

博物教授書

片山淳吉解

二

2800  
2





門二七  
2800  
2

月六第年九

小野職懋閱  
片山淳吉解

270  
50  
6

卷二

文部新刊  
小學懸圖  
博物教授書

東京書肆  
錦森堂發兌

早稻田大學圖書館  
籍27.3.1  
藏書

第三

博物圖

堯田書肆

博物教授書  
卷之二  
題言  
天保





穀物ハ、萬民日常ノ食餌ナリ、通常煮熟シテ粒食  
シ、或ハ粉トナシ、餅トナシ、麩トナス等、其用最モ  
多ク、實ニ一日モ缺クベカラザル要品ナリ、  
英豆ノ類ハ、穀類ニ次グノ用アリ、皆同種ノ品類  
ニシテ、其嫩莢ハ煮熟スベク、成熟ノ後ハ、種子ヲ  
收メテ煮熟シ、糖菓ニ製スル等、各種ノ用ニ供ス  
ベシ、殊ニ大豆類ノ如キハ、味噌、醤油、及ビ豆腐、腐  
衣等ニ製スベク、豆類ノ中ニテ最モ用ヲナスコ  
ト廣シ、  
塊根ノ類ハ、其品種各異ナリトイヘドモ、概スル

ニ皆貯畜ニ宜シ、故ニ年中生鮮ノモノアリ、總テ  
煮食ストイヘドモ、其中葉蕨ノ如キハ、生食、熟食  
共ニ宜シク、又乾貯、鹽藏等、其日用最モ多シ、芋類  
ノ如キハ、多ク刺戟ノ性アリテ、生食スベカラズ  
トイヘドモ、煮食スレバ、其味美ノリ、蒟蒻ハ、唯褐  
腐ニ作ルベク、葛、車前、山慈姑ハ、澱粉ニ製シテ  
最モ美ナリ、馬鈴薯ノ民ニ益多ク、甘藷ノ蔬藪ニ  
備フヘト等、皆人々ノ熟知スル所ニシテ、余ガ論  
説ヲ俟タザルナリ、

明治六年第十月



# 文部省

小野職愨 撰

久保弘道 校

長谷川竹葉畫

文部發行 博物學叢書卷之二

小學懸圖

丹後 中村健藏

能驛 小野職愨

東京 閣

## 穀物之類

植物第三

穀物ハ百穀ノ總稱ニシテ和名ヲ谷ノト云フ此類  
中蕎麥ヲ除ク外ハ皆植學家ノ所謂禾本科ノ種屬ニシ  
テ日常ノ食用ニ供スベキモノナリ



從來本草家ハ植物ヲ分シキ漢人ノ説ヲ襲ヒ山草芳草  
 等々別ヲ立シカ方今植學家ハ西哲林氏ノ綱目及坪氏  
 ノ分科目ニ從ヒ其類別ヲ立シ故ニ予輩ノ略辭スル所  
 亦其舊稱ヲ加ヘズ動植ニ物ノ形一色一原固頗精密  
 之ヲ模寫シテ一々略圖ヲ示スモハ唯原圖ヲ照  
 レ圖解ノ目徴トナスニ過ギス讀者之ヲ察セヨ

ウルチ 粳米

○稻ハ夏月水田ニ栽ル者ニシテ米ハ  
 其穂ニ生スル實ナリ冬月刈リ收メテ  
 搗磨シ日々炊テ飯トナス者之ヲ粳米ハ山  
 牛雲ヲ實曰人民ノ缺クニカラザル食餌ナリ



○米ノ粘着強



陸地ニ培養シテ



能ク繁茂ス  
 常食ニ佳ナラス擣キテ食ト  
 ナスベシ故ニ此名アリ

別アリ穂ニ紫褐色ノ芒アリ

オホムキ 大麥

○六月熟ス種子ヲ收メテ飯



○苗穂トモニ

大麥ニ似テ小  
 ナリ其用飯ニ炊カス唯磨シ  
 テ蒸餅麵類ヲ製スベシ



トナスモ味ヒ佳ナリ



ハダカムギ 裸麥

モロコシ 蜀黍

○種子熟シテ後外皮ヲ去ルノ勞少シ、故はたかむぎ又む夏ニ至リテ

○葉長大ナリ、莖梢ニ實ヲ結フ、磨シテ麵ニハ餅トナシ食フベシ、



タウモロコシ

玉蜀黍

○夏月莖頭ニ雄花ヲ開キ莖節ニ苞ヲ生レテ雌花ヲ開ク、其紅毛ハ雌蕊ナリ故ニ莖梢ヲ折シハ能ク實ノルト云フ、種子赤白黒類アリ、又一種潔白色ノ者ハ字婁トナシテ佳ナリ



オホアハ 粟

モチアハ 林

○おろあむニ比テ穂小サクレテ粒モ亦細ナリ、故ニこあむトモ云フ



○粟ノ粘リ多キモノニシテ味ヒ粟ニ異ナラズ、穂ニ赤白黒ノ三品アリ、



オホアハ 粟

○粟ノ一種ニシテ穂ニ長毛アリ、實ノ白色ナルモノヲ白粟米ト云ヒ、食トナシ食フベシ又黄色ナル者ヲ黄粟米ト云ヒ、飯ニ炊キ味ヒ佳ナリ、



粟 中葉 字 欠



青稞水ヒエ

○水陸ノ二種アリ、水田ニ植ルモノヲ

カハエト云ヒ火田ニ作ルモノヲモト

ハエト云フ、兩種トモニ味ヒ佳ナラズ、

或ハ米ニ和シテ炊キ或ハ粉團トナシテ賤民之ヲ食フ、



キビ 稷

○米ト

同シク

粳糯ノ二種アリ爰ニ圖スル

モノハ粳ナリ、



モチキビ 黍

○上條ノ一種ニシテ粒リ多

ク餅トナス

ニ軍ニ故ニ

もちきびト云フ、



蕎麥 豆蕎麥

○實ノ形チ三稜トモノ多シ故而和ヨ最

俗ニ三角子ト云フ、殼黒ク仁白ク

磨シテ蕎麥麵トナシ河漏或ハ糖

菓ヲ製スベシ



### 菽豆之類

○豆類ノ總稱ニシテ皆圃場ニ培養スル草本ナリ、春種子

ヲ下シ夏ヨリ秋ノ末ニ至ル迄逐次ニ生熟ス、其効用等ハ

上文ニ撰者ノ略解アリ因テ爰ニ省ク、



大豆  
 ○通常人ノたいづト稱スルモイハ  
 ちろまめニシテ漢名ニ大豆ト唱フ  
 ル者ハ皆くろまめノコトナリ、炒熟  
 共ニ食フベシ、味ヒ頗ル佳ナリ、



シロマメ

黄大豆

○夏秋ノ二種アリ、夏熟スルヲるつまめ  
 ト云ヒ粒小ニシテ下品ナリ、秋熟スルヲ  
 あきまめト云フ、粒太ニシテ上品味ヒ最  
 佳ナリ、共ニ味噌、醬油、豆腐等ヲ製シ其用甚廣シ、



アヲマメ

豆

背白色

ニシテ大サ

大豆ニ等シク食用モ亦同ジ、



緑大豆

アツキ

前條

同シク夏

秋ノ二種アリ、るつあづきト

云ヒ、あきあづきト云フ、



赤小豆

ダイナゴンアヅキ

猪肝赤

一名尾張

あづきト云フ、

其種子深紅微黒ノ者ニ

シテ其用亦赤小豆ニ同シ、



ヤヘナリ

緑豆

早ク實ノリタルヲ採リ再

種レバ其秋復實ヲ結フ、故ニ

ヤヘナリ

ト云フ、





イロガシクヒマメ

○苗葉大豆ニ似テ莢ニ粗毛

アリ、豆子ハ平扁

黒色雁ノ嘴ミタ

ルガ如キ痕跡アリ因テ名ク



イロゲンマメ

○春種ヲ

下レ夏莢ヲ

結ブ、未ダ熟セザル時ヨリ莢

ヲ連ネテ煮食スベシ



菜豆

サ、ケ 豇豆

○春月種ヲ下レ

秋月熟ス、豆子ヲ

收メ糖ニ和シテ

煮食ス、



シフロクサ、ゲ

裙帶豆

○莢ノ長サ

二三尺ニ至ル

者アリ、故ニ名クサ、ゲ

又志ふ者チサ、ゲト云、



アエシドク

秋種

○秋月種

ヲ下レ翌年ノ夏

ニ至テ熟ス、花ハ紅白ノ二

種アリ白キ者ハ莢ニ毛ナシ



アエシドク

蠶豆

○秋種ヲマキ

翌夏花ヲ開キ白

色黒點アリ、後莢ヲ結ブ、皆直

立スルヲ以テ名トスト云フ、



フヂマメ 散豆

○花穂ヲナ

シテ開キ深紫色ニシテ美觀

ナリ、豆ハ白色ニ灰斑又灰色

ニ黒斑アル者等數品アリ、



フヂマメ

○莢長大ニシテ其形稍菜ノ

ニ似タリ、因テ

菜ノ名

ト云フ、





# 根塊之類

○此部ニ掲載スル者ハ専ラ蔬菜ニ供スベキ根塊ノ類ニシテ  
 テ葛、カタクリ、野山藥ノ外ハ皆田圃ニ培養シテ多少ノ耕  
 鋤ヲ經ザル者ナシ、其效用ハ左ノ各品ニ略解スルガ如シ

ダイコン 蘿蔔

○民間日用ノ蔬菜ニシテ其味及食用ノ廣キコト皆人ノ知ル所ナリ



ハダノダイコン 水蘿蔔

○相州秦野ノ名産ニシテ根細ク牛蒡ノ如シ故ニ「ちろごぼう」ト云ハル又守口蘿蔔ト云フ



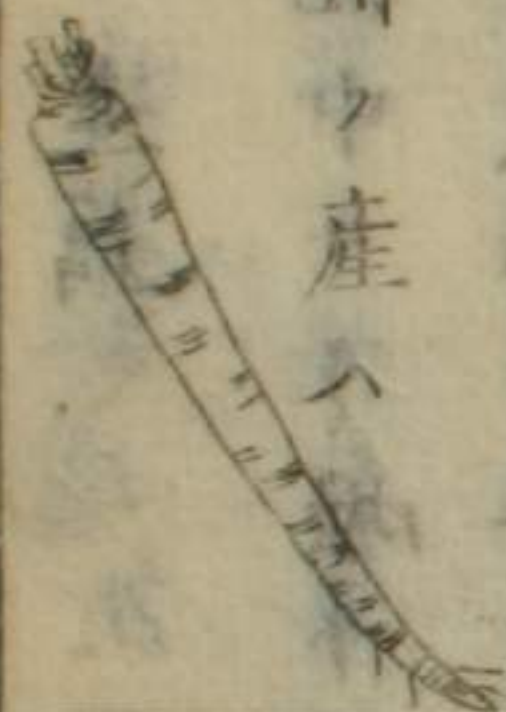
○葉根共ニ食スル

○葉根共ニ食スル  
 本シ、近江かぶら  
 天王寺かぶら  
 最大ニシテ味軟美名産ナリ



ニンジンム 胡蘿蔔

○根ノ色數種アリ京都産ノ者ハ赤黄色ニシテ江州ノ産ハ白ヲ帯ビ和州ノ産ハ深紫赤ナリ



ゴバウ 牛蒡

○春種ヲ下シタマフニ至テ其根ヲ拔ク者アリ又秋月下シテ翌春掘ル者アリ之ヲ新牛蒡ト云フ





ハスネ 蓮藕

○秋冬ノ頃池泥中ヨリ掘リ来リテ  
四時ノ食用ニ供ス、花ニ紅白アリ根  
ニ硬軟アリ、其味淡甘ホレ氏少シク  
發ナリ、



クズ 葛

○莖ノ纖維ヲ採リテ  
布ヲ織リ葉ヲ乾シ  
テ馬ヲ飼ヒ生根ヲ  
搗キ水飛シテ葛粉トス



カタクリ

車前葉山慈姑

○根ヨリ澱粉ヲ  
製シ麵或ハ餅ト  
ス又ハ味葛粉ニ優ル南部大  
和守陀邊ヨリ産出スル者上品ナリ



慈姑

○多ク水田ヲ栽キ冬春ニ  
天堀ル時ハ塊根アリ皮淡青  
肉白シ外皮ヲ去リ  
テ煮食ス、



鳥時

○北澤ニ其  
澤又穿テハ白條ノ  
ホニ塊根アリ形扁圓皮黒ク  
肉白シ生熟皆食フベシ、



卷丹

○通常百合ト稱シ食物ニ供スルモノハ和名  
知重リテ恰モ蓮花ノ如シ是即卷丹ナリ其他  
百合ト唱フル品類甚多然レ此皆花ヲ愛スルニ過ス





草石鏡

春月苗ヲ生シ冬ニ至テ根下別ニ  
蠶形ノ根ヲ生ス、白色ニシテ連珠ノ  
如ク一頭尖レハ梅醬ニ浸シ食フベ  
シ煮食スルモ亦佳ナリ、



サトイモ 青芋

莖青キ者ニシテ味蒼  
ク食シ難シ、根ヲ多ク  
子ヲ生シ中秋後採テ  
煮食スル子芋是ナリ、



夕ウソイモ 紫芋

苗青芋ヨリ  
長大ニシテ蔓  
紫赤色ナリ之ヲ赤いきト云  
母塊ハ扁圓ニシテ子以シ



根塊ハ此類科  
ヲ叢生シ其頭ハ丸  
面ヲ生ス其状他芋  
ニ異ナリ、



秋ノ水葉間ニ  
穂ヲ一テ花ヲ  
開キ後子ヲ結ブ、冬ニ至テ苗  
枯レ根ハ年ヲ經テ漸ク大ナリ、



コンニヤクイモ

菊蕒

瘠土ニ培養シテ能ク生茂  
ス此根ヲ製シテ褐腐  
ヲ作ル總州中山ノ  
名産ナリ、



ツクネイモ

佛掌薯

諸州ニ産ス大  
和ヨリ出ル者ヲ  
良トス故天和イモト云フ  
とろトナシテ佳ナリ、





ジネンジャウ 山藥

○根ノ形家山藥ヨリ細ク又長クレテ微シ硬シ生熟共ニ食フベシ味太ダ美ナリ、



リツマイモ 甘藷

○元琉球ヨリ薩摩其種ヲ傳ハ漸ク全州ニ播ク故此名ハ味人ノ知ル所ナリ、



マガイモ

○家圃ニ栽ル者ヲ家山藥ト云フ根ノ形圓ニシテ長サ二三尺食用ニ良トス、



シヤカタライモ 馬鈴薯

○英國ノ衆民好テ常食ニ貴クシ食卓ニ用ルル者ニ云我國數十年間之ヲ作テ食ニ供ス、



# 第四

# 博物圖

雪江敬書



蔬菜ハ穀ヲ助クルノ食餌ニシテ、葉莖ノ類ハ生食熟食又  
 塩藏等各種ノ用アリ、葷辛ノ如キハ或ハ臭氣アリト雖モ、  
 熟食スレバ大ニ口ニ宜シク、或ハ辛辣ニノ口舌ヲ刺戟ス  
 ト雖モ、適宜ニ之ヲ用ヅルトキハ大ニ食物消化ノ効アリ  
 テ、亦缺クベカラザルノ一物ナリ

海藻草ノ類ハ素ヨリ園圃ニ培養スルモノニアラス、唯紫  
 菜ト香蕈トハ人工ヲ以テ蕃殖セシムルコトヲ得ベシ、  
 紫菜ノ芳香ナル、昆布ノ甘味ナル石花菜ノトコロテン、カ  
 ンテンヲ製シ、又透明ナル紙ヲ製スル等効用多シ、  
 松茸ノ生鮮ナルハ、其芳香甘美魚肉ノ厚味ニ劣ラザル香

草ノ乾物トシテ、香味生鮮ノモノニ勝ル等皆外絶ナルモ  
 ノナリ

# 文部省

明治六年第十月

小野職愨 撰  
 久保弘道 校  
 加藤竹齋 畫



# 葉 莖 類

植物第四

此類中ニ掲スル者ハ専ラ葉莖ヲ主トシ食用スル者ニシテ野生アリ、園生アリ、各其性質ヲ異ニス故ニ蔬菜ニ供スル亦各自適宜ノ用方アリ、

芸薹 アブラナ



○秋分ヨリ圃ニ培養

ノ葉莖、花蕾ヲ採リ塩醃、又熟食ス、晚春黄花ヲ開キ此子ヨリ油ヲ搾ル菜子油ト云、

菘 アブラナ



○武州三河

島ニ名産アリ、食用「アブラ」ト相似タリ、塩藏シテ食スベシ、因テ其名アリ、

原撰者云原凶中ツル

オニ菘 菜ヲ當

小菜

○冬春ノ間



煮食シ、或ハ塩藏ス又ハ批醬ニ浸漬シテ又貯スベシ、

ツルナ アブラナ



○海邊沙地ニ

自生ス、春月苗ヲ生メ地ニ偃生ニ採ラ煮食ス、夏葉間ニ花ヲ開ク後實ヲ結ブ

同云アヲレハノ紫ハ死字ナリ今之ヲ改ム

紫蘇



○和漢名稱相同

シ夏月葉及實ノ採リ塩醃シ諸食品ヲ製ス、又葉ノ乾ノ醫藥ト為ス健胃ノ功アリト云、

青蘇 アブラナ



○紫蘇ノ一種

ニシテ葉面青緑、背紫色ヲ帯ブルモノヲ云、効用紫蘇ニ等シカ、香氣多シ

博物志 卷之二 植物第四



ヒユ 莧

○數種アリ此



品ハ尋常ノ食用物ニメ、春月種ヲ下シ、秋ニ至リ莖ノ高二尺有餘トナリ、花ヲ開キ後實ヲ結フ、

フダンサウ

菘菜

○春秋ノ兩季ニ種ヲ

下ス、四時食フニシ、故ニ不斷草ノ名アリ、



ウド 土當歸

○春時嫩莖又根ヲ食ス、

香氣アリテ味微苦シ、山生ヨリハ培栽ノ者ヲ好トス、



パウノウ

○海濱ニ多ク生ス、

故ニ濱防風ト名ツケ、或ハ園圃ニ培養ノ春時菜店ニ鬻クモノヲやぶやはらふト云、



水申ニ自

生ス、葉冬夏ニ經テ枯レズ、夏至テ最繁盛ス、頗ル香氣アリ、



○山野ニ自生

ニ成ハ又家圃ニ培養ス、其ニ食スベシ、又萌芽ヲ作テ菜舖ニ鬻ク者ヲもやト云、



ヨメナ 鶏兒腸

○冬春ノ間百

草ニ先テ原野ニ自生シ、新葉ヲ生ス、採テ煤食スベシ、頗ル香氣アリ、



同蒿

○秋月播種

レ初春ヨリ之ヲ食ス、晚春莖ヲ抽ク高一二尺、枝頂ニ花ヲ開ク、星瓣ノ本、黄色、味淡泊ナリ、





欵冬 フキ ○隨地ニ自生シ、冬春ノ間新葉ニ先テ花

ヲ出ス、之ヲふきのたうト云、生熟共ニ食フベシ、又初

夏ノ候ヨリ葉莖ヲ採テ煮食ス、味微ク苦シ、一

種秋田ふきト稱ル者アリ、其形長大莖ノ長

一丈余、葉ノ大、ル一殆ト傘笠ノ如ト云



菠薐 ハウレンサウ

○他ノ菜類ト其趣キヲ異ニス、植學家ノ

所謂雌雄異本ノ植物ニノ開花稠密ノ

者ハ實ヲ結バズ、實アル者ハ花梢疎ナリ、

初夏ヨリ葉莖共ニ食フベシ、味微ク甘シ



ハナチサ

○萬苳ノ一種ニレテ又食フベシ

秋月種ヲ下シ春ニ主テ最繁シ、

五月ヨリ莖梢疎ニ枝ヲ分チテ花

ヲ開ク、淡紫色ニレテ頗ル美觀ナリ、



萬苳

○春種ヲ下

レ葉片ヲ摘テ煤食シ或ハ

鹽藏スベシ、夏月花サキ秋種

子ヲ收メテ再ビ下種スベシ

ジユンサイ 蓴

○池澤中ニ生シ

莖及葉背ニ粘液

アリ、新芽ヲ採テ食ス、莖自花

ヲ開キ瓣細ク淡紅色ナリ、





ワラビ 蕨

○春月舊根ヨリ嫩芽ヲ生じ之ヲ採テ煮食スベシ其用多ク根ヲ製シテ殿粉トナシ其渣筋ヲ乾カレテ繩トナス又此澱粉ヲ煮テ糊トナシ或ハコシビリチヲ製ノ食用



センマイ 薇

○山野ニ生シ

花嫩芽ヲ採テ食ス或ハ乾カレテ久貯スルヲ薇ニ同ジ



筆頭菜

○隨所ニ多シ

春花莖ヲ採テ食ス其形筆頭ニ似タルヲ以テ此名アリ葉莖ノ嫩ナルハ尚食フベシ



# 葷 辛 類

○此類中葱ヨリ山蒜ニ至ル七種ハ其種大同小異ニシテ根莖トモニ多少ノ臭氣ヲ有シ薑ヨリ以下ハ皆辛辣ノ性ヲ固ツ故ニ山芥菜、蕃椒、芥ノ三品ハ興奮性ノ刺戟物ニシテ總論ノ如ク人體ヲ補益スルノ効アリト云

葱

○諸國ニ園養シ四時

葉莖ヲ食フベシ夏月莖ヲ抽キ頂ニ六瓣ノ小白花數百聚リ開ク形恰モ球ノ如シ



アサツキ

○葱ノ種

類ニテ形固ノ如ク細長圓ナリ晩春ノ頃食用スベシト雖モ夏月以後ハ佳ナラス





本草綱目 卷之二十一

ワケギ 冬葱

○葱ニ似テ葉細ク臭氣稍少シハ月根ヲ分テ栽ルベシ三四月ニ至テ最繁茂シ食フニ佳ナリ此品種子ヲ生スルヲ稀ナリ和名曰けぎト云ハ分根シテ繁殖セシムルノ意ナリ



ニンニク 葫

○夏月葱ハ如キ花ヲ開キ後圖ノ如キ子ヲ結ビ其根ハ球ノ形ヲナス之ヲ採テ食用トナスニ臭氣甚多シ一種はるくびト呼ブモノアリ臭氣少クシテ味佳ナリ



韭

○多ク圃ニ培



栽シ春月葉ヲ採テ食用ス夏葉間ニ數莖ヲ生ジ高尺餘頂ニ小白花ヲ開ク形略山蒜ニ類ス

○秋數莖ヲ



抽テ圖ノ如キ花ヲ開キ後實ヲ結ブ其根葫ノ如シ之ヲ採テ酒醋醬ノ煎汁ニ漬ケ貯食ス

ノビル 山蒜

○原野ニ自生シ葉細クメ微稜アリ春月苗根ヲ連ネテ煮食スベシ臭氣葱ニ類似ス夏月薤ノ如キ花ヲ開キ秋月種子熟シテ紫黒色トナル





レヤウカ 薑



○晚春舊根ヲ

植エ初秋ヨリ新根ヲ採テ辛料ニ供ス之ヲ志ん<sup>ト</sup>やうガト云母姜モ亦食スベシ、

メウカ 蕺荷



○叢林中ニ

自生シ或ハ培養シ莖花共ニ食フベシ花ハ根旁ヨリ生シ俗ニめうかのこト云

タデ 蓼



○種類多シ此

圖ハやみぎなでニメ夏新芽ヲ生シ秋花ヲ開ク生食又塩藏シ尋常辛料ニ供ル食用品ナリ、

カラレ 芥



○夏葉莖ヲ

採リ塩醃メ食用ス種子ハ粉トナシテ辛辣ノ加味品トス又藥用ノ品ハ白芥子ヲ良トス、

ワサビ 山薺菜



○辛辣竄徹腦髓ヲ刺衝スルノ性アリ山澗ノ陰地ニ自生シ秋時採ルヲ佳トス或ハ園圃ニ培養スル者モアリ多ク糟藏シ又ハ魚膾ニ和シテ食用トナス、

タウガラシ 番椒



○種類多シ春月種ヲ下シ夏時分苗ス次チ花ヲ開キ秋實ヲ結ブ其形種々アリテ綠色ヨリ赤色トナル、辛辣酷烈ト雖モ少シク食スレバ大ニ消化機ヲ補クト云



博物志卷之二十一 藻類

# 海藻類

○海中ニ生スル植物ニノ左ニ圖スル者ハ總テ食用ニ當テ大ニ人身ヲ補益スルノ効アリ、就中昆布ノ如キハ病客之ヲ食シテ頗ル解凝滋潤ノ能アリト云、

アラメ



黒菜

○東南諸國ノ海中ニ産シ、採リ乾シテ久貯スベシ、色黒ク味微甘シ、煮テ食用トナス、

コング昆布



○北海ニ産ス質柔靱ニノ粘滑アリ、大ナル者ハ幅尺餘長數丈ニ至ル、生熟共ニ食スベシ、味最モ美ナリ、

ワカメ 裙帶菜



○諸海ニ産シ春時食スベシ味佳ナリ、又乾シ貯レバ全面白粉ヲ生シ、再水ニ浸ヒバ青緑色トナル、

アラノリ 乾紫菜



○海濱ニ生ス其形圖ノ如シ冬春ノ間採ルヲ最良トス、紫菜ト等シク生乾兩ナカラ食用ス、

オゴ 頭髮菜



○諸國海中ノ石上或ハ海泥中ニ生ス、形狀圖ノ如ク性滑ニシ味淡シ、生時青黒色ナレト湯ニ浸シテ鮮青色トナル採テ食スベシ、又之ヲ製シテふのウノ代用品ヲ作ルト云フ、

博物志卷之二十一 藻類



モヅク 海蘊

南海ニ多シ、形極メテ細ク絲髪ニ似テ枝又アリ、其色青黒ニ滑ナリ、冬春ノ間採テ姜醋ニ和シ食スベシ、又一種ふとむぐくと稱ル品アリ、其形太クシテ味美ナリ



ヒシキ 羊栖菜

海中ノ石ニウキテ生ズ、乾シテ黒色トナル者食スベシ、或ハ云賤民之ヲ飯ニ交ビ用ルト、  
ナカヒシキ 虎栖菜 其形極メテ長キ春モ入ヲ云ス



紫若

冬月海面ニ浮ズ、故ニ樹枝ヲ海中ニ櫛立シテ附着セシメ之ヲ採テ乾シ製スル紙ヲ漉ガ如クス、因テ其形亦帖紙ニ似タリ、香味最佳ニ海藻中ノ第一タリ、諸國ニ産スレド、淺草海苔ニ及バス、是其名アル所以ナリ、



フノリ 鹿角菜

海濱ノ石上ニ叢生シ採テ淡水ニ濯ギ生食ス、晒乾セバ食シ難シ、唯糊トナシ又ハ髪ヲ洗フノ用アリ、



ツノマタ 鹿角菜

諸國ノ海ニ産ス、就中鹿角菜ト共ニ薩州産ヲ最上トス、其性質効用ニ亦相似タリ、





トサカノリ<sup>三</sup>種 鶏脚菜

○圖ノ如ク各色

數品アリ、採テ食

スベシ、此形鶏冠ニ類ス

故ニ一名鶏冠菜トモ云フ、



トコロテン<sup>三</sup>種 石花菜

○形色數品アリ、

採テ水ヲ灌キ暴

シ乾カレテどころてん

又かんてんヲ製ス、故又てん草名アリ、



ホンダハラ 海藻

○諸國ノ海ニ産シ莖ノ長三四尺

枝間葉腋ニ球状ノ小浮子ヲ生ス、

中空ニメ之ヲツグセバ微聲アリ、生ナル者ハ青色ニ

シテ乾キバ黒色トナル、食スルニ臨キ醋醬ニ和シ用ルベシ、



類

○此類數種アリト雖モ茲ニ圖スル者ハ尋常ノ食用

供スベキ品ヲ掲クルノミ、且ツ其性多クハ山林泉野

ニ自生シテ其天然ノ香味ヲ固チ乾藏シテ久貯ス

ルモ其質ヲ變スル一少シ、

香茸

○柯樹ニ生スルヲ長トス、又抱擦等多

キ山中ニ自生ス、之ヲ食スルニ春生ヲ

最トシ秋生ハ之ニ次ク或ハ人工作出ノ

者アリ、自生ト異ナラス、共ニ日乾シテ久貯スベシ、





マツタケ 松茸

○季秋ノ候松林

中ニ多生ス、香氣

強ク味美ナリ、炙煮共ニ食ス

ベク或ハ塩藏シテ久貯スニシ、



サマツタケ

○松茸ニ先テ

夏時ヨリ生ス、故

ニさまつたけト云、形状モ亦相

似テ大小アリ、香味甚劣ナリ



ハツタケ 種 青頭菌

○樹下陰鬱ノ地ニ生ス、採テ手

觸レハ藍色ニ變ス、故ニあるニハ

名アリ、炙煮トモニ食フニシ、香

味まつたけニ劣ラズ、



カウタケ 茅草

○晚秋ノ頃山間叢陰ノ地ニ生ス、

初メ紅黒色ニシテ乾ケハ黒色ト

ナル、炙食煮食共ニ宜シ或ハ糟藏

シテ久貯ニ備ヘ又乾藏シテ煮食スベシ味淡ナリ、



サゴタケ

○竹林中ニ

生シテ種類多ク

此品ハ食スベシト雖モ其他

皆毒アリ、猥ニ食スベカラズ、



シメヂタケ 玉茸

○季秋山陰ノ濕

地ニ生ズ、故此名アリ、

蓋ハ黄黒色ニノ莖脆、損シ易

シ、味ノ美ナルハ人ノ知所ナリ、





キノコ

○降霜後先ッ

莖ヲ抽キ次テ蓋ヲ

生ジ、其色玉蕈ニ似テ形状モ  
諸菌ト大ニ趣ヲ異ニス、



キノコ

○林間ノ陰地

ニ生ジ、一根ヨ

リ數莖ヲ分出ス、因テ此名アリ、  
香氣少シト雖モ其味佳トス、



カラタケ

○枹樹ノ朽株

ニ多生シ、秋雨ノ

後最モ夥シ、採テ食  
フベシ味甘美ナリ



クリタケ

○秋分ノ前

後栗ノ古木又

朽根ニ生ス、蓋黄褐色ニノ粘  
液アリ煮食スベシ味佳ナリ、



木耳

○諸朽木ニ生シ、其色淡紅褐ナレモ

採リ乾セバ黒色トナル、

桑槐、楮、接骨木、榆、柳等ニ生スルモノ  
ヲ上品トス、煮食スベシ味淡ナリ、



エノキタケ

○秋末ヨリ冬

春ノ間朴樹ノ老根及朽木ニ

生ジ採テ食用ス、其質柔滑ニ  
シテ美香アリ晩生ヲ好マス、



ハタケ

○山中巖石ニ生ジ、

面黒色ニシテ毛茸アリ

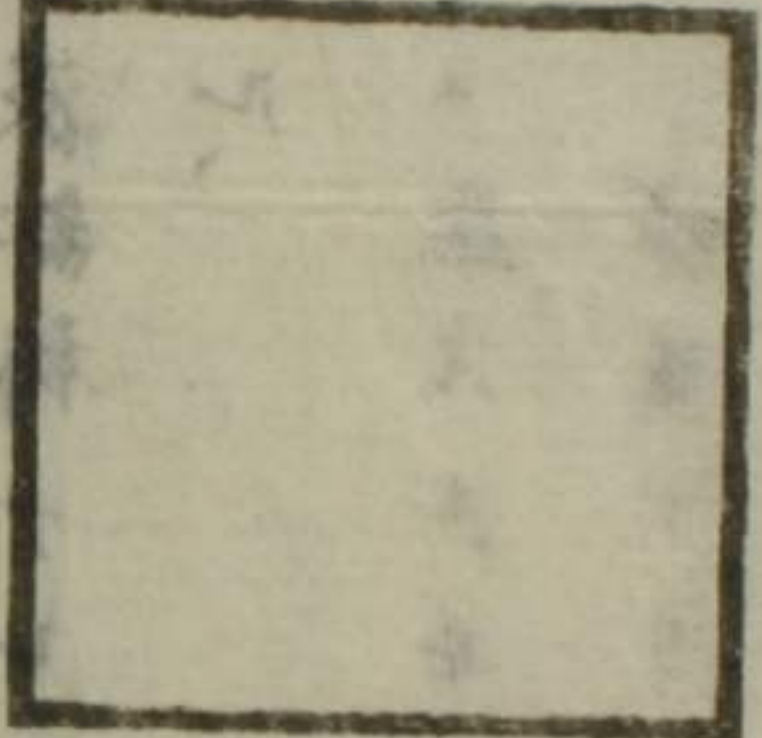
採リ乾ノ貴品トス、食用スル  
ハ水ニ浸ノ煮ル味淡ナリ、





シヨウロ 麥藁

○松下砂壤ノ中ニ生ス、殊ニ海邊ニ多シ、形圖ノ如ク莖ナク蓋ナクシテ其色黄白、淡紫、黄褐、紫黒等ノ數般ヲ有ス、夏月採テ食用ス、天ノ橋立ノ名産ナリ、香氣頗ル高シ



文部發行 博物教授書卷之二終

長命晏春 高木春園 書



第三博物圖ノ字引

|      |      |      |      |      |      |      |      |
|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 日常   | 食品   | 成熟   | 要品   | 日常   | 食品   | 成熟   | 要品   |
| 食餌   | 莢豆   | 種子   | 同種   | 食餌   | 莢豆   | 種子   | 同種   |
| 糖菓   | 糖菓   | 糖菓   | 糖菓   | 糖菓   | 糖菓   | 糖菓   | 糖菓   |
| 概スルニ | 概スルニ | 概スルニ | 概スルニ | 概スルニ | 概スルニ | 概スルニ | 概スルニ |
| 論說   | 論說   | 論說   | 論說   | 論說   | 論說   | 論說   | 論說   |
| 附言   | 附言   | 附言   | 附言   | 附言   | 附言   | 附言   | 附言   |
| 栽種   | 栽種   | 栽種   | 栽種   | 栽種   | 栽種   | 栽種   | 栽種   |
| 實    | 實    | 實    | 實    | 實    | 實    | 實    | 實    |
| 冬月   | 冬月   | 冬月   | 冬月   | 冬月   | 冬月   | 冬月   | 冬月   |
| 刈り   | 刈り   | 刈り   | 刈り   | 刈り   | 刈り   | 刈り   | 刈り   |
| 收    | 收    | 收    | 收    | 收    | 收    | 收    | 收    |

夏月

永田

裁種

實

冬月

刈り

收







|            |             |             |                        |               |            |
|------------|-------------|-------------|------------------------|---------------|------------|
| 守口<br>カブラ  | 軟美<br>ヤハラカテ | 扁骨<br>ヒム    | 俗ニ人參トカケドモ<br>人參藥ニテルニテニ | 赤黄色<br>セキワカ   | 深紫<br>レンシ  |
| ゴハ<br>拔ク   | 翌春<br>ヨクレン  | ハスネ         | 布ヲ織リ                   | 四時<br>シイ      | 硬軟<br>カウナン |
| 淡甘<br>タルク  | 養<br>レンシ    | クズ          | 乾<br>カカ                | 馬ヲ飼ヒヤレ<br>ウマカ | 宇陀<br>ウダ   |
| 生根<br>ネコシ  | 水龍<br>スイヒ   | 葛粉<br>カクブ   | 麵<br>ウタタ               | 優ル<br>ウマカ     | 宇陀<br>ウダ   |
| 産出<br>ダス   | クワ牛<br>クワウ  | 淡青<br>タンセイ  | 池澤<br>チタク              | 泥ヲ穿ツ<br>ドロウガ  | 白條<br>シロジ  |
| 生熟<br>ナマデモ | ユリ<br>ユリ    | 白瓣<br>シロハ   | 蓮花<br>レンカ              | 口ヨ<br>クチヨ     | 紫赤<br>ムラサキ |
| 連珠<br>レンジュ | 梅將<br>ウメノ   | 浸<br>シメ     | イモ                     | 葉間<br>エフカン    | 葉間<br>エフカン |
| ガシラ<br>數料  | 褐腐<br>カクシ   | 蕨<br>ワケ     | 魁頭<br>クワイ              | イモ            | 微硬<br>シカク  |
| 生茂<br>ナマシ  | 家圃<br>ケホ    | 琉球<br>リュウキウ | 全州<br>センシウ             | 自然生<br>シヤウ    | 微硬<br>シカク  |

第四博物圖ノ字引

|            |               |             |               |               |                |
|------------|---------------|-------------|---------------|---------------|----------------|
| 適宜<br>トク   | 食物消化ノ効<br>シヨク | 園圃<br>エンボ   | 蕃殖<br>ハンシヨク   | 透明<br>トウメイ    | 異<br>イ         |
| 其芳香<br>キハク | 厚味<br>コウミ     | 乾物<br>カンモノ  | 殊絶<br>シツセツ    | 掲<br>カク       | 掲<br>カク        |
| 葉莖類<br>エフシ | 野生<br>ヤシ      | 園生<br>エンシ   | 各其性質ノ異<br>カクシ | 各自<br>カクシ     | 各自<br>カクシ      |
| 用方<br>ヨウホウ | 圃<br>ホ        | 搾ル<br>サツル   | 秋分<br>アキノ     | 花蕾<br>ハナツボ    | 晚春<br>バンシュン    |
| 黄花<br>クワナ  | 此子<br>コノコ     | 菜子油<br>サイシユ | 三河島<br>サンカ    | 海邊<br>ウミノヘ    | 自生<br>シヨク      |
| 假生<br>カシ   | 批醬<br>ヒヤウ     | 浸漬<br>シメジ   | ツルナ           | 醫藥<br>イヤク     | 健胃ノ功<br>ケンイノキウ |
| 兩季<br>リウキ  | ウト            | 嫩莖<br>ニシ    | 山生<br>サンシ     | 濱防風<br>ハマボウフウ | 菜店<br>サイテン     |

字引ノ三 二十七



海濱 貨食品 セリ 經テ枯 繁盛 百草 原野

家圃 萌芽 菜舖 播種 臺 抽 頂 星辨

煤食 淡白 生熟 秋田 傘笠 雌雄異本 稱

他ノ菜類 其趣キヲ異ニス 池澤 葉背粘液

開花稠密 摘 收 下種 繁 疎 淡紫色

葉片 新芽 辨 其形筆頭 葷辛類 大同小異

其渣筋 辛辣性ヲ固ツ 多ク 興奮性 總論 補益

不ギ 園養 六辨 聚リ開ク 恰ヒ球ノワケギ 細長圓

此品 分根 繁殖 酒醋醬ノ煎汁セシレル 潰ケ貯食ス

數莖 微稜 苗根 連不類似 紫黑色 加味品ツラ 白芥子

辛料 カラミ ノウリ 叢林中 根旁ノカラシ 山澗 陰地

ワケヒ 辛味 鼠徹 腦髓 刺衝 消化ヲ補ク

魚膾 ガラシ 分苗 酷烈 次テ 粘滑

海藻類 總テ 就中 病容 解凝滋潤ノ能

質柔靱 口カメ 全面白粉 再ヒ浸セハ 青綠色

最良 生乾 オユ 滑 青黒色 鮮青色

專効 效驗 書 長クニ一字列ノ四 二八 天 張 官



|              |  |                                  |                                  |                                  |                                      |   |   |   |                                  |
|--------------|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|---|---|---|----------------------------------|
| 文部發行<br>小學懸圖 | 桐楮<br>接骨木<br>榆<br>朴樹<br>柔滑<br>巖石<br>毛茸<br>砂壤 | 蓋<br>脆<br>諸菌<br>朽株<br>黃褐色<br>淡紅褐 | 藍色<br>叢陰<br>紅黑色<br>猥<br>山陰<br>濕地 | 枹<br>最<br>人工作出<br>季秋<br>炙煮<br>陰鬱 | 芝<br>栴類<br>尋常<br>其性<br>其質<br>變<br>柯樹 | 樹枝<br>樹立<br>附著<br>帖紙<br>澆<br>雞冠<br>叢生<br>海面 | 絲髮<br>枝叉<br>姜醋<br>ヒレキ<br>飯<br>交<br>賤民<br>海面 | 淡水<br>灌<br>晒<br>各色數品<br>之<br>中<br>微聲<br>暴 | 枝間葉腋<br>小浮子<br>之<br>中<br>微聲<br>暴 |
|--------------|--|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|---|---|---|----------------------------------|

文部發行 小學懸圖 博物教授書卷之二 字引終

文部省同濟 明治九年四月六日

出版 同 年十一月九日

京都府士族 片山 溥 吉

發兌書肆 森屋 治 兵 衛

東京馬喰町貳丁目壹番地

東京下谷仲徒町壹丁目 弗三番地寄附







明治九年第六月

小野職慈閱

片山淳吉解

卷二

文部新刊

小學懸圖

博物教授書

東京書肆

錦森堂發兌





第 一

山 林 書 局  
發 行

卷 一

山 林 書 局

發 行

定價拾八錢