



姬瓜

俗稱

△按姬瓜葉花小，五六月生瓜大二寸許圓而淺青色味苦不可食，熟則稍黃雖微甘不堪食，唯小兒取之畫眼鼻口之狀，以為翫耳，故俗名姬瓜。

和漢三才圖會卷第一百

芝栴類

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順 編



靈芝

茵音因

芝字本作之，後人借為助語，遂加艸作芝以別之。

本綱芝類甚多，亦有花實者，以青赤黃白黑紫六芝標名。云山川雲雨四時五行陰陽晝夜之精以生，五色神芝為聖王，休祥常以六月生，春青夏紫秋白冬黑，其味各隨其色，青酸黃甘之類也。凡有石芝木芝肉芝菌芝數百種。石芝石象生於海隅石山島嶼之涯。肉芝如肉附於大石頭尾俱有，乃生物也，如珊瑚赤如

截肪白如澤漆黑如翠羽青如紫金黃皆光明洞徹如
堅冰也大者大十餘斤小者三四斤

菌芝 生深山中木之上泉水之側其狀或如宮室如
龍虎如車馬如飛鳥五色無常

木芝 有數品飛節芝生千歲老松上皮中有脂狀如飛
形服之長生○木渠芝寄生大木上狀如蓮花九莖一

叢味甘而辛○黃蘗芝生於千歲黃蘗根下有細根如
縷服之為地仙○千歲芝生枯木下根如坐人刻之有

血血塗之足可行水隱形又可治病其數品
時珍嘗疑芝乃腐朽餘氣所生正如人生瘤贅而古今皆

以為瑞草又云服食可仙誠為迂謬酉陽雜俎云屋柱無
故生芝者白主喪赤主血黑主賊黃主喜形如人面者亡

財如牛馬者遠役如龜蛇者蠶耗是我所欲言也
畫譜云靈芝仙品也山中採歸以籬盛置飯甑上蒸熟晒
乾藏之不壞

△按靈芝有數品而石芝肉芝之類者甚希有奇品也大

抵多有之者形似松茸而大堅實其裏白滑有柄或無
柄處處大木根株間有之俗呼曰猿腰掛所謂木渠芝

之類是乎凡棕櫻柳皆生菌而其木如生芝則以後再
不生菌也本朝亦古者以為祥瑞矣

淳和天皇天長四年八月大枝朝臣總成獻芝草四株其
中大者長二尺許其為狀也紫丹色本一而末二枚往

往有節節間一寸許撓曲不直最末差白典侍繼子女
玉禁中宿處板敷下生者此外有獻芝如今不敢用

朱草 附 莫莢

廣博物志云大載明堂篇曰朱草日生一葉至十五日生
十五葉十六日一葉落終而復始化書云莧菹可以剖
鼈朱草可以剖人○莫莢出堯時瑞草隨月彫榮朔後

日一莢生望後日一莢落云朱草實莢似一物

屈軼草

綱鑑云黃帝時有草生庭倭人入則指之名曰屈軼草
通鑑前編云聖王時屈軼草出見賢人起見倭人覆
△按事文要言曰實連草一名繼王者出時生房戶然不
言其形狀如實莢屈軼亦不言枝葉狀惜哉不詳也



木耳

木櫛 木蟻
木墜 木菌
樹雞
俗云木久良介

モツルウ

本綱木耳生於朽木之上無枝葉乃濕熱餘氣所生曰耳

暴乾又煮漿粥安諸木上以草覆之即生茸爾其良毒亦
必隨木性不可不審然今貨者亦多雜木

氣味甘平有患痔諸藥不効者用木耳煮羹食之而愈

極驗又治血痢下血木耳炒研服之酒

凡木耳赤色及仰生者或采歸色變者夜視有光者並

有毒中其毒者用楓木上生者令人笑不止楓者乃木

△按木耳生于諸木今多生于接骨木者用之如猫耳面

黠色有細點裏灰白色味淡入羹煮食或和鱸食甚脆

似水母之脆故名木水母

マツノケ

菌茸

和名多介

松茸



本綱茸類最多宋陳仁玉著菌譜甚詳今錄其畧於此

合葦一名合葦 寒極雪收春氣欲動土鬆芽活此菌候也其

質外褐色肌埋玉潔芳香韻味一發金鬲聞於百步山人曝乾以售香味減於生者生台州韋寇山他山雖產其柄高而香劣

稠膏葦 秋中雨零露浸釀山膏木腴發為菌花生絕頂樹杪初如葦珠圓瑩類輕酥滴乳淺黃白色味尤甘已乃張傘大若掌味頓渝矣

松葦 生松陰采無時凡物松出無不可愛者

麥葦 生溪邊沙壤中味殊美絕類磨菰

玉葦 初寒時生潔皙可愛作羹微韌俗名之寒蒲葦

黃葦 叢生山中黃色俗名之黃纒葦

紫葦 產山中赭紫色為下品

四季葦 生林木中味甘而肌理粗峭

我葦膏葦 生高山中狀類鷺子久而織開味殊甘滑不減

稠膏葦然與土菌相亂不可不辨

按葦類多而以松葦為第一推葦次之其餘不多出以珍賞之耳凡松葦山城北山之產最佳也赤松俗云之

陰處秋為雨濕所釀生初載落葉而難見漸長者二三寸頭圓有柄如鼓槌其大者近尺經日發傘外色黃白

帶紫內白有細深刻其柄肥大者柔而味良八九月之

交為盛他月無之五月生者俗名早松葦其香味未可

凡食松葦用鮮者少時漬泔水能洗可煮或可炙如經

日傘爛者不可食腹痛瀉下也

有松葦與米同藏於櫃翌日煮食之舉家皆死者此乃相

感之毒令然乎後亦聞如之者不可不慎然松葦漬泔

水特為佳米與泔不遠蓋以吃沙糖即飲酒甚苦而先

酒後糖則不苦凡一切合食禁及製藥可驗之

乾松葦法 新松葦去莖用傘二三日曝乾後陰乾取收

之至翌春夏亦不敗煮之香甚良莖則硬不堪食

漬松葦法 新松葦未張傘者傘與柄切為別水一斗鹽

三升煎至八升冷定漬之覆板壓石但要令傘不損用
時下日夜漬水令鹽出
如松茸被毒者吃藜穗解之茄子亦可

少の松茸はゆひかきの河名れりてをすは成室家



初茸

△按初茸生淺山松樹陰處狀似松茸而小自初生張傘
內有細刻內外赤黃色亦被木葉生立秋初出之柔而
味甘其出也先於諸茸故稱初茸性易敗經日者織內
微生綠青色
蛇茸似初茸而裏無刻者名蛇茸有毒不可食總茸類
裏無文者皆有大毒

麥蘗

△按麥蘗草之名義未解
俗云松露



本綱麥蘗生溪邊沙壤中味殊美絕類蘑菇
△按麥蘗俗云松露乎生沙地有松樹陰處乃松之津液
與秋濕相感為菌而無織柄狀似零餘子而圓大外襖
色內白柔脆淡甘有香而宛似未開傘松蘗之風味焉
筑前州生松原駿州三保松原攝州住吉松原並得名

濕地茸

俗云之女知



△按濕地茸生原野濕地故名之狀似松茸而小不過寸許繖外灰白色裏柄白色柔脆易破八九月盛出又有繖外淺黃色者並可煮食



脂濕地茸

形相似而繖外潤滑有脂光有毒不可食

革茸

猪茸

井乃之々太介

△按革茸山麓戴落葉生狀似松茸而繖外黑有細皺晒乾正黑而如漆革裏黃赤有如毛絲者柄有鱗甲山城北山攝州有馬山中多出之味微苦用灰汁淪和醋食味甘脆美然易敗故晒乾食之最為上品

猪茸似革茸而黑繖脂潤其裏有穴如蜂巢洛之南山有之猪好食之故名之有毒人不可食

蘑菇茸

俗云鼠茸

針茸

波利太介



本綱蘑菇茸埋桑楮諸木於土中澆以米泔待菰生采之

長二三寸本小末大白色柔軟其中空虛狀如未開玉簪

花俗名雞腿蘑菇謂其味如雞也

△按蘑菇茸今云鼠茸乎朽木及老樹根上生之九十月

盛出一根為座數十叢生繖圓形似泡頭釘長一二寸

莖細小柔軟繖內外灰白色也凡呼灰白色者為鼠色

此物淺鼠色故稱鼠茸

針茸似鼠茸而無繖長二寸許灰白色叢生



榎茸

多のさきけ

榎茸 俗

惠乃木太介

栴茸 俗

無久太介

滑煤莖茸 俗

奈女須須木

△榎榎茸乃磨菰之類也叢生榎根上綴一二寸灰黑色裏白有細刻有微香味美也榎見干喬有白黑二種斫之木帶黑色者名黑榎不茸生

棕茸 生棕木上形狀無異於榎茸今多不待其自然生造成之伐太木豎埋土中出於地上株五七寸覆之以蔓薦澆米泔日再三經日多生茸諸木皆然

滑煤莖 是亦多生於榎樹大者傘寸許小者三四分大小叢生帶淺褐色內有刻甚滑其莖煤黑色能洗淨滑氣去莖者食為上品奈女者滑也須木者煤也

之井太介

椎茸



△榎椎茸生於椎木大者二寸許大小叢生外褐色裏白有刻未張傘者曰粒椎茸晒乾者黑色裏黃味甘香氣最美經久亦不敗僧家最賞之今多造成之春秋二時如磨菰法椎茸能祛葱蒜之臭氣日向之產為上

匾茸 俗

比良太介

平茸



△榎平茸生山林濕地苦棟樹多出之九十月盛其形似

松茸而瘦傘薄匾故名大三四寸亦有至大者灰白色
裏白有細刻性柔脆其柄多不正中畧徧生大小叢生
可愛多有莖中空虛者味淡甘不美有小毒間有被毒
者經日者最不可食

本草集

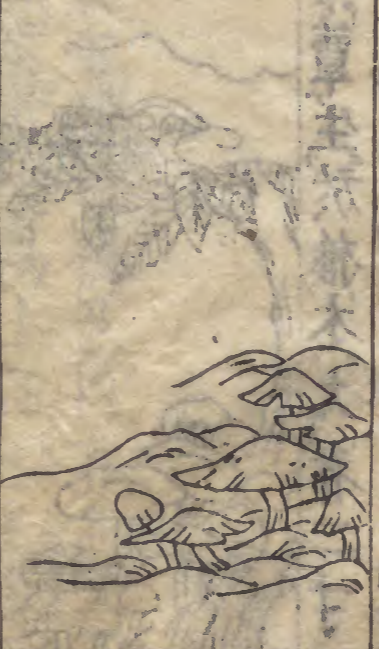
平茸ハシテ食テハ其毒アリト云フ

九卷大醫

澁紙茸

之不加美太介

△按山中生之其傘大者尺許柄黑色如俗所謂澁紙色
故名其味不佳下野州間有之



土菌

杜草 地茸
地雞 菰子
樟頭

本綱土菌生土中俗言毒蠶之氣所成有毒食之殺人此

菌蕈有毒

本綱凡者菌技以薑屑飯粒若色黑者殺人否則無毒夜
中有光者也煮之不熟者也煮訖照人無影者也上有毛
下無紋者也仰卷赤色者也並有毒中其毒者地漿及糞
汁解之

五雜俎云嘉定乙亥僧德明遊山忽得奇菌歸以供衆
毒發死者十餘人德明亟嘗糞獲免有日本僧定心者
寧死不汚至厠理折裂而死至今菴中藏有日本度牒
其僧姓平氏日本相州行香縣上守鄉元勝寺僧也寧
死非命不汚其口亦度幾陣仲子之風矣