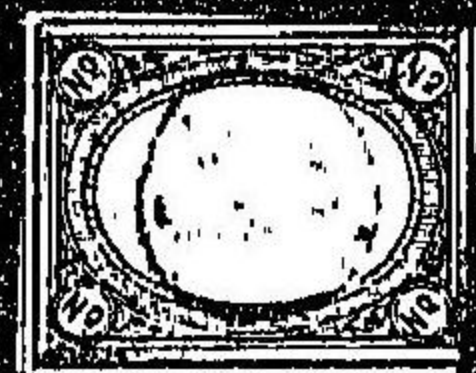


博物圖略解

長岡道謙
土方幸勝
技解

卷一



館	室	第
面	三	第
架		
號	冊	架
九	1234	國

特37

512

四
三
一
本

057140-001-9

特37-512

博物圖略解 卷1, 2

長岡 道謙/解

M9

CAP-0222



長岡道謙 解
土方幸勝 校

博物圖略解卷一

明治九年四月
二十五日刻成
長岡氏藏板

特37
512

博物圖略解卷之一

植物總論

長岡道謙 解
土方幸勝 校

凡植物は通常根幹より枝葉を生じ花を開き實を結ぶ其種類最多しと雖も之を四部の大別を其一を外長部と名く新質外に生ずること梅柳等にお於るが如きを云ふ其二を内長部と名く新質内に生ずること櫻欄百合等にお於るが如きを云ふ其三を上長部と名く新質節を逐て生ずるものと木賊シダ等にお於るが如きを云ふ其四を通

長岡道謙 解
土方幸勝 校

博物圖略解卷一

明治九年四月二十五日刻成

長岡氏藏板



博物圖略解卷之一

植物總論

凡植物之通常根幹より枝葉を生じ花を開き實

を結ぶ其種類最多しと雖も之を四部の大別を

其一を外長部と名く新質外に生じること梅柳

等々於るが如きを云ふ其二を内長部と名く新

質内に生じること櫻欄百合等々於るが如きを

云ふ其三を上長部と名く新質節を逐て生じ

ると木賊シダ等々於るが如きを云ふ其四を通

特37
512



明治九年圖書局交付
長岡道謙 解

土方幸勝 校

博物圖略解卷之一

惟風舎藏板

長部と名く全体新質同一の生長するものと海藻等々於るが如きを云ふ
 此四類を概算せば外長部の植物最多種あり
 て内長部ハ其三分の一の過ぎば上長通長の二部を僅か十分の二三あるのみ今爰に専ら外長内長二部の花葉根幹に就て其形状并に名稱を略記して示す

第一博物圖

葉之部

葉を組織皆聚胞体より成り通常綠色を具ふ其

紋理の疎密一あらき面背共の無數の孔竅あり
 て呼吸の機關を具ふ其面あるハ蒸發孔に就て
 炭酸氣を吸収して全体の養物を資する此孔管の
 呼吸を主るとみあらば亦能く資養の液を醸して
 て以て花實を生熟せしむ
 全葉之形と云ふハ葉形の異なるものを擧げ
 以て他の物器等に譬へて其形狀を名づく
 又葉端之形と云ふハ葉形の全体を論るは只
 其周邊の形狀に就て論ざるあり故に専ら周
 圍の凹凸鏡鈍等を示す

葉尖之形と云ふも葉端と同トク全形を拘ら
 ざして只葉頭の形状の各種を示す
 此葉端と葉尖の二部を全葉の細目ありと知
 るべし後ハ畫く如く各種の形ありて同トか
 らば皆草木の生質に依て異なる則ち人心の
 不同其面貌の如きも類を而して蒸發孔の炭
 酸を吸收するも其實の生熟を随つて稍衰る
 へ漸次ハ黄ニ其極ニ至るハ落葉となる是則
 動物の胚胎資養に功遂げ時満ちて分婉する
 如し、

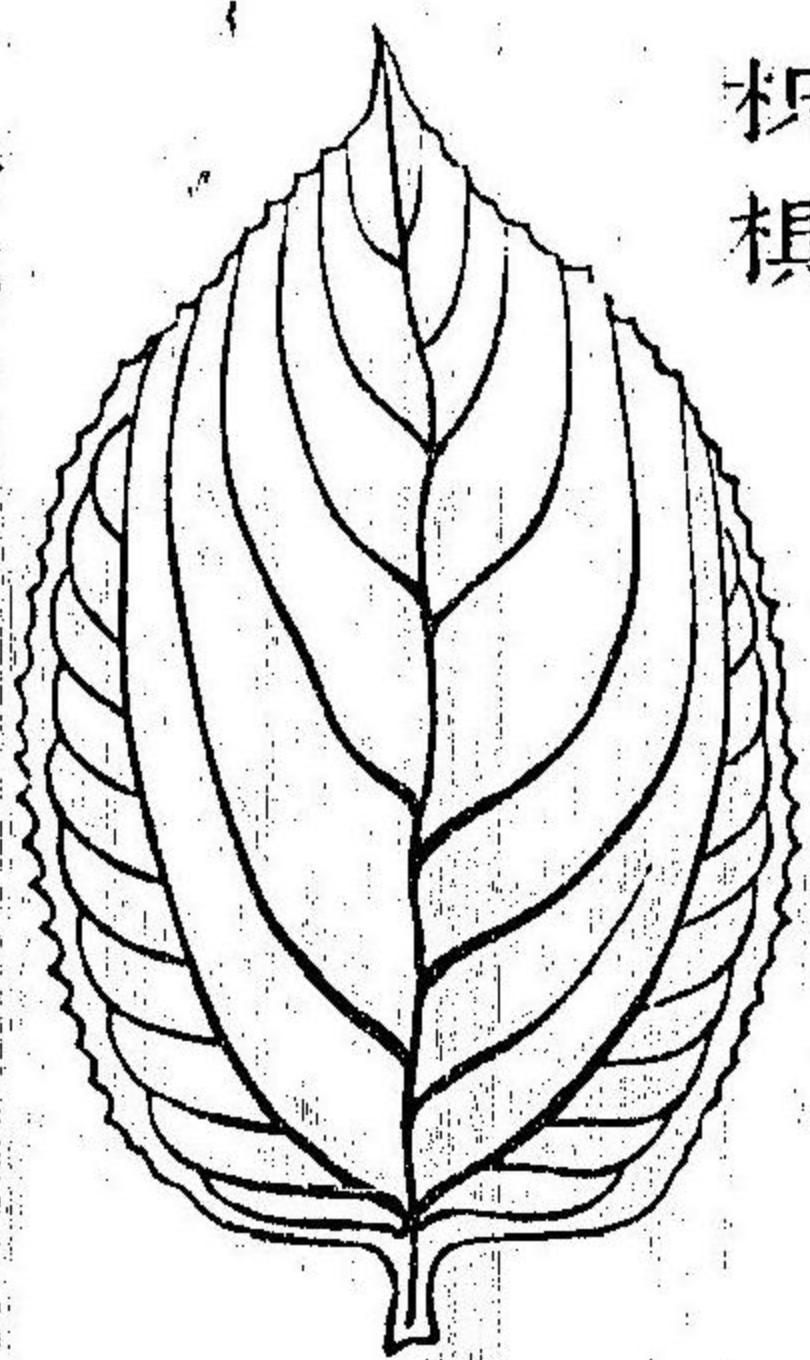
全葉之形

柳



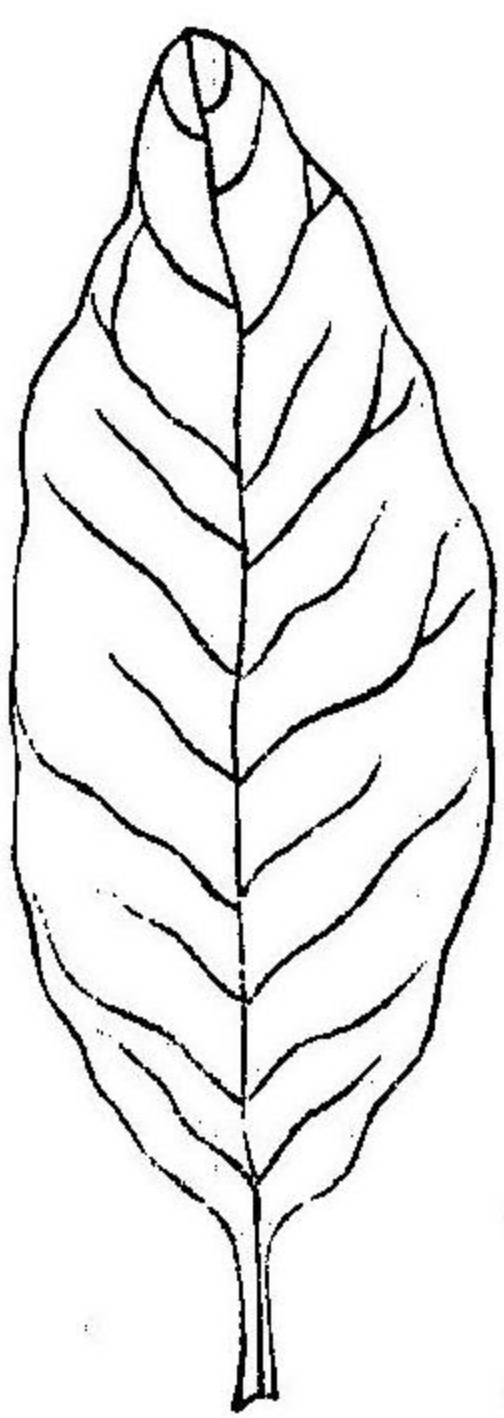
○柳を細長披針の狀にして葉の形狀頗る細し

枳椇



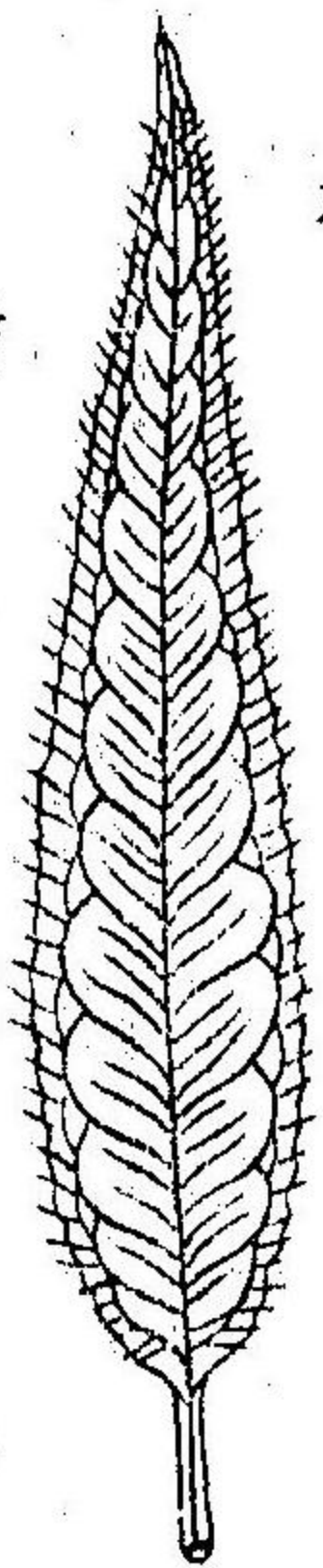
○枳椇を卵の形にして葉の形狀頭細く下廣し

○木半夏の楕圓の形にして葉の形長く圓く尖りたる所あり



木半夏

桃



○桃を披針の狀にして柳の如く稍大あり尖りたる所あり

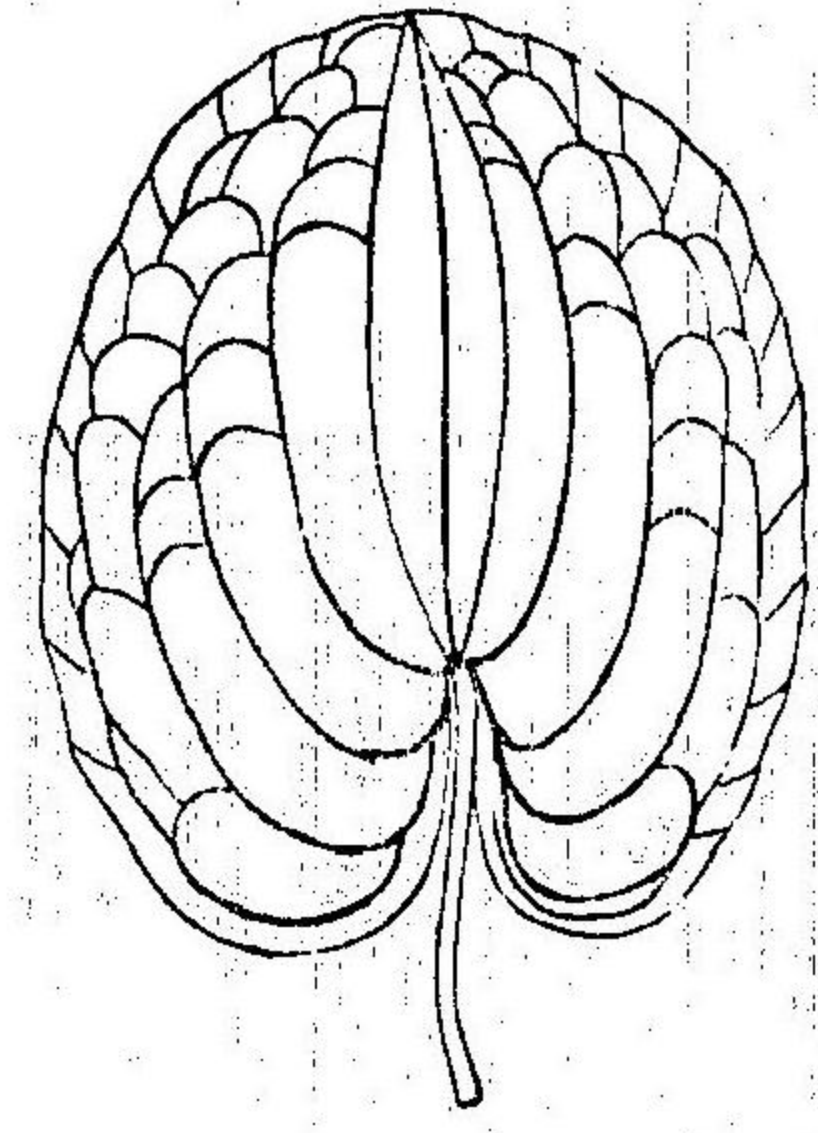
水澤瀉



○水澤瀉ハ匙の狀にして葉面ハ窪みあり

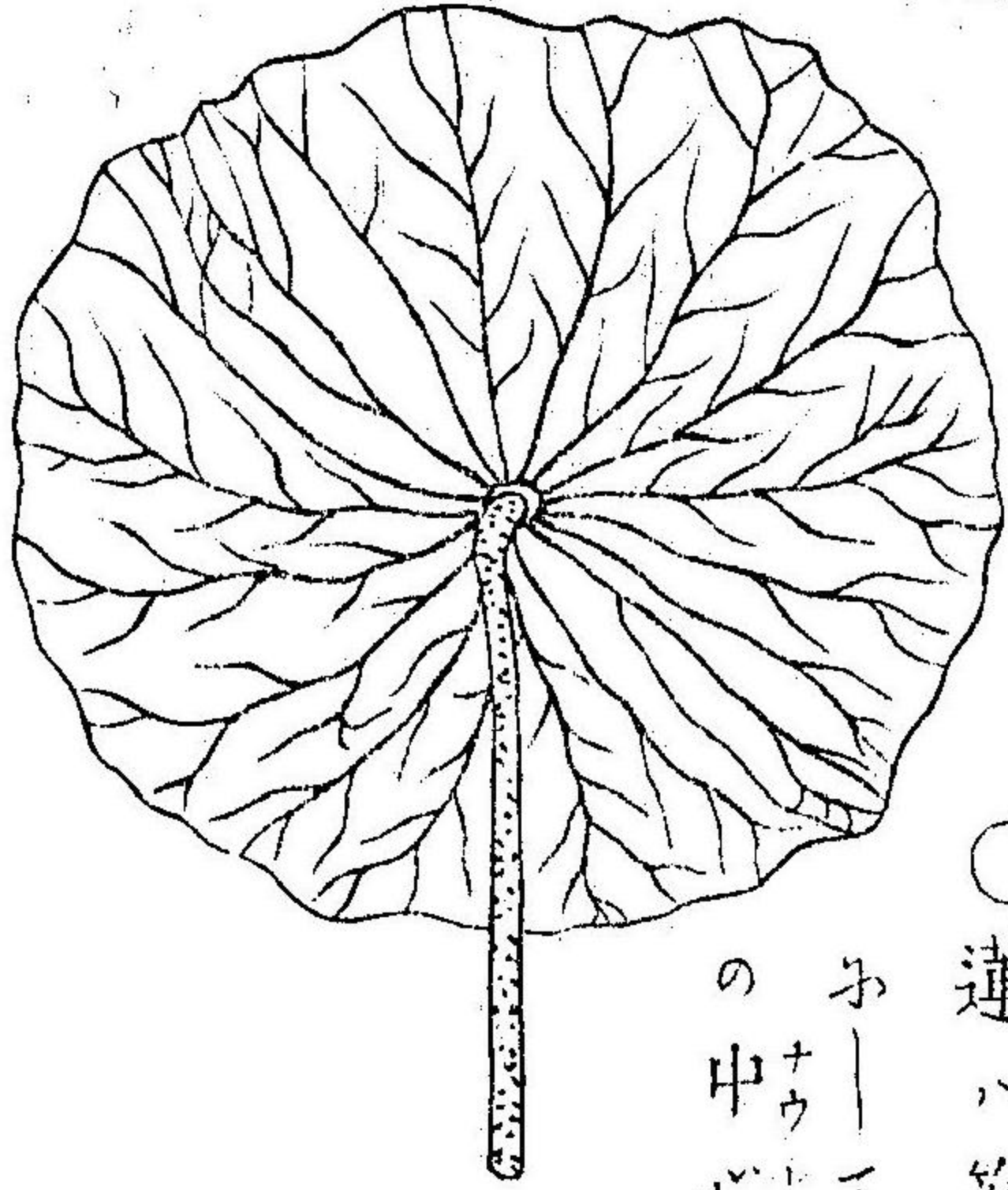
○杜衡ハ腎の

形ハ葉の
殆ど圓く
葉莖深く
突入して
下邊多く
分裂せ



杜衡

蓮



○蓮ハ莖の形葉
ハ莖ハ葉
の中心に附く

○鳥臼ハ後頭の

○薊ハ葉の
縁刺の状
ハ葉の
周邊ハ鋭
尖ある芒
あり



薊

形ハ葉
ハ恰も
後頭
如し



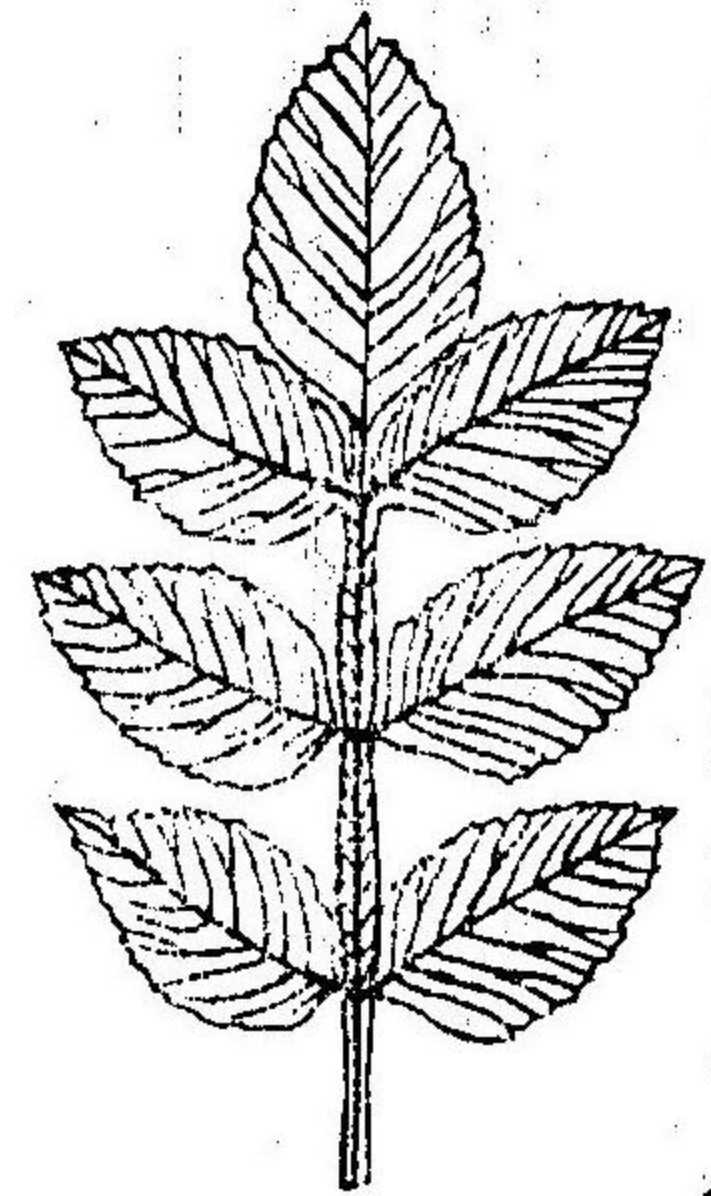
鳥臼

榧



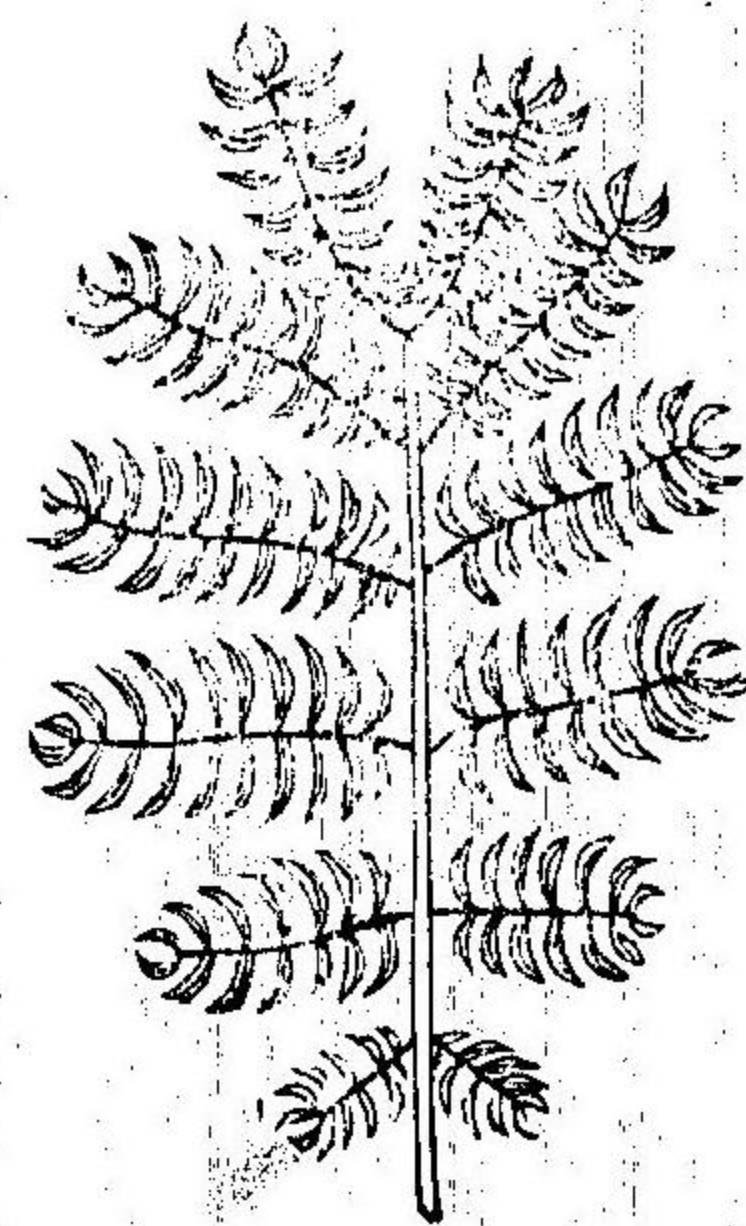
○榧ハ葉の
周圍ハ凸凹
して大

鹽層木



○鹽層木ハ葉の
形ハ分岐
あり

合歡



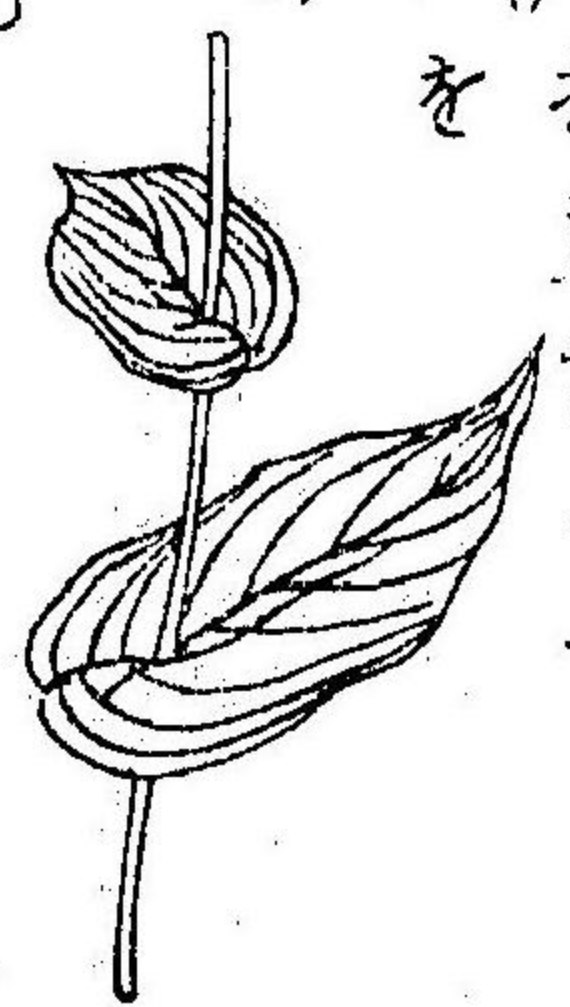
○合歡ハ葉の
形ハ重なり
あり

七葉樹



○七葉樹ハ掌の
状ハ七片並
び出づ

○油點草ハ抱莖葉ハ
其葉卷狀を
包む

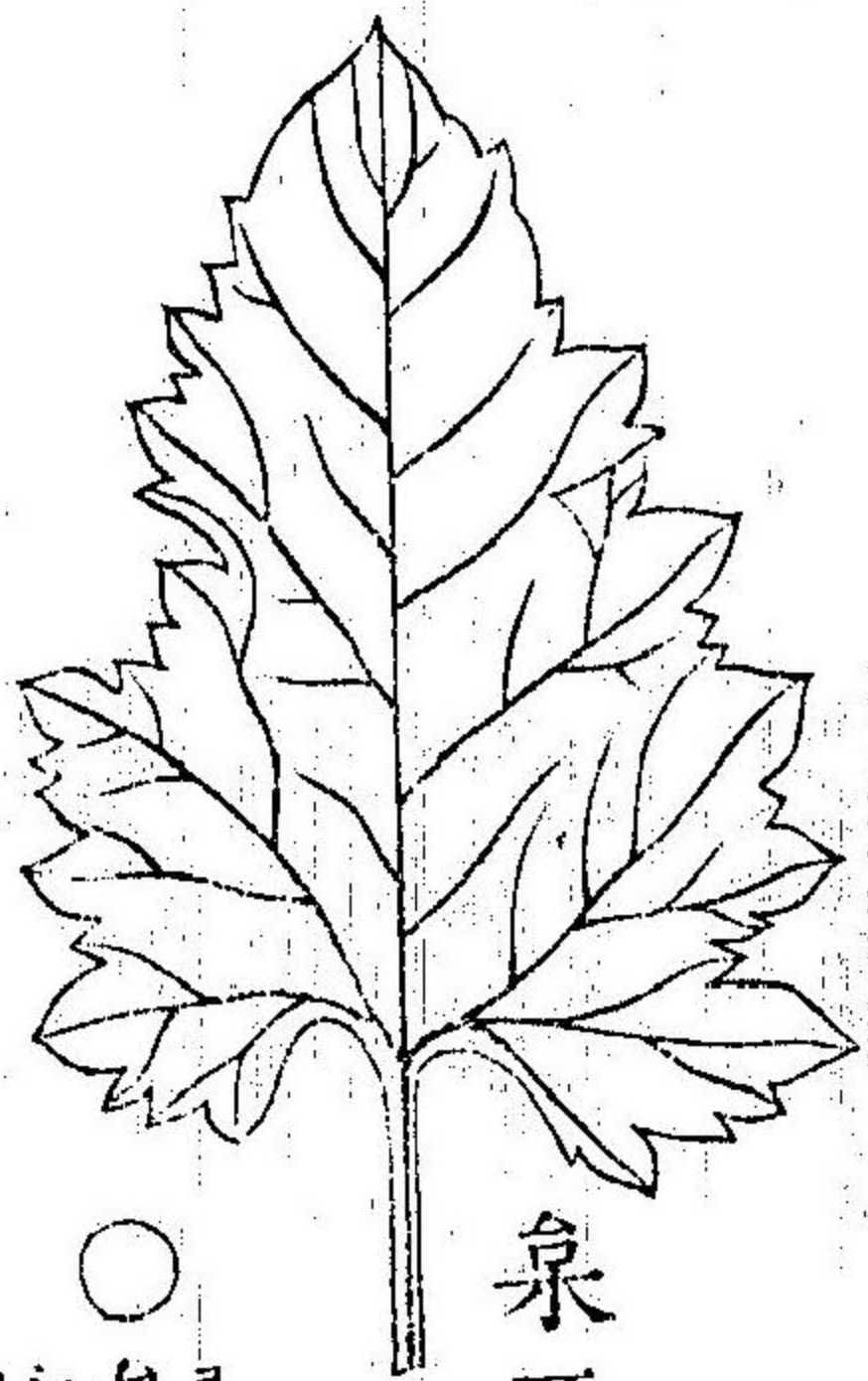


油點草

葉 之 端 形

○モクコクを葉の
周囲の縁あり故に
全邊と云ふ

モクコク

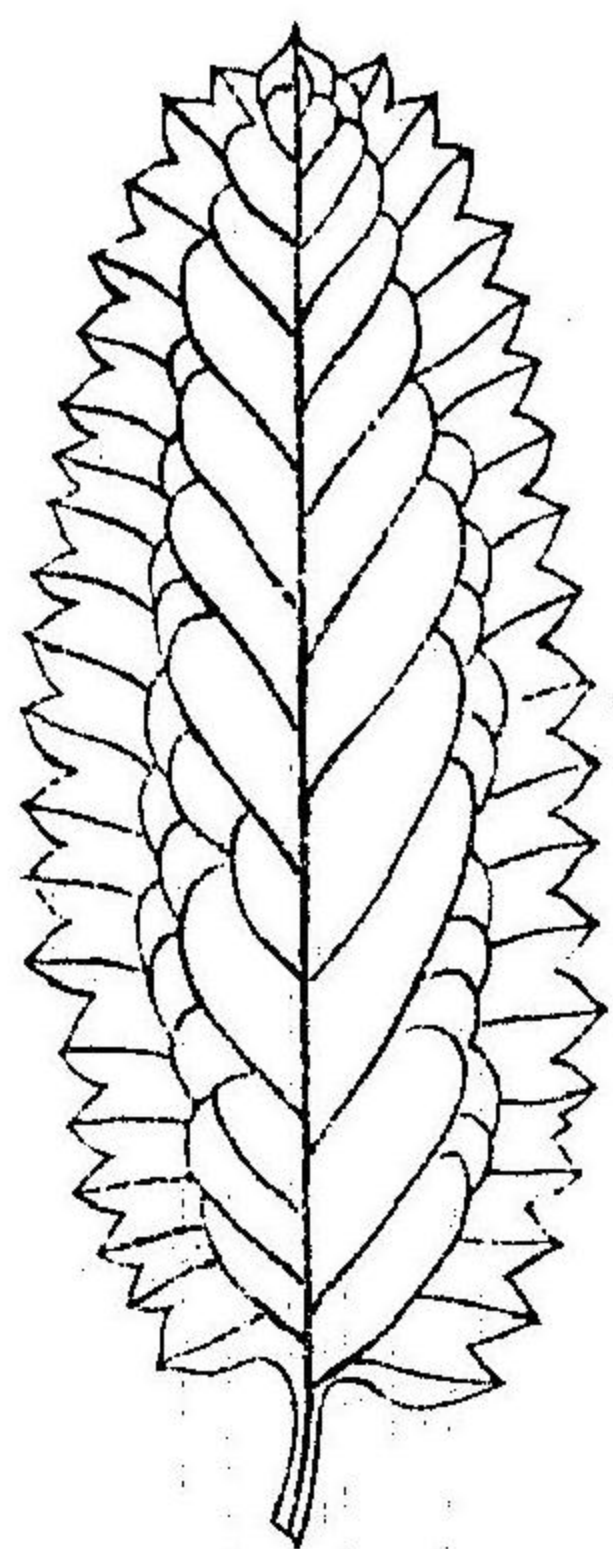


泉耳

○泉耳の葉缺刻の形あり
周囲の断切しゆるが如き
所あり

○地榆の葉齒牙の形
ありて全周の鋭尖を有
齒あり

地榆



八角金盤



○八角金盤の形は
羽扇の形にて
大にして厚
四季共に
青色あり
三月比淡黄
色の細花を開く

睡菜



○睡菜ハ三集葉
ありて三葉共ハ
一莖中集り生
ず

○苜蓿ハ三本

葉ありて一
葉莖より三葉
を并出
ざるあり



苜蓿

○樓斗菜ハ三重三

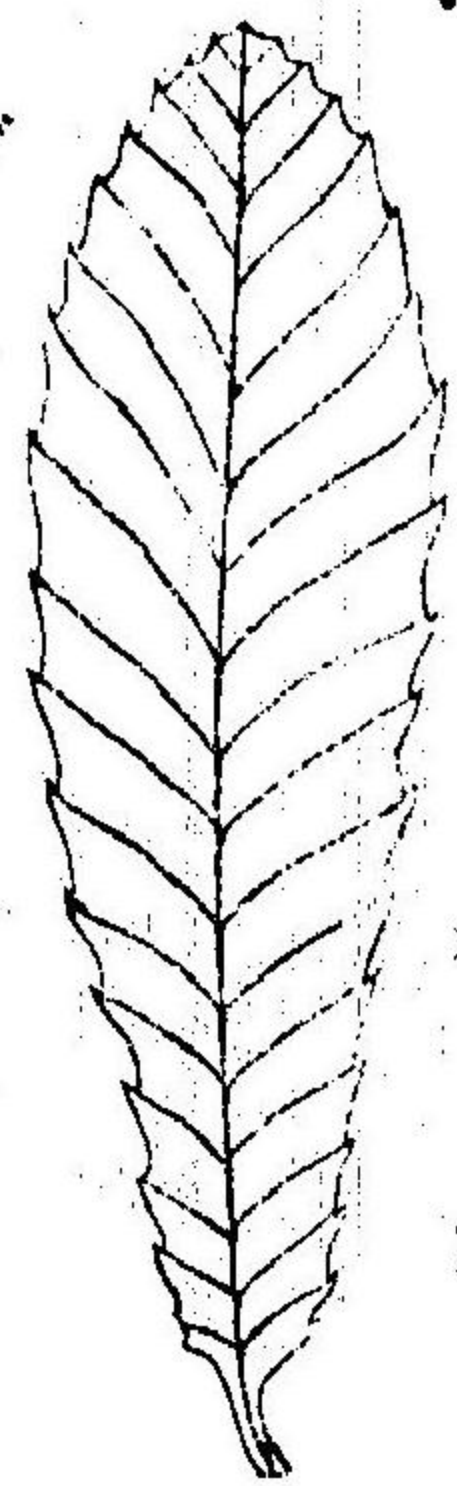
出葉ありて一
莖より三葉
莖を生じ葉
莖又各三葉
を生じ



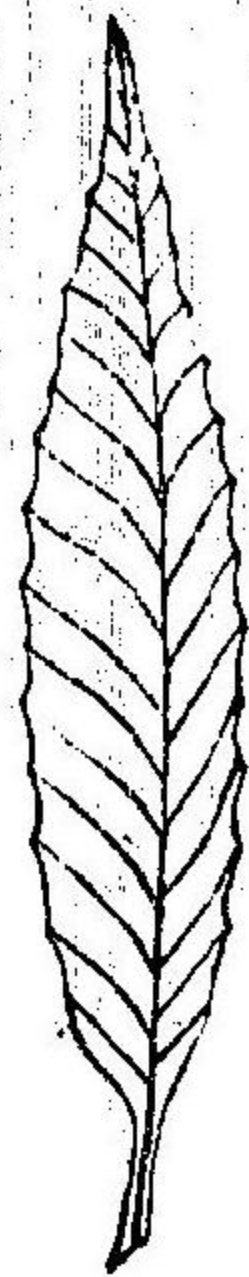
樓斗菜

葉尖之形

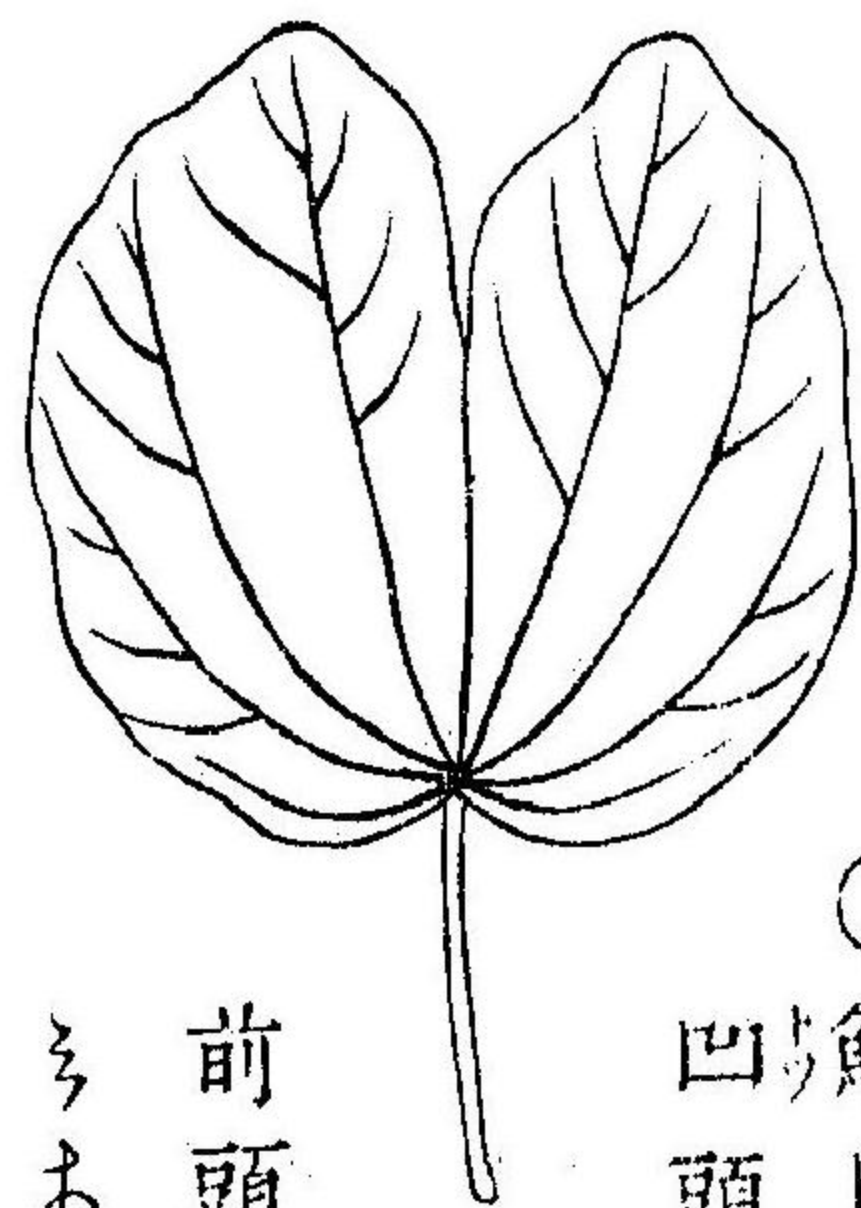
○ 櫟の微尖頭の状にて葉の前頭少し尖せり



○ 芎藭の形にて鋭頭の状にて葉の前頭漸く細く

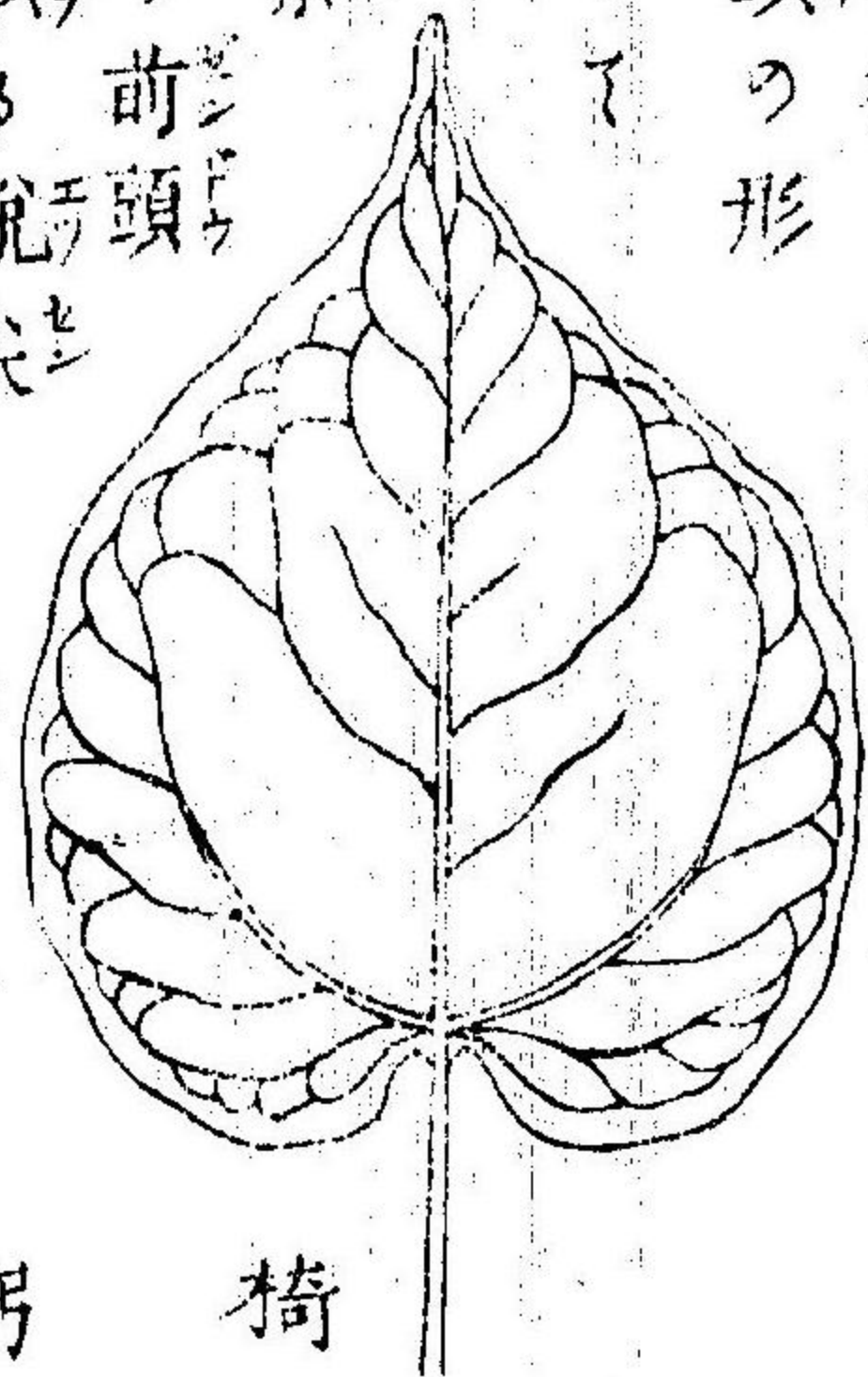


鱗甲花



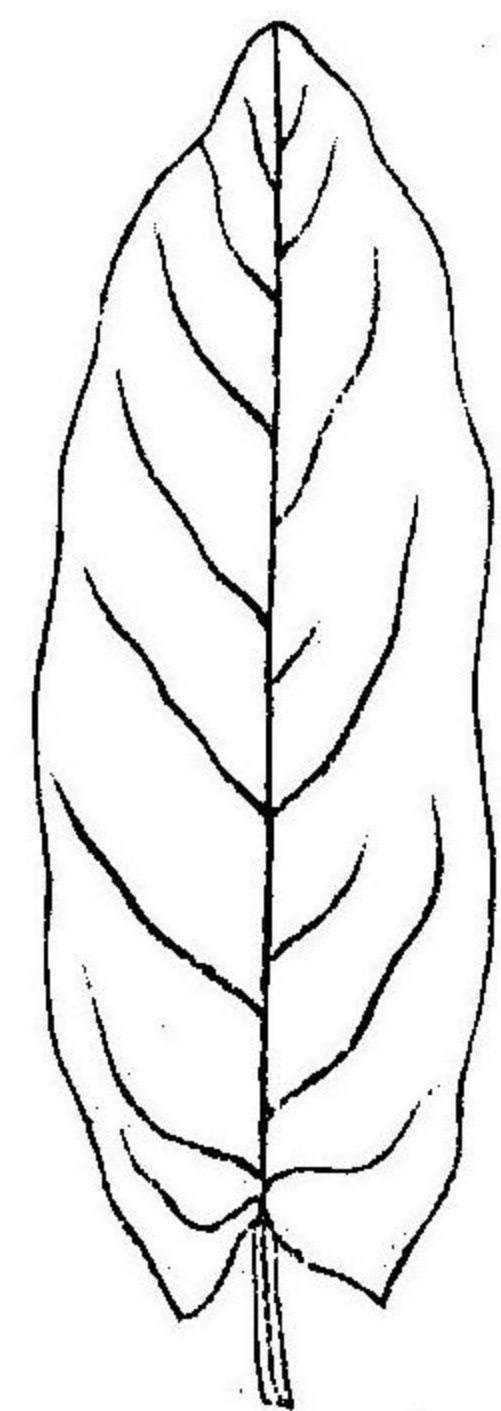
○ 鱗甲花の凹頭の形にて葉の前頭凹あり

○ 葉の頭鋭尖あり



椅

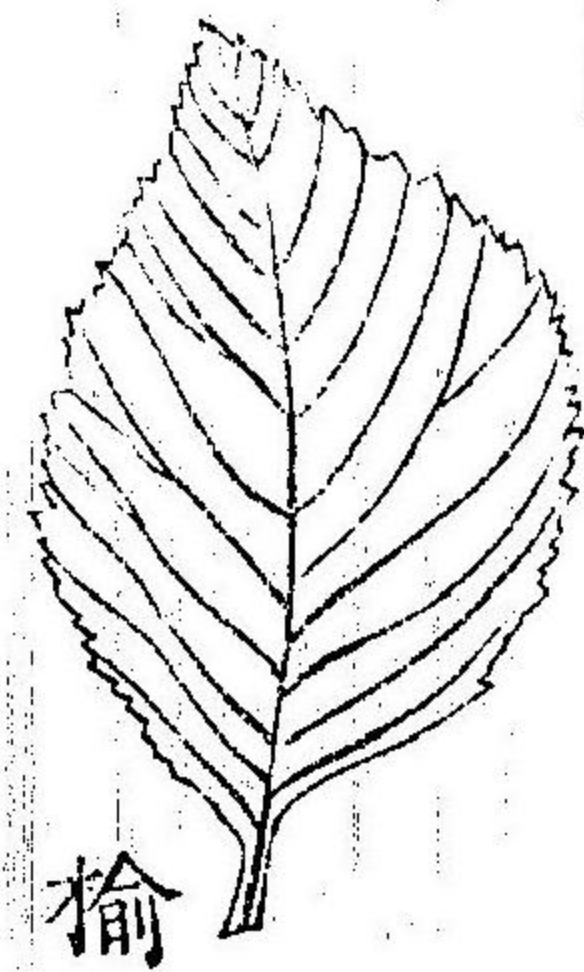
芎藭



模酸

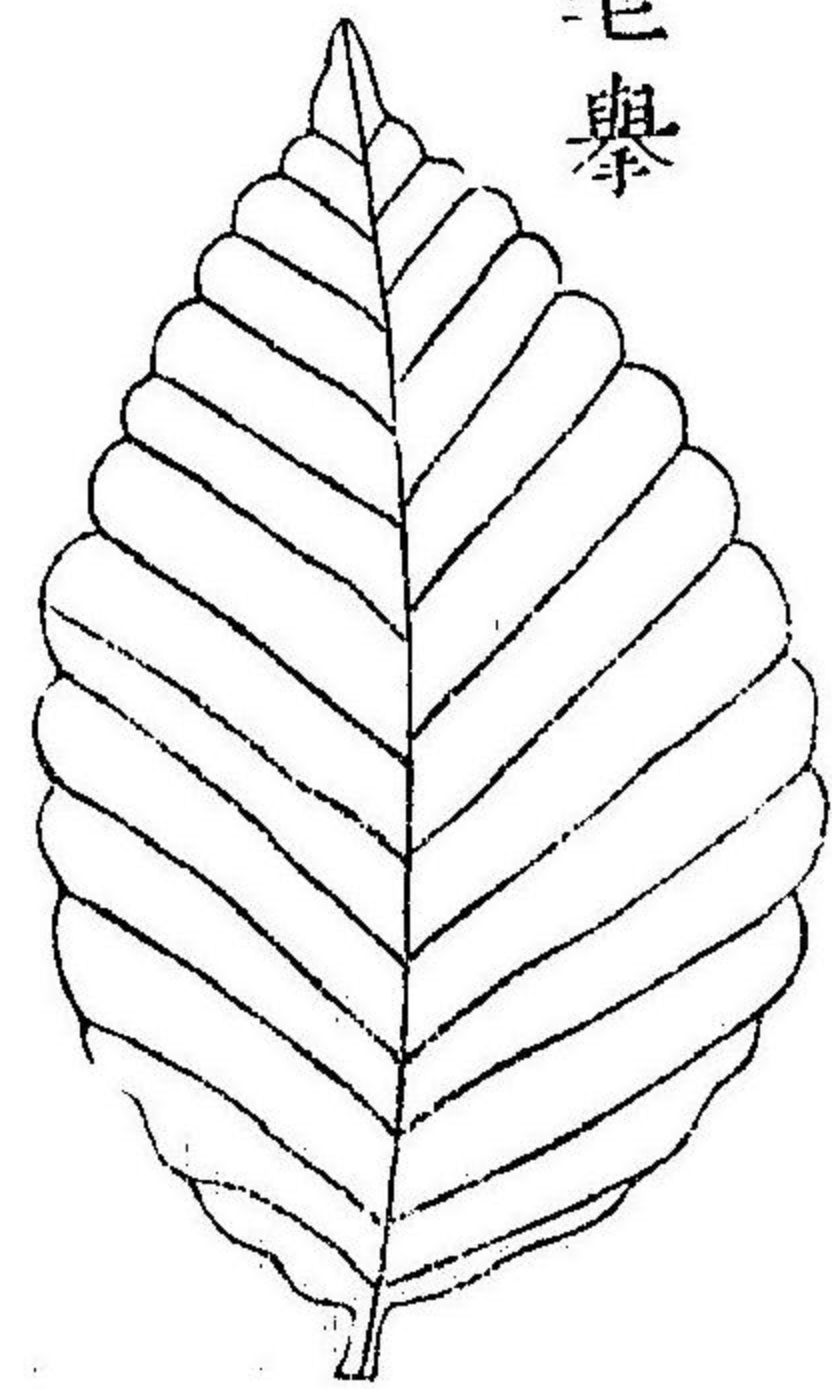
○ 酸模の葉の前頭殆ど圓とあり

○ 榆の鋸齒の状にて葉中の細管の端各齒状とありて



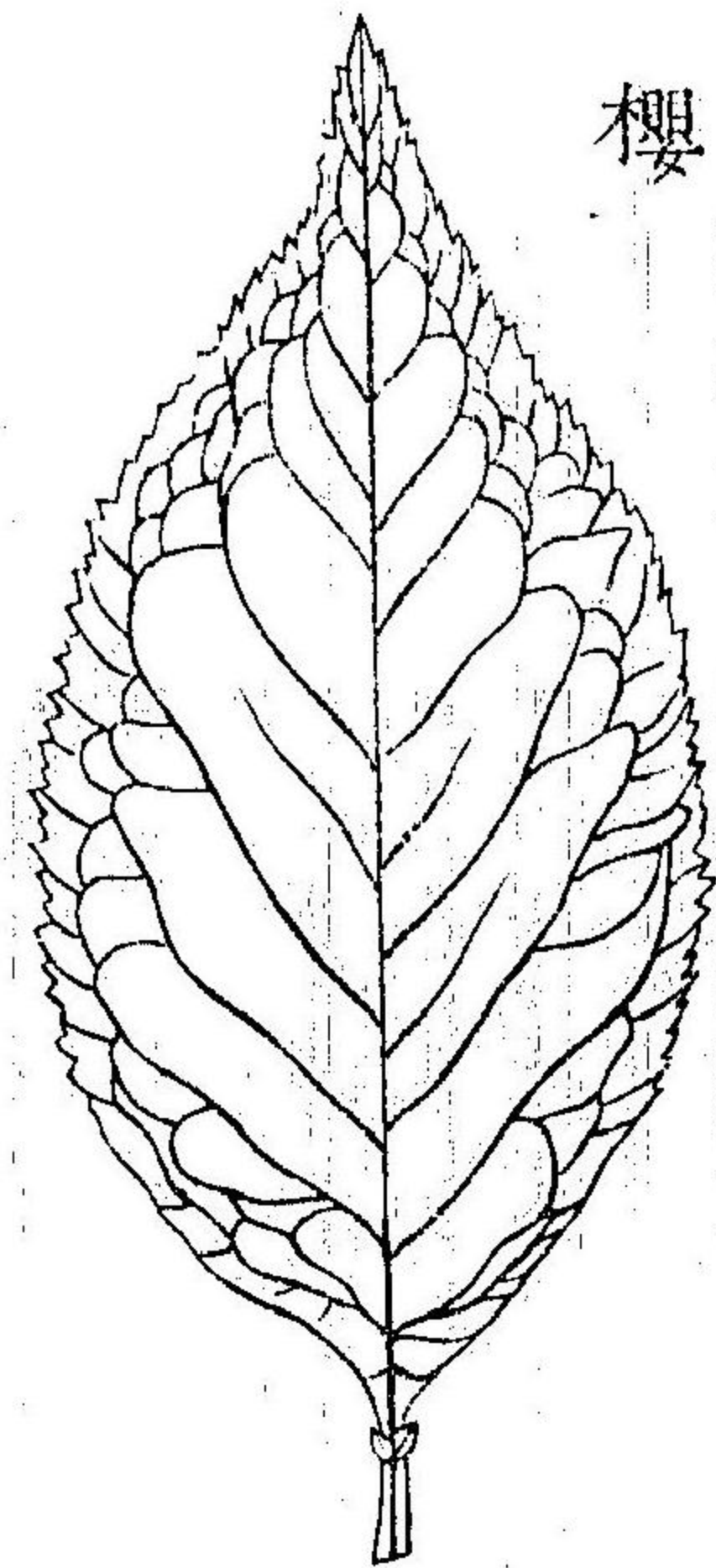
榆

○ 山毛舉の葉の全邊鈍鋸齒の状あり



山毛舉

○ 櫻の葉の縁に重鋸齒の状ありて葉の小鋸齒ありて周邊を圍む



櫻

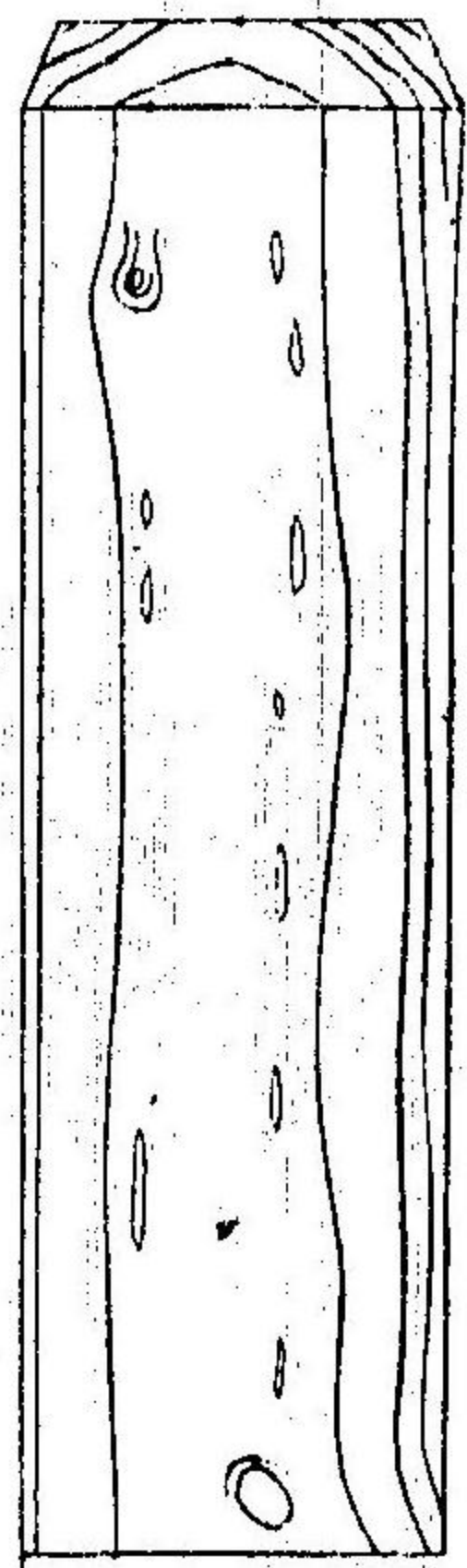
幹之部

幹も根上地を出でたる植物の本体ありく水も幹と云ひ草の莖と云ふも分枝生葉開花結實等の因て起る所あり

外内二部之區別ハ植物の種類を四部分ちる外長部と内長部は二部を掲げて其水理を示す此二部の中外長部は種類最も多く且家屋等の建築に用ふるも廣く内長部に至りては種類漸く少く且建築等には所用ありと知るべし

内外二部之區別

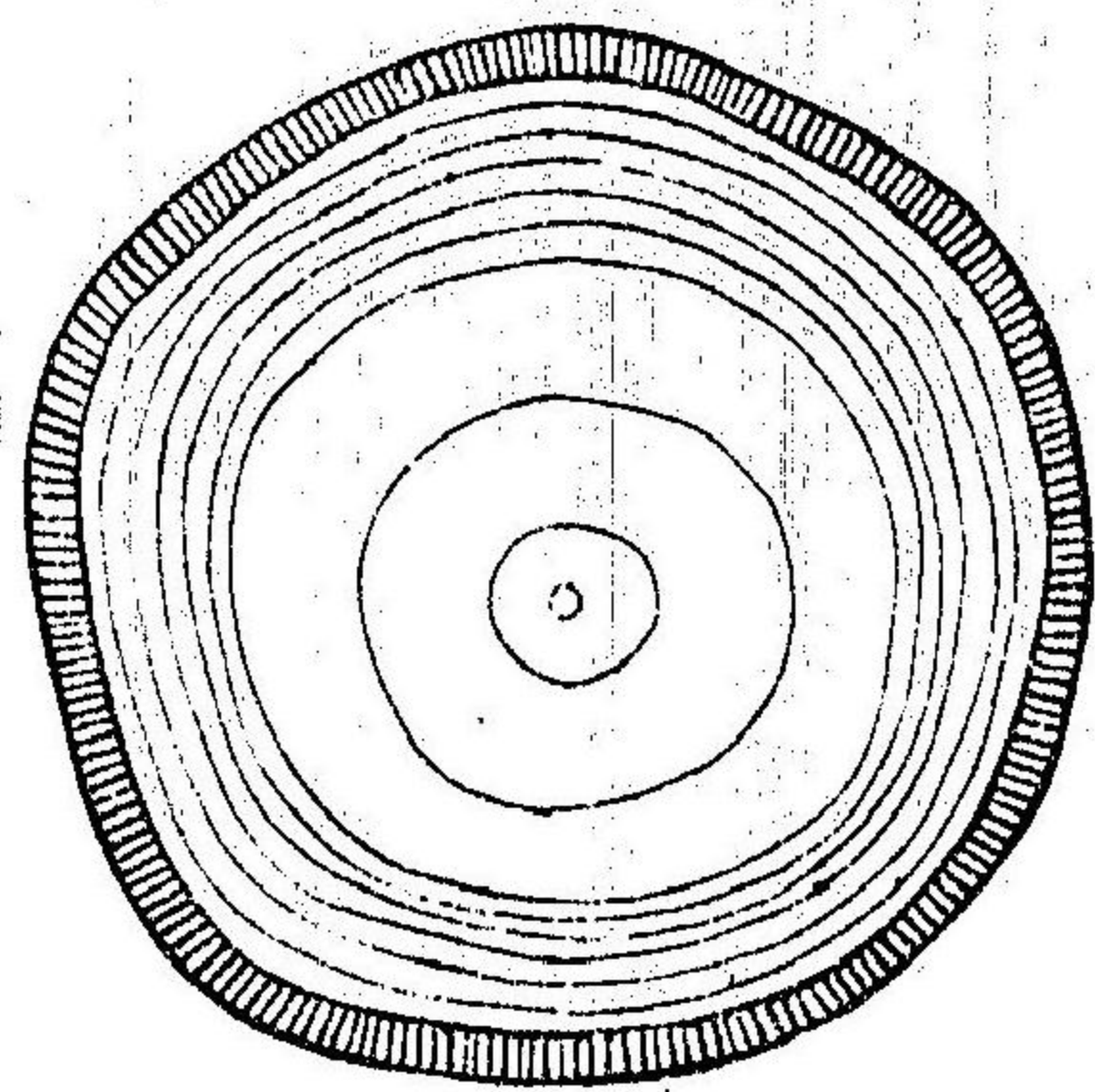
桃の材



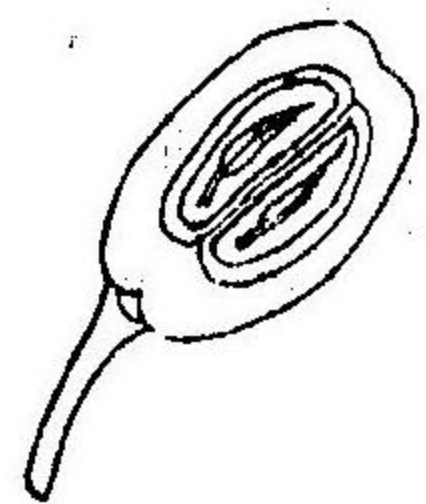
外長部

外削皮をり木を理示す

内長部

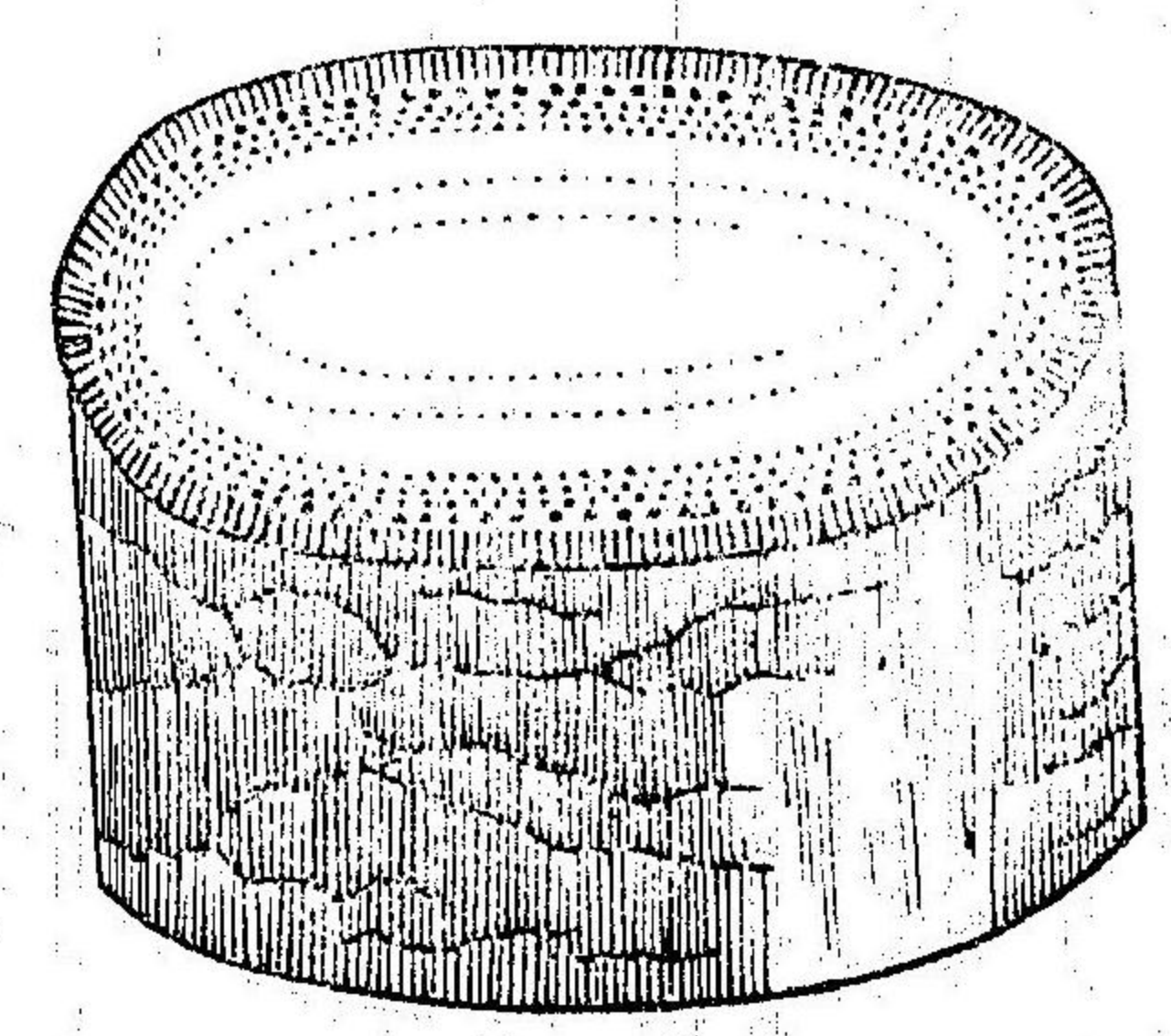


輪影あり

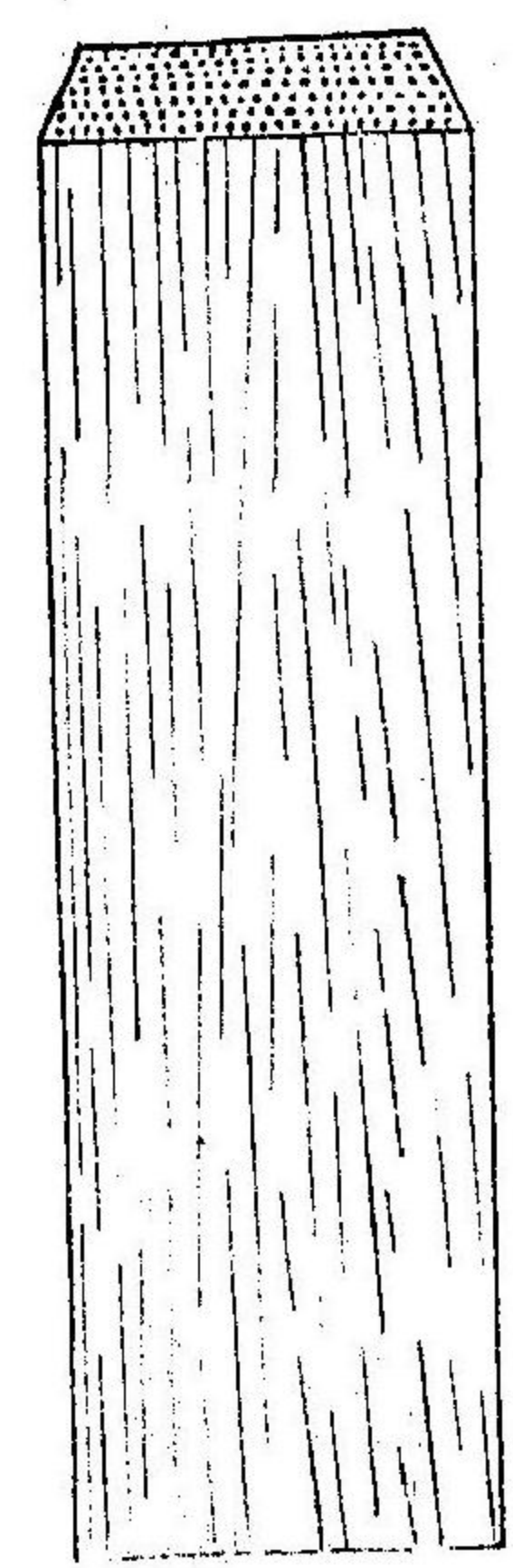


双杏仁

部 長 内

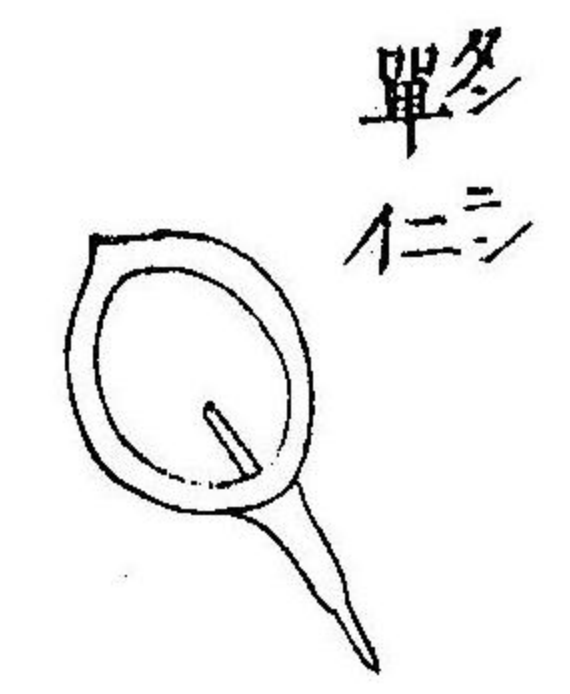


輪層あり



外皮を削り木理を示す

櫛攔の材



単多仁

根之部

根ハ直根横根或ハ圓塊等ありて多くハ地中に入りて光線に觸るゝことを忌む氣管液管は兩機ありて其效用二端に分る一ハ樹の幹と維持し二ハ土中より養液を吸収して葉片に傳へ多量の養氣を洩し又下降して總体の新質を生育を促るることを主る

根塊之形と云ふハ其異なるものを擧げて以て他物に譬へてその形狀を示す故に此ハ食用の有無と云ふべし

根塊之形

蛇母

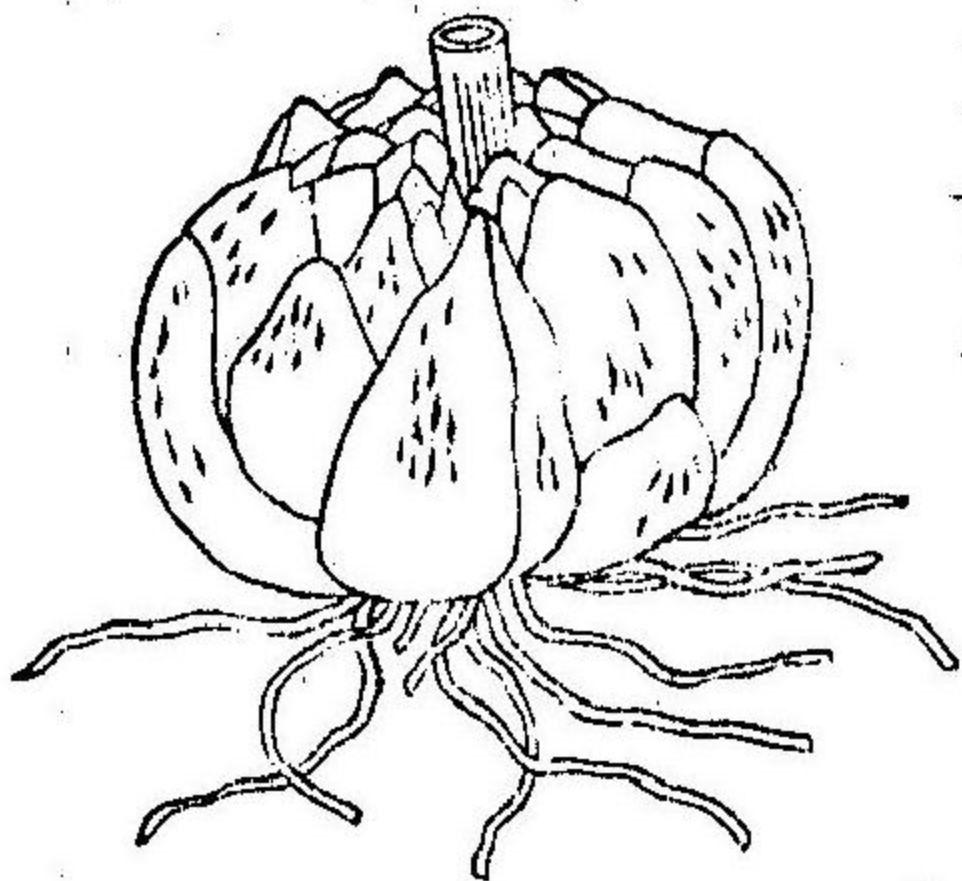


○天門冬の根塊は集合



天門冬

百合



○百合の根は鱗片の如く生れ、花を開く。其の根は鱗片の如く生れ、花を開く。其の根は鱗片の如く生れ、花を開く。

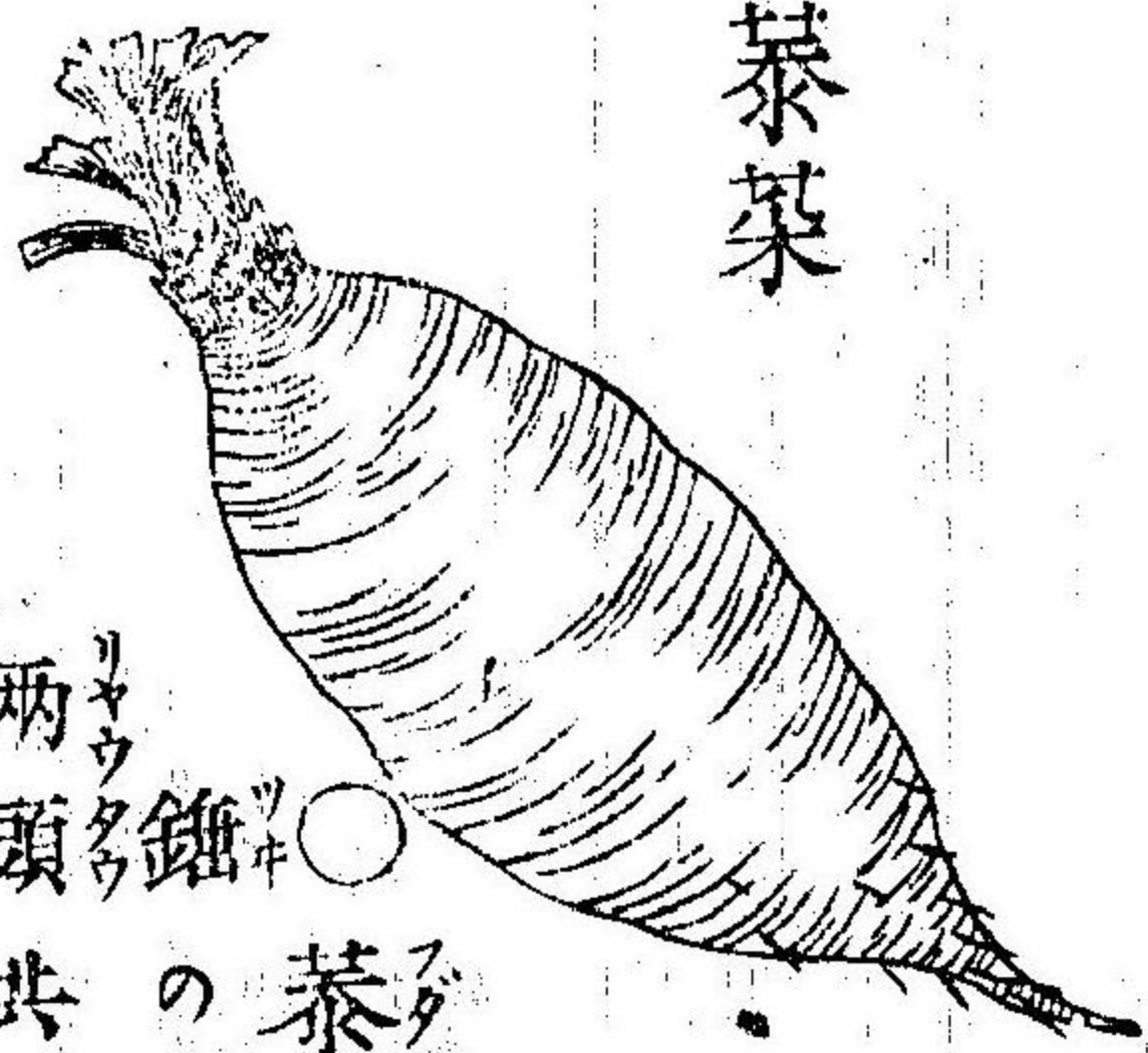
○水仙の花を開く。其の根は球状あり。其の根は球状あり。其の根は球状あり。



水仙

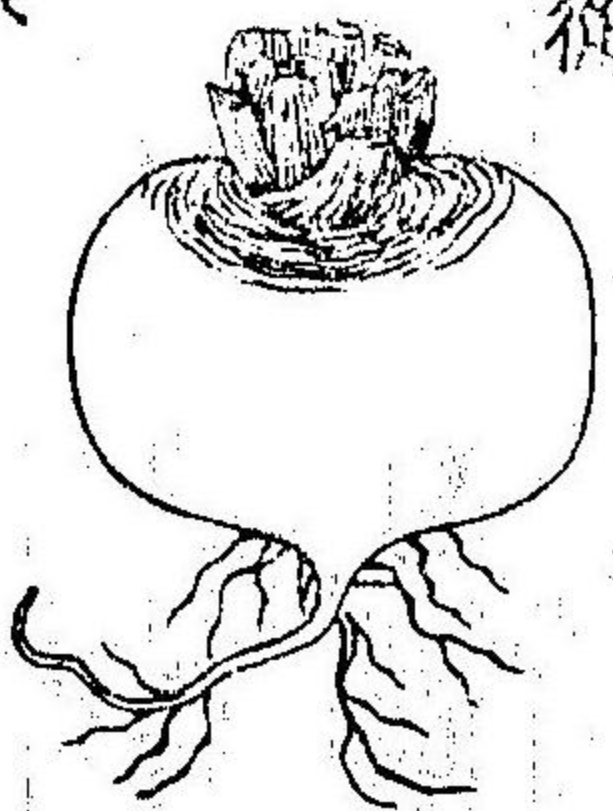
所とま

菘菜



○菘菜の根は紡錘の形あり。其の根は紡錘の形あり。其の根は紡錘の形あり。

○蕪菁の根は平圓の形あり。其の根は平圓の形あり。其の根は平圓の形あり。



蕪菁

馬鈴薯



○馬鈴薯の根塊は細根の所あり。其の根塊は細根の所あり。其の根塊は細根の所あり。

○胡蘿蔔の根は圓錐の形あり。其の根は圓錐の形あり。其の根は圓錐の形あり。



胡蘿蔔

花之部

植物の花葉ハ猶動物比肺胃と生殖諸器との如
 一則花ハ萼辨心鬚と具へく外ハ艷態と顯ハ
 内ハ芳香と吐く其形狀百般もして分属の徴を
 りと雖もこゝを概論を少を皆生産蕃息の資を
 始る處あり

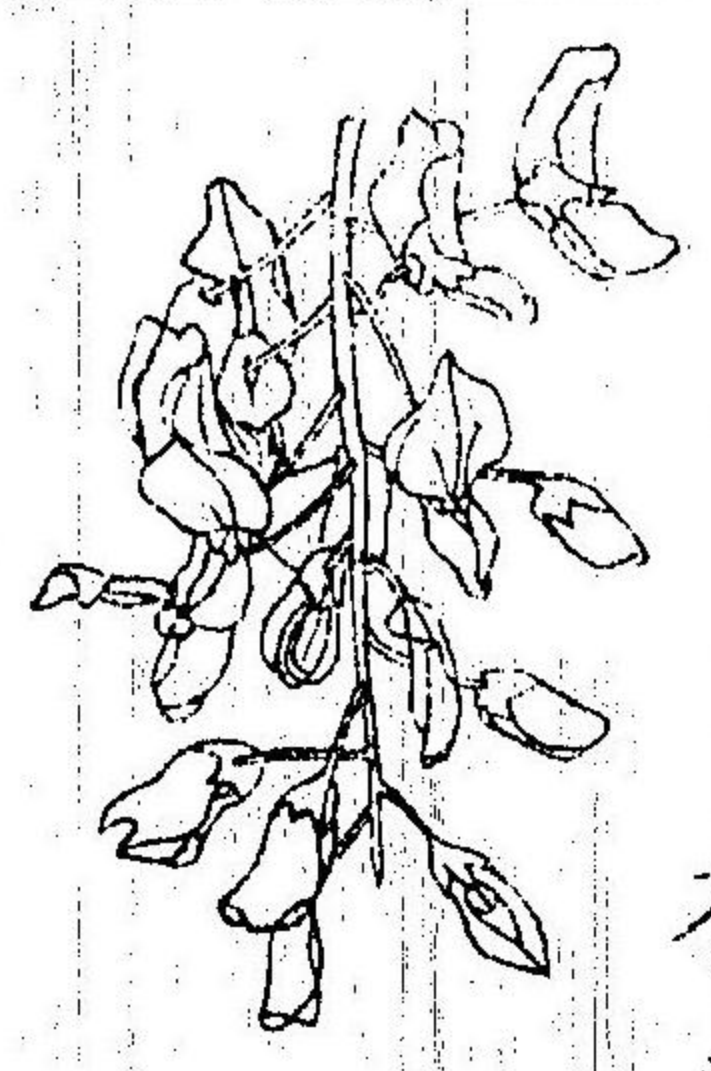
複花之形と云ふハ一花莖より數條の花莖を
 分生し一莖毎ハ一花或ハ數花を開くものあ
 りあるハ其異類を圖し更ハ細目と分ち作物
 中譬へくその形狀を示す又一株ハ雌花雄花

ありて只雌花ハ實と結ぶあり
 單花之形と云ふハ枝上より一株の花莖を生
 じ一株毎ハ唯一花を開くものにして猶其形
 状ハ從テ細目と分ち示すこと複花の如し單
 花ハ一花中ハ雌雄の葉ありて互ハ感動して
 實と結ぶあり
 互ハ感動して實と結ぶと云ハ其雌雄の葉ハ
 ある炭酸の蒸發氣の感動をることあり一莖
 中數花を開き一花中數實と結ぶ則ち動物の
 一胎數子を生むるが如し

複花之圖

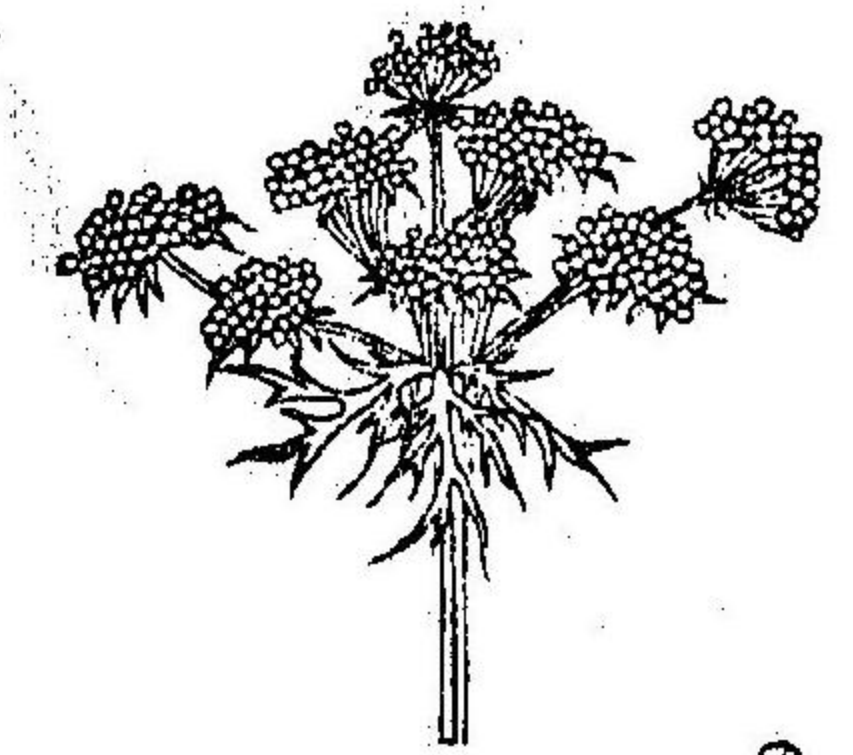
博物圖彙解卷之一

友朋合撰



紫藤

○紫藤ハ總狀の花
花ハ一莖に十條の頭を群生せり



胡蘿蔔

○胡蘿蔔ハ複傘の花ハ一莖より又數頭の傘狀花を叢出づ其狀複傘の如し



榛

○榛ハ茶萸の花ハ一房の如きものあり



櫻

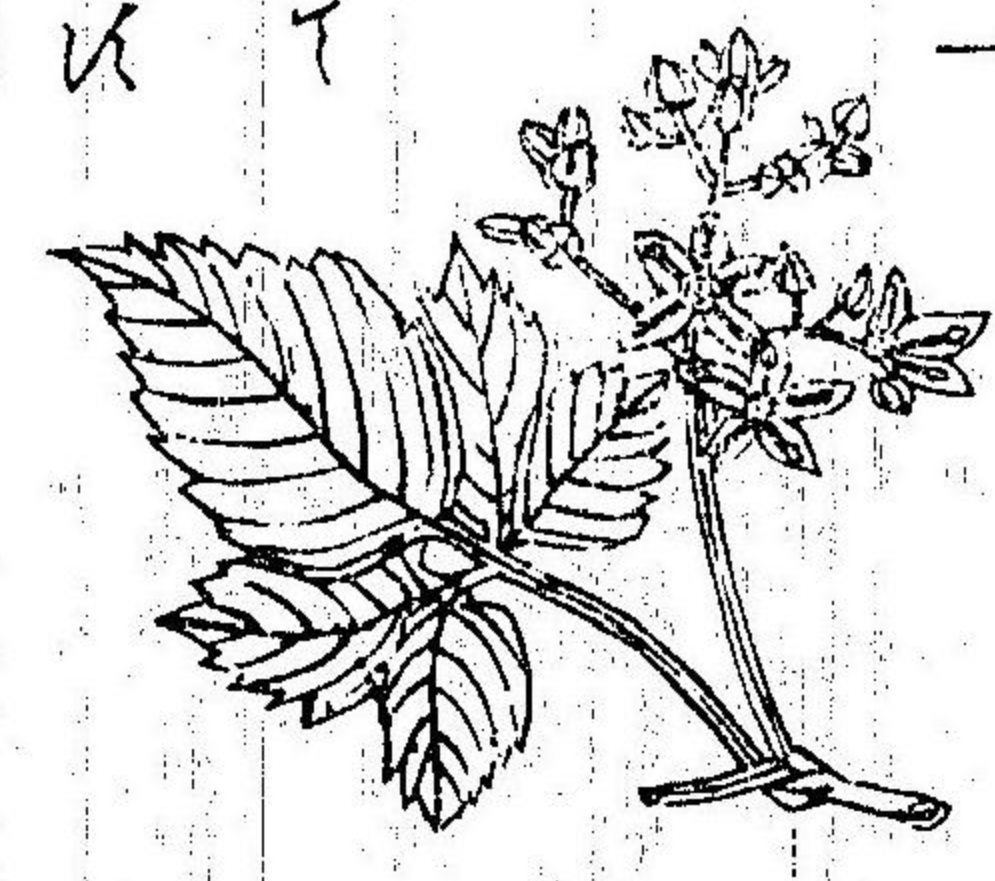
○櫻ハ傘形の花ハ一莖より數條の花莖を叢出せり
恰も傘の柱の如し



車前

○車前ハ穂狀の花ハ一莖の長く突出し莖端ハ花を生き形栗穂の如し

○烏薺ハ傘房の花ハ一莖ハ數個の傘形花を群生して房狀を成り



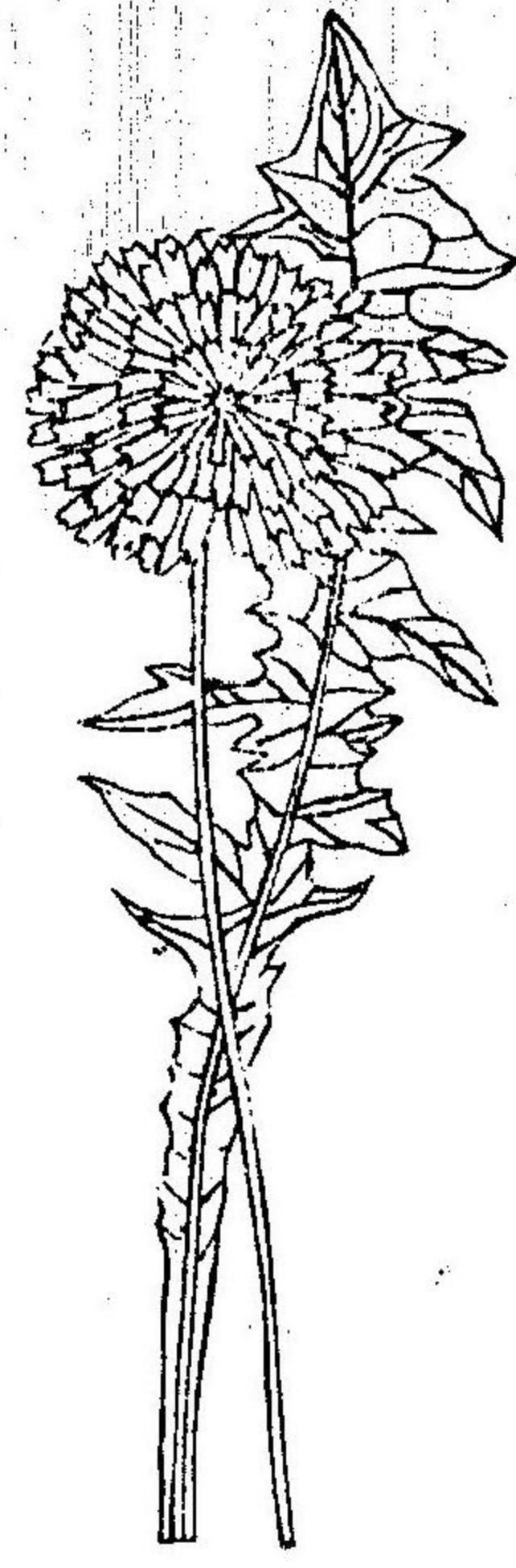
烏薺

○繡線菊ハ聚傘の花ハ一花莖より群生せりものあり



繡線菊

○蒲公英ハ小頭の花ハ其漸次小と成るものあり



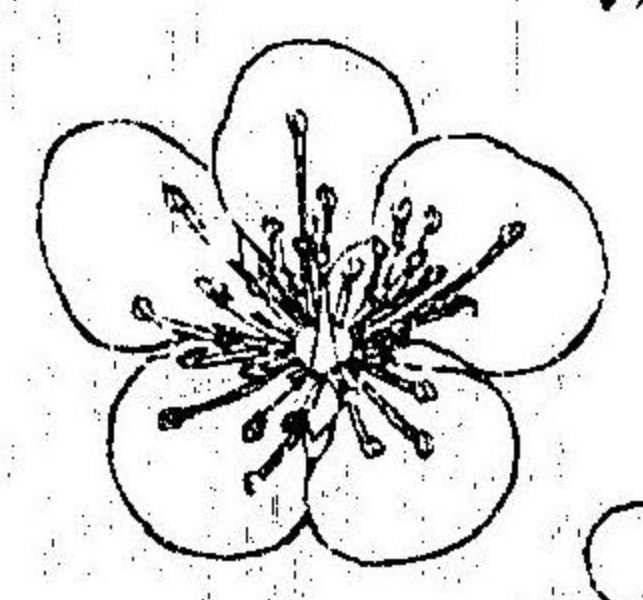
蒲公英

博物圖彙解卷之一

三 雜風吟散板

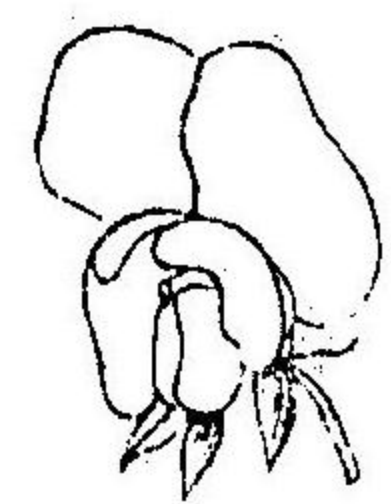
單花之形

梅



○梅ハ輻状の花
ふし車輻の如
く弁出つるも
のあり

豌豆



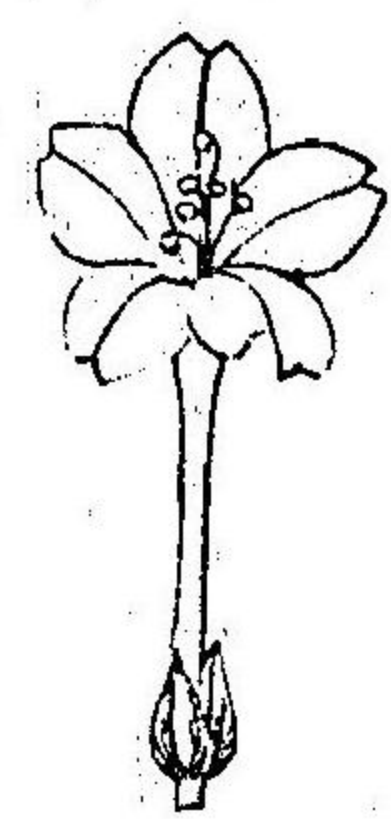
○豌豆ハ蛾形の花
其形蝶翅の如し

○石竹ハ即ち石竹形の花
花は筒状の萼より五
弁出
花は筒状の萼より五

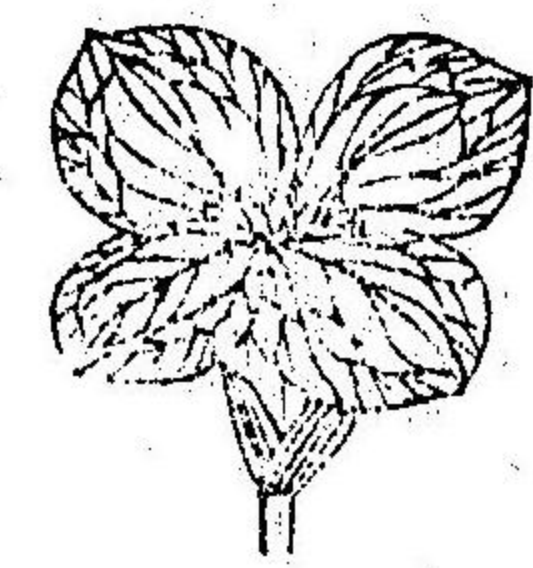


石竹

○菜菔ハ十字
形の花
四瓣方出を
するものあり



紫茉莉



菜菔

○紫宮花ハ
鈴状の花
かて下無
せるもの
あり



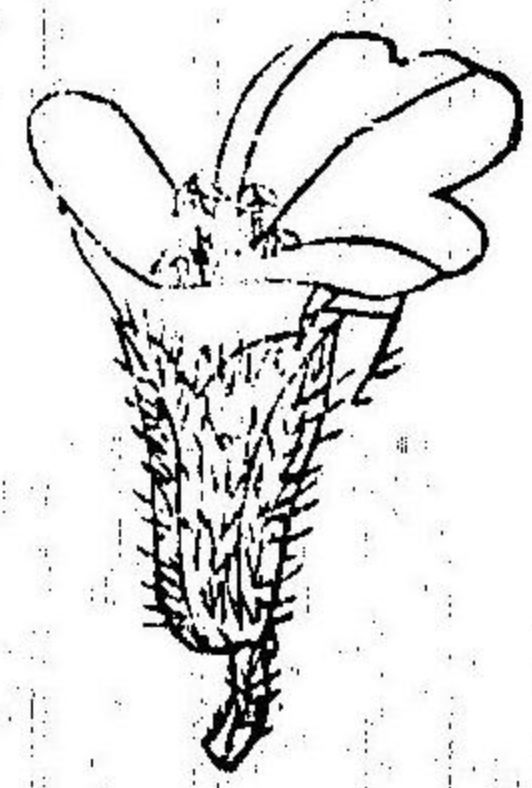
紫宮花

百合



○百合ハ百合
形の花
六瓣弁出を

紫蘂



○紫蘂ハ唇形の花
花は筒状の
端二瓣が裂け一瓣

○煙草ハ漏斗状の花
前頭大
萼ハ長細の管



煙草

上より下へ向ひ一瓣ハ
下より上へ向ふ

第二博物圖

果實之部

果實クワシツも其味ミ或ハ甘カ或ハ酸ス共々天然テンゼンの美味ミを具ソナ
 へ多く之ノを生食セイシキし暑熱シヨネツの渴カクを醫イハし人身ニ
 滋養シヨウヤウの効カクあり殊トハ柑類カンレキも腐敗フバイをオと遅オソクく
 年トシを越コゆべく棗サウ、柿カキ、梅ウメ、杏アミ、葡萄ブドウの如カに乾カり
 久キウハ貯タクハふべく榛栗センリ、胡桃カク、椰子シ、银杏ギンナンの如カき
 貯タクハふるハ勞ロウみくし能ヨく久キウきを保タモつべし又梅ウメ
 ハ塩醃シホヅケして白梅ウツメボシとる以モて凡ソノハ數年スウネンを經シるとい
 へども其色味イロミ變ヒむることあり諸果シヨクワ皆糖藏タカザウをサべ

といへども其最良サイリョウあるハ枸櫞コウゼンを以て第一と

果クワも其種類シユ極キめて多オしといへども皆草木サクモクハ
 結果ケツカして汁シユある物モノあり又汁シユあきものあり大ダイ
 概ガイ熟ジュクせざば其色イロ青アヲく味ミハ苦カし或ハ澁シブく或
 酸スし熟ジュクまじば其色イロ黄赤キカク等の種シユ色シヨクハ變ヒぢ又
 汁シユあるハ味ミハ甘カく或ハ酸スし或ハ甘酸カンサンとも具グ
 したるもの多し又汁シユあきハ皆甘カくし酸味スミ
 あり今此イマコノハ其著シヨクるしき物モノを揚アげ示シせと知チ
 るべし

果實之形

○梅 ウメ 果木 ウメ 二月比白又



梅

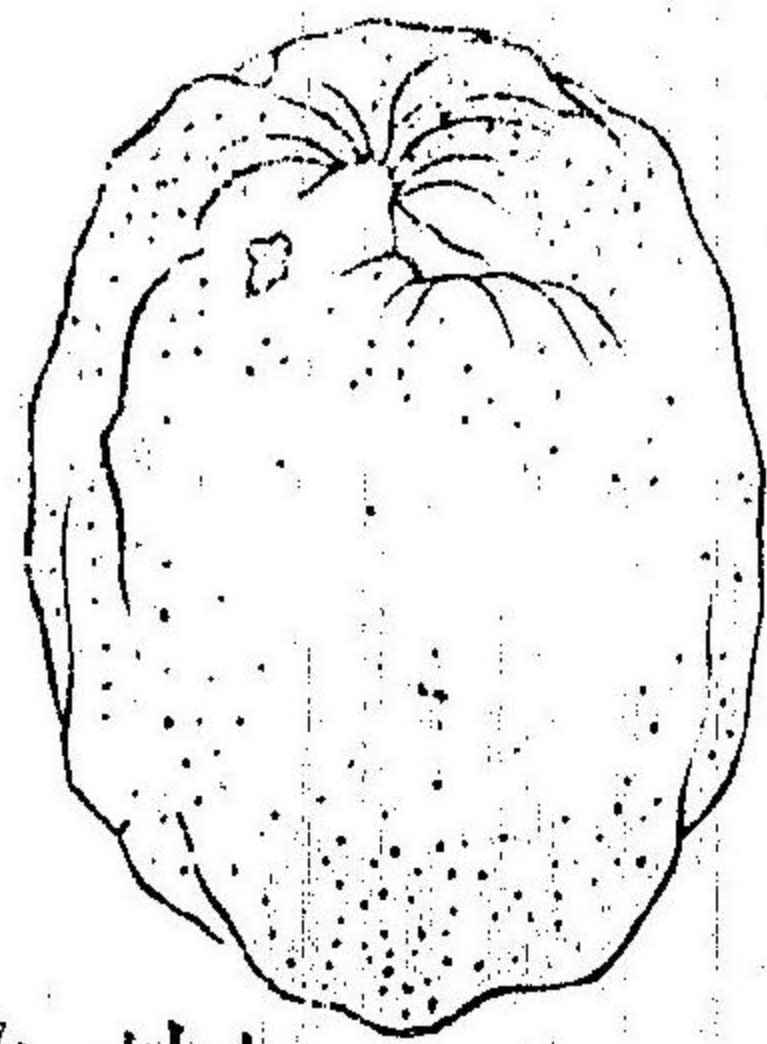
花の色紅
と開花五月比實と
結ぶ味甚酸

○桃 モモ 菓木 モモ 二月三月比花を開
く數色あり六七



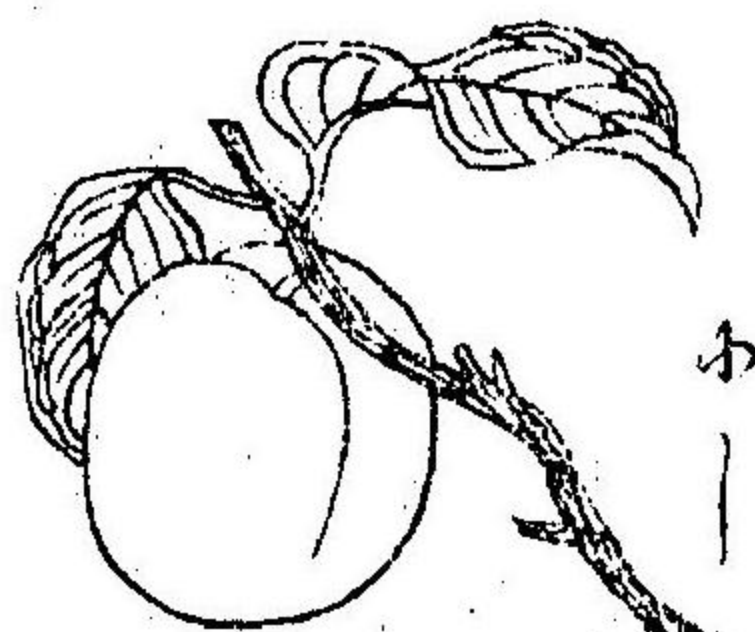
桃

○榎 エノキ 榎ハ三四月比花を開き七八月



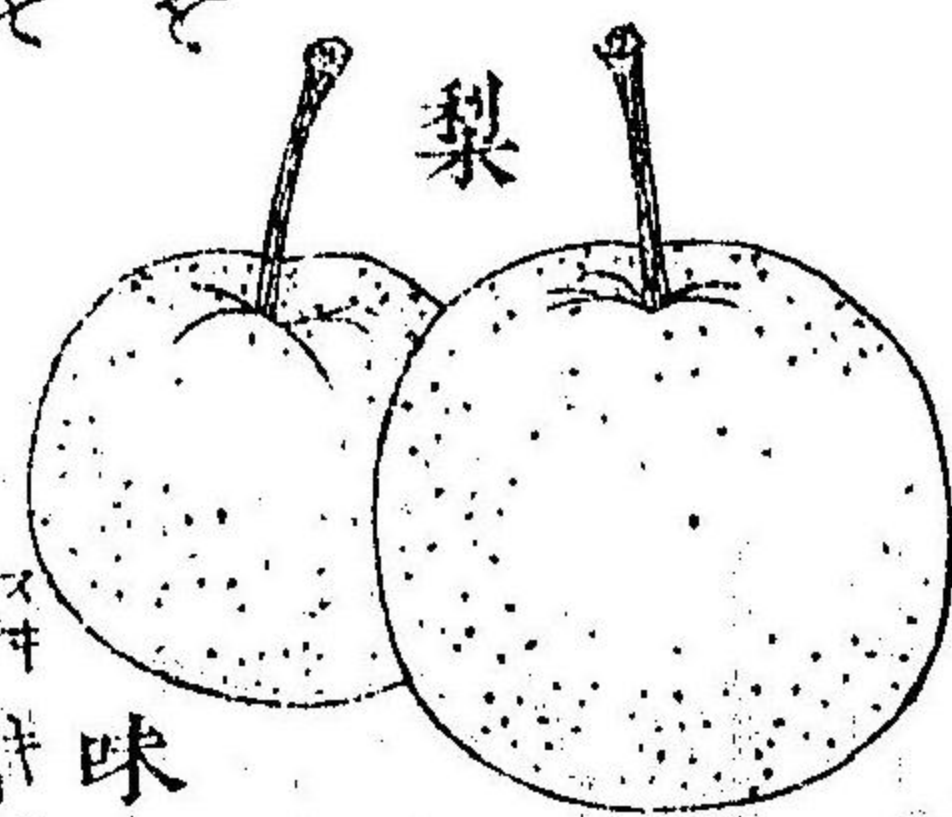
榎

○油桃 ユメキ 桃の一種



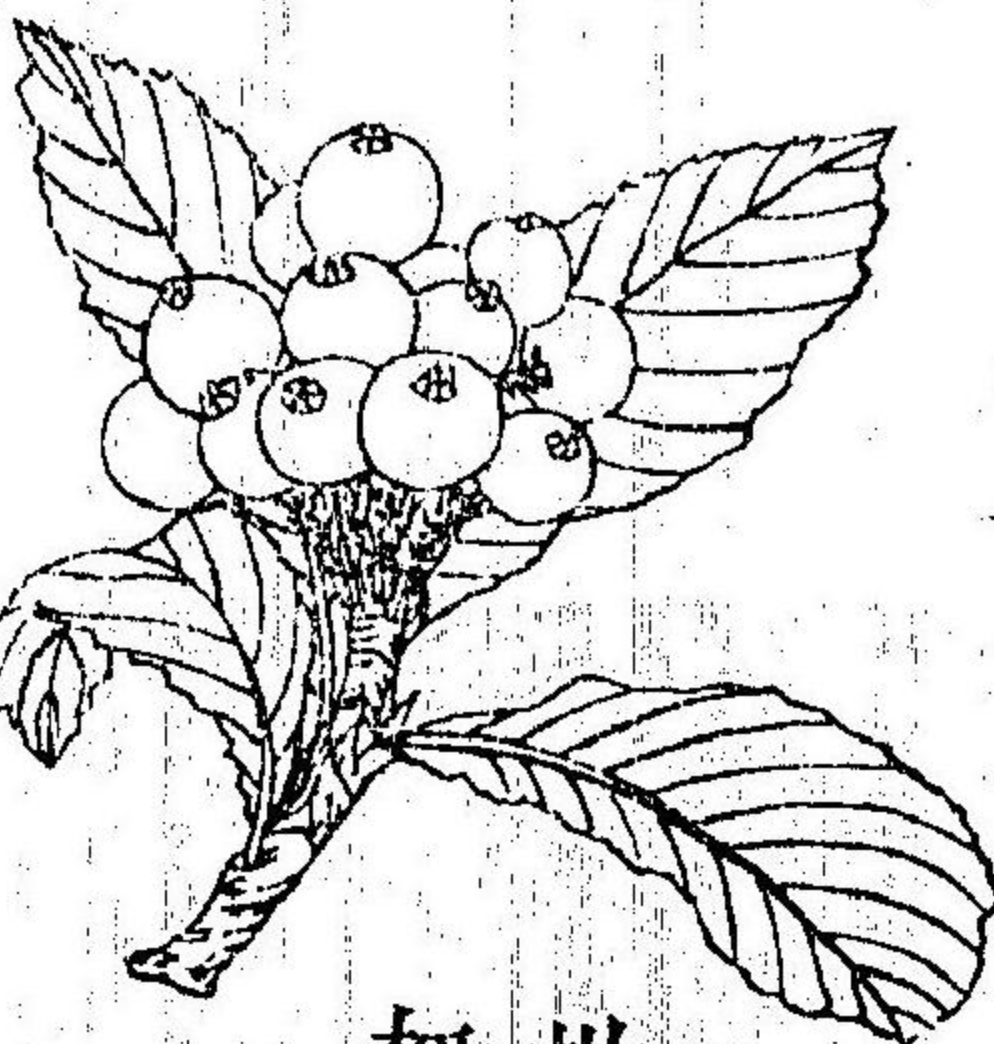
味滑り少酸

○梨 リ 三月比白花と



開き七八月比
實と熟き
味甘く
水氣多

○枇杷 ロウバイ 常盤木



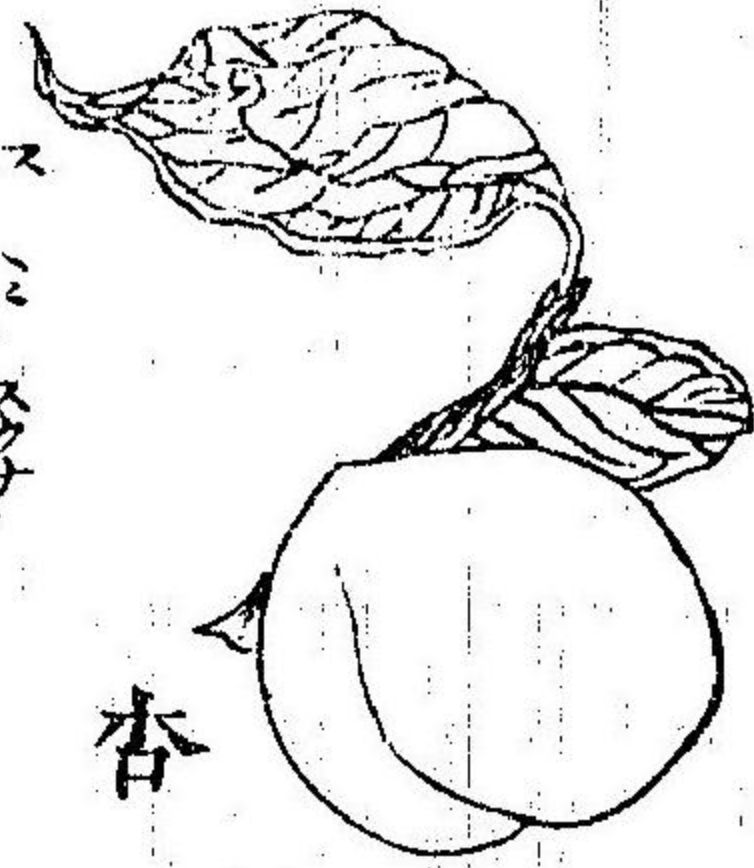
枇杷

○楊梅 ヨウバイ 二三月比花を開き



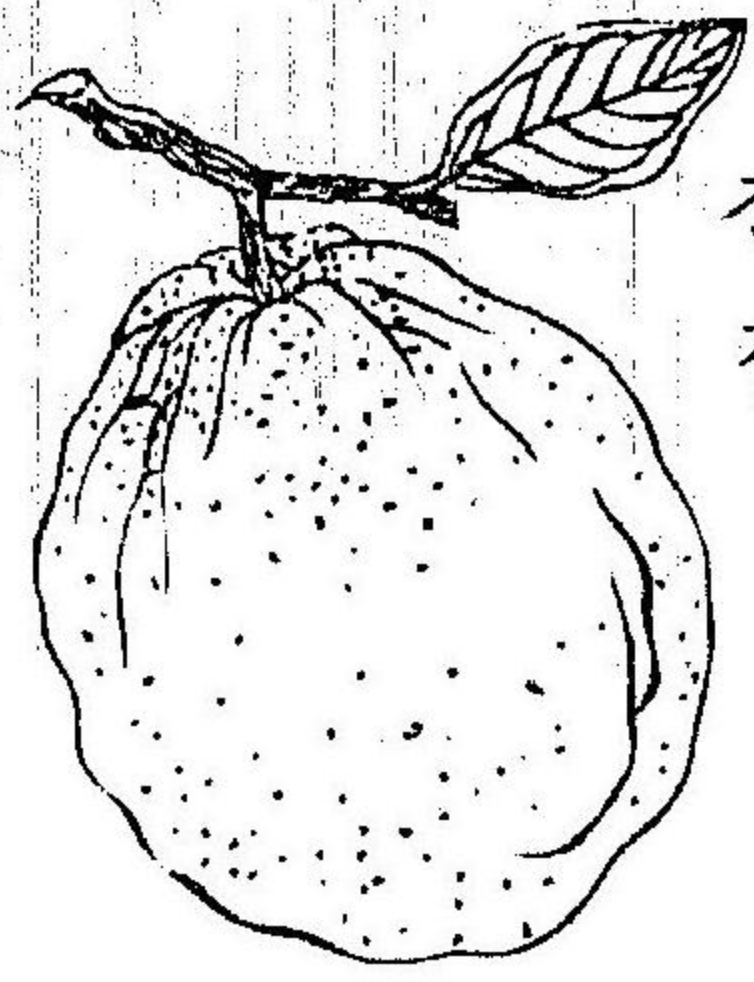
楊梅

○杏 コウ 梅の如く



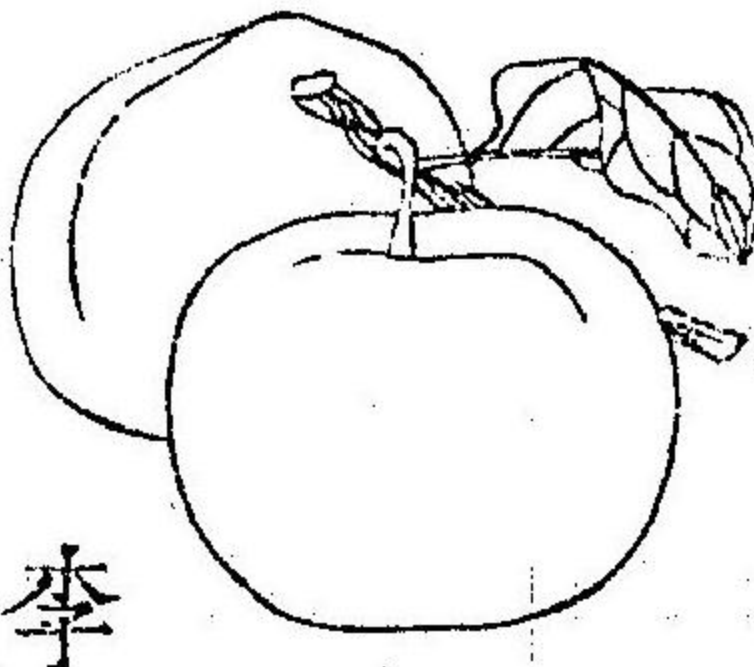
杏

○榲桲 コナラ 形榎の如く



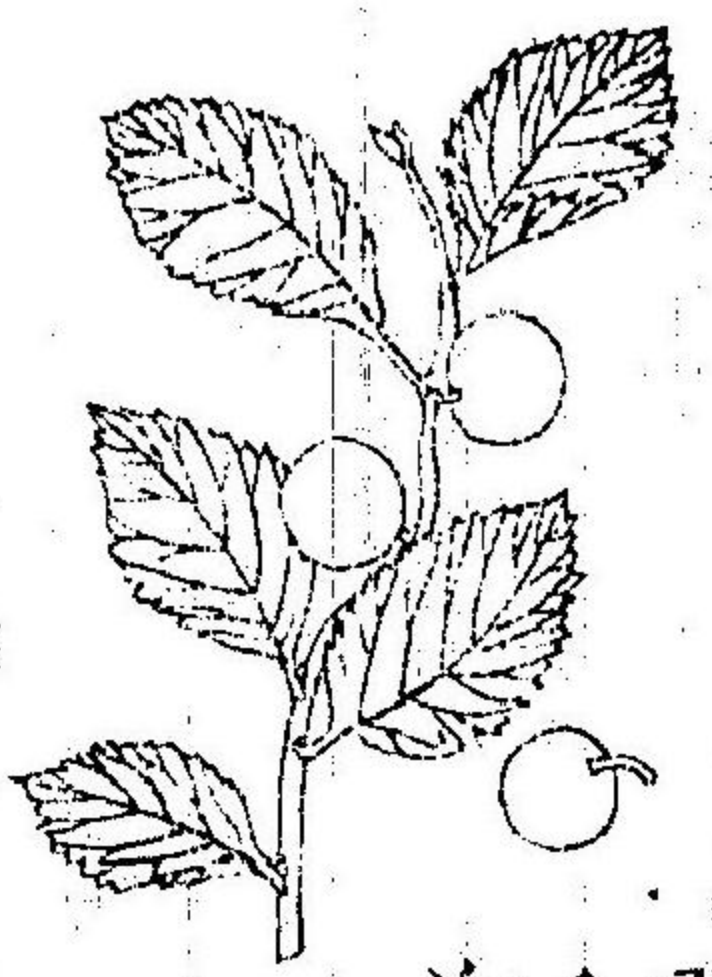
榲桲

○李 リ 油桃の如く



李

○櫻梅ハ三月比梅の如く小にして大
ある花を開き五六月比實を熟し鮮
紅色にして味甘
美あり

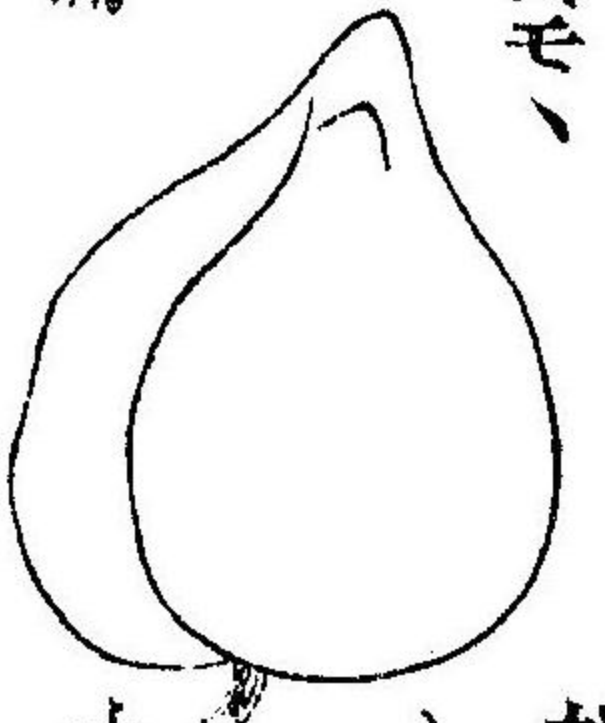


○柘榴と五六月花を開
き八九月よ
り其實を熟
も其實ハ厚
皮あり中ハ
數多の紅色
ある肉あり之を生食すと
味甘酸あり

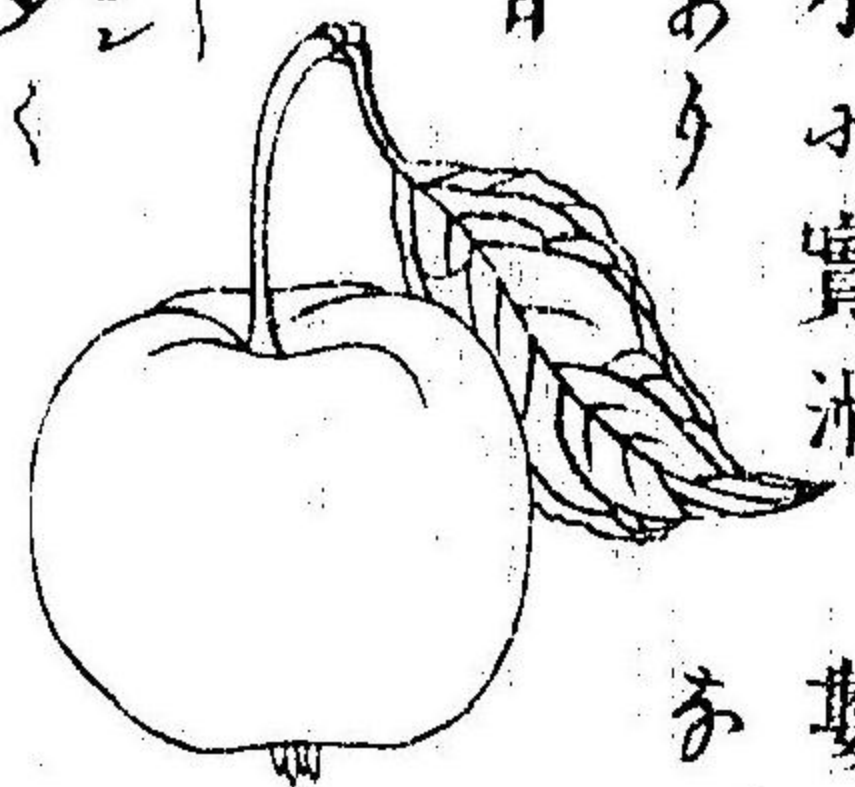


柘榴

○トガリスモ、
桃の如く
頭尖り
味酸の如
油



○林檎ハ形
梨の如く
小ハ實滑
澤あり
味甘
美
少
澁
酸
あり

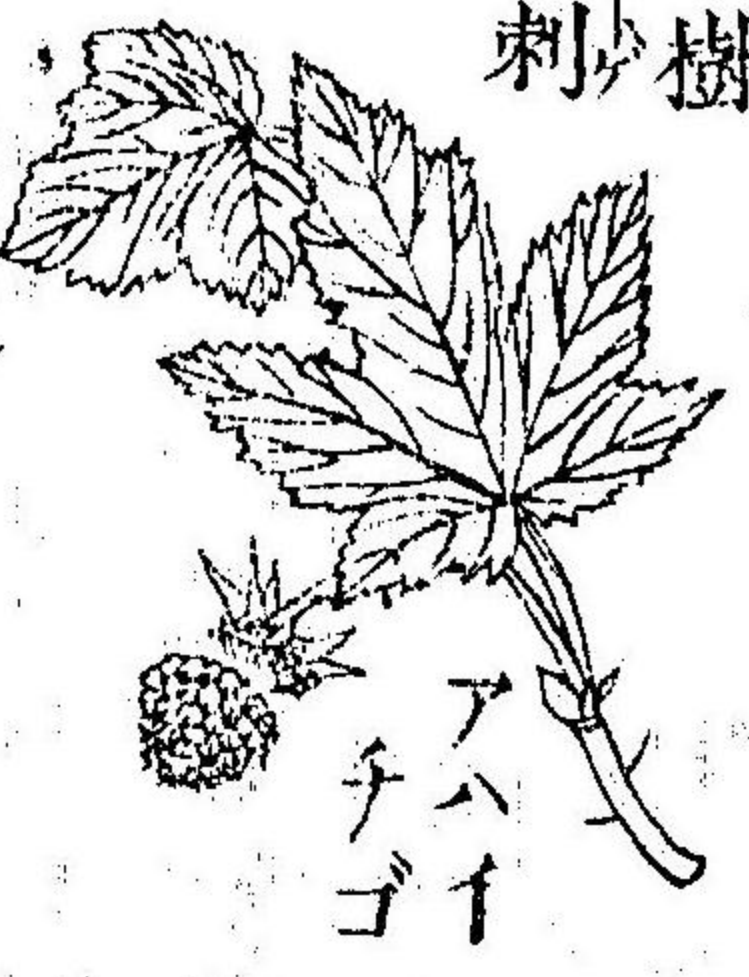


林檎



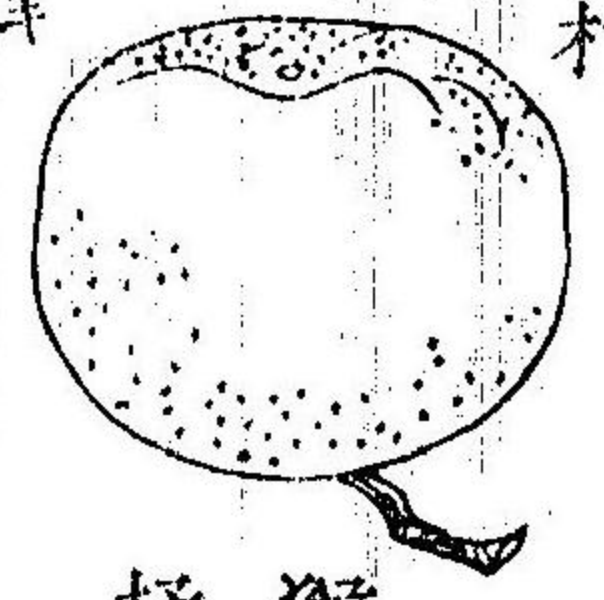
バライチゴ

○バライチゴを樹の形蔓の如くして
刺あり三月比より花を開き七月比より實
を熟し赤紫色にして味甘酸あり



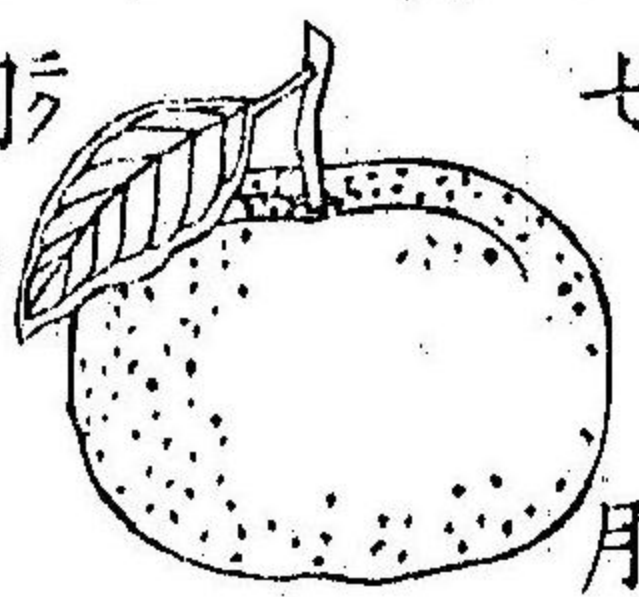
アハイ
チゴ

○猴橘と五六月より
花を開き十二月比よ
り熟し柑



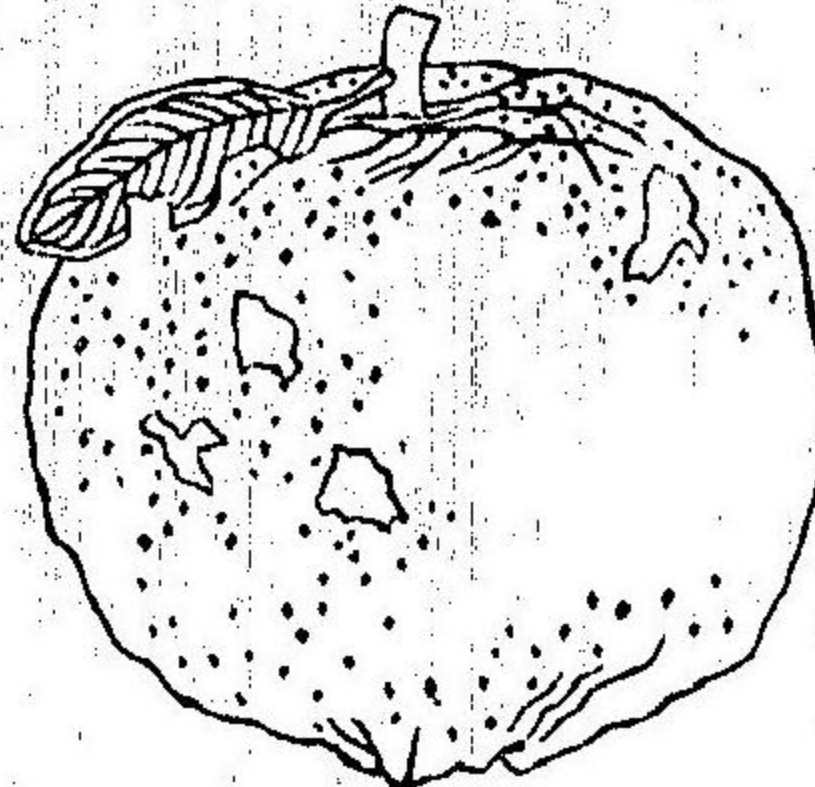
猴橘

○柑橘の類ふて樹ハ刺あり二三月比
花を開き六七
り九月比よ
り黄色ハ
變ぢ皮ハ
數個の肉あり
味甘酸あり



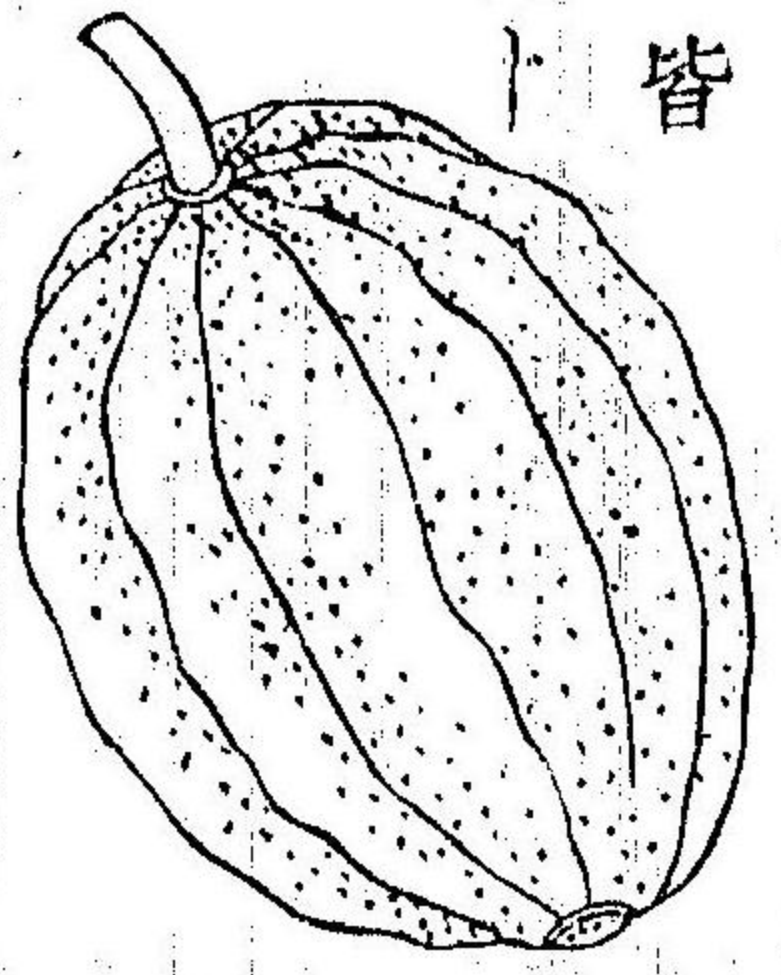
柑

の如く
皮稍厚
く色淡黄
味柑ハ似たり



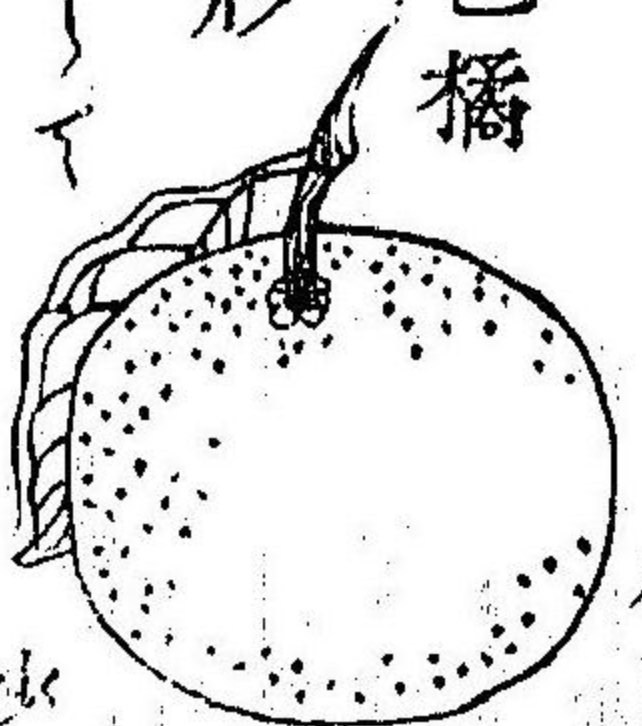
柚

○枸櫞ハ佛手柑と
形の異なるの
他皆
同ト

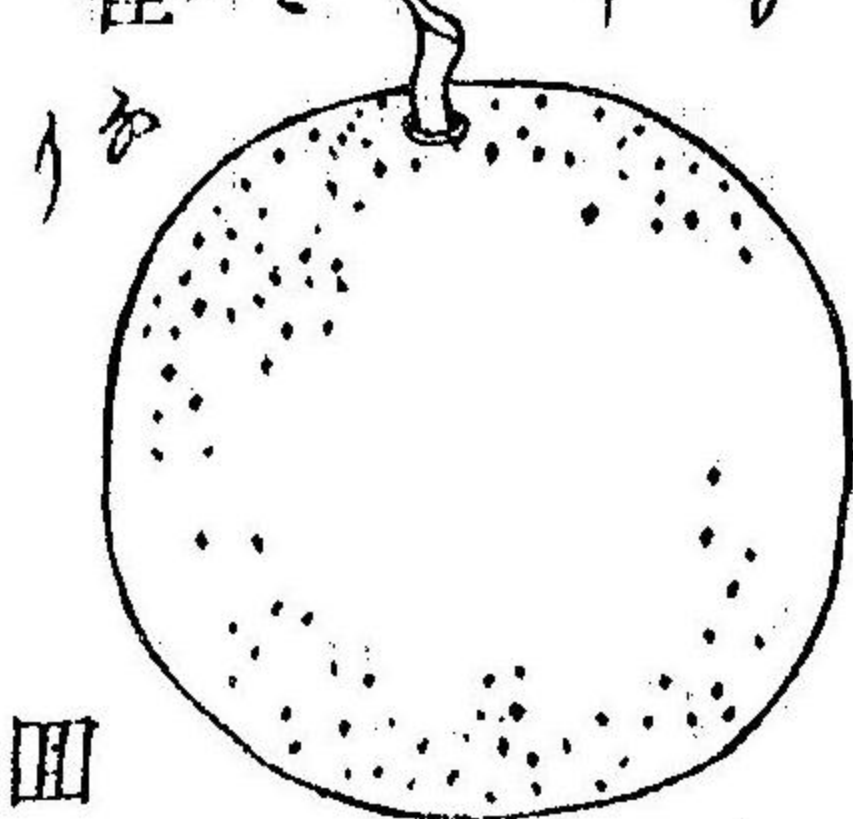


枸櫞

○回青橙ハ形
香橘の如く
苦熟して
其儘置け
亦青く
久しき
再び熟
果あり



包橘



回青橙

○朱欒カシバ柑類

の尤大を
る物や
て暖地
る生む
味相よ
り薄し

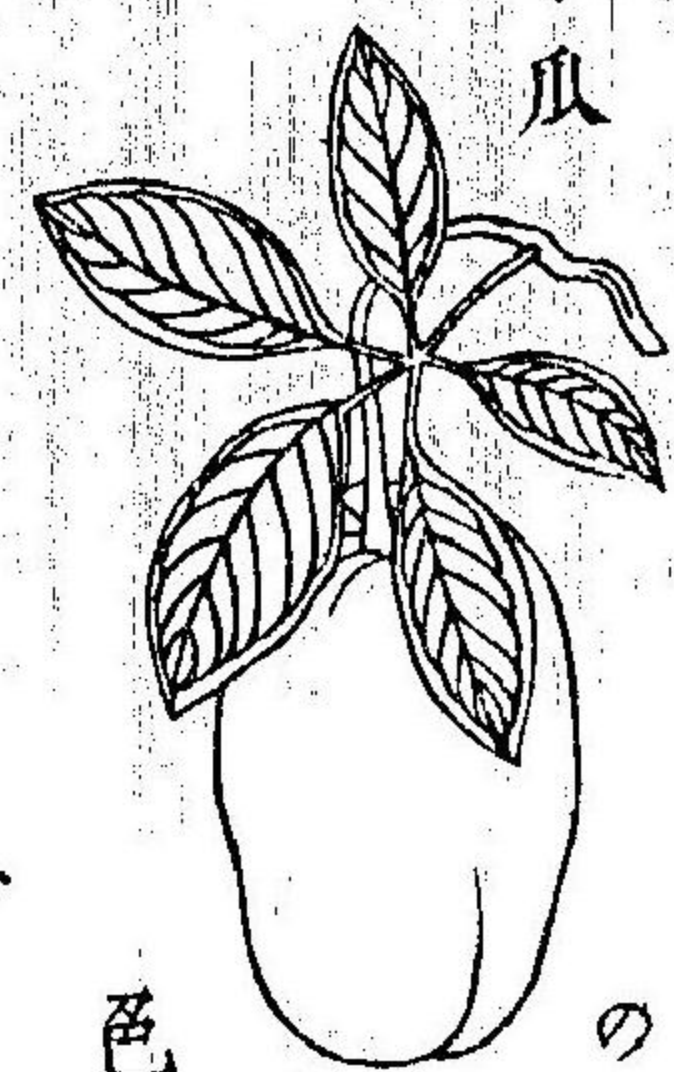


朱欒

佛手柑

○佛手柑ハ朱欒の如く
して實の頭裂け
て數頭
とある

○野木瓜ハ三
四月比濃赤色
の花と開き六
七月圓尖種々



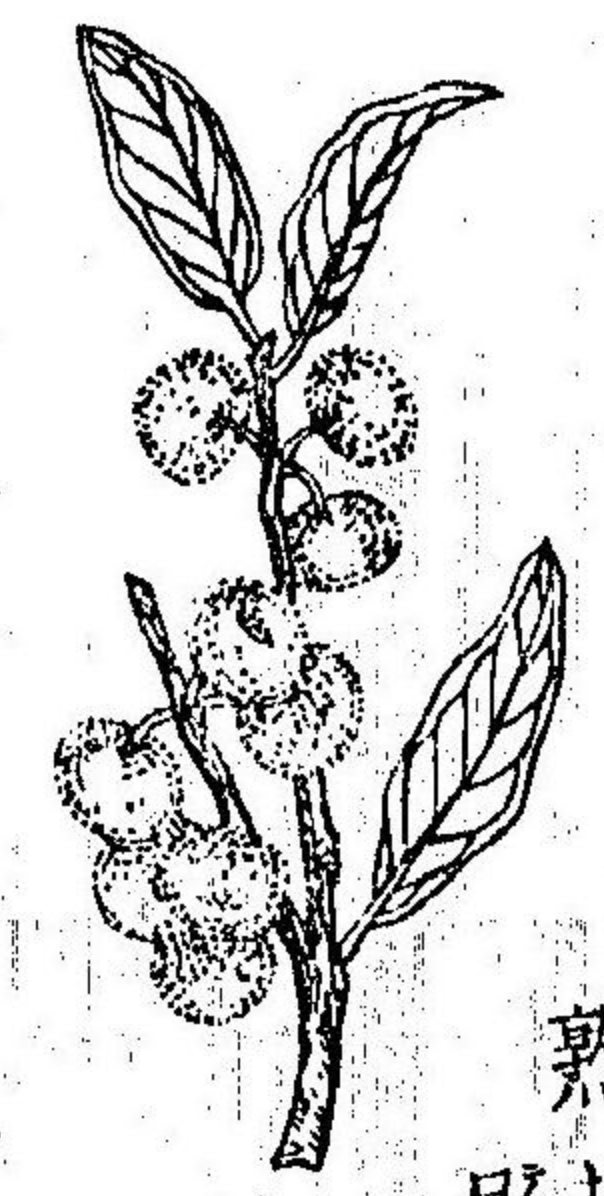
野木瓜

少しく甘味を生じ

の實と結ぶ
極て澁酸やして食し
難し十二月比より黄
色とある此時



○木半夏ハ三月比花
を開き六七月赤色
熟す



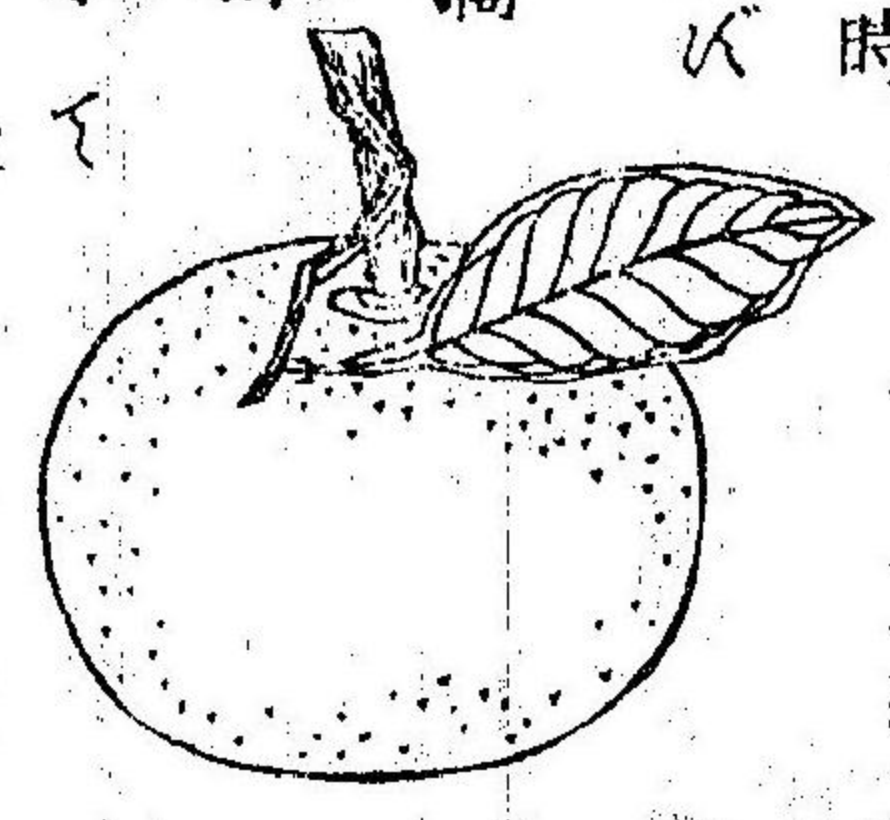
木半夏

野耳や

少く澁

○香橘ハ橘の稍

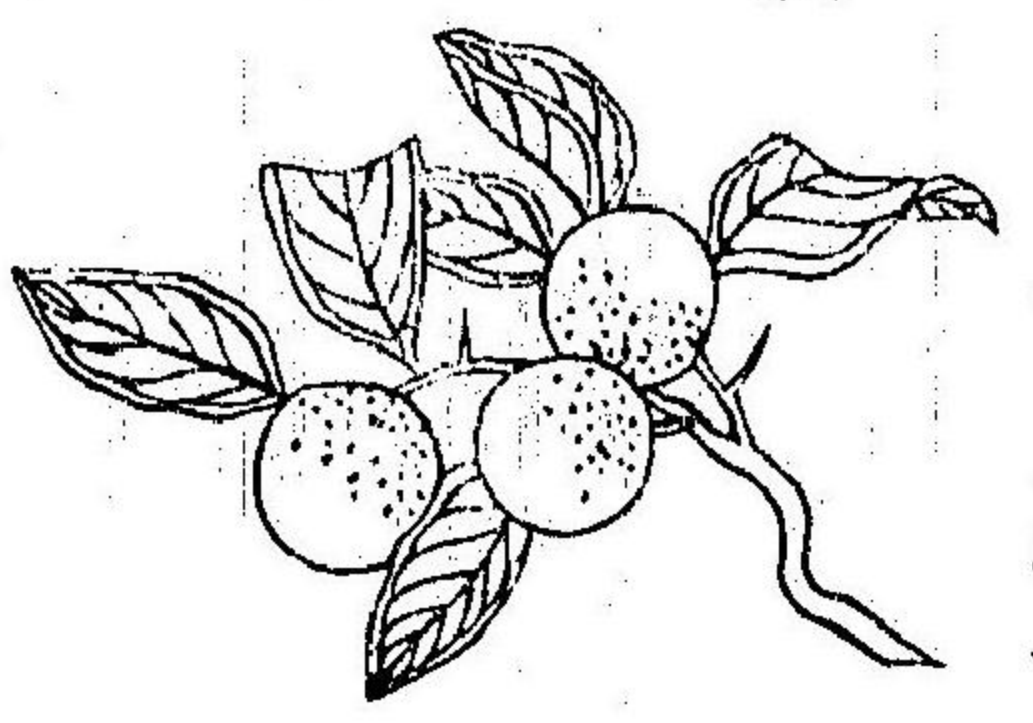
大なるものあり
味甘美なり



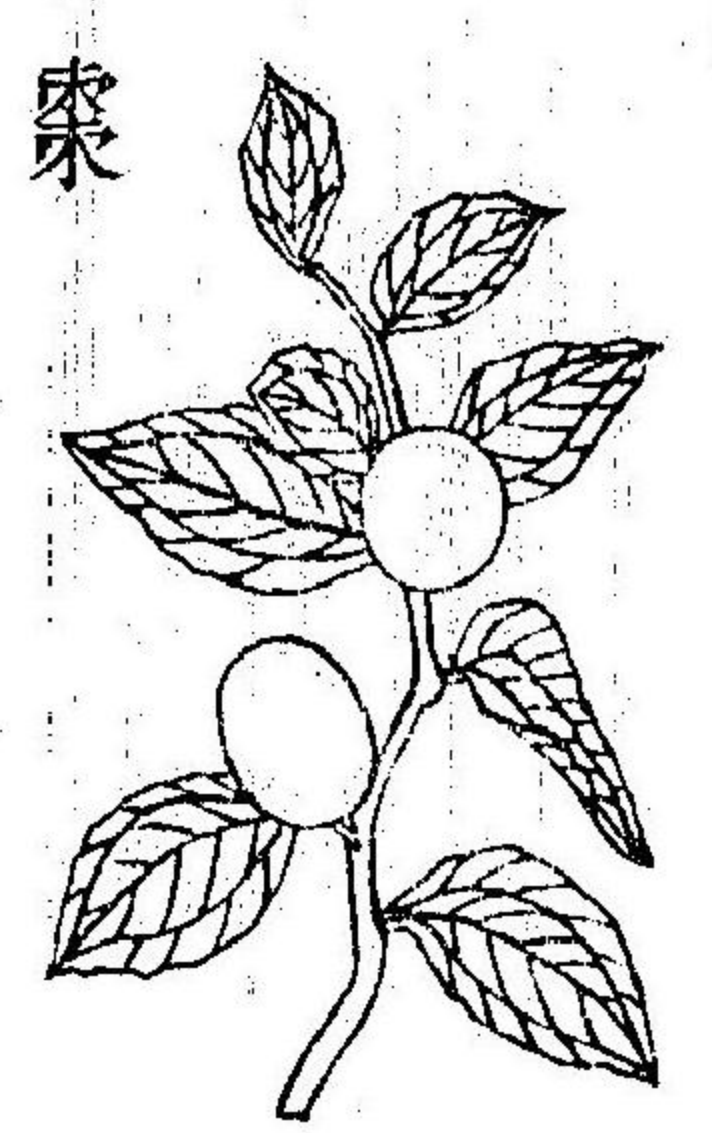
香橘

○金橘ハ柑の最も小なる
物あり多く皮を食す

金橘

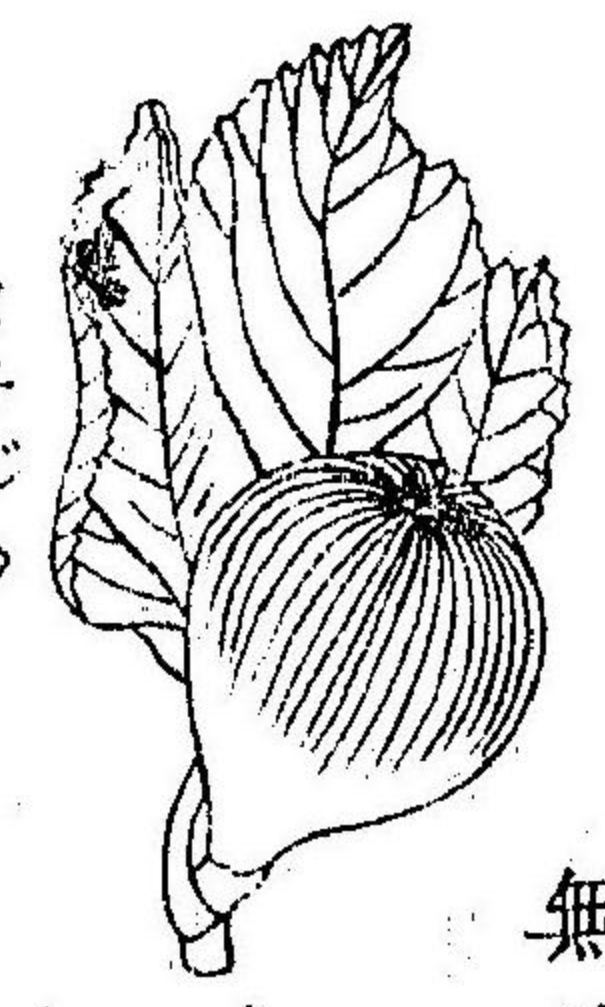


○棗ハ四月比花を
の實を結ぶ味甘あり生食し又乾固
して薬用とす



棗

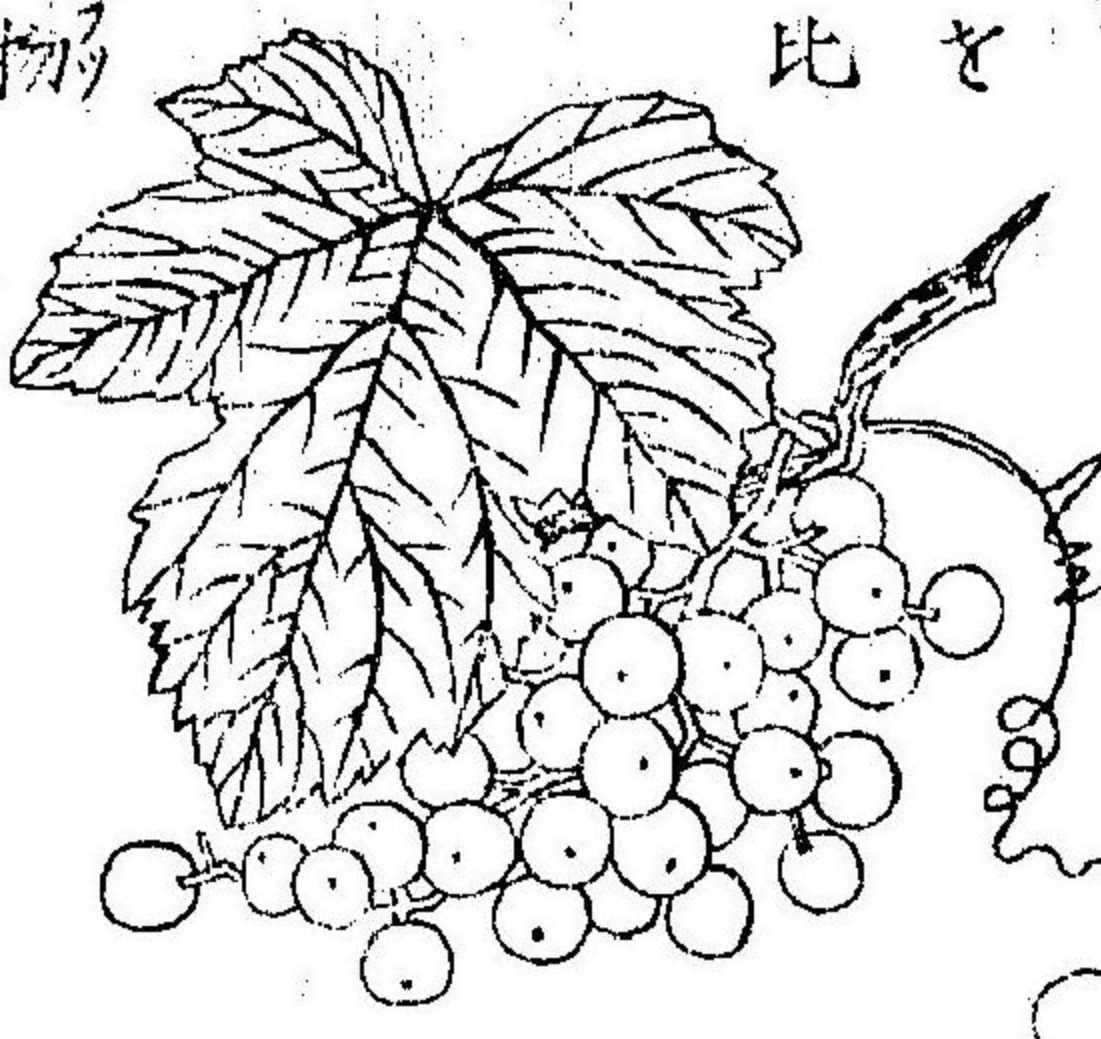
無花果



○葡萄ハ蔓あり
六月比花を
開き十月比

葡萄

房状の實
を結ぶ淡
紫色あり
味甘酸



○無花果ハ七月比
より葉莖の下
袋の如く實を結
ぶ其中花あり
も見えぬ十月
比より青黄色と
ある皮を割きて
食す味甘し

○金衆カシバハマルミと
異なることあり
但形長
きのミ
花を
開き實

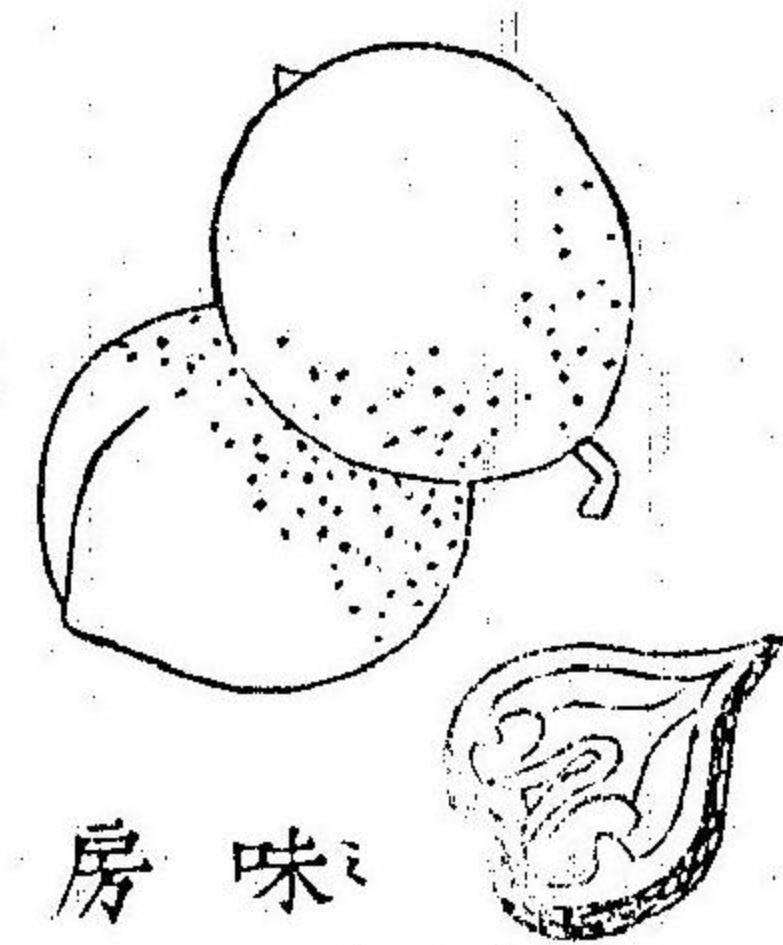
金衆



と熟以
樹の形
状等總
て同ト

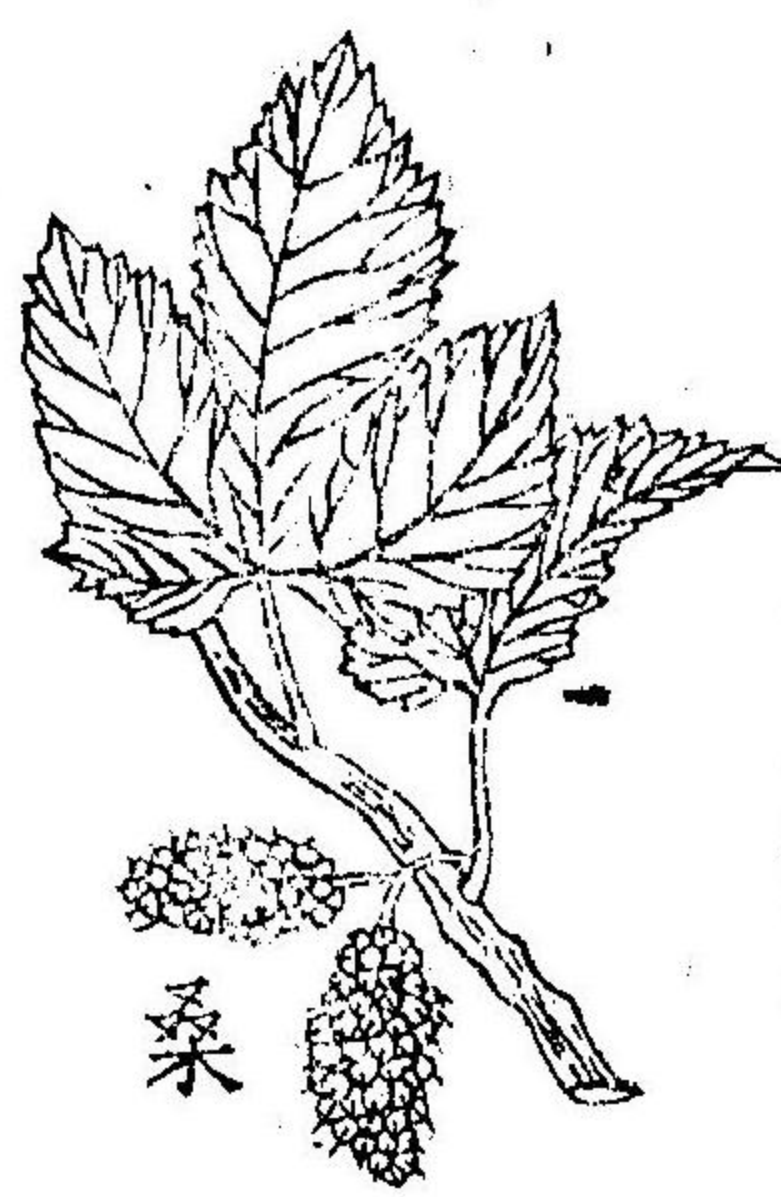
○胡桃 外皮の殻あり即種子

胡桃



味あり五月比房状の花を開き九月比熟ん

○桑 四月五月比花を開き八月九月紫色の實を熟ん味



甘く酸く

○柯子 榎樹の實



柯子

榎ハ又胡桃の如く種子の中核を食とい

○枳椇 五六月比花を開き十一月實を熟ん味澁酸



枳椇

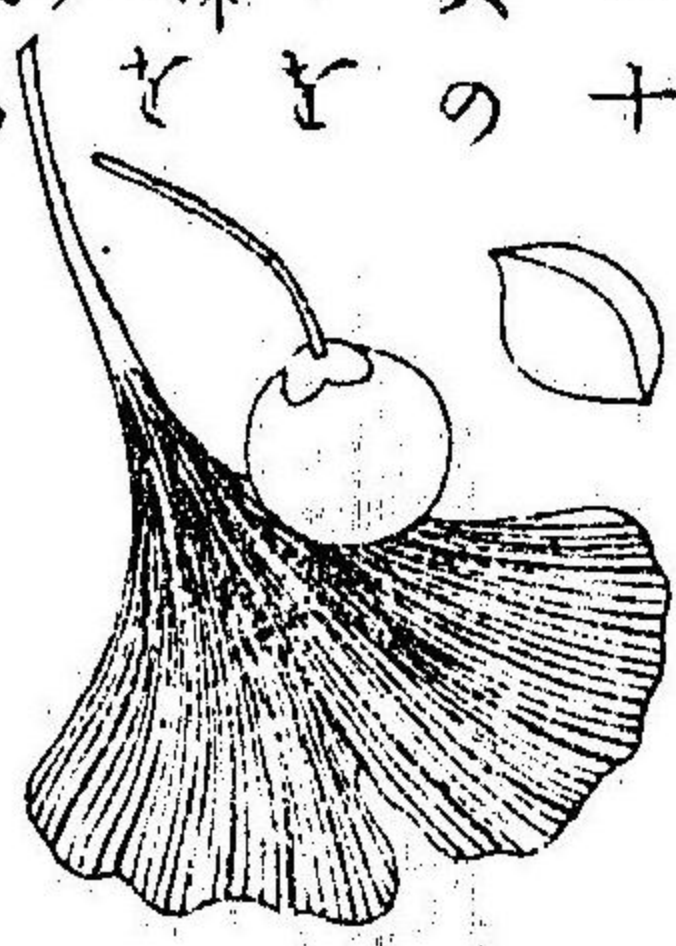
枳椇

○枳椇 五月比新芽の花を開き九月比



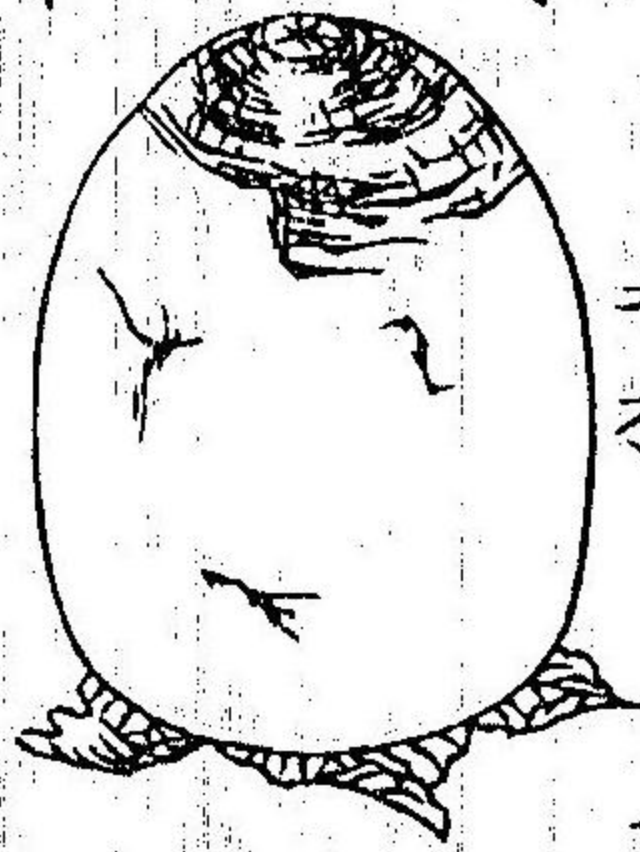
より熟ん初ハ青くして澁し稍熟ん及

○銀杏 一葉樹の實あり五月比花を開き十月比熟ん其實の肉を去り種子を



銀杏

○塔柿 形塔柿



大かして尖り熟ん澁くして食し難く皮を剥きて乾固

○栗 實中おあり托中鋭刺あり五月比花を開き九月比より



栗



茅栗

○榛 五月比より花を開き十月比より實を結ぶ多く燻て食用と味薄く澁し

トを割りて落つ實ハ印種子あり外皮ハ殻様ホト核を食とい味甘

蓏果之部

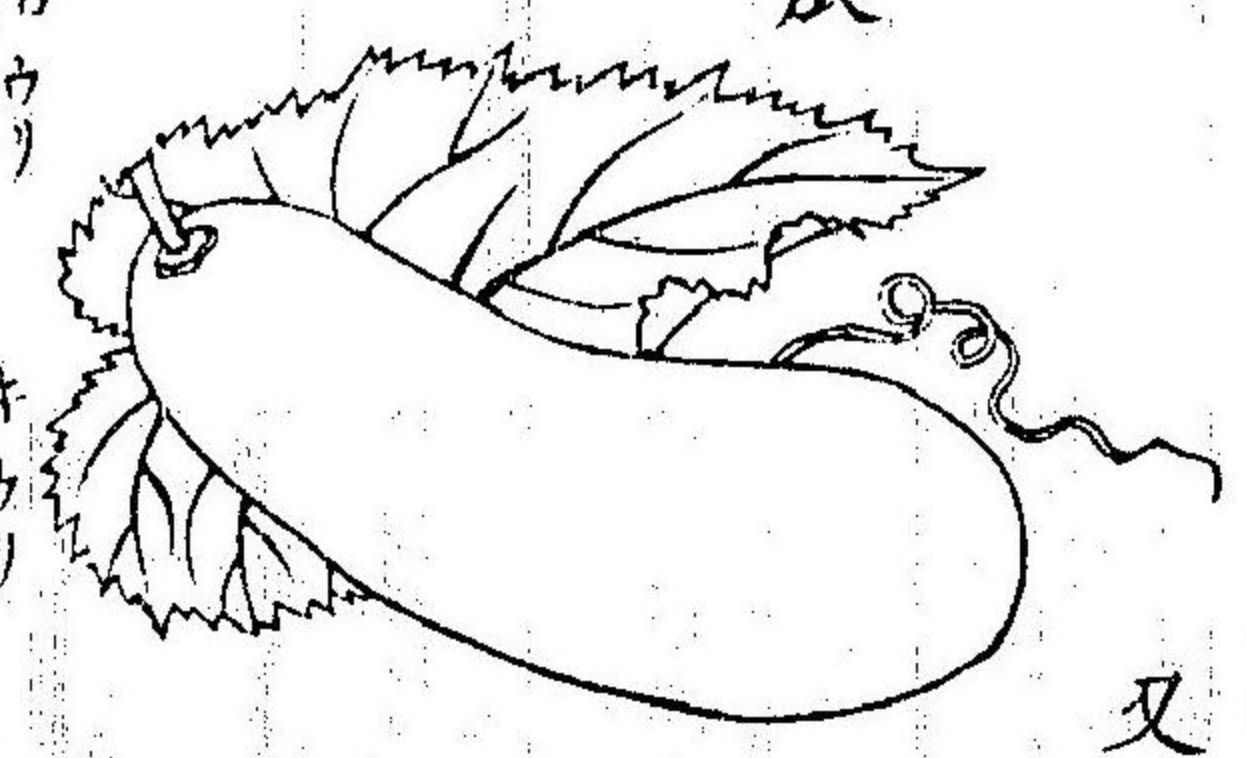
蓏果は一年生の草木外皆蔓草ありの結ぶ所の
 果ふく甜瓜、西瓜、胡瓜の如きハ之を生食し其
 他ハ熟食又塩藏もべし唯乾かして貯へて熟食を
 べきハ瓠にして所謂瓠畜あり蒲蘆ハ素より食
 用品ハあつて唯乾くもて器物ハ用ゐるものとへ
 チマハ其嫩あるハ食もべし成長を止む食もべ
 からび之を水に浸して皮肉を腐爛せしめ後淨
 水にて洗ひ去むバ網状の絲を殘し此品海綿の
 用ゐ代へ其他用ゐる所多し

類 果 蓏

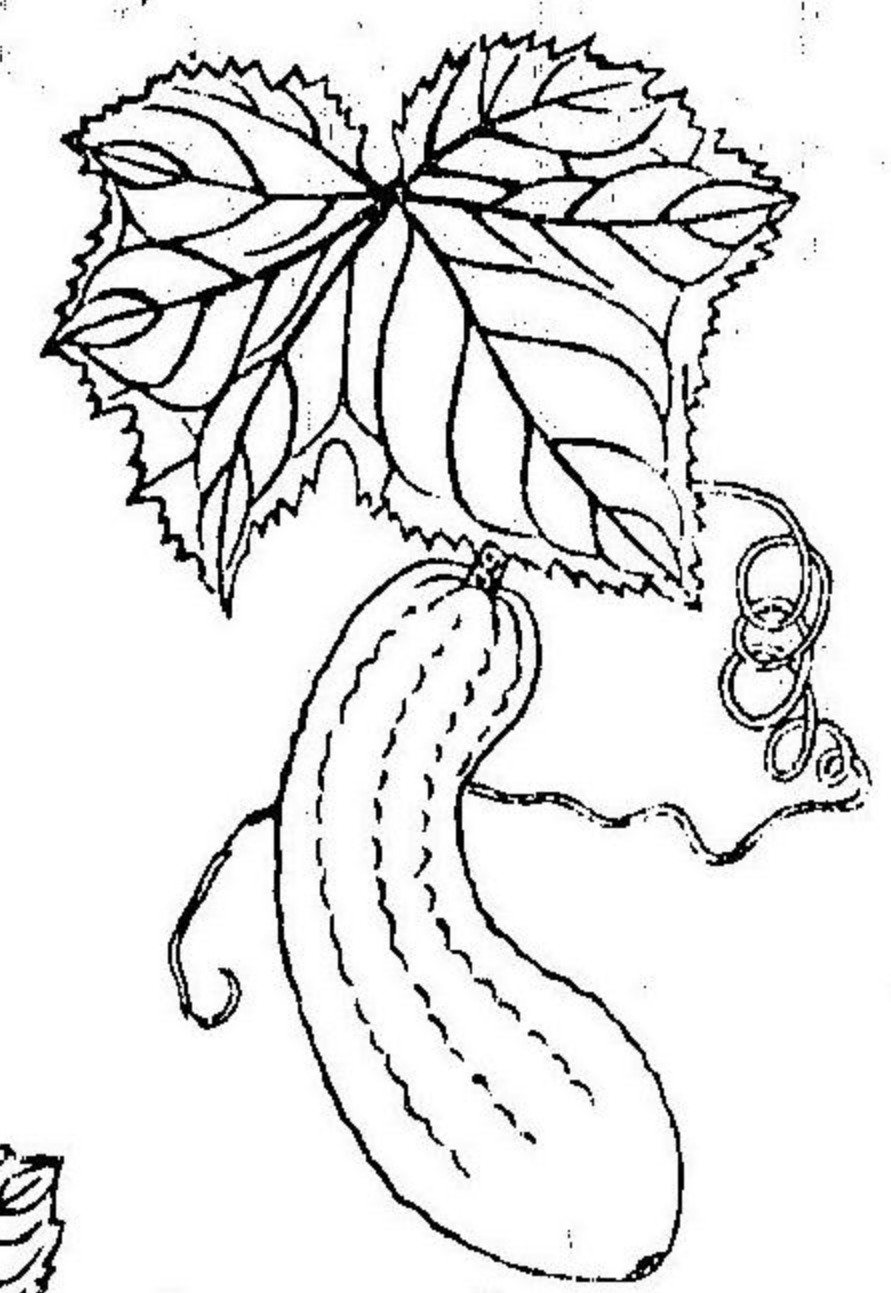
○胡瓜は蔓草をり三月比種を下し六七月比

より黄色の花を開き實を結ぶ初ハ青色にして黒
き刺あり熟すとシハ
黄色とある生食も
又塩醃

越瓜

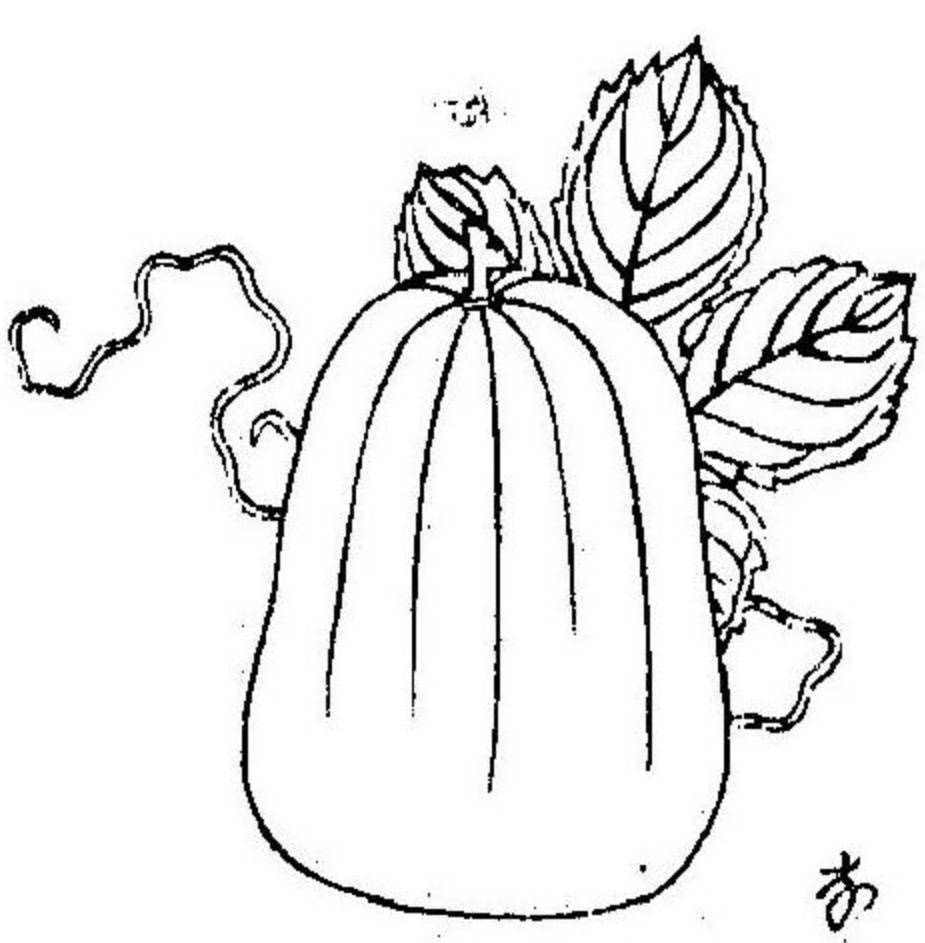


又塩醃



胡瓜

○菜瓜ハ越瓜の短小あるハ
生食して青色あり



菜瓜

○越瓜ハ胡瓜の如く小して

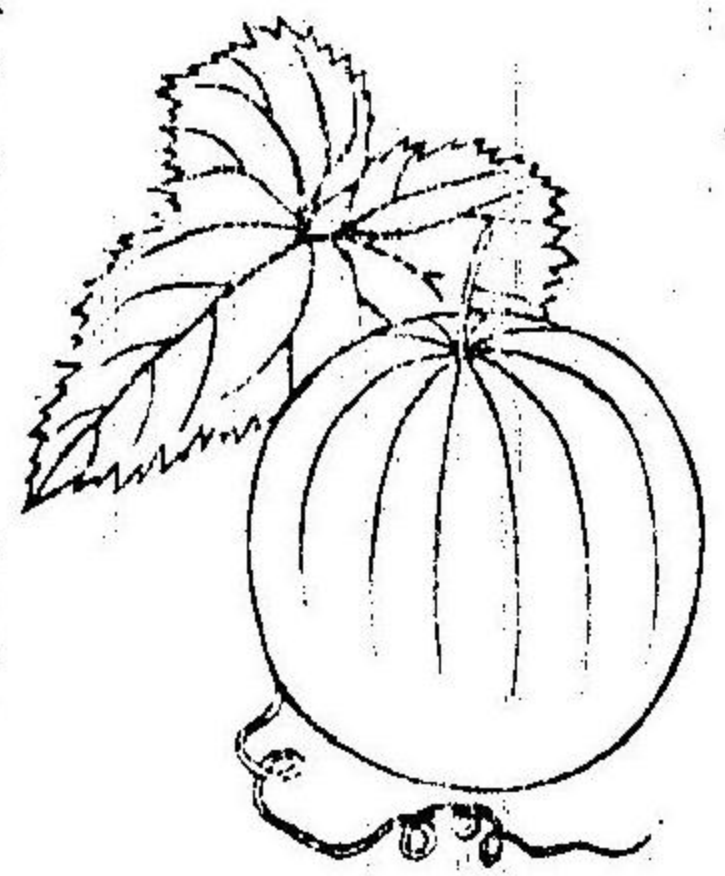
稍大ハ實黄白色にして黒刺あり



甜瓜

○甜瓜ハ越瓜の如く小して清潔の斑あり熟するときは生食を

金鷲

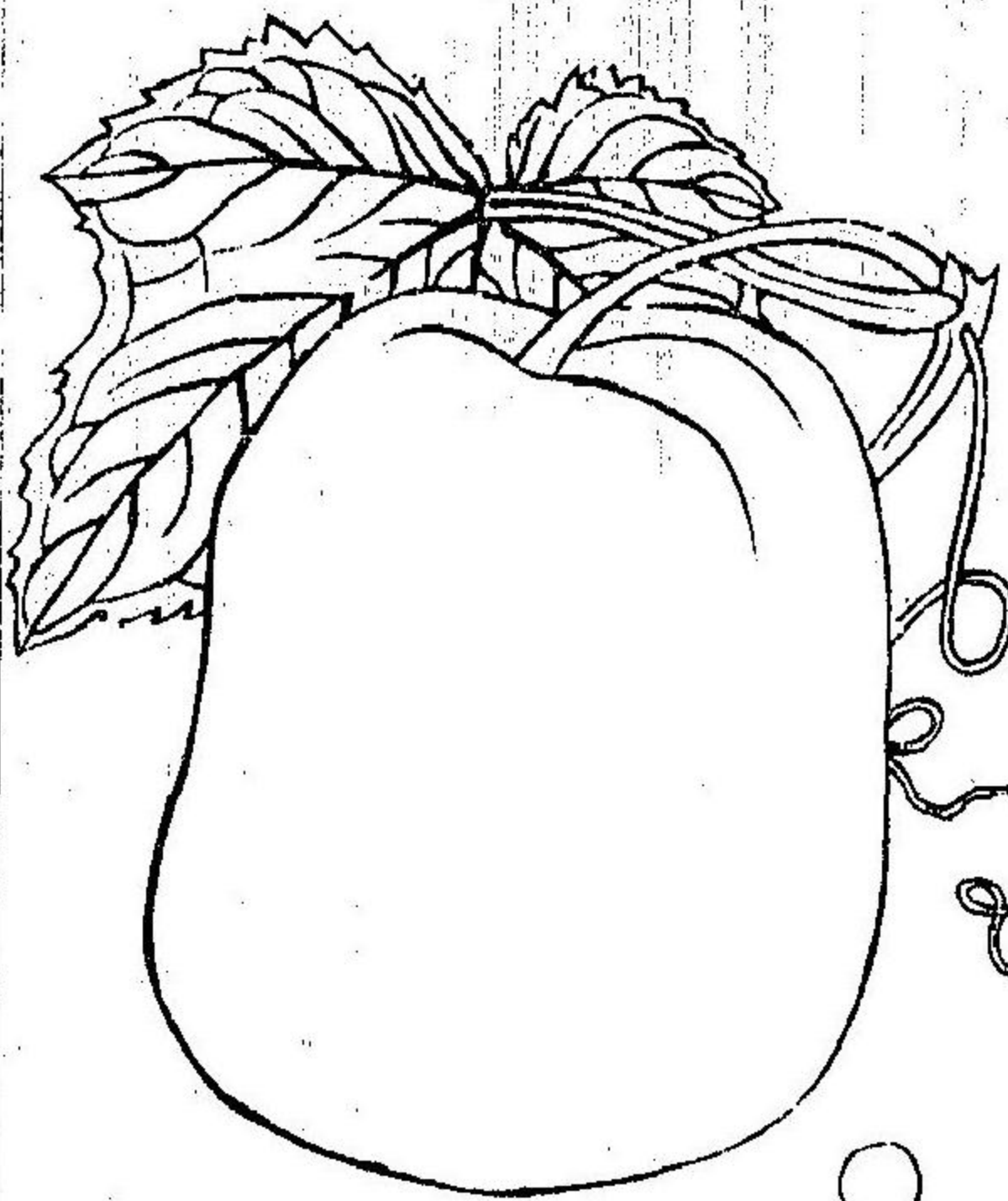


○金鷲ヒメカリ甜瓜ツツハカリの如くして小圓あり生食し又塩醃して食む

○瓠コホ五月比種タネを下り八月比種タネを下り

月比より白色の花を開き蒴カを結ぶ煮て食は葉莖實共小肥大ハ細芒あり白粉の如し

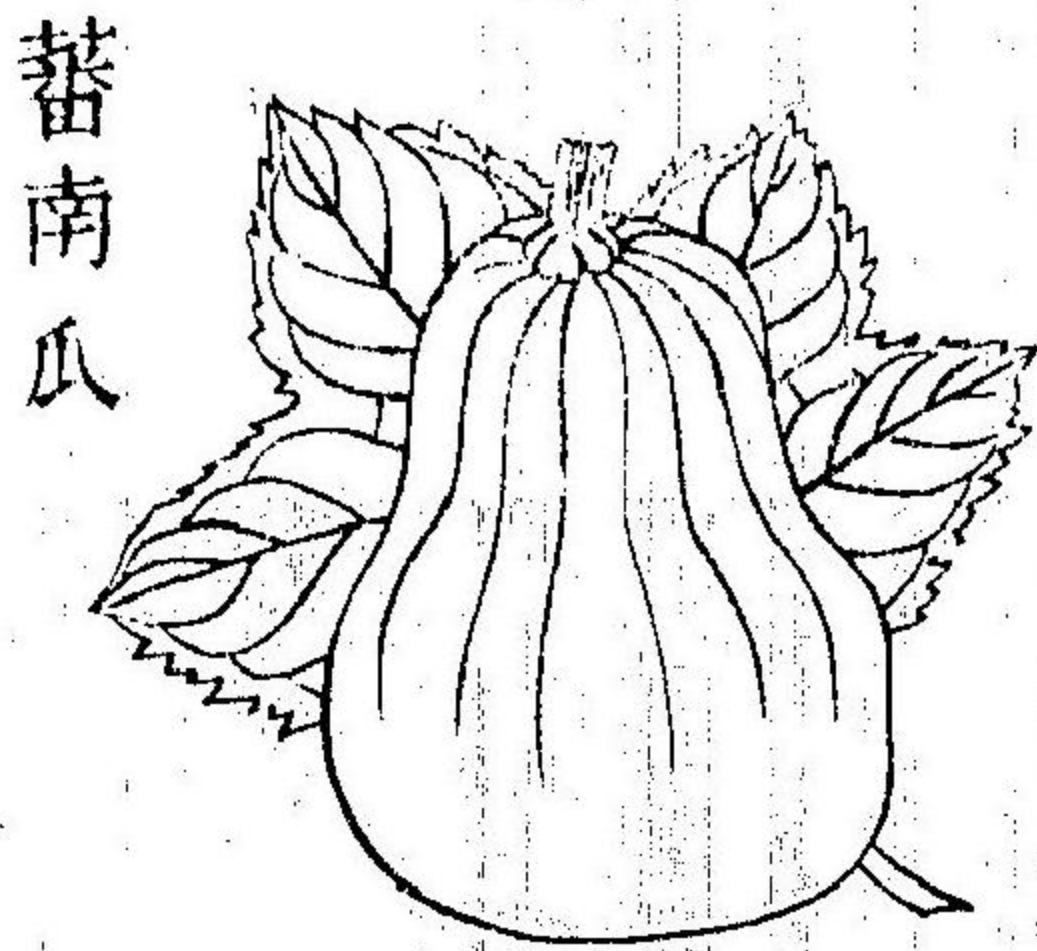
冬瓜



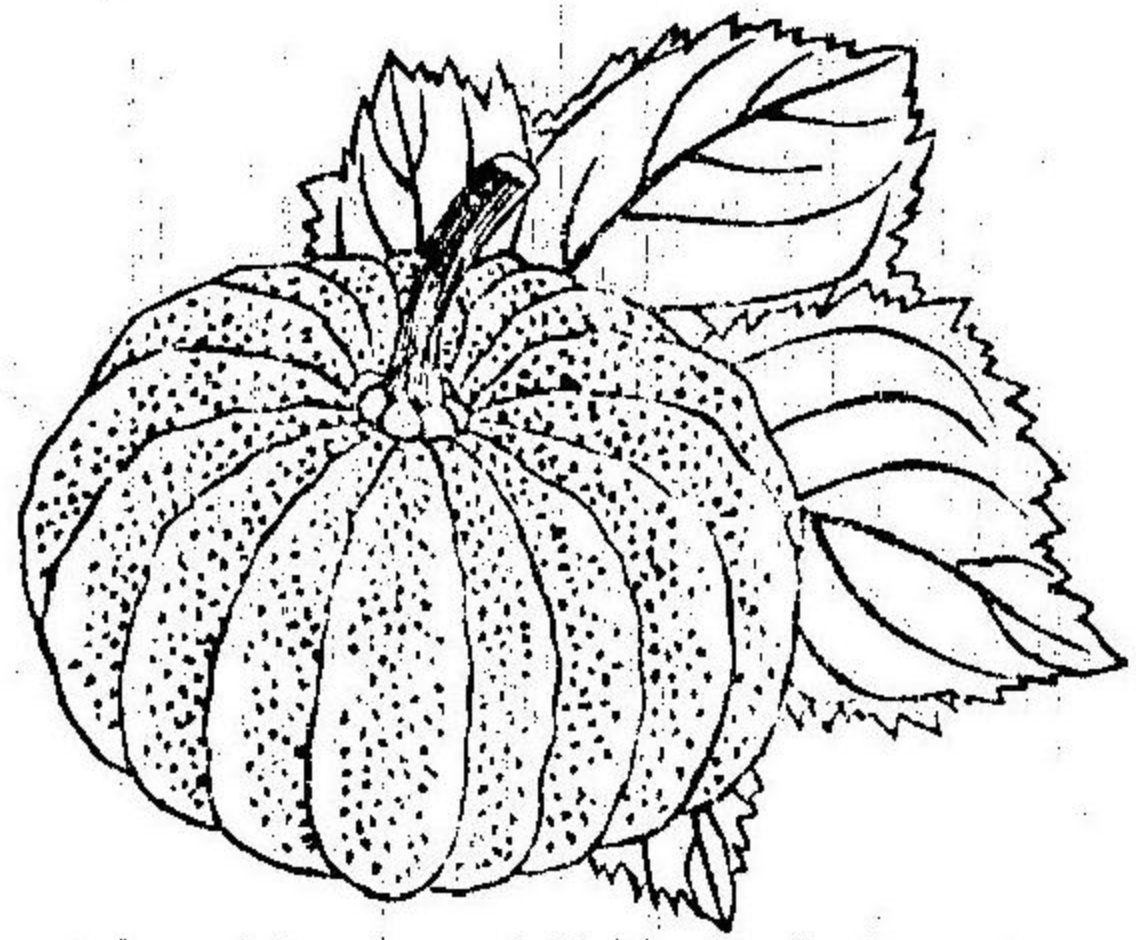
○冬瓜トウモロコシハ瓠コホの如くして稍圓大あり味淡薄なるものあり



○蕃南瓜カンナキも南瓜ナツメと同但形狀の異りあるものと



南瓜



○南瓜ナツメハ五月比種タネを下り八月比種タネを下り實を結ぶ初ハ青し熟するハ從ひ黄色とあり味甘し

○絲瓜ヘチマハ胡瓜コウカの如くわして莖蔓實クキノルミ稍大あり不熟のとき塩醃して食む既ハ熟を食むべからば乾固して皮及び肉を去り網コをとりて用ゆ

食むべからば乾固して皮及び肉を去り網をとりて用ゆ

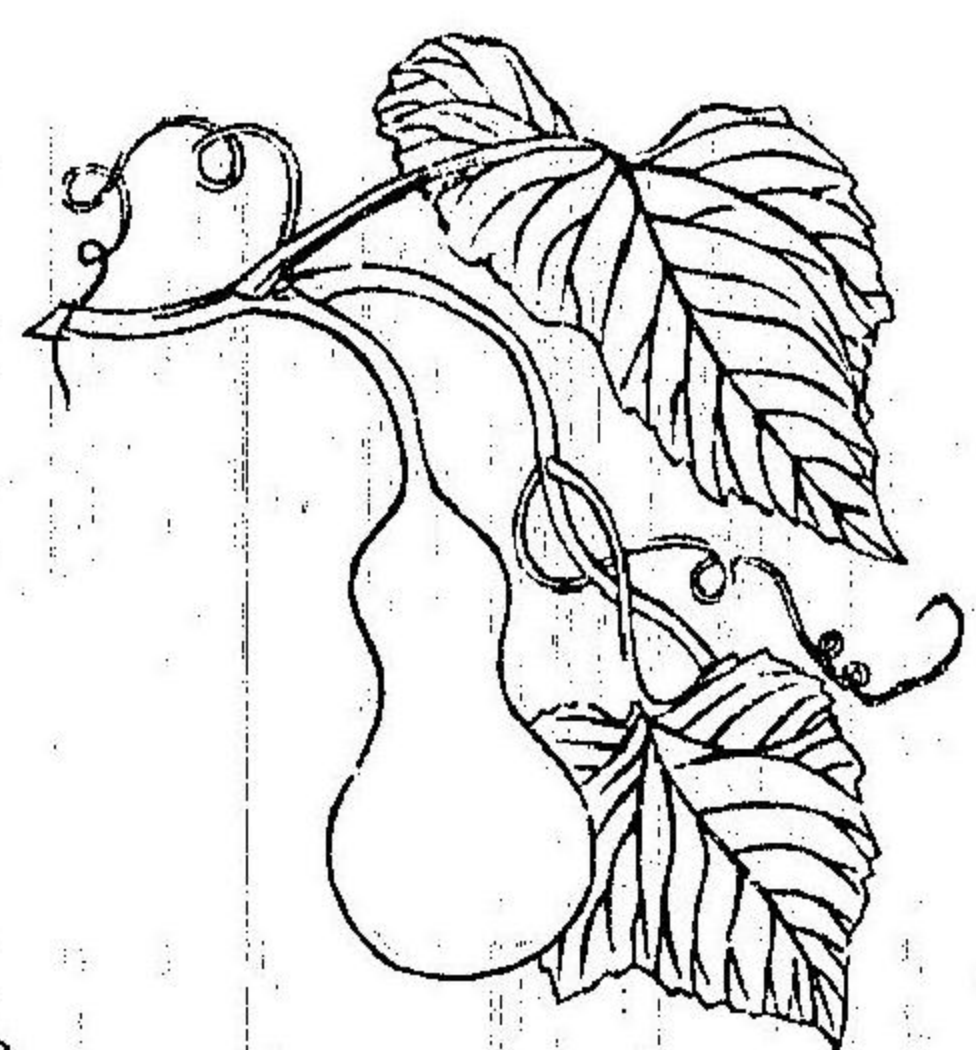


絲瓜

西瓜



○西瓜スイカハ蒴類の大なるものにして青色あり又白きもありとも熟すれば中赤色もあると夏日生食は味甘涼にして汁多

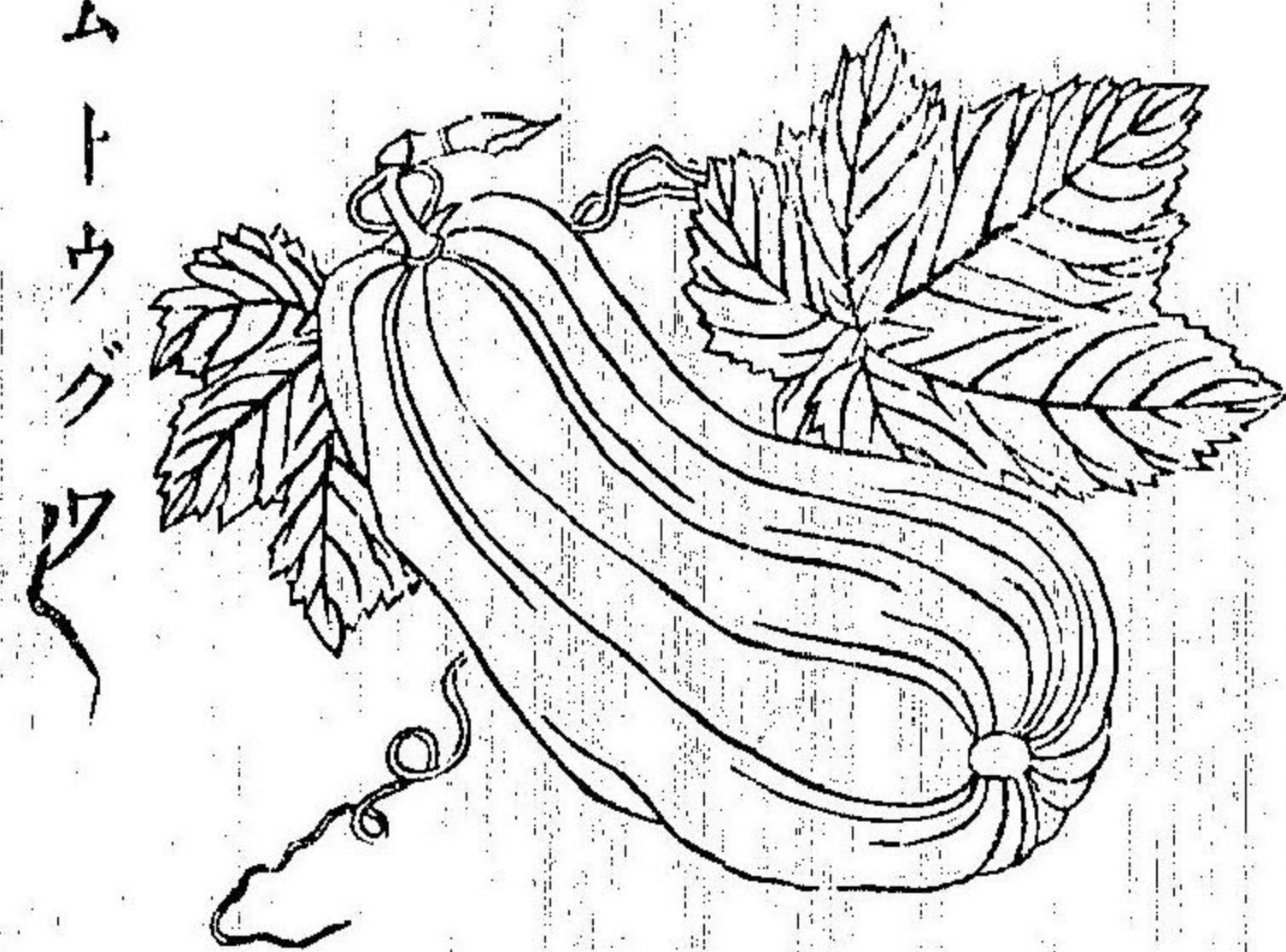


○蒲蘆ハ瓢の如くかして
白芒あり熟ると乾固く
以て黄色とる乾固く
肉を去り外皮を以て
器物に入る飲料とする



○茄も園草の實をり
三四月比種を下し六月
比より花を開き紫黒色
の實を結ぶ煮て食と
或ハ塩醃して食

○キムトウグワ
グロハ瓢の如くして赤
色かり外皮を乾固とせ
む蒲蘆の如



○苦瓜ハ細蔓あり皮面刺あり
小菰あり黄色
色かり味甘



第三博物圖

穀物之部

穀物も萬民日常の食餌あり通常煮熟して粒食
一或へ粉とみり麵とるに等其用最も多し實も
一目も缺くべからざる要品あり
穀物の類ハ園養の草實にして水田も作るも
水と粳糯も穀物中最上品とも又陸田も作
る稲あまども其味以下劣あり麥粟黍稷等
皆陸田も作れり

穀物之類

粳米



○粳米は水田に作る穀草の實あり四月比種を水に浸し

水田に蒔く小なるものを

分ち殖る八月九月より

實を結ぶ取りと

搗磨し糠粕を去り

白米とあり煮て食

て人民日々缺くべ

うらざる食物あり

糯米



○糯米は粳米の一種にて粘着強

きものあり培養

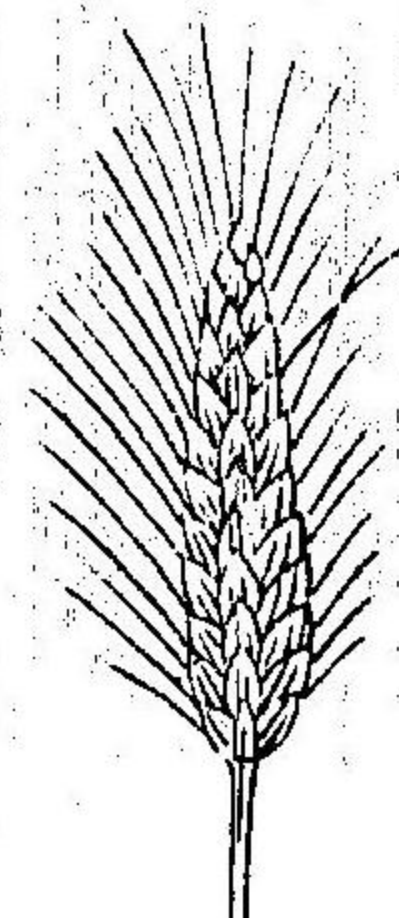
の法時候等皆類

米は同ト白精

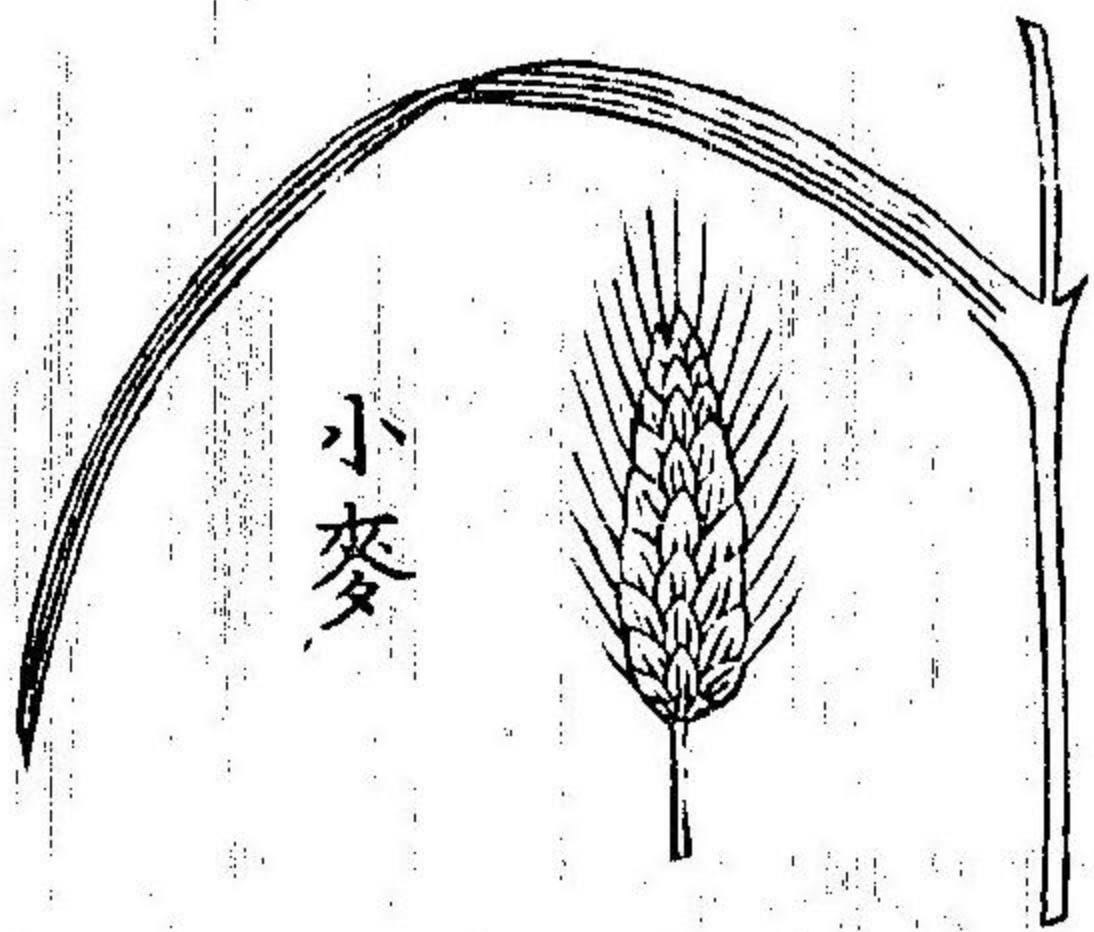
たる後ハ蒸して

搗き養を製す

大麥



○大麥は園生の穀草あり十月比種を下り翌年四月比穂を生し五六月黄お熟し其實を鑿精し食す



小麥

○裸麥は園生の穀草あり大麥の如くおして穂實共

小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

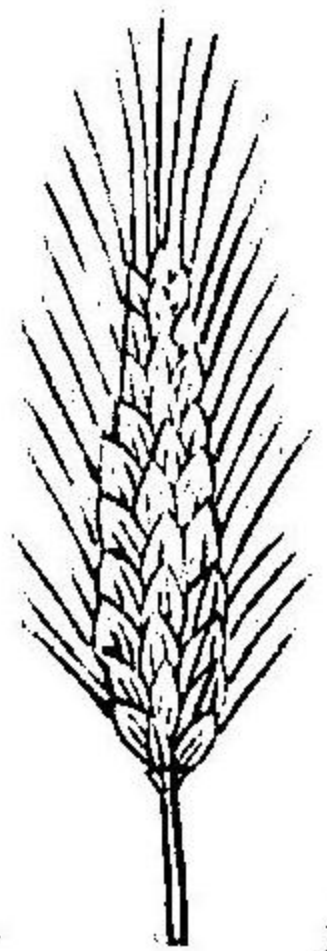
小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

小麥の如し然

裸麥



○蜀黍は園草の類にして莖乾苞木の如し節より包裏せる葉莖を生し莖頭亦長大の葉を生じ三四月比種を下し七八月比實を收む

其穂大にして房を以て實

を圓して赤色の穀皮あり

鑿精し餘を製す

製す

製す

製す

製す

製す

製す

製す

製す

○小麦は亦大麥と性質質作法共お同ト只鑿精の後直ち食せむ多く細粉とあり麵包を焼く或ハ餛飩を製す



蜀黍

早稻



○早稻ハ火田ハ養
ふ穀草あり總て
糯米と同一只水
田ゆ生ぜざるの
み



粟

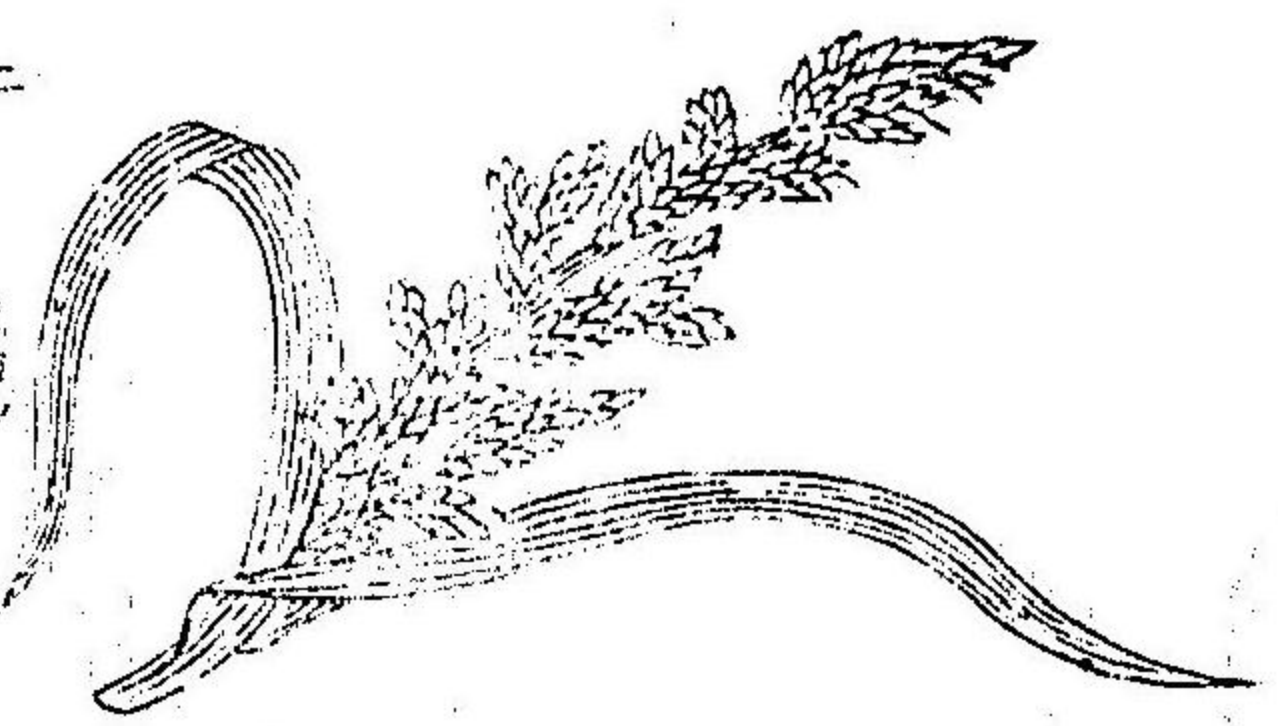
○粟ハ稗の如くして
稍大あり陸田ハ生
長き實ハ黄白色の
穀皮あり多くを餅
を製せ

○黍と葉莖穂實、
稗の如くハ
して稍粗大
かり製作食
用皆稗の如



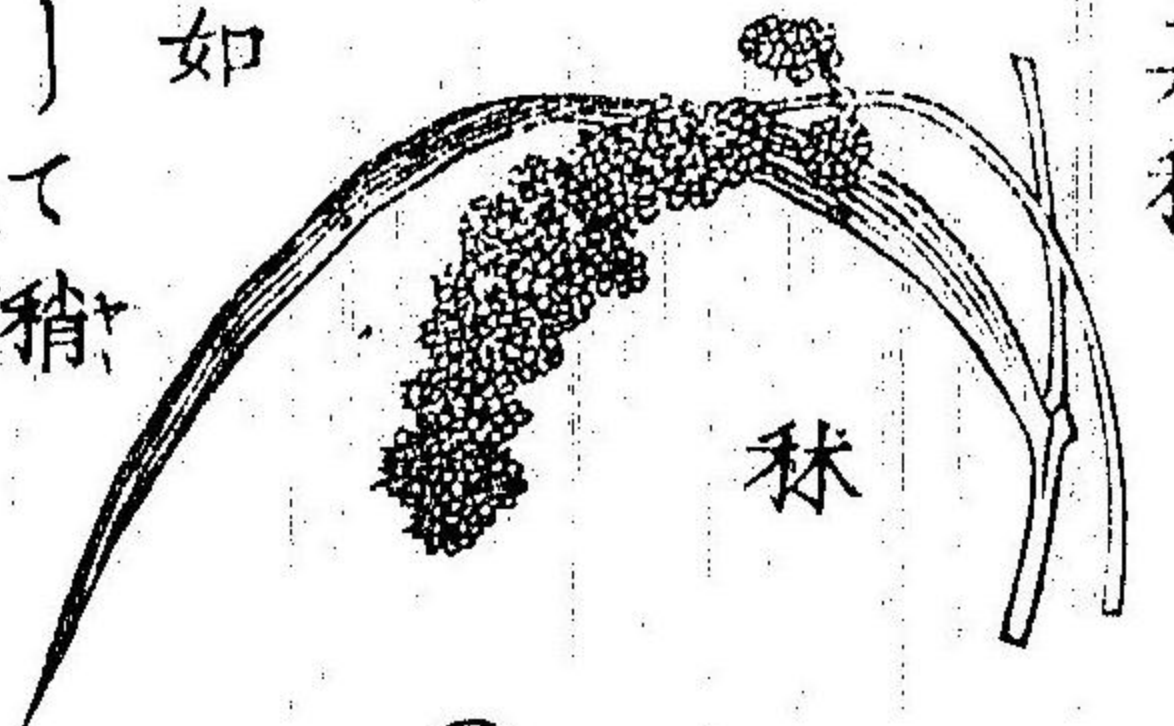
黍

○稗ハ園生の穀
草あり形状粟
の如く三月比
種を下し七八
月實を收む實
ハ圓小して淡
黒色の穀皮あり煮て食せ
此穀草ハ水陸
共繁茂を味下粗あり



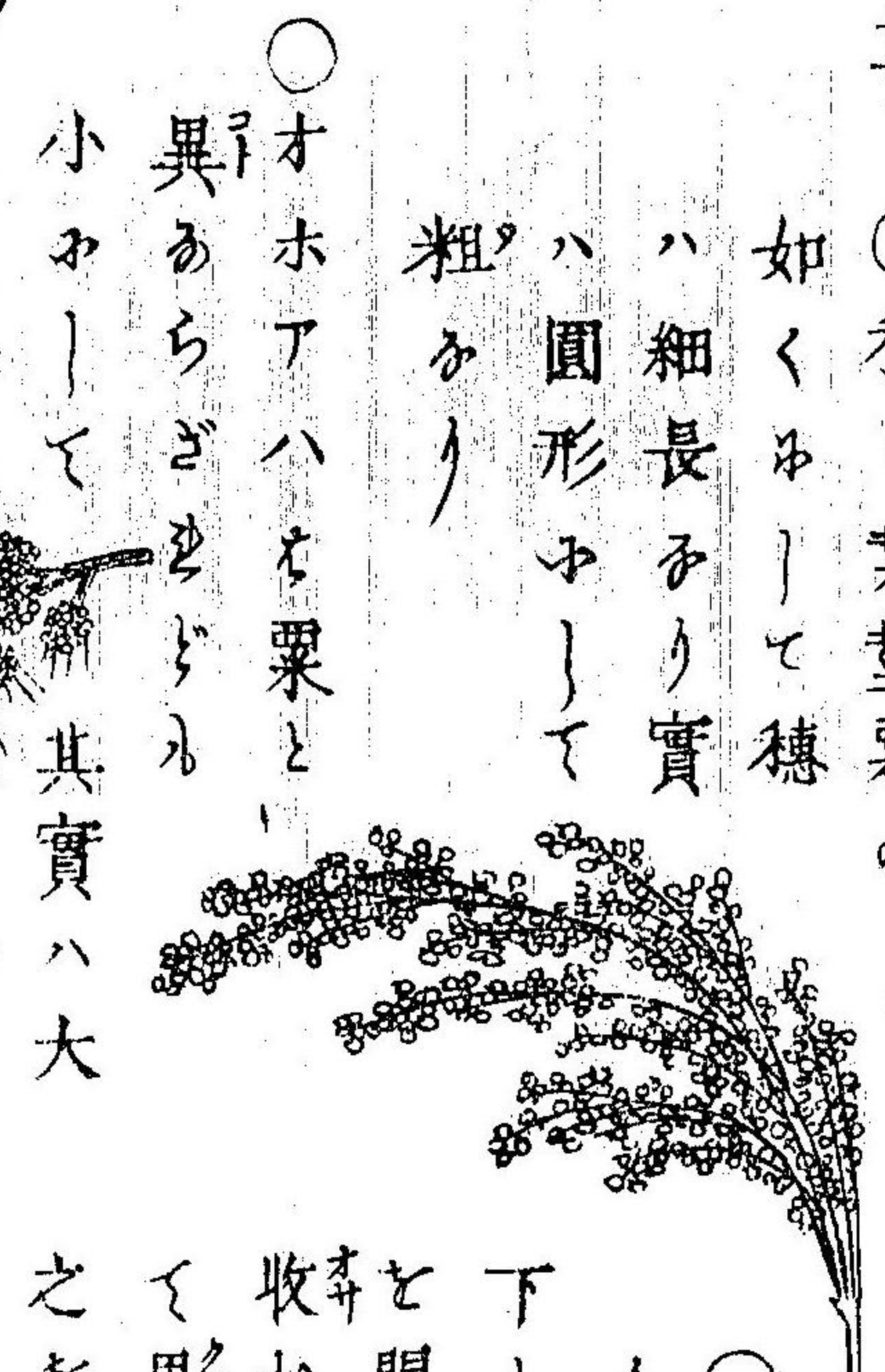
○稗ハ園生の穀
草あり形状粟
の如く三月比
種を下し七八
月實を收む實
ハ圓小して淡
黒色の穀皮あり煮て食せ
此穀草ハ水陸
共繁茂を味下粗あり

○秫ハ園生の穀草
あり其穂
密着
み
て房
を
味
衆の如
くありて稗
美あり



秫

○稷ハ葉莖粟の
如くあり穂
ハ細長あり實
ハ圓形小して
粗かり



粟

○秫ハ園生の穀草
あり其穂
密着
み
て房
を
味
衆の如
くありて稗
美あり

○玉蜀黍
葉蜀黍類
其穂ハ花を開
くのとありて實あり



玉蜀黍



玉蜀黍

○蕎麥ハ園草
り三四月比種を
下し八九月比白花
を開き十月比實を
收む形三稜錐あり
て黒色の穀皮あり
之を磨精し細粉
とあり麵を
製せ味
美あり
香あり



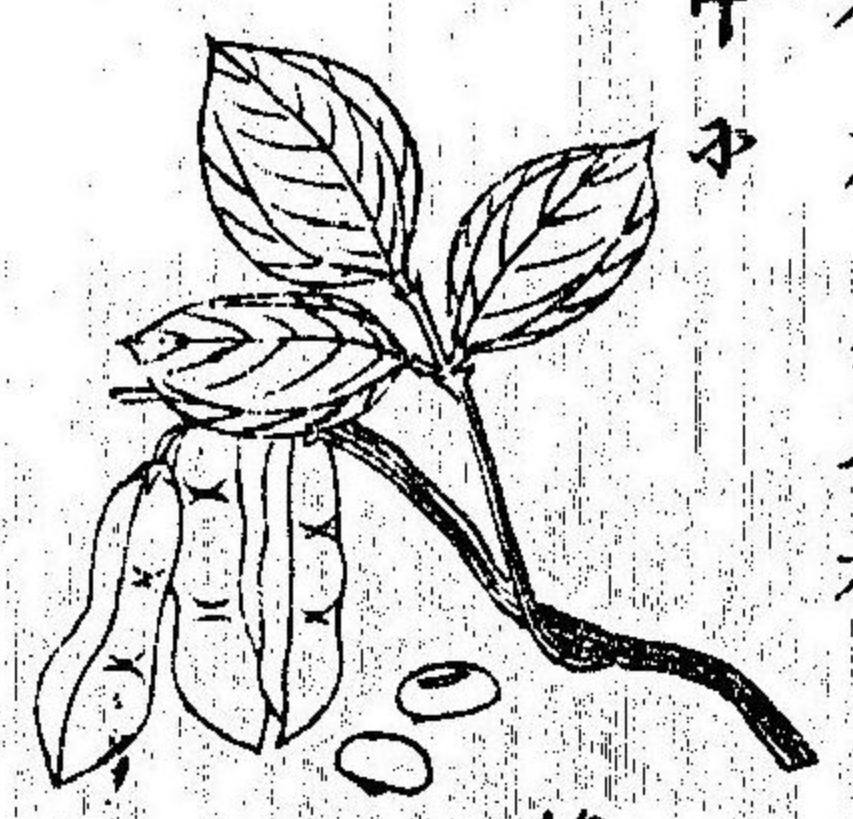
蕎麥

莢豆之部

莢豆の類ハ穀類ハ次々用あり皆同種の品類
 小して其嫩葉を煮食をべく成熟の後ハ種子を
 收めて煮食ハ糖菓を製せ等各種の用ハ供をべ
 殊ハ大豆の如きハ味噌醬油及び豆腐腐衣等
 製をべく豆類の中ハて最も用ををきこと廣
 莢豆之類も皆園中ハ作る蔓草ハ結ぶ食物ハ
 して春ハ種子を下し夏より秋の末ハ至る迄
 作り得るもはあり

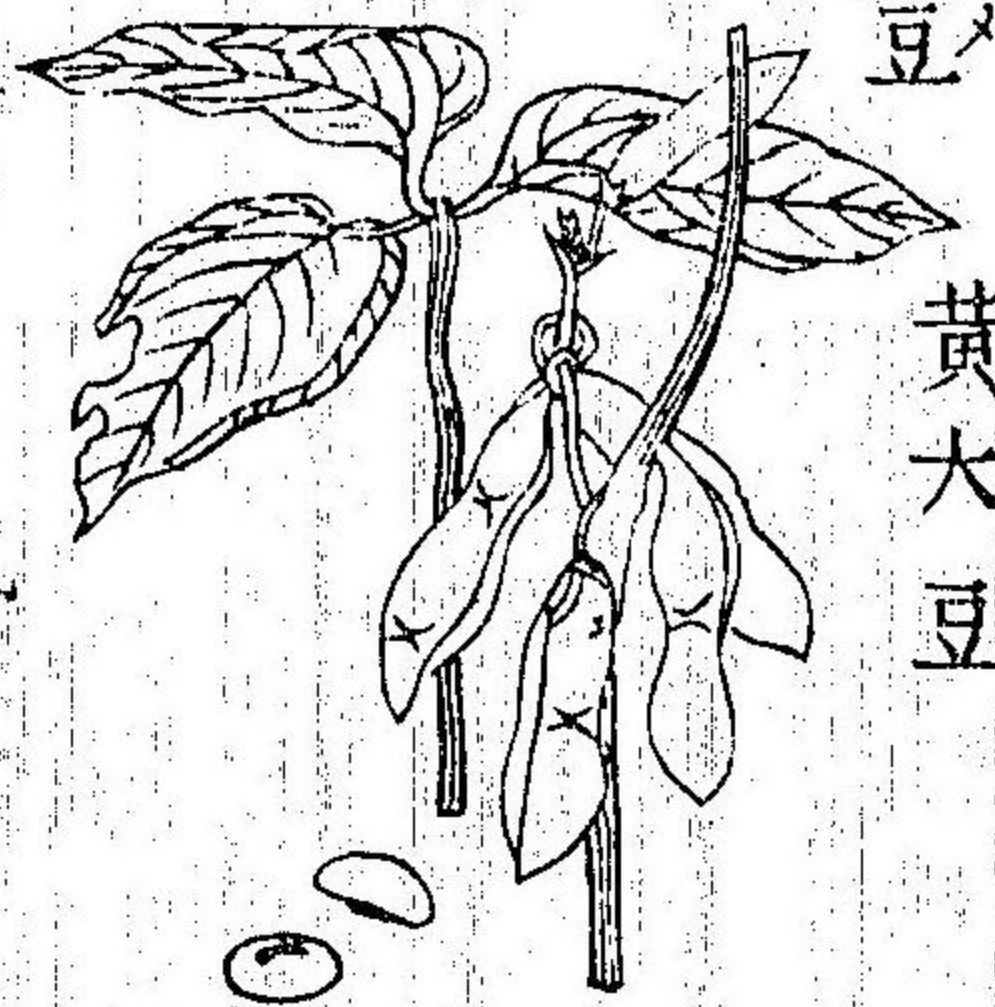
莢豆之類

○綠大豆も園草あり四五月比種
 を下し八月九月比種を收む其色ハ
 莢皮の中ハ
 弁列を
 其色綠
 色あり
 皆煮て
 食し或ハ豆豉を製せ



綠大豆

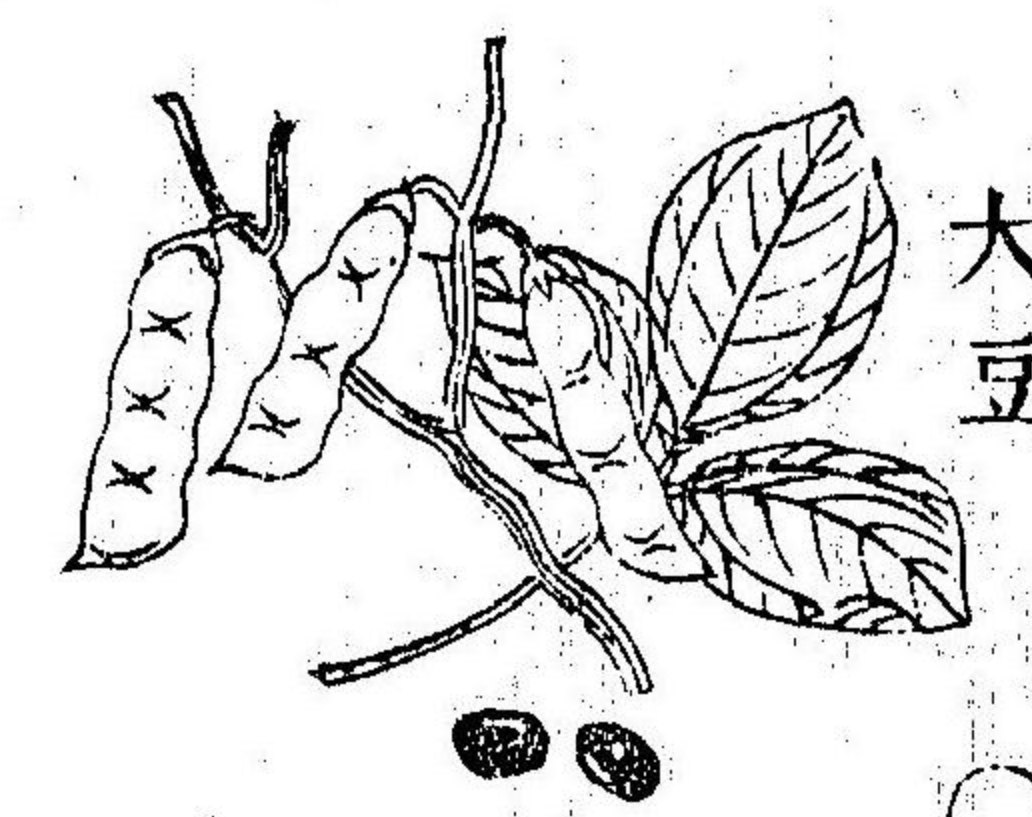
○黃大豆
 其莢大
 豆の如
 くハ
 其實
 黃白色
 あり食用皆之と同一



○赤小豆も莖葉總て大豆ハ
 比をせば細長ハ細
 狀を以て莢ハ細
 くして其實
 ハ赤色あり



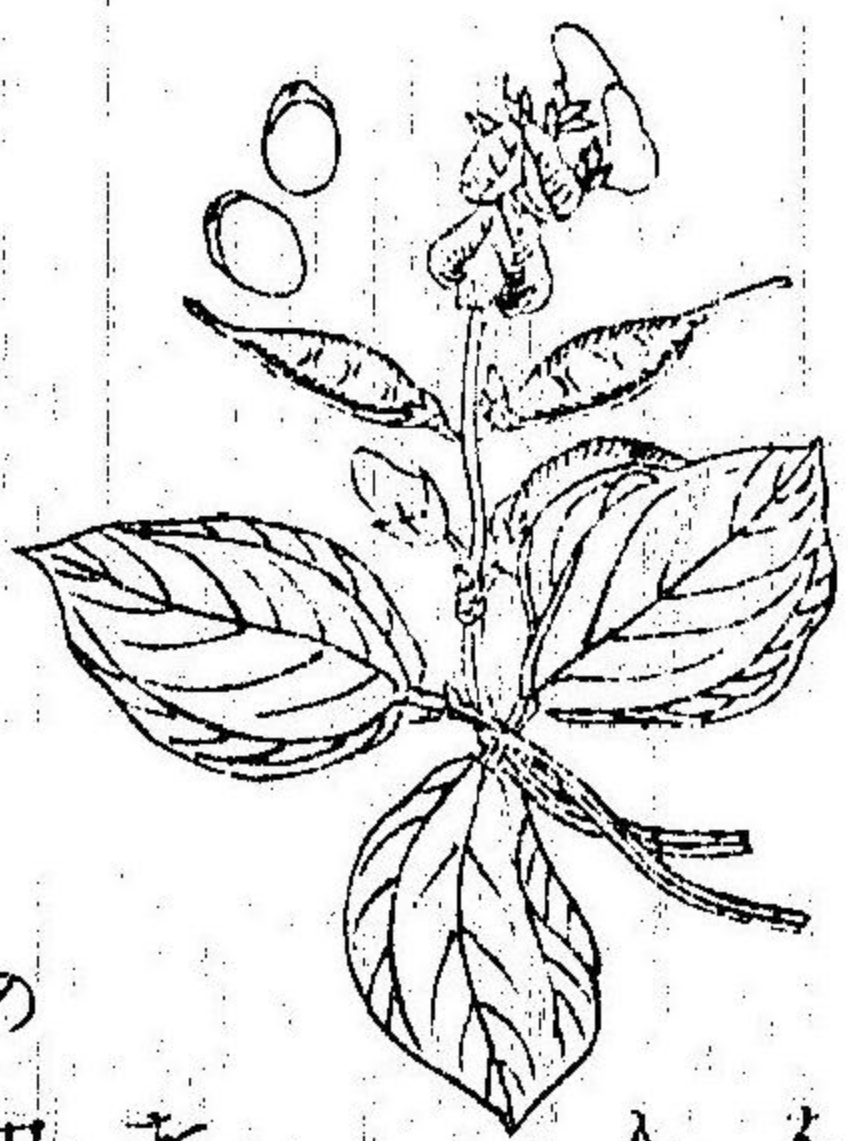
赤小豆



○大豆ハ綠
 大豆の如
 くハ其
 實黒色
 あり

大豆

鵲豆



ガシクイマメ

○鵲豆は園生の蔓草あり五六月比より種を下し八九

月比より白色又ハ紫色の花を開く花莖藤花の如く多くハ莢共お煮て食せ

猪肝赤



○猪肝赤は赤小豆の稍大なるものあり



○ガシクイ豆は黒色の如くハ

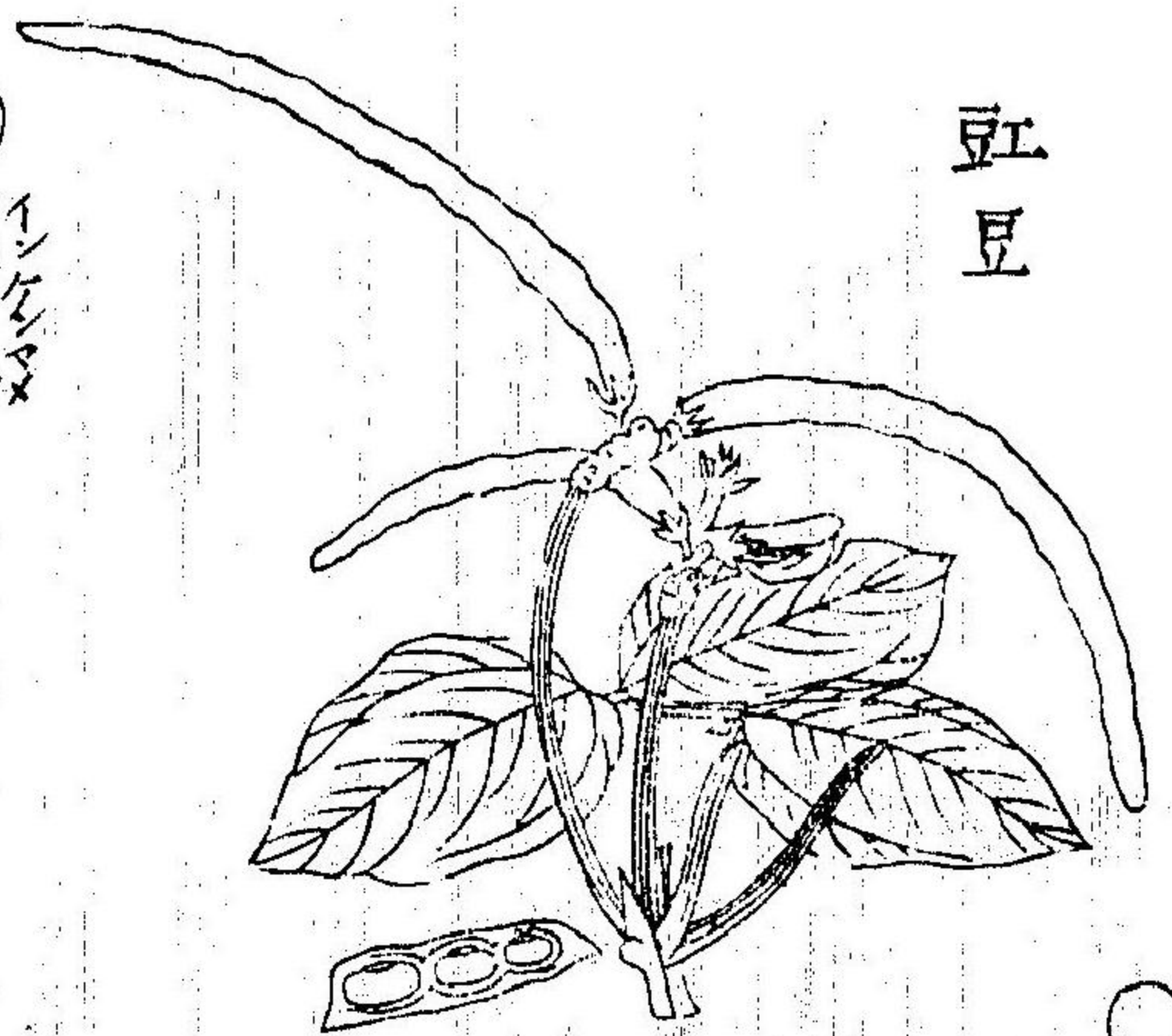
雁の如き痕あり故ハ名づく

緑豆



○緑豆ハ葉莢赤小豆の如くハ淡青色あり

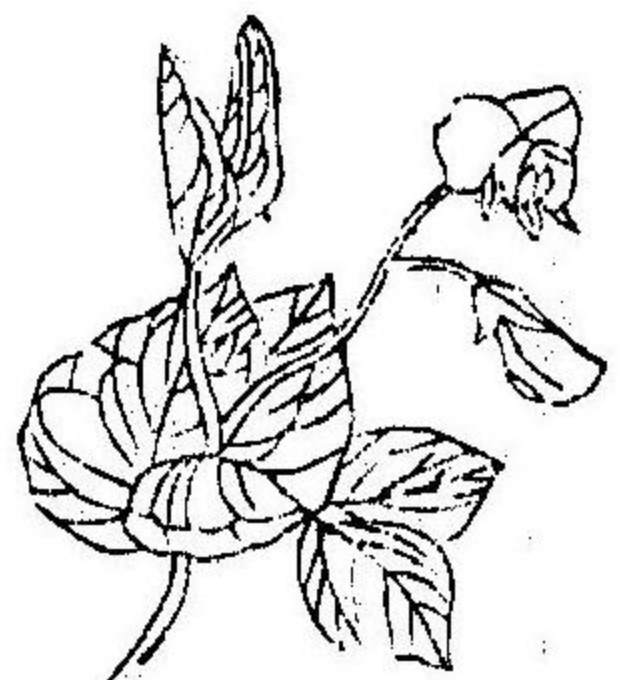
豇豆



○豇豆ハ園生の蔓草なり葉莢緑

豆の如くハ莢ハ甚長一豆子ハ淡赤色或ハ白色のものあり

豌豆



○豌豆ハ園生の蔓草ハ十一月比種

を下し翌年四月花を開く多

○菜豆ハ園生の蔓草あり莢ハ緑大豆の如くハ長軟滑あり三月比種を下し七八月比より食用よま多く莢共お煮て食ひ



菜豆

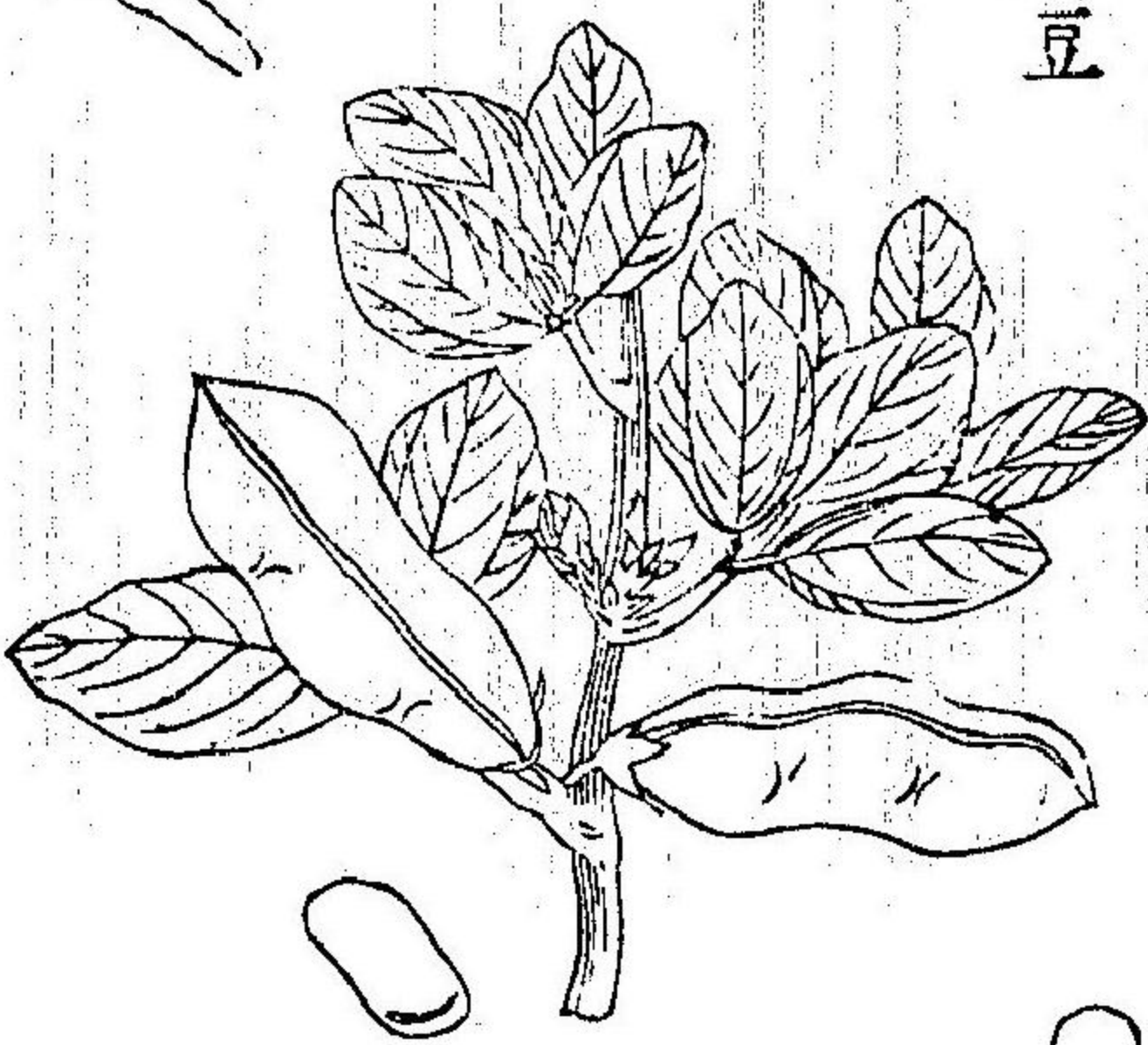
豆



○豆ハ白色又ハ紫色あり莢の形ハ鵲豆に似て最も滑あり莢共お煮て食用と味頗る甘美あり

蠶豆

○裙帶豆ハ豇豆の如くハいて莢大あり豆子を總々淡赤色あり



○刀豆ハ肥大の如くハいて莢あり莖を塩醃ハいて食む



刀豆

○蠶豆ハ製作時令豌豆と同トくハいて莖幹大あり其莢を肥大ハいて滑からば総々豆子を取り煮て食む或ハ乾固ハ煨りて食む

根塊之部

根塊の類も其品種各異ありといへども概するに皆貯蓄に宜し故に年中生鮮のものあり總て煮食せしめいへども其中大根の如きは生食熟食共に宜しく又乾貯塩藏等其日用最も多し芋類の如きは多く刺戟の性あり生食せむらざといへども煮熟せむれば其味美あり蒟蒻ハ唯褐腐を作らばく葛、車前葉、山慈姑ハ澱粉を製して最も美あり馬鈴薯の民は益多き薩摩芋の荒歉を備ふべき等皆人々の熟知する所にして余が論説を俟ざるあり

根之塊類

○蘿蔔 クイコン 園草の根多し
 ○馬鈴薯 ジャガイモ 山村の脊地や作る園草あり
 七月比種を下し十一月根を採り食用とその他三月蘿蔔夏蘿蔔あり皆形状同し生食あり塩醃又煮

○甘藷 カンショ 四
 五月比種
 十月比種
 十月比種より採る

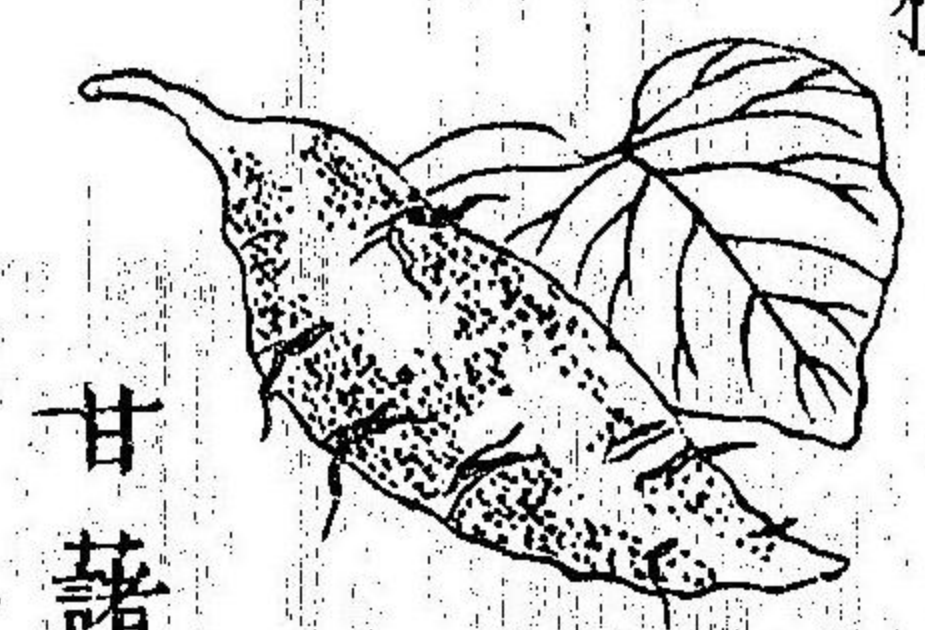
○蕪菁 カブ 七八月種
 十月比種より採る
 十月比種より採る

○胡蘿蔔 モロコシ 三四月比種を下し八九月比より根を取其色黄色やして味甘く多くハ煮て食用とす
 ○葛 カズ ハ野生の蔓草あり三月比より新芽を生し五月比淡紫色の花を開く蔓の長き數丈お至十月比根を掘り搗きて汁液を絞りと之を漉して葛粉を製し

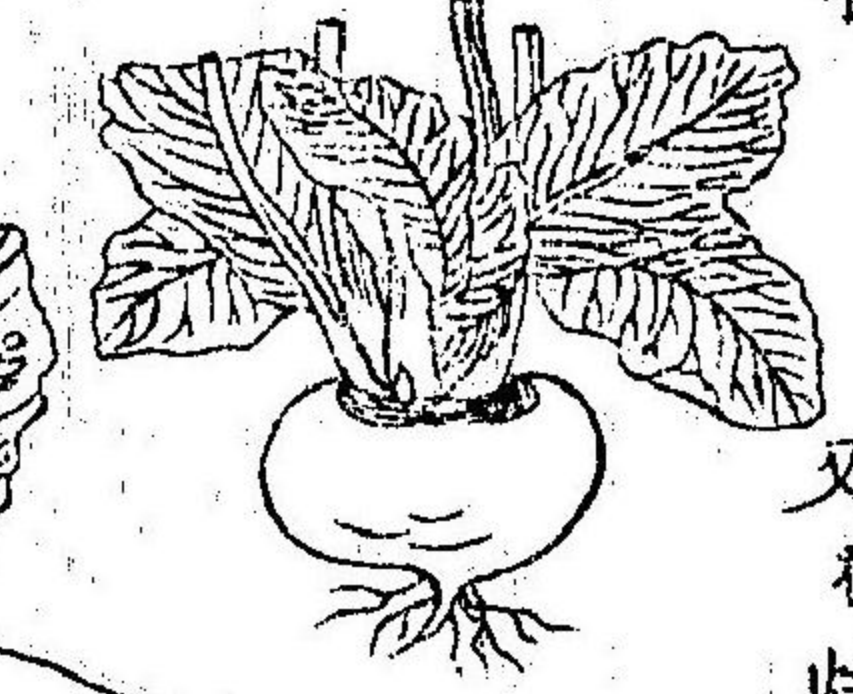
○卷丹 マユリ 園草あり鱗状の根あり三月比より根を生し二三尺お至七月比花を開く丹黄色を尋常とす其他白紅等あり
 ○草石蠶 クサシロギ ハ園草あり三月比種を下し八九月比より根を採り塩醃して食用とす



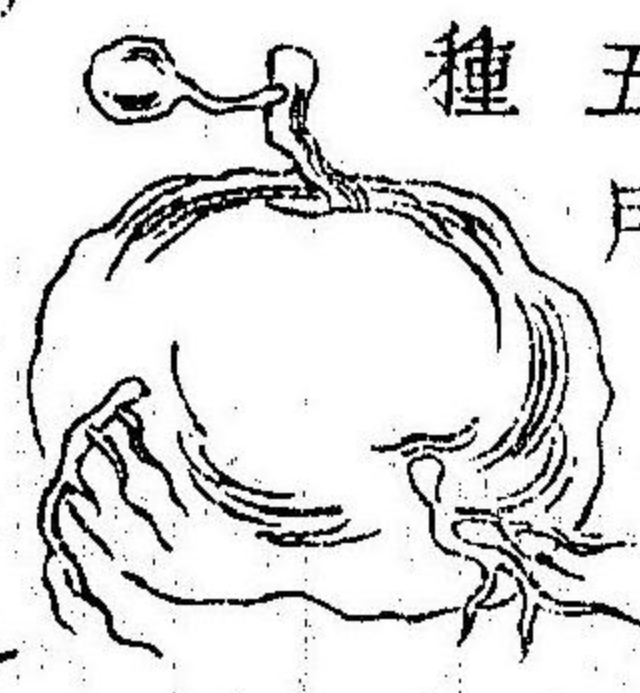
蘿蔔



甘藷



蕪菁



馬鈴薯

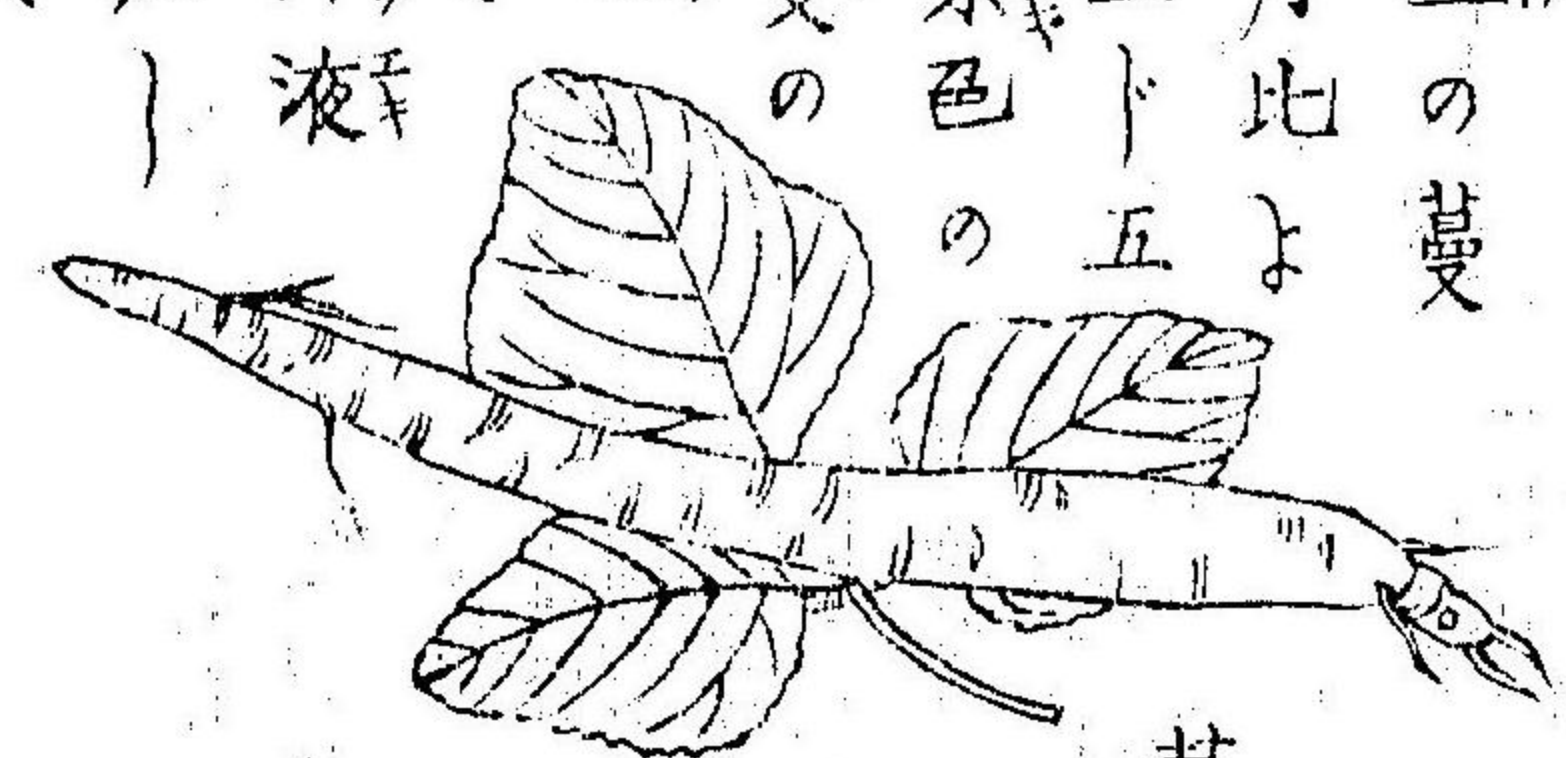
○水蘿蔔 ミヅダイコン 十月比種を下し三四月比食用とすより細く長し

○胡蘿蔔 モロコシ 三四月比種を下し八九月比より根を取其色黄色やして味甘く多くハ煮て食用とす

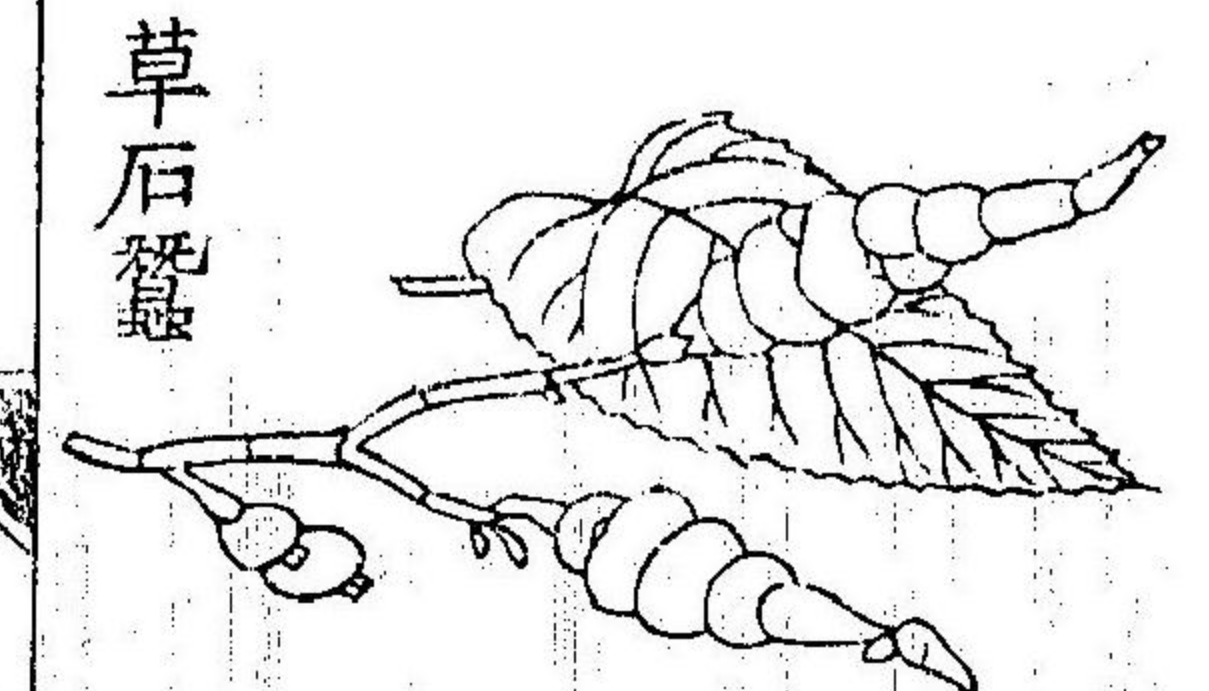
○葛 カズ ハ野生の蔓草あり三月比より新芽を生し五月比淡紫色の花を開く蔓の長き數丈お至十月比根を掘り搗きて汁液を絞りと之を漉して葛粉を製し



水蘿蔔

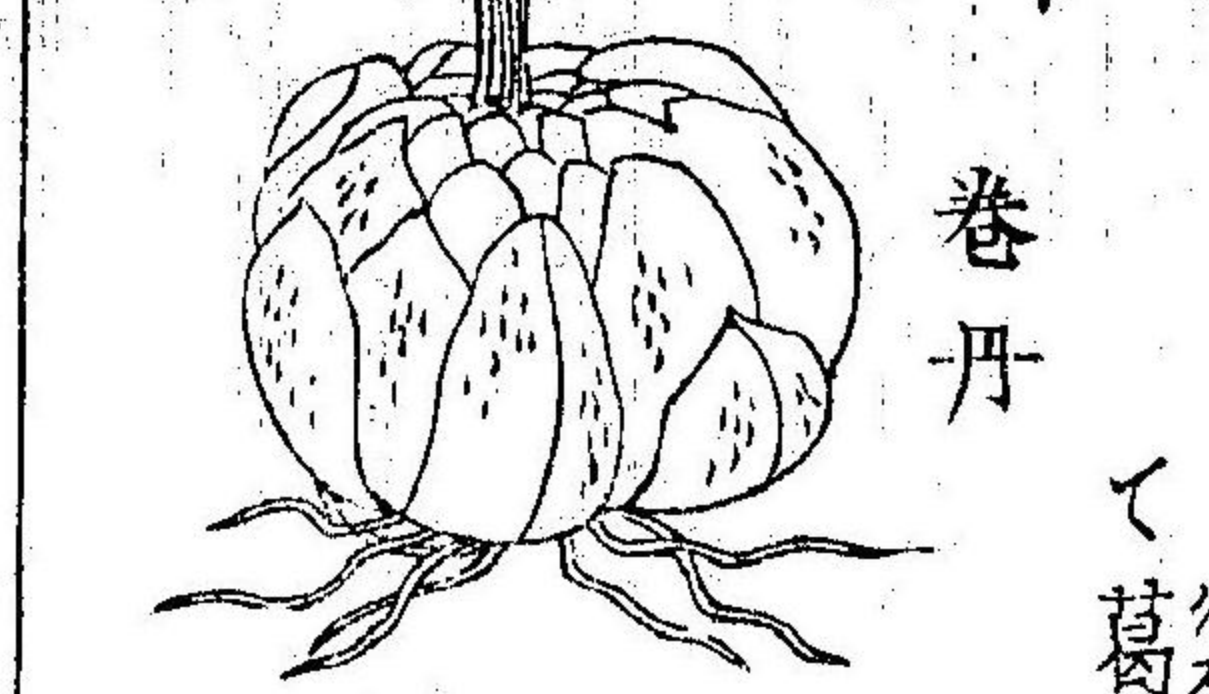


葛



草石蠶

○草石蠶 クサシロギ ハ園草あり三月比種を下し八九月比より根を採り塩醃して食用とす

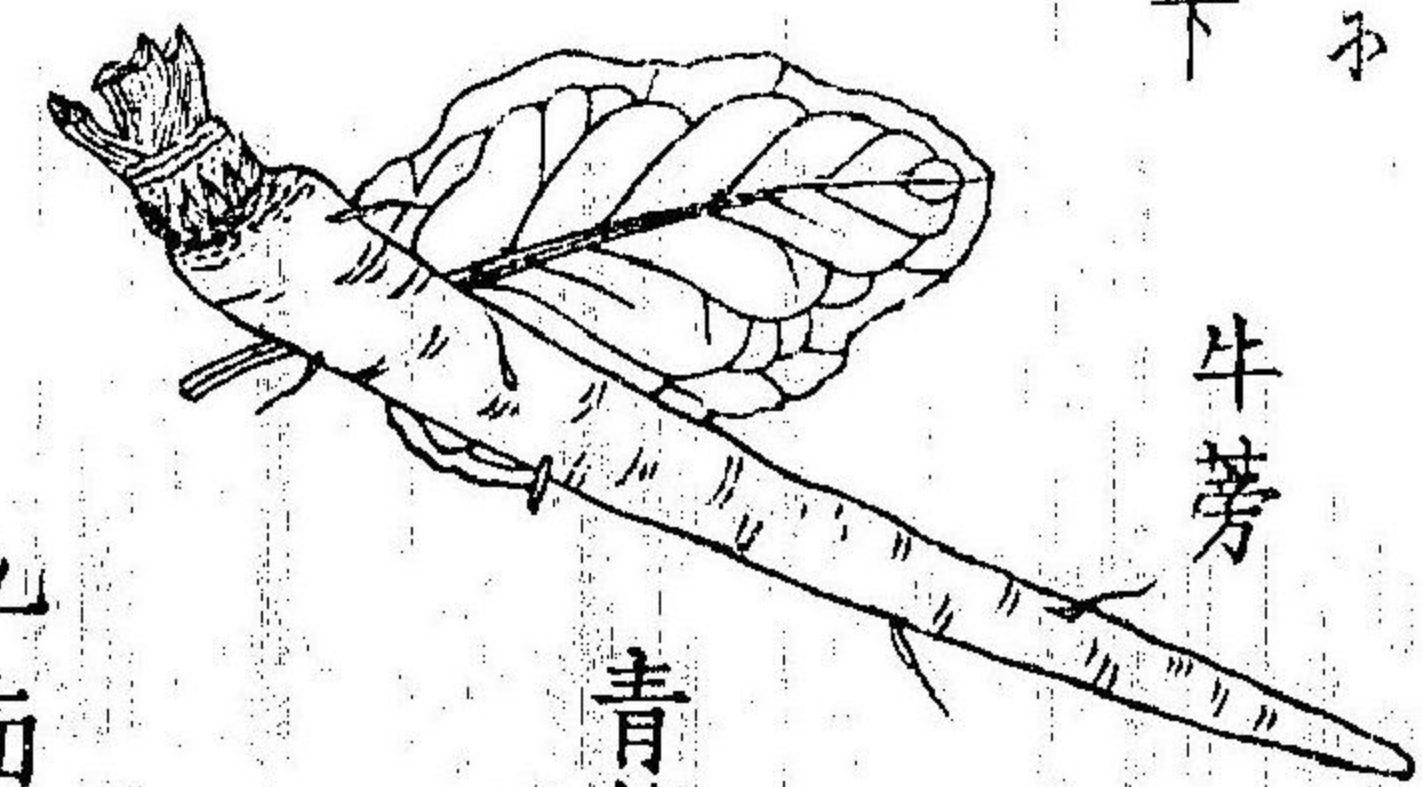


卷丹

○卷丹 マユリ 園草あり鱗状の根あり三月比より根を生し二三尺お至七月比花を開く丹黄色を尋常とす其他白紅等あり

○牛蒡 ゴボウ 園生 エンセイ 草
て三月比種を下

十月比より取りて食き其根の長く地に入る翌春乃至り幹を生ト花を開く



牛蒡

○青芋 サトイモ ハ球根 マダニ の園草
あり三四月比種と植え八九月比より根をとり

青芋



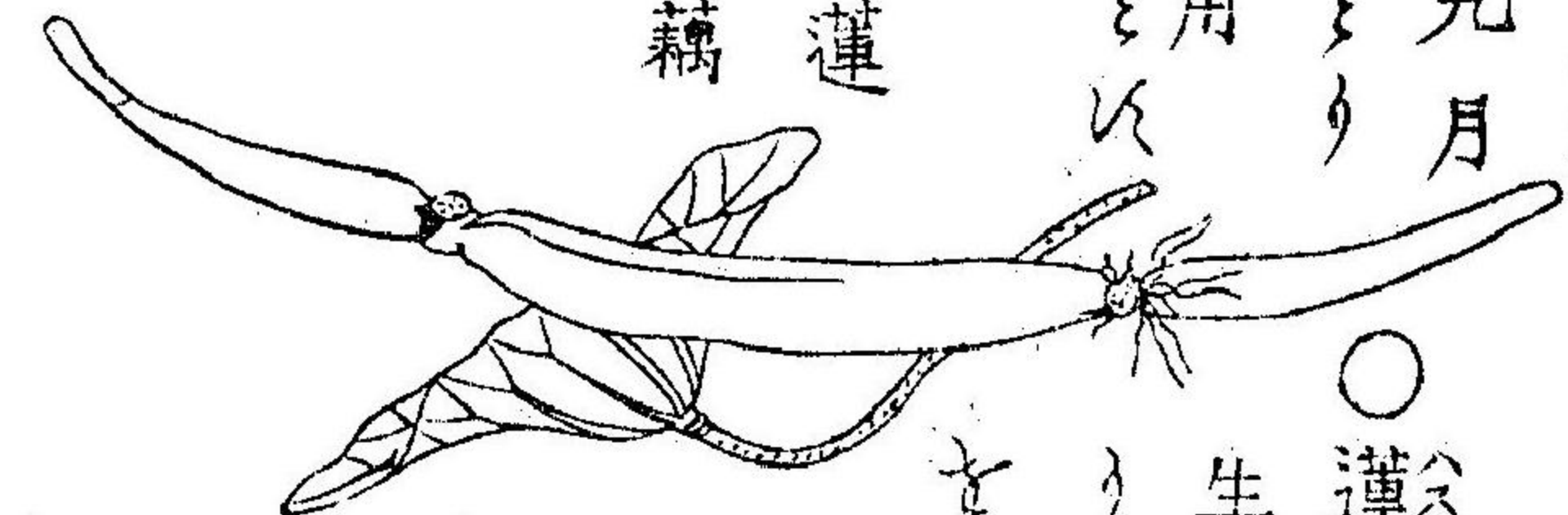
煮て食用と

○蓮藕 ハスネ の池沼小生ずる水草
り四月比新葉を生し七月比

九面芋



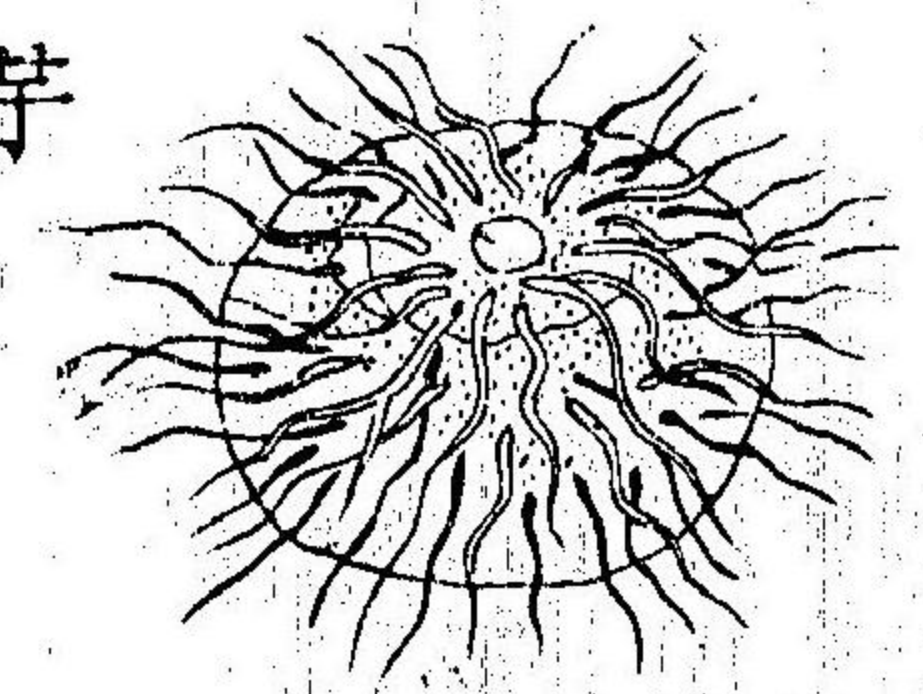
藕蓮



紅白色の美花を開く根ハ長大あり中み數孔あり四季とも食用と

○土芋 カンショモ 園草
あり四月比種と下し十月比より根を掘りて食用と

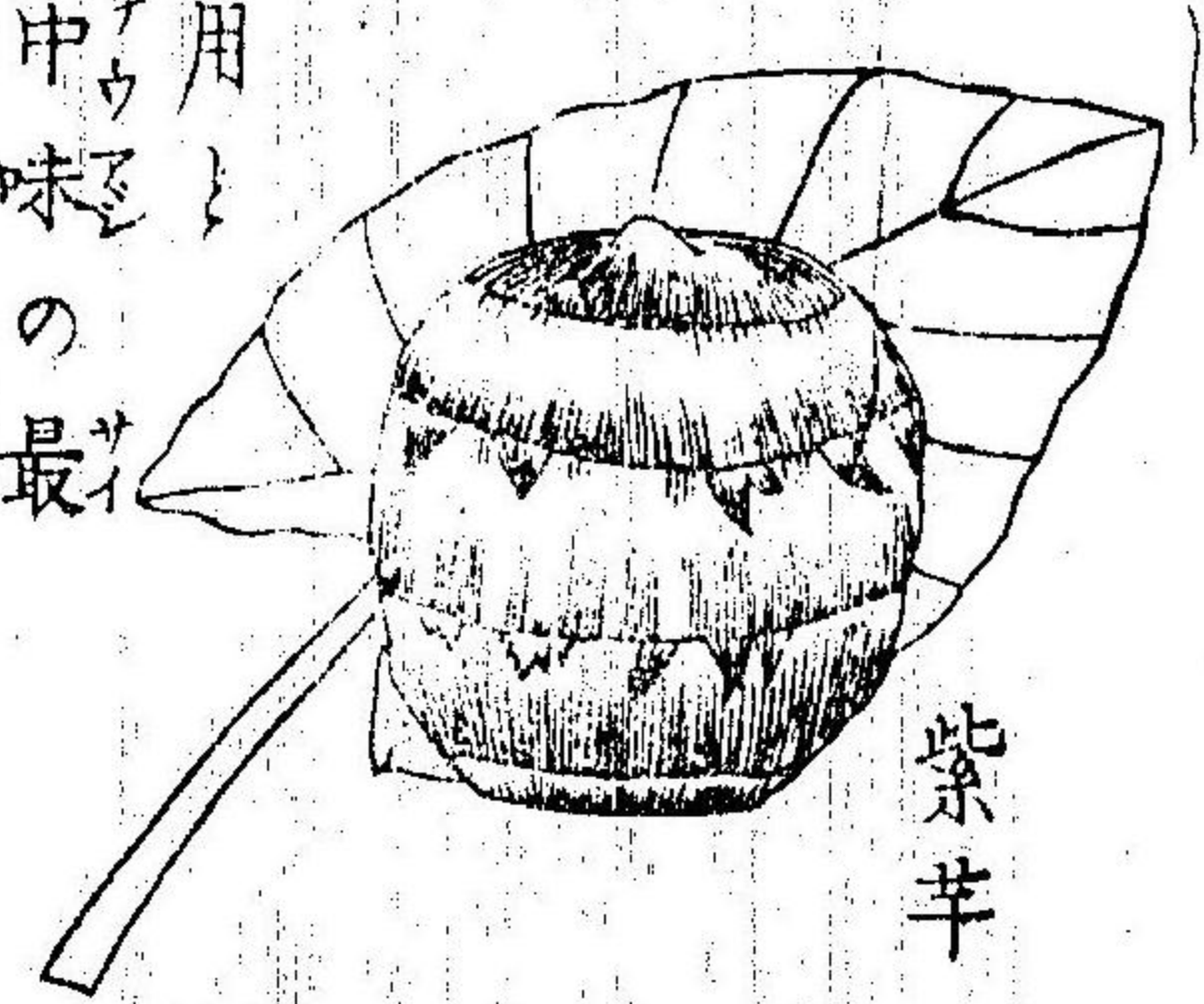
土芋



○九面芋 ヤマガシラ ハ青芋の一種あり培養等皆之と同ト葉幹紫色あり根ハ一塊をみ

○紫芋 ムラサキイモ ハ青芋の一種

葉莖紫色あり十月根を食き葉莖も亦食用と芋属中味の最美あるもの



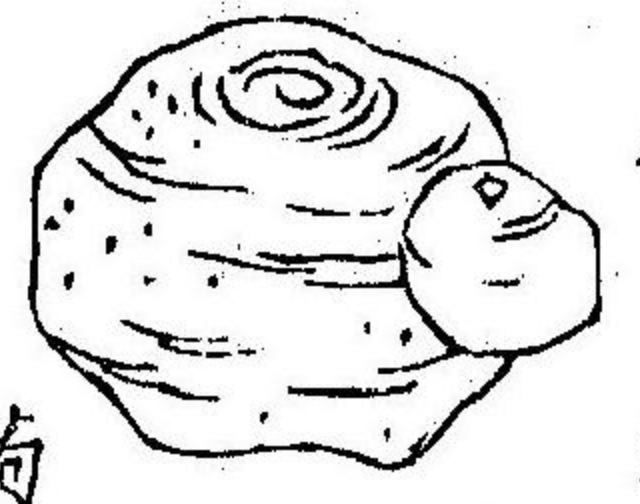
紫芋

山藥

○山藥 ゴウモク ハ家山藥の山野中自生する物あり形状等繪て家山藥と同ト



○蒟蒻 コンニャク ハ園草あり四月比種を下し九月比根を掘り抹乾固し後之を推き蒟蒻と製



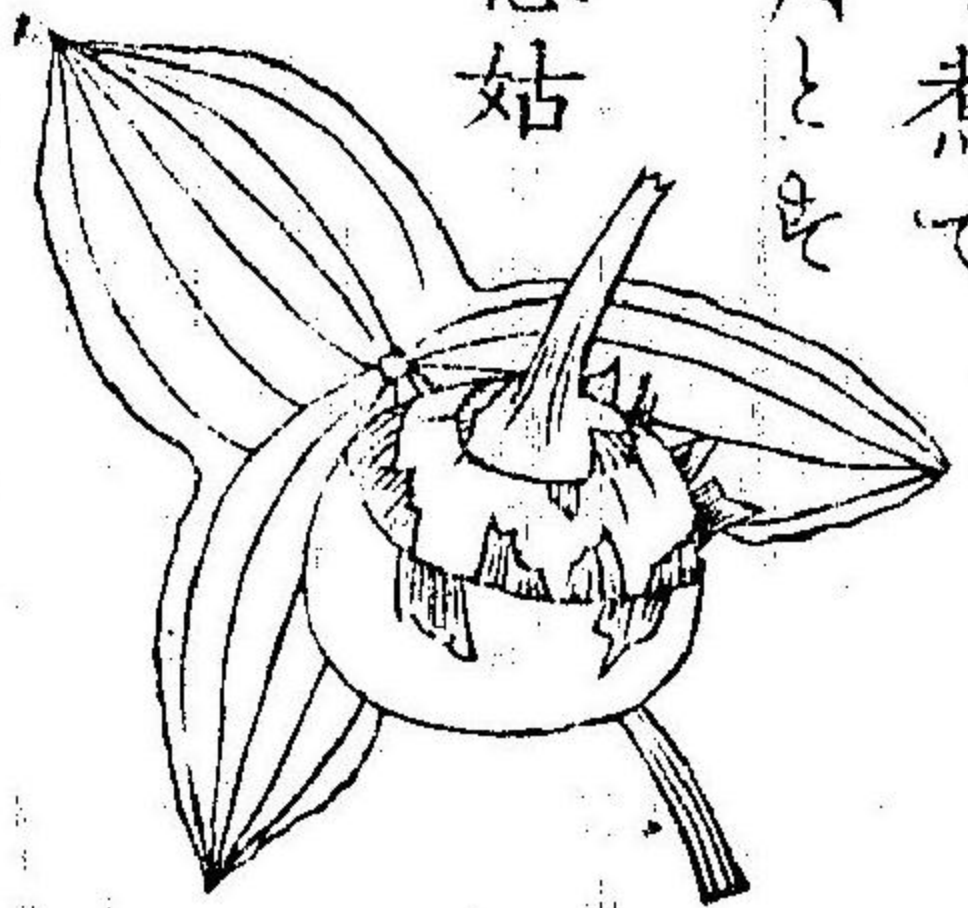
蒟蒻



家山藥

○家山藥 ナガイモ ハ園生あり宿根草あり四月比より蔓を生し六月比より實と結ぶ十月比より根を採りて食用と

○葱姑ハ水草あり四月比より芽を生し新根を生じ十一月比根を掘り煮て食用とす



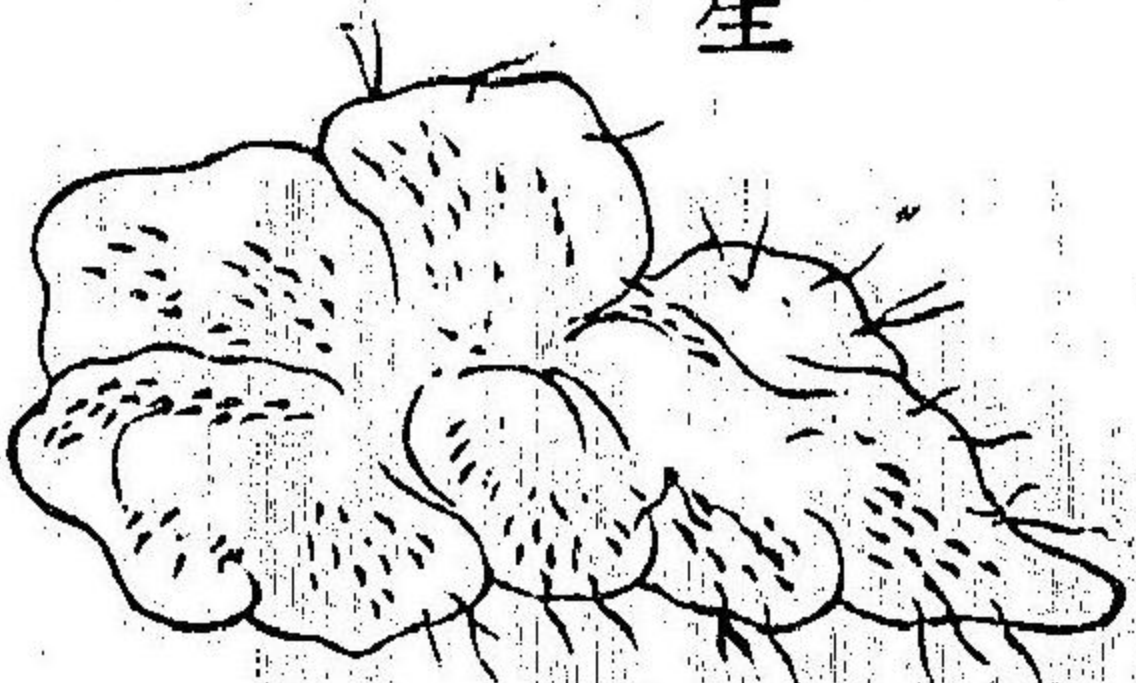
葱姑

車前葉山葱姑



○車前葉山葱姑ハ水草あり四月比より芽を生し新根を生じ十一月比根を掘り煮て食用とす

○佛掌諸ハ園生の蔓草あり三月四月比小根を植へ培養し十月比根を掘りて食す



佛掌諸

○烏芋ハ水草の類あり池沼に生じ葉ハ燈心草に似て太く根ハ葱姑に似て硬く黒し十一月比採りて食す



烏芋

第四博物圖

蔬菜之部

蔬菜モ穀を助くるの食餌あり葉莖の類ハ生食熟食又塩藏等各種の用あり

莖葉類モ甚多し生食熟食浸物或モ醋味噌等の醬又久しく保つるハ漬物あり或ハ干しても貯ふ自然生るあれども多くハ土地を撰み氣候ハ随ふて種子を蒔きて之を培養す皆食用ハ供をといへども水芹同蒿ミツバセリ専ら香氣を賞翫す

葉

○紫蘇も蔬菜の類なり
 十月比種
 下二三月
 黄色の花
 を開く



紫蘇

莖



蔓草

類

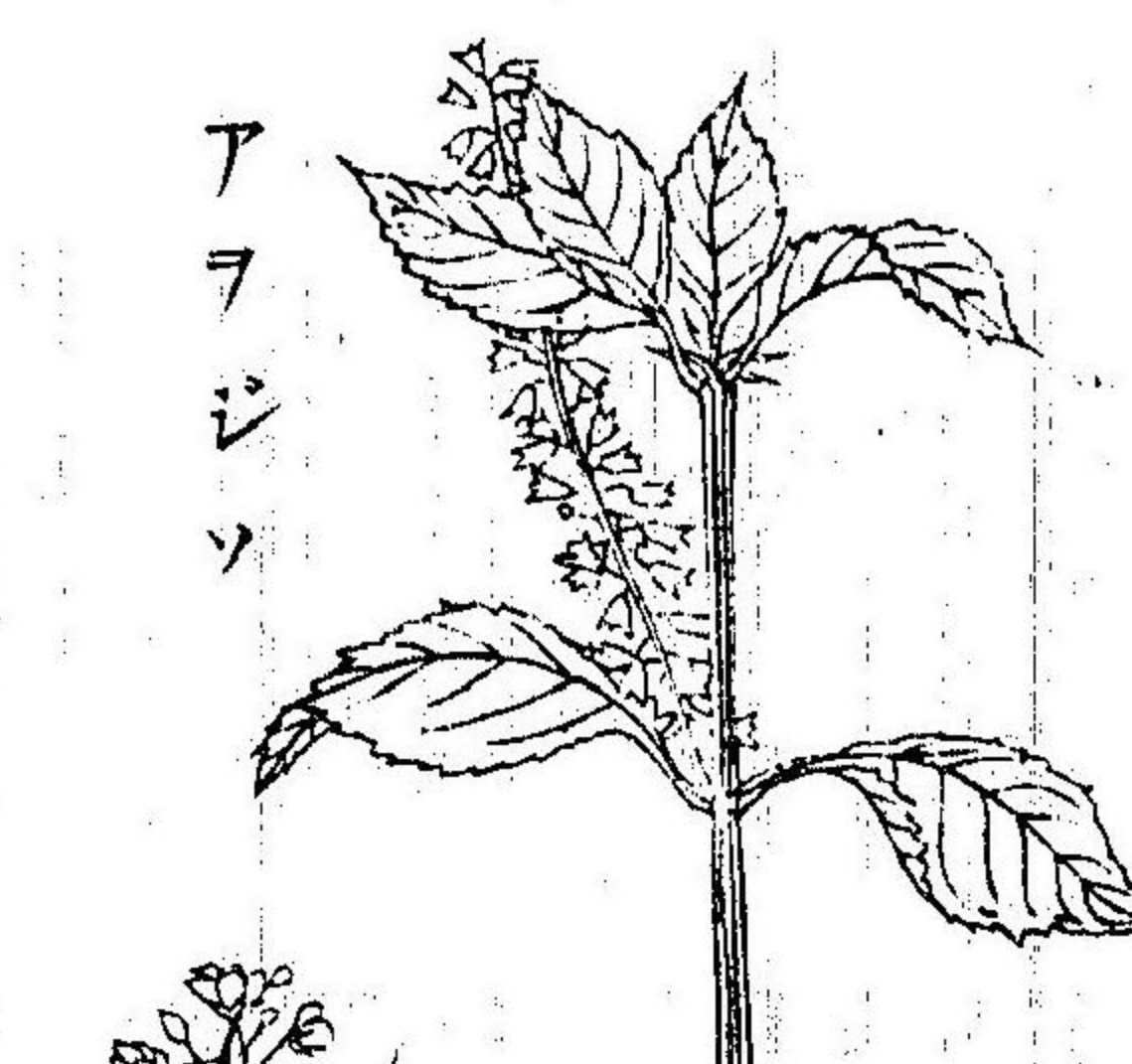


薺菜

○薺菜も蔓草の類なり四季ともあり種を下して生トさる後二月程ありて黄色の花を開き實を結ぶ其實を蒔けば何月かても生さるものあり

○紫蘇ハ野草の類なり三月比芽を生ト七月比實を結ぶ種を下きと多く前年散りたる種の自生さるものあり又園にも作り

○アラジソハ紫蘇の同種類なり只葉莖共青なり又之を白蕪と云ふ紫蕪より香氣強し



アラジソ

○苺ハ蔬菜の類なり九月比種を下して十二月比葉莖とも採り上げて塩漬とる煮て食用とる



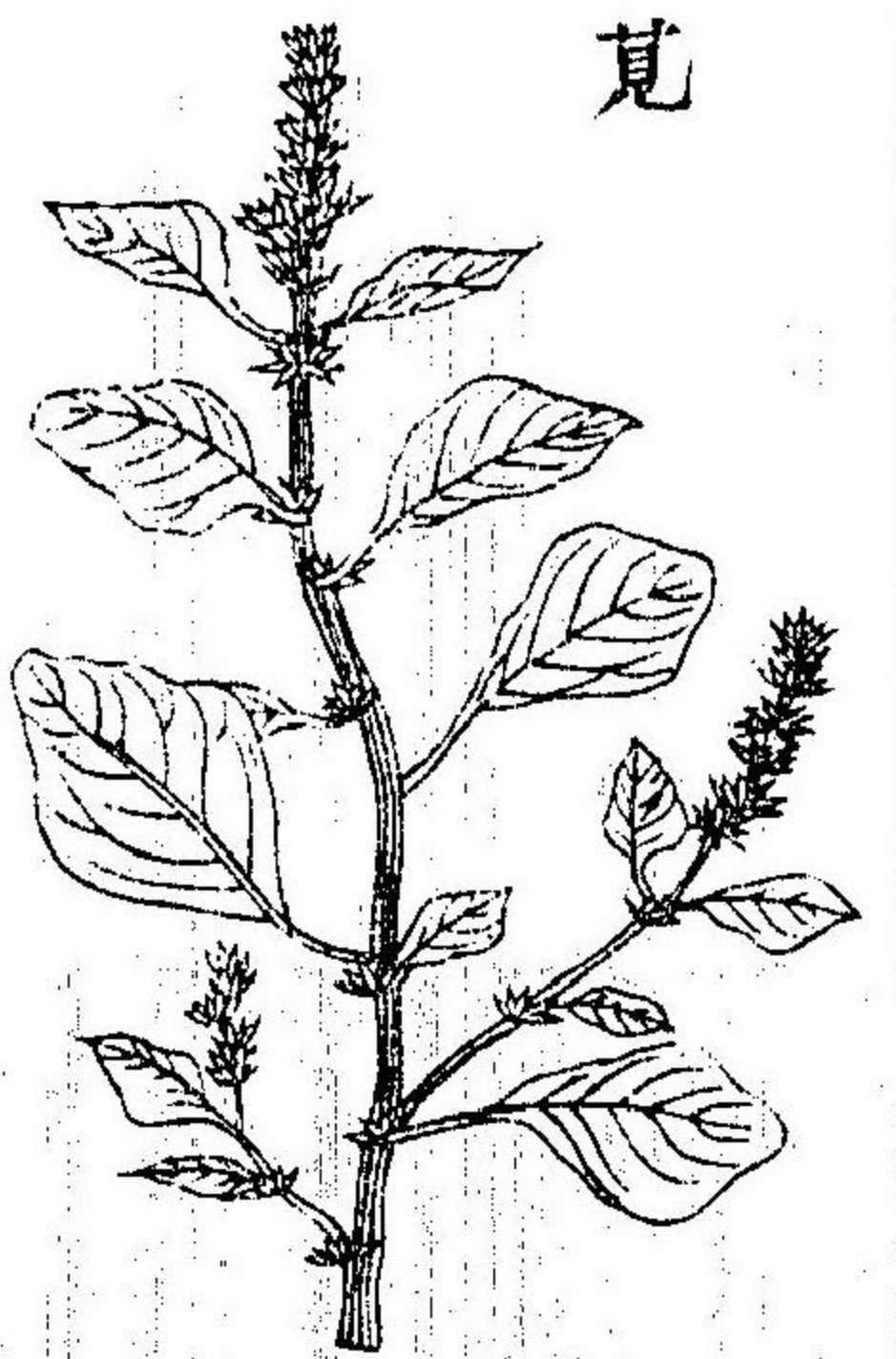
苺

○水菜ハ蔬の類なり十月比種を下して二月比より採り上げて食用とる塩漬とる多し煮て食ふ



水菜

芎



○芎園草の類にして

三月比種を蒔き五六月比より葉を採りて食用と

○恭菜ハ蔓草の類

二月比種を蒔き

下せハ

十一月比迄枯

恭菜

○土當歸ハ園草の類にして食用と

十月比實を結ぶも食ふべし



土當歸

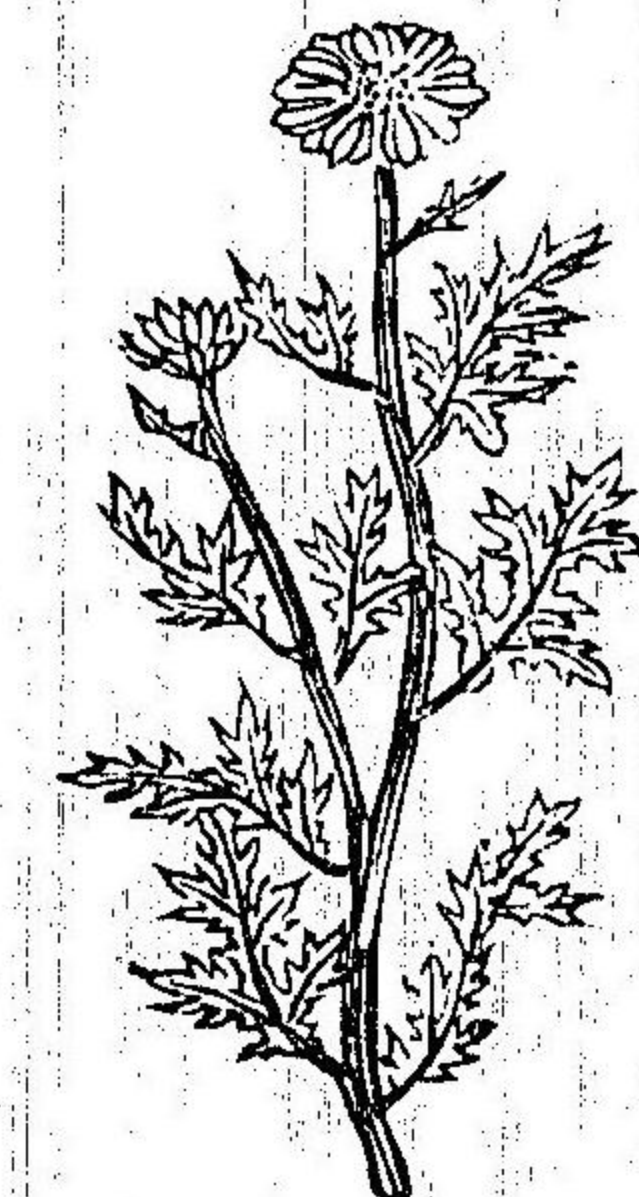
○水芹ハ水草の類にして池沼の淺き泥地に生じ宿根草にして四季共好む冬を好む香氣強く味よし



水芹

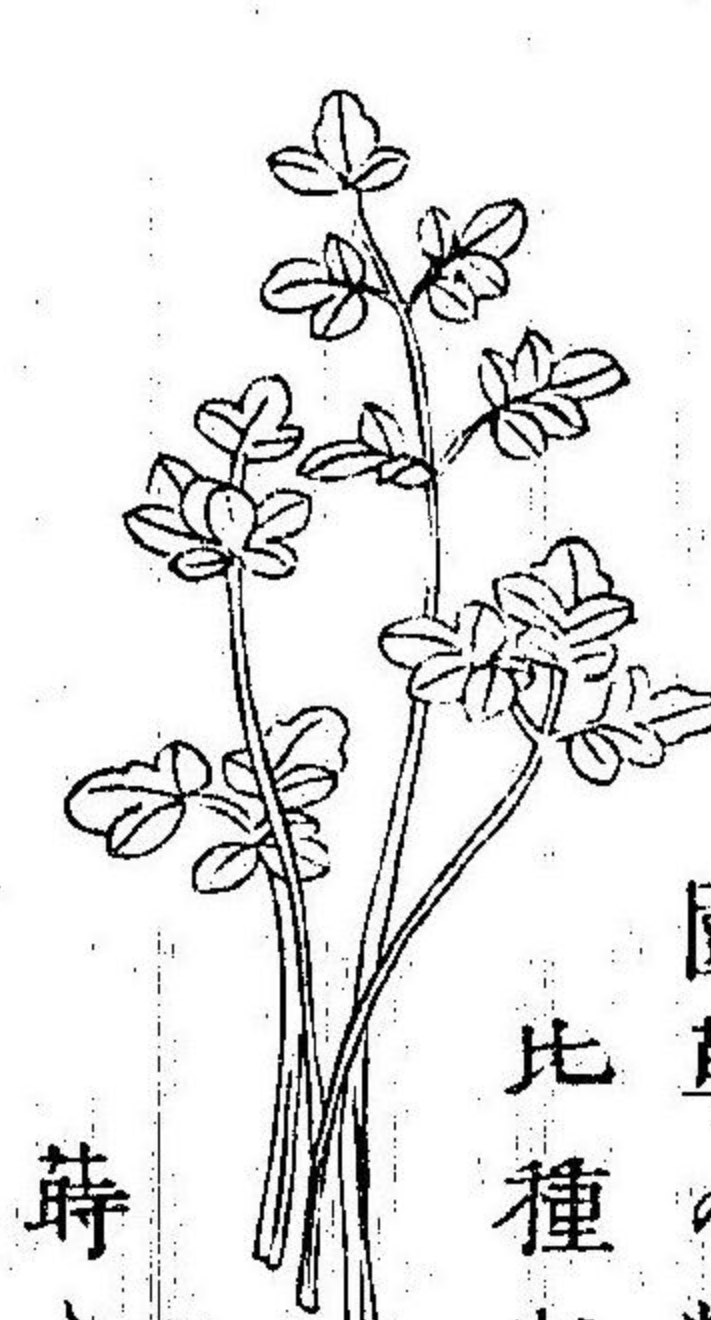
○同蒿ハ蔬菜の類にして食用とあるものあり三四月比より種を蒔き十一月比まで作る長む少バ黄花を開く香氣好し

同蒿



○款冬ハ野草の類にして十二月比花を開き五月比繁茂と莖を煮て食用と味少しく苦くして香氣あり

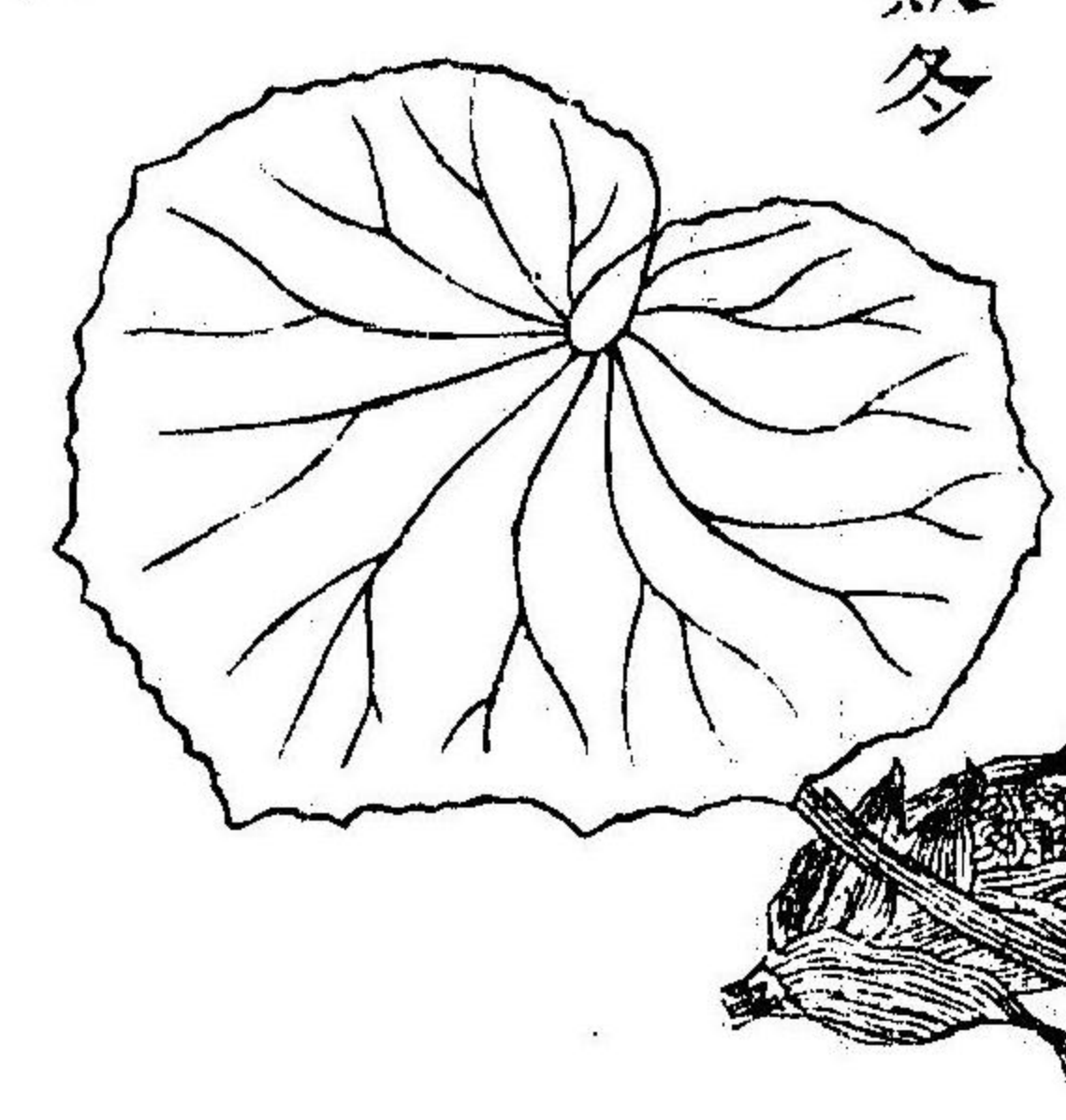
款冬



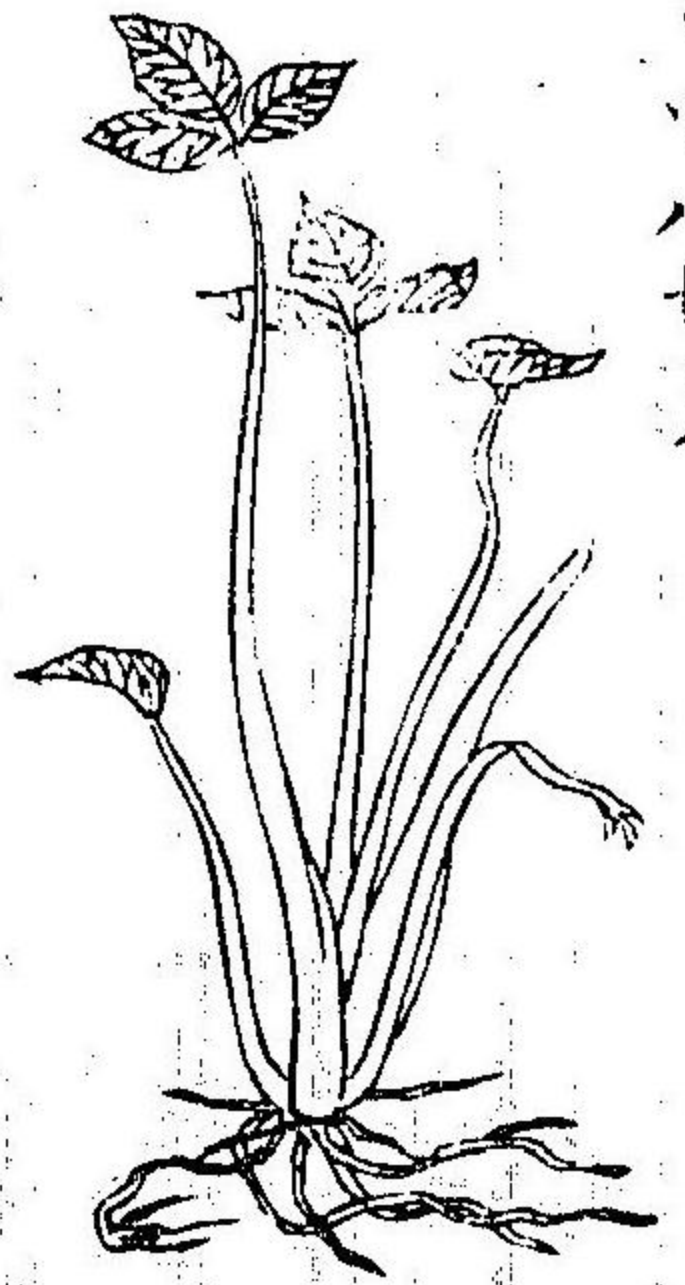
ヤホヤバウフウ ○ヤホヤバウフウを園草の類にして二三月比種を蒔きなるハ

六七月比食す又七月比蒔きハ十一月比

より食用と以莖葉共を用ふべし



ミツバゼリ



○蒿^{チサ}竹^サと蔬菜の類にて三月比種を下し
五月比より葉取りて食用と以七月比莖
を生し花を開く

波稜

○ミツバゼリハ野生の類にて
食用とるを宿根草ある



蒿竹

○波^ハ稜^レ



中あ三月比芽を生し七月比
枯る又畑小作るハ三月比種を
蒔き六月比より食用と以

○鷄^キ兒^ニ腸^{チウ}ハ野草の



鷄兒腸

蔬菜の類

おて葉莖共お取りて食を
又三月比蒔きよるハ六月
比より食用と以

蓴



○蓴^{テウ}と水

草の類にて古き池沼おどお生ぞ
其葉の未ど開くざるを採りて食
用とる形ハ蓮の葉の如く滑^{ヌル}々^クありて小^{チホ}あり

○筆^{ツク}頭^ク菜^シハ野草の類にて

二三月比生ると花莖お
り煮て食用
と以



筆頭菜

○薇^{ゼンイ}ハ蕨^{ワケ}の一種にて

三四月比より芽を生
し芽お白^{シロ}芒^{マウ}あり之を
除^クき煮て食用
と以



蕨

○蕨^{ワケ}ハ野草の類にて

原野お生ぞ
四五月比芽
を生む之を
採りて瀝^シを
除^クき食用と以



薇

葷辛之部

葷辛の如きと或ハ臭氣ありと雖も熟食をむべ
 大ハ口宜しく或ハ辛辣にして口舌を刺戟せ
 と雖も適宜に之を用ゐるときハ大ニ食物消化
 の効ありて亦缺くべからざるの一物あり
 葷辛類ハ概ネ園生の草にて葉を食するあり
 根を食するあり莖を食するあり實を食する
 あり又ノビル山薺菜の如きハ根葉共ニ食用
 小供多ク揮發の香氣あり番椒薑の如きハ
 甚だ辛辣にして多ク食し難し

葷辛類

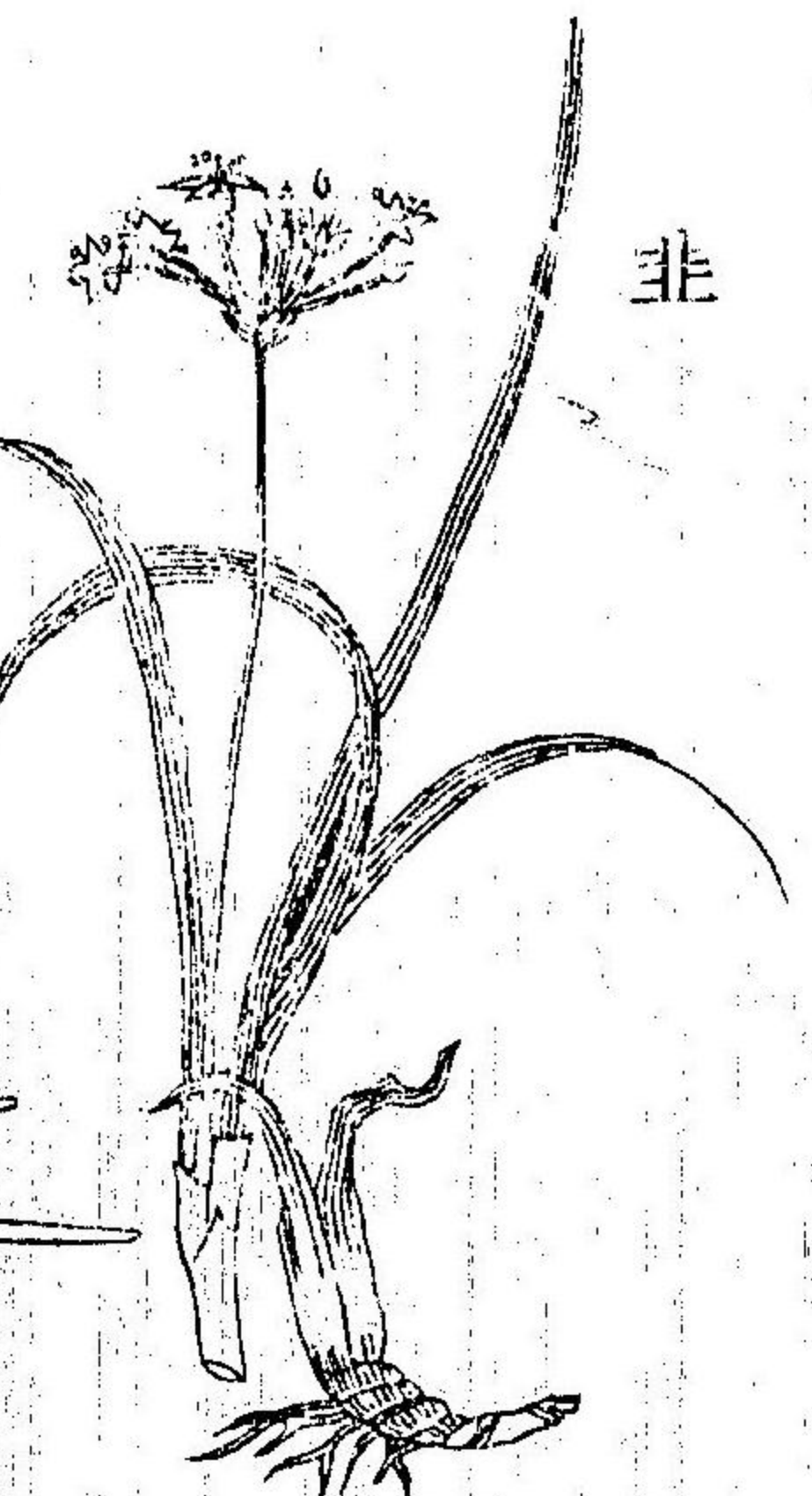
蒜
 ○蒜ハ原野に生ずる葷辛類
 其葉細く根球の如く多
 く其根を煮て食す

葱
 ○葱ハ葷辛の類にて園生
 あり十一月比種を蒔き翌
 年三月比新芽を別ち殖
 ち五六月比より翌春迄
 莖根ともニ食用とい
 臭氣頗る強きもの也


薤
 ○薤ハ園養するもの
 其根ノビルあり大
 かり之を煮て食用と
 食す

麥葱

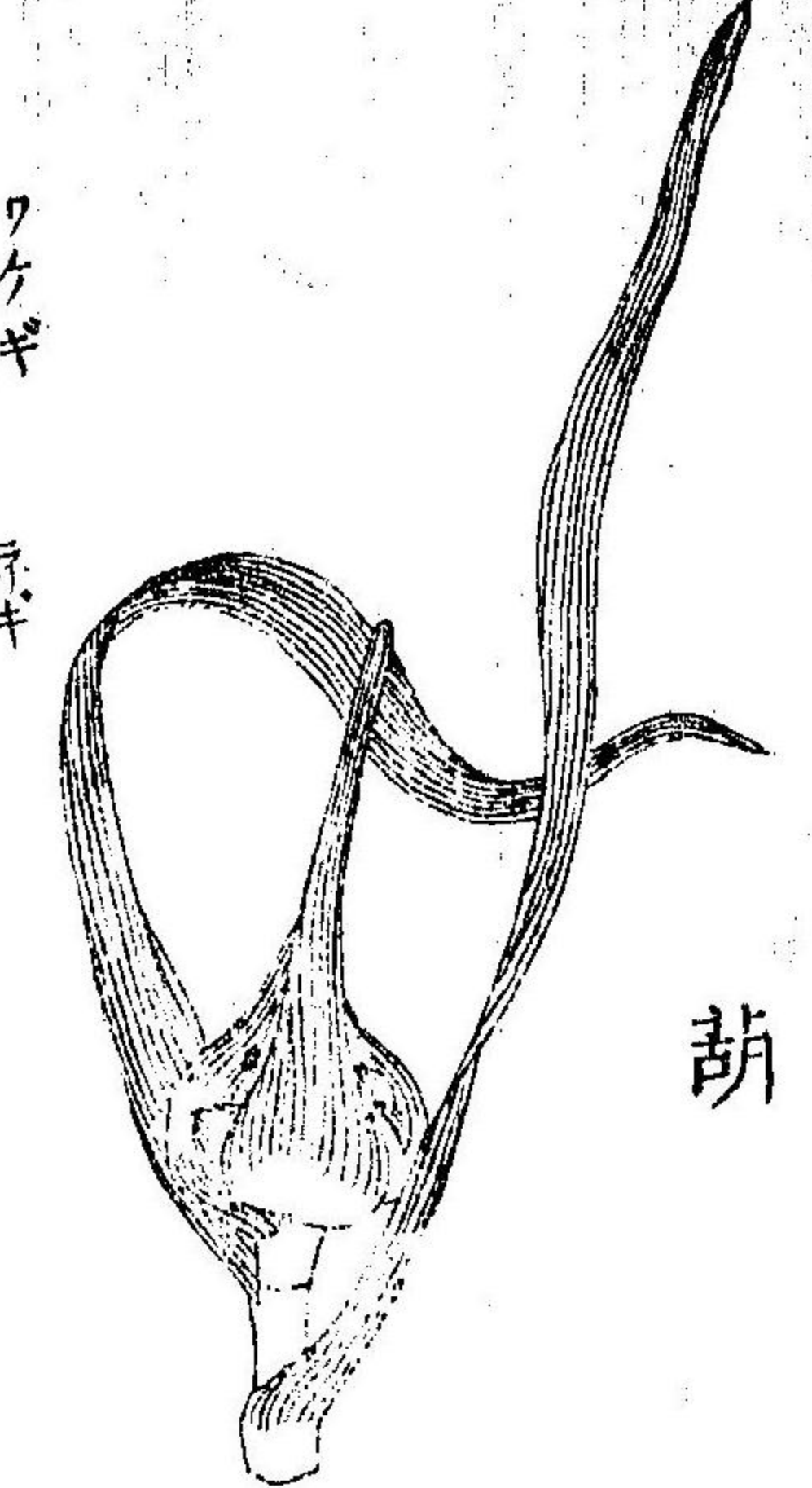
○韭 ニラ アサツキ の如く ハ して 稍大あり 野生園生共其根を食ふべし 臭氣甚強



○冬葱 ワケギ の如く ハ して 形細小あり 園生のものにて 葉莖を食す



○葫 ニシク ニラ の如く ハ して 形稍大 ハ 且其根を球状 キウジヤク として 大あり 野生園生ともあり 其根を煮て 食と 臭氣極めて 強 ハ 総て 此類を 辛辣の味ありて 殺虫 ザウチウ の効あり ミラコソス



○薑 シヤウガ 園生 ハ して 其莖 ハ 苞木 ハ 比 如く 其根を塊 クワイ として 此類の草を 宿根草 シュクコンサウ と云ふ 旧根 キウコン 腐 クワ 朽 キウ して 是より 年々 新芽 シンバ を生 ハ ず 只 其根を食 ハ すと 味甚辛 ハ

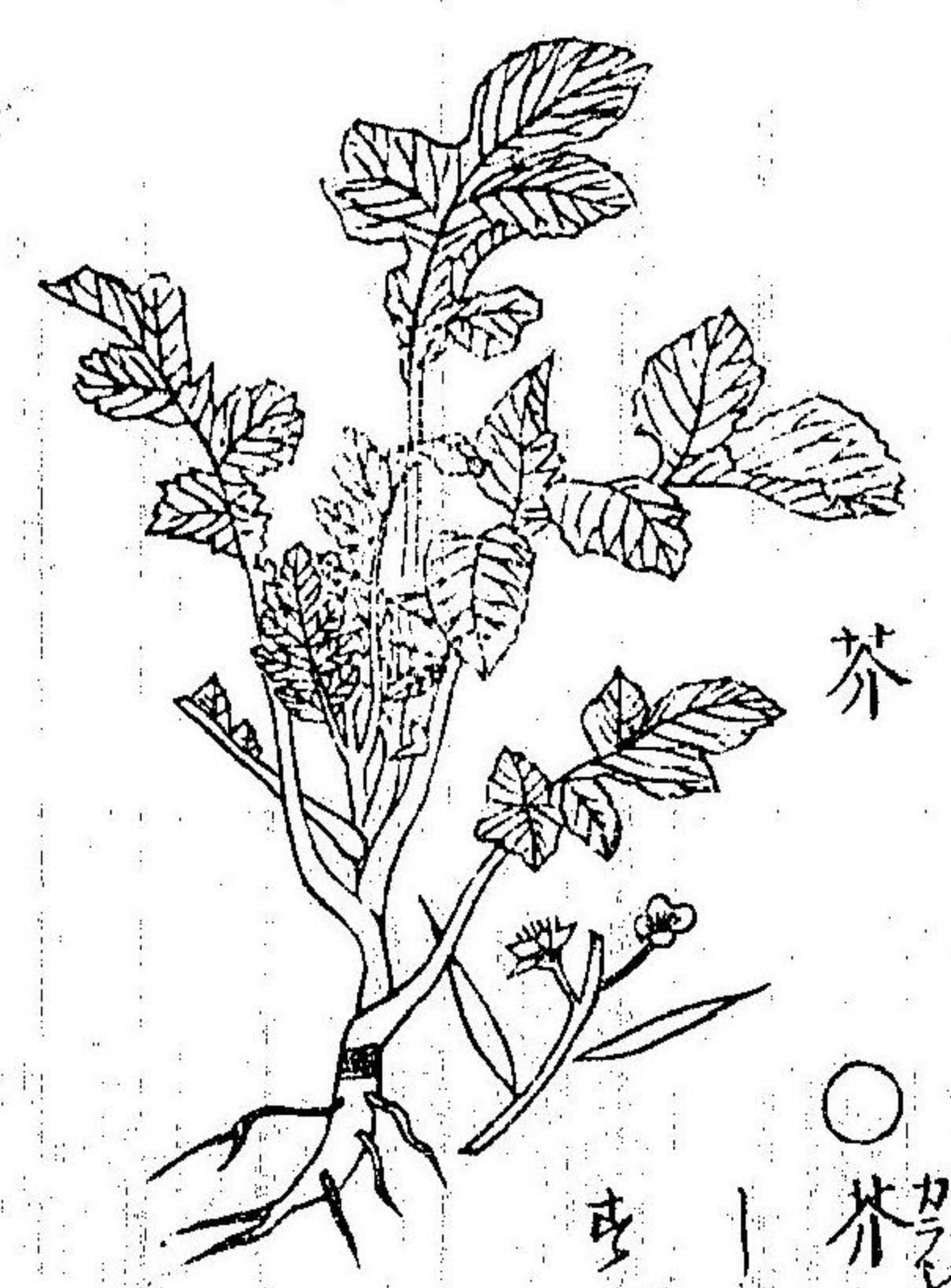


○蓴荷 メウカ シヤウガ の類 ハ して 園生 ハ あり 根 ハ 食用 ハ すと せび 只 新芽 シンバ と 花 ハ を 食 ハ すと 花 ハ へ 根 ハ より 直 チキ 小 發生 ハ して 形 筍 シヤウ の如く 甚 ハ 臭氣あり



○蓼 リョウ 蕎麥 ソウバク の類 ハ して 園草 ハ あり 春夏 ハ の比 新葉 シンエフ を 食 ハ すと 味 甚 ハ 辛 辣 ハ あり 秋 ハ 小 至 ハ りて 花 ハ を 開 ハ く





芥

○芥を茶の類して園生あり十月比種を下
一翌年四月比實を收む葉莖へ食用と
まこと菘の如く其實ハ辛辣の味を賞む

○番椒ハ園草かり其實の

形状甚だ多くして長形
金橘狀酸漿狀等あり皆
初ハ青色をむと熟ま
るや從ひ赤色に變び
味極めて辛辣にして
少く食むと消化
の効ありと云ふ



番椒

○山萵菜ハ山草にして葵の類あり
山溪に生じ葉莖を塩醃し
して食む少く辛く根ハ甚
と辛くして揮發の性あり



山萵菜

海藻之部

海藻類を自ら海水中に生じざるものにして園養
すべきもの非但紫菜を海濱淺水の所に樹梢を
並べ裁る之の生殖せしむ多くハ乾固して久し
く貯へ或ハ炙きて食用と以又羹に浸して香
氣ありて最良佳味あり又石花菜の類ハトコロ
テン、カンテンを製し頭髮菜、鶏脚菜を味下劣か
り海蘊、鹿角菜の如きハ食用とみまことあり

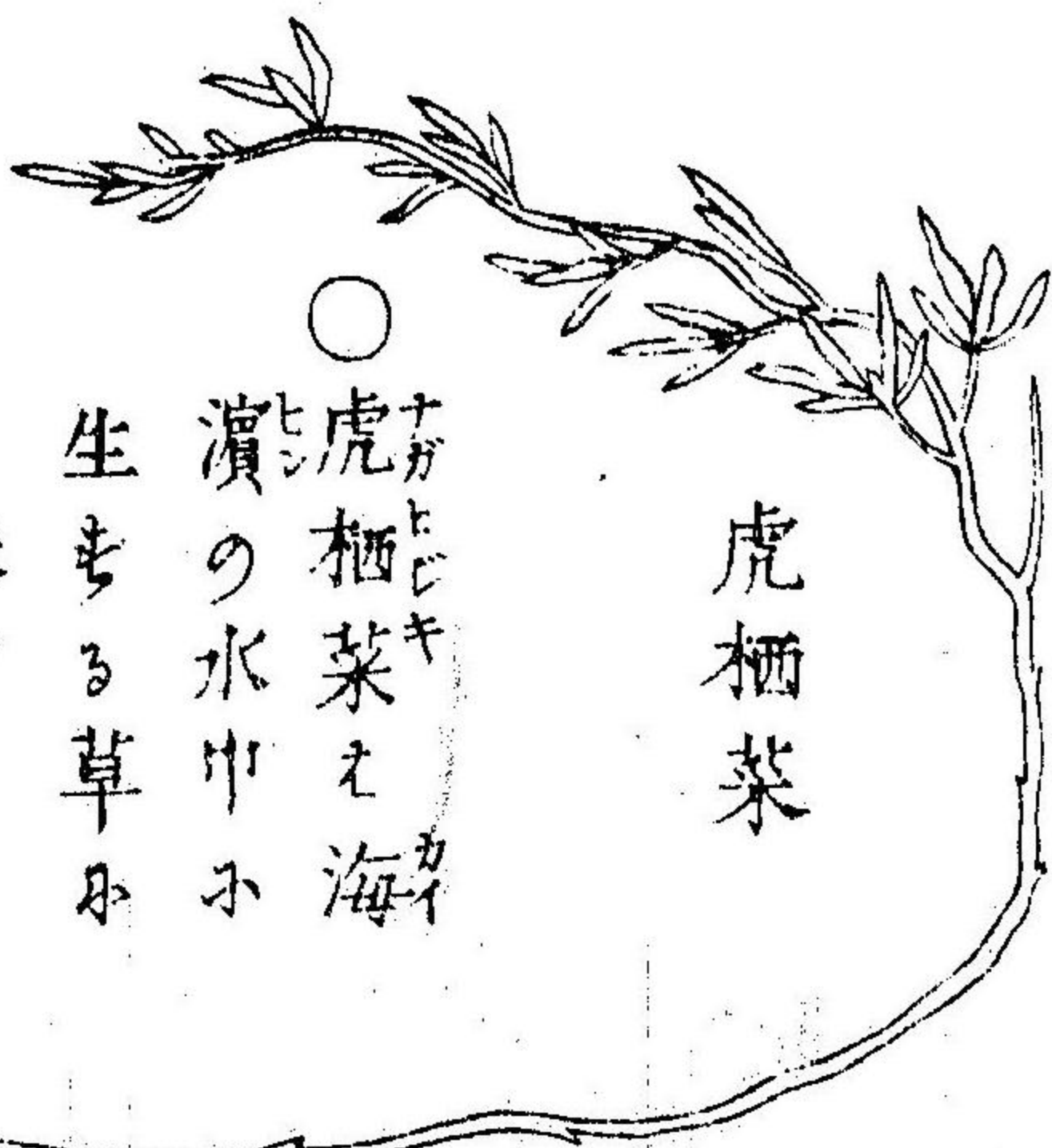
海藻類

黒菜



○黒菜は海草の類にして南海の水中に生じ色極めて黒く煮て食用とす味甘あり

虎栖菜



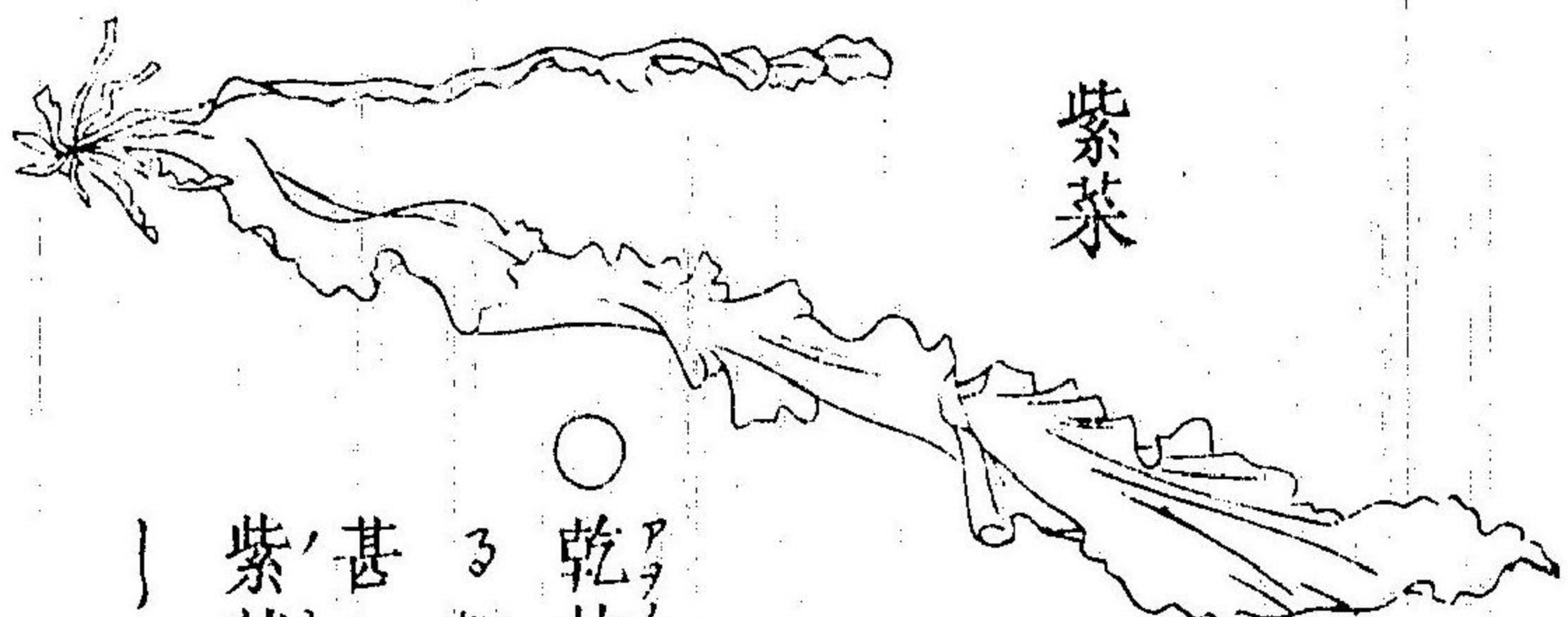
○虎栖菜は海濱の水中に生じる草にて味甘く

昆布



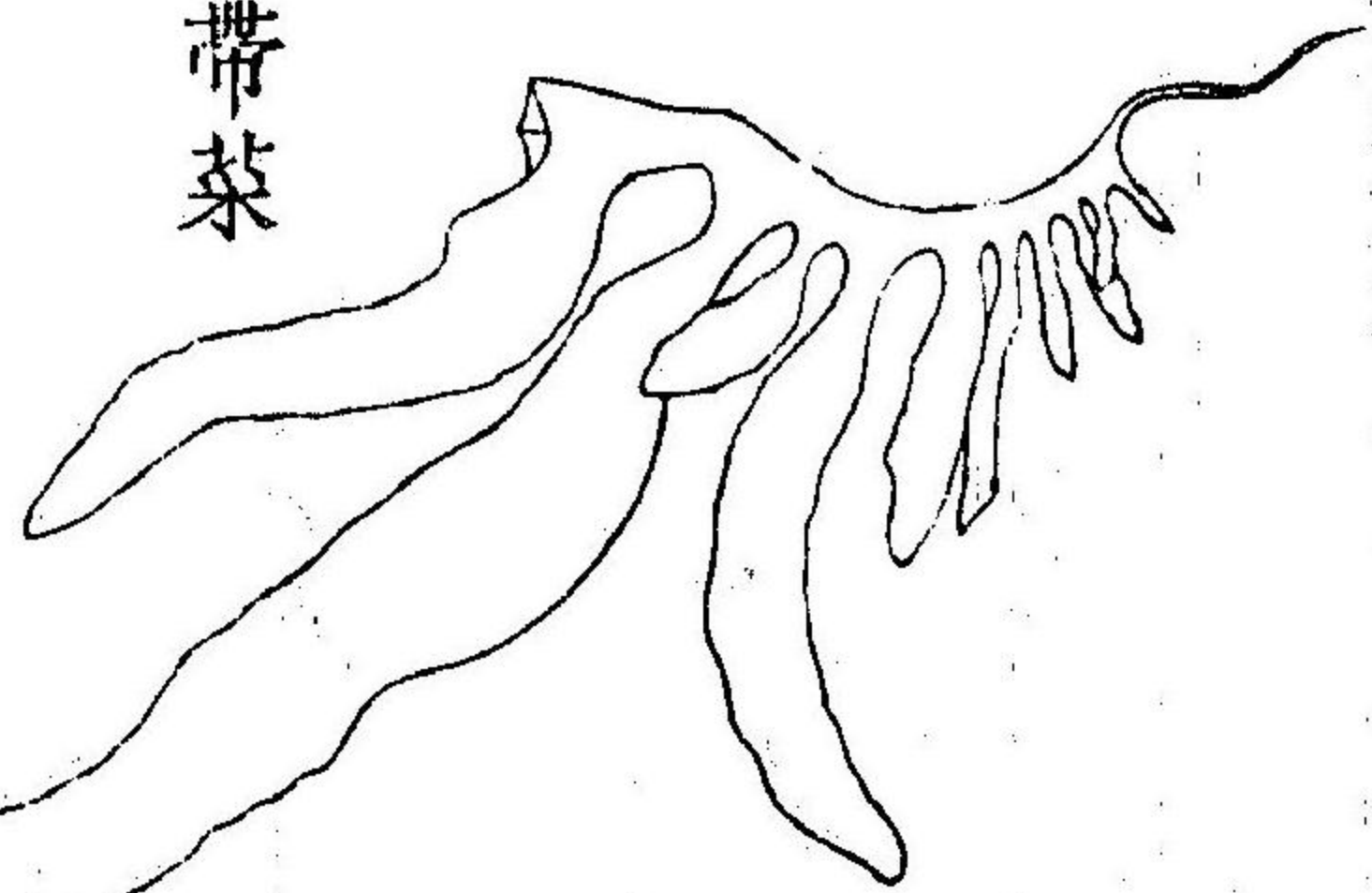
○昆布は北海中の水中に生じる海草にて淡黒色青色の二種あり其大なるもの一株に数百葉を生じ一葉の長さ數丈に至るものあり皆煮て食す海草中の最も美味あるものあり

紫菜



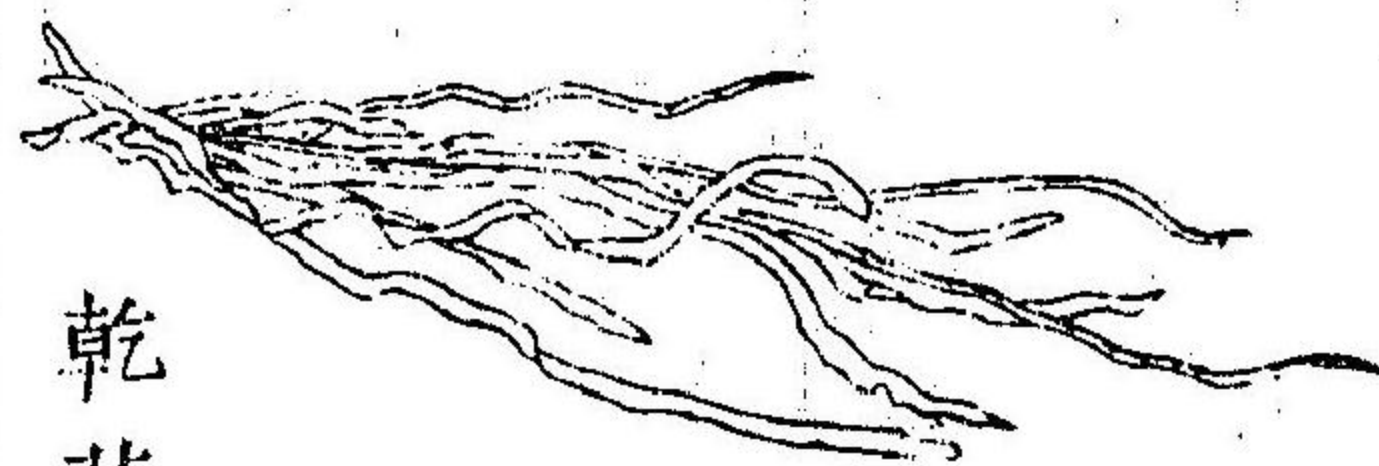
○紫菜は東海の水中小に生じ殊に品川海を以て最好とす其色紫青あり皆海濱の候に於て水中の新附着して取り相和して乾固まり形帖紙の如く炙きて食す味甘美にして香氣最佳あり

裙帯菜



○裙帯菜は東南海中に生じ色青くして形黒菜の稍小軟あるもの、如く味よし

乾苔



○乾苔は海濱に生じる細草にして其色甚ど青く製作等皆紫菜の如く味微くして香氣強し

○羊栖菜ハ虎栖菜の短小
味皆之と同トク
稍上好トク



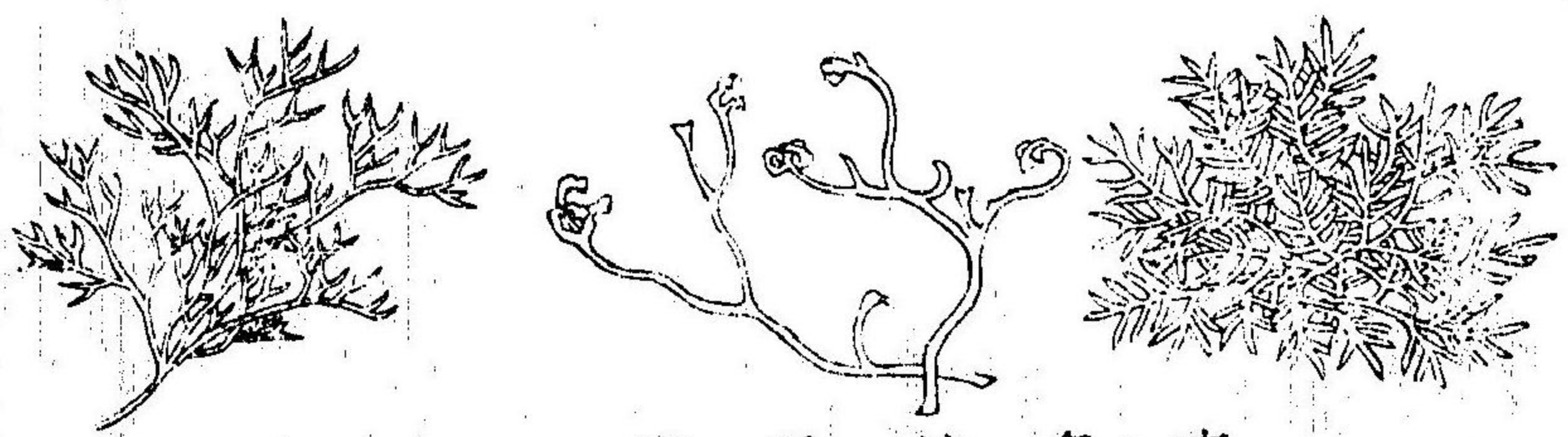
羊栖菜

○石花菜ハ鹿角菜の一種
ろときハ透明
白色トク
用トク



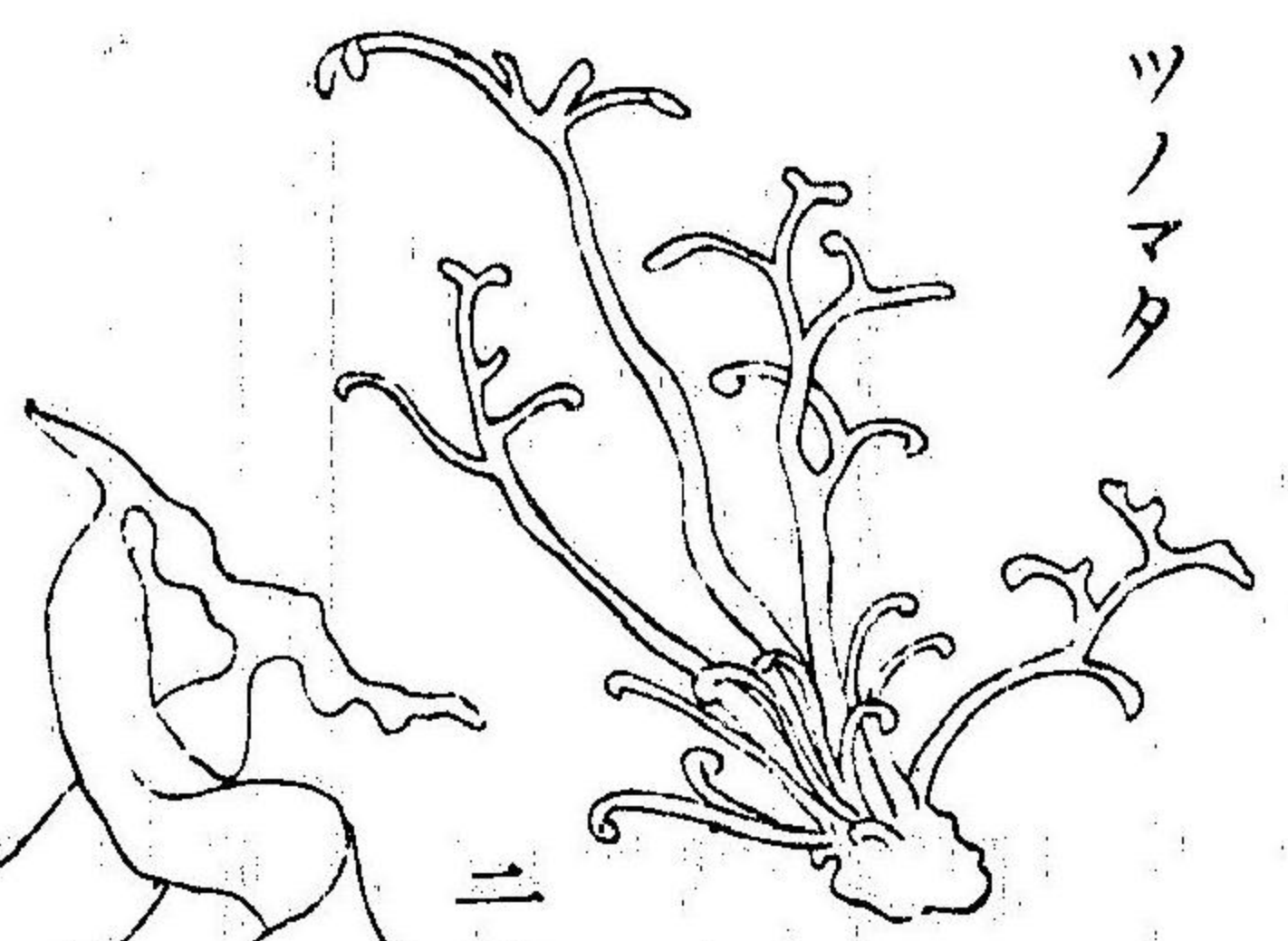
石花菜
三種

○鹿角菜ハ南
海ハ産トク
生時ハ紫色
あり之を取
り淡水ハ酒
モときハ黄
白色ハ變ト
煮て粘糊ト
ありて食用
トク



鹿角菜三種

ツノマタ



二種

○ツノマタハ只日
本東海ハ産トク
のみハ一鹿角菜
の一種あり其稍大
おして其用亦之と
同ト

○海藻ハ蕨藻の類あり
諸々の海ハ生トク
黄色ハ一トク
球状の實を結トク
食用トク

食用トク

海藻

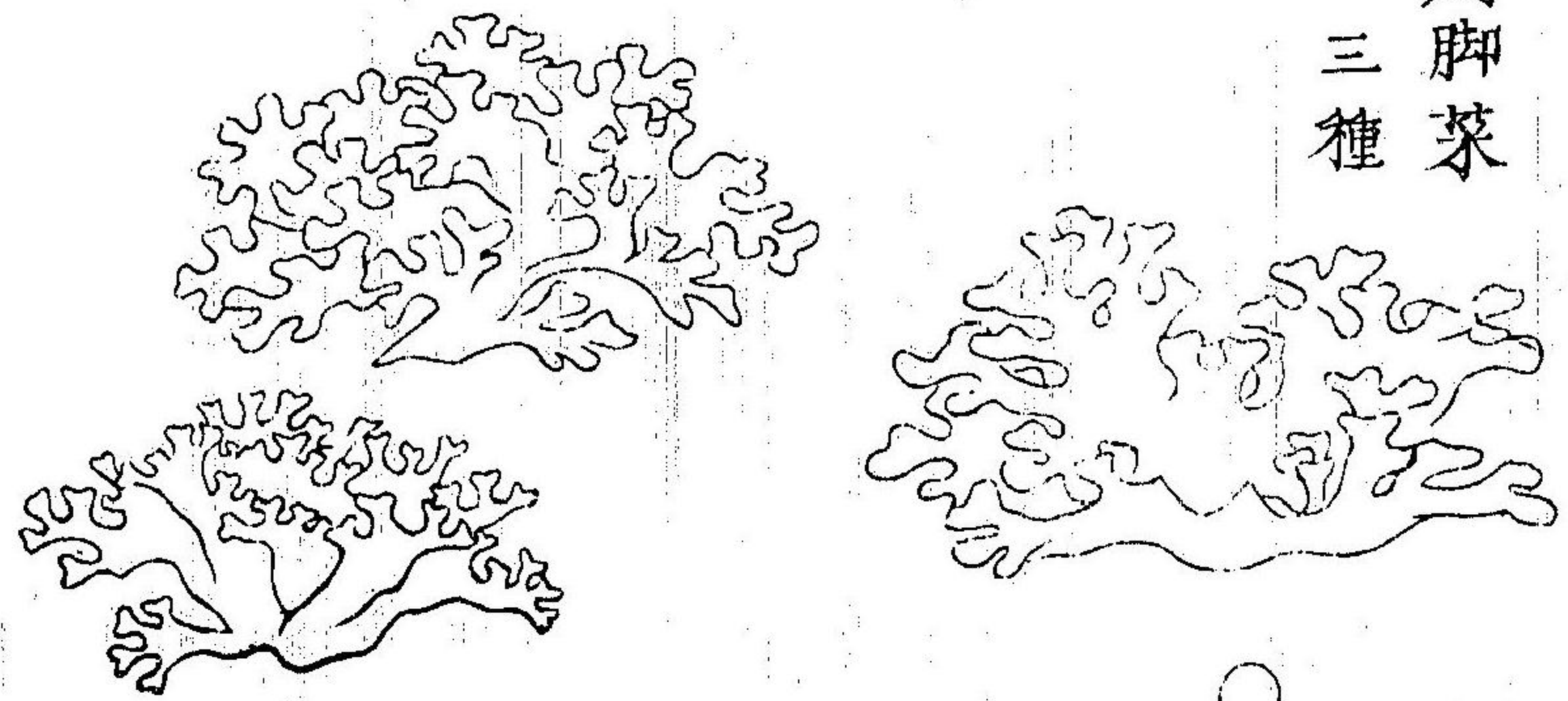
○頭髮菜ハ蕨藻
の類ハ一トク
長黒色ハ生
おて食用トク

おて食用トク

頭髮菜



鶏脚菜
三種



○鶏脚菜ハ東海ハ
生ダ形ツノマダ
子似テ稍細薄
リ其色紅と紫
あり炙きて食用
ト味美あらズ



海蘊

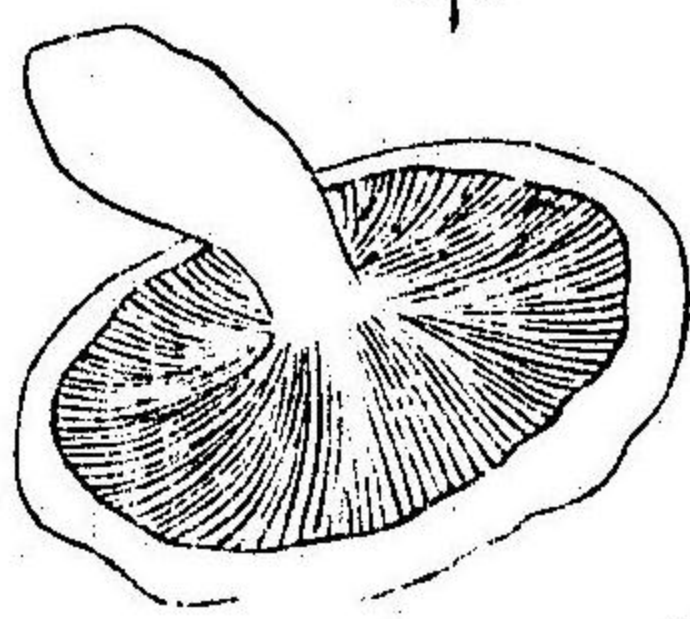
○海蘊ハ亦類藻ノ類
して東海ハ生ダ海藻
の如ク細して青黒色
あり多く酸醃して食
マ味甘美あり

芝栴之部

芝栴類ハ山林原野ハ生ズルものにして園養
するものあらハ但香蕈ハ椎ノ古木ハ生殖せ
お生を煮て食するを常ト多クハ乾固
して久ハ貯ふ殊ハ松蕈ハ香氣最ル好味ハ極
めて佳あり炙き或ハ煮熟して食し又塩醃して
貯ふ玉蕈ハ頗る美味にして魚肉ハ劣らズ皆天
然ノ美味ありて蔬菜ノ一助トあまべく賓客ノ
饗應ハ甚ダ宜し又乾うしたるハ毒氣ある故
ハ病人ノ食用ハ可かり

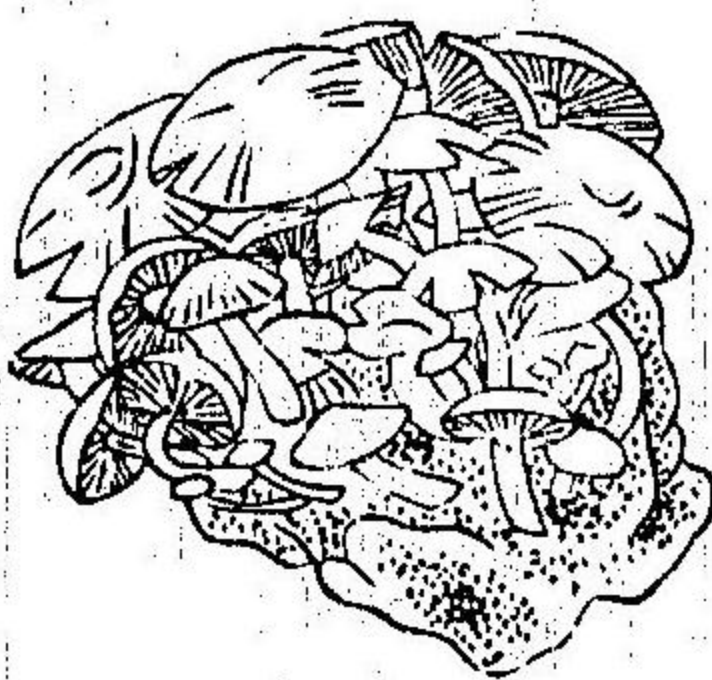
芝 栂 類

香草



○香草の椎の木に生ずる菌やして
春秋多し殊に春生のもの
を佳し以香氣ありて味美
あり多くは乾固して貯ふ

センボンシメヂ



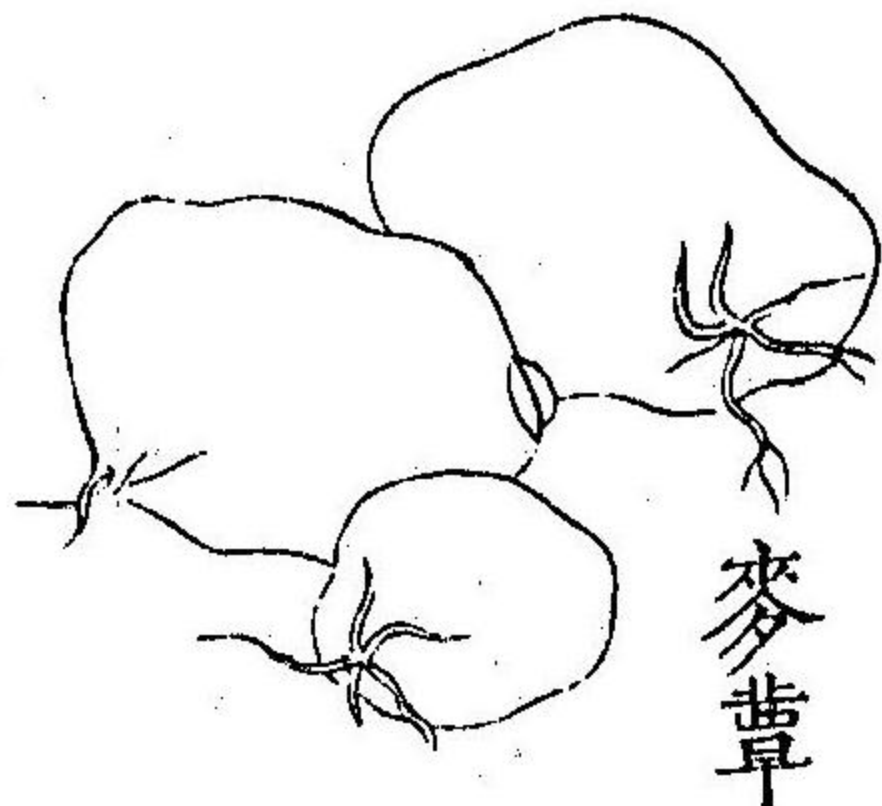
○センボンシメヂハ林
間ゆ生ぞ一
塊より無
数の小豊群
り生ぎ香氣少く
して味美あり

○松茸ハ九月比
松林に生ぎ炙
き又煮て食む
香氣甚ど強くして
且味も美あり



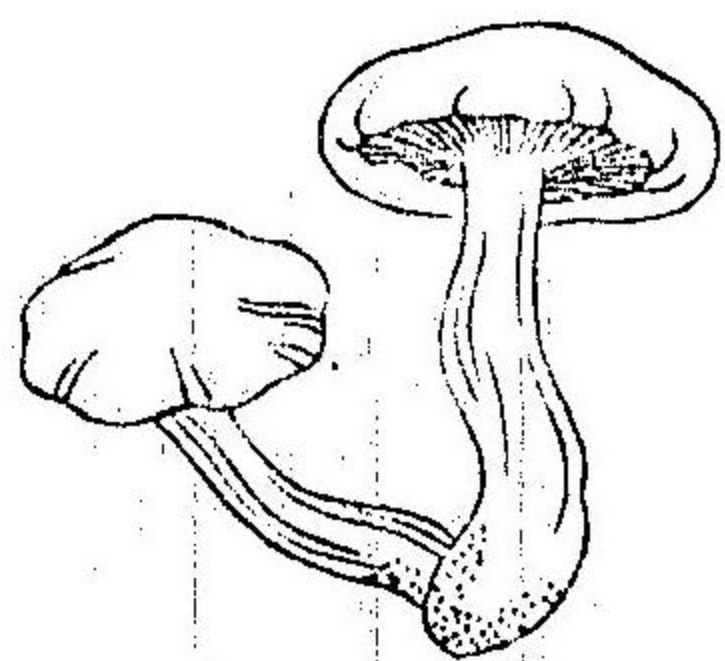
松茸

○麥茸ハ松の下
の砂の中へ生ぎ形
ち球状如し香氣
ハ稍松茸に似
り煮て食む



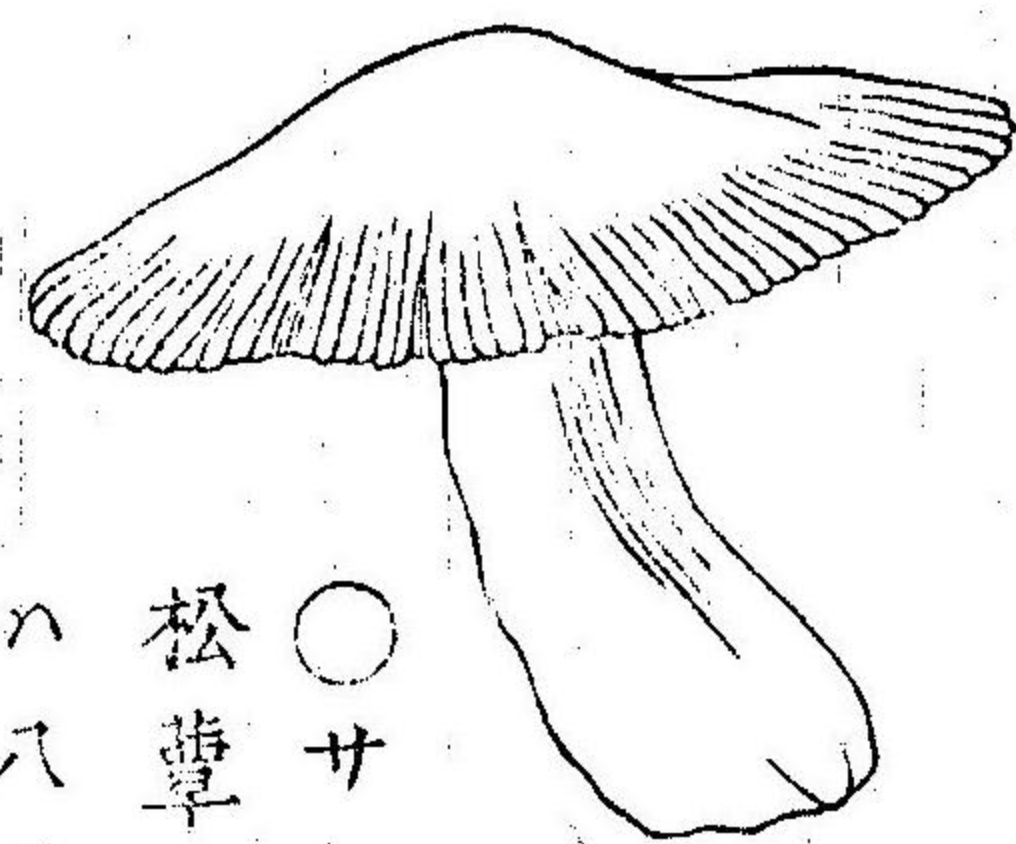
麥茸

黄茸



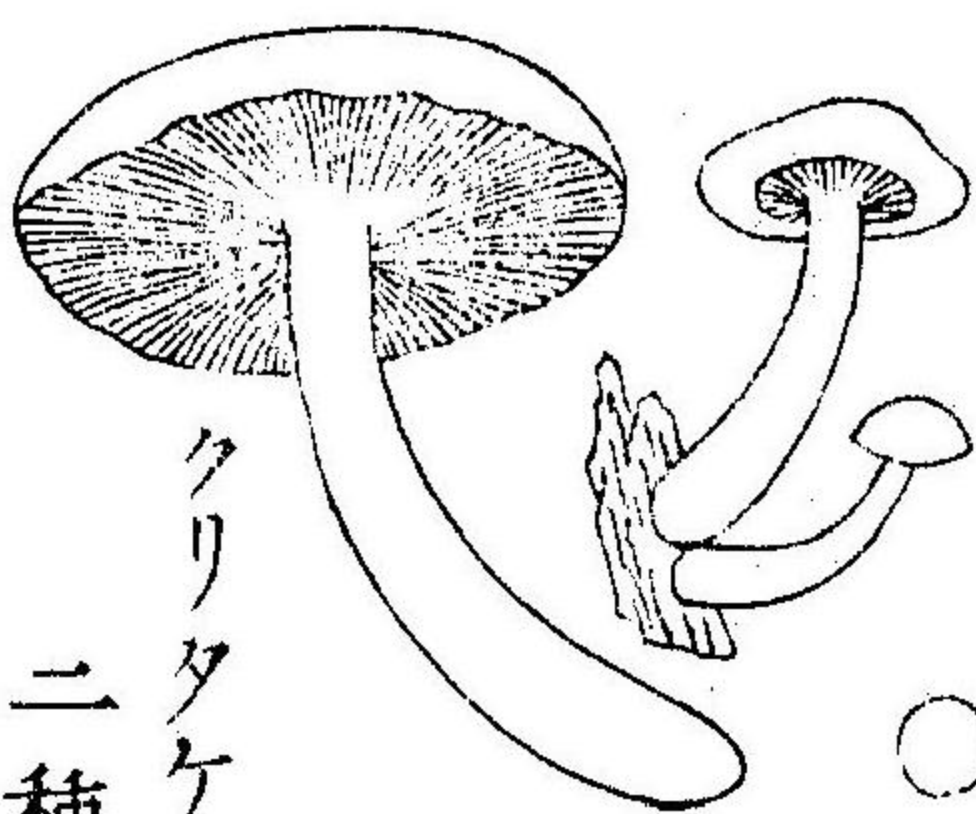
○黄茸を九月比多く
榲樹の根に生ぎ黄
色をして淡黒色を
帯ぶ味美からば

サマツダケ



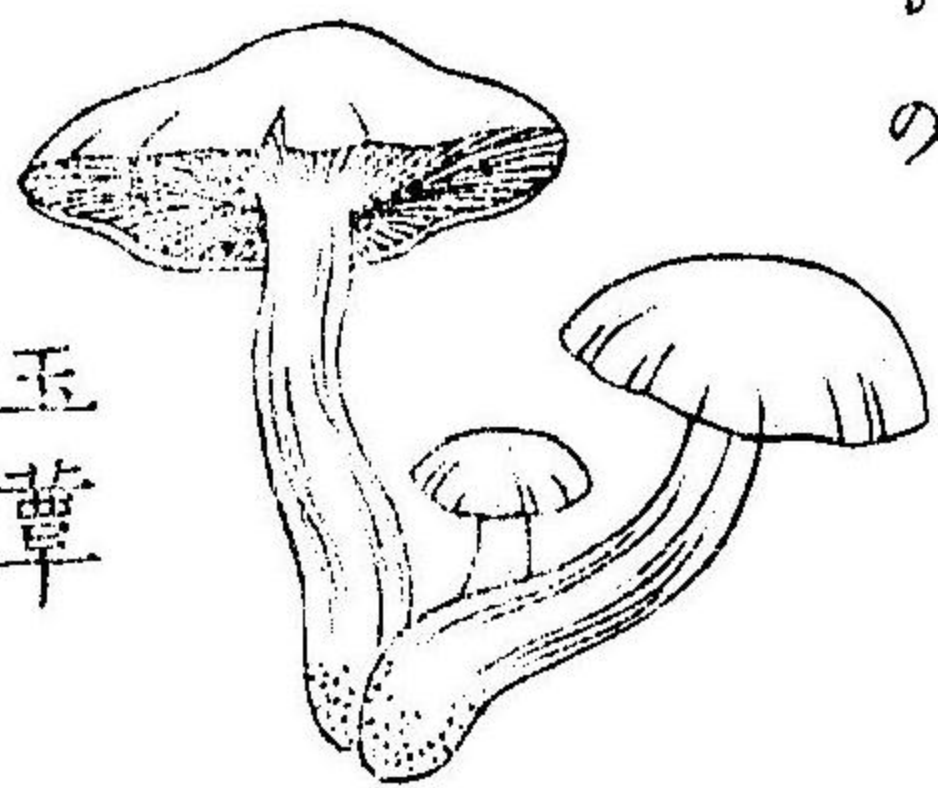
○サマツダケを松柏の林に生ぎ
松茸に似て稍小し香氣少く多く
ハ八月比より生して松茸より早
く出さるのあり

○玉茸を九月比より榲樹の朽株に群
生ぎ淡黒色をして其莖特小大あり
味も茸中の最美なるもの
あり



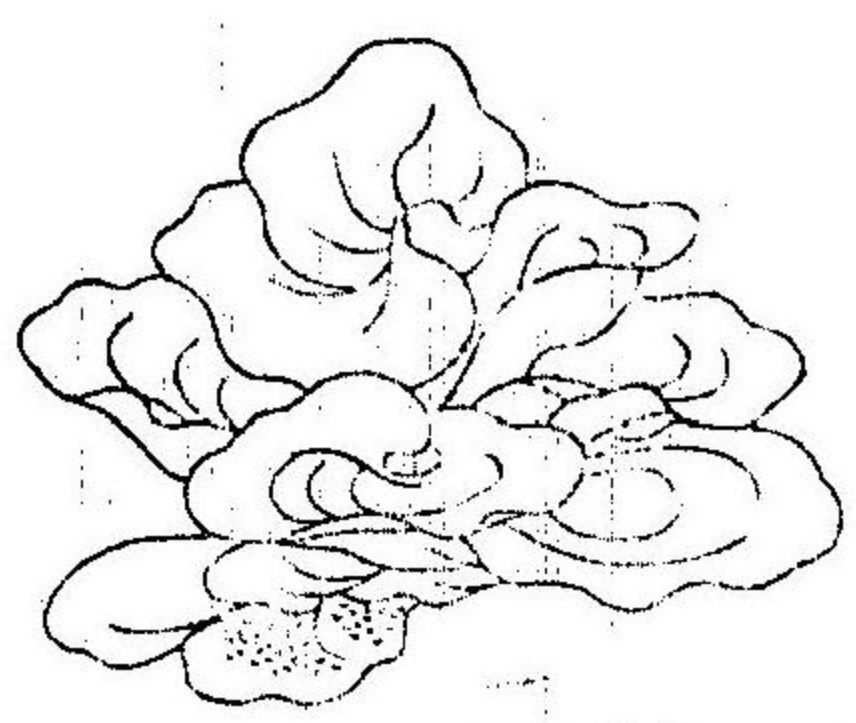
○クリタケハ栗
の樹に生ぎ十
月比より多く
生ぎ其色赤色
あり

二種



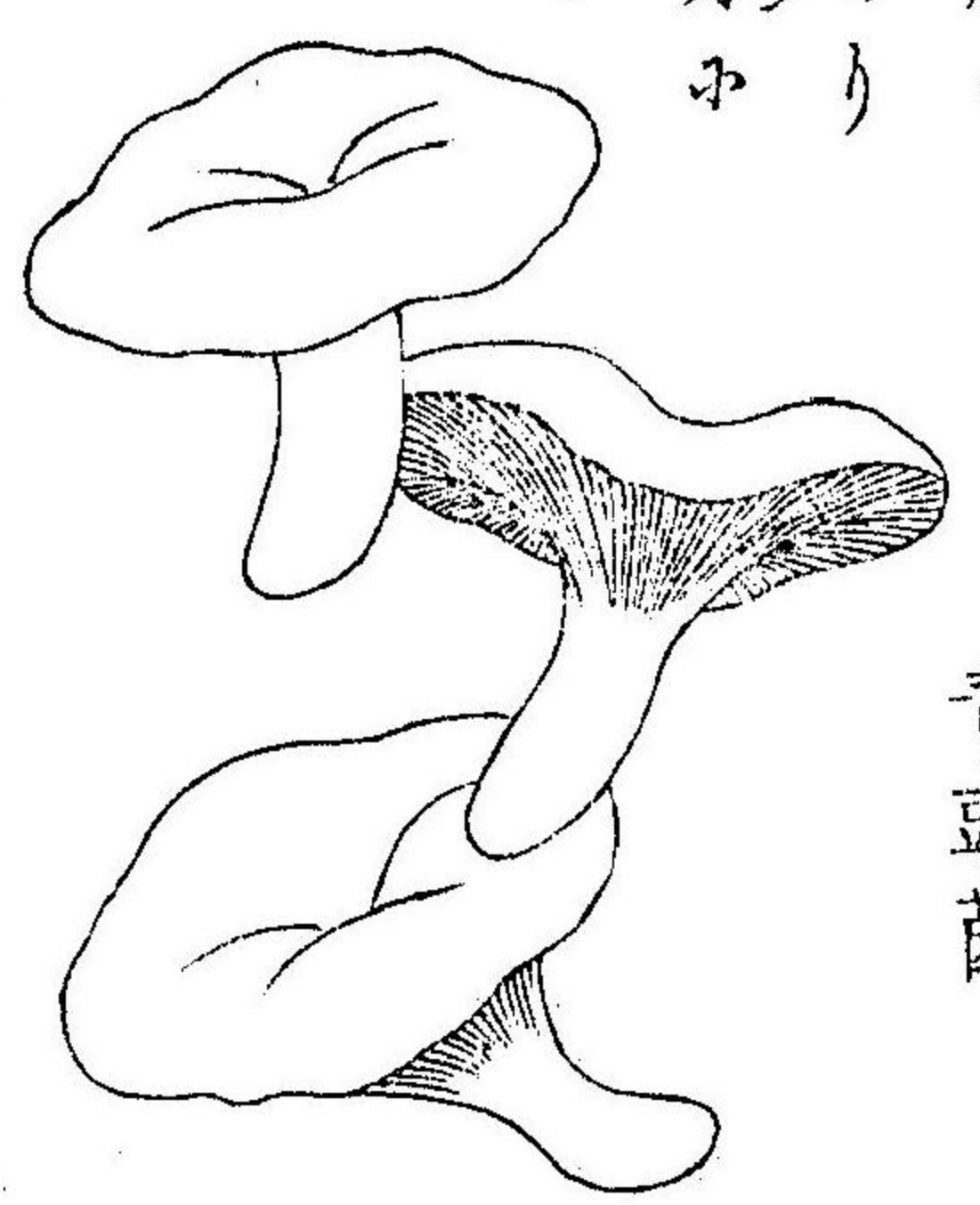
玉茸

木耳



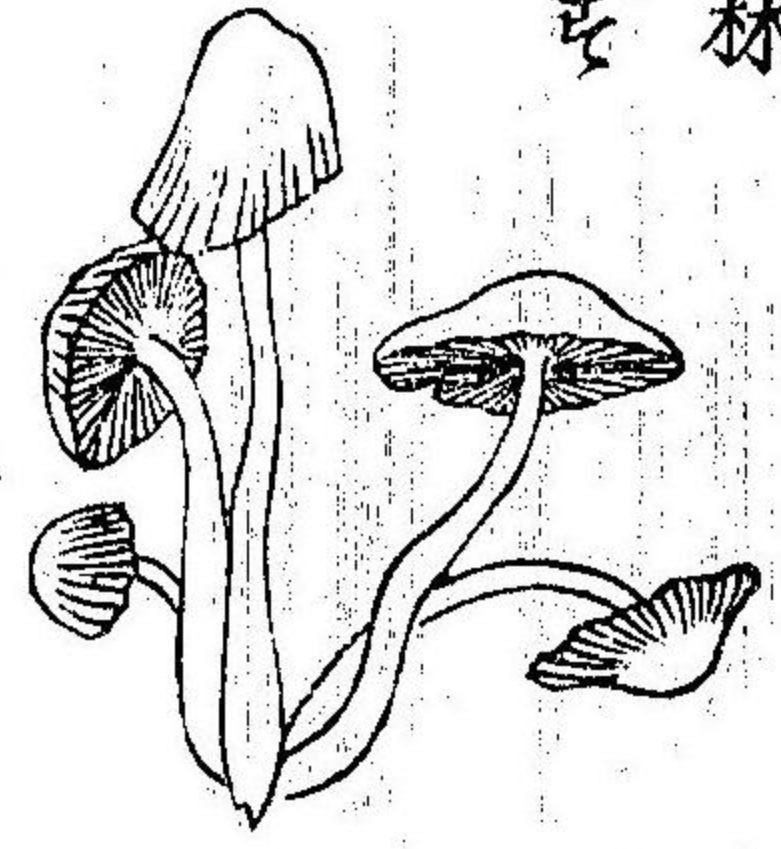
○木耳ハ桑楮等の木皮の上カ生クじル四季共キありシ暗ク日シ小シ乾クきて木身シ固ク着ク以テ雨シ逢ルて大キ澎ク脹ル此ト採ルりて乾固ク食用ス

青頭菌



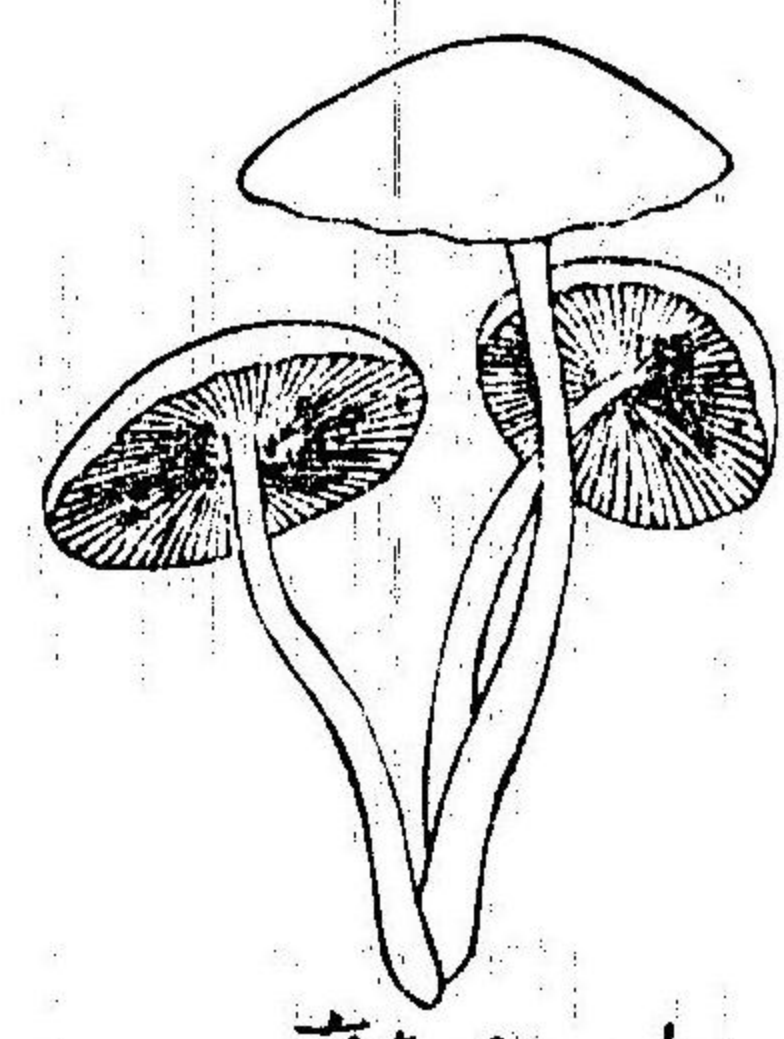
○青頭菌ハ五六月の比林間リ生クじルものあり其色青キと樺ノ色あり又九十月ハ樺色最も多く生クじル又煮キて食ス味上品ナにして茸中ノ冠トなり

○サハゴダケハ竹林ノの落葉ノ中ノ生クじル八九月比多シ淡ク黒色ノ形カ細長クあり味好シ



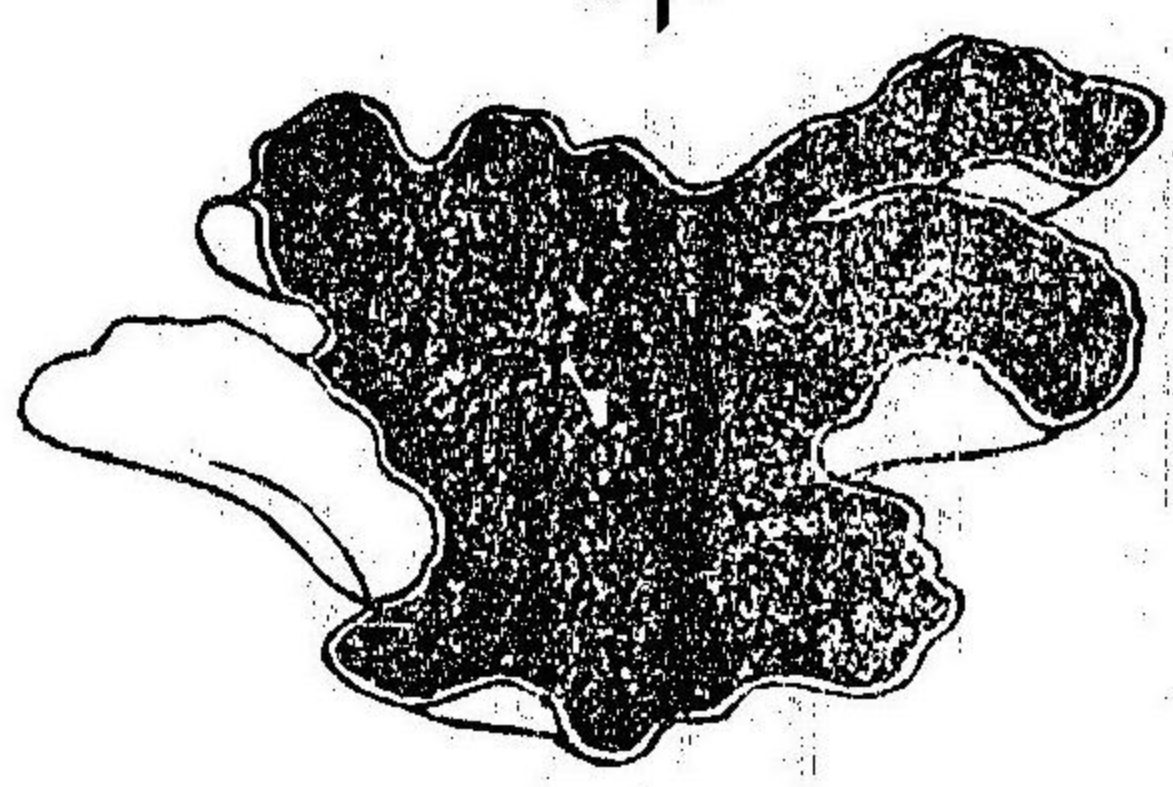
サハゴダケ

エノキタケ



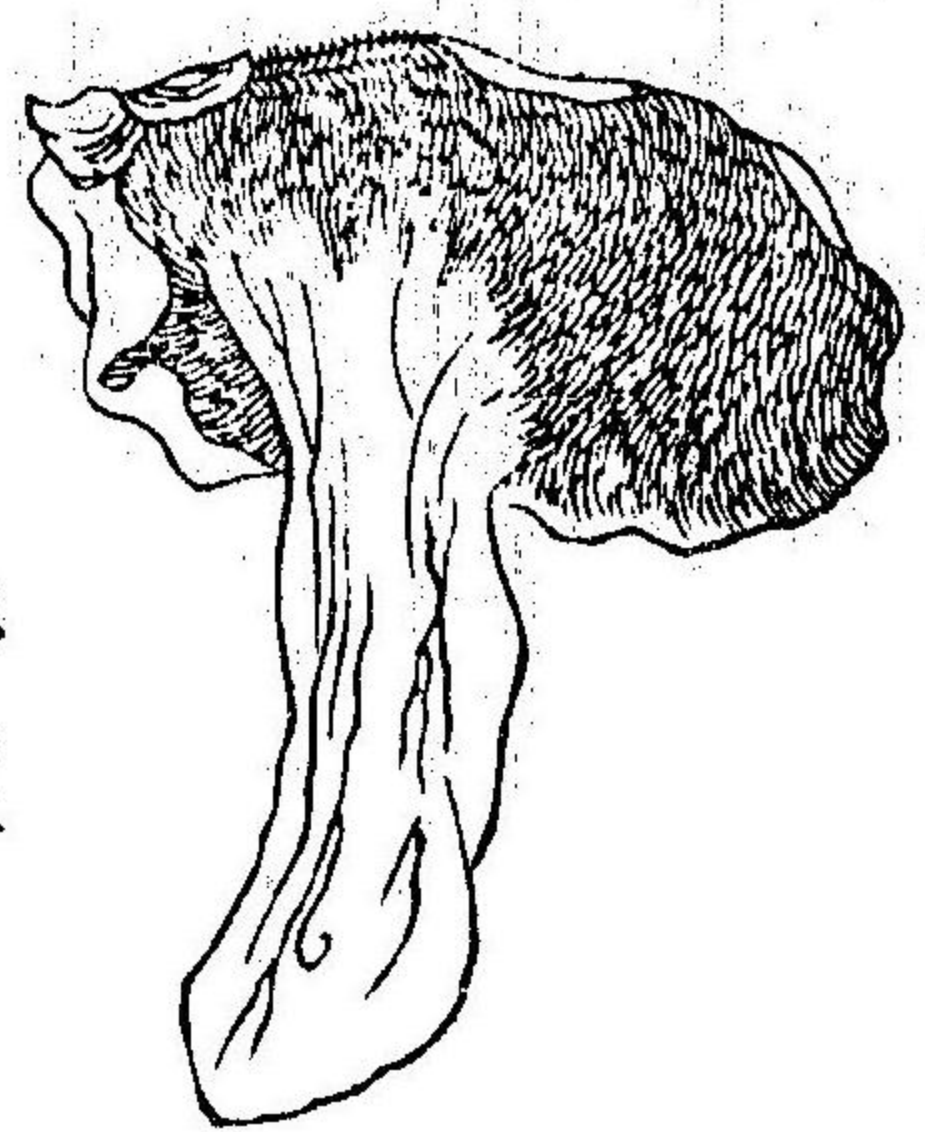
○榎茸エノキタケハ十一月の比より榎樹ノ朽根ノより生クじル其色味トも玉茸ノ似テ香氣高シ

戸耳



○戸耳トハ大石ノ面ニ生クじル表面黒色ノ裏面青色あり体薄クにして莖ノあり煮キて食ス以テ

○茅茸カダケハ九月比深林ノ生クじル其色烟草ノ似テ裏面ノ芒ノあり此茸ハ生クじル時ニ食スれば一旦乾固シて煮キて食ス香ク味共ニ薄シ



茅茸

博物圖略解卷之一 終

定價貳拾錢

東京新有町五番地

長岡道謙 藏版

東京早橋通二丁目

稻田佐兵衛



書林

同小石川大門町

青山清吉書



發兌

