本草補苴

六

特 7
231

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』 請求記号 特7-231

ガラス使用

特7-231

本艸補苴

巻六

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』 請求記号 特7-231

ガラス使用

伊藤篤太郎記

本艸補遺巻之六

梅葉部

燕窩菜　鶏鵡菜
経紅菜　烏臕邊
絲藻菜　綸藻菜

梅苔類

黒梅苔　鮫皮苔
櫻花苔　牡丹苔

裙帯菜　馬尾藻
米粒藻　糝米菜
組藻菜　瓊脂

海綿　木芽苔

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号 特7-231

ガラス使用

伊藤大八記
本艸補苴巻之六
魚藻部

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』 請求記号 特7-231
ガラス使用

蘭菜部

松蕈 甚類二種　早松蕈
早蕈蕈　松露蘭
柳蕈　榧蕈
傳蘭　卷蘭
土柑子　黑彩
返魂煙　榕樹子
海紅柑　柚子

金蕈 形狀之類　蔥蕈 甚類一種
肉蕈　椎蕈
貓皮蘭　鼠脚蘭
滑蘭　雷声蘭

橙子　金毬

都夷香　蕗花生
山梨児　沙果樹
波苗子　緬茄児

周果類

阿胡多仇　鈴鐺仇

目錄終

金鶏蛋　土圞児

相子　寿生桃
金鈸面　柳苗
悔顙樹

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号 特7-231
ガラス使用

本草補苴巻之六

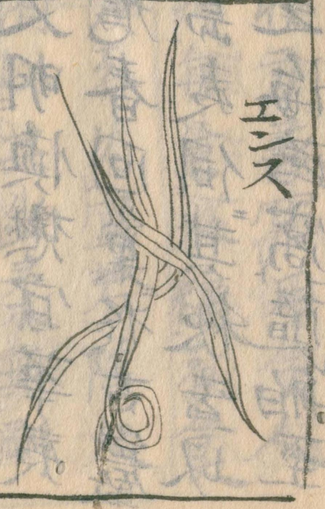
武陽 竹医神田玄泉集

海菜部

燕窩菜 吳文炳食本草

和名 燕蓐蔬 清記 館廣工之名和

燕窩菜



エンス

須乃呼菜之通音也

吳文炳食物本草云

燕窩菜海中小魚所

化又明敖英閩部疏

云燕窩菜竟不解是

何物一潭海邊巳有之

蓋海燕所築銜之飛

渡海中翮力倦則攲墮海面浮之若杯身
望其中久之復衝以飛多為海風吹泊山
澳海人得之以貨太高又明慎懋官華夷
鳥獸續考云海燕大如鳩春回巢於古巖
危壁葺壘乃白海菜也島夷伺其秋去以
修竿接鑷取而鬻之謂之海燕窩隨舶至
廣貴家宴品珍之又明吳從先王緑梁雲
館廣清記云燕蓑蔬發南名燕窩菜海燕
拾海上無毒香蔬結巢燕云巢後取而煮
食之其味芳香脆美在百蔬之上今東
此邦而供貴客之饗

[主治] 氣味甘平無毒和中益胃清熱消痰
同鮮鼈豬肉煮食尤美嘅文本経逢原云燕
窩味甘平無毒鳥銜海粉作窩得風日陽
和之氣化感寒為甘平能便金水二相中生腎
氣上滋於肺而胃氣亦得以安食品中之
最馴良者惜乎本州不收方書罕用今人
以之調補虛勞咳吐紅痰每兼氷糖煮食
往々獲効然惟病勢初盛者為宜若陰火
方盛血逆上奔雖用無濟以其幽柔無剛
鷓鴣菜 閩書

敬之力耳 清張璐玉

釈名 ウミサウメ 和名此菜味淡滑脆美恰味似葛粉（クズ）索麺（サウメン）故名海菜
中之珍品者以供貴人高客之宴享也閩書云鸐鵴菜生海石上敲碎色微黒小児瞤腹中有虫病歩食能愈云以之當麻久利有非也麻久利乃本草所載海藻也
或曰誠難此言信用綱目所載之海藻乃編組類而說解不一矣吾子今以麻久利為海藻何哉泉答曰思梅中華海遠矣以不詳于海產不止於此蓋海藻乃海草之通称而有海菜之名目其中已而本艸所指之海藻即此邦所謂滿久利也本艸云其氣味苦寒無毒之才曰反耳艸云可見本朝自古小方脈之医士以海藻耳草調合与初生兒赤子吐利滿久利名本于此是即便相反之義以反奪胎毒而成其功者也是誠東垣潰堅湯用海藻耳艸之反藥其意同于此今倭制之消痕駆虫丸散及治癌消腫方中用之也其気味苦寒相合耐寺非過論

鸐鵴菜 ウミサウメン

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号 特7-231
ガラス使用

裙帶菜 時珍 食物

釈名 ワカメ名和海菜呼之称レ女以二柔軟一也此菜対二海帯一名二物一種有二圓菜一名也通俗所レ謂十六佐々計也

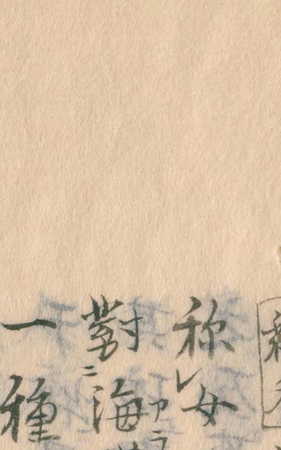
主治 気味甘鹹寒滑利二五藏六府一通二小便一滑二大便一有二虫積人及小児一不可レ食之弊州及紀州賀多産味脆美也

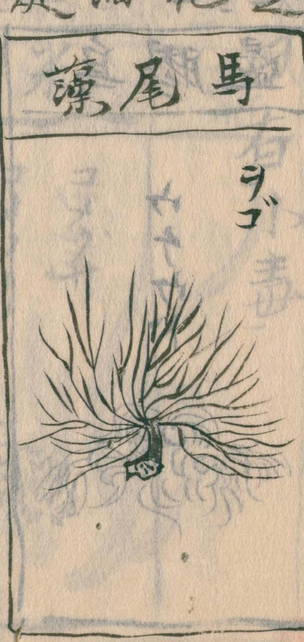
馬尾藻 經目集解

釈名 洛首本経ヲゴ此邦称二絲縷類一及細糾者呼レ緒吾乃チ吾留之略語也海藻及石花菜馬尾藻経レ煮熟湯蕩如レ泥食之冷則凝故名二此菜一有二黄黒二種一黄色者柔滑沽也黒色者勁以二銅器一煮之則変二緑色一

主治 破二結気一積聚癖気解二結熱一利二腸胃一通小便一脚気浮腫宿食不レ消或五膈悪瘻清痰凝石可レ食嗅臭就生レ子故有レ毒又煮経経菜和品

蕩為レ粘代二海藻一ノリ





釈名 キヤウノヒキ以形名

裙帯菜之一類別種

細二三分長五六寸

味鹹甚脆美也可食

附錄 十六島菜 同上ウツブルイ

此亦裙帯菜之一種也

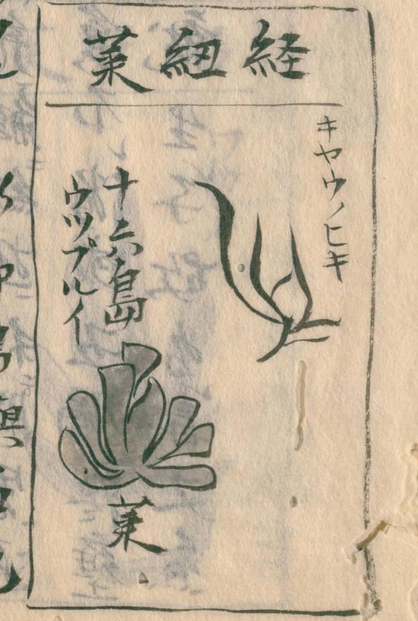
烏臕盪 同前

釈名 ウツホ烏臕盪之

訛称也形似海藻其

色黒煮湯則如膠泥

冷之則凝結如盪凝



経細菜

黏也但煮色已可食或曰有小毒

米藻 同前

釈名 コメクサ相州方言

名米草形如連米粒

西土呼曰松苔非苔

類也晒乾寄遠生緑

色乾者変白味脆滑可食生海石間小艸

也 主治 鹹滑冷消水腫滌気利水道開結

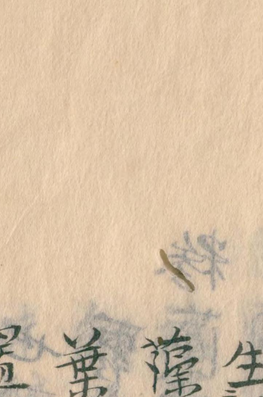
糝藻 同前

釈名 ヒロモ此菜有細子形似糝米粒故名之

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号 特7-231
ガラス使用

生海中形狀似馬尾藻黒色葉形微扁而葉間生細子海人采置飯上蒸食為糧味鹹滑也今梅保多波羅一類別種主採亦與米藻相同

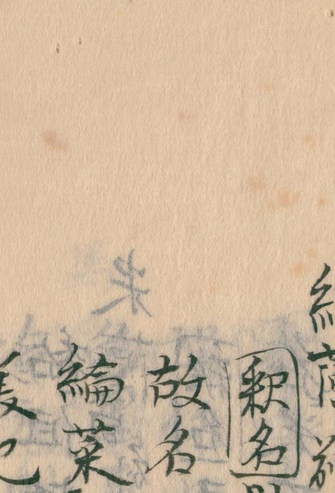
糝藻



絲藻同剤

釈名ツルモ狀恰似弓絃故名生越海中恰似編菜長其色黒味佳美也鹹耳寒滑治下焦濕熱陰肝火逐凡気

絲藻



編菜甬雅

釈名ヒシキモ和名此菜生海中如編糾蓑生形容恰如組布例線故名甬雅云編似編組

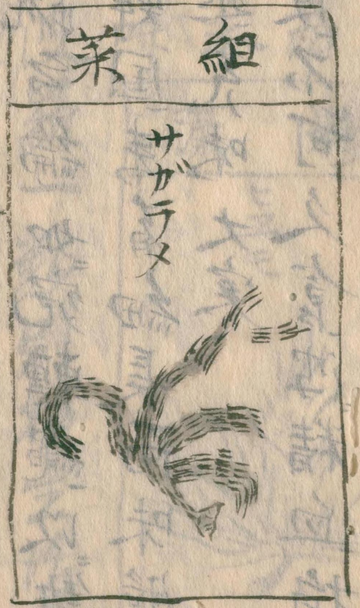
編菜

如宛轉繩以勢州產為佳品自朝鮮國來者細長而味脆美也晒乾之寄千遠方主治去下焦通小便名曰久食治精血損腰脚生冷痺

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号　特7-231
ガラス使用

組菜 門列

釈名 サガラメ和名此菜薄乾故名其称出於俗談也甬雅云綸似綸組似組東海有之云

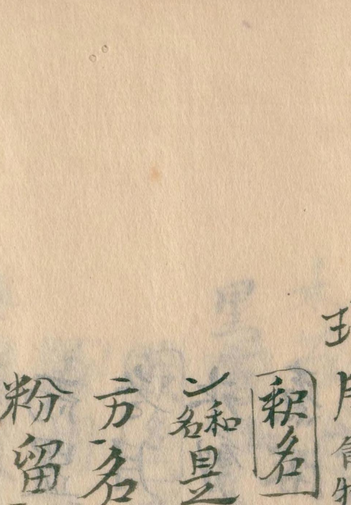


組糸織也又云組似組東海有之云綸組皆混名也礼記内則云纴紝組紃皆為絛潤薄者為紐海藻云下今取可應其說者分之條附之

主治能毒也組菜気味寒鹹主治与裙帯菜相同但生刻作漠淘熱汁則蕩粘如薯蕷泥有毒種人不可食

瓊脂 時珍食物

釈名 醒酒水万花谷トコロテン和名豊即凝粘也以製方名和訓呼凝謂土粉留粘乃称屋須也今按土粉留天牟乃牟乃須也鹿角菜依以薑醋食之見干鹿角菜之下也黄山谷名之謂醒酒水昌以其切能醒也剖心太郎也



主治性大寒能醒酒醒止下血治熱痢也脾胃虚冷人不宜食

附錄一干粘（カンテン）始製之以蘇方烈汁及梔子汁或藍汁染之而晒乾以供貴人高客之膳也○以白乾粘再煮洋水溶入沙糖欖白冷凝切作角漬汁糖蜜次滿干果也夏月凝氷（ナツノコホリ）ニ以白干粘加葛粉少許和豆醬汁煮鯉魚鮒奠及棘鬣魚鱶魚之類而置于凉陰処令之凝食之爽于口恰如冬月之凝氷煮也

氷剪（コホリキリ）ニ以白干粘加葛粉少許和清水煮溶濾去渣候凝以綱筒押割如線絲次砂糖及芥酢食之也

苔類

黒苔和產

名（名ノリ）ニ以色名出若州ニ生海岸潤黒味佳美也紫菜類也膾月採之気味甘寒無毒主治去酒容解熱气宜食或治癭瘤脚気○睡久食則消腎令人軟弱腰脚少頽色

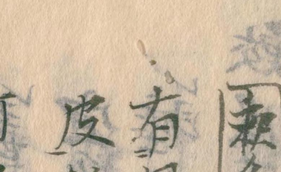
黒苔	
	クロノリ
	ワカサノリ

敷度苔 同前

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号 特7-231
ガラス使用

和名 サメノリ 此苔一扁有星點微起恰似鮫皮故名長二三寸濶可五分其色青緑味甘美 気味 甘温 治癰瘤利水蔵

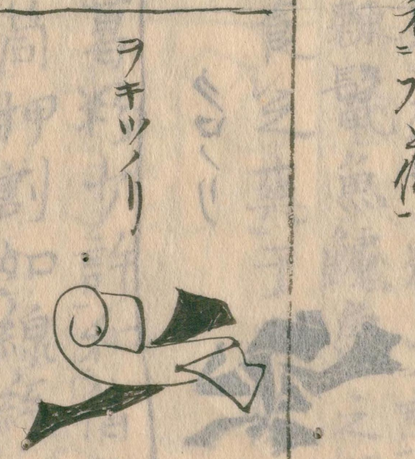
鮫皮苔



興津苔同前

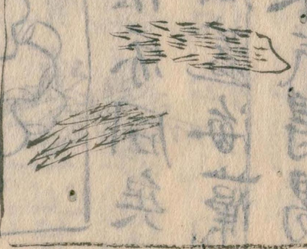
和名 ヲキツノリ 以産処名生駿州興津海濱傳語曰屋士山雪水入海化成此苔形色恰似紫菜厚闊六七分味佳美但曝日則變黄白気味大寒甘滑同禾苔同前

興津苔



和名 ノゲノリ 此苔生海刺如束萌芽故名所有芽者曰乃牙灰色味淡滑即饗應一色櫻苔同前

禾苔



和名 サクラノリ 形色似千瓣櫻花故名生壹岐島味脆滑可食此乃花菜類而非苔

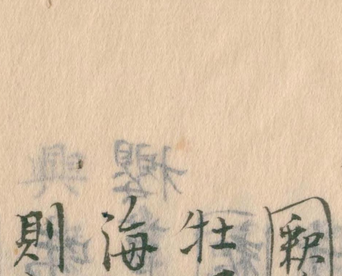
櫻苔

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号 特7-231
ガラス使用

類性温治癭癧利水道或曰性寒

牡丹苔 同前

釈名 ボタンノリ形状恰似牡丹花様故名産西海生則黄黒色曝乾則紅紫黄白変色不一味淡滑脆美与櫻苔相同主治亦同矣此藻類而非苔類凡苔皆生于陰而草類也苔者与藻不同蓋海藻和之気成苔也故化鹹寒為甘温又曰寒温者以性色分之寒温両入于腎助其気



牡丹苔 ボタンノリ

令人不睡食過多而久則又有沈肺消腎之害矣

海羅 同前

釈名 フノリ煮湯則如麩糊故名非菜蔬勢州産以為勝乾産及備生要薬也民用多矣今按石花菜一類別種也

海羅 フノリ

松蘿菌譜

菌菜部

釈名 松茸 東医宝鑑ニハツタケ和名

此邦通俗呼淳然張

起者名多気今通蘑

蕈芝茸皆称多気一此

蕈生松下故名菌譜云松蕈生松陰凡物

松生者無不可愛者活溲濁不禁食之有

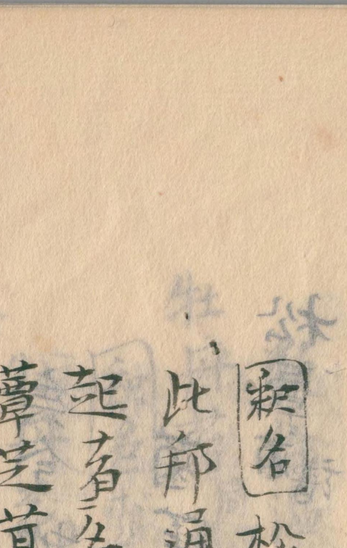
効云東医宝鑑云松茸性平味甘無毒甚

香美有松気生山中古松樹下假松気而

生木茸中第一也

主治 久痢及痘瘡不起張者為服又産後

児枕痛可也食之強陰起陽凡松蕈置於



米櫃内経宿食之殺人又苦味者不可食

中其毒者宜食豆腐

附録 五月松蕈サツマタケ五月

気気味全治不及于

金蕈キンタケ生松樹下形

黄味脆美有松気春

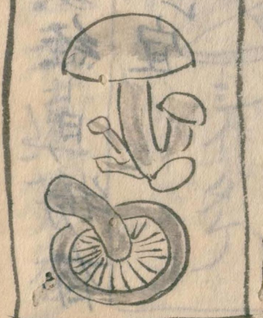
壌無毒可食

黄蕈 本綱集解

釈名 ハツタケ此蕈生先

旌松蕈也故名生松

樹林中肉厚不高黄



国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号　特7-231
ガラス使用

色或茶褐色裏赤黄俱味甘美経一日物有
臭不可食附録早黄蕈 ツクシ 性不宜

松露 同前

釈名 セウロ生松樹砂阪昜乃松露所化ス故名外灰黒肉白味甘美脆滑可食形不一恰如零餘子只易潰爛

肉蕈 同前

釈名 シメヂ賤婦名下鼓綿弓槌上曰志女比此蕈形状恰似之故名斂縦甚少而黒赤褐色

松露

三四月間生者名麦松露シギセウロ

八九月間生者名栗松露クヌギセウロ

茎慘白味甘美長二三寸緻未開者形如玉簪一味如肉故又作肉蕈不知生何等木甚粘者有毒不可食又味苦者不宜

椎蕈 同前

釈名 シイタケ生于椎樹故名其質似柳蕈外褐色肌理白光滑芳香頗味勝諸蕈其美有千繊茎勁不可食曝乾収貯遠芳香

肉蕈

シメヂ

椎蕈

シイタケ

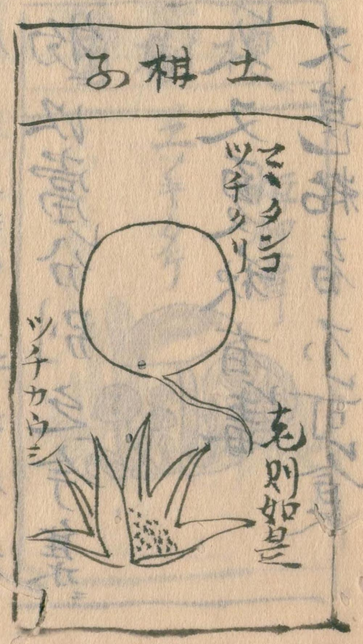
国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号　特7-231

ガラス使用

聞數歩食蕈類而後食之歷之玄臭気又
中鯉魚毒者煎湯服之雖小兒食之生
痢喪飯酒人不宜○茎柄方有有毒
柳蕈同前

釈名 ヤナギタケ 老柳樹生故名似椎蕈色淡無香気味亦淡不及椎蕈茎柄長於椎蕈可食無毒痘陥不起小煎服功勝于松蕈榎蕈門前

釈名 エノキタケ 生欅柳上故名埋黒皮榎木於



釈名 ツチカウジ 此物正圓白色老則自剥其皮六葉恰如剥柑子肉乾成黄褐粉故名采秋者煮食味恰似栗子故西土呼名土栗閑東名曰滿々多年者二月至四月之間盛也生原野岸際黄土其質正圓白色如枯骨肉如膏白滑光潤如玉内有赤褐色小單丸老則皮剥中皆如馬勃粉其主治与馬勃同功焉
一名生木名曰耳橋又有木蹤樹雞

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号　特7-231
ガラス使用

木蛾之名生地名曰菌曰蕈又曰芝俱生于濕成于気者也気至厚者如松蕈雞埱之類肉多味厚又気濕微者如黄蕈金菌之類肌理鬆脆而风香少矣気猶微者如雷声菌榎蕈之類濕猶微者如木耳石耳之類気微者易潰腐濕微者味淡也生于樹者性温生于腐木者性平生于土者性寒各有良毒從所生之物以當分別之今集菌類有毒物備于左

一野田中有有毒殺人又夏秋有毒

一夜中有光有毒有毒又甚粘有不可食

土中浇以米泔水待蕈生采之其質恰似豬皮菌同前

柳蕈柄短外黄褐色肌理白滑柔軟可食味甘滑無毒采無時為珍品供貴客

一、竟聞数歩味如肉曝乾有不減芬香生有有小毒

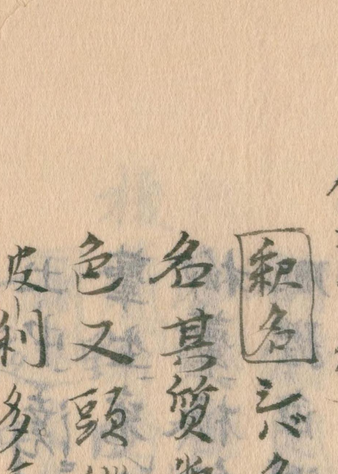
萇胸蘭 別

釈名 おスミタケ形恰似萇脚故名生山野中或生竹林故名曰佐々

気味甘滑無毒可食益人和腸胃不可多食

傳蘭 別

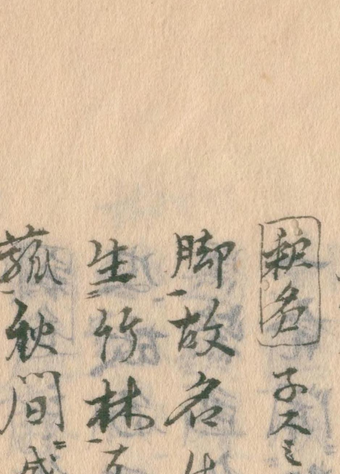
釈名 シバタケ結縷故名其質類釘頭紫褐色又頭微尖故名曰波利多気無毒可食



萇胸蘭

おスミタケ

サヽコ



結縷蘭

シバタケ

サヽコ

摩姑蕈 本綱集解

釈名 ヒラタケ和名以形名白色遠望色如引白布故名呼布比岐引岐也秋間盛也無毒可食

摩姑蕈

マヒタケ

ヒラタケ

ヌノビキ

滑蕈和品

釈名 ナメスキ和名西土呼曰美津多々岐茸形色似樺柳蕈茎細繊蓋滑沢故名奴女利多気奈女須々岐亦其高也冬月尤盛也

滑蕈

ナメスキ

ヌメリタケ

ミツタキ

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号 特7-231

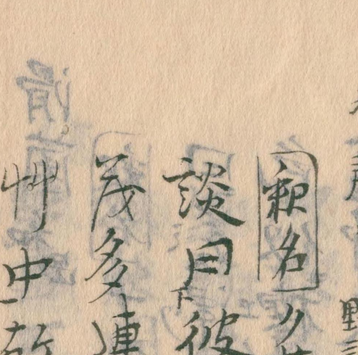
ガラス使用

無毒可食
雷聲菌 救荒野譜

釈名 クサモタセ 此邦俗
談曰彼寓于此名称ニ
茂多連留此菌生ニ茂
艸中故名甫救荒野
譜云夏秋雷雨後生ニ茂草中如ニ蘑菇味ニ
相似ニタリ
附錄 稲蓁菌 ワラモタセ 生ニ蘑蓁中ニ其質同ニ雷声
菌無毒可食

土柑子 和產

雷声菌



一 諸菌欲ニ爛無ニ虫者ニ有ニ毒不ニ可食ニ又煮不
ニ熟者ニ有ニ毒
一 諸菌煮ニ說混ニ於鍋中ニ照ニ人無ニ影者ニ有ニ毒
不ニ可食
一 繖蓋上有ニ毛而裏無ニ紋理ニ者及仰巻ニ者
色赤有ニ毒不ニ可食
一 諸菌煮ニ之投ニ蓋屑飯粒ニ其色黒者有ニ毒
不ニ可食
一 無名菌及山野所ニ生采ニ之須臾復生ニ
有ニ毒不ニ可食
凡ソ菌毒ニ者必笑不ニ止急服ニ苦茗或以

白礬和新汲水服之愈又服地漿水妙也

果部

返魂煙 時珍曰 食物

[釈名] 淡把姑 物理小識 擔不婦思卅 本卅同註 想思卅 上同 淡芭氣 漳州府志 煙菓 肇慶府志 淡婆姑 蓬婆 数說 南靈卅 芝峰類說 煙漉 洁視守遺聞見應言 烟花 洁陳眞子 秘傳花鏡 淡肉果 金絲煙 綠南草 朝鮮国語ノバコ 和名淡把姑之略洁也 俗可成曰相傳海外為鬼国彼俗人疫將死即

歸土烟卅 淡芭氣 漳州府志 煙菓 肇慶府志 淡婆姑 蓬婆 数說 南靈卅 芝峰類說 煙漉 洁視守遺聞見應言 烟花 洁陳眞子 秘傳花鏡 綠南草 朝鮮国語ノバコ 和名淡把姑之略洁也 俗可成曰相傳海外為鬼国彼俗人疫將死即歸異卯得異卅改名返魂煙云蓬漫類說南靈国為女人淡婆姑之國有草乃就而喫便此草得寥故名淡婆姑氣以淡婆姑置于果部乃此邦貴賤俱吸至則先奉之東以至晝夜充于果又賓客之首敬故名金絲煙冠于諸果之首

[集解] 錢塘倪純宇曰烟氏曰烟草生江南浙閩諸処今西北亦種植無初春下子種

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号　特7-231
ガラス使用

蒔喜肥養其葉深青大如手掌夏初莖花
形如磬頸而瓣合抱微有亭烈氛藕合色
姿甚嬌嫩可愛其本莖長五六尺秋仲采
收晒乾切細如絲纔成穗裝入筒口吏然
吸之烟氣入口鼻通達百骸萬竅開申石
馬鎮毫者最佳（本艸彙言）淳州府志云淡芭菰種
出東洋近多蒔之者莖葉皆如牡蒿而高
大花如蒲公英有子如車前子云云此說臺
諺所解乃青木香而非烟州烟州烟州種
未多故髣髴于青木香誤之爾今吾邦諸
州多種之形狀花葉如沉氏所說菓形有

大小凡土自然也（氣味）辛溫有毒（錦囊秘錄）主治（主治）去百疾強健輕身利頭目解凡邪惡氣（時珍食物）治凡寒濕痺行滯氣停痰辭山嵐瘴霧洗膿窠疥癩人以代酒代茶終身不厭厭則病來嗜則愈醒能使醉醉能使醒其氣入口頃刻而周一身令人偏體俱快似「平通」氣血而暢榮衛者矣故一名想思草然火氣熏灼耗血傷神故禁寒熱濕則有功若火症陰虛者所宜禁（清馮兆張錦囊秘錄）吳興沉穆石匏氏曰味辛氣溫有毒治寒濕痺消胸中痞膈痰塞開經絡結滯人之腸胃筋

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号　特7-231
ガラス使用

脈惟喜通暢煙気入口直循胃脈而行自
内達外四肢百骸無所不到其功有四一
曰醒能使之醉蓋火気薫蒸表裡皆徹者
飲酒無二曰醉能使之醒蓋酒後吸之宛
気下衝餘醒頓解三曰飢能使之飽四曰
飽能使之飢蓋空服食之充然気盛如飽
飽後食之則飲食快然易消人遂以之代
酒代茗終日食之不厭（本艸圖全錢塘倪純宇曰
烟草味苦辛気熱有毒通行手足陰陽一
十二経（本艸彙言）又云烟草通利九竅之薬也門
吉士曰此薬気甚辛烈得火然取烟気吸咽
入喉中大能禦霜露瓜甫之寒辟山嵐鬼
邪之気小児食此能殺疳積婦人食此能
消癥瘕北人日用為常客至即設烟艸奉
之以申其敬如気滞飲滯一切寒凝不通
痰吸此即通如陽虚吐血肺燥労瘵之人
勿故用也偶有食之其気閉悶昏憒如死
者則非善物可知善所以陰虚不足人不
宜（同上）烟脂點希眼疼痛甚佳也
〇解煙毒沙糖調小服煙水煙渣入目方
小児及吃煙者誤犯此症如将別湯洗眼
愈疼愈擦愈疼必至眼瞎而止須用乱頭

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号　特7-231
ガラス使用

髮或用髮纏緩々揉之即愈見清王彭太上感應篇解證集煙性
熱沾之以寒借火媒焰筒為煙煤所塞用沙糖泡湯淋之其煤盡
消蓋治煙毒之藥必加沙糖矣北人曰檳榔解煙毒余驗總之熱毒發狂用泥漿和
藥服萬物歸于土而煙性解用之亦可見清蕅示吉医意齋
又久受煙毒而肺胃不清者以沙糖揚解之煙筒中脂汚衣上滌之不去惟嚼西瓜
仁擦之即淨其滌除垢之力可知世以瓜子仁生食不示謬診手本経逢原治煙毒服嚼汁
亦愈煙脂汚衣上以梨葉揉之則脫去烟

脂如素和方

光明清張璐玉曰至於煙草之火方書不錄惟朝鮮誌見之始自閩人吸以祛瘴向後北人藉以辟寒今則通行寰宇豈知毒草之氣薰灼藏府遊行経絡能無壯火敗氣慮乎近日目科內障人中間有用之獲効者取其辛温散冷積之翳也不宜与氷片同吸以火済火多発煙毒吸煙之後慎不得飲火酒能引火氣薰灼藏府也本経逢原愚按烟草氣味辛熱借火氣益熱也人吸其烟則与宗氣相合以上衝不應之者為眩

暈卒倒已可見酒後及遇怒而吸之則雖過二千度二亦不中煙毒一此乃内陽気盛則散不レ留二其気一也○炮盈(ヤキテセル)

榕樹子 南方州本草

和名クワクワツガエ名義未詳南方草木状云榕樹南海桂林多植之葉如二木麻一冬青樹子近レ来中二華客一剪物昼也不レ知二其功一能一雪又曰初如二葛蔓一縈二木後成一樹南方木也云々此果在二訛剌州一直二彼人一曰樹初如二藤蔓一繞二樹莖一形似二橘赤一色怡似二金柑一味甚美可レ食

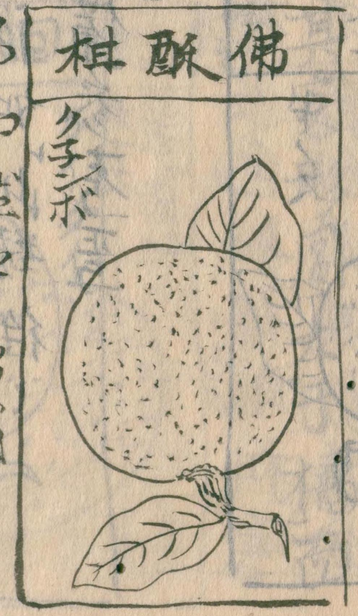
條 南州

和名 柚本経橘与柚同 肥後蜜柑和名 大仲嶋同上 唐蜜柑並肥前方言 此種来二於漢一 廣肥後州多種之形似二柑一故名二肥後蜜柑一又大仲島以二所在一名唐蜜柑以レ由来名也形色似二佛手柑一(クエンボ)稍小度薄比二蜜柑一稍大而皮厚瓤味甚酸温主二胸中一痰

集解 神農本経曰橘柚味辛温主二胸中一痰

橘 逆氣利二水穀一久服去臭下氣通神一名
橘皮 陶弘景注曰此是說其皮功未說其肉味耳酸食多爽恐非益也柚子皮乃可服而不復入藥用此應亦下氣也云云 唐蘇恭
曰柚皮厚味苦不如橘皮味辛而苦其肉
亦如橘有甘有酸今俗人或謂橙為柚非
也呂氏春秋云果之美者有雲夢之柚矣
郭璞曰柚似橙而大於橘也孔安国云小
曰橘大曰柚宋蘇頌圖經云橘柚生南山
川谷及江南一本高一二丈葉与枳無辨刺
出於荃陽夏初生白花六七月而成實至
冬而黃熟乃可啖又孔安国註尚書厥包
橘柚郭璞註爾雅柚條皆如此說是此柚

非二類外一柚和名由豆 為書寮柑分明也
佛酥柑 八閩通志



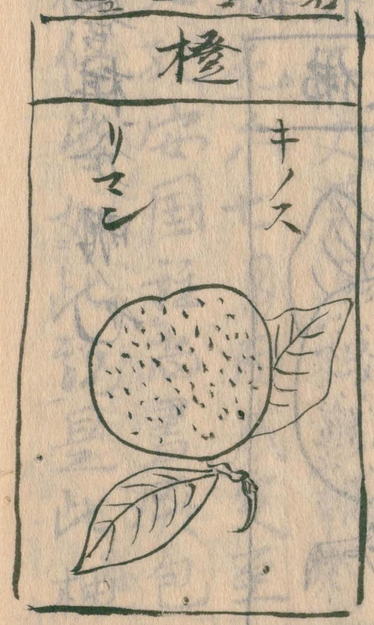
集解 朱橘 綱目橙下九年母和名 和俗傳語曰此果
結實而不之摘則着樹九年而自落又曰
種實九年而實故名之 八閩通志曰佛酥柑皮碾碾而麁厚
色紅而黃瓤小味酸微苦事類合璧云
橙樹高枝葉不甚類橘亦有刺其實大者
如盌類似朱橘經霜早熟色黃皮厚蹙皺

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号　特7-231
ガラス使用

如佛香気馥郁甚反可以和羹臨可以為醬藏可以
糖制為橙丁可以蜜製為橙膏嗅之則香食果也此説
所無於橙也本州諸説如此類往〻
因茲姑述愚按而以備参考焉

橙 (八閩通志)

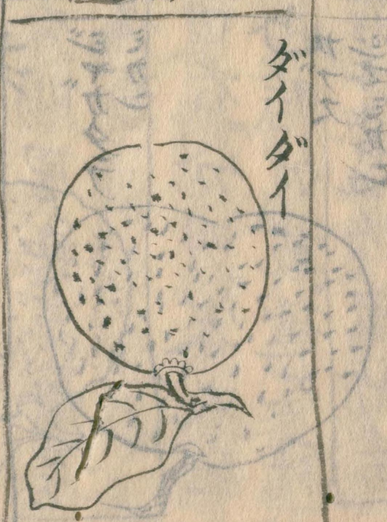
釈名 金毬(綱目)木酢(和名)利満年(毒語)以比酸汁和鱠甚酸而香美也故名木酢而土多種



之畿内亦稀有之也八閩通志云橙亦柑類大似佛酥柑而皮光味酸甜又馬志曰橙樹似橘而葉大其実形圓大于橘而香皮厚而皺八月熟云〻

回青橙(同別)

釈名 香柑樹(同上)代〻和名此果不橘則文而不落至夏青復至冬黄故名代〻橙之一類別種也時珍曰橙乃橘属之大者晩熟而耐久留有二大小二種云〻今按小者木酢而

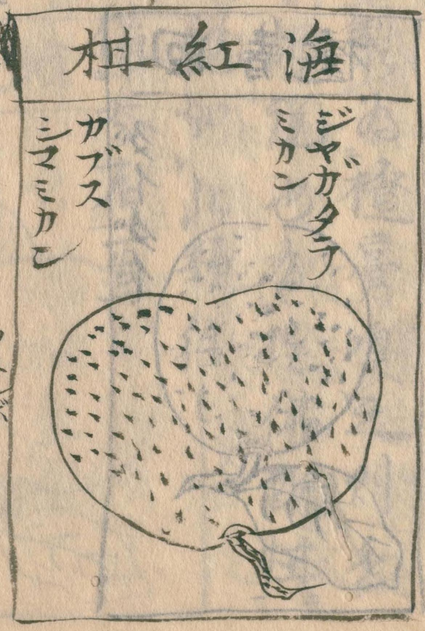


大者有金毬也

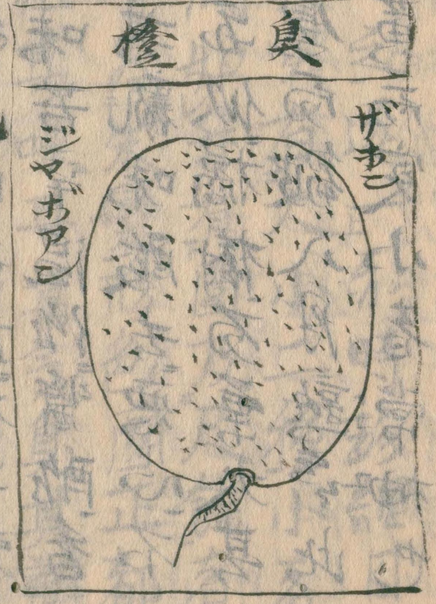
海紅柑 時珍

釈名 獅頭柑 同上壺柑 同上志夜加 多羅美加牟和名其種来於交留肥国故名呼西土名加武須有大小大者圍尺許小者如圍青橙皮色如佛酥柑有之味苦而辛酸悪不可食網目甚說不分明其名混柑之下也

臭橙 同前



釈名 坐梵 唐志夜毋阿牟 筆前方書形如瓜大有圍及尺餘其気臭有其皮厚味甘而辛微帯苦味其瓤堅而酸皮色似回青橙而不等也



柚子 日華

釈名 柚 酢和名以ユズ味甚酸名之蘇頌曰閩中嶺外江南皆有柚比橘黄色而大瓤亦

国立国会図書館　タイトル『本草補苴』 請求記号 特7-231
ガラス使用

是柚非唐蜜柑之柚今所用菜蔬之柚酢
也〔主治〕柚子無毒治妊孕嘔食不入口淡去胷
中惡気華消食解酒毒去腸胃悪気療産
後痛要

凡柚橙金柑朱欒混就而不分明宋大祖
嵐室每中校正本草経此時始載橙子於
本州其詞云橙子皮味苦辛温作醬酢香
美散腸胃悪気消食其瓤味酸去悪心不
可多食傷肝気其樹而似橘而葉大甚
形圓大於橘而香皮厚而皺八月熟今此
木酢也唐間柚色青黄而実小者常柚也

或人曰凡吾邦分別之逐一亦時珍細目
曰柚樹葉皆似橙其実有大小二種小者
如柑如橙大者如瓜如升有圓及尺餘者上
而橙之類也今人呼為朱欒形色圓正都
類柑橙但皮厚而粗其味甘其気臭其瓣
堅而酸悪不可食与雜之何如予曰吾邦
所在物与時珍所説蜜合雜之也愚按時
珍曰柚樹葉皆似橙者乃今所在此邦之
唐蜜柑也呂氏春秋云果之美者江浦之
橘雲夢之柚整辞亦然此是柚即唐蜜柑
而非此邦所作菓蔬之柚不上柚子何為果

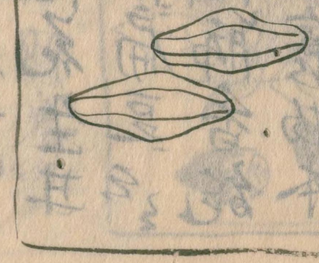
国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号 特7-231
ガラス使用

或又其実有大小二種小者如柑
云者乃唐蜜柑也如橙云者乃木酢也又
曰大者如瓜如升云者即坐梵也形色圓
正都類柑橙云者加武須也何則唐蜜柑
形色与朱欒(ノコヘミカン)及壺相(ジヤガタミカン)之皮色相似又胡柑
即橙也形色与同青橙及臭橙(サボ)之皮色相似故
混名一耳今謂柚(ユズ)酢(スダチ)者与以上説不相類
也蘇頌獨説閩中嶺外江南之柚而合此
邦之柚子也就本州之説者可知細目中
如此之類往々有之学者見過之則佛酥
即朱欒也和名ノコヘミカンボ
柑和名ノコヘミカン代々橙柚並隠没而不見也

故贅于此分其物々以示子弟爾

都夷香 別国洞冥記

[釈名] 実大本 史籍便覧 臭大海和名此果以一枝投一壺水中則湧満大壺故名曰臭大海也



別国洞冥記云都夷香形如棗核食一斤
則歴月不饑以一粒投水中俄而満大盂
云々近自番舶来于肥陽長崎稀有之珍果
味甘香満気補虚養精云々

陰花並 本艸備要

落花生

【釈名】長生果本経逢原ニツクワ
ヲ和名ト呼ニ字音ヲ用ユ諸書便覧ニ云藤蔓莖葉似扁豆開花落地一花結一果大如桃深秋取食味甘美其人貴之清石巖逸史増定致富奇書曰落花生宜平利ニ五蔵ニ下気清神益胃増訂本艸備要云落花生辛能潤肺香能醒脾果中佳品也出閩廣清泛昂東垣食物本草及薛氏約言亦載之今吾邦東土種ニ之関東則不ニ生長ニ

椎子 閩書

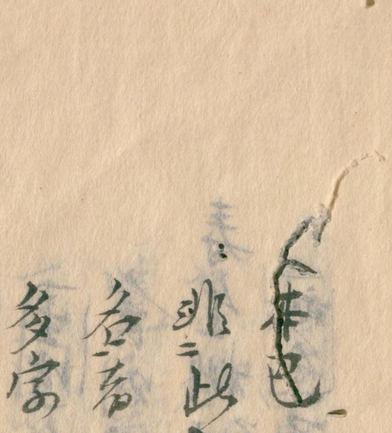
【釈名】ニイ和名志伊乃須伊之轉語也閩書云椎子喜樹名曰科樹子閩州志及嶺化府志載之和漢無異物食之則益気壮脾男小児多食則傷脾胃小便渋不宜

壽生桃 王世懋 花疎

【釈名】アメニトウ和名壽語也

曰杏之實名而非此桃俗誤称為此名者也又因阿女年多實之名以此桃子能治疫疾不知者甚切乎

壽生桃



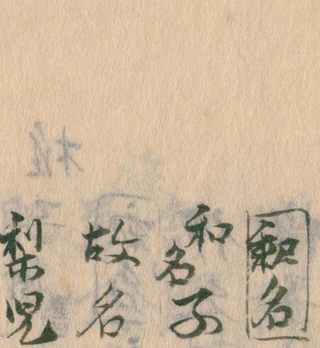
實葉細長茂盛桃子味帶酸苦不宜

山梨児 紋荒本州

和名 缺刑子 円上艾ノゴ

和名子形微似白壳子故名 紋荒本草云山梨児生鈎州山野中

山梨児



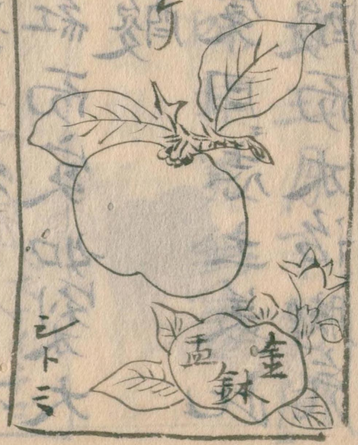
科條高三四尺枝條上有小刺葉似杏葉頗圓小開白花結實如葡萄熟則紅黄色 云々和漢無異主治未考

汝果樹 同前

和名 ボケ和名保許乃木

花之和名也木瓜未来此邦時享在此果以當木瓜故名瓜花相通也 紋荒本草云沙果樹一名花紅南北皆有今中牟崗野中亦多之人家園圃栽種樹高丈餘葉似櫻桃葉而色深

汝果樹



国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号　特7-231
ガラス使用

緑又似二忌蘗子葉一而大開二粉紅花一似二桃花一瓣微長不レ尖結実似二李而甚大味甘微酸
[illegible]玄扈先生曰此即奈也有多種[illegible]
非二奈樹一也一種有二花色深紅而実如レ梨大
者名曰淀川保(ホゲ)花実味甚酸

附錄 金鉢盂(遼生八歳ヶ[illegible]和名)名実曰二志土美一此邦自レ古當レ木瓜用久矣味酸而木治二脚気
及嘔吐少陽之頭痛並痲疹原野甚多矣
野人摘実取汁代レ酸及鰻鱺臭不レ可レ食此
亦沙果樹一類別種也

柳苺 和品

柳苺

和名ヤナギイチゴ

形恰似二柳葉一結レ子如二覆盆子一故名所在駿州薩陲山多有レ之科
條高五六尺葉而淡緑背白三月下旬開二黄白花一結レ子五月熟食レ之味甘美無レ毒

汝苺 月別

和名スナイチゴ 西土小州而生二汝石間一結レ子如二覆盆子一故名科苗高僅數寸葉形似二茶荈一微

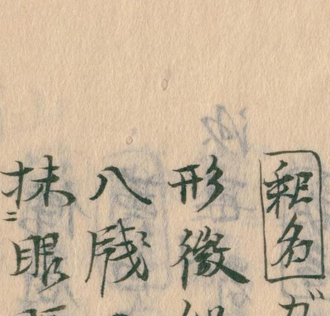
汝苺

長性好生汲石地故言
酸非二好果小児就食之尤無毒

緬茄児 遵生八牋

和名ガンカ 以之抹眼
形微似茄故名遵生
八牋云緬茄児用以
抹眼眶去火毒又能
解二百毒形如二大栗一上有二
冒一震珍異薬一云為二未
群芳譜引二滇南雑記一作二緬茄一

緬茄児



婆羅樹 酉陽雑俎

和名 七葉樹 江寧府志婆羅樹
樹曰二札卜千一和名未詳
本邦土佐州及信州
岐峒山名之山人采
幷砕浸水去苦渋為糧是也樹作材良也
江寧府志云今高座寺有二婆羅樹一幹面
而多葉々必七数一日七葉樹初夏作花
花挺出枝上長数寸
白結実如栗々味苦
殺虻畏治腹痛和方

婆羅樹

果類

阿胡多瓜和名

和名 アコダフリ名義未詳

形似柑似西瓜甚大

圓可尺皮青色肉色

白脆滑如銀瓜味甘

洛恰似林檎之味和汁

糖煮果

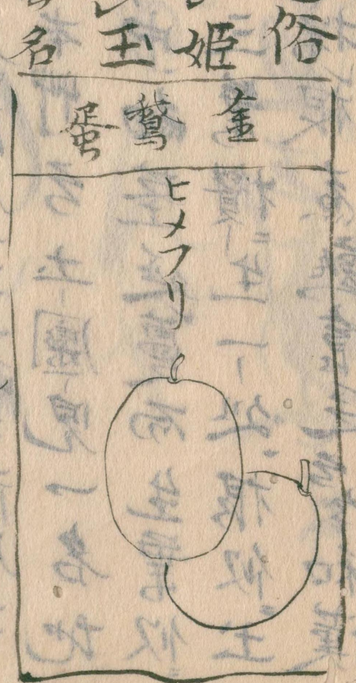
鉢鐸瓜 和名 スヾフリ形正圓而

大如鉢鐸故名此乃

甜瓜類而肉少皮色

青而薄鹽藏或漬粕

食之味甚佳也



金鶏蕃 和名 ヒメフリ此邦通俗呼

名形小艶美者曰姫金

此瓜小圓白色如玉鶏

故名今按金鶏蕃名

本其形色縁字彙云果

鳥卵為蕃云此瓜形恰

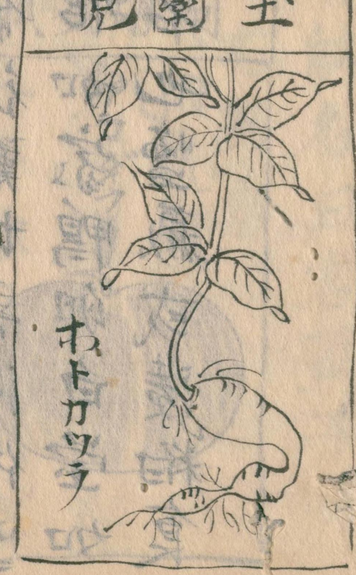
充則變而為黄色故名

也鹽藏或漬粕食

生食則味淡

土產児 校荒本草

和名 ホド和名此果素非
圃果生山野和俗得
土中於宜物名曰保
土此右味甚美可食
故名今時種家圃名薩摩芋充果薩摩芋
乃舊蔓也○枚莖本卅乃土圍児一名地
栗子出新鄭山野中細莖延蔓而生葉似
菜豆葉微尖艄毎三葉攅生一一処根似土
瓜児根微團味甜採根煮熟食之云和漢
無異物



国立国会図書館　タイトル『本草補苴』　請求記号 特7-231
ガラス使用

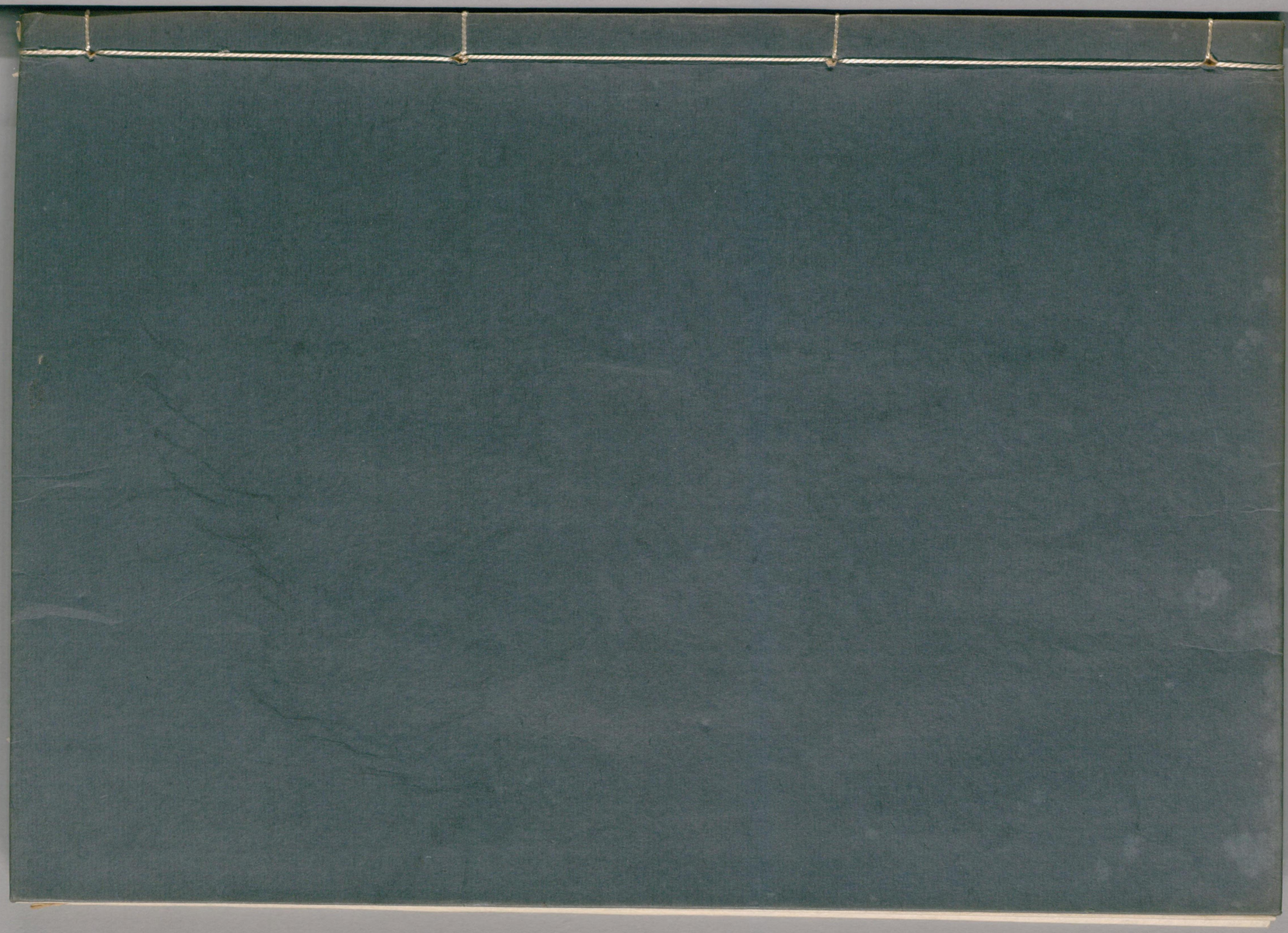
特7
231

無界

和歌

国立国会図書館　タイトル『本草補遺』請求記号 特7-231
ガラス使用

特7 P 231

国立国会図書館　タイトル『本草補草』　請求記号　特7-231

ガラス使用