



地

倭漢三才圖會

四百

三百

菽豆類

穀類



和漢三才圖會卷第一百二十三之四目錄

穀菽類

穀音谷和名太从穀从禾賦穀从禾如从木作穀音楮也可以作紙木

廣博物志曰粟神名許給庸天麥神名福習黍神名傅

倭蘭郝荳神靈殖姓樂

本草綱目曰太古民無粒食茹毛飲血神農氏出始嘗草

別穀以教民耕藝又嘗草別藥以救民疾大軒轅氏出教

以烹飪制為方劑而後民始得遂養生之道周官有五穀

六穀九穀之名詩人有八穀百穀之詠穀之類可謂繁矣

五穀者 麻 黍 稷 麥 豆

九穀者 秫 稻 小麥 小豆 右五穀加之為九穀

三穀者 粱 稻 菽

矜五穀 稻 大麥 小麥 大豆 小豆

△按炙穀子酉陽雜俎等所謂九穀之名與右有異同

本朝大己貴尊爲百穀守護神三輪大明神是也
 凡穀類種之曰稼音駕斂之曰穡音色
 稼者如嫁音カ女以有所生音カ穡者从向音カ穀成可收積也
 向者收穀之所會意

卷之百三

粳 <small>ウシハカ</small>	糯 <small>ウチコ</small>	稗 <small>ヒトチカ</small>	稷 <small>ヒトチカ</small>	穀 <small>コ</small>	陳倉米 <small>チンソウベイ</small>	私 <small>シ</small>
亞麻 <small>イハ</small>	大麻 <small>オウゴン</small>	蕎麥 <small>ソウマイ</small>	粟 <small>アハ</small>	稗 <small>ヒトチカ</small>	大麻 <small>オウゴン</small>	胡麻 <small>コウマ</small>
麩 <small>フ</small>	麥芽 <small>マクノ</small>	蕎麥 <small>ソウマイ</small>	粟 <small>アハ</small>	稗 <small>ヒトチカ</small>	大麻 <small>オウゴン</small>	小麥 <small>コシキ</small>
	茶引草 <small>チャヒキクサ</small>	蕎麥 <small>ソウマイ</small>	粟 <small>アハ</small>	稗 <small>ヒトチカ</small>	大麻 <small>オウゴン</small>	漿粉 <small>シヤウフ</small>

大麥 <small>オウゴン</small>	雀麥 <small>カクノ</small>	稷 <small>ヒトチカ</small>	王蜀黍 <small>オウシキ</small>	移 <small>イハ</small>	彫胡采 <small>テウコサイ</small>	阿片 <small>アヘン</small>
麥芽 <small>マクノ</small>	蕎麥 <small>ソウマイ</small>	粟 <small>アハ</small>	黍 <small>シ</small>	稗 <small>ヒトチカ</small>	薏苡仁 <small>イイ</small>	麗春花 <small>レイシュンカ</small>
稍 <small>シヤウ</small>	苦蕎麥 <small>クソウマイ</small>	蜀黍 <small>シキ</small>	秫 <small>シ</small>	狼尾草 <small>ロウビクサ</small>	嬰子粟 <small>オウシキ</small>	西國米 <small>サイコクメ</small>

卷之百四

和漢三才圖會
 卷之百四
 穀類

菽豆類

大豆

腐婢

豌豆

豇豆

白扁豆

阿羅世伊止牟

豆蘗

綠豆

熨蟲豆

十八豇豆

刀豆

赤小豆

飯豆

稽豆

藟豆

黎豆

和漢二才圖會卷第百三

暹羅 戒醫法橋寺島良安 尚順編

穀類



粳

唐音 庚音

秈

和名宇流之秈

早稻

遲稻

晚稻

本綱粳古者專指糯為稻今粳糯通稱稻粘者為糯不粘者為粳其種近百各不同其穀之光芒長短大細其米之赤白紫烏堅鬆香否皆因土產形色而異也凡有早中晚三收六七月收者為早稻八九月收者為遲稻十月收者為晚稻其晚白米為第一也天生五穀所以養人得之則

生不得則死惟此穀得天地中和之氣同造化生育之功故非他物可比

粳米平苦 平和五臟補益血氣生寒新米熱北國多涼

凡嗜生米久成米痕以雞屎一升頓服吐米五合同炒焦為

沫木者乃愈也 小兒初生無皮色赤有紅筋乃受胎未足也

浙水甘寒 一名米瀝洗米甘汁也第二次者清而可入藥

故曰浙二消浙音錫 凡服藥過劑悶亂者飲浙水良

△按西南地暖而早熟東北地寒故晚熟如畿內則中和

地以為正時凡作田彼岸前十日漬穀於水彼岸後十

日取出下種七八日謂之苗代經六七日乃苗生五月

半夏生前三日移種干田謂之早苗米大抵夏至半夏

凡八九月刈收者即中稻也自此早為早稻遲為晚稻

畿內及濃州尾州江州之產為上肥後讚州播州次之

加州能州米為最多殖而味劣矣與州津輕多肥土不

用糞培而能茂生稻長四五尺其米却不美

琉球國米一年再熟謂之琉米凡南方者然閩田一歲再

熟至嶺南則三收又天竺土溽熱故稻歲四熟云云

真臘國有水稻高丈許隨水而長

陳倉米

陣廩米 老米 火米

俗云大比稱古女

本綱久入倉陳赤者名陳倉米有火蒸治成者有火燒治成者故名火米北人多用粟南人多用粳及和年久者性凉下氣除煩渴調胃止洩治霍亂大渴

△按陳倉米用十年以上者疫痢禁口痢及止嘔吐藥中

入用然倉米值四五月濕熱多性蠹穿孔俗稱宇登凡

陳臭米曰粒粒同 貯官庫為兵糧者浸黃柏汁蒸治之

經數百年亦如新凡新米為飯不殖其味厚美病人食

之消化遲惟堪為粥陳米飯多殖味淡病如食亦易化



和籼

仙音

俗云大唐米
又云野稻

たのうこめ

占稻

早稻

スエシ

本綱和籼似粳而粒小始自閩人得種於占城國宋真宗遣使就閩取三萬斛分給諸道為種故今皆有之高仰處俱可種其熟最早六七月可收有赤白二色與粳大同小異△按籼本此天竺之種而宋時始種于中華而傳於本朝故呼曰大唐米今亦西國多種之能繁茂而早熟凡粳米亦有赤白二種特此米赤者多白者少故通稱粳米音赫刈收盛於鍋入水少許蒸熟晒乾磨龍以去稃為米如不蒸則香易碎是一異也日向之產烏赤色良薩摩之產鮮赤色次之凡赤米能春去稃乃白色帶微紅文為飯能倍殖不粘

溫時有香氣甚佳冷則風味疎而食之易飢以為賤食又有和糯謂之大唐糯而有赤白二種共稍粘



糯

糯音

のらこめ

梗本字糯

古者糯為稻今者梗糯共通稱稻

和名毛布乃與徐

本綱糯其性黏可以釀酒可以為粢可以蒸糕可以熬湯可以炒食其類亦多其穀殼有紅白二色或有毛或無毛其米亦有赤白二色赤者酒多糟少一種有粒白如霜二四分者

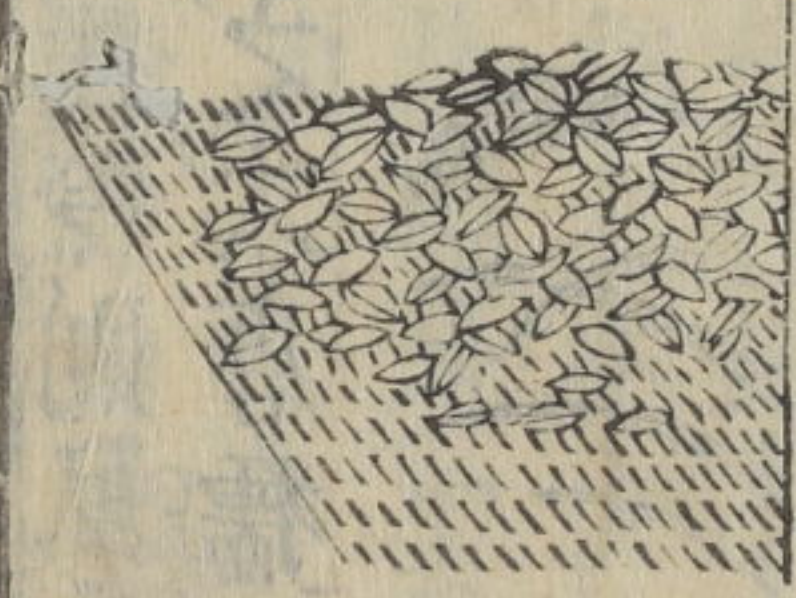
氣味甘溫

痘疹用之取其解毒能釀而發之老人小便

數者作粢糕夜食止冷洩入瀉白散止咳
但性粘滯難化小兒病人最宜忌之久食發癰疽瘡癤
合酒食之醉難醒久食緩入筋小貓犬食之亦脚腫不能行馬食之足重

△按糯似粳而圓肥色亦正白有早中晚以中稱為佳性粘堪為養糕及餠故名養米如釀酒不起歲而味變故今不釀酒惟用為美淋酒耳諸國皆種之河州渚播列明石之產為上

赤糯者粘少故種之者稀又和之種有糯名之大唐糯粘少性輕故病人以為養食
一種有未熟糯者土地不宜處生之似糯而少粘似稅而甚粘故為糝不美也堪為養餉又為美淋耐可也亦釀酒易敗豐州小倉肥州唐津之產多是也備前播磨肥後亦少出之



穀

谷音

和字

和名毛美

田物實也畧曰毛美

△按穀穀同五穀之穀之總名也而今唯粳糯稱毛美在田時為稻以稻為穗末脫芒稭者為穀毛美今俗作

穗音逐如一名穎音未穀末也百穀實繁碩而垂末也

芒音邪和△按芒草端也木穗芒也俗稱芒曰乃木麥

朱音迷和俗云古女言穀實也粳糯之穀以礪磨去稭

即米也米顯謂粒粒名伊今云古女豆布字如末米曰

精米曰粳和名之良精細米曰粳音作和名萬之米麥破者曰粳一名阿古良名俗云小米凡米細末者謂粉

糶音糶音賣米穀曰糶買米穀曰糶

唐書云玄宗開元二十八年冬米一斛直三錢絹一匹直亦同四海充定無盜賊患日本紀云顯宗天皇朝天下安平百姓殷富稻一斛銀

所謂棟梢之棟字所出未詳宜用穉字今人火蒸膏
薦需水菘薪上若早稻稟則灰汁滴附屍骨處似舍利



稻孫

槽

音呂

和名替加於比
俗云比豆知

槽木不因播種而自生也廣博物志云穰再生者名稻孫
△按槽即稻孫也其木多稜也有治癩癩藥中用之方其
稜可以磨銅及真鍮



胡麻

巨勝 方莖
狗蟲 油麻
葉名青囊
莖名麻蕪

本綱漢使張騫始自大宛國得此種來故名胡麻有遲
二種黑白赤三色其莖皆方秋開白花亦有帶紫豔者節
節結角長寸許有四稜六稜者房小而子少七稜八稜者
房大而子多皆隨土地肥瘠而然莖高者三四尺有一莖
獨上者角纏而子少有開枝四散者角繁而子多皆因苗
之稀稠而然也其葉有本團而未銳者有本團而未分三
了如鴨掌形者俗傳胡麻須夫婦同種則茂盛矣
黑胡麻 甘平 益氣力 長肌肉 填髓腦 堅筋骨 明耳目 補肺
氣 止心驚 利大小腸 久服不老
其中巨勝而肥者即巨勝子也今市肆間偽者多用真
胡麻烏色者當九蒸九暴熬搗餌之與茯苓
白者用勝油赤者狀如老茄子殼厚油
葉甘寒名青囊候苗出米食滑美不減於葵也又以湯浸
葉良久涎出粗黃色婦人用之梳髮
花甘生髮禿眉毛不生者以烏胡麻油漬之日塗愈又

生肉丁者擦之即愈

油甘微名香油炒熟乘熱壓出油謂之生油但可再煎

鍊者謂熟油不中點照入藥以黑麻油為上白麻油次

之須自榨若市肆者不惟已經蒸炒而又雜之以偽也

油生干胡麻同質而異性也胡麻溫

麻音辛一名麻枯餅窄去油胡麻滓也荒歲人亦食之

可以養魚肥田

積油滿百石則自能生火衣絹有油蒸熱則出火星是油

與火同性矣用以煎煉食物俗云油尤能動火生痰

△按胡麻赤黑白有三色共夏至半夏生之交下種六月開

花七月實熟最有早晚二種性惡霖雨其形狀皆如上

說但白胡麻莖節節葉對生如車輪而葉花共色淺以

為異耳處處皆有之而多出於九州今自中華所渡巨

勝子者色不黑疑是以荒蔚子偽者乎惟倭黑胡麻大

粒者佳也

榨油也肇於城州山崎攝州遠里小野而今乃油肆多

大坂運送諸國別有蘇油燕清子油綿子油

一種白榨油用白胡麻確碎粉榨之其粗再三碎蒸榨

之油正白色婦人用為髮油甚良又以黑胡麻如前法

榨者名黑榨油勝於白榨

一種炒胡麻油不論白黑赤用炒之碎末蒸榨之油赤

黑色可以熬煉食物又為燈油

凡胡麻油冬亦不凍燃之光焰小如椎子形而不閃動其

煙煤少故白絲絹家及細真匠人用之佳也又阿蘭陀

流之外科用之代佛狼機油



亞麻

壁虱胡麻 鴉麻

本綱亞麻苗葉俱青花白色其莖穗頗似荏蔚子不同其實亦可榨油點燈氣惡不堪食



大麻

火麻漢麻黃麻
雄名采麻杜麻
雌名苴麻又名
花名麻勃
實名麻實青葛
麻藍

本綱麻實中仁名麻仁此草有雌有雄大科如油麻葉披而長狀如益母草葉一枝七葉或九葉五六月開細黃花成穗隨即結實大如胡荽子可取油剝其皮績以為布其穉白而有稜輕虛可為燭心其子有班黑文者為雌麻種之則結子繁他子則不然也

麻勃即麻花治惡風黑色遍身苦癢治健忘麻勃一斤人參二兩為末每臨臥服一刀圭能盡知四方之事患疔腫入忌見麻勃見之即死
用胡麻針砂燭燼不知

麻勃與疔何故相忌亦如人有見漆即生瘡者此理皆不可曉也

麻仁甘平治中風汗出逐一切風氣通乳汁產後餘疾催生難產亦用又陽明病汗多胃熱便難三者皆燥也用之以可通潤畏牡蛎辟穢温疫麻仁赤小豆各七枚除夜

着井中飲水五行書云正月朔日麻仁極難去殼取帛包置沸湯中浸至冷出之垂井中一夜勿令着水次日日中曝乾就新瓦上按去殼簸揚取仁粒皆完先藏地中者

△按麻和名手又處處多種之甲州上州之白苧下總之岡地苧多運送于江戶也丹波丹後但馬因幡出雲石見安藝豐後肥後並多出者投苧送于大坂品類最多惟如畿內及東南諸州多種草綿而種麻者希造苧法去麻極葉取莖浸流水剥皮和灰汁畧煮之再

漫水以竹篋甜去粗皮用白皮晒乾謂之煮扱今呼麻
 日亭故呼苧麻曰真苧苧麻見干
 麻仁乃鳩鵲喜取食之故難多收價十倍於胡麻
 而功劣於胡麻故不為食品惟入藥用
 麻稽耐左加良又云麻莖也正白而輕虛俗間聖靈祭用
 為箸或每為燭心或畫工作試圖用為燔筆亞于杉木



小麥

來又作 迎師錯 梵書
 古牟收

本綱大小麥秋種冬長春秀夏實具四時中和氣故為五
 穀之貴地暖處亦可春種至夏便收然比秋種者四氣不
 足故有毒北人種麥漫撒南人種麥撮撒北麥皮薄麩多
 南麥反此麥性惡濕故久雨水潦即多不熟

氣味新麥甘平 屬火心之穀也除煩止渴收汗利溲止
 血皆治心病饑年用小麥代穀須晒燥以少水潤春去
 皮煮為飯食

浮小麥起水淘淨 止自汗盜汗骨蒸虛熱婦人勞熱
 麥奴有黑黴者時上 治陽毒溫毒熱極發狂發斑大渴

△按小麥種類多而亦有早中晚之異有穎穗瘦者名舉
 此乃早麥也無穎穗肥者名坊主乃晚麥也凡下種
 十月為準與大麥同時其黃熟所收時遲於大麥十日
 許矣諸國皆有之而讚州九龜之產為上為饅頭色白
 關東及越後甚黏為麩筋及索麩佳肥後為醬油佳
 古今醫統云小麥晒乾燻了入缸中或桶櫃以乾蓼蓋
 密不生蛾

日本後紀云稱德帝大臣吉備奉勅宜麥者經絕救之穀
 之最良令天下百姓種大小麥而雖耕種或失其時嗟哉
 帝弘仁十一年藤原冬嗣奉勅自今以後用八月令播種

不得失時也

麩

音孚

麩同

俗云古加須又云毛美知

本綱麩小麥屑皮也與浮小麥同性而止汗之功次浮麥又能治湯火瘡爛傷折瘀血醋炒罨之滅諸癩痕春夏用大粉小麥麩篩暑月痘瘡潰爛不能着席睡臥者夾襖盛麩縫合藉臥性涼而軟誠妙法也按麩婦人每用盛袋洗身能去脂垢賤民和飯食之

麩

音面

麩同

俗云濕飽粉

本綱麩甘温有毒小麥粉也性熱惟第二磨者涼為其近麩也醫方中往往用飛羅麩取其無石末而性平易爾寒食日盛紙袋懸風處數十年亦不壞則熱性皆去而無毒入藥尤良畏漢椒中麩毒者吞漢椒食蘿蔔皆能解按麩東晉書麩塵如飛雪如白者是也用為饅頭温飽素麩饅節之

類其用甚多第一磨者名一番麩最色白精密也

漿粉

交粉本名

本綱麥粉乃是麩洗勦澄出漿粉今人漿衣多用之古方鮮用為膏能治一切癰腫如神用年久漿粉久妙乾冷定研末醋調收之按漿粉取麩筋而澄用底渣泥晒乾者也再和水為糊褚匠家用之經年者愈佳



大麥

和名布止牟岐

本綱大麥苗粒皆大於來故名大牟岐也為五穀之長形似小麥而大皮薄有數種鹹温作飯食有益者煮粥甚滑磨麩作醬甚美俗云大麥醬油是也小麥多漿汁布大麥漿希有

本草綱目卷之三 雜考 麥類

穉麥乃大麥中一種皮厚而青色者○赤麥赤色而肥
青稞麥似大麥而粒大皮薄多麩無麩○糯麥大麥有精
者也可以釀酒無皮穀

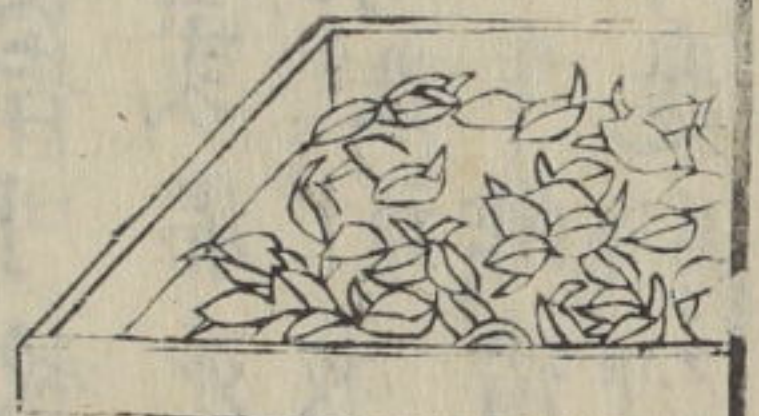
本草綱目 卷之三

△按大麥有數種而早者九十月下種晚者十一月下種
皆四月黃熟其莠也從立春至百二十日為旬故諺曰
麥百日中可蒔三日中可蒔也性惡濕喜暖諸國皆有
之以攝州尼崎之產為上大抵似小麥而穗粒長穎少
凡去穎及粗稃亦麩甚厚和水少許舂之日乾又和水
舂之四五次而一斛精麥可得六斗五升
青稞也無穗短穎多而麩薄收之早於大麥粘少味劣
有帶赤黑色者紫無木並皮薄舂之剥易可得八斗
糯麥用為養此外有數種
凡麥為飯者一夜漬水煮熟盛於籬去汁俗曰惠和米再
煮可食也穉麥煮之多殖稞麥少殖

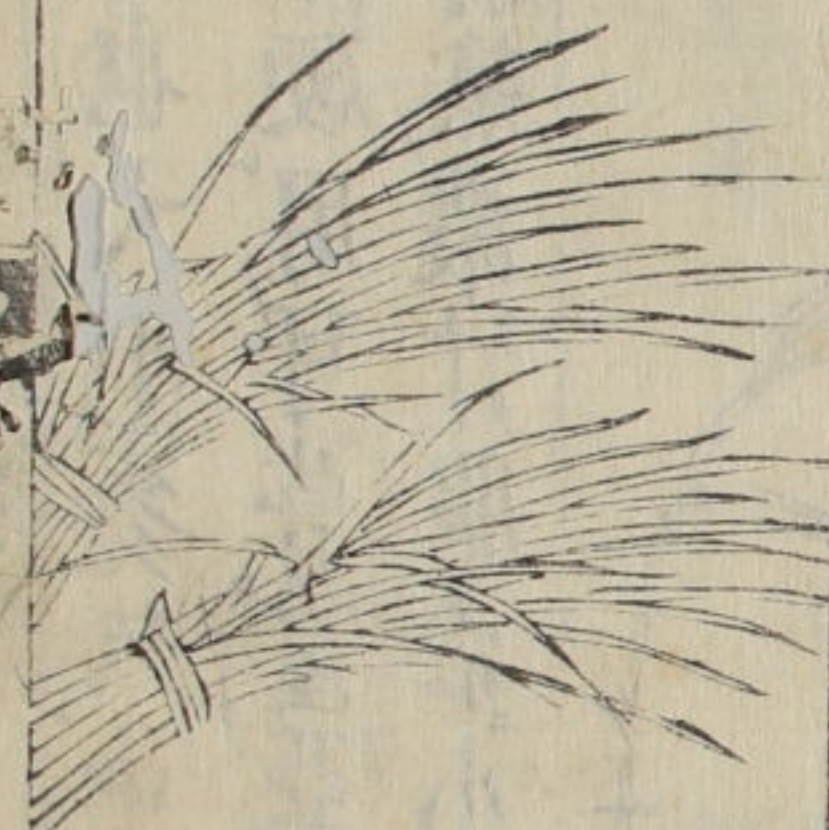
麥蘗

牟岐乃毛也之

麥芽



本綱有粟黍穀麥豆諸蘗皆水浸脹候生芽曝乾去鬚取
其中米炒研麩用其功皆主消導
麥芽鹹温能消導米麩諸果食積觀造飭者用之可以
類推矣但有積者能消化無積而久服則消人元氣也
須同白朮諸藥兼用則無害也



稍

音

和名牟岐加良
俗云麥高粟

△按稍麥莖也。小麥共中空，白色光澤，有薄稃而裹節。小麥稍厚，硬用可膏，屋亞萱葭稈等。陳大麥稍煎，濃汁服治小使不通，頻服。



雀麥

ツヤツモツ

燕麥 杜姥草

音 牛星草

加良頂年岐

和名抄以糯麥為鳥麥者非也

今云茶挽草

本綱雀麥生故墟野林下而燕雀所食者，苗葉似小麥而弱，穗細長而疎，每穗分小又十數箇，子亦細小，春去皮作麩，蒸食及作餅食皆可。救荒。

苗甘平 治難產或胎死腹中者，胞衣不下者，溫腹又治齒齲用苦瓠葉洗淨，枚雀麥苗長二寸許，以瓠葉作五包，抱厚五分，以三年酢漬之，至日中以兩包火中炮令熱，納口中慰齒外邊，易之，取包置水中解，見即有虫長三

分 老者黃色多即二三十枚此方甚妙

△按燕麥田野自生，苗莖似麥而細，其穗疎，其粒長大如菰，歲人食之似麥而味劣矣。小兒取穗粒載於爪上，則旋回如挽茶磨，故俗呼曰茶挽草。



蕎麥

枝麥 與蕎同

字 烏麥 花蕎

和名曾波年岐

河漏 見于造鹽類

本綱蕎麥立秋前後下種，八九月收刈，性最畏霜，苗高一二尺，赤莖，綠葉如烏柏樹葉，開小白花，繁密聚繁，然結實累累如羊蹄，實有三稜，老則烏黑色，磨而為麩，作煎餅配蒜食，或作湯餅，謂之河漏，以供常食，滑細如粉，亞於麥麩氣味微酸。降氣寬腸胃，故氣盛上氣之疾及有濕熱者宜之。若脾虛寒人食之則大脫元氣而落鬚眉。

肚腹微微作瀉，出即瀉，瀉亦不多，日夜數行者，用蕎麥麩一味作飯，連食三四次，即愈。此鍊積滯之功也。
△按凡木三稜曰楓，音四方曰稜，音稜本，楓稜和名，曾然蕎麥葉子共三稜，故名。曾波牟岐處處有之，信州之產為上，遠州三列薩列及上野下野亞之良。



苦蕎麥

俗云田蕎麥

本綱苦蕎麥出南方，春社前後種之，莖青多，枝葉似蕎麥而尖，開花帶綠色，結實亦似蕎麥，稍尖而稜角不峭，其味甘苦溫，農家磨搗為粉，蒸使氣甜，滴去黃汁，乃可作為饌，餌食之色如猪肝，穀之下者，聊濟荒歲爾。
△按苦蕎麥今無種之者，蓋此今云田蕎麥乎，見于左。

一種田蕎麥 生濕地，似蕎麥而莖赤，葉微團，不尖，秋開花，亦似蕎麥而淡紅，白色子亦似蕎麥。
一種溝蕎麥 生溪澗溝邊，葉細長，秋開花似田蕎麥，結子作小穗，以之為伊之美，如波者赤地，利草見于山草部。



稷

稷音 黍音 今云木微

本綱稷與黍一類二種也，粘者為黍，不粘者為稷，稷可作飯，黍可釀酒，猶稻之有粳與糯也。稷黍之苗似粟而低，小有毛，結子成枝而殊散，其粒如粟而光滑，三月下種，五六月可收，亦有七八月收者，其色有赤白黃黑，數種其黑者禾稍高，今俗通呼為黍，不復呼稷矣。稷熟最早，作飯疎爽香美，為五穀之長，而屬土，故祀穀神者以稷配，社五穀不

可通祭祭其長以該之也故字作糝
氣味甘寒 作飯食安中利胃宜脾益氣也多食發冷病

與甄子同食亦發冷又不可與附子同服
病但飲黍穰汁即瘥
解苦甄毒此物性相制也

△按稷古者為飯每食今唯磨末為團子餅而賤民所用



黍

白黍曰芑起音
赤黍曰藎門音
又名糜黍
黑黍曰秬距音
一稭二米曰秠北音

本綱黍即稷之粘者亦有赤白黃黑數種其苗色亦然俱以三月種者為上時五月熟四月種者為中時七月熟五月種者為下時八月乃熟也白者亞於糯赤者最粘可蒸食俱可作餈又為酒菰葉裹成糝食謂之角黍淮南子云獲黍置溝即生墻糟又云祠塚之黍啖兒令不

思母此亦有所厭耶

赤黍丹黍 赤黍穗熟色赤皮亦赤其米黃唯可為糜不

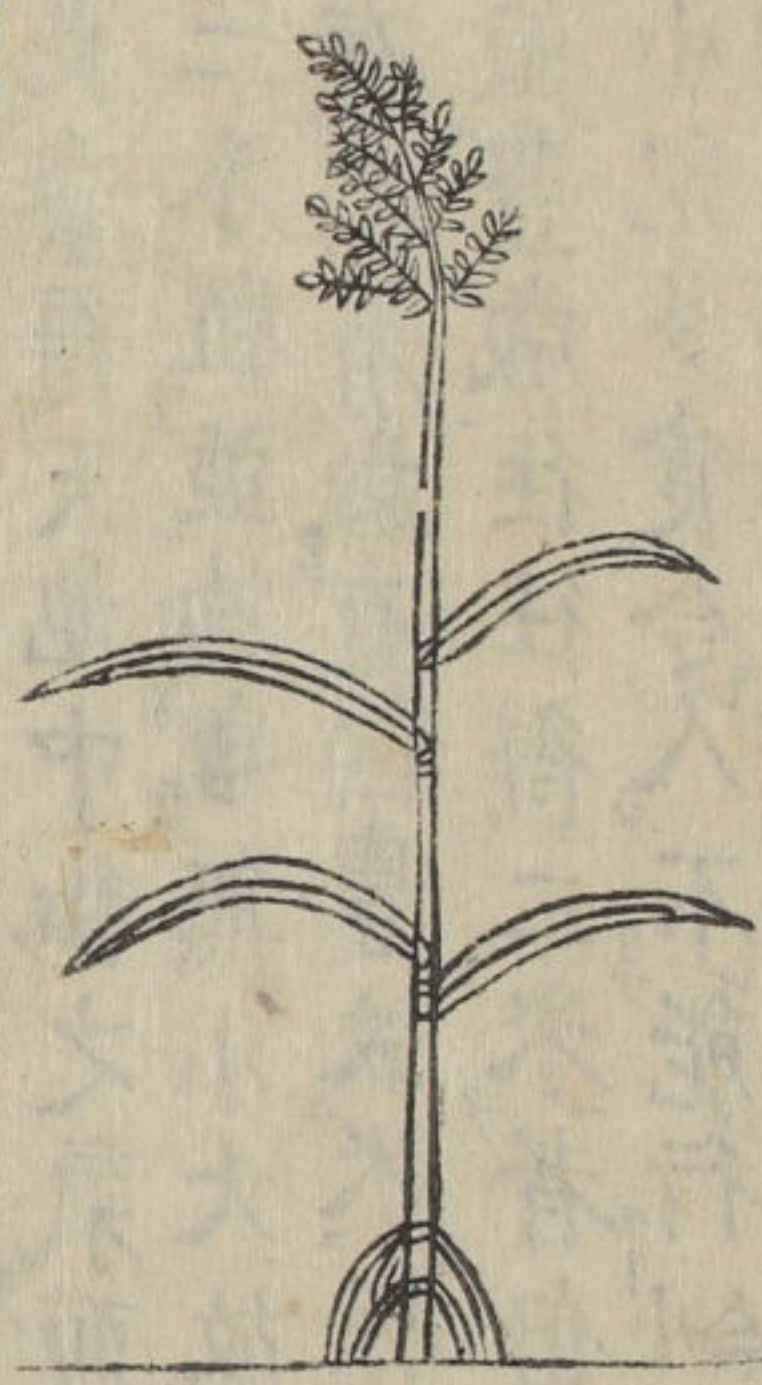
堪為飯粘着難解或釀酒作糕人家取其莖穗作提拂
掃地其歸煮湯浴
念之醉令人即愈 飲酒不醉酒取赤黍漬以瓜血陰乾
人不能醉 令婦不妬 赤黍煮以仁等

黑黍相名 秬是黑黍中一稭有一米者也古之定律者

以上黨秬黍之中者累之以生律度量後人取此黍定之終不能協律或云秬乃黍之中者一稭二米之黍也此黍得天地中和之氣而生蓋不常有有則一穗皆同二米粒並均勻無小大故可定律他黍則不能協律地有肥瘠歲有凶豐故米有大小不常矣今上黨民間或值豐歲往往得二米者但稀濶故不以充貢爾

凡黍小兒多食令人不能行小梅犬食之其脚弱屈
合白酒及蜜不可食
△按稷之粘者為黍黍美粟之粘者為秫梗之粘者為糯
木美乃和名謬矣

黍稷立夏前下種七月熟無早晚之別唯粘與不粘也稷黍共下種同時而刈之黍遲於稷也可二旬



蜀黍

蜀林 蘆粟 木稷 秋黍 高粱 俗云唐黍

本綱蜀黍不甚經見而今北方最多以備缺糧餘及牛馬始自蜀故名之春布種秋收之宜下地莖高丈許狀似蘆荻而內實葉亦似蘆穗大如帚粒大如椒紅黑色其米性堅實黃赤色有粘者有不粘者可以濟荒可以養畜穉可作帚莖可織箔席編籬供爨最有利於民者博物志云地種蜀黍年久則多蛇蜀國名今之四川也氣味甘溫溫中濕腸胃其根煮汁服利小便燒灰酒服治產難有效

按蜀黍古者無之始見于食物本草故倭名抄亦不載之後自中華渡種乃黍之屬也仍稱唐黍以別于黍稷凡珍物始來未知所以其名者皆加唐字呼之如唐芥子番椒 唐胡椒 草麻子 唐柿 無花果之類是也而後又南蠻人渡玉蜀黍種謂之南蠻黍也蜀黍磨粉為餼食之味厚澁不美故漬水晒乾磨粉則味稍輕俗傳蜀黍根高露出於地上如甚高上則其歲有風



玉蜀黍

俗云南蠻黍

本綱玉蜀黍出於西土種者罕其苗葉俱似蜀黍而肥矮亦似蕙苳苗高三四尺六七月開花成穗如批交狀苗心別出一苞如梭魚形苞上出白鬚垂垂久則苞折子出顆

穎橫簇子亦大如稷子黃白色可糜炒食之炒拆白花如
炒拆糯穀之狀甘平調中開胃按稷字當作機
根葉治沙石淋痛不可忍煎湯頻飲

△按玉蜀黍古者未有之蠻舶將來因稱南蠻黍其形狀
上所說甚詳但苞上出鬚赤黑色長四五寸似刻煙草
然謂白鬚者異耳其子八月黃熟摘取焙食濡薯耨於
水攪沙鍋則粒粒脹拆如梅花樣味脆美又不剥苞皮
收貯者越年不敗又有子色甚赤者



粟のハ
和名阿波
音良
於保阿波

本綱粟春秋題辭云粟乃金所立米為陽則梁之細者也
中古不識粟而近世皆不識梁大抵粘者為秫不粘者為
粟粟字上从西者誤也

粟又謂之穗大而毛長粒粗者為梁穗小而毛短粒細者
為粟苗俱似茅種類凡數十有青赤黃白黑諸色有早中
晚大抵早粟皮薄米實晚粟皮厚米少也

氣味鹹淡養腎氣去脾胃中熱益氣利小便陳久粟與
杏仁同食令人吐瀉雁食粟足

梁即此粟也周禮九穀六穀之名有梁無粟自漢以後
始以大而毛長者為梁細而毛短者為粟今則通呼為
粟而梁之名反隱矣梁有紅毛白毛黃毛之品

青梁白梁微黃梁比之他穀最益脾胃
粟奴粟苗成穗時生黑煤者也如獲奴麥奴之類

秫のハ
音 糯粟 糯秫 黃糯 粳音

本綱秫即梁粟之粘者不堪作飯宜作酒熬糖作糍糕食
之有赤白黃三色氣味甘微肺之穀也肺病宜食之能去

寒熱利大腸，方藥不正，用惟嚼以塗漆瘡，不可常食，擁五臟氣，動風粘滯，易成黃積病，小兒不宜多食。

△按秣粟之粘者，然或為粘黍，古今注為粘稷，說文皆誤也。倭名抄謬訓粘黍，孫炎注爾雅謂之粘粟者，得之爾。



秣

音

龍爪粟
鴨爪稗

俗云犬黍

本綱秣生水田中及下濕地，葉似稻但差短，又似八九月抽莖有三稜如水中蘆草之莖，開細花簇簇結穗如粟穗而分數岐如鷹爪之狀，內有細子如黍粒而細赤色其稗甚薄，糲米煮粥炊飯磨麵皆宜，甘瀉補中益氣厚腸胃。

按秣乃不粘之稱也，又不實之貌也。



稗

音

和名比衣
稗題送送音
早稗 烏稗
俗云又呂比衣

本綱稗野生，乃禾之卑賤者也，故字从卑，最能亂苗，其莖葉穗粒並如黍稷，一斗可得米三升，有水旱二種。旱稗生野中，其穗黃白色，以煮粥炊飯磨麩食之，出扁穗結子如黍粒，茶褐色，荒年可代糧，謂五穀不熟不如稗，稗也能殺蟲，煮以沃地，螻蛄皆死。苗根治，金瘡傷折血出不已，搗傳之，或研甚驗。

按稗處處惡田種之者粥或作饀謂之稗團子賤農之
 糧也如上田亦洪水流失稻苗則不得止種之六月種
 七月熟



根尾草

根音孟爾
 董節 狼茅
 宿田翁守田
 俗云犬粟

本綱狼尾草生澤地如粟而穗色紫黃有毛又似茅可以
 覆屋荒年可采食

狗尾草 即狼尾草穗秀而不實者見干濕草部

彫胡米

菰米 莢米 選 彫蓬
詳干水草部

本綱彫胡米即菰草之實九月抽莖開花如葦結青子長
 寸許霜後米之皮黑褐色其米甚白而滑膩作飯香脆或

合粟為粥食甚濟饑也
 氣味甘冷 止渴解煩熱調腸胃



薏苡仁

同同米 芭實
 薏珠子 解蠶
 薏米 或作 薏米
和名豆之太方 俗云數珠玉

本綱薏苡仁所在有之二三月宿根自生高二三尺葉如
 芭黍葉五六月抽莖開紅白花結實青白色形如珠子而
 稍長小兒多以線穿如貫珠為戲其中米白色如糯米可
 作粥飯磨麩食亦可出交趾者子最大後漢馬援在交趾
 餌之載還為種人以爲珍珠有二種
 一種 咬着粘人齒尖而殼薄者即薏苡也
 一種 圓而殼厚堅硬者即菩提子也米少即粳穢也但

可穿作念經數珠故人亦呼為念珠云其根並白色大如匙柄糺結而味甘也

氣味甘微寒陽明心脾藥健脾胃益胃治肺痿肺癰用之者

補其母也治筋骨病者以陽明為本故拘攣筋急風痲

者用之土能勝水除濕故世利水腫用之愈或炊飯食

氣味如麥飯或粗末同粳米煮粥食共有益

按薏苡苗類黍葉間分枝出穗結實其稍端開小白花

謂紅白花凡草木花落而結實此花與實別也其實言

白色滑硬形團末微尖端出白絲三條畧乾則絲脫去

為孔上下通小兒貫線以為念珠其中子如精麥而大

即薏苡仁也又能治喉痺吞一二枚外臺方云治喉痺

近頃俗間八月朔日用果越饊餅贈答之必以薏以枝葉

實連者飾之未知其據

有二種而一種壳薄采多一種壳厚硬采少堪為念珠

故曰之菩提子與菩提樹之子同名而別也



嬰子粟

米囊子御米
象穀
今云介之

イニツクソツ

本綱嬰子粟秋種冬生嫩苗作蔬食甚佳葉如白苜二四

月抽莖結青色花開則苞脫花凡四瓣大如仰盂莖在花

中鬚葉裏之花開三日即謝而莖在莖頭長一二寸大如

馬兜鈴上有蓋下有蒂然如酒罍中有白米極細可煮

粥和飯食亦可取油其殼入藥甚多而本草不載乃知古

人不用之也

米甘平行風氣逐邪熱治瀉痢潤燥

穀酸腐止瀉痢固脫肛治遺精久欬欬肺濕腸

其治病之功雖急殺人如劍故初病不可用之泄瀉下

痢既久則氣散不固而腸滑脫肛欬嗽用之可醋制加

則得

阿片

鴉片 阿芙蓉

本綱阿片此罌粟花之津液也罌粟結青苞時午後以大
 針刺其外面青皮勿損裏面硬皮或三五處次早津出以
 竹刀刮收入瓷器陰乾用之故今市者猶有苞壳在內
 氣味酸澀溫 治赤白久痢阿片木香黃連白朮 礞石等分
 飯丸小豆大 如神者半一分老 空心米飲下 忌酸物生冷無
 不止者 一方其花未開時外有兩片青葉包之花開
 即落收取為末 每米 錢神效 赤痢用紅花者 又有
 粒金丹 阿片 飯丸 分用 京師售之云通治百病 醫鑑
 古今醫統云九月九日或中秋夜種之花必大子必滿種
 說以竹帚掃之花乃千瓣兩手重疊撒種則重疊開花
 △按太抵秋彼岸撒種其單葉者花遲而實多千葉者花
 早而實少用阿片治痢藥有如神丸一粒丸等方售之

其合藥有異同以為家秘



麗春花

賽牡丹 錦被花

俗云美人草

本綱江東人呼罌粟之千葉者為麗春花或謂是罌粟別
 種蓋亦不然其花變態本自不常有白者紅者紫者粉紅
 者杏黃者半紅者半紫半白者艷麗可愛故曰麗春
 △按麗春花之花葉狀皆似罌粟而小其種亦別也罌粟
 亦本自有千葉者蓋本綱時珍之說非也此草高一尺
 以來莖有白茸毛 罌子毛 其種之開花時亦皆與罌子
 同其結子也似罌子而小

西園米

本草綱目卷之三 藥部 卷之三



西國米

沙姑米
沙孤米
沙穀米
番國米

今云佐古倍伊

瀛涯勝覽曰西國米山野有樹名沙孤樹以此物之皮如中國葛根擣浸澄濾其粉作丸如菜豆大曬干而賣作飲

△按西國米本出滿刺加國^{ホリナ}湖泥國等故名之今則諸國有之乎彼此商船有少將來者大小於菜豆而色似米而帶微赤色相傳曰煮粥食健脾胃因病人用之味淡微甘蓋不謂沙孤樹之形狀故不知花實有無

和漢三才圖會卷第百四

菽豆類

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順 編



大豆

唐音

赤菽俗作菽
肉曰菹左也
葉曰藿味波
莖曰其味良
和名萬米

本綱菽穀之總稱皆曰豆曰赤^{赤象菹附蓋三形大豆}有黑白黃褐青斑數色黑者可入藥及作豉黃者可作腐榨油造醬餘但可作腐及炒食而已皆以夏至前後可種苗高三四尺葉團有尖秋開小白花成叢結莢長寸餘經霜乃枯夏至種豆不用深耕豆花憎見日則黃爛而根焦矣得時之豆長莖短足其莢二七為族多枝數節大菽則

和漢三才圖會 卷第百四

圓小者則團先時者必長蔓浮葉疎節小莢不實後時者必短莖疏節本虛不實

黑大豆 生 甘平 煮 甚寒 炒 極熱 作 豉 極冷 屬 水 入 腎 治

水消脹下氣補風熱活血解毒入鹽者常時食之補腎

惡五參 服葶麻子者忌炒豆 滿 致 死 服 厚 朴 者 亦 忌 之

動氣 古方稱黑豆解百藥毒每試之大不然又加甘草

其驗乃奇如此之事不可不知 牛食之 温 馬食之 冷

黃大豆 炒 生 温 大豆有黑青黃白斑數色惟黑者入藥而

黃白豆炒食作豆腐造醬油盛為時用其葉似黑大

豆葉而大結角比黑豆角稍肥大其莢葉嫩時可食

△按大豆大抵夏至十日以前下種諺曰夏至之鳥脚

生也形如 七月開花九月結莢十月收之謂之秋大豆

扁而大也立夏種芽出頃下種立秋收均謂之夏大豆

圓小也黑豆可以入藥或炒食或和醬油熬名座禪豆

羽列上山之產扁大黃白二色釀未醬醬油為豆腐為

馬飼或炒食用最多豫州之產為上畿內次之豐前關

大豆次之關東北國又次之有數品不悉記

鵝豆 和名曾 赤褐色可炒食今謂之檜皮豆 割此

青豆 阿乎 青色炒磨粉糝餅餘色味共美

鞍掛豆 介根如 白色有黑紋而狀如馬鞍故俗名之

奴僕豆 杜都古 白豆黑文形如人頭額無尖黑髮之形

蓋此夏大豆之異品者惟堪炒食 小 如 此 者

鷄豆 宇都良 黑色有白文如鷄羽炒食

虎彪豆 止良不 白色有黑文如虎文大豆可著食

豆蘖

黃卷

葛米乃毛夜之

本綱黑大豆為蘖芽生五寸長便乾之熬過服食

氣味甘平 治濕痺筋攣膝痛益氣宜腎治周痺 脈在中



赤小豆

わづき 荅音 赤豆
紅豆
葉名藹
花名腐婢
和名阿豆木
チスマソウ

本綱赤小豆夏至後下種苗科高尺許枝葉俱旺豆葉微圓而小至秋開花似豇豆花而小淡銀褐色有腐氣結莢長二三寸比綠豆莢稍大皮色微白帶紅三青二黃時即收之可煮可炒可作粥飯餛飩餅並良也

以緊小而赤點色者入藥稍大而鮮紅者淡紅至者並不治病
氣味甘酸 性下行通乎小腸能入陰分治有形之病故行津液利小便消脹除腫止吐而治下痢腸辟解酒病除寒熱癰腫排膿散血而通乳汁下胞衣產難之病也皆有形之病也能治癰疽瘡疥及赤腫不拘善惡赤小豆為末水調塗之無不愈者食之身腫

元旦入日及立秋日七枚或吞之辟穰瘟疫

元旦同十五日赤小豆二七枚投井中辟瘟疫甚効

葉此亦名藹治小兒遺尿蓋小豆利小便而藿止小便與麻黃發汗而根止汁同意物理之異如此

△按赤小豆有早晚大抵土用中撒種九月收之其粒大而深紅色者俗稱大納言河州石川郡之產為勝此為粥及飯所宜也如陳久者煮之難熟試之以息吹探之色鮮紅者乃新也為末盛袋婦人洗面能去脂垢甚佳凡赤小豆不易煮加茶煎汁同煮則早熟思食被咬人赤小豆凡被疵大煮赤小豆令食之則易愈或云治狗諸病

腐婢 小豆花 和名阿豆 木乃波奈

腐婢有三物一葛花也一此小豆花也一海邊小樹也狀如柘子莖葉多各同物異也此所謂腐婢乃赤小豆花也其氣似腐臭飲酒不醉服方寸匕或加葛花等分也



綠豆

ロツテウ

俗云夜衣奈利
又云不牟止字
綠豆藜
不牟止字乃毛夜之

本綱綠豆三四月下種苗高尺許葉小而有毛至秋開小花
如赤豆莢粒粗而色鮮者為官綠皮薄粉多粒小而色深者為油綠皮厚而粉少早種者呼為摘綠可頻摘也
遲種者時為拔綠一拔而已可作豆粥豆飯豆酒燻食麩
食糜而為麩澄瀘取粉可以作餅餅盪皮搥索為食中要
物以水浸濕生白芽又為菜中佳品真良穀也其粉勿近
杏仁則爛不能作索又反樞子殼害人
氣味甘寒利小便消腫壓熱解一切藥毒治痘毒
扁鵲三豆飲治天行痘毒綠豆赤小豆黑大豆各一升
草豆仁八兩以煮熟任意食豆飲汁七日乃止

弟甘平解酒毒熱毒 諸豆生芽皆腥韌不堪食唯此

綠豆之芽白美獨異今人視為尋常而古人未知者也
按綠豆雖謂有利小便消水腫之功性寒涼多食則瀉
下也脾胃虛弱者最不宜食赤小豆亦同蓋此與本草
有異矣造藥法盛筐注水覆藁一二夜生白芽長數寸

白豆

俗云白小豆

飯豆



ハシテウ

本綱飯豆即小豆之白者也亦有土黃色者豆大如綠豆
而長四五寸種之苗葉似赤小豆而畧大可食莢亦似小
豆其豆甘平補五臟調中助十二經麻腎病宜食之
一種菘豆其葉如大豆可作飯作豆腐亦其類也
△按白小豆和米煮之早熟不如赤小豆難熟而味不劣

故名飯豆乎然為粥及饌色不佳故人不好之



胡豆 戎菽
早豆 回鶻豆
青小豆 麻累
青斑豆

和名乃良未女

本綱豌豆種出西胡今北土甚多八九月下種苗生柔弱如蔓有鬚葉似蒺藜葉兩兩對生嫩時可食三四月開小花如蛾形淡紫色結莢長寸許子圓如丸藥亦似甘草子出胡地者大如杏仁煮炒皆佳磨粉麩甚白細膩百穀之中最為先登

氣味甘鹹 煮食止泄痢澀下利小便治腹脹滿多食發氣病
一種野豌豆 粒小不堪食惟苗可茹名翹搖見菜譜
△按豌豆花瓣如蛾形外白內有單淡紫而中心黑色其子褐色大如麻仁六月收取之不堪煮食惟炒以為果

子味酸美今人炒用飴煉作圓錐狀售之最下品
白豌豆 大如大豆之小者正圓而色赤似豆而白色此乃煮食亦佳俗曰長崎豌豆



胡豆
俗云曾良未女

本綱蠶豆八月下種冬生嫩苗可茹方莖中空葉狀如匙頭本圓末尖向緣背白柔厚一枝三葉二月開花如蛾狀紫白色又如豇豆花結角連綴如大豆頗似老蠶形此豆種本來於西胡漢張騫取得之還
氣味甘微 快胃和臟腑有誤吞針入腹者諸醫不能治一人教令煮蠶豆同韭菜食之針自大便同出此亦可驗其性之利臟腑也

本草綱目卷之四十五 豆部 蠶豆 胡豆

△按蠶豆畿內多種之和州之產為良八月下種其葉似景夫草嫩葉而硬不可食三月開花淡白色二瓣中有黑點乃是生莢之本也頗似蛾狀性怖雷乎花時有露靈則不多實凡其莢向上故呼曰空豆每莢黑物剛垂四月取嫩莢豆煮食五月熟收豆可炒可煮可釀未醬可拌飯食並得鹽味良但皮厚肉脆多食則膨脹此豆中秋上種中夏收蒔離園也僅兩月耳不用多糞培成既生後傍多生繁十月古株即死葉皆成長而生花實故以為子孫繁昌草



山黑豆

俗云爽切巨

本綱稱暗乃自生稱名也此豆原是野生故名今人亦種

之于下地矣即黑小豆也其粒小而黑霜後乃熟堪作醬氣味甘温 去賊風風痺及產後冷血
農政全書云山黑豆生山野中苗似家黑豆每三葉攢生一處居中大葉如菘豆葉傍兩葉似黑豆葉微圓開小粉紅花結角比家黑豆角極瘦小其豆亦極細小味微苦
△按蠶豆出於金剛山者良相傳能豁痰故名痰切豆然本草不載然功用未知可否也甚小不利為食用故種之者希



豇豆

豇豆 食經
白角豆 同古
和名散介

本綱豇豆三四月種之一種蔓長丈餘一種蔓短其葉俱本大末尖嫩時可茹其花有紅白二色莢有白紅紫赤班

數色長者至二尺嫩時充菜老則收子其結莢必兩兩並垂有習坎之義豆子微曲如人腎形此豆可菜可果可穀備用最多煮汁飲即解鼠莽毒欲試者先以鼠莽煎以汁發之便根爛不生此則物理然也鼠莽毒草

氣味甘鹹 補腎健胃 調營衛 止消渴 泄痢 小便數 但水腫忌補腎不宜多食

昔盧廉夫教人補腎氣每日空心煮豇豆入少鹽食之

和名抄載食經云大角豆色如牙角故以名之其一穀食數十粒離離結房離離讀布 即此豇豆矣

△按豇豆立夏前下種五六月嫩莢煮食其莢長四五寸至秋老時采豆有赤白黑紫斑煮入少鹽食之 收種能晒乾藏磁壺入桃葉固封之否則蛀

奴僕豇豆散也 都古 白色有黑文如人面其莢一二寸計其豆亦小而味不佳有赤小豆亦



十八豇豆

紫豇豆 農政全書

△按豇豆長大者本草相混謂其莢長者至二尺者是也夏至前下種蔓長延籬其莢尺餘其子凡有十八許故俗呼名十八也六七月嫩莢煮食味甘美有赤白二種取赤豆入用產後及金瘡拆傷藥中名之曰破瘀血之功乎

唐豇豆一名朝鮮豇豆 莢長三四寸幅五分許似白扁豆莢而

不曲六月初出之豇豆未出時煮食以為珍然有微青臭氣而不美

凡豇豆赤豆煮之經時易饒有微臭氣者食之令人腹痛瀉痢物赤豆豇豆易瀉故結症多食之然本草

本草綱目

豇豆類

卷之百四

六

謂健脾胃止泄痢利小便之功如此之品宜驗數之



菹豆

和名阿知萬女 俗云隱元豆

いんげんまめ 沿籬豆 蛾眉豆

本綱菹豆二月下種蔓生延纏于籬垣葉大如盃團而有尖其花狀如小蛾有翅尾形其莢凡十餘樣或長或團或如龍爪虎爪或如猪耳刀鎌種種不同皆壘壘成枝白露后實更繁行嫩時可充蔬食茶料老則收子者食子有黑白赤班四色

△按菹豆本朝自古有而不甚用承應中黃蘗隱元禪師來朝以後處處多種之其葉大似紫豇豆葉嫩葉煮食六月開花紫白相交似藤花而短向上其長四五寸每辨頗如蛾狀其莢長一二寸嫩時煮食軟甘美老則硬不堪食收豆為種如栗色或黑色者皆耳處正白而大如黑大豆團雖炒煮不可食

一種葉花同而莢有微毛硬而不可食俗云如是乃菹豆之種類也人雖不種自變成之亦有

白扁豆

氣味甘微 和中下氣消暑主嘔逆療霍亂吐利解酒毒解河豚魚毒及諸草木毒入太陰脾經氣分通利三焦能化清降濁消暑除濕解毒

△按白扁豆即菹豆之白扁者也花色亦白出於日向者良山州攝州者次之皆勝於唐藥





扶劍豆

刀豆

俗云奈太末

名ウテウ

本綱刀豆三月下種蔓生引一二丈葉如豇豆葉而稍長
 大五六七月開紫花如蛾形結莢長者近尺微似皂莢扁
 而劍脊三稜宛然如人挾劍故名嫩時煮食老則收子子
 大如拇指頭淡紅色同豬肉雞肉煮食尤美
 氣味甘平 温中下氣利腸胃止飢逆益腎
 病後飢逆不止聲聞降以刀豆子燒存性服二錢即止
 △按刀豆伐薪刀稱奈太此豆莢形似之故名相傳曰刀
 豆能治初發癰疔以子燒末傳之服亦可又連莢煮食
 有青腥氣人不為美漬糠糟為香物



八丈まめ 狸豆 虎豆

黎豆

俗云八丈豆

リイテウ

本綱黎豆三月下種生蔓其葉如豇豆葉但文理偏斜六
 七月開花成簇紫色狀如扁豆花一枝結莢十餘長三四
 寸大如拇指有白茸毛老則黑而露筋宛如虎狸指爪之
 狀其子大如刀豆子淡紫色有斑點如狸文煮去黑汁同
 猪雞肉再煮食味乃佳
 氣味甘微苦温 温中益氣多食令人
 △按黎豆秋采其子入錮羹中煮食有斑點而美故貴之
 蓋初得種於八丈島乎未詳

本草綱目卷之四十五 豆部 黎豆



あらしいこし 正字未詳

阿羅世伊止字

番語子

△按阿羅世伊止字高二尺許大者至三四尺叢生枝除多其莖葉淺青有微白茸毛似鼠麴草葉而長三月抽莖開花畧似萊菔花而紫白色結莢長三四寸向上頗似豇豆莢夏月未有豇豆時用代豇豆瀝入羹中食冬亦葉不落而凋至春復成嫩葉每摘去小枝則甚肥大有至周三四寸許者

七十九三