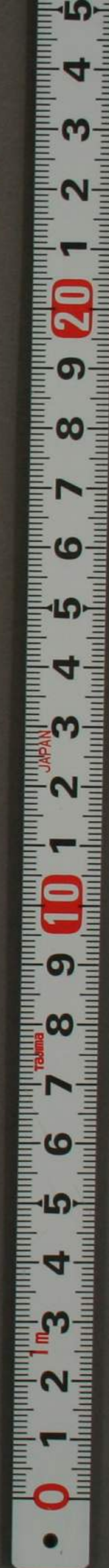


後名亭  
土下

ル 4  
1683  
13



十  
後

門名4  
號1683  
卷13

越後名寄卷第土後目錄

菜蔬

韭

薤

水晶葱

蒜

葱

胡葱

分葱

薑

蓴

山葵

葛苴

菠薐

甜菜

欬冬

蕺荷

苺

馬齒苋

鼠麴中

松菜

芥

野蜀葵

薺

菘菜

獨活

薇

紫萁

藜

苘蒿

蘆蒿

土筆

蘄

春野七種菜



越後高關  
澤谷巽疑  
香櫛書記



*[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]*

菜譜

越後名寄卷茅土後

九山元純 良陳輯

韭

加草冠俗字也。草鐘乳。起陽草。倭名古美良。葷草類也。何庄<sub>ニ</sub>毛間在之。人サ<sub>レ</sub>不為用。蒲原郡護摩堂<sub>山</sub>東南之麓。菅野澤村<sub>ニ</sub>韭野生。有又韭<sub>久</sub>ニ毛葉不枯。一歲五度剪。日中不剪。兩間<sub>ニ</sub>鶏糞<sub>ヲ</sub>置肥<sub>ヲ</sub>灌<sub>リ</sub>。

○焔雅云韭者久也。一度種<sub>テ</sub>久<sub>ク</sub>有故也。故長生韭云也。○本綱曰菜中此物最温而有益。人宜常食。凡功能甚多。煮食温中下氣。補虛止血。衄血尿血。治膈噎病。

調和臟腑。蜜及牛肉不可同食。又云物冬必變。故老  
韭為ヒユ莧ト

○山韭。蘆藪並同山中。有之水韭。生水涯。韭之同類可食。

薤ヒキ

音械。藪子。菝子。火葱。菜芝。鴻蒼。並同。倭名於保美  
良。俗云也。布爾良。○韭薤一類。大小二種。有之。薤ノ  
葉小。似水仙。根略小。似蒜。人家所種多小韭也。

○本草。白根冷也。青熱也。宜去青留白。忌午輕身耐  
老。補不足。止久痢。冷泻。女赤白帶。下作羹。食之骨

○變在咽不吞者。食之即下。與蜜同搗。塗湯火傷。甚

速ナリ

水晶葱チツキ

俗獻山蒜。又行者蒜。ト云葉似薤。大開紫小葉。根似蒜  
小。不甚臭。人以テ葷草外。トス其根。酢豆油。合テ菹  
トシ。食佳味也。當國之俗。食之治痔疾。云今誠處最  
效有。○老薤赤白殊種。其中亦兼苦淡味。尤者  
薤トシ。白クシテ辛ク不臭者。可為水晶葱。

○本綱。又本草。必讀。委出タリ。

有二種當國圃人之種ル者大蒜也味辛ク耳キラ帶諸郡農家四時之菜トス。大蒜徑寸余如慈姑之火者葉長尺半至二尺四月中心ノ頭上ニ有光結實骨實之ヲ蒜是但顯ヨリモ食テ後ニ殘臭氣家内ニ滿テ誠難堪往摺モ又モ兼ル汁成ニ其人急ニ生芥ヲ咬ヌレハ忽臭氣去テ如平素甚也○俗ニ虛冷之人ノ疾ニ食テ良ト云○功能雖有之貴人不食料只卑賤之事也

○源氏物語ニ極熱ノ草藥ヲ服ストイヘルモ搥アルト也○六月土用初日蒜ト赤小豆ヲ冷水ニテ飲下セハ能避

時氣暑毒之事何國モ同シ京都ニテ土用ニ成前日坊大路ヲ土用ハト声高ニ呼テ街フ者ヲ見レハ蒜也每屋皆求テ達要用花洛モ鄙モ同事也

- 本綱治中冷霍亂及時氣溫氣病截瘡疾小蒜研泥入黃丹少許丸如芡子每服一九而東新汲水下ス至妙也同孫思邈曰合蜜食殺人服一切補菜不可食之又氣極テ暈置臭肉中及能掩臭凡中暑毒人嚼爛溫水ニテ送之下咽即治但禁飲鼻衄不止者擣貼足心衄止即拔去一切瘡瘍腫核初發大蒜切片貼腫心其上多灸之為食又巧能多凡人家

不可闕物也

○本草必詭云大者名葫。圃人多種小者曰蒜。山野自生也。

○蒜音小蒜節葷菜。○大蒜葫音。本草曰葫及。胡荽種出胡地。漢張騫如得之來。

藟

俗云野蒜。民間採食山野田圃自生。蒜ヨリハ臭粹共ニ薄シ。又俗ノ説ニ腰痛ニ食之效有如言。煮食臍噎ニ有效。

○東醫寶鑑曰性味功用略與小蒜同

○本草時珍曰山蒜澤蒜石蒜同一物也

○別有山慈姑水仙花老鴉蒜石蒜之類根葉皆侶蒜而不可食其花示異見山草各條

葱

○葱和事草。萊伯。鹿胎。凡四種有大葱。分葱。刈葱。胡葱也。諸郡皆作。此中大小。冬夏之異有。大葱五月實ヲ栽。八九月苗。分栽テ冬春盛。白根長大ニシテ美味葱中ノ佳品也。二月ノ末ヨリ葉枯ル。然トモ莖

川採ハ新葉常ニ在不如冬春之美。小葱二種有。根  
トモニ分テ取ヲワケキト云。是冬葱也。夏葱ヨリ味  
性マサレリ。三月之後老テ不堪食。本草ニ夏葱ヨリ味  
川葱ト云。夏月食ス。本草ニ所謂漢是夏葱ナリ。五月葱  
ト云。六月以後不堪食。味不如冬葱。凡葱ハ燥テ再  
煮食ヘシ不如此。惡臭汚穢且害人生。葱不可食。  
傷神損性。再煮食ハ温補ス。多食塞氣。

○和名抄ニ葱ヲ紀ト云キノ一字ヲ各ツクル故ニ名ヒトモ

ト云。淺葱色毛。葱之アサキ色也。淺黄ト書非也。

○本草曰葱殺一切魚肉之毒。不可与蜜同食。又扁鵲

秘方寢臥之中奄然而死者。是中惡也。取葱心黃  
刺入鼻孔。男女左入七八寸鼻目血出即甦。或入耳中  
五寸鼻ヨリ即活血不出死。自蓋垂死小兒葱白  
肛門ト兩鼻之孔可入。

○園史葱鷄糞培宜ト。○貝原云俗葱稱糗ヲ  
忌根ヲ包メ枯。是中華之書示載。

○韭。大葱。小葱ヲ病人食ニハ塩ニ淹シ數日之後食  
ハシ性味佳。

アサツキ  
胡葱



蒜葱。回々葱。島蒜並同。和名抄本朝或阿左果  
 淺葱也。豆者假名ノ助語体字也葱ノ小ナル者  
 味臭氣甘ノミ替ル事無。八月栽テ冬ノ末ヨリ  
 苗芽雖ノ如ナルヲ生ニテ和贈。酢末醬ニテ食佳  
 味也甚不臭故淺葱ト云。又ヤセタルキト云意有  
 ニヤ。煮テハ味不宣葱トハ異也。上巳之日根葉共贈  
 ニ和テ。女童部之雛遊ハ膳ニ飾リ。佳節自ト  
 シテ食。京師ノ方ニモ同事也。然葉斬ク老タル  
 時ニ燥シテ未醬ニ和テ食。不美トモ無臭氣良  
 ○今見處胡葱葉ハ似葱根。略蒜ニ似テ皮赤シ此ハ

結子甚希也故夏取收其根至秋栽之

○本綱胡葱以似葫蒜也。味如薤不甚臭此葱之類也  
 分葱

俗字也考ニ根葉似胡葱畧肥大。如筋但根白ノ  
 無赤皮以テ爲異ニ三月分取根生ニテ食夏又  
 胡葱ニ同シ。種類也蓋分葱。胡葱並根葱同類

薑

生薑。和名久禮乃波之加三。蓋藥之用。菜トシ厨中  
 具日用不可阙物也。元來當國ニ無之。甚寒暑

畏<sup>ル</sup>故也。每年西國ヨリ高船積来者<sup>ヲ</sup>求テ栽置也。根ノ節多キ物無筋<sup>テ</sup>佳。節ノ小<sup>ク</sup>延<sup>ク</sup>ハ筋綴糸<sup>ク</sup>不<sup>レ</sup>宜俗<sup>ニ</sup>唐津薑ト称スル。無筋西薑ト云者有筋。秋ノ末<sup>ニ</sup>掘<sup>テ</sup>土間<sup>ニ</sup>爐ノ邊<sup>ニ</sup>米ノ穀和<sup>シテ</sup>埋置。寒防也。又古志郡高波庄初尾村<sup>ニ</sup>薑<sup>ヲ</sup>能<sup>ク</sup>貯<sup>フ</sup>此里雪深<sup>キ</sup>山奥寒又烈<sup>シ</sup>傳方<sup>ナ</sup>有夏<sup>ニ</sup>ヤ亦寒<sup>ク</sup>氣ノ久<sup>ク</sup>不散<sup>ル</sup>年。諸方<sup>ニ</sup>薑ノ腐<sup>タル</sup>ニ被<sup>ル</sup>高<sup>ク</sup>船<sup>サ</sup>ハ<sup>ニ</sup>遲<sup>キ</sup>甚。及困究事間在

○論語孔子不撤薑食不多食。○他方<sup>ニ</sup>行<sup>テ</sup>水土<sup>ニ</sup>不服者乾薑。不服。○衣類書物杯<sup>ニ</sup>血<sup>ノ</sup>付<sup>タル</sup>上

○薑汁<sup>ヲ</sup>水<sup>ニ</sup>和<sup>シ</sup>口<sup>中</sup>ニ含<sup>ミテ</sup>洗<sup>ハ</sup>吉。○乾姜<sup>ヲ</sup>熟<sup>ク</sup>乾<sup>ク</sup>生姜大温。生姜温。春月食<sup>テ</sup>可助<sup>ク</sup>生<sup>ク</sup>氣。秋月不可食。病目<sup>ノ</sup>毎日少<sup>ク</sup>計<sup>シ</sup>可食。禁夜食<sup>ヲ</sup>收<sup>ク</sup>斂<sup>ス</sup>之<sup>ク</sup>氣<sup>ヲ</sup>。○<sup>イサ<sup>ル</sup>ルキ</sup>散<sup>ス</sup>

○本草云宿根<sup>ヲ</sup>謂<sup>フ</sup>之<sup>ヲ</sup>母薑。四月種<sup>ク</sup>之。秋社<sup>ノ</sup>前<sup>ニ</sup>後<sup>ニ</sup>新芽長<sup>ク</sup>其<sup>ノ</sup>尖。微紫<sup>ク</sup>故<sup>ク</sup>名<sup>ス</sup>紫薑。惡<sup>ク</sup>濕<sup>ク</sup>而<sup>レ</sup>畏<sup>ク</sup>日<sup>光</sup>。故<sup>ク</sup>秋<sup>ニ</sup>熟<sup>ス</sup>則<sup>チ</sup>無<sup>ク</sup>薑<sup>也</sup>。糟薑<sup>ノ</sup>瓶<sup>内</sup>入<sup>リ</sup>蟬蛻<sup>ヲ</sup>。雖<sup>モ</sup>老<sup>ク</sup>薑<sup>も</sup>無<sup>ク</sup>筋<sup>也</sup>。春秋運<sup>テ</sup>汗<sup>ヲ</sup>樞<sup>云</sup>。璇星<sup>ノ</sup>散<sup>而</sup>爲<sup>ス</sup>薑<sup>ヲ</sup>。通<sup>ク</sup>神明<sup>也</sup>。臭<sup>ク</sup>氣<sup>多</sup>食<sup>ハ</sup>損<sup>ク</sup>智<sup>也</sup>。煎<sup>テ</sup>茶<sup>毎</sup>用<sup>之</sup>者<sup>ハ</sup>開<sup>ク</sup>胃<sup>口</sup>而<sup>レ</sup>能<sup>ク</sup>行<sup>ク</sup>菜<sup>力</sup>。故<sup>ク</sup>也<sup>也</sup>。早<sup>ク</sup>行<sup>ク</sup>山<sup>行</sup>宜<sup>ク</sup>含<sup>ク</sup>一<sup>塊</sup>。不<sup>レ</sup>犯<sup>ク</sup>霧<sup>露</sup>。山<sup>嵐</sup>不<sup>レ</sup>止<sup>ス</sup>之<sup>ク</sup>氣<sup>也</sup>。

番椒

昔日本無之。秀吉公伐朝鮮時彼國ヨリ種子ヲ  
取來故。俗高麗胡椒ト云リ又古書ニ不見近代ノ  
書ニ出タリ。當國ニ昔日形之長大ナル者汁ニシガ  
近世上方關東ヨリ種ヲ將來シテ栽之數品葉  
ハ盡シカタシ撰別任吉。アソウ町賣物最其  
類多。樹盆ニ植テ玩フ此國人番椒ヲ好テ食中ニ  
モ下衆ハ朝夕菜トシ不闕之

○羣芳譜曰白花子。如秃筆頭色紅鮮不觀味

甚辣

○時珍食物本草注人植盆中以作玩好結實  
如鈴研入食品極テ辛辣味辛溫無毒主消宿  
食解結氣開胃口辟邪惡殺腥氣諸毒。又  
書譜其形狀載タリ○除寒溫疝氣殺蟲用  
胃進食助助火昏目破血生瘡腫隨胎○便血  
ヲ患人は食テ甚郊有ト云可依症又瘡疥痔疾  
ニ食テ宜シ是亦可依症

葵

濕地ニ自生ス圃栽ル事希也。教品也。夏六月早出  
穂俗ニ柳蓼ト云スル者。葉似タリ唐蓼ト云ルハ葉  
畧紅紫ニテ辛ニ柔和也。○蓼ヲ碾リテ酢ニ和シ  
魚膾交鮓ノ炙物ニ佳。凡鮓漆ノ事ハ恒例也。多食ハ  
血液ヲ潤ヌ。○蓼ニ加レハ其汁耳シ。○青芋ヲ莖葉  
共ニ美トスルニ蓼ヲ交テ煮ニ菘味也。○僧家ニ  
乾蓼ヲ蓼ノ其味ノ助トス。輕ノ脯ヲ用ルカ如シ。

山葵

高山之山足幽谷ノ濕地ノ岩間ニ生ス莖ハ蔓ノ如ク

テ不高。葉ハ錢ヨリモ葵ニ似タリ。二月中旬并ニ花  
ノ如ク四出之小白花ヲ開ク。人家道ノ采来テ暖  
和之地ニ栽レ根ヲ虫喰テ不生活。山葵味辛ク根  
ノ色淡緑ニテ香氣佳。食ヲノクラシ中ヲ温魚毒  
ヲ殺スト云

○貝原云中夏ノ書ニテ不見之故漢名未<sub>レ</sub>知案<sub>ニ</sub>辛  
温發散ノ性可在補益不可有  
○養生秘要ニ云補益ノ食トシ和名抄。和佐美  
○漢語抄用山薑ノ二字。○山薑ノ無之時ニ生薑  
ヲ搗艾子ノ粉ヲ子リテ和食セタル者。氣味最<sub>ニ</sub>

似多

葛<sup>チ</sup>苣<sup>サ</sup>

二三種有。秋蒔付テ雪ノ降ラサル前ニ小キヲ食ス  
榮ニテ佳。葉之形長。色青キ者性良。但冷也。時  
々蒔ニ生シ易。春種テ五月莖ヲ生ス。他菜之無  
時ノ用トス。秧<sup>ワカ</sup>葉ヲ生ニテ。酢味曾ヲ和テ食。冷  
味也。希ニ貴取之草貝トモ成

○貝原云生葉ヲ土器ニテ黑焼ニシ存性口中一切病及  
牙齦咽喉腫痛等ヲ治有効。焼テ其味鹹ニ自然

之性也。此法本草不見

○本州云紫者有毒入燒煉用不可食。又曰紫葛苣和土  
作器火煨如銅也。器為破可補

菠<sup>ハ</sup>菘<sup>シ</sup>

稀ニ種フ。八月頃蒔付春ニ到リ雪消ノ址ニ葉不枯他  
菜ノ無時ニ珍トス然レ共性冷利。有微毒不可多食  
柔<sup>ニ</sup>和成者也俗ニ云婦人以鐵醬<sup>テ</sup>深齒<sup>ヲ</sup>其日菠菘  
食ハ死スト。未知是否元來西域ノ種。サノニ好テ不  
可栽乎。形中復之諸菜ト異也

○嘉話錄曰此菜来自西城顯稜國誤呼菠稜

甜菜

苜蓿菜ト云。逐月栽レハ常有故國俗不断草ト云  
又イソカキト称ス一度栽レハ子落テ不断生浦濱杯  
自然生味畧甘ク甚冷ノ薄也。菠稜似クリ然共  
莖葉毛在テヌヘラカナラス三嶋郡野積濱浦金澤  
村ノ砂原自然ニ生テ熱湯ヲ拭テ干テ貯置テ食  
○本草菜之部ニ菜菜有。菜ト甜ト通ス是同物也。  
又曰莖ヲ燒無灰汁洗衣白事如玉

○食物本草註曰処々種之五月六月生長色青葉  
取円厚光滑味不甚美菜之下品耳平魚毒潤腸  
和胃多食令人泄瀉

款冬

款者至也至冬而花咲故名○何方ト云事ナク山野  
ニ皆有山足嶺又川辺ノ塘ノ脇ナリ十月初頃葉ノ  
中ニ花ノ蕾ヲ生冬ノ珍味トス潔テ未醬刻ニ和マ  
或ハ豆油ニ浸シ物トシ又串ニ挟ミ味噌ヲ付テ炙リ。  
生ナルヲ熱灰中ニ焙シ浸シ者トスル。最佳。煤タルヲ

萹蓄ニ揚テ湯氣ヲサスヘシ。水ニ入タルハ甚苦シ然雪消テ追日生長ス二月ノ頃半開タル気色能味耳。苦味ヲ帯ヒ。香气有。最佳品也。三月全角者。菜品ト成。然莖葉生長シ。米址ヨリ生。三月ヨリ九七月迄厨下之要貝。又朝夕之采也。自然生之者莖細剛。樹下ナトノ圃。植善テ朽名埃塵ヲ拭。間溲ナト灌キヌレハ。後ハ甚肥太ナリ長三四尺ニ及。柔軟味耳。畧味ヲ帯ヒ。冷美不塞。凡菜中之佳品也。大抵病人食テ無害。莖ノ軟ナル者溲ニテ湯煮シ溲ニ漬テ夜ニ經テ輕脯ノ末ヲ末醬汁ニ加。懼トシ病人食テ無妨。

○性微冷無毒去腹中邪熱消瘡腫利小便虛冷症不可多食

○宗奭曰百草中惟此不顧冰雪最先春也

○弘景曰腹衰有絲云花未全開時采采可用本草又如此

良陳考ルニ腹衰絲ト云ハ含花細ヲ開ケハ云リ  
中ノ花白ク光リテ綿ナトヤウニ見ユナリ

○食物本草註云。生水傍潤間葉似葵而大根紫色也。十二月開黃花青紫莖去土一二寸初出如菊花莖。通直ニテ而肥實無子百草中惟此不顧冰雪最先春也。雖在冰雪中至時亦生芽春時人采以代蔬香美極可口。

此說歎冬ノフキ成夏明ニ  
救荒本草ノ説モフキナリ

●本草歎冬說及

序例云冬嗽花<sup>ヲ</sup>乾火<sup>ヲ</sup>付管<sup>ヲ</sup>以<sup>テ</sup>烟<sup>ヲ</sup>吸滿口飲之毒  
日五七度可<sup>レ</sup>吞○入門曰花半開者良

○倭名抄歎冬<sup>ヲ</sup>。ヤマフキト訓ス非ナリ

○朗詠集又曰

○大洋子云瘡疥痔疾<sup>ヲ</sup>ウレウル人不可食

藁荷<sup>ミヤカ</sup>

濕地<sup>ニ</sup>栽付塵芥ナト拭テ宜。萋藁<sup>ヲ</sup>生スル在秋生ス  
ル者ト二種有。三月芽<sup>ヲ</sup>生シタル。軟ナル間生ニテ魚膾  
和シ美トス香好○藁花膾<sup>ニ</sup>和セ臠トシ蝶<sup>ヲ</sup>豆油

ニ浸シ未<sup>レ</sup>醬<sup>ニ</sup>和或糟<sup>ニ</sup>藏シ梅酢<sup>ニ</sup>漬テ紫蘇<sup>ヲ</sup>加色  
赤ク気色佳味也

九月初傍<sup>ニ</sup>生スル根<sup>ニ</sup>ヲ采テ為<sup>レ</sup>菹厨下用多シ○性

冷ナルヘレ虚人不可食○服藥之人不可食○俗ニ藁

荷<sup>ヲ</sup>多食スレハ損智ト云○莖<sup>ヲ</sup>惟乾ニシ割テ繩ト

スルニ最強シ外ニ昼夜張置雨露<sup>ニ</sup>ウクレテモ他ノ繩

ノ如ク早ク不朽。又馬ノ沓<sup>ニ</sup>作り長途<sup>ヲ</sup>行テモ不破。

俗ニ千里沓ト云。

○貝原云白根<sup>ヲ</sup>碎キ水飛メ粉<sup>ヲ</sup>取。打目突目<sup>ニ</sup>水<sup>ヲ</sup>和シ薄クシテ。屢スレハ效有



苜

今見取四種有。内三種ハ自生スル者ヲ采テ食也。莖葉  
共ニ青キト又莖ニ淡紫色色ヲ帯タルト香味好。莖葉  
皆紅紫色ナル者。女童子。アカト。云是ニ不食。白苜  
云種子ヲ關東ヨリ傳テ種ル然共栽ル事希也。肥  
ヲ能スレハ綴糸茂シ。凡五六尺ニ長シ枝葉多シ莖葉  
淡青色ニテ。イカニモ白キカ如シ此者元來外國ヨリ  
來ル故。唐苜ト云。別シテ香味佳。湯煮末醬ニ和。  
或刻ニテ味噌ニ合。豆油ニ浸シ。又豆油ト酒ニ醱

トシ何レモ椒サシヤヲ加ヘテ猶佳。又湯煮シ干テ貯置羹  
トシ香能甚佳味也。性微冷ナレ共。淡薄ニシテ病人  
不妨

○本草ニ六種アリト云リ

馬齒苜スヘリヒヨ

何方トナク圃中。自然ニ生ス土地ニヨリテ甚多。湯  
煮シ作菜食。口中ヌラメキタルヲ人賞玩シ食。性  
寒滑。虛冷ノ人ニ不宣

○本草蘇頌曰以其葉青梗赤花黃根白子黑故ニ

○五行草ト云時珍云性滑利似莧故名同書葉小者  
節葉間有水銀ナシ易决卦九五莧陸云是也同  
書多年之惡瘡破付ル事二三度能愈同書附  
方其功能多シ二十七卷柔滑類載多可考散  
血消腫ラ

鼠麴草ハコクサ

佛耳州トモ云性良三四月黃花ヲ開ク葉ハ白蒿ニ  
似テ白シ野圃ニ多生村里ニヨリ。間是ヲ以テ糕カ加カ  
俗ニ上臈艾ト云。粘リテ艾葉糕勝レリ故ニ俗ニ糕

艾ト云

○荊楚歲時記ニ云三月三日取鼠麴汁蜜ニ和為  
粉謂之龍舌糕以厭時氣糕ハ米餅也汪機曰古人  
株莖葉和米粉搗作粍果食

○文德實錄第一卷三月三日草餅鼠麴中ハ次作  
日本ニモ上巳ニ是ヲ用テ造ル

○或曰七種菜之五行ト云ハ是ナリ。五色備事馬齒莧  
如クナル故名目ル乎

○鼠麴草又日頃當國ニ無之雪中其莧難搦又  
馬齒莧ヲ七種菜之五行ト云ハ共。是ハ夏秋之間ノ

草ニテ人日ニ無之。五色ヲ備ルヲ云ハ蕎麥モ五行ト云ヘキヤ。是ハ秋之間ニ種刈迄スル也。此草民間ニ知モ希也。疑ラク久世俗ニ于コト云中歟。

松菜

圃ニ蒔栽ル。葉細ク松ノ葉ニ似テ色深青也。厨人ノ用。気色好。性モ又良ト云リ。

○又一種濱浦ニ野生シ細葉莠ヲナス者松菜ト云。又園鹿尾草ト称。湯煮シ酢味噌ニ和食膾置合也。厨下ノ用多。性佳ト云。冷味也。倭品テ漢

名不知

芹

水蕪。水英。並同。諸庄皆在中ニモ頤城郡高田。近キ村里刈羽郡琵琶島村。近キ里々者。根長ク八九寸。在三島郡本與板村ノ水田泥中ニ生ス。中ニモ早稲ヲ種ル田ニ摘ル者。根長九寸尺ニ余リ。湯煮シテ索麵ニ似テ雪ノ如クニ白ク大筋也。葉莖ハ僅ニ寸ニ不。過番好味佳。軟テ最上ノ草具也。依之領至之厨下。ハ間捧ル事有。又雪ノ降来ラサル前ニ採テ根ヲ埋。ニテ園置。冬中初春第一ノ調菜也。鳥肉油煮者。

交テ美。又豆油酢ヲ和シ煮タル者國俗ニ芥焼ト  
云。何ナル批ニテ名目ケン。亦人日七種菜會頭也。  
二月モ末三月ニ到リ水迄ニテハ蛙ノ遺子ト有テ  
事ヲ畏ル不可食。○農夫春水田ヲ耕シ身ヲモミテ  
胸中塞リ。イレル時ニ生芥ヲ食テ立處ニ良。又芥  
ト云ハ水中ニ生スル根芥ヲ稱美シ不及葉之夏古  
歌ニモかこ田よおん根芥搦し。トヨミシハ何サマ水  
田之風情ニモ思ハルレ温地之圃中江溝端ト。陸  
モ生シケレ共葉ノニ多シ根甚短ク剛也。三月末  
ヨリ夏ニ到リ。又ニテ葉汁ヲ刺取テ食ス最下

菜也強ク不其

○本草圃中ノ陸ニ生タル水中ニ生スル勝レリト。良陳今  
考ルニ當國之物ト大畧也一向水土万里之遠故  
ヤ不番キ事也

○性冷虚人病人不可食。今試ニ一切之瘡疾腫物。  
癩。疽。疔。金瘡之類不可食甚破血瘡愈テ後一  
年ヲ經テ不食

野蜀葵

和名美津波世里。樹下垣ノ際。凡濕土ニ蒔付テ

宿根ヨリ年々生。春二月ヨリ其中追追々葉生。苗出初ハ葉莖トモニ軟也。老テハ葉強莖柔也。煮テ豆油浸シ鳥肉ニ和生ニテ魚膾ニ加フ。香味佳。○無毒性。芥ヨリモ冷也。虛人脾胃ノ虛不可食。○救荒本草ニ載タリ。○稍若水以為三葉芥葉ト莖ヲ用不食根。

○文伴子云有小毒。疥瘡痔疾之類不可食。破血圃中自然ニ生ス。秋茂リ名ヲ湯煮シ豆油酒ニ

薺

テ煮浸ニ好味。冷美也。又根ヲシテ土間ニ圍置人日ノ若葉ニコトゲカシト俟モカカシ

○東坡曰天生此物為幽人山居之福是味良故ナリ。折苴具ハ薺ニ似テ毛モアリ。苴歷モ芥ノ類也。共可食。○又試ニ性冷也。脾胃虛冷ノ人不可食。

蕨菜

蕨菜。鶯腸菜。滋草。並同人日七種菜ノ中グヒラコハ是也ト云ヘリ。俗ニアサシラケト云又外ニ黃瓜菜ト云ヘル者在藩根堤ノ腹ナトニ甚多草也。性ヨケレ

トモ菜トハナラス。○麩ノ穀ニ塩ヲ盛テ紫萁ノ搾汁  
ヲ和テ焼度七度シテ菌ニスル

藜

落藜菜同シ。一名舜芭。穀小ゾ而有粉者ヲ曰灰藜  
灰菜ト云何方トナク。野圃山路ニモ自生。軟ナル時  
煮テ羹トシ。和物トシ実ノリテ。葉子共ニコキ采テ  
日ニ干。貯置湯煮シテ瀉ノナキヤウニ搾リ細刻ニ  
焼末醬ヲ切和味冷美也。風情ニ最阜シ。又長大ナル  
者凡六七尺根本自リ六七寸成リ冬枯ノ頃伐テ

乾置杖トス最輕浮ニシテ堅剛老ヲ可助

苧蒿

間栽ル逐時實ヲ蒔。花黄兼似タリ。常ニ苗在故無  
盡草ト云。葉モ花モ煮テ食フ性良微冷香氣  
有

○本草九六卷ニ載タ

蒼蒿

又雞腸山野ニ在テ宿根ヨリ二月苗芽ヲ生ス莖葉

青キ者雌トシテ香味最好莖葉紅赤色ヲ帶ク  
ルハ雄トシ味不宣野菜之類也。初葉ノ袂キ者採テ  
羹トシ豆油ニ浸シ物トシ。鳥肉ニ和香味共佳美也。  
性冷病人虛症不可食

### 土筆

俗ニ名目ル取也。土頭菜ハ花ニテ冬ヨリ芽ヲ含ミ春雪  
消ノ後花之出ル鋒先如筆形莖ヲ抽テ色淡紅節  
々ニ皮在是ヲ俗ニ袴ト云肥大リ者六七寸許  
有テ節間遠シ袴ヲ取湯煮シ豆油ニ酒ヲ和シ

煮深テ味美也又浸物トシテ好鳥肉ニ炙テ佳  
厨下用具也性能毒不詳徵冷ナル乎懼トシタルハ  
病人不妨俗多食損目ト云リ

○接續草又松菜土筆枯老テ址ニ生スル葉ナリ秋  
キ間菜ニ佳根土中ニ深ク入。復乾キタル者外  
醫金瘡ノ深クシテ菜カノ微シ難キニ加ヘ用

○貝原此草本草及救荒本草ニ不載於群書亦  
未見之 ○瘡疥痔疾之人可不食大破血

### 薊

大小有。大ハ馬薊山薊也。俗ニ鬼薊トモ云リ。小ハ  
菜薊也。何レモ莖葉ニ刺有。毛在。谷大小共ニ紫  
也。小ハ葉ニ縮ナク刺モモヤサシ。為蔬食ス。大  
ヲモ食ス。野原山路<sup>皆</sup>自生。鬼ノ眉拂ト云形。婦人  
之眉拂ノ如シ。〇性味良。無毒。菜品トス。破血保  
血。婦人多用。ニ血味也。治。大薊。腫物ヲ

獨活

山々皆有。端山之者ハ小ニ剛ク。深山之者肥大ニ軟  
也。冬ヨリ芽ヲフクニ春雪消之址。二月之末ヨリ

四月中ノ菜トシ。厨下之用具也。獨活ヲ湯煮シテ  
酒之糟ト末醬醋ヲ和テ炙リ。破タルニ名物トス。香  
味甚佳美也。凡草具。和物之中。紅豆ノ莢ノ袂干ト  
獨活之ニ種ヲ最上トスヘシ。魚膾ニ交テ佳。羹煮  
菜ニ好。〇性冷也。疝氣。不宣。虛冷。又不可食。〇  
獨活ヲ茹トシタルヲ煎シ。〇産後腰足腫氣ヲ浴  
效有。俗ニ云取也。

蕨

端山奥山皆多シ。早キト遅キ有。大抵二月下旬



ヨリ生端出<sup>山</sup>ル。小ク細ク者ヲ俗ニ芝蕨ト云。奥山ニ  
生スル肥大ナルヲ棒蕨ト云。色ノ青ト紫ナルアリ  
深山残雪久故ニ甚遲生。調味之法。蕨反汁ノ熱  
湯漬浸<sup>是ヲ下衆シラ</sup>冷ルヲ俟テ羹トシ食佳。魚  
糕和シ煮食テ最美也。又魚沼郡古志郡蒲原  
郡之太山ノ者甚肥大也。是ヲ塩漬置テ任用。采  
出水漬塩氣ヲ取湯煮シテ糶トス。是生ト異リ  
甚佳味也。○領主方ヨリ右之山々内出ル者塩  
ニ藏テ献上也。色ノ青キヲ用。誠上品也。○凡菜  
シ糧トシ老テ葉ト成タル刻ニテ貯テ雜飯

交。又山ニ遠キ野里へ寄テ互ノ用ニ達シ。利トナル民  
用最重シ。氏吏ハ此艱苦ヲ體察スヘキ事也

○本草野又餞年掘取テ救荒云

○黄裳採蕨詩曰皇天養民山有蕨。蕨根有粉  
民爭握。朝暮爭握山欲崩。救死豈知ニヤ筋力  
之竭<sup>レテ</sup>。○爾雅翼曰野人今歲焚山則來歲  
蕨株繁生其葉未抽時搗其根可粉

○搜神後記曰生蕨食<sup>ニ</sup>心腹疼痛後一赤蛇  
吐出蛇一宿<sup>ニ</sup>麻止<sup>テ</sup>蕨成病愈

○前云如ク。蕨粉ヲ製處々多ク無之繩トスル所未

知

○ 痰及癩ヲウレフル人不可食

又甚破血

紫萁

諸山皆生澤濕土ニ有是モ深山ニ肥大ナル者在  
春二月出生スルニ先曲リテ褐色ノ綿ヲ被リ  
夫ヲ采捨テ焯テ一宿水浸シ赤汁ヲ去シ羹トス  
畧苦味有佳美也軟肥太ナル者湯煮シテ干チ  
鮮置テ用時ニ再煮テ羹トシ和物トス何病  
人ニモ無害塩淹モ厨下ノ用最氣色佳干物遠  
キ寄。江戸京大坂へ皆送ル但只菜トスルノミ

民用不知蕨

○ 本草蕨集解一種紫萁似蕨有花味苦謂  
之迷蕨初生亦可食又曰拳曲蕨菜盛

○ 狗脊ヲセンマイト訓ス誤リ別物也

春野七種菜

歲時記

河海抄

芥 前出

薺 前出

五行 前出

或說ニ

五行ト云中人未知蓬之中ニ黄花ヲ開ク黄花蒿ト云中也其取  
蓬ニ異リ而木立甚長大テノ而葉附疑冬ニ相似リ其根同ク  
長大ニ人參ノ如ク根有リ此草  
木火土金水ノ五行ヲ具シテ生ス

薇系萋 前出

佛座

車前子也  
菖蒲也

松

水菜也蔓菁同  
類少異ノ前出

酒<sup>ス</sup>代<sup>シロ</sup>

前<sup>シロ</sup>出<sup>シロ</sup>

*[Faint bleed-through text from the reverse side of the page, including characters like 酒, 代, and 出.]*

入

*[Small handwritten mark or character.]*

