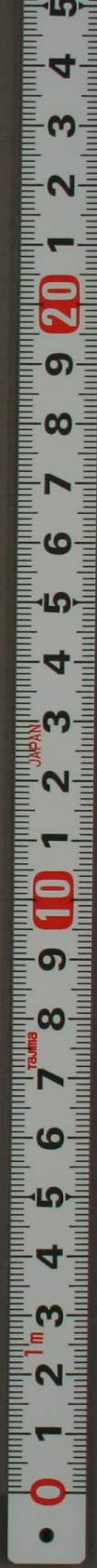
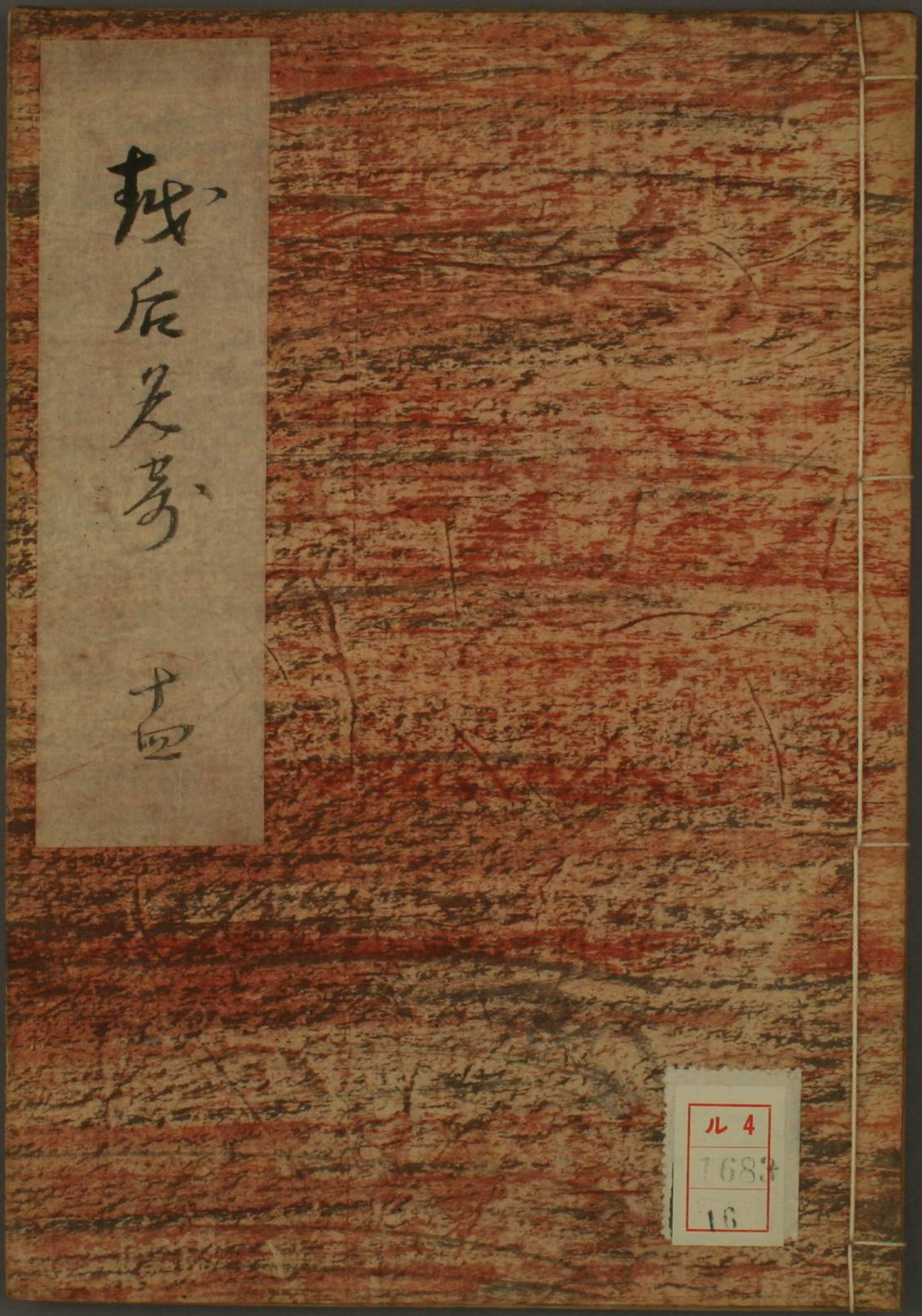


KODAK Color Control Patches  
© The Tiffen Company, 2000  
LICENSED PRODUCT



名寄室本十二冊  
了



越後名寄卷第十四目錄

菰類

甜瓜  
覆盆子  
西瓜  
苺

錦荔枝  
姫瓜

越後高關  
澀谷浦  
園畵書記



水草

蓮  
菱實  
萍蓬草  
浮蒿

芥  
睡蓮

蓴  
蓴

海草類

雪苔菜  
心太  
伊胡

蔓藻  
海蘊

裙帶菜  
鹿尾菜

水松  
海人草  
天豆津

神馬草  
賀多苔

海索麩  
海髮

海麥  
加津久以

越後名寄卷第十四

越後口夺泊

丸山元純良陳輯

蕨類

凡實在水曰果 在地曰蔬 大曰果 小曰蔬

餅氏

何レノ村里ニテモ皆作ル土地善悪ニテ甚  
不同在國俗ニ落凡ト云真桑凡ト称ス頸城郡  
高田ニ出ルハ權潤藪野佳味也古志郡長岡ノ  
千手ニテ作ル者成兒ト云形小ニ中微クヒレ味  
最美也淺葱色ニテ肌スヘラカ也鼠凡共云  
中ハ淡緑色也三島郡與板ニ出ルハ信濃

關西書院  
藏書  
丸山元純  
良陳輯

川ノ向ヒワタリ一里汁ニ並木村ニテ作ル者也形ハ大小有其色黄ニ薄萌葱ニテ層ハイカニ毛微細ナル小割勝有又一種縦ニ黄青ノ班筋有テ肌ノスベラカナル有二品共中ハ薄線色也割テ見ルニ瓢切口葵ノ葉ノ形在者又三葉柏ノ状ナル毛有味ニ極テ佳美也凡國中ノ最上トモ云ヘシ今世山城ノ谷川武藏ノ川越掇列ノ木津ノ産ニモサノニ劣ルマシ蒲原郡諸庄ニ好者有ヘシ新瀉ニ出ルアマノハ名ノモ也

- 瓜ヲ收ムルニハ竹籃ニ宣シ一二宿ヲ経テ食ヘシ性味良新ク硬キハ虚人不宣能熟シ自帶ノ脱タル者軟ニテ味ニ最味ナシ共遠キニ寄セ賣物トスルニハ日數歴カクキ故ニ不熟ノ間ニ摑取也
- 濃刻真桑村ヨリ出者上品ナル故ニ瓜ノ能ヲ昏マクハト云リ
- 脾胃虚冷ノ人ハ不可食但核瓢ヲ吞テ蒸熟シテ可食氣味生ナルニ不劣無害俗ニ瓜ヲ屢食ヘハ目ヲ患フト必然リ

○陶弘景曰熟瓜除氣食之不害人

物類相感志曰瓜得白梅而爛然瓜之傷  
ラ儿、ニハ白梅ヲ食スヘシ

○本綱瓜之傷ラ儿、ニ麝香ト酒トヲ用  
テ解ス又鹽湯ヲ用ユ

○和名栝ニ瓜ヲ字利ト云為布里者非也

○揚文公談苑ニ破瓜ノ年俗ニ以破瓜為  
ニ八字

○後魏書ニ瓜ハ大小ヲ不選味ヲ正ラフ然ニ  
人ノ形美大ナルヲ取用ヒテ心ノ善惡ヲ不

撰ヲ貪人ノ瓜ヲ置ニタトフ又陶淵明モ云

○瓜蔓晒乾者如鐵線截之難斷名天久須用之  
為釣絲漁家最重之自中華天蠶絲與此一

類乎

○患反胃脚氣人食之病永不除也

西瓜

寒瓜○諸庄ニテ作ル其中海邊ニ近キ村里ニ

宜乎三島郡石地驛ノ並カツニ村ノ者甚肥大  
也外ノ皮イカニ毛深青ニ内ハ濃胭脂ノ如ク核

ノ黑キ華漆ニ塗ルカ如ク味甚美也是國中

昔日ヨリ用來リシ種也○又内ノ色紅ク畧黄  
ヲ帶テ核ノ褐色ナル皮青キ者ヲ俗ニ朝  
鮮西瓜ト云リ味好○皮ハ尋常ノ如青内  
ノ肉モ核モ白キ者不美也○亦皮内核共ニ不  
残白キ者猶以テ不佳味大抵四種汁有

○凡此種寬永年中異邦ヨリ來リ京都ニモ  
寛文延宝ノ間ニ初テ栽シト云リ當國ニ種初  
シハ定テ天和貞享ノ頃ナルヘシ○此者残暑  
ノ節盛ニテ四人賞之時令不正之國故ニ或  
甜瓜ハ夏ノ土用ニラクレ西瓜又残暑散シ

テ熟ス年ニ賞翫ナシ又是ヲ甜瓜ニ比スレハ  
性又甚冷滑也脾胃虚冷ノ人必不可食香月  
啓益ハ性白虎湯同事ニ云リ○凡甜瓜ノ如ク  
俾滯セス上氣ヲ下シ目疾無妨○外ノ青皮ト  
内ノ赤キ肉ノ間ノ白キ所ヲ塩ニ淹テ食フ渋  
味也又魚膾交テ食○芥ノヤニノ着タルニ西  
瓜ノ實ヲ啗テ接付テ能脱

○西瓜懸高處收之不壞若當掃帚風則壞也  
東瓜亦然○西瓜蓄麥同食傷人及死

錦荔枝

苦瓜一名ツルレイシ。稀ニ種ヲ春核ヲ栽葉ノ形蒲萄及ヒ瓜ノ葉ニ似リ。架籬ニ蔓ヲ引ヘシ。此者著嶺野老ノ蔓ノ纏トハ異リ。真蔓直ニ架梢ニ上リ葉ノ際ヨリ細キ鬚ツル出テ間々籬ニ纏ヒ著也。夏黃花ヲ開キ種實ノ凡如瓜似荔枝菱形ニシテ長三寸余膏麁ク疣多シ熟シテ色純黃也。後皮除テ瓢滲濃紅色ナリ味耳美也。核扁ク西瓜ノ核ノ大サニテ縁ニ缺有テ茶色也。

蒲萄

倭名惠美○凡五六種有當園ニ有之者紫葡萄。線葡萄ノ兩種ノミ也。但線葡萄ヲ俗ニ白蒲萄ト云味劣レリ○往々村里ノ後苑ニ栽置毎春架ヲ作造テ蔓ヲ上ル葉ハ畧升麻ノ葉ニ似テ缺有夏ニ到リ種ヲナシテ白小花ヲ開キ暮秋ニ實ル最佳果トスヘシ能收ムレハ春ニ至リテモ不敗秋冬ノ交葡萄熟シ終リテ棚ヲ夕、ミ下ニ柴カ又芒ノ種ヲ敷テ蔓ヲ冬中、下ニ置テ雪ヲフセク也。



○又ハ深ト云色在此紫黑色ナリ葡萄ノ熟シタ  
ル色也

○益氣倍力強志利小便痘瘡不出食可也

### 覆盆子

和名伊知古○端山深山皆生。莖木四五尺。汁。綠  
莖氣色刺在枝モ小有二月下旬芽ヲ出シ葉  
未開時ニ五出ノ白花咲葉ハ醜醜ニ似リ五月  
上旬ニ實ノ丸中指ノ頭汁ニカタマリ熟テ黃  
色味ハ甚美也性又良○俗ニサカリ莓又

木莓ト云リ○覆盆子藥品トスルニハ不熟ノ  
時ニ採收テ用ユ

○貝原ニハ草莓ト云筑紫ニテ罐子莓ト云味耳  
峻補スヘシ春白花ヲ開キ葉ハ醜醜ニ似テ刺  
有實四月熟シ色赤シ

○考良陳云今國俗ニサカリ莓ト云ヘル者覆盆  
子也熟シテ黃色ナリ

### 莓

何方ニモ有種類多ク名目委ク辨ヘカクシ

前ニ云覆盆子ノ外ハ何レモ實ノ色皆赤シ味  
又劣レリ性モ不宣桑樹ニ實ノ凡者ヲ俗ニ  
桑莓ト云リ熟シテ色黒紫也性ハ不知  
蛇莓蔓ヲ引節々ニ根ヲ生ス小葉一處ニ三  
葉生黃花ヲ開キ實ノ色鮮紅也使毒腫痛  
採葉丸如大豆三粒空心服有效

姬瓜

間依儿蔓葉共ニ尋常瓜ニ同ク只小也其實ノ形  
如鷄卵圓微長尖サモ能似リ前ハ白ク後其色

如金味ハ形色ノ美ナルニ不知

○食物本草又救荒野譜金鷄蛋載  
蛋字續字彙曰徒歎切音淡俗呼鳥印為蛋  
○金鷄蛋其色如金其形似鷄卵也

蓮

水草

何郡ニモ池沼瀉ニ皆生蒲原郡ニ別シテ多シ  
四月下旬葉ヲ水上ニ生ス水ニ浮フ者在莖ヲ抽

出ルヲ立葉ト称シテ是ニ添テ花在葉園渡リハ  
九寸尺三四寸六月下旬莖ヲ抽テ花ヲ開ク淡  
紅也。白花稀ニ在又紅白ヲ交テ種レハ何レニモ  
多キ方ノ勢ヒニ壓レテ後ハ一色ト成亦花ノ  
遲速陽氣ノ前後ニヨリ甚不同也然シ是等  
何國モ同事也一年撰列大坂ニ俳徊セシ時五  
月三十日任吉ニ参詣侍リシニ社頭石ノ舞臺  
ノ池水ニ紅白ノ蓮花今ヲ盛ニ最清ケニ咲出夕  
リ飯ルサニ天王寺ニ詣テケルニ爰ナル舞臺  
ノ蓮池花氣也未嘗思又生玉社ノ傍辨天池

蓮花ハ白汁ナカニ紺ニ綻ヒ初ルト視ヘタリ其間  
不遠シテ大ニ異也况陰陽愛氣當國ヲヤ○花  
ノ涼ク爽カナル事スヘキ者ナシ。何サマ佛メキ  
タルニヤ蓮花之君子者也ト愛シタリ世人ト  
格別ナル瀛溪先生也

○蓮ハ一物ノ内用ル處多キ者凡草木中第一トスヘシ○蓮肉藕ト云○内之青芽藕ト云○蓮  
花蓮莖碗シベ也○藕蓮根也藕節ヲ用ユ○荷葉蓮鼻蒂也  
○蓮房實ノハハリノ房也蜂房ニ似タリ。故ニハ千スト云。  
ハスハ略語也

○諸家本草蓮肉性<sub>レ</sub>好甚譽補心脾清心安神補中強志補虛益損○嫩苗性平石蓮性温苗至秋黑而沉水為石蓮子

○居家必用十一卷水芝湯方有蓮肉極炒燥一升粉草一兩微炒右為細末每二夕入鹽少許沸湯點服此湯夜坐過饑氣乏則飲一盞大能補虛助氣日本而耳草蓮肉二十分一可加良方也

○蓮根ヲ煮ニ鐵器ヲ忌ム酢ヲ少加ヘテ煮ハ色黑ク不變○生藕ヲツキ碎キ汁ヲ取り水飛シ陰乾ニシ饅餅トス

蓮譜唐蓮植様詳也今在上方ヨリ種子將來シ間種凡○天竺以此花為花中第一○天竺蓮ト稱スルモノ花ノ形小甚美也

萍蓬草

本朝令骨蓬○江清池沼瀉皆生シ最多キ草也草形芋ノ葉ニ似テ挾ク小ニ色淡綠先圓シ四月ノ下旬頃ヨリ莖ヲ抽テ玉出ノ黃花ヲ開ク只一莖一花也夏ノ間盛リニ秋ノ末迄殘花在最可堪賞玩ムヘナルカナ古今集ニモ秘藏ノ事ナルニヤ○白花ノ者甚希也蒲原郡村山



根アラハル苜蓿菜ハ根アラハレス右二首ノ歌  
ニ叶ヒ苜蓿ヲアサトスベシ苜蓿菜ヲアサト訓  
スルハ可<sup>ナレ</sup>非ト

○詩經閨雎詩詠苜蓿菜ヲアサト訓ス

睡蓮

池沼皆生三月下旬水上ニ苗出葉ハ苜蓿菜ニ似  
四月下旬ハ重白花ヲ開秋近咲ツク花葉共  
ニ水上ニ浮ヒテ不立上其花晝ハ水面ニ浮ヒ  
未ノ時ツホミテ水中ニ隠ル故ニ名目最奇

ナル者也蒲原郡求草ノ水塘<sup>イナ</sup>ナトニモアリ俚俗  
トシビヤウスト云リ

○酉陽雜俎及本草萍蓬草下唐段公路北戸録  
引○白花數重蓮ニ似テ小也其葉如苜蓿其花  
夜ハツホミテ水中ニカクル晝ハ又水面ニ浮フ故  
睡蓮ト云

蓴

俗ニ蓴菜ト云○倭名奴奈和○莖長ク繩ノ如  
貝原ハ沼繩ト云ル意カト云

○何方ノ沼池瀉大抵生ス葉芥菜睡蓮似テ圓ク  
略長ク缺ナシ葉ノ真中ニ莖付テ蓮ノ浮葉ノ  
如シ俗ニ狀ノ似タレハトテ俗ニ小判草ト云リ  
仍蓴菜ト尋テハ下衆ハ不知處モ有又俗于  
年ヲ歷サル池水ニハ不生ト云リ今見處不是  
此草ノ莖索ニ五月ヨリ八月頃迄冰力水晶ノ  
如ク見ユル者生是ヲ賞玩シ羹トシ或醋未  
將胃ニテ食軟ニテ甜ノ淡味也他月ハ硬ク味  
苦シ又塩淹テ久貯遠キニ寄ス○性寒滑  
也脾胃虛冷之人不可食

芡實

一名菱又菱○何方ノ沼池皆有別蒲原郡ノ  
瀉皆生シテ夥シ三四月ノ交ニ苗ヲ生葉ハ車  
如ク内外ニ重ニ旋リ一重ノ葉ノ邊ハ鋸齒  
深ク缺入水面ニ浮テ立上ラヌ夏ニ至リ其葉  
中ニ少シ莖ヲ抽テ白花ヲ開ク實ノ形四角  
三角ニ角在八月熟ス果トシ生ニテモ蒸テ  
モ食性ハ不宜新瀉港へ近邊瀉ヨリ拵出  
ス事甚多シ○穀ヲアツメ焼テ香爐ノ灰ト  
ス能火ヲ捫クモツ

○合璧事類二古人是ヲ以テ飢饉ヲ救シ事ヲ多ク引リ

浮蒿<sup>ナキ</sup>

俗ニ水葵又澤桔梗ト云水田江溝等昏生大ナル者ト小ナリト二種有共葉ノ色濃青ニ形葵トモ云ヘシ花ノ色深紫ニテ桔梗ノ如ク夏秋ニ咲又白花之者在頤城郡直江ニ近キ處荒川ニ有三島郡川崎村ノ江川ニ在淡白也何レニモ稀也○六七月採テ湯ニ淖<sup>マハラケサラン</sup>晒乾<sup>レ</sup>再泡鹽<sup>ニ</sup>

炒<sup>テ</sup>拌<sup>セ</sup>食<sup>フ</sup>或醬醃<sup>ニ</sup>拌食<sup>ス</sup>生食<sup>モ</sup>亦可也  
○三才圖繪草木第十卷ニ載タリ

ヲモタカ

江川木田ニ生ス葉能慈姑ニ似テ小也五六月三辨ノ單白花ヲ開ク又採ハ母ニ着テ生慈姑ノ如ク根ヨリ蔓ヲ引テハ不生不食料○近世上方ヨリ千葉十九種ヲ傳ヘテ賞ス○アキナシハ形小也本綱二十八卷水草ニ睡菜在是乎

菰



芟草。蔣草。倭名古毛。○瀉池沼皆生。シ民用  
多シ俗ニ真薦ト云。又賤稱ニカツホト云カ  
サト云リ。七月刈テ引来リシ。作物或ハ薪等  
万ノ笠覆トシテ雨ヲフセク故ニカサト名付  
シニヤ。三月中旬之頃苗ヲ生シ其生長スル事  
最速也。

顯註密勣ニ花カツミトハコモノ事也ト云リ  
○花カツミ。マコモ古歌ニモ詠セリ。○マコモハ  
端午ノ粽ヲ包ム中華ニモ菰葉ニ千マキ  
包ム。○菰薦ヲ織中元ニ靈棚ニ敷。墓所

ヲ飾ル是モ亦國風流也。○菰ノ根料理シ食好  
○菰ノ結實者。日本ニ有事未聞。○艾草唐音ナリ  
ト云ル者東京交趾ニ有之葉ノ長キ事二三間  
廣二三寸。實ヲ安達子ト云。大姆指ノ大サホト  
在蜜煎ニス

○本草菰米一名雕胡時珍曰菰本作苽芟草  
也。○鄭樵通志曰彫蓬即米芟是沙菰米ナルハ日本無之良陳云  
可作飯食黍蓬即芟之是今日本有之不結實者不結實  
者惟堪作薦故謂之薦。○典籍使覽殿類也  
○鳥鬱ニモ菰春之末ニ生。白茅如筍其水者壁

之内ニ有黒灰如墨者謂之烏鬱人亦食之  
其根亦如蘆根而相結而生○烏鬱用爲婦  
人黛甚良無之時用莖根燒灰亦佳又和油塗  
軟癩痕禿者能生毛髮

海草類

雪苔菜

苔菜總號也浦洋岩ノ在磯ニ皆生巖ニ雪  
ノ降屯リシ處ニ潮ノ打拭リモ个ハ無片時  
頃テ目ノ前ニ苔菜トナル最奇也○頭城郡

采山ノ山足笠島村ノ産ヲ國中ノ名物トス澳ノ  
岩ニ生スル者沖ノ岩苔菜ト稱シテ沙氣ナク  
美也二三尺方ニ灑上テ最氣色好遠キニ寄  
也貴所へ進ルニモ宜シ○三島郡野積浦同  
郡間瀬濱ニテ采者味美也火ニ炙リ乾シテ  
羹トシ吸物ニ點シ麩類ノ盛飾リトシ或酢  
和物ノ中ニ入テ香味善○性甚寒冷脾胃虛  
冷人不可食

近世領主ヨリ將軍へ献上

陟登

浦洋ノ渚ノ潮ノ淺瀬ニ有。冬ノ末ヨリ生シ  
二月ノ中旬頃迄柔軟ニテ味佳色濃碧也  
二種有石蓴ニ似タル者好。圓ク細キヲ細階  
釐又條アラサト云中ノ空ニ沙入テ難食下  
呂トス。○湯煮シテ羹トス氣色ヨシ佳味也性  
甚寒冷瀉痢ス脾胃虛冷人必不可食。浦人  
ハ常ニ食ナレテ多食スレトモ無妨

### 蔓藻

漢名未知ツルルモハ俗稱也磯辺海水之底生  
長寸二三尺奔箸ヨリ微小也中空ニシテ色

黒略青シ三島郡山田濱寺泊浦ニ別而多有  
其外浦々間在六月採リ乾テ貯置煮テ食  
灸テ食ノ香味佳遠キニ送ル當國ノ外ニ産  
ヲ不聞。○性雖不辨誠處神馬藻ヨリ軟也

### 裙帶菜

本草石蓴。○倭名抄ニ海藻。○俗ニ和布云。  
○三島郡野積浦同間瀬等ニ有。二月生柔  
軟ナルヲ搗采者色黒青シ乾テ用ユ香氣好味  
美也。鹽ニ藏メ置久貯テモ味ニ佳。又生ナル

者香氣ナク味甚劣レリ只乾テ佳味也○岩  
ニ生シク根ノ莖ヲ俗ニメカフト云色淡黄  
也柔ニテ齒モロク淡味也又其根ノ傍ニ付テ  
形木耳ノ如ク成者ヲメヒト云淡味也○  
性寒味甘虫積腹痛之人不可食○生薑  
酢和食無腹痛

心太

石花菜瑠枝○本朝式大凝菜○凝海藻○  
和名古留毛波○俗云心太○浦々磯近キ

海水二三尺下ナル岩ニ生ス長サ一二寸縮テ  
色赤ク乱レタル糸ノ如シ。五月来夏月波風烈  
シク荒ル日ニ打寄レテ来ル事有。又四月ノ  
内ニ株ハ宿根ニテ色微黒シ。夏ノ土用ニ到リテ  
取者ヲ佳トス。淇ニ浸シ日ニ晒シ夜モ又曝白  
成タルヲ水煮ニシ。凝凍タル者ヲ二寸方汁ニ  
長サ八九寸ナル箱ノ一方ニ一分余方ナル目ノ  
網ヲ用テ張其力中へ止古呂低牟ヲ押入レ  
突出也ハ麩條ノ如ク細ク成テ氣色吉未  
醬ヲ炙リテ汁トシ或豆油ニテ毛番椒蜀

椒苡子姜之類嗜ノ辛味ヲ加テ食甚冷味暑  
氣勞ラ忘ル汁也

○閩書ニ名花菜ヲ云心太也

○貝原ニ云心太コ、ロハコ、ル也フトノ及ハホ也木  
トモト通スコ、ルモ也庭訓ニ西山ノ心太ト云シ  
ハ昔嵯峨邊ニ是ヲ製シテ賣シク名物ナ  
リシニヤ

○洛東紀ノ納涼ハ每六月九日頃ヨリシテ三十日  
迄ノ交也處々ノ茶屋寄集リ所セク賑フ  
也一年東洞院弥吉、出店無止事御ニカタ

涼ニマシマシ、店ニ在シ。止古呂低年ヲ見給ヒテ。  
少シク修めん法を、あつたるおよびうかゝアワ  
ハシケレハ、御一方トリアヘス、たゞ、らそとくけそ  
かゝも川ろろろト真セサセ給ヒケルトカヤ是ヨ  
リ弥吉ガ心太世ニ重クトリハヤサシテ幸ヲ  
得タリ此ヲ以テ思ニ阜キ鄙ヨリ出テ花洛  
ノ名物ト称セラレ山家ニ生シ原野海邊、産  
ナトノ様ニ成行事モ何レカ端有ノ事ナレシ  
器物食物人物共ニ又同シ貝原西山ノ心太ノ事  
云シ宜ナリ

性甚寒冷最難消化傷ラシテ及難治事間  
多シ病人虛人容易ニ不可食

### 伊胡

浦洋磯邊ノ海水中ノ岩ニ生シ石花菜之同類也  
心太ヨリ略長ク大ク色紫ニ微黒ク縮ミタリ  
夏未晝夜曝シ自成タル者煉テ凝煉タラ切  
テ姜味曾山椒末醬ノ類ニテ食又日乾テ味  
噌ニ藏テ食佳味也○一名麻加里。性心太  
ヨリハ微柔軟也

### 海蘊

水雲倭名抄○和名毛豆久○俗海雲磯渚ノ  
潮ノ中ニ有藻草ノ花也二種有長三四寸大  
中鬚ノ如シ花海蘊夏ノ土用前暫時間盛  
也姜酢ニテ酒ノサカナトシ吸物ニ加ヘ膾ニ  
和テ何レモ佳味也塩ニ淹テ好耐久用時  
水ニ漬レハ速ニ塩出ル又岩海蘊七月生  
形味モ劣リ塩ニ淹テモ不宜  
本草時珍云縕亂絲也其葉似之故名正月  
取嫩柔良○越後國正月未生夏盛間日

数少短

○食物本草曰苔菜生海中浮波面其形縷  
縷線如塩酢拌食味清鮮也

鹿尾菜

六味菜○和名比須木毛○渚近海中生石上  
長二三寸如鼠尾色蒼黑煮レハ全ク黒ク縮  
味耳似海帶脆ク美也三島郡寺泊浦ニ微生  
采更甚希也又外浦洋ニ採用ル處ヲ未聞  
伊勢物語ニ業平ノ歌ニあもいあもいむ

ウツク宿小補志多んひりしきとあふは  
袖を——たけり

水松<sup>ニ</sup><sub>ル</sub>

和名美流○三島郡野積浦同間瀬浦有磯  
迫キ波ノ下岩ニ生ス長六七寸太箸汁枝叔多  
茂リ鼠ノ尾ニ略似テ無葉色深碧也咬ハム  
クムクスル生ニテ毛塩ニ漬タル毛清キ水ニテ  
數返接洗テ甚脆ク淡味香佳醋未醬ニテ  
食モシクハ湯煮ナトスレハ却硬不可食又六

七月ノ頃ニ採テ佳常ニ雖在之宿根不宣  
○和名抄云水松狀如松而無葉又曰海松○本  
細陶弘景曰狀如松采而可食○頌曰生海水中

神馬草

莫鳴菜本朝神馬藻漢語俗云穗俵海藻○浦  
濱下民キハサト云神馬草訛也○此藻元采ハ  
能列海ノ産ニテ當國ノ者ニ非スト云リ。寒中  
波風ノ荒マサル日浦浦ノ渚へ打寄ラレテ来  
ル也他國ノ産ナレ共歲毎ニ夥シク拾采リ

用ル故ニ書載侍ル○此者ノ形狀莖蔓細扁ク  
長三五尺大許ニテ節節有小極ノ上ニ尖レ  
ル細葉在其間ニ結フ小圓子燃漬セハ有音  
葉ノ色青乾ケハ微黒シ○正月蓬萊盤飾  
トス○湯煮シテ色青シ羹トシ膾ニ交酢物ニ  
用ユ又味噌ニ藏テ食何レモ香氣好淡味最  
賞スヘシ海草中ノ上品ナリ○性微冷無毒  
俗疝氣ヲ治スト云リ未試

- 萬葉集第七第十卷二十ノリソ讀リ
- 日本紀允恭帝紀二十ノリソト名ツケシ事



見ヘタリ倭俗又神馬藻ト云。和名ヲナノリ  
ソト云故ニ神馬ニハノル事ナカレト云義ヲ以  
神馬草カケリ

○下学集云神功皇后之攻異國時船中無馬秣  
取海中之藻飼馬故云神馬草也貝原之此說  
未見出處

○本草集解ニ云ル處ナノリソ能合リ

○又本草ニ反スト云

### 海索麩

浦洋海水中。岩ニ生ス長五七寸汁狀索麩ニ  
似リ色淺線也。滑ラカニテ取カタク灰ニ和シテ  
採乾テ貯フ用時ニ盛漆器潮ニテ可洗潮ノ  
ナキ處ニテハ水ニ塩ヲ加ヘテ洗テ吉。又盛磁  
器爛然湯煮シ熬酒或ハ醋未醬テ食味甚  
耳。○性冷滑病人不可食。○三嶋郡野積  
浦間瀬濱ニ在其外間有

### 海麥

浦々海中ノ岩ニ生索麩苔ヨリ短細色淡紅黃也。微イゴニ似テ不縮海索麩之如クニ用味劣レリ希ニ有

### 海人草

鷓鴣菜○海中ノ岩ニ生ス狀水松ニ似テ長二三寸有歧無葉色黃青ク微汁リ帶黯○初生ノ小兒三日ノ中先用海人草耳草ニ味或加包帛湯ニ浸令吃之呼曰甜物此方之不知權輿大抵通俗必用之藥也兒吞之

吐涎沫云胎毒然此方ヲ用事當國ニテハ異也○楊梅蒼君ノ服藥ニ用ル有方

○閩書曰生海石上散碎色微黑小兒腹中有蟲病少食能愈○耳草ト同煎用ユレハ小兒腹中ノ蟲ヲ殺ス

### 賀多乃里

頸城郡ノ濱洋ニ三島郡ノ浦々般石船郡海府皆往々有之海水中岩生形狀略石蓴ニ似テ膚昆布ノ如ク色紅黃ニ微淡黯ヲ帶タリ。春ノ

未ヨリ夏ノ間ニ采○松カタノリ細先尖リ  
何サマ松ノ葉ニ似氣色好○經ノ紐ト云ハ  
長サ五六寸七八寸幅三四分色淡紅ク黄ニ  
又薄黒キ在此者數品ノ中ニ軟ニ氣色能  
○亦春早ク磯ノ岩ニ生シテ小ニ色黒キ者  
ヲ浦人櫻苔ト云名ノミニシテ甚硬ク煮テ  
ハ難食炙テ食○カタノリ湯煮シ酢味曾ニ  
テ食哉ニ盛合鳥貝類ノ肉ニ和氣味上品也  
厨下用トス不常之菜○性冷ニテ堅剛難消  
化虛人病人不可食

### 海髮

小凝菜○和名以木須○磐船郡海府洋之海水  
中ノ岩ニ生形大抵石花菜似リ浦ノ俗イギリ  
スト云食様モ又石花菜ニ相同シ  
○倭名抄ニ引食經云海髮鹹小○漢語抄謂之  
小凝菜以石花謂大凝菜者最當矣

### 加津久以

浦濱ノ波打際ノ岩ニ生シ秋ヨリ冬迄有之形  
神馬草ニ似リ飢饉ニ采テ食フ山野陸ニ有所

糧種ニ盡テ最悲キ事也

天豆津

同處ニ生葉ハ柳ニ似リ冬ヨリ春二月迄有。  
米ニ交テ食亦米ノ粉ニ和シ燒餅トシテ食飢  
饑ノ料也乾テ貯夏迄置テモ味ニ不變

