地

# 倭漢三才圖會

九十九

菓草類

031.2
Te194w
o

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 ： 105巻首1巻尾1巻』

ガラス使用

031.2
Te194w
o

# 和漢三才圖會卷第九十九目錄

## 葷菜類

韭
薤
大蒜
胡葱
茲
蕪菁
山韭
水晶葱
葛
分葱
芥菜
莙
水韭
蒜
葱
蕓薹
白芥子
蔓菁



住友務氏寄贈書
700902
41.8.-3
国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

胡蘿蔔
同蒿
芹菜
馬蘄
茴香 附八角茴香
羅勒
煙草

生薑
邪蒿
旱芹
野蜀葵
蒔蘿
白花菜
山葵

乾薑 紫薑
胡荽
赤芹
阿之太婆
伊乃牟止
薤菜



# 和漢三才圖會卷第九十九

攝陽 城醫官法橋寺島良安尚順 編

## 葷菜類

### 五葷 俗云五辛

葷音熏 辛臭之菜

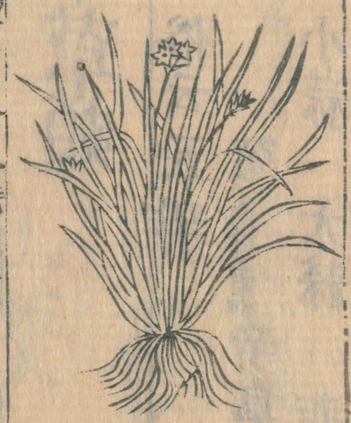
練形家 小蒜 大蒜 韭 芸薹
道家 韭 薤 蒜 芸薹 胡荽
佛家 大蒜 小蒜 興渠 慈葱 茖葱

本草綱目云所謂興渠即阿魏也三說雖各不同然皆辛熏之物生食增恚熟食發婬有損性靈故絕之也

△按五葷之名有異同不一一決

葛洪經云大蒜。茖葱。韭葱。蘭葱。興渠是五種一切食中不得食若故食者犯輕垢罪

楞嚴經云食辛人縱宣說十二部經十方天仙嫌其臭穢咸皆遠離蓋興渠阿魏藥楚語也今或爲菌蔯或爲蘆蒿皆法藏師注云興渠阿魏藥楚香臭共不的理陳藏器三物大抵不爲菜者也恐以爲胡荽然矣而不可拘五品之名凡出貴人面前者每宜忌茹韮蒜等之臭穢物乃是禮也事神佛者殊可戒



# 韮

韮俗字
草鍾乳
起陽草

唐音 キウ

和名古美良 今云介良

本綱韮叢生薹本長葉青翠可以根分可以子種其性內生不得外長葉高三寸便剪剪訖日中故諺曰斷露不捨葵日中不剪韮一歲不過五剪八月開花成叢九月收子其子黑色而扁須風處陰乾勿令泡破至冬移根于土窖中培以馬屎暖則長高可尺許不見風日其根黃嫩謂之韮黃其莖名韮白其花名韮菁韮之爲菜可生可熟可薤可久乃菜中最有益者也

韮生 辛濟 溫殊 辛臭雖煮食之便出汗熏灼不如葱薤熟則無氣煮食溫中下氣補虛止吐血衄血尿血治腸癰痔多食則能昏神暗目酒後尤忌不可與蜜及牛肉同食又云物久必變故老韮爲覓

山韮 崔禹 藏器

山中往往有之形性亦與家韮相類根白葉如燈心苗耳寒濇

水韮 野生水涯葉如韮而細長山韮水韮俱可食其味鹹



国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

# 薤 音械

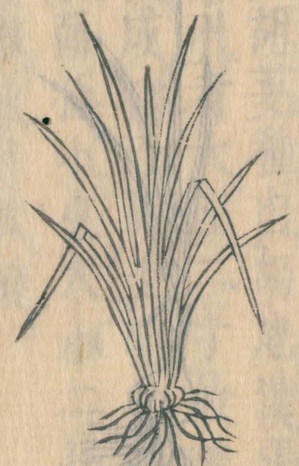
おやゐ　韮子　薤子　火葱　菜芝　鴻薈

倭名於保美良　俗云也布介良

キヤイ

本綱薤即韭類也八月栽根正白則茂而根大葉狀似韭葉中實而扁有劍脊薤葉中空似細葱葉而有稜氣亦如葱二月開細花紫白色根如小蒜一本數顆相依而生五月葉青則堀之否則肉不滿也薤辛苦　白根冷青熱也宜去青留白忌牛肉輕身耐老補不足止久痢冷瀉治女人赤白帶下作羹食之骨哽在咽不去者食之即下與蜜同擣塗湯火傷甚速

△按韭薤一類大小二種耳韭葉六七寸似麥門冬薤葉一尺半許似小水仙共有劍脊雖中空不如葱之空筒中心抽硬莖開花結實人家所種多小韭也



# 水晶葱

らうきよ

俗云敞山蒜　又云行者蒜

今云良豆岐與

本綱水晶葱者葱葉蒜根與薤相似不臭亦其類也本草必讀云薤赤白殊種赤者兼苦無味白者雖辛不葷其葉類韭稍濶而光

△按水晶葱葉似薤而大開紫小花根似蒜而小不甚臭人以爲葷草外有僧家亦不戒食者故俗曰行者蒜

# 蒜 音算

みんめく　小蒜　苗蒜　葷菜

和名古比流　一云米比流

今云小牟介久

ソワン

# 大蒜

おほひる　おほびる

葫音胡　葷菜

和名於保比流

タアヘソワ

本綱家蒜有二種根莖俱小而瓣少辣甚者此小蒜也根莖俱大而瓣多辛而帶甘者大蒜也中國初惟有小蒜漢張騫使西域始得大蒜種歸

根辛溫有小毒　治霍亂腹中不安葉亦能治中冷霍亂及時氣溫病止截瘧疾小蒜不拘多少研泥入黃丹少許丸如芡子大每服一丸面東新汲水下至妙

△按小蒜根圓有薄皮所裹中子五六瓣正白色仁而肉也故稱仁肉平通俗六月用蒜一二片赤小豆一二粒水飲下云能避時氣暑毒最有驗治虫齒蕓蒜以管吮煙薰齒則小虫出去愈韮亦可

本綱葫及胡荽種出胡地漢張騫始得之來今處處園圃種之出梁州者大徑二寸最美少辛每顆六七瓣初種一瓣當年便成獨子葫至明年則復其本矣其花中有實亦作葫瓣狀而極小也大小二蒜皆八月種春食苗夏初食

薹五月食根秋月收種

大蒜辛溫有毒　氣極葷臭肉中五臟三尸能攪動凡中暑毒人膿爛三兩瓣溫水送之下咽即治冷水禁飲○鼻衄不止者搗貼足心衄止即拭去○凡瘧瘡惡種者用大蒜切如小錢厚貼瘡頂上灸之蒜焦更換新者一二使瘡不開大二使內肉不壞三瘡口易合○婦人陰腫作癢者蒜湯洗之乃止

凡用蒜煮爨膾爲饌中之後而多食久食傷肺傷脾傷肝損目生痰然北方食肉熟尤不可無日用之故言瞽最多矣生葫合青魚鮓食令人腹內生蟲合蜜食殺人凡服一切補藥者不可食之

△按葫者蔥中華之種葫胡地之種主治亦有異且補



国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

五種葷菜亦以爲二物而今混不分別之或云因地肥瘦有大小之異也本草必讀云大者名葫圃人多種小者曰蒜山野自生也本朝亦今多所種者乃大蒜也徑寸餘如慈姑之大者葉長尺半至二尺四月中心頭上有花結實蓉菜實形如根而小味亦辛臭與州津輕南部之蒜大而徑二寸許當不劣於梁州之蒜凡與州四國中國山民多種爲常食雖面色浮腫但體臭氣不可近而已却長壽者多矇言者不多總邊境民每食用家芋用海藻用江菱之類皆不宜多食之物也然受胎以降爲常食故不有害矣

のびる

## 葷菜 音歷

山蒜　澤蒜　蘆音吟同　和名祢比流　俗云野蒜

本綱根如小蒜葉如韭生石間者名石蒜蓋山蒜澤蒜同一物也但分生于山澤石間不同耳又水中蒜名蒜則蒜不但產于山而又產于水也別有山慈姑水仙花老鴉蒜石蒜之類根葉皆俗蒜而不可食其花亦異見山草各條

△蒿根辛温　治積塊血瘕用苦酢磨傳多效

△按蒿山野并溝之邊多生其葷氣淺用根葉煮食腸噎有効又黒燒傳癰疔消腫止痛

## 葱 音聰 き ツヲン

苅　和事草　菜伯　鹿胎　和名紀俗云比止毛之又云祢布加言根深也

本綱葱葉外直中空初生曰葱針葉曰葱青衣曰葱袍莖

冬葱一名葱葱一名倉一名大宮葱　夏衰冬盛莖葉俱軟美宜太官上供冬葱者無子

漢葱一名木葱　莖實硬而味薄春末開花成叢青白色其子味辛色黑有皺文作三瓣狀

莖白辛甘平　生辛散熟甘温外實中空肺之菜也肺病宜食之故入手太陰足陽明肺胃經主發散凡服地黄常山人忌食葱同蜜棗及雑肉不可多食損鬚髮

寢臥中奄然而死者是中惡也急取葱心黄刺入鼻孔中男左女右入七八寸鼻目血出即甦或入耳中五寸鼻出血即活如無血出即不可活自餘垂死者亦用此法

△按葱葉圓長無枝故呼名一文字也蓋冬葱漢葱本此十月中下種初生葉細如針正月苅葉和鱠和醋未醬食之再三可苅故俗呼曰苅葱夏月葉硬不可食所謂漢葱是也苅葱稍長者八月可移種灌水培糞則肥盛莖根長白色俗呼曰根葱根似葱經霜則柔軟堪煮食味甚甘美温能除寒氣所謂冬葱是也四月葉出圓脹青月白色似花而不開中有細子如雞頭子七月熟時取之一名二種

十月種之成苅葱一物而如二十月種之成苅葱一物而如二下野州梅澤濃州宮代之葱白其白處近尺長於葉也上野鹿沼産亦良近頃畿内出夏根葱肥大無異於冬葱蓋此春時不苅而移栽于他處能灌水培糞作之家貴人要不時之美菜故然爾但其味不如經霜者耳

わさうぎ

## 胡葱

フウツラン

蒜葱　回回葱　島蒜和名抄　本朝式　阿左豆木　淺葱也豆者　假名助語也

本綱胡葱非初来於胡地故名之以似葫蒜也八月下種五月收取葉似葱而根似蒜而小形圓皮赤稍長而鋭其味如薤不甚異此葱之類也

△按胡葱宿根自生或收根於籠置陰處至秋生芽即移種正二月取二三寸如針者生和膾食之甚佳不宜煮三四月最長亦細而不過尺其辛味倍于余葱臭氣淺于余葱故名淺葱津者假名之助語也形狀如本草之說但下種者不然耳此物夏則凋枯結子者甚希也故取收其根至秋栽之上巳日根葉共和膾食但比分葱根圓而硬

## 分葱

俗字

和介才

△按分葱根葉似胡葱而畧肥大如筯但根白無赤皮以爲異二三月分取根生和膾亦同胡葱而夏月硬不可食採收根八月栽之法如胡葱蓋分葱胡葱並根葱之種類也故和訓附紀字於下

## 水葱

和名美豆乃岐

救荒本草云凍葱生水邊淺水中苗類家葱而極細長梢頭結蕚莢同于葱而小開黝白花根亦如葱而色紫黑味甘微鹹



本綱蔓薹九十月下種生葉形色微似白菜冬不春抽薹心爲茹此菜易起薹分枝必多三月則老不可食開小黃花四瓣如芥花結莢收子亦如芥子灰赤色炒過搾油黃色燃燈甚明食之不及麻油近人因有油利種者亦廣

莖葉〔辛溫〕破血故產婦宜食之子亦同功

## 蔓薹

寒菜　胡菜

薹菜　油菜

薹菜

和名乎知

俗云大宇奈

道家以爲五葷之一

蔓薹散　治產後惡露不下血結衝心刺痛及產後腹諸疾產後三日不可無此用蔓薹子炒當歸莊心芍藥等分每酒服二錢趙

△按蔓薹莖葉子根皆辛而微有煙草之辛味不佳其根長不堪食惟用薹作菹良華人好食之

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

たうな

# 菘

音嵩

白菜

俗云大加太奈

和名抄用辛菜二字未詳

本綱菘性凌冬晚凋四時常見有數種之擇其根堅小不可食有二種莖圓厚微青而白其葉皆如蕪菁淡青白色其子如薹薹子而色灰黑八月以後種之二月開黃花如芥花四瓣三月結角亦如芥其菜作菹食尤良其葉最大厚味甘者名牛肚菘

氣味甘辛温　治小兒赤遊疹行至心即死用菘菜擣傅之即止又菘菜子油塗頭長髮塗刀劍不銹有足疾者不可食之

△按菘菜今畿內種之者希也採其葉擣爛合醋去滓和魚鱠謂之青醋又用其莖作菹甚良華人賞之故長崎多種之今以蕪菁菜釀之菹種莖漬者起於此乎

かぶし

# 芥菜

キヤイサイ

青芥　一名刺木

大芥　一名菜芥

馬芥　花芥

紫芥　石芥

以上有六種和名加良之

本綱青芥似白菘有柔毛大芥葉如蕪菁葉多鋸齒辛辣味更辛辣馬芥葉如青芥皆紫如蕪石芥低小皆以八九月下種三月開黃花四出結莢一二寸子大如蕪子而色紫味辛研末泡過爲芥醬以煎肉食辛香可愛

莖葉辛温　子辛熱　能通肺開胃利氣豁痰消腫有毒瘡疼疾便血者忌之同鮒魚食成惡病同鯽魚食發水腫

陸佃云望梅生津食芥酸淚五無媿而汗出五液之自外至也墓而避

△按辛菜今唐人謂芥辣倭食麥爲必用之物四月其

角莢熟半枯時刈之取子晒乾碎末篩去皮收之用時盛盞隔紙上注水浸芥粉則甚辣合醋未醬和魚鷄最良或有用芥青葉合醋和魚鷄食亦用之者而雖不甚害令食禁不可不知

裁久瘧用芥子粉研爛貼足心又吳瑞云芥末水調塗頂瘍止血

## 白芥子

くくがいし 胡芥 蜀芥

ペッキャイツ

本綱白芥子種來自胡戎而盛於蜀今處處可種八九月下種冬生至春濶莖高二三尺其葉花而有子如芥葉青白色莖易起而中空性脆最畏香都梁肉如芥肉其子大如粱米黃白色

有一種莖大而中實者尤高其子亦大別種也然入藥勝於芥子

白芥子 辛溫 能入肺能發散故有利氣豁痰溫中開胃散痛消腫辟惡邪之功痰在腸下及皮裏膜外非白芥子莫能達凡腫毒初起用白芥子末醋調塗之

## 蕪菁

うづら

江東

凡唐蕪菁苗亦如此

蔓菁乃菘菜諸葛菜

和名阿乎奈

根莖曰下臘

和名加布良

本綱蕪菁苗謂薹詩谷風曰采葑采菲葑乃蕪菁也凡七月初種者根葉俱良是乃芥屬其根長而白莖粗葉大而厚濶夏初起薹開黃花四出如芥結角亦如芥其子扁圓似芥子而紫赤色此菜取其纔出甲可生啖也葉尋可

煮食二ツ也久居則隨以滋長三ツ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因茲諸葛亮所止令兵士好種蔓菁蜀人呼爲諸葛菜其子搾油燃燈甚明同蘇油錬熟一色無異但此油烟損目古者以蕪菁蘆菔同偁或以二物爲一種蓋二物都別也蔓菁根長而白蘆菔根圓赤有長者有紅白二色又蔓菁子紫赤色蘆菔子黄赤色而大數倍且不圓

蕪菁根葉　苦温又云辛甘苦

冬月作菹者煮羹食消宿食下氣治咳特立春後遇庚子日温蔓菁汁合家大小並服之不限多少一二年可免一時疾又治大醉不堪者用蔓菁菜入少米煮熟去滓冷飲之良俗云水增水分

子　苦辛平　明目療黄疸利小便又治蜘蛛所咬者蕪菁子搗末酒服亦以油和傅之蔓菁園中無蜘蛛

同油　塗頭能變蒜髪今俗所謂蒜髪是也髪多髪少髪白髪黒髪

△按蔓菁以此菜稱菜稱根稱蕪良蓋菜乃蔬之通稱而此冠于諸菜也猶以觀華奥大抵菜蘆根長蕪菁根短然本草之說反之和漢土地之異然否但信州松本江州膳所近郊之產菜蘆根短而蕪菁根長帶微赤色味亦帶微辛苦而餅此異于他處者而偶合本草之說

攝州天王寺安部野之產根圓大甘美爲勝眞州津輕之產次之蓋有數種○居亞無須波里布良根入土淺而其大者徑四寸許莖葉不多然根平圓而大爲良○子特葉知古志毛莖葉多結實亦多爲良○晩菜炎天菜大根四月初開花此菜五月中開花而花實少然以耐久爲良三十種共八月下種彼岸生苗爲準遇霜乃味佳美其根煮食甚甘生亦不苦冬至以前取根掛簷間乾之如遇冬至則根心生筋膜不生立春前取收之名蕪菁春月煮食極甘美他處之產根尖隋爲巴惟天王寺蕪根尖不隋爲巴而勿片之有薹又如人參以此爲異



国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

# 菘　音嵩

水菜　菘者菜生水中也　農政全書出水蕪菁

△按洛外流水中作圃栽蔓菁名水菜其莖葉甚脆柔美但根硬不可食以東寺近郊者爲眞不待開花而取食總州葛西之產非水菜而味不劣多洛水菜

俗云種子油　一名水油

# 蔓菁子油

凡蔓菁子油今爲燈用第一但塗髮微臭不如胡麻油燃燈者胡麻油爲勝而光猶小而不如水油之光又綿實油光勝於水油故綿實油少和合之則愈佳

# 蘿蔔　ろうふく

萊菔　蘆菔

電実　溫菘

紫花菘　土酥

蔔出和名抄和名於保根今用大根二字

本綱蘿蔔六月下種秋采苗冬掘根春末抽高薹開小紫碧色夏初結角如蠶狀頭大尾尖其子大如大蒜子圓長不等黃赤色五月亦可再種其葉有大者如蕪菁細者如花芥皆有細柔毛其根有紅白二色其狀有長圓二類大抵生沙壤者脆而甘生瘠地者堅而辣根葉皆可生食可熟可蓄可醬可菹可飯乃蔬中之最有利益者也今天下通有之河朔江南安州洪州信陽者甚大重至五六斤或近一秤

根　辛　葉　辛　苦

生食外氣熟食降氣能制麪毒及豆腐毒或煑熏欲死者嚼汁嚥下甦　魚魚血不止者搗汁入酒少許熟服即止　搗汁能止消渴　塗打撲湯火傷皆有効服地黃何首烏人參萊菔則令人髮髮白　營衛也

蘿蔔子　辛甘　生能升熟能降升則吐風疾散風寒發蕃疹降則定痰喘救嗽調下痢後重　凡治痰有推墻倒壁之功

△按蘿蔔大抵八月下種彼岸中生苗拔其繁者食稱大根葉漸長根如鼠尾者稱中拔大根霜後根肥大味亦甘其根株見在於地上者名上出地上者名堀入以糟利之不見于地上者名堀入以糟利之春亦採葉可食者名三月大根兌大根葉稍硬蕪菁葉柔而至根之形及氣味二物猶非肚而亞于穀二為民利故諸國皆莫不種之

尾州宮繁之產大者長三十尺圍尺半重可五十七斤肥後菊地藝州吉野勢州津薩州加護島肥前竹尾之產皆長大也武州江戶攝州椋橋之產味美也他國大根五本三本乃至十本為一把唯尾張肥前之產每一本為一把

攝州天滿宮前相州波多野共出細長者長二尺許周可一寸半而本末均似白紐漬糟糖為香物宮前波多野者脆江列瞻吹相州鎌倉共出鼠大根形短而有尾味甚辛食之發人童之信州景山攝州木代但州直見之產皆辣得

えんぞん

# 胡蘿蔔

フウロウブウ

名凡麓野瘦地者堅實而辣

本綱胡蘿蔔元時始自胡地來其氣味微似蘿蔔故名八月下種生苗如邪蒿肥壅有白毛辛臭如蒿不可食冬月掘根生熟皆可啖兼果蔬之用根有黃赤二種微帶蒿氣長五六寸大者盈握狀似鮮掘地高二三尺開碎白花攢簇如傘狀似蛇牀花子亦如蛇牀子稍長而有毛褐色又如蒔蘿子

根（甘辛微溫）下氣補中安五臟令人健食有益無損忌（何首烏）

野胡蘿蔔　苗葉花實皆同家胡蘿蔔但根細小味甘

沙蘿蔔　根長二尺許大者經寸下支生小者如筋其色黃白味辛微苦亦似蘿蔔氣皆胡蘿蔔之類也

△桉胡蘿蔔六月下種秋食苗冬食根味甜而不辛有赤黃二色黃者生沙地蔬中自遠列出深赤色者攝列生玉邊亦出赤色者唐人呼曰紅胡蘿今四時種之苗秧葉凡根形畧似人參二故倭唯種人參終不改

于薑

生薑

ショウガ

スヨン　キヤン

生薑

和名久禮乃波之加三

二云阿奈波之加美

紫薑　子薑

今云波之加三

本綱生薑處處有之其宿根謂之母薑四月取母薑種之宜原濕沙地五月生苗如初生嫩蘆而葉稍闊似竹葉兩兩對生葉亦辛香秋社前後新芽頓長如列指狀采食無筋其尖微紫故名紫薑秋分後者次之霜後則老矣性惡濕迎而畏日故秋熟則無薑也糟薑瓶內入蟬蛻雞老薑無筋亦物性有所伏耶春秋連斗樞云璇星散而爲薑

生薑　辛微溫要熟則去皮要冷則當皮　夫久服通神明除風邪止咳嗽嘔吐去痰下氣開胃氣凡生薑能入肺而開胃口也又云夜間勿食生薑何也曰生薑辛溫主開發夜則氣本收斂反開發之則違天道矣若有病人則不然也凡八九月多食薑至春多患眼滅筋力夫人天生孕婦食之令兒盈指凡病疼人多食無酒立發甚速癰瘡人多食則生惡肉生薑秦椒爲之使殺半黃連夏毒惡黃芩黃連

生薑皮　辛涼　消浮腫腹脹疥瘡和脾胃去濕

## 乾薑　白薑

本綱以毋薑造之干長流水洗過刮去皮日晒以白淨結實者爲良炮苦生則逐寒邪而發表炮則除胃冷而守中多用則耗能引血藥入血分引氣藥入氣分有陽生陰長之意故血虛發熱產後大熱者用之須炒黑用之吐衄血痢下血有陰無陽者亦宜用之乾薑薑音

△按生薑薑音　今俗多用姜字雖爲我音未知其據也

倭名抄云生薑久禮乃波之加美　蜀椒太奈留波之加美　莫椒以多知波之加美　吳茱萸加波波以此等考之徃昔謂波之加美者辛果之總名也今疑吳茱萸與生薑之和名不參差乎

生薑處處皆有之山州綺田平尾殿村之產雖稍老而肥大無筋肥州長崎因列長柄之產亦不劣紫薑醃醋食之甚佳能洗淨切片以布拭水畧乾漬於梅醋則色赤而經日亦不生白黴且加紫蘇色倍赤

生薑葉　辛溫　食鱠成黴者搗汁飲之即消

今俗以生薑葉釀熟湯洗凍瘡則愈

## 同蒿

蓬蒿　形狀同乎蓬蒿故名

俗云高麗菊　又云春菊　春開花似菊故名之

本綱同蒿八九月下種冬春采食脆美辛甘作蒿氣四月起薹高二尺餘開深黃色花狀如單瓣菊花一花結子近百成毬如地松及菩薩子最易繁茂此菜自古已有今人常食者

氣味甘辛平　安心氣養胃消痰飲利腸胃

△按同蒿深莖葉食脆美然夏菊未開時有之故賞花不爲蔬一苅後自生秋六七月開花亦美也



国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

## 邪蒿

ぞやかう

本綱邪蒿三四月生苗葉似青蒿而細軟亦二淺不臭氣皆邪也根葉皆可茹煮熟和醬醋食辟瘟作羹炙亦良

△按邪蒿今云松葉矣（松葉出柔滑菜不董草（同蒿與此共二部分之誤也）

## 胡荽

こぜんさい　香荽　胡菜　蒝荽

和名古仁之

フウスイ

本綱胡荽八月下種晦白尤良初生柔並圓葉葉有花岐根軟而白多鬚冬春采食香美道家五葷之一也立夏後開細花成簇如芹菜花淡紫色五月收子子如大麻子亦辛香其子葉生熟俱可食有益於世者漢張騫使西域始得此種歸宜肥地種之

根葉（辛微溫）　治五臟補不足利大小腸其香竄入通心脾外達四肢能辟一切不正之氣故痘疹出不爽快者作酒飲之立出可服一切補藥及藥中有白朮牡丹者不可食之（犯臭氣及肺氣金瘡人皆忌之）

子（辛酸）　能發痘疹治蕁漏脫肛翻花瘡小口瘡

△按胡荽和漢同種昔多種之近年罕有之形狀如上說

## 芹菜

キンサイ

苦薪　水英　楚葵

和名世利

本綱芹有水旱二種水芹生陂澤之涯旱芹生平地有赤白二種二月生苗其葉對節而生似苦蕒其莖有節中空其氣芬芳二三月作英時可作菹及熟瀹食五月開細白花如蛇牀花而無實根亦白色

莖根（苦酸冷滑）養精保血脉益氣令人肥健嗜食和醋食久損齒

蛇喜嚙芹且蜥蜴虺蛇之類春夏之交遺精於此故有毒此時不可食

△按芹正二月連根與鳧雉肉同用豆醬及醋煮食謂之芹燒香味甚美普通賞之蓋謂和醋損齒則不宜用醋凡小鳥好啄芹故養鳥之家必種之

旱芹　生平地葉似水芹而瘦莖不高起帶赤色三四月開小白花味亦劣猶韭與山韭非者非也詳濕草莖下

本草細目時珍以荁爲旱芹者非也

ありぐら　紫蕙　楚葵

# 赤芹

苔菜　水蔥菜

本綱赤芹生陰厓陂澤近水狀類赤芍藥其葉深綠緣而背甚赤莖葉似蒼麥花紅可愛結實亦如貌蒼麥其根似蛛蛛嚼之極酸苦澁三四月采苗當蔬食之

△按李廷飛云赤芹有毒害人不可食本草必讀云赤白俱可食未嘗有毒害人也

ひぢぢり　牛蘄　胡芹

# 馬蘄

野茴香

凡物大者必爲馬名此草似芹而大故也

アハキン　別又有野茴香者見干濕草部

本綱馬蘄與芥同類而異種處處畢濕地有之三四月生苗一本叢生如萵白毛蒙茸嫩時可茹葉似水芹而微小似芎藭葉而邑澁五六月開碎花攢簇如蛇牀及蒔蘿花青白邑結實亦似蒔蘿子但邑黑而重俗稱野茼香其根白邑長者尺許氣亦香而堅硬不可食金光明經三十二品香藥謂之葉婆伊

苗 甘辛溫 益脾胃利胸膈去冷氣作茹食

△按本文所謂馬芥葉似水芹而微小之小字疑當作大否則不應馬芥之名及似芎藭葉之文也

みなばそう

## 野蜀葵

俗云三葉芥

何以得蜀葵之名耶未考

農政全書云生荒野中就地叢生苗高五寸許葉似葛勒子秋葉而厚大又似地牡丹葉味辣採嫩葉煠熟水浸油鹽調食

△按野蜀葵農政全書所圖之畫則此云三葉芥也二月隰地生苗一本叢生莖稍附三葉而背潤青邑似芎藭葉而微圓大而一莖三葉有細刻齒其莖淺青邑或帶淡紫亦有之春取莖葉漂醬鹽調食脆甘微辛有松氣亦類芥故名三葉芥四五月老則起莖成枝開碎白花似芥及蒔蘿花子小苗香而小根亦似芥而堅硬不可食是與芥同類異種也老者生白毛而頗似毛萇毛萇其花似黃鳥冥今人多賞之故十月採出於宿根嫩苗冥見干毒草類敗之然不如正二月之風味佳者也

△按此草出於八丈島苗尺許莖葉裏似三葉而深青背青白色甚光滑草無不冬凋此草四時不凋以爲異其葉新舊相交取嫩葉煤食味淡甘經二十年者開小花相傳小兒食之能免痘疹未知是非也

# 阿之大婆

ありたそ　正字未詳

# 茴香

ういきやう　蘘荷　分珠　和名久禮乃於毛　今謂小茴香　以八角茴香謂大茴香

ホイ　ヒヤン

本綱茴香宿根深冬生苗作叢高三四尺肥莖絲葉五六月開花如蛇牀花而色黃結子大如麥粒輕而有細稜俗呼爲大茴香今惟以蔓夏出者爲第一出於他處小者謂之小茴香

自番舶來者實大如栝實裂成八瓣一瓣一核大如豆黃褐色者有仁味更甜俗呼舶茴香一名八角茴香

凡煮臭肉下少許即無臭氣臭醬入末亦香故曰茴香又俚俗多懷之名以此也人多煮食其葉小茴香性平熱

莖葉大茴香性熱

子苦辛熱　入手足少陰太陽經得鹽則引入腎經發出邪氣補命門不足又治小腸疝氣有効

△按懷香懷名雖爲大茴香今唯稱大茴香者八角茴香也倭多種之用高三四尺肥莖粉青色細葉淺綠如絲柔軟夏開小花淡黃色結子形色似枇杷而小有筋稜中子如穰與皮同色難



国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

見飛散處能生苗其莖葉雖淪漚甚香臭不可食八角莭香今中華處處商舶將來其子拮裂八瓣而經八九分每瓣一核似酸棗仁微小

## 蒔蘿

ぢら　慈謀勒　番言　小茴香

本綱蒔蘿三四月生苗花類蛇牀子而簇生微黑氣辛臭不及莭香俗曰蒔蘿椒內有黑子但皮薄芭褐而輕七月采實今人多用和五味不聞入藥用能滋食味多食無損

子　辛温　治腎氣壯筋骨治閃挫腰痛用蒔蘿碾末酒調服二錢七

△按蒔蘿者未渡來一本朝尚無之既名小茴香則伊乃牟止乎然嘉謨蒙筌曰似蔓椒開白花內有黑子時珍亦從之則非茴香伊乃牟止之類如別種者

いのんど　正字未詳　番語也

## 伊乃牟止

△按以乃牟止即小茴香之屬其苗葉花實皆似茴香而小又子似蛇牀子而瘦小如秈微黑而細小也外科搽痛用入藥消腫止痛和黃丹塗小兒春骨兒瘡疹

らろく　蘭香　香菜　聲子草

## 羅勒

ロウレッ

本綱羅勒處處有之須三月種葉生時種之乃生不可則不生常以魚腥水米泔水澆之則香而茂不宜糞水有三種一種似紫蘇葉大二十步內即聞香一種葉小如蚕豆褐色而不光七月收子作生菜饑年可濟用其子大如蚕豆褐色而不光七月收子羅勒子　用其乾者治目瞖及塵物入目以三十五顆可納三十五顆亦不妨礙蓋一異也

ろくはさい　羊角菜

## 白花菜

ペツハアイツアイ

本綱白花菜三月種之柔莖延蔓一枝五葉葉大如拇指秋間開小白花長蕊結小角長二三寸其子黑色而細狀如初眠蚕沙不光澤菜氣羶臭惟宜醃藏食之

氣味微苦辛毒　煎水洗疼擂酒飲止瘧

一種黃花者名黃花菜形狀相同但花黃也

ろくさい

## 蕹菜

音空

蕹菜乃蔬菜之辣菜菜

本綱蕹菜田園間小草也冬月布地叢生長二三寸莖梗細葉二月開細花黃色結細角長一二分角內有細子野人連根葉採而食之味極辛辣如火煿人故云蕹

## 煙草

なんばこ

本草洞詮　蓬溪類記　淡婆姑　淡邑菰　煙酒　潘湖府志

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

本草洞詮云煙草主治寒痰消胸中痞膈痰塞開經絡結滯又能通暢人之腸胃筋脉煙氣入口直循胃脉而行自內達外四肢百骸無所不到其功有四一曰醒能使之醉蓋火氣薰蒸表裏皆徹若飲酒然二曰醉能使之醒蓋消後啜之覺氣下痰餘醉頓解三曰饑能使之飽四曰飽能使之饑蓋空腹吸之充然氣盛如飽飽後吸之則飲食依然易消人遂以之代酒代茶終日吸之不厭時時思想不能離故名相思

羅山文集云佗波古希施婁皆柔蒻語也其草採之乾暴剉其葉而貼干紙捲之吹火吸其烟其後用希施婁而不貼干紙希施婁之制或用鋤或用竹其盛佗波古者以鍮爲之狀如牛翠花樣其底尾有乳斜屈而連續于煙筒之上每有會必備之如用酒芥也雖之以丁香沉香等或婆女遊君以爲寄聲通意之媒一吸一吞必相酬酢焉

△按煙草天正年中南蠻商舶始貢此種番俗之種亦以植於長崎東土山今煙草蕃栽爲日用不可闕之物也煙草二月下種五月移栽摘去新芽除蟲也每旦不可怠高三四尺葉似商陸而長大七八月采葉覆蓂莖盦之一宿取出每一葉挾繩如編成而晒乾則成黃赤色擣皺收之八九月莖頭出朵極開小白花帶赤色畧似紫苑花結子內有細子黃褐色有小蟲而食其子故能不避蟲則難得其種

備後備中及關東多出之今攝州服部之產爲第一泉河新田次之上州高崎和州吉野甲州小松萩原信州玄古薩州國分丹波大野皆得其名者也

和漢煙草凡同時始入初出海外後傳種於漳州泉州今處處有之葉大於菜開紫白細花葉老曝乾細切如線大明崇禎十七年令云有私販煙酒賣通外夷者不拍多寡梟斬由此觀之則大明季人最貴之當本朝寬永年中吸之亦不乏一匊糧費田圃往古無煙草而莫不足多吸之

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

減穀類故呼曰負報草元和寛永之比天下令禁種之然不得止竟以立於茶酒之上不啻百中唯二十三人耳雖有小毒多嚏者亦無害矣阿蘭陀朝鮮琉球人亦皆嗜之

南蠻流外科青膏藥中入煙草嫩葉汁用能止痛排膿血殺蟲凡藍及諸草葉生蟲者以煙草莖汁灌之猫犬蛇諸鳥皆悪煙氣獨猿見刻煙草則抓食凡人醉煙草者嚼末醬汁解之冷水亦可

## 山葵

山薑　本朝式

和名　和佐比

芳草部有山薑之同名若干物同名異品也

△按山葵處處山中近水石間多有之人家亦移種之二月下種植宿根者最良三四月生苗葉似蕗及葵葉而厚團深青色有細毛六七月作穗二三寸著細黄白花結細子其根似菖蒲及良薑根故俗名山薑根皮青黒多瘢有短鬚其肉淺綠色有香氣味辛辣研之和醋食鱠膾最佳食鵝鴈鴨人不可觸有解魚毒麪毒之功也或曰患臌腸風下血人多食之愈未試之豫州多有之售于他處



国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』

ガラス使用