

地  
倭漢三才圖會

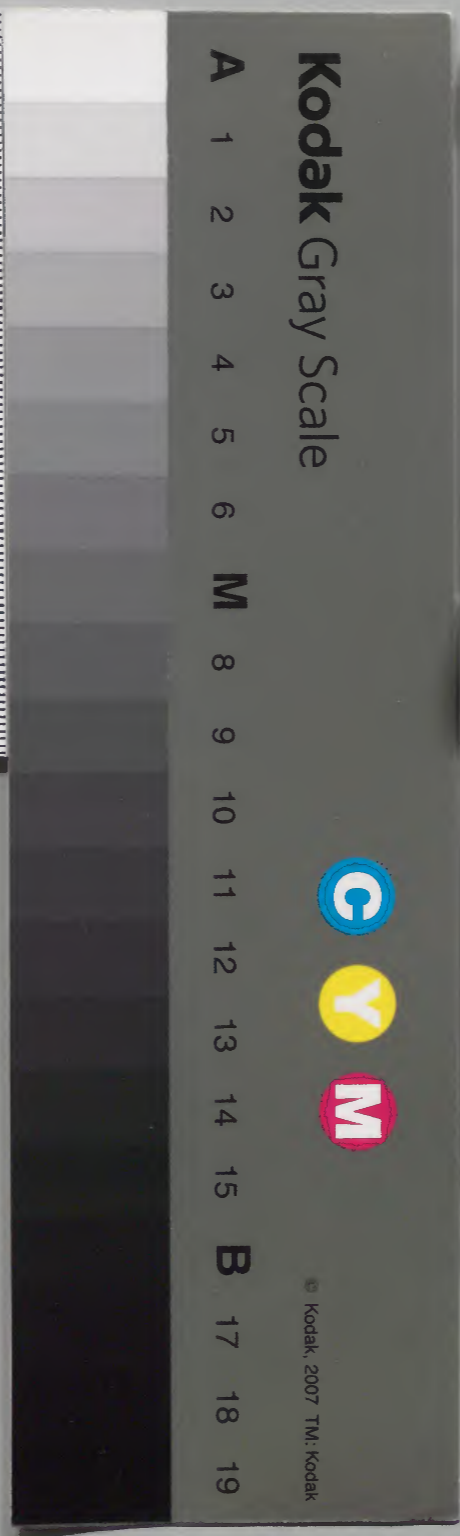
四百	三百
菽豆類	穀類

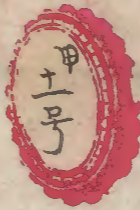
和  
四  
〇

和  
植物  
13  
79

庫	文	閣	內
二 〇 函	三 〇 三 八 四	三 〇 三 八 四	和 書 類
五 架	八 冊	四 號	

內閣文庫	
番號	和 30284
冊數	81 (79)
函號	210 9





和漢三才圖會卷第百三之四目錄

穀菽類

穀音谷菽音豆和名太音大从穀从禾音禾賦音賦穀音穀如从木音木作穀音穀請音請櫛音櫛也可以作紙音紙木音木

廣博物志曰粟神名許給音許庸天麥神名福習黍神名倭音倭蘭音蘭郝音郝荳神名靈殖音靈樂音樂

本草綱目曰太古民無粒食茹毛飲血神農氏出始嘗草別穀以教民耕執又嘗草別藥以救民疾天軒轅氏出教以烹飪制為方劑而後民始得遂養生之道周官有五穀六穀九穀之名詩人有八穀百穀之詠穀之類可謂繁矣

- 五穀者 麻 黍 稷 麥 豆
- 九穀者 秫 稻 小麥 小豆 右五穀加
- 三穀者 粱 稻 菽 之為九穀
- 矜五穀 稻 大麥 小麥 大豆 小豆

△按炙穀子酉陽雜俎等所謂九穀之名與右有異同

本朝大己貴尊為百穀守護神三輪大明神是也  
 凡穀種類之曰稼音駕斂之曰穡音色  
 稼者如嫁女以有所生穡者以向穀成可收積也  
 向者收穀之所會意

卷之百三

粳 <small>じやう</small>	糯 <small>ぬお</small>	稗 <small>はい</small>	亞麻 <small>あま</small>	麩 <small>ぶ</small>
陳倉米 <small>ちんそうまい</small>	穀 <small>こく</small>	穡 <small>せく</small>	大麻 <small>あま</small>	麩 <small>ぶ</small>
私 <small>し</small>	稗 <small>はい</small>	胡麻 <small>こま</small>	小麥 <small>こむぎ</small>	漿粉 <small>じやうふ</small>

大麥 <small>おほむぎ</small>	雀麥 <small>かすむぎ</small>	稷 <small>こま</small>	王蜀黍 <small>あんどまき</small>	穆 <small>むく</small>	彫胡采 <small>しやうこさい</small>	阿片 <small>あへん</small>
麥芽 <small>むくげ</small>	蕎麥 <small>せうまい</small>	黍 <small>とち</small>	粟 <small>あひ</small>	稗 <small>はい</small>	薏苡仁 <small>ぎいじん</small>	麗春花 <small>れいしゅんか</small>
稍 <small>しやう</small>	苦蕎麥 <small>くせうまい</small>	蜀黍 <small>あんどまき</small>	秫 <small>しゆく</small>	狼尾草 <small>ろうびさう</small>	罌子粟 <small>けしし</small>	西國米 <small>さいごくまい</small>

卷之百四

菽豆類

大豆 マメ

腐婢 アハヒ

豌豆 マメ

豇豆 マメ

白扁豆 マメ

阿羅世伊止字

豆蘗 マメ

綠豆 マメ

蠶豆 マメ

十八豇豆 マメ

刀豆 マメ

赤小豆 マメ

飯豆 マメ

魯豆 マメ

藊豆 マメ

黎豆 マメ

和漢三才圖會卷第百三

穀類

暹羅 戒醫法橋寺島良安 尚順編



粳 ケシ  
唐音

唐音

枕

和名 宇流之枕

早稻 和名

遲稻 俗名

晚稻 和名

本綱粳古者專指糯為稻今粳糯通稱稻粘者為糯不粘者為粳其種近百各不同其穀之光芒長短大細其米之赤白紫烏堅鬆香否皆因土產形色而異也凡有早中晚三收六七月收者為早稻八九月收者為遲稻十月收者為晚稻其晚白米為第一也天生五穀所以養人得之則

生不得則死惟此穀得天地中和之氣同造化生育之功故非他物可比

粳米平甘苦 平和五臟補益血氣生寒新米熟凡國多涼 凡嗜生米久成米痕以雞屎一升頓服吐米五合同炒焦為沫水者小兒初生無皮色赤有紅筋乃受胎未足也

浙水甘寒 一名米潘洗米甘汁也第二次者清而可入藥故曰浙二泔浙音錫凡服藥過劑悶亂者飲浙水良

△按西南地暖而早熟東北地寒故晚熟如幾內則中和地以為正時凡作田彼岸前十日漬穀於水彼岸後十日取出下種七八日謂之苗代經六七日乃苗生五月半夏生前二日移種于田謂之早苗米 凡八九月刈收者即中稻也自此早為早稻遲為晚稻畿內及濃州尾州江州之產為上肥後讚州播州次之

加州能州米為飯多強而味劣矣與州津輕多肥土不用糞培而能茂生稻長四五尺其米却不美琉球國米一年再熟謂之琉米凡南方者然閩田一歲再熟至嶺南則三收又天竺土溽熱故稻歲四熟云云 真臘國有水稻高丈許隨水而長

### 陳倉米

陳廩米 老米 火米 俗云大比禱古女

本綱久入倉陳赤者名陳倉米有火蒸治成者有火燒治成者故名火米北人多用粟南人多用粳及秈年久者性涼下氣除煩渴調胃止洩治霍亂大渴

△按陳倉米用十年以上者疫痢禁口痢及止嘔吐藥中

入用然倉米值四五月濕熱多蛀蟲穿孔俗稱宇登凡陳臭米曰粒粒同 貯官庫為兵糧者浸黃柏汁蒸治之經數百年亦如新凡新米為飯不殖其味厚美病人食之消化遲惟堪為粥陳米飯多殖味淡病人食亦易化



占稻 早稻  
俗云大唐米  
又云野稻

本綱籼似粳而粒小始自閩人得種於占城國宋真宗遣使就閩取三萬斛分給諸道為種故今皆有之高仰處俱可種其熟最早六七月可收有赤白二色與粳大同小異△按籼本此天竺之種而宋時始種于中華而傳於本朝故呼曰大唐米今亦西國多種之能繁茂而早熟凡粳米亦有赤白二種特此米赤者多白者少故通稱糯籼惟秣荊收盛糶於鍋入水少許蒸熟晒乾磨礱以去稃為米如不蒸則春易碎是一異也日向之產烏赤色良薩摩之產鮮赤色次之凡赤米能春去糠乃白色帶微紅文為飯能倍殖不粘

溫時有香氣甚佳冷則風味疎而食之易飢以為賤民食又有和糯謂之大唐糯而有赤白二種共稍粘



糯 音糯  
本字糯同  
古者糯為稻  
今者糯糯共  
通稱糯

本綱糯其性黏可以釀酒可以為粢可以蒸糕可以熬湯可以炒食其類亦多其殼殼有紅白二色或有毛或無毛其米亦有赤白二色赤者酒多糟少一種有粒白如霜三四分者

氣味甘溫 痘疹用之取其解毒能釀而發之老人小便數者作粢糕夜食止冷洩入瀉白散止咳  
但性粘滯難化小兒病人最宜忌之久食發癰疽瘡癤  
合酒食之醉難醒久食緩入筋小猫犬食之亦脚腫不能行馬食之足重

△按糯似粳而圓肥色亦正白有早中晚以中稱爲佳性粘堪爲養糕及饌故名養米如釀酒不起歲而味變故今不釀酒惟用爲美淋酒耳諸國皆種之河州渚播列明石之產爲上赤糯者粘少故種之者稀又抽之種有糯名之大唐糯粘少性輕故病人以爲養食

一種有未熟糯者土地不宜處生之似糯而少粘似稅而甚粘故爲糝不美也堪爲養餉又爲美淋耐可也亦釀酒易致豐州小倉肥州唐津之產多是也備前播磨肥後亦少出之



穀

谷音

和名毛美  
田物實也畧曰毛美

和字

和字

△按穀穀同五穀九穀之總名也而今唯粳糯稱毛美凡在田時爲稻以稻爲穗木脫芒稭者爲穀今俗作粳字其木芒之形微似劍脊刃鋒故从又乎

穗一名穎音禾穀末也百穀實繁碩而垂末也芒音那和△按芒草端也禾穗芒也俗稻芒曰乃木麥芒曰以實

米音迷和俗云古女言穀實也粳糯之穀以礪磨去稭即米也米穎謂粒和名此今云古女豆布字知末木

精米曰粳和名此良精細米曰粳音作和名萬之米麥破者曰糲和名此良俗云小米凡米細末者謂粉乃古穀實但有皮而無米者曰批此和名世

糲音糲和賣米穀曰糲買米穀曰糲

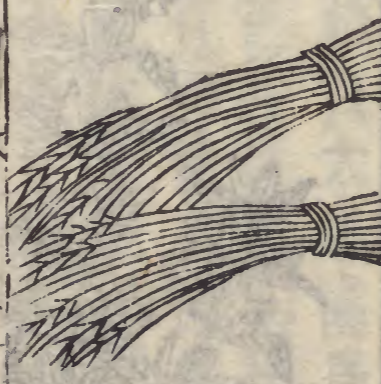
唐書云玄宗開元二十八年冬米一斛直三錢絹一匹直亦同四海充足無盜賊患

日本紀云顯宗天皇朝天下安平百姓殷富稻一斛銀

錢一文買清和天皇貞觀八年二月詔定米穀之價  
△按今中華米用斤量為直凡百斤當倭之四斗即一斛  
當二百五十斤

**稗** 手音 **糠** 同糠  
稗俗云頤 糠俗名小交稗俗云係字餘

△按稗糠皮也今人以磨穀取米其麤皮謂稗  
凡花之房曰枿交之皮曰麩穀之殼曰稗其字皆音同  
稗性溫冬可以防寒夏以避暑藏雞卵於稗久不斃草  
木不堪寒者覆稗於根不凍  
糠康也空也米皮去其內以空之也可以養犬馬如荒歲  
人亦食之或煮豆和糠及鹽收藏名糠未醬為賤良日  
用食又以糠為田圃培立鰾培之右蓋鰾多出於房州  
總州運送之大坂幾內農人用好之東北地凍而非糠  
不可故畿內之糠多運送于武陽關東農人重之土地  
之異同然耳



**稗** 干音  
稗同 稗  
俗云加良  
稗心  
俗云之倍

說文云稗禾莖也即稗之和皮者也稗稗心也去稗皮祭  
天以為席本綱云稻稗煮治作紙嫩心取以為糞皆大為  
民利其紙不可貼瘡能爛肉  
氣味甜辛 治墜馬撲傷損用搗稗燒灰以新熟酒連糟  
入鹽和淋取汁淋痛處立瘥也

△按稗之用最多可以葺屋可以織席可以紵繩可以為  
履可和土塗壁其薦席新者以為神祇之用祭天用之  
者是也為苞苴裹物能耐寒暑其糞可為帚可為筆可  
織為行李稗灰汁用堪洗物古稗可為糞培  
刈禾把數曰稗俗云太束也 穢音義同和名抄云田野人



所謂揀稻之揀字所出未詳宜用穉字今人大蒸稊稊  
薦焉水菘薪上若早稻稊則灰汁滴附屍骨處似舍利



# 穉

音呂

ひつらふ

稻孫

和名替口加於比

谷云比豆知

穉木不因播種而自生也廣博物志云穉再生者名稻孫  
△按穉即稻孫也其木多秕也有治癩癩藥中用之方其  
稗可以磨銅及真鍮



# 胡麻

ひま

巨勝

方莖

狗蟲

油麻

麻

葉名青葉

莖名麻葉

フマ

本綱漢使張騫始自大宛國得此種來故名胡麻有遲早  
二種黑白赤三色其莖皆方秋開白花亦有帶紫豔者節  
節結角長寸許有四稜六稜者房小而子少七稜八稜者  
房大而子多皆隨土地肥瘠而然莖高者三四尺有一莖  
獨上者角纏而子少有開枝四散者角繁而子多皆因苗  
之稀稠而然也其葉有本團而未銳者有本團而未分三  
了如鴨掌形者俗傳胡麻須夫婦同種則茂盛矣  
黑胡麻甘平益氣力長肌肉填髓腦堅筋骨明耳目補肺  
氣止心驚利大小腸久服不老

其中巨勝而肥者即巨勝子也今市肆間偽者多用真  
胡麻烏色者當九蒸九暴熬搗餌之與茯苓

白者用油赤者似如老茄子殼厚油少  
葉甘寒名青葉候苗出采食滑美不減於葵也又以湯浸

花甘生髮禿眉毛不生者以烏胡麻油漬之日塗愈又

生肉丁者擦之即愈

油甘微

名香油炒熟乘熱壓出油謂之生油但可再煎

鍊者謂熟油不中點照入藥以黑麻油為上白麻油次

乏須自榨若市肆者不惟已經蒸炒而又雜之以偽也

油生干胡麻同質而異性也胡麻温

麻粩音辛一名麻粘餅窄去油胡麻滓也荒歲人亦食之

可以養魚肥田

積油滿百石則自能生火衣絹有油蒸熱則出火星是油

與火同性矣用以煎煉食物俗云油尤能動火生痰

△按胡麻赤白有三色共夏至半夏生之交下種六月開

花七月實熟最有早晚二種性惡霖雨其形狀皆如上

說但白胡麻莖節節葉對生如車輪而葉花共色淺以

為異耳處處皆有之而多出於九州今自中華所渡巨

勝子者色不黑疑是以荒蔚子偽者乎惟倭黑胡麻大

粒者佳也

榨油也肇於城州山崎攝州表里小野而今乃油肆多在

大坂運送諸國別有菜油燕清子油綿子油

一種白榨油用白胡麻確碎粉攪之其粩再三碎蒸榨

之油正白色婦人用為髮油甚良又以黑胡麻如前法

榨者名黑榨油勝於白榨

一種炒胡麻油不論白黑赤用炒之碎末蒸榨之油赤

而黑色可以熬煉食物又為燈油

九胡麻油冬亦不凍然之火焰小如椎子形而不閃動其

煙煤少故白絲絹家及細真匠人用之佳也又阿蘭陀

流之外科用之代佛狼機油



亞麻

いぬこま

壁虱胡麻  
鴉麻

本綱亞麻苗葉俱青花白色其莖穗頗似莞葍子不同其實亦可榨油點燈氣惡不堪食



# 大麻

あさ

火麻漢麻苧麻  
雄名象麻牡麻  
雌名苴麻苴麻  
花名麻勃  
實名麻實青葛  
麻藍

本綱麻實中仁名麻仁此草有雌有雄大科如油麻葉狹而長狀如益母草葉一枝七葉或九葉五六月開細黃花成穗隨即結實大如胡荽子可取油斜其皮績以為布其穉白而有稜輕虛可為燭心其子有班黑文者為雌麻種之則結子繁他子則不然也

麻勃即麻花治惡風黑色遍身苦癢治健忘麻勃一斤人參二兩為末每臨臥服一刀圭能盡知四方之事患疥腫人忌見麻勃見之即死用胡麻針砂燭燼不和

麻勃與疥何故相忌亦如人有見漆即生瘡者此理皆不可曉也

麻仁甘平治中風汗出逐一切風氣通乳汁產後餘疾催生難產亦用又陽明病汗多胃熱便難三者皆燥也用之以可通潤畏牡蛎辟穢溫疫麻仁赤小豆各二枚除夜

着井中飲水五行書云正月朔日麻仁極難去殼取帛包置沸湯中浸至冷出之垂井中一夜勿令着水次日日中曝乾就新瓦上撥去殼簸揚取仁粒皆完先藏地中者

△按麻有名手又處處多種之甲州上州之白苧下總之岡地苧多運送于江戶也丹波丹後但馬因幡出雲石見安藝豐後肥後並多出者拔苧送于大坂品類最多惟如畿內及東南諸州多種草綿而種麻者希造苧法去麻極葉取莖浸流水剥皮和灰汁畏煮之再

漫水以竹篋刮去粗皮用白皮晒乾謂之煮扱今呼麻  
 日苧故呼苧麻日真苧苧麻見干  
 麻仁美乎乃鳩鸚鵡喜取食之故難多收價十倍於胡麻  
 而功劣於胡麻故不為食品惟入藥用  
 麻阿加良又云麻莖也正白而輕虛俗間聖靈祭用  
 為箸或每為燭心或畫工作試圖用為燭筆亞于杉木



小麥

來又作  
 迎師錯梵書  
 古牟岐

本綱大小麥秋種冬長春秀夏實具四時中和氣故為五  
 穀之貴地暖處亦可春種至夏便收然比秋種者四氣不  
 足故有毒北人種麥漫撒南人種麥撮撒北麥皮薄麩多  
 南麥反此麥性惡濕故久雨水潦即多不熟

氣味新麥甘熱 陳麥甘平 屬火心之穀也除煩止渴收汗利溲止

血皆治心病饑年用小麥代穀須晒燥以少水潤春去  
 皮煮為飯食

浮小麥即水淘淨止自汗盜汗骨蒸虛熱婦人勞熱  
 麥奴起者焙用治陽毒温毒熱極發狂發斑大渴

△按小麥種類多而亦有早中晚之異有穎穗瘦者名麥  
 此乃早麥也無穎穗肥者名坊主乃晚麥也凡下種

十月為準與大麥同時其黃熟折收時遲於大麥十日  
 許矣諸國皆有之而讚州九龜之產為上為饅頭色白

關東及越後甚黏為麩筋及索麩佳肥後為醬油佳  
 古今醫統云小麥晒乾了入缸中或桶櫃以乾蓼蓋

日本後紀云稱德帝大臣吉備奉勅宜麥者經絕救之穀  
 之最良令天下百姓種大小麥而雖耕種或失其時嗟峨

帝弘仁十一年藤原冬嗣奉勅自今以後用八月令播種

不得失時也

麩コウソ

音コウソ

麩コウソ

俗云古加須又云毛美知

本綱麩小麥屑皮也與浮小麥同性而止汗之功次浮麥又能治湯火瘡爛傷折瘀血醋炒罨滅諸癩痕春夏用大用小麥和酥傳之暑月痘瘡潰爛不能着席睡臥者夾襪盛麩粉和酥傳之縫合藉臥性涼而軟誠妙法也按麩婦人每用盛袋洗身能去脂垢賤民和飯食之

麩コウソ

音コウソ

麩コウソ

俗云濕飽粉

本綱麩微毒有小麥粉也性熱惟第二磨者涼為其近麥也醫方中往往用飛羅麩取其無石末而性平易爾寒食日盛紙袋懸風處數十年亦不壞則熱性皆去而無毒入藥尤良畏漢椒中麩毒者吞漢椒食菹蘿蔔皆能解△按麩東晉飛羅賦云重羅之用為饅頭温飽素麩饅餅之

類其用甚多第一磨者名一番麩最色白精密也

將米粉

交粉本名

本綱交粉乃是麩洗勦澄出漿粉今人漿衣多用之古方鮮用為膏能治一切癰腫如神用年久漿粉久妙乾△按漿粉取麩筋而澄用底渣泥晒乾者也再和水為糊和借匠家用之經年者愈佳



大麥

和名 布止牟岐

牟麥通作

本綱大麥苗粒皆大於來故名大麥亦為五穀之長形似小麥而大皮薄有數種鹹温作飯食有益者粥甚滑磨麩作醬甚美俗云大麥醬油是也小麥多漿汁故市肆大麥漿希有

本草綱目

穀類

卷之三

大麥

穉麥乃大麥中一種皮厚而青色者○赤麥赤色而肥  
青稗麥似大麥而粒大皮薄多麩無麩○糯麥大麥有粘  
者也可以釀酒無皮穀

△按大麥有數種而早者九十月下種晚者十一月下種  
皆四月黃熟其莠也從立春至百二十日為旬故諺曰  
麥百日中可蒔三日中可蒔也性惡濕喜暖諸國皆有

之以攝州尼崎之產為上大抵似小麥而穗粒長穎少  
凡去穎及粗稃亦麩甚厚和水少許舂之日乾又和水  
舂之四五次而一斛精麥可得六斗五升

青稗也無穗短穎多而麩薄收之早於大麥粘少味劣  
有帶赤黑色者紫無木並皮薄舂之剥易可得八斗  
糯麥用為養此外有數種  
凡麥為飯者一夜漬水煮熟盛於籬去汁俗曰惠和米再  
煮可食也穉麥者之多殖稗麥少殖



### 麥芽

くけ

麥蘗

牟岐乃也之

本細有粟黍穀麥豆諸蘗皆水浸脹候生芽曝乾去鬚取  
其中米炒研麩用其功皆主消導  
麥芽鹹温能消導米麩諸果食積觀造餉者用之可以  
類推矣但有積者能消化無積而久服則消人元氣也  
須同白朮諸藥兼用則無害也



### 稍

音

和名牟岐加良  
俗云夾交粟

△按稍麥莖也大小麥共中空白色光澤有薄櫛而裹節  
小麥稍厚硬用可嘗屋亞萱葭稈等  
陳大麥稍煎濃汁服治小便不通頻服



雀麥

クヰシキ

ちやひま

ツヤツモツ

燕麥 杜姥草

蕎麥 牛星草

加良頂 午岐

和名抄以蕎麥為  
烏麥者非也

今云茶挽草

本綱雀麥生故墟野林下而燕雀所食者苗葉似小麥而  
弱穗細長而疎每穗分小又十數箇子亦細小春去皮作  
麩蒸食及作餅食皆可救荒

苗甘平 治難產或胎死腹中者胞衣不下者溫服又治  
齒齲用苦瓠葉洗淨枚雀麥苗長二寸以瓠葉作五包  
拖之廣五分以三年酢漬之至日中以兩包火中炮令熱  
納口中慰齒外邊易之取包置水中解見即有虫長三

分 老者黃色多即一二十枚此方甚妙  
少者白色

△按燕麥田野自生苗莖似麥而細其穗疎其粒長大如  
菰歲人食之似麥而味劣矣小兒取穗粒載於爪上則  
旋回如挽茶磨故俗呼曰茶挽草



蕎麥

クヰシキ

枝麥 與蕎麥同

烏麥 花蕎

和名曾波午岐

河漏 見于造藥類

本綱蕎麥立秋前後下種八九月收刈性最畏霜苗高一  
二尺赤莖絲葉如烏柏樹葉開小白花繁密粲然結實  
累累如羊蹄實有三稜老則烏黑色磨而為麩作煎餅配  
蔬食或作湯餅謂之河漏以供常食滑細如粉亞於麥麩  
氣味甘微酸 降氣寬腸胃故氣盛上氣之疾及有濕熱  
者宜之若脾胃虛寒人食之則大脫元氣而落鬚眉

肚腹微微作痛出即瀉瀉亦不多日夜數行者用蕎麥  
麩一味作飯連食三四次即愈此鍊積滯之功也

△按凡木三稜巨楓音四方曰稜音稜本楓稜和名曾然  
蕎麥葉子共三稜故名曾波牟岐處處有之信州之產  
為上遠州三列薩州及上野下野亞之良



### 苦蕎麥

俗云田蕎麥

本綱苦蕎麥出南方春社前後種之莖青多枝葉似蕎麥  
而尖開花帶綠色結實亦似蕎麥稍尖而稜角不峭其味  
甘苦溫農家磨搗為粉蒸使氣飽滴去黃汁乃可作為饌  
有小毒鮮食之色如猪肝穀之下者聊濟荒歲爾  
△按苦蕎麥今無種之者蓋此今云田蕎麥乎見于左

一種田蕎麥 生濕地似蕎麥而莖赤葉微團不尖秋開  
花亦似蕎麥而淡紅白色子亦似蕎麥

一種溝蕎麥 生溪澗溝邊葉細長秋開花似田蕎麥結  
子作小穗以之為伊之美加波者非也伊之美加波者赤地刈草見于山草部



### 稷

音

今云木微

稷音 黍音

本綱稷與黍一類二種也粘者為黍不粘者為稷稷可作  
飯黍可釀酒稻之有稷與糯也稷黍之苗似粟而低小  
有毛結子成枝而殊散其粒如粟而光滑三月下種五六  
月可收亦有七八月收者其色有赤白黃黑數種其黑者  
禾稭高今俗通呼為黍不復呼稷矣稷熟最早作飯疎爽  
香美為五穀之長而屬土故祀穀神者以稷配社五穀不



可通祭祭其長以該之也故字作稌  
氣味甘寒 作飯食安中利胃宜脾益氣也多食發冷病

與瓠子同食亦發冷又不可與附子同服  
解苦瓠毒此物性相制也  
△按稷古者為飯每食今唯磨末為團子餅而賤民所用



# 黍

白黍曰芑起音  
赤黍曰藎門音  
又名糜黍  
黑黍曰秬距音  
一稔二米曰秠北音

本綱黍即稷之粘者亦有赤白黃黑數種其苗色亦然俱  
以三月種者為上時五月熟四月種者為中時七月熟五  
月種者為下時八月乃熟也白者亞於糯赤者最粘可蒸  
食俱可作餈又為酒菰葉裹成糝食謂之角黍  
淮南子云獲黍置溝即生噲噲又云祠塚之黍啖兒令不

思母此亦有所厭耶

赤黍 丹黍 赤黍穗熟色赤皮亦赤其米黃唯可為糜不

堪為飯粘着難解或釀酒作糕人家取其莖穗作提拂  
掃地其歸煮湯浴 飲酒不醉取赤黍膏以和血 乾

黑黍 拒名 拒是黑黍中一稔有二米者也古之定律者  
以上黨拒黍之中者累之以生律度量後人取此黍

定之終不能協律或云拒乃黍之中者一稔二米之黍  
也此黍得天地中和之氣而生蓋不常有有則一穗皆

同二米粒並均無小大故可定律他黍則不能協律  
地有肥瘠歲有凶豐故米有大小不常矣今上黨民間

或值豐歲往往得二米者但稀濶故不以充貢爾  
凡黍小兒多食令人不能行小指白酒及蜜不可食

△按稷之粘者為黍木美 粟之粘者為秫木美 稷之粘者為糯  
然獲頌誤以秫為黍因和名抄亦秫木美 乃和名謬矣

黍稷立夏前下種七月熟無早晚之別唯粘與不粘也稷黍共下種同時而刈之黍遲於稷也可二句



蜀黍

蜀黍 蘆粟 不稷 俗云唐黍

本綱蜀黍不甚經見而今北方最多以備缺糧餘及牛馬始自蜀故名之春布種秋收之宜下地莖高丈許狀似蘆荻而內實葉亦似蘆穗大如帚粒大如椒紅黑色其米性堅實黃赤色有粘者有不粘者可以濟荒可以養畜穉可作帚莖可織箔席編籬供饗最有利於民者博物志云地種蜀黍年久則多蛇蜀國名今氣味甘溫溫中濕腸胃其根煮汁服利小便燒灰酒服治產難有瘕

△按蜀黍古者無之始見于食物本草故倭名抄亦不載之後自中華渡種乃黍之屬也仍稱唐黍以別于黍稷凡珍物始來未知所以其名者皆加唐字呼之如唐茶子番椒唐胡椒華麻子唐柑無花果之類是也而後又南蠻人渡玉蜀黍種謂之南蠻黍也蜀黍磨粉為餼食之味厚澁不美故漬水晒乾磨粉則味稍輕俗傳蜀黍根高露出於地上如甚高上則其歲有風



玉蜀黍

俗云南蠻稷

本綱玉蜀黍出於西土種者罕其苗葉俱似蜀黍而肥矮亦似薏苡苗高三四尺六七月開花成穗如批麥狀苗心別出一苞如梭魚形苞上出白鬚垂垂久則苞拆子出顆

穎攢簇子亦大如稷子黃白色可燥炒食之炒拆白花如  
炒拆糯穀之狀甘平調中開胃按按字  
根葉治沙石淋痛不可忍煎湯頻飲

△按玉蜀黍古者未有之蠻舶將來因稱南蠻黍其形狀  
上所說甚詳但苞上出鬚赤黑色長四五寸似刻煙草  
然謂白鬚者異耳其子八月黃熟摘取焙食濡箸耑於  
水攪沙鍋則粒粒脹拆如梅花樣味脆美又不剥苞皮  
收貯者越年不敗又有子色甚赤者



粟

玉藪

和名阿波

粟音良 於保阿波

本綱粟春秋題辭云粟乃金所立米為陽則梁之細者也  
之精故西字合米為粟此豎說也  
中古不識粟而近世皆不識梁大抵粘者為秫不粘者為

粟又謂之穗大而毛長粒粗者為梁穗小而毛短粒細者  
為粟苗俱似茅種類凡數十有青赤黃白黑諸色有早中

晚大抵早粟皮薄米實晚粟皮厚米少也  
氣味鹹淡養腎氣去脾胃中熱益氣利小便陳久粟與

杏仁同食令人吐瀉雁食粟足  
梁即此粟也周禮九穀六穀之名有梁無粟自漢以後

始以大而毛長者為梁細而毛短者為粟今則通呼為  
粟而梁之名反隱矣梁有紅毛白毛黃毛之品

青梁白梁微黃梁比之他穀最益脾胃  
粟奴粟苗成穗時生黑煤者如類奴粟奴之類

秣

音 糯粟 糯秫 黃糯 衆音

本綱秣即梁粟之粘者不堪作飯宜作酒熬糖作糍糕食  
乏有赤白黃三色氣味甘微肺之穀也肺病宜食之能去

寒熱利大腸，方藥不正，用惟嚼以塗瘰癧。不可常食，擁五臟氣，動風粘滯，易成黃積病。小兒不宜多食。

△按林栗之粘者，然或為粘黍。圖經為粘稻。古今注為粘稷。說文皆誤也。倭名抄謬訓粘黍，孫炎注爾雅謂之粘粟者，得之爾。



粘 音 衫

龍爪粟 鴨爪稗

俗云犬黍

本綱稗生水田中及下濕地，葉似稻但差短。又似八九月抽莖有三稜，如水中薦草之莖，開細花簇簇結穗如粟穗而分數岐，如鷹爪之狀，內有細子如黍粒而細赤色，其稗甚薄，糲米煮粥炊飯磨麵皆宜。甘瀉補中益氣厚腸胃。

△按稗乃不粘之稱也，又不實之貌也。



稗 音 敗

和名比衣 稗 音 選 音 選 早稗 烏稗 俗云各比衣

本綱稗野生，乃禾之卑賤者也。故字从卑，最能亂苗，其莖葉穗粒並如黍稷，一斗可得米三升，有水旱二種。水稗生田中，其穗黃白色，以煮粥炊飯磨麵食之。旱稗生野中，苗葉似稗，色深綠，根下葉帶紫色，稍頭出扁穗，結子如黍粒，茶褐色，荒年可代糧，謂五穀不熟不如稗，稗也能殺蟲，煮以沃地，螻蛄皆死。苗根治金瘡，傷折血出不已，搗稗之或研甚驗。

△按稗處處惡田種之者粥或作饀謂之稗團子賤農之糧也如上田亦洪水流失稻苗則不得止種之六月種七月熟



根音 孟彌  
董節 狼茅  
宿田翁守田  
俗云犬粟

本綱狼尾草生澤地如粟而穗色紫黃有毛又似茅可以覆屋荒年可采食  
狗尾草 即狼尾草穗秀而不實者見干濕草部

彫胡米 菰米選 彫蓬  
詳干水草部

本綱彫胡米即菰草之實九月抽莖開花如葦結青子長寸許霜後采之皮黑褐色其米甚白而滑膩作飯香脆或

合粟為粥食甚濟饑也  
氣味甘冷 止渴解煩熱調腸胃



薏苡仁 同向米 芭實  
薏珠子 解蠱  
藟米 或作  
和石豆之太方  
俗云數珠玉

本綱薏苡仁所在有之二三月宿根自生高二三尺葉如芭黍葉五六月抽莖開紅白花結實青白色形如珠子而稍長小兒多以線穿如貫珠為戲其中米白色如糯米可作粥飯磨麪食亦可出交趾者子最大後漢馬援在交趾餌之載還為種人以為珍珠有二種  
一種 咬著粘人齒尖而殼薄者即薏苡也  
一種 圓而殼厚堅硬者即菩提子也米少即粳糲也但

可穿作念經數珠故人亦呼為念珠云其根並白色大如匙柄糾結而味甘也

氣味甘微 陽明心脾藥健脾胃治肺痿肺癰用之者

補其母也治筋骨痠者以陽明為本故拘攣筋急風痺者用之土能勝水除濕故泄利水腫用之愈或煨飯食

氣味如麥飯或粗末同粳米煮粥食共有益

按薏苡苗類黍葉間分枝出穗結實其稍端開小白花

謂紅白花凡草木花落而結實此花與實別也其實青

白色滑硬形團未微尖端出白絲三條畧乾則絲脫去

為孔上下通小兒貫線以為念珠其中子如精麥而大

即薏苡仁也又能治喉痺吞一二枚外臺方云治喉痺

近頃俗間八月朔日用果越餠餅贈答之必以薏苡枝葉

實連者飾之未知其據 有二種而一種壳薄米多一種壳厚硬米少堪為念珠故曰之菩提子與菩提樹之子同名而別也



嬰子粟 米囊子御米 象穀 今云介之

本綱嬰子粟秋種冬生嫩苗作蔬食甚佳藥如白苣三四

月抽莖結青苞花開則苞脫花凡四瓣大如仰盂嬰在花

中鬚藥裏之花開三日即謝而嬰在莖頭長一二寸大如

馬兜鈴上有蓋下有蒂宛然如酒罍中有白米極細可煮

粥和飯食亦可取油其殼入藥甚多而本草不載乃知古

人不用之也 米甘平 行風氣逐邪熱治瀉痢潤燥

殼酸瀉 止瀉痢固脫肛治遺精久欬欬肺澀腸

其治病之功雖急殺人如劍故初病不可用之泄瀉下

痢既久則氣散不固而腸滑脫肛欬嗽用之可以醋制加

則得

# 阿片

鴉片 阿芙蓉

本綱阿片此罌粟花之津液也罌粟結青苞時午後以大  
 針刺其外面青皮勿損裏面硬皮或三五處次早津出以  
 竹刀刮收入瓷罍陰乾用之故今市者概有苞片在內  
 氣味酸澀治赤白久痢阿片木香黃連白朮 礱等分  
 飯丸小豆大 勿壯者一分老 空心米飲下油膩茶酒麩 無  
 不止者 一方其花未開時外有兩片青葉包之花開  
 即落收取為末每米錢 神效赤痢用紅花者 又有下  
 粒金丹阿片一分用 京師售之云通治百病醫千  
 古今醫統云九月九日或中秋夜種之花必大子必滿種  
 詔以竹帚掃之花乃千瓣兩手重疊撒種則重疊開花  
 △按大抵秋彼岸撒種其單葉者花遲而實多千葉者花  
 早而實少用阿片治痢藥有如神丸一粒丸等方售之

其合藥有異同以為家秘



## 麗春花

賽牡丹  
 錦被花  
 俗云美人草

本綱江東人呼罌粟之千葉者為麗春花或謂是罌粟別  
 種蓋亦不然其花變態本自不常有白者紅者紫者粉紅  
 者杏黃者半紅者半紫半白者艷麗可愛故曰麗春  
 △按麗春花之花葉狀皆似罌粟而小其種亦別也罌粟  
 亦本自有千葉者蓋本綱時珍之說非也此草高一尺  
 以來莖有白茸毛罌粟六 其種之開花時亦皆與罌子  
 同其結子也似罌子而小

本草綱目卷之六 花部 麗春花



### 西國米

沙姑米  
沙孤米  
沙穀米  
番國米

今云作古倍伊

瀛涯勝覽曰西國米山野有樹名沙孤樹以此物之皮如中國薯根搗浸澄濾其粉作丸如菜豆大曬干而賣作飲

按西國米本出蒲刺加國渤泥國等故名之今則諸國有之乎彼此商船有少將來者大小於菜豆而色似米而帶微赤色相傳曰煮粥食健脾胃因病人用之味淡微甘蓋不謂沙孤樹之形狀故不知花實有無

## 和漢三才圖會卷第百四

### 菽豆類

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚須編



### 大豆

唐音

赤菽俗作菽  
肉曰菹左也  
葉曰藿味酸  
莖曰其味良  
和名萬米

本綱菽之總稱皆曰豆曰赤赤象莢附莖下形大豆有黑白黃褐青斑數色黑者可入藥及作豉黃者可作腐榨油是醬餘但可作腐及炒食而已皆以夏至前後可植苗高三四尺葉團有尖秋開小白花成叢結莢長寸餘經霜乃枯夏至種豆不用深耕豆花嫩見日則黃爛而根焦矣得時之豆長莖短足其莢二七為族多枝數節大菽則