



姬瓜

俗稱

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畫眼鼻口之狀以為翫耳故俗名姬瓜

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

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

截肪白如澤漆黑如翠羽青如紫金黃皆光明瀝散如
堅冰也大者大十餘斤小者三四斤

菌芝生深山中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下有膠狀如飛
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數出之
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
發生芝者白主喪赤主血黑主賊黃主喜形如人面者亡

財如牛馬者遠彼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蘿盛置飯甑上蒸熟臍
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橐腰掛所謂木渠芝
之類是乎凡棕椶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典侍繼子女

王禁中宿處板敷下生批數外有獻芝之如今不敢用

朱草

附リ莫莢

廣博物志云大戴明堂篇曰朱草日生一葉至十五日生

十五葉十六日葉落終而復始化書云覓菹可以剖
鼈朱草可以剖人○莫莢出堯時瑞草隨月彫榮朔後

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
言其形狀如莢莢屈軼亦不言枝葉狀惜哉不詳也



木耳
木櫛 木蛾
木墀 木菌
樹雞

俗云木久良解

本綱木耳生於朽木之上無枝葉乃濕熱餘氣所生曰耳
曰蛾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茸爾其良毒亦
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之酒

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
黧色有細點裏灰白色味淡入羹煮食或和膾食甚脆
似水母之脆故名水木母



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寇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尤甘已乃張傘大若掌味頓渝矣

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縉蕈

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

我意蕈 生高山中狀類鷲子久而織開味殊甘滑不減

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次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而帶紫內白有細深刻其柄肥太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

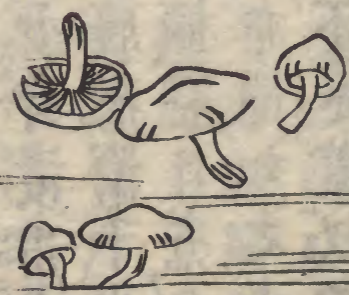
有松茸與米同藏於櫃翌日煮食之舉家皆死者此乃相感之毒令然乎後亦聞如之者不可不慎然松茸漬泔水特為佳采與泔不遠蓋以吃沙糖即飲酒甚苦而先酒後糖則不苦凡一切合食禁及製藥可驗之

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
如松茸被毒者吃葱穗解之茄子亦可

少山の松茸はゆひくはかの河をたがへてとるは飛雲家



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カ生
微生綠色
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

△按麥茸之
名義未解
俗云松露

本綱麥茸生溪邊沙壤中味殊美絕類蕨菰
△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襖
色內白柔脆淡甘有香而宛似未開傘松茸之風味焉
筑前州生松原駿州三保松原攝州住吉松原並得名



濕地茸

俗云之文知

△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 加波太介 猪茸 井乃之太介

△按茸茸山麓戴落葉生狀似松茸而繖外黑有粗皺晒乾正黑而如漆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
猪茸 似茸茸而黑繖脂潤其裏有穴如蜂巢洛之南山有之猪好食之故名之有毒人不可食

針茸



蘑菇

肉茸 俗云鼠茸 針茸 波利太介

本綱蘑菇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
△按蘑菇今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

多のきけ

榎茸 俗

惠乃木 太介

棕茸 俗

無父 太介

滑煤 莖 茸 俗

奈女須 須木

榎茸



△按榎茸乃藤蕨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木部有白黑二種研

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

葶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須也木者莖之須上者煤也

多のきけ

之井 太介

椎茸



△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

如蘑菇法推茸能祛葱蒜之臭氣日向之產為上

ひらけ

匾茸 俗

平茸

比良 太介



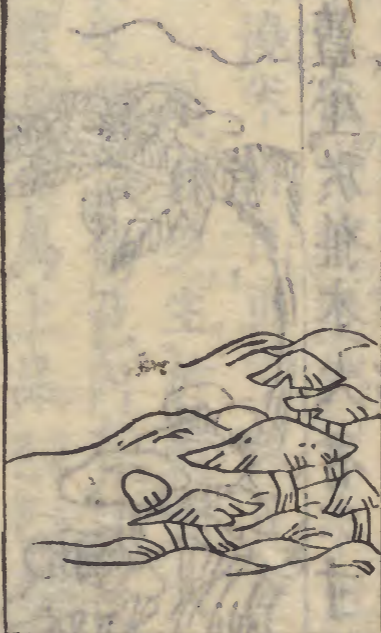
△按平茸生山林濕地苦楝樹多出之九十月盛其形似

△松茸而瘦傘薄匾故名大三四寸亦有至大者灰白色裏白有細刻性柔脆其柄多不正中畧偏生大小叢生可愛多有莖中空虛者味淡甘不美有小毒間有被毒者經日者最不可食

澁紙茸

之不加美太介

△按山中生之其傘大者尺許柄黑色如俗所謂澁紙色故名其味不佳下野州間有之



土菌

杜蕈 地蕈
地雞 菰子
樟頭

トウキユ

本綱土菌生土中俗言毒蕈之氣所成有毒食之殺人此

與山中鷲膏月蕈相亂



羊肚菜

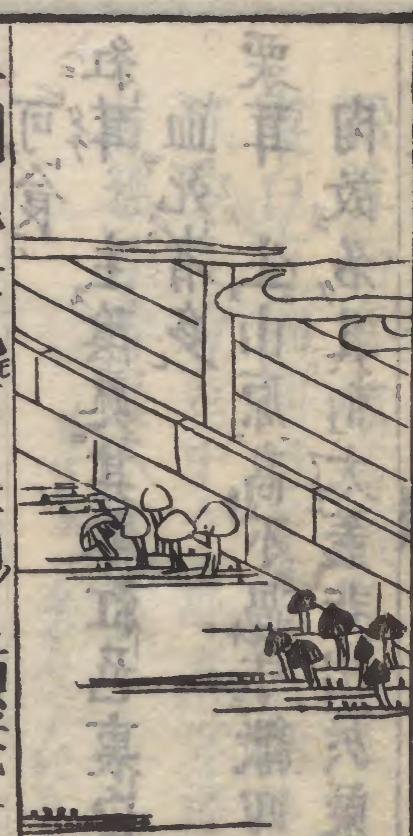
いくら 俗云爲人知

本綱羊肚菜狀如羊肚有蜂窠眼出干蘑菰蕈下

△按羊肚菜今云兔口蕈乎八月中濕地多生其織表褐色端曲捲裏黃白色無細刻滑而有孔如蜂窠有毒不可食

紅茸 生陰處其織紅色裏白有細刻而有毒如食之吐血死者多

栗茸 生山原高不過寸織四五分圓卷正白色如剥栗肉故名其柄太蓋非出於栗之茸人不食之



鬼蓋

まろの
くろかこ

鬼織 地蓋

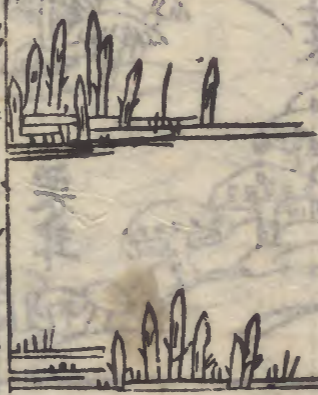
鬼屋 朝生

俗云狐乃傘

地芥
鬼蓋色黃白
者也

クイカイ

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芥氣味甘有毒和醋傳腫毒惡瘡馬脊腫



鬼筆

まろの
くろかこ

朝生暮落花
狗溺莖

クイロツ

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織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

まろの
くろかこ

藿蘆 荳蒴
藿當作荳乃
蘆葦之屬也

與之太介



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毒治心痛蛇蟲

竹蓐

まろの
くろかこ

竹肉 竹藪
竹菰



本綱竹蓐竹林夏月逢雨滴汁着地生蓐似鹿角白色或

藥場

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未曝魄遠
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

△按石耳狀如木耳無繖柄外滑而灰白色裏粗而黑色
其黑處附石生且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若上難甚
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人無影者也上有毛
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衆
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卿元勝寺僧也寧
死非命不汚其口亦度幾陣仲子之風矣

