成形圖說

五穀部

十八

145
30Q
1

東京圖書館

和書門	農書類	一四五 一五函	二一〇架	一九號	三〇冊

国立国会図書館　タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1

ガラス使用

成形圖說卷之十八

目錄

大豆（ダイズ）
赤小豆（アツキ）
稻豆（クロアツキ）
綠豆（フクナリマメ）
蠶豆（ソラマメ）
鵝豆（ソトマメ）
豆工（サヽギ）
豌豆（ノラマメ）

TOKIO LIBRARY
東京書籍館
明治五年文部省創立
FOUNDED BY MOMBUSHO 1872
明治八年文部省交付

国立国会図書館　タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1
ガラス使用

稲豆
白扁豆
刀豆
黎豆

五穀部 豆類

麻米 古事記○即大豆也古事記大宣津比賣乃屍ヨリ大豆を生於鼻生小豆とあれハ大豆小豆ハのみ〻〻ありて麻米とハ衆豆類穀の總名なり本艸和名○按ニ麻米を故ハ大をいふ猶安通伎と訓ぐ

於保麻米 称ありて赤小豆を安加阿通伎と訓ぐ如し今俗多く大豆小豆の音を用ふるなり

夜白艸 蔵玉集昼ハ田ヨ雪とハ人〻そ夜白くさかりそめ乃ゆも花乃ゆ〻もそえ○按ニ恐ハ蕎麦花の歌歟

大豆 本艸經 菽春秋○又作赤前漢書作叔博雅廣雅並云大豆菽也小豆荅也○物理論菽衆豆之名今按ニ清顧炎武日知録云古語但稱菽漢以後方謂之豆○綱目時珍云豆ハ皆莢穀之總稱也是猶粟ハ〻〻〻

豆 建陽縣志 黄豆 農政全書

蕃名ボヲシ

麻米ハ圓實の義と書紀に注せり凡國語天然乃真物を
いて麻と云忠誠を麻米と云端正を麻呂久とゑがき
ゑ弁ゑ必ゑ因いふ〳〵ハ男子通して麿といい
つゝ美稱也圓ハ天躰日象の自然なれハなり此もの
充飢配穀の嘉種なれハ実用とさしいのしるゝし
日次紀曰三春中雷始鳴謂之初神鳴京俗貯置節分所撒
之熬豆聞初雷則食其豆三粒又送旅行人時供之俗稱人
之康健曰麻米与豆同語故供以祝禱其人康寧而帰來亦

国立国会図書館 タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1
ガラス使用

古俗之微意也○和名鈔引食經珂孚豆狀圓々似玉可愛
和名為知呉麻米とゝゝゝ即大豆の正圓なるもの
常の豆ハ微楕圓なるを授時通考豆粒圓多實曰圓珠翠
夏豆凡夏豆秋豆共ニ數種あり諸道早豆目白狐皮ふとゝゝもの
名品呉名多し等て記さゝ

梅豆月令通攷　五月黄天工開物　半夏黄楊州府志○以上の三名夏熟もの者也
秋豆　奥豆早ニ對て奥と云早晩稲乃名と同し
報秋豆症治要決　九月豆漳州府志　冬黄天工開物　雁來枯揚州府志○以
上の四名ハ秋熟もの者也
凡大豆ハ二種あり子子白黄音黒紫褐等十數色あり一

種と夏大豆とゝ春植て秋熟るなり色白し一種と秋大
豆とゝゝ夏植て秋熟るなり豆は本保食神の腹ニ生ゝい
ふ必偽地を喜めり豆花日を尺ニ宜しかゝざるをもて
るゝし圃ハ赤土ニよしうるゝ地ハ淺く耕を習とし沃
葉の茂を土あゝゝあ反しゝ前入る○夏豆ハ夏も
の後載ゝし但實ニより速遲あり西州ハ夏大豆
と三月雲地ニ前お記く夏熟上るとゝゝ即毛詩の豆に
つちゝゝし六月土用中ニ実熟る頃ニ葉を猶あり野
とつくるあり実熟ても莖根あゝゝ枝ありさゝもの
二三日洗して莢と打破つ風細あると織人等歌ニ詠めり

くゆかちなるをいとゝ悪しうふせとの高水に葉うくまの月是豆かゝと乾けるとの海なるゝし掘るの沼の地ゐハ果と荷負し或ハ蔓に交て荷ふとなるくのことくなれハ農民旋時わきと曠なる空の地なくを稼の利なるとも広多し葉の沼畑と地てと三毛反の利あるも凡五穀の一穂也と一毛といふ是果の中よりと蔓と交れて肥し緝養と費さるを畑のうと知るきて皆農の暇として反大豆は成実ゆしゆく栽るの所なるを此年培養と工夫ゆ成あるがら苗ゆくるの法と考へさるの誤なるき夫反大豆は六月熟るゝのあれとなれくを反ハ土用中に醤油をハ

造るくし反豆は実多くゆの豆を細し豆腐味噌醤油ゆるをもてハ完使品あるを又夏豆と化を原留ゆ豆葉落て肥ゆるゝのあるを是ゆと審察して農の業は勤つき事あるくし○梅豆は二月苗く四月ハ既実成るゆ嫌うちは莢とも食料よ充てし熟るゝのは子を用うへし○秋豆は農民稲とう色上りて其後このゝとうくるなり成実最多し○八成豆ハ房生みて色は黄白あら五月雨ゆがら畑みうを豆て八月よ熟く○下種豆は六月よ苗対果あるハ地稲の中ゆ保苗入ゆうなよ下稲と呼つら十月十一月の頃収むを豆し又何を其節ゆと

いちご荷てよく生ず○又虎豆鶴鶉豆奴僕鼻黒ふと
くハ皆秋豆ふして各生班色ゑ囲て名る所はの他穀
十種あり茅て織ぬぞ○凡豆は地ちらへちはあるよ
そみてとそ〻ら易し豆ハ花ゑて芸とて敷くを入を
ふさて因肥糞とと施ちてゆ多ちるの新穀みて今日
のうへゑ汁羹と喫ちれハ粒食の塩梅とあ〻ちられ
ハ一日を闕ま〻きものあ皇天工開物凡為豉為醤為腐
皆大豆中取質焉又云菽種類之多与稲黍相等在人日用
盛与飲食相終始凡紙人の家力と健みし腸胃を調ふた
その第一ゑて何の疾ちと忌さるやゑ馬牛の芻秣ゑ

豆とれて米粟ゑ益ちりとて清ゑ驕傲と豆ちぎ法とい
ふは馬の豆ゑ飽て頭高豆はこちふと云養生論ゑ豆令人
重啖豆三升則身重而行止難○舊事紀ゑ豆見而落居鳩
と云ハ利怨ゑ心ひられて忠義と忘ち天稚彦ち不臣と
ひふさ〻ふ故事をいつり鳩尤豆と好ち食ゑ天工開物
ゑ大豆入土未出芽時防鳩雀害敲之
壁海人藻屑○職人尽歌ゑ豆腐ゑ豆腐と称やりちハ
ハ堅壁ゑ出ち〻ち〻ち本　禁裡仙洞ゑ称つの豆腐ちはむり
婦人の泡のやうに成りて御壁と称ちて雅言と文
和文乃雅ちて言とをていふ
と呼て婦人乃天素乃事ちやる俗ゑ生雅言と文
芸の乱せちり茶の事鄙陋ぐちちめきてちのゑ紙ちと
ちちのちの泡つちちいと一白ゑ文義志

国立国会図書館　タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1
ガラス使用

まめ豉とも都て丈夫の書簡ともみしるうこそ俄
よ豆腐ともいうなれハおそらかしまも
ゆ豆腐 即通稱 楓葉豆腐の四辺ハ楓の形と模もなるよ云

豆腐 日用本艸○綱目云豆腐始於漢淮南王刘安凡黒黄豌緑豆之類皆可為之

敲乳 清異錄 素君 鴻包集 淮南佳品 豆乳 以上事物異名 敲

腐 平齋集 小宰羊 說畧

蕃名

豆腐ハ大豆を水に漬おき一宿(ヒトヨサ)して石臼にて磨(スリ)碎(クダ)
いれ水をいれ煮沸し沫(アワ)となる時油の垽(オリ)を一二滴(ヒトフタタリ)杖のさ
きに附釜中に入れ沫消(キエツキ)て再ひ沸(ワキ)を候(ミ)て火を引へし
火とも(モ)くおき酌(クミ)て布袋にいれ汁を桶に移(ウツ)し塩の鹵(シホ)
て八焦乾(ヤキカワ)かす酌て布袋にいれ汁を桶に移し塩の鹵

汁と四分合一交ぜて釜中にかけ沸(ワカ)せ箱に入れ其の底
に敷(シキ)ハ細き孔を多く穿ち水を洩(モラ)して石臼にて壓(オシ)とかし頃刻(シバシ)して取出す
即豆腐成る豆を粒多く碎豆を用ふる田碎(アラヒクダキ)より名
く色黄白なるを豆腐敲と呼(ヨブ)又梅豆と取(ヨ)ふ
京師にて八多く宗戸豆とせり此豆三俵の盛九升八九升あり 此他(ホカ)
伊豫鵜羽島今治(ハシナド)の大豆ふくいつもと豆腐に為て風
味よし

凝豆腐(コホリ) 紀州高野山にて多く造る

腐乾 行厨集

豆腐を細に切(シハス)月雪霜の如く煎ひうより麹湯(クギリユ)を灌(カケ)

一宿暴し堅絹ゝ三五日乾ハ成る也

湯葉 葉或皮ゝ作るゝ食物便覧ゝ此ものの皺めるの形ゝ作るゝと云て老繊ゝ多しゝあり

豆腐皮 腐皮 以上 行厨集 腐液 藥性纂要

豆腐ゝ造る釜面ゝ凝結皮檀紙のごと黄色也湯皮ゝ取んとゝ要ハ粉固鹵汁ゝ入煮ゝ度毎ゝ凝結ゝ浮ゝ掬ゝ取ゝ時ゝ掲取て行竿ゝ懸て眼鏡ハ黄ゝ白の二色ゝ分ゝ湯葉皮ゝ名く○又巻湯葉ハ腐湯葉ゝて大檀紙のごゝ巻たるゝ形ゝ成ゝ物理小識ゝ腐燭ゝ作ゝ豆腐ハ上饌ゝ作ゝ美し凡湯葉ゝ取る法の豆腐ハ小くゝ作ゝ含ゝ成ゝて賣六條ゝ作ゝ此ものの毒ゝ解ゝ紙ゝ

六條 豆腐一箱ゝ六條ゝ裁て乾ゝ作ゝ故ゝ云 鹿茸六條の形ゝ似る名ゝ

此ものハ六月土用中ゝ晴天の日ゝ取て豆腐一箱ゝ縦六ゝ裁塩ゝ浸ゝ熱湯ゝ入て炎天の石上ゝ曝ハ一日ゝ成る色淡白ゝ成て堅ゝ成ゝ木片のごゝ成ハ割て花形ゝ為食料ゝ佛の奥ゝ供ゝ一日の中ゝ曝乾ゝ色一和ゝ經ハ餘て用ゝ凡六條ゝ蓄るゝハ常ゝ水桶ゝ蔵ゝ雨ゝ逢ハ忽ゝ敗る故ゝ又鹿茸ゝ生るゝハ豆腐ゝ油くゝ塩ゝ漬し紙ゝ水ゝ濡し包て火煙の色ゝ成ハ三日ゝ成る

卯花　不断（キラス）豆腐
滓あり

雪花菜　花史左編

卯花は雅よりいふなり常に豆腐（ミル）を煮さし又沙糖を和（ヱ）てあへものにするなり豆腐多くいて搾（シボ）はきるゝ為し

大豆麩（ノフ）　延喜式

大豆（ノマメ）粉あり為細に用る紙食餌（ナレエ）さいてあり

豆乃蘖（ノモヤシ）　唯（ヒトヘ）に毛夜志と　於夜志（オヤシ）生（オエ）しあり
つり茎（キヤ）しまり

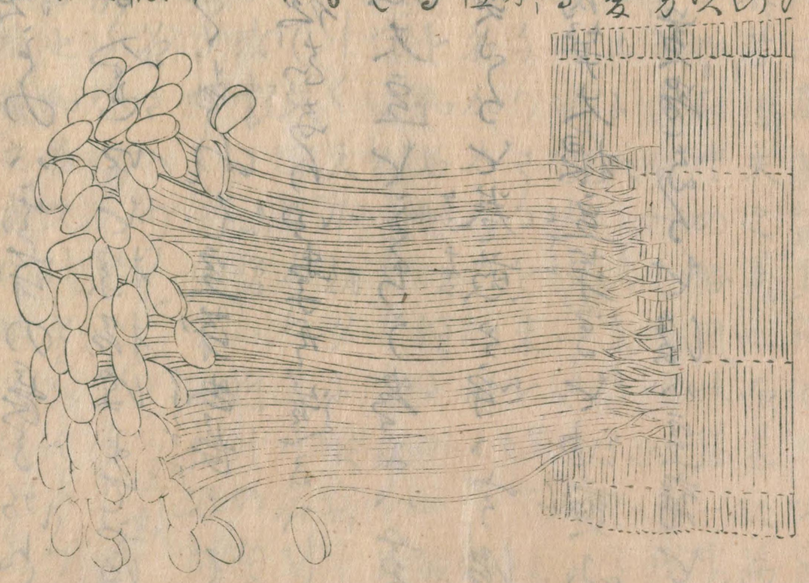
大豆黄巻　豆蘖（ノモヤシ）以上本艸　黄巻皮　證類本艸

豆牙　泉州府志

蕃名ヲイトシキイテンデボヲン

豆蘖（ノモヤシ）と仍（フユ）は冬月泉（デミツ）浅流（アサキナガレ）のふよ藁蔕（ワラコモ）と鋪大豆（ヒロケ）と攤（ヒロケ）

此豆芽（オヤ）は正月七種（ナヽクサ）の食物（モノ）にもちひ粥（カユ）の須受志呂てゝ
やうにむかしの童七歳乃頃
まてハ髪を額と項（ウナジ）ぎはまて剪（キリ）
て垂（タレ）髪（カミ）にして須受志呂とゝ髪
と長生と豆芽と後を同うせり
有れ共言（イヒ）へ和名鈔に髫（ウナヒ）小
兒剪髪所餘也和名須受志呂禮
記疏（ヒ）剪髪所留（ヲ）不剪者為髫（ウナヒ）の
ゝ云ふ髫の百會乃背より垂（タレ）
ふ今鞦（ブラン）人皆ちの巴又豆腐とも
ゝふ須受の代よりあせる義なりや
又同し食物に須受奈と云るハ
蘿蔔（ダイコン）とゝ此蘿蔔ハ浪華
乃朝廷の大市歌よりれ根
白と泳玉（ヒヒ）付ふ吾くふの江
方に國に優ゝる美菜なれ瀬
ましきわのふそ須受とハ濯
と思ひて皆漢白の詞や特法説
ゝもの事ハ七種の所に雑ぬ



国立国会図書館　タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1
ガラス使用

上に芽(キザシ)の出(ハ)ぶを掩ひ置(ケ)て二三日ふりて甲(カワ)を析(ワリ)二七日
をへて芽(メ)を長(ノバ)さ清(スミ)温(スヒキ)の泉に漬(ツケル)るものハ芽(キザシ)の長(ナガ)さ一
尺ばかりに及(オヨ)ぶ又大豆を蒸(ムス)ハ蒸器(ムシバコ)に棕榈皮(シユロノカワ)を敷(シキ)て
ひ無日を漬(カヘル)ること三度許つゝきれて豆芽(モヤシ)出長(ノビ)ること
二三寸ばかりなるを胃(イ)虫(ムシ)お祓(ハラヒ)あるの呪事を造るべし
○大豆芽(ニメノモヤシ)巻(ケンチヤン)と薬(クスリ)にいふ〻ハ黑大豆(クロマメ)とをもう巻(ケンチヤン)ハ黄
大豆(キマメ)なり○豆芽(ニメノモヤシ)を油(アブラ)にて熬(イリ)ると巻煎(ケンチヤン)と呼ハ字治
黄蘗山の唐僧ハ巻(ケンチヤン)今豆腐(ヒヤヤツコ)大根豆芽(モヤシ)等と油煎(アブラヤキ)ふ
しなるを皆巻煎(ケンチヤン)とぞ呼ハ黄巻なるを後ハ豆腐と
ものとやうなり

味噌和名鈔引漢語鈔辨色立成曰高麗醬美蘓俗用味醬
味噌二字と注して味宜作未来者揚雄之義也而未訛為
味未轉為味と見えたり今按ずるに註中の俗用味醬二字
まて自註ありて以下ハ後人の贅筆なるべし味噌ハ吉我
邦の製ふ〻く即ち和名なり西土ハ
よりから因順の時ハ高麗醬と唐名の適當なるを未と誤て味
高麗醬と書しとあるハ繼治ハ和名加太志の約語なるを未と
作を伊毛治と云ふ因て繼治と和名鈔の俗云鍛
治訛也とせり文字ハ仮粮とおれしかるを文字
いふ夫味噌ハ仮粮とおれしかるを文字
て稙種とあるものといひて天下物々の欠字
唱へ失るべきものなるを或書ハ味噌ハ近代の製
訛て俗ハ大豆豉なりとあるやうに
察ざるの説なり太古より美蘓の名さへあるとなりて豆豉
汁とおりいまがくるやあるハかるハ味噌和名久伎とそれ
豉和名鈔引釋名豉五味調和者也
今按ずるに次紀曰蓮根蕪菁以塩蔵之者俗稱久伎と
是豉と久伎と称ハ本塩と豆と酢と
なり延喜式ハ豉と久伎と別是味噌の漢名なり

南部の方言なり今の印本和名鈔是に行間わかて豉の
文義解ぬるなり今和名を按ずるに豉嗜也五味調和須之
所成乃可甘嗜也とあり是まことの食物の調和にかの
ものとなるべし又説文に豉配鹽幽赤赤豆也幽謂造之幽暗也
とあり是もまことの豉にあらず即今の納豆ふ寢
豆なるべしとの豉にあらずとの字書
の説なり

醬油は凡西土の醬醢の
本なり醬油は豚魚の肉汁と麹塩酒
とを沖縄人よりうけて日
用の調味とす

醬和名鈔引四聲字苑豆醢也和名抄
又曰別有唐醬と云やり唐醬は豚魚の腊汁
なり醬は周禮所謂醬醢醢也新撰字鏡に
醬は豆油と醬油とのこと
の通言なれと国名とは
なるべし

北志保是今言醬油ふ
醬は豆の腊汁
と言
肉此志保とあるこの是なり
つ文字はあるべしと是に天
ふ

蕃名

諸國の中味噌醬油を釀てよろしきは豐後國大豆とい
ふものの大粒なり三俵の國九升四五升大豆水に浸
し俵の國南部大豆ふものの和泉の紀國にて味噌醬
油を造る上州大豆江戸にて用ふ然れども風味
國大豆に亞ぐ

赤味噌　白大豆一升二升煮て豆を先初鷹二枚を用
て之を焚後薪重五斤之を焚焚尽るを待て後煮熟して
豆汁多かるべし少かるべしを搗て麹一斗五升に塩二升
を和て再び搗煉桶に收め封して涼地に置き二十

国立国会図書館　タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1　ガラス使用

日晒して成るべし久しく貯ふれハ塩を
升入るさもれハ大暑ゆゑ傷まん
白味噌　大豆一升洗て水を漬し稍ふとびたる時
ハ皮ごとむしを蒸籠にて蒸し揉皮と離し水三升と
いとと煮て一沸よりて皮釜面に浮と掬ひ去さもれハ
豆潔白也煮ゆるもの豆汁と去搗て大團子ともし
薄く切て作り細ゆ刻冬春ハ十日夏秋ハ四五日ゆして
成るを久しく貯へ麹白麹一升六升塩一升五合冬秋ハ一
升三升ゆ純米和して之を収む
五升味噌　米糠一升豆五升煮ゆ
めく煮て搗まぜ塩三

升醤油の実三斗目及酒の糟と和して桶ゆ収め用ふ美
酒糟なきハ麦粕を用ふ殘氏の合也
糠味噌　糠の糠ゆ密なる篩ゆて篩ひ細末なる者
を取て一升ゆ塩二合拌て平盤ゆ晒を時ハ色潔白ふ且
日乾て收蔵む春夏ゆ腐ゆ敗或ハ酒ゆ和して食ふ味美
く殊ゆ紙ゆ裹て貯へ用ふ豆し又玉味噌の法あり
經山寺味噌　大豆一升炒て粗く磨て皮と去且
大麦一升水ゆ浸し一昼和して丸出し豆麦混合て之を
蒸極て試ゆ強飯の如なるを度とし糠ゆ遮しゆ越瓜
三十箇を入て各四ゆ破且粗く刻を塩少許和合くを

れおりうして汁と取而圧豆麦三物混し合せ再び垣
二升八合を加て瓜の汁と和合し桶に盛石を壓とし五
日ゝ毎に之を搔回度し然る和合ると成て生姜木
茸麻仁等の物微塩て加へ搔桶に収て夏月之を造る冬
麦之を食ふ或茄子を加へるも可
納豆　毎月大豆一升水一升を煮熟し莚に掬大麦
一升炒粗末にして豆麦相混して麹に盒し晒乾さ
と三日ゝ程二升五合水六升を煮し微熱し滓を去り冷
し定て豆麦の麹を浸し但麹に握て指の皆に桶に盛石
を置て之を壓し封紙を貼て緊く封し冬を後重

と成り別に取り茸生姜山椒皮木茸紫蘇子茄子瓜等
の類を任意に和て宜敷之を桶の納豆に入まゝ之を
用う最生姜山椒木茸の類ハ切ゝ湯で冷し定て入る
し○淡納豆あり即大豆豉あり浮屠氏歳暮年賀に用遺
ものあり納豆とも製実也
味噌納豆　大豆煮熟して藁苞に包て麹室に入て造せ
て係と生ずる時之を和き菜及び豆腐と細に切て之に
加へ煮汁に芥子を放て食ふ味美甘美なり
豆油　大豆三升を煮て磨し麹二十四行を搔せ
暍て翼と成る毎に十行に塩八行井水四十行を入て攪

晒て油と成るとゝ云て用る所ハ大抵大豆一升水精麦一
升炒て粗く磨以て拌翻て麹と成各晒しゆゑ用る時一升水
二升五升煎沸し冷定て桶に盛投る豆麦の麹と毎日朴
とゝ是と撹ること七十五日冬百日ゆゑ熟して成る是と搾て油
と取て油色淺味美ゆゑ一沸之と煮て桶ゆ収め窖と
埋ハ色深黒ゆゑて味美し是と一番醤油と名く生滓
とて糟の粥ゝとして塩水和し是と撹き油と搾る是と
二番醤油と云味劣る凡市店の醤多くハ小麦と用て
味美し大麦と用るものハ美ゆゑ是れとも病人の吃
ゆハ大麦のものゆゑ劣し凡山椒獨活等の香ある者と上

ゆ投て塩ゆ吸はとゝ云
豆打ハ万歳の時熬豆とゝて鬼逐るとゝ云ゆゑ
の俗也續紀　文武帝慶雲三年天下諸國疫疾百姓多死
始作土牛大儺と行ふ又貞觀式追儺祭文ゆハ四方之堺
東方陸奥西方遠佐嘉南方土佐北方佐渡乎知能所乎奈
年多知疫鬼之住加登定賜と行ふ今節分の夜ゆ行ふと
とゝ也しゆゑ是ハ諸尊桃とゝて泉津醜女と禦まつの
ゆゑ是ゆ桃ゆ鬼と鬼とゝ
ゆゑのうちと裝かさとぬきてやこよいゆゑん
四季物語油ゆゆの松ハ白木の餅輪の多ゆどゝきて生

豆腐かれいの佛まけ豆に生まれ豆と物のけえやと逐
ぬへ追いわしの枝物のらきの梓八鬼やくふふ氣よ
百姿ふてをひる事也日次紀曰京師隅中村貴布祢社節分夜盛豆于量而散四方追疫
鬼故有豆塚之名○按ふ月令季冬月大儺と是節分儺の
起ふるし本艸ふ大豆辟穰時氣とあり○撫朝樂事十
二月廿四日謂之交年丐者塗抹○下學集文安元年三月
裝成鬼形叫跳驅儺索乞利物
二日天雨豆小豆世俗以植之出生矣其葉如白膠木也○
南朝紀傳ふ今年三月二日昼夜大小豆降事雨のこと
しとあり

豆莖 和名鈔

頵 說文亦作萁稘

蕃名 ボーンハルム

楊惲ら詩ふ田彼南山蕪穢不治種一頃豆落而為萁人生
行樂耳須富貴何時又煮豆燃其萁とハ曹子建ら七歩の中
ふして作るる詩ふり魏志ふ載らら

黑豆 和名鈔 鞍懸豆 黑豆の中ふて完大きく馬の鞍ふ
あり 按授時通考ふ馬鞍豆
種ふる 鴈食豆 黑豆の扁くて大ふる者雁好て之を食ふ故ふ名とに

烏豆 和名鈔引食經一名雄豆 黑大豆 烏頭 五臟穀以上綱目 大黑
豆 雲南通志 黑豆 緇豆 僧衣豆 以上授時通考雜色者云僧衣豆

黑豆ハ粒細して稍大ふる者碁石黑とふ煮豆ふ佳ら
ふ○福建金陵寛ら傳ふ黑大豆一升 烏胡麻一升 食塩五合 各煎

味して食後湯に入て服すれハ氣人に益あるとこゝ

青豆　青津豆俗言青ぢゝ又大青地豆地ハ津と通ず赤地馬地あとの地ハ地と同く煮てそ云

毛豆　食物本艸と青ハ即此ものなり　大青豆　青豆以上授時通考○按に綱目時珍云大豆有黑青黃白斑數色

大豆ハ煮て漂色もの餐の糅に用うるもの也此もの五角雨の出に蒔て大青地子は粒大し

粉子豆　或云黃乃粉豆なり　奈良茶豆　此もの茶粥に入て味宜し故に名く

褐豆　綱目○色の褐なるに因り

味噌醬油に造てよろし生成実を搗し農人作て益あり

小石豆　雪下豆

零烏豆　本艸彙言

粒の大大豆より小圓色白し但成実多きゆへ農人喜て作もの豆腐ふあてハ黄ばゝく又乳くふし

阿豆伎　古事記○即小豆也

赤小豆　和名鈔○本屠氏曰こハこゝ阿豆伎なり黃小豆ふとつゝ漢名赤ふ豆の大名なり中ふ名ふ豆之に接小阿豆伎ハ本小て赤豆なる者宜いちまるしけ豆は阿加阿豆伎と名ちゝ呼りそか小豆の大なるを赤小豆と称つ大納言　本朝食鑑小豆有稍大深紅色者此俗稱大納言味最美也○烏逐類に十五日ちゝざゝて赤の粥と糜とのふ又ちとく入の上蓋に精乃米と大納言乃ふ付きとゝ名詞なゆりて、よゝに接に大納言とい俗日ハいとゝ付きなり

胡頽小豆

赤小豆

一の名ハ尾張小豆是赤小豆よりて大者也　宇伎奈伎　新撰字鏡答小豆ミあて訓ヲ詳あるを

赤小豆　本艸○又云赤豆王禎云今之赤豆白豆緑豆菉豆皆小豆也此則入藥用赤小者也　小赤豆　紅小豆　以上本艸

説文　答　穆天子傳○通雅答即荅也　巴赤　廣雅　赤大豆

原始　相思子　紅豆　以上博雅　豬肝赤　本經逢原　米赤豆　授時通考較赤豆畧小也

蕃名ロヲイボヲン

阿豆伎とハ赤鮮也色赤而熟之能腐熟るゆゑと書紀注ハ今按ハ草ふして其伎と呼者衆し其幹の樹植るを泛て称ふ似るゆ小豆豆角蕊蘭ハ葉のめき志るゆゑ和名鈔ハ此豆の種ハ伎とつふよ蕩木の字塡ハ雲と柿のくさき伎ハ岐乃字共しるあ

赤小豆蔓種

さゝ小豆と赤粒木ふとの義なり
小豆は亦春小豆秋小豆早晩の二種あるなと大豆と異
なる処小豆の回數多くして多く粗下條を列ぬ
春蒔の小豆は四月晴雨の候肥土とまぜて蒔て八月
まむて收む秋蒔のは五月蒔て後十日許を隔て栽て
しめ六月中伏まてに栽止む遅きと種子多く蒔
しこの秋種は粒稍長ゆきたく赤み紫の色と常ぬ
中に絲麻あり大きは栗ゝ如稲と一ッに蒔たを付も
おれし時なり○又夏小豆は春蒔て後長夏
月夏の隴の中に蒔て実かりとりて即土と壅覆し或は

菜菖蒲菁或ハ甘藷のびようゝし拔て六十日ホして
莢吐みたす日ホして子熟而莢の遠くなるを待く
摘採ハしなるやぎれハ莢ヨ徽して地ヨ要去ぬ
八成小豆　垣小豆
此ものの粒ホて細く色微緑なり彼岸ヒ播てやゝて所離
ヨ引ハしやヨ施てハ実よかゝるを子と結ハ寒寒し熟ふ
ハ速く摘採ヨ
蟹乃目　馬韓小豆　其子淺紫色或淡黃色ありて形細ホし
韓一種の百濟や今狂人ヨ言俗ヨ愚頑ヨ馬韓ヨ云ハ三
云馬鹿ハ秦趙高ヨ故事ヨ出て後の附
ヨ出て後の附
舍なるへし

紫小豆　和名鈔引食經
此ものの瘠土樹蔭ヨ擢て笹ヨ纏て独活ヨ品といで
ヨ実藝やきさるヨ今人多く似まりされと度寒く煮
るし洗粉ヨ似ハし又一種蔓ヨ延るものありて嶺岡ヨ
ゆるるし又此ものハ霜降の節ヨ成ハ莢子の脱散
あるるし莖根共ヨ抜き一時ヨ実を收るるあり○
凡正月十五日赤小豆粥を煮る此日ヨ左義長とて山上
億良の献ヨる什ヨ長られハ病のきとものゝ憂をめを
みよもれぬ時代ヨ病みる此四季物語ヨ病りき御膳ハ
小豆ハ佛粥なるへし四月十九日のひヨ赤小豆

北御粥献まるとかきたる事根源ハ寛平の頃より
年毎ハ小豆粥と上ることゝなれと信良の歌あれハ赤ふる
き御代のためしなるへし禮綱記曰正月十五日以舊年
五穀為雜粥祭司桑穀神依之献天皇賜諸王諸卿是小豆
粥なり鳥遂ハすゝ白がゝばりて赤の粥とゆゞくゝ煮
て煮たるの初はとれとし神ハはしめけるなり豆
穀と祀るの御式なり〇し數本集むつき十五日ハあら
きかゆとゝてゝめる初穂なり月ハとつゝゆあれハ
ふへてなゝとけらゝ好とあり〇日次紀曰凡年中六
甲子夜　禁裏破祭之　大乳人奉献小豆粥於御前及饗宮

中男女又民間傳以為甲子祭必為小豆飯也〇赤小豆ハ
毒熱腫瘡の疾を治ゆ又能魅蠱を名辟ふ俗用て小
兒の枕ともむり小兒の頭上ハ鬼の集あり小豆と穀
して逐ふ皆逃亡しあるゝと今若物語ハ載さ
ぬ今小兒産後の頭背ハ赤小豆七粒を塗へしとあるふ
るゝし　説文云炎工氏有不才子以冬至日死為疫鬼畏赤小豆故冬至日以為粥辟之
〇鼠及物
み喰ものハ三年の間小豆を食ふへゝゝて舊痾を発し
て煩悩苦と成ふ色ゝて有よ物の病ハ赤豆を煮て
くゝまゝれい食るゝ〇凡小豆の葉ゝゝきゝのハ竹
葉或ハ茶の烹汁を加へ銅器にて煮ゝハ速熟ふる仮粥

或ハ餌餻等ヲ和調ハ世の識所也○大和糕一人上白糯
米三合六小豆ヲ合雞卵六分○鹿子糕一瓶上白糯米八合
白粳米一升六上白沙糖三斤雞卵三甲藷粉五合紅麹三
○時雨糕二瓶上白糯米三升七小豆一升五合上白沙糖
蕎二束○住吉糕一瓶四分上白米一升内三分二粳藷粉
五合小豆二合落地生皮苦上白沙糖一斤雞卵一甲○山茶糕
十五合醤油五合上白沙糖一合紅花三匁緑八○伊賀糕
四十五上白沙糖八合山梔子二合○木子糕四十上白米
一粳三分二粳上白沙糖八合○唐土糕五合精粉三合一
上白米二合三夕内上白沙糖五合小豆二合○高麗糕
一瓶分四十條箱長一足上白米一升五合内三分小豆
一合小豆五合緑五合○龍田流一瓶四十條分小豆一
升麦粉三合雞卵三甲○丁子糕十條小豆三合二夕藷粉一合
二夕丁子五分白沙糖六合美作糕四十上白米五合五夕内三分
小豆二合四夕糯一合六夕黒胡麻二合上白沙糖四合緑八
合五合小豆二合上白米五合八夕内三分山梔子一合二夕
四夕上白米一粳三分二粳○木子糕四十上白米一粳
三夕二十八目小豆二合藷粉六夕八十○唐土糕五合精粉三合一
上白米二合三夕内上白沙糖五合小豆二合七夕○高麗
糕一瓶分四十條箱長一足上白米一升五合内三分小
一寸七分横九寸一分一粳三分二粳豆五合白沙糖一斤
五十上白沙糖一斤藷粉四夕○眼糕四十五上白沙糖一斤
藷粉一合小豆五夕緑五合○龍田流一瓶四十條分小豆一
升麦粉三合雞卵三甲

国立国会図書館　タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1　ガラス使用

白沙糖 三斤上白米 一升三分一粳三分二粳 薯蕷 一斤紅花 五分藩粉 四合糠 五合

○蜜柑糕 五十顆分 上白米 粳三分二合 上白沙糖 八十目 小豆 二合三分二粳

山梔子 三合 罌粟 三分 此他大約因りて孔を足らして

小豆腥 俗云絲 粉煮 小豆蔓の中に豆腐大根椹茸銀杏慈姑

芋里芋薯蕷の類と煮越して食ふもの

白小豆 蟹乃眼 馬韓小豆の蟹乃目と名ゐ しく物 石鹹豆 シヤボム者石

鹹の番名サホ トスの轉音なり 脂垢と脫去とん豆粉と解て呼つる耳

黄小豆 和名鈔 引食經 白豆 嘉祐本艸 飯豆 細目 白小豆 天工開物

此もの亦二種あり苗葉赤小豆に似て稍大也農人蟹乃

目と呼つり一種は蔓長くして笹に纏ふ紫く油膩と深

く皆日月に乾し凡白小豆は米に和煮は早熟る也

小豆花 和名鈔

腐婢 本艸 赤婢腐 羣芳譜

蕃名ブルームハンロー・イボーン

西地かして腐婢と稱る者三月の葛花なり小樹なり赤

豆花なり並に陰乾にして百日にして求ふし水

にて服は酒に依て解ぶ 紙酒醉を解ぶ いつの葛花

を酢を解は其の識所なり本居氏葛花の説は腐儒の心醉の醉

と解さんと欲を因て書名小樹腐婢は常山の一種和名小臭桐 の俗或小林と呼 てみ綱目弘景は所謂 西州

の葛花なり 瘧疾を治るに服して玉効あり

小豆葉

稽豆

藿儀禮註豆葉說文赤之爛也

蕃名ブラーデレンハンロー・イボーン

小豆葉ハ小便を止め子ハ小便を利をる葉の功能相反

寸白蛔麻黄能汁を煮るし根ハ汗を止るゝ

黒小豆（クロアヅキ）

多仁伎利豆

稽豆拾遺　黒小豆和名鈔引食經云皆小豆類也即是

豆料豆以上本經逢原　馬料豆本艸必讀

蕃名アノニス　亦アハカ

小黒豆羣芳譜　細黒

此もの原野自然生のものなり今所々畠と樹藝あり細
目藏器云穭豆生田野小而黑堪作醬豆尚鈴子豆とん味
噌を造るがごとし或黑小豆とん救荒譜の蒡豆とし又山
黑豆とする者ハ并に誤なり

二成豆 大和風土記 緑豆即是
二苗 早成豆 八重成豆 眞小豆 米ハ麻米と 加通
毛利 粉豆 本粉豆より字音を轉ずるなり 猴豆 帯み宛然猿の面
緑豆 開寶本州の時珍云緑以色名也 舊本作菉者非矣 緑小豆 和名鈔 斑文あるなり
小緑豆中の大なる者也 官緑 粒粗小して色鮮なる者なり 植豆 按引食經 油緑 粒小なるして色の光ある者也

緑豆

国立国会図書館　タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1　ガラス使用

摘緑 一名摘角緑○早く種て頻る摘取る者せ以ふべし抜取者せ 上綱目及授時通考

明菜 灰緑 以上羣芳譜

蕃名カテイアンボーン

此もの一歳より再び萌て実を収るゆゑ二成と云ふ八重成と夏秋頻り実成して名古屋毎日より浅実を摘採るものを其名あり其子微して用ゆるなり○おもて粥よりまづ一遍まづくまる○此もの即小豆のまきよりて又種の早晩ありて子の巨細ありて色の淡深あり各実乃方名一かたに今詳名をおいてらちなし

二成粉 通稱○又小屑粉と云凡粉屑の細なるものをふるいあしこれ眞小豆子と同称なり

緑豆粉 眞粉 眞豆粉 以上 豆粉 解菽 菜粉 以上 事物方書

異名

生粉 八脂垢を絞り葛粉より代用う 唐音緑豆 皮と云 熟粉 八餛飩の餡とあし炒粉 八餅の衣とする緑豆麪 八線香と製るうあし線筋と輾出しるや沙糖より和製より味最美し長崎唐人伝よりて始まる調ふものの也天工開物云淅中寧紹則以緑豆為君入麹造豆酒又緑豆做粉洩漿灌田甚肥と云

二成芽 俗言 二苗

菜豆芽 種樹書云恒芽 揀菜豆水浸二宿候張以新水淘控乾用蘆席濾濕襯地摻豆於上以濕草蘆覆之其芽自長

二成芽ハ筍の類ヨ入ル水ヒ漬キ葉ヒ捕フ三日ふ〜く白芽ヒ生シ筍ヒヨ毎日ヨ浸ヒ緑豆の甲脱去テ芽日々に長くなる是葉中乃種ふくり○凡緑豆のもやし豆一升ヒともやヒに独テ一升ヒ合ぶにな敷ふ豆

虚豆

夏豆　五月豆　四月豆　大和豆　冬豆　雪割豆

蠶豆　食物本艸○細目時珍云莢状如老蠶故名○王禎云蠶時始熟故名

胡豆　細目　寒豆

事物紺珠　湖豆　仙豆　仙一本作佛以上通雅○今按ヨ胡豆以下四名ハ豌豆ヒ同名ふ〜テ異物とやら蓋蠶豆豌豆ハ其植テ熟る時皆衆豆ヨ先テ早ら相混シテ蠶ヒも豌ヒし豌ヒも蠶ヒふ〜テ互ヨ

蠶豆

生名目を誤謬ぬ　大豌　汝南圃史○今按ずに圃史ニ大豌と云ハ蠶豆なり豌と云ハ豆を前の胡豆以下四豌豆なりと云ハ是を前の胡豆以下四名の誤まるなり後人の章法なるべし

蕃名ワウルボヲン

虚豆は其莢の上ニ白毛ありて名つくと云ふ但虚ハ天地間の事にて天と共ニ変豆なり又卯月早月ニ生ずいちはやく熟て収るの初節とやて名とせり蔵ニハ中秋のふは生熟て収るの初節とやて名とせり蔵ニハ中秋のちお種てし臘月の時ニ墻ハ生て正月の交ニ萌て漢白く極ハ二瓣ニ分れ狀蛾ニ似たり此莢の中ニ黑き點あり生幹ハ方ニ中虚あり枝一ハ三の葉甘く粗匙頭ニかゝり面ハ綠ニ背ハ白し○此もの二

種ありて粒大くて扁ニハ味頗劣り粗小くして九きハ味殊ニ美し此種とは植るべきなり○凡植るときの後ニ成るハ熟ニ遅く実も少なれと時を遂ニ蔵るし○本州ニハむかし張騫が圃ニ使して此種を植られハ今も蜀人ハ胡豆と呼ぶよし時珍ハいつの我國ふしてハ大和国ふしと言この豆を久く作られいとハ大和の豆なり名さ豆生佗諸國皆うゑつゝ肥の後国ハ盛ニ作りて他の所ニも多く蒔出せるよしい豆○凡豆の類亦植て多ありき地ニ利ちふ理あるうちにも空豆ハ共水土の肥磽ニ応もかゝる故冬の霜色

て麦ハいとよく先登のしと熟られハ蛭蝗の憂なく風
旱の害さへあるとなん民の利ハ多ハ物ハ物ぢかし況や良圃を擇て一粒を播ハ生収実ハ量なて
つゝと二とはかり取るものなりされ麦ふと一町二町を
作るハ必云の一ハ蚕豆或ハ雲臺乃類を植るなり
の糞養を施して麦よくゝ成し是而ふかゝ利を得ふ
是を上簷下播ものみの深地ハ皆うるへし天工開
物云凡物樹葉遮露則不生蠶豆与豌豆樹葉茂時彼已結
莢而成實矣○凡莢のまゝ嫩ハ煮て食ふ堪へ熟して
ハ熬煎煮ハ味噌を釀用ハ仮又粥を拌て料理ぬ

国立国会図書館　タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1　ガラス使用

曾比麻米 和名鈔

佐々利艸 藏玉集秋なるゝ風まやゝ吹むさゝびくさ花の
下枝ともゝく五月雨或ひらの此ものと注し
られハ姑く載て 畠豆 實取豆 粒豆 霜豆 奴豆
後の考ゝ俟ハ也

鵝豆 和名鈔引食經鵝豆紫赤色者也 燕豆 齊民要術黄高麗豆黑高麗豆燕豆豌豆大豆類也

赤豆 閩書 大赤豆 土人亦呼豇豆 紫豆 大紫豆 以上授時通考

蕃名

曾比豆ハ和名鈔大豆條烏豆の次ゝ出やり曾比らい燕
の羽色ゝや同ぬゝん按ゝいゝ赭土と曾保といふ紫赤色なり又鵝と曾比と云
ハ別義ゝ畠豆ゝハ蔓豆ゝ對ハし名なり亦實取ゝ粒
ゝるし
ともゝ云ハ蔓豆の莢ゝ併食ゝ異ゝ無ゝ

早晩二品ありその狀ハ小豆ゝ似て莖實稍ゝ長て莢上
ゝ白ゝ赤ゝ稍大小豆に異ゝ
又ゝ打ゝ色ゝ狹ゝ解ゝ
○花ゝ淡紫と淡黄白ゝ
と赤紫ゝ正色ゝ蓋大豆
ゝ代用ゝ大豆の代ゝ
日ゝ晩日まて暗夜ゝ
らゝ
ゝ肥養ゝ
○晩豆ハ霜豆と名く六月下旬まゝ暗の中ゝ蒔て

佐々利艸の名ハ
おゝひ食ゝし

成形圖說卷之十八 二十九

栽培して收穫し○この二種ともに実殖の後高さ五寸許より漸く摘採ちり稈ハ特生ふして苗の高四五寸許莢ハ双生と数生とありと雖も地ハ去年の果殼乃腐ちるし畠乃肥ふるハ其葉ハのこ場豆てはしく呂硯壊剛散又ハ大小豆共中に保拙無し是良田ならひやすくして培養乃狠ちく又飯粥ハまして餌餌の餡ともちゐ用まるく赤小豆と均れし亦海生の良穀ちり○奴豆ハ但黒白乃斑文ありと称つり

呼ちりハ上ハ殼類ふして幹乃植なり是とは幹豆ともまた畠豆ともいふ

蔓豆ともまた蔓物ともいふ而豆ハ莖立蔓立の二ツの形状亦大ハおれしちりて豆は全く藤生ふして畠豆は枝実ちり故ハ今分て二條とし而も種属ちりて回所ハ表して立ハ参考ハ仮りと

佐々義古事記○書紀豆角此云佐ゝ礙今按ハ直省志書作豆角豆角即上芭豆一名紅豆又曰羅裾帯皆藤生と

佐々和名

佐々牙鈔

伊佐々艸蔵玉集いさくさ如何ちる風ふえぬはは

ハ大角豆せ

御鬘豆是莢の形長く垂ちり鬘ハ仮ふ

ふのものとかはちりて称へ又古事記ハ御長く垂髪と美加豆良と訓るまてとも侍りし

長豆

眼鏡豆

豇豆

垣豇（カキササゲ）　小豆豇（アツキササゲ）　十六豇　十八豇　布良宇以上皆俗稱ふ

豇豆　蜂雙以上細目○時珍云豇豆蔓生結莢兩々並埜故有蜂雙之名　大角豆　白

角豆　以上和名鈔引食經云色如牛角故名之一殼含數十粒牙角ハ其莢ヲ云ふ博雅豆角謂之莢　赤

豇　白豇　按ニ豇豆子赤白二種あり此方呼て赤ささげ白ささげとゝ云即大角豆白角豆といふ赤豇白豇とゝ云ハ並ニ其色ヲ用てなづけしのみ　十六粒豆　十八粒豆亦云十八豇　紫

羅豆　亦云紫羅帯と紫裙帯とゝ　菜角　一種蔓短鋪結莢嫩時充菜故菜角の名ありといふ　大赤豆　春不老　白不老　以上授時通考　豇苗　救荒本草　豇豆苗

紫豇豆　以上農政全書　裙帯豆　食物本草○以上並ミ蔓豇なり

蕃名ビユウレン

佐〻義今按して佐〻牛とゝ是木とけの介ゝと訓ゝ古ゝし所謂一木のおらさ

白不老

古迹し用ゐ　蓋狭々解の義なれば衆の豆ハ其実乃熟するまてと角付粒解色なれは此ものハ枯ても角の碎細み解散さとのことなれ

此ものの数種あり紫なると邊紅なると居多なるは大和風土記ハも紅角豆の事あり西土ハ云斑駁ハ邊紅なり又黒白の斑あると僕さ〳〵ものらしく莢ハ皆双生にして並壁初ハまく後ハ白し長三尺餘なるものなりの中の子ハ紫色なるハ此ものハ白不老なり○垣紅ハ俗十六紅とも唱へ是壁中まて垣紅ごとくなるハ子実の数定なし十六粒てなれのハ必と十六の粒あり子に紫黒乃二種

国立国会図書館　タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1　ガラス使用

なり莢の長七寸双生あり房生あり和名鈔ニ大角豆離
離結房離々讀布佐奈流ト云是ハ○十八豇ト云者ハ
蔓子ハ十八許あり西州の俗目て不老ト云常時十八
而不老ト云ふ意ト云てつされと西土にても不老ト云
名のありて嫩莢の時ハ菜とし老てハ食ふに堪ざると
して老さらぬと莢莢するハ俗目ト云ふ彼ニ是あるハ
しるしおもされと○回し種ニ莢のあいだ〳〵色紅紫
にて花と実と濃紫なるあり並ニ十八豇ふ〳〵て西州混
て不老といつり○一種眼鏡豇ト云あり莢環曲て輪と
なる故嫩時ハ煉て苦味と脱て菜とふやす穀用ニふとハ

畠豇ニ〳〵おれし○又江戸不老一ハ唐豇豆と名る者ハ
是四月末ニ莢となり早く〳〵なれると珍ト云ふ然せ
ども〳〵さし○凡菽ハ二月種子と蒔ハ五月嫩莢と成ふ味
甜し五月実熟して又再ビ種子を蒔るニ七八月実の
並ニ菜ニ充用し又去年の種子ハ収おき其のまゝ十
日二十日程つゝ間を置て蒔ハ夏秋の陰菜養となるに
益あり毎朝豇豆を煮て塩少許と入食ハ補腎ニよろし
○始種子を下に圃と作り豆の芽口をとりて植上ニ
成と云ニ〳〵し又圃の邊側或ハ芋園の中皆植るふとを
の長尺程ニ及ぶ次籬落ニ延て苗四五寸ニなる時蔓の

端と摘剪し精氣根より入て暢達いたと遂さきむ新芽
と出して結実熟す○十六虹ハ肥壤ハ地されハ実成を
くふし○子と収るハ熟して莢ときハ日に乾し殼と
あり成ハ交て貯ハよし殼ときよされた多く生て種子
とあるとも又一法ハ乾て磁器ハ蕎麦葉と交へ密封
て保つ○續貫行曰山野ハ燭みのうち生出る樹実
竹子と飽まて食ふてと條と淫かゝし海河よりのかゝ
ふ魚介藻あとのゝと食てハ竟ハ脹の病とこそあ
る是人力ととて鍬鋤と入るハ極ハ物にあるされハ性
と畜の命と後おとるゝしの落葉と吹ハ子と殞

とゝふハ皆虚誕なるおゝと知へしいかし申酉ハ歳和
他ハて小百姓ハ飢て山に入て葛根と採ハ蹄ハ
出て山丹と掘て幸ふして死ときハ從来茄子
きの定是なきものなれと脚痛と害腫て皆疾患ひとる
るれうゆに溝漬の上に種蒔大根雲薹又ハ沙場乃蕪
地ハ作り拵るハ八重蔵角豆やうの地とお食ふてゆり
しものハ粮貫くてとカうやたちと命とつかきるゝと
うや是微の拙ふかゝ人のかしして鍬入作らるものな
れた人と畜ふの法あるおとかくのおとし天命とハ物
毎ハむゝひあるとゝるめり○本藩諸縣郡ハ會洲と

豌豆

称して瘀血を破る妙藥なり紫豆(ムラサキマメ)は百艸を加味して
法所より発賣に按ずるに和漢三才圖會十八豇豆下に曰有赤白
二種取赤豆入用産後及金瘡折傷藥中名之曰愛洲藥即
是なり

野豆(ノラマメ)和名鈔○吟織内尚此名を呼ぶ乃良ハ野の古言曠野野猫のごとくなれなり

猿豆(サルマメ)園豆(エンドウ)庭訓往来○蓋豌豆の轉音なり

豌豆 以上拾遺○綱目時珍云古昔呼豌豆為胡豆今蜀人專呼蚕豆為胡豆 戎菽爾雅

按豆 素問○通雅作安豆 青斑豆 別錄 青小豆 千金方 國豆 鄴中記○

即胡豆の訛 回回豆 飲膳正要 回鶻豆 小寒 以上遼志 畢豆 唐史作蹕

豆

麻累　留豆　淮豆以上綱目　孫豆汝南圃史　丸豆　冷豆

寒豆以上長興縣志　畧豆畧音彎唐六典　湖豆通雅

蕃名ヱルウヱリト

豌豆ハ苗の高三尺許枝葉のさかんく而對て莖は弱みして蔓のさくく芽の端より鬚出くるハ白と淡紅とのニ種あり八九月蒔て冬は屋て花ひらき莢と結ふ三四月熟ぬ務本新書云豌豆二三月種以爲嘗新蓋一歳之中貴其先也此説よりてハ春ほ種おろしてと寒豆よりよく実成らハ尽くらん此間よりてハ年の内ほ採つて嫩苗と刈て苗代の肥とするめ実を採るものは秋の季冬乃始

豆

ようゝ出ちるを○貫豎の沙糖を鬻て糖て品のよきものとさハ豌豆を未ふして沙糖ほ硬ちしるの如あるをかくのさくちるハ味劣り察えるものを○猿豆とゝ一種のちいさい大豆のめし其子方あり是淮豆なるゆ職人盡歌合ほ遠ちれんるを地の豆乃猿ちりせふゝの川ハ赤そまゝ豆ほ実いらぬ莢の事あり又阿蘭陀豆とゝ者行の豌豆ほ似て子及苗莖共ほ高大なるものあり按ほ伊勢風土記安濃郡産の中豌宗豆乃ゝゝ蓋亦此等の輩なるへし

味豆新撰字鏡

藤豆関東にて云称つの蓋此籬豆八升豆

もの〳〵花の形藤に類せり

稿豆別録○和名鈔引辨色立成稿豆籬上豆也○時珍云稿莢形扁也

以上綱目蛾眉象豆脊也

眉兒豆救荒本艸　眉豆本艸原始　沿籬豆　蛾眉豆

豆花鏡　扊扅豆通雅　羊眼豆　茶豆以上授時通考　涼衍本艸彙言　籬

蕃名

世もの早晩に二種あり四五寸ある穂にめきめの出く

花は紫藤に類せり莢二寸ばかりあり○早味豆は花白し八

十八日の頃植て五月端午の節なれば收穫し○晩味豆は

花紫なり春深く晩て六月の末より実成る

稿豆

白花稲豆　風俗通百里奚妻歌云百里奚五羊皮臨別時烹伏雌炊扊扅今富貴忘我為

巳ぢよ種子をとりたるは成をとりて上を採り園中の邊或ハ籬垣より引上らしめ八月白露を後花実尚蕃衍ハ嫩莢ハ菜蕗茶料ハ色色し美老るハ子を収て煮食ふといへども味美かるべし○續貫行曰凡莢裡ゝる種ものハ始湯を煮一枚ゝ干て俗のごとく養よくして蒔時芽を出し繁ふく実つかをを成長よろしハ味豆は生かぞのゝものあれとよく試て採おろきへし此ものの既ハ順抄ハ出して花落ゝ有実る種子るを兼益中明俗隠元ハ投化の時ハ多く將来しゝ故或ハ隠元南京等の名を附唱ふるを品些の差ありといい

へそも皆稲豆なり

平豆平即扁なり今俗或ハ扁豆ハ字音
ヒラマメとよぶものは藥品ニ係るもの

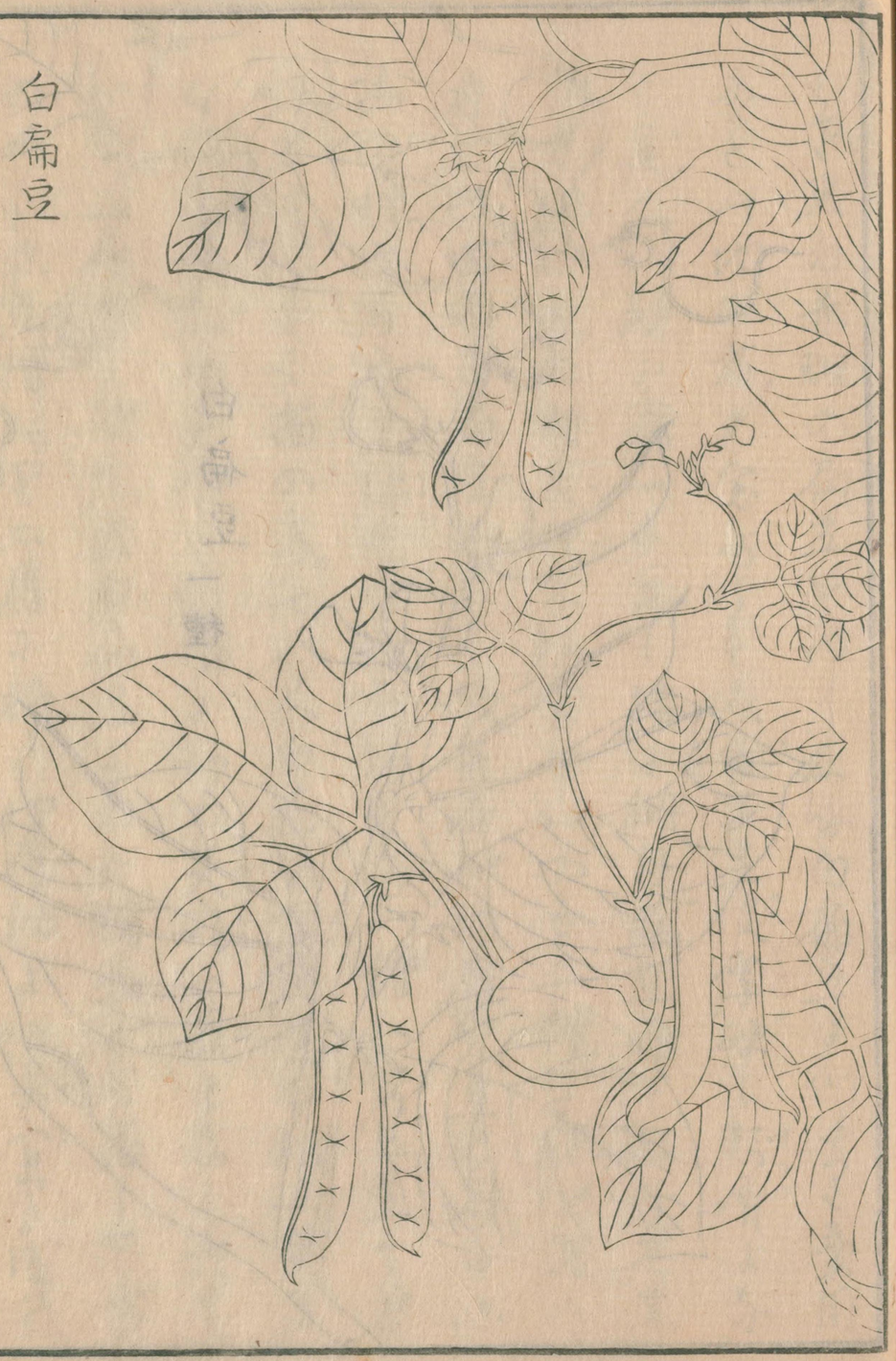
垣豆　最上豆西州のもの新なり

白扁豆綱目

蕃名ロラムスボラン

白扁豆全く稲豆の白くて加扁豆きめのとゝ
と亦おれし○此ものの両種あり根を肥地ニ植て蔓と
籬ニ延或ハ山野水岸ニ生るもの枯木竹角乃場ニ纏ものも
し花実共ニ繁茂ものハ白露乃后結莢ものハ南島沖縄

白扁豆



国立国会図書館　タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1　ガラス使用

白扁豆一種

多黑白赤斑の扁豆と波し赤斑白扁豆と似る薬用ふと此地の者と変らず煮食ふ豆皮厚硬し粉屑ふ多し美人乃顔と洗ふ豆し抜ふ綱目藕豆條下ニ云子ニ有黑白赤斑四色二種莢硬不堪食といつる二種ハ即沖縄乃産と此地の白扁豆ふして救荒本艸の眉兒豆と名る亦ふの種ふらず豆緑色皆白眉ふり○一種ハ実上豆と葉味豆と同しく苗の高七八尺白花と実と莢ふ莢多く双生或三四莢乃らの稭ふ比ふの莢弱ハ蔬とふし老て八食ふ堪らず次ず豆白扁豆ふ比ハ稍長く色白して雪のゆく亦光澤有り二月ふ種ふく胃初ふハ子実と成り

復生実を種れば六月実と成る復生実を種て八月亦実成る凡一歳に三度成るの法なり人凡二月に種く四五月を嫩莢と菜とす其間時々培養を加へ根の本より又芽を出し花開実成る生種子を取者は梅雨乃前実の熟を擇採置し梅雨中に熟る者は莢乃中より芽を出して種子となるなれば梅雨中に実成る也

莢のいまだ老き内に早収むべし而莢を折弾み貫又は稈を取て裏と莢とを畑上に乾し○採るとき八茎の出るにと上に向て種をおしなびて豆の稍々ゆる程に蓋ふべし土を多く覆るものは生殻の硬く

嫩と多くは畑に生ずるなり○早完上豆を作るにして市井に鬻るものは冬月未盆中に馬糞を多く盛る上に肥土に沙土を半〻に入れ上の種子を前又別に馬糞を多く積る中に種てる盆を埋る馬糞の煖にて早生やすと二月春暖の氣を受てより圃中に移し肥土にて養へ八三月に八莢を結ぶ生嫩莢色緑なるを菜とす又嫩莢を盆やうの器に入れ土の多くを早種として珍しとする事

鍬豆莢の形と八名く

刀豆

大刀豆　刀佩

刀豆本艸　挾剣豆酉陽雜俎　皂莢豆泉州府志亦云萄豆　刀鋏豆郷談

蕃名

此ものの二種の中一は房生より出来るものと八成そうし一は白刀豆といふものとなりてし花も白と淡紫のかゝりて莢の色と三ヨ径ヨ莢の形皂莢より似て扁く剣脊三稜にして剣と佩らはしきかたちなれども鍔刀の形と似ずして蔓去一二丈より始めて二月初より蕾るに四子のはとりに向りて反とかゝふせて上と敗席敗履ふどして蓋ひ芽と出せし後そこと撥て塙書をつし蟄

莢とも暴し味噌糠漬又切片にく酢醤油浸し茹
ふ莢老て子を取諸の肉物と交へ食へ味もよくまた○
刀豆の子をとて燒来れし初発乃癰疔に傳也へ速に愈
るなり或服てもよし又病後飢逆出て止ざる者にも
ふくりの症にもとせるの子を燒て性を存し白湯にて
服へ止○瘧瘕病ある者へ刀豆と喫得ざれば娼妓と販
買するの徒始め此漬物を喫せて病の有無を試むるな

菖豆 和訓栞○此もの長く延て形葛藤の類なれハ巳
爾雅疏に也もの菖類也子加菜豆而葉大と載す里
藤豆 八升豆 八里豆 亦十里豆とも
天竺豆 再成豆

黎豆

黎豆拾遺　攝　虎䖟以上爾雅　虎豆　欄以上爾雅註○今江東呼為欄耕以上細目

貍沙　欄沙以上古今注　黎沙羣芳譜　貍豆　能瓜及圖經

蕃名スヂイボーン

些とのまめ極て長く延引ゆゑ八里豆等の目を呼へ

農政全書は其子有點如虎貍之斑故名とあり又細

目云爾雅注は是とし千歳藁とやるハ誤ふ○凡種法

刀豆は高ゆゑ肥土は培艱ハ多く実多く農家捨て利あ

る○凡一枝は莢角数十ゆゑ角熟て黒き理と出て蚕

豆より大きくて白地は灰色の斑あり角熟て豆を採り

煮て汁を出し再び湯油を加て若い皮を剝て食ふ也

豆類主治　大豆○猪鹿等凡獣の毒を消ふは大豆を

水にて煮てその汁を連日服べし

黒大豆○大人小兒共は咽の渇ゆは黒豆（名医別録黒大豆也下黒豆といふ者）

此は桑枝水にて常の如く煎し用ゐべし○猪鹿或ハ諸（倣小）

獣の毒を消ゆは豆の汁を用ゐべし○又諸鳥の毒を

解ゆは豆の煎汁多く飲べし○腰痛ゆは豆（一升炒焦して）

酒にて煎し多く飲べし○卒中風にて五躰痿くむ小

豆を水にて煎し飲べし○疥を治ゆは豆（一合）陳皮

（八文）二味細末にして雞卵にて丸し湯にて用ゐべし二三十

粒づゝ用ひは○又方豆（十文皮を去る）乾薑（八分）細末にして蜜

ふて煉て少づゝ用ひべし○産後胞衣下らざるは
豆一升炒 酒一盃とれて八合に煎し冷定て三度に用ひべ
し○又婦人逆産後腹いたむは豆乾薑葱白各等分を
煎き酒にて煎し常の藥煎るやうに煎し用ひべし○又
産後に好唐墨を上酢にて一寸ばかり研て服ば血上る
ぞ○又青目のくり石火にて焼き酢を澆て火氣の立を
鼻に嗅べし七日まで常にかゞれば血暈おし○輕
粉の毒を解は豆淋酒を用ひべし紫湯本艸の制に用ひかゝぐ
其方上酒一升に豆三合を炒てあつき内に酒に投し
入き悉にその滓利ハにを蓋き紙にて封しおき三日三

夜にて酒にくゝ熟るなり右の酒をとりてふかし
ものを醉れ無疲さまゝ作べしその時山椒の目を去て
殼ばかり三粒づゝ丸ずに用ひべし豆を焙油か
どへ炒き香ハ食に付けて食ひべし此酒を飲む中は
小便と別の道にて出るべし小便のごとくにて
その深くべし又その下は水銀粉沈てゐるもの
なり試にこれを水銀にてこれをくるものそ
胡粉のゆうにありて小便のごとくにまた薫藥噀藥の
毒にうるに因なりばり書を信て此方を試ミる人を諸
人に伝へて此方を知しむべし今は黴瘡を患ふ人の

鼻の陷(糸)て或ハ歯ハ或ハ咽喉懸ヤうのなくあり或ハ結毒ハ有りまた沈項一身乃内疼痛し或ハ骨くよりて脾胃となり膚を爛ふハは十乃内七八ハ粉水紅朱辰砂の毒の結ていろくの苦患となり癈人となるもの多り其多ハ治術を施して薬毒をとりハて金せしめ

ハハの数十人よりなべて人くよ効をハもの有り

青豆(アヲマメ)○蜈蚣(ムカデ)蝨(サル)ハは青豆の葉を附る者を附い豆をもり附てもよし○又方錫(スズ)鉛(ナマリ)の屑と揩(スリ)着て粉ぬる

赤小豆(アヅキ)○小兒の頭瘡(ハスチ)ハは小豆粉(アヅキノコ)即赤小豆あり以下小豆とあるもの此ハ倣

小煤(ス)各分等二味細末(コナ)して煉(ネリ)合せハスのとハ塗(ツク)べし乃

て毛を生る也○又方以上の二味等分(ヒトシナ)して家芋を竹の篦(ヘラ)みて刮(コソ)ぎ押(オシ)ハスの表中を拭ひ貼附べし杉原紙を接(モミ)て薬の上ハ附べし○小兒五歳まで言(イハ)語ざるハは小豆を粉ふし酒(サケ)みて煉(ネ)置舌の上ハぬるべし○法のくさ患(ワツラヒ)ハ小豆の粉一味ハ水みて調(トキ)附べし

○ハ方小豆浮萍(ウキクサ)各分等細末ハし揩(スリ)て蟄蟲(ジンベウ)の汁みて調(トキ)附べし

○ハ方小豆生紅糟(ベニカス)檜葉(ヒノハ)古綿(フルワタ)雪下紅(ヒヨトリシヤウコ)ハ味各等分(ヒトシナ)焼細末ハ一ハコベの汁ハて附べし

ハ面油(カミノアブラ)みてを軽粉(ゴフノトウフン)少入て附べし膃肭(スナ)ハ少ハよし○ハシリクサを治るハ小豆瓢簞(ヒヤウタン)の粉各等分細末ハして米の粥ハて調附べ

し○又方以上粉ふしにして梅酢か泉酢にてとき附て
もよし○み方小豆糯米青緑陰乾に各等分を細末にして前法
の如く附べし青緑ハ水の中に生る毒草なり○やケ艸赤ハ赤ク丹毒瘡などを
形ハ風癮疹の如く程なく変し赤を治る小豆を細末に
くさるなり紅藍をちらせ如
して其まゝ附べし○穴ク廿みハ小豆の粉をもみて麻
里附べし○又白胡麻一味細末にして麻油にて煉附べ
し○み方黒胡麻を黒焼にし水にて調附てもよし○陰
毒丹毒を治るにハ小豆を粉にし雞卵の白とゴマ油を
煉り附べし○水瘡にハ小豆天南星各等分細末にして
コベの汁にてとき附べし○起ノ廿を留る方小豆の粉

を水にて煉り鳥の羽にて附べし圍を廣く附べしノ廿
の変は遅なり○腫瘍にハ小豆の粉黄蘗等分に合せ糊
にて押和附て上を残して残る所色かき皆いゝ所まで
を押入べし○猛物引薬に小豆の粉大天南星中鍋底黒
小をハコベの汁にて攪合細く引べし○又方小豆の粉
十ハラヤ一匁を合せハコベの汁にて猛物の上アカミの
肉許に引べし○み方子ブトにして小豆の粉とツルハコベの
汁にてソクイヒに押交て附ておし○瘭疽にハ小豆黒焼
十ハラヤ一匁にて末にしてナヽシメの油にて煉附べしそ
の上に車前の葉を火にて燔て筋を去り附べし○指腫

いるみハ小豆糯米粉各等細末みし良酢みてかき立温め
て細く引べし○又方一切の腫瘍小豆生綿麻兒生皮上
重ノケ粘飯の焼塩三味純く搗合せ小豆スミうハ見合
如く押して
せ等分塩ハ右二色の七分迄入る此業痛む指みへたと
附上ゝ枚原をもみて附重べし塩ハ小コべの汁みひと
し焼ゆゝ常の焼塩もよし○小兒の水瘡みハ小豆粉
尾粉二味等分藜蘆の汁みて調附べし○又尾粉と硫黄
三分を麻油みてとき附るもよし○小兒五疳みハ小
一温湯みつけハ杏仁ハとゞり面灰霜の三味等分粉小
豆を去り皮焼
して緑豆ゆゝに丸め用ふあらたしみハ糸をもてしたゞ

豆腐みハ仮のとり湯噎みハ罌粟の殼を煎じ一度に二
三粒ゆゝ用ふべし○婦の乳癰みハ小豆綿麻兒二味を
搗合て熱湯飲かぬるゝ附てよし○雞産みて血をひけ
みハ小豆の生粉を水みて用ふべし○又早稲の苗を霜
ゆしても茶一服ゆゝ塩湯みて用ふべし○口中の金瘡突
傷みハ小豆の湯みて足を洗て新しき牡の水みて嗽
をべし○重舌発るゝみハ小豆の粉一味針してそのハ
み米の酢みて調附べし○小豆の粉を酢みて塗小豆
の湯みて足を浸したべし○湯火傷みハ小豆の粉
革薛二味よくく搗合て附べし○又方小豆の粉みハ蛇苺

の葉の汁を搾出して調附べし灸のくさしるみもよし○筋續みハ小豆木香生竹蟲の糞三味等分粉みして痔口み麻油みハコベの汁みてとき附べし木香ハ馬兜鈴なるべし○鼻痔を治るみ小豆丁子二味等分細末みし鼻の内み管みて吹べし○猪鹿等諸獣の毒消み小豆の汁と水みて煮て其の汁を連み用ふべし○御氣みハ小豆を粉ふし山巵子の汁みて合せ附く○瘰癧瘡の散藥小豆を搾ハコベの汁かて附べし○癰疔みハ小豆水み浸し鹿角烏介書本葉名思等分細末ふし麻油かて煉合せ烏の羽みて細らみ引べし○疔毒を拔みハ小豆一味細末ふし酢みて附べし○脊癰を治るみ小豆粉天花粉等分米の酢みて附べし○悪瘡を流化みハ小豆粉生栗粉雞糞思鴉思焼名焼名以上痔口み茄子の香物を布灸を大みして七り焼べし○後藥を麻油みて調附べし○又方小豆を搾てハコベの汁かて調附べし○腫物の破るるみハ小豆水み浸し鹿角焼烏介焼書本葉焼思等分細末ふし麻油みて煉烏の羽みて附べし○瘡物痛を止る方小豆の粉十肉桂三細末みして酢みて引べしつよく痛みハ梅干を多み出し梅酢みて薄く調羽みて細らみ引べし○瘡物愈藥ハ小豆生麻角烏介肉共書本葉名思焼等分細末み

し麻油かく調烏羽みて附べし腫物膿氣あるみハ附べ
からず○痔血と止るみハ小豆酢かて煮かわかし細末
かし飯の飯湯かて用ふべし
緑豆○小児痘瘡の餘毒ゆるみハ緑豆小豆黑豆の三味
細末等分水みて調ぬるべし○み疱瘡毒餘り喝てれと
るみハ硫黄一味細末かし飯のさら湯み交引べし○み
唐土十雞卵の白をさら車前葉を接て汁を入瘡み
附べし少も痕かし○又小児痘瘡洗ゆる膿出るみハ緑
豆粉天花粉二味等分み合せ附べし○箭鏃或ハ針刺肉
み入て出ざるみハ緑豆を細末みして塗べし○腋氣み

ハ緑豆雪毋を等分酢みて調一日み三度塗べし○肉切
肉上かも初中後附る方緑豆生天南星鮫鐺みて黄蘗生
搗栗生等分細末みして針刺み附べし○瘡の外ウムを
止るみハ緑豆を粉かし水かて調附べし即口を成て
蠶豆○婦人の乳腫みハ蚕豆を黑く炒細末かし粘飯み
押和附べし
紅豆○目みヌキ釘かどの立くるみハ黑紅の上ハを去
皮実とおく細末かし乳みて附さて貼し○舶み醉る
にハ十八紅霜一味と細末かし匕一ッ湯みて用ふべし○
又舶み若ざる方紅の殼を一夜酒み浸乾て細末かし水

国立国会図書館　タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1　ガラス使用

みて七一げゝ用ふべし○楊梅瘡を治ずるハ白豆ソノ
川骨同輕粉三味等分粉かし飯糊にて●豆程丸し六
十三粒を晨晩二十一粒と三ッみ分を一日に三度温酒に
て少醉程用ふべし而此方を用ひつゝ又早稲米飯にて焼く
紫竹甘膚炒ハラヤ大黄各一匁四味粉かし合て赤茶一
匁を一日に一度毎に十粒ゝ
丸薬用ること七日ハ
丁子等分細末かし糊にて八日の朝巴豆大黄十
し掛目一匁湯にて用ふべし○唐瘡を治るハ豆赤豆
天花粉九匁茶十二輕粉少細末かし豆の大さに粘飯にて
丸め一度に三十粒ゝ湯にて用ふべし毒を除く巴豆ハ

大黄大丁子小の三味を本方のごとくに一度に五分ゝ
川湯にて用ふ○小兒ハケ瘡に八十八豆赤口螺を焼
細末かしハコベの汁にて調ふる
白扁豆○妊婦薬を服して泥洋を治るハ白
扁豆生粉かして飯のゝり湯にて用ふべし○又妊娠胸
痛し悶るハ塩一匁紅の色に炒酒にて用ふべし○諸
毒の毒消ハ白扁豆と粉にして冷水にてあきるほど用
ふべし○腫物を拔ハ白扁豆搗栗生巴豆生等分細末
かし里芋を粘飯かして押まぜ針にて紙縷に附て挿
ば膿出て根を出る

国立国会図書館　タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1　ガラス使用

刀豆（ナタマメ）○急喉風（コウ）ハ白刀豆（シロナタマメ）を細末（サイ）して白湯或はあるいて用ふべし○喉痺（コウヒ）を治るハ刀豆（ナタマメ）の皮を去り細末して用ふべし○口中瘡物（デキモノ）ハ刀豆（ナタマメ）の殼（カラ）を黒焼にして附へし呑こうて佳（ヨシ）○吃逆（サクリ）するハ刀豆の実よく乾（ホシ）て鮫錯（サメヤスリ）おろしかゝ湯にて用ふ但刻（キザミ）てもよし○内損吐血するハ刀豆炒（イリ）水にて煮のみ煎し用ふべし○腋氣（ワキガ）ハ白刀豆（シロナタマメ）一（ヒト）ツ小豆の花陰干（カゲボシ）五分槽水（ヒツミ）稚葉（ワカバ）同上麝香三分辰砂（シンシヤ）五分細末にして晨（アシタ）盥（ミヅアラヒ）て附へし

成形圖說卷之十八終

国立国会図書館　タイトル『成形図説 30巻』 請求記号 145-1

ガラス使用