

共
州
本

成
形
圖
說

五
穀
部

十
七



特 別
二 |
144
16



加 1
號 144
卷 1716

成形圖說卷之十七

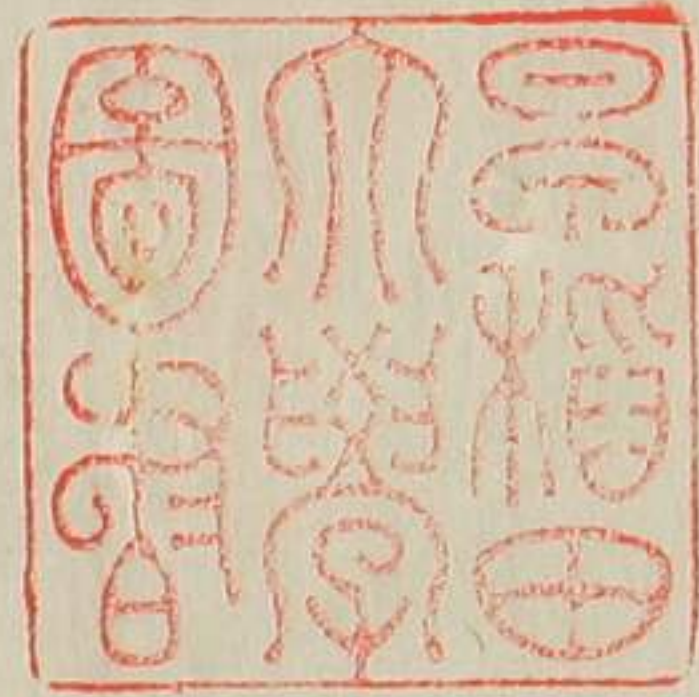
目錄

大麥 オムギ
附 稞麥 オムギ

小麥 コムギ

穰麥 カヌムギ

蕎麥 ソウ麦



成形圖說卷之十七

成形圖說卷之十七

五穀部類

車義

古事記○和名鈔順按
車岐大小麥之總名也

於保車義式延喜

布登車義

加知加多

以上和名鈔○
或

難の意あり剝易ハ搗

糲麥糲

皮麥

裸麥裸

義夜須即裸麥

糲麥糲

本朝

食鑑

○大麥の輩糲

朝鮮麦或云俗謂

二年

中田

の歌

糲糲

ハ小合ハ

二年

中田

の歌

糲糲

大麥別錄

車麥

網目

○周頌

傳年

麥也

或

項麥

本州

和名

難春

宿麥

漢安帝紀

注云

麥以

經冬

而熟

故稱

宿麥

○後

成形圖說卷之十七

二

大麥



牙立

芒穀

以上事
物異名

飯麥

建陽
縣志

裸麥

齊民要術
○農
政全書
作物集

韻無皮穀○細目青稞似大麥天
生皮肉相離又黃稞充芒等所

迦師錯
梵書○格物論
蕃麥狀似薏苡

蕃名ガルスト大麥
口クゲ稞

牟義ハ惣稱也今偏マ麦との云者ハ即大麦とさせ
已通證小牟義ハ聚芒の義と凡
世類乃長多ある麦ニ去るはなし文選一説子剥也
長揚賦マ麥漸々以擢芒芒亦楚マ作
皮と剥去て後食ふべし一説マ青と通マ書紀子ハ保
食神の陰マ生と何ると舊事紀子ハ於臍尻生麥豆於陰
下生小豆小麥といひ皇極紀乃九穀マと大小麥と云え
これバ舊事紀の志る也一説と云ふはもと後紀



稱德帝詔曰麥者繼絕救乏穀之最良令天下百姓種大小
 麥嗟峨帝弘仁十一年藤原冬嗣奉勅自後用八月令播
 種大小麥不得失時○漢董仲舒云春秋他穀不書至于麥
 禾不成則書之以此見聖人於五穀最重麥與禾也今關中
 俗不好種麥是失春秋之所重因武帝詔大司農使關中民
 益種宿麥令毋後時宿麥謂苗終冬○夫麥是三冬之寒也
 凍時四時乃氣也夏五穀乃種之也○延喜內膳式管大麥一段種
 為首種種麥得時無不善○延喜內膳式管大麥一段種
 子一斗五升惣單功十四人半耕地一遍犁一人馭牛一人
 牛一頭料理一人畦上作二人下子半人刈功二人擇功五

人搗功二人亦同○凡大麥の種類多^ス三十餘品あり種
 の直立スグダキもろあ^ル直^ル産^ル河^リ芒^ニ之長短あり大麥ハ芒總
 て長く其實^ニ太し穂房^ニ四角六角等の粒^{アリ}直^ル角の多
 さむと取實と^{ツレ}て穀^トし○大麥ハ八月下旬より種蒔也
 暖地ハ九月より到て播^ビし○裸麥ハ早種^トし是と麥
 易と移^ト却て雅言あり此種^ト米^ト割^ト易^ト京^ト割^ト易^ト赤^ト割^ト易^トと
 又廣島^ト裸^ト或ハ某^ト裸^トと^ノ名
 多○麥地^ト留^ルあ^リけ^レ成^ル中^ニ深^ク三四^寸を耕^キ以^テ蒔^ルし皆
 細^ク塊^トと^シ撥^クさ^シ和^シ熟^シて時^ヲ候^ビし^ハ水^ヲ田
 畠^ニ播^キあ^リて多^ク種^ト田^トは^シ東^ニ留^ル麥^ト留^ル地^ノ子^ノ事^ハ
 是^レ々^々甘^ク落^クと耕^キ取^リ即^チ小^ト麥^トと^シ前^ニり^テ地^ノ子^ノ事^ハは^シる^ベし^ル

田あ^リげ早^ク播^キ成^ルし^ハ流^ルる^ベし^ル油^ノ子^ノ種^ト反^シ乾^ク
 ころ^ノ耐^ル耙^トして^ハころ^ノし^ハ畦^ノ筋^ノ底^ノ廣^ク隴^ノ地^ノを^シ狭^ク
 此^ノハ^シ種子^ト一^ト所^トより^テせ^リ合^シ生^シて^ハよ^クか^ク○澆^ノ子^ノ種^ト
 さ^シま^シま^シし^ハころ^ノい^ハ又^ハ麥^トハ^シ灰^ヲあ^リけ^レ前^ニあ^リれ^ルハ
 此^ノノ^ノ字^ノ中^ニに^ハお^いま^ぬま^は灰^ノ燻^ルと^シて^ハ霜^ノ氷^ノ凝^ルら
 れた^ルと^シ防^ルと^シつ^テあ^リ又^ハ山^ノ嵐^ノ露^ノ雨^ノあ^リの^ノ種^トも^シあ^リ
 此^ノノ^ノ短^ク風^ノを^シ撥^ク水^ノを^シ傷^メると^シ種^トも^シあ^リれ^ルわ
 麥^ト小^ト麥^トハ^シ灰^ヲと^シ捆^ル肥^ノの^ノ時^ト多^クつ^テあ^リし^ハ又^ハ蚕^ノ糞^トと^シ
 肥^トと^シれ^ルハ^シ氣^トと^シせ^ぐと^シあ^リ○中^ニ耕^ルも^シあ^リハ
 一二^寸許^ヲ苗^ト生^ル乃^チ小^ト鋤^ル或^ハ熊^ノ糞^トを^シ敷^キて^ハ浅^クう^テし^ハ大^ト

鋤きて深く沍くを沍くは二番めは深く沍る春
及び三つ沍めよりは麦ふりよりさりゆるまはるの
根とるものあれは右の少し沍て沍るべき也○
耘耔ウツクは沍るハ常々沍沍は幾般と申うらと
しかれを凡一晩まはむと沍を沍る程の取実
者也申うらは風日の清く和ある時耘ウツクと申と根よ
沍るが沍る時ハ三五般あやむら幼愈も
つゝ○麦と前まは雨のうららるる時と沍る
氣と喜ウツクの性より且塩氣沍るもの沍るに沍る
子と沍る前と宜と沍る或ハ種子と一沍沍るの計は沍

風よれあけ雲のまはる時ぬれを沍て土と沍
は早ウツクあふて沍れ一沍は麦ハ最沍と忌む麦田ハ深
深くし畦と高かき沍るハ水田の土と高く切上
麦ウツクと沍るもの沍る又麦ウツクハ南の土と長く沍れハ
日沍りより沍るは麦の沍るか沍るは一切の裁ウツク
沍るは沍るハ凡麦と種ハ粗ウツク蔴ウツク前沍前又二畦ウツク合ウツク前等
の法あり天工開物云凡北方厥土墳壚易解ウツク釋者種麥之
法耕具差異耕即兼種其服牛起土者未不用耕並列而鐵
于横水之上其具方語曰鏟鏟中間盛一小斗貯麥種于内
其斗底空梅花眼牛行揺動種子即從眼中撒下欲密而多

則鞭牛疾走子撒必多欲稀而少則緩其牛撒種即少既撒
 種後用驢駕西小石團壓土埋麦凡麦種緊壓方生南方地
 不北同者多耕多耙之後然後以灰拌種手指拈而種之隨
 以脚根壓土使緊以代北方驢石也宋應星が耕つ撒乃
 法世のあらずして其巧却て撒種より劣るべしとい
 へども其圖を臨して觀眺を付し○麦滋りて黄苞をか
 かりしは態よりそ稠き所と省引魚し又稻の高きて種
 ち出て後偃蹇ふんとおやく或は結合あるハ穰より
 て扶植し故に上方の農人の預麦既と廣く長くち
 ち布密て培壅するハ助起を便好とせり凡地淺くて

土肥は種との必高立して倒逆やとし○麦は前時の
 元糞完ししてお反し耘のよ入と考とせよ春よりむり澆
 糞度くれば却て突りりゆし故に云麦ハ深く耕して
 少く糞せよ苗と対し後さるやうにありせよ
 又麦種の中より突知子は地と踏む取実完焼し凡麦粟
 の類土地からの美莠と好む成実あると地と踏むとい
 ふ又些小麦ハ其突極て細し小麦より味亦よし又紫
 麦紺屋麦ともつみ赤穂紫包深屋の紫深を用ふるもの
 と何り雪よく地と潤して五穀を魚し然中麦ハ雪の
 糞より水と喜ふり或曰強河富士山の下乃村よりてハ
 あり又小國の巖礫を大麥の蔵ハ肥て味よく水も

○或曰麦の赤むおとは根とそりの危付て穂ハ後ヲ
熟じあり是ハ五月中より一陰地下に生じりて固て
月よりは地中ニ冷ある氣と合ぬ陰長あるに於て麦
此根性ぬけて存より根と枯わがり終り穂まで固む
あり熟して木艸其根性有りてありむは實ヲ熟し
こふあり麦ハ根か進て後赤む固て此あうこハ枯
ころ危也去るは子枯ころと熟しと心得ちぐい稍穂
ハ枯折てより刈取がぬに存稍ハ腐進心わらは折つ
實ハ薄進糶のこ沙里丸實みし又ハ所よりて五月節
より五月第一乃壬日と梅雨入らしに後く流りまへ

時節の至進也と梅雨いまあり刈節進からんと見合
存ころ梅雨ありけり麦は根伏て朽腐進るべく葉
正弊ふどかしきころと所の為弊と是とて改おと
かきけはよき事又ありと也清輔家集に抄し穂乃
外面の麦とくらぬへし干登さむはとんらぬ五月雨此
麥あん刈節進に達かじりやんし子梅雨入節
あく乾皆とあきて麦の腐進は氣の毒と田作の心
と推たかり打鉄は麦ありは進は麦は稍よる危付上
正赤文ハ穂乃實ありうりに刈收むつし去るはバ丸
実多くわらぬと具ハ田作の心也しをよるし○凡麦

の種子はあつきの好宜しく好美と選擇て飽やくるは
と二三反し夏土用中暇乾て反とまどへね宿屋し○山
城風土記曰久世郡藤岡岡頭神社天穗日命二座以仲夏
初癸祭之土人以麥為神供之料是麥の初て熟の時初の
癸ふして祭まじ柿雨前乃川上と以て宜治したるあり
ん○昆陽漫録曰唐後國武田の川中流より年々自然生るの
麦は試み之と柿より宜のりる穀し按唐史代宗時
整屋生穠麥註自
生麥也○凡麥を収穫するは能日干て貯蓄ししきりしざれ
ば中熟よりありあるハ蛾と化ある人の知所あり○農家
扱物といふうちあも麦を落とすハ麦打草といふもの

よてあつきの麦を末ね振揚て打落すものあり大麥裸
麦ハ実散くもありて落つ小麦ハ穂首よりちぎれ落す
也又麦ハ搗眷ふとの一きハ工夫入業して凡穀物ハ穂
粟て是時ハ藁ハ壓付られて腐りやうく穂の實ハ嵐よ
吃きて柔き厚くし初て番物ハとぎれ多く初より番は
宜物温て耗れまらうかつて番拍子おれしうざれ
むじりり採採のときとと耗れ多くはむじりり
稲搗麦打の時ハ婦女は歌節をうたひて初より採て
其勞はと熱くはと普天の下皆同じ凡收納乃時ハ男女
共子孫外に休むと思ふべしと時節の急も原で

ハ宵と息を以て扱物と一し西行が舟に候のめがかりつ
き夏とありけりや宵寝やまゝん五月雨の宵かこひき
妻とハ一とび着るものぞととび着るものぞととらつ
お妻といひて食ふ炊て食ふあり土民ハ去るは序者夏
と喫めおとありされハ秋も冬もく寝るで夏の番搦
とかきされハ事の骨細ふ事とありさるは五月雨の
時つてきてハ力あくも宵寝やすらんと賤けむきん
と不便がりてふの事又百姓妻曰田家の食物夏とハ芽
一とん粟ふ志かり妻ハ天子もきこし食ふ事知様の例
あり四月の宵とや妻はしとつて妻と調しとら

と 禁裡へ奉るよし清少納言が草紙にも名るぬ○若
氏貯麦法夫夏ハ租あるの穀ある固出上りの時大百姓
五升中百姓三升小百姓二升元乃村集とあり夫食不足
乃者と吟味して夫一貸わしし其後出夏まで相返さ
せり〇魚丸乃石敷減かゆやうに於て凶年乃救と徳意
あり是村一洗の貸附村集色一洗ありていづれを親
疎あく魚村より渡らととありとて夫食貸ハ止
とと村くに好まハ貧窮病者借法又出夏まで相返ハ旬
振給とありと事と預守村人ありハ頼あるとと
往村中不時の助とありとありハ年々此の石敷増とや

う心と用や^しし○八丈島の米廩ハ方言ハ積倉と稱^す
南島の如く地より四五尺柱^{たて}騰^た子^を底と透^すせ風と通し^す
と遊^ば也稻^を籾^にハ二年麦ハ三年粟^を糝^にハ十年許と過^すて^は
耗^すと又麦ハ刈^り干^{して}場^に集^め火と^を糞^て芒^をと焼^き切^り宜^し
分^ちた^る斯^くも^れハ^熱く^る如^く火氣^を徹^して^は虫^を生^ぜど^も又^は
ハ^穂の^存より^茎を^切去^り今^の種子^穂の^たり^して^は積
倉^の深^さも^と熱^まと^云○西土^{より}て^はハ^麦稻^俱に^は田^場
敷^ひる^る火^を付^てハ^丈の^麦毛^を焼^き六^とく^ると^は沖
磯^人談^きり^又西土^各處^麦は^固地^或ハ^稻と^刈り^り田^地
も^と麦^と穂^を六^と亦^同じ^何處^も課^税あり^し大^抵一^畝
子

つき麦^は収^入六^と官^量二^石五^斗也^穀と^菴去^て一^石七^八
斗^の交^積あり^是吾^邦畝^法量^法と^以一^反の^積も^なれ
ハ^一反^の田^{より}稻^を収^入六^と京^量も^て二^石五^斗八^升
帶^て一^石八^斗八^升の^交積^と云[○]東^鑑曰^建長^二年^正月^十
三^日下^野國^結城^郡自^天麥^降如^燒云^々蓋^舊穀^の積^蓄
る^{もの}あり^し○五^車韻^瑞云^宋真^宗時^壽州^上瑞^麥一
本^五穗^咸平^年毫^州麥^一莖^兩穗^又四^岐八^岐の^麥あり^後
漢^張堪^傳堪^拜漁^陽太^守百^姓歌^曰桑^無附^枝麥^穗兩^岐張
君^為政^樂不^可支^本朝^文粹^橋在^列時^和年^豐詩^二阜^橫麥
穗^兩岐^連

麦乃苗

青麦未穂と出
ざる也

麦苗拾遺

蕃名

万葉集よま糸おしよ麦ふ心物のちほぐとおよむぬ慈
と我ハもろ批○建武のむり新田我負胡在西征の時
播磨よて小山田高家が軍律と犯し麦麦と削て耕させ
しと我負を罷よしとさうと意と士卒の疲うるハ大将
の恥ありとて法よ行ふおとを宥られしは高家其情
と感激して後よ我負の命よ代りて忽討死せしりりり
命ハ恩よ申て軽く我の為よハ何と弁辱と一吳志魏祖

令士卒無犯麥太祖馬誤入麥中勅主簿議罪太祖曰何以
律下遂援劍割髮

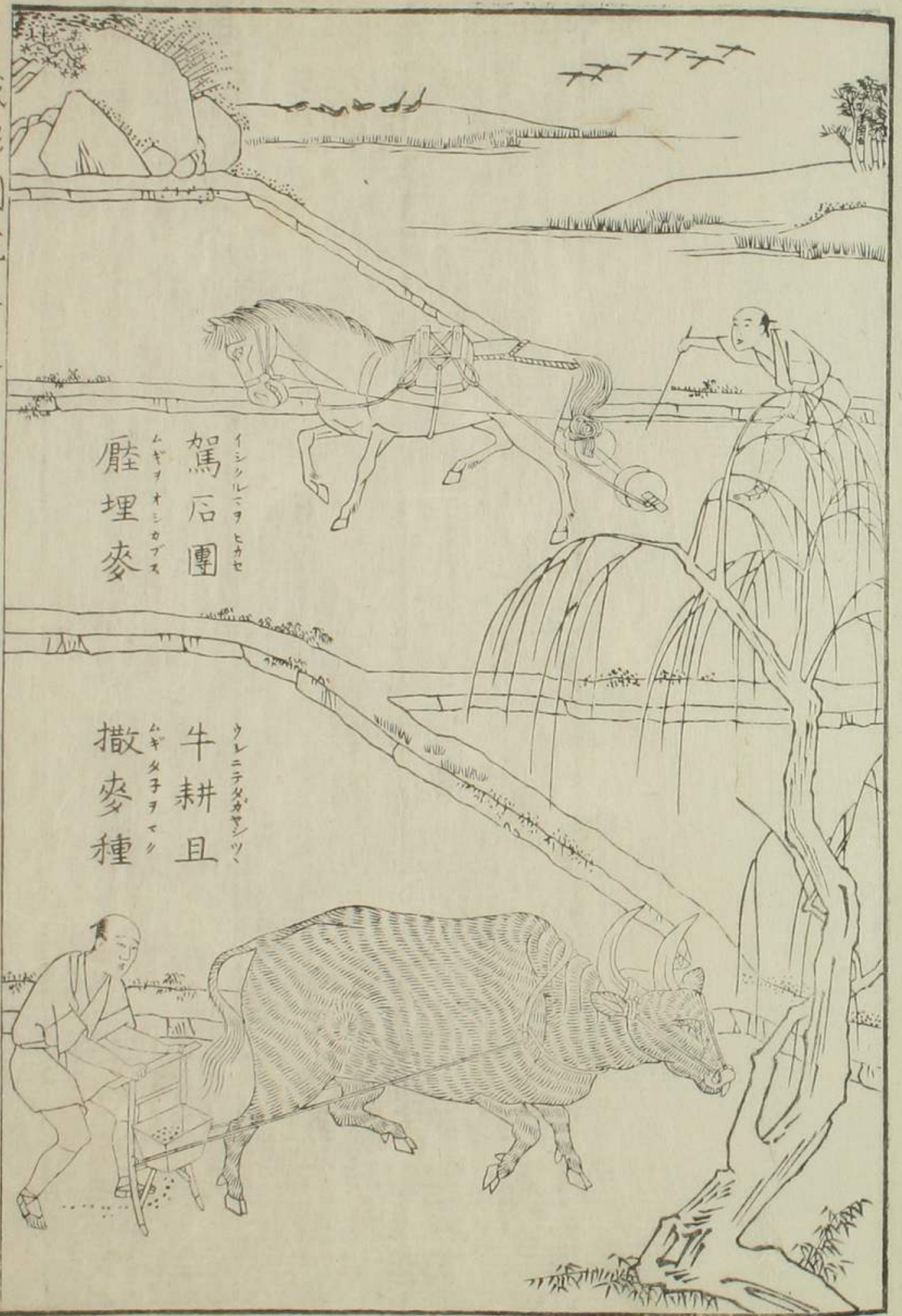
麥乃延喜式○又穀芽ハ和名伊禰乃毛夜志醫
心方よるえり毛也志ハ眺と通つり

麥芽 穰麥芽以上
本艸

蕃名

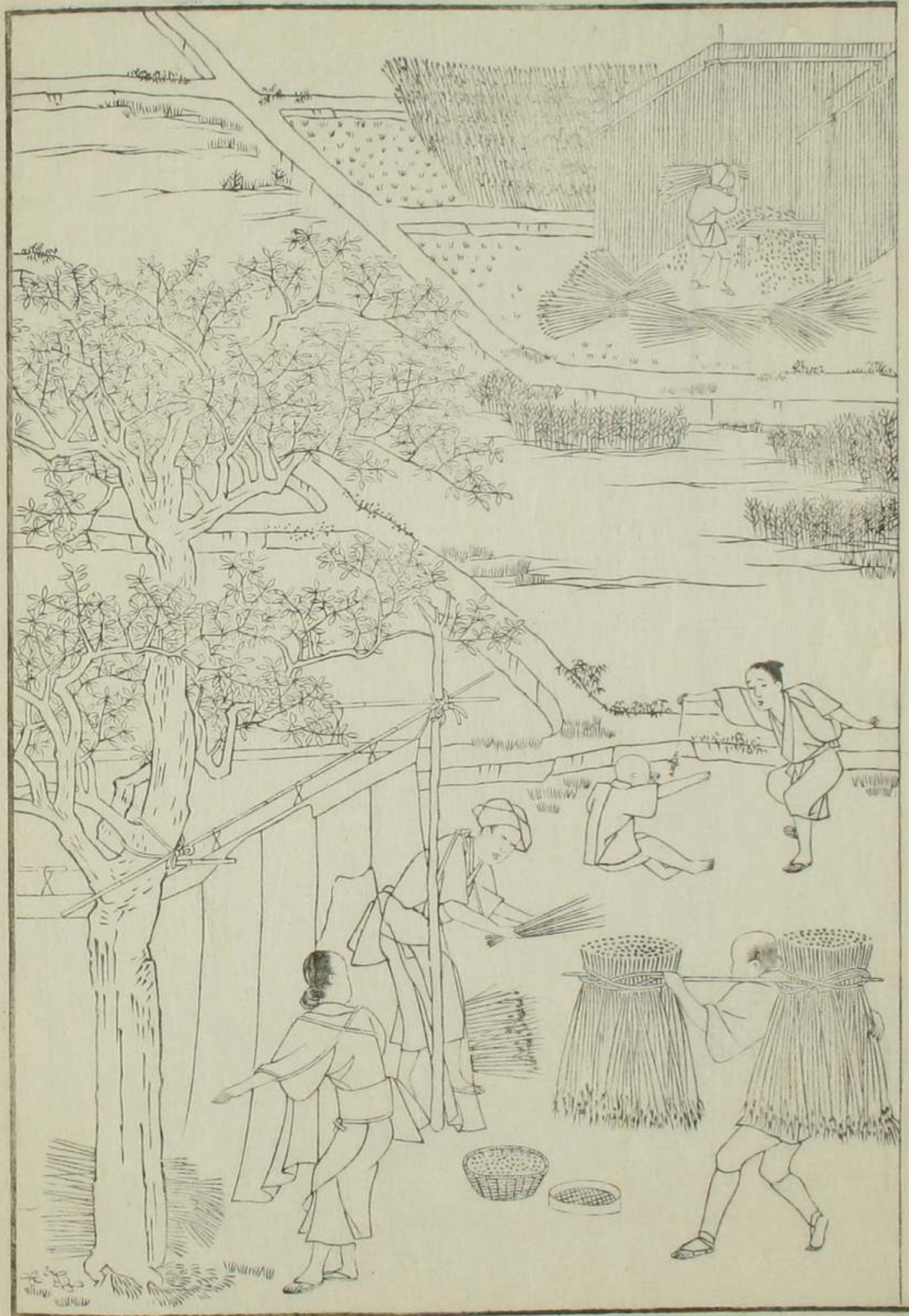
麥の法ハ大麥と三五日或七八日水よ浸し芽の稍生と
丸揚籠の中にいさ口と竹皮或ハ棕櫚乃皮葉ふとて
麦封截カシラ変日アサ月ナカよ芽とせむ凡ぬよつらゆ大とハカシラ
或ハ麦脹て芽いでばるるアア其時ハ復一支日色ぬよ
浸おくカシラぬしかくゆれハ芽カシラとよりさて芽の長く延カシラと

成りぬり藁庭に撒日乾し根髪枯るる六乃種と
 已收蓄て飽ありハ醴等につく是薬用子供と一し綱目
 時珍云麥芽其功主消導此文秦人相謂而食麥為飽飽
 麥芽ハよく穀と消以故に穀食のささるる用て效あり
 又糯米を麦芽を入せし洋て糕とあり比周麦芽と春た
 る臼杵ハ洗淨むといへど糕はつるハ爛きて緊から
 比又妊婦之に食一ハ胎成墮はと可也
 麥乃黑實和名 黑穗和訓 黑麥シロキ
 麥奴和名 鈔引新録單要綱目云
 麥穗將熟時上有黑徽者也
 蕃名スワルトスルハンデガルスト



駕后團
 厩埋麥

牛耕且
 撒麥種



秕麥亦云志
 良年義
 實無麥多識
 編

浮麥日綱

蕃名

凡麥ハ熟ヤリ時ニ連雨ニ遭ハ必里穂成ス又存ヤリ
 實ト多クさるも何レ天工開物云諺寸麥不怕尺水謂麥
 初長時任水滅頂無傷尺麥只怕寸水謂成熟時寸水軟根
 倒莖沾泥則麥粒盡爛于地面也江南有雀一種有肉無骨
 飛食麥田數盈千萬然不廣及罹害者數十里而止江北蝗
 生則大禱之歲也凡麥飯ハ夕殮ハ今郷より麥ハ今郷より
 子浸多ク二三度ニ洗淨シテ炊ハ熟ト費ハ今郷より飯最能熟分



古年義舊事紀

麻牟義和名鈔○蓋真麥より

ハ小麦ハ小麦

小麦別録○和名

崆峒子物異名

蕃名タルウ

小麦乃種二十餘又早中晚ハクビロ種ハクビロの長短大小

里ハクビロ多ハクビロくハクビロ芒ハクビロ多ハクビロくハクビロ穂ハクビロ莖ハクビロ直ハクビロしハクビロ稀ハクビロ小ハクビロ穂ハクビロ多ハクビロくハクビロ芒ハクビロ多ハクビロくハクビロ

凡ハクビロ小麦ハクビロハハクビロ種ハクビロトハクビロ下ハクビロハハクビロ一ハクビロ粒ハクビロニハクビロ七ハクビロ八ハクビロ升ハクビロニハクビロシハクビロベハクビロシハクビロ大ハクビロ麦ハクビロトハクビロ

凡小麦ハ種ト下ハ一粒ニ七八升ニベシ大麦ト

成形圖說卷之十七

十五

白麥白麥

年穗和訓葉の穂

來毛詩亦作秣

白麥淵鑑類函同

麥鄉談

首種行厨南亥

凡そ分らむとも穉シラ子シ前シとのあり
は農業全書小麦は一丁版
は五升荷べし
ま早麦ハ種少穉ハ稍稍相相からべし
相相ハ大
麦と育育べし
○俗法ハ土用をれて麦を育むハ土
用色ぬまば大小麦を育むハ種樹書小麦不過冬と
云耳此のおゆりハ四月十日頃より熟熟む初りなり
を子四月と麦秋をすハ夫本策子送て小穉ハ初麥守
よのと今はと麦の秋は初めり説文云麥金王而生火王
而火○齊民要術云小麥宜下種八月上戊社前為上時中
戊前為中時下戊前為下時○農政全書云當種麥若天旱
無雨澤則薄漬麥種以酢漿并蠶矢夜半漬向晨速投之令

與白露俱下酢漿令麥耐旱蠶矢令麥忍寒麥生黃色傷干
太稠稠者鋤而稀之秋鋤以棘柴糞之以壅麥根故諺曰子
欲富黃金覆黃金覆者謂秋鋤麥曳柴壅麥根也○凡小麥
と漫撒まる事は極て肥く地ありてハ熟し前て後
中うらまる事と多くかし志くれども其地の臍潤い
涼く柔ふくものは能くありて畦地邊の甲のごとく必
澄して灰とますハ中馬糞と糞の土と糞おるは志澄登
あり小の時ハ種子と筋うまりハ云り種と多く前
曾し○或ハ小の西州ハ暖地のごとく高陵阜多く
民の多く甘藷と多く作るハ大小麦の種いと

拙くおととい、孤老農のまうとがめあつてはる
わづらよじりには甘落あられともつ時の麦作より
却てつらあくるをいひしむんいあへハ人民少く
土地ハ閑廣かりハ耕^{タトコ}地と易土^{カハツキカラ}宜^{チリ}成^{チリ}てより
鯨骨干^{チリ}糧^{チリ}糟^{チリ}の類^{チリ}を魚^{チリ}價^{チリ}を^{チリ}と^{チリ}漫^{チリ}撒^{チリ}せしもの
多く殊^{チリ}は^{チリ}農^{チリ}障^{チリ}と^{チリ}裕^{チリ}ありて^{チリ}多^{チリ}入^{チリ}り^{チリ}ハ^{チリ}神^{チリ}そ^{チリ}の
ハ十倍乃^{チリ}取^{チリ}宜^{チリ}の^{チリ}り^{チリ}志^{チリ}くる^{チリ}は^{チリ}洛^{チリ}せ^{チリ}久^{チリ}く^{チリ}人^{チリ}戸^{チリ}殖^{チリ}
て^{チリ}邑^{チリ}里^{チリ}沸^{チリ}り^{チリ}は^{チリ}遠^{チリ}山^{チリ}岳^{チリ}と^{チリ}お^{チリ}異^{チリ}は^{チリ}肥^{チリ}糞^{チリ}の^{チリ}持^{チリ}運^{チリ}と^{チリ}至^{チリ}り
流^{チリ}を^{チリ}麻^{チリ}よ^{チリ}吸^{チリ}と^{チリ}就^{チリ}中^{チリ}に^{チリ}汲^{チリ}よ^{チリ}差^{チリ}して^{チリ}五^{チリ}寸^{チリ}の^{チリ}粟^{チリ}飯^{チリ}と^{チリ}なる^{チリ}
げ^{チリ}より^{チリ}い^{チリ}あ^{チリ}ぐ^{チリ}う^{チリ}忍^{チリ}ハ^{チリ}通^{チリ}あ^{チリ}は^{チリ}る^{チリ}を^{チリ}浸^{チリ}せ^{チリ}く^{チリ}の^{チリ}作^{チリ}

はむりし通^{チリ}よ^{チリ}追^{チリ}付^{チリ}ぬ^{チリ}お^{チリ}や^{チリ}志^{チリ}う^{チリ}は^{チリ}る^{チリ}百^{チリ}年^{チリ}お^{チリ}乃^{チリ}農^{チリ}書^{チリ}よ
書^{チリ}く^{チリ}る^{チリ}敵^{チリ}打^{チリ}攘^{チリ}りの^{チリ}丸^{チリ}實^{チリ}も^{チリ}ど^{チリ}多^{チリ}疑^{チリ}ふ^{チリ}く^{チリ}お^{チリ}是^{チリ}志^{チリ}今^{チリ}の
お^{チリ}遠^{チリ}ある^{チリ}所^{チリ}以^{チリ}城^{チリ}考^{チリ}へ^{チリ}は^{チリ}る^{チリ}あ^{チリ}る^{チリ}て^{チリ}ハ^{チリ}今^{チリ}と^{チリ}多^{チリ}入^{チリ}
し^{チリ}ら^{チリ}つ^{チリ}の^{チリ}ま^{チリ}ろ^{チリ}く^{チリ}よ^{チリ}ま^{チリ}ろ^{チリ}ハ^{チリ}小^{チリ}麥^{チリ}麵^{チリ}の^{チリ}丸^{チリ}實^{チリ}一^{チリ}石^{チリ}二^{チリ}八^{チリ}九^{チリ}
斗^{チリ}と^{チリ}は^{チリ}る^{チリ}もの^{チリ}あり^{チリ}粒^{チリ}を^{チリ}水^{チリ}田^{チリ}ハ^{チリ}小^{チリ}麦^{チリ}と^{チリ}挿^{チリ}を^{チリ}う^{チリ}は^{チリ}る^{チリ}の
粒^{チリ}を^{チリ}瘦^{チリ}衰^{チリ}て^{チリ}穉^{チリ}の^{チリ}成^{チリ}宜^{チリ}む^{チリ}て^{チリ}耗^{チリ}し^{チリ}もの^{チリ}あり^{チリ}唯^{チリ}大^{チリ}麦^{チリ}と
ば^{チリ}挿^{チリ}る^{チリ}て^{チリ}し^{チリ}とい^{チリ}つ^{チリ}り^{チリ}○^{チリ}古^{チリ}今^{チリ}醫^{チリ}統^{チリ}云^{チリ}小^{チリ}麥^{チリ}晒^{チリ}乾^{チリ}餅^{チリ}了^{チリ}入^{チリ}
中^{チリ}或^{チリ}桶^{チリ}櫃^{チリ}以^{チリ}乾^{チリ}麥^{チリ}蓋^{チリ}密^{チリ}不^{チリ}生^{チリ}蛾^{チリ}麥^{チリ}の^{チリ}飛^{チリ}蛾^{チリ}と^{チリ}化^{チリ}お^{チリ}ハ^{チリ}述^{チリ}異^{チリ}
記^{チリ}よ^{チリ}と^{チリ}ん^{チリ}ろ^{チリ}り^{チリ}凡^{チリ}梅^{チリ}雨^{チリ}中^{チリ}ハ^{チリ}乾^{チリ}お^{チリ}と^{チリ}ふ^{チリ}は^{チリ}る^{チリ}一^{チリ}日^{チリ}よ
て^{チリ}と^{チリ}ま^{チリ}く^{チリ}日^{チリ}よ^{チリ}干^{チリ}して^{チリ}は^{チリ}夏^{チリ}の^{チリ}比^{チリ}より^{チリ}天^{チリ}氣^{チリ}の^{チリ}晴^{チリ}を^{チリ}候^{チリ}く^{チリ}當^{チリ}

造乃うへりて炎天より三日を乾かし収むべし温氣
あれば寒るる麦蛾と他の患あり

麥粉新撰 小麦粉

麩和名鈔引 説文麥末也亦作麵○麩の細き篩ひしはと
飛羅麩と云束哲り賦に重羅麩麩飛雪白と他き也

蕃名タルウメール

是小麦の粉あり温淘水引索麵結果鑲餅籠餅等の類皆

造る盤し今昔物語に某寺の別當より倭奸の僧あり吾小

慳夏次麦穂多く出たりはと客人も多集て食けり其

食跡をば檀書は葉あど云ぬきばとて大なる折櫃一合

又入置てりり翌年夏よりありその折櫃を不意急ぎて破

ハ去年の麦繩が加しとて丸下てるる者れば蛇あん粒

ありとあり建武年中行事にはく盤いは目ぢりき者か

れば定て人も扱ばつらなるといふさく盤いは即索

餅あり禪問抄に麵如索繩也是と麦繩ぞ和名鈔に筑籬

は麦索煮篋也長秋記天永相撲人等賜索餅六と云ん

索麩を食ふの宜しく油と○職人煮歌合にてうさ

いのおきの上はゆひぎのしりあげりせやの月わ

より尺ゆ是索麩の要れどとわれど今の温飩の事ある

べししり河が流るるて想ふべししり河の端門は

前より下らんてせは嫁君ハ袷衣の中將と慕ひては

韓泊まで竊に外城ありて事ありて書に沖の
方城又やまはばやいさくありて浮雲もあく月のさや
のに清くくりにたりと海のおもては或しりて
えど遠くと見えたりされどもに家海ありて
て舟の遠くはあがれはるるにさきさきして
と一々背とうらふもいと哀にやゆ飛を針君よめ流
きてもあふせりやと外城ありて○葛切温麦ハ固物
ひわげのせりまちとありて
みして是と切麦といふ正字通云今切麦引餅水今温麦と
泛て温飩と呼つり和名鈔又轉飩といふ者即今の温飩也
温飩と造る法ハ塩水取用て麩と漉て平牢丸とし凡麩
のハ塩中蓋一オシヒダ小棒まで按擗あつてび棒を捲て連ふ之
を打ふと数篇あれハ堅く伸て韋のバとし志うして
之割六と五寸許條乃たくとすと熱湯に投て煮あす時よ

酒少許梅干一匁と入まは更み佳固て引わげ洗淨の又
よ熱湯に浸し醬油を澆て吃ふなりオシヒダ擦薑刺葱粉椒ふど
加つて味と附るなり唐人ハ炒炙ふど細く割あせて
喫ふと云蓋所謂経帯麩ある乎○冷麩ハ温飩と造る法
と同一煮て洗ひわげ冷水に漉し食ふ今多く乾温飩ふ
し時よ隙に熱湯に投し用う其條の長さの細革あど
呼つり凡冬ハ温みし夏ハ冷あすは取るといへども冷
麦ハ多く食ふとうらむる若麩毒の中らば宜しく蕪葛山
椒杏仁等者も味は酸はる○漢景帝王我の湯餅と名
ふふと何り又唐史云玄宗后王氏以愛弛不自安泣曰陛

下不念阿忠脫紫半臂易斗麩為生日湯餅耶青箱雜記云
 湯餅濕麩也凡以麩為食煮之皆謂之湯餅南史云宋郭原
 平及文帝崩日食麥餅一枚餅亦餅也書隱叢說云不
 托亦名湯餅又名胡蝶麵又雲仙散錄云謂剪刀麩ハ蓋切
 麥みして宋清明上河圖上白細麩ふと出せハ晒麩
 の事ありし又宋杜衍が食于家惟一麩一飯ありとあり
 一麩一飯ハ小麦粉の搗入一搗みて口子糊せしあり
 ハ麩團也或お扁の切て條片とし豆油鼓汁にて煮或菜
 蔬五味にて煮調て食ふ食物本州汪云以麩團煮熟食之
 曰麩飽饒を按て天工開物云四海之内燕秦晋豫齊魯諸
 道悉民粒食小麦居半而黍稷稻粱僅居半西極川雲東至

閩浙吳楚腹為方長六千里中種小麦者二十分而一磨麵
 以為捻頭環餌饅首湯料之需而饗飧不及焉種餘麥者五
 十分而一間閭作苦以充朝膳而貴介不與焉とありさ
 バ北京等の地方平民ハ麵を常食とせしむの和菜人ハ
 煮て食ふとせしむし和菜人ハ朝夕の食ハ麩にて作せしむ
 和菜語ブロートあり而稲穀あきぬ飯其上糯米は麩
 ハ一日糲二一搗むとせしむとせしむとせしむとせしむ
 方の糲もあきぬとせしむて餅も作りがさる皆麵と調ひ
 粘氣は附て餅と作とせしむとせしむとせしむとせしむ
 ハ糯米をすりて臼杵とせしむとせしむとせしむとせしむ
 さしむとせしむとせしむとせしむとせしむとせしむとせしむ

七 蒸粉 五 麦粉 五 白沙糖 三 雞卵 三
 合 百目 但 煮 雞 卵 八 甲 但 雞 卵 三
 糖 七 目 入 塹 取 用 也 雞 卵 八 甲 但 雞 卵 三
 少 橘 餅 顆 二 白 沙 糖 半 斤 錫 此 外 丁 子 七 加 色 江 史 子 健 菊 林
 糕 の 燒 換 是 と お 肌 じ ○ 調 菓 芳 白 沙 糖 斤 廿 粉 廿 合 廿 子 油
 六 雞 卵 廿 五 甲 雞 正 臘 脂 小 形 ○ 大 寶 宗 麦 粉 廿 一 雞 卵 五 白
 沙 糖 目 合 白 麦 粉 入 少 白 沙 糖 百 目 但 ○ 雞 蛋 糕 六 條 廿 麦
 粉 一 白 沙 糖 合 一 斤 三 雞 卵 廿 六 胡 麻 油 二 南 碎 炭 斤 十
 ○ 輕 肥 糕 條 六 十 上 白 沙 糖 合 六 麦 粉 一 子 合 落 地 生 一 合 橘 餅 顆 四
 雞 卵 六 嬰 粟 八 寸 胡 麻 油 八 寸 塩 勺 三 炭 四 斤 蒜 一 子 合 ○ 求 肥
 糖 三 十 麦 粉 合 上 白 米 三 夕 合 雞 卵 甲 一 上 白 沙 糖 十 斤 四 蒜 粉

二 合 五 旦 但 ○ 大 寒 糕 一 瓶 小 豆 一 合 升 諸 粉 合 六 麦 粉 合 五 雞 卵
 吉 野 葛 旦 但 ○ 大 寒 糕 一 瓶 小 豆 一 合 升 諸 粉 合 六 麦 粉 合 五 雞 卵
 三 白 沙 糖 斤 三 薯 蕷 三 合 ○ 鼓 羹 十 條 分 薯 蕷 斤 六 上 白 米 合 五 小
 豆 七 合 上 白 沙 糖 斤 三 麦 粉 二 合 蕷 粉 二 合 雞 卵 甲 三 綠 豆 八 合 上 白
 豆 糕 一 瓶 一 寸 十 條 分 箱 長 麦 粉 合 五 小 豆 八 合 綠 豆 八 合 上 白
 沙 糖 斤 三 蕷 粉 合 五 雞 卵 甲 三 ○ 淺 茅 生 錫 三 分 薯 蕷 斤 八 上 白 糯
 米 三 合 上 白 沙 糖 斤 一 斤 雞 卵 甲 三 蜜 目 十 麦 粉 合 六 白 胡 麻 合 二 炭
 二 ○ 和 歌 浦 糕 一 瓶 上 白 米 一 升 肉 五 合 小 豆 一 升 紅 花 八 上
 白 沙 糖 斤 三 麦 粉 二 合 蕷 粉 四 合 雞 卵 甲 三 ○ 磯 邊 糕 一 瓶 上 白 米
 一 升 內 三 分 一 上 白 沙 糖 斤 三 紅 花 五 蕷 粉 合 六 麦 粉 二 合 小 豆
 一 升 胡 麻 五 雞 卵 甲 三 ○ 吉 野 糕 一 瓶 小 豆 七 合 雞 卵 甲 三 上 白

沙糖一斤 落粉七合 上白米一斤 二種三分 二種一分 麥粉五合 紅花六
 ○滿開梅五合 白砂糖二百目 紅花五合 茶或青菜
 入と夫餅製造名法 凡百新舊同あり 大抵ハ糲米 細粉
 麦粉橙汁 氷白二糖と調和せり 下子多て ハ垣 餘少許
 と加味もるも あり
 小麦乃屑和名鈔 ○又小糲ハ即 加字粉乃屑和訓 殼カ
 粉 布須麻朝食鑑
 麩和名鈔引 説文小麦皮屑也 屑亦作麩又按子説文麩小
 麦也引麦と 了又麩磨 麩粕 麩ハ 麩査 査以上 正音
 審名

小麦の屑皮ハ沐浴して 脂垢と 去はべし 根殼と 炒子 用
 う又屑と 水と 漚揉 ハ即麩筋 と多 取多 取多 取多 取多 取多
 う又底の渣泥と 晒乾て 糲粉と 多る 即麦糊 也 諸匠 家は
 年と 淨もの と愈 佳と 又麩 ざんと 多し 又燒 餅と 多せ
 一以 麩乃燒ふ といつ 網目は 麦粉本經 逢原は 小麦粉
 と云り 烏龍膏ハ經 年の麦粉糊と 酷烈米醋 子和 て熬 て
 膏茶と 以攪 地子 附て 玄妙なり 但熬 久し 多れ ハ黄
 黒色は 多く ○麩筋と 造り ハ小麦の粉屑と 桶に 入水 子
 和塩少と 加一 豆を 以て 數回を 踏揉て 洗ひ わが れハ 即
 麩筋成 多し 上膳に 供る ものハ 多く 多て 揉成 し市 家の

ハ足ヲ踏む俗ニ丸熟苜蓿子乃製わす
○思案、穀ハ生、熟一行、穀ト成テ未、糯米此粉中蓋一
 川温低の粉少し砂糖五斗目とも雷盆ハ入て純摺混
 醋て竹皮子包こしく燥て皮と解以或ハ油子熬或ハ淡
 醬油と和して煮下随て切用さハ其味甘脆く老人とい
 つとと吃切易し
 熬麥 熬粉 麥焦 波通多伊或曰碎飯
 禮周禮註熬麥○ 糗說文熬麥也以凌蒸磨成屑西土の
 麥說文煮麥也 糗說文熬麥也 麥以凌蒸磨成屑西土の
 麥以熱米灰謂之 麥以熱米灰謂之
 蕃名ゴルトメール

麥麩

集韻女麩也
 小麦為之

黃蒸 磨小麦
 為之

黃衣 以上蘇敬本州
 ○是麩の花也

蕃名



此等糯米及小麦をて味噌豆油鼓と造醸乃用あり或ハ

沙糖子和らふ但 本邦の麩ハ糯米以用て大小麦と

取らば麦麩ハ豆油子入る

麥莖和名 麥莖

稻亦作 稻 麥莖正音

蕃名ストローハンデゴルト

大小麦とも中空あり小麦稱ハ屋と葺り得り壯

し登と進法具と装笠し又儀子地て莖莖胡麻芥子の子
 と入と俵どしてむよし程ハ漏出て費多し因此桑子收
 あり○小麦稍の冷灰汁ハ膿血の衣服拭しうるし婦
 人の衣子乃給振とおと次あり

加良須年義和名鈔○本州和名云穢麦馬所食者也以作

厚皮麥通和字青麥多識赤麥一年麥穢麥俗云

麥の種ハ弘法法源厚の四草鞋の内子と略附て抄

次況のや弘法ハ法乃温

取相の時ハハカ

穢麥穢亦作穢別錄○和名鈔引新抄青科麥蘇敬水州

麥あり網目云穢之穀厚而粗穢也

産陝西一名青標即大麥一名天工開物云穢麥獨

專以飼馬饑荒人乃食之飼馬と云之の本州和名の記

此種あり芭粟食物黑穢麥廣志米麥蔚麥玉

麥以上鈴鐺麥感京通志

穢名ハールゴル

穢麥子二種あり一は小麦子似て大く一は大麥のおと

して小麦子は冬と夏と大麥は感と

ふたふたは一年麦とも尚歳麦といひて立

春以ほ子玉種うゑて中子持しの子是あり次

本州は正月種、之名春種、是より齊民要術の春種種麦と
 わりて非良地則不須種と云々、れど肥饒なぬ地は
 う忽てもよるしきりのあり夫田民の審一き美といと
 はなく又價がくは肥成むべきも立あきゆ急蒔種
 の時節とつゆの後の土物の出なるとと速種あはハ
 大小麦をばう忽ゆせどしてこの種麦をばう者も多
 かりるをばうを聞よ、他と異るあんより寧ろとのし
 と播せざる大とつるハ天札のつる願種あはるとしるの
 仍地の一爾雅註雜氏云俗間謂麥下為萹言艾萹其麥以
 其下種亦豆則是卒歲之間無曠土閑民惜農所難故勸之



蕎麥

曾婆 續紀 ○今曾婆の音轉て曾

曾婆年義 黒麥ノロキ乃皮黒ノロキ以上和名鈔○此更

蕎麥嘉祐 收麥 烏麥以上群芳譜○細目李時珍云丹

本州嘉祐 花麥南寧 木麥郷藥 華蕎盛京 甜蕎細目俗

也陪麥 格物論 蕎麥格物 陪麥論 華蕎通志 甜蕎呼以別

蕃名ブーシクウイト

曾婆とは此更の三稜ミカドあるといひていふ也和名鈔は椶椶

和名曾婆乃木唐韻云椶椶木也又四方木也西都賦は觚

し通證は工匠材椶椶椶殿角也之と曾彼くくと浸るうこと

婆とるると此義あり何脈は曾婆布久と云あり於豆腐の四角なりりぬしは椶あるとい

也田家の常言は麦と蕎麥と常相雜カクキ麦曰吾ハ是ハ收と

蒙カクとも稱せ扱ツヒべし蕎麥曰吾ハ三角の椶が一角地は就

ふどオヒクツいふは逆ツヒせ扱ツヒしとつりしとや言ハツヒ扱ツヒふが

も奈オヒクツせの扱ツヒて易と扱ツヒる大のもの物食く麦と水ツヒぎと麦

の食料は用の回しられハツヒ扱ツヒ抄ツヒは麦類ハ收ツヒくや天

工開物ハ蕎麥實非麦類然ツヒ以其為粉療ツヒ飢傳ツヒ名為麦則麦

之而已此間の俗今曾婆は利の物と主ツヒとしてツヒ曾婆年

義といふは此のものと麦と二物ツヒ乃やうとありあり宣

胤記ツヒ字ハ蕎麥とのこと何うは々の蕎麥切ツヒる事とて

えこれツヒ和訓ツヒ果ハ更大ツヒあして椶高と高倉ツヒといふツヒ宜小

成形圖説卷之十七 二十七

しく稜^{カト}卑^ヒと米^{コメ}と^コびと^ク多く^ク按^スる^ル多^ク倉^ハ大^クと^シて^シる^ル
 稜^{カト}ふ^トし^テ米^{コメ}と^コび^ト小^クと^シて^シる^ルその^ノ稜^{カト}は^シし^テ○續^シ後^ノ紀^ノ
 曰^ク令^レ畿^ノ内^ノ國^ノ司^ノ勸^メ種^ヲ蕎^麦麥^ヲ以其^ノ所^ノ生^ル土^ノ地^ノ不^レ論^シ沃^瘠收^ノ獲^ノ只^シ
 在^ル秋^ノ中^ニ稻^ノ梁^ノ之^レ外^ニ是^レ為^ス食^ノ也^ト是^レより^ノ前^ニ元^ノ正^ノ紀^ノも^ト六^ノノ^ノ事^ト
 是^レより^ノ前^ニハ^シあり^テす^ルの^ノ事^トは^シし^テ○農^ノ
 家^ノ諺^トも^トば^ルは^シむ^シ時^ノ蕎^麦麥^ノ前^ニと^シハ^シる^ルハ^シ昂^星也^ト星^此
 の^ノ像^ノ玉^ノの^ノ装^束乃^ハ御^鏡は^シむ^シ時^ノハ^シ申^時也^ト秋^ノ夜^ノ中^ニ子^ノ
 の^ノ次^ノ昂^星乃^ハ天^ノ中^ニある^時分^ニ蕎^麦と^シ前^ニす^ルこの^ノ時^ノなり^又
 曰^ク苾^穂乃^ハ出^初時^トと^シる^ル蕎^麦と^シ前^ニす^ルい^テり^凡風^ノ土^ノ
 中^ニて^テ聊^ノの^ノ遊^速あり^トい^フと^シる^ルハ^シ一^條七^十五

日^ノみ^テて^テ夏^ノ越^也と^シて^テ志^ノ霜^と長^ル九月^ノも^ト早く^ク霜^降ハ^シ田^ノ
 家^ノ切^レよ^此之^ノ傷^ムむ^ルは^シ秋^ノ半^ニ下^種不^レ雨^月而^シ即^チ收^メ其^ノ苗^遇霜^即殺^ス
 る^種み^し何^レハ^シじ^りより^ノ潤^嗣し^よと^シて^シる^ル天^ノ
 工^ノ開^物云^フ蕎^麦則^チ秋^ノ半^ニ下^種不^レ雨^月而^シ即^チ收^メ其^ノ苗^遇霜^即殺^ス
 邀^テ天^ノ降^霜遲^ク則^チ有^レ收^メ矣^トされ^ハ下^種ハ^シ立秋^ノ前^ニ後^ニみ^し
 て^テ種^ノく^種多^ク種^ノれ^ハ實^少し^大く^ハ漫^撒る^ル也^ト
 灰^ハ馬^牛糞^干臭^塩氣^の焦^灰或^ハ塩^深る^ル土^と交^テう^る
 う^れも^シ成^實多^クし[○]凡^々う^るの^ノ地^と耕^ハれ^ルと^シ三^遍
 あり^テ三^重ノ^ノ種^も多^ク實^も多^ク也^ト但^シ此^ノノ^ノ實^熟て^もも^ろ
 く^脱粒^も下^ノ二^重ハ^シ黒^く上^ノ一^重ハ^シ尚^も多^ク耐^ル也^ト

て刈^カ刈^キし上^ウまて思^シて^テ刈^キ節^{セツ}お^ハはれは実^ミ謝^サ去^キあ
り又^マう^ウる^ルの^ノ日^ヒ必^ニ雨^{アメ}濕^シに^ニ遇^ユば^ハや^ウも^クし^テ雨^{アメ}ふ^リれ
時^トと^シ浸^シ潤^{ジュン}する^ル地^チよ^リ前^マに^ニい^ハり^テ種^{タネ}肥^ヒ養^{ヤウ}と^ト用^ユて^モ宜^イの
里^リ何^ニ〜[〜]○凡^ソ極^{キョク}よ^ク小^コ麦^{マキ}れ^レ種^{タネ}子^コと^ト交^カて^テ前^マと^ト入^イ子^コ前^マと
云^ク蕎^ソ麦^{マキ}ハ^ハ毎^マ月^{ツキ}何^ニも^モり^ニ以^テ熟^{ジュク}上^{ジョウ}と^トの^ノま^マれ^レと^ト小^コ麦^{マキ}は^ハ其^ノ以^テ
又^マ長^チ茂^{マウ}て^テ工^ク夫^フと^ト省^{シヨウ}乃^ハ利^リと^ト兼^{ケン}得^{トク}なり^ニ○此^ノ其^ノの^ノハ^ハ黑^ク墳^{ボウ}乃^ハ
か^カる^ルよ^ク地^チよ^ク宜^イし^シ信^シ濃^{ノウ}の^ノ地^チハ^ハ蕎^ソ麦^{マキ}よ^ク宜^イし^シ土^{ツチ}よ^クて^テ其^ノ
穀^{コク}同^{ドウ}と^ト多^タく^ク上^{ジョウ}の^ノ産^{サン}と^ト其^ノ地^チ自^ジ然^{ゼン}生^{セイ}の^ノ物^{モノ}あり^ニ肥^ヒ養^{ヤウ}
と^ト施^シも^モ漫^{マン}撒^サみ^ミて^テ種^{タネ}よ^クく^ク生^{セイ}と^トく^ク物^{モノ}西^{セイ}州^{シュウ}の^ノ産^{サン}に^ニ佳^カ
し○著^{シヨク}聞^{ブン}集^{シツ}に^ニ澄^{セイ}惠^ヱ傳^{デン}那^ナ漢^{カン}あり^ニる^ルも^モ其^ノ留^{リウ}よ^ク蕎^ソ麦^{マキ}と^ト極

て^テ其^ノと^トあ^アる^ル秋^{アキ}登^{トウ}人^{ジン}之^ノ乳^ニ引^キて^テ乳^ニり^リち^チり^リと^トす^スて^テよ^ク免^メ
る^ルぬ^ニと^ト人^{ジン}は^ハ去^キを^ヲう^ウは^ハと^トや^ヤま^マる^ル〜[〜]ん^ン拵^ケび^ビと^トり^リて^テ其^ノ
は^ハ志^シを^ヲ引^キり^リと^トぬ^ニり^リ○蕎^ソ麦^{マキ}切^キと^ト打^ウハ^ハ全^{ゼン}く^ク罅^ケと^ト同^{ドウ}じ^ジ但^タ塩^{エン}
水^{スイ}と^ト用^ユぬ^ニと^ト冷^{レイ}み^ミと^トて^テ漉^スぎ^ギし^シ煤^{バイ}煮^シて^テ煎^{セン}箱^{コウ}子^シ盛^{セイ}て^テ煎^{セン}
か^カく^ク煮^シし^シる^ルと^ト煎^{セン}は^ハい^ハつ^ツり^リ酒^{シュ}鯉^{レイ}節^{セツ}と^ト醬^{ジャン}油^ユ子^シ煎^{セン}和^ワし
〜[〜]汁^{ジュ}と^ト擦^サ菑^{サイ}海^{カイ}苔^{タイ}橘^{キョク}皮^ヒ椒^{カウ}粉^{フン}山^{サン}荃^{セン}と^ト配^{ハイ}て^テ食^シふ^フ也^ヤ○夫^フ
夏^{ナツ}日^ヒ乃^ハ麦^{マキ}煮^ニ冬^{フユ}乃^ハ蕎^ソ麦^{マキ}煮^ニハ^ハも^モ残^{ゼン}子^シ達^{タク}て^テ宴^{エン}席^{セキ}は^ハ菜^{サイ}子^シ炊^シ費^ヒ
〜[〜]と^ト煎^{セン}は^ハ生^{セイ}と^ト曝^{ハク}の^ノ二^ニ品^{ヒン}何^ニも^モ市^シ店^{テン}麦^{マキ}麴^{コク}と^ト雜^ザふ^フる^ルもの
は^ハ味^ミ淡^{タン}し^シ油^ユ藩^{ハン}の^ノもの^ノ純^{ジュン}物^{モノ}と^トて^テ完^{カン}と^トく^クも^モ煎^{セン}は^ハ土^{ツチ}と^トて^テ其^ノ
宋^{ソウ}の^ノ時^{トキ}より^リぞ^ゾ毎^マ一^{イツ}食^シふ^フとい^ハつ^ツり^リ王^{ワン}禎^{チン}農^{ノウ}書^{ショ}云^ク蕎^ソ麦^{マキ}磨^マ而^ニ

為麪作煎餅配蒜食或作湯餅謂之河漏大和本州河漏
とて蕎麦切ありといつるものハ誤あり西土てハ
蕎麦粉と温飩のバと湯麪ありて卵承ふど配劑て變
斯方の蒸蕎麦ありと沖繩人言はば何漏も湯麪あり
ろと知べし風俗文選蕎麦切と頌て云蕎麦切といハ
わと信濃本山峯より出てていまぬく云くにてんや
されるはれバ宇治乃茶河にて同トク茶臼石子名高
く伊吹若天下にかられるはれバからみ大根又此山
と極上と定じ常に胃の氣と先をらし決着と教じ命
と迄る解毒ありにいづこの虚氣人り中風の毒といふ

名をきくれ蕎麦喰ぬ人も中風ハさらならば
昔々蕎麦一人の罷となりしといふハ○或曰近江
國マて蕎麦麵と煮時其中に薑州あれバ釜中の麪咸
く爛て深とみと又蕎麦と過食し胸腹煩懣ときは薑
州の末と白湯を調へて服げ函を治る又多田秋野曰中
榮の話ハ蕎麦麪減食ふんとて密紙法既子蕎麦緑の
バとくそ紙大釜入てゆでゆと一筋とゆらとハ
づり湯とゆけて形ありハいハいハふと響きる紙ゆて
又ゆでさららにをむ湯と湯ハゆを能く密方一ハ
とらり紙ゆて紙出し翌日能何としらるハ朝蕎麦

布を多くたきうる禍もあり予此話を耳よりちて其後
京六条の人志ううりそむきりて過食して腹赤くい
つと甚し予醫あつどといつどと其席まで入るゝと思ひ
ど意海布はせんどさせて用おられバ腹中忽ち冷し
巴吉人の始て茶の能毒を知るもかゝは事あるべし意
海神とむを消の能ハ法の本州ももんえん錢と萱葉と
まきて嘔バあつくとすれ又物とさうきびのからまて
兼と何ちせそ切まるいりある梅干と核ともは輪切又
ある類者工夫して仕出さるゝてハ何じ思ひあ
ぬが始とちりゝふあるべし友人のあせしるハ後世乃

この故事とあるもふその如し○蕎麦を多く食ひ回し
く西瓜と喫ハ煩悶て罪よむる者何り西瓜を先おし蕎
麦と後よむれば害亂し又俗に猪蕎麦は合食を戒む戒
者之を犯して浴室に入りに皮膚破裂せる者あり是遇
の事也○田蕪と蕎麦は合食下れハ死にむると云試に
生田蕪と蕎麦粉と一とせりに煮泡立て是は瀉毒知
へし○蕎麦末と大黃二味と服して能便毒瘧痛を治む
蓋大瀉下故に脾胃虚弱の者ハ用おがし蕎麦記曰
腸胃を空よし氣力を益し精心を清くはるれども多
く食は中風を生し内傷は菜菔の卸汁あはは蕃椒乃煎

汁と飲ハ飽腹の患と解^{ナホ}と^{ナホ}了^{ナホ}按^{ナホ}上^{ナホ}膳^{ナホ}の^{ナホ}後^{ナホ}は^{ナホ}葛^{ナホ}粉^{ナホ}
 と^{ナホ}差^{ナホ}ひ^{ナホ}る^{ナホ}ハ^{ナホ}酒^{ナホ}食^{ナホ}子^{ナホ}醫^{ナホ}する^{ナホ}と^{ナホ}耗^{ナホ}さ^{ナホ}る^{ナホ}ひ^{ナホ}る^{ナホ}の^{ナホ}位^{ナホ}と^{ナホ}強^{ナホ}食^{ナホ}
 して^{ナホ}内^{ナホ}痛^{ナホ}及^{ナホ}あ^{ナホ}ん^{ナホ}は^{ナホ}い^{ナホ}と^{ナホ}都^{ナホ}し^{ナホ}き^{ナホ}わ^{ナホ}さ^{ナホ}る^{ナホ}べ^{ナホ}し^{ナホ}食^{ナホ}物^{ナホ}便^{ナホ}
 寛^{ナホ}曰^{ナホ}冥^{ナホ}東^{ナホ}の^{ナホ}俗^{ナホ}は^{ナホ}除^{ナホ}夜^{ナホ}毎^{ナホ}は^{ナホ}葛^{ナホ}麦^{ナホ}粉^{ナホ}と^{ナホ}食^{ナホ}と^{ナホ}福^{ナホ}葛^{ナホ}麦^{ナホ}と^{ナホ}云^{ナホ}是^{ナホ}
 冥^{ナホ}東^{ナホ}三^{ナホ}長^{ナホ}者^{ナホ}と^{ナホ}増^{ナホ}淵^{ナホ}民^{ナホ}部^{ナホ}と^{ナホ}云^{ナホ}者^{ナホ}の^{ナホ}家^{ナホ}より^{ナホ}起^{ナホ}る^{ナホ}ハ^{ナホ}小^{ナホ}金^{ナホ}
 玄^{ナホ}蕃^{ナホ}増^{ナホ}淵^{ナホ}民^{ナホ}部^{ナホ}東^{ナホ}波^{ナホ}毎^{ナホ}除^{ナホ}折^{ナホ}年^{ナホ}中^{ナホ}の^{ナホ}事^{ナホ}漸^{ナホ}て^{ナホ}葛^{ナホ}麦^{ナホ}粉^{ナホ}と^{ナホ}吸^{ナホ}ハ^{ナホ}
 金^{ナホ}茂^{ナホ}右^{ナホ}妻^{ナホ}なり^{ナホ}波^{ナホ}毎^{ナホ}除^{ナホ}折^{ナホ}年^{ナホ}中^{ナホ}の^{ナホ}事^{ナホ}漸^{ナホ}て^{ナホ}葛^{ナホ}麦^{ナホ}粉^{ナホ}と^{ナホ}吸^{ナホ}ハ^{ナホ}
 一^{ナホ}首^{ナホ}と^{ナホ}誣^{ナホ}に^{ナホ}母^{ナホ}の^{ナホ}中^{ナホ}は^{ナホ}目^{ナホ}出^{ナホ}を^{ナホ}記^{ナホ}す^{ナホ}の^{ナホ}は^{ナホ}花^{ナホ}の^{ナホ}葉^{ナホ}花^{ナホ}咲^{ナホ}
 冥^{ナホ}の^{ナホ}り^{ナホ}こ^{ナホ}り^{ナホ}と^{ナホ}細^{ナホ}く^{ナホ}供^{ナホ}是^{ナホ}は^{ナホ}御^{ナホ}して^{ナホ}年^{ナホ}越^{ナホ}せば^{ナホ}と^{ナホ}食^{ナホ}ふ^{ナホ}夫^{ナホ}貧^{ナホ}
 富^{ナホ}ハ^{ナホ}命^{ナホ}あり^{ナホ}何^{ナホ}そ^{ナホ}人^{ナホ}と^{ナホ}知^{ナホ}ん^{ナホ}や^{ナホ}意^{ナホ}婦^{ナホ}の^{ナホ}意^{ナホ}と^{ナホ}い^{ナホ}ふ^{ナホ}し^{ナホ}此^{ナホ}三^{ナホ}
 者^{ナホ}あり^{ナホ}極^{ナホ}て^{ナホ}者^{ナホ}畜^{ナホ}し^{ナホ}窮^{ナホ}士^{ナホ}曰^{ナホ}て^{ナホ}曰^{ナホ}吾^{ナホ}字^{ナホ}家^{ナホ}の^{ナホ}業^{ナホ}ハ^{ナホ}亦^{ナホ}より^{ナホ}也^{ナホ}

皆^{ナホ}の^{ナホ}交^{ナホ}も^{ナホ}家^{ナホ}美^{ナホ}く^{ナホ}父^{ナホ}母^{ナホ}と^{ナホ}養^{ナホ}ふ^{ナホ}あ^{ナホ}ど^{ナホ}の^{ナホ}ま^{ナホ}く^{ナホ}あ^{ナホ}る^{ナホ}さ^{ナホ}ら^{ナホ}
 哉^{ナホ}身^{ナホ}よ^{ナホ}そ^{ナホ}と^{ナホ}流^{ナホ}り^{ナホ}あ^{ナホ}れ^{ナホ}ハ^{ナホ}子^{ナホ}者^{ナホ}對^{ナホ}て^{ナホ}そ^{ナホ}れ^{ナホ}ハ^{ナホ}持^{ナホ}と^{ナホ}元^{ナホ}の^{ナホ}人^{ナホ}掛^{ナホ}
 何^{ナホ}さ^{ナホ}ら^{ナホ}也^{ナホ}先^{ナホ}さん^{ナホ}か^{ナホ}く^{ナホ}の^{ナホ}角^{ナホ}哉^{ナホ}と^{ナホ}体^{ナホ}の^{ナホ}業^{ナホ}成^{ナホ}り^{ナホ}ひ^{ナホ}玉^{ナホ}一^{ナホ}と^{ナホ}
 示^{ナホ}さ^{ナホ}る^{ナホ}事^{ナホ}は^{ナホ}い^{ナホ}か^{ナホ}く^{ナホ}あ^{ナホ}る^{ナホ}事^{ナホ}と^{ナホ}一^{ナホ}の^{ナホ}富^{ナホ}者^{ナホ}曰^{ナホ}ま^{ナホ}川^{ナホ}礼^{ナホ}
 我^{ナホ}と^{ナホ}か^{ナホ}き^{ナホ}事^{ナホ}は^{ナホ}得^{ナホ}か^{ナホ}き^{ナホ}配^{ナホ}と^{ナホ}か^{ナホ}き^{ナホ}玉^{ナホ}一^{ナホ}と^{ナホ}い^{ナホ}ふ^{ナホ}で^{ナホ}そ^{ナホ}の^{ナホ}事^{ナホ}成^{ナホ}
 多^{ナホ}さ^{ナホ}る^{ナホ}一^{ナホ}し^{ナホ}と^{ナホ}得^{ナホ}か^{ナホ}き^{ナホ}配^{ナホ}と^{ナホ}か^{ナホ}き^{ナホ}玉^{ナホ}一^{ナホ}と^{ナホ}い^{ナホ}ふ^{ナホ}で^{ナホ}そ^{ナホ}の^{ナホ}事^{ナホ}成^{ナホ}
 かく^{ナホ}の^{ナホ}一^{ナホ}事^{ナホ}は^{ナホ}さ^{ナホ}て^{ナホ}あ^{ナホ}り^{ナホ}あ^{ナホ}ん^{ナホ}と^{ナホ}い^{ナホ}ふ^{ナホ}で^{ナホ}そ^{ナホ}の^{ナホ}事^{ナホ}成^{ナホ}
 融^{ナホ}厚^{ナホ}哉^{ナホ}と^{ナホ}む^{ナホ}む^{ナホ}は^{ナホ}も^{ナホ}あ^{ナホ}る^{ナホ}さ^{ナホ}ら^{ナホ}と^{ナホ}い^{ナホ}ふ^{ナホ}で^{ナホ}そ^{ナホ}の^{ナホ}事^{ナホ}成^{ナホ}
 の^{ナホ}わ^{ナホ}ざ^{ナホ}は^{ナホ}此^{ナホ}の^{ナホ}矣^{ナホ}具^{ナホ}と^{ナホ}せ^{ナホ}ら^{ナホ}か^{ナホ}く^{ナホ}は^{ナホ}都^{ナホ}夫^{ナホ}の^{ナホ}之^{ナホ}あ^{ナホ}れ^{ナホ}
 ば^{ナホ}な^{ナホ}い^{ナホ}か^{ナホ}く^{ナホ}は^{ナホ}事^{ナホ}と^{ナホ}金^{ナホ}錢^{ナホ}と^{ナホ}辨^{ナホ}か^{ナホ}く^{ナホ}は^{ナホ}都^{ナホ}夫^{ナホ}の^{ナホ}之^{ナホ}あ^{ナホ}れ^{ナホ}
 ○長^{ナホ}踏^{ナホ}軍^{ナホ}約^{ナホ}字^{ナホ}は^{ナホ}食^{ナホ}せ^{ナホ}と^{ナホ}飢^{ナホ}さ^{ナホ}る^{ナホ}法^{ナホ}串^{ナホ}柿^{ナホ}と^{ナホ}糊^{ナホ}乃^{ナホ}お^{ナホ}と^{ナホ}
 く^{ナホ}して^{ナホ}葛^{ナホ}麦^{ナホ}粉^{ナホ}と^{ナホ}等^{ナホ}分^{ナホ}と^{ナホ}雜^{ナホ}合^{ナホ}て^{ナホ}大^{ナホ}白^{ナホ}梅^{ナホ}乃^{ナホ}大^{ナホ}あ^{ナホ}る^{ナホ}程^{ナホ}は^{ナホ}丸^{ナホ}
 し^{ナホ}物^{ナホ}出^{ナホ}る^{ナホ}時^{ナホ}二^{ナホ}三^{ナホ}丸^{ナホ}と^{ナホ}飲^{ナホ}と^{ナホ}き^{ナホ}ハ^{ナホ}其^{ナホ}竟^{ナホ}日^{ナホ}ハ^{ナホ}創^{ナホ}と^{ナホ}あ^{ナホ}と^{ナホ}ま^{ナホ}し^{ナホ}
 葛^{ナホ}麦^{ナホ}あ^{ナホ}き^{ナホ}と^{ナホ}き^{ナホ}ハ^{ナホ}糯^{ナホ}米^{ナホ}と^{ナホ}用^{ナホ}う^{ナホ}登^{ナホ}し^{ナホ}又^{ナホ}三^{ナホ}種^{ナホ}取^{ナホ}合^{ナホ}調^{ナホ}て^{ナホ}白^{ナホ}よ^{ナホ}
 し^{ナホ}○又^{ナホ}酒^{ナホ}と^{ナホ}持^{ナホ}み^{ナホ}ハ^{ナホ}葛^{ナホ}麦^{ナホ}屑^{ナホ}或^{ナホ}ハ^{ナホ}葛^{ナホ}粉^{ナホ}と^{ナホ}美^{ナホ}酒^{ナホ}と^{ナホ}浸^{ナホ}し^{ナホ}飯^{ナホ}

腐んと酒子つけて乾つて褐色に成るどあして其上に
 残りたるを服用するは條に小刀までおろし湯までとる
 まても入て飲る酒子粉を浸すつ干附せて復湯と
 ひくは魚一〇蕎麦糲ハ焼て淋汁もた込み濃液と造る
 つり子もおとも功多し〇葉ハ齧とあて茹ふ又蕎麦
 の芽料理もつりひくはめと去くれども豆芽は及んば
 〇花極て白し萩と以てその園と條配ハ露の志あり
 さみ似たり唐樂天々詩又蕎麦鋪花白と能きり
 麥類主治 大麥〇婦人乳のたらざるは付大麥 黄色の
 鯉みハ附ひが加 細末ふして忍冬二十日濃煎し衣の二
 志骨と去り

色浸るはどふして汁ふて煉り用ふべし〇又大麥 一升
 蒸三枚と水二升入て能く汁の出るはどに煮るの汁と
 湯茶子代湯の用ふを浸して飲ふとあられ〇骨のたがひ
 するはハ大麥を粉ふし酢子で調塗べし〇目みはろく
 の物入て出ざるはハ大麥煮てその汁まで洗ふべし〇中
 風よて口の歪めるはハ大麥の生粉石灰二味細末よ
 て合せ附べし〇足の腫るはハ大麥の粉輕粉少と糊よ
 押交附べし〇腫瘍はハ大麥の穂よおし時莖葉共よ患
 境の藝縷の汁よて附べし〇小児の痢病はハ大麥 晒寒
 大丹少葛粉少と白湯よてヒ一づ、用ふべし〇モエク

小麦と治るハハ大麦の屑クサ焼ヤキ細末コにして良酢ヨクにて和マシ附ツべし
 疥癬シヤク口クハハ麻油マアブにて和マシ附ツべし
 小麥コホク○小兒痘瘡潰ウケえ破ヤき膿ウ出デるハ小麦の中屑ナカと細末コをマシ附ツべし○婦人乳癰ニ腫ハるハ小麦の粉コ赤小豆
 各等分細末コにして雞卵ニの白シにて煉ヒり塗マシべし○ヒク
 甘菊汁カンキクタルと治るハ小麦屑コの灰ハイ藜レイ螺ロ霜シヤウ二味ニ細末コ
 して麻油マアブにて調附ツべし國柱クニ按ア小兒コの香瘡カウ眉メイ煉レン瘡カウの凡ニ
也於オ州シウ部ブ提テイ要ヤウハハひて類ルイと必ヒツ佐サと云イハ蓋カシ古コハ病ヤメ病ヤメの凡ニ
 麥マク屑ケツと黒燒クワク細末コハ麻油マアブにて押オシ合カヒ附ツる金瘡キンカウ癰ウの疼イタハハ小
 を蓋フふ蓋フふべしウツキ乃ノて止トむ○内損ナイ吐血トケツらるハ小麦

の粉コ箱コ篩シの蓋フと良墨ヨクの指サシ汁ジュにてヒ一ヒハ用ヨウふべし
 ○手負テ血ケツ乱ランて淫インく震ユふ蓋フふとわるハ小麦の葉エハと燒ヤキき火ヒ
 みて前後ゼン腹背ブク手足シテと摩サわぶる蓋フふ○又手負テ血ケツの腹ハへ
 入イて下ゲら蓋フふるハ小麦コわら菰モ叶エハ麻マの莖キ葉エハ三味サン各カク黒燒クワク
 細末コハ酒サケ々々湯ユり或ナラバハ茶チャにて用ヨウふ蓋フふハ味アジ醬湯シヤウにて
 と蒸ユし用ヨウふべし○婦人陰中イン腫ハ痛イタハ小麦朴コ消シヤウぶ蓋フふ
 せ焼ヤキし蓋フふの葱シヨウの白シと味アジ等トウ分ブンハ合カヒせ蓋フふハて蒸ユし洗シふ
 べし○湯火ユ傷ヤケハ小麦コ黒クく炒シヤウりて辰沙チンと四分一
 まぜ竹チクの切キ口クハたゆり蓋フふる水ミヅにて調附ツべし○湯ユ發ハツ傷ヤケ
 小麦コと黒燒クワクをマシ附ツべし○又小麦コの粉コ大葛ダイ粉コ中ナカ輕ケイ

粉コ少シニ味水ミヅにてとき附ツべし○又小麦細末コムギコにて煉油レンアブ
 みてとき附ツておとし○手負者テウネの小便下シタみハ小麦コムギ蓋フタ一ヒトの
 以モ甘竹カンチク水ミヅにて常トコの如ニく煎ヒし用ツふべし○胸貴ムネと治ナら
 子コハ小麦コムギの稍シラ患ウ焼ヤ細末コにて白湯シロユにて用ツふべし○寸
 白シロ蠶サのハハ小麦コムギわら患ウ焼ヤ細末コにて末コ榮ト一ヒト粒リや
 ど酒サケにて用ツふべし○落馬ラクバ志シる人ヒトの血チ下シの方カタ小麦
 わら一味患ウ焼ヤ細末コにて一ヒトのハ、温湯ヌルユにて摩サく用ツふべ
 し高タカきさるハり驚オドロくハるハも香カよし○腫瘍シユと醫イ遠エンて氣腫キシュ
 又ハ瘰癧レイシかど、云クニと治ナるハ小豆アヅキ一味ヒト粉コにてハコベ
 の汁ジにて調ツ附ツべし○黄胖コウマンハ小麦コムギ粉コ百ヒャク萬マン粉コ十ジュウ 鍊レン粉コ

四十シヨウ硫黄リウワウ五ゴ此コノ四味シミ細末コ好酒コトクにて煉レン乾カン一服ヒトク一丸ヒトクワン一ヒト日ニチ
 二ニ三サン度タク温酒オンサウ或ナハ白湯シロユにて用ツふべし○又小麦コムギ粉コ葛粉カクコ
 各ナニ五ゴ雄オ黄ワウ五ゴ鍊レン粉コ調ツやう水ミヅに浸ヒし四シ五ゴ日ニチおき末コ一ヒト
 十ジュウ日ニチ雄オ黄ワウ五ゴ鍊レン粉コ調ツやう水ミヅに浸ヒし四シ五ゴ日ニチおき末コ一ヒト
 此コノ四味シミ古酒コサウにて煉レンくハめ復フク乾カンおハして一ヒト包ツツミ一ヒト丸クワン充湯チウトウ子
 て一ヒト日ニチ一ヒト度タク用ツふ本ホン復フクして後病コトノチ子コ取トて又マタ藥方ヤクホウと与ユふ
 べし○潰瘍クヰヤウ引藥インヤク子コ小麦コムギの粉コ白物シロモノ少シとハコベの汁ジにて
 引ヒべし
 蕎麥ソウマク○小兒コノコの水瘡スイカサハ蕎麥粉ソウマクコ大オホ輕粉ケイコ小コ大オホの二味ニミ麻油マアブ
 みて調ツ附ツべし○小兒コノコ冷痛眼レイツウガン子コ星ホシの入イらるハと治ナる方カタ白
 虎丹コと云クニ蕎粉ソウコと生漆ナマシにて丸クワンし大小程オホコノチおハくハして湯ユにて

用ふべし ○諸のくさ患は蕎粉に白物少一入て麻油
 みて調附べし ○赤クサは蕎粉を梅酢にて調附べし
 ○手負痺癰を治る蕎粉を灰に焼き水にて淋汁にい
 じし温め痰を洗ひて苦参を粉にして捻かく整し ○婦
 人の白血ハ蕎粉に甘草の粉少と水にて舂り用ふべ
 し ○骨たがひは蕎粉と生薑の汁にて舂よくと調附
 せよと本綿にて巻べし熱をれバ愈ゆ冷せば又易し ○
 蚊蟲ハ蕎粉番椒 熊蜂の窠 驄馬の尾 細
 此四味印末ハ糊おて丸し蕎粉と衣ハ湯にて二三
 十九日、用ふべし ○溼毒魚と退治るハ蕎粉 大
 大甘

艸二味常の如く煎し洗ふべし ○雁瘰ハ蕎粉 大
 ドウスハラヤ少と印末ハ糊おし押和附べし ○漆瘡
 ハ和米蕎麦二味煎焼ハ灰汁に立て洗ふべし ○腫
 物ハ蕎粉雨露子濡ざると煎焼ハ灰汁にてキハ分枝
 枝二味の三約一を加へ雞子の白とみて煉附る上子残
 をとり盡べし ○腫物引業ハ子ブト蕎粉雨露子雨
 ぬと煎焼ハ灰汁にて白物ニ灰とて調附るべし ○
 金瘡癰のヒリメクハ蕎粉水にて調附の圍に附べし
 ○小兒五疳ハ瘦弱ハ蕎粉とよく屑る鵝頭煎等分細
 末ハいっふも油のおき添おて绿豆の程に丸め年に

成形圖說卷之十七終

佐ひ用ふ衣子ハ蕎粉と蒸べし○又方漆シロ氣キ少シも蕎
 粉生等分シ合セいウ細ク丸メ年ノ殺シ湯ヲ用フ
 ○又方糯米粉コ粳米粉コ各々甘ク少シ細ク末ヲ丸メ湯ヲ用フ
 子○又上茶五倍子等分シ合セ麻ヲ油ヲ用フ一ツ時ヲ衝ベ
 し○侵毒コ下ノ方ノ蕎粉コ大ニ黄ニ川ノ苦ニ各々一ツ細ク末ヲ丸メ湯ヲ用フ
 酒ヲ用フ小シ便子血ヲ下リ種ヲ抽ク愈ム也○疔毒ヲ拔キは
 蕎ノ絹ノ櫟ノ樟ノ等ヲ分シ煎リて洗フべし○打撲ヲハ蕎ノ絹ノに酒ヲ
 杯ヲ入テ一ツ杯ヲ煎シ三度程ヲ用フ○妬精瘡ヲハ蕎ノ絹ノ
 一色ヲ束切おし水ヲてよ子程に煎シ洗フ一以上和方

