



倭漢三才圖會  
四

百 二 之 五

柔滑菜

百 百 百 百  
五 四 三 二

四十





13  
1906  
40

和漢二才圖會卷第一百二目錄

柔滑菜

菠薐菜

東風菜

我鴛腸菜

苜蓿

苦苣

翻白草

薤菜

薺菜

雞腸菜

苜蓿

白苣

生瓜菜

菘菜

芥菜

南蠻鴛腸菜

馬苜

蒿苣

水苦苣

昭和八年十二月  
原川ヨシ子  
贈



蒲公英

葳菜

翹搖

藜菜

土芋

甘藷

山丹

草石鱗

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



波斯草

波稜菜

赤根草

菠菜

唐音

ハツリニツクイ

波宇禮年左字 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十一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鼓子花葉之  
狀而長大其根長數寸大如桔梗而色赤味更甘美四月  
起臺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朔乃生亦一



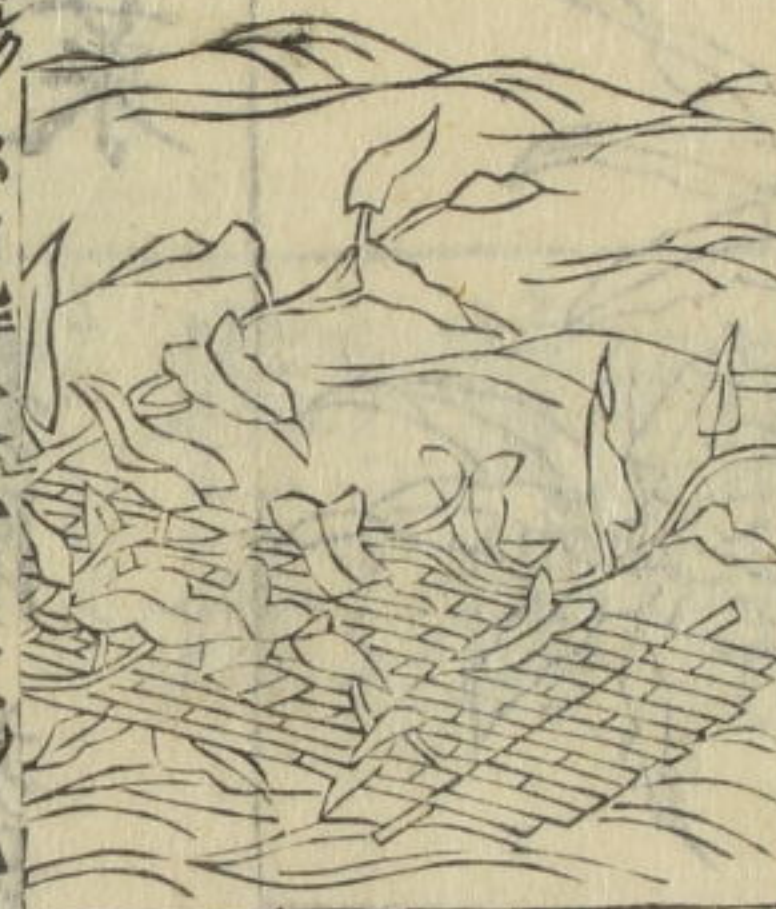
異也切碾也

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滑以養氣敷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乎



### 薤菜

イニツアイ

本綱薤菜性宜濕地畏霜雪九月藏入土窖中三四月取出壅以糞土節節生芽一本可成一畦也韃柔如蔓而中空葉似菠薐及整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笊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草也取汁滴野葛苗當時萎死相殺如此

△按薤菜本朝未有之本嶺南之草而特畏寒假令雖得種而不可活



### 茗菜

カンツアイ

茗蓬菜  
甜菜茗與甜同  
俗云唐苜

本綱茗蓬菜正二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



莖葉甘苦大寒滑

夏月作粥食解熱止熱毒痢擣爛傳灸瘡

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

△按菘菜葉如松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

毛者名新賞味不甚佳

址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故名護生草其味甘師曠云歲欲豐甘草先生齋也苦草先生也苦草者葶藶下

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

末米許安兩大背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 馬辛胡葶藶 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



鷺腸菜

繁縷 蕪縷 蒼縷 滋草 和名八倍良 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

鷺腸菜味微苦咀之涎滑莖中無縷微紫色花亦此鷺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△按鷓兒腸菜亦七種菜之一也有微土臭氣煨換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鮑貝燒之復入汁燒也七度焙乾每用



指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妥莖而生對節生葉似踴豆葉而薄又似佛指甲葉微解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鷺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鷺腸生嚼涎滑故小兒取按汁將蚘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指齒去宣露止小便利

△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

木粟光風草  
塞鼻力迦經佛  
和名於保比

モツスヲツ

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下科  
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為飯其葉用飼牛馬  
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變角兒中有子  
如黍米味苦



# 苜蓿菜

和名比由

ヒシサイ

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葙子雞冠子無別九月  
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  
苜菜利大小腸治初痢滑胎故妊娠人宜食但不  
可與鼈同食生鼈瘻取鼈肉如豆大以苜菜封罌置土  
坑內以土蓋之一宿盡變成小鼈也此說屢試有驗  
苜實甘寒治青盲白瞖及眼黑花此與青葙子同類異  
種故其治目之功亦彷彿也



農政全書云六月飯不餓法用生苣菜薄鋪在上蒸之過夜則不致餓壞

△按苣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苣莖葉赤紫色高者三四尺畧似雁來紅而美也五色苣亦似十樣錦而共種庭園愛之雁來紅十樣錦共見于濕草部



### 馬苣

馬齒苣五方草  
五方草長葉菜  
九頭獅子草  
和名字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架

晒之三四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 治反胃諸淋及疳痢多年惡瘡百方不瘥者搗爛傳上不過三四遍脛瘡癩瘡不可堪者便瘥又治瘰癧疔之札手寸口男左女右

水馬苣 生水中形狀相類亦可洵食  
△按凡相似而大者稱馬如馬芥馬蘭馬藍等也是不然其葉似馬齒故名馬苣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  
扁苣老鶴菜  
天香菜  
和名於保都知俗云詩之奈久左



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苧蒿子及鶴虱子花罷則收斂子上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深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 別有苦菜似之花異 見濕草

高野苣



白苣

一種 高野苣 近頃間有之

石苣

生菜

ベツキユイ

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

葉 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繁色深綠光澤

短尾苣葉狹長末垂下 高野苣每枝極著小紫花

らさ

苣菜 千金菜

高苣

和名知佐



本綱高苣正二月下種最宜肥地葉似白苣而尖色稍青







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

治走注攻頭面四肢及陽毒傷寒壯熱頭痛

河首



かはりさ

謝婆菜

半邊山

### 水苦蕒

俗云河知左

初生



シエイクウライ

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

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國中亦種之葉長似

蒿苣嫩葉而不皺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今訛圖



たんや

黃花地丁

構糖草

### 蒲公英

金雞草

和名不知太示

俗云大年保々

本綱蒲公英春月生平澤田園中小科布地四散而生花如單菊花罷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

藤二兩煎入酒少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見入

斗子解鹽一兩香附子五錢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齒牙生

△按蒲公英農政全書謂字字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偏有小科如薺野人茹之三四五月開黃花其氣如瓜花與薺葉地同地不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薺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



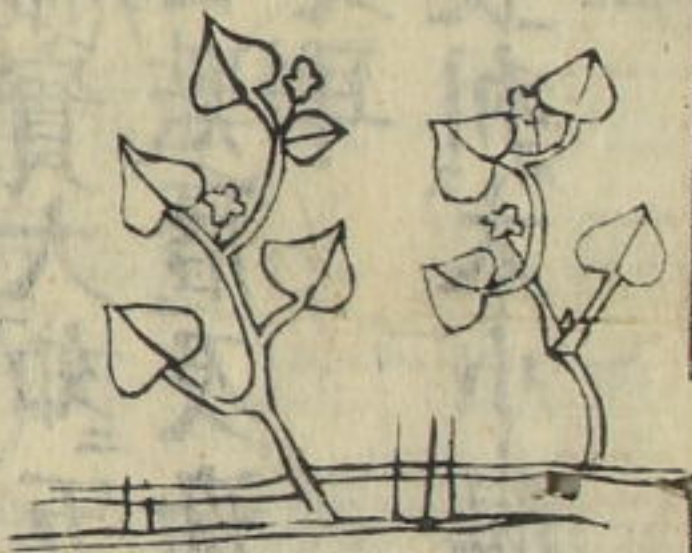
落葵

落葵 藤葵 藤菜 天葵 繁露 御菜 燕脂木秋露

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露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梅齧者食之終身不瘡





### 蕺菜

ツアツツアツ

菹菜魚鯉草

和名之布木

俗云地宇也久

又云止之性三

本綱蕺菜生濕地山谷陰處亦能蔓生葉似蒼麥而肥莖紫赤色又云似荇菜其狀三角一邊紅一邊青有鯉氣可以養精山南人好生食之多食令人氣喘小兒食之覺脚痛恐由開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草搥痔即愈

一種有五蕺草翻五花葉相似但根似狗脊見山草部

△按蕺菜葉如荇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

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鼈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糝粉邊皮作線食之色淡紫而甚滑美也

其及根滑甘寒

去暴熱利水道小兒食之相增鼻塞髮落

一種迷蕨一名紫蕨一名月蕨似蕨而有花而味苦

一種水蕨一名蕨似蕨而生水中味甘淡煮食治痞積

△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。數年中雨而不朽也。其非穀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

野豌豆。垂水。俗云以奴惠年亨。

本綱薇草生葵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抱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

角似家豌豆但稍小味苦採角煮食

△按薇之註解諸說難一定焉詩召南篇陟彼南山言采其薇陟彼南山言采其薇朱子註薇似蕨而差大其註二物以爲同類異種也倭名抄被薇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

翹搖



野蠶豆。搖車。小巢菜。元修。俗云以奴曾良木安。巢菜有大小而大者薇也小者翹搖也。

本綱翹搖其蔓似登豆而細葉似初生槐芽及蒺藜而色青黃欲花味莖之際未而蒸食點酒下鹽茗至三月開小花紫白色結角子似豌豆而小可煮食



翹搖<sup>辛</sup>破<sup>レ</sup>血<sup>止</sup>血<sup>生</sup>肌<sup>擣</sup>汁<sup>療</sup>五種黃病<sup>以</sup>瘡<sup>爲</sup>度<sup>令</sup>人<sup>輕</sup>健<sup>長</sup>食<sup>不</sup>厭<sup>甚</sup>益<sup>人</sup>



鹿藿

いぬぐんごう

野綠豆鹿豆  
登豆精

俗云以双布牟崇

ロツホツ

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



灰莉佳

ろくづ

灰滌菜  
金鎖天

俗云曾久豆

ホイテ

本綱灰藿原野有之四月生苗莖有紫紅線稜葉尖有刺回青背白莖心嫩葉背向皆有白灰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可使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  
莖葉結子成穗者微苦作湯浴疥癬風瘙燒灰納齒孔治齲





紅心灰藜  
 英音 鶴頂草  
 臘脂菜  
 和名 阿加佐

本綱藜即灰藜之紅心者莖葉稍大嫩時可食老則莖可為杖

葉嫩平 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人所啜於生菜中最香美

△按藜生原野亦家園下種二三月取嫩苗七八寸許者用葉煤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  
 虛音  
 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八九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莖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臟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○九面芋大而丕美○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○野芋有大毒詩見下  
 芋子辛平滑生則有毒味發不可食和魚煮食甚下氣  
 調中多食難化滯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  
 葉莖辭冷除煩止瀉療姪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瘵飲痞  
 蒲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莧蒡粘同正月糞及嘉祝必用  
 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

青芋俗云蒼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甘  
 剥皮乾之正白色如子飄肥後之產最佳壯夫以為春  
 意之用又穿大石燒鼓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藏穉於根

和漢三才圖會

系骨菜

卷之二

十一





土芋  
やぶ  
 土卵 土豆  
 黃獨 鱒目  
 土蘭兒 椒草  
 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

根有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為嘉例土芋獨別此一種為土芋異名者非也



薯蕷  
やまのいも  
 山藥 諸蕷  
 土藷 山藷  
 山芋 玉延  
和名夜方都伊毛 俗云夜乃乃伊毛 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尤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零煮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為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為薯蕷又改為山藥

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利治禁口痢服半生半炒為末每服二錢米飲下  
 △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多野山藥亦不自然生是也每食不效薯蕷溪邊出時時感風水則變艱見半變者人往往有



佛掌薯

俗云豆又稱芋

△按佛掌薯葉比薯蕷葉團頗似黃獨葉而畧小類黃獨之條其根狀似佛手相而肥大如攪漚者故名之鎮江府志所謂佛掌薯是也薯蕷佛掌薯並呼曰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繪傳湯火傷即愈又和未醬汁入青苔未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



甘藷

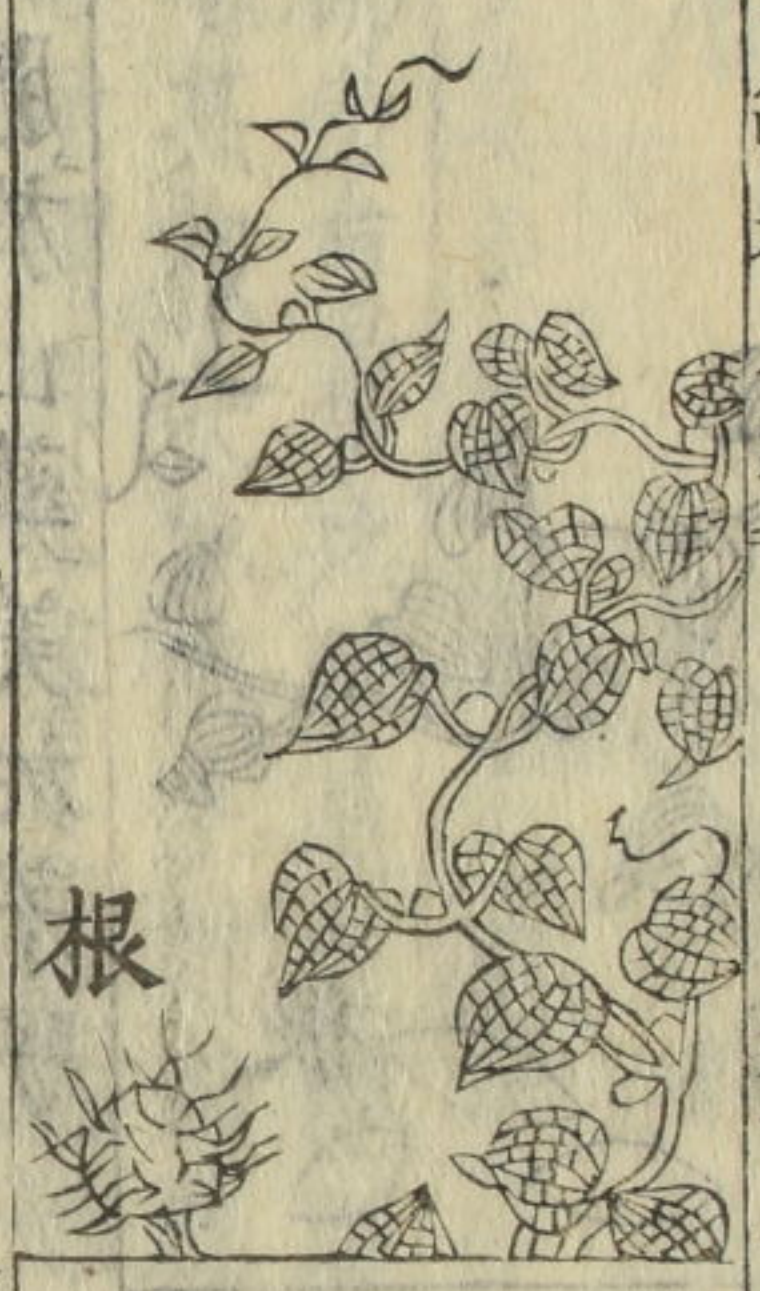
和名子不

又云長寄芋

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鷄卵小者如雞鴨卵剝紫皮肌肉正白如肌南人當米穀果食薰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如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



黃獨

若葦出干御  
俗云介以毛  
時珍以黃獨為土  
羊之異名者非也

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脆

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



百合

和名由利  
強瞿 重箱  
雜蓄 蒜腦 薯  
ホソホソ黄葉景下受本出

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薯或云此恐亦浪傳而已百合卷丹山丹一類三種也  
根甘可蒸可煮和肉更佳乾者作粉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或似熱

和名三才圖會  
藥譜卷  
卷之百九



本草綱目卷之六 花部 百合

古今醫統云春百合取根大者，辟穢五寸地，一料種之，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，逾二年如蓋大者，熟食之。

按百合北國最多，以根為調菜，必用之物，畿內只賞花，食根者不多，有數品，今取所美稱者記之。

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，繩繩下，纜一株入袂，復繩上，故名。袂百合珍重之。

黑百合 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，其蕊傳疥瘡惡腫。畫譜云山丹花如朱紅，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。

本草綱目卷之六 花部 百合



山丹此二種來於中華種也唯未見外黃白二種耳

およしり

番山丹

### 卷丹

俗云鬼百合



チヨシタニ

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頃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輪兩三花更更可觀也亦須每年八九月分種方盛

くろしり 正字未詳

### 車山丹

久留未由利



△按此亦卷丹之別種也葉畧濶對生如車輪故名車山丹其花瓣捲轉橫並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



### 草石洗蟲

地瓜兒

知也字呂木

しりしり

甘露子地蠶  
土蛹 滴露

ツアツツツツ



本綱草石蠶野中有人亦栽蒔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似蘿蔔瀉及鹽菹  
 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



竹筍  
 竹萌 竹芽  
 竹胎 竹子  
 筍 簍  
 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詳類  
 大抵北土竹鮮秦蜀吳越以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刃則  
 失柔煮之宜久生必損人味發者殺人咽先以灰湯煮過  
 再煮去發味惟以苦竹筍為最貴脫殼者  
 凡筍性難化滑利大腸無益於脾俗謂之刮腸筍惟生薑

本草綱目卷之二十一 竹筍 二五十一



及蘇油能殺其毒人以蘇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

插幾內西國最多嶮峨之產為勝

淡竹筍波知四月為盛籜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籜紫黃黑班色味微苦入糠米

醬少許論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拔取也露上者則後宜

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

俗稱正字

△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瓣極小結

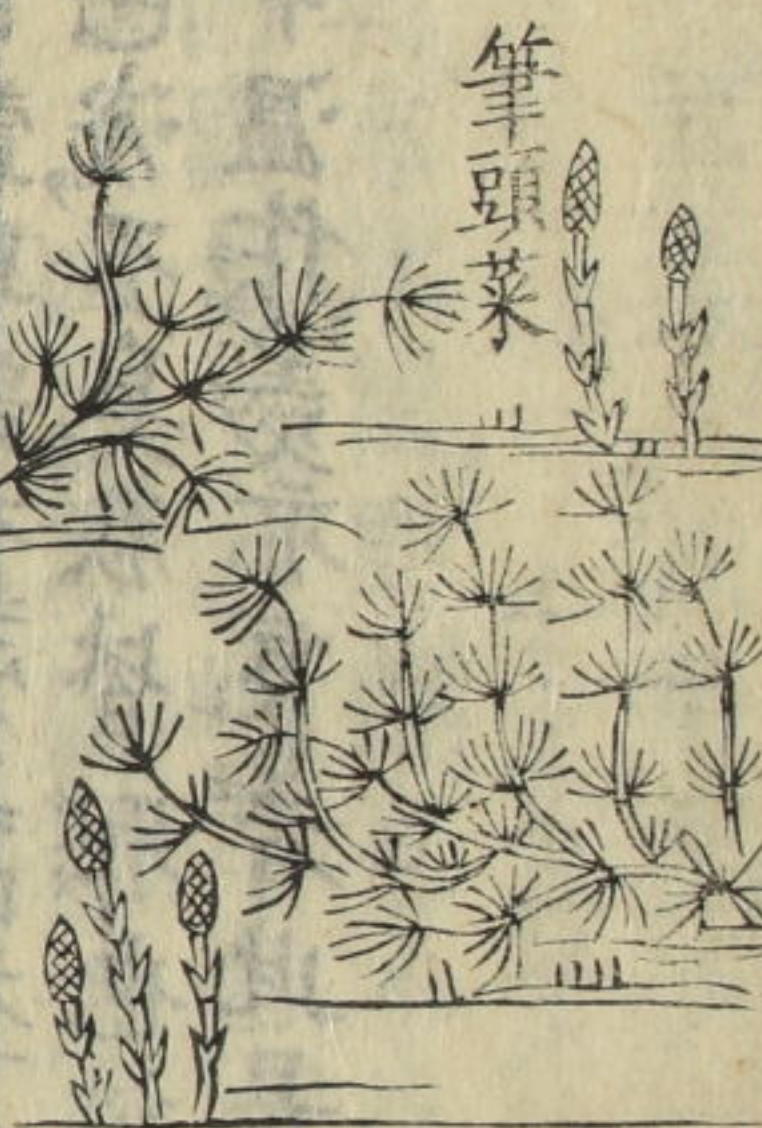
子如雞冠草子黑色

本草細目葷草部有和蒿者云三四月生苗葉似葷蒿

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  
水蔞。續斷  
霜草  
俗云杉菜

詩魏風曰言采其薺孔氏曰薺牛脣水鳥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兼座葉抱節如松針而軟綠色又似茴香葉高五七寸稍長則莖伸葉疎而至一尺余無花實其叢生者遠望之似杉故名杉菜嫩時煤和飲食味淡甘微有松氣有杉菜蟲者狀如蜈蚣而長二寸余脚衆趄趄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鰓鱧海帶之蛭見其半變者

人往往有之則一擦不可誣

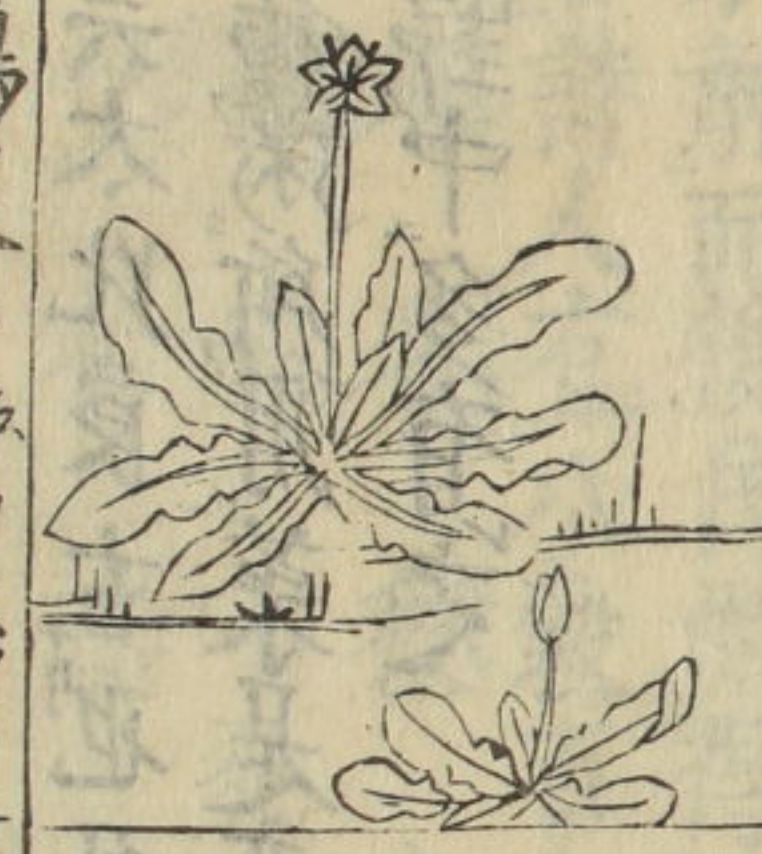
### 筆頭菜

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滷醬油食微有松氣佳冬亦穿土得之為珍老則筆頭縱高至一尺許枯凋

屢從東 かのしの穂をとりはきまのり松菜より此



### 黃鶴菜

救荒本草云黃鶴菜生山谷中苗初搨地生葉似初生山萵苣葉而小葉脚邊微有花必又似李李下葉而頭頗圓

和漢三才圖會

菜譜

卷之三十三

二十四



葉中攬生莖又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  
正月七日七種粥所用菜是亦其一也今多不種用攝  
刈能勢郡田野中多有之

### 和漢三才圖會卷第百三之四目錄

#### 穀菽類

穀 精豆 和名 太 从穀 从禾 作紙 从木  
如从木 作穀 儲櫛 也可以作紙 木

廣博物志曰粟神名許給 庸天麥神名福習 黍神名倂  
倂蘭郝 荳神名靈殖 藥

本草綱目曰太古民無粒食茹毛飲血神農氏出始掌草  
別穀以教民耕執又掌草別藥以救民疾天軒轅氏出教  
以烹飪制為方劑而後民始得遂養生之道周官有九穀  
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
- 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



本朝大己貴尊為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  
 稼者如嫁女以有所生音カ穡者从向穀成可收積也  
 向者收穀之所音カ會意

卷之百三

粳 <small>コシノカ</small>	糯 <small>ノロコ</small>	稗 <small>ヒトリカ</small>	亞麻 <small>イノコ</small>	麩 <small>コシノカ</small>
陳倉米 <small>チンサウベイ</small>	穀 <small>コ</small>	穡 <small>ヒトリカ</small>	大麻 <small>オウゴ</small>	麩 <small>コシノカ</small>
私 <small>シ</small>	稗 <small>ヒトリカ</small>	胡麻 <small>コシノカ</small>	小麥 <small>コシノカ</small>	漿粉 <small>シロコ</small>
			麻 <small>マ</small>	
			麻仁 <small>マニ</small>	
			麻穡 <small>マカ</small>	

大麥 <small>オウゴ</small>	雀麥 <small>カシノカ</small>	稷 <small>ヒトリカ</small>	王蜀黍 <small>オウゴ</small>	穆 <small>ム</small>	彫胡采 <small>オウゴ</small>	阿片 <small>アヘン</small>
麥芽 <small>マクノ</small>	蕎麥 <small>ソウマク</small>	黍 <small>ヒトリカ</small>	栗 <small>クリ</small>	稗 <small>ヒトリカ</small>	薏苡仁 <small>イイ</small>	麗春花 <small>リキウカ</small>
稍 <small>シウ</small>	苦蕎麥 <small>クソウマク</small>	蜀黍 <small>オウゴ</small>	秫 <small>シウ</small>	狼尾草 <small>オウゴ</small>	罌子粟 <small>オウゴ</small>	西國米 <small>オウゴ</small>

卷之百四

和漢三才圖會

穀部

卷之百三

目錄二



和漢三才圖會卷第百三 豆類

菽豆類

大豆

腐婢

豌豆

豇豆

白扁豆

阿羅世伊止字

豆蘗

綠豆

燒蟲豆

十八豇豆

刀豆

赤小豆

飯豆

稽豆

菹豆

黎豆

和漢三才圖會卷第百三

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順 編

穀類



粳

庚音

秈

和名字流之秈

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

和漢三才圖會

穀類

卷百三

一



生不得則死惟此穀得天地中和之氣曰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外頓服吐米五合同炒焦為沫水者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泔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幾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于田謂之早苗米太松夏至半夏凡八九月蒞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

加州能州米為飯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秈年久者性涼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穿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全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人食亦易化

知漢三才圖會 穀類 卷之三 〇二





たいとうこめ 占稻 早稻  
 俗云大唐米  
 又云野稻

本綱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時此米赤者多白者少故通稱糯籼精刈收盛穀於鍋入水少許蒸熟晒乾磨龍以去稃為米如不蒸則舂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舂去糠乃白色帶微紅文為飯能倍殖不粘



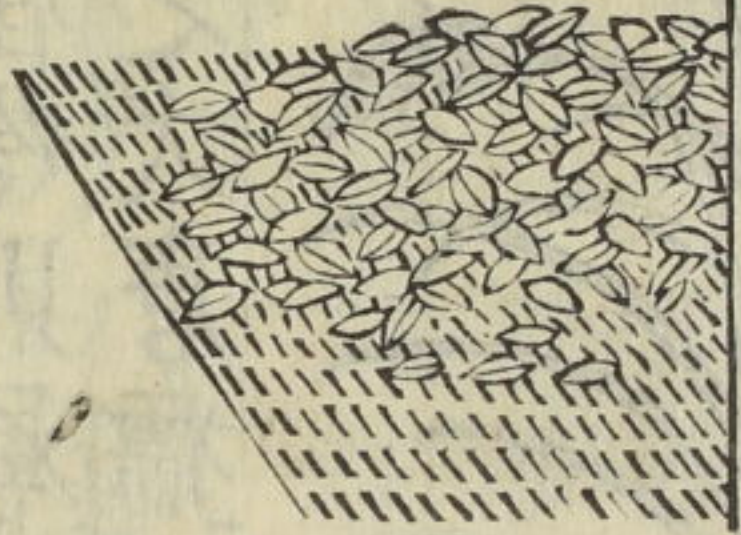
もちこめ 糯音  
 本字糯同  
 古者糯為稻  
 今者糯糯共  
 通稱糯

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

本綱糯其性黏可以釀酒可以為粢可以蒸糕可以熬餈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三四分者  
 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屈不能行馬食之足重



△按糯似粳而圓肥色亦正白有早中晚以中稱為佳性  
 粘堪為養糕及饌故名養米如釀酒不起酸而味變故  
 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抽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  
 糝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

和名毛美  
 田物實也畧  
 曰毛美

和字

△按穀穀同五穀九穀之總名也而今唯粳糯稱毛美凡  
 在田時為稻以和名薊穗未脫芒稭者為穀毛美今俗作  
 穀字其禾芒之形微似劍脊乃鋒故从又乎

穗音逐和  
 一名穎音未穀末也百穀實繁碩而垂末也

芒音外和  
 △按芒草端也禾穗芒也俗稱芒曰乃木麥

米音迷和  
 俗云古女言穀實也粳糯之穀以礪磨去稭

即米也米顆謂粒和名豆布字知末木  
 精米曰粳和名之良精細米曰粳音作和名萬之米麥  
 破者曰糝一和名古女佐木俗云小米凡米細末者謂粉

糝音秋音  
 賣米穀曰糝買米穀曰糝

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







所謂棟箱之棟字所出未詳宜用稱字今人火蒸藥膏薦瀉水菘薪上若早稻稟則灰汁滴死骨處似舍利



稱 音 俗云比豆知

稱木不因播種而自生也廣博物志云獲再生者名稱孫  
△按稱即稻孫也其木多稗也有治癩癩藥中用之方其  
稗可以磨銅及真鍮



胡麻 巨勝 方莖 狗蝨 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早  
二種黑白赤三色其莖皆方秋開白花亦有帶紫莖者節  
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  
丫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  
葉良久涎出稠黃色婦人用之梳髮  
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蒸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表里小野而今乃油肆多在

大坂運送諸國別有荏油燕清子油綿子油

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

いぬこま

壁虱胡麻 亞麻

ヤア、マア



本綱亞麻苗葉俱青花白色其莖穗頗似菴蔚子不同其實亦可榨油點燈氣惡不堪食



# 大麻

あさ

タマ、ニア、

火麻漢麻葦麻  
雄名泉麻  
雌名苴麻  
花名麻勃  
實名麻菁  
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斜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

麻勃苦微温治惡風黑色遍身苦癢治健忘麻勃一介人參二兩為末每臨臥服一刀圭能盡知四方之事患疥腫人忌見麻勃見之即死  
用胡麻針砂燭燼不知

麻勃與疥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壯婦辟穢温疫麻仁赤小豆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接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煮拔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



漫水以竹篾刮去粗皮用白皮晒乾謂之煮扱今呼麻日苧故呼苧麻日真苧苧麻見干濕草部麻仁美乃鳩鸚鵡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阿左加良又云麻莖也正白而輕虛俗間聖靈藥用為箸或每為燭心或畫工作試圖用為燭筆亞于杉木



### 小麥

來又作 迦師錯 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交皮薄麥多南來反此交性惡濕故久雨水潦即多不熟

氣味 陳麥甘平 屬火心之穀也除煩止渴收汗利便此

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 起水衝淨 止自汗盜汗骨蒸虛熱婦人勞熱

麥奴 有黑穗將熟時上 治陽毒温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粟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初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篩了入缸中或桶櫃以乾麥蓋密不生蛾

日本後紀云稱德帝大臣吉備奉勅宜麥者經絕救乏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

麩コクフ

音コクフ 麩コクフ 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暑滅諸癩痕春夏用大  
用小麥粉和酥傳之暑月瘡潰爛不能着席睡臥者夾襖盛麩  
縫合藉臥性涼而軟誠妙  
按麩婦人每用盛袋洗身能去脂垢賤民和飯食之

麩コクフ

音コクフ 麩コクフ 俗云濕飽粉

本綱麩微毒溫有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  
按麩塵者飛雪白者是也用為饅頭温飽索麩饅餅之

麩其用甚多第一磨者一番麩最色白精密也

漿粉

麥粉本名

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  
按漿粉取麩筋而澄用底渣泥晒乾者也再和水為糊  
諸匠家用之經年者愈佳



大麥

和名布止牟岐

牟麥通作字

本綱大麥苗粒皆大於來故名大麥亦為五穀之長形似  
小麥而大皮薄有數種微鹹温作飯食有益者粥甚滑磨麩  
作醬甚美俗云大麥醬油是也小麥多  
漿汁故市肆大麥漿希有

和模三才圖會

穀類

卷之三



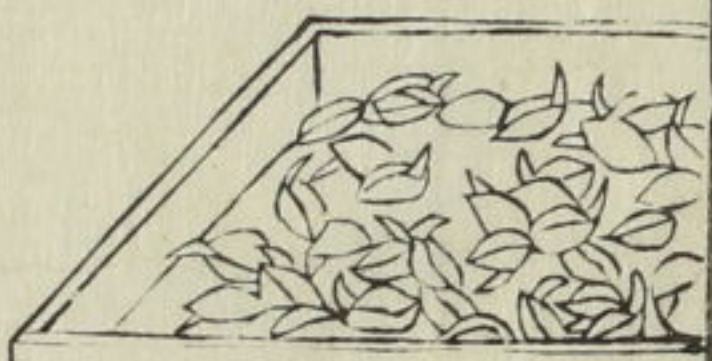
穉麥乃大麥中一種皮厚而青色者○赤麥赤色而肥  
青稞麥似大麥而粒大皮薄多麩無麩○糯麥大麥有粘  
者也可以釀酒無皮穀

△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  
凡去穎及粗稈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分  
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也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  
煮可食也穉麥者之多穉麥少種

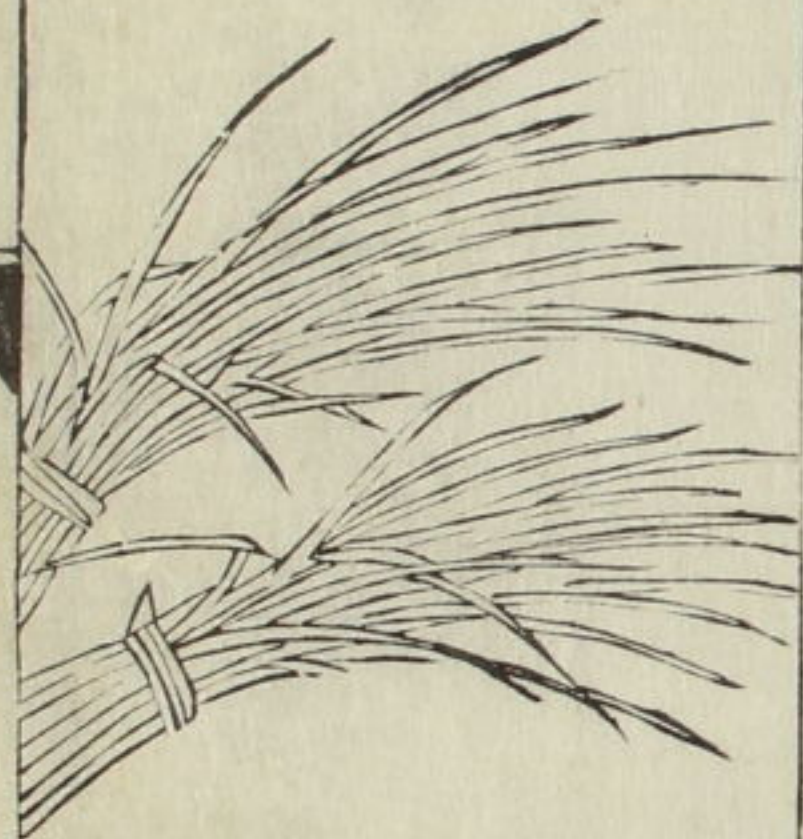
# 麥芽

麥蘗

牟岐乃毛也之



本細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餽者用之可以  
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

消音

和名牟岐加良

俗云麥稟



△按稍麥莖也大小麥共中空白色光澤有薄籜而裏節  
小麥稍厚硬用可膏屋亞萱葭稗等  
陳大麥稍煎濃汁服治小便不通頻服



かろしき

雀麥

ちやひま

ツヤモツ

燕麥 杜姥草

蒼音 牛星草

加良頂午岐

和名抄以糯麥為  
烏麥者非也

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以瓠葉作五包  
抱之厚五分以三年酢漬之至日中以兩包火中炮令熟  
紙口中慰齒外邊易之更取包置水中解見即有虫長三

分 老者黃色多印二三枚此方甚妙

△按燕麥田野自生苗莖似麥而細其穗疎其粒長大如  
荒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



そへ

蕎麥

枝麥 與蕎同

烏麥 花蕎

和名曾波午岐

河漏 見于造醴類

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  
氣味甘微酸 降氣寬腸胃故氣盛上氣之疾及有濕熱  
者宜之若脾胃虛寒人食之則大脫元氣而落鬚眉



肚腹微微作痛出即瀉瀉亦不多日夜數行者用蕎麥  
 麪一味作飯連食三四次即愈此鍊積滯之功也  
 △按凡木三稜曰楓音楞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列之產  
 為上遠列三列薩列及上野下野亞之良



苦蕎麥

おがそむ 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  
 甘苦溫有小毒農家磨搗為粉蒸使氣飽滴法黃汁乃可作為饌  
 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圓不尖秋開  
 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  
 子作小穗美加之波者赤地利草見于山草部



稷

即音

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  
 飯黍可釀酒稻之有稷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長早作飯疎爽  
 香美為五穀之長而屬土故祀穀神者以稷配社五穀不



可通祭祭其長以諉之也故字作糝  
氣味甘寒 作飯食安中利胃宜脾益氣也多食發冷病

與瓠子同食亦發冷又不可與附子同服  
病但飲黍穰汁即瘥  
解苦瓠毒此物性相制也

△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  
赤黍曰藟門音  
又名糜黍  
黑黍曰秬距音  
一稔二米曰秠北音

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餲又為酒菰葉裹成糝食謂之角黍淮南子云獲黍置溝即生齏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

掃地其帚者湯浴  
念之不醉  
今婦不茹  
飲酒不醉  
飲黍清以祛血陰乾  
九置

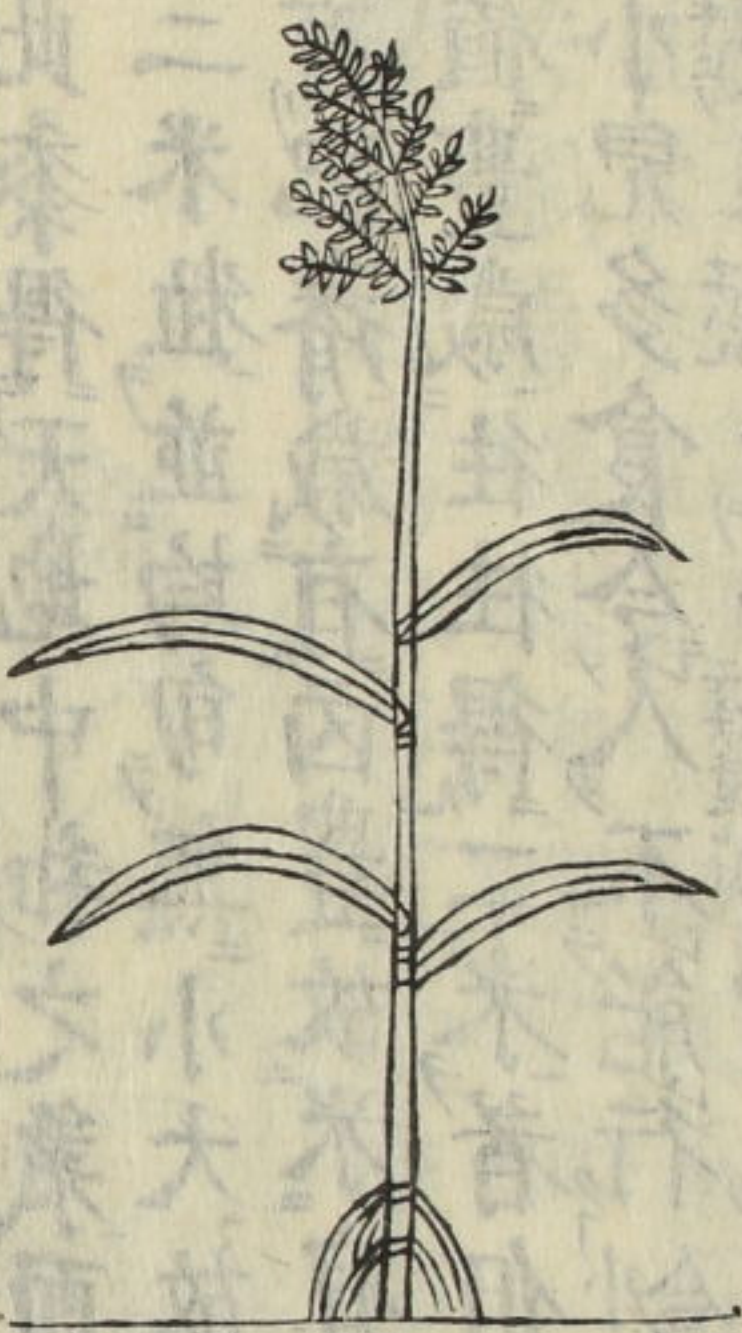
黑黍相一名 秬是黑黍中一稔有二米者也古之定律者

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稔二米之黍也此黍得天地中和之氣而生蓋不常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合小極犬食之其脚踰屈  
△按稷之粘者為黍木美智粟之粘者為稷木美智便之粘者為糯木美智然稷頌誤以秠為黍因和名抄亦秠木美智和名謬矣



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

蜀秫 蘆粟 木稷 狄粟 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稷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氣味甘溫溫中潤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末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饌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

俗云南蠻稷

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



穎橫簇子亦大如稷子黃白色可糜炒食之炒拆白花如  
炒并糯穀之狀甘平調中開胃按稷字當作稷  
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箸端於  
水攪沙鍋則粒粒脫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

和名阿波

深音良 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此鑿說也抵粘者為秫不粘者為

粟和名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子粟與杏仁同食令人吐瀉

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如粳奴麥奴之類

# 秣

述音

糯粟

糯秫

黃糯

衆音

本綱秣即梁粟之粘者不堪作飯宜作酒熬糖作糝糶食  
乏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

△按林粟之粘者然或為粘黍圖經為粘稻古今注為粘  
稷說文皆誤也倭名抄認訓粘黍孫炎注爾雅謂之粘  
粟者得之爾



龍爪粟  
鴨爪稗  
俗云大黍

本綱稭生水田中及下濕地葉似稻但差短又似八九月  
抽莖有三稜如水中薦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稭  
甚薄壽米煮粥炊飯磨麵皆宜甘瀉補中益氣厚腸胃

△按稭乃不粘之稱也又不實之貌也



稗  
敗音  
和名比衣  
稗題音蓬音送  
早稗 烏稗  
俗云父呂比衣

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  
水稗 生田中其穗黃白色以煮粥炊飯磨麵食之  
早稗 生野中苗葉似稭色深綠根下葉帶紫色稍頭  
出扁穗結子如黍粒茶褐色荒年可代糧謂五穀不熟  
不如稭稗也能殺蟲煮以沃地螻蛄皆死  
苗根 治金瘡傷折血出不已未搗稭之即止甚驗

稭稭初生之時其葉多引根之世也



△按稗處處惡田種之者煮粥或作饊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



狼尾草 稗音孟爾 董節 狼茅 宿田翁守田 俗云大粟

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

彫胡米 菰米 莢米 藎 彫蓬

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采之皮黑褐色其米其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 回同米 芭實 薏珠子 解蠱 藎米 或作 藎米

和名豆之太万 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麪食亦可出交趾者子最大朝漢馬援在交趾餌之載還為種人以爲珍珠有二種 一種 咬者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糾結而味甘也

氣味甘微

陽明以脈藥健脾胃益胃治肺痿肺癰用之者

補其母也治筋骨痠者以陽明為本故拘攣筋急風痺

者用之土能勝水除濕故泄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青

白色滑硬形團未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交而大

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飴餠餅贈答之必以薏苡枝葉

實連者飾之未知其據

有二種而一種壳薄米多一種壳厚硬米少堪為念珠

故曰之菩提子與菩提樹之子同名而別也



### 嬰子粟

米粟子御米  
象穀  
今云介之

本綱嬰子粟秋種冬生嫩苗作蔬食甚佳葉如白苜三四

月抽莖結青苞花開則苞脫花凡四瓣大如仰盂嬰在花

中鬚葉裏之花開三日即謝而嬰在莖頭長一二寸大如

馬兜鈴上有蓋下有蒂宛然如酒罎中有白米極細可煮

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

殼酸齋

止瀉痢固脫肚治遺精久欬欬肺澀腸

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肚欬嗽用之可以醋制加



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以  
 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片在內  
 氣味微酸溫治赤白久痢阿片木香黃連白朮各等分  
 飯丸小豆大壯者一分老者二分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白痢用白花者又有  
 粒金丹阿片一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  
 認以竹帚掃之花乃千瓣兩手重疊撒種則重疊開花  
 按大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無其種之開花時亦皆與罌子  
 同其結字也似罌子而小





### 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薯根搗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<sup>ホルチラ</sup>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

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚須編

### 菽豆類



### 大豆

唐音  
大豆

米菽作菽  
角曰莢 左也  
葉曰藿 味女  
莖曰莢 味女  
和名萬米

本綱菽穀之總稱皆曰豆曰赤<sup>赤象莢附莖</sup>曰白<sup>白象莢附莖</sup>有黑白黃褐青班數色黑者可入藥及作酸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



圓小菽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

水消脹下氣補風熱治血解毒入鹽者常時食之補腎

惡五參服葶麻子者忌炒大豆此大豆之毒服厚朴者亦忌之

也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馬食之冷

黃大豆 炒生溫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管油盛為時用其葉似黑大

豆葉而大莢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鳥脚也

扁而大也立夏轉芽出頃下種立秋收斂謂之夏大豆

圓小也黑豆可以入藥或炒食或和醬油熬名座價豆

羽外上山之產扁大黃白二色釀未醬醬油為豆腐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

赤褐色可炒食今謂之檜皮豆割此

青色炒磨粉糝餅鱈色味共美

白豆有黑紋而狀如馬鞍故俗名之

白豆黑文形如入頭額解尖黑髮之形

蓋此夏大豆之異品者惟堪炒食小用豆亦

黑色有白文如鷄羽炒食

白色有黑文如虎文大豆可著食

# 豆蘗

黃卷

萬米乃毛夜之

本綱黑大豆為蘗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和在中

柳溪三才圖會

菽豆類

卷第四

二





赤小豆

荅音赤豆  
紅豆  
葉名藿  
花名腐婢

和名阿豆木  
チツマソウ

本綱赤小豆夏至後下種苗科高尺許枝葉俱紅豆葉微圓峭而小至秋開花似紅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餽餽並良也  
以緊小而赤點色者入藥稍大而鮮紅者淡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澀解酒病除寒熱癰腫排膿散血而通乳汁下胞衣產難之病也  
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輕

元旦人日及立秋日七枚或七枚吞之辟穰瘟疫

元且同十五日赤小豆七枚用之投井中辟瘟疫甚効  
葉此亦名藿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臨被咬人永凡被疵大煮赤小豆令食之則易愈或云治狗諸病

腐婢和名阿豆木乃波奈小豆花

腐婢有三物一葛花也一此小豆花也一海邊小樹也如柘子莖葉多曲其氣似腐臭名同物異也此所謂腐婢乃赤小豆花也氣味辛平飲酒不醉小豆花葉陰乾百日為末水或加葛花等分也

和漢三才圖會 卷之四 豆類



本草綱目卷之四十四 豆部 綠豆



綠豆

俗云夜衣奈利 又云不牟止宁 綠豆蘗 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莢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呼為拔綠一拔而已可作豆粥豆飯豆酒燻食麩食磨而為麩澄瀘取粉可以作餅餅盪皮搓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榧子殼害人氣味甘寒 利小便消腫壓熱解一切藥毒治痘毒扁鵲三豆飲治天行痘瘡綠豆赤小豆黑大豆各一升甘草二兩以煮熱任意食豆飲汁七月乃止

芽甘平 解酒去毒熱毒 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蘗法盛筐注水覆藁一二夜生白芽長數寸



飯豆

俗云白小豆

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月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

和漢三才圖會 卷之四十四 豆部



故名飯豆乎然為粥及饌色不佳故人不好之



胡豆 戎菽  
旱豆 回鶻豆  
青小豆 麻累  
青班豆  
和名乃良末女

本綱豌豆種出西胡今北土甚多八九月下種苗生柔弱

如蔓有鬚葉似荻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 煮食止泄痢辟下利小便治腹脹滿多食發

一種野豌豆 粒小不堪食惟苗可茹名翹搖見菜部

△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

子味酸美今入炒用飽煉作圓錐狀售之最下品

白豌豆 大如大豆之小者正圓而色亦似豆而白色此

乃煮食亦佳俗曰長崎豌豆



胡豆  
俗云曾良末女

本綱蠶豆八月下種冬生嫩苗可茹方莖中空葉狀如匙

頭本圓末尖而緣背白柔厚一枝三葉二月開花如蛾狀

紫白色又如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



△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霹靂則不多實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下種中夏收蒔離園也僅兩月耳不用多糞培成既生後傍多生漿十月古株即死漿皆成長而生花實故以為子孫繁昌草



山黑豆  
俗云痰切豆

本綱糶暗乃自生稻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菜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  
△按糶豆出於金剛山者良相傳能醫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  
大角豆 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斑



駮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刈鼠莽苗以  
 汁浸之便根爛不生此則物理然也鼠莽草見毒草  
 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舍  
 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



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蓋取破瘀  
 血之功乎

唐豇豆一名朝莢長三四寸幅五分許似白扁豆莢而  
 不曲六月初出之豇豆味出時者食以為珍然有微青  
 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  
 痛瀉痢慾赤豆豇豆易瀉故秘結症多令食之然本草



謂健脾胃止泄痢利小便之功如此之品宜驗覈之



### 菹豆

りんげんまめ 俗籬豆  
蛾眉豆

和名阿知萬女  
俗云隱元豆

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累莢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二三寸嫩時煮食軟甘美老則硬

不堪食收豆為種如栗色或黑色耑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

くろんた



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





# 刀豆

扶劍豆

俗云奈太未女

名ウテウ

本綱刀豆三月下種蔓生引一二丈葉如豆葉而稍長  
 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猪肉雞肉煮食尤美  
 氣味甘平 温中下氣利腸胃止飢逆益腎  
 病後飢逆不止家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



# 黎豆

八丈まめ 狸豆 虎豆

俗云八丈豆

リイテウ

本綱黎豆三月下種生蔓其葉如豆葉但文理偏斜六  
 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班點如狸文煮去黑汁同  
 猪雞肉再煮食味乃佳  
 氣味甘微苦温 温中益氣多食令人悶  
 △按黎豆秋采其子入劍羹中煮食有班點而美故賞之  
 蓋初得種於八丈島乎未詳





阿羅世伊止字

番語子

あらせいし 正字未詳

△按阿羅世伊止字高二尺許大者至三四尺叢生枝條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瀼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

菜豆

和漢三才圖會卷第一百五目錄

造釀類

糟	燒酒	酒	鹽	未醬	大豆豉
麴	美淋耐	醴	斷鹽	醬油	納豆
神麴	醴	屠蘇酒	鹵水	酢	經山寺未醬

和漢三才圖會

造釀類

卷第一百五

目錄



和漢三才圖會 造饅頭 卷百五 目錄一

豆腐

七種粥

饅頭

饅頭

蕎麥切

環餅

粗粉

編

飯

次餐

牡丹餅

索餅

麩筋

白雪糕

糯

糕

粥

餅

稷

温飩

菊莖

材餠

糗糧

飴

真餠

膠餠

餐

末肥糖

糖花

附小鈴糖

羊羹

加須底羅

煎餅

附唐松風

外郎餅

浮石糖

松翠

附沙糖漬類

辟穀不饑法

凡遠行水火不便或脩行人欲省緣休糧

黃菁

赤石脂

龍骨

各三錢

防風

半錢

烏頭一錢

石臼內搗一千杵煉蜜丸如彈子大要行遠路飽喫飯一頓服一九可行五百里二九可行一千里

又方

糯米

炒過

合

黃蠟

二兩

先溶化

蠟再入

米同炒

令蠟乾

任便食之即數日不飢如要喫食以胡桃肉二箇可嚼下

和漢三才圖會

造饅頭

卷百五

目錄一



又方

晉惠帝永寧二年黃門侍郎劉景先表奏臣遇太白山隱氏傳濟饑辟穀仙方臣家大小七十餘口更不食別物若不如斯臣一家甘受刑戮其方

黑大豆

五斗淘淨蒸三

大麻子

三斗煮一宿亦蒸三

和搗作團如拳入甑內蒸從戌至子時止寅時出甑午時晒乾為末乾食之以飽為度不得食一切物第一頓得七日不饑第二頓得四十九日不饑第三頓得三百日不饑第四頓得二千四百日不饑更不必服永不饑也不問老少但依法服食令人強壯容貌紅白永不憔悴口渴研大麻子湯飲之更能滋潤臟腑若欲重用飲食以葵子三合研末煎湯冷服取藥如金色任喫諸物並無所損

△按上件出于本草綱目救荒本草等其他仙方甚多不可枚舉中用黑大豆者多

# 和漢三才圖會卷第百五

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順 編

## 造釀類



淡鼓

鹹鼓

### 大豆鼓

枝音示鼓秦漢以來始作鼓蓋亦乃豆字也 和名久木

大豆、ネウスウ

本綱有淡鼓鹹鼓二品治病多用黑大豆淡鼓也釋名云鼓嗜也調和五味可甘嗜也造之法原出外國而康伯乃傳法於中國淡鼓造法 用黑大豆二三斗六月內淘淨水浸一宿瀝乾蒸熟取出攤席上候微溫高覆每三日一看候黃衣上遍不可太過取晒簸淨以水拌乾濕得所以汁出指



間為準安藥中築實桑葉蓋厚三寸密封泥於日中晒  
七日取出曝一時又以水拌入甕如此七次再蒸過攤  
去火氣甕收築封即成矣此豉入藥

鹹豉造法

用大豆一斗水浸三日淘蒸攤嘗候上黃取

出簸淨水淘漉乾每四斤入鹽一斤薑絲半斤椒橘蘇  
茴杏仁拌勻入甕上面水浸過一寸以箬蓋封口晒一  
月乃成也此外有麩豉瓜豉醬豉

豉汁造法

十月至正月用好豉三斗清麻油熬令烟斷

以一升拌豉蒸過攤冷晒乾拌再蒸凡三遍以白鹽一  
斗搗和以湯淋汁三四斗入淨釜下椒薑葱橘絲同煎  
三分減一貯於不津器中香美絕勝也

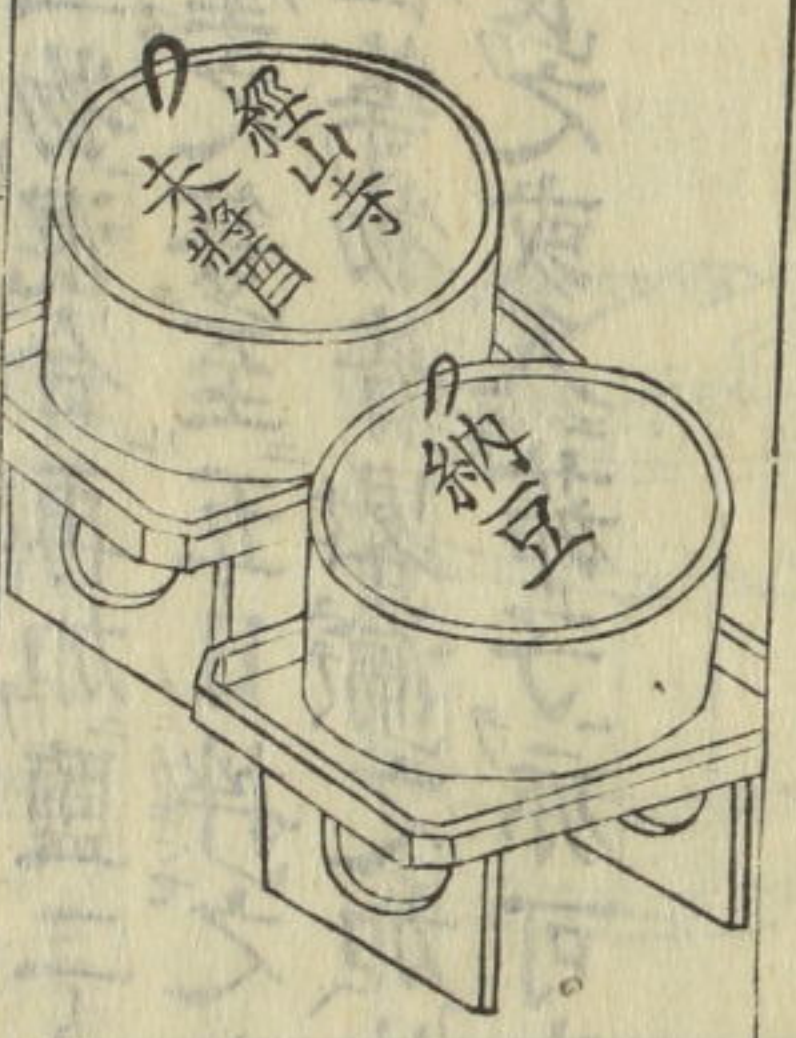
氣味

寒苦甘 治傷寒頭痛寒熱煩燥滿悶得葱則發汁得  
鹽則能吐得酒

按豉者

食中常用而五味調和者也本朝亦有昔用之  
如今用未醬不用豉用醬油不用豉汁也近時有稱納

豆者亦鹹豉之類也



納豆

なつとう

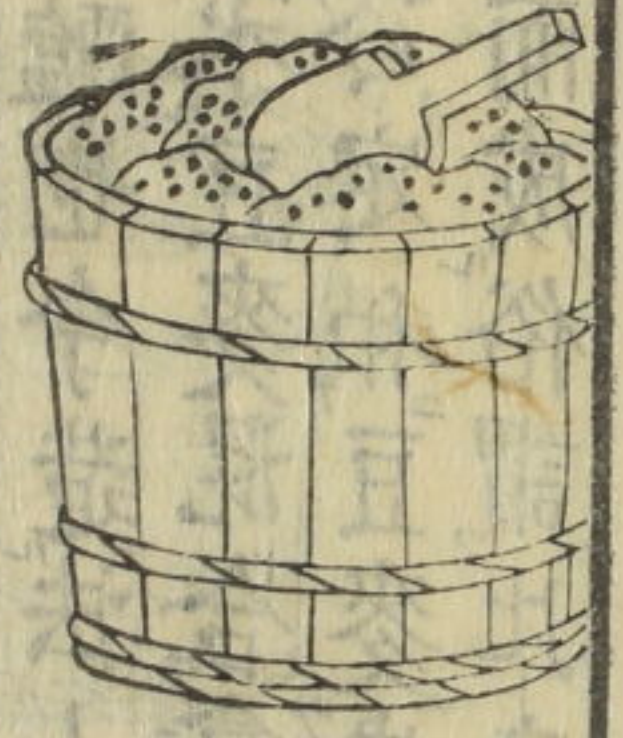
按納豆有數種大抵出於鹹豉法可以為酒香僧家重  
之造法六月用大豆一斗水一斗煮熟攤庭太麥一斗  
微炒粗末或禰豆麥相混會麩晒乾三日別鹽二升  
五合用水六升微煎去渣冷定浸豆麥麩盛桶以石壓  
之四五日而去壓石以厚紙密封冬至前後用生薑山  
椒樹皮木耳紫蕪子等物各淪之冷定拌合收藏用  
濱名納豆 始出於遠州濱名太福寺摩迦耶寺僧侶能  
造之淡州釜口妙勝寺之納豆亦得名  
唐納豆 始出於南都弘福寺東大寺僧能造之京師淨



福寺亦造之共得名色黑細密如羊羹餅或作木葉形  
 未醬納豆 大豆煮熟盪室則粘生絲裹蒙苞收之用  
 時扣到之加蕪菁葉及豆腐煮汁放芥子食最甘美

經山寺未醬

△按此亦納豆之類也唐僧多造之云經山寺始造之其  
 法大豆一斗炒粗磨碎半去皮太麥一斗浸水一晝夜  
 取出之豆麥混合蒸之握試之如強飯為準盪別用  
 越瓜三十箇四破粗到鹽少許和合以石壓之取汁與  
 瓜豆麥三物混合再加鹽二升合用瓜汁和合之盛  
 桶以石壓之每至五日拌之也四五度候能和合生薑  
 木耳麻仁等物皆畧瀹之加拌擣收于桶密封夏月造  
 之冬春食之或入茄子亦可也



未醬

高麗醬

和名美蘇

官女呼未醬  
 曰無志

順倭名抄云俗用味醬二字味宜作末何則通俗文有末  
 榆莢醬末搗末之義也而未訛為末未轉為味又有志賀  
 未醬飛驒未醬志賀者近各以其所出為名也  
 △按造法不一用蠶豆煮去皮和鹽麴擣之為團丸裹苞  
 掛于烟上則耐久不餒用時取出以雷盆碾末也無濕  
 潤和水為汁味不佳俗名玉末醬一名粉此古之製而  
 今亦和州賤民所用也搗末者是也而今未醬皆濕潤  
 一方白大豆一斗水一斗二升煮之初用蒙薦二枚半  
 燒之凡種也後用薪木重五斤徐燒之蒙則文武火而在  
 燼盡乃煮熟而豆汁不多不少也春之和麴一斗五升

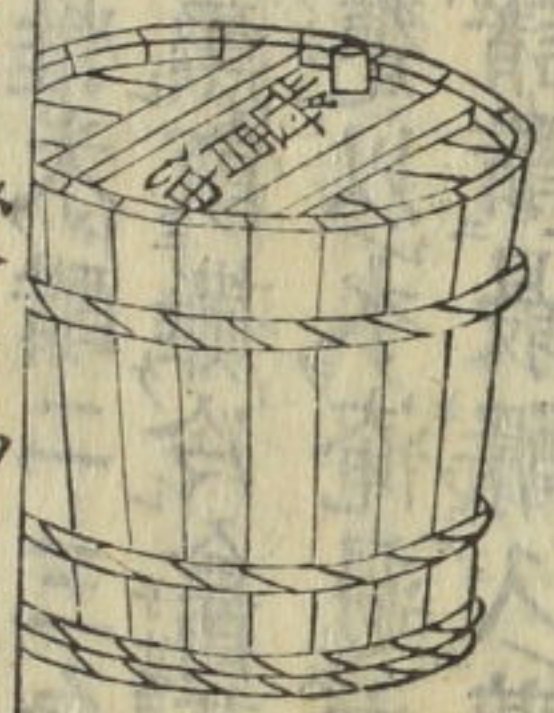


鹽二升半再舂煉收桶固封置涼地二十余日成也麩多入則味美其次減麩增鹽或加酒糟大抵入鹽三升則雖極暑不酸醱也

白未醬 造法大豆一斗淘洗浸水稍漫則皮皺時以束繩按之離皮用水三斗煮之一沸皮浮于釜面扱去之則豆潔白也不可煮過去豆汁春為大團子薄切片細刻和白麩一斗六升鹽一升三合糶五合能擣和收藏之冬春十日夏秋四五日而成也難久貯

糠未醬 造法用糯糠再篩取極細末者一斗鹽二合能拌接合固煉收藏之經數月味美酢或酒煉食之臘月製之翌年如旅行盛紙袋携之亦佳

醬和名比 豆醢也今造法大豆一斗炒麤磨去皮精麥一斗一夜浸水豆麥混合子盒麩別用鹽二升六合水一斗一沸去渣冷定和豆麥盛桶每日向陽攪至十余日密封二十日而成俗謂比之保未醬



### 醬油

倭名比之保本邦俗加油字其未榨者為醬似為二物

本綱醬者將也能制食物之毒如將之平暴惡也故聖人不得醬不食矣有數品大麥小麥甜醬酸醬不悉記

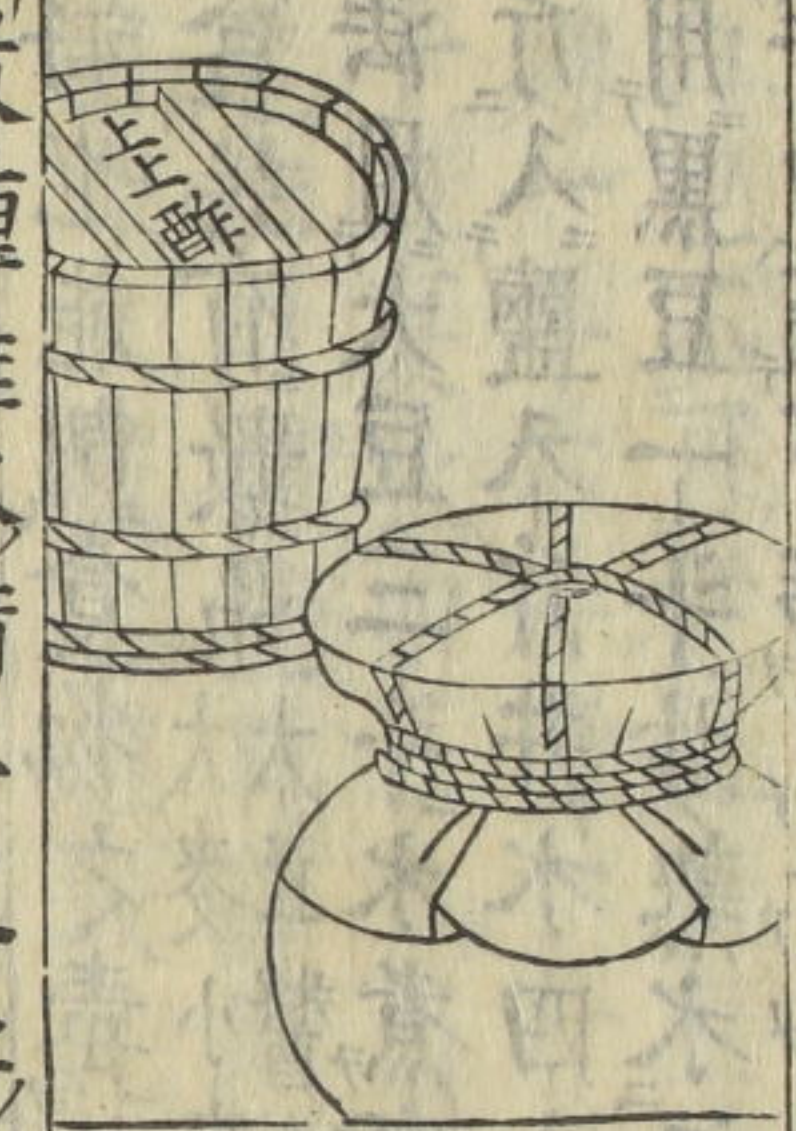
豆油 造法用大豆三斗水煮熟以麩二十四斤拌子成黃每十斤入鹽八斤井水四十斤攪晒成油收取之

大麥醬 用黑豆一斗炒熟水浸半日同煮爛以大麥麩二十斤拌勻篩下麩用煮豆汁和劑切片蒸熟子黃晒搗每一斗入鹽二斤井水八斤晒成黑甜而汁清

△按今本邦用大麥醬小麥醬二種大抵造法大豆一斗精麥子粗磨炒以拌子成麩畧晒別用鹽一斗水五斗煎沸冷定盛桶投豆麥之麩每日以槌杖攪之夏七十五



日冬百日而成攢之取油其油色淺味不美一沸煮之收桶經宿則色深黑而味亦美也用其渣再和鹽水攪之榨油謂之二番醬油味最劣凡市廊之醬油皆用小麥也用大麥者味不佳然病人吃之不妨蓋未醬及醬油者本朝庖厨一日不可無者也猶華人尚麻油



酢

音

醋同醢醋  
苦酒  
和名須  
醱醱醱並同  
厚也  
訓木布之

本綱醋有數種惟米醋二三牟者入藥米酢法三伏時用倉米一斗淘淨蒸飯攤冷禽黃晒簸水淋淨別以倉米二斗蒸飯和勻入甕以水淹過密封暖處三七日成矣  
米醋溫酸苦 比諸醋最醱入藥多用之屬米脚病毋多食酸多食損筋骨亦損胃不益男子損顏色人不可食醋

醋殺一切魚肉菜毒 產婦房中常以火炭沃醋氣為佳酸益血也 胞衣不下者甚危則以水入醋少許喫

面神效也 造靴皮者得醋而紋皺故知其性收而不散也人食酸則齒軟謂其水生木水氣弱木氣強故然

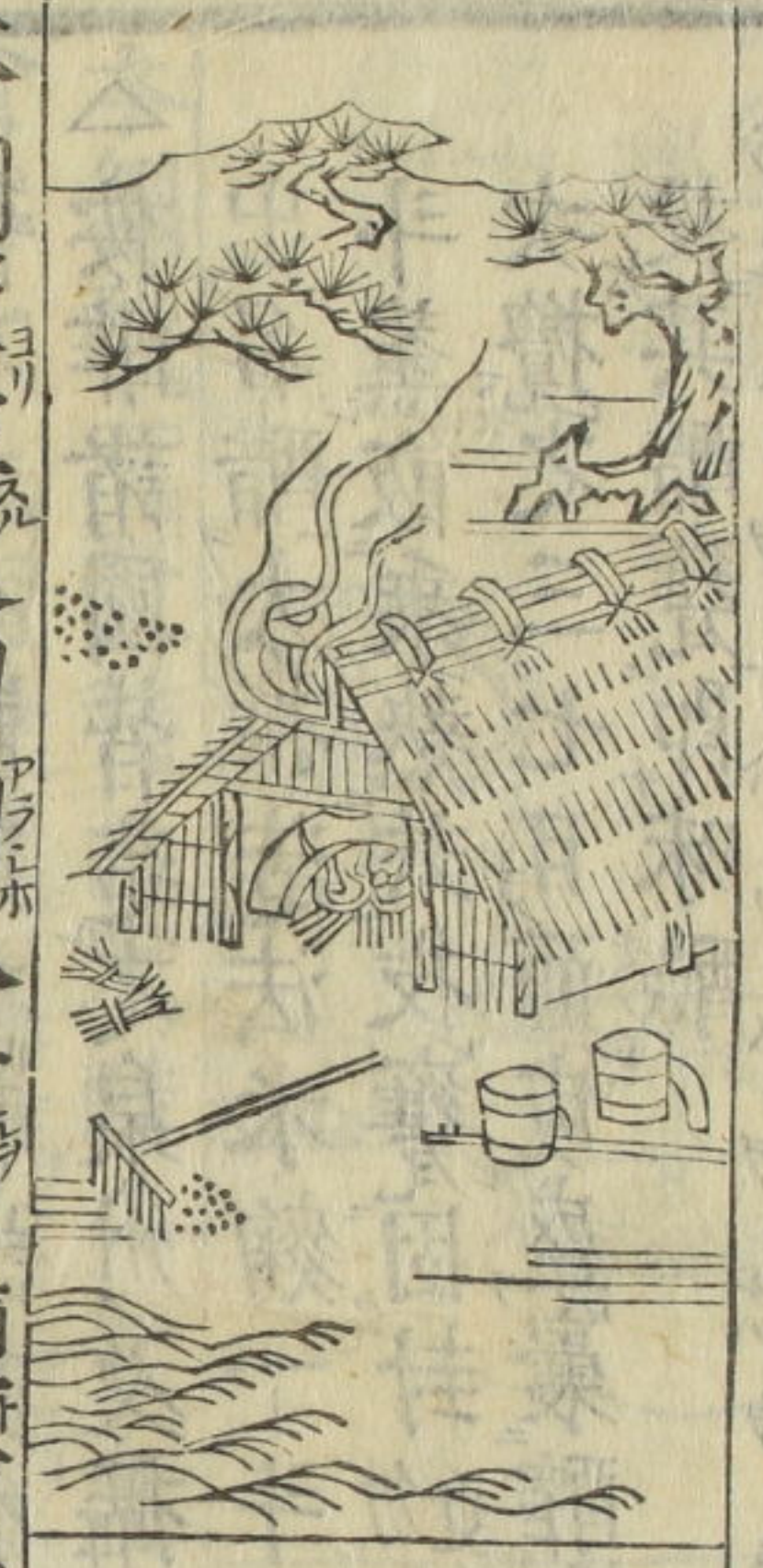
△按酢諸國皆造之泉州及攝州兵庫為良相州駿州亦出名醋大抵造法米麴一斗二升水一斛和勻白米二斗蒸飯乘熱共投甕固封勿使婦人觸穢人每七日一次攪之三七日而成盛囊醱汁去滓如不熟則以火炭投其醋甕即味醱

凡患癰腫人食醋發膿敷醋消腫外功有內用醋洗紅漆能脫紅用醋洗銅器色鮮明用醋滓琢銅釜外面鏽落如銀色

梅酢 即梅汁也六月製梅下時取之用生梅黃熟者一斗漬水一日苦汁出時取出以鹽三升糝梅安壓石下晝夜梅汁出取梅日晒又漬梅汁日乾再三則梅下



成矣用其梅汁盛甕收用乃是梅醋也經年不敗如病人食之亦毒少然不藥入用  
万羊醋 夏月用酒變味者米醋水等分和合成甕投堅炭燼於內取出炭急封口經月成醋以後有變味酒則加入其甕其醋最酸蓋民間簡便之法也



鹽 炎音

醃 倭名之保 音古

本綱天生之曰鹵人造曰鹽黃帝臣宿沙氏初煮海水為鹽其法海邊掘坑上布竹木覆以蓬茅積沙干上每潮汐衝沙則鹵鹹淋干坑中水退則以火炬照之鹵氣衝火皆滅因取海鹵貯盤中煎之頃刻而就其煮鹽之器謂之牢

盆今或鼓鐵為之又編竹為之上下周以屨灰橫一丈深一尺平底寘于竈背謂之鹽盤

氣味鹹微五味之中惟此不可缺以浸魚肉則能經久不敗以沾布帛則易致朽爛所施各有所宜也北狄用以淹尸取其不壞也做單及烏賊骨淡鹵魚音悲取用鹽空心指齒吐水洗目夜見小字

鹽品甚多而四海之內何處無之惟西南諸夷稍少人皆燒竹及木鹽當之

鹹鹽 刮鹹煎鍊者不甚佳所謂鹵鹹是也 出并州河北井鹽 取井鹵煎鍊者今四川雲南所出是也

池鹽 於池旁耕地沃以池水每得南風急則一夜結成鹽蒲畦如南風不起則鹽失利河東安邑西夏靈州俱出之今惟解州種之彼人謂之種鹽  
崖鹽 生土崖之間狀如白礬亦名生鹽階成鳳川俱出  
錦繡萬花谷云永康軍之崖出鹽



此五種皆食鹽也上供國課下濟民用蓋海鹽井鹽

鹽三者出干人池鹽崖鹽二者出干天  
戎鹽生土中石鹽生干石木鹽生干樹蓬鹽生干草造化  
生物之妙誠難殫知也錦繡萬花谷云女貞園鹽生木枝上又西方鹹地堅且鹹即出石鹽

△按本朝燒海鹽處最多播州赤穗備前樞野武州業得  
俱潔白味美也小豆島駿州田籠浦攝州須磨浦與州

松島千賀浦共古來鹽之名所也若狹越前亦稍好凡  
造未醬及醬油庖廚日用者如赤穗鹽輕白者佳也淹

漬魚鳥者如灘鹽車濁者佳也  
與州會津米澤之交山岨名六十里越處出井鹽有大小  
二處相去可三四尺其外出井鹽池鹽處間有之

古今醫統云死鹽法用砂鍋一箇安杏仁一箇在底却入  
鹽八分按實瓦蓋大火溶作汁傾入鉄槽成錠

花鹽燒如小梅花形以供上饌泉州堺所造角鹽為始

壺鹽 盛小壺再燒成者天文年中泉州堺淡村藤太郎  
始燒出之

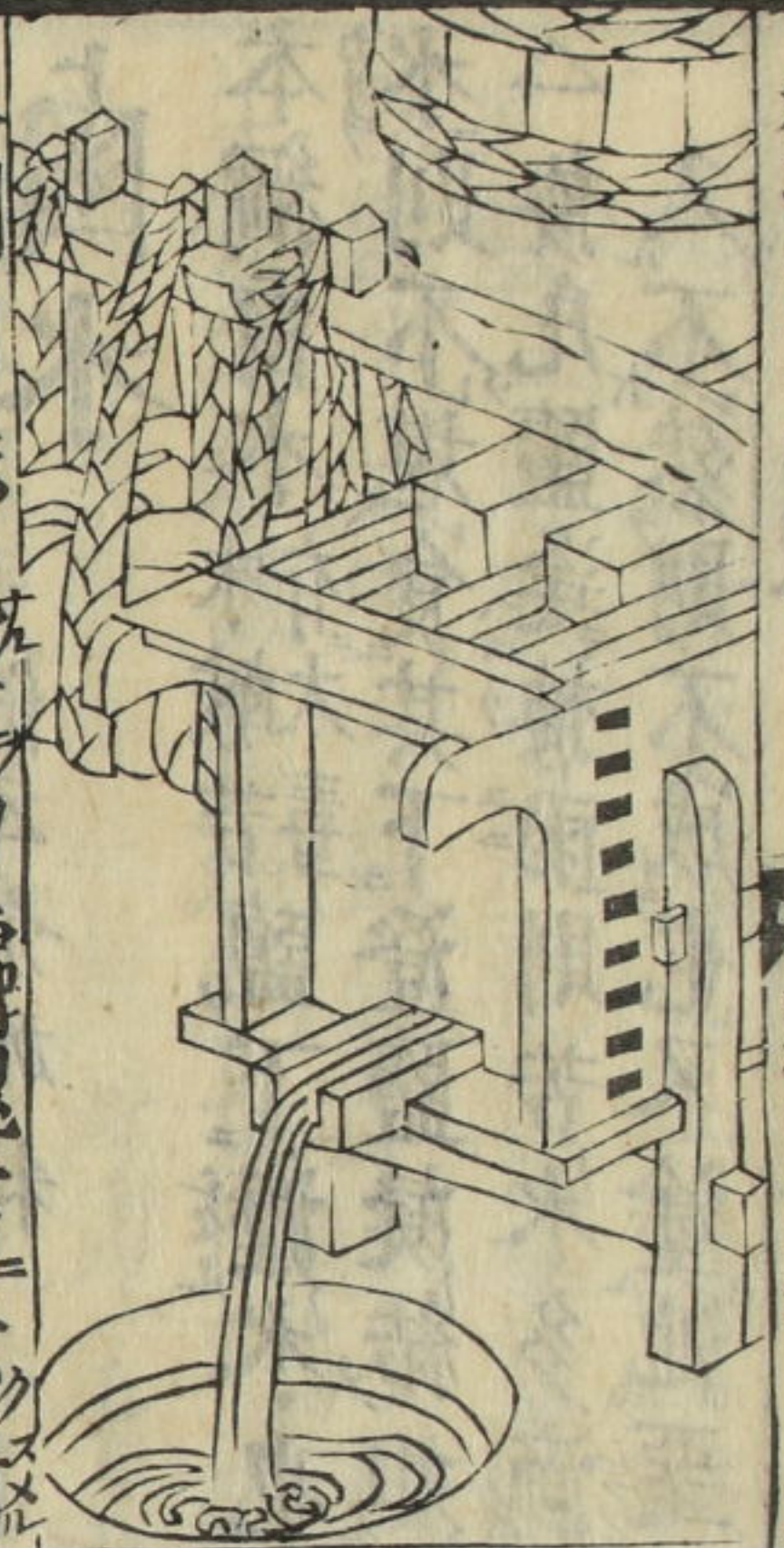
斷鹽 凡食品不得鹽則失味故斷鹽者以為難矣佛氏斷鹽者  
見讓虞利童子經婆娑論正理論等又南史云齋崔慰祖  
父喪不食鹽母謂毀不減性乃從之又梁張策母憂三年  
不食鹽

△按有僧永斷五穀及鹽而無病長壽也唯過食人不存

鹵水 俗云亦加利

本綱鹵水味鹹苦鹽下瀝水也不堪食凡鹽未經滴去苦  
水則不堪食其下澄鹽凝結如石者謂之鹵鹵  
△按凡鹽逢梅雨則苦水多滴出今造豆腐者鹵汁少許  
入不然則不成也又塗池墜石灰用鹵水練之





酒

釀清酒 盞濁酒  
醇厚酒 醱薄酒  
醴酒 宿耐醴釀  
醕酒 榨醕美酒  
醖白酒 醞紅酒

本綱酒綠色者曰醕魏書云清酒為聖人濁者為賢人

戰國策云帝女儀狄造酒進之於禹說文云少康杜康造

酒然本草已著酒名素問亦有酒漿則自黃帝始矣

氣味苦甘平大久飲傷神損壽多飲則體弊神昏是其

有毒故也少飲則和血行氣壯神禦寒消愁也酒得鹹

而解者水制火也夫大寒凝海惟酒不冰明其性熱冠

羣物也畏枳椇花赤豆花綠豆粉者寒勝熱也

醉卧當風則成癡風醉浴冷水成痛痺又祭酒自耗不

可飲

素問類經云酒性則熱其質則寒故陽藏者得之則愈熱

陰藏者得之則愈寒所以縱酒不節者無論陰陽均能為

害方其醉也則浮肝壯膽神為之惑性為之亂而怯士自

比於勇士不知避及其氣散肝平乃知自悔名曰酒悖蓋

酒為水穀之液血為水穀之精酒入中焦必求同類故先

歸血分凡飲酒者身面皆赤即其徵也

△按日本紀云素盞鳴尊使脚摩乳手摩乳釀入醞酒恐

是神代之酒而未知其製今多所釀酒者應補天皇之

朝百濟國人來傳其法矣而後世隨宜異製矣近世所

釀法亦厚薄有異同今以八斛釀六斗五升水之法記

于左乃醇酒俗云是也或有水七斗余至八斗者乃醱

酒俗云是也蓋水之多少於大分之時可斟酌

本醱精米六斗蒸餾冷定同二斗四升當但本一斗

用水七斗二升本一斗和勻當匾桶六枚分盛之每

日一二次攪之二旬而生甜味時合盛大桶投湯婆



於其中湯婆乃凡可容斗許檜櫛也盛熱湯塞口投之外以  
庭裏桶溫之更湯經七八日則起泡嘗試有些酸味為  
度加添

添訓曾 米一石二斗蒸餾三斗六升為麴自此以下飯

水一石二斗均與和勻攪之以庭包封攪之包之也丁  
次而分盛二桶故謂之中分

中分 米二石二斗蒸餾六斗六升為麴水一石七斗六  
升當入一斗和勻攪之翌日分盛四桶或用一斗或故

謂之大分 ○諸白片白本米類米共真精者故多片白  
大分 米四石蒸餾一石二斗為麴水一石五斗二升此

定水之但米高八石乘水六斗五升則得五石二斗內  
減本添中分三度水高三石六斗八升殘一石五斗二  
升也和勻每三日一次攪之覆蓋三十五日成如經四

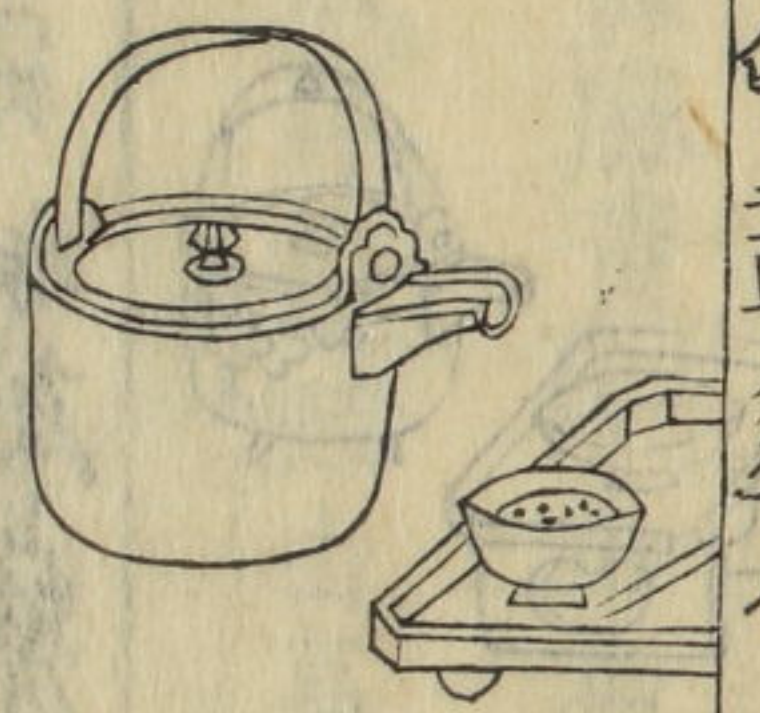
則雖汁多別投木灰一升於酒三升中澄定惣溜和勻  
盛袋拜槽醱汁為清酒凡可得八石許去渣用

如有酒味變或苦或酸者投木灰其分量即治矣自古有  
此法而未識加減焉近世醱人能鍛練無百一失然其酒  
甚甜而有微灰氣燒木灰注出紀列熊野用檀或海石梅榨木

和州奈良攝州伊丹池田賀州菊川備州三原皆得醱  
醇之名京師酒雖良甜過上戶不好者多

凡吃沙糖而飲酒則苦不堪飲然漬沙糖於酒中或二物  
同襍吃則不苦以可知反惡忌良之藥品宜詳審到磨炮

炙之修製醫家不可輕忽也



醴 和名古佐介  
李音 俗云酢酒  
醱敗音 醱音

△按醴酒造一宿熟者也味甚甜大抵米一斗蒸飯用冷定  
如急則稍温者用麴一斗水一斗二升和勻成不醉飲之或洗



麴去飯粒取用麴衣者啜之不碍齒而良祭酒多用醴  
每六月朔日天子獻醴酒

新六代 歩下も終は後人より月のおひけりまゝ



### 屠蘇酒

とそさけ 附 白散

本綱蘇魁鬼名此藥屠割鬼突故名此華佗法也元旦飲  
之辟疫癘一切不正之氣  
造法用赤桂心各七錢防風一兩菝葜蜀椒桔梗大黃各五錢七烏頭半二錢赤小豆十四枚以三角絳囊成雙之夜懸井  
底元旦取出置酒中煎數沸舉家東向從少至長次第飲  
之藥滓還投井中歲飲此水一世無病  
△按醫林集要月令廣義等所載藥方有少異近世所用

白木桔梗山椒防風各一錢肉桂五分大黃二分小豆十四枚  
韻語陽秋云或問薰勛屠蘇必取幼飲何也曰少者得  
歲故先老者失歲故後

年より年 去るやうにあつたはさうかゝるはさうかゝる

天子元旦四方拜後有御齒固之供而典藥頭獻屠蘇酒  
及白散敬慕子先嘗試之而奉進之嵯峨天皇弘仁年中  
始行之今至士庶人亦用之所謂白散白木桔梗細辛分  
散藥也

又有嶮嶂散法麻黃一錢山椒細辛防風桔梗乾薑白木  
肉桂各五分

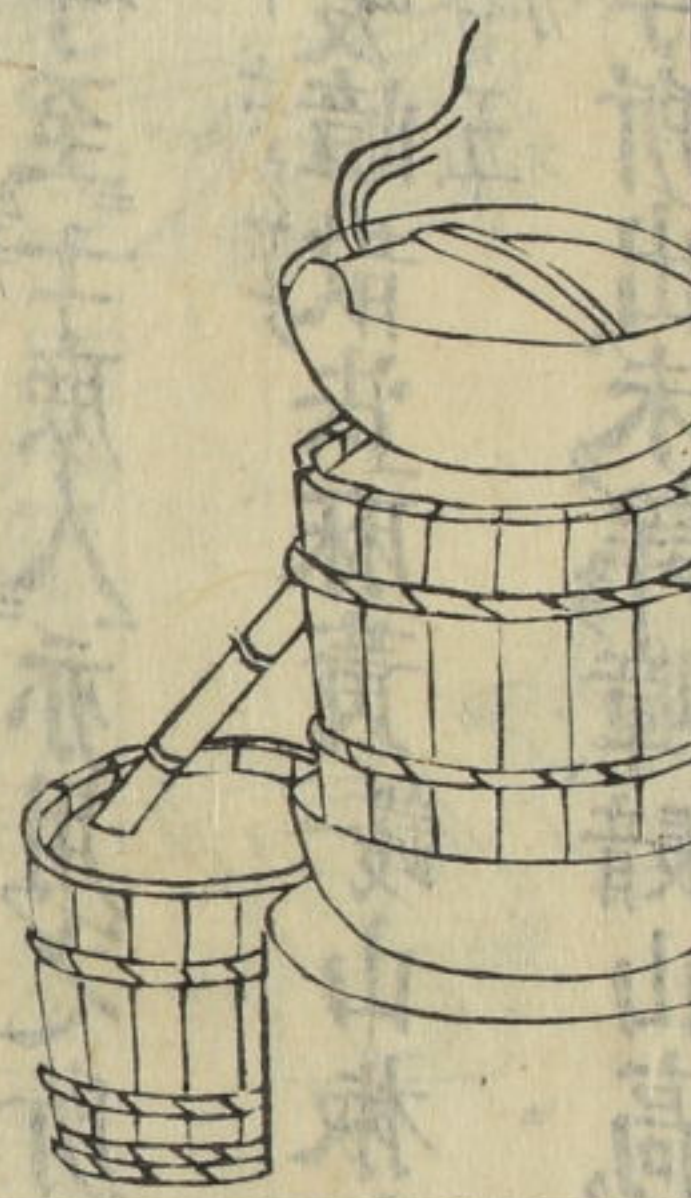
△按嶮字所出未詳嶮音帳山高險也而今用之者少矣

### 藥酒

△按藥酒本草綱目所載者甚多而本朝所用來方品亦  
不少矣紀州勢州之忍冬酒賀州肥後州之菊酒南都



美酒淺茅酒並得其名以備上饌如淫半藿酒豆淋酒  
龍眼肉酒枸杞酒桑酒黃精酒地黃酒等最有効梅酒  
榧酒楊梅酒雞卵酒覆盆子酒等不枚舉用藥物及沙  
糖漬燒酎或醇酒封甕口候其熟時用



### 燒酒

火酒 阿刺吉酒

今用燒酎字 酎重釀酒名 也字義亦通

本綱燒酒非古法也自元時始創其法用濃酒和糟入甑  
蒸之氣上用器承取滴露凡酸壞之酒皆可蒸燒近時惟  
以糯米或粳米或黍秫蒸熟和麴釀甕中七日以甑蒸取  
其清如水味極濃烈蓋酒露也  
氣味醇甘大熱 純陽毒物與火同性得火即燃同平焰  
硝北人四時飲之南人止暑月飲之勝濕祛寒消沉積

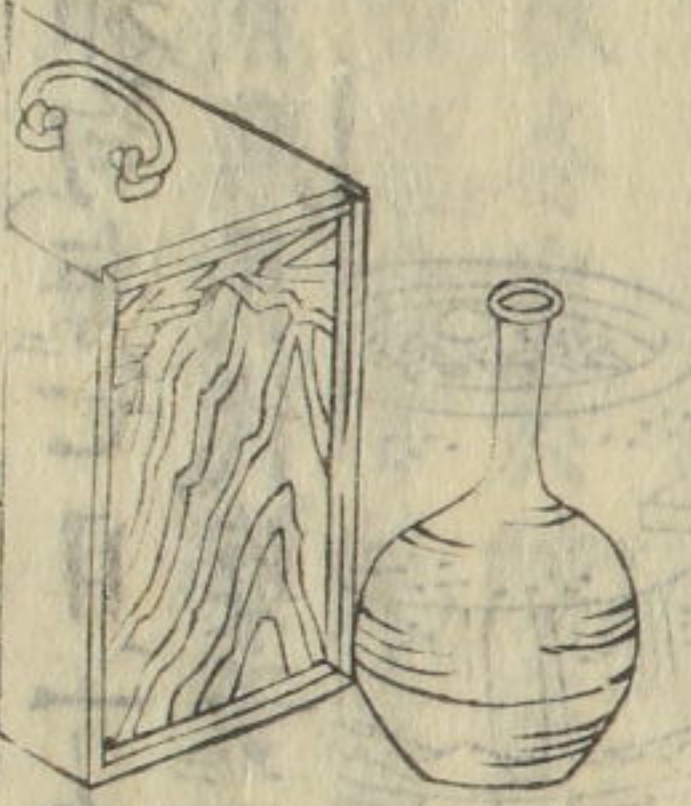
通脹噎而散痰飲止冷痛如過飲敗胃傷膽喪心損壽  
與薑蒜同食令人生痔粉解其毒

△按燒酎即蒸酒造之然今造法用新酒糟與粃互一層  
隔盛甑蒸之甑蓋亦安鍋而盛水任甑下湯沸滴露垂  
於上鍋底以甑氣之出甑外直走入干樽令氣不洩也  
上鍋之水以成溫湯為度更換水蒸謂之二番氣味淡  
不如一番佳者也

阿蘭陀之阿刺吉酒琉球及薩摩之泡盛酒皆彼國燒酎  
氣味甚辛烈而消痞抑積聚能防濕此等皆蒸生酒造

### 美淋耐

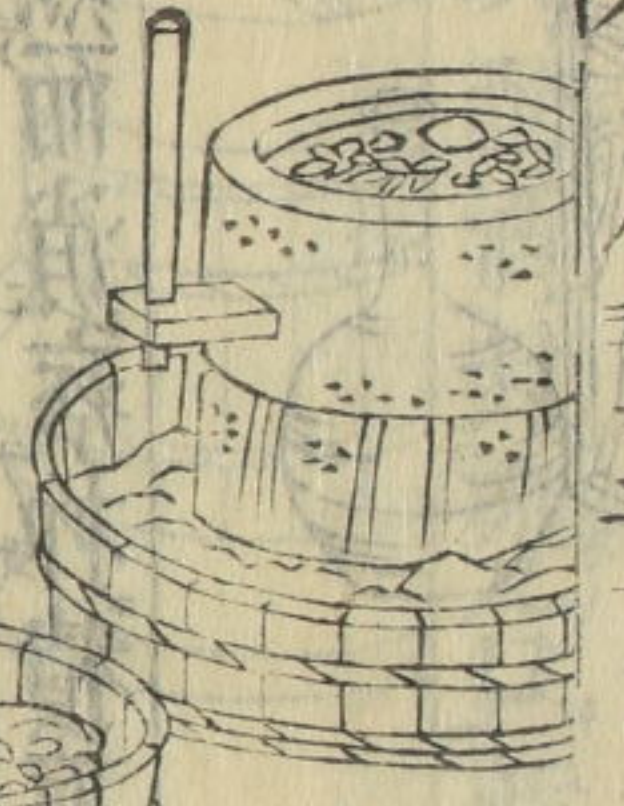
△按美淋耐近時多造之其味甚甘而下戶人及婦女喜



和漢三才圖會 造酒類 卷百五



飲之用糯米三升漬之一宿而蒸為飯待冷麴二升燒耐一斗和勻每七日一次攪之三七日而成醴去糟用其糟亦甘賤民代菓子



醴音坐 白酒 酸糟 之呂佐介

△按白酒用糯精米七升為餼冷足漬一斗酒中固封之

春夏則三日秋冬則五日而開口以箸解分其飯粒嘗試之以生甘味為度連醴磨之白色如乳甘美本草所謂白酒名醴者此類乎

練酒 筑前博多之練酒得名似白酒而其甚酸其味甘美也蓋此與白酒一類製之精者矣下戶及婦人小兒好吃之多飲則痞滿

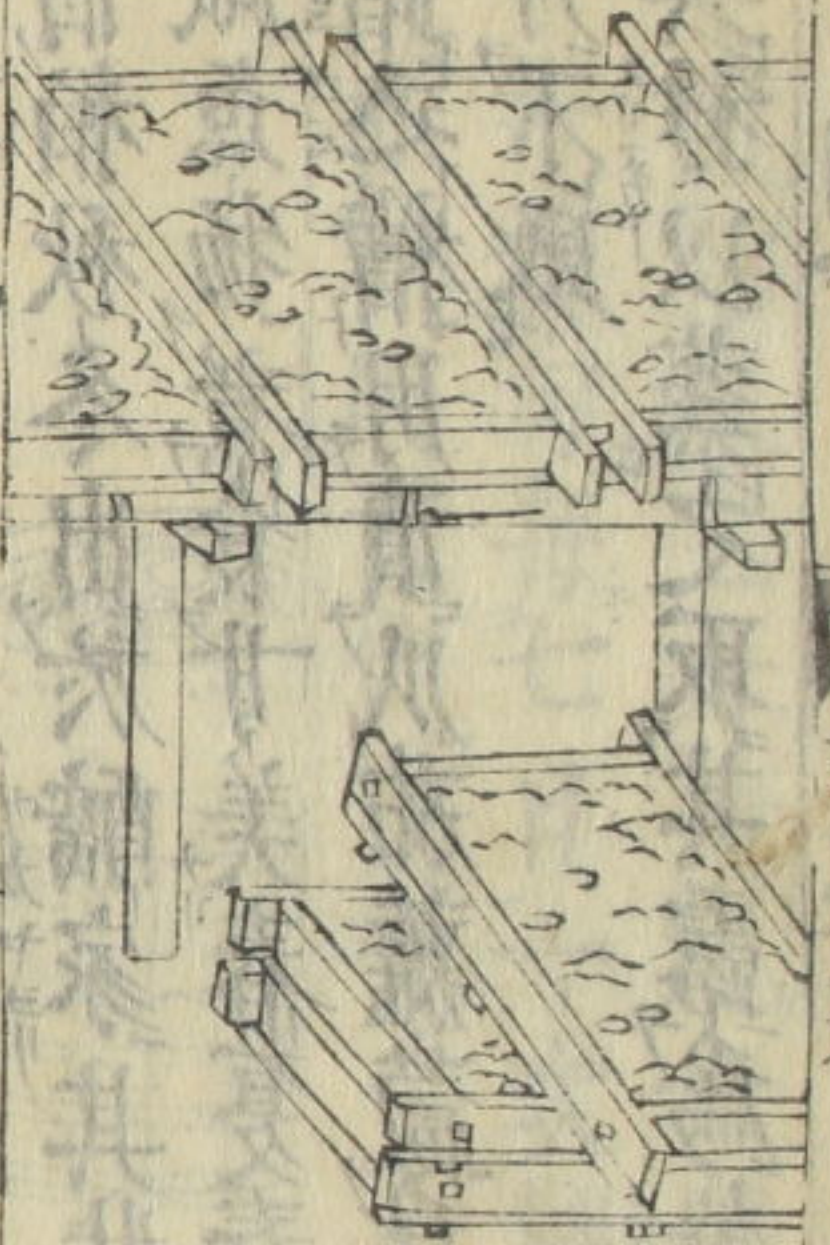


糟音遭 和名加頂 相義同

本綱酒醋餒餒渣皆曰糟酒糟入少鹽收之藏物不敗揉物能軟有麴藥之性能活血止痛故治傷損有功藏瓜薑糟炒熟布裹罨傷處冷即易之用性生薑昔有入傷折醫令捕一生龜將殺用之夜夢龜得此方或謂昔有和勻亦良

△按酒粕秋冬出於醋家其狀如壁土片淡白色碎未穢諸蔬魚物煮食甘美春夏春收甕內者黃赤色如膏俗曰踏込糟用漬瓜茄蘿蔔為香物或藏鱒鮓等而經數月不敗糟與穉以蒸之取其露為燒酎詳前燒酎下





# 麴

曲音

酒母 酒媒  
字彙出

本綱以米麥包菴而成故字從麥從米從包省文酒非麴不生故曰酒母釋名云麴朽也鬱使生衣敗朽也有麥麴麴麴米麴之數種

△按麴凡酒未醬醬油香物皆用麴成但用米麴不用麥麴也米麴造法用精米一斗浸水一宿蒸饅攤乾稍濕時節之令飯粒分離和葉其葉者用深青黃麴塵一撮篠葉灰少許或用稗藁亦可也相和攪之於窖室中收糶楸固之覆薦凡自辰至申時搜之也二度許待畧生衣復盛板盤雙窖中之棚謂之盒訓補左須二日一夜許而甞起生白衣名白麴俗云講自麴造酒家用之其米不真精者其麴青黃色

雖美風味不佳以多產賤  
醪麴人名與毛牟右衛門醪酒人名正宇之  
字義未詳

# 神麴

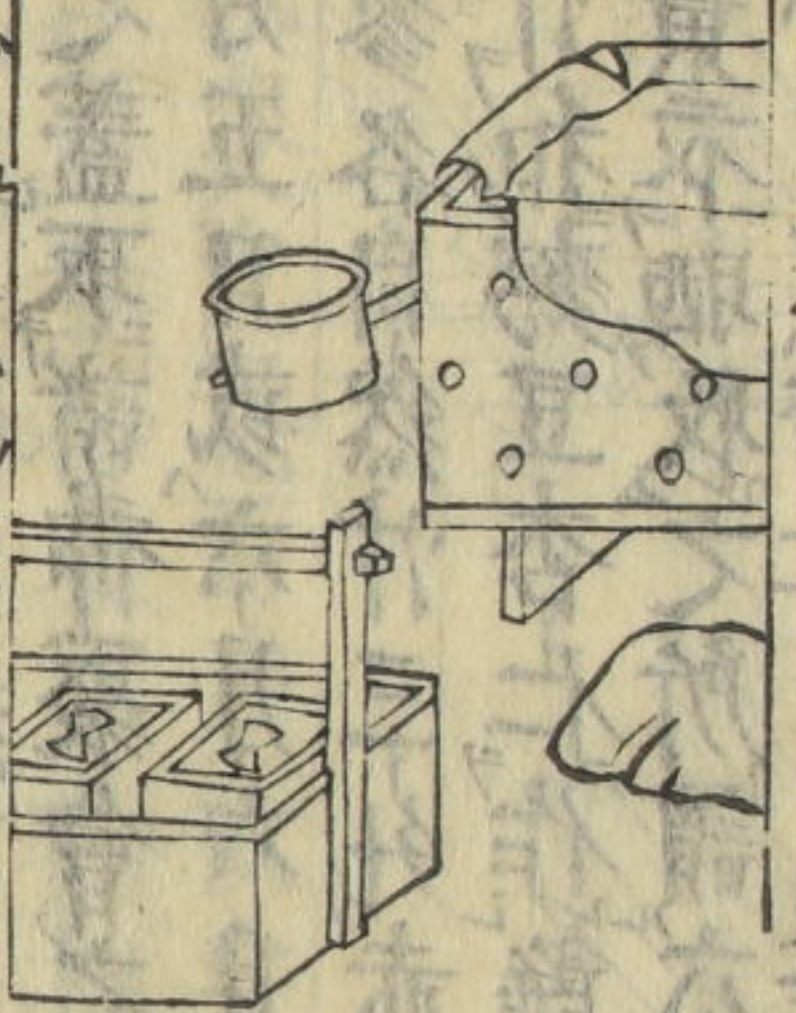
シキヨ

本綱昔人用麴多是造酒之麴後醫乃造神麴專以供藥力更勝之蓋取諸神聚會之日造之故得神名  
造法五月五日或六月六日或三伏日用白麴百斤青蒿蒼耳野蓼各自然汁三升赤小豆末杏仁泥各三升以配六神用汁和麴豆杏仁作餅麻葉或楮葉包甞如造醬黃法待生黃衣晒收之所謂六神者白虎白麴青龍青蒿朱雀赤小玄武杏仁勾陳蒼耳騰蛇野蓼各配六神也  
氣味甘辛 化宿食健脾胃治泄痢化積滯脹滿陳良





△按造神麩用上件日如法製之陳久者可為藥醫家手  
自製之可也



### 豆腐

豆腐 於加倍  
言似自壁也  
豆腐皮 字放  
言似老媪皺  
豆腐粕 木良須  
言不用也  
乃如也

本綱豆腐始於漢淮南王劉安凡黑豆黃豆豌豆綠豆之  
類皆可為之造法水浸礎碎瀝去滓煎成以鹽鹵汁或山  
礬葉或酸漿醋激就釜收之又有入缸內以石膏末收者  
大抵得鹹苦酸辛之物皆可收歛爾其面上凝結者揭取  
眼乾名豆腐皮入饌甚佳也

氣味甘鹹寒 治寬中益氣和脾胃消脹滿下大腸濁氣  
食豆腐中毒者以萊菔湯下藥而愈

△按豆腐本朝古者無之今為僧家日用之物造法大豆

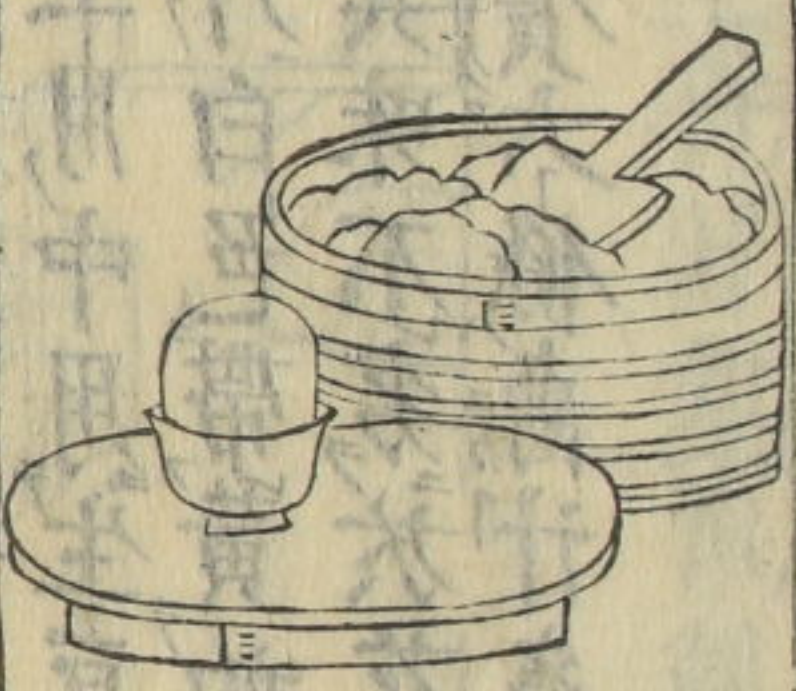
二升膏水一宿如糊而入水六升煮沸起沫時油盡  
一二滴粘杖稍攪釜中則沫消盡候再煮沸乃滅火否  
則焦着也酌盛布袋尋用水一升五合酒釜中共攪其  
汁於桶其滓名雪花菜其汁未凝乘熱和鹽鹵汁四分  
合之一徐攪冷則稍凝如鹵汁多仍盛于箱布敷以石  
壓之頃刻取出納冷水而成

豆腐皮 造豆腐釜面上凝皮如檀紙而黃色者每取之  
則豆腐不佳故頻攪迴釜中要不皮張也如欲取皮者  
數回入鹽鹵汁煮之在再凝結成似皺面皮故名媪多  
取皮之豆腐小硬不可食仍偽為六條

六條 造法夏土用中用生豆腐一箇切為六糝鹽晴天  
曬乾硬如木片白色帶黃如逢雨則忽敗也每以六條  
削入羹汁上其味不劣於花鱉最僧家之佳者也以取  
皮之硬豆腐廣六條鹵汁多凝有毒不可食不可不辨  
之也

和漢三才圖會 卷之百五 十四





# 飯

煩音

和名以此  
俗云女之  
饗朝食  
饗晝食  
饗夕食  
舖申時  
食

本綱炊諸穀皆可為飯大抵皆取粳和粟米者爾禮記云  
飯左居羹右居

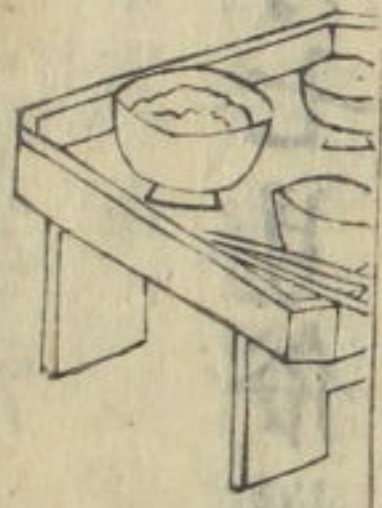
△按凡炊飲新精米一斗淨浙用水一斗炊之如古米者  
水增二升佳或不拘多少釜中水面泛掌後節上者為

準尋常日用之飯也  
餼音分字彙云餼蒸米一熟而以水沃之乃再蒸者今  
云湯取飯是矣性柔而不粘虛弱人用之佳

飯半生半熟曰糜音珀俗云計留食飯餘曰饑音俊俗云和計食上生  
白毛者曰殍音無俗云計留飯傷熱溼曰饑音惠訓

非時 毗羅三昧經云食有四種且天食時午法食時暮  
畜生食時夜鬼神食時也故午時以後且非時即持戒  
僧不食如病僧不飽時食之名隨意食今普通佛氏呼  
饗曰齋呼殍曰非時矣

食前唱密語 釋氏要覽云樹提伽長者姊夫名尸利毘  
多是乃外以毒和食請佛及眾齋佛知亦許之語大衆  
曰待唱僧跋然後可食由是眾毒竟無所害



# 粥

竹音

和名加太賀由  
倭名之留加由  
融 俗云於毛由

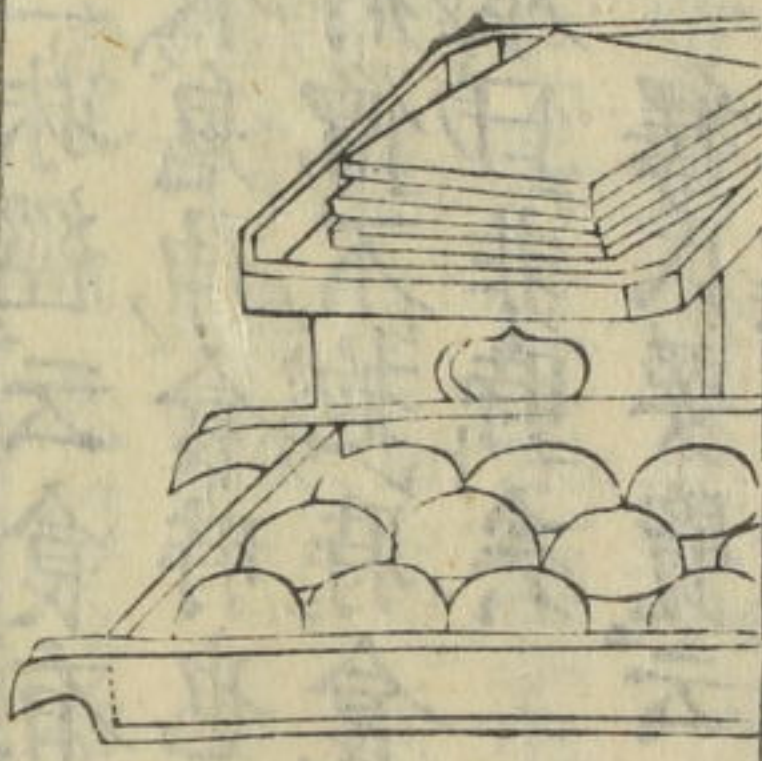
本綱煮米為糜使糜爛也粥濁於糜有育然也漢書注糝  
帝始烹穀為粥其厚曰醢薄曰醢毛氏曰粥字从弓象氣  
之形與弓字不同今皆作弓矣



△按粥宜新米如古米不粘胃也又粗碎篩去粉者曰破粥最益於病人本草所載諸粥甚多不悉記  
 赤小豆粥利小便消腫脚氣 綠豆粥解熱毒 油菜粥調中  
 薏苡仁粥利腸胃 葱豉粥解汗 今云葱增水也 菱實粉粥益腸胃 凡用麥麩野菜為粥名雜菜粥或和未

七種粥

荆楚歲時記云正月七日俗以七種菜作羹食之人無萬病云云  
 云云 延喜十一年正月七日始供七種若菜所謂七種者芥薺蘗草藜蓼佛座草菘蘿蔔此七種未詳



次食

茲音

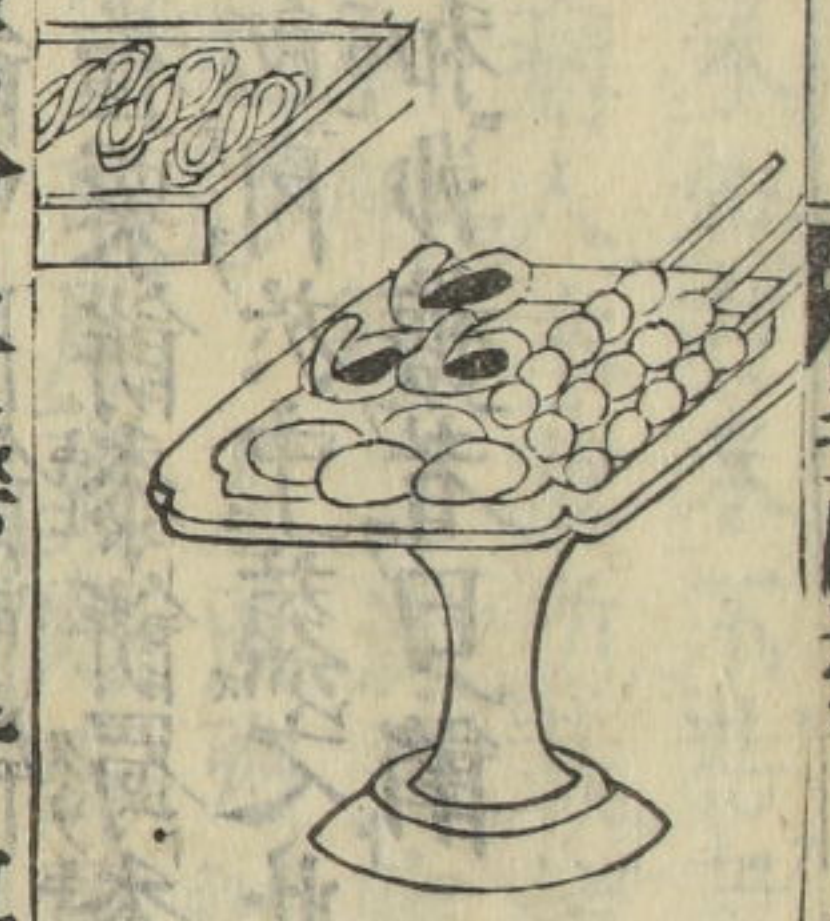
俗云毛知此言結骨如輪故為糲飯乎今俗多用餅字餅乃雜穀擣之粉蒸也

△按許慎曰糲稻餅也謂炊米爛乃擣之不為粉也又以豆為粉糲養上名粉養俗云黃粉或以赤豆和糲之皆用糯精米蒸而擣之者即養也今俗養餅餌之三物相混稱矣皆有少異故別之  
 天子御齒固養也通俗鏡養也雜煮羹養也上巳蓬養也十月亥猪養也凡祭禮昏儀及一切嘉祝皆擣養贈答之  
 餅音丙 釋名云餅并也溲麩使令并也事物紀原云餅起於七國之時和名毛  
 餅音丙 餅餅中肉餅俗云  
 △按餅有數種粟餅黍餅蜀黍餅等雜穀與糯合并蒸而擣者也或包肉於中蒸之此名餠今唯以赤小豆煮熟擣之去皮和沙糖者曰餠

口食三十圖會  
 卷之三十五  
 餅



真饊



饊

耳音

饊 饊同饊音  
俗云團子  
真饊俗用之  
之辛古

字彙引釋名云粉米蒸屑皆饊也非養也說文云養謂炊  
米爛乃擣之不為粉也饊則先屑米為粉然後復之粉調  
日復今俗  
云古祿留

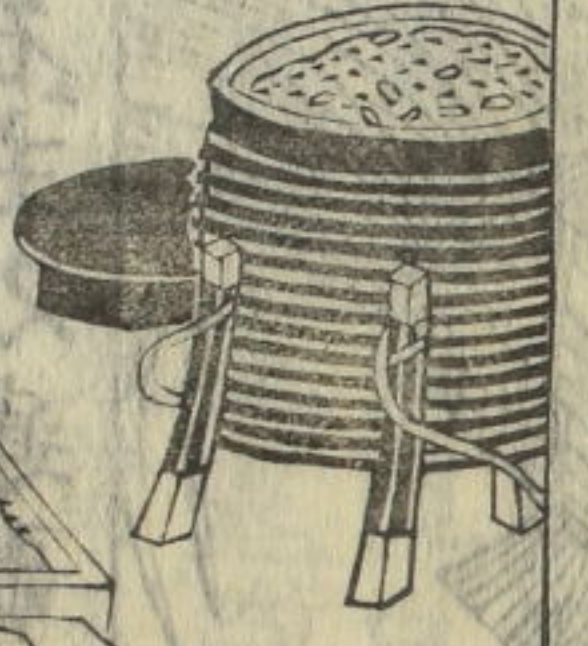
饊音高 方言饊謂之饊本草綱目云饊以黍糯合粳米  
粉蒸成狀如凝膏也

△按饊今云團子也用米粉及麩攪復蒸之不用杵臼也  
或裹餡或糝豆粉食之饊亦饊之類有少異如白粳饊  
落鴈等是也

真饊 漉粳粉形作三稜檢之如繩股而蒸之蓋惟粳粉  
不和 他穀俗呼曰之辛古當用真饊二字平

一種形作筵葉者名筵饊如鳥卵者名卵饊皆裹餡或以  
梔子汁染黃色以紅花汁蘸方汁染紅色近頃作數品  
形色

赤飯



自蒸

饊

強音

強食

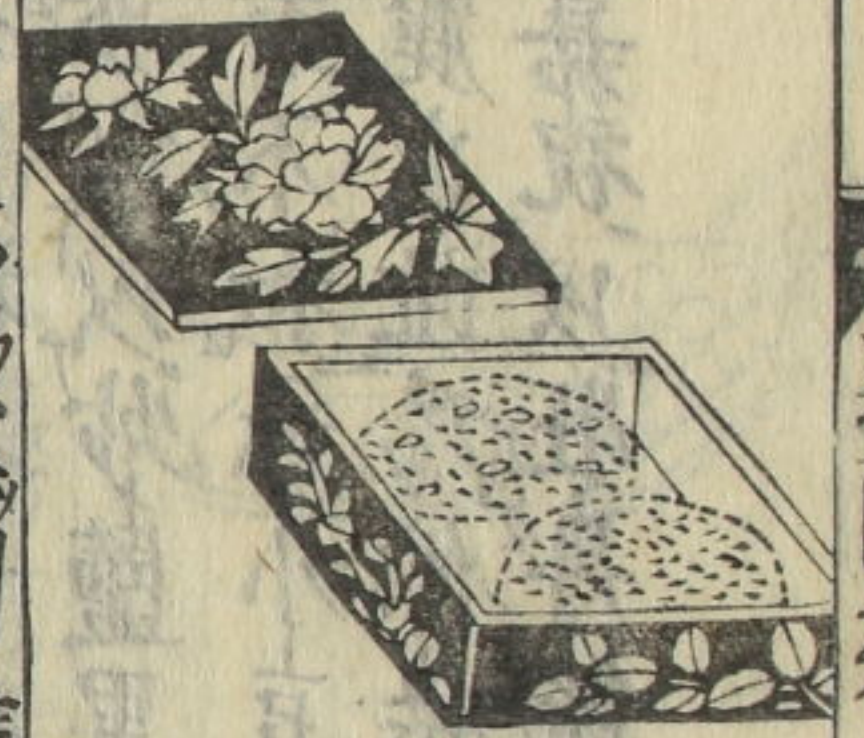
和名古八伊比

赤飯

世本波辛

△按饊硬食也古今值嘉祝且造之代養猶醢醢代酒容  
易備急用也凡糯米一斗赤小豆三升襍蒸之則色帶  
紫俗呼曰赤飯以炒鹽黑胡麻少許和糝食之  
一種有白蒸者不和赤小豆單糯蒸之或蒸後加入煮黑  
豆者亦美麗也並為佛供齋日之饊不為慶賀之用也  
猶以養為嘉祝以牡丹餅為齋供矣





### 牡丹餅

萩花 係太毛知 波岐乃波奈

△按牡丹餅以粳糯米相襍炊柔飯以雷盆畧搗搗之摸手為圓餅糝炒豆粉為黃或糝赤小豆泥為紫色所謂牡丹餅及萩花者以形色名之今人隱名為夜舟言不知其着也又名主之連歌言雖不附用之搗與着訓同搗與附訓同



### 糞

和名知末木

本糞古人以菰蘆葉裹黍米煮成尖肉如糞欄葉心之

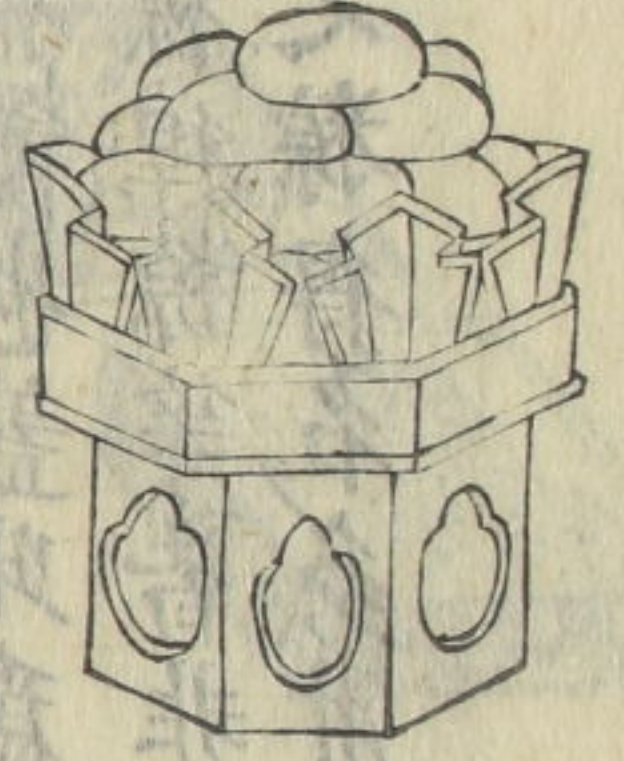
形故曰糞近世多用糯米矣今俗五月五日以為節物相餽送也今日取糞尖和菘瘡藥良

續齋諸記云屈原五日投汨羅楚人至此日以竹筒貯米投水祭之漢建武中區曲白自見人自稱三閭大夫謂曰聞君當見祭下以楝葉塞筒上以絲絲纏之二物蛟龍所憚也今人作糞并載楝葉五色絲皆汨羅遺俗也

△按糞粳粉狀如芋子以蘆葉包之復以菰葉裹之以菅或燈心草縛卷而十箇為一連淪之又肥州長崎之糞以籐包之如菱形三角以五箇為一連五月五日家家為節物相餽也蓋此為中華之風乎

又有笹粽藺粽稗粽等皆非端午節物尋常為贈答之用京師道喜之粽得名多用糯米又有大麥麩粽亦佳然易饑





餛飩 胡餅  
十字 見于  
萬年知宇

五雜俎云餛飩即今饅頭耳非餅又有蒸餅豆餅金餅索餅籠餅紅絞餅餅

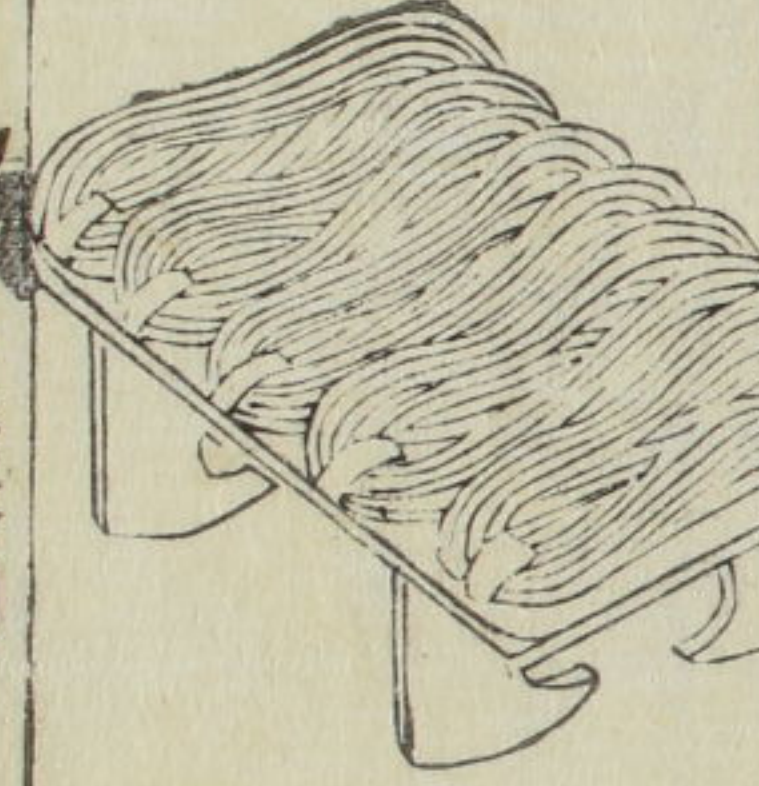
本細以小麥麩修治食品甚多皆隨形命名也惟蒸餅其來最古是醱糟發成單麩所造可入藥其以果菜油膩諸物為餡者不入藥

群談採餘云諸葛亮征孟獲奏凱回日至瀘水風濤不能渡人曰蠻多邪術須禱于神常例必殺四十九人頭以祭之怨鬼自散方可渡也亮曰吾班師回都安可妄殺一人吾自有主見乃雜用羊豕肉和麵為劑望成假人頭為言饅頭作祭文以祠遂風息浪靜得渡此饅頭名始于此

△按蒸餅即饅頭無餡者也阿蘭陀人每用一箇為常食彼人呼曰波牟孫之吃羅加牟羅加牟者鯽魚肉并萬牟天伊賀油也油為脯切片者也

饅頭者洛建仁寺僧龍山禪師入宋光明帝曆應四年歸朝元順宗皇帝至正元年也有林淨因者在彼地為友因同入朝

止住南都二条以造饅頭為業改林氏號鹽瀨此饅頭之始也今造法用醴酒澆麩裹餡盛焙籠煖則肥脹再蒸之成其醴糯一升煮飯別麩二合水用一升五合洗去米用花汁盛桶投飯於中一宿成去糟用汁澆麩唐僧用黑胡麻熟研塗饅頭黃檗派養饅麵佛事用之



索餅

和名牟岐奈

和名三才圖會

結讓頭

卷百五

十九



本網搜麩為之有熱餅索餅湯胡餅酥餅之屬皆隨形命  
 名也語林云有魏文帝與何晏熱湯餅即是索餅也始於  
 漢魏之間也十節記云七月七日食索餅何昔高辛氏少  
 子七月七日去其靈無一足成鬼神於人致瘧病其靈常  
 食麥餅故當死日祭之又食之則令人無瘧病矣

卷之三

文西類

卷之三

瘧病

△按索餅俗云素麩也造法用麩和鹽水溲之油乘滑  
 作細條抽引之如絲掛竹乾之其竹所持用時煮之去  
 沫其沫乃油氣也沫盡為佳蘸汁食之如溫飽再入末  
 醬或醬油煮食稱之入麩共入研菜菔乃辛味佳而菜  
 菔能去麩毒也本朝七月七日餽之每家食之出於備  
 州三原與州三春者細白美也豫州阿州亦不少和州  
 三輪自古雖名物不佳攝州大坂最多造之送于四方  
 平素麩不用油用鹽難為細絲帶匾似絞革溫飽而美  
 自和列多出用時少時煮水出鹽氣煮之則甚柔佳



溫飽

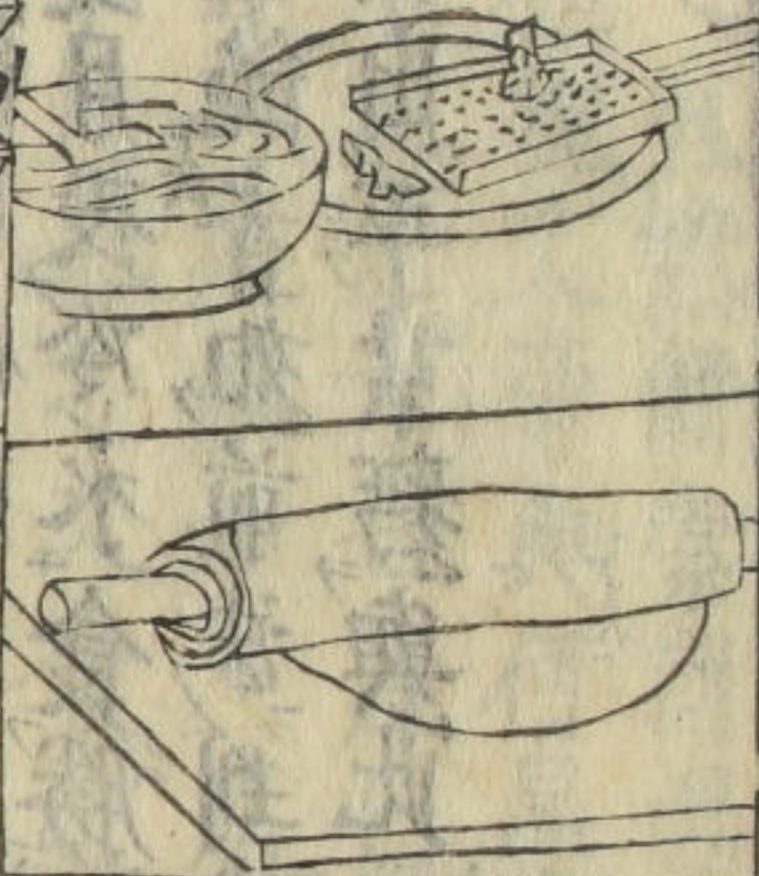
うとん

湯餅

不托

唐曰不托宋曰餽飽凡以麩為食煮之者皆謂湯餅  
 △按溫飽乃湯餅之俗稱也造法用鹽水溲麩為一團以  
 小棒按擴之再卷于棒頻擰之數友則如革而疊切之  
 五寸許如絞投熱湯煮之酒少加用醬油汁乘熱食之  
 故稱溫飽與飽字似故醃甚細而煮之似索餅者名切  
 麥之切麥糲夏月投冷水食勝於素麩  
 一種有經革溫飽者如前法到成眼乾臨用時煮食之容  
 易而良近頃出平素麩與此似焉





蕎麥切

蕎麥、  
詳于穀類下  
河漏  
蕎麥粥餅

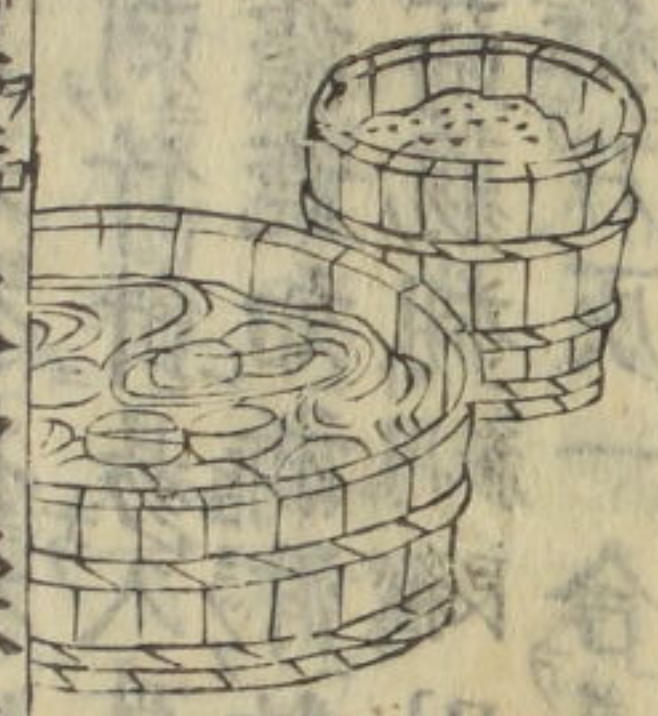
△按用蕎麥麵煉作餅以棒拗之或卷或擗令如革卷疊之細切投沸湯畧煮之洗淨用醬油汁食之和山葵菜菘等葷辛物可也

一種用蕎麥麵煉熟為餅以醬油汁食之呼曰蕎麥粥此本綱所謂河漏是乎

多食蕎麥同食西瓜則煩悶有至死者但先西瓜後蕎麥則不害蓋西瓜者水而速下故速食之難矣  
蕎粉大黃末二味用能治便毒腫痛此方以為家秘蓋大瀉下如脾胃虛寒者不可服

麩筋

俗云下  
俗用麩字非  
也麩小麥屑  
皮也



本綱麩筋以麩與麩水中揉洗而成者古人罕知今為素食要物煮食甚良甘涼解熱和中勞熱人宜煮食之今人多以油炒則性熱矣又生嚼白麩成筋可散會蟲也

△按麩筋今多造之用麵麩和水入鹽少許盛桶以足踏揉也數百回取去麩皮乃成如糰硬粘又有以麩造者京師所造者最良凡此物雖無毒性粘軟而老人小兒無齒者難嚼斷然則入脾胃消化不速脾胃弱者不可食

本草綱目卷之六十一 雜考 雜考 雜考



### 蒟蒻餅

らんぼく

蒟蒻草

詳于毒草下



本綱蒟蒻秋後采根大如碗及芋魁頂淨擦或搗或片段以醋灰汁煮十餘沸以水淘洗換水更煮五六遍即成凍子切片以苦酒五味淹食不以灰汁則不成也切作細絲沸湯灼過五味調食形如水母絲

△按蒟蒻七八月采根掛檐間晒乾外皮畧皺時用水少許煮也如蒸刺竹針易入為度取出以竹刀剥皮春爛盛甕用多水漉漉如粥消放去澄水取沉凝者再春乃粘如糊謂之蒟蒻糊紙用別用真石灰水解除指爪可也蒟蒻五升和石灰一合為餅幅三寸許浸溝木桶盛之均延以板片切為匾方形也而熱湯一斗中投石灰

一合共煮之則熟浮者良凡春夏二十日夏秋歷十日生滑腐爛每糝石灰則不易敗食之能蠶而灰氣不熱則毒不少

俗傳蒟蒻能下腹中土砂男子最有益此不知其據雖有治療疾之功他病人不可多食也本是毒草而其生蒟蒻有毒鼠食之至死可以知

紀州粉河總州銅山之產為上備前丹波次之讚州又次之

一種有櫻蒟蒻赤紫色條成者半出於紀州



### 環餅

けんび

環餅 寒餽

和名萬加利

餛 和名無木加太



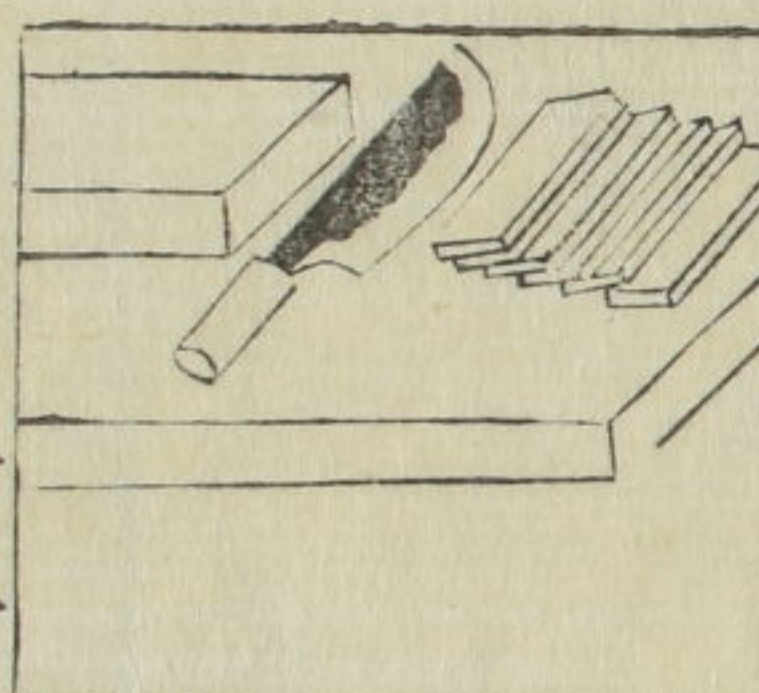
本網環餅以糯粉和麪麻油煎成以糖食之或以糯粉和麪入少鹽牽索紐捻成環釧之形油煎食之故名環餅以捻其頭名捻頭以易消散名饊冬春可留數月及寒食禁烟用之故名寒具

△按環餅今云介捻頭今云保饊貯馮一類異品而寒具乃總名也倭如稱之乾菓子矣又呼曰南蠻菓子蓋其異品者中古傳製於蠻人保宇留波留天伊等之名皆蠻語也

本朝人多不嗜油煎故以沙糖汁搜麪而作花實之形熬之以代果子因名乾菓子其熬鍋之蓋亦以鍋淺匾盛炭火於蓋鍋熬之但嘗不入鹽此為和漢之異耳  
饊餠同熬稍也今云落鴈之類來蓋糯米蒸饊微乾碎末晒乾微炒以沙糖汁搜之入模範按之形隨模性脆輕易消散又堪為鳥餌落鴈之名本于此乎

### 果子

△按環餅捻頭之輩皆呼曰菓子言雙於桃李杏柑之右也說郭市肆記亦以饊餅之屬入菓子部則同意而已凡製下品果子者用麪稍腐熟而造之且用櫛實灰汁煎為膏少許和麪中其味微辛也否則熬之而不脹大也用黑沙糖或用膠餚代沙糖皆計利用然爾雖上菓子皆糯麪熬成故乾咽多食則瀉其味甘為疴病之基小兒及病人不宜况於賤菓子乎



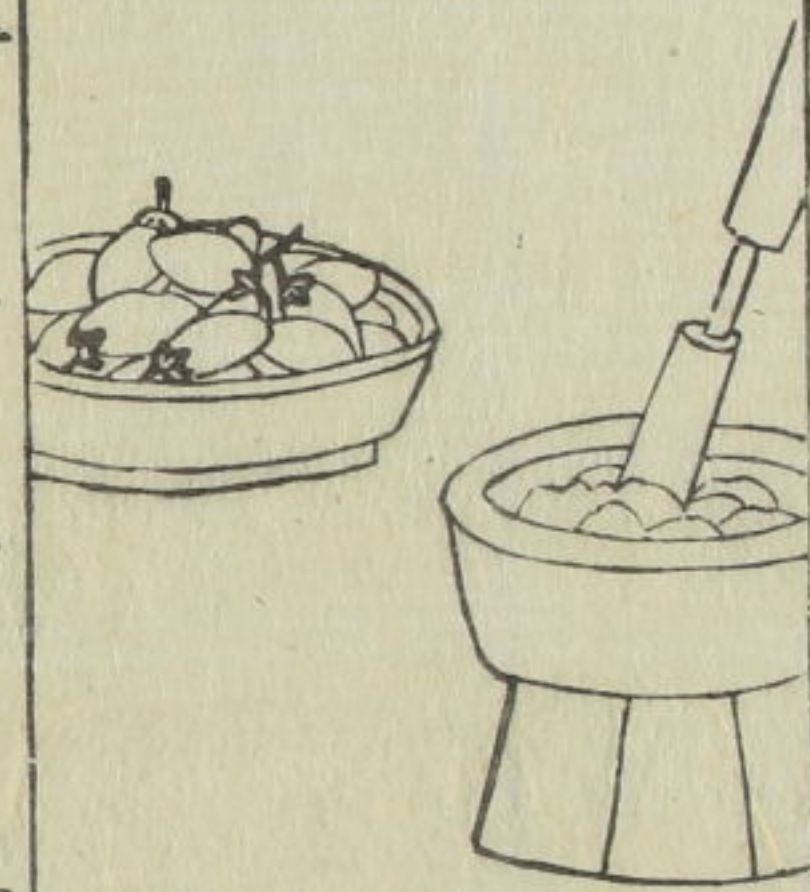
### 白雪糕

回春云白雪糕造法大米一升糯米一升山藥炒蓮肉

法



芡實各四兩入白砂糖半斤攪令勻蒸熟任意食之  
 扶元氣健脾胃但內傷並虛勞泄瀉者宜當飯食之  
 △按市肆販白雪糕用米粉藥末沙糖澆之乾熬則不異  
 於饑之製不知本方用者可以斟酌



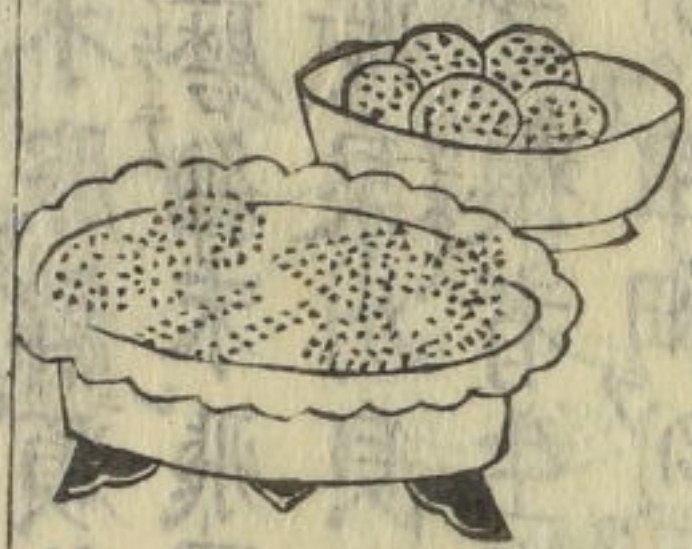
### 柿糕

かきつぎ

俗云加木豆岐

柿搗

本綱柿糕用糯米洗淨一斗大乾柿五十箇同搗粉蒸  
 乾入煮棗泥和拌之  
 △按民簡所作柿糕用熟柿核去核和粳粉搗之扭作團子  
 食之名柿搗最下品也蓋糕者此云團子之類



### 柎粉

とろこめ

和名於古之古女

文選注云柎粉蜜和米煎作也

△按柎粉造法以糯米蒸餾晒乾微妙膠餈與米粉和  
 采扭為團食之甘脆美近頃作大方形切用俗謂之盤  
 柎粉蓋以膠餈代蜜也楚辭云柎粉蜜餌用餈餽餽也  
 觀此則中華亦以餈代蜜矣



### 精

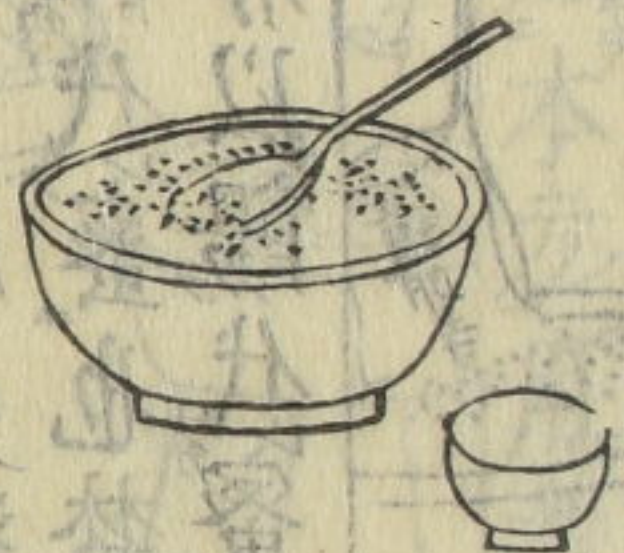
やいり

乾飯俗引飯

和名保之以比



△按糯乾飯也用糯煮飯晒乾粗磨去頭末取中等者用夏月浸冷水曬之與州仙臺河州道明寺所作者最佳不可多食在腹甚膨脹



糗糧

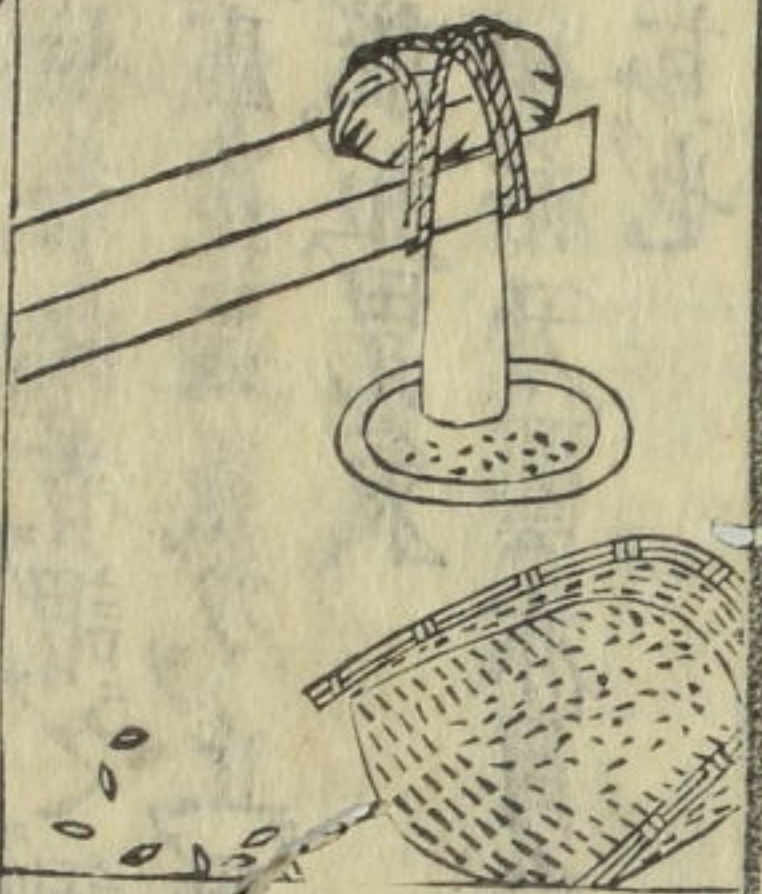
麩音

俗云波豆天伊

碎飯之畧也

本綱糗糧蒸米麥熬過磨作之成其臭香故糗字從臭麩字從炒省也河東人以麥為之北人以粟為之其粗者多乾糗糧微苦和水服解煩熱止洩

△按糗糧炒麥磨細末飛羅而浸冷水曬之和沙糖愈佳出於紀州宮崎泉州貝塚者最良以米為之者稍劣糯者煮飯乾之糗者生麥熬之製各異也本草所言者二物同製而以粗細別之似不精矣

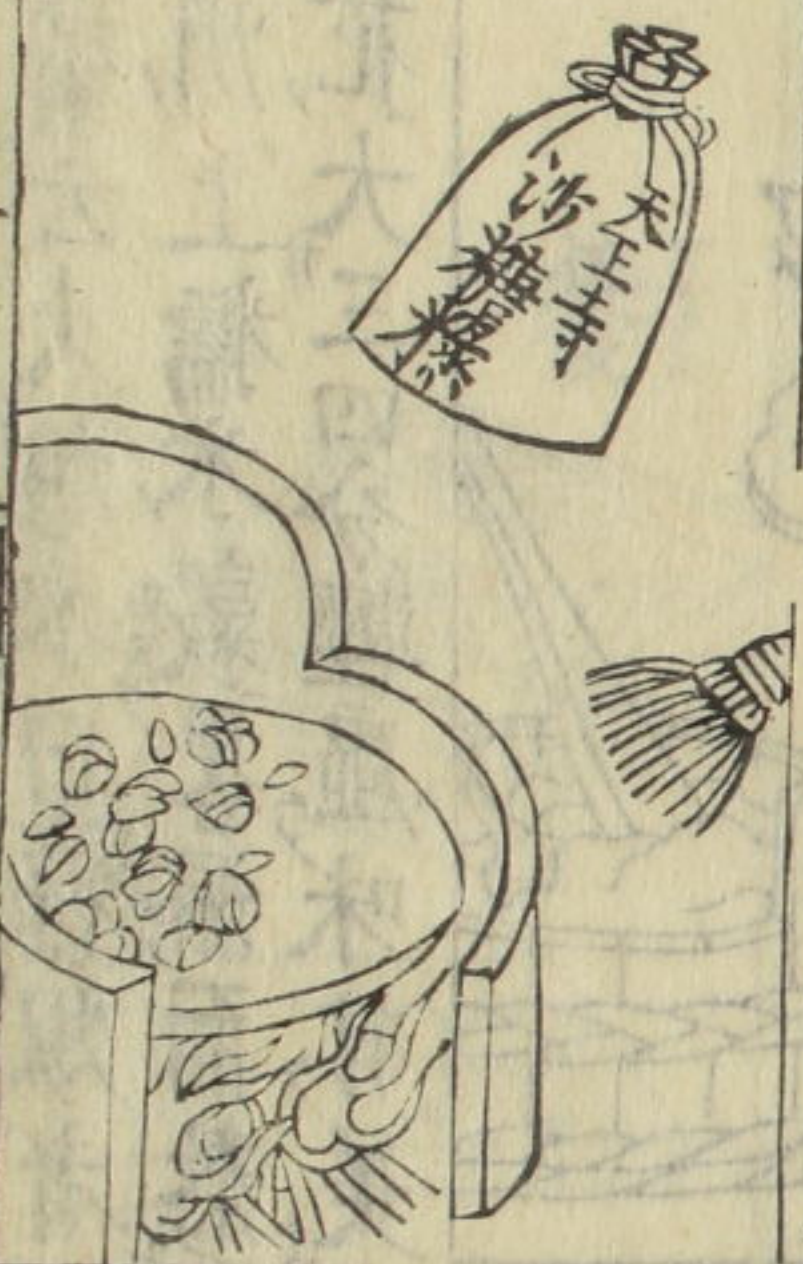


糲

匾音

和名夜木古女

△按糲燒稻為米也秋造之用青稻炒確搗之簸去穢則米匾味甘美也字從扁有據平又春月漬穀於水二十日許而出微芽以下種以所餘作糲以餽贈之用其漬穀取出一日眼乾炒搗之簸去穢也並用糯為良粳者形不扁味亦劣矣處處皆有之勢州莊野所作者得名



糲

祿音

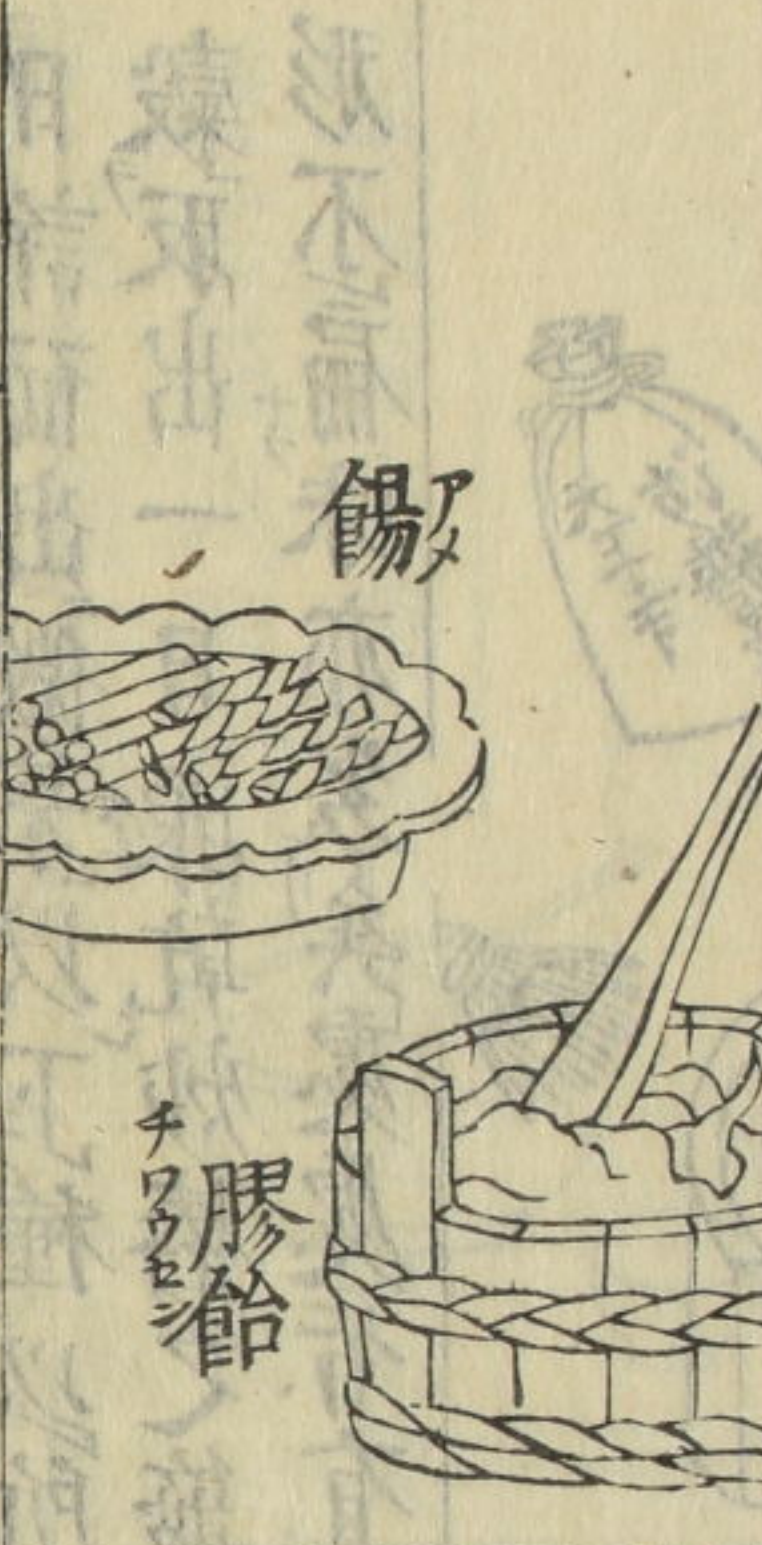
爆字世留

糲同

俗云波世



△按字彙云火爆米曰爆爆者火裂也攝州天王寺民家  
用河州上糯米穀畧濕而熬之爆脹而移自脫去潔白  
如雪花大三四分輕屈味甘美小兒食之不效又以養魚



餈音

あめ

餈音 餈音 餈音

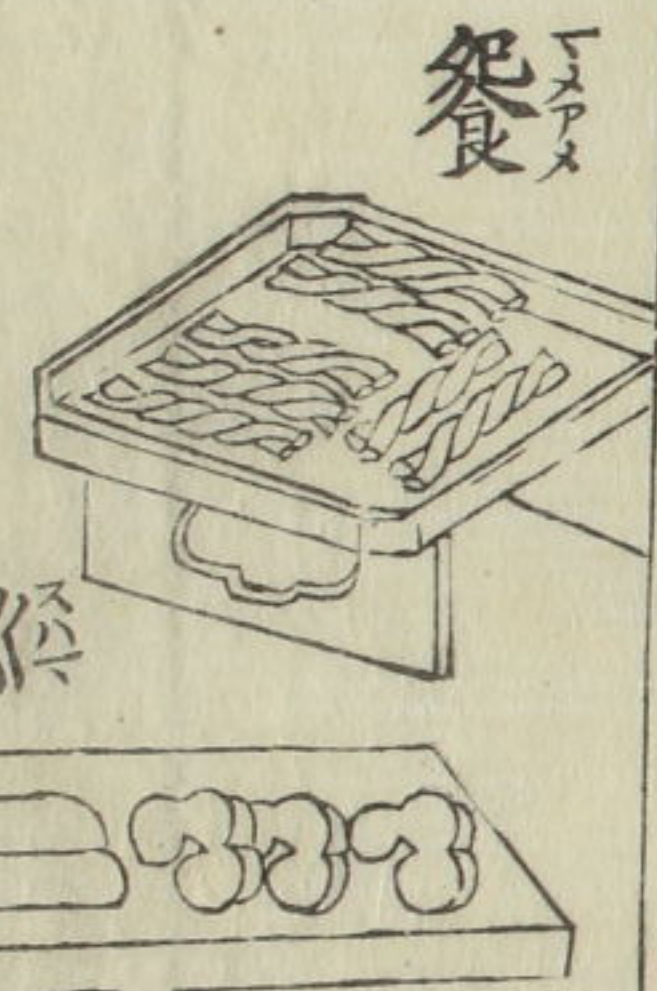
和名阿女

膠餈

俗云地黄煎

本綱餈用麥葉或穀芽同諸米熬煎而成古人寒食多食  
餈惟以糯米作者入藥其濕餈如厚蜜而因色紫類琥珀  
謂之膠餈其乾枯牽白者謂之餈  
膠餈甜大 補虛冷益氣力止腸鳴咽痛治吐血脾弱不  
思食人少用能和胃氣  
凡中滿吐逆秘結牙齲赤目疴病腎病者宜忌之生痰  
動火以最甚其也

△按餈造法用半熟糯末俗云奈一斗為精白蒸餈麥葉去  
芽稈為末五合拌勻漬湯覆蓋二時許而盛布囊搗去  
糟取用汁煉之甚軟者名濕餈又名餈煉過如膏藥紫色  
者名膠餈俗云地其硬凝者可以鑿穿切  
餈餈同用膠餈兩人對向牽之傳油少許牽也疊也數十  
次變白色中有窠孔謂之餈如值霖雨者櫃中餈解稠  
成一塊則不然攝州平野山州伏見餈得名今則大  
坂多造之豐前小倉膠餈色似琥珀而玲瓏味亦淡美  
半熟糯不肥白狀似粳而粘少羽州莊內豐州小倉肥  
州唐津多出之其餈糟可以為培又貧人食之



糰音

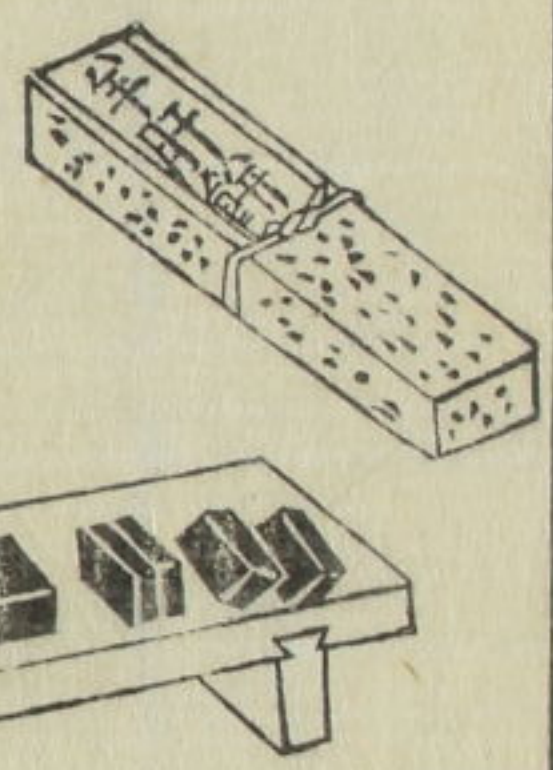
まめあめ

糰音 糰音 糰音

訓頭波末



△按字彙云餠和豆曰饗造法大豆炒為粉用濕餠渡之如繩形或挾竹縛固切之如齋形者名須波末



羊肝餠

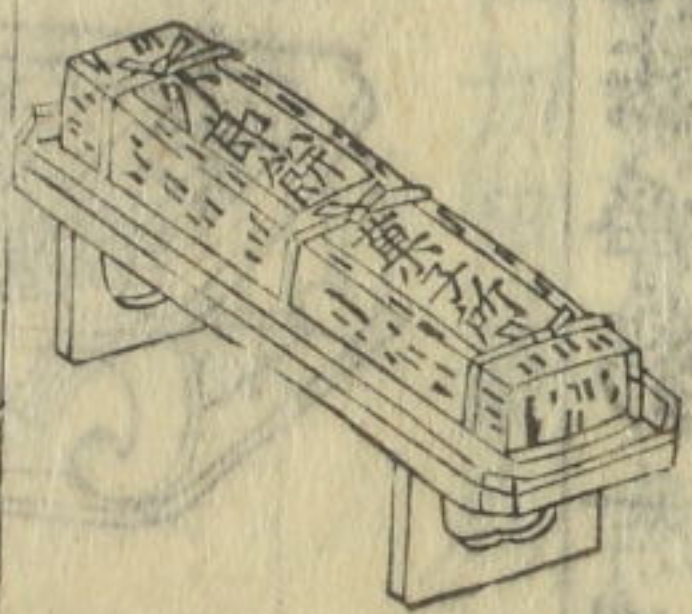
俗為羊羹

羊羹

△按羊羹餠造法煮赤豆去皮絞水用粉和麩粉以沙糖煎汁渡之蒸餠要色黑者用玉沙糖或入鍋底炭也實味甘美曰羊羹乎玉燭寶典有羊肝餠之名即此類也裏竹縛饋之如夏月經日者活生凡小豆易饑不鮮者不可食

外郎餅

稱宇伊良宇



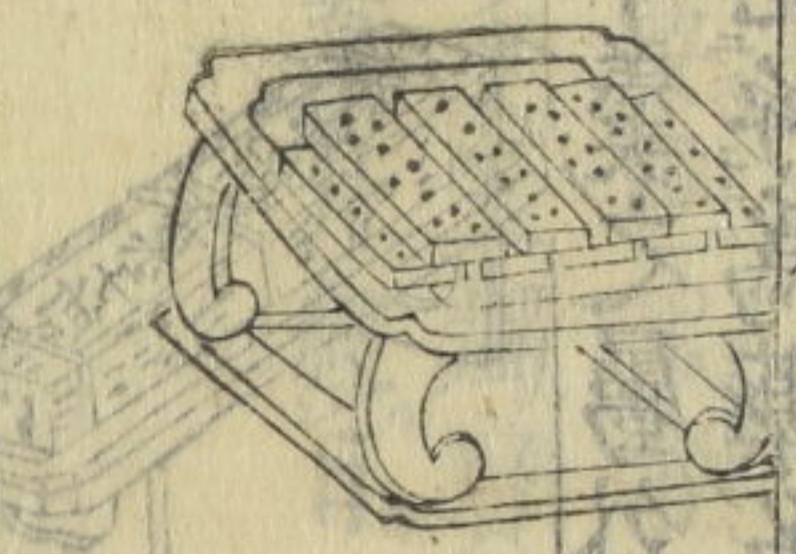
△按外郎餅即羊羹之屬外郎相州小田原人名製透頂香丸賣鳴名竟呼為藥名黑色香美此餅色以稍似名造法粳八合糯米一合葛半合共一升細末別黑沙糖半以水七合畧煎去渣取精汁以煉之如膏而蒸之候湯氣起於甑盛練膏蒸之則成以絲切之

未肥糖

牛脾餅



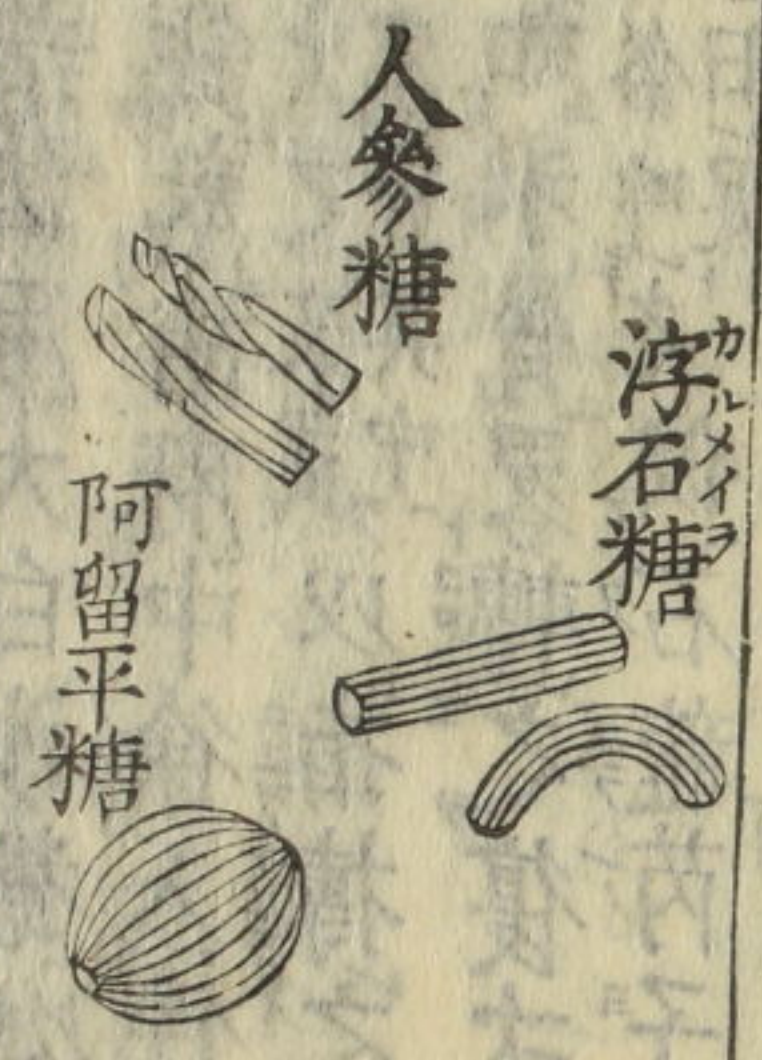
△按牛脾羊肝共華人所賞美者本朝嘗不食畜肉忌之  
 換求肥字矣造法葛粉蕨粉各一玉沙糖一升拌勻用  
 糯米二升漬水磨之為濃汁投三味末以文火煎之以  
 木篋徐煉半日許成七分時入濕飴半斤再煉為半分  
 即成撒麩於板盤攤之待冷三日許切如墨形而糝麩  
 盛器最為上品軟甘美  
 又法用糯粉一升玉沙糖一升用水六升煎去埃煉糯粉  
 凡成六分時入濕飴半斤再煉之成其餘如前法是乃  
 中品也雖甘美稍硬



△按加須底羅造法淨麩一升白沙糖二升用雞卵八箇

加須底羅  
 以西巴介亞  
 保留止賀留  
 同國之異名  
 南蠻也造法  
 出於此故名

肉汁澀和以銅鍋炭火熬令黃色用竹針為窠孔使火  
 氣透於中取出切用最為上品



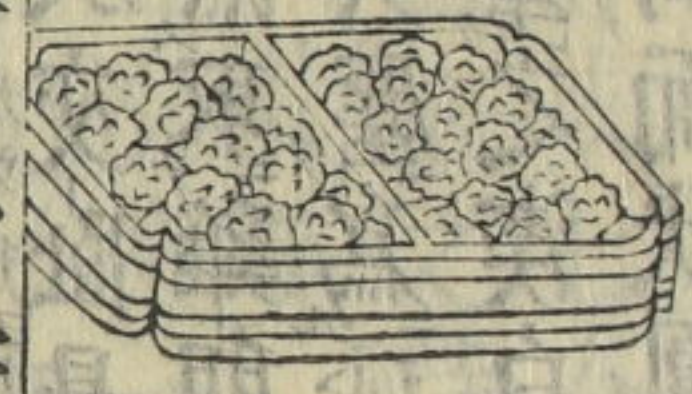
加留女以良  
 蠻語也  
 浮石糖

△按浮石糖多來於交趾最佳美也今造法水沙糖一升  
 以銅鍋水四合煎取雞卵一箇去臍以白汁投之則沙  
 糖塵浮起投去其塵為沙糖蜜糖蜜諸果之冷定則糖汁  
 凝如飴兩人對壺之潔白如飴筋起切之曲直任心  
 阿留平糖 與此同而狀團如胡桃筋起  
 人參糖 即浮石糖未成如飴時和紅花黃汁冷定長二  
 三寸形色畧似人參又似琥珀色最佳品



五雜組云有琥珀糖色如琥珀是乃今之同云有倭絲糖其細如竹絲而扭成團食之有焦麴氣是乃今之阿

糖花



糖花

附小鈴糖

混平糖俗稱

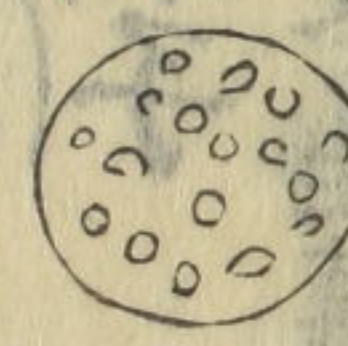
小鈴糖

△按糖花造法用大白沙糖如前法入麩少許畧煎如膏別以銅鍋熬胡麻中徐入伴糖膏則胡麻每一粒被衣亦奇也宜得其中武以指搏之所粘着於鍋之糖屑刮取粗末令如米屑畧轉之復次入糖膏而搏為團丸則生細脫癩俗呼之似石龍芮子而潔白也長崎人最能之京師坂陽亦作之稍劣矣

一種有小鈴糖者似糖花而中空味稍劣矣

唐松

卷前餅



煎餅

唐松 ○ 松風

凡澁麩作日餅焙之成故名之

△按前餅造法用糖蜜澁麩不柔不硬而盛甑蒸之搏也如李大而以竹管扇之薄扁徑四寸許晒乾每一枚以鐵皿範從兩面焙之稍乾時取出卷端狀似蓮嫩葉呼曰卷前餅

一種用半熟糯粉和生豆粉以膠節澁之搏如雀卵而用竹管扇之其薄日乾炙之則大擴張起味脆美然正為下品

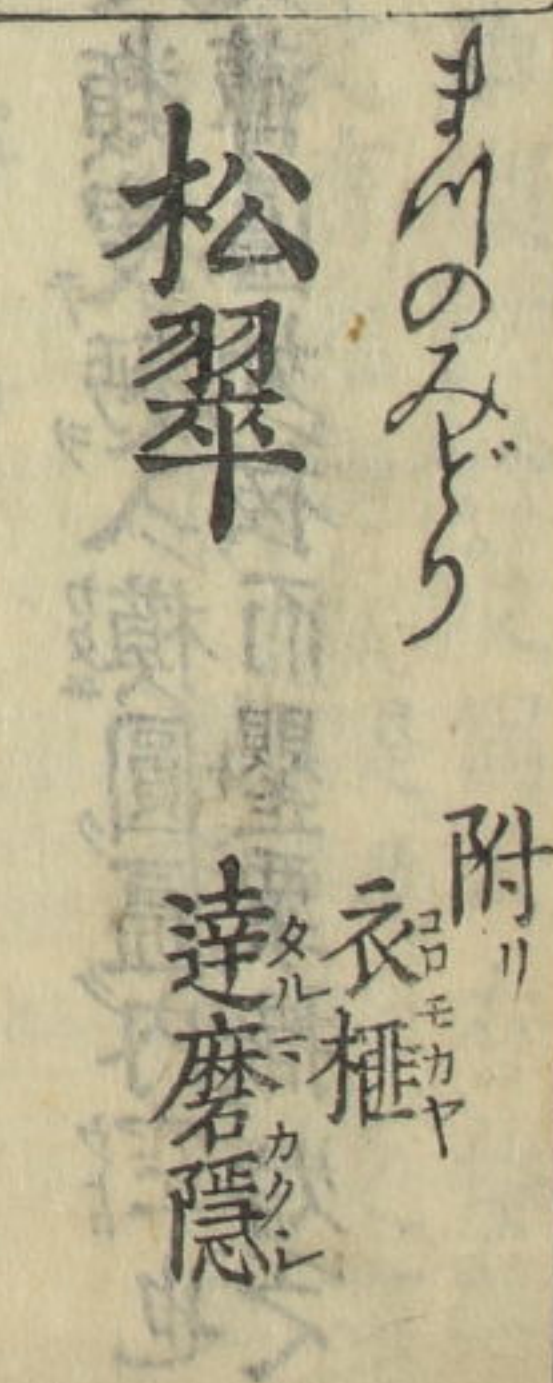
一種有唐松者是亦前餅之類澁麩入模圓匾內空也

一種有松風者用糖蜜澁麩薄匾如板而罌粟撒焙之其下品者名罌粟板





松翠 衣櫃 達磨隱



松翠 附 衣櫃 達磨隱

△按松翠、漫麩作之狀頗如地黃、而糝沙糖為衣、微焙形似松翠、故名之。  
一種、用櫃去殼、以沙糖為衣者、名衣櫃、又用乳櫛去殼、切片、以沙糖為衣者、名達磨隱、由九年面壁之義、凡山椒、生姜、橘皮之類、皆准此製、作之不違記。

### 沙糖漬菓子

△按蜜柑、佛手柑、天門冬、生薑、冬瓜之類、皆漬沙糖、以為菓子、然為越數月、不敗、一夜漬石灰水、而洒淨、藏沙糖、或有以下石灰少許、摻撒者、如病人、宜勸辨之。

### 追加

一月客携佳淨之才  
周會一快且予蝸室  
捲之談之矣吁寺島氏



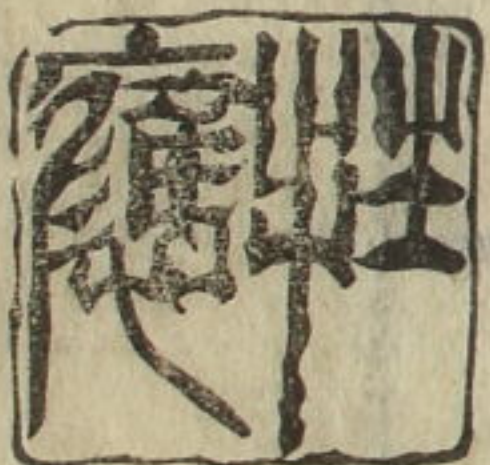
之博覽宏才實希世  
之學子者也凡世釋  
儒無長世雅眉笈之  
人必收一帙書積底白

晨夕推敲之宜增識

知者矣

正息乙未秋日

雜二所中書閣主慢之





大坂高津宮北

杏林堂

藏版全部百五卷

雕刻

大坂心齋橋筋淡路町

燈口太兵衛尉定次



