成形圖說

萊蔬部

二十一

内閣文庫
和書
類
二九四三八
號
三〇冊
一九六函一一八架

内閣文庫
番號 和 29438
冊數 30（21）
函號 196 96

国立公文書館
National Archives of Japan

成形圖說卷之二十一

圖書寮文庫

成形圖說

卷之二十一

目錄

松（アヲナ）
菜服（オホナ）
蕪菁（カブラ）

圖書寮文庫

一一一二〇

堀氏文庫

國 79

国立公文書館
National Archives of Japan

成形圖說卷之二十一

菜部 園蔬類

菜此字は奈と云凡嘗と通ふ詞なり飯に副く菰物を統く奈と云や俗云飯の菜ハ枕冊子に添とあるの訛なりと海人藻芥に謂おめりせ今ハおまりと云因魚とも奈といひ又美て真菜と称ハ菜より重物なるとも今おほよそ菘蓼茄奈叩ゆハ菜中のいちゞるもの

圖書寮文庫

いちゞる猶いへハ獸まハ当牧鹿を食とせしばなへの肉をば志しと訓がゞ叩し又蔬と書紀に久佐比良と訓ハ艸葉の義なり葉と比良と通ふ葉手のさと式に葉盤に仮用又花の枝と通ふ葉手和名鈔に出又俗に素食を草葉汁など今も云ふなり葉小葉とも和名鈔に

菜蔬の字を連て久左比良とし菌を志の訓るハ菌亦菜
となるより始るものぞ又菜をば直ニ葉とし
式ニ奥津藻葉邊津藻菜と
菜と称ヒこと式ニ謂大野原ニ生物者甘菜辛菜と
又山野能物波甘菜辛菜など義らとなりて野生の物か
らでを輩穀の地ニ居ていへば菜蔬の類郊野ニ他ものを
ものを志むりて人ハ野ニ某菜野の某蔬と称ハし雅語
の後くハ祈りて已ニ宅ニ他ものを園菜をと野菜と呼
ふの通称ニなりにきそもくく又斯書ハ當用を主とせる
がゆゑ園菜をいく首頁ニいぶやり一通子ゝ食物知新

云素問五穀為養五菜為充所以輔佐穀氣疏通壅滞也凡
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蔌予謂近世益珍饈
奇饌異肴多矣由之今也王公大人尤賤藜藿而特貴殊珍
之芼羹難得之肴蔌且怙富而委口腹於厨吏包丁多不辨
菜茹之主治可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なりしき
ものをいへども其性柔かして毒ハ少して山野ニおよ
ばゞらぬものハ性良かして食味專なれバ別し因
て藥ニ入るかた山野のものをらしとし食料かて培養

ものとなしとす凡山野より生ずる者ハ氣を養し川澤より生ずる者ハ水道を清し海濱より生ずる者ハ潮を通じ菑地產より肥瘦剛柔の別あるまゝ自然なり

七種新菜

正月七日新菜の羹を調ふ古説に芹を採り今又園菜を雜用ひて其中に薬草と二所大神宮へ奉り御饌殿より蓋本年の新蔬菜羹を供ふ古と延暦二十三年撰む所の大神宮儀式帳に載られしかバ舊き御代の例かて奥津御年の田穀ハ去歳の秋より成るものゆゑ歳内より初穂を皇神に奉ら

るゝ故菜蔬ハ去る是年の初春より生出おとなれバ是を新年の初穂とす故に羹作らし給て又皇神に奉らせ給ふ此乃先王報本の盛意なりもらし既に稲の不一詳に述るがごとしゝもくあゝ玉の年立帰り来る春此朝ゆふ小松ひく人ゝも打ひじ野べに出くゝつゞきかきわ毛くゝ若菜摘まと立籠へるさはいかしへ乃歌どゝ所数くゝ古今集　仁和の帝此歌ゝ給ハ

しましける時人ゝ若菜ゝびゝて新衣ゝ雪はふ

るとゝのしゝ

がゝとゝゆゝ若菜ハ野原と川澤より採る菜集より

稚子ら彼岸の菜擂餞児らがどもふるく作りの川上り作り
菜の源を尋しるとなんく皆菜とは初苗菜の意き
名ゆるぞかし若らは國語は稚をも弱をも春をも訓る
せさて正月七日の菜羹を七種とつくることは正月十五
日の七種粥御食らの出し名ふてやはのりも延喜
主水式曰正月十五日供御七種粥料中宮亦同米一斗五升粟
黍子稗子薑子胡麻子小豆各五升塩四升と云く此薑子八和名
鈔引本朝式和名美乃出處未詳とはり今按ず薑爾雅作
皇本艸茵艸救荒野譜茵艸生水田中苗似小麦而小四月
熟可以作飯充飢とはる小て多識編美乃古米とあえし
ものあり又拾芥鈔曰七種粥ハ米小豆大角豆黍粟豆子
薯蕷或曰白穀大豆小豆栗柿豆子とはり
注ず豆子を大角豆ず代ふ

書紀 天武天皇十

年正月七日召親王諸王於内安殿使諸臣侍外安殿置酒
賜樂とはるを七日の節會の始まりて貞觀儀式の宣命曰
今日波正月七日乃豊樂聞食須日尓在故是以御酒食閉
惠良岐常毛見留青岐馬見大万遍止とはりて七種の羹等の
事ハ記しを略ぜど但正月子日の若菜の事ハ本朝文粹
ず載る菅贈大相國早春觀賜宴宮人應製の序に聖主命
小臣分類舊史次見有上月子日賜菜羹之宴臣伏惟自觴
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況亦野中芼菜世事推之蕙
心爐下和羹俗人屬之蕙指宜哉我君特分斯宴獨樂宮人

矣といひ所謂子日の若菜を摘て七種(ナヽクサ)と云事ハ人皆
ず子日の宴ハ類聚國史　平城天皇大同三年の初て見
え　嵯峨　淳和まで行て又文徳實録の天安元年正
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の采女調和若菜羹供進給侍臣
盛中椀置中盤云々是と子日の宴の始(ハジメ)ハ寛和元
年　圓融上皇遊紫野(ムラサキノ)折小松立沙上設宴謂之子日遊是
等上月子日の宴とハ云れど七日の七種(ナヽクサ)の事ハ見ず
のやう師光卿年中行事資隆卿簾中抄などよりも見えざ
るはなるべく不審(オボツカナキ)の大宗家訓簠簋内傳等の書の七艸

の若菜七艸の粥などあれど後人の作なせし浪説(ミダリゴト)なり
因て前に言へるごとく七種(ナヽクサ)ハ名を七種の御粥よりも
出たりとハ云るなり重明親王記の天暦四年
二月廿九日女御安子朝臣奉若菜と云る此若菜(ワカナ)ハ
を奉るなと正月七日の粥(カユ)にさるをもるべし然ども類
聚雜要の七種若菜(供御次)十五日粥と次第し御盤七枚青
瓷佐良七口など載られ夫木集公胡の歌の君ら為七
の胡乃七艸(ナヽクサ)と出つゝそへん万代乃喜とあれバ當初(ソノカミ)所
の七日の七種と換らしせ一書に　宇多天皇寛平二年
正月上子日勅(ミヨリ)内藏寮内膳司獻(ヽル)若菜其後或十二種或七

種々とそなへるなり今の若菜の御羹は水無瀬家より献ら
ぬるひく菘と芹とを加らるる又櫃司供御所より奉る七
種の御粥は唐の粥みて薺を少し加へて奉る事とか
んゆへあるべき（本朝食鑑曰本邦正月七日嘗七種菜粥又薺為一種近世但用薺菜餅子作粥按ずるに今東國の俗ハ唐のごとし賀茂百首煮抵喬ふるあるべかしなべかたこ
ぶらせりつみくるやしちくさ
種とはあまたぶるきはよくえらしは西土の書まは不
能食粥羹之以菜可也ふどとあれど皇
國ハ穀蔬豊穣の中土みと異やうの質物な
んどからしてれらを入るんとハおもはるるとぶ

理なり因今一書に記るる説へるるしくたるは引用
○源氏談善成卿河海抄ニ七種菜ハ薺蘩蔞芹菁御形酒
酒代佛之座と云ふ是年中行事拾芥抄公事根源等の説
並ニ同し枕艸子に七日乃若菜を人の六日よりてはり
き取騒しふどするに見もさらぬ艸ゆ子どもの立て来
るゆ何ぞ〻ぞを云といつどもとかいとりまとい
これらを見合て卯月艸とあるん云といふものはまた宜
ならぬ物ぬ顔なるハあるべ笑ふは又をりげ物る菊
の生るゆるゆ立て来るバはめど狂ふなる菜ゆをつれか
れあまくしいるるバさくをまじれり今按ずるに正月六日に明日かむ

七日の菜羹をこしらへ人くれはめりるかぢ童れ
とのいはくずそうよしれき菜ごもの成ろうみ物くと
里菜し納言戯まして吾子菜ふちハいろ
物る七種だし紙を採ひ子どもはたちハ
しを存より傷れ名も得ぎ物ハ
中小賢子の不知といひちぐ
は耳菜艸と云て芸へるがをうしさり少納言耳菜ちか
ま上げ寛くを人の間るみ内ぬ顔ちるハと免ひしりば
又ふどもれ小賢がつけこうて菊ものハとてきしか
どに清女歌論しなるん一説に耳菜艸は即鼠麹の一名
佛耳蘭耳と成る者せみをうしおちる菊四季物語ハは
と云ふ菊みは非ぞ蘭麹乃麹乃事せとぞ
七くさの御菜ハつもるたと人日菜羹を和歌ハ一さ
ぶれ病患をのがるくとゆた発し奮きふとり結るとち
やうは荊楚歲時記ハ正月七日為人日以七種菜為羹食
之人無萬病と成るを指していへるまや也清四菩日
正月ハ少陽の月ありみ七日ハ少陽れ好ありよて朝
廷をもじめ私の家みいくるまで宴会を催し羹を食ま

ゆは邪病邪氣を
除くの御ありり　又曰正月十日ハ事ま四日ハ夜御ぼし
所の御ちゆ生まる七くされ御ものも今日海でと
ぞ生てひろ川御ちゆふて調じおして甘ばるし
汁御息ハ生させ玉へる此事　豊御食炊屋姫推古天皇の御
代より生ける事かて京外七野とて七所ハ生みく一くさ
川ハ城ちちうちなみ生ちなづかくま生らおぎやうすぐ
しろ佛の庭川なくいこちとちやゆしとちの此川ちハ
水芹かてくくちハ茎ちの今按ハ康富記曰文安
五年正月六日自山城綴喜郡大住献七種菜と云へて七
箇ハ野虞ハ取生るとい事ハ李詩のかまはえるホち

し蓋　推古帝の御諱いかなれ豊御食津姫なりしに
治歳まふまして在昔穀種を貴みおもへる上の尊稲かきバ
新蔬菜羹を　大神宮へ奉らせまふ儀式なりのゆゑあ
るべくとおもはれ侍る○壎嚢鈔曰芹蓴五行田平子佛
乃座ゆしの耳菖これや七種注ゆしおい大根おて又
曰やりとゆなづかそこ爲ぐ仏乃座ぐ耳ゆしさ
やセくさ○増補題林集ゆやらなづかゆ形そこ爲ぐ佛
の座すぐかぐし法一説の欲ゆ芹蓴御形蘩蔞耳奈草
給菜給白髮七種○鳥逐ゆ五日ゆるさふ七種ゆこざ
耳て擂菜ハ仏ぐ黄蒿田の仲ぐくさえこべ畦田乃な

づかゆやうゆしわらかを以こあつへさふらうて福地ゆ
ぐくひく徳板ゆ載ぐ高麗包丁日本のやりと唐土れと
耳と耳ぐらぬさゆみてらといぐぐ注ゆ雞の曉を告るより始め
鳥座ゆ毛白まで明渡るものれバ其を度くいんと
て日本れ唐の鳥耳ぐぬされと赤深清門築
ゆひかつやりぐらぬされゆ寄すゆりもや子日ゆと
ぐふい成ぬるとゆ発るよしえんれど今の刑本ゆい
し是今を六日の夜生魚板ゆ蒿ゆるを粽などゆかべ
杓子ゆうり包丁れ背ゆて杓子をぐりゆぐ生ゆること
ゆ乃俗事也又本藩獨倉幕府の故實を倣へし司祭の
戸ゆり毎歳正月七日七種の菜羹を調進て芹蓴御形田
平子佛座給菜給白の七種なり今按ゆ寛延年中二條右

大原宗基公七種乃異同校訂されし始てモ定説を好書
里而謂須受奈須受志呂芹蒭佛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ふ芹蒭は芹の知
る所あり　佛形は嵐蓮艸あり嵐蓮艸一名ハ黄蒿と称
里御形ハ黄蒿乃転音と云ひみ此艸の葉細大共ふ五尖
あり故ふ五行芝と呼べるとそ　一説ふ亦牛蒡の事とも
て　繁縷は亦里の知る所あり　云佛形と牛蒡音近ふと
也　一説ふ田平子とも云
佛の座は車前あり　一説ふ生瓜葉あり年中形事ふ瓜
一説ふ牛蒡あり牛蒡根の子茅を四
方へ附る佛の蓮花座ふ象るとも云
里須受とハ内膳式に蔓根須々保利とありて須々保利
須受奈ハ即蕪菁ふ

とハ漬物の名あるべしと云つり按ふ須受ハ濯と通ひ
て其根の潔白と称ていひしるゞ又葅醃の事ふも稱
里しあるべし名逐ふ須々艸とも乃えるつり　通説ふ雞兒
腸のるとも
い〳〵里嫁ハモ嫩苗をさせる詞ふ里内膳式ふも蒭蒿
と雑菜ふ擬られし事尺えされバむちしハ菜蔬ふ用ひ　通
しきと
須受白は菜蔵あり亦潔白根の義あるべし　證
あり
ふ蒭の事とせり此をの文を菜ふ供へしふと内膳式ふ
尺えて河海ふ云ふ俗しふ志ろとハ童髮の
名あるふと豆莢の而ふ雜〳〵里蒭ハ其花如髻とも乃里
い俗間或ハ豆腐を用ふ謂く須受の代と為ふ佛を
用ひぬ〳〵しけれ煎腐ハ本漢製あり　又菜といふ亀
ふらゞ今沖縄の丁祭せるや凡魚肉菜果凡て百餘品ふ
及べ里俗豆腐を用ひるなし俗云孔子の時此物なし
ふ菜ふ肉ふ乃つ　○又
耳無サヤといへるハ莧の事あり此その上里菜とし茹ふ

と式に見えたる事明らしとある詞しきのそ今耳なぐさ
と云ものあるを貝原本艸に耳菜未知漢名賤婦以為蔬而
食是尾菜此一種なしく葉はそまが冬も枯ずして春早く
萌茵る艸なり（）又源氏俊若菜巻河海抄十二種ハ若菜
薊えこ然ら
公事根源に苣芹蕨薺葵芝蓬水蓼水雲松とあり兼良公
乃説り此松乃字此事　白河天皇の御时師遠に御尋有
けれバ若松と書てこ頃ゐと讀也為此事かく傳るうと
申せ松とそへくなるさてハいが事なりしを上皇仰らる
傳りき六ちに八和名鈔温菘和名か大根是なり大根の
傳りきかれる野生ならし又按に芝ハ木耳此類なるべし
今按に此十二種皆野生に係れり菅贈大相國上月子日

賜菜羹序ヲ野中芼菜とありて通證曰七種皆野生之菜
也蓋受る所あるべし　後柏原天皇此大御歌りくまな
みれ花にはゐらでをえいづらむ末はそしるやも七
くさ食鑑曰今俗正月七日薺粥中入焼餅子而嘗之此擬
七種菜則迎新之意乎按に四民月令云立春日食生菜取
迎新之意又歳時記云舊以正旦至老日諱食雞故歳首唯
食新菜とゐ述ば西土にてと正月七日に七種菜を食と
いふハ荊楚のその俗事にや遵生八牋云荊土人日採七
種菜作羹湯以食之とみえたり白條ハ菜此各條に識別
いへり公事根源にハ延喜十一年正月七日後院より七

種の若菜を供ぜ若菜羹と食すれば病なく年中邪
氣を除く粥あり と見えし説前に右平記等に載する所
ハ醍醐天皇の御時例年正月人日に御糅説調進せら
るゝ此糅ハ内侍所へ典らる御後併説意てをるされば餅
ハ熟ゐるとして閉食ぜ時に和氣丹波の典薬寮より是
に若菜を加へて献ぜ志ゝば主上叡感ありて末代まで此
恭例と成なれりる若菜を掬嚢、忌布引、繊乃糠より貢
る地と定られ地と若菜此里と呼名やら是より芹蒜
等説加へて七種の菜羹となして庶人に至ら服食する
ことなれりと云ゝ伝らば子日の若菜と内侍所の御

饒餉とハ別に子日調ある説併若菜を雜へ供御
とし侍るゝ御糅とハ糅を式に八七種粥
とあるに蕃ハ粥説ハ糅とも雜炊とも加へ
る実ハ同しものなり四季談に正月十四日松尾の神
云ゝ七種の羹の殘るに今日の御粥説一に
まぜてとあり糅ハ和名鈔に餅とあり菜摘雜
の義といつり説文云糅以米和羹也韓詩外傳云孔子困
於陳蔡之間七日不食藜羹不糅禮記注糅米粉也米二肉
一米為主肉為輔合以為餌煎之雜炊ハ和名鈔に飯加
自伎加天と訓て雜飯也と注し於夜慈ハ御雜饗かるべ

しゞアへを絞てヤ是雑炊也今の俗正月七日此雑煮
ジとばうゆ云めゆ
を調ふるは七種菜を飯かしへ味噌汁にて煮調ふ
凡人子南て七歳よりなしバ男女ともに釈奠比講七所
の粽とをて之を吃しむ雑煮必を正月の祝ひ儀と糅
煮也凡雑煮ハ舊冬製し備ふ牛房蘿蔔昆布薯蕷菘栗海
鼠かどを雑て賞とし食ふ正月ふ限らず賓客賀慶の時
ふと亦調へ用ゆ俚言にゴウモク飯かどいふハ西土人の
羅漢菜と称ふが如し菜品雑糅と雖つゝらふ伊勢ふて
入飯北陸ふて煮雑ふるはミソツぢどいひ又上方ふて
入日の粥乃佐粽を福ワカシとそいふ是は若菜の弟

千世菜仲亦ふ世若仲とを弦ふ俗ふづかと祝言ふてそ
いふ也ふる藻場仲いげくふ揃らんふ
ゆ菜仲洟洟洟乃粥をそふくく

安袁奈古事記○即菘菜ふり弟集ふハ菁菘を仲用凡青
菘の中根の有空ふ根ふるをバ俗に蕪菘と云菘
と菁と本同類ふして葉の甘苦根の大小ふる一間を隔
ら仲故ふ順釣ふ蔓菁を安袁奈と誤るとハいふべ
ら

水菜和名鈔水菜桶ふり水菜の名奮し本朝食鑑曰洛之
近郊畦間貯水ふ以滋養者號水菜也或
本壬生菜の訛ふりと云ハ
菜と呼ぶ又近江菜天王寺菜ふ
異ふるらぢ○他所ふて是を京
のミぞ

高菜新撰字鏡菘を仲用ふ抽ふ和名鈔芥を多
加奈とふ其所引の揚氏方言ハ芥名小
して一物ふるものふて本州和名ふ載ふ大芥小芥並ふ
蕪菁中ふ牧て和名安袁奈とし次ふ菘ハ引蘇敬曰不生

菘

北土牛肚菘白菘冬繁百葉等をいて和名多加奈と訓し芥菜の輩バ古の時ハ多加奈と云ものハ即菘類かゝ

みあらぶ訓蒙圖彙曰菘菜ハ葉高根小者也蓋莖立乃高をもて名く西俗ハ松菜と呼ぶもの一名ハ松十莖

白莖菜

を出して葉ハ菜服本藩の產最繁多ゆゑ平莖と稱ス

ハ似るもの是歟

白菘世又仲繩ハ產るハ葉極て麁く烟艸の大ハ南

人呼て いんさい菜と云へ字鏡ハ植ハ志良久知

冬菜本朝食鑑八九月下種冬苗稍長采莖葉此号冬菜

菘音嵩字典或作苾○名醫別録○通雅

云古謂菜為菱晉以來曰菘今謂之菜

史云冬曰塌菜春曰春菜又曰白菜夏曰菘秋曰菱菜

又曰秋菜○救荒野譜水菜類の白菜とハ亦ゆ

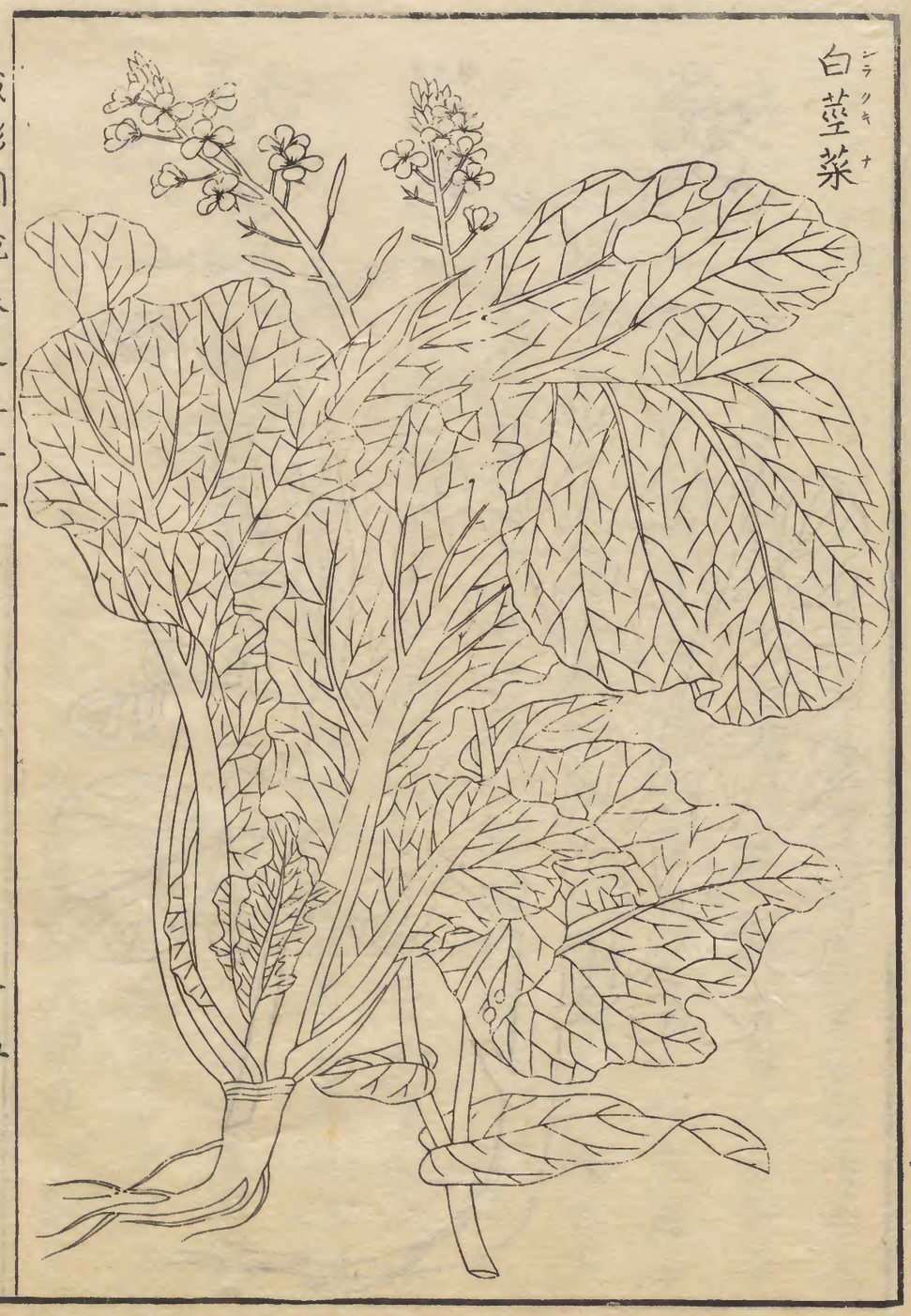
菘本艸圖經○本艸

和名引蘇敬注

白菜本艸綱目○汝南圃

白

安袁とハ天海青人艸とはじめ本艸おのゝゝ乃色相



国立公文書館
National Archives of Japan

牡丹菜

みて和漢共に少壮比称ら見書付書安房といひ青春青
年あど是也又安麻伎ハ天の氣比おのつから人の命を
保ちぬる理みく式に甘菜と称へ生菜と書し姓氏録み
ハ青菜葉といひて又万葉の伺みハ野菜夕菜に摘ら見
割茹ふとゝらし冬かゞらど四比時に生立るハ
此菘菜ゆゑいひて凡ハ只菜とのゝいへバ此をのゝ名
ゐるハと実邦みも亦ちゝう通雅云菘亦菜之總名弘景云菘
有数種猶是一類止論其美與不美菜中最為常食さて和名鈔蔓菁を安袁奈と訓
るハ今の水菜のがとき京師みてハ可美根ゐるを南土
に移せば根さへ葉さへ常の青菘と変ずるゐり但鄙ふ

て京菜てふものハ即ち菜の事みてを種の変ざはあり
江門近郊のはおのゞからをれを異邦もかくぞはら
ゞる蘇菜ゝ紀に菘菜不生北土北土将菘子種之一年即
變為蕪菁誤今南北共種之さゝれど津國菁種子と西南の
地へ撒るに一二年の後ハ根おき菁菁にあ及ハ人
地知る所なり埤雅云菘性陵冬不凋四時長見有松之操
故其字會意而舊説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変於淮北矣
是ハ思ふみてハ天王寺ゝ西州ゝ種てハ以の事菘
と化の類みて源順ハ近載ゝ生るものをんて蔓菁とあ

表奈とせるハ當らぬ他乃ゆゝみてを根のおき
ゞ名義ゝ合ぬかど猜を投しるんハ夏蛍の火を疑ふや
いはゝし○凡菁の初種をかし三月に苗生て二葉ふか
を卵菁菜と云卵を書紀ゝかひと訓るハ芽と通へて一
説ゝ蛤殼の形ゝ似しゝ似ばせに甲坂の言ぞゝを
二寸延出てば芽菜と云芽の形ゝ頃ゝ発生ゝしばせ凡
ハ菜の細長なるを子菜と称つゝ二言集ゝ菁ハ苞
ぬきけ出おのゝ如ゝ但ゝの子菜ゝ摘ぬ日ぞおき○前ゝ
いへる京畿の名菜ハ九條東寺の近郊ゝ蔓るを云とせ
て一年ゝ根十莖を生し味淡美かして薬ゝ春月を

盛とて冥果みて小松菜といふハ取わ事ハ總國葛飾郡小松川より出る者名高し莖葉繁して微毛ありて味まろく美し今本所亀戸より隅田川を隔て皆作り之本藩の白菜菜ハ莖扁大く葉白し味淡く美ハ煮て雪霜と称し汁ハ魚おろし清人嘗て此ものを麒麟菜と同事なりと云ハ此両品此種なるべし○天王寺菜ハ浪華名産なるものなり日野菜ハ淡海日野の産なり莖葉柔かして根ふとく紫色なり歳内みて冬月その根をつらね用ひ或ハ莖葉を陰乾かし收蔵む名て熟菜と乾菜とも云又醃麹みをさめぬると莖蒲と云京菜殊み美く年を経しハ魚よろし近江みてつ事なると近江蒲と此風殷賞にへし延喜式み菁蒲又菘蒲三石料塩二斗四升稔五升稔其升と

かと尽えて昔より用ひ来るいふかと尽えて稔の物者さて式中漬菜み稔其升と詳るべきてハ漬物ハ和ゆ或人の考ハ倡く稔ハ爾雅注ハ選味稔粟と云ひ諸の字書みも果名又水名粟属かどのれば味蒲漬る料ハ用らるべきみ非し故拙ハ稔の誤かるべし爾雅釋言ハ饋餾稔也疏ハ稔熟也蒸之曰饋均之曰餾云々然則蒸米謂之饋饋必餾而熟之故言饋餾稔也といへ事稔ハ即蒸る米みて是と漬菜ハ稲るハ後の麹漬の類かるべ味蒲と称るみて知るべしされば漬料ハ稔其升と有るハ決て蒲と称る下ハ混きるせ又殿牧令に稲三升と称て義解に謂稲者半糠米故稱升也凡稔年と稲ハ称しへバ稔ハ稲米みて蒸るとハ稔と称へしみやと云ふ今菜蒲麹蒲浅蒲かど云ふ遵生八牋に醃鹽菜といひ本草ハ閉甕菜と称ら

又羃面ゟ掘入葉ゟ北陸ゟ三月葉と唱び関東ゟて菹葉と云実ハ回種ゟ○晩菘ゟ葉の色深緑ゟ光あり味いとよろしく通雅云秋末晩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黄葉嫩黄色脆美無滓謂之黄芽菜和名鈔引崔禹錫食經溫菘味辛是人作黄菜常所噉者也黄菜俗云王佐以一云佐波夜介とゟ今言接菜ゟて多く窖養ゟせ是知新謂牛肚菜ハ此ゟは唐菜菜と云小毒ゟ是疵ゟる者甘艸と回食へハ早く除ゟど○紫菘ハ葉色紫ゟり又牡丹菜或は和蘭菜と云ゟり根は地上に抽て

幹立し葉縹色ゟして孕く嬾く白粉と糝しゟ如し和蘭地方の葉色皆之ゟ是又一種和蘭菜ゟり葉細尖是莖と近く両岐ゟり之を折ばゟ白汁出是され芍類ゟ非ず○菘菁の類薹を抽出て漸く老ゟひすると莖立といゟ内膳式漬菜ゟ載られぬ俗ゟ小立とゟ蔓立とゟり称へ是和名鈔ゟ蘆を引是字書ゟ蘆菎ハ蕪精と云え又蘆ハ菘と通ゟとゟあり万葉集に上毛野の猪野のくくゝち折んやし吾ハまゝんゑ去とし京ゟとゟ夫菜の類ハおゟ〻く二三月の頃ゟ莖ゟ立て黄花を吐是そゟ中早晩ゟ種各雪乃名亦許多ゟり此花や艷陽の方盛に咲て春の陽

つらを殘が園生おわたるに胡蝶のもが
さおどハ莊周が夢にうゝれたん心せしてわらをゝ乃
伺ちらゞそ不よくとまれと濃へる寄ちへいとあそれふ
ゆ○菜を植るに用くに種下すれゞ四節ゆ絶ることゆ
し夏ハよろしく罡畝の習に糞を引或ハ陰溼のゆとえ
らびてよし
氣味甘平ゆて毒なし油とゆて頭ゆ塗ればゆ髮を長
くす○主治小兒赤遊病を治に上下とゆき心苦に葉を擣
て付べし即止む又油ハ刀釗ゆひゆゞ鏽ゞ但足の病ゆ
る人ハ食ふゆとなくれ○湯燙火傷又失火ゆて圃の燒

宮重菖

国立公文書館
National Archives of Japan

国立公文書館
National Archives of Japan

なる所ハ糞缸へ失て蹈ふみ潰つぶしいろめくるみハ生粉と擂
多くけを塗べし 濟急方

於保禰古事記○和名鈔引爾雅集注菖和名於保禰根二字ハらバ順の浪ハ菖をお保と稱て文字ハ大根と徳しを後ハ今のだと字音に呼おしりかゆて
の物名かくぞ成果し中みてのだと大根のだと
の和名をあらき里語ハ太伊古と
おほ保ふどいそんみハ仮ハ苦ちぬ猶なほ
根白同上 白根類聚雑要元永中御幸御膳生物の中ハ白
上 白根あり當時尚白根の称ハおそ七種ハて
須く志呂といふ志呂と白の得ると知べし和訓栞に
元永六年記を引今婦如の白物といへるハこの根白白
根の名ハい小大和名鈔○和訓栞小大根の義と
でさるハや根の白の秦跡大根浪
葉細根れ葉 須々志呂 公事根源旁注ハ菖の葉蔽とハり須
ふるべし 須を小ふるをいへるハて小大

根と回し義歌集○散木集に齒固の鏡の折敷鏡中藏玉和歌集に云く我をのそ世みをもちひ乃かゞみ中開栄えさる　古乃波奈孫姫式浪華津之蘆菔送三冬而奢二月この花は大根乃花を云

萊菔唐本艸○韓保昇云俗名蘿蔔　熒　蘆菔以上爾雅　雹熒　紫花菘

溫菘以上爾雅注　大菜根證治準繩　玉本典籍便覽　菟精　蘿艸以上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　土酥山酉堂

肆上に見

蕃名ラディス

ものは葉ありてを根葉ぞきに用るものありしで國名皆根をもて称へ是仁德紀乃歌に継根生山背女乃小鍬をそ耕し大根根白乃白手ふふさ蒔けるどあるハ根と

いひ根といひ白といふ皆古乃言靈ぶりぞや

夫吾　邦ハ艸蔬金石より魚塩の利ゑ出るまで是のくかゝるものなくぞ菜蔬乃ごとき四季ゑ絶ぞ栄ふれバ魏志ゑを倭國地溫和冬夏食生菜とゝ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をいふ特ゑ此大根てふもの　皇國菜品の第一ゑして西土ゑを種稀ふれバ唐山人斯土ゑ来てハ必ゑの菜をを求て賞翫こと大ふらぞ和蘭人ふどゑ嗜陽ゑ在て外夕の食後ゑ必生の大根を輪切ふしをはゝに噛るふし蓋大根よく酒毒を制をとゝふゑ出ふる乎吾

人ハ皆みな別て光ものとはおもひもよらぬそなり
（時好日記ニ旅食所と）
ある してあへらひてまが出しこうかいぶ旅ぶちた
るわざどもをこうしこそはやしうを忘れがうをら
しかりしとこうり故人ハ切大根の葉みこはをしをでも
あくおもへばあり新井氏曰そうして斯方みて常に凡別し者ハ
珍らしとも覚えぬ異の邦かくこそおひをてゐる
心をとめてゆもしんもしぬしバいと有がこき事をい
ひ黄蘗の悅筆和尚に葉蔵の事尋しみ斯國のさときか
のハゆしさとも知らぬぞはしくんしるハなし波羅みて
ハ先色をもて白ものの形し愛かて紫大根と云ものゝ如
く赤き色みゝく指の太ふかてはもとて拂子乃柄と出し

示されぬ味ハ辛く似くるのゝみひき斯國乃物のさと
く色純白味甘と常て太長ものの形みえをせぞと語りし
ぞ日本藩みて大隅橫島わど根太の葉蔵ハ産るハ
那し沖縄人みはものを示して漢土みてを觀や否やと
問ふみ彼地のは多くハ蕪根乃ごとく適根の長さは蔓
菁藤蔔と味ひき　皇國のごと潔白也大ふるのゝなら
ぞかゝは美蔬乃饒給ふるハえ守ならぞと覚じ事ハ
み群芳譜云水蘿蔔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知りかゝは
大根ハ斯方みハ取みは足らぬものや　大和本艸附錄み薩摩大根ハ常のよ

大あり心の葉直ゝ立のぼる地上ゝ根出てこを擬ぶ
葉莖までを常のゝ繼ぎちぢれ大根のごゝゝ
ちぢれ大根國分地方ゝ延喜式營蘿蔔一段種子三斗と
唐まるを亦ゝう里
里凡うゝ法の法預その圃と耕したゝ糞くその塊を碎
くこと細ゝして早きものは六月ゝ墻を起て糞壤ゝ和
熟て六月土用後七夕の前後ゝ八朔の頃ゝ下種した
毛子を荏油芥油ゝ浸て灰ゝ雑馬通と乾し綿のごと碎
きまゝしゝ沙土を混じへ其上ゝ布覆ときハ猫雨害ゝ
苗を敗られぬ亦油氣ゝ和て蟲の害を遮べし或ハ浸葉の
煎汁を澆バ虫を殺しとゝ凡原野瘠土ゝ自生のハ小し
て辛くゝ赤膏地ゝ植るものハ辛苦の氣脱ぬ沙壤の熟

田ゝ作るハ苦くして柔輕潤を含て脆く味甘し唯阪尾
ハ稍苦辛をゝ里ゝ凡長ゝ五寸ゝ隨て根頭地を抽ん淡青
色を上ゝ出と呼ぶ地中ゝ埋るハ白しゝ根の上ゝ見えぬ
ると掘入とゝ○此ゝ清道傳多し但尾張の宮重ゝ產
ハ尤大くて味甚美ら毎歲ゝ京師ゝ輸るゝに匹馬の
脊僅ゝ二根を駄とゝ土人時を候ひ長ゝ寸ゝ剉
て纖絲のごとゝ切日乾して四方へ蠶ゝ里こは昔ゝ
法ゝ亦此製ありて庭訓往來ゝ纖蘿蔔と云ふ里語ゝ
せろりぬんどゝのせろ此揚花菜の類ゝ○山城
の吉田橋津の倉樣武藏乃練馬中路信濃の景山肥後北

菊池安藝乃吉野伊勢の洞津肥前乃竹野播磨乃津姫大隅様為ぶに培養をの都て名産ゑ係也ゆ唯地道ゑ因ゆ稍優劣ありといへど生ハ淡脆熟ハ肥美なり扨ゆ夏のは辛く冬ハ甘しそれその種類ゑ因ゆ夏より秋ゑけて種子をでし冬ゑ根と引明歳春夏の交に蕾を抽で淡紫の花さく漢人大根を紫花菘と云ひ花を角と結び糞蛔の形あせり子ハ菘の大なるがめく或ハ棱あり赤水玄珠ゑ子と夢ト子と云本艸備要にト子と通用○三月大根餅大根あ

ゆ江陰縣志ゑ楊花蘿蔔ハ蘆蔔一種ゆ細長味鬆脆といふなの是なるをゆ花ハ白菜花ぶど味ぶゑ色ゑ像也ゆ

布三四月ゆ交に実を結ぶゆその小なるを江門ゑて細根

大根と云○夏大根あゆ本艸呉瑞云夏月復種者名夏蘿蔔この種子ハ信濃の景山弦河の清水より出るものよし故ゑ景山清ゑを通稱とせり味ゑ駿河風土記曰蘿蔔入内膳司料と云るハ春種の夏大根ゑ下てわゆて奉貢ゑ取ゆ引なるべし○亂大根あゆ一名辛大根味ゑ辣し麺の具ゑ宜し或曰北征録ゑ謂沙蘿蔔なゆ尾張より出るもの四時を貫して生ハ辣く熟ハ甘し伝説本草拾遺但馬相模のわるゆて似るあり或四方を近江境吹山ゆ出るものゑ生しものなゆ一名膳吹大根といつるを形象身長尾よて嵐の名を負ゆ本蕃日向の姉弟ゑ蕎原大根あり亦嵐大根ゑ類て

の大小三四尾冬月掘採て塩漬とし夏に至り肉理緊黄く香味他に殊なり此もの暮原てふ地に自生し或ハ移して畑園の中に漫撒せるに能生茂る又一種原野自生の小根最細て高さ五らゞ俗に天道大根と呼ぶ細目載し諸葛菜蓋られ故○守口大根あり摂津菅紬の前に植しものを土人宮前大根と呼ぬ何内にも此長條にして脆弱し糟に漬て四方へ延し又一種津の池田村に生るものハ潔白の長條ぞその土にて張柱大根といひ京師にて中抜といひ江戸にて自抜といへ是従来固有なり凡京師の大根の直根なきハ地石多き故なり是精氣土頭に出て素と濃し

○秦跡大根あり秦跡ハ根模地名本自生なり此もの形緊細長條なり冥土地方ハ特に饒くやしなふ京師にて長根浪華にて細根といふかの是也といへ是蓋むらしに大根と名しを此華に東方にて作るハ硬く浪華のハ脆くうゆし生ハ辛苦て食ふに堪ず固今塩漬とする尾張より出る長條の乾大根といへる亦この類なり北征録云沙羅蔔根長二尺許大者徑寸下支生小者如筋其色黄白氣味辛苦而微苦亦似蘿蔔是似て非なる故黄白穏當ならぬ蓋地道なり○紫大根一名赤大根莖葉まで紫色を帯て肉の中も淡紫色なり西州の俗迫節に鱈とし較に書圖集成引歴城縣志云紅蘿蔔形如瓶然亦有白者紅者味辛又農圃六書に紅皮蘿蔔とえし並に赤大根なるべし

○錦大根一名紅大根亦渦大根あるハ暹邏大根などと
いつり葉ハ菘葉に似て紅紫色四時蒔ぎ根を剪バうち
に紅纈文ありて鮮美し伊勢尾張にもおてやしなふ○章魚
大根あり一株より数筋を細根を分出して長尺ばかり
ぶ章魚脚に似るより因ら本ハ相模より出しぬ○
両股大根ハ根に斉く岐あるなり日次紀事曰俗称福来
十一月子日所供子祭之饌毎品加大豆又供両股大根○
大根の葉乃乾らるを乾葉といふ根をハ半簪下に懸
霜に凝ためしを乾大根釣大根といふ網目称乾蘿蔔為仙人骨亦方士謬
名とあり仙人骨とハ忌
しき称目からぞや陸奥南部にて凍大根を製る寒

月の漸冷に露天て日乾やしハ黄顔味を失へ○浅蒲
ハ大根を洗浄水を乾さしめて塩を附て桶に充る夏月
に至りてハ腐ふ塩ぶ○貯蒲ハ或ハ百本漬ものを
和名抄漬出しぬる物類称呼に沢庵
よりの名といふ冬至の前後土大根を擂て塩
ぎ簪漬につりほし生宜とて一斗に新稲の糠小米
る三升を入て之を淹固く桶と封て石を壓ふおと常の
おせし菜をしく貯むを欲ふハ毎月の度をふて塩一斗
を煎べし腐るものハ色紅に味愈良し○寧楽蒲の法あり
致富全書に糟蘿蔔と名へり其他味醂に漬るを成麦曲
子麹物などいつり麹ハ婦女の伺に味醂をいひ

氣味生みて辛冷あり食て氣を升せ熱ハ甘温あり食
へバ氣を降して○性人血を消し故に常に好く生蕷蔔と
多食ふ人ハ髮髻と白くして血虛の人ハ白く食ふ色ら
びの位ある色ちいへど髻乃斑白ふるハ生質にもよる
うへ目醫耳聾ふるハ吾ら先に戚ちそへ不ちて上
に利ぢ下に衰ぬに情さとをのしき淫も皆人まのあ
らの所氣ぞかし況や大邦の種ハ四時日用に益ひ
里紙食澤熱毒を制して熟きばいちふる患人を妨ふし○
主治衄血に藤蔔生汁を鼻孔中に滴入て良○鬱血去血
に亦生汁に塩を鹹き行入て嚥く頻し嚥てとよし○急

に痺痢みのんど脇生汁と徐くと嚥くぶして良○卒瘂
人卒に訶使ふ世ら生汁に生姜の絞汁に和徐くと服ぶし
ぢ出ざる時域紳方に皂莢一挺をもて皮子を去て薑蒿三本を切
所ふし水二盞を一盞に煎じ服ぶし三四服ふるぢ
しくを乃
出るなり
○燒酒に解て醒ざるに生汁を多く飲べし
解船に方よし　濟急方
○蕎麦及温飩をくらひ毒にあるら
ちる時ハ生汁に飲むべし○蝦蟇丹に入れる生汁を
耳に塗ハげハ入れら出○餐餻の咽に噎て後巡に犯
に塗らんとするに生汁と粟中に灌てよし　本朝經驗
○煙に
薑て犯を救に生汁を連に咽にそゝぐバ更に蕷蔔
一斤とに中に銜むるときは煙氣人を毒ちるとと雖ど

或ハ釜水ヲ乾薑蔔ニ搗爛して飲をよし醫林集要又云
居民逃避石室中賊以煙火薰之欲死迷悶中摸索得一束
蘿蔔嚼汁下咽而甦むらし松平相州養ヲ百田某てふ醫
あり江戸の地ハ冬春必ず火災多しとて鳶口ヲ卅鞋一
足大根一本ニ常ヲ塗て熱毒ヲ是大根の汁能燃火の毒
を防くゆゑなり○同赤狂躁ヲ蘿蔔の生汁を用て
黄連甘草汁各半盞ニ和白糖ヲ服して愈し 暴證知要○誤て銀粉
を飲むヲ急ヲ生汁ニ飲ひべし 痧醫大全○豆腐の毒ニ癒
ヲ湯ヲ煎して飲む 朱氏集驗○胎癬を洗ふ方 毒頭面に発生
肥ヲ隨い瘡と
ふ豆腐ヲ大根乾葉蓮莖車前子各等分濃酒ヲ和て能ク

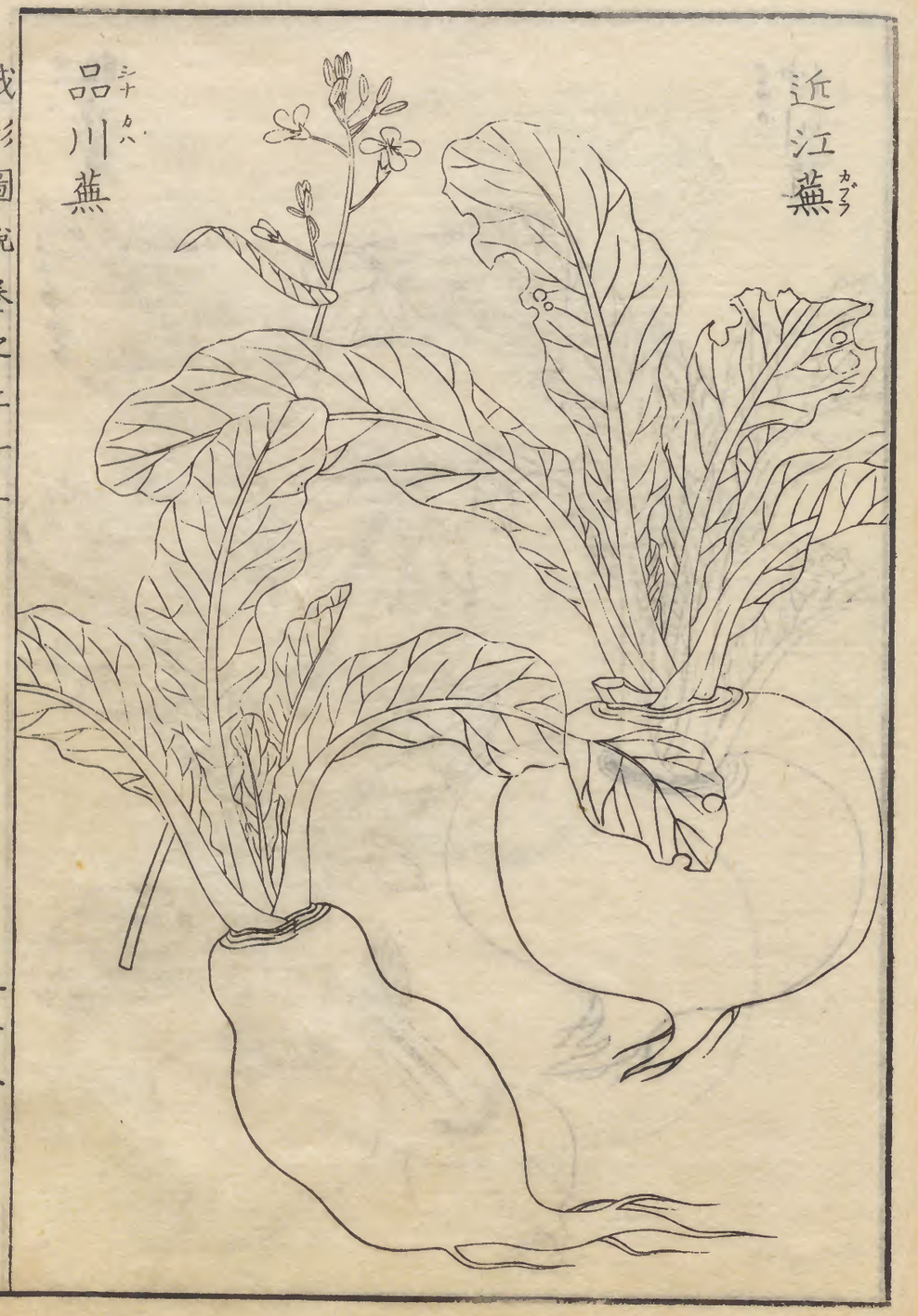
どに煎し洗ふべし○湯火傷ヲは大根の實黄蘗ノ粉各等分
研合附ル○瘡毒の卒に何ヲても腫痛に大根を擦
しを汁に小豆の粉を入附べし大根ふ子ヲは大根莖ヲ
てを研その汁を附て使○淋病ヲ大根の子初束し白
湯ヲて七一づゝ用ふ○烟草ヲ哽さるに生大根の絞汁
を服べし 以上和方 一萬方○瞑眩膏 諸淋の疼痛て思ふべ
に效
ある大ふ蘿蔔を大指のセイに切片てよ子雲二兩に
浸しを時許おて取出し硯蓋の上に置て漫火ヲて炮
ヲ乾し乾ばヲ蜜を浸しヲ炙出し炮ヲ二兩の蜜ノ盡に
ふるまでを和て炮ヲあぶりてハ和匙しく能くを和て

炒り乾せよ但焦てはとあうれ而一度みおこして拌と
ぶ塩湯にて服ちあ三服みして驗あり
○灸治血脉みハ丹田を年の数ハ
丹田ハ臍下二寸ハ在り○灸伏留の穴と五十壯
灸せよ伏留穴は足の内の踝の上二寸ハ在てクボメル
所ちあり○五淋みハ大敦乃穴と三十壯灸せよ大敦ハ足
の大指の根三毛の中ちあり○辛淋痛とやまて急ちみ
ハ足の踝れ上の尖と七壯灸よ○労淋みハ足の大陰の
穴と百壯灸よ足の内の踝の上三寸ハ在り百壯
と三日に三十壯づゝ休く灸よみ衝中ハ塩とおくてを
上と三壯灸よ○み開元の穴と五十壯灸よ衝下三寸ハ
在り○血淋みハ尻の亀尾より上ハ百壯灸べし○肺痿嗽敷を治ス
の五指を沿てゝ手上ハ百壯
みは蘿蔔一升を銚子みて能く煎て黄色にちさらめ細
末して糖とともて○丸め綿みを包てて不退みハ衝てシ
ハブリ飲べし以上萬安方○薬に供ふるは辛辣を取る之生

汁を人膚に塗れバ出疱ることの世大温乃氣ハ乃ち
べし○辛菜蕨の生汁を銀箔泥乃ゝ上に抹ばを光澤
を糙出らし鏽暈を遮て紙乃ごとし今画色此方を用
ふ水蓼藤ハ然らず○菜蕨の類種て十月ハ切り皆拔而
乾し十一月冬至をもしぬれバ根ハ筋ちあるを
み空とあれ凡菜蕨の類拔て雨濕ちきゝへ莖を切放
さゞ地ハ掛累て上ハ杉葉を布き土を覆ひ竹箇を横へ
て氣出を設ゝ要べし若土頭を放しるるハ本灰を塗
ハ朽らゞ凡ゝ根の細葉芽ハ皆摘去べし人を若熟辛心
拔バ菊好の菊作る根ハ拔まゝ作ハ百姓乃菜
大根を作る根ハ可拔事ハ菊好のきくを作るハ若

近江蕪

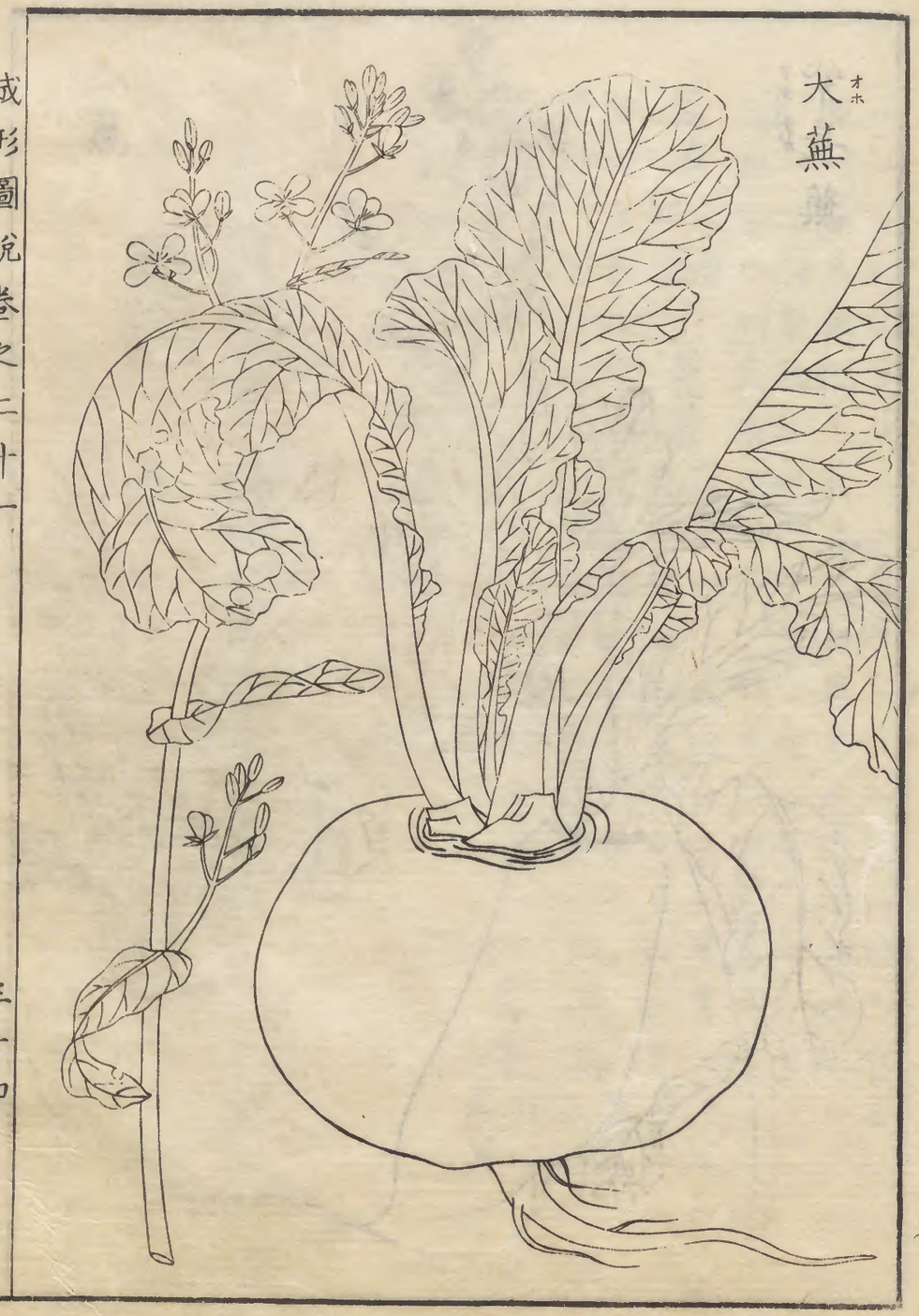
品川蕪



加夫良

書紀○和名鈔引毛詩采葑采菲無以下體注下體根莖也下體皿加布良と訓又引揚氏方言蔓菁曰葑と出て蔓菁を安良と訓其根莖を加布良と訓ばこれ一物かしく蔓と根と紙二つよ讀かのてるか仍て又俗ふ蕪菁を加夫良奈といふ言も侍りて菘蕪ハ一ものせしと

形見事み多の花ハ一株を摘捨ひし菊計を咲ちく多き枝とバ庭取り數花ハ一株を摘捨て延さる勢を縮め吾好の面り咲せまゝき丈ハ小不揃一株盆中に一本も立ぬせ扨百姓の葉大根を他丈ハ不食用みても大切なる皆大事みりけて蔬菜を惡に美を人ハ仕迎ハ一挿みハ方行き者ハ一概みれ我れ方の面りみの人ハ仕ハ一挿みれば一物と思ハ意地みてハ葉を者ハ人ハ師長みハ枝しがとしと思ハ心得ほり一人み俗人ハ愛ハ食用を辭ハ美を惡に美を凡ハ求とも有るの蕪諭なり



国立公文書館
National Archives of Japan

小蕪

紫長蕪（アカナガ）

そ編目云蕪菁北人名蔓菁今弁汾河朔間人食其根呼為蕪根猶是蕪菁之號蕪菁南北之通称也

蕪（カブ）今言類聚雑要供御中蕪を用る多く又えらり京訛ハ加夫良といひて加夫とのゝ畧ゝなり

蕪菁名醫別錄　蔓菁唐本艸○農政全書云蔓菁一種而四名春曰厥地雖夏曰夏生秋曰蔓菁冬曰土酥按ゝ事物異名菜菔一名地酥

菁急就篇○通雅作冥精　芎菁北戸錄○鄉藥本艸作禾菁　葑物異名作葑菜食物會纂

頭菜正字通　圓根子　九英菘食療本艸　冥月令廣義　四月菜大

蕃名ラープ

加夫ハ神武紀ゝ頭槌（カブツチ）と名乞又古事記の加夫通久を頭（カブ）衝也と注ありちらハ加夫ゝハ其根乃頭ゝ如く突き形ないひしゝ如ゝ亀し今を不肯（カヘンセザル）ゝ頭を抑を又加夫良と三加夫ゝ尼ふるといへ尼

言ふいへるとハ古事記傳ニ鳴鏑を讀て加夫良と訓る
ハ蕪根ニ鏑箭の根ニ似たるかゆゑ名く俗ニ鏑乃菖根ニ
似るより名あしとゐハ非なり鳴神夫理矢の神乃
三と畧き理夜ハ良と切たり是ハ加夫良てふ義ニ
そき或曰凡艸木の根株を加夫といふ株の土の上ニ
抽出ゆるハ菖根ハ特ニ此をのハ根
株を用とせるかゆゑ加夫と名けし扣鏑箭
の形ニ似たれど蕪様箭を紡て加夫ら箭と稱へし
やうとて又海藻乃根をもかふらといふ鳴鏑ハ海藻根の
形ニよりて名けしふどゐ凡頭首を加夫を云
ハ野猪の頭ふどを加夫
と云其他ふる称ハ
明年春分ニ茅生夏の末に花発て蕊を麹る6腊るを或ハ
倭ニ稔へ根ニ代るゐと蔬中の利用五穀ニ亞ぐ故ニ

持統紀ニ令天下勸殖蕪菁以助五穀と尺えたり 禮月令云仲秋
命有司趣民收斂務畜菜多積聚注菜所以助穀之不足内
故蓄之為備詩邶風我有旨蓄亦以禦冬注蓄聚美菜
膳式營蔓菁一段種子八合總單功三十一人半畧今諸道
共ニ之を種ばる所ふじその種類をゐとニ多く國ニ長
く大小亦ひとしかゝどそ又居蕪子持蕪晩手蕪等の名ふ
ゐり宜美ものハ肥豐ニて澤渣ふしをニ名くゝ故ハ
近江の産大尺回圍くゝ白しそ又山城東山庭例往来ニ拾東山蕪あり
津雅波ふども相同し江門ふ川のハ年毎ニ官ニ上る
ふどに俗ニ貢菁と呼べを近江蕪根と日乾しゐるハ醃
藏とふ次收蓄て四方へ移やら式乃漬春菜料ニ蔓根須

須保利六石と共に菁根須々保利一石と有るを和訓栞
み字鏡と引て菹字すなわち酢字をいひ又訓は須く
保利ハ漬物の名なるべしと考へられ今近江浪華辺
て豆豉を揉豆陰乾やうと称菜乾菜ふどいひ沢蒲とし
るとハ酸豆と称ふは須く豆の稿るまや按ずに公事根源抄
往み菜蕨と有るに按ばそれも大根と漬物なるそれ
よりの名なるべしはらばそれも蒲代乃義とぞおも
おも○子ハ油菜子とおもしじくはと酸とぞ訓べし○按み
蕪の最大なるものハ伊豆の八丈島より出る八丈蕪ふ
豆俗ま大蕪とるを八丈島まてハこの蕪を剜穿て釜乃
ぞらくし飯を炊ぎ蕪を煮ぶりと親見しらの話ま

豆豆明一統志徳安府み謂根子菜根似蔓菁而大又似蘿蔔
他處皆無惟安陸為之といふの輩からじ本藩大隅の中
仲津川み產る者ハ茜色あり是食療本艸の九英菘み充
多し又根圓く稍扁く截て金暈あるを俗み天王寺蕪と
称ふ本津今宮等の地みはるかの大小二種あり乾て蔬
とせる共白かて風味甚よろしは正字通み蓮花白と云
えらり又根の圓て長蕪と云信濃等みありと云ハ
正字通み箭竿白てふかのぞ王鏊姑蘇志云藏菜出群城
肥白而長名箭竿菜冬月醃藏以備藏故名是亦此間の長
蕪みて江戸の芋菜蒲をこの屬あり又一統志陝西司みみ

圓根似蘿蔔而圓青色と云ハ蔓菁ふるを漢國の蕪ハ根
凡て長きなれ多かくいつゝの但救荒本艸の野蔓菁と農政
全書の水蔓菁山蔓菁ハ未ゞ考得ゞ
根葉氣味甘苦溫無毒醬菹よりハ甜く苦し○燒酎に醉
て死せんとする蔓菁乃生汁を取口ゟ沃ぐ甚し又大醉
宿醒ゟ考へゞ病困らの蔓菁に米少許を入煮て滓を去
此を飲ゝめて良東醫寶鑑○無名腫毒に蔓菁根を搗て
塩少許を入和匀て封べし○犬咬傷愈て後復瘡発るゟ
のに蔓菁の根汁を絞て良○蕪根の中ゟ穿向磬を納寒
水ゟ曝乾し時ゟ除こゝ磬を出取く眼病を治ふゝ俗ゟ

是を苦明磬といへ且佛て尤驗ありこの花と子ハ眼療
ゟ用るゝゝ本艸名ゟ載といへゞゟ蕪明磬の法ハ次ゝ
ゞ○子氣味苦溫無毒ゟ眼疾を治しゟ明ゟ久ゟに煎し
頻ゟ洗しておし又花を乾し用ひてゟおし○黃汁いで
衣を深染嚥まゞゟ皆黃色ゟふるに子ゟ未ゟなし平且
ゟ井華水ゟて日ゝ洗ておし色黃ゟハ人卒尔暈身黃ゟ
子を搗て汁を取ゟ和て飲ゝむべし○諸葛菜ハ本
艸既ゟ蕪菁の一名とふゝり高峻事物紀原云今所在有
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猺猓地

方産馬王菜味辛多刺即諸葛菜也今按ふ諸葛菜ハ綱目
引嘉話録云諸葛亮所止令兵士獨種蔓菁者取其纔出甲
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毎
俟賊休息縋人於城外采蕪菁根而進之德宗帝召卿相将
史謂朕以不德自陥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将士雖困急而鋭氣不衰此この
菜根亦人命を活ける也ものを紙ぶ師を他ふ出しを

在陣の間に蔬とあれとあは菘菜ぶ第一ぶ四時に拘ら
ぶ苛バ即生て絶ぶ採ぶべし夫治乱ともに衣食住の
三者ぶ急みて古の王将必ず粟帛塩豉の求といつど
ぶ皆自知て其辨用ぶ做至ぶたるるを右の日ハ凱政
と有、司ぶのを委て表裏の名分自ぶ分ハ
菊表辨へざる時ハ強ハ有、司を財を照管て廩庫虚耗に
至ぶ亦措所をちらざるぶ如ぶ之の経生武人の書と諸
し兵と論ぶるぶも乎つくて不と省ざしバこの失を免
ぶざ侍ぶ志ぶ 臣國柱嘗て加藤清正朝鮮在陣の日
を留守官加藤下川安人へ宛中の法令出征の鉢鍋をて

知せし手書を[illegible]に[illegible]厳切にして[illegible]書ちら[illegible]中葉
種子を取集め五斗ありしに、一石ありとも急ぎ可差越と
の事あり次ぎ[illegible]前後の文まで[illegible]し載ぬ[illegible]文曰然所
因無次第遣い仍当後大友方所上ゆ[illegible]果い付て子息塩
法師事某と[illegible]成法頭い就吏彼[illegible]者書子之義仍
内々可[illegible]者い此[illegible]下数條ハ大友[illegible]頭り人を肥後[illegible]
中ゆ[illegible]ぬべき[illegible]の事長[illegible]れハ[illegible]
ぬ一兵糧ゆ[illegible]千石[illegible]方石ゆ[illegible]ぬ[illegible]可差
越たゆ[illegible]此方ゆ[illegible]入ゆ[illegible]公義の法[illegible]用て立ゆ[illegible]
差い兵粮遅い[illegible]ハ[illegible]遠慮い[illegible]大豆を二[illegible]石三千石可
差越い事一味[illegible]二斗入の桶二百[illegible]三百[illegible]こしら

へ家[illegible]内ゆ[illegible]漬[illegible]所風仍義町中[illegible]ゆ改味噌
有次第て差越[illegible]味噌のかた[illegible]ゆハ大豆[illegible]て相渡い
ゆ[illegible]ど越いても換ゆハ[illegible]ら[illegible]い一塩の後ハ[illegible]て一[illegible]
いゆ二ざ[illegible]ゆ[illegible]事いゆ曽得[illegible]可差越い事一[illegible]
豆三十帖ゆ[illegible]て差[illegible]ゆ一茶の湯のふ[illegible]ゆ城ゆて
宿之ゆ差[illegible]ゆ一書[illegible]名仍具足名護屋へ去年[illegible]
[illegible]有[illegible]ゆ[illegible]ん[illegible]ゆ[illegible]ゆて不差渡い[illegible]
いつの用ゆ可立と存延引ゆ[illegible]の限ゆていゆ[illegible]
ぐの儀ハ[illegible]前差[illegible]ゆ中書い[illegible]定ゆ可為[illegible]い一去年
等いつゆのごとく[illegible]不[illegible]い[illegible]の去年等て清[illegible]

とゆいに一せ一切をこゆまして不相濟ゆえ千貫目二ヶ貫目ずつ入るまでくいあいつかのごとく不絶ゆえ代官せ所法ゆえ可ゆえ百姓ハ代官をしてらひいて下出無ゆえ小物成ゆえ不納ゆえ代官せ出事ゆえ

きたへいてて上ゆ事一無相百姓毎年未進仕おちかかるゆえ成ゆえばくるしかりざると相心ゆ容難儀ゆえ

ゆえ去年分ハ一切皆未進ゆえ年切ゆ中ゆ上米を

分さへ出しゆえ出ゆいらばゆえ儀ゆ就ゆ上米をすゆし

いてゆ米二万石ゆえ二万石よりけゆえ皆ゆ事ハ有百姓ゆ儀ゆ

作ゆ仕事義代官せ無意をゆ構ゆとゆゆ法代官ゆ前

等用の用源キとあげてゆゆゆ用源のごとく米大豆ゆ

ゆゆ豆法法ゆゆゆゆいき豆ゆ通ゆ盛分豆豆ゆて不法

作越ゆゆ豆引ゆ豆百ゆゆ豆心ゆゆゆゆ一ゆゆゆゆ

きくれゆゆゆ桶ゆ豆ずゆ二ゆゆゆゆ三ゆゆゆゆ

しらへて豆越ゆくれのゆきゆて米のゆ桶ゆゆ五ゆ三

ゆゆゆゆゆゆゆゆ豆ゆ一豆ゆゆゆゆ豆ゆ

そろへ豆越ゆゆゆ二十人ゆ三十人ゆて豆越ゆ事一

京都市右ゆゆゆへゆのゆゆ豆ゆゆゆゆゆゆ

三ゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆ

てゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆゆ

塞候鉄炮之儀出来次第此方へ一番鑓玉薬之事ゟ出来
次第急ニ番鑓候事一鉄炮なをし候者ニて薩摩何方
の者成共百千人ニよらずお抱て番鑓つるの出公人
ならず二手ニよらず成次第お抱可番鑓候事一此扱之儀
ゟおち候て沙汰不易引解ニ候者虎熊ニ番鑓用意て在
之候事一城地形之共無之様事不自由ニ候なりづらひ候
中和守候いかやうなる不自由ニ無之様ニ丈夫ニて申付候
お一不自由なりづらひ様ニ共無之様ニ候て各人て
為其曲言（クセコト）候ゟ一大名家来之者不ニて吾付小屋がけ其方
仕度中候いゝ木竹をきらせ小屋がけ心安仕候様

ニ可申付候事一備後の鞆ニて家下候舟行時ゟ急可召
成候事一室前ニて此申付舟共何様ニも沙汰なくちらせ
可申此頃作候舟少みじかく候皆なかてをや了作候や
うに可申付事一のぼり具足等のぼりさし物ゝのぼり
さお等十本成共百本成共一番鑓候事一此表へ音信ニ
人を番鑓候ゟ重て以為留守居者慮地に仕一ヶ月ニ
二度づゝせだえなく番鑓候様ニ可有定候なく用所等
家中分之用共又儀之急用以下それくニ番所を仕て
番鑓則此返事ニ慮地の様ニ番鑓用之沙汰可し
候ハゝ可為曲事候與船ニ而もこし候へバひぶ等百迄

貫まて唐南蛮まてもあるいは少の俵といとひ高信不通
之節は法令相違一らいそくくるのちやうちんらいて
くと一夜ゝおゝ程とがしいのと千丁計て弓鉄砲
も二升入と二三十挺ゝ弓鉄砲も高あく弟之よくさい間
年ゝ有次第此方へ可弓鉄跡之ゝ京都へゆ者十名十
名もこしらへて亜自然係ゝ渡成ゝ仕事もて有
之ゝは皆不事顕様ゝ兼てこしらへて亜ゝ事ゝ上世之ゝ
条ゝ通行時も美急お網ゝ鉄当陣ゝ引事もて有
ゝゝは百姓方方不申者ゝは鉄ゝ物ゝて弓鉄去年
こちがひ当年八寄許も弟事て為不自由ゝ百ゝ之を

おゆ内不て有油断ゝ不用世の日清正江か後表方出
とのへ下ゝ入ゝ出ゝ来ゝ四とのへ日付と元書の皆ゝ上ゝ
ゝ書尚ゝ様子ゝ内密兵次ゆ者ゝ百ゝ清ゝ意ゝ入ゝ
物積ゝ而こしゝ時一艘くゝいらやうの物をつゝいとさ
しがゝを仕ゝ鉄ゝ去年より弟ゝ積ゝ分兼用源仕ゝ
ていそぎ可弓鉄此方ゝて新仕者のゝおゝて御改ゝ中器
地ゝ有ゝゝちがゝ人大工世人大据十丁くろがゝ五百匁
目成世千匁目成世お調大分弓急て鉄ゝ世田世本下ゝ
づゝゝいつゝうたせゝでとく一人ゝ刀二百こしづゝ
うゝせゝ方をあめさやゝさせて弓鉄ゝ白ゝゝゝやゝ世

へめ形仕いもの一人こしやべくいいつまてゟ法磯人
美誠いハゞ道具ハ下丈夫拵ハやうこゝ付此方こ
居い磯人共乃色ちくいてやくこゝぞいうるし二三
世用ひどお綱いハて美誠此方こもうるしい一先わし
くやくゝたゝぞいようるしをこしやべくいハ上の
件こ肥後ハ昨今新附新参の臣庶ゟれバかくもあり
しみや用て拵ゑ馭戎慨言征韓の事を論ひし中に大閤
乃御心はつひゟ明の國を服従せんと好ぶしゟる
小西行長等おくいこゝぬ境ゑ年月を重ねてくるし
き軍に労きぬ患ばゟ意しくていゟでどくゟゟぞやと

思ふ心深きにこゝてゟるまじきあやまちは引出しけ
るこゝを始ゟ御を雪める心の豊ゆまばらしは加藤
主計正清正ぬしみてひゟぶるに明の國海でゟ平らぐ
ぞいゟゟじと深く思ひ決てゟのまぎらハしゟゟる
ゟも和睦のこゝぞを更に諾ゟはぞ大ゟる　皇國の
為めみゟいとく患滅ゟもしは此ぬしにゟんこゟゟ加
ゟもゟれバゟ長ゟぞかたへの人こみハそゟを憎まれ
て不和ゟもしゟぞを朝鮮明乃人共を此人をば始みい
こゞゟ物みおゟひて平壌録みを清正才能勝行長数倍
ゟぞいこゟゟゟとゟゟ凡大閤朝鮮を征て明を
伐ゟんと謀ゟるひしゟゟ

其間彼と此とのあしらひよろしからざるは此駁
戎慨言の議論いと正しくて詳なれば復言ざるせみ迫
たるわろ人の文を後しみ曰加藤清正在朝鮮獲一宮女
絶色置之陣後人皆以為必以献之殿下問清正清正曰妖
物既亡朝鮮又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女乃朝鮮王之愛妾明人為來諸返
之清正曰此亡國之妖猶欲得之乎縛女樹枝槍刺以殺之
明人震駭去未知孰為眞詐又曰夫差非暗弱君亦非有幽
厲之暴而其亡國者西施之力寔多色之溺人可畏哉若
宋太宗射殺太祖美人於花下其事雖過甚亦開國之始萬
機所緣寔不得已也至于仁宗聽諫即日出愛姫則真是明
君克己復禮之德其瘡痍仁誠無愧也夫清正天資剛決胡
鮮君の人を殺傷刺みて人を正しくせんとい
ハ己れ正しくせんとい
らざるは勇あり夫大臣は君心の非を格
と勵下み求る禍を冠吾邦み稼を
清正ハ勇一時み冠吾稱童とい
へども其人みるるるの亦徒て知ぬべし故みはて言ア

成形圖說卷之二十一終

国立公文書館
National Archives of Japan