久者長数尺大二
三圍秋後掘者有粉亷月者有筋無粉不堪用氣味
甘寒無毒治胸痺潤肺燥消欬嗽滌痰結利咽喉止
使 消渴利大小腸消癰腫瘡毒降上焦之火使痰氣下
降不犯胃氣 群芳譜
兼 蔓生附木故得葉名詩云果贏之實施于宇亷矣括
樓即果贏二字音轉也亦作蓾蒫後人又轉為瓜蔞
俞轉俞失其眞矣古者仇姑同音故栝樓諸名齊
人謂之天仇象形也雷敩炮灸論以栝蔞根為栝樓
為樓亦出牽強但分雄雌可也其根作粉潔白如雪
故謂之天花粉蘇頌圖經重出天苽粉謬矣今削之
本草綱目

蘇氏曰栝樓出弘農陝州山谷者最勝今江南江北
閩浙河南山野僻地間亦有三月生苗引藤蔓葉如
面 甜瓜葉窄而有人背白俱有白毛六月開花似萄蘆
花而淺黃色結實在花下大如拳生時青白如瓜九
柿 月黃熟如柿形有正圓者長銳者功用並同內有扁

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

子如南瓜子殻色褐仁色綠多脂作青草氣李氏曰
根直下生年久者長數尺秋後采者結實有粉他時
便多筋脉矣雷氏曰修治去殻皮革膜及脂取根用
大二三圍者去皮搗爛以水澄濾潔白如雪名天花
粉本草
彙言

餘
四五日取出爛搗研以為麪水浸一日一次換水浸經
極臧如粉或燒餅或作煎餅切細麪皆可食採栝樓
煮
穰者粥食極甘取子炒乾搗爛用水熬油炸可
食農政全書

順按栝樓詩所謂果蓏之實是也凡果蓏與王瓜
元一類二種故野人採根混雜為一視之難細分
辨但其葉大異栝樓葉似蒲萄葉而小間有人缺
葉面光滑而不渋王瓜葉稍似栝樓葉而圓微尖

葑
無又缺背面有毛葉渋而不光滑以是辨別則明
大
白無所述至苓實大同小異其實俗間但稱楷頼
思胡利藥肆吐柧核樣又呼瓜子樣者即真果蓏
實是也如蝗蜾頭者王瓜仁也坊語呼為結書樣
形狀大異原當不混同藥鋪通呼二仁為果蓏仁

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

者誤矣王肯堂準繩云肥大結實者連子皮細切
用今人止用核仁非之作天花粉法采栝樓去皮
逐 寸切水浸逐日換水四五日取出搗泥以絹濾過
粉 澄止去上水更易水數度晒乾成粉潔白如雪故
呼天花粉天花即雪也填入紙袋中外面握摑之
作如握雪聲者為上色不潔白又不作雪声野人
混 以王瓜根粉混貨雖相類亦有別須詳擇取
栝樓詩云果贏之實尓雅云天瓜瓠瓣瞿氏本草云地樓蔓生
花淺黄色實在花下亦名黄瓜方家搗取粉作彩入

○水芋 異名槖羅 黄精 曽省 芋法 土蓮 寶 東醫寶鑑 土芝 名醫別錄 蹲鴟

俗名索芋 異貌

芋説文曰大葉實根駭人故謂之芋徐鍇曰芋猶吁
吁驚辞故曰駭人又曰齊謂芋為莒杼考証援神契
中收莒芋陶隱居乃云種芋三年不收後旅生芳然
則芋之與莒本同末異耳卓生孫有云吾聞岷山之
下沃野下有蹲鴟至死不饑詳其始意本謂壤土毘

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

美粒米狼戾鴨鳶下烝肉蹲伏不去耳而前世相承
謂蹲鴟為芋言蜀川出者形圓而大狀若蹲鴟云芋
或訛作羊故南朝有謝人饋羊者以蹲鴟為言顏之
推記之以訓子梁唐開元中蕭嵩奏請注文選東宮
衛佐馮光進解蹲鴟云今之芋子即是着毛蘧蒢嵩
聞大笑又芋之大者前漢謂之芋魁後漢書謂之芋
渠渠魁皆言大也廣志又言有君子芋凡為
種大如雞蛋細蓋緗色紫莖長丈餘易熟長味芋
之最善者也有百果芋甘收百餘斛又有百子芋凡為

十四種而本草唐本註有青芋紫芋白芋等凡六種
青芋毒多須灰汁易水煮熟乃堪食紫芋正再蒸黃
食之白芋等兼肉作羹大佳野芋本毒不堪噉也翟
方進為丞相時奏壞鴻隙大陂民追怨之而為歌言
壞陂之後五穀不登但為下澤飯豆羹芋食之薄者
也而衰安為陰平長時年饑租入不畢安聽使輸芋
曰百姓饑困長何得食穀先自引南薛包歸先人家
側種稻芋稻以祭而蜀李雄克成都衆遇饑飯乃將
民就穀於剝掘野芋而食之則芋之利厚矣蜀都賦

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

称凡疇芋區氾勝之書區種芋法區收三石博物志
曰野芋食之殺人家芋種之三年不收後旌生亦不
可食此即陶隱居所謂柘芋也本草芋一名土芝 爾雅翼

藉

說文曰芋大葉實根駭人者故謂之芋齊人呼為莒
廣雅曰渠芋其葉謂之蕨藉姑水芋也亦曰烏芋廣
志曰蜀漢既繁芋民以為資凡十四等有君子等大
如斗魁如杵蔌有草蔌芋有鋸子等有勞巨子有青
浞芋此四芋多子有淡善芋魁大如瓶少子葉如散

枝

盖紺色紫莖長丈餘易熟長味芋之最善者也莖可
作羹臛肥澁得飲乃下有蔓芋絳枝生大者次二三
升有雞子芋色黃有百果芋魁大子繁多畝收百斛

拳

種一百畝以養瘟有早芋七月熟有九面芋大而不
美有象空芋大而弱使人易飢有青芋有素芋子皆
不可食莖可為羹凡此諸芋皆可乾又可藏至夏食
之又百子芋出葉俞縣有魁芋無旁子生永昌縣有
大芋二升出范陽新鄭凡土記曰博士芋蔓生根如
鵝鴨卵 濟民要術

蹲鴟貨殖傳卓王孫曰吾聞岷山之下沃野之陰下有蹲鴟至死不飢師古曰謂芋也葉如緑蓋紫坐也居也芋頭可食以充粮故無飢年蹲形類鴟鳥之居青黛集張九齡送芋與蕭炅書称蹲鴟不學荅曰掬惠芋拜嘉推蹲鴟禾至耳然僕家多怪亦不願見此惡鳥也北堂書鈔居類書九齡以書示客滿坐大笑

土芝本草芋一名土芝益氣克飢三賢典語李華燒三城絶品炭以龍腦裹芋魁煨之擊爐曰芋魁遭遇矣同上

芋葉似荷而不圓一名土芝一名蹲鴟種之水田荒年可以濟饑朱晦翁詩云沃野無荒年正得蹲鴟力是也坡詩香似龍涎仍釀白味如牛乳吏全清莫將南海金蓯膾輕比東坡玉糝羹華夷草木考

宋鮮于文宗七歲喪父於種芋時亡明年對芋嗚咽如此終身同上

芋名土芝一名蹲鴟芋數種叢生有水芋果芋大者為魁小者為子荒年可以度饑廣志曰君子芋大如斗魁青邊芋淡善芋大如觥少子葉如撒蓋緗色紫

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

筆考經援神契曰仲冬鶉星中收莒芋采均曰莒亦
芋風土記曰博士芋蔓生根如鵝鴨卵莊子徂公賦
芋杜詩園收芋栗栗芧栗栗果木也誤以為芋非唯相傳
昔人有擁爐煨芋詩深夜一爐火渾家圍圞坐煨得
芋頭熟天子不如我則此品可當南面王樂豈獨樂
窮哉有老僧築芋為塹以度凶歲人多賴之種法先
擇善種於南簷掘坑以簨糠鋪底將種放下用稻草
蓋之至三月問取埋肥地苗發救葉移栽近水處區
行欲寬寬則過風芋本欲深深則根大壅以河泥或
用灰糞霜降後葉使液歸根冥中所種最大無過茶
甌粵東西則有大至十斤者切片火炙亦佳小芋叢
生大芋身俗呼芋妳和雞肉煮及烹素饌皆堪啖致
冨

全書

芋一名蹲鴟有水旱二種旱芋山地種水芋水田種
水芋味勝莖亦可食種法先於南簷掘坑以簨糠鋪
底將芋種放下用稻草蓋之致冨
奇書

附

當心出苗者為芋頭四邊所生者為芋子又一
種野芋有毒能殺人 同
上

芋苗本草一名土芝俗呼芋頭生田野中今處々有之人家多栽種葉似荷葉而偏長不圓近蔕邊皆有一劑音霍児根狀如雞彈大皮色茶褐其中白色味辛性平有小毒葉冷無毒農政全書

古芋方名蹲鴟吾土最佳有水旱紫白二種旱者不可食此地若種之得法有十斤者學圃雜疏

劉處士劉湯隱居王屋山嘗於齊中見一大蜂嘗干蛛網蛛縛之蜂所螫墜地俄頃蛛殺復甦裂徐々行入

草革嚙芋梗微破以瘡就嚙處塗之良久腫漸消輕躁如故自後人有為蜂螫者採芋梗傳之則愈夢溪筆談

松志蘇之西境多水芋以芋魁為旱芋嘉定名之博羅黃省曾種芋法

芋紫稈大葉蜀人名為蹲鴟常璩縣志

芋古謂之蹲鴟大者名斗魁傍生小者為芋妳江陰縣志

芋本草圖經云蜀川生者形圓而大狀如蹲鴟謂之芋魁閩中出者形長而大小者如卵生於大魁傍食之尤美八閩通志

芋土人称芋頭猶江東称芋苗也種甚多有旱芋與
旱稻同熟其質甚小有青芋白芋南芋黄芋其芋魁
大如斗旁綴數十計古名土芝史記作蹲鴟入羹
蘇子瞻玉糝羹是也肇慶府志
岷山
順梭徐鉉註說文云芋猶吁也大葉實根駭吁人
也吁音芋疑怪貌史記岷山之下野有蹲鴟至死
不饑註云芋也蓋芋魁之狀若鴟之蹲坐故也凡
芋有數品形葉相似最宜濕地多植為粮助飢甚
利于民用梭物理小識云耆宜冬月食灰煮之
則爛草窟釜底莫芋益悶亦佳
相
○白芋　異名素芋濟民要術
俗名法思異貌
○紫芋　異名未考
俗名禿烏那異貌
青邊芋大如荷葉如蓋綢色紫莖春二月畦而種之
秋末冬初可掘取而食山堂肆考
○青芋　異名青烏芋廣雅
俗名葉忽異貌

廣雅青烏芋名廒物異名疏

○蒟蒻　異名生頭　食物本草會纂蒻頭　開寶本草鬼芋　圖經鬼頭

俗名哥莫俜也忽他埋

蜀都賦曰其園則蒟蒻茱萸劉淵林曰蒟蒻醬也緑本而生其子如桑椹熟時正青長二三寸以蜜藏而食之辛香涩調五臟又解熱云蒻草也根名蒻頭大者如斗其肌正白以灰汁煮則凝成可以苦酒淹食之蜀人珍焉則是蒟與蒻為二物而本草蒻頭味辛椿碎以灰汁煮成餅五味調和為茹食佳吳蜀一名蒟蒻為一物耳今人相訛亦呼蒟蒻又有斑杖苗相至秋有苍直出生赤子根如蒟蒻頭毒猛不可食雀豹右今注乃云為斑杖不知食盡雅翼

江南吳中出白蒟蒻亦曰鬼芋生平澤極多人采以為天南星了不可辨市中所收往往是此但南星肌細膩而蒟蒻莖斑苍紫南星莖無斑花黃為異爾本草

蒟蒻出蜀中施州亦有之為鬼頭閩中人亦種之宜樹陰下掘坑積糞春時生苗至五月移之長一二尺

藏
岡圖
錄経

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

與南星苗相似但多斑點宿根亦自生苗其滴露之
說蓋不然經二年者根大如碗及芋魁其外理白味
亦麻人秋後采根須淨擦或搗或片段以醞灰汁煮
十餘沸以水淘洗換水更煮五六遍即成凍予切片
以苦酒五味潦食不以灰汁則不成也切作細絲沸
湯汋過五味調食狀如水母絲馬志言其苗似半夏
楊愼丹鉛錄云蒟醬即此者皆誤也王禎農書云救
荒之法山有粉葛蒟蒻橡栗之利則此物亦有益于
民者也其斑杖即天南星之類有斑者 本草綱目

一蒟蒻似天南星一幹圓十一葉但南星葉平蒟蒻葉
翹耳其露治惡氣即鬼芋也 升菴以為蒟醬非 其曰蒟蒻知
遁種以右壓猶之高蔭知言耳大根外生小卵氣通
乏也冬取老成灰水煮之不得言言則麻煮成
豆腐一枚可作一鍋 物理小識

蒟蒻又名生頭主 生 戟入喉出血 毒 猛不可食 食物本草會纂

辟穀 性冷主消渴採其根搗碎以灰汁煮之成餅五味調
和為茄食人蜀人取以作醬味酢美 同上

又籍 順按群籍多以蒟醬為蒟蒻非也虎掌由跋天南

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

星已上三種與茹菊相似不可混當以時珍說為正又按雪霽錄言性冷甚不益人又冷氣人少食之生則戟人喉出血三元延壽書云有人患瘵百物不忌見隣家修菊菊求食之美遂多食而瘵愈又有病瘧癩者數人多食之亦皆愈據此二說則一切作細絲沸湯泡過五味調食甚佳此物有益于日用者也

○紫茄　異名崑崙紫瓜大業雜記崑味清異錄紫膠脡群芳譜安樂菜致富奇書草鼈甲養生主論俗名柰思慮茄子一名落蘇有紫青白三種老則黃如金來自暹羅紫者又名紫膠脡群芳譜茄一名落蘇凡三色或青或紫或白紫為上青次之白為下又有兩形或尖或長如牛角或潭圓如小瓜夾長者鬆嫩渾圓者老而多子早者四五月生苓即結實脫者六月始生九月尚盛莖高二三尺隋煬帝為茄子為崑崙紫瓜昔蔡遵為吳興郡守齊前種白莧紫茄以為常饌種法九月間磨子淘淨曝乾藏之至

春布種以糞水頻澆常令潤澤生葉有蟲每晨去之
合泥移栽但性畏日 夏須有兩時或夜間栽之栽宜
稀密得勻太密難長太稀則日曬土熱日勿著夏
日澆水地宜肥瘠則少結一云種時初見根處柏閉
掐硫黃一錢以泥培之結子倍多其大如盞味甘而
能益人或俟苓閉時取葉布過路以灰圍之結子如
倍謂之嫁茄或於晦日種蔓其傍同澆灌之茄
茂作羹或燒煮充素饌或醃或醋或醬或糟或取小
者浸苏辣食俱佳而糟辣二種尤善惟吾蘇各邑得

糟

此法糟辣並宜晚茄有剥取茄蒂風乾歲乾和菜苓
乾食名安樂菜致富全書
茄甘寒食之發瘡瞳動痼疾一名落蘇有紫有白仲
損精神秋茄尤不宜食一
春或社後下種以糞水頻澆苗生五葉帶土移栽肥
宜稀密得勻共性畏日須有兩時或晚間栽之一云
根邊納硫黃一星結子大而且多有剥取其蒂風乾
歲朝和菜花煮食名安樂菜劉珣云交廣茄樹經冬
不凋二三年漸成大樹其實如仆致富奇書
大業四年一月自京師還東都造天經仙都二宮九

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

月自幕北還至東都改胡狀為交狀胡瓜為白路黄瓜改茄子為崑崙紫瓜大業雜記

落蘇本名茄子隋煬帝緑飾為崑崙紫瓜人間復有崑味而已清異錄

茄一名落蘇味甘性寒無毒茄者連莖之名有數種入藥多用黄茄治大風熟疾取黄茄不計多少以新瓶盛貯埋土中経年盡化為水取出入苦參末為丸食後臨卧酒一三十丸効又治撲損吼膚青腫用老黄茄種切片貼上焙為末臨卧酒下二錢悪血散而痛腫止一夜消書無痕李草又云久冷人不可多食損人動氣發痼疾不與煎膏傳瘡之説相左耶蓋熟瘡塗之則愈久冷服之生瘡夏月當時食之猶可吳氏食物本草

蒂燒灰和蜜調敷口瘡牙痛酒調服治腸風下血皆甘以緩火之意也同上

根及枯莖葉煎湯漬洗凍瘡良同上

又苦茄樹小有刺其子主痺醋磨塗癰腫効梅苞性寒虚寒脾弱者勿食諸病人莫食秋後食之損月同

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

大蒜食發痔漏婦人艱于受孕者忌食 同上

搗 焙

茄子 味甘寒 發瘡腫動痼疾擾精神不宜多食 食鑑本草

鬼遺方 治磕打損傷肌膚青腫用枝上者黃大茄子一箇切一指厚片炙上焙乾為末臨睡酒調二錢服一衣消盡

茄一名落蘇茄種不一葉布路以灰圍之其實必繁

謂文嫁茄交嶺有茄樹年久生茄大如瓜 食物本草會纂

味甘寒有小毒動風發瘡乃痼疾患冷人尤不可食

蔬圃中惟此無益 同上

順柯茄種不一有紫有白有黃有青形有長短大小惟以紫為上生生編云茄性寒利多食必腹痛下利女人能傷子宮也東垣又云蔬圃中惟無益又開寶本草並無主治止說損人酉陽雜俎言茄厚腸胃動氣發疾李延飛曰秋後食多損目其餘諸說亦如此已上諸說皆是拘泥夫人常食不損目女人食之不傷子宮則其為妄誕可不辨而知矣但多食有害不止茄種諸物皆然惟蔬圃中茄子盛行不分男女老幼悉皆食之最有利于日用者也古人反甚惡忌之乃偏見耳唯其助朝饔暮

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

飧者茄與蘿蔔何別各有利益干厨下勝自群菜

秋茄味尤佳古歌以是為嘉蓋順再詳寧廣試瘧

瘧病及瘡婦不可生食青淹尤禁之甬

種茄初分栽時於根掐開入硫黄一豆大以泥培之

葉結子倍多而大味益佳開花時摘其葉布露以灰圃

之則多結實 苓夷草木考

茄種宜於九月黄熟時收取洗淨曝乾至二月下種

移栽株高二三尺葉大如掌自夏至秋開紫苓五瓣

穜相連五枝如綴黄蕊緑蒂蒂包其茄茄中有瓤々中

有子子如脂麻其茄有團如柘樓者長四五寸者有

青茄紫茄白茄白茄亦名銀茄更勝青者諸茄至老

皆黄蘇頌以黄茄為一種似未深究也王禎農書云

一種番茄白而扁甘脆不澁生熟可食一種紫茄形紫色字長帶長味甘一種木茄形長味甘可以止渴洪容齋隨筆云浙西常茄皆皮紫其白者為水茄江西常茄皆皮白其紫者為水茄亦一異也劉珣嶺表錄云交趾茄樹經冬不凋有二三年漸成大樹者其實如瓜也茄葉摘布路上以灰圍

摘

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524

ガラス使用

之則子必繁謂之嫁茄 本草綱目
○銀茄 異名白茄 本草圖經 渤海茄 王禎農書
俗名施(ヒ)曽(ト)柰(ナス)事(ビ)
銀茄子白者又名鎌茄又一種白者名渤海茄形圓有
蒂有蔕大者如鵝卵又一種白花青色梢扁 群芳譜
○水茄 異名未考
俗名柰(ナガ)楷柰(ナス)思(ビ)肥(ビ)
茄子一種水茄形梢長亦有紫青白三色 群芳譜
禽 禽畜菜茄之邑所在不同如江浙閒猪黒而羊白至
江廣吉州以西二者則反是蘇秀閒鵞皆或有一班
褐 褐者別呼為雁鵞頗異而畜之吾吾郷仌鵞容雁也
飼 小児至取浙中白者飼養以為湖沼觀美浙西常茄
皆皮紫其皮白者為水茄吾郷常茄皮白而水茄則
其 紫異異如是 容齋四筆
○番茄 異名未考
俗名未詳
茄子一種白而扁謂之番茄 群芳譜
食物俾信纂巻之九畢

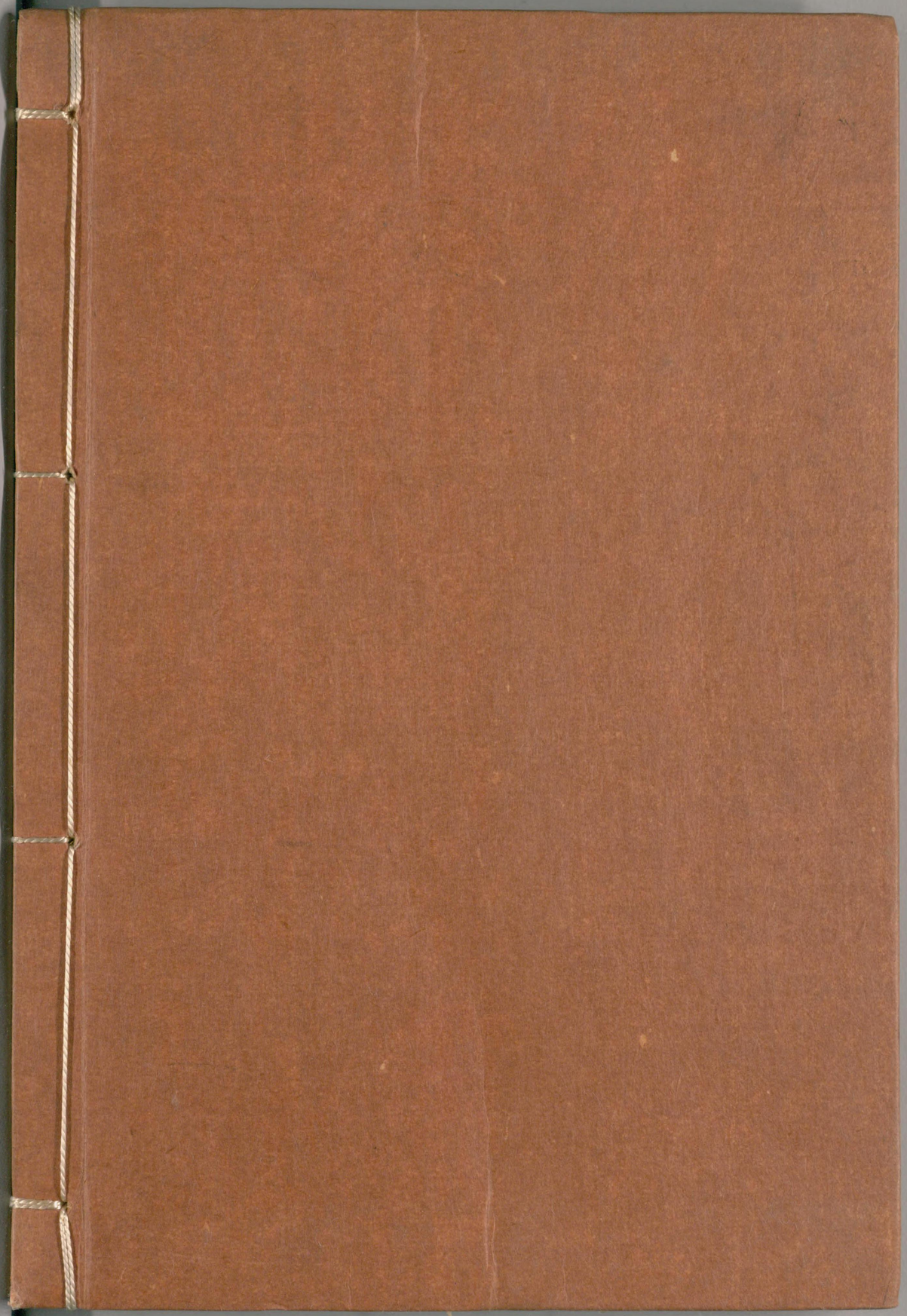
特1 524

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524
ガラス使用

特1
1524

国立国会図書館　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524

ガラス使用



国立国会図書館　　タイトル『食物伝信纂 12巻』 請求記号 特1-1524

ガラス使用