

日東本草圖纂 二

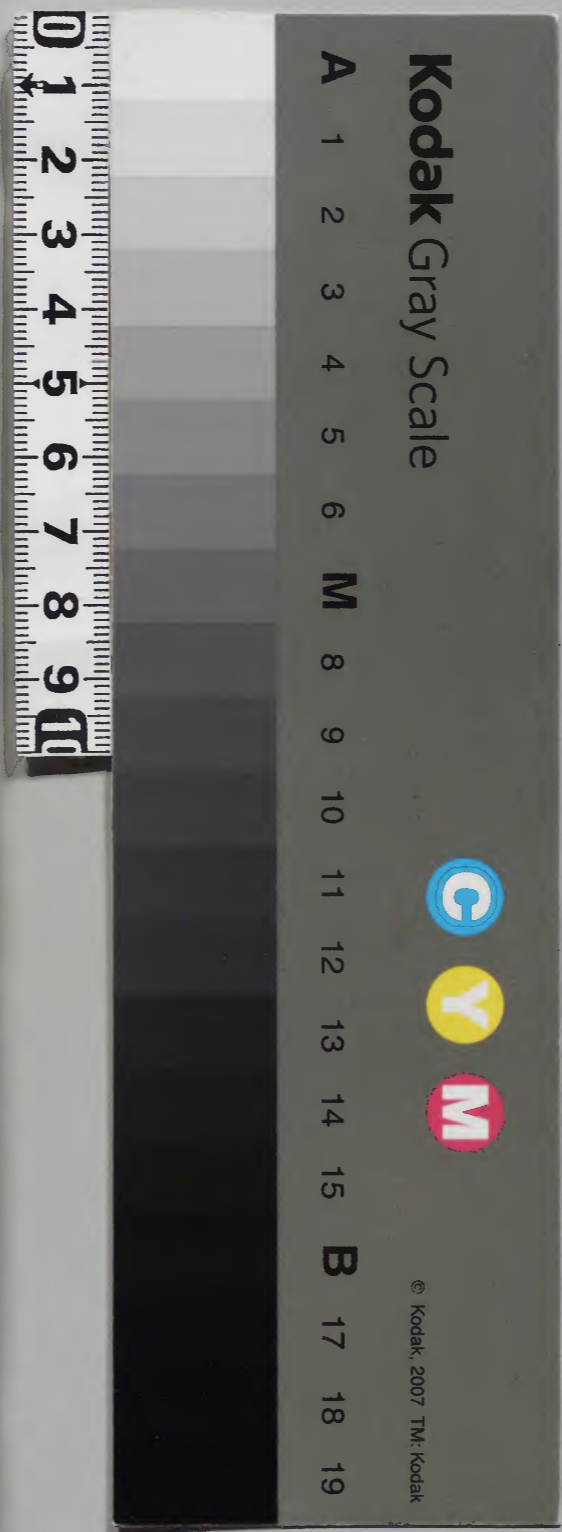
農商務省
圖書
第 號
共 冊

太政官文庫
和書門
一 二 三 四 九
冊 架 函 號

內閣文庫
和書類
一 二 三 四 九
冊 架 函 號

本草

內閣文庫	
番號	和 11149
冊數	12 (2)
函號	196 90



綴じ部(喉部分)の文字など開きが不鮮明な箇所あり

明治十一年購求

菜部

蘿葡

青頭大根

附 乾大根

秦野大根

辛味大根 紫大根

菘

青菘 貝割菘

管菘 蔓莖

夕力菘

蕪菁

紫蕪菁 小蕪菁 大蕪菁
附 蕪菁菘 葛西菘

苽

胡蘿葡

午芴

薯蕷

佛掌薯 零餘子

草薺

甘藷

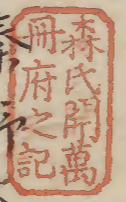
黃獨

芋

白芋 青芋

紫芋 黃芋

蒼芋



附 唐ノ芋 荷芋 栗芋 日向芋
身延芋 八畝

菹菹

附 冰菹菹

茄子

叶石蚕

款冬

附 落薑

独活

濱防風

蕨

紫萁

葛

地膚

土筆

菠薐

紫蘓

附 蕪子

罌粟

附 穀 阿芙蓉

黃菊

蘆蒿

茼蒿

蒲公英

大薊

小薊

紅藍苗

雞冠苗

萱草

卷丹

虎杖

紫萁

薺

黃瓜菜

鼠麴草

莧

馬齒莧

艾

薑

附 干姜

藜藿

葛苳

山葵

藜

附 大藜

竹筍

枸杞菜

五加葉

總木嫩芽

韭

薤

大蒜

小蒜

行者蒜

葱

小葱

野蒜

越瓜

附 鑿瓜

漬瓜

胡瓜

壺盧

附 干瓢

苦瓠

冬瓜

南瓜

附 唐茄子

芹

野蜀葵

蓮

菱

慈姑

烏芋

蓴菜

紫苔

附 十六島

濱牛蒡

右百十八品

圖狀一種

菜部

菜類

附

水州

海州

蘿蔔

一名菜菔 又温菘 又菑 又蘆菔 本邦呼曰大根
 古ヘヲフ子ト云益軒曰歌ニカ、ミ州ト云是ナリ菜中ノ
 根ノ大ナルモノナリ依テヲフ子ト云又スハシロト云 七種ノ一
 東西南北皆アリト雖モ尾張ノ産ヲ天下第一トス亞之
 モノハ武ノ練馬ノ産ナリ東都近在ニアリト雖モ練馬ノ
 産ニ不及土地ニ因テ苦味アリ或人ノ説ニ尾州ノ大根
 輪切ニシテ之ヲ糞ニ凸ノ形ヲナス餘國ノ大根ハ糞テ凹ノ
 形ヲナス諺曰尾張大根信野蕎麥

為徳曰大根ハ本邦ノ菜食ノ第一ニシテ上天子ヨリ下庶
民ニ至ルマテ日用不可缺モノナリ故ニ冬ノ大根甚ク茄子
ト稱ス古ハ五菜ト云ハ韭薤葵葱藿是也故ニ本邦ニ
菜部非ラ冠トス本邦非ラ不貴大根ハ菜中ノ上品ニシ
テ民ニ利益アルモノナリ由テ今冠トス
又曰大根ハ四季共ニ種テ食用ノ利トス中ニツク冬ヲ以
味優タリ夏大根秋大根三月大根ト雖モ味大キニ劣ル
味甘辛 生冷熱温
煮熱大温補
絞汁 降氣 治鼻血一二口飲之即止

一種氣大根

尾州宮繁ノ種ト云
一種辛味大根

其種信州ヨリ出ル形天王寺ノ莖菁ニ似タリ味辛辣
一種紫大根

莖根共ニ紫色ナリ
一種秦野大根

東都ノ俗呼テハタナ大根ト云其種元相州秦野ヨリ出
ト云性不冝

或云守口漬ハ河内ノ守口ヨリ出ル此秦野大根ナリト云
又云一名破地錐 又楊花 大和本州野蘿蔔

一種青頭大根
尾濃ノ二州ニ産ス乾大根ニ製スル是ナリ他國ニ産

スル事ナシ

乾大根

前ノ青頭大根ヲ乾シタルモノナリ一名仙人骨

出云云
書未
知

菘

ナト訓ス本朝食鑑ニタカト訓ス為徳抄スルニ具原益軒ノ所著ノ菜譜ニ菘ヲナト訓ス今此説ニ從フ又スバナ七種本邦菘大根ト稱シテ大根ニ重ノ菜ナリ其味ヒ冬ヲ以テ好トス東都ノ俗呼テ冬菘ト稱ス又青菘ト云又水菘ト稱スルアリ京都ノ名産ニシテ天下ノ至美ナリ諸州ニ其種ヲ移シ植レ氏京都ノ産ニ不及土地ノ美惡ニ因ルナリ諺ニ京ノ水菘ト稱ス或人ノ説ニ京ノ水ト菜トハ名物ナリ今ニ品ヲ合シテ名物トス故ニ諸國ニテ京菘ト云

一種青菘

此ハ冬菘ノ別稱ニシテ同種ナリ

一種貝割菘

俗ツマミ菜ト云料理ニ多ク用ユ梅スルニ此種菘ノ種ニ非ス大根ノ實ヲ蔣テ燃シニシタルモノナリ

一種鶯菘

春蔣テ成長セザルモノナリ別種アルニ非ス

一種芸菘

油菜ト訓ス三月黃花ヲ開可愛實ヲ採テ油ヲ搾俗ニ菘種ノ油ト云是也

一種タカ菘

莖葉至大ナリ性不直賤者ノ食ナリ

又芭蕉菘

拵スルニ前ノ夕カヤト同シ葉ノ大ナルヲ以テ名ク或云別種ナリト

蕪菁

カブウ 又カブ 一名蔓菁 又諸葛菜

高徳曰蕪菁ハ大根ト並行ノ菜蔬ノ佳品ナリ其種亦多
攝州天王寺ノ産ヲ上トス乾シテ諸州ニ送ルナリ又云關東ノ蕪菁ハ細ク長シ根ヲ種シテ葉ヲ不採ス根モ味ニ不美

一種紫蕪菁

根ノ色紫ナリ漬テ味好シ

一種小蕪菁

上饌ノ供庖丁家専用ユ

一種大蕪菁

近江蕪菁甚大ナリ

一種越後ノ産大蕪菁アリ五六月盛ナリ礫地ニ宜シ大抵

大根蕪菁ハ冬ヲ以テ味ニ勝タリ此蕪菁ハ其味ニ好シ

漬物トシテ味ニ美ナリ

一種蕪菁菘

俗呼テワケナト云

一種葛西菘

總ノ葛西ヨリ出ル因テ名トス俗呼テ漬菘ト云又釵菘

ト云形ヲ以名ク葉大ニシテ潤色アリ都下ニ鬻クモノ

一種蕪菁^{ヒトツゲ}五六枚アリ根又大ナリ味モ至美

爲徳曰此二種不_レ宜_レ煮_レ食_レ宜_レ干_レ漬_レ物_レ莖_レ葉_レ柔_レ脆_レニシテ
味_レ義_レ又_レ云_レ冬_レ菘_レハ_レ煮_レ食_レシテ_レ味_レ旨_レ義_レナリ_レ漬_レ物_レトシテ_レ不_レ
宜_レ又_レ近_レ江_レ漬_レ賀_レ茂_レノ_レ酸_レ菘_レハ_レ此_レ莖_レ葉_レ菘_レノ_レ類_レナリ_レ又_レ乾_レ菘_レ
アリ_レ信_レ州_レニテ_レ樹_レ菘_レト_レ云_レ是_レモ_レ莖_レ葉_レ菘_レナリ_レ
凡_レ本_レ邦_レニテ_レ野_レ菜_レ物_レヲ_レ十_レト_レ云_レ
按_レス_レニ_レ菘_レト_レ稱_レス_レル_レ一_レ種_レニシテ_レ大_レ根_レ或_レハ_レ莖_レ葉_レノ_レ類_レニ_レ非_レス_レ又_レ
漬_レ菘_レト_レ稱_レス_レル_レ莖_レ葉_レノ_レ類_レナリ_レ食_レ鑑_レニ_レ混_レシテ_レ不_レ分_レ明_レナリ_レ
此_レ圖_レ纂_レニ_レ分_レテ_レ出_レ之_レ今_レ此_レニ_レ隨_レフ

苺

カウシ味ヲ以_レ名_レク_レ春_レ莖_レ葉_レ共_レニ_レ漬_レ物_レト_レシ_レ味_レ好_レシ

實

本_レ竹_レ曰_レ白_レ苺_レ子_レ是_レ也

胡蘿菘

俗_レ稱_レ人_レ參_レト_レ云_レ煮_レ食_レス_レハ_レ温_レ補_レノ_レ功_レアリ_レ故_レニ_レ名_レク_レ嫩_レ菜_レヲ

浸_レシ_レ物_レト_レシ_レテ_レ食_レス

牛蒡

和_レ名_レ字_レノ_レ音_レヲ_レ用_レ諸_レ州_レ皆_レ有_レ伊_レ預_レヲ_レ以_レテ_レ優_レタ_レリ_レ菜_レノ_レ義_レナ_レル

モ_レノ_レナ_レリ_レ疝_レ氣_レマ_レル_レ人_レ食_レ之_レ曠_レ張_レハ_レト_レ云

薯蕷

倭_レ俗_レ山_レニ_レ自_レ然_レト_レ生_レス_レル_レヲ_レ山_レノ_レイ_レモ_レト_レ云_レ又_レ自_レ然_レ薯_レト_レ云_レ作_レル

モ_レノ_レヲ_レ長_レイ_レモ_レト_レ云_レ高_レ貴_レノ_レ人_レノ_レ饜_レ食_レ味_レ耳_レ平_レニ_レシ_レテ_レ人_レニ_レ益

アリ_レ本_レ州_レ稱_レ山_レ藥_レ是_レ也

一_レ種_レ佛_レ掌_レ薯_レ

俗_レ呼_レテ_レツ_レク_レイ_レモ_レト_レ云_レ假_レツ_レク_レ子_レイ_レモ

二種共ニ貢獻アリ

零餘子

ムカゴ 田丈イモゴト云草^{トコロ}解ニ生スルモ氣味大極

相同

草^{トコロ}解

和名トコロ 又俗ニ野老ト云食鑑ニ本朝式ヲ引テ莞ヲ

トコロト訓ス

甘藷

サツマイモ 又琉球イモ

多食 治久嗽

黃独

ケイモ 呼テ河首烏ト云山^{トコロ}其^{トコロ}ニテ并^{トコロ}獲イモト云
海徳曰七寶^{トコロ}美^{トコロ}髣^{トコロ}丹ニ用ユル何首烏ニ非ス同名別種

芋

一名蹲鴟 和名イモ 關東ノ俗呼テ里芋ト云

海徳曰根ヲ芋魁ト云芋ノ母也其子ヲ俗イモト稱ス野菜

中ノ久シク食スルモノナリ七月初ヨリ翌三月迄食ス民ノ益

ア^{トコロ}ル事莫大ナリ味不^{トコロ}苦^{トコロ}惡^{トコロ}其種亦多品ナリ後ニ記ス

本朝食鑑ニ五種ヲ出ス一曰白芋二曰青芋三曰紫芋四

黃芋五日蒼芋

白芋

此圖纂云唐イモ解ニテ云高二三尺梗莖純白如^{トコロ}塗粉生

食不^{トコロ}僉^{トコロ}用^{トコロ}膾^{トコロ}具^{トコロ}云^{トコロ}按スルニ農家呼テ白ガウト云生食ニ

ハナシカク又云食鑑ニ攝州泉州和州江州肥後^{トコロ}莖ヲ

乾シ出ス色白シテ味脆美ト云肥後ズイキ貢献アリ此ナ
ルヘシ

青芋

俗呼テ白カウト云又關東ノ俗里芋ト云七月ノ初ニ早
出ル又ワセイモト云貴賤トナク食ス莖ヲ不用タタテ
用エ味不美

蜂螫ノ毒ヲ解スル也

莖或ハ根スリツブミテ
痔処ニ付ル即愈

紫芋

俗呼テ赤カウト云里芋トモ云八月頃出ル又ヨク芋ト云
唐ノ芋ノ莖ノ如ク色紫ナリ

黄芋

亦訪尋スルニ未タ知ス
蒼者

俗呼テエグイモト云味蒼ニテ不好樹下ニ植テヨク繁ハ

一種唐ノ芋

岷芋ヲ唐ノ芋トス末審高三四尺莖葉長大ニシテ紫色
ナリ根ヲ芋魁ト呼母子共ニ味ニ里芋ニ優ル莖煮食
スルニ好シ又乾シテ蕪トス芋柄ナリ又ズイキト云又刻
菜ト云芋類中ノ冠トス

凡芋莖ヲ總テズイキト稱ス

為徳曰大和本州ニ此唐ノ芋ヲ荷芋トス國ノ方言ニ
ヨルカ末審イアロシ

一種荷芋

一名梅雨芋梅雨ノ時芽ヲ生ス因テ名ク又莖ヲ小

口切ニスルニ蓮根ノ如ク小竅アリ故ハスイモト云ナリ
一種芋奶アリ芋奶ハ根類ヲ生ス是真ノ荷芋ナリ
無根類ノモノハ梅芋ナリ荷芋ニ球スト云為徳曰荷芋
芋奶一物ナリ如ニ因テ名ノタカフ事アリ
又云大和本州ニ此荷芋ヲ唐ノ芋トス國ノ方言ニ因
年未審

世俗三鹽漬トシテ生ニテ食ス味美酒者ノ珍トス

一種粟芋

其根ノ味ニ粟ノ如シ因テ名ク

大和本州ニ此荷芋ト云

為徳曰唐ノ芋荷芋粟芋大和本州物ト名ト異ナリ

一種日向芋

日向ノ人天竺芋ト云

莖梗淡綠色吻襟艶紫嬌麗甚可愛莖生食味甜專
用膾具根奶瘦長狀如鳥嘴其食味美西國ノ人此
芋供佛神云云為徳云關東ニ未見

一種身延芋

出干甲州縣大如斗味軟美為徳曰大和本州ニ法螺ホウノ
芋ト云又廣志云君子芋大如斗疑ハ此類ナルヘシ

一種八料

俗呼テハツカシト云一根ハツ料ヲ生ス因テ名ク又料理
芋ト云為徳曰唐ノ芋ノ種類ナリ

葛芋

和名字ノ音ヲ用

總州佐倉ノ産ヲ上トス或ノ川越ノ産亞之

俗ロニサント云

或云顛痺ノ人慎勿食

冰菟藟

菟藟ヲ冰ニ乾シタルモノナリ

茄子

俗稱ナスト云種類多品ト雖モ紫碧色ノ物ヲ以テ上トス

菜蔬ノ義ナルモノナリ秋後味彌香美氏ノ利倍ヲ得甚

莫大ナリ故ニ夏茄子冬大根ト云

又黄赤白ノ種アリト雖モ不充干食用

凡御代之律冰貢上之後不能高干市肆

州石蟹

和名子ヨロキ州石蟹ハ根ノ狀ヲ以テ名ク梅酢ニ漬テ酒

者トス煮食味甜

款冬

和名フキ圃ニ養ヒ作ルモノヲ俗呼テミツブキト云自然ニ

水邊ニ生スルヲヤブキト云又落フキト訓ス圃ニ作ルモノ

莖肥大而軟味香美野生ノモノハ莖瘦テ細ク味苦シ

一種莖ノ赤キモノアリ味好

落莖

味苦温

治痰咳甚驗

耆徳曰款冬ヲ古ヨリ山吹ト訓スフキ山吹名同ニテ相乱

ル故ニ款冬ヲ誤テ山吹トス款者イタル也冬ニ至テ花

咲固テ款冬ト名ク山吹ハ春三月黄花開其花可愛

益軒先生棣棠ヲ山吹ト訓ス是也又或ハ醅釀ヲ山吹ト
訓ス誤ノ大ナルモノナリ醅釀ハ本花ノ名ナリ麥酒ノ滓ヲ
不_レ去_テ余靡酒ト云花ノ色ヲ以テ名ク唐詩訓解ノ注ニ蜀
地多_シ醅釀花取_テ以_テ造_ル酒_云本邦ノ山吹酒ヲ釀スベキモノニ
非ス余靡ハ_ハ山吹_ノ可知

独活

和名ウト山中自然ニ生スルモノハ莖梗青綠色ニシテ軟脆ナ
リ香烈甚シク人ヲ薰ス東都市ニ賣モノハ培_レ之_レ養_レ之_レテ作
ル是ヲ呼テ燃シト云梗莖白色軟脆ニシテ香氣甚シト
雖モ味ニ至美ニシテ上饌ニ供ス菜中ノ佳ナルモノナリ

独活芽

根ニ附テ芽ヲ生スルモノナリ藏貯ヘテ冬ノ初食用ニ
充ツ香氣不凡

凡_レ御代之律冰元日之後則不賣干肆

防風

砂地ニ宜シ首春初生ノ芽臍具ニ用雅趣アリ長大ニシテ食
スレハ香氣強クシテ吐ス藥用ノ防風ニ非ス

蕨

和名ワウビ詩云采蕨采蕨ト云是也又春山野ニ火ヲ放テ
焼トキハ蕨早ク生ス謂_レ之_レ早蕨歌人之詠不少諸國名
産多シ又貢獻アリ

紫萁

大和本州紫萁ヲセンイト訓シ狗脊ヲセンヒト訓スルヲ
誣ル爲德曰蕨薇紫萁ノ三品大和本州ニ辨スル事

至テ詳ナリ

葛

和名クヅ歌ニ葛ノ裏葉ト詠ス是也根ヲ謂葛根ト入藥
其用多シ又根ヲ採搗爛シ水中ニ揉出シ汁ヲ取晒シ乾
ス葛粉ト稱ス芳野ノ産ヲ上品ス充テ厨一又貢獻
アリ

地膚

帚木ナリ花実ヲ採又葉摘切アヘトニテ食ス功能多シ
治雀目ヲ驗 利淋疾即疼止

藜

アカホ 本邦ノ俗觀音ヲ信仰スル人食スルヲ忌テ此説
疑シ凡カヨウノ志説 俗習甚多シ

土筆

ツクシ 漢字未知其形ヲ以テ名ク杉菜ノ花ナリ

菠薐

ハウレン 唐音也ト云 俗呼テハウレント云

紫蘓

其用甚多シ 或云紫蘓ノ紫汗ノ印麻黄ニ優レタリト云

寶

名蘇子 降氣之劑為冠

嬰粟

一名御米 和名ケシ 苺子ヲケシト訓スルアリ愚ノ至ナリ
苺子ハ辛子ト訓ス大キニ異ナリ

青徳日嬰粟二種 草葉ノモソアリ千葉ノモノアリ白ニ

シテ單用ノモノ入^レ藥充^テ食用又若葉ヲ採テ浸シ物トシテ食ス

一種千葉ノモノ俗呼テ花ケシト云一重アリハ重アリ色紅アリ紫アリ或ハ紅紫相交リテ咲アリ又白紅相交ルアリ其花可愛故曰麗春花

穀

俗ケシカシト云又ケシ坊主ト稱ス功用多炒テ用

阿芙蓉

又曰阿片 又作鴉片 又作亞片

ケシノ津液也為德日本州ニ津液ヲ採法ヲ云竹針ヲ以罌ノ莖ヲ刺ス津液出ルヲ竹篋ニ刮テ瓷器ニ納メ麥

制亞芙蓉法曰罌粟多クニ不抱搗爛シ清水ニ和シ砂鍋

ノ内ニ入熬テ汁ヲ漉シ取又水ヲ入熬テ汁ヲ取其渣ヲ去テ前ノ二汁ヲ燉火ニ熬乾シ如膏炒黒ノ文蛤ノ末ヲ入調和シ餅トシテ陰乾シ用ユ予曰阿片ハ滋劑ノ冠トス

黃菊

俗黃袋ト云佳品ナリ莖葉花共ニ食ス味甘平

耆德曰藥ニ入ルニ此黃花ヲ可用黃菊多品ト雖モ黃袋ト稱スル第一トスハシ

蘆薈

ヨメカハキ又ヨメナ俗花ヲ野菊ト云花形ノ菊花ニ似タルヲ以テナリ耆德云食鑑ニ雞腸草ヲヨメナト訓ス今大

和本州ニ隨フ又曰ヨメナニ種アリテ一種ハ男ヨメナト俗ニ稱ス其葉大ニシテ強シ潤色ナシニ種共ニ秋紫花ヲ開ク其形相同シニ種共ニ佳菜ナリ春日野庭ノ摘艸ノ第一トス或人曰野菊ハ別ナリト云外科多用ユ

茼蒿

シニキク俗春菊ト書ス花葉菊ニ似タルヲ以テナリ佳品

蒲公英

タンホミ 又タンホ

婦人乳岩ヲ治ルニ甚效アリ

大薊

俗鬼アガミ 近年花ヲ賞スルニ因テ其種紫紅黃白ノ品

ナリ 凡本邦ノ俗習ニ形ノヲリロシキヲ鬼ト稱ス鬼大薊鬼百合ノ類ナリ

小薊

アガミ

舊徳曰大小薊共ニ今菜蔬トシテ食スルモノ稀ナリ

紅藍苗

ベニノ花 花名葉脂花

雞冠苗

ケイトウ

萱草

和名字ノ音ヲ用

卷丹

俗呼テ鬼ユリト云

爲徳曰本邦ノ俗百合ヲユリト訓ス其種類甚多ト雖モ皆通シテ百合ト書ス夫百合ハ花純白ニシテ一莖一花ヲ開ク歳ヲ歷テ二三花ヲ開ク色紫白可愛花ヲ採テ外科ニ油ニ浸シ用根ハ乾シ藥ニ入傷寒百合病ヲ治スル是也今食用上厨ニ充スルモノハ卷丹ナリ
味甘微苦

虎杖

イタトリ

紫萼

ハコベ 又ハコベウ

鴨園シナリ取テ鹽ニ和シ散シテ毎朝蒸ヲ磨ク日之紫萼鹽齒磨破ニ勝ル事遠シ

薺

ナツナ

黃瓜菜

タヒウコ 一名佛ノ坐

嵐麴

ハココ 一名五行科

爲徳曰ハコベナツナタヒウコハココ 人日七種ノ中ナリ

莧

ヒヤウ 又ヒユ 赤白二種アリ白者味好

馬薺莧

スベリヒユ 食スルモノ稀ナリ

艾

ヨモギ 三月上巳餅ニ和ス俗呼テ艸餅ト云本邦ノ俗習
女子雛ノ遊ニ供ス本艸曰嫩葉作菜食ト云味苦淡
其灰汁ヲ老ト雛モ綿ヲ啗カ如クニシテ食之難シ

乾艾葉

モクサ 陳久ノモノ好シ

為徳曰孟子曰七年之病求三年之艾也ト云是也

薑

古ヘクレンハジカミト云又ハ薑カミ 今通シテシャウガト云

為徳曰本艸ニ薑ノ一字ヲ出ス又論語云不撤薑食云

シカレハ薑ノ字ヲハジカミト訓ス後世生薑ト云ハ干姜ニ對シ

干姜

為徳云薑ノ乾シタルヲ云 二種アリ後ニ記ス

一種薑ヲ蒸シテ乾ス呼テ干姜ト云

一種寒中薑ヲ水ニ浸シ乾シ用ユ是干姜ナリ俗呼テ

寒生姜ト称ス此一種寒生姜ト称スル其意未ダ解セス

乾シタル故ニ干姜ト云生姜ハ不乾シテ用故ニ生ノ字ヲ

加フ干姜生姜相對シテ云俗寒生姜ト称スル堪^ハ笑^ハタ

リ不可及其愚^ニ夫斯謂乎或人云乾生姜ナリ予曰

弥不解

蓂荷

夏秋其花ヲ称ス佳菜ナリ呼テメウガト云

ウキ目ツキ目ニ蓂荷ノ汁ヲ取テ洗フ效アリ花ナキトキワ莖

或ハ根ヲ取り汁ヲ絞リテ洗フ

葛苣

和名千サ 湯ビキテモ又生ニテモ食ス

青徳云貝原ノ菜譜ニ紫色ノ一種アリテ毒アリト云可

植モノニ非ス

山葵

菜譜云順和名抄ニ山葵ワサヒト訓ス漢名未審ト云一説

本綱菜部ニ焯菜音アリ是ワサヒナルベシト云

為徳日本州ニ云焯菜ハ汝地ニ宜シト云根葉味辛辣ト云

能似タリ又柔梗細葉ト云テ其形未審山葵ノ葉ハ加茂

葵ノ如ク亦款冬ノ葉ニモ口キ似タルアリ其青ク光リア

難シ

又云越後能生ト云驛宿アリ此所ニ九頭龍權現ノ社アリ

御朱印地ナリ此地ニセシト云テ一種名産アリ其葉其味

山葵ト一般ナリ唯根細クシテ別ナリ湯ビキテ浸シ物トシテ

食ス佳菜ナリ俗呼テセンナト云本州ノ焯菜形状至極ヨ

ク似タリ其葉ハ山葵ヨリ小ニシテ莖細ク柔ナリ此セシナ

他処ニ不生此ノ社地ニハナリ生ス又云セシナヲ湯ビクニ畧ニ

セシナヲ入テ熱湯ヲ澆キ嚴シク蓋ヲシテ暫ク蒸スニカフ

ハレハ香气ト辛辣ナシ其法ヲ得トキハ香气アリ辛辣ア

リテ其味ヒ不_レ俗

蓼

和名タテ

種類甚多ニ食鑑ニ審ナリ或云土用中蓼ヲ少シワハ
食スレハ霍乱ノ愁ナシト云

一種大蓼

此種食用ニセハルモノナリ凡本邦ノ俗食用ニセハルモノヲ
大ト云大蓼大山椒ノ類ナリ

湿ニ感シ足筋引ツルニ大蓼多手一束ニ切テ熱湯ニ浸シ
其引ツル処ヲ蒸ス效アリ

竹筍

一作筍 和名タカニナ 又竹ノ子 今通シテ竹ノ子ト云

為徳日竹ハ木ニ毛非ス艸ニ毛非ス一種ナリ食用ヲ以テ竹
ノ子ヲ菜部ニ入

竹ノ種類甚多シ今テ藥用食用トナスモノニ三種也後ニ記

俗呼テ雄竹ト云又ハチクト云竹瀝ヲ採竹茹竹葉ヲ用ル

是ナリ筍三月ノ末ヨリ四月盛ナリ

苦竹

俗呼テ雌竹ト云又マタケト云不藥用筍四月末ヨリ五月
盛ナリ

為徳日淡竹苦竹味ヲ以名ク又二種共ニ本邦通シテ大
竹ト称ス筍淡竹ヲ以味為優 苦竹ノ筍味雖美苦ニ

アリ故ニ味ニ劣ル雖然 筍ノ美味ナルニ種共ニ陸海ノ八珍
ニ不減寒中孟母之ヲ好ム亦不宜哉 黃山谷苦筍賦曰

酒客為之流涎 其味ニノ美ヲ称ス

一種山竹

深山中に生ス俗ニ云竹條竹ノ類ナリ筍ノ大廿ノケリ周リ二寸有
餘ヲ大トス長ハ八九寸ナリ外皮ヲ去テ四五寸ナリ前ノ
二筍ニ比スルニ味其美ナリ東奥北越大竹ノ子稀ニシテ
此竹ノ子多シ予戲ニ此ノ味ヲ稱シテ曰天生此物以爲
邊境士民之微祿云

枸杞葉

和名字ノ音ヲ用嫩葉茹トシテ食ス益アリ

實名枸杞子

功能甚多諺云去ハ家千余里莫服スル枸杞子異邦ノ人ノ戲
言也

枸杞酒 枸杞飯 枸杞油 其用不少

五加木

和名ウコキ 藥用本州詳ナリ

葉ヲ採テ切アヘトシ或ハ浸シ物トシテ食ス益アリ

又嫩葉ヲ採テ五加茶ヲ造ス

凡本邦食用切アヘト稱スルモノ 五加葉ウコキ 皂葉サイヤチ 桑葉

枸杞葉 ヲユミノ葉 款冬葉 芋葉 菊葉

ヨメ菜 帚木葉花寶 赤好 藜

皆切アヘノ養ナルモノナリ老人小兒食之佳

總木芽

山民呼テタウボウト云春芽ヲ采テ浸シ物トシ或ハ炙テ食
ス亦切アヘトス其芽独活ノ形ノ如シ刺アリ枝葉ヌルテノ
枝葉ノ如シ嫩芽軟脆ニシテ味美

韭

作韭 和名ニウ

為徳云五辛又曰五葷 韭為之冠 韭薤葱蒜薑是也

薤

ヲフニウ 菜譜棘薤シツケウ

二種賤者ノ食ナリ古人佳蔬ト稱スト雖モ臭穢ノモノ也

大蒜

和名ニニク 藥功莫大

瘡ヲ患ル人一箇ヲ食スルトキハ一夜ノ中ニ山ヲアクル如ナリ

小蒜

一名葫 大蒜ト大抵相同

行者蒜

俗稱ナリ

葱

和名通稱シテ子ギト云又俚俗子ブカト云古へ紀ト一字ニ唱
故ニ一文字ト稱ス武ノ岩槻名産ナリ二種アリ其葱冬葱
アリ冬葱味勝タリ又ワケギアリ葱ヲ分テ取タルナリ葱ハ
辛類中ノ上品ナリ大和本州ニ云浅黄ト書スハ非ナリト云
シト云リ葱色ヲ云浅黄ト書スハ非ナリト云

小葱

アサツキ

三月上已アサツキ浅利具臍トシテ門ノ戸ノ祝食ス又雛
ニ供ス東都ノ俗習ナリ

野蒜

俗ノビルト云

魚骨喉ニタテ瘡ニ一莖ヲ嚙下ストキツ
即愈

越瓜

白瓜ト云 又アサウリ

青白ノ二種アリテ菰菜ノ上品ナリ生食煮食トモニ宜シ
或ハ鹽漬トシ乾シ藏メ或ハ糟漬トス和州ノ祭良漬天下
ニ名アリ元干上饌

一種鑿瓜

スハ瓜 俗花丸ト称

為徳按スルニ花丸白瓜一種ニシテ形ヲ異ニスカボクヤト唐茄子ノ
如シ本綱ニ青白ノ二色アリト云其青者天下通称ノ白瓜ナ
リ大ナルモノ一二尺外皮青ク老テ白ヲ帯亦タテニ筋アリ肉
白厚シ祭良漬トナシテ賞美ス其白者外皮筋ナク白クシ

テツヤヤシ肉赤脆軟ナリ大和本州ノ越瓜ハアサウリト訓シ
テ此花丸ノ事ナレハ如何トナレハ菜譜ニ云越瓜京都ニ多ク

シ他邦ニ稀ナリト云今天下通称ノ白瓜ハ何ノ土地ニ蔣
テモ能繁殖ス何ソヤ他邦ニ稀ナリト云ニヤシカレハ京都ノ
アサウリハ餘國ニテ云花丸瓜乎花丸ハ至テ稀ナリ是菜譜
ニ云如ニ相合ス東都ニテモタアサカニ見當ルナリ民モ其土地ニ
不應ヲ知テ好テ不種ナリ

又云花丸ノ名未タ係ルヲ不知大和本州本朝食鑑巻懐
食鏡食物備考此等通用ノ書ナリ其名ヲ不載ナリ
此圖纂ニ鑿瓜一名花丸ト記セリ近頃物類称呼諸國
方言ト名テ其書世ニ行ル善國ノ方言ヲ記スノ書ナリ
其書ノ中ニ越瓜京ニテアサ瓜ト云筑紫ニテ漬瓜ト云江戸
ニテ花丸ト云然レハ花丸ハ京都ニテ云アサウリナルベシ

漬瓜

俗ニカタ瓜ト云又丸漬瓜ト云菜譜ニ菜瓜ト出タリ食鑑ニ
白瓜ノ条下ニ出ス皮色深青如青甜瓜有縦文不光滑俗
呼謂漬瓜一舊徳曰冰越瓜之類一甜瓜ノ種類ナレハシ
按スルニ吐方ニ苦下香ヲ用本州甜瓜ノ条ニ瓜甘蒂一名
苦下香トアレ氏今甜瓜ノ蒂ヲ用ユルニ效ニナシ或人云
越前ノ産甚奇效アリト云予曰漬瓜ノ蒂味ニ甚ク
苦シ口ニ入ルニ吐ヲ催ス疑ハ此漬瓜ノ蒂乎

胡瓜

一名黃瓜 和名キウリ 本邦ノ俗黃ヲ呼テキト云瓜中
ノ下品ニシテ 諸蔬ヨリ早ク出ル

條瓜

俗呼テヘキマト云 又糸瓜 又青ホリ
其功能莫大也本州ニ詳ナリ不贅

壺盧

瓠瓜 和名夕顔 其花晝ニホミ夕ニ開故ニ名源氏物語
ニ夕顔ノ篇アリ是也和歌詠其花
其形品ニアリ田舎ノ人煮テ食用ス大抵乾シテ食用多シ
越後ノ俗夕顔ノ初ナリヲ採テ人ニ食ス其年河ニ有テ
川左岸ノ邊ヲ遁ルト云

乾瓢

夕顔ヲ薄ヘキ乾シタルモノナリ上品

一種苦瓠

和名フクベ 味ヲ以テ苦瓠ト名

冬瓜

字ノ音ヲ以テ云アリ又カモウリ 又トウクニト呼
其性至善 利小使を驗

南瓜

ホウフツト云又南京夕顔 又東補塞 カホチヤト訓ス
カホチヤ ホウフツ 蠻語ナルハシ

為徳曰菜譜云南瓜ハ慶長元和ノ頃本邦ニ来京都ニ
ハ延宝年中初テ蔣ト云或説ニ霸王樹ト大抵同時ニ
来ト云霸王樹今サボテント云又イロホト云夫南瓜ハ民
用ノ利倍甚菜ノ第一ニ下其ノ末ヨリ冬ノ初迄食
ス霜ヲ經テ味好シ亦飢民ヲ救フ唯賤者ノ食ニシテ

貴人ノ饌ニ不充性モ亦不為善ト
一種唐茄子

南瓜ノ種ニシテ小ナルモノナリ俗呼テ唐茄子ト名ク近年
關東ノ民專好テ蔣食用ノ利可知味カホチヤト相同
児女子好テ煮テ食ス性不為美

芹

和名セリ 一名水英 又楚葵

為徳曰二種アリ白芹ハ俗ニ根セリト云赤芹ハ俗ニ葉セ
リト云根セリハ水田ニ人滋養ス葉セリハ田野自然ニ生ス
白芹上品ニシテ供干上厨味亦優多ク赤芹亦味不為悪
白芹ハ孟冬ヨリ市肆ニ賣ル赤芹ハ遅ク春ニ至テアリ
二種共ニ菜ノ佳品ナルモノナリ

野蜀葵

又云芥ハ古ヨリ唐日本共ニ賞^ズ之詩日言^{コト}采^ル其芥^ノ呂氏春秋云菜之義者有雲夢之芥杜詩云飯^ハ煮^ハ青泥坊底芥此等本^ノ引^テ芥ノ芳義ヲ稱^ス又芥ハ七種ノ一^ニシテ人日食スル人ハ一年ノ邪氣ヲ除又千載集ノ歌ニイカニセシカキカ原ニ摘芥ノト咏ス又俗者ノ野ニ出テ芥ヲ摘皆芥ノ義ヲ稱^ス予聞春^ノ凍^ノ王孫忘^ル歸^ル丈斯謂^乎野蜀葵

ミツバセリト訓ス京都ノ俗ウシノヒタト云

佳品ニシテ芥ニ並ノ菜ナリ

蓮

ハス 又ハナス 花ノ散テ實ヲ結ブ丸ヲ房ト云蜂房ノ

如シ散ニハナスノ名アリ又俗者何ヲハナスト訓ス

葛徳云蓮ノ用甚多シ葉ヲ荷葉ト云實ヲ蓮肉ト云又菡ト云根ヲ藕ト云蒂ヲ蓮鼻ト云實ノ内ノ青芽ヲ薏ト云

蓮花蓮莢皆用アリ

又云蓮紅白ノ二種アリ其根皆食ス上品

凡蓮ノ花ヲ見ニ辰ノ刻前ヲ上トス巳ノ刻ハ盛リスキテ

蓮ノ花ヲ見人ニ非ス蓮花ハ夜ハシホミ朝卯ノ刻ヨリ亦ミ

開ナリ牡丹亦如斯

又蓮葉ノ末夕開ス此卷葉ト云細ニキサミ飯ニ和シテ

食ス曰^ク之^ヲ荷葉飯開胃口補脾土治泄瀉止久痢

菱

和名ヒシ 一名菱實 又菱

葛徳日國語ニ屈到嗜菱ト云是ナリ果トシ菱ニテ食ス

慈姑

クハイ 世俗誤テ慈姑ヲモタカト訓シ又澤深ヲモタカト訓ス皆非也益軒日本細ノ性菜ハヲモタカナルベシト云
菜蔬ノ上品ナリ

莖ヲサキテ乾シ曰之割菜又南部ニテ深山中ニ生スル芋類
州ト云州ノ莖ヲ採テ晒シ乾シ城市ニ賣曰之割菜又曰芋加
世為徳曰割菜肥後名産トス貢献アリ紀州亦産アリ
割菜ハ唐ノ芋ノ莖ヲ上品トス慈姑ノ莖味不美下品
又菜譜云樺州吸田村ヨリ出ル慈姑ハ根小ニシテ味勝々
リ俗呼テ曰吸田慈姑

烏芋

クロクハイ 又茹臍 又地栗
生食者莫食皆良

蓴菜

為徳曰世説陸云千里蓴羹末下鹽豉是也按スルニ大和
本州諸品圖ニ蓴ノ類三種載タリ一蓴菜二苜菜三
性蓮ナリ今東都ニ蓴菜ト称スルハ皆苜菜ナリ真ノ蓴
菜ハ稀ナリ此三種形象能似タリ諸品圖ニ詳ナリ

紫苔

一名甘苔

苔

讀テノリトス

為徳曰又土地ノ産ヲ以テ名クルアリ下總葛西苔武ノ
呂川苔又浅州苔播磨但保苔長門向津苔出雲十六

嶋苔對馬甘苔南部津輕佐渡越後雪苔是ナリ本朝
食鑑其苔ヲ採ノ事ヲ記スト雖モ孟浪ノ説ニシテ信ニ
難シ近代徹齋ト云人日本山海名物圖會ト云書ヲ著
ス其書至テ季ニ画ハ長谷川光信ノ筆ニシテ實消暑長
夜ノ閑静ヲ助クルモノナリ其品川ニテ苔ヲ採ノ圖ニ於テハ
壘聽耳説ニシテ虛忘甚シ又卷懐食鏡ニ川苔ノ条ニ
浅州苔ヲ出ス是モ耳説ノ謬ヲ受テ記ス夫紫苔ハ立冬
ヨリ春二月迄盛リニ採下總葛西ニテ採ト云名アレドモ
今ハ稀ナリ武ノ大森品川專採之ヲ請詳ニ紫苔ヲ
採ノ事ヲ後ニ記ス

紫苔採ニ立冬前ニ兼テ柴ヲ多ク取聚或ハ二本或ハ三本

藁ニテ根本ヲ結イ付テ一本トシ朝ノ干字ノ時古ノ
柴一ト本ツ、夕テハ畛ヲ作ル外ヨリ之ヲ望瞻ルニ柴牆ヲ作ス

カ如シ其畛ト畛トノ間凡五六尺アリ是苔ヲ採時小舟
ノ往來自由ヲナスナリ家ノ好ニ依テ間敷ニ多少アリ
畛ヲ作モ幾重ト云定ナシ所ノ俗呼テ之ヲヒビヲ作ルト云
亦通稱シテヒビト云其名イカナル故ヤ俗言ニシテ知レ難シ品
川ヨリ大森海邊相連テ此ヒビアリ潮満ルトキハ潮ニカク
レテヒビ外ニ不見一本ツ、夕テタル柴深クサシ込置故ニ
風波アリト雖モ損ハ事ナシ立冬ノ頃初テ作り春三月ノ初
取ハ舞ナリ之ヲヒビヲ綱ルト云是苔ヲ採ノ法ナリ苔ハ
立冬ノ後ヨリ春二月頃迄盛ナリ其中ニ寒中ニ採テ製
シタルヲ寒乾ト稱シテ苔ノ色モ味モ甚優タリ價モ亦
貴シ苔ハ立冬ヨリ春二月迄雨雪多キトキハ苔モ亦多シ

別テ霏度、降トキハ弥々多シ苔ノ色モ潤光アリテ好シ
然ハ苔ハ雨雪ニ依テ海中ニ自然ト生ス南部津輕越後
ノ雪苔ト称スルモノモ雪ニ依テ生ス故ニ雪ノ一字ヲ加フヤ採
呂川ニ採苔モ此ト相同他ノ海州ノ類ニ非ス冬旱リツバク
トキハ苔クシ味モ色モ不美又自然ト生シタル苔イトツト
ナク夕テ置タル柴ニ附テ生ス此時老若男女潮ノ干涸ヲ
見テ晝夜ヲ不限シテ採亦潮満トキハ小舟ニ乗シテ採也
苔採舟ト称シテ至テ小舟ナリ是ヲ食鑑ニ浦人竹竿ヲ投
シテ繫テ採ト云山海名物圖會ニ竹竿ヲ投スルノ形容ヲ
画ス孟浪虚忘ノ至ナリ所謂西施ノ顔ノ美ヲ不見シテ其
美ヲ語ルニ同シ苔ハ雨雪海ニ入テ自然ト生ス昆布ノ類ノ

如キニ非スニテ其初ヒビニ付テ生スルノ苔ヲ見ルニ石ニ水

苔ノ生スル如ク柴ノ穂先ニワツカニ生スルヨリ海潮ニ隨テ日ヲ
歴テ自然ニ延蔓スルモノナリ滑躰紫黑色至柔ヤニシテ
ナキレ易シ其海上ニ浮ヒ來テ竹竿ニテ採ト云笑フニ絶ナリ
又苔ヲ採來テ製スルニ先貝殼柴ノ朽枝ツリエ或ハ沙石塵ヲ
攪ヒステ砧板ツナイタノ上置テ庖下ヲ以細ヤニタ、キ真水ツチノミスニ入テ
洗ヒ篩箕ホニテ漉シテ沙ヲ去是ヲ一番洗イト云亦漉タル
苔ヲ再ヒ真水ニ入是ヲ采テ乾ス其法先葦ノ穂ノ細
キヲ尺三四寸ニ切取テ簾スクレヲアム横尺三寸餘豎尺二寸
餘也横ノ尺ヨリ豎ノ尺短シ如斯小簾數千枚ヲ作ル亦
升形ヲ作ル寸法アリテ横尺有餘豎尺一寸ナリ俗呼
テ是ヲ柅ツト云小簾ヲシキ其上ニ此柅ヲ置ナリ凡小簾
一枚ニ柅一ツ、添テ或ハ並べ或ハ童子テ前ニ細ヤニタ、

キ裂シヲキタル苔ヲ水ノ中ヨリ四方五六寸ノ重箱ニテ汲ミ
出シ小簾ノ上ニ置タル柅ノ内ニ流シ漉ス水ハ下ニ漏リテ
苔ハ簾ノ上ニ残ル右ノ柅ヲ取テ簾ト共ニ乾ス是ヲ其所
ニテ苔ヲスクトモ又コストモ云甚便利ノ重箱ニテ苔ヲ汲ニ

我カ心ニヨキホド加減ヲ覚ヘテ有餘不足ナキヨウニス此ノ如
減惡シキトキハ苔ニ厚薄ノムウアリテ不直也外ノ箱ヲ不用ニテ
重箱ヲ用ル妙

扱苔ニ乾シテ厚キト薄トノタガイアレトモ一牧ノ寸法大森品
川ニテ差ヒナシ定寸法ニテ此モ奇ト云ベシ亦苔ヲ乾スニ

甚習ヒアリ不熟トキハ大キニ損ス苔乾キスギタルトキハ簾ニ
干付テ不離ナカハ生乾キナレハ干キレテ不用ニ此加減至

テ六ヶ鋪モノナリ苔ヲ採テ手前ニテ製テ可知予毎年
苔ヲ製シテ知レリ又乾シタル苔ヲ十枚ヲ一折トス此ヲ
浅州ニ運送ス亦城下ニ商フ亦他邦ニ寄スニ大森品川

ヨリ浅州へ苔ヲ運送スル舟ヲ見ニ黥シク積テ目ヲ驚セリ
浅州ニテ此苔ヲ製造シテ巧ヲ極ム之ヲ呼テ浅州苔ト

稱シテ天下ニ名高シ其上品ナルヲ壺入御前苔ト云也
貴人之玉食ナリ松前ノ昆布若狭京都ニテ製シ其名

高シト相同シ巻懐食鏡ニ浅州ノ川ニテ採トシテ川苔ト
ス陥シ輪ナニ罹ト云ハシ 其古此川ニテ苔ヲ採タルヤ未聞

夫苔ハ海州中ノ第一品ニ位シテ味甘平性不毒惡病人
小兒食不忘實天下之旨味也

生者亦好不如乾者之美一乾者火トリテ愈味香美
凡諸州紫苔産アリト雖モ武ノ大森品川ノ産ヲ冠トス

氏苔ヲ採テ利スル事亦莫大ナリ

雲州ノ十六嶋

貢歟アリ名産ナリ武ノ品川大森ニ出ルト異ナリ一種
ナルベシ紫苔ノ類ナリ秋後ノ雲苔ハ品川苔ト相同シ

濱午莖



因權云濱午莖葉似菊及薊一畝數莖多枝至秋高三四尺如落帚狀
成合抱枝頭盡開細黃花完類菜根莖魁大如南陸煮食風味如牛蒡
而佳春時嫩頭可作蔬快鮮絕可於口也

菌部

松茸

早松茸

類松茸

紫茸

松露

附 山松露

椎茸

藓菌

附 布引 十人ス、キ茸

榎木茸

奈良茸

舞茸

鼠茸

箸菰

地后母

廉茸

木茸

石茸

紅茸

針茸

栗茸

柳茸

芝茸

天狗茸

麦茸

右二十六種

菌部

菌類

松茸

一作松茸 茸者菌也 和名松タケ 凡本邦茸ヲ木ノ
コト称シクサビウト云 方言ニ依テコケト云 又タケト云
又モタセト云

本綱香茸條下云松茸生松陰来無時凡物松出無不
可愛者云云 諸國土産アリト 惟モ京都稻荷山ノ土産ヲ為
冠 味絶美 貢獻アリ 又上州水府ト云 処ヨリ出ル松茸ハ
蓋上ニ葵ノ葉ノ文アリト云

為徳日松茸者肌理鮮潔芳香韻味不凡 菌中之王生

者鹽藏者乾者皆好羞王公登王食又神益之功亦多
一種早松茸

四五月生者ナリ故ニ早ノ一字ヲ加テ名トス為徳日本邦
早ノ字ヲサト訓メ節ニ先タツモノヲ早ト云早蕨ト云類也
松茸ニ比スルニ味大キニ劣ル王族之食未必充

一種類松

甲州厨司ノ梅山ノ林中ニ出ル形狀完ク似テ香味亦松
茸ト同シ

為徳曰有毒無毒ヲ不辨此等ノ偽物不可有不知

紫茸

初茸ト云松茸ニ科テ生ス故ニ初字ヲ加フ如賀ニテ松耳ト云

南都ニテアイズリト云緑青ヲ生スルニ由テ云又國ニ依テ
アイクケト云濃參尾州ニテアラハキト云

為徳曰和書ヲ覽ニ古人初茸ノ漢字ヲ正スモノナシ皆初茸
ト書シテ漢字未知ト云此ニ本細香茸ノ条下ノ紫茸ヲ
訓シテ初茸トス凡物松出無不可愛者ト云ノ語ニ由テ紫
茸ヲ初茸トス大和本州食鑑ニ秋生於松樹之陰處ト云
是本細ノ物松出無不可愛ト云ノ語ト合ス然ハ紫茸ヲ
初茸ト訓スル理ナキニモ非ス予曰初茸紫色トモ云難ニ
黄色トモ云難ニ褐色ニ近キモノ乎食鑑ニ紫色ト云暫ク
從之ニ一種赤初茸ト俗ニ稱ス味劣
二種共ニ上品無毒

松露

俗稱ナリ松露之名出董氏琉球賦又徐光中山傳信錄純

白柔軟者殊美曰之餅松露云云
為德曰琉枉賦未見可否雜論又餅松露ノ名無取凡
一種山松露

真ノ松露ニ非ス有毒又蛇玉ト云アリ陰濕ノ地ニ生ス
形松露ニ似リ不可混誤食則殺人

椎茸

為德云二種アリ一種ハ椎木ニ生ス一種ハナウノ木ニ生ス皆
上品ナリ生者香氣少乾者香烈甚

椎木ニ生スル乾シテ香氣少ク肉モ薄シ味劣

ナウノ木ニ生スル乾シテ肉裏白ク肉モ厚ク香氣烈味美

予往年越後ニ往シテナウノ木ノ大ナル周リ三四尺長廿四尺

斗ノ朽木ヲ調フ山人持來テ椎茸ノ木ト云菰ヲカケテ

タイヲシテ陰地ニ置キ時々米泔汁ヲ灑ク使菰不乾椎茸自

然ト生ス木ノ皮肉ノ間ヨリ出ル皮肉ヲ去ルトキハ不生

肉厚味美乾者弥好

凡菌ハ秋多生ス椎茸春生ス

藿菌

シメヂト訓ス二種アリ一種俗呼テ一本藿菌ト云形松茸ニ

似テ小ナリ色白輕重ナリ一本ツ、生スル故ニ名ク味美ナリ

一種千本藿菌ト云アリ形小ニシテ多聚リ生ス故ニ名トス

味劣二種共ニ乾者不美

為德曰藿菌シメヂト訓スルヲ益軒先生ソシル此圖篋ニシ

メ子ト訓ス食鑑ニ標茅茸シメヂトス茅ノ多ク生スル

凡早濕ノ地ニ生ス因テ名トス予古訓ニ從フ

一種布引

形千本シメ子ニ似たり俗布引シメ子ト云味不苦美無
毒シメ子ノ類ナリ

一種ナメス、キ茸

シメ子ノ類

榎木茸

冬春生ス秋モ亦生 無毒

十ウ茸

十ウノ木ニ生ス亦土ニ生ス 前ノ椎茸ニ非ス

舞茸

深山中ニ生ス一莖カサナリ岩ノ如ニシテ蓋ナシ色白莖硬シ
味美無毒 鹽藏者乾者皆好

單茸

舞茸ニ似テ頭ノ方鼠ノ手如シ故ニ名ク亦俗ニ帚木茸ト云

無毒

箬菰

ハ、コ 蓋上榎木茸ノ色ニ似テ裏白シ 無毒

地后母

一利口坊 又土カブリ 初生スル小ナル松茸ニ類ス無毒

廉茸

形ヲ以テ名ク又香茸 香氣甚シキヲ以テ名ク

青徳日乾者香氣烈生者食之則吐ハケシキ氣烈ヲ以テナリ

木茸

キクウケ

石茸

イワタケ 乾者好

紅茸

針茸

栗茸

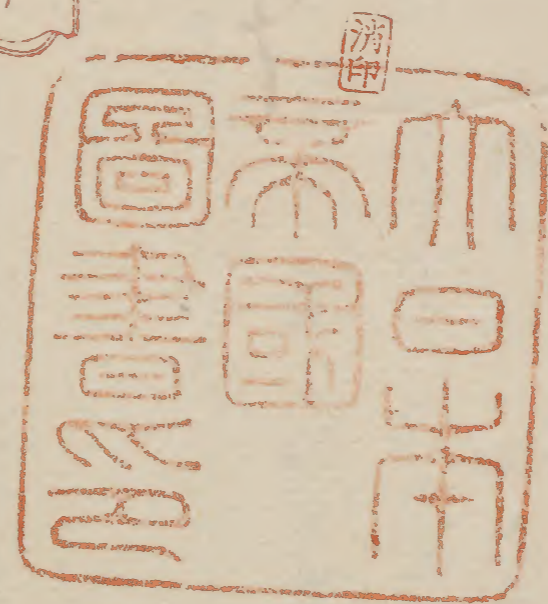
柳茸

芝茸

天杓茸

麥茸

為徳日右七種氣味雜論



本草
卷之七
芝茸

