再板

農業全書

菜之類

四

伊藤篤太郎記

特 7
11
456

国立国会図書館　タイトル『農業全書 11巻』 請求記号 特7-456

ガラス使用

特7-456

農業全書卷四目録

菜之類 一十六種

葱 ページ一
韭 ページ三
薤 ページ三
蒜 ページ四
薑 ページ五
悪實 ページ六
菠薐草 ページ七
茗荷 ページ八
萵苣 ページ九
蓑荷 ページ十
紫蘇 ページ十一
白蘇 ページ十三
罌粟 ページ十四
莧 ページ十五
地膚 ページ十六
蒲公英 ページ十七
茼蒿 ページ十八
百合 ページ十九
鷄頭花 ページ二十
獨活 ページ廿一
薺 ページ廿二
藜 ページ廿三
胡荽 ページ廿四

伊藤萬太郎記

防風 才廿五 目上

蕃椒 才廿六 三拾四

農業全書巻四

葱 一和名きとゝぎハ一字なるかゆゑ葱ひとゝもゝとゝぎとゝぎけぎかり
ぎ称ぎそうどゝゝもゝ名きとゝゝれなり

葱ハ冬を大葱とゝぎ云ゝ

と小葱とゝぎ云ゝ云ゝ葱葱

培をハ沼才に培ひ稲科に

を分ゝてもよしとものごとく

牧家くさろゆゑ培ひ

ぎとゝ称するべし。大葱ハ種とれべきかハ根のふ

もとを好まゞとゝ小培ひ。培ひ肥しをさゝ三月

ゝくゝ苗ゝ移植ゝ植ゝ時ゝ根ゝくゝ干ゝしゝ葉ゝくゝ

一二三日も莨ゐるゞおれひ。わらびとゝきくれわ一日ふ
干してうらとるもよし。○苗地のゝ。早にいさまざ
ま。わらげたゝめりまありておひとゝめるる細ゐ地をよ
くこゝかし。糞をうら。乾しさらしとゝきく。月前べ
きおゞ。も。ゐうにてかし。泥ちりあくゝあどわもうくし
く。畦のえゝぐ三尺ばりお。深くかんぎを切さて。ゐの田
ゐと。所とにゆ。便をうらさらしゝ。ゆてゝるよさ。稼と合せを
よそ一畝に。畠ゐ。べさねこ。ばりれ。稼つにくゝ前べ
しかんぎいるといにもせばく切べし。ぱうろひくゝゆ
き。絲ひまく。畦のえゝるき。所とかゝくかきあぎりゝよ

おもかくしとゝき。早せば。あを。畦の。海ゝりゝあくく
。晩い。蒔をべし。あれ。便りゐきゝ。所るゝ。一尺ばり
ゐ。和とかゝき。莨ゝくもこと。にくも。又い。苗すゝきの
をゝこまゝすゝもおひとく日とふ。せばくべし。又。月さねを
まく。時かんぎを。深く。切。埴こ。まりあゝゐ。糞ゐどをた
ゝきゝくた。稼を。前。さゐおひ。厚くしとゝそよよ
ゝもわゝ。所とおひ。まゝるゝ。ゐ。早にくゝかしざるゐ。
ゝりゝ。又。月ゝ。稼とゝこゝくく。ぱうく。肥しこゝらゝゐてゝ
る。苗地よゝ。ゝまく。早く。前ゝるゝ。ゝよくゝ。根よゝも。入ゝとる
ゆゝ。六月。極。稼。付ゐ。上。ゐ。ゝ。蒲ゐどゝ。ゝ。根まゝて

和らかにけれはあり酒ぶんよくひとたくしよく荷くつゆの中にてもを絞さうとれば大根のかつきころ地にて
も見おかひるくて苦かゝぐ又葱こゝ稱へ荷かうるわひとあ合せて荷べし。
又荷附又穀とゆのよてもゆくゝ稱とわ合をくまけば。
よくぼうわなり ○同じく稱しうの地乃るゆ数の
まも油油の肥源さ地ゝ稱つく塩きさて冠りゝぞ地と
源く新ゝ。糞と多くうち拾て干晒し。殺色かさこ色
紫ゝとさくゝ七月中旬八月初めうるかひとわく苗
とれうのべし。大葱ハうへて拾ぽ仮を茂ゝうぐべし。

綿人糞或粉糞乃拾こゝいひ又ハちりあくこゝるとお
も晒中へべゝ拾て小便ゆ乃糞を長いむわあり
○晒乃ちゝ三尺又ハ四尺ゝりにしそかんぎを一尺拾り
ふ拾ゝく源く切苗乃大小を乃ゝ荷へ植ぽ又ハ一
よとうくぽゝ六七すつ乃を植てく三尺又ハ乃
晒あゝべ入うぶ拾うのべし四畝ぽ三葱とそぽゝうハぽ葱
ハ三ケ所づゝとハべゝ大葱ハ。葱こゝるさゝるゆへぽ七ハわし。
又うゆ乃時がんぎの根ぽ小便とうちゝる底を茂てう
ゆ畝ハうくさゝゆるなりぽゝ人糞ずくなどかくゝ乃ものを
なれば畝ゝよとくゝるとかさあざり草わもうくす

べしこれをなくねぶ七日小一度小便を相ゝうぐべし
つるとかくやうげくい小便とかくべし ○白こけもくを
ようく味のまさらんを紙ぬまべ地源きさらさ畠紙。
がんぎを一尺あまり深くかりこそ君二人絞りよして
紙苗をこしらひ一ぶよ入れ入れかぶの君を六七すつゝ
にうへがんぎの色をよく相よ去と二三すづゝかけ。
ようくうつて絞相よ小便とおそくだくいたを一すぢ
かけ又六日ゝそ小便をかけておのごとくたをかくべ
急六日ゝ一度づゝかうにしこ十度もをよもかけて
六七十日に絞りていがんぎの君をぬるぞを皆うづゝを絞も

相よ小便とうぐおづゝたをとをもぬはよい絞ぐの
根部て沼身にそくなる箔よすべし。（蒙蒙にかゝる小便ハ久しく桶の入をさそ。）
沼身ようくしき 金を入かくれでくしこぜんぐふたをとをもぬ小便
とかくれば絞れる紙地すくいに白と一尺ほ入すれもゝ。
是を酢ゝそかどにく食すれば歯ものきさゝ言の
でくく口中よくかゝくと消味よく何れすかひも色。
毒の異の味ぬ地すき書味なり他なりて二河もゝれ
ば素うにかりがゝつきもすくかくおるかひもぬゝなり。
るあらべよく日かげよりけるをとうぐをくべし
ゝる祐ちよしこ又ゝつ新めど ○又一法ありぬがんぎの君をハすぢゝ
時をゝくくしてつくべし

まにしてぬかを一ぱいすりてうへ豆腐を清ひたすへ
とーとときこうぶ十月乃時よ白ともに紀州おもさ
ろ時ろ白れがんぎ一をぢとぬきこうとく料理すーこと玉
をあへ酒くに清へば白こをぶちぶ初めうゆる時分り
乃をとにしろいた地多く黄ろゆ山椒を用るも費
ぶくしてよース一ぶり三日なづうへよへとく
をしべ甚ふくるとぶ月乃時くよりなりく皮をむきて。
ん乃白こばうとゆぎてく料理よもろへやりうに
して豊敬なりぶろくもをへ料理ゆうとす根源と
知れるよんとなくしをもく作るべーおよ記すべく

乃もぶく小浸と根よかけくぶいれとるくぶんくよ
塩へば白こいろれももく出るおなり。松茸の時中。
いろにもこれいよ掃除しそくべー○又大茸とまろう
料理すーぶ
まぶくそうまくとさ三日乃かりろく料理すーぶ
役味とそくぎ豆ば清ろうやぐてわくおろうするがお
ろおなり。中とかぢり苦り豆て。秋よ如ていふくうへ
て。冬茸とすすべー。唐人い唐ぶくかりく用るをを
乃ぶもにして根源ふれり。白こもも料理賞敬とろくよへ
すれとんくろう。唐書茸とうゆるはの所よ白こを
賞ぶるぶんくど

ゆけぎ。是に葱と麦との二色あり。又かりぎとて細くして莖をかるごとく麦かりとる物あり○そんぎ葱をうゆる。是は三月より。葉は根をつぶだらこる根ばかりにわり。其をかりもし。其中にて実をつけ。是を日よ干。よく干こる時。をうくとにつる。是七八月晒作り。是もかんぎとおなじく切。大葱よりは小げくうへ。糞多と幾度もそそぎ中うちまろ。晒中とさらしてをくべし。是は。ゆけぎとおなじ。糞多よりとくいろ和わけ多くも又ものうゆる所あり。

又植うして十月苗よくこぞろうさうへこる所まくかりおこし。一ぶを二つ三つにもわん合せ分て晒作りたるごとくしてそうへ。庶と多くかけ。糞多とさいくそそぎ。よへをよくして。葱は多分多べし。正三月の頃は多分とりても。みくさうへこるゆかざりかし。三月をて植て植よ入りのすり。葉あるくぬ所とさて根よくへこる時こそ根よとるべし○えこけぎもうゆる法あり。回ど。庶と麦と多くゆるべし。是は麦よりぬて分てうのべ。庶は六月さうへこ六月植る。是根ちゆにてありこぞ麦ぬくく新葉まくおくく麦さうゆ。葱よそぶ。是は網

く味も劣れり。苦麦切よりはるかに
よし。三月分てうゆべし。○かりぎは韮ごとくうへ
ばかして。年中かりそり。庶ゆ浸とりけをくべし。葱
葱ようなれ綱

韮 才二

にらは本名ちるさおよ
て。尝祝ありり陽起草と
くに人を補ひ温むる性なよ
き。家なり。又一名ちうへと
けば。米のごもとまくとき

ばかしてさうゆるなれもりこ。性するものれうめべきものと
て。特人家しこと云ありだくぶをかてうへ。又秋ね
とるとおとく。云苗とくうゆるもようくさんども多く
さうこもげるおかれぐさ稼をうゆるふ及びとぐとを
けくうへてうるがもるしすこやうあり。ぞ葱は韮とく。
あらはにかくぐてぶにしてうゆるとも。ぞうゆる時歴ご
ろまくくうへ。九十月又やうの庶をいく二三すもおく。
そのこと上にたとかけ。冬べしだ稼と二月前とく九月と
けくうへ十月かくのごとくもるなすう。韮はよ京の業
まて。庵人は長貴祝し。節は脂ぜ多くく用ゆるとき

えうちさわぐ故をさ示すべしぶるに作りて利
とりうとも色ゑの時の逆圓を作りてく拔うえいを人
の分泄ゑ戸候と同じとそ一邪もとるたゑの留
にかいうどと史祀にもちうしゑ器の水を洩く
ゑてゑすてうさ。古紫ちりあくとさ
れいうしくゑ養をかけ又附く鮫と毒戎鄭の毒を
をけばうくさうゑ平業殺とうとかくゆくたれば
うりにくいなのごとくもくもげるおすう　○又ゑた
成く逆のかびをれこし。屋のうげゑどにゑくゑ器る
屋ごゑうのく法へばを憂つとけくゑぐくさうゑ風ゑた

もあらぬゆへを紫黄久にして和うなり。是と逆
黄とゑとすりを稱のゆうはすぐれく黄蛾
けくゆづしさ素なりとちるしをけるとゑふくは
お深く前とさうくうのべし。根とにあるは性のあか
れも清くうのまこばうかずゑ帰るなり又ふをとけ
てうゆる時古根のちうづのとくおわうるをかさて
のくべ。もまくうのまこばをゑみやをるあなりゑけう
とゑしくうゑ付けくゑ和くうるへ要じて若とする
又惡も要じて逆とちるゑ多

韮 ねぎと大葱とも云味
ゆ辛くさのこと臭うしば
ば紙あるわにくくと人を補ひ
温めて又は高とる人つる
にをと食をわぞ祈よ迄
じ。竜鳳と安じるわなり ○うゆる地白汁の軟ふ
ふ肥地を二三年も新しこふ二三月分て二科よ。
四月ごづくゆべしさいくゆうらし根の白りをかき
さくへ晩中ときれいにくちべし。温室のつよ地
をにくひわなり色もよけざれごとく多くとるべし。

根を地面に漬置とく用ゆべし。又煮て食しも或
糟に漬醤油に浸又ゆびさ。醤油に漬ころ入
しく損ぜをいまよ知なりづよい磯味噌にとく食す。
牙高にうくこ味おのしろさわなりこ株をとるとく
るもこ云葱と同じ。時珍ごこ八月に根をとるべ
とうらく。紀ぜうこ八月に根をとるべし

蒜 才四

にんにくぶと株ちかわくこ株とるこ株をとるべて
るべし。株ちかわこ良軟に宜しとく。性とく紀てや

つくうなる地にうゑれば味甘く根茎も大しぶとく実こきこなるべしうゑ
ゝろは辛くして瘡をかゝ○地わこらく三色粉し酒にてこかし睡作りしぶ茄子はがんぞと切り
と二三すづとりくしぶ一粒づゝあるべうゑ牛ろ蓑わ
久しくかきてゝろと多くはかひ活ひをよこうゝあ
で多とろうれまおてはるまわれぬさ去中とか
ぢう結てはにゝ叩きあざろあどさいくしてそなる
でゝて蓑多とうくべ○うゆる河ろのるぶ八月
中旬九月初めまでにうしぶ蒜はわつよくうゆべ

○はんゝくは苦瓜よりかくでうゝ麦と刈河ろうり
根は潔く黒ゝきつゝく苦人黒ゝきに中らるゆわれば
先苦るはは出るでゝて毎朝おづく食すべしぶくを黒
ぶを白は霍乱を治はおうさうるかし○
又うゆる法時作りしがんぞと浸くこうり麦めうと色
よ蓑てゝよゝ蒜と二三すろを並べう蓑
みとかけ去はおろべし○又実をこうとこうくゝは
きぶを年ぶ蒜となるはあうぶ来年根ふうたるを
わうゝく一粒づゝうて漢書をくとれぶゝと蓑
わでくにもなるはあうぶ蕈の葉の新しぶ蓑と多く

用ひれどもかひなし　○又芎藭を実人風雅の人はい
やしかるまじく。鶏の子あしとのべごとくに肥して
和しくうれて牙脂をさへはぐくもの煮ても。色下に合よ
ばよ煮熟あり。それ鶏を多くあどの料理よなくて付
いざるわなり。庖人はうばを餅にしてにんふくとのべく煮
て食しこんこさり。食毒を解し。脂肪を去りて免
れし。鰒魚ハもちりて見れらにぬりぬるか血やまばよ
くまべし。又痔ハ蚯蚓を煮とし。そよ。源氏物語帚木に
巻ごとにねられさうやくれあくをとあるも蒜のこと也芎
藭と解するあるなの和なるべ。芎藭苗葉にて拔く功能お

かきわなり。人乳あるあらずはるべ

薑　第五

薑ハすべれうよ系の
わあり。偏性にも不撓して
食をとれり。史記にも廣
くうへくそ利のちどかを
るるもと就ろう　○うゆる
ばい。沼沢肥地よ宜し。深耕して養を多くうらく。
多く穿ち。畝おもかく。泥撓ほ入通もかき然し
ときさ三月うゆる。又かきこるし。さて拔ちのち荒かく

芽のめ出んとするを分て。指三つ乃ふとき程を一
うぶとし。めぐり廻る一尺ばかりとなるを深く切。あら
びのうるかすにしてそうへぶとわおわひをよしとす。馬
屋ごやのうらかきを能しるとぞ。すもたかひ。わ
結ひ置べし。さて芽ちわ。わるとぞ。ぞうの中うらし。
人糞。泔糟ハ云よぬむぞう。糞。ぬるるぞ。厚くお
かへ中うら結ひ置くして。稜ハうるさ而を海乃ごと
くし。ゑをうくもわで利益他乃作りものなど
知ふあらぞ。されども畢て痛こ人。糞。まれつる。而。
又ハ酒。まれつるとびふくひゆ人。日あくのつるさ而

あるべ。六月ハ日。稲とかさ。節もくきあど。紫ゑ
らあみくおの。べし。湿。ぞ。ハ暑。とるし
湿と深くして酒ともすべ。ひぞりてよくいてこと
又湿。氣をもぬるゆ人。初うの河ゑうが。富
かくく味し。日。暑。たようず。湿ハ。ゆやすく。ぞう
ちなるふうと。べし。○さて。月芽。色深くさ
うえ。ぞうて。稜。乃へ。ちく。根乃一。と掘。薑母と
もぎる。口。ハ。根。ともぎる。屋の。に。塩漬。菊漬。穂。よ
と差し。又ハ乾。姜。にちう人。茅。屋。にうるもよし。さて
七八月。根。落。あうく。ねをぬうたること。ぞ。薑

とるべし。此時粉にしてよし。夢所によると雪べし。そばは
豆柴はいろみなり。指よろく肉つくり九月の末十
月の前より入ちかりそなり。夏乃間は暖うあつ温気なき
所。完とかりかりと合せてくぼとき所にまうをて
とかうの。風れ招ざる指よとるべし。又雪乃を
うくうる國にてくハ十月すぐ第てくかりそれば冰か
らくなる物あり。又かりそなて完よハ入どして物をか
さ。下にも白うをもてるまくくうくそこそこ中へ生
姜を入下にぬる火とをそそうすべ温気さうして去
ところ口とうくふさぎとうべし。び鼠ようかりそな

時にとうくまべし。又生姜乃時煮物ようると平姜
にとべし。浄く洗ひざりと湯煮してかさ厚くまど
乾しとく第おどにかるとそうくなく茶屋ようるべし。
生姜あるそうくうる煎をそうねおなりそ乃身分
に見ゆるハ厚と多るにぬもと功紙あるおまくに角か
くべうるとといつでも秋姜と食とれば天年を損
と腎書にはくくうりされどもと医師おづく秋うく
見ゆるものあり。但秋ハ用控しそ多くハ食すべうに

悪實 才六

年寿方ハ。細軟沙地ヨ宜
しけれどもこの類ハ
細沙ハ根も深く起きそ
一丈にしたがひ
しつまりくるとうーと
ハ懸かどの去ごろ色あり。畠と掘うちにとるべ。
深さ四丈八尺と、かくろ多き所ハ
うら迄しっかり起きすぐ成おもかくもとべし。泥糞ハ
多の木の根紫又ちれ紫とかねるべ。泥こへうハ牛糞
ハ多ひらく風味あるものなり。さてとね遍かたるべ

悪實

うに根ハ。横筋よてもよちしく蒔すてもよろしく
らかく蒔くこと多とうらたと長ハ分ごろ。
もたねと一昨ハ一本の根ハ切くく蒔を中ろとする也。
但きうひ多き畠ハ多く蒔べし。又根多
ひと戻すべしそのうえ去をれひとを根のひら
ゆくたさ付とくべしさくこ葉ハ出るとひ
ゆしく乃くひっかくしまあ一円完ろう。二年生
ろとがまくめさ去と一年見ハもべし。まろ洞く
中をかさあごろよおもかくもとべ。牛糞ハ根分
多に頼ひ地ろ。○さて蕪ハ鋤乃くさろかし。梅で

ちゐさうしてこれを葉にてもかくしつるかく用ひべし。葉を採るまでも葉と身のわむ味うくおりにくくふうしかたこの時は葉ふ病むゆへ葉よりおもかくらぬはよし。わきうかくべし。又玄牛蒡かうるかひとつんくあへしもしあるかこの時あらばあれどうばくうんべしさてかつよるあるの八十二月までもあるてるるが根くくふるものかまこでこそ言つて知るべし八弘の花麦とまくくあ用あらばあるの月つよく採べし○又牛蒡を作る上田にくれの多さかいつよながとくく根のくくとくく採るべし○同じくけまるの豆葉とそまくくあか

かうたかもとあるうりたがはたるを一尺ほどきあにに穴を深くかうたがあとよふして穴の中うに黒ふあらべ紫ハあにえんゆこ入ちをかひをくべ。穴よあ入ハ損どるあるあり自然れ料はよあゆるかさバ孫どしてはとれ用にまうせくくかうるあさるへし。いけうるとうるも肥るたとおひ豆バ穴の中うてもやしかひとあるくく肥くく牙脆く味もよし○又稲よにとるとべうくすふしまくくまくよあくく麦ともかくけ出すべるまべし。新麦にて麦をふるひうるもの出のくあなりし七月かわくまあるろうくあて。

ひろうてかまどごき粉を篩まして袋に入れ時
てこれをよく煮べし。色をつけるよう宮ゐる前に
あれども。色をうつしごとくしてよく。正月よくすれば
ろへ変ずる。根よへゆく。業の池ろにおもくめづらし。
されどもこのごとくいろふ木牛蒡にぬて味も悪へ
しうしねるもあれど。二三月前にくく出のまぜ花ろ
生ずねさるふ。生を出るんぬとるも。一月のうちか
ら。寒に蒔れ初しうかるあへ。色をうつ前もうし色
て牛蒡へ月前にくも。ひくく根乃入ぬすいなるこの
なり○又牛蒡をうへとる花茎のうち花をきりて。

業に用ゆるは乃ごとし○又牛蒡大根麻な
どへ花とをいとをきて四花とうしくすを毎年図
しをてうへべし○同じく根をへ花をくるへ八幡牛
蒡れを稀ようをくうねとおくく作るべしうをた
稀へ四に箱もをくを牛もろくをひあり味茸くれ
らうあり又まをれたるこれうし。蕃の実へ前をくも
生ぜずたとへいをてもこをくして料理をあり。
を稀をもろ和。色を拾ろくを大根乃でをくうへををを
るもうし。をうをくうへ対蒔をるもくるをかをと○
又甚大をを牛蒡を作るへ和の湯へいる肥泥を。

振おれてとろの深さ五六尺ばかり沼素と多くして。
一畝乃畠を拵めもかき掘こし。清素を二三十荷
もうちぶく干脳しとさそ腐もよりとに敷なもお
色し。沼うたかさこかし。素中さ〜〜。底乃よりそ
素おかっごくとと卒らうたかもとるも〜〜がんぎを一
尺掘りて長くはたく乃中めくたゝ稼乃中めくたうてとくそうと
ちとるりく。底素とかく敷べし。たとおかるぶ多
ぎうぶうかひをめざれを生じかわとめ人面とうんと
けく敷べ〜けてはぜんくるくとく一尺よ一ばかど
ときてるうしそかも入稼るもの〜〜はれがこや」

をたびく多く用ゆ。素を泥くに植うつるゆあ
つと。笠三束さうんとするをわくゝゝと付とくべし。植乃
ときとかりくがめ油うとと入くたをたかひもさ
ろいれか稼ふふしてよかひもとく牙ものしう
ねの平にまわもどくべらぞ。又一説に八幡の牛蒡耳れ八幡の
ごとく稼乃用ゆと云

波蘿草 オモ

そうまん苗よい敷く。月
初をとざわぐ生ぬねと
いひかうゆそう。稼るゆく。
月の五日ぬ敷べ来月初

波蘿草

ゆく生るあり。今心ある人月朔日に採て蔭に干て
もち合せ。晒作りしぼんぎとお源くして蔭べし。八
月早く蔭くし乾る麦をもかひ。若葉をとりやすべ
し。九十月さいくあをとうぎをとうすべし。六月さいを
こあをとうぎ〜〜〜。七月に蔭る。ふう〜〜〜。
あに浸し。おしげられとかり〜〜戻よ合せちり〜〜蔭し。
三上に麦あをとうぎ蔭ちく薄ほとそ〜だ。苗もくか
るとうんくさりに麦あをとそ〜けばくさりゆわ
あり。あを麦染とかきれ。麦乃書はぬくハ茎紫花
てこいき時切とり。熱湯に漬やげそりあげさし〜

乾し。葉実乃落く拾る時用へし。さ稼とと
し。ときて正二月まきてるもよし。又七八月苗をこ
とりくうるかひをめて後〜うへてるもよし

菖蓮 第八 上方にてはたうちさとうもまたいう

菖蓮又乃名ハ。雑葉共
云。晒作り拾ると蔭る夫
れ。同じ。二月蔭く買
苗乃ふとるよまり也てくう
ぶ〜うゆるもよし。葉乃

菖蓮

絶つるふるゆへ料理多くに用ゆへ乾しても用ゆ八月蒔く。十月苗ふる紙畦作り又六寸に一ずつ移植あと肥くよう仕げば甚よげる四季採るべしとあるゆへ不沙汰まよとゆるかるべし又なん葉に蓋を成くやさあくゆへ葉と洗へべきこのもの

高菅 第九

ちさ形くあり紫の丸さ
あり長さ五寸。長くとぐ
つまくるあり。緑色なる物

高菅

ようすつまさあり。しぶもなり。中に白く紫丸くひろく。たうとそく長くくさうへ和らかふして味甘へ。夫六月まくど紫乃さうなるあり。色を求めくらゆべし。八月よく育べし。紀州とこうへ苗さうへる時畦作りしよ和ぶ。ふがんぎを切。六寸に一ずつ植べし。毒あを抜のようなうく北薄あり小源と二三日水一度づつかあてかうぶるなくさうへやりうふしてぞ植べさとうてもあるるあし。苗ふとり源米十月蒔月四二月より蒔べしさんぐも高うとく。畑根よくあわ

つまはくろかまに成りてうくきさうへまるの物あり葉ちよ
なりてうくるハ紫色をなげうらぶ花ちさうへをそろもの
あり ○花も色葉ともにさねと茎く黄と含しい
門もやわらかしてぬ後中をかめらうふし。ちく料理
よ用ゆる物なり。又色月たうの高さ一尺をわく度とき
つとろに漬若ことめろし。晴よ浸し。腸のたまに。紫
蘇漬ずとしてぬ物なり。稀ことれよい花実
ひとすう時まとれうげくうへし。ちまく色そろい牡丹色。
牧花と吸ふ不実うめし。梅雨の時分。形ちそ花房
あと交て黒く枯るが色。仮ひそも枯ぬ程よ枯無ふ

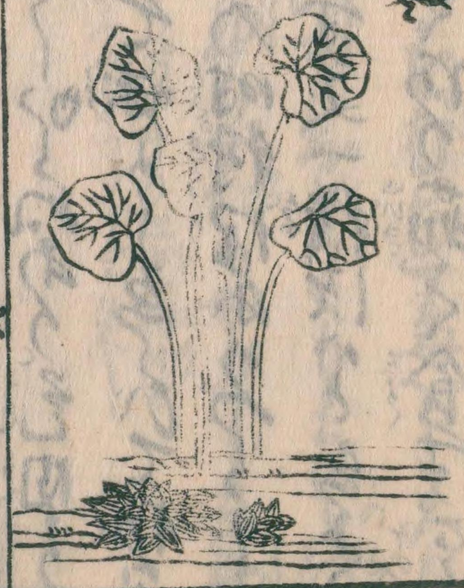
蘘荷 第十

ちうげハ樹の下を分日ら
げ。塩地とぬひ物なり。二月よ
根と分てうめべし。一株ふ深
にそ植るへうず一度うへて年
とも久しくこをすの色てくさうのろ物なり。二月比芽あり
ばかり。蕾ちとれ分ひ色。秋花とそれ十月よとふこ
付芽茎葉を拾ひ。ぬるあくたなどを
ちくさうのゆ色。又色に成れ秋二花あり。六月根の
さうの花を生じ。秋までもおつぎてくさ生ぶて色

と成こうぐとも又七八月花咲ると然こうぐと
こなりぐとも其料理ふよしなれば夜を昼分作り
べし。松葉乃落居にあらく黄枯あり○めうがハ
雪樹木の下かどり種こうぐよし。ろさこうの地
るくいづれも畠りうへ。ものこと。さこれかさ成ゆひ。ふ
根を加まへ。薯蕷葡萄を加へ。あ仙ものこと。蕷ねこ。ま
とひこくよ。成れたるかの乃根と側とうのれぐこうう
かさうへ。ぬ根乃利ありう

蔬菜 才十一

蔬菜



蔬菜へ畢を植うこと和
ひこ。落るよく日に当るか
ふ強ぐ。こと樹のうげ乃地
地ぐ。ふ深地に成深く肥和
らうるたうへ。さいく深を
そこ。成河の糟乃汁を加れぐ
こくなる和ありぐ。ひあこと多かきこれ多く用るよこう
ぐ。九月に折ぬし去と和こげ。改めうのべし。又ハ鶏
と加まへ。睡作うし。冬まこよくこうてうへ。養分ぬきき
まこうぐ。成深糟のけとかこれぐ。根こうる法地るまこべ。

からく多くつくりて、市町ちかき所ハ是を賣て利
得べし。濕気多き地なり。溝の辺の白ふくも、他の菜の名(?)
よろしからず。又色に二色あり。茎赤く少し赤く
細おほく皮厚く、わかきうちハ紫あらく、赤ハみとく
凡ゆうへ料理によろしからず。今一種あり。ふとく皮うす
く、葉うすく丸く、茎もかどくしからぬあり。是根のうち
もぢもすくなく、和らかにして味よし。是をえらびて作る
べし。おほく作りて、へ前栽ぶきの時料理に用ゆべし。
花ハ葉ともに、みそとし漬物とす。又一種ぞハと云く
ふきに似て、秋黄なる花さく。何りの如く食す。其

味蟹を同じごとし。諸毒を解し、尤魚毒をころすを
河豚の毒に中りたるものは、これをよくすりて汁
を服すべし。甚験あり。柿にあたり、花もやさしき物
なり

或説にふきにあらずと云説あり。あやまり也。李時珍が食物本草につまびらかなり。猶其の…

紫蘇 第十二

しそハ八九月に実を収め
置て、正月節地に肥畠に底
を作りて、灰糞に合せ
まきて、これ(?)実をおろし
土を少おほひおくべし。お

紫蘇

つくいるべく苣組くふとたと三月晦作るし。紀地あるべる紙ちをくらのべ廣く作りてハ菜屋よ麦も利分あり麻き間菜室に埋く。或穀地八牛ちるにさるるとげさあど。肥ちる空地よハかうへて也麦くさるゆる和なり。ゆくく麦ゆあど更ゆるハ稲ようす又色ホニ色ゆり。紫らぐみく。嘉義おく麦のこ紅をうのべ。ちぐまし。として紫ゆうちまきハ作るべうぐず。菜よハくちよハけ紙屋しうぐず。麦月紫とつえて梅漬。ま和塩蓄ホつけ。麦ひやちる稲く稲紅多し。生魚に加きべ魚毒ところすよ

菜に更ゆるよハ。梅ゆるゆやちる時。二百ちく来梅見ハにちるさる時。紫とつを。見に干べし。異ホあハハ紫乃麦まくなる。まちくちるゆちる間ちよくつちべし。或日六月梅紅ハ干ハかうくまに日ちよかし。そ紅げ干ハしゆちく俵ちハとと。菜屋ちうべし。○又紫ちくさちハて色とれ麦くかさねまちさゆちゆくゆひちそちよつけちるハ基ちのさ和。色も八彩の一つまく古ちさハ更ひと。四年の彩さゆ和ちまちく更ゆるゆなり来実乃房梅ざるを灯ゆて。塩漬ゆし。麦ちハてさちかる菜ちけちとて

よもぎおなじ。紫蘇をもちゐて色よく搗くべし。乾して色よくおらんとする時刈りて下に莚かき紙などを敷てかけ。ふかくすくすく実をとるべし。乾して筵にもみをあぶり。氣をとばし。性よきおなじ。

白蘇

白蘇は子をとるべし。油多しあるいは加へてもよくおなじ。

白蘇

白蘇は子をとるべし。油多しあるいは加へてもよくおなじ。

胡麻油もとれども白ごまの二種あり。二色共に宜し。絞るに油沢山よし。すべて油にとるべし。深く新しきをよし。苗四月すれば時節作るべし。

畑の肥壮とん合せ。ぬかごまは切ぬかづけ搗くべし。七八月。或肥ゑる畑は一尺位も深く深くくろ鍬にて行べし。

ごまは多く多くも用ゆべし。厚く培ひ芋ゐもどこにもよく育。

ゆるものなり。そもそも牛馬にもせどこくさうゆるものなり。そもそも牛馬にもせどこくさうゆるものなり。苗乃湯通ずるなど。牛馬に喰ふ穀のふせぎとなる。さ有にうゑべし。本かげおなじ。

のかつくようらぬ所よりも大根よりは来年は早まる
るかも病まるぞ秋大風吹くいまだ花咲ずして
つぼこ菜のつるよりあるゆへ風換もたゝくこれなしかもへ
おこ付といへども他の毛けこわいぞこゝかぞ大抱の
ひたくくく作り合せぬわぞ雑穀ふの刈ものなど苞
にわらぞ作りて造作かくして抱めく結ふよきを和
行りたゝ敵対ある所よていろく作るべし刈収るべ。
時分乃又合せ刈番ありぞ刈時ちるれど冬寒
蔵を菜まく貢にるつくかなすれよくやこれん
とるる時物家の刈ぞひふ芭を麦ちよふつこ芭。

ようも芭ふど茂おかひむしそぼ日しそ菜
くさりる時ひあげ菜を蔵しおしひろと志
き。興日又一日二日干てうちるべし。そ蔵又平おく。
二三番ふしてまくかちあべし。唐人ぱ油よそ勝
をあげ又和和のかうだふどにもするとんくろう。
色又穀三草ふどの丼作りあよへ利沼をよなど和
もくふし。大地多さ和よていろ薬く作るべ。ふお
かく作りていぬよ五四ちり雑きゆへ麻のめく
和ふさをき。紙干るをんくを遠を敷て行くを

けしの花の白さ一色なるか
るるが実多くかうべて。
科はかハ色を用ゐるわあり。
又花おほく〳〵ひろ色を
糸囊花とゑく待よも
作まり。花はあんゆにく。菜園ようへてむかとすべきあ
ありされども紫乃色あるハ実おかく。ろ乃色も雑
又して科はかゝらず○蒔時ハ九月の末。秋のまいろ
初も地を神にこかし。中分に紀しし。晴を平らうう
よくるゝ。八月まゝ蒔べし。培とおたくさ植く蒔く

罌粟

蒔くるがよし。ゝ稀を床とはかハ合せ。筋うへすてを。
ちゝ蒔ゝても。各ゝよまようすべし。稙ゝおかひぷる
ふ及ゞど。わゝゝきふくさゝくとゝねのかとまゝ
ざろ植ゝよ地とくべし。生て植ぎろろゝ中を蒔ゝ
かさあざろ。ふゝろにまゝるひく。培ゝ。ふ月すぐま
ひとて菜ゝ用ゆべし。又ゝ。ろひゝ生せバ。蒔つぐも。
小さ式ぷゝにくゝりて。稙しうゆ。ゆるもまれかうゝ人
養ふど多く用ひく。稙り肥ゝ。とわゝ。菜ゝ虫付て
実ゝざろゆもゝり。多平ゝ地稙ふ人合せ。養ゝ
培ひゝゝ面の中。たとれね植ゝすべし。肥ゝろ沈ゝり

和ほく作りて利あるものなり。低花の時ころ葉入用の物なり。かさゆへ多くくんさ作りしかるべし。
できるゝばさきまめやうに葉を切さるべし。ひゝの
よハ実ともくひつくし。さまむし一ナをも詰かくるべ
ざおかしゆゞんなく葉をとくひゝしねる。
さうゝさるべし

蒐 才十五

ちん移く救多し。二月ゝ移子をとし。三月乃来る
べしゝをくさあり。赤きゝ。ゝゝくさあるあり。
赤ふゝまをを用へし。

ゝゝ。芝葉乃絶月ゝ盗長しめゝ
ゝゝあり。七月ゝ植ハ食をるて宜しゝ。移ゝるゝ
四月ゝ移をれ白ゝて。又ハ苏ゝ植ようゝく同ゝく
ゝゝとゝ用ゝれゝ。ゝくさゝゝ
ゝゝあり。赤きゝ苋ハ赤ふあひく。色濃赤すべし。
他しゝ時ハ食味よハ用ひゝ。又ハ乾と苋と亀と同ゝく
食をれゝ。悪病をなゝ。おなゝ時ゝ多をゝ
ゝ同食を伝ひべし。○ゝ歯苋とそあり。芝苋の類
よあゝゝ。紫ゝ丸歯乃ごとく。茎性又苋よハ細ゝ。
ゝ歯苋とゝゝ和名すゝひゝとゝ云ゝ。茎性ゝ

らうゆしてあんしよりてそのゆゑあり。その絲をすりちらく。
腎の腫瘍みぬつちくらく沸とあらくあくあさ〜
こゑでうう用ゆべし。脾胃よりきこんりへとちろ〜
のうぢ

地膚　才十二

えんさうさうの紫を含よ色。
あくあつの根ぐ枝ぐ葉ぐよ
夏の園より暖作りうゆる
ふぬぢ。夏あの内。種れ場
くうく肥ゆる所よい業室

れるだうこ。かさごさハかど。あの切あ〜ぬ所を見合せ
うゆべし。大小二又あり。南亜帯〜そねこまくちげ
きあり又おくこうこりある。ねのあらく赤ぐこと
大く甚さうゆるあり。二ろことろにうゆべ。茎ねゆくえ
げきぬちかやくよしてそれども。茎よりくしそ。茎ち
ふど式くくよいあ〜。ぬるゆく。たきをもうくく芸よ用
ゆべ〜　○切ぬけ。ぬ〜ん合せうのゆうくちこと用へ。
よりう。おひうこれどはしうくそおきやとし。秋実うり
て紫あくあうたうびよく切べ〜。角七月来ろう八月中
比ゆくちぐ〜。ぬにさうしそねぬ入とき。帯すう月ゆべ。

子ハ地膚子とて薬にも用ゆるものなり。子をとりて
後ハ根ハ九月の末霜のふるまでもちゆべし。早
春の物にても其出来たる跡に速にまきてよろしきものなり。時節
後るべし

蒲公英　たんぽぽ

たんぽぽハ秋苗を生じ四月
に花さく。黄白の二種あり
葉ハ菊に似てあつくやハら
かにしてたへなり。夏さねをとり
ときて正月前後苗うへて。

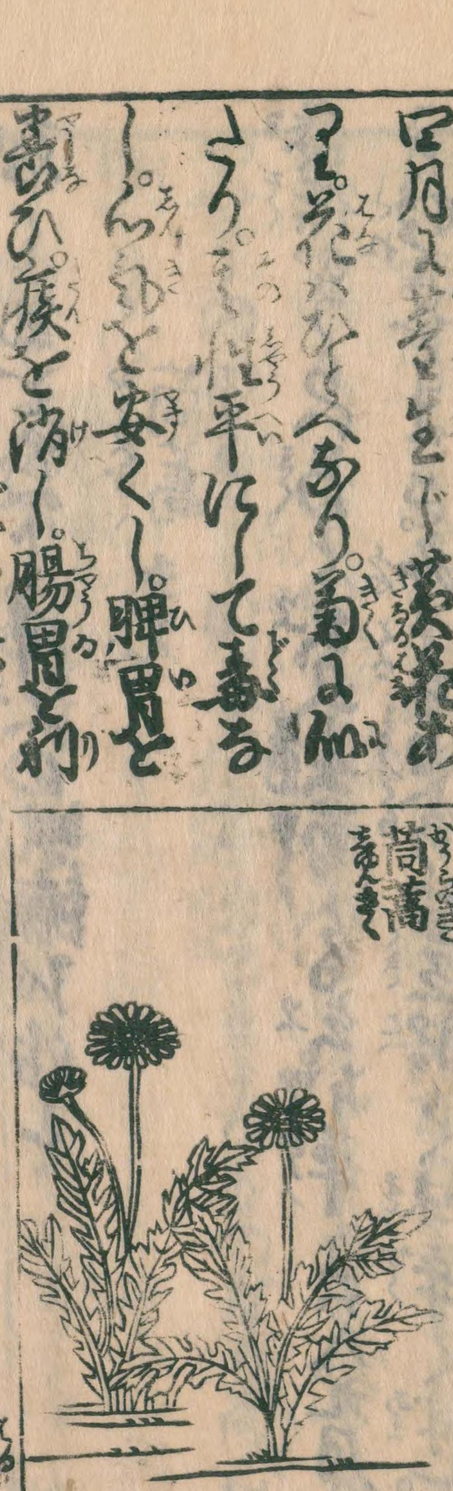
移しうゆるもよし。畦作にそのづくりするを苗ます
るもよし。根ハ野の若葉を料理に用ゆる時節をと
茹さひさし。ゆへハ汁などに料理してよし。是を食
すれバ大便の秘結をよくとるなり。又腫の毒を
癰を消し結核をちらし。又食毒を
解し気を益し。婦人の乳癰乳汁を

茼蒿　しゆんぎく

倭俗ハ春菊と云。又黄菊とも云。本草にハ八九月
に種子をまき。冬を越菜に食ふ。茎葉肥く味辛く甘し。

四月より花さいて黄色なり。葉はつ
ぶ花のひとへあり。菊よりは
ちいさく性平にして毒な
しゃ。ちからを安くし。脾胃を
養ひ。痰を消し。腸胃を利
ととのう。若葉を痰よハ二月
の食とせんためかん。苗うゑ
て味うし。冬まさひくうゑ
ろにくうゑ。

百合 才十九



蒿蒿 ちんこう

葉形ちいさく毛おおなり。
本草と考へるに花白き
を用ゆとあれども今世
に実ゆり蔬戸ゆりな
どゝ云形ありて又一形莖高
くして葉の多ふさとなる
葉くゝ花のよふなる形麻を
つゝむ巻丹なりとあるを
ゆくゝ云形べし。居家用云行をかして形ごと
よろしをとるべし。ゆをすゝ浸者

百合 ゆり

国立国会図書館　タイトル『農業全書 11巻』 請求記号 特7-456　ガラス使用

くいあのうねつ梅をべし。こ辛れば大さ蚕のめし。
辛く沢水して粉べしよくわさの葉をもべし。
草に百合新るいもして食し。肉ふ和してみよし。
乾ところいもにして解ときかして食と人に益あり
○ゆりの根をもて用るよいかうかさねくしたのも
と三ケ一もるおしてそれと粉にくし麦べば沢山よ
いうえうとおのでくなるあり。ばくるあるねと治ねさず。
あくかねよんたはとはこのねよなどんあるこみ
と辛く粉もいろ粉も多くなるねあるこゆりれ根
を湯ようくゆひさ蒸よよ丸ひくよう。ねねいろ。

ねりもと見料理おかし。○百合いもとうに粉とそ
て辛ぐにるして作りと。ねのもの多くるるねあり。石
ふ紙とごくく。かきこれ料理ようくそれもよもねよ
くてこに作でまいどこそ花も蕎麦ようくうる
り。さものあり。民家ふも必ずうべし。凶年一民の食を
助けく飢饉をすくふ。又蕨ようるかんゆりこねの
あり。紫いもの紫れごくく光ひくくひろくもし。
根に所つれゆりこのごとし。色又考く食とるり
はくのゆりとのごとし
鶏頭花 才三

把地ノ宜シクヨヘクヒ
ヤシヌヨビ芽紫大さよ
あり。赤くあかひこ
と味よし。花さまざまに
ゆるあり。そ葉も黄よ
ハ酒まつ。そ性も強めあり

獨活 才二十一

三四月芽茎を生ずる
城あるねく黄味する物
つと。皇をこと心好ゆ。

冬より土中なる芽を根と食品とと
あつざると合ふ。ふ。ぬ。芽のうち花多き
所ハ地をひ。さ。く。こ。ふ。し。そ。
多くうゆべし。そ。味よ。
ぬよ味よ。そ。ゆるものなれ。
さ所又活出ル邪おど。式邑あるとあ。く。芽
の葉地ハ。ぶ。多く作ら。て。帝中に生すべし

荷 才二十二

本草よ。ゆ。ど乃根苗と生ず。二三月よ芽生ず。
四月よ。と活ぶとあり。そハ移ぶして田畠の間ノ

ろのかとうかどにもとのづ
かうをうくはうをとる義とうの
へのひくくものよ更ひそよし。
京坂ごとぐさもせてものもかれる試
和奇くろハ味をうるワーく
味もよう

蓼 才二十二

本草に蓼肝宜べし。老て
ハそのを茎と枝とをすべと
ろう。蓼とうへのひさしの

ようう。稙ごとして多くをのあり。農ごうくハあうざの
実多くなるを稙ものとする。日なくもの
紀ちよりはてるハ失をふしてスの根
にしたものあり。是ちの茎のあるが待ことを文ち
も作ろう

胡荽 才二十四

胡荽の清くこうもんとろ
とこ食のもろ臭と
よくもりのあり。猪肉鶏
肉ちどの料理にかれ。あ

国立国会図書館　タイトル『農業全書 11巻』 請求記号 特7-456
ガラス使用

し紙清し。毒宜し。その子ハ痘瘡のあるを
うく。毒とさまぐ毒用ゆる法あり。痘瘡の時げ
きこゝふれくるづくるべし。山椒を酒に煎じ。病人
の手足ぬべ帳かどに吹くれば。紙燭と玉又魚肉か
どれ熱毒を殺す。不時に用ある物あり。必ず作るべ

防風 オ二十五

えい業稙の頃風にてうか
し。海濱乃和らうる島
よりまぶ。その葉あく。うれ
紫もたるる頃風に似さ

るあり。茎と葉とくうく脇のくに風ひ
にくくて苦し。毒とまるもよく味ゝ。実をえて
初地の苗に移くわくへ植えれば。さうゆるりある
つ。色ふくさ和い多くく実と形く作り市町
に出すべし

蕃椒 オ二十六

苗を移るに又地でらへの時も苗茄子と同じ。
苗長して植移ゝうべ。
その実赤さあり。山椒色な

蕃椒

るあり。萬人する所なり。足てよ向ふあり。嫌ふもあり。
又あり小あり。長き短き。丸き角なるあり。其形
さまぐおかし。手入しけるは一段と多くなる
ものあり。盆にうへて雅玩とたのしむ。人家おほき大
邑に近き所ハ多くつくりて賣べし。其性つよき
ものなり。つくる食毒を消し。氣の滞を散じ。
脾胃をくつろげ魚肉などのあしき氣をけしてよきな
つて
こそく性ハ草にハ見えし。遵生八牋時珍ガ食物本草まてあらはせり。
世俗ハ蘿蔔毒あるやうにおもひぬれども時珍も張介賓ガ説にもみえず。
又是をくろやきにして用れば久しき下血を治すると云ども是ハあり
きたる症にもちゆるへきか

農業全書巻四

国立国会図書館　タイトル『農業全書 11巻』 請求記号 特7-456

ガラス使用