



八十九卷一

漢書

香木類

廿五

八十六  
八十七  
八十八  
八十九  
九十

三十五

13  
1906  
35





イ 3  
1906  
35

和漢三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九  
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主大桃

本草綱目集草木之實號為果蔬者為果部分為六類曰  
五果曰山果曰夷果曰味果曰蔬曰水蔬

種果法 同接木

昭和八年二月五日  
原川ヨシ子氏贈



張約齋種花果法 春分ニ和氣盡キ接ラ不得ト夏至ニ陰氣盛キ種ラ不得立春正月中旬宜接木樺櫻桃黃薔薇正月下旬宜接桃梅杏李半枝紅腸梅梨棗栗柳楊柳紫薔薇二月上旬可接橙橘已上種接於十二月間沃以糞穰至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緊上用箬葉寬覆之如萌出稍長即取去箬葉無有不茂也

古今醫統云凡種果宜望前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冷蒼速開者用花枝倒懸於井中但可使水不浸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用菜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△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卒然將枯者急宜灸地上三寸向陽處多活

### 收貯果



右今醫統云諸般青果收貯法淨罈中十二月下臘水入此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木塞孔泥封之久留不壞桃李杏皆然

卷之八十六

五果類

李

巴且杏

西王母桃

杏

棚梅

阿面桃

杏仁

梅

桃

金絲桃

烏梅

桃仁

箒桃  
仲思棗

栗

搗栗

棗

卷之八十七

山果類

梨

海棠梨

木瓜

榧櫨

鹿梨

櫻

檀子

榧栲

樺

棠梨

緋垂櫻

文冠花

山檀子



菴羅果

柿 ツミカキ 白柿 ツミカキ 烏柿 ツミカキ 柿蒂 ツミカキ

石榴 石榴皮

包橘

橙 かぶす

佛手柑

楊梅

山嬰桃

毗梨勒

鈎栗

榭實

楮

柰

檉柿 柿漆

橘

乳柑

柚 柚未醬 柚脯

金柑

楊梅皮 樹皮

銀杏 いんぎょ

榛

椎子

枹

榲

林檎

君遷子

陳皮 青皮

柑子

檳榔 さんす

枇杷

櫻桃

胡桃

楮木

椶

柞

庭梅



和漢三才圖會卷第八十六

攝陽

城醫法橋寺島良安

尚順

編

五果類



李

里音

すり

嘉慶子

居陵迦

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白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



均亭李紫而肥大味甘如蜜○擘李熟則自裂○饒李曰  
粘如饒皆李之嘉美者也今人用曝糖藏蜜煎為果或本  
色黃時摘之以鹽接去汁合鹽晒萎去核復晒乾薦酒作  
飴皆佳

氣味甘酸

曝食去痲熱調中肝病宜食之

苦滯者不可食

有服木人忌之相傳云與沙糖

△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

音荇

杏何梗切音衡然今呼如善音

甜梅

和名加良毛々俗云阿矣須

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

杏實酸熱有毒多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三潤肺也消

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芥黃

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販他邦  
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

新

いふて白ひ初々目の花は我々のかかるといふ

衣笠内六目





梅

枝音

うめ

秣古

烏梅 今名字女  
布須倍安  
白梅 牟女保之

本綱云梅乃杏類其樹葉皆畧似杏而葉有長尖先熟不而花其實酸曝乾為脯入羹臠葢中又含之可以香口子赤者材堅子白者材脆

江梅後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○杏梅後云體花邑淡紅實扁而味全似杏○鶴頂梅一名金剛拳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 多食損齒人服黃精食梅齒齏者嚼胡桃肉解之烏梅酸溫平瀉 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癰瘡除冷熱痢治虛勞骨蒸消酒毒止反胃噎膈造法取半黃梅汁潤濕蒸過則肥澤不蠹也白梅若以稍灰淋汁和藥點痣蝕惡肉刺在肉中者嚼傳之即出乳癰腫毒梓爛貼之佳也造法取大青梅以鹽汁漬之日晒夜漬十日成矣久乃上霜

△按烏梅出於備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直治

燒末入咽喉及牙齒藥又用生梅百箇 黑沙糖半斤煮為膏治人馬喘切 其の藥や及の梅の葉多杜の葉多

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



古今醫統云梅宜多栽池邊溪邊壠頭墻角有水坑處則  
 多實梅樹接桃則脆若棟樹上接梅則花開如墨名黑梅  
 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每愛梅遺飛梅之名從  
 晉起居言有好花木之稱因橘直幹之歌有鶯宿梅之  
 號捷西行之歌有求來願之梅如此類不可枚舉  
 難波梅中花淡白淺香山小花淡白一入梅大花淡  
 甚可愛花香實梅中香實亦形美鞍馬梅大花雪白  
 殿山白雪有香白見歸梅其葩大結子身延梅大最

花單葉白故一名星降其  
 木其子最消梅是也  
 花本州所謂消梅是也  
 於今有殘株細川梅有大花白單葉  
 玉井梅大花白有單葉如帶微  
 中妻梅全大赤白香實亦多  
 九其子江南梅似大花如卵形  
 亦佳大此所謂杏大梅其花如子  
 梅鶴頂梅之類乎大梅其花如子  
 千葉實楊貴妃花形如大梅其花  
 亦大實如越中蒼時紅其花實小  
 關東紅梅始終正色紅八重  
 大花深赤帶微香紅梅有八重  
 紫美葉亦麗未開紅大花八重  
 緣而特濃與乃紅梅大花八重  
 帶花紅十葉與乃紅梅大花八重  
 鹿尾中花紅十葉與乃紅梅大花八重  
 九在洛陽識心甚繁似鹿尾亦  
 和泉式部之墓傍單葉冬至梅  
 甲州梅白  
 赤頭林  
 重  
 花  
 白  
 單  
 葉  
 大  
 花  
 淡  
 白  
 一  
 入  
 梅  
 大  
 花  
 淡  
 白  
 甚  
 可  
 愛  
 花  
 香  
 實  
 梅  
 中  
 香  
 實  
 亦  
 形  
 美  
 鞍  
 馬  
 梅  
 大  
 花  
 雪  
 白  
 殿  
 山  
 白  
 雪  
 有  
 香  
 白  
 見  
 歸  
 梅  
 其  
 葩  
 大  
 結  
 子  
 身  
 延  
 梅  
 大  
 最



梅中花淺紅冬開紅座論梅四花淺紅十葉其實每朵櫻梅  
 中花淺紅冬開紅座論梅四花淺紅十葉其實每朵櫻梅  
 其花下垂如櫻源氏紅梅最繁實亦生

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韻賦



八擔杏  
 忽鹿麻  
 阿女牟止字

巴且杏

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此與巴且杏大異



桃音朗  
 乃是榆樹

棚梅

本綱棚梅相傳真武折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  
 和名毛々  
 早桃  
 左毛々  
 李桃  
 和名都波木桃  
 俗云豆波以桃

桃

本綱桃品類甚多易於栽種且早結實五年宜以刀蠶其



皮出其膠液則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細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

桃肉辛酸甘熱微毒多食令人膨脹及生癰瘡有損無益

桃仁苦甘平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二除皮膚

血熱燥痒也三行皮膚凝聚之血也四故通月水通潤

大便消心下堅硬香附子

桃梟若微溫有小毒一名桃奴桃景此是桃實着樹不能成實

如梟脊癭木之狀經冬不落者正月采之入藥中實者

良殺百鬼精物治鬼瘡寒熱末滴水丸之朱砂為衣

治吐血諸藥不效者燒存性調服

桃花苦平殺惡鬼利大小便治回飽桃花冬瓜仁研末回

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知二十日小

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故鬼畏桃東南枝

古今醫統云桃實太繁則多墜以刀橫斫其幹數下乃止

社日令人椿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墻

角頭寬深作坑先將濕牛糞內坑中上加土取好核滌

洗光頭向下厚土蓋尺許春深生芽和泥移栽肥土接

杏李尤妙

收貯法用麩連麩煮粥入鹽少許候冷傾入新盆以桃末

熟者內中密封缸口至冬如新

收貯法用麩連麩煮粥入鹽少許候冷傾入新盆以桃末

熟者內中密封缸口至冬如新

收貯法用麩連麩煮粥入鹽少許候冷傾入新盆以桃末

熟者內中密封缸口至冬如新



△按或書曰伊非諾尊採桃子三箇擊火發女惡卒皆去  
 飯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

本綱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  
 結子太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界果  
 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  
 阿女半此字  
 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發勁葉亦厚深綠色花小  
 單葉粘枝繁重開淡紅色三月花落生葉其實百千攢  
 生時摘去其繁者一朶纔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  
花未見其大木蓋此與西主母桃一類二種也



### 金絲桃

えんしとう

木本花詩譜云金絲桃花如桃而心有黃鬚鋪散於外若  
金絲然亦以根下前開分種

### 箒桃



### 箒桃

えんきとう

波々木毛々

### 絲垂桃

△按箒桃葉細長而木枝葉狀似箒草故俗以為名三月  
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

篤迦梵  
和名久利

栗 和名以加  
栗 和名久利  
栗 和名久利  
栗 和名久利

本綱栗可種成不可移栽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蝟毛每枝不下  
四五箇苞有青黃赤三色將熟則鏗拊子出中子或單或  
雙或三或四其殼生黃熟紫殼內有膜裹仁九月霜降乃  
熟其苞自裂而子墜者乃可久藏苞未裂者易腐也其花



作條大如筋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扶日溫故

板栗 大散 山栗 栗之稱 錐栗 山栗之圓 芋栗 栗

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 作粉食勝於菱芡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 凡栗材埋土不朽也勝於櫟模之輩然木不甚大不堪

為板唯為蓋塚之柱佳耳 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

枝山又並連高峯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 搗音切與 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白去殼及核皮

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



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一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

和名奈豆女

本綱栗木心赤有刺四月生小葉尖銳光澤五月開小花

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栗生青熟赤其全赤時日自撼而收曝則紅皺若半赤收者肉未充而乾即色黃

栗脯 切而晒 栗膏 一名栗煎 煮 膠栗 蒸熟 栗油 搗

乾栗 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其

令人滿故張仲景建中湯心下痞者減枳實與甘草同例此得用栗之方矣

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 味酸 羊矢栗 小而圓紫 者也



五雜俎云楓棗二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楓天棗地置之槽則馬駭置之輻則車覆其異如此

### 仲思棗

仙棗

本綱北齊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甘味勝於青州棗廣志所謂西主母棗亦此類也

*[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]*

## 和漢二方圖會卷第八十七

### 山果類

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順編



梨 音離

快果 果宗  
玉乳 蜜父  
知名奈之

本綱樹高二三丈葉光膩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早而佳



○乳梨雪梨名皮厚而肉實其味極長○鴛梨綿梨名皮薄而漿多味差短○消梨一名香梨俱為上品其餘茅梨與梨實兒梨紫糜梨水梨赤梨青梨之類甚多○凡梨與蘿蔔相開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驗齋不可食

古今醫統云春分日將梨枝作拐樣斫下雨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

△接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一尺四五寸俗呼名大殺樹下有梨○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  
陽樾 赤羅  
詩曰隰有樹 樾者是也  
俗云阿利乃美

本綱鹿梨乃野梨也大如杏味酸齋氣寒其木文細密如羅赤者文急白者文緩  
△接鹿梨枝有刺其子如大棗味酸齋不堪食但為聖靈祭果耳故名聖靈梨

古詩 昔者聖靈梨 其木文細密 如羅赤者文急 白者文緩





海棠梨 杜楮 甘棠  
唐音 俗云山海棠

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黝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澀而酸木理亦赤白者棠也甘酸美味木理亦白其葉嫩時蒸晒代茶味微若



海棠梨 海紅  
凡花木名海外者皆從海外來也

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瓜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萼五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松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○貼幹海棠花小而鮮○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但黃花及垂絲海棠未嘗有也蓋



中華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美



櫻

英音

櫻

和名佐久良

榊音諸

和名加波  
一云加仁波

倭名抄載文字集略云櫻子大如梅端有赤白黑者也

△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黠文剥皮括捲器纏刀鞘謂之榊又用為癰疔藥中入之共以山櫻皮為良字彙曰榊木名皮可貽弓則別此一種木乎倭名抄亦如別種然櫻皮之外可謂榊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

不脆凡櫻樹稜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襍單瓣重瓣數種皆豔美為百花之長不斤名唯稱花者櫻也

吳夙也

楊柳坊之花名也

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

只有春風嫌寂寞  
吹香渡水報人知  
王荊公  
山櫻詩







小白單葉春分後  
彼岸開先于餘櫻  
櫻之單葉即山  
櫻之一種

山櫻即彼岸櫻之種類而  
花實共小山中多有  
兒櫻白  
凡花單葉者結子千葉者不結子常也然彼岸櫻單葉  
而無子江戸櫻八重有子



### 絲垂櫻

△按絲垂櫻枝較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

又本  
白川やまのしずくは多極美のさくらと云ふも  
花山白



### 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光而  
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蜜漬之為  
果津潤味不木木李能類木瓜但看蒂間別有重  
木桃檀子圓小於木瓜味木而酢齶性堅  
木李櫻檀似木瓜而無鼻大於木桃味濇性堅  
木瓜酸入手足太陰血分氣脫能收氣滯能和氣最治霍  
亂吐利轉筋脚氣如轉筋時但呼其名及書上作木瓜  
字皆愈此理示不可解也轉筋則由濕熱寒濕之邪襲  
傷脾胃所致故必起於足腓腓及宗筋皆屬陽明

和漢三才圖會  
山果  
卷八十七  
五



△按世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楓二物雖功用相  
 近宜辨用之近頃有唐木瓜者人愛其花植庭前乃此  
 木真木瓜也葉花實皆如所謂干本草然惟不見其大木  
 者疑往昔本朝唯有木桃而無木瓜乎



木桃  
 和圓子  
 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者煮湯則香美過之其  
 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

微黃結實似木瓜稍圓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  
 充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



崖木瓜  
 文冠花

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



有子二十餘顆如皂角子，子中瓢如栗子，味微淡，又似米，麪味甘可食。



### 榧

くわん

蜜榧 瘻榧

木李 木梨

俗云久波利牟 瓜梨字乎

別有外國花榧 木與此不同

本綱榧木葉花實酷類木瓜，但比木瓜大而黃色，辨之惟看蒂間別有重蒂如乳者為木瓜，无此則榧也。味酸可以浸酒去痰，煮汁服治霍亂轉筋之功，與木瓜不甚遠。△按榧可壓可種，嫩時有刺，大者高一二丈，葉似海棠而大，有細鋸齒，春葉稀，間開五出淡紅花，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瓜梨膏，云治痰嗽。



### 榧

くわん

俗云未留女呂 蜜語乎

本綱榧梓乃榧之類，其樹如林檎，花白綠色，實大於林檎而狀醜，有毛，性溫，其氣芬醇，榧昔字香氣也故名榧梓，此與林檎相似而二物也。

氣味酸甘 溫中，下氣消食，除心間酸水，不宜多食，秘大小腸，聚胸痰，壅血脈。

△按榧梓近頃蠻人將來于長崎，而今畿內處處有之，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。





山楂子

唐音  
サンツア、ツウ

赤瓜子。鼠檀  
山裏果。猴檀  
棠棣子。茅檀  
杳子 羊棣  
繫梅

本綱山楂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根間有刺三月開五出小白花實有赤黃二色肥者如小林擒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渣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者山

檀之功而後遂為要藥能尅化飲食若胃中無食積脾虛不能運化不思食者多服之則反尅伐脾胃也煮老雞硬肉入山楂子數顆即易爛則其消內積之功可推



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



柰

耐音

かきなり  
頻婆言



本綱柰江南雖有而北國最豐作脯食之苦寒有毒與林檎一類二種樹實皆似林檎而大有赤白青三色白者為素柰赤者為丹柰朱勅青者為綠柰皆夏熟又有冬柰冬熟子帶碧色涼州有之



文林即果  
來禽  
和名利字古字  
今云利牟五

本綱林檎樹似柰而二月開粉紅花子亦如柰而差圓人七月熟即柰之小而圓者其味酸澀者即柰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蟻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椎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葉紅色開則白帶微紅似海棠花而小其實有窪溝如繩痕徐熟半青半紅味淡甘微酸脆美今病人口中潤乾好吃之如實熟消渴者不害虛熱煩渴者生冷物不宜食



柿  
かき  
胡國名鎮頭迦  
柿字柿字  
柿字柿字  
削柿片

和谷加岐



本綱梯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鼈子仁而硬堅其根  
甚固謂之梯盤世傳梯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 著蓋梯蒂下別有一重也  
蒸餅梯狀如市賣蒸餅 牛心梯雞子鹿心皆以狀名  
朱梯小而深紅 塔梯大干諸梯 大者如樸八稜稍扁  
凡梯同蟹食令人腹痛作瀉如中之者服木香則解  
古今醫統云梯樹按及三次則全無核

△按梯之澀者用灰汁灌於根則翌年無澀味矣梯老樹  
中心帶黑色其材名黑梯用堪為器用凡梯品類甚多  
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梯其核  
小肥團尖俗呼名五所梯又云木煉梯事類合璧所謂

八稜稍扁梯此類乎畿內之外種之接之皆不佳試移  
種於薩州甚澀不堪食但甲州之產亞于和列耳  
似梯亦太 似五所而肥滿不扁者味大劣  
伽羅梯 一名透徹梯形長圓微尖肉中如沉香木理而  
味脆美亞五所梯而上品

圓座梯 形大肥圓附蒂處肉起作瘤者所謂著蓋梯乎  
筆梯 形小而長本草所謂鹿心梯和名較是乎  
樹線梯 形如鳥卵者攝津丹波多出之所謂雞子梯乎  
田倉梯 形圓大於諸梯而味澀以為醃梯所謂塔梯乎

烘梯 本綱此非謂火烘也即青綠之生梯置器中自紅熟如烘  
成澀味盡去甘如蜜

白梯 梯餅 梯花 又云鈎梯 又云枝梯

梯餅 梯花 又云鈎梯 又云枝梯

梯餅 梯花 又云鈎梯 又云枝梯



本綱白栲即乾栲生霜者其法用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糶稻藁包宿乃能生霜豫州西條之產甘美柔而如沙糖餠備州之者次之濃冽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大腸者肺之合而胃之子也能治反胃吐食乾栲三枚連蒂搗爛酒服治臘毒下血乾栲燒灰飲服治產後效逆

△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解酒毒割乾栲作兩片一以塞臍縛定後飲酒連

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岐

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

加岐乃倍太



柿蒂 味清平 治 欬逆柿蒂散 柿蒂丁香各二錢生薑五片水煎或為末虛者加參 欬逆者氣自臍下冲脉直上至咽膈作呃或蹇逆之聲

### 柿皮 柿核

△按柿皮晒乾入用醬油煮之則汁甜美不少於鯉煎汁 今僧家所重也 柿核長扁形如豆焚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

ヒイスク

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罍扇諸

物不可與蟹同食

△按柀漆之俗云造法柀柀一斗去蒂加水二升五合確搗 盛桶經宿榨之渣亦和水經二日再榨之其用甚多漆 祇為衣為行李裹漆布為酒榨帚或和墨塗畫皆為水 不易朽或漆塗之下先用柀漆凡柀漆夏月焦枯難貯 若子切片可投入又流柀漆於川上則鯨鯢大醉浮出



### 君遷子

キンソニンソウ

梗棗牛奶柀 藍棗丁香柀 紅棗棗 俗云蒲萄柀 又去核柀

本綱君遷子其木高丈餘類柿而葉長結實小而長狀如 牛奶熟則紫黑色中有汁味甘滑 一種小圓如指頂大者名丁香柀味尤美 △按君遷子俗云蒲萄柀也其實附生葉背象梗而狀似



粉有蒂大如蒲萄味澀經霜熟紫黑色稍甘



# 石榴

ぐろ

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折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子大如盃赤色有黑班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并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 溫甘酸

多食損人肺損齒令黑

酸石榴 酸溫

治赤白痢腹痛 煎汁

治久瀉久

痢名黑神散

取一箇煨煙盡出火毒一夜研末仍以一箇煨煙盡出火毒一神效無比

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燻過數枚逐枚排籃中勿用相挨挂當風處可經夏

此石榴之類也其葉如榆葉其花如海棠其果如蒲萄其味如蜜其色如丹

△按石榴樹初叢出既長則有大木周二尺餘者凡花色鮮紅者莫如楷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於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



根酸石榴東引者佳

治寸白蛇蟲水煎五更溫服至明取下虫大團永絕根本食粥補之佳

### 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成掃之遠腫而成痼疾者愈

△按布帛黑茶漆法下用藍漆其上用石榴皮五倍子二味煎汁涂漬砒水一宿成



### 橘

居密反

橘 蜜柑俗

和名太知波奈

雲五色為慶二色為福外赤內黃非類非類實亦外赤內黃剖之香露有似乎屬雲波字從屬也

本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包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

堅瓠多○場橘狀大而扁外綠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

冬結實春米○穿心橘實大皮光而心虛可穿○荔枝橘

層理緻密如荔枝也

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



乃色橘也專為菓其皮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今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

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乎

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是以汝姓賜橘宿稱橘姓始于此

橘宿稱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

紀州有田郡蜜柑肥大皮厚着稍處少脹如乳甘美而其陳皮最勝矣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朱橘是乎○夏蜜柑五月黃熟本州所謂早無核蜜柑希有之○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裁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橘此乎

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奧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地之異和漢相同



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二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久不壞橘柑橙之類皆如上

揀蜜柑枝

伐枝抄遺葉貫大羊魁揀之擇時羊出者活

陳皮

橘皮 紅皮 陳者陳久之為日 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 紋細 紅而薄 筋脈 味 苦辛 性 温  
 檳皮 紋粗 色 黃而厚 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 辛少

但以此別之即不差矣然多柑皮相雜之柑皮 猶可用柚皮則懸絕矣

陳皮 甜辛 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中和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温苦辛 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 淳而外 脾肺 氣分 二物一體 一用 物理之 青皮 沉而降 入肝膽 自然也





# 包橘

たらく乳

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

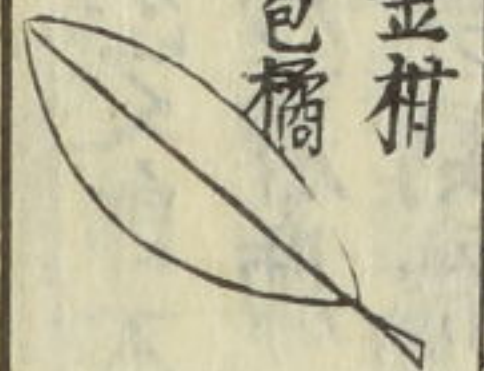
△按太知波奈者橘類之總名而今稱之者乃包橘也其樹葉花無異于蜜柑其實皮薄小而似金柑之大者瓣形自脹干外可數恐田道間守所得來橘此矣於今歲始嘉祝必用之果也又甘美而盛所用之橘乃蜜柑也凡包橘葉似金橘葉而畧柔也因葉異品見干後

## 葉品

蜜柑



金柑



柚



乳柑



橙



木加

俗云九年母



# 乳柑

くゆん

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脈不粘瓣食不留滓一顆僅二三核亦有全無者辟之香霧噴入為柑中絕品也其皮辛甘寒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味帶微酸留之枝間可耐久俟



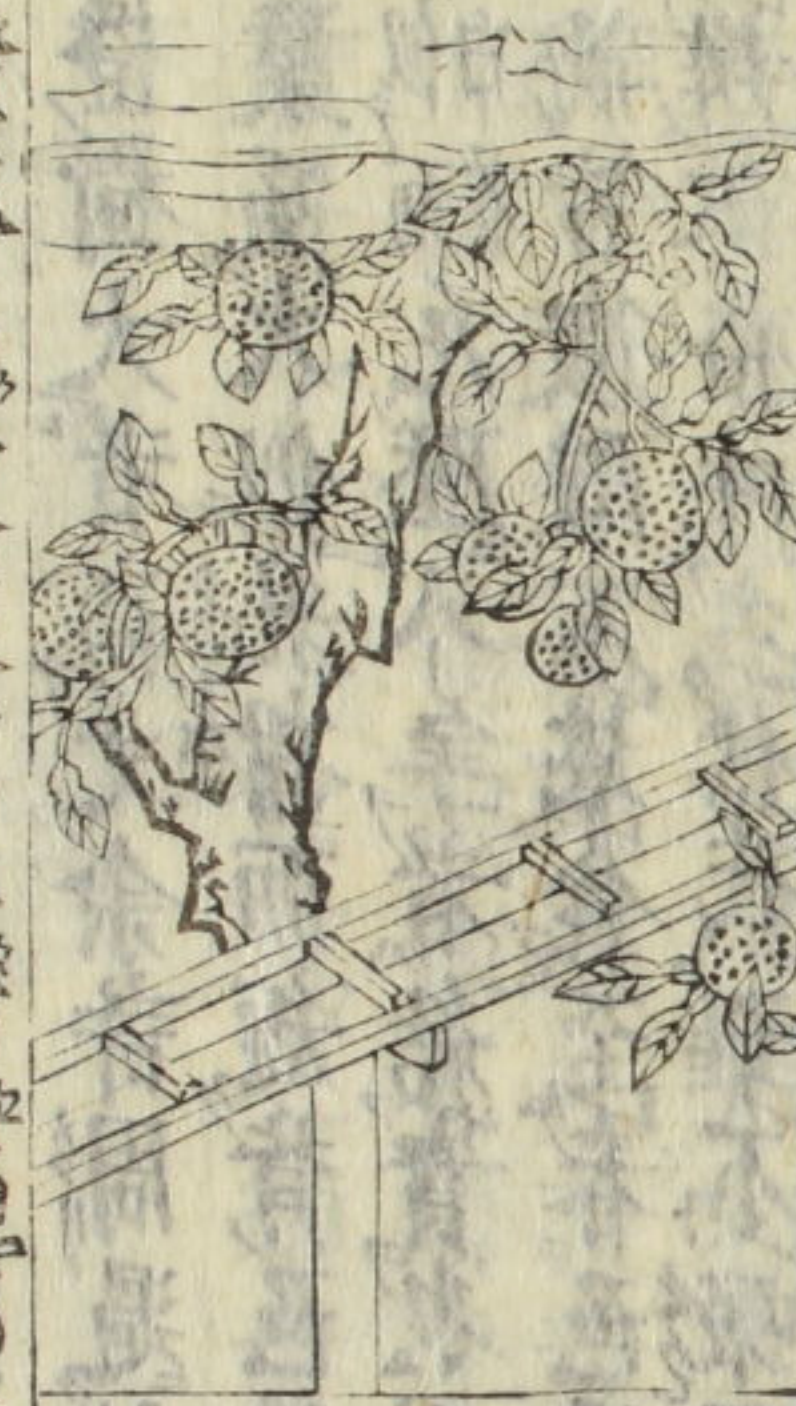
味變甘乃帶葉折○海紅柑樹小而顆極大有圍及尺者皮厚色紅可久藏○洞庭柑皮細味美其熟最早○甜柑類洞庭而大每顆必八瓣不待霜而黃也○木柑類洞庭層粗頑瓣大而少液○朱柑類洞庭而大色絕嫣紅其味酸人不重之○饅頭柑近蒂起如饅頭尖味皆美也

△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惟曰橘者乃作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 和名加無之 俗云加宇之 黃柑 今檢

△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 和名 金毬 鶻殼 和名安倍大知派奈 俗云加布須 又云大伊奈伊

本細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益頗似柚經霜早熟色黃皮厚蹙如如瀟  
覆郁 橙乃橘屬之大者 晚熟耐久 早黃難留

和名加無之 俗云加宇之 黃柑 今檢



橙皮苦辛可以烹炙可以茗鮮可以和菹醢可以為醬可以蜜煎可以製銘可以蜜制飲之則香食之則美識佳果也今止以為果宿酒未解者食之速醒

古俗 橙皮之味 苦辛 可以 烹炙 可以 茗鮮 可以 和菹醢 可以 為醬 可以 蜜煎 可以 製銘 可以 蜜制 飲之 則香 食之 則美 識佳果也 今止 以為果 宿酒未解者 食之 速醒

△橙樹大者高丈余許周過於尺嫩時有刺老則無刺其葉隨大似乳柑而短背色淡五月開小白花橘樹橙相似而花歷入年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竭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木須蚊熏之訓下器也又乾橙皮用為倭方疝氣藥也然本草謂消痰下氣利膈實中解酒之功不謂為肝膽疝氣藥而後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毒毒或番椒治小鳥之病山漆治金魚之病之類不勝計誰人始試之耶

唐橙初類加葉似橙而微長其實正黃色皮厚理密而形長圓味酸微苦

△按此乃真橙也近罕希有之尋常稱橙者乃本草所謂有一種氣臭者是也凡橙葉本有刻缺為段如見果蒂乳柑柚溫州橘檳榔之類皆然也蜜柑柑子包福金柑之類葉微窄而無段較長



柚

又音

- 櫛柚 條
- 壺柑 臭橙
- 朱欒
- 和名由宇如
- 蜜柑
- 俗云花柚



本綱柚樹葉皆似橙其實味酸有大小二種小者如枳  
如橙今人呼其黃而小者為蜜甯大者如瓜如升有圓  
及尺餘者其大者謂之朱欒亦取團欒之象其形色正圓  
郁類柑橙但皮厚而粗其味甘其氣臭其瓣堅而酸惡不  
可食其花甚香凡柚狀如瓜故名壺江南園中最多有之  
渡淮而北化而為枳

橙乃橘屬晚熟耐久皮皺厚而香味苦而辛

柚實消食解酒毒治妊婦不思食口淡柚皮下氣消食  
快膈化痰散積懣之氣

△按柚樹高丈許枝多刺葉比于橙長而不扁本段葉亦  
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  
餹臙芬芳特佳俗謂之真柚朱欒山中多而人家亦有  
小柚俗云乃蜜甯也葉畧薄小花亦小其實八月熟正黃

色而小其皮皺脹起醜其瓣甚苦不可食惟其花最芬  
穠極投於酒臙中或採蒼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

用真柚穿出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  
麻槌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 香藥  
和名柚榔  
俗云左牟頂

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



佛手柑

ふまろん 枸櫞 香櫞  
不之由加牟

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嫩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搗蒜罈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枵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 盧橘  
夏橘 山橘  
給客橙  
盧者酒器名形  
似或為盧橘然  
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酸甘芬香可愛入膾隴尤加香美藏綠豆中可經時不變蓋橘性熱豆性涼也  
山金柑一名金橘 高尺許實如櫻桃內止一核 昂金柑之異種者也



枇杷

葉形似琵琶故名枇杷云今觀葉不如言有天枇杷者即此天仙花見夷果下

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爾射人肺生咳  
古今醫統云尋常以淋過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棗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倭方有枇杷葉湯 治食傷及霍亂以為妙  
枇杷葉肉桂藿香莪朮求吳茱萸木香甘草 各等分或有異同





楊梅

杓子 和名夜末白  
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楮實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溫酸甘鹽藏食之去痰止嘔噦消酒食釀酒號為梅香酢甚珍重之 甞及筋忌生葱同食  
核中仁 能治脚氣取仁法以梓漆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 樹皮 太牟加良 又云毛々不木

本綱楊梅皮煎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漁細則久耐鹹水與梓漆同故名澁木凡交趾占城東埔寨太泥六甲之唐船多將來稱之樹皮皆深家多用

寸金丹 治傷食霍亂 楊梅皮 十錢 黃柏 五錢 胡椒 三錢 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深家所用糊練之傳有如此外倭方多用楊梅皮丸散有皆抑積聚追靈之功云

和漢二方圖考 卷之八十七





櫻桃  
荆桃 鶯桃 含桃  
和名云鸚實 宇久比須 乃岐乃美 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水浸良久則虫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舊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皺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柑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木納言宗輔送嬰實云自和泉國所尋取之其色紅大如碁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



山嬰桃  
朱桃 麥櫻 英豆 李桃 俗云庭櫻



本綱山嬰桃樹如朱... 但葉長尖不團子小而尖如麥多  
毛生青熟黃亦不光澤而味辛惡不堪食  
△按山嬰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



花葉 核

### 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  
有刻缺而緣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三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  
亦可或盤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



唐胡桃 葉

### 胡桃

危桃 枝桃  
播羅師 梵書  
吳桃 延喜式  
言吳菓也



本綱胡桃木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漚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破飲積熱者利三焦

益氣養血潤肌黑鬚髮多食去五痔同多食動風脫大肩

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 苦澁烏鬚髮與種料等分搗泥治白癩風疏

黃同 漆帛黑色枯皮亦佳

△按胡桃有數種唐胡桃自中華多來近頃本朝亦往往

種之其葉似檉之葦而未不尖無刻齒長五六寸但兩

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

姬胡桃 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帛黑色久

久不變凡胡桃與銅錢共磨合則錢成粉制銅之證也

一種有澤胡桃 岸澤多有之雖結實不堪食其材畧似

櫟而理粗匠人以偽為櫟



### 毗梨勒

三果

出本州夷果之部



本綱毗梨勒出西域以南國樹似胡桃子形亦似胡桃核似可梨勒而短無稜有毗故名之毗即臍也



榛

同 亲

和名波之波美

本綱榛關中甚多關中即秦地也故字从秦新羅國之榛子肥白最良其木低小如荆叢生冬未開花如櫟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櫟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飢健行

△按榛其葉皺故稱波之波美藝州廣島之產良丹波次之



楮木

かしのき

苦楮子

加之乃美

檀音江和名

唐韻此名萬美

字彙云楮木

俗云楮木

本綱楮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榧子死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者炙炒乃帶甘亦可磨有苦甜二種此即苦楮子也甜者鈎栗也

苦楮子粒小木文細赤俗名













# 榲桲實

榲桲子  
俗云止卒久利  
其木曰久奴木  
日本紀用極木字

和名抄以榲樹鉤樟  
訓久奴木並誤也

本綱榲山林有之木高丈餘有二種一種叢生小者名柗  
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小其蒂  
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珠為炭

# 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

惡瘡

△按榲今云久其實今云止一物二名或云二物有少異

抱今云加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

榲木葉似櫛子木而葉至深秋黃落其子似栗而小團故  
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能治癰疔其木  
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紫國有僵  
樹長九百七十丈行人常踰其樹有一老夫曰是樹榲  
木也嘗未僵先朝日隱杵島山肥前夕日覆五天山肥後  
詔曰是神木故名是國號御木國今屬筑後謂三



# 抱

大葉榲 樸榲  
今云加之波

和名抄以榲訓加之  
波或相字亦用共非  
也



本綱榲有二種一種叢生小者名枹一種高者名大葉櫟一名樸榲樸榲者婆娑蓬然之貌俗稱衣物不整者為樸榲此樹偃蹇其葉芴芴搖動故也

△按上件之說混雜未審今名加之波者樹似榲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濶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

俗云波个曹

又俗稱保於曾  
大和有柞園地

本綱柞乃為橡櫟之異名灌木類亦有柞木可以作梳木也  
△按柞櫟枹之屬高者二三丈葉似枹而狹尖波婆娑秋紅

葉冬黃落五月有花似枹花而長一二寸實亦似枹子苦澀不堪食木心白色亦似榲但榲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  
凡櫟鈎栗椎者一類而其葉皆冬亦不落新舊交代也栗櫟榲枹柞櫟者一類而其葉冬凋落然曹氏謂柞葉新舊相交者未審

以麻の葉を以てその系をたすかたは秋風を吹かす



# 榲

音

榲

和名大奈良  
俗云古奈良

△按榲樹高丈許葉花實如榲柞之輩秋月紅葉時人以



賞之

夕けてるおんきんきんまきとらぬ  
ゆきひのぬ



撫  
音 謨

撫與模同

俗用之而  
字義不當

附奈乃木

△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  
凋落檣葉冬凋落花似空疏花形而小白色最不美結實有  
稜畧似蕎麥形而大稜色熬食之中子香美也其木膚  
白無稜柔脆不堪材用唯斫成作紀列黑江挽江列多  
賀杓子爾最下品也



庭梅

子及ひあ

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  
子子小於櫻桃生青熟赤味酸甘



和漢三才圖會卷第八十八之九十一目錄

# 和漢三才圖會卷第八十八之九十一目錄

## 卷之八十八

### 夷果類

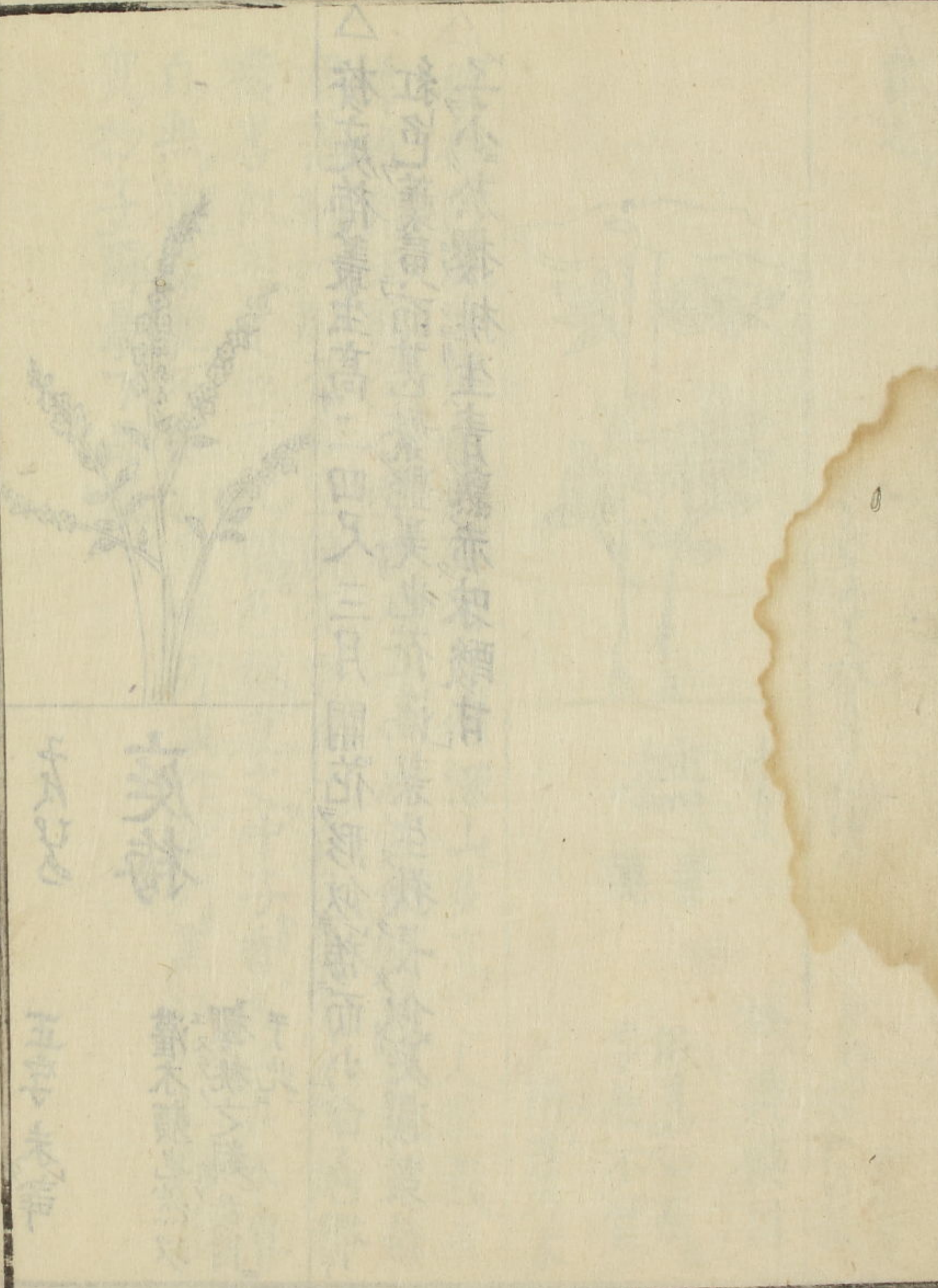
五雜俎云歷考史傳所載果木如都念猪肉子猩猩果人面樹者今皆不可得見而今之果木又多出於紀載之外者豈古今風氣不同或昔有而今無或未顯於昔而蕃行於今也至佛手柑羅漢果之類不見紀載而山谷中可充口實而人不及知者益多矣

荔枝  
木威子

龍眼肉  
菴摩勒

檳榔  
五斂子

口實三才圖會 夷果類果 卷之八十八之九十一目錄





榧き 大腹子たいふくし  
 無漏子むろうし  
 波羅蜜はらみ  
 天仙果てんせんくわい  
 都念子とねんし  
 人面子じんめんし

海松子かいしょうし  
 大腹皮たいふくひ  
 枕椰子たけやん  
 無花果むけがく  
 古度子こどし  
 馬檳榔まびんろう  
 霸王樹おうおうじゆ

檳榔子びんろうし  
 椰子やし  
 紗木麩さくもこ  
 文光果ぶんくわくくわい  
 阿勃勒あぼく  
 枳椇しき  
 番蕉ばんせう

卷之八十九

味果類

秦椒しんまろ 椒樹皮しんまろかわ  
 冬山椒ふゆさんまろ  
 崖椒のさんまろ  
 番椒たけがし  
 鹽麩子しんぼし  
 蠟茶ろうぢや

蜀椒しやくまろ  
 柚山椒ゆさんまろ  
 胡椒こまろ  
 吳茱萸ごしゆゆ  
 醋林子くせんし  
 孩兒茶かいじぢや

朝倉椒あさくらまろ  
 蔓椒まんまろ  
 畢澄茄ひていせいか 山胡椒さんまろ  
 食茱萸じくしゆゆ  
 茗ちや  
 茶湯ぢやのゆ



阜蘆

卷之九十

蔬果類

甜瓜

附 轉脚 阿吉鹿瓜

葡萄

瓜蒂

蔓菓

甘蔗

紫糖

糖霜

石蜜

草蜜

西瓜

楊溪瓜

獼猴桃

冰糖

卷之九十一

水果類

蓮

蓮肉

荷葉

蓮花

蓮蕊

芡

烏芋

藕

藕

芡

慈姑

和漢三才圖會

夏果 味果

卷之九十一

和漢三才圖會

和果 水果

卷之九十一



卷之九十一	瓜果類	淡	淡	淡
卷之九十一	瓜果類	淡	淡	淡
卷之九十一	瓜果類	淡	淡	淡
卷之九十一	瓜果類	淡	淡	淡
卷之九十一	瓜果類	淡	淡	淡
卷之九十一	瓜果類	淡	淡	淡
卷之九十一	瓜果類	淡	淡	淡
卷之九十一	瓜果類	淡	淡	淡
卷之九十一	瓜果類	淡	淡	淡
卷之九十一	瓜果類	淡	淡	淡

# 和漢三才圖會卷第八十八

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順編

## 夷果類



荔枝

唐音  
リイツウ

離枝 丹荔

本綱荔枝南方多有之以閩中為第一蜀中次之嶺南為  
 下其木高二三丈自徑尺至干合抱木形團團如帷蓋葉  
 如冬青四時不凋性最畏寒甚耐久有經數百年猶結實  
 者花青白如橘花其實喜雙初青漸紅狀如初生松毬殼  
 有皺紋如羅其肉生時白乾時紅漿液甘酸如醴酪其核

和漢三才圖會 卷第八十八



黃黑色似半熟蓮子精者核如雞舌香瓢肉潔白如水雪  
 凡實熟時人味米則百蟲不敢近人糲米之烏鳥蝙蝠之  
 類無不傷殘之也故采荔枝者必日中而采米之若離本  
 枝一日而色變二日而香變三日而味變四日而外色  
 香味盡去矣五六月盛熟時人燕會其下以賞之取嗅最  
 忌麝香觸之花實盡落也此樹炎方之果故不產於寒國  
 也凡此木結實時枝弱而蒂牢不可摘取必以刀斧翻取  
 其枝也木性至堅勁取其根作阮咸槽及彈其局  
 實甘酸止渴益人顏色通神益智治瘰癧瘡多食則醉以  
 殼浸水飲之即解此即食物不消還以本物消之之意



龍眼肉

龍目亞荔枝  
 圓眼 益智  
 燕卵荔枝奴  
 驪珠 蜜脾  
 鮫淚川彈子

本綱龍眼肉南方有之木高一二丈性最畏寒似荔枝枝  
 葉微小凌冬不凋春末夏初開細白花七月實熟殼青黃  
 文似鱗甲形正圓大如雀卵核若木梳子而不堅肉薄於  
 荔枝白而有漿其甘如蜜實極繁每枝三二十顆作穗如  
 蒲桃白露後方可采摘晒焙令乾成朶乾者名龍眼錦食  
 品以荔枝為貴而資益則龍眼為良蓋荔枝性熱而龍眼  
 性和平也嚴用和濟世方有歸脾湯入用  
 △按龍眼肉自廣東廣西福建多來皆其肉正黑也但生  
 者自焙熟如此乎多種其核遇有活生者而未可有結  
 子木五雜組云凡荔枝龍眼核種者多不活即活亦頂  
 二十年始合抱結子故接佳種之枝間歲即成實

龍荔

本綱龍荔狀如小荔枝而肉味如龍眼其木之身葉亦似  
 二果故名之三月開小白花與荔枝同時熟不可生噉但



可蒸食



### 橄欖

青果 忠果 諫果

本綱橄欖樹高丈餘大數圍葉似檉柳枝皆高聳二月開  
花八月成實長寸許狀如長棗兩頭尖青色先生者向下  
後生者漸高其子味苦澀久之方回甘味比之忠言逆耳  
亂乃思之故名諫果其枝亦兩頭尖而有稜枝內有三竅  
竅中有仁此亦可食其木高不可梯緣者但以木釘釘之  
或納鹽少許於皮內一夕子皆自落木亦無損物理之妙  
也其枝節間有脂膏如桃膠人取之和皮葉煎汁熬如黑  
飴謂之橄糖用泥船隙牢如膠漆着水益乾也食河豚魚  
肝及子必迷悶至死惟此果及木煮汁解之

相傳橄欖木作取魚樟斃魚觸着即浮出乃知能治一切  
魚龍之毒也



### 木威子

本綱木威子生嶺南山谷樹高丈餘葉似棟葉子如橄欖  
而堅亦似棗削去皮可為糧食酸辛此橄欖之類也



### 菴摩勒

菴摩落迦果 餘甘子

本綱菴摩勒木高一二丈枝條甚軟葉細密朝開暮斂如

口葉... 卷八十八



夜合而葉微小春生冬凋三月有花着條而生如粟粒微黃隨即結實作蓬圓大如彈丸每條三兩子至冬而熟如李子狀青白色連核作五六瓣初入口苦澀良久飲水更甘乾即並核皆裂俗作果子噉之黃金得餘甘子則體柔亦物類相感相伏也故解金石之毒其木可製器物



五欵子

南人呼稜為欵此物有五稜故名之

五稜子陽桃

本綱五欵子出嶺南及閩中其大如拳其色青黃潤綠形甚詭異狀如田家碌礮上有五稜如刻起作劍脊形皮肉脆軟其味初酸久甘其核如柰五月熟一樹可得數石十月再熟以蜜漬之甘酸而美碌礮田家器也本朝田家未見之



榧カヤ  
斐音

榧子 赤果  
玉榧 玉山果

和名加倍 俗云加也

榧字亦作排

本綱榧生深山中人呼為野杉其木如榧而微軟其理似松有文采堪為器用其葉似杉絕難長木有牝牡者華而牝者實冬月開黃圓花結實大小如棗其核長如橄欖核有尖者不尖者無稜而殼薄黃白色其仁有一重黑粗衣中白色嚼久漸甘美可生啖亦可焙收以小而心實者為佳一樹不下數十斛

榧實甜平常食治五痔瘰寸白蟲小兒黃瘦有蟲積者宜食之以豬脂炒榧黑皮自脫榧子同甘蔗食其渣自軟榧子皮反菜 豆能殺人

△按榧和州吉野之產最良其木理細密而有文采芬香



用為棊局又能埋土水不朽用堪浴室之材熏火以可  
 避蚊蚊惡其香去蜈蚣喜其香慕來凡好不好之異如  
 此者多又有不結實樹俗呼倍倍榧子殼頭近於尖處  
 有小疣目以指甲押之則能破其中子有紫黑衣此與  
 栗子衣同味甚澀澀俗呼曰澀皮難脫連殼微焙則澀  
 皮易脫甘香美山人摘榧子糝灰經日販之  
 古今醫統云榧子陳者浸一宿以烈火烘皮皆砧其殼  
 食之如新

榧油 取中子微炒榨之以其油煎諸果麪及豆腐香味  
 勝於麻油然本草不言榧油何哉

○榧子 神農本草以為別物汪穎為粗榧蘇恭時珍等  
 以為榧異名倭名抄以被訓未木異說紛紜恐以倭名  
 抄可為是  
 又倭名抄以柏為榧異名而柏與栢同字故俗多以栢  
 為榧訓用皆其誤起干和名抄栢即松栢之栢也其木葉似榧而異



海松子

新羅松子

俗云朝鮮松子

ハイソニツウ

本綱海松子樹與中國松樹同惟五葉一叢者毬內結子  
 大如巴豆而有三稜一頭尖久收亦有油雲南亦有之而  
 新羅國者肉甚香美當果食之但中國松子大如栢子亦  
 可入藥不堪果食  
 海松子甘溫補不足潤皮膚肥五臟久服輕身不老昔仙  
 人等好食松子者即此也  
 △按海松子凡出於中國外者皆稱海某如海紅豆亦然  
 矣此松子多來於朝鮮以為果食栽其種生者往往有  
 之葉長而與日本松大異也然結子者希也





大腹子

檳榔子

### 檳榔子

賓門 仁類  
洗瘴丹

實與即皆貴  
客之稱

本綱檳榔子生南方初生若筍竿積硬引莖直上莖幹頗似枕柳椰子而有節旁無枝柯條從心生端頂有葉如芭蕉條派開破風至則如羽扇掃天之狀三月葉中腫起一房因自拆裂出穗凡數百顆大如桃李又生刺重累干下以護衛其實五月成熟剝去其皮煮其肉而乾之皮皆筋絲與大腹皮同也其樹大者三圍高者九丈但其子作雞心狀正穩心不虛破之作錦文者為佳

嶺南人常食當果代茶交州廣州人凡有貴客必先呈之若邂逅不設用相嫌恨則檳榔名義取于此南方地濕不食此無以祛瘴癘也生食味苦澀與蠟蚌蚶等灰同咀嚼

之則柔滑甘美也

### 檳榔子

下一切氣通關節利九竅下水腫治瀉痢後重療諸瘧泄胸中至高之氣使之下行性如鐵石之沉重治蛇厥腹痛其功有四 一曰醒能使之醉蓋食之及則熏然頰赤若飲酒然 二曰醉能使之醒蓋酒後嚼之則寬氣下痰餘醒頓解 三曰饑能使之飽 四曰飽能使之饑蓋空腹食之則充然氣盛如飽飽後食之則飲食快然易消

### 大腹子

大腹檳榔 豬檳榔

本綱此即檳榔中一種腹大形扁而味澀者不似檳榔尖長味良耳與檳榔皆可通用但力稍劣耳

### 大腹皮

本綱此即大腹子之皮外黑色皮內皆筋絲如椰子皮蓋



鳩鳥多集檳榔樹上凡用此宜先以酒洗後以大豆汁再  
 洗過乾入灰火煨用  
 大腹皮辛微 下一切氣止霍亂通大小腸消浮腫治胎  
 氣惡阻

### 山檳榔

納子

本綱山檳榔生日南在廣州之南其樹似柝欄而小與檳榔同  
 狀一叢十餘幹一幹十餘房一房數百子子長寸餘



### 椰子

俗云夜之保

ヤ一を

越王頭  
香餘

ヤクツツ

本綱椰子嶺南有之果中之大者其樹初栽時用鹽置根  
 下則易發木至斗大方結實大者三四圍高五六丈木似

枕椰檳榔之屬通身無枝其葉在木頂長四五尺直從葉  
 天狀如棕櫚勢如鳳尾二月開花成穗出於葉間長二三  
 尺大如五斗器仍連着實一穗數枚小者如栝樓大者如  
 寒瓜長七八寸徑四五寸懸着樹端六七月熟有粗皮包  
 之皮內有核圓而黑潤甚堅硬厚二三分殼內有白肉瓢  
 如凝雪味甘美如牛乳瓢肉空處有漿數合鑽帶傾出清  
 美如酒若久者則混濁不佳矣其殼磨光有斑縷點紋橫  
 破之可作壺爵縱破之可作瓢杓如酒中有毒則酒沸起  
 或此器裂破者察其裏即失用椰子之意林邑王與越王  
有怨使刺客乘  
其醉取其首懸于樹化為椰子其核猶有兩眼故俗謂之  
越王頭而其漿猶如酒也此說雖謬而俗傳以為口實



### 無漏子

千年棗海棗  
 萬歲棗番棗  
 波斯棗金果  
 樹名鳳尾蕉  
 又名海梭



本綱無漏子生波斯國今嶺南皆有之其木無旁枝直聳三四丈至巔四向共生十餘枝葉如鳳尾亦如椶櫚皮如龍鱗二月開花狀如蕉花有兩脚漸漸開罅中有十餘房子長二寸黃白色狀如棗而大六七月熟則黑色味甘如飴但五三年一着子其子甘溫補中益氣令人肥健



枕柳子 鐵木

俗云太加也左牟

本綱枕柳子嶺南二廣州皆有之人家亦植之庭院間其木如棕櫚椰子檳榔無漏子而稍異大者四五圍高五六丈拱直無旁枝有節如竹紫黑色類花梨而多紋最堅重剛利如鐵用作鉞鋤代鎗鏢中濕更利惟中焦則易敗物相伏皮中有白粉似米粉及麥麩而赤黃色味甘大者至

數石彼土少穀常以牛酪食之其皮至柔堅韌可以作繩其木巔頂生葉數十枚似棕櫚葉開花成穗結子綠色葉下有鬚如粗馬尾米之以織巾子得鹹水浸即粗脹而韌人以縛海船不用釘線

△按枕柳即鐵樹也其標色類花梨而堅以作器或為三絃棹及洞人以貴重之畫譜有鐵樹者其形狀與枕柳大異木出干喬



紗木麩

字書無紗子當作莎衣之莎其葉離披如莎衣之狀

本綱紗木麩生南海高十丈許闊四五圍峯頭生葉兩邊行列如飛鳥翼皮中有白麩搗篩作餅或磨屑作飯食之輕滑甘美勝干枕柳麩





波羅蜜

安南人呼曰  
曩伽結  
波斯國人口  
波那波那  
拂林國人口  
阿薩驛

ホウロウミツ

本綱波羅蜜梵語也此生交趾南番諸國樹高五六丈樹  
類冬青而黑潤葉極光淨冬夏不凋樹至斗大方結實不  
花而實出於枝間多者十數枚少者五六枚大如冬瓜皮外  
有厚皮裹之若栗迷上有軟刺礪礪五六月熟時顆重五  
六斤剥去外皮殼內肉層疊如橘囊食之味甜美如蜜香  
氣滿室一實凡數百核核大如棗其中仁如栗黃煮炒食  
之甚佳果中之大者惟此與椰子而已



無花果

映日果阿駟  
優曇鉢  
俗云一熟  
又云唐棣

ウハアコウ

本綱無花果出揚州及雲南處處南海折枝挿成枝柯如  
枇杷樹三月生葉有子如蓖麻樹高丈餘五月內不花而  
實實出枝間狀如木饅頭其內虛軟采以鹽漬壓令扁日  
乾充果食熟則紫色軟爛甘味如柿而無核一月而熟  
實甘平開胃止洩痢治五痔咽喉痛  
葉甘微辛治五痔腫痛煎湯頻熏洗之  
△按無花果其實似柿而本窄俗曰唐柿一月而熟故名  
一熟其樹雖似枇杷不然枝柯婆婆葉似蓖麻而小背  
色淡潤文理隆明人識治五痔不知治魚毒如食魚醉  
遍身赤腫發熱者立愈無葉時用枝亦可也有二種



一種其實初青熟則紫黑色內白有脂虛軟如絲屑中無子味淡甘不美謂之黑一熟  
 一種初青熟則白色帶微紫色內淡赤虛軟如絲屑中有軟小子味甘美謂之白一熟二種共八月熟  
 △槃經曰佛出世難如優曇花蓋磬無花果之開花猶白鳥馬角之類俗傳優曇花者一千年一開花甚妄談也

文光果

本綱文光果出景州形如無花果肉味如栗五月熟



天仙果

俗云大枇杷  
 又云唐枇杷  
 見灌木

本綱天仙果出四川樹高八九尺葉似荔枝而小無花而實子如櫻桃累累綴枝間六七月熟其味至甘  
 △按天仙果和州中有之冬凋春生葉似讓葉潤青未光六七月無花結實一柙二三顆狀似枇杷而小初青熟赤紫色內滿白細子小兒喜食俗名大枇杷



古度子

本綱古度子出交廣諸州樹葉如栗不花而實枝柯間生子大如石榴及檀子而色赤味醋煮以爲蒜食之若數日不煮則化作飛蟻穿皮飛去也





### 阿勃勒

婆羅門皂莢  
波斯皂莢

波羅門  
西域國名  
波斯  
西南夷國名

本綱阿勃勒樹長三四丈圍四五尺葉似枸櫞而短小經寒不凋不花而實莢長二尺中有隔隔內各有子大如指頭赤色至堅硬中黑如墨味甘如飴可食

倒捻子

### 都念子



本綱都念子生嶺南隋煬帝時進百株植于西苑樹高丈餘葉如白楊枝柯長細花心金色花赤如蜀葵而大子如

小棗蜜漬食之甘美或云子如軟柿外紫內赤無核頭上有四葉如柿蒂食之必捨其蒂故名

### 馬檳榔

馬金囊  
紫檀榔  
馬金南



本綱馬檳榔生南夷地蔓生結實大如葡萄紫色味甘內有核頗似大楓子而殼稍薄圍長斜扁不等核內有仁亦甜凡嚼之者以冷水一口送下其甜如蜜

核仁苦甘治產難臨時細嚼仁數枚并華水須臾立產

再以四枚殼兩手各握二枚惡水自下也  
欲斷產者常嚼二枚以水久則子宮冷自不孕矣  
又治惡瘡腫毒內食一枚外嚼塗之即無所傷  
△按馬檳榔名義未詳亦不言葉形狀恨未得其種也









### 霸王樹

くさつり  
じんかく  
いろへん

佐々良佐豆保平  
佐牟保天  
唐茄  
伊呂倍呂  
數名出處未詳

△按霸王樹今處處庭園有之無枝葉以為身則枝為枝  
則葉為葉則實誠奇樹也其一枚大者長七八寸階匾  
形如唐墨而深綠色表裏有白毛刺內白色堅重而脆  
易折摘一枚挿之着土處生根其根白短小而易倒不  
用架杖則不能自立也三四月生新葉累累次上至三  
十枚許高五七尺則夏兩邊生花似單葉菊花金黃色  
性畏雨雪喜風日故雖冬不包薦唯植南面宜置小屋  
可防雨霜也研末按臍帛則油垢能去

△按霸王樹今處處庭園有之無枝葉以為身則枝為枝  
則葉為葉則實誠奇樹也其一枚大者長七八寸階匾  
形如唐墨而深綠色表裏有白毛刺內白色堅重而脆  
易折摘一枚挿之着土處生根其根白短小而易倒不  
用架杖則不能自立也三四月生新葉累累次上至三  
十枚許高五七尺則夏兩邊生花似單葉菊花金黃色  
性畏雨雪喜風日故雖冬不包薦唯植南面宜置小屋  
可防雨霜也研末按臍帛則油垢能去



### 番蕉

そくろ  
シツヤウ

華人呼曰鐵樹  
倭云蘇鐵  
枕柳木亦名鐵  
樹同名異品也

五雜組云相傳此樹從琉球來云種之能辟火患其葉似  
鳳尾蕉而小其木麓巨葉密比如魚刺將枯時以鐵屑糞  
之或以鐵丁釘其根則復活蓋此樹水性金能生水也植  
盆中不甚長一年纔落一下葉計長不能以寸亦不甚作  
花余家蓄二本三十年中僅見兩度花耳其花亦似芭蕉  
而色黃不實

△按番者外夷之稱其狀似鳳尾蕉故名番蕉將枯者釘  
其根則活故倭曰蘇鐵蘇者回原出於琉球而薩州多  
有之今處處植庭園及盆中貴重之大小皆可愛大者  
高丈余徑尺余而皮有鱗甲如老松皮頂上生葉如枕



檉椶櫚之輩其葉長二三尺深刺比比似魚刺兒樹生於根下大如拳亦鱗皮如本木然稍長至五六寸則生葉有一株七八子者性最畏寒濕冬月以藁包藏之四月將生新葉之前宜刈舊葉如中濕則朽急斫去朽處宜栽之如輪切而無根亦能活一異也雖大木其根細如絲樹中心有白麩以作餅食亦如枕櫛杉木麩之白麩可救饑

○琉球久米島之產葉細小密比為上大島爺山島之產葉粗大不密為次

○開花者希有之有花者不實有實者不花其花初無籽而木頂上脹起白色帶微青彷彿盛佛飯狀既長則花穠厚硬至一二尺者似土筆菜綻者而不落花若生花宜急剪去否則新葉遲生

○結實者希有之其實生葉下有幕絲而連着之狀大小如栗有皺紋色如土朱漆而肉白中有仁乾則極堅

○冬月其根傍避尺許為溝可澆鮮魚洗汁或糞汁古法培鐵屑釘鐵丁者如今不用

泉州堺妙國寺有大木一株十七莖高一丈五六尺同處祥雲寺番蕉亦次之他無比之者唯云薩州地如此者不之近年土佐亦名木多

深山崖石上有加牟曾久草其莖葉畧似番蕉而株大似番蕉椶櫚之輩偽以為番蕉嫩木然栽人家不活石草



和漢三才圖會卷八十九 果類 十四

# 和漢三才圖會卷第八十九

## 味果類

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚須編



椒紅

### 秦椒

唐音  
シシツツロウ

花椒 大椒

椒音毀

椒標 並同

今俗作枿非也  
名山椒

本綱秦椒始產于秦故名今處處可種最易蕃衍其葉對生尖而有刺四月生細花五月結實生青熟紅大於蜀椒其目亦不及蜀椒目光黑也但秦地亦有蜀椒蘇恭曰秦椒樹葉及莖子都似蜀椒但味短實細爾然宗奭及時珍曰其實大於蜀椒

椒紅 辛温 有毒

除風邪温中堅齒髮明自久服好顏色耐老

和漢三才圖會 卷八十九 果類 十四



古今醫統云花椒以帶目未開口者用碎土拌和入淨餅中密封口倒置地上於南檐有日色處晒着至春分撒畦中則粒粒皆出凡椒紅口開者有毒殺入

△按秦椒乃常名山椒者也以蘇恭之說可為當山谷多有之也樹高五六尺不直其葉似槐葉而青綠色對生及酒中有佳香四月開細花青白色五月結實積生青色謂之青山椒味辛香佳藏鹽水越年辛味不變也六月熟黃紅色株大者曝乾純赤開口謂之椒紅藏之包黑灰古紙則味不變備前瓷瓶亦可也然越年者辛味失若生殊小顆者名平椒唯青時可食乾之不佳往昔所謂秦之地乃今陝西也

椒樹皮 剝木去麤皮曝乾取之用時浸水剝去內白肌鹽漬或以醬油煮乾食之味辛鹹微香美僧家最賞之山城鞞馬山之產皮薄味勝丹波但馬及遠州山中野

州二荒山皆多出之  
食椒噎甚者不能言悶亂急令開口吹入人息於咽則安或爐灰少許紙則佳涼水亦可



### 蜀椒

巴椒 川椒  
漢椒 南椒  
蘆藜 點椒  
巴蜀川漢皆地之名也

本綱蜀椒初出於蜀國今號四川今處處人家多作園圃種之其木高四五尺似茱萸而小有針刺葉堅而滑四月結子無花但生于枝葉間顆如小豆而圓皮紫赤色肉厚皮皺其子光黑如人之瞳子故謂之椒且他椒子雖光黑亦不似之  
椒紅辛溫有毒 手足太陰右腎命門氣分之藥稟五行之氣而生葉青皮紅花黃膜白子黑其氣馨香其性下行能使火熱下達不致上薰芳艸之中功皆不及之

和名大赤留波之加美一名不佐波之加美



凡人嘔吐服藥不納者必有蛇在腸間蛇聞藥則動動則藥出而蛇不出但於嘔吐藥中加炒川椒十粒良蓋蛇見椒則頭伏也 又能可收水銀 畏欬冬防風附

椒目子

利小便治十二種水腫脹滿及腎虛耳鳴聾

△按蜀國今號四川生於彼地草木皆佳種也故川椒川芎川烏頭川黃連川棟子之名據此入藥椒紅亦宜用川椒在本朝可用朝倉椒



朝倉椒

△按朝倉山椒始出於但馬朝倉谷其谷兩岸四五丹波丹後多接其枝今人以爲丹波朝倉近頃泉州津輕之

產亦顯大而氣味勝矣京師大坂人家雖接枝多不長經四五季者希也山椒之名據此其樹無刺葉大而類亦大於他椒夏月開小花其目光黑最美其子生者不佳可以枝接

椒紅 俗云乾山椒也常乾山椒辛味微而經月則變若

朝倉椒正赤而甚辛越年亦味不變但忌觸人手此乃本草所謂蜀椒平然蜀椒不華結子朝倉椒有花亦無針蓋此一種因土地之異然耳 凡此山椒樹來接反鼻蛇最然矣

椒菹法

△按淹山椒六月用半熟者一升鹽三合和藏餅器入水二升上安小木板而用小石壓之使椒不浮漂每用取出以後亦如此否則變色味





### 冬山椒

俗稱

本綱續頌曰秦椒初秋生花秋末結實九月十月采之  
△按有冬山椒者其葉大而冬實熟者此秦椒之別種也  
人以爲珍然不如夏山椒氣味佳者時珍未見之乎  
頌之說以爲不然者非也



### 柚山椒

本綱續頌曰東海諸島上有椒枝葉皆相似子長而不圓

甚香其味似橘皮島上麋鹿食其葉其肉自然作椒橘香  
△按俗稱柚山椒者是也處處希有之枝葉子皆相似而  
其香氣似柚橘之類不上品但其子長而不圓者少異  
而已

### 蔓椒

- 猪椒 豕椒
- 茺椒 豨椒
- 狗椒 金椒

今云以双山椒

本綱蔓椒野生林箐間枝軟如蔓子葉皆似椒山人亦食  
之  
實根莖苦温 治風寒濕痺四肢膝痛煎湯蒸根治痔 燒末

### 地椒

本綱地椒即蔓椒之小者其苗覆地蔓生莖葉甚細花作

本草綱目卷之九 果部 冬山椒



小兒色紫白因舊莖而生其子小味微辛土人以煮羊肉食辛温有實小毒香美

治淋瀝腫痛可作殺性蟲藥

乃人參ノ人參 野椒

### 崖椒

俗此亦名大山椒



いぬじんまろ

本綱崖椒葉大於蜀椒不甚香而子灰色不黑無光野人用炒雞鴨食

椒紅辛熱 治肺氣上喘リクキ 兼欬嗽

△按崖椒生原野其樹刺葉實皆類川椒但葉稍大色深綠不潤開細花結子大如綠豆而橫生未紅熟而開口味苦微有椒氣其目黑而不光澤此亦名大山椒凡物與某似而賤劣者皆稱大稱鳥大粒豈豆大綠豆 鴉鴉豆 之類也



こまろ 味慶支

### 胡椒

胡椒者西戎之名雖非椒類因其辛似椒名

フツツヤツ

本綱胡椒出摩伽陀國今南番諸國皆有之其苗蔓生莖極柔弱作棚引之葉長寸許如扁豆山藥葦正月開黃白花結實纏藤而生狀如梧桐子亦無核生青熟紅青者更辣四月熟五月采收曝乾乃皺其葉晨開幕合合則暴其子於葉中今遍中國食品為日用之物也

實温辛大 下氣温中去痰除臟腑中風冷殺一切魚肉鹽薑毒蓋純陽之物腸胃寒濕者宜之熱病人動火傷氣時珍自少嗜之歲歲病自而不疑及也後漸知其弊遂絕之目病亦止纔食一二粒即便昏澀病咽喉口齒者亦宜忌之



△按胡椒阿蘭陀商舶將來之番陀國之產最良蘇門答刺交趾母羅加次之近頃有撒種生者其樹高二三尺葉似番椒葉而厚不軟亦似千葉梔子葉四月開小白花秋結子生熟與異國之產無異但枝莖雖纖弱不蔓之屬葉亦大異也云云蓋此不胡椒小天蓼也灌木類天蓼下可考合胡椒辛氣入鼻則嚏故誤物入鼻孔不出者傍撒胡椒末令嚏則隨出



畢澄茄

毗陵茄子 皆番語也

本綱畢澄茄海南諸番皆有之蔓生春開白花夏結黑實與胡椒一類二種如大腹子與檳榔相近耳

實 辛温下氣消食暖脾胃止嘔吐噎逆治痘瘡入白麝明生醫者入鼻中三五次効

山胡椒

本綱山胡椒似胡椒而色黑顆粒大如黑豆味辛大熱破滯氣主心腹冷痛



番椒

番者南番之義也 俗云南蠻胡椒今云唐芥子

草本草詩譜云番椒叢生白花子儼如秃筆頭味辛色紅甚可觀子種  
△按番椒出於南蠻慶長年中此與煙草同時將來也中華亦大明之末始有之故本草綱目未載之今立于椒



薑之右二月下種葉如柳而小亦似胡椒木葉而柔叢  
 生枝脆處處多栽之或栽盆中玩賞之五月開小白花  
 結子有數品如筆頭如椎子如櫻桃如柀栲或莖生或  
 向上皆生青熟赤或有黃赤色者中子如茄子仁甚辣麻唇舌  
 或噎得火則愈烈生熟用少投羹中或和未醬食之有  
 微香能進食動火發瘡墮胎能治行人胼胝拌飯燒末  
 又能治小鳥之病養樊中者或脹或糞閉不餌啄者急用  
 番椒對浸水令吞其水則活屢試之番椒近來之物誰  
 人始用之耶殊不理所推  
 食番椒噎者急吃沙糖則解之或吃濃未醬汁亦佳



吳茱萸

之子不イ子

和名加波波之加美

本綱吳茱萸今處處有之江淮四川猶多木高丈餘皮青  
 綠色枝柔肥葉長而皺似椿而闊厚紫色三月開紅紫花  
 七八月結實於稍頭纍纍成簇而無核嫩時微黃至熟則  
 深紫有粒大者小者二種小者入藥為勝懸其子於屋辟  
 鬼魅

子辛溫有毒 浮而降陽中陰也入足太陰經血分及其用  
 有二三去胸中逆氣滿塞 止心腹感寒疔痛 二消宿酒  
 為白豆蔻之使 也皆取其散寒溫中燥溼解鬱之功  
 而已陳久者良不宜多用恐損元氣  
 九月九日折茱萸以挿頭或用絳囊盛茱萸以繫臂上  
 △登高飲菊花酒則能辟惡氣見風土記及續齋諧記  
 △按吳茱萸本朝古有之今絕無

食茱萸

本綱食茱萸南北皆有之其木亦甚高大長及百尺者

- 越椒
- 欖子
- 棘子
- 藪
- 艾子
- 和名於保太良



枝莖青黃上有小白點葉類油麻其花黃色子叢簇枝上  
 綠色其味辛辣蜇口慘腹蜇音折也ヒツク也  
 實辛苦有毒功同吳茱萸力少劣爾此與吳茱萸一類二種也  
 △以椒薑薑為三香入食物中用之而今貴人罕用之  
 △按食茱萸亦古者本朝有之今無半



鹽麩子

五倍子 鹽麩子  
 鹽梅子 天鹽  
 鹽棘子 酸痛  
 叛奴鹽 木鹽  
 俗云双留天

本綱鹽麩子東南山原甚多木狀如椿其葉兩兩對生長  
 而有齒面青背白有細毛味酸正葉之下節節兩邊有直  
 葉貼莖如箭羽狀五六月開花青黃色成穗一枝顯露七  
 月結子大如細豆而扁生青熟微紫色其核淡綠狀如腎  
 形核外薄皮上有薄鹽鹽生樹上者即是也小兒食之

五倍子 葉上有虫結成五倍子八月采之 詳于蟲部

△按鹽麩子上略名其樹名沼留天西北及中國處處皆  
 有之信州之產為良其花碎小成穗結實有小蟲啖汁  
 而結小毬於葉間大小不均狀如麥青綠色久則黃其  
 殼堅脆中空有細蟲十月采之蒸殼否則腐敗其葉深  
 秋紅美倭名抄以標訓奴天奴夫者双留天手  
然標者椿之屬非五倍子樹則誤也

醋林子

本綱醋林子生四川邛川山野林菁中木高丈餘枝葉繁  
 茂三月開白花四出九十月子熟纍纍數十枚成象生青  
 熟赤畧類櫻桃而蒂短熟時采之陰乾連核用以鹽醋收





藏充果食其葉味酸入鹽和魚鱈食云勝用醋也



茗 音

茶 音 途 積 音 途 音 為 宅 加 切 今云知也

本綱茶有野生有種生種者用子其子大如指項正圓黑色其仁入口初甘後苦二月下種一坎須百顆乃生一株蓋空殼者多故也畏水與日最宜坡地陰處其木自一二尺至數十尺木如瓜蘆葉如卮子花如白薔薇實如柝欄萃如丁香根如胡桃三歲可采春中採嫩葉蒸焙去苦水末之乃可飲其葉卷者上舒者次凡雅州之產為第一建州之茶上供御用凡茶者下為民生日用之資上為朝廷賦稅之助其利博哉茶之稅始於唐德宗

採茶之候太早則味不全遲則神散以穀雨前五日為上後五日次之再五日又次之茶芽紫者為上而皺者次之團葉又次之光向如蓀葉者最下也徹夜無雲沍露採者為上日中採者次之陰雨中不宜採產谷中者為上竹下次之爛石中者又次之黃砂中者又次之

茶葉微苦甘入手足厥陰經治陰證湯藥內入此能清頭目下氣消食去痰熱服威靈仙上大抵飲茶宜熱宜少不飲尤佳空心飲茶入鹽直入腎經且冷脾胃乃引賊入室也惟飲食後濃茶漱口去煩臟

造茶法 新採揀去老葉及枝梗碎屑鍋廣二尺四寸將茶一斤半焙之候鍋極熱始下茶急炒火不可緩待熟方退火徹入篩中輕團那數遍復下鍋中漸減火焙乾為度中為玄微難以言顯火候均停色全美

是乃其味之妙也



錦繡万花谷云九經無茶字但有茶字耳

△按茶東國通鑑云新羅國遣大廉如唐得茶子來王命

植智異山唐文宗大和二年是乃朝鮮國種茶始

本朝嵯峨天皇弘仁元年茶儀式始先於朝鮮其後明

惠上人入唐得嘉種歸種於梅尾山

凡本朝山家土民每且煎茶入鹽稱朝茶多飲之而無病

長壽人多矣蓋及于本草之說與則不則之異乎但世

病淋病忌之夜多飲茶則令久不寢耳

凡碾茶出於山城宇治當北中華煎茶城州梅尾駿州安

部郡足久保村之產為上日向丹波蔓茶亦可江州政

所和州下市豫州不動坊並不劣其他諸國皆有之

凡種茶性畏日畏春霜故自節分後四十八日至八十八

夜用蘆簾覆其樹而自穀雨後三四日摘新芽修治之

其法和漢異後則蒸乾以細籠蒸之整用山茶樹或蒼麥

烘盛繩囊絞去汁晒乾以焙籠焙之蒸焙不鍊以此

雉羽擇品也精上者為濃茶後昔今昔 數品盛袋

藏壺以最上者獻御用次進公候士家其次為諸茶

其極上名白又有極詰別擇取葉不卷縮者名揃曾

一種有鮮青色者名青不佳為淡茶

### 蠟茶

本綱蠟茶用建州北苑茶碾治作餅日晒得火愈良

△按今華人納蠟茶於腰壺行亦投湯吃之入藥用亦即

### 孩兒茶

五雜俎云藥中有孩兒茶醫者盡用之而不知其所出考

本草諸書亦無載之者出南番中係細茶末入竹筒中繫

塞兩頭投汚泥溝中日久取出搗汁熬製而成俗因治小

兒諸瘡故名



茶湯

俗云數寄

茶經云茶湯如蟹眼及連珠者為萌湯直至湧沸如騰波鼓浪水氣全消方是純熟如振聲驟聲共為萌湯直至無聲方是純熟如浮氣一二縷三四縷及縷亂不分者為萌湯直至氣沖貫方是純熟  
凡投茶于器有序先茶後湯下投湯半下茶復以湯滿者謂之先湯後茶投之春秋中投夏上投冬下投  
飲茶以客少為貴獨啜曰神二客曰勝三四曰趣五六曰泛七八曰施

△按本朝茶儀式雖始於嵯峨朝其盛行也始於東山殿源義選索和漢陶器孟益釜爐等珍貴者請客與吃茶謂之數寄有相阿彌者東山殿從精茶湯事今人以相阿彌為師祖而後珠光宗珠紹鷗宗易及小堀遠江守等皆善之古田織部千利休道安宗及慶首座細川三齋

瀨田掃部以上呼曰以為中興之祖其外桑山佐久間之二士如宗古宗知宗和之輩亦皆鳴于世



白芋蘆

瓜蘆 苦葶

カウ ロウ

本綱皇蘆生南方諸山中葉狀如茗而大如手掌換碎泡飲味苦而色濁南番人作茗飲極重之客來先設乃加以香茗之物如蜀人飲茶也而風味不及於茶







數寸五六月花開黃色六七月瓜熟其類最繁有圍有長  
有尖有扁大或徑尺小或一捻其稜或有或無其色或青  
或綠或黃斑斕或白路黃路其瓢或白或紅其子或黃  
或赤或白或黑凡瓜最畏麝香觸之即至一帶不收  
瓜瓢甘寒滑得病終身不瘥患反胃止渴除煩熱解暑氣五月瓜沉水者食之  
用熟瓜除瓢食之不害人瓜性最寒曝而食之尤冷凡  
瓜寒於曝油冷於煎此物性之異也  
凡食瓜過多但飲酒及水則消又食之入水自漬便消食  
鹽亦良

瓜蒂 瓜下苦丁香

本綱瓜蒂苦寒甜瓜蒂自然落在蔓上采得風吹乾用  
之病如桂枝證頭不痛項不強寸脉微浮胸中痞噎氣  
上衝咽喉不得息者此為胸中有寒當吐太陽中腸神

熱疼重而脉微弱此夏月傷冷水水行皮中也宜吐  
少陽病頭痛發寒熱脉緊不大是膈上有痰也宜吐  
胸上諸實鬱七而痛不能食欲人按之而反有濁唾下  
利日十餘行寸口脉微弦者宜吐懊憹煩躁不得眠未  
經汗下者謂之實煩當吐宿食在上管者當吐並宜以  
瓜蒂散主之凡胃弱人及病後

按甜瓜出於濃列真桑村者良故總名稱真桑武列川  
起尾列青鷺洛之東寺為上駿列府中羽列七浦攝列  
氷野泉列堺舳松皆得名參列銀甜瓜白色而有銀筋  
加列田中和列梵田白色也凡下種前一日用沙糖及  
白柿肉漬水浸瓜子於其水一宿取出種之則生美味  
其苗至蔓稍長鋪藁稍於根邊宜使瓜在藁上也甚延  
長則宜斷蔓末否則莖蔓不肥也凡摘熟瓜經一兩宿  
者味美也摘經久者瓢爛味不美狐及鴉喜竊食之

本草綱目卷之二十一 瓜蒂



一種有韓瓜似甜瓜而大一種有阿古陸瓜似甜瓜而大  
 有鹽味誤瓜汁着刀劍則忽生鏽  
 瓜蔓晒乾者如鐵線截之難斷名天久頂用之為釣絲漁  
 家最重之自中華來天蠶絲與此一類乎



西瓜

寒瓜

俗云頂以久波  
唐音之訛也

本綱五代之先瓜種已入浙東但無西瓜五代時胡嶠征  
 回紇得此種始入中國名曰西瓜北地多有之今則南北  
 皆有而南方者味稍不及也二月下種以牛糞覆而種之  
 蔓生花葉皆如甜瓜七八月實熟有圍及徑尺者長至二  
 尺者其稜或有或無其色或青或綠其瓢或白或紅紅者

味尤勝其子或黃或紅或黑或白白者味更劣其味有甘  
 有淡有酸酸者為下以瓜割破曝日中少頃食即冷如水  
 也得酒氣近糯米即易爛貓踏之即易沙食西瓜後食其  
 子即不噫瓜氣

西瓜瓢甘淡寒

止煩渴解暑熱利小水治血痢解酒毒有

天生白虎湯號然亦不宜多食終身胃弱至霍亂冷病西

瓜與油餅同食損脾

西瓜子甘寒

曝裂取仁生食炒熟俱佳也皮不堪啖亦

可蚤煎醬藏口舌唇内生瘡者西瓜皮燒研噉之

按西瓜慶安中黃檗隱元入朝時携西瓜扁豆等之種  
 來始種於長崎然亦惡青臭氣或瓢汁赤色以為似血  
 肉兒女特不食今則處處多有之貴賤老幼皆嗜之而  
 武陽之產最良攝州鳴尾亦美瓢赤黑者為上其瓢  
 近皮處白色而味淡故不堪食乃連皮藏糟為香物或  
 煮食亦佳凡熟者敲之音和如中虛未熟者音硬如中

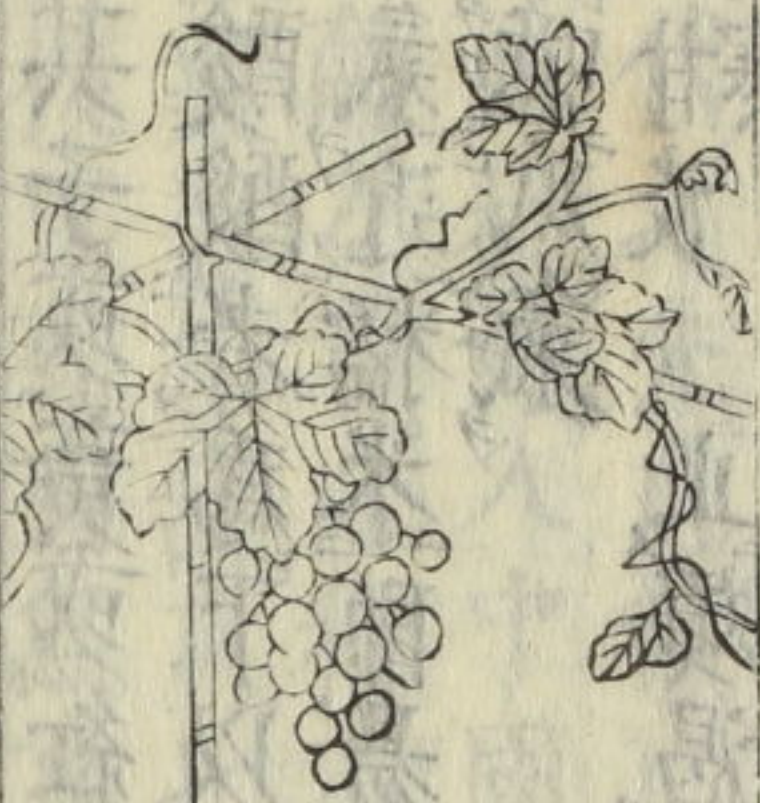


實也

一種正圓而稍小，瓢正赤，味甚甜，其皮及白肉薄，近頃出之俗呼曰韓西瓜，然瓢沙而不如常西瓜之柔潤。西瓜與蒼麥同食，傷人至死者亦多。詳干蒼麥下。古今醫統云：西瓜懸高處收之，不壞；若當掃帚風，則壞也。東瓜亦然。

### 楊溪瓜

本綱楊溪瓜，秋生，冬熟，形畧長扁而大，瓢色如臙脂，味勝可留至次年。



### 葡萄

ぶひろくろ  
ぶひろくろ

蒲桃、草龍珠

和名及比加豆良乃美

本綱葡萄，漢張騫使西域還，始得此種，而神農本草已有。葡萄則漢前隴西舊有，但未入關耳。淮南不植，葡萄亦如橘之變于河北也。

折藤壓之最易，生春月萌苞，生葉頗似栝樓葉，而有五尖生鬚，延蔓引數十丈。三月開小花，成穗黃白色，仍連着實，星繡珠，聚七八月熟，有紫白二色，其根莖中空相通，暮漑其根而晨朝水浸，子中矣。甘草作釘，鍼葡萄立死，以麝香入葡萄皮內，則葡萄盡作香氣，其愛憎異于他木。又葡萄架下不可飲酒，恐蟲屎傷人。

圓者名草龍珠

長者名馬乳葡萄

白者名水晶葡萄

黑者名紫葡萄

綠葡萄熟時色綠

瑣瑣葡萄大如五

味子而無核

葡萄實

益氣倍力，強志利小便，瘡瘡不出，食之可

醉冷而不酸，味長，屬土，有水與木火。東南人多食，病熱

△按葡萄甲州之產，顆大而味甚佳，駿州次之，河州富田



△林村之產亦次之北國希有之取新熟者拭淨盛桶向  
 下垂不相稍密封在高處以防風濕則宜起歲  
 古今醫統云葡萄樹宜濕地米泔澆之作架引蔓根旁以  
 草束唯避蛇蟲怕麝香一法種近棗樹春鑽棗樹作一孔  
 引葡萄枝從孔中過伺其大塞蒲棗樹竅而後截使托棗  
 生實大而甘美托者舟蓋愛麝香與怕之異說有

本綱萹萹野生蔓葉花實與葡萄無異其實小而圓色不  
 甚紫也冬月惟葉凋而藤不死其莖吹之氣出有汁如通  
 草也其子堪作酒平酸止渴悅色益氣  
 △按野葡萄子亦熟則紫黑人好釀酒

### 萹萹

山葡萄 燕萹  
 野葡萄 嬰舌  
 藤名 木龍  
 俗云吾由美  
 又云衣比豆留



### 獼猴桃

獼猴梨 藤梨  
 陽桃 木子

本綱獼猴桃生山谷中高二三丈枝條柔弱多附水而生  
 葉圓有毛其實形如梨其色如桃生則極酸十月爛熟色  
 淡綠味甘美可食木皮堪作紙中子繁細其色如芥子深  
 山則為猴所食故其子少淺山傍道則有子  
 子酸甘寒 解煩熱調中下氣



### 甘蔗

こたうの本 竿蔗 諸音遊  
 かんさや 沙糖  
 カニキエ



本綱甘蔗江東浙江閩廣湖南四川皆有之而四川及嶺南者為勝皆畦種叢生最因地力莖似竹而內實大者圍數寸長六七尺根下節密以漸而疎抽葉如蒼葉而大長三四尺扶疎四垂八九月收莖可留凡草皆正生抽出惟蔗側種根上庶出故字從庶有四種

杜蔗竹蔗其莖粗而長皮薄味極醇厚用可作糖霜  
 荻蔗又名芳蔗其莖細短而節疎亦可作沙糖  
 紅蔗一名紫蔗止可生啖不堪作糖  
 西蔗一名紫蔗作糖霜色淺

凡蔗搗漿飲固佳又不若咀嚼之味雋永也至北地者荻蔗多而竹蔗少也  
 蔗漿甘寒下氣助脾氣利大小腸消痰止渴解酒毒  
 煎鍊成糖則甘溫助酒為熱是生熟之異也  
 甘草遇火則熱麻油遇火則冷甘蔗煎節則熱水成湯則冷如此物性之異醫者可不知乎



紫糖くろざんとう  
 煎蔗汁成  
 稀者為紫糖  
 黏者為沙糖  
 甜者為糖餅  
 饒者為糖餅  
 明白者為糖霜

本綱沙糖法出西域唐太宗始遣人傳其法入中國管甘蔗汁過樟木攪取而煎成  
 紫糖一名紫糖初煎成清者紫黑色俗云黑復可煎化即成  
 鳥獸果物之狀以充席獻今之貨者又多雜以米飴諸物不可不知  
 氣味甘溫潤心肺治口乾渴多食則令人心痛生長蟲  
 與棗同食病齕與鯽魚同食成疳蟲  
 與笋同食不消成癥身重不能行也

水糖ニヤリミツ 糖霜ちりみ 石蜜カクミツ  
 石蜜則白沙糖也凝結作餅塊如石○糖霜輕白如霜



水饴堅白如水○饗饴以白饴煎化模印成人物獅象之形也一曰名○饴糖以石蜜和諸果仁及橙橘皮縮砂薄

荷類作成餅塊者也皆一物有精粗之異也氣味甘寒生津潤心肺燥熱消口乾渴明目治嗽消痰

解酒助脾氣緩肝氣石蜜饴霜水饴之三品比之紫沙饴性稍平功用相同

入藥勝之若久食則助熱損齒生蟲之害同也今人每用為調和徒取其適口而不言陰受其害也

古者惟飲蔗漿其後煎為蔗餲又曝為石蜜唐初以蔗為酒而饴霜則自太曆間有鄒和尚者來住蜀之遂寧織山始傳造水饴法起焉

△按沙饴有水饴饴霜紫饴三品石蜜亦白沙饴之本是一物猶生鐵熟鐵鋼鐵之異本朝雖移種之不茂盛也

養饴之佐必用之食品也自異國所來大標記于左白沙糖者凡二百五十萬斤分爲二百七十萬斤於長崎

自諸國來潔白而不濕者佳其中有大塊如圓扁餅者呼曰益盆碎之甚白凡太寬為極上交趾次之南

京福建寧波等又次之咬啣吧阿蘭陀和島為下

水沙糖 凡二十萬斤余 玲瓏如琥珀者佳是亦自處處來太寬為上

黑沙糖 凡七八十萬斤 交趾為上太寬福列暹羅次之用時經年不取少和石灰東趾為上法且琉球未糖白冰製琉球亦七八十萬斤來最下法且琉球未糖白冰製

### 草蜜



大明一統志云西番撒馬兒罕地有草叢生葉細如藍秋露凝其上味甘如蜜可熬為饴土人呼為達即古質



△按本綱出諸說有異同皆西番所生草上甘露也最奇  
大品也為多識記之耳

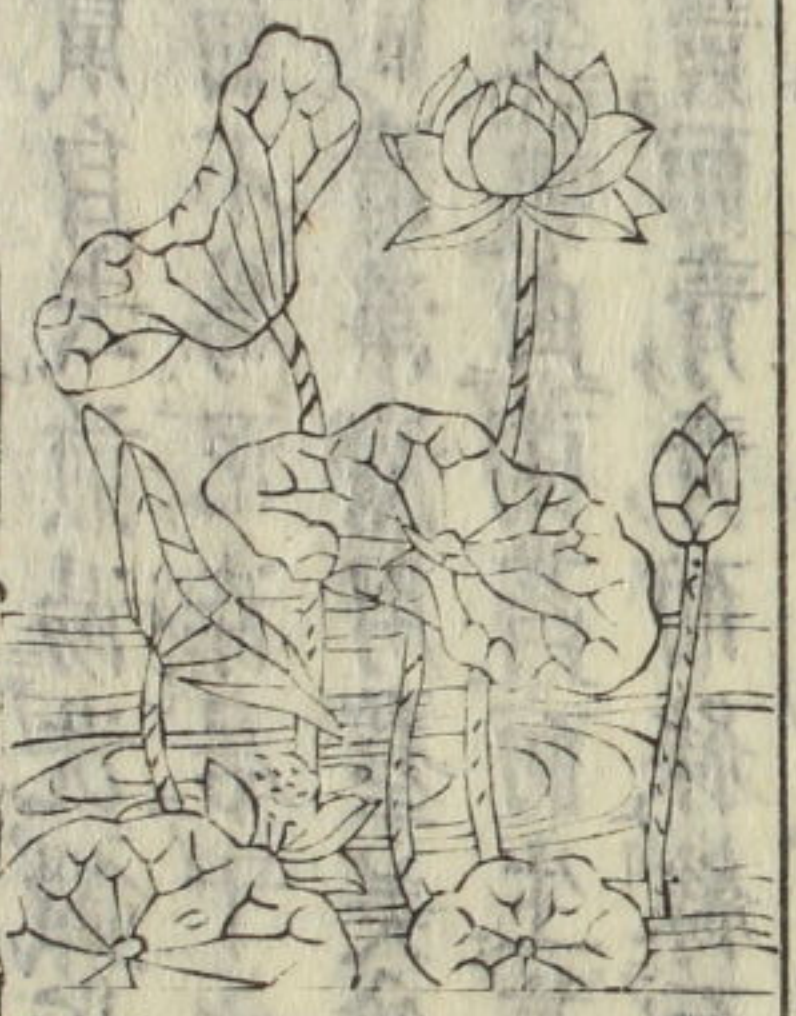
草露

*[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]*

### 和漢三才圖會卷第九十一

#### 水果類

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚頌編



蓮

蓮 和名波知須

蓮房似蜂窠  
故名之  
又畧曰波須

唐音

本綱蓮以子種者生遲藕芽種者最易發其芽穿泥成白  
藕即藕也長者至丈餘五六月嫩時沒水取之可作蔬茹  
俗呼藕絲菜節生二莖一為藕荷其葉貼水其下旁行生  
藕也一為菱荷其葉出水其旁莖生花也其葉清明後生  
六七月開花有紅白粉紅三色其花未發為蓴蓴已發  
為芙蓉芙蓉花心有黃鬚蓋長寸餘鬚內即蓮也花銀連



房成箭也蓮實箭在房如蜂子在窠之狀六七月米嫩者生食脆美至秋房枯子黑其堅如石八九月收之斫去黑殼謂之蓮肉冬月至春掘藕食之

大抵野生及紅花者蓮多藕少種植及白花者蓮少藕佳也其花白者香紅者艷千葉者不結實也其莖為荷莖乃負葉者取負荷之義箭中青心二三分為苦薏

荷梗塞允鼠自去煎湯洗鐵垢自新物性然也

蓮產于淤泥而不為泥淤泥居干水中而不為水沒根莖花

實凡品難同清淨瀟用羣美兼得自藕落而節節生莖生葉生花生藕由茵苳而生莖生蓮生荷生薏其蓮莖

則始而黃黃而青青而綠綠而黑中含白肉內隱青心石蓮子堅剛可歷永久薏藏生意藕復萌芽展轉生生造化不息故釋氏用譬妙理具有矣

右合歡並頭者

有夜舒荷夜布畫卷

睡蓮花夜入水

金蓮花黃色

碧蓮花碧色

繡蓮花如繡皆是

古今醫統云蓮前投淨瓮中經年移種則發花碧色芙蓉先一夕以醃水調以紙蘸花莖上用紙裹之來自開花亦成碧色

△接蓮生於泥而清淨性忌糞溺油膩物周茂叔之云菊花之隱逸者也牡丹花之富貴者也蓮花之君子者也

且諸佛喜以蓮華為座亦取清淨之義耳

有倭蓮唐蓮二種倭蓮子如小榧唐蓮子稍小團二月斫去頭尾尖用小器盛水投之中日則五七日生白鬚

根候葉生移栽於瓮其葉花小艷美可愛有白紅粉紅口紅之數品一池中不可襍栽變成其多者色

金絲蓮 紅花有金黃色理文最為珍

大紅蓮 花淡赤色形似芭蕉花而從下開上凋落亦然五六寸為臺稍成畝有花不實

天竺蓮 花紅千葉而一列開凡蓮日午以後萎翠朝得



日光唯天竺蓮晝夜不萎經五六日悉落焉  
山海經所謂大華山在五嶽之一高五千仞廣十里山頂  
有池池中千葉蓮華服之羽化者亦此類乎

蓮肉

中心青者名苦薏蓮一名薏

箭 澤芝 藪 石蓮子 水芝

本綱蓮實至秋黑堅如石剝去黑殼謂之蓮肉以水浸去  
赤皮青心生食甚佳入藥須蒸熟或晒或焙乾用之  
氣味甘溫 止脾泄久痢赤白濁脾之果補中養神益氣  
力除百疾便得茯苓白木良食大用之不去苦薏令人作吐

藕

藕波知須 藕乃祿

密俗名波衣 一名藕絲菜

本綱蓮根五六月嫩時名蕊如竹之行鞭者節生二莖一  
為葉一為花盡處老則為藕花葉常偶生不偶不生故曰  
藕凡白花藕大而孔扁生食之味甘煮食不美紅花及野  
藕生食味溫煮蒸則佳冬春掘之食皆白色有孔有絲大

者如豚臂長六七尺凡五六節以鹽水供食則不損口

藕甘 散留血生肌止怒解酒毒及病後乾渴煮忌鐵器

藕節溫平 治吐衄欬血及血痢

凡產後忌生冷物獨藕不同生冷者為能破瘀血故藕

亦節有治產後血悶口乾腹痛之功

△按藕有二節藕出於其末節七八月採藕生食之煮亦  
佳得酸愈良至冬孔中絲多甚稠煮之亦不絕如蜘蛛絲  
冬春掘藕燂充果食俗云食藕則三年以前古疴再發  
也此大齋齋于本草之說

荷葉

蓮同 藕荷俗云 菱荷俗云

本綱嫩者名荷錢曝貼水者名藕荷生藕出水者名菱荷  
者生花止渴落胞破血治產後口乾心肺躁煩

△按蓮凡四月生浮葉五月生立葉六月別生一莖莖頂  
生齒莖也今人用荷葉裹飯及未醬當暑不饒



潔古張先生製積木丸方，枳實白朮二味用，荷葉燒飯為丸，荷葉生干水土之下，污穢之中，挺然獨立，其色青，其形仰，其中空，象震卦之體，用此為引，可謂遠識合道矣。更以燒飯和藥，與白朮協力，滋養補令胃厚，不致內傷，其利廣矣。時珍曰：但以新荷葉煮湯，入粳米造飯，氣味亦全也。

蓮花

芙蓉 芙蓉 芙蓉

蓮莖

佛座鬚

本綱蓮花

味甘

鎮心益色，駐顏輕身，難產催生，蓮花一

葉書人字，吞之即易產。

忌地黃、葱、蒜。

蓮莖

味甘

清心通腎，固精氣，烏鬚髮，悅顏色，益血，止血。

崩吐血，忌同前。



菱

音岐

菱 水栗

沙角

和名比之

無角者名三河菱

本綱菱落泥中，最易生。有野菱、家菱，皆三月生，蔓延引葉，浮水上，扁而有尖，光面如鏡，葉下之莖有股如蝦，股一莖一葉，兩兩相差如蝶翅狀，五六月開小白花，背日而生，晝合宵炕，隨月轉移，其實有三角、四角，或兩角無角之數種。野菱自生湖中，葉實俱小，其角硬直，刺入其色嫩時青，老黑，嫩時剝食甘美，老則蒸煮食之，野人暴乾剝米為餅，為粥為饌，為果皆可代糧，其莖亦可暴收和米作餅，以度荒歉，蓋澤農有利之物也。

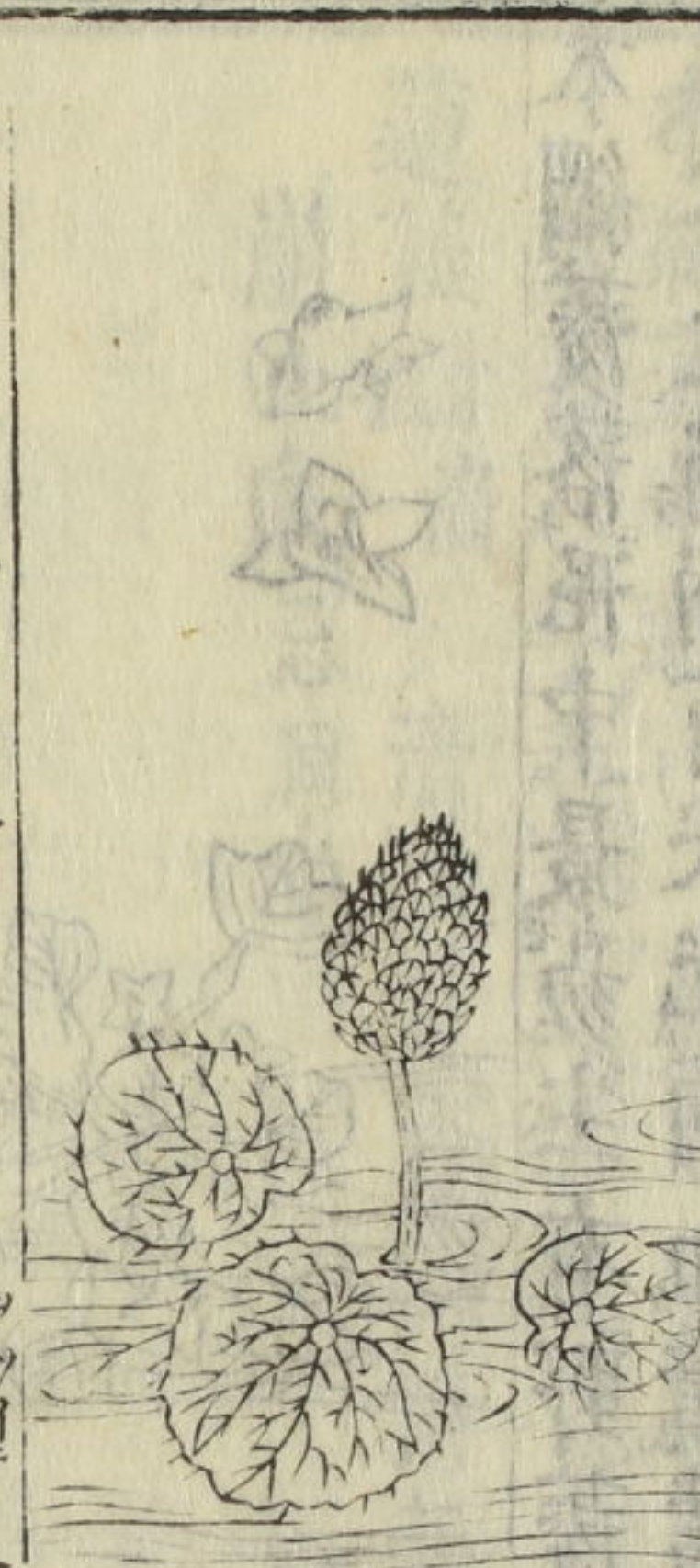
家菱種干陂塘，葉實俱大，肉突而脆，亦有兩角，彎卷如弓形者，其色有青有紅有紫，嫩時剝食，皮脆肉美，老則殼黑。



而硬際入江中謂之烏菱冬月取之風乾為果生熟皆佳  
夏月以糞水澆其葉則實更肥美凡菱花開背日菱花開  
向日故菱寒而菱暖

菱肉甘平安中補五臟解暑止消渴然水蒺中此物最不  
治病多食傷人臟腑損陽氣若過食腹脹者可勝

古今醫統云八九月收老黑子撒池中自生凡種水果只  
以牛糞大忌桐油若桐油瓶罐投池中即水果絕死



本綱芡生池澤三月生葉貼水大如荷葉皺文如穀感風  
如萍回青背紫莖葉皆有刺其莖長至丈餘中亦有孔有

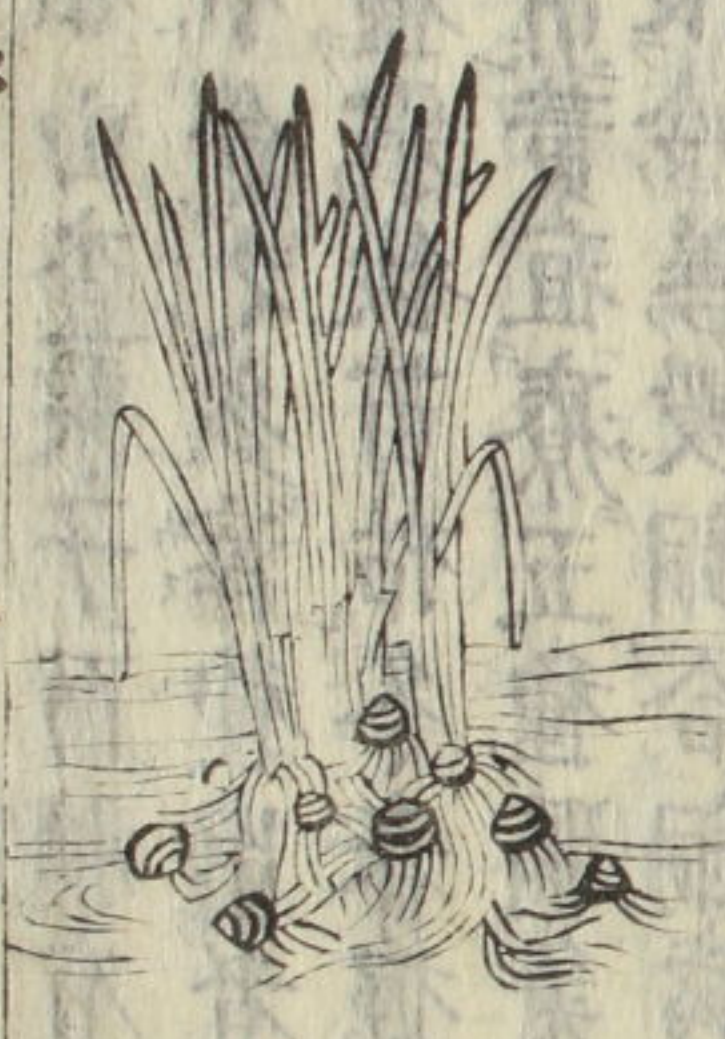
### 芡

雞頭 雞雍  
鴈頭 鴈頭  
鴈喙 卵菱  
為子水流黃  
後名三豆布木

絲嫩者名為蔦菡蔦菜剝皮可食五六月生紫花  
花開向日結苞外有青刺如蠟刺及栗毬之形  
花在苞項亦如雞喙及蠟喙剝開肉有班駁  
軟肉裹子累累如珠璣殼內白米狀如魚目  
取收食其根狀如三稜煮食如芋

芡實甘平治濕痺腰脊膝痛補中益精氣強志令耳目聰  
明久服輕身不饑耐老芡實一斗以酒風四兩煎湯浸過用且

按芡生池澤狀似落故俗名水落似落而生山谷者曰  
款冬俗名山落今名豆牛蒡似落而葉大故和名曰馬  
路布未布皆以和名可辨



### 烏芋

芡實 黑三稜  
地栗 芍音  
俗云黑久和井  
用田烏芋三字

本綱烏芋生淺水田中其苗三四月出土一莖直上無枝



葉狀如龍鬚，肥田栽者粗近，葱蒲高二三尺，其根白，秋後結顆大如山查栗子，而臍有聚毛累累，下生入泥底野生者黑而小，食之多，滓種出者紫而大，食之多，毛沃田種之，三月下種，霜後苗枯，冬春掘收為果，生食煮食皆良。

根甘微寒，消黃疸，療五種膈氣，消宿食，飯後宜食之。先有入腹脹氣，消善毀銅合，銅錢嚼之則錢化，可見其為消堅，削積之物，故能化五種膈疾而消宿食，治誤吞銅也。

△按烏芋其根形味似慈姑，而有黑白之異，故謂之黑久和井葉，似石龍芻葉也。又烏芋，性食慈姑，健食。



慈姑

藉姑白地栗  
水萍阿島此  
苗名剪刀草  
箭搭草槎草  
燕尾草

本綱慈姑生水中，人亦種之。三月生苗，青莖中空，其外有稜葉如燕尾，前尖後岐，每叢十餘莖，內抽出一兩莖上分枝開小白花，四瓣，甚深黃色，霜後葉枯，根乃練結大者如杏小者如栗，色白而瑩滑，冬及春初掘取以為果，須灰湯煮熟去皮食，乃不麻澀，戟人咽也。嫩莖亦可糜食，一根歲生十二子，如慈姑之乳，諸子故以名之。

福州別有一種小異，三月開花，四時采根食。

又有山慈姑者，與此不同。見山草部

根微寒，治百毒產後血悶攻心欲死，妊婦不可食。

以生薑同煮食佳。崩中帶下瘡癩

△按慈姑其苗俗名於毛太加，其根名白久和井，開單葉小白花，近頃有千葉者，花大如指頭，團白以為珍，其紅者亦希有之，栽盆中賞其花。

一種有小而如獨頭蘭根者，煮食之味更佳，攝州吹田村多出之，所謂福州之小慈姑此類矣。凡慈姑燻復用醬。







