



越後名寄十

ル 4
1683
11



門名4
第1683
卷11

越後名寄卷第十目録



植

穀類

稻

糯

占城米

赤小豆

豇豆

小麥

蕎麥

蠶豆

刀豆

眉兒豆

豌豆

麥

綠豆

黍

稷

稻黍

五黍

梁

秣

穉胡麻

造釀類

糴飯

飡飯

交飯

粥

雜水

越後高關
澀谷翼疑
園苗書記



歎後名寄 卷第十前

植 歎後回寺泊

九山元純

良陳輯

穀類

稻

百穀ノ長ニシテ人命ノ係ル所也。漑種ノ總名也。早稻中稻
晚稻凡品類甚多シ。○稻ノ花ハ益開ト云々海集ニ書リ
當國ニ七月收ル者ヲ早稻トシ九月收ルヲ遲稻トシ十月
收ルヲ晚稻トス。早稻ノ内ニ毛有遲速ハ八日ト云々ハ植テ
六十四日ニ至リ稻獲故ノ名也。於又四日ト稱スル稻有蒲
原郡五泉近キ村里ニテ間栽ル植テ四日斗七日數過ル

ハ大抵實ル故ノ俗号也。又稻ノ名目早稻ニ杏早稻歎中
遲稻ニ常見寺三助氷室晚稻ニ伊勢女郎室七伊賀室七十
ト云々凡稻種其數等一尽シ難シ。又村里ニテ名毛異也。然其
土地應不應者在。又穀之美ナルハ刈羽三嶋古志之三郡ヲ
國中ノ上トセリ。分テ刈羽郡内坂田村之邊宮川推谷ア
タリ。○米ヲ最上トス。其中ニ毛山里別テ佳野里ハ亞リ。○頭
城魚沼郡並ニ蒲原郡ハ大都ニテ不同有南ハ善北ハ不宣
米色黒シ磐船郡又同シ。然レ北白ノ米ハ夏ヲ持越テ不
腐南ノ郡々ハ夏ヲ越テ朽ル。夏在併是毛大抵ヲ去。○其
年ニ寄テ替リ有。又當國ハ稼ヨリ夏ノ間ハ繁茂シテ

能見ユシ共秋ニ至リテ濕雨降ツキ稻獲採テ干葉
凡故ニ久ク蔵テ腐易シ仍テ農家ノ俚語ニモ七方ノ作
十分ノ秋揚ト取仕廻ノ日和ヲ望ム也叔又村里ニ稻場トテ
芝山亦ハ草原田ナト第テ除キ置テ名目ノ晴天三日ニテ
ハ乾揚也又ハサトテ土地ニ余斗ノナキ村里ハ水田端知畔道
ノ傍ナトノ障リナキ知ニ夕モノ木ト云ル樹ヲ兼テ並植ニシ
又余ニモ成ヌシハ梢ヲ伐ケルニ枝葉不榮樹モ又不枯是ニ口
ヲ纏ヲハリ或ハ組ト云ルヲ段々ニ張渡シ夫ニ稻ヲ回ナク拭テ
干也日和ナシハ五六月ノ程ニ能干也雨多キ年ハ最ハ廿懸ノ
米佳其稈モ又吉○穀ニテ貯用ニ適テ白ニテ挽者ヲ倍ニ

今摺ト云味最美也又食料ニハ凡中稻米味勝レリ晚稻ハ
味淡シ然レ病入積滯有人用テ吉

續日本紀養老三午ノ制ニ曰穀ノ爲物經年不腐

官米 高田中 長田中 新田下 村上下 村松上

午板上 推谷上 糸魚川中 黒川 三日市

糯

種類多シ爲糕其味美與不美如稷初秋之内ニ熟ル者
愈シ大抵仲秋ニ實ル年ニ寄テ月見餐ノ用ニ達シ兼ル
莫在又其名御所綿ト稱スル者最美也依渡糯并ニ好扱
日黒猪ノ谷正糯赤糯黒糯鐵糯細糯ハ形質細長ニ穰鋭

ノイガニ植テ佳○漆器及金銀鉞ノ之上短冊色帛ナト
文字ヲ書ニ墨ノ不著者糯ノ粉ヲ墨ニ加テ可書

和

當國ノ俗ニタウコボシト云色赤ク小粒ニシテ細長ク味甚
淡ニ賤民ノ糧ノ料也又大唐米ト云異國ヨリ来ルル乎
痰多積滯有人食スルコト又コカシトス臘水ニ二兩日浸シテ
後日ニ曝シ收置者煮テ食スルハ瀉劑ヲ止和ノ陳倉米ヲ
菜ヲ丸スル糊トシテ宜シ穀共ニ貯置ハ十年在年ヲ經テ
毛腐ルナシ

○本綱云赤白二色有同云和ノ稈ノ灰汁反胃ノ毒ヲ殺ス

○黃省曾稻品云金城稻其粒尖ク色紅而性硬四月ニシテ
種ニ七月ニシテ熟ス松江謂之赤米穀ノ可成同物異名
也○和同和ヲ鴨ニ飼ハ印ヲ多ク生ク

占城米

是ヲ種ル処頭城郡高田ニ近キアタリニテ少々作ル三島
郡出雲崎ノ邊ニ栽ル取在當國ニ甚稀也往年下野國
ヲ旅行セシニ梅ル里々多ク能繁茂セリ是ニ毛糯稈之
二種在尋常ノ熟米ハ急速ニ浸シ蒸テハ不熟也此糯ハ
水ニ漬即時ニ蒸テ能熟ス○陸田ニ植ル者民俗野稻

大豆

豆ハ總号也凡五穀ノ内稻ニツギテ民用最利多シ故農
ノ植ル夏又稻ニツケリ品類甚多ク黄豆民用ノ子一也
種ル夏知々異也トイヘ凡大抵八午八夜ヲ過テ栽ル也黄
豆花ノ白キ者豆ノ莢白シ花ノ紫ナルハ莢始也凡ノ豆葉
見ルキニモアラフ子ト日影ニ隨ヒ陽ニ白ヒ陰ニ背クコソ
ナレテノ草木ニハ異ヤリ也

枕草命ニ唐葵向日葵之夏也之夏ヲハ書シ豆葉ハ間近ク見
ルキニモアラフ子ハイト口借

黄豆ノ名目數品在目白目黒篠ノ子等也蒲原郡出雲

赤田庄之内川矢田川ノ邊ノ村里ヨリ出ルヲ小川大豆ト稱シ
上也同郡信濃川通り出ルヲ大河大豆ト号テ上也同郡西
川ノ筋ヨリ出ルヲ西川大豆ト云下也同郡菅名庄村松五
泉ノ當リヲ東大豆トテ上品トス三島郡間瀬濱大豆山
園ニ種テ篠ノ子ト云テ佳味噌トシテ味美ニシテ洪在目
白味噌トシテ洪無シ凡野畑ニ栽ル大豆好シ山富ハ次也
蒲原郡信濃川ニ塘端河原ニ作ル者則川原大豆ト稱
洪水無シハ大抵拾五万俵斗モ有川水増減ニヨリ不定也
故ニ兼テ宛ニモセズ京師ニテ豆腐ヲ製スルニ越後大豆
ヲ最上也トス然レ當國ニテ作ル豆腐京都ニ半ニモ不及

果豆其數甚多之窮之谷之雞之黑豆大小三種有性純
味之美也茶二月之鶏豆黑豆ヨリハ大ニシテ圓ク鶏
ノ文有鞍掛豆兩端白ク又青ク中黒ク馬ノ鞍ヲ置ケル
ニ似レリ雪ノ下馬喰ト稱スルハ大ニシテ扁ク長ク色
黒シ暹ク寧ル故ノ名也美トシ最吉豆ノ甚肥大
成者ヲ門ノ入道ト号ス如何メカ名付ク元リ青豆ノ皮
斗青在割テ中迄青キヲ底シント云レリ各因ノ倍
杯也又親鸞豆トテ一種アリ專煮テ用ユサレモ鸞師
ノ豆ヲ植ラシシト所見ナシ

赤小豆

數品在頸城郡松之山ノ御多種ル总派郡上田御多種ル
蒲原郡加茂之奥七谷甚多右里々何レモ蔭捨改粒ニ大
小在不揃皆上方筋他國へ運送スル莫夥シ又早實ル小
粒成者見ル能ク子ト煮テ洪有トテ饅頭屋菓子店
ニテハ專一トスル也右外國中作ル三島郡蓮花寺村ノ當
リ蒲原郡跡彦村ノ邊ノ里夕一粒裁ニスルハ揃テ大小無
良シ又大綱言卷答俗ト稱スル者極テ大粒ニ色赤ク味
美也暹ク寧ル也答ハ凡テ暹ク熟ス者吉○鶏ノ子ト云者
茶老ニテ鶏ノ文有煮テハ薄赤シ又容小豆ト号スル
者飯トスルニ別ニ煮莫ナク米ト一ツニテ炊也不得容

云心ニヤ色甚黒ク鍋ニ付也又小豆ヲ煮ニ煎タル茶ヲ
水ニ加ヘ銅器ニテ炭ノ火ヲ用レハ早ク熟ス又何レニ毛縷
火ニテ早ク煮ユル急火却テ遅ク熟ス煮タル小豆ヲ摺
ツフシタキニ款ノ箸ニテ迴スヘシ杵ナト用ユルニ不及
性寒冷也脾胃虚人ニ不宜小便利シ腫ヲ消ス久食身
ノ臍ヲ吞テ涸ク老人殊ニ可忌

豇豆

三四種有蔓ノ長キハ莢ノ青キ間菜トシ蔓ノ短キハ穀トシ
果トス煮テ飯ニ雜ヘ或饒茶飯ニ加ヘ食ス性味苦ニ赤
小豆ニ勝シリ又監許晉ニテ煮食シ或沙糖ヲ搯テ果ト

ス皆佳豆中之上品也莢ノ長キハ籬ニ纏テ莢ト蔓ト
不成者圃ニ栽テ莢短ク上ニ捧ルヲ以テサケト各自ス
環豇豆ト云ヘハ其莖ノ端ニ莢有テ左右ニ相對シ兩
方ニ曲リテ如環也葉ノ形子之味共ニ常ノ豇豆ニ同也
當國之俗ニ眼鏡サケト云モ宜ナリ
本綱ニ云補腎氣煮テ入少ク監下每日空心ニ食之与
諸疾無禁

隱元豆

豇豆之類也漢名未祥近曾黃蘗ノ隱元禪師將來ニ
于此名有ト云蔓ニテ蘿葉ハ大抵豇豆ニ似テ淡綠色

ニ白キ穰毛有蔓毛同毛有莢短幅廣ニテ子白ク
大粒ニ味美也莢青キ時ニサホトシ穀ト成テ果トス五月
早ク食ムル亦栽シハ一年ニ二度食ムル國中皆有

綠豆

和名ハドウヤエナリ夏ヨリ秋迄追々ニ食ムル又早ク食ム
ノリタルヲ采テ蔣ハ其秋又食ムル故ニヤエナリトハ云リ飯
ニシテカツ盛飯ト云粉ヲ水ニヒシテ為蘇水綠トス〇切
之解毒殊ニ酒毒燒酒附子ノ毒ヲ解ス小便ヲ利シ熟
毒ヲ消ス〇

種樹書曰種菜豆地宜瘦

本綱云綠豆ハ樞ノ子ノ穀ニ及ス害人
食物本草ノ註曰脾胃虛寒ノ人不宜久食俗曰綠豆
ト藪粉ト同スレハ腹張テ死ス菜豆夏丁子ニ及未シテ糊
ニ押合セ紙ニ付テ赤身ニ張テ妙也

蠶豆

其實空ニ向フ故ニ名付又唐豆ト云近世異邦ヨリ
来ルハ九月種ヲ蔣大和國ニ多ク植ル故ニ上方第ニテ
ハ大和豆ト云ヘリ日蔭木之下瘠土ニ作りテ毛能菜
莢ニテ食ムル也^文 靴ヲ助ケ民用ニ甚利有
越後ハ聖國故ニ秋蔣付生出テ毛冬ノ間長ク聖ニ

厭し多クハ根莖腐消テ生立サレ故最稀ナル有也其
實ヲ湯ニ漬浸シ皮ヲ去テ茶ニ加ヘテ食シ莢ノ
青色残りタル時用キテ子ヲ煮テ果トシ羹トス味美也
本綱云誤テ針ヲ吞タル者蠶豆ヲ非ト同ク煮食ハ針
大便ヨリ出

刀豆

花實共ニ赤白ノ二種有花赤ハ實モ又赤ク大也花
白ハ子白ク小也功能有ト云ヘリ裁テ生出難シ莢青ク
軟ナル時ニ皮共ニ煮テ好又湯ニキテ塩ニ漬深タルヲ乾
シ味噌ニ藏シツケモ煎トシテ性味佳猶煮炙リ種ニ調味

ニ食テ無害近世蒲原郡之村里皆裁テ多ク在之
○貝原云實ノ既ニ熟シタルハ甚氣ヲ塞キ傷ム人或食
之死ル莫在燒タルハ最害ム人ヲ
本綱約言曰可入醬用之

絹ナシ豆

蔓長ク籬ニ纏フ其穢ア子ニ夕扁豆籬豆眉豆並ニ同
黒者爲鶺鴒豆或云燕豆子ノ色赤黒ク目白美也又花紫
ニテ莢ニ似タリトテ因テ俗ニ燕豆ト号扁豆ノ同類也
口カキ時ニ莢共ニ煮テ食ス扁豆ハ子白ク油臭ク味不
宜菜也

豌豆

三四種有籬ニ纏在圃ニ生立有去年蔣又今年兩
度栽年二三度無元野豌豆濱豌豆四五月ノ交ニ
實ル穀中ノ先一十九ニ味淡美也木下沙原ニ植テモ好
本草ニ時珍云八九月下種百穀之中最爲先登同
野豌豆翹搖ハ名ク四月實ル

天加閑物云豌豆蠶豆共ニ冬夏長ニ實故樹下ニ栽
テ佳ト云

麥

種類多シ何方ニモ作ル中ニモ蒲原郡ニ多シ他國ニモ

寄ル皆毛麥也古用ト云毛無麥ハ土地ニ不應甚稀也
頸城郡ノ山家上田當リニテ地主ノ明神ノ嫌玉故ニ無之申
傳也其地國中第一ノ深雪ナルハ秋蔣有テモ冬ノ間ニ根
莖ノ腐テ不生ニヤ○蠶海集ニ麥ノ花ハ夜開ト云リ五
穀之中稻ニツキテ最民食ヲ助ク殊ニ夏ノ未舊穀ノ冬ハ
時氣ヲ救フ民用甚利有

○齊民要術云聖人於五穀最重麥亦也

○典籍便覽曰麥ハ秋種冬長ニ春秀夏實備四時ノ氣
九穀新舊不接時麥最先熟又民用接續所賴甚重
故ニ春秋獨書無麥

野客叢書分二卷麥秋下二物之熟ヲ皆秋ト云夏
細素雜記ニ載之○宋子京カ詩ニ曰農扈還夏官
田ハ能告秋ヲ

小麥

民用功能多シ人家ニ不可闕因中皆種中ニ毛蒲原郡
ニ多シ赤塚村之者味美ク索麩ニ製セリ與取外トハ格
別ニ洪多ク色白シ仍又價モ貴シ名物トシ能列輪寫ノ
索麩屋ニ買置也○五十嵐濱ノ麥ハ赤塚ニ増リテ佳○又
新潟ノ向ニ當リ郷戸村之者並ニ無キ最上也粉トシテ空
ノ如味甚美也余斗サシ新谷田麥上品也○小麥ヲ苞ニ入

又ハ何ソ器ニ入置ニ日久雨降テ于サレハ淡赤キ蝶ト化ス
毛蝶ト云俗ニベツトウト云于夕ラ子ハ常ニ蝶ト成

膿血ノ云ヲ汚シタルニ小麥稗ヲ灰汁ヲ冷シテ洗フニ
能ヲツル温熟ナルハ凶ニ又婦人ノ服ノ襟垢ヲ洗能脱凡

述異記ニ晉ノ永嘉中梁列雨七旬麥化メ為毛蝶
本綱ニ黑奴丸高堂丸水解丸ノ法有功能有熱病ニ用以
麥奴ヲ製ス○藏器カ曰麥穗并ニ熟時上有黑微者也
麥ノ穗ニ有黑微者ヲ當國ノ俗ニ鐵醬ヲ付ルト云ヘリ

蕎麥

村々皆作ニ山里ニ多ク又佳頸城郡松之山总信郡上田之

知中藩京都加茂、貞七谷古ノ処々ハ影ニク作りテ
市場ニ寄ス他國へモ送ル。刈羽郡別山村ノ産最上品也
往昔高田ノ城主光長卿へ貢ス。蕎麥又菽麥アヲ也云リ
七月種蒔テ九月芬取也。細白花ヲ開ク子ハ花ノ傍ニ實リ
テ花ニムスバズ別也。○補益ハナシ。昔能多シ糧食トシ飢
饉ヲ助メ仍農ノ利用多シ佳穀ト云ヘシ

○續日本後記云仁明天皇養和六年七月畿内国目ニ令種トム
是始也。○本草ニ蓋説云能鍊五臟滓穢ヲ鍊トハ是
腹中ノ積滯ヲ消化スル也

黍 モウキキヒ
コキヒ

糯キヒ也黍稷ハ一類也何郡ニテモ種ル賤民ノ糧也他國へ
寄ル者ニ非ス黍品多シ種ヲアヲ向者在又下へ壅テ實ニ
凡在凡五六尺斗ニ長ス。○餅ニ製ル

稷 ウレシキヒ
コキヒ

稷キヒ也飯ノ交トス丹黍秬黍蜀黍等品多シ亦見ル形狀
黍ニサノニ替変モナシ。○黍稷共ニ苗ニテ長シタルヲ知畔ニ栽ル

稻

圓ニ種ルハ二種也其形狀稻如ク葉モ穗モニタリ乱テ
能似タリ餅トシ釋トス俗稱也漢名不知

五禾 オシキキヒ

又番黍俗ニ果子黍ト云リ其尺五六尺^葉ニ長葉ノ間
々ニ實ヲムスブ其長サ七八寸斗ノ苞ニ成テ首ニ赤キ毛
ヲ生ス苞ヲ開ケハ内ニ色莖ニテ豆粒ノ如ク十儿子連リ
著テ在熟灰ニ頂刻埋ニ炮テ食フ果トシ糧ノ料ニハ
非ス但寧リ過テハ皮剛ク不宜不熟成者佳也何ニモ
貴所ニ供スル者ニ非ス甚卑也

梁

カホカハ
サルアワ

二種有梁ハ穗長大ニ毛長ク粒^{コメ}粟^{コメ}ハ穗短ニ苞短ク粒
細也各其色五色アリ○粟山里ニテ皆作ル別テ頭城郡
栢之山甚多ク作ル農民ノ食料也上田栢尾下田加茂奥

七谷又多種ル其外村里皆在糧也春之其俗ハ雜糲米
ニ交テウケハ秋ヨク麥也粟ノ味最良之
續日本記七日粟之爲物支久不敷於諸穀ノ中最是
精好天下尽カヲ耕莫失時候ヲ

本綱梁粟色性各異也黃梁ハ性平余ハ皆微寒就
中粟性最佳煮粥食益丹回^補神虛損^用腸胃ヲ

按ニ支那ノ新粟者皆日之米也今之續日本記之說恐指米歟

秣

此者山里ニ多ク作り糯ニ和シテ餅トスル味好多食塞氣
本綱時珍云梁米粟米之粘ル者煮糖作饗糕食之
性不良氣ヲ塞ク

稗

村里皆水田ニ種圃ニ栽ル種類在禾穀ノ中ニ最下品ナリ
價モ卑シ然モ飢饉ヲ救フ飯ニ交テ食蒲原郡船越村
曾根村當リニ多ク種遠キニ寄豊年ニハ飼馬俗ニ乳汁
不通粥ニ煮テ食スルハ能通ス。性能無毒烏禾稭稜
同ノ圃ニ栽者實佳水田植者亞リ。○疥癬ニ食スルハ甚
發ス不可食

胡麻

芝麻脂麻 臣勝子皆別名也元来胡ノ圃ニ出ル故ニ名
付何方ニテモ皆作ル俗ニ荏草瀆ニ胡麻早ト云ニ能

合リ大旱ニモ繁茂セリ雨ノ年ニハ不作ノ魚沼郡浦
佐ノ邊ノ里々ヨリ多ク出又蒲原郡之内ノ村里知々作
出ス新澤之向ノタリ柳戸村ヨリモ六斗入二百苞余リ
出ル皆他國遠境へ運送ス胡麻之實其包四角六角
八角之者在六角ヲ好トス子ニ黑白在黑キ者性良味又美
也菜ト食料トニ用ユ白キハ調菜ノ具トス見ル処ノ能
ノニニテ性味共ニ次也。○黑胡麻服食之法水ニ入況又
凡ク蒸ニテ羊日々シモ子皮ヲ去日ニ子シ又モ殘
皮ノ煎出為末炒塩ヲ十五分一加入温酒ニテ服シ或ハ
諸食品ニ加テ食盡ヲ補ヒ氣力ヲ益シ筋骨ヲ堅

し腰脚疼痛ヲ治ス本草可考
油ヲ菜ニ用ルニ生シノ良食ト燈ニハ炒シメヲ用ユニ夕
胡麻ノ苗ヲ煮テ食

造釀類

飯糰

凡飯ヲ炊シクニ三法有○夕キホシ飯糰ヲ洗ヒ糞ニ置釜
ニ湯ヲ涌シ米ヲ入蓋ヲシ一沸シテ薪ヲ減シ火ヲユルマカシテ
熱シタル時蓋ヲ開クヘシ早ク用クヘカラス又水ノ分量ハ
米一斗ニ水一斗一升當法ニ強ク好ハ水一斗桑カナル六

水一斗二升也又一法釜ノ大小米ノ多小ニ不寄釜ノ中
ニテ米ノ上ニ水一斗有ホトニテ佳當國ノ奴婢之云釜
中ノ米ノ上ニ手ヲ按テ甲ニ水ノヒタツク程吉ト云一斗ニ
能合ヘリ陳中旅立ナト早ク熱セシ莫ヲ欲セハ灼
ヲロシタル釜ノ下ヲ水ニ漬テ吉湯取飯前ノ夜部ヨトベ
ニ米ヲ洗ヒ水ニ浸シ置翌朝釜ニ水ヲ多入火ヲ然沸
時米ヲ入茅過熱シタル時糞ニ上テ水ヲ傾ニ流キ子ハ
リヲ洗ヒ釜ニ入テ薪ノ燂ノ燂ノ泡リタルカ○又ハ
炭ノ火ニテ蒸テ佳ニ蒸籠ニテムスハ猶好脾胃虛積
滯有人ニ宜シ壯人ニハ不宜

二度飯 釜ニ湯ヲ煖ニ沸カレル時ニ冷飯ヲ入頓テ蓋ニ打
アケ湯ヲ捨テ釜ニ蓋ヲモ火ヲ寛ニ熱スレモ温カナル飯
ヲ二度飯ニスルモ同義ニ冷飯ヲ以テスルノ能ハ不如是
ヲ俗ニアタリ飯ト云リ〇饒是二度飯也
飯ヲ御臺ト云古又栄花物語増鏡トト古キ草詞ニ見
ヘタリ貴人ノ飯ヲ臺上ニ置テ進ル故ニ稱スト云俗稀
ニ御臺ト云モ有凡案ノ類物ヲ置器ヲ俗ニ臺云

殍飯

湯漬飯ニ白粥ト訓スルハ辟也時珍モ云リスイハシ古キ言
葉也源氏物語栄花物語トト古ノ和文ニ見ヘタリ湯漬飯

ハ虚人病人モ食テ無害水漬飯ハ極暑ノ時又熱湯ヲ患ル
人モシクハ可無害其ノ余ハ不可食

長明無名抄ニ 紀貫之ノ歌ニ

〇おしひこいそかつりハカレ^カの^カハ寒し子多^カり
此歌ヲ吟スレハ炎天ノ暑サノ苦ヲ逃ルト云リ思ヒ入テ吟シ
タラシハ暑サモヲタルニ名歌ノ能ニ奇特有夏代々奉テ
買ヘカク

奈良茶

越後奈良茶ノ製赤小豆カ又ハ豆豆ヲ煮テ米ニ交テ飯ニ
炊煎茶ヲ澆テ食最茶ノ煮初佳香氣散シタルハ不好美

豆腐ノ味噌煮也是ヲ俗ニグツ煮ト云因ノ訛也又京師大坂
他國ニ奈良茶ト稱スルハイカニモ茶ノ濃煎シタルニ塩ヲ加ヘテ
飯ニ炊新ニ薄ク之煎シタル茶ヲ澆テ食味甚美也豆ノ炒タル
ヲ挽割又ハ紅豆蠶豆菜豆粟麥餘子等ヲ煮テ點シ用
當國製鹽ヲ異也近年上方關東ノ徃來繁多故ニ見習
ヒテ間此法ニスル方モ在○茶ヲ澆ク飯有積滯人病人食
之亦可也但寒虛ノ症ニテ純補ニ宜シキ人ハ腸胃ヲ洗テ
有害不可食又久習ハ無害ニヤ京都大坂等ノ渡世ニ烈
キ知ヲ見ニ常ニ食之人多シヤノニ無爲害

交飯

其品多シ○赤小豆飯佳節ノ供トシ賓客ニ饗シ稻成ノ
社頭ニ捧ク○紅豆飯同佳儀ニ用客人ニモ饗ス○黑豆飯甲
子ノ日大黒神ニ奉ル齋飯挽割タルハ蕎麥ヲ食法ノ如クニシ
テ用或ハ薯蕷ヲスリテ汁ニ和シ俗ニトロト云是ヲ飯ニ掛
テ食客ニモ進ム又粒ノ倦ニテ飯トシテハ常賤民ノ食糧ニ
○菜飯菘蕪ノ葉菜菔ノ葉等ヲ焯テ細ニ刻ニ塩ヲ加ヘ飯
ノ釜中ニ熟シタルニ交テ飯器ニウツスヘシ香氣能味美ニ是ニ
豆腐ノ田樂ヲ副ル莫常法ニ貴キヘモ供ル也○田樂トハ
豆腐ヲ方ニ長ク切味噌摺テ炙リタルガ古ノ田樂師ノ白衣ニ柳
色ノ水干ヲ著シ履ハキシ形ニ似タルトテノ俗稱トカク云リ

又前ノ葉ノ無之中ニハ胡蘿蔔之葉或ハ榎ノ葉ノ初ナトモ
用ニ菜ノ葉ノ不如能^ハ○苜飯山苞子ヲ水ニ浸シ其水ニテ
飯ヲ夕キ椀ニ盛り然^{サテ}麩筋干瓢蕩菊胡椒、肉或茸
油揚ノ類ヲ薄豆滴ニテ煮深細ク刻ニテ飯ノ上ニ點置
也其飾リ物之洪多キ故ニ蓋ニ取方テ垂未醬又ハ豆油
ヲ塩梅ニ汁トシテ食気色味ニ最善也然レモ邂逅ニ
此製ヲスル精進ニ專用乎寺院ニハ間々見之○苜或作苞
ニ飯上ニ飾之儀ト云云
初茸飯茸ヲ煮テ細ニ切飯ニ交垂味噌ノ汁ニテ食上方ニ
スル松茸飯ノ如シ

零餘子飯子ヲ米ト一ニ合テ炊也只好事ノスル也性味佳
栗飯寧ノ溢皮ヲ去テ米ニ和シテ炊是又好ニ食也○栗飯
栗ヲ湯ニ浸シ箕ニ上テ滴ヲ取飯ノ沸上ル時分ニ振入
テ吉味淡ク吉嗜ト不好有凡テハ山里賤民ノ食糧也○
蕨飯半過ノ蕨ノ莖芽ノ柔十凡者ヲ于テ貯置入用ノ
時ニ滷漚黒キ汁ヲ煮イカニ毛細ニ刻ニ夕キヲ口ニ最温
キ飯ニ交テ食香氣有テ味ニ淡薄也嗜ト嫌ト在瘧積
有人多クハ好リ性不宜
鷄飯雞之毛ヲ脫テ丸煮ニシ其烹汁ニテ飯ヲ炊肉ヲ
細ニ切薄豆油ニテ煮深飯ニ交蕎麥ヲ食法ノ如ニメ

辛味ヲ加ヘ芥子ナトヲ七割テ食フ虚寒冷性ニ最好不
宜熱性有五能者無要用不可食乎
雉子飯野雞ノ調味ニテ雜飯ヲ類テ食也冬至寒
中ハ佳他月ハ不好又鳧尾長鳥鴛鳥鷹文ナドヲモ
同法ニテ食

雜飯又交飯早賤下家之免食也釜ノ底下ニ蘿蔔蔓
蒿ヲ細ニ刻ニテ敷扱ホヲ置其上ニ粒糝ワラビトシイサホノ穀共ニ挽タレ
粉ヲ蔣置又其ニ葉糧ヲ雜タレ俗稱也カマラ包包ニ也糝ト云リ
釜ノ端ヨリ間々ニ水ヲ指加ヘテ炊也左ノ飯ノ如ク水ニ度
ニ入レハ上下一ツニ沸カレリテ蒸シワロク蒸也又葉糧ノ

粥

予一宜ハツクナシ葉楊楊木ノ葉ヲ云フ
早苗取項花ノ開故ニ倍早シ花ノ木ト云又下民之訛ニ能魚者ヲツクナシト云
術ナシノ通音ナレニヤ多ク木ノ中ニ食物ト成者サシ夫ヲツクナシトハ如何
也味好復月ニモ早ク不體或ハ萩升トカ藤ノ若葉紅豆ノ
葉處杖之葉等刻ニテ粉トシ貯置糶トスカル便ナキ
粗食貴キ方ニハシ口シメサル御莫ニヤ

糶ヲ煮麥ホヲ洗ヒ籃ニ揚置釜ニ湯ヲワカシホヲ入一沸シ
テ火ヲユルク炊テ佳水ハ米一升ニ水八升或ハ七升倍ニハ
盃粥七盃糶ト云○大ナル釜ノ余慶在ニテ蓋ヲシ沸コボ
レヌ程ニ火ヲユルクスレシ味美也○脾氣ヲ養ヒ腸胃ニ不

滯張来ホメリ然凡人ノ性ニヨリ冒ニ濕ヲ生シテ泄利
シ小便數ク無氣力夜中食スルハ稠粘スル故ニ瘧ヲ生ス
七種粥人日ノ頃ニハ每聖中ナシハ兼テ冬ノ初雪ノ
積ラサレ前ニ菜苜蓿ノ類ヲ井戸屋ノ内ナトニ圍
置テ今日之用トス糧品ノ不足^{ナラ}菜菔牛房于菘昆
布ナト取集六日夕暮年棚ノ下ニテ采采今朝餉ニ入テ
煮但味噌汁ニテ製スレハ粉ト名目スレ共糲也是國
凡流也○小豆粥米ニ小豆ヲ交テ炊テ塩ヲ加フ
上元之小豆粥貴賤都鄙同享ト見ヘタリ枕草詞ニモ
書リ若養ヲ藥ニ入ル莫國凡流也

霜月二十三日大師講ノ小豆粥諸國共ニスル莫ナルハシ糯
米ノ粉ニテ餅ヲ作りテ入ハ此國ノ莫也

屋渡粥新造ノ家ノ移徙ノ佳儀ニ小豆稗ヲ饗ス此事
國凡流又他邦ニモ有之莫ニヤ

割粥米ヲ白ニテ搗碎キ細末ヲ籠ニテ去テ粗キヲ
用釜ニ湯ヲ沸立割米ヲ入煮事前之粥ニ同シ入時
下ニ居著故酌子ヤウノ者ニテ暫シ釜ノ底ヲ廻スルニ
水ノ程ハ六盃七盃之間ニテ佳○病人不食之人可食
高麗粥俗稱乎前ノ割粥之内ハ小豆ノ餉ヲ和シ塩ヲ
加ヘ又砂糖ヲ入テ美也不食人ニ用

粟粥米ニ不交一色ニテ製シ胃脘痛ノ者ニ與フ
麥粥是一色ヲ粥ニシテ胃脘痛ノ人食
稗粥同一色ヲ煮テ乳汁不通人ニ用云フ

雜水

農家ニテ未醬津ト云味噌汁ニ蘿蔔蔓菁菜茄子
菜ヲ米ト一ツニ煮テ其中へ麩粉批穀ヲ俗ニ餅ヲ作りテ
入夜部ノ冷飯ヲ椀ニ盛り其上ニ撒テ食毎朝々々ノ食
也下民農人賤家ノ糧也糝也○入雜水未醬汁ノ内飯
ヲ入ル故ニ入レ雜水ト云アリ病人モ食
葱雜水葱ノ白根ヲ湯煮ニテ臭氣ヲ去未醬汁ニテ

再煮飯ヲ入テ食味美也虚冷ノ性ニ好シ多食スルハ塞ク
ノ芥雜水是ハ汁ヲ沸立芥ヲ入レ飯ヲ入レ味香氣最佳
客ニ餐テ身有虚冷之人不宣○韭雜水韭ヲ根葉凡
ニ湯煮シ韭ヲ捨テ其湯ヲ用テ雜水ヲ製リ脾胃虚ノ
泄瀉ニ食テ良也○烏雞水最班鳩ヲ專一トス然トモ
稀ニ有之仍小鳥ノ中ニ鴛鴦鷹文又雀鷓鴣シカクシキ之類モ
皆善也虚冷ノ性寒夜ノ食物也

越之名寄卷第十一前目錄

菜蔬類

蘿蔔

夏大根

野蘿蔔

蔓著

菘

油菜

芥

罌粟

胡蘿蔔

野胡蘿蔔

牛蒡

薯蕷

佛掌薯

黃獨

芋

卷丹

百合

慈姑

烏芋

莫藟

茄子

瓠

菜

胡

絲

冬瓜

壺盧

南

京

