

大和本草

新校正

四五
五六

穀類 二十種
造醴類 九種
菜蔬類 七種
手初下
月十四下
手初下

農商務省
圖書
第一六〇五號
共一〇冊

庫文閣内		和書類
九六函	八三四九冊	
一五架	一〇冊	

内閣文庫	
番號	和 8349
冊數	10 (3)
函號	196 79



綴じ部(喉部分)の文字など開きが不鮮明な箇所あり

大倭本艸卷之四

穀類

稻 百穀之長而人之生命之所係也不粘者ヲ粳

ト云又秬ト云倭名ウヅル子性平無毒能補益ス凡

藥ハ皆其氣偏ナリ偏氣ヲ以能病ヲ攻タル病公ラ

ハ不可服故參芪朮其ハ百藥上品ナレトモ無病之

人服シテ卻テ能生病故ニ上藥ヲ服シ治病ニモ十二

八九ヲ公テ早ク止ムヘント分ニ病ヲ公ントスレハ氣血

ヲ損シ他病ヲ生ス況中下ノ藥ヲヤ稻米ハ中和ノ氣ヲ

ウケテ性味不偏故無病有病常ニ食シテ無害ニ日

不可闕本州汪穎曰天生五穀所以養人得之則
生不得則死惟此穀得天地中和之氣同造化生
育之功故非他物可比時珍曰粳稻六七月收
者爲早粳止可充食八九月收者爲遲粳十月收
者爲晚粳稻氣涼乃可入藥又曰其種近百各
不同俱隨其地所宜也○稻類黃省曾力稻品詳
載之其品類多日本ノ稻モ亦種類多キ事如此
各土地ノ宜ニ隨テウフ稻ノ穀芒ノ形色穀ノ大小不
同氣味モ亦異中華ニテ南方ハ稻一歲再熟ル事
本州諸書ニイヘリ○宗奭曰粳以白晚米爲第一
早熟米不及也○今案早稻新熟者食之發病病
人不可食其未熟者炒之爲果而食其形扁薄曰
粳米最能發病病人宜忌之○早中晚ノ内早稻ハ
性ツヨシ晚稻ハ性涼ニシテ薄シ中稻ハ味美クシテ
性厚シ病人及入藥ニハ晚稻ノ陳米ヲ可用本州
新米乍食動氣今試ルニ然リ脾胃虛怯有積滯人
ハ當年ノ新米ヲ食フヘカラス本州云至春喰之即
不發病早粳ハ地ニヨリテ不宜實少シ故農不多
種中粳ハ爲糧尤好就中岩摺赤稻ト稱スルハ爲飯
醞酒味最好晚粳ハ味淡シ故不發病州里ノ土地

ヨリ粳ニモ糯ニモ性味厚薄其淡アリ凡稻ハ穀ニテ貯レハ久ニ堪フ飢饉ヲ救フニヨシ續日本紀養老三
 年制ニ曰穀之爲物經年不腐自今以後稅及雜稻爲穀而收之○香稻日本ニ種アリ飯ニ炊ケル香味ヨシ甚他稻ニ異レリ今農家多クウヘス土地ニヨリテ不宜實ヲ收ル事少ケレハ也東垣食物本州ニ載之日有紅白ニ種惜人不能多種之而已○禾稈本州載之功能多シ○魚油汚衣稻米嚼ツクル

糯

稻ハ粳糯ヲスベテ云然氏本州ニハ稻ヲ糯トス論語曰食夫稻稻モ糯也糯類亦多シ爲糕其味有美

有不美可揀用糯作飯俗ニコハ井ヒト云壅氣易粘滯而難消化不可多食小兒病人最宜忌之申夏諸夷ノ粳米ハ味薄キ故糯ヲ以テ酒ヲ釀ス日本ノ粳米ハ味ヨキ故糯ヲ以酒トセス粳米ヲ用ユ糯米ハ甚酒ヲ畏ル酒ヲコシタルイカキニテ糯ヲ洗ヘハタバシテ蒸トナラス故ニ醇酒ハ能糯糕ヲ消化ス○中夏ニハ糯ヲラヲ煮テ爲紙時珍モ稻稷煮治テ爲紙トイヘリ○漆器及金銀箔ノ上短冊色帛ナトニ文字ヲカクニ墨ツカスハ糯粉ヲ墨ニ可加

和

本州又上占稻ト云時珍云秬似粳而粒小其熟最

早六七月可收有赤白二色近世異國ヨリ來ル故
國俗ニ大唐米ト云西土ノ俗タウホシト云色赤シテ
小粒ナリ飯ニテ子ハリナシ消化シ易ク性カロシ
痰多ク積滯アル人飯トシ食スヘシ又ヨカシトス臘水ニ
一兩日浸シテ後日ニサラシ收置煮テ食スルハ瀉劑ヲ
トム又和ノ陳倉米ヲ藥ヲ丸スル糊トスルニ宜シ本州時
珍カ説ニ陳倉米ニ用之蒸晒爲之トイヘリ穀トモニ貯ヘヨ
ケハ十年二十年ヲヘテモ不腐味淡キユヘ虫ハス鴨ニカヘ
ハ卵ヲ多クウム舊穀盡ル時秋早ク熟レ實ヲ收ル事多
ク米硬ク多他粳ヨリ飯多シ故民利之多クツクレ民用

ニ利アリ和ヲワセコメト訓スルハ誤ナリ田ニアルトキ颯
風ニアヘハ脱ヤスレ又白米アリ潔シ形狀同シケレ氏實
ヲ收ムル事赤米ヨリ少シ故ニ農多クウヘス本州ニ和
其種占城ヨリ閩ニ來ル赤白二色アリ粳ト大同小異
トイヘリ凡諸稻其品甚多シ然其形色性味相似多
只和ノミ諸稻ト不同今諸州各處皆コレヲウフ○黃
省曾稻品曰金城稻其粒尖色紅而性硬四月而
種七月而熟松江謂之赤米穀ノ下品トイヘリ諸稻
ノ中赤者別ニナシ是赤米ハ大唐米ナルヘ同物異名也
○和稗ノ灰汁反胃ノ蟲ヲ殺ス事見于本州

占城米 陸田ニウフ粒大ナリ民俗ニハ野稻ト云糲アリ
糯アリ糯米ハ味カロシ常ノモ千米ハ水ニ久シク浸シテ後ニ
蒸ス俄ニ浸シムシテ、熟セスコレハ水ニ浸シテ即時ニム
シテ能熟ス

大豆 凡五穀ノ内稻ニツギテ大豆最民用ノ利多シコ、
ヲ以農ノ多ク種ル事稻ニツゲリ農夫土地ノ宜ニ隨テ
ツクル其品多シテ窮盡シカタシ黄大豆秋熟ス豆ノ類
ニテ第一民用ニ利アリ近江州ノ産最佳シ夏豆六月
下旬ニシテ早ク熟シ民食利用ヲ助ク故ニ農夫多ク種
ル事秋豆ニツケリ○黒大豆大小アリ性味最ヨシ味曾

ニノ味ヨシ豆淋酒ノ方本州大豆ノ附方ニアリ中風及
産後ニ用ヘシ性ヨシ○栗豆常ノ大豆ヨリ大ニシムル色
紫褐ナリ味栗ノ如シヨシ醬油ニテ煮テ果トシ村人
味醬トメ食ス味美シ○ウヅラ豆黒大豆ヨリ少大ニシ
テ圓シニハリハ黒クシテ兩方ニウヅラノ文アリ山原ニ
モ所々間ヒロクウフレハ豆甚多シルヤフ豆トモ野豆トモ
云春ウフ○鞍カケ豆兩端白シテ中間黒シ馬ノクラ
ヲヲケル形ニ似タリ葉ニルシ黒大豆ヨリ大ナリ以上
三豆漢名未詳此外豆品猶多シ○稽豆タンキリ豆
ト云野豆也三葉アリホドノ葉ニ似テ蔓生ス野ニ多

シ其子ハ黒大豆ノ如シテ小ナリ光ナシ本州ニテセタリ
救荒本艸載莠豆生平野中莖蔓延附草木上葉
似黑豆葉而窄小微尖開淡粉紫花結小角其豆
似黑豆形極小味甘是稽豆ト同物ナル歟

赤小豆 大小アリ性寒冷ナリ脾虛ノ人ニ不宜小便
ヲ利シ腫ヲ消ス功多シ久ク食スレハ身臑ヲ太テカハ
ク老人殊ニ忌ムコレヲ煮ルニ煎シタル茶ヲ水ニ加ヘ銅
器ニテ炭火ヲ用レハ早熟ス○白豆アリ白アツキナリ
苗葉莢皆赤小豆ニ似タリサケト訓スルハアヤシレリ
二種アリ一種ハ籬ニホル蔓長シ一種ハ蔓短シ赤小
豆ノ如シ民俗蟹ノ目ト云凡赤小豆ハ臘水ニ數日浸
シ乾シテ貯藏ノ用ユレハ久キニ堪フ

豇豆 二種アリ蔓長キハ菜トシ蔓短キハ穀トシ果
トス其ニ上品ナリ蔓長キハ籬ニトヒノホル其莢長
コト二尺ニ餘ルアリ又短クナ一所ニ房ヲナメ多ク實
ノルマリ蔓長キハ春分ヨリウヘ六月節ニテ蒔ヘ六月
ニウヘタルハ八月中旬ニシノリ九月ニテ有テ最珍トス
苗ノ初生スル時蠹食ヒ絶ツ筍皮及白及ノ葉或紙
ニテ本ヲ卷ヘシ夏秋菜ノ上品ナリ毎年地ヲカヘテウ
フヘシツル短キハ實黒ク大ナル者性味最ヨシ煮テ飯

ニ雜（或澆茶飯ニ加ヘ食ス性味共ニ赤小豆ニサレ
リ又鹽醬ニテ煮食ス或沙糖ヲカケ果トノ食ス皆
佳シ本艸ニ曰補腎氣每日空心煮入少鹽食之與諸
疾無禁ト云ヘリ又時珍曰此豆可菜可果可穀備用
最多乃豆中之上品トイヘリ長キハ其實下リ垂レ短キ
ハ上ニサ、グサ、グルヲ以テサ、ゲト名ツケタリ又環豆
豆アリ其莖ノ端ニ莢アリニ莢左右ニ相對シ兩方ニ、
カリニ如環葉モ味モ常ノ豇豆ニ同是モ短豇豆蔓ニシ
カシ籬ニハフ類ニアラス臘月ニ豇豆ヲ蒸テ日ニ乾シ多
ク貯ヲキ用レハ早ク熟レ久キニ堪フ○隱元豆豇豆ノ
類ナリ漢名未詳近年異國ヨリ來ル又梶原サ、ケ
ト云皆鄙俗ノ名ツクル所ナリ葉ハ赤小豆ニ似テ蔓
生ス莢ハ大豆ヨリ長ク豇豆ヨリ短ク廣シ五月ニ早ク
ミノル又栽レハ一年ニ二度ミノル菜トメ煮食スル事豇
豆ニ同シ子ノ色白ク粉ヲヌルカ如シ京都ニテハ眉豆兒
豆ヲ隱元豆ト云與此別也

綠豆

倭名フンドウ。ヤエナリ。夏ヨリ秋ニテシキリニ
コヒク實ナル又早クウヘテ早ク實ノリタルヲニケハ其
秋又實ノル一年ノ内二度ミノル故ニヤエナリト云他豆
ニ異ナリ能小便通シ熱毒ヲ消シ一切ノ毒ヲケス殊ニ

酒毒燒酒ノ毒附子ノ毒ヲケス粉ヲ水飛之爲餅水線
トス水線ハ時珍食物本州註曰索粉トス涼無毒涼血
解諸毒ト云ヘリ宋ノ陳達叟カ蔬食譜碾破綠珠撒
成銀縷ト云レハ水線ナルヘレ又水ニヒタレテ白芽ヲ生シ
タルヲ煮テ豆油及醋ニ和レ蔬トナレテ食ス食物本州
註云脾胃虛寒之人不宜久食綠豆ハ樵子ノ殼ニ反ス
害人ト本州ニイヘリ倭俗ニ云綠豆ト藤粉ト同食スレハ
腹ハリテ死ス種樹書曰種菜豆地宜瘦

蠶豆 其實空ニ向フ故ニ名ツク近世異邦ヨリ來故西

土ニテハ唐豆ト云八九月ニタ子ヲミク日カケ木ノ下下田
瘠土ニ作リテモヨク榮茂レテニナル飢ヲ助ケ民用ニ
利アル故ニ大和國ニ多クウフ大和ニハ其實ヲ湯ニヒ
タレ皮ヲ太朝夕奈良茶ニ加ヘテ食ス生ナル時煮
テ果トス多食ヘハ塞氣又味噌ニ製ス大小二種アリ
大ナル者味美本州曰誤テ針ヲ吞タル者蠶豆ヲ韭ト
同シク煮食ヘハ針大便ヨリ出又本州ニ苗ヲ食スト
曰云村人嫩葉ヲ飯ノ上ニ加ヘ蒸食ス
豆 本州約言曰可入醬用之其莢ワカク軟ナル
時皮トモニ煮テ食レ又熱湯ニヒキテ鹽ニツケ後日
ニ味醬ニツケテ茹トス性味良然レト實ノ既熟シタ

ルハ味好トイヘ臣食スレハ甚氣ヲ塞傷人或食之シテ
死スルコトアリ不可食燒タルハ最害人○一種花白キ
アリ實ハ小ナリ

白扁豆 其類多シ黑白赤斑色アリ藥ニハ白ヲ用ユワカ
キ時サヤトモニ食ス實ハ藥トス肥地ニ種之不可用糞
肥スクレハ實ノラス又シゲクウフヘカラス甚繁茂ス

外

眉兒豆

救荒本艸ニ出タリ近年中華ヨリ來ル春子ヲ

ウフ秋ノ末ニイタリ實多シ花紫ナリ蔓生スワカキ時莢
トモニ煮テ食ス扁豆ノ類ナリ扁豆ヨリ味ヨシ京都ニテハ
隱元豆ト云筑紫ニテハ南京豆ト云甚滋蔓ノ實多シレ
ゲク種ヘカラス且肥過レハ不實

藜豆 又名狸豆 案本艸蔓如葛子如皂莢子作

狸首文莢有毛刺六七月開花成簇紫白采如扁
豆花一枝結莢十餘長三四寸大如拇指有白茸
毛老則黑而露筋○國俗天然豆藤豆葛豆ナト云
類猶多シ皆藜豆ノ類ナリ其實ニ狸首ノ文アルモ有之
何レモ莢ワカク柔ナル時煮食フヘシ實熟シタルハ氣ヲ
塞ク性不好

豌豆 本艸時珍日八九月下種百穀之中最爲先
登○天功開物ト云書ニ豌豆蠶豆共ニ冬夏長シニ

外

ル故樹下ニワヘテヨレト云ヘリ今案四月ニミノル野豌豆
本州ニ翹搖ト名ツク

落花生 典籍便覽云藤蔓莖葉似扁豆開花落地
一花就地結一菓大如桃深秋取食味甘美人共
貴之今案ニ本州約言東垣食物本州等諸書出
タリ本州綱目不載之豆ノ類ナリ長崎ニ多ク種之

麥 齊民要術曰聖人於五穀最重麥禾也 典籍
便覽曰麥比他穀隔歲種故云麥秋種冬長春秀
夏實備四時之氣凡穀新舊不接時麥最先熟民
食接續所賴甚重故春秋獨書無麥 麥ハ五穀ノ

中稻ニツギテ最民食ヲ助ク殊ニ夏ノ末舊穀盡ル時
民ノ飢ヲ救フ民用ニ甚利アリ本州士良曰大麥爲麩
勝於小麥無躁熱大麥ニ種類多シ糯モアリ近年朝
鮮ノ種ヲ世間ニツクル大麥ナレト小麥ニモ似タリ皮ナ
クノ如小麥爲飯爲麩爲糕麩ヲ打テ切麩温飾トス
河漏ヲ食フ法ノ如クニス俱ニ佳レ時珍云大麥亦有
粘者名糯麥コシ近年朝鮮麥ト云モノナルヘシ爲麩如
小麥莖葉大ナリ長者麥アリ一本ヨリ數十莖生ス間
遠クウヘ糞ヲ多ク布ヘシ農家ニハカト糞ヲ費ス故ニ
ウヘス味ハ常ノ大麥ノ如シ○述異記晉永嘉中梁州

ノロ六州卷四

雨七旬麥化為飛蛾今モ麥ヲ久シク苞クラ入ヲキテ久雨ノ間日ニホサシレハ化シテ飛蛾トナル非奇事

小麥 歷年タルハ性不熱ノ和ナリ時珍曰新麥性熱陳麥平和凡小麥ハ功能多シ人家不可闕農夫ハコレヲ麪トシテ餅トス尤ヨク飢ヲ助ケカヲ益ス故ニ農家殊ニ美穀トシ多ク作ル○膿血ノ衣服ヲ汚シタルニ小麥稗ノ灰汁ヲ冷シ洗フヘシヨクツル温熱ナルハアシ又婦人ノ服ノエリアカヲトスヘシ

蕎麥 本州孟詵曰能鍊五藏滓穢鍊トハ是腹中ノ積滯ヲ消化スルナリ補益ノ功ナケレモ能多シ凡蕎麥夏穀既ニ終リ立秋前後下種九月ニ既實リ十月ニ收刈リ其アトニ復麥ヲ栽レハ凡一年ニ三度穀類ヲ收取ル磨テ爲搗餅爲粉餌爲糧食助飢饉故農ノ利用多シ是亦佳穀也ソハキリハ王禎農書ニ河漏ト云世俗好テ食フ不可多食多食ハ脾胃ヲ傷リ氣ヲヘラス然氏腸胃ニ積滯アリ氣盛ニ有濕熱人ハ小シ宜食虚寒人不可食又宿滯アリテ微痢不止ニ小可食再蒸食ハ性和ナリ苗ハ化蔬食フ性冷ナリ微泄ス病人老人ハ不可食

黍 毛子分マリ糯キヒナリ饌トス黍稷ハ二類也形狀同黍

抹し煮テ糊トシ紙ニシテ布テ閃挫腰痛ニ貼ス有効此
事本艸ニノセズ黍稷トモニ俗名コキビト云

稷 コキビ 子ハリナキ稷キヒナリ飯トス子ハリアルヲ黍トス稷ト

糯トノ如シ本艸ニ詳ナリ

粟 コメ 本艸ヲ考ルニ梁ハ穗長大ニ毛長ク粒粗キ云粟

ハ穗短小二芒短ク粒細ナルヲ云梁粟通シ呼テ粟ト云二

種共ニ其色五色アリ時珍曰古者以粟爲黍稷梁

稷之總稱而今之粟ハ在古但呼爲梁後人乃專以

梁之細者名粟○梁粟トモニ今國俗ノ稱スル各品

數種アリ其色ト大小ニヨリテ名カハル夏粟ハ春ノ土用ニ

ウフ秋粟ハ夏ノ土用ニウフ梁粟トモニ夏秋ノ二種アリ本

艸曰早粟ハ皮薄米實晚粟皮厚米少○梁粟色ヨ

リ性各小異黃梁ハ性平其餘ハ皆微寒大抵梁粟其

ニ性良就中粟性最佳者粥食益丹田補虛損開腸

胃本艸可考○凡梁粟貧民爲飯爲粥助飢甚益

民用續日本紀七日粟之爲物支久不敗於諸穀

中最是精好天下盡力耕種莫失時候

稗 時珍曰稗卽梁米粟米之粘者熬糖作食糕食

之○性不良氣ヲ塞キ動風小兒不宜多食

稊 水陸二種種類多シ禾穀ノ下品ナリ然氏者稊炊

飯モトカイモト 餹トス民食ヲ助ケ飢饉ヲ救ヒ豊年ニハ馬
ニ飼フ性亦不惡無毒

胡麻 芝麻脂麻巨勝子皆胡麻ノ別名ナリ漢ノ張
騫西域ニ使シテ此種ヲ取カヘリ胡國ヨリ來リシ故
胡麻ト名ク上世ニ五穀ノ一トセシ麻ハアサノ實也胡麻
ニアラス後世ハ大麻ハ穀トシテハ食ハス胡麻ハ穀食トス
胡麻ノ實其苞四角六角八角アリ六角ヲ好トス黑白
アリ服藥トスルニハ黒キヲ用ユ食品ニハ白キヲ用ユ黒
胡麻本州ヲ見ルニ上品ノ藥也服食ノ法アリ可考水
ニ入レ沉メルヲ用ユ是實ヨク入タルナリ水ニ浸シユリテ

土氣ヲ太公蒸籠ニテ半日ムレ手ニテモニテ皮ヲ去日ニ
ホシテヨク干タル時皮ノ殘タルヲモミ太公ル或日ニホ
シテ後皮ヲモミ敷テ皮ヲ太公爲末炒鹽ヲ十五分ニ
加ヘ日ニ溫酒ニテ服シ或飯及諸食品ニ加ヘ湯ニ入
テ食ス身ヲウルホシ虛ヲ補ナヒ氣カヲ益シ筋骨ヲ
堅クシ白髮ヲ黒クシ腰脚疼痛ヲ治ス時珍云以胡
麻同米作飯爲仙家食品胡麻油藥ニハ生シメヲ用
ミ香油ト名ツク食ト燈ニハ炒タルヲ用胡麻苗ハ早ヲ
ラシレス大早ニモ能生長ス是亦煮テ食ス

薏苡仁 功能多シ上品ノ藥ナリヨク濕痺ヲ療ス薛己

日其勢力緩薄倍用于他藥又疝疾ノ妙藥ナリ本
艸發明ニ見エタリ粳米ト同ク粥ニ煮テ食フベシ大
小アリ殼ノ厚キアリ小ニシテ殼ウスク咬之牙ニ子
ハリツクヲ良トス是ヲ食ニモ藥ニモ用ユ大ニシテルキ
ヲ糞米ト云又菩提子ト云藥ニ不用俗用テ數珠
トス實少ク味薄シ皆宿根ヨリ生ス又實ヲウヘテモ
當年ニシル宿根ヨリ生スルハ皮厚クシテ皮ヲ去コトムツ
カシ毎年實ヲニクヘシ青葉ヲ煎シタル汁香ハシ茶ニ加ヘ
煎シ服ス武火ニシテ少ノ間煎シ早ク可飲久ク煎ス
レハ香氣ナシ本艸薏苡葉作飲氣香益中空膈暑
月煎飲暖胃益氣血トイヘリ香味性トモニヨシ○薏
苡仁カラヲ太公法一夜水ニツケ明日日コシキニテヨクムシ日ニ
ホシモミテ仁ヲトル又日石臼ニテ引ワリテ仁ヲトル皮厚ハ
如此スヘシ或日一夜水ニツケテムシホシモミクタクヘシ○
濕ニ中リテ面ニ小瘡出テ恰如癩ニ薏苡仁ヲ煎服ス
有效此方本艸不載居家必用ニ云其苗堪爲薪○今
案子ヲ取テ食トシ藥トシ葉ヲ煎シム其莖ヲ薪トシ籬
トスヘシ其根ハ太虺蟲治牙痛亦堪爲藥可謂益人多ト
沙菰米 典籍便覽ニ云沙菰米樹皮如中國葛根搗浸
澄瀝取粉作丸如菘豆大晒乾而賣之可食出滿喇

外

本草綱目卷四

加國○國俗サンゴヘイト云俗ニ西國米西固米ナト書
非也煮熟シテ食ス補中泄利ヲ止ム○河豚ト同食ス
ヘカラス○本州二十三卷所載菽米亦相同時珍ニ其
米甚白而滑膩作飯香脆典籍便覽所録ハ樹皮ナ
リ與本州所説相似而不同

○造釀類

粳飯カシノヒ 凡炊稻飯有二法タキボシ飯湯取飯一度飯
ナリタキボシハ白米ヲ能洗テイカキニアゲ置薪多ク
タキ金ニ熱湯ヲワカシテ米ヲ入フタヲシテ一沸シテ薪
ヲ減シ火ヲヤワラカニタキ能熟シタル時フタヲ開クイニ
タ熱セサル内ニフタヲヒラク事ナカレ水ノ分量ハ米ノ多
少ニヨラス金ノ中ニテ米ノ上ニ水一寸アカルホトナルヘシ
又一説ニ凡米一斗ニ水一斗二升ヲ用ユ初火ヲ盛ニ多ク
タキ後ハ薪ヲ太モヨシ初二三度ノ間飯ノ熟スルカゲン
ヲシラスシテタキホシナフ度アリ此法米ノ多少ニヨラス
炊熟シテ後ハアヤシクナシテ食スル事也○湯トシテ飯
宜シ又或曰陣中ニテ炊テ食スル事也○湯トシテ飯
ナノ下ヲ水ニツクルハ早ク熟ス○湯トシテ飯朝ノ飯ハ白
米ヲ前夜ヨリ水ニヒタシ置テ明朝金ニ水多ク入テ火
ヲタキ沸トキ米ヲ入半過熟シタル時杓ニテクニテイカキ

ニアケ水ヲレキリニカケテ子ハリナキホトニヨク洗ヒ蒸籠ニ
カケテ能ムスヘレ又ナニ入テ下ニ炭火ヲ置テムスモアリコ
レハ飯ノリノ如ニナリ子ハリテアレ、セイロウニテムスガヨレ
晩ノ飯ハ朝飯過ヨリ米ヲ水ニヒタシ置ヘシ湯取メレハ脾
胃虚ノ人積滞アル人ニ宜シ壯人ニハ宜カラス○二度飯亦
二法アリ一法ハタキホシ冷飯ヲ用ユ先鍋ニ湯ヲワカシタ
ギル時ニ飯ヲ入ヤカテ飯ヲ鍋ニ置ナカラ其湯ヲナヘノ
ロヨリ悉クシタミ太テフタヲ掩ヒ薪ヲ太火ヲ少モヤシヤカ
テ熟ス或炭火ニテ熟ス此法飯ヨク熟レヤハラカニレテ子
ハラスイクタヒニテモレソシゼス。アタ、カナル飯ヲフタヒ飯ニル

モ此法也但冷飯ノヨキハレカス朝ニ晩ノ飯ヲ一度ニタキテ
晩ハ冷飯ヲ如此シテヨレ常ニ冷飯ヲアタ、ムルモ此法ヨレ
此法モ湯トリメレト同ク脾胃虚ノ人積滞アル人ニ宜シ又
一法湯取飯ヲ用蒸籠ニテムス。ユトリ飯ヲナヘニテ二度
アタ、ムレハ糊ノ如ニナリテアレ、餅音分是フタ、ヒ井ヒカ
朱子詩傳曰蒸米一熟以水沃乃再蒸也○國俗飯
ヲ御臺上云榮花物語增鏡ナト古キ草詞ニモ見エタリ
貴人ノ飯ヲ臺上ニ置テ進ムル故ニ稱スト云臺トハ凡
ル案ノ類物ヲ置器ヲ國俗ニ臺ト稱ス
燒飯 今案飯ヲ搏テ爲丸如鴨子大薄ク押扁加

外

之炭火上而燒之微シ焦而色變スルヲ爲度熱時食之温中補胃除水濕止泄痢病人宜食雖燒炙之物不令人渴或熱湯熱茶ヲカケテ食ス亦ヨシヤキ過シコケコキハ消化シカタシ不可食御害人ヲ

糲飯 餐同時珍云糲音孫卽水飯也主治熱食解

渴除煩 今案糲飯ハ卽ツケ飯水ツケ飯ナリ白カユト訓スルハ非ナルヘシ時珍所謂熱食スルハ卽ツケ飯也又冷食スル水ツケ飯ナリ日本ニテスイハント云

名ハ古キコトハナリ源氏物語榮花物語ナト古ク和文ニモ見エタリ糲飯極暑ノ時及熱渴ヲ患ル人食之無害若

無此症ハ雖無病之人不可好食生脾濕○今國俗澆

茶飯ヲ好ム就中大和州俗最嗜之朝夕啖之稱曰

奈良茶開胸膈進食解渴除悶或豉豆蠶豆陳皮

薏苡仁菜豆栗零餘子等煮而點用亦可也荷葉

薏苡葉加茶煎澆香味並良茶ト共ニ煎シ出シタル

初ノニエハナラ用ユ失飪ハ不好久ク煮ル失香氣南都

ニテ且夕所製煎與他邦之製不同穀茶自始一時ニ

併煮○凡澆茶飯有積滯病人食之亦可也食之

久習ハ無害然虛寒純補宜キ人腸胃ヲ洗テ有害

不可食

陳倉米

其性本艸造釀類詳ナリ粳ワレ及秈タイ多クヲ用テ水

ニ浸蒸晒爲之トイヘリ臘月ノ水ニ一夜浸シ蒸テ爲飯陰乾

ニシ器中ニ納置テ年ヲ經タルヲ用ユ病人ニ炊飯イ令食又

爲粥或引ワリテ細末ヲ太粗キヲ用テ爲粥病人ニ用之

又方中ニ多用之人家必貯ヘシ氣味冲淡可以養胃又

爲糊丸藥不泥胸膈細末レ蓄ヘ置糊ニ子リテ藥ヲ丸ス

ヘシ完穀ヲ煮テハ糊堅クメ化シカタシ

荷葉飯

東垣曰張潔古枳朮丸用荷葉裹燒飯爲丸

其餘ノ後人ノ書ニモ別ニ法アリ正傳枳朮丸方後ニモ法

アリ荷葉乾者亦可ト云ヘリ近法陳倉米ノ末ニ荷葉ヲ引

サキテ加ヘナヘニ水ヲヨキホトニ入米粉ト荷葉ヲ煮テ糊レ

シ荷葉ノニエハナニ早ク火ヲ太リ荷葉ヲ太テ粉ノ稠稀ヨ

キホトニノ藥ヲ和シ丸ス此法荷葉ノ氣味全クノ不散メ

最ヨシ荷葉ヲ久シク煮過シタルハ氣味全カラスアシ、茶

ノニエハナヲ好トスルカ如クスヘシ

粥

張來弼記云每晨起食粥一大碗空腹胃虛穀氣便

作所補不細又極柔膩與腸胃相得益粥能暢胃氣

生津液也云々故作此勸人每日食粥勿大笑也○粥ヲ

食スレハ腸胃ニ不滯脾氣ヲ養フ然トモ人ノ性ニヨリ粥ヲ

食スレハ胃ニ溼ヲ生シ泄利レニヌク小便シケク無氣力夜中ニ食

スハ稠粘スル故痰ヲ生スト云人ノ性ヨルヘシニ偏ニ不可論

饊

糯米ヲ蒸テ爲饊コレヲ煮蒸或炙食ス柔脆不停滯

爲飯ニサレリ補中益氣止久泄令大便堅多食塞氣

小兒老人夜小便頻數者夜中饊ヲ炙食シ老人ハ温酒

ヲ微飲テ飲食ノ氣消盡テ後臥ヘシ有效產婦氣脫者

饊ヲ味噌水ニテ煮乾鯉魚ノ末ヲ加ヘ食ス能補益ス

臘月所製饊可也又浸臘水於饊而後日換水至夏

月不取能補胃止瀉痢糯米甚畏酒氣洗糯及蒸

糯其器微有酒氣不作糕雖歷久亦然○糕與饊同

モチダンコ皆糕ト云若ワカチテイハ食ハ米ヲ不爲粉

蒸テ飯トレテ擣タル也是モチナリ粉食ハ豆粉ヲ食

ノ上ニ糝タル豆ノ粉モチナリ餌ハ先米ヲ爲粉水ニテ

コ子蒸タルヲ云ダンゴナリ右ハ許慎説文ノ説ナリ粳米ノ

粉餌ハ堅ノ難消化○餅ハ以麩作モチナリ國俗古來

餅ヲ誤ツテモチト訓ス○餡音陷餅中肉餡也倭名

アント云肉ヲ不用ノ赤小豆砂糖ナトヲ入タルモ餡ト

云○鼠麴草艾葉菊葉枸杞葉ヲ沸湯ニテ煮テ研

キ糯米ノ蒸タルニツキセテ饊トス各一品用ユヘシ○

糯米ヲ蒸ノ爲饊常法ナリ又不蒸爲饊一法アリ湯ト

リ飯ヲ煮ルカ如クニ饊トス炊奴ノ所知ナリ又粳米

ニテモ製ス此法蒸タル饊ニ比スルニ粘、スクナク鬆脆ニ
易消化、不滯塞、脾胃虚ノ人宜食、唯不堪久貯、臘
月糯米五日水ニ浸シ、日々水ヲ換取上ケ、卽石臼ニ
テ細ニ磨テ布袋ニ入テコレテ水飛シ陰乾ニス壺ニ納置
用時水ニ和シ沸湯ニ煮テ早ク爲餌甚精潔ナリ○又一
法糯米ヲ臘月二旬日水ニ浸シ、日日水ヲカヘ取上ケ陰
乾ニテ細末シ納貯ヘテ爲糕如前法右ニ品速ニ爲饊ユ
ヘ製スル人多シ然氏ニ品其ニ糯ノ精氣ナクナル故卻テ食
ノ停滯シヤスク消化シカタレ製スルニモ亦煩勞也常ノ
饊ノ消化シ易キニヲトレリ只臨時速成饊ヲ爲有益ニ
右ニ種雖歷數年、不吐壞、久病泄瀉、而無停滯病人ニハ
用之爲餌、味噌堅魚ヲ加ヘ煮食スルハ有效、新患瀉痢、
人不可食○臘月糯米ヲ一夜水ニ浸シ蒸テツミ研キ
陰乾ニシ納貯ヘ蒸テ爲饊、或抹爲餌、容易速成、不泥
脾胃

酒 上古ニ酒ヲ釀シテ祭神養老除病故ニ嘉穀ヲ消
耗ツクリ出セリ是ヲ天ノ美祿ト稱ス故家語曰酒者
所以養老、所以養病、然ルニ少壯無病ノ人故ニ飲度古
法ニアラス凡酒ハ少飲スル氣血ヲ順シ陽ヲ助ケ壯神禦
寒消愁、宜言暢意、故百藥之長ト云痛飲スルハ費財

敗德亂行破家傷脾生病損壽其害アケテカソヘカタ
レ故禹王コレヲ惡ニ玉ヒ周公酒誥ヲ著レテ是ヲ戒メ至
ニ祀惟酒トノ玉ヘリ聖人酒無量是從心所欲不踰矩
也心ニカセテモ自其節ニ過サルハ聖人ノ事也常人ハ
限ナケレハ及亂限制ヲ嚴ニ其制ノ外ハ堅忍ンテ不可
放過不戒慎則必及亂可畏也丹溪格致餘論ニ醇
酒宜冷飲トイヘリ然レモ多飲ハ冷飲最能傷胃冷
飲ニ宜ハ少飲ム人ハ然ルヘシ時珍モ熱飲之甚良ト云
入ノ生質ニヨリ病症ニヨルヘシ不可偏拘○向井元升
曰南都諸白爲上品加賀菊酒亦佳泉州界大坂
鴻池諸白備後三原酒尾道酒亦爲良醞筑州白
醞者濃粘色如練帛故稱練酒肥後麻地酒薩州
粟盛古來有之近年世俗好釀藥酒忍冬酒出于
紀州者爲佳品有覆盆酒カラミ茵酒保命酒長命酒
等種種佳醞不可枚舉中華及諸蕃之酒其芳潔
性味不及於本邦諸白諸白者可爲世界第一之
上品又曰外國ヨリ來ル酒ニハブドウ酒チシタハ
アサニツハ阿刺吉アラキサキナト云本邦ニ古ヨリイマダ
アフラザル珍酒也チシタハブドウニテ俗ル葡萄酒ト一
類也ハアサモブドウトセウチウニテ俗ルト云ニツハト云

ハ燒カヘシノセウチウノヨシヤ阿刺吉キ一サキハ燒酒ニ雞子
砂糖ナト入テ料理シテ用ユト也但貴人ハ外國ノ珍
酒ヲ愛シ好シモフ事宜カラズツ、レニアルヘシ其故ハ異
國ノ酒ハ辛熱香烈ナラシメシトテ毒藥ヲ加ルコト本州
ニセタレハ異國ヨリ來レル酒ハ禁シテノムヘカラス況爾毎
酒等ノ制法ハ本州ニ多クセタレタ、此地ニテ作リテ用
ユヘシ○本州ニ藥酒ノ方ヲ多クセタリ可考又食物
本州居家必用可考○宋ノ竇革カ作レル酒譜酒
ノ夏ヲ詳ニ載タリ○本州陳藏器曰凡酒忌諸甜物
時珍云酒後食芥及辣物緩人筋骨○酒既釀カモ
及帶酸味ハ脾胃ヲヤフル又灰酒毒アリ不可飲酒久
シク味變レタルハ毒アリ不可飲凡酒毒ヲ解スルニ葛
粉好茶菜豆粉冰糖黑沙糖白梅鹽紫金錠豐心丹
紫雪等各一種冷水ニテ吞ヘシ湯ニテ飲ヘカラス○屠蘇
酒本州綱目良方可用○中華ノ酒多クハ糯米ニテ作
日本ハ不然異國ノ粳米ハ味淡クノ酒ニツクレハ味ウスキ
故ニ粳ニテ不釀糯米ハ味耳ク厚ケレハ酒ニツクル日本ノ粳
米ハ中夏ノ米ヨリ味ヨシ故酒ヲ釀ス糯米ヲ不用シテ
可ナリ篤信昔年於長崎聞彼土人之言曰予嘗屢爲
海賈遊于西蕃諸國凡中華及諸夷之米穀其味皆

淡薄不及于日本所産之甘美故其所釀之酒亦氣
味不及于日本然則以日本之秬米暨良醞可爲天
下第一云○陶弘景曰大寒凝海惟酒不冰性熱甚
也○酒辛者能氣ヲ順ス苦キハ氣ヲ下ス甘キハ中ニ
滯ル酸者瀉下ス淡キハ無毒小便ヲ利ス

燒酒 本艸曰大熱有大毒不可多飲只夏月少飲六
無害本艸可考燒酒ニテ佗レル藥酒不可多飲○燒
酒ノ毒ヲ解スニ紫雪ヲ冷水ニテ可飲又本艸曰鹽冷
水菜豆粉解其毒又好茶葛粉砂糖ナト皆冷水ニ
テ吞ヘシ湯ニテ不可飲○酒後飲燒酒或十時合飲
皆能緩入筋骨微飲亦不可也且燒酒不可與熱
物同食飲又飲燒酒後不可喫熱物飲熱湯又燒
味噌ト一時ニ不可飲○粟盛ハ薩摩ヨリ出ツ燒酒ヨ
リスニテ香アリ燒酒ヨリ味甚烈シ○火ノ酒ハ肥前ヨ
リ出ツ粟盛ヨリ猶ハケシ布紙ニヒタシテ火ヲ付ル能モ
元事鹽消ノ如シ燒酒アハモリ火ノ酒皆大毒アリ不可
好飲○本艸時珍曰暹羅酒以燒酒復燒二次入
珍貴異香是異邦ヨリ來ルニツハト云酒ナルヘシ○冷氣
痰厥ヲ患ル人微飲スヘシ不可多飲助火升氣生客熱
夜裏收斂最可禁飲蓋其毒難消散也

酒糟 食物本艸曰酒糟臘月泥封藏貯四時取用
爲佳味鹹平溫中消食殺魚腥去菜毒潤皮膚調
臟腑日華曰撲損ヲヲホヒ浸水洗陳瘡本艸時珍
云鹽ヲ少加ヘテ收之藏物不敗揉物能軟○今案ニ
糟藏ノ魚鳥ハ脾胃虛人多ク食スレハ停塞ス炙食テ
可也且飲酒人食之酒味不佳レテ滯塞ス凡糟ヲ
ツケタル器南風ノ時口ヲ開クヘカラス忽損ス○背腰
痛ヲ酒糟ニテ蒸法 木棉布ニテ袋ヲ長一尺二三寸横
七寸餘ニ縫ヒ一方ハヌハスノ口トス酒ノ糟ヲ蒸籠ニテ熱
クセルホト蒸レ其厚サヲ一寸餘方七寸ホトニヒロケ右
袋ノ口ノ方長クアミリタルヲ折カヘス糟不出ヤウニスルタ
メ也襦席ノ上ニ藺席ヲシキ其上ニ仰キラシ右ノカス袋
ヲイタム所ニシキテアツル若熱ク難堪ケレハ別ノ席ヲ
カス袋ノ上ニシキテ其上ニイタム所ヲアツル猶アツケレハ
又席ヲ折返シテ二重ニテモ三重ニテモシク糟ヒエハ再ヒ
セイロウニテムス但アメリクシクアテ熱過レハ上氣スル
事アリ毎日一度或二度カロクアツヘシ湯治ニサレリ此
間熱性ノ藥ト食トヲ不可用若腰痛ナラハ熱湯ニ浴ス
ルト灸治トイム本艸ニ酒糟ニテムス法畧アレ凡不詳
若糟ナキ時ハ瓜蒞蘿蔔等ヲ淹タル酒糟ヲ用ルモ可也

味噌 本邦ノ俗コレヲ用テ朝夕羹トス平和ニシテ補中
 脾胃ヲ調ヘ益人一切病人不忌之過濃羹ハ寒氣味噌
 性醬油ヨリ和ナリ丸ニテ炭火ニテ少焼テ酒ニ和シタルハ
 最温中益氣ニソノ底ニタニル汁ヲタニリト云醬油ニ似テ
 味ニサレリ味噌モ中夏ノ豆豉ノ類ニテ不同凡中華及朝
 鮮等異邦ニハ味噌ナレ醬油ヲ用ユ中夏ニハ豆豉アリ羹
 ニハ不用順和名鈔味醬味宜作末末者搗末之義也
 而未訛爲末未轉爲味 埃囊抄曰味噌正字ハ末醬
 ト書リ末セナルハ常ノ醬末スルハニフ也 篤信謂上代ニラ

ト所名々ノ意義未可憶度古ヨリニソト各ケレラ音ヲ
 カリテ味噌ト書ク乎然ラハ字義ニ付テ不可附會古

人ノ説雖未知當否從之亦可也向井氏元升曰味
 醬味甘鹹性冷毒ナレヨク脾胃ヲ和シ熱ヲスレメ
 鳥獸魚鰕菜菌ノ毒ヲコロレ腸胃ヲウルホレニ便ヲ利
 ス故ニ人ノ初生ヨリ終身ニテ病人無病人朝夕ノ飲食
 ニハ味醬ヲ以テ調フ味醬ヲ食スルコトアタハサル者熱
 病脾胃ニ病アル故也ヨク氣ヲ和シ血ヲヤシナシ五臟ニ
 益アリ婦人産後ノ血脫血運ニモ用ユヘ其功最大ナリ人
 常ニ用テ知ルコトナレ脾胃ヨク大便泄レヤスキ人ハ醬
 油ヲ不可用

米糍^{ミカ}味醬 消食除積滯○新穀ノ米糍和鹽水經數日而後熟味酸而可啖○臘月ニ糍ヲ水ニ和シカタクコ子蒸テ醬ノ滓ト鹽トヲ加ヘヨクツキテ器ニ納メ貯フ夏秋ヲヘテ不壞至夏不生惡臭可食貧民奴婢朝夕ノ羹トス甚民用ヲ助ク他月ニモ米糍ヲ水ニ和シ惣ノ大ニ丸シ器ニ入ラケハ數日ヲヘテ麩ヲ生ヌ取出シ蒸テ鹽ト豆汁ナトヲ加ヘツキ合セテ味噌トシ器ニラサメ羹ニス但他月ニ製スルハ臘月ニ製スルニシカス不蒸ヲ製スルハ不堪久至夏有惡臭不可食○臘月糯米ノ細糍一升ニ鹽一合カキ併カキ日ニテツキ合セ篩ヒニテフルヒ和シツホニ納ヒ日ヲヨク封シフサキ置年中酒ニ和シテ食ス味美シヒ調フ粳米ノヌカヲモ用ユ又五斗味噌ノ法アリ是亦病人虛人ニ宜シ○米糍ヲ凶年ニ多ク貯置テ草木ノ花葉豆屑ナトニミセテ蒸煮テ食之飢ヲ助クヘシ本州ニ見エタリ濟民ニ志アラシ人飢饉ニ先タツテ備フヘシ又馬ニ飼フ凡民用ニ益アリ

豆油 本州ヲ考ルニ倭俗醬油ト稱スル者ハ豆油也順和各抄豆油ヲタニリト訓ス非也醬油性ハ三ツヨリスルトニシテ通利又泄瀉ニ禁スヘシ中華ニモ朝鮮ニモ味噌ナシ常ニ醬油ヲ以羹トス習テ食スハ無害

大和本州卷四

七六

○豆油ハ大麥大豆ニテ作ル製法アリ又小麥ニテモ
作ル性冷利魚肉菜蔬ノ毒及蕈毒ヲ殺ス日用ノ
佳味ナリ

酢醋ノ字ニ同○國俗膾炙烹調所用之五味者豆
豉^{キカユ}豆油酒醋鹽也且兼用松魚^{ソノノ}與香油蓋食菜肉
各有所宜之物也聖人不得其醬不食者非欲
味之美也蓋亦欲其殺飲食之毒也右ノ五味ノ中鹽
酢酷烈之物故食之宜淡薄不宜多用且氣血虛
乏有脾病人ハ毋多食酢性消食殺毒破結氣殺
一切魚肉菜毒治諸瘡腫其功能甚多レ本州發
明可考湯火傷ニ醋ヲ糟トモニ泥ノ如クニスリテ付

ルアトナレ卒死ニ醋ヲ鼻中ニ入ル本州約言曰不宜
和蛤食李中梓藥性解曰反蛤肉本州綱目無此
說食物本州注ニ夏月ニ醋ニテ肉ヲ煮水ヲ不加十
日ヲトムヘシト云リ

豉 俗ニ納豆ト云カラ納豆實各納豆アリ南都及京
都僧尼多造之其造法頗似綱目所載○豆豉六日
本ノ納豆也中萃ノ法居家必用其他ノ書ニモ載
タリ 別ニ一種俗ニ納豆ト云物アリ大豆ヲ煮熟
シ包テカニ出クサリテ子ハリ出來イトヲヒク世人

コレヲタ、キ爲羹多食之敗壞ノ物性惡シ氣ヲフ
サキ脾胃ヲ妨ク不可食凡如此陳腐ノ物不可食
○ホロ味噌味佳可爲飢品其法新キヨキミソヲ
俎ノ上ニヒロケ庖刀ニテユニカニタ、キ大豆ヲ切クタキ
庖刀ヲフセテ。ラシツケテ細ニシウスキ平ナニゴニ
油ヲ少ヌリテ右ノミソヲ入ニソカハクホド炒其間ニ
カ子ノ大ヒヲ以クダキトリアゲフルニテフルフルヒ
ヨリモラサル又炒リテフル其後イリヨニケシ山椒
杏仁カヤノミクルミナト好ミニ隨テ加フ久シクコタヘテ
味不變大抵ノ病人食レテ無害○金山寺豆豉法
居家必用十二卷ニ出タリ大和國達磨寺ニモ其
法ヲ傳フ今世間ニコレヲ作ルモノ多シ味ヨシ猶諸
豉ノ法多シ淡豉ハ不用鹽法ナリ

蒸餅ハシ 麩コメシニテ作り其酒ニテ製ス形饅頭ノ如ニス大ナリ
餡ナシ長崎ニ作ル中華人殊山西人朝夕ノ糧トス味淡
クノ不停滯病人食レテ無妨又餡アルモアリ味ハ日本ノ
饅頭ニヲトレリ○東鑑ニ十字ト云ハ是蒸餅饅頭ナル
ヘシ晉書曰何曾富豪蒸餅ノ上不拆十字則不食○
和勝胃藥ヲ丸スルニ蒸餅ヲ水ニ浸レスリクタクキ瀨糊
トス消化レ易キ故也蒸餅ナクハ晚粳米秈米ヲ蒸

乾レ代ヘ用ユ是亦化レ易シ是本州時珍カ説也

饅頭 南都鹽瀨先祖中夏ニテ其法ヲナラヒテ日本

ニ來リツクル故ニ南都ヲ始トス今ハ京都江戸ニ名

産アリ多ク食ヘハ塞氣長病癖爲心腹痛生蟲損

齒小兒食之能生疳疾傷脾胃爲吐瀉霍亂病人

不可食皮ヲ太テ後蒸熟シ熟食スヘシ消化シヤス

レ蒸メ後太皮ハ味アシ皮ヲ不_レ太シテ冷食スレハ

脾胃ヲ傷ル又米饅頭アリ皮ハ糯米ヲ用ユ味ハ可

ナリ停塞ス葛饅頭ハ皮ヲ葛ニテ作ル燒饅頭ハ冬

ク堪フ凡饅頭ハ輕鬆ニテ適日故今世實筵所不可

缺也

麥芽 大麥ノ萌生也ホシテ藥トスヨク穀食ヲ消ス

麥芽ノ製法二三法アリ糖ヲ作ル者ヨク是ヲ製麥實

ヨク入タルヲ用ユヘシニ三月八月ノ間芽ヲ生シヤス

シ新麥ヨリ舊麥生シヤスシ猫コノシテ食スルアリ也

炒ヘシ炒過スヘカラス炒過セハ外ハ色不變シテ内ハ黒ク

ナル藥研ニテクタクキ芽ト根ト皮ヲ太穀粉ヲ用○凡麥

芽ハヨク穀ヲ消ス故穀食ノ過タルニ用テ效アリ就

中糯米ヲヨクケスアメニ麥芽ヲ加ルハ麥芽ヨク糯

米ヲケシテ化スル故ナリ故モチト飯ヲ多ク食レ傷

ラレタルニ麥芽ヲ服スヘシ麥芽ヲ炒末シテ砂糖ニ
 加ヘモ千ニ糝コホケノクラハハ饒ニ傷ラレス麥芽ヲツキタル
 臼杵ヲ洗テ糕ヲツケ氏爛レテ堅カラス是以穀ヲ
 ヨク消スル夏ヲ可知妊婦不可食墮胎○穀芽ハ
 稻ネギノ芽也生芽法與麥芽同是亦藥方ニ用ル夏ア
 リ麥芽ヨリ性和トリ麥芽多用レハ氣ヲ耗ス然トモ
 參朮等ノ補藥ニ合スレハ無害

麩コホケ

小麥粉也細ナル篩シベニテフルヒタルヲ飛羅麩ト云

麵ハ俗字ナリ麩ノ字ヨシ本州ニ麥ノ性爲熱爲有微
 毒半歷テ久キハ性平和ニシ不熱新麥ハ性熱トイヘリ
 小麥ヲ屢曝シロセハキ大瓶ニ入ヨク封シラケハ年ヲ
 ヘテ虫ハミス○麩コホケハコムギノ皮也枳殼ヲ炒ニ用之本
 州載之又盥洗ニ用テ油污ヲ去ル米ノ粃カニサレリカ
 ラコト云○麥粉セウハ麩コホケト麩筋コホケヲトル時洗タル汁
 ヲ水飛シタル白粉ナリ小粉トモ云中華ニテモ小粉ト
 云本州小麥下ニセタリ薄餅トシ食之性良或用以
 之爲糊紙ヲツク表襜匠所用也年久キハ愈ヨシ烏
 龍膏本州麥粉ノ發明ニアリ腫物ノ妙方ナリ製シ
 フクヘシ○麩筋コホケハ俗名フト云本州ニセタリ性ヨシ
 麩コホケ又麩コホケニテ水中ニテモミテ作ル市家ニ所製ハ足ニ

加_レ油_ヲ而_レ製_ス故_ニ不_レ太_ク油_ヲ害_ス人_ノ太_ク油_ヲ庖_人ノ法アリ

豆腐 本_冊曰_ク有_リ小_毒今_試之_ニ然_レ塞_キ氣_ヲ生_ス積_滞病_ヲ

不_レ可_ク食_ス杏_仁羅_蔔其_毒ヲ消_ス新_者ヲ煮_熟之_ニ飪_ヲ

不_レ失_レ時_早ク食_スへ_レ無_害入_宿ヲへ_テ久_シキ_ト熟_シ

過_テ失_レ飪_ヲハ_不可_ク食_スノ性_各不_同豆腐_ヲ多_食

ノ傷_ラレ_{サル}人_モ多_シ凡_豆腐_松簞_竹筍_ナト_只一_種

煮_食ス_レハ_味美_ナリ_他物_ニ雜_煮ル_ヘカ_ラス_此事_李

笠_翁カ_閑情_寓寄_ニレ_ルセ_リ今_試ニ_然リ_時珍_食物

本_冊ノ注_ニ凡_人客_寓或_官邸_初到_他方_水土_不服

先_食豆腐_則調_安言_ハ他_方ニ_行テ_水ノ_カハ_リニ_テ

ワ_ツラ_フニ_ハ先_豆腐_ヲ食_ヘハ_ヨシ_ナナ_リ○雪_花菜_ハ

豆腐_ノカ_ス也_花史_ニ出_タリ_粹キ_物ヲ_加へ_食ス_レハ

無_害人_是賤_者ノ_食也_然富_人モ_食フ○豆腐_皮

時_珍云_其面_上凝_結者_揚取_煎乾_入饌_甚佳_今案

是_亦塞_氣病_人不_可食

餛_飩 救_荒野_譜曰_以水_和麩_作皮_包菜_肉糖_蜜等

餛_飩湯_炊煮_熟象_混沌_不正_之義_今俗_祀先_者多_用之_味

其_五月_五日_吞五_枚歷_鬼邪_六月_六日_以茄_作餛_飩食_之

療_百疾_○本_朝官_家古_來用_之祭_祀士_庶家_無之

然_レ氏_粗ニ_餛アル_モナ_レハ_今俗_ニ所_製餛_飩アル_團子_モ

外

餛飩ト云ヘレ○蔬食譜云水團秫粉包糖香湯浴之
今案是餛飩ト同製也

餛飩 李時珍食物本艸註日以麪團煮熟食之日
麪餛飩味其食之養胃充飢易於消化多食不傷
是國俗ノ所謂コムキタンコナリ又他書ニ麪ヲ水ニ和シ
打ヒラメテ切テ條片ニシ豆油豉汁ニテ煮或菜蔬五
味調煮テ食フヲモ餛飩ト云是ハ今國俗温餛ヲ味
噌醬油ニ煮テ韭葱菘ナト加ヘ食スル是ナリ
餛飩 餛飩屬本朝亦古來用之其形圓小ニテ扁キ餛
也糯以製如常餛潛確類書九十六載之不言其

外

形製亦作異名雜

寒具

時珍曰林洪清供云以糯粉和麪麻油煎成
以糖食之可留月餘又環餅トモ餛飩了トモ名ツク
今西土ニ製スル牛蒡餅ヒレウスナト云物ノ製コレニ
似タリ粳米ニテ製シタル尤ヨシ又楚辭ニ秬秠トイヘ
ルモ同潛確類書曰秬秠環餅也其謂之寒具以蜜
和米麪熬煎作之コレハ今ノヒクハレナリ又糯米粉ヲ
爲餅テ内ニ餛飩ヲ入レ油ニテ煎タルヲ油堆ト云時珍
食物本艸ニ出タリ
浙二泔 白粳米ヲ洗フ第二次ノ洗汁清而可用本

本草綱目卷四

艸出タリ藥ニ用又禽獸ノ肉ナトヲ煮ルニ用ユ肉糕カキコヲ
スリテ米泔ト酒ヲ少加レ軟ヤカクナリ是ヲ可用俗語ニ一
番トギノ白水ト云是ナリ

和品

コガシ 國俗茶ヲ不好人コレヲ服ス或飯後好シテ吞
ム人アリ其方秬米ヲ爲君薏苡仁陳皮ヲ爲臣茴香
山椒等ヲ爲佐使開胸快氣養胃有益于人○コカシ
ノ方 秬米炒四升 大茴香微炒八升 肉桂忌火
太鹿皮二升 胡椒一升 忌火橘皮太公白炒八
升 薏苡仁炒八升 山椒太公白五升 右七味

爲細末以之點熱湯服開胸膈鬱滯進食太風邪
○又方秬米黑炒一升 陳皮炒四升 山椒微

炒大茴香少炒薏苡仁炒右各一升 右五味爲
細末點湯服○又方黑胡麻能蒸テ皮ヲモミ太少
炒十升 爲鹿末山椒微炒一升 鹽七分右和
合シテ服ス潤身生血液○一方モチ米ノ乾飯カヲ瓦
器ニ入武火ニテ俄ニイハフクシテヨシユルキ火ニテ炒シ
ハフクレス細末トシテ温湯ニ點シ服ス又黑胡麻ニ鹽ヲ
少加ヘイリテ末トシ右ノ乾飯ト等分ニ合セ用ユ○コカ
シハ中夏ノ人ノ湯ヲ服スルニ似タリ然與湯不同國ノ
風土ニヨリテ俗ノ所好異リ強テ一物トシガタシ

本草綱目卷四

廿四

炒ホレヒ

蘇茶日蒸米交熬過磨作之藏器日粗者為乾
糗糧ホレイ也コカント訓スルハ非也○作炒法藤
月ニ糯米ヲ一夜水ニ浸シ翌日蒸テカタマリヲツミ
クタク薄クヒロケ陰乾ニシヨク乾キテカタマリヲク
タキ壺ニ納メ置土器ニ入ツヨキ武火ニテ俄ニ炒レハ
脹ルヲ為末砂糖ヲ加ヘ壺ニ納置テ用ル時湯ニ和
シ拌セモチ餈トナルヲ充晝食食ス又旅行ニ用ニ軍糧トス
補脾止瀉助氣療飢性輕クメ不滯塞文火ニテ緩力
ニイレハフクレスアシ焦レサルホトニ炒ヘシ或コレヲ以コ
カントスヘシ臘日ニニ不製常時モ亦可也

神麴

綱目ニ葉氏水雲録ヲ引テ曰五月五日或六

月六日或二伏日製ス其法制アリ自家可製五月
五日ニ青蒿ナトノ葉未盛六月六日可製神麴性
宿食積滯ヲ消ス交芽ハ穀食ヲ消シ山查子ハ肉食
ヲ化スニ種相類セリ

大倭本艸卷之四

本草卷之五

菜蔬類

大倭本草卷之五

草之一

○菜蔬類

蘿蔔^{カイン} 又萊菔^{カイン} 性溫^{カイン} 菘^{カイン} 上^{カイン} 毛^{カイン} 云^{カイン} 和名^{カイン} 於保根^{カイン} 今國俗大
 根^{カイン} 上^{カイン} 云^{カイン} 南北^{カイン} 埴沙^{カイン} 無^{カイン} 不^{カイン} 宜^{カイン} 民^{カイン} 凡^{カイン} 最^{カイン} 有^{カイン} 利^{カイン} 益^{カイン} 群^{カイン} 菜^{カイン} ノ
 第^{カイン} 一^{カイン} ト^{カイン} ス^{カイン} ヘ^{カイン} シ^{カイン} 四^{カイン} 時^{カイン} 常^{カイン} ニ^{カイン} ア^{カイン} リ^{カイン} 夏^{カイン} 生^{カイン} ハ^{カイン} 秋^{カイン} 冬^{カイン} ノ^{カイン} 者^{カイン} ニ^{カイン} 比^{カイン} ス^{カイン} ル^{カイン} ニ
 形^{カイン} 同^{カイン} ケ^{カイン} レ^{カイン} 性^{カイン} 味^{カイン} ヲ^{カイン} ト^{カイン} ル^{カイン} 凡^{カイン} 蘿^{カイン} 蔔^{カイン} 能^{カイン} 麩^{カイン} 毒^{カイン} ト^{カイン} 豆^{カイン} 腐^{カイン} ノ^{カイン} 毒^{カイン} ヲ^{カイン} ケ
 ス^{カイン} 必^{カイン} 同^{カイン} 食^{カイン} ス^{カイン} ヘ^{カイン} シ^{カイン} ○^{カイン} 本^{カイン} 草^{カイン} 云^{カイン} 凡^{カイン} 人^{カイン} 飲^{カイン} 食^{カイン} 過^{カイン} 度^{カイン} 生^{カイン} 疔^{カイン} 瘡^{カイン}
 之^{カイン} 便^{カイン} 消^{カイン} 又^{カイン} 曰^{カイン} 食^{カイン} 物^{カイン} 作^{カイン} 酸^{カイン} 蘿^{カイン} 蔔^{カイン} 生^{カイン} 疔^{カイン} 數^{カイン} 片^{カイン} 又^{カイン} 散^{カイン} 氣^{カイン} 用^{カイン}
 生^{カイン} 薑^{カイン} 下^{カイン} 氣^{カイン} 用^{カイン} 萊^{カイン} 菔^{カイン} ○^{カイン} 時^{カイン} 珍^{カイン} 云^{カイン} 多^{カイン} 食^{カイン} 萊^{カイン} 菔^{カイン} 動^{カイン} 氣^{カイン} 惟^{カイン} 生
 薑^{カイン} 能^{カイン} 制^{カイン} 其^{カイン} 毒^{カイン} ○^{カイン} 今^{カイン} 案^{カイン} 生^{カイン} ニ^{カイン} テ^{カイン} 食^{カイン} ス^{カイン} ハ^{カイン} 耗^{カイン} 散^{カイン} 氣^{カイン} 液^{カイン} 辛^{カイン} ケ

大倭本草卷之五

六也加醋不辛又刻タルハ不甚辛有齒器ニテヲロシタルハ最辛シ又大ニ切テ煮熟シタルハ其クノ滯塞ス
泔ニテ煮熟ノ冷エテ後再煮テ可食冬月ウスク切テ
日ニ乾シ為茹ヲサメ置ヘシ又粗碎キ沸湯ニ浸シ水湿
ヲ去テ曝乾ス佳シ冬月不切ノ其下、晒乾モヨシ又臘
月ノ初去皮曝乾コト一月亦ヨシ○藥性解云生者
下氣多食耗血以辛多於甘也熟者補脾多食滯
氣以甘多於辛也○凡大根ニ種類多シ大大根アリ
リ是一時種蒔之カト土地ノ肥壤ニヨレリ又種子モ
別ニアリ○水蘿蔔群芳譜云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
地之異也抵州天滿ノ邑邊宮前大根ト稱スルアリ

形小ニシテ長シ河州守口ニ是ヲ以糟漬トス大坂ニモ
亦然ス冬月ニ根長シ或乾シテ遠ニ寄ス凡乾蘿蔔
ノ年キヲ食スハ氣塞リテ腹痛ス事アリ薑椒芥子
ナト加ヘテ害ナシ本州綱目瑞曰形小而長者名蔓菁
蘿蔔是亦水蘿蔔ト同物ナルヘシ○江陰縣志載楊花
月大根ト稱スルモノナルヘシ○モキ大根アリ是モ二月大
根ノ類也葉高カラス地ニ付テ生ス根大ニシテ味カラシ三

月大根 壬子大根此二品ハ冬大根盡テ三月ニ味ヨシモ子
大根ハ其根土上ニ不出是常ノ蘿蔔ニカハレリ故ニホ
リイリ菜ト云○伊吹大根ハ江州伊吹山ニ自生ス根
短シテ肥大其末鼠ノ尾ノ如ク小ニシテ長シ味甚辛
シ煮熟スルニ甘シ葉ハ大根ト同シ子スニ大根トモ云
尾別ニ種ル尤ヨシ他邦ニモ種子ヲ傳ヘテウフ尾州
ノ産ニ不及○尾張大根長鼠大根ト不同○紫大
根アリ莖モ根モ紫色也又葉ニ刻缺多ク味佳一種
アリ又葉似菊根小ニ冬ヨリ夏ニ至テ葉ヲ食スルアリ
味ヨシ○暹羅大根其種自暹羅來ル京都ニテ近
年隱元菜ト云葉大ニ根紅ニ内ニ赤白ノ暈故アリ
ウズノニヒルニ似タリトテウズ大根トモ云葉ノ心モ紅シ味
甘シ冬榮フコレヲ羹薑ト云ハ非ナリ○夏大根生ニテ
食ハ脱血ス産前食ハ小産ス○江信民曰人常咬得
菜根則百事可做ト艱難ヲヘタル人ハ何事モヨクシト云
ト云意古人此語ヲ賞セリ蘿蔔松トノ根皆菜根ト
云ヘレ黄山谷畫菜ニ題ノ曰不可使士太夫不知此味
不可使天下之民有_ラ此色此色トハ禮記ニ民飢タル
色ヲ菜色ト云愚謂ニ子嘉言可歎賞哉

野蘿蔔 枚荒本草曰生平陸匪蔓菁若蘆菔求之

外

大和文庫

不難烹易熟飢來獲之勝梁肉 今案西土ノ小大
根相州ノ波多野大根是ナリ西土ノ小大根ハ小ナリ
根細長波多野大根ハ小オホ子ヨリ大ナリ別物一類
也江戸ニ多ク出ツ共ニ野圃ニ生ス人カヲ不用種ヲ
千テ自然ニ生ス又圃ニモツクルニ種共ニ脆美ナリ味
辛シ塩ニ漬ケ又蒸煮テ熟シ易シ救荒本草ニ如所言
根ハ地上ニ不出常ノ大根ニ異リ春蔬ノ佳品ナリ凡
野蘿蔔三月大根モ千大根ハ蘿蔔ノ既ニ老テ無味
時ニ盛ニ美ナリ

松

京都ノ水菜ハタケ菜天王寺菜近江菜イナカ

京菜白菜ナト云物ハ皆松ナリ今人多クハ不知松ホリ
イリナト訓シ又コヲホ子ト訓ス皆非也松ハ大根ノ
類ニアラス蕪菁ノ類ナリ蕪菁ト相似テ一類別物
也松ハ莖長ク葉莖淡綠色根白シ味ヨクシテ蔓菁ニ
マサル根小ナルアリ大ナルアリ二月黃花ヲ開ク滿地
如金四月結子由ス花共ニ蔓菁ト同蘿蔔ノ花紫
ナルニ異リ實モ蘿蔔子ト不同本草綱目齊民要術
農政全書等ヲヨク見テ松ト蔓菁ト蘿蔔トノ別ヲシ
ルヘシ松ハイツクニモ多キ菜ナリ○松ハ葉莖根皆食ス
ヘシ菜ノ上品ナリ蔓菁ニサレリ正二月ニ臺生ス味

大和本草卷五

四

最ヨシ九十月ニ根大ナルヲ病人食スレハ味淡クノ
不停滯冬春食スレハ味尤甘美然トモ易滯無病人
ハ無害有積滯中滿人不可食蒸食ノ味尤ヨシ冬
苗ヲ早ク移ウフハ榮ヤスシ仲景曰藥中有甘草
食菘即令病不除也頌曰有小毒不可食多則
以生薑解之今案ニ多食ハ停滯シヤスシ本草菘子
作油無毒塗頭長髮塗刀劍不鏽然レハ菘及蔓菁
油菜子皆同類ナレハ其油ヲ婦人髮ニヌルモ無害油
アケモ無害又刀ニモヌルヘシ○菘ニ品多シ京都ノ水
菜ハ水田ニウフ味尤スクレタリ食之脆美ニモ無滓他
邦ニナキ嘉品ナリハタケ菜ハイナカニテハ京菜ト云天王
寺菘味ヨシ下總ノ葛西菘ハ長クノ蘿蔔ニ似タリ江
戸ニ多シ近江菘ハ根甚大ナリ此類他土ニウフレハ二年ニ
シテ常菘トナル土地ニ不安ユナリ東垣曰北地無菘
即傳種到彼形色俱變諸州ニ白菜ト云アリ亦味
ヨシ晚菜アリ其葉ノ色深青ニシテ花アリ三月ニ
薑イツ他菘ヨリヲソク終ル味スクレザレモ久シク有
テヨシ此菘其形色遲速氣味與他菘甚異又一斤
菜アリ葉大ナリ

蔓菁 蕪菁トモ云莖モ根モ紅紫色ナリ又白色ナリ

モアリ菘ニ似テ一類別種ナリ菘ハ諸ノ種トモニ皆
葉莖長ク色淡青ナリ蔓菁莖葉短シ色モ味モ亦
異ナリ莖葉根トモニ味菘ニラトル只花實ハ相同シ
菘ト大ニ同ク小異レリ農政全書ニ凶年ニ貧民久
ク菜類而巳ヲ食ヘハ色アレクナル只菘ト蕪菁ト
ヲ久シク食ヘハ色不悪根ト莖ニ澤アル故也トイヘリ
然ラハ凶年ニ多ク種ヘシ一名ヲ諸葛菜ト云劉禹
錫カ嘉話錄ニ諸葛孔明在陣中兵士ニ蔓菁ヲ多
クウヘレム六益アルコトヲイヘリコノ故ニ諸葛菜ト名
ツク三月黃花ヲ開キ四月ニ實ヲ結フ油トハ菘ト
同シ蔓菁ニモ種類多シ菘ノ別種ト混セリ赤カフア
リ其根紅ナリスハリカフアリ根大ナリ菘根モ蔓菁
根モ茹トレテ食ヘレ味ヨクシテ久ニ堪フ乾菘蘿蔔ニ
サレリ老病ノ人生菜ヲ不食シテ是ヲ食シテ可也且
泄痢ヲ止ム但嗜酒其味ヲ嫌フ人或有積滯人ハ
少芥子薑椒トトノ辛物ヲ加フヘレ不然ハ停滯ス中
滿久不可食

油菜

蔓莖トモ云本艸ニ出タリ其葉モ根モ花實モ皆
菘ニ似タリ其實ヲ油トス諸州ニ多クウエテ利トス三月
圃中花サキ滿地如金葉莖ノ味菘ニラトレリ菘蔓菁ト

一類別種也農夫山野ノ草茅ヲ燒其アトニ即油
菜ヲウフ民俗油菜テヲモカラレト名ツク芥子ハア
芥子フケレトヨムハ誤ナリケレハ嬰粟ナリ芥ハ種
類多シ○白芥尤ヨシ實カラク葉大ニテ他ノ芥ニ
サレリ子ハ藥トス為末テ諸食品ニ加フ味ヲ助ク○
大葉芥アリ王世懋カハ蔬蔬ニ芥多種以春不老
為第一トイヘリ他芥ヨリ薑カ遲シ是ラ以テ石ツク是大葉
芥ナルヘシ葉最大ナリ味モ亦佳陳扶搖カ花鏡ニ烟
草ヲ春不老ニ似タリト云フ以可知之今時春不老ト
云林ノ芥ノ葉ニスカシ多シ是眞ノ春不老ニ非ス其種紅
夷ヨリ來レルナルヘシ其葉ノ形倭漢ノ物類ニ異リ又今
トト云芥アリ葉ノ兩傍ニ刻アリ葉色微紫ナリ味ヨ
時珍カ所謂芥葉多缺刻トハ是ナルヘシ又一種實多ク葉
小キアリ實芥ト云凡芥子ハ九月ニ種ヲ蘿蔔ヨリフ
ククヘシ苗長ノ移レウフヘシ狂風ヲツル上ニムシロコモラ
オホヒテ防クヘシ李笠翁云芥子陳者絶佳愈老ハ
愈辛以此拌物無物不佳食中之爽味也予每食
必備竊比于夫子之不撤薑云入門曰芥葉多食
動風氣有便血痔疾者忌之○芥子藥性解云氣
虛肺胃中有火者咸禁食之○和俗曰芥子卜田

螺ト同食スレハ殺入

韭

埤雅云韭者久也一タヒウフレハイツマテモ久レク
アル故也故ニ長生韭ト云本草頌曰菜中此物最温
而有益人宜常食○凡韭ノ功用甚多可考本草
衆菜ニカハリウヘ付ニシテ其マヲキ四時ツ子ニ採用ユ
兩間ニ雞糞ヲヲキ肥ヲソク如此スレハ葉大ニ味ヨレ
一年二十度ホト切ル切テアトニ肥 灰ヲカクル冬ヨリ
葉ヲカリテ春月ニ切ヲ上時トス二日 尤ヨレ久レテハ
根ヲ分チテアヲクフカクウフヘレ繁生シヤスレ上ニ芥^{アタ}
六消ル稻稗^{ソラ}ヲイム兩方ノ根ニ結ヒ合ハア^アレ^ア煮
温中下氣補虚調和臟腑蜜ト同食スヘカラス○今世
俗ニカイト云韭アリ形ハツ子ノ韭ト同レ柔軟ニシテ
味マサレリ是モ實ヲマキ根ヲ分ツ常ノ韭ハ冬モ葉不枯
カイハ冬月葉枯テ見エス是ツ子ノ韭ト異リ薤^アハラツケ
ウ也世俗ノカイト云ハラツケウニハアラス韭ノ別種ニ
冬枯ル也常ノ韭ハ冬不枯然モ冬ハ不榮カイモ春初早
ク生ス然レカイトハツ子ノ韭ニマサレリ又一種大韭アリ
根白レ味亦可

葱

葱ハ本邦四種アリ大葱ワケギカリキアサツキナリ
此中大小冬夏之異アリ大葱ハ五月ニ實ヲウヘハ

九月苗ヲ分栽フ冬春サカンテ肥地ニフカクウヘ
テ漸クニ培ヘハ白根長大其味ヨシ是葱中ノ佳品ナ
リ煮熟シ臭氣ヲ去リ再煮テ可食温補ス多食ヘ
ハ塞氣因太其也中夏ノ書不載之本邦ニモ州ニヨリ
テ無之二月以後莖葉老テ枯ル然トモ莖ヲ刈トレハ
新葉常ニテリ不如冬春之美○小葱二種アリ根ト
モ二分テ取アリワケキト云是冬葱ナリ夏葱ヨリ味
性マサレリ三月以後老テ不堪食本草ニ凍葱夏葱
ト云是也カリテ取ヲカリキト云夏月カリテ食ス本
草所謂漢葱冬枯ト云是ナリ是ハ夏葱也五月葱ト
云六月以後不堪食味不如冬葱凡葱ハヨク煮熟シ
臭氣ヲ去リ再煮テ可食不如此惡臭汚穢且害人
生葱不可食傷神損性葱ヲ和名抄ニ和名紀ト云キ
ノ一字ヲ名ツクル故ニ一名ヒトモレト云淺葱色モ葱
ノアサキ色也淺黄ト書ハ非ナリ本草曰葱ハ殺一切
魚肉毒不可與蜜同食○又服地黄人不可食○
頓死タル人ニ葱ノ莖ヲ男ハ左女ハ右ノ鼻ニ七八寸
刺入血出テ甦ル又耳中ニ五寸入鼻血出テ活ク血
不出ハ死ス本草扁鵲カ秘方也小兒ニ葱白ヲ肛門
ト兩鼻ノ孔ニ入ヘシ○園史ニ葱ハ雞糞ヲ培フニ宜シト

云国俗ノ曰葱ハ稻稗忌葱根ヲワラニ包ムヘカラス
枯テ不生今試ニ然リ是中華ノ書ニ不載葱ヲ切ニ
ハ一夜ニ萌生ス發生スル夏早ニ病人ハ韭大葱小葱
塩淹數日ノ後食フヘシ性味良

小葱

葱中之最細者也葉ト根ノ形モ味モワケキカ
リキニ似テ不異只大小異ナルニ五月ニ收メ八月ニ
下種之ヤウ冬葱ニ同レアサツキトハヤセタルキト云
意キハ葱ナリ本草ニ胡葱アリコレヲアサツキト訓ス
蘇頌曰類食葱而根莖皆細白ト云ルハアサツキニ
似タリ時珍カ根似蒜其味如薤不甚臭ト云ヘルハア
サツキニ非スアサツキハ根莖葉味臭皆与葱同只小

凡物大小アリ是葱ノ小ナニ也

薤

國俗ラツテウト云物也臭カラス性ヨレ本艸ヲ考ル

ニ葉韭ニ似テヒロレ實ナレ根大ニ如小蒜二月細花
ヲヒラク紫白色根ハ糟ト醋ニツケテ食ス今俗其根
ヲ醋醬油ヲ合セテ薤トシ能添テ食ス五月葉猶ア
ヲキ時根ヲ取ヘシ葉枯レハ根氣ヌケテ不瀟是亦ワラ
ニ包ムヘカラス

蒜

大蒜小蒜アリ大蒜ハ俗ニロクトウト云大小共ニ
甚悪臭アリテ性悪シ不可多食且不宜久食孫思

龜曰合蜜食殺入凡服一切補藥不可食之本草
可考日用ノ菜ニアラス只雞肉及諸獸肉ノ羹ニ少
加ヘテ腥氣ヲ去ルヘシ其臭甚ユヘニ能惡臭ヲ掩フナリ
功能多クシテ人家ニ闕ベカラサル物ナリ本草ニ所記
其功能可考王禎曰夏月食之解暑氣今案源氏
物語極熱ノ草藥ヲ服ストイヘルハ此故也其莖葉
ヲ久ク煮熟シ毒氣ト惡臭トヲ去リテ食フ人アト
根ヲ分チウヘタルハ惡臭甚シ實ヲウヘタルハ臭少シ大
蒜ニ二種アリ一種小ナルハ末ニ實アリ大ナルハ本ニ
實アリテ莖中ニ胎生ス氣味ハ小ト相似タリ但大ナ
ルハ葉ノ末曲レリ柔ニシ味ヨシ早ク生シ早ク枯ル其
根皮白シ是外夷ヨリ來ル種ナルヘシ小ナルハ根皮
赤シ一切瘡瘍腫核初發取大蒜紫皮獨頭者切片
貼腫心其上ニ灸以多灸為良無不效者疣贅之類
モ亦如此ニメ可灸○蛆血不止ニ蒜ノ皮ヲ忝ツキテ如
泥錢ノ大サナル餅トシ厚サ一大豆ホトニシ左ノ鼻
ヨリ血出ルニハ左ノ足ノウラニツケ右ノ鼻ヨリ血
出ニハ右ノ足ノウラニツケ兩鼻ヨリ出ハ兩足ノウ
ラニ付ル血止ラハ早ク洗ヲトスヘシ早ク不忝ハ足
ノウラ痛ム是古方也效アリ

天台蒜 行者蒜ト云皆国俗名ナリ無毒不臭レテ佛氏モ可食故ニ名ツク葉ヒロシ又莖葉細ニシ柔ナルアリ是亦不甚臭是茗葱ナルヘシト云人アリ然トモ本草茗葱一名山葱野葱也佛家以茗葱為五葷之一然レハ天台蒜ニ非ス救荒本草曰山葱一名隔葱又名鹿耳葱葉似玉簪葉微團開白花結子黑色苗味辣レ是亦茗葱ト一物ナルヘシ今案葉似玉簪ト云ハ天台蒜ニ似タリ

野蒜 東醫寶鑑曰性味功用略與小蒜同多生田

野中似蒜極細少人採食之○本草ニ時珍曰山蒜澤蒜石蒜同一物也今案是皆ノヒルナルヘシ石蒜ハ別

ニ同名異物アリ

薑

大小二種アリ大ナルヲ藥ニ可用朝夕用テ菜トシ

煎藥ニ加ヘ用ユ日用不可闕物ナリ甚寒暑ヲ畏ル夏

ハヲホヒヲシ冬ハ地ヲカヘテ暖處ニ養フハ乾沙ハ不

受乾沙ニヲサムレハ枯ル○本草曰通神明去臭氣多

食損智故論語記孔子不撤薑食不多食○藥性

解曰空常用而不宜多用○煎藥每用之者開胃

口而能行藥力故也乾薑ハ熱乾生薑ハ大温生薑

温春月食テ可助發生氣秋月不可食病目毎日少

本草綱目卷之三

十一

訐可食不可多食且禁夜食收斂ノ氣ヲ發散スル故也○他方ニ行テ水土ニ不服者乾薑ヲ服スヘシ○薑粉臘月薑ヲ細ニクタクキレホリ汁ヲ水飛スル其葛粉ヲ取カ如クニシテ乾レ目疾等ノ藥ニ用ユ薑ハ辛熱ニテ發散偏性之物不可多用多則損藥力耗散眞氣生邪熱○衣ト書ナトニ血ノ付タルニ生薑ヲスリクタクキ水ニ和シ口中ニフクニテ洗ヘハツル

蓼

數品アリ田野ニ生スル小蓼ニ夏月早ク穂ヲ生スルアリ○豊前宇佐御本蓼御本山ヨリ出ツ又彦蓼ハ豊前彦山ニ多ク栽フ鹽ニ淹テ遠ニ寄ス他州ニ

一モ生シヤスシ葉大ニシテ首ニ似テ皺アリ穂大ニシテ食スヘシ小蓼ニサレリ葉モ穂モ辛キ莫小蓼ヨリ和カニシテヨシ中華ノ書ニ水蓼ト云是ナルヘシ○唐蓼ト俗ニ稱スル一種アリ若葉ハ紫ナリ小蓼ヨリ葉大ナリ甚辛カラスノ食スルニヨシ少赤色アリ○凡蓼ハ魚毒ヲ殺ス魚膾ト鮓ニ加フヘシ然レ血血液ヲカハカシヘラス多食フヘカラス性ヨカラス藥ニ加フヘ其汁并ニ乾蓼ヲ僧家ニ用テ羹ノ甘味ヲ助ク鱈魚ヲ用ルカ如シ

和品

山葵

順和名抄云養生祕要云山葵補益ノ食ナリトイヘリ又曰和名和佐美漢語抄用山薑二字○

大和本草卷之五

十三

今案辛温發散ノ性アリ補益スヘカラス其葉賀茂葵ニ似其根形味生薑ニ似タリ故山葵山薑ノ名アリ中夏ノ書ニテ未見之故漢名未知高山寒キ所ニ宜シ里ニウフ土宜ニヨルヘシ或曰陰地ノ岸ノカタハラニ植ヘシ日ヲ畏ル味辛ク美ナリ食氣ヲメクフレ中ヲ温メ魚毒ヲ殺シ性温ニテ猛カラス佳品ナリ無山薑則芥薑相和者亦氣味相似

番椒

古書ニ見ヘス近代ノ書ニ出タリ羣芳譜曰白花子如秃筆頭色紅鮮可觀味甚辣李時珍食物本

神注人植盆中以作玩好結實如鈴研入食品極辛辣味辛温無毒主消宿食解結氣開胃只碎和蔥

殺腥氣諸毒又畫譜ニモ其形狀ヲセタリ○其子有大小長短尖圓之數種有向上者有下垂者有聚實者種人家庭際食之堪寒鄙人最嗜食自蕃國移種於中夏主治除寒濕疝氣殺蟲開胃進食多食則助火昏目破血生瘡腫墮胎○昔ハ日本ニ無之秀吉公伐朝鮮時彼國ヨリ種子ヲ取來ル故ニ俗高麗胡椒ト云便血ヲ患人は是ヲ食ノ甚效アリト云症ニヨルヘシ瘡疥腫物痔アル人不可食○蕃椒ヲ細末ノ米糊ニ和シ紙ニノ膏藥ヲ貼ルコトクニ腹痛腰痛手

痛一切ノ痛処ニ貼ヘシ甚效アリ○今人目ニ乾シ火ニテ能
炙リ細末ノ貯ヘヲキ食品ニ加ル莫胡椒ノ如ニス菜豆能
胡椒ノ毒ヲ制スル莫時珍綱目ニイヘリ蕃椒ノ毒ヲモ
菜豆ニテ消スヘシ極寒ノ時壁ヲ塗ニ泥凝堅ニテ不可
塗蕃椒ノ末ヲ泥土ニ加ヘヌルヘシ蕃椒ヲヤキテ鼠穴
ヲフスフヘシ人カグヘカラス

阿魏

順曰和名古仁之コエント口ハ變語ナリ此物甚

臭シテ却テヨク諸臭ヲサル本草約言曰阿魏極
臭而能止臭亦奇物也トイヘルカ如シ沈香檀香之

類ハ其香ヲ以物ヲ薫ス是理ノ常ナリ阿魏胡妥胡蒜

ノ類ハ其臭ヲ以物ノ臭ヲ掩フ理ノ變ナリ痘疹ノ出カ
タキニ胡荽子ヲ酒ニテセンシロニ合ニ病兒ノウナレヨリ
背足ニテ吹カク頭面ニハ不可吹痘瘡穢氣ニフレテ
色アレクナルニ實ヲ煎シテヌル頭ニハヌラス又カベニツ、
久シ又胡荽ノ實ニテモ葉ニテモ雞鴨猪鹿ナトノ糞ニ入
テ味美ナリヨク腥臭ヲ去ル葉生ナル臭シ煮ル臭氣
ナシ丹毒痘瘡ノ餘毒ヲ退ク俗ニクサト云ハ手足頭
面俄ニ赤クハシ痛ムヲ云胡荽ノ葉ヲモミテヌル又大熱腫
痛風腫甚痛ニヌル小瘡ニ莖葉ヲ煎シ洗フ葷草又
蘆薈等ノ臭物ヲ食シ口クサキニ此實ヲ食スヘシ菌ノ

毒ニ中タルニ此實ヲ服スヘシ此物人ニ利アル莫ヲ知人
ニシ也亦是亦人家ニ闕ヘカラサルモノ也八月ニ種ヲ下ス
時珍云凡服一切補藥及藥中有白朮牡丹者不
可食此本草曰合諸菜食ス氣香令人口爽

越瓜 本草ニノセタリ山州ニ多シ他州ニウヘテハ不
宜菜トシテ味美シ他瓜ニニカレリ糟ニ藏ノ或ホ
シテ尤ヨシ

菜瓜 ツケウリト云是亦爲菜生熟トモニ食スホレチ
モ糟ニ淹テモ佳也但越瓜ニ不及越瓜ハ皮薄ク菜

瓜ハ皮厚クコハシ 京畿ニ越瓜多キユヘニ不用之最下品ナリ性味

トモニ不好只鹽ヲツケテ茹トスヘシ不害人○燒酒毒
胡瓜ヲスリクタクキテ汁ヲノムナキ時ハ蔓ヲ用ヘシ
甚效アリ

壺盧 和名夕顔其花晝ハレホミ夕ハ開ク故ニ名ツク
品類多シ○瓠 長如越瓜首尾如一者○懸瓠

瓠之一頭有腹長柄者トリエ長クノヒサクトスヘシ
○瓠 無柄而圓大形扁者○壺 瓠之有短柄
大腹者○蒲盧 壺之短腰者 右本草時珍說
也又曰其形狀雖各不同而苗葉皮子性味則一

今案瓠^{ホウ}ニ長四五尺ニ至ルアリ蒲盧^{ホウ}六百ナリ千ナリ
ナトアリ○乾瓢^{カウ}ハ瓠^{ホウ}畜ト云劉熙釋名ニ出タリ生テ
即日ニホシ又塩ヲヒタシテモリヲカケ置テ日ニホスモ
ヨシ性味良有益人無害○苦瓠^クアリ不可食

南瓜^{ナウ} 本邦ニ來ル夏慶長元和年中ナルヘシ西瓜ヨリ
早ク來ル京都ニ延寶天和年中ニ初テ種ヲウフ其
前ハ無之本草ニ是陰瓜ナルヘシ陰地ニモ生ストイヘリ然
トモ陰地ニウヘテハ實ノラス然レハ非陰瓜也性味良シ
其形扁^{ヒラ}キアリ不^フ扁^{ヒラ}アリ熟メ黃紅ナルアリ青アリ

時珍云同猪肉煮食更良ト今維猪肉ニ加ヘ煮食ス

味佳薄ク切テ食フ甘キ更不甚^シヨシ能熟シタル
ヲ薄片トシ灰ヲスリテ曝シ乾シ食フ其蔓^{ツル}牆屋ノ
上ニ延フ地ヲ不妨霜ノ後トリテ暖處ヲサス置ケ
ハ春ニテクサレス○青色ナル亦尤ヨシコレヲウ
フヘレ○南京ボウブラアリコレハクビアリ花葉
同是亦實色熟ノ後モ青アリ黃色^キアリ魚膾ニ加
ヘテ生ニテ食ス與南瓜異レリ又煮食スレハ南瓜ト
同是亦灰ヲ付テホシ物トスヘシ此瓜南瓜ニマサレリ
冬瓜^{カモウリ} カモハ毛^{モウ} 瓠^{ホウ}ノ和名也順和名抄瓠^{ホウ}ノ字賀毛ト
訓ス又拾遺集ニモ車ノカモヲ乞シ夏ヲノセタリ車ノ

内ニク盛ナリ此瓜冬ニイタレハ白毛アリ種ニ似タ
 リ故ニカモウリト名ツク孫真人曰九月勿食令人
 反胃須被霜食之乃佳○本草曰冬瓜肉可煮為
 茹可蜜為果須霜後取置之經年又曰凡收瓜忌
 酒滌麝香及糯米觸之必爛今案冬瓜乾タルハ不
 知乾瓢○其肉仁瓢藤葉皆有功能出于本草王
 世懋瓜蔬疏曰天下結實大者無若冬瓜ト今案
 壺盧南瓜椰子大ナレ冬瓜ノ大ナルニシカス凡冬瓜
 壺盧功能多シ冬瓜ノ瓢ヲ取テ衣服ヲアラヒ練夏
 本草ニ見エタリ齊民要術冬瓜可十月種春栽ルニ
 サレリト云ヘリ

絲瓜

時珍云嫩時去皮可烹可曝○其ワカ葉可食
 絲瓜ノ功能甚多シ本草ノ附方可見又葉モ藤根モ
 皆能アリ老テハホシテサ子ヲ太鍋釜及油氣ノケカレ
 フ洗ヒ湯浴スル時手足ヲ洗フ又クツノ底ニスヘレ頗良
 用ニ利アリ

蕨

三月苗ヲ生スワカクノ葉ナキ時食フ又煮テ茹ト
 ス生ナル者性惡シ搜神後記ニ生蕨ヲ食シ心腹
 疼痛ノ後一赤蛇ヲ吐出シ蛇一宿ヲヘテ蕨トナリ
 病愈レト記マリ鹽淹及乾タルハ可也乾蕨ハ興州出

羽ノ産ヲ上トス大ニ柔ナル更他産ニサレリ本草ニ
 野人饑年掘取テ救荒ト云リ黄裳採蕨詩曰皇
 天養民山有蕨蕨根有粉民爭握朝暮采握山欲
 窮救死豈知筋力竭然レハワラヒヲホリ饑ヲ助ル更
 中華ニモ日本ノ如レ日本ニ饑年ニハ冬ヨリ春ニ至
 リ貧民山ニ入テ廬舎ヲ作り妻子ヲ携行テ日々ワ
 ヒト葛根ヲホリタキ水飛ノ粉ヲトリテ餅ニ作り糧
 トレ食ス三月ニ苗生スル時山ヲイツ此二種民生ヲ
 助甚有功其益民五穀ニツケリ蕨粉性不好葛粉
 二似テ性甚ヲト然レ共食ノ消化レカタケレハ飢ヲ助ル
 事ハ葛ニマサレリ或曰八月ヨリ又ワラヒヲホレハ粉アリ

貧民ノウヘヲ助クト云予昔貧民ノ糧トスル蕨モチ
 葛モチヲ試食ス其製甚粗糲ナリ又粉醬ヲ調和セス
 故ニ一口モ不能食貧民ノ難苦アハレムヘシ民更ハ此
 艱苦ヲヨク體察スヘシ○爾雅翼曰野人今歲焚山
 則來歲蕨菜繁生其葉未抽時搗其根可粉○蕨
 粉ヲトリテ其根ヲホレテ繩トス甚ツヨクメ久ニ堪是又
 民用ヲ利ス其粉ハ糊トス

紫萁 本艸蕨集解一種紫萁似蕨有花而味苦謂
 之迷蕨初生亦可食又曰拳曲繁盛今案セイマヒニ

外

薇

花アリ又其サキマカレリ多ク繁生スワラヒニ似テ味
苦ク初生ノ時可食是紫萁ナル莫分明ナリ其苗ワ
カキ時採テ乾メ食フヤラカニ蕨ニサレリゼンマイノ
根ノ水飛ノ粉モチニ製シテ味ヨシ蕨粉ニサレリ因俗
狗脊ヲセンマイト訓スアヤメリ狗脊ハ別物也中夏
ヨリ來ル誠ニ狗ノ脊ニ似タリ

召南草蟲詩云陟彼南山言采其薇朱傳曰薇
似蕨而差大有芒而味苦山間人食之謂之迷蕨
胡氏曰疑即莊子所謂迷陽者○本草蒙筌曰薇
較蕨差大味略苦有芒亦潤大腸調中尤消浮腫
利水○イノテハ深山幽谷ノ内ニアリワラヒニ似テ大也
毛アリ生ナル味苦シホシテ食スヘシ其初生野猪ノ
手ニ似タリ故ニイノテト云紫萁ハ一根ヨリ多ク生ス
薇ハ然ラス似蕨而大ニ有芒而味苦キ一朱子詩
傳ニ云ヘルカ如シセンマヒニ不同ニ才圖繪ニイヘルモ
同尺本草綱目ニ薇トイヘル別ノ物ナリイノテニハ
非ス本草ニ紫萁ノ一名ヲ迷蕨ト云朱子ノ詩傳ニ別
名ヲ又迷蕨ト云ヘリ然レハセンマヒモイノテモ同迷蕨
ト云ナルヘシカヤウノ同名異物多シ詩經大全ノ小
註山陰陸氏容齋項氏カ説モ皆本草綱目ト同シ

大和本草卷五

三

蔓生トシ為野豌豆與朱子詩傳異別ニ穢アル事
 ヲ不知ト云ヘシ本草蒙筌ニ才圖繪ノ説ハ朱子ト同シ
 芋 濕地ヲコノム山中ノ農多クウヘテ糧トシ飢ヲ助ケテ
 甚民用ニ利アリ品多シツルノコト稱スルニ大小二品
 アリ大ナル尤ヨシ大小トモニ長シ青芋アリ黒芋アリ
 青芋味ヨシ黒芋ハ莖少黒シ此數種ハ同類ナリ本
 草魚煮食ヘハ甚下氣調中補血トイヘリ又曰以
 薑同煮過換水再煮方可食之又煮汁洗膩衣白
 如玉也○芋魁ハ芋母也小毒アリ子ノ味ヨク無毒ニ
 シカス○大芋アリホフ芋ト云カラガヒ似タリ山中ニウフ
 其葉莖ノ形及莖ノ長キコトモ亦味モ赤芋ノ如シ其
 根大ニシテメクリ尺餘アリ微長シ味良シ本草ニ
 廣志曰君子芋魁大如斗トハ是ナルヘシ○國俗蓮芋
 ト云アリ其葉蓮ノ如ク圓シ其根圓ニシテ粟ノ如ク
 味モ亦クリニ似テ生ニテモ煮テモ食ス味尤ヨシ又粟
 芋トモ云葉モ根モ常ノ芋ヨリ小也毒ナシ○唐芋ハ
 莖長大ニシテ白シ故ニ白芋ト云箴内ニミレナリ莖ハ
 煮テ食シ生ニテ醋ヲ加ヘテ食シ生ニテ皮ヲ去煮テ
 乾テ茹トノ食ス味ヨシ無毒乾菜ノ上品ナリ其
 根甚寒ヲソル○赤芋モ莖長大ナリ煮テ醋豆油

大和本道卷五

三十一

二和シテ食ス味ヨシ微毒アリ煮テ乾テ食ス此二ノ者ハ根小也並ニ莖ヲ用ユ右ノ蓮芋唐芋赤芋ハ本草ニ不載○野芋ハ毒アリ食ヘカラス根葉常ノ芋ニ同又圃ニウヘテ三年不取モ毒アリ野芋同シ又河邊ニ生ノ年久キアリ是亦有毒不可食

慈姑

其子ハ根蔓ノ末ヨリ生ス舊本ハカレテ母子ハ白リテ又來春生ス水田ニ多クウヘテ利トス甚繁生ス味美シ然トモ寒氣本草ニ生薑ト同ク煮テ佳シト云如此スレハ不寒氣ヨク煮テ水ヲカヘ再煮或明日再煮テ尤ヨシヲモタカハ是ト別ナリ水草ニ見ハスヨク似タリ

外

佛掌薯

可分別春日生苗時其苗生スル処根ノ三分一ヲ切テ水ニ栽レハヨク活生三分二ハ食スヘシ○一種スイタクハイト云物アリ葉モ根モ慈姑ニ似テ小ナリ花ナシ味佳シ慈姑ヨリ味濃ナリ攝州吸田邑ヨリ出タリ鎮江府志ニセタリ薯蓣ノ類也本草薯蕷集解藕頌曰江湖間中一種如薑芋之類而皮紫極有大者トイヘルハ是佛掌薯ナルヘシ國俗宇治芋ト云アリツク子イモノ一種ナリ味尤ヨシ多ク食之ハ氣ヲフサク甘諸ヲツク子イモト訓スルハ非ナリツク子イモハ金瘡産婦大毒ナリ不可食

外

蕃薯

閩書曰萬曆中閩人得之外國瘠土砂砾之地皆可得種蔓生如瓜萎黃精山藥之屬而潤沢可食或煮或磨爲粉其根如山藥皮薄而朱レ今案ニ此物長崎ニ多シ菓トシテ食ス味甚甘シ寒ヲツル故他邦ノ寒土ニウフレハ消ユ煖地ニウフヘシ甚繁茂ス藥肆ニ白藪トテウル蕃薯多シ辨別スヘシ不可用

其諸

蕃薯ノ類ニテ別ナリ倭俗ツク子イモト訓ス誤ナリツク子イモハ佛掌薯也其諸ハ蔓草也葉ハ番薯ト蕺菜ノ葉ニ似タリ



葉ノ形カクノ如シ根ハ瓜樓

根ニ似タリ根下ニモ短キ蔓アリ根ノ餘ノヒゲナリ又鶯卵ニ似テ大キナリ鴨卵ノコトク小ナルモアリ大ナルハ重一斤アリ長キアリ圓キアリ夏月蔓長ク生ス其蔓ノ節地ニツケハ根生ス故ニ蔓ヲ切テ植ハ根生ス活ス貧民朝夕飯ニ充ツ或蒸テホシ細末ノ饅トシ糶トス來年ニ至リ久ニ堪ヘ民食ヲ助ケ飢饉ヲ救フ其利益大ナリ是其功能ノ第一ナリ蒸ニ皮ヲ不吞丸ナカラ大甑ノ上ニ置テムシ温ナル時皮ヲ剥ケハヤスシ根ヲ生ニテ食シ蒸シテ果トノ食ス味甘美ニシテ栗ノ如シ又生ナルヲワリテ豆油ニテ煮テ食ス最ヨシ煖ノモ食ス晝間點心トスヘシ煮過クハ糊ノ如クア

シ、蒸テノクキ餅ニ糝スワリテ茶ニ點スヘシ此種元
祿ノ末琉球ヨリ薩州ニ渡ル煖土ニ空ニ寒地ニ植ハ
生セス番薯ノ如シ經久味ヲトル更本草云カ如シ暖
土ニ非ハ寒氣烈シクナレハタサル保之法十月甘藷
ノ疵ナキヲ擇ヒ南ニ向ヘル煖所ノ屋下ニ砂土ヲ置甘
藷ヲナスヘ其上ニ砂土ヲ厚クホフヘシ或竈ニ近キ地
ニ埋メヲクヘシ風寒雨濕ニ當レハ消ル根ヲ三月植又
蔓ヲ切テウヘ十月ノ初ホリ出シトル甚滋生ス瘠
土砂礫ノ地ニウエテモ生スル更番薯ノ如シ肥土ニ
弥宜シ軟土ニ空ニ糞ヲ置テ久シクナリタル地ニウ
レヨシ糞ヲ不可用寒土ニハ冬間ヲ保カテ只蒸テ
乾シ為末貯スヘシ性ハ甚良本草菜部柔滑類ニノセ
タリ南方草木狀ニ南人ハ命短シ只海中ノ人五穀ヲ
不食シテ甘藷ヲ食フユヘ命長シトイヘリ味甘故食
過テ傷ラル、更アリ毒アルニ非ス多ク食ヘナリ

卷丹

紅黃花ヲヒラク花ニ黒キ斑點アリ子ヲ多クトリ其
マ、地ニクヘシ又土ニヲサメ置カゴヲ植ル如ク春ウフ
ヘシ百合ハ白花ナリ相似テ不同百合ノ子ハ根下ニ
生ス又梢ニモ子アリ百合ハ味苦シ卷丹ハ甘シ果トシ

蔬トス味ヨシ春月早クホリテ食ヘシヲソクトシハ根片
カレテ食スヘカラス根片ハハリヲトリテ中ヲウフヘシム
コレホシ為末麩ニ加ヘテ糕トス野菘品ニ見エタリ

黃獨^{ナツ} 鎮江府志云莖蔓花實絶類山藥葉大而稍
圓根如芋而有鬚味微苦邵武府志云苕蕒藤生
葉類薯三月栽夏開細花作穗淡紅色實乃別生
不附於花形如勃臍而圓黑色周圍有細圓點其
點微高而中凹俗呼為糯八九月熟土人採取食
之謂其性暖能消食根頗麤大亦可食又有一種
其實皮光俗呼為私食之微不及於糯○本草曰
土芋一名黃獨可蒸食之 今案是世俗ニアヤリ

テ何首烏ト云モノナリ畿内諸州多クウフ若水曰是
何首烏ニアラス苕蕒ナリ今案中華ヨリ來ル何首
烏ハ別ナリ苕蕒ヲ又黃獨ト云黃獨苕蕒一物ニ
名ナリ京都ニテケイモト云眞ノ何首烏ハ近年中華
ヨリ來ル其苗葉蔓ケイモト不同○張來明道雜誌
云黃獨ハ其根唯一顆而色黃故名

蒿^{チガ} 性冷也數種アリ白者紫者葉短者長者アリ
本草云紫者有毒入燒煉用ト云ヘリ紫蒿ハ不可食
一種葉不長ノ厚ク大ニ五月ニテ莖不生アリ是佳

種醫

品ナリ是ヲウフヘシ春夏ノ間他菜ナキ時久食ス凡十
廿七八月日カケニ早ク種ヲ下ス生レヤスレ長ノ分
子ウフヨク活ノ後肥スヘシ葉ヲ冬ヨリ採用ユ一種薑
早ク生スルハ非良品○生葉ヲ多ク取テ土器ニ入黒
燒ニノ存性口中一切ノ病及牙齦咽喉腫痛等ヲ治
ス有效此法本草ニ不見黒燒ヲ其味鹹レ自然之
性也○本草曰紫萵苣和土作器火煨如銅也銅
器ノ破レタルヲ可補然ラ、コレ亦可種

紅毛萵苣

葉無充其葉形與萵苣異其味相似生

亦可食四五月碧花ヲヒラク單菊ニ似タリ朝開暮萎

亦種花ノ如シ冬春稗ニテ葉ヲ卷キ包メハ其間久シテ

葉繁生シ色白ク繁シ葉ノ形缺刻深ク與他草甚

異冬春茂盛久而難老其生葉亦多矣味頗佳

菠薐

七八月ニ子ヲウフ又正二月ニ可種之春薑ヲ

取テ熱湯ニ浸シ日ニ乾シテ枚メ用食スヘシ生ナルハ味

美ナレ性冷利不可多食不益久有微毒與蒼蓮形

狀性味粗相似タリ實ナルト花サクト莖各別也雌雄

トスヘレウレンハ唐音也倭俗ニ云婦人鐵漿ヲ以齒ヲ

染テ其日菠薐ヲ食ハ死ス未知是否嘉話錄曰此

菜來自西域頗稜國誤呼菠薐今案其形狀與

中夏諸菜異西域種ナレハナリ

欵冬 欵者至也至冬而花サク故ニ名ツク宗奭曰百

草中惟此不顧冰雪最先春也弘景曰腹裏有絲

ト云花未全開時トリテ可用本草ニモ如此イハリ然

レ氏本草綱目ニ欵冬ノフキナル一分明ナラス時珍

カ食物本草註欵冬ノ説ヲ見ルニフキナル事ウタカヒ

ナレ食物本草ノ註ヲ不見人フキニ非ト云ハ誤レリ

食物本草註云生水傍澗間葉似葵而大根紫色

十二月開黃花青紫萼太土一初二寸初出如菊花

萼通直而肥實無子百草中惟此不顧冰雪最先

春也雖在冰雪中至時亦生芽春時人采以代蔬

香美極可口又案救荒本草ノ説モ亦フキナリ○根

ノ味苦レ國俗初生ノ小兒ニフキノ根ヲ生ナカラ刻ミ

黃連甘草ニ加ヘテ沸湯ニテフリ藥ニシテ吞シメ口中ノ

惡物ヲ吐出サレム中夏ノ書ニテ未見之○性早ヲ畏

ル樹下陰地ニ宜シ肥地ニウフレハ長大也莖ヲトリ

煮テ皮ト絲トヲ去食ス葉初生小ナルヲ錢フキト云

可食又花ヲ食フ凡フキ性微冷無毒去腹中邪熱

消瘡腫利小便○久嗽ニ欵冬花ヲ乾レ火ヲ付管

ヲ以烟ヲ吸ヒ滿口飲之毎日五七度ノムヘ此説本

草ノ欸冬ノ説及序例ニ出タリ烟草ヲノムカ如クニス
ヘシ入門曰花半開者良シ又花ノ未開ヲ取テ生ニテ
スリクタクキ未醬ニセテ煖メ食ス味美シ順俗名抄
欸冬ヲヤマフキト訓ス非ナリ朗詠集亦同

黃瓜菜

本艸菜部柔滑類アリ一名黃花菜本邦
人日七種ノ菜ノ内佛ノ座是ナリ四五月黃花開
ク民俗飯ニ加ヘ蒸食ス又アヘモノトス味美シ無毒

茄

長アリ短アリ横ニ廣クシテ中ニタテミヅアルモア
リ一處ニ多七八實ナルモアリ短クメ丸ク横ニヒロ
キヲ好トス堅實ニメ味ヨレ子小ナリ長キハ皮アツク實

大ニシテ堅實ナラス味ヲトル白茄子アリ酉陽雜俎
白茄新羅ヨリ來ルト云ヘリ○本草ニ茄性寒冷ニシテ

甚アリキ由ライヘリ東垣云蔬圃中惟此無益今
試シ皮ヲ去切テ米泔水ニ半日ツケテ毒氣去テ

後能煮熟シテ食ス味ヨクシテ寒冷ノ害ナク不損
久朝食ニ前夜ヨリ浸シ晩食ニ朝ヨリ浸ス朝夕饌

具ニアテ數月連續シテ用ヒ厨下ニ利益アル莫他ノ
菜ニサレリ又淹物ニス又皮ヲサリ切テユヒキ醬ニテ

サメ一日ニテ食ス無害秋ニ至リ多クニシテ秋茄味尤
ヨレ古哥ニモ詠セリ夏秋ノ菜ノ中是ヲ以嘉蔬トス

ヨレ古哥ニモ詠セリ夏秋ノ菜ノ中是ヲ以嘉蔬トス

冬月ノ蘿蔔ニ比スヘレサレ疔瘡疔等ノ病及産婦等
ニ禁スヘレ本州附方ニ功能多シ

鼠麴ハコウカ 又佛耳草トモ云本州濕草下ニアリ性ヨレ三

四月黃花ヲヒラク葉ハ白蒿ニ似テ白レ野圃ニ多ク

生ス荆楚歲時記曰三月三日取鼠麴汁蜜和為

粉謂之龍古料以壓時氣料米餅也汪機曰土人

採莖葉和米粉搗作粍果食日本ニモ昔ハ三月三

日ノ草餅ハ是ヲ以ツクル文德實錄第一卷ニ見

タリ今モ村人ハコレヲ以糕ニ加フ俗ニ上臈艾コモキト云子

ハリテ艾葉糕ニミサレリ故又俗ニモ千ヨモキト云或曰

七種菜ノゴキヤウト云ハ是也五色備ル夏馬齒莧

如ナル故ニ名ツクルカ

苦菜 又ケレアサニト云月令首夏ニ苦菜秀ト云物是

也ケレニモアサニニモ以テ花ハ黃ニシテ花ノアトニ白毛

ノ如ナル絮アリ風順テトフ落所ニ苗生スルコト蒲公

英ノ如シ莖葉ヲオレハ白汁出ル春初ヨリ發生ス食

スヘレ甚夕繁茂ス今人コレヲ食コトヲレラス煮テ苦

汁ヲ去テ可食

甜菜 又蒼蓬菜ト云逐月ウラハ常ニアル故國俗不

斷草ト云味甘滑ナルコト蒨稜ニ似タリ李時珍食物

本草註曰處々種之五月六月生長色青葉形圓
厚光滑味不甚美菜之下品甘平無毒潤腸和胃
多食令人泄瀉今案本州綱目菜部二蒸菜アリ蒸
ト甜ト通ス是同物也煮テ醬醋ニ和シテ食ス醋ヲ
加ヘサレ甚甘クノ滯氣味菠薐ニ似タリ又熱湯ヲカ
ケテ乾菜トスヘシ此草生茂シヤスキ度菠薐ニサレリ
菠薐甜菜トモニ虚冷ノ人ニ不安多ク食フベカラス
蒸テ乾タルハ不害○莖ヲヤキ灰トシ灰汁ニタレテ衣
洗フ白キ度王ノ如シ本草ニ見エタリ

苜蓿

本草六種アリト云我邦ニハ四種アリ白苜蓿赤苜蓿
色苜蓿野苜蓿也白苜蓿ヨシ斑苜蓿ハ白苜蓿ノ變色ナリ野苜
ハ自然ニ野生ス本草ニコレヲ細苜蓿ト云野苜蓿ト云莖
紫色ナリ白苜蓿ニラトレリ凡苜蓿ハ實堅ユヘ夏生ス早ヲ
オツレス早歲ニ却テ滋生ス野苜蓿ハ下品ナリ本邦ニ昔
ヨリアリ白苜蓿ハ外国ヨリ來レルユヘニ唐苜蓿ト云性冷ナ
レ輕淡ニシ病人ニ不妨味好シ早ク折レハ繁枝生シ
テ葉多シ煮テ和物トシ羹トシ豆油ニヒタレ食フ
赤苜蓿ハ色紫紅ナリ葉莖至秋大ナリ其葉方五六
寸ナル者有之

薺

圃ニウエサレレ自然ニ冬ヨリ苗生シ春サカヘ四月

ニ實ノリテ枯ル其苗食スヘシ東坡曰天生此物為
幽人山居之福コレ味ヨキ故也又芥實ハ薺ニ似テ
毛アリ葶藶モ薺ノ類也共可食

胡蘿蔔

五六月ニ實熟スル時早クトリ早クマキテ棚

ヲ作り日ヲオホヒ水ヲシバクケハ生長シヤシ又
本年ノ舊種ヲ四月ニマケハ秋ニ至リテ根早ク大ナ
苗莖葉根皆食フヘシ根ニ黃白アリ黃ヲヨレトス大
ナル味最美シ武州ノ産根大ニ味勝ル性味トモニ
菜中ノ上品ナリ補益ス又冬月根ヲワリテ蒸煮テ

茹トシ

味ヨレ甚甘カラス軟ナリ生ナルヲ庵菜トシテ

モ亦可也二月ニ根老ニ不殘食毎月子マキテ苗ヲ食ス
ヘシ八月ニケハ生シヤスク早ニカレス多ク之テ食スヘ
シ但根小ナルニ夏實ヲマキテ生シタルヲ八月ニホ
リテ移スモヨシ

野胡蘿蔔

胡蘿蔔ト同時ニ生枯ス有種子自生ス甚

生茂ヤスシワサト栽ル夏ヲ不用樹下ニモ宜シ食スヘシ
性味胡蘿蔔ヲトリ無毒本草ニ見エタリ俗ニヤフニ

ニレニト云

蒿

花黃菊ニ似タリ春花ヲ開ク九十月ニウラ正月

モウフ其葉及花煮テ食フヘシ性良シ毒ナシ少香氣

リ逐時實ヲマケハ常ニ苗アリ故國俗無盡草上云
本草二十六卷ニノセタリ

菟絲

陰地ニウヘテモヨシ市ニツクルハ自製スルニレカス
製法三四様アリ堅キヲ良トス市人ハ其多キヲム
サホリテ柔ニス虚冷ノ人ニ宜シカラス癩症ノ人食
之發ル必禁スヘレ時珍云切作細絲沸湯瀉過五
味調食狀如水母絲唐クヲケヲ切タルニ似タリ故ニカ
クイヘリ細ク切ヨク煮テ如此製スハ不害人又大
切テ能煮熟レ冷ニ再煮タル不害人

嬰粟

花單葉千葉紅白アリ種品多シ八九月ニ種ヲ
下ス單葉ノ白花ニ實多シ千葉ナルハ實少シ千葉ナ
ルヲ麗春花ト云紅白紫淡濃品多シ游黙齋カ花
譜ニ此花ノ美ナル叟ヲ詳ニイヘリ群花ニヲトラス
愛スヘレ凡ケレノ苗ワカキ時爲蔬テ食フ味ヨレ苗
生レテ後他土ニウツレウヘテハ不榮實猶青キ時根
早ク枯ル他草ニ異レリ又實ヲ多ク貯ヘ置テ炒テ
飢品ニ加ヘテ美味ヲ助ク日用ノ嘉蔬ナリ肥土ヲヨ
クコヤレテ和ニレ種子ヲ釜下ノ灰ニマセテマクヘレ
蟻不食救荒本草曰隔年種則佳又曰取米作粥
或與麪作餅皆可食

濱防風 葉ハ防風ニ似テ莖紫ナリ海濱沙地ニ生ス圃
ニウエテモ茂ル芳潔ニシテ味辛甘ク美シニ三月ニ
トル無毒

芥 圃中ノ陸ニ生シタルハ水ニ生スルニサレリ本草ニシ
ルセリ然レ氏泥中ニ生シテ白根長キヲヨレトス水中
ニ生スルハ三月以後不可食蛭ノ遺子アルヲソル凡
芥ハ性味ヨシ野菜ノ内ニテ上品ナリ糞ヲ忌米泔ヲ
畏ル一種柳芥ト云アリ味ヨシ葉ノ形モ常ノ芥ヨリ
ウルハシ○紅毛芥アリ根似羊蹄根其色亦黃○山
芥山谷ニ生ス形水芥ニ似タリ葉長ク厚ク堅シ傍ニ
小刻アリイラアリ根長白シ香味ハ常ノ芥ニ似タリナリ

野蜀葵

和名ニツハセリ救荒本草ニノセタリ稻若水以
為ニ葉芥春宿根ヨリ生ス莖ハ芥ノ如シメ六十リ香
味モ亦似タリ春月莖ヲトリ葉ヲ去煮テ豆油ニ和
メ食フ香味美シ又生ニテ生魚ノ膾ニ加フ無毒脾
胃無害益於人佳蔬トス又ツケモノトス夏月莖モ
葉モ食フハ嫩葉ハ飯ニ加ヘ食ス秋早ク子ノル子ヲト
リテ早クマクヘシ早ク生ス又自生ス陰濕ノ地又水
邊ニ空シ國俗昔ハコレヲ食スル夏ヲ不知近年食ス
市ニモウル或コレヲ石龍芮ナリト云説アリ非ナリ

葉ハ少相似タリ

薊

大小アリ大小共ニ葉ニ刺アリ大薊ハ俗ニ鬼アサニ
ト云花ヲ鬼ノ眉拂ト云紫花ヲヒラク形婦人ノ眉拂
如シ葉縮皺アリ小薊モ花ハ同シ葉無皺大小共
ニ為蔬食ス秋枯冬生ニ春榮茂ス性味ヨクノ無毒
薬トス血ヲ破リ血ヲ保ツ婦人ニ多ク用ユ血薬十
リ大薊ハ腫物ヲ治ス小薊ハ圃ニウフヘシ刈トレハ下
ヨリ又生夏月茎ヲ切テ地ニサセハヨク活ク大薊根
ニ毒アリ○續断ヲ大薊也ト云古人ノ説アリ非テ
ル由ヲ時珍イヘリ續断ハ葉似苧麻薊ニ異リ

毛薊花大ニシテ紫色葉亦長

苦苣

小薊ヨリ猶小ニシテ刺ナシ水邊ニ生ス生ニテ
食シ煮テ食ス本草濕草上ニ載ス

牛蒡

又名牛菜大力鼠粘子ト云本草時珍云古人
剪苗為蔬取根煮曝為脯今人亦罕食之然ハ中
華ニハ根ヲ煮テ即食スルコト日本ノ如クニハ遍ク賞セ
ス只蘇頌カ説ニ作菜茹益入居家必用曰此物菜
中極佳非惟畦中但閑地亦皆種其根葉皆可食
トイヘリ本草ニ蘘草上卷ニシテ菜蔬門ニハノセス本
邦ニハ菜中ノ上品トス性味共ニ佳シ苗モ嫩キヲ食フ居

家必用ニ當年生ノ結子ハウヘテ不生舊種ヲ可用ト
イヘリ秋冬春初ハ根軟^ナ可食一二三月ニ至レハ根硬
不堪食陳藏器曰須蒸熟暴乾^ス不^レ尔^ラ令人欲吐牛
蒡子牛蒡根功能多シ本草ニ見エタリ外治ノ方多シ
養老書ニ老人ノ中風ニ牛蒡根ノ乾タルヲ為末一升
白米四合為粉ツキ合セモ千トレ豆豉汁ニテ煮葱
椒十トヲ加ヘ空腹ニ時ニ食ス效アリトイヘリ正月ニ其
芽ヲ折レハ根不老シテ可食冬月及春初根ヲ切ヘキ
蒸テ日ニ曝シ貯置テ煮テ食フ不硬味佳シ老人ノ
食トスヘシ生ニテホセハユククノ不可食

馬齒莧

不^レ蒔トモ種子ヲツレハ年々圃中ニ自然ニ生ス

本草蘊頌曰以其葉青梗赤花黃根白子黑之ヘニ
五行草ト云時珍云性滑利似莧故名今案葉莖ノ
形狀與莧不同ニ莧ト名付レハ此ニヘ也本草ニモ与莧
不相似ト云倭名モスヘリヒユト云ハ性莧ニ似タレハ十
ルヘシ本草ニ葉小者節葉間有水銀易ノ丸ノ卦九
五ニ莧陸ト云ハ是ナリ程傳曝^シ之難乾ト云ヘリ本草ニ
多年ノ惡瘡ニスリテ付ル更ニ三度能愈○本草附
方其功能多シ二十七卷柔滑類ニ載タリ可考散血
消腫之功アリ作菜食性寒滑虛冷人ニ不宜○國

俗曰与胡椒相反合食スレハ殺ス

藨蒿

時珍カ説ヲ考ルニ小薊ニ似テ宿根ヨリ生ス百

草ニ先生漸洳處二月生莖葉可食又可蒸香美

頗似藨蒿但味帶麻トイヘリ是ヨメカハキナリヨメカハ

キハ野圃家園ニ不用人力而叢生ス有香氣秋花ヲ

閱似野菊藨蒿ハ白蒿

地膚 葉ハ菜トシ食ス味可也熱湯ニ少煮テホレテモ

ヨレ莖ハ全料ヲ用テ帚トス本草ヲ案スルニ此苗葉

性好レ功能多シ搗汁主赤白痢煎水洗面太熱

暗主泄瀉瀉腸胃解惡瘡毒利諸淋自然汁治淋

治小便不通〇一種枝レケキヲ西州ニテ南蠻帚ト

云翰ナク多ク根本ヨリ枝多ク叢生スレケリテウレシ但

帚ヨク久シ不堪常ノ帚ニヲトレリ食スルニヨシ

鹹草 アシタト云草八丈カ嶋ノ民多クウヘテ朝夕ノ

糧ニ充ツ彼嶋米穀ナキ故也江戸諸州ニモアシタ

ヲウフ葉ハ前胡防風ニ似タリ各三葉分ニ莖微紅

小者不紅微有香氣微辛本草綱目三十二卷鹽

麩子ノ附録ニ鹹草ヲ載タリ曰扶桑東有女國產

鹹草葉似邪蒿而氣香味鹹彼久食之〇今案是

アシタナルヘシ八丈嶋ハ日本ノ東ニアリ昔ハ女人ノ有

之ト云女護ノ嶋ト云扶桑ノ東ニ有女國トイヘルハ八丈嶋ナルヘレ後漢書東夷傳曰海中有女國無男其國有神井闕之輒生子八丈嶋女國ナル夏ヲ北條五代記ニ詳ニイハリ

藜荷

本草濕草上ニノス陰地ヲ好ム樹下ニモ宜レ八月ノ初其上ヲフミツクハ根滋茂ノ來年花多シ苗莖ワウキ時食ス夏秋花ヲ食ス花ヲ生スルニ夏秋二種アリ九月ノ初其傍生ノ根ヲ取テ為菹白根ヲクタクキ水飛ノ粉ヲトリ打目ツキ目ニ水ニ和レウスクノ屢ヌレハ效アリ十月ニ糠ヲ上ニオホハハ寒ニイタマス

和品

ウフルニ鉄ヲイム移レ植テ根キルレハカレケテ茂ラス其苗ヲ藜草ト云其莖ノ長キヲ陰乾ニレテワリテ繩トスツヨレ其用多シ秋初多ク收ヲクヘレ馬ノ沓ニスレハ長途ヲ行テモ破レス俗ニ千里沓ト云又ワラシチヲ作り木履ノ緒ニ用ユヘシ

ワ

日本ニ昔ヨリウトノ根ノ母ヲ獨活トシ其根ノ長キヲ羌活トス今藥肆ニウルモノ是ナリ然レトモ中夏ヨリ來ルト別ナリ不可用只菜トスヘシ初生ノ芽及莖為蔬有香氣為佳品三月ヲ過テハ硬レ不可食其根長シ是亦可食心ヲ公煮之乾テ為茹最

種蠻

紅夷菘

美ナリ苗毛根モ野菘ノ上品トスヘレウトノ實ヲ圃ニ
ウヘテヨレ長シテ後冬ヨリ根上ニワラフ芥ヲ深ク掩
ハ白莖長クノ可食西土ノ俗ハウヱトヲレカト云

花味佳シウテ後三年ニテ花開ク是菘ノ類ナリ

品和

土筆

土筆ハ國俗ノ所名也春初ヨリ其花先生ス莖

立テ苗ノ生スル方如シ苗ニ非ス其鋒如筆形是其花ナリ
箒ノ有皮而包之俗ニハカト云花莖煮食ス味美無

毒花ハ莖トモニ早ク枯レ苗ハ後ニ生ス杉葉ト云葉如
杉馬好ニテ食マ此草本草及救荒本草ニ不載於

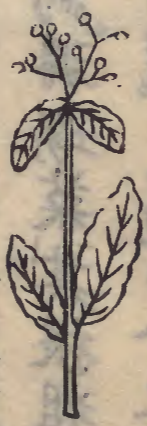
群書亦未見之又松葉ト云根土中ニ深ク入ル其乾

ル外醫用ユ金瘡ノ深クノ藥力ノ徹シ難ニ加ヘ用ユ

外水

高苣

葉ハ蓼ニ似テ微大ナリ救荒本草曰



一名水菠菜水邊多生苗高一

尺計葉似麥藍葉而有細鋸齒兩葉對生每兩葉

間對又生兩枝稍間開青白花結小奇薺菜如

小椒粒大其葉味微苦性寒○高苣ト葉ノ形狀

不同味ハ粗似タリ生ニテモ煮テモ食ス性冷滑熱

毒ヲ消ス虛寒ノ人ハ不宜本草ニ柔滑類ニ水苦

蕒アリ或カ干サト訓ス恐クハ非ナラシ與水高苣

別十リ

防風ノ類十リ可為菜蔬而食味佳莖長大
 一枝三葉其一葉亦各有三葉而有岐味其美氣
 香冬不凋葉ノ周有大刻三年ニテ枯ル實ヲマケハ逐
 年生ス是石防風十ル乎本草防風ノ集解ニ時珍云石
 防風生于山石間二月采嫩苗作菜辛甘而香呼
 為珊瑚菜其根粗惡其子亦可種○凡去年菜類
 フ裁タル地ニ今年又同品ヲ裁ルラ中華ニ底ト云倭
 俗ニイヤ地ト云一切ノ夏ノ菜皆イヤ地ニ入年又裁
 六不榮壺盧栝南瓜菜瓜豇豆刀豆等皆然リ冬ノ
 菜ハ不忌底夏ノ菜類ハ地ヲカヘ或土ヲカヘテ可裁
 舊地ニ不可裁菊トド花草モ亦忌底秋冬ウテ春
 夏開花モノハ不忌底

大和本草卷之五

太政官文庫			
	八 三 四 九	和 書 門	
一 〇			
冊	架	函	號 類

內閣文庫			
	八 三 四 九	和 書	
九 六 函 一 五	一 〇		
架	冊		號 類