本草圖譜

穀部

帝國圖書館藏
7
19
230
東京帝國大學圖書之印

国立国会図書館　タイトル『本草図譜』　請求記号 特7-230
ガラス使用

本草圖譜

特7-230

本草圖譜卷之四十四目錄

造釀類

大豆豉	一	豆黃	
豆腐 通名	二	陳倉米	
飯	三	青精乾石飯	四
粥	五	麨	
餳	九	糗	
寒具	十	女麴	十一

堀田文庫

国立国会図書館　タイトル『本草図譜』　請求記号 特7-230

ガラス使用

黄蘗	こむそのこのかわ	麹	きく			
神麹	くろうろうろ	江麹	こうきく	あかうろう	三	
藥米	うるち	飴餹	あめ			
醬	ひしお	楡仁醬	ゆにびしお		五	
蕪黄醬		醋	す			
酒	さけ	焼酒	しょうちう		六	
葡萄酒		糟	かす			
米粔籹		眷杵頭細糠				

本草圖譜巻之四十四

東都　岩崎常正　著

造醸類

大豆豉　かくろうろう　濆名納豆　香豉　傷寒雑病論

黒大豆豉ヲ製スル物ノ和漢法ヲ異ニシ集解及ビ齊民要術居家必用居家必備等ノ書ニ詳ナリ塩ヲ加ヘテ製スル物ヲ集解ニ淡豉トシテ見藥用ノ和俗納豆ト呼ヒ黄大豆ヲ煮テ熟シ器ニ納メ覆ヒテ數日ヲ經テ粘リアリテ

国立国会図書館　タイトル『本草図譜』　請求記号　特7-230
ガラス使用

汁を引き臭氣を生ず此を曝ゝ
藥用ゝ稻米の物柿ゝある又大和国黃蘗山連寶寺ゝ製
するもの幅七八分長さ一寸餘薄く淡黒色ゝて乾きたるもの
多ク木の葉の形を印す又三刕鳳来寺及ひ其辺の寺ゝて製衣
するもの豆粒ゝ炒て食ゝ是等の類皆支那の法を傳え
製する物ゝあり藥用ゝ代て佳ゝある又諸国の寺院ゝて製ゝ物
及ひ金山寺味噌の類皆鹹ゝ豉ゝ似ゝ金山寺納豆の法居
家必用十二巻ゝ出つ医家宜ゝ撰ひ又自ゝ製すべし

豆黃　ゝゝまめのゝゝ

黒大豆ゝを以て熟ゝて花を生せしめ日ゝ乾ゝ搗て末ゝ

其法齊民要術ゝ詳ゝ

豆腐　俗通　白豆腐　附方

集解ゝ說所の製法ゝ黒豆ゝ黃豆ゝ及白豆ゝ泥豆ゝ不論
豆ゝ綠豆ゝ之類を水ゝ浸ゝ礎ゝて碎て滓を去ゝて煎ゝ
塩鹵汁ゝ或山藥葵ゝ酸漿醋ゝ又石膏末の類を以て
堅むるとき本邦の製ゝ黃大豆ゝを一品ゝ黃大豆ゝを水
ゝ浸ゝ礎ゝて碎て釜ゝ入れ煎熟せる時泡の立ゝを麻枯
餅ゝて泡をけて熟ゝて滓を去ゝ鹽卤水ゝを入れ器ゝ
槖中ゝ置堅むるゝ諸国名物擧て數ゝべし又豆腐を切
水を去麻油熟たるを油あげゝ云此物製法ゝよりて其名數ゝ

之又ゆでを製ものい黄大豆まるを水に漫し碎て滓をきりて釜
へ入煮熟る時面上に薄く凝結紙の如き物を箸をもて揭
揭り風に乾しるを集解に豆腐皮とて薬性篇要に腐衣
物理小識に豆腐燭とてまるゆでの角のそるものそもひもそ
ものめい等具形にようて名つくること又豆腐を切片水にて煮
寒中に露ものを一宿みるをこれらふく云行厨集の腐乾
るもの又豆腐を搾なる滓をきりすてうるのをいふ又うのそるいふ花
史左編の雪花菜のり

陳廩米　ふるこめ　ひねごめ　一名老米　長松之附方

黄倉米　附方

官倉の貯へ軍糧の貯へ私倉に貯へ粳粟秫等の穀を経て陳久
るもの又米を炊て干又炊て煎て貯りのを釈名に火米
とふ此物貯ること数年にして色変ることなし集解に紅粟紅
腐とて

飯　いひ　めし　をまし　たい　宋花物語　ますらを　パンバ　羅列　ゴハン　東国

平日食する物に粳米を炊もの粟黍稷の類皆炊て飲
とるをこれ集解にも取粳秫粟米をとりて土地の
より早中晩ありて其味ひの美悪に先人多くこれを弁せり
故にこれを載し米を炊き飯にするの法世人多く知所なれど又

訛て飯と種その品を加へて食ひ其大棗を出し　大麥を砕て
こゝに米と雜へ炊をりめとり大麥を煮てえまた米と雜へ炊
をゑすゝめとり名物法言ふ澤泥飯とゝ　赤小豆めり赤
小豆を煮て米と雜へ飯とし又赤小豆の煮汁にて米を炊りのけり
かてめし和名かてふゝもつ漬名山茶科　救荒本草しる米の春嫩
葉をとり米と雜へ炊をゑ　豇豆を加へ炊をきものとよ
蔓菁めし　蘿蔔めし　芋めし　豆めし
枸杞めし　紫蘇めし　菜めし　甘藷めし
雜花あれども略す　又鯛比目魚其餘魚類を加へ炊てよ
い飯を炊る上へ魚を置蓋をあるひもゝをして西国にて魚飯と云

一時珍の云荷葉湯芡葉湯紫蘇湯薄荷湯淡竹葉湯の
物にて粳米を飯をるひて是本邦の菜めし
ふあるめしを朝餐夕めしを夕飧とゝ

新炊飯　なまそのめし
寒食飯

大和本草に饋いひとゝいひるゝ朱子詩傳を引て同傳曰
蒸米一熟以水沃乃再蒸也とゝ此冷る飯を酛そて
蒸て暖めし物ゝ

祀竈飯　かまどの神よそふゝめし
李邦三宝荒神へ備つゝめしゝ

国立国会図書館　タイトル『本草図譜』 請求記号 特7-230
ガラス使用

盒迎麥飯　勝ㇾ濕
歯中殘飯　去ㇾ垢
飡飯　ゆでかため
大和本草ニ飡飯ハ茹つけめ水つけめ
荷葉燒飯
李朝食鑑ニ用ㇾ新荷葉ニ裹飯蒸熟而食ㇾ之發ㇾ明ㇾ
李杲曰張潔古枳朮丸用ㇾ荷葉ニ裹ニ燒飯ㇾ為ㇾ丸ㇾ
めりと物ㇾ荷葉ノ嫩葉ヲ剪ㇾ米ヲ雜ヘ飯ㇾ之ヲ荷
葉ノ乾ㇾヲ煎ㇾ其汁ㇾ米ヲ炊ㇾ之ヲ
青精乾石飯飯

南燭ノ葉ノ汁ニ炊ㇾ飯ヲ造法集解ニ詳ニ時珍ノ
栁童ノ白楊葉數十枚以助色ト云ヘリ又梗米ヲ南天ノ汁ニ浸
一九度蒸一九度曝ス時ハ米痩テ胡麻ノ如ㇾ是ヲ用ル
時水ニ泡ケハ飯ヲシテ持負又遠方ニ遣ス利アリト云

粥

ものこゝろ　和名勳
ものこゝろ物ヲ饘時珍ノ云ㇾ物ヲ配同上ㇾ之ヲ本朝食鑑ニ出ㇾ来
粥者味濃而美飯粥者味淡而好磨ㇾ米為ㇾ麋未ㇾ如ㇾ糊煮熟
作粥此俗称ニ割粥ㇾ用ㇾ米及飯煮熟為ㇾ粥呼称ニ冂粥ㇾト云ヘリ
本邦七種の粥ハ延喜式ニ並ニ名事根源ヲ見ㇾ其品芹ノ羹
ノ麪麹草ノ羹　蕪菁ノ羹　鶏腸草ノ羹　元宝草ノ羹　薇ノ羹

の七種を加へ粥と炊くをよし

小麥粥　こむぎのもの

寒食粥

杏仁及び種々の花を加へ炊くもよし

糠米粥

秫米粥　もちあわのもの

黍米粥　きびのもの

粳米粥　うるしねのもの

秈米粥　たいこまんのもの

粟米粥　あわのもの

粱米粥　あわのもの

赤小豆粥　あづきのもの

綠豆粥　ふとまめのもの

御米粥　けしのもの

薏苡仁粥　とうもろこしのもの

蓮子粉粥　はすの實のこなのもの

芡實粉粥　をにはすの實のこなのもの

菱實粉粥　ひしの實のこなのもの

栗子粥　くりのもの

薯蕷粥　やまのいものもの

国立国会図書館　タイトル『本草図譜』 請求記号 特7-230
ガラス使用

芋粥　いものかゆ。
百合粉粥　ゆりの根のこなのかゆ。
蘿蔔粥　たいこんのかゆ。
胡蘿蔔粥　にんじんのかゆ。
馬歯莧粥　すべりひゆのかゆ。
油菜粥　あぶらなのかゆ。
莒蒻菜粥　こうちやのかゆ。
波稜菜粥　ほうれんさうのかゆ。
薺菜粥　なづなのかゆ。
芹菜粥　せりのかゆ。

荻菜粥　をぎのかゆ。
葵菜粥　あふひのかゆ。
韭菜粥　にらのかゆ。
葱豉粥　ねぎかゆ。
伏苓粉粥　ぶくりやうのこなのかゆ。
松子仁粥　まつの実のかゆ。
酸棗仁粥　さうしのかゆ。
枸杞子粥　くこの実のかゆ。
薤白粥　らつきやうのしろねのかゆ。
生薑粥　せうがのかゆ。

国立国会図書館　タイトル『本草図譜』 請求記号 特7-230
ガラス使用

花椒粥　さんせうのうるし
茴香粥　ういきやうのうるし
胡椒粥　こせうのうるし
菜黄粥　菜黄ろくわうとうるし和名かふ食菜黄の歌名辣子そう歌酔よ実を辣米油とも称ふ薄菜の歌名と辣米菜の名あるふるそうそうを詳らかにす
辣米粥　
麻子粥　あさのみのうるし
胡麻粥　ごまのうるし
郁李仁粥　みもゝあのうるし
蘇子粥　えそのうるし
竹葉湯粥　たけのはの煮汁のうるし

豬腎粥　ぶたのそんのうるし
羊腎粥　ひつじのじんのうるし
鹿腎粥　しかなどのうるし
羊肝粥　ひつじのきもうるし
鷄肝粥　にわとりのきもうるし
羊汁粥　ひつじのしるのうるし
鷄汁粥　にわとりのしるのうるし
鴨汁粥　かものしるのうるし
鯉魚汁粥　こひのしるのうるし
牛乳粥　うしのちゝのうるし

国立国会図書館　タイトル『本草図譜』 請求記号 特7-230
ガラス使用

酥　釜粥　つくりちのうえすこし多識編

鹿角膠　入粥　ちかの角にて作るもの

炒麪　入粥　こむぎの粉をいりてつかふ

焼塩　入粥　やきしほをつかふ

麪

時珍の説に麥米共に炒るを云則はかの

蕎麥蔵器の説に麥米共に蒸して炒るを

呼てらくんとそふ用ゆる物なり其栗しほ

物具粳米とをもて炒る物を其

とをいふ其内粗りものをそんて乾して貯糧とする

餻　たんご

和漢製法大同小異なり時珍説餻以二黍粳米粉一合レ糖蒸成

如二凝膏一也といふ本邦にも黍粳米粉蜀黍粳米

米等皆製す凡米を磨て粉となす物を水にて調和蒸

て搗たるもの味佳し但蒸たるまま搗たるもの

糖米粉にて製したる物之今のそふとうりこ餌は糖米粉を

大豆の粉を砂糖或は蜜にて調和して蒸たる者之本邦の干脾

俗作二干肥一　外郎等皆此類なり附方の乾糕いとうもろこしの類なり

糍　ちまき

本邦漢土共に五月五日ちまきを用ゆ本朝食鑑に源順曰糍

以蒹葉一畏未以灰汁煮之五月九日啖之必大益近代不然搗蒸糯作餅頭尾細尖中身圓肥長四五寸或用梔子汁而淫亦有俱以蒹葉而畏之以乾燈草而薄定之中作米俵子狀上令蒹葉如東育尾長二三尺許釜中煮熟取出候略冷剥去蒹葉燈草取餅投于冷水取出食之其外煮葉裹未煮成尖角如梭桐葉心之形故曰粽曰角黍近世多用糯米為之漢土之種々製法有廣東新語云端午為粽以柊葉畏者曰灰粽肉粽置蕪木條其中煮

江心以竹葉包者曰竹筒粽三角者曰角子粽又同書云蛇莓及草を燒て灰とし鹽を採り水を加へ雜へたるを鹼水といふ此水を糯黍の類を浸一晝夜置ハ米の色瑪瑙の如くなる此を蒸搗て粽とするに彼土地の人好て食とす本邦長崎にて法を傳へ製す然ども鹼水ハ西洋硝石にて製する所のポッタースと銅目鹽の集解の木鹽蓬鹽なり此物大毒あり食用すべからず

寒具　あこや　大和本草

寒食の節ゐ貯へ具とする義なり先輩ひらたと訓するハ非なり又あこやと訓する說あり田村氏云紅毛人の持渡るマルホールと云菓子集解の說に合ふ集解に以糯粉和麪麻油煎成以餹食

之といり米こむきの粉一合ゼ油さてあけたるりのうへ又集解
ふ孝索 紐按成二環釗之形一油煎食之といえそくねりのつ一
て小き輪の如くのあつよそてあけたるりのく集解劉禹錫寒具
詩云成二玉数一尋とい長うて箸の如くうて油さてあけたるりのく
大和本草牛蒡餅又本朝食鑑牛房餅用二牛房根一煮熟
細砕合二蒸糯一搗作餅而煎二麻油一乾用とも又ハ似うた田舎よ
小麦粉をねり長さ三寸方三分許りうて油さてあけたるりのあう又
切片うともあう

蒸餅　パン長崎　あんのまんちう

小麦麪を湿て餅一のう一蒸すものう法集解ふもあう大和本
草ふ麪さ作り甘酒さて製ゐ形饅頭の如うて大うて餡のう一長崎
さ作る中華人殊山西人朝夕の粮とすー紅毛人ハ氷をうーホー
ル等をうりて平日の食とす本邦さてハ餡を入ず物をまんちふ
とゐ本草彙言ふ蒸餅俗名饅頭とゐ薬用ハ餡うきを
用ゐ集解ふ果菜油膩諸物為餡者不堪入薬とゐ了

女麹　こむきのうろー

集解ふ先小麦をあらいまうむきみて黄色の花を付けうりの
うう

黄蒸　こむきのこのうろー

蕎麦の説ハ小麦を粉一のう一水う和一餅とのう一麻の實之色

こ花を付ク蔵器説ハ其土地ノふさ麦の粉又粳米粉そも
作ル時珍の説ハ米こ麦こを和こ作ル又ハ米麦粉とあり皆
黄花を生ジ茶褐色のこみを生ずるを澡盛こ云ハを佳とこり

麹　うもこち和名勘

本邦のこゝこ酒醤油味噌香物諸々物を漬ル用ゐ具法粳
米搗こ潔白ものを水こ浸こ艶こ蒸こ木盤こ盛り窯の
中こ置こゝこ白衣を生ずるを用ゐる

小麦麹

時珍説ふ小麦を皮のまゝ水こて淨ひ晒こ乾こ置こを六
月六日こ粉こ麦の洗ひ水こて和こ塊こるの葡萄葉こて包こ風
の吹處こ七十日を置こて出こ七十日を経て用ゐこり

大麦麹

時珍の説の造法小麦麹と同こ

麩麹

時珍の説ハ三伏の日小麦の粉五斤緑豆粉五斤を煮汁こて煮
爛こ藁の末五両杏仁の磨こるの十両を和こ踏て餅こるの栃
葉こ包こ風のこゝこ掛置こを生ずるを待て貯ル　白麹の造法ハ
小麦の粉五斤こ糯米の粉一斗餅こるこ栃葉こ包風の入處こ掛け
置こ五十日こて用ゐこり

米麹

時珍の說ふ糯米の粉を藥の汁にて和團
風の入る處み掛五十日ほど日晒一收
又此數十麴皆可入
藥其各地有入諸藥草及毒草皆有毒惟可造酒不可入
藥也と云

神麴　通名

五月五日六月六日ふ製す陳久るものを良とし故ふ附方み
陳神麴の名ある藥舖ふ賣る物い製法ふ時ふ又藥物の誤
あり醫家自製す六神の集る日ふ製ふ故ふ神麴と云ふ

時珍い水雲錄ふ從ひうどんの粉百斤青蒿の汁蒼耳の
汁野蓼その汁赤小豆杏仁泥各三升ひ和合て餅と
麻の葉を掩て黃衣を生ずるを待て日ふ乾一藥用ふる田村
氏云齊民要術醫墨元戎丹溪心法醫學入門東醫宝鑑
萬民家抄錦囊秘錄諸症辨疑月令廣義等の書ふ神麴
を造る法あり製法參攷す

江麴　あかうじ

舶来の物あり眞色紅ひて朱を如し深るを如一肉外共ふ赤き物
良し鷄卵及び豆腐を溶ひて天王開物ふも造法あり

藥米　總名　崎長

集解ふ粟黍穀麥豆諸藥皆水漫脹候生芽曝乾
去鬚取其中米炒研用其功一ふ似ふ造る法ふ漫水てあらひ

を蓋の上に置て暖気所に置ハ芽を生ずるを乾し鬻糠を去て其中の米を用ゆ

栗蘖　一名栗芽　あいのりもち

稲蘖　一名穀芽

糜茶の説に稲蘖稲即糜穀之總名陶謂以米作蘖非矣米豈能更生乎

穬麥蘖　一名麥芽　もちのりも

此藥用又飴を造るに用ゆ

飴餳　あめ

李朝食鑑に造法あり其分料を詳にす用糯米舂白者一斗

洗浄煮熟作軟飯候略冷一而要二人書之温為度合麥蘖粉一合冷湯八合拌匀入桶如醴過二刻半許時取出盛布嚢濾取汁用真濃汁徐々煉之炭火各日水飴温飴ると時珍引劉熙釈名云餳者洩也集解弘景膠飴是濕餳如雪者黄蜜者ともいふ韓保昇曰軟餳也此食鑑よりハ水飴温飴ゆ藥ニ用ゆるのみ

又粟ニて製するものあり韓保昇曰糯米ニ作者入粟粟米者次之餳但可食耳ニハ又粳米秫粟蜀秫米大麻子枳椇子黄精白木並堪ニ製造ともいふ弘景粳白者ともいふのみ

軟餳を煉り白くなるものハ此物製法の形

よって種々の名あり又餳餹不入藥用しるせりのち此を入ふくろあり又ふくろ堅くして赤紅色をおぶ

醬

和名　ひしほ　油鹽　木草

集解ゝ造法詳之數醬甜醬麪醬大豆醬小豆醬豌豆醬豆油之屬あり本邦の製ハ少し異なり本朝食鑑ゝ曰小麥の舂て白きを一斗洗ひ浄め艷ゝ蒸一飯ゝ大豆三升五合を微ゝ炒て細末ゝ前の麥飯ゝ雜へ窪の中ゝ入れ麴とゝ曰ふ乾すゝ二三日水八升白塩二升五合を以て煮ゝ冷を待麴を入て桶ゝ貯ふゝ即ち集解の大豆醬ゝ暑伏ゝ本草彙言醬下

小取面上汁ゝ濾出名ゝ醬油ゝ

椒

仁醬　みれの実ゝて作ふ

蕪黄醬

蕪黄ハ詳ふよび仁ハ胡麻未あり

醋

集解ゝ醋有ゝ數種ゝ米醋麥麴醋糠醋糟醋餳醋桃醋葡萄大棗蕤薁等あり本邦ゝても米醋一品之藥用ゝ佳ゝ李朝食鑑ゝ菖蒲醋ゝ云あり萬年醋ゝ云あり造法ゝ略ゝ田舍ふ用ゆ未醋ゝ云ふい梅の醋臭橙の醋酸橘の醋柚の醋相の醋等あり

酒

さけ

国立国会図書館　タイトル『本草図譜』 請求記号 特7-230
ガラス使用

大和本草云中華の酒多くは糯米を以て作る日本は不然異国の秫米は味淡くて酒ふつゝかに醸糟は味甘く夏月は酒よくつゝかず日本の秫米は中夏の米より味く故酒を醸す糯米を不用して可なり本朝食鑑造酒者先宜擇水以流泉井泉最好者為上とす

酒の類多くは藥用とす無灰酒を用ゆ一寒中に造りて灰を入れて清酒とす萬顕寺劍菱七ツ梅の類無灰酒の外の時節に造る酒に灰を入れされば清酒と成て歩名

一宿曰醴美曰醪未榨曰醅江曰醪緑曰醪白曰醍

酒之清者曰醞濁者曰盎夏曰醪薄曰醹重醸曰酎

醇厚本朝食鑑曰本記私記かくさけとゝ同書は醇者酒の上品今俗称古酒諸白之類歟醹薄者今俗所謂かうち本酒也

酎同書三重醸酒也漢語抄よつゝめくさけとゝ同書又新酒中再三加醸以麹糟作美酒者此まこと今俗称新諸白之類也醴同書一日一宿之酒也和名抄又今俗甘酒也従古称一夜酒也

醋同書醇未醸也漢語抄よつゝあま俗云糟交也

米酒

又今俗称毛呂美也とゝ鼻解み種々酒名ありと雖ども略ス

国立国会図書館　タイトル『本草図譜』　請求記号 特7-230　ガラス使用

宗奭糯為上稷為中粟為下今入藥佐使專用糯米以
清水白麪麴所造為正

糟底酒

田村氏云東医宝鑑ニ未詳ス酒ノ類ナリ

老酒　酒ノ類ナリ

春酒　春ニ造ル酒ナリ

社壇餘胙酒　神前ニ備ル酒ナリ

糟菊節中酒　糟漬ノ菊ノ節ノ中ノ酒　菊中酒　菊譜

東陽酒　西土ノ東陽ト云所ヨリ出ル酒ナリ

愈瘧酒　造法集解ニ詳ナリ

屠蘇酒

本邦正月元旦ニ飲之漢土又同一其法

赤木　蒼朮和名ヲケラ　桂心　肉桂和名カラカニ

防風　十女漢種ノ防風　蘼蕪　和名セリ

烏頭　各七文　大黄　各五文七分　細末ヲ用ユ

以上八味三角ノ袋ニ入レ陰夜井ノ底ニ入レ元旦ニ取出シ好酒ニ入煎テ東ニ向ヒ小児ヨリ始メ老人ニ飲終リ薬袋共ニ井ニ入レ其井ノ水ヲ飲ハ病ナシ本朝食鑑ノ屠蘇ノ法モ同一ニ尚医家ニヨリテ異ナリ

遠巡酒

造法集解ニ詳ナリ

五加皮酒　うはぎの皮ノ煎汁ニテ造ル酒ナリ

国立国会図書館　タイトル『本草図譜』　請求記号　特7-230
ガラス使用

白楊皮酒　其皮を酒と煮て酒と
女貞皮酒　其皮を煮汁にて酒と
仙靈皮酒　煮汁にて酒と
薏苡仁酒　粉にして酒と
天門冬酒　名通　其根の汁にて酒と
百靈藤酒　其藤を和て酒と
白石英酒　詳なり
地黃酒　名通　其汁を加て酒と
牛膝酒　名通　其汁にて酒と
當歸酒　名通

菖蒲酒　名通　石菖蒲の煎汁にて酒と
枸杞酒　名通　枸杞の子の汁にて酒と
人參酒　名通　人參末にて酒と
薯蕷酒　其粉にて酒と
伏苓酒　名通　伏苓の粉にて酒と
菊花酒

本朝食鑑曰有二種一種用二蘭潭水一造酒加別白二蜀川兩岸多菊至秋黃花爛熳摘二其花汲一川流一併煮取汁釀二成米麴一作酒加二玄餌一之四方一種用二黃花一浸二干燒酒中一經數日煎沸收貯干甕中入二氷糖一數日而成肥後候餘

之四方俱謂明目愈頭痛祛風及婦人血風
黃精酒通名　黃精の煎汁をそ造る酒こ
桑椹酒　桑の実の汁をそ造る酒こ

本朝食鑑ニ明目治水腫用桑椹黒熟者一升入好酒三升浸二月研爛漉酒入氷糖未二三斤拌匀浸三五日而飲之或用熟椹一榴爛作泥水藏干瓮用時入酒中煎湯入糖用亦佳ニ亦同書曰治中風五痺脚氣及疾嗽用桑樹及根皮濃煎汁入末麹釀成與造古酒法同

木酒　白木の汁をそ造る酒こ

蚕酒通名　蚕をそ造る酒こ
蓼酒　蓼の煎汁をそ造る酒こ
薑酒　薑をそ造る酒こ

本朝食鑑ニ治肚腹凍痛及冷積用生薑去皮磨上研爛和ニ味噌一炒鍋不取ニ其焦粘一入ニ好酒一煎沸一両次乗香而飲之

葱敷酒　わさをかをそ浸す酒こ
茴香酒通名　茴香を浸す酒こ
縮砂酒通名　縮砂仁の炒をそ浸す酒こ
莎根酒　香附子をそ浸す酒こ

菌蔯酒　かるよもぎを造る酒之
青蒿酒　のあをんの煎汁を造る酒之
百部酒　百部を浸す酒之　通名
海藻酒　わかめを浸す酒之
黃藥酒　詳ならず
仙茅酒　仙茅をきんさいの煎汁を造る酒之
通草酒　あけびの煎汁を造る酒之
南藤酒　なんとうめつるの類之艸を造る酒之
松液酒　まつやにを造る酒之
松節酒　まつの節の煎汁を造る酒之

柏葉酒　このてがしわの煎汁を造る酒之
椒柏酒　さんせう柏このてがしわを造る酒之
竹葉酒　ちくの葉の煎汁を造る酒之
槐枝酒　えんじゅの枝の煎汁を造る酒之
枳殼酒　枳殼を浸す酒之　漢種
牛膝酒　牛膝の根を浸す酒之　通名
巨勝酒　ごまの實を浸す酒之
麻仁酒　麻の實を浸す酒之
桃皮酒　桃の枝の皮の煎汁を造る酒之
紅麴酒　あかこうじを浸す酒之

国立国会図書館　タイトル『本草図譜』　請求記号 特7-230
ガラス使用

神麹酒　朮を焼て酒を飲べし

柘根酒　桑の根の煎汁にて造り酒に

磁石酒　よく焼を浸せ酒に

蠶沙酒　蠶のふんを浸せ酒に

花蛇酒　白花蛇を浸せ酒に　白花蛇　鯽魚

烏蛇酒　烏蛇を浸せ酒に　同前

蝮蛇酒　詳なり

蛸蛇酒　蛸を浸せ酒に

紫酒　雞屎一升炒て酒に入れば紫色に成に

豆淋酒

本朝食鑑ニ黒大豆一升洗浄し蒸入二干好古酒二升内而盖ヲ緊封埋土五十日而成取出用時和山椒未少許拌匀而飲之一方合人参未龍龍等同醸亦有

霹靂酒　鐵を焼て浸せ酒に

亀肉酒　亀の肉を浸せ酒に

虎骨酒　虎の骨を灸砕て造り酒に

麋骨酒　麋の骨を煎汁にて造り酒に

鹿頭酒　鹿のうらの煎汁にて造り酒に

鹿茸酒　鹿のふろつのを浸せ酒に

戎戎酒　黄色の狗の肉の煮汁にて造り酒に

国立国会図書館　タイトル『本草図譜』　請求記号 特7-230　　ガラス使用

羊羔酒　もつ一の肉の煮汁を造る一酒と

腿肭臍酒　通名　温肭臍を浸せる酒と

焼酒　あるこう

和漢製法大抵同一糟をらんびきて蒸して滴露を取る

田村氏云焼酎下品の焼酎を焼返して取る露をあと

薩列て作る火の酒なりふ中品のあるなりを焼返して取る露を阿刺吉といふ上品なり紅毛にて作る持渡るなり

葡萄酒

李朝食鑑曰用蒲萄熟紫者去皮搾濾澤與波合盛

磁器置靜處一宿明日再濾取汁兩日濾汁一升炭火煎二沸許放地待冷次入三身諸白酒一升氷糖未百錢拌勻收藏干陶甕中封口経二十五日餘而成経二兩年亦尚佳経年則濃紫如蚕色味似阿蘭陀知年多者以称賞之大抵此造酒葡萄者以藥草為勝即ち山葡萄也俗称黒葡萄亦佳

糟

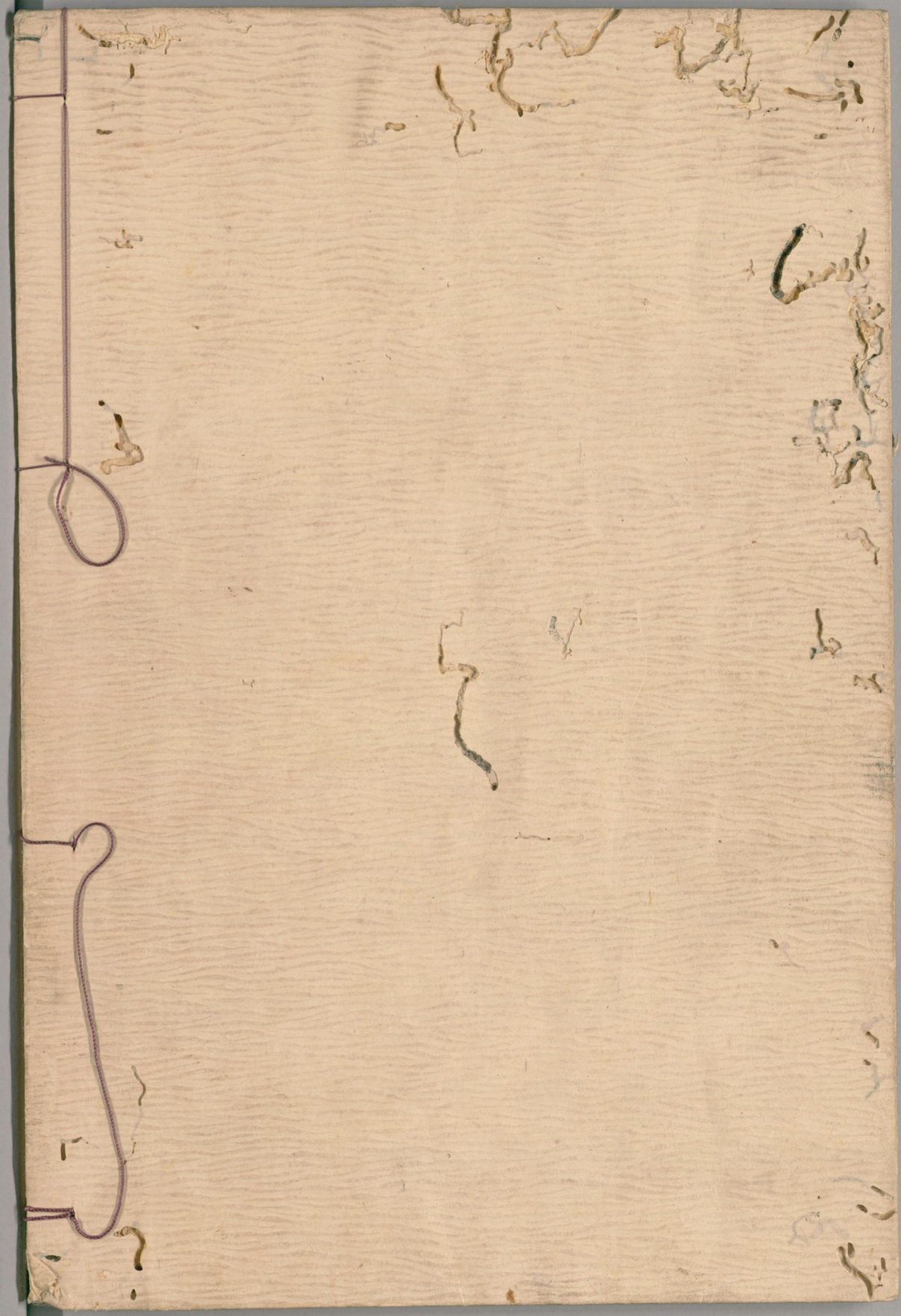
かす　和名勘

李朝食鑑曰大抵其色暗黄淡白者古酒糟也純白微黄者諸白糟也灰白濃香者新酒糟也

かすこ二種あり一種は澁乾あり俗よ下り澁と称す

特 7
19
230

奈良漬 みそ漬のもの 一種 いろいろ 乾もの 俗にあらし 秫
十一月に仕込て 冬月つかる汁 よりのるもの
大麥 醋糟 おもにつかう
本朝食鑑ニ 惟和魚膾食則殺腥解毒 再ニ云
乾餳糖 あめのうすく
米粔 あめ
集解ニ 汪頴昔陳平食糠覈而肥せと云 田村氏 糠覈
小麥の碎米 くだけたる
眷杆頭 細糠 ぬかのこまかきもの



国立国会図書館　　タイトル『本草図譜』　請求記号　特7-230

ガラス使用