

共  
州  
本

成  
形  
圖  
說

五  
穀  
部

十  
八



特 別  
二 一  
144  
17



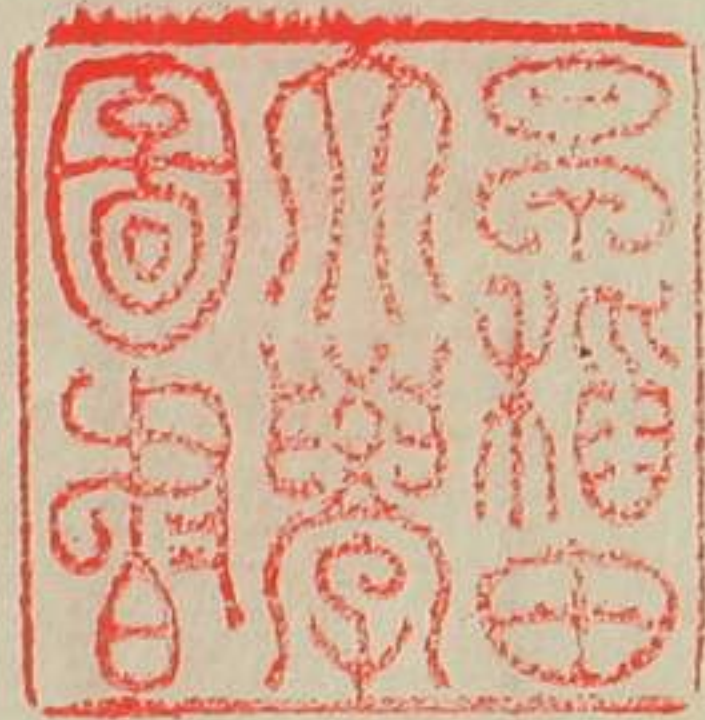


加門  
144  
卷

成形圖說卷之十八

目錄

大豆 ミメ  
赤小豆 アツキ  
蠶豆 ソラマメ  
綠豆 フタチリメ  
蠶豆 ソラマメ  
燕豆 ソヒメ  
紅豆 ササギ  
豌豆 ソラマメ



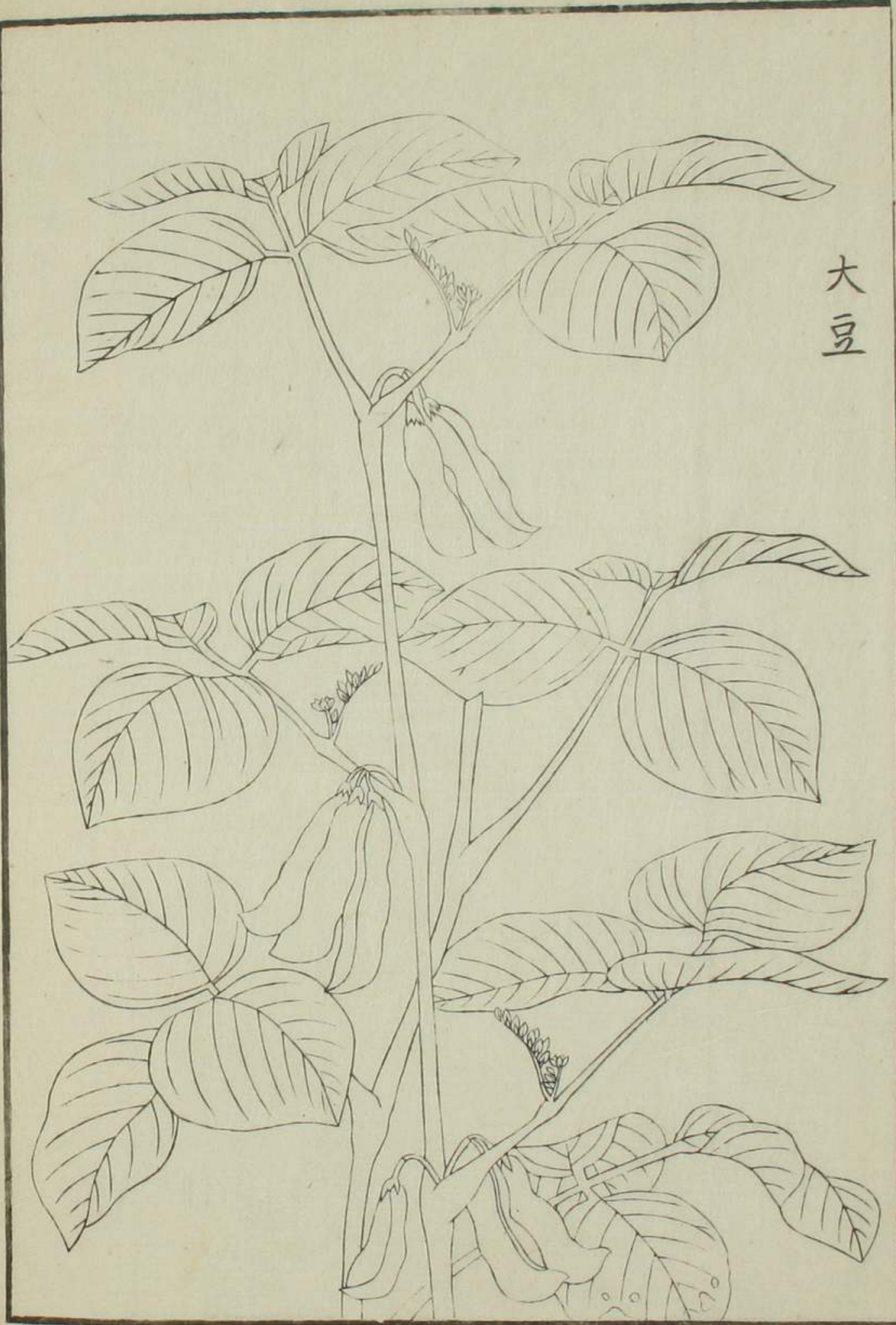
成形圖說卷之十八







大豆



豆建陽縣志 黃豆農政全書

蕃名ボヲ

麻米ハ圓實ノ義と書紀ニ注り凡國語天然乃真物と  
以て麻ト云忠誠と麻米ト云端止と麻ト云久ト云ガト云  
コト云并ト云忽ト云コト云アト云リ因ト云いふト云ハ男子通ト云て磨ト云とい  
つり益美稱也圓ト云ハ天躰日象ノ自然なれハト云此ト云の  
充飢配穀ノ嘉種なりハト云其ト云實用ト云とさト云しト云いト云ふト云しト云あト云るト云し  
日次紀曰三春中雷始鳴謂之初神鳴京俗貯置節分所撒  
之熬豆聞初雷則食其豆三粒又送旅行人時供之俗稱人  
之康健曰麻米与豆同語故供以祝禱其人康寧而歸來亦



古俗之微意也○和名鈔引食經珂亨豆狀圓々似玉可愛  
 和名為知吳麻米と云ふなり即大豆の正圓あるなり  
 常の豆ハ微橢圓なる授時通考豆粒圓多實曰圓珠翠  
 夏豆ナツマメ 凡夏豆秋豆共ニ數種あり諸道  
 早豆ハヤマメ 目白狐皮ふ  
 冬豆フユマメ 凡冬豆名多し等て記さる

梅豆ウメマメ 月令ツキサマ 五月イツノイヒ 黃キナンド 天工テンコウ 半夏黃ハナツマメ 揚州府志○以上ウヅマメ  
 三名夏熟する者也

秋豆アキマメ 奧豆ウヅマメ 早ハヤ 對タイ 奧ウヅ と云早  
 報秋豆ヒラキマメ 症治シヤチ 九月クニノイヒ 豆マメ 漳州シヤウチウ 冬黃フユキナンド 天工テンコウ 雁來枯ヤンライコ 揚州府志○以

上の四名ハ秋熟する者也  
 凡大豆オホマメ 二種ニシユ あり種子タネ 白黃シラキナンド 音ネ 黑クロ 紫ムラサキ 褐カヘ 等ナド 十數ジュウジウ 色イロ あり一

種と夏大豆と云春極て秋熟するの色白し一極と秋大  
 豆と云夏極て秋熟するは本保食神の陰カゲ 子コ 生ナ とい  
 ふ必陰地カゲノチ と喜ヨシ めの豆花日ハナヒ と尺シヤク 子コ 宜ヨシ しかるカ ざるカ ともた  
 るハ 圃ホ ハ赤土アカツチ 子コ よしうる地ハ淺カサ く耕カウ と替カ といハ 汗アザ  
 菜ナ の葉ハ と土ツチ ありあ反サカサマ 一ヒト 圃ホ 入イ るル ○夏豆ハ夏ナツ  
 の後栽ノチカ 一ヒト 但タ 定テイ 暖ネン により速ハヤ 達ダツ 阿ア 西サイ 州シュウ までハ夏大豆  
 と三月サンゲツ 露ロ 地チ 子コ 前マエ お起オキ くる夏熟ナツジュク 上ウヘ るといハ 即スガ 生ナ 路ロ の豆マメ に  
 つちくし六月ロクゲツ 土ツチ 用ヨウ 中チュウ 子コ 實ミ 熟ジュク する根ネ 子コ 葉ハ と摘ツミ あり皆みな  
 とつくるあり實ミ 熟ジュク する根ネ 子コ 葉ハ と摘ツミ あり皆みな  
 二三日ニニニヒ 汗アザ して葉ハ と打破ウツ つ取ト 細ホソ なる穢ケガレ 人ヒト 歌ウタ 又マタ 備ヒ めり



く流すをいといと増るるふせとの高木葉のくす  
の月豆加くと乾はふとの海ありし扱りの地の  
ハ粟と荷魚し或ハ粟と交へ荷魚と扱ふること  
くされハ民族の味と味を空の地よく其稿の利  
と治ふともふ多し粟の流すと扱ても三毛夏の利あり  
也凡五穀の一穂是粟の中子や粟と交れを肥し緝養せ  
貴しと云ふはと知る事と悟農の癖として大豆は  
成実少しやと裁布あり此其培養と工夫と云ふは  
ら省くるの徳と考へざるの誤あり夫大豆は六月  
子熟るものされとされといく夏れ土用中に醬油とハ

造ふし大豆は実多く其の豆は細し豆腐味噌醬油  
等よりしてハ完佳品あり又大豆を焙して油を搾  
落て肥ゆるものあり是をと審察して農の業は勤し  
事あるし○梅豆は二月前と四月ハ既成なり  
子嫩うらは焚とち子食料と充つし熟るものは子と用  
うし○秋豆は農民稲と云ふりて其後このものと  
うくるなり成実最多し○八成豆ハ房生みて色は黄  
白なり六月雨阿がり畑よりして八月子熟く○下種豆  
は六月子荷対粟ありハ地稲の中子併荷入あり故に下  
種と呼り十月十一月の収穫し又何れ節と







豆腐 豆腐とも呼ぶて丈夫の書簡と云ふ一ころりころりこころしと云ふ  
豆腐とも呼ぶて丈夫の書簡と云ふ一ころりころりこころしと云ふ  
豆腐とも呼ぶて丈夫の書簡と云ふ一ころりころりこころしと云ふ

豆腐 日用本州○細目云豆腐始於漢淮南  
王刘安凡黑黄豌豆之類皆可為之  
白豆腐 附細目  
菽乳 清異 素君 淮南佳品 豆乳 以上事 菽

腐 平齋 小宰羊 畧  
蕃名

豆腐ハ大豆と水に漉おと一宿めして石臼を磨碎し  
水と入れ煮沸し沫と出る時油の漉と一二滴杖のさ  
きも附釜中に入し沫消尽て再び沸と候て火を引し  
火と長くおき酌て布袋に入れ汁と桶とさきおき塩の鹵  
てハ焦乾あり

汁と四分合一交つて釜中よかきよせ箱より底  
多き第一ハ細き孔と石をて壁とあし頃刻して取出せし  
即豆腐成る其料多く味噌と用う田味噌はゆより名  
く色黄白あり是と豆腐菽とも呼ぶ又梅豆と取しり  
京師よてハ多く平戸豆とけり此豆三俵の盛九 此他  
伊豫鷲羽島今治等の大豆ふりいつと豆腐を為て風  
味よし

凝豆腐 紀州高野山  
腐乾 行厨 集

豆腐と細き切臘月雪霜の夜と候はう一より麴湯と漉



一宿暴し翌朝より三五日乾ハ成る也

湯葉 葉或皮より成るり食物便覧に此の皺めるの形も似るるも老嫗も呼りあり

豆腐皮 腐皮 以上行厨集 腐液 藥性纂要

豆腐と造る釜面を凝結皮檀紙のおと黄色也湯皮と取んたを要は数回鹵汁を入煮しは度毎に凝結しけるにゆるまのとき掲取て竹竿を廻て眼乾ハ黄と白の二色ありと湯葉皮と名く○又巻湯葉は度湯葉とて大檀紙の如きと炙く寄たるあり乾きかろ蠟燭に似たり物理小儀に腐燭といり上饌に供ふ也凡湯葉と取る流の豆腐ハ小くはく食ふもよく感以て贗六

條と修る此の毒有り能辨ふ

六條 豆腐一箱と六條と裁 鹿茸 六條の形に像る名あり

此ものは六月土用申まで晴天の日とトて豆腐一箱と縦六に裁塩を海じ熱子を穿て炎天の石上を曝は一ト日ふし成る色淡白ふし堅くと木片の如し或ハ削て花形と為食料と飾の具とに但一日の中を曝乾を急し一箱と經ハ饅て用極く凡六條と蓄るものは常に水桶に藏置し雨に色ハ忽ち敗るなり又鹿茸と生るより豆腐と細くすり塩を漬し紙と水に濡し包て火爐のきよき三日ふして成るなり















日ぬすして成るる若くは重んぶとて取られハ塩と  
升入るさもれハ大暑よと傷まら

白味噌 大豆一斗洗き洗てろろ浸し稍おとびとる時  
ハ皮をむむと江東漉とて之と按皮と糺し水三斗と  
以之と煮て一沸よ去て皮釜面よ浮と搦い去さされハ  
豆潔白也煮てさぐり〜豆汁と去搦て大團子とまじし  
為く切て片き細子割冬春ハ十日夏秋ハ四五日あして  
成る之〜く貯へ糺し尤白麹一斗六升塩一升五合冬秋  
斗三升よ能盡き和して之とぬむ  
五斗味噌 米糠一斗豆五升ろのぬく煮て搦ま也塩三

升智油の安三升自及酒の糟と和して桶よ収め用うる  
酒糟多し時ハ麦糲と用う陸氏ノ合也

糠味噌 糠の糠よは密ある篩よてろろハ細末ある者  
と取て一斗よ塩二合拌字申雲よ晒す時ハ色潔白ふ也  
日乾て收藏む春夏よむり酢或ハ酒よ和して合ふ味美  
く糺すハ紙よ裏て貯へ用うる又玉味噌の法あり  
經山寺味噌 大豆一斗炒て粗く磨中よ碎て皮と去り  
大麦一斗水よ浸し一盞取してぬ出し豆麦混合て之と  
蒸搦て試み強飯の如らると度とし糲よぬしよよ越瓜  
三十箇と以て各四よ破り粗く割と塩少許和合く取と



以水ゆりて汁と取而大豆麦三物混し合せ毎斗  
二升八合と加て瓜の汁と和合し桶に盛ると磨とし五  
日おもり毎斗之と揉四度し融和合すと揉て生薑木  
草麻仁等の物微燥て加へ挿桶に収て夏月之と造り冬  
春之と食ふ或茄子と加する可

納豆 毎六月大豆一斗水一斗と煮熱し蒸し搥大豆  
一斗少炒り粗末として豆麦相混して麹を盒し晒乾し  
と三日おき塩二升五合水六升と微蒸し渣と取り冷  
し定て豆麦の麹と浸し但し握て揉め膏より桶に盛石  
とん之と磨に上と混紙にて緊しく封し冬にお後重

とあり別は取れり生薑山椒皮木茸紫蘆子或茄子瓜等  
の類煮し任之と和て生薑又存の納豆に入まると之と  
用う煎生薑山椒木茸の類ハちとゆて冷し定て入魚  
し○漬納豆あり即大豆鼓あり浮屠氏歳時草子類遺  
之のあり納豆と少製食也

味噌納豆 大豆煮熱して臺苞を包と麹室に入て蒸せ  
て縁とせらる所之と和し菜及大豆腐と細き切て之と  
加へ煮汁と芥子と放て食し味完甘美ありと  
豆油 大豆三斗とんを煮て糜し麩二十四斤と挿也  
覆て煮て後ら毎斗十斤に塩八斤井水四十斤と入て攪







豆莖豆莖和名  
頭說文亦作其棋  
 一とあり  
 南朝紀傳ハ今年三月二日昼夜大小豆降事雨のこと  
 二日天雨豆小豆世俗以植之出生矣其葉如白膠木也○  
二月廿四日謂之交年巧者塗抹  
鬼故有豆塚之名○按二月令季冬月大難と曼節分儺の起るるし本州は大豆辟穰時氣とあり○燕朝樂事十二月廿四日謂之交年巧者塗抹  
 節分夜盛豆于量而散四方追疫  
 日次紀曰京師隅中村貴布祿社  
 ぬふいわし乃校物分のらき乃梓ハ鬼や〜ふぶハ  
 百愛あつてとあり事也  
 下學集文安元年三月

蕃名 ボーンハルム

楊惲ウ詩ニ田ル彼南山蕪穢不治種一頃豆落而為其人生  
 行樂耳須富貴何時又煮豆燃其トハ曹子建ウ七步の中

ク黒豆和名 鞍懸豆黒豆の中よて完大きく馬の鞍  
あり種ハ鷹食豆好て之の扁食ふ故み名と雁

烏豆和名 黒大豆 烏頭 五臟穀以上 大黒  
一名雄豆

豆雲南 黒豆 縹豆 僧衣豆以上授時通考雜

黒豆通志 縹豆 僧衣豆 色者云僧衣豆  
 子○福建金陵寛ウ傳ニ黒大豆一烏胡麻一食塩五各煎



末して食後湯み入て服まれば人々益ありと云ふ

青豆 俗言まぢあち又大喜地豆地ハ律と通ふ

毛豆 食物 本州 大青豆 青豆 以上授時通考○按ハ細目時

大豆 少して標色との餐の糝に用う也此との五月雨の

出子 前豆し大喜地子は粒太し

粉子豆 或云黄乃 奈良茶豆 此との茶粥み入て

褐豆 細目○色の褐 味宜し故ハ名く

味噌 醬油み造てよろし生成実志夥し農人作て益あり

小石豆 雪下豆

零烏豆 本州 彙言

粒の大大豆より小圓を白し但成実多きら農人作て  
作らる豆腐ふあしてハ黄がく又乳をくふし

阿豆伎 古事記○ 即小豆也

赤小豆 和名鈔○本居氏曰ハハハハ阿豆伎ありと黄小  
豆名あり之ハ阿豆伎ハ本小豆の大者ありと中  
小して赤豆あり者宛いちさるしけは河加阿豆伎と  
分ちて赤豆ありハ小豆の大 大納言 本朝食鑑小豆有稍  
ふちと赤小豆とハ小豆の大 大納言 本朝食鑑小豆有稍  
大納言味最美也○鳥逐敷ハ十五粒乃とざりて赤の俗稱  
と黄とのふ又ふこく入の上釜ハ糝乃とざりて赤の俗稱  
言とつる俗目ハいと久しきふはハ細 胡類小豆



赤小豆



一の如ハ尾張小豆也  
 赤小豆よて大者也  
 赤小豆 本艸〇又云赤豆 王禎云今之赤豆白豆綠豆  
 豆莢豆皆小豆也 此則入藥用赤小者也  
 說 答 雅 穆 天子傳 〇 通 巴 赤 廣 赤 大豆 紅 小 豆 以上  
 文 雅 答 即 答 也 博 雅 上 豬 肝 赤 本 經 逢 原 米 赤 豆 投 時 通  
 始 原 相 思 子 紅 豆 博 雅 上 豬 肝 赤 本 經 逢 原 米 赤 豆 投 時 通  
 豆 畧 小 也

蕃名口ヲイボラン  
 阿豆伎といハ赤鮮也色赤而赤之能腐熟とるありと書  
 紀注よい一里今按小豆其此伎と呼者衆し其幹  
 の樹植とて之を称し似る小豆豆角慈蘭の輩の如  
 きとあり 和名鈔子此子の種よハ伎といふよ 諸木の字  
 填川喜と柿のくとき伎よハ伎ハ字誤しあり

宇伎奈伎 新撰字鏡 荅小豆こあ  
 して訓と詳あり





赤小豆蔓種

小豆ハ小豆と赤粒本赤との義也  
 小豆ハ亦春小豆秋小豆早晚の二種あり大と小豆と  
 あり且小豆の回類ありとふ多かり粗下條よりぬ  
 春の小豆ハ四月晴夜の候肥子灰とまじり蒔て八月  
 まで收む秋の小豆ハ五月夏至後十日許とて栽を  
 一ハ六月中伏までと栽止むると種多かり蒔  
 つしこの秋種ハ粒稍長きゆき赤と紫の色と帯ぬ  
 中子絲麻あり大よきは粟又ハ即福と一ハ蒔たはれ  
 花れし時なり○又夏小豆ハ蒔て蒔てハ後まぬ  
 子夏の籾の中は蒔てまかりりて即土と壅ふし或ハ







此御粥献するに中もさき公事根源の寛平の次より  
年毎に小豆粥とよきとわれと信良の歌あれハ赤ふり  
き御代のためしあふしし禮網記曰正月十五日以舊年  
五穀為雜粥祭司桑穀神依之献天皇賜諸王諸卿是小豆  
粥より鳥逐トリオヒより五日がぶけりて赤の粥とゆづくと煮  
て煮たるの初はとれと神はけしわけと何る益豆  
救と祀るの終れありし散本集じつより十五日よりあり  
きかゆとんてよめり初はけりち月よりつらゆあれハ  
あててはくはけりちく好むる事と○日次紀曰凡年中六  
甲子夜 禁裏被祭之大乳人奉献オチモツル小豆粥於御前及饗宮

中男女又民間傳以為甲子祭必為小豆飯也○赤小豆ハ  
を熱腫瘡等の疾と治め又能魅盡サケシと名馳あり俗因て小  
兒の枕ととじり小兒の頭上は鬼の集あり小豆と穀  
して逐ちるハ皆逃亡しあふと今昔物語に載り  
且今小豆煮衣の領替ネリカ赤小豆七粒と滲入とらのあふ  
るし説文云共工氏有不才子以冬至日死為○嵐及狗  
疲鬼畏赤小豆故冬至日以為粥餵之  
み遠カヒとのけ三年の間小豆を食ふ一りしに舊疾フルキと免  
て煩悶ヤミモク始と極ふ魚くしを子狗の病ハ赤豆と煮て  
くを煮しれハ愈ふあり○凡小豆の煮がこきとのけ竹  
葉或ハ茶の煮汁とかく銅器オウキにて煮てハ速愈ハヤクナリあり飯粥



或ハ餌餅等々和調ハ世の識所也○大和糕一人上白粳  
 米三合六小豆合之雞卵分六○鹿子糕分一甌上白粳米三八台上  
 白粳米一升六上白沙糖斤三雞卵甲三藩粉五分紅麴夕三小豆合四  
 ○時雨糕分二甌上白糯米合三升七小豆合一升二上白沙糖斤五  
 蔞末○住吉糕十一條分四上白米一升三升二升一蔞粉合二醬油  
 五小豆合二落地生皮五合上白沙糖三合雞卵甲一○山茶糕十五  
 顆上白米合五白沙糖合六小豆合三藩粉五分紅花五分糎合五○山  
 吹糕四十分上白米一合二升二升三升上白沙糖八合山梔子  
 一合嬰粟八分小豆四分○百姓糕四十分上白沙糖八合山梔子  
 二分嬰粟八分小豆四分○百姓糕四十分上白沙糖八合山梔子  
 一分二粒之小豆四分紅花五分嬰粟二分上白沙糖八合糎五分

○丁子糕十分條小豆二合藩粉二合丁子五分白沙糖四分○  
 美作糕四十分上白米一合五藩粉二合二升二升三升上白沙糖四分○  
 胡麻八分上白沙糖八分糎五分上白沙糖四分○  
 三升二升三升上白沙糖四分○  
 二升二升三升上白沙糖四分○  
 八十分小豆二合藩粉八分上白米一合二升二升三升上白沙糖四分○  
 目十小豆二合藩粉八分上白米一合二升二升三升上白沙糖四分○  
 白米二合三升二升三升上白沙糖四分○  
 麗糕一寸七分四寸箱長一分上白米一合二升二升三升上白沙糖四分○  
 豆五合白沙糖一斤九寸箱長一分上白米一合二升二升三升上白沙糖四分○  
 一合小豆合糎五分○龍田流十一條分四小豆一升一升二升上白沙糖一斤一藩粉  
 五合糎五分○龍田流十一條分四小豆一升一升二升上白沙糖一斤一藩粉  
 成形成圖說卷之十八  
 二十一









糴豆

黒小豆 クロアヅキ

多仁伎利豆

糴豆 拾遺

豆料豆 以上本

番名 アノニス

黒小豆 和名鈔引食經云皆小豆類也即是

馬料豆 本艸必讀

亦 アハカ

小黒豆 羣芳譜

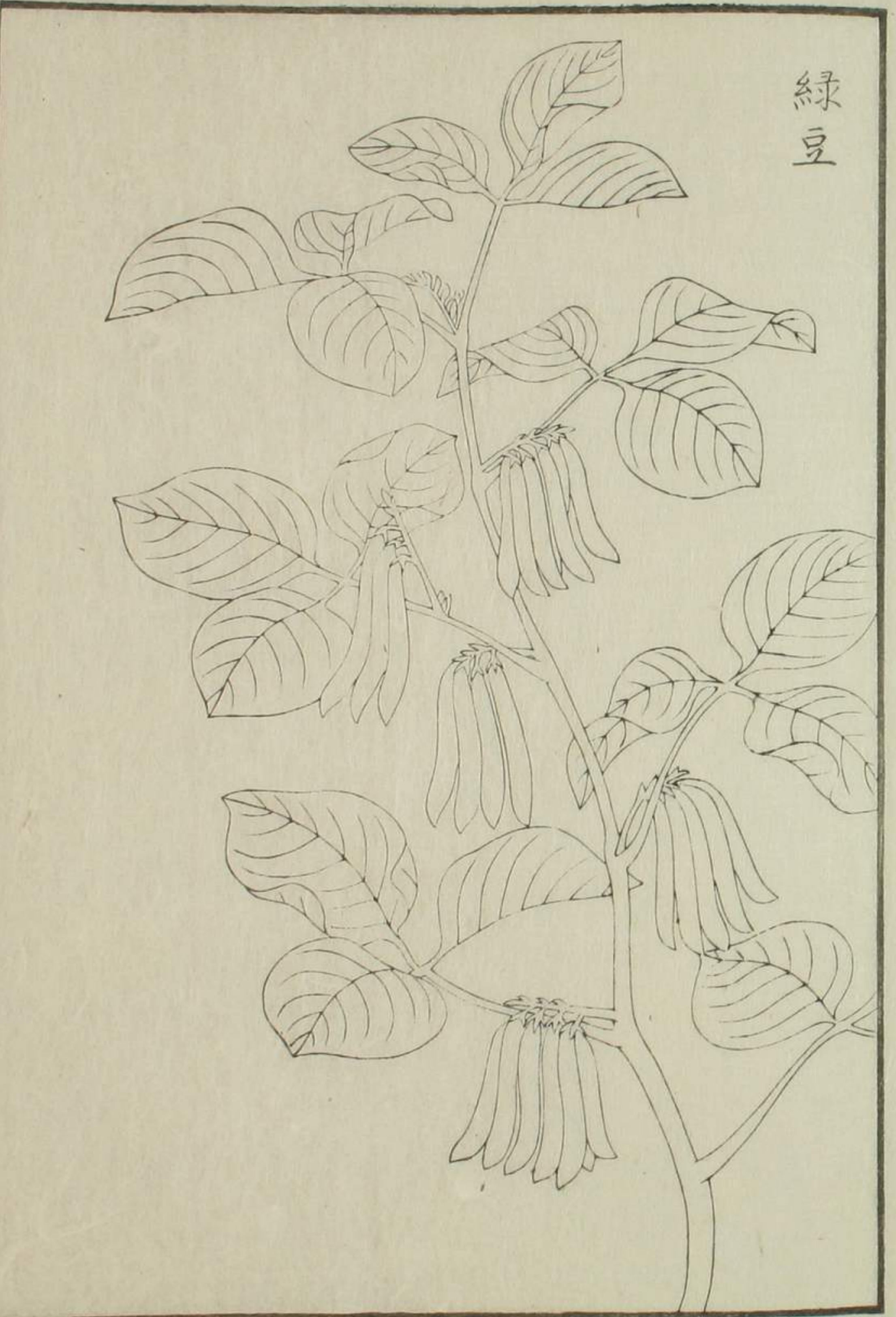
細黒

藿 儀禮註豆葉說文赤之少燂也

番名 ブラーデレンハンロイボーン

小豆葉ハ小便と止の子ハ小便と利を子葉の功能相反  
あるは麻黄能汁と殺し根ハ汗と止るハカト





綠豆

此の原野自然のもののありて所く是と樹藝あり細  
 目蔵器云穠豆生田野小而黒堪作醬是尚鈴子豆とい味  
 噌子造がたとし或黒小豆とい救荒譜の勝豆とい又山  
 黒豆といくる者ハ并に誤あり

二成豆 大和風土記  
綠豆即是

二苗 早成豆 八重成豆

毛利 粉豆 本粉豆より字

綠豆 開寶本州の舊本作時珍云綠以

小綠豆中の大なる者也 官綠 鮮 粗 小 て 色

猴豆 の蒂斑 宛然 猿の面

綠小豆 和名鈔 引食經

油綠 粒小 光 あり 者 也

眞小豆 省ハ麻米ト 加通

植豆 按



摘綠 一名摘角綠 ○ 早く種  
 拔綠 一名拔角綠 ○ 遅く種  
 一名摘角者也  
 一名拔角者也  
 一名一時根莖と  
 一名芳譜

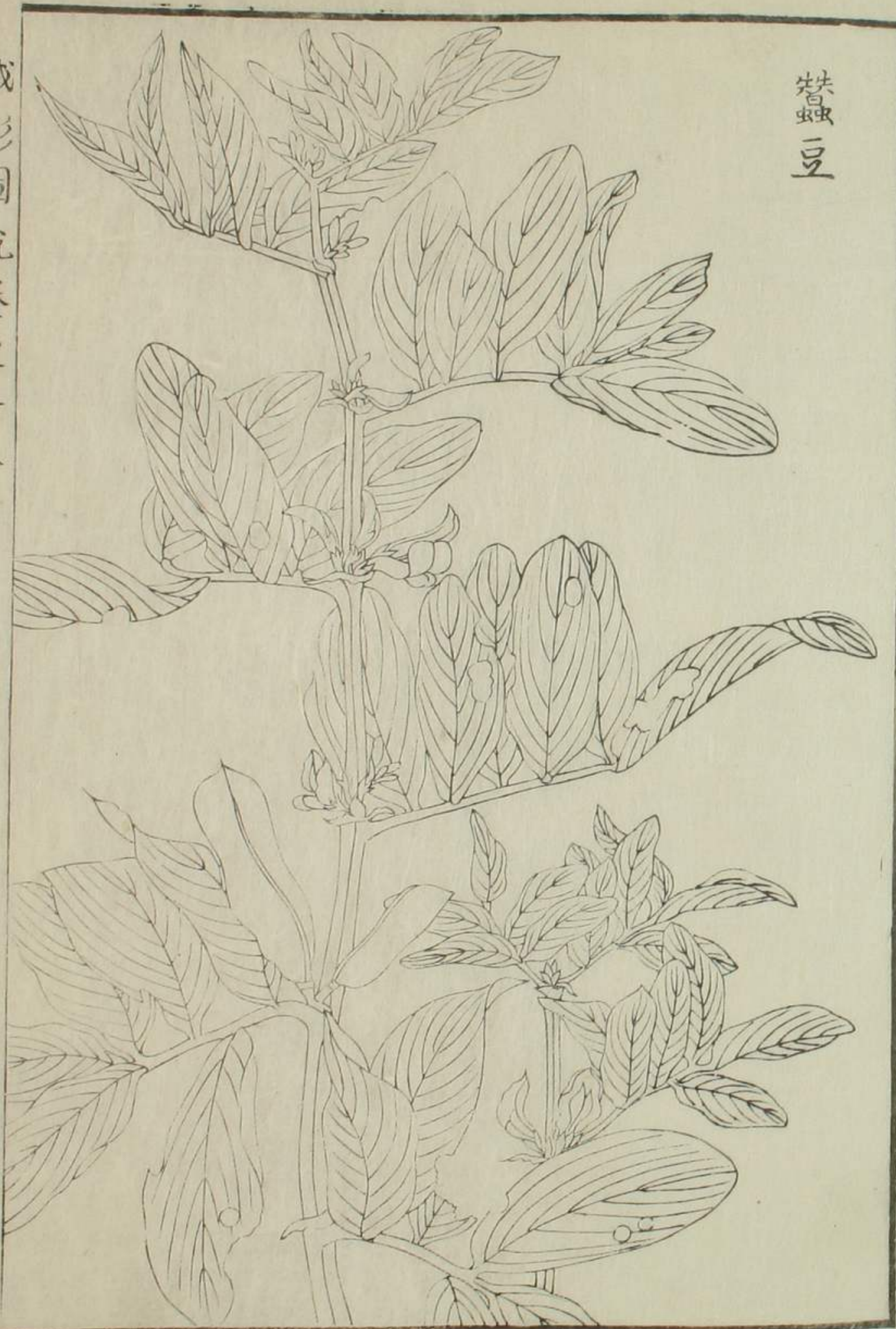
明菜 灰綠

此もの一歳より再び前て実を収るゆゑ二成といふ八重  
 成と夏秋頻に実成を以て名あり毎日浅実を摘採  
 之のそを急ぬまけ英腐子徴して用ゆる也 ○ およそ  
 粥よまき一海よまきつくまき ○ 此もの即小豆の青きよ  
 て又種の早晚何り子の巨細何り色の淺深何り各宜乃  
 方名一かゝる今澤名下よおひてちいぬ  
 二成粉 通稱 ○ 又小屑粉と云凡粉屑の  
 真小豆 子と同

綠豆粉 真粉 真豆粉 豆粉 解菽 菜粉

異名 生粉ハ脂垢と結あり葛粉に代用  
 餛の餡とあし炒粉ハ餅の衣と云 綠豆麩ハ線香と繋る  
 う如し線筋と輾出ししる也 沙糖子 和安ふ味最良し長  
 味唐人倭よて毎子調ふもの也 天工開物云浙中寧紹則  
 以綠豆為君入麴造豆酒又綠豆做粉洩漿灌田甚肥と云  
 二成芽 俗言  
 菜豆芽 種樹書云豆芽揀菜豆水浸二宿候張以新水淘控  
 乾用蘆席灑濕襪地摻豆於上以濕草蘆覆之其芽  
 長





蠶豆

虚豆

二成芽ハ筍の類子入水と漉き葉と揃ふ三日おろし  
白芽と生し筍子毎日おろし浸しは緑豆の甲脱去て芽  
日々に長くなる是葉中乃種ふり○凡緑豆のともやし  
ハ豆一升とともやしに種て一斗ほどになおふ也

夏豆

五月豆

四月豆

大和豆

冬豆

雪割豆

蠶豆

食物本艸○細目時珍云英状如老  
蠶故名○王禎云蠶時始熟故名

胡豆

寒豆

事物

湖豆

仙豆

以下一本作佛以上通雅○今按子胡豆  
とやり蓋蠶豆豌豆ハ其植て熟るの時皆衆豆子先て早  
にハ相混して蠶豆ハ其植て熟るの時皆衆豆子先て早

胡豆

寒豆

とやり

蓋蠶豆

豌豆

ハ其植て熟るの時皆衆豆子先て早

胡豆

寒豆

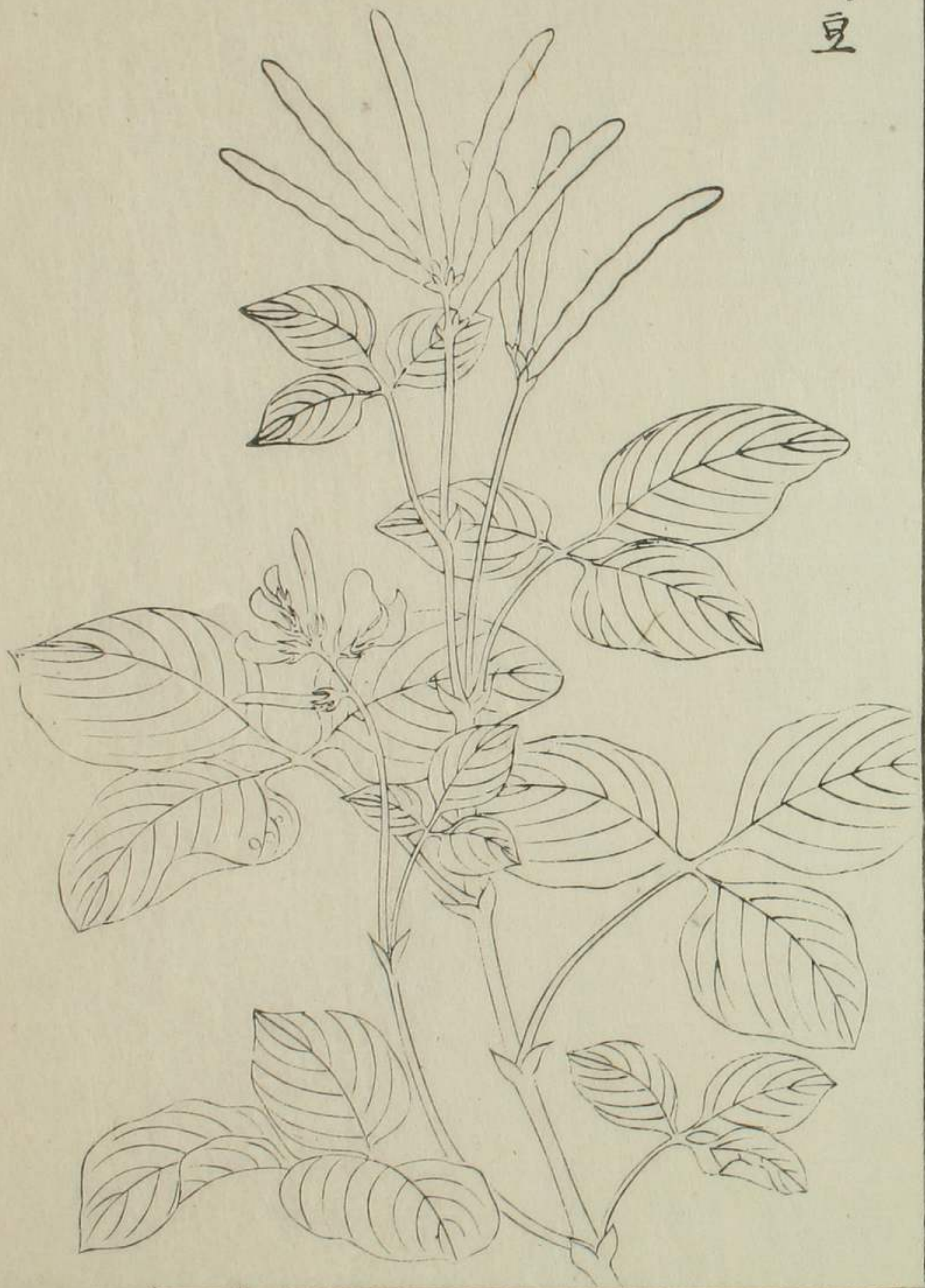


其名目と誤謄ぬ  
大豌豆 汝南圃史〇々梅子圃史又大豌豆  
豌豆ありと云つり是を前の胡豆以下四  
名の誤りたる如く後人の筆法なるべし  
蕃名フウルボラン

虚豆は其莢の上より取りぬくは  
天地間の事にて天と地と  
ふは其熟て収るの折節にて名とせし  
此種下し臘月の時より培はれて正月の  
白く極小にして二瓣の形に似たり此莢の中  
子黒き熟ありて幹は方小し中虚あり枝一  
其に粗匙頭をかきとり面は緑く背は白し〇此の二

種をわたりける粒太くて扁きハ味頗る  
きハ味殊に美し此種は極るべき也〇凡極る  
後には熟し遅く実も少くれと時と遠くを  
し〇本州ははじり張騫の國に使用して此種  
ハ今も蜀人の胡豆と呼ぶよし時珍ハいつり我  
ふしてハ大和國より此の豆を久く傳り  
は大和の豆と名す一實里其他諸國皆  
後國ハ盛に傳りて他の州も多く  
里〇凡豆の熟亦極て多き地は利  
ちりも空豆ハ其水土の肥  
成





鷓豆

て長はいとよく先登サマカクみーと熱イナくれハ蝗蝗シラカの憂ウレあく風  
 早サキの害ガイさつあちとあん民シモノの利リキもあつハめてしこ種シノは  
 物モノぞかし況キナや良圃ヨシノケと擇セて一粒イチリツと播ヒハせ収シ實シは量リヤクめて  
 つと二ニとはかり取トルとのありされを麦ムギふと一町二町と  
 飯イハんよハ必カナラふのつハ蚕豆ソラマメ或ハ雲ナメキ臺ノ乃ノ粒リツと極キマくそけ  
 の糞コヤシヤシモ養ヤシとほして麦ムギよくくくつし是コノ雨アメふかす利リキと得トクふ  
 上ウヘ上ウヘ下シタ下シタ塙カキノケ色シの深フカキ地チわつハ皆みなうるつし天工テンク開  
 物モノ云凡物樹葉サレバ透露トウロ則スレバ不生ナク蠶豆トハ与ト豌豆樹葉トハ茂時キ彼已結  
 英ヒナ而成實キリ矣ヤ○凡英ヒナのまマ嫩ワカキハ煮ニて食クふコト堪タ一熱ヒツして  
 ハ熬イリハ煮ニハコト味アジ味アジ子コ釀ツク飯イハ又粥カシ子コ拌マゼて料理シヨウリぬ







粟<sup>トシ</sup>播て收<sup>トシ</sup>魚し○この二種とも子<sup>コ</sup>豆<sup>マメ</sup>房<sup>ヘ</sup>の成<sup>ナリ</sup>長<sup>ナガシ</sup>より漸<sup>シ</sup>く  
 摘<sup>ツミ</sup>採<sup>ヒ</sup>り<sup>ハ</sup>特<sup>トク</sup>生<sup>ナリ</sup>ふして苗<sup>サダ</sup>の高<sup>タカ</sup>四五寸許<sup>ヨリ</sup>莢<sup>サヤ</sup>子<sup>コ</sup>双<sup>フタ</sup>生<sup>ナリ</sup>と  
 数<sup>カズ</sup>生<sup>ナリ</sup>より他<sup>タ</sup>進<sup>シ</sup>る地<sup>チ</sup>ハ去<sup>ク</sup>年<sup>ネン</sup>の粟<sup>トシ</sup>殻<sup>カ</sup>乃<sup>ハ</sup>孫<sup>マコ</sup>よりし<sup>シ</sup>畝<sup>ウラ</sup>乃<sup>ハ</sup>肥  
 さらさらハ其<sup>ソノ</sup>葉<sup>ハ</sup>子<sup>コ</sup>の勢<sup>セキ</sup>至<sup>キ</sup>て何<sup>ニ</sup>も只<sup>タ</sup>破<sup>ヤ</sup>壤<sup>ニ</sup>閑<sup>ヒ</sup>散<sup>ル</sup>又<sup>ハ</sup>大  
 小<sup>コナリ</sup>麦<sup>ムギ</sup>中<sup>ノ</sup>に保<sup>ホ</sup>抽<sup>ヒ</sup>魚<sup>シ</sup>是<sup>レ</sup>良<sup>キ</sup>田<sup>ノ</sup>哉<sup>ナリ</sup>つひやまゝして培<sup>ツケ</sup>養<sup>ヒ</sup>乃  
 根<sup>ネ</sup>とく又<sup>ハ</sup>飯<sup>イ</sup>粥<sup>ノ</sup>まま一<sup>ハ</sup>餛<sup>フ</sup>飩<sup>ノ</sup>の餛<sup>フ</sup>ともあはれ<sup>ニ</sup>用<sup>ハ</sup>まゝとく  
 赤<sup>アカ</sup>小<sup>コ</sup>豆<sup>マメ</sup>と地<sup>チ</sup>ぬし亦<sup>ハ</sup>海<sup>ウミ</sup>生<sup>ナリ</sup>の良<sup>キ</sup>穀<sup>ノ</sup>あり○奴<sup>ヌ</sup>豆<sup>マメ</sup>ハ但<sup>タ</sup>黒<sup>クロ</sup>白<sup>シロ</sup>乃  
 斑<sup>フキ</sup>文<sup>モノ</sup>ありと称<sup>イハ</sup>つり  
 此<sup>コノ</sup>より以上<sup>ヨリ</sup>ハ菽<sup>シク</sup>類<sup>ノ</sup>ふして幹<sup>カネ</sup>乃<sup>ハ</sup>植<sup>ウ</sup>なり是<sup>レ</sup>とハ幹<sup>カネ</sup>豆<sup>マメ</sup>とも  
 畝<sup>ウラ</sup>豆<sup>マメ</sup>とも云<sup>ハ</sup>ひ<sup>ハ</sup>此<sup>コノ</sup>より以下<sup>ヨリ</sup>ハ菽<sup>シク</sup>類<sup>ノ</sup>ふして莖<sup>カネ</sup>の蔓<sup>ツラ</sup>生<sup>ナリ</sup>なり是<sup>レ</sup>

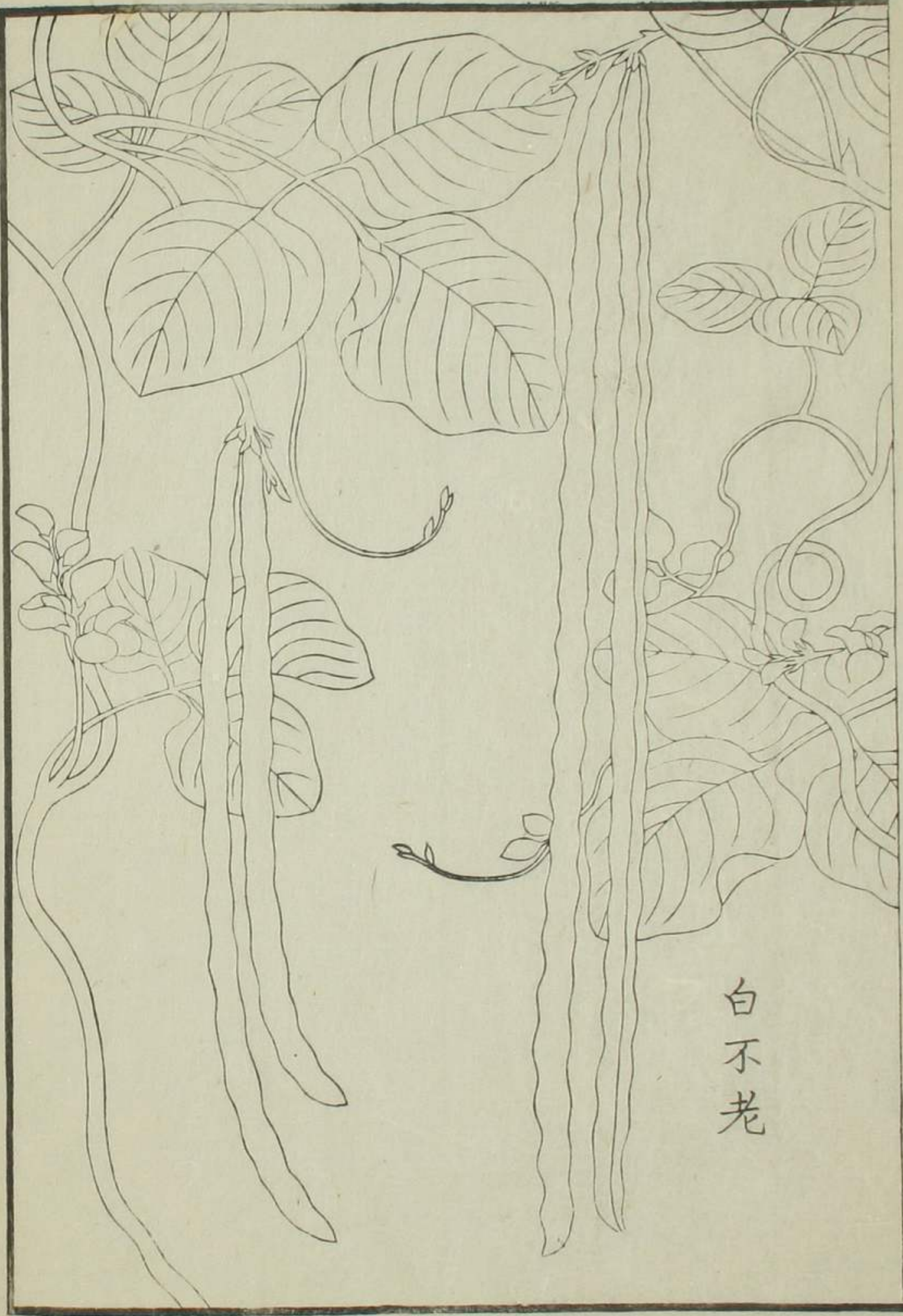
とけ蔓<sup>ツラ</sup>豆<sup>マメ</sup>とも蔓<sup>ツラ</sup>物<sup>モノ</sup>とも云<sup>ハ</sup>ふ而<sup>シテ</sup>豆<sup>マメ</sup>子<sup>コ</sup>ハ莖<sup>カネ</sup>立<sup>ツ</sup>蔓<sup>ツラ</sup>立<sup>ツ</sup>の二<sup>ニ</sup>阿  
 巳<sup>イ</sup>形<sup>カタ</sup>状<sup>カタ</sup>亦<sup>ハ</sup>大<sup>オホ</sup>子<sup>コ</sup>おれ<sup>ハ</sup>く<sup>ハ</sup>以<sup>テ</sup>豆<sup>マメ</sup>は全<sup>ケ</sup>く藤<sup>ツラ</sup>生<sup>ナリ</sup>ふ<sup>ハ</sup>く<sup>ハ</sup>畝  
 豆<sup>マメ</sup>は枝<sup>エダ</sup>交<sup>カ</sup>り<sup>ハ</sup>故<sup>ユ</sup>子<sup>コ</sup>今<sup>イマ</sup>分<sup>ワ</sup>て二<sup>ニ</sup>條<sup>ジョウ</sup>と<sup>ハ</sup>以<sup>テ</sup>而<sup>シテ</sup>種<sup>タネ</sup>属<sup>ゾク</sup>ありとも  
 て同<sup>ドウ</sup>所<sup>トコロ</sup>に表<sup>イハ</sup>して豆<sup>マメ</sup>子<sup>コ</sup>考<sup>カウ</sup>ふ<sup>ハ</sup>便<sup>ニ</sup>り<sup>ト</sup>

佐<sup>サ</sup>々<sup>サ</sup>義<sup>ギ</sup> 古<sup>コ</sup>事<sup>ジ</sup>記<sup>キ</sup>○書<sup>シヤ</sup>紀<sup>キ</sup>莖<sup>シヤク</sup>角<sup>カク</sup>此<sup>コノ</sup>云<sup>ハ</sup>安<sup>ヤス</sup>佐<sup>サ</sup>磯<sup>イソ</sup>今<sup>イマ</sup>按<sup>ア</sup>直<sup>チキ</sup>省<sup>シヤウ</sup>志<sup>シ</sup>書<sup>シヤク</sup>作<sup>サク</sup>  
 豆<sup>マメ</sup>角<sup>カク</sup>而<sup>シテ</sup>上<sup>ウヘ</sup>莖<sup>シヤク</sup>豆<sup>マメ</sup>一<sup>ヒト</sup>名<sup>ナ</sup>紅<sup>ベニ</sup>豆<sup>マメ</sup>又<sup>ハ</sup>曰<sup>イハ</sup>羅<sup>ラ</sup>裾<sup>キソ</sup>帶<sup>タイ</sup>皆<sup>ナラ</sup>藤<sup>ツラ</sup>生<sup>ナリ</sup>と  
 豆<sup>マメ</sup>子<sup>コ</sup>と<sup>ハ</sup>志<sup>シ</sup>魚<sup>イサ</sup>し  
 佐<sup>サ</sup>々<sup>サ</sup>牙<sup>ガ</sup> 和<sup>ワ</sup>名<sup>ナ</sup> 伊<sup>イ</sup>佐<sup>サ</sup>々<sup>サ</sup> 中<sup>ナカ</sup> 截<sup>セツ</sup>五<sup>ゴ</sup>集<sup>シツ</sup>い<sup>ハ</sup>さ<sup>ハ</sup>く<sup>ハ</sup>さ<sup>ハ</sup>如<sup>ニ</sup>何<sup>ニ</sup>あり<sup>ト</sup>風  
 乃<sup>ハ</sup>えぬ<sup>ハ</sup>は<sup>ハ</sup>注<sup>ツ</sup> 御<sup>ミ</sup>鬘<sup>マム</sup>豆<sup>マメ</sup> 是<sup>レ</sup>其<sup>ソノ</sup>の<sup>ノ</sup>形<sup>カタ</sup>長<sup>ナガシ</sup>く<sup>ハ</sup>垂<sup>ツリ</sup>つ<sup>ハ</sup>り<sup>ハ</sup>鬘<sup>マム</sup>子<sup>コ</sup>似<sup>ニ</sup>し  
 り大<sup>オホ</sup>角<sup>カク</sup>豆<sup>マメ</sup>也<sup>ナリ</sup> 御<sup>ミ</sup>鬘<sup>マム</sup>豆<sup>マメ</sup> 是<sup>レ</sup>其<sup>ソノ</sup>の<sup>ノ</sup>形<sup>カタ</sup>長<sup>ナガシ</sup>く<sup>ハ</sup>垂<sup>ツリ</sup>つ<sup>ハ</sup>り<sup>ハ</sup>鬘<sup>マム</sup>子<sup>コ</sup>似<sup>ニ</sup>し  
 りの<sup>ノ</sup>の<sup>ノ</sup>と<sup>ハ</sup>か<sup>ハ</sup>け<sup>ハ</sup>く<sup>ハ</sup>称<sup>イハ</sup>ふ<sup>ハ</sup>て<sup>ハ</sup>古<sup>コ</sup>事<sup>ジ</sup>記<sup>キ</sup>に<sup>ハ</sup>御<sup>ミ</sup> 長<sup>ナガシ</sup>豆<sup>マメ</sup> 眼<sup>メ</sup>鏡<sup>キョウ</sup>豆<sup>マメ</sup>  
 髪<sup>カミ</sup>と<sup>ハ</sup>美<sup>ミ</sup>加<sup>カ</sup>豆<sup>マメ</sup>良<sup>リヤウ</sup>と<sup>ハ</sup>訓<sup>イハ</sup>ふ<sup>ハ</sup>て<sup>ハ</sup>志<sup>シ</sup>魚<sup>イサ</sup>し  
 成<sup>セイ</sup>形<sup>カタ</sup>圖<sup>ズ</sup>說<sup>セツ</sup>卷<sup>クワン</sup>之<sup>ノ</sup>十<sup>ジウ</sup>八<sup>ハチ</sup>









白不老

古魚し蓋狭々解の義モロク豆ハ其実乃熟マクと  
 角サヤ片ハ解トク居ルぬニ此ノ江ノ結ス江ノ神チ也ノ也ト其ノ角ノ  
 碎ク細ク解トク散タル也トのノいハ也ト也ト也ト  
 此ノのノ救トク種トクわリ紫ムとト邊フチ紅ベニとト居オホシ多ク也ト又ハ和フ風  
 土ノ記スもト紅ベニ角ノ豆ノのノ事トありト西モロコシ土ノもト云フ斑ハ駁ハ邊フチ紅ベニありト又  
 思フ白ノのノ斑ハあるト僕ヤツもトあリとト又ハ皆ハ雙モロナリ生ニしてト並  
 座カ初ハもト長サ三サ尺サ餘リもト及スとトのノ阿リ申ノ  
 子ニハ紫色也もトりト此ノ等ハ白ノ不老とト云フ○垣カキ豆ノハ俗十六豆  
 とトもト呼フ一ト也ト申マてト垣豆とト云フハ子子ノ変ノ數定ルトハ  
 十六粒ト云フハ必とト十六のノ粒ノありト子ニ紫黒乃二種



あり莢の長七寸双生あり房生あり和名鈔の大豆離  
離結房離々讀布佐奈流と云是ふ也○十八豆て又者ハ  
其子み十八許あり西州の俗目て不老といふ常時十八  
而不老といふ意といふりされと西土あてと不老て  
名のありて嫩莢の時も菜とし老てハ食ふも堪ざると  
て老さぬと煮莢するも俵にせは彼も良あり一  
しともおもわれと○同じ種も莢の長いといふ色紅紫  
よて花と實と濃紫ありあり並み十八豆にして西州混  
て不老といふり○一種眼鏡豆といふあり莢環曲て輪と  
ふは嫩時ハ燥て苦味と脱て菜とふやと穀用ふふとい

畠豆とおれし○又江戸不老一ハ唐豆と名する者あり  
四月末より莢とあり早くふれると珍とやと然を  
喜くさし○凡莢ハ二月種子と前ハ五月嫩莢と然も味  
甜し五月実熟して又再も種子と蒔るも七八月実のり  
並み菜も充ちし又去年の種子は収おき去の實あり十  
日二十日程つ間とて前ハ夏秋の陰菜羹と名するに  
益あり毎朝豆と煮て塩少許と入食ハ補腎よありし  
○始種子と下に圃と作り豆の芽口と下は俯て種上よ  
灰と煮ふし又圃の邊側或ハ芋園の中皆種ふふと  
の長尺程ふ及ぶ次籬落と庭と苗四五寸ふむ時蔓の

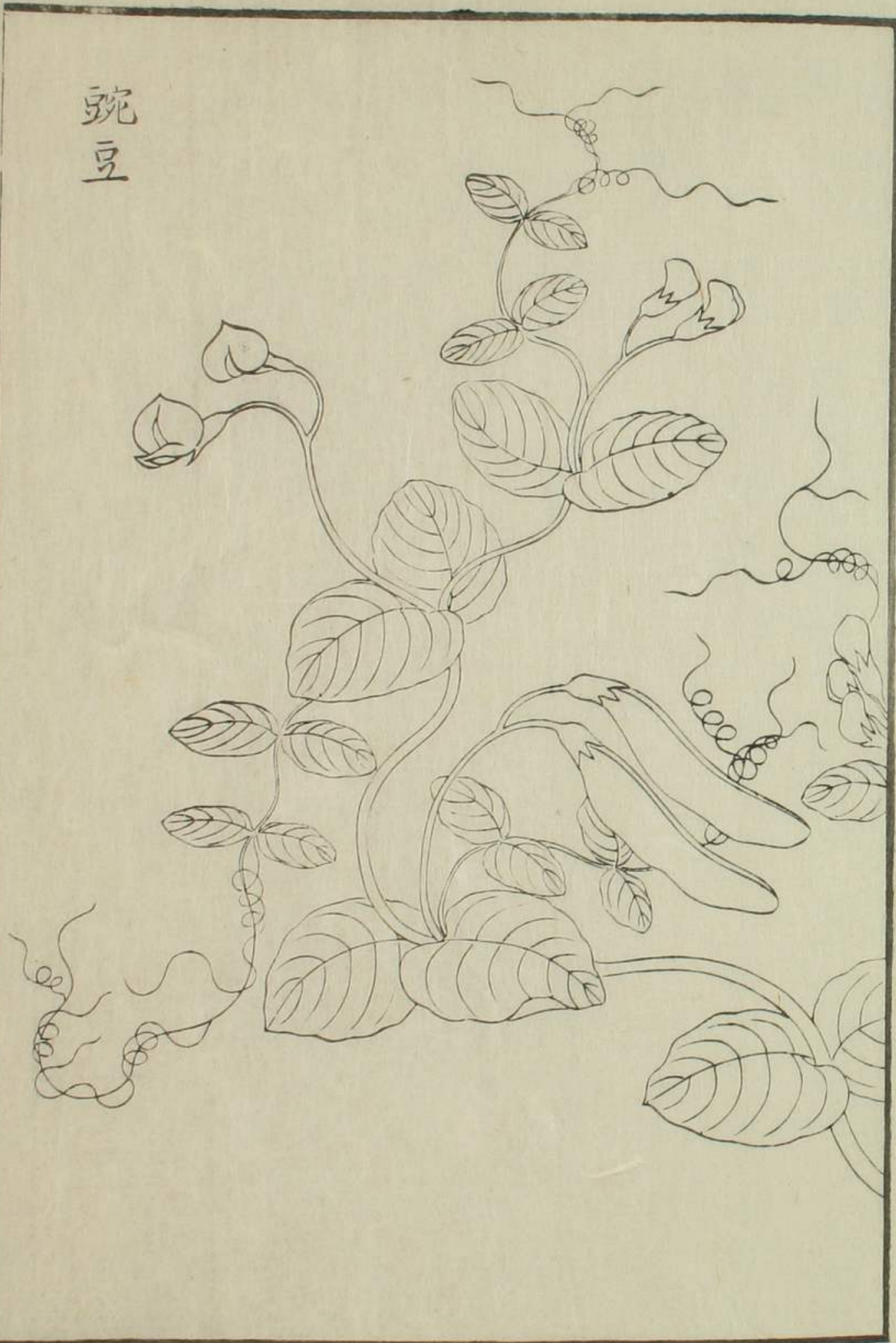


端と摘剪<sup>ツギキル</sup>し精氣<sup>イキホヒ</sup>根<sup>ネ</sup>をへて暢<sup>チヤウ</sup>連<sup>レン</sup>とて送<sup>トク</sup>さるるに新<sup>シン</sup>芽<sup>ガ</sup>  
 と出して能<sup>ニ</sup>実<sup>ミ</sup>熟<sup>ジュク</sup>す○十六<sup>ニ</sup>缸<sup>キヤウ</sup>ハ肥<sup>ニ</sup>壤<sup>ニ</sup>を地<sup>チ</sup>に種<sup>タネ</sup>を種<sup>タネ</sup>と  
 くふし○子を収<sup>ウケ</sup>るまは熟<sup>ジュク</sup>して莢<sup>サヤ</sup>とも日に乾<sup>カラ</sup>し殼<sup>カク</sup>と  
 去<sup>ク</sup>り皮<sup>ヒ</sup>子<sup>シ</sup>交<sup>カウ</sup>て貯<sup>チヨウ</sup>まよし殼<sup>カク</sup>ともよまをれを多く<sup>オホク</sup>種<sup>タネ</sup>子<sup>シ</sup>  
 とあつても又一<sup>マタ</sup>法<sup>ホウ</sup>ハ乾<sup>カラ</sup>て磁<sup>ヤキモノ</sup>釜<sup>カマ</sup>を花<sup>ハナ</sup>挑<sup>チョウ</sup>葉<sup>エフ</sup>と交<sup>カウ</sup>へ去<sup>ク</sup>り封<sup>トウ</sup>  
 て候<sup>マタ</sup>つり○續<sup>ツギ</sup>貫<sup>クワン</sup>行<sup>コウ</sup>曰<sup>イハレ</sup>山<sup>ヤマ</sup>野<sup>ノ</sup>に獨<sup>ドク</sup>りし生<sup>ナマ</sup>出<sup>デ</sup>るは樹<sup>ジュ</sup>實<sup>ジツ</sup>  
 艸<sup>ソウ</sup>子<sup>シ</sup>と飽<sup>マタ</sup>まて食<sup>ク</sup>ふてと候<sup>マタ</sup>と浸<sup>シメ</sup>かすし海<sup>ウミ</sup>河<sup>カハ</sup>より河<sup>カハ</sup>かり  
 とは魚<sup>イサ</sup>介<sup>ケ</sup>藻<sup>ソ</sup>とものごとを食<sup>ク</sup>てハ竟<sup>ハナ</sup>ハ脹<sup>ハレ</sup>の病<sup>ヤマイ</sup>とことある  
 是<sup>コト</sup>人<sup>ヒト</sup>力<sup>チカラ</sup>とて鉄<sup>テツ</sup>鋤<sup>チム</sup>と入<sup>イレ</sup>るは種<sup>タネ</sup>付<sup>ツキ</sup>物<sup>モノ</sup>にあ<sup>ア</sup>るされハ性<sup>セイ</sup>  
 と書<sup>イハ</sup>の命<sup>イノチ</sup>と續<sup>ツギ</sup>ふととほりしりの落<sup>オチ</sup>葉<sup>エフ</sup>と吹<sup>フ</sup>ね子<sup>シ</sup>と種<sup>タネ</sup>

とつふハ皆<sup>ミナ</sup>虚<sup>ウソ</sup>誕<sup>タン</sup>なるはあそと知<sup>チ</sup>しといふし申<sup>マウ</sup>西<sup>サイ</sup>に哉<sup>ヤ</sup>不<sup>フ</sup>  
 作<sup>サス</sup>りて小<sup>コ</sup>石<sup>イシ</sup>姓<sup>セイ</sup>以下<sup>以下</sup>飯<sup>イヒ</sup>外<sup>外</sup>て山<sup>ヤマ</sup>を入<sup>イレ</sup>て葛<sup>クワ</sup>根<sup>ネ</sup>と採<sup>サイ</sup>りし跡<sup>アト</sup>に  
 出<sup>デ</sup>て山<sup>ヤマ</sup>丹<sup>タン</sup>と採<sup>サイ</sup>りて亭<sup>テイ</sup>ふして水<sup>スイ</sup>と煮<sup>ニ</sup>てそれとも從<sup>モト</sup>来<sup>ヨリ</sup>茹<sup>ル</sup>魚<sup>イサ</sup>  
 きの定<sup>テイ</sup>りあるものなれを脹<sup>ハレ</sup>痛<sup>イタ</sup>み毒<sup>ドク</sup>腫<sup>ハゲ</sup>て皆<sup>ミナ</sup>疫<sup>ヤミ</sup>患<sup>ワザナヒ</sup>あるり  
 それり中に溝<sup>ミツ</sup>瀆<sup>トク</sup>の上に種<sup>タネ</sup>を種<sup>タネ</sup>と大<sup>オホ</sup>根<sup>ネ</sup>を基<sup>キ</sup>又<sup>マタ</sup>ハ沙<sup>シャ</sup>場<sup>バウ</sup>乃<sup>ナニ</sup>意<sup>イ</sup>  
 地<sup>チ</sup>を後<sup>ノチ</sup>り採<sup>サイ</sup>るは八<sup>ハチ</sup>重<sup>ジュウ</sup>浅<sup>セン</sup>角<sup>カク</sup>豆<sup>マメ</sup>やうの物<sup>モノ</sup>と打<sup>ウ</sup>食<sup>ク</sup>ふてあり  
 一<sup>イツ</sup>ものハ糧<sup>カシ</sup>匱<sup>ケツ</sup>くても力<sup>チカラ</sup>やせぬと命<sup>イノチ</sup>とつかさるると  
 りやも微<sup>ワカ</sup>の地<sup>チ</sup>あかしく人の力<sup>チカラ</sup>を漱<sup>シユク</sup>入<sup>イレ</sup>りしはものな  
 れを人と書<sup>イハ</sup>ふの法<sup>ホウ</sup>あるはとかくのいさし天命<sup>テンメイ</sup>とハ物<sup>モノ</sup>  
 毎<sup>ミ</sup>まむらゐるとつとまめり○本<sup>ホン</sup>藩<sup>ハン</sup>諸<sup>シュ</sup>縣<sup>ケン</sup>郡<sup>クン</sup>子<sup>シ</sup>會<sup>カイ</sup>洲<sup>シュ</sup>と



豌豆



秋して瘀血破る妙薬有り紫豇豆アカアヲウ子百州と加味して  
 法所子發賣に按子和漢三才圖會十八豇豆下曰有赤白  
 二種取赤豆入用産後及金瘡折傷藥中名之曰愛洲藥即  
 是あり

野豆ノラマ和名鈔〇今畿内尚此名と呼へり乃良ハ  
 野の古言曠野野猫のあはれあり

猿豆サマ園豆エントウ庭訓往來〇蓋豌豆  
 豆の轉音あり

豌豆 胡豆コトウ以上拾遺〇綱目時珍云古昔呼豌豆  
 豆為胡豆今蜀人專呼蚕豆為胡豆

按豆アヒ素問〇通雅作安豆

青斑豆アヲ別錄

青小豆アヲ千金方

國豆クニトウ鄴中記〇

即胡豆キコトウの訛

回回豆クワクワトウ飲膳正要

回鶻豆クワクワトウ

小寒コサム以上遠志

畢豆ヒトウ唐史作

戎菽トウ爾雅







味豆アヲ新撰  
字鏡

藤豆フヅ 園東のてき線つりの蓋此

籬豆カキ

八升豆ヤシ

菡豆カン 籬上豆也 〇時珍云菡豆形扁也

沿籬豆

蛾眉豆

以上細目蛾眉兒豆本州 救荒

凉衍本州

籬

豆鏡花 廣慶豆通

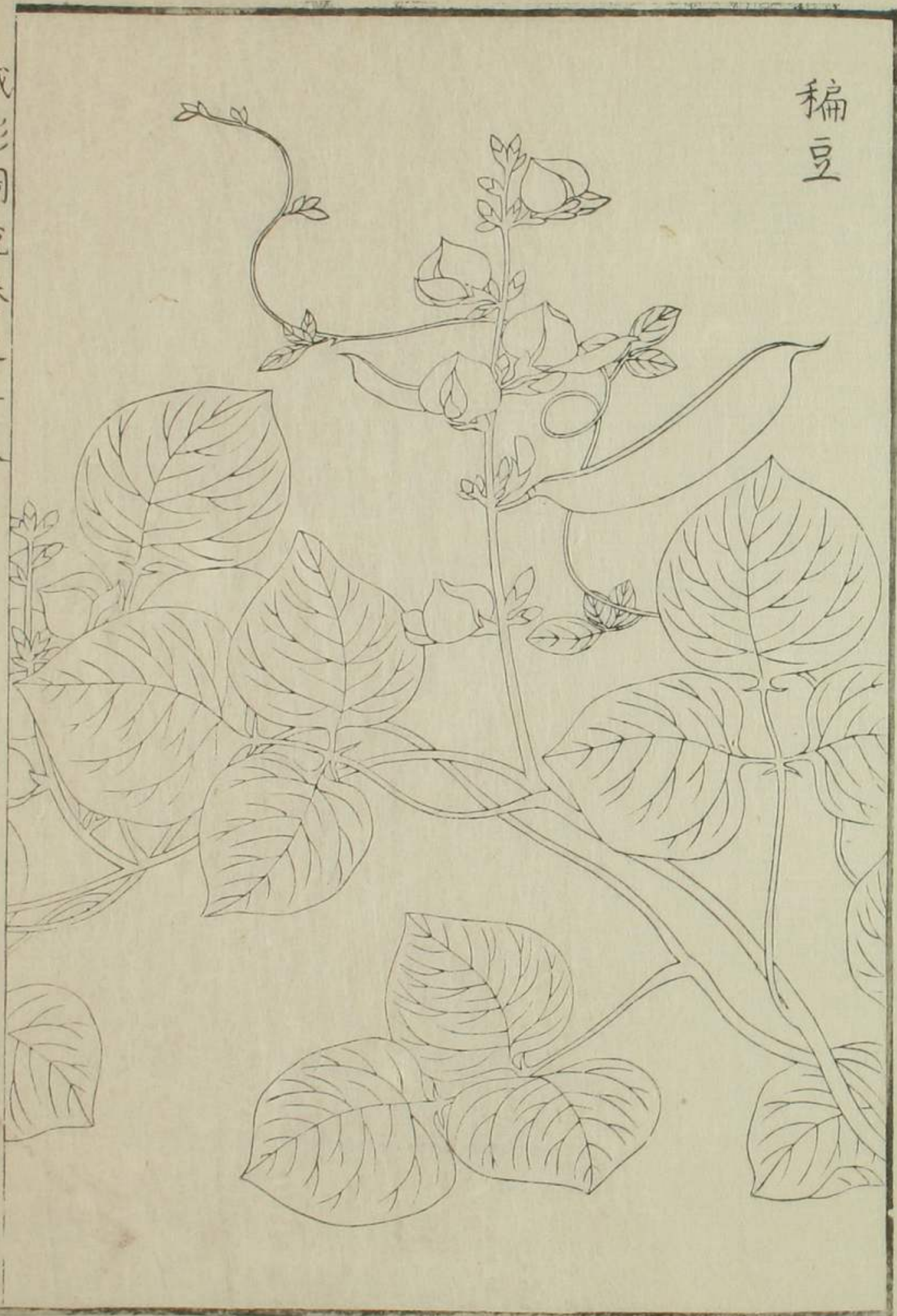
羊眼豆

茶豆以上 通考

蕃名

此との早晚れ二種あり四五寸あり穂れぬきわの虫く  
花ハ紫藤フヅニ類ナリより英二寸ハあり〇早味豆は花白くハ  
十八夜の頃植て五月端午の節ハは收マり〇晚味豆は  
花紫あり春波岸ハより急マて五月の末ハりマるマるマるマ

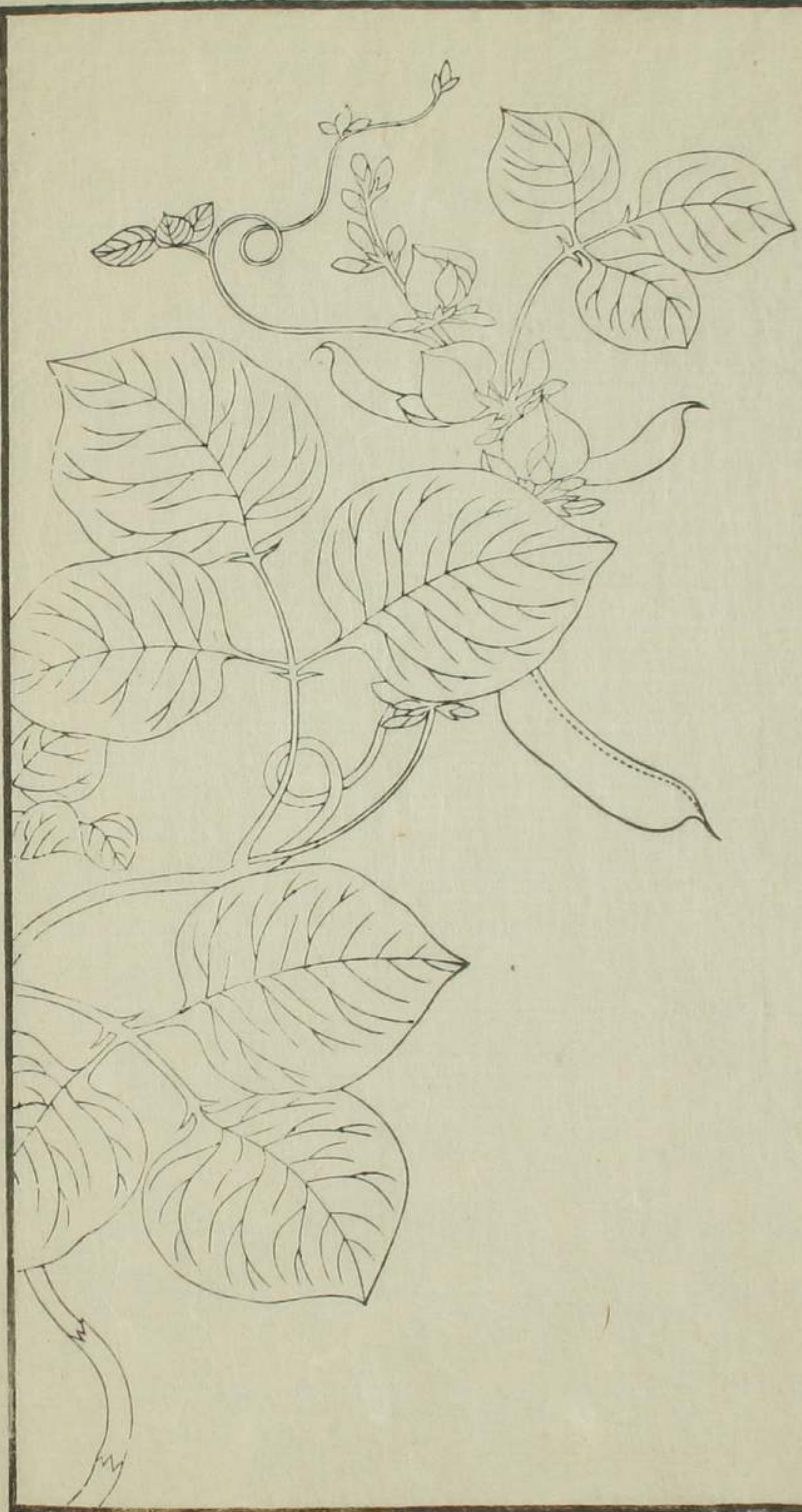
菡豆





白花扁豆

風俗通百里奚妻歌云百里奚五羊皮臨別  
時烹伏雌炊糜糜今富貴忘我為



豆種子と下まよは反とて上と挿し園中の邊  
或ハ籬垣ニセカキに上まよし八月白露後夜宜為蕃衍シテ内嫩  
莢ハ菜菔茶料チヤウカケに充アツし美老シる時ハ子と収て煮食ふ  
といつと此も味美か〜次○續貫行曰凡莢被りツラる程  
このハ始湯湯アツユと澆カケ一畝クニど干て俵のこ〜くを糞コよく  
して蒔マキ時トキに平菜ヒラナメを出し癖クセよく虫つかせを浅長シヤカる〜  
按アツ味定アツは生かどのらりラのあれえよく試て種おろ  
ま〜し此の既子順抄スミ子出〜をイカシ存イる有アる種タふ  
ろと兼イ通ト申マシ明ア仲ナカ隠カえハ投オ化カの時トキまマくク將マシ久キウしシりリ俵  
或ハ隠カ元ゲン南ナン京キョウのノ名ナと附ツ呼コりリ其ノ品シ些カのノ差サ何ナニりリとい



一々皆扁豆あり

平豆

平即扁あり今俗或ハ扁豆此字音

垣豆

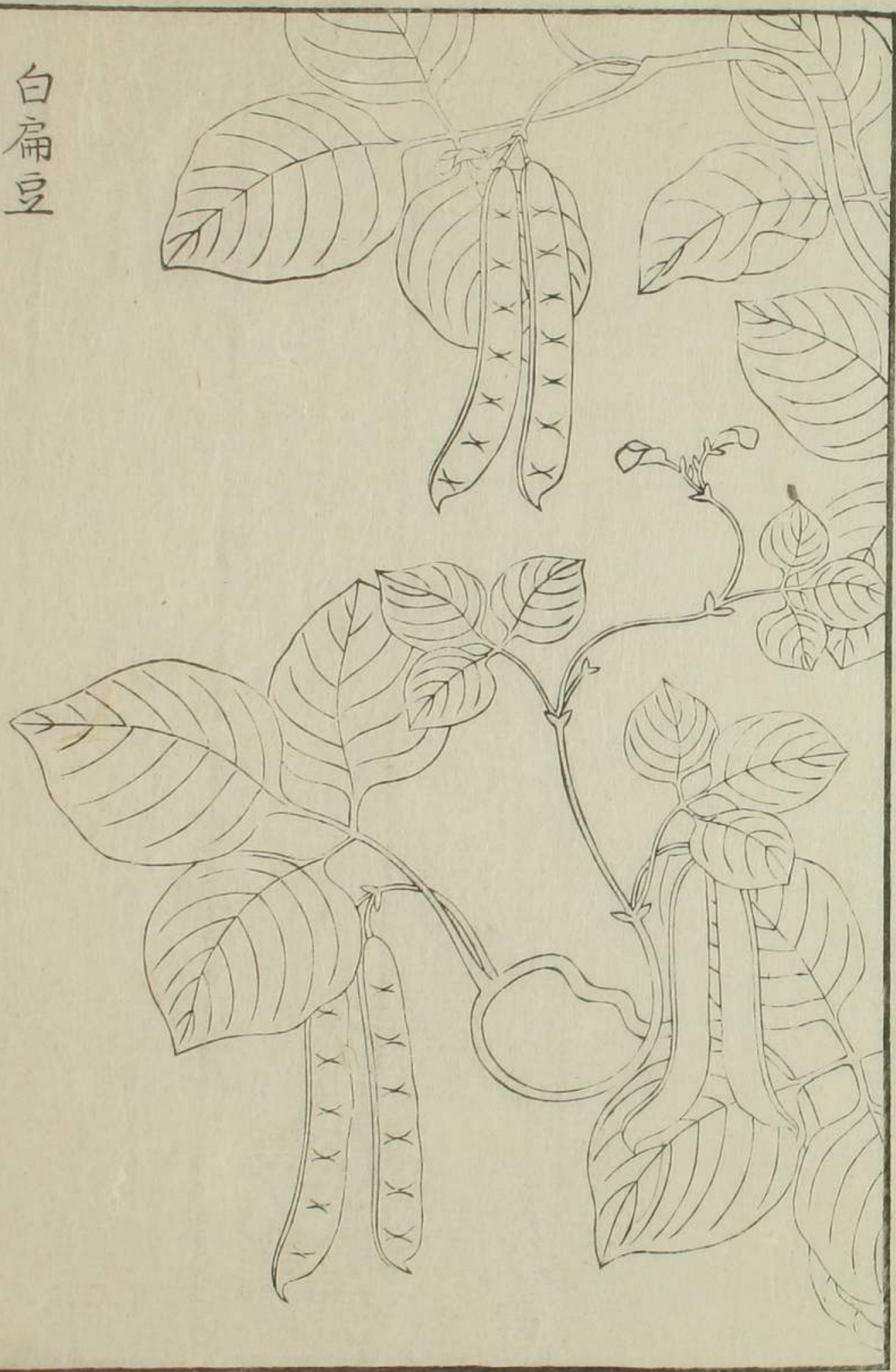
最上豆 西州の味新より  
菜豆より係より

白扁豆

目細

蕃名ロラムスボラン

白扁豆全く菹豆の白くて加扁とさりのと云耳蕪るは  
と亦おれ一〇此との兩種あり根と肥地より種て生蔓と  
よ延或ハ山野水岸よりの枯木や用り場よ種をせ  
一花実せよ懸ぶとのふて白露乃后種盛る事南島沖津



白扁豆





白扁豆 一種

豆黒白赤斑の扁豆と被し亦白扁豆に似るも藥用  
 少と此地の者と家々々々煮食し豆皮厚硬し粉屑も亦  
 し美人の顔と洗ふに宜し按し綱目菹豆條下云子有黒  
 白赤斑四色二種莢硬不堪食といつる二種ハ即沖繩乃  
 産と此地の白扁豆にして枚荒本州の眉兒豆と名する亦  
 此の種なり其豆綠色皆白眉阿○一種ハ其上豆莢葉  
 味豆と同しく苗の高七八尺白花と実と實と結し莢多  
 く双生或三四莢乃との穉子何の莢弱ハ蔬とよし老て  
 ハ食ふ所なり此豆白扁豆よりハ稍長く色白く雪  
 の如く亦光澤阿○二月に種く四月初にハ子二実と成り



復々実と種れん六月実と成る復々実と種て八月亦実  
 成子凡一威子三度成り然とも六の凡二月子種く  
 曰五月子嫩莢と菜とふとて間町々培養とふや根の  
 本より又芽と出し花并実成りて種子と取者ハ梅雨乃  
 前実の純熟と採採魚一梅雨中子熟る者ハ莢乃中此豆  
 より芽と出して種子とふとて梅雨中に實成取む  
 己取ハ莢のいまふまき内子早収む一而莢と竹津子  
 貫又ハ稗まで裏と莢とて子畑上も玄一〇極るとさ  
 ハ芽の出ると上と向て種子とわし及びて豆の稍ん  
 ゆり種と蓋ふ一し土と多く露とるりのけ生殻の硬く

嬖とふくぬ畑く生ふは多し〇早元上豆と作り出して  
 市井子嚮南とのほ正月末盆中に馬糞を多く威其上に肥  
 土子沙土とほトへ穴上の種子と前又別子馬糞と多く  
 積り中に種下る盆と埋て馬糞の畑まで早生やうと二  
 月春暖の氣と得てより圃中子移し肥土まで蓋ハ三  
 月ハ莢と結ふと嫩莢色標よりうらちく菜とふし種  
 蓋やうの威とのよ穴上のふとて早種とて珍しと  
 ちり耳

鍬豆ハノの形と  
ハノ名く







莢と目も暴し味も糠糟も漬又切片乾く酢醬も浸し茹  
 ふ莢老て子を取諸の肉物も交へ煮食ハ味よくしり○  
 刀豆の子をとて焼末ふし初灸る癰疔も傳はハ速も愈  
 さらり或服てとよし又病後飢逆出で止む好湯煮み  
 ふふとの症とと此の子を焼て性も存し白湯まで  
 服ハ止○瘰癧病ある者ハ刀豆と喫得て故も娼妓と取  
 買あつの徒始も此漬物と喫せて病の有る試むと云

葛豆 和訓栳 ○此子の長く延て形葛葉に類し此ハハ一  
 藤豆 爾雅 疏も也此子の葛類也子加菜豆而葉大と載り  
 八升豆 八里豆 天竺豆 再成豆



黎豆



黎豆拾遺 攝 虎鼎以上爾雅 虎豆  
 穉沙以上古注 穉沙羣芳譜  
 蕃名ス子イボーン  
 穉豆以上爾雅註 穉豆今  
 穉豆江東呼為穉桿 能瓜以上圖經

此との蔓極てをく延引りゆちるハ里豆等の目と呼べ  
 已農政全書は其子有點如虎狸之斑故名と云ふ又網  
 目云爾雅注は是との千歳藜と云ふハ誤なり○凡種法  
 刀豆ハ玄あし以肥土ハ培艱ハ多實ある農家極て利あ  
 り○凡一枝ハ莢角數十と結ぶ角熟て是を理と出以蚕  
 豆より大よりして白地ハ皮多の斑あり角熟て豆と搗り  
 煮て汁と出し再ハ油とて煮ハ皮と剝て食ふと云ふ

豆類主治 大豆○猪鹿等凡獸の毒と消はよハ大豆と  
 水とて煮てその汁と連ハ服べし  
 黒大豆○大人小兒共ハ咽の渴ハ黒豆即黒大豆也下  
此ハ桑枝水とて常の如く煎し用ふべし○猪鹿或ハ諸  
 獸の毒と消ハ大豆の汁と用ふべし○又諸鳥の毒と  
 解ハ大豆の煎汁と飲べし○腰痛ハ大豆一升炒  
 酒とて煎し水と攪べし○卒中風とて五躰痿とて小  
 豆と水とて煎し攪べし○瘡と治ハ大豆一陳皮  
ハ二味細末少雞卵とて丸し湯とて用ふべし二三  
 粒とて用ひよ○又方豆十皮乾薑ハ細末少て蜜







鼻の陥<sup>ネ</sup>り或は落<sup>チ</sup>ち或は咽<sup>ノド</sup>喉<sup>ノド</sup>懸<sup>ケ</sup>やりのなくあり或は結<sup>ケ</sup>  
 毒<sup>クサ</sup>なり或は頂<sup>ツバ</sup>一<sup>ツ</sup>角<sup>ツ</sup>肉<sup>ニク</sup>疼痛<sup>イタ</sup>し或は骨<sup>ハネ</sup>よりりて  
 腫<sup>ハレ</sup>物<sup>モノ</sup>となり骨<sup>ハネ</sup>を爛<sup>ク</sup>多<sup>ク</sup>は十<sup>ツ</sup>肉<sup>ニク</sup>七八<sup>ツ</sup>を腫<sup>ハレ</sup>粉<sup>コ</sup>水<sup>スイ</sup>辰<sup>チン</sup>辰<sup>チン</sup>  
 砂<sup>サ</sup>の毒<sup>ドク</sup>の結<sup>ケ</sup>きていろくの苦<sup>ク</sup>患<sup>ヰ</sup>となり瘰<sup>リン</sup>人<sup>ニ</sup>となりもの  
 あり其<sup>ソノ</sup>多<sup>ク</sup>此<sup>コノ</sup>病<sup>ヤメ</sup>と施<sup>セ</sup>して藥<sup>ヤク</sup>毒<sup>ドク</sup>をとり去<sup>ハ</sup>るに愈<sup>ユ</sup>せしめ  
 けり附<sup>ツ</sup>てもよし○又方錫<sup>スズ</sup>鉛<sup>鉛</sup>の屑<sup>カク</sup>と措<sup>ハ</sup>着<sup>ツ</sup>て煎<sup>ケン</sup>あり  
 青豆<sup>アヲメ</sup>○蜈蚣<sup>ムカデ</sup>蛭<sup>セシ</sup>とくは青豆<sup>アヲメ</sup>の葉<sup>ハ</sup>と附<sup>ツ</sup>き煮<sup>ニ</sup>てハ豆<sup>マメ</sup>と  
 けり附<sup>ツ</sup>てもよし○又方錫<sup>スズ</sup>鉛<sup>鉛</sup>の屑<sup>カク</sup>と措<sup>ハ</sup>着<sup>ツ</sup>て煎<sup>ケン</sup>あり  
 赤<sup>アカ</sup>小豆<sup>マメ</sup>○小兒<sup>コドモ</sup>の頭<sup>カビ</sup>瘡<sup>カサ</sup>は小豆<sup>マメ</sup>粉<sup>コ</sup>即<sup>ス</sup>赤<sup>アカ</sup>小豆<sup>マメ</sup>あり以下<sup>以下</sup>小  
 小<sup>コ</sup>煤<sup>ス</sup>分<sup>分</sup>等<sup>等</sup>二<sup>ニ</sup>味<sup>味</sup>細<sup>細</sup>末<sup>末</sup>ありて煉<sup>レン</sup>合<sup>カ</sup>セハスのとし塗<sup>ヌ</sup>べし乃<sup>乃</sup>

て毛<sup>モウ</sup>を生<sup>シ</sup>る也○又方以上<sup>以上</sup>の二<sup>ニ</sup>味<sup>味</sup>等<sup>等</sup>分<sup>分</sup>ありて家<sup>カ</sup>芋<sup>芋</sup>と竹<sup>チク</sup>  
 の篋<sup>カ</sup>ひて刮<sup>カ</sup>り押<sup>オシ</sup>ハスの中<sup>中</sup>と浸<sup>シ</sup>れどわけ圍<sup>イ</sup>み能<sup>ニ</sup>附<sup>ツ</sup>  
 べし杉<sup>シ</sup>原<sup>原</sup>紙<sup>紙</sup>と按<sup>オシ</sup>て藥<sup>ヤク</sup>の上<sup>上</sup>に附<sup>ツ</sup>べし○小兒<sup>コドモ</sup>五<sup>五</sup>歳<sup>歳</sup>まで言<sup>イ</sup>  
 語<sup>ゴ</sup>ざるは小豆<sup>マメ</sup>を粉<sup>コ</sup>にし酒<sup>サケ</sup>めて煉<sup>レン</sup>り舌<sup>ゼツ</sup>の上<sup>上</sup>にぬる  
 べし○法<sup>ホウ</sup>のくさ患<sup>ヰ</sup>みハ小豆<sup>マメ</sup>の粉<sup>コ</sup>一味<sup>一味</sup>煎<sup>ケン</sup>りて調<sup>テウ</sup>附<sup>ツ</sup>べし  
 ○又方小豆<sup>マメ</sup>浮<sup>ウキ</sup>萍<sup>ヒヤウ</sup>各<sup>各</sup>等<sup>等</sup>細<sup>細</sup>末<sup>末</sup>あり措<sup>ハ</sup>て蠶<sup>サ</sup>繭<sup>ラウ</sup>の汁<sup>ジツ</sup>にて調<sup>テウ</sup>附<sup>ツ</sup>  
 べし○又方小豆<sup>マメ</sup>生<sup>シ</sup>紅<sup>ベニ</sup>糟<sup>サウ</sup>檜<sup>ヒノキ</sup>葉<sup>ハ</sup>古<sup>コ</sup>綿<sup>ワタ</sup>雪<sup>ユキ</sup>下<sup>ゲ</sup>紅<sup>ベニ</sup>み味<sup>ミ</sup>各<sup>各</sup>等<sup>等</sup>分<sup>分</sup>煎<sup>ケン</sup>  
 焼<sup>ヤク</sup>細<sup>ホソ</sup>末<sup>マ</sup>ありハコ<sup>ハコ</sup>ベの汁<sup>ジツ</sup>にて附<sup>ツ</sup>べし又<sup>又</sup>面<sup>オモ</sup>油<sup>アブ</sup>にてと輕<sup>カ</sup>粉<sup>コ</sup>  
 少<sup>オウ</sup>入<sup>イ</sup>れて附<sup>ツ</sup>べし膠<sup>カウ</sup>クサ<sup>クサ</sup>もよし○ハシリクサと治<sup>チ</sup>る  
 小<sup>コ</sup>ハ小豆<sup>マメ</sup>瓢<sup>ヒョウ</sup>箆<sup>セツ</sup>の粉<sup>コ</sup>各<sup>各</sup>等<sup>等</sup>細<sup>細</sup>末<sup>末</sup>ありて米<sup>コメ</sup>の粥<sup>カウ</sup>にて調<sup>テウ</sup>附<sup>ツ</sup>べ



し○又方以上粉ふしと梅酢ウメヅクをサカ酢サみてとき附て  
 もよし○又方小豆アヅキ糯米コメ青緑アヲキ各等分を細末コトして煎法  
 の如く附べし青緑ハ水の中○ヤケ赤丹赤毒瘡トクソウと云  
 形ハ風癢疹フウヤクシの如く程チかク裏ウラし赤と治る小豆を細末コトし  
 く出るあり紅糸ベニイトとちらヒ如ニし  
 してそまマ附べし○穴アナ少コト廿ニハ小豆の粉とあマて添  
 里附べし○又白胡麻一味細末コトして麻油アサヒにて煉附べ  
 し○又方黑胡麻を黑燒カみし水ミヅにて調附アてもよし○陰  
 毒丹毒と治るハ小豆を粉コみし雞卵ニの白シと麻油と  
 煉チ附べし○水瘰スイロは小豆天南星テンナンセイ各等細末コトしてハ  
 コベのけケてとき附べし○起オキ少コト廿ニと角る方小豆の粉

と水ミヅにて煉チ鳥の羽ハネにて附べし圍と廣く附べし少廿  
 の空は避ヨシあり○腫瘍シヨウリョウは小豆の粉コ黄蘗ワウニョク等分コト合せ糊  
 子オシ和附ワて上とチて張るあり色あま消ハいハまで  
 と押オシ入イべし○腫物シヨモノ川カハ葉エフ小豆の粉コ天南星テンナンセイ中ナカ鍋底ナベソコ黒  
 小とハコベの汁ジにて攪合カキマゼ細く引べし○又方小豆の粉  
 十ハウヤウと合マせハコベの汁ジにて腫物の上アカカ三ミの  
 肉ニク許コト引ヒべし○又方コ子コブブト小豆の粉コとツルハコベの  
 汁ジにてソクイソクイヒヒ子コ押オシ交マて附ツてよし○瘰癧ロウゲイハ小豆アヅキ  
 十ハウヤウ一ヒト切キ末マしてナメシメの油アブにて煉附べし黒  
 の上に車前オホバコの葉エフと火ヒにて燻イダて筋スネと去り附べし○指腫ササヅク



小豆の粉を各等分して細く引べし○又方一切の腫瘍小豆生綿枣兒皮一重ノケ粘飯の焼塩三味能く措合せ小豆ス三ノハ見合如く押し焼塩三味能く措合せ小豆ス三ノハ見合世等分塩ハ右二色ノ七分混入此業痛む指みへたと附上ハ松原をもみて附合べし塩ハハコベの汁みひし焼あり又常の焼塩もよし○小兒の水瘡ハ小豆粉尾粉二味等分蒸藪の汁にて稠附べし○又尾粉と硫黄三分は麻油にてと子附るよし○小兒五疳ハ小豆温湯につけは杏仁と去里百州霜の三味等分粉小豆とまり思焼唐仁と去里百州霜の三味等分粉にして绿豆わぐに丸め用ふあふ下ハ名としてしあが

小豆ハ飯のすり湯噎ハ嬰粟の殻と煎じ一度に二三粒用ふべし○婦の乳癰ハ小豆綿枣兒二味と措合て煎癒かぬるハ附てよし○難産ハ血を下ハ小豆の生粉と水にて用ふべし○又早稻の苗と露みハ茶一服わど塩湯にて用ふべし○口中の金瘡突傷ハ小豆の湯にて豆を淋洗て新しき升の水にて嗽るべし○重舌癰ハ小豆の粉一味針してその口み米の酢にて稠附べし○又小豆の粉を砕いて塗小豆の湯にて豆を浸したるべし○湯火傷ハ小豆の粉革藓二味よく措合て附べし○又方小豆の粉ハ蛇莓



の葉の汁を抽出して稠附べし灸のくさしつるもよ  
 し○筋續スチツキみハ小豆本香生竹蟲ハクムシの糞三味等分粉みして  
 疾ハク口ハク麻油ゴシ又ハハコベの汁みてとま附べし本香ハ馬  
 し○鼻痔ハナシと治るハク小豆丁子二味等分細末ハクし鼻の肉  
 み管ハクみて吹べし○猪鹿等諸獸イロクの毒消ケシみ小豆の汁と水  
 みて煮て花の汁を連キみ用ふべし○御氣カクハハ小豆と粉  
 小し山厄子クナナシの汁みて合せ附く○瘰癧瘡ヨコの散藥チ小豆と  
 楷ハクハコベの汁みて附べし○癰疔ヨコハハ小豆水み浸し鹿  
 角鳥カラスカヒ介カヒ本葉各等分細末ハクし麻油ゴシみて煉チ合ハクセ鳥の  
 羽ハクみて細ハクくみ引べし○疔毒ハクと拔ハクみハハ小豆一味細末ハク

し酢ハクみて附べし○脊癰ヨコと治るハク小豆粉天花粉等分米  
 の酢ハクみて附べし○惡瘡ヨコを流ハクしハハ小豆粉生粟粉チ麩チ  
 燒チ鴉チ尾チ燒チ各チ以上瘡チ口チハハ小豆の香チ物チと布チ灸チと大チみして  
 七チり燒チべしチ手チ後チ藥チと麻油チみて稠附べし○又方小豆と  
 楷チてハコベの汁みて稠附べし○腫物ハクの破チせチるチハ  
 小豆チ水チみ浸チし鹿角チ燒チ鳥介チ燒チ本葉チ等分細末チし麻  
 油チみて煉チ鳥チの羽チみて附べし○腫物チ痛チと止チるチ方小豆の  
 粉チ十肉極チ三細末チみして酢チみて引チべしつよく痛チハハ梅  
 干チとみ出チし梅酢チみて香チく稠附チみて細チく引チべし○腫  
 物チ愈チ藥チハ小豆チ生麻角鳥介チ肉チ共チ本葉チ等分細末チ



し蘇油スウのくク佃鳥テンニ羽ハにて附ツべし種物タネモノ膿ウミ氣キあるルハ附ツべ  
 かし飯イハの飯湯イハユにて用ツふべし  
 緑豆キナ○小兒痘瘡モウカの餘毒ヨドクあるルハは緑豆キナ小豆アヅキ黑豆シロメの三味  
 細末ホコ等ト分水ミヅにて調ツぬるべし○又癩瘡シカ毒餘ドクヨリ咽ノドてれ  
 るルハ硫黃リウウ一味イチミ細末ホコとし飯イハのどり湯ユ子コ交引マシ合マし○又  
 唐土トウツ雞卵トリノタマゴの白シロとどり車前クルマゼンと揉ミて汁ジユと入瘡ウケ子  
 附ツべし少オチと痕キズあし○又小兒痘瘡モウカ潰ク破ハ膿ウミ出デるルハは緑  
 豆粉アヅキコ天花粉コウカフ二味ニミ等ト分ブ合マせ附ツべし○箭鏃ヤサ或ナハ針刺ハリ肉  
 入ウケて出デざるルハは緑豆キナを細末ホコにて塗ヌべし○膿ウミ氣キ子

ハ緑豆キナ等ト母ハハと等ト分ブ酢スにて調ツ一日イチニチハ三度サンタク塗ヌべし○肉切  
 肉上ニクノウ小チも初ハジメ中ナカ後ノチ附ツる方カタ绿豆キナ生ナマ天南星テンナンセイ  
 搗栗カキ生ナマ等ト分ブ細末ホコにて針ハリ目メ子コ附ツべし○瘡ウケの外ソトウウムと  
 止トるルハは緑豆キナと粉コとし水ミヅにて調ツ附ツべし即ツレ口クチと成ナは  
 蠶豆ソラメ○婦人フメノの乳腫チチノハレハ蚕豆ソラメと黒クロ炒ヒキ細末ホコし粘飯ネリイハ子  
 押オシ如カド附ツべし  
 豇豆サゲ○目メ子コ又マタキ針ハリかどの立タつるルハは黒豆クロマメの上ウラ皮カと去ク  
 豆マメとよく細末ホコとし乳チチ子コにて附ツるルハは○船フネ子コ解トく  
 にハ十八ジヤチハチ豇霜サゲシロ一味イチミと細末ホコとし一ヒト湯ユにて用ツふべし○  
 又船フネ子コ若ニガざるル方カタ豇サゲの殼カラと一夜イチヤ酒サケ子コ浸ヒタシ乾ホシて細末ホコし水



子てじ一じ、用ふべし○楊梅瘡と治はるハ白豆シヤケソ、  
 川骨同 輕粉 三味等分粉小し飯糊シイして●是程子丸し六  
 十三粒如昼晚二十一粒と三ツ子分多一日子三度温酒子  
 てサ碎程用ふべし而此方と用ひつゝ又早稻米て飯小し  
 紫竹各甘肅炒ハラヤ大黃各一此四味粉小合て末キキヤ一  
 毎夜小して●是ほどに丸し一日子一度毎朝十粒子、  
 丸小がら米の湯子て用ふべし此丸藥用子六七日小  
 丁子子等分子細末小し糊子て丸子○唐瘡と治る子ハ豆子大黃  
 天花粉子九子茶子十二子輕粉子少細末小し小豆子の子大子粘飯小て  
 丸小め一度子三十粒子ハ湯子て用ふべし生餅子ハ豆子小

大黃大 丁子小 の三味と本方のかく丸し一度子に子分子  
 川湯子て用ふ○小兒ハケ瘡子ハ十八子豆子赤子口子螺子と黒燒  
 細末小しハコベの汁子て調子附子  
 白扁豆子○妊婦藥と服子し何藥子ても泥滓ツカヘルと治る子ハ白  
 扁豆子生粉子して飯子の子湯子て用ふべし○又妊娠胸  
 痛子悶子る子ハ塩子一子匕紅子の子色子炒子酒子て用ふべし○諸  
 毒の毒消子ハ白扁豆と粉子して冷水子てよ子き子不子ど用  
 ふべし○腫物と拔子ハ白扁豆子搗子栗子生巴豆子生等分細末  
 小し里芋子を粘飯子して押子ま子針子して紙子縷子附子て挿子入子  
 ば膿子出子て根子も出子る



刀豆ナタマメ○急喉風シロクキハキハ白刀豆シロクキハキと細末コトメ子コして白湯サユ或は水ミヅ
  
 て用ふべし○喉痺ノドヒと治るナヲスハ刀豆ナタマメの皮カを去クり細末コトメ
  
 して水ミヅでヒ一ヒ川カハ、用ふべし○口中腫物ノドノチモノ子コ刀豆ナタマメの殼カ
  
 黒燒クハシして附ツケし吞ノドこえても佳ヨシ○吃逆カクリと治るナヲスハ刀豆ナタマメ
  
 の實ミよく乾ホシて絞サシ錯サマめておろし少コトづ、湯ユで用ふ但タ
  
 對ツクてもふし○内損吐血ウチノシメと治るナヲスハ刀豆ナタマメ炒アガ水ミヅで煮ニの如カ
  
 煎アガし用ふべし○腋氣アキハ白刀豆シロクキハキ一ヒ小豆コトメの花ハナ陰干インカン槓カ水ミヅ
  
 稚葉コトメ上ウヘ麝香ジヤウキヤウ分ブン辰砂チンサ分ブン五味ゴミ細末コトメ子コして晨アサ子コ鹽シホて附ツケべし

成形圖說卷之十八終



