

菜譜序

むかし、聖門にあそんで、稼圃カホをつくらん事を學びんここへる人ありき。是寶の山に入て手をむなしくせん事はぢて、一卷石カンシをつかむがごごし。聖人かれをまなふが小人なるここをいましめ給ふ。かくのごごき小道も、亦見るべき事あれども、君子は泥ナツまむ事をおそれて學ばず。しかはあれども、わがこもがら無徳なるのみかは、功コウと言を立つべきざえなし。又耕タガヘサずして食にあき、おらずして温アタヒカにきて、世の財タカラをついやし、天地の間の一蠹トとなり、なす事なくて此世くれなば、鳥獸と同じくいき、草木と共にくちなん事、い

ごくやしければ、寶玉をすてゝ土石をこ
るに同じき事はいにあらざれど、せめて
は又我力に及べるかうやうのいやしく
さくやかなる文字をつくり、老圃ラウホの教を
たすけて、民生の業コトワザの萬一の小補となり
なん事をねがふのみ。ことを以世の道學
の諸君子のそしりをはぢずご云事しか
り。時に寶永始のごし、春分の日。

筑州益軒貝原篤信書す

菜譜目錄

上卷

序

總論

圃菜上 十七種

蘿蔔

蔓菁

菘

芥

胡蘿蔔

韭

葱

小葱

蒜

薤

紫蘇

蓼

胡荽

薄荷

蒔蘿

山葵

蕃椒

中卷

圃菜下 二十六種

萵苣

蘘荷

款冬

莧

馬齒莧

地膚

菠薐

蒼蓬

藜

野蜀葵

小薊

苦蕒

苦菜

萱草

蒲公英

紅藍

落葵

繁縷

苘蒿

艾

黃花菜

竹筍

蘿藦

牡丹

芍藥

鷄冠花苗

鹹菜 十一種

茄 壺盧 菜瓜 越瓜 甜瓜

南瓜 西瓜 胡瓜 冬瓜 苦瓜

絲瓜

下 卷

用根菜類 九種

牛蒡 芋 黃獨 蕃薯 甘藷

甘露子 菟藟 卷丹 薑

穀類 可爲菜物十種

豇豆 扁豆 刀豆 菜豆 蠶豆

眉兒豆 蕎麥 罌粟 薏苡 胡麻

野菜 十二種

山藥 革薺 葛 蕨 紫蕨

薇 獨活 土筆 鼠麴草 藤天蓼

濱防風 蘆蒿

水菜 十種

慈姑 烏芋 蓮藕 芡實 芹

水蒿 苳菜 芡實 河苔 浮蕎

海菜 十八種

稚布 海帶 燕窩 蔓藻 凝草

海苔 龍鬚菜 昆布 紫菜 加知布

水松 海蘿 索麪苔 鷄冠苔 鳥の足

奈古也 松藻 於期

菌類 十五種

香蕈 蘑菇 木耳 松蕈 松露

初蕈 皮蕈 卜地 滑芒 鼠菌

針菌 舞菌 金菌 紅菰 石耳

木類 八種可爲菜蔬

枸杞 五加木 令法 楸木 山椒

椿 柚 橘皮

通計百三十六種

菜譜目錄終

菜譜卷之上

貝原篤信編錄

總論

凡諸もろくのうへ物、先種たねをゑらぶを第一とす。種あしければ、天の時、地の利、人の力、大半すたる。先たねをとるとき、ゑらびてよきを用ひ、あしきをすつべし。或ひ簸ひて其秕しひなを去、或ゆりて去し之、又水に入て其うかべるを去、其中の最大にして圓滿なるを用べし。秕をうふる事なかれ、又わきばへ小枝に出来たるこまかなる實は用ゆべからず。はやく小枝ひこばへは切去べし。

春月下シ種ヲ法 日あてよき肥てやはらかなる地をゑらびて、そのほとりに草木菜蔬さいそなき所を種をうふる地とす。そのほとりに、草木菜蔬あれば蟲生ず。冬月より沙地には、田中の土或黒土を半ませ、赤土或黒土には、沙土を半加へて耕し、糞を多くし

き、又黒泥を多く乾かはかして加へ、正月より二三遍へん耕し乾かはかして、其上にしば／＼糞をうすくかけ、乾かはかして又耕し、地を細めはらかにして、後種をまくべし。日かげ或瘠やせ土堅土或熟耕せずして種をまけば、苗生じがたく、生ずれども長じがたくして甚おそし。子の細なる物は、沙土或灰糞に和してまくべし。不然ばしげくして苗長せず。凡種を下すにはうすきがよし。

凡菜蔬を種るには、畦種けいと漫種まんとの二様あり。畦種はすぢうへなり、漫種はすぢなく、みだりに手にまかせてうふるなり。先うへざる以前に、地を數遍熟耕しうねのおもてを平らかにして、塊つちぐねをこまかにくたき或さり、漫種するには、糞をまきちらして乾かはかし、粗其上を浅く耕すが如にして種たねをうふ。すぢ種うへするにはうふべき所を地面より少ひさくして、其溝みぞに糞をしき、乾かして後うふべし。漫種、溝種共に種たねに糞土かきまぜを拌てうふ。後に糞水をおく

ためには、漫種は悪し。すぢうへにして若地せばき
所にて地をおしまば、すぢをせばく、じげくまきて
後に中のすぢは、菜少長じてぬきとるべし。大根、
菰な、にんじん、はうれん、けし、ちさ、からし、か
ぶら、いづれもすぢうへよし。糞水を灌ぐによし。
かねて糞を多くひろげたるは、ちらしまきもよ
し。子みの大なる物は、たねの上に少土をおほふ。
小なるたねはたなおほひすべからず。けしなご
は、たづはうきにてはくべし。風にちる物は、其
上にわらなごおほふべし。其物の宜きに可た随。
又沙地を數度耕せば、地氣ぬけて地力よはし。地
によるべし。

夏月に屢耕しばくして和なる地に種をうふれば、土蠶きりむし多し。
堅土を俄に耕し和らげて種れば、蟲すくなし。麥
のあとばかり蟲すくなし。濕地泥土をばたかへし
て、よく日にはして後うふべし。しからざれば蟲
生ず。

農政全書云、凡菜子をまくに、生じがたきものは、皆水にひたし、芽めを生せしむべし。如此すれば生せずといふ事なし。○今案するに、はうれん、にんじんなどは、先水にひたして後うふべし。夏日は久しくひたすべからず。實かたき物、牡丹、蓮子、かきつばた、美人蕉など或かたからざれども、生じかねる物の實みは、たね熟したる時、そのまゝ地にまけば、來春必生ず。實をとり置て來春うふれば生じがたし。或曰、凡ものたねをうふるに、先人のほだへに久しくつけてあたふめ、或鶏のかいこと同じく、母鶏にあたふめさせてよし。

去年うへたる地に、今年又同じ菜をうふるを、俗にいや地と云。もろこしの書に底と云。夏の菜はいや地をきらふ。茄、豇豆さいげ、夕顔、刀豆なた、南瓜ほうら、冬瓜かも、菜瓜つひうり、甜瓜、越瓜あさ、烟草たばこなど皆しかり。去年うへたる物を、又今年同地にうふればさかへず。必是を考て他地にうふべし。若園せばくして、同所に同

物をうふるには、他所の土を用ひ、土をかへてう
ふべし。菊をうふるにも如^レ此にす。秋冬植る菜は、
いや地をいまず。蘿蔔^{だいこん}、苤^な、蔓菁^{かぶら}、萵^{ちさ}苣、葱、
蒜^{にんにく}、菠薐^{ほうれい}、薯蕷^{ふでん}、罌粟^{けし}、蠶豆^{そらまめ}など、庭をきらはず
うふべし。大麥、小麥なども、いや地を嫌^{きら}は
ず。大根、苤の類は、いや地にうへたるが殊に
よし。

諸菜をうふるに、地に糞と灰を置て、其上に即うふる
はあし。かねてより其地に糞をしきてほし。其
糞すでに土に同じくなる時、種を下すべし。若か
ねて糞をしかずば、たゞの土にうへて後、苗長
じてやうやく糞水を以やしなふべし。又苗初て生
じて小なる時、糞水をそくぐべからず。かれやす
し。

凡菜蔬をうふるには、はやきをよじとす。はやくう
ふれば、長じやすく實^みのりやすし。陽氣盛なるが
ゆへなり。

月令廣義曰、春耕す事は、ほそきによろし。氷こほりとけて地あたふかなる故なり。秋耕すは、やきによろし。天氣いまださむからざる時、陽氣を地中におほひとらんとするなり。今案、たねをうふるも又同じ。春はやくうふれば、寒氣いまださらざるゆへ、生じがたし。秋おそくうふれば、寒氣すでに地に生じて、たね生じがたし。生じても長じがたし。

又曰、種植しゆしよく第一のつとめは、糞をあつむるにありといへり。糞をあつむるの法一ならず、人の糞尿、人のゆあみたる水、六畜ちくの糞、せくなきの泥水、かまごの灰、かまごのやけ土、溝みその泥、河泥、魚鳥を洗ひたる水、魚鳥のわた、又くさりたるわらかや及草木の葉、皆是糞となる。又朝夕糧米を洗ふしひら汙しひらを、器を定め、それに入置て久しくくさらかし、菜根、ことにふきの根にそくぐべし。半は溺いばりくはを加へてよし。白水ばかりそくげば、後に地かたまる

故なり。

暑熱の時、草木に水をそぐには、朝夕よし、日中をいむ。晩に地氣いまださめざる時、水をそぐべからず。早朝そぐをよしとす。晩に地氣さめて、おそくそぐべし。

罌粟^{けし}、胡蘿^{にんじん}、蔔^{ちさ}、萵苣^{ちさ}など、種子^{たね}をまきて後、日にあたりかはきてうるほひなければ、生じがたし。まきたる上に、竹のたなをかまへ、むしろこもおほひ、時々水をそぐれば、生じやすし。萵苣^{ちさ}などは、北の屋かげ、日のあたらずる所にうふるもよし。生じやすし。濕おほければ、苗生じて後、根蟲生じて枯る。故に日おひしたるは、時々つけて日にあつべし。かねて地をかへてよくほし、又土のそこに灰をおけば、蟲生ぜず。胡蘿^{にんじん}、蔔^{ちさ}、大蔥、ちさなご、夏の比うふる苗は、きり蟲くらう事多し。又蝸牛^{かたつむり}の小なるがくらふ事多し。必蟲おほし。たびたびすきかへして、日にほしてうふべし。又生地

には蟲すくなし。生地とは久しくかへさざる地なり。

月令廣義曰、臘月しはすの雪水に、菜穀のたねをひたしてうふれば、蟲くはず、旱にいたまず。○たねをくじらの油にひたせば、むしくはず。

史記の貨殖傳くはしよくに、千樹の棗なつめ、栗みかん、橘、漆、桑くま、竹、くちなし梔あつさうふれば、其富千戸侯ここうにひとしき事をいへり。又桐、梓あつさ、朴はくのき、杉、檜、柿、梨、荏桐あふらざり、櫻櫚しゅろ等をうふるも、其益同じかるべし。古語に、十年之計はかりを在うふるニラ種樹うふるニラといへり。土こえたる山中、原野の空地を用ひて、其土に宜しきをうふれば、十年の後は必大に益あり。

閑情寓奇ぐうきニ曰、園につくる菜は、いづれも不淨を用るゆへ、甚けがらはし。水にひたして、根をいくたびもよくあらひ、葉はわらばけにてうらおもてよりなでゝあらひ用ゆべし。是日用の物、世人のつねに心を用ひて、いふ事よくすべき事なり。愚謂、

神前にそなふる饌に菜を用ひば、殊にいさぎよくあらふべし。山菜、水菜はをのづからきよし。

圃のかたさがりなるは、土の性ながれて地やせ、菜の出来あしう。段を多くつけて地を平たいらかにすべし。

或菜をうふる一段々々をろくにするもよし。

萬の菜蔬に水をそとぐ事、地やせ根土堅まりてあしう。糞水をそとぐべし。糞一桶に水三桶加へ、

大瓶かめに入三四日置て、後是をませてそとぐべし。

久不フタ雨は、水を少そとぎてよし。水多くそとぎ

て地を堅くすべからず。但苗を初てうへて、いまだありつかざるには、糞水をそとぐべからず。水をそとぐべし。

高き木の下に、ひきく菜をうふるはあしからず。ささけなどの高く生ずるものはあしう。

諸菜類の名字と形状は、別に大和本草にしるしたれば、此書に詳にせず。

圃 菜 上

蘿蔔だいこん
オオ子

又萊菔らいぼくと云、和名おほね。古歌にかゝみ草と

よめり。俗に大根と云。をよそ菜の内にて尤益ある物なり。諸菜の第一とすべし。○種たねを取法、霜月に根を引て一所に埋うめめ置たるを、正月に根ふとく本末同じきをゑらびて、ひげを去、地の間一尺あまりづゝ置てうふべし。又霜月に根のひげを去、一兩日日にはしてうふるもよし。大根は根高くあがるゆへに、うへたるまゝにて、ほり出さずして置、たねをそれば、みいりあしう。ほりだしたる根をふかくうふべし。うへて後、やせ地には糞水をそゝぐ。長じて後風にたをれざるやうに、ませがきをすべし。實のよく入たる時、のきの下につりてほし、皮を去みをとりて置べし。一説に、大根午莠たねをとるに、根の三分一より下を切すてうふべし。其せい下にゆかずして上にのぼる故、

みよくのる。或云、たねをとるには、根の半より下、小根のある所より下を切すてうふべし。三分一より下を切にかゝはらず。○農政全書曰、四時皆うふべし。然れども秋初を尤よしとす。やはらかなる地によろし。五月に五六度すき、六月六日うふ。先地をしばくすきたるがよし。又曰、三月にまきて四月可食。五月まきて六月可食。七月まきて八月可食。地は肥土によろし。糞水をばしばくそくぐべし。うすうふべし。又曰、地をゑらぶ事、生地によろし。生地とは去年か此春よりうへ物ありて、いまだすきかへさるる地を云。うへもの有し跡は、地かたくして蟲いまだ生ぜず。生地よくすきかへしてよし。先かねて地に熟糞をしきうふるときは、灰糞に子をまぜてまくべし。まきて後じげさをぬきてうすくすべし。じげきはあじう。うすれば根大にして味よし。尺地に二三本あるべし。○月令廣義曰、肥たる土又沙地

によろし。露水をおびて地をすけば蟲を生ず。○
居家必用曰、去年のふるたね、立夏を過て、かね
て熟耕したる地にうふれば、五月に根大なり。おひ
おひにまきて苗をさるべし。○大根をうふるに、か
ねてうなぎのはね又かしらを取おき、黒やきにし
て、大根たねにまかせてうふれば蟲くはず。菰、蔓
菁らをうふるも同じ。地をかねてより屢しばしばふかく熟耕
し、糞をしき其地をよく日にほして、其後に子を
まぐべし。如此なれば、糞すくなくしても根大な
り。六月にうふれば、早く長じて蟲はまず、根も大
なり。おそくとも、七月上旬を過べからず。おそ
ければ蟲多くしてさかへず、根小し。蠹むしを毎日取つ
くすべし。よしみ柴と云木の葉を煎じてかくれば
蟲死ぬ。其後雨ふり柴の汁去て葉を採とるべし。苗こ
まかなる時小便をしばくそくげば、早く長じて
やはらかに味よし。菰うきな、蔓菁かよらも同じ。はじめより
うすくうへ、苗生じて後、しげきを多くぬき去て

うすくすべし。しげくければ根小なり。あづ土の
やわらかにふかかき地にうふれば、根甚大なり。

山城の長池の邊、尾州筑後などは、地よきゆへに

根大なり。○居家必用に、十二月に大根穴くらを

ほり、其内に架たなを作り、さかさまにかけ置、穴の口

をふかくふさぐべし。心そこねず、久に堪たふ。○大こ

んの類多し。三月大根といふ物あり。常の蘿蔔と

同じ時にうふ。或少おそくしても可也。二三月にい

たるまで根不_レ老、味甚辛し。又もち大根といふ物

あり、三月大根より根大なり。うふるとき三月大

根に同じ。葉は地につきて生ず。根は土中にかく

る。是三月大根にまされり。四月まで不_レ老、長じ

て後移してもよし、是ほりいりな也。伊吹大根あ

り。其根ねすみの尾のごとし。守口大根あり、長

し。つくしには小大根こをほねあり、小也。野に生ず。正二

月にほりて茹つけものとす。味からし。又他方に尾張大根

あり。相州はだ野大根赤大根等あり。

蔓菁^{かぶらな}

農政全書曰、うふるに多きを求めず。只地よき

所、家のふるあとにあつまりたるほこり土をひろ

げて、新土をもかねてより置て、其上にうふべし。

若ふるあとの土なくば、灰を厚さ一寸ばかり敷て

うふべし。あつく多きはあじう。先下地をよくす

きて、七月の初めうふべし。うるほへる地にうふ

べからず、地かたまりてあじう。又曰、蕪菁^{かぶらな}は民

食をたすけ、凶年をわたり飢饉^{ききん}をすくふ。凡凶年に

久しく菜をのみ食して、穀をくらはざれば顔色あ

じくなる。只かぶらと菰^{くき}とを久しく食しては色あ

じからず。其根と莖^{くき}にうるほひあるゆへなり。苗

はじめて生じてより、子をむすぶ前まで食ふべし。

根は冬月にいたりて味よし。春は薹^{くいたち}を生ず。菜中

の上品とす。四月に子を取て油とす。又曰、うな

ぎの汁に其子をひたし、目にほしてうふれば蟲く

はず。又曰、正月より八月まで月ごとにうへてよ

し。又曰、春たう立たるをつめば、子を生ずる事

おそし。又曰、子をゑらびうへ、生出て小きものをぬき去食す。毎本相去事一尺許、若うつしうへば、長五六寸なるとき、其大なるをゑらびて移うつすべし。又曰、うふる法、先草をさり、雨過て地を耕す。雨ふらずば一日まへより水をかけ、地をうるほし、明日よくすき、作たし畦うね、或うねを切、或漫みたりにまく。上に土をおはふ事、一指の厚さはごなるべし。五六日の内雨あらば水を不レ用。雨なくば水を少かくべし。おほければ地かたまる。苗生じて一寸より以上になれば、糞水をそくぐべし。又云、沙土にうふべし。沙土ならざる所には、多く草灰を用て地を和ぐべし。土かたければ大ならず。又曰、かぶらのみのる事おそし。梅雨つゆにあへば、多くはみのらず。しいな多し。うふる時たねをひてしいなを去べし。或ゆりてよし。子の大にして圓満なるを種べし。若秕しいなをうふれば、根大ならずして葉は蟲くふ。八月に種れば、葉美よくして根小なり。

唯七月初うふれば根葉共によし。○居家必用曰、肥地を六七遍耕し、土を細にしてうふべし。子はふるきがよし。乾うなぎの汁に實をひたしてうふれば、生じて後蟲くはず。子をこるには莖を打取べからず。○蔓菁を一名に諸葛菜しよかつさいと云。諸葛孔明止とどまる所の陣に、兵士しに必蔓菁かぶらなをうへしむ。六の益ある事を劉禹錫嘉話錄りういうしやくにしるせり。故に諸葛菜と云。蔓菁をうふるに、先かねてより地をふかく熟耕する事二度、糞を敷てほし、雨を待て後又熟耕し、うねを切て子をうふべし。うふる時子を糞土に和してまくべし。苗生じてしげきを抜き、やうやく抜てうすからしめ、蟲あらば毎日とりつくすべし。苗長じて後糞水をそそぎ、或畦うねを切てうへたるには糞を其間に敷べし。或曰、宅中は蟲多し。六月十日より前に早くまくべし。おそくまけば、七八月濕熱の時、蟲生じてくひつくす。且おそくまけば、冬中には長せず。只春に備ふるのみ。蟲葉

をくひつくさば、そのまゝ置、正月に至てくらたち臺生るを取べし。二月におはるかぶらも、たねを取に
は莖立をとるべからず。枝多きを去べし。又宅中
には十一月に郊外かうにあるを買取てうふべし。うへ
て後糞水をそぐべし。やうやく葉を取、莖をと
り、正二月には臺出くいたちを折取べし。是春中の嘉蔬かせ
とすべし。凡かぶらを作るに、糞をしばくそぐ
べし。○一種すはりかぶあり、根大なり。うすくま
きてしげきを去て、取さる事一尺餘なるべし。糞
をそぐげば甚大なり。根上にあらはれてすえおき
たるが如し。○油菜あぶらなと云物あり、一名雲臺うんたいと云。
菰かぶらにも蔓菁かぶらにも似て別なり。葉莖は味おとる。田
野に多くうへて、其實をとりて油をしぼりとる。
西州に多くつくり、畿内に上す。三月に花さく。
花黄きにして満地金まんちのごとし。うへやうかぶにおな
じ。

菰うきなハタケナ本草綱目、農政全書、其餘諸書を考るに、京

都の水菜、はたけな、近江のうきないやうすな兵主菜、いなか鄙にて

京菜、白菜といへる、皆菰なり。ほりいりなと訓するは誤なり、うへ時うへやう蔓菁に同じ。苗長じしうつしうへてよし。如此すれば、さかへやすし。種をまきたる所に、そのまゝ置、しげきを早くはぶき去もよし。味よきこと蔓菁にまされり。

又飢饉を救ふによし。根集莖ともに食す。但白朮蒼朮を服する人はいむべし。又ほし物として其葉も根も大根にまされり。正二月たう莖出づ、味尤よし。くいたちたねをとるには莖をおるべからず、枝を去べし。

京都の水菜味すぐれたり。次に近江菜根大にして味よし。天王寺菜江戸菜などもよし。江戸菜は根長くして蘿蔔たいこんに似たり。又白菜あり味よし。又一種おそなあり。正二月まではさかへず。三四月かぶら菰なごつきて後、長じて榮茂す。糞を多くかくべし。葉の色こく青し。味少おとれり。されど他菰のすぎで後、久しく残りてよし。○近江の菜

づけ、賀茂の酸菜すいなのつけ物、名物なり。味すぐれ
たり。

芥からし 月令廣義曰、八月たねをうへ、九月に別にうね

をおさめて分ちうへ、しきりに糞水をそぐべし。

農政全書曰、其種一ならず、七八月うふべし。苗

長じて移しうふべし。厚く土かひ、草あればほり

去。又曰、八月にちらしまきし、九月に畦を治め分

ちてうふ。糞水をしきりに灌ぐべし。本草時珍曰、

白芥は八九月にうふ。最狂風をおそる。大雪にはつ

つしんでまもるべし。○冬おほひをすべし。不然

ば風寒に葉枯る。○月令廣義曰、芥菜は末伏にう

ふべし。末伏は七月の節に入りて、初の庚の日な

り。○白芥子は薬に入。實尤からく、葉大に味よ

き事、他の芥にまされり。凡芥は蘿蔔だいこんより少おそ

くまくべし。或曰、苗長じて十二月に移しうふべ

し。芭蕉からしと云あり。其葉ひろし。いらなとい

ふものあり。葉の兩旁ほうきれてきざみあり、芥の類な

り。菜となして食す、つねの芥にまされり。本草
時珍曰、花芥葉多^ク缺刻^{けつこく}、如^ニ蘿蔔英^しとあり。是
らなるべし。凡芥はつけものとして味よし。さ
れども性よからず。一種實多して葉のすくなきあ
り。實がらしといふ、春不老^{ふらん}あり、葉大にしておそ
く老^おふ、尤よしとす。

胡蘿蔔^{せりんにんじん}

菜中第一の美味なり。性亦尤よし。農政全

書曰、三伏の内にうねうへにし、或こえ地に漫種
し、しきりにこえ水をそくげば、自然に肥大也。三
伏の内とは、夏至の後第三庚より立秋の後初庚ま
でを云。○根の色黄なるをよしとす。四月下旬五
月初に、ふるたねを以うふ。又六月に新たなねをま
く。かねて沙多き肥地をふかく耕して、糞を多く其
上にしき、あつき日にはす。如此する事二度、地を
やはらげ上をろくにし、塊石^{くわいし}を去、種を二日水に
ひたし、後沙土に拌^{まぜ}てうねをなし、二尺五寸ほご
のうねに三すぢにまく。一所に五六粒まく。後に

ぬき去べし。間とほくまくべし。上に又糞土をう
すくおほふ、厚ければ生ぜず。生じて後にしげき
をやうやく多く拔去べし。稀まれに有ほごにして後
よき比になる。如此なれば根大なり。かやうにふ
るたねを四月にはやくまけば、日にいたまずして
生じやすく、五月雨の内に長じて、六七月の暑に
もいたまず。但暑には時々水をそくぐべし。しげ
くまけば根小なり。或曰、ふるたねをまけば、は
やくたう臺たつ。畦うねうへにすれば、後に糞を敷によし。
又新きたねをうふるには、種を家に納むべからず。
かねて地をこしらへて、子をとる時に、すぐに早
くまくべし。但暑月にはうへて後、日おほひして
時々水をかくべし。不然ば日にいたみて生じがた
し。生じて後もおほひして時々日にあて、しば
しば水をかくべし。如此すれば甚人力を費す。た
だふるたねを用ひて五月初めにうへてよし。不然
ば、ことしのたねを六七月にはやくうふべし。八

月にまけば、日おほひせず水をそとがずして生ず。
又蟲を取の苦勞なし。又朔日まきとて、毎月朔日に
まけば、苗年中たへず。小なるを引てとるべし。○
たねをゑらぶには、花開く時細なる枝花をみな切
去べし。不然ば、稗多く子小にして、生じて後、其
根肥大ならず。二月にはたうたち、根老て味なし。
其内早く根を取べし。十二月正月の初、大こんを
おさむる法のごとく、早くほりて乾土にうへ置け
ば、老る事おそし。園史曰、潮の沙地に宜し。六
月にまきたるは、七目其苗をわかちうふ。七月に
まきたるは、八月にわかちうふ。根はいとにつら
ぬき、風ふく處にかけて、ほして食するもよし。
○又野胡蘿蔔あり、本草綱目、胡蘿蔔の條下に見
えたり。俗にやぶにんじんといふ。胡蘿蔔に似た
り。食ふべし。味おそれり。根は小なり。生茂し
やすし。木かげにもよし。

韭^{にら} 埤雅曰、韭者久也。一たびうふれば、いつまでも

ひさしくある故なり。爾雅翼云、正月色黄にして、
いまだ土を出ざる時、味尤よし。韭黄と名づく。

種樹書曰、韭をうふるには、みぞを深くして、く
ばき所にうふべし。水をかけ糞をかけんためなり。

李時珍が曰、根をわかちうへ、子をうふ、農政全
書曰、九月に子を取、二月下旬に子をまき、九月
にわけてうふ。十月にわらの灰を以て、にらの上
に三寸ばかりおほひ、其上に土をうすく置けば、
灰風にちらず。立春の後灰の内より芽出るを取て
うふべし。又曰、行をこしすぢをたてうへ、兩
うねの根一所に付ざるやうにすべし。鶏糞を用て
こえとす。尤よし。冬月は馬糞をおほふべし、う
ふるにうねを深くし、ねふかくうふべし。しから
ざれば根あがりてあしく、一年の内五度ほど切取
べし。きる度毎にあとに糞水をかくべし。○月令
廣義曰、根久しくしてまじりむすべしげらず。
わかちて老根をつみさりてうふべし。○本草に、五

月食すれば神をやぶる。きるには日中をいむ。二月に食して尤よし。蜜みつと牛肉に同食すべからず。○うへて後年久しくして地かたくなり、根しげくむすばれたるをばほり出し、わけてうすく植べし。上にわらあくたをかくればきえやすし。剪口きりに灰を置べし。間遠くうへ時々小便をかくれば、一莖より二莖を生じ、葉大にして味よし。又俗にがいと云にらあり。冬は葉枯て見えす、其他は皆にらと同じ。和にして味つねのにらよりよし。薤にはあらず、薤はらつけうなり。

き葱 和名きといふ。きは一字なる故に、後世にはひひともし

ともしと云。わけぎかりぎなどいふも、本名をきと云ゆへなり。うす青き色をあさぎと云は淺葱とかくべし。葱色のうすきなり。淺黄と書は非なり。○農政全書曰、四種有、冬春二種有、子をとりにて、うすくひろげて陰乾かげほしにす。七月に地を數遍耕してうふ。四月に中をすきて後かる。高くき

れば菜なく、深くきれば根をそこなふ。きるには早朝よし。日中あつき時剪るなかれ。不_レ剪は不_レ茂_{しけら}剪過_{きりすぎ}ば根あがる。八月にしてやむべし。十二月に枯葉と枯袍_{はかま}を去べし。如此せざれば春しげらず。又曰、二月小葱を別ち、六月に大葱を別つ。七月大小葱をうふべし。夏葱を小と云、冬葱を大と云。○王禎_{ていが}曰、葱をうふるには、時にかゝはらず、ひげをさり少日にほし、間遠く根をしげくうへて後、あらぬかを糞にまぜて根におくべし。園史曰、葱は鶏糞を以てやしなふべし。○葱二種あり。一種冬春わかちとるをわけぎと云。冬葱なり。一種五月に盛なるあり。俗に五月葱といふ。夏葱なり。つねにかりて食する故にかりぎと云。わけぎは十月に苗を分てうへ、正月三月にわかちとり、五月に根をおさむ。又かりて用るには、そのまゝ置てかる。かぶ大になりたる時分_{わか}ちうふべし。此冬葱味尤よし。葱を食するには、先よく煮て惡臭を去

べし。此二種の葱にも質あり。葱の類はたけにあるに、わらわくたかふるをいむ。いさぎよくすべし。松葉などもかふるをいむ。ひともしのたねをわらにつめばかる。ひともしの類いつれもわらをいむ。○大葱四月に子を結ぶ。黒してひらし。かねて地を耕して日にほし、葱を敷さほして又耕し、地を細にして、子の熟したる時即種をくだし、水をかく。苗生じて日でのおそる、上に棚たなを作て日をおほふべし。時々日にあつべし、濕すぐれば蟲生ず。七月の比長じて移しうふべし。○大葱をうふる法、兩間を廣くし 相去事二尺ばかりにす。溝をふかくほりて溝中にうふ。初一時に根を甚深くうふればくさる。長じて後、兩間の土をやうやうに溝の中に培つちかうべし。一時に多く土かふべからず。しば／＼培ひて根をふかくすべし。如此すれば白根ながし。白根の長き、味尤よし。一所に五六莖あつめうふ。大小各類を分つべし。大小まじは

れば、小は大にせかれて長せず。うふる時葉を切べからず。長じて根を分ち取て食べし。又四月子なりてのち、その莖を切去、宿根より新葉生ずるをも可_レ食。又冬間かりて食す。其あとより新葉生じ、春に至て肥大になる。冬春ともにかりてもよし。かりて宿根をいこせば久しくあり、かり取べし。およそ大小葱共にやはらかなる沙地に宜し。糞水をしきりにそぐべし。小便尤よし。又濕おほければ、きりむし出来。又かたつぶり生じ、皆きりつくす事あり。用心すべし。

あさつき 小葱 八月に種をくだし、五月に子_{をさ}を收む。うへやうひともしに同じ。本草に胡葱あり、あさつきと
同じからず。

にんにく 蒜

齊民要術曰、やはらかによき地によろし。三遍

熟耕し、九月初うふ。種法、_ル壠_{うね}をきりて手を以て

うふ。五寸に一かぶうへてよし。○農政全書曰、

六七月に小_{ひる}蒜をうふ。八月大蒜をうふべし。又曰、

蒜をうふるには、すぢを作りて糞水をかく、すぢ
うへにするがよし。又曰、うふるに、かぶごとに
先麥糠かす少許を下すべし。地は虚なるに宜し。肥地
を鋤すきてうね溝を立て、二寸へだてうふ、糞水をかく
べし。○大蒜に其實末に生ぜずして、本の方根よ
り三四寸上にみのるあり。つねの大蒜は末にみの
る。凡大蒜は甚臭あしくして、常に食しがたしとい
へども、功能多し。人家に必貯置たくはへべし。食毒をけ
し、腫物にしき、衄血はなぢに、すりくたきて足のうらに
ぬり、衄血やみて早く去べし。去さればいたむ。又
灸治に用ひ痔瘡を治す。又麪と肉を食するに用ゆ
べし。本草に、夏月是をくらへば、暑氣を解けすとい
へり。源氏物語帚木に、こくねらのさうやくを服
す、とあるも蒜の事也、暑を解する故なるべし。
此外猶其功多し。

薤らっけう 本艸曰、からけれごとくさからず。齊民要術に、
やはらか軟なるよき地を三たび耕し、二月三月にうふ。

秋うふるもよし。葱をうふるには、三を一本とし、
薤をうふるには、四を一本とす。一尺に一本うふ。
葉生じて壟中をしば／＼すくべし、草を生せしむ
べからず。根を取には葉を剪べからず。地をふか
くし培てよし、白根長くなる。農桑通訣曰、うふ
る法韭と同じ。月令廣義に、うねみぞを立てうへ、
牛馬の糞とぬかとを拌て上におほふ。八月にうへ
て、來年五月に根を取。○時珍曰、八月に根をうへ、
正月にわかれて肥地にうへ、五月に根をとる。
○薤一名薑子、俗にらつけうと云は、棘薑の字なる
べし。根は、すみそにて食し、煮て食す。或糟につ
け、或醋一合、醬油二合に、二三十日許ひたして
食す、皆よし。本艸を案ずるに、薤の性よし、曰、
三四月、生なる者をくふ事なかれ。

紫蘇 農政全書曰。二三月下種。或宿子在地自生。
又曰、肥地にうふれば、うらおもて皆紫なり。や
せ地に生ずるは、背紫にして面青し。居家必用云、

肥地を熟耕し、五穀を種るが如くす。○二月初ま
くべし。陰地に宜からず。こえてやはらかなる土
を耕しうふべし。葉をば梅雨の前後早く取べし、
性よし。久旱にあへば、葉の色かはりて性あじふ。
葉うらおもて紫なるを忍らび取、蟲を去、洗ひて半
日日にほして後、かげばしにすべし。かさなりたる
はわかつべし。わかたざればくさる。○朝鮮紫蘇
はうらおもて紫なり。味も性もよし。○紫蘇は長
せんとする時、梢をつみ折べし。わきより枝出て
葉多し。糞をいむ。

蓼 水邊又濕地に宜し。秋穂を生ず。小蓼、春夏早く
穂を生ずるあり。又大蓼あり、穂甚大なり。豊前
彦山に多し、ひこたてと云。つけ物とすべし。別
に又大蓼あり。又唐蓼とて、葉つねのたてより大に
色紫なるあり、小蓼より味はげしからずしてよし。
凡たでは魚毒をころし、腥氣をさる。是又菜中のか
くべからざる物也。但おほく食へば、血をへらし、

津液をかはかす。性よからず。養汁味甘し。

胡葵すい 夏月に子をとる、八月にまく。うすくうふべ

し。冬春長ず。南蠻ばんの語に、こゑんとろと云。

その實も葉も生なるは臭甚あし。されども惡臭をよくさる。およそ臭あしき物を食して、くさきと

き、胡葵の子みを少くらへば、たちまちきゆる。生魚

の肉の腥き物、猪肉、鶏肉、又は、かあしき物に少く

はふれば、腥氣惡臭たちまち去る。痘瘡をわづらふ

に、かあしき物、又は、けがれにふれて色あしくな

るに、胡葵子をせんじて、かべにそぐべし。たち

まちなをる。子をほして小器に入置て、時々魚肉

など、腥きものにかけて食すべし。今此物の益ある

事をしれる人すくなし。○王禎が曰。宜ニ濕地ニ。以テ

灰覆フ之ヲ。水澆則易シ長ジ。宜ニ肥地種ニル之ヲ。

薄荷ハクカ 時珍曰、三月に宿根ふるより苗を出す、清明前後

根をわかちうふべし。○日あてよき所にうすくう

ふれば、甚茂る。糞尿をいむ。○膾あつもの、すひ

ものなごに入れば、香氣をたすけ腥氣を去る。きざみてくふべし。長せんとする時、梢をつみおれば、わき枝多く生じて葉しげる。四五月に早く葉をとる。六月に又葉をとる。葉をつみ取て日に一日ほし、其翌日かげほしにしてよし。莖小にして、氣かうばしきを藥に入、と本草に見えたり。倭俗、是をりう薄荷と云、是を用ゆべし。一種ひはくかと云有、氣かうばしからず。用ゆべからず。

蔘蘿ういきまう

小茴香うい

なり。春日あてよき地をかへし、細に

し、先水をそくぎ、子みは新しく香きを用てうふ。或

雨ふる時うふべし。夏日のあつさにいたむには、日

おほひすべし。早ひてりには水を澆そそぐ秋にいたり熟した

る子を漸々に摘取つみべし。十月にからをきり去て、糞

土にて根をおほひ、三月に去べし。又宿根よるねより生

ず。宿根は十月に土かふべし、と月令廣義に見えた

り。又蠻語ばんにいのんごう云物あり、茴香と同類に

して別なり。年々子をまきて生ず。冬は根かれて

宿根より生ぜず。

山葵^{わさび} 辛き物の内味尤よし。順和名抄に、山葵、山薑の字をわさびと訓ず。しかれども漢名を別書におゐて未見ず。高山の上寒地に宜し。平原の里に宜からず。○わさびなきとき、作りわさびをする法、からしをすりてしやうがを加ふべし。

番椒^{たうがらし} 近世朝鮮より來れり。故に高麗胡椒^{らゐ}と稱す。其形大小長短尖^{いさ}れるあり、圓^{まる}さあり、上に向ふあり、下に垂^{たる}るあり。肥壤^{じやう}の地に宜し。一所に種をうへて、苗生じて後うつしうふべし。或好事^すの人は、盆にうへて玩賞す。其實よく乾きたるを細末し置て、胡椒山椒の粉のごとくに食品に加へ用ゆ。李時珍食物本草註云、無^レ毒宿食をけし、胃口を開く。