



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喫

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菹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造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

圓小菽則團先時者必長蔓浮葉陳節小莢不實後時者必短莖疏節本虛不實

黑大豆 生 甘平 煮 甚寒 炒 極熱 作 破 極冷 屬水入腎治

水消脹下氣補風熱活血解毒入鹽煮常時食之補腎

惡五參 服草麻子者忌炒大豆 補氣 服厚朴者亦忌之

其驗乃奇如此之事不可不知 牛食之冷

黃大豆 生 濕 大豆有黑青黃白斑數色惟黑者入藥而

黃白豆炒食作豆腐造醬油盛為時用其葉似黑大

豆葉而大結角比黑豆角稍肥大其莢葉嫩時可食

△按大豆大抵夏至十日以前下種諺曰夏至之鳥脚

生出形如七月開花九月結莢十月收之謂之秋大豆

扁而大也立夏轉芽出頃下種立秋收之謂之夏大豆

圓小也黑豆可以入藥或炒食或和醬油熬名座禮豆

羽列上山之產稱大黃白二色釀未醬醬油為豆腐為

馬飼或炒食用最多豫州之產為上畿內次之豊前岡

大豆次之關東北國又次之有數品不悉記

青豆 和名曾 赤褐色可炒食今謂之檜皮豆 澁此

青豆 萬阿乎 青色炒磨粉糝餠色味共美

雙掛豆 介良如 白色有黑紋而狀如馬鞍故俗名之

雙僕豆 杜都古 白豆黑文形如人頭額無尖黑髮之形

蓋此夏大豆之異品者惟堪炒食 小中五亦

鷄豆 宇都良 黑色有白文如鷄羽炒食

虎彪豆 止良不 白色有黑文如虎文大豆可著食

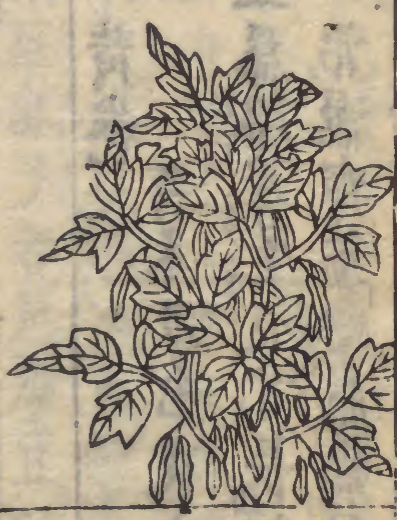
豆蘗

黃卷

萬米乃毛夜之

本綱黑大豆為蘗芽生五寸長便乾之熬過服食

氣味甘平 治濕痺筋孿膝痛益氣宜腎治周痺 脚在中



赤小豆

荅音赤豆
紅豆
葉名藿
花名腐婢

和名阿豆木

本綱赤小豆夏至後下種苗科高尺許枝葉俱紅豆葉微圓峭而小至秋開花似豇豆花而小淡銀褐色有腐氣結莢長二三寸比綠豆莢稍大皮色微白帶紅三青二黃時即收之可煮可炒可作粥飯飽餽並良也

以緊小而赤點色者入藥稍大而鮮紅者淡氣味甘酸性下行通乎小腸能入陰分治有形之病故行津液利小便消脹除腫止吐而治下痢腸辟解酒病除寒熱癰腫排膿散血而通乳汁下胞衣產難之病也
能治癰疽瘡疥及赤腫不拘善惡赤小豆為末水調塗之無不愈者鹽食之足身腫

元旦今日及立秋日七枚或吞之辟穰瘟疫

元且同十五日麻子七枚用之投井中辟瘟疫甚効
葉此亦名藿治小兒遺尿蓋小豆利小便而藿止小便與麻黃發汗而根止汁同意物理之異如此

△按赤小豆有早晚大抵土用中撒種九月收之其粒大而深紅色者俗稱大納言河州石川郡之產為勝此為粥及飯所宜也如陳久者煮之難熟試之以息吹探之色鮮紅者乃新也為末盛袋婦人洗面能去脂垢甚佳凡赤小豆不易煮加茶煎汁同煮則早熟此被食人永凡被疵犬煮赤小豆令食之則易愈或云治狗諸病

腐婢 和名阿豆 木乃波奈 小豆花

腐婢有三物一葛花也一此小豆花也一海邊小樹也狀如槐子莖葉多各同物異也此所謂腐婢乃赤小豆花也曲其氣似腐臭名同物異也此所謂腐婢乃赤小豆花也氣味辛平飲酒不醉服方寸七或加葛花等分也



ふんどう

綠豆

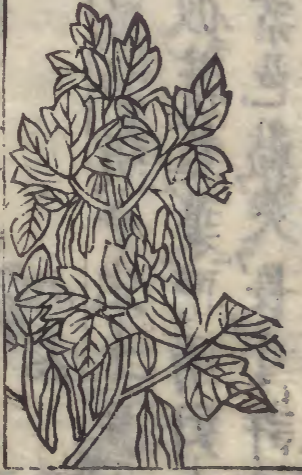
ロツテウ

俗云夜衣赤利
又云不牟止宁
綠豆蘗
不牟止字乃毛夜之

本綱綠豆三四月下種苗高尺許葉小而有毛至秋開小
 花莢如赤豆莢粒粗而色鮮者為官綠皮薄粉多粒小而
 色淡者為油綠皮厚而粉少早種者呼為摘綠可頻摘也
 遲種者呼為拔綠一拔而已可作豆粥豆飯豆酒燻食麩
 食磨而為麩澄瀝取粉可以作餅餅搗皮搗索為食中要
 物以水浸濕生白芽又為菜中佳品真良穀也其粉勿近
 杏仁則爛不能作索又反榧子殼害人
 氣味甘寒 利小便消腫壓熱解一切藥毒治痘毒
 扁鵲三豆飲治天行痘瘡綠豆赤小豆黑大豆各一升
 草節水八升以煮熟任意食豆飲汁七月乃止

芽甘平 解酒毒熱毒 諸豆生芽皆腥韌不堪食唯此
 綠豆之芽白美獨異今人視為尋常而古人未知者也

△按綠豆雖謂有利小便消水腫之功性寒涼多食則瀉
 下也脾胃虛弱者最不宜食赤小豆亦同蓋此與本草
 有異矣造藥法盛筐注水覆葉一二夜生白芽長數寸



飯豆

ハシテウ

俗云白小豆

本綱飯豆即小豆之白者也亦有土黃色者豆大如綠豆
 而長四五月種之苗葉似赤小豆而畧大可食莢亦似小
 豆其豆甘平 補五臟調中助十二經脈腎病宜食之
 一種菘豆 其葉如大豆可作飯作豆腐亦其類也
 △按白小豆和米煮之早熟不如赤小豆難熟而味不劣

利發三才圖會 卷之四 豆類 故名飯豆乎然為粥及饑色不佳故人不好之

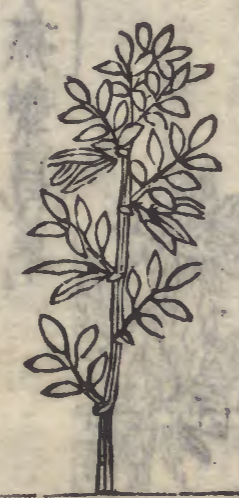


胡豆 戎菽
のんどう
のうまめ
青小豆 麻累
青斑豆
和名乃良未女

本綱豌豆種出西胡今北土甚多八九月下種苗生柔弱如蔓有鬚葉似荻藜葉兩兩對生嫩時可食三四月開小花如蛾形淡紫色結莢長寸許子圓如丸藥亦似甘草子出胡地者大如杏仁煮炒皆佳磨粉麩甚白細膩百穀之中最為先登

氣味甘鹹 煮食止泄痢澀下利小便治腹脹滿多食發氣病
一種野豌豆 粒小不堪食惟苗可茹名翹搖見菜部
△按豌豆花瓣如蛾形外白內有單淡紫而中心黑色其子褐色大如麻仁六月收取之不堪煮食惟炒以為果

子味酸美今人炒用飽煉作圓錫狀售之最下品
白豌豆 大如大豆之小者正圓而色亦似豆而白色此乃煮食亦佳俗曰長崎豌豆



ひまわり 胡豆
俗云曾良未女

本綱蠶豆八月下種冬生嫩苗可茹方莖中空葉狀如魁頭本圓末尖而綠背白柔厚一枝三葉二月開花如蛾狀紫白色又如豌豆花結角連綴如大豆頗似老蠶形此豆種本來於西胡漢張騫取得之還

氣味甘微 快胃和臟腑有誤吞針入腹者諸醫不能治一人教令煮蠶豆同韭菜食之針自大便同出此亦可驗其性之利臟腑也

△按蠶豆畿內多種之和州之產為良八月下種其葉似景天草嫩葉而硬不可食三月開花淡白色二瓣中有黑點乃是生莢之本也頗似蛾狀性怖雷乎花時有霹靂則不多實凡其莢向上故呼曰空豆每莢黑物剛垂四月取嫩莢豆煮食五月熟收豆可炒可煮可釀未醬可拌飯食並得鹽味良但皮厚肉脆多食則膨脹此豆中秋上種中夏收刈離園也僅兩月耳不用多糞培成既生後傍多生漿十月古株即死漿皆成長而生花實故以為子孫繁昌草



魯豆

さんざりまめ

山黑豆

俗云痰切豆

リユイテウ

本綱魯豆乃自生稻名也此豆原是野生故名今人亦種

之于下地矣即黑小豆也其粒小而黑霜後乃熟堪作醬氣味甘温 去賊風風痺及產後冷血 農政全書云山黑豆生山野中苗似家黑豆每三葉攢生一處居中大葉如菜豆葉傍兩葉似黑豆葉微圓開小粉紅花結角比家黑豆角極瘦小其豆亦極細小味微苦 △按魯豆出於金剛山者良相傳能豁痰故名痰切豆然本草不載然功用未知可否也甚小不利為食用故種乏者希



豇豆

さげ

豇豆

大角豆 食經

白角豆 同古

和名散々介

カンテウ

本綱豇豆三四月種之一種蔓長丈餘一種蔓短其葉俱本大末尖嫩時可茹其花有紅白二色莢有白紅紫赤斑

嫩數色長者至二尺嫩時充菜老則收子其結莢必兩兩
並垂有習坎之義豆子微曲如人腎形此豆可菜可果可
穀備用最多煮汁飲即解鼠莽毒欲試者先刈鼠莽苗以
汁澆之便根爛不生此則物理然也鼠莽草見毒草
氣味甘鹹 補腎健胃調營衛止消渴泄痢小便數但水
腫忌補腎不宜多食

昔盧廉夫教人補腎氣每日空心煮豇豆入少鹽食之
和名抄載食經云大角豆色如牙角故以名之其一穀含
數十粒離離結房離離讀布即此豇豆矣

△按豇豆立夏前下種五六月嫩莢煮食其莢長四五寸
至秋老時采豆有赤白黑紫斑煮入少鹽食之收種能
耐乾藏磁壺入桃葉固封之否則性
散也都枯 白色有黑文如人面其莢一二寸計
其豆亦小而味不佳赤小豆亦



紫豇豆 農政全書

△按豇豆長大者本草相混謂其莢長者至二尺者是也
夏至前下種蔓長延籬其莢尺餘其子凡有十八許故
俗呼名十八也六七月嫩莢煮食味甘美有赤白二種
取赤豆入用產後及金瘡拆傷藥中名之曰蓋取破瘀
血之功乎

唐豇豆一名朝莢長三四寸幅五分許似白扁豆莢而
不曲六月初出之豇豆未出時煮食以為珍然有微青
臭氣而不美
凡豇豆赤豆煮之經時易餿有微臭氣者食之令人腹
痛瀉痢物赤豆豇豆易瀉故秘結症多令食之然本草

謂健脾胃止泄痢利小便之功如此之品宜驗穀之



菟豆

和名阿知萬女
俗云隱元豆

りんげんまめ 沿籬豆
蛾眉豆

本綱菟豆二月下種蔓生延纏于籬垣葉大如盃團而有尖其花狀如小蛾有翅尾形其莢凡十餘樣或長或團或如龍爪虎爪或如猪耳刀鎌種種不同皆累累成枝白露后實更繁行嫩時可充蔬食茶料老則收子者食子有黑白赤班四色

△按菟豆本朝自古有而不甚用兼應中葉蘗隱元禪師來朝以後處處多種之其葉大似紫豇豆葉嫩葉煮食六月開花紫白相交似藤花而短向上其長四五寸每辨頗如蛾狀其莢長二三寸嫩時煮食軟甘美老則硬

不堪食收豆為種如栗色或黑色端耳處正白而大如黑大豆團雖炒煮不可食

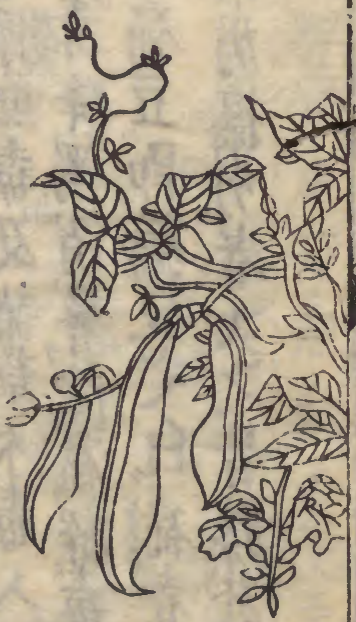
一種葉花同而莢有微毛硬而不可食俗云如是乃菟豆之種類也人雖不種自變成之亦有



白扁豆

くくるんた

氣味溫甜微和中下氣消暑主嘔逆療霍亂吐利解酒毒解河豚魚毒及諸草木毒入太陰脾經氣分通利三焦能化清降濁消暑除濕解毒
△按白扁豆即菟豆之白扁者也花色亦白出於日向者良山州攝州者次之皆勝於唐藥



扶劍豆

刀豆

俗云奈太未女

名ウテウ

本綱刀豆三月下種蔓生引一二丈葉如豆葉而稍長大五六七月開紫花如蛾形結莢長者近尺微似皂莢扁而劍脊三稜宛然如人挾劍故名嫩時煮食老則收子子大如拇指頭淡紅色同猪肉雞肉煮食尤美氣味甘平温中下氣利腸胃止飢逆益腎病後飢逆不止聲聞降以刀豆子調白湯服二錢即止△按刀豆伐薪刀稱奈太此豆莢形似之故名相傳曰刀豆能治初發癰疔以子燒末傳之服亦可又連莢煮食有青腥氣人不為美漬糠糟為食物



八丈まめ 狸豆 虎豆

黎豆

俗云八丈豆

リイニウ

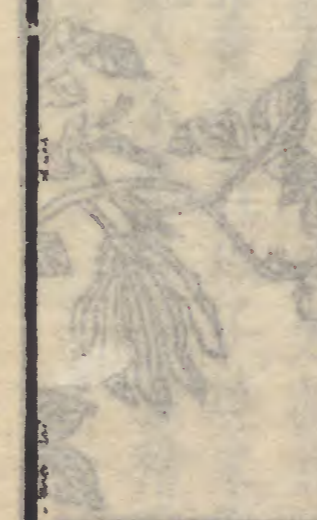
本綱黎豆三月下種生蔓其葉如豆葉但文理偏斜六七月開花成簇紫色狀如扁豆花一枝結莢十餘長三四寸大如拇指有白茸毛老則黑而露筋宛如虎狸指爪之狀其子大如刀豆子淡紫色有斑點如狸文煮去黑汁同猪雞肉再煮食味乃佳氣味甘微苦温温中益氣多食令人氣味有小毒△按黎豆秋采其子入鋤羹中煮食有斑點而美故賞之蓋初得種於八丈島乎未詳

藥譜
卷四
豆



あらしのこゝろ 正字未詳
番語子
阿羅世伊止字

△按阿羅世伊止字高二尺許大者至三四尺叢生枝條多其莖葉淺青有微白茸毛似鼠麴草葉而長三月抽莖開花畧似菜薺花而紫白色結莢長三四寸向上頗似豇豆莢夏月未有豇豆時用代豇豆入羹中食冬亦葉不落而凋至春復成嫩葉每摘去小枝則甚肥大至周三四寸許者



豇豆

