



地
倭漢三才圖會

二百

柔滑菜

加³₁₉₅
130
78



43

圖書

同會
攻印

和漢二才圖會卷第一百二目錄

柔滑菜

菠薐菜

東風菜

我鳥腸菜

苜蓿

苦苣

翻白草

薤菜

薺菜

雞腸菜

苜蓿

白苣

生瓜菜

菘菜

芥蕒

南蠻鵝腸菜

馬苜

蒿苣

水苦蕒

圖書

和漢二才圖會

卷第一百二

目錄

柔滑菜

蒲公英

蕺菜

翹搖

藜菜

土芋

甘藷

山丹

草石蠶

接續草

黃瓜菜

蕨菜

鹿藿

芋

薯蕷

黃獨

卷丹

筍

黃鶴菜

落葵

薇

灰藿

蓮芋

佛掌薯

百合

車山丹

松菜

和漢三才圖會卷第一百二

柔滑菜

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順編



波稜菜

波斯草 赤根草 菠菜

唐音 波字禮牟左字 唐音之訛也

本綱此菜本頗陵國之種而西域僧將其子來故名波稜
八九月種者可備冬食正二月種者可備春蔬其莖柔脆
中空其葉綠膩柔厚直出一尖旁出兩尖似歧子花葉之
狀而長大其根長數寸大如桔梗而色赤味更甘美四月
起莖尺許有雄雌就莖開碎紅花叢簇不顯雌者結實有
刺狀如蒺藜子種時須研開易浸脹必過月朝乃生亦一

異也切碾也

氣味甘冷 通腸胃熱解酒毒凡人久病大便澀滯不通
及痔漏之人宜常食菠薐菜之類滯以養竅自然通
利有微毒不可與鮑魚多食令人脚弱發腰痛

△按菠薐菜未知有雌雄皆開花結子其形狀如上說採
葉燂蘸醬油食味脆美相傳云大忌鐵漿有婦人洗齒
須更食菠薐吐血至死者本文或子花之誤字



薹菜

イニツアイ

本綱薹菜性宜濕地畏霜雪九月藏入土窖中三四月取
出壅以糞土即節節生芽一本可成一畦也餘柔如蔓而
中空葉似菠薐及鰲頭形開白花編葦為筏作小孔浮水

上種子於水中則如萍根浮水面及長成莖葉皆出於葦
筏孔中隨水上下南方之奇蔬也則此菜水陸皆可生之
氣味甘平能解野葛毒胡蔓取汁滴野葛苗當時萎死相
殺如此
△按薹菜本朝未有之本嶺南之草而特良寒假令雖得
種而不可活



茶菜

カンツアイ

本綱薹蓬菜正一月下種宿根亦自生其葉青白色似白
菘菜葉而短莖亦相類但差小耳生熟皆可食微作土氣
四月開細白花結實狀如茱萸核而輕虛土黃色內有細
子根白色其莖燒灰淋汁洗衣白如玉色

たうらき

薹蓬菜

甜菜甜與

俗云唐苣

莖葉甘苦大寒滑 夏月作粥食解熱止熱毒痢痔爛傳灸瘡
 止痛易瘥止血生肌諸禽獸傷傳之立愈冷氣人不可多食動氣
 △按菘菜葉如菘葉又似蒿苣而不皺無白汁為異故俗
 名唐苣無苦汁柔脆不時下種生四時有之故名不斷
 草欲取種遺古株抽莖分枝開細白花結子



東風菜

冬風菜

俗云之豆左字
 得冬氣先春而
 生故有東風冬
 風之名

本綱東風菜生平澤莖高二三尺葉似杏葉而長極厚軟
 上有細毛莖紫煮食味甘香氣似馬蘭而入羹臠食甚良
 氣味甘寒 治風毒壅熱頭痛肝熱眼赤
 △按東風菜與州多有之高二三尺無枝條葉似杏葉而
 莖本赤紫色土人取葉卷蒜每食之畿內西國未曾有



齋菜

護生草

其子名差
 和名奈都那
 俗云三線草

本綱齋菜有大小數種 小齋菜花莖扁味美 其最細
 小者名沙齋也 大齋科葉皆大而味不及 其莖硬有
 毛者名祈莫味不甚佳
 加以冬至後生苗二三月起莖五六寸開細白花整整如
 一結莢如小萍而有三角莢內細子如葶藶子名差釋家
 取其莖作挑燈杖可辟蚊蠶故名護生草其味甘師曠云
 歲欲豐甘草先生齋草者 歲欲苦苦草先生苦草者 歷
 齋葉甜 利肝和中根葉燒灰治赤白痢極效 治眼痛
 明目去醫膜根莖葉洗淨 為細末每夜臥時先洗眼挑
 末米許安兩大皆頭澀痛忍之久久膜自落也

齋花 布席下辟蚤蚊

△按齋田野多有之葉布地生形如蒲公英而微硬有微香氣正月七日菜粥七種之一也結實三角末大本窄似三絃之機小兒以其二相摩則有音故名三絃草



芥萹

大齋 大蕞 馬辛胡草 榮目 馬駒

俗云於奈都那

本綱芥萹是乃齋之大者而有毛其味甘花白又葶藶味苦花黃以為異故謂之甜葶藶
苗甘平 和中益氣利肝明目
子溫微 明目治目痛淚出補五臟名服輕身不老治心腹腰痛



鴛腸菜

繁縷 薺縷 滋草 鴛兒腸

和名八久倍良 俗云八古倍

本綱繁縷下濕地極多繁正月生苗葉大如指頭細莖引蔓斷之中空有一縷如絲作蔬甘脆三月以後漸老開細瓣白花結小實大如稗粒中有細子如葶藶子此與雞腸菜二物相似
鴛腸菜味微苦咀之涎滑莖中無縷微紫色花亦紫
鴛腸菜味甘莖中空有縷花白色以此為別種
莖葉鹹微 治古惡瘡痔不愈者下乳汁產婦宜食之搗汁塗惡瘡又五月五日采暴乾燒作屑療雜瘡有神效
△按鴛兒腸菜亦七種菜之一也有微土臭氣煤煨水淘去臭氣可食是亦至秋老莖帶微紫色端午且采莖葉絞用汁和鹽盛炮貝燒之復入汁燒也七度焙乾每用

措齒洗眼可也凡瘡癩之藥多用鵝腸菜汁傳之通俗所識也農政全書云生水澤邊就地受莖而生對節生葉似踴豆葉而薄又似佛指甲葉微觚葉間分生枝又開白花結實似葶藶子



雞腸草

本綱雞腸菜生下濕地三月生苗葉似鵝腸而色微深莖帶紫中不空無縷四月有小莖開五出紫花結小實中有細子其苗作蔬不如鵝腸生嚼涎滑故小兒取按汁將吻蛛網至粘可撥蟬氣味微辛主毒腫五月五日作灰和鹽療一切瘡措齒去宜露止小便利

按農政全書云雞腸菜生山野中苗高二尺許莖方紫色其葉對生葉似菱葉樣而無花又開粉紅花結碗子蒴兒葉味甜蓋此與鵝腸草相似而花色葉味有異不知一物乎否關東處處有之畿內不見



南蠻鵝腸菜

按此草布地引蔓莖葉與鵝腸菜無別但莖中不空其花白似鐵線花樣而小結子青色熟則純黑似檀特草子而七八粒連花瓣中甚奇也相傳往古有入唐人於彼地得此種曰小兒胎毒妙藥以為靈草今授於汝因植庭園藏之今不知此草名推稱南蠻鵝腸菜採葉研末與小兒治胎毒諸瘡最神妙



苜蓿

かろひ

木粟光風草

塞鼻加迦佛

和名於保比

モツスラフ

本綱苜蓿漢張騫自大宛國帶歸中國今田野有之入亦
 有種者年年自生刈苗作蔬一年可三刈二月生苗一科
 數十莖莖頗似灰藿一枝三葉葉似决明葉而小如指頂
 綠色碧艷入夏及秋開細黃花結小莢圓扁旋轉有刺數
 莢累累老則黑色內有米如稔米可爲飯其葉用飼牛馬
 風在其間常蕭蕭然日照其花有光采
 農政全書云苜蓿苗高尺餘細莖分叉而生葉似豌豆葉
 而小每三葉攢生一處稍間開紫花結彎角兒中有子
 如黍米味苦

苜蓿菜

和名比由



ヒツサイ

本綱凡有六種赤苜白苜人苜紫苜五色苜馬苜皆三月
 撒種其葉如藍六月以後不堪食老則抽莖如人長開細
 花成穗穗中細子扁而光黑與青苜子雞冠子無別九月
 收之入藥其野生者即細苜兼名白苜人苜之類而柔莖
 細葉生即結子味比家苜更勝五色苜今稀有
 苜菜利甘冷利大小腸治初痢滑胎故妊娠人宜食但不
 可與鱉同食生鱉取鱉肉如豆大以苜菜封罫置土
 坑內以土蓋之一宿盡變成小鱉也此說屢試有驗
 苜實再寒治青盲白瞖及眼黑花此與青苜子同類異
 種故其治目之功亦彷彿也

農政全書云六月飯不餓法用生莧菜薄鋪在上蒸之過夜則不致餓壞

△按莧似藍而微圓有皺六月開細花成穗子扁光黑似雞冠子人採莖葉為蔬野生者葉小又有莖葉敷地者赤莧莖葉赤紫色高者三四尺畧似雁來紅而美也五色莧亦似十樣錦而共種庭園愛之雁來紅十樣錦共見于濕草部



馬齒莧

馬齒莧五行草
五方草長命菜
九頭獅子草
和名宇萬比由
俗云須倍利苗

本綱園野多生之柔莖布地細細對生如馬齒六七月開細花結小尖實實中細子如葶藶子狀人多采苗為蔬有二種葉大者不堪用葉小者節葉間有水銀每十斤有八兩至十兩已來然至難燥當以槐木槌碎向日東作

晒之二三日即乾如隔年矣此菜其葉青梗赤花黃根白子黑故名五行草

葉酸 治反胃諸淋及疝痢多年惡瘡百方不瘥者搗爛傳上不過二兩遍脛瘡熨瘁不可堪者便瘥又治癰疾搗之札手寸口男左女右

水馬莧 生水中形狀相類亦可汋食
△按凡相似而大者稱馬如馬芹馬蘭馬藍等也是不然其葉似馬齒故名馬莧而柔滑故名須倍利比由須倍利和語性剛強而倒懸檐間經日猶活如景天草之強也其花千葉黃色小而美



苦苣

茶途 苦菜
苦苣 游冬
扁苣老鸛菜
天香菜
和名於保都知
俗云計之奈久左

本綱苦苣春初生苗有赤莖白莖二種其莖中空而脆折之有白乳汁葉似花蘿蔔菜葉而色綠帶碧上葉抱莖稍葉似鵲嘴每葉分叉攢挺如穿葉狀開黃花如初綻野菊之花結子一叢如茼蒿子及鶴虱子花罷則收斂子土有白毛茸茸隨風飄揚落處即生經歷冬春故曰游冬蠶蛾出時不可折取冷蛾子青爛蠶婦亦忌食之

葉苦寒安心益氣調十二經脈搗汁傳丁瘡殊驗
 △按茶葉有叉刻形似三七及薊葉而淺青色柔無毛刺摘葉漂食莖有白汁四月着花似薊形而窄黃色凋罷時白毛似蒲公英毛茸別苦苣似之花異見濕草



高野苣

石苣 生菜
 しろらと
 ペッキユイ

白苣

一種 高野苣
 近頃間有之

本綱白苣似高苣而葉色白折之有白汁正二月下種四月開黃花如苦苣結子亦同八十月可再種故諺云生菜不離園苣有數種

紫色者為紫苣味苦者為苦苣色白者為白苣
苦寒補筋骨開胸膈擁氣通經脈令人齒白解熱毒酒毒止消渴利大小腸產後不可食

△按白苣葉色淺似高苣而背微白其花黃與高苣同
 紫苣葉紫色 千葉苣莖高秀葉層層紫色深綠光澤
 雉尾苣葉狹長末垂下 高野苣每枝極著小紫花



苣

苣菜 千金菜
 和名知在

本綱高苣正二月下種最宜肥地葉似白苣而尖色稍青

折之有白汁粘手四月抽莖高三四尺剝皮生食味如胡
凡糟漬亦良其花子並與白苣同

菜微苦冷通經脈通乳汁明眼目利小便白齒牙
子入藥下乳汁用三十粒研細酒服又方高苣子一合

農政全書云高苣成片放厨櫃內避虫性衣帛等物收高
苣葉亦得

△按高苣八九月下種臘月分種初葉布地四散長則起
莖葉似芥葉而厚軟有皺摘葉生和醋未醬食脆美煮

食亦柔佳春月為日用菜亞干蕪蕪者也頗澆水尿即
逐日生葉俗謂之葉出波留其莖剝皮漬酸食亦脆美

四月開花淡黃色形似山漆花將綻時白色如毛散其
子如馬芥子而輕虛也新產婦乳房成塊服之有神效

其葉瀾短者盛久較長者葉出不久
凡紫苣雉尾苣千葉苣謂有微毒種者希而多用高苣



雞腿根
天藕

翻白草

ハシツツアウ

本綱翻白草生近澤田地高不盈尺春生弱莖一莖三葉
尖長而厚有皺紋鋸齒面青背白四月開小黃花結子如
胡荽子中有細子其根狀如小白木頭剝去赤皮其內白
色如雞肉食之有粉小兒生食之荒羊人掘以和飯食



スエシクワツアイ

生瓜菜

本綱生瓜菜生平田陰畦間春生苗長三四寸作叢生葉

青而圓似白莧菜夏開紫白花結細實黑色其味作生瓜氣故以為名

氣味甘微寒

治走注攻頭面四肢及陽毒傷寒壯熱頭痛

河首



かハリス

水苦蕒

謝婆菜 半邊山

俗云河知左

初生



ニイククイ

本綱水苦蕒生溪澗側其葉似苦蕒而厚光澤根似白木而軟二八九月采其根食之

根微苦辛寒

治風熱上壅咽喉腫痛以酒磨服

按水苦蕒俗云河首平生水邊園中亦種之葉狹長似萵苣嫩葉而不綴和醋未醬食之故名河首三月起臺開小白花如穗結子未知食根也本草謂食根不謂食葉且葉無缺又不似苦蕒然是不河首

河首圖

たんや

黃花地丁

構菔草

蒲公英

金雞草

和名不知大示 一云太奈

俗云大年保个



本綱蒲公英春月生田園中小科布地四散而生花如單菊花瓣飛絮絮中有子落處即生所以庭院間皆有者因風而來其莖葉花絮並似苦苣但小耳嫩苗可食一莖聳上三四寸斷之有白汁其花如金簪頭獨脚如丁故有諸名處處皆有之嶺南絕無之有紫花者名大丁草相類而無花者名地膽草

苗甘足少陰腎經君藥治乳癰腫核蒲公英一兩忍冬

藤二兩煎入酒佐服之罷欲睡是其功也臨覺微汗

病即安矣還少丹蒲公英一斤連根洗淨勿令入

斗子解鹽一兩香附子五錢末入蒲公英內淹一宿分

為二十團用皮紙三四層裹札定用六一泥即如法固濟入竈內焙乾乃以武火煨通紅為度冷定取出去泥為末早晚擦牙漱之吐燕任便久久方效固齒生牙壯水丸等老服之鬚髮返黑齒落更生年
△按蒲公英農政全書謂亭亭下菜其花朝開日午以後萎每日如此以耐久又有白花者



黃瓜菜

俗至末古也之

本綱黃花菜二月生苗田野徧有小科如薺野人茹之三四五月開黃花其氣如瓜花與莖葉並同地丁但差小耳一科數花結細子不似地丁之花成絮也氣味甘微苦微寒通結氣利腸胃

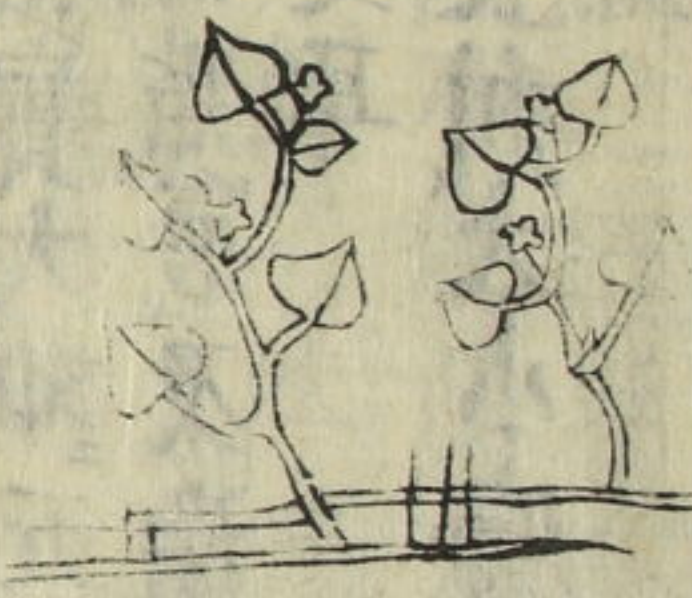
△按黃花菜秋分枝開黃花有胡瓜氣味苦萎為白絮如地丁花絮結子一科數十中有細子但不似地丁之花成絮者未審



落葵

落葵 藤葵
藤菜 天葵
繁露 御菜
燕脂 木承露

本綱落葵三月種之嫩苗可食五月蔓延其葉似杏葉而肥厚軟滑作蔬和肉皆宜其葉最能解露故名燕脂八九月開細紫花累累結實大如五味子熟則紫黑色採取汁紅如燕脂女人飾面點唇及染布物謂之胡燕脂亦曰燕絳子但久則色易變耳
葉甘酸可証鮮食利大小腸脾冷人不可食曾為狗齧者食之終身不瘡



菘菜

ツアツツアツ

菘菜魚鯉草

和名之布木

俗云地字也久

又云止...

本綱菘菜生濕地山谷陰處亦能蔓生葉似莖麥而肥莖紫赤色又云似芥葉其狀三角一邊紅一邊青有鯉氣可以養猪山南人好生食之多食令人氣喘小兒食之覺脚痛恐由閉氣故也素有脚氣人食之一世不愈

葉碎微温

治疥瘡癩爛之傳乃痛一二時不可去草痛

後一二日即愈又治痔瘡煎湯熏洗仍以菘搗碎即愈

一種有五菘草翻草花葉相似但根似狗脊見山草部

按菘菜葉如芥水葵初生帶紫色或面青背紫老則皆青色夏開四葉小白花有節不直不蔓高五七寸切葉

鮮者觸手即魚鯉氣其臭也難言又能傳便毒良



蕨菜

フキ

蕨音

苗名蕨蕨

和名和良比

キエツツアツ

本綱蕨菜生山間二三月生芽拳曲狀類龍脚又如小兒之拳長則展開如鳳尾高三四尺其莖嫩時采取以灰湯煮去涎滑晒乾作蔬味甘滑亦可醋食其根紫色皮內有白粉搗爛再三洗澄取粉作粉作線食之色淡紫而甚滑美也

其及根

去暴熱利水道小兒食之脚腫不能行

一種迷蕨

紫蕨一名月蕨似蕨有花而味苦

一種水蕨

似蕨而生水味甘淡煮食治痞積

按蕨處處山中有之與州津輕南部羽州秋田庄內之產皆肥柔而味最良掘取其根搗爛去麤皮用肌皮作

繩謂之蕨繩。數年中雨水而不朽也。其種殺用中心白粉如法製之。如葛餅而紫色。用沙糖豆粉和之。食甚美。或用織帛家及紙工家之粘或黏櫃籠等和漆漆用之。



薇

微音

俗云以奴惠年字

本綱薇草生麥田中原澤亦有之似藿乃菜之微者微賤所食也。蔓生莖葉氣味皆似豌豆其藿作蔬入羹皆宜。或云生水旁。回枝葉垂于水。故爾雅謂之垂水。氣味甘寒。久食不饑。調中利大小腸。下浮腫。農政全書云野豌豆生田野中。苗初就地拖秧而生。後分生莖又苗長二尺餘。葉似胡豆。葉稍大。開淡粉紫花。結

角似家豌豆。角但細小。味苦。株角煮食。按薇之註解諸說難一定焉。詩召南篇陟彼南山言采其蕨。陟彼南山言采其蕨。朱子註薇似蕨而差大。其註二物以爲同類異種也。倭名抄薇蕨和名和二字以爲一物者甚非也。蓋詩薇與蕨因有對聯之句誤爲一物矣。爾雅說文亦有異同而時珍以薇爲野豌豆而野蠶豆野綠豆皆出各條最發明哉。

いぬこしりの野蠶豆。搖車

翹搖

小巢菜。元修

巢菜有大小而大者薇也。小者翹搖也。



本綱翹搖其蔓似豈豆而細葉似初生槐芽及蒺藜而色青黃。欲花未萼之際未而蒸食。點酒下鹽。至二月開小花。紫白色。結角子似豌豆而小可煮食。謂之元修菜。

俗云以奴曾良末女

翹搖 辛 破血 止血 生肌 搗汁 療五種黃病 以差為度 令人
輕健 長食不厭 甚益人



鹿藿

いぬごんごう

野綠豆 鹿豆
豎豆 豎

俗云以双布半告

コソホツ

本綱鹿藿鹿好食之故名多生交地田野中苗葉似綠豆
而小引蔓生熟皆可食三月開淡粉紫花結小莢其子
大如椒子黑色煮食或磨麩作餅蒸食
氣味甘平治女子腰腹痛及腸癰瘰癧止頭痛



灰莉雀

そくづ

灰滌菜

金鎖天

俗云曾入豆

ホイト

本綱灰藿原野有之四月生苗莖有紫紅線稜葉尖有刺
面青背白莖心嫩葉背面皆有白以爲蔬亦佳五月漸老
高者數尺七八月開細黃花結實簇簇如毬中有細子蒸
暴取仁可炊飲及磨粉食

凡人藥莖高二尺五六寸爲妙若長若短皆不中用
凡用勿令犯水去根日乾以布拭去肉毛令盡刻用之
生墻下樹下者不可用

莖葉 結子 散 穢者 微苦 作湯 浴疥癬 風瘙 燒灰 納齒 孔 治 齲



藜菜

わづら

芙蓉鶴頂草

紅心灰藜

臘脂菜

和名阿加佐

リイツアイ

本綱藜屬天蓼之紅心者莖葉稍大嫩時可食老則莖可為杖

葉嫩毒入殺蟲煎湯漱齒蠶痔爛塗諸蟲傷去癩風

一種秦菘藜即藜類生下濕地所在有之入所啜於生菜中最香美

菜中最香美

△按藜生原野亦家園下種二三月取嫩苗七八寸許者用葉燂醬油食之柔味美夏秋至老則莖似老帚菜莖而有稜青帶赤色長者四五尺可以為杖其老葉瘦小粉白色而小蟲多此時不可食其子細小黑色也與灰藜為一類者未審



芋

虚音

さといも

土芝

蹲鴟

和名以開都以毛

家芋

俗云里芋對山芋名之

本綱芋屬雖多有水旱二種旱芋山地可種水芋水田蒔之葉皆相似莖高尺餘葉大如扇似荷葉而長當於心出苗者為芋頭四邊附之而生者為芋子入九月已後掘食之但水芋味勝莖亦可食芋不開花或有開者七八月間抽莖生花黃色旁有一長蔓護之如半邊蓮花之狀也芋魁之狀若鵝之蹲坐故名蹲鴟用芋煮汁洗臙衣白如玉也凡芋類有十四種君子芋魁大如斗○百果芋魁大子繁畝收百斛○長味芋味美莖亦可食○雞子芋色黃○九面芋大而不可食○早芋九月熟○蔓芋綠枝生大者如二三升也○青芋不

可食惟莖可作菹然多子細長而毒多初煮灰汁更易水
 煮熟乃堪食○赤鷓芋一名連魁魁大子少○青邊芋○旁
 巨芋○車載芋三種並魁大子少葉長丈餘○曹芋○象
 芋皆不可食惟莖可作菹○野芋有大毒詳見下
 芋子辛平滑生則有毒味發不可食和魚煮食甚下氣
 調中多食難化帶氣困脾以薑同煮過換水再煮方
 可食冬月食不發病他時不和鯽魚鱧魚作臠良
 葉莖辟冷除煩止瀉療妊婦心煩胎動不安擦蜂螫良

△按芋處處皆有之山州和州最多不益於諸病痰飲痞
 滿人忌之然山人以為常食不効此馴與不馴也芋子
 性粘滑而可以續紙與菹荔粘同正月羹及嘉祝必用
 粒芋其莖有紫理子小圓味美
 唐芋莖帶紫色魁大子少其子足細長魁味美似栗
 衣被芋不去皮煮之熟則皮自脫如袋

菁芋俗云發芋穗久此亦有二種一種其子如常而細
 長一種如薑而附生於魁味為勝凡洗青芋宜用木杖
 以手則手腕痛痒也能煮熟則味勝於真芋未熟時如
 開鍋蓋則發不可食山民掘之洗淨二三日晒乾鹽少
 許入煮湯一沸而陰乾用時煨食以代飯

芋莖和名以毛如良俗云須伊木煮食之柔味淡其
 剥皮乾之正白色如芋也肥後之產最佳壯夫以為春
 意之用又穿大石燒軟於石上乘熱切之則石脆易穿



蓮芋

△按蓮芋莖有孔如蓮而無絲耳生用和醋未醬食之味
 脆淡甘美其根芋硬不可食性畏霜雪冬宜蔽穉於根



土芋

土卵 土豆
 黃獨 細目
 土蘭兒 本草
 地栗子 同上
 俗云保止

本綱土芋蔓生葉如豆其根似芋而圓如卵肉白皮黃生食吐入以灰汁煮食甘美

根甘辛寒解諸藥毒生研水服當吐出惡物
 △按土芋北地有之畿內種之者希與州津輕人端牛日角黍土芋相並食之以爲嘉例黃獨別此一種爲土芋異名者非也



薯蕷

やまのいも
 ジュイイユイ

山藥 諸蕷
 土薯 山薯
 山芋 玉延
和名夜方都伊毛俗云夜乃伊毛今云長芋

本綱薯蕷處處有之四月生苗延蔓紫莖綠葉有三尖似白牽牛葉而更光潤五六月開花成穗淡紅色結莢成簇莢凡三稜合成堅而無仁其子別結於一旁狀似雷丸大小不一皮色土黃而肉白此乃薯蕷者食甘滑與其根同霜後收其子留種或春月采根栽種皆生也供饌則家種者爲良其家種者根如薑芋之類而極有大者一枚可重數斤生山中者根細如指極緊實刮磨入湯煮之作塊不散味更真美食之尤益人入藥最良名之山藥

山藥

本名薯蕷因唐代宗避諱改爲薯藥因宋英宗諱又改爲山藥

氣味甜 入手足太陰二經補其不足清其虛熱張仲景八味丸用乾山藥以其涼而能補也補虛羸益氣力止洩瀉治禁口痢服半生半熟爲末每服二錢米飲下
 △按薯蕷其根長尺許周二三寸灰黃色肉白可煮食名之長芋江戶之產肥大而佳救荒本草曰生山野中者

藤頗紫色葉似家山藥葉而大微尖根比家山藥極細瘦硬皮色微赤名野山藥俗云自然生是也不美病人每食不效薯蕷溪邊出端時時感風水則變鱉見半變者人往往有



佛掌薯

佛掌薯

俗云豆人稱芋

△按佛掌薯葉比薯蕷葉團頗似黃獨葉而畧小詳黃獨下條其根狀似佛手柑而肥大如櫻彪者故名之鎮江府志所謂佛掌薯是也薯蕷佛掌薯並味甘山芋本草亦相混矣然根葉異而長芋脆而粘少也佛掌薯研搗則正白色其粘滑如糝傳湯火傷即愈又和未醬汁之青苔末搗調食之如黃蜀葵之粘故謂之止呂个汁出於和州者良信州亦可

零餘子

和名奴加古 俗云無加古

薯蕷佛掌薯黃獨皆有之

本綱此即山藥藤上所結子也其墜落在地者亦易生根大者如雞子小者如彈丸長圓不一皮黃肉白煮熟去皮食之功勝於山藥美於芋子



根

甘藷

今云赤芋

俗云琉球芋

又云長壽芋

本綱甘藷出交廣南方民家以二月種十月收之其根似芋亦有巨魁大者如鴛卵小者如雞鴨卵剝紫皮肌肉正白如肌南人當米穀果食蒸炙皆香美初時甚甜經久得風稍淡也其功同薯蕷海中人多壽亦由不食五穀而食甘藷故也

△按甘藷蔓葉同薯蕷而初生葉紫色長則綠色不知薯蕷潤澤其蔓埋地即處處生根其根大抵長四五寸周二三寸兩頭窄而皮赤紫肉正白色生食之淡甘脆有烏苾氣味煮食之甚甜有南瓜氣味琉球國多有之薩州及肥州長崎亦多種之其如鴛卵雞卵圓者乃魁也色亦不鮮又有黃白色者共甜過飽易



根

黃獨

若葷 武府志
俗云介以毛
特珍以黃獨為土
芋之異名者非也

鎮江府志云黃獨莖蔓花實絕類山藥葉大而稍圓根如芋而有鬚味微苦
△按黃獨葉似佛掌薯蕷葉而大色稍淡其零餘子似薯蕷之零餘子而大其根如芋魁而有硬鬚煮則皮毛自脫

肉白味淡甘美處處皆有藝州廣島多出之
藥肆有以黃獨稱何首烏販者大偽也何首烏葉長尖如薯蕷葉其根如小甜瓜而有五路無毛詳見蔓草下



秋百合

百合

ホソホソ

強聖 重箱
和名由利

本綱百合一莖直上四向生葉苗高二三尺葉似短竹葉五六月莖端開大白花長五寸六出紅蕊四垂向下結實畧似馬兜鈴其肉子亦似之根如大蒜數十片相累四向其味如山藷故名蒜腦藷或云此物結穗化而巳百合卷丹山丹一類三種也
根甘可蒸可煮和肉更佳乾者作為食最益人又能治傷寒後百合病故名百合所謂百合病者病後未平復失調理成變症或似寒又無

寒似熱又無熱口苦入藥即吐作起作卧如鬼祟者是也

古今醫統云春百合取根大者擘瓣五寸地一科種之先掘深五六寸着雞糞一層次加土然後以瓣安土上蓋之二三月鋤之灌清糞逾一年如蓋大者熟食之

按百合北國最多以根為調菜必用之物幾內只賞花食根者不多有數品今取所美稱者記左

袂百合 花正白色葩厚大而向上或橫垂最可愛本出琉球深山溪谷間難得之人縫繩下纏一株入袂復纏上故名袂百合珍重之

黑百合 凡花黑色者絕無之惟此紺色可愛本出於奧州幾內移種之而花甚希也土地不相應然矣

透明百合 有白紅黃數種向上開花瓣鮮明而美也出於奧州佐渡越後亦有之

博多百合 花黃白色背有赤斑文理



山丹

紅百合 連珠
川強瞿紅花菜
俗云姬百合

本綱山丹其根似百合小而瓣少莖亦短小其葉狹長而尖頗似柳葉與百合迥別四月開紅花六瓣不四垂亦結小子其根亦食之不甚良不及白花者

根甘涼治瘡腫及女人崩中其花活血其蕊傳疔瘡惡腫書譜云山丹花如朱紅外有黃白二種者稱奇亦在春分分種

△按山丹花橫垂或向上肉紅色有細點或無之攝州多田與山中多有之

兒山丹 花小美而莖矮甚可愛出於江戸
唐山丹 花色正赤瓣厚而向上同相似而瓣薄者名緋

山丹此二種來於中華種也唯未見外黃白二種耳



番山丹

卷丹

俗云鬼百合

チユン タニ

本綱卷丹莖葉似山丹而稍長大其花六瓣紅花帶黃而四垂大於山丹上有黑班點四月結子其子先結在枝葉間入秋開花在顛頂誠一異也其根有瓣似百合不堪食

△按卷丹有千葉有單葉處處皆多不甚賞之
畫譜云番山丹有二種一種花大如碗瓣俱捲轉高四五尺一種花如碗砂本止盈尺茂者一餘兩三花朶更可觀也亦須每年八九月分種方盛

くろあしり

正字未詳

車山丹

久留未由利



△按此亦卷丹之別種也葉畧闊對生如車輪故名車山丹其花瓣捲轉橫垂有數種下野日光之產花小深黃色和州大峯之產赤色有黑點為珍黃色花大者名竹島俱以花賞之

しるしりぎ

甘露子地蠶

草石洗蟲

地瓜兒

ツボクニツツアン

知也宇呂木



本綱草石蠶野中有之人亦栽時二月生苗長者近尺五
莖對節狹葉有齒如雞蘇但葉皺有毛耳四月開小花
成穗一如紫蘇花穗結子如荊芥子其根肥白連珠狀如
老蠶五月掘根蒸煮食之味如百合或以蘿蔔瀉及鹽菹
水收之則不黑亦可醬漬蜜藏既可為菜又可充果
根甘平可搗末酒服和五臟下氣清神不宜生食與諸
魚同食令人吐
農政全書云甘露兒人家園圃中多栽葉似薄荷葉而
寬皺有毛澀對節生色微淡綠開紅紫色花其根呼為
甘露兒形如小指而紋節甚稠皮色黧白味甘
一種此與相似而根作直枝無節者名銀條菜
△按草石蠶近年有之撓莖埋地則節節生根也其根二
三寸正白色促節形狀畧似柳蠹用淡醬油煮食



筍

しけのこ

ソラン

竹萌 竹芽

竹胎 竹子

筍 籩

初筍 笋 俗

和名太加無奈

本綱筍生旬有六日而齋母故竹謂如母草十月為凡竹
六十餘種其所產之地發筍之時各各不同竹類
大抵北土竹鮮秦蜀吳越以南竹有雌雄但看根上第一枝
雙生者必雌也乃有筍於竹根行鞭時掘取嫩者謂之鞭
筍冬月掘大竹根下未出土者為冬筍以為珍品
凡食筍者譬如治藥得法則益人反是則有損采之宜避
風日見風則本堅入水則肉硬脫殼煮則失味生着又則
失柔煮之宜久生必損入味發者戢人咽先以灰湯煮過
再煮去其味惟以苦竹筍為最貴脫殼者
剝籩也
凡筍性難化滑利大腸無益於脾俗謂之刮腸筍惟生薑

及藤油能殺其毒人以藤滓沃竹叢則次年凋疎可驗矣

△按筍本朝亦北國則鮮也木曾山中絕無之以木片代

種幾內西國最多嵯峨之產為勝

淡竹筍波知四月為盛種淺黃赤色味甘肥短者肉柔

良瘦長者肉硬不佳

紫竹筍色味與此同出早於淡竹然不多以賞之

苦竹筍味太五月出之種紫黃黑班色味微苦入糠末

醬少許淪之不苦味脆美勝於淡竹子

長簡竹筍志乃最瘦長而青甚苦不可食

凡採筍早且窺視以不露上者可採取也露上者則後宜

成大竹此守竹林人所識也蓋肥柔者食之不害唯病

人可斟酌耳近根硬處最難消化也刮腸筍之名宜哉



松菜

ヤラカ 俗稱正字未詳

△按松菜近年大明僧將來希有之二月下種苗高五七

寸非蔓而延地葉似雌松而柔亦似杉菜三四五月淪

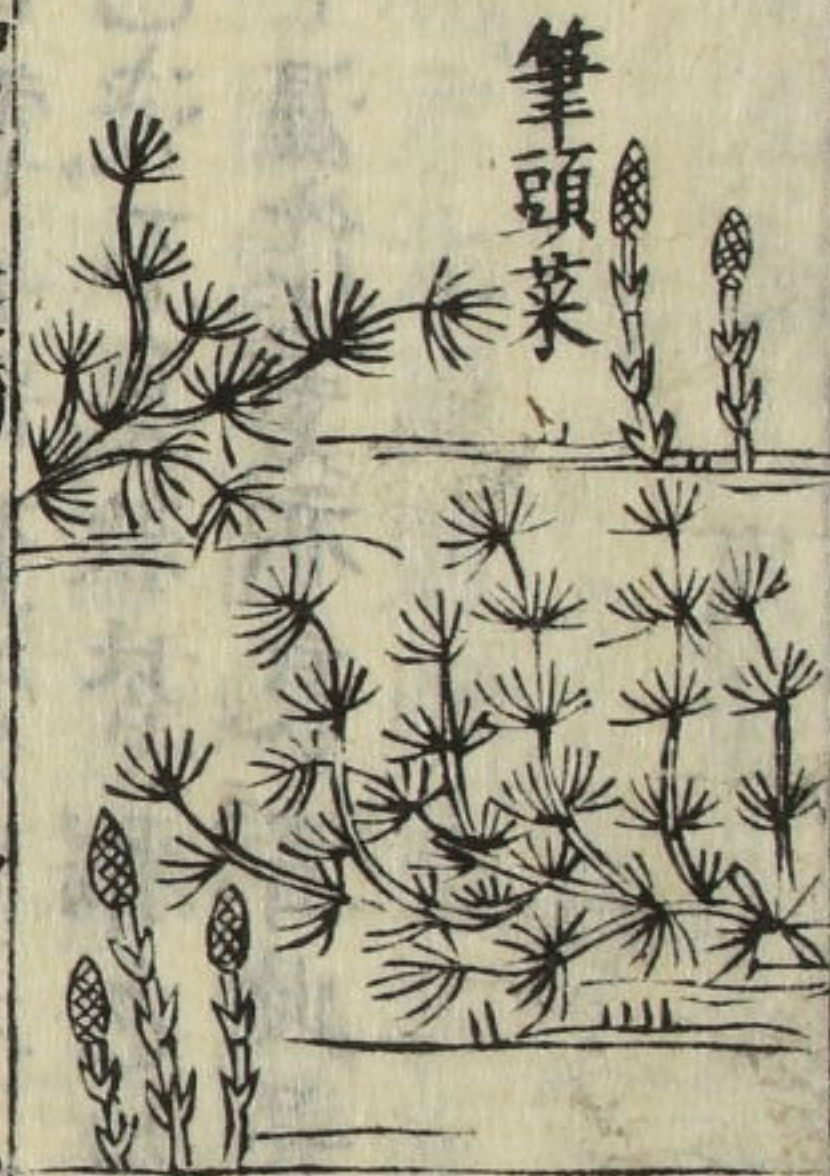
和醋或入羹中食味淡甘脆美秋開黃花五辨極小結

子如雞冠草子黑色

本草綱目葷草部有而蒿者云二四月生苗葉似青蒿

而細軟色淺不臭紋皆邪也根葉皆可茹煮熟和醬醋

食氣味辛温作羹亦良者此是松菜矣



筆頭菜

接續草

薺續斷腸草
牛脣愁婦草
水葛續斷
霜草
俗云杉菜

詩魏風曰言采其薺孔氏曰薺牛脣水葛也如續斷寸寸有節拔之可復生

宋鄭夾漈爾雅注云薺狀似麻黃其節拔可復續生沙汲

△按杉菜原野陂堤間多有之節節相次其次處皆有美

座葉抱節如松針而軟綠色又似茴香葉高五七寸餘

長則莖伸葉疎而一至一尺余無花實其叢生者遠望之

似杉故名杉菜嫩時煤和飯食味淡甘微有松氣

有杉菜蟲者狀如蚘蠖而長二寸余脚衆越越行其脚細

長二三分淺綠色畧似杉菜故名或曰是此杉菜變成

者也未知然乎否薯蕷之饅鱧海帶之蛭見其半變者

人往往有之則一擦不可誣

筆頭菜

俗云土筆

豆久豆久之

△按土筆生杉菜之側猶落姑茗荷筍輩春月出於土狀

如筆頭黃綠有細紋莖黃赤色有節節上着皮高一二

寸連莖淪蘆醬油食微有松氣佳冬亦穿土得之為珍

老則筆頭縱高至尺許枯凋

厚地裏

杉菜裏



黃鶴菜

救荒本草云黃鶴菜生山谷中苗初撮地生葉似初生山
蒿首葉而小葉脚邊微有花必又似李李下葉而頭頗團

葉中攬生莖義高五六寸許開小黃花結小細子黃茶褐
色葉味甜

△按黃鶴菜此云太比良古也往昔以為蔬菜乎得菜名
正月七日七種雨所用菜是亦其一也今多不種用攝
列能勢郡田野中多有之

本草綱目卷之六 菜部 黃鶴菜 葉中攬生莖義高五六寸許開小黃花結小細子黃茶褐色葉味甜

