

いぬら

俗稱

姬瓜



按姬瓜葉花小五六月生瓜大二寸許圓而淺青色味苦不可食熟則稍黃雖微甘不堪食唯小兒取之盡眼鼻口之狀以為翫耳故俗名姬瓜

芝

和漢三才圖會卷第百一

芝栴類

攝陽

城醫法橋寺島良安

尚質編



靈芝

ま

茵音因

芝字本作之
後人借為助
語遂加艸作
芝以別之

本綱芝類甚多亦有花實者以青赤黃白黑紫六芝標名云山川雲雨四時五行陰陽晝夜之精以生五色神芝為聖王休祥常以六月生春青夏紫秋白冬黑其味各隨其色青酸黃甘之類也凡有石芝木芝肉芝菌芝數百種石芝石象生於海隅石山島嶼之涯肉芝如肉附於大石頭尾俱有乃生物也如珊瑚赤如

截肪白如澤漆如翠羽青如紫金黃皆光明潤膩如
堅水也大者大十餘斤小者三四斤

菌芝生深山中大木之上泉水之側其狀或如宮室如
龍虎如車馬如飛鳥五色無常

木芝有數品飛節芝生千歲老松上皮中有脂狀如飛
形服之長生○木渠芝寄生大木上狀如蓮花九莖一

叢味甘而辛○黃蘗芝生於千歲黃蘗根下有細根如
縷服之為地仙○千歲芝生枯木下根如坐人刻之有

血血塗一足可行水隱形又可治病其效時珍嘗疑芝乃腐朽餘氣所生正如人生瘤贅而古今皆
以為瑞草又云服食可仙誠為迂謬酉陽雜俎云屋柱無

後生芝者自主赤主血黑主賊黃主喜形如人面者亡
財如牛馬者遠役如龜蛇者蠶耗是我所欲言也

畫譜云靈芝仙品也山中採歸以羅盛置飯甑上蒸熟晒
乾藏之不壞

△按靈芝有數品而石芝肉芝之類者甚希有奇品也大
抵多有之者形似松茸而大堅實其裏白滑有柄或無

柄處處大木根株間有之俗呼曰猿腰掛所謂木渠芝
之類是乎凡椶櫚柳皆生菌而其木如生芝則以後再

不生菌也本朝亦古者以為祥瑞矣

淳和天皇天長四年八月大枝朝臣總成獻芝草四株其
中大者長二尺許其為狀也紫丹色本一而末二枚往

往有節節間一寸許撓曲不直最末差白與侍繼子女
王禁中宿處板敷下生批數外有獻芝如今不敢用

朱草

附 莫莢

廣博物志云大載明堂篇曰朱草日生一葉至十五日生
十五葉十六日一葉落終而復始化書云莧菹可以剖
鼈朱草可以剖人○莫莢出堯時瑞草隨月彫榮朔後

和漢書卷之四十一 芝而 卷之四十一

日一莢生望後日一莢落云朱草莢莢似一物

屈軼草

綱鑑云黃帝時有草生庭倭人入則指之名曰屈軼草
通鑑前編云聖王時屈軼草出見賢人起見倭人覆
△按事文要言曰實連草一名繼王者出時生房戶然不
言其形狀如蕒莢屈軼亦不言枝葉狀惜哉不詳也

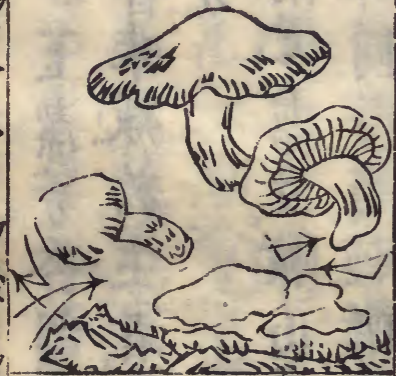


木櫛 木蛾
木墜 木菌
樹雞
俗云木久良介

木耳

本綱木耳生於朽木之上無枝葉乃濕熱餘氣所生日耳
曰穢象形也桑槐楮榆柳此為五木耳六月多雨時采即

暴乾又煮漿粥安諸木上以草覆之即生草爾其良毒亦
必隨木性不可不審然今貨者亦多雜木
氣味甘平有患痔諸藥不効者用木耳煮羹食之而愈
極驗又治血痢下血木耳炒研服酒
凡木耳赤色及仰生者或采歸色變者夜視有光者並
有毒中其毒者用楓木上生者令人笑不止楓者乃木
按木耳生于諸木今多生于接骨木者用之如猫耳面
黧色有細點衰灰白色味淡入羹煮食或和膾食甚脆
似水母之脆故名木水母



菌茸 和名多介
松茸

本綱茸類最多宋陳仁玉著菌譜甚詳今錄其畧於此

合蕈一名合蕈寒極雪收春氣欲動土鬆芽活此菌候也其

質外褐色肌理玉潔芳香韻味一發金鬲聞於百步山人曝乾以售香味減於生者生台州章峯山他山雖產其柄高而香劣

稠膏蕈 秋中雨零露浸釀山膏木腴發為菌花生絕頂樹杪初如葦珠圓瑩類輕酥滴乳淺黃白色味甘已乃乘傘大若掌味頓渝矣

松蕈 生松陰采無時凡物松出無不可愛者

麥蕈 生溪邊沙壤中味殊美絕類蘑菇

玉蕈 初寒時生潔皙可愛作羹微韌俗名之寒蒲蕈

黃蕈 叢生山中黃色俗名之黃纒蕈

紫蕈 產山中赭紫色為下品

四季蕈 生林木中味甘而肌理粗峭

雲蕈雲月蕈 生高山中狀類鷲子久而緻開味殊甘滑不減

稠膏蕈然與土菌相亂不可不辨

△按蕈類多而以松蕈為第一推蕈六之其餘不多出以

珍賞之耳凡松茸山城北山之產最佳也赤松俗云之

陰處秋為雨濕所釀生初載落葉而難見漸長者二三

寸頭圓有柄如鼓槌其大者近尺經日發傘外色黃白

帶紫內白有細深刻其柄肥大者柔而味良八九月之

交為盛他月無之五月生者俗名早松茸其香味未可

凡食松蕈用鮮者少時漬泔水能洗可煮或可炙如經

日傘爛者不可食腹痛瀉下也

有松茸與米同藏於櫃翌日煮食之舉家皆死者此乃相

感之毒令然乎後亦聞如之者不可不慎然松茸漬泔

水特為佳米與泔不遠蓋以吃沙糖即飲酒甚苦而先

酒後糖則不苦凡一切合食禁及製藥可驗之

乾松茸法 新松茸去莖用傘二三日曝乾後陰乾取收

之至翌春夏亦不敗煮之香甚良莖則硬不堪食

漬松茸法 新松茸未張傘者傘與柄切為別木一斗鹽

三升煎至八升冷定漬之覆板壓石但要令傘不損用
 時一日夜漬水令鹽出
 如松茸被毒者吃藜穗解之茄子亦可

少の松茸はゆひにわかると何れかしてとては毒



初茸

△按初茸生淺山松樹陰處狀似松茸而小自初生張傘
 內有細刻內外赤黃色亦被木葉生立秋初出之柔而
 味甘其出也先於諸茸故稱初茸性易敗經日者織內
 微生綠青色
 蛇茸 似初茸而裏無刻者名蛇茸有毒不可食總茸類
 裏無文者皆有大毒

麥茸

△按麥茸俗云松露乎生沙地有松樹陰處乃松之津液
 與秋濕相感為菌而無織柄狀似零餘子而圓大外褐
 色內白柔脆淡甘有香而宛似未開傘松茸之風味焉
 莢前州生松原駿州三保松原攝州住吉松原並得名



本綱麥茸生溪邊沙壤中味殊美絕類蘑菇

俗云之也知

濕地茸



△按濕地茸生原野濕地故名之狀似松茸而小不過寸許繖外灰白色裏柄白色柔脆易破八九月盛出又有繖外淺黃色者並可煮食



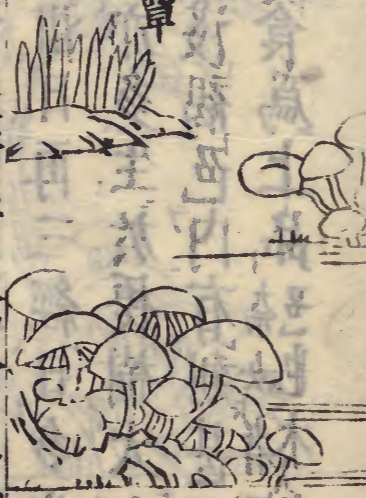
茸

茸茸 加波太介

△按茸茸山麓戴落葉生狀似松茸而繖外黑有細皺晒乾正黑而如海茸裏黃赤有如毛絲者柄有鱗甲山城北山攝州有馬山中多出之味微苦用灰汁淪和醋食味甘脆美然易敗故晒乾售之最為上品

蘑菇

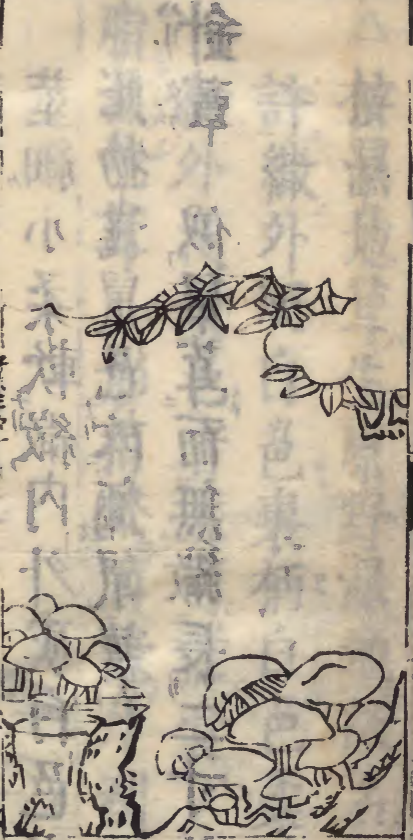
肉茸 俗云鼠茸



本綱蘑菇茸埋桑楮諸木於土中澆以米泔待菰生采之長二三寸本小末大白色柔軟其中空虛狀如未開玉簪花俗名雞腿蘑菇謂其味如雞也

△按蘑菇茸合云鼠茸乎朽木及老樹根上生之九十月盛出一根為座數十叢生繖圓形似泡頭釘長一二寸莖細小柔軟繖內外灰白色也凡呼灰白色者為鼠色此物淺鼠色故稱鼠茸

針茸 似鼠茸而無繖長二寸許灰白色叢生



榎茸

榎茸 俗
惠乃木太介
無久太介
滑煤莖茸 俗
奈女須須木

△按榎茸乃蘑菇之類也叢生榎根上綴一二寸灰黑色裏白有細刻有微香味美也榎見干喬部有白黑二種所之木帶黑色者名黑榎不茸生
棕茸 生棕木上形狀無異於榎茸今多不待其自然生造成之伐大木豎埋土中出於地上株五七寸覆之以藁薦澆米泔日再三經日多生茸諸木皆然
滑煤莖 是亦多生於榎樹大者傘寸許小者三四分太小叢生帶淺褐色內有刻甚滑其莖煤黑色能洗淨滑氣去莖者食為上品奈女者滑也須上者煤也

椎茸

之井太介



△按椎茸生於椎木大者二寸許大小叢生外褐色裏白有刻未張傘者曰粒椎茸晒乾者黑色裏黃味甘香氣最美經久亦不敗僧家最賞之今多造成之春秋二時如磨菰茸法推茸能祛葱蒜之臭氣日向之產為上

平茸

比良太介



△按平茸生山林濕地苦棟樹多出之九十月盛其形似



鬼繖 地蓋
鬼屋 朝生
俗云狐乃傘
地苔
鬼蓋色黃白
者也

本綱鬼蓋此亦土菌之類叢生垣牆下陰濕處夏自得雨則生且生暮死其色赤蓋黑而莖赤其色黃白者名地苔氣味小毒有和醋傳腫毒惡瘡馬脊腫



鬼筆 朝生暮落花
狗溺莖

本綱鬼筆生糞穢處頭如筆紫色朝生暮死此亦鬼蓋之類而無繖者紅紫鬆虛如花之狀治癰疽及下疳瘡研末

和油塗之凡菌從地出者皆主瘡疥牛糞上黑菌尤佳



藿菌 與之太介
藿蘆 荏蒨
藿當作荏蒨乃
蘆葦之屬也

本綱藿菌生蘆葦澤中形狀似菌色白輕虛秋雨以時即有若天旱久霖即稀日乾者良氣味鹹平有治心痛蛇蟲



竹蓐 竹肉 竹葦
竹菰

本綱竹蓐竹林夏月逢雨滴汁着地生蓐似鹿角白色或

云生朽竹根節上狀如木耳紅色
氣味甘鹹
治赤白痢和薑醬食之惟苦竹生者有大毒



石耳

靈芝

伊波太介

本綱石耳生諸山石崖上狀如木耳遠望如烟采曝魄遠
洗去沙土作茹勝於木耳佳品也
氣味甘平 久食益色至老不改明目益精

△按石耳狀如木耳無綴柄外滑而灰白色裏粗而黑色
其黑處附石生日乾者卷翻於外宛似八幡黑革用時
以灰宜洗外滑和臙食甘美此物在峯頭巖石上難甚
得山人每馴不屑而取之處處高山皆有

菌蕈有毒

本綱凡煮菌投以薑屑飯粒若色黑者殺人否則無毒夜
中有光者也煮之不熟者也煮訖照入無影者也上有毛
下無紋者也仰卷赤色者也並有毒中其毒者地漿及糞
汁解之

五雜俎云嘉定乙亥僧德明遊山忽得奇菌歸以供眾
毒發死者十餘人德明亟嘗糞獲免有日本僧定心者
寧死不汚至厠理折裂而死至今菴中藏有日本度牒
其僧姓平氏日本相州行香縣上守紳元勝寺僧也寧
死非命不汚其口亦度幾陣仲子之風矣

和漢三才圖會卷第百二目錄

[Faint vertical text columns, likely bleed-through or secondary text]

和漢三才圖會卷第百二目錄

柔滑菜

菠蔞菜

東風菜

我鳥腸菜

苜蓿

苦苣

翻白草

蕹菜

薺菜

雞腸菜

莧菜

白苣

生瓜菜

莢菜

芥菹

南蠻鴉腸菜

馬苣

蒿苣

水苦苣

和漢三才圖會 卷第百二 目錄一

和漢三才圖會 卷第一百二

蒲公英

葢菜 ちたみ

翹搖

藜菜

土芋

甘藷

山丹

草石蠶

接續草 土頭菜

黃瓜菜

蕨菜

鹿藿

芋

薯蕷

黃獨

卷丹

筍

黃鶴菜

落葵

薇

灰藿

蓮芋

佛掌薯 零餘子

百合

車山丹

松菜

和漢三才圖會卷第一百二

柔滑菜

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順編



波斯草

波菱菜

赤根草

唐音 波斯草 波字禮字左字 唐音之訛也

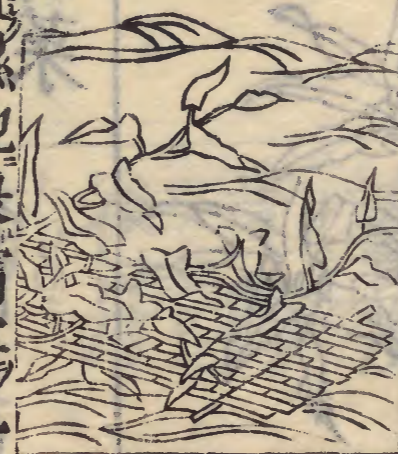
本綱此菜本頗陵國之種而西域僧將其子來故名波菱
八九月種者可備冬食正二月種者可備春蔬其莖柔脆
中空其葉綠膩柔厚直出一尖旁出兩尖似波子花葉之
狀而長大其根長數寸大如桔梗而色赤味更甘美四月
起莖尺許有雄雌就莖開碎紅花叢簇不顯雌者結實有
刺狀如蒺藜子種時須研開易浸脹必過月朔乃生亦一

異也切碾也

氣味甘冷

通腸胃熱解酒毒凡人久病大便澀滯不通及痔漏之人宜常食菠薐菜之類濕以養竅自然通利有微毒不可食與鮑魚多食令人脚弱發腰痛

△按菠薐菜未知有雌雄皆開花結子其形狀如上說採葉燂蘸醬油食味脆美相傳云大忌鐵漿有婦人洩齒須更食菠薐吐血至死者本文或子花之誤乎



薤菜

イニツアイ

本綱薤菜性宜濕地畏霜雪九月藏入土窖中三四月取出壅以糞土即節節生芽一本可成一畦也餘柔如蔓而中空葉似菠薐及整頭形開白花編葦為筏作小孔浮水

上種子於水中則如萍根浮水面及長成莖葉皆出於葦筏孔中隨水上下南方之奇蔬也則此菜水陸皆可生之氣味甘平能解野葛毒朝蔓取汁滴野葛苗當時萎死相殺如此

△按薤菜本朝未有之本嶺南之草而特畏寒假令雖得種而不可活



芥菜

カンツアイ

たうらご

若蓬菜
甜菜糖與同

俗云唐苣

本綱若蓬菜正十一月下種宿根亦自生其葉青白色似白菘菜葉而短莖亦相類但差小耳生熟皆可食微作土氣四月開細白花結實狀如菜苣林而輕虛土黃色內有細子根白色其莖燒灰淋汁洗衣白如玉色

莖葉 甘苦大 寒滑

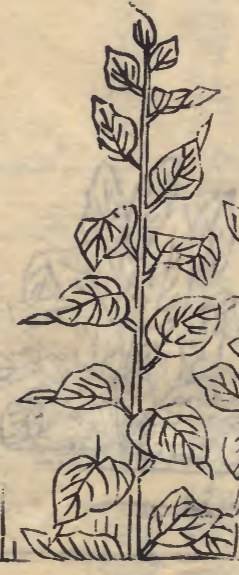
夏月作粥食解熱止熱毒痢瘡爛傳灸瘡

止痛易瘥止血生肌諸禽獸傷傳之立愈冷氣人不可多食動氣

△按菘菜葉如菘葉又似高菘而不皺無白汁為異故俗

名唐菘無苦汁柔脆不時下種生四時有之故名不斷

草欲取種遺古株抽莖分枝開細白花結子



東風菜

俗云之豆左宇 得冬氣先春而生故有東風冬風之名

本綱東風菜生平澤莖高二三尺葉似杏葉而長極厚軟

上有細毛莖紫煮食味甘香氣似馬蘭而入羹臠食甚良

氣味甘寒 治風毒壅熱頭痛肝熱眼赤

△按東風菜與州多有之高二三尺無枝條葉似杏葉而莖本赤紫色土人取葉卷蒜每食之畿內西國未曾有

護生草

其子名差

齋菜

和名奈都那

俗云三線草



本綱齋菜有大小數種

小者名沙齋也 大齋科葉皆大而味不及

毛者名祈賞味不甚佳

址以冬至後生苗二三月起莖五六寸開細白花整整如

一結莢如小萍而有三角莢內細子如葶藶子名差釋家

取其莖作挑燈杖可辟蚊蠶故名護生草其味甘師曠云

歲欲豐甘草先生齋也 歲欲苦苦草先生苦草者葶藶

齋葉甜 利肝和中根葉燒灰治赤白痢極效 治眼痛

明目去醫膜根莖葉洗淨為細末每夜臥時先洗眼挑

末米許安兩大皆頭澀痛忍之久久膜自落也

齋花 布席下辟蚤蚊

△按齋田野多有之葉布地生形如蒲公英而微硬有微香氣正月七日菜粥七種之一也結實三角末大本窄似三絃之撥小兒以其二相摩則有音故名三絃草



芥莫

大齋 大蕞
馬辛胡葶藶
榮目 馬駒
俗云於奈都那

本綱芥莫是乃齋之大者而有毛其味甘花白又葶藶味苦花黃以為異故謂之甜葶藶
苗甘平 和中益氣利肝明目
子温微 明目治目痛淚出補五臟名服輕身不老治心腹腰痛

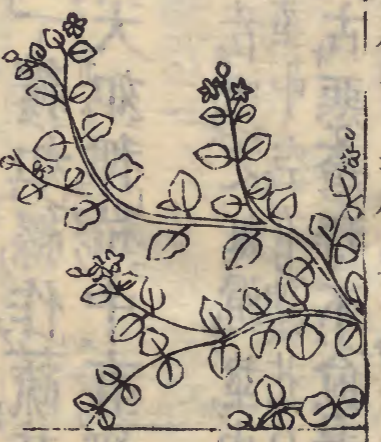


鷓鴣腸菜

繁縷 蕞草
菽 鷓鴣腸
和名八又倍良
俗云八古倍

本綱繁縷下濕地極多繁正月生苗葉大如指頭細莖引蔓斷之中空有一縷如絲作蔬甘脆三月以後漸老開細瓣白花結小實大如稗粒中有細子如葶藶子此與雞腸菜二物相似
鷓鴣腸菜味微苦咀之涎滑莖中無縷微紫色花亦紫
鷓鴣腸菜味甘莖中空有縷花白色以此為別種
莖葉鹹微 治古惡瘡痔不愈者下乳汁產婦宜食之搗汁塗惡瘡又五月五日采暴乾燒作屑療雜瘡有神效
△按鷓鴣腸菜亦七種菜之一也有微上臭氣燂換水淘去臭氣可食是亦至秋老莖帶微紫色端午且米莖菜絞用汁和鹽盛炮貝燒之復入汁燒也七度焙乾每用

指齒洗眼可也凡瘡癩之藥多用鵝腸菜汁傳之通俗所識也農政全書云生水澤邊就地委莖而生對節生葉似勝豆葉而薄又似佛指甲葉微觚葉間分生枝又開白花結實似葶藶子



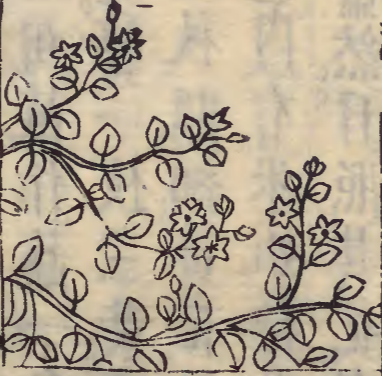
雞腸草

本綱雞腸菜生下濕地三月生苗葉似鵝腸而色微深莖帶紫中不空無縷四月有小莖開五出紫花結小實中有細子其苗作蔬不如鵝腸生爵涎滑故小兒取搗汁搗物蛛網至粘可撥蟬氣味微辛主毒腫五月五日作灰和鹽療一切瘡指齒去宜露止小便利

△按農政全書云雞腸菜生山野中苗高二尺許莖方紫色其葉對生葉似菱葉樣而無花又開粉紅花結碗子菊兒葉味甜蓋此與鵝腸草相似而花色葉味有異不知一物乎否關東處處有之畿內不見

なんじんこぶ

南蠻鵝腸菜



△按此草布地引蔓莖葉與鵝腸菜無別但莖中空其花白似鐵線花樣而小結子青色熟則純黑似檀栲草子而七八粒連花中甚奇也相傳往古有入唐人於彼地得此種曰小兒胎毒妙藥以為靈草今授於汝因植庭園藏之今不知此草名推稱南蠻鵝腸菜採葉研末與小兒治胎毒諸瘡最神妙



苜蓿

かやひ

木粟光風草

寒鼻力迦佛經

和名於保比

モツスニク

本綱苜蓿漢張騫自大宛國帶歸中國今田野有之入亦
 有種者年年自生刈苗作蔬一年可三刈二月生苗一科
 數十莖莖頗似灰藿一枝三葉葉似決明葉而小如指頭
 綠色碧藍入夏及秋開細黃花結小莢圓扁旋轉有刺數
 莢累累老則黑色內有米如稔米可為飯其葉用飼牛馬
 風在其間常蕭蕭然日照其花有光采
 農政全書云苜蓿苗高尺餘細莖分叉而生葉似豌豆葉
 而小每三葉攢生一處稍間開紫花結彎角兒中有子
 如黍米味苦

苜蓿菜

和名比由



ヒヨサイ

本綱凡有六種赤苜白苜紫苜五色苜馬苜皆三月
 撒種其葉如藍六月以後不堪食老則抽莖如人長開細
 花成穗穗中細子扁而光黑與青苜子雞冠子無別凡
 收之入藥其野生者即細苜名曰白苜人苜之類而柔莖
 細葉生即結子味比家苜更勝五色苜今稀有
 苜菜甘冷利大小腸治初痢滑胎故妊娠人宜食但不
 可與鱉同食生鱉取鱉肉如豆大以苜菜封罌置土
 坑內以土蓋之一宿盡變成小鱉也此說屢試有驗
 苜實苦寒治青盲白瞖及眼黑花此與青苜子同類異
 種故其治目之功亦彷彿也

農政全書云六月飯不餓法用生莧菜薄鋪在上蒸之過夜則不致餓壞

△按莧似藍而微圓有皺六月開細花成穗子扁光黑似雞冠子人採莖葉為蔬野生者葉小又有莖葉敷地者赤莧莖葉赤紫色高者三四尺畧似雁來紅而美也五色莧亦似十樣錦而共種庭園愛之雁來紅十樣錦共見于濕草部



馬莧

馬齒莧 五行草
五方草 長命菜
九頭獅子草
和名宇萬比由 俗云須倍利苗

本綱園野多生之柔莖布地細細對生如馬齒六七月開細花結小尖實實中細子如葶藶子狀人多采苗為蔬有二種葉大者不堪用葉小者節葉間有水銀每十斤有八兩至十兩已來然至難燥當以槐木槌碎向日東作架

晒之二三日即乾如隔年矣此菜其葉青梗赤花黃根白子黑故名五行草

葉酸 治反胃諸淋及疳痢多年惡瘡百方不瘥者擣爛傳上不過三兩遍脛瘡焮痒不可堪者便瘥又治癰疾擣之札手寸口男左女右

水馬莧 生水中形狀相類亦可勺食
△按凡相似而大者稱馬如馬芥馬蘭馬藍等也是不然其葉似馬齒故名馬莧而柔滑故名須倍利比由須倍利者滑之性剛強而倒懸檐間經日猶活如景天草之類也和語其花千葉黃色小而美



苦苣

茶途 苦菜
苦苣 游冬
扁苣老鶴菜
天香菜
和名於保都知 俗云計之奈父左

本綱苦苣春初生苗有赤莖白莖二種其莖中空而脆折之有白乳汁葉似花蘿蔔菜葉而色綠帶碧上葉抱莖稍葉似鶴嘴每葉分叉攏挺如穿葉狀開黃花如初綻野菊之花結子一叢如苣蒿子及鶴虱子花罷則收斂子上有白毛茸茸隨風飄揚落處即生經歷冬春故曰游冬蠶蛾出時不可採取冷蛾子青爛蠶婦亦忌食之

葉苦寒 安心益氣調十二經脈搗汁傳下瘡殊驗

△按茶葉有叉刻形似三七及薊葉而淺青色柔無毛刺摘葉深食莖有白汁四月着花似薊形而窄黃色凋罷時白毛似蒲公英毛茸別有苦苣似之花異見濕草

石苣 生菜

高野苣



白苣

一種 高野苣 近頃間有之

ベツキユイ

本綱白苣似苣蒿而葉色白折之有白汁正二月下種四月開黃花如苦苣結子亦同八十月可再種故諺云生菜不離園苣有數種

紫色者為紫苣味苦者為苦苣色白者為白苣

葉苦寒補筋骨開胸膈擁氣通經脈令人齒白解熱毒酒毒止消渴利大小腸產後不可食

△按白苣葉色淺似苣蒿而背微白其花黃與苣蒿同

紫苣葉紫色 千葉苣莖高秀葉層層繁色深綠光澤雉尾苣葉狹長末垂下 高野苣每枝極著小紫花

苣菜 千金菜

苣蒿

和名如左



本綱苣蒿正二月下種最宜肥地葉似白苣而尖色稍青

折之有白汁粘手四月抽莖高三四尺剝皮生食味如胡
瓜糟漬亦良其花子並與白苣同

菜微苦冷通經脈通乳汁明目利小便白齒牙

子微毒下乳汁用三十粒研細酒服又方苣苣子一合

通小便用子搗餅貼陰囊腫或外腎黃如金煎末服

農政全書云苣苣成片放厨櫃內避虫蛀衣帛等物收苣
苣葉亦得

△按苣苣八九月下種臘月分種初葉布地四散長則起

△莖葉似芥葉而厚軟有皺摘葉生和醋未醬食脆美煮

食亦柔佳春月為日用菜亞干蕪蕪者也頗灌水尿即

逐日生葉俗謂之葉出波留其莖剝皮漬酸食亦脆美

四月開花淡黃色形似山漆花將綻時白色如毛散其

子如馬芥子而輕虛也新產婦乳房成塊服之有神效

其葉瀾短者盛久秋長者葉出不久丹前其莖

凡紫苣尾苣千葉苣謂有微毒種者希而多用苣苣

雞腿根

翻白草

天藕



ハシツツアウ

本綱翻白草生近澤田地高不盈尺春生莖莖一莖三葉
尖長而厚有皺紋鋸齒面青背白四月開小黃花結子如
胡荽子中有細子其根狀如小白木頭剝去赤皮具內白
色如雞肉食之有粉小兒生食之荒羊人搗以和飯食

生瓜菜



スエシクマツアイ

本綱生瓜菜生平田陰畦間春生苗長三四寸作叢生葉

和漢三才圖會 卷之三十一 九

青而圓似白莧菜夏開紫白花結細實黑色其味作生瓜氣故以為名

氣味甘微 治走注攻頭面四肢及陽毒傷寒壯熱頭痛



河苣 謝婆菜 半邊山

水苦蕒

俗云河知左



本綱水苦蕒生溪澗側其葉似苦蕒而厚光澤根似白木而軟二八九月采其根食之

根微苦 治風熱上壅咽喉腫痛以酒磨服

按水苦蕒俗云河苣平生水邊園中亦種之葉狹長似蒿苣嫩葉而不皺和醋未醬食之故名河苣三月起莖開小白花如穗結子未知食根也本草謂食根不謂食葉且葉無缺又不似苦蕒然是不河苣

黃花地丁

構藤草

蒲公英

金雞草 和名不知奈 俗云太牟保



本綱蒲公英春月生平澤田園中小科布地四散而生花如單菊花瓣飛絮絮中有子落處即生所以庭院間皆有者因風而來其莖葉花絮並似苦苣但小耳嫩苗可食一莖聳上三四寸斷之有白汁其花如金簪頭獨脚如丁故有諸名處處皆有之嶺南絕無之 有紫花者名大丁草

苗甘足少陰腎經君藥 治乳癰腫核蒲公英 兩忍冬

藤二兩煎入酒少佐服之罷欲睡是其功也雖覺微汗病即安矣 還少丹蒲公英 一斤連根 洗淨切冬見入

斗子解鹽 一兩 香附子 五錢 入蒲公英內淹一宿分

和漢三才圖會 卷之三十一 九

為二十團用皮紙三四層裹札定用六一泥糊如法固濟入竈內焙乾乃以武火煨通紅為度冷定取出泥為末早晚擦牙漱之吐燕任便久久方效
 按補公英農政全書謂亭亭下菜其花朝開日午以後萎每日如此以耐久又有白花者



黃瓜菜

俗云牽末古也之

本綱黃花菜二月生苗田野徧有小科如薺野人茹之三四五月開黃花其氣如瓜花與莖葉並同地下但差小耳一科數花結細子不似地下之花成絮也氣味甘微苦微寒通結氣利腸胃

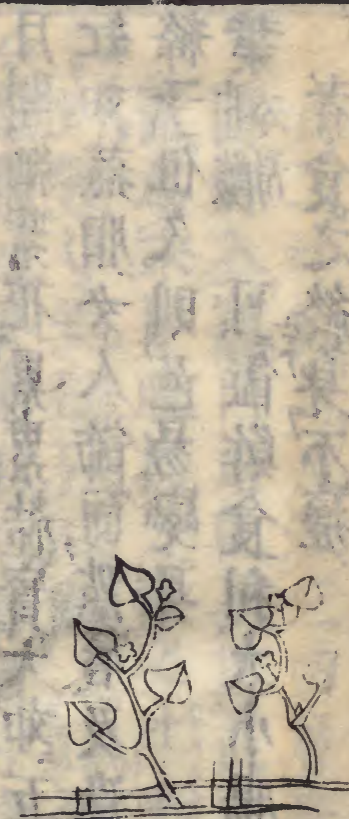
△按黃花菜秋分枝開黃花有胡瓜氣味甘苦莖為白絮如地下花絮結子一科數十中有細子但不似地下之花成絮者未審



落葵

落葵 藤葵 藤菜 天葵 繁露 御菜 燕脂菜 承露

本綱落葵三月種之嫩苗可食五月蔓延其葉似木葉而肥厚軟滑作蔬和肉皆宜其葉最能承露故名承露八九月開細紫花累累結實大如五味子熟則紫黑色採取汁紅如燕脂女人飾面點唇及洗布物謂之胡燕脂亦曰燕絳子但久則色易變耳
 葉甘酸可証鮮食利大小腸脾冷人不可食曾為狗齧者食之終身不瘡



菘菜魚鯉草
和名之布木
俗云地宇也久
又云止...

本綱菘菜生濕地山谷陰處亦能蔓生葉似蒼麥而肥莖紫赤色又云似荇葉其狀三角一邊紅一邊青有鯉氣可以養猪山南人好生食之多食令人氣喘小兒食之覺脚痛恐由閉氣故也素有脚氣入食之一世不愈

葉辛微温治疥瘡擣爛之傳乃痛一二時不可去草痛後一二日即愈又治痔瘡煎湯熏洗仍以菘搗痔即愈

一種有五菘草則五花葉相似但根似狗脊見山按菘菜葉如荇水菜初生帶紫色或面青背紫老則皆青色夏開四葉小白花有節不直不蔓高五七寸切葉鮮者觸手即魚鯉氣其臭也難言又能傳便毒良



蕨菜
和名和良此

本綱蕨菜生山間三二月生葉拳曲狀類鼈脚又如小兒之拳長則展開如鳳尾高三四尺其莖嫩時采取以灰湯煮去涎滑晒乾作蔬味甘滑亦可醋食其根紫色皮內有白粉擣爛再三洗登取粉作餅粉皮作線食之色淡紫而甚滑美也

其及根甘寒去暴熱利水道小兒食之脚痛鼻塞髮落

一種迷蕨一名紫蕨一名月爾似蕨有花而味苦

一種水蕨一名似蕨而生水中味甘淡煮食治痞積

△按蕨處處山中有之與州津輕南部羽州秋田庄內之產皆肥柔而味最良掘取其根擣爛去麤皮用肌皮作

繩謂之蕨繩數年中雨水而不朽也其非秋用中心白粉如法製之如葛餅而紫色用沙糖豆粉和之食甚美或用織帛家及紙工家之粘或黏櫃籠等和漆漆用之



薇

薇音

野豌豆。垂水。大巢菜。俗云以奴惠年上字

本綱薇草生麥田中原澤亦有之似藿乃菜之微者微賤所食也蔓生莖葉氣味皆似豌豆其藿作蔬入羹皆宜或云生水旁回枝葉垂于水故爾雅謂之垂水氣味甘寒久食不饑調中利大小腸下浮腫

農政全書云野豌豆生田野中苗初就地拖秧而生後分生莖又苗長二尺餘葉似胡豆葉稍大開淡粉紫花結角似家豌豆角但極小味苦採用煮食

△按薇之註解諸說難一定焉詩召南篇陟彼南山言采其薇陟彼南山言采其薇朱註似薇而食之其註二物以爲同類異種也倭名抄薇薇和名和二字以爲一物者甚非也蓋詩薇與蕨因有對聯之句誤爲一物矣爾雅說文亦有異同而時珍以薇爲野豌豆而野豌豆野綠豆皆出各條最發明哉

いぬんまの 野豌豆。搖車

翹搖

小巢菜。元修

巢菜有大小而大者薇也小者翹搖也



本綱翹搖其蔓似豇豆而細葉似初生槐芽及蒺藜而色青黃欲花味蔓之際未而蒸食點酒下鹽茗至三月開小花紫白色結角子似豌豆而小可煮食謂之元修菜

俗云以奴曾良末女

翹搖 辛 破血 止血 生肌 搗汁 療五種黃病 以麩為度 令人輕健 長食不厭 甚益人



鹿藿

いぬぐんぎょう

野綠豆 鹿豆 豎豆 豨

コツホツ

俗云双布牟

本綱鹿藿鹿好食之故名多生交地田野中苗葉似綠豆而小引蔓生熟皆可食三月開淡粉紫花結小莢其子大如椒子黑色者食或磨麩作餅蒸食氣味甘平治女子腰腹痛及腸癰瘰癧止頭痛



灰藿

そくづ

灰滌菜 金鎖天

ホイテ

俗云曾久豆

本綱灰藿原野有之四月生苗莖有紫紅線稜葉尖有刺回青背白莖心嫩葉背面皆有白灰為蔬亦佳五月漸老莖者數尺七八月開細黃花結實簇簇如毬中有細子蒸暴取仁可飲飲及磨粉食凡人藥莖高二尺五六寸為妙若長若短皆不中用凡用勿令犯水去根日乾以布拭去肉毛令盡刻用之生墻下樹下者不可用莖葉搗子成糖者微苦味作湯浴疥癬風癢燒灰納齒孔治齩



藜菜

りふご

英音 鶴頂草

紅心灰藜

臘脂菜

在名阿加佐

本綱藜即灰藜之紅心者莖葉稍大嫩時可食老則莖可為杖

葉嫩時殺蟲煎湯漱齒惡痔爛塗諸蟲傷去癩風

一種秦菝藜即藜類生下濕地所在有之人所啜於生菜中最香美

△按藜生原野亦家園下種二三月取嫩苗七八寸許者

用葉燂醬油食之柔味美夏秋至老則莖似老帚菜莖

而有稜青帶赤色長者四五尺可以為杖其老葉瘦小

粉白色而小蟲多此時不可食其子細小黑色也與灰藜為一類者未審



芋

虚音

土芝

樽嶋

和名以開都以毛

家芋

俗云里芋對

山芋名之

本綱芋屬雖多有水旱二種旱芋山地可種水芋水田種之葉皆相似莖高尺餘葉大如扇似荷葉而長當於心出苗者為芋頭四邊附之而生者為芋子八九月已後掘食之但水芋味勝莖亦可食芋不開花或有開者七八月間抽莖生花黃色旁有一長莖護之如半邊蓮花之狀也芋魁之狀若鵝之蹲坐故名樽嶋用芋煮汁洗臟衣白如玉也凡芋類有十四種

君子芋魁大如斗○百果芋魁大子繁畝收百斛○長味芋味美莖亦可食○雞子芋色黃○九回芋大而味不美○早芋九月熟○蔓芋綠枝生大者如二三升也○青芋不

可食惟莖可作菹然多子細長而毒多初煮灰汁更易水
 煮熟乃堪食○赤鷓芋一名連魁大子少○青邊芋○旁
 巨芋○車載芋以上三種並魁大子少葉長丈餘○曹芋○象
 芋皆不可食惟莖可作菹○野芋有大毒詳見下
 芋子辛平滑生則有毒味發不可食和魚煮食甚下氣
 調中多食難化帶氣困脾以薑同煮過換米再煮方
 可食冬月食不發病他時不和鯽魚鱧魚作臠良
 葉莖辟冷除煩止瀉療姪婦心煩胎動不安擦蜂螫良

△按芋處處皆有之山州和州最多不益於諸病痰飲痞
 滿人忌之然山人以為常食不効此馴與不馴也芋子
 性粘滑而可以續紙與菟絲粘同正月羹及嘉祝必用
 粒芋其莖有紫理子小圓味美
 唐芋莖帶紫色魁大子少其子足細長魁味美似栗
 衣被芋不去皮煮之熟則皮自脫如袋

青芋俗云發芋穗久此亦有二種一種其子如常而細
 長一種如薑而附生於魁味為勝凡洗青芋宜用木杖
 以手則手腕痛癢也能煮熟則味勝於真芋未熟時如
 開鍋蓋則發不可食山民掘之洗淨二三日曬乾鹽少
 許入煮湯一沸而陰乾用時煨食以代飯

芋莖和名以毛加良俗云須伊木煮食之柔味淡甘
 剥皮乾之正白色如芋肥後之產最佳壯夫以為春
 意之用又穿大石燒鼓於石上乘熱切之則石脆易穿



蓮芋

△按蓮芋莖有孔如蓮而無絲耳生用和醋未醬食之味
 脆淡甘美其根芋硬不可食性畏霜雪冬宜蔽穉於根



土芋

土卵 土豆
黃獨 細薯
土關兒 救荒本草
地栗子 同上
俗云保止

本綱土芋蔓生葉如豆其根似芋而圓如卵肉白皮黃生食吐入以灰汁煮食甘美

根甘辛寒

解諸藥毒生研水服當吐出惡物

△按土芋北地有之畿內種之者希與州津輕人端牛日角黍土芋相並食之以為嘉例土芋獨別此一種為土芋異名者非也



山藥

○○○零餘子

薯蕷

和名夜万都伊毛 俗云夜万乃伊毛 今云長芋

山藥 諸蕷

本綱薯蕷處處有之四月生苗延蔓紫莖綠葉有三尖似白牽牛葉而更光潤五六月開花成穗淡紅色結莢成簇莢凡二三稜合成堅而無仁其子別結於下旁狀似雷丸大小不一皮色土黃而肉白此乃零餘子也煮食甘滑與其根同霜後收其子留種或春月采根栽種皆生也供饌則家種者為良其家種者根如薑芋之類而極有大者一枚可重數斤生山中者根細如指極緊實刮磨入湯煮之作塊不散味更真美食之尤益人入藥最良名之山藥

山藥

本名薯蕷因唐代宗改為薯蕷因宋英宗又改為山藥

氣味甘 入手足太陰二經補其不足清其虛熱張仲景八味丸用乾山藥以其涼而能補也補虛羸益氣力止洩痢治禁口痢半生半炒為末每服二錢米飲下
△按薯蕷其根長尺許周二三寸灰黃色肉白可煮食名之長芋江戶之產肥大而佳救荒本草曰生山野中者

藤頗紫色葉似家山藥葉而大微尖根比家山藥極細瘦硬皮色微赤名野山藥俗云自然生是也亦不美病人每食不效著積溪邊出時時感風水則變變見半變者人往往有



佛掌薯

俗云豆人補芋

△按佛掌薯葉比薯蕷葉團頗似黃獨葉而略小詳黃獨之條其根狀似佛手相而肥大如攪者故名之鎮江府志所謂佛掌薯是也薯蕷佛掌薯並呼曰山芋本草亦相混矣然根葉異而長芋脆而粘少也佛掌薯研搗則正白色其粘滑如翰傳湯火傷即愈又和未醬汁入青苔末搗調食之如黃蜀葵之粘故謂之止呂个汁出於和州者良信州亦可

零餘子

和名奴加古 俗云無加古

薯蕷佛掌薯黃獨皆有之

本綱此即山藥藤上所結子也其墜落在地者亦易生根大者如雞子小者如彈丸長圓不一皮黃肉白煮熟去皮食之功勝於山藥美於芋子



甘藷

カンキネ

朱薯紅山藥 蕃薯 見闕書 今云赤芋 俗云琉球芋 又云長寄芋

本綱甘藷出交廣南方民家以二月種十月收之其根似芋亦有巨魁大者如鴛卵小者如雞鴨卵剝紫皮肌肉正白如肌南人當米穀果食蒸炙皆香美初時甚甜經久得風稍淡也其功同薯蕷海中人多壽亦由不食五穀而食甘藷故也

△按甘藷蔓葉同薯蕷而初生葉紫色長則綠色不知薯蕷類潤澤其蔓埋地即處處生根其根大抵長四五寸周二三寸兩頭窄而皮赤紫肉正白色生食之淡甘脆有烏苾氣味煮食之甚甜有南瓜氣味琉球國多有之薩州及肥州長崎亦多種之其如鴛卵雞卵圓者乃魁也色亦不鮮又有黃白色者共甜過飽易



根

黃獨

俗云介以毛

持珍以黃獨為土芋之異名者非也

鎮江府志云黃獨莖蔓花實絕類山藥葉大而稍圓根如芋而有鬚味微苦
△按黃獨葉似佛掌薯蕷葉而大色稍淡其零餘子似薯蕷之零餘子而大其根如芋魁而有硬鬚煮則皮毛自脫

肉白味淡甘美處處皆有藝州廣島多出之
藥肆有以黃獨稱何首烏販者大偽也何首烏葉長尖如薯蕷葉其根如小甜瓜而有五路無毛詳見蔓草下



秋百合

百合

離薹蒜腦藷 強瞿 重箱 和名由利

本綱百合一莖直上四向生葉苗高二三尺葉似短竹葉五六月莖端開大白花長五寸六出紅蕊四垂向下結實畧似馬兜鈴其肉子亦似之根如大蒜數十片相累四向其味如山藷故名蒜腦藷也此恐亦結藷化而成百合卷丹山丹一類三種也
根甘可蒸可煮和肉更佳乾者作粉食最益人又能治傷寒後百合病故名百合失調理成癆瘵或似寒又無

寒似熟又無熟口若入藥即吐作起作卧如鬼祟者是也

古今醫統云春百合取根大者摩瓣五寸地一科種之先掘深五六寸着雞糞一層次加土然後以瓣安土上蓋之二三月鋤之灌清糞逾一年如蓋大者熟食之

後乃為清淨油入之然又月食之

△按百合北國最多以根為調菜必用之物幾內只賞花食根者不多有數品今取所美稱者記左

袂百合 花正白色葩厚大而向上或橫垂最可愛本出琉球深山溪谷間難得之人縋繩下纜一株入袂復縋上故名袂百合珍重之

黑百合 凡花黑色者絕無之惟此紺色可愛本出於奧州幾內移種之而花甚希也土地不相應然矣

透明百合 有白紅黃數種向上開花瓣鮮明而美也出於奧州佐渡越後亦有之

傳多百合 花黃白色背有赤斑文理



山丹

紅百合 連珠
川強瞿紅花菜
俗云姬百合

本綱山丹其根似百合小而瓣少莖亦短小其葉狹長而尖頗似柳葉與百合迥別四月開紅花六瓣不四垂亦結小子其根亦食之不甚良不及白花者

根甘涼治瘡腫及女人崩中其花活血其蕊傳并瘡惡腫

畫譜云山丹花如朱紅外有黃白二種者稱奇亦在春分分種

△按山丹花橫垂或向上肉紅色有細點或無之攝州多田與山中多有之

兒山丹 花小美而莖矮甚可愛出於江戶

唐山丹 花色正赤瓣厚而向上同相似而瓣薄者名排

山丹此三種來於中華種也唯未見外黃白二種耳



卷丹

俗云鬼百合

本綱卷丹莖葉似山丹而稍長大其花六瓣紅花帶黃而四垂大於山丹上有黑班點四月結子其子先結在枝葉間入秋開花在顛頂誠一異也其根有瓣似百合不堪食
△按卷丹有千葉有單葉處處皆多不甚賞之
畫譜云番山丹有二種一種花大如碗瓣俱捲轉高四五尺一種花如碗砂本止盈尺茂者一輪兩三花朶更可觀也亦須每年八九月分種方盛

正字未詳

車山丹

久留未由利



△按此亦卷丹之別種也葉畧瀾對生如車輪故名車山丹其花瓣捲轉橫垂有數種下野日光之產花小深黃色和州大峯之產赤色有黑點為珍黃色花大者名竹島俱以花賞之



草石洗蟲

地瓜兒

甘露子地蠶
土蛹 滴露
知也宇呂水

本綱草石蠶野中有之人亦栽蒔二月生苗長者近尺五
 莖對節挾葉有齒如雞蘇但葉皺有毛耳四月開小花
 成穗一如紫蘇花穗結子如荊芥子其根肥白連珠狀如
 老蠶五月掘根蒸煮食之味如百合或以蘿蔔瀉及鹽菹
 水收之則不黑亦可醬漬蜜藏既可為菜又可充果
 根甘平可搗末酒服和五臟下氣清神不宜生食與諸
 魚同食令人吐
 農政全書云甘露兒人家園圃中多栽葉似薄荷葉而
 寬皺有毛澀對節生色微淡綠開紅紫色花其根呼為
 甘露兒形如小指而紋節甚稠皮色黧白味甘
 一種此與相似而根作直枝無節者名銀條菜
 △按草石蠶近年有之撓莖埋地則節節生根也其根二
 三寸正白色促節形狀畧似柳蠹用淡醬油煮食

草山丹
 八雷木由以



竹の
 竹萌 竹芽
 竹胎 竹子
 筍 籊
 初筍 笋 俗
 和名太加無奈

本綱筍生旬有六日而齋母故竹謂如母草十月為凡竹
 六十餘種其所產之地發筍之時各各不同竹類
 大抵北土竹鮮秦蜀吳越以南竹有雌雄但看根上第一枝
 雙生者必雌也乃有筍於竹根行鞭時掘取嫩者謂之鞭
 筍冬月掘大竹根下未出土者為冬筍以為珍品
 凡食筍者譬如治藥得法則益人反是則有損采之宜避
 風日見風則本堅入水則肉硬脫殼煮則失味生着又則
 失柔煮之宜久生必損入味發者鼓人咽先以灰湯煮過
 再煮去酸味惟以苦竹筍為最貴脫殼者
 剥淨也
 凡筍性難化滑利大腸無益於脾俗謂之刮腸筍惟生薑

本草綱目卷之二十一 菜譜 筍 二七

及蘇油能殺其毒人以蘇滓沃竹叢則次年凋疎可驗矣

△按筍本朝亦北國則鮮也木曾山中絕無之以木片代

種幾內西國最多嵯峨之產為勝淡竹筍波知四月為盛種淺黃赤色味甘肥短者肉柔

良瘦長者肉硬不佳紫竹筍色味與此同出早於淡竹然不多以賞之

苦竹筍介末太五月出之種紫黃黑班色味微苦入糠末

醬少許淪之不苦味脆美勝於淡竹子長簡竹筍志乃最瘦長而青其苦不可食

凡採筍早且窺視以不露上者可拔取也露上者則後宜

成大竹此守竹林人所識也蓋肥柔者食之不害唯病人可斟酌耳近根硬處最難消化也刮腸篋之名宜哉



松菜

俗稱正字

△按松菜近羊大明僧將來希有之二月下種苗高五七

寸非蔓而延地葉似雌松而柔亦似杉菜三四五月瀟

和醋或入羹中食味淡甘脆美秋開黃花五瓣極小結

子如雞冠草子黑色本草綱目葷草部有和蒿者云三四月生苗葉似青蒿

而細軟色淺不臭紋皆邪也根葉皆可茹煮熟和醋食氣味辛温作羹亦良者此是松菜矣

筆頭菜



接續草

續斷腸草
牛脣愁婦草
水葛續斷
霜草

俗云杉菜

詩魏風曰言采其蕘孔氏曰蕘牛脣水鳥也如續斷寸寸有節拔之可復生

宋鄭夾漆爾雅注云蕘狀似麻黃其節拔可復續生沙汲

△按杉菜原野陂堤間多有之節節相次其次處皆有美

座葉抱節如松針而軟綠色又似茴香葉高五七寸微

長則莖伸葉疎而至一尺余無花實其叢生者遠望之

似杉故名杉菜嫩時煤和飯食味淡甘微有松氣

有杉菜蟲者狀如蜈蚣而長二寸余脚衆趑趑行其脚細

長二三分淺綠色畧似杉菜故名或曰是此杉菜變成

者也未知然乎否薯蕷之鰓鱧海帶之蛭見其半變者

人往往有之則一擦不可誣

筆頭菜

俗云土筆

豆久豆久之

△按土筆生杉菜之側猶落姑茗荷筍輩春月出於土狀

如筆頭黃綠有細紋莖黃赤色有節節上着皮高一二

寸連莖淪蘆醬油食微有松氣佳冬亦穿土得之為珍

老則筆頭縱高至一尺許枯凋

厚地菜 杉菜之側...

たひり

黃鶴菜



救荒本草云黃鶴菜生山谷中苗初撮地生葉似初生山

葉中攬生莖又高五六寸許開小黃花結小細子黃茶褐
色葉味甜

△按黃鶴菜此云太比良古也往昔以為蔬菜半得菜名
正月七日七種菜所用菜是亦其一也今多不種用攝
列能勢郡田野中多有之

[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]

