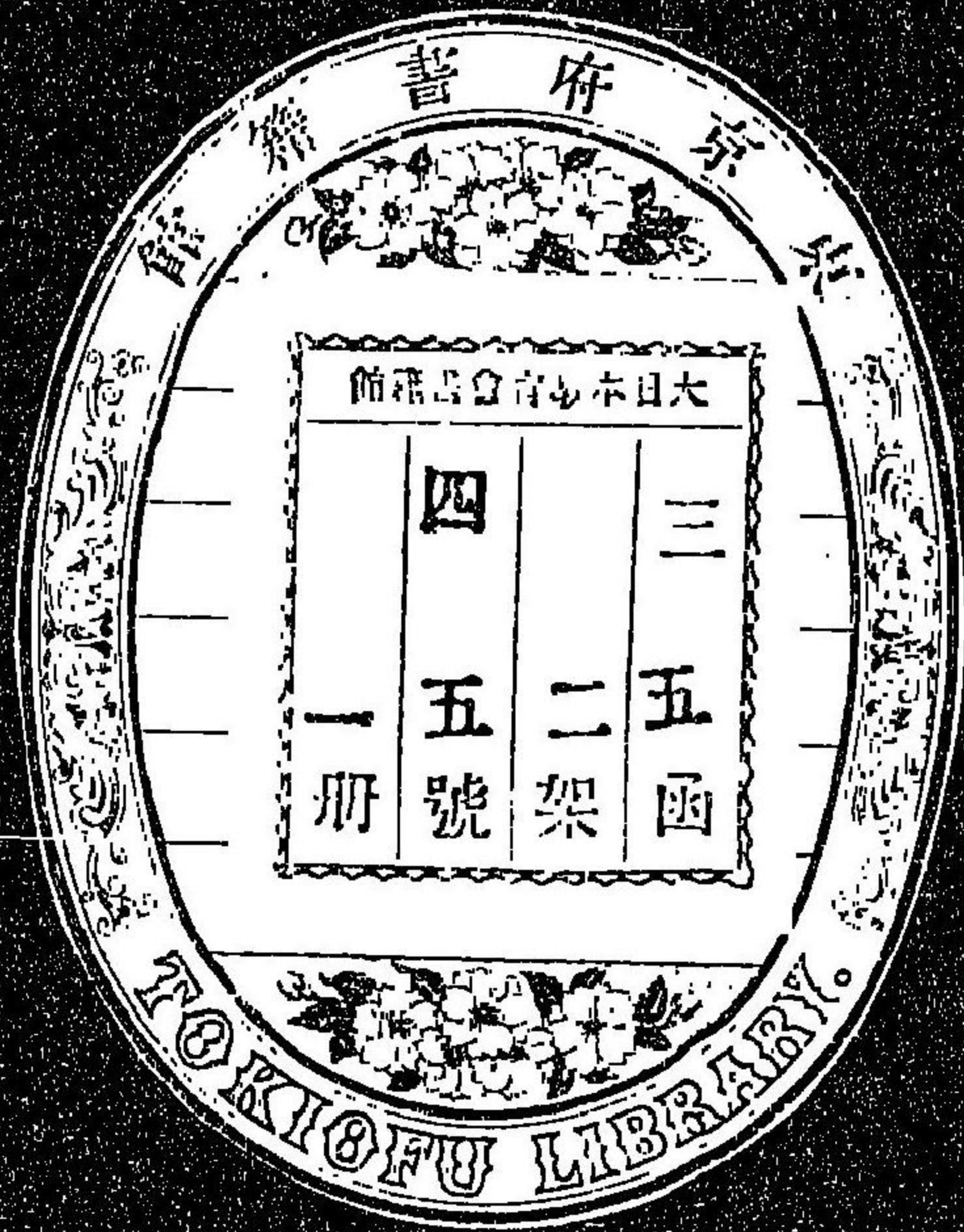


文部省
原圖
博物圖問答
長谷川竹葉編
前篇全



特 37

511

057139-000-4

特 37-511

博物圖問答 (文部省原圖)

長谷川 竹葉 / 編

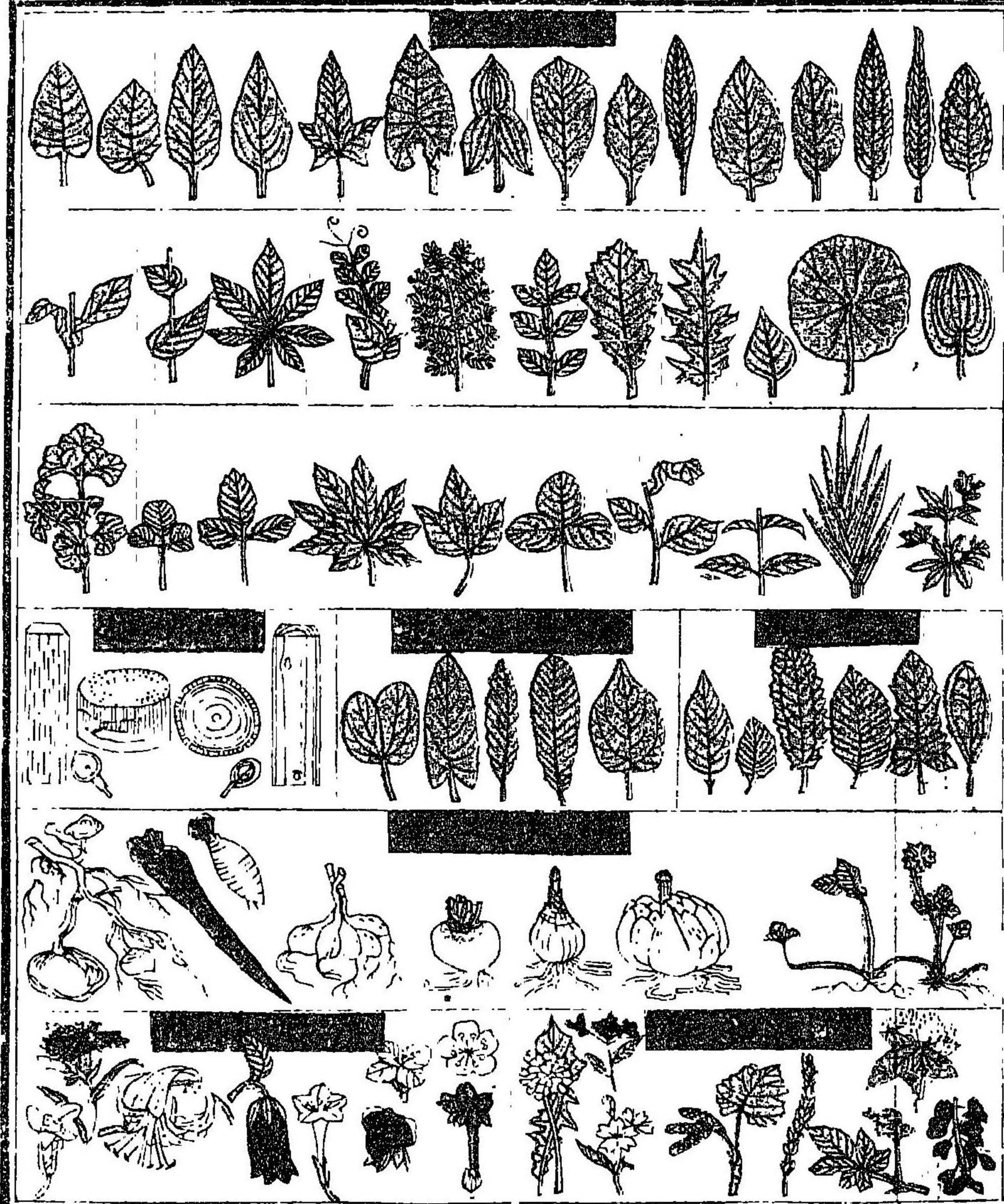
M9

CAP-0221



511

博物圖



長谷川竹葉編

定價拾五錢

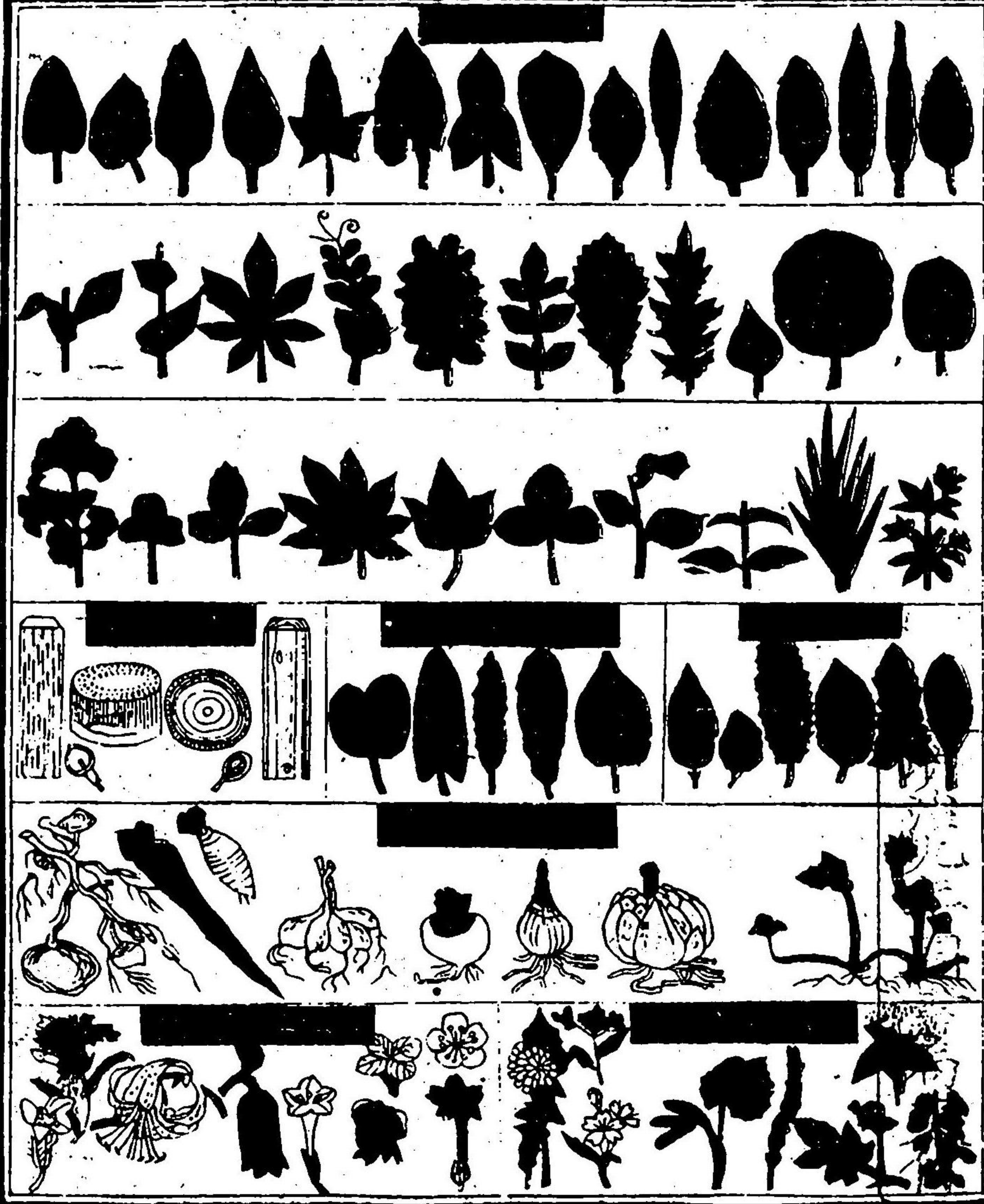
文部省
原圖 博物圖問答

明治九年
十月新彫
東京書林誠之堂發兌

誠之堂



博物圖



長谷川竹葉編

定價拾五錢

文部省
原圖 博物圖問答

明治九年
十月新彫
東京書林誠之堂發兌

一號

博 第 三 物 圖



明之堂

博 第 二 物 圖



博 物 第 四 圖

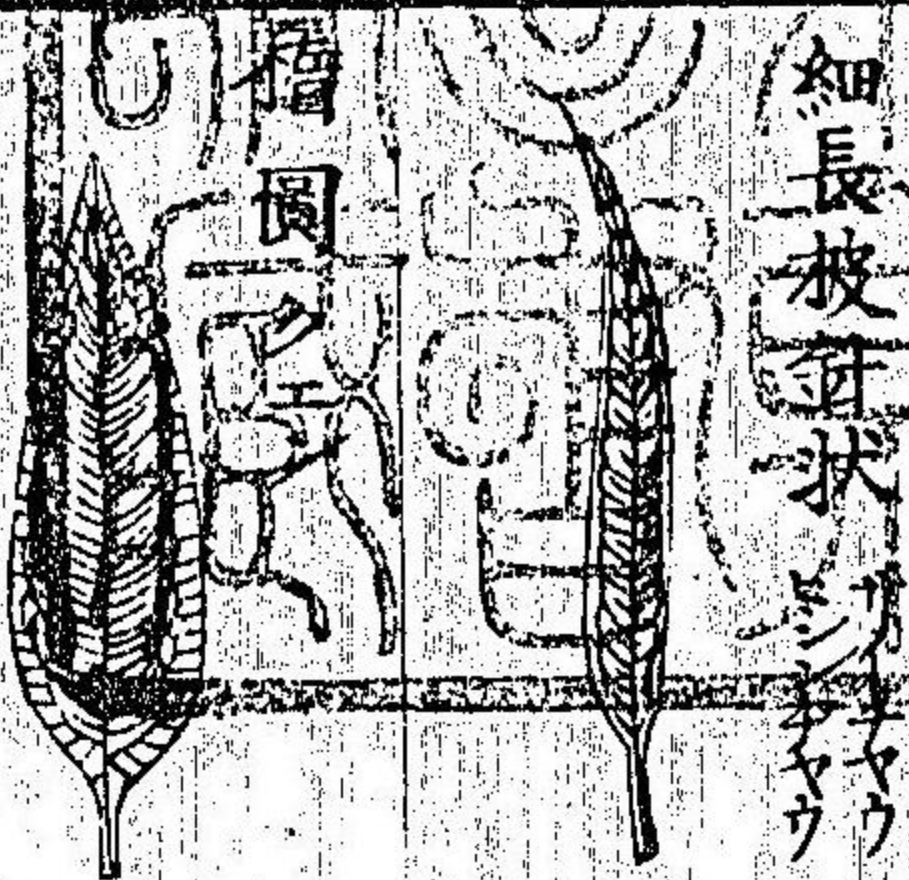


第 三 冊 第 四 圖 之 形

博 物 圖 問 答

東 京

長 谷 川 竹 葉 編



細長披針狀

柳の葉ハ細長き葉とてこれを細長披針狀とよかり

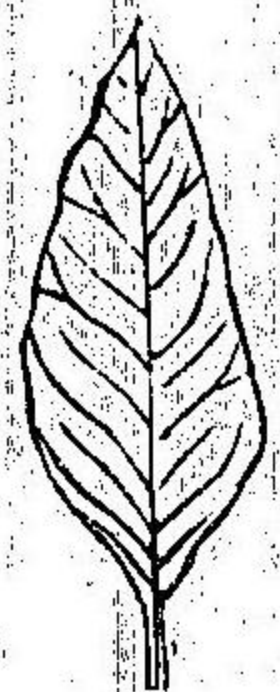
木半夏の葉ハ楕形の葉とてこれを楕圓とよかり

挑の葉ハ披針の形此葉とてこれを披針狀とよかり

楓根葉ハ卵の形ちをなしたる葉とてこれを卵形とよかり



卵形



披針狀



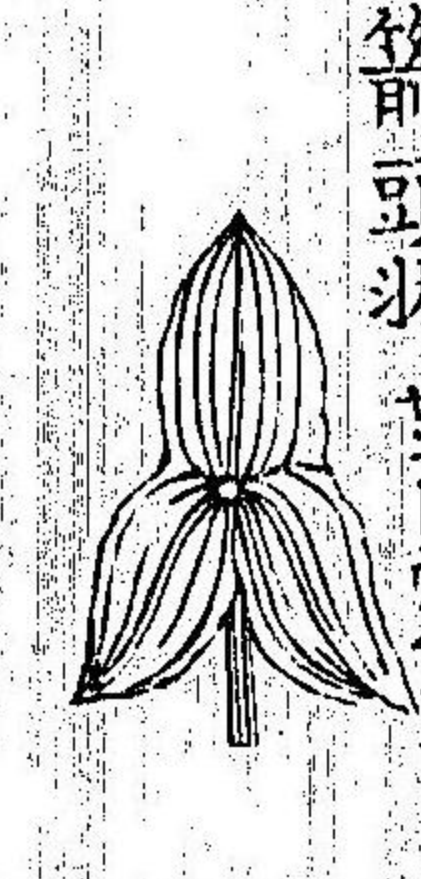
匙状 シンダウ



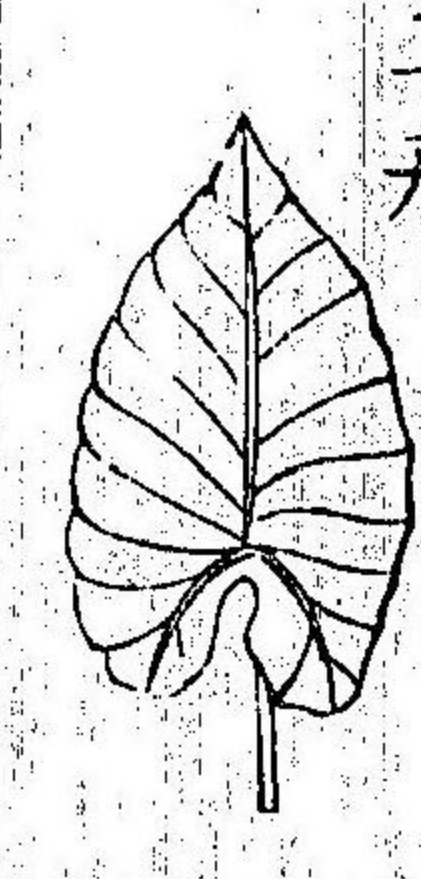
倒蛋形 シンダウ



楔形 カンケイ



箭頭状 セトウダウ



耳形 シンダウ

水澤瀉葉ハ匙の状をなしたる故よこれを匙状とよかり

カマヅカ葉ハ卵を逆よしたる状ちよをこれを倒蛋形とよかり

辛夷葉ハ楔の形ちをなしたる故よこれを楔形とよかり

慈姑葉ハ箭の頭の状をなしたる故よこれを箭頭状とよかり

クハズイモ葉ハ耳の形をなしたる故よこれを耳形とよかり



鎗頭形 サウダウ



銳尖卵形 エイセンシケイ



長楕圓 ナヤウダウ



歪頭楕圓 ワイトウダウ



心臟形 シンダウ

イハオモダカ葉ハ鎗頭の形ちをなしたる故よこれを鎗頭形とよかり

ガクアチサ年葉ハ鋭く尖りたる故よこれを銳尖卵形とよかり

波羅樹葉ハ楕圓の長き形ちをなしたる故よこれを長楕圓とよかり

秋海棠の葉ハ楕圓の不正なる形ちをなしたる故よこれを歪頭楕圓とよかり

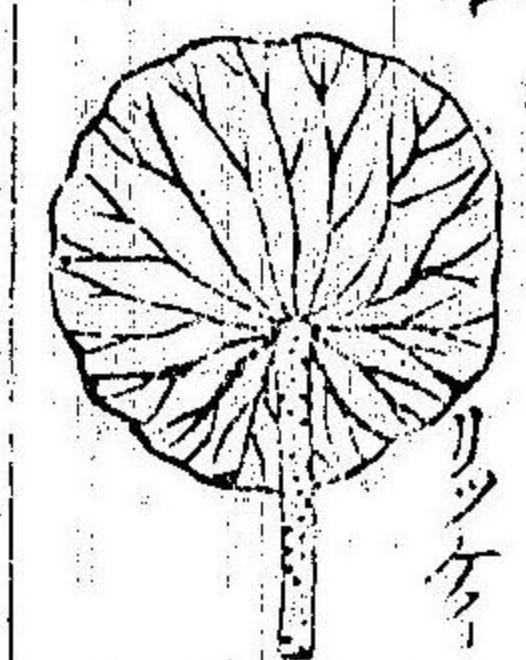
蘿摩葉ハ心臟の形をなしたる故よこれを心臟形とよかり

腎形 じんけい



杜衡葉ハ腎の臓の形をかりたる故
腎形といふなり

笠形 かさけい



蓮葉ハ笠の形をかりたる故
笠形といふなり

稜頭 りょうとう



鳥白ハ稜の頭の状をかりたる故
を稜頭といふなり

緑刺 りよくせき



薊葉ハ緑の刺をかりたる故
を緑刺といふなり

分齶状 ぶんさくじょう



塩層木葉齶の形をかりたる故
を齶状分岐といふなり

重齶状 じゆうさくじょう



合歡葉ハ重りたる齶形より
を重分齶状といふなり

分齶状 ぶんさくじょう



豌豆葉ハ分きたる齶の形をかりたる故
分齶状といふなり

掌状 てんじょうじょう



七葉樹葉ハ掌の状をかりたる故
これを掌状といふなり

抱莖葉 ほうせいえつ



油點草葉ハ莖を抱たる葉故
莖葉といふなり

穿貫葉 せんくわんえつ



獨用將軍葉ハ穿ち貫きたる葉
これを穿貫葉といふなり



車輪葉ハ車の輪に似たる葉なり故にこれを車輪葉とよがり



射于葉ハ扇骨に似たる葉なり故にこれを扇骨葉とよがり



搜疏葉ハ左右より對し生したる故にこれを對生葉とよがり



梅の葉ハ枝に互生したる葉なり故にこれを互生葉とよがり



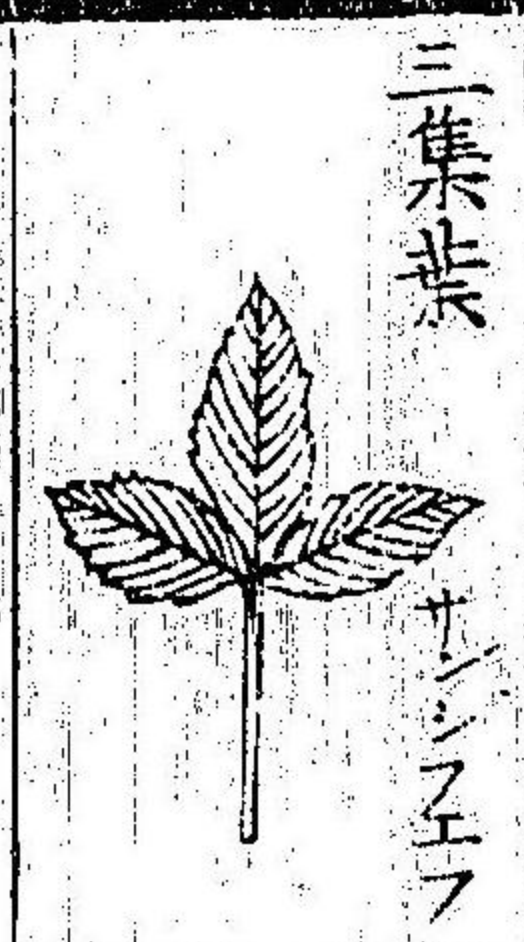
樟耳細辛葉ハ三裂したる葉なり故にこれを三裂葉とよがり



楓の葉ハ三尖たる故にこれを三尖葉とよがり



八角金盤葉ハ羽扇の形をかりたる故にこれを羽扇狀とよがり



睡菜葉ハ三集りたる葉に則ちこれを三集葉とよがり




苜蓿葉ハ三出する故にこれを三出葉とよがり

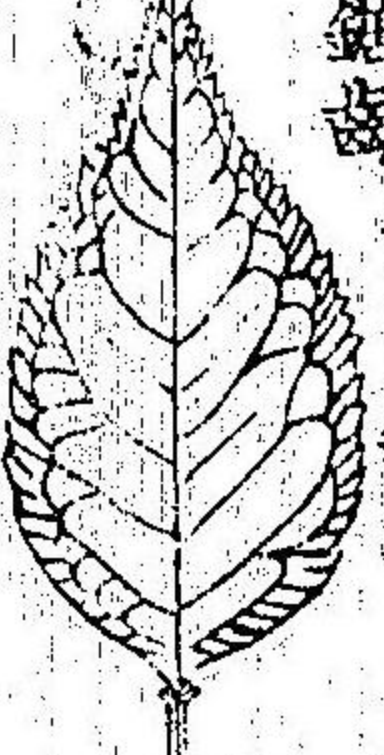
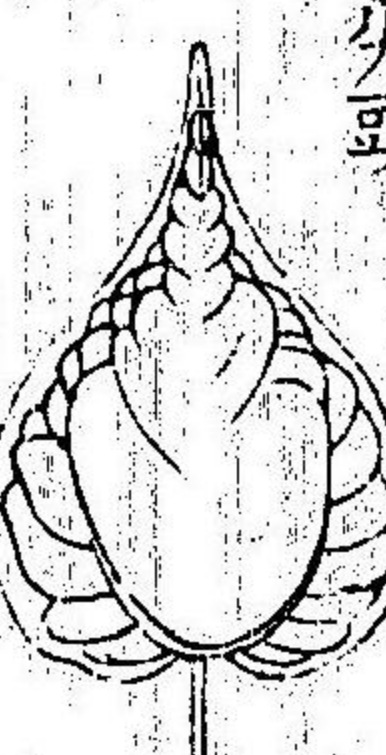





稷斗菜の葉ハ重三出する葉にこれを重三出葉とよがり

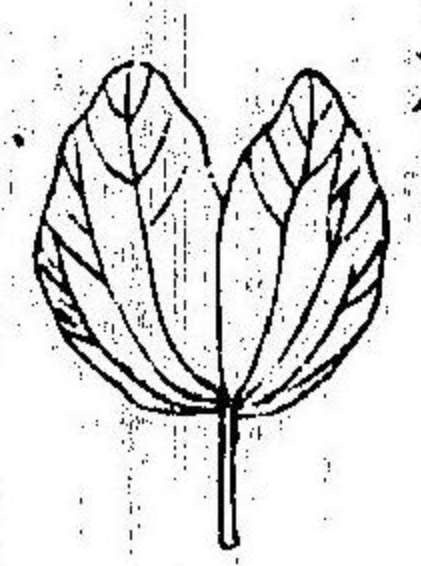
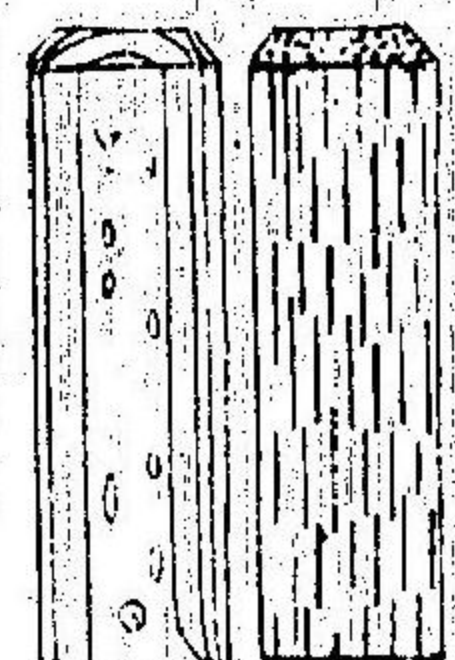

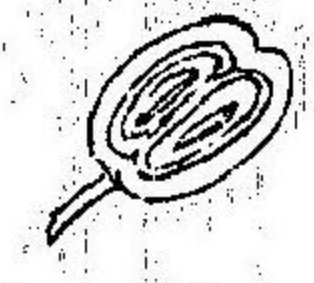

葉端之形

<p>全邊 <small>センペン</small></p> 	<p>缺刻 <small>ケツコク</small></p> 	<p>鈍鋸齒 <small>ドンギョウシ</small></p> 	<p>齒牙 <small>シガヤ</small></p> 	<p>鋸齒 <small>ギョウシ</small></p> 
<p>モクコクの葉ハ周リニ縁ナリ故ニ全邊トシヤナリ</p>	<p>泉耳の葉ハ周リニ刻ミツル故ニこれを缺刻トシヤナリ</p>	<p>山毛舉の葉ハ全周ニ鋸齒の齒の如き刻ミツル故ニこれを鈍鋸齒トシヤナリ</p>	<p>地榆の葉ハ牙の如く周リニ刻ミツル故ニ齒牙トシヤナリ</p>	<p>榆葉ハ全周ニ鋸齒の齒の如く全周ニ刻ミツル故ニ鋸齒トシヤナリ</p>

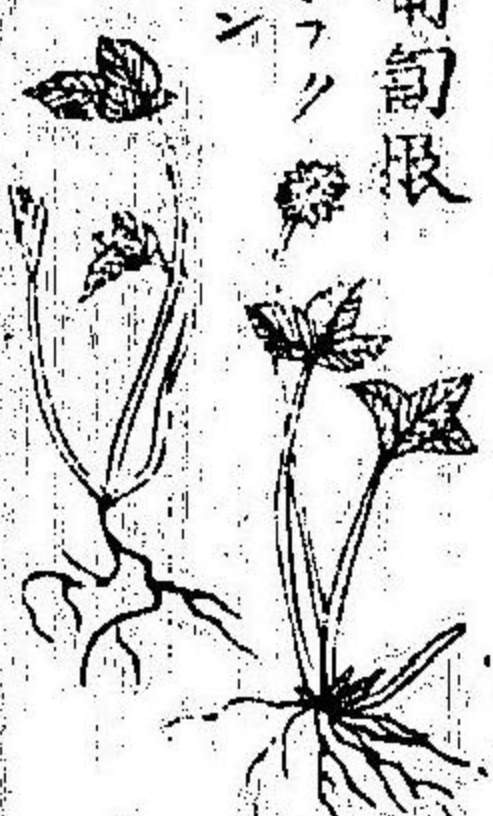
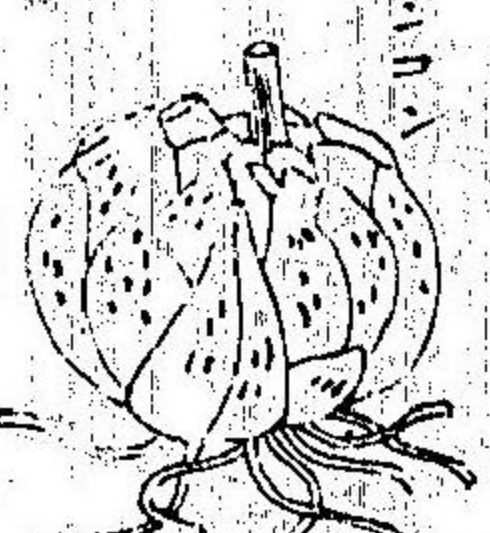
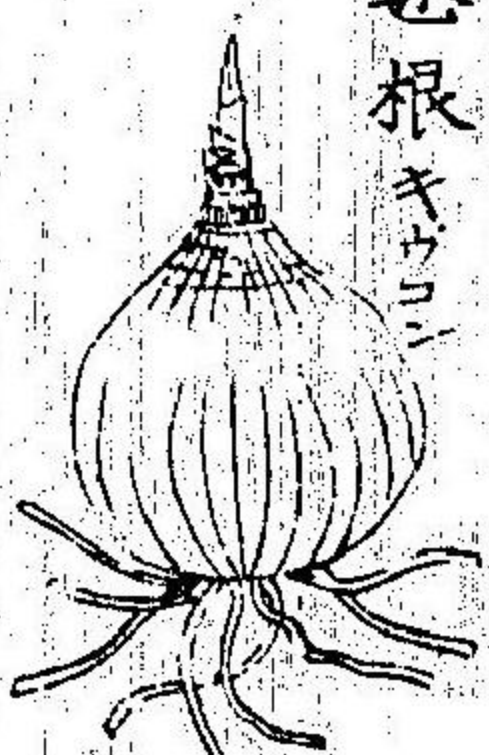
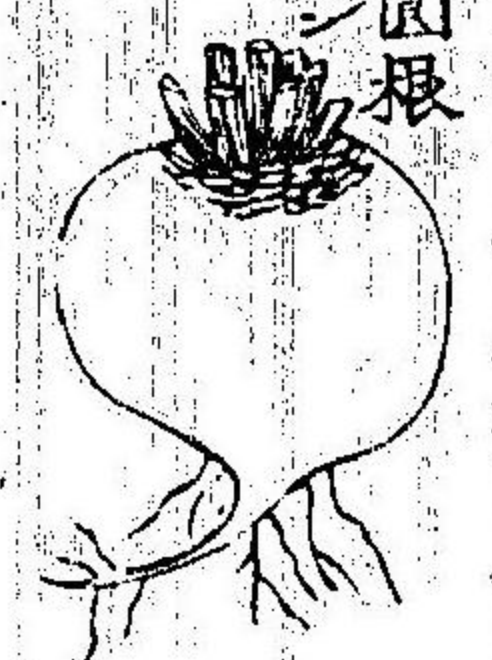

葉尖之形

<p>重鋸齒 <small>ナヨウギョウシ</small></p> 	<p>微尖頭 <small>ヒセントウ</small></p> 	<p>鋭尖頭 <small>エイセントウ</small></p> 	<p>銳頭 <small>エイトウ</small></p> 	<p>鈍頭 <small>ドントウ</small></p> 
<p>櫻の葉ハ全周鋸齒の間ニ小き鋸齒の重リたる葉ニ則ちこれを重鋸齒トシヤナリ</p>	<p>標葉ハ葉の前頭の微く尖リたる者ニ則ちこれを微尖頭トシヤナリ</p>	<p>荷葉ハ鋭く尖リたる者ニ則ちこれを鋭尖頭トシヤナリ</p>	<p>麩楮の葉ハ頭ニ至テ鋭キ故ニこれを鋭頭トシヤナリ</p>	<p>酸模の葉ハ鈍キ頭ラリ故ニこれを鈍頭トシヤナリ</p>

別區之部二内外

<p>凹頭 トツトク</p> 	<p>外長部 ナカ</p> 	<p>内長部 ナカ</p> 	<p>双仁 ムクニ</p> 	<p>單仁 ムクニ</p> 
<p>鱗甲花の葉ハ前頭凹ミたる故ヨナソれを凹頭トシナリ</p>	<p>外長部ハ外皮を削リ木理を示シたる者ナリ</p>	<p>内長部ハ木の截口ヨリ輪の層ナリ或ハ層ナク者ナリナリ</p>	<p>双仁ハ棟の中ニ二個芽の如き者ナリをいハナリ</p>	<p>單仁ハ棟の中ニ一個芽の如き者ナリナリ</p>

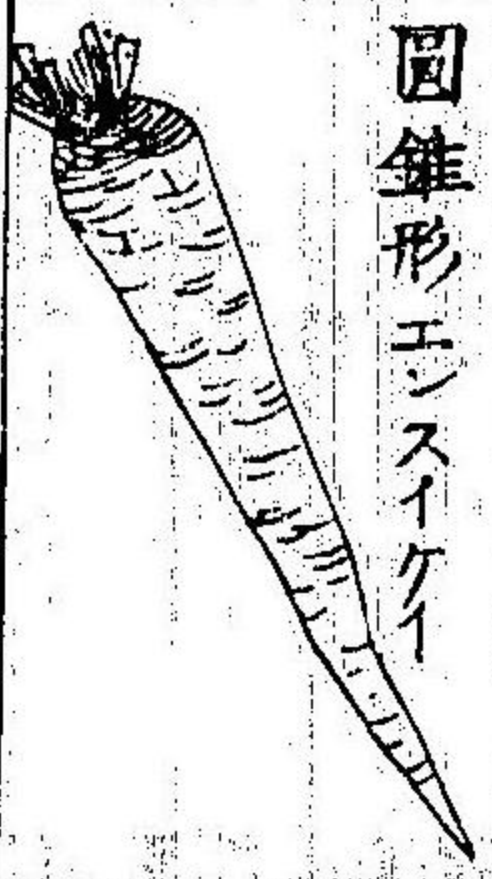
根之塊形

<p>匍匐根 ホクク ロン</p> 	<p>鱗根 リン</p> 	<p>毬根 キウ</p> 	<p>平圓根 ヘイエン ネイ</p> 	<p>集合塊根 シウカク コン</p> 
<p>蛇苺の根ハ漸次ニ匍匐る故ヨナソれを匍匐根トシナリ</p>	<p>百合の根ハ鱗ニ似たる根ナリ故ヨナソれを鱗根トシナリ</p>	<p>水仙の根ハ毬の如き根ナリ故ヨナソれを毬根トシナリ</p>	<p>燕菁の根ハ圓く扁平なる根ナリ故ヨナソれを平圓根トシナリ</p>	<p>天冬門の根ハ塊根の集りたる根ナリ故ヨナソれを集合塊根トシナリ</p>

之花複



菠菜の根ハ紡錘の形ちをなしたる根なり故にこれを紡錘形とよかり



胡蘿蔔根ハ圓くして頭ら錐の如し故にこれを圓錐形とよかり



馬鈴薯ハ塊をなしたる根なり故にこれを塊根とよかり



總状花ハ一條の花莖に數多の花を生ずる者め即ち紫藤の花をよかり

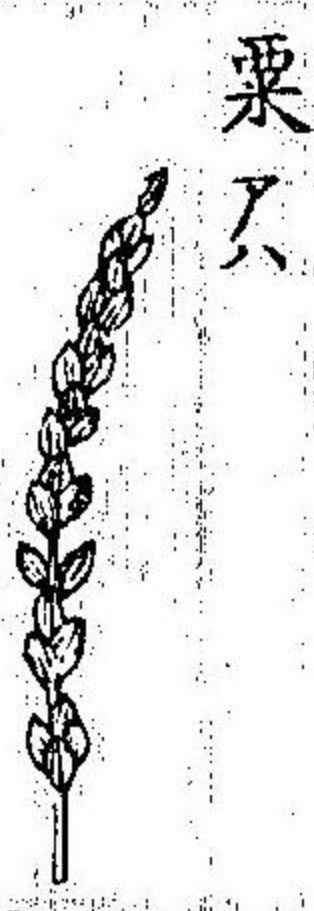


複傘花ハ複りたる傘に似たる花あり即ち胡蘿蔔の花の如きをよかり

形



傘房花ハ莖に多くの花を生じ傘の房の如きもの則ち鳥薺苺花をよかり



總状花ハ花莖長く出で其端に花を生じ粟の穂の如き者即ち車前の花をよかり



菜萸花ハ其房の下に群り垂る者め即ち榛の花をよかり



聚傘花ハ傘の集りたる如き花をよ則ち繡線菊をよかり



傘形花ハ一株の花莖より多く花莖を生じたる者則ち櫻の花をよかり

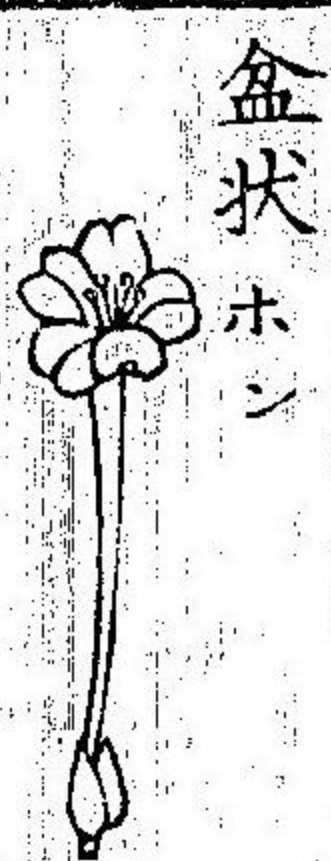
單花之形



小頭花ハ其辨次第ベレ小くチなるもの則ち蒲公英の花をよかり



輻状ハ車の矢の如く並ひ出る花をよ則ち梅の花をよかり



鈴状ハ鈴スズに似て下へ垂タラシき則ち紫荊オシロイの花をよかり



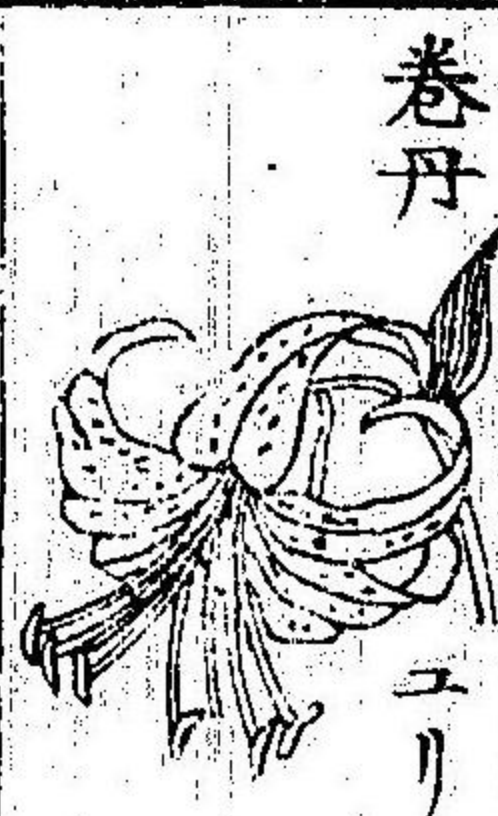
蛾形ハ蝶の翅の形をなしたる花をよ則ち豌豆の花をよかり



漏斗状ハ漏斗の形ちをなしたる花をよ則ち煙草の花をよかり



十字形ハ四辨方出十字の形ちをなしたる花をよ則ち菜菔ダイコンの花をよかり



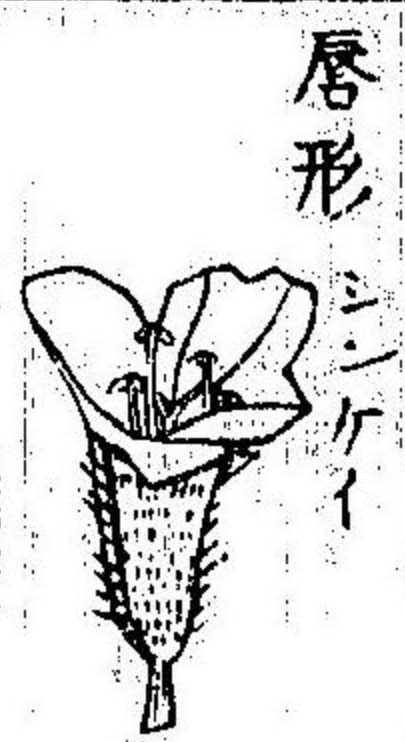
卷丹ハ畑生ノと野生ノとウり共ニ五六月頃六辨並出する花をよ又此根ハ鱗形ケイなり



石竹形ハ筒の形ちの萼ハナより五辨共ニ出テ其端ハ不正ニ裂ケルたる花をよ則ち石竹をよかり

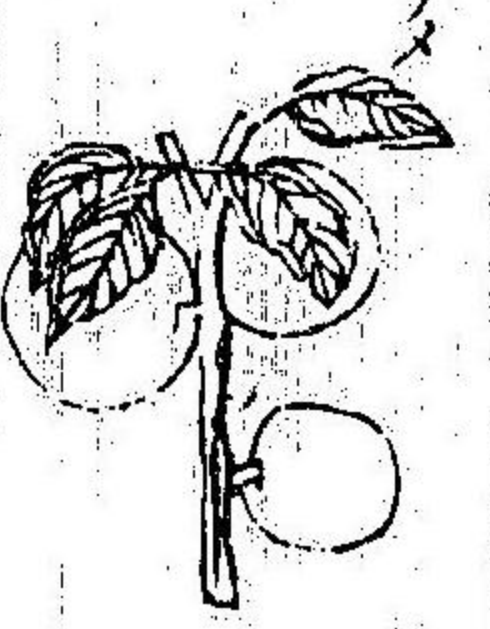
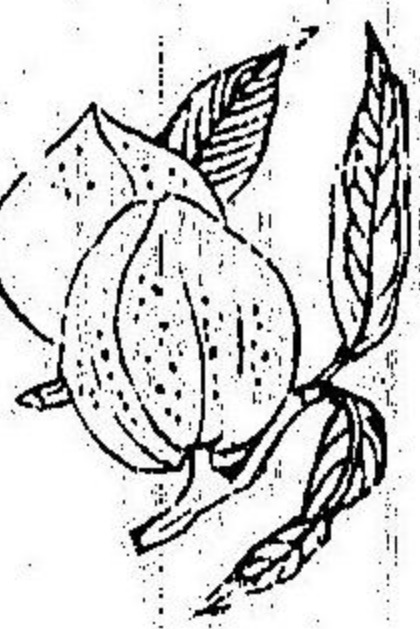
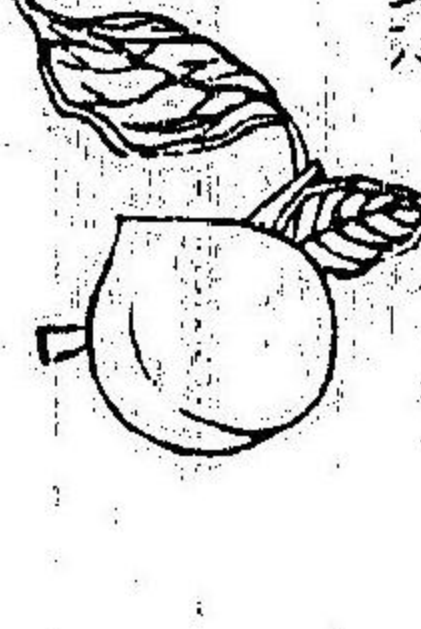
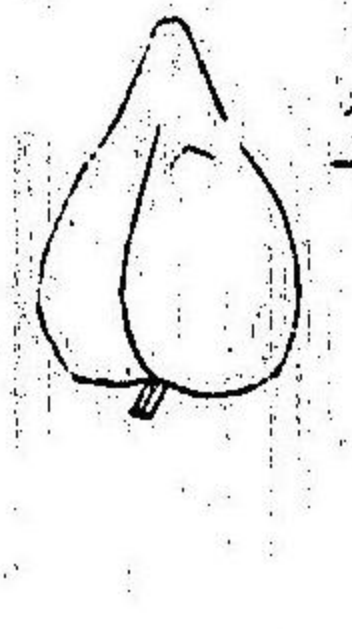
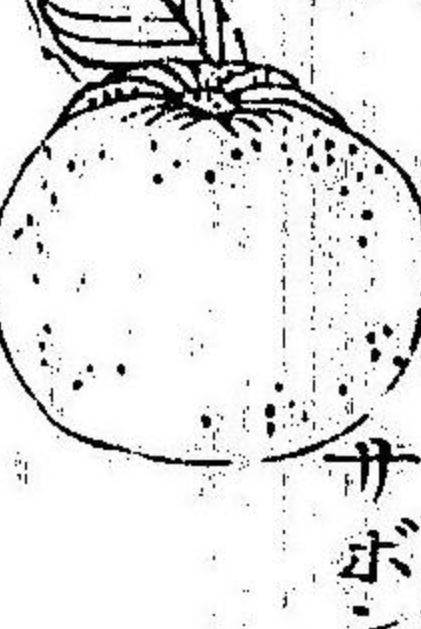


鈴状ハ鈴スズに似て下へ垂タラシき則ち紫荊オシロイの花をよかり

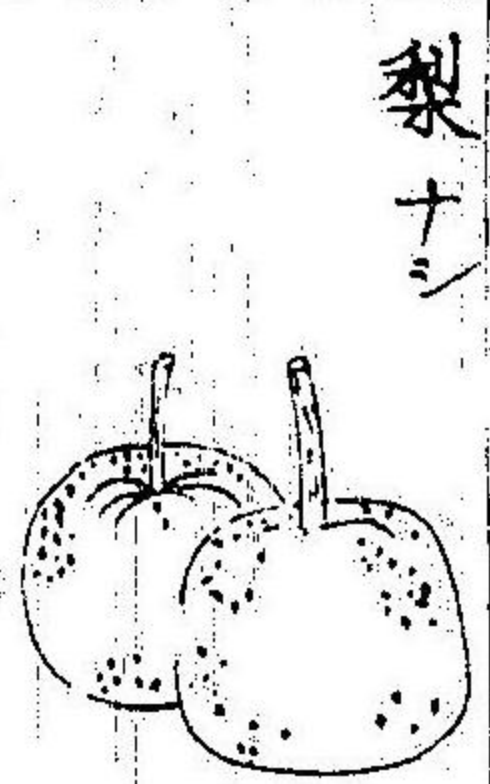


唇形ハ筒状の端二辨ニ裂ケテ殆ト唇の形ノ如き花をよ則ち紫蘇シソの花をよかり

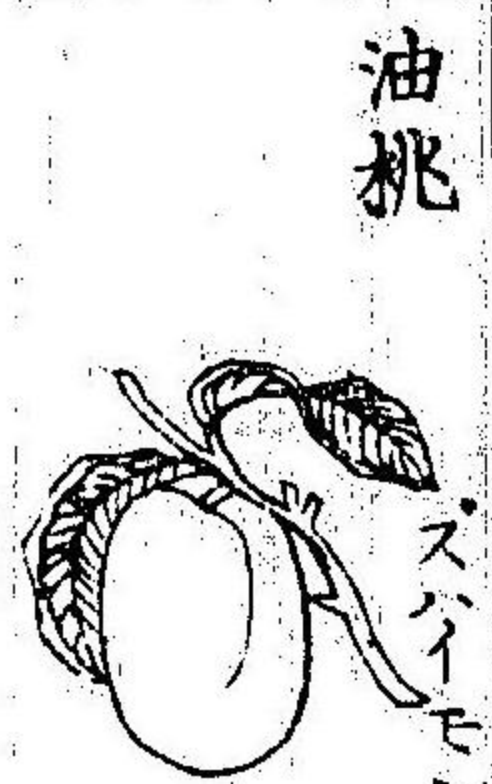
形之實果二第

 <p>梅 <small>ウメ</small></p>	 <p>桃 <small>モモ</small></p>	 <p>杏 <small>アンズ</small></p>	 <p>トカリスモ</p>	 <p>朱欖 <small>ササニ</small></p>
<p>梅ハ衆木ニ先立て白或ハ赤の花咲き其實酸シ又塩を漬ルニ食用トナリ</p>	<p>桃ハ三月頃赤白の花を開き七八月頃實を生ヨリ食用トナリ</p>	<p>杏ハ梅ニ似テ其味甘ク熟スレバ肉を去リ乾シ食用トナリ</p>	<p>トカリスモハ形チ李ニ似テ只頭の尖リたるのニ似テ其味合ル李ニ同ド</p>	<p>朱欖ハ柑の一種ニ似テ其形チ大ナリ其味合ハ淡白ナリ</p>

 <p>香橘 <small>クネ</small></p>	 <p>佛手柑 <small>フシユカン</small></p>	 <p>柚 <small>ユズ</small></p>	 <p>猴橘 <small>ササニ</small></p>	 <p>包橘 <small>カウシ</small></p>
<p>香橘ハ形橘ニ似テ大きク皮厚ク其味合ハ柑ヨリ甘シ</p>	<p>佛手柑ハ朱欖ニ似テ葉尖リ長シ枝ニ刺シテ其實熟スレバ黄トナリ食用トナリ</p>	<p>柚ハ田春橙ニ似テ四五月頃白き小な花を開キ實を結び九十月頃熟シテ黄色トナリ</p>	<p>猴橘ハ葉も花も柑ニ同ド其實ハ皮厚ク其色淡黄ニシテ味も柑ニ似たるものナリ</p>	<p>包橘ハ柑の一種ニ似テ幹も葉も橘ニ似テ短ク實ハ柑の如ク其味酸ク苦きものナリ</p>



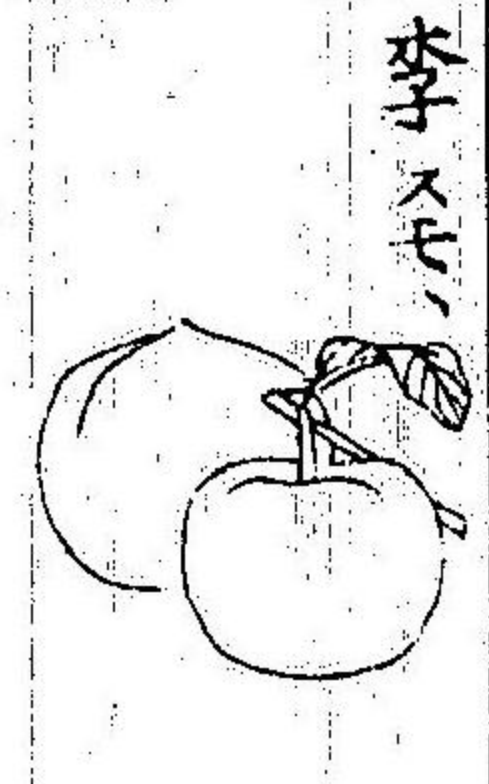
梨ハ三四月頃白き花を開き其實ハ水氣多
く甘き山菓一々其種類最も多し



油桃ハ桃の一種一々其層滑なり味ハ酸き
者なり



榎櫛ハ二三月頃花開き五六月頃に至り
黄色となり大きき梨の如き實を結ぶ者あり



李ハ形ち桃に似て生青く熟すれば赤と
なり其味酸く甘き者なり



林檎ハ二三月頃粉紅花を咲き七八月頃
熟し其味合ハ酸く渋き者なり



ライチコハ樹の形ち蔓の如く一々刺あり三月頃
花咲き七月頃実を結び熟せば赤紫色なり其味甘



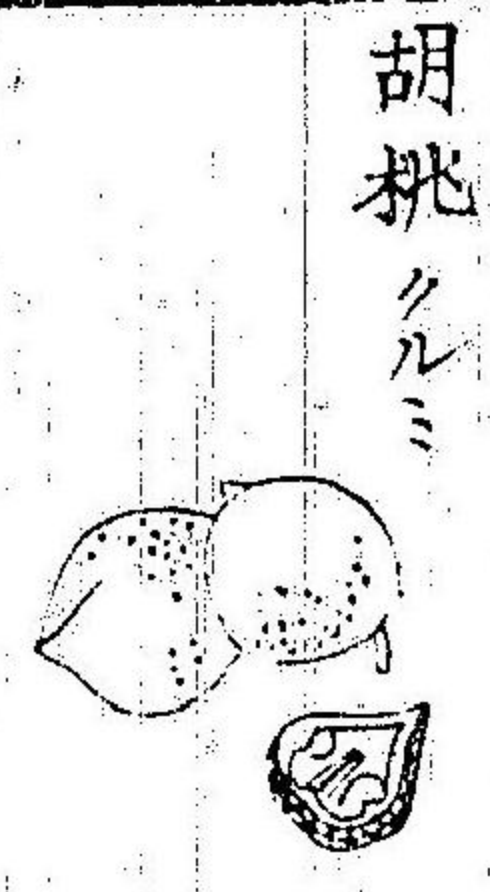
パイチコハ樹の形ちライチコと同ドナレ
只刺のなき味合又甘し



葡萄ハ春花を開き其實秋に至り熟すれば
紫色となり水氣最も多く酸く甘き者あり



棗ハ六七月頃花をりち其實初めハ青く熟
せば赤くなり亦藥種に用ゆる者なり



胡桃ハ栗の花の如き花を持ち秋に至り實ハ
熟し此皮肉を去りて核を食用となす



柯子ハ筆の頭の如くの形状をなす仁白くして甘く炒て食用となす



揚梅ハ荔枝に似て二三月頃花を開き實を結び其種類紅白紫等の三色なり



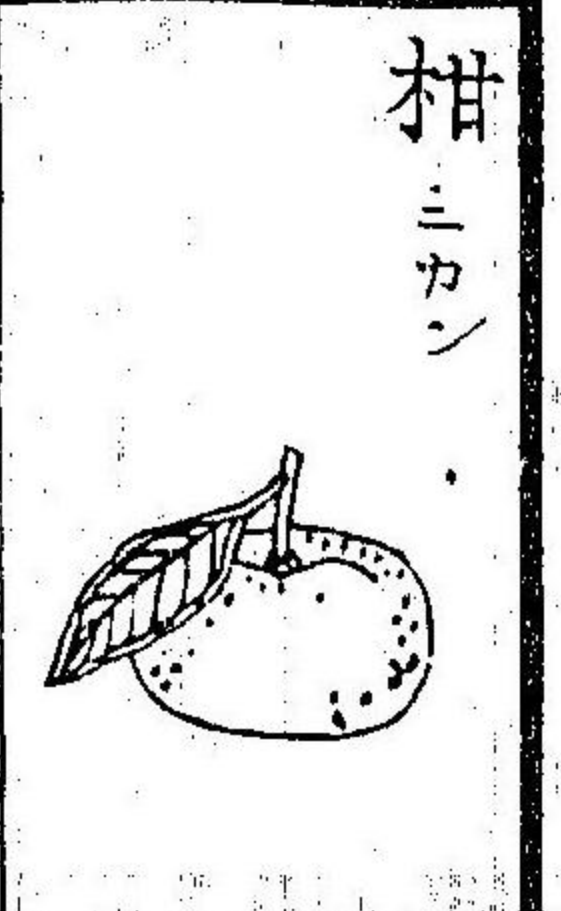
柘榴五六月頃花を開き八九月頃熟し其色ハ薄赤く其味合ハ酸き苦き者なり



木半夏ハ菜菔の一種にして夏に至りて實を結び其味合ハ少く渋き者なり



野木瓜ハ春小白花を開き葉ハ一蔓に五葉を生し古蔓は實を結ぶ者なり



柑ハ四五月頃小なり白花を開き實を結び冬に至ると黄く熟し其合ハ酸く甘き者なり



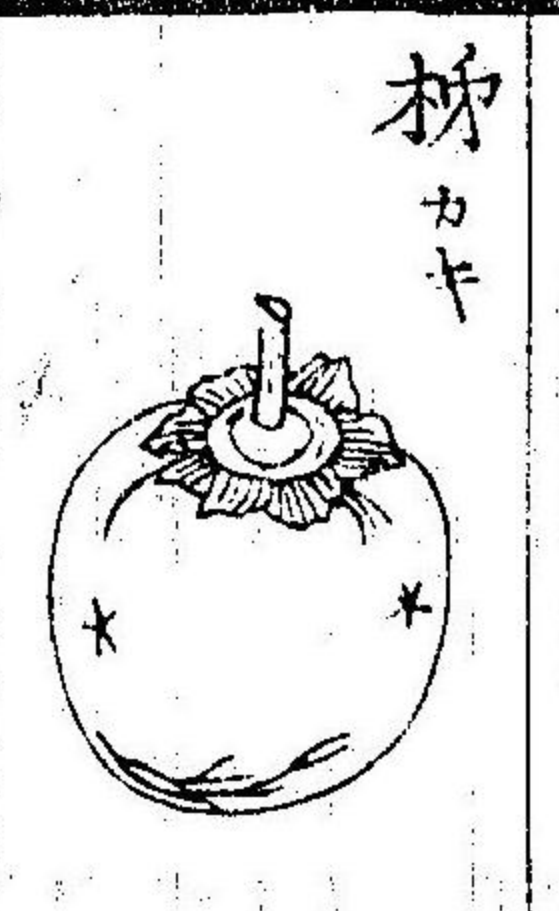
金橘ハ橘に似て六月頃白き花を開き小なる実を結ぶ冬に至ると黄色く熟し食用となす



金棗ハ總て金橘に似て只少く細長き實なり



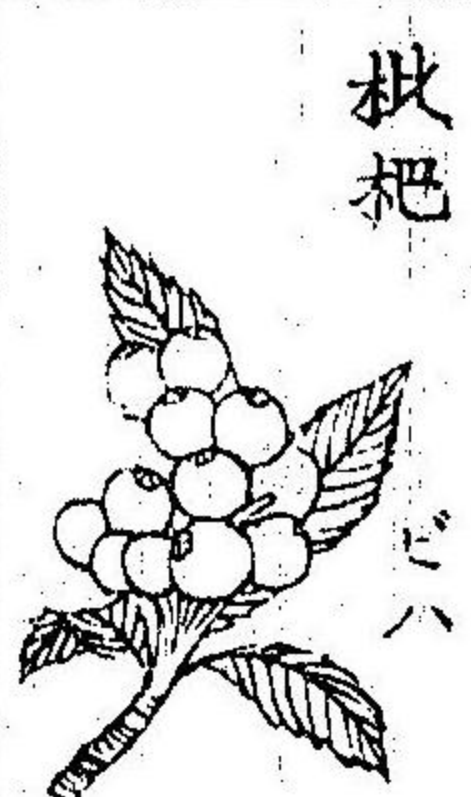
枸櫞ハ佛手柑と同く只其形状の違ひる者なり



柿ハ四五月頃小白花を開き九十月頃熟す甘く亦渋き者ハ酒樽に納め日を経て食用となす



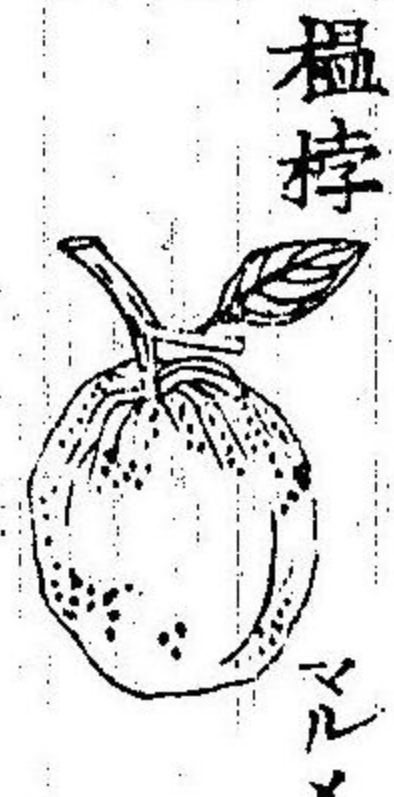
塔柿ハ其形大シク頭尖リ多くハ皮を去
リて乾シ食用トナリ



批把ハ冬々白キ花を開キ翌年の春實を結
ヒ其肉ハ薄ク楸ノ最も大あり



回春橙ハ橘ノ同種類シク其味最小若シ木
ニ置クトシクハ青ク亦熟シ赤クナリ者あり



温棗ハ楨榿ノ類シク其木ハ林檎ニ似テ花ハ
白綠色ナリ又實ハ林檎トシ大ナリ



櫻桃ハ三月頃白キ花を咲キ殆んど雪ノ積リ
タル如ク一枝ニ數多クノ實を結ブ者ナリ



無花果ハ三四月頃葉を生テ五六月頃花を開キ
枝の間ニ實を結び十月頃熟シ其味寂ト甘ク



桑ハ四五月頃花を開キ八九月頃至シハ其實
紫色ニ熟シ其味最小甘ク



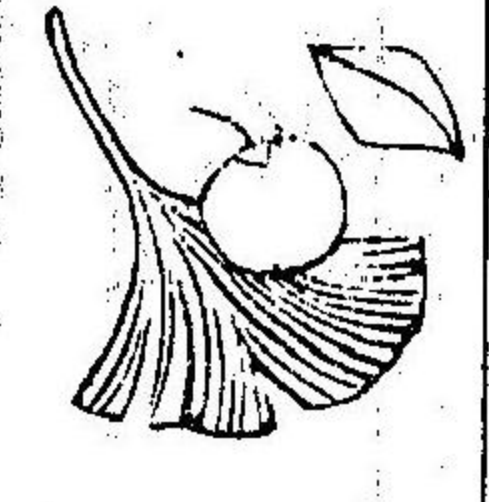
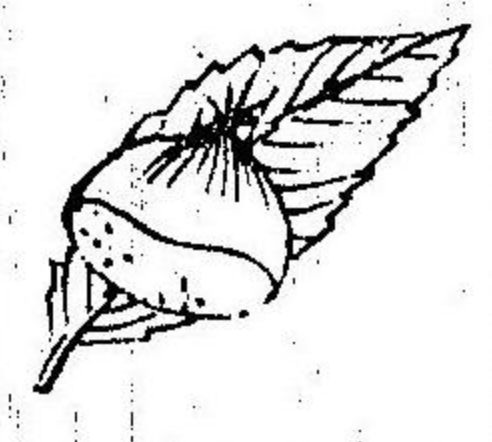
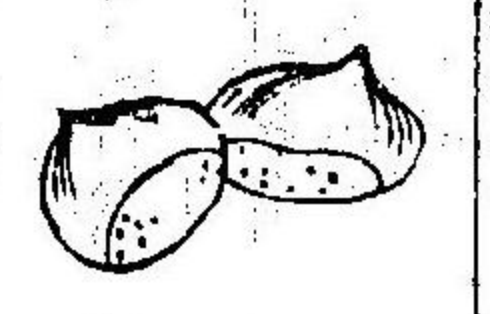


榿ハ栢ノ如ク其木理ハ松ニ似テ其葉ハ杉ニ似
たり黄圓花を開キ實ハ形チ棗ニ相似たり

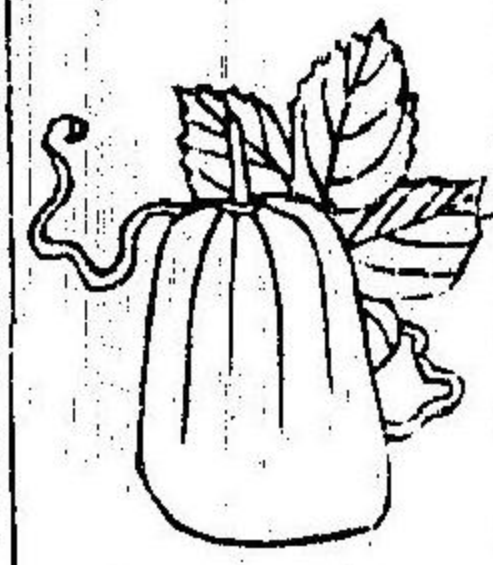


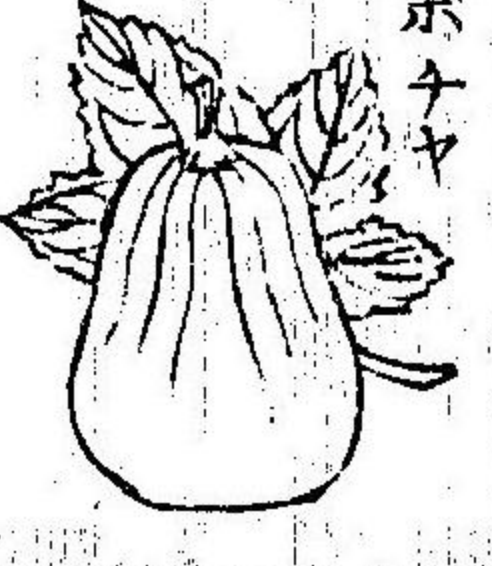



枳椇ハ葉圓ク大シク桑栢ノ如ク七八月頃
花開キ枝頭ニ實を結ブ者あり



榛ハ十一月頃花を開キ其形状櫟ノ花ニ相似
たり翌二月頃葉を生モル者あり

菓 蔬				
銀杏 キンタン	栗 クリ	第栗 ダイクリ	胡瓜 キウリ	越瓜 セウカ
				
銀杏ハ五六月頃花を咲き十月頃熟し其肉を去りて核を食用とす	栗ハ五六月頃花咲き其實ハ十月頃托割て落るものにて其肉大なる者ナリ	第栗ハ栗ニ相同し只其小なる者にて其實の大も恰も指の頭の如し	胡瓜ハ蔓草とて陸田より作り四五月より食用とす	越瓜ハ瓠に似たる者にて四月頃種を蒔き九月頃瓜を結ぶ者あり

菜瓜 マルダ	瓠 コホ	金鷄蛋 キンキョウタン	番南瓜 バンナ	甜瓜 テンカ
				
菜瓜ハ甜瓜の形ちと似て大きく八月頃瓜を結び塩漬とて食用とす者あり	瓠ハ越瓜の大なる者にて此肉を細く剥きて乾草とす者あり	金鷄蛋ハ七月頃瓜を結び其大さ少く浅青色を多し其味合甚じ苦し	番南瓜ハ四月頃畑より作り蔓草とて七月頃より收む味合ひ南瓜と同一	甜瓜ハ三四月頃種を蒔き六七月頃黄色の花を咲き瓜を結び其味合最も甘し



西瓜ハ三四月頃種を蒔き八九月頃至り
瓜を結び熟まれば肉赤く味合最も甘し



南瓜ハ春の季に種を蒔き八月頃實を結
び其味カボチャに相似たり



緑瓜ハ春種を蒔き蔓を延し木竹のつ
み黄色の花を開き瓜を結ぶ者なり



苦瓜ハ蔓草に蔓を延し其形状ハ瓠の如き瓜
を結び色赤くして美なり



苦瓜ハ蔓草に蔓を延し其形状ハ瓠の如き瓜
を結び色赤くして美なり



冬瓜ハ三四月頃芽を生じ其葉大なり團
莖に刺あり七八月頃黄き花を開き瓜を結ぶ者なり



蒲葦ハ瓠に相似たり熟して黄色くなり乾
し肉を去りて器物とたり



茄ハ三四月頃種を蒔き夏に至り紫色の花
を開き深紫色の實を結ぶ者なり



粳米ハ四月頃種を蒔き八九月頃實り粘
氣なくして飯にありて食用とす



糯米ハ粳米に總て相同し只黏氣にあり故
餅に製し或ハ酒を醸し用ゆる者なり

第三 穀

類之物

博物圖考



早稻ハ田ノ作る者と相同ト只畑ノ作るの相違ひナリ



大麦ハ九月頃實を下リ翌年の五六月頃收む其實ハ小麦より大ニ飯の代用トナリ者あり



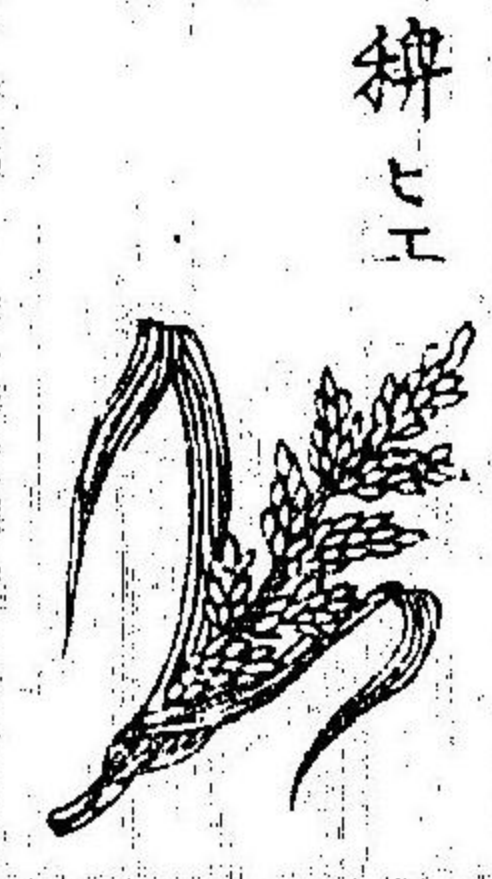
小麦ハ時付及び收め等も大麦ニ相同リ其實を挽きて粉トシテ食用トナリ



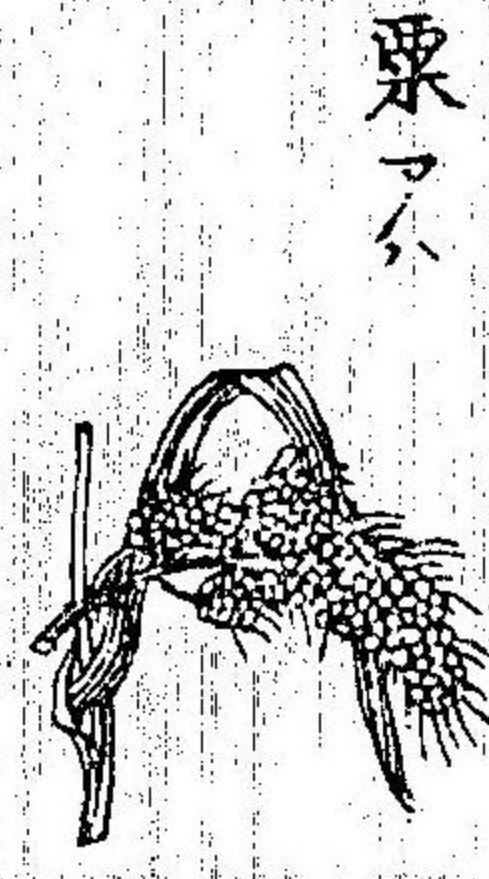
裸麦ハ大麦ニ似て穂も實共小ニ其味ハ小麦ト同ト



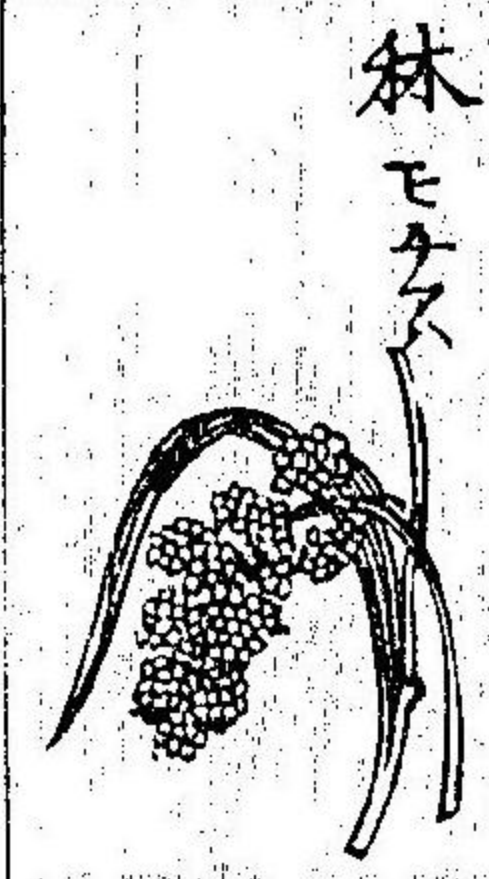
蜀黍ハ五月種を蒔き形状蘆ニ似て穂大ニ九月頃種を結び粉トシテ食用トナリ



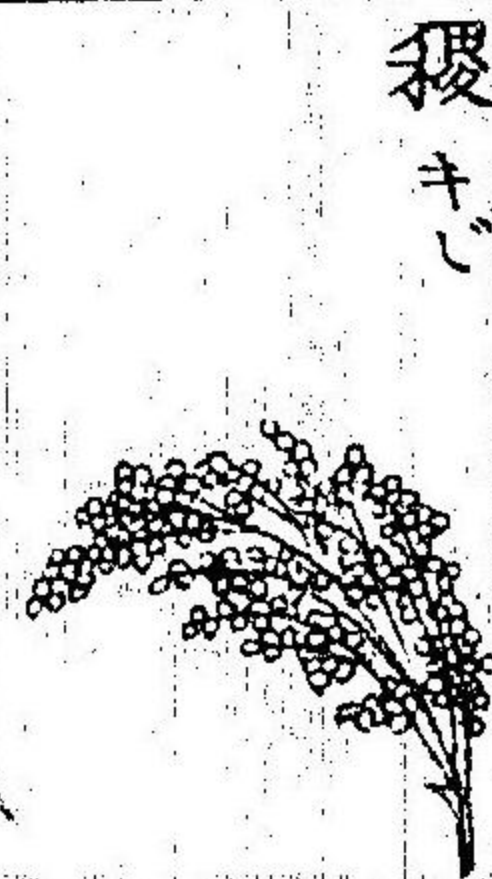
稗ハ其形状黍粟ニ同リ三月頃種を蒔き七月頃實を收入む者あり



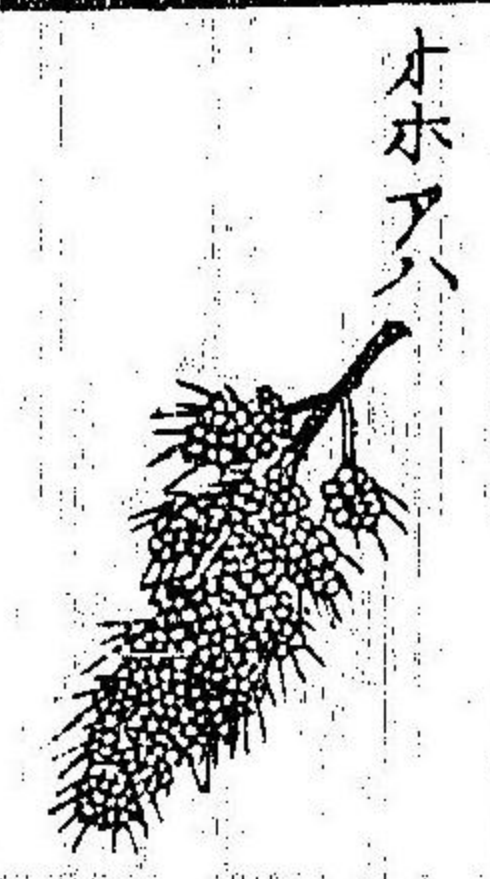
粟ハ稗ニ相似たり畑ニ生シ其性粘ニ餅粟ト云ひ粘氣あり者を飯ニ炒キテ食用トナリ



秫ハ粟の粘氣ニ弱ク者ニ餅を製シ又ハ酒を醸シ赤白ニ及び黄の三種ナリ



稷ハ四五月頃種を蒔き十月頃ノ蒔り採り食用トナリ



オホアハハ六月頃種を下リ九月の末ニ收む粟ト違ふナリ其實ハ大ニ者

類之豆莢



王蜀黍



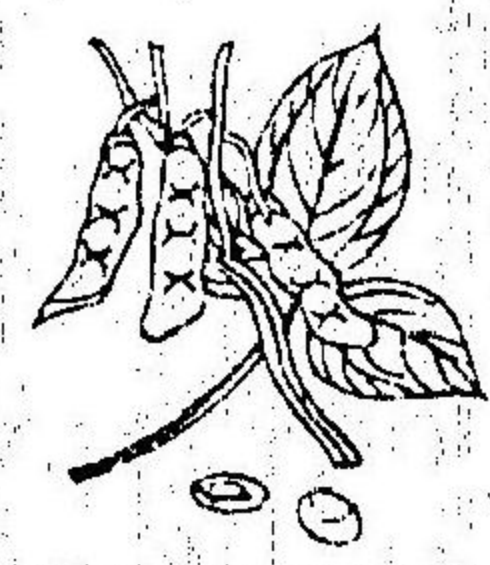
蕎麦



緑大豆



黄大豆



大豆

王蜀黍ハ苗ノ葉ハ蜀黍ニ相似タリ其ハ又ハ大アリ七八月頃花を咲キ節ノ實を結ぶ者あり

蕎麦ハ五月頃種を下シタリハ七月頃收む又八月頃種を蒔く者ハ十一月め初めノ實を結びて夏秋の二種ナリ共ニ粉トナリ麵を製す者ナリ

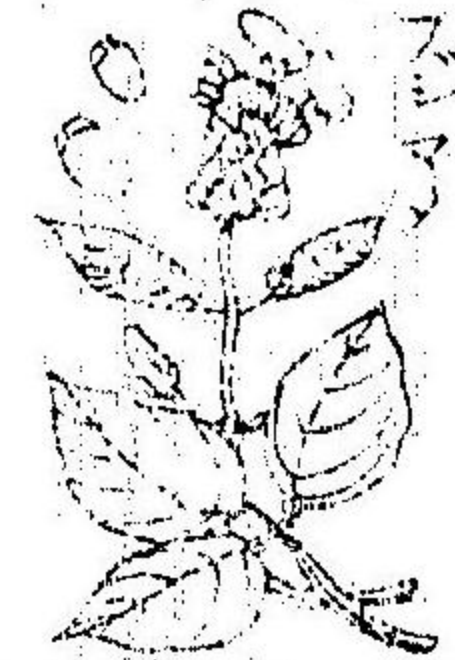
緑大豆ハ五月頃種を蒔キ秋ノ至リ至小キ花を咲キ十月頃莢を結ぶ者あり

黄大豆ハ緑大豆ニ相似タリ者ナリ又大豆醬油等又其他ノ食用トナリ

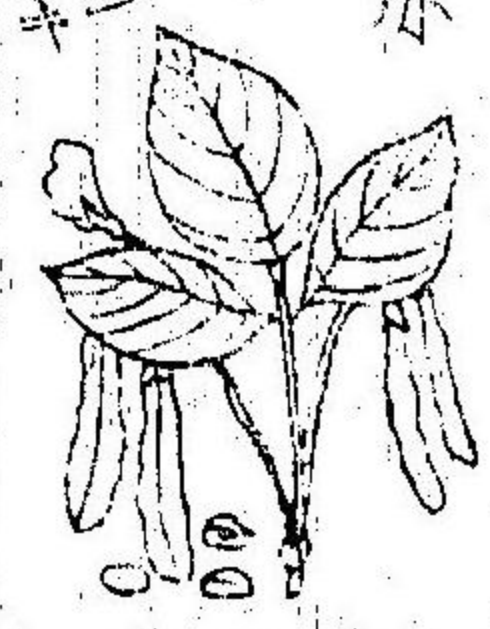
大豆ハ形状緑黄大豆ニ相同リ其豆ノ色黒ク只煮て食用トナリ



赤小豆



鵲豆



猪肝赤



緑豆



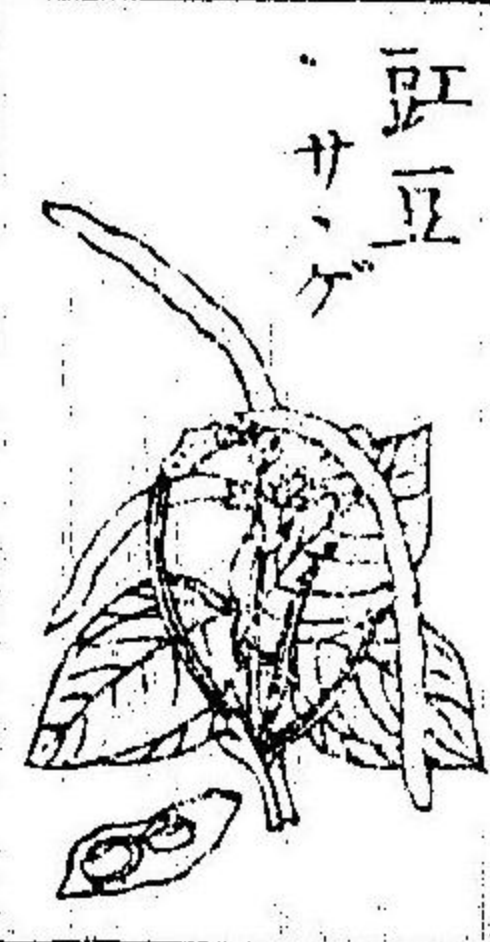
赤小豆ハ五月頃種を蒔キ小キ黄ハ花を開キ莢を結び其中ノ赤キ豆ナリ者あり

鵲豆ハ五六月頃種を下シ其花ハ白紫ノ二種ナリ又八九月頃莢を結びて共ニ煮て食用トナリ

猪肝赤ハ赤小豆ニ相同リ只其豆ノ大ナリ者あり

カシクヒマメハ五六月頃種を下シ十月頃收入其実大豆ニ相似タリ其形扁ク煮て食用トナリ

緑豆ハ五六月頃種を下シ總テ赤小豆ニ相似タリ只豆ノ色ハ薄茶色ナリ



豇豆
シロ豆

豇豆ハ五六月頃種を下し八月頃收へし其實ハ赤小豆に似て大きく莢ハ長し其色白紅莢の三種



菜豆
アサキ豆

菜豆ハ三月頃種を蒔き葉大きくししを尖らるハ月頃収め其種類白黒の二色あり



豌豆
エンドウ豆

豌豆ハ十月頃種を蒔き翌年春白紫の花を開き四五月収め食用しなす



蠶豆
エンドウ豆

蠶豆ハ種の蒔付方及び収入豌豆と相同し莢と去り豆をこししを食用しなす



裙帶豆
シロ豆

裙帶豆ハ豇豆莢の大ゆる者し其長二尺位莢とも煮て食用しなす

根塊之形



刀豆
ナラ豆

刀豆ハ三四月頃種を下し其葉ハ大なりて七八月頃紫色の花を咲き莢を結ぶ者なり



蘿蔔
ダイコン

蘿蔔ハ六月頃種を蒔き秋に至りて苗をとり冬根を掘りて食用しなす



蕪菁
カブラ

蕪菁ハ七八月頃種を蒔き其根ハ蘿蔔と相似たり根葉共に食用しなす



牛蒡
ゴボウ

牛蒡ハ三四月頃苗を生し葉の大し芋葉の如し五月頃淡紫色の花を咲き根を採りて食用しなす



胡蘿蔔
ニンジン

胡蘿蔔ハ七月頃種を蒔き十一月頃根を採りて食用しなす則ち此根を圓錐形とす



蓮藕 ハスネ
ハスネハ沼地ニ生ト花ハ紅又ハ白トシ根ハ長
節々トシテ常ク食用トナリ。



山藥 シヤカライモ
山藥ハ蔓艸トシ秋ニ至リテ実を結びナレを零
余子トシ其根の大きク者長芋トシナリ



馬鈴薯 シヤカライモ
馬鈴薯ハ四五月頃種を下シ八九月頃收めテ
食用トナリ



甘藷 サツマイモ
甘藷ハ二三月頃種を蒔キ十月頃收め其根ハ
赤白の二種此根を食用トナリ



葛 クヅ
葛ハ野生ト圃生トナリ三月頃苗を生ト六月頃
淡紫色の花を咲キ此根を製シ粉トシテ食用トナリ



水蘿蔔 ハクダイコン
水蘿蔔ハ十月頃種を蒔キ翌年の三四月頃
收入シ食用トナリ



卷丹 ユリ
卷丹ハ葉の形状竹葉の如ク五六月頃美シク花
を開キ此根を採リ食用トナリ又ナレを鱗根トシ



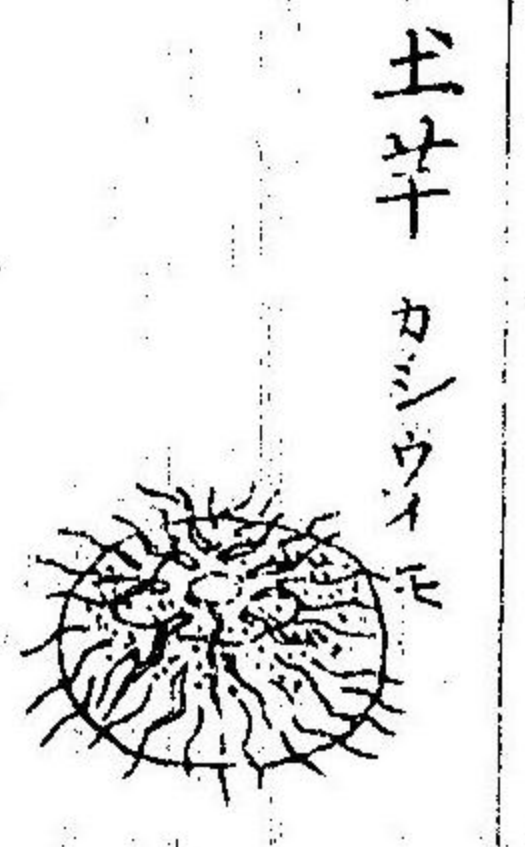
草石蠶 ナヨロキ
草石蠶ハ夏小シク花を咲キ荆芥ニ似タリ子
を結ビ塩漬トナリテ食用トナリ



青芋 サトイモ
青芋ハ四五月頃種を下シ苗を生テ其葉青
ク種芋の廻リ子芋生テ十月頃收めテ食用トナリ



九面芋 ヤマガシニ
九面芋ハ其形状青芋ニ相似タリ只莖海藍色
トシ乾シ又ハ生シテ食用トナリ又此根ハ
八頭トシテ故ク此名トナリ



土芋 カシウイモ
葉ハ四月頃種を下し葉の形状豆の如き
葉ハ十月頃根を採りて食用とす



紫芋 ササイモ
葉ハ青芋の同種類より其莖ハ九面芋
相似たり莖根とも食用とす



菊芋 コニキク
葉ハ三四月頃種を下し六七月頃收め芋は相
似たり粉となりてんを製し食用とす



佛掌薯 フシイモ
葉ハ四五月頃種を蒔き十月頃收入め其芋の
形ハ佛手柑に相似たり摺りて食用とす



車前草 ヲコギリ
葉ハ山慈姑に相似たり花を咲き芋
根を採りて粉となりて食用とす



家山藥 ナガイモ
葉ハ四月頃蔓を延し恰も山藥と相同
し十月頃收入めて食用とす



慈姑 クマキ
葉ハ沼地に作り其葉ハ箭頭の形なり四月頃
芋を生じ十月頃根を採りて食用とす



烏芋 クマキ
葉ハ池沼に生じ枝葉ハ其形状龍鬚
相似たり十一月頃收入まる者なり



紫薯 アブラナ
葉ハ三四月頃種を蒔き其葉ハ紫色な
り皺ある者を縮緬紫薯と云其實ハ塩漬
し又ハ煮りて食用とす



紫蘇 シソ
葉ハ三四月頃種を蒔き其葉ハ紫色な
り皺ある者を縮緬紫蘇と云其實ハ塩漬
し又ハ煮りて食用とす

第四葉

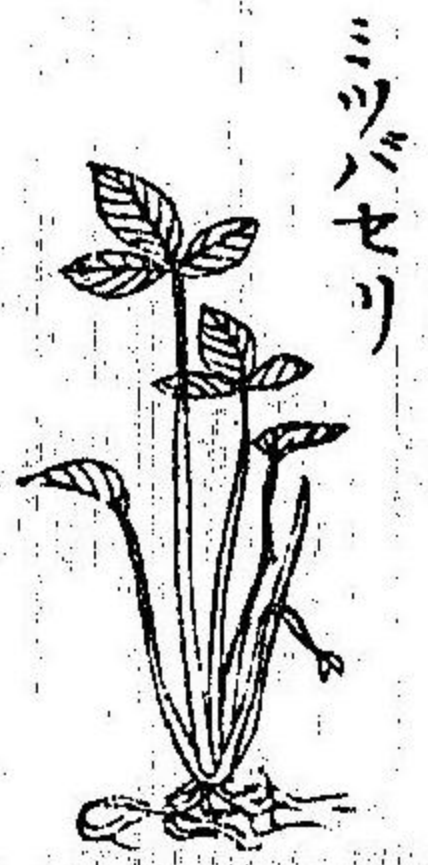
莖類

<p>アヲジ ソ</p> 	<p>菘 ソナ</p> 	<p>薺菜 ツルナ</p> 	<p>苧 ヒユ</p> 	<p>水菜 ミツナ</p> 
<p>アヲジソは紫蘇と相同ト葉莖供ヨ青々々々其香ハ最も高シ</p> <p>菘ハ九月頃種を蒔キ十二月頃収入め葉莖とも塩漬しおし食用とすあり</p> <p>薺菜ハ季ノ係リ種を蒔キ平日摘みて食用とす</p> <p>苧ハ三四月頃種を蒔キ葉ノ形状ハ藍ニ相似たり六月頃收りて食用とす</p> <p>水菜ハ十月頃種を蒔キ翌年ノ三月頃收入りて食用とす</p>				

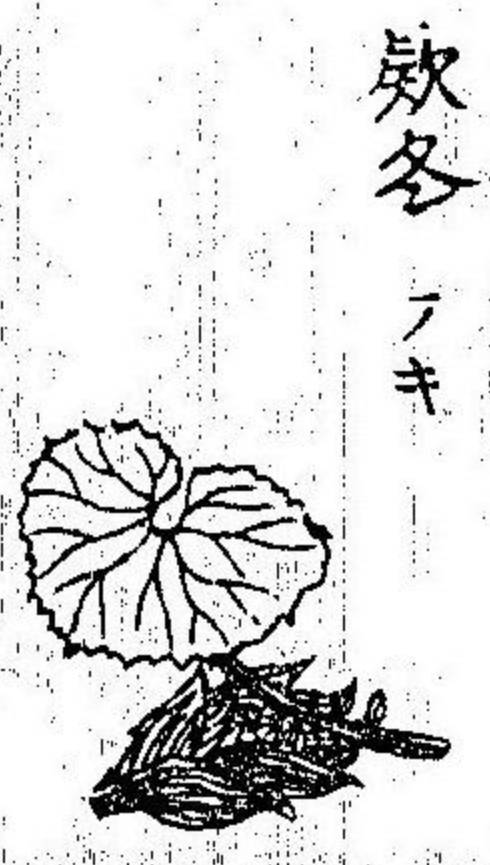
博物圖考

<p>菘菜 ミツナ</p> 	<p>水芹 セリ</p> 	<p>土當帰 ウド</p> 	<p>同蒿 シユギク</p> 	<p>ヤホヤバウフ フ</p> 
<p>菘菜ハ蔓草ノ類トシ二月頃種を下シ此根を紡錘形トすあり</p> <p>水芹ハ陸田ニ作るものニ濕地ニ作るものニ種ト共ニ白キ小なる花を開キ摘みて食用とす</p> <p>土當帰ハ三四月頃苗を生ド六七月頃花を咲キ其莖を採りて食用とす</p> <p>同蒿ハ九月頃種を蒔キ翌年ノ四月頃収入て食用とす又菊ノ如キ花を開くあり</p> <p>ヤホヤバウフハ春種を蒔キ七八月頃採りて食用とす</p>				

博物圖考



ミツバセリも野生し圃生しよ二種なり三月頃苗を生ト一莖は三葉を生ト葉根もよ食用しんる



欸冬ハ紫青の二種なり葉の形ちハ供よ相同ト四五月頃莖を收めて食用しんる



鶏兒腸ハ二月頃新芽を生ト之れを摘みて食用しんる五六月頃菊に似る花を開くたり



高苔ハ二三月頃種を蒔き五月頃より葉を摘みて食用しんる又黄色の花を咲く者あり



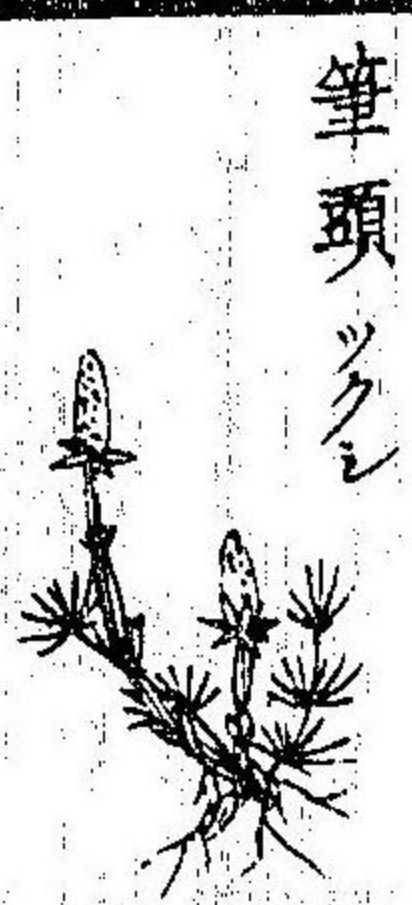
ハナナサも高苔の同種類なり其形状相似たれも莖大きく又其花ハ紫色なり



蓴ハ水中に生ず葉形ちハ圓く小く恰も蓮の葉に相似たり其巻葉のみを食用しんる



波蕨ハ二三月頃種を下しる者ハ六月頃食用しんる又八九月頃種を蒔く者ハ冬に至る食用しんる



筆頭菜ハ野生し二三月頃生し恰も筆頭の如しハカマを揉りて食用しんる



蕨ハ四五月頃より山野に生ト灰汁を煮出し食用しんる



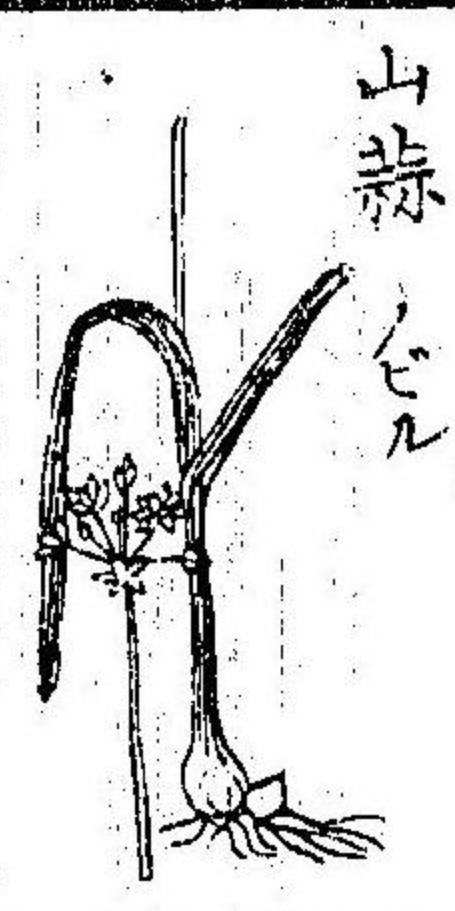
薇ハ蕨に相似たり四五月頃より生ず葉花共左右に對生し又乾して貯し

類 辛 葷



葱 ネギ

葱ハ十月頃種を蒔き翌年の四月頃新芽を
を生じ根を別ち冬に至りて食用とす



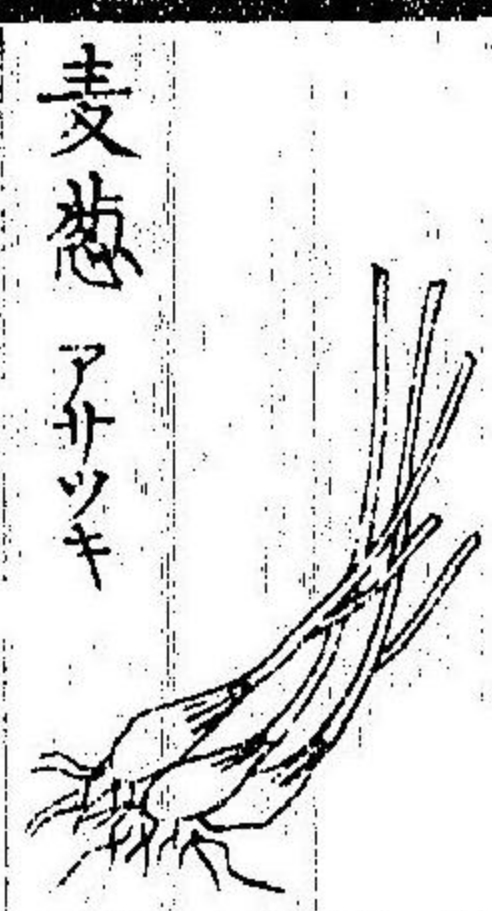
山蒜 セン

山蒜ハ野生ノ多ク葉ハ韭ニ相似たり其臭氣
強ク煮て食用とす



薤 ラキヨウ

薤其葉ハ葱ニ相似たり亦根ハ蒜ノ如ク此
根を塩漬とありて食用とす



麦葱 アサツキ

麦葱ハ十月頃種を蒔き翌年の四月頃收
其味葱ニ似たり生酢とありて食用とす



韭 ニラ

韭ハ野生ノ最多ク麦葱ニ相同ト葉根とも
食用とあり



葫 ニンニク

葫ハ九月頃種を下し翌年の六月頃收め又
大小の二色ありて共ニ食用とあり



冬葱 フキ

冬葱ハ其形ち葱ニ相似たり葉莖とも
食用とあり



薑 シヤウガ

薑ハ宿根草ニて四五月頃種を蒔き九月
頃收入め塩漬とありて食用とす



蕺荷 メウガ

蕺荷ハ其形ち薑ニ相似たり春に至りて芽を生
秋子を生じ恰ル筍の如く又花を生じ共ニ食用
とあり



蓼 タデ

蓼ハ湿地ニ生じ其形状小笹ニ相似たり食用
とあり其味最る辛

海藻



芥ハ九月頃種を蒔き翌年の四月頃花を開きて實を結ぶ之を粉となして食用となす

番椒ハ其種類寂ル多ク三月頃種を蒔き六月頃小白花を開き子を結び熟して赤色となり

山薺菜ハ三月頃種を下し又野生する者ハ山澗の湿地に生ず此根を摺りて食用となす

黒菜ハ海中の石厓に附着し其色黒志ぶ食用となす

虎栖菜ハ並の羊栖菜と総て相同ト只其の長き相違なり

類



昆布ハ北海中に生じ其色淡黒及び青の二種一其の數々の枝を生ず海藻中の上品なる者なり

紫菜ハ南海中に多く産す人々之れを採りて瀝き乾して食用となす

裙帶菜ハ昆布と紫菜の中間なり南海に多くありて食用となす

乾苔ハ石髮の深海に生じ其味最も美あり

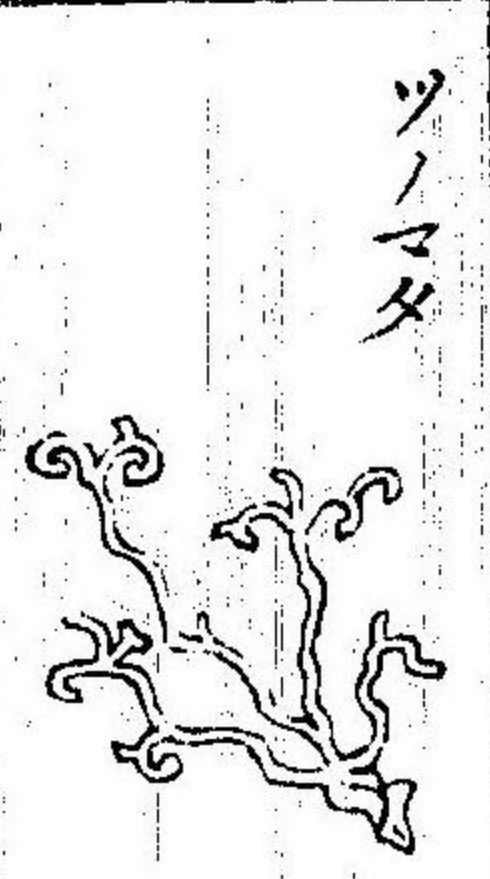
羊栖菜ハ海中の石上に生ず其色黒し其味合ハ甘鹹なり



鹿角菜ハ南海中ニ産ズ其種類三色ナリ其の形状恰ル鹿角ニ相似ル者ナリ



石花菜ハ三種ナレドモ其色ハ紅白ナリ其葉ニ食用トシテ



ツノマタハ東海中ニ多く産モ鹿角菜ニ相似ル此類二種ナリ

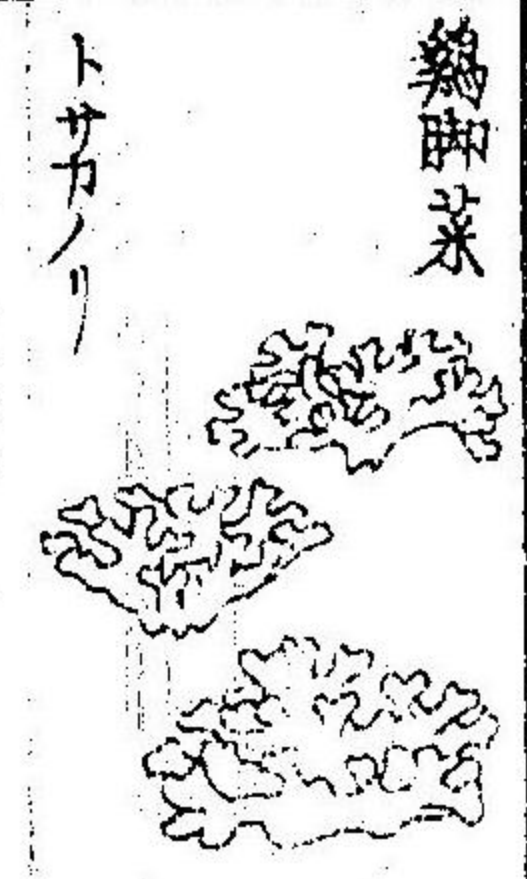


海藻ハ葉の形状ハ細ク扁ナリ其葉の間ニ小粒ナリ者ナリ

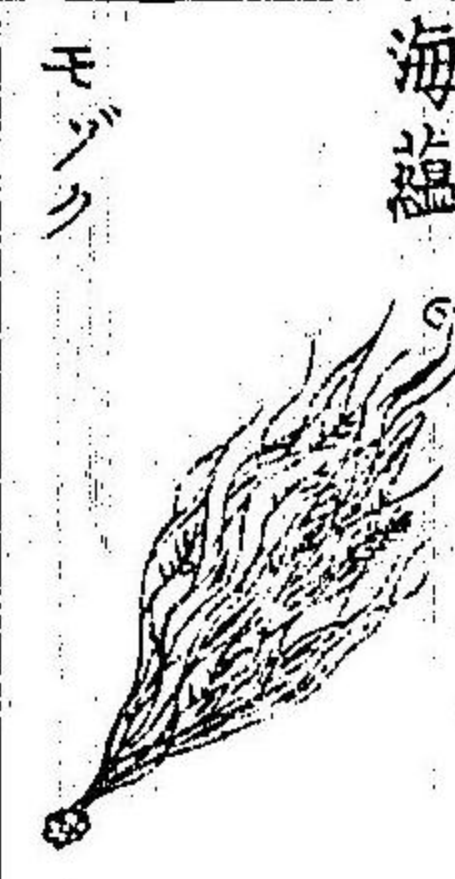


頭髮菜ハ海中の石厓ニ生ズ其形状乱髮の如ク煮テ食用トシテ

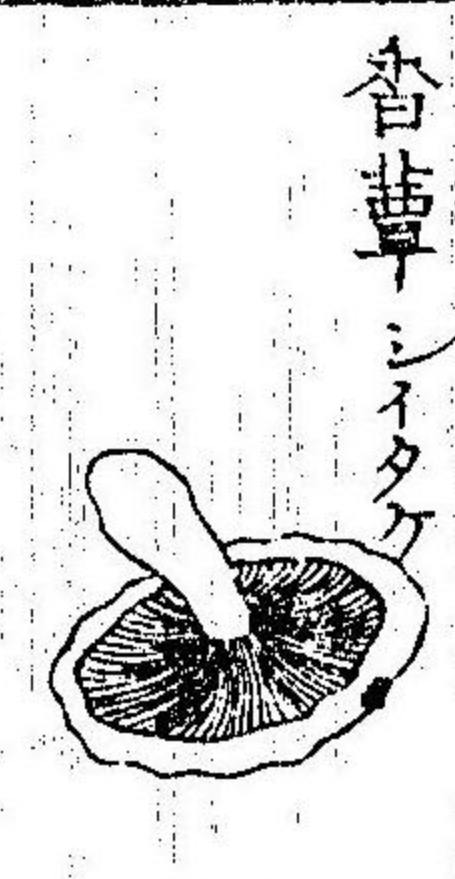
芝 栖 類



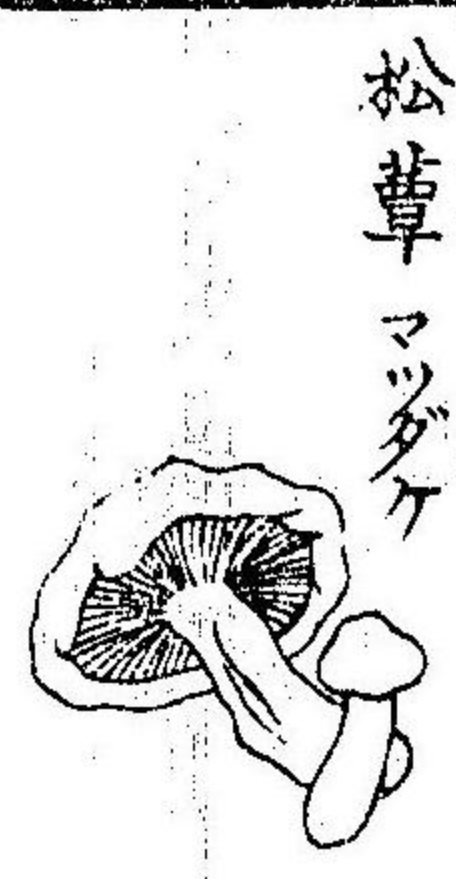
鶏脚菜ハ海濱の石上ニ生ズ其形状鶏冠ニ相似タリ其類二種ナリ其色ハ紅紫ナリ其味美ナリ



海蘊ハ東海中ニ生ズ葉の形ち糸の如ク青黒色ニシテ水上ニ浮ル者ナリ



香蕈ハ春秋の二季椎木より生ズ生シテ食用トシテ又乾シテ收ビ者ナリ

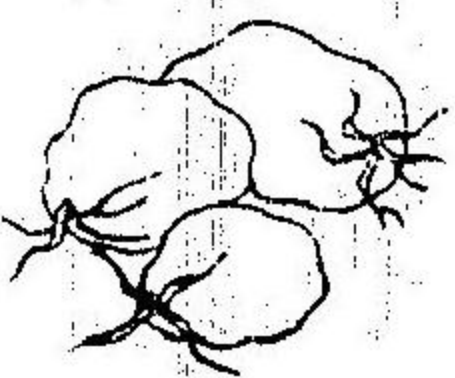


松茸ハ九月頃松林より生ズ此を塩漬トシテ又生シテ食用トシテ



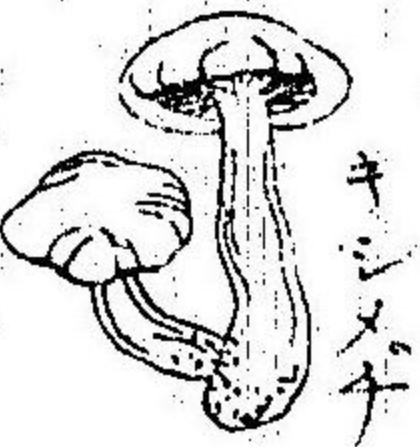
ヤシホシノゲハ玉蕈の一種ニシテ根より多くの茸を生ズ其味取ル佳ナリ

麦蕈



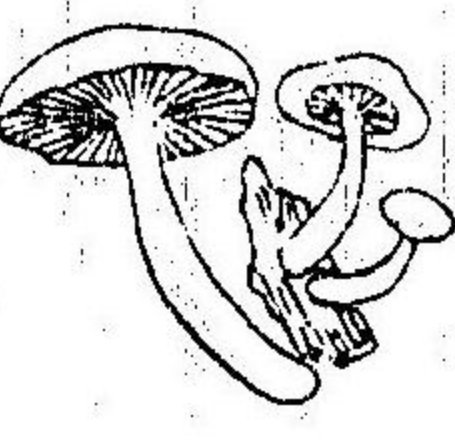
麦蕈ハ松樹の下沙地より生ず其形状恰と
零余子に相似たり食用とあり

黄蕈



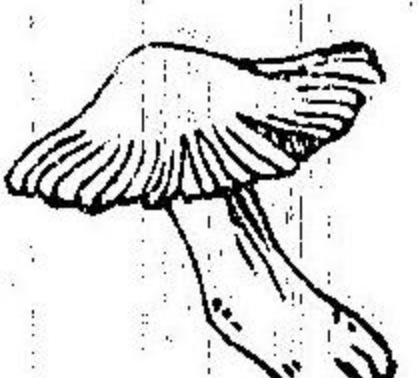
黄蕈ハ秋に至りて栢より生ず其色淡黒色
なり

クリタケ



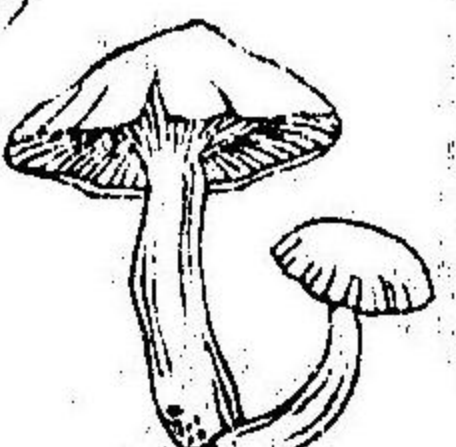
クリタケハ十月頃栗樹より生ず又此類二種
あり

サツマタケ



サツマタケハ松或ハ榊樹より生ず其形状松
蕈に相似るなり

玉蕈



玉蕈ハ濕地より多く生ず松蕈に相似たり
其色ハ灰白色あり

桑耳



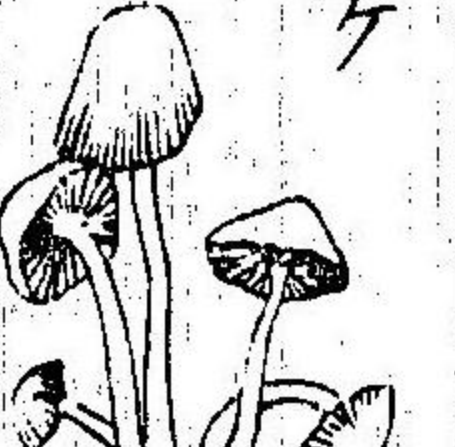
桑耳ハ桑楮及び接骨の皮間より生ず恰も
耳の如し其味淡白あり者なり

青頭苗



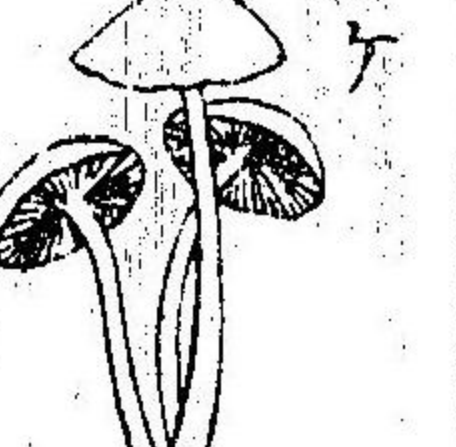
青頭苗ハ松林より多く生ず其形状松蕈に相似
る其色ハ樺色なり時を経て青色に化し食用と
あり

サノコタケ



サノコタケハ竹藪の落葉より生ず其形状細く
長し又色ハ淡黒あり

エノキタケ



エノキタケハ榎木より十一月頃生ず裏白く
て刻しつり其味寂く美なり

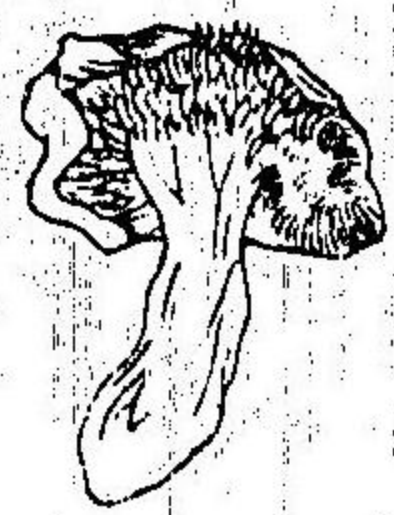
石耳



石耳ハ山中の石上より生ず其形状木耳に相似
たりよく清めて食用とあり

茅草

カウタケ



茅草ハ山中の麓種々の落葉より生ず外面ハ黒く内面は皺らる者あり

明治九年八月十二日御届

編輯人

第四大区十小區

牛込水道町五十一番地

長谷川竹葉

濱松縣士族

第四大区十小區

小日向西古川町廿二番地寄留

兼松鐘三郎

第一大区十一小區

神田西福田町壹番地

伊藤岩次郎發兌

東京書林

出版

博物圖問答終

