



大和本草綱目

五

三十三  
古回  
百

服部文庫

117

403

5





117  
403  
5

大倭本草卷之五

草之一



菜蔬類

蘿蔔

又萊菔カボチャ氏溫菘トモ云和名於保根ホネ今國俗大

根ト云南北埴沙無不カラ宜カラ民用ニ最有益群菜ノ

第一トスヘシ四時常ニアリ夏生ハ秋冬ノ者ニ比スルニ

形同ケレ氏味ヲトル凡蘿蔔能麩毒ト豆腐ノ毒ヲケ

ス必同食スヘシ○本草云凡人飲食過度生嚼シ嚙ク

之便消又曰食物作酸蘿蔔生嚼數片又散氣用

生薑シヤウ下氣用萊菔○時珍云多食萊菔動氣惟生

薑能制其毒○今案生ニテ食スレハ耗散氣液辛ケ



六也加醋不辛又刻タルハ不甚辛有齒器ニテヲロ  
シタルハ最辛シ又大ニ切テ煮熟シタルハ甘クノ滯塞ス  
泔ニテ煮熟ノ冷エテ後再煮テ可食冬月ウスク切テ  
日ニ乾シ為茹ヲサメ置ヘシ又粗碎キ沸湯ニ浸シ水湿  
ヲ去テ曝乾ス佳シ冬月不切ノ其下、晒乾モヨシ又臘  
月ノ初去皮曝乾コト一月亦ヨシ○藥性解云生者  
下氣多食耗血以辛多於甘也熟者補脾多食滯  
氣以甘多於辛也○凡大根ニ種類多シ大大根ア  
リ是一時種蒔之カト土地ノ肥壤ニヨレリ又種子モ  
別ニアリ○水蘿蔔群芳譜云形白而細長根葉但淡

脆無辛辣氣可生食亦有大如臂長七八寸者則土  
地之異也撰州天滿ノ邑ノ邊宮前大根ト稱スルアリ  
形小ニシテ長シ河州守口ニ是ヲ以糟漬トス大坂ニモ  
亦然ス冬月ニ根長シ或乾シテ遠ニ寄ス凡乾蘿蔔  
ノ甘キヲ食スハ氣塞リテ腹痛スル事アリ薑椒芥子  
ナト加ヘテ害ナシ本州綱目瑞曰形小而長者名蔓菁  
蘿蔔是亦水蘿蔔ト同物ナルヘシ○江陰縣志載楊花  
蘿蔔曰暮春時有之形細長味鬆脆今案ニコシ三  
月大根ト稱スルモノナルヘシ○モナ大根アリ是モ二月大  
根ノ類也葉高カラス地ニ付テ生ス根大ニシテ味カラシ三



月大根モ千大根此二品ハ冬大根盡テ三月ニ味ヨシモ千  
大根ハ其根土上ニ不出是常ノ蘿蔔ニカハレリ故ニホ  
リイリ菜ト云○伊吹大根ハ江州伊吹山ニ自生ス根  
短シテ肥大其末鼠ノ尾ノ如ク小ニシテ長シ味甚辛  
シ煮熟スレハ甘シ葉ハ大根ト同シ子スニ大根トモ云  
尾州ニ種ル尤ヨシ他邦ニモ種子ヲ傳ヘテウフ尾州  
ノ産ニ不及○尾張大根長鼠大根ト不同○紫大  
根アリ莖モ根モ紫色也又葉ニ刻缺多ク味佳一種  
アリ又葉似菊根小ニ冬ヨリ夏ニ至テ葉ヲ食スアリ  
味ヨシ○暹羅大根其種自暹羅來ル京都ニテ近

年隱元菜ト云葉大ニ根紅ニ内ニ赤白ノ暈紋アリ  
ウスノニタルニ似タリトテウス大根トモ云葉ノ心モ紅シ味  
甘シ冬榮フコレヲ藝臺ト云ハ非ナリ○夏大根生ニテ  
食ハ脫血ス産前食ハ小産ス○汪信民曰人常咬得  
菜根則百事可做ト艱難ヲヘタル人ハ何事モヨクシト云  
ト云意古人此語ヲ賞セリ蘿蔔菘トノ根皆菜根ト  
云ヘシ黃山谷畫菜ニ題メ曰不可使士大夫不知此味  
不可使天下之民有此色此色トハ禮記ニ民飢タル  
色ヲ菜色ト云愚謂ニ子嘉言可歎賞哉

外  
野蘿蔔 救荒本草曰生平陸匪蔓菁若蘆菔求之



不難烹<sup>イ</sup>易<sup>レ</sup>熟<sup>シ</sup>飢<sup>テ</sup>來<sup>ハ</sup>獲<sup>ク</sup>之<sup>ヲ</sup>勝<sup>リ</sup>梁<sup>ノ</sup>肉<sup>ニ</sup> 今案西土ノ小<sup>コ</sup>大<sup>オ</sup>根<sup>ノ</sup>相<sup>ノ</sup>州<sup>ノ</sup>波<sup>ハ</sup>多<sup>ク</sup>野<sup>ノ</sup>大<sup>ノ</sup>根<sup>ニ</sup>是<sup>ナリ</sup>西<sup>ノ</sup>土<sup>ノ</sup>小<sup>ノ</sup>大<sup>ノ</sup>根<sup>ハ</sup>小<sup>ナリ</sup>根<sup>細</sup>長<sup>波</sup>多<sup>野</sup>大<sup>根</sup>ハ小<sup>オ</sup>ホ<sup>子</sup>ヨ<sup>リ</sup>大<sup>ナリ</sup>別<sup>物</sup>一<sup>類</sup>也<sup>江</sup>戸<sup>ニ</sup>多<sup>ク</sup>出<sup>ツ</sup>共<sup>ニ</sup>野<sup>圃</sup>ニ<sup>生</sup>ス人<sup>カ</sup>ヲ<sup>不</sup>用<sup>種</sup>ヲ<sup>千</sup>テ<sup>自</sup>然<sup>ニ</sup>生<sup>ス</sup>又<sup>圃</sup>ニ<sup>モ</sup>ツ<sup>ク</sup>ル<sup>二</sup>種<sup>共</sup>ニ<sup>脆</sup>美<sup>ナリ</sup>味<sup>辛</sup>シ<sup>塩</sup>ニ<sup>漬</sup>ケ<sup>又</sup>蒸<sup>煮</sup>テ<sup>熟</sup>シ<sup>易</sup>シ<sup>救</sup>荒<sup>本</sup>草<sup>ニ</sup>如<sup>所</sup>言<sup>根</sup>ハ<sup>地</sup>上<sup>ニ</sup>不<sup>出</sup>常<sup>ノ</sup>大<sup>根</sup>ニ<sup>異</sup>リ<sup>春</sup>蔬<sup>ノ</sup>佳<sup>品</sup>ナ<sup>リ</sup>凡<sup>野</sup>蘿<sup>蔔</sup>三<sup>月</sup>大<sup>根</sup>モ<sup>千</sup>大<sup>根</sup>ハ<sup>蘿</sup>蔔<sup>ノ</sup>既<sup>ニ</sup>老<sup>テ</sup>無<sup>味</sup>時<sup>ニ</sup>盛<sup>ニ</sup>美<sup>ナリ</sup>

菘<sup>+</sup>

京都ノ水菜ハタケ菜天王寺菜近江菜イナカノ

京菜白菜ナト云物ハ皆菘ナリ今人多クハ不知菘<sup>ホ</sup>リイ<sup>リ</sup>ナ<sup>ト</sup>訓<sup>シ</sup>又<sup>ニ</sup>ヲ<sup>ホ</sup>子<sup>ト</sup>訓<sup>ス</sup>皆<sup>非</sup>也菘ハ大<sup>根</sup>ノ類<sup>ニ</sup>ハ<sup>ア</sup>ラ<sup>ス</sup>蕪<sup>菁</sup>ノ類<sup>ナリ</sup>蕪<sup>菁</sup>ト<sup>相</sup>似<sup>テ</sup>一<sup>類</sup>別<sup>物</sup>也菘ハ莖<sup>長</sup>ク<sup>葉</sup>莖<sup>淡</sup>緑<sup>色</sup>根<sup>白</sup>シ<sup>味</sup>ヨ<sup>ク</sup>シ<sup>テ</sup>蔓<sup>菁</sup>ニ<sup>サ</sup>ル<sup>根</sup>小<sup>ナル</sup>アリ<sup>大</sup>ナル<sup>アリ</sup>三<sup>月</sup>黃<sup>花</sup>ヲ<sup>開</sup>ク<sup>滿</sup>地<sup>如</sup>金<sup>四</sup>月<sup>結</sup>子<sup>油</sup>ト<sup>ス</sup>花<sup>共</sup>ニ<sup>蔓</sup>菁<sup>ト</sup>同<sup>蘿</sup>蔔<sup>ノ</sup>花<sup>紫</sup>ナル<sup>ニ</sup>異<sup>リ</sup>實<sup>モ</sup>蘿<sup>蔔</sup>子<sup>ト</sup>不<sup>同</sup>本<sup>草</sup>綱<sup>目</sup>齊<sup>民</sup>要<sup>術</sup>農<sup>政</sup>全<sup>書</sup>等<sup>ヲ</sup>ヨ<sup>ク</sup>見<sup>テ</sup>菘<sup>ト</sup>蔓<sup>菁</sup>ト<sup>蘿</sup>蔔<sup>ト</sup>ノ<sup>別</sup>ヲ<sup>シ</sup>ル<sup>ヘ</sup>シ<sup>菘</sup>ハ<sup>イ</sup>ツ<sup>ク</sup>ニ<sup>モ</sup>多<sup>キ</sup>菜<sup>ナリ</sup>○菘ハ<sup>葉</sup>莖<sup>根</sup>皆<sup>食</sup>ス<sup>ヘ</sup>シ<sup>菜</sup>ノ<sup>上</sup>品<sup>ナリ</sup>蔓<sup>菁</sup>ニ<sup>サ</sup>レ<sup>リ</sup>正<sup>二</sup>月<sup>ニ</sup>臺<sup>生</sup>ス<sup>味</sup>



最ヨシ九十月ニ根大ナルヲ病人食スレハ味淡クノ  
不停滯冬春食スレハ味尤甘美然トモ易滯無病人  
ハ無害有積滯中滿人不可食蒸食ノ味尤ヨシ冬  
苗ヲ早ク移ウフレハ榮ヤスシ仲景曰藥中有甘草  
食菘即令病不除也頌曰有小毒不可食多<sup>ハ</sup>則  
以生薑解之今案ニ多食ハ停滯シヤスシ本草菘子  
作油無毒塗頭長髮塗刀劍不鏽然レハ菘及蔓菁  
油菜子皆同類ナレハ其油ヲ婦人髮ニヌルモ無害油  
アゲモ無害又刀ニモヌルヘシ○菘ニ品多シ京都ノ水  
菜ハ水田ニウフ味尤スクレタリ食之脆美ニノ無滓他  
邦ニ十キ嘉品ナリハタケ菜ハイナカニテハ京菜ト云天王  
寺菘味ヨシカ<sup>ト</sup>總ノ昔西菘ハ長クメ蘿蔔ニ似タリ江  
戸ニ多シ近江菘ハ根甚大ナリ此類他土ニウフレハ二年ニ  
シテ常菘トナル土地ニ不空ニナリ東垣曰北地無菘  
即傳種到彼形色俱變諸州ニ白菜ト云アリ亦味  
ヨシ晚菜アリ其葉ノ色深青ニシテ光アリ三月ニ  
臺イツ他菘ヨリヲソク終ル味スクレザレモ久シク有  
テヨシ此菘其形色遲速氣味與他菘甚異又一斤  
菜アリ葉大ナリ

蔓菁

蕪菁トモ云莖モ根モ紅紫色ナリ又白色ナリ



モアリ菘ニ似テ一類別種ナリ菘ハ諸ノ種トモニ皆  
葉莖長ク色淡青ナリ蔓菁莖葉短シ色モ味モ亦  
異ナリ莖葉根トモニ味菘ニシトル只花實ハ相同シ  
菘ト大ニ同ク小異レリ農政全書ニ凶年ニ貧民久  
ク菜類而巳ヲ食ヘハ色アレクナル只菘ト蕪菁ト  
ヲ久シク食ヘハ色不惡根ト莖ニ澤アル故也トイヘリ  
然ラハ凶年ニ多ク種ヘシ一名ヲ諸葛菜ト云劉禹  
錫カ嘉話錄ニ諸葛孔明在陣中兵士ニ蔓菁ヲ多  
クウヘシムヲ益アルコトヲイヘリコノ故ニ諸葛菜ト名  
ツク三月黃花ヲ開キ四月ニ實ヲ結フ油トス菘ト

同シ蔓菁ニモ種類多シ菘ノ別種ト混セリ赤カブア  
リ其根紅ナリカブアリ根大ナリ菘根モ蔓菁  
根モ茹トシテ食ヘシ味ヨクシテ久ニ堪フ乾蘿蔔ニマ  
サレリ老病ノ人生菜ヲ不食シテ是ヲ食シテ可也且  
泄痢ヲ止ム但嚙酒其味ヲ嫌フ人或積滯人ハ  
少芥子薑椒トトノ辛物ヲ加フヘシ不然ハ停滯ス中  
滿人不可食

**油菜** 芸薹トモ云本艸ニ出タリ其葉モ根モ花實モ皆  
菘似タリ其實ヲ油トス諸州ニ多クウエテ利トス三月  
圃中花サキ滿地如金葉莖ノ味菘ニシトレリ菘蔓菁ト



一類別種也農夫山野ノ草茅ヲ燒其アトニ即油  
菜ヲウフ民俗油菜子ヲモカラレト名ツク芥子ニアラス  
芥タシ芥子ヲケレトヨムハ誤ナリケレハ嬰粟ナリ芥ハ種  
類多シ○白芥尤ヨシ實カラク葉大ニテ他ノ芥ニマ  
サレリ子ハ藥トス為末テ諸食品ニ加フ味ヲ助ク○  
大葉芥アリ王世懋カハ蔬蔬ニ芥多種以春不老  
為第一トイヘリ他芥ヨリ莖タシ遲シ是ヲ以名ツク是大葉  
芥ナルヘシ葉最大ナリ味モ亦佳陳扶搖カ花鏡ニ烟  
草ヲ春不老タシ以タリト云ヲ以可知之今時春不老ト  
云芥アリ葉ニスカシ多シ是真ノ春不老ニ非ス其種紅

夷ヨリ來レルナルヘシ其葉ノ形倭漢ノ物類ニ異リ又イラ  
ナト云芥アリ葉ノ兩傍ニ刻アリ葉色微紫ナリ味ヨシ  
時珍カ所謂芥葉多缺刻トハ是ナルヘシ又一種實多ク葉  
小キアリ實芥ト云凡芥子ハ九月ニ種ヲ蘿蔔ヨリヲソ  
クマクヘシ苗長ノ移レウフヘシ狂風ヲソル上ニムシロモヲ  
オホヒテ防クヘシ李笠公翁云芥子陳者絶佳愈老ハ  
愈辛タシ以此拌物無物不佳食中之爽味也予每食  
必備竊比于夫子之不撤薑云入門曰芥葉多食  
動風氣有便血痔疾者忌之○芥子藥性解云氣  
虛肺胃中有火者咸禁食之○和俗曰芥子ト田



螺ト同食スレハ殺人

韭 埤雅云韭者久也一タヒウフレハイツマテモ久レク  
アル故也故ニ長生韭ト云本草頌曰菜中此物最温  
而有益人宜常食○凡韭ノ功用甚多可考本草  
衆菜ニカハリウヘ付ニシテ其マヲキ四時ツ子ニ採用ユ  
両間ニ雞糞ヲヲキ肥ヲソク如此スレハ葉大ニ味ヨシ  
一年二十度ホト切ル切テアトニ肥ト灰ヲカクル冬ヨリ  
葉ヲカリテ春月ニ切ヲ上時トス二月尤ヨシ久レケレハ  
根ヲ分千テラツラツカクウフヘシ繁生シヤスレ上ニ芥ア  
レハ消ル稻稗ヲホム兩方ノ根ニ結ヒ合ヘアレト煮食

温中下氣補虚調和臟腑蜜ト同食スヘカラス○今世  
俗ニカイトト云韭ヲリ形ハツ子ノ韭ト同レ柔軟ニシテ  
味マサレリ是モ實ヲマキ根ヲ分ツ常ノ韭ハ冬モ葉不枯  
カイハ冬月葉枯テ見エス是ツ子ノ韭ト異リ薤ハラツケ  
ウ也世俗ノカイト云ハラツケウニハアラス韭ノ別種ニ  
冬枯ル也常ノ韭ハ冬不枯然モ冬ハ不榮カイモ春初早  
ク生ス然レハカイハツ子ノ韭ニマサレリ又一種大韭アリ  
根白シ味亦可

葱 葱ハ本邦四種アリ大葱ワケギカリギアサツキナリ  
此中大小冬夏之異アリ大葱ハ五月ニ實ヲウヘハ



九月苗ヲ分栽フ冬春サカンナリ肥地ニラカクウヘ  
テ漸々ニ培ヘハ白根長大其味ヨシ是葱中ノ佳品ナ  
リ煮熟シ臭氣ヲ去リ再煮テ可食温補ス多食ヘ  
ハ塞氣因太其也中夏ノ書不載之本邦ニモ州ニヨリ  
テ無之二月以後莖葉老テ枯ル然トモ莖ヲ刈トシハ  
新葉常ニアリ不如冬春之美○小葱二種アリ根ト  
モ二分テ取アリワケギト云是冬葱ナリ夏葱ヨリ味  
性マサレリ三月以後老テ不堪食本草ニ凍葱夏枯  
ト云是也カリテ取ヲカリキト云夏月カリテ食ス本  
草所謂漢葱冬枯ト云是ナリ是ハ夏葱也五月葱ト

云六月以後不堪食味不如冬葱凡葱ハヨク煮熟シ  
臭氣ヲ去リ再煮テ可食不如此惡臭汚穢且害人  
生葱不可食傷神損性葱ヲ和名抄ニ和名紀ト云キ  
ノ一字ヲ名ツクル故ニ一名ヒトモント云淺葱色モ葱  
ノアサキ色也淺黃ト書ハ非ナリ本草曰葱ハ殺一切  
魚肉毒不可與蜜同食○又服地黄人不可食○  
頓死シタル人ニ葱ノ莖ヲ男ハ左女ハ右ノ鼻ニ七八寸  
刺入血出テ甦ル又耳中ニ五寸入鼻血出テ活ク血  
不出ハ死ス本草扁鵲カ秘方也小兒ニハ葱白ヲ肛門  
ト兩鼻ノ孔ニ入ヘシ○園史ニ葱ハ雞糞ヲ培フニ宜シト



云国俗ノ曰葱ハ稻稗忌葱根ヲワラニ包ムヘカラス  
枯テ不生今試ニ然リ是中華ノ書ニ不載葱ヲ切ニ  
ハ一夜ニ萌生ス發生スル夏早シ病人ハ韭大葱小葱  
塩淹數日ノ後食フヘシ性味良

和品

小葱<sup>アサツキ</sup>葱中之最細者也葉ト根ノ形モ味モワケキカ  
リキニ似テ不異只大小異ナルニ五月ニ收メ八月ニ  
下種之ヤウ冬葱ニ同シアサツキトハヤセタルキト云  
意キハ葱ナリ本草ニ胡葱アリコレヲアサツキト訓ス  
蘇頌曰類食葱而根莖皆細白ト云ルハアサツキニ  
似タリ時珍カ根似蒜其味如薤不甚臭ト云ヘルハア

サツキニ非スアサツキハ根莖葉味臭皆与葱同只小  
凡物大小アリ是葱ノ小ナル也

薤<sup>ラキケウ</sup>

國俗ヲツケウト云物也臭カラス性ヨシ本州ヲ考ル  
ニ葉韭ニ似テヒロシ實ナシ根大ニ如小蒜二月細花  
ヲヒラクク紫白色根ハ糟ト醋ニツケテ食ス今俗其根  
ヲ醋醬油ヲ合セテ殖トシ能染テ食ス五月葉猶ア  
ヲキ時根ヲ取ヘシ葉枯レ根氣ヌケテ不滿意是亦ワラ  
ニ包ムヘカラス

蒜

大蒜小蒜アリ大蒜ハ俗ニロクトウト云大小共ニ  
甚惡臭アリテ性惡シ不可多食且不宜久食孫思



龜曰合蜜食殺入凡服一切補藥不可食之本草  
可考日用ノ菜ニアラス只雞肉及諸獸肉ノ羹ニ少  
加ヘテ腥氣ヲ去ルヘシ其臭甚ユヘニ能惡臭ヲ掩フナリ  
功能多クシテ人家ニ闕ヘカラサル物ナリ本草ニ所記  
其功能可考王禎曰夏月食之解暑氣今案源氏  
物語極熱ノ草藥ヲ服ストイヘルハ此故也其莖葉  
ヲ久ク煮熟シ毒氣ト惡臭トヲ去リテ食フ人アリ  
根ヲ分チウヘタルハ惡臭甚シ實ヲウヘタルハ臭少シ大  
蒜ニ二種アリ一種小ナルハホニ實アリ大ナルハ本ニ  
實アリテ莖中ニ胎生ス氣味ハ小ト相似タリ但大ナ

ルハ葉ノ末曲レリ柔ニシ味ヨシ早ク生シ早ク枯ル其  
根皮白シ是外夷ヨリ來レル種ナルヘシ小ナルハ根皮  
赤シ一切瘡瘍腫核初發取大蒜紫皮獨頭者切片  
貼腫心其上ニ灸以多灸爲良無不效者疣贅之類  
モ亦如此ニメ可灸○衄血不止ニ蒜ノ皮ヲ去ツキテ如  
泥錢ノ大サナル餅トシ厚サ一大豆ホトニシ左ノ鼻  
ヨリ血出ルニハ左ノ足ノウラニツケ右ノ鼻ヨリ血  
出ニハ右ノ足ノウラニツケ兩鼻ヨリ出ハ兩足ノウ  
ラニ付ル血止ラハ早ク洗ヲトスヘシ早ク不忝ハ足  
ノウラ痛ム是古方也效アリ



天台蒜 行者蒜ト云皆国俗名ナリ無毒不臭レテ佛氏モ可食故ニ名ツク葉ヒロシ又莖葉細ニテ柔ナルアリ是亦不甚臭是茗葱ナルヘシト云人アリ然トモ本草茗葱一名山葱野葱也佛家以茗葱為五葷之一然レハ天台蒜ニ非ス救荒本草曰山葱一名隔葱又名鹿耳葱葉似玉簪葉微團開白花結子黑色苗味辣レ是亦茗葱ト一物ナルヘシ今案葉似玉簪ト云ハ天台蒜ニ似タリ

野蒜 東醫寶鑑曰性味功用略與小蒜同多生田野中似蒜極細少人採食之○本草ニ時珍曰山蒜

澤蒜石蒜同一物也今案是皆ノヒルナルヘシ石蒜別ニ同名異物アリ

薑 ハレカニ 大小二種アリ大ナルヲ藥ニ可用朝夕用テ菜トシ煎藥ニ加ヘ用ユ日用不可闕物ナリ甚寒暑ヲ畏ル夏ハヲホヒヲシ冬ハ地ヲカヘテ暖處ニ養フヘシ乾沙ハ不互乾沙ニヲサムレハ枯ル○本草曰通神明去臭氣多食損智故論語記孔子不撤薑食不多食○藥性解曰宜常用而不宜多用○煎藥每用之者開胃只而能行藥力故也乾薑ハ熱乾生薑ハ大温生薑温春月食テ可助發生氣秋月不可食病目毎日少

本草綱目卷之五



許可食不可多食且禁夜食收斂ノ氣ヲ發散スル故也○他方ニ行テ水土ニ不服者乾薑ヲ服スヘシ○薑粉臘月薑ヲ細ニクタクシホリ汁ヲ水飛スル夏葛粉ヲ取カ如クニシテ乾シ目疾等ノ藥ニ用ユ薑ハ辛熱ニ發散偏性之物不可多用多則損藥力耗散真氣生邪熱○衣ト書ナトニ血ノ付タルニ生薑ヲスリクタクキ水ニ和シ口中ニフクミテ洗ヘヨツル

蓼

數品アリ田野ニ生スル小蓼ニ夏月早ク穂ヲ生スルアリ○豊前宇佐御本蓼御本山ヨリ出ツ又彦蓼ハ豊前彦山ニ多ク栽フ鹽ニ淹テ遠ニ寄ス他州ニ

和品

山葵

ニモ生シヤスレ葉大ニシテ首ニ似テ皺アリ穂大ニシテ食スヘシ小蓼ニサレリ葉モ穂モ辛キ夏小蓼ヨリ和カニシテヨシ中華ノ書ニ水蓼ト云是ナルヘシ○唐蓼ト俗ニ稱スル一種アリ若葉ハ紫ナリ小蓼ヨリ葉大ナリ甚辛カラスノ食スルニヨシ少赤色アリ○凡蓼ハ魚毒ヲ殺ス魚膾ト鮓ニ加フヘシ然レ氏血液ヲカハカシヘラス多食フヘカラス性ヨカラス羹ニ加フハ其汁甘シ乾蓼ヲ僧家ニ用テ羹ノ甘味ヲ助ク鱈魚ヲ用ルカ如シ

山葵 順和名抄云養生祕要云山葵補益ノ食ナリ

トイヘリ又曰和名和佐美漢語抄用山薑二字○



今案辛温發散ノ性アリ補益スヘカラス其葉賀茂葵ニ似其根形味生薑ニ似タリ故山葵山薑ノ名アリ中夏ノ書ニテ未見之故漢名未知高山寒キ所ニ宜シ里ニウフ土宜ニヨルヘシ或曰陰地ノ岸ノカタハラニ植ヘシ日ヲ畏ル味辛ク美ナリ食氣ヲメクラレ中ヲ温メ魚毒ヲ殺シ性温ニノ猛カラス佳品ナリ無山薑則芥薑相和者亦氣味相似

番椒

古書ニ見ヘス近代ノ書ニ出タリ羣芳譜曰白花子如秃筆頭色紅鮮可觀味甚辣李時珍食物本草注人植盆中以作玩好結實如鈴研入食品極辛

辣味辛温無毒主消宿食解結氣開胃以碎邪惡殺腥氣諸毒又畫譜ニモ其形狀ヲセタリ○其子有大小長短尖圓之數種有向上者有下垂者有聚實者種人家庭際食之堪寒鄙人最嗜食自蕃國移種於中夏主治除寒濕疝氣殺蟲開胃進食多食則助火昏目破血生瘡腫墮胎○昔ハ日本ニ無之秀吉公伐朝鮮時彼國ヨリ種子ヲ取來ル故ニ俗ニ高麗胡椒ト云便血ヲ患人是ヲ食ノ甚效アリト云症ニヨルヘシ瘡疥腫物痔アル人不可食○蕃椒ヲ細末ノ米糊ニ和シ紙ニ人膏藥ヲ貼ルコトクニメ腹痛腰痛手



痛一切ノ痛処ニ貼ヘシ甚效アリ。○今人日ニ乾シ火ニテ能  
炙リ細末ノ貯ヘヲキ食品ニ加ル莫胡椒ノ如ニス菜豆能  
胡椒ノ毒ヲ制スル莫時珍綱目ニイヘリ蕃椒ノ毒ヲモ  
菜豆ニテ消スヘシ極寒ノ時壁ヲ塗ニ泥凝堅ニノ不可  
塗蕃椒ノ末ヲ泥土ニ加ヘヌルヘシ蕃椒ヲマキテ鼠穴  
ヲフスフヘシ人カグヘカラス

胡荽ゴウイ 順曰和名古仁之コエント只蠻語ナリ此物甚  
臭シテ却テヨク諸臭ヲサル本草約言曰阿魏極  
臭而能止臭亦奇物也トイヘルカ如シ沈香檀香之  
類ハ其香ヲ以物ヲ薰ヌ是理ノ常ナリ阿魏胡荽胡蒜

ノ類ハ其臭ヲ以物ノ臭ヲ掩フ理ノ變ナリ痘疹ノ出カ  
タキニ胡荽子ヲ酒ニテセシク口ニ含ニ病兒ノウナシヨリ  
背足ニテ吹カク頭面ニハ不可吹痘瘡穢氣ニフレテ  
色アレクナルニ實ヲ煎シテヌル頭ニハヌラス又カベニツ、  
久シ又胡荽ノ實ニテモ葉ニテモ雞鴨猪鹿ナトノ羹ニ入  
テ味美ナリヨク腥臭ヲ去ル葉生ナル臭シ煮レハ臭氣  
ナシ丹毒痘瘡ノ餘毒ヲ退ク俗ニクサト云ハ手足頭  
面俄ニ赤クハレ痛ク云胡椒ノ葉ヲモミテヌル又大熱腫  
痛風腫甚痛ニヌル小瘡ニ莖葉ヲ煎シ洗フ葷草又  
蘆薈等ノ臭物ヲ食シク口クサキニ此實ヲ食スヘシ菌ノ



毒ニ中タルニ此實ヲ服スヘシ此物人ニ利アル莫ヲ知人  
コト也亦是亦人家ニ闕ヘカラサルモノ也八月ニ種ヲ下ス  
時珍云凡服一切補藥及藥中有白朮牡丹者不  
可食此本草曰合諸菜食ス氣香令人口爽

越瓜 トウモロコシ 本草ニノセタリ山州ニ多シ他州ニウヘテハ不  
宜菜トシテ味美シ他瓜ニニサレリ糟ニ藏ノ或ホ  
シテ尤ヨシ

菜瓜 ツケウリト云是亦為菜生熟トモニ食スホシテ  
モ糟ニ淹テモ佳也但越瓜ニ不及越瓜ハ皮薄ク菜  
瓜ハ皮厚クコハシ

胡瓜 トウモロコシ 京畿ニ越瓜多キエヘニ不用之最下品ナリ性味  
トモニ不好只鹽ヲツケテ茹トスヘシ不害人○燒酒毒  
胡瓜ヲスリクタクキテ汁ヲノムナキ時ハ蔓ヲ用ヘシ  
甚效アリ

壺盧 トウモロコシ 和名夕顔其花晝ハレホミ夕ハ開ク故ニ名ツク  
品類多シ○瓠 トウモロコシ 長如越瓜首尾如一者○懸瓠  
瓠之一頭有腹長柄者トリエ長クメヒサクトスヘシ  
○瓠 無柄而圓大形扁者○壺 トウモロコシ 瓠之有短柄  
大腹者○蒲盧 壺之短腰者 右本草時珍說  
也又曰其形狀雖各不同而苗葉皮子性味則一



今案瓠<sup>カモウ</sup>ニハ長四五尺ニ至ルアリ蒲盧<sup>カモウ</sup>ハ百ナリ千ナリ  
ナトアリ○乾瓢<sup>カモウ</sup>ハ瓠<sup>カモウ</sup>畜ト云劉熙<sup>カモウ</sup>釋名ニ出タリ生ナ  
即日ニホシ又塩ヲヒタシヲモリヲカケ置テ日ニホスモ  
ヨシ性味良有益人無害○苦瓠<sup>カモウ</sup>アリ不可食

南瓜<sup>ホウフウ</sup> 本邦ニ來ル夏慶長元和年中ナルヘシ西瓜ヨリ  
早ク來ル京都ニハ延寶天和年中ニ初テ種ヲウフ其  
前ハ無之本草ニ是陰瓜ナルヘシ陰地ニモ生ストイヘリ然  
トモ陰地ニウヘテハ實ノラス然ハ非陰瓜也性味良シ  
其形扁<sup>カモウ</sup>キアリ不扁<sup>カモウ</sup>アリ熟ノ黃紅ナルアリ青アリ  
時珍云同猪肉煮食更良ト今雞猪肉ニ加ヘ煮食ス

味佳薄ク切テ食フ甘キ更不甚<sup>カモウ</sup>メヨシ能熟シタル  
ヲ薄片トシ灰ヲヌリテ曝シ乾シ食フ其蔓<sup>カモウ</sup>牆屋ノ  
上ニ延フ地ヲ不効霜ノ後トリテ暖處<sup>カモウ</sup>ヲサメ置ケ  
ハ春マテクサレス○青色ナル味尤ヨシコレヲウ  
ユヘシ○南京ボウブラアリコレハクビアリ花葉  
同是亦實色熟ノ後モ青アリ黃色<sup>カモウ</sup>アリ魚膾ニ加  
ヘテ生ニテ食ス與南瓜異レリ又煮食スレハ南瓜ト  
同是亦灰ヲ付テホシ物トスヘシ此瓜南瓜ニマサレリ  
冬瓜<sup>カモウ</sup> カモハ毛<sup>カモウ</sup> 和名也順和名抄<sup>カモウ</sup> 字賀毛ト  
訓ス又拾遺集ニモ車ノカモヲ乞シ夏ヲノセタリ車ノ



内ニシク麤ナリ此瓜冬ニイタレハ白毛アリ種ニ似タ  
リ故ニカモウリト名ツク孫真人曰九月勿食令人  
反胃須被霜食之乃佳○本草曰冬瓜肉可煮為  
茹可蜜為果須霜後取置之經年又曰凡收瓜忌  
酒漆麝香及糯米觸之必爛今案冬瓜乾タルハ不  
如乾瓢○其肉仁瓢藤葉皆有功能出于本草王  
世懋瓜蔬疏曰天下結實大者無若冬瓜ト今案  
壺盧南瓜椰子大ナレト冬瓜ノ大ナルニシカス凡冬瓜  
壺盧功能多シ冬瓜ノ瓢ヲ取テ衣服ヲアラヒ練夏  
本草ニ見ユタリ齊民要術冬瓜可十月種春栽ルニ

サレリト云ヘリ

絲瓜

時珍云嫩時去皮可烹可曝○其ワカ葉可食  
絲瓜ノ功能甚多シ本草ノ附方可見又葉モ藤根モ  
皆能アリ老テハホシテサ子ヲ太鍋釜及油氣ノケカレ  
ヲ洗ヒ湯浴スル時手足ヲ洗フ又クツノ底ニスヘシ頗良  
用ニ利アリ

藤

三月苗ヲ生スワカクノ葉ナキ時食フ又煮テ茹ト  
ス生ナル者性惡シ搜神後記ニ生藤ヲ食シ心腹  
疼痛ノ後一赤蛇ヲ吐出シ蛇一宿ヲヘテ藤トナリ  
病愈シト記セリ鹽淹及乾タルハ可也乾藤ハ奥州出



羽ノ産ヲ上トス大ニ柔ナル夏他産ニサレリ本草ニ  
野人饑年掘取テ救荒ト云リ黃裳採蕨詩曰皇  
天養民山有蕨蕨根有粉民爭握朝暮爭握山欲  
崩救死豈知筋力竭然レハワラヒヲホリ饑ヲ助ル夏  
中華ニモ日本ノ如シ日本ニハ饑年ニハ冬ヨリ春ニ至  
リ貧民山ニ入テ廬舎ヲ作り妻子ヲ携行テ日々ワ  
ヒト葛根ヲホリ夕キ水飛ノ粉ヲトリテ餅ニ作り糧  
トシ食ス三月ニ苗生スル時山ヲイツ此二種民生ヲ  
助甚有功其益民五穀ニツケリ蕨粉性不好葛粉  
ニ似テ性甚ヲトル然レ共食ノ消化シカタケハ飢ヲ助ル

事ハ葛ニサレリ或曰八月ヨリ又ワラヒヲホレハ粉アリ  
貧民ノウヘヲ助クト云予昔貧民ノ糧トスル蕨モチ  
葛モチヲ試食ス其製甚粗糲ナリ又粉醬ヲ調和セス  
故ニ一口モ不能食貧民ノ難苦アハレムヘシ民吏ハ此  
艱苦ヲヨク體察スヘシ○爾雅翼曰野人今歲焚山  
則來歲蕨菜繁生其葉未抽時搗其根可粉○蕨  
粉ヲトリテ其根ヲホシテ繩トス甚ツヨクノ久ニ堪是又  
民用ヲ利ス其粉ハ糊トス

紫其 本艸蕨集解一種紫其似蕨有花而味苦謂  
之迷蕨初生亦可食又曰拳曲繁盛今案セイヒニ



花アリ又其サキマカレリ多ク繁生スワラヒニ似テ味  
苦ク初生ノ時可食是紫萁ナル夏分明ナリ其苗ワ  
カキ時採テ乾ノ食フヤハラカニテ蕨ニサレリセンマイノ  
根ノ水飛ノ粉モチニ製シテ味ヨシ蕨粉ニサレリ国俗  
狗脊ヲセンマイト訓スアヤメリ狗脊ハ別物也中夏  
ヨリ來ル誠ニ狗ノ脊ニ似タリ

外

薇

召南草蟲詩云陟彼南山言采其薇朱傳曰薇  
似薇而差大有芒而味苦山間人食之謂之迷蕨  
胡氏曰疑即莊子所謂迷陽者○本草蒙筌曰薇  
較蕨差大味略苦有芒亦潤大腸調中尤消浮腫

利水○イノテハ深山幽谷ノ内ニアリワラヒニ似テ大也  
毛アリ生ナルハ味苦シホレテ食スヘシ其初生野猪ノ  
手ニ似タリ故ニイノテト云紫萁ハ一根ヨリ多ク生ス  
薇ハ然ラス似蕨而大ニ有芒而味苦キ一朱子詩  
傳ニ云ヘルカ如シセンマヒニ不同三才圖繪ニイヘルモ  
同只本草綱目ニ薇トイヘル別ノ物ナリイノテハ  
非ス本草ニ紫萁ノ一名ヲ迷蕨ト云朱子ノ詩傳ニ別  
名ヲ又迷蕨ト云ヘリ然レハセンマヒモイノテモ同迷蕨  
ト云ナルヘシカヤウノ同名異物多シ詩經大全ノ小  
註山陰陸氏容齋項氏カ説モ皆本草綱目ト同シ



蔓生トシ為野豌豆與朱子詩傳異別ニ薇アル事  
 ヲ不知ト云ヘシ本草蒙筌三才圖繪ノ説ハ朱子ト同シ  
 芋 濕地ヲコノム山中ノ農多クウヘテ糧トシ飢ヲ助ケテ  
 甚民用ニ利アリ品多シツルノコト稱スルニ大小二品  
 アリ大ナル尤ヨシ大小トモニ長シ青芋アリ黒芋アリ  
 青芋味ヨシ黒芋ハ莖少黒シ此數種ハ同類ナリ本  
 草和魚煮食ハ甚下氣調中補血トイヘリ又曰以  
 薑同煮過換水再煮方可食之又煮汁洗膩衣白  
 如玉也○芋魁ハ芋母也小毒アリ子ノ味ヨク無毒ニ  
 シカス○大芋アリホラ芋ト云ホラガヒ似タリ山中ニウフ

其葉莖ノ形及莖ノ長キコトモ亦味モ赤芋ノ如シ其  
 根大ニシテメクリ尺餘アリ微長シ味良シ本草ニ  
 廣志曰君子芋魁大如斗トハ是ナルヘシ○國俗蓮芋  
 ト云アリ其葉蓮ノ如ク圓シ其根圓ニシテ栗ノ如ク  
 味モ亦クリニ似テ生ニテモ煮テモ食ス味尤ヨシ又栗  
 芋トモ云葉モ根モ常ノ芋ヨリ小也毒ナシ○唐芋ハ  
 莖長大ニシテ白シ故ニ白芋ト云箴内ニシテナリ莖ハ  
 煮テ食シ生ニテ醋ヲ加ヘテ食シ生ニテ皮ヲ去煮テ  
 乾テ茹トメ食ス味ヨシ無毒乾菜ノ上品ナリ其  
 根甚寒ヲソル○赤芋モ莖長大ナリ煮テ醋豆油



和レテ食ス味ヨシ微毒アリ煮テ乾テ食ス此ニソ  
者ハ根小也並ニ莖ヲ用ユ右ノ蓮芋唐芋赤芋ハ本  
草ニ不載○野芋ハ毒アリ食ヘカラス根葉常ノ芋ニ  
同又圃ニウヘテ三年不取モ毒アリ野芋同シ又河  
邊ニ生ノ年久キアリ是亦有毒不可食

慈姑 其子ハ根蔓ノ末ヨリ生ス舊本ハカレテ母子ハ  
ヨリテ又來春生ス水田ニ多クウヘテ利トス甚繁生ス  
味美シ然トモ塞氣本草ニ生薑ト同ク煮テ佳シト云  
如此スレハ不塞氣ヨク煮テ水ヲカヘ再煮或明日再  
煮テ尤ヨシヲモタカハ是ト別ナリ水草ニ見ハスヨク似ナリ

外

佛掌薯

鎮江府志ニセタリ薯蓣ノ類也本草薯蕷

可分別春月生苗時其苗生スル処根ノ三分一ヲ切テ  
水ニ栽レハヨク活生三分二ハ食スヘシ○一種スイタ  
クハイト云物アリ葉モ根モ慈姑ニ似テ小ナリ花十  
シ味佳シ慈姑ヨリ味濃ナリ攝州吸田邑ヨリ出タリ  
集解藕頌曰江湖間中一種如薑芋之類而皮紫  
極有大者トイヘルハ是佛掌薯ナルヘシ國俗宇治芋  
ト云アリツク子イモノ一種ナリ味尤ヨシ多ク食之ハ  
氣ヲフサク甘諸ヲツク子イモト訓スルハ非ナリツク子  
イモハ金瘡産婦大毒ナリ不可食

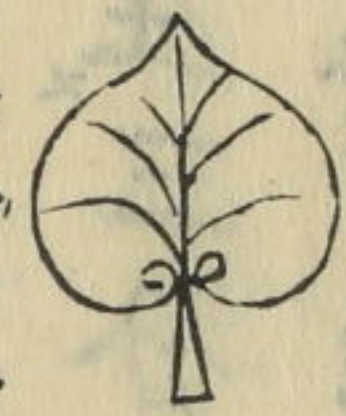


外

蕃薯

閩書曰萬曆中閩人得之ラ外國瘠土砂砾之地皆可得種蔓生如瓜萎黃精山藥之屬而潤沢可食或煮或磨爲粉其根如山藥皮薄而朱レ○今案ニ此物長崎ニ多シ菓トシテ食ス味甚甘シ寒ヲツル故他邦ノ寒土ニウフレハ消ユ煖地ニウフヘシ甚繁茂ス藥肆ニ白蘇トテウルハ蕃薯多シ辨別スヘシ不可用

甘藷

蕃薯ノ類ニテ別ナリ倭俗ツク子イモト訓ス誤ナリツク子イモハ佛掌薯也其諸ハ蔓草也葉ハ番薯ト蕺菜ノ葉ニ似タリ  
 葉ノ形カクノ如シ根ハ瓜樓根ニ似タリ根下ニモ短キ蔓アリ根ノ餘ノヒゲナリ又

鶩卵ニ似テ大キナリ鴨卵ノコトク小ナルモアリ大ナルハ重一斤アリ長キアリ圓キアリ夏月蔓長ク生ス其蔓ノ節地ニツケハ根生ス故ニ蔓ヲ切テ植ハ根生メ活ス貧民朝夕飯ニ充ツ或蒸テホシ細末ノ饅トシ糧トス來年ニ至リ久ニ堪ヘ民食ヲ助ケ飢饉ヲ救フ其利益大ナリ是其功能ノ第一ナリ蒸ニハ皮ヲ不剥丸ナカラ大甑ノ上ニ置テムシ温ナル時皮ヲ剥ケハヤスシ根ヲ生ニテ食シ蒸シテ果トノ食ス味甘美ニシテ栗ノ如シ又生ナルヲワリテ豆油ニテ煮テ食ス最ヨクレ煨ノモ食ス晝間點心トスヘシ煮過セハ糊ノ如クア



六、蒸テクタクキ餅ニ糝スワリテ茶ニ點スヘシ此種元  
祿ノ末琉球ヨリ薩州ニ渡ル煖土ニ宜シ寒地ニ植ハ  
生セス番薯ノ如シ經久味ヲトル更本草ニ云カ如シ暖  
土ニ非ハ寒氣烈シクナレハクサル保之<sub>ラ</sub>法十月甘藷  
ノ疵ナキヲ擇ヒ南向ヘル煖所ノ屋下ニ砂土ヲ置甘  
藷ヲナラヘ其上ニ砂土ヲ厚クヲホフヘシ或竈ニ近キ地  
ニ埋メヲクヘシ風寒雨濕ニ當レハ消ル根ヲ三月植又  
蔓ヲ切テウヘ十月ノ初ホリ出シトル甚滋生ス瘠  
土砂礫ノ地ニウマテモ生スル更番薯ノ如シ肥土ニ  
弥宜シ軟土ニ宜シ糞ヲ置テ久シクナリタル地ニウマフ

レヨシ糞ヲ不可用寒土ニハ冬間ヲ保カテ只蒸テ  
乾シ為末貯スヘシ性ハ甚良本草菜部柔滑類ニノセ  
タリ南方草木状ニ南人ハ命短シ只海中ノ人五穀ヲ  
不食シテ甘藷ヲ食フニ命長シトイヘリ味甘故食  
過テ傷ラル、更アリ毒アルニ非ス多ク食ヘナリ

卷丹<sub>ヲニユリ</sub>

紅黃花ヲヒラク花ニ黒キ斑點アリ子ヲ多クトリ其  
マ、地ニクヘシ又土ニヲサメ置カゴヲ植ル如ク春ウフ  
ヘシ百合ハ白花ナリ相似テ不同百合ノ子ハ根下ニ  
生ス又梢ニモ子アリ百合ハ味苦シ卷丹ハ甘シ果トシ



蔬トス味ヨシ春月早クホリテ食ヘシヲソクトハ根片  
カレテ食スヘカラス根片ハハリヲトリテ中ヲウフヘシム  
レテホシ為末麩ニ加ヘテ糕トス野菡品ニ見エタリ

黃獨<sup>ケイモ</sup> 鎮江府志云莖蔓花實絶類山藥葉大而稍  
圓根如芋而有鬚味微苦邵武府志云苕蕒藤生  
葉類薯三月栽夏開細花作穗淡紅色實乃別生  
不附於花形如勃臍而圓黑色周圍有細圓點其  
點微高而中凹俗呼為糯八九月熟土人採取食  
之謂其性暖能消食根頗麤大亦可食又有一種  
其實皮充俗呼為私食之微不及於糯○本草曰

土芋一名黃獨可蒸食之 今案是世俗ニアヤリ

テ何首烏ト云モノナリ畿内諸州多クウフ若水曰是  
何首烏ニアラス苕蕒ナリ今案中華ヨリ來ル何首  
烏ハ別ナリ苕蕒ヲ又黃獨ト云黃獨苕蕒一物二  
名ナリ京都ニテケイモト云真ノ何首烏ハ近年中華  
ヨリ來ル其苗葉蔓ケイモト不同○張來明道雜誌  
云黃獨ハ其根唯一顆而色黃故名

蒿<sup>チガハ</sup> 性冷也數種アリ白者紫者葉短者長者アリ  
本草云紫者有毒入燒煉用ト云ヘリ紫蒿ハ不可食  
一種葉不長ノ厚ク大ニ五月ニテ莖不生アリ是佳



種蠻

品ナリ是ヲウフヘシ春夏ノ間他菜ナキ時久食ス凡十  
廿七八月日カケニ早ク種ヲ下ス生シヤスレ長ノ分  
千ウフヨク活ノ後肥スヘシ葉ヲ冬ヨリ採用ユ一<sup>種</sup>薑  
早ク生スルハ非良品○生葉ヲ多ク取テ土器ニ入黒  
燒ニテ存性口中一切ノ病及牙齦咽喉腫痛等ヲ治  
ス有效此法本草ニ不見黒燒ヲ其味鹹シ自然之  
性也○本草曰紫萹苴和土作器火煨如銅也銅  
器ノ破レタルヲ可補然ラハコレ亦可種

紅毛萹苴 葉無充其葉形與萹苴異其味相似生  
亦可食四五月碧花ヲヒラク單菊ニ似タリ朝開暮萎

木槿花ノ如シ冬春稗ニテ葉ヲ卷キ包メハ其間久シテ  
葉繁生シ色白ク潔シ葉ノ形缺刻深ク與他草甚  
異冬春茂盛久而難老其生葉亦多矣味頗佳

菠薐 七八月ニ子ヲウフ又正二月ニ可種之春薑ヲ

取テ熱湯ニ浸シ日ニ乾シテ枚メ用食スヘシ生ナルハ味  
美ナレ性冷利不可多食不益久有微毒與茗蓬形  
狀性味粗相似タリ實ナルト花サクト莖各別也雌雄  
トスヘシハウレンハ唐音也倭俗ニ云婦人鐵漿ヲ以齒ヲ  
染テ其日菠薐ヲ食ハ死ス未知是否嘉話錄曰此  
菜來自西域頗稜國誤呼菠薐 今案其形狀與

本草綱目卷之五

卷之五



中夏諸菜異西域種ナレハナリ

欵冬クキ 欵者至也至冬而花サク故ニ名ツク宗奭曰百草中惟此不顧冰雪最先春也弘景曰腹裏有絲ト云花未全開時トリテ可用本草ニモ如此イヘリ然レ本草綱目ニ欵冬ノフキナル一分明ナラス時珍カ食物本草註欵冬ノ説ヲ見ルニフキナル事ウタガヒナレ食物本草ノ註ヲ不見人フキニ非ト云ハ誤レリ食物本草註云生水傍澗間葉似葵而大根紫色十二月開黃花青紫萼ホト太土一ラ二寸初出如菊花萼通直而肥實無子百草中惟此不顧冰雪最先

春也雖在冰雪中至時亦生芽春時人采以代蔬香美極可口又案救荒本草ノ説モ亦フキナリ○根ノ味苦レ國俗初生ノ小兒ニフキノ根ヲ生ナカラ刻ニ黃連甘草ニ加ヘテ沸湯ニテフリ藥ニシテ吞シメ口中ノ惡物ヲ吐出サシム中夏ノ書ニテ未見之○性早ヲ畏ル樹下陰地ニ空レ肥地ニウフレハ長大也莖ヲトリ煮テ皮ト絲トヲ去食ス葉初生小ナルヲ錢フキト云可食又花ヲ食フ凡フキ性微冷無毒去腹中邪熱消瘡腫利小便○久嗽ニ欵冬花ヲ乾レ火ヲ付管ヲ以烟ヲ吸ヒ滿口飲之ヲ每日五七度ノムヘシ此説本



菓ノ欸冬ノ説及序例ニ出タリ烟草ヲノムカ如クニス  
ヘシ入門曰花半開者良シ又花ノ未開ヲ取テ生ニテ  
スリクタクキ未醬ニセテ煖メ食ス味美シ順倭名抄  
欸冬ヲヤマフキト訓ス非ナリ朗詠集亦同

黃瓜菜

本艸菜部柔滑類アリ一名黃花菜本邦

人日七種ノ菜ノ内佛ノ座是ナリ四五月黃花開  
ク民俗飯ニ加ヘ蒸食ス又アヘモノトス味美シ無毒

茄

長アリ短アリ横ニ廣クシテ中ニタテミゾアルモア

リ一處ニ多七八實ナルモアリ短クメ丸ク横ニヒロ  
キヲ好トス堅實ニメ味ヨレ子小ナリ長キハ皮アツク實

大ニシテ堅實ナラス味ヲトル白茄子アリ西陽雜俎

白茄新羅ヨリ來ルト云ヘリ○本草ニ茄性寒冷ニシテ

甚アリキ由ヲイヘリ東垣云蔬圃中惟此無益今

試ルニ皮ヲ去切テ米泔水ニ半日ツケヲキ毒氣去テ

後能煮熟シテ食スハ味ヨクシテ寒冷ノ害ナク不損

久朝食ニ前夜ヨリ浸シ晩食ニ朝ヨリ浸ス朝夕饌

具ニアテ數月連續シテ用ヒ厨下ニ利益アル莫他ノ

菜ニサレリ又淹物ニス又皮ヲサリ切テユヒキ醬ニヲ

サメ一日ニノ食ス無害秋ニ至リ多クニハ秋茄味尤

ヨレ古哥ニモ詠セリ夏秋ノ菜ノ中是ヲ以嘉蔬トス



冬月ノ蘿蔔ニ比スヘレサレ疔瘡痢等ノ病及産婦等  
ニ禁スヘレ本州附方ニ功能多シ

鼠麴ハコ艸コクサ

又佛耳草トモ云本州濕草下ニアリ性ヨレ三

四月黃花ヲヒラク葉ハ白蒿ニ似テ白シ野圃ニ多ク  
生ス荆楚歲時記曰三月三日取鼠麴汁蜜和為  
粉謂之龍古料以壓時氣料米餅也汪機曰土人  
採莖葉和米粉搗作粍果食日本ニモ昔ハ三月三  
日ノ草餅ハ是ヲ以ツクル文德實錄第一卷ニ見エ  
タリ今モ村人ハコレヲ以糕モチニ加フ俗ニ上臈艾ヨモギト云子  
バリテ艾葉糕ニマサレリ故又俗ニモチヨモギト云或曰

七種菜ノゴキヤウト云ハ是也五色備ル莧馬齒莧ノ  
如ナル故ニ名ツクルカ

苦菜ニカ

又ケレアサニト云月令首夏ニ苦菜秀ト云物是

也ケレニモアサニニモ似テ花ハ黃ニシテ花ノアトニ白毛  
ノ如ナル絮ワタアリ風順テトフ落所ニ苗生スルコト蒲公  
英ノ如シ莖葉ヲオレハ白汁出ル春初ヨリ發生ス食  
スヘレ甚夕繁茂ス今人コレヲ食コトヲレラス煮テ苦  
汁ヲ去テ可食

甜菜フゲンサウ

又菘蓬菜ト云逐月ウフレハ常ニアル故國俗不

斷草ト云味甘滑ナルコト菠稜ニ似タリ李時珍食物



本草註曰處々種之五月六月生長色青葉形圓  
厚光滑味不甚美菜之下品甘平無毒潤腸和胃  
多食令人泄瀉今案本州綱目菜部二菜菜アリ茶  
ト甜ト通ス是同物也煮テ醬醋ニ和レテ食ス醋ヲ  
加ヘサレ甚甘クノ滯氣味菠薐ニ似タリ又熱湯ヲカ  
ケテ乾菜トスヘシ此草生茂シヤスキ夏菠薐ニサレリ  
菠薐甜菜トモニ虛冷ノ人ニ不宜多ク食フヘカラス  
蒸テ乾タルハ不害○莖ヲヤキ灰トシ灰汁ニタレテ衣  
洗フ白キ夏玉ノ如シ本草ニ見エタリ

莧

本草六種アリト云我邦ニ四種アリ白莧赤莧斑

色莧野莧也白莧ヨシ斑莧ハ白莧ノ變色ナリ野莧  
ハ自然ニ野生ス本草ニコレヲ細莧ト云野莧凡云莖  
紫色ナリ白莧ニラトレリ凡莧ハ實堅ク夏生ス早ヲ  
オソス早歲ニ却テ滋生ス野莧ハ下品ナリ本邦ニ昔  
ヨリアリ白莧ハ外国ヨリ來ルユヘニ唐莧ト云性冷ナレ  
凡輕淡ニ病入ニ不妨味好シ早ク折レハ繁枝生シ  
テ葉多シ煮テ和物トシ羹トシ豆油ニヒタシ食フ  
赤莧ハ色紫紅ナリ葉莖至秋大ナリ其葉方五六  
寸ナル者有之

薺

圃ニウエサレ凡自然ニ冬ヨリ苗生シ春サカヘ四月



ニ實ノリテ枯ル其苗食スヘレ東坡曰天生此物為  
幽人山居之福コレ味ヨキ故也又芥實ハ薺ニ似テ  
毛アリ葶藶モ薺ノ類也共可食

胡蘿蔔 五六月ニ實熟スル時早クトリ早クマキテ棚  
ヲ作り日ヲオホヒ水ヲシハクケハ生長シヤレ又  
本年ノ舊種ヲ四月ニマケハ秋ニ至リテ根早ク大ナ  
苗莖葉根皆食フヘレ根ニ黃白アリ黃ヲヨレトス大  
ナルハ味最美シ武州ノ産根大ニ味勝ル性味トモニ  
菜中ノ上品ナリ補益ス又冬月根ヲワリテ蒸煮テ  
茹トシ味ヨレ甚甘カラス軟ナリ生ナルヲ庵菜トシテ

モ亦可也二月ニ根老テ不堪食毎月子マキテ苗ヲ食ス  
ヘレ八月ニマケハ生シヤスク早ニカレス多クウテ食スヘ  
レ但根小ナルニ夏實ヲマキテ生シタルヲ八月ニホ  
リテ移スモヨシ

野胡蘿蔔 胡蘿蔔ト同時ニ生枯ス有種子自生ス甚  
生茂ヤスシワサト栽ル夏ヲ不用樹下ニモ宜シ食スヘシ  
性味胡蘿蔔ヲトリ無毒本草ニ見エタリ俗ニヤブニ  
レシント云

茼蒿 花黃菊ニ似タリ春花ヲ開ク九十月ニウラ正月  
モウフ其葉及花煮テ食フヘシ性良シ毒ナシ少香氣アリ



川逐時實ヲマケハ常ニ苗アリ故國俗無盡草ト云  
本草二十六卷ニノセタリ

薺

陰地ニウヘテモヨシ市ニツクルハ自製スルニシカス  
製法三四様アリ堅キヲ良トス市人ハ其多キヲム  
サホリテ柔ニス虚冷ノ人ニ宜シカラス癩症ノ人食  
之發ル必禁スヘシ時珍云切作細絲沸湯瀉過五  
味調食狀如水母絲唐クヲケヲ切タルニ似タリ故ニカ  
クイヘリ細ク切ヨク煮テ如此製スレハ不害人又大  
切テ能煮熟シ冷テ再煮タル不害人

嬰粟

花單葉千葉紅白アリ種品多シハ九月ニ種ヲ

下ス單葉ノ白花ニ實多シ千葉ナルハ實少シ千葉ナ  
ルヲ麗春花ト云紅白紫淡濃品多シ游黙齋カ花  
譜ニ此花ノ美ナル隻ヲ詳ニイヘリ群花ニヲトラス  
愛スヘシ凡ケレシ苗ワカキ時爲蔬テ食フ味ヨシ苗  
生レテ後他土ニウツレウヘテハ不榮實猶青キ時根  
早ク枯ル他草ニ異レリ又實ヲ多ク貯ヘ置テ炒テ  
飮品ニ加ヘテ美味ヲ助ク日用ノ嘉蔬ナリ肥土ヲヨ  
クコヤレテ和ニシ種子ヲ釜下ノ灰ニマセテマクヘシ  
蟻不食救荒本草曰隔年種則佳又曰取米作粥  
或與麪作餅皆可食



和品

濱防風 葉ハ防風ニ似テ莖紫ナリ海濱沙地ニ生ス圃  
ニウエテモ茂ル芳潔ニシテ味辛甘クノ美シニ三月ニ  
トル無毒

芥 圃中ノ陸ニ生シタルハ水ニ生スルニマサレリ本草ニ  
ルセリ然レモ泥中ニ生シテ白根長キヲヨレトス水中  
ニ生スルハ三月以後不可食蛭ノ遺子アルヲソル凡  
芥ハ性味ヨシ野菜ノ内ニテ上品ナリ糞ヲ忌米泔ヲ  
畏ル一種柳芥ト云アリ味ヨシ葉ノ形モ常ノ芥ヨリ  
ウルハレ○紅毛芥アリ根似羊蹄根其色亦黄○山  
芥山谷ニ生ス形水芥ニ似タリ葉長ク厚ク堅シ傍ニ

野蜀葵 小刻アリイラアリ根長白シ香味ハ常ノ芥ニ似タリ大ナリ  
和名ミツハセリ救荒本草ニテセタリ稻若水以

為ニ葉芥春宿根ヨリ生ス莖ハ芥ノ如シメ大ナリ香  
味モ亦似タリ春月莖ヲトリ葉ヲ太煮テ豆油ニ和  
メ食フ香味美シ又生ニテ生魚ノ膾ニ加フ無毒脾  
胃無害益於人佳蔬トス又ツケモノトス夏月莖ニ  
葉モ食フヘシ嫩葉ハ飯ニ加ヘ食ス秋早ク子ノル子ヲト  
リテ早クマクヘシ早ク生ス又自生ス陰濕ノ地又水  
邊ニ宜シ國俗昔ハコレヲ食スル夏ヲ不知近年食ス  
市ニモウル或コレヲ石龍芮ナリト云説アリ非ナリ



葉ハ少相似タリ

薊アサヒ 大小アリ大小共ニ葉ニ刺アリ大薊ハ俗ニ鬼アサニ  
 ト云花ヲ鬼ノ眉拂アサヒト云紫花ヲヒラク形婦人ノ眉拂アサヒ  
 如シ葉縮皺チヂミアリ小薊モ花ハ同シ葉無皺チヂミ大小共  
 ニ為蔬食ス秋枯冬生レ春榮茂ス性味ヨクノ無毒  
 藥トス血ヲ破リ血ヲ保ツ婦人ニ多ク用ユ血藥十  
 リ大薊ハ腫物ヲ治ス小薊ハ圃ニウフヘシ刈トレハア  
 ヨリ又生夏月莖ヲ切テ地ニサセハヨク活ク大薊根  
 ニ毒アリ○續斷ヲ大薊也ト云古人ノ説アリ非ナ  
 ル由ヲ時珍イヘリ續斷ハ葉似苧麻アサヒ薊ニ異リ○紅アサヒ

毛薊アサヒ花大ニノ紫色葉亦長

苦アサヒ笑アサヒ

小薊ヨリ猶小ニノ刺ナシ水邊ニ生ス生ニテ  
 食レ煮テ食ス本草濕草上ニ載ス

牛蒡 又名牛菜大力鼠粘子ト云本草時珍云古人

剪苗為蔬取根煮曝為脯今人亦罕食之然ハ中

華ニ根ヲ煮テ即食スルコト日本ノ如クハ遍ク賞セ

ス只蘇頌力説ニ作菜茹益入居家必用曰此物菜

中極佳非惟畦中但閑地亦皆種其根葉皆可食

トイヘリ本草ニ隰草上卷ニノセテ菜蔬門ニハノセス本

邦ニ菜中ノ上品トス性味共ニ佳シ苗モ嫩キヲ食フ居



家必用ニ當年生ノ結子ハウヘテ不生舊種ヲ可用ト  
イハリ秋冬春初ハ根軟可食ニ三二月ニ至レハ根硬レ  
不堪食陳藏器曰須蒸熟暴乾不尔令人欲吐牛  
蒡子牛蒡根功能多シ本草ニ見エタリ外治ノ方多シ  
養老書ニ老人ノ中風ニ牛蒡根ノ乾タルヲ為末一升  
白米四合為粉ツキ合セモ千トレ豆豉汁ニテ煮葱  
椒十トヲ加ヘ空腹ニ時々食ス效アリトイハリ正月ニ其  
芽ヲ折レハ根不老シテ可食冬月及春初根ヲ切キ  
蒸テ日ニ曝シ貯置テ煮テ食フ不硬味佳シ老人ノ  
食トスヘシ生ニテホセハユククノ不可食

馬齒莧

不蔭トモ種子ヲツレハ年々圃中ニ自然ニ生ス  
本草蘘頌曰以其葉青梗赤花黃根白子黑ユヘニ  
五行草ト云時珍云性滑利似莧故名今案葉莖ノ  
形狀與莧不同ニ莧ト名付レハ此ユヘ也本草ニモ与莧  
不相似ト云倭名モスヘリヒユト云ハ性莧ニ似タレハ十  
ルヘシ本草ニ葉小者節葉間有水銀易ノ夫ノ卦九  
五ニ莧陸ト云ハ是ナリ程傳曝之難乾ト云ヘリ本草ニ  
多年ノ惡瘡ニスリテ付ル更ニ三度能愈○本草附  
方其功能多シ二十七卷柔滑類ニ載タリ可考散血  
消腫之功アリ作菜食性寒滑虛冷人ニ不宜○國



俗曰与胡椒相反合食スハ殺ス

蘆蒿

時珍カ説ヲ考ルニ小薊ニ似テ宿根ヨリ生ス百  
草ニ先生漸洳處二月生莖葉可食又可蒸香美  
頗似萹蒿但味帶麻トイヘリ是ヨメカハキナリヨメカハ  
キハ野圃家園ニ不用人力而叢生ス有香氣秋花  
開似野菊萹蒿ハ白蒿

地膚

葉ハ菜トシ食ス味可也熱湯ニ少煮テホレテモ  
ヨレ莖ハ全料ヲ用テ帚トス本草ヲ案スルニ此苗葉  
性好シ功能多シ搗汁主赤白痢煎水洗目太熱  
暗主泄瀉瀉腸胃解惡瘡毒利諸淋自然汁治淋

治小便不通○一種枝シケキラ西州ニテ南蠻帚ト  
云翰ナク多根本ヨリ枝多ク叢生スシケリテウルハレ但  
帚ヨク久ニ不堪常ノ帚ニヲトレリ食スルニヨレ

鹹草

アシタト云草八丈カ嶋ノ民多クウヘテ朝夕ノ  
糧ニ充ツ彼嶋米穀ナキ故也江戸諸州ニモアシタ  
ヲウフ葉ハ前胡防風ニ似タリ各ニ葉分ル莖微紅  
小者不紅微有香氣微辛本草綱目三十二卷鹽  
麩子ノ附録ニ鹹草ヲ載タリ曰扶桑東有女國產  
鹹草葉似邪蒿而氣香味鹹彼久食之○今案是  
アシタナルヘレ八丈嶋ハ日本ノ東ニアリ昔ハ女人ニ有



之上云女護ノ嶋ト云扶桑ノ東ニ有女國トイヘルハ  
丈嶋ナルヘレ後漢書東夷傳曰海中有女國無男  
其國有神井闕之輒生子<sup>テ</sup>八丈嶋女國ナル<sup>ヲ</sup>北  
條五代記ニ詳ニイヘリ

藁荷<sup>ミマノガ</sup>

本草隱草上ニノス陰地ヲ好ム樹下ニモ宜シハ  
月ノ初其上ヲフミツクハ根滋茂ノ來年花多シ苗  
莖ワカキ時食ス夏秋花ヲ食ス花ヲ生スルニ夏秋二種  
アリ九月ノ初其傍生ノ根ヲ取テ爲菹白根ヲクダ  
キ水飛メ粉ヲトリ打目ツキ目ニ水ニ和シウスクメ屢  
ヌレハ效アリ十月ニ糠ヲ上ニオホハ寒ニイタマス

和品

ウフルニ鉄ヲイム移シ植テ根キルレハカシケテ茂ラス  
其苗ヲ藁草ト云其莖ノ長キヲ陰乾ニシテワリテ  
繩トスツヨシ其用多シ秋初多ク收ヲクヘシ馬ノ沓ニ  
スレハ長途ヲ行テモ破レス俗ニ千里沓ト云又ワラシチ  
ヲ作り木履ノ緒ニ用ユヘシ

ウド

日本ニ昔ヨリウトノ根ノ母ヲ獨活トシ其根ノ  
長キヲ羌活トス今藥肆ニウルモノ是ナリ然レトモ  
中夏ヨリ來ルト別ナリ不可用只菜トスヘシ初生ノ  
茅及莖為蔬有香氣為佳品三月ヲ過テハ硬シ不  
可食其根長シ是亦可食心ヲ忪煮之乾テ為茹最



美土リ苗毛根毛野藪ノ上品トスヘレウトノ實ヲ圍ニ  
ウヘテヨレ長シテ後冬ヨリ根上ニワラ糸ヲ深ク掩  
ハ白莖長クノ可食西土ノ俗ハウドヲニカト云

種蠻

紅夷松

葉大ニノ無光白ケタリ花ハ淡黃色如羅蔔

花味佳シウヘテ後三年ニテ花開ク是松ノ類ナリ

品和

土筆

土筆ハ國俗ノ所名也春初ヨリ其花先生ス莖

立テ苗ノ生ス方如シ苗ニ非ス其鋒如筆形是其花ナリ  
節ノ有皮而包之俗ニハカト云花莖煮食ス味美無  
毒花ハ莖トモニ早ク枯レ苗ハ後ニ生ス杉菜ト云葉如  
杉馬好シテ食フ此草本草及救荒本草ニ不載於

外

水蒿

葉ハ蓼ニ似テ微大ナリ救荒本草曰



一名水菠菜水邊多生苗高一

尺許葉似麥藍葉而有細鋸齒兩葉對生每兩葉  
間對又生兩枝稍間開青白花結小青莢如  
小椒粒大其葉味微苦性寒○蒿苳ト葉ノ形狀  
不同味ハ粗似タリ生ニテモ煮テモ食ス性冷滑熱  
毒ヲ消ス虛寒ノ人ハ不宜本草ニ柔滑類ニ水苦  
蕒アリ或カ干サト訓ス恐クハ非ナラシ與水蒿苳



別十

和品

防風ノ類ナリ可為菜蔬而食味佳莖長大  
 一枝三葉其一葉亦各有三葉而有岐味其美氣  
 香冬不凋葉ノ周有大刻三年ニ枯ル實ヲマケハ逐  
 年生ス是石防風ナル乎本草防風ノ集解ニ時珍云石  
 防風生于山石間二月采嫩苗作菜辛甘而香呼  
 為珊瑚菜其根粗惡其子亦可種○凡公年菜類  
 フ裁タル地ニ今年又同品ヲ裁ル中華ニ底上云倭  
 俗ニイヤ地ト云一切ノ夏ノ菜皆イヤ地ニ今年又裁  
 ハ不榮壺盧茹南瓜菜瓜豉豆刀豆等皆然リ冬ノ

菜ハ不忌底夏ノ菜類ハ地ヲカヘ或土ヲカヘテ可裁  
 舊地ニ不可裁菊ナド花草モ亦忌底秋冬ウテ春  
 夏開花モノハ不忌底

大和本草卷之五

本草卷之五

三十九



大味本草卷之五

一、枝三節共一節亦含有三葉而有歧味其味甘  
 香本以酒釀之則有大烈三年之枯此實乃之大  
 味生入地石坊為七年本草防風之集解一時珍  
 防風之石坊二月采種由信來年耳而香呼  
 為防風其根根其亦可○凡在年葉根  
 其團葉子以不為也○凡在中華六底上云  
 書云三不有無味之草也其味甚冷之春  
 葉以不為也其味甚冷之春



