



九十九
百一

蔓草類

會
廿九

百百
九十九

三十九

13
1906
39



1906
39

和漢三才圖會卷第九十九目錄

葷草類

韭	薤	大蒜	胡葱	菘	蘆薈
山韭	水晶葱	蒿	分葱	芥菜	薺
水韭	蒜	葱	芸薹	白芥子	蘿蔔

昭和八年二月五日寄
早川ヨシ子



和漢三才圖會卷第九十九目錄

葷草類

韭

薤

大蒜

胡葱

苾

蕪菁

山韭

水晶葱

菹

分葱

芥菜

茗

水韭

蒜

葱

藟薑

白芥子

蘿蔔

烟草	羅勒	茴香	馬薺	芥菜	同蒿	胡蘿蔔
煙草	羅勒	八角茴香	馬薺	芥菜	同蒿	胡蘿蔔
山葵	白花菜	蔣苳羅	野蜀葵	早芥	邪蒿	生薑
山葵	白花菜	蔣苳羅	野蜀葵	早芥	邪蒿	生薑
蔞菜	伊乃年止	阿之大波	赤芥	胡荽	乾薑	紫薑
蔞菜	伊乃年止	阿之大波	赤芥	胡荽	乾薑	紫薑

和漢三才圖會卷第九十九

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順編

葷草類

五葷 俗云五辛

葷音熏 辛臭之菜

練形家六 小蒜 大蒜 韭 薤 蒜 芸薹 胡荽
 道家六 大蒜 小蒜 興渠 慈葱 茗葱
 佛家六 大蒜 小蒜 興渠 慈葱 茗葱

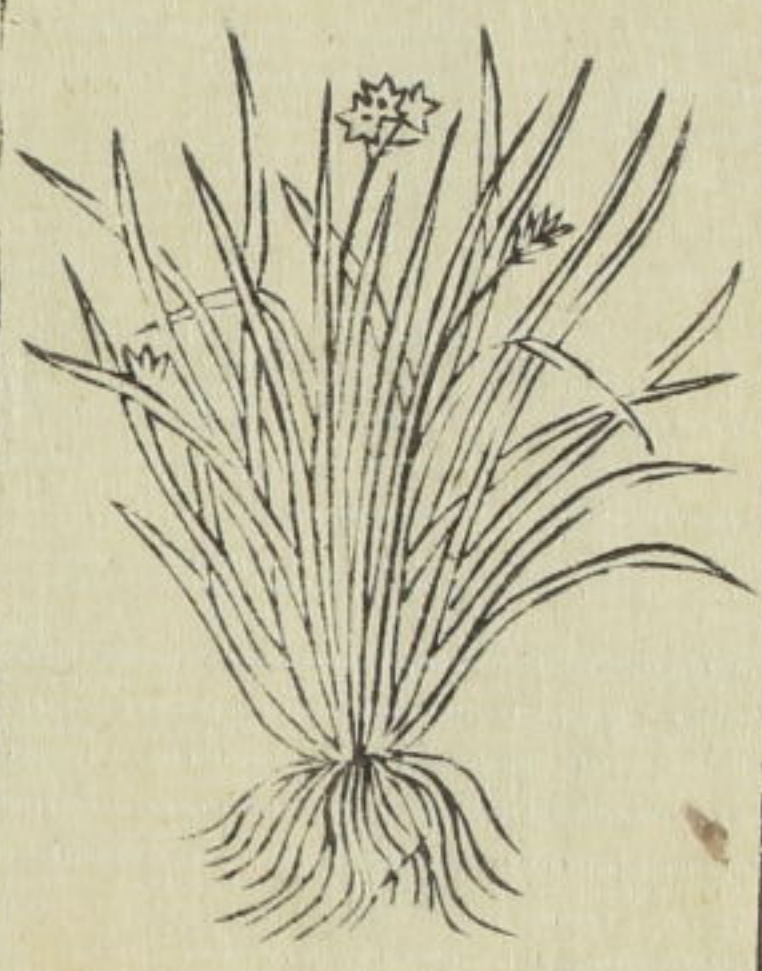
本草綱目云所謂興渠即阿魏也三說雖各不同然皆辛熏之物生食增毒熟食發疑有損性靈故絕之也

△按五葷之名有異同不一夫

梵網經云大蒜茗葱薤葱蘭葱興渠是五種一切食中不得食若故食者犯輕垢罪

和漢三才圖會 卷第九十九

楞嚴經云食辛人縱宜說十一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藿香共不的理阿魏茵陳藿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韭蒜等之臭穢物乃是禮也事神佛者殊可戒



韭

韭 俗字

草鐘乳

起陽草

唐音

和名古美良
今云亦良
韭字象形俗加艸冠作韭

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三寸便剪剪忌日中故諺曰觸露不指菜日中不剪韭一歲不過五剪收子者只可一剪八月開

花成叢九月收子其子黑色而扁須風處陰乾勿令濕鬱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蕪可久乃菜中最有益者也

韭生辛齋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竟

山韭

韃音 載音

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鹹寒瀉



薤

械音

おんあし

藟子

菝子

火葱

菜芝

鴻薤

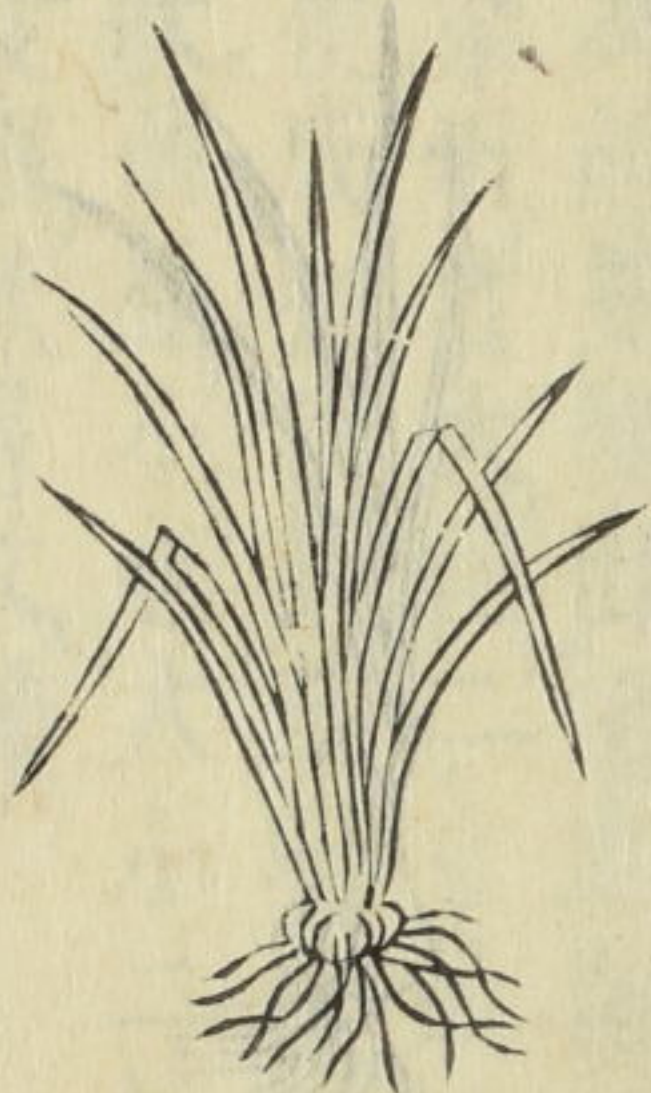
倭名於保美良

俗云也布介良

キヤイ

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忌牛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

らりきよ

俗云敬山蒜

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

音

あんあし

小蒜

菝菜

和名古比流

今云小牟介久

ソシ

本綱家蒜有二種根莖俱小而瓣少辣甚者此小蒜也
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 蕪蒜以管吮煙薰齒則小虫出去愈速亦可



大蒜

おやしんく
あしひり

胡音 葷菜
和名於菹比流

タアソワ

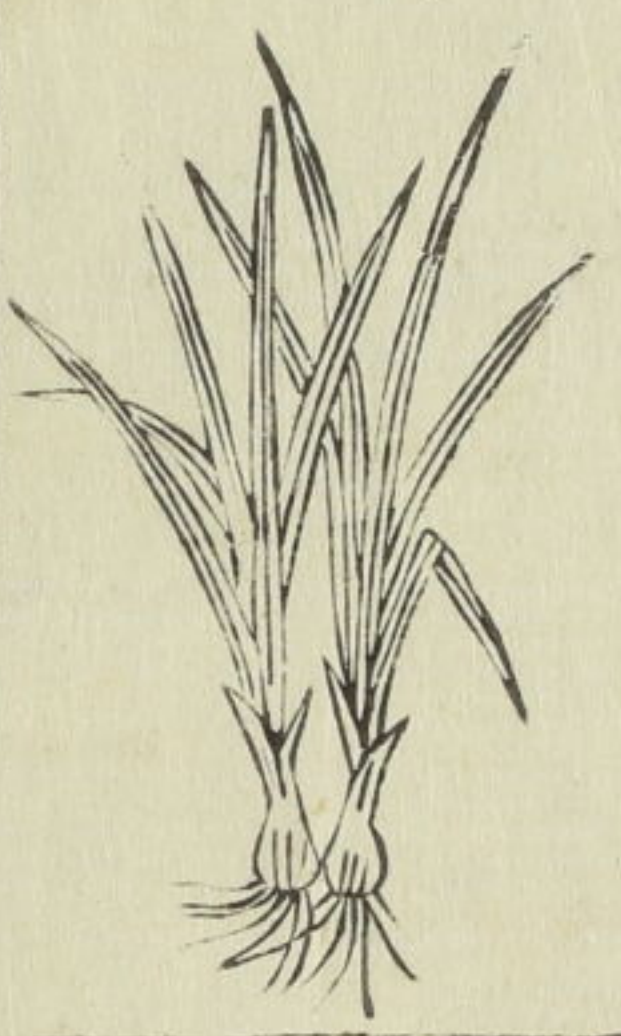
本綱葫及胡荽種出胡地漢張騫始得之來今處處園圃
種之出梁州者大徑二寸最美少辛每顆六七瓣初種一
瓣當年便成獨子葫至明年則復其本矣其花中有實亦
作葫瓣狀而極小也大小二蒜皆八月種春食苗百及初食
薑五月食根秋月收種

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
多矣生葫合青魚鮓食令人腹內生瘡合蜜
△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曰薤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劣於梁州之蒜凡與州四國中國山民多種為常食惟面色浮暫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



葫 音 歷

のびろ
山蒜 澤蒜
巖音吟 吟
和名蒜比流
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蔞則蒜不但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
蒿根溫 治積塊血瘕用苦醋磨傳多效
△按蒿山野井溝之邊多生其葷氣淺用根葉煮食膈噎有効又黑燒傳癰疔消腫止痛



葱 音 聰

ひのり
菜伯 鹿胎
和名紀
俗云比止毛之
又云祢布加
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莖可種可栽

冬葱一名葱葱一名葱葱一名葱葱一名葱

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

中男女左入七八寸鼻自血出即甦或入耳中五寸鼻出

血即活如無血出即不可活自縊垂死者亦用此法

△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深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

フウツラン

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葫蒜也八月下種
五朔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一二三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助語也形狀如本草之說但下者不然耳此物夏則凋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為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莖菜同于葱而小開豔白花根亦如葱而色紫黑味甘微鹹



莖臺

寒菜 胡菜
莖菜 油菜
莖菜

和名乎知 俗云太字奈 道家以為五葷

本綱莖臺九十月下種生葉形色微似白菜冬春採莖臺心為茹此菜易起莖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燃燈甚明食之不及麻油近人因有油利種者亦廣莖臺温 破血故產婦宜食之子亦同功

莖臺散 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莖臺子炒當歸桂心赤芍藥等分每酒服二錢

△按莖臺莖葉子根皆辛而微有煙草之辛味不佳其根長不堪食惟用莖作菹良華人好食之



菘

音嵩

大々

白菜

俗云太加太

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操其根堅小不可食有二種莖圓厚微青莖扁薄而白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辨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

治小兒赤遊病行於上下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不可食之

按菘菜今畿內種之者希也採其葉搗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菘之菹稱莖漬者起於此乎



芥菜

かぶ

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菘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菘子而色紫味辛研末泡過為芥醬以侑肉食辛香可愛

莖葉温辛熱能通肺開胃利氣豁痰利九竅

有瘡瘍痔疾便血者忌之同鮭魚食成惡病

陸佃云望梅生津食芥墮淚五液之自外至也暮而涎垂媿而汗出五液之自內生也

按辛菜今唐人謂芥辣倭食索麩為必用之物四月其

角莢熟半枯時蒴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未醬和魚鱠最
 良或有用芥青葉合醋和魚鱠俗云乃太阿亦可往往有鄉
 儉亦用之者而雖不甚害合食禁不可不知
 裁久癰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顛止嘔血

胡芥蜀芥



白芥子

ヘツキヤイツウ

本綱白芥子種來自胡戎而盛於蜀今處處可種八九月
 下種冬生至春深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
 香郁結角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

白芥子温能入肺能發散故有利氣豁痰温中開胃散
 痛消腫辟惡邪之功痰在腸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

ウハツイン

蔓菁九英菘
 諸葛菜
 和名阿平奈奈
 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
 厚濶夏初起薑開黃花四出如芥結角亦如芥其子均圓
 似芥子而紫赤色此菜取其纒出甲可生啖也葉舒可

煮食_二也久居則隨以滋長_三也棄不吝惜_四也回則易
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
燃燈甚明同蒜油鍊熟一色無異但此油烟損目

古者以蕪菁蘆菘同條或以二物為一種蓋二物都別
也蔓菁根長而白蘆菘根圓亦有長者有紅白二色又
蔓菁子紫赤色蘆菘子黃赤色而大數倍且不圓

蕪菁根葉苦溫又云冬日作菹煮羹食消宿食下氣治
嗽特立春後遇庚子日溫蔓菁汁合家大小並服之不
限多少一年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水

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
同油塗頭能變蒜髮俗名龜而小柔軟髮名
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莖
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
菜知純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
膜不佳立春前取收之名乾蕪春月煮食極甘美他處
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 豐政全書出水燕蓿

△按浴外流水中作圃栽苜蓿名水菜其莖葉甚脆柔美
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

俗云種芋油 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然
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

萊菔 蘆菔
雹突 温菘
紫花菘土酥
菘 出和名抄
和名於保根
今用大根

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藤子圓
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 葉 生食外氣熟食降氣能制麩毒及豆腐毒或
爛熏欲死者嚼汁嚥下 衄血不止者搗汁入酒少
許熱服即止搗汁能止消渴 塗打撲湯火傷皆有效
服地黃何首烏人食萊菔則令人髭髮白 營衛也
蘿蔔子 生能升熟能降升則吐風疾散風寒發瘡疹
降則定痰喘欬嗽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牝牡而亞于穀大為民
 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一本為直
 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波多野江
 列膽吹相列鎌倉共出鼠大根形短而有尾味甚辛食
 麩人宜之信列景山攝州木代但列直見之產皆辣得

名凡麓野瘦地者堅實而辣



胡蘿蔔

めんじん

フワロフワ

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
 高二三尺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
 根甘辛下氣補中安五臟令人健食有益無損忌何
 野胡蘿蔔 苗葉花實皆同家胡蘿蔔但根細小味甘

沙蘿蔔 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甘而不辛有赤黃二色黃者生沙地就中自遠列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頗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

中去濕三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紉便是胃口

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

收斂反開發之則違天道矣若有病人則不然也

凡早行山行宜食一塊不犯霧露山嵐不正之氣

凡入九月多食薑至春多患眼減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

夏毒惡黃芩黃連

生薑皮碎 沸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則逐寒邪而發表炮則除胃冷而守中散元氣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太熱者用之須炒黑用之吐血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

吳茱萸加波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崎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黴且加紫蕪色倍赤

生薑葉溫辛食繪成瘵者搗汁飲之即消

今俗以生薑葉醃熱湯洗凍瘡則愈



同蒿

蓬蒿

形氣同乎蓬蒿故名

俗云高麗菊

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薑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卉後自生秧六七月開花亦美也



邪蒿

フウカク

本綱邪蒿三四月生苗葉似青蒿而細軟色淺不臭穢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介之誤也



胡荽

フウカイ

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

開細花成簇如芥菜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

根葉微毒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胡荽子栗糠等分燒

△按胡荽和漢同往昔多種之近年罕有之形狀如上說



芥菜

ワリ

苦蕒 水英
楚葵 和名世利

キンサイ

本綱芥有木臯二種水芥生陂澤之涯旱芥生平地有赤白二種二月生苗其葉對節而生似芎藭其莖有節發而中空其氣芬芳二三月作莢時可作茹及熟瀹食五月開細白花如蛇牀花而無實根亦白色
莖根苦酸 養精保血脈益氣令人肥健嗜食之損齒
蛇喜嗜芥且蚰蟻虺蛇之類春夏之交遺精於此故有毒此時不可食

△按芥正二月連根與鳧雉肉同用豆醬及醋煮食謂之芥燒香味甚美普通賞之蓋謂和醋損齒則不宜用醋
芥小鳥好啄芥故養鳥之家必種之
旱芥 生平地葉似水芥而瘦莖不高起帶赤色三四月開小白花味亦劣猶韭與山韭
本草綱目時珍以莖為旱芥者非也許濕草莖下



赤芥

紫莖 楚葵
苔菜 水菹菜

本綱赤芥生陰厓陂澤近水狀類赤芍藥其葉深綠而背甚赤莖葉似蒼莢花紅可愛結實亦如豨蒼莢其根似蜘蛛嚼之極酸苦澀三四月采苗當蔬食之
△按李廷飛云赤芥有毒害人不可食本草必讀云赤白俱可食未嘗有毒害人也



馬薺

牛薺 胡芥
野茴香
凡物大者必馬名此草似芥而大故也
別又有野茴香者見于濕草部

本草綱目卷之九十五

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深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茴香其根白色長者尺許氣亦香而堅硬不可食金光明經三十品香藥謂之葉婆伽

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

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狹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茴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毛茛即毛茛其花以黃為異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

和漢三才圖會

卷九

卷九十九

十六



阿之大婆
正字未詳

△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
懷香 八月珠
和名久禮乃於毛
今謂小茴香
以八角茴香謂
大茴香

本綱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船茴香一名八角茴香
凡煮肉下少許即無臭氣臭醬入末亦香故曰茴香又
俚俗多懷之稔咀嚙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 理氣開胃 夏月祛蠅辟臭宜食料 多食傷胃 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

△按懷香懷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倭多種之用高三四
尺肥莖粉青色細葉淺綠如絲柔韌夏開小花淡黃色
結子形色似批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舶將來其子枯裂八瓣而徑八
九分每瓣一核似酸棗仁微小



蒔蘿

慈謀勒 番言
小茴香

本綱蒔蘿三四月生苗花類蛇狀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
色褐而輕七月未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牟

止子然嘉謨蒙望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



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批微比小茴香則色外科搽
油用入藥消腫止痛和黃丹塗小兒春骨免痘疹



羅勒

蘭香 香菜
殺子草

らろく

和漢三才圖會 卷九十九

本綱羅勒處處有之須三月棗葉生時種之乃生否則不生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蘆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蚕褐色而不光七月收羅勒子用其乾者治目昏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臭惟宜鹽茹食之

氣味微毒 煎水洗痔搗酒飲止癰 一種黃花者名黃花菜形狀相同但花黃也



葎菜

葎菜乃葎字之訛矣 辣米菜

本綱葎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葎



煙草

相思草 本葎 淡婆姑 蓬溪 淡芭菰 漳州 烟酒 府志

本草綱目卷之九十九

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
 自內達外四肢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

羅山文集云他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他波古者以鋤為
 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芥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舶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蔓莖蠶
 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徑開小
 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列今
 處處有之葉大於菜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寬矣
 往古無煙草而莫不足多吸之亦不充一旬糧費田圃

咸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
南蠻流外科青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猫犬
蛇諸鳥皆惡煙氣獨猿見刻煙草則抓食
凡人醉煙草者吸未醬汁解之冷水亦可



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苜蓿及良薑根故俗名山
薑根皮青黑多癩有短鬚其肉淺綠色有香氣味辛辣
研之和漿酒食飲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人多食之愈未試之
豫列多有之售于他處

和漢三才圖會卷第一百之一目錄

卷之百

蔬菜類

茄子 <small>あけび</small>	丁子茄 <small>ちんしや</small>	壺盧 <small>うろ</small>
苦瓠 <small>くわ</small>	冬瓜 <small>とうか</small>	南瓜 <small>なつか</small>
南京瓜 <small>なんきん</small>	越瓜 <small>えつか</small>	菜瓜 <small>なつか</small>
胡瓜 <small>きゅうり</small>	絲瓜 <small>へちま</small>	苦瓜 <small>くわ</small>
		姬瓜 <small>ひめか</small>

卷之百一

和漢三才圖會 卷之百一 目錄

Blank page with faint bleed-through text from the reverse side.

芝栢類

靈芝

木耳

麥蕈

磨菰蕈

平蕈

羊肚菜

藟菌

朱草

松蕈

濕地茸

榎蕈

澀紙茸

鬼蓋

竹蓐

屈軼草

初茸

草茸

椎茸

土菌

鬼筆

石茸

和漢三才圖會卷第百

蔬菜類

攝陽

城醫法橋寺島良安

尚順編

△按蔬音在木曰果在地曰蔬又云植生曰果蔓生曰蔬
又云木實曰果草實曰蔬又云有核曰果無核曰蔬
凡草木實者於葩莖中二微生實形漸長落花而後形狀大
備如梅梨罌粟蓮房皆然矣蔬瓜者於葩樹下二微生實
形戴花隨長落花而後形狀大備以為果蔬之異



茄子

唐音

キヤウツツ

落蘇 崑崙瓜

草龍甲

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

帶燒灰治腸風下血及血痔二錢服生切擦癩風蘼硫黃

附子未摻之

△按茄子白者味不美黑者次之紫者最良小年多結子
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

凡栽茄忌於地去穢穢者日於地如犯之不時葉凋枯俗
謂之舞謂之舞如一株舞則圃中皆舞忌於地

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
嫩茄青紫色者去柄及刺不去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

如模三寸圖會
卷之三
二

能洗之茄子色久不變一異也亦有茄嫁之術
 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不去蒂溶蠟蘸拊去
 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



丁香茄

天茄兒 藤茄 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
 燥或醃食嫩葉亦煤食按本草謂江南之藤茄畫譜謂藤瓜共此一種也



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鞞可以燒燭其利博矣

瓢滑平除煩利水道多食令人吐利葉亦可食
蔓鬚花 解胎毒可免出痘前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剝連一

二丈如紙紉掛架晒乾如逢雨變色不佳釋名云皮瓠以為脯蓄積以待冬月時用之故名瓠蓄即此乾瓢也信州

尾刈剝冬瓜作幅廣尺短真干瓢河州木本攝州木津難波多出之送干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名堪為腰

舟味甘懸瓠柄長以為杓及花瓶味甘



苦瓠

蒲盧 苦瓠 和名比左古 又云不久倍 俗云瓢簞

本綱苦瓠有評論而未決曰原甘忽有苦者以雞糞雍之或半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糞種瓜之家不焚糞物性相良也

瓢子有苦寒 治面自四肢浮腫通小便令人吐 敗瓢 治脹及痔下血赤白帶下乃匏壺破開者當以苦

△按苦瓠俗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子生佩腰

盛藥物及旅艱久不失味本草所謂蒲蘆是也細腰本末相均者俗呼曰闇夜為珍

敗瓢 治落馬折傷濕酒行血之理宜哉 濕酒行血之理宜哉

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闇中見一葫蘆甚長而極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秋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書文鮮明亦以奇也 凡瓢去瓢為器以齎酒者即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字曰瓢篋誤也



冬瓜

加毛ノケ

白瓜 水芝 地芝

和名加毛字利 或用字音呼

トミツハ

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流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年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別一大塊置瘡上熱則剔之分散熱毒氣甚良

子甘寒令人悅澤面容冬瓜仁五兩桃花四兩白楊皮二兩
兩各食後飲服方寸七日三服欲白如瓜仁三十日面
為未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

ナニクア

俗云保字不良
 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一

本可結數十顆其色或綠或黃或紅經霜收置暖處可留
 至春其子如冬瓜子其肉厚色黃不可生食惟去皮穰瀹
 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膚稍厚可
 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番椒未醬炙食亦佳



越瓜

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醃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瞞人耳目觀驢馬食之則眼爛可知矣
△按青瓜又名龍蹄白瓜又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艇形盛灰一時許去水濕則拭去灰盛鹽凡瓜十為一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



菜瓜

本草曰菜瓜者越瓜也 俗云奈宇里

△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撥硬脆美然不上品
丁種有似菜瓜而小如鵝卵者名小瓜漬糟食



胡瓜

和名曾波宇里 俗云黃瓜

本綱漢張騫使西域得種故名胡瓜隋朝避諱改為黃瓜正三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痲癩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施之用糟醬不及菜瓜

胡瓜甘寒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瘡病及瘡疥脚氣虛

△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為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為被崇理不可推之類亦不少蓋祇園社棟神輿以瓜籜之紋為飾瓜以為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為後記耳



絲瓜

天絲瓜 天羅 蠻瓜 魚鱖 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
 多了尖有細毛刺取汁可深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末出多者用老瓜近蒂三寸連
 皮燒存性研末服砂糠水又治酒痔及下血連子燒存性
 空心酒又通乳汁被覆取汁乃佳
 △按絲瓜攝州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

クワクア

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
 形扁如瓜子亦有癩癩南人以青皮煮肉及鹽醬充蔬苦
 澀有青氣
 瓜 苦寒
 子 苦甘
 除邪熱解勞之清心明目
 益氣力壯陽

俗稱

姬瓜



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

芝

一云芝有芝草
余亦不里
後漢書

和漢三才圖會卷第百一

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澗徹如
堅冰也大者大十餘斤小者三四斤
菌芝生深山中太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下有膠狀如飛
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
血血塗之足可行水隱形又可治病數品
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晉陽雜俎云屋柱無
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我所欲言也
畫譜云靈芝仙品也山中採歸以籬盛置飯甑上蒸熟晒
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木
抵多有之者形似松茸而大堅實其裏白滑有柄或無
柄處處太木根株間有之俗呼曰猿腰掛所謂木渠芝
之類是乎凡棕櫻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與侍繼子女
王禁中宿處板敷下生者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菟藟可以剖
鼈朱草可以剖人○莫莢出堯時瑞草隨月彫榮朔後

日一莢生望後日一莢落云云朱草莢莢似一物

屈軼草

綱鑑云黃帝時有草生庭俛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俛人覆
△按事文要言曰實連草一名繼王者出時生房戶然不
言其形狀如蕒莢屈軼亦不言枝葉狀惜哉不詳也



木耳

木櫛 木蛾
木堦 木菌
樹雞
俗云木久良介

モツルウ

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

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五錢酒

茸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鱸食甚脆
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

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釜鬲聞於百步山人曝乾以售香味減於生者生台州章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

樹杪初如葦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

松茸

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

我嘗草

生高山中狀類鷲子久而嫩開味殊甘滑不減

稠膏草然與土菌相亂不可不辨

按草類多而以松茸為第一推草次之其餘不多出以

珍賞之耳凡松茸山城北山之產最佳也赤松嶺松之

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太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

凡食松茸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

水特為佳米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

三升煎至八升冷定漬之覆板壓石但要令傘不損用
時一日夜漬水令鹽出
如松茸被毒者吃藜蘆解之茄子亦可
少の松茸はゆひにふかしの河をわたりてとるは我室家



初茸

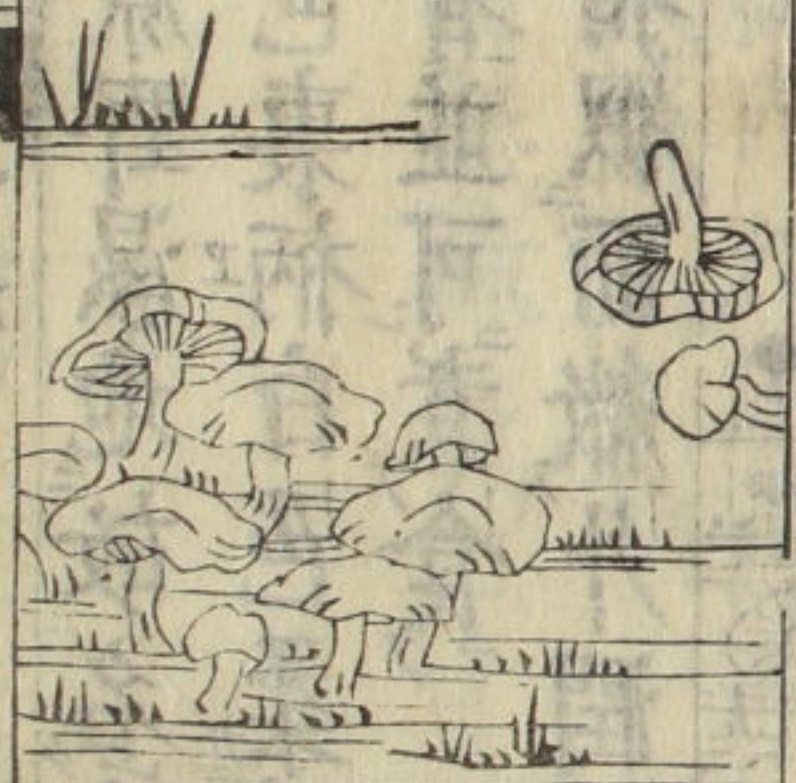
△按初茸生淺山松樹陰處狀似松茸而小自初生張傘
內有細刻內外赤黃色亦被木葉生立秋初出之柔而
味甘其出也先於諸茸故稱初茸性易敗經日者織內
黨生綠青色
蛇茸似初茸而裏無刻者名蛇茸有毒不可食總茸類
裏無文者皆有大毒



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
色內白柔脆淡甘有香而宛似未開傘松茸之風味焉
菟前州生松原駿州三保松原攝州住吉松原並得名



濕地茸

俗云之女知

△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有
 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

井乃之六介

△按茸茸山麓戴落葉生狀似松茸而繖外黑有粒皴晒
 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為上品
 猪茸 似茸茸而黑繖脂潤其裏有穴如蜂巢洛之南山
 有之猪好食之故名之有毒人不可食



針茸

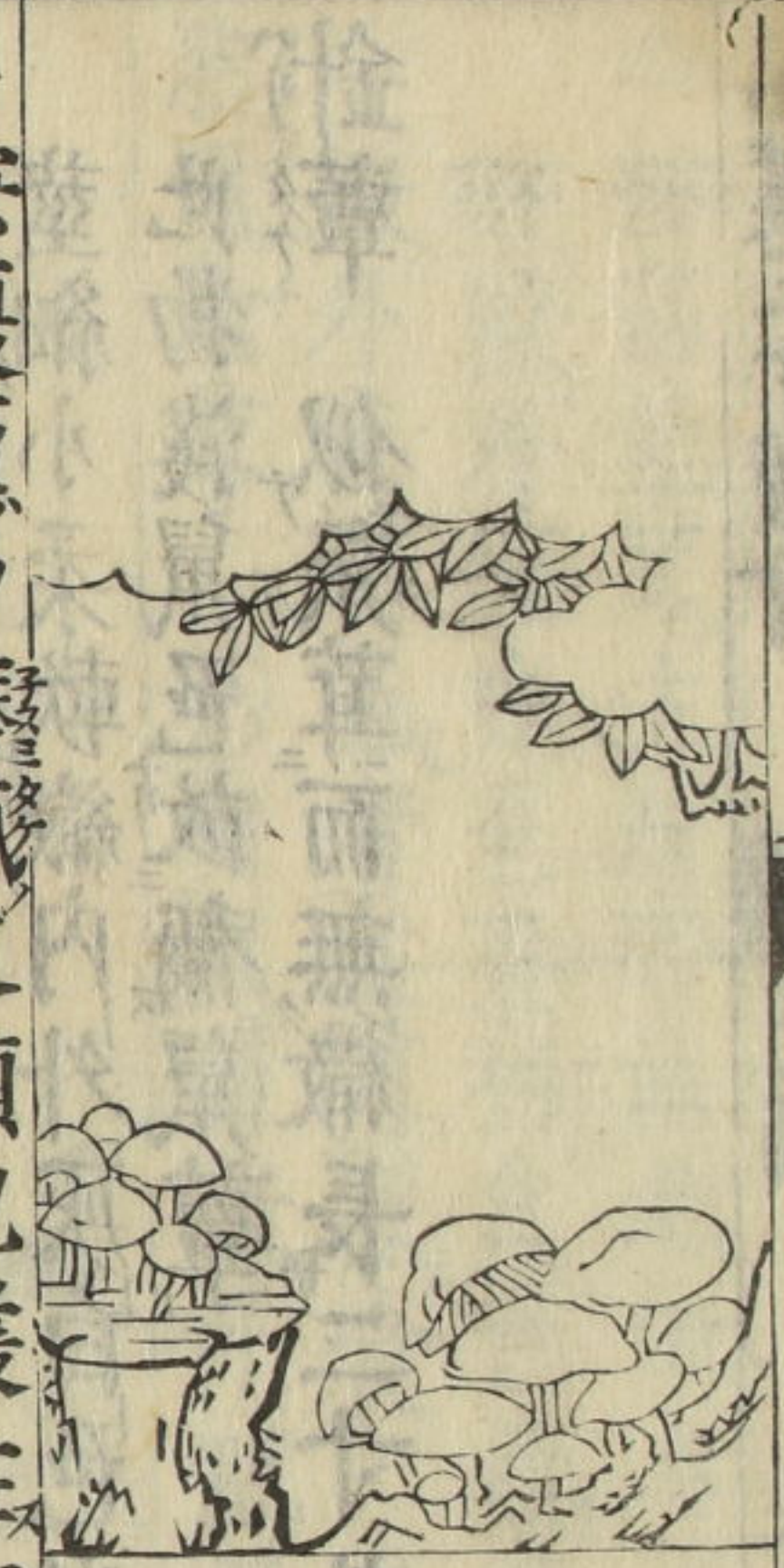
蘑菇茸

肉茸

俗云鼠茸

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味開玉簪
 花俗名雞腿蘑菇謂其味如雞也
 △按蘑菇茸今云鼠茸乎朽木及老樹根上生之九十月
 盛出一根為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為鼠色
 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



榎草 俗
 惠乃木太介
 榎草 俗
 無久太介
 滑煤莖草 俗
 奈女須須木

△按榎草乃磨蕪之類也叢生榎根上綴一二寸灰黑色裏白有細刻有微香味美也榎木見于喬木部有白黑二種研之木帶黑色者名黑榎不叢生

棕草 生棕木上形狀無異於榎草今多不待其自然生造成之伐太木豎埋土中出於地上株五七寸覆之以藁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濕也須六者煤色也木者莖之上畧也

之并太介



椎草

△按椎草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粗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



平草 此良太介
 匾草 俗

△按平草生山林濕地苦棟樹多出之九十月盛其形似

△松茸而瘦傘薄扁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被毒者經日者最不可食

本草集

平茸 九葉大醫

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

杜茸 地茸
地雞 菰子
樟頭

トウキニ

本綱土菌生土中俗言毒蠶之氣所成有毒食之殺人此

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干蘑菇蕈下

△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柄太蓋非出於栗之茸人不食之



鬼蓋

鬼織 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平有毒和醋傳腫毒惡瘡馬脊腫

鬼筆

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織者紅紫鬆虛如花之狀治癰疽及下疳瘡研末

和油塗之凡菌從地出者皆主瘡疥牛糞上黑菌尤佳

藿菌

藿蘆 桂 藿當作藿乃藿草之屬也
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

竹肉 竹葦
竹菰



本綱竹蓐竹林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 治赤白痢和薑醬食之惟苦竹生者有大毒



石耳

靈芝 伊波太介

本綱石耳生諸山石崖上狀如木耳遠望如烟采曝魄遠
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甚
得山人每馴不屑而取之處處高山皆有

菌蕈有毒

本綱凡者菌枝以薑屑飯粒若色黑者殺入否則無毒夜
中有光者也煮之不熟者也煮訖照入無影者也上有毛
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

五雜組云嘉定乙亥僧德明遊山忽得奇菌歸以供眾
毒發死者十餘人德明亟嘗糞糞免有日本僧定心者
寧死不汚至層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
死非命不汚其口亦度幾陣仲子之風矣

