地

倭漢三才圖會

百二

柔滑菜

031.2
Te194w
o

ガラス使用

和漢三才圖會卷第百二目録

柔滑菜

菠薐菜（はうれんさう）
東風菜（とうふうさい）
鵞腸菜（はこべ）
苜蓿（おほひ）
苦苣（けしあざみ）
翻白草（はんはくさう）
蕹菜（ようさい）
薺菜（うんだいな）
雞腸菜（ひよこはこべ）
莧菜（ひゆ）
白苣（ちうちさ）
生瓜菜（しやうくわさい）
菾菜（たうちさ）
菥蓂（おほなづな）
南蠻鵝腸菜（なんばんはこべ）
馬莧（すべりひゆ）
萵苣（ちさ）
水苦蕒（かはちさ）

031.2
Te194w
o

住友務氏寄贈書

国立国会図書館
41.8.-3

700904

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』

ガラス使用

蒲公英（たんぽぽ）
ちちたみ
蘵菜（ちりやく）
翹搖（いぬゑんどう）
藜菜（あかざ）
土芋（ほど）
甘藷（あまいも）
山丹（ひめゆり）
草石蠶（ちやうろぎ）
接續草（すぎな）
土頭菜（つくくし）

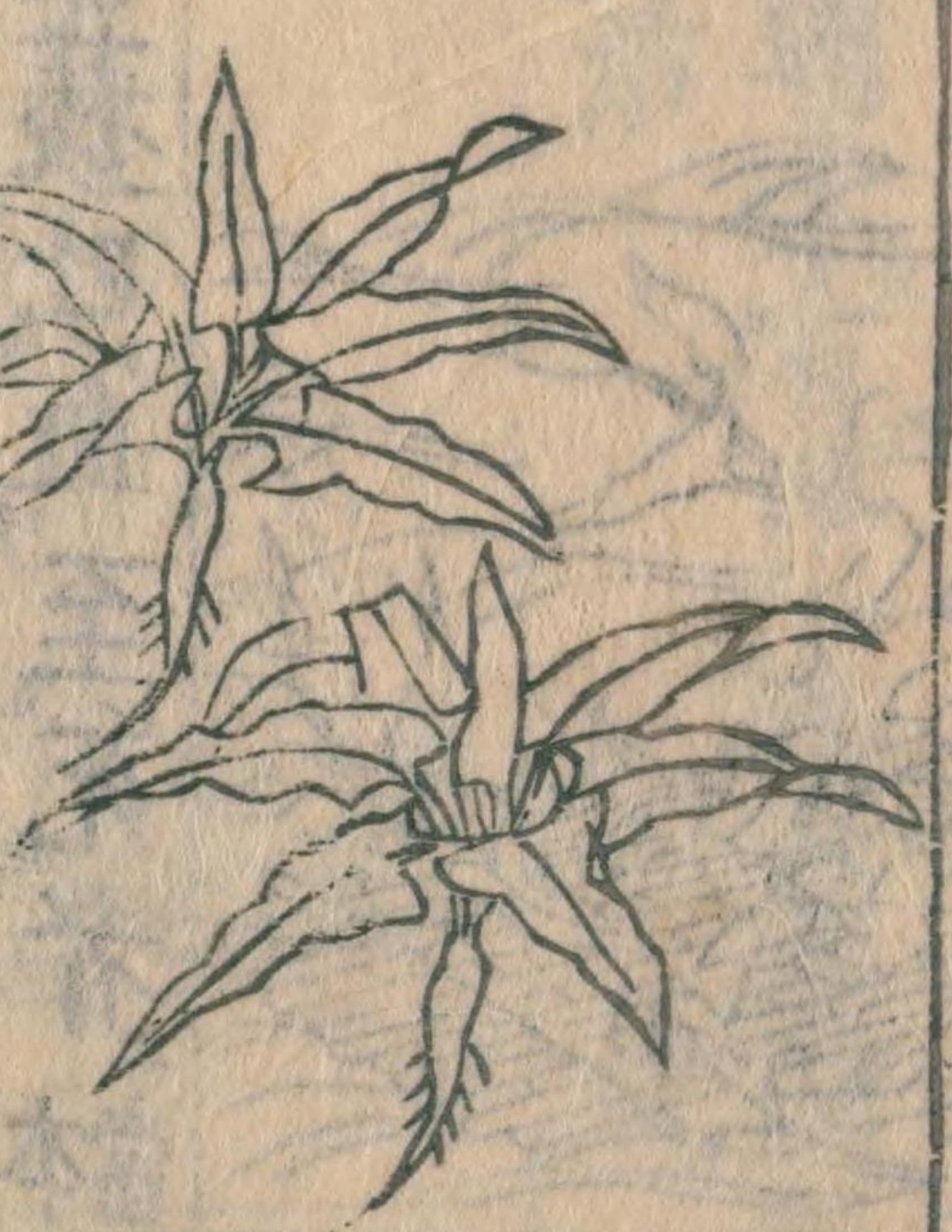
黄瓜菜（しまこやし）
蕨菜（わらび）
鹿藿（いぬゑんどう）
芋（さといも）
薯蕷（ながいもと）
山藥（さんやく）
黄獨（けいいも）
巻丹（おにゆり）
筍（たけのこ）
黄鵪菜（たびらこ）

落葵（らくき）
薇（いぬゑんどう）
灰藋（あかざ）
蓮芋（はすいも）
佛掌薯（ほくろいも）
零餘子（ぬかご）
百合（ゆり）
車山丹（くるまゆり）
松菜（まつな）

和漢三才圖會卷第百二

攝陽 城醫法橋寺島良安尚順 編

柔滑菜



菠薐菜（はうれんさう）

波斯草
赤根草
菠菜

唐音 パウリンツアイ

波字[illegible]字左字
唐音之訛也

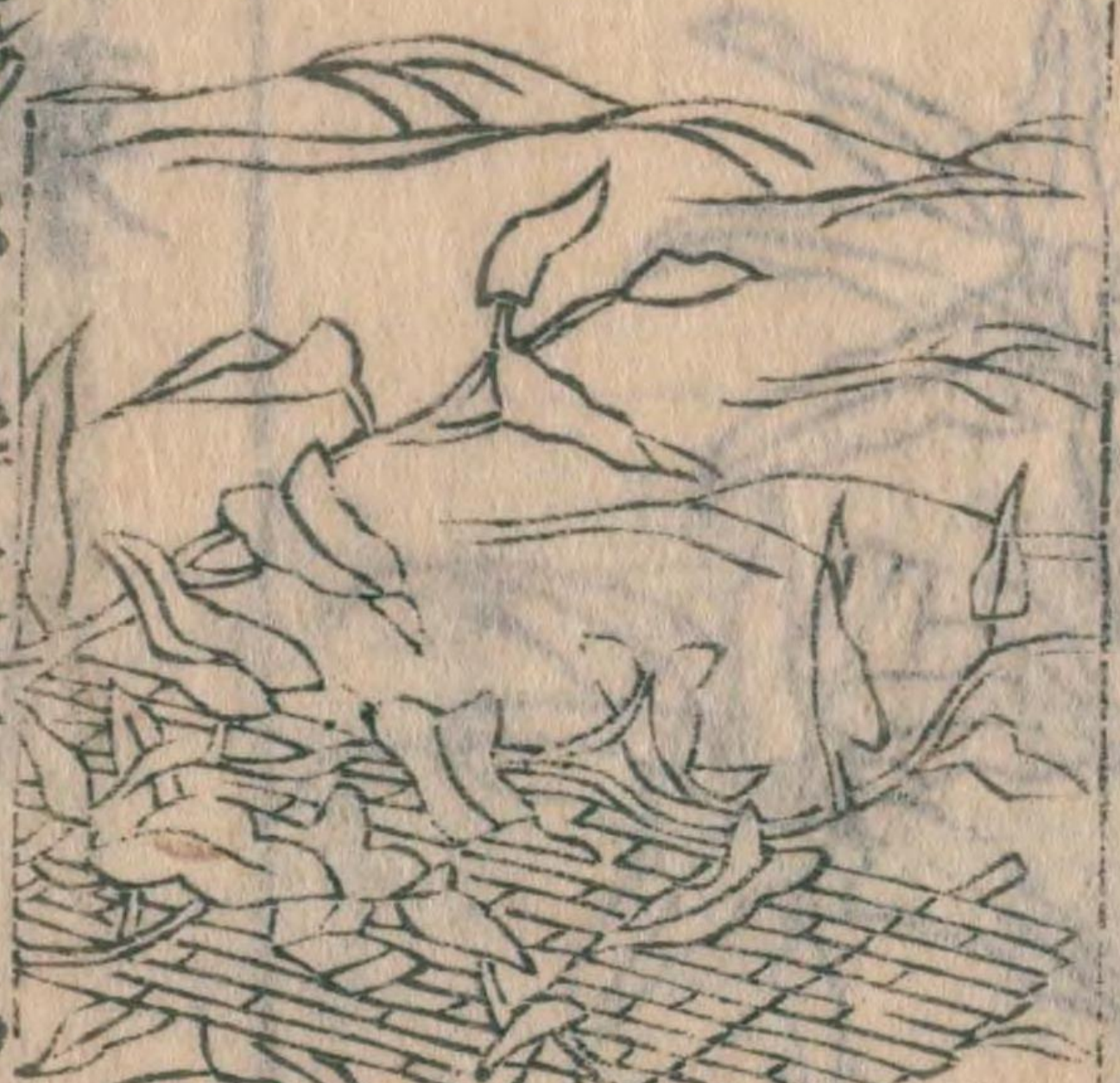
本綱此菜本頗陵國之種而西域僧將其子來故名波稜八九月種者可備冬食正二月種者可備春蔬其莖柔脆中空其葉綠膩柔厚直出一尖旁出兩尖似鼓子花葉之狀而長大其根長數寸大如桔梗而色赤味更甘美四月起薹尺許有雄雌就莖開碎紅花叢簇不顯雌者結實有刺狀如蒺藜子種時須研開易浸脹必過月朔乃生亦

ガラス使用

異也（砑五駕切碾也）

氣味滑（甘冷）通腸胃熱解酒毒凡人久病大便澀滞不通及痔漏之人宜常食菠薐葵菜之類滑以養竅自然通利有微毒（不可與䱇魚同食發霍乱）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煠蘸醬油食味脆美相傳云大忌鐵漿有婦人涅齒須臾食菠薐吐血至死者（本文豉子花之豉字當作鼓傳寫之誤乎）



蕹菜

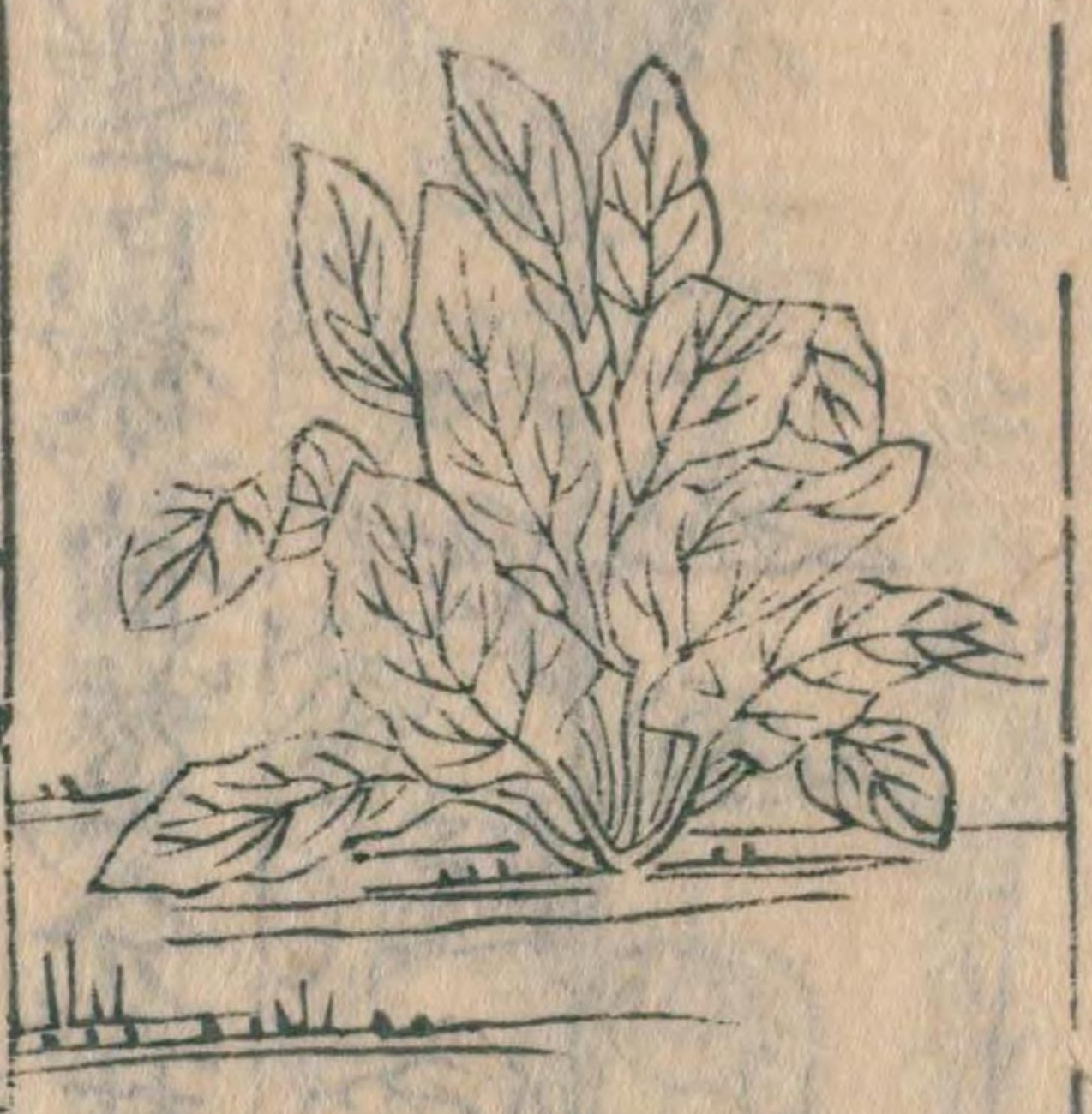
やうさい

イン　ツアイ

本綱蕹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幹柔如蔓而中空葉似菠薐及鏊頭形開白花編葦爲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（胡蔓草也）取汁滴野葛苗當時萎死相殺如此

△按蕹菜本朝未有之本嶺南之草而特畏寒假令雖得種而不可活



菾菜

たうちさ

カン　ツアイ

莙薘菜

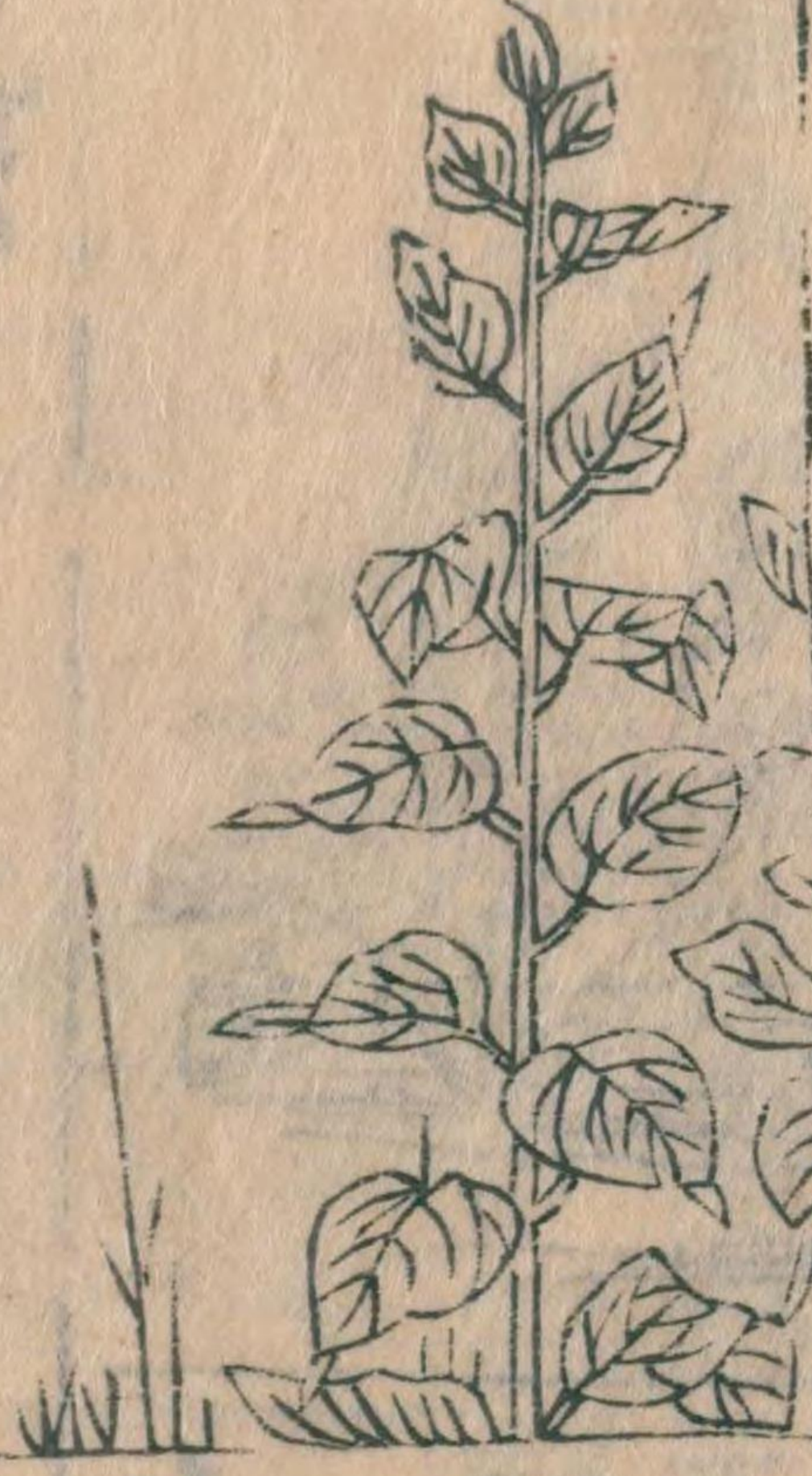
甜菜（菾與甜同）

俗云唐苣（タウチサ）

本綱莙薘菜正二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茱萸梂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擣爛傅灸瘡止痛易瘥止血生肌諸禽獸傷傅之立愈（冷氣人不可多食動氣）

△按菾菜葉如菘葉又似萵苣而不皺無白汁爲異故俗名唐萵苣無苦汁柔脆不時下種生四時有之故名不斷草欲收種遺古株抽莖分枝開細白花結子



東風菜

ちぞ　さゝノ

冬風菜

俗云之豆左字

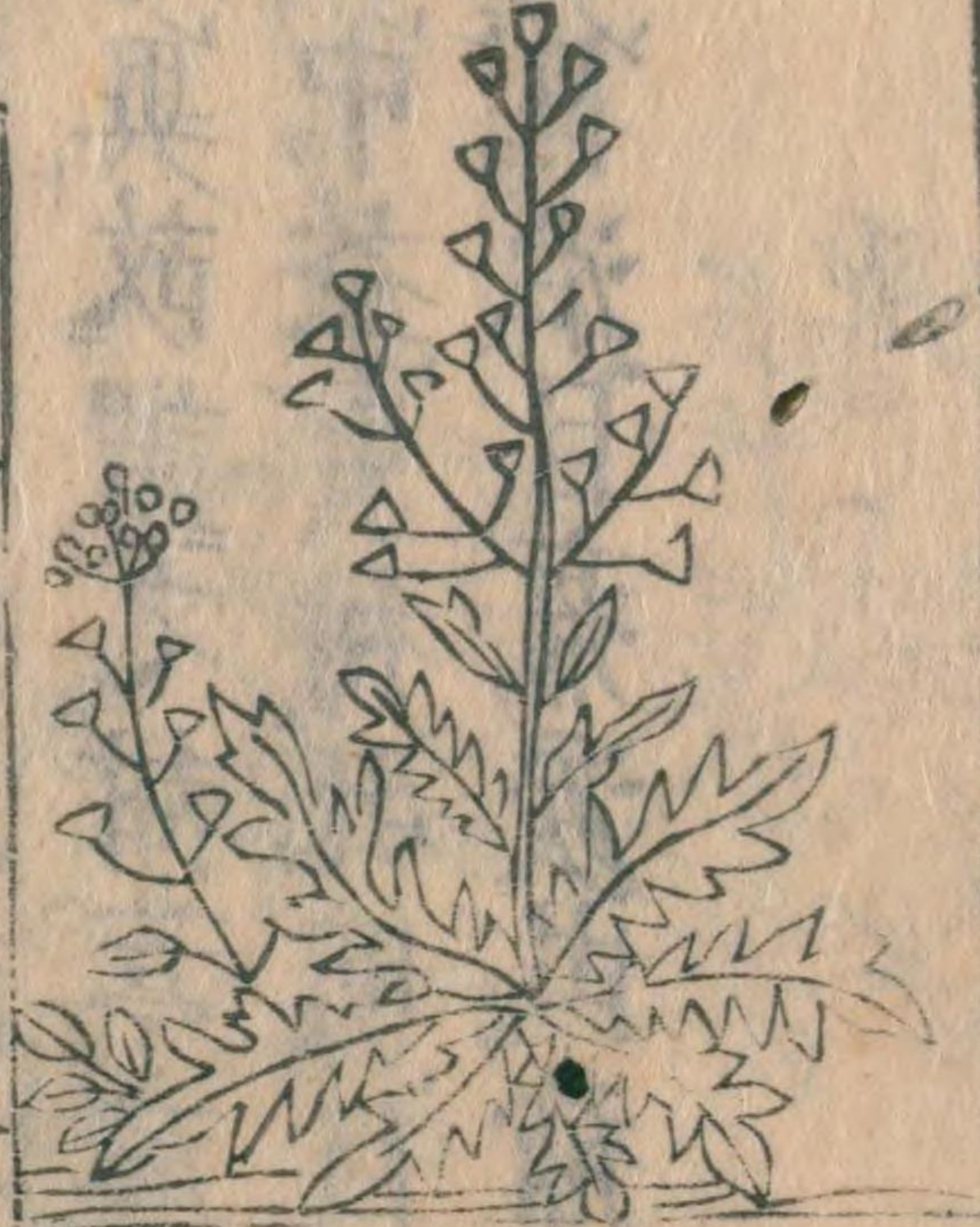
得冬氣先春而生故有東風冬風之名

トンフヲン　ツアイー

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臛食甚良

氣味（甘寒）治風毒壅熱頭痛肝熱眼赤

△按東風菜奥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飯毎食之畿内西國未曾有



薺菜

なづな

護生草

其子名蒫

和名奈都那

俗云三線草

ツユイ　ツアイー

本綱薺菜有大小數種　小薺葉花莖扁味美　其最細小者名沙薺也　大薺科葉皆大而味不及　其莖硬有毛者名菥蓂味不甚佳

並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内細子如葶藶子名蒫釋家取其莖作挑燈杖可辟蚊蛾故名護生草其味甘師曠云歳欲豐甘草先生（甘草者薺也）歳欲苦苦草先生（苦草者葶藶也見濕草下）

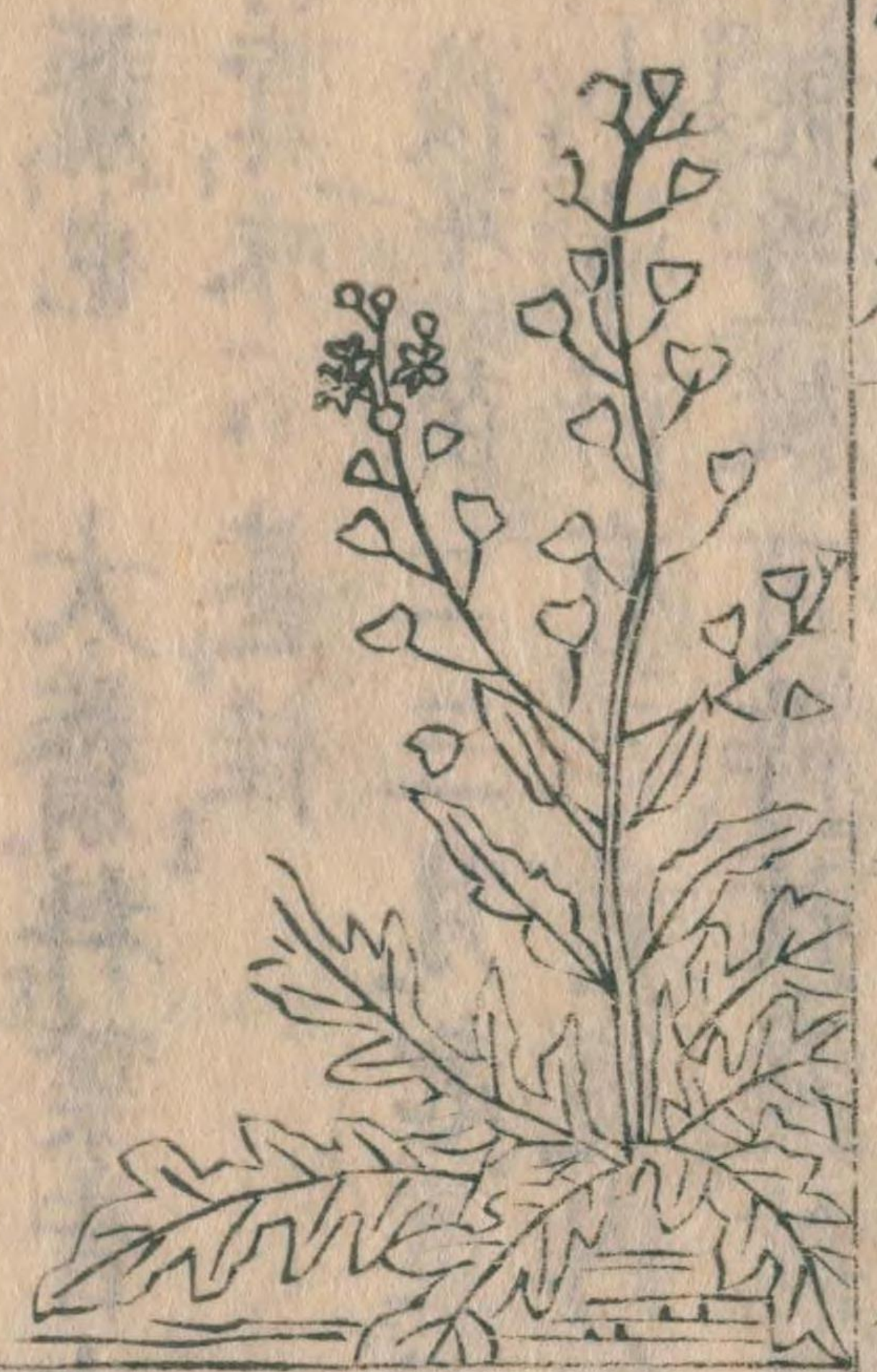
薺菜（甘）利肝和中根葉燒灰治赤白痢極效　治眼痛明目去瞖膜根莖葉（洗淨焙乾）爲細末毎夜臥時先洗眼挑末米許安兩大眥頭澀痛忍之久久膜自落也

薺花　布ク席下ニ辟ク蚤蚊ヲ

△按薺田野多ク有リ之葉布テ地ニ生ス形如ク蒲公英ノ而微硬ク有リ微

香氣正月七日菜粥七種之一也結フ實ヲ三角末大ニ本窄シ

似タリ三絃之撥ニ小兒以テ其ノ二ツヲ相摩スレハ則有リ音故ニ名ク三絃草ト



菥蓂

おふなづな

大薺　大蕺

馬辛　胡葶藶

榮目　馬駒

俗云於不奈都那

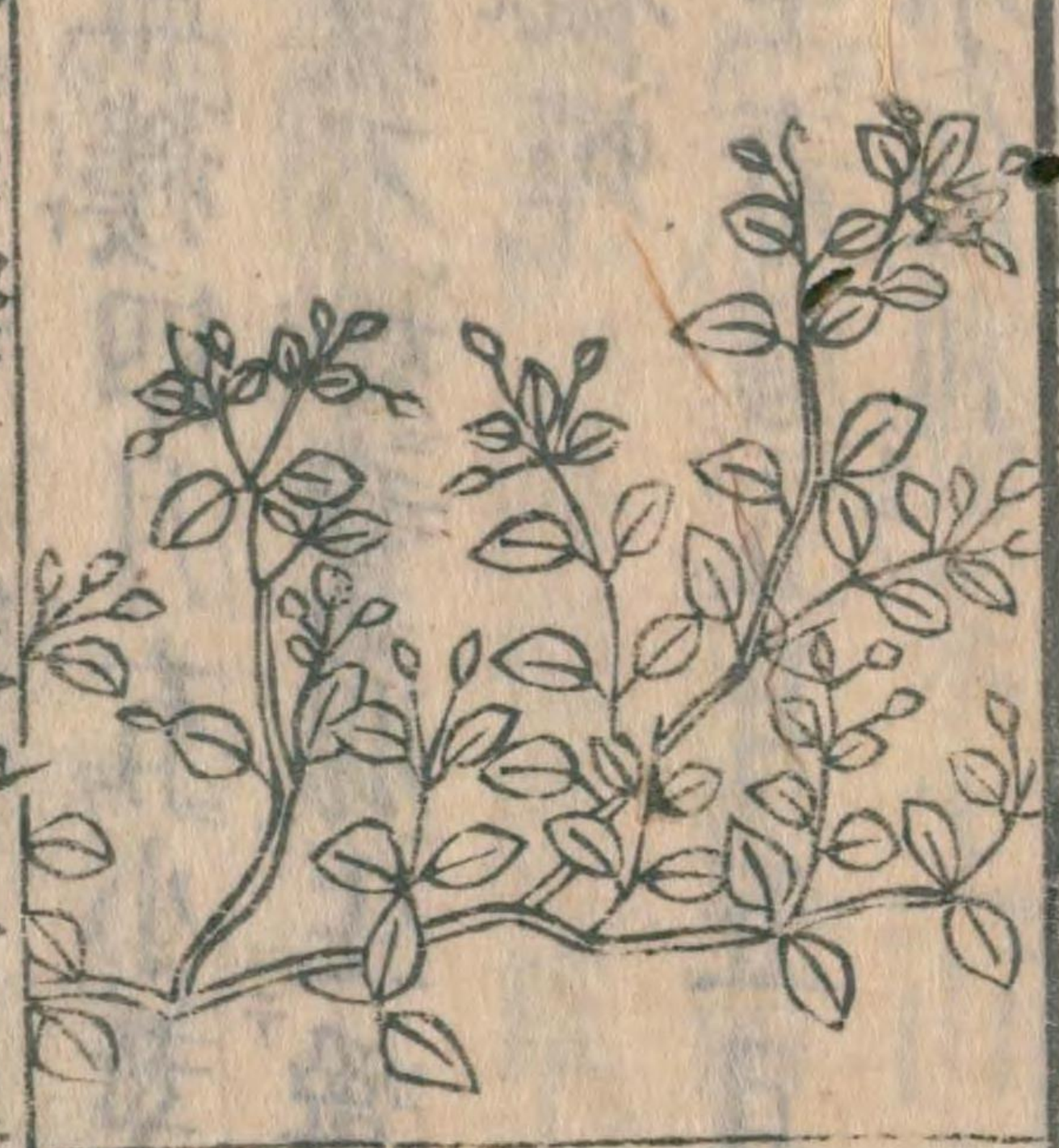
本綱菥蓂是乃チ薺之大ナル者ニシテ而有リ毛其ノ味甘ク花白シ又葶藶ハ味

苦ク花黄ナリ以テ爲ス異ト故ニ謂フ之ヲ甜葶藶ト

苗（甘平）　和シ中ヲ益シ氣ヲ利シ肝ヲ明ニス目ヲ

子（甘微温）　明ニシ目ヲ治ス目痛涙出ヲ補ヒ五臟ヲ名ク服スレハ輕クシ身ヲ不老治ス心

腹腰痛ヲ



鵞腸菜

はこべ

ゴウ　ジヤン　ツアイ

蘩縷　藧縷

薋縷　滋草

蔜　鵞兒腸

和名八久倍良

俗云八古倍

本綱繁縷下濕地ニ極テ多シ繁縷ハ正月ニ生ス苗ヲ葉ハ大サ如ク指頭ノ細キ莖引

蔓ス斷テ之ヲ中空ニシテ有リ一縷如ク絲ノ作テ蔬ト甘ク脆シ三月以後漸ク老ユ開キ細

瓣ノ白花ヲ結フ小實ヲ大サ如ク稗粒ノ中ニ有リ細子如シ葶藶子ノ此與雞腸

菜ト二物相似タリ（鷄腸菜ハ味微苦ク咀テ之ヲ涎滑ナリ莖ノ中ニ無シ縷微紫色花亦紫ナリ　鵞腸菜ハ味甘シ莖中空ニシテ有リ縷花白色以テ此ヲ爲ス別ト）

莖葉（甘鹹微）　治シ古キ悪瘡痔不ル愈者ヲ下シ乳汁ヲ産婦宜ク食フ之ヲ搗テ

汁ヲ塗ル悪瘡ニ又五月五日采リ暴乾シ燒テ作リ屑ト療ス雜瘡ヲ有リ神効

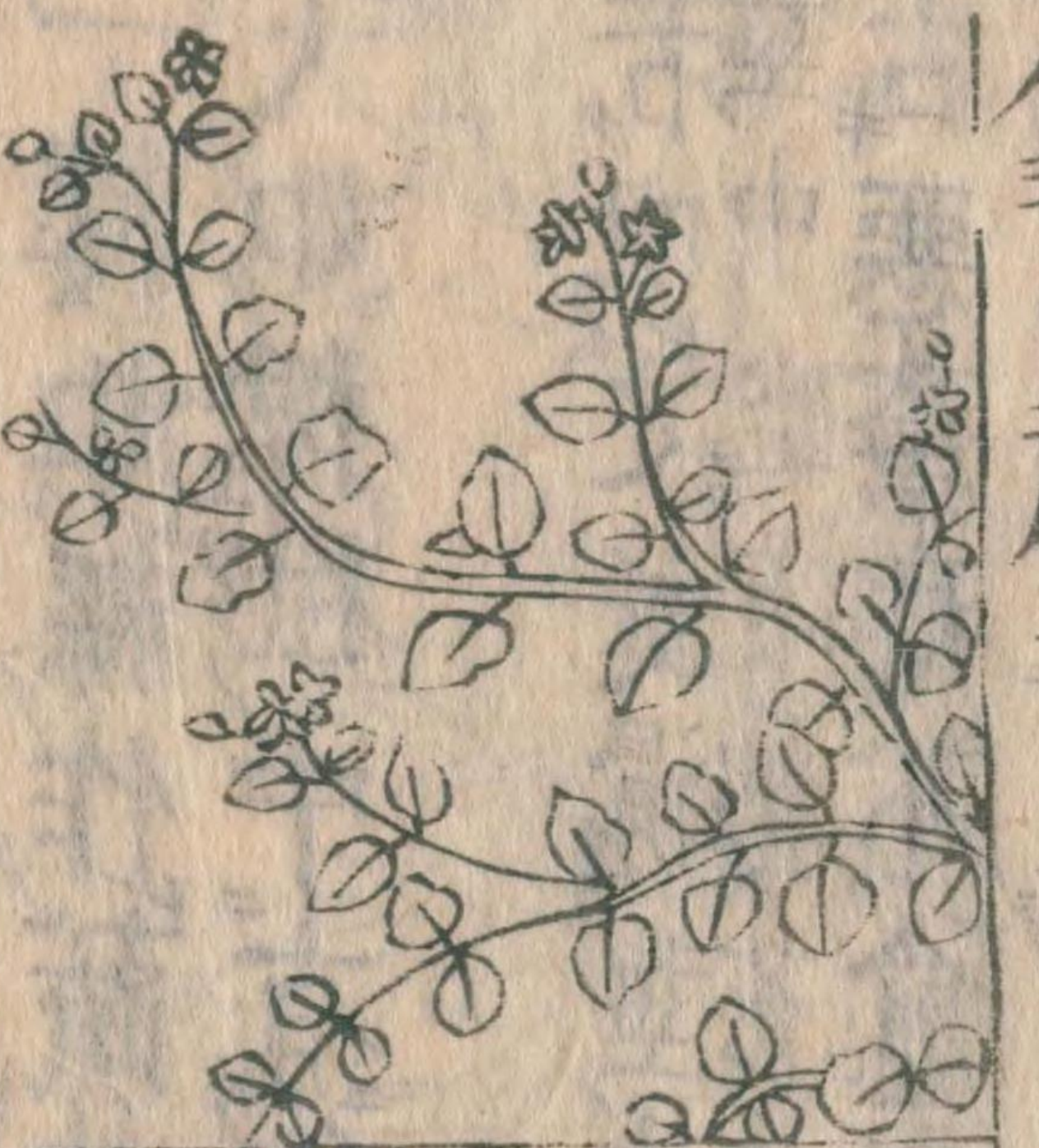
△按鵞兒腸菜モ亦七種菜之一也有リ微上臭氣煠テ換テ水ニ淘

去テ臭氣ヲ可シ食フ是亦至テ秋ニ老ユ莖帶テ微紫色ヲ端午ノ日采テ莖葉ヲ

絞リテ用ヒ汁ヲ和セ鹽ニ盛リ蚫貝ニ燒テ之ヲ復タ入テ汁ヲ燒ク也七度焙乾ス毎ニ用

ガラス使用

揩齒洗眼可也凡瘡癤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叢莖而生對節生葉似豌豆葉而薄又似佛指甲葉微觕葉間分生枝叉開白花結實似葶藶子

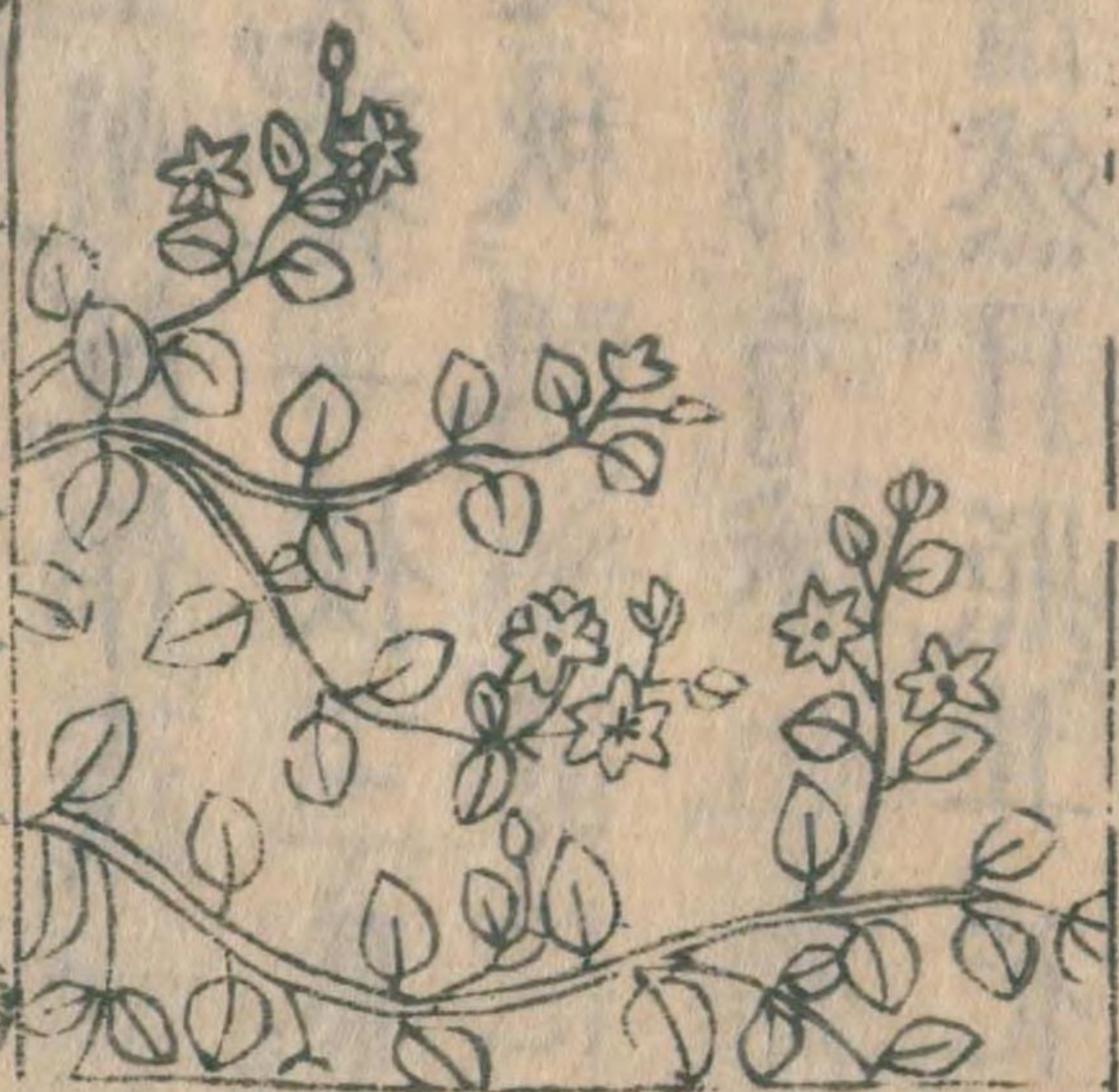


雞腸草　むらさきはこべ

本綱雞腸菜生下濕地三月生苗葉似鵞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鵞腸生嚼涎滑故小兒取挼汁捋蜘蛛網至粘可掇蟬

氣味（微辛苦）　主毒腫五月五日作灰和鹽療一切瘡揩齒去宣露止小便利

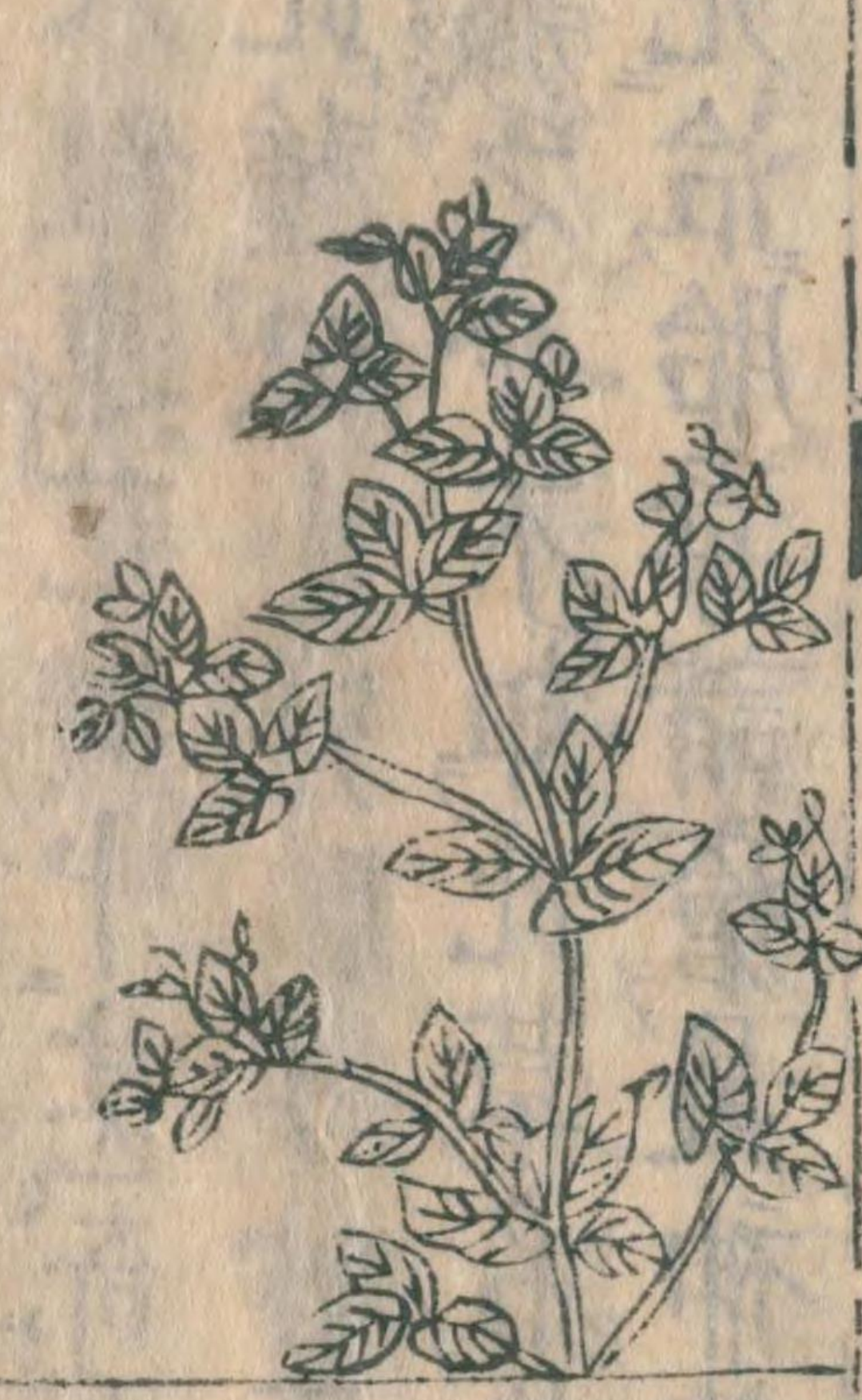
△按農政全書云雞腸菜生山野中苗高二尺許莖方色紫其葉對生葉似菱葉樣而無花叉開粉紅花結碗子蒴兒葉味甜蓋此與鵝腸草相似而花色葉味有異不知一物乎否關東處處有之畿內不見



南蠻鵝腸菜　なんばんはこべ

△按此草布地引蔓莖葉與鵝腸菜無別但莖中不空其花白似鐵線花樣而小結子青色熟則純黑似櫁特草子而七八粒連花瓣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爲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

ガラス使用



苜蓿

おほひ

モツ スク

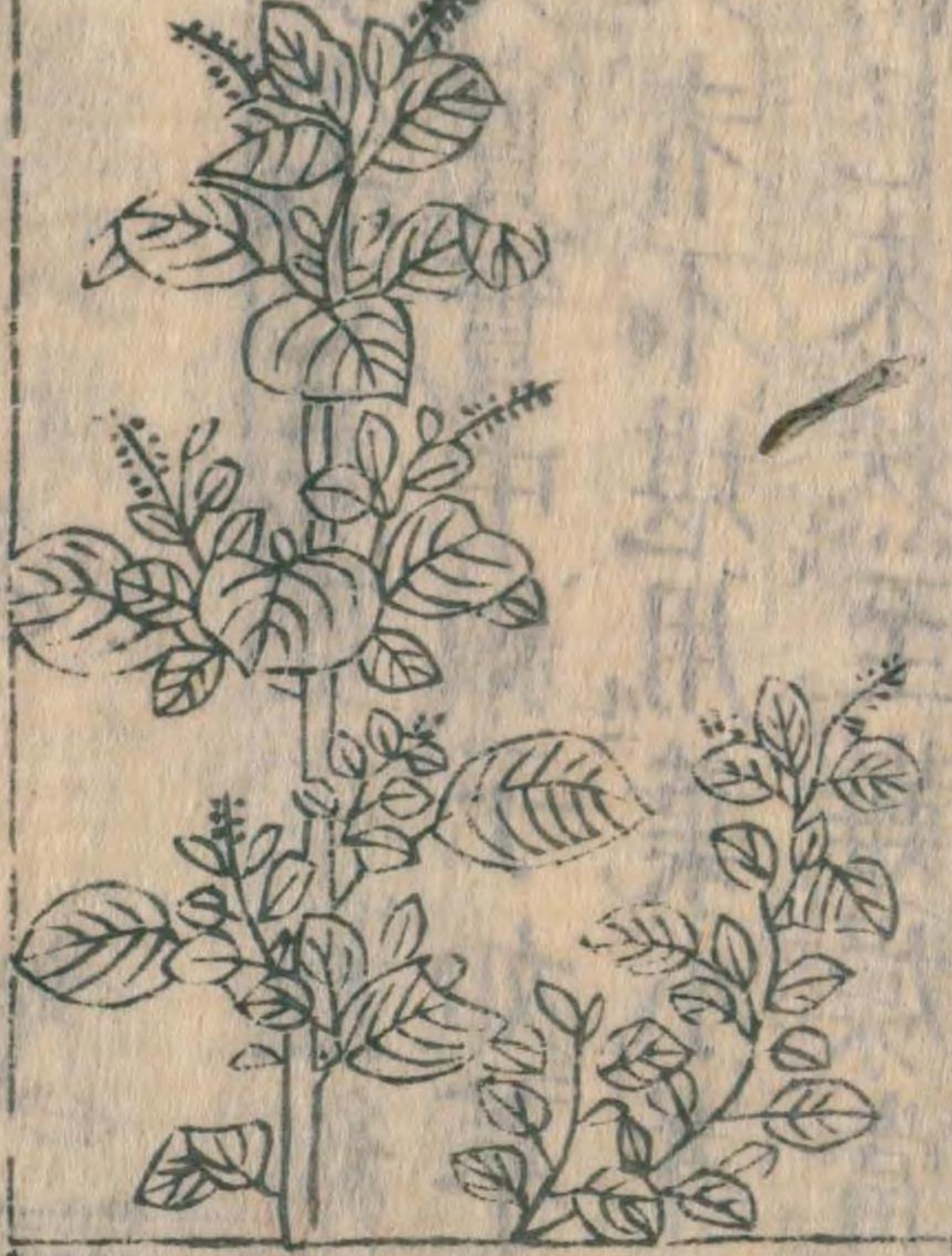
木粟 光風草

塞鼻力迦（佛經）

和名 於保比

本綱苜蓿漢張騫自大宛國帶歸中國今田野有之人亦有種者一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藋一枝三葉葉似決明葉而小如指頂綠色碧艶入夏及秋開細黄花結小莢圓扁旋轉有刺數莢累累老則黒色内有米如穄米可爲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亦小毎三葉攢生一處稍間開紫花結彎角兒中有子如黍米味苦



莧菜

ひゆ

ヒユン サイ

和名 比由

本綱凡有六種赤莧白莧人莧紫莧五色莧馬莧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黒與青葙子雞冠子無別九月收之入藥其野生者即細莧（一名）糠莧白莧人莧之類而柔莖細葉生即結子味比家莧更勝五色莧今稀有

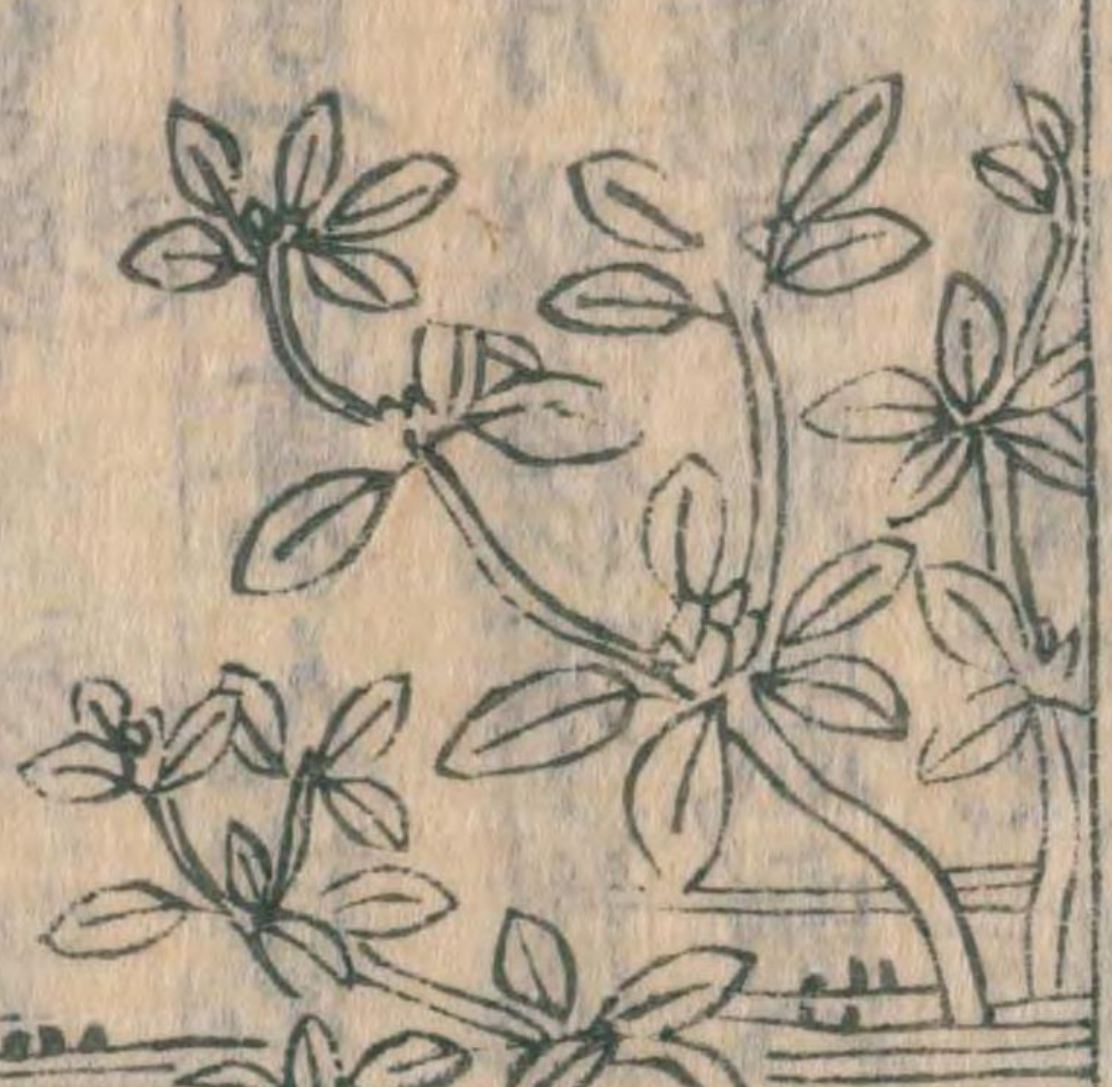
莧菜（甘冷） 利大小腸治初痢滑胎故姙娠人宜食但不可與鼈同食生鼈瘕取鼈肉如豆大以莧菜封裹置土坑内以土蓋之一宿盡變成小鼈也此説屢試有驗

莧實（甘寒） 治青盲白翳及眼黒花此與青葙子同類異種故其治目之功亦彷彿也

ガラス使用

農政全書云六月飯不餿法用生莧菜薄鋪在上蓋之過夜則不致餿壞

△按莧似藍而微圓有皺六月開細花成穗子扁光黒似雞冠子人採莖葉爲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

すべりひゆ

マア　ヒエン

馬齒莧　五行草
五方草　長命菜
九頭獅子草
和名宇萬比由
俗云須倍利比由

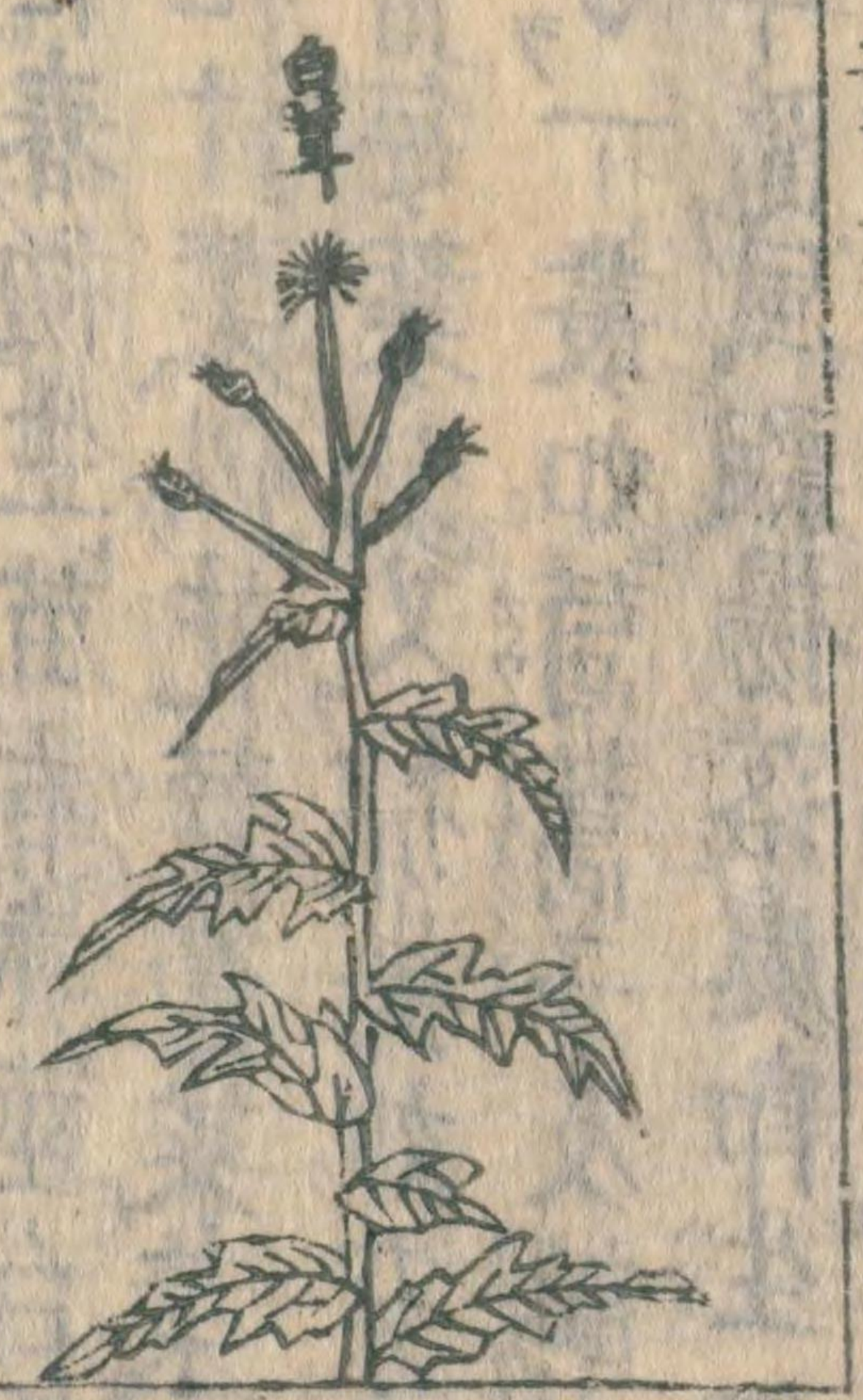
本綱園野多生之柔莖布地細細對生如馬齒六七月開細花結小尖實實中細子如葶藶子狀人多采苗爲蔬有二種葉大者不堪用葉小者節葉間有水銀每十斤有八兩至十兩已來然至難燥當以槐木槌碎向日東作架晒之三兩日即乾如隔年矣此菜其葉青梗赤花黄根白子黒故名五行草

葉（酸寒）　治反胃諸淋及疳痢多年惡瘡百方不瘥者擣爛傅上不過三兩遍歷痛焮痒不可堪者便瘥

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汋食

△按凡相似而大者稱馬如馬芹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（須倍利者滑之和語）性剛強而倒懸檐間經日猶活如景天草之莚也其花千葉黄色小而美



苦苣

けしなぐさ
おほどち

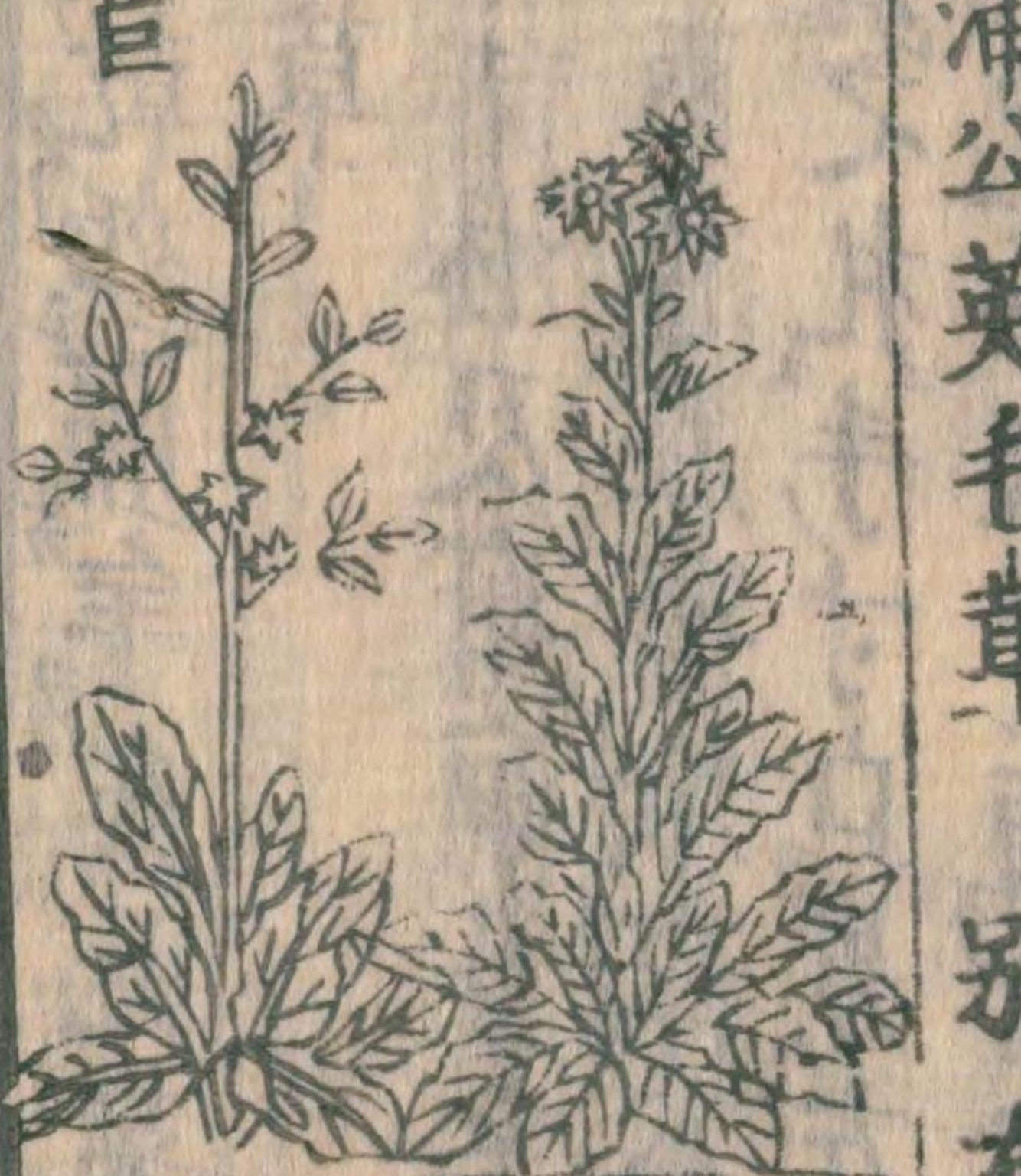
クウ　キユイ

荼（音途）　苦菜
苦蕒　游冬
褊苣老鸛菜
天香菜
和名於保都知
俗云計之奈久左

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梢葉似鸛嘴毎葉分叉撩挺如穿葉狀開黃花如初綻野菊之花結子一叢如茼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折取令蛾子青爛蠶婦亦忌食之

葉（苦寒）安心益氣調十二經脉搗汁傅丁瘡殊驗

△按荼葉有叉刻形似三七及薊葉而淺青色柔無毛刺摘葉渫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　別有苦芙似之花異見濕草



白苣

ちゝちさ

石苣　生菜

一種　高野苣　近頃間有之

ペツ　キユイ

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

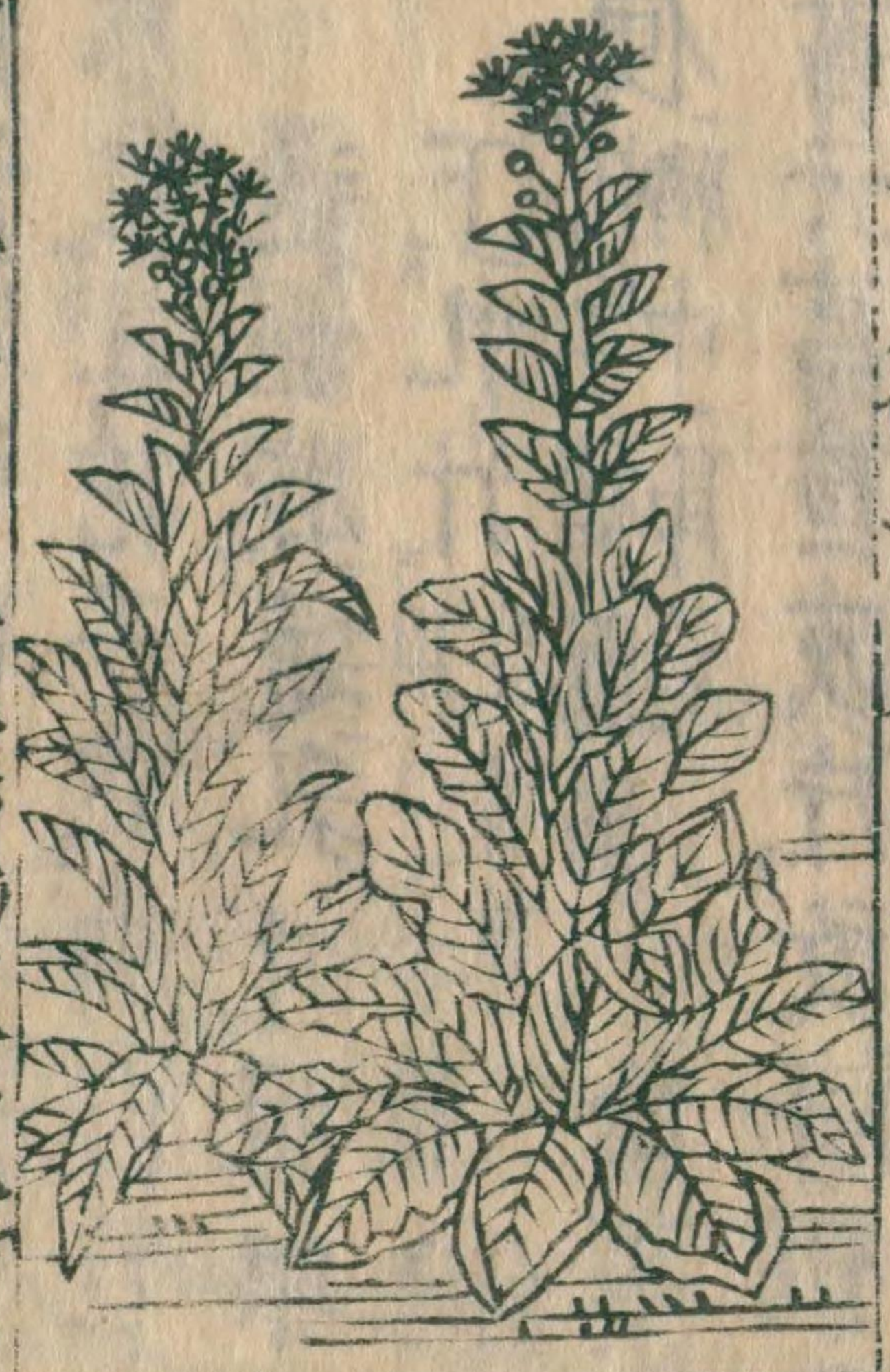
紫色者爲紫苣味苦者爲苦苣色白者爲白苣

葉（苦寒）補筋骨開胸膈擁氣通經脉令人齒白解熱毒酒毒止消渇利大小腸（産後人不可食）

△按白苣葉色淺似萵苣而背微白其花黃與萵苣同

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　高野苣毎枝梢著小紫花



萵苣

ちさ

萵菜。千金菜

和名知佐

本綱萵苣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薹高三四尺剝皮生食味如胡瓜糟漬亦良其花子並與白苣同

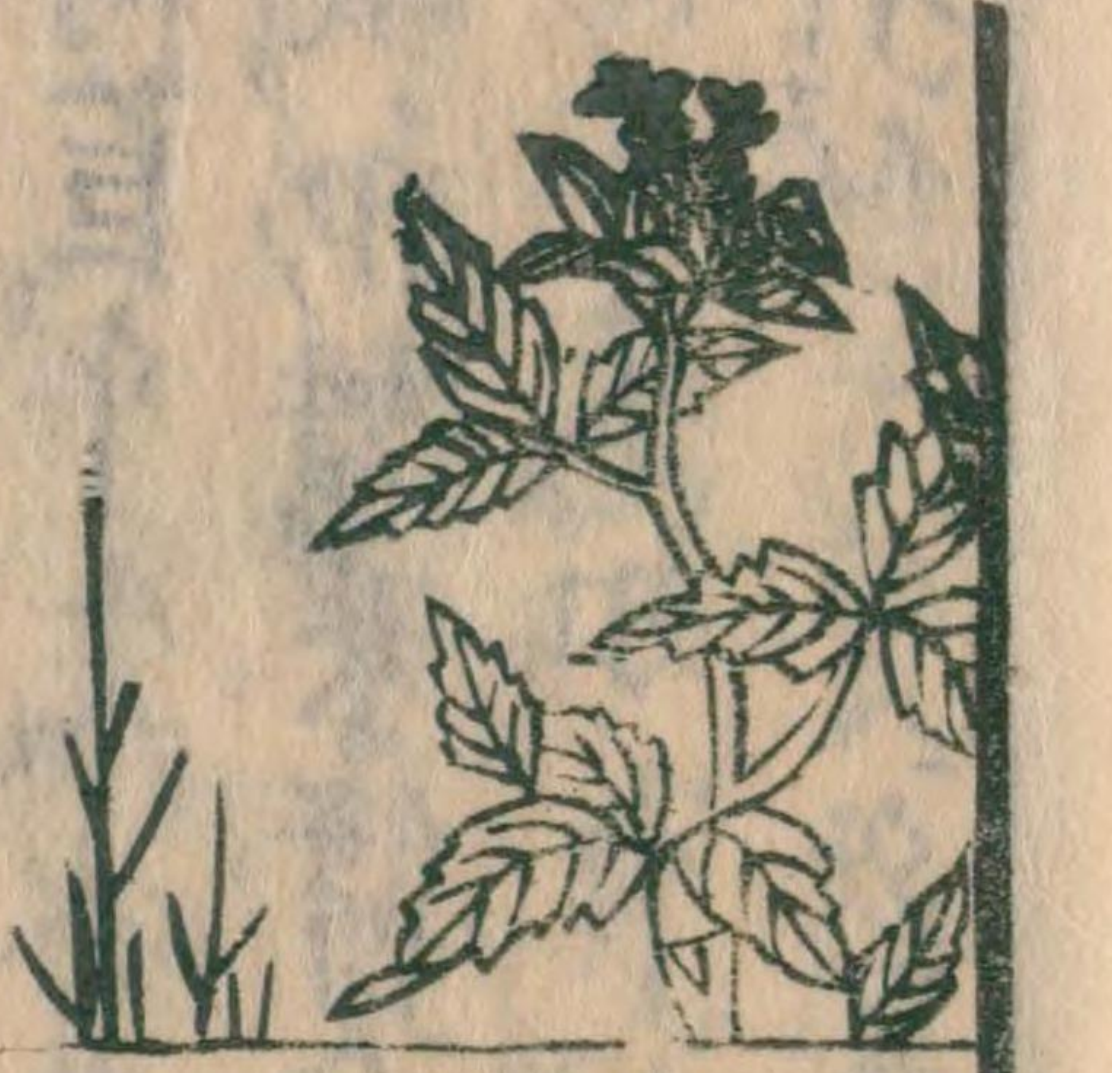
菜（苦冷微毒）通經脉通乳汁明眼目利小便白歯牙

子（入藥炒用）下乳汁（用三十粒研細酒服又方萵苣子一合生甘草二錢糯米粳米各半合煮粥食）通小便（用子擣餅貼臍中即通）陰囊癀腫或外腎黄如金（研末水煎温服之）

農政全書云萵苣成斤放厨櫃内避虫蛀衣帛等物收萵苣葉亦得

△按萵苣八九月下種臘月分種初葉布地四散長則起薹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爲日用菜亞于蕪菁者也頻灌水尿即逐日生葉俗謂之葉出（波留）其莖剝皮漬醎食亦脆美四月開花淡黄色形似山漆花將綻時白色如毛散其子如馬芹子而輕虛也新產婦乳房成塊服之有神效其葉濶短者盛久狹長者葉出不久

凡紫苣雉尾苣千葉苣謂有微毒種者希而多用萵苣



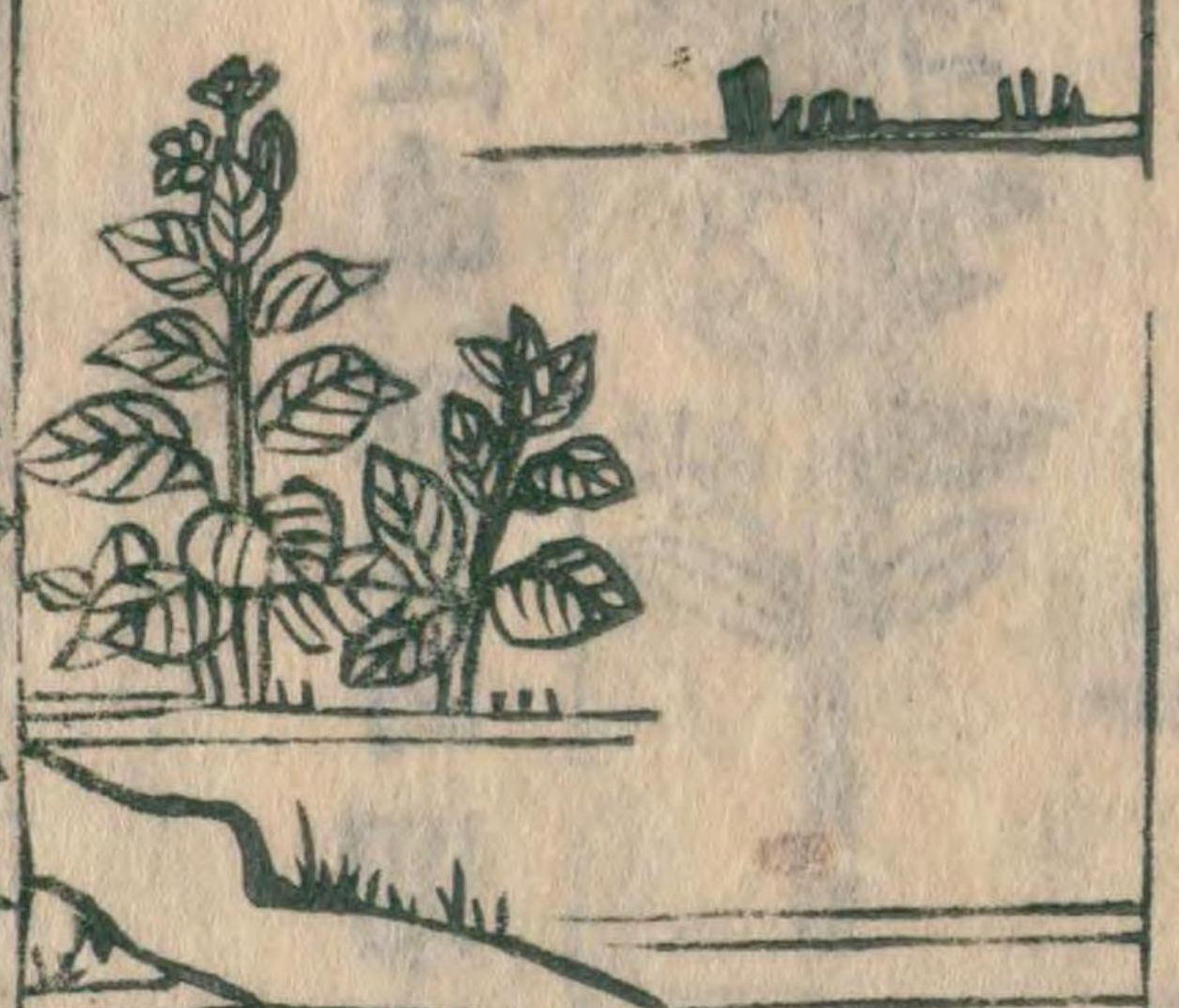
翻白草

ほんはくさう

雞腿根　天藕

ハンペツ　ツアウ

本綱翻白草生近澤田地高不盈尺春生弱莖一莖三葉尖長而厚有皺紋鋸齒面青背白四月開小黄花結子如胡荽子中有細子其根狀如小白朮頭剝去赤皮其内白色如雞肉食之有粉小兒生食之荒年人掘以和飯食



生瓜菜

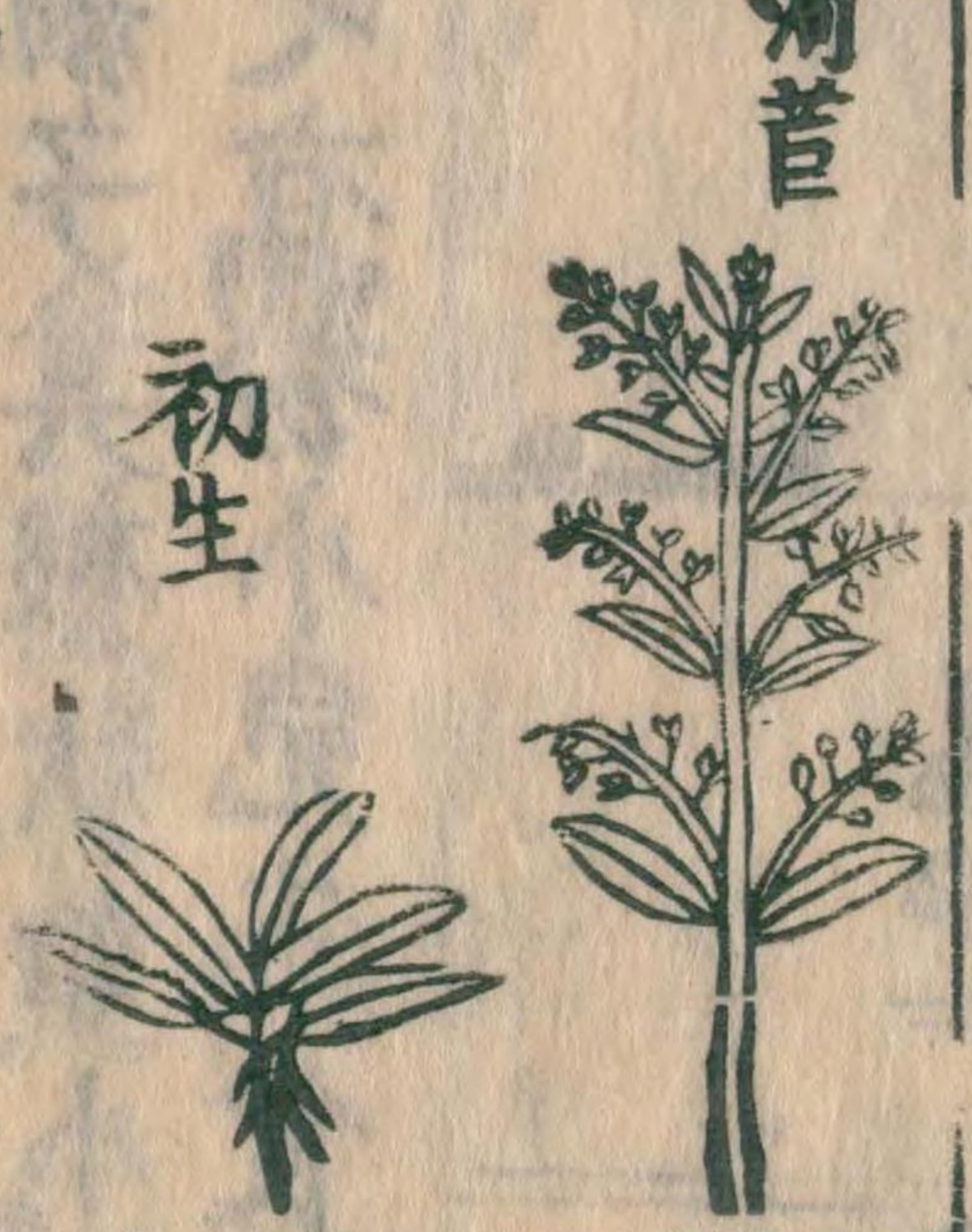
せいくはさい

スエン　クワア　ツアイ

本綱生瓜菜生平田陰畦閒春生苗長三四寸作叢生葉

青而圓似白莧菜夏開紫白花結細實黒色其味作生瓜氣故以爲名

氣味（甘微寒）　治走注攻頭面四肢及陽毒傷寒壯熱頭痛



水苦蕒

かはちさ

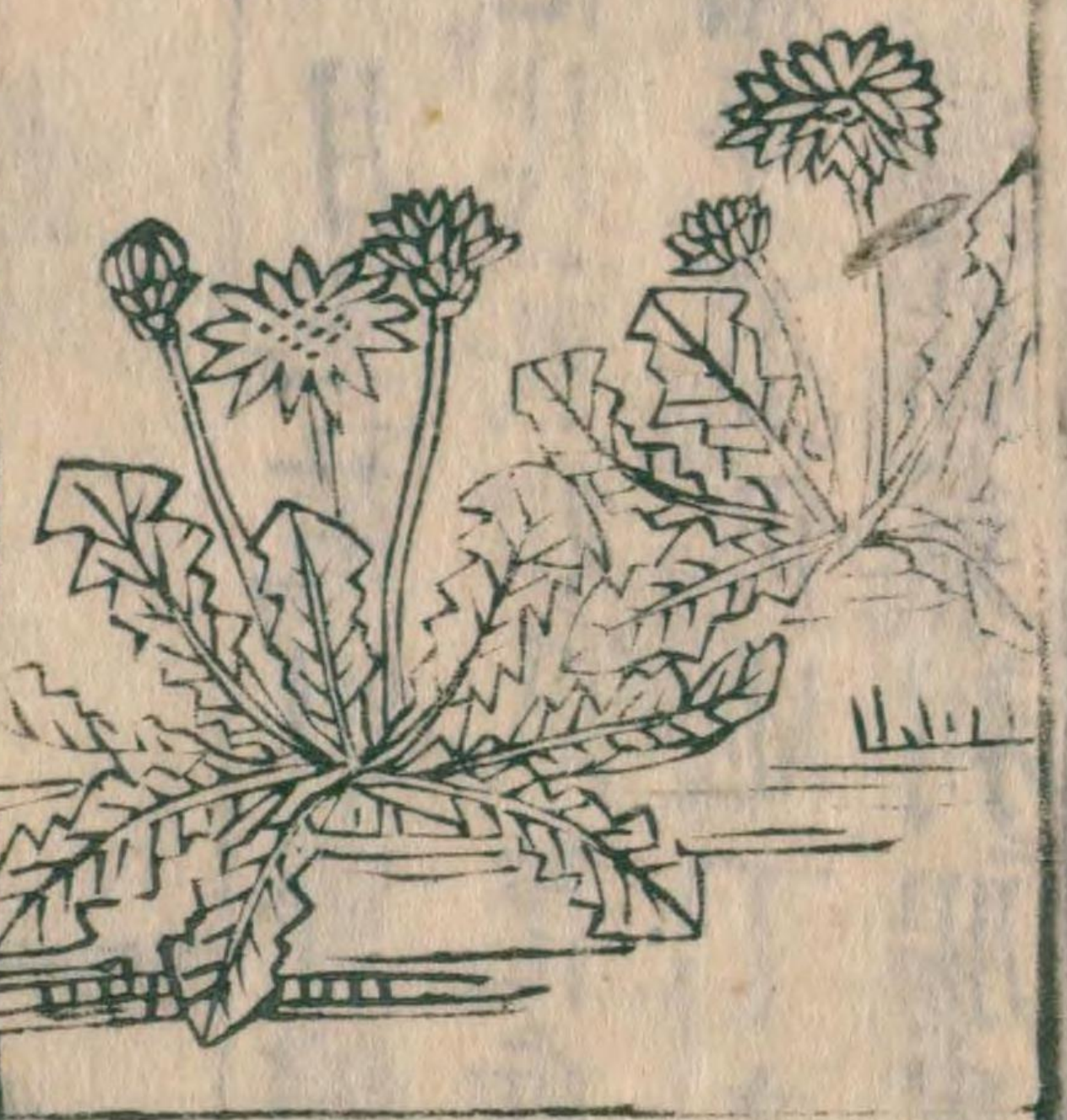
シユイクウマイ

謝婆菜
半邊山
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朮而軟二八九月采其根食之

根（微苦辛寒）　治風熱上壅咽喉腫痛以酒磨服

△按水苦蕒俗云河苣乎生水邊田中亦種之葉狹長似萵苣嫩葉而不皺和醋未醤食之故名河苣三月起臺開小白花如穂結子未知食根也本草謂食根不謂食葉且葉無鋸又不似苦蕒然是不河苣乎（今所圖河苣已）



蒲公英

たんぽぽ

黄花地丁
耩耨草
金簪草
和名不知太奈
一云太奈
俗云太牟保々

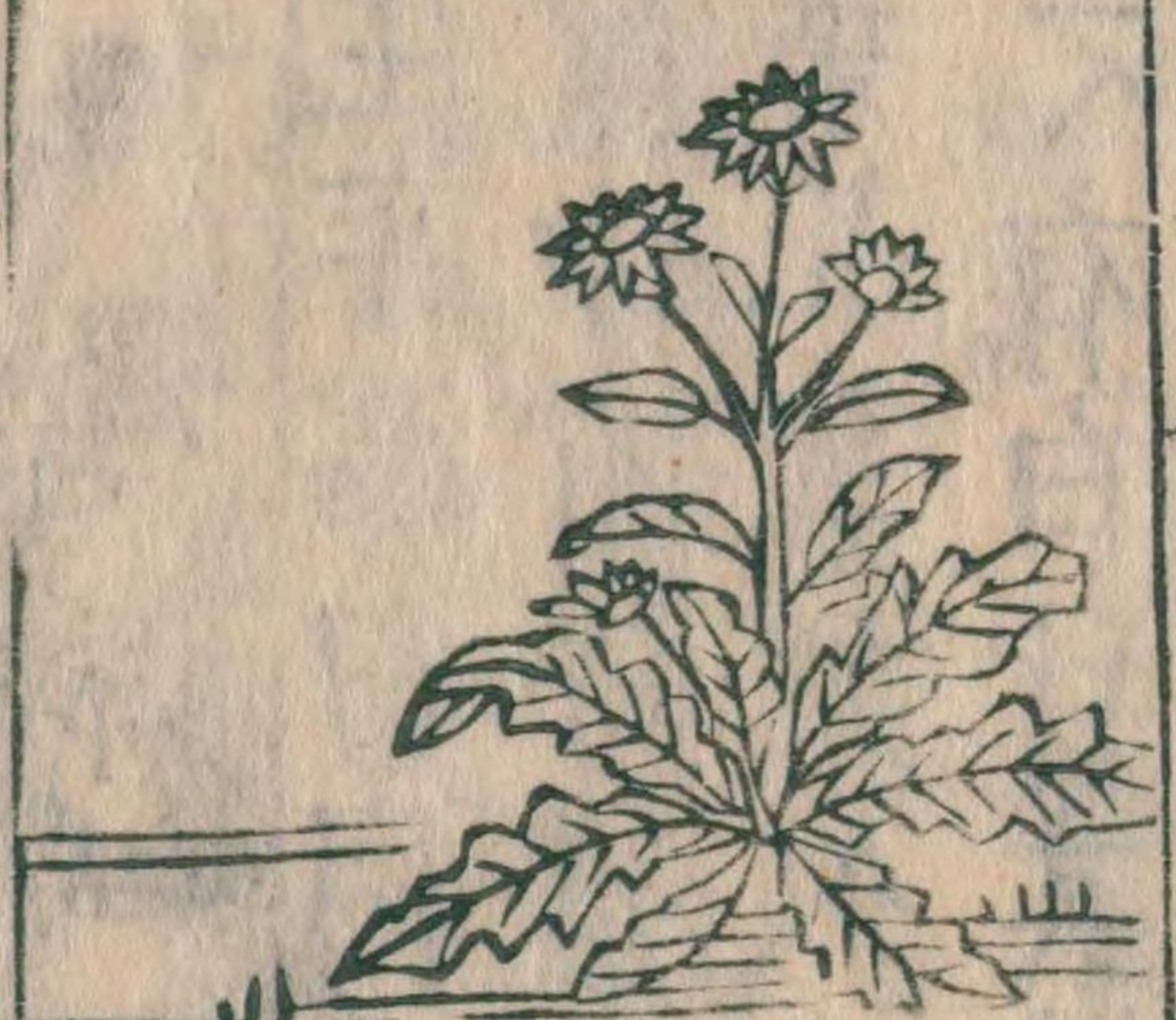
本綱蒲公英春月生平澤田園中小科布地四散而生花如單菊花罷飛絮絮中有子落處即生所以庭院間皆有者因風而來其莖葉花絮並似苦苣但小耳嫩苗可食一莖聳上三四寸斷之有白汁其花如金簪頭獨脚如丁故有諸名處處皆有之嶺南絶無之（有紫花者名大丁草）（相類而無花者名地膽草）

苗（甘）　足少陰腎經君藥　治乳癰腫核蒲公英（一兩）忍冬藤（二兩）煎入酒（少）佐服之罷欲睡是其功也睡覺微汗病即安矣

還少丹　蒲公英（一斤）連根（洗淨勿令見天日晾乾之入）斗子解鹽（一兩）香附子（五錢二味細末）入蒲公草內淹一宿分

爲二十團用皮紙三四層襞札定用六一泥（蚯蚓糞）如法固濟入竈内焙乾乃以武火煅通紅爲度候冷定取出去泥爲末早晩擦牙漱之吐嚥任便久久方效（固齒牙壯筋骨生腎水凡年老服之髭鬚返黑齒落更生年少服之至老不衰當珍重之不可輕泄）

△按蒲公英農政全書謂孛孛丁菜其花朝開日午以後萎毎日如此以耐久又有白花者



黄瓜菜

むまこやし

ハアン　クワ　ツアイ

黄花菜

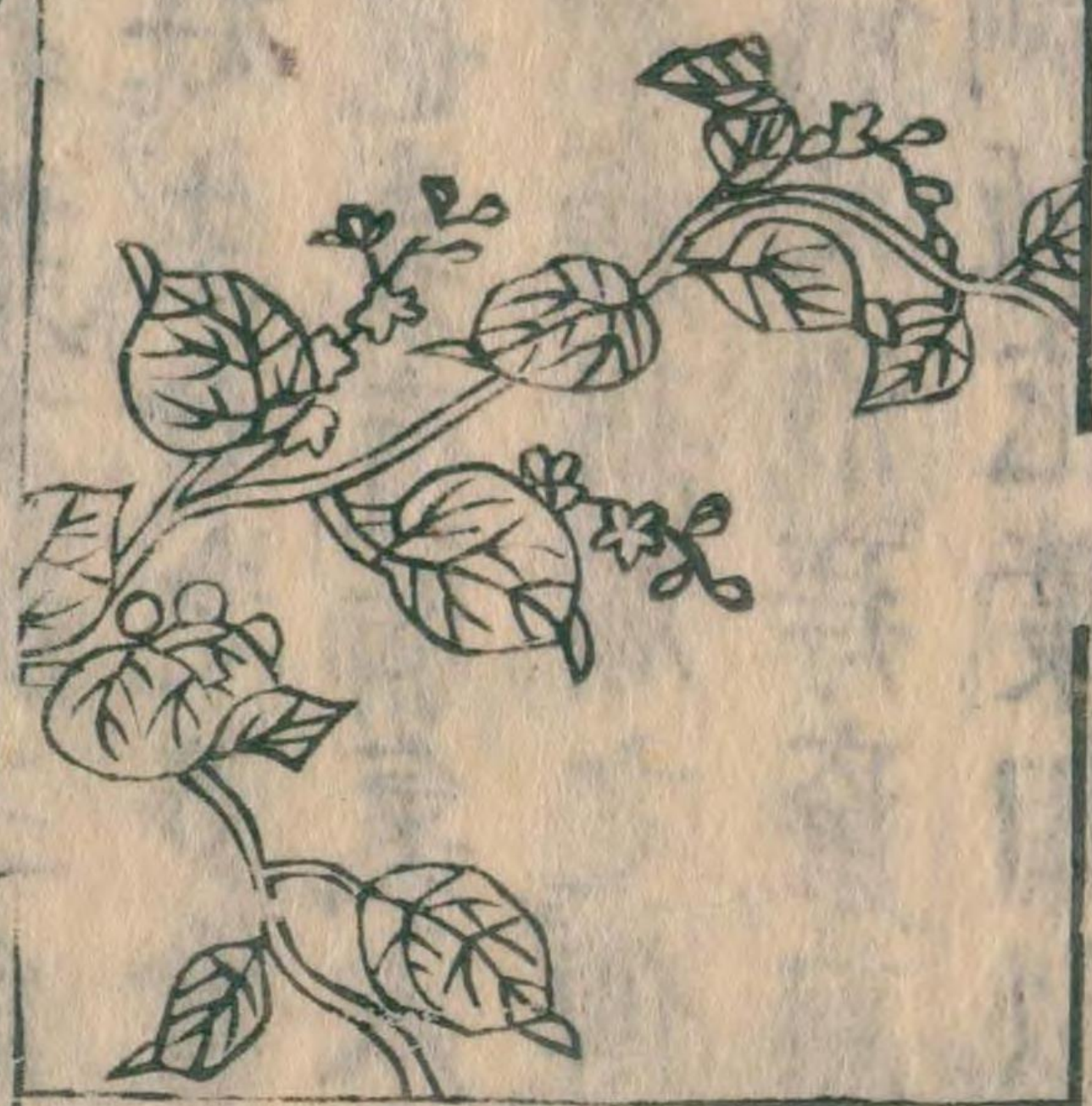
俗云牟末古也之

本綱黄花菜二月生苗田野徧有小科如薺野人茹之三四五月開黄花其氣如瓜花與莖葉並同地丁但差小耳一科數花結細子不似地丁之花成絮也

氣味（甘微苦）微寒

通結氣利腸胃

△按黄花菜秋分枝開黄花有胡瓜氣味苦萎爲白絮如地丁花絮結子一科數十中有細子但不似地丁之花成絮者未審



落葵

らくさ

蔠葵　藤葵

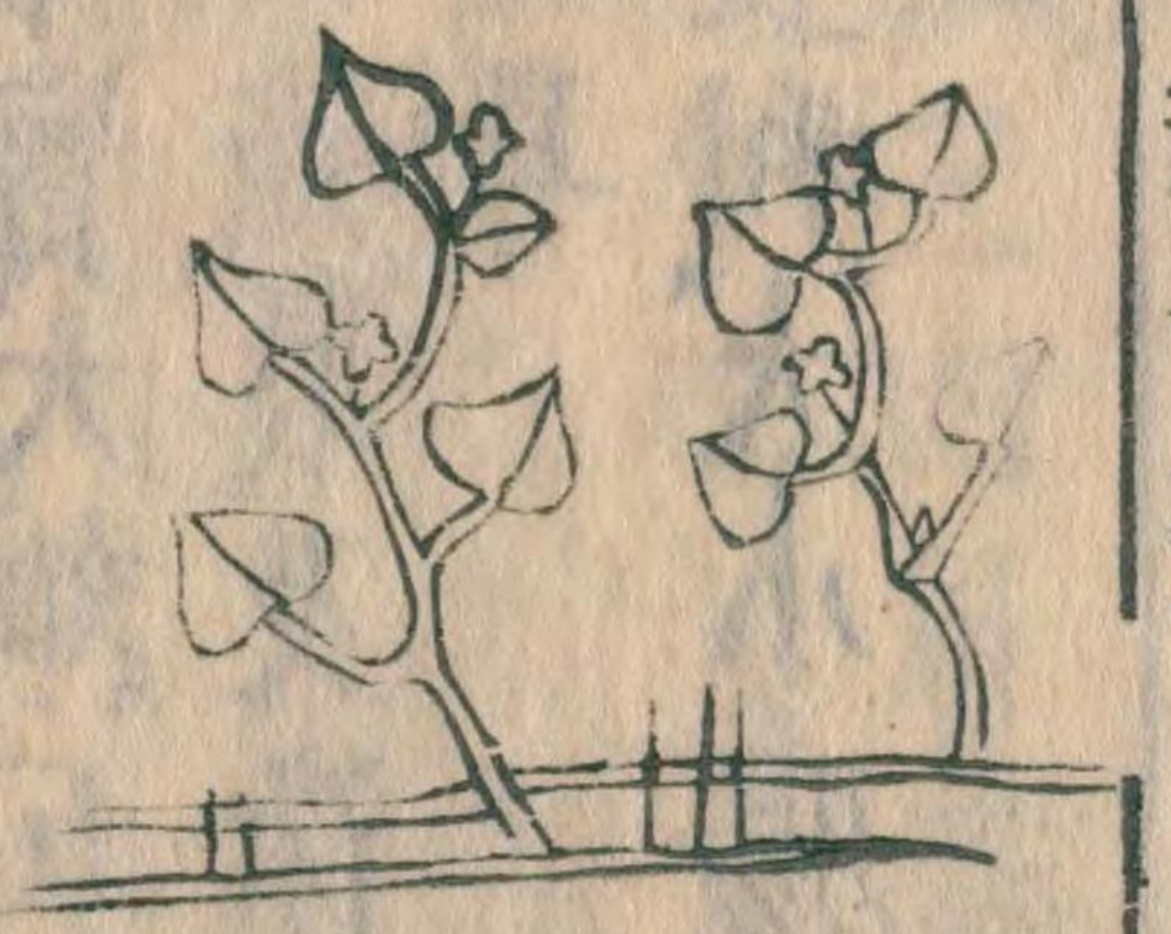
藤菜　天葵

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杏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黒色揉取汁紅如燕脂女人飾面點唇及染布物謂之胡燕脂亦曰染絳子但久則色易變耳

葉（甘酸冷滑）可餌餅食利大小腸脾冷人不可食曽爲狗齧者食之終身不差



ぢうやく　しふさい　どくだみ

蕺菜

ツアツ　ツアイ

菹菜　魚鯹草

和名之布木

俗云地宇也久

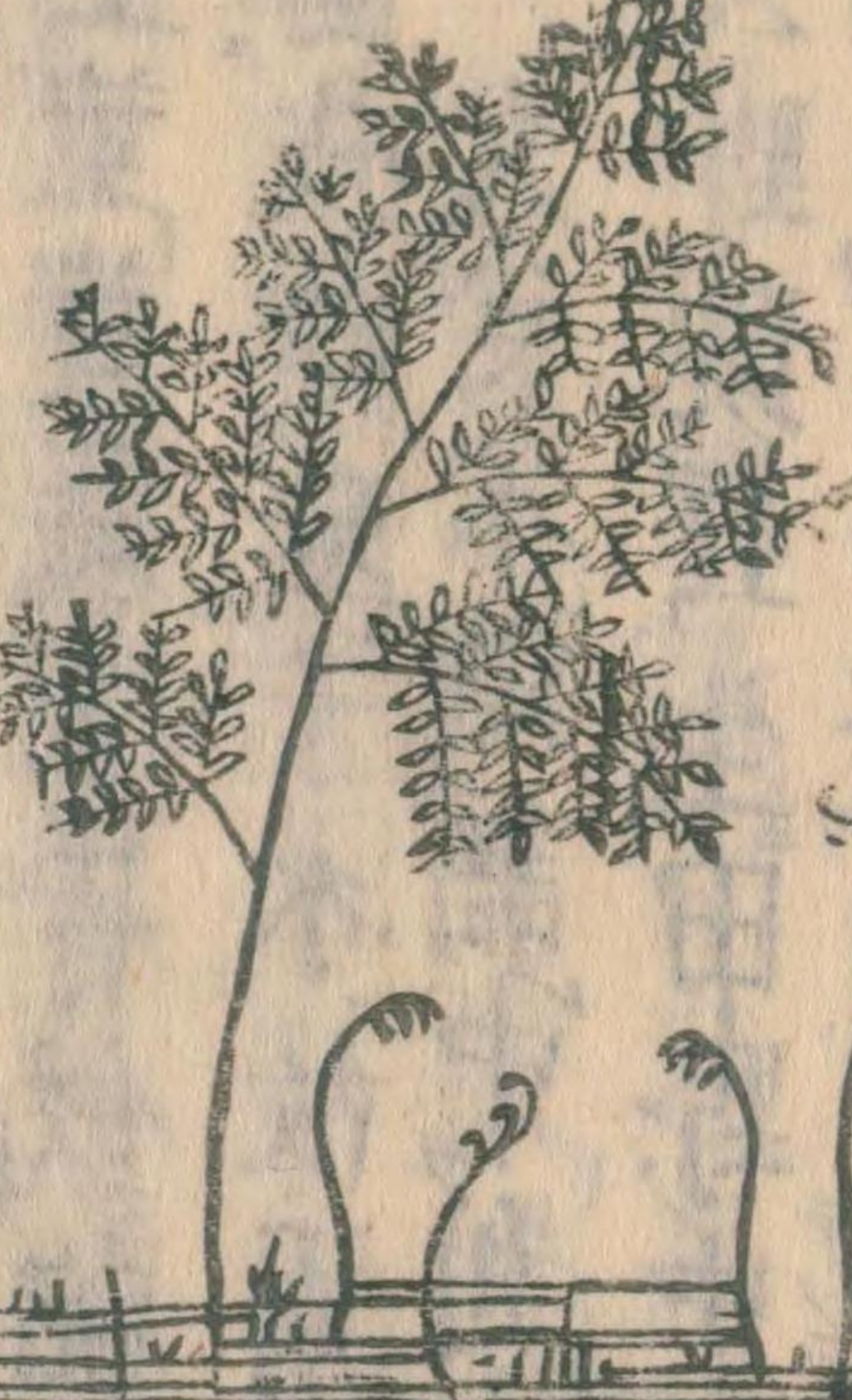
又云止久太三

本綱蕺菜生濕地山谷陰處亦能蔓生葉似蕎麥而肥莖紫赤色又云似荇葉其狀三角一邊紅一邊青有鯹氣可以養豬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人食之一世不愈

葉（辛微温有小毒）　治疔瘡擣爛之傅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草挹痔即愈

一種有五蕺草（則五毒草）花葉相似但根似狗脊（見山草部）

△按蕺菜葉如荇水葵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　切葉鮮者觸手即魚鯹氣其臭也難言又能傳便毒良



わらび

蕨菜

キエツ　ツアイ

鼈（音）

苗名蕨萁

和名和良比

本綱蕨菜生山間二三月生芽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澄取粉作粔籹盪皮作線食之色淡紫而甚滑美也

萁及根（甘寒）滑　去暴熱利水道（久食令人目暗鼻塞髮落　小兒食之脚弱不能行）

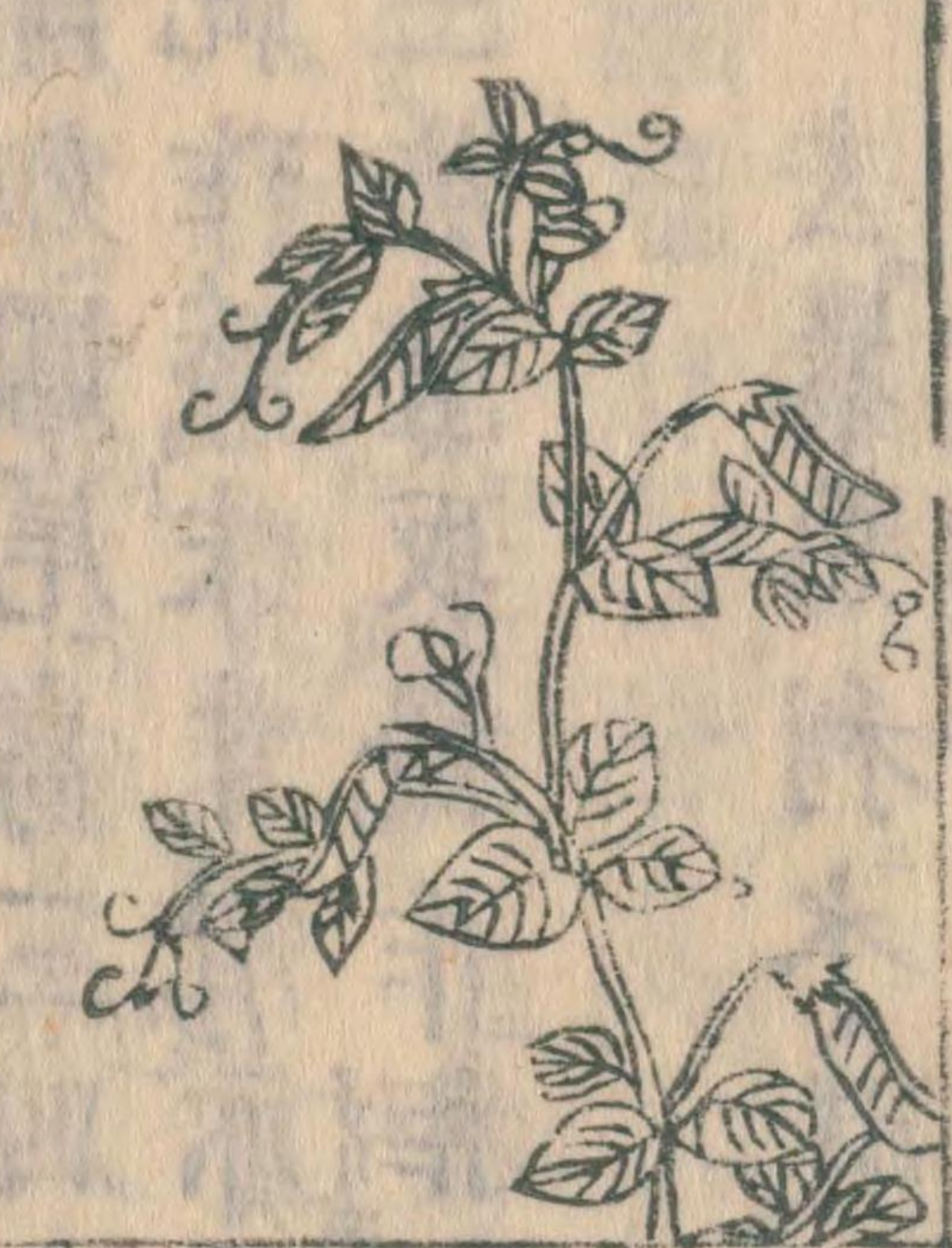
一種迷蕨（一名紫蕨一名紫萁一名月爾）似蕨有花而味苦

一種水蕨（一名萱）似蕨而生水中味甘（苦寒）淡煮食治痞積

△按蕨處處山中有之奧州津輕南部羽州秋田庄内之產者肥柔而味最良掘取其根擣爛去麤皮用肌皮作

縄謂之蕨縄數年中雨水而不朽也其粗粃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柿漆用之

金葉　山里ハ[illegible]のさわらひもえ[illegible]（[illegible]）



薇

音微　ウイ

いぬゑんどう

野豌豆　垂水

大巣菜

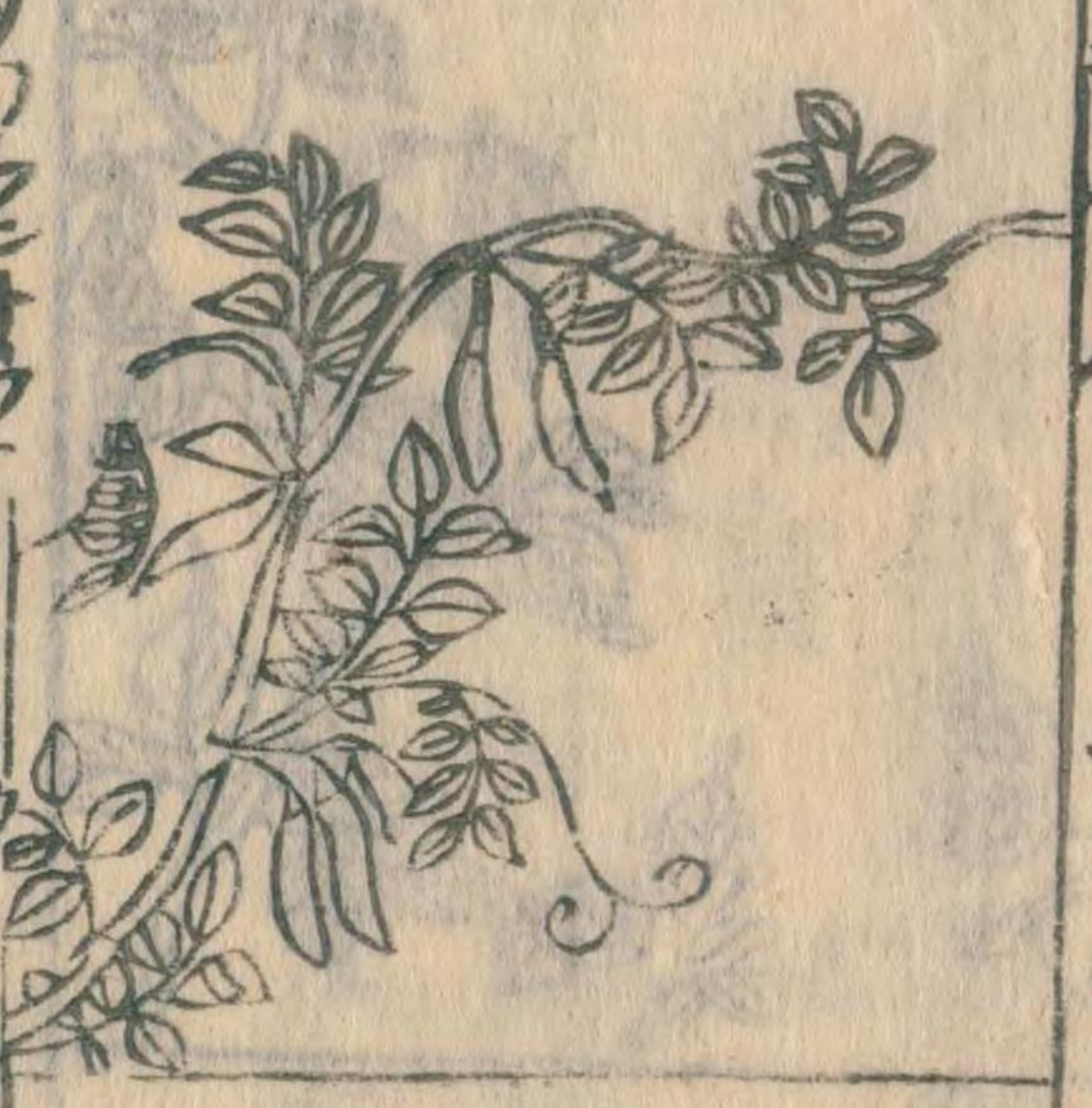
俗云以奴惠牟止宇

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叉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秕小（味苦）採角煮食

△按薇之註解諸說難一定焉詩召南篇陟彼南山言采其薇（朱子註薇似蕨而差大有芒味苦山間人食之）其註二物以爲同類異種也倭名抄薇蕨（和名和良比）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



翹搖

いぬそらまめ

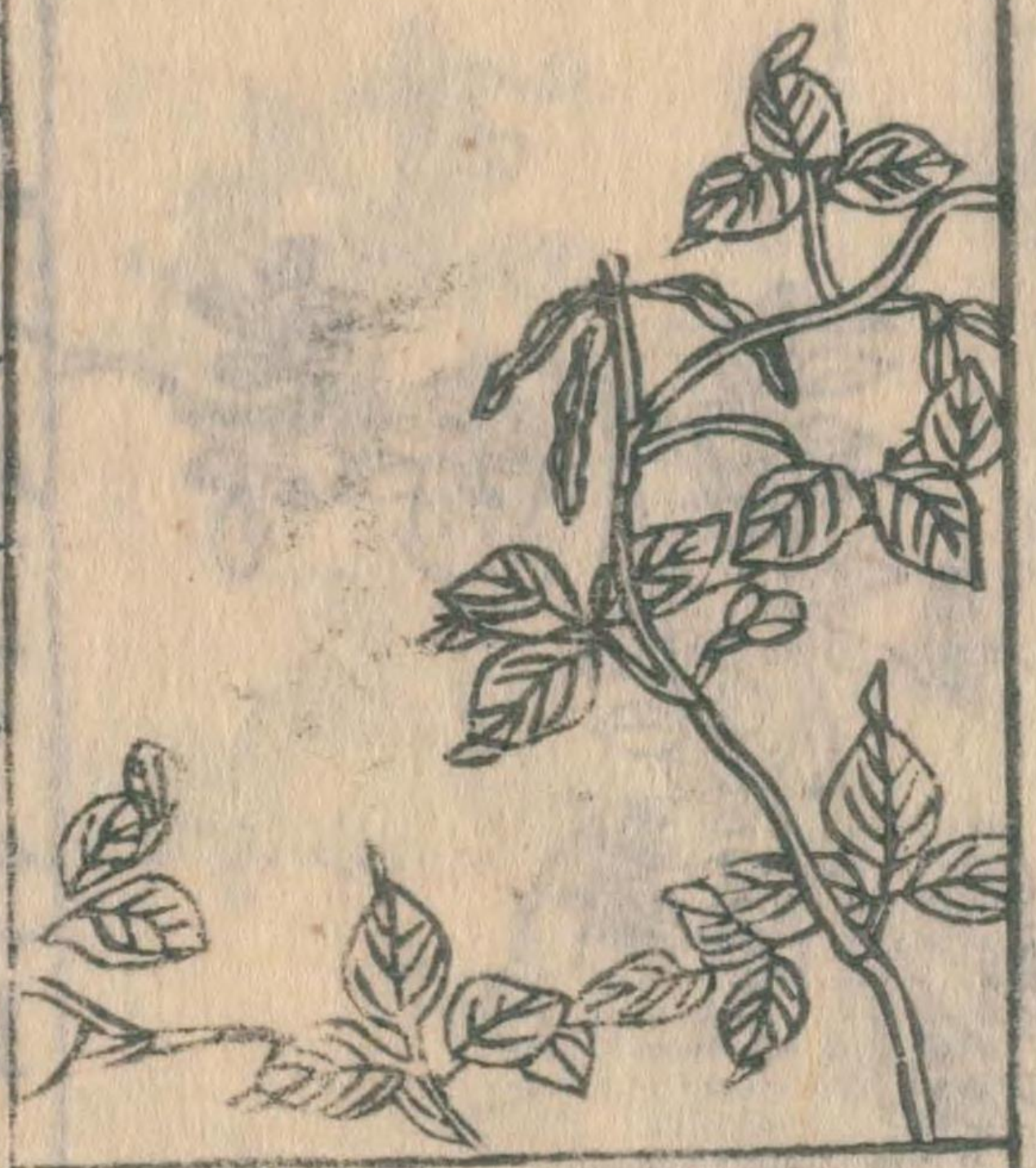
野蠶豆　搖車

小巢菜　元修（巢菜有大小二種大者薇也小者翹搖也）

俗云以奴曾良末女

本綱翹搖其蔓似登豆而細葉似初生槐芽及蒺藜而色青黄欲花未萼之際采而蒸食點酒下鹽芼至三月開小花紫白色結角子似豌豆而小可煮食謂巢元修嗜之因謂之元修菜

熟搗辛破血止血生肌擣汁療五種黄病以瘥爲度令人輕健長食不厭甚益人



鹿藿

いぬぶんどう

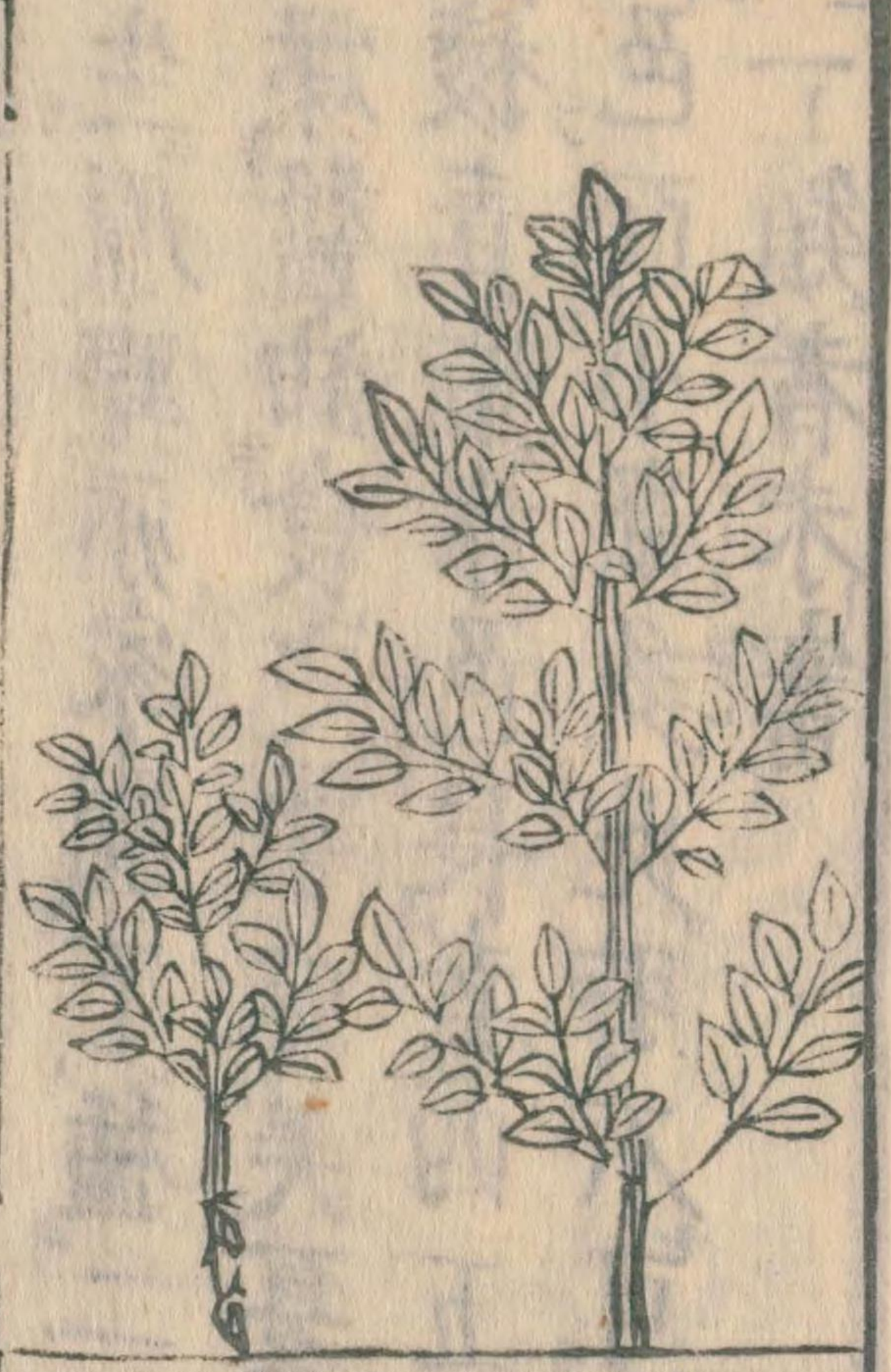
コツ　ホツ

野綠豆　鹿豆　豋豆（豋音勞）

俗云以奴布牟止宇

本綱鹿藿鹿好食之故名多生麥地田野中苗葉似綠豆而小引蔓生生熟皆可食三月開淡粉紫花結小莢其子大如椒子黒色煮食或磨麪作餅蒸食

氣味甘平　治女子腰腹痛及腸癰瘰癧止頭痛



灰藋

そくづ

ホイテ

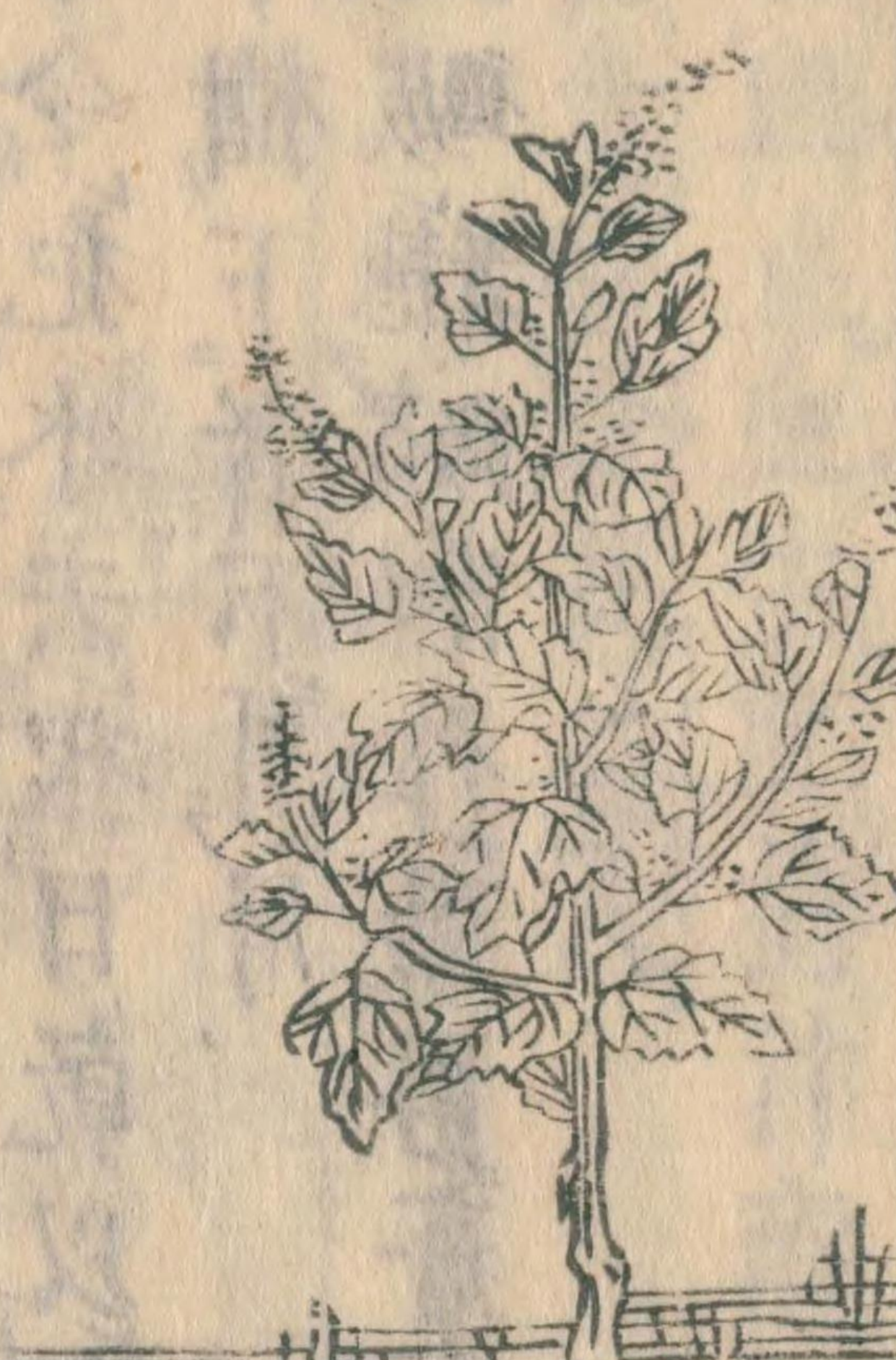
灰滌菜　金鎖夭

俗云曽久豆

本綱灰藋原野有之四月生苗莖有紫紅線稜葉尖有刻面青背白莖心嫩葉背面皆有白灰爲蔬亦佳五月漸老高者數尺七八月開細黄花結實簇簇如毬中有細子蒸暴取仁可炊飲及磨粉食

凡入藥莖高二尺五六寸爲杖若長若短皆不中使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（結子成穗者味　未散穗者微苦）作湯浴疥癬風瘙燒灰納齒孔治齲



藜菜

あかざ

リイ ツアイ

萊音　鶴頂草

紅心灰藋

臙脂菜

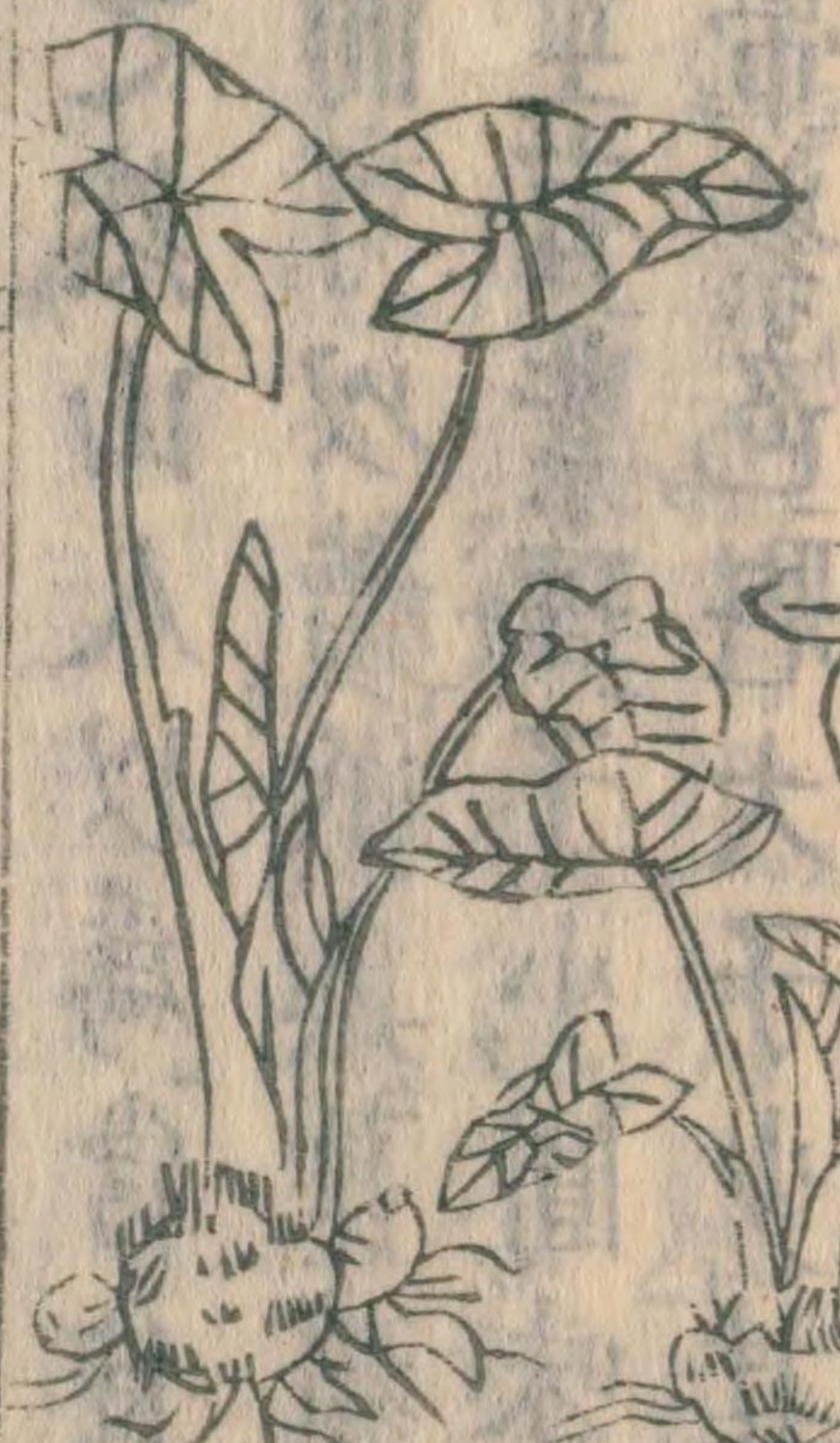
和名阿加佐

本綱藜即灰藋之紅心者莖葉稍大嫩時可食老則莖可爲杖

葉（甘平微毒）殺蟲煎湯漱齒䘌擣爛塗諸蟲傷去癜風

一種秦荻藜　即藜類生下濕地所在有之人所啖於生菜中最香美

△按藜生原野亦家園下種二三月取嫩苗七八寸許者用葉煠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爲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藋爲一類者未審



芋

さといも

音虛

土芝　蹲鴟

和名以閉都以毛

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蒔之葉皆相似莖高尺餘葉大如扇似荷葉而長當心出苗者爲芋頭四邊附之而生者爲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萼護之如半邊蓮花之狀也芋魁之狀若鴟之蹲坐故名蹲鴟用芋煮汁洗膩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○九面芋大而不美○早芋九月熟○蔓芋緣枝生大者如二三升也○青芋不

ガラス使用

可食惟莖可作葅然多子細長而毒多初煮灰汁更易水煮熟乃堪食○赤鸇芋（一名連禪芋）魁大子少○青邊芋○旁巨芋○車轂芋（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葅○野芋有大毒（詳見毒草下）

芋子（辛平滑有小毒）生則有毒味蘞不可食和魚煮食甚下氣調中多食難尅化滯氣困脾以薑同煮過換水再煮方可食冬月食不發病（他時不可食）和鯽魚鱧魚作臛良

葉莖（辛冷滑）除煩止瀉療妊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爲常食不効此馴與不馴也芋子性粘滑而可以續紙與菎蒻粘同（正月羹及嘉祝必用芋者取多子之義乎）

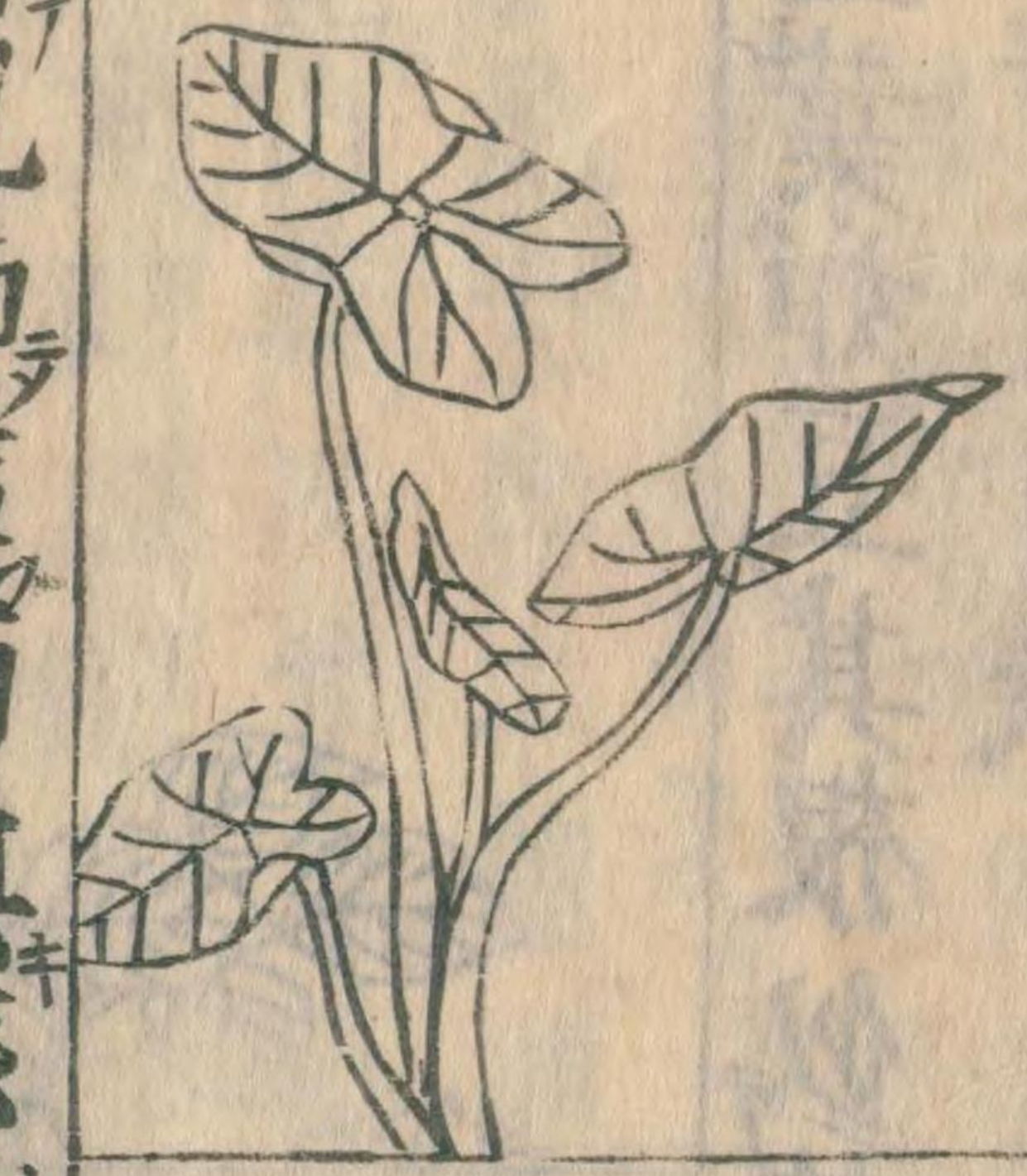
粒芋　其莖有紫理子小圓味美

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

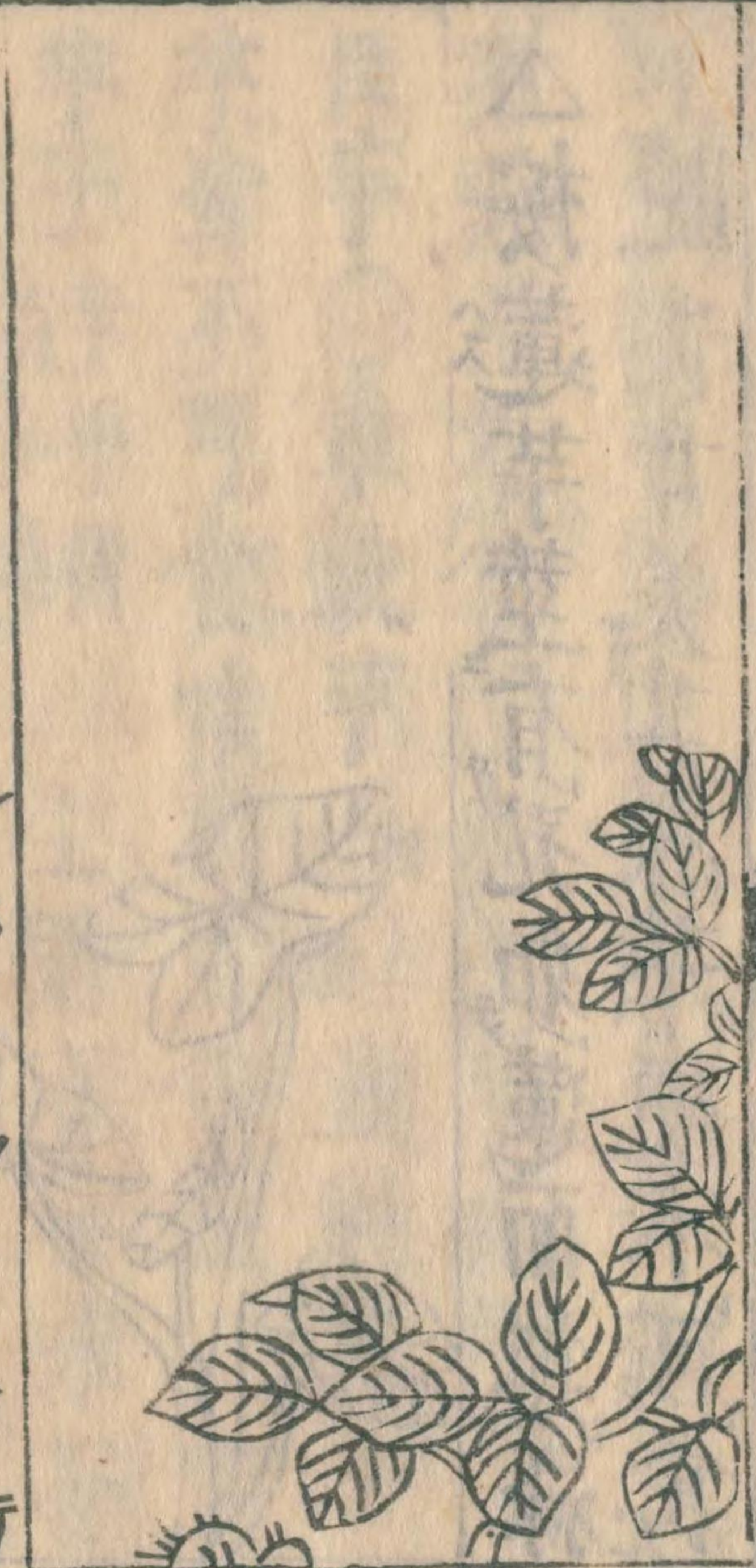
青芋　俗云蘞芋𠽟毛久　此亦有二種一種其子如常而細長一種如薑而附生於魁味爲勝凡洗青芋宜用木杖以手則手腕瘍痒也能煮熟則味勝於眞芋未熟時如開鍋蓋則蘞不可食山民掘之洗淨二三日晒乾鹽少許入煮湯一沸而陰乾用時煨食以代飯

芋莖　蕨（和名以毛加良一云以毛之）俗云須伊木煮食之柔味淡甘剥皮乾之正白色如干瓢肥後之產最佳壯夫以爲春意之用又穿大石燒蕨於石上乘熱切之則石脆易穿



蓮芋　はすいも

△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藏糠於根



土芋

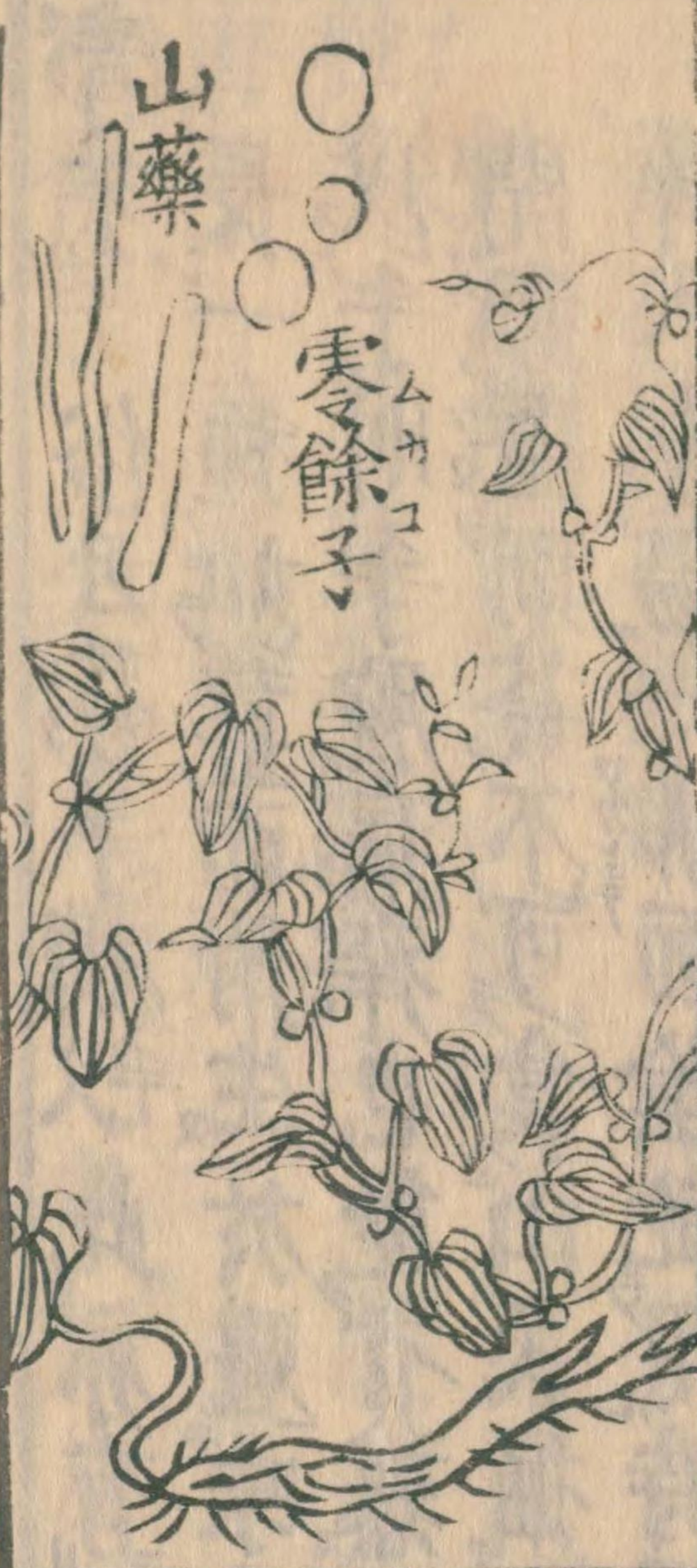
ほど

土卵　土豆
黄獨（綱目本草）
土閑兒（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黄生食吐人以灰汁煮食甘美

根（甘辛寒有小毒）解諸藥毒生研水服當吐出惡物

△按土芋北地有之畿内種之者希奥州津輕人端午日角黍土芋相並食之以爲嘉例（黄獨別此一種爲土芋異名者非也）



薯蕷

やまのいも
ながいも
ジユイイユイ

山藥　諸薁
土藷　山藷
山芋　玉延
和名夜万都伊毛
俗云夜万乃伊毛
今云長芋

本綱薯蕷處處有之四月生苗延蔓紫莖緑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三稜合成堅而無仁其子別結於一旁狀似雷丸大小不一皮色土黄而肉白（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截種皆生也供饌則家種者爲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眞美食之尤益人入藥最良名之山藥

山藥

さんやく

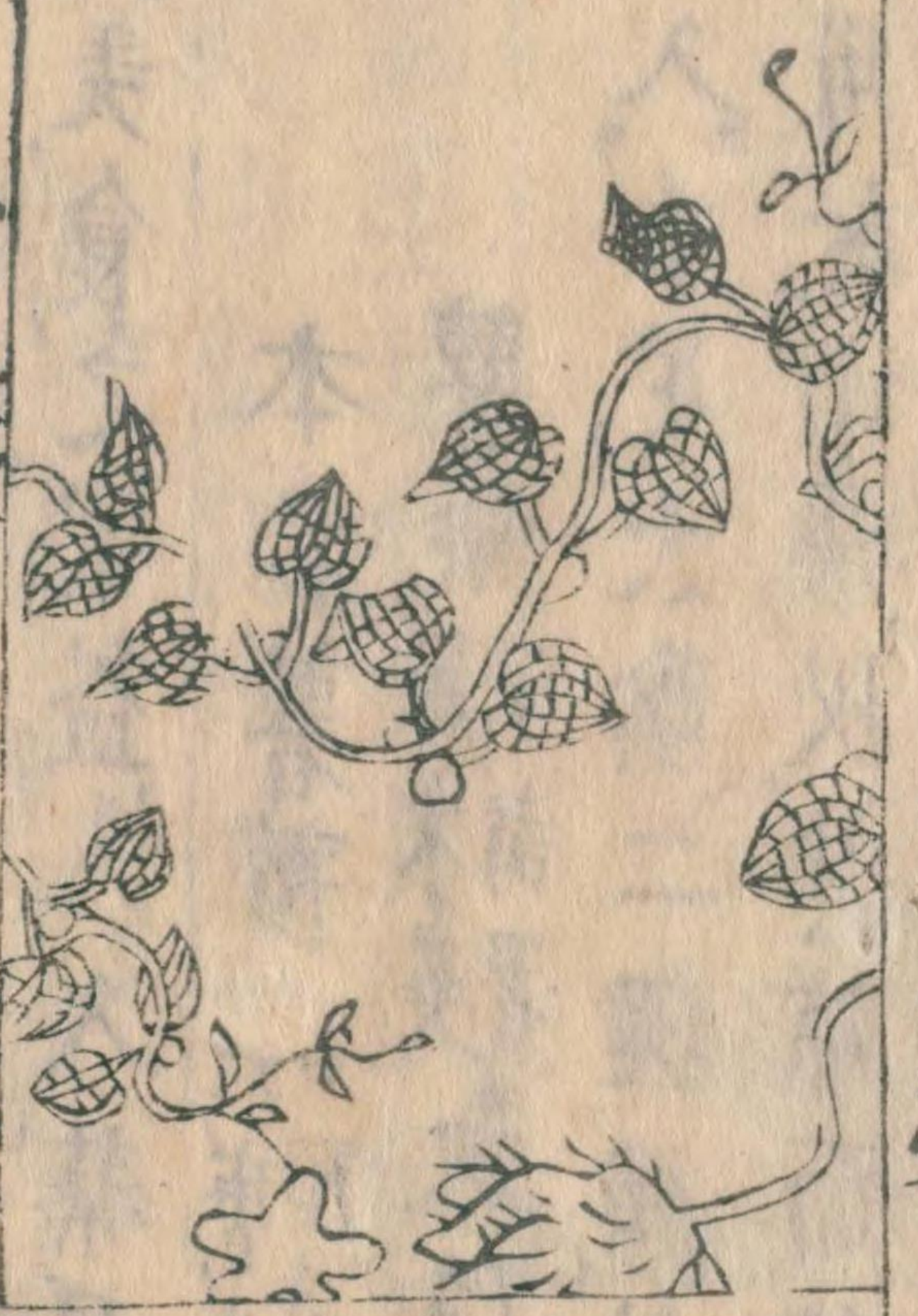
本名薯蕷（因唐代宗名預避諱改爲）

薯藥（因宋英宗諱署又改爲山藥）

氣味（甘温）入手足太陰二經補其不足清其虚熱張仲景八味丸用乾山藥以其凉而能補也補虚羸益氣力止泄痢治禁口痢（半生半炒爲末毎服二錢米飲下）

△按薯蕷其根長尺許周二三寸灰黄色肉白可煮食名之長芋江戸之産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多野山藥（俗云自然生是也不大有味亦不美病人無食不妨）薯蕷淺邉出蔕時時感風水則變鰻見半變者人往往有



佛掌薯

つくねいも

俗云豆久禰芋

△按佛掌薯葉比薯蕷葉團頗似黄獨葉而畧小（詳蔓草類黄獨之下）係其根狀似佛手相而肥大如攫澱者故名之鎭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擂則正白色其粘滑如鰾傳湯火傷即愈又和末醬汁入青苔末擂調食之如黄蜀葵之粘故謂之止呂々汁出於和州者良信州亦可

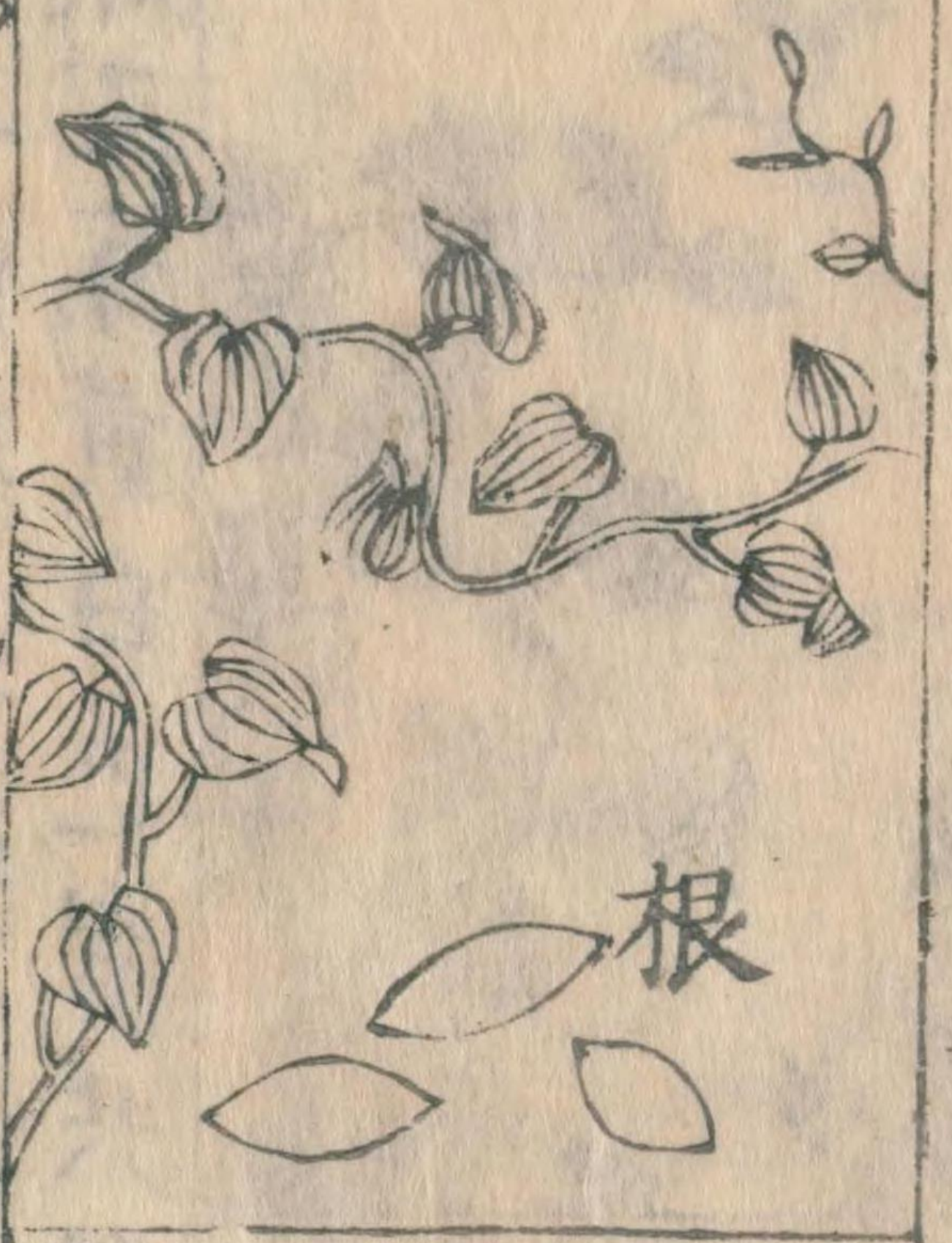
零餘子

むかご

和名奴加古　俗云無加古

薯蕷佛掌薯黄獨皆有之

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黄肉白煮熟去皮食之功勝於山藥美於芋子



甘藷

りうきういも

朱薯　紅山藥

番薯（見閩書）

今云赤芋

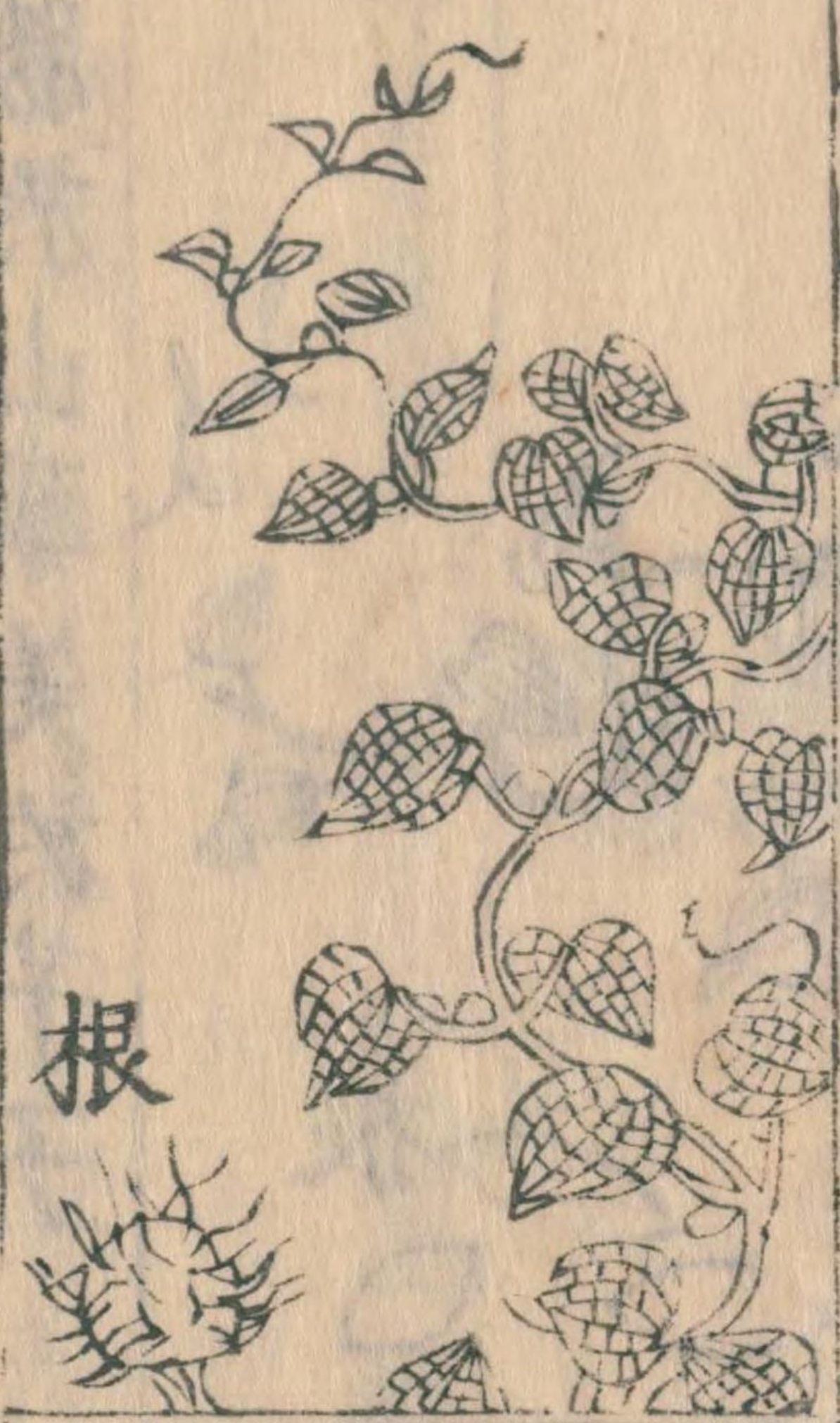
俗云琉球芋

カンチユイ

又云長嵜芋

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鵞卵小者如雞鴨卵剝紫皮肌肉正白如脂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如薯蕷閏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芘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鵞卵雞卵圓者乃魁也色赤不鮮又有黄白色者共甜過飽易



黄獨

けいも

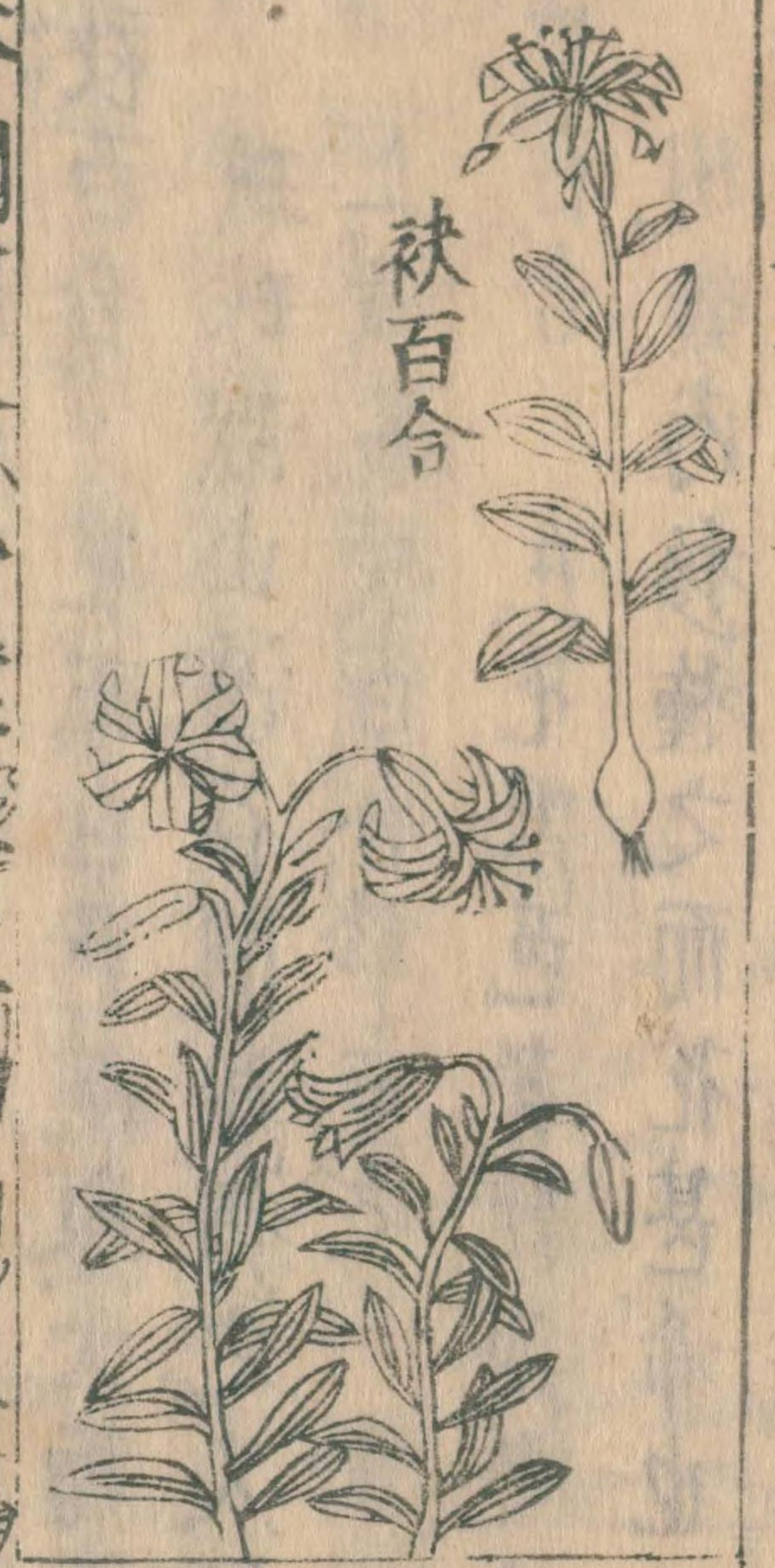
若蔓（出于鎮江府志）

俗云介以毛

時珍以黄獨爲土芋之異名者非也

鎮江府志云黄獨莖蔓花實絶類山藥葉大而稍圓根如芋而有鬚須味微苦

△按黄獨葉似佛掌薯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脆肉白味淡甘美處處皆有藝州廣島多出之藥肆有以黄獨稱何首烏販者大僞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）



百合

ゆり

䪥（音蕃）蒜腦藷

強瞿　重箱

和名由利

ポツホツ

李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蘂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（或云蚯蚓結纏化成百合也此恐亦傳聞已）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（所謂百合病者病後未平復失調理成變症或似寒又無

（寒似熱又無熱口苦入藥即吐作起作臥如鬼祟者是也）

古今醫統云春百合取根大者擘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二年如盞大者熟食之

遠みてもわが[illegible]さゆり葉を入ねと然ハ又月あの[illegible]

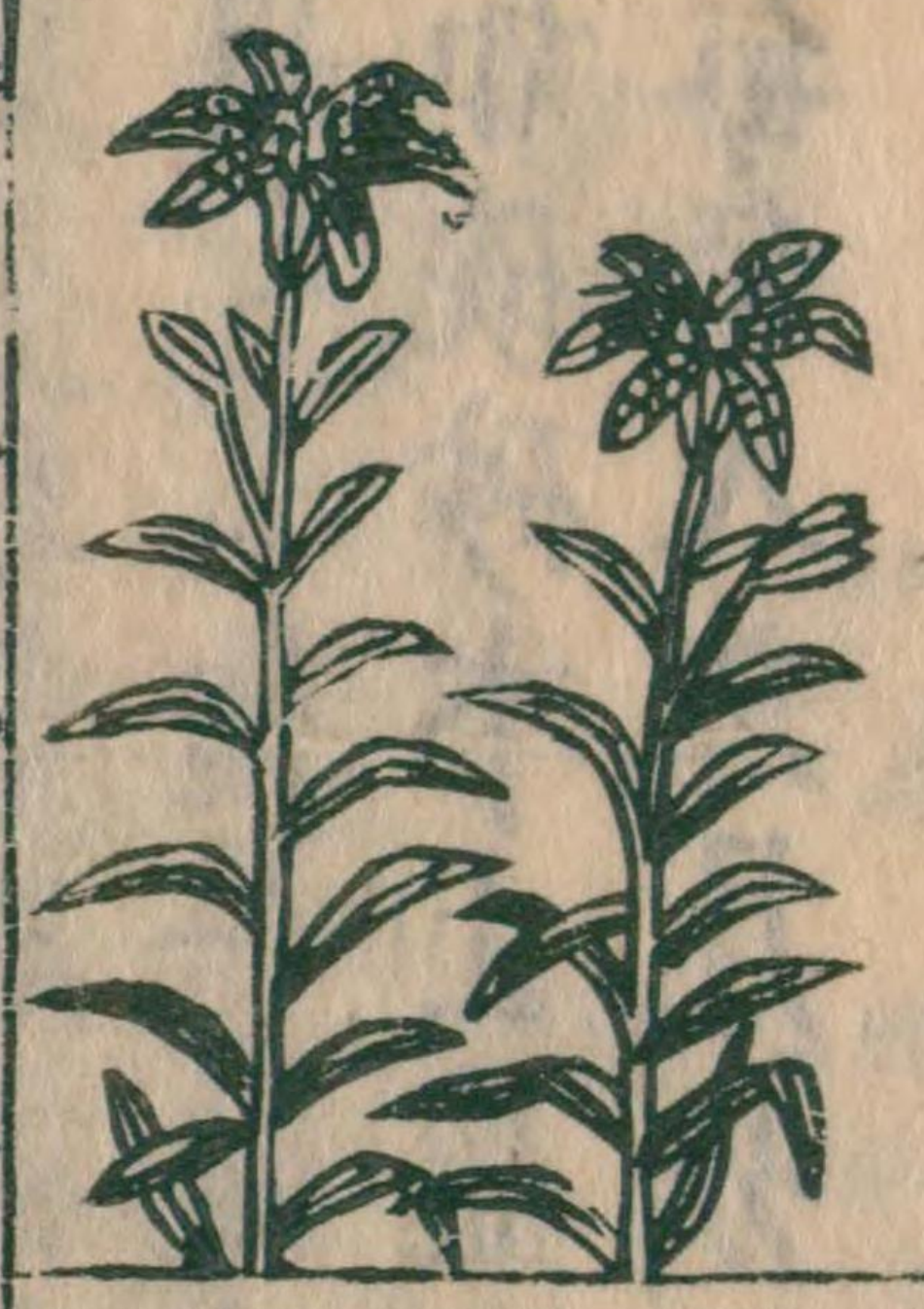
△按百合北國最多以根爲調菜必用之物幾内只賞花食根者不多有數品今取所美稱者記左

袂百合、　花正白色葩厚大而向上或横垂最可愛本出琉球深山溪谷間難得之人縋纚下纔一株入袂復縋上故名袂百合珍重之

黑百合　凡花黑色者絶無之惟此純色可愛本出於奥州幾内移種之而花甚希也土地不相應然矣

透明百合　有白紅黄數種向上開花瓣鮮明而美也出於奥州佐渡越後亦有之

博多百合　花黄白色背有赤斑文理



山丹

ひめゆり

サンタン

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傅疔瘡悪腫

畫譜云山丹花如朱紅外有黄白二種者稱奇亦在春分分種

まよ

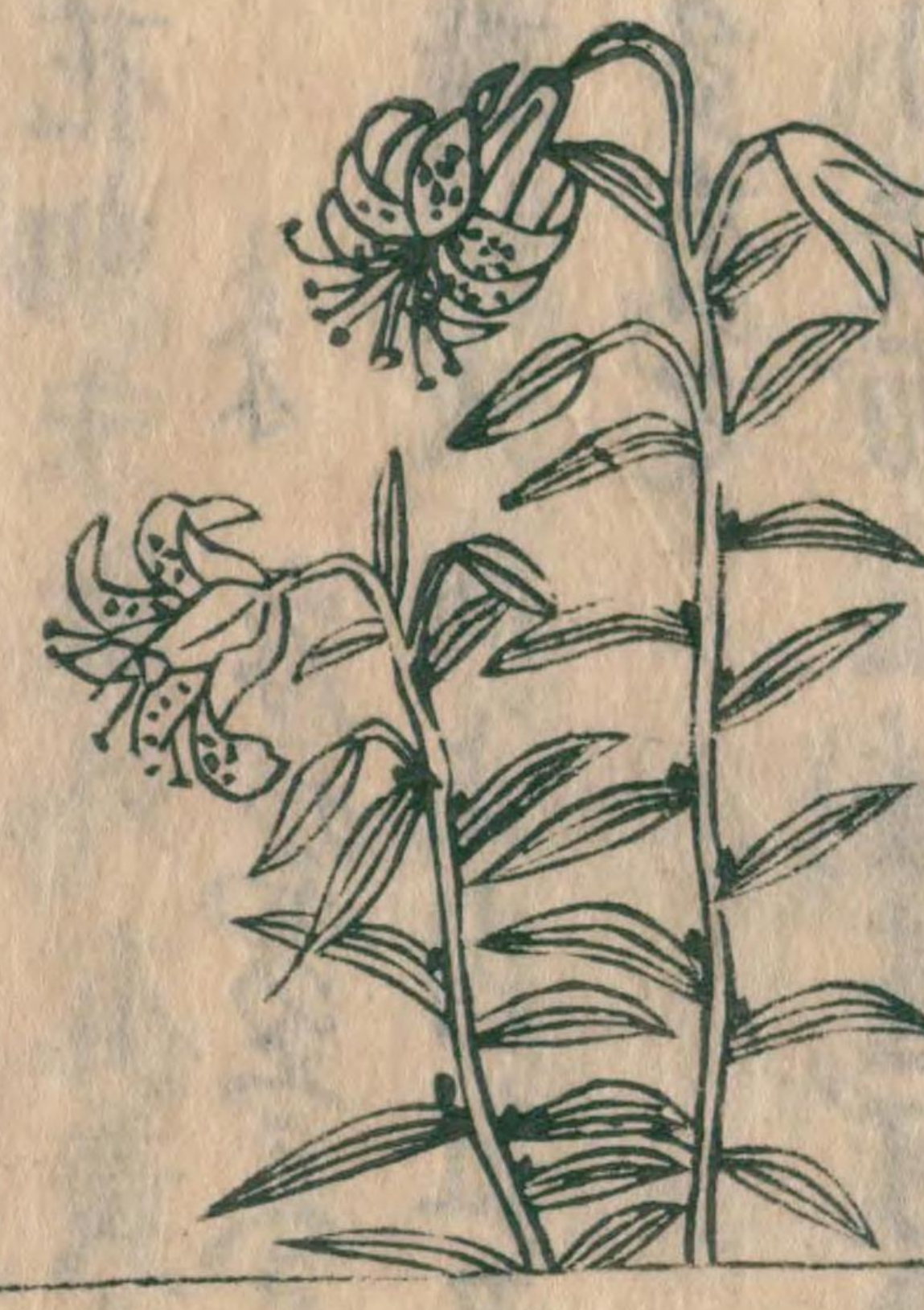
庭の面のまさごくるる夜月よ[illegible]けさゆりひめゆりの花　[illegible]院

△按山丹花横垂或向上肉紅色有細點或無之攝州多田奥山中多有之

兒山丹　花小美而莖矮甚可愛出於江戸

唐山丹　花色正赤瓣厚而向上同相似而瓣薄者名緋

山丹此二種來於中華種也唯未見外黄白二種耳



卷丹

おにゆり

番山丹

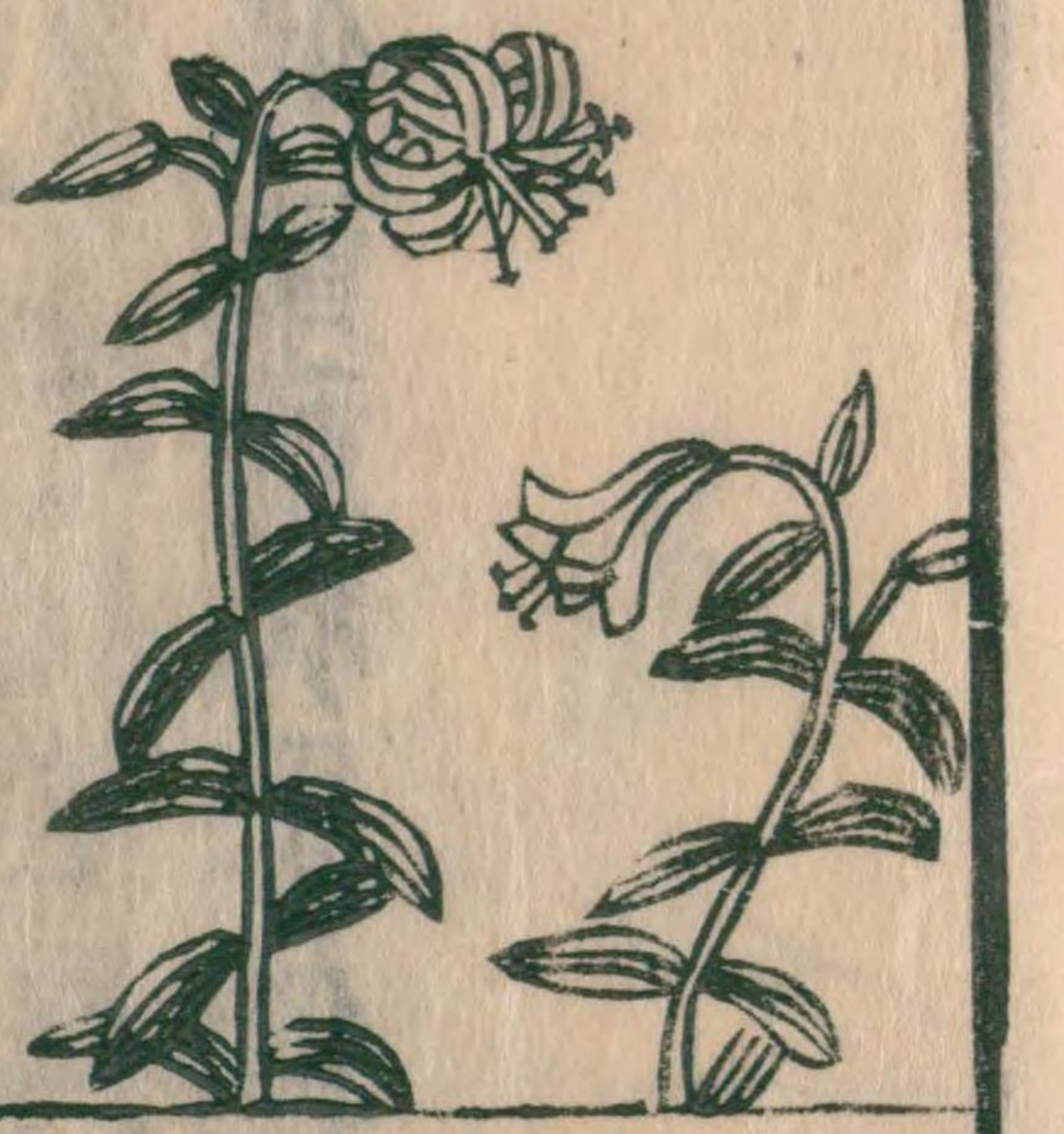
俗云鬼百合

チユン タン

本綱卷丹莖葉似山丹而稍長大其花六瓣紅花帶黄而四垂大於山丹上有黒斑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

△桉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倶捲轉高四五尺一種花如碗砂本止盈尺茂者一榦兩三花朶更可觀也亦須每年八九月分種方盛



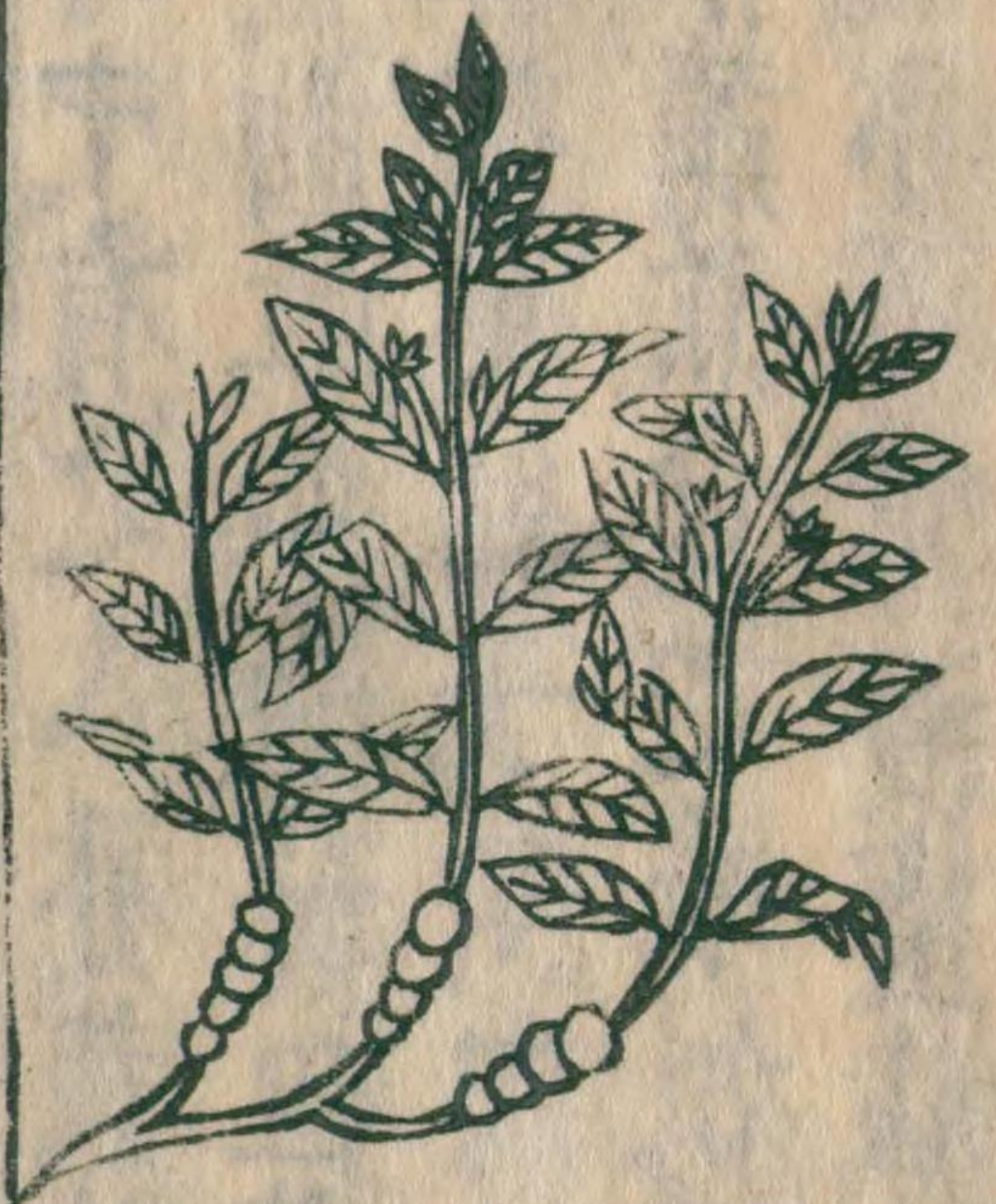
車山丹

くるまゆり

正字未詳

久留末由利

△桉此亦卷丹之別種也葉畧濶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黄色和州大峯之產赤色有黒點爲珍黄色花大者名竹島倶以花賞之



草石蠶

ちようろぎ

甘露子 地蠶

土蛹 滴露

地瓜兒

ツアウ ジツ ツアン

知也宇呂木

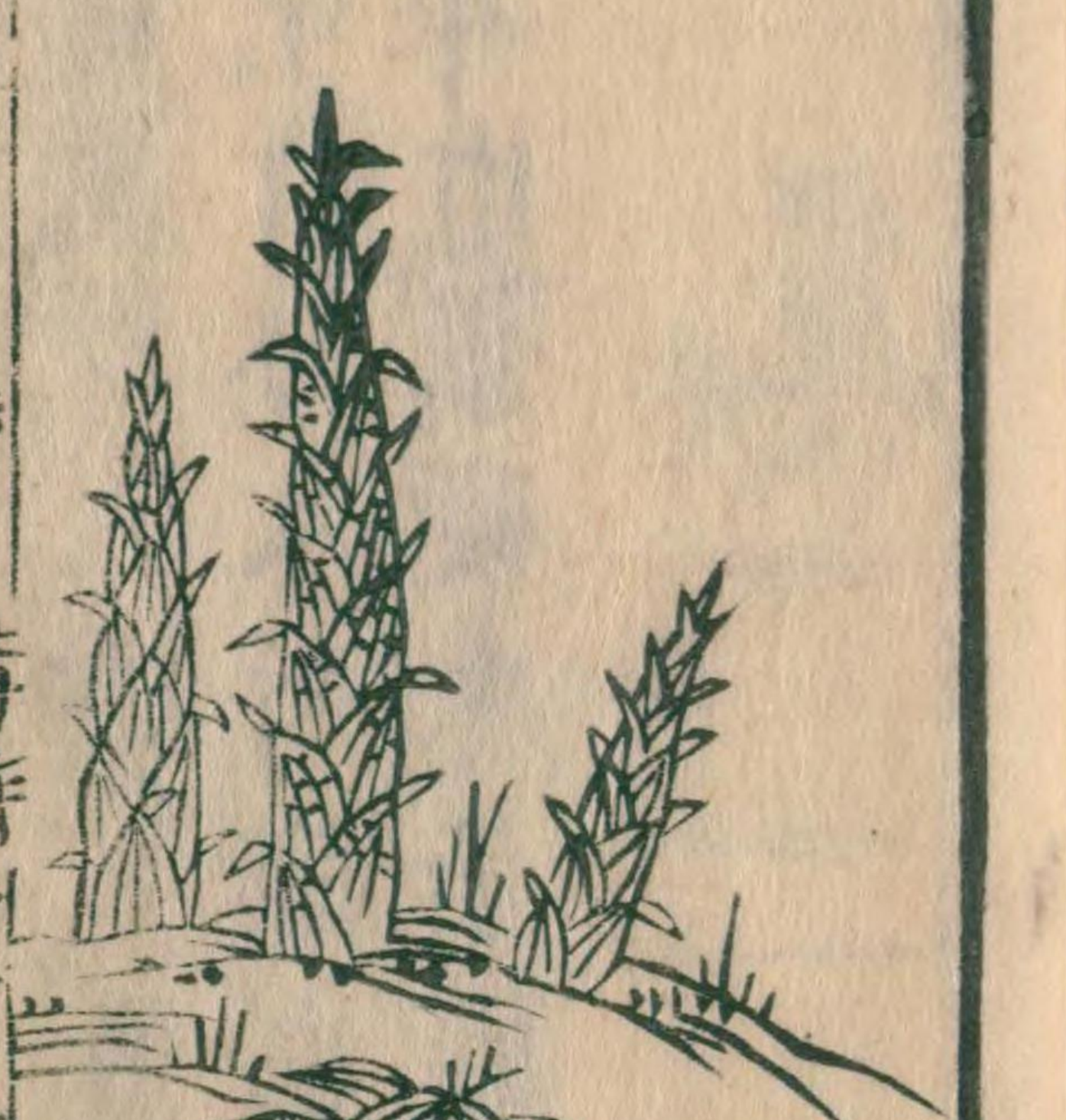
本綱草石蠶野中有之人亦栽蒔二月生苗長者近尺方莖對節狹葉有齒竝如雞蘇但葉皺有毛耳四月開小花成穗一如紫蘇花穗結子如荊芥子其根肥白連珠狀如老蠶五月掘根蒸煮食之味如百合或以蘿蔔滷及鹽菹水收之則不黑亦可醬漬蜜藏既可爲菜又可充果

根甘平可擣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寛皺有毛澀對節生色微淡緑開紅紫色花其根呼爲甘露兒形如小指而紋節甚稠皮色黲白味甘

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



筍

たけのこ

ソヨン

竹萌　竹芽
竹胎　竹子
篆　篧
初篁　笋（俗字）
和名太加無奈

本綱筍生旬有六日而齊母故竹謂筎母草十日爲一旬凡竹六十餘種其所産之地發筍之時各各不同（竹詳苞木類）大抵北土竹鮮（秦蜀吳越以南則多有之）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爲冬筍以爲珍品

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刃則失柔煑之宜久生必損人味薟者戟人咽先以灰湯煮過再煮去薟味惟以苦竹筍爲最貴（脫殼者剥籜也）

凡筍性難化滑利大腸無益於脾俗謂之刮腸篦惟生薑

及蘇油能殺其毒人以蘇滓沃竹叢則次年凋疎可驗矣

たかし　今よりは[illegible]

△按筍本朝亦北國則鮮也木曽山中絕無之以木片代
筵幾內西國最多嵯峨之産爲勝

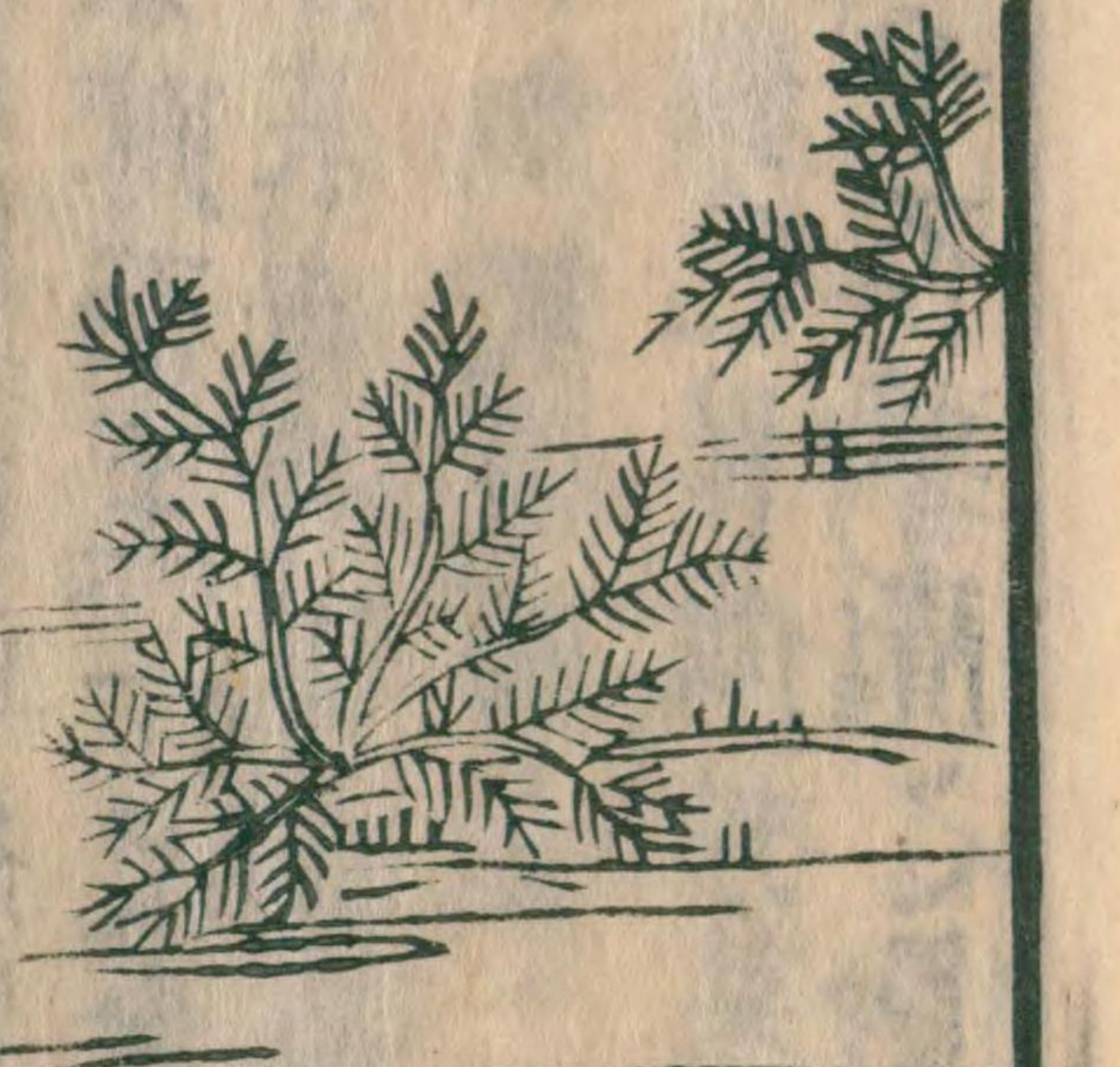
淡竹筍（波知）　四月爲盛籜淺黃赤色味甘肥短者肉柔
良瘦長者肉硬不佳

紫竹筍　色味與此同出早於淡竹然不多以賞之

苦竹筍（末太）　五月出之籜紫黃黑斑色味微苦入糠未
醬少許淪之不苦味脆美勝於淡竹子

長簡竹筍（志乃竹）　最瘦長而青甚苦不可食

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篦之名宜哉



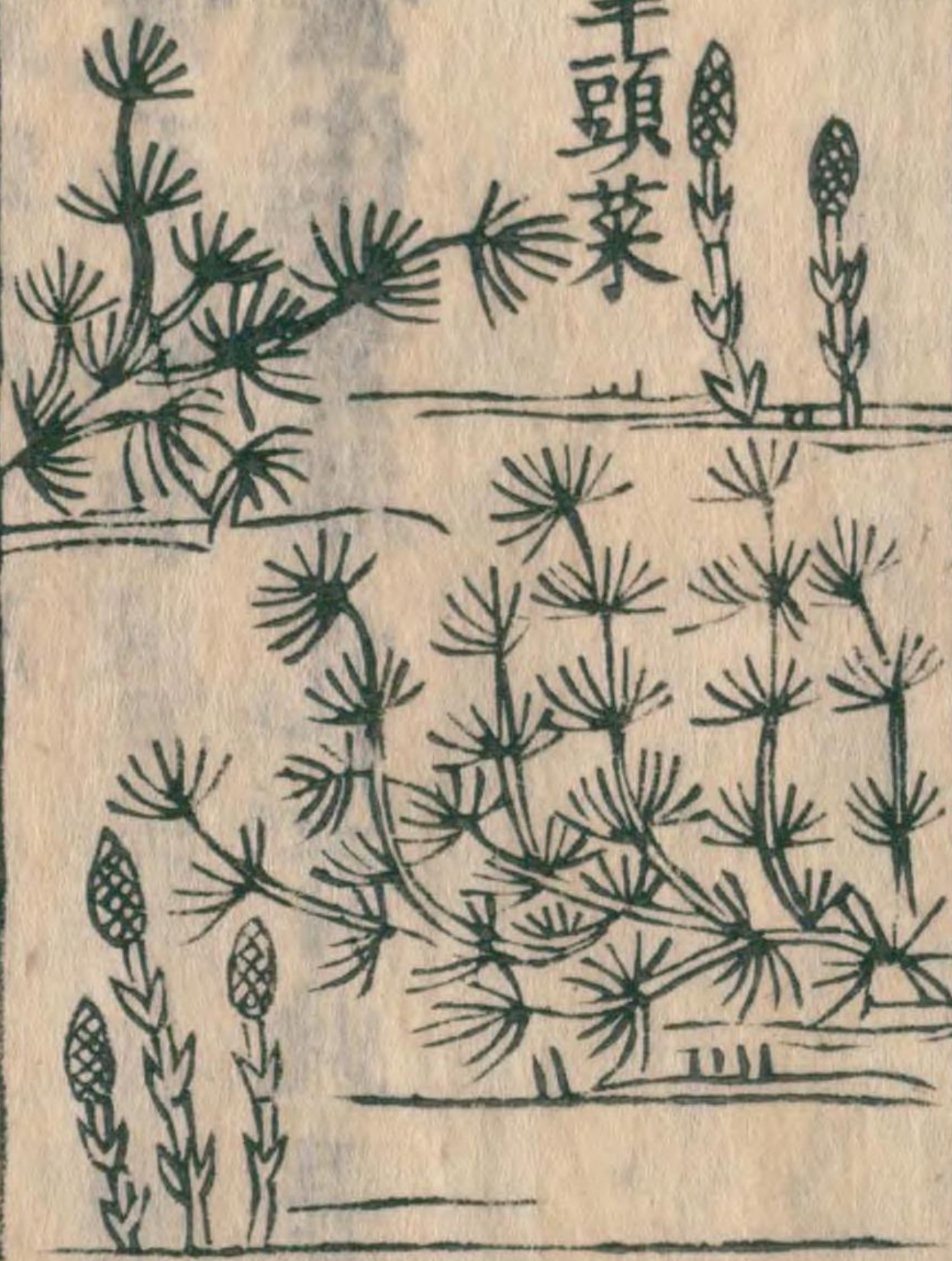
松菜

まつな

俗稱　正字未詳

△按松菜近年大明僧將來希有之二月下種苗高五七
寸非蔓而延地葉似雖松而柔亦似杉菜三四五月淪
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

本草綱目葷草部有邪蒿者云二三四月生苗葉似青蒿
而細軟色淺不臭殺皆邪也根葉皆可茹煮熟和醬醋
食氣味辛溫作羹亦良云者此是松菜矣



接續草

すぎな

藚續斷　斷腸草
牛脣　愁婦草
水蕮　續斷
霜草
俗云　杉菜

詩魏風曰言采其藚孔氏曰藚牛脣水蕮也如續斷寸寸有節拔之可復生

宋鄭夾漈爾雅注云藚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葉座葉抱節如松針而軟緑色又似茴香葉高五七寸微長則莖伸葉踈而至一尺余無花實其叢生者遠望之似杉故名杉菜嫩時煠和飯食味淡甘微有松氣

有杉菜蟲者狀如蚇蠖而長二寸余脚衆趑趄行其脚細長二三分淺緑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鰻鱺海帶之蛭見其半變者人往往有之則一槩不可誣

筆頭菜

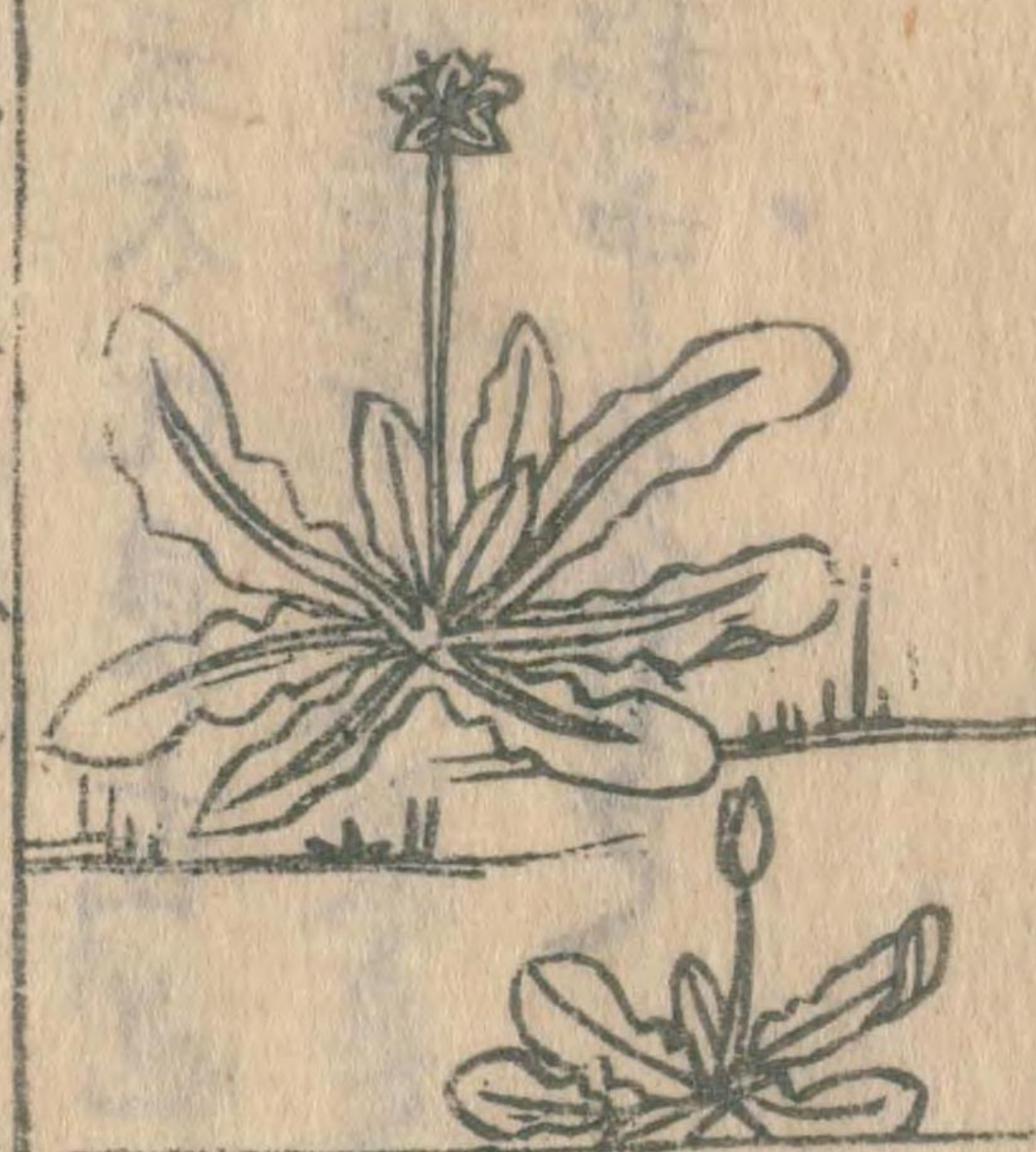
つくし

俗云土筆　豆久豆久之

△按土筆生杉菜之側獨露始茖荷筍韋春月出於土狀如筆頭黃緑有細紋莖黃赤色有節節上着皮高一二寸連莖淪蘸醤油食微有松氣佳冬赤芽生得之為珍老則筆頭綻高至一尺許枯凋

慶運法

かく山の緑ふかまりにはまさりの杉菜まじりに[illegible]



黃鶴菜

たびらこ

救荒本草云黃鶴菜生山谷中苗初搨地生葉似初生山萵苣葉而小葉脚邊微有花叉又似孛孛丁葉而頭頗圓

ガラス使用

葉中擢生莖又高五六寸許開小黄花結小細子黄茶褐色
葉（味甜）

△按黄鵪菜此云太比良古也往昔以爲蔬菜乎得菜名正月七日七種粥所用菜是亦其一也今多不種用攝州能勢郡田野中多有之

ガラス使用