

和漢二才圖會卷第八十六之七月錄

果部

說文云木上曰果漢同和名右乃美地上曰蔬和名久佐

漢書注有核曰菓無核曰蔬又云木實曰菓草實曰蔬凡

乾則可脯豐儉可以濟時疾苦可以備藥輔助粒食以

養民生

五果者以五味五色應五臟李杏桃栗棗是矣古書曰

欲知五穀之收否但看五果之盛衰李主小杏棗木桃

主小栗稻粟木

本草綱目集草木之實號為果蔬者為果部分為木類曰

五果曰山果曰夷果曰味果曰蔬曰水蔬

種果法

同接木

五果 卷八十六之三 目錄

張約種果法

春分和氣盡接不得夏至陰氣盛種
不得立春正月中旬宜接木樨櫻桃黃薔薇正月下旬
宜接桃梅杏李半枝紅鴈梅梨棗栗柿楊柳紫薔薇二
月下旬可接橙橘已上種接於十二月間沃以糞穰不
春花果自然結實立秋後可接林檎川海棠寒毬黃海
棠已上接法並要接時將頭與木身皮對皮骨對骨用
麻皮札縛緊繫上用箬葉寬覆之如萌出稍長即取去
箬葉無有不茂也

古今醫統云此種果宜望前月上旬日種則多子凡種果須
候肉爛核和種也否則不類其種
果樹凡經數次接者則果大而核小但其核不可種
鑿果樹納鍾乳粉少許則果多且美也樹老亦以鍾乳
末泥於根上揭去皮抹之復茂盛
凡果樹生蟲者其虫孔用杉木作釘釘之即絕又法元且
雞鳴時以火把燃照果樹上下則不生蟲

酉陽雜俎云用生人髮挂果樹鳥鳥不敢食其實

凡花欲令蒼速開者用花枝倒懸於井中但可使水不浪
又花樹用馬糞浸水澆之則速開

凡花果俱忌麝香衣香諸香之氣宜栽蒜韭可以避之有
觸香則淹溺急用雄黃和艾葉於上風燒之即解

凡贈花於遠思葉實籠中藉覆上下使花不動搖亦以
禦日氣又以蠟封花蒂可數日不落

果樹茂盛不結實者元日五更或除夜以斧斫之即結實
一云辰日將斧砍果樹結子不落

△按除夜一人在樹上一人在其下謂曰汝宜結子乎否
今當斫棄也樹上人答曰諾自今以後宜結子也果翌

年多有子蓋雖俗傳和漢趣相似矣
諸木平然將枯者急宜灸地上三寸向陽處多活

收貯果

和

五

卷五十六之三

目錄二

古今... 諸般青果收貯法淨罈中十二月下臘水... 些小銅青末密封久留青色不變凡有青梅枇杷林檎... 葡萄小棗橄欖菱芡橙瓜李奈之類皆收如此... 又用生大竹鑿一孔以鮮果投入不可傷破皮以禾塞孔... 泥封之久留不壞桃李杏皆然

卷之八十六

五果類

李 <small>すき</small>	杏 <small>あんす</small>	梅 <small>むい</small>
巴且杏 <small>あめんそ</small>	桐梅 <small>らんごう</small>	烏梅 <small>くわい</small>
西王母桃 <small>さいおうぼたう</small>	阿面桃 <small>あめんたう</small>	桃 <small>たう</small>
		金絲桃 <small>きんせんたう</small>
		桃仁 <small>たうじん</small>

卷之八十七

山果類

梨 <small>り</small>	栗 <small>り</small>	棗 <small>さう</small>
海棠梨 <small>たいかうり</small>	搗栗 <small>かちくり</small>	
木瓜 <small>ぼけり</small>	鹿梨 <small>かしのり</small>	
榎廬 <small>えんろ</small>	櫻 <small>おう</small>	棠梨 <small>たいかうり</small>
	榘 <small>か</small>	絲垂櫻 <small>しすいおう</small>
	檀子 <small>たんし</small>	文冠花 <small>ぶんくわんか</small>
	榘栳 <small>えんろう</small>	山檀子 <small>さんたんし</small>

菴羅果

枳

烘枳 白枳
烏枳 枳蒂

石榴

石榴皮

包橘

橙

橘

佛手柑

楊梅

山嬰桃

毗梨勒

鉤栗

榲

榲

柰

枳

枳漆

橘

乳柑

柚

柚未醬
柚肺

金柑

楊梅皮

樹皮

銀杏

榛

椎子

枹

榲

林檎

君遷子

青皮

陳皮

柑子

檳榔

さんす

枇杷

櫻桃

胡桃

楮木

椴

柞

庭梅

本草綱目卷之七 目録三

本草綱目卷之七 目錄

和漢三才圖會卷第八十六

五果類

攝陽

城醫法橋寺島良安

尚順編



李

里音

嘉慶子

居陵迦 楚書

和名須毛个

交李

和名左毛个

唐音

本草綱目云其樹大者高丈許耐久綠葉白花其種近百
其子大者如杯如卵小者如彈如櫻其色有青綠紫木黃
赤縹綺胭脂青皮紫灰之殊其形亦有數品諸李早則來
李御李四月熟遲則晚李冬李十月十一月熟○李春李
冬花春實也○御黃李形大而肉厚核小甘香而美也

本草綱目卷之七 目錄

均亭李紫而肥六味甘如蜜○擘李熟則自裂○饒李日
粘如饒皆李之嘉美者也今人用膠糖藏蜜煎為果或亦
色黃時摘之以鹽按去汁合鹽酒萎去核復晒乾薦酒作
飴皆佳

氣味甜酸 曝食去痼熱調中肝病宜食之 苦滿者不可食不沉水者
有毒 服木人忌之 相傳云與沙糖合食則殺人

△按李形似桃而味帶酸故稱酸桃生青熟正赤而甘又
有純白者皆肌濃美關東多有之 古今醫統云李宜
稀凡桃樹接李枝則桃紅而甘李樹接桃枝則為桃李



杏 音

甜梅 和名加良毛々俗云阿矣須杏何梗切音然今呼如美音

本綱云杏葉圓而有尖二月開紅花亦有千葉者不結實
甘而有沙者為沙杏黃而帶酢者為梅杏青而帶黃者為
奈杏大如梨黃如橘者為金杏

杏實 酸熱有毒 食動宿病產婦最忌之

杏仁 甘苦溫冷 降也陰也入肺經其用有二潤肺也消

食積也散滯氣也除風熱咳嗽治大便秘

杏仁 氣治 桃仁 氣治 便難脉浮者屬氣用杏仁陳皮脉沉者

屬血用桃仁陳皮凡雙仁者不可用殺入 惡黃根黃

三才圖會云杏東方歲星之精接梅者味酸接桃者味甘

畫譜云杏根生最淺以大石壓根則花盛果結宜近人家
者盛也

△按杏山林及家園皆有之信州最多而出杏仁馭他邦
凡桃仁扁長有皺梅仁圓而尖杏仁大於梅仁而圓微
皺三物宜辨之

衣經內六日

本草綱目卷之五 木部 梅



梅

枝音
鳥梅
白梅
今名字女
布須倍女
年女保之

本綱云梅乃杏類其樹葉皆畧似杏而葉有長尖先衆木而花其實酸曝乾爲脯入羹臠羹中又含之可以香口子赤者材堅子白者材脆

江梅倭云野梅其花單葉小白野生者不經栽接花小而香子小而硬
綠萼梅枝附皆綠也
重葉梅花葉重疊結實多雙
消梅實圓鬆脆多液無滓惟可生噉不入煎造
紅梅花色如杏
鴛鴦梅即多葉紅梅也
杏梅粉云體花色淡

紅實扁而味全似杏
鶴頂梅剛峯花少香子甚大
三才圖會云梅有四貴貴稀不貴繁貴老不貴嫩貴瘦不貴肥貴冷不貴開

梅實酸多食損齒服藥精食梅齒齟者嚼胡桃肉解之

烏梅酸溫脾肺二經血分藥也能收肺氣治燥嗽肺欲收急食酸以收之是也治傷寒煩熱止渴去痰治疔瘡

除冷熱痢治虛勞骨蒸消酒毒止反胃噎膈

造法取半黃梅藍成於突上烟薰之爲烏梅和藥點痣蝕惡肉刺在肉中者嚼傳之

白梅若以霜顯梅即出乳癰腫毒并爛貼之佳也

造法取大青梅以鹽汁漬之日即出乳癰腫毒并爛貼之佳也

△按烏梅出於借後三原者良山城之產次之
白梅俗云梅脯也豐後之產肥大肉厚味美用其肉卷藥治

燒末入咽喉及牙齒藥又用生梅百箇黑沙糖半斤煮爲膏治人喘息切

鶴林玉露云古者謂實與花不言花美香至宋朝則詩文詠之但古梅花不如于後世乎天地氣變易昔有今無之類亦多

本草綱目卷之五

五果

卷之五

三

古今醫統云梅且多栽池邊溪邊壠頭墻角有水坑處則
多實梅樹接桃則脆若椽樹上接梅則花開如墨名黑
移大梅樹去其枝梢大其根盤沃以溝泥無不活者
梅花初放時收之陰乾治小兒痘疹不出不起者泡湯
與之速出速起

△按本朝古者稱花者梅也中古以來唯稱花者櫻也
續日本紀云聖武帝天平十年七月指殿前梅樹勅諸
才子曰朕去春欲翫此樹而未及賞翫宜各詠此梅樹
文人三十人皆賦春意有詩
百濟王仁謂梅稱此花也菅神母愛梅遺飛梅之名從
晉起居言有好花木之稱因橘直幹之歌有鶯宿梅之
號魏西行之歌有求來願之梅如此類不可枚舉
難波梅 千葉有香 淺香山 小花淡白 一入梅 大花淡
其可 花香實梅 仲翻實亦形美 鞍馬梅 大花雪白 八
殿山白 色有香 見歸梅 其葩大 結子 身延梅 大

花單葉白 故名星降 冬梅 熟花如常實秋 甲州梅
木其子最 消梅是也 鶯宿梅 香中花白 八重有赤點
於今有 殘株 細川梅 大花白 單葉 金梅 中花白 結子
玉井梅 大花白 單葉 如帶 飛鳥川 中花白 結子
中妻梅 全紅 白 扁分 如源 平紅 桃 花布梅 紅大 點
九其子 江南梅 似大 杏花 如 卵 形 豐後梅 紅大 點
子最大 此所謂 杏 大梅 其花如 豐後梅 越中梅 帶
千葉實 楊貴妃 蒼花 形如 越中梅 求來願 豐後梅
藤梅 花如 越中梅 鎗梅 紅中 花白 帶淡
關東紅梅 始終 色正 紅 鎗梅 紅中 花白 帶淡
大花深 赤帶 微 香紅梅 小 花紅 在 誓願寺 鎮守 深赤實
紫美 葉亦 麗 未開 紅大 花如 軒端 梅 中 花深 赤如 紫
緣而 其 濃 與乃 紅梅 大 花如 軒端 梅 中 花深 赤如 紫
帶微 紅 十 葉 與乃 紅梅 大 花如 軒端 梅 中 花深 赤如 紫
鹿尾 中 花紅 十 葉 與乃 紅梅 大 花如 軒端 梅 中 花深 赤如 紫
九在 洛陽 甚 繁 似 鹿尾 亦 重 軒端 梅 中 花深 赤如 紫
和泉 式部 之 墓 傍 單葉 冬 至 梅 中 花深 赤如 紫
八重 冬 至 梅 中 花深 赤如 紫

梅中花淺紅... 櫻梅

其花下垂如櫻... 源氏紅梅

此外數品不勝計... 江戶龜井戶有名木梅枝着地處生根蕃方六丈余



巴且杏

八擔杏 忽鹿麻 阿女牟止字

本綱云巴且杏出回回國今關西諸土亦有樹如杏而葉小實亦尖小而肉薄其核如梅核殼薄而仁甘美點茶食之味如榛子

△按巴且者國名叭哇國之屬而近于咬啣吧今多出者咬啣吧波斯之產而阿蘭陀將來之今有俗謂阿女牟止字者乃桃之類出於西王母桃之下此與巴且杏大異



棚梅

棚音閉 乃是榆樹

本綱棚梅相傳吳武抗梅枝挿於棚樹誓曰吾道若成花開果結後果如其言棚木梅實杏形桃核每歲采而蜜煎以獻之



桃

桃 和名毛々 早桃 左毛々 李桃

本綱桃品類... 易於栽種且早結實五年宜以刀蠶其

和名都波木桃 俗云豆波以此

皮出其脂液 多延數年其花有紅紫白千葉二色之殊
其實有紅桃緋桃碧桃繡桃白桃烏桃金桃銀桃皆以色
名者也有綿桃油桃御桃方桃匾桃偏核桃皆以形名者
也有五月早桃十月冬桃秋桃霜桃皆以時名者也

梅樹接桃則脆柳樹接桃則為金桃李樹接桃則為李
桃李桃實深赤色而光 潤俗云豆波以毛

桃肉辛酸甘 多食令人膨脹及生癰瘡有損無益

桃仁苦甘 味厚沉而降陰中之陽手足厥陰血分藥也
其功有四治熱入血室也 泄腹中帶血也 除皮膚
血熱燥痒也 行皮膚凝聚之血也 故通月水通潤

大便消心下堅硬香附子

桃泉若微溫 一名桃奴桃泉此是桃實着樹不能成實
如泉首藥木之狀經冬不落者正月米之入藥中實者
良殺百鬼精物治鬼瘵寒熱為末滴水丸之朱砂為衣

治吐血諸藥不效者燒存性研末

桃花苦平 殺惡鬼利大小便治回飽桃花冬武仁研末白
上粉刺如米粉者桃花丹砂各三兩為末每服一錢空
便當出黑汁勿用千葉者令人鼻衄不止

桃乃西方之木五行之精仙木也故能厭伏邪氣制百鬼
今人門上用桃符以此又釘於地上以鎮家宅謂之桃

板詳慎云 羿死於桃楸楸情故鬼畏桃東南枝

古今醫統云桃實太繁則多墜以刀橫斫其餘數下乃止

神日令人嗜桃樹下則結實牢不墜凡果皆然矣女子
豔粧種之他日花艷色而桃離核凡八九月桃熟時將

角頭寬深作坑先將濕牛糞內坑中上加土取好核淨
洗尖頭向下厚土蓋尺許春深生芽和泥移栽肥土接

杏李尤妙
收貯法用麩連煮粥入鹽少許候冷傾入新缸以桃夫

熟者內中寄缸口至冬如新

△按或書曰伊井諾尊於桃子三箇擊火務女惡卒皆去
依粉桃樹名曰稜威神富命又有日本紀以桃逐鬼事
和漢事實相同

凡桃實頭微尖曲者肉核不離而味甘美在樹亦耐久
也頭不尖者能離核而味帶酸不美在樹亦不久
桃仁山城伏見之產良備前岡山及紀州之產次之備
後亦次之



西王母桃

冬桃
崑崙桃
仙人桃

木細西王母桃形如苦棗表裏微赤得霜始熟
△按今名西王母桃者其樹葉實皆與桃無異但桃生不

三年者無花此桃種子生翌年開花淡紅色千葉而多
結子大抵千葉者不結子此一異也

漢書云武帝時一足青鳥來帝前止東方朔曰當來西王
母隱身而王母來奉桃實二十七枚是三千一實上東果
隱屏風後者三盜食之耳

此桃冬熟以異常好事者誇為西王母之桃乎



阿面桃

用色且杏名
阿女年止字
今人以此桃
為同名者不
知其據也

△按阿面桃樹高不過四五尺嫩葉亦厚深綠色花小
單葉粘枝繁重開淡紅色三月花落生葉其實百千樹
生時而去其繁者一象纜有四五顆則甚大冬熟肉軟

而甘能離核其核真紅色種之易生翌年高尺餘而開
花未見其大不蓋此與西主母桃一類二種也

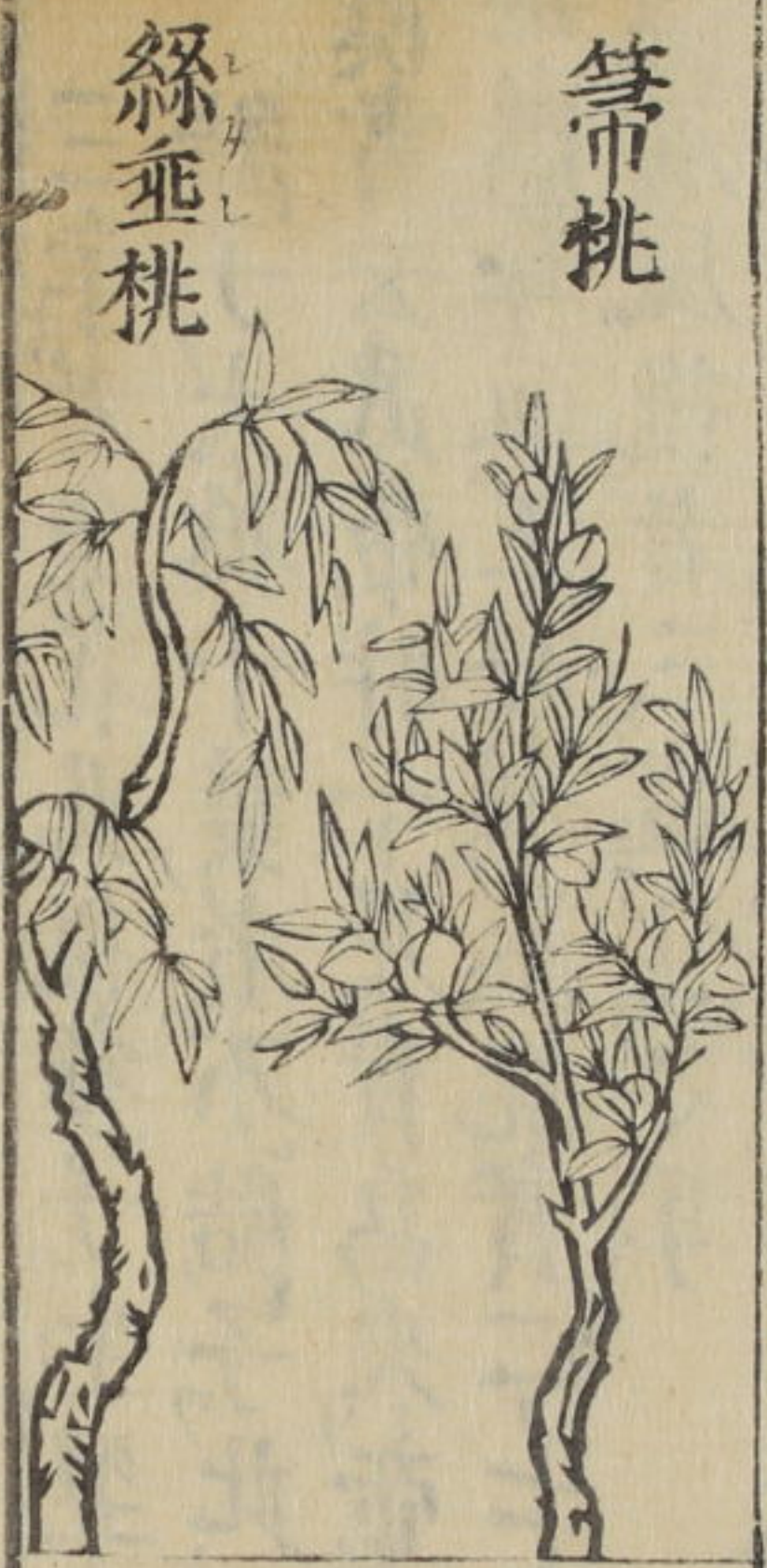


金絲桃

スーイコウ

木本花詩譜云金絲桃花如桃而心有黃鬚鋪散於外若
金絲然亦以根下剪開分種

帚桃



帚桃

スウキトウ

波々木毛々

絲垂桃

△按帚桃葉細長而木枝葉狀似帚草故俗以為名三月
開花千葉紅白相襖其桃味甘美近頃出於賀州
一種有絲垂桃其枝下垂桃亦柄柄出於播州其花白單
葉或有淡紅帶紫千葉者



杓子

栗

本字 栗

篤迦 和名久利

栗 和名以加
栗 和名以加
栗 和名以加
栗 和名以加

リツ

本綱栗可種成不可移我高二三丈葉極類櫟四月開花
青黃色長條似胡桃花其實苞生多刺如蠟毛每枝不下
四五箇苞有青黃赤三色將熟則錐折子出中子或單或
雙或三或四其殼生黃熟紫殼內有膜裹仁九月霜降
熟其苞自裂而子墜者乃可久藏苞未裂者易腐也其花

作條丈如絳頭長四五寸可以點燈
栗外刺包者名毛毬 栗內薄皮赤色者名栗荻日濕

極栗大散 山栗栗之稱 錐栗山栗之圓 芋栗栗之

圓小如橡子者詩曰樹之華栗是也 茅栗栗之小如指頭者一名栲栗

栗實鹹溫 作粉食勝於菱交但飼孩兒令齒不生小兒

不可多食生則難化熟則滯氣生蟲但日中曝乾者下

氣補益

△梅栗花五月梅雨中落故俗書墮栗花為梅雨之訓凡
栗花長而其子團如豆花短而子長不因於物花形也
丹波船井郡和知之產甚大俗云父所謂板栗是乎上
野下野越後及紀列熊野山中有山栗小扁一歲再三
結子其樹不大木所謂茅栗是乎
丸栗材埋土不朽也勝於楠模之輩然木不甚大不堪

為板唯為瑤塀之柱佳耳

或書曰景行天皇四年淡海國有一枯木殖稍穿空入
雲間由於國老云神代栗木昔此木枝並山嶽故云並
枝山又並連高穴故云並聯山每年葉落成土土中悉
栗葉也云云栗本郡之名亦起于此乎

搗栗

搗辭同與 俗云加知久利 又云地美

本綱云栗腎之果補腎之物於五果屬木水潦之年則栗
不熟類相應也以袋盛生栗懸乾每且喫十餘顆可也蓋
風乾之栗勝於日曝而火煨油炒勝於煮蒸若頻食至飽
反致傷脾矣

搗栗造法用老栗連殼晒乾稍嫩時搗臼去殼及荻皮
則肉黃白色堅味甜美或浸熱湯及煨灰待軟食亦佳
或食時用一二顆握於掌稍溫則柔為乾果之珍物也
以為嘉祝之果蓋取勝軍利之義武家特重之

古今醫統云取霜後老栗子日晒乾以新罈先入炒過涼沙將栗裝入一層沙一層栗約九分滿以沙蓋上用箬層蓋之竹片十文字按定覆罈口於地上以黃土封之逐漸取用不得近酒可留至夏也

栗子炒而不爆法 炒時舉一枚在手中不爆勿令人知又法只以一枚咬破蘸香油同衆栗入鍋炒之皆不爆銀杏亦然 又法五雜組云栗子於眉上擦三遍則燒之不爆 又燒栗研外皮燒之則不爆此捷法也



栗

音

ツアウ

和名奈豆女

本綱栗木心赤有刺四月生小葉尖觥光澤五月開水花

白色微青其類甚繁而以青州晉州之產肥大甘美入藥為良凡粟生青熟赤其全赤時日日撼而收曝則紅皺若半赤收者肉未充而乾即色黃

栗脯 乾者切而晒

栗膏 一名栗蠟煮

膠栗 蒸熟

栗油 搗

乾栗平 脾經血分藥補中益氣助十二經和藥治病而

若無故頻食則生蟲損齒貽害多矣中滿者勿食甘甘令人滿故張仲景建中湯心下痞者減饒栗與甘草同

例此得用栗之方矣 忌與葱同食令人五臟不和與魚同食令人腰腹痛有齒病者蟲人忌之 小兒尤不宜食

△按栗出於攝州池田者良 古今醫統云凡生乾栗晒乾須於甌中畧煨蓋栗蟲在

內煨之則死然後又晒乾貯新罈久留凡栗有數種

壺栗 大而上

要栗 大而腰

櫛栗 色白而

槲栗 熟者也

味酸 羊栗 小而黑

者也

者也

者也

者也

者也

五雜俎云楓棗一木皆能通神靈卜卦者多取為式盤式局以楓木為上棗心為下所謂楓天棗地是也兵法曰相天棗地置之槽則馬駭置之輻則車覆其異如此

仲思棗

仙棗

本綱北齋時有仙人仲思得此棗種之因以為名大者長四寸圍五寸肉肥核小其味勝於青州棗廣志所謂西王母棗亦此類也

和漢二才圖會卷第八十七

山果類

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順編



梨

離音

快果 果宗
玉乳 蜜父
和名奈之

本綱樹高三三丈尖葉光臆有細齒二月開白花如雪六出凡杏桃諸花皆五出而梨則六出三月三日無風則結實必佳故云上已有風梨有蠹中秋無月蟬無胎但梨核每顆有十餘子種之惟一二子生梨餘皆生棠梨此亦一異也其品甚多有青黃紅紫四色必須棠梨桑樹接過者則結子大而佳

○乳梨一名皮厚而肉實其味極長○鶯梨細名皮薄而漿多味差短○消梨一名香俱為上品其餘茅梨御梨梨紫糜梨水梨赤梨青梨之類甚多○凡梨與蘿蔔相聞收藏或削梨蒂種於蘿蔔藏之皆可經年不爛

梨實甘微酸寒 治風熱潤肺涼心消痰降火解酒毒但不可過食多則令人寒中金瘡不可食

古今醫統云春分日將梨枝作拐樣所下兩頭以火燒又燒紅鐵烙烙定津脉栽之入地二尺只春分一日可栽桑樹接梨枝則脆而甘

△按梨雖為山果而人家近煙處能結子性不怕寒故北國最多與州津輕羽州秋田之產倍於他國者而大其大者周尺四五寸俗呼名大殺俗有樹下梨落所撲死故名

○紅瓶子梨似瓶子形而色赤其肉白如雪○江州觀音寺梨色微赤不甚大而漿多甘美如消於口中○山城

松尾梨狀類觀音寺而褐色甘脆如雪但漿少耳

○水梨狀似青梨而褐色帶青味極甜美有微香多漿

○圓梨即青梨之種類而大皮薄色青帶微褐多漿甘美

○肥前空閑梨微赤色極大其味亞於圓梨其外數品不收舉 凡梨冬月每枝曲撓縛而常不解則能結實



鹿梨

鼠梨 山梨
陽極 赤羅
詩曰隰有樹 椹是也
俗云阿利乃美

本綱鹿梨乃野梨也大如杏味酸高氣寒其木文細密如羅赤者文急白者文緩

△按鹿梨枝有刺其子如大棗味酸澇不堪食但為聖靈祭果耳故名聖靈梨



棠梨

俗云山海棠
說文乳曰杜
牡曰棠

唐音
カシロイ

本綱棠梨處處山林有之樹似梨而小葉似蒼木葉亦有團者三又者葉邊皆有鋸齒色頗黧白二月開白花結實如小棗子大霜後可食其樹接梨甚嘉有赤白二種赤者杜也酸味木理亦赤白者棠也甘酸味木理亦白共葉嫩時蒸晒代茶味微苦

かいどう

海紅

海棠梨

凡花木名海
者皆從海外
來也



ハイタシロイ

本綱海棠盛於蜀中其出江南者名南海棠大抵相類而花差小棠性多類梨其核生者長慢十年乃花以枝接梨及木爪者易茂其根色黃而盤勁且木堅而多節外白中赤其枝柔密而條暢其葉類杜大者縹綠色小者淺紫色二月開紅花五出初如臙肢點點然開則漸成纈暈落則有若宿收淡粉其蒂長寸餘淡紫色或二三萼成叢其蓋如金粟中有紫鬚其實狀如梨大如櫻桃至秋可食味甘太抵海棠花以紫綿色者為正餘皆棠梨耳凡海棠花不香惟蜀之嘉州者有香而木大

黃海棠花色黃○貼翰海棠花小而鮮○垂絲海棠花粉紅向下皆無子非真海棠也

古今醫統云垂絲海棠為上品冬至日以糟水灌其根則來歲花茂

△按海棠花亞於櫻艷美也今又有二葉海棠者其木小而能開花白色帶紅在黃花及垂絲海棠未嘗有也蓋

中則以海棠為花之第一詩人最賞之然杜子美詩集無海棠詩者其母名海棠也貴州鎮遠府之產最



櫻

英音

櫻

和名佐久良

樺音諸

和名加波
一云加仁波

倭名抄載文字集略云櫻子大如拍端有赤白黑者也

△按櫻謂子不謂花何耶諸木花無比之者其樹高二三丈皮橫理而老則紫色光澤有黥文剥皮括捲器纏刀鞞謂之樺又用為癰疔藥中入之共以山櫻皮為良字彙曰樺木名皮可貶弓則別此一種木乎倭名抄亦如別種然櫻皮之外可謂樺者未見之其材淡褐色木理密而硬刪板印甚佳伐生木埋土中久取出用則愈

不脆凡櫻樹緘長時春月縱入刀理緩皮則木易肥大其葉淺青色有鋸齒冬凋春生葉清明前後開花結子大小可大豆生青熟赤黑有仁小兒好去仁食味甘美能解魚毒又有不結子者

櫻諸國皆有之和州最多吉野滿山映花如雲如雪然多此單白山櫻也今京師名花多皆變於子種而或紅或紅白雜單瓣重瓣數種皆豔美為百花之長不斥名唯稱花者櫻也伊勢朝熊神社櫻為日本櫻之始

與風外

櫻子大如拍端有赤白黑者也

唐則如無櫻花而不載本草及三才圖會草木畫譜等詩人亦不賞之也於魚也鯛亦然矣

○賞櫻日本盛於唐如被牡丹兼海棠

○山櫻抱石蔭松枝比並餘花開最遲

○有春風嫌寂寞吹香渡水報人知

王荊公
山櫻詩

觀此則中國亦非無

日本紀云允恭天皇見并傍櫻寄衣通姬歌

平城天皇始有櫻花詩

昔在幽巖下 光華照四方

忽逢攀折客

含笑且三陽

送氣時多少

垂陰枝

短長 如何此一物 擅美九春場

日本後紀云嵯峨天皇弘仁三年二月幸神泉苑覽花樹

令文人賦詩花宴之節始於此矣

名華數品不勝計太畧

泰山府君 香氣最甚

江戶法輪寺

初時帶微紅

有明

櫻 江戸櫻 帶淡白色

菊櫻 與州櫻

述懷櫻 帶淡白色

葉

南殿櫻 花有階段

普賢象

細葉如象鼻 鎌倉有名花 祿

普賢堂 東千本 閻魔堂 亦

楊貴妃

淡白色 有香氣

櫻 淡白色 花葉帶

鹽籠

微黃紋色 而葉亦 豔美

花繁滿枝 如虎尾

八重一重

中白八重 與 車返 八重

一重開分而

鷲尾櫻 廣木寺 桐谷櫻 一重開分

大桃燈櫻 金玉櫻

法輪寺櫻 八重垣櫻

大毬

奈良八重櫻 初時帶淡色

仁保比櫻

有甚香氣

中毬香毬 花皆白 八重

西行櫻

太日八重 微帶青

櫻 中白 衛門櫻

香芬櫻

中白八重

天狗櫻 狀似衛門

深山隱

花似衛門櫻

淺葱櫻 大淡青色

豐國

中淡色

緋櫻 花紅色 葉如千葉

常陸櫻

索

規濱櫻 紅葉櫻

本紅櫻

伊勢櫻 紅千葉

紅毬櫻 莖長 垂狀如毬

絲總櫻

花狀如總

千本櫻 中花紅 八

小櫻 中花淡

夕月

練絹櫻 葉大 花如絹

逆手櫻

葉微 有白

棠花

桐壺

重開

海棠櫻 中花白

彼岸櫻

微紅

山櫻

山櫻

山櫻

山櫻 櫻之種類而 兒櫻白

小白單葉者分後 彼岸櫻先于餘櫻 單葉即山櫻之種類而 山櫻即彼岸櫻之種類而 實共小山 山中多有 兒櫻白 危花單葉者結子千葉者不結子常也然彼岸櫻單葉而無子江戶櫻八重有子



絲垂櫻

△按絲垂櫻枝軟垂如絲柳其花單葉淡白似卵色而小 開如束絲帛不結實 千葉絲櫻 即絲垂櫻之千葉者也凡絲櫻枝接山櫻彼岸櫻即能活

白川也... 櫻花多極美... 櫻花... 櫻花...



木瓜

木瓜之轉音也 再轉今稱保介

本綱木瓜可種可接可以枝壓其樹枝狀如柰其葉尤而厚春末開花深紅色其實大者如小瓜小者如拳上黃似着粉有鼻其鼻者乃花脫處非臍蒂也性脆可密漬之為果津潤味不木 木李能類木瓜但看蒂間別有重木桃 櫻子 圓小於木瓜味木而酢澆性堅 木李 櫻櫛 似木瓜而無鼻大於木桃味澆性堅 木瓜 酸 入手足太陰血分氣脫能收氣滯能和最治霍亂吐利轉筋脚氣如轉筋時但呼其名及書土作木瓜字皆愈此理亦不可解也轉筋則由濕熱寒濕之邪傷脾胃所致故必起方足 脾胃及宗筋皆屬陽明

本草綱目 木瓜 卷之八 山櫻 卷之八

△按此稱木瓜者不合本草註乃是木桃而非木瓜自武州及江州多出之藥肆以充木瓜林桃二物雖功用相近宜辨用之近頃有唐木瓜者人愛其花植庭前乃此真木瓜也葉花實皆如所謂干本草然惟不見其木者疑往昔本朝唯有木桃而無木瓜乎



木桃
和圓子
檀子

俗云小木瓜
寒檀子

本綱木桃乃木瓜之酸澀者小於木瓜色微黃蒂核皆粗核中之子小圓也木瓜酸香而性脆木桃酢澀而多渣故謂之渣其味劣於梨與木瓜而入蜜煮湯則香美過之其功治霍亂轉筋也與木瓜相近
農政全書曰檀子山野中多有之葉形類棠梨而厚背色

微黃結實似木瓜稍團味酸甜微澀多食損齒及筋
△按樹似海棠而叢生有刺葉亦似海棠而厚末圓三月開花紅色結子似林檎而團熟則黃味木而酸澀用之克木瓜相傳此花為咒咀佛供故尋常不賞
寒檀子 其樹葉皆相似而春冬二開其花深紅色瓣厚不見樹大者叢生高尺許而有花實故栽盆山一種有花白者呼名雪白寒檀子出於子種以為珍

ぐんぐんぐんハ 崖木瓜

文冠花



農政全書云文冠花高丈許葉似榆樹葉而狹小開花如佛似蓮花而色白穗長四五寸結實狀似枳殼而三瓣中

和漢三才圖會

山果

卷之八

二

有子二十餘顆如皂角子中熟如栗子味微淡又似米
麪味甘可食



榎

くろくろ

蜜榎 瘻榎

木李 木梨

俗云久波利
凡梨字平

別有外國花榎
木與此不同

本綱榎木葉花實醜類木瓜但比木瓜大而黃色辨之
惟看蒂間別有重蒂如乳者為木瓜无此則榎也味酸
可以長酒去痰煮汁服治霍亂轉筋之功與木瓜不甚遠
△榎榎可壓可種嫩時有刺大者高一二丈葉似海棠
而大有細鋸齒春葉稀開五出淡紅花秋結實團長
三寸許如小瓜黃青色味酸而木冬熟則帶微甘絞汁
和生薑汁及砂糖練名凡梨膏云治痰嗽



榎

いもめろ

俗云赤留女呂
蜜語乎

本綱榎木乃榎之類其樹如林檎花白綠色實大於林
檎而狀醜有毛性温其氣芬醇醇音亨故名榎榎此與林
檎相似而二物也

氣味微酸温中下氣消食除心間酸水
不宜多食秘大小腸聚胸痰雍血脉

△榎榎近頃蠻人將來于長崎而今畿内處處有之其
樹花實皆合本草註但葉大於林檎而圓薄柔其實不
如林檎多結也蠻人用沙糖蜜煮食之呼名加世伊太
云能治痰嗽



山檀子

唐音
サンツア、ツウ
槲梅

赤凡子、鼠檀
山裏果、猴檀
棠林子、茅檀
杳子、羊抹

本綱山檀子生山中而味似檀子故名之世俗作山查者
誤矣查音乃水中浮木與檀字何關有二種而功相同
一種小者樹高數尺葉有五尖音極間有刺三月開五出小
白花實有赤黃二色肥者如小林檮小者如指頭九月
熟小兒采而賣之閩人取熟者去皮核搗和糖蜜作為
檀糕以充果物其核狀如牽牛子黑色甚堅
一種大者樹高丈餘花葉皆同但實稍大而色黃綠皮齶
肉虛為異爾初甚酸澀經霜乃可食
氣味酸冷消食積補脾治小腸疝氣產後兒枕痛
唐本草雖有赤瓜後人不知即此也自朱丹溪始著山



菴羅果

アンロウコウ

菴摩羅迦果
香蓋
此種未有於此

本綱菴羅果出西域梨及柰之類也葉似茶葉實似梨五
六月熟色黃七夕前後已堪噉味甘温果中極品多食亦無害



柰

耐音

頻婆音

和漢三才圖會

山果

卷八

本綱柰江南雖有而北國最豐作脯食之若寒有與林檎
 一類二種樹實皆似林檎而大有赤白青三色白者為美
 柰赤者為丹柰朱赫青者為綠柰皆夏熟
 又有冬柰冬熟子帶碧色涼州有之



林檎

文林即果
來禽

和名利字古
今云利字五

本綱林檎樹似柰而二月開粉紅花子亦如柰而差圓六
 七月熟即柰之小而圓者其味酸澀者即棗楸子也其類
 多有金林檎紅林檎水林檎蜜林檎黑林檎皆以色味立
 名有冬月再實者林檎熟時晒乾研末點湯服甚差謂之
 林檎麩若林檎樹生毛虫埋蟻蠟干下或以洗魚水澆之

即止皆物性之妙也

林檎酸甘 下氣消痰治霍亂肚痛消渴者宜食之

多食令人好睡或生瘡癩其子食之令人煩心

古今醫統云收貯法林檎每百顆內取十顆槌碎入水煎
 候冷內缸中浸滿為度密封缸口久留佳

按林檎花葉類海棠花紅色開則白帶微紅似海棠
 花而小其實有溝如繩痕徐熟半青半紅味淡甘微
 酸脆美今病人口中悶乾好吃之如實熟消渴者不害
 虛熱煩渴者生冷物不宜食



柿

音 柿

かき

胡國名鎮頭迦

柿字 柿字

削柿片

和谷加岐

本綱棧高樹大葉圓而光澤四月開小花黃白色結實青
綠色八九月乃熟其核形扁狀如木盤子仁而硬堅其根
甚固謂之棧盤世傳棧有七絕一多壽二多陰三無鳥巢
四無蟲蠹五霜葉可玩六嘉實七落葉肥滑可以臨書也
有數種皆以核少者為佳 著蓋棧蒂下別有一重也
蒸餅棧狀如市賣蒸餅 牛心棧雞子鹿心皆以狀名
朱棧小而深紅 塔棧大干諸棧 大者如樸八稜稍扁
凡棧同蟹食令人腹痛作瀉如中之者服木香則解
古今醫統云棧樹按及三次則全無核

△按棧之澀者用灰汁灌於根則翌年無澀味矣棧老樹
中心帶黑色其材名黑棧用堪為器用凡棧品類甚多
和州五所之產最勝今畿內皆移種之體圓扁微帶方
微尖肉紅色味甘潤脆其蒂處縮陷形異於諸棧其核
小肥團尖俗呼名五所棧又云木棧事類合璧所謂

八稜稍扁此類乎畿內之外種之棧之皆不佳試和
種於薩州甚澀不堪食但甲州之產亞手和列耳
似棧利小太 似五所而肥滿不扁者味大劣
如羅棧 一名透徹棧形長圓微尖肉中如沉香木理而
味脆美亞五所棧而上品

圓座棧 形大肥圓附蒂處肉起作漏者所謂著蓋棧乎
筆棧 形小而長本草所謂鹿心棧未加岐是乎
樹練棧 形如鳥卵者攝津丹波多出之所謂雞子棧乎
田倉棧 形圓大於諸棧而味澀以為酥棧所謂塔棧乎

烘棧
本綱此非謂火烘也即青綠之生棧置器中自紅熟如烘
成澀味盡去甘如蜜

白棧
棧餅 棧花
又云 鈎 棧
棧

本綱白栲即乾栲生霜者甘法田大栲去皮捻扁日晒夜露至乾內瓮中待生白霜乃取出謂之白栲

△按白栲用濕栲連枝曝乾或繫系晒乾初用蕎麥粉糊藁包宿乃能生霜豫州西條之產甘美柔而如沙糖餅備州之者次之濃烈及犀列蜂屋之產長三四寸重三十錢目許本草所謂牛心栲是乎

胡盧栲一名豆栲即乾栲大如頭指生淡霜硬淡甘串栲貫竹串乾者也或貫繩乾之共下品也

凡乾栲乃脾肺血分之果也甘瀉能收故有健脾瀝腸治嗽止血之功蓋太腸者肺之合而胃之子也能治反胃吐食甚切勿以他藥雜之治產後效逆

△按俗傳產後七十五日忌食乾栲也然本草以為血分藥而產後效逆用之聊齋雜俎宜參考又龍解酒毒割乾栲作兩片一以塞臍縛定後飲而連

日不醉

烏栲

俗云阿末保之阿末者屋間也

本綱烏栲甘溫火熏乾者也凡服藥口苦及嘔逆者食少許即止

△按用濕栲剥皮火熏懸屋間晒乾之或不火熏而乾亦可並成黑色未生霜時食之烏者黑色也

酖栲

酖藏栲也俗云阿波世加收

本綱酖栲用灰汁濕三四度令汁盡着器中經十餘日即可食

△按酖栲今造法用濕栲浸石灰或蕎麥糶灰汁二三日取出食味變甘最下品也

栲蒂

加收乃倍太

柿蒂 味甘平

效逆者氣自臍下冲脉直上至咽膈作呃忒蹇逆之聲

柿皮 柿核

按柿皮晒乾入用醬油煮之則汁甜美不多於鯉煎汁今僧家所重也

柿核長扁形如豆莢而本稍尖黃黑色中有白瓢形似飯甬而向下但五所柿核小肥短



柀

漆柀 花柀 烏柀 青柀 綠柀 赤棠柀 俗云之布加木 此木老者心黑 堅俗名黑柀

本綱柀柀乃柿之小而卑者大如杏他柀至熟則黃赤惟此柀雖熟亦青黑色搗碎浸汁謂之柀漆可以漆器扇諸

物不可與蟹同食

按柀漆之布造法柀柀一斗去蒂加水二升五合確搗成泥經宿榨之渣亦和水經二日再榨之其用甚多漆紙為衣為行李裏漆布為酒榨帶或和墨塗覽皆為水不易朽或漆塗之下先用柀漆凡柀漆夏月焦枯難乾若子切片可投入又流柀漆於川上則鱖鯽大醉浮出



君遷子

梗棗牛奶柿 藍棗丁香柿 紅棗棗 俗云蒲萄柿 又云猴柿

本綱君遷子其木高丈餘類桃而葉長結實小而長狀如牛奶熟則紫黑色中有汁味甘滴一種小圓如指頂大者名丁香柿味尤美 按君遷子俗云蒲萄柿其實附生葉背象梗而狀似

和漢三才圖會

果

卷之二十一

十一

粉有蒂大如蒲萄味此霜熟紫黑色稍甚



石榴

安石榴丹若
金鑿

本出於西域漢張騫使西域得安石國榴之種以歸故名安石榴

本綱石榴木不甚高大枝柯附幹自地便生作叢極易種
抗其條盤土中便生也五月開花有黃赤白三色實有甘
酸苦三種甘者可食酸者入藥石榴也山子大如盃赤色有
黑斑點皮中如蜂窠有黃膜隔之中子如入齒淡紅色亦
有潔白如雪者經霜則自拆裂千房同膜千子如一也單
葉者結實千葉者不結實或結亦無子
河陰石榴名三十八者其中子只有三十八子也 有四
季榴四時開花秋月結實實方綻隨復開花 有火石榴
赤色如火 海石榴高一二尺即結實皆異種也

甘石榴

溫 酸

多食損人肺損齒令黑

治赤白痢腹痛連子膏汁

治久瀉久

酸石榴

酸 溫

痢名黑神散取一箇煨煙盡出火毒一
塊煎湯服神効無忌

治久瀉久

古今醫統云取其直枝大如拇指長尺許栽土中出枝頭
二寸水澆之即生有叢生者傍枝攀倒他以土壓之來年
生根截分別栽又云截枝用火燒二寸挿入土即生
藏石榴法連枝摘下用新瓦罐安排在內用紙十餘重密
封之又法取未裂者以米泔煮沸燂過數枚逐枚排籃中
勿用相挨挂當風處可經夏

按石榴樹初叢出既長則有丈木周二尺餘者凡花色
鮮益者莫如柘榴者鮮紫者無如燕子花者矣河州河
內郡律生院之石榴大者周過丈尺味最佳凡柘榴花
紅者多黃白二種希有之千葉也黃者亦非正黃但淡
赤帶黃也耳

根酸石榴東

治寸白 疔毒

水煎五更溫服至明取下虫
團承絕根本食粥補之佳

石榴皮

凡使之勿犯鐵不計乾濕皆以漿水浸一夜取出用其水如墨汁

止下痢下血脫肛崩漏帶下又治脚肚生瘡初起如粟橙
浸淫痒痛潰爛遂致用酸榴皮煎湯冷定日日掃之

△按布帛黑茶染法下用藍染其上用石榴皮五倍子二
味煎汁染漬砒水一宿成



橘

及密居

橘 蜜柑 俗

和名太知波奈

雲五色為慶三色為
橘外赤內黃非類非
蜜橘實亦外赤內黃
剖之香露有似乎扁
雲按守
從是聞也

木綱橘樹高丈許枝多生刺其葉兩頭尖綠色光面大寸
餘長二寸許四月著小白花甚香結實至冬黃熟大者如
盃色中有瓣瓣中有核夫橘柚柑三者相類而不同橘實

小其瓣味微酸其皮薄而紅味辛而苦入藥名陳皮

橘下埋鼠則結實加倍溫盤經云如橘
見鼠其果實多周禮云橘踰淮而

自變為枳地氣然也其品十有四種

黃橘扁小而多香露乃上品也○朱橘小而色赤如火○

綠橘紺碧可愛不待霜後色味已佳○乳橘狀似乳柑皮

堅飄多○場橘狀大而扁外緣心紅瓣巨多液經春乃甘

美○包橘外薄內盈其脉瓣隔皮可數○綿橘微小極軟

美可愛而不多結○沙橘細小甘美○油橘皮似油餅中

堅外黑乃下品也○早黃橘秋半已丹○凍橘八月開花

冬結實春采○穿心橘實大皮光而心虛可穿○荔枝橘

膚理緻密如荔枝也

橘及柑之屬出蘓州台州西出荊州南出閩廣撫州皆

不如溫州者為上陳眉公秘笈云越多橘柚歲有橘稅

謂之橙橘戶亦曰橘藉

△按太知波奈和名橘類之總名也今單稱太知波奈者

乃包橘也專為菓其又為藥者乃蜜柑也其實熟則甜如蜜故名之不知何時有此名也橘類以為柑誤也蓋其屬甚多而和漢共往昔不悉辨之

日本紀云垂仁帝九十年春命田道間守遣常世國令求非時香菓今謂橘者是也同九十九年春得非時香菓八竿入纒還來或書曰天皇既崩田道間守向皇陵叫哭而自死感其忠呼香菓號為田道間名

考世りかれのを橘類の類とせば

所謂常世國者新羅國平田道間守者垂仁帝三年春始來新羅國王子天日槍之玄孫也故所遣之年

聖武帝天平八年譽葛城王之忠誠賜浮杯之橘勅曰橘者果子之長上人所好柯凌霜雪而繁茂葉經寒暑而不凋與珠玉共競尤文金銀以逾美是以汝姓賜橘宿禰橘姓始于此

橘宿禰者諸兄公也月令廣義云正月初二日賜橘於群臣則古今以橘為嘉祝之菓今之包橘是也

万葉云橘は美しき果なり其の皮は厚く肉は少く汁は甘く味は美し

紀州有田郡蜜柑肥大皮厚着柑處少脹如乳甘美而其陳皮最勝與大者徑二寸余一郡皆植蜜柑蓋此與中華越地相同 薩州櫻島豫列松山之產味美 駿州之產次之 肥後八代之產形小皮薄瓣皮亦薄而味美也又有異品者

紅蜜柑色赤本草所謂早未橘是乎○夏蜜柑五月黃熟本州所謂早黃橘是乎

無核蜜柑希有之○温州橘其葉似柚葉而畧小其實乃蜜柑皮厚實絕酸芳芬用其汁和魚膾佳蓋温州乃浙江之南柑橘名處猶紀州疑移栽其樹者也俗為雲州橘者無核○唐蜜柑大而皮厚實味不美所謂塌塌橘此半

凡柚橘之類不宜子種皆宜接也而自相州箱根關北未曾有也唯柚者自與州白川關北全無之試植橘於津輕則皆變成枳所謂江南橘為嶺北枳者南北土池之異和漢相同

古今醫統云十月將橘樹有枝柯者埋土中尺餘以枝幹在外不可倒置待來春芽長傍掘坑澆糞水至十二月內橘根四圍澆夫糞三次至春用水澆二次花實俱茂收貯法鋪乾棕或乾松毛間疊包裹置不近酒處不壞又藏菜豆中不近酒米亦不壞又用橘葉層層相間收之入土壅之入不壞橘柑橙之類皆如上

陳皮

橘皮 益皮 陳者陳久之義曰 久者為佳故名之

本綱古橘柚作一條後世以柚皮為橘皮者誤也此乃六陳之一天下日用所須也以廣中來者為勝江西者次之今人多以乳柑皮亂之不可不擇也

橘皮 細而薄 筋脈 味 苦辛 性 溫
柚皮 粗而厚 內多 白膜 味 辛甘 性 冷

柚皮最厚而虛紋更粗色黃內多膜無筋味甘多性冷

但以此別之即不差矣然多柑皮相雜也相皮猶可用柚皮則不可用

陳皮 苦辛 為脾肺二經氣分藥寬膈降氣消痰飲極有殊功同補藥則補同瀉藥則瀉同升藥則升同降藥則降隨所配入和中理胃藥則留白凡橘皮下氣消痰其肉生痰聚飲表裏之異如此凡物皆然

青皮

本綱青皮乃橘皮之未黃而青色者薄而光其氣芳烈今人多以小柑小柚小橙偽為之不可不慎辨之氣味 溫 苦 辛 肝膽二經氣分藥人多怒有滯氣腸下有鬱積或小腹疝疼用之以行其氣如無滯氣則損真氣

古無用青皮者至宋時醫家始用之小兒消積多用青皮最能發汗有汗者不可用

陳皮 浮 而 外 脾肺 二物一體 一用 物理之 青皮 沉 而 降 入 肝膽 自然也



包橘

たらくれ

太知波奈

本綱載宋韓彦直橘譜云橘有十四品之內包橘外薄內盈其脉瓣隔皮可數

△按太知波奈者橘類之總名而今稱之者乃包橘也其樹葉花無異于蜜柑其實皮薄小而似金柑之大者瓣形自脹干外可數恐用道間守所得來橘此矣於今歲始嘉祝必用之果也又甘美而盛所用之橘乃蜜柑也凡包橘葉似金橘葉而畧柔也因葉異品見于後

葉品

蜜柑

金柑

柚

乳柑

橙



乳柑

くろんが

木加

俗云九年母

本綱乳柑樹無異于橘但刺少耳其子大于橘而瓣味甘但未經霜時猶酸霜後甚甜故名柑子其皮比橘紋粗色黃而厚內多白膜其味不苦而辛甘橘可久留柑易腐敗柑樹畏冰雪橘樹畧可此柑橘之異
韓彦直橘譜云乳柑其木婆娑其葉纖長其花香韻其實正圓層理如澤蠟其大六七寸其皮薄而味珍脉不粘瓣食不留滓一顆僅二三核亦有全無者譬之香霧喫入為柑中絕品也其皮辛甘今人以乳柑皮偽為橘皮可擇凡柑類有八種
生枝柑形不圓色青膚粗吐帶微酸留之枝間可耐久矣

味變甘乃帶葉折○海紅柑面小而顆極大有圍及尺者皮厚色紅可久藏○洞庭柑皮細味美其熟最早○甜柑類洞庭而大每顆必八瓣不待霜而黃也○木柑類洞庭膚粗頑瓣大而少液○朱柑類洞庭而大色絕嫣紅其味酸人不重之○錫頭柑近蒂起如饅頭尖味皆美也

△按乳柑俗云九年母也而未知所以其名蓋橘柑並總名而各有其種類准曰橘者乃斤蜜柑曰柑者是九年母也雖有八種而所有于本朝者不多蓋九年母形狀皆如上說但葉似橙而長有淺粗刻耳



柑子

柑子
和名加無之
俗云加宇之
黃柑 今按

△按柑子乃柑類之總名也今單稱柑子者乃陳藏器之所謂黃柑是也然詳考形狀今柑子乃橘之屬也其樹似橘葉亦似橘而短實似蜜柑而小皮薄純黃味酸苦

一種有白和柑子出於遠州白和村故名之大如蜜柑而味亦稍美



橙

金毬 鶻殼
和名安倍大知波奈
俗云加布須
又云太伊太伊

本綱橙木高枝葉不甚類橘亦有刺其葉有兩刻缺如兩段其實大者如盤頗似柚經霜早熟色黃皮厚蹙如如游

馥郁 橙乃橘屬之大者 晚熟耐久 貴難留

和名三洲同會

山果

卷之七

十九

橙皮若可以煎衣可以苦鮮可以和菹醢可以為醬蔬
可以蜜煎可以糖製銘文可以蜜制橙散嗅之則香食
之則美誠佳果也今止以為果宿酒未解者食之速醒

△按橙樹大者高丈余許周過於尺嫩時有刺老則無刺
其葉匾大似乳柑而短背色淡五月開小白花橘柑橙
相似而花歷八季者結實也形圓其氣苦臭霜後黃熟
其瓣苦微酸不堪食至春色濃耐久夏復變青新舊不
可辨故俗呼名代代雖不啜而以為歲始嘉祝果乾枯
者經年不敗皮硬褐色用為佩腰之具

春月摘之破瓣漸汁乾粒粒離如覆盆子和沙糖食之
至夏月則瓣中汁自枯渴每核皆生芽白根食之亦佳
味離枝果中生芽者異物也
凡用橙皮熏烟甚辛臭香能避蚊仍名加不須收熏之
訓下畧也又乾橙皮用為倭方疝氣藥也然本草謂消

痰下氣利膈寬中解酒之功不謂為肝膽疝氣藥而倭
知其效驗亦妙也不唯橙如萍蓬草治折傷無花果解
魚毒青鴉解諸毒或香板治小鳥之病山漆治金魚之
病之類不勝計誰人始試之耶
唐橙加良加葉似橙而微長其實正黃色皮厚理密而形
長團味酸微苦

△按此乃真橙也近幸希有之尋常稱橙者乃本草所謂
有一種氣臭者堤也凡橙葉本有刻缺為段如見果蒂
乳柑柚溫州橘楊梅之類皆然也
蜜柑柑子包橘金柑之類葉微窄而無段狹長



柚

又音

壺柑 臭橙
朱欒

和名由宇
蜜柑 俗云花柚

中藥子神圖

山果

卷之七

二下

本綱柚樹葉背似橙其實酸有大小二種小者如柑如橙今人呼其黃而小者為蜜筒大者如瓜如升有圍及尺餘者其大者謂之朱欒亦取團欒之象其形色正圓而類柑橙但皮厚而粗其味甘其氣臭其瓣堅而酸惡不可食其花甚香亦柚狀如白故名亞江南閩中最多有之渡淮而北化而為枳

橙乃橘屬晚熟汁入皮皺厚而臭味苦而辛柚實消食解酒毒治妊婦不思食口淡柚皮下氣消食快膈化痰散積瀉之氣

按柚樹高丈許枝多刺葉比干橙長而不扁本國葉亦狹小四月開小白花結實九月熟深黃色有臭香而其香好人多其皮厚粗皺味苦深冬熟乃帶甘味切片入贈膳芬芳特佳俗謂之真柚朱欒是也山中多而人家亦有小柚俗云乃蜜筒也葉畧薄小花亦小其實八月熟

色而小其皮皺脹起醜其瓣甚苦不可食惟其花最芬釀酒投於酒醴中或採蒼皮及未黃者皮切片入亦香美勝於真柚也

凡柚汁誤注於布帛則藍及茶褐色物消為白地

柚末醬

用真柚穿小瓣為空殼用瓣去核和末醬及胡麻胡桃栗薑等復盛空柚置炭火上燒之煮沸食為僧家嘉肴

柚脯

柚乾也造法用真柚穿去瓣核用末醬汁澆糯粉合胡麻槿板等充空柚覆蓋用淡醬油煮熟攤于板以板徐徐壓之晒乾收之



檳榔

賈廢

臭柚 錫柚 香變

俗云左年浪

本綱柚大者謂朱欒最大者謂香欒爾雅謂之檳榔

△按檳榔柚屬也其樹葉花皆與柚無異實形色亦似柚而最大芬馥如乳柑其瓣味如橙而苦微酸蓋此兼柚柑橙之三也和名抄謂柚柑亦相兼之義乎

不之由加年 枸櫞 香櫞



佛手柑

本綱佛手柑樹似朱欒而葉尖長枝間有刺植之近水乃

生其實狀如人手有指有長一尺四五寸者皮如橙柚而厚皺而光澤其色如瓜生緣熟黃其肉甚厚白如蘿蔔而鬆虛其核細其味不甚佳而清香襲人置衣笥中則數日不散若安芋片十葉而以濕紙圍護經久不廢或壽蒜登其蒂上則香更充溢又浸汁浣葛紵勝似酸漿多產閩廣間彫鏤花鳥作蜜煎果食置之几案可供玩賞寄至北方人甚貴重

皮瓢辛酸

下氣除心頭痰水

△按凡柑橘柚之類皆怕寒佛手柑特甚而其樹如值寒則枯或雖不枯不實冬月則用穉蔽根畫則可受陽也其樹似柚有刺葉全不似柚柑之輩而稍大淡青色筋理顯然畧似多羅葉而不尖四五月生新葉時嫩葉褐色以為異三才圖會之佛手柑圖葉形尖本草時珍亦謂尖長者未審



金柑

金橘 虞橘
夏橘 山橘
給客橙
盧者酒器名
殷故為盧橘然
文選注以枇杷
為盧橘誤也

本綱其樹似橘不甚高大五月開白花結實秋冬黃熟大者經寸小者如指頭形長而皮堅肌理細瑩生則深綠色熟乃黃如金氣味溫甘芬香可愛入醃醋尤加香美藏絲豆中可經時不變蓋橘性熱豆性涼也
山金柑一名金豆高尺許實如櫻桃肉止一枚昂金柑之異種者也



枇杷

葉形似琵琶故名枇杷云
今觀葉不似言

有大枇杷者曰枇杷
大仙花見本草

本綱枇杷易種高丈餘肥枝長葉大如驢耳背有黃毛陰蜜婆娑可愛四時不凋盛冬開白花春實其子簇結有毛四月熟色如黃杏大者如鷄子小者如龍眼皮肉甚薄核大如茅栗黃褐色無核者名佳子色白者為上黃者次之實甘酸止渴下氣止吐逆治上焦熱

多食發痰熱傷脾同炙肉及熱麩不可食
葉苦平治脾胃之病大都取其下氣之功耳清熱解暑

毒治嘔噦不止凡使火灸以布拭去
毛不瀟射人肺性咳

古今醫統云尋常以淋瀝灰湯濕灰壅之根頭花多實大△按枇杷木黏堅堪為杖棒其子七八顆作核生初則黃帶青熟則正黃亦有淡白色者不為佳此異乎本草之說一核者核圓大有二三或五六抱合者全無核者為希珍其一核之核能解毒被蟲螫而腫痛者刮核傳之倭方有枇杷葉湯治食傷及霍亂以為妙

枇杷葉肉桂藿香葉末與茶黃木香甘草各等分或
有異同



楊梅

ヤシハイ

杓子

和名夜末毛
白楊梅
名聖僧
又云水精楊梅

本綱楊梅樹如荔枝而葉如龍眼及紫瑞香冬亦不凋二月開花結實形如猪鬃子五月熟有紅白紫三種紅勝干白紫勝干紅顆大而核細其青時極酸熟則如蜜其肉在核上無皮殼江南嶺南山谷多有之會稽山中者為天下第一凡桑上接楊梅則不酸如楊梅樹生癩以甘草釘之則止皆物理之妙也又云地瘠處多生楊梅驗之信然實酸甘鹽藏食之去痰止嘔噦消酒食釀酒號為梅香耐甚珍重之酢及煎忌生葱同食

核中仁 能治脚氣取仁法以杖破拌核暴之則自裂仁出也

△按五雜俎云白色者名為水精楊梅又謂之聖僧則為珍也畿內近國白者希也海西九州有之凡楊梅人家庭園栽之結實者鮮矣山中果也山桃之和名宜矣

楊梅皮

俗云毛々加波 又云之木

樹皮

太牟加良

本綱楊梅皮剪湯洗惡瘡疥癬嗽之治牙痛燒灰塗湯火傷

△按楊梅皮出於薩州者良煎汁深黃褐茶色又深魚細則久耐鹹水與漆同故名漆木凡交趾占城東埔寨太泥六甲之唐船多將來稱之樹皮皆漆家多用

寸金丹

治傷食霍亂 楊梅皮 十錢 黃柏 五錢 胡椒 三

山椒

一錢 沉香 八分 細末 糊丸 倭方也

楊梅皮散

治折傷用楊梅皮一味細末以漆家所用糊

練之傳有効此外倭方多用楊梅皮丸散有皆抑積聚

追蟲之功云云



鶯桃 含桃

櫻桃 芡桃 芡名抄云鶯實

俗云由須良梅

本綱櫻桃雖非桃類以其形肖桃故名之如沐猴梨胡桃之類皆取其形相似耳其樹不甚高其葉團有尖及細齒春初開白花繁英如雪結實一枝數十顆先百果而三月熟其熟時須守護否則鳥食無遺也經雨則蟲自內生人莫之見用久浸良久則蟲皆出乃可食也試之果然其實熟時深紅色者名朱櫻紫色皮裏有細黃點者名紫櫻味最珍重又有正黃明者名之蠟櫻小而紅者名櫻珠味皆不及極大者若彈丸核細而肉厚者尤難得

子甘熱 調中益脾氣令人好顏色美志

小兒食之過多無不作熱霍亂有熱病及喘嗽者得之立

病且有死者

△按櫻桃樹高四五尺葉大可梅指團末尖有細齒微似木天蓼葉而厚嫩其子半熟時大可大豆而有溝及毛狀與桃無異既赤熟則大可小金相脫毛如李亦似梅味甘其花小二分許白色帶微赤但謂如雪者不然

宇治左府賴長公記云天養二年五月三日權大納言宗輔送嬰寶云自和泉國所尋取之其色紅大如其石其體圓其核微小有三種食之甚美其味甘堪賞翫矣禮記所謂仲夏月天子羞以含桃先薦寢廟者是也云



山嬰桃

朱桃 麥櫻 英豆 李桃 俗云庭櫻

本綱山櫻桃樹如朱櫻但葉長尖不團子小而尖如麥多毛生青熟黃赤亦不光澤而味辛惡不堪食
 △按山櫻桃葉似櫻桃而薄扁長尖不皺三月開花似小粉團花而小千瓣五六分許不結實又有花赤者一種有庭梅者詳于後



銀杏

白果 鴨脚子
俗云一葉

本綱銀杏原生江南樹高二三丈葉薄縱理儼如鴨掌形有刻缺面綠背淡二月開花成簇青白色二更開花隨即卸落人罕見之一枝結子百十狀如棟子經霜乃熟爛去肉取核為果其核兩頭尖二稜為雄二稜為雌其仁嫩時

綠色久則黃須雌雄同種其樹相望乃結實或雌樹臨水亦可或鑿一孔內雄木一塊泥之亦結陰陽相感之妙如此其樹耐久肌理白膩術家取刻符印云能召使也
 銀杏宋初始著名而修本草者不收近時方藥亦用之
 銀杏平 苦 入肺經益肺氣定喘嗽消毒治陰風
 多食壅氣動風小兒多食發驚引疳食患軟風
 △按銀杏處處皆有出於對州者良蘇州者次之其葉刻缺深者雄也不結實然三稜實為雄二稜為雌則雄亦結實平四月著花于莖頭其莖細長五七分其花淡青色如椒粒無葩二顆一雙朝見樹下有落花莖



胡桃

危桃 核桃
播羅師 梵書
吳桃 延喜式
言久留美
吳葉也

本草綱目 卷之五十五

本綱胡桃本出羌胡漢時張騫使西域始得種還植之北土多有之南方亦有但不佳其樹高丈許春初生葉長四五寸微似大青葉兩兩相對頗作惡氣三月開花如栗花穗蒼黃色結實至秋如青桃狀熟時溼爛皮肉取核為果人多以櫻柳接之

山胡桃 南方有之底平如檳榔皮厚而大堅多肉少穰其壳甚厚須推之方破

胡桃仁 甘熱能入腎肺最虛寒者宜不飲積熱者利三焦益氣養血潤肌黑鬚髮多食去五痔同酒食動風脫髮

與破故紙同為補下焦腎命門之藥故古有云黃檗無知母破故紙無胡桃猶水母之無蝦也胡桃能制銅

胡桃青皮 苦寒烏鬚髮與種一洗即黑 治白癩風與黃同 漆帚黑色 枯皮亦佳 水煎漆之

△按胡桃有數種唐胡桃自中華多木近頃本朝亦往往種之其葉似榧之輩而未不尖無刻齒長五六寸但兩不對生此與本草之說少異其實核圓大而色淡皮薄易破仁脂多味最美也養山雀者破以餌之喜食之

鬼胡桃 核形似桃核而團甚堅硬炒過入水破之其仁脂少味不美

雅胡桃 核微扁仁脂多味美本草所謂南方山胡桃而倭胡桃是也其油磨木器甚光澤用其皮漆帚黑且久不變凡胡桃與銅錢共磨合則錢成粉制銅之證也

一極有澤胡桃 岸澤多有之雖結實不堪食其材畧似櫻而理粗匠人以偽為櫻



毗梨勒

三果 出本州夷果之部

木綱毗梨勒出西域及南國。似胡桃子形亦似胡桃。後似可梨勒而圓短無稜有毗故名之毗即磨也。



榛

同 栗

木名波之波美

本綱榛關中甚多。關中即故字。秦新羅國之榛子肥白最良。其木低小如荆叢。生冬未開。花如檉花。成條下垂。長二三寸。二月生葉如初生櫻桃。葉多皺文而有細齒。及尖其實作苞三五相粘。一苞一實。其實如榛實。下壯上銳。生青熟褐。其壳厚而堅。其仁白而圓大如杏仁。亦有皮尖然多空者。故諺云十榛九空。一種大小枝葉皮樹皆如栗。而子小形如榛子。味亦如栗。枝莖可以為燭。

一種高丈餘。枝葉如水蓼。子作胡桃。味久留亦易油壞。榛仁甘平。益氣力。實腸胃。令人不創。健行。

△按榛其葉皺故稱波之波美。藝州廣島之產良。丹波次之。



櫛木

苦櫛子

加之乃美

檀楮訓加之

唐韻此木名

字彙云櫛木也

俗云櫛木

本綱櫛山谷有之。其木大者數抱。高二三丈。葉長大如栗。葉稍尖而厚堅。光澤。鋸齒。峻利。凌冬不凋。三四月開白花。成穗如栗花。結實大如櫛子。外有小苞。霜後苞裂。子墜。子圓。褐而有尖。大如菩提子。內仁如杏仁。生食苦澀。煮炙乃帶甘。亦可磨粉。有苦甜二種。此即苦櫛子也。甜者。櫛栗也。

櫛木文 櫛木俗名 櫛木

又有子，色黑者名鐵櫛，並皆作屋柱，棺材難腐也。

△按苦櫛子，俗天加之，其木堅剛，故今俗多用櫛字。

其花狀如栗花，而短，黃褐色，長一寸許，有白

櫛，赤櫛之二種，而白櫛葉稍小，背淡白，木理細密，以堪

為秤衡，槍柄及棒杖等，出於肥州天草者最佳。

赤櫛以為櫛，櫛車軸及鋤柄等，日向之產，理密而生，薩州

之產次之。

凡櫛之類皆冬亦葉不落，但木層理色異。

或以櫛子訓團栗者甚誤也，團栗即櫛子也，又以櫛訓

加之波者倍誤也。



櫛栗

甜櫛子 櫛栗

以知此 倭名抄櫛訓以知 此者非也 櫛者櫛 也

本細櫛栗，即櫛子之細者，其狀如櫛，又謂之櫛櫛，生江南

山谷木，大數圍，冬月不凋，其子似栗而圓小。

按櫛栗葉比干櫛子，畧薄硬，有鋸齒，子形似椎子，而有

縱理，櫛子味苦，凡櫛櫛栗椎子三物，株相似。



椎子

鐵櫛

椎字音為知

木綱椎子似鈎栗而圓黑木亦黑子味甜謂之鐵櫟
△按椎木葉似檉而鋸齒細強冬亦葉不落其子長米似
筆頭紫褐色仁白色作兩片味甘丹後伯耆之產佳參
明之產圓短此合本草所謂似鈎栗而圓黑者凡椎木
心似白槿而粗理微黑似堅易蛀不堪為屋柱唯用織
長木為椽之用俗云椎
椎木皮俗云加用漁魚網



橡
同 橡
皂斗 櫟株
柞子 楸 杼 同
和名止知

本綱有二種一種不結實其木心赤名之曰椴結實者曰
初其實為椽盛實之房為椽精二者樹小則椽花大則果
實其葉如櫟葉而文理皆斜勾四五月開花如栗花

結實如荔枝核而有尖其蒂有斗包其半截其仁如老
肉山人儉歲拾米以為飯或擣浸取粉食其木高二三丈
堅實而重有斑文黥點大者可作柱棟小者可為薪炭他
木皆不及其實之壳煮汁可洗皂也若曾經雨水者其色
淡其嫩葉可煎飲代茶也
橡子温 止瀉痢厚腸胃浸水淘去澀味蒸極熟食之

△按栲葉大者可七八寸有蹙縮實大於栗其株裹赤亦
奇也木心亦有蹙縮標美而層濃用作飯盃及箱案之
類不減於櫟也
凡櫟樹櫟之屬皆有株其狀似飯盃之蓋蓋殊櫟之株
大而包半故立櫟株之名然倭名抄以櫟為甜櫟之訓
者訛必焉

本草綱目卷之九 木部 橡



榲桲實

榲桲子
俗云止去...
其木曰久奴木
日本紀用榲桲木

本綱榲山林有之木高丈餘有二種一種叢生小者名榲
一種高者名大葉榲樹葉俱似栗長大粗厚冬月凋落三
四月開花亦如栗花八九月結實似榲子而稍短亦其蒂
亦有斗其實苦澀味惡荒歲人亦食之其木理粗不及榲
木雖堅而不堪充材止宜作柴為炭

赤龍皮

榲木皮 苦澀 煎服除蟲及漏止赤白痢腸風下血煎湯洗

△榲榲 俗云久 其實 今云止 一物二名 或云二物 亦少異

抱今云如灌木而大葉婆娑者本草及倭名抄皆相混
註之今立各條解之

榲木葉似榲子木而葉至深秋黃落其子似栗而小圓故
俗呼名團栗蒂有斗苦澀不可食其樹皮赤色粗厚名
赤龍皮者是也倭方與忍冬藤同煎用熊治癰疔其木
不堪為柱材止宜為薪為炭攝州池田炭多榲也其樹
有高大者乎日本紀云景行天皇十八年筑石國有榲
樹長九百七十丈行人常蹈其樹有一老夫曰是樹榲
木叔奴嘗味僵先朝日隱杵島山肥夕日覆吾夫山後
詔曰是神木故名是國號御木國今屬筑後謂二



抱

大葉榲 樸榲
榲榲
今云加之波
和名抄以榲訓之
波或拍字亦用

本綱檨有二種一種叢生小者名抱一種高者名大檨
一名樸檨樸檨者婆娑蓬然之貌俗稱衣物不整者為樸
檨此樹偃蹇其葉芄芄搖動故也

△按上件之說混雜未審今名加之波者樹似檨而叢生
無高大者性不堅皮易剝中心白微空但為薪耳其葉
婆娑厚潤本窄中潤末不尖有大刻缺不潤以可裹粽
至冬凋落花似栗花而短凡一寸許其實似楮子而最
小苦澀不堪食



柞

音

俗云波々雷

又俗稱保於雷
大和有各柞園

本綱柞乃為橡櫟之異名灌木類亦有柞木
△按柞櫟抱之屬高者二三丈葉似抱而狹尖婆娑秋

葉冬黃落五月有花似抱花而長一二寸實亦似抱子
苦澀不堪食木心白色亦似檨但檨木理粗堅而割易
柞木理細堅而割難以為異不充材惟可為薪及炭
詩小雅曰維柞之枝其葉蓬蓬又云折其柞薪曹氏注云
柞堅忍之木新葉將生故葉乃落附著甚固

凡櫟鈎栗柞者一類而其葉皆冬亦不落新舊交代也
栗櫟櫟抱柞撫者一類而其葉冬凋落然曹氏謂柞葉
新舊相交者未審

此條の考案は、その系を、
和名大余良



檨

音

和名大余良

俗云古余良

△按檨樹高丈許葉花實如檨柞之輩秋月紅葉時人

夕夕夕夕夕夕夕夕夕夕夕夕夕夕夕夕

實三三三



撫フ音フ護

撫與摸同

俗用之而字義不當

附柰乃木

△按撫阿波土佐紀列勢列江列深山多有之人家栽者希也俗云檣有八種撫亦其一也葉似檣葉而團小冬凋落檣葉冬不落花似空疏花形而小白最不美結實有稜畧似蕎麥形而大穉色熬食之中子香美也其木白無穉柔脆不堪材用唯斫成作紀列黑江椀江列多賀杓子爾最下品也



庭梅

子反ひあ

正字未詳

灌木類也然以櫻桃之類故附于此

△按庭梅叢生高三四尺三月開花形似梅而小白色帶紅色葉黃而甚繁艷美也花落葉生狹長似庭櫻葉結子小於櫻桃生青熟赤味酸甘

本草綱目卷之二十三

子心效對林生青葉赤如銅甘

△其葉與葎草葉同高三四尺三月開花所結實而小白色帶



效對

子心

五字

本草綱目卷之二十三

