本草綱目纂疏

六

140
15
206

東京圖書館

和書門
醫書類
二九函
六架
二號
一五冊

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206

ガラス使用

本草綱目纂疏卷六分目

穀部第一麻麥稻類十二 綱目第二十二

胡麻一　亞麻二　大麻三　小麥四
大麥五　穬麥六　雀麥七　蕎麥八
苦蕎麥九　稻十 供大人米 糠嘉米　粳十一
籼十二 桃花米

穀部第二稷粟類十八 綱目第二十三

稷一　黍二　蜀黍三　玉蜀黍四
粱五　粟六　秫七 仙米　穄子八
稗九　狼尾草十 蒭草　東廧十一　䅟米

蓬草子 十三　茵草 十四　節草 十五　薏苡仁 十六
蠶子 粟 十七　粟 春花　阿芙蓉 十八
穀部第三 菽豆類 十四種 細目第二十四
大豆 一　大豆黃卷 二　黃大豆 三　赤小豆 四
腐婢 五　綠豆 六　白豆 七　褐豆 八
豌豆 九　蠶豆 十　紅豆 十一　緑豆 十二
刀豆 十三　蠶豆 十四　山黧豆 山黧豆 黑豆 苦馬頭 鵝鵝斑 紫羅豆 僧 衣豆、虎豆、扁豆 光 神黃豆 雪豆
穀部第四 造釀類 二十種 細目第二十五
大豆豉 一　豆黃 二　豆腐 三　陳廩米 四
飯 五　青精乾石餻飯 六
麪 八　餻 九 龍舌 糕 十　寒具 十一 捻頭　粥 七
蒸餅 十二　女麴 十三　黃蘗 十四　麴 十五
神麴 十六　紅麴 十七　糵米 十八　飴餳 十九
醬 二十　楡仁醬 二十一　蕪菁醬 二十二　醋 二十三
酒 二十四 白酒 屠蘇酒 屠蘇酒 四靈酒 白酒 黑酒 藍尾酒　燒酒 二十五
葡萄酒 二十六　糟 二十七　米糕 二十八　春杵頭細糝 二十九

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

本草綱目纂疏卷六

東都　曽槃士考　輯

穀部　第一　麻　麥　稻　類　十二種

毛乃周禮云三穀古訓多菜通

黍稷稻麥禮月令云五穀稌又云四種

六穀稌黍稷稷粱麥菰通

大小麥石申星經云八穀麻麥稻周禮云

麻周禮云九穀黍稷稷粱麻

雚云粱者黍稷之總名稻者溉種之總名

者衆主之總名三穀各

禹助穀各二十種為百

非一種故曰百穀尚詳

胡麻一和名訓之于呂ヘ麻曰

或云穅（ソリ）粃（イリ）又炒粃（イリ）

葉似蝮蕈溲疏而三尖邊

有鋸齒又有無鋸齒者

方莖直上群芳譜云生脂麻秋月葉間開白花結
房著子其房有二稜四稜八稜六稜之異八稜者
俗云車輪麻而其子有黃黑白三色黃者云油呉
麻黑者以黑而秔白者以白而秔医書所云香油
即是也山城山崎産取者為首秔五畿諸處皆製
木草必讀云鎮按胡麻之辨駁甚影有以筌辨者
有以葉辨者有以角辨者五苻経云臣勝即胡麻
而東坡與程正輔書云胡麻即是黑脂麻二說甚
明不必再有別義也但近地者未必有如是之能
当以胡地者為勝耳近世以荒蔚子名小胡麻遂
竟秔巨勝以訛傳訛不可勝言(按今〔漢渡巨勝或
或以充荒蔚子但辨別焉)更有以黃麻子及大蕊子誤秔胡麻
者誤之又誤也陳嘉謨蒙筌又別出胡麻一條又
云有黑白二種其能亦近乎補體益気長肌補虚
休糧豈非重出乎孟白者名油麻(按校荒本中云油麻子苗
(白油麻名脂麻)俗呼胡麻國而為歸以鳥者蓋據此)
說黃者即壁蝨胡麻是也後之学者留心致辨可
矣王謨食物本草云胡麻即芝麻在胡地其大入
中國栽培小至今一名巨勝
亞麻ニ俗云赤(アカ)麻自洋舶来較比胡麻稍肅大而

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

赤楊色亦有光澤何鎮云胡麻赤者及大胡麻形如鼈甲是也綱目又另出亜麻一條云壁蝨胡麻東都近野多季回處有一種草葉似松菜而短莖間開小白花秋結子其形全似亜麻而但小耳其子葉粘滑俗云松葉人以為辰松意是亜麻之屬耶

大麻 三日本書紀云表以左鵠右大麻又訓栗云佐和之訓也 萬葉集云安左倍乃佐和之義也 櫻麻麻手和名抄云計無士雄謂之青割(アヲソウ)之對(シヒ)也 白栲(シラタヘ)言之也

花麻花而不実雌謂之実麻

甑曰麻骨寛政十二年閏四月廿日東都下谷西光寺老僧墻麻苗為蔬寺僧食茹七幾或往志或吐海三日之後漸醒時有吝苦喉飲酒但此一人不中其毒本草云麻黄多食令人見鬼狂走不獨麻黄矣

麻皮下野麻(カヤ)沼(ヌ)疋(ヒキ)田(タ)産者良紡績為絲者云須賀曽名義詳白苧近江蒲生郡石堂村産

黄麻具土人紡績者極精細交綴京師織工以織

花綴浮章云

○花名麻黄 唐慎微云桃之夭夭有黄其実黄即実也麻黄即実非花麻亦花而有実也麻周禮典枲疏云枲麻也喪服傳云牡麻者枲麻也則枲是雄麻對苴是麻之有黄者也毛詩九月叔苴疏云謂採麻実以供羹食

小麥 和名抄云武義(むぎ)古武義也聚麥之義也又麻武義(むぎ)真麥之義

也今單謂麥之種殊多或以地名或以人名々或
之武義　以收候名或以形色名不堪舉增曽青日札云說
文曰苾穀今大麥有芒小麥無芒又有蘗麥一曰
麰麥即耒麥或曰大麥又曰這粒麥又曰夏小麥
以秋為成熟之期惟麥夏熟故以夏為秋而曰麥
秋御麥出于西番旧名番麥以其番経進御故名
杜陽雜編云元和八年大食國貢碧麥形大於中
夏之麥表裏皆碧陳氏云小麥即今人所謂為麺
留青日札云麰小麥耒也今肆市標曰重羅漢東
晉賦曰重羅之麰塵飛雪白又名玉塵王禎云麰

筋以麰去皮為之其澄凝之粉斯方呼做漉麥
麰謂之須麻麥奴謂之烏麥又曰黒穬

○湯餅餺飥　瀋確類書引唐人詩曰湯餅一盂銀
線亂青箱雜記云湯餅湿麰也凡以麰為食者皆
謂之湯餅槃按傷寒論云食以索餅雲仙散録所
謂剪刀麰蓋是也通雅云孔昭舉食撽云俗剖人
作粢餅剛較中適然後引水傳云七讌曰麰實之
時麵忽逆水而清引進飛羽之薄衍即東晳所云
弱似春綿皆謂今之切麰也六朝人常言水引餅
齊書太祖好水引餅程太昌戴毛植之為蝴蝶麰

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

乃知古人謂麪曰餅矣外暈云煮餅今饆飥也袁
棟書隱叢說云不托即今之麪八刀也墨惠方作撱刀不
托亦名湯餅饆飥飥又名蝴蝶麪按程氏所云蝴蝶麪
別八刀即撱刀意謂蝴蝶片耳清朱元成倘湖樵書云今俗以麥
麪之線素而長者曰麪和名索麪之麥縄訓其圍塊而扁者
曰餅考之古人則皆謂餅也
大麥 五月 杪云不刀武義又加知加多今則云於保
武義苗高於小麥而穗長或有無禾者藥用及飴
餳料麥芽是也弘景以裸麥為牟者誤藏器所注
為得

穬麥 六俗云弘法麥按麥皮厚色青黒是蓋大麥之
一種爲品也閩書云穬麥類麥而穀稍異楊州白
米麥泉州曰蔚麥興化曰穬麥楊雄方州曰玉麥惟
穬為古名槃按盤京通志謂之餛飩麥餛飩疑珍璵
贅錄謂之珍璵麥餛飩疑珍璵之誤乎
雀麥 七俗云柴挽麥又雀麦此野草略似大麥春末
生穗成熟穀少有一種小者是云燕麥枚氏本草
析為兩條者鑿矣
蕎麥 八和名牟木又黒麥穀有二稜三稜四稜
之異又有粘不粘獨稃之有糯粳按元正紀養老

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

六年七月宣令天下國司勸課百姓種樹晩禾蕎麥及大小麥藏置儲積以備荒旱或引續紀仁明帝弘和錄以為本朝蕎麥之始者非信濃地名考云今佐久郡河上產者良苦蕎麥九俗云溝稜麥水稜麥田稜麥筌葉似蕎麥而葉面有黒斑花白或水紅實亦相似而盛虔多生溝瀆淺水中

稲十書紀云以羊飯根之義或成実之称也又云或云和稲(ニヒシラアワこ)粢稲(ナラアワこ)粢日和稲穂曰荒稲捄和布荒布和稲蝦夷之類亦曰精粗也奈又云土年皆一音之轉延喜

萬葉集云水懸(ミツカケノ)草匠材集云田(タノ)実(ミノ)草藻鹽草云蓄(トミクサヒ)草日蔭(カケノ)草秋(アキノ)待(マチ)草總名故今出於首夏稲即漑種之總称也凡早中晩三種不可以中夏成熟之候為定擬為禹斯方東西則早晩互異矣如彼一日一熟一歲三稲春種夏熟之豊矣以斯方為天下之首称矣原篤信既詳之○早稲萬葉集云和世匠材集云波士呂或云早手(ワセノ)晝間琉球春種夏熟○中稲字類抄云中手(ナカテ)或云二番(ニハン)物○晩稲和名鈔云奥手(オクテ)匠材集云於士年(遅稲之義也)或云田休(タヤスム)○稔今云餅稲廣韻稔稲也詩豊年多稔无工閑物云稔即稔音相轉耳或以晩稲也六月收者曰早稲抽稲白稲七八月收者

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

曰菊花稻唐注宗時揚州生稻自生稻也細名
喜多不可枚舉自江淮以南田多三收隨晝異頭
國有月熟之稻一月一熟一統志雷陽衆稻十月
下種揚雪耕耘四月熟智昳此說雷州安厚有雪
耶稻故為通名東壁專以
乎晚稻未必盡糯也又
麥故以稻為糯而以禾為
又內則云菽麥黃稻黍粱
秫秫秫為糯稻為粳
酒是也有此確證可以正
俗作糯字鏡云餅米和名鈔
糯米之黏也○陸稻俗云
云陸種者謂之陸稻西事
唐人詩五月舍田收火米是也田之亢者及高原
皆可種西中在々有之即
所謂刀耕火種者七修

類纂云旱稻謂之黃秫乃出自占城
○供大人米補留青日札云齊揭它國有異稻巨粒
號曰供大人米即江南之香珠稻也香米亦名御
米但小耳黃勉之理生玉鏡稻品失載之
○米書紀云哭年又云古免或謂之菩薩按味孫穆
三高粟方言白米曰僥薩粟曰菩薩雞林類事
乎或拆米字耳東鑑云齋牙○粒俗云米一粒
飯粒此謂熟食也古文作糲字典米粒也說文糙也書
烝民乃粒傳米食曰粒疏今人謂飯為米糗遺餘
之飯謂之一粒而粒是米食曰粒用米為食之名

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

也○糙或作穅又作糠俗用籼字篤始見日
向風土記按籼音紐說文雜飯也亟糙米
之義延喜式云黒米和名釣云穀米又云搗米引唐
韻云米穀雜也字典籼米也集韻稲不粘也○糯和名釣云宪
白稲引唐韻云青稲白米也集韻稲不粘也○糯
和名釣云平精米今云糒粢平白雑理源鈔
引倉頡経云烏米一名糯米謂春一斛之糯
成八斗之米也史記自序云糯稲之食注一斛粟
春七斗米為糯又云五斗粟斗米為糯○粺或作
字鏡云精米延喜式云白米又精粗糝並白米也
○鑿音作本和名釣云真精米今云太白米簡米
是所供尊貴者也○糂字鏡云白精山海経注祀
神之米又糧粟韻叅米○秬和名釣云玄稲源順
引唐韻云春穀不遺者也說文作稬○稲和名
釣云焼米引切韻云新稲焼而舂之得米也謹案
方言禹米○粗字鏡云荒米又臭米字典云陳臭
米一曰赤米○粃俗云筒落米小米集韻香米細
者類篇米粉○糂字鏡云糊本和名釣云米裂引
唐韻云米麥破也舂餘也○粃字鏡云士良奥羊
順抄云士比奈世牟野玉按穀実但有皮而無米
說文不成也○黒米清王槭秋燈叢話云康熙甲

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

子武昌郡廣福坊塩地得黒米數十斛堅如石炒
研為末治嘱證如神傳為僞漫陳友諒積粟所又
天門学宮前明攻建地郭倉其地亦堀得黒米治
病頗驗乾隆丙申夏州重修郡学疏濬洋池々底
積米垦影色似漆而堅治病効如前人爭取之太
守王公迁棟恐係前人鎮壓物禁而掩之（吳震芳記異）
（亦載康熙甲子一事）田樹屋書影云病心者拾嗽之即愈段
柯古雜俎云乾陀國昔尸毗王倉庫為火所焼其
中粳米燼者于今尚存服一粒永不患瘡疥斯方
亦往々有之嘗聞陸奥二本松地有名長者倉王
中出燼米土人呼曰焼米石○嘗仙米陸祐筆勢
西偶記云北流縣勾漏山有洞道書謂之室圭洞
口前後産嘗仙米採而乾之徃往粒圓如黍黒色以之
搡麴釀酒特芳香此亦黒米屬已
○嘉禾書記云瑞稲或云兩穗日本紀畧載有孔仁
中一莖十八穗嘉禾續記載異畝同穗者符瑞志
云瑞穀一莖三穗說文禾嘉穀春秋感精符云日
下倫於地則嘉禾興孝経援神契云德下至地則
○嘉禾生○穆順抄云於呂加於比又比通知俗云
野立生（メナオヒ）唐書馬燧傳注穆禾再生也○稲孫字鏡

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

云比古伐惠注穀再生也順抄糞亦云比古波惠皆再生之義也俗云引手又曰冷毛四民月令云稻毛已割而復抽曰稻孫穗或作穟書紀私保說文禾成秀也詩傳穟秀也○穎書紀云士奈比又云垂穎是禾穗之垂穎也○稃稻花穀皮也字典稃即穀之皮為麩○稈今云稲幹又云和良禽雅稲穗謂之稈糞韻會禾荃正字通禾稭亦謂之苔○結音臺又作鮐今云簡稈又云須臾利和良礼記注治穗去実曰鮐或作懿韻會糞去皮為結書禹貢注刈半糞曰稃半糞去皮曰結○穖俗云叹奈良伎說文禾穗也徐鍇曰荃也呂氏春秋得時之禾疏穖而大得時之稲長稈又疏穖按穖禾荃節也○苔今云稈乃榜字彙禾皮

粳上和名飯今云于流古免又真米即稲之不黏者天工開物云稲種不黏者米曰粳又云稲種不黏者米曰粳

籼上或作籼和字彙云直賤俗云赤米赤物或云安

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206

ガラス使用

按米（盦赤米之略）又云刀凡士（或云毬之義也）方言云江南呼粳為秈亦稚異有一種曰出比於粳米小而尤不黏具種是早今號秈為早時珍云秈亦稻禹之先熟而鮮明者呂穎亦多有赤白二色與粳大同小異農政全書云粳之小者謂之秈其粒細長而白味甘而香九月而熟是稻之上品曰箭子其粒大而竺紅皮赤五月而種九月而熟謂之紅蓮其粒光色紅而性硬四月而種七月而熟曰金城稻是高仰之所種松江謂之赤米乃穀之下品湖州錄云姑蘇秫言其黏也西明謂之舂白其粒而稃赤竺白弘景云秫即今人常食之米但有赤白小大異族四五種猶同一類也南產志引閩中記云秫種冬熟曰晚稻歲一熟者曰大冬時珍云秈似粳而粒小皆自閩人得種於占城國其熟早六七月可收授時通考云宝応縣土產白秈一小秈玉斑秈者頴白六月白乃知秈有赤白今俗呼白者或曰大冬米按今舶估紅點米云者蓋亦赤米也

穀部第二　稷黍類　十九種

稷一今按本草察形狀蓋黃米是大於粱而色黃糯粳二種粳則今云伎備又名麻伎備于流伎備素問所謂稷皆黃又隋巢吉五行大義云稷赤具指今之黃米乎槃竊意經傳所載稷黍既不明審東墅蓋有所覩粘者為黍不粘者為稷耳後人皆賴之尚竢後考焉

黍二今云庭稷又云小稷糯稷別有野黍出畝荒草

蜀黍三俗云諸越唐稷高稷玉蜀黍四俗云南蕃稷高粟稷唐諸越赤色者粘為

上黄及白者劣又有赤白雜色者

梁 也俗云稭粟 雄 粟 穭粟 此粟之長大者 也 穭 粟 猴 粟 鬼 黄者間有白者產伊勢青者未知有之七修類稿

云梁即今之粟古不以粟為穀之名但粟厚穀故米之字殼者稱梁世有白梁黄梁之說亦雅翼

云少種梁者以梁損地力而收穫少也今驗之粟果然野必尤云粟梁諸說不同然梁即粟也周礼

九穀六穀之名有梁無粟可知矣自漢以後始以大而毛長者為梁細而毛短者為粟今則通呼為

粟而梁之名反掩矣近代亦稱梁大粟小也惟本邦近世總以粟而稱之未聞梁之名而已

粟 吉事記云安波 味淡故名 今云小粟糀粟今養者多

黄琉球有丹色者授時通考載聖祖御製幾暇格

物論云粟米有黄白二種者有黏有不黏本草注

云粟黏者為秫北人謂為黄米是也惟白粟性不

粘也七年前鳥喇地方樹孔中忽生白粟一科土

人以其種播籽生生不已遂盈畝嗅味既芳性

復柔和有以此粟来献者賜爭布植於山庄之間

莖幹葉穗較他種倍大熟亦先時作為糕餌潔白

如糯稍而細膩香滑殆過之想上古之名種嘉穀

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

或先無而後有者概如此可補農書所未有也張
湜雲谷雜記云沅湘間多山農家惟植粟旦多在
岡阜每欲布種時則先伐其材木縱火焚之候其
成灰即種于其間如是則所收必倍蓋史所謂刀
耕火種也

○仙米 補 嶺南雜記云仙米亦產丹霞徧地野生秈
如粟而色綠煮熟大如米其味清腴

秫七延喜式云糯粟乃粟之粘者有赤白黑三種
穄子八日本紀云比惠日得之義或曳曰炎陽故為名新撰字鏡訓稗字為是者是種類頗多嘗與所向諸縣郡須木鄉教里皆產

遂之山鄭玄五家坐山農僅不能百户土人以時
伐深林放火焚之植穄正如沅民所為焉人智之
所會更奇其穄方言火場穄按斯方種皆如粟穇
無成岐者尾海西種多有岐故帶龍似鴨爪之號
往時中山人傳其種於薩摩偶有布植者一窠生
數十莖一穇盈掌播種殊多

稗九今云野穄水陸皆有水種謂之水稗俗云菖穄
蓋莠也韋曜問荅云莠狗尾草也周定王時珍以為狗尾草也莠害禾穇之草齊書苦菵之有莠戰國策云逃莠之卻也似禾韋昭解魯語云莠草似稷無實狗尾即苦狗尾鳥則知莠非狗尾草矣陸種謂之旱稗稍晚者紫穎陶氏所云烏禾也

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

狼尾草 十和訓栞云狐子ツ(キツネノコ)分草力柴道柴似
狗尾而長穗紫色麥文英云尒雅狼童梁郭注莠
類尒雅翼狼悪草與禾相雑故詩人悪之古者以
飤馬詩小雅不稂不莠註稂莠皆害苗說文禾粟
之穗生而不成者謂之童節陸璣詩疏云禾莠為
穗而不成則巃然謂之童梁今人謂之宿田翁或
謂之守田孔氏正義云動禾除非類莠既別是一
物稂亦当是一物故郭璞云稂為莠類許慎陸璣
以為禾之不成者則亦是稂禾而已何至與莠並
称按孔說是詩疏說文並非又易傳詩箋云稂当
作涼涼草蘭著之屬考尒雅釋草不見草名涼者
此說未可信

○蒯草 所録俗云油柴油茅狐茅此生山中苗如茅穗
如蜀黍而微有油気

東嚢 一統志作東嚢未詳

菰米 十二 菰古云真菅見水部米即菅実也此草多不結
実陸奥地方者或実秋間抽茎生穂状如黍穂菅
実亦如黍土人取以備荒儉云

蓬草子 十三 未詳

○飛蓬草 集解或云柳蓬菅葉似柳葉而細長附茎而

叢生夏荃頭分小枝每枝開小白花後為莢而謝

苡 十四 新撰字鏡云薏米或云薏草又春麥葉似薏

衣草而小亦如薏麥抽白色小穗秋実生竹林中

山谷医肯云有苡米音端國名苡蓬穂三種皆荒

年之穀味甘無毒主利腸胃久食不飢去熱益人

可為飯生水田中苗子似小麥而小四月熟又云

苡草音細生水田中苗似小麥而小四月熟可作

飯味甘寒無毒作飯治熱利腸胃益気力久食不

飢療按是苡苡主治形状全相同而具字形亦相

似恐当一物矣

篛草 十五 俗云弘法麥鬼薗浦海米生沿海沙磧之処

草本五六寸葉似苡草而硬潤穂似麥而粗具米

黄褐為餅可食

薏苡 十六 和名鈔云通之太麻旋毛之義也旋毛有

毛又世紀有神珠薏苡今云受珠薏苡之義也旋毛

又和訓栞作通通太麻此実微似旋

珠珠珠是 俗 新撰字鏡云多麻通慈或云称玉者曰

珠珠是 馬援之故事矣 今

云唐麥朝鮮麥 以上二名係皮薄者 本草說薄者為薏苡厚

者為粳穅然則薏珠子帝珠子薜珠草珠児皆似

指言粳穅時劉公兼夫為余言素問云堅而搏如

橢薏苡子纍々然所謂薏苡非粳穅而何余嘗多

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

種薄皮者畦中或有變為厚皮者曰紅二種原是一類功用亦当不大遠今肆上市者出於山城大和武蔵皆厚皮之者耳

罌子粟 十七今云計士 按節子之義也罌此可訓計俗作粉子誤 其花紅白水紅嬌艶可愛而有四辨五辨重單之異重辨者花最大在八月望前下子于肥土內上用灰益冬月糞澆若肥壅得法則歲花開更佳而罌中留液亦多

○栗春花 集解今云雞(ナケシ)冐子花鏡云虞美人原名栗春一名百般嬌一名蝴蝶湖園春皆美其名而贊之也江淅最多叢生花葉類罌粟而小一本有数十花莖細而有毛一葉在莖端而葉在莖之半相對而生発蕾頭垂下花開始直單辨葉心五色但備姿態秀蕾曰風飛舞儼如蝶翅翕動亦花中之妙品人多有題咏

阿芙蓉 九此番語安比與武之字東發所釋似芙蓉之誤 今謂筒子之油或云脂又云汁近来斯方所製有精粗二等一取其液以凝罌之書朕以晾凝一取罌之幼者搗爛收液煉而凝乾清瑩西園医級云鴉片乃外方之物有及化之妙閩粤多以恣慾故為禁物參九方中識乃知今舶

估不能陽貶陽載是故其載耒者價是翔而其品
太鄙按本原始所謂土鵝守蓋此類邪

穀部第三　菽　豆類十三種　豆和名訓云麻米
此圖完之訓也又讀日通清顧炎武
日知錄云戰國策張儀說韓王曰五穀所生非
麥而豆民之所食太抵豆飯藿羹甕姚宏注曰史
記作飯菽而麥下文亦作菽古
語但称菽漢以後方謂之豆

大豆　一和名訓云麻米此黑白豆。摠名之。也方書所
載者黑豆也藥須云紫小為佳助穆小者豆
為良斯方所謂大豆概係白豆乙栽蒔種浸溫湯
一晝而乾一宿乃下地発芽早且不生蛀蠹云黑
豆最大者謂雲烏豆本草彙言俗云暮石豆或云雪
大豆黃卷　俗云豆腐（トウフ）蘆菔方言於夜士即菩菜也

黄大豆 三俗云未醬豆奥羽諸郡産為良 ○梅豆俗云若豆夏豆豇豆肴種夏熟楊州府志云半夏黄皆梅豆也月令通考内 ○菽秋豆證治要訣俗云秋豆 ○豆油即豆汁漆家謂之昇 ○毛豆俗云青豆東壁食物本草青豆一名毛豆

赤小豆 四日本紀云安通伎或云赤解之義和名釦云安加安通伎色之濃淡形之巨細不一並用紫小而豬肝色為勝食料即鮮赤而粒大為佳

鼠婢 五和名釦赤小豆花弘景云為菖花緑豆 六俗云八ツ重登雙生文豆筑前方言麻左米白豆 七俗云白小豆又左凡武麻米為粉能脱汚濁故名蔓有長短二種作澡豆粉者皆用此豆

穭豆 八俗云黒小豆辭芳譜亦曰黒小豆此黒豆紫小者也

蔬豆 九連訓往来云園豆蔬通音疏豆之或云野路豆又云夜讀知麻菜似蠶豆而蔓延花有紅白両種三五攅生近来播種有称猴豆者蓋時珍所云淮豆類或云是畨産未可知也 ○野蔬豆俗云青豆農政全書云生田野中苗初就地拖秧而生後分生茎又苗長二尺餘菜似胡豆菜稍大又似苜蓿菜亦大開淡紫花結角似家蔬豆角但秕小苦味

蠶ヨ十俗云蟲ヨ向上而生故名又大和ヨ芜濃方言唐ヨ
阿波方言四月ヨ出雲方言ヨ此ヨ冬種ヨ熟
或以荒歉之糧
紅ヨ十一俗云十六紅（サヘケ）紅訓秋々（ケ）蘆摩方言不呂紫苑者
謂紫紅ヨ農政全書俗云紫紅最長苑者謂裙帶ヨ食物本草俗云十八紅常熟縣志亦曰十八紅長者至二尺
蒨ヨ十二俗云隱元ヨ或云南京ヨ垣ヨ八升ヨ薩摩
方言毛賀芜藥用則白色產於紀伊陸奥南部日向或有淡紅紫楊梅里及雜色
刀ヨ十三俗云魚刀（ナメニメ）ヨ裁（タケニメ）ヨ薩摩方言斬折

黎ヨ十一種擾時珍則俗云藤ヨ或云八升ヨ十里ヨ薩摩方言味（アヂニメ）ヨ產於越後頸城郡者一種ヨ小一歲三熟方言三度ヨ皆秋中成云按是寿縣志云眉豆一年眼ヨ蓋時珍所注黎ヨ也

○山扁ヨ補俗云河（カハ）上（ラ）池明鐵決明農政全書云苗高一尺許葉似決（ケツ）明葉微大根葉比肖蕃葉頗長大又似杓生蔬ヨ菓開黃花結小扁角兒味甜

○山黎ヨ補俗云毋（ニモ）敷（シキ）草（ソウ）蔓（ツル）藤（フヂ）榜（カウニサイ）小竹（ツル）蔓農政云一名山蔬ヨ苗高尺許具莖赤面麤脊葉似竹葉而齊短兩々相對開淡紫花結小角具扁如豌ヨ

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

味甜

○山黒豆 補 俗云癈截豆狐豇豆農政云苗似家黒豆而一莖攢生一處大葉如菉豆葉傍而方似黒豆葉微圓開小杪紅花結角比家黒豆極瘦小具豆亦極細小味苦

○苦馬 補 俗云尤黄芪農政云苗高二尺許莖似黄芪苗莖上有細毛葉似胡豆葉微小又似蔴藜葉却大枝葉間開紅紫花結穀如枷指頂半頂間多、盡俗呼為羊尿胞内有子如麻子大紫褐色子葉俚味苦 胡豆俗云草藥白花者救荒出

○鵝鶏斑 補 埤雅時通考鷓鴣鶏同 俗云鶏豆坪所云篓豆鞍懸諸般豆斑亦此類也奥羽間産者類色殊多

○紫羅豆 補 俗云保刀古伊豫方言乃。紫豆江陰縣志云五月種九月熟色紫粒大有青黒花紋

○綉豆 補 救荒本草稍似耳草故名亘興政荒圖

○山緑豆 補 救荒本草作菉 俗云山耳菓忧對考農政云苗似家菉豆莖微細葉比家菉豆狹窄稍白花結角亦瘦小具豆黒緑色味甘

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206

ガラス使用

○僧衣 亘 補俗云縐紗(ちりめん)亘江陰縣志云褐色而差扁嘉興縣志云香珠亘細色而香大者名僧衣亘

○兎亘 補薩寧方言魚刀(ナイフ)亘亦雅摭兎裘郭景純解云今兎亘纏蔓樹林而生狀有毛剌江東人呼欖概正薩產魚刀亘已東壁所注黎亘自別種也是光亘 補唐蘇鶚杜陽雜編云是光亘大小類中國之裘亘其色殷紅而光芒長數尺李國人亦呼為詰多珠和石上菖蒲葉煮之即大如鴛卵其中絕紫秤之可重一觔口嚼一丸香美無比而數日不復言飢渴

○神黃亘 補王漁洋偶談云神黃亘產滇之南徼西南夥中形如槐角子視常亘稍巨用筆尾火焙去其黑殼碾作細末白水下之可永除小兒痘毒服法以每月初二日十六日為期年歲每服半粒一歲每服一粒一歲半每服一粒半遞加至三歲服三粒則終身不出痘矣或曰按二十四氣服之以二十四粒為度雲南趙玉峯士麟中丞亘子玠瑜刑部說按本雜俎藥性纂要亦載其法但稱之詳悉不如此書之(往時七友浪華本世盡得之)載甚不忘水土遂不發芽矣

○譽亘 補漁洋偶談云康熙戊午侍郎奉倩過言

樂安縣有孫公者年九十強健如四五十歲人自言生平惟服饗豆每歲槐子將熟時輒令人守之不令鳥雀啄落既成実即收作二枕夜聽具有聲者即饗豆也曰棄具餘如是數不過一枚每歲服不過一粒如是者數十年竟無他術也按清觀夾紀的姑言聽之亦載饗豆

穀部第四　造釀類二十九種

釀古曰加麴

大豆豉　藥用者即淡豉今謂之豆豉食料者即鹹豉佛家謂之納豆其釀法共載在本篇又有金山寺豆豉（居家必用）此麥豆鹹豉也

豆黃　俗云豆麴

豆腐　古今通稱（陳仙製於海西故然宋陶穀改更雅見清異錄）今婦女云豉加別（蓋具忧似白璧）又云毛毳（傍成印野鷄形故云）

耳　腐皮　俗云湯葉　腐乾　行厨俗云凍豆腐紀伊高野山出者為佳又罩乾為錠者呼云六條（豆腐一錠截六條故名）石花菜（花史）俗云加良（淳造也）仗良

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

受婦女云卯之花

陳藏器曰俗云故米經年米顆新古匡謬正俗云本草有陳藏米陶弘景注云此今久倉陳赤者下條有粳米弘景又注云此即今常所食米前陳藏米亦是此種收藏給軍人故曰藏耳按陳藏米正是陳倉米藏即是倉貝義無別陶公既知已久入倉故謂之陳而不知呼倉為藏改易本字忘以藏給為名殊為失理掩藏性全萬安方以藏軍為地名且云雖新米如陳米此說恐誕矣

飫 五和名飣云以比即今時之強飯也 強飯二字見史記

則曰飯黍稷稻粱白粱黃粱稻稬白黍黃粱凡六畜穀熟而獲之則曰稻生獲之曰穧月令五穀春食麥夏食菽秋食麻冬食黍 ○寒食飯 饘飯也按玉篇餐饘也饘同飧飧也知是飧與饘同飣餖之飣炊之飯此半熟飯也斯方煮飯先盛米釜中初入水稍多及將熟取出投淘籮而沸去湯汁蓋籮自蒸成此曰湯取又初米水并盛不取湯汁而熟謂之焠乾

青精乾石飯飯 六用南燭葉煮過裏色者蓋仙家通士及釋氏所服斯方冀今服之者矣

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206

ガラス使用

粥 七和名加由 云士流加由然、所謂粥是今時之飩也

○糗又云于須加由即稀粥也○饘又云加多加由江家次第云堅粥 和訓栗云御産之時之粥用甲斐國七孫里米云甲斐之音近于加由七孫者取七世之義也栗又按禁食粥忌白湯者蓋非有害也想必礼或食子白粥而飲白湯故忌其必食子

麨 ○俗云炒麥炒籾炒麥燋又云波通多比

餻 九古云餅餃今云籾餃又云團子

○龍舌粹 補前楚歳時記三月三日取黒麹汁蜜和為籾謂之龍舌粹々音般柔於此今即艾餻也按朝鮮賦注三月三日取嫩艾

葉和名加之 和訓栗云御産之時之粥用甲斐國七孫里米云甲斐之音近于加由七孫者取七世之義也栗又按禁食粥忌白湯者蓋非有害也想必礼或食子白粥而飲白湯故忌其必食子

麨 ○俗云炒麥炒籾炒麥燋又云波通多比

餻 九古云餅餃今云籾餃又云團子

○龍舌粹 補前楚歳時記三月三日取黒麹汁蜜和為籾謂之龍舌粹々音般柔於此今即艾餻也按朝鮮賦注三月三日取嫩艾葉和名加之 和訓栗云御産之時之粥用甲斐國七孫里米云甲斐之音近于加由七孫者取七世之義也栗又按禁食粥忌白湯者蓋非有害也想必礼或食子白粥而飲白湯故忌其必食子

麨 ○俗云炒麥炒籾炒麥燋又云波通多比

餻 九古云餅餃今云籾餃又云團子

○龍舌粹 補前楚歳時記三月三日取黒麹汁蜜和為籾謂之龍舌粹々音般柔於此今即艾餻也按朝鮮賦注三月三日取嫩艾葉和名加之 和訓栗云御産之時之粥用甲斐國七孫里米云甲斐之音近于加由七孫者取七世之義也栗又按禁食粥忌白湯者蓋非有害也想必礼或食子白粥而飲白湯故忌其必食子

麨 ○俗云炒麥炒籾炒麥燋又云波通多比

餻 九古云餅餃今云籾餃又云團子

○龍舌粹 補前楚歳時記三月三日取黒麹汁蜜和為籾謂之龍舌粹々音般柔於此今即艾餻也按朝鮮賦注三月三日取嫩艾葉和名加之 和訓栗云御産之時之粥用甲斐國七孫里米云甲斐之音近于加由七孫者取七世之義也栗又按禁食粥忌白湯者蓋非有害也想必礼或食子白粥而飲白湯故忌其必食子

麨 ○俗云炒麥炒籾炒麥燋又云波通多比

餻 九古云餅餃今云籾餃又云團子

○龍舌粹 補前楚歳時記三月三日取黒麹汁蜜和為籾謂之龍舌粹々音般柔於此今即艾餻也按朝鮮賦注三月三日取嫩艾葉和名加之 和訓栗云御産之時之粥用甲斐國七孫里米云甲斐之音近于加由七孫者取七世之義也栗又按禁食粥忌白湯者蓋非有害也想必礼或食子白粥而飲白湯故忌其必食子

麨 ○俗云炒麥炒籾炒麥燋又云波通多比

餻 九古云餅餃今云籾餃又云團子

○龍舌粹 補前楚歳時記三月三日取黒麹汁蜜和為籾謂之龍舌粹々音般柔於此今即艾餻也按朝鮮賦注三月三日取嫩艾

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206

ガラス使用

日在疾瓜甚
雨謂之寒食

○捻頭 釋名和名鈔云武義加多以麥粉印成故名

煮餅 唐人呼為夫呂于刀又呂知以云或云不安
當此物大抵用小麥麪修治或加以醴王瓜姑煞
志謂之湯餅軒本草彙言謂之饅頭時珍駝食物譜
饅頭始于諸葛武侯

女麵 俗云麥麵姬麵

黃蒸 俗云花麵小麥麵雜以米粉和水為餅而蒸
麵 和名鈔云加武太知或云豬ノ髪ノ之美今云加于
隨筆三ノ蝦夷亦曰加武太知其方釀醞略也俗字作糕北海
醞之法最便矣海西酒毋

之法稍異詳見本篇

神麵 世所造成攪賴業夢得水雲錄具法乃開載
本篇斯方古法多以麪和蔓汁作之見藥經太素
藥性福田方等然未知具所原也嘗聞正保中明
医程宗玫捉歸住于肥前唐津具造神麵特用大
麥麪蓋有以哉

紅麵 斯云赤麵天工開物居家必用所載法與本
草所注大同小異近來有人竭力醞之未得具紅
艷蓋由于風気耳或未得具秘蘊耶堪可惜矣

糵米 俗云米萌(モヤシ)說文糵芽米也即粟糵又謂稻糵

麥謂麥蘗別錄謂之蘗米
飴餹十九和名飴云安米說文飴米蘗煎也斯方多熬
煎麥蘗飴謂之麩餹々謂之硬餹或以年著造
醬二和名鈔云叱士保彼邦造醬有麩品斯方但豆
醬一般呼曰醬油
○按巡醬補山居四要云用白麴一斤炒黃色鹽四
兩水調開打作稍糊候冷入有色稍醬四兩攪勻
日晒二日即可用
榆仁醬三十一
蕪荑醬二十二

醋二十三和名鈔云須古有萬年醋蔕蒲醋六月醋和息
醋和泉國醸成者為上建長二年古記曰和泉國
和泉卿御醋莊貢醋今尚
存醋垣内地名今則芙濃國岐阜醸或者為佳又有硫
黃醋既記硫黃條魏名臣傳云醋名苦酒弘景云醋以有味故名苦
古酒板方言甚快也陶注恐失解醋即醸也醋本作酢禮記注酢
載也略注亦醋載也千金方白載醬即酢也外臺
作白載酒程衍道注載酢化也紀云杉立流門神酒
酒四日本紀神酒訓美岐閇通證云美御也使令也今
酒肆以杉枝為望竿者蓋取于斯也今云左計左加延之下略即采也云諸白
諸褒也白以白米白麴而造故名大和南都攝津
伊丹池田鳴池等地人釀以運四方者即是也俚

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

地汉玄麴造○釀私記云加木左計堅之義而厚者曰守白　酒之意也

○醪俗云新酒即薄酒也○醴日本紀云古左計公事根源云一夜酒漢書師古注醴甘酒也李贄疑攷云魯元王為穆生設醴說文一宿熟曰醴今人平得此法元宋正献集有鷄鳴酒賦李曰将陸李懷德甫家善釀一宿酒法以米三升用水汉椀許者倍乃粥之入麴八両酵半麴以飴為酵投四之一加麥蘗少許和之適宜造於燈時比曉熟矣味甘且醇剰飲不醉豈即醴乎○醪俗云中酌之為盖濁酒也大凡酒名是影迭鞏田藝衡留青日札呉寧野小窓別記竇革酒譜玉勲北山酒経李保績北山酒経攷載酒経朱翼仲酒経等之書比々詳錄然至斯方釀成者気味清烈海外無比是不啻釀成之妙原曰米穀之完

○白酒　舟則酒有清白鄭玄注自事酒昔酒也又昔酒今之酋久白酒所謂醑釋也周禮酒正鄭自釋文即白醪酒也儀禮聘禮乘注醑白酒田藝衡云事酒醳也初造之酒一名或作苦酒又名醇酒昔酒久酒旧醳也又酋繹也酒久則水上見而糟少故酒熟曰酋即昔酒也今之白酒久熟者病

源侯論蛇虫飲白酒食生粟等所戒繭軾詩白酒
無色滑泻油玉永輔惠濟方用生白酒此蓋皆酒
毋或濁白酒之属長沙之白酒是乎然具製今既
不審焉（紘経籍志載梁有白酒並作物法十二巻
白酒法一巻筆乗載胡節要白酒方一巻不
知此書今尚存否）今原具造法楊州府志云白酒各州縣
皆有草麹三日可成味極芳美少入水白水白酒
冬月煮過置之曰臘白酒又時珍食物曰白酒以
釀糸麪為麪釀糯米為酒毋以水隨下隨飲杨下
味軟而甘陽宿味老而醋矣二説是古昔之遺法
歟豈可得而知哉又按清暑北塗无香楼偶讀引
○梁武帝詩金杯盛白酒正言酒之美也吳從先小
窓別記引魏略白酒一曰清酒或云是酒白薄酒
即清酒也（按晉亮傳灌田又作白田後漢書薄
白亦似有澄白之義也）屈史記作白屋和是薄白古通毋曰意
千金作白載酒載筒外臺作白載酒載即
醋也今医家以為苦酒者益擅奥于斯矣
○暑熱酒　往歲刘宏廉夫著暑。考一篇。具名義
酒方鴻纖不遺今既行于世故不重贅焉
○逡巡酒　山居四要云用白糯米三升淘淨水六
升煮成稍粥候冷春秋温冬微熱入曲半斤餳稀
三両醇二両麥蘗一撮宮桂胡椒良薑細辛甘草

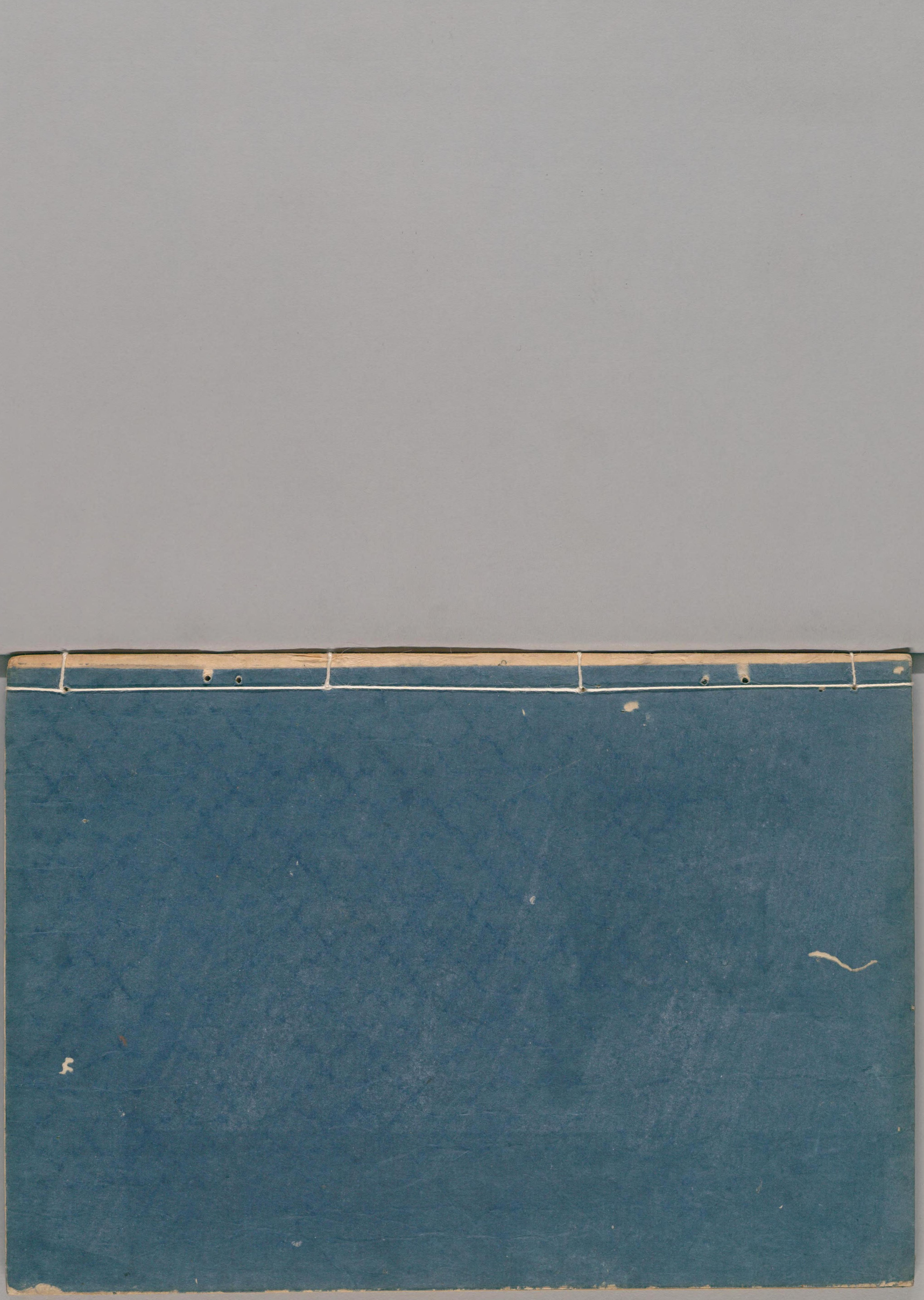
国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

川子丁香各半錢為細末和粥內攪勻冬五日春
三日夏二日即熟此與本草所載小異
○霹靂酒　月令廣義引醉鄉記云暑月雷霆時收
雨水淘米釀酒故名此與本草所載大異
○白酒黑酒　延喜造酒式云新嘗會白黑二酒料
中略造酒者米一石以二斗八升六合為蘗七斗一
升四合為飯合水五斗各等分為二甕々得一斗
七升八合五勺熟後以久佐咸三升和合一甕口
方称黑貴其一甕不和是称白貴
○藍尾酒　補七修類藁云藍尾二字洪容齋引白樂

天之詩及蘇詩等言以解二字俱无下落雖得後
飲之意秖為末座飲之在後也自又曰唐人亦不
能曉殊不知不識其事当然據此則藍尾酒乃酒之
濁淖望也淖望者渾濁也據此則藍尾酒乃酒之
濁脚如盡盞酒之類故有尾字之義知此則樂天
三杯藍尾酒一楪膠牙錫義我後推藍尾酒春盤
先勸膠牙錫則方盞所酒巡面未但通矣
燒酒　二十四　中山土名泡盛又云燒酎今俗所云燒酎者
製更殊也　廣東新語云按燒酒之法自元始有暹羅人
以燒酒復燒入異香至二年人飲數盞即醉謂

之阿剌吉元益得法於蕃人云我藩附庸中山所
醞或者花清烈歲貢藩府
葡萄酒[六]或自洋舶来有赤白兩種云是醲紫葛而
造不知果然
糟[二十七]俗云加須（按此係摠名新撰字鏡曰加須糟也）即酒糟也
米粃心[二十]日本紀云加良又奴加今云籾殻（モミガラ）未雅注未
史也又稽音翻訓詮文糠也或以為粗糠者違矣
糠俗云磨糠集韻碎糠
舂杵頭細糠[九]
本草綱目纂疏卷六終

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206
ガラス使用

国立国会図書館　タイトル『本草綱目纂疏』　請求記号 140-206

ガラス使用