

地
倭漢三才圖會

一百

卷百

芝栴類
茸之屬

蕨菜類



和漢二才圖會卷第一百之一目錄

卷之百

蔬菜類

茄子 あしな

苦瓠 くわ

南京瓜 なんきん

胡瓜 まぐり

丁子茄 ちんし

冬瓜 とうか

越瓜 えつか

絲瓜 しりま

壺盧 ゆろ

南瓜 なげ

菜瓜 なげ

苦瓜 くわ

姬瓜 きか

卷之百一



芝栢類

靈芝

木耳

麥蕈

磨菰蕈

平蕈

羊肚菜

藟菌

朱草

松蕈

濕地草

榎蕈

濕紙草

鬼蓋

竹蓐

屈軼草

初草

草草

椎草

土菌

鬼筆

石茸

和漢三才圖會卷第百

蕨菜類

攝陽

城醫法橋寺島良安

尚順編

△按蕨類在木曰果在地曰蕨又云植生曰果蔓生曰蕨
又云木實曰果草實曰蕨又云有核曰果無核曰蕨
凡草木實者於葩莖中微生實形漸長落花而後形狀大
備如梅梨罌粟蓮房皆然矣蕨瓜者於葩柎下微生實
形戴花隨長落花而後形狀大備以為果蕨之異



茄子

唐音

キヤウツ

落蘇 崑崙瓜
草鼈甲

和名奈須比

本綱茄子種宜於九月黃熟時收取乾至二月下種移栽
株高二三尺葉大如掌自夏至秋開紫花五瓣相連五稜
如縷黃蕊綠蒂蒂包其茄茄中有瓢瓢中有子子如脂麻
其茄有團如括樓者長四五寸者有青茄紫茄白茄白茄
銀茄更勝青者諸茄至老皆黃也茄葉摘布路上以灰圍
之則子必繁謂之嫁茄茄多食必腹痛下利圃人又下於
暖處厚加糞壤遂於小滿前後未貴價以售既不以時損
久益多茄類有數種
渤海茄白色而堅實 番茄白而扁甘脆不澀生熟可食
紫茄色紫蒂長味甘 水茄形長味甘可以止渴
江南一種藤茄作蔓生皮薄似壺蘆
交嶺茄樹經冬不凋有二三竿漸成大樹者其實如瓜也
大明一統志云蘇門答刺有大茄樹者乃此類也
氣味甘寒久冷人不可多食多食必腹痛下痢
老茄 燒灰治蟲牙疼痛擦之有效

蒂 燒灰治腸風下血及血痔 二錢 服生切擦癩風 蘸硫黃

附子末 摻之

△按茄子白者味不美黑者次之紫者最良小而多結子
者俗呼曰錫杖茄皆二月下種芒種前後移栽有早晚
其早者六月取食俗稱伊羅里小而圓其瓢穉硬晚者
七八月取之大而帶長結子不多味最美故諺云勿令
食秋茄於子婦又有長如瓜者味不美故人不種用

凡栽茄忌於地復栽之者日於地如犯之不時葉凋枯俗
謂之舞不訓未如一株舞則圃中皆舞 忌於地亦同

崔禹錫食經曰茄味甘酸惠久者非也惟淡甘而生熟

共切歷時則出澁汁變黑色

茄香物 藏漬之名香物 經年亦鮮色者味亦美漬之法取
嫩茄青紫色者去柤及刺 浸水宜去澀汁二時許
取出乾濕水以和鹽時咒曰此乃汝之鹽也云爾即鹽

能洗之茄子色久不變一異也亦有茄嫁之術亦不可誣也
 海上名方云治牙齒腫痛隔年糟茄燒灰頻擦立效
 古今醫統云收貯法亭午摘取肥大者去蒂溶蠟蘸拊去
 處先於密籃中用箬簾底厚鋪灰二層灰上放茄茄上
 放灰層層放滿用箬蓋面以油紙厚箬封之石灰塗置
 淨燥處至冬如新

天茄兒 藤茄

丁香茄

藤瓜

農政全書云丁香茄延蔓而生人家園籬邊多種莖紫多
 刺藤長丈餘葉似牽牛葉甚大開粉紫花狀如牽牛花樣
 結小茄如丁香樣而大有子如白牽牛子亦大味微苦或
 燂或醃食嫩葉亦燂食按本草謂江南之藤茄畫譜謂藤瓜共此一類也



壺盧

瓠瓜 瓢同
 由不加保
 俗云由不古

味甘故對苦瓢名

本綱壺盧象形壺酒器也長瓠懸瓠匏瓜蒲盧名狀不一
 其實一類有遲早之殊皆以正二月下種生苗引蔓延緣
 其葉似冬瓜葉而稍團有柔毛嫩時可食五六月開白花
 結實白色大小長短各有種色瓢中之子齒列而長謂之
 瓠犀

瓠 形長如越瓜首尾如一者也
 懸瓠 瓠之一頭有腹長柄者也
 匏 無柄切圓大形扁者也
 壺 匏之有短柄而大腹者也
 蒲蘆 壺之細腰者也蒲蘆今之藥壺盧是也見于後

壺匏之屬既可烹飪又可為器大者可為甕盎小者可為瓢樽為腰舟可以浮水為笙可以奏樂膚瓢可以養豕犀瓣可以燒燭其利博矣

瓢甘平除煩利水道多食令人吐利葉亦可食

蔓鬚花解胎毒可免出痘除夜煎湯浴小兒則免痘

△按壺盧彼岸中下種立夏前後移種苗五六月開正白花日午凋暮盛故俗稱夕顏朝顏即牽牛花結實有早晚二種早者多結實而不久晚者久結實而不多

乾瓢土用中取之橫切片去皮及瓢用白肉薄裨連一二丈如紙紉掛架晒乾如逢雨變色不佳釋名云皮瓢以為脯蓄積以待冬月時用之故名瓠蓄瓢也乾信州尾刈剥皮幅廣尺短真于瓢河州木本攝州木津難波多出之送于四方可煮食味甚甜美也瓠長二尺許最長者三四尺味少苦煮食則甘匏圓大呼之各堪為腰

舟味甘懸瓠柄長以為杓及花瓶味甘



苦瓠

性忌荒古苦瓠味甘蒲盧和名比左古俗云瓠尊

本綱苦瓠有評論而未美曰原甘忽有苦者以雞糞雍之或牛馬踐踏則變為苦或曰原種各別非甘者變為苦也凡畜瓠之家不燒穢種瓠之家不焚漆物性相畏也

△按苦瓠俗云與壺盧一類別種者明葉花小似壺盧瓢味苦不堪食圓大者多作炭斗有長而細腰者可作酒樽有長五七寸者俗稱百生有二三寸者稱千生佩

盛藥物及旅類久不失味本草所謂蒲盧是也細腰木末相均者俗呼曰闇夜為珍

敗瓢 治落馬折傷燒取用普通以為良藥蓋此物止血温酒行血之理宜哉

五雜俎云於市場戲劇中見葫蘆多有方者又有突起成字為一首詩者蓋生時板夾使然不足異也又於閩中見一葫蘆甚長而拗其頸結之若繩狀此物甚脆而蔓係於樹腹又甚大不知何以能結之也或云以燒酒沃之則軟而可結

和州法隆寺有一瓢大尺許者賢聖像堆起面容衣冠甚巧也或云於扶貴國自所生也敏達天皇之春獻之以為聖德太子降誕之瑞也今為什物假令好事者雖作之其畫文鮮明亦以奇也 凡瓢去瓢為器以齎酒者昂名瓢波招編竹作圓器以盛飯者名篋暗一篋之食一瓢之飲者此二物也然俗以苦瓢呼曰瓢篋誤也



冬瓜

白瓜 水瓜 地芝

和名加毛字利 或用字音譯

トクツク

本綱冬瓜三月生苗引蔓大葉團而有尖莖葉皆有刺毛六七月開黃花結實大者徑尺餘長三四尺嫩時綠色有毛老則蒼色皮上白如粉塗其皮堅厚其肉肥白其瓢謂之瓜練白虛如絮可以浣練衣服其子謂之瓜犀在瓢中成列霜後取之其肉可煮為茹可蜜為果其子仁亦可食蓋兼蔬果之用人家多藏蓄彌羊作菜果凡收瓜忌酒漆麝香及糯米觸之必爛

瓢甘微 利小便止渴治水腫熱者食之佳冷者食之瘦欲得體瘦輕健者可長食之若要肥則勿食也久病者陰虛者忌之治癰疽發背剔一大塊置瘡上熱則熱毒氣甚良

子甘寒令人悅澤面容冬瓜仁五兩桃花四兩白楊皮二兩各食後飲服方寸七日三服欲白如桃花三十日面
 白五十日手足俱白一方有橘皮無楊皮
 △按冬瓜處處皆有攝州西成郡多出之藏蓄之以無痕
 者置棚上及煤行處至翌夏亦不敗如有痕者不經旬
 而腐

南瓜

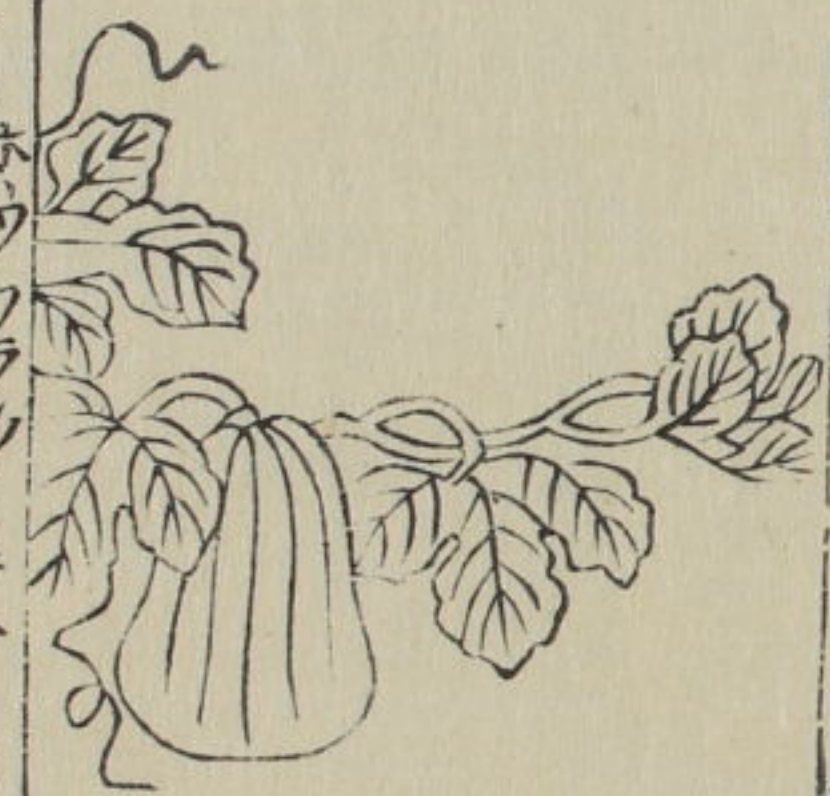


俗云保子不良
 形色似阿古陀瓜
 阿古陀不煮食蔬
 果之類也

本綱此種出南番故名南瓜今處處有之三月下種宜沙
 沃地四月生苗引蔓甚繁一蔓可延十餘丈節節有根近
 地即着其莖中空其葉狀如蜀葵而大如荷葉八九月開
 黃花如西瓜花結瓜正圓大如西瓜皮上有稜如甜瓜

本可結數十顆其色或綠或黃或紅經霜收置暖處可
 至春其子如冬瓜子其肉厚色黃不可生食惟去皮穰淪
 食其味如山藥同猪肉煮食更良亦可蜜煎
 陰瓜 出浙中宜陰地種之秋熟色黃如金皮曹稍厚可
 藏至春食之如新疑此即南瓜
 南瓜 甘温 補中益氣然多食發脚氣黃疸

南京瓜



勅埔寨瓜
 唐茄子
 共俗稱

△按南京瓜本草南瓜下所謂陰瓜是也乃南瓜之屬而
 出於浙江浙江隣于南京故自南京得種於長崎初種
 之或名甘埔寨瓜亦本南蠻之種故耳其瓜大小似南
 瓜而時筋淺細形未大本小似備前瓠之狀初綠色熟

淡黃帶微赤似老茄子之形色故俗又名唐茄子秋採剥皮煮食味甚甜或和鱸或用蕃椒未醬炙食亦佳



あろりり
わさりり

越瓜

菜瓜 稍瓜
羊角瓜

青瓜
和名阿平宇利

白瓜

和名之古宇利

本綱種生於越地故名越瓜二三月下種生苗就地引蔓青葉黃花並如冬瓜花葉而小夏秋之間結瓜有青白二色大如瓠子一種長者至二尺許俗呼羊角瓜其子狀如胡瓜子大如麥粒其瓜生食可充果蔬醬或糖醋藏浸皆宜亦可糟藏可作菹

氣味甘寒

利腸胃止煩渴利小便解酒毒行病後不可

食又能暗人耳目觀驢馬食之則眼爛可知矣

△按青瓜一名龍蹄白瓜一名羊角二種一物也通名淺

瓜田舍呼曰白瓜凡每枝結一瓜但有早晚二種早者俗云伊結瓜多而白色肉薄瓢多味不美晚者結瓜少而青色肉厚瓢少味亦美

糟漬法

六月土用中採鮮青色者破之以蛤貝刮去瓢

子為舂舂形盛灰一時許去水濕則拭去灰盛鹽凡瓜

十為二舟用酒糟三十斤包藏瓜各不令相礙固封大抵

七十五日成用時抑其跡勿令風入

乾瓜法用新瓜縱八切劈去瓢糝鹽於暑熱石上晒乾

六七日能乾收入磁器用時洗去鹹沙切片酒浸食脆

美也凡越瓜之用甚多夏月貴賤為日用者也

かきりり

俗云奈宇里

菜瓜

本草曰菜瓜者越瓜也



△按菜瓜葉似越瓜而小背有微毛六七月結瓜似甜瓜皮厚深青色有縱白紋肉似越瓜而不宜煮食藏糟及糖俗名之物硬脆美然不上品

丁種有似菜瓜而小如鵝卵者名小瓜漬糟食

黃瓜 唐音



胡瓜

和名曾波字里 俗云黃瓜

フクワ

本綱漢張騫使西域得種故名胡瓜隋朝避諱改爲黃瓜正二月下種三月生苗引蔓葉如冬瓜葉亦有毛四五月開黃花結瓜圍二三寸長者至尺許青色上有斑點如疣子至老則黃赤色其子與菜瓜子同

一種五月種者霜時結瓜白色而短並生熟可食兼蔬蔬之用糟醬不及菜瓜

胡瓜甘寒有毒有清熱利水道然不可多食小兒忌食滑中生

疳蟲不可多用醋腫多食發癩病及瘡疥脚氣痺

△按胡瓜形似海鼠而圓青帶白色老則黃赤色生和醋或鱸中入用甚脆勝於越瓜不宜煮食不爲上饌但謂不可多用醋則可斟酌耳

祇園神禁入胡瓜於社地土生人忌食之八幡之鳥肉御靈之鮎春日之鹿食則爲被祟理不可雅之類亦不少蓋祇園社棟神與以瓜齋之紋爲飾瓜以爲胡瓜切片形而忌之乎愚之甚者也瓜紋乃木瓜之果木之花形而織田信長公幟文也信長再興當社用其紋爲後記耳



絲瓜

天絲瓜 天羅 蠻瓜 魚鱔 布瓜 俗云閉知末

スウクワ

本綱始自南方來故名蠻瓜唐宋以前無聞今以為常蔬
 二月下種生苗引蔓延樹竹或作棚架其葉大如蜀葵而
 多子尖有細毛刺取汁可洗綠其莖有稜六七月開黃花
 五出微似胡瓜花蓋瓣俱黃其瓜大寸許長一二尺甚則
 三四尺深綠色有皺點瓜頭如鱗首嫩時去皮可烹可曝
 點茶充蔬老則大如杵筋絡纏紐如織成經霜乃枯惟可
 藉鞞履滌釜器故人呼為洗鍋羅瓜內有隔子在隔中狀
 如苦蕒子黑色而扁其苞及嫩葉卷鬚皆可食也
 絲瓜甘平通經絡行血脉下乳汁治痔漏下血崩中癰疽
 治痘瘡不快者初出或木出多者用老瓜近蒂三寸連
 皮燒存性研末服少許水又治酒痔及下血連子燒存性
 空心酒又通乳汁被燒末酒服二錢
 △按絲瓜攝別住吉多作之不為食品唯用老瓜皮為浴
 室之垢磨而已



苦瓜

錦荔枝
 癩葡萄
 余加古宇里
 一云蔓荔枝

クウクア

本綱苦瓜原出南番今閩廣皆有之五月下子生苗引蔓
 莖葉卷鬚並如葡萄而小七八月開小黃花五瓣如碗形
 結瓜長者四五寸短者二三寸青色皮上癩癩如癩及荔
 枝殼狀熟則黃色自裂內有紅瓢裹子瓢味甘可食其子
 形扁如瓜子亦有非癩南人以青皮煮肉及鹽醬充蔬苦
 澀有青氣
 瓜苦寒
 除邪熱解勞之清心明目
 益氣力壯陽



姬瓜

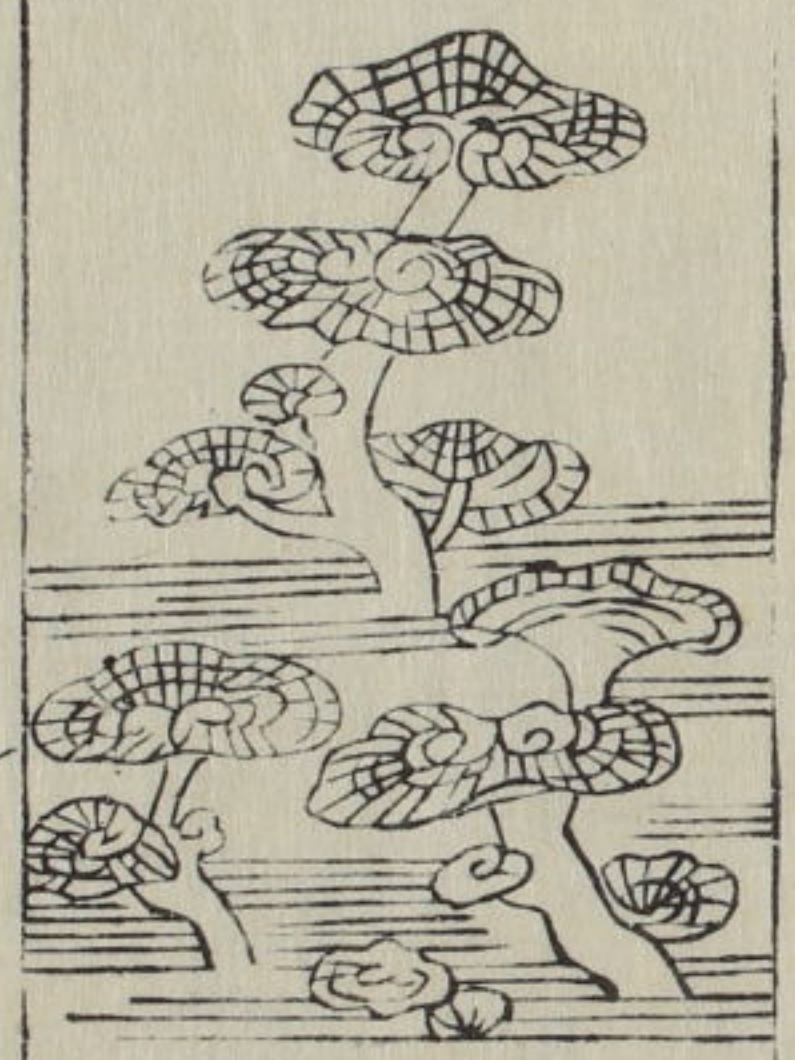
俗稱

按姬瓜葉花小五六月生瓜大二寸許圓而淺青色味苦不可食熟則稍黃雖微甘不堪食唯小兒取之畫眼鼻口之狀以為翫耳故俗名姬瓜

和漢三才圖會卷第一百

芝栴類

攝陽 城醫法橋 寺島良安 尚順 編



靈芝

茵音因
芝字本作之
後人借為助
語遂加艸作
芝以別之

本綱芝類甚多亦有花實者以青赤黃白黑紫六芝標名云山川雲雨四時五行陰陽晝夜之精以生五色神芝為聖王休祥常以六月生春青夏紫秋白冬黑其味各隨其色青酸黃甘之類也凡有石芝木芝肉芝菌芝數百種石芝石象生於海隅石山島嶼之涯肉芝如肉附於大石頭尾俱有乃生物也如珊瑚赤如

截肪白如澤漆黑如翠羽青如紫金黃皆光明潤徹如
堅冰也大者大十餘斤小者三四斤

菌芝生深山中大木之上泉水之側其狀或如宮室如
龍虎如車馬如飛鳥五色無常

木芝有數品飛節芝生千歲老松上皮中有脂狀如飛

形服之長生○木渠芝寄生大木上狀如蓮花九莖一
叢味甘而辛○黃蘗芝生於千歲黃蘗根下有細根如
縷服之為地仙○千歲芝生枯木下根如坐人刻之有

血塗之足可行水隱形又可治病其數不出之

時珍嘗疑芝乃腐朽餘氣所生正如人生瘤贅而古今皆
以為瑞草又云服食可仙誠為迂謬西陽雜俎云屋柱無

故生芝者白主喪赤主血黑主賊黃主喜形如人面者亡
財如牛馬者遠役如龜蛇者蠶耗是其所欲言也

畫譜云靈芝仙品也山中採歸以羅罍置飯甑上蒸熟晒
乾藏之不壞

△按靈芝有數品而石芝肉芝之類者甚希有奇品也大

抵多有之者形似松茸而大堅實其裏白滑有柄或無
柄處處大木根株間有之俗呼曰猿腰掛所謂木渠芝

之類是乎凡棕椶柳皆生菌而其木如生芝則以後再
不生菌也本朝亦古者以為祥瑞矣

淳和天皇天長四年八月大枝朝臣總成獻芝草四株其
中大者長二尺許其為狀也紫丹色本一而末二枚往

往有節節間一寸許撓曲不直最末差白典侍繼子女
玉禁中宿處板敷下生此外有獻芝者數度畧之如今不敢用

朱草 附 莫莢

廣博物志云大載明堂篇曰朱草日生一葉至十五日生

十五葉十六日一葉落終而復始化書云莫莢可以剖
龍朱草可以剖入○莫莢出堯時瑞草隨月彫榮朔後

和漢三才圖會 卷一百一十一
日一莢生望後日一莢落云朱草莢莢似一物

屈軼草

綱鑑云黃帝時有草生庭倭人入則指之名曰屈軼草
通鑑前編云聖王時屈軼草出見賢人起見倭人覆
△按事文要言曰實連草一名繼王者出時生房戶然不
言其形狀如莢莢屈軼亦不言枝葉狀惜哉不詳也



木耳

木櫛 木蟻
木堆 木菌
樹雞
俗云木久良介

本綱木耳生於朽木之上無枝葉乃濕熱餘氣所生曰耳
曰穢象形也桑槐楮榆柳此為五木耳六月多雨時采即

暴乾又煮漿粥安諸木上以草覆之即生茸爾其良毒亦
必隨木性不可不審然今貨者亦多雜木
氣味甘平有患痔諸藥不効者用木耳煮羹食之而愈
極驗又治血痢下血木耳炒研服之酒

凡木耳赤色及仰生者或采歸色變者夜視有光者並
有毒中其毒者用楓木上生者令人笑不止楓者乃木
按木耳生于諸木今多生于接骨木者用之如猫耳面
黻色有細點裏灰白色味淡入羹煮食或和鱠食甚脆
似水母之脆故名木水母



松茸

菌茸
和名多介

本綱茸類最多宋陳仁玉著菌譜甚詳今錄其畧於此

合草一名合草寒極雪收春氣欲動土鬆芽活此菌候也其

質外褐色肌理玉潔芳香韻味一發益爾聞於百步山人曝乾以售香味減於生者生台州草寇山他山雖產其柄高而香劣

稠膏草 秋中雨零露浸釀山膏木腴發為菌花生絕頂

樹杪初如葢珠圓瑩類輕酥滴乳淺黃白色味尤甘已乃張傘大若掌味頓渝矣

松草 生松陰采無時凡物松出無不可愛者

麥草 生溪邊沙壤中味殊美絕類蘑菇

玉草 初寒時生潔皙可愛作羹微韌俗名之寒蒲草

黃草 叢生山中黃色俗名之黃纒草

紫草 產山中赭紫色為下品

四季草 生林木中味甘而肌理粗峭

我馬膏草 生高山中狀類鴛子久而織開味殊甘滑不減

稠膏草然與土菌相亂不可不辨

按草類多而以松草為第一推其文之其餘不多出以

珍賞之耳凡松茸山城北山之產最佳也赤松俗名之

陰處秋為雨濕所釀生初載落葉而難見漸長者二三

寸頭圓有柄如鼓槌其大者近尺經日發傘外色黃白

帶紫內白有細深刻其柄肥大者柔而味良八九月之

交為盛他月無之五月生者俗名早松茸其香味未可

凡食松草用鮮者少時漬泔水能洗可煮或可炙如經

日傘爛者不可食腹痛瀉下也

有松茸與米同藏於櫃翌日煮食之舉家皆死者此乃相

感之毒令然乎後亦聞如之者不可不慎然松茸漬泔

水特為佳采與泔不遠蓋以吃沙糖即飲酒甚苦而先

酒後糖則不苦凡一切合食禁及製藥可驗之

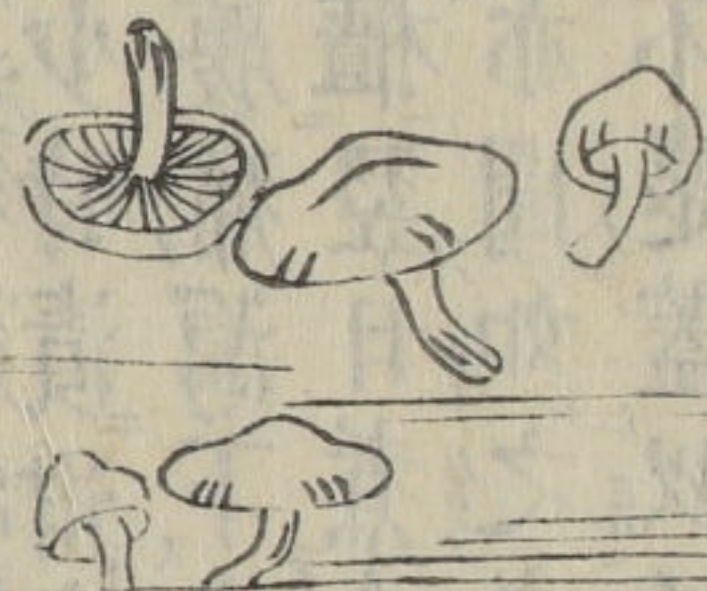
乾松茸法 新松茸去莖用傘二三日曝乾後陰乾取收

之至翌春夏亦不敗煮之香甚良莖則硬不堪食

漬松茸法 新松茸未張傘者傘與柄切為別水一斗鹽

三升煎至八升令定漬之覆板壓石但要令傘不損用
時下日夜漬水令鹽出
如松茸被毒者吃藜蘆解之茄子亦可

少山の松茸拾ひてくはるの河原にたてては毒家



初茸

△按初茸生淺山松樹陰處狀似松茸而小自初生張傘
內有細刻內外赤黃色亦被木葉生立秋初出之柔而
味甘其出也先於諸茸故稱初茸性易敗經日者織內
微生綠青色
蛇茸 似初茸而裏無刻者名蛇茸有毒不可食總茸類
裏無文者皆有大毒



麥茸

△按麥茸之
名義未解
俗云松露

本綱麥茸生溪邊沙壤中味殊美絕類蘑菇
△按麥茸俗云松露乎生沙地有松樹陰處乃松之津液
與秋濕相感為菌而無織柄狀似零餘子而圓大外褐
色內白柔脆味甘有香而宛似未開傘松茸之風味焉
筑前州生松原駿州三保松原攝州住吉松原並得名



濕地茸

俗云之文知

△按濕地茸生原野濕地故名之狀似松茸而小不過寸許
 繖外灰白色裏柄白色柔脆易破八九月盛出又右
 繖外淺黃色者並可煮食
 脂濕地茸 形相似而繖外潤滑有脂光有毒不可食



茸

猪茸

加波太介

井乃之々太介

△按茸茸山麓戴落葉生狀似松茸而繖外黑有粗皴晒
 乾正黑而如漆茸裏黃赤有如毛絲者柄有鱗甲山城
 北山攝州有馬山中多出之味微苦用灰汁淪和醋食
 味甘脆美然易敗故晒乾售之最爲上品
 猪茸 似茸茸而黑繖脂潤其裏有光如蜂巢洛之南山
 有之猪好食之故名之有毒人不可食

肉茸

俗云鼠茸

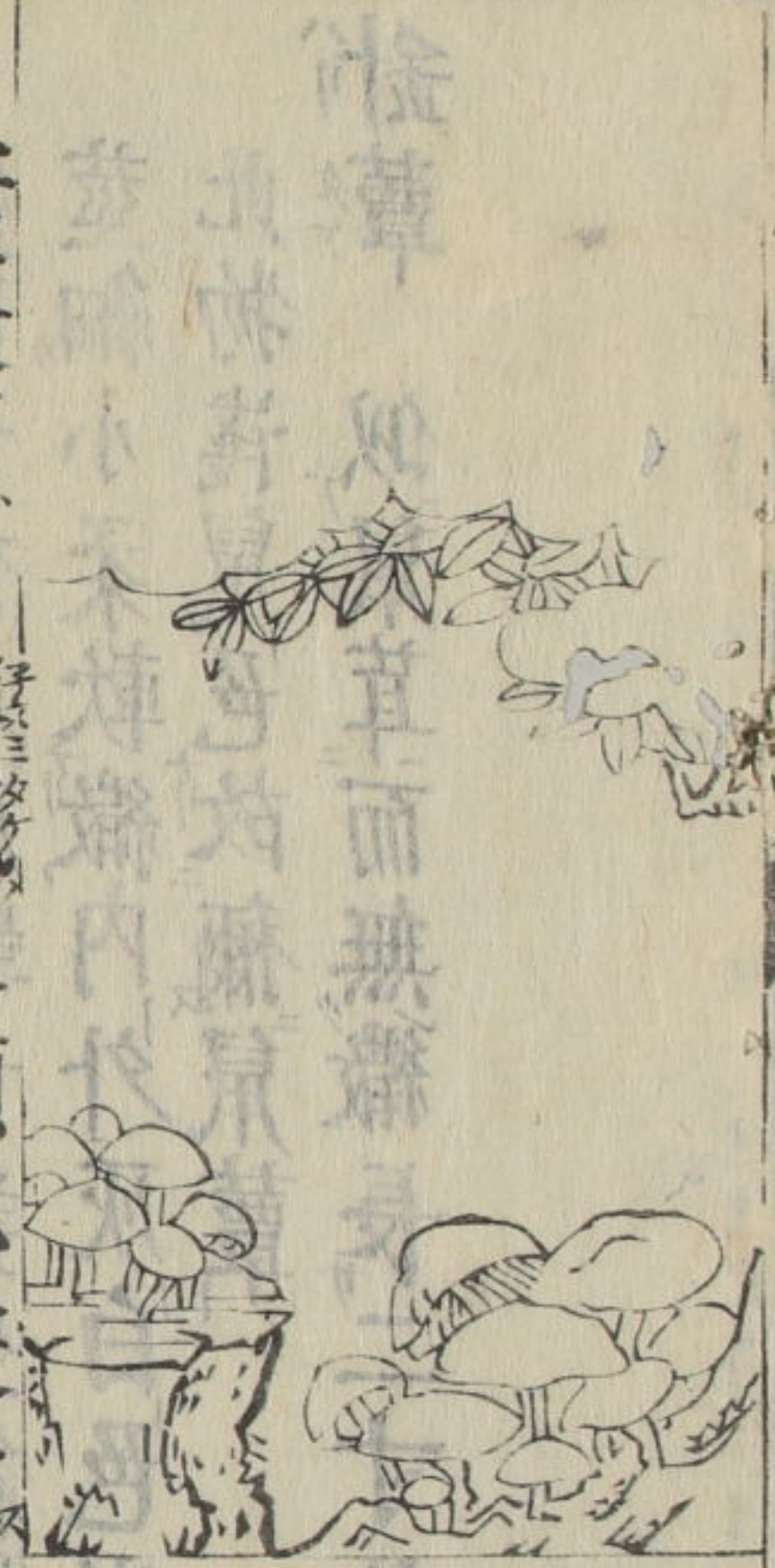
蘑菇茸

針茸

波利太介



本綱蘑菇茸埋桑楮諸木於土中澆以米泔待菰生采之
 長二三寸本小末大白色柔軟其中空虛狀如未開玉簪
 花俗名雞腿蘑菇茸謂其味如雞也
 △按蘑菇茸今云鼠茸乎朽木及老樹根上生之九十月
 盛出一根爲座數十叢生繖圓形似泡頭釘長一二寸
 莖細小柔軟繖內外灰白色也凡呼灰白色者爲鼠色
 此物淺鼠色故稱鼠茸
 針茸 似鼠茸而無繖長二寸許灰白色叢生



榎茸

多のきけ 榎茸俗
惠乃木太介
榎茸俗
無久太介
滑煤莖茸 俗
奈女須瀨不

△按榎茸乃蘑菇之類也叢生榎根上繳一二寸灰黑色
裏白有細刻有微香味美也榎根榎干喬有白黑二種研
之木帶黑色者名黑榎不叢生
棕茸 生棕木上形狀無異於榎茸今多不待其自然生
造成之伐木堅埋土中出於地上株五七寸覆之以
蔓薦澆米泔日再三經日多生茸諸木皆然
滑煤莖 是亦多生於榎樹大者傘寸許小者三四分大
小叢生帶淺褐色內有刻甚滑其莖煤黑色能洗淨滑
氣去莖者食為上品奈女者滑也百六者煤之上器也



椎茸

之井太介

△按椎茸生於椎木大者二寸許大小叢生外褐色裏白
有刻未張傘者曰粒椎茸晒乾者黑色裏黃味甘香氣
最美經久亦不敗僧家最賞之今多造成之春秋二時
如磨菰茸法椎茸能祛葱蒜之臭氣日向之產為上



平茸

比良太介

△按平茸生山林濕地苦棟樹多出之九十月盛其形似

松茸而瘦傘薄區故名大三四寸亦有至大者灰白色裏白有細刻性柔脆其柄多不正中畧偏生大小叢生可愛多有莖中空虛者味淡甘不美有小毒間有破毒者經日者最不可食

本草集

本草集 采茸八九月采者其柄解者其毒烈也

澁紙茸

之不加美太介

△按山中生之其傘大者尺許柄黑色如俗所謂澁紙色故名其味不佳下野州間有之



土菌

杜草 地草
地雞 蕈子
樟頭

本綱土菌生土中俗言毒蕈之氣成有毒食之殺人此

與山中鷲膏蕈相亂



羊肚菜

俗云為久知

本綱羊肚菜狀如羊肚有蜂窠眼出于蘑菇蕈下

△按羊肚菜今云兔口蕈乎八月中濕地多生其繖表褐色端曲捲裏黃白色無細刻滑而有孔如蜂窠有毒不可食

紅茸 生陰處其繖紅色裏白有細刻而有毒如食之吐血死者多

栗茸 生山原高不過寸繖四五分圓卷正白色如剥栗肉故名其兩太蓋非出於栗之茸人不食之

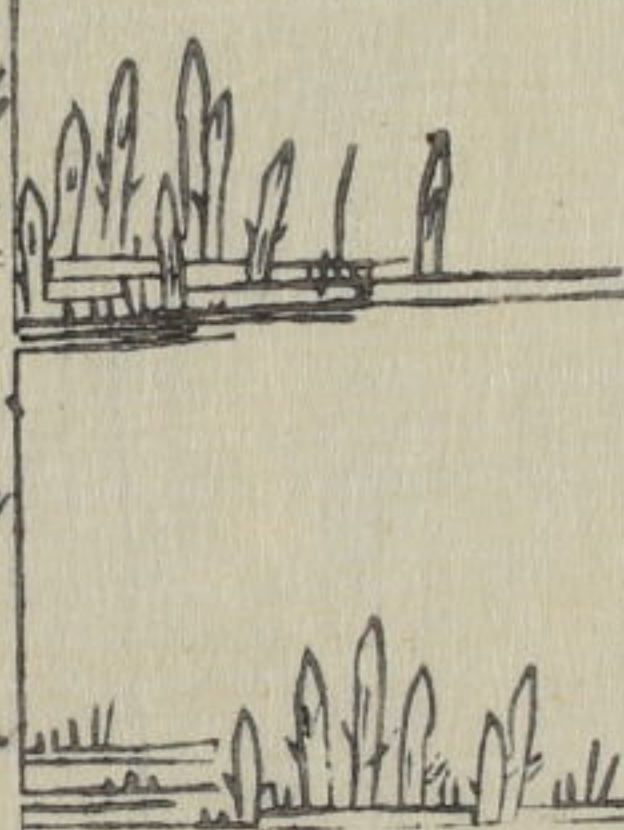


鬼蓋

クイカイ

鬼繖 地蓋
鬼屋 朝生
俗云狐乃傘
地苓
鬼蓋色黃白
者也

本綱鬼蓋此亦土菌之類叢生垣墻下陰濕處夏自得雨則生且生暮死其色赤蓋黑而莖赤其色黃白者名地苓氣味甘有毒 和醋傳腫毒惡瘡馬脊腫



鬼筆

クイヒツ

朝生暮落花
狗溺莖

本綱鬼筆生糞穢處頭如筆紫色朝生暮死此亦鬼蓋之類而無繖者紅紫鬆虛如花之狀石癰疽及下疳瘡研末

和油塗之凡菌從地出者皆主瘡疥牛糞上黑菌尤佳



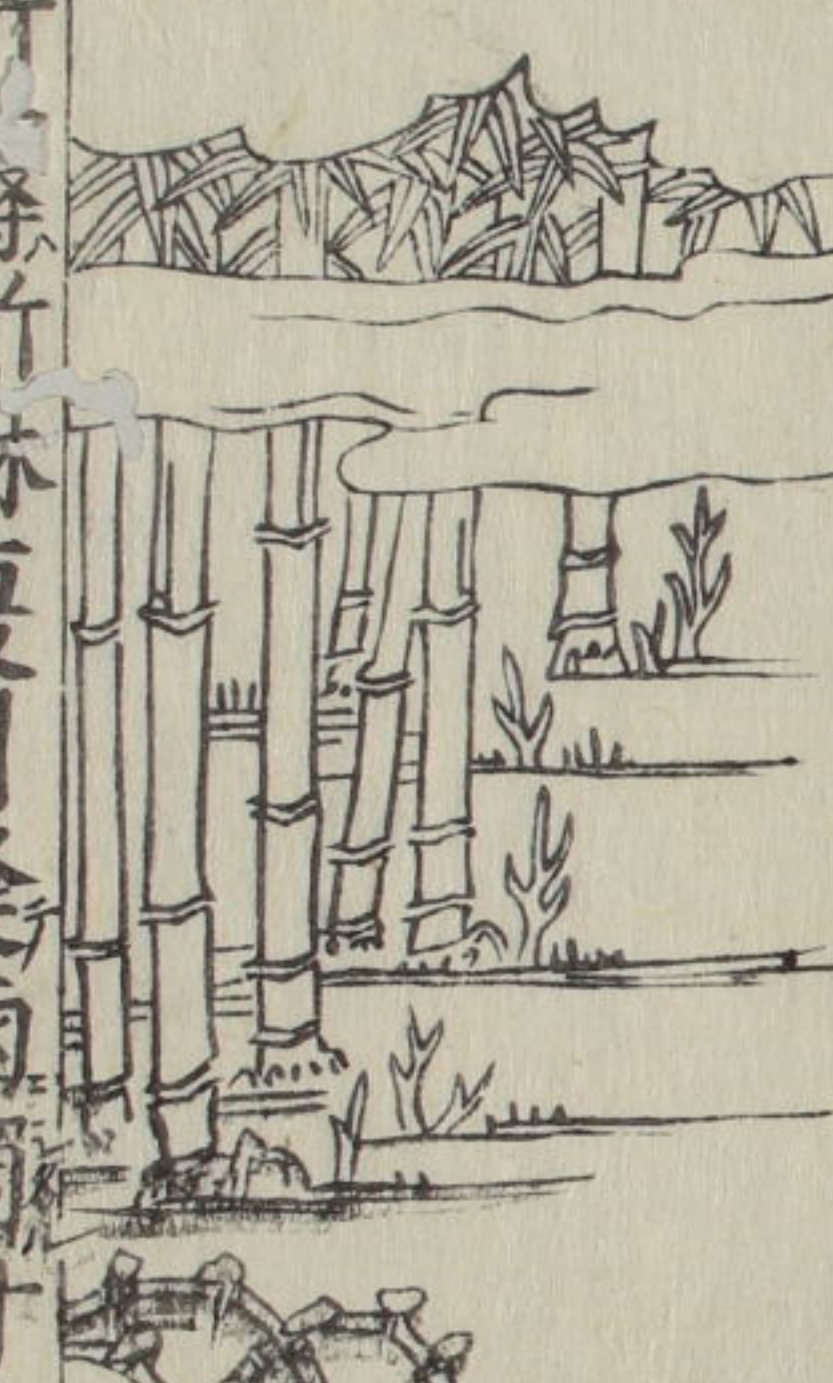
藿菌

クシキユ

藿蘆 藿音
藿當作藿乃
蘆葦之屬也

與之太介

本綱藿菌生蘆葦澤中形狀似菌色白輕虛秋雨以時即有若天旱久霖即稀日乾者良氣味鹹平有毒 治心痛蛇蟲



竹蓐

チヨツジヨツ

竹肉 竹蓐
竹菰

本綱竹蓐竹葉夏月逢雨滴汁着地生蓐似鹿角白色或

云生朽竹根節上狀如木耳紅色

氣味甘鹹寒

治赤白痢和薑醬食之惟苦竹生者有大毒

靈芝

伊波太介



石耳

シツルウ

本綱石耳生諸山石崖上狀如木耳遠望如烟采曝餽遠洗去沙土作茹勝於木耳佳品也

氣味甘平久食益色至老不改明目益精

△按石耳狀如木耳無繖柄外滑而灰白色裏粗而黑色其黑處附石生日乾者卷翻於外宛似八幡黑革用時以灰宜洗外滑和臙食甘美此物在峯頭巖石上難其得山人每馴不屑而取之處處高山皆有

菌蕈有毒

本綱凡煮菌按以薑屑飯粒若色黑者殺人否則無毒夜中有光者也煮之不熟者也煮訖照人無影者也上有毛下無紋者也仰卷赤色者也並有毒中其毒者地漿及糞汁解之

五雜俎云嘉定乙亥僧德明遊山忽得奇菌歸以供衆毒發死者十餘人德明亟嘗糞獲免有日本僧定心者寧死不汚至厠理折裂而死至今菴中藏有日本度牒其僧姓平氏日本相州行香縣上守鄉元勝寺僧也寧死不非命不汚其口亦度幾陣仲子之風矣

和漢三才圖會

卷之二

卷之二

系

七十九三