



越之名寄卷之茅土前目錄

菜蔬類

蘿蔔

夏大根

野蘿蔔

油菜

芥

嬰玉菜

野胡蘿蔔

牛房

黃獨

芋

卷丹

烏芋

菟藟

茄子

胡化

絲化

冬化

南京

越後高關

澀谷奚疑

園書記

松



胡蘿蔔

苜蓿

佛掌薯

百合

慈姑

越化

菜化

壺盧

南化

越後名寄卷第十一前

越後國寺泊

丸山元純良陳輯

菜蔬類



蘿蔔

菜菔温松並同和名於保根俗ヲホニ大根ト云群菜
之中民用最有益國中皆栽ル其上用前六七日ヨ
リ入迄三種前テ十月半引取也善惡ハ土地ノ肥壤
年ノ乾濕等ニ隨フ也常次ト云時ニ周サ六七寸
ヲ頭トシ長サモ七寸在又子リセ大根ノ種ヲ未
テ栽ルニ周リ尺余長サ尺五六寸斗ニ拭目五

百目余在テ柔味耳ク渋美也。是以テ見蔣ハ
植物種ヲ撰フ事肝要也。俗ニ十月九日ヲ大根ノ
年越ト稱大故十日前ニ引取タル者味不可也ト
云。イカニモ如リ又引ヲクシ雪霰ノ音信テ信
引取タルハ甚佳味也。農民大根益ヲ雜事
ト稱シ飯ニ交テ年中下衆ノ食糧也。生ノ無之
時節ニ刻ニ干テ貯置也。仍不作スレハ甚及
困窮也。蘿蔔^用進ニテ煮熟シテ後再煮食
佳生ナル者下氣耗血辛キ以テ也。熟スル者
補脾多食ハ滯氣其キヲ以也。葉ヲ拾

根ヲ塩ト麴ニテ漬ルヲ淺漬ト云。又ホウ
漬ト云。年ノ内ヨリ春三月頃迄用ル也。
根ヲ十日斗ホシテ塩麴糶ニテ塩少ニ仕入
澤庵漬ト号。中春ノ采ヨリ五月上旬頃迄
用ユ。又前ノ如クニ製スシ塩ヲ多ク加ヘタルヲ
寺漬ト稱シ五月ヨリ後冬ノ暮迄用何レ
モ合性不可多食。葉ヲ塩ト麴ニテ淹夕
ルヲ莖漬ト云。最冷也。未醬ヲ加ヘテ煮食
ハ無害。

葉ヲ茹ビシテ湯煮シ羹トシ食ニ味渋ク

美也京都ニテ洛東吉田村ノ菜菔ヲ專用ス
周リ四五寸也是ハ七月之末八月上旬ニ蒔栽
テ十月ノ半ニ引也僅ナル日數ノ程ニ成長スル
事土地ノ宜ハ格別ナリ又培灌氷深切ナレハ
也又京師上方之莖漬ト稱スルハ根葉ヲ付一
日斗日ニテ葉ハシラレタルヲ塩ヲ薄ク漬テ
根葉共ニ切テ豆油ニ浸シ食
大根能麩ト豆腐ノ毒ヲ化ス又大根
薑能製衣ス
蘿蔔汁ヲ用ル時ニ渋ケレハ麩コムキコヲ小シ加入レ

ハ辛クナル

夏大根
如有墨眷於石輒難脫用菜菔根可摺之

常ノ者ト別種也春蒔栽テ夏間銀糸茂シ
厨之要貝也味甘ク淡薄也贈トシ最佳刻
干テ又好 生食スレハ脫血ス妊婦クテハ小
産ス食テ泥滯也サレト性不宜ト云リ
菜菔ノ花凡テ皆紫也夏大根ト。子リマ之
花ハ白ク只ニ赤ヒ斗ニ紫ヲオヒタリ大根ノ
花凡テ四出ナリ

野蘿蔔

俗ニ云ハダナト云人カラ不用天然ノ野生也
濱浦ニ在野圃ナトニ自然ニ生ス葉ニモ
粹味アツテ面白キ者香味也

救荒本草ニモ出タリ

蔓菁

蕪菁モ同是ニモ數品アリ諸郡皆栽
蘿蔔ニ相並ヒ民用農家ニ益多キ者ナリ
蔓菁ノ葉ニ白キ毛ノ有者ト毛無者數
茎出テ葉多シ毛無赤蕪菁ハ根茎葉

皆紫色也右何レモ根ノ長サ大根ノ四分一
斗也希ニ大根ニ見トフ斗ニ長キ者モアリ
又攝乃天王寺蕪菁ノ種ヲ傳ヘ形丸ク蘆
頭少ク美シキ在又江州兵頭蔓菁ノ如ク
頭ノ方スホリ下ノ平ニテ中ニ細キ根サシ
在者俗ニスワリ蕪菁ト稱ス十月二十日蔓
菁ノ年越ト俗ニ云ヘリ仍七日ノ後引采
者味其美也中肥大十九日拭目七八百目
ナル者アリ味甚劣レリ凡テ飯ニ交農
家下民年中食糧トス

蔓菁青毛茹毛大根ノ莖葉ニ勝レテ佳味也
奥山里ニテ山腹ノ草黄茅カヤ小柴ナトノ在處ヲ
火ヲ然シテ燒テ其址ヲ圃トシ蕪菁ヲ種ルニツ
味甚耳味也俗ニ是ヲ刀ノフ畠ト云端山ニ
ハナシ一年栽レハ来年不又新ニ地ヲ燒テ
植ル也亦アナカク蕪菁ニモカキラス小豆
粟稗ノ類モ其灰即肥シト成テ吉
唐穎云畷ハ火田ダ也不耕而種也
漢語抄云横截山作畠謂之截幡其夏燒後
耕謂之燒幡既謂田疇何不耕作

畷即火田也山畠也九山腹之畠徧早故ニ横作
畷ウチヲ遠見如幡謂之截幡又春月山民燒太
草芝而其灰為糞候時而蒔種謂之燒幡則
火田也

畠之字無字書倭名抄載續搜神記云江
南之畠種豆ウチヤリ畷ウチ耕麥地也

菘

蔓菁類ニシテ別種也昔日當國ニ無之近曾
京師ヨリ種子ヲ傳來テ今爰カシコノ村里ニ
間在之上方ノ如クニ秋蒔栽テ冬中雪ニ壓レテ

春三月ノ頃ニ根ヨリ苦菜ヲ生ス雪消テ後
ニ種タル好上方ニテ陸ニ栽ル者ヲ圃水菜ト云
是也燎テ酒煮ノ羹トシ豆油之浸シ物トシテ
莖中ニ筋ナク甚佳味也他物ニ不交一色最美
京菘ハ九條水菜ト称シ東寺當リニテ種ルニ
麥田ノ如クウマ時ニシテ秋蒔付テ十月ノ頃ヨリ
堀川之水ニ畔ニ堰入テ入菘之蘆頭ニヒタツク程
ニ水ヲタヘ置也冬中銀糸茂シ數莖生シ長
凡三尺ニ及ヒ葉ハ縁ニ刻缺有莖ノ末僅斗
在テ見處先氣色佳此節最味美也菜蔬ノ

中專一之名産ニテ他境他國ニ及フ者ナシ是
向土土之宜ト地形之應スル故ナルヘシ近郷ハ更
也關東中西國迄相之箱ニ封シテ寄春三月
タウヲ生シ四出花ノ黄花ヲ開ク根ハ小ニテ食
料ニ非ス
性微冷也虛人病者不可多食

油菜

莖莖臺ト云木細ニ出タリ蔓菁菘ノ類也希ニ
栽テ菜トス小シ辛ク不佳味油ニ制衣スルホトハ
不作

此者上方邊野見處秋冬苗ニテ畱ニ植付
冬春生長シ三月四出之黄花ヲ開ク滿地如金
汪信民云人常ニ咬得菜根則百事不做ト艱
難ヲヘタル人ハ何事モ能トクルト云意古人此
語ヲ賞セリ蘿蔔菘ナド根皆菜根ト云ヘシ
黃山谷畫菜題曰不可使士大夫不知此味不可
使天下之民在此也此色トハ禮記ニ民ノ肌タル
色ヲ菜色ト云ニ子ノ喜言可歎賞哉

苺

葉ヲ食ニ辛ク不佳味芥子里白ノ二品在菜

周調味之爲ニ用ル者古キ最辛シ
秋蒔種テ翌年四月實ル者子之色黒シ白子ヲ
植テモ黒子ト成春ニ種テ夏子ヲ采者色
白シ又大葉苺ト猶二三品別種在
王世懋瓜蔬疏苺多種以春不老ウツク爲第一云於
他苺タウラ臺遲シ
入門曰苺葉多食動風氣在使血痔疾者
已忘之

藥性解云苺子氣虛肺胃中在火者咸禁
食之國俗ニ云苺子ト田螺同食殺人

嬰粟

七八月之間ニ前栽テ雪霰之降ナル前ニ勢ニ能生立ヌレハ深雪ニ埋レ歷レテモ春後繁茂佳秋栽事遅ク苗ノ小キハ雪ニ會テ消失ル也又雪消テ後ニ種ルモ吉四五月之交ニ花開ク白ク單ナル花ノ者藥品トシ食料トスヘシ香氣味最美也俗ニ嬰粟坊主ト云リ嬰粟穀此空也日用之嘉蔬也又苗ノワカキ時為蔬食味良又此花ノツボシタル間ハウツフキカタフキテ在開クヘキ時ニ到リテアフ

胡蘿蔔

ムク也
三四月ノ交ニ種レハ秋ニ到リ甚肥大也半隻ニ植ルヲ則半隻胡蘿蔔ト稱シ肥大ナラ子ト味好淹トシ菜トス又種子ヲ取事莖實ニ立出芥ノ如クナル小白花ヲ用キ毎ミノリタル時ニ真中ナル心ニ結ヒシ子ヲ種レハ其根ノ色深黄ニテ氣色美也服外へ出タル枝ノ實ヲ栽レハ淡黄色ニシラケタリ味異ル事無微冷病者虚人可小食多食スレハ腹痛ス

ル事アリ

野胡蘿蔔

山里之垣根之當リ野等海邊之磯山ナト多ク
生ス性味胡蘿蔔ニ劣レリ無毒本草見ヘリ

牛蒡

又名牛菜、大刀、鼠粘、本邦菜中ノ上品ト可云
味其ク渋美ニシテ有香氣不塞性良

野畠川原畑ニ種ル者長サ二尺四五寸周リ六
七寸ナル在然レ共餘リニ肥大成者味美ナラス
山畠ニ栽ル者形短ク皮脆シ三四月ノ交ニ

種テ十月ノ末ニ掘、米又翌春迄不掘其俟置

也厨中之用多

本草濕草上卷ニ栽ル

子根功能多居家必用當年生結子栽テ不生

舊種不可用云リ

養老書ニ老人中風ニ牛蒡ノ乾タルヲ烏

末一升白米四合烏粉ツキ合鮫トシ豆豉

汁ニテ煮薑椒ナトヲ加ヘ空腹ニ時々食ス效

有ト云ヘリ

薯蕷

諸山ニ皆在奥山繫多白然生ニテ圃ニ作事

ナシ薬ニ作ル事ナシ無下也山里ヨリ常ニ
掘ル故ニ四時ノ菜トス中ニモ勝レテ肥大成者
周リ七八寸長サ三尺余在凡薯蕷根毎年
復ノ間ニ舊根ニ並ニ添テ別テ別ヲ生ス八
月新古ニツ在テ新ナル者ハ舊ヨリ半年々
大ナリ秋ノ後舊根ハ腐リ失ル他物異ナリ
蔓庄ニ纏ヒ右ニモ繞フ花ハ莠ヲナシ白ク
細ニ用ク也零カ餘子ヲ結フ又非花三角成
者生ス塩ヲ加ヘ煮テ果トシ羹トス泥滯セス
性味佳薯蕷ノ調味甚多シ丸莖ニシテ葛

溜リヲ拭テ好トロ、汁佳魚肉ニ和シ豆油煮
良豆腐ニ和シ研テ豆油ニテ煮又毎五月底
五ノ日ニ塩煮ニシテ食采客ニモ饗食シ侍ル事
ヲ佳儀トス國風流也

臘月ノ者性良脾腎ヲ補ス虚人久服佳

夏秋ノ者氣ヲ塞ク積滯アル人不可食凡

薯蕷ハ銅刀ヲ以テ切礎器ニテ煮好

雷穀銅刀ニシテ赤皮ヲ刮リテ去涎ヲ洗去蒸

腸シ乾シ用ト云リ

金瘡産婦大毒也不

可食丹溪云腫テ破キ瘡ニ研テ付效アリ

婦人乳腫痛不可忍。生薯蕷研テ付ル甚效
アリ。痒ヲ不可忍。

薯蕷二種在俗ニ真薯蕷ト云者皮ヲ取テ色
淡柳ニ変ス種皮ヲ取テ甚白ク数刻ヲ過テ
色不異。

佛掌薯ツク子芋モ

薯蕷ノ類也年ヲ歷テハ甚大成者在味美也
多食食氣塞口類二三種薑芋形似ワク子芋ハ
手ヲ握リ或餅ナトツク子タルカ如シ大和薯姜芋ツク子芋トハ異リ假節少右何レモ籬
之下ニ栽置ハ纏リ零餘子甚多クムスブ

本綱薯蕷集解ニ種頌曰江湖園中一種如
薑芋之類而皮紫極有大者之平

金瘡產婦忌也○

如新大麥切薑蕷等ヲ製スルニ薯蕷ヲ加レハ日ヲ歷テ色変ル大和芋ヲ用ユレハ日ヲ歷テ不変

黃獨テイモ

此物鎮江府志ニ云處皆悉ク合ヘリ諸庄間在
之三月栽フ其細花開作穗實ハ別ニ生花ニ
不附根ヲ秋ノ末ニ掘采肥大ニシテ鬚類在黃色
也味薯ニ似テ微苦キ故不塞益ニ似テ果トシ
茶會之饗食トシ末醬ニ煮羹トシ食其性暖

消食佳味也。實之味根之能。不知又俗ニ
セシフト云。俚氏何首烏トスハ誤リ也。
鎮江府志云。莖蔓花絕類山藥。葉大而稍圓。
根如芋。而在鬚。味微苦。

郡武府志曰。苦蔓藤生ス。葉類薯。三月栽。其
開細花。作穗。淡紅色。實乃別生。不附於花形。
如蒴。臍而圓。黑色。周圍在細圓點。其點微高。
而中凹。俗呼為糯。八九月熟。土人採取食之。謂
其性暖。能消食。根頗麤。大亦可食。於實根
味勝。レリ。又有一種。其實皮完。俗呼為私食。

之微不及於糯

本草曰。土芋一名黃獨。可蒸食之。

張耒明道雜誌云。黃獨其根唯一顆也。黃故名。

亦何首烏。近世中華來其苗蔓葉不同。黃獨

黃獨蔓尤纏也。良陳誠之然。本草諸蔓之中

忍冬獨左纏之。不謂黃獨。群書未見。

黃獨甚怖寒。裨包新山乾所ヲ俗ニ木山ト云

場置テ好無陽氣處ニ置ハ腐ル

芋

諸郡皆作農家糧トシ。菜トシ。民用利多シ。

四月上旬栽芋魁斗ヲ蹲鴨ト云子ヲ芋茹ト云
莖ヲ芋莖ト云芋魁用テ三年栽レハ花ヲ開ク
形菟藟之莖ニ同。呂類甚多當國俗稱子菘
芋ト云者青芋也葉莖烈ク蒼シ根モ少シ
葉莖刻ミテテ糧トス蒼味無唐芋葉莖共
赤紫色高サ五六尺魁子肥大ニシテ甚佳味也
沃土濕地應ス黑芋莖黑シ最味美也繁茂シ
難シ蓮芋葉莖共ニ氣色何トナク蓮ニ似テ
通ヒテ莖中通シ水吸物トシ層ノ上ニ置風
情善生テ食小シモ蒼味無根又美也猶數

種在之皆甚寒ヲ惡ム仍秋之末冬ノ初ニ掘
起シ莖ヲ切去日ニ干テ土間圍爐泉之端ニ
穴ヲ穿チ米ノ殼皮ニ交テ埋ニ置テ貯フ火
氣ノ通ワ故ニ無恙冬ノ末ヨリ穴中ニ芽
ヲ生ス魚沼郡上田之郷ニテ多ク作ル同郡
浦佐駅之市同郡四日町ノ市ニ夥シク賣ニ
出苞ニ入諸方ニ寄ス

本綱和魚煮食甚下氣調中補血云又曰薑
同煮方可食之又煮汁洗臙衣白如玉也廣志曰
君子芋魁大如斗云ハ此國ノ俗ニ云唐芋ナル

ハシ周リ尺余在微長シ味最良

貝原カ云唐芋長大ニシテ白シ故ニ白芋ト云

畿内ニ希也ト當國ノ俗ニ云者ト別也芋魁ハ

芋ノ母也小毒在子味美無毒不知蓮芋唐

芋赤芋本草ニ不載圃栽テ二年不取者在毒

當國右ニ云如寒烈冬田野ニ置時ハ腐河邊生シ年久者有毒野芋

毒在何不可食是亦前○生ノ青芋ノ皮ヲ菜カニテ削

去テ食ニ甚愈シ又菜カノ少モ不煮奇ナリ此理如何トモ不可知

卷丹 ヨユリ

何庄トナク野草中黄茅ナトニ生又莖三四

尺余青淡黒ク葉細ク柳ノ葉ノ形ニテ綴糸ク

復六出ノ赤黄花ヲ開ク黒キ斑點在苑脊戸

ナトニ栽置年ヲ登ヌレハ花ノ数甚多ク根モ

又肥大也一向見取ナキ花ノ葉ノ間ニモ實ヲ

結フ花ニ不附野路ニ在故俗ニ野路ヨリト云

花ニ重汁ニ咲者ヲ鬼ユリ又苦ユリト云塩

ニ煮テ果トシ末醬者煮テ臛トフ微苦味在テ

百合

不佳味

山々ニ在比皆生故ニ俗山百合ト云五月六出ノ
白花ヲ開ク黒點在山里之賤民堀米市場
ニ拵出ル者塩ニ煮或砂糖ニ和シ果トシ末醬
ニ煮テ羹トシ最味美也又熱湯ニ暫シ浸シ
塩ニ漬紫蘓葉ヲ揉テ汁ヲ加フ其色深紅
ニシテ最美也水サカナ酢ノ物ナトニ置合之氣
色佳花園ニ列栽テ年ヲ歷名者花ノ數
次第ニ綴糸ク根甚肥大也

慈姑

茨菰。燕尾草。並ニ同。昔日當口ニ無之近年

諸方皆在水田ニ植ル。根泥底ニ蔓ヲ生ス其末ニ
子ヲ生ス綴糸茂シ易シ多ク栽テ利トス蒲原
郡ニ最多レ一種小ナル者スイタ慈姑ト之ヘリ
味濃シ撮及吸田村ヨリ出ル由ヲ云厨中ノ
用多ク多食スレハ塞氣

本州ニ生薑同煮テ佳如此不塞氣

烏芋

勃藜。地栗。莞。苽。茨。並同。皮黑肉硬者ヲ各諸
芋。蕭。皮紫肉軟者。名羊芋。薺。水沼江。清。等ニ
自然ニ生シテ采事モセス。因俗ニゴイトト云リ性

慈姑ニ勝レリ食糧トモセズ民用ナラサレ共
慈姑ニ對シタル者故書載ル

菟蓿

根ヲ菟蓿頭ト云樹下ノ陰地ニ種テモ吉莖淡
紫青ク黑點班ニ葉條ノ如線色ニ黑キ班文
在莖モ異形何レ毒ヲシキ風情也秋掘米
日ニ干テ後木山ニ置寒ク怖ル故也又誤テ薪
棚ノ下ニ在稽ヲ炊菟蓿ニ會時玉皆腐ル
菟蓿ヲ食ニ灰ニテ製法二三種有根ノ玉之
小キ者洪多ク在玉大ナルハカサ少シ又葉止

厨中之用多シ虚冷人不宜癩症之人食之
發

時珍云切作細絲沸湯瀉過五味調食狀如水
母絲如此製不害人

延壽書曰在人患瘵百物不忌見隣國修菟蓿
求食之美也多食而瘵愈又有病腮癰者數
人多食之亦皆愈

菟蓿頭ヲ黑燒ニシテ瘻ニ用テ能ク成俗ノ談

茄子

落藕酪酥永茄オマヒ銀茄シロナス凡數品在丸茄長茄短茄

横廣中ニタテ溝之在又其色モ種々也其内形
状丸ク真黒ニテ紫色ヲ帯蒂枝葉皆刺有者
俗ニ熊坂茄子ト稱ス皮薄ク肉濃筋ナク子
小ク味最美也然^ト是ニ亞物色黒形長キ者佳
味也春圃ニ種苗ヲ大抵四月中下旬ニ植テ六
月中旬初茄子ヲ見ル賞玩外ニ並フ者ナシ
厨下ニ最利益在事他人菜ニ及フ物ナシ民
間ニ大根蕪菁茄子等尽ク名時節緇テ糧ノ
第一也数月連続シテ用秋ニ至リ味最佳古歌モ
秋^ルは^ひひ^くく^く此^の稻^は花^をま^し娘^はた^くれ^る桐^は

お^くり

皮ヲ去切テ米泔水ニ半日漬テ毒気ハヲ去テ
後能者煮熟シテ食スレハ味ヨク寒、冷之無害
不損人

淹物ニ皮ヲ去切テユヒキ醬ニラサメ一日ニシテ
食無害又米糝ニ塩麴ヲ交テ漬物トシ亦酒
糟ニ塩ヲ加ヘテ淹ル者最佳味也

本綱ニ茄性甚寒、冷ニ甚惠同附方功能多ク
東垣云蔬圃之中唯此無益

酉陽雜俎白茄新羅ヨリ來云

越瓜 アサウリ

羊角瓜白瓜稍瓜菜並同四月初二種ヲ蔓出
圃ノ地上ニ這ラ黄花ヲ開キ六月初ニ毎ノル諸
郡皆在古志郡大島村三島郡ノ濱洋勝身
村大和田村ナトニ作ル者肥大也長尺二三寸周
尺余截目五百目余肉厚ク塩五七日漬晴天
十日斗モテ。白ク成タル者壺ニ藏置者味美
ニシテ淹ノ最上也糟ニ藏シ俗ニ奈良漬ト云甚佳味也
右虛人病者食テ無害當分之漬物臈酢之
物凡厨下之用具也

菜瓜 ナウリ 蒲原郡磐船郡皆佳

間作ル越瓜ヨリ形小ク短シ色深青ニ斑文
在皮厚ク味不及越瓜モミ瓜淹トス醬瓜青
瓜或曰枕頭石者菜瓜ノ類也熟シテ食俗ニ
焼コロシト云ムサシテ下品也是モ地ニ這フ

胡瓜

何方ニモ間作甚下品也然レ尼越瓜菜瓜
ヨリモ早ク毎ル故ニ不拾之乎モミウリ
臈淹トス青臈シ形越瓜ヨリ小ニ膚日粗ク

見苦シ初色青ク後イカニモ深黄色誠ニ
黃瓜也本蔓ハ垣籬ニ立上リ間ク蔓鬚生
シテ籬ニ付

何童甚好ナリ故胡瓜ヲ食テ川ヲ涉レハ必河
童ニ取ラルト云リ川邊近キ村里ニテ胡瓜
栽タル籬ノ下ハ夜陰ニ河童ノ來事在
饒酒ノ毒ニアタリタルニ胡瓜ヲ摺碎キテ汁
ヲノム無之時ニ蔓ヲ可用其效アリ

絲瓜^{ハチマ}

瓠瓜布瓜天羅並同何庄ト云事ナク稀種

籬ニ附形胡瓜ノ如シ膚粗ク味略苦ニアリ
ワキテ者皮ヲ去煮テ食糟ニ臧塩ニ漬テ
食濃美也

本州附方ニ功能甚多シ葉藤根皆能在老
干實ヲ去鍋釜及油氣汚ヲ洗湯浴之時手
足洗又履ノ底ノ爲可爲熟者切片弊置殆中
終共痘家ニ用テ最良

秋ニ到リ蔓ヲ土際ヨリ尺二寸ニ伐テ<sup>土際ヨリ尺
ニ寸トス</sup>取テ方^{ヲ取テ方}切口ヲ^{トクリ}罌^{トクリ}之口ハワゲ入一夜置時ニ瓜
水德利ノ肉ニ漏^ツ而有是モ痘ノ用アリ又白

粉ヲ化粧スル水ニ用テ冬ノ極暑者トイヘ氏
不變膚コシヤカ也

冬瓜

水芝同何庄トナク皆栽ル多クハ黄茅菅之屋
上塘ノ腹ナトニ這ワタリ黄花ヲ開キ七月毎
十月霜月之頃熟シ白毛在味淡美也其品
二三種アリ大ナク者長尺五六寸周リ二尺五
六寸斗厨下之用多唯トシ膾醋物トシ塩ニ
漬未嘗ニ臧佳味也又皮ト瓢ヲ去竈ノ上ニ
釣置テテ水ニ浸シ柔ラケテ豆油ニ漬テ食

烟ニ逢テ色付齒サワリモ輕ク棘ノ子ニ能ク
似タリ

貝原云カモハ毛種ノ和名也順和名抄種ノ
字賀毛ト訓ス又拾遺集ニモ車ノカモヲ迄
事ヲ載タリ車ノ内ニシク氈ナリ此瓜冬ニ
至レハ白毛在氈ニ似タリ故ニカモウリト名ク
本草曰冬瓜之肉可煮為茹可蜜為果須霜
後取置之經年又曰牧瓜忌酒漆麝香及糯米
觸之必爛又其肉仁瓢藤葉皆在功能又瓢取
衣服ヲ洗練○竈上釣置テ若荏藉ヲ焚ハ

冬瓜腐落

壺盧 ユウカホ

呂類多し和名名々類其花畫ハシホミ夕部
開ク故ニ名ツク三月月上旬ニ種フ花白茹ヨリ
早ク安貝ル初成之者紫蕪葉ヲ加ヘ羹トシ
タル甘ク淡ク佳味也種クノ調味アリ病人
虚人食テ害ナシ

乾瓢ハ半ヨリ未好ク熟シタル者其尺ニテ
又塩水ニ暫浸シテタルモ佳凡テ物之中美
味最上ト云ヘシ

扶柔拾葉集ニ藤斂夫夕類華辞ニ云思ヘ
ハスナハチ夕白思ヘハ則ナリヒサコ
夕暮ニ開テ白クオカ花ナレハ歌人之ワキテ
賞翫シ待ル

今見處瓠ナカマツホ長四五尺至ル在
懸瓠ヒサコ瓠之一類有瓠柄長シ實ノリタル壳ノ
腹ニ汲柄ヲカタフケテ中ヨ來ル水ニテ手ヲ
洗フオカシキ者也杀人ハ是ヲ苦ヒサクト
称シテ玩瓠無柄シテ圃大也又間ク畧形
扁ヒラキモ有是茶人炭取ニ造リテ悅フ其外

器トシテ吉勝レリ肥大ナル者五六升モ入者アリ

蒲盧ハクタン中クヒレタリ俗三百ナリ千ナリト云

ヘリ大ナル者一二升入物アリ又小キハ二三寸

腰壺イシコウ巾着ノ根付トス狀形數品有之然凡

撰及住吉ノアソリウ町ニテ作六不知

本細時珍云壺盧葫盧瓢オキキ總号也又瓢オキキ瓠

瓠長如越瓜首尾如一者

懸瓠ヒサユ瓠之一類有腹長柄者取柄長可為杓

瓠フク無柄而圓大形扁者

壺瓠フク之有大腹者蒲盧壺之短腰者又曰

其形狀雖各不同而苗葉皮子性味則一也

劉熙釋名乾瓢カキ瓠ナリ畜云

乾瓢古志郡二十村ニテ製リ市ニ出ス外村

里ニ間作ル〇磐船郡村上ニテ作製スル者佳

南瓜ホウフウ

此者本邦ニ來事慶長元和之頃也西瓜ヨリ

早ク來ル京都ニ延宝天和中初テ種ヲ

栽ト云當國猶遲カルヘシ形狀圓キ在扁ヒラキ

者アリ者紅黃ナル者又熟シテモ青キ在莖

トシテ甚雖不_レ年滯リ易シ味不_レ美病人
不可食一沸シテ早ク煮ル烹過レハトロケテ
悪シ ○時珍云同猪肉煮食更良

南京

又東埔寨ト云當國ニ久シカラサル者ナリ
南瓜之類ニテ形小也頰在熟セシ時黃色
在青キ在羹トシ膾トシ生ニテモ食味又南瓜
ニ同霜後貯置シテ調味セシニ守宮ノ形シク
蛇ノ小キ者中ニ在テ外ニ痕ナシ氣化シタル物ト
見ハタリ此事間在テ近曾不作村里在

