

實物問答

二

特 37

994

版 權 免 許

大島一雄著

實物問答卷二

明治十四年
九月發兌

湖南合書堂

實物問答卷之二

大島一雄著

家禽問答法

此科ニ於テ問答スル所ノ家禽ノ如キハ實物ヲ得ベキ者
無キニ非ズト雖多クハ實物ヲ備フル能ハザル者ナレバ
可及的摸型或ハ画像ヲ蒐集シテ實物ニ代用スベキナ
リ今其問答ノ一斑ヲ左ニ示サン

例 雞 雞類



教師雞ノ画像實物ナキヲ出シ生徒ニ示シ
師此鳥ヲ何ト稱スルヤ生雞ト稱ス師此頭
ヲ何トカスル生頭師此首ハ如何生首師此

實物問答卷之二

大島一雄著

實物問答卷之二

大島一雄著

實物問答卷之二

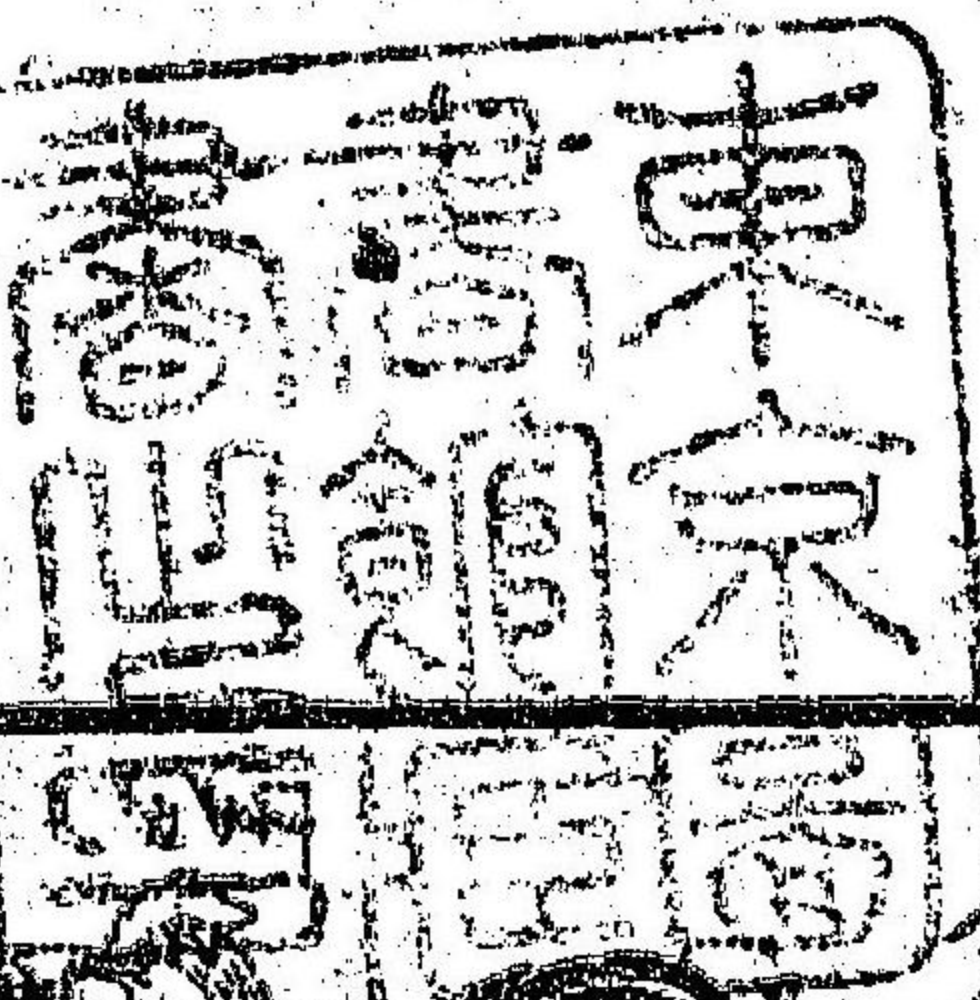
大島一雄著

家禽問答法

此科ニ於テ問答スル所ノ家禽ノ如キハ實物ヲ得ベキ者
無キニ非ズト雖多クハ實物ヲ備フル能ハザル者ナレバ
可及的摸刑或ハ画像ヲ蒐集シテ實物ニ代用スベキナ
リ今其問答ノ一斑ヲ左ニ示サン

例 雞 雞類

教師雞ノ画像實物ナキヲ出シ生徒ニ示シ
師此鳥ヲ何ト稱スルヤ生雞ト稱ス師此頭
ヲ何トカスル生頭師此首ハ如何生首師此



實物問答卷之二

羽ハ如何生羽ナリ

此ノ如クシテ毛冠、嘴、脚、趾、爪、距、等ノ各部ヲ指示セシム
次ニ左ノ如キ疑問ヲナス

師 汝等嘗テ雞ヲ見シテアリヤ否ヤ生 毎日余ガ家ニテ

見タリ師 此鳥ハ山野ニ棲ムヤ否ヤ生 家ニ養フ鳥ニ

シテ山野ニ棲ム鳥ニアラズ師 然ラバ此鳥ハ何類カ

生 家鳥類ナラン師 家鳥類ニテモ通ゼザルニハ非ガ

レモ他ニ称スベキ名称ハナキヤ生 知ラズ師 汝等人

ノ能ク称スル禽獸ト云フ語ヲ知レリヤ生 禽獸トハ

鳥獸ト云フナリ師 何レガ鳥ナリヤ生 禽ハ鳥ナリ

師 然ラバ雞ヲ何ト称スベキヤ生 家禽ト称スベシ師

然リ家禽ハ雞ノミカ生 否、鴿、鶩ノ如ク家ニ飼育スベ

キ者ハ皆家禽ナリ

次ニ左ノ疑問ヲナス以下答ヲ畧ス

○雞ハ何レモ同形状ニシテ同色ナリヤ○如何ナル処

ニ棲ムヤ○鳥屋トハ如何○何ヲ食スルヤ○穀物ノミ

カ○雌雄同シ形状ナリヤ

右ノ外尚多クノ疑問ヲナシ鶉、雞、矮雞、烏骨雞等ノ種類ニ

及ボシ熟スルヲ待テ次ノ疑問ニ移ルベシ

○雞ハ人ニ何ノ用アリヤ○食用ノ外如何○晨ヲ報ズ

ルハ雄雞カ雌雞カ○何レノ雞モ同時ニ時ヲ報ズルヤ

○雌雞ハ何ノ用アリヤ○卵ハ如何シテ食スベキヤ○

雞ノ肉ヲ何ト稱スルヤ○雞肉及雞卵ヲ食スルハ何ノ益アリヤ○滋養物ハ雞ノミカ

右ノ外尚許多ノ疑問ヲナシ習熟スルハ左ノ如キ疑問ニ及ボスベシ

○如何ニ飼養セバ其肉ノ味美ナルヤ○如何セバ多ク卵ヲ産スルヤ○如何ニ取扱フベキヤ○如何ナル雞が大ナル卵ヲ産スルヤ○食用トナスニハ如何ナル雞ヲ佳トスルヤ

此數疑問ハ稍高尚ニ屬スルヲ以テ生徒ノ年齒學力ニヨリ斟酌アルベシト雖漸次此ノ如キ疑問ヲ發スベキヤウ注意シテ訓導スベシ

今此教授法ヲ畧シ畧解ヲ附シテ其性質功用等ヲ知ラシメントス

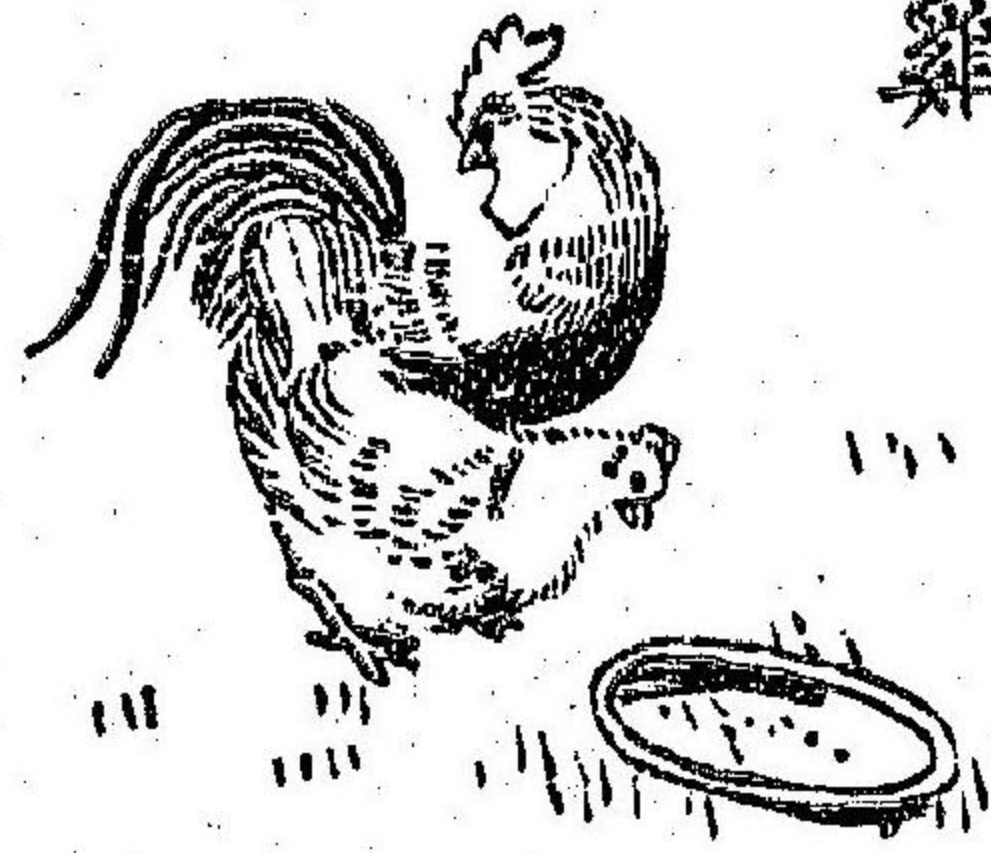
○家禽

家禽トハ人家ニ飼養シ得ベキ鳥ノ總稱ニシテ就中食用ニ供スル者アリ囀聲ヲ愛スル者アリ其他羽毛ノ美ニシテ目ヲ喜バシムル者馴養シテ鳥獵ニ供スル者等其種類功用一ナラズ今其最有用ニシテ兒童ト雖知ラザル可カラザル者ヲ左ニ挙ゲテ其畧解ヲ附ス

第一 雞 雞類

雞ハ家禽中最人ノ用ヲ為ス者ナレド雌雄羽色及功用ヲ異ニセリ雄ハ羽毛ニ文彩アリ濃色美麗ニシテ且勇氣ア

雞



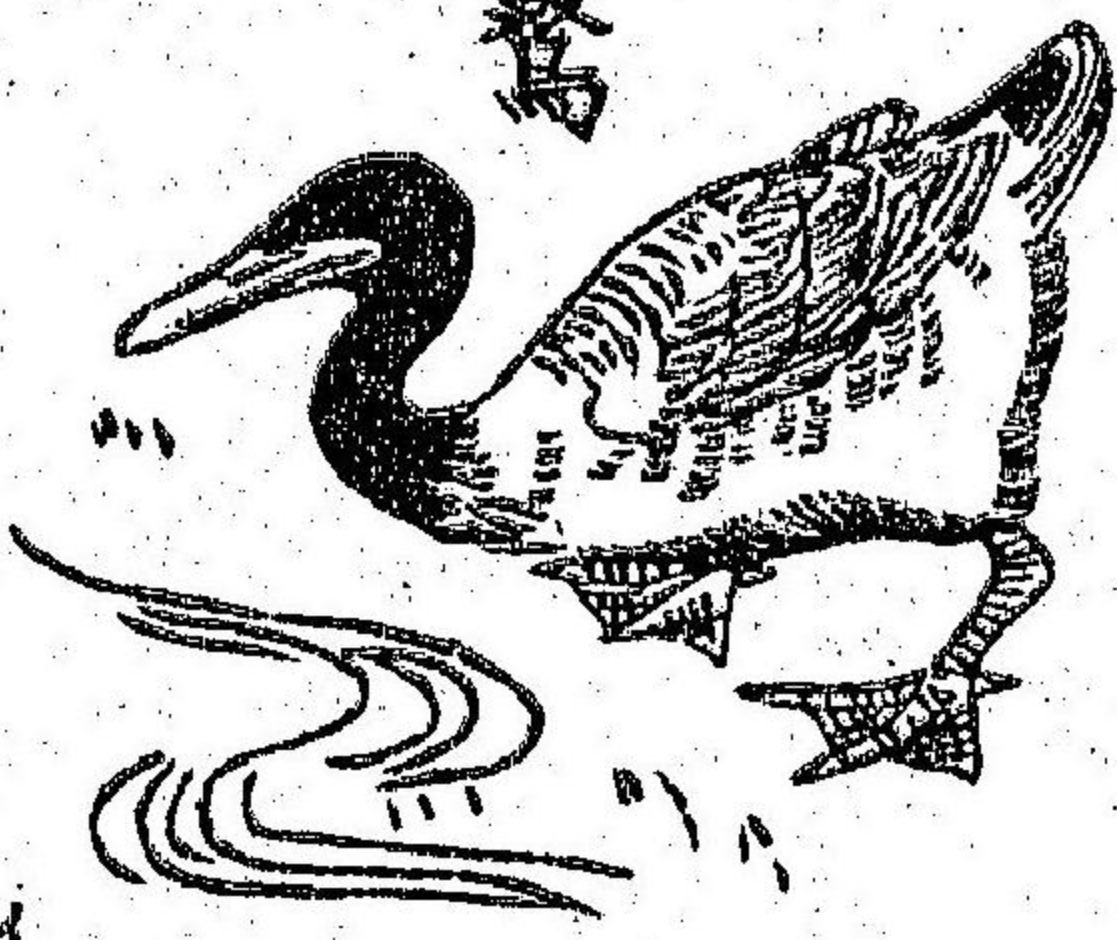
リ其功用ノ主要ナルハ晨ヲ報ズルニ在
リ又闘雞ノ戯ニ用キル雌雞ハ卵ヲ産シ
テ人ノ食用トス又雞肉ハ人ノ食用ニ供
ス味美ニシテ滋養ノ功アリ然レモ卵ニ
及バズ鴨雞矮雞烏骨雞等皆形ニヨリテ
名ヲ異ニセルナリ

第二

鶩游類

鶩ハ游水鳥ニシテ水上ニ浮游シ或ハ水ニ入り魚類ヲ捉
ヘテ食シ又穀類ヲ食フ其嘴扁大ニシテ邊緣ニ鋸齒アリ
脚ハ短クシテ趾間ニ蹼アリ游泳ニ便ニス其身體肥大十
ルヲ以テ飛翔スルコト自由ナラズ此鳥ハ飼養シテ其肉

鶩



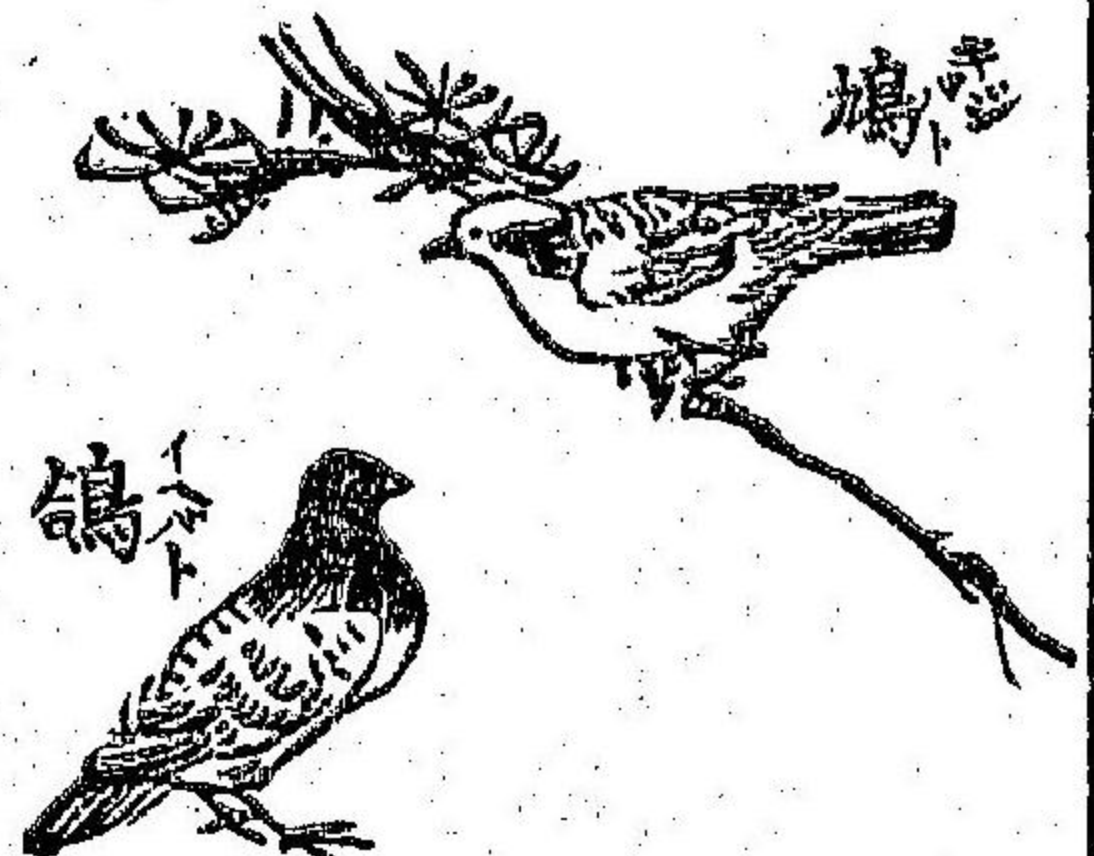
第三

鴿雞類

及卵ヲ食用トスレモ雞ノ滋養多キニ及
バズ又此鳥ハ卵ヲ孵スルヲ甚拙ナルヲ
以テ雌雞ヲシテ孵卵セシムルヲ常トス
レモ全ク孵卵スル能ハザルニ非ズ唯拙
ナルノミ

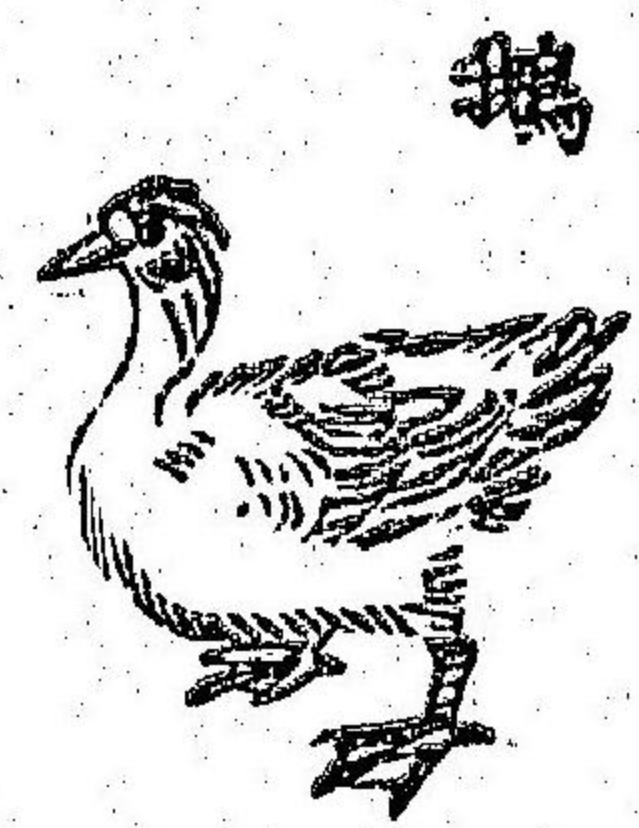
鴿ハ俗ニ土鴿ト称シ人家ニ飼養シテ食用トシ或ハ糞ヲ

取リテ田圃ノ肥料ニ供ス此鳥巢ヲ営ムヲ甚タ拙ナルヲ
以テ屋廡ニ棲息シ人巢ヲ造リ与フレバ之ニ寄宿ス青鴿
ハ全身黒緑ニシテ鴿ヨリ大ナリ常ニ山中ニ棲メリ珠數
掛鴿ハ頭項ニ白斑アリ雉鴿ハ羽毛褐色ニシテ林中ニ棲



鳩ト息ス其肉鳩ヨリ美味ナリ此鳥ハ頗礼節
ヲ知リ親鳩ノ止レル枝ヨリ必三枝ヲ下
リテ止ルト云フ故ニ鳩ニ三枝ノ礼ノ諺
アリ其他孔雀鳩長生鳩ハ家ニ飼養シテ
愛玩ニ供スル者ナリ又傳信鳩ト称スル
アリ性其産地ヲ離レズ假令数百里外ニ放ツモ尚舊土ニ
帰ル故ニ音信ヲ通ズルノ便アリ

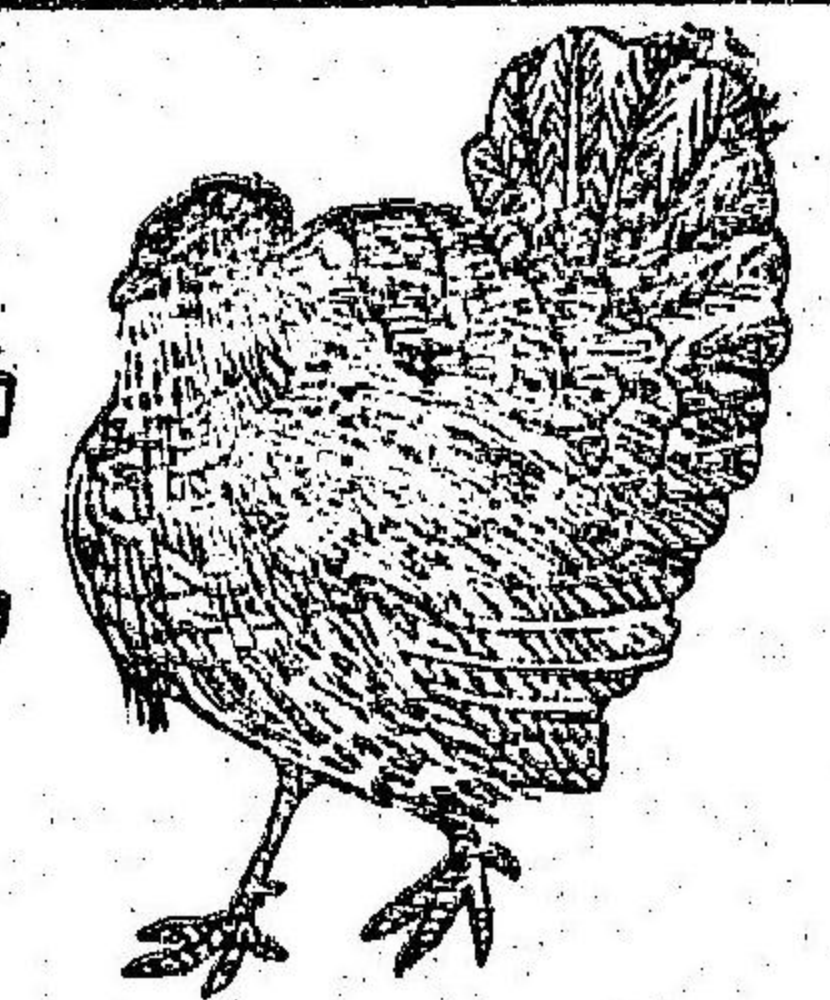
第四 鵝游類



鵝ハ俗ニ「タウガント」云フ鵞ニ似テ甚ダ
大ナリ其卵モ亦大ニシテ其肉美味ナリ
其功用鵞ニ同ジ其聲ノ大ナルハ能ク人

ノ知レル所ナリ

第五 七面鳥 雞類



七面鳥ハ家禽中ノ大ナル者ニシテ人ニ
利益アルコト殆ト雞ニ等シク其肉甘美
ナリ且ツ育飼シ易シ能ク家外ニ在リテ
夜ヲ明ヌ其既ニ成長セシ者ハ嚴冬寒夜
ト雖屋宇ヲ設ケズ露出シテ能ク明ニ徹
スル者ナリ又勇アリテ其巢ノ害ヲナス小獸ヲ遁走セシ
ムルコト屢コレアリ

第六 鶉

以下家禽ト称スルコト穩當ナラザレ
目飼養シ得バキ者ニシテ兒童ノ常ニ
テ姑ク此部ニ附ス 雜類

鶉



アリ身ニ斑文ナシ

鶉ハ原野ニ棲ミ羽毛斑文アリ其聲ヲ愛シテ籠養スル人多シ秋ニ至レバ晝夜共ニ鳴ク其肉ハ味美ニシテ食用トスベシ其容貌舒遲ニシテ翱翔ニ拙ナルが如シト雖亦輕快健飛スルナリ一種ヲナシ鶉

第七 孔雀ケンコウ 雞類



孔雀

孔雀ハ瓜哇島ノ産ナレバ久シク我邦ニ傳ハレリ其羽毛ノ甚タ美ナルヲ以テ人之ヲ籠養ス雄ハ時々其尾ヲ開ク恰モ金羽ノ團扇ヲ

翳スが如ク最モ美觀ナリ此鳥ハ唯目ヲ喜バシムルノミニシテ他ニ利益アル者ニアラズ羽ニ毒アリ

第八 鶯ウ 即鶯鶯鶯唱類

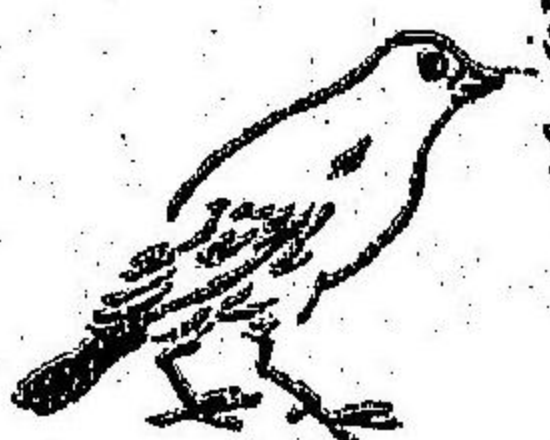
鶯ハ叢林ニ巢ヲ營ミ小蟲ヲ食フ立春二月ノ候ヨリ聲ヲ引キテ轉ヅル其聲ノ美ナルヲ以テ人之ヲ愛シテ籠養ス多ク詩歌ニ吟咏ス他ニ利益アルニアラズ



鶯

第九 金絲雀カネイト 唱類

金絲雀ハ元來亞弗利加洲加奈利島ノ産ナレバ亦久シク本邦ニ傳ハリ之ヲ飼養スル人多シ其性能ク馴レテ教ヲ受クル



金絲雀

ニ堪フ故ニ反覆訓導スルキハ轉ヅリテ音調ヲ發シ或ハ
數種ノ小技藝ヲ習ハシムベシ

第十 鸚哥 鸚鵡 綠水類

鸚哥ハ埃太利洲等熱帶地方ニ産スル鳥ニシテ大小數種

アリ性馴レ易シ其羽毛ニ各種美嚴ノ色

ヲ備ヘ光澤鮮明ナルヲ以テ多ク人ニ養

養セラレ鸚鵡モ亦此地方ニ産スル鳥ニ

シテ其性質亦鸚哥ニ同ジ但身軀多クハ

大ニシテ白色且能ク人声ヲ模擬スル者

ナリ

第十一 鷹 食肉類即鷲鳥類



鸚鵡



鸚哥

鷹ハ種類甚タ多シ俗ニ四十八鷹ト稱フ

ルハ蓋シ其多類ヲ云ヘルナリ鷹ハ諸鳥

ト異リテ雌大ナリ能ク他鳥ヲ捕食ス性

馴レ易シ故ニ之ヲ馴養シテ遊獵ニ用キ

ル其鷹ハ雌ヲ良トス雄ハ食ヲ貪ラザル

ヲ以テ捕鳥ノ用少ナシオホカカ白鷹ハ鶴雁鴉等

ヲ捕ルコノリ雌ニシテ鸞鴟等ヲ捕ル形白鷹ニ似テ

斑文アリ兎鷓ハ雲雀ヲ捕ル雀鷓ハ雀賊コソイノ雌ナリ能ク小

鳥ヲ捕ル其他サシバ隼等ハヤブアリ鷓トビハ小鳥ナ

レモ亦鷹ノ類ナリ猶能ク小鳥ヲ搏ツトビ蛙

ノ類ヲ樹刺ニ貫キテ冬日ノ食トス

蒼鷹



鷓



第十二 告天子又雲雀唱類

告天子ハ褐色ノ小鳥ニシテ原野ニ棲ミ春月地上ニ巢ヲ
営ミ高ク雲端ニ飛鳴ス故ニ雲雀又告天
子ノ名アリ其声清亮ナレバ人亦之ヲ
養ス



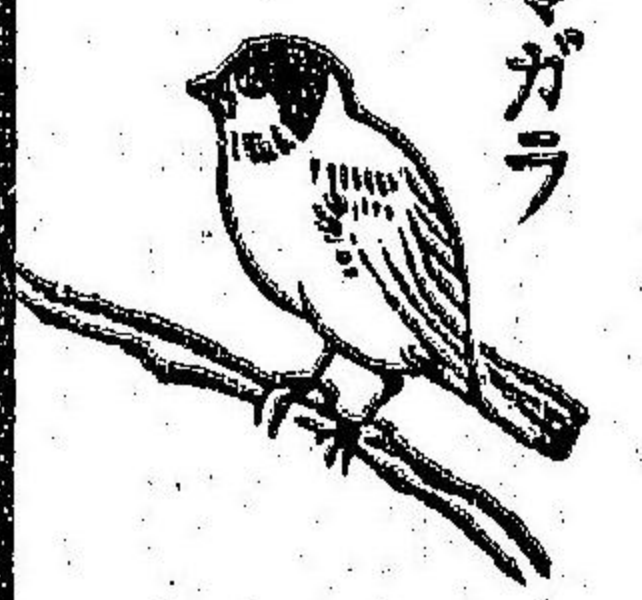
白鵲鳥

第十三 白鵲鳥ヒガラ 唱類

白鵲鳥ハ秋ノ末群ヲ成シテ渡リ来ル小
鳥ニシテ頬白シヒガラハ形似テ鵲小ナ
リ同時ニ渡リ来ルヤマガラハ深山ニ産
シ立秋ハ月ノ頃ヨリ群飛シ来ル人之ヲ



ヤマガラ



第十四 繡眼兒唱類

繡眼兒ハ最小ナル鳥ニシテ羽毛緑黄色ナリ初春ノ頃群
リ来リ轉ツル枝上ニ在リテ數羽互ニ押し中間ノ鳥脱シ
テ又他端ニ止ル之ヲ目メシロオシ押しト云フ人之ヲ
養シテ罔トナシ偽ニ繡ヲ塗リタル狀ヲ
置キテ同類ヲ誘捕フ此鳥ハ玩弄ニ供スル
ノミ



拙老婆

第十五 拙老婆唱類

拙老婆ハ冬月渡リ来ル其声嘯クガ如シ雄
ハ羽毛紅色ナリテリツト云フ雌ハ紅ナラスアマウツ



ト云フ人之ヲ養ヒテ其声ヲ賞ス

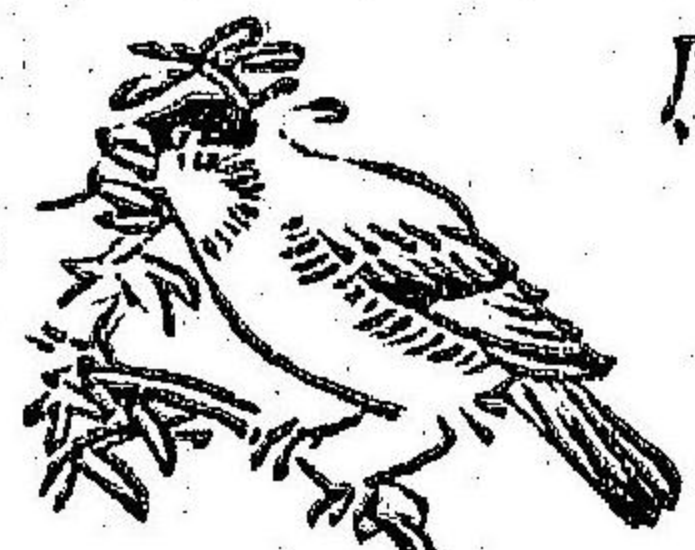
第十六

桑鳥イカル又マハシマハシ唱類

桑鳥モ亦冬月渡リ来ル小鳥ニシテ其声月日星ト云フガ

如シ故ニ三光鳥ノ名アリ大サ鶉ウズリノ如シ羽毛

桑鳥



淡黒色嘴大ニシテ黄色ナリ又淡白色ナルモアリ尾及翼ハ黒色ニシテ中ニ白キ処少許アリ人之ヲ糞糞シテ豆粒ヲ与フレバ久シク嘴中ニ廻轉ス故ニマメマハ

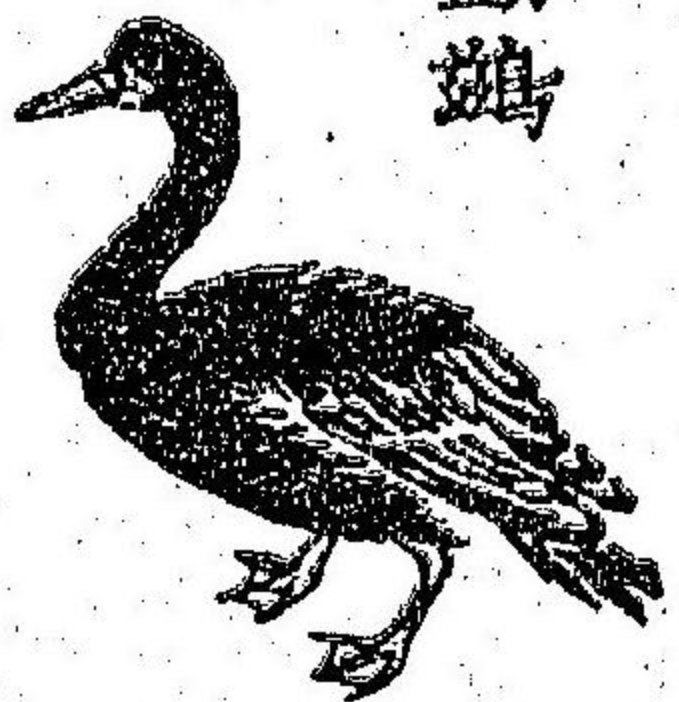
シトモ称ス

第十七

鸕鷀ウヰ游類

鸕鷀ハ水中ニ游泳シ魚ヲ捕フルコト巧ナルヲ以テ漁人

鸕鷀



之ヲ馴養シ繩ニテ繫キ香魚ヲ授ラシム鶉ノ頭ニ鉄環ヲ箝メ且ツ常ニ食ニ乏シカラシム故ニ水ニ放テバ忽チ多ク魚ヲ啣ム然レド頭ニ環アルガ故ニ咽ヲ下ラズ漁人之ヲ吐カシメテ市ニ賣ル此魚味

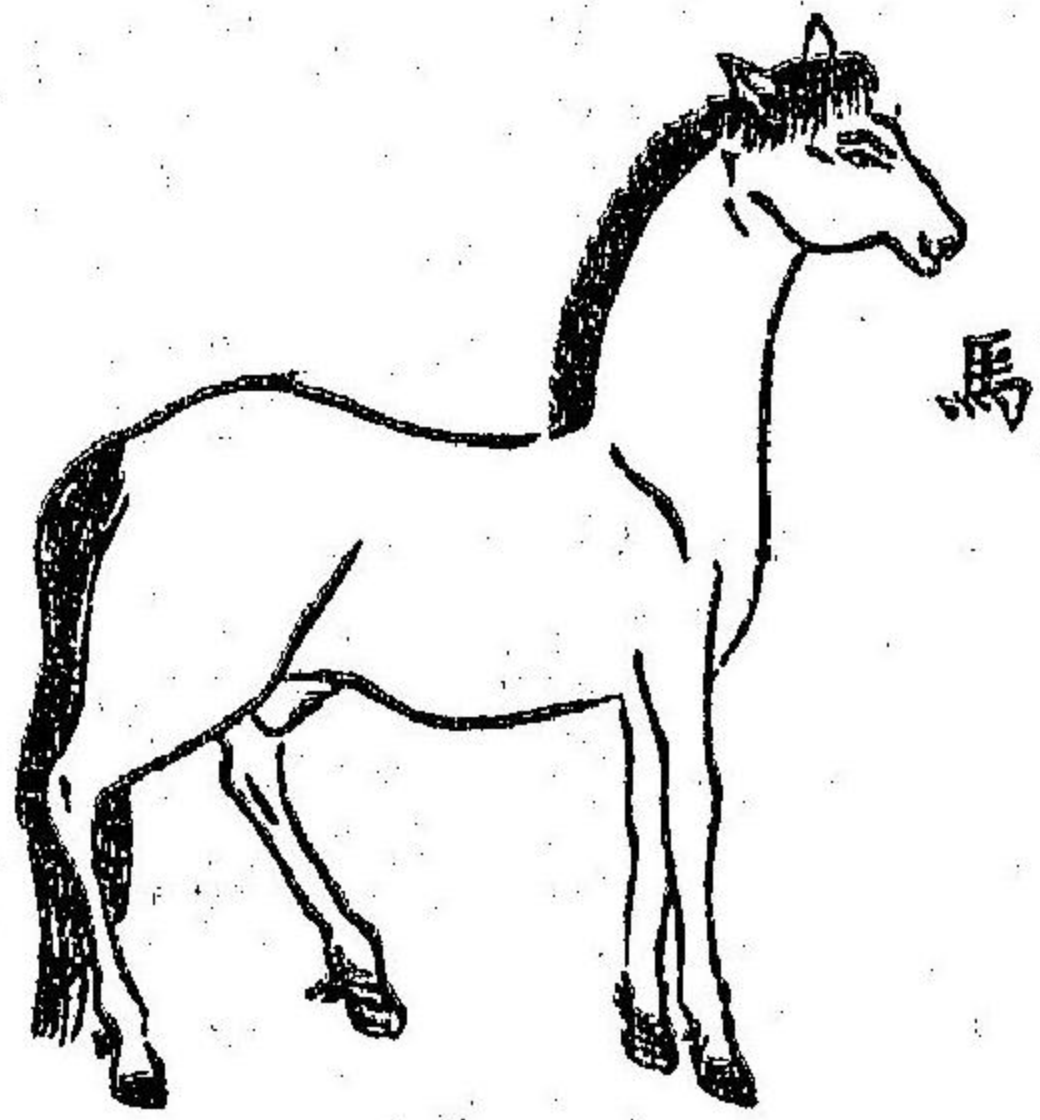
好カラズ

○家畜

家畜ハ人家ニ畜キウスル所ノ獸類ノ總称ナリ其容貌功用等一ナラズ今其畧説ヲ附シテ以テ生徒ノ記憶ニ供ス

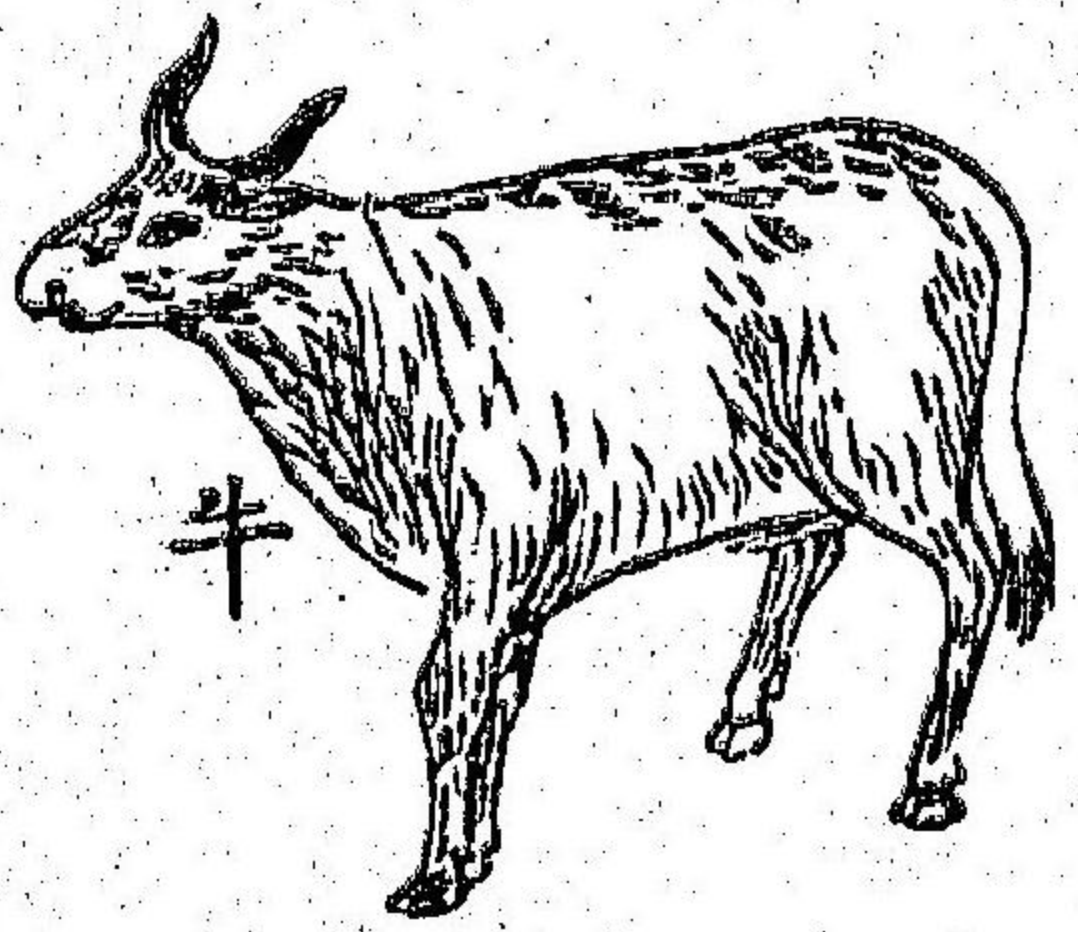
第一 馬ウマ蹄類

馬ハ蹄數ノ一ニシテ人之ヲ飼養シ乗駕ノ用ニ供シ或



ハ重ヲ負ハシメテ遠ニ輸リ又ハ耕作ニ用キル等人カヲ助クルコト人ノ能ク知レル所ナリ本邦各地ニ産シ其大小強弱種々アリ土佐ヨリ出スヲ土佐駒ト云フ軀軀小ナレモ力甚強シ又奥羽地方ヨリ産スル者多シ馬皮ハ軟韌ノ革トナルカ故ニ種々ノ器具ヲ製ス頭并ニ尾ノ長毛ハ篩ヲ製シ提琴ノ弦ヲ造ル骨及爪モ亦種々ノ用アリ其未ダ勞役ヲ服セズシテ夭死シ疾病ニ因ラザル者ハ其肉モ亦食フバシ其滋養ノ功アルト味ノ美ナルト殆ト牛肉ノ如シ

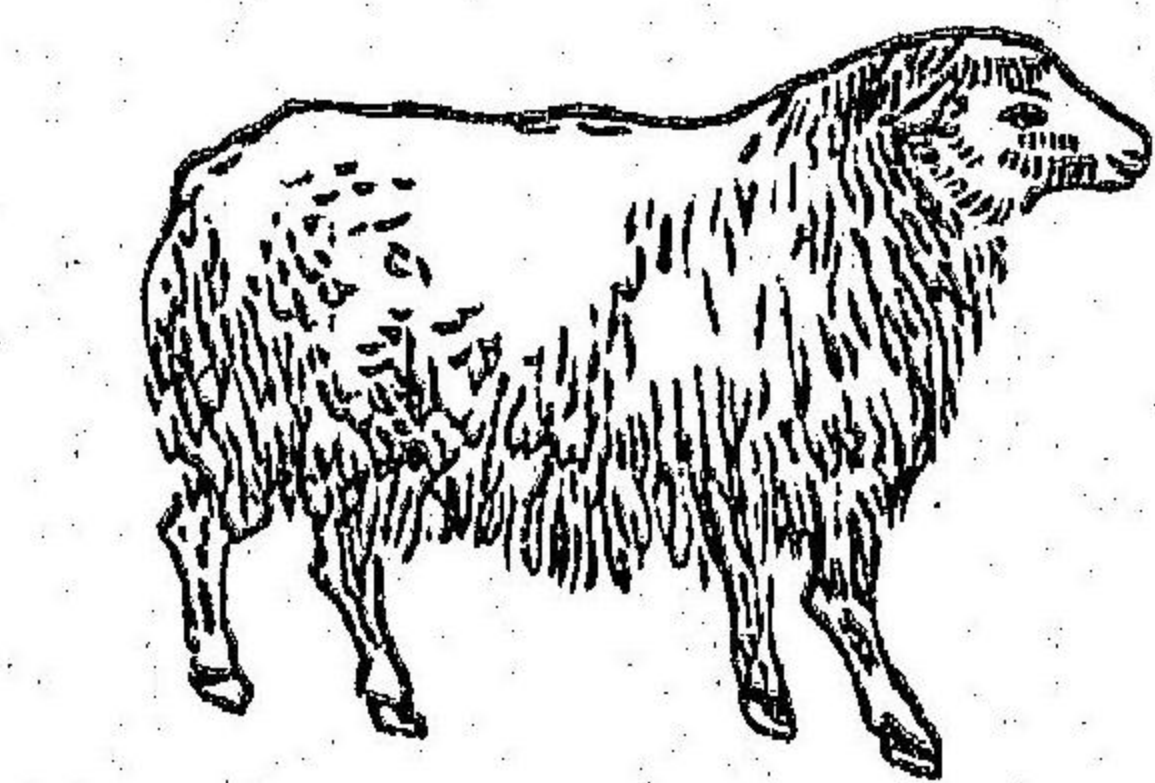
第二 牛 雙蹄類



牛ノ人ニ於ル其功用ノ多クシテ且ツ緊要ナルコト馬ノ如シ其行歩ハ遅シト雖躑躅ノ患少ナク且ツ筋力甚ク強クシテ牽駄ノ用アリ又能ク耕作ノ役ニ適ス其肉及乳汁ハ美味ニシテ滋養ノ功多ク其他皮骨ニ至ルマテ皆製作ノ用ニ供スバク一トシテ廢棄スル所ナシ其角ハ種々ノ器具ヲ製スベク皮ハ硝製シテ革トシ骨并ニ皮膚ハ皆膠質ヲ製ス其他血腸ニ至ルマテ皆用アラザルハナク家畜中最モ用多キモノナリ又水牛アリ其角ノ人用ニ供スルハ人ノ能ク知ル所ナリ

第三 羊 雙蹄類

羊ハ家畜中最柔和ニシテ人ヲ犯スコトモ亦最モ少ナキ者ナリ牡ヲ稱シテ牡羊ト云フ雙角アリ



羊

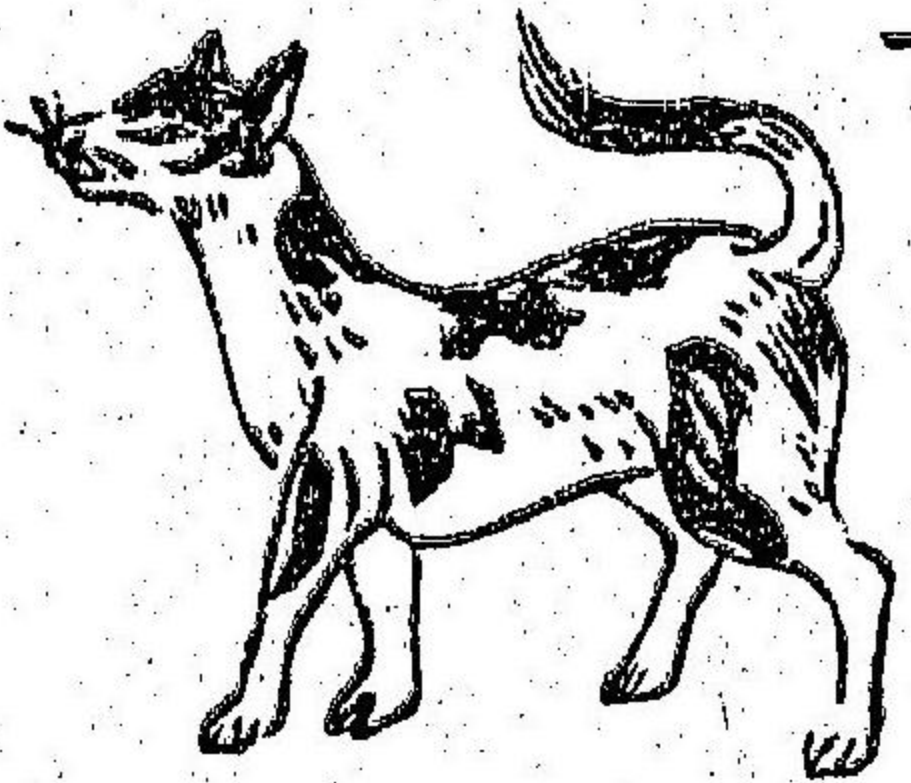
牝ヲ牝羊ト云フ角ナシ綿羊ハ牡羊ノ角ナキ者ナリ綿羊ハ其毛ヲ剪リ織リテ布トナスベク其皮ヲ硝製シテ鞣トナスベシ羊乳及羊肉ハ食用ニ供スベシ其味甚ダ羨ナリ綿羊ハ郊野ニ放テ或ハ舎内ニ

圍養ス

第四 犬 殺生類食肉部

犬ハ人家ニ馴養スル者ニシテ夜ヲ守ラシメ或ハ獵ノ用

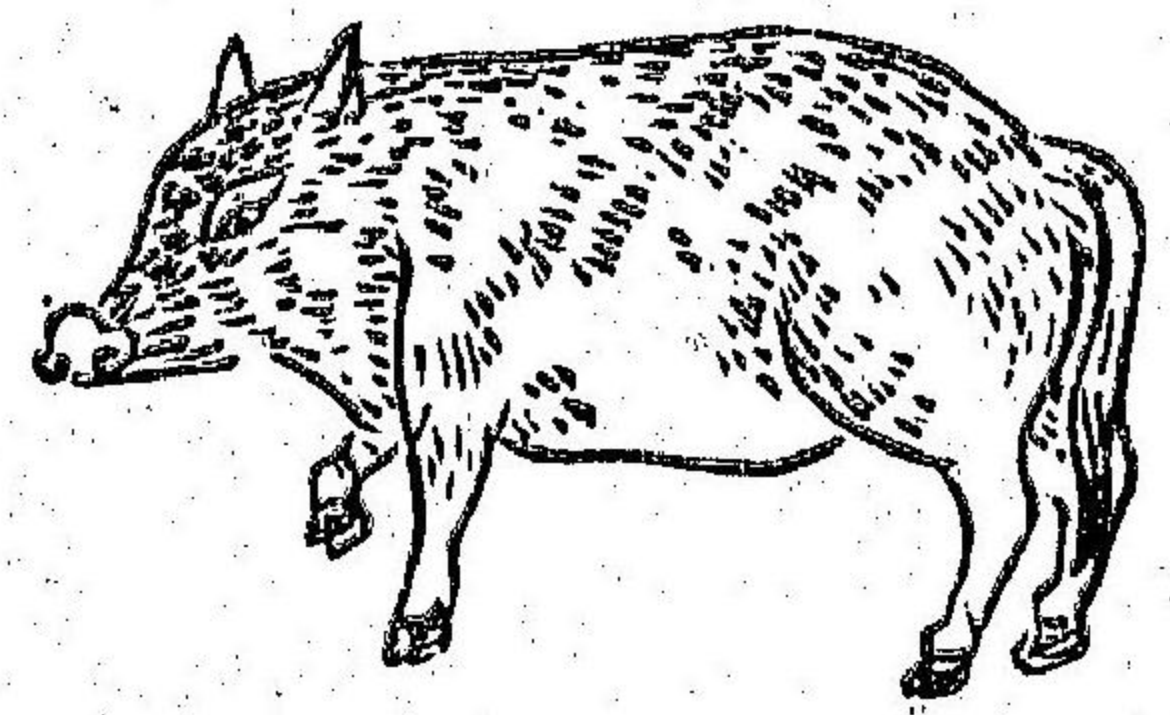
犬



ニ供スル等大ニ人益ヲナス性温和ニシテ信義最厚ク才智最長セル者ナリ故ニ其主人ノ友愛スル所ノ人ハ彼亦之ヲ友愛シ主人ノ友トセザル所ノ者ハ彼亦之ヲ仇視ス其恩惠ニ感ズルコト甚ク深クシテ假令主人之ヲ放逐ストモ鞭笞ストモ必来リ従ヒテ背クコトナシ蓋シ少シモ怨ヲ記セザル者ノ如シ若シ主人之ヲ打擲スレバ其手ヲ舐リ其怒ヲ慰メント欲スル者ノ如シ其温和順良ナル家畜中嘗テ見ザル所ナリ又犬ハ嗅神經ノ鋭敏ナルが故ニ市人雜鬧ノ中ト雖主人ノ足跡ヲ嗅ギ行キ其主ヲ失フコトナシ

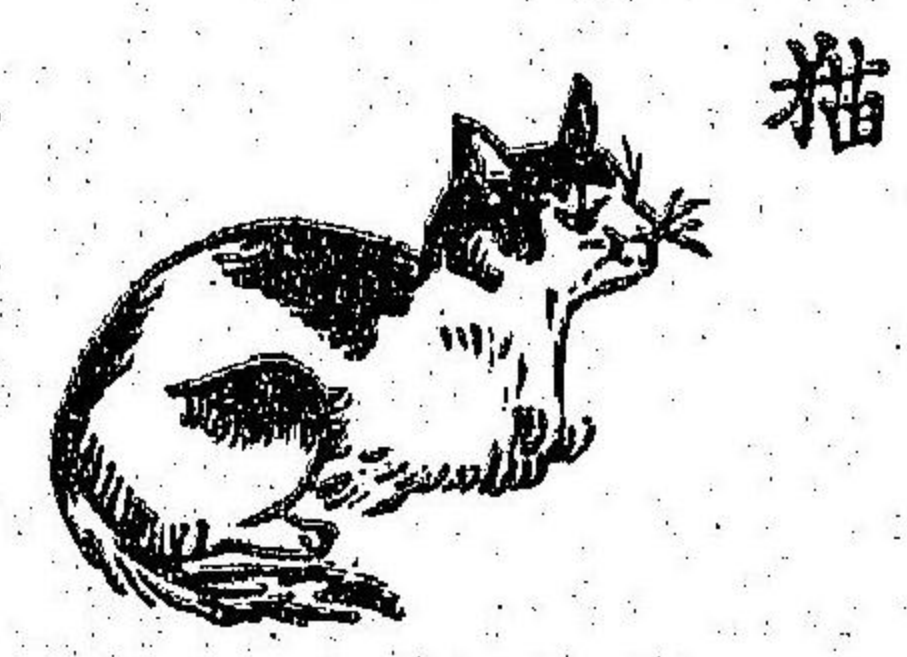
第五 豚 多蹄類一名厚皮類

豚ハ畜養シテ食餌ニ供ス此獸汚穢ノ食物ヲ厭ハズ土ノ外ハ食ハザル者ナシト云フベシ身軀肥大ニシテ性甚タ蠢愚ナリ此獸ノ両肋ノ脂肪ヲ以テ豚脂ヲ製シ其融解シタルハ割烹家ニ於テ食物調理ニ用キ又製薬舗ニ於テ各種ノ香膏ヲ製スルニ用キル



第六 猫 殺生類食肉類

猫ハ人家ニ馴養シ鼠ヲ捕ヘシムルノ益アリト雖性甚タ黠ニシテ竊盜ヲナス其婦女ノ膝ニ戯ムレ爐邊ニ眠ルノ状ハ溫柔ナルガ如シト雖モ是レ唯夕陽ニ温和ノ状ヲ表

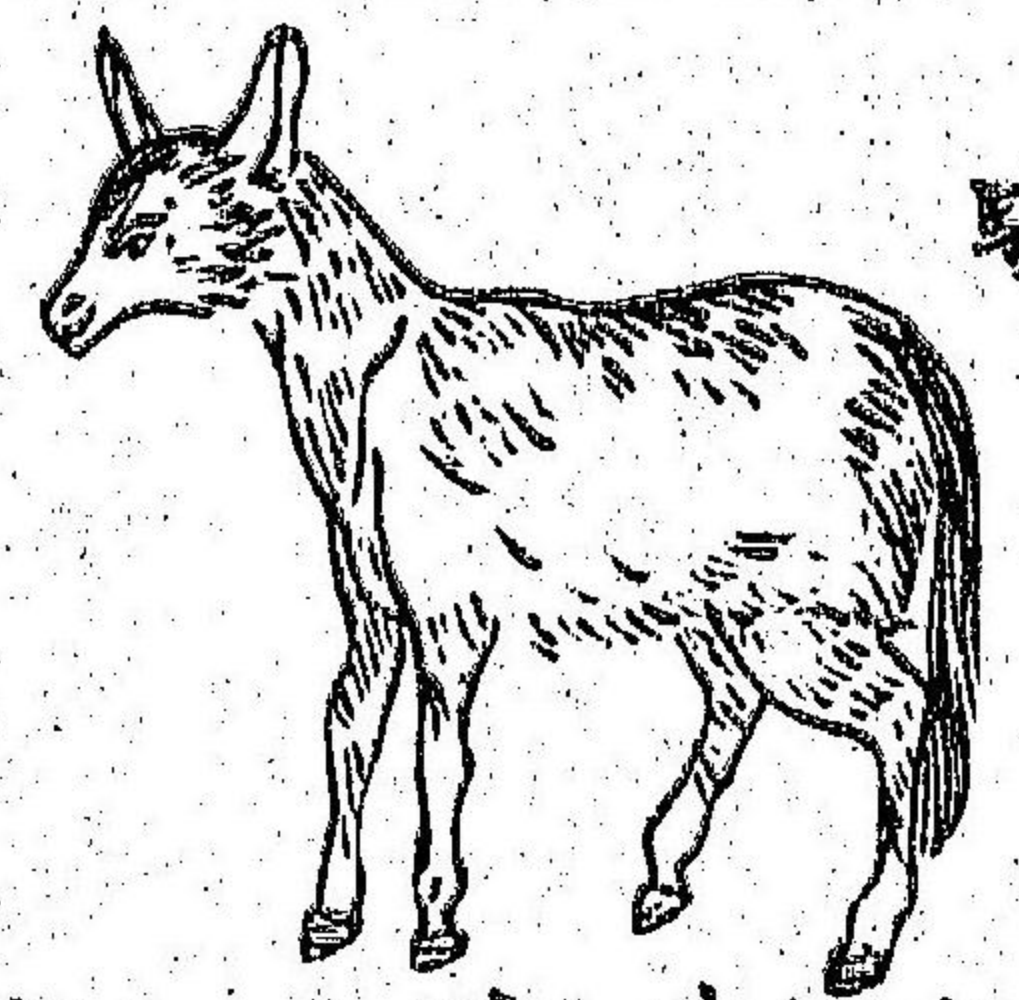


第七 驢 半蹄類

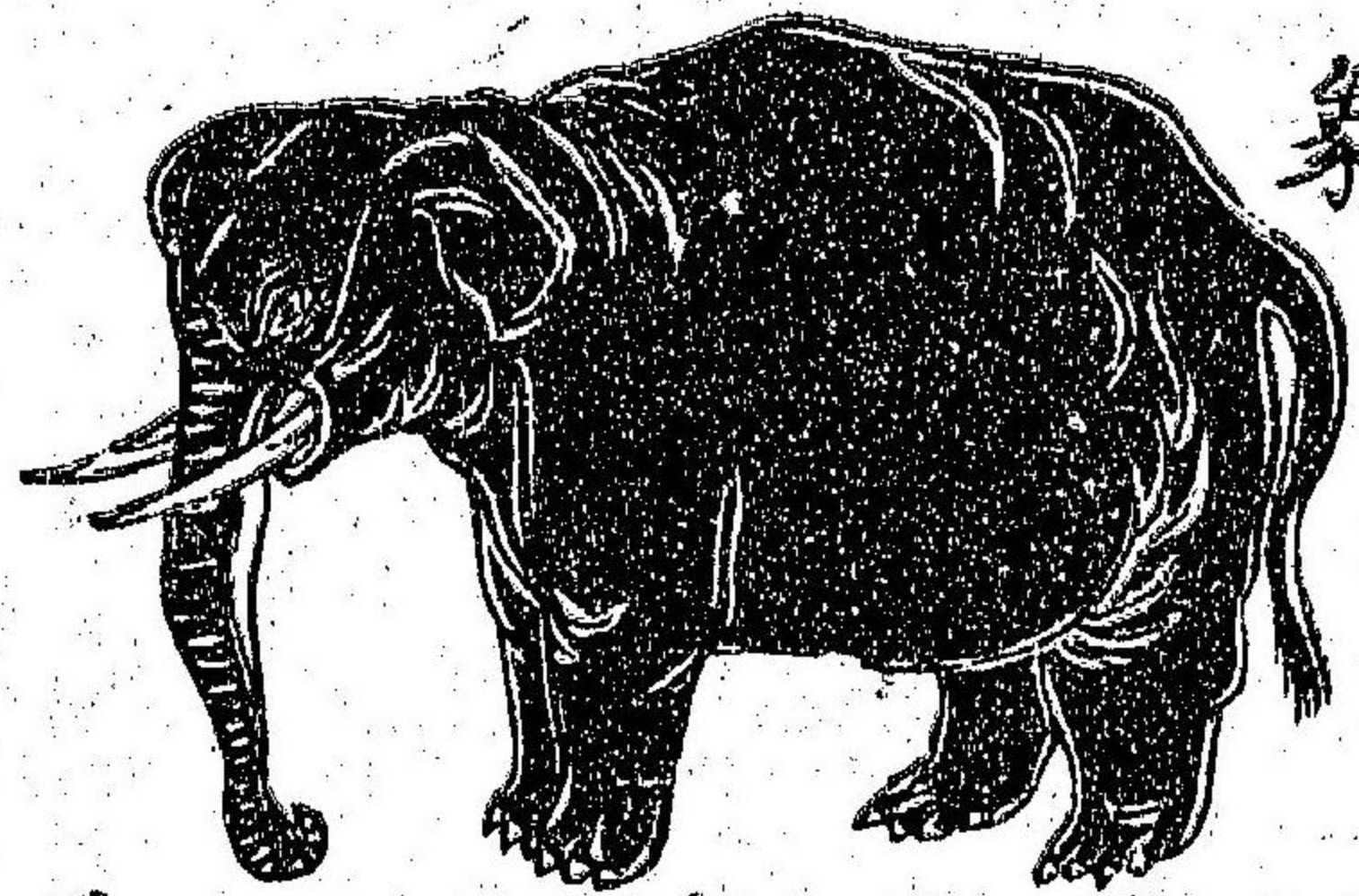
驢ハ馬ニ似テ耳長ク形小ナリ其用馬ニ次グ騾馬ハ牡馬ト牝驢ト交リテ生ル者ナリ牽馱ノ用ニ供シテ最モ強シ驢ハ騎乘頗ル難ケレド山行ニ便ナリトス

第八 象 多蹄類一名厚皮類

象ハ印度及亞弗利加洲ニ産ス陸地ニ



象



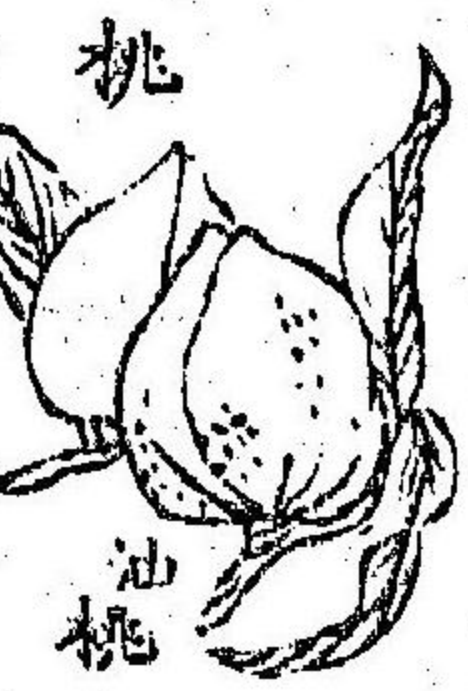
生ズル獸類ノ最大ナル者ニシテ身軀ノ
 高大抵八九尺ヨリ一丈二尺餘ニ至ル頭
 ハ巨大ニシテ兩耳垂下シ鼻長大ナリ状
 貌粗大ニシテ舉動遲鈍ナルが如シト雖
 亦能ク馳走シ一日ニ三十七八里ノ遠キ
 ニ達スルヲ以テ印度地方ニ於テハ之ヲ
 戰鬪ニ用キ或ハ運搬耕作等ニ用キル天
 性智慧アリテ主人之ヲ愛スレバ能ク其指令ニ順フモノ
 ナリ象ハ二個ノ大ナル牙ヲ有ス世ニ象牙ト稱シテ器具
 ニ製造スル者はナリ又皮ハ硝製シテ種々ノ用ニ供ス
 ○果實

果實ハ多ク生食スト雖或ハ乾カシテ貯フルモノアリ或
 ハ熟食スル者アリ其味或ハ甘ク或ハ酸ク其功用ニ至リ
 テハ滋養物アリ否ガル者アリ今其諸物ヲ左ニ記ス

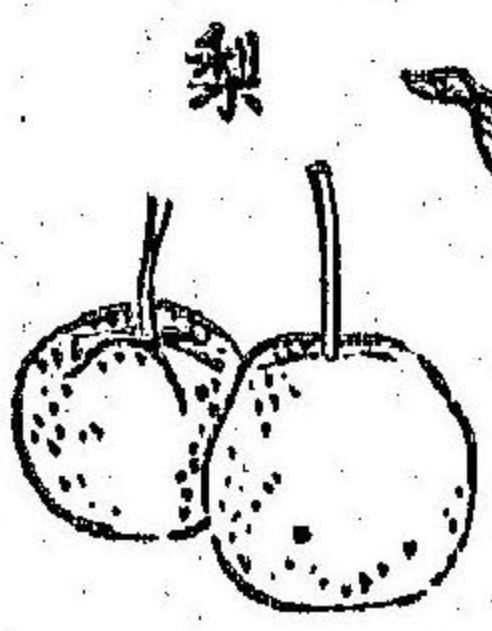
第一 果樹ノ類



梅 梅ハ寒中一ニヨリ初春三月ニ花ヲ開キ實ヲ結
 プ梅雨中六月ニ黄熟ス其花紅白淡紅アリ其實
 ノ大ニシテ食用ニ供スベキハ白花草瓣ナル
 者ナリ紅梅ノ重瓣ナルハ實ヲ結ブ稀ナリ
 梅干ハ鹽醃セシ者ニシテ人ノ知レル所ナリ
 桃ハ花ニ紅白アリ通常實ヲ結ブハ淡紅色ノ花ヲ開ク夏
 ノ初ヨリ秋ニ至リテ實熟ス味美ナリ桃ハ若木ニテモ能



ク實ル故ニ桃栗三年柿八年ノ諺アリ生食ス
油桃^{山桃}ミシ油桃アリ皮ニ毛ナシ



梨ハ春ノ末ニ白花ヲ開キ夏ノ半ヨリ熟ス味
甘クシテ少シ酸シ實ノ形大小種々アリ夏梨
秋梨等其熟スルノ遅速ニヨルナリ



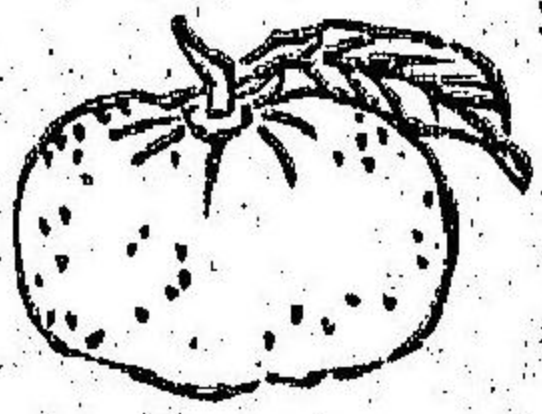
柿ハ種類甚ク多ク二百餘種ニ過グ凡柿ハ接
木セザレバ滋味多ク霜後ノ老熟ニ非ザレバ
食フベカラズ木^{ナツ}酖^シト称スルハ滋味ナシ白柿^{コノカキ}ハ皮ヲ剥ギ
テ乾カシタルナリ味甘義ナリト雖多ク食スレバ齒ヲ損
ズルモノナリ

栗ハ春新葉ヲ生ジ梅雨中穂ヲ垂レテ花ヲ開キ^栗葉^ガヲ結



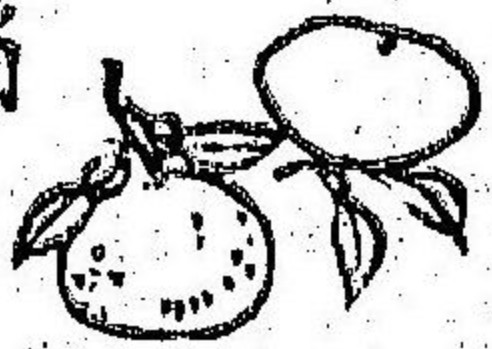
ビテ中ニ二三子アリ九月頃ニ至リテ成熟ス
レハ葉^栗葉^ガ自裂ケテ實ヲ地ニ墜ス煮或ハ炙リ
又ハ生ニテ食ス^栗栗^ガハ多ク野生ニシテ實小
ナリ

蜜柑



蜜柑ハ品類多シ本邦ノ産紀伊ヲ第一トス味
甘クシテ酸シ皮厚ク核ナキヲ温州蜜柑ト称
ス

橘



橘ハ形蜜柑ニ似テ皮薄ク淡黄色ニシテ光澤
アリ味甘義ナリ山城玉水ニ在ル者頗大ナリ
又遠江白和村ヨリ出ツ故ニ白和柑ト云フ一
種包橘ト称スル者アリ皮薄クシテ^{シラ}柿^{カキ}アリ形

包橘

小ニシテ熟スレバ淡黄色トナル橘中ノ下品ナリ

柚ハ夏ノ初ニ白花ヲ開キ秋ノ末ニ至リテ黄熟ス人多ク

柚



ハ其肉ヲ食ハズシテ其皮ヲ削リ他物ニ和シ

橙



又ハ吸物ナドニ添ヘテ食フ芳香頗佳ナリ

橙



橙ハ皮厚ク大サ柚ニ過ク人多クハ肉ヲ食セ

杏



ズ其液汁ヲ搾リテ魚菜ニ和シテ食フ其香味

杏



ソ美ナルヲ人工ノ酢ノ及バザル所ナリ橙皮

杏



ハ焼キテ蚊ヲ防ギ又藥品ニ充ツベシ

杏ハ甘クシテ酸味ヲ帶ブ酸味ハ特ニ美ナリ之ヲ杏中ノ

上品トス花ニ單複アリ複花ハ實ヲ結バズ凡杏ハ梅ノ木

ニ接ゲバ味酸ク桃ニ接ゲバ味甘シトス

李



李ハ春白花ヲ開キ夏熟ス暗黒ナル深紅色ト

銀杏



ナリ肉黄色ニシテ味甘シ

銀杏



銀杏ハ一葉樹ノ實ノ核ナリ核ヲ破リ仁ヲ食

林檎



フ其色淡黄色ニシテ苦味ヲ帶ブ或ハ煮或ハ

林檎



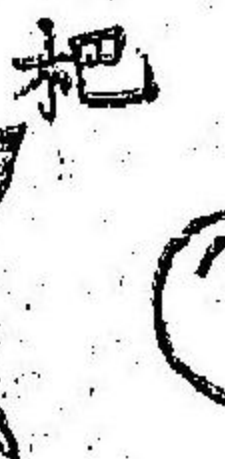
炒リテ食フ

枇杷



枇杷ハ春白花ヲ開キ七月ノ頃ヨリ熟ス皮滑

枇杷



ニシテ光澤アリ味酸ヲ帶ブ未熟ノモノハ澁

枇杷



氣アリ熟スルハ色淡緑ニシテ半淡紅ヲ帶

枇杷



ブ其味上品ナリ

枇杷ハ寒中ニ花サキ夏ノ半ニ至リテ黄熟ス核大ニシテ

肉少ク味甘シ核ハ一顆中必ニ個アリ稀ニ一個ノ者アリ

葉ハ冬ヲ經テ落チズ

棗



棗ハ夏ニ至リ新芽ヲ出ス故ニ夏芽ト云フ小

白花ヲ開キ實ヲ結バ其形橢圓ナリ味甘クシ

テ生食スバク又蒸シ曝シテ藥品ニ供ス大棗

是ナリ

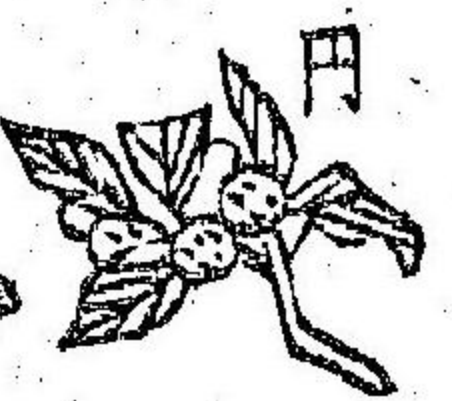
香橙



香橙ハ柑類ノ大ナル者ニシテ皮厚クシテ食

フベシ肉ノ味甚美ナリ

金橘



金橘ハ長圓ノ二種アリ六月頃白花ヲ開キ冬

ニ至リテ熟ス皮ヲ併セテ生食シ又煮食ス味

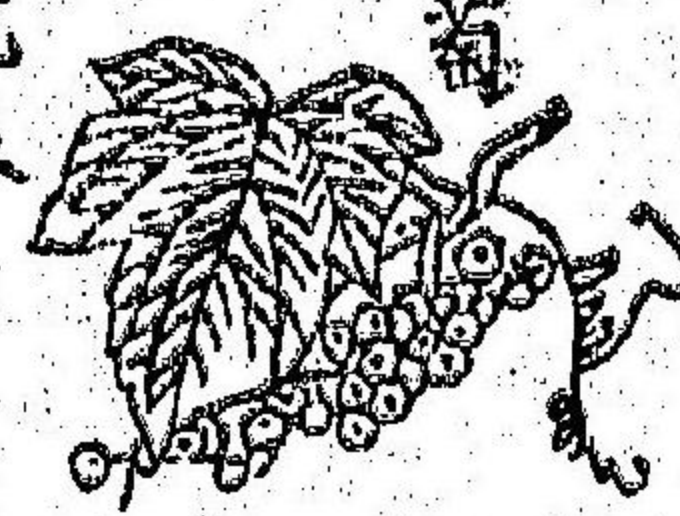
酸シ皮ハ香氣アリテ甘シ

葡萄ハ架ヲ作り其上ヲ延ハシメテ實ヲ結ブ其色淡紫或

ハ淡緑ナリ味甘羨ニシテ生食シ又葡萄酒ヲ製ス栽培シ

テ益アリ申斐ノ名産ナリ

葡萄



無花果ハ元來南方熱帶地方ノ産ナレド久シ

ク本邦ニ傳ハレリ形番ノ如ク色初ハ緑ニシ

テ熟スレバ暗黒ナル紫色トナル内ニ赤色ノ

細子アリ質軟ニシテ味甘シ葉ハ桐ニ似テ花

ハ緑皮ノ内ニアリ葉實共ニ傷ツクレバ白汁

出ツ恰モ乳汁ノ如シ此樹枝ヲ挿セバヨク活

ク者ナリ

無花果



石榴



石榴ハ梅雨中紅花ヲ開ク單複ノ二種アリ單瓣ノ者ハ實

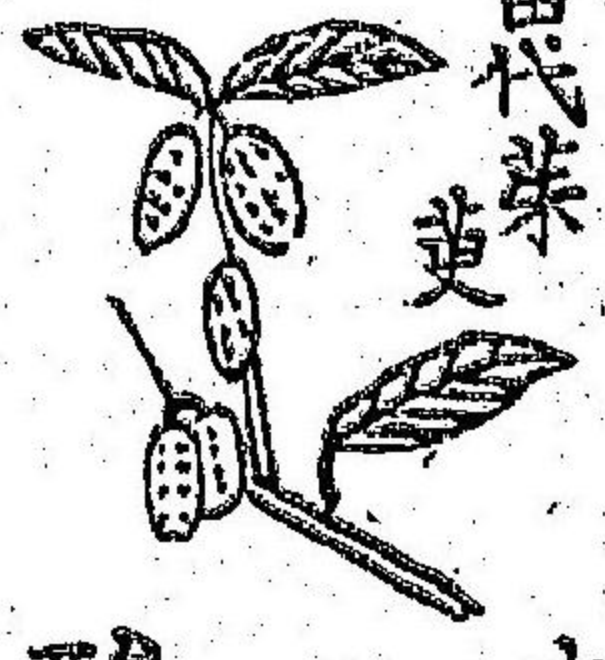
ヲ結ブ秋ニ至リテ熟スレバ自裂ケ内ニ紅色ノ細子アリ

木半夏



其核ノ大ナル者ハ味酸ク小ナル者ハ甘シ複
辨ノ者ハ盆栽シテ玩ブ多クハ實ノラズ此樹
モ亦地ニ挿シテ活ク者ナリ

苗代菜



木半夏ハ立夏五月六日ノ後熟ス葉微團ニシテ尖
アリ實圓ク櫻桃ノ如クシテ白キ斑点アリ味
酸澁ニシテ甘シ一種苗代菜ト稱スルアリ

櫻桃



實ノ形長シ
櫻桃ハ播種シテ生ジ易ク三年ニシテ實ヲ結
ブ大ナルハ樹幹丈餘ニ至ル春初白花ヲ開ク

頗賞スベシ五月頃其實紅熟ス味甘酸ヲ帶ビ肉厚ク核小
ナリ山櫻桃ハ葉異ニシテ實ハ能ク似タリ

佛手柑



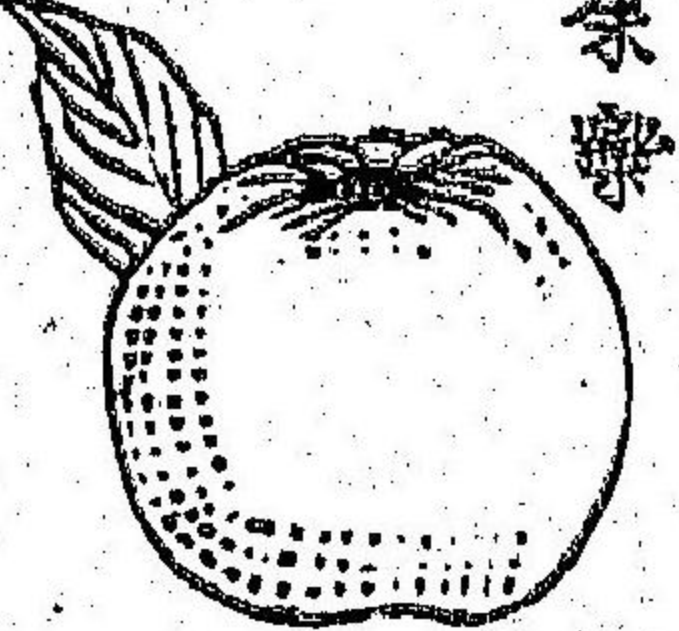
佛手柑佛手柑ハ共ニ暖地ノ産ナリ寒ヲ畏ル肉

枸橼



ハ白色ニシテ核ナシ薄ク切りテ砂糖漬トス
佛手柑ハ人手ニ似タルヲ以テ名ツク其指初
ハ内ニ曲リ熟スレバ外ニ開ク芳香アリ

朱欒



朱欒ハ柚類ノ大ナル者ニシテ其實ノ直径四
五寸ニ至ル皮厚ク色黄ニシテ香シ肉ノ色黄
白ナリ糖蔵シテ食フ暖地ニ多シ

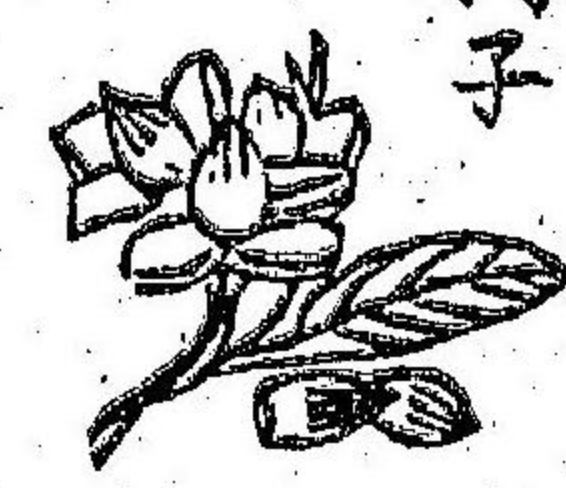


揚梅

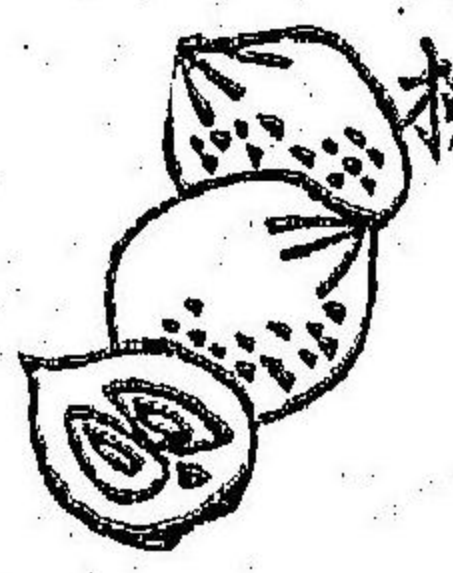
揚梅ハ寒地ニ少ク暖地ニ多シ春黄白色ノ花
ヲ開キ夏ノ半ニ至リテ實熟ス此樹花ノ跡ニ
實ヲ結バズ別ニ葉間ニ結ブ其色暗黒ニシテ
形覆盆子ニ似タリ生食スベシ又此樹ノ皮ハ

モ、ガハト称シ染家之ヲ用キテ茶褐色ヲ染ム葉ハ冬ニ至リテ落チズ

柯子



胡桃



枳椇



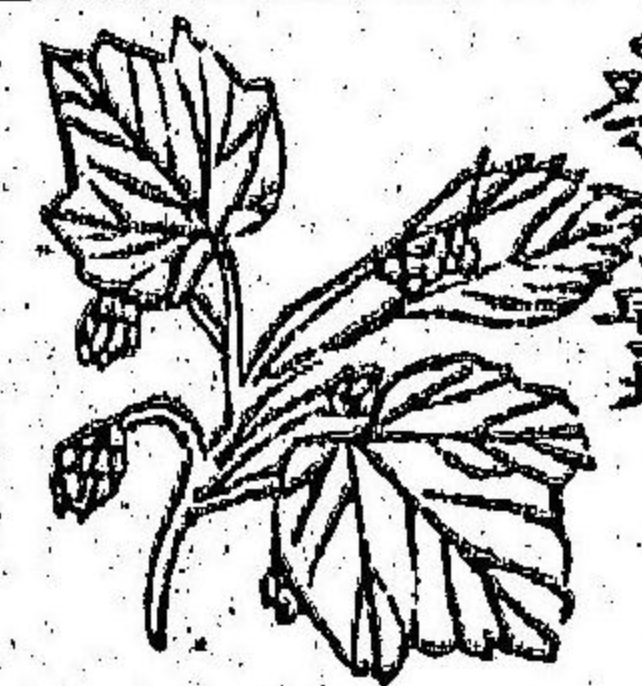
柯子ハ叢々ノ山中ニ多シ子ニ長キアリ圓キアリ熟リテ其殼ヲ破リ其仁ヲ食フ味甘ク粟ニ亞グ然レモ性惡シ病人ハ食フ可ラズト云フ木ハ屋材トスト雖蛀リ易シ胡桃ハ春末ニ栗花ノ如キ花ヲ開キ秋ニ至リテ熟ス核ヲ碎キ仁ヲ煮食ス脂質多シ此ヲ以テ木材ノ光澤ヲ發セシム枳椇ハ一種奇異ノ果實ナリ夏細花ヲ開キ枝梢ニ小枝ヲ分チ肉其上ニ纏フ恰手指ノ如シ

十一月ノ頃茶色ニ熟ス味甘シ肉ノ上ニ圓子ヲ生ズ又酒酔ヲ消スト云フ

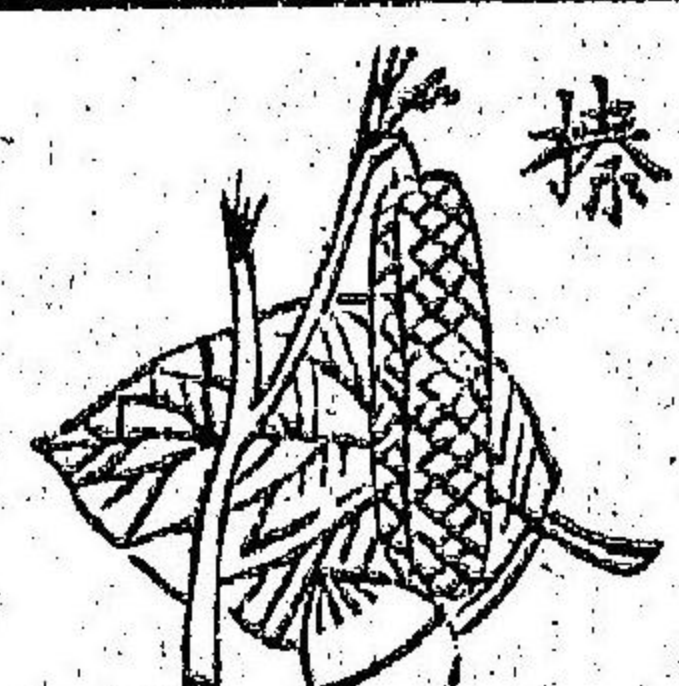
榧



桑實



榛



榧ハ其實ノ外皮ヲ去リ核ヲ破リ仁ヲ採リ炒リテ食ス又油ヲ取ルベシ桑實ハ桑樹ノ葉間ニ結ブ初綠色ニシテ酸ク渋シ半熟ノ片ハ赤ク熟スレバ暗紫色ニシテ味甘羨ナリ榛ハ新枝ノ梢ニ實ヲ結ブ大サ莢栗ノ如シ莖大ニシテ實小ナリ仁ヲ食フノ栗ニ同シ味亦栗ニ似タリ此果實ハ奥羽ノ如ク寒地ニ出ツル者皮薄クシテ仁大ナリ一種長キアリ長榛

野木瓜 トムフ



野木瓜ハ蔓生ノ山果ニシテ秋ニ至リテ熟ス
レバ皮自ラ破ル此時取リテ生食ス味甘シ北
地ノ深山ニ多シ

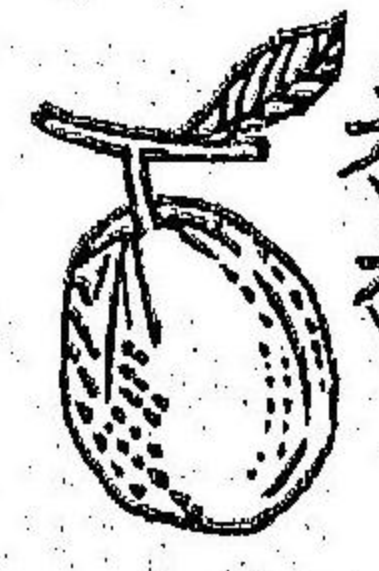


蔓ハ種類多シ枝葉ニ刺アリ其實ハ壘々一蒂



ニ簇リ結ブバライチゴハ夏ノ初ニ熟ス色黄
ナリアハイチゴハ秋ノ初ニ熟ス亦黄色ナリ
味共ニ甘シ其他赤色ノモノアリ又蛇莓アレ

楡棹

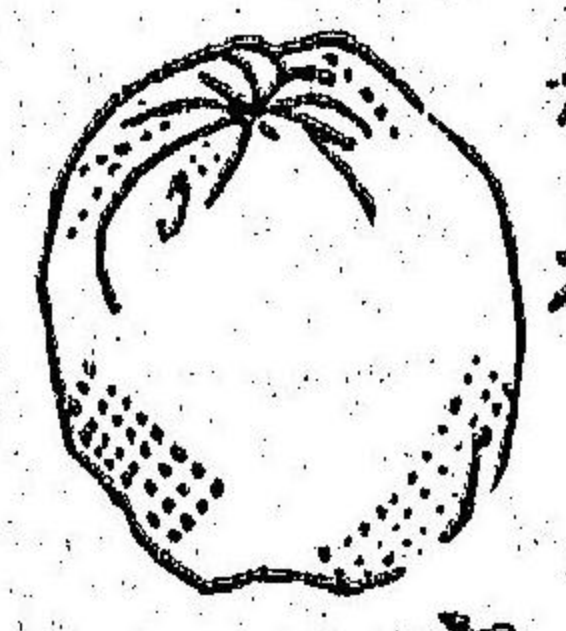


能食フ可ラズ

楡棹ハ我邦東北ノ地ニ産シテ西南ノ地ニハ
稀ナリ木形林檎ニ似テ枝多ク節ニ瘤アリ實

ハ番ノ如ク微緑ヲ帶ブ味酸渋砂糖ニテ煮食フ香氣アリ

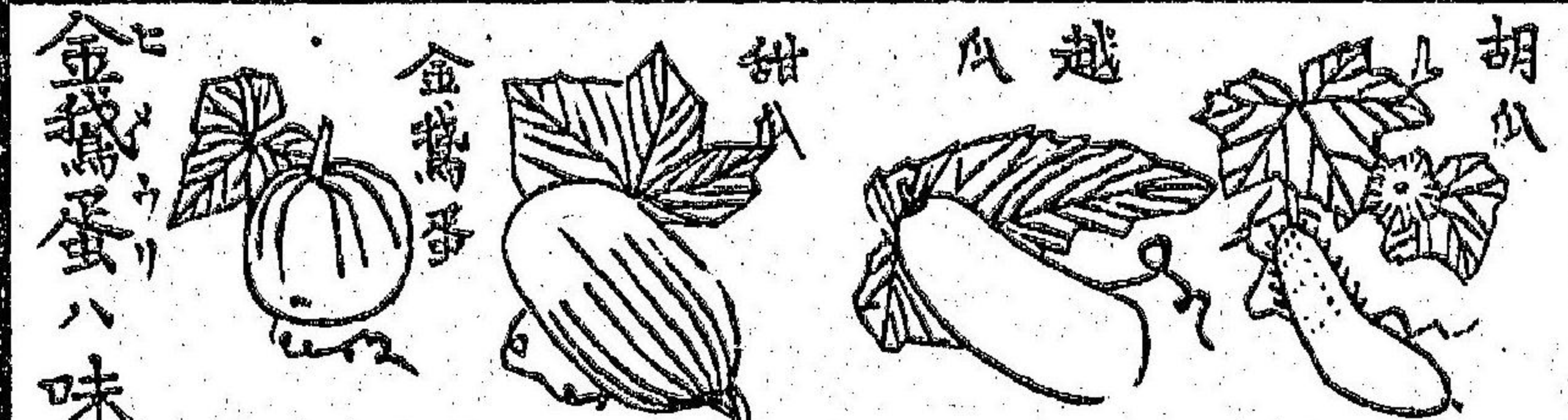
楡棹



楡棹ハ一ニギボクト云フ花ハ林檎ニ似タリ
實ハ冬熟ス香氣多ケレモ味酸渋ニシテ生食
シ難シ砂糖ニ和シテ菓子ニ製シ以テ食フ之
ヲカセイクト云フ

第二 蒺藜類

蒺藜果ハ一年生ノ草本ニ結ブ所ノ果ニシテ多クハ蔓草ニ
アリ或ハ生食シ或ハ熟食ス又鹽蔵シ或ハ乾シテ貯フル
モアリ今其畧解ヲ左ニ附ス
胡瓜ハ夏瓜ノ最早ク出ヅル者ナリ蔓葉共ニ刺毛多シ形
二種アリ長キモノハ尺餘ニ至リ短キ者ハ六七寸ヲ常ト



胡瓜 トス半熟即綠色ノ時ヲ取りテ食用トス調理ハ薄ク切り酢ニ浸スヲ良トス又糠漬トス

瓠 瓠又アサハ出ヅルヲ胡瓜ヨリ遅シ形胡瓜ヨリ肥太ナリ花ハ胡瓜ト同シク黄色ナリ是亦酢ニ浸シ或ハ鹽蔵シテ食フ又煮テ食フベシ酒糟ニ漬ケタルハ味最羨ナリ之ヲ奈良漬ト称ス

甜瓜 甜瓜ハ生食スベシ形瓠瓜ヨリ短シ此瓜ハ熟セザレバ食フ可ラズ熟スレバ味甘クシテ甚羨ナリ

金鵝蛋 金鵝蛋ハ味甜瓜ニ似テ淡シ形圓ナリ秋熟ス



菜瓜 菜瓜ハ形瓠瓜ニ似テ短ク太シ且色深緑ニシテ皮厚シ鹽漬或ハ糟漬トス又煮テ食ヒ或ハ生食ス

瓠 瓠ハ其花白ク夕ニ開ク故ニ夕類ト云フ又ナガフクバトモ云フ其實長キハ五六尺ニ至ルアリ又圓キアリ懸瓠ト云フ又扁圓ナルアリ瓠ト云フ乾瓠ハ此等ヲ薄ク輪切ニシテ之ヲ薄片トシテ乾シタルモノナリ瓠ハ生ナルヲ煮テ食フモ味羨ナリ肉ヲ去リ乾セバ瓠ハ花瓶トスベク懸瓠ハ柄杓トスベシ

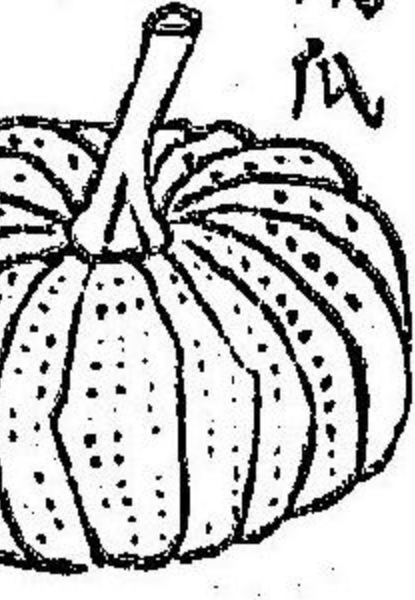
番南瓜 番南瓜ハ土地ニヨリ一定ノ名ナシ九州ニテハホウブラ瓜南ナキンボウブラ瓜番南ト

ニハ中國ニテハサツマト云フ初ハ濃緑ニシテ熟スレバ

黄赤色トナル皮ニ疣瘡多クシテ醜キヲ味美ナリトス

南瓜

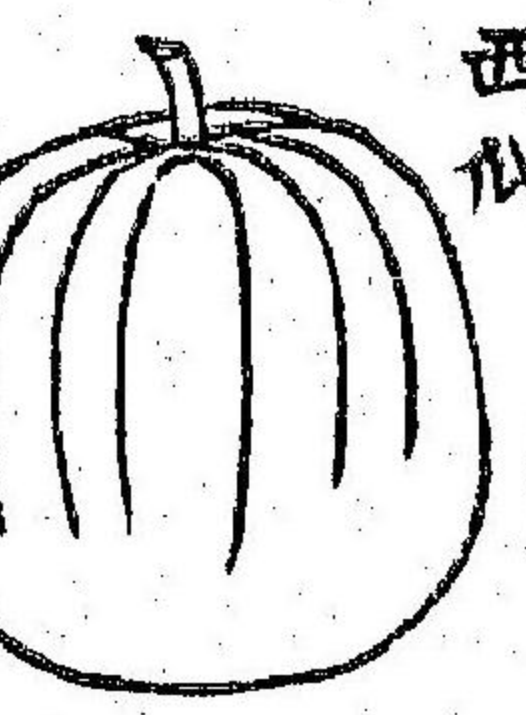
西瓜ハ皮濃綠色ニシテ肉赤ク種子黒キヲ常



西瓜

トスレド或ハ皮赤ク肉種共ニ赤キアリ之ヲ

月明瓜ト云フ或ハ皮肉共ニ通常ノ如ク種子

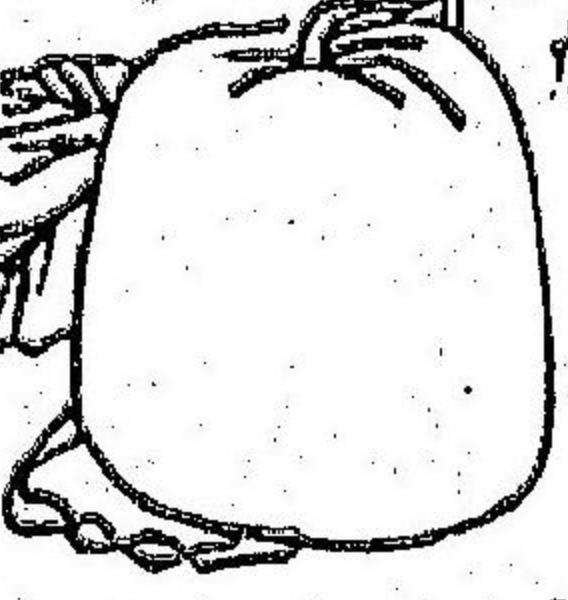


赤キアリ之ヲ赤種ト云フ又皮肉共ニ黄色ニ

冬瓜

シテ種赤ク或ハ黒キアリ洋瓜ト云フ何レモ

盛夏ノ候ニ熟ス生食シテ暑ヲ消ス味甘シ



冬瓜ハ又ガモウツト称ス大サ西瓜ノ如シ皮

淡綠色ニシテ上ニ短キ白毛アリ恰モ白粉ヲ

附著セルガ如シ肉ハ白色ニシテ味淡泊ナリ煮食スベシ

金冬瓜ハ形番南瓜ニ似テ細長ク色赤クシテ光澤アリ熟

金冬瓜

食スレバ味南瓜ニ似テ劣レリ之ヲ食フ人少シ薬用ニ供



シテ水氣ヲ浴スト云フ

絲瓜ノ嫩キハ漬物トシ或ハ煮テ食フベシ少

シ苦味アリ薩摩ニテ琉球絲瓜ト称スルハ苦

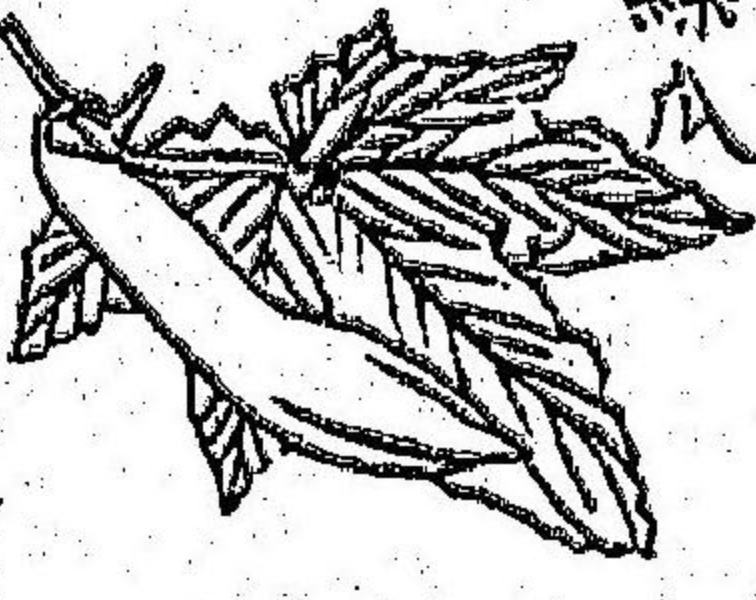
味ナシ又生食スベシ一種長絲瓜アリ實ノ長

三四尺ヨリ五六尺ニ至ル莖ヲ地上ニ尺許ノ

処ヨリ切り壺口ニ挿ミ置ケハ地中ノ水ヲ吸

ヒ壺中ニ盈ツ之ヲ絲瓜水ト云ヒ薬用ニ供ス

蒲葦ハ肉ヲ去リ皮ヲ乾カシテ酒器トスル一人ノ知レル



所ナリ又千成瓢アリ形甚小ナリ

苦瓜ハ皮ニ疣瘡多シ初綠色ニシテ漸ク黄色

ニ變シ熟スルキハ自ラ裂ケテ肉ヲ顯ハス其

色赤ク其味甘美ナリ瓜長サ三四寸ナリ

茄子ハ隨地ニアリテ人ノ能ク知レル所ナリ

皮ハ濃紫色ヲ常トスレバ白色ナルモアリ形

ニ長圓ノ二種アリ皮ノ厚薄種子ノ多少ハ地

ニ因テ異ナリ皮薄ク種子少キヲ良トス以上

諸蔬菜ノ中此茄子ノ蔓草ニアラズ他ハ皆蔓草ナリ

○穀物類

穀物ハ萬民日常ノ食餌ニシテ一日モ缺ク可ラザルノ要



品ナリ通常煮熟シテ粒食シ或ハ粉トナシ餅トナシ麵ト

ナス等其用最多シ今其要品ヲ左ニ畧解ス

米ノ種類甚多シト雖大別シテ粳糯ノ二類ト

ス粳ハ日常炊キテ飯トナシ食フ所ノ者ナリ

糯ハ酒ニ醸シ麵ニ造リ餅ニ製スル等ノ用ヲ

ナス米ハ通例水田ニ作り耘耔ノ勞ヲ經テ秋

之ヲ收穫ス又一種旱稻ト稱スルアリ水田ニ

作ラズ畑ニ作ル者ナリ其質粗脆ニシテ通常

ノ米ニ劣ル

麥亦種類多シ大麥ハ炊キテ飯トスベク又麥

莖ニ造ル小麥ハ粉トナシテ饅飩其他ノ食物

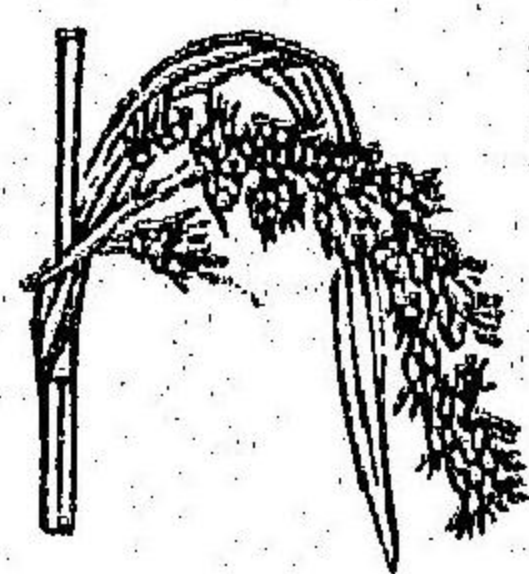


裸麥



ニ製ス餛飩粉是ナリ兩種共ニ五十種ニ過ク
ト云フ裸麥ハ大麥ノ一種ニシテ其皮甚薄ク

粟



殆ド無キガ如シ故ニ此名アリ其用大麥ニ同
ジ是亦種類多ク十餘種アリト云フ

粱



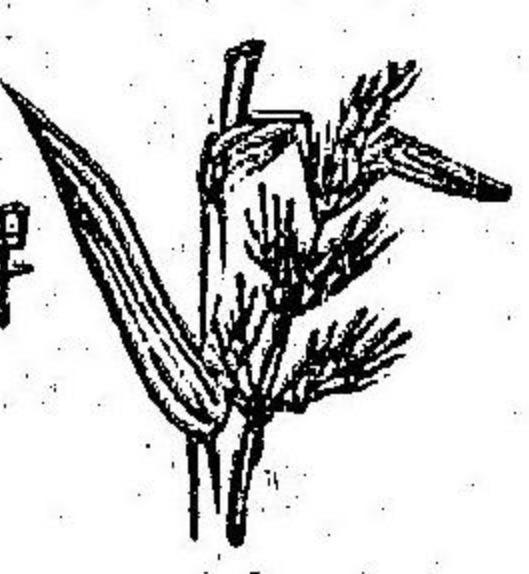
粟粱秫ハ米麥ニ次グノ用アリ粟ハ粱ニ比ス
レバ穂稍小ク粒モ亦細ナリ故ニ小粟ノ名アリ

秠



黒毛ノ別アリ糞ニ製シテ味佳ナリ秠ハ粘カ
リ飯ニ造リテ食フ粱ハ長キ芒アリ芒ニ赤毛
強ク餅ニ造ルニ宜シ故ニ此名アリ粟ノ種類
百餘種アリト云フ
稗ハ田稗畑稗ノ二種ヲ云フ田稗ハ水田

瘠地



稗



ニ植ユ畑稗ハ畑亦瘠也ニ植ウ穂ニ芒アルアリ
芒ナキアリ稗ハ賤品ナレバ水旱共ニ損ゼズ
故ニ山村瘠地ニハ多ク之ヲ作り常ニ米麥ニ
代ヘテ食用トス又精製シテ餅トセバ味甚タ



稷

義ナリ
黍ハ粘カアリ稷ハ粘カ少シ猶米ニ粳糯ノ別
アルガ如シ黍ハ餅トシ稷ハ飯トス

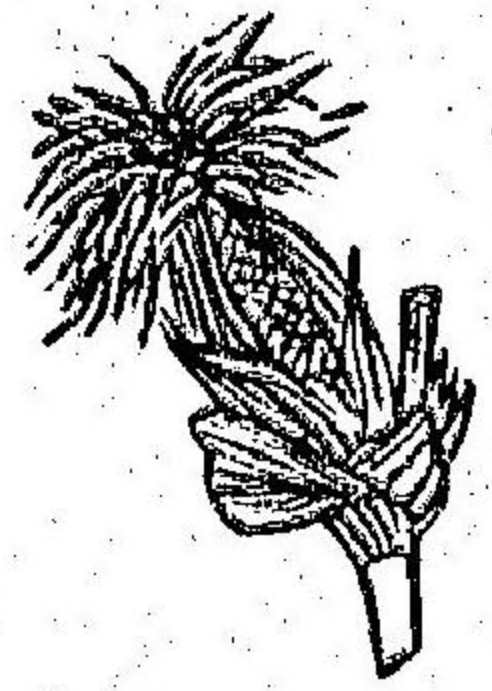


蜀黍

蜀黍ハ又タウキビト云フ春種ヲ下シ秋末ニ
至リテ收穫ス粉ニ磨キテ饊ニ造ル其色暗赤
ニシテ其味淡泊ナリ穂ヲ以テ箒ヲ造ル

玉蜀黍ハ又南蠻キビト云フ春種ヲ植ユテ夏ノ初ニ葉間

二苞ヲ生ズ夏ノ半ニ熟ス苞ヲ去リ焙リ食フ日向邊ニハ
飯ニ炊キテ食フ實ノ色赤白黄ノ三種アリ焙リ食フニハ
玉蜀黍



半熟ノ時ヲ佳トス味美ナリ其他黄熟ノ混ズ
ル者アリ

蕎麥



蕎麥ハ秋白花ヲ開キ後三稜ノ實ヲ結ブ皮ハ

黒クシテ仁ハ白シ磨キテ粉トシ麵ニ製ス之

ヲ蕎麥切ト称ス又餅ニ製ス一種角蕎麥アリ

實ノ形四稜ナリ又米蕎麥アリ皮ニ稜ナク形

米粒ノ如シ

稻麥ニ次ギテ用ノ多キハ大豆ナリ黄大豆ニ

二種アリ夏實ルヲ夏豆ト云ヒ豆腐ニ製ス秋實ルヲ秋豆

黒大豆

ト云ヒ味噌ヲ造ルニ用キル故ニ又味噌豆ノ

名アリ又豆油ヲ以テ染物ノ色止ニ用キル黒

大豆モ大小二種アリ炒リテ食ヒ又煮豆トス

味黄大豆ヨリ美ナリ緑大豆ハ黒大豆ノ一種

ニシテ色淡緑ナリ豆粉トシテ餅等ニ著ケテ

食フニ宜シ

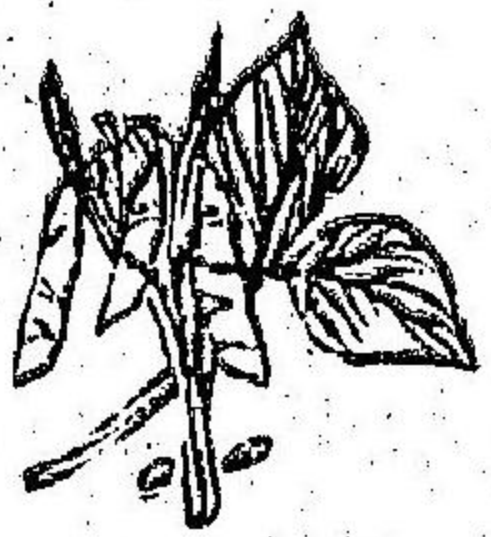
小豆ニ種類多シ赤小豆ハ通常餡ニ用キル者

ナリ大納言小豆ハ粒稍大ニシテ暗黒赤色ナ

リ白小豆ハ色白シ其効用赤小豆ニ同シ

大豆ハ俗ニ大角豆ト書ス小豆ニ似テ大ナリ

煮テ砂糖ヲ和シテ食ヒ或ハ小豆ニ代用シテ餡トスベシ



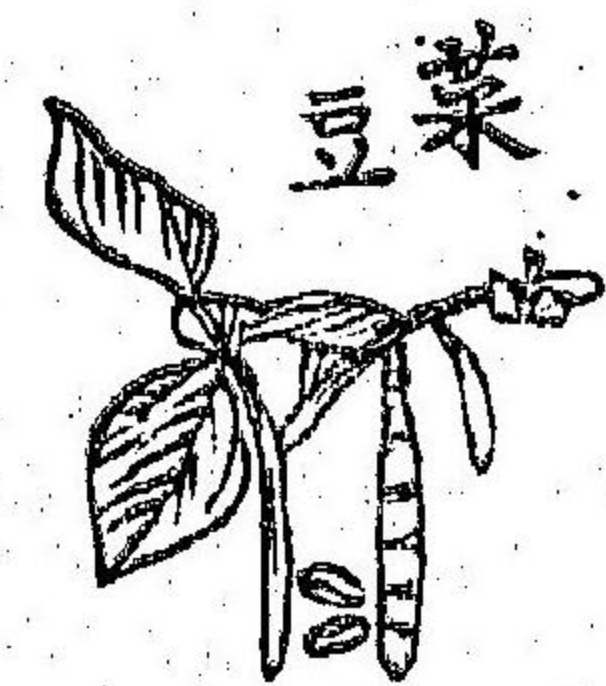
小豆



大豆



煮テ砂糖ヲ和シテ食ヒ或ハ小豆ニ代用シテ餡トスベシ



菜豆

赤白、ハシロ等數種アリ

菜豆ハ豇豆ノ一種ニシテ色ニ白、赤、黒等ノ數

種アリ、豇豆ニ比スレバ莢扁ク實大ナリ未熟

ノ時ハ莢共ニ煮テ食シ熟スレバ莢ヲ去ル一

年中再三實ル者ナリ



綠豆

綠豆ハ夏ヨリ秋マデニ絶エズ實ル又早ク實

鵲豆



ハ上品ナリトス

草ニシテ葉蔓ニ似タリ花ニ紫、白ノ二種アリ紫花ノ豆ハ

茶褐或ハ黒褐色ニシテ白花ノ豆ハ白色ナリ此豆ハ嫩キ

蠶豆



ルヲ稀ナリ

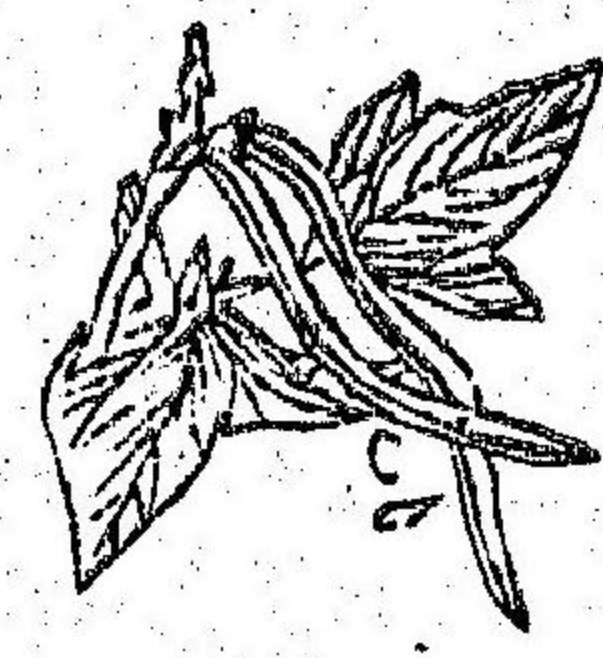
蠶豆ハ秋種ヲ下シ翌年ノ春末ヨリ葉間ニ花

ヲ開キ夏ニ至リテ實ル嫩キ時ハ莢ヲモ食フ

ズシ稍熟スレバ莢ヲ去ル全ク熟スレバ炒リ

テ食フ又煮食スハシ

裙帶豆



莢豆ハ熟リテ食シ又煮テ食スル一蠶豆ニ同

ジ花ニ赤紫、白ノ別アリ實ニ茶褐、白ノ異アリ

又嫩キ時莢ヲモ食フベキハ白花ノ者ナリ

裙帶豆ハ豇豆ノ一種ニシテ嫩キ時莢ヲ併セ

テ煮食スルヲ常トス其莢細長二尺餘ニ至ル一莢中ニ豆



大豆

十六個或ハ十八個アリ故ニ十八豆トモ云フ
中國ニテハ長^ゴブラツト云フ

胡麻



刀豆ハ莢ヲ食フ故ニ嫩クシテ豆ノ未ダ熟セ
ザル時ニ取り漬物トシ或ハ煮テ食フ花ハ紫
ト淡紅ト白トアリ

胡麻ハ實ニ黑白ノ二種アリ炒リテ他ノ食味
ヲ調和スルニ用ヰル香氣アリ又白胡麻ハ油
ヲ取ル胡麻油是ナリ

○菜蔬類

菜蔬類ハ穀類ヲ助クルノ食餌ニシテ或ハ根ヲ食シ或ハ

莖ヲ食ス又實ヲ食スルモアリ此類ニハ生食熟食鹽藏
等各種ノ調理アリ葷辛ノ如キハ或ハ臭氣アリト雖熟食
スレバロニ宜シク或ハ辛辣ニシテ口舌ヲ刺戟スト雖適
宜ニ之ヲ用ヰルハ大ニ食物ノ消化ヲ助クル等効用少
カラズ



蘿蔔

蘿蔔ハ俗ニ大根ノ字ヲ書ス其用ノ多ク其味ノ美ナル
等世人ノ知レル所ナリ水蘿蔔^{スイカダイコン}ハ俗ニ波多野
大根ト書ス形細クシテ長シ干シテ貯フ
菘^{カブ}ハ葉大ニシテ軟ク鹽藏シテ食フヲ主トス
故ニ漬菜ト云フ

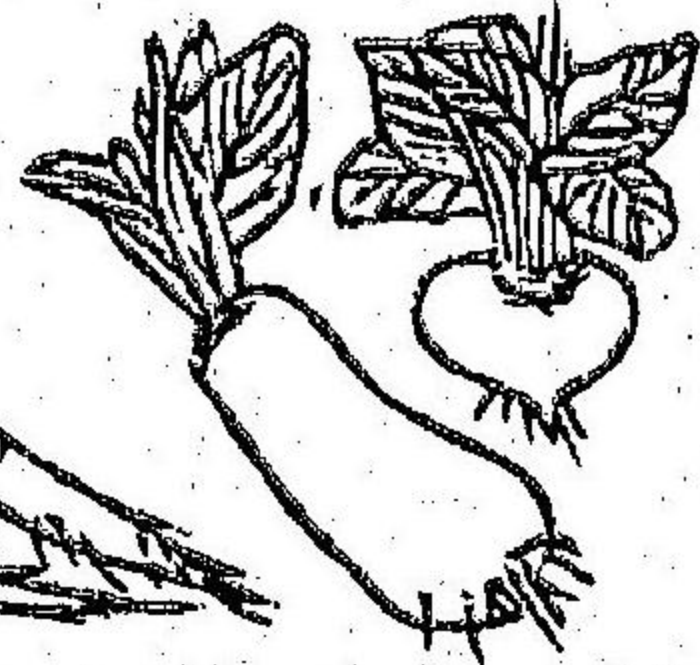
水菜又京菜ト云フ葉狭クシテ齒牙形ヲナス

水菜



一種齒牙形ヲナサズ縁ノ圓キアリ壬生菜ト
云フ煮食或ハ鹽漬トスル一人ノ知レル所ナ
リ

蕪菁



蕪菁ハ根ノ圓キアリ扁キアリ長キアリ一種

紅色ノ者アリ紅蕪菁ト稱ス產地ヲ以テ名ト

セルアリ天王寺蕪近江蕪ノ如シ皆大同小異

ナリ其用蘿蔔ニ同シ

胡蘿蔔ハ又人參ト書ス其味甘シ煮食スル一

人ノ能ク知レル所ナリ其色黃赤ヲ常トスレ

モ又黃白等アリ

牛蒡ハ專ラ根ヲ煮食スト雖嫩キ片ハ莖葉モ

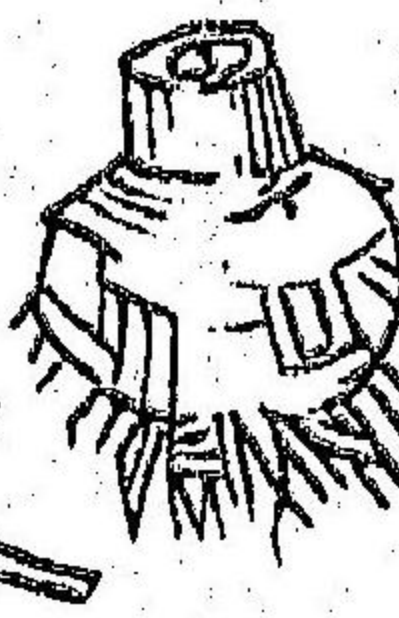
人參



牛蒡



青芋



亦煮食スベシ

芋ニ紫芋青芋蓮芋アリ紫芋ハ根莖葉共ニ食

フベシ其莖ハ紫色ナリ青芋ハ根ヲ專ラ煮食

シ莖葉ハ乾サツレハ食フ能ハズ蓮芋ハ葉

ノ形蓮ノ如クシテ小ナリ亦莖根ヲ食フベシ

紫芋ハ頭芋ヲ佳トシ青芋ハ子芋ヲ佳トス九

面芋ハ紫芋ノ一種ニシテ根塊最大ナリ煮熟

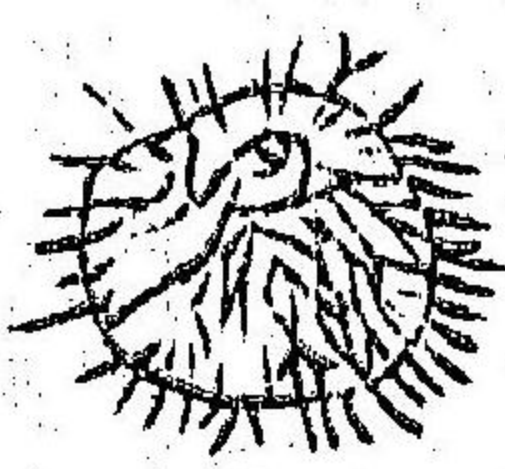
シテ食フ

土芋ハ又黃獨ト書シ或ハ毛芋ト稱フ蔓生ノ

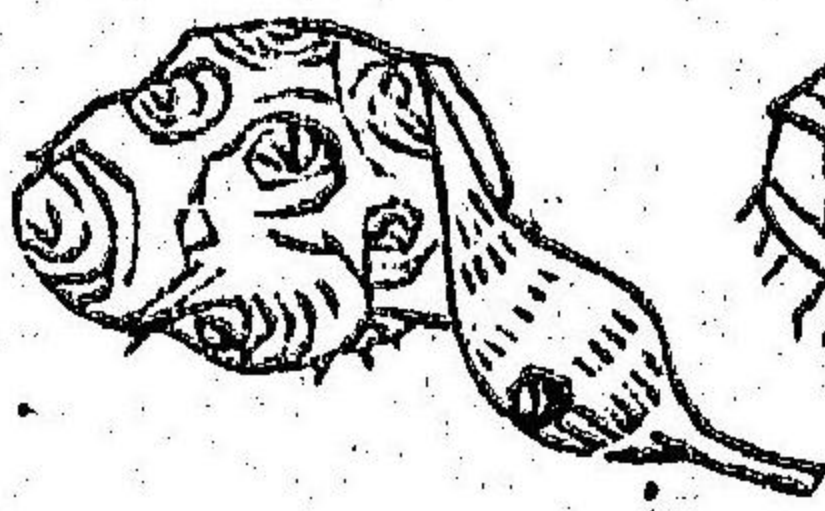
芋ナリ形蒟蒻ニ似テ細根多ク肉ハ淡黃ヲ帶ブ味苦シ煮

食スベシト雖味美ナラズ

土芋



九面芋



卷丹^{ユリ}ハ俗ニ百合ノ字ヲ用井ル葉間ニ生ズル零餘子^{ムシゴ}ノ如

キ種子落キテ自生ス根ノ形蓮花ノ如シ種類
多ク煮食スルニ苦味ヲ帶ブルアリ否ザルア

リ

山藥^{ジンネンシヨ}ハ山中ニ自生スル蔓草ニシテ其根ハ深

ク土中ニアリ堀取リテトロ、汁トシテ食フ

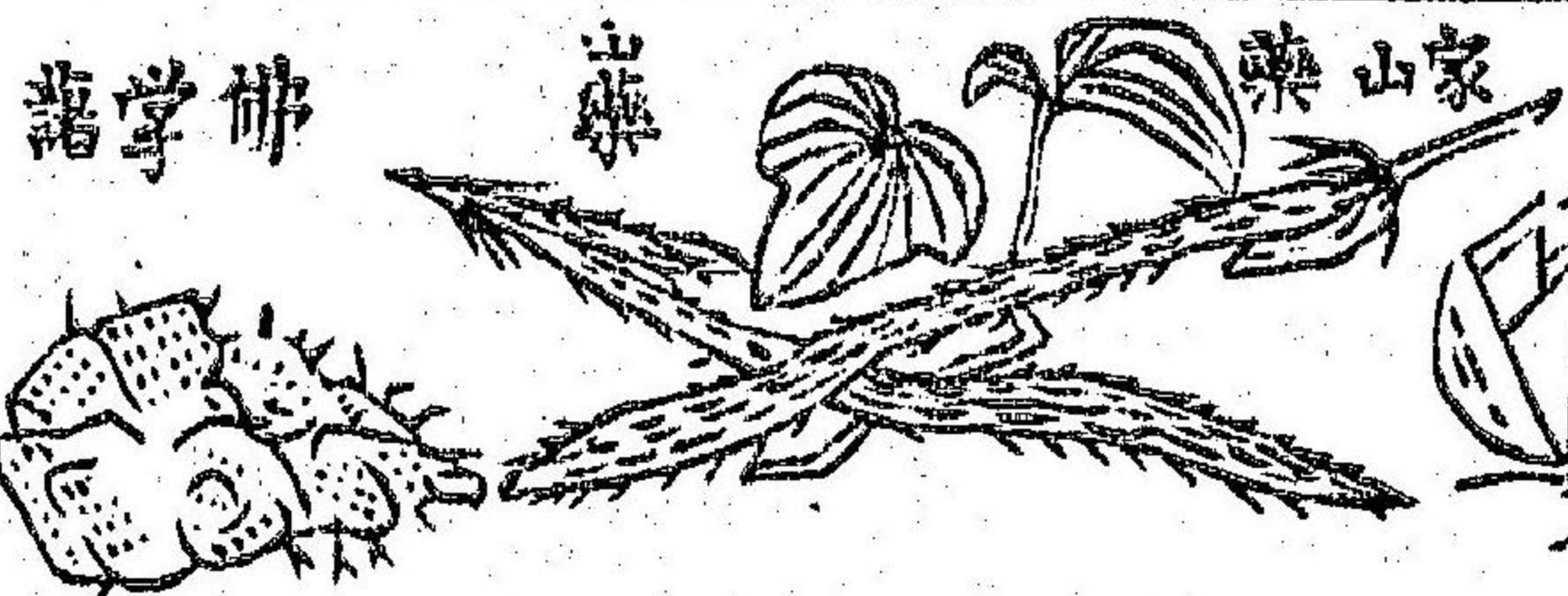
味羨ナリ又煮テ食フベシ家山藥^{ナガイモ}ハ人カヲ以

テ培養ス形味共ニ山藥ニ似タリ其用亦同ジ

味少シク劣レリ佛掌薯^{ツクネイモ}モ亦此類ナレモ其形

大ニ異ル上圖ノ如シ其性質味ハ前者ニ似

タリ



佛掌薯

山藥

卷丹

甘藷^{カンショ}ハ夏月苗代^{種芋ヲ植エテ}蔓ヲ切リテ畝ニ植ウレ

ハ根秋ニ至リ塊ヲナス之ヲ堀リ蒸シテ食ヒ煮テ食フ又

蒸シテ碎キ餅ニ糝^{アガキ}スルヲ餡ノ如シ味甘羨ナ

リ此種暖國ノ産ニシテ元祿ノ頃琉球ヨリ薩

摩ニ來ル後諸國ニ播レリ僻陬ニテハ米ニ代

用シ飯トシテ食フ

馬鈴薯^{ジャガイモ}ハ薄地ニ栽エテ繁殖ス故ニ山村多ク

作リテ食料トス味薯蕷ニ似タリ

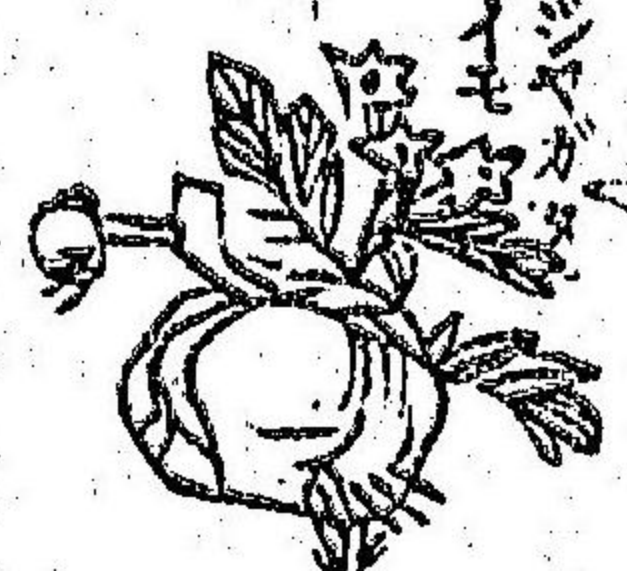
草石蠶^{ナヨロギ}ハ一種殊異ナル芋ニシテ其形饒^{ニギハヤヒ}ヲ串

ニ貫キタルガ如シ煮食シ或ハ梅酢^{ウメヅク}ニ漬ケテ

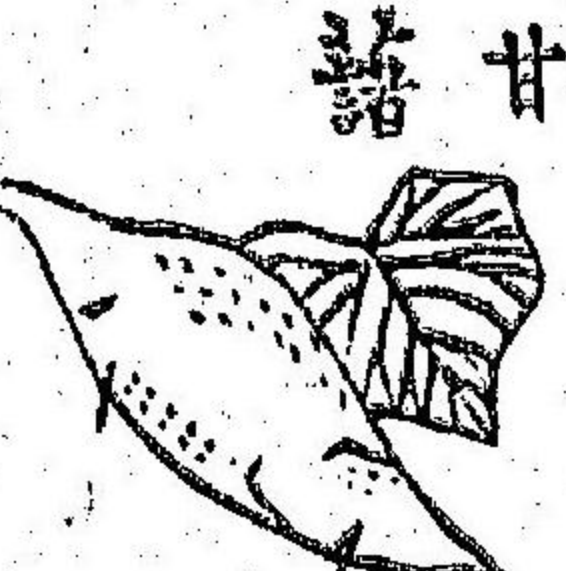
食フ味淡泊ナリ



草石蠶

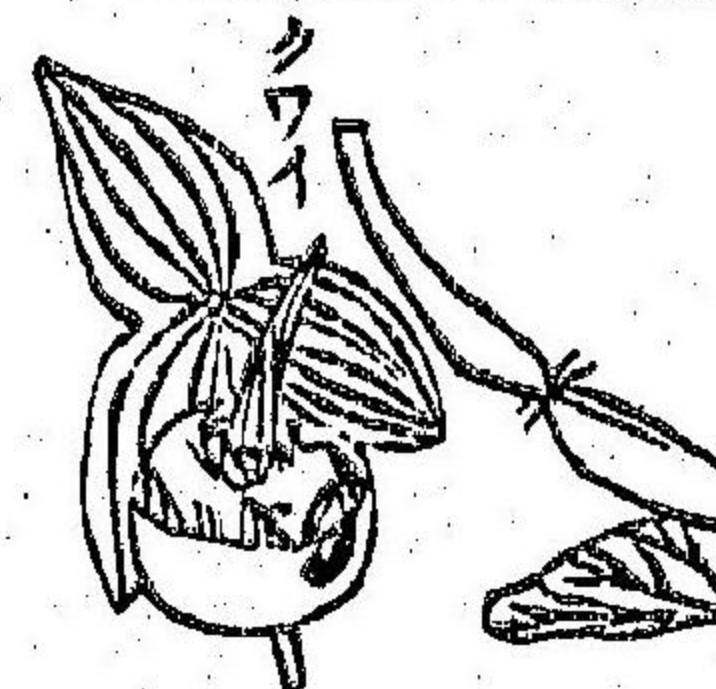


馬鈴薯



甘藷

蓮根ハ蓮ノ根ナリ煮食又生食ス蓮實モ亦食フベシ此花
 葉共ニ香氣アリテ愛スベシ池沼等ニ産スル
 一人ノ能ク知レル所ナリ



慈姑ハ多ク水田ニ植ウ冬日根塊ヲ掘リテ食
 用トス味美ナリ一種吹田スギタ慈姑ト称スルアリ
 形甚小ナリ味慈姑ニ同ジ攝津吹田村ヨリ出
 ツ故ニ此名アリ烏羊ウツギハ皮黒ケレモ肉ハ白色

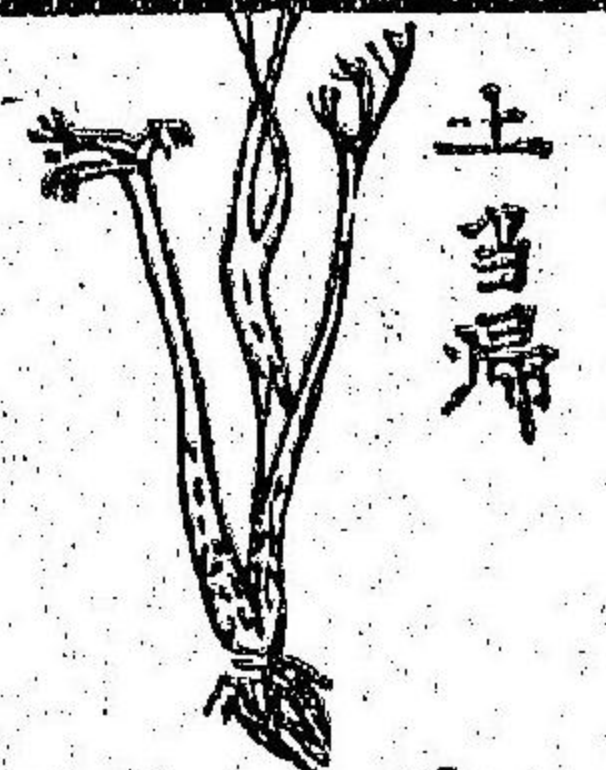


ナリ亦煮食スベシ慈姑ノ種類ナレモ多クハ
 人之ヲ作ラズ沼澤ニ自生スル者ナリ

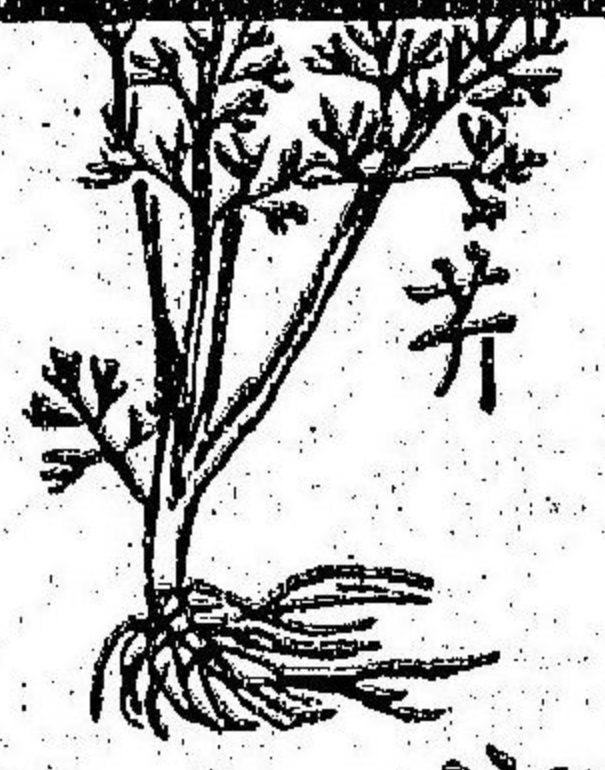
蒟蒻コンニヤクハ陰地ニ作リテ能ク蕃殖ス秋末根ヲ掘リ取りコニヤク
 ヲ製シ食トス



葛首カクサハ春葉ヲカギ煮食或ハ生食ス春末黄花ヲ開ク種子
 ヲ取り秋ノ彼岸ニ種ヲ下ス一種ヲウダサト
 称スルアリ葉ノ皺少クシテ厚シ味葛首ニ同



土當歸ツダウキハ茎ノ嫩キヲ煮食又ハ生食ス香氣愛
 スベシ獨活ドクワク羌活キヤクワクハ此種類ナレモ山中ニ自生
 シ藥用ニ供スル者ナリ



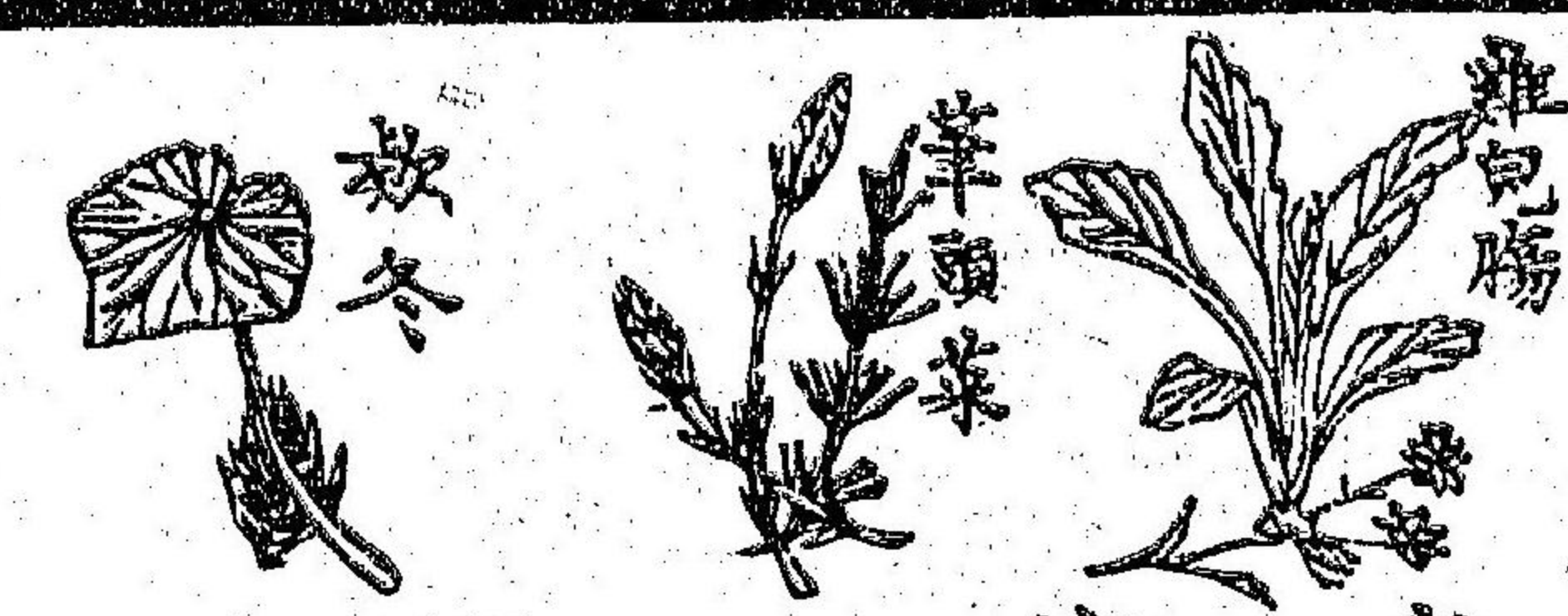
芥カイハ水中ニ生ズルト陸ニ生ズルトアリ何レ
 モ香氣アリ煮食或ハ生食シテ味美ナリ水芹
 ハ泥中ニ生ジテ白根長キヲ佳トス冬春ノ食

用ナリ春末夏初ニ至リテハ食ヲ可ラズ

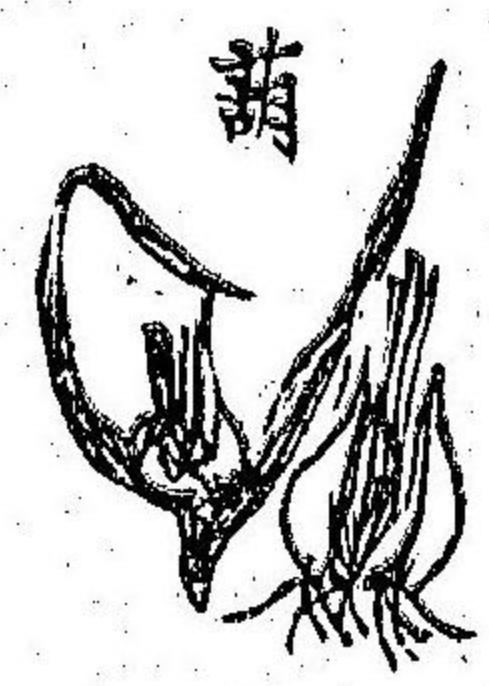
三葉芹ハ陸芹ノ一種ニシテ芹ヨリ香氣甚シ生魚ノ膾ニ
 加ヘ或ハ煮食ス陰濕ノ地又ハ水辺ニ生ズルヲ芹ニ同ジ
 三葉芹
 波蕨ハ秋種子ヲ下シ春葉莖ヲ取り者食ス莖
 紅色ニシテ葉ノ形末尖リ五月頃花咲キ實ヲ
 結ブ貯ヘテ秋蒔クナリ
 紫蘇ハ葉紫色ニシテ香氣アリ生食或ハ醃ト
 シ又梅干ニ入レテ梅干ヲ赤色ナラシム又味
 噌漬トス味美ナリ此穂ヲモ醃トスベシ一種
 青紫蘇ト稱スルアリ香氣強シ亦食フベシ
 筒蒿ハ花黃菊ノ如ク葉亦菊ノ如シ秋種子ヲ
 蒔キ冬日其葉ヲ生食又煮食ス香氣アリ味美



ナリ筒蒿ハ毎月初ニ種子ヲ蒔ケバ年中嫩葉ヲ食フベシ
 故ニ俗ニ無盡草ト云フ
 雞兒腸ハ陰濕ノ地ニ自生ス春日其葉ヲ摘ミ
 テ煮食スノトス花ハ菊ニ似テ小ナリ
 筆頭菜ハ又土筆ト書シフシクホ形筆頭ノ如
 シ是レ柘菜ノ花ナリ節々皮アリ之ヲ包ム俗
 ニハカマト云フ春初ヨリ先ツ花ヲ生ジ次ニ
 葉ヲ生ズ何レモ取リテ煮食ス等トスモレ
 款冬ハ陰地ニ生ズ莖ヲ取り皮ヲ去リ煮食ス
 寒中ニ花咲ク此花ヲ款冬臺ト云フ食物ノ加
 味トシ或ハ煮食ス砂糖味苦シ

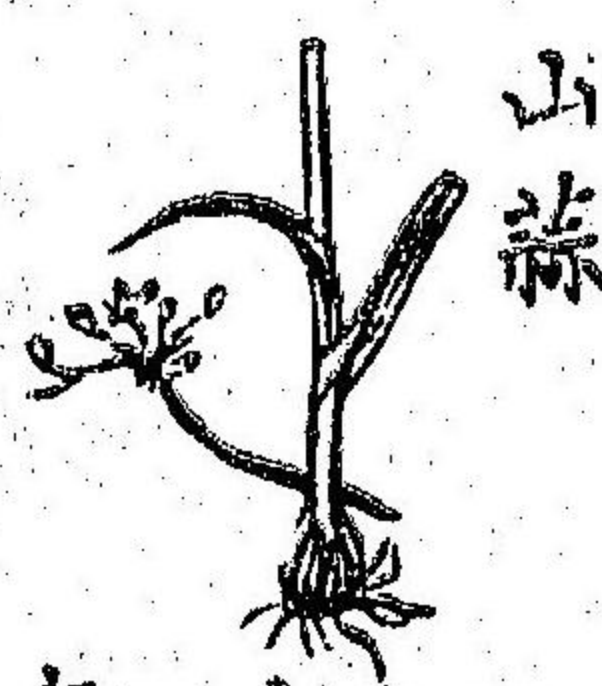


葱ハ又根深ト云フ根ノ深キヲ佳トス生食者食共ニ佳ナリ
 臭氣甚シト雖味美ナリ其形状ハ人ノ能ク知ル所ナリ
 韭ハ其葉扁タク一根ニ數葉ヲ生ズ臭氣葱ヨ
 リ強シ春末嫩葉ヲ刈リテ煮食味噌又ハ生食
 ス夏花ヲ生ズルニ至レバ葉剛クシテ食フ可
 ラズ

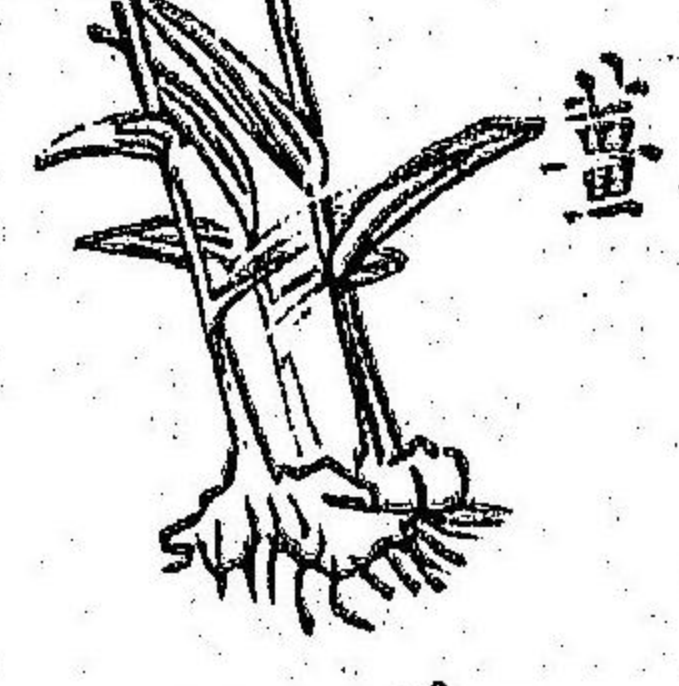
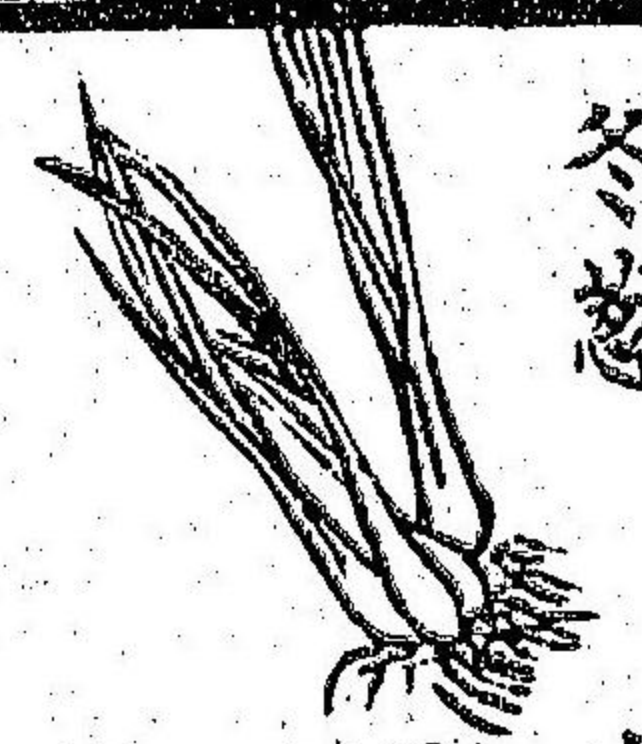


菹ハ葉形細クシテ三稜形ナリ夏ノ土用中ニ
 根ヲ堀リ酢鹽或ハ醬油ノ混液ニ漬ケテ食ヒ
 又煮食ス是亦臭氣強シ
 菹ノ葉ハ韭ニ似テ大ナリ春新葉ヲ取り煮食
 味噌又ハ生食食物ノ臭氣韭ヨリ強シ故ニ

都會ノ人ハ食ハザル者多シ根塊ハ藥品ニ供シ又食用ト



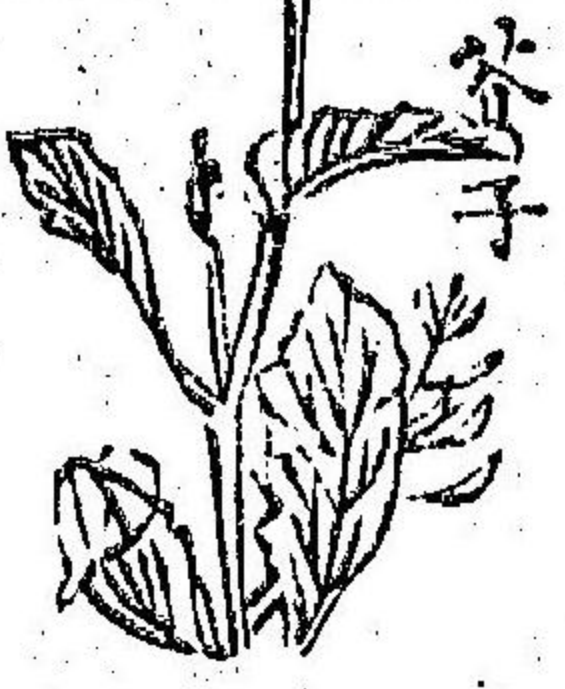
冬葱



山蒜ハ原野ニ自生ス葉ハ細クシテ稜アリ亦
 臭氣アリ春ノ候採リテ煮食ス
 冬葱ハ春末ノ食用ナリ此物葱ト異リ夏末ニ
 至レバ葉枯レテ根塊ノミヲ存ス之ヲ堀リ乾
 シ貯ハ置キ秋分九月廿三日ノ頃根塊ノ硬皮ヲ去
 リテ植ウル菹ニ同シ
 薑ハ春舊根ヲ植エテ夏秋ニ至リ新根ヲ生ズ
 者食又ハ生食シ或ハ漬テ紅生姜トス其辛味
 ハ土地ト肥料ニヨリ多少アリ

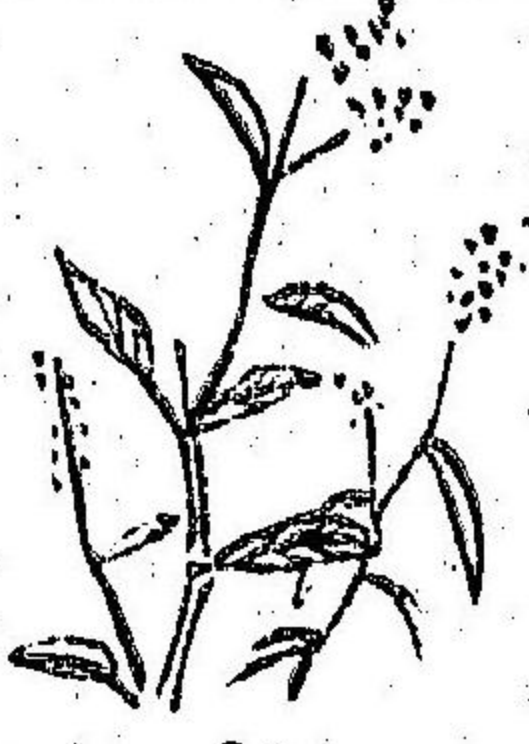
芥ハ春ノ中頃マデハ葉ヲ漬ケテ食フベシ味辛シ後黄花
ヲ開キ實ヲ結ブ種子ノ色亦黄ナリ此種子ヲ粉末トシ苦

芥子



味ヲ去リテ食用藥用等トス

蓼



長葉ナルヲ絲蓼ト称ス共ニ辛シ此物ハ魚毒
ヲ殺ス故ニ魚膾鮓等ニ加ヘテ食フベシ又暑

山葵



氣ヲ拂フノ功アリ
山葵ハ溪間ニ自生ス性沙地ヲ好ム故ニ又水
邊ノ沙地ニ作ル葉ハ糟ニ漬ケテ食フ味辛シ
根ハ殊ニ甚シ其味芥ニ似タリ亦魚毒ヲ殺ス
ト云フ

蕺荷



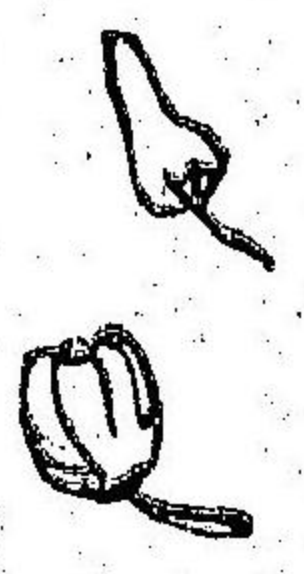
蕺荷ハ葉ノ状薑ニ似タリ陰地ニ生ス春其嫩
芽ヲ食ヒ秋根ノ傍ニ花ヲ生ズ之ヲ蕺荷ノ子

番椒



ト云ヒ生食又煮食或ハ味噌漬トシテ食フ香
氣アリ愛スベシ葉ハ草鞋ヲ造ルベシ強シ

蕃椒ハ種類多シ其子ニ大小長短圓尖アリ色



ハ深紅ナルヲ常トスレバ或ハ黄ナルアリ味
ハ辛烈ヲ常トスレバ一種甘蕃椒ト称シテ辛

山椒



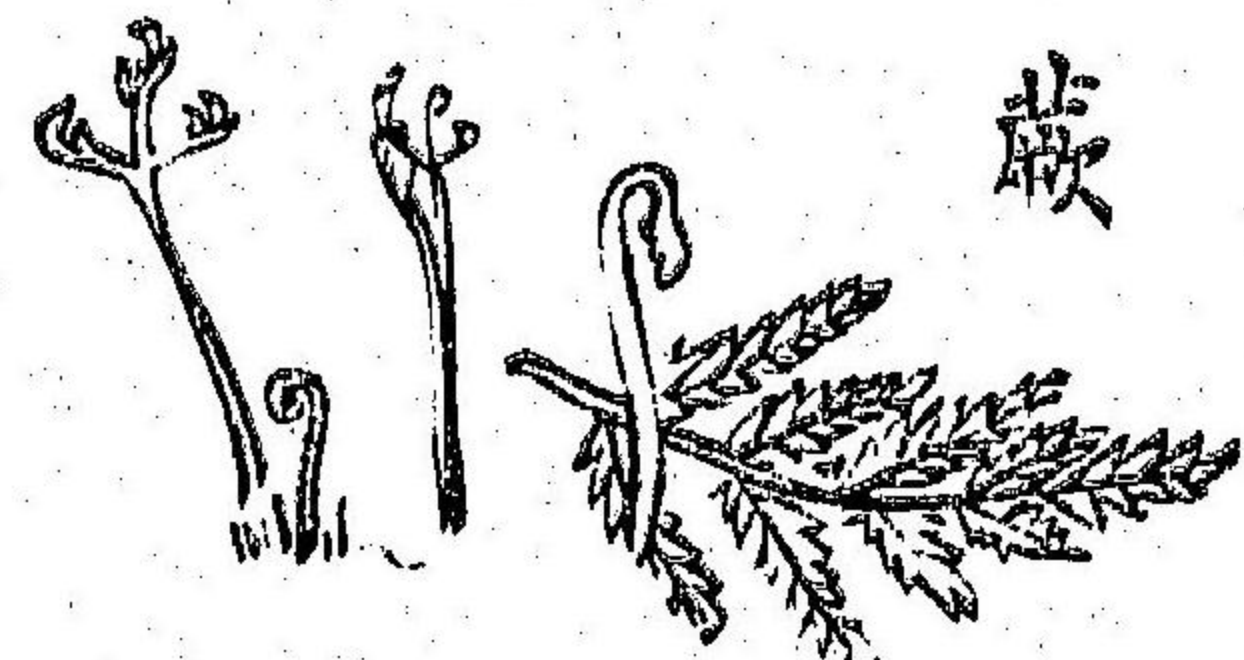
カラガル者アリ何レモ煮食シ或ハ生ニテ他
食ニ加ヘ食フ痔疾アル人ハ食フ可ラズ

山椒モ種類多シ葉ハ嫩キヲ生食他食ニ加フシ實
ハ熟セルヲ取り其皮ヲ細末トシテ他食ニ加

ハ食フ又此樹皮鬼皮ヲ糖煮糖煮トシテ食フ甚美味ナリ

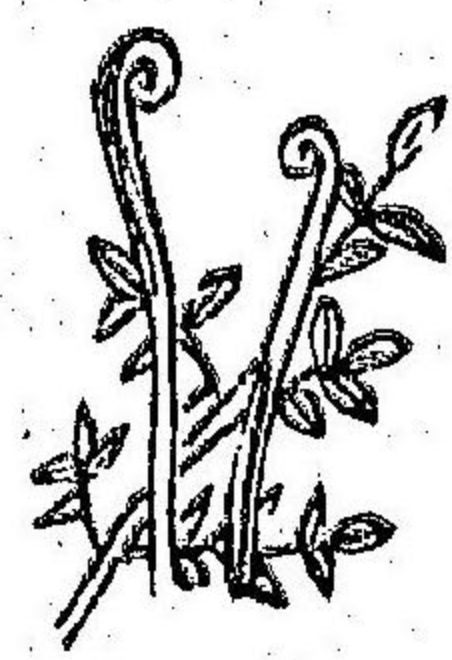


ニ浮ブ形蓮ニ似テ小ナリ茎ト葉背ニ粘液アリ春ヨリ夏ノ中頃ニ至リ取りテ煮食煮ト或ハ生食浸酢ニス秋冬ニ至リテハ硬クシテ食フ可ラズ七月頃花ヲ開ク



蕨ハ春苗ヲ生ズ嫩ク葉ナキ片ニ取り煮食ス又乾シテ貯フ根ハ澱粉ヲ製シ餛餛トシテ食フ味美ナリ日坂日坂道東海ノ蕨餅是ナリ既ニ粉ヲ取リシ後ノ渣筋ヲ以テ繩ワラビヲ製ス甚強ク能ク久ニ堪フ

蕨



罌粟



蕨ハ是亦蕨ト同シク春苗ヲ生ズ其嫩キ時ヲ取り乾シ貯ヘテ煮食フ味蕨ニ優ル薇ハ一根ヨリ叢生スルヲ蕨ト異ナレリ罌粟ハ種類甚多シ秋種ヲ下シテ春花ヲ開ク其苗嫩キハ煮食スベシ其實ヲ炒リテ食品ニ加ヘテ美味ヲ助ク花ニ單瓣重瓣紅白紫等種々アリ食品ニハ白花ノ實ヲ佳トス又白罌粟ヨリ阿片ヲ取ル劇藥ナリ

右ノ外菜蔬トシテ食フモノ多シト雖今之ヲ畧ス

明治十四年一月十八日版權御願
全年二月十日版權免許
全年九月刻成

定價金五錢

著者

岡山縣士族 大島一雄
近江國滋賀郡大津太間町第五番地寄留

出版人

滋賀縣平民 小川義平
全國全郡升屋町第廿八番地

出版人

澤宗次郎
全國全郡丸屋町第十二番地
京都府平民

發賣人

島林專次郎
全國全郡菱屋町第一番地寄留

發賣人

滋賀縣平民 古川伊助
全國全郡後在家町第九番地

