菜譜卷之中

圃菜下

萵苣　農桑通訣曰、先水を用て、種をひたす事一日、濕地の上に布を敷、子を其上に置、盆椀を以合レ之、芽生出る時うふべし。秋社の前にも、正二月にもうふ。本草曰、正二月たねをうふ。肥土によし。紫ちしやは有レ毒。月令廣義曰、八月たねをくだし、十月に分ちうふ。しきりに糞水をそゝぐ。

○ちさの類數種あり。葉長きあり。紫色なるは毒あり、うふべからず。只葉大にして、たうおそく出、おそく老てさかり久しきあり。是をよしとす。五月まで食すべし。他の種は四月に老て、薹早く生ず。うへやう、沙土をよくかへし、糞を敷て又かへし、之を水にひたし、沙土、糞土或灰にまぜてまくべし。長じて後、移しうふべし。後に糞水、小便をしば〳〵澆ぐべし。七月に早くまくべし。

又時を追て、やうやくまけば、常にあり。日かげにまけば、早く生ず。寒きときは不レ生。子は六月にみのる。薹(たう)たちて後、おりかけ置てよし。よくみのると云。久旱すれば、薹長ぜずして枯る。又葉を多くとれば、薹生ぜず。實を取には、三月以後葉をとるべからず。土をかひてよし。雨久ふらずば、水をそゝぐべし。くきは皮をはぎて膾とし、梅づけに加へてよし。南京(きん)ちしやと云物あり、葉大にして花黄なり。味よからず。おらんだちしや、四五月青き花さく、葉に光なし。うるはしからず。朝ひらき、夕にしぼむ。冬はわらにて包むべし。葉しげりて、白く生にてもくらふ。

蘘荷(めうが)　齊民要術曰、宜レ在(シラシム)二樹陰下一。二月種(ニ)レ之。一たび種れば永生(ク)ず。亦不レ須レ鋤、微須(ベシ)三加レ糞(コヤシ)以レ土覆二其上一。八月初。踏(ふんで)二其苗一令(ムレ)レ死。不レ踏(レバ)則根しげらず。九月中取二旁生根(ニスルヲ)一爲(ナスレ)葅(ト)。十月終ぬかを以、おほふべし。おほはざれば、寒にいたみてか

るゝ。二月に、はらひさるべし。○八月以後、上をふむべし。ふめば根しげりて、來年花多し。わかき時莖を食し、夏秋花を食す。花を生ずるに夏秋二種あり。六月に花を生ずるあり、七八月生ずるあり。欵冬と一處に栽れば不レ茂。欵冬根とたがひに相妨ぐればなり。樹陰にうへてよし。ごかげなくんば、畦をなして、他の菜のごとくうへ、夏其上にこもをおほふ。或其西南に扁豆、夕顔、南瓜等をうへ、高棚を作て、蔓をたなにはゝせ、旱を避べし。

俗曰、蘘荷は甚鐵をいむ、鐵器にてかるべからず。鍬にてほるべからず。一處に久しくありて、鋤かへさざればしげる。雨しげき年長茂す。春莖をきれば、秋花を生ぜず。

欵冬　旱をおそる。木かげにうふべし。糞水糟汁或泔と小便と等分にまぜ合せて、しば〳〵そゝげば、しげりて味よく、やはらかなり。八九月にすきて、根土をやはらかにして、改うふべし。京畿

には、はたけにうふ、尤よし。花は臘月より生ず。生にてすりて、みそに加へあたゝめて食す。味よし。鹽づけ、みそづけもよし。本草綱目に、欵冬の説詳ならざる故、ふきを欵冬にあらずといふ人あり。李時珍が食物本草註を見るに、欵冬なる事、うたがひなし。ふき初て生じ、葉小なるを錢ふきとて、葉ともに食す。二月より、四月まで、莖を食す。一種、つばと云草あり、その葉莖ふきに似て光あり、秋黄花をひらく。本草には見えず。ふきのごとく皮をさり、よく煮て、久しく水にひたし置て食す。其味ふきのごとし。性寒なり。諸毒をけす。尤魚毒をころす。海豚の毒にあたりたるに、もみて汁を取て服せしむべし。甚驗あり。すりて赤腫につくれば、消すしるしあり。蒸煮て、ほしものとするもよし。此草も古書に出たり。

莧　農政全書、二月に下レ種。三月下旬。移二栽于茄畦之旁一。同澆二灌之一則茂。時珍云。三月撒レ種、六

月以後不レ堪レ食。○莧類多し。白莧、赤莧又まだらあり。白莧尤よし、唐莧と云。近代唐より來れる故、名づけしにや。圃中にみだりに子をまき置べし。自生じて茂盛す。是亦夏月の佳蔬なり。早年尤よし。○莧のくき長くなる時、はやくつみ折てよし。あとより若葉しげく生ずるを取べし。度々おりとるべし。

馬齒莧　是莧の類にあらず。其葉馬齒の如く、其性滑にして、莧に似たれば、馬齒莧と云。又和名を、すべりひゆと云も同意なり。本草に、蘇頌が曰、其葉青く、莖赤く、花黃に、根白く、實黑きゆへに、五行草と名づく。すりて腫物につけ、脛瘡にぬりて能治す。夏月、圃中に自生す。すみそにてさしみとす。又實を取りて、はたけにうふべし。肥地に生じたるは、やはらかにして、味よし。性甚寒冷なり、脾胃、虛寒の人にはあしゝ。

地膚　苗長じて梢を早くつみおれば、其枝しげし。

箒に用ひ、菜として食するにも、多くしげりたるがよし。わかき葉をば、あへ物、あつもの、ひたし物とし、むして、ほし物とす。性あしからず。漫撒或しげくまき、苗長じて、移しうふるもよし。うつさざるは、甚長じやすし。糞と土かふことを用ず。陰地にも生長す。老むとする時、切て可レ爲レ帚。切事、八月の節の比を可とす。南蠻草と、て、細枝繁生するあり。しげりてうるはし。食すべし。帚にすればよはし。不レ可レ用。

菠薐　農政全書曰、七八月の比、水を以子をひたし、皮やはらかなる時、あげて灰をまぜまくべし。糞水をそゝぎ、生出て只水を澆ぎ、長じて後、糞水を澆げば盛になる也。農桑輯要曰、うねを作り、種をうふる事、蘿蔔をうふる法の如し。正月、二月にもうふべし。秋社の後、二十日うへて、乾馬糞を以てつちかふ。十月に、水を澆べし。農政全書曰、春月、出レ薹時、取て沸湯をかけて、日にほし

て、春夏の間、菜なき時、食すべし。時珍が曰。菠薐。八月九月種者。可レ備二春蔬一。○六月、地を二三遍耕して、糞をしき、乾して又耕し、七月、初子を水にひたし、ふくれたる時、糞灰をまぜ、うねうへにす。生長して後、糞水を澆ぎ、しげきを去べし。春月、くきを生るをば折取べし。然れば、又あとより新葉生ず。種を取には、くきを折べからす。葉をも多く取べからず。又花さく莖あり。花はたねなし。折とるべし。或説に、上旬、中旬にまけば、生ぜず。下旬にまくべし。此説非也。

著莚　異名、甜菜、菜菜、農政全書云、たねを二月にまき、四月にうつす。又八月にまき、十月にわかちうふ。糞水をしばしばそゝぐ。時珍云、ふる根も又生ず。○毎月おひ〳〵にまけば、つねにあり。故に、俗に、ふだんさうと云。はうれんより、さかへやすくして、つくりよし。ゆびきて、

莖も葉も、酢醬油にひたし食す。味はうれんにおとらず。性はよからず。虚冷の人はくらふべからず。

藜(あかざ)　本草に云、嫩(わかき)時可レ食。老則(タルハ)莖可レ爲レ杖。月令廣義曰、地をるらばずして生ず。○ゆびきて、あつ物とし、あへ物とし、或醬油にひたし食す。もろこしにて、あかざのあつものは、貧賤なる者の食とす。

野蜀葵(みつばせり)　本草にのせず。救荒本草に見えたり。毒なし。性は大抵芹に同じかるべし。うへやう芹に同じ。樹下、墻下、溝中、日かげ、濕地に宜し。實のりたる時、とりおさめ、早くまくべし。よく生ず。子おちて自能生ず。其莖味よし。むかしは不レ食。近年食する事をしりて、市にもうる。春の間食す。他月は食するにたらず。

小薊(あざみ)　本草綱目。蘇頌(ガ)曰。二月生(ニズルヿヲ)レ苗二三寸(ノ)時。併(あはセヲ)レ根作(シ)レ菜(トトシフ)茹食。甚美(うまし)。多(シ)レ刺(はり)。心中出レ花(ヲ)。頭如(ニ)紅花(ノ)

而青紫色。宗奭曰。大薊葉皺。小薊葉不レ皺。以レ此爲レ異。○葉わかき時、煮てあへ物として食す。味よし。性亦よし。莖を日かげにさしてもつく。大薊は鬼あざみと云。わかき時葉を食す。大小ともに性よし。

苦芙　小にしてはりなし。味小あざみの如し。澤邊に生ず。性あしからず。食ふべし。

苦菜　一名茶と云、けしあざみとも云。その葉けしに似て、兩わきに刻ありて、あざみの葉の如し。冬月春初苗生ず。莖の長さ二三尺にいたる、其葉莖を切れば、乳汁の如くなる白汁いづ。其花黃なり。花のかたち、あざみの花に似たり。花の上に白毛あり、風にしたがひて飛ぶ。其子おつる處に生ず。其葉味ちさの如し。ゆびきてあつもの、あへ物、ひたし物として食す。性寒なり、毒なし。脾胃虛寒の人には、宜しからずといへ共、功能多し。今の人是を食ふ事をしらず。馬にも飼べし。

萱草　居家必用云、うすくうふ、一年過てしげくなる。春の初、苗わかき時、切て食ふべし。きれば又生ず。夏秋にいたれば、不レ堪レ食ニ。

蒲公英　秋、苗生ず。四月に、花開く。花ちりて、絮あり。絮中に子あり。落處に即生ず。葉をつみ取べし。根より又生ず。甚繁茂しやすし。葉をゆびきて、水に一夜ひたし、翌日醬油にひたし、或あへ物とす。花白きあり、黄なるあり。腫物の藥なり。

紅藍　花を紅花といふ。くすりに用ひ、紅色を染む。苗わかき時、食す。齊民要術曰、よき地を熟耕し、二三月雨後をまちて、速にうふ。或みだりにまき、或うねうへにす。麻をうふるが如にすべし。便民圖纂曰。八月中。鋤成ニ行壠一。春レ穴下レ種。灰或糞蓋レ之。濃糞不レ宜。花開時晨をかして、つみ取べし。本草綱目時珍曰。二月八月十二月。皆可ニ以下レ種。雨後布レ子。如ニ種レ麻法一。初

生ニ嫩葉ヲ一、苗モ亦可レ食フ。農政全書にも、うふる法あり。本邦には、皆八九月にうへて、四月に花をとる。うふる時、糞土又は灰を以てうすく、たなおほひすべし。うへて後、馬糞を用ゆ。或小便をそゝぐ。春月苗わかき時、つみてゆびき物として食す。味よし。花をつむに、黄なるを取べからず。赤くなりたるを、早朝取べし。

落葵（つるむらさき）　一名蔠葵（しうき）、蔓草なり。葉は杏に似て、あつく。三月にうふべし。わかき苗も、葉もくらふべし。其實紫黑色なり。女兒用て、紙をそむ。べにの如し。久ければ色かはる。本草柔滑類、及農政全書にのせたり。

繁縷（はこべ）　本草云、下濕の地に多し。三月以後、やうやく老（おい）て細白花をひらき、小實をむすぶ。○九月に生ず。あつ物として食す。瘡腫をいやし、秘結（ひけつ）を通ず。うへざれども、圃中に自（オ）多く生ず。のきの下に生じ陰地にあるは、食すべからず。

茼蒿（かうらいきく）（しゅんぎく）　本草時珍云、八九月にたねをうふ。冬春とり食す。莖肥て其味からく、甘し。よもぎの香あり。四月薹生（くゝたち）ず。花黄色なり。花はひとへの菊に似たり。花も食して性よし。本艸綱目曰、無レ毒。主治安シ心氣ヲ養ヒ脾胃ヲ。消シ痰飲ヲ利ス腸胃ヲ。又千令方にも出たり。倭俗春菊を毒ありと云は、誤れり。八月にうふべし。花も又よし。農桑通訣には、二月にうふるといへり。是は春の食にせんとなり。時々うふれば常に苗あり。故に俗に無盡草と云。

艾　春葉をつみて、飯にくはへ、又羹にす。三月三日に、草餻（もち）とす。煮て、ほして、たくはへ置。用るとき、むして、餅につきくはへて食す。皆よし。

黄花菜（たびらこ）　本草曰、此草二月に苗を生ず。田中に多し。薺（なづな）の如くなる小草なり。三月以後、黄花を開く。味甘く少にがし。微（び）寒無毒、結（けつ）氣を通（つう）じ、腸胃を利す。野人とりてくらふ。甚芳美なり。時珍が曰、其花黄に、其氣瓜の如し。今日本にて野人飯の上

にむして、飯の内にまぜて、食す。香よく、味よし。ほしても食す。ゆびきて、醬油をかけ食す。

竹筍（たけのこ）　淡竹（はちく）の筍は早く生ず。味尤好し。吳（くれ）竹の筍はおそし。味はちくに不レ及といへ共、又佳（よ）し。しの竹ノ筍（と）はにがし。凡筍取たる新きを、即日に食べし。ひさしければ味おとる。風にあて水に入れて味あしふ。皮ともに久しく煮るべし。鹽につけて數日ありても味よし。筍を煮るに他物を加ふべからず。一種にたるは味よし。竹をうふるに水を用ゆべからず。横根の長きをうふべし。横根なきをうふれば枯る。梅雨の中うふべし。五月十三日にうふれば必生く　竹醉日と云。筍の初生の時、根をうふべし。胡麻かすを竹やぶにすつれば、竹うすくなる。蕎麥がらをおけば筍生ぜず。

蘿蔔（かとうい）　ちぐさとも云。生葉をつめば乳汁の如くなる汁いづ。蔓草也。うへざれ共、自多く生ず、若葉をとり、煮て食す。味よし。性甚よし。生葉をもみ

て惡臭をさる。又葉をほしてたけば、諸物の惡臭、ことに糞尿の惡臭を去る。

牡丹　花白きと、うす色なるをとりて、熱湯につけ、もみて醋、鹽、酒、或豆油と醋をかけ食す。又醋みそにて食す。赤花は性味あしゝ。

芍藥　牡丹に同。

鷄冠花苗　四月に生ず。やはらかなる肥地によろし。うつしうふべし。あゝつきて小便をそゝぐべし。其花の種類多し。もろこしより來るは花よし。葉をとりてゆびき物とし、醬油にひたし食す。莧にまされり。あへ物としては莧におとれり。又青箱子あり。うへて生長しやすし。宅中にまけば、年年生ず。葉を取食ふべし。味よし。

蔬菜

實なる菜也。

茄　農政全書曰、九月に熟する時、切破て水に子をつけ、沈むを取て日に干し、布ぶくろにつゝみ置、

冬より陽所の沙地を耕し、糞をしきて置、春たねをまき、四五葉の時、雨時に合レ泥移栽ふべし。若雨なくば、水を澆ぎ地をうるほして、晩に栽べし。白日には蓆をおほふべし。其性水に宜し。常多うるほすべし。栽時根をかたく築べし。糞水を屢そそぐべし。根上に硫黄少加ふれば、其實大にして甘し。茄二十本を栽て糞壅得レ所ば一人の食に供べし。種樹書曰、茄子開レ花時葉を取て、過路に布き、以灰圍レ之。結レ子加倍。○茄に數種あり。たねのよきをゑらぶべし。丸茄尤よし。堅實にして味よし。長茄はあしゝ。柔滑にして堅實ならず。味おとる。又甚長きあり。白茄子あり。又一房に七八みのるあり。茄の子をゑさむるに、まるながら全く用ひ、或二にわりてかまごの上につり、或土にうづめ置べし。苗どこに子をまく事、日あて好地を、十一月より地を少高くして、糞を多くしき、まはりに土を置、糞を雨にながすべか

らず。乾し、二月中に子をまく時、肥土を入れ和し、種あらくまき、苗生じて後、又しげきをぬき去べし。如此すれは、苗大にて、長じやすし。蟲不レ食。

○沙地には泥土を加へ、泥土には黒沙を加へ、糞を其上に散じ曝して又耕し、數度如此にして、或河泥溝中の黒泥を加へて、益可也。地能熟耕して和なる時、子をまくべし。地堅ければ、生長しがたし。茄の種をまく所は、四邊に草木のなき所よし。先たねをまく時　先水に二三日ひたして後、糞沙に和して蒔べし。まく事しげければ、苗長じがたし、あらくまくべし。生じて後、時々生魚の汁、或しろみづをそゝぐべし。移しうふるに、畦の間二尺五寸、人のとをる程有べし。毎科の間、一尺五寸ばかり、しげゝれば、さかへず、實すくなし。間遠きがよし。苗をうふる所は地面より卑く、ふかくすべし。水をそゝぎ土をかひ、糞を置によし。高ければ、日にいたむ。地高ければ、糞水をそゝ

ぎても、かたはらに流れて、とどまらず。かねて地をほりて、區處をなし、うふる時土を加ふ。又茄をうふる法、霜月より地を一尺づふへだてゝ、あなをふかさ一尺、方一尺ばかりにほり、相去事、又おの〳〵一尺餘、あなの内に冬よりくさりわら、馬糞其外何にても、こゝに可レ成物を入、又臘月の雪を其中に入置べし。夏にいたり、茄なへを其内に二本づゝうふべし。かじけたるをばぬき去、かやうにすれば大きに出來、みおほくなる。茄の苗の長じて後、葉のうらに毛蟲有て葉を食すれば、さかへず。毎日是を去べし。旱をいむ。毎晩泥水を澆ぐべし。凡茄をうふるに、梅雨の内に盛長する程に、早くすべし。苗小なる時、梅雨の後、早く暑に逢へば、長じがたし。梅雨の前に二度糞をおくべし。麥ノ底或堅地にうつしうふれば蠹なし。但堅地を先、耕べからず。地軟になれば、蠹生ず。先うへて苗長大になり、蠹の患なき時、すく

べし。但如此すれば、蠹のうれへはなけれども、長ずる事おそし。苗の本を、竹皮を二三寸に切てつゝめば、蠹のうれへなし。又しらんの葉、おもとの葉もよし。苗ごこに殘りたるは、うへ付にして苗をうつさゞれば、早く長じみのる。且土堅きゆゑに、切蟲不食。うへて後所を得ば、小便を時々澆(そゝぐ)べし。苗ごこにあるは、旱にもいたまず。盛長しやすし。凡茄は陰地にうふべからず。豇豆(さゝげ)のかげ、或樹の蔭などにうふれば長ぜず。又みのらず。本草に茄の性甚あしき事をいへり。生茄尤性よからず。されども皮をさり切て、水に久しくひたし、黄汁を出すべし。明朝の食には前夜よりひたし、晩食には、朝よりひたし、よく煮熟して、やはらかなるは、味變じて毒なし。久しく食しても害なし。只瘧、痢、傷寒、産婦にはいむべし。つけ物にも、ゆびきてよし。毒さる。おしをかくれば、かたくしてあしゝ。凡茄子は夏菜の上品とすべし。秋

茄尤味よし。秋にいたりて、多くみのる。夫木集の歌にも、秋なすびのよき事をよめり。

壺盧（ゆうがほ）　瓠瓜とも云。長きあり、まるきあり、ひさぐにするあり、くびあるあり。形によりて各漢名あり。長さ五六尺なるあり。大さ二二斗を入るあり。農政全書云、九月に熟する時、子を取り、水に淘（ゆり）て洗ニ去（ヒリ）浮者（クヲ）一、日にほし、二月に種（うへ）て四五葉高五寸ばかりの時、土をおびて移し栽べし。○毎區坑（まいくあな）を作事、廣さ、ふかさ、一尺、相去事三尺、先糞土を穴の中にみてゝ、毎區二子をうへ、長じて梢（すゑ）をつみ去、一莖に三子をとゞめ、餘子は皆つみ去べし。又子ノ外の條（えだ）を去べし。蔓（つる）を長からしむべからず。性泥水を好む。初生の時より、毎日泥水をそゝぐべし。移（シ）栽（ル）も亦可也。しかれ共、初より子をうへて移（うつ）さゞるにはしかず。棚（たな）に蔓（つる）を引、或地に引ば尤可なり。攝州にうふるは皆つるを地に引し。むゑ鐵にて蔓を切る事なかれ。又葉をきることなかれ。

不レ榮ヘ。其液汁もれて、精氣不レ收ゆへなり。○農政全書曰、大葫蘆を種るには、二月の初坑をほり、廣さ深さ共に三尺、糞と土と等分に和し、穴中に入れ、足にてふみ堅め、水をかけ、十粒をうへ、又糞を以おほひ、生長して二尺餘になる時、十莖を一處に合せ、布にてまき、泥にてつゝみ置ば、數日を不レ過して合て一となるを、その中のつよきを一留て、餘はみな切去べし。蔓を引、子を結びて、子外の條をも摘去べし。二子を留て、餘は去べし。あなのまはりに、小渠ふかさ四五寸にほり、水を入べし。坑中に水を入べからず。如此すれば壹斗を入る者は、一石を入ほどになる也。今案、此說いまだ、こゝろみず、いぶかし。

菜瓜　うへやう甜瓜に同じ。用やう越瓜に同じ。

越瓜　甜瓜の類なり。うへやうも同じ。菜瓜より大なり。味菜瓜よりよし。地よからざれば多く實のらず。京都に多し。他邦にはまれなり。生にてな

ますにして食す。あつもの、あへもの、鹽づけ、ほしうり、かすづけによし。すしにもつくる。

甜瓜　農政全書曰、瓜子を收ル法、本なりの瓜を取り、兩頭をきり去、中央の子を取る。又曰、瓜子を取に、細糠にかきまぜ、日にほし、しいなを拔去べし。二月上旬より四月上旬までうふべし。又曰、うねを作に、兩竹は相近くし、其間に通路なく、又兩行相遠くして、其中間歩道を通ずべし。次第に皆如此すべし。初花さく時に、まはりを三四遍すきて、草を去べし。瓜蔓をふむ事なかれ。つるをくつがへすことなかれ。月令廣義に、鹽水に瓜子をひたしてうふ。其鹽水をうへたる上にそゝぐべし。今案、かやうにすれば苗かれず。又からの書に、冬よりうふる法あり。○正月にかはける黑泥、或肥土をあつめ、くろを作る。毎區方一尺、高さ地面と齊しく、畦の間相去事四尺餘、毎區相去事二尺餘、毎區上を平直にして、くろの上を打起して地を

和げ、其上に糞を敷ほして打かへし、地を和し、其上に子をうへ、其上に土をよき比に、あつくおほふべし。或上にわらを置く、數日の後去るも可也。土をおほふ事、厚からざれば不ル生、或蟲鼠食す。又俄にうふるには、くろを作り、土を和かにし、瓜子をまき、土をおほふも可なり。一區の内に中一すぢ六七子をこふ。撒種すべからず。生じて後、一所に二三根をとゞめ、其餘は拔去べし。生じて後、區外に土をよせ、畦をかへし、無區其傍をほり、糞を多く入てよし。又瓜の根に糞土をおくべし。蔓長してよき比につるをくばり分て、其節々に少づゝ土を置べし。如此すれば、節よりも根生じてはびこり、實多し。蔓の長さ一尺ならば、早く末を摘去べし。末を摘ざれば、實すくなし。まい日蠖を取べし。蔓の歩道にはふをば畦中に上べし。いや地をいむ。地をかへてうふべし。但新土を以區を新に作りうふれば、毎年同所にうへて

もよし。清水を澆げば根かたまり、地やせて、長盛せず。糞一桶に水三桶くはへ、大瓶に入、三四日置て後、是をそゝぐべし。凡瓜は京都の東寺、美濃の眞桑村、泉州境、江戸に皆上品あり。昔は山城のこまの瓜、古歌にもよめり。今は其名なし。

南瓜（ぼうぶら）　時珍曰、三月下種（ニスレヲ）。すな土のこゑたる地によし。○二月に日あてよき、和なる肥土にうふべし。少地をくぼくして實をうへ、其上に灰をおほふべし。長じて糞を用ゆ。陰地にうふれば實のらず。秋後まで久しく長ずる故、はたけにうふれば地を妨ぐ。小屋或庇棚（ひさしノ）の上に蔓を引しむべし。地上にはへば、節々より根生じて彌繁昌す。實ならざるつるを切去べし。其形まるきあり、長き有。能熟し、色紅になりてとるべし。長ずる時、早く末をつみ去べし。一本三四顆（くは）をとゞめ、其餘は去べし。葉を多く切べからず。液（ゑき）汁もれていたむ。長崎に多し。唐人、紅夷（をらんだ）人好んで食す。冬かまどの上

におけば、二三月までくされず。寒風にあたれば、早くくさる。又きりて灰にかきまぜ、生ながらほしてたくはへ置、食す。時珍曰、味如二山藥一。同二猪肉一。煑更良。おさめて春の末までであり。新なるが如しといへり。慶長元和の頃、初て日本に來る。京都には延寶年中、はじめてうふ。其前はなし。青色なるをよしとす。○一種南京夕顔あり。南瓜と一類別種也。又日向夕がほとも云。味よし。南瓜より中高く丸し。なますにくはへ用てよし。是南瓜にことなり。南瓜にはくびなし。是にはくびあり。

西瓜　月令廣義曰、肥地に坑を作り、毎レ坑子四をうふ。苗長じて後、根に壅べし。多鋤則子多し。すかざれば實なし。實のらざる蔓花はつみ去べし。如此すれば瓜大也。又曰、清明の時うふ。先燒酒に子をひたし、しばし置て取出し、灰にまぜ一宿置てうへ、後にうつしうふ。此種昔日本になし。寛永の末年にからより來れり。京都には寛文の末

うふ。つるの下わらをしくべし。つるわらにまとひて、風にひるがへらずしてよし。實の黑きあり、赤きあり、又鼠色あり。皮うすくして、中子多く味よし。

胡瓜（きうり）　是瓜類の下品也。味よからず。且小毒あり。性あしく、只ほし瓜とすべし。京都にはあきうり多きゆへ、胡瓜を不レ用。時珍云、正二月下レ種。

冬瓜　農政全書曰、先灰に細泥を和し、他上にひろげ、二月種を下す。濕灰を上にかけ、水をそゝぎ、又糞土をおほふ。乾けば水を澆（かけ）、生じて後根旁（ノかたはら）に壅（つち）かふ。うつしうふるには、三月下旬、毎穴四科（ヲ）栽（うへ）、相去事四尺許、糞水をかくべし。又曰、毎（ごとニ）分栽（ル）相去事三尺許。時珍曰、忌二酒漆麝香及糯米（もちヲ）一、觸（ふれば）レ之必爛。齊民要術曰、墻ぎはの陽地に穴をつくり、廣二尺深さ五寸、熟糞と土と相和し、正月晦日にうふ。生じて柴木を以かきによすべし。一穴に只五六をとゞむ。○是も移さずして、初よりう

へ付て、尤よし。

苦瓜（つるれいし）　一名錦荔枝（きんれいし）、其實の形荔枝（れいし）に似たり。色紅黄にしてうるはし。中のさねに付たるあかき中子を小兒くらふ。味甘し。春たねをまく。肥土に宜し。葉を食す。蔓草なり。實もわかき時くらふ。たなにても籬（まがき）にても延（はい）しむ。

絲瓜（へちま）　二月初うふ。一穴一科、毎日糞水をかくべし。其實老（おひ）て皮を去、あみの如くなるを取て日にほし、其後水にひたしおけば、皮肉くさるをもみ洗ひ、かはかし置て、釜を洗ひ、器物をあらふべし。引目つかず、物のあかを取によし。又湯あみする時、身を洗ふによし。嫩（わかき）時、皮を去て食すべし。此瓜、病を治する其功能多し、本草に見えたり。世人しる事まれ也。

菜譜　巻之中　終