

共
三
十
本

成
形
圖
說

菜
蔬
部

二
十
三



特 別
三 一
144
22



加 /
144
卷 223

成形圖說卷之二十三

目錄

牛蒡 キタキヌ

胡蘿蔔 ニンジン

茼蒿 キクナ

罌粟 ケシ

萵苣 チサ

芥菜 フツクサ

菠薐 カラナ

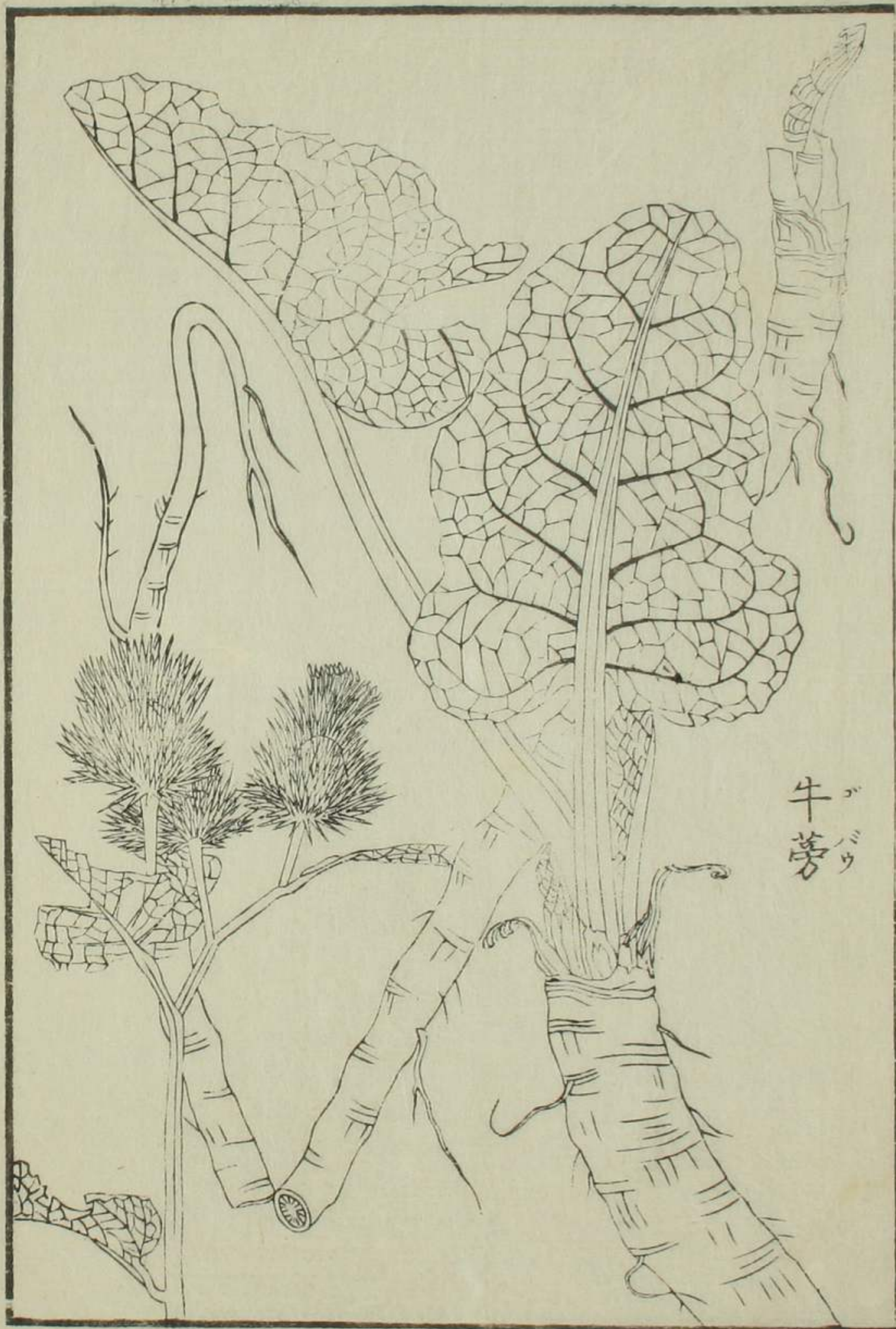
蕃杏 ツルナ

附麗春



成形圖說卷之二十三

胡
蘿
蔔
ニンジン



牛
蒡
ゴボウ

蕃名ゴロート キリスセン

此の菜根に亞で乃美蔬あり常に喫て聊を害おし西
土のものは味いや劣るよし云里 本州の長者如臂と云
是亦彼地の菜根のおどこの根甚長らるる但居家必用
云菜中極佳根葉皆可食法ども此間の人業を食ふ者
し本州時珍云今人罕食之又此を臘州類に收り順鈔
子の野菜部に載されども皆くはしかる也今改て蔬圃
中に秩川○下種ハ春正月の末のころ子ふれを此は奉
年乃十月頃根を拔至し又八月の前後に種おろせし
は明年三月初つころに極よくを俗に新牛房と唱へり
○根の巨細ハ地道の由といへども必以深く耕し塊を

碎て下に肥壤を培べし 或書に牛房を他る畠ハ底子
香味いよく美とゆふと或者乃悦て數十畝の畠に幸う
悉く細く割らて一と金ハふりし今まで書物乃上り
扱りに過むはなしいと腹ふ消化と舌とと考むて物
は土地の寒暖の和ど去りぬ陰陽の和と似てざりたる凡
根の大なるは圍六七寸子もさき長さは三尺子厚も
中夏は山城ハ幡鞍馬昇東は武流岩築下野因幡常陸土
浦筑紫は筑後来目大隅麻屋四國は伊豫管澤あどの産
とをわすれん 但ハ幡産子産は短又凡今根乃出
地子管する牛房ハ味最佳也 故に大隅陸奥等の
金山子産るは皆佳品あり 江川を為却是の金地院
成形圖説卷之二十三 四

亦^カ道^{ミチ} 又^{マタ}土^{ツチ}宜^{ヨシ}か^ハり^ニ中^{ナカ}に^{シテ}虚^{ウツ}あ^ルは^ハ軟^{ヤク}く^シ実^ミさ^ルは^ハ硬^{カタ}
 し^シ○[○]實^ミは^ハ極^{キョク}さ^ルり^ニ三^{サン}載^{サイ}み^ミ及^キぶ^ルが^ハれ^ハバ^バ成^{セイ}熟^{ジュク}あ^ル、^ニ因^{イン}
 て^テ花^{ハナ}あり^リ越^コと^ト結^{ムス}む^ルと^ト以^モて^テあ^ル時^{トキ}薬^{ヤク}の^ノ上^ノに^ニ以^モて^テ去^サる^ルべ^シ
 か^ハ、^ニ是^{コノ}は^ハ早^{ハヤ}く^ク実^ミの^ノち^チを^ヲ越^コに^ニ餌^エつ^クの^ノ憂^{ウレ}あ^ルし^シハ^ハ虫^{ムシ}
 の^ノ附^{ツキ}さ^ルが^ハ實^ミは^ハ志^シ思^シふ^ルて^テ細^{ホソ}く^ク牽^{ヒキ}牛^{ウシ}子^コに^ニ似^ニて^テり^リ○[○]此^{コノ}を^ヲ
 の^ノ土^{ツチ}地^チと^ト掬^クが^ハう^ニ一^{ヒト}に^ニ既^{スデ}に^ニ根^ネ握^グと^トる^ルに^ニハ^ハ一^{ヒト}く^クに^ニ尖^{サカ}木^キ
 と^トて^テ左^サ右^ウと^ト刺^サて^テ抜^{ヒキ}が^ハれ^ハを^ヲ断^キて^テ全^{ゼン}域^{イク}獲^ウか^ハう^ニく^ク他^タ人^ニ大^{ダイ}
 工^{コウ}夫^フと^ト費^ヒは^ハか^ハゆ^ニ急^{キウ}農^{ノウ}夫^フ美^ミ田^{テン}を^ヲぬ^ルハ^ハ得^エ裁^{サイ}ら^ル○[○]根^ネを^ヲ
 蓄^{タム}んと^ト欲^{ホシ}み^ニハ^ハ其^{ソノ}の^ノ初^{ハジメ}根^ネ以^モて^テ切^キ片^ヘ蒸^シて^テ日^ヒを^ヲ曝^{ハク}し^シて^テ手^テを^ヲ切^キ
 み^ミ味^ミを^ヲろ^シし^シ蒸^シさ^ルを^ヲ生^ナか^ハら^ニ曝^{ハク}ば^ハ堅^{カタ}乾^{カン}て^テこ^ノは^ハし^シ○[○]假^カ石^シ

工^{コウ}乃^ノ作^{サス}巖^{イハ}み^ミ地^チ衣^イ被^ヒさ^ルむ^ルは^ハ牛^{ウシ}房^{ボウ}乃^ノ切^キ口^ク以^モて^テ石^シ
 と^ト磨^スじ^キ乃^ノ蒸^シむ^ルは^ハま^マと^ト妙^{ミョウ}なり^リ

子^シ氣^キ味^ミ辛^{シン}平^{ヘイ}毒^{ドク}あ^ルし^シ○[○]主^{シュ}治^チは^ハ膚^フ中^{チュウ}の^ノ風^{フウ}毒^{ドク}を^ヲ去^サり^ニ瘡^{ソウ}瘡^{ソウ}麻^マ
 疹^{シカ}の^ノ毒^{ドク}を^ヲ消^シし^シ癰^{オン}疽^{ジュ}の^ノ熱^{ネツ}を^ヲ除^クく^ニ本^{ホン}○[○]禽^{イン}獸^{ジュウ}魚^{イサ}介^{カイ}の^ノ肉^{ニク}及^キ菜^{サイ}
 蔬^{サイ}葷^{コン}毒^{ドク}を^ヲ消^シす^ルは^ハた^タる^ルは^ハ小^コま^マを^ヲ播^{ハク}白^{ハク}湯^{トウ}を^ヲ服^{ハク}べ^シ土^{ツチ}以^モ
 得^エて^テ毒^{ドク}を^ヲ理^リむ^ル本^{ホン}朝^{チョウ}○[○]瘰^ロ癧^リは^ハ牛^{ウシ}房^{ボウ}此^{コノ}を^ヲ煎^{ケン}て^テ魚^{イサ}頭^{カサ}烏^カ羽^ウ各^{カク}
 分^{ブン}研^{ケン}合^{カフ}せ^テ麻^マ油^ユを^ヲ用^{ユウ}ひ^テ用^{ユウ}つ^クは^ハ残^{ゼン}り^テ裏^{ウラ}べ^シ○[○]又^{マタ}才^{サイ}荒^{アウ}稔^{レン}等^{トウ}
 丹^ニ少^シ切^キ末^{マツ}を^ヲ糊^コみ^テ糊^コみ^テ押^{オシ}交^{カウ}附^フべ^シ立^タ時^{トキ}に^ニ痛^{イタ}止^メむ^ル○[○]小^コ兒^ニ
 瘡^{ソウ}瘡^{ソウ}の^ノ毒^{ドク}用^{ユウ}み^テ入^イる^ルは^ハ牛^{ウシ}房^{ボウ}の^ノ実^ミ一^{ヒト}味^ミ細^{ホソ}末^{マツ}し^シ煉^{レン}す^ル
 これ^{コレ}を^ヲ肛^{コウ}門^{モン}に^ニ入^イれ^ルは^ハ幾^{イツ}度^{タク}も^ヲさ^シ瘡^{ソウ}瘡^{ソウ}乃^ノ用^{ユウ}み^テ入^イる^ル

入らざる死と疑ふ時はして使レ○小兒痘瘡の月子入ざ
 る方牛房の食一味よく磨スて水あての額の上乃西り
 に附シ○流血と止る方金瘡血出牛房生二山芋
 二味小コトキ切キあしき中のあに三日ちど浸し晒し乾し
 て細末し米飲ミあて七一づ、用ふ○腫物下ノ方牛房膏
 陸二味塩と入シ煮テ食ふべし○腫物細キ開ケの方牛房
 の食と咬カくシ子附シ多ク飲ムはく入レて乃ハとあふ也
 以上和方 ○廿の玉門額右腫上ニ皮爛馬背の如く
 一萬方 疼ク子痛むニ牛房の蒸シ按スくシ子附シて平愈ス○又方牛
 膝根ノ汁と塗ルべし男の陰腫ルみハ此方と用テ可シ○牛

葶子散 肺截積聚ト息貴ト名ク此氣リりて牛葶子一
 炒木香一當飯一京三稜一吳朱萸二檀椰子二川大黃二
 鼈甲二兩一酢一子一と切末し毎服二錢一温酒一あて食前一服一
 又生姜橘皮の煎物一あて毎服二錢一温酒一あて食前一服一
 毒散 疹瘰ノ未ニ出ズ或ハ既ニ出ル也ハ編スそレ也
 初牛房子二甘草二荊芥穗一と咬咀一して毎服三錢一水
 三盞一入テ一盞一煎シ滓ト去テ温酒一あて定メぬ○和
 解湯 小兒の風寒ニ侵スれテ鼻ニ出ル朝鼻一ふカり
 牛房子一炒シ細末し毎飯一錢一荊芥穗三川水一盞一入テ七
 分子煎し温酒一あて毎飯一錢一荊芥穗三川水一盞一入テ七

ハ聖妻み及んで棟用ふ而して仲春にさるればは味ふ子
 地を○子は舊蔵の故種を能く生す種下してハ其上に
 稗と稀く益べし嫌ふ時ハ莖葉とむみあらし故子月々
 み子と菊てその花がみ足す○一種野人參と稱ゆり今
 人の食料み供ふなし但不熟の年み僅と助くべし是救
 荒本艸所謂野胡蘿蔔也蓋し胡蘿蔔の自然生おして田
 圃に移植せば或は胡蘿蔔と化ゆり○凡そこの蒸煮ゆ
 壘とし菹とし皆日用に益あり
蓮生ハ棧子胡蘿蔔鮮るゆ
 氣味甘く微温ふして毒おし生ハ少く辛と帯べす○主
 治湯火傷み搗て汁と取頻み塗てよし
本朝經驗

菊菘

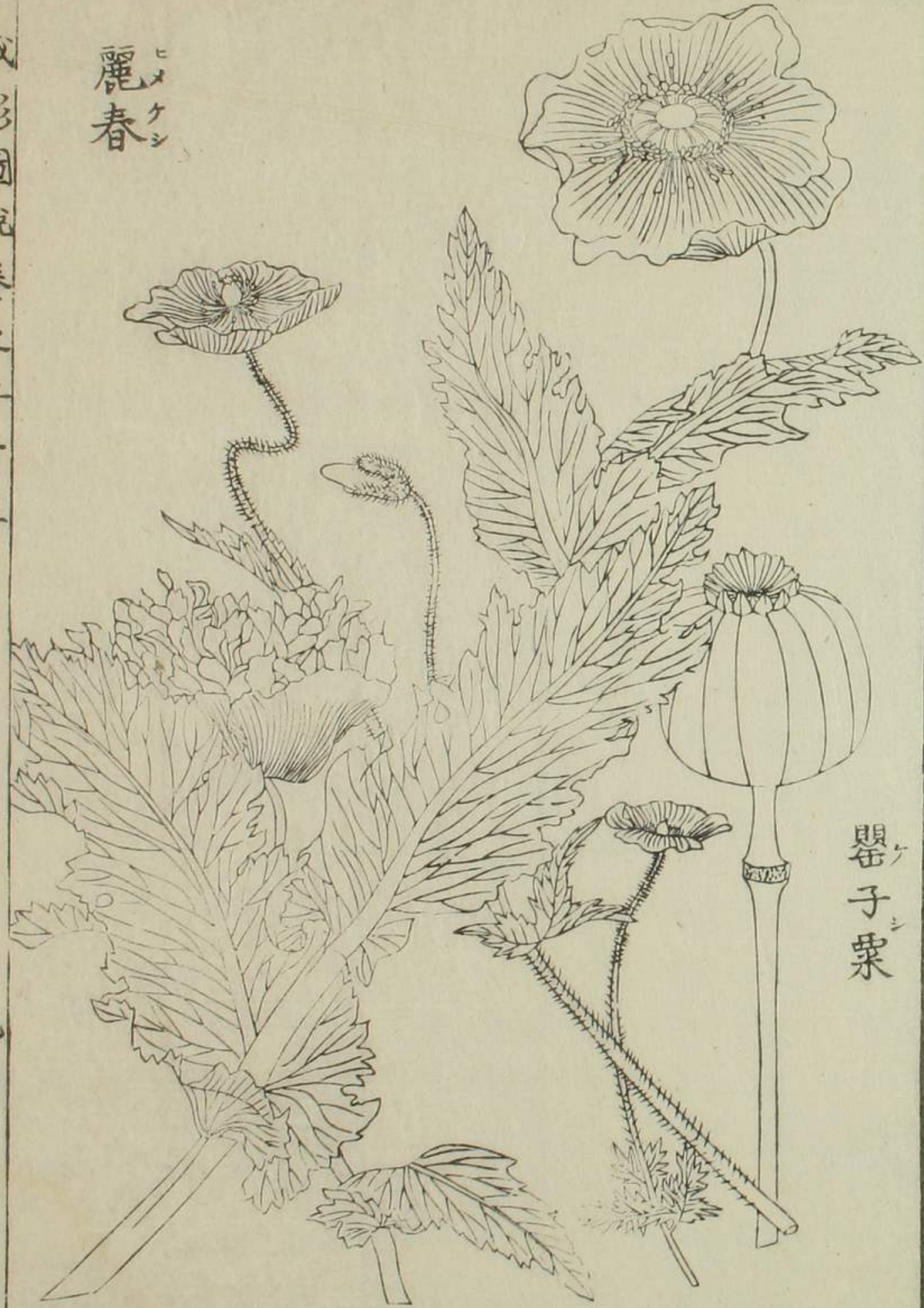
物類稱呼京師浪
 華の稱呼あり

春菊 東國西州の俗名あり和漢三
 通菊 松前土名古通ハ蝦夷の地者その地此物多く
 薩麻菊 高麗菊 琉球菊 以上ハ真菊の類てを
 菊撫子 不斷菊 乃備須麻 良宇麻 中国わづの
 蔓故 遷居菊 留曾牟 蓋呂宋

尚蒿 宋嘉祐○ 蓬蒿 目綱 春菊 群芳
 蔓本 作同 蓋呂宋 乃備須麻 良宇麻 中国わづの
 蔓故 遷居菊 留曾牟 蓋呂宋

蔓故 遷居菊 留曾牟 蓋呂宋
 蔓本 作同 蓋呂宋 乃備須麻 良宇麻 中国わづの
 蔓故 遷居菊 留曾牟 蓋呂宋

麗春 ヒメケシ



罌子粟 ケシ

苧蒿 シエンキク



禁忌は攝生家此情むべき不食麻疹を波志加と云は
編毒乃芒の轉出る俚言也芒はて膚を刺る色ば痕
小瘡發して粉糠あり熱し燥に属る麻疹子似れば
ちり尾池ふては糠とハシカと稱ふと此業在御河み路
乃月此書に今夏は雨の如きと云ふりいにて上
申下やこの、と云ふ此々所謂麻疹也と云ふり
は赤疹瘡の事あり麻疹は天正四年西子一洗子
の麻疹の事あり麻疹は天正四年西子一洗子
は赤疹瘡の事あり麻疹は天正四年西子一洗子
行末より西子一洗子一洗子一洗子一洗子一洗子
子正乃初後八子の三子三子三子三子三子三子
天正乃初後八子の三子三子三子三子三子三子

臣の再び東にやる浪蕪あり江門子と云ふ道す
に及び之と患ふるの實に麻と亂やと云ふ如く
老幼の死又は病の多しは麻疹の事なり
は赤疹瘡の事あり麻疹は天正四年西子一洗子
天正乃初後八子の三子三子三子三子三子三子
子正乃初後八子の三子三子三子三子三子三子
民を何と云ふは麻疹の事なり
成形成圖說卷之二十三
十一

氣味甘辛平... 〇主治... 痰飲... 消... の効あり

筍子 即 嬰子 粟也 筍は 友 食物と 威 益あり 此 實乃 形 如 嬰子 花 開 三 日 即 謝 而 嬰 在 莖 頭 長 一 二 寸 上 有 蓋 下 有 蒂 宛 然 如 酒 罌 也 云 云 小 て お ぬ へ 夫 本 集 小 四 方 乃 海 也 一 乃 け 一 乃 筍 乃 即 嬰 子 粟 也 筍 乃 友 食物と 威 益あり 此 實乃 形 如 嬰子 花 開 三 日 即 謝 而 嬰 在 莖 頭 長 一 二 寸 上 有 蓋 下 有 蒂 宛 然 如 酒 罌 也 云 云

丹 錦被花 花以上 鏡 米囊花 御米花 米穀花 以上 羣芳 書ハ花と玉と加ふのこら 囊子 救荒 嬰粟子 寧波 櫻粟 雁齋筆談 張大復聞 蕃名マインコツブ 此の培養乃法は圃畦細小耕し畦と平小し糞土と浦 了種子を灰に拌つ、中秋あり重陽乃間まで撒き

撒チてハ儼ニくおさふあり
古今醫統云撒ての上と竹筴
て掃は千鞭とあり両手子重累
 ありハ花重樓となりん
○種子は隔年に撒るを可とん
 苗生て密子取は疏去て蔬とんべし但移植る子宜しり
 らど又葉に虫つ子易子の故小時子駢除子亦は餘り
 の波あらは煮けと冷し澆みよし○花乃色は粉ふとり
 單葉のそのは四瓣也千葉のは大葩四瓣みてそ内に
 小葩多くゆく又單あるは宜多し重るは宜少し宜ハ潮
 子ハ憐みゆにるべし今多く果子に具一也
本州等穀部
此の間ふて米穀と
いしく食ふ者おし
筒子乃液多識
筒子乃泡和漢三
筒子乃脂
筒子乃

油以上諸おつて有り
 阿芙蓉阿片鴉片網目上霞片活人心法以上並み器
語の譯字なり而と綱目時珍云俗為鴉片名義未詳或云
阿方音稱我也以其花色似芙蓉而得此名と云
解ぞ
 蕃名アリヒヨン
 筒子の液と取ハ三四月頃花謝ていまぶ老ぶる青殼と
カラダチ
 活奉乃備、為ふ又物ふて幾すぢゆ子筋と切り膏液
 出る以聖躬竹刀みて刮り或は擇の乾み入る收蜜ぬ
 西土ふて左午後に大針と其青殼を刺て津液と取りし
 又下品ふる是其房と全く搗碎き渣と去液と取り五倍
 成形圖說卷之二十三
 十三

子の粉を入文火えんびにて軽くゆると逐旋たがせんじ膏たがの如く子か
 ると度とし火を下し冷ひやりつる時ハ凝結こくて堅かたまるる
 のあり梅うめ子清しやう董とう西園さいえんが醫い級きゆう云い鴉えい片ぺん乃の外がい國こく之の物もの有あ反はん化か
 之妙の聞き粵えつ多た藉せき以もつ恣し慾よく故ゆゑ為な禁きん物ぶつ此こ説せつをしるは清しやう人にんの勢
 来きるはいと難がたりるべしのを出だれる子も也なり今いま来き
 子こ入い来きるはいと不ふ可かしるては値ちは高貴きし近子こ噴ふえ
 軍ぐん東とう靈れい子こて造りし故ゆゑ子こ漢かん津しんと取ずしても用もち是この水
 氣き味み酸さん澀じやく辛しん温おん微ゐ毒どくあり○主しゆ治ち瀉しゃ利り止しまらび感風ふう下げ血けつ
 せしと療又また男おとこ子この精氣きを潰らし子こ少せう計けいと白湯たう子こて用
 ぶべし本○小せう兒に啼な泣な咳がい俗ぞく日にち癖へきありるあら失しつ心しん風ふう即すなは狂きやう共ども子こ

筒つづみ子こ粒つぶの大一いちて白湯たう子こて一粒つぶと用みし極ごくて効あり
 胃い善ぜん効きやくありし時ときを復一いち粒つぶと用みし過か服ふくすり時ときハ醉り
 が如くして暫醒さず狂みを筒つづみ子こ粒つぶと用みし一いち七しち日にちの
 内うち子こ効きやくありし若わか効きやくありし時ときハ一七しち日にちの内子こ復たが二に粒つぶと用
 子こ効きやくありし病びやうの新子こ効きやくありし時ときハ一七しち日にちの内子こ復たが二に粒つぶと用
 日にち一いち粒つぶ或あるハ三七しち日にち一いち粒つぶづと用もちて一直ちやくの中用もちひ
 本ほん朝あさ○利り病びやう子こ嬰えい粟ぼ殼か蜜みつ子こを知りて赤せき厚こう朴ぼく薑きやう製せいしてと細こ末まつ
 一いち毎まい服ふく一いち每まい米まい湯たう子こて飲み下し但生なま冷ひやの物を忌べし凡およ三さん
 服ふく子こを平愈よくし簡便べん○參さん香かう散さん男子なんし婦ふ人にん冷ひや熱ねつ相あたりか
 せむ腹はらの底細この下に嬰粟ぼ殼かを切除りぞく手て米まい酢そ子こて炮引ひら

乾か 陳皮 甘草 各一厚朴 姜のけし 浸 青皮 コウラ 乾薑 各
 分せ 右 細末して 毎服二錢 赤利子 八 甘草の煎物 白利子は
 陳米の飯みて 飯よ 赤白相交 利子 八 葱蘢の煎物みて
 飯よ 赤白相交 利子 八 葱蘢の煎物みて
 利子は 新しき 汁の水と ぐりて 加さして 飯べし 但法
 の 生冷の 抽油つけ したる 物の 乾煎 とも 食ふべし
 らど ○ 嬰粟湯 腸胃 つけひえ 冷熱 傷ひ 或は 酒と 好む
 飲み 小腸 損し 痛く 赤白 如く 血膿 下し 腹脹 甘
 下 にお 黒豆 煮し 皮の け 如く 夜間 かく 下る 腹脹 甘
 小 にお 黒豆 煮し 皮の け 如く 夜間 かく 下る 腹脹 甘
 粟 穀と 塗て 灸 四 西 蜜 と 細子 刺し 合て 毎服三錢 水一杯

中入て 一杯 煎して 渣を 濾て 暖み して 空後 子 飯べし
 菜の 間万の 生物 冷油 氣の 物食 べし 幼者 には
 と 量て 興よ ○ 斗門 散 或は 赤白 膿血 相定 下り 痛
 色の 穢物 籠り 下り 禁口 利と 惡 嬰粟 穀と 塗と 刺し 蜜
 心 嘔逆 飲食 共み 口 入 ぶ 子 惡 嬰粟 穀と 塗と 刺し 蜜
 乾葛 黒豆 皮と 去る 炒て 地 榆 去 甘 各二 小 干姜 炮 當帰
 土頭 去と 細末 して 毎服二錢 水一杯 と 七分 子 煎し 湯子
 各二 煎あ ぐ 飯べし 時と 定ど ○ 固腸 散 脾胃 傷身 熱弱
 て 赤白 膿血 下り 後 嬰粟 穀と 塗と 刺し 蜜
 脹い 赤白 膿血 下り 後 嬰粟 穀と 塗と 刺し 蜜
 二 甘草 炮 干姜 炮 各二 南木 香 一 密と 塗と 刺し 蜜
 各二 甘草 炮 干姜 炮 各二 南木 香 一 密と 塗と 刺し 蜜
 每服二錢 酒一杯 棗一 川七分 子 煎し 姜 塗と 去て 渣と 濾

ぞして攪て、温め酒と好ぶる人ハ水子煎してよ
し但沖氣乾煎ハ生魚と食ふべし〇固腸湯大陽
虚冷子酸石榴皮半黄連地榆各二罌粟殼醋子浸茯苓一各
用子細子割合て一厚子錢四文の重さ水一盞生姜五
片烏梅一入て七分煎し滓濾て空心子服べし〇御
米湯利病久しく或ハ赤白痢後痛干姜人參二各
甘州炮罌粟殼蜜と蜜白茯苓各五厚朴炒干姜十兩細
子割合て毎飯三錢水一杯半生姜三片干枣三烏梅一
入て一杯煎し濾て温めし空心子服べし老幼者子
通してよし但老幼子ハ少づと共ふあり〇立効散の諸

悪利減ハ赤白或ハ膿の如く細短い魚のあけきり
如く間かく下り或ハ禁口みして飲食せざる治り
産後の利罌粟殼と蜜と蜜當飯去頭と甘州炮各赤
病よし藥醋石榴皮地榆各半細子割合て毎飯三錢水一杯半
入七分に煎し渣とこして空心子温め服べし小児子ハ
年と量ひて共ふべし諸の生しく冷子の池物生魚と
忌む〇香粟飲一切の下し後赤白寒熱風御米穀五穀と
ヨウミ丁香五花を去乳香草煎の安の白豆蔻一と大を去
て甘草一寸五分と細子割合て皆一服とし水一杯
と七分煎し滓と濾て温め服む〇開胃湯利病一切の
黄檗等の冷薬と多く服て冷氣内み入て中風の如く黄連
とくひつめ後下るあせ止ぶると禁口利と云

の者何れ高一尺餘り○種は八月望お子と下て上子
 本灰と蓋い冬中肥墜を得し花開く時罌粟とお似し
 盆懸とちして高葉の種あり花の如くはくみして紅
 紫黄白間色絳理字の如く如く是て造りし
 一段天機織麗春錦坊花様關時新不然金谷繁華地步
 障香風列舞茵注此花一根而數色真有可觀者形容工

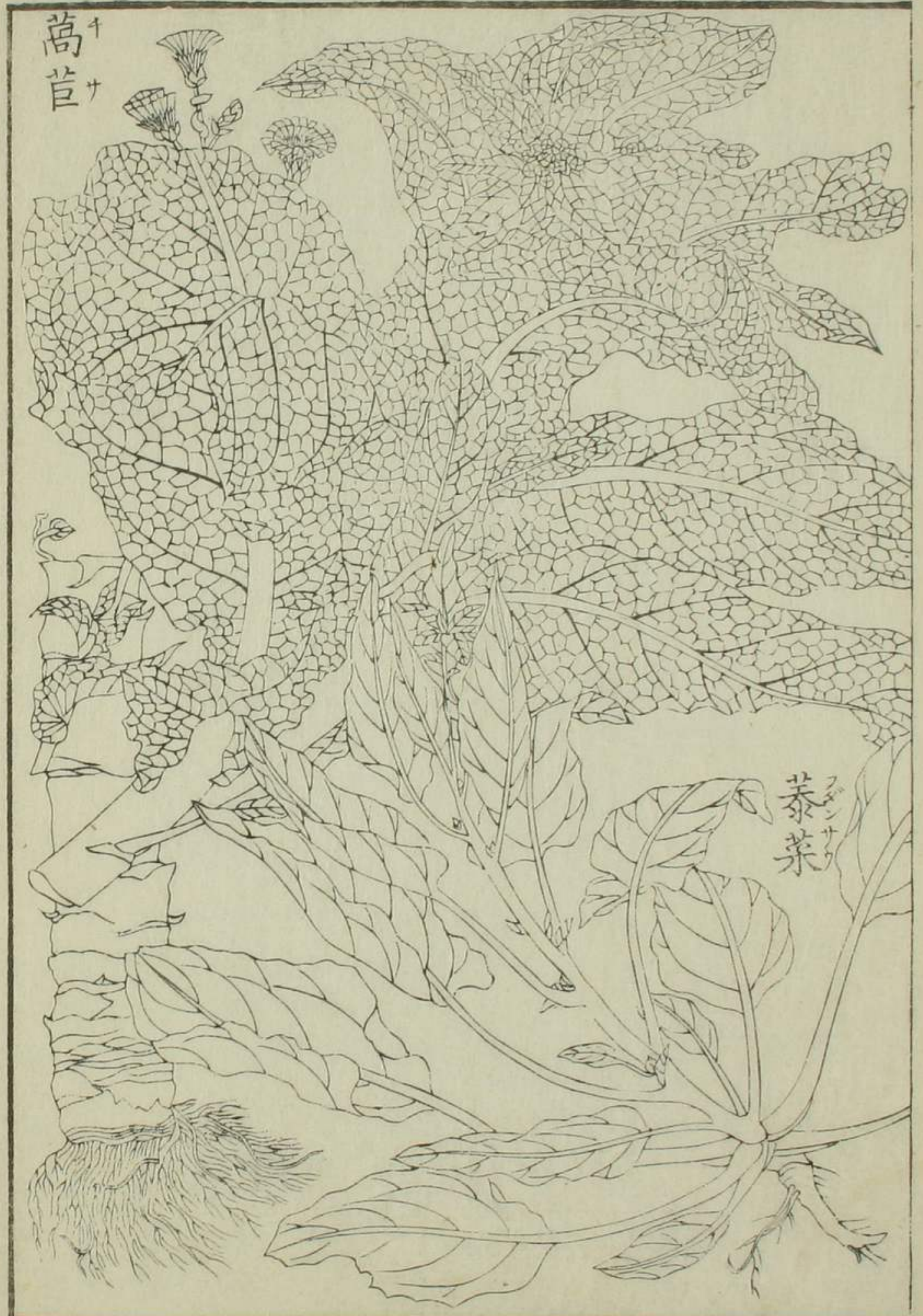
知⁺ 佐⁺ 萬葉集○凡萬苣の属其莖葉と折ば皆白汁
 萬苣 食療○墨客揮犀云 萬菜 千金菜 白苣 嘉
 石苣 生菜 此名ハ斯方 紫萬苣 此方網目上 苣 苣 以上網目
 蕃名ナラト シコレイ工 苣白

延喜式營萬苣一段種子三升苗一千五百把 中下子八月殖
 功六人月芸一遍云々今は二月春分に種下以三四月莖
 地子撮散て生ふ長ふに過て莖と起て三四尺莖中空な
 了漢苣莖とスえし葉短縮て脆し莖と抱て附是と
 摘缺つ、生を努らと藝て食ふ四月黄花開く小菊
 の綻びし形おやの一花づゝに子と結び一叢ありて裾
 虱子に類まわ子の上に白毛あり俱に風子飄起て落る
 不即生ふ也故に七八月再種と蒔づし○苣子類品何
 已植ふにハ系短く厚くて夏に至るまで莖立せざるを
 採ふべし春夏の交他の葉をす時採用ふ向子は是なり



菠
陵
菜

紫
苜
蓿



萬
苜
蓿

紫
苜
蓿

は萬^チ莖^サと搗^{ツキ}たばらして脇^{ハツ}中に貼^ヒば即^ツ通^スは
 仙^セ方^{ホウ}○小^コ兒^ニ
 錢^{セン}と咽^{ノド}み引^ヒけふるみ萬^チ莖^サの葉^エと梅^{ウメ}てその汁^{シユ}と飲^ム
 まむべしそほ、下^シか○急^ク喉^{ノド}風^{カゼ}みは咽^{ノド}腫^{シユ}塞^{サイ}る萬^チ莖^サの
 根^ネと思^シ焼^{ヤク}細^{サイ}末^{マツ}し管^{カン}みて吹^{フク}入^ルべし一本^{イツポン}に土^{ツチ}際^{サヘ}一寸^{イツセン}土^{ツチ}中^{ナカ}
 一寸^{イツセン}の所^{トコロ}と取^{トル}て於^オ効^{キウ}あり一^{イツ}以上^{イツジョウ}和^ワ方^{ホウ}

布^フ通^ツ久^ク佐^サ本^{ホン}州^{シュ}
 不斷^{フダマン}州^{シュ}種^{シユ}と耐^タ継^ケは常^{ジョウ}に青^{アヲ}菘^{ソウ}
 菘^{ソウ}菜^{サイ}○菘^{ソウ}音^{オン}恬^{テン}
 菘^{ソウ}菜^{サイ}○嘉^カ祐^ユ
 菘^{ソウ}菜^{サイ}食^{シキ}物^{モノ}
 春^{ハル}不^フ老^{ロウ}
 夏^{ナツ}種^{シユ}曰^{イハレ}春^{ハル}不^フ老^{ロウ}
 原^{ハラ}葉^{エフ}菜^{サイ}
 州^{シュ}泉^{セン}

蕃名ゲメーンベ一テ

此^{コノ}苗^ネハ高^{タカ}三尺^{サンシツ}莖^{シユ}の状^{シヤウ}菘^{ソウ}子^シ似^ニて細^{ホソ}稜^{リョウ}河^カ夏^{ナツ}盛^{セキ}ふし
 て冬^{フユ}枯^カる春^{ハル}社^{シャ}日^{ニチ}に種^{シユ}下^シし或^{アル}は菘^{ソウ}葉^{エフ}ありと生^ナるもの
 河^カり葉^{エフ}の青^{アヲ}白^{シロ}くて白^{シロ}菘^{ソウ}のぶどに短^{ミダマ}く小^コし夏^{ナツ}花^{ハナ}さぶ
 實^ミとむをぶ柴^{サイ}莖^{シユ}乃^{ナラ}如^ニみて輕^{カサ}土^{ツチ}黄^キをちやり肉^{ニク}子^コ細^{ホソ}
 子^コ河^カ根^ネハ白^{シロ}し○瀾^{ラン}煮^シて醋^{セツ}醬^{キヤウ}まで浸^ヒし物^{モノ}とし菘^{ソウ}子^シ又
 沉^{シヅ}湯^ユと瀦^{シユ}て乾^カ菜^{サイ}とをかやり○一^{イツ}種^{シユ}幹^{カン}をかして蒸^{シユ}出^デる
 との東^{トウ}國^{クニ}み多^タし但^タ土^{ツチ}真^{マコト}て食^シふ宜^{ヨシ}し如^ニぞ此^{コノ}灰^{ハイ}汁^{シユ}も
 て衣^キ紐^ヒの穢^{アガ}垢^カと洗^シふべし能^タ脱^{ダツ}るあり
 氣^キ味^ミ甘^{カン}く性^{セイ}寒^{カン}滑^{カツ}あり毒^{ドク}なし胡^コ椒^{カウ}と同^{トウ}く食^シふべし

唐

唐菜多識

赤苣

唐苣

波宇禮牟

和字通例○即菠稜菜

珊瑚

珠菜

菠稜

嘉祐○嘉話錄云菠稜種出自西國有僧將其子來云本是頗陵國之種語訛為波稜耳

波斯

赤根菜

雨花菜

齒根菜

鸚鵡菜

廣

鼠根菜

此菜

再種

とべし

正二月

子蒔る

ハ三四月

子蒔る

と

し七八月

子蒔る

ハ冬

食に依ふ

べし

苗の時

ハ一乃

尖葉

と出し、西の尖葉を弁に皆鐵の形をせり、莖中ハ空
 あり根と莖に近き葉を赤して紫蘿蔔の如し、實あると
 花さくとも各別あり、又雌雄あり、雌は子と着くと
 云了○性味蒸菜と相似て柔美、大と猪、其の熱湯に浸し
 つ、食ひ或ハ日に乾て蓄ふべし、但圖經所載とハ稍差
 へ、蓋天竺よりして漢國子あり、遂に本邦子ハ入
 る、其の今ハ形味も稍異なるありし
 氣味甘苦く性寒なり、て小毒あり、五倍子と反以故、子婦
 人、鍊漿と着て即時に此を食へば、毒子申るといふ
 ハ五倍子の末を用ふるがゆゑあり

人苧

赤苧
アカヒユ



蕪菜
ウムツイ

番杏
ツルナ



子浮り遂に是と本藩の上り此れと極て空氣を畏
 るが故に能く生育せし凡統の法ハ地暖ありと相てこ
 の差乃長ふるとい魔中子盛て終るに塵の南面の
 丘陵或ハ屋簷の下標はる沙土の地を穿て深三尺許お
 し之と埋むべし或ハ甘露と蓄る害中子を魔と錯を
 の上に沙土と敷み其上ハ馬屎ハ子暖肥を掩ひ露雪を
 禦て明夏四月頃窖と廃子乃ハ活て根發を生ぬ是を
 以畠中に移植る子乃萌芽と為然但不順の氣候子遭バ
 忽に其種と失ふ故夏月節の長るる雨復移て水傍泥土
 汚る取子うれば不日して節根發生し枝とち

一月乃間に方お六尺に茂き子枝と截て挿ハ復能活
 りも、若甘露み似て樹子纏ふと或るを鼓子花
 の如くして厚敷あり茎中固く虚とほり青色あり又紫
 なるものあり是と赤茎と各く喜莖より其性つよし夏
 秋乃交際間に花さく亦甘露み類て小く色白く筒子根
 あり花術て小子と結ぶ本藩ありハ着熟せし○食み
 ハ油煤おし極少許を加て即席の料理とし又生かガ
 ラ刺肉とし酒菜につらふ皆口裏に渣とどめ味淡
 薄風味完備きり蔬中の奇品とすべし
 氣味涼淡甘平毒なし煙毒と解子蒸熱と近歩血也を潤

故と嘗とのなし順抄の野菜部も收り但赤菟は深
 色具も載されバむりしほ此葉莖をもて彩色を深ふせ
 しと凡そ〜り○野菟ハ田野の自生は是と細菟と云そ
 莖紫色ありて柔に糸細し味却て家菟に結しり本州
 あり下品と云は此方と異あり事文類聚云梁蔡博為吳
興守不飲郡井齋前自種
 白菟紫菟以為
 常餌詔褒其清
 乳味白菟ハ甘く性平して毒無し○玄治小兒馬脾風
 野風は食菟と黒燒研末し耳肥ニ古くは種ありて用
ひよ方方一○菟菜は鼈スツネと同く食ふべし

成形圖說卷之二十三終

