菜譜卷之下

用^レ根^ヲ菜^ノ類

牛蒡^{ゴキウ} 居家必要曰、肥良の地を正月に三二度熟耕し、深く掘て地を軟^{やわら}げ、糞を敷て上を平にし、二月の末に子をしげくまくべし。うすければ根の心虚す。苗生じて後草を去べし。早^{ひでり}には水を澆^そぐ。又曰、當年結^ヲ子^ヲ者は、種^{シタ}不^レ生。ふる根にみのりたる子、可^レ植。月令廣義曰、種時乘^{ズレバ}雨^ニ即生ず。若雨なくんば、水を用ゆべし。又苗をきりて食ふ事、韭をきるが如くすべし。○秋、冬、春の間蘿^{ソウ}蔔^{コン}と同じく、上品の菜なり。圃^{はたけ}にも、はたけの外の閑地にもうふべしと、居家必要にいへり。毎年いや地^{せむぢ}にうへてもよし。七月より、正月まで食ふべし。葉を切には、正月に、めだちを折べし。根老がたし。

二月以後はこはし。たねをとるには、根をきりて

うふる事、大根の條下にしるせり。○冬、春の初、大なる根を切へぎ、煮てほして、たくはへ、煮て食す。やはらかにして甚よし。もろこしの書にもみえたり。

芋いも 農政全書曰、土こえやはらかにして、水に近き處に、二月雨ふる時、糞に和してうふ。相去る事二尺、生じて後、かたはらをすきて、其土を和にし、早ひざりには、水をそとぎ、草あらばすき去べし。又一説に曰、地を深く耕し、相去事六七寸、秋子葉を生ヌ時、其根につちかふべし。霜後收む之。又云、芋の種まるく長くして、小白なるをゑらび、屋の南簷のきの下にあなをほり、ぬかを底にしき、其上に芋を置、わらを上におほふ。三月に取出し、肥地に埋み、苗生じ、三四葉の時、五月に、水に近き地に移しうふ。或河泥、或灰糞、又くさりたる草を以培つちかふ。早則澆そいぎ之、草あれば去ニ之。又曰、和なる白地に宜し。早をおとる。又曰、夫五穀は、

豊歉皆天時による。芋は人力にかよるうへ、培ふつちか事、時に及べば、利を得ざる事なし。以ツ之凶年を渡り、飢饉をすくひ、穀食の不足を助く。又日、根の旁空虚かたはらなれば、芋ノ子大なり。月令廣義、晨露未タ乾かわか、又は雨後に耘くさきり鋤て、根の傍を虚にすれば、芋太にして子多し。灰糞を以培へば茂しげる。居家必用曰、凡芋、皆ほしものにするべし。又藏ぞうめて、夏に至ても食ふべし。是は莖をいへるなり。根に有レ毒は、灰汁あくに水を加へ煮る。本草曰、生薑と同じく、煮て水をかへ、再煮れば、味よく毒なし。又蒸おして食レ之。又魚に和して煮、食へば益あり。野芋は、大毒殺ニシ人。圃にうふるも、三年不レ收とら、即野芋となる。水邊に生ずるも野芋也。不レ可レ食。又云、芋は補ヒ中益ヲ氣ヲ。或曰、渠みそを深ふかくほりて芋をうへ、其上に芥あくたを漸々にかけて、土をかふべし。二三度土をかふべし。○芋の類亦多し。つねの芋は、つるの子こあり、青芋あり、黒芋あり。

青芋味尤よし。黒芋はくき少黒し。皆濕地をこの
み、寒氣をおそる。冬はほり取て穴に納め、おほ
ひをよくすべし。不然ば、寒氣にやぶられてくさ
る。一日も風寒に當ればあじく。或説云、霜の
時、上にあくたをあつくおほふべし。不然ばくさ
る。春うふる時、土をふかくほりて、人糞、又は
馬糞にても、くさりたるわら、すす煤わらなどを埋うづ
め、其上に土を置いてうふべし。如此すれば繁昌す。
凡芋は、山中の人多くうゑてかて糧とし、凶年にうへ
を助く。尤民用に利あり。其利益五穀につげり。
○白芋あり。莖を食す。唐芋とも云。莖長大にし
て白し。生にても、ほしてもよし。毒なし。魚膾に
加へ、又生にてすみそにても、煮ても食ふべし。
ほすには熱湯をかけて後ほすべし。老人虚人食し
て、脾胃に害なし。味も亦よし。多くほし置べし。
凡白芋は、尤寒氣をおそる。或云、重陽以前は莖
を取べし。取やう、あとに莖を二本づゝ残すべし。

四も二もあしよ。重陽以後は、莖たとひ多く生ずとも、一もきるべからず。きれば、必ず寒にいたみ根くさる。寒氣のいまだ甚しからざる時、枯たる莖のかくる程に、ぬかを上にあつくおほひ、其上に土をうすくおくべし。又莖長きは、わらにて包むべし。上に土を多くおほふべからず。是亦濕をこのむ。凡白芋の根冬くさるには、九月以後莖をきる故なり。白芋根すくなくして食はず。赤芋あり、是も莖を食す。莖長大なり。煮ても、ほしても食ふ。赤芋は根を食ふ、味尤よし。○大芋あり、法螺芋ほらと云。根大なり、ほら貝に似たり。味よし。其莖も味よし。○くりいもは、其葉まるくして、はすの葉に似たる故に、はす芋とも云。生にて食するに、味栗のごとく、急ぐからず、毒なし。煮て食すれば尤よし。是又冬は穴におさめ置べし。寒をおそる。

黄獨けいどく 畿内にてあやまりて何首烏かじゅうと云。根も葉も、

山芋に似て大なり。根に毛多し。煮て食ふべし
むしても食す。毒なし。何首烏は、近年中夏より
來る、是と不同。

番薯 近年、長崎に琉球より來る故、りうきう芋と
云。色赤き故に、赤芋と云。閩書に見えたり。や
せ地、砂地にも宜し。蔓あり。甚寒をおそる。煖
地にうふべし。味甘し。根をかまごの前、火にち
かくうづむ。春あたふかになりて、地にうふべし。
生薑、鬱金、檳榔、花紅蕉など、凡寒をおそる物
の根を、冬春のおさめやう同じ。此物飢をたすく
る功、他物よりまされり。貧民多くうふべし。寒
土には生じがたし。

甘藷 近年琉球より渡る。是亦番薯の類也。根の形、
瓜萰根の如し。蔓草也。煮ても蒸ても食す。味甚
美し。性よし。又飢を助く。凶年に用う。蒸して、
乾て、末してたくはへ置べし。煖地に生ず。寒土
にはくさる。石地にも、瘠地にも、つくる。甚繁

昌す。本草に見えたり。つくねいもと訓ずるは非也。冬は、煖所におさめ置べし。

甘露子^{ちやうろぎ} 草石蠶^{さん}とも云。國俗ちやうろぎといふ物の事也。薄荷葉^{はくか}に似て、葉ちぢみ、毛少あり。莖

は四角なり。節々^{ふし}より、根生じて、根にかいこの如なる物多く生ず。其色白く、きよし。冬春、其根を取て菜とし、菓とす。あへ物、すひ物に入るに、煮過すべからず。みそにつけてよし。又煮て食すれば飢を救ふ。味甘美なり。甚繁昌す。民家には、是をうへて飢を助くべし。本草綱目菜部、農政全書、三才圖繪に見えたり。但本草綱目には、甘露子と地瓜兒と一物とす。農政全書、三才圖繪には、地瓜兒は甘露子に似て、更^{さら}長^にしといへり。各別に、圖をもあらはせり。陰地にもよし。樹下にも、日あてにもよし。農政全書、園の陰地に近き所に、春時うふべし。夏月、麥ぬかを糞とす。うるほへる地よし。秋に至て收^とむ。又曰、肥地に

宜し。生熟可_レ食_フ。蜜につけ、或醬につけ、作_ス鼓_ト亦得。

こんにやく
菟藟

日かげ、木の下などにうへてもよし。根の内、

芽_めの生ずる所をくりて取、うへても生ず。其残る所

の根は、用てよし。白こんにやくをこしらゆる法、

根を洗ひ、湯煮してにゑたる時、わらしべを通し、

よく通る時、ぬる湯につけ、上の皮を手にて去り、

あたゝまりの内にはやくうすにてよくつきて後、

丸根一升に、ぬる湯一升程入、よくつきませ、か

きばいを、茶四五服ばかり湯茶碗一ぱいに入ませ、

右つきたる根にかけ、なるほど手ばやくませ合せ、

板の上におしひろめ、器に入れて、こんにやくの形

にひらく作りなして、さめてかたまりたる時きる

べし。かきばいを入れる時、手ぬるくませては、か

たまり出来て悪し。こんにやくを、かたくせんと

おもはぶ、湯をひかへ、ゆるくせんと思はぶ、湯

を通すべし。又黒こんにやくの法は別なり。かき

ばいは蛤粉がうもよし。

卷丹ひめゆり 子を取て、其まゝ地にまく。年をへて根大になる。冬春、根大なるをほり取て、煮て食す。味よし。性あしからず。春おそくほれば、根かれて食しがたし。根のまほりを取て、中をうふべし。百合しろゆりは味苦し。

薑はじかみ 農政全書曰、白すな地によし。糞を少くはへ、

熟耕スル如レ麻、三月にうふ。一尺に一かぶ、土厚サ三

寸、數しばく鋤ク之ヲ。六月作リ葦屋ヲ覆おほよ之ヲ。不たへ耐テ寒

熱ニ故也。九月ほりて置ク屋中ニ。歳あたくかもし温カならば

待ツ十月ヲ。又曰、芽出メ後テ、有ラバ草即さる。漸々ニ加ヘ

土、已後うね高くなる。又曰、土をおほひ、し

ばしば以テ糞培カフ之ヲ。一法用コト薦草ヲ覆おほよ之ヲ。勿

令コト他草ヲ生セ。秋社前新芽頓生ニ。九月中。掘出ほり

置ニ屋中ニ。宜ニ作レ窖ヲ穀稈ノ合セ埋セ之ヲ。又曰。腐草

灰糞覆おほひおほひ蓋フ。待テ芽發ル後ヲ。又ゆき摺ル去老薑ヲ。又曰、

九十月あたゝかなる處に、あなをふかくほり、

ぬかにませうづむべし、こぶえくさらず。本草
時珍曰。四月取_テ母薑_ヲ一種_ヲ之_ヲ。性惡_ニ濕_ヲ而畏_レ
日_ヲ。月令廣義云。清明後三日種_レ之_ヲ。揀_ニ有_レ芽者_ヲ。
一尺_ニ一窠_ニ横斜_ニにうふ。坑内_ニ灰糞_ヲを用おほふ事、厚
さ三寸、上に土一寸を用、爛草_ヲを以おほふべし。
六月には上に棚をおほふ。或蘆_ヲを以て日をおほ
ふ。砂まじりの土に宜し。かたき地にはあし。鶏糞を以培べし。寒氣にあへばくさる。又日をお
それ、濕をきらふ故、夏日は、日おほひすべし。
濕なき地にうふべし。若濕あらば、まはりをほり
て、濕氣をもらすべし。冬はかまごの近所にうづ
め置べし。然らざれば、寒さにいたみくさる。○
皮を去れば熱、皮を去ざれば温なり。

穀類

豇豆_{ハコ} さくげを角豆とかくは非也。農政全書、穀雨
の後にうふ。三月_中。月令廣義曰、灰にて壅_{ツチカ}ふに宜し。

○豇豆は、つる長じて、籬まがきにはふさくげ也。白あり、

紅あり、へり赤きあり。いづれも味同じ。性よし。

さや長きは、一尺四五寸、二尺にいたる。又みじか

くして、一ふさに多くなるあり。いづれも、さや

ともに煮て食す。性よし。夏菜の上品なり。民用

を助る事、茄子に對す。三月の節より、六月の中

の初まで、間十日、十五日程へだて、漸々にう

ふべし。甚早ければ、寒にいたみて不生。生じて

も苗長じがたし。又早くうふれば早く枯る。故に

追々におそくうふれば、七八月、九月の初まで實

あり。五六月に、おそくうへたるは、八九月に實

なる。平地よりひきく、ふかくしてうへ、漸々に

糞土を置べし。地高ければ水を澆ぎ、糞を敷にな

がれてとどまらず。後まで少くぼめるが、糞水た

まりてよし。灰糞水小便に宜し。苗の時、蠹きりむし好んで

食す。毎朝ほり去べし。或他草の葉を根に置いて、

翌朝、きりむしの有無を試こころみて、有時は掘去べ

し。或云、豇豆をうふるに、區くわを作事、方三四尺、あなをほり、糞土をみて、中空くし、まはりに圓まるくうへまほし、蔓つるを生じて、竹をまるく立べし。風にたをれず。○苗長せざる間は、きり蟲食しやすし。蟲多きには、紙、或竹皮、しらんの葉を三寸ばかりに切て、それを以莖をまけば食せず。蔓長じて後、末を早くつみされば實多し。○凡豇豆刀豆なたをうへて、一行をなして、籬に引には、其次に行を近く重ねべからず。日かげの方の行は、さかへず。實み少し。子みを收むるに、ほして後、から共に、わらにつらみ、かまごの上にかけておけば蟲くはず。又わらに包まず、其まゝあみて、かまごの上にかけておくもよし。一説からを去、烈はげしき日に數日ほし、桃ももの生葉をすりくたきて、豇豆にもみませ、日に晒ほして、壺に入、口を封じ、又八月の比取出し、能ほして收置おべし。一説に、からを去て、水にて能あらひ、其味を去て日にほし、つばに入置べし。蟲

くはず。此二説は甚むづかし。只から共にほして、かまごの上につりおくべし。是をこころむるに蟲くはず。むづかしからず。○一種蔓なきあり、是は豆を種る法の如すべし、三月上旬の頃うふ。黒白紅黃の四色あり。其實黒くして大なるは、性も味も尤よし。いづれも煮て果とし、鹽を少加へ、或さたうをかけて食す。又醬油にて煮食す。性よし。じげくうふべからず。糞をじげくかくべからず。つるあらば、おり去てよし。肥地には宜からず。花さくまで耘くまるべし。間遠くうへて、小なる時、早く糞を一度かけて後は、糞を勿レ用。又環くわんさうげあり。其莢さや、くはんのごとくまがる。是亦つるなし。

ひらまめ 扁豆 農政全書曰。清明日下シ種ヲ以レ灰蓋ヲ之。不レ宜ニ土覆ヲ。芽長分裁ニ。有ニ黑白ニ一種。其莢狀凡十餘色。

○實色々あり、白を藥に入べし。其わかき時にさやともに煮て食す。又今世南京豆きんと云物あり。是亦扁豆の類也。農政全書に、眉兒豆と云物是也。

又本草綱目に、鵲豆あり、是亦似たり。凡此類甚長じやすく、しげりて實多し。しげくうふべからず、地を擇ばず。やせたる沙地には、少糞水一度そそぐべし。肥過ればみのらず。しげくうふべからず。時珍曰、扁豆二月下種。其莢凡十餘。樣種不同。白露後實更繁衍。子有黑白赤斑四色。惟豆子粗圓而色白者可入藥。○藤豆、葛豆、天竺豆など云物あり。皆かづらなり。莢大に、葉も大なり。猶此類あり、いづれも食すべし。性はよからず。

刀豆なたまめ 農政全書曰。清明時。鋤地作穴。每穴下種一粒。以灰蓋之。惟用水澆。待芽出則澆以糞水。○刀豆をうふる法、めを上にして、土を五分ほどおほふべし。めを下にすれば生ぜず。一説に、うへたる上に、ふるきわらくずをおほひて、四五日の後、くづを去べし。おそくされば豆くさる。又履をおほはず、灰をおほふもよし。黒泥を好

む。せとなぎの黒水をしばくそぶぐべし。糞水小便もよし。うへて行列をなすに、其間を近くすべからず。蔓長くなりて、まがきに引べし。刀豆は早をおそれず。又秋ののち久しくさかへ實のる。やはらかなる時、早く取、煮て食す。わかき時、焔とするに尤よし。性よし。但實の堅くなりたるをやき、煮て食へば、氣をふさぎて、人をころすことあり。○實白きは功能多し。

菜豆ろくとう やわたり

農政全書曰。粒大而色鮮者爲官緑。皮薄

粉多。粒細而色深者爲油緑。皮厚粉少。又曰、粥

とし、飯とし、餌とし、炙とす。或磨て粉とし、

麪とし、其味甘而不熱。乃濟世之良穀也。又以

水ひたし、もえ出るを食す。味よし。月令廣義曰、

麻をかりおはりて、其あとにうふべし。種樹書云、

菜豆、瘦地に宜し。四月に種て六月に收む。子再

種て、八月に收む。時珍曰、三四月に下種、豆粥、

豆飯、豆酒となすべし。肥地にあし。一年に

二度實のる。或曰、再うふるに宜しからず。一たびうへて、二度みのるものなり。二度子をとるべし。性寒にして、熱毒をけし、小便を利す。小便しげき人はくふべからず。粉は夏月水線せんとす。

そらまめ
蠶豆

王禎農書が曰、百穀之中、最はやくみのる。

農政全書曰、八月にうへ、臘月に厚クつちかふ壅レ之。本草曰。冬生ニ嫩葉ヲ可レ茹くらふ。西國には、たうまめと云。大和に多く作る。いりて湯にひたし、皮をさり、茶漬の飯に加へて食す。尤民食をたすく。又煮て味噌とす。四月にみのる。麥に先立て熟す。穀のはやき物也。臘月に一度糞をかくる。糞過ればあしう。一種實大なる有、是をよしとす。播磨、攝津國など、下田の稻のみのりがたき所にうへて、よくみのる。又樹下にうへて、初夏いまだ樹葉のしげらざる時に、はやくみのるなり。

なんきんさめ
眉兒豆

京都にて隱元豆いんと云。近年異國より來る。

二三月たねをうふ。八月に紫花ひらき、九月に多

く實なる。實は扁豆に似たり。蔓生じて甚繁る。
所々にうすくうふべし。肥土には糞を不_レ用。莢と
もにわかき時食す。扁豆にまされり。

蕎麥セハ 農政全書曰、立秋前後、皆十日の内にうふ。

漫種す。其上に灰糞をおほふ。しげくまくべし、

實多し。うすければ實すくなし。おそければ、花

霜にいたみて、子を不_レ結ササ。時珍曰、立秋前後下_レ

種。八九月收刈をさめかる。性最畏_ル霜。爲_レ麩ト或作_二湯餅ト。謂_二

之河漏ヲセバキリ。○苗わかき時、ゆびきて食す。虚人は瀉

しやすし。凡蕎麥は性よからず。脾胃虚寒の人、

食すれば元氣を脱だつす。宿食ある時、或腹中につか

え積ある人、そば切を、少食してよし、多食すべ

からず。

罌粟ケシ からの書に、八月十五日、九月九日うふとい

へり。八九月の頃うふべし。花ひとへなるあり、

千葉なるあり。其色紅白紫三色あり。千葉なるは

殊みにうるはし。されど實すくなし。凡肥地による

し。千葉もひとへもうへやう同じ。冬春の間、苗葉わかき時食すべし。たねよきをねらみてうふ。かねて地を耕事^ス數遍、やはらかにし、日にほして後、糞を敷、又ほして耕し、地を細にし、畦^{うね}を立てうふべし。實をうへて後、帚^{はき}を以かきはらひてまじえてよし。上に土をおほへば生せず。生じて後、しげきを拔去てうすくすべし。しげきはあじう。糞水、小便をしばくかくべし。苗生じて、若所不生ば、再みをまくべし。しげき所を土ともにほりて、不^レ生所にうつしうふれごもさかへず。花落る時葉に蟲おほく生る事あり。葉をことごとく取る時去べし。不然ば蟲實を食し、又他菜にもうつりて、害をなす事多し。蟲生せば、花のある時、早く葉を去べし。○はじめたねをまきて後、時々水をそそぎ、上にたなをつくり、こもをひろげて、日おほひすべし。うるほひなく、日にあへば生じがたし。地かたければ生せず。

薏苡イイタニ

本草綱目と農政全書を考るに、一種から光ありて薄く、采白して糯米の如く、牙に粘つくは眞薏苡なり。薬に入、粥となし、麪として食す。一種圓してから厚く、かたきは菩提子ぼだいし也。其采少し、即粳かうかん穢かなり。薬に不用。○先實をまきて後、苗四五寸なる時うつしうふべし。水邊尤よし。毎科相去事一尺、或云、舊根ふるより生ずるは、から堅くしてあしう。毎年まくべし。子をとるには、よくむじて日にほし、からを去べし。農政全書曰、九月霜後收ヲ子。至テ來年三月中ニ隨テ耕地ニ於ニ壠内ニ點種。撈蓋とりシテ令ナラ平。有レ草則鋤。居家必用云。熟耕地相去一尺、種一科不問高下。但肥良地即堪タリ。○薏苡葉青きも、乾たるも、茶に加へ煎すれば、香よく、味よし。又これを煎じて、飯をかじぐもよし。性よし。濕痺ひびにもよし。むねをひらき、食をすすむ。濕氣にあたりてしびるゝにもよし。

胡麻 農政全書曰。二月、三月、四月、五月、時雨

降^{ルトキシ}。可^レ種^ユ之^ヲ。又曰。宜^ニ白地種^{ニルニ}。種^ニ欲^レ截^{ント}三兩脚^ヲ。不^レ緣^レ濕^ニ則^ニ不^レ生^セ。不^レ和^セ沙^ニ不^レ均^{カラ}。鋤^{コト}不^レ過^ニ三遍^ニ。刈束^ニ欲^レ小^ヲ。束^{ナレバ}大^{ナレバ}則^ニ難^キ燥^キ。打手^{また}復^レ不^レ勝^{たへ}。以^ニ五六^ヲ爲^ニ一叢^ト。斜倚^ニ之^ヲ三日。打^ト四五遍^ヲ乃^ル盡^ル耳。又曰。種^ニ胡麻^ヲ。每科^ニ相去^ト一尺^ヲ爲^レ法。胡麻^ヲをまくには、先地^ヲを熟耕^シ、糞^ヲを敷^キ、曝^{さら}して又^ニすきかへ^シ、地^ヲを和^ニにして、種^ヲを水^ニに浸^シ、一宿^シ、乾沙[、]或^ニ燥糞^ニにませ^テ、あらくまくべ^シ。沙^ニにませざれば、一所^ニにしげくしてあ^じふ。漫^{みたり}に種^ベし。或^ニ畦^{うね}を分^テてもよし。或^ニ云^フ、春^ニまけば、蠹^{むし}苗^ヲを食^ス。生長^ジがたし。生長^スれば、よく實^ノる。夏^ニまけば、生長^ジしやすくして、實^少し。麥^ノのあとに、うねうへにして、根^土堅^{けれ}ば、蠹^{むし}さら^ず。長^ズる時、中^をすきて、糞^ヲを置^べし。苗^しげくば省^{はぶ}き植^べし。時珍^曰、油^ヲをざるには白^{よし}、服食^ニには黒^き者^{よし}。○苗^ヲを青糞^{じやうふん}と云^フ。春秋[、]子^ヲをまきて苗^ヲを取^てゆび^き食^レ之^ヲ。性^{よし}。味^はよから^ず。凡^ニ胡麻^ハ雨

濕の地にまくべし。かはける地には生ぜず。苗は早をおそれず。大旱といへども能生長す。○黒胡麻は服食とすべし。上品の薬なり。水に入、しいなのうかべるを去、日にほして後、酒にかきませ、て一夜おきて、半日ほご日にほし、よく干たる時、手にてもめば皮さる。やげんにて抹^まじ、いりたる鹽少くはへませて壺に入、口をよくふさぐべし。飯にかけ、湯に入、菜にかけて食す。味よく性よし。朝夕食すべし。身をうるほし、虚を補ひ、氣をまし、肌肉を長じ、耳目を明らかにす。中風によし。

野 菜

山藥^{やまいも} 薯蕷 山芋 農政全書にうへやう多し。或四面及下に瓦をしきて、其内にうふる法有。沙地をふかく耕し、乾糞と、土とを等分に和し、うへて後足にてふみ、上に土をおき、又根を切てうふるに、竹刀にて切べし。鐵にて切れれば、くさりやす

し。うふるに横臥^{ニセ}レ之入^ヲレ七只^ニ二寸、はくはだ太深ければあ
し。うへて後、水糞を澆ぎ、草生れば去^レ之。ひ
でりには水をそぐ。濕氣多きをいむ。又糞多き
をいむ。牛馬のかはける糞よし。いもくひ新しき
をうふれば生ず。やはらかなる黄沙土によし。三
月の節の頃うふべし。八九月根を取に、わきを先
掘て取べし。凡山いもは饑^{うは}をたすく。民用に益あ
り。藏^ル種法^ヲ、南ののきの下に日あてよく、風あた
らざる處に、あなをほり、深さ二尺、下にあらぬか
を二三寸敷て、次下^レ種、又ぬかを以おほふべし。
次に土をおほふべし。うふる時取出し用ゆ。○月令
廣義に、山藥は人糞を忌む、牛糞によろし。古今
醫統^ニ曰、大あなをほり、下に瓦をしき、其上に沙
をうづめ、沙上に糞土を置、高尺^サ許、子を以てう
ふ。たなを其上にかけて、其蔓を引、一年にして
ほり取。○山藥、八月には、新舊二あり。藥には
山に生ずるを用べし。圃^{はたけ}につくるはあし。山中

より出たる肥大なるを、臘月にあらひ、皮を去て、蒸て乾し用ゆ。まるながらになはにてあみ、かべにかけて、陰干かげにすべし。切へぎてはせば、性ぬけてあじふ。壺におさむるには、梅雨の前日に、よくほすべし。食するにも、山に生ずるを上品とす。俗に自然生じねんといふ。圃にうふれば繁昌しやすし。

○山芋の類に、佛掌薯つくねいもと云物あり。蔓葉つるはは山薬に同じ。根は山薬の如して不長カラ、薑のごとし。是亦薯蕷の類也。農政全書、山薬條下にも出たり。長き山薬より味淡しとあり、今こころむるにしかり。つくねいもに二種あり、一種は其根色少黄にして味不好。一種宇治芋と云あり。色白く、味好して、山いものごとし。つくねいもは、先土中にふるますすがや、馬糞等多くうづみて、其上に土を置てうふれば、根大にしてしげし。山薬の子みを零餘子むかこと云、とりて年々多くまけば、薯蕷常にあり。むかご味よく性よし。食して益あり。つくねいものむ

かごも亦多くうふべし。蔓長して棚に架す。いも
蟲を取去べし。

葛藤 本草を考ふるに、鬼ところも、ところも葛藤な
り。鬼ところは食ふべからず。ところは山中に多
し。又はたけに作るべし。江戸にはたけに作るは、
色黄にして味よし。○飢饉をすくふに、ところを
横に切、よく煮て、一夜水につけ置、取出し、飯
の中に入、蒸して食す。味よし。苦からず。うへ
を助く。かくのごとくせざれば、にがくして飯に
まじえて食しがたし。○ところをほして、其形を
まるき墨のごとくけづりて、朱墨を硯にてすりた
るあとに、是を以朱をするに、朱和にとけて、少
なるも多くなり、色も亦あざやかなり。其性相よ
ろこぶ物なるべし。墨をするに用るもよし。

葛 山野に生ずるを、冬春掘取てたくき、汁を水飛
して葛粉として、餠餌とし、飢を助く。尤民用に
利あり。味亦よし。能消渴をやめ、泄利をとどむ。

蕨わらび 生蕨は性あじふ。味もよからず。ほじて食すべし。奥羽州より出るは、和にして味よし。わらびの根をたぐき、粉こなをとる事、葛粉を取が如し。水飛してもちとす。貧民のうえをたすけ救ふ事、葛にまされり。三月めだち出ては根に粉なし。九月以後、二月以前根をとる。半年の食とすべし。甚民食を助く。少米粉をませて、食せざれば、性寒にして胃を損す。

紫蕨せんまい 紫蕨まきとも云、わらびの類也。其苗の頭の形まき巻て、錢に似たり。是亦生にて食すれば、味よからず。煮てほじて食すべし。或鹽につけてよし。わらびより味よし。本草綱目蕨の集解に出たり。加賀より出るは味よし。根をとりて、わらびの粉のごとくして餅とす。甚よし。わらびにまされり。國俗紫蕨と云字をしらず、狗脊くせきと書てせんまいとよむ、非也。狗脊はからより來る藥也。其かたち、狗いぬの背のごとく、毛ある物也。せんまいには、甚

かはれるもの也。

薇いのて 深山幽谷の内に生ず。蕨より大なり。味苦して、生にて食ふべからず。煮て、ほして、食す。味よし。本草綱目にのせたる薇びは是にあらず。莊子及朱子詩傳に出たり。

獨活うど 山野に生ず。冬より地中に發生す。口腹の欲をほしいまくにする人は、早き物を賞して、地をほりてとる。但不レ時不レ食ハは古人の法也。凡時ならざる物このむべからず。二三月長ずる時、食すべし。煮てほしても用ゆ。又根を取つて、ゆびきてたくきひしぎ、心しんをさり、あへもの、ひたし物として食す。味よし。花又煮てほしたる、味尤よし。根を多くうふべし。園につくれば、其苗大なり。山より來るみじかき苗に、根付たるをうふれば生長す。又實をまくべし。實を取つてそのまふまけば、春必生ず。春まけば生じがたし。實をまきて土をおほふべし。二年には長茂す。木かげ日かげによ

し。根の上にわらあくたをあつくおほへば、其白莖くさ長くして山より來るにまさる。

土筆つくぐし 其形筆に似て、正二月に生ず。杉菜といふ物の花也。中華の書にては未見之。ゆびきて食す。味よし。又ゆびきてほして食す。和俗に、天花菜と云ふ。出處しれず。杉菜は馬このんでくらふ。

鼠麴草ほここぐさ 田中の濕地に多し。二月苗生ず。莖葉やはらかなり。葉長さ事一寸ばかり、白毛あり、黃花を開き穗を成す。其葉をつみ取つて、煮て米粉に和し、糕もちとして食ふ。いにしへ、本邦にも三月三日の草餅は、此草にて製する事、文徳實録に見えたり。いつの世よりか、三月三日の餅は艾葉にて製す。今も野人は此草にて餅を作る。味よし。本草を考るに、此草性甚よし。荆楚歲時記に、三月三日鼠麴汁ほここじゆを取て蜜みつに和して、米粉にくはへもちとす。花を龍舌料はんと云。以て時氣を壓おさといへり。三

月の草餅に作るは、時氣をおす故なるべし。

また、び
藤天蓼

蔓草也。山中に生ず。蔓長し。葉も實も食

す。味からし。花白くして、梅に似たり。四月に

ひらく。好事の者、葉を去て花瓶にさす。實は夏

月にあり。實長きと扁と、ひらき一本の蔓に兩物みのる。

異物なり。長きはさねあり。ひらきはさねなし。

食するによし。猫このんで食す。又中華には木天

蓼有。

濱防風 藥に用る防風にはあらず。別に一種あり。

海ばたの白沙地に生じて、其くきあかく、其葉も、

香も、防風に似たる物也。莖を用て魚膾に加へ、

或は酢に浸してくらふ。香味もよし。沙地の圃に

うへてよし。甚はんじやうす。からの書におゐて、

いまだ見ずといへども、性よし。毒なし。

よめがはぎ
蘆蒿

ふろ宿根より春苗を生ず、食すべし。香ばしく、味

少るぐし。家園野圃道傍にも生ず。秋花ひらく。

野菊に似たり。

水菜類 水果附

慈姑くはい 水田にうふ。農政全書曰。一根歳生ニズ三十二子ヲ。

臘月に水田にうへ、來年四月に、苗生じて稻の苗をうふる如くにうふ。肥田よし。冬及春の初掘て根を取、灰湯にて煮熟すべし。嫩莖わかきも食ふべし。

○肥田にうふれば、其根子甚繁昌す。河州攝州に多し。何國にも宜し。尤民間の利益多きもの也。

○吸田慈姑すひたくはい 攝州吸田より出たり。小にして味よし。

烏芋くみくはち 異名芋臍ほつせい、地栗、葉なし。莖は燈心草の如に

して大なり。農政全書曰、正月に種をどぶの、めだち生ずる時、泥がめの内に埋み、二三月に水田にうつし、さかんなる時分ちうふ。冬春掘とりて爲レ菓ト。生食ニテヒテ煮食テフ。皆良よし。凶年には糧かてとすべし。是河攝に多し。水草なり。

蓮藕はすのね 蓮根也。鐵をいむ。銅器にて煮るべし。酢を

少加へて煮れば色黒からず。性味共によし。又生根をくだきて汁をとり、水飛し、粉として饊餌もちだんごにつくるべし。

みづふき黄實 たう池塘に生ず。蓮葉に似て大也。水上にうかぶ。

おにばす針あり、しは皺あり、莖の所に實あり、其苞ほう鶏頭に似

たり。實まるく、内に白粉あり、薬とす。白雪糕、

王道糕などにも加へ用ゆ。性よし。又糕もちとして食

すべし。飢を助く。莖わかき時皮を去て食ふ。根

も食ふ。味芋の如し。

せり芹 冬月に新苗を生ず。泥ふかき肥田に生ずるは白

根長し。宅中にも下濕の處にうふべし。甚しげる。

本草に、水田に生るには、葉間に蟲子あり、視シテ之

不見、食ヘハ之患をなすとあり。三月以後食すべか

らず。蛭ひるの子をうみ付ると云。又水芹は、高田の者

の人に宜よろにしかずといへり。圃はたけに作るべし。時

時苗をきりて取べし。又あとより生ず。根をおび

たるは尤よし。水をしばくそよくべし。柳芹

あり。尤よし。其葉柳に似たり。齊民要術曰、根
を取てうねにうふ。常に水あらしむべし。今案に、
しうまづ 泔と糞小使鹽水をいむ。これをそとげばかる。と。
水蒿かはちま 水邊に生ず。泥溝の地に宜し。子ありをの
づから地におちて春生ず。生なるを醋みそにて食
す。性冷なり。虚寒の人食ふべからず。

ぬきは
じゆんたふ

蓴菜 池の中に生ず。葉まるくして小ながし。葉の

かたち蓮の如にして小なり。葉は水上にうかぶ。

其くき白くして、氷こほりのごとくなる物つけり。又こ

ころてんの如し。煮て食ふ。もろこしにて、蓴羹かう

を賞す。毒なしといへども、性冷にしてよからず。

本草に、醋に和してくらへば、骨痿なめるといへり。今人

好んですみそにて食ふ。禁すべし。又一種荇菜こつと

云物、蓴に似てことなれり。一類にして別なり。葉あさや

きれたる所なきは蓴也。きれこみたるは、荇菜な

り。之を以わかつべし。荇菜には莖に氷なし。荇

は志賀唐崎の湖邊の沼に多し。

菱實 實の形、二角、三角、四角あり。生にても、蒸煮ても食す。飢饉を救ふ。性はよからず。

河苔 河水に生ず。海のあまのりに似て、紫なるあり。又青きあり。處によりかはる。日光のり、富士のり、菊池のりなごあり。其外諸州にあり。ほして食す。肥後すいせんじのりは、ほしかためて、厚紙のごとし。河もづくは海のもづくに似たり、青くしてきよし。有瘡人不_レ可_レ食。

浮蕎 生なる莖を食す。又六七月に取て、熱湯につけ乾しておさむ。用る時、湯につけて、醬に和して食す。花を澤桔梗と云。夏秋ひらく。色桔梗のごとし。

海 草

稚布 二月の頃、わかきを食す。生にても、乾してもよし。莖をも食す。めかぶと云。

海帶 昆布に似て小に、はぶせばくし、たてに皺あ

り。色黒し。虚人不可食。醋を加へて煮れば柔也。

いんす 燕窩 からより来る。食すべし。海邊の石に、燕の作れる物也。菜類のごとし。もろこしの書に見たり。つる藻 箸より小にして長し。煮ても、やきても食す。

こころよど 凝草 俗にところてんと云。夏月にも煮てこぶる。すぢとして麪條きりむぎの如くし、暑月にくらふ。虚冷の人、食ふべからず。又海髪いぎすあり。心太ふこに似たり。有毒、食ふべからず。うけふと云物あり。色紫なり。

是亦毒あり、食ふべからず。

あまのり 海苔 海泥に生ず。亂絲みだれいとの如し。色青し。

しらも 龍鬚菜 加賀備前に多し。絲の如くにして青し。水に浸せば白くなる。いさぎよし。すみそにて食ふ。煮ても食す。

昆布 夷松いそ前奥州の海にあり。北土より多く来る。京都に細に刻んでうる。若狭昆布は若狭に生ずる。

にはあらず。波州にて制法ありてうる。名産也。

あまのり紫菜 海中の石に生ず。乾して食す。諸州に多し。

所々にて名かはる。駿河の興津おきつのり、江戸の品川のり、淺草のり、雲州の十六鳥苔うつふるいあり。

加知女かちめ あらめに似て細し。乾ほしてきざみ、糞あつものに加ふれば、甚ねばる。賤人の食なり。

みろ水松 海の石につきて生ず。春夏わかき時、生にて食す。

ふのり海藻 海邊石につきて生ず。小きを小ふのりといふ。柔滑にしてよし。

ひじきも鹿尾菜 海中石に付て生ず。乾けば黒し。生なるを煮て食す。ほしたるは黒し。貧民は飯の上に置、むして飯にませ食す。

なのりそ
はだはら海藻 又神高藻と云。海中に生ずる藻なり。馬尾の如く絲の如し、枝多し。魚の脬みづぶくろのごとくに小なるもの多くつけり。わかきを煮て食す。味よし。甘草に反はんす。老たるをほだはらと云。是正月春盤の

上におくものなり。

海蘊もじく 春初取たるが柔なり。又鹽につけて食す。凡海草の食ふべきもの猶多し。

さめのり、經のひも、黒苔など、ことごとくあげがたし。州によりて異草多し。名もかはる。きはめ知がたし。

索麩さうめん 苔のり さうめんに似て色黒く長し。味よし。生にても、又鹽につけ灰に和して、ほして煮て食す。

鶏冠苔とさかのり 鶏のとさかに似て色赤し。海邊石に付て生ず。食ふべし。

鳥の足 枝多し。其形鳥の足の如し。又すこしみるにも似たり。末に兩また有。煮て食す。

なごや なのりそに似て、細長く枝多し。賤民煮て食す。性あじふ。食ふべからず。

松藻も 色青くして、形松の葉に似たり。石に生ず。生乾食ふべし。

於期おと 海石に生ず。なごやより大なり。亂髪に似て

青し。貧民ひじきの如く飯にませて食す。性惡し。

菌類たけの

木菌あり、土菌あり、石菌あり。

香蕈しんたけ 山樹に生ず。生にても、ほしても用ゆ。菌中の

上品とすべし。

麩菰ひらたけ 朽木くちに生ず。朽たる木を七八寸ほどに切て土

にうづみ、米溝をそぐげば生ず。又柳茸たけのき榎茸等有。

木耳きくらげ 諸木に生ず。木の性に從つて良毒の性かはる。

又米泔しろみと粥を煮て、桑槐などの木にかけ、こもを

以ておほへば生ず。○右三種は木に生ず。

松蕈たけ 雌松めある山地に生ず。畿内及近國に多し。蕈

の上品なり。新を食すべし。日を経たるは毒あり。

又苦きは尤毒あり。不可食。凡生にても、鹽に

つけても、ほしても食す。夏月に早く生ずるを、

さまつたけと云。味秋蕈に劣る。

松露 松林の白沙に生ず。二色あり。其中の白きが

よし。茶色は次なり。春秋冬生ず。暑月は生せず。

毒なし、新をよしとす。日を経たるはあじく。あたらしきを日にほし、或鹽につけてもよし。遠方に寄すべし。

初蕈はつ 八九月山野に生ず。色緑青の如し。味よし。毒なし。

皮蕈かはたけ 秋山野に生ず。莖長し。生なるは微毒あり。ほして食すべし。

卜地しめぢ 秋山野の地に生ず。味よし。是に似てねばる毒蕈あり。えらぶべし。灌菌くわんじんをしめぢと訓ずるは非なり。

滑芒なめすまき 莖小にして長し。笠あり。やはらかにして味よし。一本より莖多く生ず。

鼠たけ ねすみ色なり。細にして針の如し。

針たけ 秋生ず。鼠たけに似て彌小なり。

まふたけ 地に生ず。鼠たけの類也。ひらたけの如くかさなり生ず。

金たけ 松林に生ず。松蕈に似て小也。色黄なり。

松の氣あり。味よし毒なし。京畿にはなし。

紅菰 べにたけ 又しもこしと云。色べにの如し。夏秋生ず。

○右十一種は皆土より生ず。

石耳 いはたけ 山中の大石に生ず。味も、性もよし。上品なり。梯 はし をかけ、又繩にすがつてとる。あやふし。乾 は して遠方に寄す、久きに堪ふ。

木 類

是より以下は菜類にあらざれども、世人用る事菜類の如し。故にこゝにしるす。

枸杞 くこ 居家必用云、畦中に子をうふる事、菜をうふるが如く、糞と水とをそぐ。其年やすれども、三年以後肥る。莖苗の長せざる内に、早く切て食すべし。如此すれば、春より秋まで其苗たえず。苗長ずれば、蟲くひて食すべからず。莖葉少生じ、蟲くはざる内に早くかるべし。一所にしげくうふる事、にらをうふるが如くし、みじかき時、かり取事、にらをかる如くすべし。又苗を四五寸に切て、しげく肥地にさし置べし。苗生じて韭をきる

法の如くにして、かり取べし。日中及雨中にさるべからず。晴たる日、早晨に切べし。生にて煮て食し、ほして食し、又茶としてのむべし。根の皮は地骨皮と云。茶に用、農圃六書曰、二月移栽則活。吳中好事者植^ノ盆中^ニ爲^ニ几案^ノ供玩^ト。種樹書曰、子と根を肥地にうへ、苗長じて剪^{キリ}て食す。農政全書曰、其葉くらふべく、其實と根と薬とすべし。

正八九月にさす。○今案、枸杞の性甚よし。からやまと二種あり。からくこは葉小なり。和くこは葉大也。和枸杞も本草にのせて、是亦眞の枸杞なり。から枸杞味あつく子よし。性尤よし。子をうへ、枝をさすべし。蟲食ひやすし。日あてにうへて、つねに蟲をとるべし。わかばえを、時々かりとりて食す。わか立の苗、ゆびきて食す。和にして味よし。薬に用るにも、から枸杞尤よし。

五加^{ウコギ} 農政全書曰、肥地に根をふかく埋む。苗生じて、剪取てあとに土かふべし。又正二月枝をさし

ても、つきやすし。農圃六書曰、性喜肥。春分分
栽。秋分後扞亦活。○うへても、さしても活やす
し。まがきとすべし。葉をとりて煮て食す。味よ
し。又ほして茶にかへ、或乾たるを、にもものとし
て食す。性よし。根の皮五加皮と云薬に用ゆ。良
薬なり。一種、葉の味甘き有。姫うこぎ、鬼うこ
木あり。鬼うこぎは、下品なり。葉大なり。

りやうほふ
はたのまり

令法 漢名は山茶料と云。藻鹽草に、令法と云。又

はたつまりと云。民俗は、りやうぶと云。山中に有。
葉を飯上におきて、むし食す。凶年に、飯に和し
食して飢を助く。又煮て食す。

たらのき

總木 刺多し。枝なし。芽の生ずるを以て、煮て食す。

又根の皮をとりて食す。其根長し。

山椒 春は芽を取て、あへ物、あつ物にくはふ。香氣
を助け、腥邪の氣を去る。夏は實をとりて、生に
ても、ほしても、諸食品に加ふ。日用の佳味なり。
熟して口を開かざるは毒あり、不可食。あさくら

山椒は、但馬、丹波より出づ。香味尤すぐれたり。又冬山椒あり。葉大にしてあつし。常葉なり。氣味と實の形は、つねのと同じ。

椿 ちん 近年もろこしより來る。葉も木も、漆うるしに似たり。能生長す。落葉を以て、あつものふ上加ふ。香氣あり。椿をつばきと訓ずるは、あやまりなり。

柚 ゆ 大小二種あり。皮を切り酒と羹あつものに加ふれば、香氣を助く。又柚のなかごを去、内に味噌、胡椒、はじかみ、山椒、紫蘇子しそ、鳥肉、酒を加へ、むして食す。しばくむしたるは尤よし。小は花柚と云。花をとりて、酒肴に加ふ。柚味噌尤よし。

橘 みかんのかは 皮 諸食品の肉に、きざみ入る。茶飯にも加ふ。又酒にて煮て、後醬油を加へ、煮にて食す。

菜譜 卷之下終