海人草

まくり

俗云末久利

△按海人草生琉球海邊藻花也多出於薩州敗干四方黄色微帶黯長一二寸有吸無根髭而有微毛茸輕虛味甘微鹹能瀉胎毒一去土蜈蚣毒小兒初生三日中先用海人草甘草二味鹹微加包裹煮湯令吃之味曰謂物此方不知始於何時本朝通俗必用之藥也吞之兒吐延沫謂之吐鐵汁可以去腦上胎毒既及吃乳則不吐用加味五香湯可下

和漢三才圖會巻第九十八

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順 編

石草類

石斛

しゃくこく

しゃくこく

石遂 金釵 禁生 林蘭 杜蘭

和名抄 根久佐苦 乃久久佐久佐

又云石仙 波久須里

本綱石斛叢生山谷石上五月生苗莖似竹節節間出疎葉其莖葉生皆青色乾則黄色細若小草長三四寸柔韌折之如肉實七月開紅花十月結實其根細長黄色綿絡其叢乾則自軟節上自生根鬚人未折下以砂石裹之或以物盛掛屋下頻洗以水經宰不死俗稱爲千年潤又

海人草

まくり

俗云末久利

△按海人草生琉球海邊藻花也多出於薩州敗干四方黄色微帶黯長一二寸有吸無根髭而有微毛茸輕虛味甘微鹹能瀉胎毒一去土蜈蚣毒小兒初生三日中先用海人草甘草二味鹹微加包裹煮湯令吃之味曰謂物此方不知始於何時本朝通俗必用之藥也吞之兒吐延沫謂之吐鐵汁可以去腦上胎毒既及吃乳則不吐用加味五香湯可下

和漢三才圖會巻第九十八

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順 編

石草類

石斛

しゃくこく

しゃくこく

石遂 金釵 禁生 林蘭 杜蘭

和名抄 根久佐苦 乃久久佐久佐

又云石仙 波久須里

本綱石斛叢生山谷石上五月生苗莖似竹節節間出疎葉其莖葉生皆青色乾則黄色細若小草長三四寸柔韌折之如肉實七月開紅花十月結實其根細長黄色綿絡其叢乾則自軟節上自生根鬚人未折下以砂石裹之或以物盛掛屋下頻洗以水經宰不死俗稱爲千年潤又

其莖狀如金釵之股故名之以桑灰洗之色如金

石斛 ヒメノ 微平 陰中之陽降足大陰脾強陰益精治胃中

亟熱壯筋骨

一種有木斛生嶽木上中處如木長尺餘色深黃光澤

以泥石斛宜辨之

△按石斛出於豊前中津者良伊豫之產次之

骨碎補

ほねくだし

クラツスイ ツ

石毛薑

胡孫薑

石蓮閑

猴薑

本綱生木或石上多在背陰處打根成條上有黃赤毛及短葉附之又抽大葉成枝葉面青綠色有青黃點背青白色有赤紫點其葉有極硬頗似蕨葉其根扁長略似薑形故有薑之名

根苦溫 足少陰藥能入骨治牙及久泄痢久泄不止血 治傷折補骨碎故名之

△按骨碎補出於紀州熊野者良

石韋

ひとらし

ヒメイ

石鞭 石皮

石蘭

知名以波乃袋

一名以波久美

俗云比登豆波

本綱石韋叢生山谷石崖陰處其葉長者近尺濶寸餘葉

數如皮背有黃毛凌冬不凋

葉苦平 治小便淋痛及便前有血者 治去黃毛射肺

一種金星草 即石韋之背有黃星者也見于後

△按石韋丹波伊豫處處有之其葉厚柔軟深綠色面有

微黃粉如毛背淺白而如有白毛也不黃毛

金星草 七星草

きんせいそう 金釗草 鳳尾草

キンスイ ツアウ

本綱金星草即石韋之有金星者背生背陰石上潤處及竹筧中少日色處或生太木下及古瓦屋上初出深綠色葉長一二尺堅硬至溪冬背生黃星點子兩兩相對色如金無花實淩冬不凋其根盤屈如竹根而折之有筋如豬馬鬣也

根葉苦微酸寒 治癰瘡及小兒石藥發毒者然性至冷下利服須補治老羊不可服但塗瘡腫殊効根浸油塗頭大生毛髮鳥髭髮又肥通五淋

△按金星草亦名石韋之類而葉比石韋堅硬而狹背黃色頗如韋有星形似鮫文而黃色甚異品

石長生

ちつちやうしやうせん

ヒツチヤンスエン

丹草 丹沙草 僕登閉良艸 又云開祢連本艸

本綱石長生生石巖下葉似蕨而細如龍須色似蒼而澤勁莖紫色高尺餘不無餘草獨四時不凋莖葉小寒微寒 治寒熱逐諸風治骨癖辟邪魅

△按石長生溪澗井石間狀似蕨而面背青夏背着子茶褐色如虎尾草子莖紫黑爲折傷及痿咳陽萎藥

虎尾草

とらのを 俗稱 正字未考 正良久於 濕草有同名

△按虎尾草生石縫間及竹叢中葉似大葉薇葉而甚厚硬微冬無枝莖其皆有茶褐色粉點無花實彼粉點若是爲子乎其莖布蔓迤邐二三尺亦自然出生一莖僅寸許頂有一葉似蕎麥葉而微成三稜尋爲三葉此時無識虎尾草之苗者然莖葉全備亦一異也人家亦栽之

景天

キン　テン

本綱景天極易種折插置土中澆溉旬日便生也二月生苗脆莖微帶赤黃色高一二尺折之有汁葉淡綠色光澤柔厚狀似長匙頭及胡豆葉而不尖夏開小白花結實如連翹而小中有黑子如粟粒人皆盆盛養于屋上云可辟

參けいきう　慎火　戒火　救火　辟火　火母　藿火　椒火

和名以吸久伊　俗云吸久伊草

火故有禦火救火之名

△按景天似佛甲草而大者也折取之倒懸于檐間經日不凋復栽于地亦能活也勝於馬齒莧蓋辨慶者源義經之家臣而女童相傳以爲強勢之士故相比名之矣和名以吸草亦活之字訓乎

佛甲草

ホツキヤウ　ツクサ

いろはんげ　佛指草　俗云岩蓮華

山草部有佛指甲草亦此類乎

本綱佛甲草多附石向陽而生二月生苗成叢高四五寸脆莖細葉淺綠如馬齒莧尖長而小夏開黃花經霜則枯人多栽于石山瓦墻上有花不結實其天者乃景天草也氣味性微寒　治湯火灼瘡研貼之

△按佛甲草淺綠色而初生形色彷彿佛座蓮華故曰磐

蓮華 屑屑生葉而未管權開小白花狀如浮屠之塔

八月蓮華 其葉細長似獸爪又如部葱秋者比比生近狀

與鴛鴦蓮花同貴宰生者無花翌八月著花性最惡濕

以知草

いちぐさ

正字未詳

景天草 和名抄謂以喫久佐 此亦景天之屬也故誤曰以知草乎

△按以知草似景天草而極小者又似瓜蓮華黃高三四寸莖葉弱如蔓繁茂五月開小黃花人家庭園栽易茂

壁生草

いはそらくさ

萬年草 玉篇本經本草音訓 壁生草 本草音訓 另爾

△按壁生草用以知草之類而葉略闊色鮮濃性好水而惡濕極易生或剪切莖捕地則活雖石壁上亦以濕土栽之則久不死五月開五瓣尖小黃花似以知草花

虎耳草

俗云 雪下草

石荷葉

本綱虎耳草生陰濕處人亦栽于石山上莖高五六寸有細毛一莖一葉如荷葉狀葉大如錢狀初生似小葵葉反葉 似若辛寒 陰乾燒烟熏中惡之治聾耳鳴汁滴之 治瘟疫搗酒服 生用吐利 熟用止吐利 治奔豚腫痛

△按虎耳草葉布地生其花白蕚淡紅微似秋海棠之態

稿子條其葉黑燒和油傅小兒頭瘡爲良

石胡荽

ちんけうこん

天胡荽
野園荽
鷄腸草
鵝腸草

ヒンタウスイ

蔊菜草亦名雞腸同名異物

本綱石胡荽生石縫及陰濕處小草也高二三寸冬月生苗細葉小葉形狀如蔊胡荽其氣辛薰不堪食鵝亦不食之夏開細黃花結細子極易繁衍傳地則鋪滿也

石胡荽葉 辛 寒

通鼻氣利九竅能通于天頂與肺皆天也故能上達頭腦而鼻塞鼻瘜肉自落赤眼餘證亦塞之鼻內自去鬼目中諸病皆可用之生搗更神又能散瘡腫止痒痛

螺厣草

レイヤ ツヅク

本綱螺厣草蔓生石上葉狀似螺厣故名赤色而光如鏡背有少毛小草也

氣味 辛 溫

治雜腫風疹搔爛傳之 洗腫處 治小便出血吐血衄血齒痛又治小兒頭瘡和油傅之

酢漿草

ソウシヨウ ツヅク

三葉酸 三角酸 雀林草 酸母 雀兒酸 酸寶 赤蔡 鳩酸 鳩酸 小酸漿 醋母

本綱酸漿草叢生陰濕地高一二寸莖極易繁衍一枝三葉一葉兩片至冬枯自令帖整整如一四月開小黃花結小囊長一二分內有細子冬亦不凋其初生嫩時小兒喜食之南人用搗硫石器含白礬銀燈蘆草赤鳩同名異物也葉酸寒殺諸小蟲惡瘡癬并搗傅之通諸淋服之洗痔脫肛甚效塗湯火傷及蛇螫良

△按酸漿草和劑加入滋美俗處處多有之繁衍如蔓葉色紫或絲小兒挾之和鹽裹于籜吸汁又挾其葉球真錦色黯者則如新然淡白失本色但用綿濃煎不變鮮明則本色

地錦

ディキン　あかざ

醫鬼草　地膜草　血竭　赤夜　血風草　地嚙　雀兒臥草

本綱地錦田野寺院及階砌間有之小草也地而生莖赤葉青紫色夏中茂盛六月開黃花或云和花也結細實色黑狀如蒺藜之象斷莖有汁此草蝎螫雀兒喜聚之按有其名

通流血脈亦治氣能散血止血刹小使故血淋塗之良

血痢臟毒及婦人血崩肯服之有効金瘡出血不止者

△按地錦原野處處生莖赤勁有白汁葉似馬齒莧而薄小六月開小赤花結小角兒中有細子鱗蟲此不同

崖椒

がんぜう　ヤイツヒ

俗云加辛唐人崖椒之字音之誤乎

本綱崖椒施州石崖上有苗高一尺以來狀如椒四季

有葉無花土人采根去粗皮入藥 註見本草 蔓賀之流

氣味 甘辛 温 治婦人血氣充五勞七傷以根用同半夏四

雞翁藤野蘭根四味造爲末每服二錢温酒下丈夫無所忌婦

人忌雞魚湿麪

半夏四 生施州春生苗高二尺以來赤斑色至冬苗枯

雞翁藤 生施州蔓延大木上有葉無花

野蘭根 生施州叢生高二尺以來四時有葉無花

△按件四草共生施州不聞見有於他國 非獨過去南京三

百餘里 本朝尚無之世有而不見識乎

崖棱 生深谷石間其根株大有赤黑毛似稜瓣莖硬

長尺如稜其葉似番蕉葉而片片微圓如瓠破瓣四時

不凋無花實移栽人家不活其枯葉經年不落之花者

用掘來則潤亦奇也形狀近于番蕉遠于稜瓣也蘇

頌之時代中國番蕉者故唯謂如稜乎蓋後圖大異

也而不應于本文焉後人可考故今改圖

吉祥草

草本花詩讃云吉祥草易生不拘水土中石上俱可種惟

得水爲佳用以伴孤石靈芝清甚花紫蓋生然不易發如

家居種之有花似云吉祥

△按紀州熊野山谷有草俗名谷渡其葉長二三尺似石

韋而薄硬色亦淡一根數葉未見其花有無如是吉祥

草之類乎

絡石

出于蔓草部

蟹草

かにくさ　俗稱

△按蟹草山谷石縫間有之人家盥漱際我之高一尺許莖細硬葉細長圖如韭葉據而有叉表裏蒼四時不凋無花實

九平九

葷草類

和漢三才圖會卷第九十九目錄

葷草類

和漢三才圖會卷第九十九

攝陽 城醫法橋寺島良安尚順 編

菜草類

五葷 俗云五辛

葷音熏 辛臭之菜

練形家 小蒜 大蒜 韭 芸薹 胡荽

道家 韭 薤 蒜 芸薹 胡荽

佛家 大蒜 小蒜 興渠 慈葱 茖葱

本草綱目云所謂興渠即阿魏也三說雖各不同然皆辛熏之物生食煩恚熟食發癡有損性靈故絶之也

△按五葷之名有異同不一矣

梵網經云大蒜茖葱韮葱蘭葱興渠是五種一切食中不得食若故食者犯輕垢罪

楞嚴經云食辛人縱宣說十二部經十方天仙聚其臭穢咸皆遠離蓋興渠未審法藏師注云興渠阿魏藜蘆語也今或爲茵陳或爲薰香共不的理陳藏香三物大抵不爲菜者也恐以爲胡荽然矣而不可按五品之名凡出實人面前者每宜忌茹韭蒜等之臭穢物乃是禮也事神佛者殊可戒

韭

韭 俗字 草鍾乳 起陽草

唐音 キウ

韭字象形 俗加 [illegible]

和名古美良

本綱韭叢生豈本長葉冬翠可以根分可以子種其性內生不得外長葉高三寸便剪前忌日中故諺曰韮葉不消葉日中不剪韭一歲不過五剪收子者尺可二月八月間花成叢凡月收子其子黑色而扁須風息陰乾勿令浥鬱至冬移根于土窖中壅以馬屎糞則韮長高可尺許不見風日其根黃嫩謂之韮黃其莖名韮白其花名韮菁韭之爲菜可生可熟可藏可久久菜中最有益者也

韭生辛濇熟甘酸 溫殊辛臭雖煮食之便出蹟熏灼不如葱蓮熟甲抵氣煮食溫中下氣補虛止吐血衄血尿血泄膈壺痺多食則能昏神膽目酒後尤忌不可與蜜及牛肉同食 又云物久心變故老韭爲覓

山韭 藿音 戟韓

山中往往有之形性亦與家韭相類根白葉如燈心苗耳

水韭

水韭野生水涯葉如韭而細長山韭水韭俱可食其味鹹寒濇

薤 音械

おやみ〜 キヤイ

蒜子 萩子
火葱 茱芝
鳩脊

俗名教美良
俗云也布介良

本綱薤即韭類也八月栽根正月分莳宜肥壤數栽一本則茂而根大葉狀似韭韭葉中實而稀有劍脊薤葉中空似細葱葉而有稜氣亦如葱二月開細花紫白色根如小蒜一本數顆相依而生十月葉青則掘之否則肉不滿也

薤 辛苦 白根令青熟也宜去青留白忌牛肉耐老補不足止久痢令瀉治女人赤白帶下作羹食之骨哽在咽不去者食之即下與蜜同擣塗湯火傷甚速

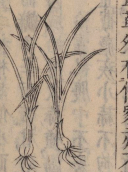
△按韭薤一類大小二種平韭葉六七寸似麥門冬薤葉一尺半許似小水仙共有劍脊雖中空不如葱之空筒中心抽硬莖開花結實人家所種多小韭也

水晶葱

俗云敷山蒜
又云行者蒜
今云良五岐與

本綱水晶葱者葱葉蒜根與薤相似不臭亦其類也本草必讀云薤赤白殊種赤者兼苦無味白者雖辛不葷其葉類韭稍濶而光

△按水晶葱葉似薤而大開紫小花根似蒜而小不甚臭人以爲葷草外有僧家亦不戒食者故俗曰行者蒜



蒜 音算

ソワン

小蒜 茆蒜
葷菜

和名古比流
一云米比流
今云小辛小又

本綱家蒜有二種根莖俱小而辨少辣甚者此小蒜也根莖俱大而瓣多辛而帶甘者大蒜也中國初惟有小蒜漢張騫使西域始得大蒜種歸

根小毒温有　治霍亂腹中不安葉亦能治中冷霍亂及時氣温病止截瘧疾小蒜不拘多少研泥入黄丹少許丸如芡子大每服一丸面東新汲水下至効

△按小蒜根圓有薄皮所裹中子五六瓣正白色仁而肉也故種仁肉乎通俗六月土用初日用蒜一二片赤小豆一二粒水飲下云能避時氣暑毒最有効治虫齒莫煞以管吹煙薰齒則小虫出去愈堅亦可

ミヤマノビル

大蒜

ミヤマノビル

ダイソウ

葫　蒜　葷菜

和名抄保比流

本綱葫及胡荽種出胡地漢張騫始得之來今處處園圃種之出梁州者大徑二寸最美少辛每顆六七瓣初種一瓣當年便成獨子葫至明年則復其本矣其花中有實亦作葫蘆狀而極小也大小二蒜皆八月種春食苗夏初食莖五月食根秋月收種

大蒜辛温　氣極葷臭肉中反極臭尼中暑毒人醫爛三兩瓣温水送之下咽即治冷痢○鼻衄不止者擣貼足心衄止即拭去○凡癰疽惡瘡者用大蒜切如小錢厚貼瘡頂上灸之蒜焦更換新者一使瘡不開大二使内肉不壞三瘡口易合○婦人陰脢悉痒者蒜湯洗之乃止

凡用蒜煮菜臘爲饌中之後而多食久食傷肺傷脾傷肝膽損目生痰然北方食肉麪尤不可無日用之故目暗最多矣食蒜合青魚鮮食令人腰内生瘡合蜜△凡服一切補藥者不可食之

△按蒜者舊中華之種葫者胡地之種主治亦有異且稱

五種葷草亦以爲二物而今混不分別之或云因地肥瘦有大小之異也本草必讀云大者名葫圓人多種小者曰蒜山野自生也本朝亦今多所種者乃大蒜也徑寸餘如慈姑之大者葉長尺半至二尺四月中心頭上有花結實帶莢實形如根而小味亦辛臭奥州津輕南部之蒜大而徑二寸許當不多於深州之蒜尺奥州四國中國山民多種爲常食惟而色浮暫但體臭氣不可近而已知長壽者多聾盲者不多總邊境民每食用家芋用海藻用江菱之類皆不宜多食食之物也然受胎以降爲常食故不有害矣

蒜 音算 歷

山蒜　澤蒜

蕺音吟　莖䓕

和名称比流

俗云野蒜

本綱根如小蒜葉如韭生石間者名石蒜蓋山蒜澤蒜石蒜同一物也但分生于山澤石間不同耳又水中蒜名吟則蒜不但產于山而又產于水也

別有山慈姑水仙花老鴉蒜石蒜之類根葉皆似蒜而不可食其花亦異見山草

菖根蘚　治積塊血瘕用苦蹢磨傅多效

△椒蒜山野井溝之邊多生其葷氣淺用根葉煑食腐噎有効又黑燒傅癰疔消腫止痛

葱 音聰 ひとぐさ ソウ ぎ

扎　和事草

萊伯　鹿胎

和名紀

俗云比毛之

又云称布加

言根深也

本綱葱葉外直中空初生曰葱針葉曰葱青衣曰葱袍莖曰葱白葉中涕曰葱芹可種可栽

冬葱（一名慈葱　一名太官葱　東）　夏衰冬盛　莖葉俱軟美宜太官
上供冬葱者無子

漢葱（大葱　一名）　莖實硬而味薄春末開花成叢青白色其子
味辛色黑有皺文作三辨狀

莖（甘辛平而）　生辛散熟甘溫外實中空肺之菜也肺病宜
食之故入手太陰肺胃經主發散　葱青辛無毒入用
凡服地黃常山人忌食葱同蜜棗及雉肉不可食
寢臥中卷然而死者是中惡也急取葱心黃刺入鼻孔
中嫋而入七八寸鼻目血出即甦或入耳中五寸鼻出
血即活如無血出即不可活而用此法
△按葱葉圓長無枝故字名「文字也蓋冬葱漢葱本此
十月中下種初生葉細如針正月苅葉和鹽和醋未醬
食之再三苅故俗曰苅葱冬月葉硬不可食所謂
漢葱是也苅葱稍長者八月可移種滿水培養則肥盛
莖根長白色俗呼曰葱似蒜經霜則柔軟甚煮食味
甚甘美溫能除寒氣謂冬葱是也四月葉而圓脹青
白色似花而不開中有細子如雞頭子七月熟時取之

胡葱

わさびぎ
フウツウ

蒜葱（回回葱　島蒜　本朝式阿左豆木　浸葱也豆者　假名助語也）

本綱胡葱非初來於胡地故名之以似蒜蒜也八月下種
五月收取葉似葱而根似蒜而小形圓皮赤稍長而銳其
味如薤不甚臭此葱之類也

△按胡葱宿根自生或收根於籠置陰處至秋生芽即移種正十月取二三寸如針者生和膾食之甚佳不宜者三四月最長亦細而不過尺其辛味倍于余葱臭氣淺于余葱故名淺葱津者俗名形狀如本草之說但下種者不然耳此物夏則凋枯結子者甚希也按取其根至秋栽之上巳日根葉共和膾食但比分葱根圓而硬

分葱

俗字　和介木

△按分葱根葉似胡葱而畧肥大如筯但根白無赤縷以爲異二三月分取根生和膾和醋味醬食亦同胡葱四夏月硬不可食狀如根八月栽之法如胡葱蓋分葱胡葱並根葱之種類也故和訓附紀字於下

水葱

救荒本草云凍葱生水邊淺水中苗類家葱而極細長莖頭結箭筴同于葱而小開瞻白花根亦如葱而色紫黑味甘微鹹

蕓薹

イユン　タイ

蕓薹菜　俗云太字余道家以爲五葷

寒菜　胡菜　蕓薹菜　油菜

本綱蕓薹九十月下種生葉形色微似白菜冬春採蕓薹心爲茹此菜易起薹分枝必多三月則老不可食開小黃花四瓣如芥花結莢狀子亦如芥子亦赤色炒過搗油黃色然燈甚明食之不及麻油近人因有油利種者亦廣

蕓薹菜　破血效產婦宜食之子亦同功

蕓薹散　治產後惡露不下血結痞心刺痛及產後心腹諸疾產後三日不可無此用蕓薹子炒當歸末等分每酒服二錢

△按蕓薹蕓薹菜子根皆辛而微有煙草之辛味不佳其根長不甚食惟用蕓薹作菹良華人好食之

菘 音嵩

たかな

白菜
俗云大加赤
和名抄用辛芥二字不詳

本綱菘性凌冬晚凋四時常見有菘之操其根堅小不可食但二種莖圓厚微青其葉皆如蕪菁淡青白色其子如芸薹薹子而色灰黑八月以後種之二月開黃花如芥花四瓣三月結角亦如芥其菜作葅食尤良其葉最大厚味甘氣味甘辛　治小兒赤遊病行於上下即死用菘菜搗傷灸即止又菘菜子油塗頭長髮塗刀劍不鏽不呪咒者

△按菘菜今畿內種之者希也採其葉搗爛合醋去滓和魚鱠謂之青醋又用其莖作葅甚良華人貴之故長崎多種之今以蕪菁菜腐之葅稱菜漬者起於此乎

芥菜

かいし
キヤイサイ

青芥 一名蚓芥
大芥 一名歙葉芥
馬芥 紫芥 花芥 石芥
以上有六種和名加良之

本綱青芥似白菘有柔毛　太芥歙色尤深綠味更辛辣馬芥葉如青芥　花芥葉多缺刻如蘿蔔英　紫芥莖葉皆紫如藍　石芥低小皆以八九月下種三月開黃花四出結莢二三寸子大如蓼子而色紫味辛研末泡過爲芥醬以猪肉食辛香可愛

莖葉辛溫子辛熱　能通肺開胃利氣發痰利九竅

有瘡痍痔疾便血者忌之目病即食成惡物魚食變水腫病

陸佃云羌猛生津食茶鹽淚五液之自外至也墓而溺垂瘧而汗出五液之之自內生也

△按辛菜今唐人謂芥辣倭食茶麥爲必用之物四月其

角茨熟半枯時苅之取子晒乾碎末篩去皮收之用時盛盞隔紙上注水浸芥粉則芒辣合醋未醬和魚鱠最良或有用芥青菜合醋和魚鱠俗云太利亦可往往有鄙鱠亦用之者而雖不甚害令食禁不可不知

熱久瘡　用芥子粉研爛貼胃間或聚際有効其痕微爛又異端云芥末水調塗頂顛止鼻血

白芥子

ペッキイツ

胡芥蜀芥

本綱白芥子種來自胡戎而盛於蜀處處可種八九月下種冬生至春漸莖高一三尺其葉花而有子如花芥葉青白色莖易起而中空性脆最畏狂風大雪三月開黃花香甚結角如芥角其子如粱米黃白色

有一種莖大而中實者花高其子亦大此菜雖是芥類適別種也然入藥勝於芥子

白芥子辛能入脚能發散故有利氣豁痰溫中開胃散痛消腫除惡利之功療在脚下及皮裏膜外非白芥子莫能達凡腫毒初起用白芥子末醋調塗之

蕪菁

あをな

蔓菁九英菘

諸葛菜

和名阿乎奈

根莖曰下體

和名加布良

江東

ウンツイン

幾内

凡唐蕪菁亦如此

本綱蕪菁苗謂菫詩谷風曰采葑采菲葑乃蕪菁也凡七月初種者根葉俱良是乃芥屬其根長而自壅粗葉大而厚闊夏初起薹開黃花四出如芥角角亦如芥其子均圓似芥子而紫赤色此菜取其幾出甲可生啖之也葉舒可

煮食二也久居則隨以滅長三也棄不令懼四也回則易尋而採五也冬有根可食六也比諸蘇其利苦博因茲諸葛亮所止令兵士好種蔓菁留人呼爲諸葛菜其子搾油燃燈甚明同蔴油鍊熟一色無異但此油烟損目

古者以蕪菁蘆菔同徐或以二物爲一種蓋二物都別也蔓菁根長而白蘆菔根圓亦有長者有紅白三色又蔓菁子紫赤色蘆菔子黃赤色而大歟俗且不圓

蕪菁根葉 苦辛甘 又云辛甘苦

冬日作菹煮羹食消宿食下氣治痢特立春後遇庚子溫蔓菁汁合家大小並服之不限多少一年可免時氣又治大醉不堪者用蔓菁苗葉少米煮熟去滓冷飲之良 俗云水煙水乎

子 苦辛平 明目療黃疸小便又治蛔蟲所咬者蕪菁子同油塗頭能變黑髮 俗能而不采敢髮分分

◇按蔓菁以地菔葉稱蕪菁根稱蕪菁子蔓菁菜乃蔬之通稱而此冠于諸菜也猶以櫻桃華矣大抵菜能根長蕪菁根短然本草之說反之和漢土地之異然不但信州松本江州膳吹近郊之產菜蔵根短而蕪菁根長帶微赤色味亦帶微辛苦而備此異于他處者而偶令本草之說

攝州天王寺安部野之產根圓大甘美爲勝與州津輕之產大之蓋有數種○居產蕪頌波里根入土淺而其大者徑四寸許莖葉不多然根平圓而大爲良○子持菜知紅莖葉多結實亦多爲良○晚蕪菜天菜大抵四月初開花而莖五月中開花而花實少然以耐久爲良三種共八月下種彼岸生苗爲產遇霜乃味愈美其根爲食甚甘甘苦亦不冬至以前取根掛簷間乾之如遇冬至則根腐不佳立春前取收之名乾蕪菁月煮食極甘美他處之產根失時爲凹惟天王寺蕪根失不隨爲凹而加方之有蕓又如人參以此爲異

蓉 音 塔　水菜　莕菜　水中一也

農政全書出水燕菁

△按洛外流水中作圃栽蔓菁名水菜其莖葉甚肥柔美但根硬不可食以東寺近郊者爲眞不待開花而取食總別莒西之產非水菜而味不劣洛水菜

蔓菁子油　俗云荏子油　一名水油

凡蔓菁子油今爲燈用第一但塗髮微臭不如胡麻油燃燈者胡麻油爲勝而光焰小而不如水油之光又絲貫油光勝於水油故絲貫油火和合之則愈佳

蘿蔔 ロウプク　萊菔　蔓菁服

菟奕　温菘

紫花菘　土酥

蕾出和名抄

和名抄保根

今用大根二字

本綱蘿蔔六月下種秋苗冬抽根春末抽高莖開小花紫碧色夏初結角如蟲狀腹大尾尖其子大如大麻子圓扁不等黃赤色五月亦可再種其葉有大者如蕪菁細者如花芥皆有細毛其根有紅白二色其狀有長圓二類太抵生沙壤者脆而甘生荒地者堅而辣根葉皆可生食可熟可菹可醬可虀可飯乃蔬中之最有利益者也今天下通有之河朔江南安州洪州信陽者甚大重至五六斤或近一秤

根 葉 莖　生食外氣熟食除氣能制麥毒及豆腐毒或燔焫欲死芽嚼汁嚥下咽　衄血不止者擣汁入酒少許無服即止擣汁能止消渴　塗打撲湯火傷皆有効服地黃何首烏人食菜菔則令人髮髮白（煬創抱方）

蘿蔔子 葉 生能化熟能降升則吐風疾散風痰發搔疹降則定痰喘熬啜調下痢後重危殆疾有推墻倒壁之功

△按蘿蔔大抵八月下種彼岸中生苗拔其繁者食稱大根葉漸長根如鼠尾者種中拔大根漸後根肥大味亦甘其根株見在於地上者名上出所賀冬月多食之根不見于地上者名埋入俗稱正二月食之根不肥大至春亦採葉可食者名三月大根尾大根葉稍硬蕪菁葉柔而至根之形及氣味二物猶北狄而亞于戴大爲民利故諸國皆莫不種之

尾州宮繁之産大者長三尺周尺半亘可五七斤肥後菊地藝州吉野摯州津産州加護島肥前什尾之産皆長大也武州江戸攝州摩橋之産味美也他國大根五本三本乃至十本爲一把唯尾張肥前之産每一本爲一把

攝州天滿宮前相州波多野共出細長者長二尺許周可一寸半而本末均似白紵清糟爲香物俗名沢庵漬江州膳所相州鎌倉共出鼠大根形短而有尾味甚辛食麥人重之信州景山攝州水代但州直見之産皆蘇得

名凡蘿野蔔地者堅實而辣

胡蘿蔔

ウンダン　フウロウノウ

本綱胡蘿蔔元時始自胡地來其氣味微似蘿蔔故名八月下種生苗如胡荽肥壅有白毛辛臭如薑不可食冬月掘根生熟皆可食兼果蔬之用根有黃赤二種微帶薑氣長五六寸大者盈握狀似鮮姜地黃及羊蹄根三四月莖高二三尺開碎白花攢簇如傘狀似蛇床花子亦如蛇床子稍長而有毛褐色又如靜蘿子根微辛下氣補中安五臟令人健食有益無損忌與野胡蘿蔔同

苗葉花實皆同家胡蘿蔔但根細小味甘

沙蘿蔔　根長二尺許大者徑寸下支生小者如筯其色黃白味辛微苦亦似蘿蔔葉胡蘿蔔之類也

△按胡蘿蔔六月下種秋食苗冬食根味甜而不辛有赤黃二色黃者生沙地莖中自遠列出深赤色者蒔州生玉造亦出赤色者唐人呼曰紅胡蘿蔔今西時種之葉秋葉凡根形畧似人參故倭唯稱人參終不改

生薑

ショウキョウ　キャン

生薑
和名久禮乃波之加三
一云阿奈波之加美
紫薑　子薑
今云波之加三

本綱生薑處處有之其根謂之母薑四月取母薑種之宜原濕沙地五月生苗如初生蘘荷而葉稍闊似竹葉兩對生葉亦辛香秋社前後新芽頗長如列指狀來食無筋其尖微紫故名紫薑秋分後者次之霜後則老無性惡

濕地而長日故秋熱則熟薑也糟薑腹內入蟯虫雖老薑無筋亦物性有所狀耶春秋選十樞云瑛星散而為薑

生薑辛微溫要熟則美　久服通神明除風邪咳嗽嘔吐去痰下氣開胃氣凡生薑之用有四制半夏厚朴之毒也發散風寒二也與棗同用辛甘益脾胃元氣溫中去濕三也與芍藥同用溫經散寒四也

或問生薑辛濕入肺何以云胃曰曰俗以心主為胃口者非矣胃門之下受有形之物及胃之氣便是胃口與肺系同行故能入肺而開胃口也

又云夜間勿食生薑何也曰生薑性主開發夜則氣本收斂反開發之則違天道矣若有病人則不然也

凡八九月多食薑至春多患服茱萸肉多人入太牢孕婦食之令兒齒指凡病痔人多食兼酒立發甚速雖瘦人多食則生惡肉生薑蒸煨為之佳秋冬宜用

及毒惡黃冬宜用

生薑皮 辛 消浮腫 腹脹 痞滿 和脾胃 去臭

乾薑 白薑

本綱以毋薑薑之干長流水洗過 刮去皮 日晒 以白淨絹實者爲良 性辛 生則逐寒邪而發表 炮則除胃冷而守中 多用則耗 能引血藥入血分 引藥入氣分 有陽生陰長之意 故血藏發熱產後大熱者用之 炒黑用之 吐衄血痢下血有陰無陽者亦宜用之 孕婦忌 乾薑忌

△按生薑薑者 今俗多用 姜字誤爲我音 未知其援据

倭名抄云 生薑 久禮乃 加美 蹈椒 奈留加美 蔓椒 以多知 波 呉茱萸 加波波 以此事考之 往昔謂波之加美者 辛果之總名也 今疑呉茱萸與生薑之和名不參差乎

生薑處處皆有 之山州 縉州平尾 濃州 之產雖稍老而肥大無筋肥州長濟因州長柄之產亦不劣

紫薑醃醬食之甚佳 能洗淨切片以布拭水 界乾漬於梅醋則色赤而經日亦不生白衣 且加紫蘇色倍赤

生薑菜 辛 食鱠成癥者 搗汁飲之即消

今俗以生薑葉醃熟湯洗 凍薑則愈

同蒿

カンらうこう

トウハアリ

蓬蒿 形氣同辛 蓬蒿 菁蒿 俗云 茵蒿 菊 又云 春菊 春間花似菊故

本綱 同蒿八九月下種 冬春采食 肥莖花葉微似白蒿味辛甘 作蒿約四月起 蒿高二尺餘 開淡黃色花狀如單瓣菊花 二花結子 近百成毬 初地松及苦蕒子最易繁茂 此菜自古已有 今人常食者

氣味 平 辛 安心 煮餐 脾胃 消痰飲 利腸胃

△按同蒿濃莖葉食 脆美然 夏菊未開時有之 故貴花不爲疏 一名復自生 秋六七月開花 亦美也

邪蒿 そがかり

本綱邪蒿三四月生苗葉似青蒿而細軟色淺不臭欲皆邪也根葉皆可茹煮熟和醬醋食滑作羹亦良

△按邪蒿今云松菜 松菜出不董草部為之誤也

胡荽 こすい

香荽 胡菜 蒔荽 和名古左之

本綱胡荽八月下種晚甘尤良初生柔莖圓葉葉有花岐根軟而白多鬚冬春采食香美道家五葷之一也立夏後開細花成簇如芹菜花淡紫色五月收子子如大麻子亦有香氣子葉生熟俱可食有益於世者漢張騫使西域始得此種蒔宜肥地種之

根葉 味辛溫 治五臟神不足利大小腸其香竄內通心脾外達四肢能辟一切不正之氣故痘瘡出不英快者作酒飲之立出可食之魔與一切神藥及藥中有毒人牡丹者不能發痘瘡及時氣金瘡人皆忌之

胡荽子 味辛 溫熱 能發痘瘡治背痛虫牙痛

△按胡荽和漢同往昔多種之近年罕有之形狀如上說

芹菜 せり キンサイ

苦菜 水英 楚葵 和名世利

本綱芹有水旱二種水芹生陂澤之涯旱芹生平地有赤白二種二月生苗其葉對節而生似芎藭其莖有節發而中空其氣芬芳二三月作英時可作菹及熟瀹食五月開細白花如蛇牀花而無實根亦白色

莖根 苦酸 鹹 養精保血除益氣令人肥健 蜜食 孤體食 蛇喜嚙芹且蚓蜴爬蛇之類毒蛇之類毒蛇之類遺精於此故有毒此時不可食

△按芹正二月連根與胡荽相同用豆醬及醋煮食謂之芹燒香味甚美普通貫之蓋謂紅醋損齒則不宜用醋

凡小鳥好啄芹故養鳥之家必種之

旱芹 生平地葉似水芹而瘦莖不高起瞥赤色三四月開小白花味亦劣澁非與山韭本草綱目時珍以旱為旱芹者非也詳濕草莖下

赤芹 あかぜり

紫堇 楚葵 苦菜 水苗菜

本綱赤芹生塗田水澤近水狀類赤芍藥其葉深綠而背甚赤莖葉似蕎麥花紅可愛結實亦如貧蕎麥其根似珊蝑嚙之極酸苦澀三四月采苗當蔬食之

△按李廷飛云赤芹有毒害人不可食本草必讀云赤白二俱可食未嘗有毒害人也

馬蘄 ひるがら

牛蘄 胡芹 野茴香 凡物大者皆稱馬 名此草似芹而大故也 ニラク キン

別又有野茴香者見于風草部

本綱馬蹄與芥同類而異種處處甲濕地有之三四月生苗一本叢生如蒿白毛蒙茸然時可茹葉似水芥而微小似芎藭葉而色淡五六月開碎花攢簇如虻脉及蒔蘿花青白色結實亦似蒔蘿子但色黑而重硬故稱野茴香其根白色長者尺許氣亦香而堅硬不可食金光明經三十二品香藥謂之葉婆伊

苗温辛　益脾胃利胸膈去冷氣作茹食

△按本文所謂馬芥葉似水芥而微小之小字疑當作大否則不應馬芥之名又似芎藭葉之文也

みちばさうり

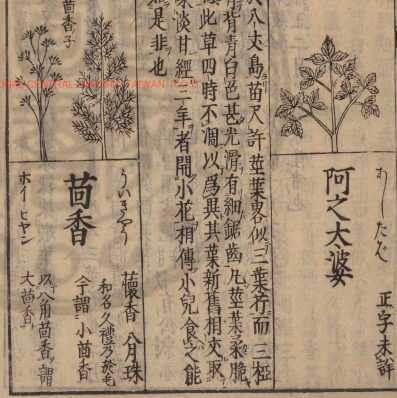
野蜀葵

俗云三葉芥

何以得蜀葵之名耶未考

農政全書云生荒野中就地叢生苗高五寸許葉似芎藭子秋葉而厚大又似地牡丹葉味辣採嫩葉煠熟水浸油鹽調食

△按野蜀葵農政全書所圖之畫則此云三葉芥也二月隰地生苗一本叢生莖稍阔三葉可背潤青色似芎藭葉而微圓大而一莖三葉有細刻齒其莖淺青色或帶紫紫亦有之香氣莖葉深醬鹽調食脆辛微有松氣亦類芥故名三葉芥四五月老則起莖成枝開碎白花似芥及蒔蘿花子似小茴香而小根亦似芥而堅硬不可食是與芥同類異種也老者生白毛而頗似毛茛毛茛花其花似毒爲今人多賞之故十月採出於菴根嫩苗敗之然不如正二月之風味佳者也



阿之太婆

あーたん　正字未詳

△按此草出於八丈島苗尺許莖葉皆似三葉芹而三柱三莖同深青背青白色芯光滑有細鋸齒凡莖葉柔脆草無不冬凋此草四時不凋以葉與其葉新舊相交取嫩葉煠食味淡甘經二年者開小花稍傳小兒食之能免痘疹未知是非也

茴香

ういきょう　懷香　八月珠
和名久禮乃於毛
今謂小茴香
ホイ　ヒヤン
以八角茴香謂大茴香

本綱茴香猶根深冬生苗作叢高三四尺肥莖綠葉五六月開花如蛇狀花而色黃結子大如麥粒輕而有細棱俗呼爲大茴香今惟以產夏出者爲第一出於他處小者謂之小茴香

自番舶來者實大如柿實裂成八瓣一瓣一核大如豆黃褐色者有仁味更佳俗呼舶茴香（八角茴香）

凡煮臭肉下少許即無臭氣臭醬入末亦香故曰茴香又俚俗多懷之稱往咀嚼恐懷香之名以此也人多煮食其莖葉（太茴香性平　小茴香性熱）

多食傷目發瘡食料不宜過用

子（苦辛熟）入手足少陰太陽經得鹽則引入腎經發出邪氣補命門不足又治小腸疝氣有効

△按懷香（懷名雖爲大茴香今唯稱大茴香者八角茴香）

本朝未稱小茴香者即此懷香也婆多種之用高三四尺肥莖粉青色細葉淺綠如絲柔軟夏開小花淡黃色結子形色似秘麥而小有筋稜中子如穰與茇同色難

見震散處能生苗其莖葉雖濃澁其香臭不可食八角茴香今中華處處高栢將來其子拆裂八瓣而徑八九分每瓣一核似殼裏仁微小

蒔蘿 もちろ

慈諶勒 番語

小茴香

本綱蒔蘿三四月生苗花類蛇床子而葉生微黑氣辛臭不及茴香俗曰蒔蘿叔內有黑子但皮薄色褐而輕七月采實今人多用和五味不聞入藥用能溫食味多食無損

子 辛溫 治腎氣壯筋骨治閃挫腰痛用蒔蘿碾末酒調服二錢七

△按蒔蘿者未渡來本朝尚無之既名小茴香則伊乃牟

止子然嘉謨蒙筌曰似蔓椒開口內有黑子時珍亦從之則非茴香伊乃牟止之類如別種者

伊乃牟止 いのんど

正字未詳 番語也

△按以乃牟止即小茴香△屬其苗葉花實皆似茴香而小又子似蛇床子而瘦小如椒微黑色小茴輕則色外科搽油用入藥消腫止痛和黃丹塗小兒香骨兒程疹

羅勒 らろく

蘭香 香菜 醫子草

ロウレッ

本綱羅勒處處有之須三月裂葉生時種之乃生否則不生常以魚腥水米泔水泥溝水澆之則香而茂不宜糞水有三種一種似紫蘇葉一種葉大二十步內郁聞香一種地作生菜饌羹可濟用其子大如蜜褐色而不光七月收羅勒子

用其乾者治目醫反塵物入目以三五顆可安入目中少頃濕脹與物俱出凡目中不着一塵而此子可紙三五顆亦不妨礙蓋一異也

白花菜

ろくさい　羊角菜

ベツ　ハ　ツ　ツイ

本綱白花菜三月種之柔莖延蔓一枝五葉葉大如拇指秋間開小白花長蓋結小角長一二寸其子黑色而細狀如初眠蠶沙不光澤菜氣羶臭惟宜鹽菹食之

氣味鹹辛　煎水洗瘡搗酒飲止痛

一種黃花者名黃花菜形狀相同但花黃也

蓽菜

ろうさい　音空　蓽菜乃蓽字訛矣

辣米菜

本綱蓽菜田園間小草也冬月布地叢生長一二寸莱梗細葉二月開細花黃色結細角長一二分角內有細子野人連根葉茎而食之味極辛辣如火煙入硫云蓽

相思草　本草洞詮　蓬蒿薈記　清明府志

淡婆茹　淡色菰　烟酒

煙草

ニコツチヤク

本草洞詮云煙草主治寒湿痰痺消胸中痞膈痰塞開經絡結滯又能通暢人之腸胃筋脉煙氣入口直衝胃脉而行自內達外四肢百骸無所不到其功有四一曰醒能使之醉蓋火氣薰蒸表裏肯徹若飲酒然二曰醉能使之醒蓋酒後嗜之寬氣下痰餘醉頓解三曰饑能使之飽四曰飽能使之饑蓋空腹吸之充然氣盛如飽飽後吸之則飲食快然易消人遂以之代酒代茶終日吸之不厭時時思想不能離故名相思

羅山文集云佗波古希施婁皆舶來器也其草採之乾暴剉其葉而貼千紙捲之吹火吸其烟其後用希施婁而不貼千紙希施婁之制或用鋼或用竹其盛佗波古者以鋼爲之狀如牛蒡花樣其底尾有孔紙屈而連續于煙筒之上每有會必備之如用酒外也雅之以丁香沉香等或效女遊君以爲齊聲通意之媒一吸一吞必相酬酢焉

△按煙草天正年中南蠻商船始貢此種（番叔之種亦以始于同時）

植於長崎東土山今煙草番椒爲日用不可闕之物也煙草二月下種五月移栽摘去新芽除蟲也每旦不可怠高三四尺葉似南蛮而長大七八月采葉覆蓋茶食盞之一宿取出每一葉挾繩如編成而晒乾一夜露宿復晒乾則成黃赤色擣篩收之八九月莖頭出衆桿開小花帶赤色似紫苑花結子內有細子黃褐色有小蟲而食其子故能不避蟲則難得其種

備後備中及關東多出之今播州服部之產爲茅一泉河新田次之上州高崎和州吉野甲州小松萩原信州玄古薩州國分丹波大野皆得其名者也

和漢煙草凡同時始矣初出海外後傳種於濠州泉州今處處有之葉大於菊開紫白絨花葉老曝乾細切如線

太明崇禎十一年今云有松坂煙酒賣通外夷者不拘多寡急斬世此觀之則太明季人最貴之（番本朝覓矣）

往古無煙草而莫不足多吸之亦不乏一匁煙費田圃

臧穀類故呼曰貧穀草元和寛永之比天下令禁種之然不得止竟以立於茶酒之上不啻者百中唯二十三人耳雖有小毒多嗜者亦無害矣 琉球人亦皆嗜之 南蠻流外科青膏藥中入煙草嫩葉汁用能止痛排膿止血殺蠱瓦藍及諸草葉生蟲者以煙草莖汁灌之猫犬蛇諸鳥皆悪煙氣獨孩見刺煙草則抓食凡人醉煙草者燒末潅汁飲之冷水亦可

山葵　ワさび

山薑　本朝式

和名　和佐比

菱草　熊　有山薑之同杜若亦名山薑三物同名異品也

△按山葵處處山中近水石間多有之人家亦移種之二月下種植畝根者最良三四月生苗葉似蕗及葵葉故俗名山葵而厚圓深青色有細毛六七月作穂二三寸著細黄白花結細子其根似菖蒲及良薑根故俗名山薑根皮青黒多瘤有短髮其肉淺緑色有香氣味辛辣研之和麦酒食鱠膾最佳食蕎麥麦人不可闕有解魚毒麦毒之功也或曰患腸風下血人多食之愈未試之豫州多有之售于他處

倭漢三才圖會

百卷	百一
蔬菜類	芝栭類 茸之屬

和漢三才圖會卷第百之一目録

卷之百

蔬菜類

芝栭類

靈芝
木耳
麥蕈
蘑菰蕈
平蕈
牛肚菜 紅蕈 翠蕈
葺茵
朱草
松蕈
濕地茸
榎蕈 滑煤莖
澀紙茸
鬼盆
竹蓐
屈軼草
初茸
草茸
椎茸
土菌
鬼筆
石茸 附り 黄色有毒之類

和漢三才圖會卷第百

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順 編

蔬菜類

△按蔵類在木曰果在地曰蔵又云植生曰果蔓生曰蔵又云木實曰果草實曰蔵又云有核曰果無核曰蔵凡草木實者炎苞蘂中微生實形漸長落花而後形狀大備如梅梨果栗蓮房皆然矣蔵凡者炎苞柎下微生實形蕚花隨長落花而後形狀大備以爲果蔵之異

茄子

唐音 キヤウツ

落蘇 崑崙瓜 草龍甲

和名 奈須比

本綱茄子種宜於九月黄熟時收取乾至二月下種移栽株高二三尺葉大如掌自夏至秋開紫花五瓣相連五稜如縷黄蕊綠蒂蒂包其茄茄中有瓤瓤中有子子如脂麻其茄有圓如括樓者長四五寸者有青茄紫茄白茄白茄銀茄更勝青者諸茄至老皆黄也茄葉摘布路上以灰圍之則子必繁謂之嫁茄茄多食必腹痛下利國人又下於腹處厚加糞壤遂於小滿前後求貴價以售既不以時損人益多茄類有數種

渤海茄白色而堅實　番茄白而扁甘脆不澀生熟可食

紫茄色紫蒂長味甘

江南一種藤茄作蔓生皮薄似壺蘆

交趾茄樹經冬不凋有二三年漸成大樹者其實如瓜也

大明一統志云蘇門答剌有大茄樹者乃此類也

氣味甘寒久食人不可多食多食必腹痛下痢

老茄燒灰治蟲牙疼痛擦之有効

帶燒灰治腸風下血及血痔二錢服生切擦癬風藥硫黄

附子末擦之

△按茄子自者味不美黑者次之紫者最良小而多結子者俗呼曰鍬柶皆二月下種芒種前後移栽有早晚其早者六月取食俗稱伊羅里小而圓其瓤稍硬晚者七八月取之大而帶長結子不多味最美故諺云勿令食秋茄於子婦又有長如瓜者味不美故人不種用

丹溪　茄苦寒久食令人不可多食多食必腹痛下痢

尼哉茄忌羹也　食茄之者曰茄醬羊如犯之不時葉間枝俗謂之鮮初未如一株無則圃中皆無蹟草蹟同

崔禹錫食經曰茄味甘酸惠久者非也惟淡甘而生熟共切歷時則出澁汁變黑色

茄香物用糊及雞味醬雜漬之多香物經年亦鮮色者味亦美漬之法取嫩茄青紫色者去蒂及刺折去浸水宜去澁汁二時許取出乾濕水以和鹽時咒曰此乃汝之鹽也云爾即鹽

能洗之茄子色久不變一異也茄子不可燒灰也

海上名方云治牙齒腫痛隔年糯燒灰頻頻擦立効

古今醫統云收貯法亭午摘取肥大者除去溶蠟纏柄去

處先於窰籃中用箬箱底厚鋪灰二層灰上放茄茄上

放灰層層灰滿用箬蓋固以油紙厚箬封之石灰塗置

淨燥處至冬如新

丁香茄

ちやうしやうか　ていかか

天茄兒　藤茄　藤瓜

農政全書云丁香茄延蔓而生人家園籬遍多種莖紫多刺藤長大如葉似牽牛葉甚大開紫花狀如牽牛花樣結小茄如丁香樣而大有子如白牽牛子亦大味微苦或煠或醋食嫩葉亦煠食△按本草謂江南之藤瓜共此一種也

本綱壺盧瓠形瓠類也長瓠懸瓠匏瓜蒲盧名狀不一其實一類有遲早之殊皆以正二月下種生苗引蔓延緣其葉似冬瓜葉而稍圓有柔毛歟時可食五六月開白花結實白色大小長短各有種色瓤中之子齒列而長謂之瓠犀

形長如越瓜首尾如一者也

懸瓠　瓠之一頭有腹長柄者也

匏　無柄切圓大形扁者也

壺　匏之有腹柄而大腹者也

蒲盧　壺之細腰者也蒲盧今之藥壺盧是也見于後

壺盧

フウロウ

瓠瓜　瓠瓜　瓠同

匏瓜

由不加保

俗云由不古

味甘微熱苦無毒

甘瓠

壺匏之屬既可煮瓢又可爲器大者可爲雞盎小者可爲瓢樽爲腰舟可以浮水爲笙可以奏樂屑瓢可以養豕犀瓣可以疏過其利博矣

瓢 甘平除煩利水道多食令人吐利葉亦可食

蔓蓑花 解胎毒可免出痘 壺盧 蓑瓜 蓑瓜 蒲湯浴小兒則免痘

△按壺盧彼岸中下種立夏前後移種苗五六月開正白花見半凋蒂盛故俗稱多頭 蒲頭 蒲頭即蔓花 結實見有耳晚二種早者多結實而不久晚者久結實而不多

乾瓢 土用中取之 蒲切片去皮及瓤用白肉薄瓢連一二寸如紙紉掛梁栖乾如逢雨變色不佳 釋名云皮瓢以爲脯蓄積以待冬月時用之故名瓢 蒲 乾 此乾信州尾州刻冬瓜作 脯貞 只是 干瓢河州木本 攝州木津 難波 多出之送干四方可食味甚美也瓢長二尺許最長者三四尺味少苦煮食則甘 瓠圓大 呼之 長爲腰

舟味甘 懸瓢柄長以爲杓及花 瓶味甘 甘瓢 甘瓢

苦壺盧 苦匏 蒲盧 初名 此五古 又云不久倍 俗云瓢簞

苦瓢

本綱苦瓢有詳論而未實曰原出忽有苦者以雞糞壅之或牛馬踐蹈則變爲苦或曰原種各別非甘者變爲苦也凡畜瓢之家不燒損種瓜之家不焚除物性相畏也

瓢子 苦 治面目四肢浮腫通小便令人吐 瓢 治脹及痔下血赤白帶下 瓢 虛破 用者 乾 妙

△按苦瓢 俗云與壺盧一類則種者明 蓑花小似壺盧瓢味苦不堪食圓大者多作瓶斗有長而細瘦者可作酒樽有長五七寸者俗稱百生有二三寸者稱千生 俗稱

盛藥物及飯斟久不失味本草所謂蒲盧是也細腰本末相均者俗呼曰開夜爲珍

敗瓢　滄落馬折傷瘀血酒調普通以爲良藥蓋此物止血

温酒行血之理宜哉

五雜組云於市場戲劇中見葫蘆多有方者又有突起成字爲一首詩者蓋生時板夾使然不足異也又於闇中見一葫蘆甚長而枷其頸縊之若繩狀此物甚脆而尊係於腰又甚大不知何以能縊之也或云以麩酒浸之則軟而可縊

和州法隆寺有一瓢大如許者賢聖像推起而容衣冠甚巧也或云於漢貴國自所生也敏達天皇之舂獸之以爲聖德太子降誕之瑞也今爲往物假令好事者雖作之其書文弊拙而以奇也

凡瓢去瓤爲器以盛酒者昂名鐘精一箇之食一瓢之飲者此二物也忽俗以苦瓢呼曰瓢尊誤也

冬瓜

トウ・クワ

白瓜　水芝

地芝

和名加乙宇利

或凡字音呼

本綱冬瓜三月生苗引蔓大葉圓而有尖蔕葉皆有刺毛六七月間黄花結實大者盈尺餘長三四尺皺皮綠色有毛老則蒼色皮上白如粉澤其皮堅厚其肉肥白其瓤謂之瓜練白虛如絮可以浣練衣服其子謂之瓜犀在瓤中成列霜後取之其肉可煮爲茹可蜜爲果其子仁亦可食蓋兼蔬果之用人家多藏蓄蒲生作菜果凡收瓜忌酒漆麝香及糯米飯之必爛

瓤甘微寒　利小便止渴治水腫熱者食之佳冷者食之瘦欲得體復輕健者則可長食之若衆肥則勿食也久病者陰虛者忌之治癰疽發背瓜之分散熱毒氣甚良