大和本草　新校正　五六

841
ヤ
1 8

85020
7. 2. 19

841
ヤ
1B

大倭本草巻之五　　草之一

菜蔬類

蘿蔔　又萊菔𪜈温菘トモ云和名於保根今國俗大根ト云南北埴沙無不宜民用ニ最有利益群菜ノ第一トスヘシ四時常ニアリ夏生ハ秋冬ノ者ニ比スルニ形同ケレ𪜈味ヲトル凡蘿蔔能麪毒ト豆腐ノ毒ヲケス必同食スヘシ○本草云凡人飲食過度生嚼嚥之便消又曰食物作酸蘿蔔生嚼數片又散氣用生薑下氣用萊菔○時珍云多食萊菔動氣惟生薑能制其毒○今案生ニテ食スレハ耗散氣液辛ケ

上ノ郷村
澤

レハ也加醋不辛又刻タルハ不甚辛有齒器ニテヲロシタルハ最辛シ又大ニ切テ煮熟シタルハ甘クノ滯塞ス滓ニテ煮熟メ冷エテ後再煮テ可食冬月ウスク切テ日ニ乾シ為菹ヲサメ置ヘシ又粗碎キ沸湯ニ浸シ水澁ヲ去テ曝乾ス佳シ冬月不切メ其マヽ晒乾モヨシ又臘月ノ初去皮曝乾コト一月亦ヨシ○藥性解云生者下氣多食耗血以辛多於甘也熟者補脾多食滯氣以甘多於辛也○凡大根ニ種類多シ太大根アリ是一時種蒔之カト土地ノ肥壤ニヨレリ又種子モ別ニアリ○水蘿蔔群芳譜云形白而細長根葉但淡脆無辛辣氣可生食亦有大如臂長七八寸者則土地之異也攝州天滿ノ邑ノ邊宮前大根ト稱スルアリ形小ニシテ長シ河州守口ニ是ヲ以糟漬トス大坂ニモ亦然ス冬月ニ根長シ或乾シテ遠ニ寄ス凡乾蘿蔔ノ辛キヲ食スレハ氣塞リテ腹痛スル事アリ薑椒芥子ナト加ヘテ害ナシ本艸綱目ニ瑞カ曰形小而長者名蔓菁蘿蔔ト是亦水蘿蔔ト同物ナルヘシ○江陰縣志載楊花蘿蔔曰暮春時有之形細長味鬆脆今案ニコレ三月大根ト稱スルモノナルヘシ○モチ大根アリ是モ二月大根ノ類也葉高カラス地ニ付テ生ス根大ニシテ味カラシ三

月大根此二品ハ冬大根盡テ三月ニ味ヨシモチ大根ハ其根土ノ上ニ不出是常ノ蘿蔔ニカハレリ故ニネリイリ菜ト云○伊吹大根ハ江州伊吹山ニ自生ス根短シテ肥大其末鼠ノ尾ノ如ク小ニシテ長シ味甚辛シ煮熟スレハ甘シ葉ハ大根ト同シ子スミ大根トモ云尾州ニ種ル尤ヨシ他邦ニ其種子ヲ傳ヘテウフ尾州ノ産ニ不及○尾張大根長鼠大根ト不同○紫大根アリ莖モ根モ紫色也又葉ニ刻缺多ク味佳一種アリ又葉似菊根小ニ冬ヨリ夏ニ至テ葉ヲ食スルアリ味ヨシ○暹羅大根其種自暹羅來ル京都ニテ近年隱元菜ト云葉大ニ根紅ニ內ニ赤白ノ暈紋アリウズノニヒルニ似タリトテウズ大根トモ云葉ノ心モ紅シ味甘シ冬榮フコレヲ蕓薹ト云ハ非ナリ○夏大根生ニテ食ヘハ脫血ス産前食ヘハ小産ス○汪信民曰人常ニ咬得菜根ヲ則百事可做ス艱難ヲヘタル人ハ何事モヨクシトグルト云意古人此語ヲ賞セリ蘿蔔菘ナトノ根皆菜根ト云ヘシ黃山谷畫菜ニ題シテ曰不可使士大夫不知此味ヲ不可使天下之民有此色此色トハ禮記ニ民飢タル色ヲ菜色ト云愚謂ニ二子ノ嘉言可キ歎賞ス哉

野蘿蔔　救荒本草曰生ス平陸ニ匪ス蔓菁ニ若蘆菔ニ求之ヲ

不難烹易熟飢來獲之勝粱肉　今案西土ノ小大根相州ノ波多野大根是ナリ西土ノ小大根ハ小ナリ根細長波多野大根ハ小オホ子ヨリ大ナリ別物一類也江戸ニ多ク出ツ共ニ野圃ニ生ス人カヲ不用種ヲチテ自然ニ生ス又圃ニモツクル二種共ニ脆美ナリ味辛シ塩ニ漬ケ又蒸煮テ熟シ易シ救荒本草ニ如所言根ハ地上ニ不出常ノ大根ニ異リ春蔬ノ佳品ナリ凡野蘿蔔三月大根モチ大根ハ蘿蔔ノ既ニ老テ無味時ニ盛ニ美ナリ

菘

京都ノ水菜ハタチ菜天王寺菜近江菜イナカノ京菜白菜ナト云物ハ皆菘ナリ今人多クハ不知菘ヲホリイリナト訓シ又コヲホ子ト訓ス皆非也菘ハ大根ノ類ニハアラス蕪菁ノ類ナリ蕪菁ト相似テ一類別物也菘ハ茎長ク葉茎淡緑色根白シ味ヨクシテ蔓菁ニ下サル根小ナルアリ大ナルアリ三月黄花ヲ開ク満地如金四月結子ヲ油トス花共ニ蔓菁ト同蘿蔔ノ花紫ナルニ異リ實モ蘿蔔子ト不同本草綱目齊民要術農政全書等ヲヨク見テ菘ト蔓菁ト蘿蔔トノ別ヲシルヘシ菘ハイツクニモ多キ菜ナリ○菘ハ葉茎根皆食スヘシ菜ノ上品ナリ蔓菁ニ下サレリ正二月ニ薹生ス味

最ヨシ九十月ニ根大ナルヲ病人食スレハ味淡クシテ不停滞冬春食スレハ味尤甘美然トモ易滞無病人ハ無害有積滞中満人不可食煮食ノ味尤ヨシ冬苗ヲ早ク移ウフレハ榮ヤスシ仲景曰藥中有甘草食菘即令病不除也頌曰有小毒不可食多則以生薑解之今案ニ多食ヘハ停滞シヤスシ本草菘子作油無毒塗頭長髪塗刀劍不鏥然レハ菘及蔓菁油菜子皆同類ナレハ其油ヲ婦人髪ニヌルモ無害油アケモ無害又刀ニモヌルヘシ○菘ニ品多シ京都ノ水菜ハ水田ニウフ味尤スクレタリ食之脆美ニシテ無滓也

邦ニナキ嘉品ナリハタケ菜ハイナカニテハ京菜ト云天王寺菘味ヨシ下總ノ葛西菘ハ長クシテ蘿蔔ニ似タリ江戸ニ多シ近江菘ハ根甚大ナリ此類他土ニウフレハ二年ニシテ常ノ菘トナル土地ニ不宜ユヘナリ東垣曰北地無菘即傳種到彼形色俱變諸州ニ白菜ト云アリ亦味ヨシ晩菜アリ其葉ノ色深青ニシテ花アリ三月ニ薹イツ他菘ヨリヲソク終ル味スクレザレドモ久シク有テヨシ此菘其形色遅速氣味與他菘甚異又一斤菜アリ葉大ナリ

蔓菁（カブラ）　蕪菁トモ云莖モ根モ紅紫色ナリ又白色ナル

モアリ菘ニ似テ一類別種ナリ菘ハ諸ノ種トモニ皆葉莖長ク色淡青ナリ蔓菁莖葉短シ色モ味モ亦異ナリ莖葉根トモニ味菘ニヲトル只花實ハ相同シ菘ト大ニ同ク小異レリ農政全書ニ凶年ニ貧民久ク菜類而已ヲ食ヘハ色アレクナル只菘ト蕪菁トヲ久シク食ヘハ色不悪根ト莖ニ澤アル故也トイヘリ然ラハ凶年ニ多ク種ヘシ一名ヲ諸葛菜ト云劉禹錫カ嘉話錄ニ諸葛孔明在陣中ニ兵士ニ蔓菁ヲ多クウヘレム六益アルコトヲイヘリコノ故ニ諸葛菜ト名ツク三月黄花ヲ開キ四月ニ實ヲ結フ油トス菘ト同シ蔓菁ニモ種類多シ菘ノ別種ト混セリ赤カフアリ其根紅ナリスハリカフアリ根大ナリ菘根モ蔓菁根モ菹トシテ食ヘシ味ヨクシテ久ニ堪フ乾蘿蔔ニマサレリ老病ノ人生菜ヲ不食シテ是ヲ食シテ可也且泄痢ヲ止ム但嗜酒甘味ヲ嫌フ人或有積滞人ハ少芥子薑椒ナトノ辛物ヲ加フヘシ不然ハ停滞ス中満ノ人不可食

油菜 蕓薹トモ云本艸ニ出タリ其葉モ根モ花實モ皆菘ニ似タリ其實ヲ油トス諸州ニ多クウヘテ利トス三月圃中花サキ満地如金ノ葉莖ノ味菘ニヲトレリ菘蔓菁ト

一類別種也農夫山野ノ草茅ヲ燒キ其アトニ即油菜ヲウフ民俗油菜ノ子ヲモカラシトレ名ツク芥子ニハアラス

芥（カラシ）

芥子ヲケシトヨムハ誤ナリケシハ罌粟ナリ芥ハ種類多シ○白芥尤ヨシ實カラク葉大ニシテ他ノ芥ニマサレリ子ハ藥トス爲レ末テ諸食品ニ加フ味ヲ助ク○大葉芥アリ王世懋カ瓜蔬疏ニ芥多種以二春不老一爲二第一一トイヘリ他芥ヨリ薹（タウ）遲シ是ヲ以名ツク是大葉芥ナルヘシ葉最大ナリ味モ亦佳陳扶搖カ花鏡ニ烟草ヲ春不老ニ似タリト云ヲ以可レ知レ之今時春不老ト云芥アリ葉ニスカシ多シ是眞ノ春不老ニ非ス其種紅夷ヨリ來レルナルヘシ其葉ノ形倭漢ノ物類ニ異リ又イラナト云芥アリ葉ノ兩傍ニ刻アリ葉色微紫ナリ味ヨシ時珍カ所謂芥葉多二缺刻一トハ是ナルヘシ又一種實多ク葉小キアリ實芥ト云凡芥子ハ九月ニ種フ蘿蔔ヨリヲソクマクヘシ苗長シテ移シウフヘシ狂風ヲヲソル上ニムシロコモヲオホヒテ防クヘシ李笠翁カ云芥子陳キ者絶佳愈老愈辛以レ此擬（ナゾラヘ）レ物ニ無二物トシテ不一レ佳食中之爽味也予毎食必備焉比二于夫子之不一レ撤薑ニ云入門曰芥葉多食動風氣有二便血痔疾一者忌之○芥子藥性解云氣虛肺胃中有レ火者咸禁食之○和俗曰芥子ト田

螺ト同食スレハ殺人ヲ

韭

埤雅云韭者久也一タヒウフレハイツマテモ久シクアル故也故ニ長生韭ト云本草ニ頌カ曰菜中此物最温ニシテ而有益人宜常食○凡韭ノ功用甚多シ可考本草ヲ衆菜ニカハリウヘ付ニシテ其マヽヲキ四時ツ子ニ採用ユ両閒ニ雞糞ヲヲキ肥ヲソヽク如此スレハ葉大ニ味ヨシ一年ニ十度ホト切ル切テアトニ肥、灰ヲカクル冬ヨリ葉ヲカリテ春月ニ切ヲ上時トス二日尤ヨシ久シケレハ根ヲ分チテアレフクフカクウフヘシ繁生シヤスシ上ニ芥アレハ消ル稲稈ヲイム両方ノ杈一ニ結ヒ合ヘハアレ、煮食溫中下氣補虛調和臟腑蜜ト同食スヘカラス○今世俗ニカイト云韭アリ形ハツ子ノ韭ト同シ柔軟ニシテ味マサレリ是モ實ヲマキ根ヲ分ツ常ノ韭ハ冬モ葉不枯カイハ冬月葉枯テ見エス是ツ子ノ韭ト異リ薤ハラツケウ也世俗ノカイト云ハラツケウニハアラス韭ノ別種ニテ冬枯ル也常ノ韭ハ冬モ不枯然𪜈冬ハ不榮カイモ春初早ク生ス然レハカイハツ子ノ韭ニマサレリ又一種大韭アリ根白シ味亦可

葱

葱ハ本邦四種アリ大葱ワケキカリギアサツキナリ此中大小冬夏之異アリ大葱ハ五月ニ實ヲウヘ八

九月苗ヲ分栽フ冬春サカンナリ肥地ニフカクウヘテ漸々ニ培ヘハ白根長大其味ヨシ是葱中ノ佳品ナリ煮熟シ臭氣ヲ去リ再煮テ可食温補ス多食ヘハ塞ク氣ヲ因ル太甚也中夏ノ書ニ不載之本邦ニモ州ニヨリテ無之二月以後茎葉老テ枯ル然トモ茎ヲ刈トレハ新葉常ニアリ不如冬春之美キ○小葱二種アリ根トモニ分テ取アリワケギト云是冬葱ナリ夏葱ヨリ味性マサレリ三月以後老テ不堪食本草ニ凍葱夏枯ルト云是也カリテ取ヲカリキト云夏月ニカリテ食ス本草所謂漢葱冬枯ト云是ナリ是ハ夏葱也五月葱ト云六月以後不堪食味不如冬葱ニ凡葱ハヨク煮熟シ臭氣ヲ去リ再煮テ可食不如此悪臭汚穢且害人ヲ生葱不可食傷神損性葱ヲ和名抄ニ和名紀ト云キノ一字ヲ名ツクル故ニ一名ヒトモジト云浅葱色モ葱ノアサキ色也浅黄ト書ハ非ナリ本草曰葱ハ殺一切魚肉毒不可與蜜同食○又服地黄人不可食○頓死シタル人ニ葱ノ茎ヲ男ハ左女ハ右ノ鼻ニ七八寸剌入血出テ甦ル又耳中ニ五寸入鼻血出テ活ク血不出ハ死ス本草扁鵲カ秘方也小兒ニハ葱白ヲ肛門ト両鼻ノ孔ニ入ヘシ○園史ニ葱ハ雞糞ヲ培フニ宜シト

云国俗ノ曰葱ハ稲稈ヲ忌ム葱根ヲワラニ包ムヘカラス枯テ不生今試ニ然リ是中華ノ書ニ不載葱ヲ切ニハ一夜ニ萌生ス發生スル事早シ病人ハ韭大葱小葱塩淹數日ノ後食フヘシ性味良

和品

小葱（アサツキ）

葱中之最細者也葉ト根ノ形モ味モワケキカリキニ似テ不異只大小異ナルノミ五月ニ收メ八月ニ下種ウヘヤウ冬葱ニ同シアサツキトハヤセタルキト云意キハ葱ナリ本草ニ胡葱アリコレヲアサツキト訓ス蘇頌曰類食葱而根莖皆細白ト云ルハアサツキニ似タリ時珍カ根似蒜其味如薤不甚臭ト云ヘルハアサツキニ非スアサツキハ根莖葉味臭皆与葱同只小ナリ凡物大小アリ是葱ノ小ナル也

薤（ラツキヤウ）

國俗ラツケウト云物也臭カラス性ヨシ本州ヲ考ルニ葉韭ニ似テヒロシ實ナシ根大ニ如小蒜二月細花ヲヒラク紫白色根ハ糟ト醋ニツケテ食ス今俗其根ヲ醋醤油ヲ合セテ葅トシ能滌テ食ス五月葉猶アヲキ時根ヲ取ヘシ葉枯レハ根氣ヌケテ不滿是亦ワラニ包ムヘカラス

蒜

大蒜小蒜アリ大蒜ハ俗ニロクトウト云大小共ニ甚悪臭アリテ性悪シ不可多食且不宜久食孫思

邈ガ曰合蜜ニ食バ殺ス人ヲ凡服セハ一切ノ補藥ヲ不可食之本草
可考日用ノ菜ニアラス只雞肉及諸獸肉ノ羹ニ少
加ヘテ腥氣ヲ去ルヘシ其臭甚ユヘニ能悪臭ヲ掩フナリ
功能多クシテ人家ニ闕クベカラサル物ナリ本草ニ所記
其功能可考王禎ガ曰夏月食ハ之解ス暑氣ヲ今案ニ源氏
物語ニ極熱ノ草藥ヲ服ストイヘルハ此故也其莖葉
ヲ久ク煮熟シ毒氣ト悪臭トヲ去リテ食フ人アリ
根ヲ分チウヘタルハ悪臭甚シ實ヲウヘタルハ臭少シ大
蒜ニ二種アリ一種小ナルハ末ニ實アリ大ナルハ本ニ
實アリテ莖中ニ胎生ス氣味ハ小ト相似タリ但大ナ
ルハ葉ノ末曲リ柔ニメ味ヨシ早ク生シ早ク枯ル其
根皮白シ是外夷ヨリ來レル種ナルヘシ小ナルハ根皮
赤シ一切ノ瘡瘍腫核初發ニ取大蒜紫皮獨頭者ヲ切片
貼腫心其上ニ灸ス以多灸為良無不效者疣贅之類
モ亦如此ニメ可灸○衂血不止ニ蒜ノ皮ヲ去ツキテ如
泥銭ノ大サナル餅トシ厚サ一大豆ホトニシ左ノ鼻
ヨリ血出ルニハ左ノ足ノウラニツケ右ノ鼻ヨリ血
出ニハ右ノ足ノウラニツク兩鼻ヨリ出ハ兩足ノウ
ラニ付ル血止ラハ早ク洗ヲトスヘシ早ク不去ハ足
ノウラ痛ム是古方也效アリ

天台蒜　行者蒜ト云皆国俗ノ名ナリ無毒不臭シテ佛氏モ可食故ニ名ツク葉ヒロシ又茎葉細ニシテ柔ナルアリ是亦不甚臭是茖葱ナルヘシト云人アリ然トモ本草茖葱一名山葱野葱也佛家以茖葱為五葷之一然レハ天台蒜ニ非ス救荒本草曰山葱一名隔葱又名鹿耳葱葉似玉簪葉微團開白花結子黑色苗味辣シ是亦茖葱ト一物ナルヘシ今案葉似玉簪トハ天台蒜ニ似タリ

野蒜（ノビル）　東醫寶鑑曰性味功用略與小蒜同多生田野中似蒜極細少人採食之○本草ニ時珍曰山蒜澤蒜石蒜同一物也今案是皆ノヒルナルヘシ石蒜ハ別ニ同名異物アリ

薑（ハシカミ）　大小二種アリ大ナルヲ藥ニ可用朝夕用テ菜トシ煎藥ニ加ヘ用ユ日用不可闕物ナリ甚寒暑ヲ畏ル夏ハヲホヒヲシ冬ハ地ヲカヘテ暖處ニ養フヘシ乾沙ハ不宜乾沙ニヲサムレハ枯ル○本草曰通神明去臭氣多食損智故論語記孔子不撤薑食不多食○藥性解曰宜常用而不宜多用○煎藥毎用之者開胃口而能行藥力故也乾薑ハ熱乾生薑ハ大温生薑温春月食テ可助發生氣秋月不可食病目毎日少

許可ㇾ食不ㇾ可ニ多ク食且禁ニ夜食ヲ收歛ノ氣ヲ發散スル故也○他方ニ行テ水土ニ不ㇾ服者乾薑ヲ服スヘシ○薑粉臘月薑ヲ細ニクタキシホリ汁ヲ水飛スル㕝葛粉ヲ取カ如クニシテ乾シ目疾等ノ藥ニ用ユ薑ハ辛熱ニシテ発散偏性之物不ㇾ可ニ多用一多則損ニ藥力ヲ耗ニ散眞氣ヲ生邪熱ヲ○衣ト書ナトニ血ノ付タルニ生薑ヲスリクタキ水ニ和シ口中ニフクミテ洗ヘハヲツル

蓼

數品アリ田野ニ生スル小蓼ニ夏月早ク穗ヲ生スルアリ○豊前宇佐御本蓼御本山ヨリ出ツ又彦蓼ハ豊前彦山ニ多ク栽フ鹽ニ淹テ遠ニ寄ス他州ニモ生シヤスシ葉大ニシテ苣ニ似テ皺アリ穗大ニシテ食スヘシ小蓼ニマサレリ葉モ穗モ辛キ㕝小蓼ヨリ和カニシテヨシ中華ノ書ニ水蓼ト云是ナルヘシ○唐蓼ト俗ニ稱スル一種アリ若葉ハ紫ナリ小蓼ヨリ葉大ナリ甚辛カラス食スルニヨシ少赤色アリ○凡蓼ハ魚毒ヲ殺ス魚膾ト鮓ニ加フヘシ然レ𪜈血液ヲカハカシヘラス多ク食フヘカラス性ヨカラス羹ニ加フレハ其汁甘シ乾蓼ヲ僧家ニ用テ羹ノ甘味ヲ助ク鰹魚ヲ用ルカ如シ

山葵（ワサビ）

順和名抄云養生秘要云山葵補益ノ食ナリトイヘリ又曰和名和佐美漢語抄用山薑ノ二字ヲ○

今案辛温發散ノ性アリ補益スヘカラス其葉賀茂葵ニ似其根形味生薑ニ似タリ故山葵山薑ノ名アリ中夏ノ書ニテ未見之故漢名未知高山寒キ所ニ生シ里ニウフ土宜ニヨルヘシ或曰陰地ノ岸ノカタハラニ植ヘシ日ヲ畏ル味辛ク美ナリ食氣ヲメクラシ中ヲ温メ魚毒ヲ殺シ性温ニシテ猛カラス佳品ナリ無山薑則芥薑相和スル者亦氣味相似タリ

番椒（タウカラシ）　古書ニ見ヘス近代ノ書ニ出タリ羣芳譜曰白花子如禿筆頭色紅鮮可觀味甚辣李時珍食物本艸注人植盆中以作玩好結實如鈴研入食品極辛辣味辛温無毒主消宿食解結氣開胃口辟邪惡殺腥氣諸毒又畫譜ニモ其形状ヲノセタリ○其子有大小長短尖圓之數種有向上者有下垂者有聚實者種人家庭際食之堪寒鄙人最嗜食自蕃國移種於中夏主治除寒濕疝氣殺蟲開胃進食多食則助火昏目發血生瘡腫墮胎○昔ハ日本ニ無之秀吉公伐朝鮮時彼國ヨリ種子ヲ取來ル故ニ俗ニ高麗胡椒ト云便血ヲ患ル人是ヲ食シテ甚效アリト云症ニヨルヘシ瘡疥腫物痔アル人不可食○蕃椒ヲ細末シテ米糊ニ和シ紙ニノヘ膏藥ヲ貼ルコトクニシテ腹痛腰痛手

痛一切ノ痛処ニ貼ヘシ甚效アリ○今人日ニ乾シ火ニテ焙灸リ細末ノ貯ヘヲキ食品ニ加ル事胡椒ノ如ニス蕃豆能胡椒ノ毒ヲ制スル事時珍綱目ニイヘリ蕃椒ノ毒ヲモ蕃豆ニテ消スヘシ極寒ノ時壁ヲ塗ニ泥漿堅ニ〆不可塗番椒ノ末ヲ泥土ニ加ヘヌルヘシ蕃椒ヲヤキテ鼠穴ヲフスフヘシ人カグヘカラス

胡荽　順曰和名古仁之コエンドロハ蠻語ナリ此物甚臭シテ却テヨク諸臭ヲサル本草約言曰阿魏極テ臭而能止臭亦奇物也トイヘルカ如シ沈香檀香之類ハ其香ヲ以物ヲ薫ス是理ノ常ナリ阿魏胡荽蒜ノ類ハ其臭ヲ以物ノ臭ヲ掩フ理ノ變ナリ痘疹ノ出カタキニ胡荽子ヲ酒ニテセンシ口ニ含ミ病兒ノウナジヨリ背足マテ吹カク頭面ニハ不可吹痘瘡穢氣ニフレテ色アレクナルニ實ヲ煎シテヌル頭ニハヌラス又カヘニツヽクヘシ又胡荽ノ實ニテモ葉ニテモ雞鴨猪鹿ナトノ羹ニ入テ味美ナリヨク腥臭ヲ去ル葉生ナルハ臭シ煮レハ臭氣ナシ丹毒痘瘡ノ餘毒ヲ退ク俗ニクサト云ハ手足頭面俄ニ赤クハレ痛ムヲ云胡荽ノ葉ヲモミテヌル又大熱腫痛風腫甚痛ニヌル小瘡ニ莖葉ヲ煎シ洗フ葷草又蘆薈等ノ臭物ヲ食シ口クサキニ此實ヲ食スヘシ蒜ノ

毒ニ中タルニ此實ヲ服スヘシ此物人ニ利アル事ヲ知人マレ也是亦人家ニ闕ヘカラサルモノ也八月ニ種ヲ下ス時珍云凡服一切補藥及藥中ニ有白朮牡丹者不可食此ヲ本草ニ曰合諸菜ニ食ス氣香ノ令人ヲメ口爽

越瓜　本草ニノセタリ山州ニ多シ他州ニウヘテハ不宜菜トシテ味美シ他瓜ニマサレリ糟ニ藏メ或ホシテ尤ヨシ

菜瓜　ツケウリト云是亦爲菜生熟トモニ食ス　ホシテモ糟ニ淹テモ佳也但越瓜ニ不及越瓜ハ皮薄ク菜瓜ハ皮厚クコハシ

胡瓜　京畿ニハ越瓜多キユヘニ不用之最下品ナリ性味トモニ不好只鹽ヲツケテ鱠トスヘシ不害人○燒酒毒胡瓜ヲスリクタキテ汁ヲノムナキ時ハ蔓ヲ用ヘシ甚效アリ

壺盧　和名夕顔其花晝ハシホミ夕ハ開ク故ニ名ツク品類多シ○瓠　長如越瓜首尾如一者○懸瓠　瓠之一頭有腹長柄者トリエ長クノヒサクトスヘシ○匏　無柄而圓大形扁者○壺　匏之有短柄大腹者○蒲盧　壺之短腰者　右本草時珍說也又曰其形狀雖各不同而苗葉皮子性味則一

今案瓠ニハ長四五尺ニ至ルアリ蒲盧ハ百ナリ千ナリナトアリ○乾瓠ハ瓠壺ト云劉熙釋名ニ出タリ生ナル即日ニホシ又塩ヲヒタシヲモリヲカケ置テ日ニホスモヨシ性味良有益人無害○苦瓠アリ不可食

南瓜（ボウブラ）　本邦ニ來ルコト又慶長元和年中ナルヘシ西瓜ヨリ早ク來ル京都ニハ延寶天和年中ニ初テ種ヲウフ其前ハ無之本草ニ是陰瓜ナルヘシ陰地ニモ生ストイヘリ然トモ陰地ニウヘテハ實ノラス然レハ非陰瓜也性味良シ其形扁キアリ不扁アリ熟シテ黄紅ナルアリ青アリ時珍云同猪肉煮食更良ト今雞猪肉ニ加ヘ煮食ス味佳薄ク切テ食フ甘キコト不甚ヨシ能熟シタルヲ薄片トシ灰ヲヌリテ曝シ乾シ食フ其蔓檣屋ノ上ニ延フ地ヲ不妨霜ノ後トリテ暖處ニヲサメ置ケハ春マテクサレス○　青色ナル尤ヨシコレヲウフヘシ○南京ボウブラアリコレハクビアリ花葉同是亦實色熟シテ後モ青アリ黄色アリ魚膾ニ加ヘテ生ニテ食ス與南瓜異レリ又煮食スレハ南瓜ト同是亦灰ヲ付テホシ物トスヘシ此瓜南瓜ニマサレリ

冬瓜（カモウリ）　カモハ毛氈ノ和名也順和名抄氈ノ字賀毛ト訓ス又拾遺集ニモ車ノカモヲ乞シコトヲノセタリ車ノ

內ニシク甑ナリ此瓜冬ニイタレハ白毛アリ甑ニ似タリ故ニカモウリト名ツク孫眞人曰九月勿食令人反胃須被霜食之乃佳○本草曰冬瓜肉可煮爲茹可蜜爲果須霜後取置之經年又曰凡收瓜忌酒漆麝香及糯米觸之必爛今案冬瓜乾タルハ不如乾瓠○其肉仁瓤藤葉皆有功能出于本草王世懋瓜蔬疏曰天下結實大者無若冬瓜今案壷盧南瓜椰子大ナレ𪜈冬瓜ノ大ナルニシカス凡冬瓜壷盧功能多シ冬瓜ノ瓤ヲ取テ衣服ヲアラヒ練ル叓本草ニ見ヱタリ斉民要術冬瓜可十月種春栽ルニヿ

サレリト云ヘリ

絲瓜（ヘチマ）　時珍云嫩時去皮可烹可曝○其ワカ葉可食絲瓜ノ功能甚多シ本草ノ附方可見又葉モ藤根モ皆能アリ老テハホシテサ子ヲ去鍋釜及油氣ノケカレヲ洗ヒ湯浴スル時手足ヲ洗フ又クツノ底ニスヘシ頗良用ニ利アリ

蕨（ワラヒ）　三月苗ヲ生スワカクノ葉ナキ時食フ又煮テ茹トス生ナル者性悪シ捜神後記ニ生蕨ヲ食シ心腹疼痛ノ後一赤蛇ヲ吐出シ蛇一宿ヲヘテ蕨トナリ病愈シト記セリ鹽淹及乾タルハ可也乾蕨ハ奥州出

羽ノ産ヲ上トス大ニ〆柔ナル事他産ニマサレリ本草ニ野人饑年掘取テ救荒ト云リ黄裳採蕨詩曰皇天養民山有蕨蕨根有粉民爭掘朝暮爭握山欲崩救死豈知筋力竭然レハワラヒヲホリ饑ヲ助ル事中華ニモ日本ノ如シ日本ニハ饑年ニハ冬ヨリ春ニ至リ貧民山ニ入テ廬舎ヲ作リ妻子ヲ携行テ日〻ワラヒト葛根ヲホリタヽキ水飛ノ粉ヲトリテ餅ニ作リ粮トシ食ス三月ニ苗生スル時山ヲイツ此二種民生ヲ助甚有功其益民五穀ニツゲリ蕨粉性不好葛粉ニ似テ性甚ヲトル然レ共食〆消化シカタケレハ飢ヲ助ル事ハ葛ニマサレリ或曰八月ヨリ又ワラヒヲホレハ粉アリ貧民ノウヘヲ助クト云予昔貧民ノ粮トスル蕨モチ葛モチヲ試食ス其製甚粗糲ナリ又粉醤ヲ調和セス故ニ一口モ不能食貧民ノ艱苦アハレムヘシ民吏ハ此艱苦ヲヨク體察スヘシ○爾雅翼曰野人今歳焚山則來歲蕨菜繁生其葉未抽時擷其根可粉○蕨粉ヲトリテ其根ヲホシテ縄トス甚ツヨク〆久ニ堪是又民用ヲ利ス其粉ハ糊トス

紫萁

本州薇集解一種紫萁似蕨有花而味苦謂之迷蕨初生亦可食又曰拳曲繁盛今案ゼイマヒニ

花アリ又其サキマカレリ多ク繁生スワラヒニ似テ味苦ク初生ノ時可食是紫萁ナル事分明ナリ其苗ワカキ時採テ乾シ食フヤハラカニシテ蕨ニマサレリゼンマイノ根ノ水飛ノ粉モチニ製シテ味ヨシ蕨粉ニマサレリ国俗狗脊ヲセンマイト訓スアヤマレリ狗脊ハ別物也中夏ヨリ來ル誠ニ狗ノ脊ニ似タリ

薇

召南草蟲詩云陟彼南山言采其薇朱傳曰薇似蕨而差大有芒而味苦山間人食之謂之迷蕨胡氏曰疑卽莊子所謂迷陽者○本草蒙筌曰薇較蕨差大味略苦有芒亦潤大腸調中消浮腫利水○イノテハ深山幽谷ノ内ニアリワラヒニ似テ大也毛アリ生ナルハ味苦シホシテ食スヘシ其初生野猪ノ手ニ似タリ故ニイノテト云紫萁ハ一根ヨリ多ク生ス薇ハ然ラス似蕨而大ニ有芒而味苦キヿ朱子ノ詩傳ニ云ヘルカ如シセンマヒニ不同三才圖繪ニイヘルモ同只本草綱目ニ薇トイヘルハ別ノ物ナリイノテニハ非ス本草ニ紫萁ノ一名ヲ迷蕨ト云朱子ノ詩傳ニ別名ヲ又迷蕨ト云ヘリ然レハセンマヒモイノテモ同迷蕨ト云ナルヘシカヤウノ同名異物多シ詩經大全ノ小註山陰陸氏容斎項氏カ說モ皆本草綱目ト同シ

蔓生トシ為野豌豆與朱子詩傳異別ニ薇アル事ヲ不知ト云ヘシ本草蒙筌三才圖繪ノ説ハ朱子ト同シ

芋

濕地ヲコノム山中ノ農多クウヘテ粮トシ飢ヲ助ケテ甚民用ニ利アリ品多シツルノコト稱スルニ大小二品アリ大ナル尤ヨシ大小トモニ長シ青芋アリ黒芋アリ青芋味ヨシ黒芋ハ莖少黒シ此數種ハ同類ナリ本草和魚煮食ヘハ甚下氣調中補虚トイヘリ又曰以薑同煮過換水再煮方可食之又煮汁洗膩衣白如玉也○芋魁ハ芋ノ母也小毒アリ子ノ味ヨク無毒ニシカス○大芋アリホラ芋ト云泫螺ニ似タリ山中ニウフ其葉莖ノ形及莖ノ長キコトモ赤味モ赤芋ノ如シ其根大ニシテメクリ尺餘アリ微長シ味良シ本草ニ廣志曰君子芋魁大如斗トハ是ナルヘシ○國俗蓮芋ト云アリ其葉蓮ノ如ク圓シ其根圓ニシテ栗ノ如ク味モ亦クリニ似テ生ニテモ煮テモ食ス味尤ヨシ又栗芋トモ云葉モ根モ常ノ芋ヨリ小也毒ナシ○唐芋ハ莖長大ニシテ白シ故ニ白芋ト云畿内ニテシナリ莖ハ煮テ食シ生ニテ醋ヲ加ヘテ食シ生ニテ皮ヲ去煮テ乾テ茹トメ食ス味ヨシ無毒乾菜ノ上品ナリ其根甚寒ヲヲソル○赤芋モ莖長大ナリ煮テ醋豆油

ニ和シテ食ス味ヨシ微毒アリ煮テ乾（ホシ）テ食ス此二ノ者ハ根小也並ニ莖ヲ用ユ右ノ蓮芋唐芋赤芋ハ本草ニ不載○野芋ハ毒アリ食ヘカラス根葉常ノ芋ニ同シ又圃ニウヘテ三年不取モ毒アリ野芋ニ同シ又河邊ニ生シテ年久キアリ是亦有毒不可食

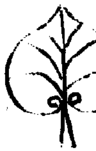
慈姑（クワイ） 其子ハ根蔓ノ末ヨリ生ス舊本ハカレテ母子ハ分リテ又來春生ス水田ニ多クウヘテ利トス甚繁生ス味美シ然トモ寒氣アリ本草ニ生薑ト同ク煮テ佳ニシト云如此スレハ不寒氣ヨク煮テ水ヲカヘ再煮或明日再煮テ尤ヨシヲモタカハ是ト別ナリ水草ニ見（アラ）ハスヨク似タリ

可分別春ヲ生苗時其苗生スル処根ノ三分一ヲ切テ水ニ栽レハヨク活生ス三分二ハ食スヘシ○一種スイタクハイト云物アリ葉モ根モ慈姑ニ似テ小ナリ花ナシ味佳シ慈姑ヨリ味濃ナリ攝州吸田邑ヨリ出タリ

佛掌薯（ツク子イモ） 鎭江府志ニノセタリ薯蕷ノ類也本草薯蕷集解蘇頌カ曰江湖閩中一種如薑芋之類而皮紫極有大者トイヘルハ是佛掌薯ナルヘシ國俗宇治芋ト云アリツク子イモノ一種ナリ味尤ヨシ多ク食之ヘハ氣ヲフサク甘諸ヲツク子イモト訓スルハ非ナリツク子イモハ金瘡産婦大毒ナリ不可食

外

番藷（リウキウイモ アカイモ） 閩書曰萬曆中閩人得之外國瘠土砂礫之地皆可得種蔓生如瓜蔞黄精山藥之屬而潤沢可食或煮或磨爲粉其根如山藥皮薄而朱○今案ニ此物長崎ニ多シ菓トシテ食ス味甚甘シ寒ヲヲソル故他邦ノ寒土ニウフレハ消ユ煖地ニウフヘシ甚繁茂ス藥肆ニ白蘞トテウルハ番薯多シ辨別スヘシ不可用

甘藷 番薯ノ類ニテ別ナリ倭俗ツクネイモト訓ス誤ナリツクネイモハ佛掌薯也甘藷ハ蔓草也葉ハ番薯ト蕺菜ノ葉ニ似タリ  葉ノ形カクノ如シ根ハ瓜樓根ニ似タリ根下ニモ短キ蔓アリ根ノ餘ノヒゲナリ又鵞卵ニ似テ大キナリ鴨卵ノコトク小ナルモアリ大ナルハ重一斤アリ長キアリ圓キアリ夏月蔓長ク生ス其蔓ノ節地ニツケハ根生ス故ニ蔓ヲ切テ植レハ根生ス活ス貧民朝夕飯ニ充ツ或蒸テホシ細末ノ餻トシ糧トス來年ニ至リ久ニ堪ヘ民食ヲ助ケ飢饉ヲ救フ其利益大ナリ是其功能ノ第一ナリ蒸ニハ皮ヲ不去丸ナカラ大甑ノ上ニ置テムシ温ナル時皮ヲ剥ケハヤスシ根ヲ生ニテ食シ蒸シテ果トノ食ス味甘美ニシテ栗ノ如シ又生ナルヲワリテ豆油ニテ煮テ食ス最ヨシ煨ノモ食ス晝間點心トスヘシ煮過セハ糊ノ如ニノア

乄、蒸テクタキ餅ニ糝スワリテ茶ニ點スヘシ此種元禄ノ末琉球ヨリ薩州ニ渡ル煖土ニ宜シ寒地ニ植レハ生セス番薯ノ如シ經レ久味ヲトル叓本草ニ云カ如シ暖土ニ非レハ寒氣烈シクナレハクサル保レ之法十月甘藷ノ疵ナキヲ擇ヒ南ニ向ヘル爨所ノ屋下ニ砂土ヲ置甘藷ヲナラヘ其上ニ砂土ヲ厚クヲホフヘシ或竈ニ近キ地ニ埋メヲクヘシ風寒雨濕ニ當レハ消ル根ヲ三月植又蔓ヲ切テウヘ十月ノ初ホリ出シトル甚滋生ス瘠土砂礫ノ地ニウヱテモ生スル叓番薯ノ如シ肥土ニ弥宜シ軟土ニ宜シ糞ヲ置テ久シクナリタル地ニウフレハヨシ糞ヲ不可用寒土ニハ冬間ヲ保カタシ只ハ蒸テ乾シ為末貯フヘシ性ハ甚良本草菜部柔滑類ニノセタリ南方草木狀ニ南人ハ命短シ只海中ノ人五穀ヲ不食シテ甘藷ヲ食フユヘ命長シトイヘリ味甘故食ヒ過テ傷ラルヽ叓アリ毒アルニ非ス多ク食ヘハナリ

卷丹（ヲニユリ）　莖高クシテ黒ク葉セハク葉間ニ子ヲ生ス夏秋紅黄花ヲヒラク花ニ黒キ斑點アリ子ヲ多クトリ其マヽ地ニマクヘシ又土ニヲサメ置ムカゴヲ植ル如ク春ウフヘシ百合ハ白花ナリ相似テ不同百合ノ子ハ根下ニ生ス又梢ニモ子アリ百合ハ味苦シ卷丹ハ甘シ果トシ

蔬トス味ヨシ春月早クホリテ食ヘシヲソクトレハ根片カレテ食スヘカラス根片ニハリヲトリテ中ヲウラヘシムシテホシ為末麪ニ加ヘテ糕トス野蔌品ニ見ヘタリ

黄獨（ケイモ）

鎮江府志云莖蔓花實絶類山藥葉大而稍圓根如芋而有鬚味微苦邵武府志云苦蘡藤生葉類薯三月栽夏開細花作穗淡紅色實乃別生不附於花形如勃臍而圓黑色周圍有細圓點其點微高而中凹俗呼為穤八九月熟土人採取食之謂其性煖能消食根頗麤大亦可食又有一種其實皮尖俗呼為秈食之微不及於穤○本草曰土芋一名黄獨可蒸食之　今案是世俗ニアヤマリテ何首烏ト云モノナリ畿内諸州多クウフ若水曰是何首烏ニアラス苦蘡ナリ今案中華ヨリ來ル何首烏ハ別ナリ苦蘡ヲ又黄獨ト云黄獨苦蘡一物二名ナリ京都ニテケイモト云眞ノ何首烏ハ近年中華ヨリ來ル其苗葉蔓ケイモト不同○張來明道雜誌云黄獨ハ其根唯一顆而色黄故名

萵苣（チサ）

性冷也數種アリ白者紫者葉短者長者アリ本草云紫者有毒入燒煉用ト云ヘリ紫苣ハ不可食一種葉不長ノ厚ク大ニ五月マテ薹不生アリ是佳

品ナリ是ヲウフヘシ春夏ノ間他菜ナキ時久食ス凡チサハ七八月日カケニ早ク種ヲ下ス生シヤスシ長メ分チウフヨク活メ後肥スヘシ葉ヲ冬ヨリ採用ユ一種薹（タウ）早ク生スルハ非良品ニ○生葉ヲ多ク取テ土器ニ入黒焼ニメ存性ヲ口中一切ノ病及牙齦咽喉腫痛等ヲ治ス有效此法本草ニ不見黒焼ニメ其味鹹シ自然之性也○本草曰紫萵苣和土作器火煆（ケハ）如銅也銅器ノ破レタルヲ可補然ラハコレ亦可種

紅毛萵苣（ヲランダチサ）　葉無究其葉ノ形與萵苣異リ其味相似生ニテ亦可食四五月碧花ヲヒラク單菊ニ似タリ朝ニ開キ暮ニ萎ム

木槿花ノ如シ冬春稈ニテ葉ヲ巻キ包メハ其間久シテ葉繁生シ色白ク潔シ葉ノ形缺刻深ク與他草甚異ナリ冬春茂盛久而難老其生葉ヲ亦多矣味頗佳シ

菠薐（ハウレン）　七八月ニ子ヲウフ又正二月ニ可種之春薹（タウ）ヲ取テ熱湯ニ浸シ日ニ乾シテ收メ用食スヘシ生ナルハ味美ナレ𪜈性冷利不可多食不益久有微毒與著蓬形状性味粗相似タリ實ナルト花サクト莖各別也雌雄トスヘシハウレンハ唐音也倭俗ニ云婦人鐵漿（カネ）ヲ以齒ヲ染テ其日菠薐ヲ食ヘハ死ス未知是否ヲ嘉話録曰此菜來自西域頗稜國誤テ呼テ菠薐ト　今案其形状與

中夏諸菜異西域種ナレハナリ

欵冬（フキ）　欵者至也至冬而花サク故ニ名ツク宗奭曰百草中惟此不顧氷雪最先春也弘景曰腹裏有絲ト云花未全開時ヨリテ可用本草ニモ如此イヘリ然レ𪜈本草綱目ニ欵冬ノフキナルヿ分明ナラス時珍カ食物本草註欵冬ノ説ヲ見ルニフキナル事ウタカヒナシ食物本草ノ註ヲ不見人フキニ非ト云ハ誤レリ食物本草註云生水傍澗間葉似葵而大根紫色十二月開黄花青紫蕚去土一二寸初出如菊花蕚通直而肥實無子百草中惟此不顧氷雪最先春也雖在氷雪中至時亦生芽春時人采以代蔬香美極可口又案救荒本草ノ説モ亦フキナリ○根ノ味苦シ國俗初生ノ小兒ニフキノ根ヲ生ナカラ刻ミ黄連甘草ニ加ヘテ沸湯ニテフリ薬ニシテ呑シメ口中ノ悪物ヲ吐出サシム中夏ノ書ニテ未見之○性旱ヲ畏ル樹下陰地ニ安シ肥地ニウフレハ長大也莖ヲトリ煮テ皮ト絲トヲ去食ス葉初生小ナルヲ錢フキト云可食又花ヲ食フ凡フキ性微冷無毒去腹中邪熱消瘡腫利小便○久嗽ニ欵冬花ヲ乾シ火ヲ付管ヲ以烟ヲ吸ヒ滿口飲之毎日五七度ノムヘシ此説本

草ノ欵冬ノ説及序例ニ出タリ烟草ヲノムカ如クニスヘシ入門曰花半開者良シ又花ノ未開ヲ取テ生ニテスリクタキ未醬ニマセテ煠メ食ス味美シ順倭名抄欵冬ヲヤマフキト訓ス非ナリ朗詠集亦同

黄瓜菜（タビラコ）　本艸菜部柔滑類ニアリ一名黄花菜本邦人日七種ノ菜ノ内佛ノ座是ナリ四五月黄花開ク民俗飯ニ加ヘ蒸食ス又アヘモノトス味美シ無毒

茄　長アリ短アリ横ニ廣クシテ中ニタテミゾアルモアリ一處ニ多七八實ナルモアリ短クシテ丸ク横ニヒロキヲ好トス堅實ニシテ味ヨシ子小ナリ長キハ皮アツク實大ニシテ堅實ナラス味ヲトル白茄子アリ酉陽雜俎白茄新羅ヨリ來ルト云ヘリ○本草ニ茄性寒冷ニシテ甚アシキ由ヲイヘリ東垣云蔬圃中惟此無益今試ルニ皮ヲ去切テ米泔水ニ半日ツケヲキ毒氣去テ後能煮熟シテ食スレハ味ヨクシテ寒冷ノ害ナク不損又朝食ニハ前夜ヨリ浸シ晩食ニハ朝ヨリ浸ス朝夕饌具ニアテ數月連續シテ用ヒ厨下ニ利益アル事他ノ菜ニマサレリ又淹（ツケ）物ニス又皮ヲサリ切テユヒキ醬ニヲサメ一日ニシテ食ス無害秋ニ至リ多クミノル秋茄味尤ヨシ古哥ニモ詠セリ夏秋ノ菜ノ中是ヲ以嘉蔬トス

冬月ノ蘿蔔ニ比スヘシサレトモ癰痢等ノ病及産婦等
ニハ禁スヘシ本艸附方ニ功能多シ

鼠麴艸（ハハコクサ）　又佛耳草トモ云本艸濕草下ニアリ性ヨシ三
四月黄花ヲヒラク葉ハ白蒿ニ似テ白シ野圃ニ多ク
生ス荊楚歳時記曰三月三日取鼠麴汁ヲ蜜ニ和シ為
粉ト謂之ヲ龍舌粄ト以厭ス時氣ヲ粄ハ米餅也汪機曰土人
採莖葉ヲ和米粉ニ擣作粑果ヲ食フ日本ニモ昔ハ三月三
日ノ草餅ハ是ヲ以ツクル文徳實録第一巻ニ見エ
タリ今モ村人ハコレヲ以糕（モチ）ニ加フ俗ニ上臈艾（ヨモギ）ト云子
ハリテ艾葉糕ニマサレリ故又俗ニモチヨモギト云或曰

七種菜ノゴギヤウト云ハ是也五色備ル叓馬齒莧ノ
如ナル故ニ名ツクルカ

苦菜（ニガナ）　又ナレアサミト云月令首夏ニ苦菜秀ツト云物是
也ナレニモアサミニモ似テ花ハ黄ニシテ花ノアトニ白毛
ノ如ナル絮（ワタ）アリ風ニ順テトフ落ル所ニ苗生スルコト蒲公（タンポヽ）
英ノ如シ莖葉ヲオレハ白汁出ル春初ヨリ發生ス食
スヘシ甚タ繁茂ス今人コレヲ食コトヲシラス煮テ苦
汁ヲ去テ可食

甜菜（フダンサウ）　又莙薘菜ト云逐月ウフレハ常ニアル故國俗不
斷草ト云味甘滑ナルコト菠薐ニ似タリ李時珍食物

本草註曰處〻種之五月六月生長色青ク葉ノ形圓
厚ク光滑味不甚美菜之下品甘平無毒潤シ腸ヲ和ス胃ヲ
多ク食ヘハ令人泄瀉セ今案ニ本艸綱目菜部ニ莕菜アリ莕
ト甜ト通ス是同物也煮テ醬醋ニ和シテ食ス醋ヲ
加ヘサレハ甚甘クシテ滯ル氣味菠薐ニ似タリ又熱湯ヲカ
ケテ乾菜トスヘシ此草生茂シヤスキ叓菠薐ニマサレリ
菠薐甜菜トモニ虚冷ノ人ニ不宜多ク食フヘカラス
蒸テ乾タルハ不害○莖ヲヤキ灰トシ灰汁ニタレテ衣ヲ
洗フ白キ叓王ノ如シ本草ニ見エタリ

莧

本草ニ六種アリト云我邦ニハ四種アリ白莧赤莧斑
色莧野莧也白莧ヨシ斑莧ハ白莧ノ變色ナリ野莧
ハ自然ニ野生ス本草ニコレヲ細莧ト云野莧𪜈云莖
紫色ナリ白莧ニヲトレリ凡莧ハ實堅キユヘ夏生ス早ヲ
オソレス早歳ニハ却テ滋生ス野莧ハ下品ナリ本邦ニ昔
ヨリアリ白莧ハ外国ヨリ來レルユヘニ唐莧ト云性冷ナレ
𪜈輕淡ニシテ病人ニ不妨味好シ早ク折レハ繁枝生シ
テ葉多シ煮テ和物トシ羹トシ豆油ニヒタシ食フ
赤莧ハ色紫紅ナリ葉莖至秋ニ大ナリ其葉方五六
寸ナル者有之

薺

圃ニウヱサレ𪜈自然ニ冬ヨリ苗生シ春サカヘ四月

ニ實ノリテ枯ル其苗食スヘシ東坡曰天生此物為幽人山居之福コレ味ヨキ故也又菥蓂ハ薺ニ似テ毛アリ葶藶モ薺ノ類也共可食フ

胡蘿蔔（ニンジン） 五六月ニ實ミ熟スル時早クトリ早クマキテ棚ヲ作リ日ヲオホヒ水ヲシハ〱ソヽケハ生長シヤスシ又厺年ノ舊種ヲ四月ニマケハ秋ニ至リテ根早ク大ナリ苗莖葉根皆食フヘシ根ニ黄白アリ黄ヲヨシトス大ナルハ味最美シ武州ノ産根大ニ味勝ル性味上ニ菜中ノ上品ナリ補益ス又久月根ヲワリテ蒸煮テ茄𪜈味ヨシ甚甘カラス軟ナリ生ナルヲ俺菜トシテモ亦可也二月ニ根老テ不堪食毎月子ヲマキテ苗ヲ食スヘシ八月ニマケハ生シヤスク早ニカレス多クウヘテ食スヘシ但根小ナルノミ夏實ヲマキテ生シタルヲ八月ニホリテ移スモヨシ

野胡蘿蔔（ヤブニンジン） 胡蘿蔔ト同時ニ生枯ス有種子自生ス甚生茂ヤスシワサト栽ルヿヲ不用樹下ニモ宜シ食スヘシ性味胡蘿蔔ニヲトレリ無毒本草ニ見エタリ俗ニヤブニンジント云

茼蒿（シユンギク） 花黄菊ニ似タリ春花ヲ開ク九十月ニウヘ正月ニモウヘ其葉及花煮テ食フヘシ性良シ毒ナシ少香氣ア

リ遂時實ヲマケハ常ニ苗アリ故國俗無盡草ト云
本草二十六巻ニノセタリ

蒟蒻　陰地ニウヘテモヨシ市ニツクルハ自製スルニシカス製法三四様アリ堅キヲ良トス市人ハ其多キヲムサホリテ柔ニス虚冷ノ人ニハ宜シカラス癇症ノ人食之發ル必禁スヘシ時珍云切作細絲沸湯漉過五味調食狀如水母絲唐クラケヲ切タルニ似タリ故ニカクイヘリ細ク切ヨク煮テ如此製スレハ不害人又大切テ能煮熟シ冷テノ再煮タル不害人

罌粟　花單葉千葉紅白アリ種品多シ八九月ニ種ヲ下ス單葉ノ白花ニ實多シ千葉ナルハ實少シ千葉ナルヲ麗春花ト云紅白紫淡濃品多シ游默齋カ花譜ニ此花ノ美ナル叓ヲ詳ニイヘリ群花ニヲトラス愛スヘシ凡ケシノ苗ワカキ時爲蔬テ食フ味ヨシ苗生シテ後他土ニウツシウヘテハ不榮實猶青キ時根早ク枯ル他草ニ異レリ又實ヲ多ク貯ヘ置テ炒テ飣品ニ加ヘテ美味ヲ助ク日用ノ嘉蔬ナリ肥土ヲヨクコヤシテ和ニシ種子ヲ釜下ノ灰ニマセテマクヘシ蟻不食救荒本草曰隔年種則佳又曰取米作粥或與麪作餅皆可食

濵防風　葉ハ防風ニ似テ葉紫ナリ海濵沙地ニ生ス圓ニウヱテモ茂ル芳絜ニシテ味辛甘ク乄美シ二三月ニトル無毒

芹　圃中ノ陸ニ生シタルハ水ニ生スルニマサレリ本草ニシルセリ然レ𪜈泥中ニ生シテ白根長キヲヨシトス水中ニ生スルハ三月以後不㆑可㆑食蛭ノ遺子アルヲヲソル凡芹ハ性味ヨシ野菜ノ内ニテ上品ナリ糞ヲ忌米泔ヲ畏ル一種柳芹ト云アリ味ヨシ葉ノ形モ常ノ芹ヨリウルハシ○紅毛（ヲランダ）芹アリ根似㆓羊蹄根㆒其色亦黄○山芹山谷ニ生ス形水芹ニ似タリ葉長ク厚ク乄堅シ傍ニ小刺アリイラアリ根長白シ香味ハ常ノ芹ニ似タリ大ナリ

野蜀葵（ミツバゼリ）　和名ミツハセリ救荒本草ニノセタリ稲若水以為㆓三葉芹㆒ト春宿根ヨリ生ス茎ハ芹ノ如ニ乄大ナリ香味モ亦似タリ春月茎ヲトリ葉ヲ去リ煮テ豆油ニ和乄食フ香味美シ又生ニテ生魚ノ膾ニ加フ無毒脾胃ニ無㆑害益㆓於人㆒佳蔬トス又ツケモノトス夏月薹モ葉モ食フヘシ嫩葉ハ飯ニ加ヘ食ス秋早ク子ノイル子ヲトリテ早クマクヘシ早ク生ス又自生ス陰濕ノ地又水邊ニ宜シ國俗昔ハコレヲ食スル叓ヲ不㆑知近年食ス市ニモウル或コレヲ石龍芮ナリト云説アリ非ナリ

上サ 池澤 上ノ々

葉ハ少相似タリ

薊（アザミ） 大小アリ大小共ニ葉ニ刺アリ大薊ハ俗ニ鬼アザミト云花ヲ鬼ノ眉掃ト云紫花ヲヒラク形婦人ノ眉掃ノ如シ葉縮皺アリ小薊モ花ハ同シ葉無皺 大小共ニ為蔬食ス秋枯冬生シ春栄茂ス性味ヨクシテ無毒藥トス血ヲ破リ血ヲ保ツ婦人ニ多ク用ユ血藥ナリ大薊ハ腫物ヲ治ス小薊ハ圃ニウフヘシ刈トレハアトヨリ又生ス夏月茎ヲ切テ地ニサセハヨク活ク大薊根ニ毒アリ○續斷ヲ大薊也ト云古人ノ説アリ非ナル由ヲ時珍イヘリ續斷ハ葉似苧麻薊ニ異リ○紅毛薊花大ニシテ紫色葉亦長

苦芙 小薊ヨリ猶小ニシテ刺ナシ水邊ニ生ス生ニテ食シ煮テ食ス本草濕草上ニ載ス

牛蒡 又名牛菜大力鼠粘子ト云本草時珍云古人剪苗爲蔬取根煮曝爲脯今人亦罕食之然レハ中華ニハ根ヲ煮テ即食スルコト日本ノ如クニハ遍ク賞セス只蘇頌カ説ニ作菜茹益人居家必用曰此物菜中極佳非惟畦中但閑地亦皆種其根葉皆可食トイヘリ本草ニ隰草上巻ニノセテ菜蔬門ニハノセス本邦ニハ菜中ノ上品トス性味共ニ佳シ苗モ嫩キヲ食フ屋

家必用ニ當年生ノ結子ハウヘテ不生舊種ヲ可用トイヘリ秋冬春初ハ根軟可食二三月ニ至レハ根硬シ不堪食陳藏器曰須蒸熟暴乾不爾令人欲吐牛蒡子牛蒡根功能多シ本草ニ見エタリ外治ノ方多シ養老書ニ老人ノ中風ニ牛蒡根ノ乾タルヲ為末一升白米四合為粉ツキ合セモチトシ豆豉汁ニテ煮葱椒ナトヲ加ヘ空腹ニ時〻食ス效アリトイヘリ正月ニ其芽ヲ折レハ根不老シテ可食冬月及春初根ヲ切ヘキ蒸テ日ニ曝シ貯置テ煮テ食フ不硬味佳シ老人ノ食トスヘシ生ニテオセハコハクノ不可食

馬齒莧

（不蒔トモ種子ヲツレハ年〻圃中ニ自然ニ生ス）本草蘇頌曰以其葉青梗赤花黄根白子黒ユヘニ五行草ト云時珍云性滑利似莧故名ク今案葉莖ノ形狀與莧不同ニ莧ト名付シハ此ユヘ也本草ニモ与莧不相似ト云倭名モスヘリヒユト云ハ性莧ニ似タレハナルヘシ本草ニ葉小者節葉間有水銀易ノ夬ノ卦九五ニ莧陸ト云ハ是ナリ程傳曝之難乾ト云ヘリ本草ニ多年ノ惡瘡ニスリテ付ル叓二三度能愈○本草附方其功能多シ二十七巻柔滑類ニ載タリ可考散血消腫之功アリ作菜食フ性寒滑虚冷人ニ不宜○國

俗曰与胡椒相反ス合食スレハ殺人

蘘蒿（ヨメカハギ）　時珍カ説ヲ考ルニ小薊ニ似テ宿根ヨリ生ス百草ニ先テ生ス漸洳ノ處ニ二月生ス茎葉可食又可蒸香美頗似蔞蒿但味帯辛トイヘリ是ヨメカハキナリヨメカハキハ野圃家園ニ不用人力ヲ而叢生ス有香氣秋花ヲ開ク似野菊蔞蒿ハ白蒿

地膚（ハヽキヾ）　葉ハ菜トシ食ス味可也熱湯ニ少煮テホシテモヨシ茎ハ全料ヲ用テ帚トス本草ヲ案スルニ此苗葉性好シ功能多シ搗汁主赤白痢煎水洗目ヲ去熱暗ヲ主泄瀉ヲ滑腸胃ヲ解悪瘡毒ヲ利諸淋ヲ自然汁治淋ヲ治小便不通〇一種枝シケキヲ西州ニテ南蠻帚ト云榦ナクシテ根本ヨリ枝多ク叢生スシケリテウルハシ但帚ヨハクタ久ニ不堪常ノ帚ニヲトレリ食スルニヨシ

鹹草（アシタ）　アシタト云草ハ八丈カ嶋ノ民多クウヘテ朝夕ノ粮ニ充ツ彼嶋米穀ナキ故也江戸諸州ニモアシタヲウフ葉ハ前胡防風ニ似タリ各三葉分レ茎微紅小者不紅微有香氣微辛本草綱目三十二巻塩麩子ノ附録ニ鹹草ヲ載タリ曰扶桑東有女國産鹹草葉似邪蒿而氣香味鹹彼人食之〇今案是アシタナルヘシ八丈嶋ハ日本ノ東ニアリ昔ハ女人ノミ有

之ト云女護ノ嶋ト云扶桑ノ東ニ有女國トイヘルハ八丈嶋ナルヘシ後漢書東夷傳曰海中有女國無男其國有神井闚之輙生子ヲ八丈嶋女國ナル事ヲ北條五代記ニ詳ニイヘリ

蘘荷（ミヤウガ）　本草隰草上ニノス陰地ヲ好ム樹下ニモ宜シ八月ノ初其上ヲフミツクレハ根滋茂ノ來年花多シ苗莖ワカキ時食ス夏秋花ヲ食ス花ヲ生スルニ夏秋二種アリ九月ノ初其傍生ノ根ヲ取テ爲葅白根ヲクタキ木飛ノ粉ヲトリ打目ツキ目ニ水ニ和シウスクソ屢ヌレハ效アリ十月ニ糠ヲ上ニオホヘハ寒ニイタマズウフルニ鉄ヲイム移シ植テ根キルレハカシケテ茂ラス其苗ヲ蘘草ト云其莖ノ長キヲ陰乾ニシテワリテ縄トスツヨシ其用多シ秋初多ク收ヲクヘシ馬ノ沓ニスレハ長途ヲ行テモ破レス俗ニ千里沓ト云又ワランチヲ作リ木履ノ緒ニ用ユヘシ

和品

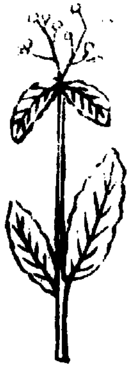
ウド　日本ニ昔ヨリウトノ根ノ母ヲ獨活トシ其根ノ長キヲ羌活トス今藥肆ニウルモノ是ナリ然レトモ中夏ヨリ來ルト別ナリ不可用只菜トスヘシ初生ノ芽及莖爲蔬有香氣爲佳品三月ヲ過テハ硬シ不可食其根長シ是亦可食心ヲ去煮之乾テ爲茹最

美ナリ苗モ根モ野蕨ノ上品トス ヘレウトノ實ヲ圃ニウヘテヨシ長シテ後冬ヨリ根上ニワラ芥ヲ深ク掩ヘハ白莖長クシテ可食西土ノ俗ハウドヲシカト云

蠻種 **紅夷菘**（コウラングナ）　葉大ニシテ無光白ケタリ花ハ淡黄色如羅蔔花味佳シウヘテ後三年ニシテ花開ク是菘ノ類ナリ

和品 **土筆**（ツクヽシ）　土筆ハ國俗ノ所名也春初ヨリ其花先生ス莖立テ苗ノ生スルカ如シ苗ニ非ス其鋒如筆形是其花ナリ節々有皮而包之俗ニハカマト云花莖煮食ス味美無毒花ハ莖トモニ早ク枯レ苗ハ後ニ生ス杉菜ト云葉如杉馬好ンテ食フ此草本草及救荒本草ニ不載於群書亦未見之又松菜ト云根土中ニ深ク入ル其乾タルヲ外醫用ユ金瘡ノ深クシテ藥ノ徹シ難ニ加ヘ用ユ

外 **水高苣**（カハヂシャ）　葉ハ菠薐ニ似テ微大ナリ　救荒本草曰一名水菠菜水邊多生苗高一尺計葉似麥藍葉而有細鋸齒兩葉對生毎兩葉間對叉又生兩枝稍間開青白花結小青蓇葖如小椒粒大其葉味微苦性寒○萵苣ト葉ノ形狀不同味ハ粗似タリ生ニテモ煮テモ食ス性冷滑熱毒ヲ消ス虚寒ノ人ハ不宜本草ニ柔滑類ニ水苦蕒アリ或カハチサト訓ス恐クハ非ナラン與木萵苣



和品

別ナリ

ミヤマ菜　防風ノ類ナリ可為菜蔬而食味佳莖長大一枝三葉其一葉亦各有三葉而有岐味甘美氣香冬不凋葉ノ周有大刻三年ニシテ枯ル實ヲマケハ遂年生ス是石防風ナルヘシ本草防風ノ集解ニ時珍云石防風生于山石間二月采嫩苗作菜辛甘而香呼為珊瑚菜其根粗醜其子亦可種○凡去年菜類ヲ栽タル地ニ今年又同品ヲ栽ルヲ中華ニハ底ト云倭俗ニイヤ地ト云一切ノ夏ノ菜皆イヤ地ニ今年又栽ルハ不榮壷盧茄南瓜菜瓜豇豆刀豆等皆然リ冬ノ菜ハ不忌底夏ノ菜類ハ地ヲカヘ或土ヲカヘテ可栽舊地ニ不可栽菊ナド花草モ亦忌底秋冬ニウヘテ春夏開花モノハ不忌底

大和本草卷之五