

工15A2

農科大學助  
教授理學士  
白井光太郎著

# 救荒植物

東京

嵩山房藏版

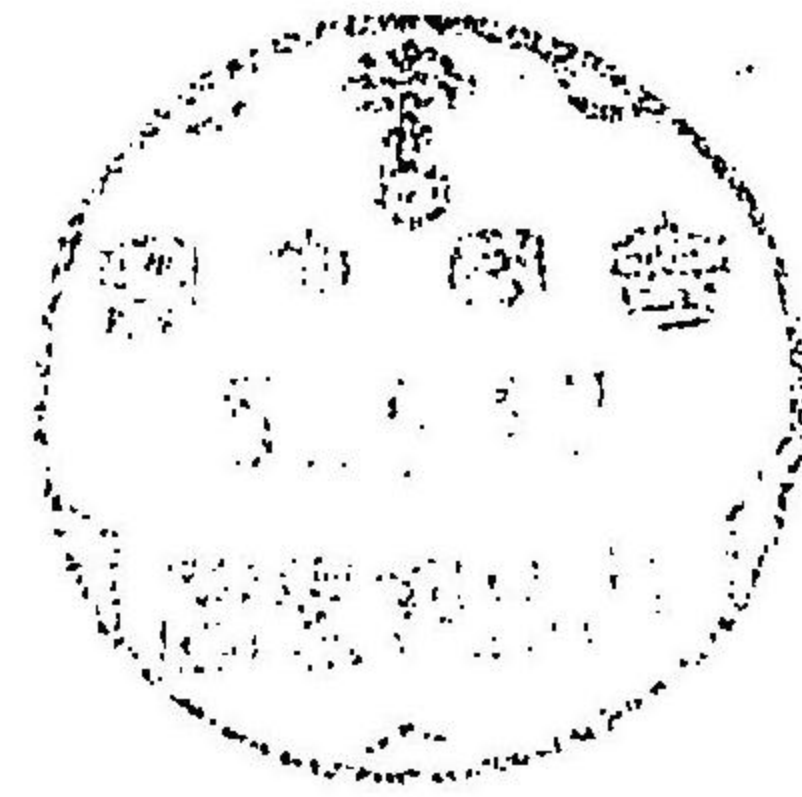


白井香雄

小石川植物園採集

RB 4/

1938



白井香雄

1066125

例言

一此書は山野自生の植物にして荒歳の飢を救ふに足るべきものを専らに記し傍ら培養の品種に及べり然れども平生食ひなれて衆人の能く知る所のものは自生品と雖も載せざるものあり

一此書は今年四月上旬東北地方飢饉の慘狀を傳聞し感激措く能はず數日の休暇を偷み架藏之諸書を翻讀して草率に編集せるものなれば誤脱等定めて多からん然れども世間未だ此類之書をなれば参考の一助にもと之を書肆に授くるをなせり

一我邦にて始めて救荒野譜及補遺を出版せるは享保

元年にあり天保四年には之を再刻せるなり本文中  
誤て天保四年に和版成るとせり茲に正誤して粗漏  
を謝す

明治卅六年四月廿八日

編者識

## 救荒植物目次

總論	一
我邦に於ける救荒植物研究の歴史	五
救荒植物分科一覽表	一五
救荒植物調食法大概	三五
野生の有毒植物	一〇一

# 救荒植物

理學士 白井光太郎述

## 總論

五穀の熟せざるを饑といひ蔬菜の熟せざるを饑といひ斯の如き年を凶年又は荒歳といふ荒歳には作物の食ふべき物無きが故に多數の人民は山野自生の草木の根や葉を食ひ以て其飢を凌ぐの止を得ざるの境遇に陥り遂には其さへ食盡して餓死を免れざるに至るとあり山野自生の植物には食ふ可き者あり食ふ可らざる者あり少毒あるあり大毒あるあり此等を見分るは平生より注意して心得居れば六ヶ敷事に非ざれども平生作物のみを食ひなれて其心得なき時は食らひて宜しき物をも危み

て食ふ事能はず却て毒あるを知らずして食ひなどして其毒に  
 中り病氣となり又は非命の死を遂るものあるに至るは惑むべ  
 きなり山野自生の植物にして荒歳の飢を救ふに足るべき植物  
 を救荒植物と云ふ此救荒植物に關する智識は未開の人種が却  
 りて開明の人種に勝るを見るを常とす例へば北海道のアイヌ  
 人の如きは常に其食物を山野の天産物則禽獸草木に仰き作物  
 を用ゆるとなきが故に經驗上救荒植物の智識に富み嘗て饑饉  
 を患へず奥羽地方に大饑饉ありても毫も痛痒を感じずるとなし  
 と云ふは一は土地に比して人民の稀少なるが故に天産物の食  
 ふべき物多きにも據べしと雖も亦平生能く其食ふべき草木等  
 の性質を熟知し荒歳に當りても別に新に食ひ慣れざる草木を  
 食ふの必要を感じざればなりされば吾人の如き平生五穀蔬菜

を常食として天産物の利用を忘れ居る者も學問智識の爲にも  
 荒歳の心得の爲にも救荒植物の一端位は豊作無事の日に於て  
 充分心掛け置き己をも利し人をも益する様に在たき事にこそ  
 されど今日の學校博物館植物園等に於て此等經濟植物に關す  
 る事項の講求を不問に置きて敢て顧みざるの風あるは世人が  
 經濟植物學の必要を認めざるの弊にして歎すべきの至なり  
 以上は天候の變より起る饑饉の話なれども亦人事の變より起  
 る所の一種の饑饉あり戦争の場合に於ける食物の欠乏是なり  
 我國の如く四方環海の所にては一朝外國と戦争起る場合には  
 食物輸入の道を杜絶せらるゝ事あるは覺悟せざる可らず又海  
 内に於ける一國一地方の戦争にありても古來食物の欠乏せる  
 例少からず就中籠城の時の如きは人工の饑饉を感じる事の最

甚しき場合なりとす此場合に於ける救荒植物の研究の如きは一時の急を緩ふするに過ぎずして姑息迂遠の事に似たりと雖も亦忽にすべからざるものあり此點より見るときは城池に芟及蓮を栽ゆる事の如きは其の最も當を得たるものにして古人が用意の周到なるを感ぜずんばあらず平生無事の日には邪魔物の如く見ゆれども決して然らず啻に芟及蓮其物の果實枝葉根莖が悉く貴重を食物を供するのみならず此あるが爲めに水面に種々の浮漂植物と小動物とを生し隨てこれを餌食とする所の魚鱉の蕃殖を促進して城池といふ物が一大食物の寶藏をなすに至るのである十年以前迄は東京城の御堀にも芟や蓮の蕃殖するを見る事を得て大に心目を娛ませしものであるが殺風景なる文明開化の風潮は此御堀の水草の身上にまで波及し

て遂に子實の堅固なること彼の如く蕃殖力の旺なること彼の如く効用あると彼の如きものも今や其手足否枝葉を措くの處なく全く其跡を絶つに至りしは彼等に取りては何ボウ口惜しき事ならんと察せらるゝである

閑話休題今年東北地方饑饉し蕨の根やひしやはすやとこる迄が再び世に出づる時節となりたれば救荒植物の話も亦全く無用ならじと考ふれば聊か見聞する所を記して世人の参考に供せんとするのである

#### 我邦に於ける救荒植物研究の歴史

徳川氏以前の事は文献の徴すべきものなきが故に姑く措き徳川氏時代となりては元祿十二年に至り初めて數年間打續きたる饑饉あり是救荒植物講求の必要を感せし初めなるべし是よ

六  
り先寛永十九年寛文九年延寶三年元祿八年等に饑饉あれども大抵一年にして止みたり救荒便覽に元祿十二年八月夜大風木を拔屋をたふす冬關東きん兩に七斗是より連年不作米踊る同十三辰年兩に六斗酒造五分一に成る同十四年冬關東饑饉途に餓卒あり都下一人一合かゆ御救俄人なし十五年春相止む十六年癸未十二月廿二日夜東都大地震關東諸國皆災にかゝる都城の修築に人夫を出し天下繇役に困めりとあり夫より十三年を経て享保元年松岡玄達農政全書に合刻したる救荒本草を拔出して翻刻す是我邦に救荒本草の和刻の版本ある始なり其后享保十七年西國及び京都近國飢饉し寶曆五年奥羽饑饉す又天明元年より六年に至る數年の間暴風洪水霖雨噴火等の天災打續き奥羽關東大饑饉あり是により民間及有司の間にも救荒植

物講求の必要を感ずる事切なるに至れり寛政十一己未年小野蘭山唐本の救荒本草を得て前版果部の闕文を補ひ再刻す此の書は明の周定王朱櫛の撰する所にして諸草木の以て食に充つべき者四百十四種を載せ以て飢饉に備ふ最も實用に功あり其諸本草に取る者一百三十八種櫛が採訪新增する所の者二百七十六種ありて諸種皆圖を附せり救荒本草品物の鑒定は稻若水貝原益軒松岡玄達小野蘭山田村藍水太田澄元の諸氏の説各自不同あり又歸一のものあり又和産の詳ならざるものあり救荒本草を註解せる書には松岡玄達翻刻せる和名入の書を初とし小野蘭山救荒本草記聞一卷小野職孝救荒本草啓蒙四卷岩崎常正救荒本草通解八卷あり以て先輩講求の成績を窺ふに足れり又明の王磐が救荒野譜及姚可成が補遺各一卷周履靖が茹草編



八  
數卷あり救荒野譜は天保四年大饑饉の年刻成る註解の書は  
小野職孝の救荒野譜啓蒙一卷坂元愼の救荒野譜便覽一卷あり  
和書にて救荒植物を記せるは享保八年に青木昆陽が著せる甘  
藷記一卷元文二年幕府の命によりて金澤藩にて取調たる加州  
産物と題する書中に逸士百姓給物の一條ありて野生草木葉の  
食ふべきもの五十五種子實の食ふべきもの十五種根を食ふべ  
き者五種稗穀の食ふべき者三種及動物性の食物を擧げたり又  
同年に長藩にて長門周防兩國の産物を取調べたる兩國本草一  
名兩國草木名寄中には平年荒年土民食用類の一條ありて草木  
の食ふべきもの九十五種を記載せり此等を初めとして明和八  
年には寶曆五年奥州一關侍醫建部清菴著はす所の民間備荒錄  
二卷の出版あり是我邦救荒植物に關する著述中尤も完備せる

ものにして改刻兩度に及べるにても其良書たるを知るべし同  
時に備荒草木圖乾坤二卷の著あり此書は草稿の儘保存せられ  
翁の没後天保度の飢饉に際し翁の嗣子亮策及次子杉田勤の兩  
氏により校訂上木せられたり左に此書の題言と序とを抄録し  
て此書の成れる所以と如何なる成實の書なるかを知らしむ  
備荒草木圖題言

元祿八年乙亥初夏より仲夏の頃まで度々淋雨して寒冷行れ五  
穀登らず奥羽大に飢饉し諸村の百姓妻子相離別れ老弱は溝壑  
に轉び壯者は四方に散離る事あるに至る山谷などの僻村は人  
跡絶て民屋はありながら空しく狐狼の栖となり田園は曠野と  
變したる處もありしと古老の物語に傳聞きたれども死を免れ  
たる飢民何物を食ひいかなる術ありて飢をしのぎたりけん記

し置きたる人もなければ今に及で當時の有様を知れる者なし  
 然るに寶曆五年乙亥にも又元祿の時のとく寒冷行れ淋雨稼を  
 傷り五穀登らず飢饉にをよぶ此時他郷より流離し群來れる民  
 ども鵲形鳥面の老弱男女道路に枕籍たる形勢地獄餓鬼の苦と  
 云ふらんも是には過ぐべからんこゝに我一關は郡邑の儲蓄倉  
 を開き諸吏に命ありて戸々を巡見せしめ普く封内に在るとこ  
 ろの飢人を訪て白粥を食らはせ久しく飢疲れたる者にはまづ  
 糲湯を飲しめ氣力を調へて後に毎日間斷なく米を與へ給ひし  
 かば飢民恩澤を歡喜力を得て踴躍進んで山に登り澤に下り木  
 葉草根を擇び採りて親製し米に雜へて賦食の助とせしゆゑ餓  
 死流亡の患なく百姓安堵せり翌る六年の春より時候も順度に  
 して耕作鋤耘を勵み勤めけるに秋の登り例の年より勝りてめ

でたき世になんたちかへりける抑愚民の常情飽ば飢を忘るゝ  
 習にて過にし年の困苦はいつか忘れて語り出せる人もなく況  
 て記置て後來に告んとする者のきこえざるこそ悲しけれ此後  
 もし又飢饉の事あらば元祿寶曆の時のごとくならん事を恐る  
 ゝが故に寶曆の時飢民の食として命を保ち身に害なかりつる  
 草木を問質し記し置て世に示し萬人に一人も餓死の患なから  
 しめんと志し山老に計り野叟に問ひて近き野山なるをば子弟  
 に命して掘て前栽に移し植させ遠き堺よりはその根葉を求め  
 集めて生寫しける間に同國江刺郡岩谷堂村なる遠藤志峯此舉  
 を傳聞て自編る荒歲録といへる書を贈りまた草木の根葉數品  
 を饋れり此のとき助成によりて荒年に遭て糧にすべき草木百  
 餘種を識り得たり此に於て同藩の友北卿子明に請て其の形状

を生寫し漢名和稱を考載せて備荒草木圖と題す他日時を得ば  
 印刻して民間に示置む事を欲すなほ遺漏たるものあるべきを  
 後の同志の人補あらば豈予が本懐のみならんや

明和八年辛卯中秋

陸奥一關侍醫 建部由正清菴誌

また同書の序文は

先考清庵先生備荒錄之著其於憂民可謂切矣既而又慮氓之蚩々  
 目無一丁者或不能讀其書而施之於用也於是取夫草根木葉春蔬  
 秋菓可以代粒食可以養生命者凡一百有餘種一々描寫粲然臚列  
 使其得一瞥而物色焉其用心可謂益切矣昔者大禹貢金九牧鑄鼎  
 象物使民知螭魅罔兩之狀而莫之或逢今也聖神之作業雖非可敢  
 比擬然至於圖物誘民之爲則亦不可謂之非倫也抑先考之草此書  
 余方髫髻在膝下童心昧々猶能有記其拮据之勤也不幸事未就緒

而先考逝矣家兄亮策君之襲箕裘亦有志繼述無奈東之僻諮詢無  
 人考徵乏書也既而余來江都冒於杉田氏君乃使余代任其事余於  
 是參考群籍質問諸家卒能訂定和漢名稱更請交游中善繪事者改  
 寫其稍失真者分爲上下二卷將以謀諸梨棗也願先考之志特在救  
 鄉國一隅之急而今乃推以及之於海內牧民之吏或有取干此以備  
 荒政之一助焉則余兄弟區々繼述之微衷庶幾負於先考之靈矣夫

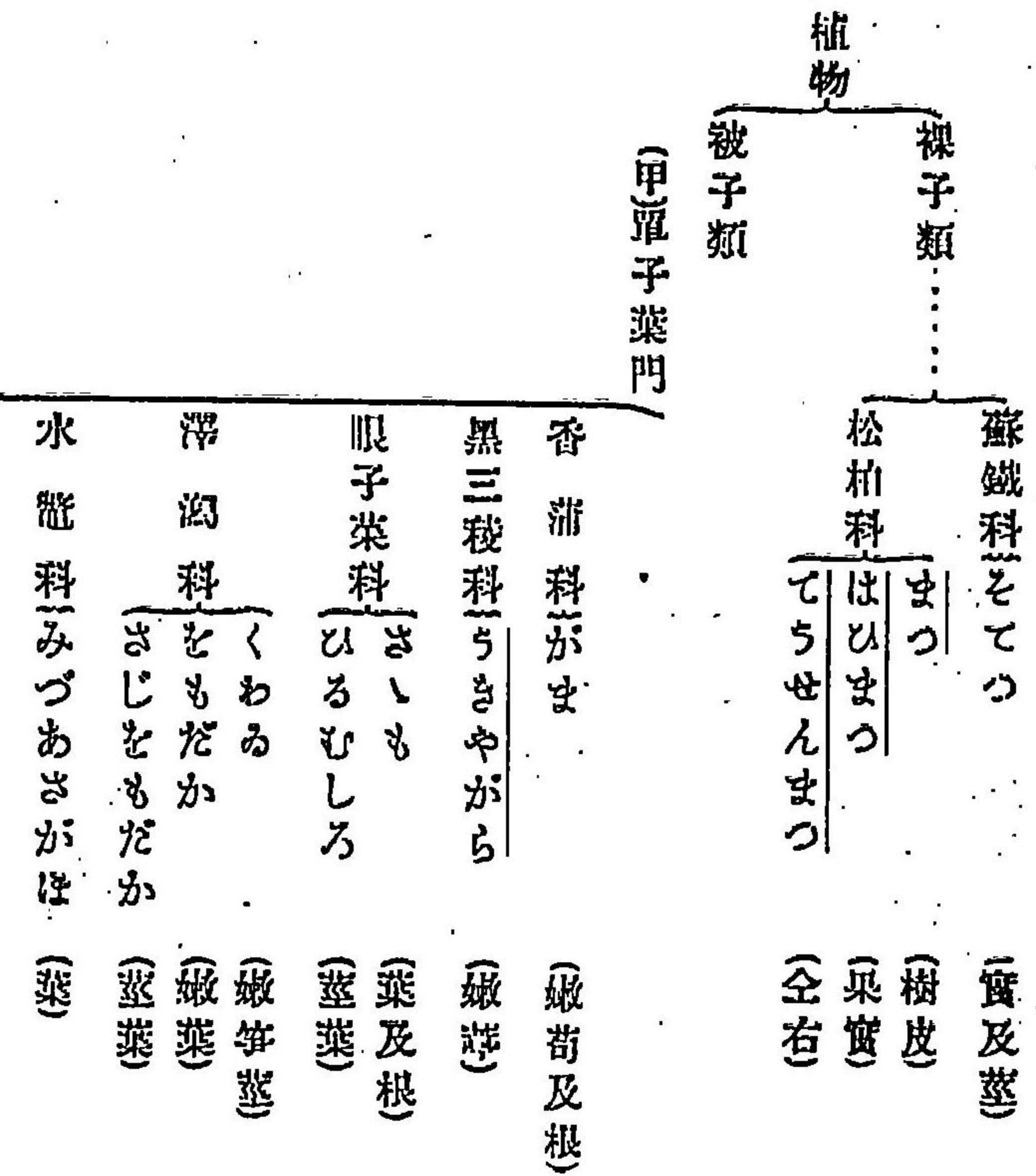
文化乙丑秋八月

若狹侍醫 杉田勤 謹識

文政十一年戊子正月加州小松社倉にて救荒本草拔萃一卷を上  
 木し草木の苗葉子實根塊の食用とすべきもの百五十餘種を舉  
 て方言漢名食法等を註記せり此年大藏永常が製葛錄刻成る天  
 保四年高井蘭山粗食教草一卷を作り草木救荒の料とすべきも  
 のを略記せり同五年大藏永常農家心得草一卷を著はし荒年の

爲に麥を貯蓄する方法及飢饉に當り誤食の恐ある毒草の種類を圖説す又日用助食かまどの賑一卷を著はし上木す天保七年紀藩遠藤義學齊救荒便覽前後兩集三冊を作り翌年又續集一卷を著はし公行す書中救荒植物に關する圖説は紀藩侍醫兼本草鑒定坂本純菴の撰にして男浩然の校正并寫眞する所に係れり天保七年高野長英二物考を著はし早熟蕎麥及馬鈴薯の二品の性効を記述し救荒に益ある事を論ず天保八年尾張伊藤圭介救荒食物便覽の一張紙を上梓す此他救餓錄救飢食品考救荒圖譜贈民録救荒植物集説等尙多し又北海道士人の食料に供する植物を記述せるもの亦多し就中曾榮の蝦夷草木志料宮部金吾の「アイヌ」の經濟植物及北海道有用植物解説と題する書等を以て最良とす

救荒植物分科一覽表



禾本科

はとむぎ (實)  
 ついだま (實)  
 ちやひきぐさ (實)  
 ひえ (實)  
 からすむぎ (實)  
 よし (嫩筍及根)  
 つばな (全右)  
 まこも (華及實)  
 えのころぐさ (實)  
 あはぬか (粟糠)  
 さし (實)  
 みのごめ (實)  
 しば (實)  
 しこくびえ (實)  
 もみぬかわら (粗糠)  
 すしめのきび (實)  
 すしめのてつぼう (實)  
 くるくわぬ (根)

嫩草科

ふとむ (嫩苗根)  
 かうぼうむぎ (實)

天南星科

てんなんしやう (根)  
 さといも (根葉)  
 しやうぶ (根莖)

鴨跖草科

つゆくさ (嫩苗葉)

燈心草科

すしめのひえ (實)

百合科

りうのひげ (根)  
 やぶらん (全)  
 りうきうゆり (鱗莖)  
 りやうりゆり (全右)  
 うばゆり (全右)  
 おぼばうばゆり (全右)  
 おにゆり (全右)  
 かのこゆり (全右)  
 くるまゆり (全右)  
 えぞすかしゆり (全右)

さしゆり (鱗莖)  
 わすれぐさ (花及嫩苗莖)  
 ひめくわんざう (全右)  
 かたくり (花葉根)  
 たけしまゆり (根)  
 つるぼ (鱗莖)  
 なるこゆり (嫩葉及根莖)  
 あまどころ (根莖)  
 ひめいずい (全右)  
 のびる (苗莖)

えぞねぎ (苗葉) さばのあまな (根)  
 ぎやうじやにんにく (苗葉、根) しろばなのえんれい (苗葉、根)  
 かさいばら (實) てんもんどう (根)  
 しそて (嫩莖) くらゆり (嫩莖)  
 やまかしう (葉) しらいとさう (苗葉)  
 あまな (根)

石蒜科 したまがり (鱗莖)

薯蕷科 ところ (根)  
 きくばどころ (根)  
 やまのいも (根)

鳶尾科 ばりん (葉)

蘭科 ちのやがら (根)

(乙) 双子葉門

離瓣花區

三白草科 くだめ (葉、根)

楊柳科 やなぎ (嫩葉)

楊梅科 やまも (嫩葉)

胡桃科 くるみ (實)

ぶな (果)

かし (實)

こなら (實)

くり (實)

くぬぎ (實)

はしばみ (實)

つのはしばみ (實)

えのき (實)

にれ (實及皮)

むく (實)

くは (實及桑)

かうぞ (葉實)

くはくさ (苗葉)

いちぢく (實芽)

桑科

榆科

殼斗科

胡桃科

楊梅科

楊柳科

かなむぐら (嫩苗葉)  
 からはなさう (根)  
 いらくさ (嫩苗葉)  
 からむし (根)  
 やぶからむし (根)  
 みづ (苗葉)  
 くちなはじやうご (苗葉)

檨寄生科 ほや (枝葉)  
 まつぐいめ (果)

檀香料 つくばねのき (嫩葉)

馬兜鈴科 ひまのすしぐさ (葉)

そば (苗葉及籽殼)  
 たて (苗葉)  
 いぬたて (全右)  
 みちやなぎ (苗葉)  
 みぞそば (全右)  
 つるどくだめ (根)

いたどり (嫩芽葉)  
 おほいたとり (葉嫩芽實)  
 うらじろたて (實)  
 すかんぼ (葉及根)  
 ぎしぎし (嫩苗及實)  
 まだいわう (實)

はしきぎ (嫩苗葉)  
 あかさ (嫩苗葉)

科 はまあかさ (苗葉)  
 くがひじき (苗葉)  
 まつな (苗葉)

科 いのこづち (苗)  
 はげいとら (苗葉)  
 のげいとら (苗葉)  
 ひゆ (苗葉)  
 せんにんこく (苗葉)

商陸科 やまごぼら (葉根)

蕃杏科	つるな	(莖葉)
馬齒莧科	すべりひゆ	(苗葉)
石竹科	はこべ	(苗葉)
	みいながさ	(苗葉)
	なてしこ	(嫩苗葉)
睡蓮科	をほつめくさ	(苗葉)
	はす	(葉、花、根、實)
	じゆんさい	(嫩葉)
	おにばす	(根、葉、柄、實)
	かうほね	(葉及根)
毛茛科	にりんさう	(葉)
	をきなぐさ	(苗葉)
	をだまき	(嫩苗葉)
	せんにれさう	(葉)
	りうきんくわ	(根及葉)
毛茛科	からまつさう	(苗葉)
	きつねのぼたん	(葉)

木通科	ひべ	(果)
小蘗科	みつばあけび	(果)
	いかりさう	(嫩苗葉)
防己科	なんてん	(嫩葉)
	ついらよぢ	(根及葉)
木蘭科	こぶし	(嫩芽葉)
	ほしのき	(全上)
樟科	たぶのき	(葉)
	くすのき	(葉)
	やぶにつけい	(葉)
	やまかうばし	(葉)
	くさのわら	(葉)
罌粟科	むらさきけまん	(苗葉)
	えんごさく	(根)
	なたねな	(嫩苗)
罌粟科	たねつけばな	(苗葉及根)
	えぞわさび	(苗葉及根)



十字花科	木犀科	景天科	虎耳草科
なづな (苗葉)	ねずみもち (嫩苗)	さばしをん (苗葉)	ずいな (葉)
いぬがらし (嫩苗)	さきりんさう (嫩苗葉)	きりんさう (嫩苗葉)	こあぢさい (葉)
すかしたごぼろ (嫩苗葉)	ゆきのした (葉)	だいもんじさう (葉)	さあぢさい (葉)
みづたがらし (苗葉)	ごとうづる (葉)	さあぢさい (葉)	さあぢさい (葉)
いぬなつな (苗葉)	くしらぐさ (苗葉)	さあぢさい (葉)	さあぢさい (葉)
ぐんばいなつな (葉)	やまがらし (苗葉)	さあぢさい (葉)	さあぢさい (葉)
あさび (苗葉)	くしらぐさ (苗葉)	さあぢさい (葉)	さあぢさい (葉)
うつぎ (葉)	ねずみもち (嫩苗)	さあぢさい (葉)	さあぢさい (葉)
とりあしやうま (嫩苗)	さばしをん (苗葉)	さあぢさい (葉)	さあぢさい (葉)
えぞすくり (果)	さきりんさう (嫩苗葉)	さあぢさい (葉)	さあぢさい (葉)
こまがたけすぐり (果)	ゆきのした (葉)	さあぢさい (葉)	さあぢさい (葉)
とかちすぐり (果)	ごとうづる (葉)	さあぢさい (葉)	さあぢさい (葉)

薔薇科	科
われもかう (嫩葉)	からすのえんどう (葉及莖)
へびいちご (實)	たんきりまめ (實)
をへびいちご (根)	れんりさう (實)
しろばなのへびいちご (實)	
かはらさいご (苗葉)	
だいこんさう (根葉草)	
きんみづひき (實)	
さいちごノ種類 (實)	
はつしやうまめ (葉)	
はまえんどう (實)	
はぶさう (苗葉及花)	
はぶさう (苗葉及實子)	
はぶさう (根)	
ほど (根)	
ぬすびとはぎ (實)	
かはらけつめい (葉及實)	
はつしやうまめ (葉)	
はまえんどう (實)	
はぶさう (苗葉及花)	
はぶさう (苗葉及實子)	
はぶさう (根)	
ほど (根)	
ぬすびとはぎ (實)	
かはらけつめい (葉及實)	
たんきりまめ (實)	
れんりさう (實)	

やはずさう	(實)	さしけ	(嫩苗葉)
やぶまめ	(實)	あづき	(嫩葉)
すいめのえんどう	(苗葉)	えんどう	(葉)
しなかははぎ	(苗葉)	こまつなぎ	(花)
めどはぎ	(嫩苗葉)	さいかし	(葉及實)
牻牛兒科	びんのしやうこ	(葉)	
酢漿草科	かたばみ	(嫩苗葉)	
蒺藜科	はまびし	(實)	
芸香科	こくさぎ	(嫩葉)	
	さんせう	(嫩葉果實樹皮)	
棟科	ちゃんちん	(嫩葉)	
遠志科	ひめばぎ	(嫩苗葉)	
大戟科	よつささう	(果)	
	ゆづりは	(嫩葉)	
	にしきささう	(苗葉)	
岩高蘭科	がんとちらん	(果)	

冬青科	もちのき	(葉)
衛矛科	まさき	(葉)
	まゆみ	(葉)
省沽油科	みつばうつぎ	(葉)
槭樹科	かへて	(葉)
七葉樹科	とちのき	(果)
鳳仙花科	ほうせんくわ	(苗葉)
	なつめ	(實)
鼠李科	くまやなき	(實葉)
	けんぼなし	(實葉)
葡萄科	のぶどう	(實葉)
	やまぶどう	(實)
	いちび	(實)
	きはちす	(葉及花)
錦葵科	かんあふひ	(葉)
	せにあふひ	(全右)
	とかのり	(全右)

梧桐科	あをぎり	(果)
獼猴桃科	またたび	(嫩葉及果)
山茶科	つばき ちや	(嫩葉) (嫩葉)
莖菜科	すみれ	(苗葉)
胡頹子科	あきぐみ なつぐみ	(果) (果)
千屈菜科	みそはぎ	(嫩苗葉)
安石榴科	ざくろ	(嫩葉果)
柳葉菜科	あかばな	(苗葉)
芟科	ひし ひめびし	(軟莖及實) (空右)
五加科	うど いものき ごんぜつ うこぎ	(嫩葉芽及莖) (嫩葉) (嫩葉) (嫩葉)
		たらのき はりぎり はないかだ
		(嫩葉) (葉) (葉及果)

合瓣花區

合瓣花區	今法科	しうぶ	(嫩葉)
	石南科	いはつしじ あほばすのき つるこけも なつはぜ	(果) (果) (果) (果)
	櫻草科	ぬまとらのを	(苗葉)
	繖形花科	はなうど はまばらうら はまぜり ながしらみ のだけ ひまのみつば まるばたうき	(葉) (葉根) (嫩苗葉) (根) (葉) (苗葉) (苗)
	山菜蓴科	さんしゆゆ やまぼうし あをさ	(實) (果) (葉)
			すいさいご やぶしらみ みどにう あまにう あしたば みつば しやくな せり すいかせり
			(葉) (苗根) (嫩芽) (莖) (葉及根) (葉) (嫩苗葉) (嫩苗葉) (嫩苗葉)
			くろまめのき あかもの しらたまのき つしじ
			(果) (果) (果) (葉)

磯松科	はまさじ	(嫩葉)
柿樹科	かき	(葉、實)
木犀科	ねずみもち	(嫩葉)
	りんどう	(葉)
龍膽科	あけぼのさう	(根)
	あさじ	(嫩苗)
蘿摩科	がしんも	(嫩葉)
	ろくをんさう	(葉及實)
	すしさいこ	(葉)
旋花科	ひるがほ	(根)
	おほひるがほ	(全及葉)
	あさがほ	(葉莖)
	ねなしづる	(莖莖)
	はりあさがほ	(嫩葉及實)
紫草科	たびらこ	(嫩苗葉)
馬鞭草科	くさぎ	(葉)

じうにひとへ (嫩葉)  
 めはじき (苗葉)  
 えごま (苗葉)  
 えぞしろね (根)  
 しろね (全右)  
 あきてうじ (葉)  
 しそ (嫩葉)

唇形科	はつか	(苗葉)
	ひめはつか	(苗葉)
	おどりこさう	(根葉)
	たつなみさう	(苗葉)
	なぎなたかうじゆ	(苗葉)
	うつぼくさ	(嫩葉)
	くるまばな	(葉)
茄科	ほしづき	(葉及實)
	いぬほしづき	(葉及實)
	ひよどりじやうご	(嫩葉)
	くこ	(葉及實)
	ぢやがたらいも	(根)
玄參科	くがいさう	(葉)
	とらのを	(葉)
	いぬのふぐり	(苗葉)
	かはぢさ	(苗葉)
	さき	(葉)
	さきこげ	(苗葉)

胡麻科ごま (葉)  
 苦苣苔科いはたばこ (葉)  
 爵床科きつねのまご (葉及實)  
 車前科おぼばこ (嫩苗葉)  
 茜草科  
   やえむぐら (莖葉)  
   あかね (葉及實)  
   かはらまつば (葉及實)  
 忍冬科  
   ごまき (葉)  
   がますみ (葉實)  
   かんぼく (葉)  
   よのみ (實)  
   うぐいすのき (實)  
   くさだつ (苗葉)  
   すいかづら (花及葉)  
 敗醬科をみなめし (葉)  
 山蘿蔔科まつむしさう (根及葉)

胡蘆科  
   へちま (實)  
   からすうり (根)  
   つるれいし (實)  
   きからすうり (根及實)  
   すしめうちり (實)  
   あまちやつる (葉苗)  
   つるにんじん (根)  
   ばあそぶ (根)  
   そばな (根)  
 桔梗科  
   つりがねにんじん 嫩苗及根  
   まるばしやじん 苗葉及根  
   きさやう (嫩苗)  
   してしやじん (嫩葉根)  
   さく (葉及花)  
   あきののげし (苗葉)  
   ぢしばり (苗葉)  
   やくしさう (苗葉)  
   いはながな (苗葉)

ながな (苗葉)  
 おにたびらこ (苗葉)  
 たかさこさう (苗葉)  
 すいらん (苗葉)  
 はしこくさ (苗葉)

あきのほこぐき	(苗葉)	よめな	(嫩苗草)
ちこぐき	(苗葉)	やまぢぎく	(苗葉)
かはらはこ	(苗葉)	をけら	(根莖)
はまあぢみ	(根)	かはらよもぎ	(苗葉)
さばあぢみ	(苗及根)	かうぞりな	(葉)
あほあぢみ	(嫩苗)	よぶすまらう	(嫩葉)
きつねあぢみ	(嫩苗葉)	たかさぶらう	(苗葉)
もちぐさ	(嫩苗葉)	たんぼぼ	(苗葉及根)
ぬまよもぎ	(嫩苗葉)	むかしよもぎ	(葉)
あとこよもぎ	(嫩苗葉)	のぶさ	(嫩葉)
しろよもぎ	(嫩苗葉)	のこさりさう	(葉)
のげし	(苗葉)	のしゆんぎく	(苗葉)
あきのきりんさう	(葉)	くるまばはぐさ	(葉)
ほろぎく	(葉)	くさやつて	(葉)
べにのはな	(嫩葉子油)	やぶれがさ	(嫩葉)
あなもみ	(葉)	もみちさう	(嫩葉)
めなもみ	(嫩苗葉)	やくしさう	(苗葉)
やまぼくち	(葉)	あにたびらこ	(苗葉)

菊科

はんごんさう	(葉)	せんほんやり	(葉)
ふぢさほぎく	(葉)	せんたんぐさ	(葉)
をぐるま	(葉)	がんくびさう	(葉)
ふさ	(葉)	さんしち	(葉)
えぞぶさ	(葉)	ふくわさう	(葉)
ごぼう	(葉及根)	しゆんぎく	(苗葉)

總計四百三十五種

救荒植物調食法大概

調食法ハ人ノ生命ニ關スル事大ナル者ナレバ敢テ猥リニ私意  
 ナ加ヘザルヲ證スルカ爲ニ悉ク引據ノ書名ヲ揭示セリ其之  
 ナキハ新ニ予が見聞セル所ヲ記載セルモノニ依ル引據書名ノ

畧號左ノ如シ

(救) 救荒本草

(圖) 備荒草本圖

(救通) 救荒本草通解

(加) 加州產物志

(拔萃) 救荒本草拔萃

(兩) 兩國本草

(食使) 救荒物食便覽

(北用) 北海道有用植物解説

一屬ニシテ數種アル者ハ大抵其一種チアゲテ他種チ省ケリ此等ハ類推シテ其食フベキチ知リ又其名ノミチ舉テ其食法チ記サザルモノハ同屬若クハ其近似セル種類ニ比較シテ其食法チ知ルベキチナリ

イノ部

(石南科) いはつゝじ 北用云實紅熟ス味甘酸賞スベシ

(菊科) いはにかな

救云葉味苦シ水ヲ替へ苦味ヲ去食フベシ

(苦苣苔科) いはたばこ

食便云生ニテ葉ヲモミ酢味噌ニテ食フ

(桑科) いちぢく

拔萃云若芽ヲヨク灼ゴクサハシテ食フベシ實ハ若キ

粉糠ト鹽トニ漬テ食フベシ

(錦葵科) いちび

救云嫩キ果實ヲ採リ子ヲ取り生食シ子堅實ナルトキ

ハ取り收メ浸シテ苦味ヲ去リ晒乾シ麵ニ磨リ食ス

(茄科) いぬぼしづき

救云嫩葉ヲ採リ燥テ熟サシメ水ニ浸シ邪味ヲ去リ淘

淨シテ調食ス其子熟ヌル時摘食スベシ

(十字花科) いぬがらし

圖云嫩苗燥テ水ニ浸シ辣氣ヲ去鹽味噌ニ調食フベシ

(蓼科) いぬたて

圖云葉灰湯ニテ燥水ヲ加へ浸シ鹽味噌ニ調食フベシ

(十字花科) いぬなづな

救云苗葉ヲ採リ燥熟シ水ニ浸シ淘リテ澁味ヲ去リ調

食ス

(玄參科) いぬのぶぐり

救云苗葉ヲ採リ燥熟シ浸シ物トナシ食フ

(禾本科) いぬひき

(加産) のひきヲ見ヨ

(苧) 科 いぬひゆ ひゆヲ見ヨ

(小蘗) 科 いかりさう 拔萃云苗ハヨク洵テヨク浸シテ食フベシ老葉ハ干テ煎粉ニスベシ

(蓼) 科 いたどり 圖云莖葉燂テ水ニ浸シ食フ妊婦ハ忌ムベシ(拔萃)云若芽ヲ生ニテ食フベシ又洵テ食フベシ又干テウハ置テ

ヘ物ニスベシ(加兩)

(藤麻) 科 いらくさ 拔萃云若芽ヲ洵テ食フベシ(加)

(苧) 科 いのこづち (食便)兩救荒本草云採苗葉燂熱換水浸去酸味洵淨油鹽

調食

(五加) 科 いものき 食便云嫩葉(兩)

(豆) 科 いんげんまめ (兩國)葉

山ノ入名ノトク

口ノ部

(羅摩) 科 ろくまんさう 救云嫩葉ヲ採リ燂熱シ水浸シ洵リ洗淨シ調食ヌ并ニ

嫩角ヲ取リ燂熱シテ食フベシ

ハノ部

(菊) 科 はくこくさ 圖云葉ヲ灰湯ニテ燂水ヲ換ヘ浸シ鹽味噌ニ調食フベシ又蒸搗テ米ノ粉ニ和セ餅トシテモ食フベシ(兩加)

(藜) 科 はしきし 圖云嫩葉燂テ水ニ浸シ食フベシ(兩加)

(禾) 科 はとむぎ (救通)食法ツレダマニ同シ(實)

(錦葵) 科 はちす 圖云嫩葉ヲ燂熱シ水ヲ換ヘ浸シ鹽味噌ニトノヘ食フベシ(拔萃)云若芽若葉ハ洵テ食フベシ○老葉ハ煎粉ニスベシ○花ハ煮テモ食フベシ

(旋花) 科 はりあさがほ 救云實鹽藏シ食フベシ茄兒ヲ採リ燂食シ或ハ醃藏シ

菜食トナスベシ嫩葉亦燂熱シ食ヌベシ

(五和) 科 はりさき 救云嫩葉ヲトリ燂熱水浸洵リ洗淨シテ調食ヌ

(鳶尾) 科 ばりん 圖云葉燂水ヲカヘ浸シ調食フ



(萱科) はつしやうまめ (兩葉)

(唇形科) はなうど 北用云土人莖ヲ採リ皮ヲ去リ生食シ或ハ曬乾シテ貯

フ或ハ皮ヲ去リ火ニ炙リテ食ス 拔萃云葉ト莖トヲ刈テモ煮テモツケ物ニシテモ食ベ

シ

(唇形科) はくか 嫩葉及熟實ヲ食用スベシ

(五加科) はないかだ 救云嫩葉燻シ水ニテ洵リ淨メ調食ス

(磯松科) はまぢさ 拔萃云莖ト葉ト一同ニ刈テモ煮ニテ食ベシ又ツケ物

(繖形科) はまぼらふ ニモスベシ根ハ味噌漬鹽漬ニスベシ(北用)

(萱科) はまえんどう のえんどうノ條ヲ見ヨ(救通兩)

(蕃薇科) はまなす 東北諸國海濱ノ沙地ニ生ヌ其實生食スベシシテ味な

リニ似タリ故ニ名クナスハナシノ方言ナリ

(藜科) はまあかさ (救通兩國) 救云苗葉ヲ燻シ水ヲ換ヘ浸シ洵リ洗淨シ

調食ス晒乾シ燻食ス尤モ好シ

(菊科) はまあざみ 食便云一名はまぢさばら根ヲ味噌漬トス味牛蒡ノ如シ

(蕨類科) はまびし 救云子ヲ收メ炒リテ微黄ナラシメ搗テ刺ヲ去リ麵ニ

磨シテ焼餅トナシ或ハ蒸シテ食ス

(繖形科) はまぜり 救云嫩苗葉ヲ採リ燻シ水ニ浸シ洵リ洗淨シ調食ス

(寬科) はげいとう 圖云苗葉燻テ水ニ調和食ベシ又晒シ乾シタルモヨシ

(救通)

(萱科) はぶさう 救云嫩苗ヲトリ燻熱水ニ浸シ洵リテ苦味ヲ去リ調食

ス花亦炒リ可食又燻デ、食フベシ

(石竹科) はこべ 圖云葉ヲ燻テ水ニ浸シ鹽味噌ニ調ヘ食フベシ(拔萃云

半時バカリ鹽ヅクニシテ置テ煮テ食フベシ

(楊柳科) はこやなぎ 救云嫩葉ヲ採リ燻熱シ黄色トナラシメ水ヲ換ヘ洵リ

テ苦味ヲ去リ洗淨シテ調食ス

(桔梗科) はあそぶ 北通云土人根ヲ生食シ或ハ炙リテ食ス

(萱科) はぎ 圖云實ヲ舂テ米トナシ水ニ洗ヒ粥又ハ飯ニ炊キ食フ

(殺斗科) はしばみ

藥蒸曝シ茶トナスベシ

圖云實ヲ熬又ハ蒸シテ食フベシ拔萃云嫩芽ヲヨク灼

テ黄色ニナルマテヨクサハシテ食フベシ

(玄參科) はせな

さざどけノ條ヲ見ヨ

(茜草科) はしかぐさ

(救通茜草)

(腫蓮科) はす

圖云實蒸食又能ク搗碎キ米麥ニ雜ヘ粥或ハ飯トナス

又米粉ニ和シ饗饌ニ造ル○嫩芽燥キ根トスベシ拔萃

云葉モ花モ根モ食フベシ葉莖ノ皮トルベシ若根モツ

ケ物ニスベシ實ハ莖ヲモ根ヲモ食ベシ又屑ヲ殼ヲ去

リ飯ニマゼテモヨシ若キ實ハ生ニテモ食ベシ

(松科) はひまつ

北用云種子ハ圓形ニノ扁翅ナシ土人好ミテ之ヲ食ス

(菊科) はんごんさう

北海道ノ土人嫩莖ヲトリ食フ

二ノ部

(毛茛科) にりんさう

救通云佐州ノ土人採食フ北用云土人春其莖葉ヲトリ

魚肉ト煮テ食シ又曝乾シテ貯ヘ冬期ノ食料ニ供ス

(菊科) ながな

救云苗葉燥熱水ニ浸シ苦味ヲ洵去シ調食

(楡科) くれ

救云嫩葉燥熱シテ調食スベシ楡錢ハ糜瀉ニ煮テ食フ

楡白皮剉碎晒乾シテ炒焙シ極乾ナラシメ搗磨シテ糲

ト爲シ他物末ト混シ蒸食ス

(天戟科) にしきさう

(救通活葉)

(忍冬科) にんどう

すいかづらヲ見ヨ

(五加科) にんじんぼく

ごんぜつヲ見ヨ

ホノ部

(薔薇科) ほろむいいちご 北用云實熟スレバ黄赤色味甘美焼キタル萃菓ニ似

タリ

(菊科) ほろぎく (救通葉)

(采蘭科) ほしのき

拔萃云若芽若葉約テ食フヘシ老葉イリ粉ニヌベシ

(豆科) ほど

圖云根炎熱シ食フヘシ(商加北用)

(桔科) ほたるぶくろ (救通苗葉)

(毛茛科) ほだんづる

救通云佐渡ニテもえんさト云テ賤民採テ菜トヌ○救

云嫩葉ヲ採リ焔熱シ換水辣氣ヲ浸去作成黄色シ淘洗

淨シ調食ス

(茄科) ほうづき

圖云葉燂テ水ニ浸シ苦味ヲ去調和食フ又實ノ熟シタ

ルモノモ葉ノ如ク製シ食フヘシ(救)

(鳳仙花科) ほうせんくわ

圖云葉ヲ燂テ水ヲ換ヘ浸スコト一夜鹽マタ味噌醬油

ニ調食スヘシ(農政全書云玄扈先生曰難食)

(槲寄生科) ぼや

北用云やどりきぼや土人凶歳ニ其枝ヲ折リ煮テ食ヌ

又搗テ水飛シ澱粉ヲ取ル

(繖形科) ほだんにんじん 嫩葉

へノ部

(菊科) へにのなへ

圖云嫩苗灰湯ニテ燂食フヘシ救荒本草云子宰ツテ油

ト作シテ用ユベシ

(胡蘆科) へちま

圖云嫩瓜細カニ切燂テ水ニ浸シ調食フヘシ嫩葉モ亦

燂水ニ浸シ食フヘシ(救)

(薔薇科) へひいちご

(救通實)

トノ部

(七葉樹科) とちのみき

圖云實皮ヲ去リ水ヲ換ヘ煮ルコト數遍流水ニ浸スコ

ト一宿蒸熱シ食フ

(虎耳草科) とりあししやうま

北用云嫩苗ヲ採リ煮テ食ヌヘシ

(櫻草科) としき

つりがねにんじんヲ見ヨ

(玄參科) とらのを

圖云葉ヲ燂水ヲ換ヘ浸シ澁ミヲ去鹽味噌ニ調食フヘ

シ(救通)

(三白草科) どくだめ

拔萃云根ヲヨク煮テ食フベシ又ヨク煮タルヲ飯ノ上ニ置テ蒸テ食フベシ(加)

(薯蕷科) ところ

圖云根ヲ横ニ割ミ能煮テ流水ニ一夜浸シ苦ミヲ去又ハ灰湯ニテ能煎熟シ水ヲ換ヘ浸スコト二夜ノ後蒸シテ食フベシ又米麥ナドニ合セ炊シテモ食フベシ但虛人ハ多ク食フ可ラズ

(虎耳草科) とかちすぐり

北用云實赤色ニシテ味甘酸舶來ノ「からんと」ニ異ナラズ

(虎耳草科) とがすぐり

北用云實赤色ニシテ味甘酸稍臭氣アリ

チノ部

(菊科) ちんこ

(加蓬葉)

(山茶科) ちや

(救通嫩葉)

(禾本科) ちやひさくさ

圖云實ヲ舂テ皮ヲ去リ粉トナシ餅ニ造リ食フベシ○嫩葉ハ搗テ其汁ヲ採リ米粉ニ加ヘ餅ニツクリ蒸シテ食フベシ

(苦木科) ちやんちん

圖云嫩芽ヲ燂テ水ヲ換ヘ浸シ調食フベシ(拔萃)云食法くりニ同シ

(菊科) ちしばり

圖云苗葉燂テ水ニ浸シ苦味ヲ去リ調食フ

(茄科) ちやがたらいも

甘藷ハ暖地ニ適シ此薯ハ寒地ニ適ス共ニ瘠地ニ生シ米穀ノ代用ヲナス救荒第一ノ植物ナリ

リノ部

(百合科) りうのひげ

圖云根ヲ採リ水ヲ換ヘ浸シ苦味ヲ去リ蒸テ食フベシ

(毛茛科) りうきんくわ

北用云土人細長ナル根ヲ採リ魚肉或ハ米ニ雜ヘ煮テ食ヌ又根ヲ乾シ搗テ餅ト爲シ食料ニ供ス札幌近村ノ移住民中其葉ヲ輪デ食ニ充ツルモノアリ

(石南科) りやうぶ

れうぶヲ見ヨ

(龍膽科) りんだう

拔萃云苗ヨシク洵ヨク浸シテ食フベシ老葉ハ干テ煎粉

ニスベシ

(薔薇科) りんご

圖云嫩葉燂テ水ニ浸シ度々水ヲ換ヘ鹽味噌ニ調食フ  
實熟スルモノ食フベシ

(百合科) りうきうゆり

(救通) 鱗莖

(百合科) りやうりゆり

(救通) 鱗莖

(百合科) おぼろばゆり

北用云内地ノうばゆりト其種ヲコトニス土人根ヲ淪

シ東キ曝乾シテ食ニ充ツ又搗テ餅トナシ食ヌ又澱粉

ヲ製ス其色純白ニシ品質頗ル佳ナリ土人必需ノ食料

ナリ

ヌノ部

(櫻草科) めまところのな (救通) 苗葉

(菊科) めまよもぎ

(加焠) 苗葉ヲ採リ燂熱水浸シ淘淨シ調食ス

(萱科) めすびとはぎ

(救通) 實

ルノ部

(玄參科) るりとらのを (救通) 葉苗

オノ部

(睡蓮科) おにばす

葉柄ノ嫩キヲ蔬トシテ食フ地下莖亦食ヌベシ味芋ノ

如シ子炒リ食フ又粉ヲ取り團子トスベシ

(菊科) おにたびらこ

圖云葉燂テ水ニ浸シ調食フベシ(便後)云根モ葉モ油鹽

ニ調ヒ食フベシ又鹽藏シテ食ヌレバ菜漬ニカハル

ナシ(救通)云甲州ニテ中ナト云テ採テ菜トシテ食ヌル

ヲ見レバ正月人日七種若菜ノ内ニたびらこト云モノ

ハおにたびらこニシ漢名黃縹菜ナルベシ

(蘭科) おにのやがら

北用云土人春其根ヲ掘リ燂テ食ヌ少ク臭氣アリ

(百合科) おにゆり

圖云根ヲ食フ又葉モ燂テ食フベシ(拔萃)云若芽ハ灼テ

食ベシ老葉ハ煎粉ニヌベシ○根ハ煮テ食フベシ又ヨ

クホシテ粉ニ挽バ磨麵ニモ淨粉ニモ代ラレルナリ

(蓼科) おほいたどり

北用云土人漬物トナス通常鹽ヲ用イマス此葉ヲ雜

へ酸味ト赤色ヲ帶バシム又土人嫩芽ヲ採リ生食シ又

實ヲ收メ貯へ魚油ニ和シ煮テ食ヌ莖ハ竹木ニ代用シ

藩籬トス

(車前科) おほばこ

圖云葉又根燂テ水ニ浸ヌコト一宿能調和食フベシ(兩

加)

(百合科) おほにら

(救通)一名にんにく(鱗莖及葉)

(石竹科) おほつめくさ

(救通)苗葉

(石南科) おほすのき

北用云實黒色甘味酸甘ナリ

(菊科) おほあざみ

圖云嫩苗灰湯ニテ燂水ニ浸シ度々水ヲ換へ調和食フ

ベシ

(旋花科) おほひるがほ

(救通)葉根

(薔薇科) おへびいちご

(救通)子實

(唇形科) おどりこさう

便後云根葉トモニ食ヌベシ

(菊科) おとこよもぎ

(救通)救云嫩苗葉ヲ採リ燂熟シ水ヲ換へ淘シ辣氣ヲ去

リ調食ヌ

(錦葵科) おかのり

(救通)食便云生菜ヲ炙リ醬油ヲツケ食フ

(藜科) おかひじき

くかひじきヲ見ヨ

(毛茛科) おだまき

(救云)嫩苗葉ヲ採リ燂熟換水苦味ヲ浸去シ淘淨シ食フ

(菊科) おなもみ

(救通)嫩苗及實

(菊科) おぐるま

(救云)葉ヲ採リ燂キ熟シ浸シテ苦味ヲ去テ調食ヌ

(菊科) おけら

圖云根ヲ採リ皮ヲ去リ薄ク切り二三日水ニ浸シ苦味

ヲ去リ煎熟シ食フ

(毛茛科) おきなぐさ

便後云根及嫩苗ヲトリカテニ入レ食ヌベシ

(敗醬科)をみなへし 圖云嫩苗煤デ水ニ浸シ鹽味噌ニ調食フ  
(澤瀉科)をもだか 圖云嫩葉煤デ水ニ浸シ調和食フベシ

ワノ部

(蕎麥科)われもかう 圖云嫩葉ヲ煤テ水ニ浸シ苦味ヲ去能洗ヒ鹽味噌ニ調  
へ食フベシ

(辛齒科)わらび

備荒云粉米ノ粉カ麥粉又米糝ヲ雜食スレバ害ナシ雜  
食物宜カラザレバ甚害アリ又厥粉バカリヲヒサシク  
食へバ目暗ミ髮落小兒多食スレバ脚弱行ク能ハズ北  
用云當道ノ産大ニシテ柔軟他産ニ勝レリ

(十字花科)わさび

圖云苗葉煤食又生ニテ鹽ニ漬食フベシ  
圖云嫩葉煤水ニ浸シ調食フ根厥ノ粉ヲ作ル法ノ如ク  
シ餅ニ造リ又糲トナスベシ(拔萃)云若芽ハ洵テ食フベ  
ク老葉ハホシテウハ置アヘモノナドニスベシ又干シ

(百合科)わすれぐさ

テ煎粉ニスベシ花ハ莖ト共ニ洵テ食フベシ洵ルマハ  
ニ干バ猶更ヨシ又鹽ツケナドニスベシ根ハ莖テ食フ  
シ又ヒキ粉淨粉ニスベシ(兩加)

カノ部

(菊科)かはらはいこ (救通葉)

(玄參科)かはらぢぎ (加)食便苗葉ヲ採リ煤熱シ水ニ洵淨シ調食ス

(茜草科)かはらまつば 救通葉及實

(豆科)かはらけつめい 救通云此草ヲ採リ味噌汁ニテ煮食スレバ水腫服滿  
ヲ治スルヲ妙ナリ(救)云嫩角及熟豆

(菊科)かはらよもぎ 拔萃云葉モデクモ洵テ食ベシ又もちぐさノ如クダン  
ゴモチニ雜テ食フベシ光云木曾山民乾シ貯へ用ニ臨

ミ灰汁ヲ加へ淪テルトキハ青色ヲ帶ブ之ヲ清水ニテ  
洗ヒ二三度水ヲ換へ後鹽ク絞リ米ノ餅ノ内ニ入レテ

(薔薇科) かはらさいご (救通) 苗葉

(槭樹科) かへて (救通) 嫩芽

(海藻族) かじめ (兩國)

(白前科) かいも 圖云嫩芽ヲ水ニ浸シ度々水ヲ換へ苦味ヲ去リ鹽味嗜

ニ調へ食フベシ拔萃云葉トツルトハ灼サハシテ食フ  
ベシ實モ若キトキ煮テ食フベシ(北用)

(酢醬草科) かたばみ

拔萃云鹽ニテ按メバ生ニテ食フベシ又灼ニテモ煮テ  
モツケ物ニシテモ食フベシ

(蕁麻科) からむし

圖云根ヲ洗ヒ皮ヲ去能煎テ水ニ浸シ味嗜鹽ニ調へ食  
フベシ

(桑科) かなむぐら

圖云嫩葉ヲ灰湯ニテ能燻テ辛味ヲ去水ヲ換へ浸シ鹽  
味噌ニ調食ベシ

(薔薇科) からばなさう

北用云土人根ヲ煮テ食テ其味甚ダ甘シト云

(禾本科) からすむぎ

(救通) 食法ちやひさ草ニ同シ

(葫蘆科) からすうり

圖云根皮ヲ去リ薄ク切り水ニ浸ヌコト四五日度々水  
ヲ換へ搗爛カシ濾シ水飛ヌルコト十度餘リシテ粉ト  
ナシ或ハ燒餅又ハ煎餅ニ造リ食フベシ但シ炭粉ト合  
セ食ベカラズ

(豆科) からのえんどう (食便) 莢莖

(睡蓮科) かうぼね

圖云根ヲ細カニ割ミ灰湯ニテ能ク煮熟シ水ヲ換へ浸  
シヨク洗淨テ調食フ(拔萃)云葉トチクトハ生ニテモ灼  
テモ食フベシ根ハ煮テ食フベシ北用云土人根ヲ淪キ  
飯ニ雜へ食ヌ又曬乾シテ貯フ

(莎草科) かうぼうむぎ (實)

救云葉并楮桃ヲ採リ花ヲ帶ビ燻爛水ニ浸シ掘リ乾シ  
餅トナシ焙熟シ之ヲ食フ

(菊科) かうぞりな

救通云本草一家言云毛蓬菜貧民採蒸熟食之



香蒲科 がま

圖云軟節ヲ採リ燥テ又蒸テ鹽味噌ニ調食フベシ(拔萃)  
云若芽ハ生ニテモ煮テモ食フベシ又アヘモノニモヒ  
クシモノニモスベシ又漬物ニスレバ一夜ニテ食レル  
ナリ○根ト穂ノ若キノトハ蒸テモアニテモ浸モノニ  
シテモ食フベシ○根ハアラ皮ヲ剝テ磨麵ニモスベシ

百合科 かのこゆり

(救通)

忍冬科 がまずみ

(救通)加くるまばはぐまヲ見ヨ

菊科 かさな

北用云五月花開ク土俗花葉共ニ摘ミ蔬トナシ食ヌ土  
人根ヲ食料トヌ又根ヨリ最良ナル澱粉ヲ製スベシ

百合科 かたくり

北用云實黒色其味淡甘ニシテ苦味アリ  
拔萃云嫩葉ヨク燥テ浸シテクウベシ○老葉ハ煎粉ニ  
スベシ(兩實皮加)

岩高蘭科 がんかうらん

圖云嫩葉燥水ニ浸シ調和スベシ

柿樹科 かき

圖云嫩葉燥水ニ浸シ調和スベシ

唇形科 かきとうし

圖云嫩葉ヲ灰湯ニテ能燥テ水ヲ換ヘ浸シ香ヲ去鹽味  
噌ニ調食フベシ

殼斗科 かし

(兩國實)○食法くぬきニ同ジ

蓼科 かしら

圖云根ヲ能ク蒸シ又ハヨク燥苦ミヲ去リ皮ヲ剝キ食  
フベシ或ハ葉ナドノ熱灰ニ埋ミ蒸焼ニシテ食フベシ  
實モ根ト同ジヤツニシテ食フベシ

忍冬科 かんぼく

(救通)葉

菊科 がんくびさう

(救通)葉

錦葵科 かんあふひ

(食便)云生葉ヲ炙リ醬油ヲツケ食フ(ふゆあふひ)

毛茛科 がしやうさう

北用云土人春其莖葉ヲ採リ魚肉ト煮テ食シ又曝乾シ  
テ貯ヘ冬期ノ食料ニ供ス(一名にりんさう)

ヨノ部

忍冬科 よのみ

北用云實黒色ナリ其味甘酸ニシテ汁多ク少シク苦味

アリ

(菊科) よめな

圖云葉ヲ燥テ水ニ浸シ調食スベシ

(菊科) よぶすまなう

北用云春嫩葉ヲ採リ淪テ食フベシ

(采本科) よし

拔萃云若芽ト根トヲ生ニテモ煮テモクンベシ圖云若芽土中アルモノヲ掘採テ調食フベシ又生ニテモ食フ

女ノ部

(虎耳草科) だいもんじなう

伊豆七島ニテまじごけト云ヒ米麥ト共ニ炊食ス

(十字花科) だいこん

(便前)云切テ一度ムシ干アゲテ汁ノ實又煮シメテカテトス葉モ時々干セバ久シク貯フベシ

(薔薇科) だいこんさう

(便後)云根葉莖トモ食フベシ

(薔薇科) たちいちご

北用云實食フベシ

(海藻科) たわらも

拔萃云干セバ何年置テモ損セヌモノナリ貯置テユデテモ煮テモ食フベシ又飯雑水ニアゼルモヨシ

(菊科) たかさごさう (救通) 苗葉

(菊科) たかさぶらう (救通) 苗葉

(唇形科) たつなみさう (救通) 葉苗ヲ採リ燥熟シ調食ス

(十字科) たねつけはな (食便)云根葉ヲ連テ鹽ニ漬クシ青汁ヲ絞リ去リ酢醬油ニ浸シ生食スルモヨシ(加)北用

(五加科) たらのみき (拔萃)云若芽ヲヒタシ物ニスベシ又煮ルトキハ沟ヌガヨシ沟レハ美味ヌケルナリ(兩)加(北用)

(百合科) たけしまゆり 北用云土人根ヲ採リ食ス

(樟科) たぶのき (兩葉)

(蓼科) たて (救)云苗葉燥熟辣氣ヲ去リ淘淨調食ス

(紫草科) たびらこ 圖云一名かはらけな嫩苗葉燥テ、食フベシ

(菊科) たんぼぼ 圖云葉燥水ニ浸シ食フベシ(拔萃)云葉ト一同ニ沟テ煮テモ食フベシ又漬物ニモスベシ○根ハ沟テ食フベシ又細ニ切テ飯ニ交ヘ食フベシ又磨麵ニスベシ(北用)

〔豆〕 科 たんきりまめ (救通實)

レノ部

〔石南科〕 れうぶ

(便後)云新葉ヲ採リ飯ニ交ヘ食フれうぶ飯トイフ(加)兩  
(救通)北用)

〔豆〕 科 れんりさう

救云實ヲ採リ煮食ス或ハ打テ豆ヲ取り食ス

〔豆〕 科 れんげばな

拔萃云煮テモ灼テモ漬物ニシテモ食フベシ(兩)救通)

ソノ部

〔蓼〕 科 そば

(加)兩)苗葉及穀皮そばぬか苗葉多食スレバ微瀉セシム

〔桔梗科〕 そばな

(救通)根ヲ採リ煮テ食ス

〔豆〕 科 そらまめ

(兩)救通)菜及豆)

〔蘇鐵科〕 そてつ

莖心ヲ取リ細カニ截斷シ臼ニ入レ搗キ碎キ能ク水飛  
シ澱粉ヲトリ餅トスそてつ餅ト云フ實ノ仁生食スベ

ツノ部

〔蓼〕 科 つるどくだめ

(救)云)根ヲ掘リ泥土ヲ去リ苦竹刀ヲ以テ切テ片トナシ

米汁ニ浸シ宿ヲ經水ヲ換ヘ煮テ若味ヲ去リ再ヒ水ヲ

以テ淘淨シ調食ス

〔禾本科〕 つばな

圖云嫩芽ウハ皮ヲ去食フベシ(拔萃)云芽ノ中ノ白キ穂  
ト根トヲ生ニテ食フベシ

〔山茶科〕 つばき

拔萃云嫩芽嫩葉燻テ食フベシ老葉イリ粉ニスベシ

〔薔薇科〕 つちぐり

根ハ小指ノ如クニシテ兩端尖リ一窠ニ數枚アリ生食  
スベシ

〔稻梗科〕 つりがねにんじん

拔萃云苗ハ灼テ食ベシ〇根ハ生ニテモ煮テモ食

フベシ又磨麵ニモ淨粉ニモスベシ(北川)云土人嫩苗ヲ

淪テ乾シ貯テ遠ト爲ヌ又根ヲ掘リ煮テ食ヒ或ハ刻ミ

乾シテ冬期ノ食料ニ供ス

(桔梗科) つるにんじん 北用云土人根ヲ生食シ或ハ炙リテ食ス

(百合科) つるぼ 救云根ヲ採リ水ヲ添ヘ久シク煮テ熟サシメ食ス

(蕃杏科) つるな (食便莖葉)

(葫蘆科) つるれいし (救通實)

(石南科) つるこけもし 北用云秋月實紅熟ス其味甘酸ナリ

(禾本科) つじだま 圖云子搗碎キ炊食フベシ或ハ麵トナシ饗饌ニ作ルモ

ノモ亦ヨシ

(防已科) ついらふぢ (便後)云根及葉ヲ採リ油鹽ニ調ヒ食スベシ根至テ細長

キモノナリ

(石南科) ついぢ (兩葉)

(穀手科) つのはしはし 北用云實秋熟ス味美ナリ

(椴香科) つくばね 拔萃云嫩芽嫩葉灼テ食フベシ○老葉煎粉ニスベシ

(鴨跖草科) つゆくさ 圖云嫩葉ヲ燂テ水ニ浸シ鹽味噌ニ調食フベシ

子ノ部

(旋花科) ねなしづる 圖云莖ノ嫩キヲトリテ燂水ニ浸シ調食スベシ

(豆科) ねぶのき 圖云嫩葉ヲ燂水ニテ洗鹽味噌ニ調食又晒シ乾シ燂食

フモヨシ

(木犀科) ねずみもち (兩)救云芽葉ヲ採リ燂熟シ水ニ浸シ苦味ヲ去リ淘リ洗

淨シ調食ス

ナノ部

(蕃薇科) なはしろいちご 救通北用云八月頃實熟ス赤色味甘シ土人好ミテ食

ス

(百合科) なるこゆり

圖云嫩葉燂水ニ浸シ苦味ヲ去リ食フ根ハ數遍蒸シ嘔

シ能ク熟セシメ食フ(拔萃云)若芽ハ灼テ食フベシ老葉

ハ干テ煎粉ニスベシ○根ハヨク灼ヨク浸シテ食フベ

シ灼浸シ足ラサレバえぐシテ食ニクシ又飯ヲ炊トキ  
根ヲ飯ノ上ニ置キテヨク蒸テ食フベシ

(繖形科) ながしらみ

(救通) 苗葉救云根ヲ採リ洗淨シ皮ヲ去リ生食亦可ナリ

(十字花科) なづな

(圖) 云莖葉共ニ燥食フ又鹽ニ漬食フベシ(加)

(十字花科) なたねな

(救) 苗葉

(莖 科) なたまめ

救通嫩苗

(石南科) なつはせ

(兩) 實

(胡類子科) なつぐみ

圖云實熟スルモノ生ニテ生フベシ

(菜 科) なつめ

拔萃云嫩葉ヨクユテサツシ食ベシ○老葉ハ煎粉ニス  
ベシ救荒本草云未ダ紅熟セザル時採リテ煮食スル  
亦可ナリ

薔薇科) なし かまど

救通云佐州ノ人葉ヲトリ糲トス

(殼斗科) なら

(兩) 實調食法くぬぎノ實ニ同シ

(石竹科) なてしこ

(拔萃) 云葉モ莖モ灼テサツシテ食フベシ

(唇形科) なぎなたかうじゆ (救通) 苗葉

(薔薇科) なし

拔萃云嫩葉ヨシイデ、サツシテ食フベシ○老葉ハイ  
リヨニスベシ

(小蘗科) なんてん

(拔萃) 食法なしに同じ

(莖 科) なんてんはぎ

(食便) 嫩葉ヲ採リ燥熟シ調食ス

ラノ部

(唇形科) らせうもん

(救通) 苗葉

ムノ部

(木通科) むべ

救云嫩瓜ヲ採リ水ヲ換ヘ煮食ス樹上ニ熟スル者摘食  
スベシ。

(菊 科) ひかしよもぎ (救通葉)  
 (薔 科) ひれすゝめ (救通花)  
 (罌子粟科) ひらさきけまん 拔萃云葉モ莖モ均テ、食ベシ又漬物ニモスベシ  
 (榆 科) ひく (兩)實  
 (錦葵科) ひくげ はちすヲ見ヨ  
 (繖形科) ひまのみつば 救云苗葉ヲ採リ燻熱シ水ニ浸シ洵リ淨メ調食ス  
 (馬兜鈴科) ひまのすゝくさ 救云葉ヲ採リ燻キ熱シ水ヲ用テ浸メ苦味ヲ去リ調食  
 (薔 科) ひまごやし (救通)苗葉  
 (薔薇科) ひめ 拔萃云若芽ヨク均テ浸シ黄色ニナルマデヨク、サ  
 ハシテ食ンベシ

ウノ部

(百合科) うばゆり (食便)云根煮テ食ンベシ(加根葉)  
 (五加科) うど 北用云嫩芽ヲ食ンベシ土人ハ成長シタル莖ヲ採リ皮

ヲ去リ煮テ食ス又熊ニ傷ケラレタルトキ其根ノ煎汁  
 ヲ附ケ効アリト云フ

(唇形科) うつぼくさ 圖云嫩芽ヲ灰湯ニテ能煎水ヲカヘ浸ヌコトニ夜調食  
 スベシ

(虎耳草科) うつぎ 圖云嫩葉灰湯ニテ燻水ヲ換ヘ浸シ鹽味噌ニ調食スベ  
 シ

(蓼 科) ちらじろたて 北用云土人實ヲ採リ煮テ食ス

(忍冬科) うぐひすのき (救通)紅熟子ヲ採リ之ヲ食ス

(薔 科) うまごやし ひまごやしヲ見ヨ

(五加科) うごき 圖云嫩葉燻食マベシ(便前)云飢民食毒ニアリタル時根  
 ヲ煎シテ飲バイユ

(黑三稜科) うきやがら (救)云嫩芽ヲ採リ粗皮ヲ剝去リ燻熱シテ調食ス

ノノ部

(繖形科) のにんじん

圖云苗葉燥テ食フベシ○根ハ皮ヲ去煎テ食フベシ(兩)

(繖形科) のだけ

(食便)葉ヲ採リ燥熟シ浸シ水ヲ換ヘ浸シ淘淨シ調食ス

(莧科) のげいとう

救云苗葉ヲ採リ燥熟シ油鹽ニ調食ス

(菊科) のげし

(救通)苗葉

(葡萄科) のぶどう

圖云實ノ熟シムルヲ食フベシ本草云葉ヲ採リ燥熟シ水ヲ換ヘ浸シ淘淨シテ調食ス

(菊科) のぶき

(救通)嫩葉

(菊科) のこぎりば

拔萃云葉モ莖モ均テ食フベシ

(菊科) のえんどう

圖云豆ヲ採煎テ食フベシ角トモニモ食フベシ又磨テ粉トナシ餅ニ造リ食フベシ凡テ製法大豆ト同シ

(豆科) のしゆんぎく

(救通)苗葉

(百合科) のびる

拔萃云根ト葉トヲ一同ニ煎テ食フベシ尤六時バカリモ湯煎スベシ煎足ラキハエゴウシテ食ニクシ(北用)春

苗根ヲ連テ採リ食フベシ

(禾本科) のびえ

救云子ヲ採リ米ニ搗キ粥ニ煎テ食ス或ハ磨リテ麵トナシ食スルモ可ナリ

クノ部

(薔薇科) くらいちご

北用云實黒色ニシテ味美ナリ

(百合科) くらゆり

北用云土人夏月其根ヲ採リ搗キテ餅トナシ食シ又乾シ貯フ

(莎草科) くらくわゐ

(救通)根

(石南科) くらまめのさ

北用云實黒色ニシテ味酸甘ナリ

(桑科) くは

(加)兩(救通)ノ實葉推皮

(蕁麻科) くちなはじやわご (食便)北用(救通)云佐州ノ土人菜トシテ食フ越後ノ

土人モ嫩苗ヲトリ燥テ熟シテ食フ

(殼斗科) くり

拔萃云嫩芽ヲヨク燥テ黄色ニナルマデヨクサワシテ食フベシ

(穀斗科) くぬぎ

圖云實ヲどんくりトイフ皮ヲ剝キ水ヲ換ヘ浸シ煮コト十四五度澁ミヲ去ヨク蒸熟シテ米粉ニ和ヘ餅ニシテ食ベシマタ能ク煎テ流水ニ二三日浸ヨク毒氣澁ミヲ去モノナリ但老人小兒ハ食フベカラズ(拔萃)云若葉ヨク洶浸シテ食フベシ○子ハ屑キテ水ニツク置キ惡味ヲ去リ淨粉ニスベシ

(桑科) くはぐさ

(救通) 苗葉ヲ採リ燥熟水浸シ邪味ヲ洶去シ調食ス

(胡桃科) くるみ

(救通) 實

(菊科) くるまばはくま (加葉莖)

救云葉ヲ採リ燥熟シ水ニ浸シ邪味ヲ去リ洶リ洗淨シ調食ス

(澤瀉科) くわめ

救云嫩莖ヲ燥熟シ食フ

(百合科) くわんざう

わすれぐさヲ見ヨ

(玄參科) くがいさう

救云葉ヲ採リ燥キ熟シ水ヲ換ヘ浸シ苦味ヲ洶淨シ調食ス

食ヌ

(藜科) くがひじき

圖云一名はままつな燥テ水ニ浸シ鹹味ヲ去リ鹽味増ニ調食スベシ(兩)北用(云)葉ノ先端ニアル棘ヲ去リ煮テ食フベシ

(鼠李科) くまやなぎ

(救通) 云佐州ニテ春月葉ヲ採リ菜トナシ食フ

(百合科) くるまゆり

北用云土人根ヲ採リ食料ニ充ツ

(鹽粟科) くさのわら

救云葉ヲ採リ淨土ヲ和シ蒸熟シ撈出シ連土シテ浸ス

(茄科) くこ

一宿ヲ水ヲ換ヘ洶リ洗淨シテ調食ス

圖云嫩葉ヲ燥食ベシ實ハ赤クナリタルヲ食フベシ(拔萃)云實ハ干シテ食フベシ(兩)救通

(忍冬科) くさたづ

(便後) 云莖葉根トヲウデ水ニ浸シ食ヌベシ

(辛齒科) くさそてつ

北用云方言コハミ春其嫩苗ヲトリ淪テ食ヌ

(菊科) くさやつて

(救通) 一名しどけ奥州ニテアエモノニシテ食ヌ

(馬鞭草科) くさぎ

拔萃云若芽ヲ洶テ食フベシ



(十字花科) くじらぐさ

(救通苗葉)

拔萃云若芽ハ灼テ食ベシ○老葉ハホシテウハ置アエ物ナドニスベシ又ホシテ煎粉ニスベシ花ハ莖ト共ニ灼テ食ベシ灼ルマヘニ干セバ猶更ヨシ又鹽漬ナドニスベシ根ハ煮テモ食ヌベシ又磨麵ニモ淨粉ニモニスベシ

(稗) 科 くすのき

拔萃云嫩芽嫩葉灼テ、食ベシ○老葉煎粉ニスベシ

(十字花科) くんばいなづな (救通葉)

ヤノ部

(茜草科) やへひぐら

春莖葉ヲ食フベシ

(萱科) やはずさう

圓云葉燥デ水ニ浸シ調食フ又子春テ米トナシ水ニ浸シ攪セ洗ヒユマゼ粥又ハ飯トナシ食フベシ又磨テ麩トナシ饅饅ニ造ルベシ

(楊柳科) やなぎ

拔萃云やなぎ類惣シテ枝ノ堅タル皆食フベシ○芽ヲ

(菊) 科 やくしざう

ヨク灼テ黄色ニナルマデヨクツハシテ食フベシ  
拔萃云佐州方言つばくらな春月葉ヲ採リ食ふ

(山菜菔科) やまぼうし

(加實) 食便云葉ヲ乾シモミ粉トナシ饅饅ニ和ス

(菊) 科 やまぼくち

食便云苗葉ヲ採リ燥熟シテ食用トス

(十字花科) やまからし

食便云葉ヲ乾カシ粉トナシ蕎麥小麥等ト混シ麩ヲ製

(稗) 科 やまかうばし

シ又饅トス

(薯蕷科) やまのいも

(根) 拔萃云葉淘テモ煮テモ食ベシ

(百合科) やまかしう

救云葉ヲ採リ燥熟シテ水ニ浸シ淘リ淨シ調食ス

(商陸科) やまごぼう

圓云根切灰湯ニテ能煮二三日水ニ浸シ根トナス葉モ亦灰湯ニテ燥熟トナスベシ(拔萃)云但シ根ノ赤キモノ黄色ナルモノハ毒アリ葉モクツベカラズ礫水云決シテ生食ヌ可ラズ

(楊梅科) やまもも (果實)  
 (菊科) やまじぎく 便後云春ハ嫩苗ヲ食シ秋ハ花及根葉ヲ食スベシ  
 (楮科) やぶにつけい (兩)皮葉  
 (蕁麻科) やぶからむし (加)根  
 (菊科) やぶれがさ 食便云葉ニ臭氣アレ山民食ス  
 (百合科) やぶらん (救通)根  
 (百合科) やぶくわんぞう わすれぐさヲ見ヨ  
 (繖形科) やぶしらみ のにんじんヲ見ヨ  
 (豆科) やぶまめ 北用云此草通常ノ花實ノ外ニ地下ニ構造簡單ニシテ決シテ開カザル花ヲ生ジ實ヲ多ク結ブ土人此地下豆ヲアハト稱シ好ミテ食ス味栗ノ如シト云フ地下ニ生ズル豆ハ地上ノモノニ比スレバ其重サ殆ンド七倍アリ圓形莢ニ豆ニ通常一個稀ニ二個ヲ生ズ地上ノ莢ニハ豆三四個ヲ入ル土人亦之ヲ採リ食ス

(葡萄科) やまぶどう 北用云降霜後實熟ス其味甘酸土人好ミテ之ヲ食ス酒ニ製スベシ

マノ部

(繖形科) まるばとうま 北用云苗ヲ食スベシ  
 (楊柳科) まるばやなぎ (救通)葉  
 (桔梗科) まるばしやじん 救云苗葉ヲ採リ燻熱水ニ浸シ淘淨調食根ヲ掘リ水ヲ換ヘ煮食ス  
 (蓼科) まだいわう 北用云土人秋月其實ヲトリ粥トナシ食ス  
 (木天蓼科) またいび 圖云嫩葉燻水ニ浸シ必ズ鹽味増ニ調食スベシ(拔萃)云若芽ハ生ニテモ洵テモ食フベシ○老葉ハ煎粉ニスベシ(食便)云嫩葉ヲ生ニテ酢味増ヲ食フ辛ミアリ實モ生食シ又醃食ス  
 (救通) 苦菜

(蓼科) まつな (救通) 苦菜

(山蘿蔔科) まつむしざら (便後)云根ト葉ヲ採リ收メ置キ殺ニマシヘ食シテ益アリ(北用)

(松科) まつ (便前)云松ノ白皮ヲツキテ水ニ數度ヒタシヨクムシテ殺ヲマシヘ餅トナシ用エ

(解寄生科) まつぐみ (兩實) 圖云嫩芽嫩食フ或ハ子ヲ採リ春米麥ニ和セ粥トシテ

(禾本科) まこも 食フベシ(拔萃)云秋中根ノ盤ノ中ニ小兒ノ手ノ如ナル

白クシテヤハラカナル物生ルヲ(蕪手)かんづるト云フ

かんづるノ老テ中ニ黒灰ノ如クナルモノアルヲ烏嚙まこもずみト云右根トがんでるトまこもずみトハ生

ニテモ莖ヲモ食フベシ又磨麵ニスベシ

(衛矛科) まさき 拔萃云嫩芽嫩葉食フベシ老葉煎粉ニスベシ

(衛矛科) まゆみ (加葉)

(藟科) まめ (加葉)

ケノ部

(寬科) けいとちけ 圖云嫩苗煤デ食フベシ

(藜科) けたて 拔萃云苗ハヨク洵テヨク浸シテ食フベシ○老葉ハ干テ煎粉ニスベシ

(楡科) けやき 拔萃云食法クリニ同シ

(鼠李科) けんぼなし (救通)圖云實熟スルモノ生ニテ食フベシ拔萃云若芽ハ

生ニテモ洵テモ食フベシ老葉ハイリ粉ニスベシ

(飛手兒科) けんのしやうこ 拔萃云苗ハヨク洵シテ食ベシ○老葉ハ干テ煎粉ニ

メベシ痢病ニ煎シテ服ムベシ初發ニノメバ猶更ヨシ

フノ部

(葎科) ふとろ 拔萃云若芽ト根トヲ洵テモ莖ヲモ食フベシ又コヌカ

ト鹽トニ漬テモ食フベシ

(萱) 科 ふぢ

(拔萃)云若芽若葉ハ洵テ食フベシ○老葉ハ煎粉ニスベシ○花ハ洵テモ煮テモクフベシ(備荒錄)云嫩芽灰湯ニテ煮水ヲカヘ二三宿浸洵淨シテ後食フベシ破血ノモノナリ産婦禁制シテ食フコトナカレ常人ハ麥米ニ合セ飯ニ炊シキ食モヨシ鹽ヨク其毒ヲ解ヌ云云(兩加)

(薺) 科 ふぢまめ

(救通葉) いぬぶなしろぶなノ二種アリ其實ソバノ子ニ似テ大ナリをばぐるみト云フ生食スベシ又油ヲ搾ルベシ北用云實白色多汁ニシテ味淡甘ナリ土人好ミテ之ヲ食ス

(天戟) 科 ふつささう

(救通) 根ヲ採リ煮熟シ食ス生食亦可 拔萃云葉ヲ洵テモ煮テモ食ベシ

(菊) 科 ふくわうさう

(救通)

(薔薇) 科 ふくれうさう

(救通) 根ヲ採リ煮熟シ食ス生食亦可

(菊) 科 ふき

拔萃云葉ヲ洵テモ煮テモ食ベシ

(錦葵) 科 ふゆあふひ

かんあふひヲ見ヨ

コノ部

(菊) 科 ふしきはぎく

(救通) 苗葉

(羊齒) 科 ふゆわらび

北用云嫩苗ヲ採リ食スベシ

(虎耳草) 科 ごとうづる

秩父方言うりづた葉ヲ採リ味噌ト共ニ食フ瓜ノ味アリ故ニ名クト云フ

(菊) 科 ごぼう

圖云山野自然生ノ者葉燥テ水ニ浸シ糲トナシ食フベシ 拔萃云葉ト莖トヲニデ、モ煮テモ食フベシ(北用)

(蕨) 科 こなら

(救通) 實食法くぬぎニ同シ

(雨久花) 科 こなき

(便後)云莖葉トモ採リ食フベシ

(芸香) 科 こくさぎ

圖云嫩葉燥水ニ浸スコト一宿調食フ但流水ニヒタシ 苴バ殊ニ佳トス

(胡麻) 科 ごま

拔萃云葉ヲ洵テモ煮テモ食フベシ

(虎耳草) 科 こまがたけすぐり

北用云實紅色ニシテ味甘酸ナリ

(豆科) こまつなぎ

救云花ヲ採リ煤熟シテ水ニ浸シ淘淨シ油鹽ニ調食ス

(菊科) ごまな

(加)苗葉

(忍冬科) ごまき

(救)通實

(石南科) こけもゝ

(北)用實

(木蘭科) とぶし

拔萃云嫩葉嫩葉老葉食フベシ老葉ハ煎粉ニスベシ

(虎耳草科) こあぢさい

日光方言せにつば山民生葉ヲ採リ揉テ飯ニ交ヘ食

フ

(五加科) ごんぜつ

食便云嫩葉

エノ部

(菊科) えぞぶき

北用云葉柄ノ長サ八九尺ニ達ス土人其葉柄ヲ生食シ或ハ淪シ或ハ炙リ春夏ノ間過半ノ食ト爲ス者アリ又漁家ハ通常之ヲ漬物トナシ食スルモノ多シ

(繖形科) えぞにら

北用云膏腹ノ地ニ生ズルモノ高サ一二丈圍一尺五寸

(百合科) えぞねぎ

北用云土人根及葉ヲ採リ剉乾シ餅トシ又曬乾シ冬居ノ糧トス

(十字科) えぞわさび

北用云嫩葉及ビ根ヲ生食スベシ其辛味山蕎菜ニ異ルコトナシ

(禾本科) えのころくさ

(加)實

(榆科) えのき

拔萃云嫩葉煤食スベシ老葉煎粉トスベシ兩實

(唇形科) えのきくさ

救云苗葉ヲ採リ煤熟シ調食ス

(豆科) えんどう

(兩)葉

(粟科) えんごさく

北用云土人其塊根ヲ淪テ曬乾シ食ニ充ツ其味クツ非ニ似テ淡ク苦味アリ

(豆科) えんじゆ

圖云嫩葉嫩水ヲ換浸シ苦味ヲ去鹽味増ニ調ヘ食フ〇

花炒熟シ食フベシ(拔萃)云老葉ト枯葉トハヨク洵テ煎粉ニスベシ○子ハ生ヤヌキモノナリハタケニマキテ苗ヲ食フベシ

(唇形科) えぞしろね 北用云根ヲ養食スベシ其形ちよろぎニ似タリ

(百合科) えぞすかしゆり 北用云土人根ヲ採リ食ヌ

(薔薇科) えぞいちご 北用云實味甘美ナリ

(薔薇科) えびがらいちご 北用云實微赤色ニシテ稍黄色ヲ帯ビ香味殊ニ美ナリ

(虎耳草科) えぞすぐり 北用云實紅色味佳ナリ

テノ部

(天南星科) てんなんしやう 拔萃云葉ハヨク洵ツラシ生姜ヲアラシラウテ食フ

ベシ○根ハ竹ペラニテ皮ヲ去リ莖ヲ食フベシ又根ヲ

食フベシ生根ハ毒アリ

(百合科) てんもんどろ 救云根ヲ採リ水ヲ換ヘ邪味ヲ浸去シ去リ煮食ヒ或ハ

てんもんどろ 無毒 食ふに堪ふ

晒乾煮熟シ蜜ヲ入レ食ヌ

アノ部

(禾本科) あはぬか (加粟糠)

(虎耳草科) あぢがい 拔萃云若芽若葉洵テ食フベシ老葉煎粉ニスベシ

(海藻類) あぢも (兩)

(海藻類) あをさ (兩)

(山菜叢科) あをさ (兩葉) 苗葉ヲ採リ燥熟シ調食ヌ

(柳葉菜科) あかばな (兩實) 圖云葉燥テ水ニ浸シ洗ヒ鹽味増ニ調ヘ食フ○子熟ス

(梧桐科) あをぎり ルモノモ食フベシ

(茜草科) あかね 圖云葉燥テ糲トナシ食フベシ又乾シ蓄置食フベシ(加

(藜科) あかび あをさあかびノ二種アリ

- (石南科) あかももの 北用云秋實紅熟ス食スベシ
- (豆科) めづき (加嫩葉)
- (繖形科) きまじら 北用云土人莖ヲ折リ生食ス其味微甘故ニあまじらノ名アリ又或ハ皮ヲ去リ割キ乾テ貯ン
- (百合科) あまじころ 便後云根莖茎トモニ食スベシ常ニ根ヲ多クトリ置ベシ
- (葫蘆科) あまぢやづる 拔萃云葉モ莖モ均テ食フベシ
- (十字花科) あまな (救通)一名中禪寺菜 圖云根ヲ採リ煎熟シ食フ又磨テ粉トナシ餅ニ作り食フベシ
- (百合科) あまな 圖云根ヲ採リ煎熟シ食フ又磨テ粉トナシ餅ニ作り食フベシ
- (龍膽科) あけぼのさう 救云根ヲ掘リ洗淨シ煮熟シ調食ス
- (錦葵科) あふひ 拔萃云葉モ莖モ均テ食フベシ又漬物ニモスベシ
- (旋花科) あさがほ 拔萃葉モ莖モ均テ食フベシ又漬物ニモスベシ
- (龍膽科) あさゝ 云嫩苗ヲ燻食スベシ

- (菊科) あきのほこくさ 救云苗葉ヲ採リ燻熟シ水ニ浸シ調食シ或ハ米麴ヲ拌シ蒸シ食ヌ
- (菊科) あきののげし 圖云葉燻デ水換ヲハ浸シ苦ミヲ去リ鹽味増ヲ調食フベシ
- (菊科) あきのきりんさう (救通葉)
- (胡頹子科) あきぐみ 北用云土民實ヲ採リ食ヌ
- (唇形科) あきてうじ 救云葉ヲ採リ燻熟シ苦味ヲ去リ調食ヌ
- (菊科) あきあざみ (加葉)
- (繖形科) あしたば (兩)八丈島其他伊豆七島ニテハ多ク栽ヘテ常食トス三年ニシテ花アリ葉ハ米麥ニ交ヘテ煮食シ根ハ燻テ、外皮ヲ去リ心ヲ食用トス
- (禾本科) あし よしヲ見ヨ
- (薔薇科) あんず 拔萃云嫩芽嫩葉ヲ食フノ法クスノキニ同シ

サノ部

(景天科) さはしをん 救云苗葉ヲ採リ燥熟シ水ニ浸シ淘淨シ調食ス

(桔梗科) さはさきやう してしやじんヲ見ヨ

(萱科) さいかち 圖云嫩芽燥水浸シ鹽味増ニ調食ノ(救)云子多少ニ拘ラズ炒リ赤皮ヲ春キ去リ浸シ軟カニシ煮熟シ糖ヲ以テ之ヲ漬ク食フベシ

(菊科) さはあざみ 北用云土人嫩苗ヲ煮テ食フ又根ヲ煮テ食スベシ

(天南星科) さといも 便前云イモ横ニキリ串ニサシ干アゲテタクハン葉クキ干アケ貯フ

(百合科) さるとりいばら (救)實かさいばらヲ見ヨ

(石榴科) さくろ (救)葉

(禾本科) さし (加)兩(じ)ねんご

(萱科) さしげ (加)救通葉

(百合科) さしゆり (加)根

(眼子菜科) さしも 救云葉ト嫩根トヲ連テ採リ洗淘シ剉碎シ燥熟シ調食ス

(玄參科) さびごけ (兩)加葉莖食フベシ

(澤瀉科) さじをもだか 拔萃云葉モ莖モ洵テ食フベシ

(菊科) さんしち (救)通葉

(山菜菔科) さんしゆ (救)通實

(芸香料) さんせう 救云嫩葉ヲ採リ灰水ヲ以テ燥熟シ水ヲ換ヘ浸シ淘リ

淨メ調食ス又樹皮及果實ハ百味ヲ調和シ香美ナリ

キノ部

(百合科) さばなのあまな 北用云土人根ヲ採リ炙リテ食ス又貯ヘ食糧ニ充ツ

(百合科) さばうし 圖云苗葉ヲ灰湯ニテ燥水ヲ換ヘ浸シ鹽味増糖油ニ調

食スベシ(拔萃)云葉モ莖モ洵テ食ベシ又洵テ干バ真白



(玄參科) きり

ニナルベシ之ヲ貯置食フトキニイデルナリ(北用)  
〔兩葉〕

(景天科) きりんさう

〔救通〕云佐州ノ土人春月葉ヲ採食フ救荒本草云嫩苗葉ヲ採リ燥熟シ水ヲ換へ酸味ヲ洵淨シ調食ス

(葫蘆科) さからすうり

〔兩便後〕云實熟シテ黄色鹽藏シテ食フベシ根ヲ採リ乾シ粉トナシ食フベシ水飛シテ天花粉トイフ

(爵牀科) さつねのまご

救云嫩葉ヲ採リ燥熟水ヲ換へ浸シ洵淨シ調食ス子搗テ麵トナシ食フベシ

(菊科) さつねあざみ

食便云苗葉

(毛茛科) きつねのぼたん

救云葉ヲ採リ燥熟シテ水ヲ換へ浸シ洵淨シテ調食ス

(菊科) さく

拔萃云葉モ莖モ洵テ食フベシ種々アリ莖ムラサキニシテ氣カウバシキハイヅレモ食ハレルモノナリ

(薯蕷科) さくばどころ

北用云土人根ヲ燒キ或ハ煮テ食ス

(百合科) きやうじやにんじく

圖云嫩苗燥熟シ調食又生ニテ鹽ニ漬食モ好トス北用云土人根ヲ搗キ餅トナシ或ハ寸斷シ乾シ貯ハ羹トナシ食ス

(虎耳草科) きあまぢや

拔萃云嫩葉嫩芽洵テ食ベシ老葉煎粉ニスベシ

(桔梗科) きさやう

圖云嫩苗燥テ水ニ浸シ度々水ヲ換へ苦味ヲ去リ鹽味噌ニ調食フベシ

(蓼科) きしぎし

圖云嫩苗燥キ水ニ浸シ苦味ヲ去リ調食フベシ(便前云) きしぎし一名和大黄ハ葉バカリ湯ヒキ食ス○救荒本草曰子熟スル時子ヲ打テ搗テ米トナシ煮食ス

(薔薇科) きんみづひき

救云子ヲ收メ取り或ハ搗キ或ハ磨シ麵トナシ之ヲ食フ

(菊科) きんせんくわ

圖云苗葉ヲ燥水ヲ換へ浸シ酸ヲ去リ鹽味噌醬油ニ調食フベシ

ユノ部

(百合科) ゆり (兩)にゆりヲ見ヨ

(虎耳草科) ゆきのした 圖云葉ヲ燥テ水ニ浸シ鹽マクハ味噌醬油ニ調食ベシ

(天戟科) ゆづりは 拔萃云紀州ニテ若芽ヲ正月菜トイフテ常ニクヲウ

メノ部

(唇形科) めはじき 救云苗葉ヲ採リ燥熟シ水ニ浸シ淘淨シ調食ス

(豆科) めどはぎ 圖云嫩苗燥デ水ニ浸シ度々水ヲカヘ苦味ヲ去リ鹽味噌ニテ調食フ

(菊科) めなもみ 圖云嫩葉ヲ燥デ水ヲカヘ浸シ苦ミヲ去リ鹽味噌醬油ニ調食フベシ

ミノ部

(十字花科) みづたがらし 苗葉生食スベシ西洋料理ノケンニ用ユルモノ是ナリ

(繖形科) みつば 葉苗

(禾通科) みつばあけび 北用云實食スヘシ味甜シ

(蓼科) みちやなぎ 便後ニ圖アリ救荒本草云採苗葉燥熟水浸淘淨油鹽調食

(干扁菜科) みとほぎ 救云嫩苗葉ヲ採リ燥熟シ水ニ浸シ淘淨シ油鹽ニ調食ス

(蓼科) みぞそば (救通)拔萃云葉ヲヨク灼テサハシ食フベシ

(蕁麻科) みづ 苗葉

(龍膽科) みづかしは 根及苗救便

(薔薇科) みつばかいどう (救)葉及花

(槭樹科) みつばうつぎ 救云葉ヲ採リ燥熟水浸シ淘淨シ調食ス

(水韭科) みづにら (救通)苗葉

(睡菜科) みつをもたか 便後云根葉莖トモ食フベシ

みづたがらしの葉は  
生食するに可  
熱湯には  
煮る

(睡蓮科) みづぶき みにばすヲ見ヨ

(水龍科) みづあさがほ 圖云葉燂デ熱シ水ニ浸シ鹽味噌ニ調ヘ食フベシ

(禾本科) みのとめ 北用云凶歲ノトキ實ヲ採リ粥トナシ食ヌベシ

(禾本科) みづひき (救通實)

(石竹科) みくなくさ 圖云葉燂デ食フベシ(加)

シノ部

(百合科) しろばなのえんれいさう 北用云實綠色多汁稍酸味アリテ頗ル佳ナリ

(薇薔科) しろばなのへびいちご 北用云七八月頃實熟メ赤色ニシテ味甘美ナ

(菊科) しろよもぎ 北用云土人葉ヲ摘ミ搗テ餅トシテ食料ニ供ヌ救通嫩

(唇形科) しろね 苗葉 食便云根の肥大ノモノヲ採リ批漬ニシ又ハ羹食フ(北

用)

(禾本科) しは (加實)

(百合科) しほて (救通)木曾ノ山民之ヲぎらビト呼ビ嫩芽ヲ採リテ浸物

菜トナラン

(菊科) しどけ くさやつて及もみぢさうヲ見ヨ

(石蒜科) したまがり 拔萃云根ヲ勢州粥見ニテハ飢饉年ニ團子トシヘソビ

リ細ニ搗キ碎キ水飛シ澱粉ヲトリテ食ヌベシ

(唇形科) しそ (救通)

(豆科) しながははぎ 救云苗葉ヲ採リ燂熱シ水ヲ換ヘ淘淨シ關食ヌ

(石南科) しらたまのき 北用云實白色ニシテ味淡甘ナリ

(天南星科) しやうぶ 圖云根水ニ浸シ灰湯ニテ燂テ又水ニ浸スコト二三日

羹熟シ食フベシ

(繖形科) しやくな 北用云土人其苗ヲ羹テ羹トナシ食ヌ又タ漬物ト爲シ

多シ食料ニ供ス

(禾本科) しこくびえ

(救通實)

(百合科) しらいとさう

救云苗葉ヲ採リ燥熟シ油鹽ニ調食ス

(桔梗科) してしやじん

救云嫩葉ヲ採リ燥熟シ淘リテ洗淨シ調食ス根ヲ採リ  
蒸熟シ生ヌ

(唇形科) じゆうにひとへ

救云嫩葉ヲ採リ燥熟シ水ヲ換ヘ浸淘シ苦味ヲ去リ  
調食ス

(睡蓮科) じゆんざい

拔萃云葉モ莖モ莖ヲ食フベシ(北用)云嫩葉ヲ蒸テ羹ト  
シ或ハ酢味噌ニテ食ヌベシ

(菊科) しゆんぎく

圖云莖モ葉モ灼テ食フベシ

ヒノ部

(薇蓄科) びは

(兩葉)

(旋花科) ひるがほ

圖云根ハ鹽ヲ和ヘテ蒸シ又ハ煎テ食フベシ又皮ヲ去

ひつじきやうをきやう

(茄科) ひよどりじやうこ

救云嫩葉ヲ採リ燥熟シ水浸シ苦味ヲ去リ淘リ洗  
淨シ調食ス

(柳葉菜科) ひめびし

北用云土人其實ヲ集メ過半ノ食糧ニ充ツ

(天南星科) ひめかいち

北用云根ヲ刻ミ搗キ水飛シテ澱粉ヲ製ヌベシ

(百合科) ひめいざい

北用云土人根ヲ煮テ食ヌ

(眼子菜科) ひるむしろ

拔萃云能ク灼ヨク浸シテ苦味ヲ去テ食ヘシ又灼テ日  
ニ干テ貯置キカサヲテユテ、食フベシ

(禾本科) ひえ

幾年ヲ經ルモ變質セザルモノナレバ貯ヘ置キテ荒年  
ニ備フルニ適セリ

(莧科) ひゆ

圖云葉燥テ食フ又根トヌベシ(加)

唇形科 ひめはつか

(救通) 苗葉

(遠志科) ひめはぎ

救云苗葉ヲ採リ燥熟シ水ニ浸シ苦味ヲ去リ調食ス圖

(蓼科) ひし

云實蒸シ食フ又晒乾シ粉トナシ餅ニ造リ或ハ粥トナ

スベシ○其莖モ亦軟カナルヲ採晒乾シ瓶トナスベシ

(拔萃) 云葉ト莖トハ雜水ニモ上置ニモスベシ實ハ干テ

白ニテ屑キ殼ヲ去リ粥ニスベシ又殼ヲ去テ漆ニモ餅

ニモスベシ

(百合科) ひめくわんさう

北用云六月花ヲ開ク其花ヲ摘ミ醋味噌鹽トナシテ

食ス可シ味佳ナリ又嫩葉モ食用ニ供スベシ

モノ部

(菊科) もちくさ

嫩苗葉ヲ採リ燥テ熟シ乾シ煎餅狀トナシ貯へ粳米ニ

和シテ餅トス草餅ト云フ

(冬青科) もちのき

拔萃云食法くりニ同シ

(菊科) もみぢさう

一名とうさちな食便云苗葉食フベシ(北用)云方言シド

夕春嫩苗ヲ摘ミ食用トスベシ之ヲ燥キ胡麻醬油ニ浸

シ食スレバ味少シク苦味アレトモ頗ル美ナリト云

(槭樹科) もみぢ

(兩葉)

(禾本科) もみぢか

(加)

(薔薇科) もみ

拔萃云嫩葉ヨクユテサツシテ食フベシ○老葉ハ煎粉

ニスベシ

ゼノ部

(錦葵科) せにあふひ

圖云莖葉燥テ調和へ食フベシ

(繖形科) せり

(救通) 北用云春其嫩葉ヲ摘ミ多ク食料ニ供ス

(苧科) せんじんこく

(食便) 實及苗

(毛茛科) せんじんさう

救云葉ヲ採リ燥熟シ水ニ浸シ淘淨シ調食ス

(菊科) せんぼんやり

救云葉ヲ採リ燥熟シ水ヲ換へ浸シテ辣味ヲ去リ黄色

〔菊科〕 せんだんぐさ  
トナシ洵リ洗淨シテ調食ス  
拔萃云葉モ莖モ約テ食フベシ又漬物ニスベシ  
〔羊齒科〕 せんまい  
備荒云初生食フベシ又根ヲホリタハキ粉ヲトリテ餅  
トナスベシ〔北用〕云嫩苗ヲトリ熱湯ヲ灌キ乾シ貯ヘ食  
用ニ供ス

スノ部

〔虎耳草科〕 ずいな

紀州方言さかよめな新葉ヲ採リ淪テ苦味ヲ去リ食用  
ニ充テ又乾シ貯フ

〔忍冬科〕 すいかづら

圖云嫩葉及花ヲモ燥テ度々水ヲカヘ浸シ鹽味噌ニ調  
食フベシ

〔菊科〕 すいらん

〔救逆苗葉〕

〔馬齒莧科〕 すべりひゆ

圖云葉燥水ニ浸シ鹽味噌ニ調食妊婦小兒ハ食フベカ  
ラズ又糜ノ粉ト同シク食テ忌ム

〔十字花科〕 すかしたごぼら

救云嫩苗葉ヲ採リ燥熟シ水ヲ換ヘ浸シ苦味ヲ洵去  
シ油鹽ニ調食ス

〔蓼科〕 すかんばん

〔北用〕南拔萃云葉ヨク洵ヨクサワシテ食フベシ根ハ切  
テ洵サワシテ食ヘシ又ユデ浸シタルヲ干テ磨麵ニス  
ベシ

〔禾賊科〕 すぎな

圖云莖葉トモニ能燥テ水ニ浸シ米麥ニ雜テ糲トナス  
ベシ又此草ヨリ出ルヲツクシトイフ燥鹽味噌ニ調食  
フベシ〔拔萃〕云葉ハアブラクサキモノナリ灰汁ニテヨ  
シユデ食フベシ

〔蔬菜科〕 すみれ

圖云葉燥テ水ニ浸シ食フベシ〔拔萃〕云根ハ洵ヲサワシ  
テ食ベレ又細ニ切テ飯ニ交テ食フベシ又磨麵ニスベ  
シ〔北用〕

〔薔薇科〕 すもゝ

拔萃云嫩芽食フベシ食法梅ニ同シ

〔繖形科〕 すじかぜり

一名いぬぜり食便云葉食フベシ

(葫蘆科) すしめちり (救通) 實

(萱科) すしめめんどろ 食便云葉莖

(禾本科) すしめつばち (加實) 葉

(禾本科) すしめのみび (救通) 實

(禾本科) すしめのみえ (拔萃) 云穂ヲ煎粉又團子ニマゼテ食フベシ

(繖形科) すしさいと (救通) 葉ヲ採リ淘熟シ水ニ淘リ洗淨調食ス

總計 四百三十餘種

(附錄) 救荒第一ノ植物タル甘藷ハ享保十九年處士青木文藏官ニ稟シ允許ヲ得テ關

東諸國及伊豆ノ海島ニ頒布シ大ニ世用ヲナスニ至レリ此種ハ瓜哇薯ト同ジ

ク南亞米利加ノ原産ニシテ赤白黄ノ別アルハ遍ク世人ノ通知スル所ナルガ

尙ホ此外ニ一種黄色ノモノアリ *Ipomaea chrysothiza* ト云フニウヰセイランドノ

原産ニシテ千八百八十三年英國キウ帝室植物園ヨリ印度サハラシランブルノ官

園ニ移植シ今日ニテハ英領印度ノ各地ニ傳植シ大ニ民用ヲ益スト云フ願ク

ハ我邦ニモ此種ヲ移植シテ其良否ト適否トヲ試ミタキモノナリ



おにたびら

かき

かき (毒)

かき (毒)

大せり (毒)

かき

かき

かき (毒)

かき

かき

かき

かき (毒)

かき



### 野生の有毒植物

饑饉の年に人民の死するもの多きは饑餓の爲のみに非ず山野に食物を求むるの際有毒植物の根や葉や子實杯を誤り食して遂に其毒に中り非常の死を遂ぐるものあるに由れりといふされば其患をからしめんが爲には救荒植物の研究と共に有毒植物の探究も亦甚だ必要なり依て茲に野生植物中劇毒あるものを撰出し其略説を掲ぐる事左の如し

(百部科) なべとり

一名さはなすび一名あさまあふひ枝葉根大毒アリ誤

食スレバ人ヲ殺ス

(百合科) ばいけいさう

一名はひとろし此根ヲ搗爛カシ蠅ニ飼フトキハ即時

ニ死ス人ニモ毒ナリ

(石蒜科) まんじゆしやけ 一名ひがんばな 一名したまがり 生根毒アリ 搗爛カ

シテ水飛シ澱粉ヲ製シ用ユルハ害ナシ

(天南星科) うらしまさう 及まむしぐさ 其他天南星ノ屬子實ニ大毒アリ 小兒誤

ばんしやう  
まきり 毒草

テ之ヲ食ヒ死ニ至ルモノ往々アリ 慎シミテ手ニ觸レシム可ラズ 生根大毒アリ 咽喉ヲ刺撃ス 但シ天南星ハ

煮熟シ苦味ヲ去レバ食用トスベシ みづばせう ざぜん

さう亦害アリ

(天南星科) くぼずいも 一名いしいも 一名どくいも 四國九州ノ地ニアリ 其根

大毒アリ

(胡桃科) のぐるみ 一名どくぐるみ 葉ニ大毒アリ 山民用テ魚ヲ毒ス

苗葉大毒アリ 食テ可ラズ

(木蘭科) しきみ 葉樹皮及實ニ毒アリ 葉及樹皮ハ山民用テ魚ヲ毒ス 果

實ノ種子ハ小兒誤リ食シテ死ヌルコトアリ

(毛茛科) とりかぶと れいじん さう等鳥頭ノ屬皆毒アリ 之ヲ圃地ニ栽ユル

時ハ其根里芋ニ似ルヲ以テ誤食ノ恐アリ 家園ニ栽ルヲ誠シムベシ

(毛茛科) きんぱうけ 苗葉辛辣ノ氣アリ 咽喉ヲ刺撃ス 煮熟シ又ハ乾燥セシ

ムル時ハ其氣脱去シテ害ナシ

(罌粟科) たけにぐさ 一名そしやきぐさ 莖葉黃液ヲ含ミ毒アリ 人誤テ之ヲ

食ヘバ立ロニ死ヌトイヘリ

(罌粟科) きけまん 莖葉惡臭アル汁液ヲ含ミ大毒アリ

子實大毒アリ 能ク人ヲ殺ス

(芸香科) みやまきしみ 葉ニ毒アリ 煎シテ茶蔬ニソ、ゲハ能ク蟲ヲ殺ス

枝葉大毒アリ

(木本鈎吻科) どくちつき 一名いちろべころし 一名むまあらひ ちつき大毒アリ

誤テ之ヲ食ヘバ鳥獸皆死ヌ 一名みそやかず 此枝ヲ

薪トシミそヲ炙リテ食フモ中毒ノ恐アリ 故ニ名ク

(衛矛科) まゆみ 實ニ毒アリ 秩父ニテしらみころしト稱ヘ實ヲ搗キ碎

キ水油ヲ加ヘ煉リテ頭蟲ヲ殺スニ用ユ

(天戟科) たうごまほるとさうあぶらざり等子ヲ搾リ取ナル油毒アリなつたう

たいたかとうだいノ屬ハ苗葉ニ毒アリ食フ可ラズ

(楸形科) どくせり及まほぜり 苗葉及根ニ大毒アリ誤リテ之ヲ食ヘバ口舌拘

攣シテ死ス其葉芹ニ似テ長大ナリ莖中空地下根肥大

ニシテ竹筍ノ如シ促節及隔壁ヲ有スルヲ亦相似タリ

東京附近ノ村民延命竹ノ俗名ヲ作りテ縁日ニ持出シ

テ之ヲ嚙クモノアレバ注意スベシ

(石南科) あせび及ねじき 葉ニ大毒アリ家畜之ヲ食ヒテ死ニ至ル事アリ誠ム

ベシ

(馬錢科) ふぢうつぎ 枝葉ニ大毒アリ浸汁ヲ用ヒテ魚ヲ毒ス

(蘿摩科) いけま 一名ぶすづる根ニ大毒アリ飢民堀リ食ヒ中毒シテ死

スル者往々アリ誠ムベシ

(茄科) はしりどころ 一名ほめさくさ根ノ形ところノ如シ飢民誤リ食シ狂

亂奔走ス故ニはしりどころの名あり

(忍冬科) きんぎんぼく 果實大毒アリトイフ

(萱科) さるとりいばら 一名かはらぶじ 一名ぢやつけばら花及葉ニ大毒アリ

(紫葳科) のうぜんかづら花ニ大毒アリトイフ

# 救荒植物 終

明治三十六年五月三日印刷  
全 三十六年五月六日發行

救荒植物

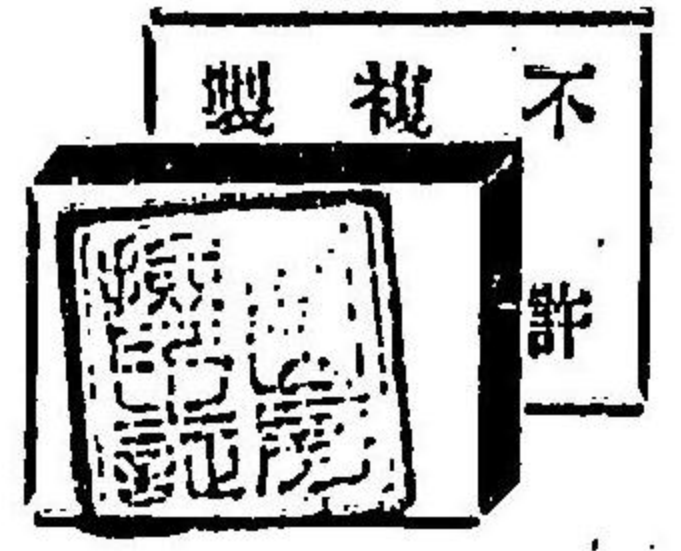
金三十五錢

編者 白井光太郎

印刷者兼 發行所 小林慶

發行所 嵩山房

印刷所 株式會社 秀英舍



特約販賣  
名古屋 川瀬代助  
京都 大黒屋 大阪 吉岡平助  
前川善兵衛 熊本長崎次郎  
長崎 吉田幸兵衛

理學士白井光太郎先生著

### 近植物病理學

全一冊

定價金二圓廿五錢

郵税金十八錢

植物ノ病因ト其防除法ヲ説明セル本書ハ著者ノ卓見ト歐米最近ノ學說トヲ網羅シテ餘ス處ナク且ツ精密ナル圖畫ヲ挿入セリ

### 植物博物館及植物園

全一冊

定價金三十五錢

郵税金六錢

本書ハ先生カ獨逸留學中ノ所感ニヨリ其必要ト組織トヲ細論ヤラレタルモノナリ

### 訂海ノ動物界

全一冊

寫真版六十餘入

定價金四十五錢

郵税金六錢

### 哺乳動物

全一冊

寫真版數十個入

定價金六十五錢

卅六年五月發行

本書ハ海産動物ノ種類ト其習性効用等ヲ最モ簡易明晰ニ符述シタルモノナリ

### 日本人種新論

全一冊

定價金六十錢

郵税金八錢

嶄新ナル諸說ト議論ノ正確ナルヲ從來ノモノト其趣ヲ異ニシ古典ノ說明セザル淵源ヲ推究シテ日本人種ノ茲ニ至レル所以ヲ説述シタルモノナリ

理學士大森俊次先生校閱  
小林呈八郎君編纂 赤松福田二君製圖

### 大日本帝國全圖

全二幅

縱六尺餘橫六尺五寸折本 實價金貳圓三十錢 郵税金貳十錢 郵製 實價金貳圓八十錢 全上製 金參圓五十錢 遞送料 實費申受ク

本圖は嘗て内務省に大日本全圖の製圖者として有名な赤松範靜及び福田毅太郎の両氏主として其の任に當り測量家として有名な大森俊次君専ら校閱修補せられたる者にして水系水脈の關係より都邑海港の位置道路鐵道の開通等は勿論市町村名郵便局軍隊駐屯所名所古蹟古戰場其他鐵山瀑布等に至る迄苟も必要あるものは悉皆網羅し盡して餘す處なく實に最近無比の良大地圖なり今や訂正修補を加へ再版發行す

### 人種地圖

全二幅

定價金七圓五十錢遞送料ハ別ニ申受ク  
從來人種分布圖の刊行なきにあらざれども何れも地圖

上に着色を以て分布を略示したるものみにして未だ曾て地球上に於ける人類諸種族の容貌風俗等を明示したるものなきは是れ現今地學教授の一大缺點なりと云ふべし本圖は有名な鳥居大野兩先生が多年理科大學人類學教室にありて調査の結果遂に大成せられたるものにして則ち東西兩半球に人類諸種族の地理學的分布を示し各種族には一々其固有なる容貌風俗等を精察に描寫し且つこれに正確なる名稱をも付したれば其空前無比の人種地圖たるは弊舖の誇る處なり加之ならず斯學の泰斗坪井博士は最も周密に校閱の勞を執られたれば其善良正確なるを敢て論を俟たざるなり

坪井理科大學教授校閱 鳥居理科大學助手著

### 人種地理

定價金四十五錢  
郵税金六錢

本書は人種地圖によりて其種族百有余に最新なる人類學的説明を與へたるものなり蓋し此種の著書は未だ世に其類あらざるべし



東京帝國理科大学教授坪井正五郎先生校閱  
東京人類學會中央委員沼田頼輔先生合編  
東京帝國理科大学在勤大野壘外先生編

### 日本考古圖譜

解説添  
全二十六枚

定價金一圓七十五錢 郵税金十四錢

本書は歴史學及び考古學の參考に資するの目的を以て編纂したるものにして所載の材料は孰れも帝國大學及び帝國博物館其他民間所蔵の珍品逸物より撰擇したるものにして其證憑の正確なる其圖畫の精緻なる解説の詳密なる豈啻に歴史家考古家の參考に資すべきのみならず教育家の缺くべからざる良書なり

理學博士坪井正五郎先生校閱  
同理科大學人類學教室八木榮三郎君著

### 日本考古學

合本全一冊

定價金一圓五十錢 郵税金十六錢

本書は人類の起原より歐米學者の定義并に我國最古住民の生活風俗習慣等を皆事實により實物に徴し親切明快に記述せられたるものにして上三千年の既往に遡り下有史時代に逮ひ古今人類の關係并に其間に變遷發達せる事物等皆載せて洩す所なし

八木榮三郎先生編著

### 考古便覽

全一冊

定價金壹圓五拾錢 郵税金十四錢

本書は多年大學に在りて考古人類の二學科を研究し側ら古蹟調査會及び人類學會、集古會等にも多くの關係を有せらるゝ八木先生の著書にして上は開國の始めより下近世に至るまで各般の事項を網羅せる一大好書にして考古家歴史家は勿論美術地理教育及び建築工藝等の諸學家と雖も亦た共に座右に缺くべからざる寶典なり

鐵道事務官法學士高田元次郎 山村征吉兩君著

### 和英米鐵道用語類集

全一冊  
定價金壹圓  
郵税金八錢

近時我國の鐵道事業發達として進歩せるにも關はらず未だ是が術語の鐵道用語辭書あるを聞かずこれ斯業に従事せる諸士の最も困難を感ずる所なり著者は鐵道作業局に在りて多年の實際に徴し公務の余暇専ら用語の蒐輯に努め汎く諸書を涉覽し遂に本書を大成せらる書中載する所其範圍極めて廣く線路の布設運輸機關車及び行政上の諸般に涉りて漏すとなく苟も身を斯業に委するの諸士職務の參考として缺くべからざる良書なり

鐵道技師工學士青山與一君編著

### 鐵道各部名稱鑑

大石版  
本刷

全六冊 定價每冊五拾錢 郵稅每冊金六錢  
合本 定價金參圓 遞送料小包六百目

本書は鐵道作業局汽車部設計掛主任青山工學士が豊富の學識と多年の經驗とにより編纂せられたる者にして各種機關車及客貨車の内外部は勿論ポンプ、インゼクタ、リユープリケータノ類ヨリツアキユームブレキ其他何に限らず諸車輛に附屬する必要品は悉くこれに正確なる稱呼を付し更に其部分毎に組立たる所の全圖を現はし緻密に銅版に彫刻し之を石版に附して印刷したるものなれば各部名稱統一上現今特に此者の必要深きものあらん實に本書の如きは奥妙なる技術に達したる人々にも無二の良參考書たると共に苟も技術に志ある人々に在りては得易からざる寶典ならん尙副産物として各名稱を付記するに當り英語には片假名讀音を施したるが故に技術家に必要なる器械用英語を修むるの手引となり又製圖法を學び得るの便利あり工學士松野千勝君本書に序して「其各部に就き説明する處親切詳細添ゆるに精密詳細なる圖解を以てし毫も餘蘊あるとなし斯道従事者にして一たひ之を繕かば難問立ぶころに去り其裨益する處蓋し尠なからざるは余の深く證する處なり」と以て本書の良著なるを知るべし

故實禮節松岡流武家禮節 講師石井泰次郎先生製作  
伊勢流信川禮節小笠原流

### 女子作法 紐結包物標本

壹組解説共  
定價金壹圓五拾  
錢郵稅 金拾錢

石井光 紐結包物教授法 美本紙數百餘頁  
新圖百二十個 全一冊附屬

方今女子作法の一部として盛んに教授せらるゝ紐結包物は、我國禮節の花にして女子必須の技藝なることは言を俟たず從て古來其書なきにあらずと雖も圖面又は解説のみにて誠に解し難きのみならず誤傳多くして信すべきもの最も尠し著者石井先生は有名なる禮節家なる事を概き自ら是か雛形を製作せられ且附するに詳細なる解説を以てし傳引勞證包物の沿革を説き諸流の異なるを辨じ方今の缺を揚げ非を匡し、且是が製作の順序より使用法に至る迄一々密圖を挿みて之を説く恰も手探るよりも明なり希くは各女學校一般各學校及び淑女諸君速に採て以て研鑽に資せられん事を

石井泰次郎先生著

### 婚禮千代かゝみ

全一冊  
正價金六十  
錢 郵税金八錢

本書は我國唯一の婚禮書にして結納より媒入心得に至るまで百九十二條に分ち平易明細に記述し高下共直に實用に供し得る家々至大の寶典なり

文學博士大槻文彦先生編

日本  
辭書

海

全一冊

正價金貳圓五十錢 遞送料小包八百匁

本書は日本語を以て日本語を釋きたる普通辭書にして凡そ古今雅俗の單語熟語等を網羅すること四萬餘各語を假名にて綴り五十音順に排列し全篇の大體すべて西洋辭書に倣ひ東西事物の語釋の如きは率ね洋辭書語釋を譯して挿入したり而して其引用參考に供せし和漢洋の書は凡て八百餘部三十四卷に涉れり其他篇首へは日本文典を掲げ又凡例索引指南をも添へて使用に便ならしむ實に日本未曾有の大成辭書といふべし  
服部元彦先生著

國語  
音 假字遣教科書

全一冊

定價金三十五錢 郵税金四錢

本書は混れ易き國語の假字と漢字の音の相似たる假字との遣ひ方を正しく書き分けしむる目的を以て編めるものにして斯學に志す諸士の欠くべからざる良書なり

文學博士大槻文彦先生著

日本文典初歩

全一冊

定價金廿五錢 郵税金四錢

中等  
教育 日本文典

全一冊

定價金廿五錢 郵税金六錢

廣日本文典

全一冊

定價金四十錢 郵税金八錢

廣日本文典別記

全一冊

定價金四十五錢 郵税金六錢  
●日本文典初歩は極めて平易簡短に語格の大綱を示したるものにして目的は尋常中學一二年用の教科書に充てるにあり  
●中等文典は初歩よりも少しく綿密に語格の大綱を説きり本書の目的も亦尋常中學校尋常師範學校の國語教科書に資するにあり  
●廣日本文典は前書を廣益敷衍して更に精微の域に及ぼせるものにして高等教育の教科書ともすべく前書の教師用にもすべし  
●別記は前二書中の難語句を詳解し又節毎に語格上の最も高尙なる解釋參考證解持論等あるを記したるものにして前二書の教師用必携の書なり例言序論跋等十年間苦心著作せし始末等を記せり

服部元彦先生著

中等  
教育 日本文法

全一冊

定價金五十錢 郵税金八錢

本書は先生が多年の研究により編纂せられたるものにして大に從來の文典と其撰を異にし英文法の組織を參取して國語天然の性質を損せず次序脈絡貫通して最も授業上に便せるものなり今や第四版を印刷發賣せり

故大槻麟溪先生著  
大槻修二大槻文彦兩先生刪修

修別  
近古史談

全二冊

正價金三十錢 郵税金四錢

右は尋常中學校師範學校及高等女學校に尤も適當の良書なり書中の記事は織田、豊臣、徳川三世の名君賢相勇將傑士偉人等の言嘉善行其他名教奇節に關したる事蹟を簡明俊拔に記載したるものにして漢文讀本中唯一との世評を博し各府縣諸學校の教科用書として續々採用せられたるものなり

法學博士田口卯吉先生著

支那開化小史

全一冊

正價金七十錢 郵税金十二錢

此書は支那本部全圖、七國地境圖、漢楚の形勢圖、及び三國分割之形勢圖等々を挿入し支那開關より明末に至るまで社會大勢の變遷を記し治亂興敗の原因結果を序述せし者也  
楠千蔭大人眞蹟

霜月帖

全一冊  
絹表紙

正價金三十五錢 郵税金二錢

楠千蔭大人の假名に巧なるは我國古今を通じて唯一とす紳士の眞蹟世に於るもの少からずと雖も多くは貴顯の多し殊に其印刷せる者に至ると未だ其眞蹟を見ざるも女學校教頭木村熊二先生の藏する所にして千蔭大人自ら霜月冬至の文を作り滿洒たる仙手を以て筆せられたるものなり故に弊店の先生に乞て之を割版に附せんとするや務めて原書の雅致を損せざらんことを進め其摺行に至つては特に濃淡に注意を加へたり實に高等女學校習字科の教科書亦は參考書として尤も適當せるのみならず女學者の必ず座右に供すべき珍帖たる蓋無比なるものなり



エトケア

橋千蔭 大人書

# 長恨歌

美一折  
全一折

定價 金五十錢 郵税 金六錢

李白が長恨歌は唐代第一の傑作、橋千蔭翁は我國近代の書家此傑作を筆するに此書家を以てす痛恨懷想の詩は流麗妙絶の筆と相對して眞に雙璧の觀あり由來翁の眞蹟信憑すべきもの頗る拙し小店嘗て霜月帖を出し非常の賞費を博せしにより某大家の秘藏を請ふて割腕に附し美装を施して漸く發行することを得たり希くは識者の一聚を博するを得ん

高橋白山翁著

男 法學博士月山高橋作術先生校

# 白山文集

紙入白紙刷  
全三冊

正價 金貳圓 郵税 金八錢

信州高遊の碩儒高橋白山翁は故藤森天山翁の高弟にして故鷲津教堂、川田鏡江先生等皆同門なり翁齡古稀に近く元氣益壯なり本書は翁が壯年より現時に至る迄の文集にして字々悉く金玉之れを叩けば鏘々の音を發す

八

就中兵備論、學弊論、國勢論、の如き又與貴衆兩院議長請在中學漢文科名書の如き眞に論旨明透文章俊爽得易からざるの文字なり其他論、序、記、贊、銘、題等百廿有餘編、加ふるに學友重野博士、依田學海、小原節堂、鷲津教堂、岡鹿門、青山迂齋、大沼枕山、小野湖山、神波即山、等の諸先生評言を加へられ男高橋博士之を校正せらる漢文の參考書として机上の典範之に過るものなけん今艘梓成り弊舖之を發兌するの榮を荷ふを得たり斯學者の愛讀を待つや切なり

高橋白山翁著

# 征清詩史

和本白紙刷  
全一冊

正價 金五拾錢 郵税 金六錢

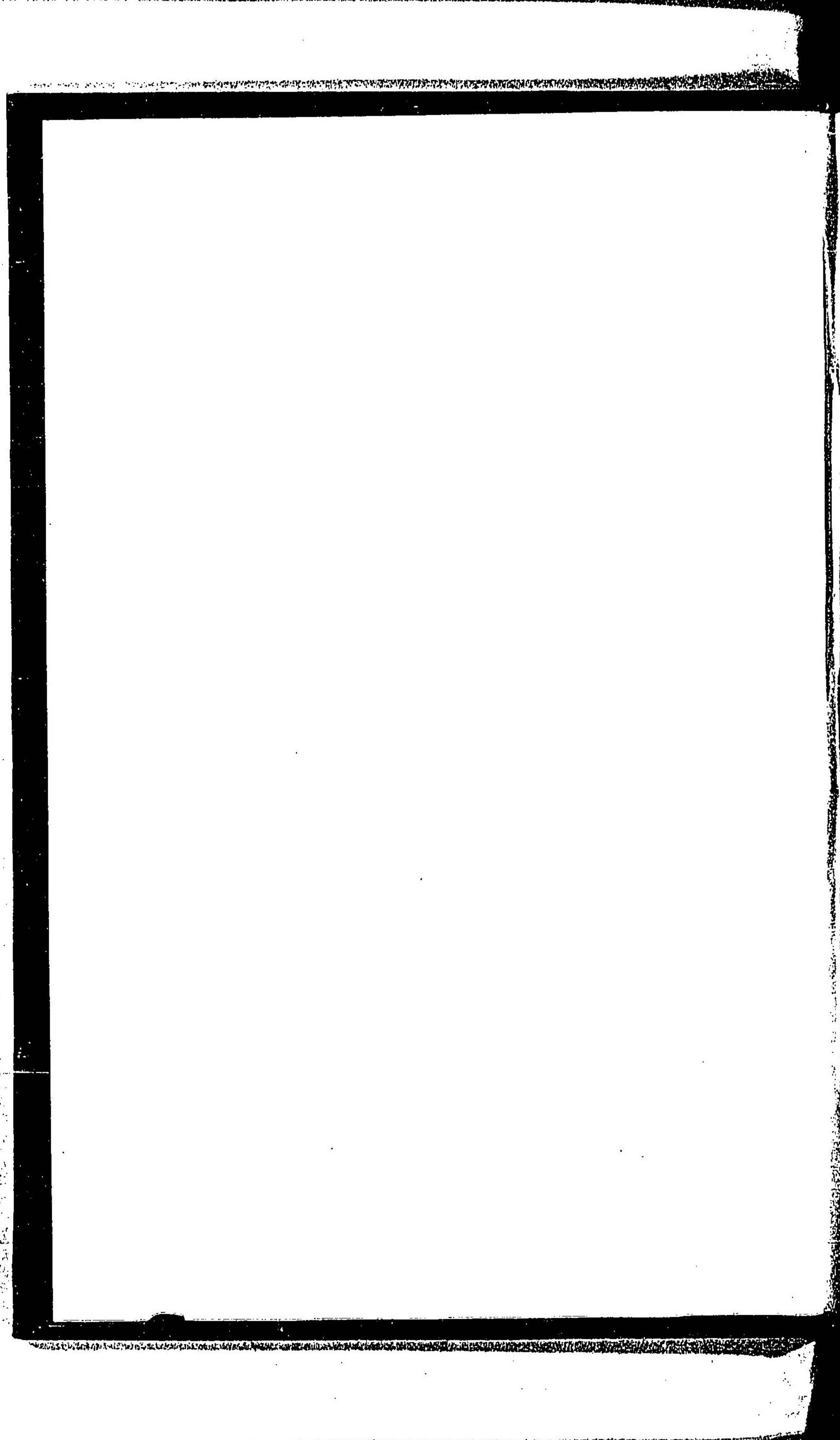
高橋白山翁著

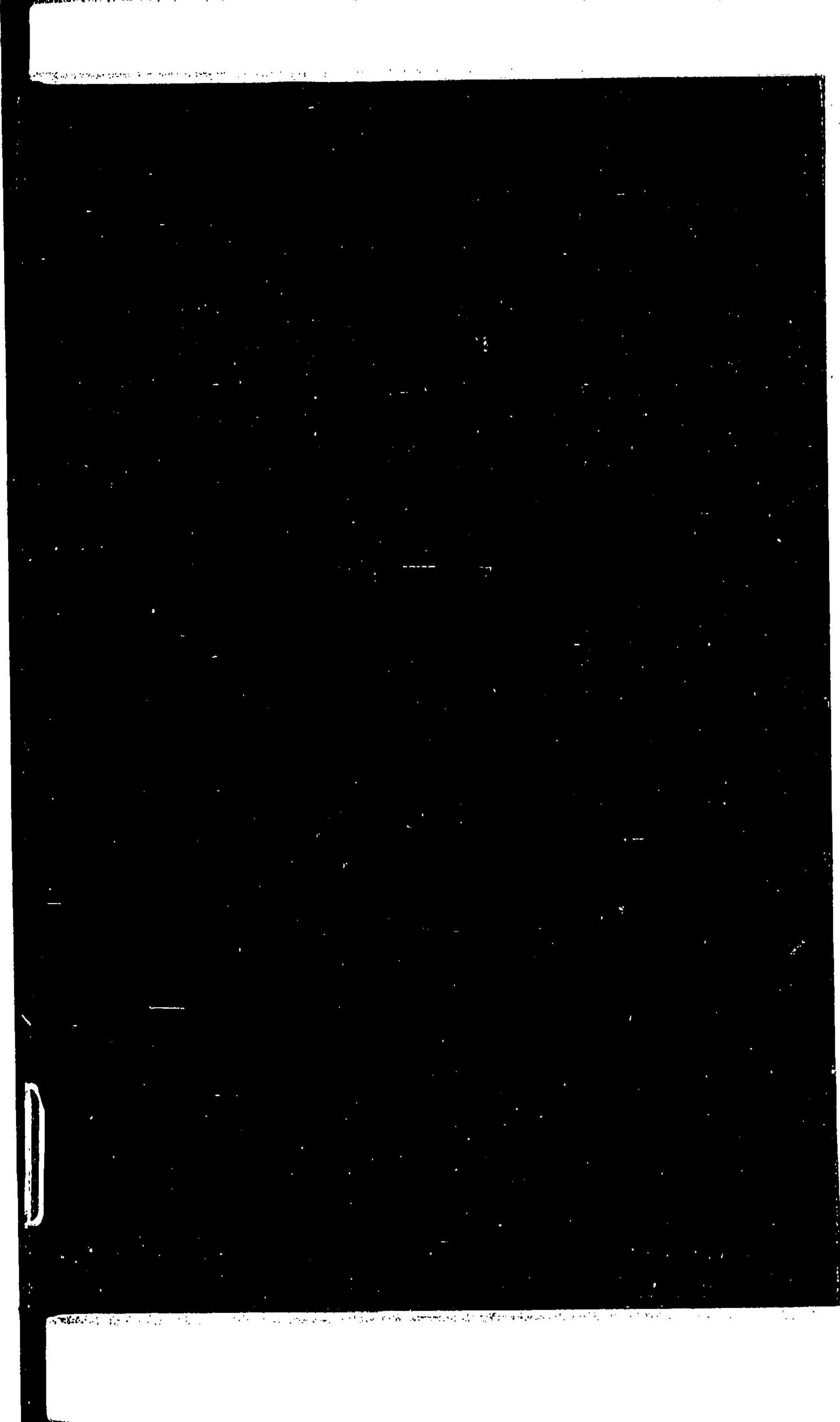
# 白山樓詩鈔

和本白紙刷  
全一冊

正價 金三拾五錢 郵税 金四錢

二書共に白山翁の家集として前掲の文集と相俟て翁の學風を知るべし蓋し詩學者無上の寶典なり





RB51  
108

300526-000-9

RB51-108

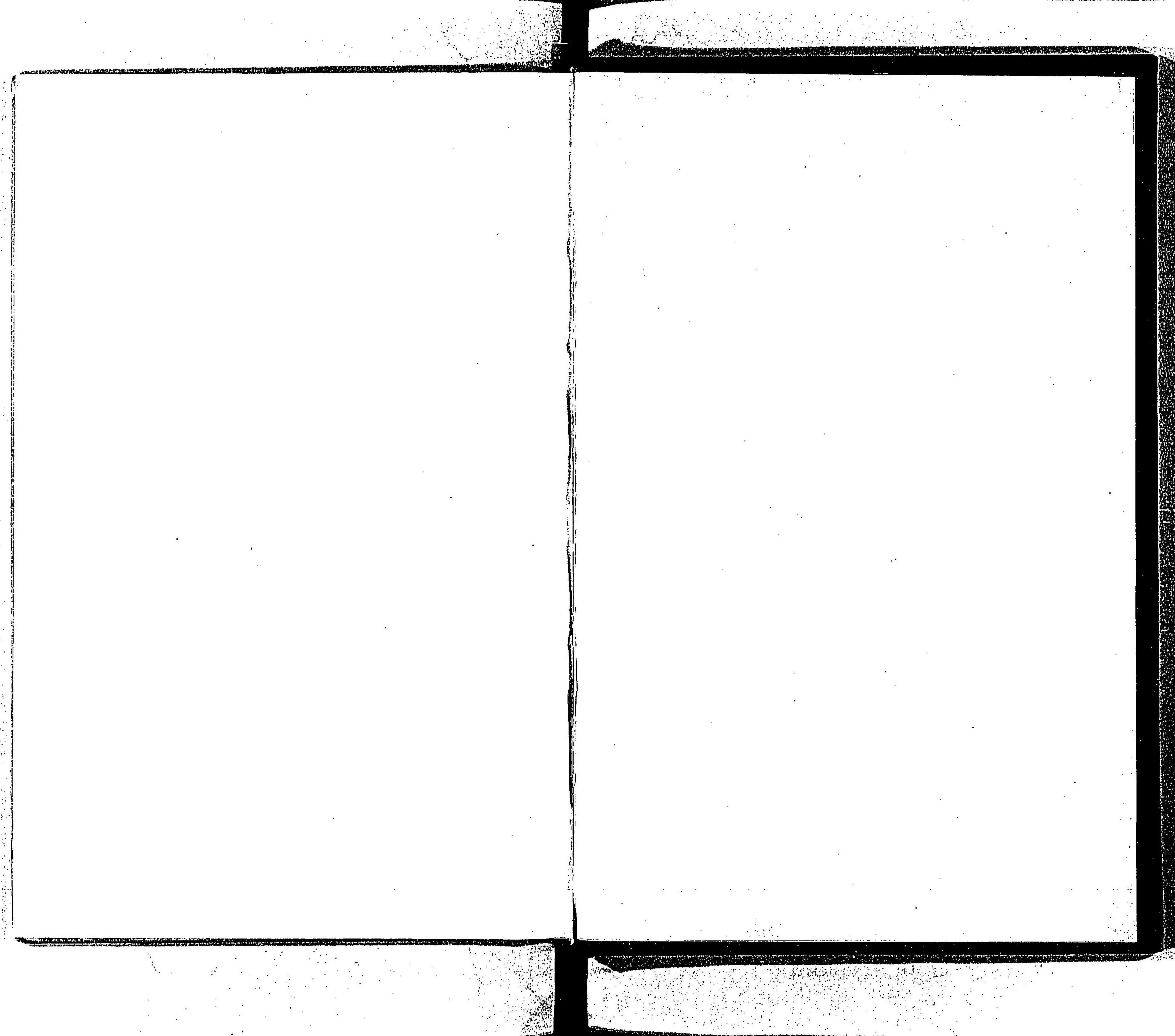
救荒植物

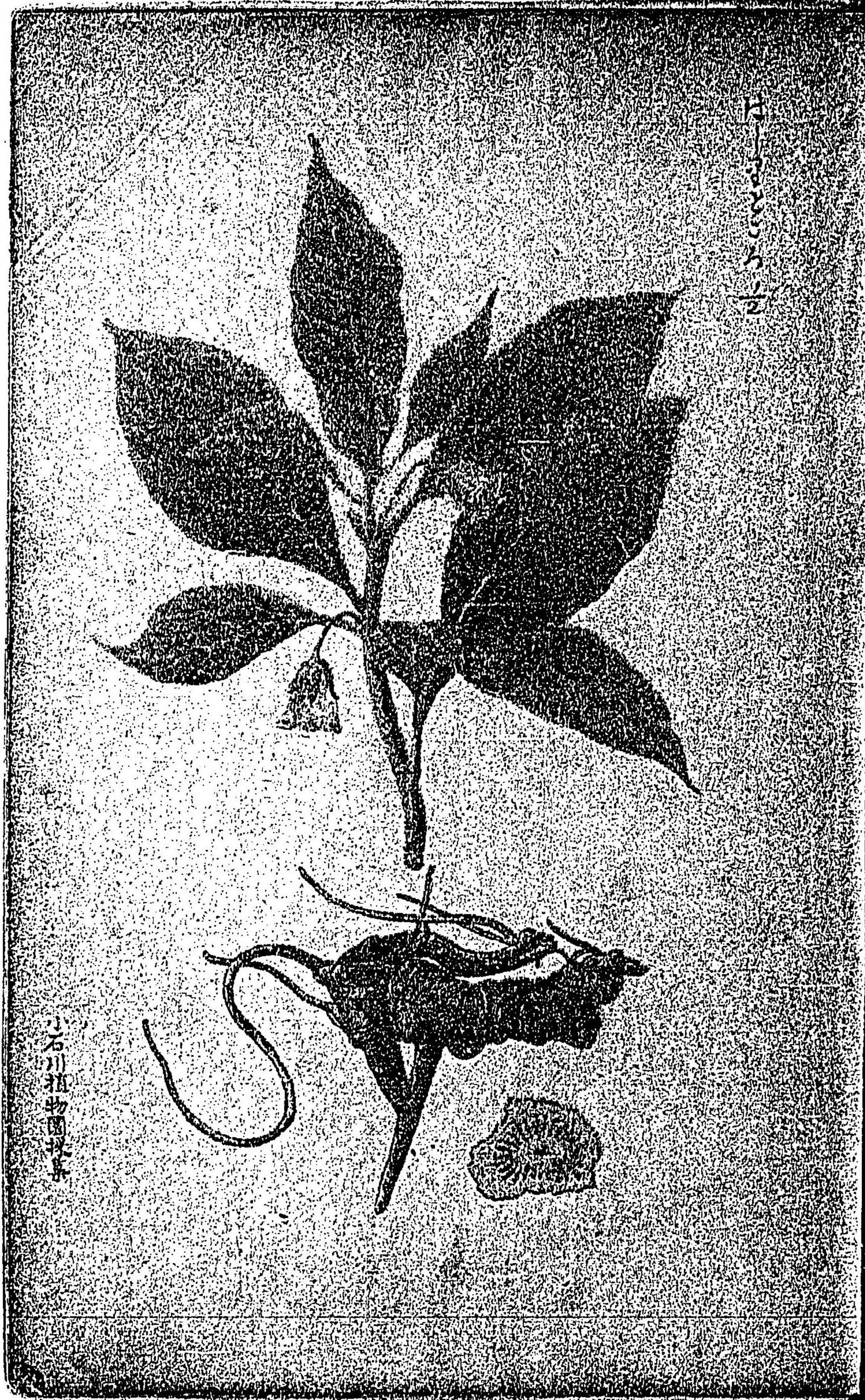
白井光太郎/著

1903

CAQ-0002







白粉香雄

小石川植物園採集

RB51  
108



白粉香雄

1066125