地

倭漢三才圖會

八十八	夷果類	
八十九	味果類	
九十	菰果類	
九十一	水果類	

031.2
Te194w
0

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』

ガラス使用

和漢三才圖會卷第八十八之九十一目録

卷之八十八

夷果類

五雜組云歷考史傳所載果木如都念猪肉子猩猩果人面樹者今皆不可得見而今之果木又多出於紀載之外者豈古今風氣不同或昔有而今無或未顯於昔而蕃衍於今也至佛手柑羅漢果之類不見紀載而山谷中可充口實而人不及知者益多矣

荔枝
木威子
龍眼肉
菴摩勒
橄欖
五斂子

031.2
Te194w
0

住友務氏寄贈書

国立国会
41.8.-3

700893

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』

ガラス使用

榧
大腹子
無漏子
波羅蜜
天仙果
都念子
人面子
海松子
大腹皮
桄榔子
無花果
古度子
馬檳榔
覇王樹
檳榔子
椰子
蒻木麪
文光果
阿勃勒
枳椇
番蕉

卷之八十九

味果類

秦椒　椒樹皮
冬山椒
崖椒
番椒
鹽麩子
蠟茶
蜀椒
柚山椒
胡椒
呉茱萸
醋林子
孩兒茶
朝倉椒
蔓椒
畢澄茄　山胡椒
食茱萸
茗
茶湯

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

皐蘆

卷之九十

蓏果類

甜瓜　附り韓瓜　阿古陀瓜
葡萄
甘蔗
餹霜　石蜜
瓜蔕
蘡薁
紫餹
草蜜
西瓜　楊溪瓜
獼猴桃
氷餹

卷之九十一

水果類

蓮
荷葉
芡
蓮肉
蓮花　蓮蕋
烏芋
藕　蔤
芰
慈姑　ともこう

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

和漢三才圖會卷第八十八

攝陽　城醫法橋寺島良安尚順編

夷果類

荔枝

唐音　リイツウ

離枝　丹荔

本綱荔枝南方多有之以閩中爲第一蜀中次之嶺南爲下其木高二三丈自徑尺至于合抱木形團團如帷蓋葉如冬青四時不凋性最畏寒甚耐久有經數百年猶結實者花青白如橘花其實喜雙初青漸紅狀如初生松毬殼有皺紋如羅其肉生時白乾時紅漿液甘酸如醴酪其核

黄黑色似半熟蓮子精者核如雞舌香瓤肉潔白如水雪
凡實熟時人未采則百蟲不敢近人纔采之烏鳥蝙蝠之
類無不傷殘之也故采荔枝者必日中而衆采之若離本
枝一日而色變二日而香變三日而味變四五日而外色
香味盡去矣五六月盛熟時人燕會其下以賞之取啖最
忌麝香觸之花實盡落也此樹炎方之果故不産於寒國
也凡此木結實時枝弱而蔕牢不可摘取必以刀斧劃取
其枝也木性至堅勁取其根作阮咸槽及彈棊局
實甘酸止渴益人顏色通神益智治瘰癧瘤多食則醉以
殼浸水飲之即解此即食物不消還以本物消之之意

龍眼肉

ロン　エン

龍目　亞荔枝
圓眼　益智
燕卵　荔枝奴
驪珠　蜜脾
鮫淚　川彈子

本綱龍眼肉南方有之木高一二丈性最畏寒似荔枝枝
葉微小淩冬不凋春末夏初開細白花七月實熟殼青黄
文似鱗甲形正圓大如雀卵核若木梡子而不堅肉薄於
荔枝白而有漿其甘如蜜實極繁每枝三二十顆作穗如
蒲桃白露後方可采摘晒焙令乾成朶乾者名龍眼錦食
品以荔枝爲貴而資益則龍眼爲良蓋荔枝性熱而龍眼
性和平也嚴用和濟世方有歸脾湯入用之取甘味歸脾能益人智之義
△按龍眼肉自廣東廣西福建多來皆其肉正黑也但生
者自焙熟如此乎多種其核遇有活生者而未有可結
子木五雜組云凡荔枝龍眼核種者多不活即活亦須
二十年始合抱結子故接佳種之枝間歲即成實

龍荔

本綱龍荔狀如小荔枝而肉味如龍眼其木之身葉亦似
二果故名之三月開小白花與荔枝同時熟不可生噉但

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

可蒸食

橄欖

かんらん　カンラン

青果　忠果　諫果

本綱橄欖樹高丈餘大數圍葉似櫸柳枝皆高聳二月開花八月成實長寸許狀如長棗兩頭尖青色先生者向下後生者漸高其子味苦澀久之方回甘味比之忠言逆耳亂乃思之故名諫果其核亦兩頭尖而有稜核內有三竅竅中有仁此亦可食其木高不可梯緣者但以木釘釘之或納鹽少許於皮內一夕子皆自落木亦無損物理之妙也其枝節間有脂膏如桃膠人取之和皮葉煎汁熬如黑餳謂之欖糖用泥船隙牢如膠漆着水益乾也食河豚魚肝及子必迷悶至死惟此果及木煮汁解之

木威子

もくいし

相傳橄欖木作取魚楂篦魚觸着即浮出乃知能治一切魚鼈之毒也

本綱木威子生嶺南山谷樹高丈餘葉似楝葉子如橄欖而堅亦似棗削去皮可爲粽食酸辛此橄欖之類也

菴摩勒

あんまろく　アニモウ　レツ

菴摩落迦果　餘甘子

本綱菴摩勒木高一二丈枝條甚軟葉細蜜朝開暮歛如

夜合而葉微小春生冬凋三月有花着條而生如粟粒微黄隨即結實作莛圓大如彈丸每條三兩子至冬而熟如李子狀青白色連核作五六瓣初入口苦澀良久飲水更甘乾即並核皆裂俗作果子噉之黄金得餘甘子則體柔亦物類相感相伏也故解金石之毒其木可製器物

五歛子

ごりん

五稜子 陽桃

南人呼稜爲歛音酣此物有五稜故名之

本綱五歛子出嶺南及閩中其大如拳其色青黄潤綠形甚詭異狀如田家碌碡上有五稜如刻起作劍脊形皮肉脆軟其味初酸久甘其核如柰五月熟一樹可得數石十月再熟以蜜漬之甘酸而美碌碡田器也本朝田家未見之

榧

かや

音斐

柀子 亦

玉榧 玉山果

和名加倍 俗云加也

榧字亦作棑

フイ

本綱榧生深山中人呼爲野杉其木如栢而微軟其理似松有文采堪爲器用其葉似杉絶難長木有牝牡牡者華而牝者實冬月開黄圓花結實大小如棗其核長如橄欖核有尖者不尖者無稜而殼薄黄白色其仁有一重黑粗衣中白色嚼久漸甘美可生啖亦可焙收以小而心實者爲佳一樹不下數十斛

榧實 甘平 濇

常食治五痔療寸白蟲小兒黄瘦有蟲積者宜食之以豬脂炒榧黑皮自脫榧子同甘蔗食其渣自軟榧子皮反菜豆能殺人也

△按榧和州吉野之産最良其木理細密而有文采芬香

用爲棊局又能埋土水不朽用堪浴室之材熏火以可避蚊蚊惡其香去蜈蚣喜其香慕來凡好不好之異如此者多又有不結實樹俗呼名倍倍榧凡榧子殼頭近於尖處有小肬目以指甲押之則能破其中子有紫黑衣此與栗子衣同味甚澀濇俗呼曰澀皮難脫連殼微焙則澀皮易脫甘香美山人摘榧子糝灰經日販之

古今醫統云榧子陳者浸一宿以烈火烘皮皆砧其殼食之如新

榧油　取中子微炒搾之以其油煎諸果麪及豆腐香味勝於麻油然本草不言榧油何哉

○被子　神農本草以爲別物汪頴爲粗榧蘇恭時珍等以爲榧異名倭名抄以被訓未木異說紛紜恐以倭名抄可爲是

又倭名抄以栢爲榧異名而栢與栢同字故俗多以栢爲榧訓用皆其誤起于和名抄栢即松栢之栢也其木葉似榧而異

海松子

ハイソン　ツウ

新羅松子　俗云朝鮮松子

本綱海松子樹與中國松樹同惟五葉一叢者毬內結子大如巴豆而有三稜一頭尖久收亦有油雲南亦有之而新羅國者肉甚香美當果食之但中國松子大如栢子亦可入藥不堪果食

海松子　甘溫　補不足潤皮膚肥五臟久服輕身不老昔仙人等好食松子者即此也

△按海松子凡出於中國外者皆稱海某如海紅豆亦然矣此松子多來於朝鮮以爲果食裁其種生者往往有之葉長而與日本松大異也然結子者希也

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

檳榔子

賓門　仁頻
洗瘴丹
賓與即皆貴客之稱

本綱檳榔子生南方初生若筍竿積硬引莖直上莖幹頗似桄榔椰子而有節旁無枝柯條從心生端頂有葉如甘蕉條派開破風至則如羽扇掃天之狀三月葉中腫起一房因自拆裂出穗凡數百顆大如桃李又生刺重累干下以護衛其實五月成熟剝去其皮煮其肉而乾之皮皆筋絲與大腹皮同也其樹大者三圍高者九丈但其子作雞心狀正穩心不虛破之作錦文者爲佳

嶺南人常食當果代茶交州廣州人凡有貴客必先呈之若邂逅不設用相嫌恨則檳榔名義取于此南方地濕不食此無以祛瘴癘也生食味苦澀與蠣蚌蛸等灰同咀嚼之則柔滑甘美也

檳榔子　苦辛溫澀　下一切氣通關節利九竅下水腫治瀉痢後重療諸瘧泄胸中至高之氣使之下行性如鐵石之沉重治蛇厥腹痛其功有四　一日醒能使之醉蓋食之久則熏然頰赤若飲酒然　二日醉能使之醒蓋酒後嚼之則寬氣下痰餘醒頓解　三日饑能使之飽　四日飽能使之饑蓋空腹食之則充然氣盛如飽飽後食之則飲食快然易消

大腹子

大腹檳榔　豬檳榔

本綱此即檳榔中一種腹大形扁而味澀者不似檳榔尖長味良耳與檳榔皆可通用但力稍劣耳

大腹皮

本綱此即大腹子之皮外黑色皮內皆筋絲如椰子皮蓋

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

鴆鳥多集檳榔樹上乞用此宜先以酒洗後以大豆汁再洗過乾入灰火煨用

大腹皮 辛微溫 下一切氣止霍亂通大小腸消浮腫治胎氣惡阻

山檳榔 やまびんらう

蒳子

本綱山檳榔生日南在廣州之南其樹似栟櫚而小與檳榔同狀一叢十餘幹一幹十餘房一房數百子子長寸餘

椰子 やしを

越王頭 昏餘 俗云夜之保

ヤヽ ツウ

本綱椰子嶺南有之果中之大者其樹初栽時用鹽置根下則易發木至斗大方結實大者三四圍高五六丈木似桄榔檳榔之屬通身無枝其葉在木頂長四五尺直聳指天狀如棕櫚勢如鳳尾二月開花成穗出於葉間長二三尺大如五斗器仍連着實一穗數枚小者如栝樓大者如寒瓜長七八寸徑四五寸懸着樹端六七月熟有粗皮包之皮內有核圓而黑潤甚堅硬厚二三分殼內有白肉瓤如凝雪味甘美如牛乳瓤肉空處有漿數合鑽蔕傾出清美如酒若久者則混濁不佳矣其殼磨光有斑纈點紋橫破之可作壺爵縱破之可作瓢杓如酒中有毒則酒沸起或此器裂破者漆其裏即失用椰子之意林邑王與越王有怨使刺客乘其醉取其首懸于樹化為椰子其核猶有兩眼故俗謂之越王頭而其漿猶如酒也此說雖謬而俗傳以為口實

無漏子 むろし

千年棗 海棗 萬歲棗 番棗 波斯棗 金果樹名鳳尾蕉

ウヽレウ ツウ

又名海棱

本綱無漏子生波斯國今嶺南皆有之其木無旁枝直聳三四丈至巔四向共生十餘枝葉如鳳尾亦如椶櫚皮如龍鱗二月開花狀如蕉花有兩脚漸漸開罅中有十餘房子長二寸黃白色狀如棗而大六七月熟則黑色味甘如飴但五三年一着子其子甘溫補中益氣令人肥健

桄榔子

たりやさん　木名姑榔木　麪木　董椶　鐵木　俗云太加也左牟

クハンラン　ツウ

本綱桄榔子嶺南二廣州皆有之人家亦植之庭院間其木如棕櫚椰子檳榔無漏子而稍異大者四五圍高五六丈拱直無旁枝有節如竹紫黑色類花梨而多紋最堅重剛利如鐵用作釤鋤代鎗鋒中濕更利惟中焦則易敗物之相伏如此皮中有白粉似米粉及麥麪而赤黃色味甘大者至數石彼土少穀常以牛酪食之其皮至柔堅韌可以作綆其木巔頂生葉數十枚似棕櫚葉開花成穗結子綠色葉下有鬚如粗馬尾采之以織巾子得鹹水浸即粗脹而韌人以縛海船不用釘線

△按桄榔即鐵樹也其標色類花梨而堅以作器或爲三絃棹及胴人以貴重之

畫譜有鐵樹者其形狀與桄榔大異出于喬木類

蓼木麪

さもめん　欀木

字書無蓼子當作莎衣之莎其葉離披如莎衣之狀

本綱蓼木麪生南海高十丈許闊四五圍峯頭生葉兩邊行列如飛鳥翼皮中有白麪搗篩作餅或磨屑作飯食之輕滑甘美勝于桄榔麪

波羅蜜

ぼうらみつ

ポウロウミツ

安南人呼曰曩伽絲　波斯國人曰婆那婆　拂林國人曰阿薩躍

本綱波羅蜜梵語也此果甘故名生交趾南番諸國樹高五六丈樹類冬青而黑潤葉極光淨冬夏不凋樹至斗大方結實不花而實出於枝間多者十數枚少者五六枚大如冬瓜外有厚皮裹之若栗毬上有軟刺礧砢五六月熟時顆重五六斤剝去外皮殼內肉層疊如橘囊食之味甜美如蜜香氣滿室一實凡數百核核大如棗其中仁如栗黃煮炒食之甚佳果中之大者惟此與椰子而已

無花果

いちじゆく

ウくハアくコウ

映日果　阿駔　優曇鉢

俗云一熟　又云唐柿

本綱無花果出揚州及雲南處處南海折枝揷成枝柯如枇杷樹三月生葉有了如蓖麻樹高丈餘五月內不花而實實出枝間狀如木饅頭其內虛軟采以鹽漬壓令扁日乾充果食熟則紫色軟爛甘味如柿而無核一月而熟

實甘平　開胃止洩痢治五痔咽喉痛

葉甘微辛有小毒　治五痔腫痛煎湯頻熏洗之

△按無花果其實似柿而本窄俗曰唐柿一月而熟故名一熟其樹雖似枇杷不然枝柯婆婆葉似蓖麻而小背色淡潤文理隆明人識治五痔不知治魚毒如食魚醉遍身赤腫發熱者立愈無葉時用枝亦可也有二種

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

一種其實初青熟則紫黑色內白有脂虛軟如絲屑中無子味淡甘不美謂之黑一熟

一種初青熟則白色帶微紫色內淡赤虛軟如絲屑中有軟小子味甘美謂之白一熟二種共八月熟

涅槃經曰佛出世難如優曇花蓋譬無花果之開花猶白烏馬角之類俗傳優曇花者一千年一開花甚妄談也

文光果

本綱文光果出景州形如無花果肉味如栗五月熟

天仙果

いぬひこ

俗云犬枇杷

又云唐枇杷

或云計良

見灌木類讓葉下

本綱天仙果出四川樹高八九尺葉似荔枝而小無花而實子如櫻桃纍纍綴枝間六七月熟其味至甘

△按天仙果和州山中有之冬凋春生葉似讓葉潤青末尖六七月無花結實一柎二三顆狀似枇杷而小初青熟赤紫色內滿白細子小兒喜食俗名犬枇杷

古度子

ここし

本綱古度子出交廣諸州樹葉如栗不花而實枝枸間生子大如石榴及櫨子而色赤味醋煮以爲粽食之若數日不煮則化作飛蛾穿皮飛去也

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

阿勃勒

なんさんさいらし

婆羅門龜莢　波斯皂莢

婆羅門　西域國名　波斯　西南夷國名

本綱阿勃勒樹長三四丈圍四五尺葉似枸櫞而短小經寒不凋不花而實莢長二尺中有隔隔內各有一子大如指頭赤色至堅硬中黑如墨味甘如飴可食

都念子

とねんし

倒捻子

本綱都念子生嶺南隋煬帝時進百株植于西苑樹高丈餘葉如白楊枝柯長細花心金色花赤如蜀葵而大子如小棗蜜漬食之甘美或云子如軟柹外紫內赤無核頭上有四葉如柹蔕食之必捻其蔕故名

馬檳榔

ひまひんらう

馬金囊　紫檳榔　馬金南

本綱馬檳榔生南夷地蔓生結實大如葡萄紫色味甘內有核頗似大楓子而殼稍薄團長斜扁不等核內有仁亦甜凡嚼之者以冷水一口送下其甜如蜜

核仁　苦甘寒　治產難臨時細嚼仁數枚（井華水送下）須臾立產再以四枚（去殼）兩手各握二枚惡水自下也

欲斷產者常嚼二枚（以水下之）久則子宮冷自不孕矣

又治惡瘡腫毒內食一枚（冷水下之）外嚼塗之即無所傷

△按馬檳榔名義未詳亦不言葉形狀恨未得其種也

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

枳椇

ツウ　キユイ

蜜棧　檄木　蜜屈律　木餳　木珊瑚　雞距子　鷄爪子

俗云介牟保乃太之

本綱枳椇其木名白石木（一名金鉤木一名枅栱一名交加枝）生南地木高三四丈葉圓大如桑柘夏月開花枝頭結實如雞爪形長寸許經曲開作二三岐儼若雞之足距嫩時青色經霜乃黃嚼之味甘如蜜每開岐盡處結一二小子狀如蔓荊子內有扁核赤色如酸棗仁形飛鳥喜巢其上

實（甘平）止渴除煩去膈上熱潤五臟利大小便功用同蜂蜜（枝葉煎膏亦同）能解酒毒

若以其木爲柱則屋中之酒皆薄用此木誤落一片入酒甕中酒化爲水也

△按白石木今處處人家亦希有之相傳云小兒噉之能免痘疹然未知其驗本草及證治準繩等亦謂解酒毒不載免痘之功

人面子

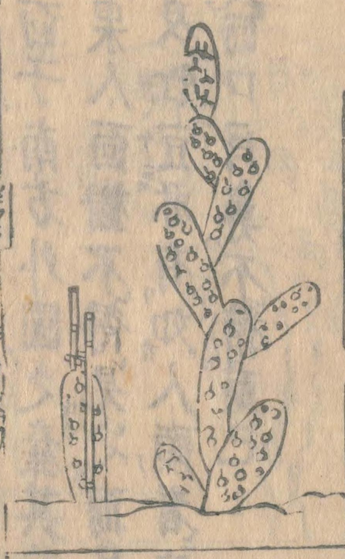
ゑんめんし

本綱人面子出廣中（廣東廣西廣南之中）樹似含桃春花夏實秋熟其子大如梅李無味蜜煎可食（甘酸）其核兩邊似人面口目鼻皆具

△按人面子南方外國之產其種未入中華乎五雜組云猩猩果人面樹不得見之而已

大豆及虹豆亦有如人頭者皆似日本黨民當世風俗頭髮而口目鼻不精而已

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 ： 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用



覇王樹

さくさらつきう
さんぎて
いろへ絲

佐々良佐豆保宇
佐牟保天
唐茄
伊呂倍呂
數名出處未詳

導生八歲云如掌色翠綠上多米點子葉生次上稱爲奇樹可也

△按覇王樹今處處庭園有之無枝葉以爲身則枝爲枝則葉爲葉則實誠奇樹也其一枚大者長七八寸階匾形如唐墨而深綠色表裏有白毛刺內白色堅重而脆易折摘一枚插之着土處生根其根白短小而易倒不用架杖則不能自立也三四月生新葉累累次上至三十枚許高五七尺則夏兩邊生花似單葉菊花金黃色性畏雨雪喜風日故雖冬不包薦唯植南面宜葺小屋可防雨霜也研末按臟帛則油垢能去

番蕉

そてつ
ハシ　ソヤウ

華人呼曰鐵樹
倭云蘇鐵
桄榔木亦名鐵樹同名異品也

五雜組云相傳此樹從琉球來云種之能辟火患其葉似鳳尾蕉而小其木麄巨葉密比如魚刺將枯時以鐵屑糞之或以鐵丁釘其根則復活蓋此樹水性金能生水也植盆中不甚長一年纔落一下葉計長不能以寸亦不甚作花余家蓄二本三十年中僅見兩度花耳其花亦似芭蕉而色黃不實

△按番者外夷之稱其狀似鳳尾蕉故名番蕉將枯者釘其根則活故倭曰蘇鐵（蘇者回生之義）原出於琉球而薩州多有之今處處植庭園及盆中貴重之大小皆可愛大者高丈余徑尺余而皮有鱗甲如老松皮頂上生葉如桄

椰椶櫚之輩其葉長二三尺深刻比比似魚刺兒樹生於根下大如拳亦鱗皮如本木然稍長至五六寸則生葉有一株七八子者性最畏寒濕冬月以藁包藏之四月將生新葉之前宜刈舊葉如中濕則朽急斫去朽處宜栽之如輪切而無根亦能活一異也雖大木其根細如絲樹中心有白麪以作餅食亦如桄榔莎木麪之白麪可救饑

○琉球久米島之產葉細小密比爲上大島爺山島之產葉粗大不密爲次

○開花者希有之有花者不實有實者不花其花初無柎而木頂上脹起白色帶微青彷彿盛佛飯狀既長則花瓣厚硬至一二尺者似土筆菜綻者而不落花若生花宜急剪去否則新葉遲生

○結實者希有之其實生葉下有幕絲而連着之狀大小如栗有皺紋色如土朱漆而肉白中有仁乾則極堅

○冬月其根傍避尺許爲溝可漑鮮魚洗汁或糞汁古法培鐵屑釘鐵丁者如今不用

泉州堺妙國寺有大木一株十七莖高一丈五六尺同處祥雲寺番蕉亦次之他無比之者唯云薩州地如此者不乏近年土佐亦名木多

深山崖石上有加牟曽久草其莖葉畧似番蕉而株大似番蕉椶櫚之輩僞以爲番蕉嫩木然栽人家不活出于石草

和漢三才圖會卷第八十九

味果類

攝陽　城醫　法橋寺島良安　尚順　編

秦椒

さんせう

唐音　シンツヤ゜ウ

花椒　大椒　檓音毀大椒　椒　椺　𣚍　並同　蓛消切音焦　今俗作枡非也　名山椒

本綱秦椒始産于秦故名今處處可種最易蕃衍其葉對生尖而有刺四月生細花五月結實生青熟紅大於蜀椒其目亦不及蜀椒目光黑也但秦地亦有蜀椒蘇恭曰秦椒樹葉及莖子都似蜀椒但味短實細爾然宗奭及時珍曰其實大於蜀椒

椒紅　辛温　有毒

除風邪温中堅齒髮明目久服好顏色耐老

古今醫統云花椒以帶目未開口者用碎土拌和入淨
缾中密封口倒置地上於南檐有日色處晒着至春分
撒畦中則粒粒皆出凡椒紅口開者有毒殺人
△按秦椒乃常名山椒者也以蘇恭之說可爲當山谷多
有之也樹高五六尺不直其葉似槐葉而青綠色對生
尖有丫冬凋落其枝多刺三月生嫩芽謂之木芽入羹
及酒中有佳香四月開細花青白色五月結實攢生青
色謂之青山椒味辛香佳藏鹽水越年辛味不變也六
月熟黃紅色採大者曝乾純赤開口謂之椒紅藏之包
黑反古紙則味不變備前瓷坩亦可也然越年者辛味
失苦生殊小顆者名平椒唯青時可食乾之不佳往昔
所謂秦之地乃今陝西也
椒樹皮　剝木去麄皮曝乾販之用時浸水刮去內白肌
鹽漬或以醬油煮乾食之味辛鹹微香美僧家最賞之
山城鞍馬山之產皮薄味勝丹波但馬及遠州山中野
州二荒山皆多出之
食椒噎甚者不能言悶亂急令開口吹入人息於咽則安或爐灰少許舐則佳涼水亦可

蜀椒

巴椒　川椒
漢椒　南椒
蘆藙　點椒
巴蜀川漢皆地之名也
和名奈留波之加美名不佐波之加美

本綱蜀椒初出於蜀國今號四川今處處人家多作園圃種之
其木高四五尺似茱萸而小有針刺葉堅而滑四月結子
無花但生于枝葉間顆如小豆而圓皮紫赤色肉厚皮皺
其子光黑如人之瞳子故謂之椒目他椒子雖光黑亦不
似之
椒紅辛溫有毒　手足太陰右腎命門氣分之藥稟五行之氣
而生葉青皮紅花黃膜白子黑其氣馨香其性下行能
使火熱下達不致上薰芳艸之中功皆不及之

凡人嘔吐服藥不納者必有蚘在膈間蚘聞藥則動動則藥出而蚘不出但於嘔吐藥中加炒川椒十粒良蓋蚘見椒則頭伏也　又能可收水銀　畏款冬防風附子

椒目　辛寒　利小便治十二種水腫脹滿及腎虛耳鳴聾

△按蜀國今號四川生於彼地草木皆佳種也故川椒川芎川烏頭川黃連川楝子之名據此入藥椒紅亦宜用川椒在本朝可用朝倉椒

朝倉椒

△按朝倉山椒始出於但馬朝倉谷其谷兩岸四五丹波町間皆椒樹也丹後多接其枝今人以爲丹波朝倉近頃奥州津輕之産亦顆大而氣味勝矣京師大坂人家雖接枝多不長經四五年者希也山椒之名據此其樹無刺葉大而顆亦大於他椒夏月開小花其目光黑最美其子生者不佳可以枝接

椒紅　俗云乾山椒也常乾山椒辛味微而經月則變若朝倉椒正赤而甚辛越年亦味不變但忌觸人手此乃本草所謂蜀椒乎然蜀椒不華結子朝倉椒有花亦無針蓋此一種因土地之異然耳

凡蛇喜山椒樹來接反鼻蛇最然矣

椒葅法

△按淹山椒六月用半熟者一升鹽三合和藏餅器入水二升上安小木板而用小石畧壓之使椒不浮漂每用取出以後亦如此否則變色味

冬山椒

ふゆさんしやう　俗稱

本綱蘓頌曰秦椒初秋生花秋末結實九月十月采之

△按有冬山椒者其葉大而冬實熟者此秦椒之別種也人以爲珍然不如夏山椒氣味佳者時珍未見之乎蘓頌之說以爲不然者非也

柚山椒

ゆうさんしやう

本綱蘓頌曰東海諸島上有椒枝葉皆相似子長而不圓甚香其味似橘皮島上麞鹿食其葉其肉自然作椒橘香

△按俗稱柚山椒者是也處處希有之枝葉子皆相似而其香氣似柚橘之類不上品但其子長而不圓者少異而已

蔓椒

いぬさんしやう　豬椒　豕椒　彘椒　狗椒　金椒

和名鼬波之加美　一云保曽木

シン　ツヤウ

今云以奴山椒

本綱蔓椒野生林箐間枝軟如蔓子葉皆似椒山人亦食之

實根莖苦溫　治風寒濕痺四肢膝痛煎湯蒸浴取汗根治痔燒末服之

地椒

本綱地椒即蔓椒之小者其苗覆地蔓生莖葉甚細花作

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

小朶色紫白因舊莖而生其子小味微辛土人以煮羊肉食香美

實 辛温有小毒　治淋渫腫痛可作殺蛀蟲藥

崖椒

乃さんしやう　野椒

いぬさんしやう

俗此亦名犬山椒

本綱崖椒葉大於蜀椒不甚香而子灰色不黑無光野人用炒雞鴨食

椒紅 辛熱　治肺氣上喘兼欬嗽

△桉崖椒生原野其樹刺葉實皆類川椒但葉稍大色深綠不潤開細花結子大如綠豆而攢生未紅熟而開口味苦微有椒氣其目黑而不光澤此亦名犬山椒凡物與某似而賤劣者皆稱犬稱烏犬蠶豆犬綠豆鴉豌豆之類也

胡椒

こしやう　昧履支

フウツヤウ

胡者西戎之名雖非椒類因其辛似椒名之

本綱胡椒出摩伽陀國今南番諸國皆有之其苗蔓生莖極柔弱作棚引之葉長寸許如扁豆山藥輩正月開黃白花結實纏藤而生狀如梧桐子亦無核生青熟紅青者更辣四月熟五月采收曝乾乃皺其葉晨開暮合合則裹其子於葉中今遍中國食品爲日用之物也

實 辛大温　下氣温中去痰除臟腑中風冷殺一切魚肉鼈蕈毒蓋純陽之物腸胃寒濕者宜之熱病人動火傷氣時珍自少嗜之歲歲病目而不疑及也後漸知其弊遂絕之目病亦止纔食一二粒即便昏澀病咽喉口齒者亦宜忌之

△

△按胡椒阿蘭陀商舶將來之番陀國之產最良蘓門荅剌交趾毋羅加次之近頃有撒種生者其樹高二三尺葉似番椒葉而厚不軟亦似千葉艶子葉四月開小白花秋結子生熟與異國之產無異但枝莖雖纖弱不蔓之屬葉亦大異也云云蓋此不胡椒小天蓼也灌木類天蓼下可考合

胡椒辛氣入鼻則嚏故誤物入鼻孔不出者傍撒胡椒末令嚏則隨出

畢澄茄

ひてうきや　毗陵茄子　皆番語也

本綱畢澄茄海南諸番皆有之蔓生春開白花夏結黑實與胡椒一類二種如大腹子與檳榔相近耳

實辛溫下氣消食暖脾胃止嘔吐噦逆治痘瘡入目羞明生醫者畢澄茄末吹少許入鼻中三五次効

山胡椒

本綱山胡椒似胡椒而色黑顆粒大如黑豆味辛大熱破滯氣主心腹冷痛

番椒

たうがらし　番者南番之義也　俗云南蠻胡椒　今云唐芥子

草本花詩譜云番椒叢生白花子儼如禿筆頭味辛色紅甚可觀子種

△按番椒出於南蠻慶長年中此與煙草同時將來也中華亦太明之末始有之故本草綱目未載之今立于椒

薑之右二月下種葉如柳而小亦似胡椒木葉而柔叢生枝脆處處多栽之或栽盆中玩賞之五月開小白花結子有數品如筆頭如椎子如櫻桃如椑柹或攢生或向上皆生青熟赤（或有黃赤色者）中子如茄子仁甚辣麻唇舌或噎得火則愈烈生熟用少投羹中或和未醬食之有微香能進食（性大溫多食之動火發瘡墮胎）能治行人胼胝（番椒燒末拌飯糊傳）

又能治小鳥之病養樊中者或脹或糞閉不餌啄者急用番椒剉浸水令吞其水則活（屢試之番椒近來之物誰有効）人始用之耶殊不理所推

食番椒噎者急吃沙糖則解之或吃濃未醬汁亦佳

ごしゆゆ

呉茱萸

和名加波波之加美

ウ チユイ イユイ

本綱呉茱萸今處處有之江淮四川猶多木高丈餘皮青綠色枝柔肥葉長而皺似椿而闊厚紫色三月開紅紫花七八月結實於稍頭纍纍成簇而無核嫩時微黃至熟則深紫有粒大者小者二種小者入藥爲勝懸其子於屋辟鬼魅

子（辛溫有小毒）浮而降陽中陰也入（足太陰經血分及少陰厥陰經氣分）其用有三去胸中逆氣滿塞（一）止心腹感寒疞痛（二）消宿酒爲白豆蔻之使（三）也皆取其散寒溫中燥溼解鬱之功而已陳久者良不宜多用恐損元氣

九月九日折茱萸以插頭或用絳囊盛茱萸以繫臂上登高飲菊花酒則能辟惡氣（見風土記及續齋諧記）

△按呉茱萸本朝古有之今絕無

食茱萸

越椒　檔子　辣子　藙（音毅）

椒（音殺）　艾子　和名於保太良

本綱食茱萸南北皆有之其木亦甚高大有長及百尺者

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

枝莖青黃上有小白點葉類油麻其花黃色子叢簇枝上綠色其味辛辣蜇口慘腹（蜇音哲 螫也 ヒリツク也 慘音參 酷毒也 痛也）實（辛苦有小毒）功同吳茱萸力少劣爾（此與吳茱萸一類二種也）以椒欓薑爲三香入食物中用之而今貴人罕用之

△按食茱萸亦古者本朝有之今無乎

鹽麩子

五倍子　鹽膚子
鹽梅子　天鹽
鹽梂子　酸桶
叛奴鹽　木鹽
俗云奴留天

本綱鹽麩子東南山原甚多木狀如椿其葉兩兩對生長而有齒面青背白有細毛味酸正葉之下節節兩邊有直葉貼莖如箭羽狀五六月開花青黃色成穗一枝纍纍七月結子大如細豆而扁生青熟微紫色其核淡綠狀如腎形核外薄皮上有薄鹽鹽生樹上者即是也小兒食之

五倍子　葉上有虫結成五倍子八月采之（詳于蟲部）

△按鹽麩子（上畧名布之）其樹名沼留天西北及中國處處皆有之信州之產爲良其花碎小成穗結實有小蟲啜汁而結小毬於葉間大小不均狀如菱青綠色久則黃其殼堅脆中空有細蟲十月采之蒸殼否則腐敗其葉深秋紅美（倭名抄以樗訓奴天奴天者奴留天乎然樗者椿之屬非五倍子樹則誤也）

醋林子

ツヲヽリンツウ

本綱醋林子生四川邛川山野林菁中木高丈餘枝葉繁茂三月開白花四出九十月子熟纍纍數十枚成朵生青熟赤畧類櫻桃而蔕短熟時采之陰乾連核用以鹽醋收

藏充果食其葉味酸入鹽和魚鼈食云勝用鼈也

茗 音明

茶音搽 瓚贊 荼音途 檟音賈 蔎音設 荈音舛 蔠音外

漢時茶字轉遂音爲宅加切

本綱茶有野生有種生種者用子其子大如指頂正圓黑色其仁入口初甘後苦二月下種一坎須百顆乃生一株蓋空殼者多故也畏水與日最宜坡地蔭處其木自一二尺至叢十尺木如瓜蘆葉如栀子花如白薔薇實如槐櫪葉如丁香根如胡桃三歲可采春中採嫩葉蒸焙去苦水末之乃可飲其葉卷者上舒者次片者又次芽者最下也徹夜無雲浥露採者爲上日中採者次之陰雨中不宜採產谷中者爲上竹下次之爛石中者又次之黃砂中者又次之

茶葉 苦甘微寒 入手足厥陰經治陰證湯藥內入此能清頭目下氣消食去痰熱服感靈仙土大一抵飲茶宜熟宜少不飲尤佳空心飲茶入鹽直入腎經且冷脾胃乃引賊入室也惟飲食後濃茶漱口去膩膩

造茶法

新採揀去老葉及枝梗碎屑鍋廣二尺四寸將茶一斤半炒之候鍋極熱焰下茶急炒火不可緩待熟方退火徹入筲中輕團那數遍復下鍋中漸減火焙乾爲度中爲玄微難以言顯火候均停色全美

採茶之候太早則味不全遲則神散以穀雨前五日爲上後五日次之再五日又次之芽紫者爲上葉者最下也徹夜無雲浥露採者爲上日中採者次之陰雨中不宜採產谷中者爲上竹下次之爛石中者又次之黃砂中者又次之

茶葉 苦甘微寒 入手足厥陰經治陰證湯藥內入此能清頭目下氣消食去痰熱服感靈仙土大一抵飲茶宜熟宜少不飲尤佳空心飲茶入鹽直入腎經且冷脾胃乃引賊入室也惟飲食後濃茶漱口去膩

造茶法

新採揀去老葉及枝梗碎屑鍋廣二尺四寸將茶一斤半炒之候鍋極熱焰下茶急炒火不可緩待熟方退火徹入筲中輕團那數遍復下鍋中漸減火焙乾爲度中爲玄微難以言顯火候均停色全美

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

錦繡万花谷云九經無茶字但有茶字耳

△按茶東國通鑑云新羅國遣大廉如唐得茶子來王命植智異山（唐文宗大和二年倭淳和天長五年）是乃朝鮮國種茶始

本朝嵯峨天皇弘仁元年茶儀式始（先於朝鮮二十年許）其後明惠上人入唐得嘉種歸種於栂尾山

凡本朝山家土民每旦煎茶入鹽稱朝茶多飲之而無病長壽人多矣蓋反于本草之說與馴不馴之異乎但泄痢淋病忌之夜多飲茶則令人不寢耳

凡碾茶出於山城宇治（當比中華建州北苑）煎茶城州栂尾駿州安部郡足久保村之產爲上日向丹波蔓茶亦可江州政所和州下市豫州不動坊並不劣其他諸國皆有之

凡種茶性畏日畏春霜故自節分後四十八日至八十八夜用蘆簾覆其樹而自穀雨後三四日摘新芽修治之其法和漢異（倭則蒸乾漢則焙熟）以細籠蒸之（用山茶樹或蕎麥莖灰汁蒸之色好）（蒸焙不鍛練人不可成）以雌雄羽擇品也精上者爲濃茶（初昔後昔）（今昔鷹爪）（中昔數品）盛倭藏壺以最上者獻御用次進公候士家其次爲詰茶其極上名白（又有極詰別儀詰等之品）擇取葉不卷縮者名揃（贈之利）一種有鮮青色者名青不佳爲淡茶

蠟茶

本綱蠟茶用建州北苑茶碾治作餅日晒得火愈良

△按今華人納蠟茶於腰壺行亦投湯吃之入藥用亦即蠟茶也久不敗而不似新碾茶美香者故倭不用之

孩兒茶

五雜組云藥中有孩兒茶醫者盡用之而不知其所出考本草諸書亦無載之者出南番中係細茶末入竹筒中緊塞兩頭投汚泥溝中日久取出搗汁熬製而成俗因治小兒諸瘡故名

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

茶湯（ちやのゆ）

俗云數寄

茶經云茶湯如蟹眼及連珠者爲萌湯直至湧沸如騰波鼓浪水氣全消方是純熟如振聲驟聲共爲萌湯直至無聲方是純熟如浮氣一二縷三四縷及縷亂不分者爲萌湯直至氣沖貫方是純熟

凡投茶于器有序先茶後湯（謂之下投）湯半下茶復以湯滿者（謂之中投）先湯後茶（謂之上投）春秋中投夏上投冬下投

飲茶以客少爲貴獨啜曰神二客曰勝三四曰趣五六曰泛七八曰施

△按本朝茶儀式雖始於嵯峨朝其盛行也始于東山殿（源義政公）選索和漢陶器盂盒釜爐等珍貴者請客與吃茶謂之數寄有相阿彌者（東山殿之扈從）精茶湯事今人以相阿彌爲師祖而後珠光宗珠紹鷗宗易及小堀遠江守等皆善之古田織部千利休道安宗及慶首座細川三齋瀨田掃部（以上呼曰七人衆）以爲中興之祖其外桑山佐久間之二士如宗古宗知宗和之輩亦皆鳴于世

皐蘆（なんぐんちや）

瓜蘆　苦蓯

カウ　ロウ

本綱皐蘆生南方諸山中葉狀如茗而大如手掌接碎泡飲味苦而色濁南番人作茗飲極重之客來先設乃加以香芼之物如蜀人飲茶也而風味不及於茶

和漢三才圖會卷第九十

攝陽　城醫法橋寺島良安尚順編

蓏果類

瓜類不同其用有二供果者甜瓜西瓜供菜者胡瓜越瓜凡實在木曰果在地曰蓏大曰瓜小曰瓞和名多知布宇里其子曰瓞音廉其肉曰瓤曰瓤瓤俗云奈加古其跗曰環謂脫花處也俗云豆之猶人頭之旋毛其蔕曰疐一名瓜丁謂繫蔓處也

甜瓜

まくハ

甘瓜　果瓜

甜　甛同音簟甘也

阿末宇里

熟蔕落者和名保曾知

今云眞桑瓜

唐音ランクハアヽ

本綱甜瓜味甜于諸瓜故名二三月下種延蔓而生葉大

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

數寸五六月花開黃色六七月瓜熟其類最繁有圓有長有尖有扁大或徑尺小或一捻其稜或有或無其色或青或綠或黃班斕或白路黃路其瓤或白或紅其子或黃或赤或白或黑凡瓜最畏鷹黍觸之即至一蒂木收

瓜瓤　甘寒滑　止渴除煩熟解暑氣五月瓜沉水者食之

有小毒　得冷病終身不癒患反胃脚氣人食之病永不除也

用熟瓜除瓤食之不害人瓜性最寒曝而食之尤冷凡瓜寒於曝油冷於煎此物性之異也

凡食瓜過多但飲酒及水則消又食之入水自漬便消食鹽亦良

瓜蒂　瓜丁　苦丁香　甜瓜之蒂

本綱瓜蒂若寒有毒　甜瓜蒂自然落在蔓上采得風吹乾用之病如柱枝證頭不痛頭不強寸脉微浮胸中痞哽氣上衝咽喉不得息者此爲胸中有寒當吐太陽中腸神熟疼重而脉微弱此憂月傷冷水水行皮中也宜吐之少陽病頭痛發寒熱脉緊不大是腸上有痰也宜吐之胸上諸實鬱七而痛不能食欲人按之而反有濁唾下利日十餘行寸口脉微弦者宜吐懊憹煩躁不得眠味經汗下者謂之實煩之當吐宿食在上管者當吐之並宜以瓜蒂散主之凡胃弱人及病後產後不宜用此也

（本文の通りそうでない人の場合を）

桉甜瓜出於濃州真桑村者良故總名稱真桑武州川越尾州青鷺洛之東寺爲上駿州府中羽州七浦攝州氷野泉州堺舶松皆得名參州銀甜瓜白色而有銀筋加州田中和州梵田白色也凡下種前一日用沙糖及白礬肉漬水浸瓜子於其水一宿取出種之則生美味其苗至蔓稍長鋪蒿稍於根邊宜使瓜在蒿上也甚延長則宜斷蔓末否則莖蔓不肥也凡摘熟瓜經一兩宿者味美也摘經久者瓤爛味不美狐及鴉喜竊食之

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

一種有韓瓜（似甜瓜而大皮不濃味多）一種有阿古陀瓜（宛如南瓜今人不好）

有鹽味誤瓜汁着刀劔則忽生鏽

瓜蔓晒乾者如鐵線截之難斷名天久須用之爲釣絲漁家最重之自中華來天蠶絲與此一類乎

西瓜

すいくハ　寒瓜

俗云須以久波唐音之訛也

スユイ　クハアヽ

本綱五代之先瓜種已入淅東但無西瓜五代時胡嶠征回紇得此種始入中國名曰西瓜北地多有之今則南北皆有而南方者味稍不及也二月下種以牛糞覆而種之蔓生花葉皆如甜瓜七八月實熟有圍及徑尺者長至二尺者其稜或有或無其色或青或綠其瓤或白或紅紅者味尤勝其子或黃或紅或黑或白白者味更劣其味有甘有淡有酸酸者爲下以瓜劃破曝日中少頃食即冷如水也得酒氣近糯米即易爛貓踏之即易沙食西瓜後食其子即不噫瓜氣

西瓜瓤（甘淡寒）　止煩渴解暑熱利小水治血痢解酒毒有天生白虎湯號然亦不宜多食（多食易至霍亂冷病終身胃弱者不可食）西瓜與油餅同食損脾

西瓜子（甘寒）　曝裂取仁生食炒熟俱佳也皮不堪啖亦可蚕煎醬藏口舌唇內生瘡者西瓜皮燒研噙之

△按西瓜慶安中黃檗隱元入朝時携西瓜扁豆等之種來始種於長崎然亦惡青臭氣或瓤汁赤色以爲似血肉兒女特不食今則處處多有之貴賤老幼皆嗜之而武陽之產最良攝州鳴尾亦美瓤赤瓤黑者爲上其瓤近皮處白色而味淡故不堪食乃連皮藏糟爲香物或煮食亦佳凡熟者敲之音和如中虛未熟者音硬如中

實也

一種正圓而稍小瓤正赤味甚甜其皮及白肉薄近頃出之俗呼曰韓西瓜然瓤沙而不如常西瓜之柔潤

西瓜與蕎麥同食傷人至死者亦多 詳于蕎麥下

古今醫統云西瓜懸高處收之不壞若當掃帚風則壞也

東瓜亦然

楊溪瓜

本綱楊溪瓜秋生冬熟形畧長扁而大瓤色如臙脂味勝可留至次年

葡萄

ぶどう　ゑびのつら　ブウ　タヽウ

蒲桃　草龍珠

和名衣比加豆良乃美

本綱葡萄漢張騫使西域還始得此種而神農本草已有葡萄則漢前隴西舊有但未入關耳淮南不植葡萄亦如橘之變于河北也

折藤壓之最易生春月萠苞生葉頗似栝樓葉而有五尖生鬚延蔓引數十丈三月開小花成穗黃白色仍連着實星編珠聚七八月熟有紫白二色其根莖中空相通暮溉其根而晨朝水浸子中矣甘草作釘鍼葡萄立死以麝香入葡萄皮內則葡萄盡作香氣其愛憎異于他木又葡萄架下不可飲酒恐蟲屎傷人

圓者名草龍珠　長者名馬乳葡萄　白者名水晶葡萄

黑者名紫葡萄　綠葡萄熟時色綠　瑣瑣葡萄大如五味子而無核

葡萄實甘平濇　益氣倍力強志利小便痘瘡不出食之可甘而不飴酸而不酢冷而不寒味長　屬土有水與木火東南人多食病熱西北人食之無恙

△按葡萄甲州之產顆大而味甚佳駿州次之河州富田

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

林村之産亦次之北國希有之取新熟者拭淨盛桶向下垂不相捎密封在高處以防風濕則宜超歲

古今醫統云葡萄樹宜濕地米泔澆之作架引蔓根旁以草束唯避蛇蟲怕麝香一法種近棗樹春鑽棗樹作一孔引葡萄枝從孔中過伺其大塞滿棗樹竅而後截使托棗生實大而甘美托者斥開也蓋愛麝香與怕之異說有

蘡薁

くさぶどう　ゑびつる　ごゆみ

山葡萄　燕薁　野葡萄　嬰舌　藤名木龍　俗云吾由美　又云衣比豆留

本綱蘡薁野生蔓葉花實與葡萄無異其實小而圓色不甚紫也冬月惟葉凋而藤不死其莖吹之氣出有汁如通草也其子堪作酒甘酸平止渴悅色益氣

△按野葡萄子亦熟則紫黑人好釀酒

獼猴桃

さるとく　ミイ　ヘウ　タウ

獼猴梨　藤梨　陽桃　木子

本綱獼猴桃生山谷中高二三丈枝條柔弱多附木而生葉圓有毛其實形如梨其色如桃生則極酸十月爛熟色淡綠味甘美可食木皮堪作紙中子繁細其色如芥子深山則爲猴所食故其子少淺山傍道則有子

子酸甘寒　解煩熱調中下氣

甘蔗

さたうのよ　かんしや　カン　チヱヽ

竿蔗　藷音遮　沙糖

本綱甘蔗江東浙江閩廣湖南四川皆有之而四川及嶺南者爲勝皆畦種叢生最困地力莖似竹而內實大者圍數寸長六七尺根下節密以漸而疎抽葉如蘆葉而大長三四尺扶疎四垂八九月收莖可留凡草皆正生嫡出惟蔗側種根上庶出故字從庶有四種

杜蔗 一名竹蔗 其莖粗而長皮薄味極醇厚用可作餹霜

荻蔗 一名芳蔗 又名蠟蔗 其莖細短而節疎亦可作沙餹

紅蔗 一名紫蔗 崑崙蔗也 止可生啖不堪作餹

西蔗 作糖霜色淺

凡蔗搾漿飲固佳又不若咀嚼之味雋永也至北地者荻蔗多而竹蔗少也

蔗漿 甘寒 下氣助脾氣利大小腸消痰止渴解酒毒

煎鍊成餹則甘溫助酒爲熱是生熟之異也

甘草遇火則熱 麻油遇火則冷 甘蔗煎飴則熱

水成湯則冷 如此物性之異醫者可不知乎

くろさたう

紫餹

ツウ タン

煎蔗[illegible]
稀者爲紫餹
乾者爲沙餹
毬者爲毬餹
餅者爲餹餅
明日者爲餹霜

本綱沙餹法出西域唐太宗始遣人傳其法入中國笞甘蔗汁遍樟木槽取而煎成

紫餹 一名蔗餹 初煎成清者紫黑色俗云黑沙餹復可煎化即成鳥獸果物之狀以充席獻今之貨者又多雜以米餳諸物不可不知

氣味 甘溫 潤心肺治口乾渴多食則令人心痛生長蟲

與棗同食病齲與鯽魚同食成疳蟲與筍同食不消成癥身重不能行也

氷餹 餹霜 石蜜 同

石蜜則白沙餹也凝結作餅塊如石○餹霜輕白如霜

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

氷餹堅白如氷○饗餹以白餹煎化模印成人物獅象之形也（一名捝餹）○餹纏以石蜜和諸果仁及橙橘皮縮砂薄荷類作成餅塊者也皆一物有精粗之異也

氣味（甘寒冷利）生津潤心肺燥熱消口乾渴明目治嗽消痰解酒助脾氣緩肝氣

石蜜餹霜氷餹之三品比之紫沙餹性稍平功用相同入藥勝之（若久食則助熱損齒生蟲之害同也）

今人每用爲調和徒取其適口而不言陰受其害也

古者惟飲蔗漿其後煎爲蔗餳又曝爲石蜜唐初以蔗爲酒而餹霜則自大曆間有鄒和尚者來住蜀之遂寧織山始傳造氷餹法起焉

△桉沙餹有氷餹餹霜紫餹三品（石蜜亦白沙餹之塊者今別不稱之）本是一物稍生鐵熟鐵鋼鐵之異本朝雖移種之不茂盛也

餈餅之佐必用之食品也自異國所來大槩記于左

白沙糖者凡二百五十万斤（一苞百七十五斤於長崎分爲二櫃有八十六斤半）自諸國來潔白而不濕者佳其中有大塊如圓扁餅者呼曰盞盆碎之甚白凡大寃爲極上交趾次之南京福建寧波等又次之咬嚙吧阿蘭陀（舶出島）爲下

氷沙糖　凡二十万斤余

玲瓏如琥珀者佳是亦自處處來大寃爲上

黑沙糖　凡七八十万斤（要經年不敗少和石灰用時煎之宜漉去石灰）

交趾爲上大寃福州暹羅次之柬補寨爲下此外自琉球亦七八十万斤來最下（但琉球未精白氷製法乎唯黑沙糖而已）

刺蜜給教羅

草蜜

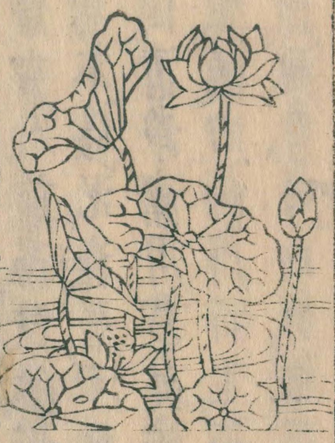
大明一統志云西番撒馬兒罕地有小草叢生葉細如藍秋露凝其上味甘如蜜可熬爲餳土人呼爲達即古賓

△按本綱出諸說有異同皆西番所生草上甘露也最奇品也爲多識記之耳

和漢三才圖會卷第九十一

水果類

攝陽　城醫法橋寺島良安　尚順編



蓮

くらす

唐音レン

蓮　和名波知須

蓮房似蜂窠故名之又畧曰波須

本綱蓮以子種者生遲藕芽種者最易發其芽穿泥成白蒻即蕃也長者至丈餘五六月嫩時沒水取之可作蔬茹俗呼藕絲菜節生二莖一爲藕荷其葉貼水其下旁行生藕也一爲芰荷其葉出水其旁莖生花也其葉清明後生六七月開花花有紅白粉紅三色其花未發爲菡萏已發爲芙蕖芙蓉水華花心有黃鬚蕋長寸餘鬚內即蓮也花褪連

房成菂蓮實也菂在房如蜂子在窠之狀六七月采嫩者生食脆美至秋房枯子黑其堅如石八九月收之所去黑殼謂之蓮肉冬月至春掘藕根食之

大抵野生及紅花者蓮多藕多種植及白花者蓮少藕佳也其花白者香紅者艷千葉者不結實也其莖爲荷莖乃負葉者取負荷之義菂中青心二三分爲苦薏

荷梗塞穴鼠自去煎湯洗鏁垢自新物性然也

蓮產于淤泥而不爲泥染居于水中而不爲水沒根莖花實凡品難同清淨濟用羣美兼得自蒻蕃而節節生莖生葉生花生藕由菌蒻而生蕋生蓮生菂生薏其蓮菂則始而黃黃而青青而綠綠而黑中含白肉內隱青心石蓮子堅剛可歷永久薏藏生意藕復萌芽展轉生生造化不息故釋氏用譬妙理具存矣

有合歡並頭者　有夜寄荷夜布晝卷　睡蓮花夜入水

金蓮花黃色　碧蓮花碧色　繡蓮花如繡皆是異種

古今醫統云蓮萌投淨瓮中經年移種則發花碧色芙蓉先一夕以靛水調以紙蘸花蕋上用紙裹之來日開花亦成碧色

△桉蓮生於泥而清淨性忌糞溺油膩物周茂叔之云菊花之隱逸者也牡丹花之富貴者也蓮花之君子者也且諸佛喜以蓮華爲座亦取清淨之義耳

有倭蓮唐蓮二種倭蓮子如小榧唐蓮子稍小團二月斫去頭尾尖用小器盛水投之中日則五七日生白髭根候葉生移栽於瓮其葉花小艷美可愛有白紅粉紅口紅之數品一池中不可襍栽變成其多者色

金絲蓮　紅花有金黃色理文最爲珍

大紅蓮　花淡赤色形似芭蕉花而從下開上凋落亦然五六寸爲臺稍成岐有花不實

天竺蓮　花紅千葉而一列開凡蓮日午以後萎翌朝得

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

日光唯天竺一蓮晝夜不萎經五六日悉落焉
山海經所謂大華山（五嶽之一在陝西）高五千仞廣十里山頂
有池池中千葉蓮華服之羽化者亦此類乎

蓮肉

菂　澤芝　藪　石蓮子　水芝

中心青者名苦薏（一名蓮薏）

本綱蓮實至秋黑堅如石剝去黑殼謂之蓮肉以水浸去
赤皮青心生食甚佳入藥須蒸熟或晒或焙乾用之
氣味甘溫濇　止脾泄久痢赤白濁脾之果補中養神益氣
力除百疾（得茯苓白朮良大便燥濇者不可食）用之不去苦薏令人作吐

藕

藕（波知須乃祢）　蔤（和名波衣俗云嫩根）　一名藕絲菜

本綱蓮根五六月嫩時名蔤如竹之行鞭者節生二莖一
爲葉一爲花盡處老則爲藕花葉常偶生不偶不生故曰
藕凡白花藕大而孔扁生食之味甘煮食不美紅花及野
藕生食味澀煮蒸則佳冬春掘之食皆白色有孔有絲大
者如肱臂長六七尺凡五六節（以鹽水供食則不損口油爆麪米果食則無渣）

藕甘　散留血生肌止怒解酒毒及病後乾渴（煮忌鐵器）

藕節澀平　治吐衄欬血及血痢

凡產後忌生冷物獨藕不同生冷者爲能破瘀血故藕
亦節有治產後血悶口乾腹痛之功

△按藕有二節蔤出於其末節七八月採蔤生食之煮亦
佳得酸愈良至冬孔中絲多甚稠煮之亦不絕如蜘絲
冬春掘藕煠充果食俗云食藕則三年以前古疵再發
也此大齟齬于本草之說

荷葉

蕸（荷同）　藕荷（俗云浮葉）　芰荷（俗云立葉）

本綱嫩者名荷錢（象形）貼水者名藕荷　生藕出水者名芰荷
（生花者）止渴落胞破血治產後口乾心肺躁煩

△按蓮凡四月生浮葉五月生立葉六月別生一莖莖頂
生菡萏也今人用荷葉裹飯及未醬當暑不餧

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

潔古張先生製枳朮丸方枳實白朮二味用荷葉燒飯爲丸荷葉生于水土之下汚穢之中挺然獨立其色青其形仰其中空象震卦之體用此爲引可謂遠識合道矣更以燒飯和藥與白朮協力滋養補令胃厚不致內傷其利廣矣時珍曰但以新荷葉煮湯入粳米造飯氣味亦全也

蓮花

芙蓉　芙蕖　水華　佛座鬚

本綱蓮花苦甘溫　鎮心益色駐顏輕身難產催生蓮花一葉書人字吞之即易產　忌地黃葱蒜

蓮蕋甘濇溫　清心通腎固精氣烏鬚髮悅顏色益血止血崩吐血　忌同前

芰

音岐

菱　水栗　沙角　和名比之　無角者名三河芰

本綱菱落泥中最易生有野菱家菱皆三月生蔓延引葉浮水上扁而有尖光面如鏡葉下之莖有股如蝦股一莖一葉兩兩相差如蝶翅狀五六月開小白花背日而生晝合宵炕隨月轉移其實有三角四角或兩角無角之數種野菱自生湖中葉實俱小其角硬直刺人其色嫩時青老黑嫩時剝食甘美老則蒸煮食之野人暴乾剝米爲飰爲粥爲餻爲果皆可代糧其莖亦可暴收和米作飰以度荒歉蓋澤農有利之物也

家菱種于陂塘葉實俱大角耎而脆亦有兩角彎卷如弓形者其色有青有紅有紫嫩時剝食皮脆肉美老則殼黑

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

而硬墜入江中謂之烏菱冬月取之風乾爲果生熟皆佳夏月以糞水澆其葉則實更肥美凡菱花開背日芡花開向日故菱寒而芡暖

芰肉 甘平 安中補五臟解暑止消渴然水蔟中此物最不治病多食傷人臟腑損陽氣若過食腹脹者可暖薑酒服之即消也

古今醫統云八九月收老黑子撒池中自生凡種水果只以牛糞大忌桐油若桐油瓶罐投池中即水果絕死

芡 音儉

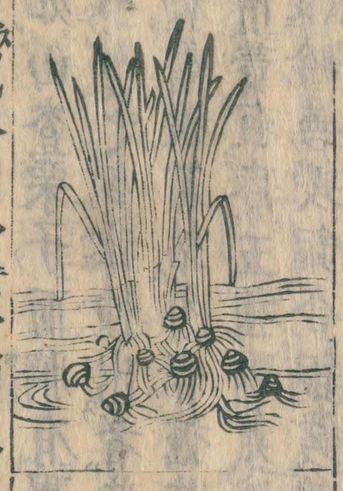
みづふさ　ケン

雞頭　雞雍　鴈頭　鴻頭　鴈喙　卯菱　蔫子　水流黃　倭名三豆布ケ木

本綱芡生池澤三月生葉貼水大于荷葉皺文如縠蹙衄如沸面青背紫莖葉皆有刺其莖長至丈餘中亦有孔有絲嫩者名蔫蕨一名莜菜剝皮可食五六月生紫花花開向日結苞外有青刺如蝟刺及栗毬之形花在苞項亦如雞喙及蝟喙剝開肉有班駁軟肉裹子累累如珠璣殼內白米狀如魚目取收食其根狀如三稜煮食如芋

芡實 甘平 治濕痺腰脊膝痛補中益精氣強志令耳目聰明久服輕身不饑耐老芡實一斗以防風四兩煎湯浸過用且經久不壞

△按芡生池澤狀似蕗故俗名水蕗似蕗而生山谷者曰欵冬俗名山蕗今名豆和者也牛蒡似蕗而葉大故和名曰馬蕗牟末布布木皆以和名可辨



烏芋

くろくわゐ

鳧茈　鳧茨　葧臍　黑三稜　地栗　芍音撓　俗云黑文和井　用田烏子三字

本綱烏芋生淺水田中其苗三四月出土一莖直上無枝

葉狀如龍鬚肥田栽者粗近葱蒲高二三尺其根白蒻秋後結顆大如山査栗子而臍有聚毛累累下生入泥底野生者黑而小食之多滓種出者紫而大食之多毛沃田種之三月下種霜後苗枯冬春掘收爲果生食煮食皆良

根 甘微寒滑 消黃疸療五種膈氣消宿食飯後宜食之 先有冷氣人不可食令人腹脹氣滿 善毀銅合銅錢嚼之則錢化可見其爲消堅削積之物故能化五種膈疾而消宿食治誤吞銅也

△按烏芋其根形味似慈姑而有黑白之異故謂之黑久和井葉似石龍芻葉也又烏芋生食 慈姑煮食

慈姑

ツウ　タウ

藉姑　白地栗　水萍　阿鳧茈　苗名剪刀草　箭搭草　槎丫草　燕尾草

本綱慈姑生水田中人亦種之三月生苗青莖中空其外有稜葉如燕尾前尖後岐每叢十餘莖內抽出一兩莖上分枝開小白花四瓣蕋深黃色霜後葉枯根乃練結大者如杏小者如栗色白而瑩滑冬及春初掘取以爲果須灰湯煮熟去皮食乃不麻澀戟人咽也嫩莖亦可爛食一根歲生十二子如慈姑之乳諸子故以名之

福州別有一種小異三月開花四時采根食

又有山慈姑者 與此不同見山草部

根 苦甘微寒 治百毒產後血悶攻心欲死 姙婦不可食

以生薑同煮食佳 多食發腸風痔漏崩中帶下瘡癤

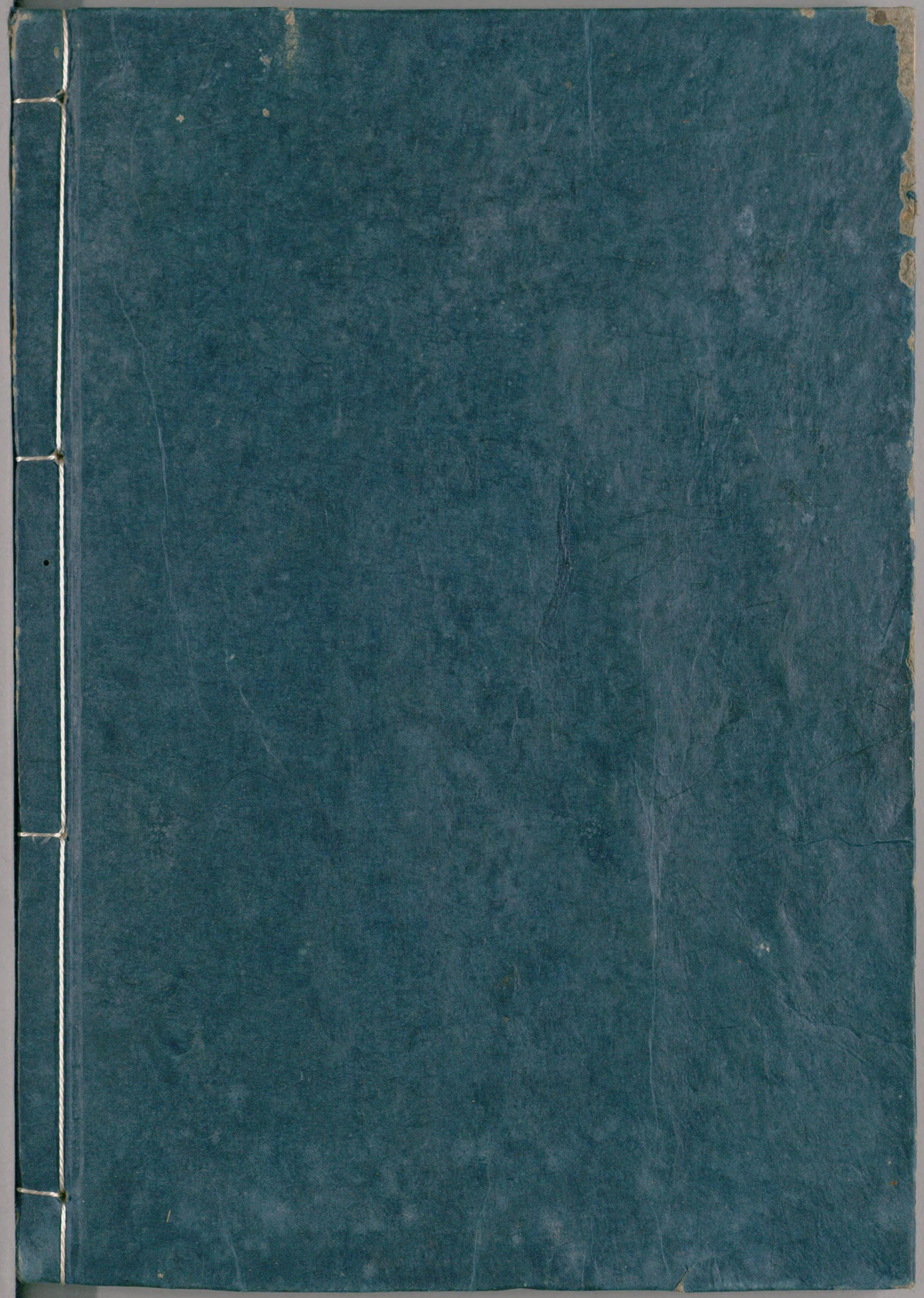
△按慈姑其苗俗名於毛太加其根名白久和井開單葉小白花 近頃有千葉者花大如指頭團白以爲珍其紅者亦希有之栽盆中賞其花

一種有小而如獨頭蘭根者煮食之味更佳攝州吹田村多出之所謂福州之小慈姑此類矣凡慈姑爛復用醬

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

油煮食味似栗不須灰湯亦可

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用



国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』

ガラス使用