

五雜俎云楓棗二木皆能通神靈卜卦者多取為式盤式局以楓木為上棗心為下所謂楓天棗地是也兵法曰楓天棗地置之槽則馬駭置之輓則車覆其異如此

仲思棗

仙棗

本綱北齊時有仙人仲思得此棗種之因以為名大者長四寸圍五寸肉肥核小其味勝於青州棗廣志所謂西主母棗亦此類也

和漢二才圖會卷第八十七

山果類

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順編



梨

音離

快果 果宗

五乳 蜜父

和名奈之

本綱樹高二三丈尖葉光膩有細齒二月開白花如雪六出凡杏桃諸花皆五出而梨則六出三月三日無風則結實必佳故云上已有風梨有蠹中秋無月蟬無胎但梨核每顆有十餘子種之惟一二子生梨餘皆生棠梨此亦一異也其品甚多有青黃紅紫四色必須棠梨桑樹接過者則結子早而佳

○乳梨一名皮厚而肉實其味極長○鶯梨細名皮薄而
漿多味差短○消梨一名香俱為上品其餘茅梨御覽
梨紫糜梨水梨赤梨青梨之類甚多○凡梨與蘿蔔相
間收藏或削梨蒂種於蘿蔔藏之皆可經年不爛
梨實甘微治風熱潤肺涼心消痰降火解酒毒但不可
過食酸寒多則令人寒中金瘡不可食
古今醫統云春分日將梨枝作拐樣祈下雨頭以火燒又
燒紅鐵烙烙定津脉栽之入地二尺只春分一日可栽桑
樹接梨枝則脆而甘

△按梨雖為山果而人家近煙處能結子性不怕寒故北
國最多與州津輕羽州秋田之產倍於他國者而大其
大者周尺四五寸俗呼名大梨樹下有梨
○紅瓶子梨似瓶子形而色赤其肉白如雪○江州觀音
寺梨色微赤不甚大而漿多甘美如消於口中○山城

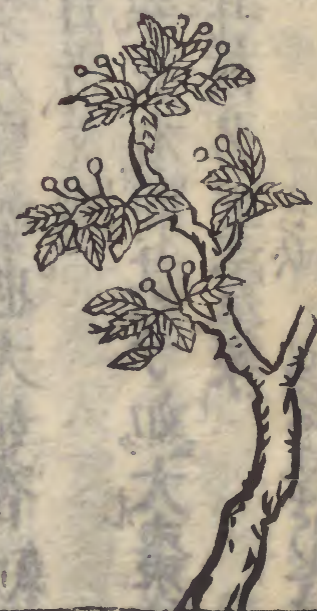
松尾梨狀類觀音寺而褐色甘脆如雪但漿少耳
○水梨狀似青梨而褐色帶青味極甜美有微香多漿
○圓梨即青梨之種類而大皮薄色青帶微褐多漿甘美
○肥前空閑梨微赤色極大其味亞於圓梨其外數品不
收舉凡梨冬月每枝曲撓縛而常不解則能結實



鹿梨
鼠梨 山梨
陽樾 赤羅
俗云阿利乃美

本綱鹿梨乃野梨也大如杏味酸高其木文細密如羅赤
者文急白者文緩
△按鹿梨枝有刺其子如大棗味酸澁不堪食但為聖靈
祭果耳故名聖靈梨

和漢三才圖會 山梨 卷之八十一



棠梨 杜楸 甘棠
唐音 ハイタリイ
俗云山海棠

本綱棠梨處處山林有之樹似梨而小葉似蒼木葉亦有團者二又者葉邊皆有鋸齒色頗黝白二月開白花結實如小椽子大霜後可食其樹接梨甚嘉有赤白二種赤者杜也澀而酸味木理亦赤白者棠也酢也味木理亦白其葉嫩時蒸晒代茶味微苦



海棠梨 海紅
凡花木名海外者皆從海外來也

本綱海棠盛於蜀中其出江南者名南海棠大抵相類而花差小棠性多類梨其核生者長慢十年乃花以枝接梨及木瓜者易茂其根色黃而盤勁且木堅而多節外白中赤其枝柔密而條暢其葉類杜大者縹綠色小者淺紫色二月開紅花五出初如臙脂點點然開則漸成纈暈落則有若宿收淡粉其蒂長寸餘淡紫色或三萼五萼成叢其蓋如金粟中有紫鬚其實狀如梨大如櫻桃至秋可食味甘太抵海棠花以紫綿色者為正餘皆棠梨耳凡海棠花不香惟蜀之嘉州者有香而木大黃海棠花色黃○貼翰海棠花小而鮮○垂絲海棠花粉紅向下皆無子非真海棠也

古今醫統云垂絲海棠為上品冬至日以糟水灌其根則來歲花茂
△按海棠花亞於櫻艷美也今又有二葉海棠者其木小而能開花白色帶紅但黃花及垂絲海棠未嘗有也蓋

中華則以海棠為花之第一詩人最賞之然杜子美詩集無海棠詩者其母名海棠也貴州鎮遠府之產最美



櫻
英音

和名佐久良
音諸
和名加波
一云加仁波

倭名抄載文字集略云櫻子大如梅端有赤白黑者也
△按櫻謂子不謂花何耶諸木花無比之者其樹高二三丈皮橫理而老則紫色光澤有黠文剥皮括括器纏刀鞞謂之鞞又用為癰疔藥中入之共以山櫻皮為良
字彙曰樺木名皮可貶弓則別此一種木乎倭名抄亦如別種然櫻皮之外可謂樺者未見之其材淡褐色木理密而硬刪板印甚佳伐生木埋土中久取出用則愈

不脆凡櫻樹極長時春月漸入刀理緩皮則木易肥大其葉淺青色有鋸齒冬凋春生葉清明前後開花結子大小可大豆生青熟赤黑有仁小兒好去仁食味甘美能解魚毒又有不結子者

櫻諸國皆有之和州最多吉野滿山映花如雲如雪然多此單白山櫻也今京師名花多皆變於子種而或紅或紅白襍單瓣重瓣數種皆盡美為百花之長不斤名准種花者櫻也
伊勢朝熊神社櫻為日本櫻之始
與原の櫻あり活る花をさるればあり

唐則如無櫻花而不載本草及三才圖會草木書譜等詩人亦不賞之也於魚也鯛亦然矣
古詩有
賞櫻日本盛於唐
如被牡丹兼海棠
宋景濂詩

恐是趙昌所難畫
春風籠起雪吹香
○山櫻抱石蔭松枝
比並餘花開最遲
王荊公
山櫻詩
只有春風嫌寂寞
吹香渡水報人知

觀此則中國亦非無櫻

日本紀云允恭天皇見并傍櫻寄衣通姬歌

平城天皇始有櫻花詩 昔在幽巖下 光華照四方

忽逢攀折客 含笑且三陽 送氣時多少 垂陰枝

短長 如何此一物 擅美九春場

日本後紀云嵯峨天皇弘仁三年二月幸神泉苑覽花樹

令文人賦詩花宴之節始於此矣

名華數品不勝計大畧

泰山府君 香木白千葉 江戶法輪寺 初時帶微紅 有明

櫻 江戸櫻 帶大白千葉 菊櫻 泉州櫻 述懷櫻 帶淡色千葉

南殿櫻 花有階段 普賢象 細葉如象鼻 鎌倉有名花 祇

普賢堂 東千本 閻魔堂 亦 楊貴妃 淡色 有香氣 熊谷

櫻 小 白 千 葉 帶 鹽竈 微 黃 綠 色 而 葉 亦 靚 美 虎 尾 櫻

花繁滿長如虎尾 八重一重 中白八重 車返 八重

一重開分而 鷲尾櫻 廣大寺 桐谷櫻 一重開分

大挑燈櫻 金玉櫻 挑燈花 盛時大 法輪寺櫻 八重垣櫻

奈良八重櫻 初時帶淡色 仁保比櫻 中白八重 大毬

中毬香毬 花皆白 西行櫻 木白八重 微帶青 小菊

櫻 中白 衛門櫻 短中白 八重花 深山隱 花似衛門櫻

天狗櫻 花狀如衛門 香芬櫻 中白八重 豐國 中淡色

淺葱櫻 八重開 香芬櫻 有香芬 豐國 八重

維櫻 花純紅色 如葉文選詩 註云山櫻 果木 常陸櫻 索

規濱櫻 益葉櫻 並大紅千葉 本紅櫻 伊勢櫻 並中花

紅毬櫻 莖大紅千葉 而花 絲總櫻 中紅千葉 狀如總

千本櫻 中花紅 八 小櫻 中花淡 海棠櫻 中花白

練絹櫻 葉大花白 單 逆手櫻 中花白 微有 彼岸櫻

單葉如海 燒櫻 中花白 單 桐壺 大白 二

棠花故名 燒櫻 葉出花開 桐壺 重開 彼岸櫻

さくら 桜 花 木 果 實 赤 色 花 白 紅 色 葉 綠 色

さくら 桜 花 木 果 實 赤 色 花 白 紅 色 葉 綠 色

小白草葉春分後
彼岸開先于餘櫻
單葉即山櫻
之種
兒櫻小
山櫻即彼岸櫻之種類而
花實共小山中多有
多のちよひはらん孫のちよひはらん

凡花單葉者結子千葉者不結子常也然彼岸櫻單葉而無子江戸櫻八重有子



絲垂櫻

いんげん

△按絲垂櫻枝散垂如絲柳其花單葉淡白似卵色而小
開如束絲帛不結實
千葉絲櫻 即絲垂櫻之千葉者也凡絲櫻枝接山櫻彼
岸櫻即能活

コト

白川やまのしづめはあけのこころをこころしん



木瓜

モツクワ

楸音

和名毛介

木瓜之轉音也
再轉今稱保介

本綱木瓜可種可接可以枝壓其樹枝狀如柰其葉光而
厚春末開花深紅色其實大者如小瓜小者如拳上黃似
着粉有鼻其鼻者乃花脫處非臍蒂也性脆可蜜漬之為
果津潤味不木
木李能類木瓜但看蒂間別有重
木桃 檀子 圓小於木瓜味木而酢澆性堅

木李 榎檀似木瓜而無鼻大於木桃味澆性堅

木瓜 酸 入手足太陰血分氣脫能收氣滯能入最治霍

亂吐利轉筋脚氣如轉筋時但呼其名及書土作木瓜
字皆愈此理亦不可解也轉筋則由濕熱寒濕之邪
傷脾胃所致故必起於足腓腓及宗筋皆屬陽明

△按世稱木瓜者不合本草註乃是木桃而非木瓜自武
 州及江州多出之藥肆以充木瓜林桃二物雖功用相
 近宜辨用之近頃有唐木瓜者人愛其花植庭前乃此
 真木瓜也葉花實皆如所謂干本草然惟不見其木
 者疑往昔本朝唯有木桃而無木瓜乎



檀子

音渣

木桃
 和圓子
 俗云小木瓜
 寒檀子

本綱木桃乃木瓜之酸澀者小於木瓜色微黃蒂核皆粗
 核中之子小圓也木瓜酸香而性脆木桃酢澀而多渣故
 謂之渣其味劣於梨與木瓜而入蜜煮湯則香美過之其
 功治霍亂轉筋也與木瓜相近
 農政全書曰檀子山野中多有之葉形類棠梨而厚背色

微黃結實似木瓜稍團味酸甜微澀多食損齒及筋

△按樹似海棠而叢生有刺葉亦似海棠而厚末圓三月
 開花紅色結子似林檎而團熟則黃味木而酸澀用之
 克木瓜相傳此花為咒咀佛供故尋常不賞

寒檀子 其樹葉皆相似而春冬二開其花深紅色瓣厚
 不見樹大者叢生高尺許而有花實故栽盆山
 一種有花白者呼名雪白寒檀子出於子種以為珍

ぐんぐんぐん 崖木瓜

文冠花



農政全書云文冠花高丈許葉似榆樹葉而枝小開花初
 佛似藤花而色白穗長四五寸結實狀似枳殼而三瓣中

有子二十餘顆如皂角子，子中飄如粟子，味微淡，又似米麩味甘可食。



榧

くわん

蠻榧 瘞榧

木李 木梨

俗云久波刺牟
瓜梨字乎

別有外國花榧
木與此不同

本綱榧，木葉花實醜，類木瓜。但比木瓜大而黃色，辨之惟看蒂間，別有重蒂如乳者為木瓜，无此則榧也。味酸可以浸酒去痰，煮汁服治霍亂轉筋之功。與木瓜不甚遠。△按榧可壓可極嫩，時有刺大者高一二丈，葉似海棠而大有細鋸齒，春葉稀間開五出淡紅花，秋結實團長三寸許，如小瓜黃青色，味酸而木冬熟則帶微甘，絞汁和生薑汁及砂糖練名瓜梨膏，云治痰嗽。



榧

くわん

俗云亦留文呂

蠻語乎

本綱榧，乃榧之類，其樹如林檎，花白綠色，實大於林檎而狀醜，有毛性溫，其氣芬醇，香醇也故名榧。此與林檎相似，而二物也。

氣味酸甘 溫中下氣消食除心間酸水，不宜多食，秘大小腸，聚胸痰壅血脈。

△按榧，近頃蠻人將來于長崎，而今畿內處處有之。其樹花實皆合本草註，但葉大於林檎而圓薄，其氣實不如林檎多結也。蠻人用沙糖蜜者，食之呼名如世伊太云，能治痰嗽。



山檀子

唐音

赤瓜子。鼠檀。山裏果。猴檀。棠棣子。茅檀。杳子。羊棣。

本綱山檀子生山中而味似檀子故名之世俗作山查者誤矣查音乃水中浮木與檀字何關有二種而功相同一種小者樹高數尺葉有五尖極間有刺三月開五出小白花實有赤黃二色肥者如小林檮小者如指頭九月熟小兒米而賣之閩人取熟者去皮核搗和糖蜜作為檀糕以充果物其核狀如牽牛子黑色甚堅一種大者樹高丈餘花葉皆同但實稍大而色黃綠皮渣肉虛為異爾初甚酸澀經霜乃可食氣味酸冷消食積補脾治小腸疝氣產後兒枕痛唐本草雖有赤瓜後人不知即此也自朱丹溪始著山

檀之功而後遂為要藥能化飲食若胃中無食積脾虛不能運化不思食者多服之則反尅伐脾胃也煮老雞硬肉入山檀子數顆即易爛則其消肉積之功可推



菴羅果

アンロウコウ

香蓋。此種未有莖

本綱菴羅果出西域梨及柰之類也葉似茶葉實似梨五六月熟色黃七夕前後已堪噉味甘温果中極品無害亦



柰

かき

類婆訶

本綱柰江南雖有而北國最豐作脯食之性寒有毒有與林檎一類二種樹實皆似林檎而大有赤白青三色白者為素柰赤者為丹柰朱柰青者為綠柰皆夏熟又有冬柰冬熟子帶碧色涼州有之



林檎

文林即果
來禽

和名利字古字
今云利牟五

本綱林檎樹似柰而二月開粉紅花子亦如柰而差圓六月七月熟即柰之小而圓者其味酸澀者即棗也其類多有金林檎紅林檎水林檎蜜林檎黑林檎皆以色味立名有冬月再實者林檎熟時晒乾研末點湯服甚差謂之林檎麩若林檎樹生毛虫埋盤蟻干下或以洗魚水澆之

即止皆物性之妙也

林檎

酸甘

下氣消痰治霍亂肚痛消渴者宜食之

多食令人好睡或生瘡癩其子食之令人煩心

古今醫統云收貯法林檎每百顆內取十顆雜碎入水煎

候冷內缸中浸滿為度密封缸口久留佳

按林檎花葉類海棠花萼紅色開則白帶微紅似海棠

花而小其實有窪溝如繩痕徐熟半青半紅味淡甘微

酸脆美今病人口中潤乾好吃之如實熟消渴者不害

虛熱煩渴者生冷物不宜食



柿

音士

如き

胡國名鎮頭迦

柿字柿俗

柿音肺

和谷加岐

本綱柿高樹大葉圓而光澤四月開小花黃白色結實青
綠色八九月乃熟其核形扁狀如木鼈子仁而硬堅其根
甚固謂之柿盤世傳柿有七絕一多壽二多陰三無鳥巢
四無蟲蠹五霜葉可玩六嘉實七落葉肥滑可以臨書也
有數種皆以核少者為佳 著蓋柿蒂下別有一重也

蒸餅柿狀如市賣蒸餅 牛心柿雞子鹿心皆以狀名
朱柿小而深紅 塔柿大干諸柿 大者如椽八稜稍扁

凡柿同蟹食令人腹痛作瀉如中之者服木香則解
古今醫統云柿樹按及二次則全無核 柿半味如甘

△按柿之澀者用灰汁灌於根則翌年無澀味矣 柿老樹
中心帶黑色其材名黑柿用堪為器用 凡柿品類甚多

和州五所之產最勝今畿內皆移種之體圓扁微帶方
微尖肉紅色味甘潤脆其蒂處縮陷形異於諸柿其核

小肥團尖俗呼名五所柿 又云大柿柿 事類合璧所謂

八稜稍扁柿此類乎畿內之外種之柿之皆不佳試移
種於薩州甚澀不堪食但甲列之產亞乎和列耳

似柿亦大 似五所而肥滿不扁者味大劣
如羅柿 一名透微柿形長圓微尖肉中如沉香木理而

味脆美亞五所柿而上品
圓座柿 形大肥圓附蒂處肉起作瘤者所謂著蓋柿乎

筆柿 形小而長本草所謂鹿心柿 和名較是乎
樹藤柿 形如鳥卵者攝津丹波多出之所謂雞子柿乎

田倉柿 形圓大於諸柿而味澀以為醃柿所謂塔柿乎

烘柿

本綱此非謂火烘也即青綠之生柿置器中自紅熟如烘
成澀味盡去甘如蜜

白柿

柿餅 柿花
又云鉤柿 又云枝柿

本綱白栲即乾栲生霜者其法用大栲去皮捻扁日晒夜露至乾內瓮中待生白霜乃取出謂之白栲

△按白栲用濕栲連枝曝乾或繫系晒乾初用蕎麥糶和藁包宿乃能生霜豫州西條之產甘美柔而如沙糖饒備州之者次之濃冽及尾州蜂屋之產長三四寸重三十錢目許本草所謂牛心栲是乎

胡盧栲一名豆栲即乾栲大如頭指生淡霜硬淡甘串栲貫竹串乾者也或貫繩乾之共下品也

凡乾栲乃脾肺血分之果也甘瀉能收故有健脾瀉腸治嗽止血之功蓋大腸者肺之合而胃之子也能治反胃吐食乾栲三枚連蒂搗爛酒服治產後效逆

△按俗傳產後七十五日忌食乾栲也然本草以為血分藥而產後效逆用之聊齟齬矣宜參考又能解酒毒割乾栲作兩片一以塞臍縛定後飲酒連

日不醉

烏栲

俗云阿末保之阿末者屋間也

本綱烏栲甘溫火熏乾者也凡服藥口苦及嘔逆者食少許即止

△按用濕栲剥皮火熏懸屋間晒乾之或不火熏而乾亦可並成黑色未生霜時食之烏者黑色也

酖栲

酖音藪栲也俗云阿波世加岐

本綱酖栲用灰汁灑三四度令汁盡着器中經十餘日即可食

△按酖栲今造法用濕栲浸石灰或蕎麥糶灰汁二三日取出食味變甘最下品也

栲蒂

加岐乃倍太

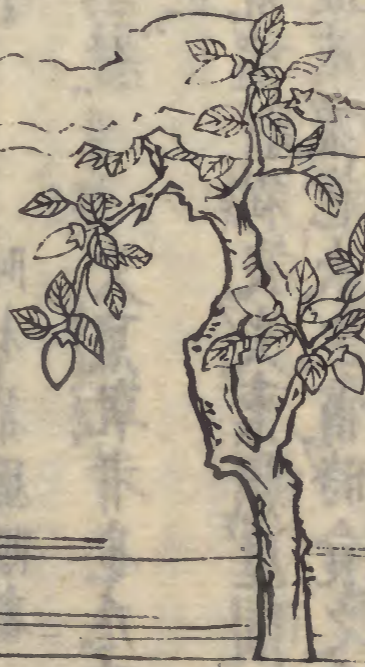
柿蒂 味清平

治欬逆柿蒂散 柿蒂丁香各二錢生薑五片水煎或為末虛者加參
欬逆者氣自膈下冲脉直上至咽膈作呃忒蹇逆之聲

柿皮 柿核

△按柿皮晒乾入用醬油煮之則汁甜美不劣於鯉煎汁
今僧家所重也

柿核長扁形如豆莢而本稍尖黃黑色中有白瓢形似飯
而而向下但五所柿核小肥短



柀

漆柀 花柀
烏柀 青柀
綠柀 赤棠柀

俗云之布加木此木老者心黑堅俗名黑柀

本綱柀乃柿之小而卑者大如杏他柿至熟則黃赤惟
此柿雖熟亦青黑色擣碎浸汁謂之柿漆可以漆罽扇諸

物不可與蟹同食

△按柿漆之俗造法柀一斗去蒂加水二升五合確搗
盛桶經宿榨之渣亦和水經二日再攪之其用甚多漆
紙為衣為行李裏漆布為酒榨俗或和墨塗竟皆為水
不易朽或漆塗之下先用柿漆凡柿漆夏月焦枯難貯
茄子切片可投入又流柿漆於川上則鱖鯉大醢浮出



君遷子

梗棗牛奶柿
藍棗丁香柿
紅棗棗
俗云蒲萄柿又去核坊

キミンゴニソウ

本綱君遷子其木高丈餘類桃而葉長結實小而長狀如

牛奶熟則紫黑色中有汁味甘瀟
一種小圓如指頂大者名丁香柿味尤美

△按君遷子俗云蒲萄柿也其實附生葉背承梗而狀似

科有蒂大如蒲萄味澀經霜熟紫黑色稍甘



石榴

安石榴丹若
金鑿

本出於西域漢張騫使西域得安石
國榴之種以歸故
名安石榴

本綱石榴木不甚高大枝柯附幹自地便生作叢極易種
折其條盤土中便生也五月開花有黃赤白三色實有甘
酸苦三種甘者可食酸者入藥石榴也山子大如盃赤色有
黑斑紫皮中如蜂巢有黃膜隔之中子如人齒淡紅色亦
有潔白如雪者經霜則自拆裂千房同膜千子如一也單
葉者結實千葉者不結實或結亦無子
河陰石榴名三十八者其中子只有三十八子也 有四
季榴四時開花秋月結實實方綻隨復開花 有火石榴
赤色如火 海石榴高一二尺即結實皆異種也

甘石榴

溫 酸

多食損人肺損齒令黑

酸石榴

酸 溫

治赤白痢腹痛

治久瀉久

痢名黑神散

取一箇煨煙盡出火毒一
塊煎湯服神効無

研末

古今醫統云取其直枝大如拇指長尺許栽土中出枝頭
二寸水澆之即生有叢生者傍枝攀倒他以土壓之來年
生根截分別栽又云截枝用火燒二寸挿入土即生
藏石榴法連枝摘下用新瓦罐安排在內用紙十餘重密
封之又法取未裂者以米泔煮沸燂過數枚逐枚排籃中
勿用相挨挂當風處可經夏

△按石榴樹初叢出既長則有大木周二尺餘者凡花色
鮮紅者莫如栝榴者鮮紫者無如燕子花者矣河州河
內郡律生院之石榴大者周過於尺味最佳凡栝榴花
紅者多黃白二種希有之千葉也黃者亦非正黃但淡
赤帶黃也耳

根酸石榴東

治寸白蛇蟲水煎五更溫服至明取下虫

石榴皮

凡使之勿犯鐵不計乾濕皆以漿

止下痢下血脫肛崩漏帶下又治脚肚生瘡初起如粟橙

浸淫痒痛潰爛遂致用酸榴皮煎湯冷定日日掃之

△按布帛黑茶法下用藍凍其上用石榴皮五倍子二



橘

居密反

橘

和名太知波奈

雲五色為慶二色為
橘外赤內黃非類非
霧橘實亦外赤內黃
甜之香露有似乎
雲後字

本綱橘樹高丈許枝多生刺其葉兩頭尖綠色光面大寸
餘長二寸許四月著小白花甚香結實至冬黃熟大者如
盃包中有瓣瓣中有核夫橘柚柑三者相類而不同橘實

小其瓣味微酸其皮薄而紅味辛而苦入藥名陳皮

橘下埋鼠則結實加倍見盤經云如橘周禮云橘踰淮而

自變為枳地氣然也其品十有四種

黃橘扁小而多香露乃上品也○朱橘小而色赤如火○

綠橘紺碧可愛不待霜後色味已佳○乳橘狀似乳柑皮

堅瓢多○場橘狀大而扁外綠心紅瓣巨多液經春乃甘

美○包橘外薄內盈其脉瓣隔皮可數○綿橘微小極軟

美可愛而不多結○沙橘細小甘美○油橘皮似油餅中

堅外黑乃下品也○早黃橘秋半已丹○凍橘八月開花

冬結實春采○穿心橘實大皮光而心虛可穿○荔枝橘

膚理緻密如荔子也

橘及柑之屬出蘓州台州西出荊州南出閩廣撫州皆

不如溫州者為上陳眉公秘笈云越多橘柚歲有橘稅

謂之橙橘戶亦曰橘藉

△按太知波奈和名橘類之總名也今單稱太知波奈者

乃包橘也專為菓其皮為藥者乃蜜柑也其實熟則甜如蜜故名之不知何時有此名也橘類以為柑誤也蓋其屬甚多而和漢共往昔不悉辨之

日本紀云垂仁帝九十年春命田道間守遣常世國令求非時香菓今謂橘者是也同九十九年春得非時香菓八竿入纒還來或書曰天皇既崩田道間守向皇陵叫哭而自死感其忠呼香菓號為田道間名

所謂常世國者新羅國乎田道間守者垂仁帝三年春始來新羅國王于天日槍之玄孫也故所遣之乎

聖武帝天平八年舉葛城王之忠誠賜浮杯之橘勅曰橘者果子之長上人所好相與珠玉共競尤宜金銀以逾美是以汝姓賜橘宿禰橘姓始于此

橘宿禰者諸兄公也月令廣義云正月初二日賜橘於群臣則古今以橘為嘉祝之菓今之包橘是也

紀州有田郡蜜柑肥大皮厚着新處少脹如乳甘美而其陳皮最勝與大者徑二寸余一郡皆植蜜柑蓋此與中華越地相同薩州櫻島豫列松山之產味美駿

州之產次之肥後八代之產形小皮薄瓣皮亦薄而味美也又有異品者

紅蜜柑色赤本草所謂○夏蜜柑五月黃熟本州所謂早無核蜜柑希有之○温州橘其葉似柚葉而畧小其實乃

蜜柑皮厚實絕酸芳芬用其汁和魚膾佳蓋温州乃浙江之南柑橘名處猶紀州疑移栽其樹者也俗為雲州○唐蜜柑大而皮厚實味不美所謂塌橘此乎

凡柚橘之類不宜子種皆宜接也而自相州箱根關北未曾有也唯柚者自與州白川關北全無之試植橘於津輕則皆變成枳所謂江南橘為嶺北枳者南北土地之異和漢相同

古今醫統云十月將橘樹有枝柯者埋土中尺餘以枝幹在外不可倒置待來春芽長傍掘坑澆糞水至十二月內橘根四圍澆夫糞三次至春用水澆二次花實俱茂收貯法鋪乾棕或乾松毛間疊包裹置不近酒處不壞又藏菜豆中不近酒米亦不壞又用橘葉層層相間收之入土壅之久不壞橘柑橙之類皆如上

陳皮

橘皮 益皮 陳者陳久之義曰 久者為佳故名之

本綱古橘柚作一條後世以柚皮為橘皮者誤也此乃六陳之一天下日用所須也以廣中來者為勝江西者次之今人多以乳柑皮亂之不可不擇也

橘皮 細 紅而薄 筋脈 味 苦辛 性 溫
 柚皮 最厚而虛紋更粗 色黃內多膜無筋 味 辛甘 性 冷
 橘皮 粗 色黃而厚 內多白膜 味 辛甘 性 冷

但以此別之即不差矣 然多相皮相雜也 惟可用柚皮則不可用

陳皮 歸 辛 為脾肺二經氣分藥寬膈降氣消痰飲極有殊功同補藥則補同瀉藥則瀉同升藥則升同降藥則降隨所配入和中理胃藥則留白凡橘皮下氣消痰其肉生痰聚飲表裏之異如此凡物皆然

青皮

本綱青皮乃橘皮之未黃而青色者薄而光其氣芳烈今人多以小柑小柚小橙偽為之不可不慎辨之 氣味 苦辛 肝膽二經氣分藥入多怒有滯氣腸下有鬱

積或小腹疝疼用之以行其氣如無滯氣則損真氣古無用青皮者至宋時醫家始用之小兒消積多用青皮最能發汗有汗者不可用

陳皮 浮 外 脾肺 氣分 二物一體 一用 物理之 青皮 沉 而 降 入 肝膽 自然也



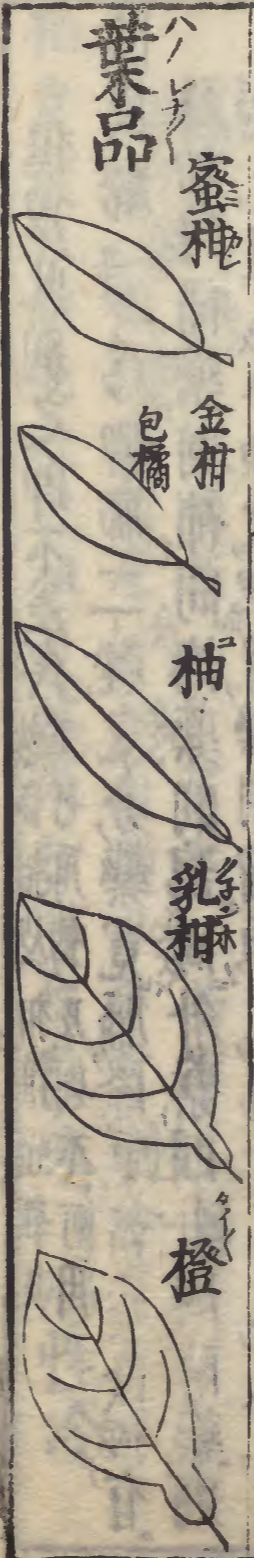
たらし乳

太知波奈

包橘

本綱載宋韓彦直橘譜云橘有十四品之內包橘外薄內盈其脉瓣隔皮可數

△按太知波奈者橘類之總名而今稱之者乃包橘也其樹葉花無異于蜜柑其實皮薄小而似金柑之大者瓣形自脹干外可數恐田道間守所得來橘此矣於今歲始嘉祝必用之果也又甘美而盛所用之橘乃蜜柑也凡包橘葉似金橘葉而畧柔也因葉異品見于後



葉品

蜜柑

金柑

包橘

柚

乳柑

橙



くゆんが

木加

俗云九年母

乳柑

本綱乳柑樹無異于橘但刺少耳其子大于橘而瓣味甘但未經霜時猶酸霜後甚甜故名柑子其皮比橘紋粗色黃而厚內多白膜其味不苦而辛甘橘可久留柑易腐敗柑樹畏冰雪橘樹畧可此柑橘之異

韓彦直橘譜云乳柑其木婆娑其葉纖長其花香韻其實正圓層理如澤蠟其大六七寸其皮薄而味珍脉不粘瓣食不留滓一顆僅二三核亦有全無者譬之香露喫久為柑中絕品也橘其皮辛甘其皮苦辛今人以乳柑皮偽為橘皮可擇凡柑類有八種

生枝柑形不圓色青膚粗味帶微酸留之枝間可耐久俟

味變甘乃帶葉折○海紅柑樹小而顆極大有圍及尺者皮厚色紅可久藏○洞庭柑皮細味美其熟最早○甜柑類洞庭而大每顆必八瓣不待霜而黃也○木柑類洞庭膚粗頑瓣大而少液○朱柑類洞庭而大色絕嬌紅其味酸人不重之○饅頭柑近蒂起如饅頭尖味皆美也

△按乳柑俗云九年母也而未知所以其名蓋橘柑並總名而各有其種類惟曰橘者乃作蜜柑曰柑者是九年母也雖有八種而所有于本朝者不多蓋九年母形狀皆如上說但葉似橙而長有淺粗刻耳



柑子

柑子
和名加無之
俗云加字之
黃柑 今按

△按柑子乃柑類之總名也今單稱柑子者乃陳藏器之所謂黃柑是也然詳考形狀今柑子乃橘之屬也其樹似橘葉亦似橘而短實似蜜柑而小皮薄純黃味酸苦
一種有白和柑子出於遠州白和村故名之大如蜜柑而味亦稍美



橙

金橙 鶻殼
和名安倍天知波奈
俗云加布須
又云大伊布

本細橙木高枝葉不甚類橘亦有刺其葉有兩刻缺如兩段其實大者如益頗似柚經霜早熟色黃皮厚蹙劔如沸覆郁
橙乃橘屬之大者 晚熟耐久 早黃難留

橙皮苦辛可以烹炙可以茗鮮可以和菹醢可以為醬可以蜜煎可以糖製橙之可以蜜制橙之飲則香食之則美誠佳果也今止以為果宿酒未解者食之速醒

古俗 橙之味苦而酸 故曰橙 其味苦而酸 故曰橙

△按橙樹大者高丈余許周過於尺嫩時有刺老則無刺其葉匾大似乳柑而短背色淡五月開小白花橘柑橙皆相似而花歷八年者結實也形圓其氣苦臭霜後黃熟其瓣苦微酸不堪食至春色濃耐久夏復變青新舊不可辨故俗呼名代代雖不啜而以為歲始嘉祝果乾括者經年不敗皮硬褐色用為佩腰之具春月摘之破瓣漸汁乾粒粒離如覆盆子和沙糖食之至夏月則瓣中汁自枯渴每核皆生芽白根食之亦佳味離枝果中生芽者異物也凡用橙皮薰烟甚辛臭香能避蚊仍名加不須收熏之訓下畧也又乾橙皮用為倭方疝氣藥也然本草謂消

痰下氣利膈寬中解酒之功不謂為肝膽疝氣藥而倭知其效驗亦妙也不唯橙如萍蓬草治折傷無花果解魚毒青鴉解諸毒或番椒治小鳥之病山漆治金魚之病之類不勝計誰人始試之耶唐橙加須加葉似橙而微長其實正黃色皮厚理密而形長團味酸微苦

△按此乃真橙也近年希有之尋常稱橙者乃本草所謂有一種氣臭者是也凡橙葉本有刻缺為段如見果蒂乳柑柚温州橘檳榔之類皆然也蜜柑柑子包橘金柑之類葉微窄而無段狹長



柚

又音

櫛柚 條

壺柑 臭橙

朱欒

和名由宇如

蜜柚 俗云花柚

本綱柚樹葉皆似橙其實味酸有大小二種小者如柑如橙今人呼其黃而小者為蜜甯大者如瓜如升有圍及尺餘者其大者謂之朱欒亦取團欒之象其形色正圓而類柑橙但皮厚而粗其味甘其氣臭其瓣堅而酸惡不可食其花甚香凡柚狀如白故名壺江南閩中最多有之渡淮而北化而為枳

橙乃橘屬故晚熟耐久皮皺厚而臭味苦而辛

柚實消食解酒毒治妊婦不思食口淡柚皮下氣消食快膈化痰散積瀝之氣

按柚樹高丈許枝多刺葉比干橙長而不扁本段葉亦狹小四月開小白花結實九月熟深黃色有臭香而其香好人多其皮厚粗皺味苦深冬熟乃帶甘味切片入贈膳芳芬特佳俗謂之真柚是朱欒山中多而人家亦有小柚俗云乃蜜甯也葉畧薄小花亦小其實八月熟正黃

色而小其皮皺脹起醜其瓣甚苦不可食惟其花最芬馥擲投於酒壘中或採蒼及未黃者皮切片入亦香美勝於真柚也

凡柚汁誤注於布帛則藍及茶褐色物消為白地

柚末醬

用真柚穿出瓣為空殼用瓣去核和末醬及胡麻胡桃栗薑等復盛空柚置炭火上燒之煮沸食為僧家嘉肴

俗云此

柚脯

柚乾也造法用真柚穿去瓣核用末醬汁澆糯粉合胡麻椎板等充空柚覆蓋用淡醬油煮熟攤于板以板徐徐壓之晒乾收之



橘柚 香藥
廢 臭柚
和名柚榔
俗云左牟頂

本綱柚大者謂朱欒最大者謂香欒爾雅謂之櫟椒

△按櫟椒柚屬也其樹葉花皆與柚無異實形色亦似柚而最大芬馥如乳柑其瓣味如橙而苦微酸蓋此兼柚柑橙之二也和名抄謂柚柑亦相兼之義乎



佛手柑

佛手柑 香欒
不之由加牟

本綱佛手柑樹似朱欒而葉尖長枝間有刺植之近水乃

生其實狀如人手有指有長一尺四五寸者皮如橙柚而厚嫩而光澤其色如瓜生綠熟黃其肉甚厚白如蘿蔔而鬆虛其核細其味不甚佳而清香襲人置衣笥中則數日不散若安芋片十葉而以濕紙圍護經久不廢或薺蒜盞其蒂上則香更充溢又浸汁浣葛紵勝似酸漿多產閩廣間彫鏤花鳥作蜜煎果食置之几案可供玩賞寄至北方人甚貴重

皮瓢 辛酸 下氣除心頭痰水

△按凡柑橘柚之類皆怕寒佛手柑特甚而其樹如值寒則枯或雖不枯不實冬月則用穉蔽根畫則可受陽也其樹似櫟有刺葉全不似柚柑之輩而稍大淡青色筋理顯然畧似多羅葉而不尖四五月生新葉時嫩葉褐色以為異三才圖會之佛手柑圖葉形尖本草時珍亦謂尖長者未審



金柑

金橘 盧橘
夏橘 山橘
給客橙

盧者酒色之妙
角故為盧橘然
文選注以枇杷
為盧橘誤也

本綱其樹似橘不甚高大五月開白花結實秋冬黃熟大者經寸小者如指頭形長而皮堅肌理細瑩生則深綠色熟乃黃如金氣味溫甘芬香可愛入膾膾尤加香美藏綠豆中可經時不變蓋橘性熱豆性涼也

山金柑一名金豆高尺許實如櫻桃內止一枚昂金柑之異種者也



枇杷

葉形似琵琶故名枇杷云今觀葉不如此有大枇杷者昂此天仙花見夷果下

本綱枇杷易種高丈餘肥枝長葉大如驢耳背有黃毛陰蜜婆娑可愛四時不凋盛冬開白花春實其子簇結有毛四月熟色如黃杏大者如鷄子小者如龍眼皮肉甚薄核大如茅栗黃褐色無核者名佳子色白者為上黃者次之實甘酸止渴下氣止吐逆治上焦熱

多食發痰熱傷脾同炙肉及熱麩不可食
葉苦平治脾胃之病大都取其下氣之功耳清熱解暑

毒治嘔噦不止凡使火灸以布拭去毛不爾射人肺生咳

古今醫統云尋常以淋過灰湯濕灰壅之根頭花多實大△按枇杷木黏堅堪為杖棒其子七八顆作棟生初則黃帶青熟則正黃亦有淡白色者不為佳此異乎本草之說一核者核圓大有二三或五六抱合者全無核者為希珍其一核之核能解毒被蟲螫而腫痛者刮核傳之倭方有枇杷葉湯治食傷及霍亂以為妙

枇杷葉肉桂藿香菘求吳茱萸木香甘草各等分或有異同



楊梅

和名夜朱毛
白楊梅
名聖僧
又云水精楊梅

本綱楊梅樹如荔枝而葉如龍眼及紫瑞香冬亦不凋二月開花結實形如楮實子五月熟有紅白紫三種紅勝干白紫勝干紅顯大而核細其青時極酸熟則如蜜其肉在核上無皮殼江南嶺南山谷多有之會稽山中者為天下第一冠凡桑上接楊梅則不酸如楊梅樹生癩以甘草釘之則止皆物理之妙也又云地瘠處多生楊梅驗之信然實酸甘鹽藏食之去痰止嘔噎消酒食釀酒甌為梅香耐甚珍重之齒及筋令人發熱損核中仁能治脚氣取仁法以柿漆拌核暴之則自裂仁出也

△按五雜俎云白色者名為水精楊梅又謂之聖僧則為珍也畿內近國白者希也海西九州有之凡楊梅人家庭園栽之結實者鮮矣山中果也山桃之和名宜矣

楊梅皮

俗云毛不波 樹皮 太年加良

本綱楊梅皮煎湯洗惡瘡疥癬救之治牙痛燒灰塗湯火傷

△按楊梅皮出於薩州者良煎汁深黃褐茶色又深漁細則久耐鹹水與柿漆同故名澁木凡交趾占城東埔寨大泥六甲之唐船多將來稱之樹皮皆漆家多用

寸金丹 治傷食霍亂 楊梅皮 十錢 黃柏 五錢 胡椒 三山椒 一錢 沉香 一分 細末 糊丸 倭方也

楊梅皮散 治折傷用楊梅皮一味細末以漆家所用糊練之傳有如此外倭方多用楊梅皮丸散有皆抑積聚追蟲之功云



櫻桃
 如名抄云 鸚鵡實
 俗云由須良梅

本綱櫻桃雖非桃類以其形似桃故名之如沐猴梨胡桃之類皆取其形相似耳其樹不甚高其葉團有尖及細齒春初開白花繁英如雪結實一枝數十顆先百果而三月熟其熟時須守護否則鳥食無遺也經雨則蟲自內生人莫之見用水浸良久則蟲皆出乃可食也試之果然其實熟時深紅色者名朱櫻紫色皮裏有細黃點者名紫櫻味最珍重又有正黃明者名之蠟櫻小而紅者名櫻珠味皆不及極大者若彈丸核細而肉厚者尤難得
 子甘熱 調中益脾氣令人好顏色美志
 小兒食之過多無不作熱舊有熱病及喘嗽者得之立

病且有死者

△按櫻桃樹高四五尺葉大可按指團末尖有細齒微似木天蓼葉而厚綴其子半熟時大可大豆而有溝及毛狀與桃無異既赤熟則大可小金柑脫毛如李亦似梅味甘其花小二分許白色帶微赤但謂如雪者不然
 宇治左府賴長公記云天養二年五月三日權大納言宗輔送嬰實云自和泉國所尋取之其色紅大如基石其體圓其核微小有三種食之甚美其味甘堪賞翫矣禮記所謂仲夏月天子羞以合桃先薦寢廟者是也云



ふはさくら
 山嬰桃
 朱桃 麥櫻
 英豆 李桃
 俗云庭櫻

本綱山嬰桃樹如朱嬰但葉長尖不團子小而尖如麥多
毛生青熟黃赤亦不光澤而味辛惡不堪食
△按山嬰桃葉似櫻桃而薄扁長尖不皺三月開花似小
粉團花而小千瓣五六分許不結實又有花赤者
一種有庭梅者詳干後



白果 鴨脚子
俗云一葉
銀杏

本綱銀杏原生江南樹高二三丈葉薄縱理儼如鴨掌形
有刻缺面綠背淡二月開花成簇青白色二更開花隨即
卸落人罕見之一枝結子百十狀如棟子經霜乃熟爛去
肉取核為果其核兩頭尖三稜為雄二稜為雌其仁嫩時

綠色久則黃須雌雄同種其樹相望乃結實或雌樹臨水
亦可或數一孔內雄木一塊泥之亦結陰陽相感之妙如
此其樹耐久肌理白膩術家取刻符印云能召使也
銀杏宋初始著名而修本草者不收近時方藥亦用之
銀杏 平 甘 苦 入肺經益肺氣定喘嗽消毒治陰虱 骨碎 傳之
多食雍氣動風小兒多食發驚引疳 同 鯉 鱧 魚 食 患 軟 風
△按銀杏處處皆有出於對州者良藝州者次之其葉刻
缺深者雄也不結實然三稜實為雄二稜為雌則雄亦
結實半四月著花于莖頭其莖細長五七分其花淡青
色如椒粒無葩二顆一雙朝見樹下有落花莖



唐胡桃 葉
胡桃
俗云多
危桃 枝桃
播羅師 梵書
吳桃 延喜式
言久留美 吳菓也

本綱胡桃本出羌胡漢時張騫使西域始得種還植之北
土多有之南方亦有但不佳其樹高丈許春初生葉長四
五寸微似大青葉兩兩相對頗作惡氣三月開花如栗花
穗蒼黃色結實至秋如青桃狀熟時漚爛皮肉取核為果
人多以擇柳接之

山胡桃 南方有之底平如檳榔皮厚而大堅多肉少穰

其壳甚厚須推之方破

胡桃仁 甘熱能入腎肺最虛寒者宜不食積熱者利三焦

益氣養血潤肌黑鬚髮多食去五痔同酒食動風脫人肩

與破故紙同為補下焦腎命門之藥故古有云黃檗無

知母破故紙無胡桃猶水母之無鰓也胡桃能制銅

胡桃青皮苦澁烏鬚髮鎮科對等分擣泥治百癩風麻

黃同 漆帛黑色枯皮亦佳

△接胡桃有數種唐胡桃自中華多來近頃本朝亦往往

種之其葉似榲之葦而末不尖無刻齒長五六寸但兩

兩不對生此與本草之說少異其實核圓大而色淡皮

薄易破仁脂多味最美也養山雀者破以餌之喜食之

鬼胡桃 核形似桃核而圓甚堅硬炒過入水破之其仁

脂少味不美

姬胡桃 核微扁仁脂多味美本草所謂南方山胡桃而

倭胡桃是也其油磨木器甚光澤用其皮漆帛黑色久

久不變凡胡桃與銅錢共磨合則錢成粉制銅之證也

一種有澤胡桃 岸澤多有之雖結實不堪食其材畧似

擇而理粗匠人以偽為擇



三果
毗梨勒
出本州夷果
之部

和漢三才圖會 山果 卷之七 三十七

本綱毗梨勒出西域及南國樹似胡桃子形亦似胡桃核似河梨勒而圓短無稜有毗故名之毗即勝也



榛

同 栗

和名波之波美

本綱榛關中甚多類中即故字从秦新羅國之榛子肥白最良其木低小如荆叢生冬末開花如檉花成條下垂長二三寸二月生葉如初生櫻桃葉多皺文而有細齒及尖其實作苞三五相粘一苞一實其實如檉實下壯上銳生青熟褐其壳厚而堅其仁白而圓大如杏仁亦有皮尖然多空者故諺云十榛九空
一種大小枝葉皮樹皆如栗而子小形如榛子味亦如栗枝莖可以為燭

一種高丈餘枝葉如水蓼子作胡桃味久嚼亦易油壞
榛仁甘平益氣力實腸胃令人不飢健行
△按榛其葉皺故稱波之波美藝洲廣島之產良丹波次之



櫛木

チエイモツ

苦櫛子 加之乃美
檀 音江和名 加之
唐韻此名萬美 字彙云銅柄也 俗云櫛木

本綱櫛山谷有之其木大者數抱高二三丈葉長大如栗葉稍尖而厚堅光澤鋸齒峻利凌冬不凋三四月開白花成穗如栗花結實大如櫛子外有小苞霜後苞裂子墜子圓褐而有尖大如菩提子內仁如杏仁生食苦澀煮炒乃帶甘亦可磨粉有苦甜二種此即苦櫛子也 甜者銅栗也

苦櫛子 粒小木文 細赤 俗名 櫛木

又有子色黑者名鐵櫛並皆作屋柱棺材難腐也

△按苦櫛字俗云加之堅其木堅剛故今俗多用櫛字櫛

其花狀如栗花而短黃褐色長一寸許有白

榿赤榿之二種而白榿葉稍小背淡白水理細密以堪

為秤衡槍柄及棒杖等出於肥州天草者最佳

赤榿以為櫛櫛車軸及鋤柄等日向之產理密而佳薩州

之產次之

凡櫛之類皆冬亦葉不落但木層理色異

此櫛之類皆冬亦葉不落但木層理色異

或以櫛子訓團栗者甚誤也團栗即櫛子也又以櫛訓加之波者倍誤也



鉤栗

いらぬ

甜櫛子鉤櫛

巢鉤子

以知此
倭名抄櫛訓以知
此者非也櫛者櫛

本細鉤栗即櫛子之甜者其狀如櫛又謂之鉤櫛生江南山谷木大數圍冬月不凋其子似栗而圓小

△按鉤栗葉比干櫛子畧薄硬有鋸齒子形似椎子而有

細理鉤栗味甜凡榿鉤栗椎子三物株相似如小椏俗呼名供



椎子

垂音

椎字音為智

あひ

鐵櫛

和名之比

本草綱目卷之九 木部 橡

本綱推子似鈎栗而圓黑木亦黑子味甜謂之鐵櫟
△按推木葉似檉而鋸齒細強冬亦葉不落其子長尖似
筆頭紫褐色仁白色作兩片味甘丹後伯耆之產佳參
州之產圓短此合本草所謂似鈎栗而圓黑者凡推木
心似白檉而粗理微黑似堅易蛀不堪為屋柱唯用織
長木為椽之用俗云推
推木皮俗云加用凍魚網



橡 橡 橡
同 橡 橡
皂斗 櫟 椽
柞子 楸 杼 茅
和名止知

本綱有二種一種不結實其木心赤名之曰楸結實者曰
栲其實為橡盛實之房為椽精二者樹小則椽枝大則偃
蹇其葉如櫟葉而文理皆斜勾四五月開花如栗花黃色

結實如荔枝核而有尖其蒂有斗包其半截其仁如老蓮
肉山人儉歲拾米以為飯或擣浸取粉食其木高二三丈
堅實而重有班文點點大者可作柱棟小者可為薪炭他
木皆不及其實之壳煮汁可洗皂也若曾經雨水者其色
淡其嫩葉可煎飲代茶也
橡子若微止瀉痢厚腸胃浸水淘去澀味蒸極熟食之

△按栲葉大者可七八寸有蹙縮實大於栗其椽亦
奇也木心亦有蹙縮樸美而層濃用作飯盃及箱案之
類不減於櫟也
凡櫟櫟之屬皆有椽其狀似飯盃之蓋蓋殊櫟之椽
大而包半故立櫟椽之名然倭名抄以櫟為甜櫟之訓
者訛必焉

本草綱目卷之九 木部 橡



榲桲實

くぬぐり

榲桲子

俗云止年久利
其木日久致木
日本紀用榲桲木字

和名抄以藥樹鉤樟
訓久致木一並誤也

本綱榲山林有之木高丈餘有二種一種叢生小者名榲
一種高者名大葉榲樹葉俱似栗長大粗厚冬月凋落三
四月開花亦如栗花八九月結實似榲子而稍短小其蒂
亦有斗其實苦澀味惡荒歲人亦食之其木理粗不及榲
木雖堅而不堪充材止宜作柴為炭

赤龍皮

榲木皮 苦澀

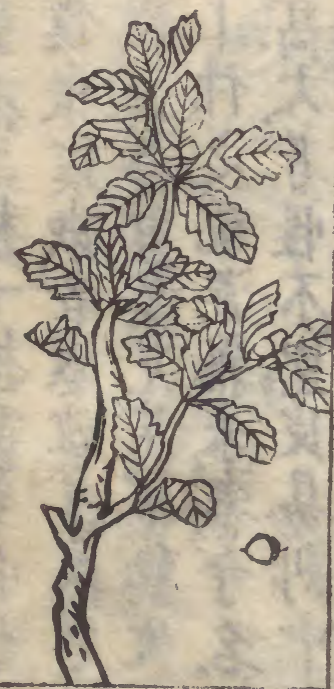
煎服除蟲及漏止赤白痢腸風下血煎湯洗

惡瘡

△按榲木 其實 今云止一物二名或云二物有少異

抱今云加灌木而大葉濛濛者本草及倭名抄皆相混
註之今立各條解之

榲木葉似榲子木而葉至深秋黃落其子似栗而小圓故
俗呼名團栗蒂有斗苦澀不可食其樹皮赤色粗厚名
赤龍皮者是也倭方與忍冬藤同煎用能治癰疔其木
不堪為柱材止宜為薪為炭攝州池田炭多榲也其樹
有高大者乎日本紀云景行天皇十八年筑石國有僵
樹長九百七十丈行人常踰其樹有一老夫曰是樹榲
木也奴嘗味僵先朝日隱杵島山前肥日覆五夫山後肥
詔曰是神木故名是國號御木國今屬筑後謂三



抱

孚音

大葉櫟 樸櫟
榲櫟
今云加之波

和名抄以榲訓加之
波或指字亦用共非
也

本綱檉有二種一植叢生小者名抱一種高者名大葉檉
一名撲檉檉者婆娑蓬然之貌俗稱衣物不整者為撲
檉此樹偃蹇其葉芄芄搖動故也

△按上件之說混雜未審今名加之波者樹似檉而叢生
無高大者性不堅皮易剝中心白微空但為薪耳其葉
婆娑厚潤本齋中澗末不尖有大刻缺不潤以可裹糝
至冬凋落花似栗花而短凡一寸許其實似楮子而最
小苦澀不堪食



檉 音

俗云波々音

又俗稱保於曾
大和有名柞園

本綱柞乃為椽櫟之異名灌木類亦有柞木
可以作梳木也
△按柞櫟抱之屬高者二三丈葉似抱而狹尖婆娑秋紅

葉冬黃落五月有花似抱花而長一二寸實亦似抱子
苦澀不堪食木心白色亦似檉但柞木理粗堅而割易
柞木理細堅而割難以為異不充材惟可為薪及炭
詩小雅曰維柞之枝其葉蓬蓬又云折其柞薪曹氏注云
柞堅忍之木新葉將生故葉乃落附著甚固
凡櫟鉤栗推者一類而其葉皆冬亦不落新舊交代也
櫟櫟櫟抱柞撫者一類而其葉冬凋落然曹氏謂柞葉
新舊相交者未審

此條の文字のそとそとをよみておくとおかしき事あり



檉 音

和名大奈良
俗云古奈良

△按檉樹高丈許葉花實如檉柞之輩秋月紅葉時人以

賞之

多於子於...
御書卷



撫
音 護

撫與模同
俗用之而
字義不當
附奈乃木

△檨 阿波土佐紀列勢列江列深山多有之人家栽者
希也俗云檨有八種檨亦其一也葉似檨葉而團小冬
凋落檨葉冬凋落花似空疏花形而小白色最不美結實有
稜畧似蕎麥形而大褐色熬食之中子香美也其木膚
白無檨柔脆不堪材用唯斫成作紀列黑江挽江列多
賀杓子爾最下品也



庭梅
正字未詳

灌木類也然以
櫻桃之類故附
于此

△按庭梅叢生高三四尺三月開花形似梅而小白色帶
紅色葉黃而甚繁艷美也花落葉生狹長似庭櫻葉結
子小於櫻桃生青熟赤味酸甘



