

地

倭漢三才圖會

九十九

葷草類

加<sup>3</sup>  
195  
#30  
76



明 4 3

巫 鍾 圖 書

會 同 印 政

和漢三才圖會卷第九十九目錄

葷草類

韭 しゆ  
薤 かや  
大蒜 おやん  
胡葱 あつと  
松 たけのこ  
蕪菁 あつと

山韭 やまのしゆ  
水晶葱 すいしゆ  
菹 かや  
分葱 わけしゆ  
芥菜 かいらい  
茗 あつと

水韭 すいしゆ  
蒜 あんにん  
葱 あつと  
葶薑 あつと  
白芥子 あつと  
苜蓿 あつと

和漢三才圖會

葷草

卷第九十九

目錄一

消 巫 鍾 圖 書

胡蘿蔔

同蒿 もんこう

芥菜

馬蘄 しやんざり

茴香 ういぎょう 附八角茴香

羅勒 らろく

煙草 たびこ

生薑

邪蒿 あやこう

早芥 のぞり

野蜀葵 みほござり

蔣苳羅 おしら

白花菜 しらばな

山葵 まわし

乾薑 かんじやう

胡荽 こすい

赤芥 あかざり

阿之大婆 あのだいば

伊乃牟止 いのみし

蔞菜 らんさい

紫薑

和漢三才圖會卷第九十九

攝陽 城毘賈法橋寺島良安 尚順編

葷草類

五葷 俗云五辛

葷音熏 辛臭之菜

練形家 小蒜 大蒜 韭 芸薹 胡荽

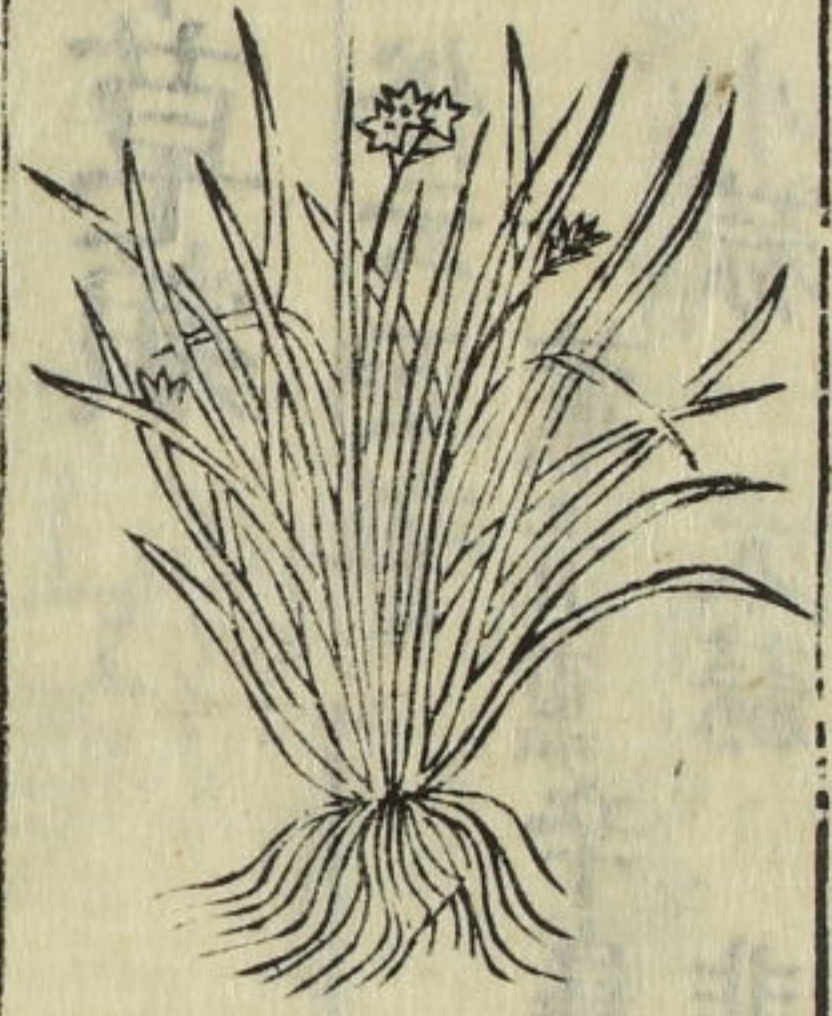
道家 韭 薤 蒜 芸薹 胡荽

佛家 大蒜 小蒜 興渠 慈葱 茗葱

本草綱目云所謂興渠即阿魏也三說雖各不同然皆辛熏之物生食增其熟食發難有損性靈故絕之也  
△按五葷之名有異同不一決

楚網經云大蒜茗葱韭葱蘭葱興渠是五種一切食中不得食若故食者犯輕垢罪

楞嚴經云食辛人縱宣說十二部經十方天仙嫌其臭穢咸皆遠離蓋興渠未審法藏師注云興渠阿魏藥梵語也今或為茵陳或為懷香共不的理阿魏茵陳懷香三物大抵不為菜者也恐以為胡荽然矣而不可拘五品之名凡出貴人面前者每宜忌茹葑蒜等之臭穢物乃是禮也事神佛者殊可戒



韭

韭 俗字  
草鍾乳  
起陽草

唐音 韭字象形 俗加艸冠作韭 和名古美良 今云介良

本綱韭叢生，莖本長，葉青翠，可以根分，可以子種，其性內生，不得外長，葉高二三寸，便剪，剪忌日中，故諺曰：觸露不指，葵日中不剪，韭一歲不過五剪，收子者，只可一剪，八月間

花成叢，九月收子，其子黑色，而扁，須風處陰乾，勿令濕，發至冬移根于土窖中，培以馬屎，暖則即長，高可尺許，不見風，自其根黃嫩，謂之韭黃，其莖名韭白，其花名韭菁，韭之為菜，可生，可熟，可漚，可久，乃菜中最有益者也。

韭生辛瀉 熟甘酸 溫殊辛臭，雖煮食之，便出，猶熏灼，不如葱薤，熟即無氣，煮食，溫中，下氣，補虛，止吐血，衄血，尿血，治膈噎，病多食，則能昏神，暗目，酒後尤忌，不可與蜜及牛肉同食，又云物久必變，故老韭為覓。

山韭

山中往往有之，形性亦與家韭相類，根白，葉如燈心，苗耳

水韭

水韭，野生，水涯，葉如韭，而細長，山韭，水韭，俱可食，其味寒瀉。



葱  
械音

蒜子 蒜子  
火葱 菜芝  
鴻齋

キヤイ

倭名於保美良  
俗云也布余良

本綱薤即韭類也八月栽根正月分蒔宜肥壤數枝一本則茂而根大葉狀似韭韭葉中實而扁有劍脊薤葉中空似細葱葉而有稜氣亦如葱二月開細花紫白色根如小蒜一本數顆相依而生五月葉青則掘之否則肉不滿也薤辛苦 白根冷青熱也宜去青留白肉輕身耐老補不足止久痢冷瀉治女人赤白帶下作羹食之骨哽在咽不去者食之即下與蜜同搗塗湯火傷甚速  
△按韭薤一類大小二種耳韭葉六七寸似麥門冬薤葉一尺半許似小水仙共有劍脊雖中空不如葱之空筒中心抽硬莖開花結實人家所種多小韭也



水晶葱

俗云叡山蒜  
又云行者蒜  
今云良豆收與

本綱水晶葱者葱葉蒜根與薤相似不臭亦其類也本草必讀云薤赤白殊種赤者兼苦無味白者雖辛不葷其葉類韭稍潤而光  
△按水晶葱葉似薤而大開紫小花根似蒜而小不甚臭人以爲葷草外有僧家亦不戒食者故俗曰行者蒜



蒜  
筭音

小蒜 茆蒜  
和名古比流  
一云米比流  
今云小牟余久

本綱家蒜有二種根莖俱小而辨少辣甚者此小蒜也根莖俱大而瓣多辛而帶甘者大蒜也中國初惟有小蒜漢張騫使西域始得大蒜種歸

根辛溫有毒治霍亂腹中不安葉亦能治中冷霍亂及時氣溫病止截瘧疾小蒜不拘多少研泥入黃丹少許丸

如茨子大每服一丸面東新汲水下至妙

△按小蒜根圓有薄皮所裹中子五六瓣正白色仁而肉也故稱仁肉乎通俗六月土用初日用蒜一二片赤小

豆一二粒水飲下云能避時氣暑毒最有捷

治虫齒 蕪蒜以管吹煙薰齒則小虫出去愈菲亦可



# 大蒜

おやしんく

胡胡 葷菜

和名於保比流

タマシロ

本綱葫及胡荽種出胡地漢張騫始得之來今處處園圃種之出梁州者大徑二寸最美少辛每顆六七瓣初種一瓣當年便成獨子葫至明年則復其本矣其花中有實亦作葫瓣狀而極小也大小二蒜皆八月種春食苗夏初食薑五月食根秋月收種

大蒜辛溫有毒氣極葷置臭肉中反能掩臭凡中暑毒人嚼爛三兩瓣溫水送之下咽即治但禁飲冷水○鼻衄不止者

搗貼足心衄止即拭去○凡癰疽惡種者用大蒜切如小錢厚貼瘡頂上灸之蒜焦更換新者一使瘡不開大

二使內肉不壞三瘡口易合○婦人陰腫作痒者蒜湯洗之乃止

凡用蒜煮羹臠為饌中之俊而多食久食傷肺傷脾傷肝

膽損目生痰然北方食肉麩尤不可無日用之故盲瞽最

多矣生葫合青魚鮮食令人腹內生瘡合蜜殺入凡服一切補藥者不可食之

△按葫者舊中華之種葫者胡地之種主治亦有異且稱

五種葷草亦以為二物而今混不分別之或云因地肥瘦有大小之異也本草必讀云大者名葫圃人多種小者曰蒜山野自生也本朝亦今多所種者乃大蒜也徑寸餘如慈姑之大者葉長尺半至二尺四月中心頭上有花結實名之實形如根而小味亦辛臭與州津輕南部之蒜大而徑二寸許當不多於深州之蒜凡與州四國中國山民多種為常食惟面色浮替但體臭氣不可近而已却長壽者多瞽盲者不多總邊境民每食用家芋用海藻用江菱之類皆不宜多食之物也然受胎以降為常食故不有害矣



萹

音 歷

のびろ

山蒜 澤蒜

藪音吟 苾音吟

和名祿比流

俗云野蒜

本綱根如小蒜葉如韭生石間者名石蒜蓋山蒜澤蒜石蒜同一物也但分生于山澤石間不同耳又水中蒜名吟則蒜不似產于山而又產于水也  
別有山慈姑水仙花老鴉蒜石蒜之類根葉皆似蒜而不可食其花亦異見山草各條  
萹根音 治積塊血痕用苦醋磨傳多效  
△按萹山野井溝之邊多生其葷氣淺用根葉煮食膈噎有效又黑燒傳癰疔消腫止痛



葱

音 聰

いしの

和事草

菜伯 鹿胎

和名紀

俗云比止毛之

又云祿布加

言根深也

本綱葱葉外直中空初生曰葱針葉曰葱青衣曰葱袍莖曰葱白葉中涕曰葱苒可種可栽

冬葱一名葱一名大官葱  
夏衰冬盛莖葉俱軟美宜太官  
上供冬葱者無子

漢葱一名葱 莖實硬而味薄春未開花成叢青白色其子  
味辛色黑有皺文作三瓣狀

莖白甘平 生辛散熟甘温外實中空肺之菜也肺病宜  
食之故入手足陽明肺胃經主發散 葱青熱不藥入用

凡服地黃常山人忌食葱 同蜜棗及雉肉不可食  
寢臥中奄然而死者是中惡也急取葱心黃刺入鼻孔

中甥左入七八寸鼻出血出即甦或入耳中五寸鼻出  
血即活如無血出即不可活 亦用此法

△按葱葉圓長無枝故呼名一文字也蓋冬葱漢葱本此  
十月中下種初生葉細如針正月莖葉和鱸和醋未醬

食之再三可茹故俗呼曰茹葱夏月葉硬不可食所謂  
漢葱是也茹葱稍長者八月可移種灌水培糞則肥盛  
莖根長白色俗呼曰根葱根經霜則柔軟堪煮食味

甚甘美温能除寒氣所謂冬葱是也四月葉端圓脹青  
白色似花而不開中有細子如雞頭子七月熟時取之  
十月種之成茹葱一物而如二種  
下野州梅澤濃州宮代之葱白其白處近尺長於葉也  
上野鹿沼產亦良近頃畿內出夏根葱肥大無異於冬  
葱蓋此春時不茹而移栽于他處能灌水培糞作之豪  
貴人要不時之美菜故然爾但其味不如經霜者耳



### 胡葱

蒜葱 回回葱  
島蒜 和名抄  
阿左 豆木  
淺葱也 豆者  
假名助語也

本綱胡葱非初來於胡地故名之以似蒜也八月下種  
五月收取葉似葱而根似蒜而小形圓皮赤稍長而銳其  
味如薤不甚臭此葱之類也



△按胡葱宿根自生或收根於籠置陰處至秋生芽即移種正二月取二三寸如針者生和膾食之甚佳不宜煮三四月最長亦細而不過尺其辛味倍于余葱臭氣淡于余葱故名淺葱津者假名也形狀如本草之說但下種者不然耳此物夏則爛枯結子者甚希也故取收其根至秋栽之上已日根葉共和膾食但比分葱根圓而硬

分葱

俗字 和介木

△按分葱根葉似胡葱而畧肥大如筋但根白無赤皮以爲異二三月分取根生和膾和醋味醬食亦同胡葱而夏月硬不可食採收根八月栽之法如胡葱蓋分葱胡葱並根葱之種類也故和訓附紀字於下

水葱

救荒本草云凍葱生水邊淺水中苗類家葱而極細長梢頭結骨莢同于葱而小開黦白花根亦如葱而色紫黑味甘微鹹



蕒蕒

寒菜 胡菜  
蕒蕒菜 油菜

イユンタイ

和名乎知 俗云太守奈道家以爲二五輩

本綱蕒蕒九十月下種生葉形色微似白菜冬春採蕒蕒心爲茹此菜易起蕒蕒分枝必多三月則老不可食開小黃花四瓣如芥花結莢收子亦如芥子灰赤色炒過榨油黃色然燈甚明食之不及麻油近人因有油利種者亦廣

蕒蕒散 治產後惡露不下血結衝心刺痛及產後心腹諸疾產後三日不可無此用蕒蕒子炒當歸桂心赤芍藥等分每酒服二錢

△按蕒蕒蕒蕒子根皆辛而微有煙草之辛味不佳其根長不堪食惟用蕒蕒作菹良華人好食之



菘 音嵩

白菜

俗云大加奈

和名抄用辛芥二字未詳

本綱菘性凌冬晚凋四時常見有菘之據其根堅小不可食有二種莖圓厚微青其葉皆如蕪菁淡青白色其子如蕪菁子而色灰黑八月以後種之二月開黃花如芥花四瓣三月結角亦如芥其菜作菹食尤良其葉最大厚味甘者名牛肚菘

氣味甘辛

治小兒赤遊病至心即死用菘菜搗傳之即止又菘菜子油塗頭長髮塗刀劍不鏽有足疾者

△按菘菜今畿內種之者希也採其葉插爛合醋去滓和魚鱠謂之青醋又用其莖作菹甚良華人賞之故長崎多種之今以蕪菁菜菹之菹稱莖漬者起於此乎



芥菜

青芥 刺芥

大芥 一名皺葉芥

馬芥 花芥

紫芥 石芥

キヤイサイ 以上有六種和名加良之

本綱青芥似白菘有柔毛大芥紋色尤深綠味更辛辣馬芥葉如青芥花芥葉多缺刻如蘿蔔莢紫芥莖葉皆紫如藕石芥低小皆以八九月下種三月開黃花四出結莢一二寸子大如藕子而色紫味辛研末泡過為芥醬以佐肉食辛香可愛

莖葉溫子熱能通肺開胃利氣豁痰利九竅

有瘡瘍痔疾便血者忌之同鮑魚食成惡邪病

陸佃云望梅生津食芥鹽淚五液之自外至也暮而涎垂媿而汗出五液之之自內生也

△按辛菜今唐人謂芥辣倭食索麩為必用之物四月其

角莢熟半枯時剉之取子晒乾碎末篩去皮收之用時  
 盛盞隔紙上注水浸芥粉則甚辣合醋末醬和魚鱠最  
 良或有用芥青葉合醋和魚鱠俗云云亦可往往有鯽  
 鱠亦用之者而雖不甚害合食禁不可不知  
 裁久瘡用芥子粉研爛貼眉間或髮際有效其痕微  
 爛又吳瑞云芥末水調塗項顙止衄血



白芥子

胡芥蜀芥

ツキセイツク

本綱白芥子種來自胡戎而盛於蜀今處處可種八九月  
 下種冬生至春漲莖高二三尺其葉花而有子如花芥葉  
 青白色莖易起而中空性脆最畏狂風大雪三月開黃花  
 香郁結實如芥肉其子大如梁米黃白色

有一種莖大而中實者尤高其子亦大此菜雖是芥類迥

別種也然入藥勝於芥子

白芥子溫能入肺能發散故有利氣豁痰溫中開胃散  
 痛消腫辟惡邪之功痰在脇下及皮裏膜外非白芥子  
 莫能達凡腫毒初起用白芥子末醋調塗之

畿內

江東

凡唐燕菁亦如此



燕菁

ウツイン

蔓菁九英菘  
 諸葛菜  
 和名阿乎奈  
 根莖曰下體  
 和名加布良

本綱燕菁苗謂薑詩谷風曰采葑采菲葑乃燕菁也凡七  
 月初種者根葉俱良是乃芥屬其根長而白莖粗葉大而  
 厚潤夏初起莖開黃花四出如芥結實亦如芥其子均圓  
 似芥子而紫赤色此菜取其纒出甲可生啖也葉舒可

煮食也久居則隨以滋長也棄不令惜也回則易  
尋而採五也冬有根可食六也此諸蔬其利甚博因茲諸  
葛亮所止令兵士好種蔓菁蜀人呼為諸葛菜其子榨油  
燃燈甚明同麻油鍊熟一色無異但此油烟損目

古者以蕪菁蘆菔同徐或以二物為一種蓋二物都別  
也蔓菁根長而白蘆菔根圓亦有長者有紅白二色又  
蔓菁子紫赤色蘆菔子黃赤色而大數倍且不圓

蕪菁根葉苦温又云冬日作菹者煮羹食消宿食下氣治

嗽特立春後遇庚子日温蔓菁汁合家大小並服之不  
限多少一羊可免時疾又治大醉不堪者用蔓菁菜入  
少米煮熟去滓冷飲之良俗云水增木

子苦辛明目療黃疸利小便又治蜘蛛所咬者蕪菁子

搗末酒服亦以油和傳之蔓菁園中無蜘蛛

同油塗頭能變蒜髮今俗麗而不柔軟髮名非髮所謂蒜髮是乎

△按蔓菁以此莖葉稱菜編根稱蕪菁蓋菜乃蔬之通

稱而此冠于諸菜也猶以櫻稱華矣大抵菜菔根長蕪  
菁根短然本草之說反之和漢土地之異然否但信州  
松本江州騰吹近郊之產菜菔根短而蕪菁根長帶微  
赤色味亦帶微辛苦而甜此異于他處者而偶合本草  
之說

攝州天王寺安部野之產根圓大甘美為勝與州津輕  
之產次之蓋有數種○居座蕪須波里根入土淺而其  
大者徑四寸許莖葉不多然根平圓而大為良○子持  
菔知古莖葉多結實亦多為良○晚熟菜於久大抵四  
月初開花此菜五月中開花而花實少然以耐久為良  
三種共八月下種彼岸生苗為準遇霜乃味愈美其根  
煮食甚甘生亦不苦冬至以前取根掛檐間乾之如過冬  
心生筋立春前取收之名乾蕪春月煮食極甘美他處  
膜不佳之產根尖陷為凹惟天王寺蕪根尖不陷為凸而切片  
之有黃文如人參以此為異

苜蓿

音 水菜 苜蓿者菜生水中也  
塔 農政全書山水蕪菁

△按洛外流水中作圃栽苜蓿菁名水菜其莖葉甚脆柔美味  
但根硬不可食以東寺近郊者為真不待開花而取食  
總州葛西之產非水菜而味不多洛水菜

蔓菁子油

俗云種子油 一名水油

凡蔓菁子油今為燈用第一但塗髮微臭不如胡麻油燃  
燈者胡麻油為勝而光稍小而不如水油之光又綿實  
油光勝於水油故綿實油少和合之則愈佳



蘿蔔

菜菔 薑菔  
雹突 温菘  
紫花菘土酥  
菘出和名抄  
和名於保根  
今用大根二字

本綱蘿蔔六月下種秋采苗冬掘根春末抽高莖開小花  
紫碧色夏初結角如蟲狀腹大尾尖其子大如大蔴子圓  
長不等黃赤色五月亦可再種其葉有大者如蕪菁細者  
如花芥皆有細柔毛其根有紅白二色其狀有長圓二類  
大抵生沙壤者脆而甘生瘠地者堅而辣根葉皆可生食  
可熟可菹可醬可豉可飯乃蔬中之最有益者也今天  
下通有之河朔江南安州洪州信陽者甚大重至五六斤  
或近一秤

根 辛 葉 苦 生食外氣熟食降氣能制麩毒及豆腐毒或  
焯魚欲死者嚼汁嚥下 衄血不止者搗汁入酒少  
許熱服即止搗汁能止消渴 塗打撲湯火傷皆有効  
服地黃何首烏人食萊菔則令人髮髮白 營衛也  
蘿蔔子 時 生能外熱能降升則吐風疾散風寒發瘡疹  
降則定痰喘效驗調下痢後重凡治痰有推牆倒壁之  
功

△按蘿菔大抵八月下種彼岸中生苗拔其繁者食稱大根葉漸長根如鼠尾者稱中拔大根霜後根肥大味亦甘其根株見在於地上者名上出利阿賀冬月多食之根不見于地上者名堀入以保利正二月食之根不肥大至春亦採葉可食者名三月大根凡大根葉稍硬蕪菁葉柔而至根之形及氣味二物猶北牡而亞干穀大為民利故諸國皆莫不種之

尾州宮繁之產大者長三尺周尺半重可五七斤肥後菊地藝州吉野勢州津薩州加護島肥前竹尾之產皆長大也武列江戶攝州棕橋之產味美也他國大根五本三本乃至十本為一把唯尾張肥前之產每本為直攝州天滿宮前相列波多野共出細長者長二尺許周可一寸半而本末均似白紵漬糟糖為香物官前者脆江波多野硬列膽吹相列錄倉共出鼠大根形短而有尾味甚辛食麩人重之信列景山攝列木代但列直見之產皆辣

名凡麓野瘦地者堅實而辣



之んじん  
胡蘿蔔

フウロソウ

本綱胡蘿蔔元時始自胡地來其氣味微似蘿蔔故名八月下種生苗如邪蒿肥莖有白毛辛臭如蒿不可食冬月掘根生熟皆可啖兼果蔬之用根有黃赤二種微帶蒿氣長五六寸大者盈握狀似鮮掘地黃及羊蹄根三四月莖高二三寸開碎白花攢簇如傘狀似蛇狀花子亦如蛇狀子稍長而有毛褐色又如蔣蘿子  
根微甜辛下氣補中安五臟令人健食有益無損忌何首烏  
野胡蘿蔔 苗葉花實皆同家胡蘿蔔但根細小味甘

沙羅葡 根長二尺許大者徑寸下支生小者如筋其色黃白味辛微苦亦似蘿蔔氣皆胡蘿蔔之類也

△按胡蘿蔔六月下種秋食苗冬食根味甜而不辛有赤黃二色黃者生沙地就中自遠列出深赤色者攝列生玉邊亦出赤色者唐人呼曰紅胡蘿蔔今四時種之茹秧葉凡根形畧似人參故倭唯稱人參終不改

子薑



生薑

生薑

和名久禮乃波之加三

一云阿奈波之加美

紫薑 子薑 今云波之加三

本綱生薑處處有之其宿根謂之母薑四月取母薑種之宜原濕沙地五月生苗如初生嫩蘆而葉稍闊似竹葉兩兩對生葉亦辛香秋社前後新芽頃長如列指狀米食無筋其尖微紫故名紫薑秋分後者次之霜後則老矣性惡

濕如而畏日故秋熱則無薑也糟薑瓶內入蟬蛻雖老薑無筋亦物性有所伏耶春秋運斗樞云璇星散而為薑

生薑 辛微溫要熱則夫 久服通神明除風邪止咳嗽嘔吐去痰下氣開胃氣凡生薑之用有四制半夏厚朴之

毒也發散風寒也與棗同用辛甘益脾胃元氣溫中去濕也與芍藥同用溫經散寒也

或問生薑辛溫入肺何以云入胃曰俗以心上為胃口者非矣咽門之下受有形之物及胃之系便是胃口與肺系同行故能入肺而開胃口也

又云夜間勿食生薑何也曰生薑主開發夜則氣本收斂及開發之則違天道矣若有病人則不然也凡早行山行宜含一塊不犯霧露山嵐不正之氣

凡八九月多食薑至春多患眼滅筋力大人天年孕婦食之令兒盈指凡病瘳人多食兼酒立發甚速癰瘡人多食則生惡肉生薑 秦椒為之使殺半 夏毒惡黃岑黃連

生薑皮麻 消浮腫腹脹痞滿和脾胃去醫

### 乾薑 白薑

本綱以母薑造之于長流水洗過刮去皮日晒以白淨結實者為良炮生生則逐寒和而發表炮則除胃冷而守中多用則耗能引血藥入血分引氣藥入氣分有陽生陰長之意故血虛發熱產後大熱者用之須炒黑用之吐衄血痢下血有陰無陽者亦宜用之孕婦忌

△按生薑薑音今俗多用姜字鮑為我音未知其據也

倭名抄云生薑久禮乃波蜀椒奈留波蔓椒以多知波

吳茱萸加液波以此等考之往昔謂波之加美者辛果

之總名也今疑吳茱萸與生薑之和名不參差乎

生薑處處皆有之山州綺田平尾殿村之產雖稍老而

肥大無筋肥州長崎因列長柄之產亦不少

紫薑醃醋食之甚佳能洗淨切片以布拭水畧乾漬於梅

醋則色赤而經日亦不生白霉且加紫蕪色倍赤

生薑葉溫辛食繪成瘵者薑汁飲之即消

今俗以生薑葉醃熱湯洗凍瘡則愈



### 同蒿

蓬蒿

形乳同平蓬蒿故名

俗云高麗鹿菊

又云春菊春開花似菊故名

本綱同蒿八九月下種冬春采食肥莖花葉微似白蒿味

辛甘作蒿氣四月起莖高二尺餘開深黃色花狀如單瓣

菊花一花結子近百成毬如地松及苦蕒子最易繁茂此

菜自古已有今人常食者

氣味甘辛安心氣養脾胃消痰飲利腸胃

△按同蒿深莖葉食脆美然夏菊未開時有之故賞花不

為蔬一劫後自生秋六七月開花亦美也





邪蒿

本綱邪蒿三四月生苗葉似青蒿而細軟色淺不臭教皆邪也根葉皆可茹煮熟和醬醋食辟作羹亦良  
△按邪蒿今云松菜矣松菜出柔滑菜不葷草同蒿與此共部以之誤也



胡荽

香荽 胡荽  
荳荽 和名古仁之

本綱胡荽八月下種晦日尤良初生柔莖圓葉葉有花岐根軟而白多鬚冬春采食香美道家五葷之一也立夏後

開細花成簇如苜蓿花淡紫色五月收子子如大麻子亦辛香其子葉生熟俱可食有益於世者漢張騫使西域始得此種歸宜肥地種之

根葉微辛溫治五臟補不足利大小腸其香竄內通心脾外達四肢能辟一切不正之氣故痘瘡出不爽快者作酒飲之立出凡服一切補藥及藥中有白木牡丹者不胡荽子酸能發痘疹治痔漏脫肛翻煖許以栗糠等分乳

△按胡荽和漢同往昔多種之近年罕有之形狀如上說



芥菜

苦蕒 水英  
楚葵 和名世利

本綱芥有<sub>レ</sub>水旱二種水芥生<sub>レ</sub>陂澤之涯旱芥生<sub>レ</sub>平地有<sub>レ</sub>赤白二種二月生<sub>レ</sub>苗其葉對<sub>レ</sub>節而生似<sub>レ</sub>芎藭其莖有<sub>レ</sub>節稜而中空其氣芬芳二三月作<sub>レ</sub>莢時可<sub>レ</sub>作<sub>レ</sub>菹及熟瀹食五月開細白花如<sub>レ</sub>蛇牀花而無<sub>レ</sub>實根亦<sub>レ</sub>白色

莖根<sub>レ</sub>苦酸 養精保<sub>レ</sub>血虛益<sub>レ</sub>氣令人<sub>レ</sub>肥健嗜<sub>レ</sub>食<sub>レ</sub>和醋<sub>レ</sub>食<sub>レ</sub>蛇喜<sub>レ</sub>嗜<sub>レ</sub>芥且<sub>レ</sub>蚰蟻虺蛇之類<sub>レ</sub>春夏之交<sub>レ</sub>遺<sub>レ</sub>精於<sub>レ</sub>此故有<sub>レ</sub>毒此時不可<sub>レ</sub>食

此物之味苦酸

△按芥正二月連根與<sub>レ</sub>鳧雉肉同用<sub>レ</sub>豆醬及醋煮<sub>レ</sub>食謂<sub>レ</sub>之

芥燒<sub>レ</sub>香味甚<sub>レ</sub>美普通<sub>レ</sub>賞<sub>レ</sub>之蓋謂<sub>レ</sub>和醋損<sub>レ</sub>齒則不宜<sub>レ</sub>用醋

丸小鳥好<sub>レ</sub>啄<sub>レ</sub>芥故養<sub>レ</sub>鳥之家必<sub>レ</sub>種<sub>レ</sub>之

旱芥 生<sub>レ</sub>平地葉似<sub>レ</sub>水芥而瘦莖不<sub>レ</sub>高起帶<sub>レ</sub>赤色三四月

開<sub>レ</sub>小白花味亦<sub>レ</sub>劣猶<sub>レ</sub>非與<sub>レ</sub>山韭

本草綱目時珍以<sub>レ</sub>莖為<sub>レ</sub>旱芥者非也詳<sub>レ</sub>濕草莖下



ありどり 紫莖 楚葵 苔菜 水菹菜

本綱赤芥生<sub>レ</sub>陰厓陂澤近<sub>レ</sub>水狀類<sub>レ</sub>赤芍藥其葉深<sub>レ</sub>綠而背甚<sub>レ</sub>赤莖葉似<sub>レ</sub>蒼莢花紅可<sub>レ</sub>愛結<sub>レ</sub>實亦如<sub>レ</sub>批蒼莢其根似<sub>レ</sub>蜘蛛嚼<sub>レ</sub>之極<sub>レ</sub>酸苦澀三四月采<sub>レ</sub>苗當<sub>レ</sub>蔬食<sub>レ</sub>之

△按李廷<sub>レ</sub>飛云赤芥有<sub>レ</sub>毒害<sub>レ</sub>人不可<sub>レ</sub>食本草必<sub>レ</sub>讀云赤白俱可<sub>レ</sub>食未<sub>レ</sub>嘗有<sub>レ</sub>毒害<sub>レ</sub>人也



マ、キン 野苜香 牛蕪 明芥

凡物大者<sub>レ</sub>為<sub>レ</sub>馬名<sub>レ</sub>此草似<sub>レ</sub>芥而大故<sub>レ</sub>也

別又有<sub>レ</sub>野苜香者見<sub>レ</sub>干濕草部

本綱馬薺與芥同類而異種處處卑濕地有之三四月生苗一本叢生如蒿白毛蒙茸嫩時可茹葉似水芥而微小似芎藭葉而色淡五六月開碎花攢簇如蛇牀及蒔蘿花青白色結實亦似蒔蘿子但色黑而重爾故稱野苜香其根白色長者尺許氣亦香而堅硬不可食金光明經三十二品香藥謂之葉婆伽

苗甘辛

益脾胃利胸膈去冷氣作茹食

△按本文所謂馬芥葉似水芥而微小之小字疑當作大否則不應馬芥之名及似芎藭葉之文也



野蜀葵

みほろり

俗云三葉芥

何以得蜀葵之名耶未考

農政全書云生荒野中就地叢生苗高五寸許葉似葛勒子秧葉而厚大又似地牡丹葉味辣採嫩葉燂熟水浸油鹽調食

△按野蜀葵農政全書所圖之畫則此云三葉芥也二月濕地生苗一本叢生莖稍附三葉面背潤青色似芎藭葉而微團大而一莖三葉有細刻齒其莖淺青色或帶淡紫亦有之春取莖葉深醬鹽調食脆甘微有松氣亦類芥故名三葉芥四五月老則起莖成枝開碎白花似芥及蒔蘿花子似小苜香而小根亦似芥而堅硬不可食是與芥同類異種也老者生白毛而頗似手長即莖其花以黃為真見于毒草類今人多賞之故十月採出於宿根嫩苗販之然不如正二月之風味佳者也

阿之大婆

正字未詳



阿之大婆

△按此草出於八丈島苗尺許莖葉畧似三葉芥而三極  
三葉回深青背青白色甚光滑有細鋸齒凡莖葉柔脆  
草無不冬凋此草四時不凋以為異其葉新舊相交取  
嫩葉煤食味淡甘經三年者開小花相傳小兒食之能  
免痘疹未知是非也

八角茴香



茴香

以八角茴香謂  
大茴香

今謂小茴香  
和名久禮乃於毛

本網茴香宿根深冬生苗作叢高三四尺肥莖綠葉五六  
月開花如蛇牀花而色黃結子大如麥粒輕而有細稜俗  
呼為大茴香今惟以寧夏出者為第一出於他處小者謂  
之小茴香

自番舶來者實大如栢實裂成八瓣一瓣一核大如豆黃  
褐色者有仁味更甜俗呼栢茴香

凡煮肉下少許即無臭氣臭醬入末亦香故曰茴香又  
俚俗多懷之矜在咀嚼恐懷香之名以此也人多煮食其

莖葉大茴香性平 小茴香性熱 燬氣開胃夏月祛蠅辟臭宜食料  
多食傷目發瘡食料不宜過用  
子苦辛 入手足少陰太陽經得鹽則引入腎經發出邪  
氣補命門不足又治小腸疝氣有効

△按懷香名雖為大茴香今唯稱大茴香者八角茴香  
本朝未稱小茴香者即此懷香也後多種之用高三四

尺肥莖粉青色細葉淺綠如絲柔韌夏開小花淡黃色  
結子形色似秕麥而小有筋稜中子如穰與皮同色難

見飛散處能生苗其莖葉雖淪漚甚香臭不可食  
八角茴香今中華處處高船將來其子枯裂八瓣而徑八  
九分每瓣一核似酸棗仁微小



ぢら

蒔蘿

慈謀勒 番言  
小茴香

本綱蒔蘿三四月生苗花類蛇牀花子亦如蛇牀子而簇  
生微黑氣辛臭不及茴香俗曰蒔蘿椒內有黑子但皮薄  
色褐而輕七月采實今人多用和五味不聞入藥用能滋  
食味多食無損

子辛温 治腎氣壯筋骨治閃挫腰痛用蒔蘿碾末酒調  
服二錢匕

△按蒔蘿者未渡來本朝尚無之既名小茴香則伊乃

止乎然嘉謨蒙筮曰似蔓椒開口內有黑子時珍亦從  
之則非茴香伊乃牟止之類如別種者



いのんど

伊乃牟止

正字未詳  
番語也

△按以乃牟止即小茴香之屬其苗葉花實皆似茴香而  
小又子似蛇牀子而瘦小如秕小茴香則色微黑而細小也外科搗  
油用入藥消腫止痛和黃丹塗小兒脊骨免痘疹



らろく

四維勒

蘭香 香葉  
殺子草

ロウレツ

本綱羅勒處處有之須三月棗葉生時種之乃生否則不  
 至常以魚腥水米泔水泥溝水澆之則香而茂不宜糞水  
 有三種一種似紫蕪葉一種葉大二十步內即聞香一種  
 堪作生菜饑年可濟用其子大如蚤褐色而不光七月收  
 羅勒子 用其乾者治目醫及塵物入目以三五顆可安  
 入目中少頃濕脹與物俱出凡目中不着一塵而此子  
 可納三五顆亦不妨礙蓋一異也



白花菜  
 羊角菜

本綱白花菜三月種之柔莖延蔓一枝五葉葉大如拇指  
 秋間開小白花長莖結小角長二三寸其子黑色而細狀  
 如初眠蠶沙不光澤菜氣膾鼻惟宜鹽茹食之

氣味微毒 煎水洗痔搗酒飲止瘡  
 一種黃花者名黃花菜形狀相同但花黃也



焯菜  
 音 辣米菜

本綱焯菜田園間小草也冬月布地叢生長二三寸菜梗  
 細葉二月開細花黃色結細角長一二分角內有細子野  
 人連根葉拔而食之味極辛辣如火焯人故云焯



煙草

相思草 本草  
 淡婆姑 蓬溪  
 淡芭菰 漳洲  
 烟酒 府志

本草洞詮云煙草主治寒溼痺消胸中痞膈痰塞開經絡  
結滯又能通暢人之腸胃筋脉煙氣入口直循胃脉而行  
自內達外四收百骸無所不到其功有四一日醒能使之  
醉蓋火氣薰蒸表裏皆徹若飲酒然二日醉能使之醒蓋  
酒後吸之寬氣下痰餘醉頓解三日饑能使之飽四日飽  
能使之饑蓋空腹吸之充然氣盛如飽飽後吸之則飲食  
快然易消人遂以之代酒代茶終日吸之不厭時時思想  
不能離故名相思

羅山文集云佗波古希施婁皆番語也其草採之乾暴剉  
其葉而貼于紙捲之吹火吸其烟其後用希施婁而不貼  
于紙希施婁之制或用鋤或用竹其盛佗波古者以鋤為  
之狀如牛翠花樣其底尾有孔斜屈而連續于煙筒之上  
每有會必備之如用酒芽也雜之以丁香沉香等或妓女  
遊君以為寄聲通意之媒一吸一吞必相酬酢焉  
△按煙草天正年中南蠻商船始貢此種番椒之種亦以始干同時

植於長崎東土山今煙草番椒為日用不可闕之物也  
煙草二月下種五月移栽摘去新芽除蟲也每且不可  
怠高三四尺葉似商陸而長大七八月米葉覆葉莖莖  
之一宿取出每一葉挾繩如編成而晒乾一夜露宿復  
晒乾則成黃赤色擴張收之八九月莖頭出象極開小  
白花帶赤色畧似紫苑花結子內有細子黃褐色有小  
蟲而食其子故能不避蟲則難得其種

備後備中及關東多出之今攝州服部之產為第一泉  
河新由次之上州高崎和州吉野甲州小松萩原信州  
玄古薩州國分丹波大野皆得其名者也  
和漢煙草凡同時始矣初出海外後傳種於漳外泉州今  
處處有之葉大於葉開紫白細花葉老曝乾細切如線  
大明崇禎十一年令云有私販煙酒賣通外夷者不拍  
多寡梟斬由此觀之則大明季人最貴之當本朝竟  
往古無煙草而莫不足多吸之亦不充一旬糧費田圃

減穀類故呼曰貧報草元和寬永之比天下令禁種之  
然不得止竟以立於茶酒之上不嗜者百中唯二三人  
耳雖有小毒多嗜者亦無害矣阿蘭陀朝鮮琉球人亦皆嗜之  
南蠻流外科膏藥中入煙草嫩葉汁用能止痛排膿止  
血殺蟲凡藍及諸草葉生蟲者以煙草莖汁灌之猶犬  
蛇諸鳥皆惡煙氣獨猿見刻煙草則抓食  
凡人醉煙草者吸末醬汁解之冷水亦可



山葵

山薑 本朝式

和名 和佐比

芳草部有山薑又同杜若亦名山薑三物同名異品也

△按山葵處處山中近水石間多有之人家亦移種之二  
月下種植宿根者最良三四月生苗葉似落及葵葉故

俗名山葵而厚團深青色有細毛六七月作穗二三寸  
著細黃曰花結細子其根似菖蒲及良薑根故俗名山  
薑根皮青黑多瀰有短鬚其肉淺綠色有香氣味辛辣  
研之和漿酒食最膾最佳食蕎麥麩人不可闕有解魚  
毒麩毒之功也或曰患腸風下血入多食之愈未試之  
豫列多有之售于他處



