



備荒草木圖

坤

植

78
3432
12



門 78
3432
1

備荒草木圖卷之下

目錄

鐵掃帚 せどえぎ 莖

虎杖 りごう 莖

雞腸草 うたらけ 紫草

雞兒腸 よめな 菊

兔絲子 ねあづき 旋花

鴨跡草 つゆくさ

麥門冬 まごころ 百合

雞冠苗 けいとう 莧

高陸 やまごたけ

鳳仙花 ふうせん

王瓜 うらすけ

山慈姑 あまな 百合

地榆 これもろこ

連錢草 かきどろ



早稲田 大學 圖書
31.1.16
藏書

律草 うまむくら **大社科** 鼠麴草 うつくぐさ

虎耳草 ゆきのこ 忍冬 むひくぐら

野豌豆 のまめ 黄鵪菜 おふたひらこ

芡實 ひー **柳葉菜科** 蘿摩 ががいも **白前**

黄精 あまこゆり **百合科** 接續草 まぎな **木賊科**

墨記草 いぬこで 青蒿 のほんどん

夏枯草 うらぼくさ 菰筍 まふものこめ

蘆筍 あしのこめ 菝葜 うきいむら

薺 なづな 菖蒲 しやうぶ

芎藭 ごんきう 茜艸 あうね

玉簪花 ぎざざ **百合科** 苦菜 ちくさ

地膚 ちふく **藜科** 羊蹄苗 ぎしくのなへ **藜**

酸醬 あじう **茄科** 萍蓬根 かづらね

苧麻 からむし 大薊 やまあさみ

芣苢 おほむこ 雀麥 ちやひきくさ

漚疏 うつき 野薔薇 のむら

枸杞 くこ 七葉樹 そちのき

皂莢 さいうち 榛 えいそみ

香椿 ちやんちん

五加苗 うこぎ

蜀漆 こくさぎ

木槿 えちも

木天蓼 まていび

檲 くぬぎ

胡頹子 ふつぐみ

林檎 りんご

合歡木 ねぶのき

枳椇 けんがく

槐樹 ゑんどう



本草綱目 卷之十

虎杖 こぞう
茎葉味あつて浸し食ふ
姫帰ハ名む草





子壽

鶏兒腸
よめえぎ

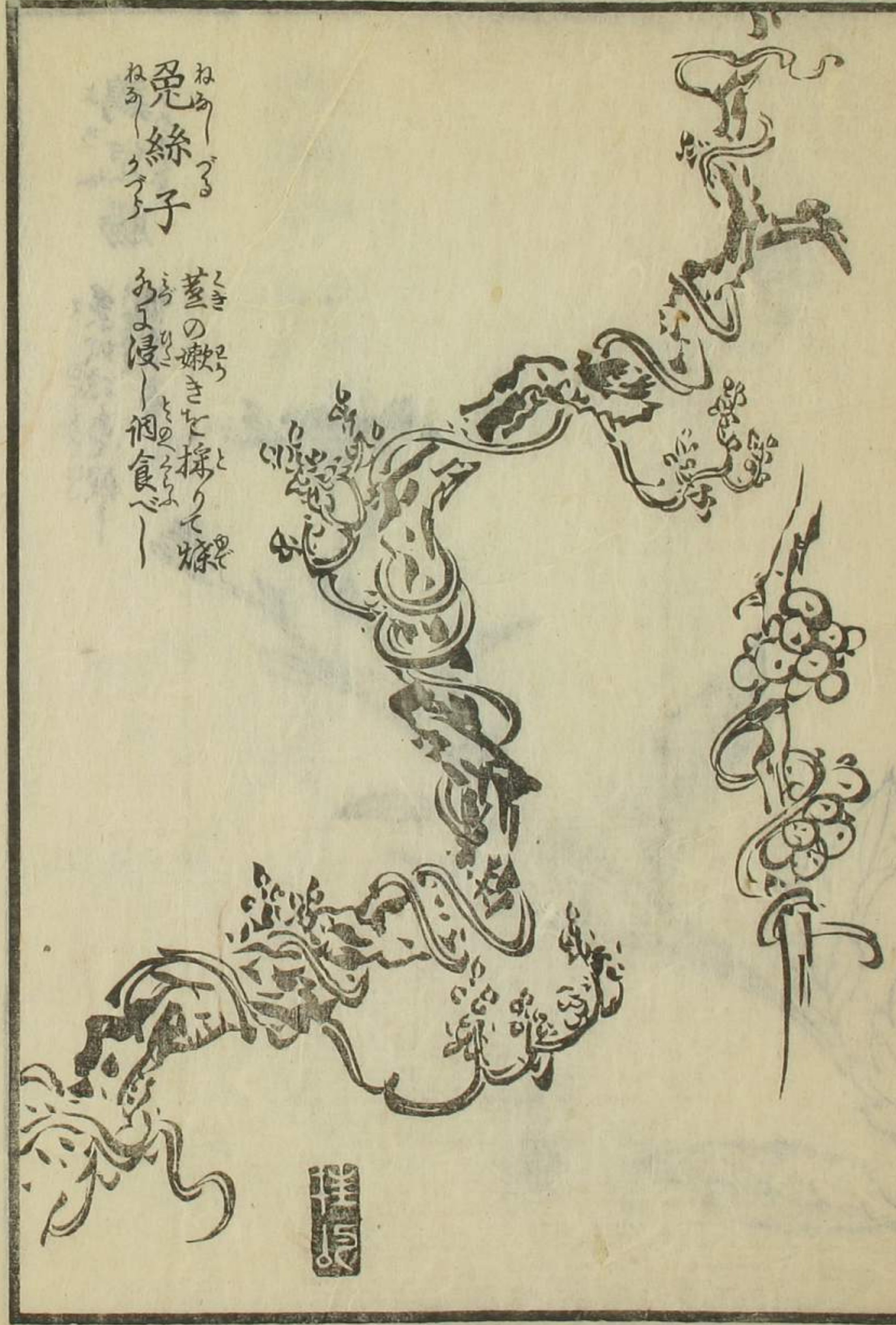
菜根
酒食



富奇

雞腸
たじらこ

嫩菜
食



兔絲子

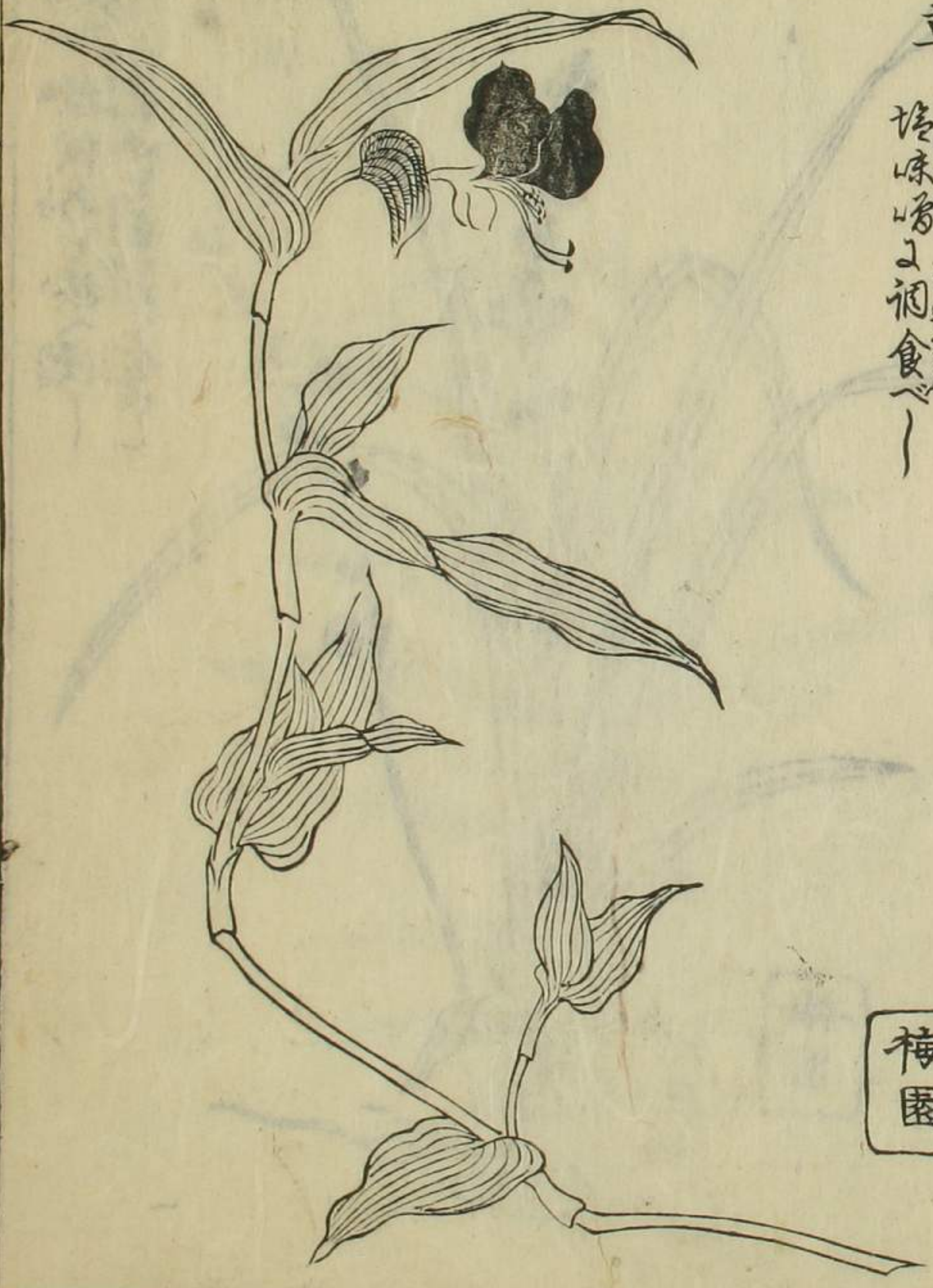
茎の嫩きを採りて煉
み浸し酒食べし

梅園

鴨跖草

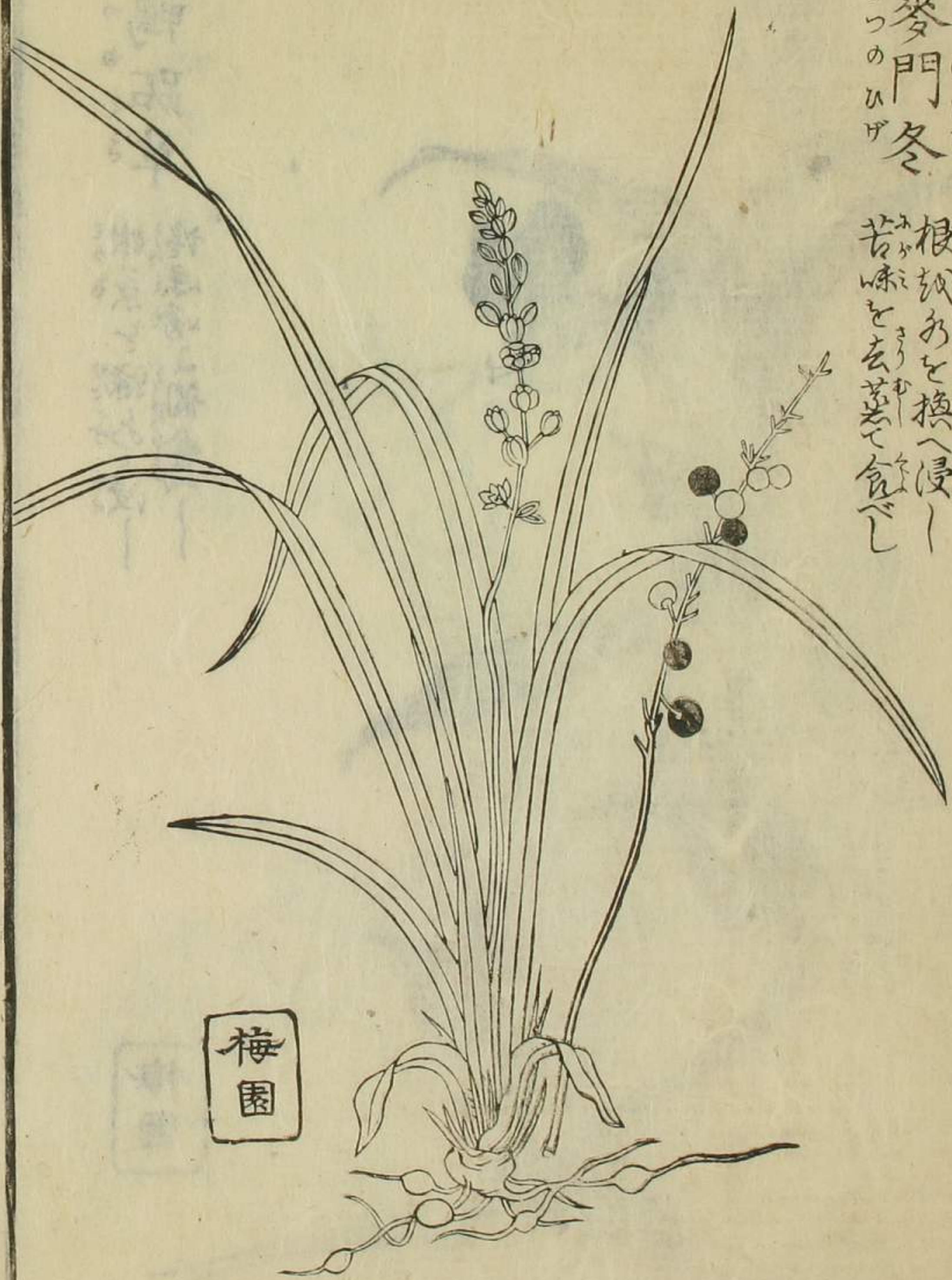
嫩葉を採りて煉
み浸し酒食べし

梅園



麥門冬
マツノヒゲ

根或を換へ浸し
苦味を去るに食べし



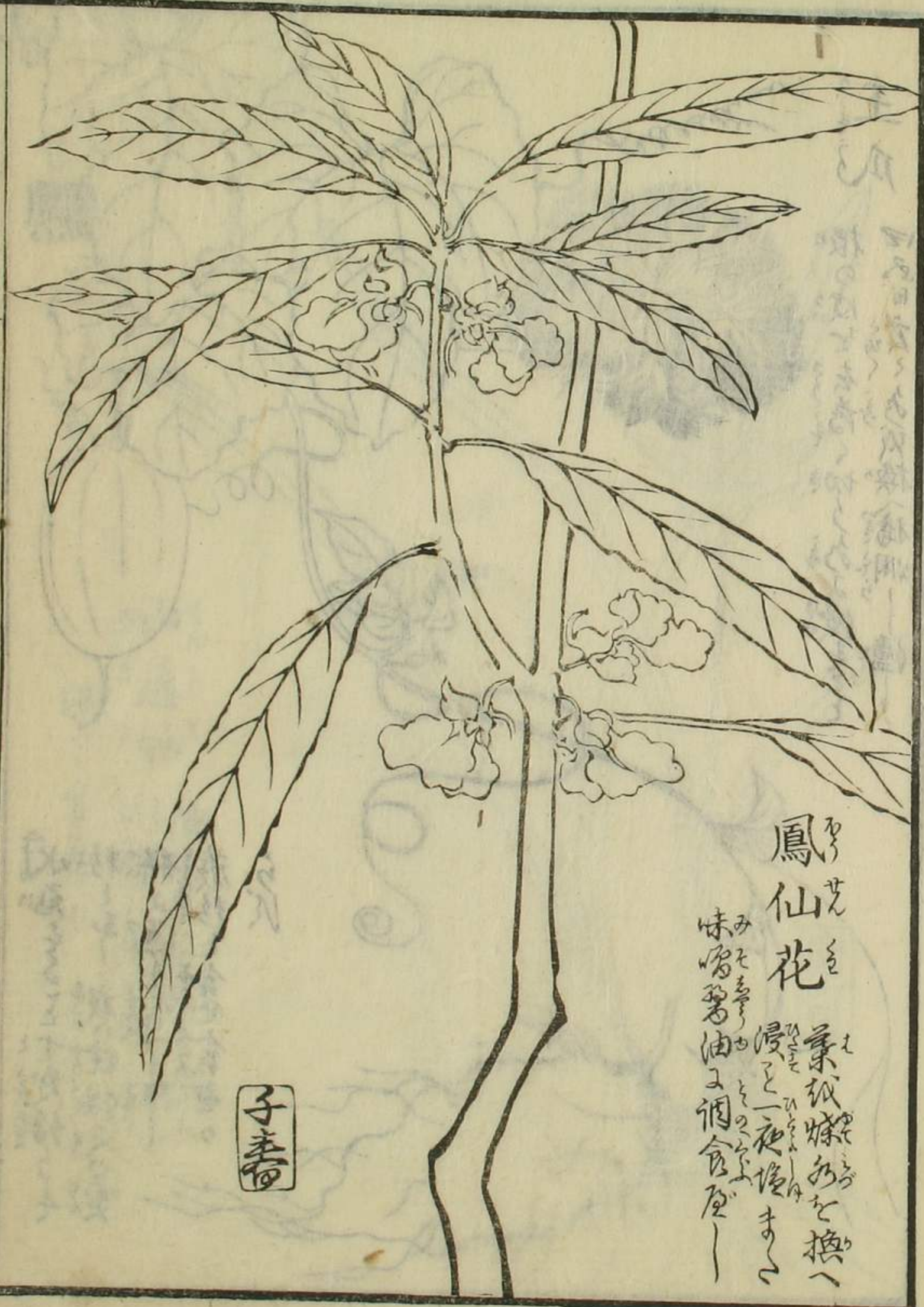
梅園

鷄冠苗
ケコウビョウ

嫩苗を
食べし



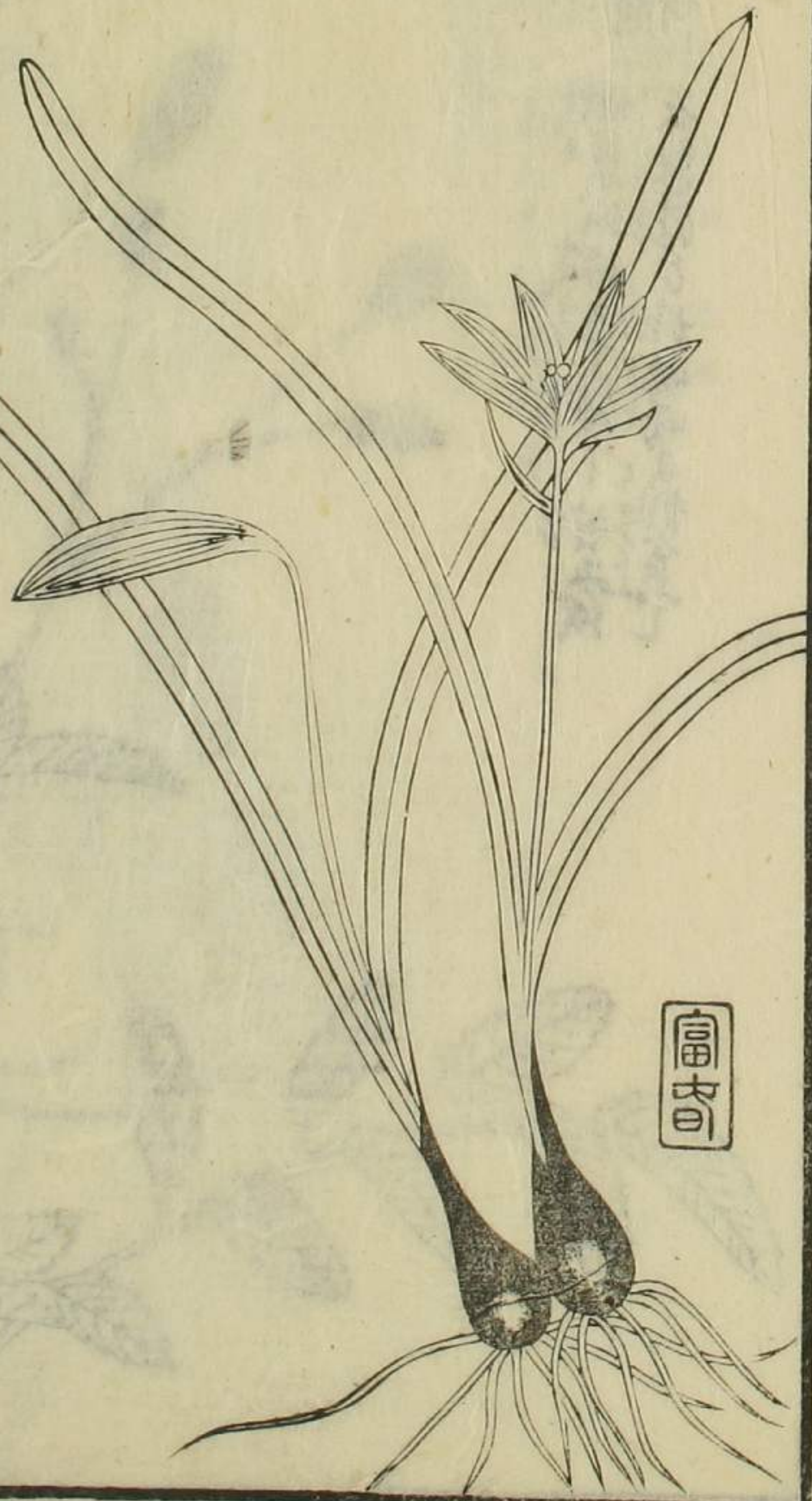
高陸 やまごころ 根^ねを^く切^きり^て湯^ゆに^いれ^ば
紙^しを^二日^にお^よぶ
浸^ひし^て糠^{ぬか}と^あら^わせ^ば葉^はも^亦亦^も灰^{はい}
湯^ゆに^いれ^ば糠^{ぬか}と^あら^わせ^ば



鳳仙花 ひまわり
葉^は紙^しを^二日^にお^よぶ
浸^ひし^て糠^{ぬか}と^あら^わせ^ば葉^はも^亦亦^も灰^{はい}
湯^ゆに^いれ^ば糠^{ぬか}と^あら^わせ^ば

子善

山慈姑
根取採熟一合
又磨粉とを餅
造り食す



富奇

王瓜

根の皮を去る切らば浸すこと
四五日置くと成換(換)爛(爛)し



水飛する三十夜餅りて
粉とあへて焼録又い
餅と造り食す但し
蕨粉と合せ食す
ら

地榆

嫩葉以灰湯浸之
去其苦味
或浸之
酒食之



富奇

連錢艸

嫩葉以灰湯浸之
去其苦味
或浸之
酒食之

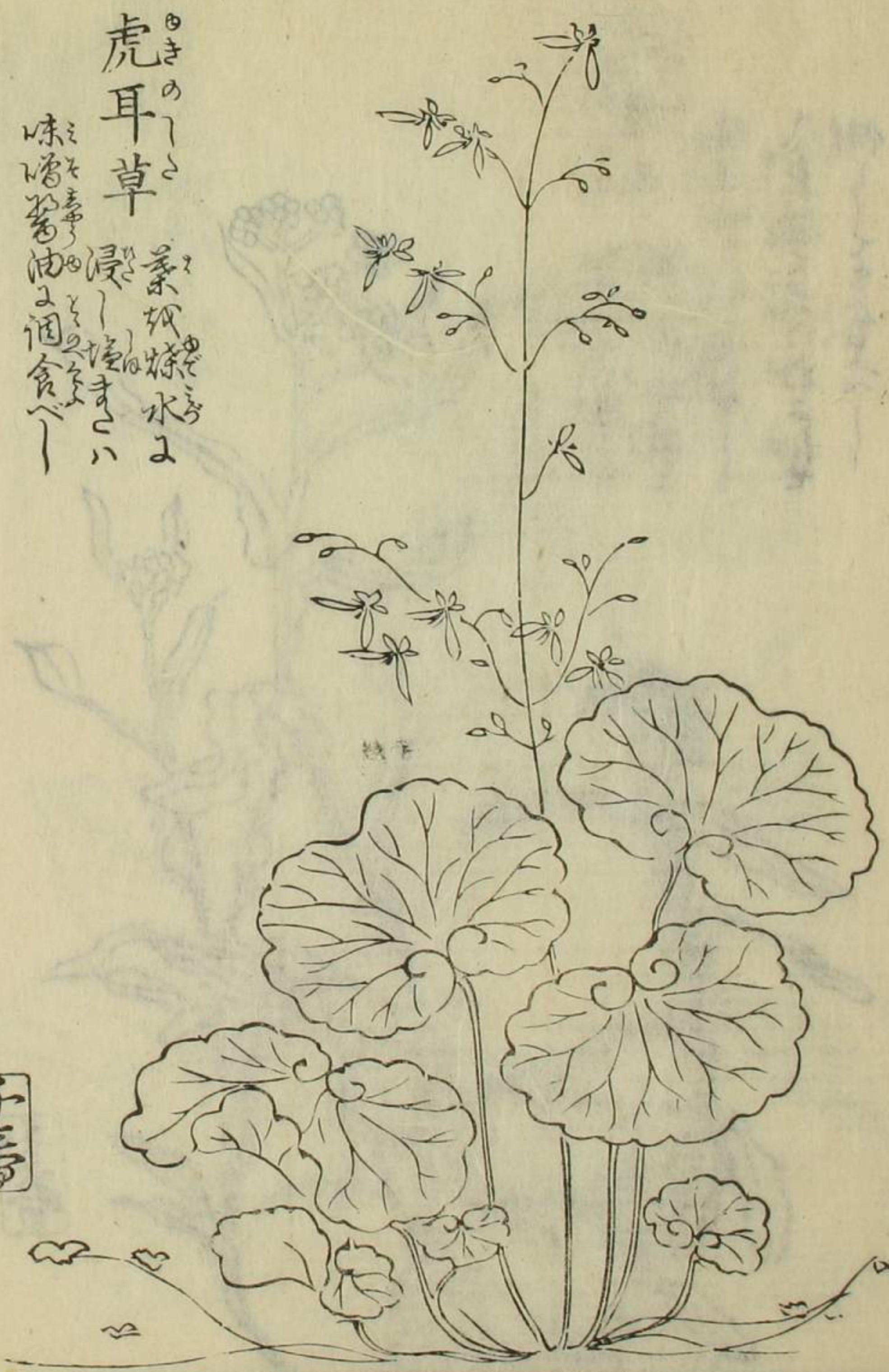


律草
多むら
嫩葉を灰湯そ
能味辛み成去
瓜換(浸)塩味増
調食登



鼠麴草
葉を灰湯そ
能味辛み成去
瓜換(浸)塩味増
調食登
又蒸搗て米の粉に和せ
餅とても食ふべし

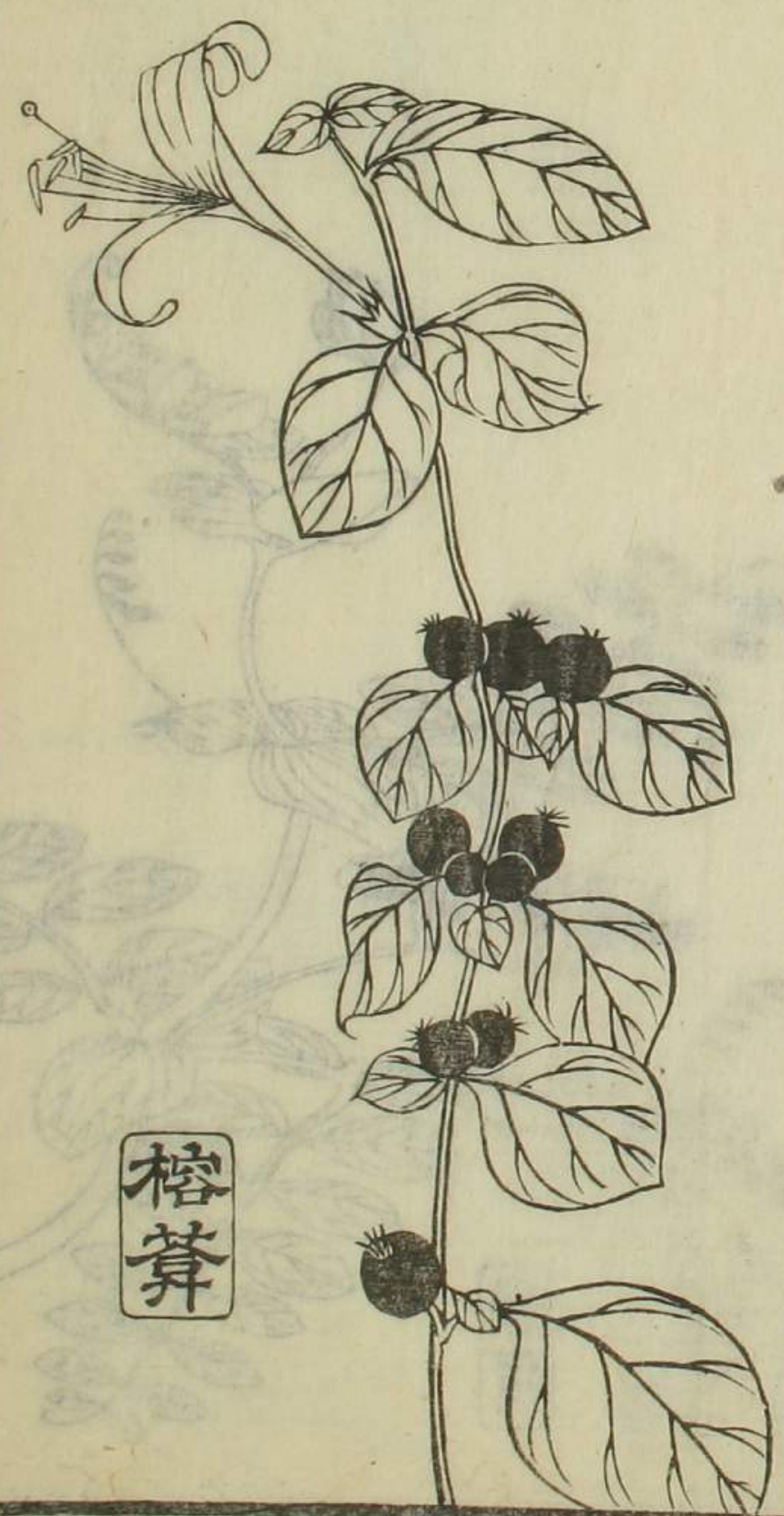




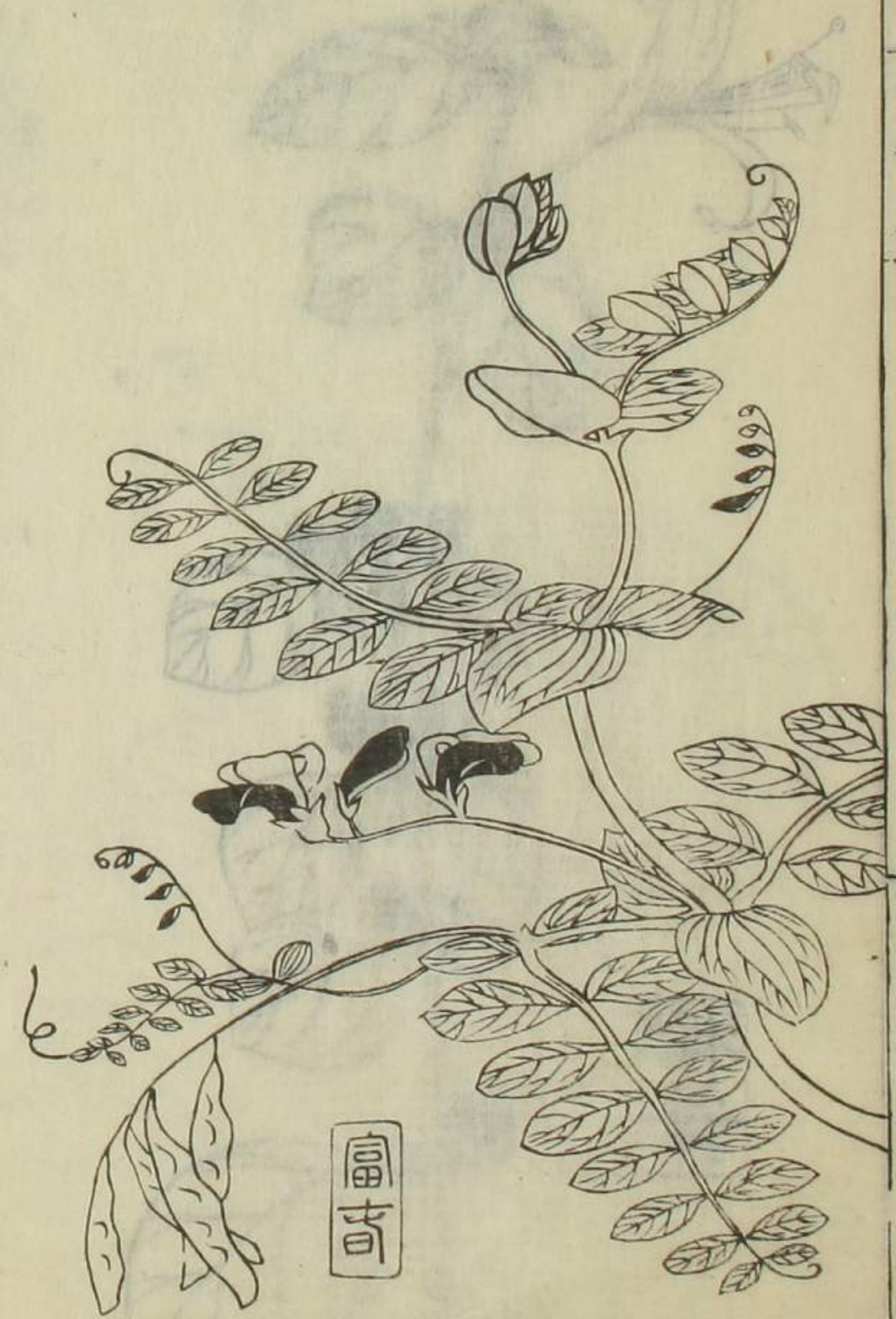
子壽

虎耳草
味苦 性平 入心經
葉似虎耳 水浸之 味甘 性平 入心經

忍冬
嫩葉及花 味甘 性平 入心經
浸之 味甘 性平 入心經



榕菴



富奇

野の豆
のま豆
食べ
豆は採りて食べ
食べ又磨り粉と
食べ凡て製法大豆と同
角も子も
梅小豆

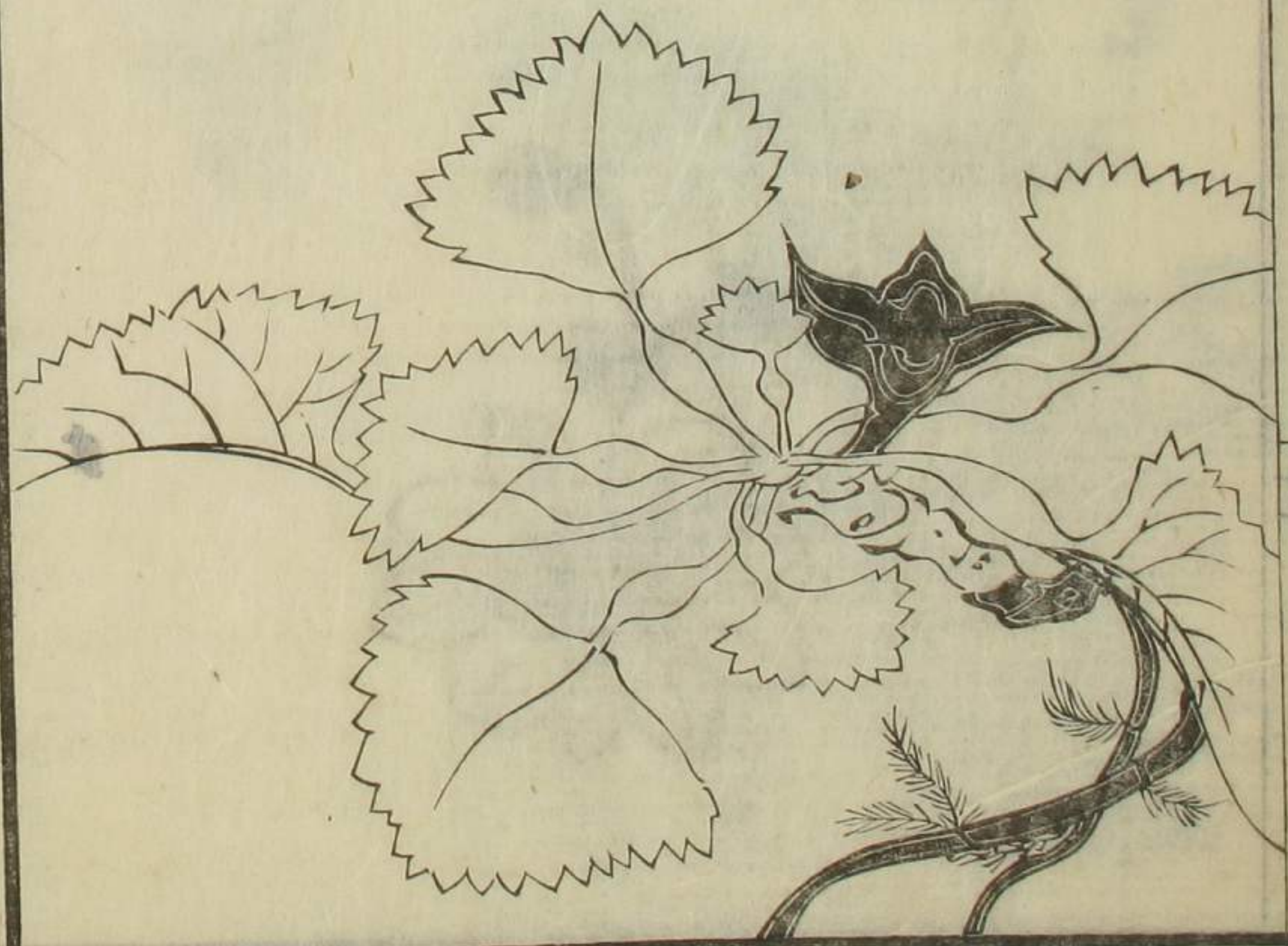
黄鶴菜
おまたひらこ

菜水に浸し
酒食



芡實

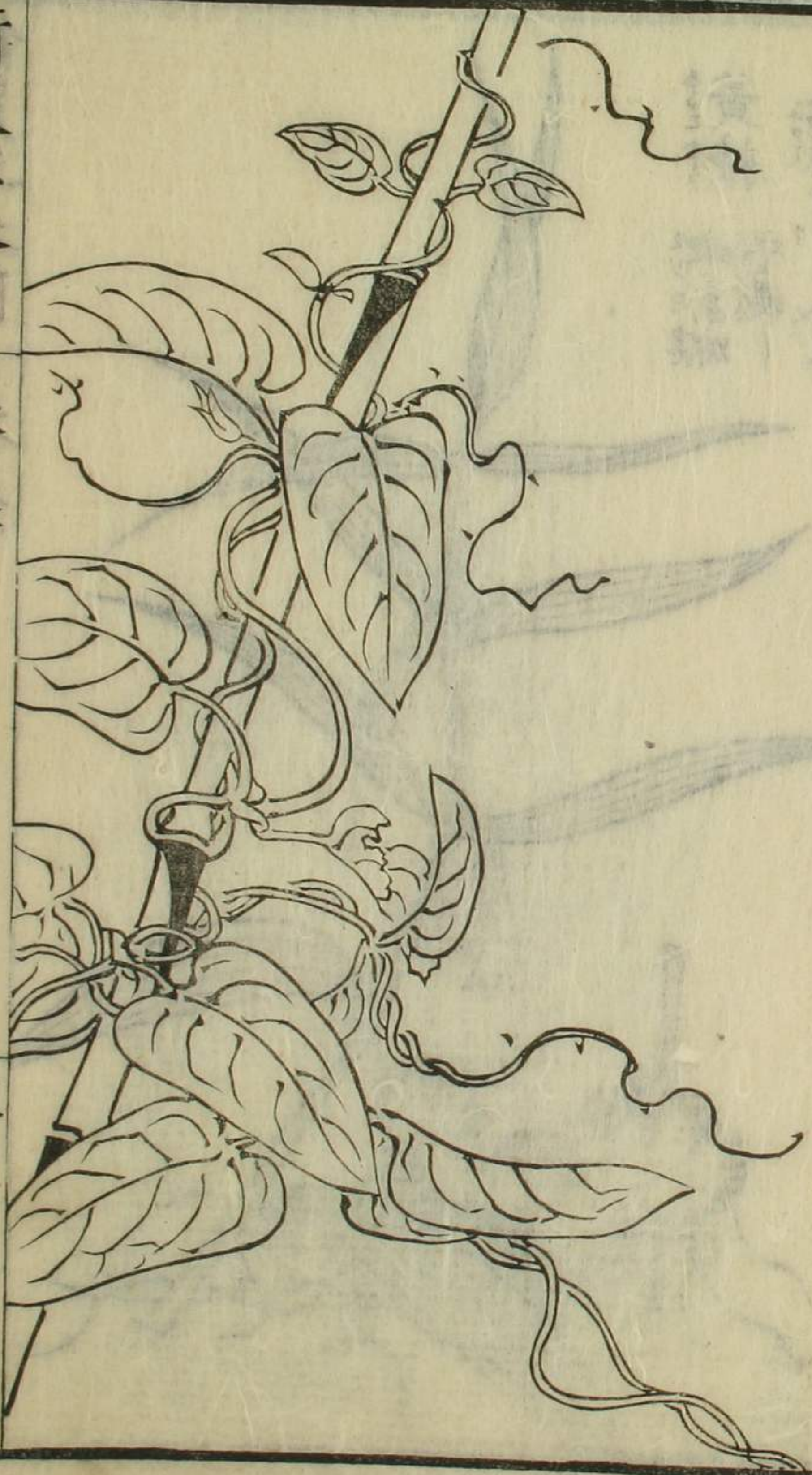
實熟食之
又晒乾粉と
あしほよ造り或は粥と
あまき
○其茎も亦
軟あるを採晒乾し粉
となすべし

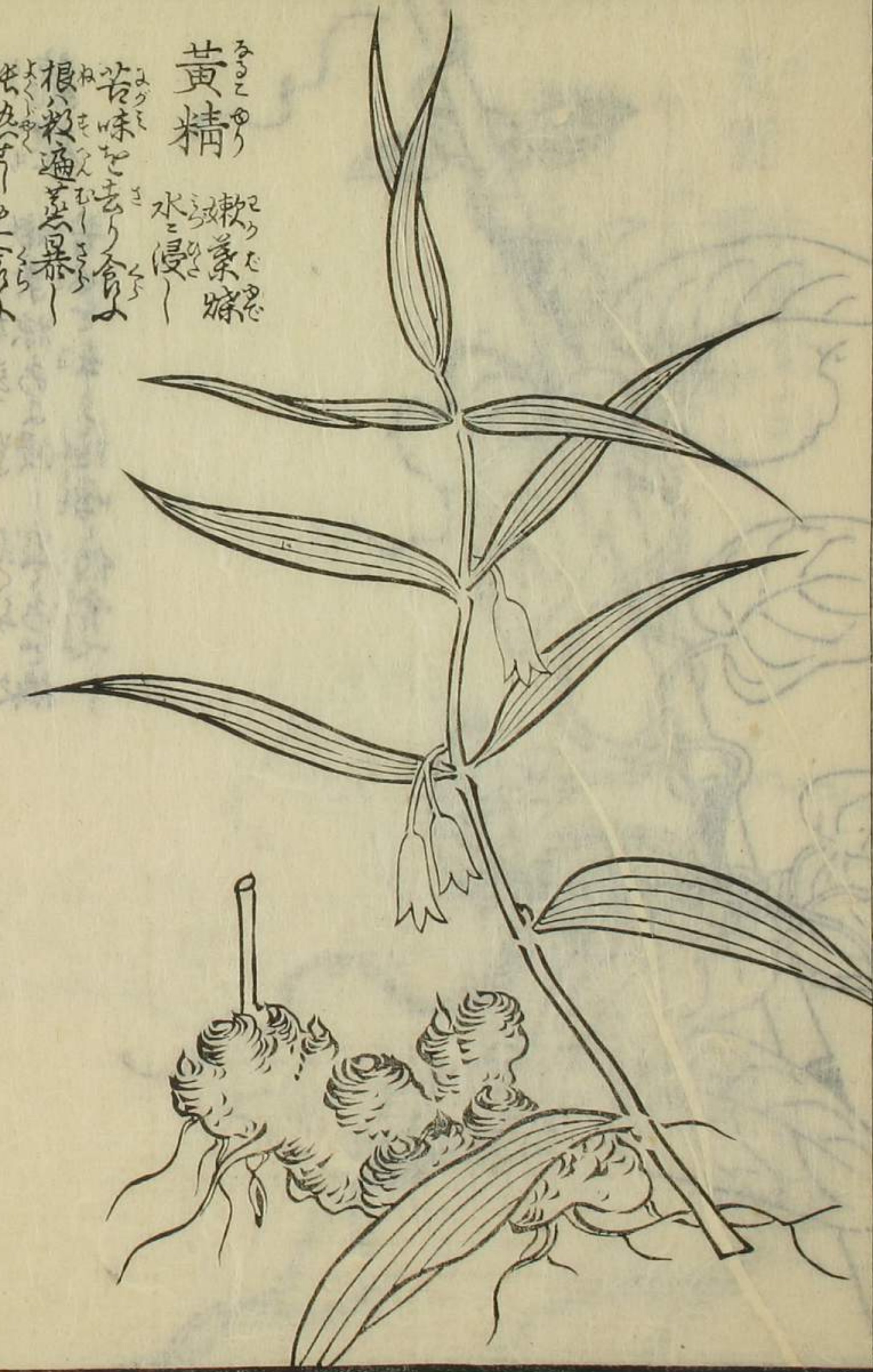


黄蘗

蘿摩

嫩葉採り浸し夜あそ換
苦味を去り塩漬し酒食べし





黄精

軟葉 水浸

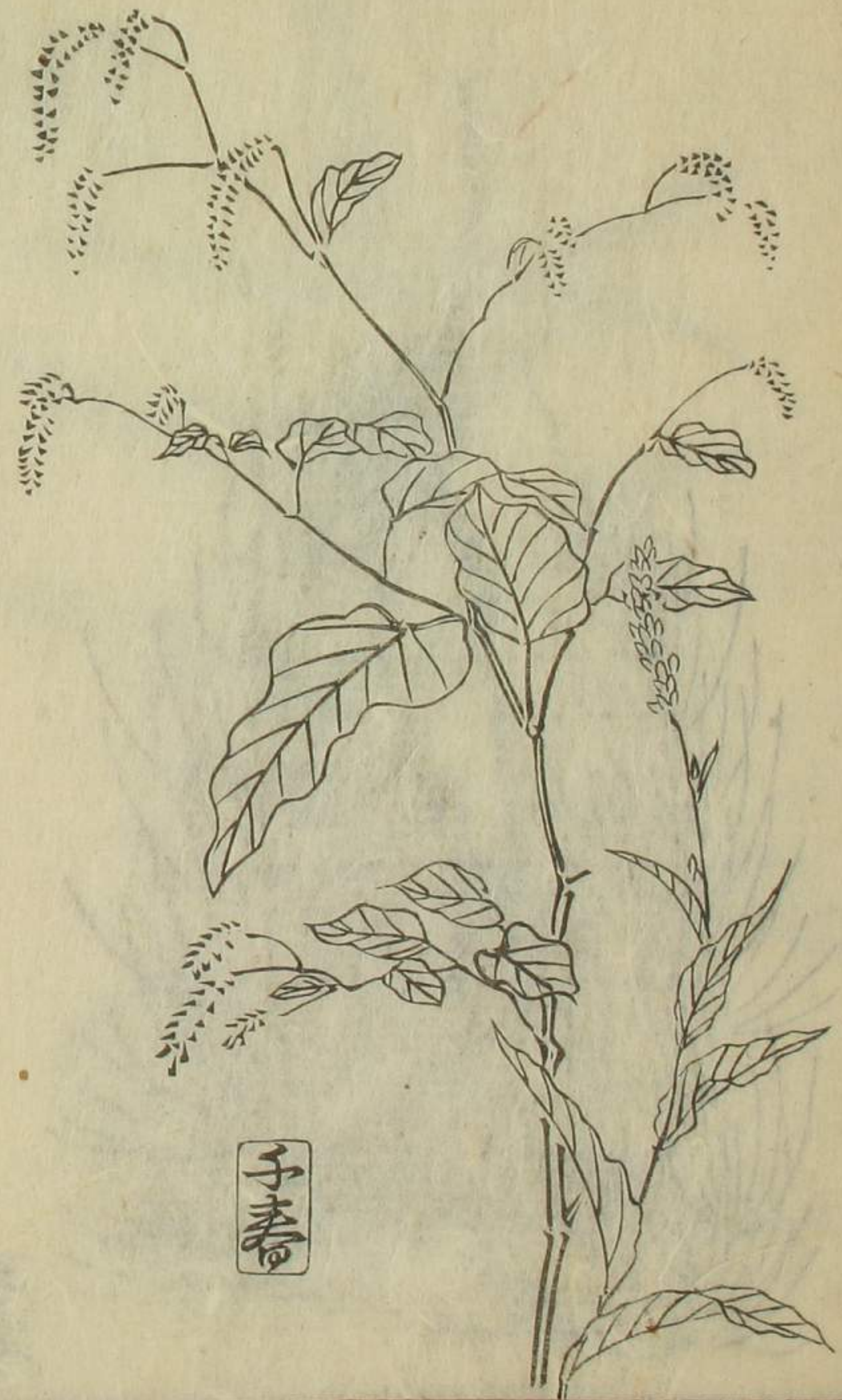
苦味 去食 根 殺蟲 藥 獨 熟 甘 食 之

接續草

莖葉 亦 以 絲 線 穿 之 浸 米 麩 雜 糧 食 之 又 以 草 葉 之 瓜 條 煎 茶 之 味 極 佳 且 能 食 之

子壽





子春

墨記草

葉を灰湯にて燻炙し換へ浸し
塩味増し酒食す

青蒿

苗葉燻炙し根ハ
皮を去りて食す



富吉

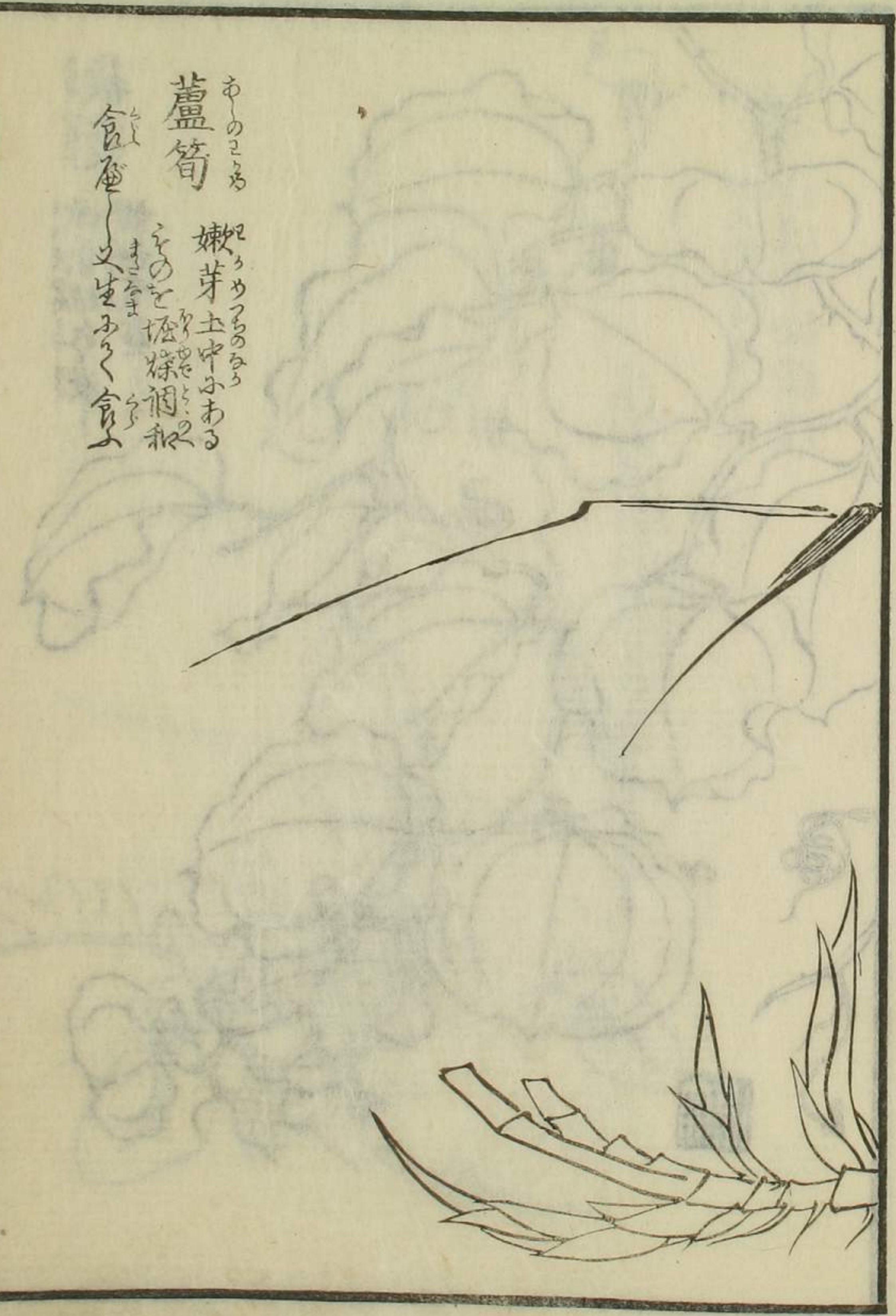
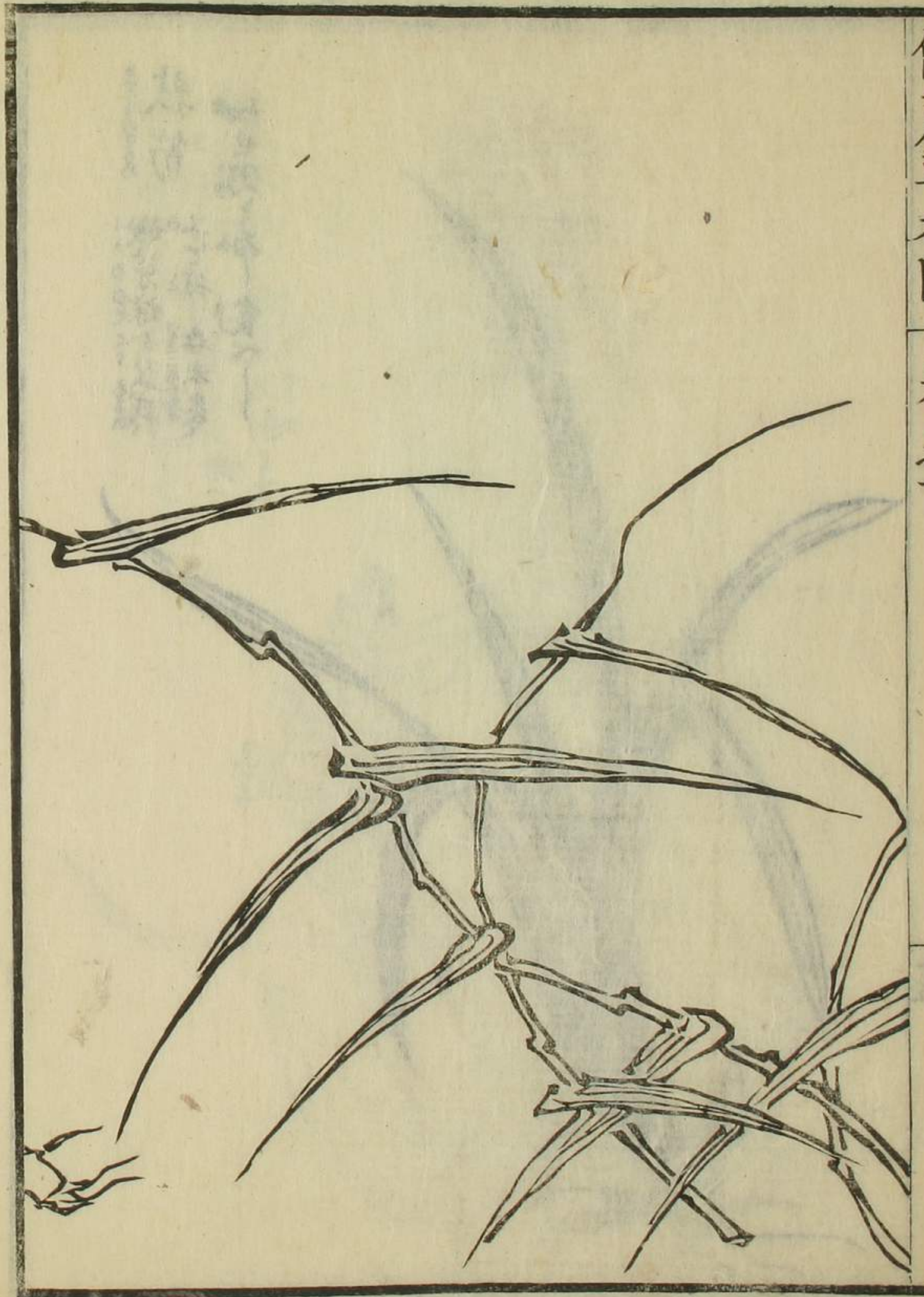


夏枯草
 夏枯草 嫩葉灰湯之
 浸之 二夜 潤食之

子壽



菰筍
 菰筍 嫩芽 煨食之 或
 子と採り 春米麦
 永せ粥とぬ 食べ



市のこめ
蘆筍
嫩芽土中にある
そのとげ様細
食
又生みく食

拔莢

嫩菜採之浸
佃和食也

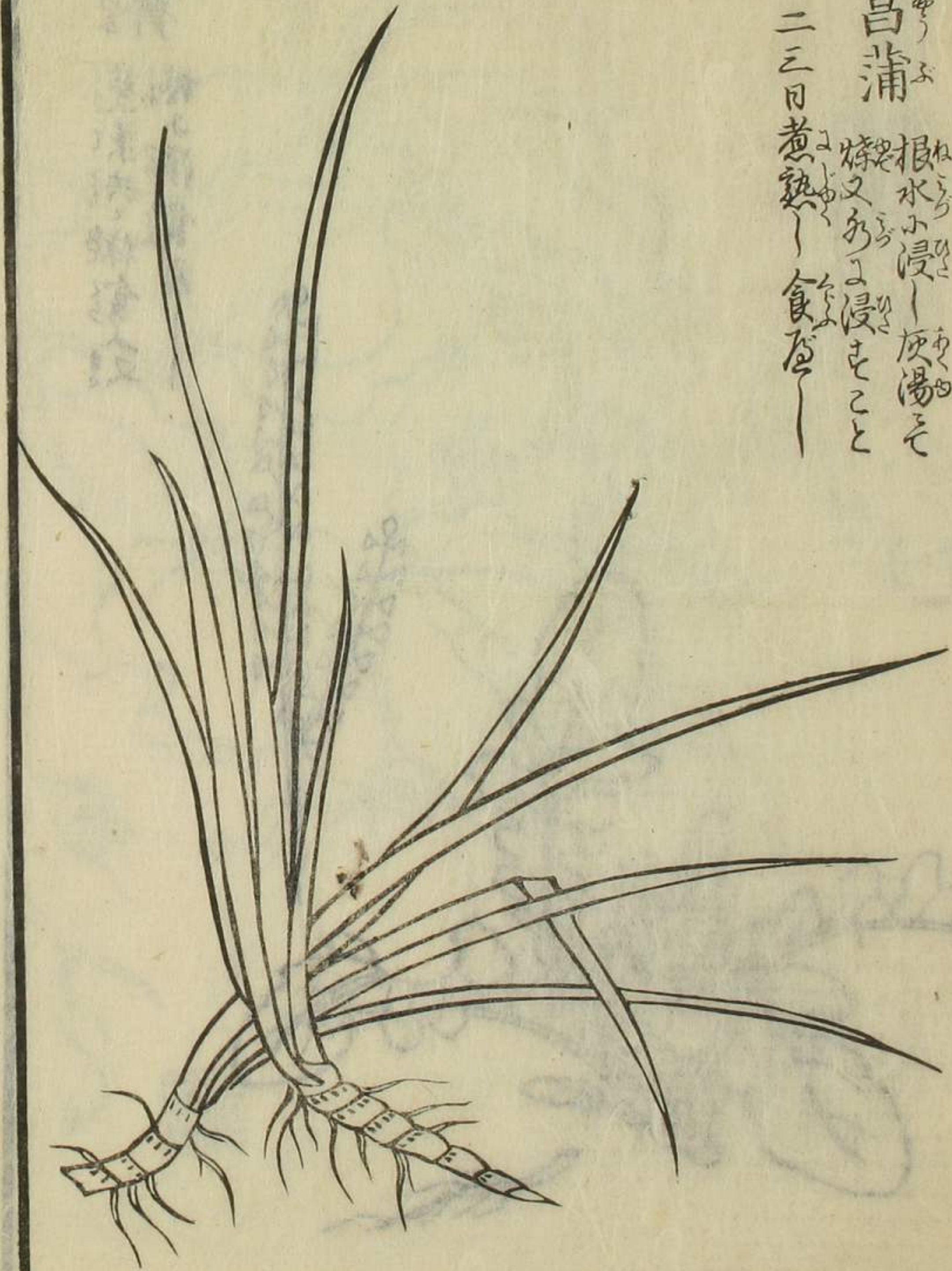


浪

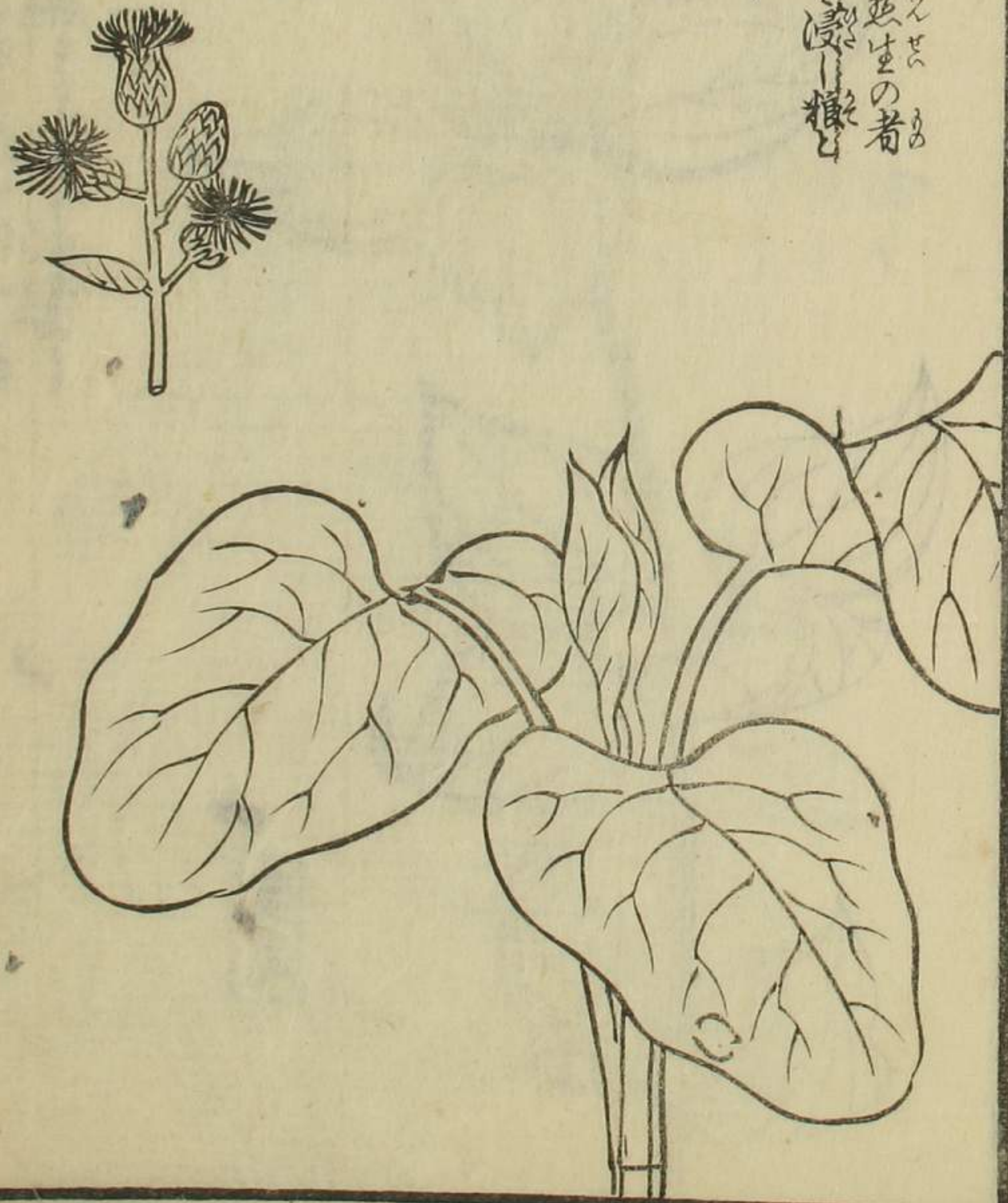
薺
莖葉共之採食之
塩小漬食也



菖蒲 根水浸一灰湯を
燻又水浸まこと
二三日煮熟し食す



芳翁 山野自然生の者
系様お浸し
か食す



茜艸

葉煉水浸之洗之
食之熱者亦食之

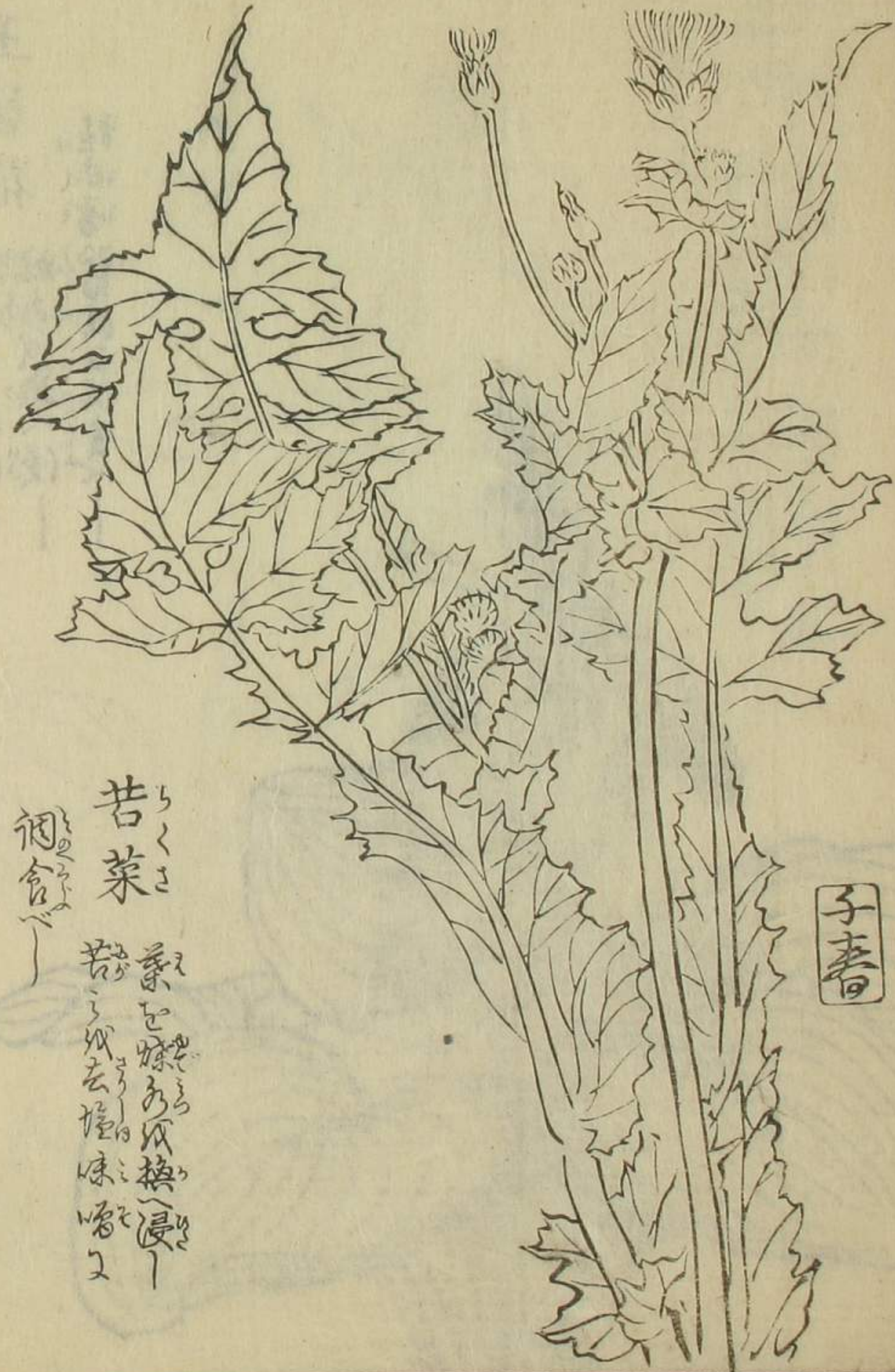


富奇

玉簪花

苗葉を灰湯に
漬く或は極へ浸し
塩味増す油に漬く





子春

苦菜
子春
菜也其味苦
浸之其味
甜

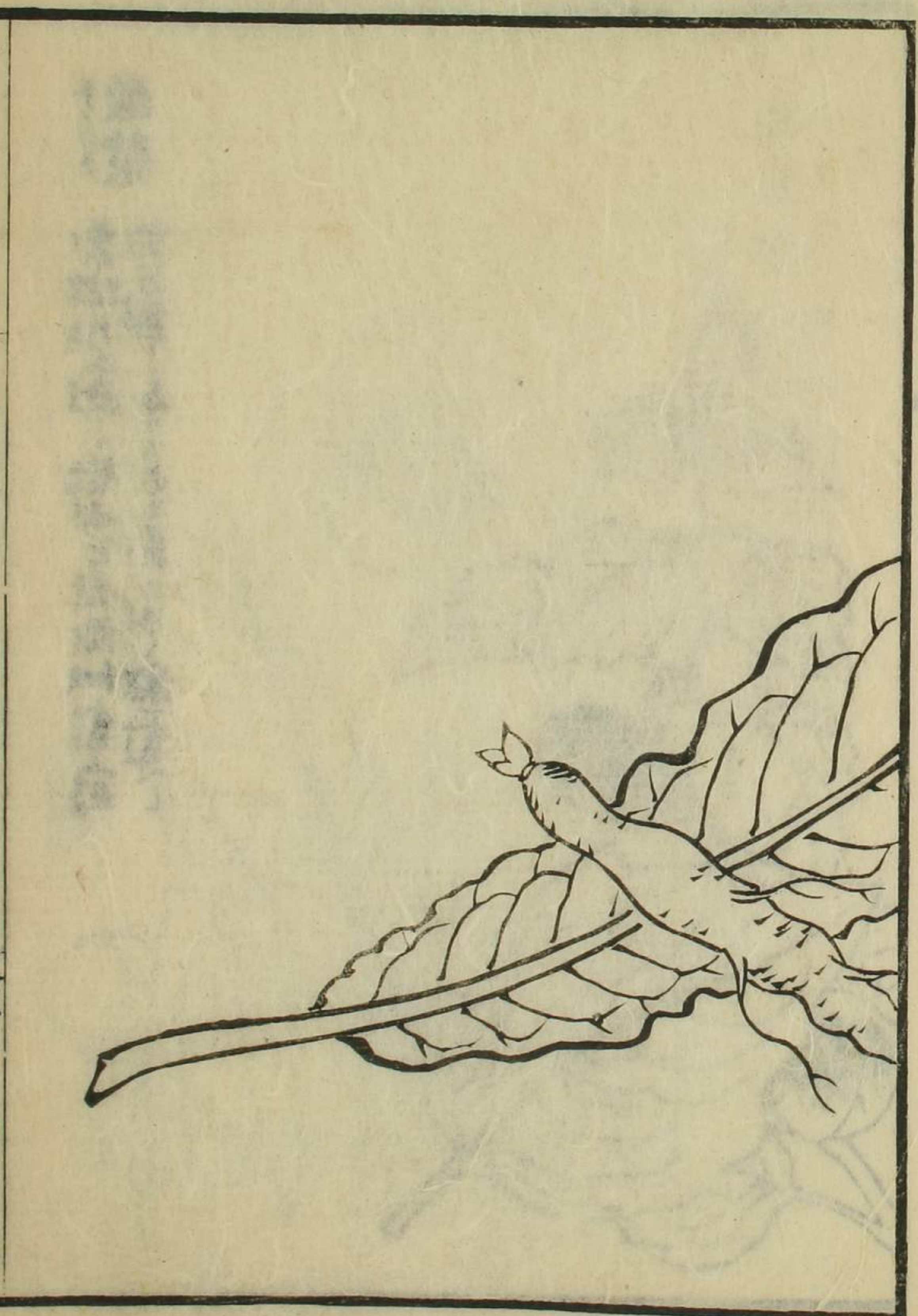
子春

地膚
嫩菜
食之



子春

羊蹄苗 ぎくのみ
去嫩苗 あやめ 和食 あじ 苦味 あじ

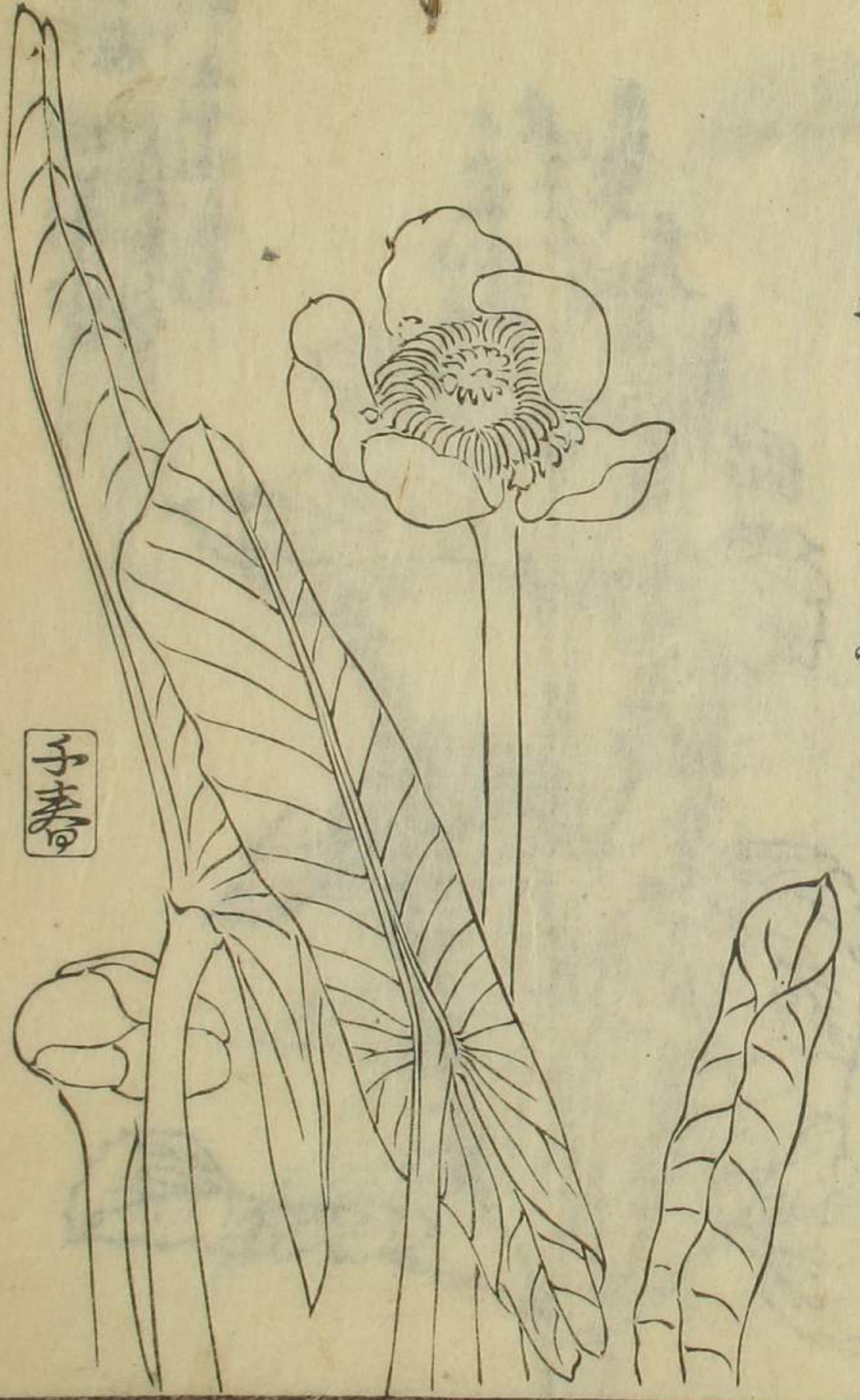


酸漿 あじさい
茶煉 あじさい の あじさい 浸 あじさい 苦味 あじさい を あじさい 去 あじさい 酒 あじさい 和 あじさい 食 あじさい 又
実 あじさい の あじさい 熟 あじさい 一 あじさい 角 あじさい の あじさい も あじさい 茶 あじさい の あじさい め あじさい 煮 あじさい 食 あじさい へ



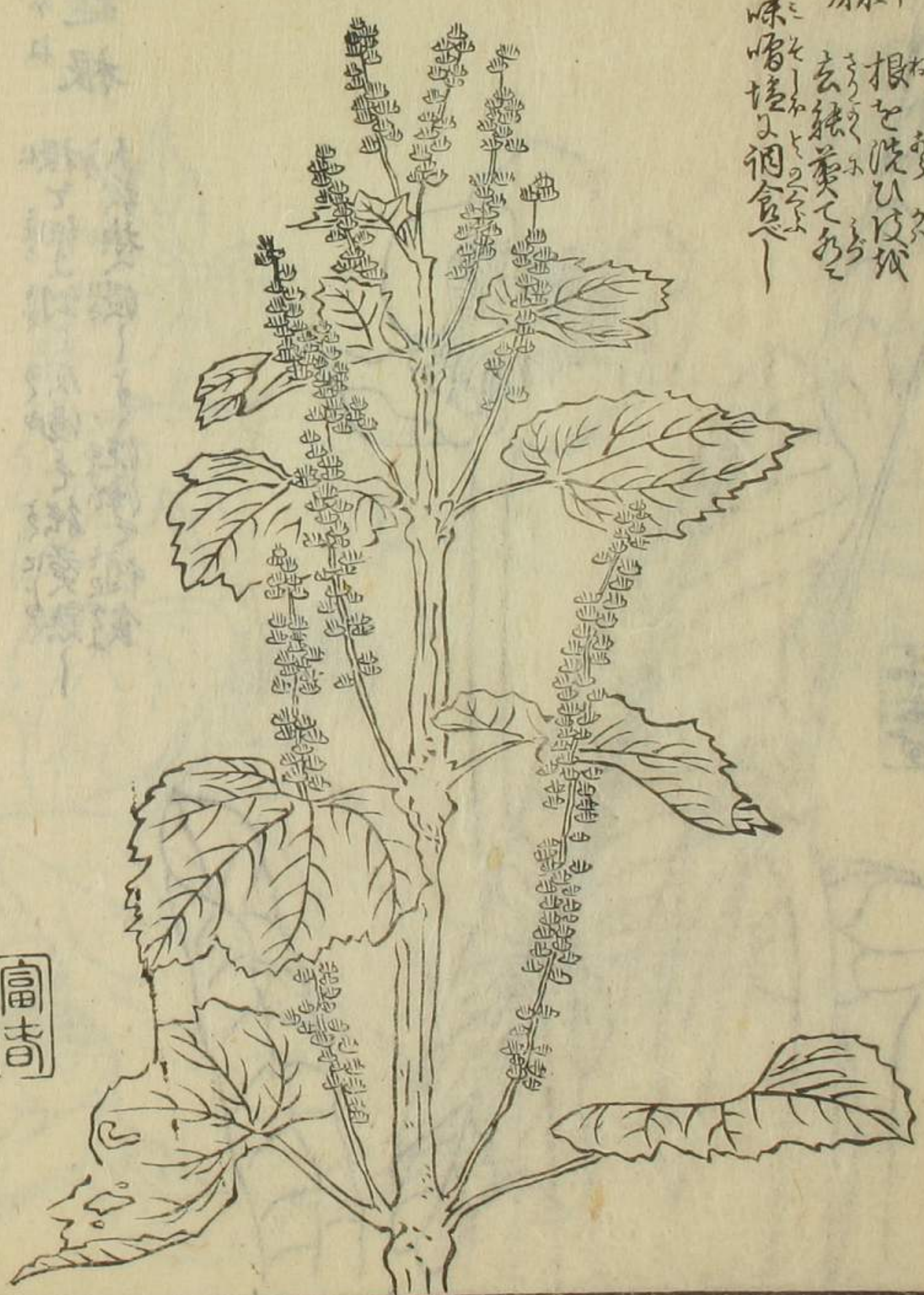
萍蓬根 かろふね

根 かろふね を かろふね 細 かろふね 切 かろふね 灰 かろふね 湯 かろふね を かろふね 煮 かろふね 熱 かろふね 一
角 かろふね 換 かろふね 浸 かろふね 一 かろふね 角 かろふね 洗 かろふね 淨 かろふね 酒 かろふね 食 かろふね へ



子壽

芋麻 根を洗ひて灰
まを 玄秘煮て
浸し味増培は酒食



高木



大薊 やまわさこ
嫩苗灰湯にて煉る浸し
水を換相和食

かほむを
おんをく
茅苜
葉又根燥
細洗個和食之
宿



ちひきを
雀麥
實を春て皮取去
粉とがし飯に造る
食へし○嫩葉を搗て其汁を
採り米粉に和飯にほく
蒸し食之



富奇

搜疏 うぎ
嫩芽以灰湯浸之
焙乾之換浸
鹽味嚼之相食一



子春

[Faint, illegible text]

野薔薇 のびら

嫩芽以灰湯浸之
焙乾之換浸
鹽味嚼之相食一



子春

枸杞

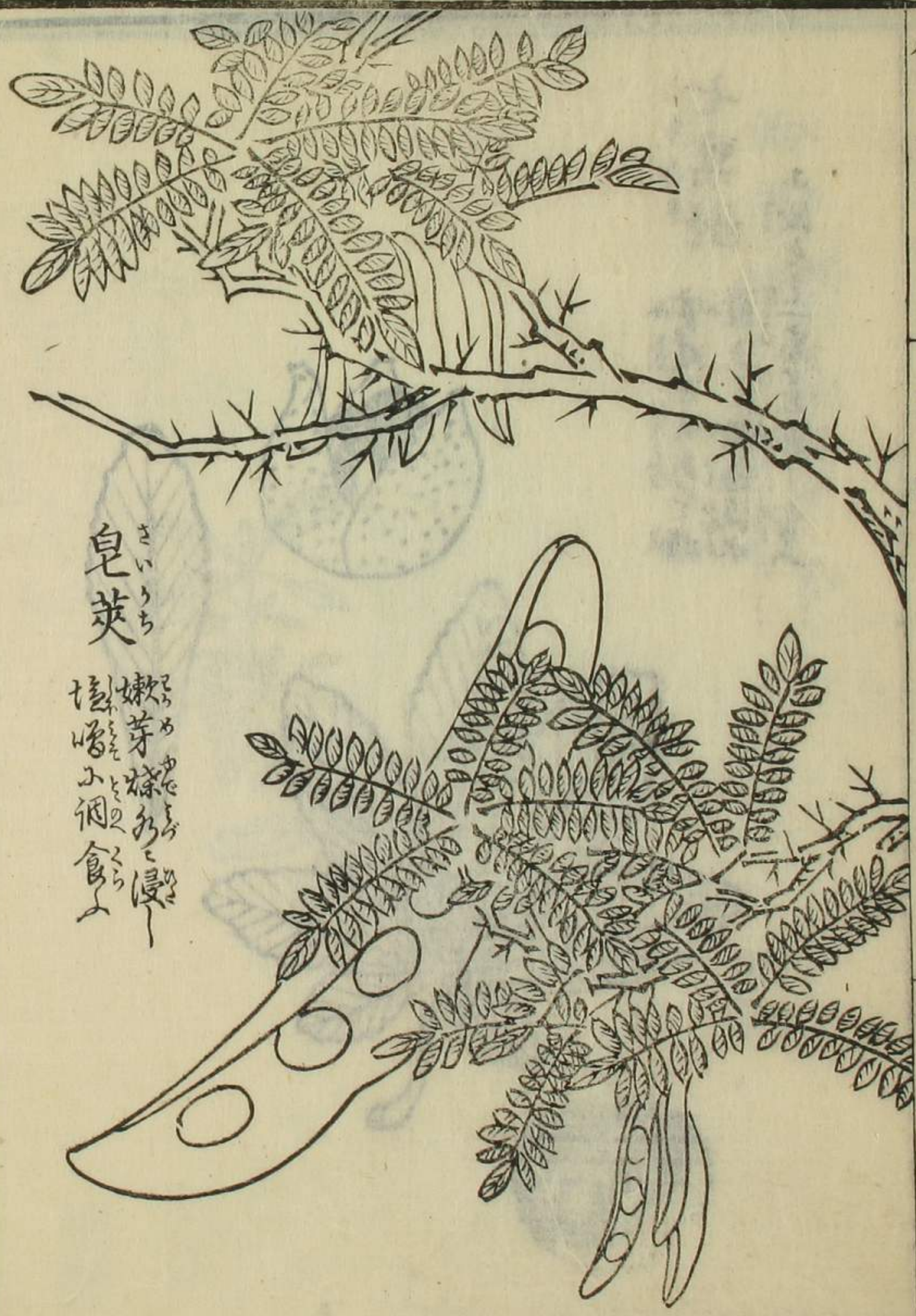
嫩葉或煉食之
赤者為上品
未熟者為下品



七葉樹

實皮去之
煮之投通流水
小浸之
一宿蒸熟
食之



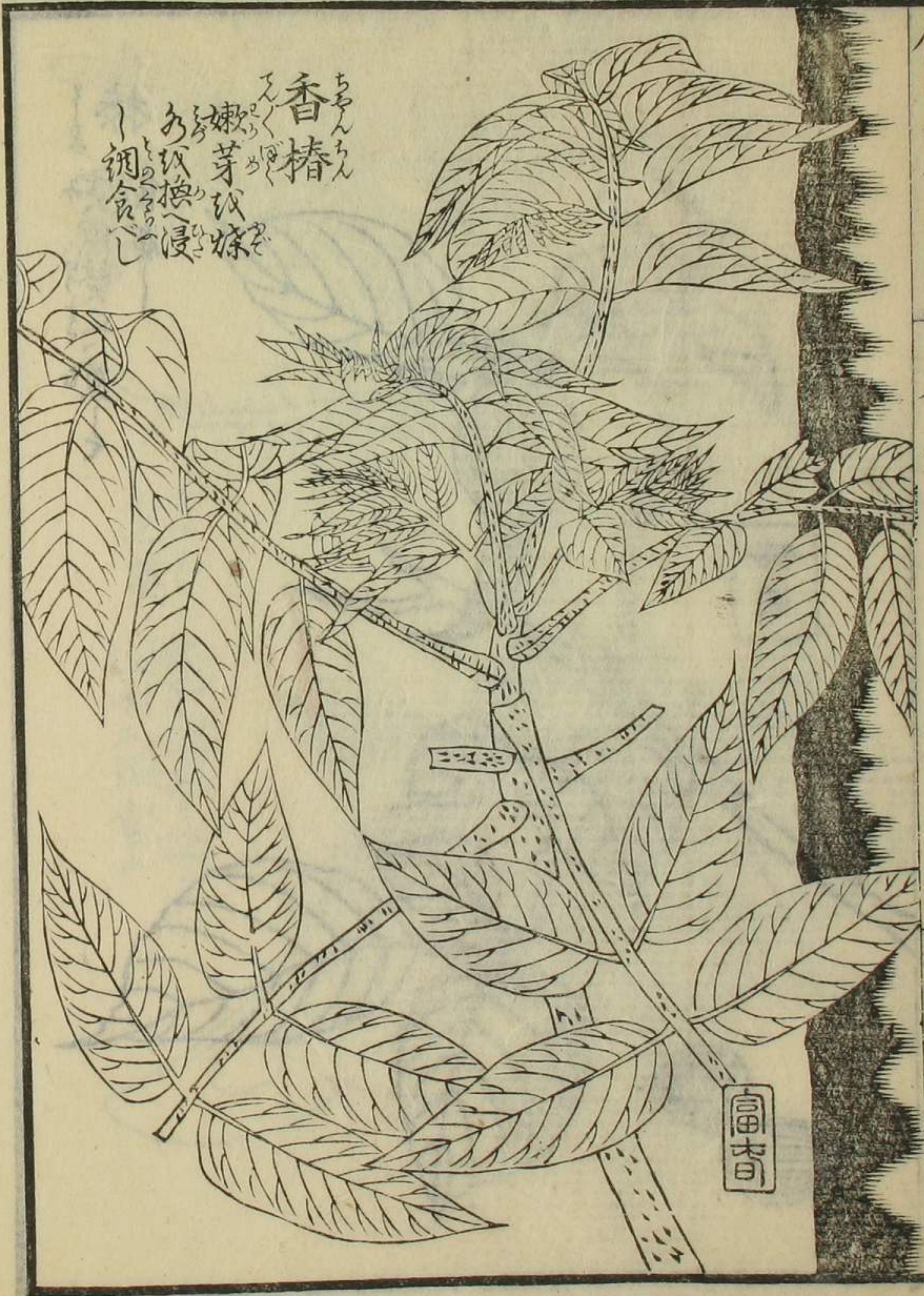


皂莢
嫩芽採食之
樹小桐食之



梅園

榛
實採食之
食之



白果

香椿
嫩芽以
細食之

胡頹子

實熟
生食之

榕葉





林檎
嫩葉採み
浸し水と
換糖漬
又個食
実
熟する
その食べし

榕葉



五加苗

嫩葉採
食之
燥

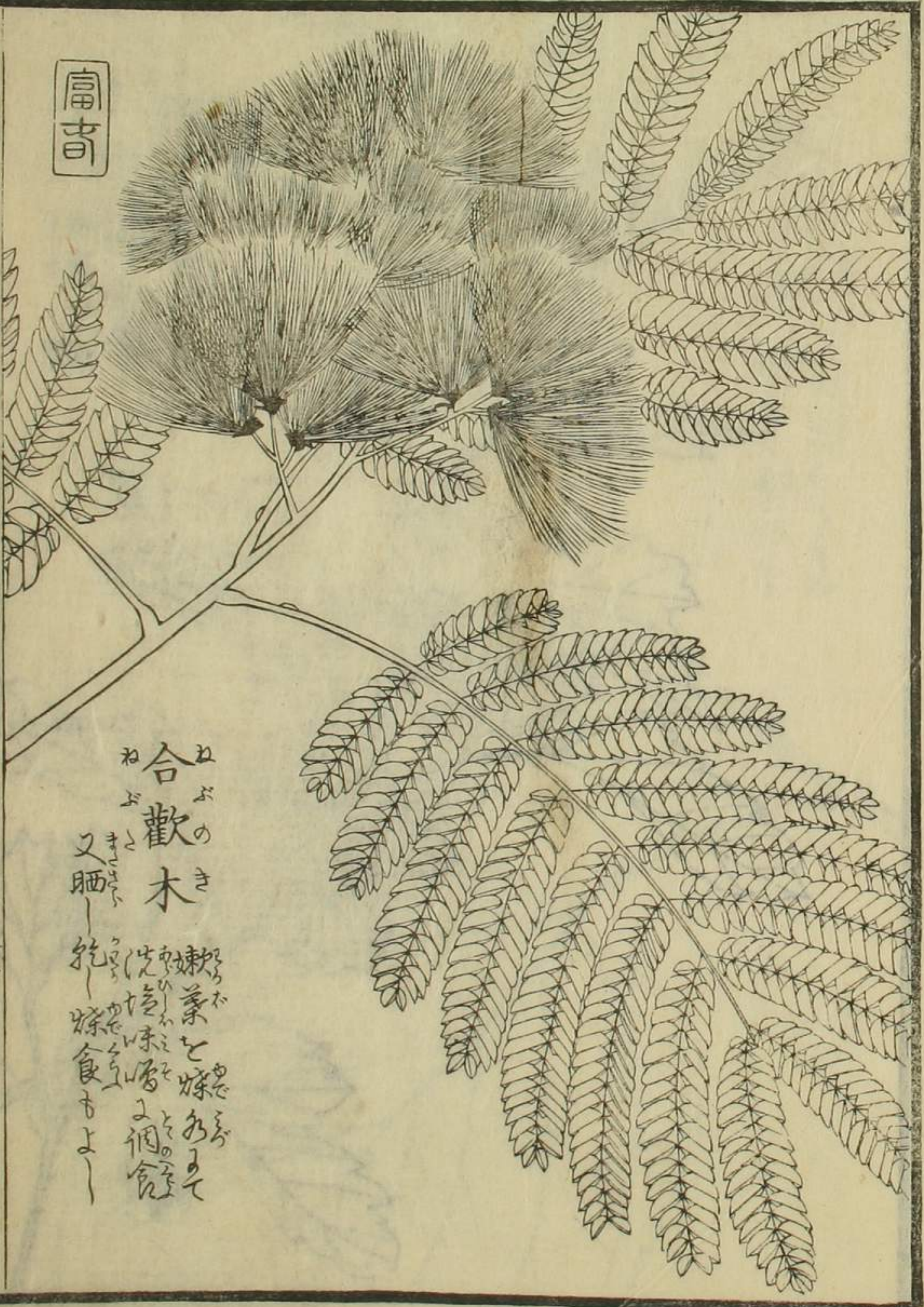
富奇

蜀漆

こくさき
嫩葉を湯に浸して一宿酒食
他一瀝水にひきこみ、並に珠を佳し



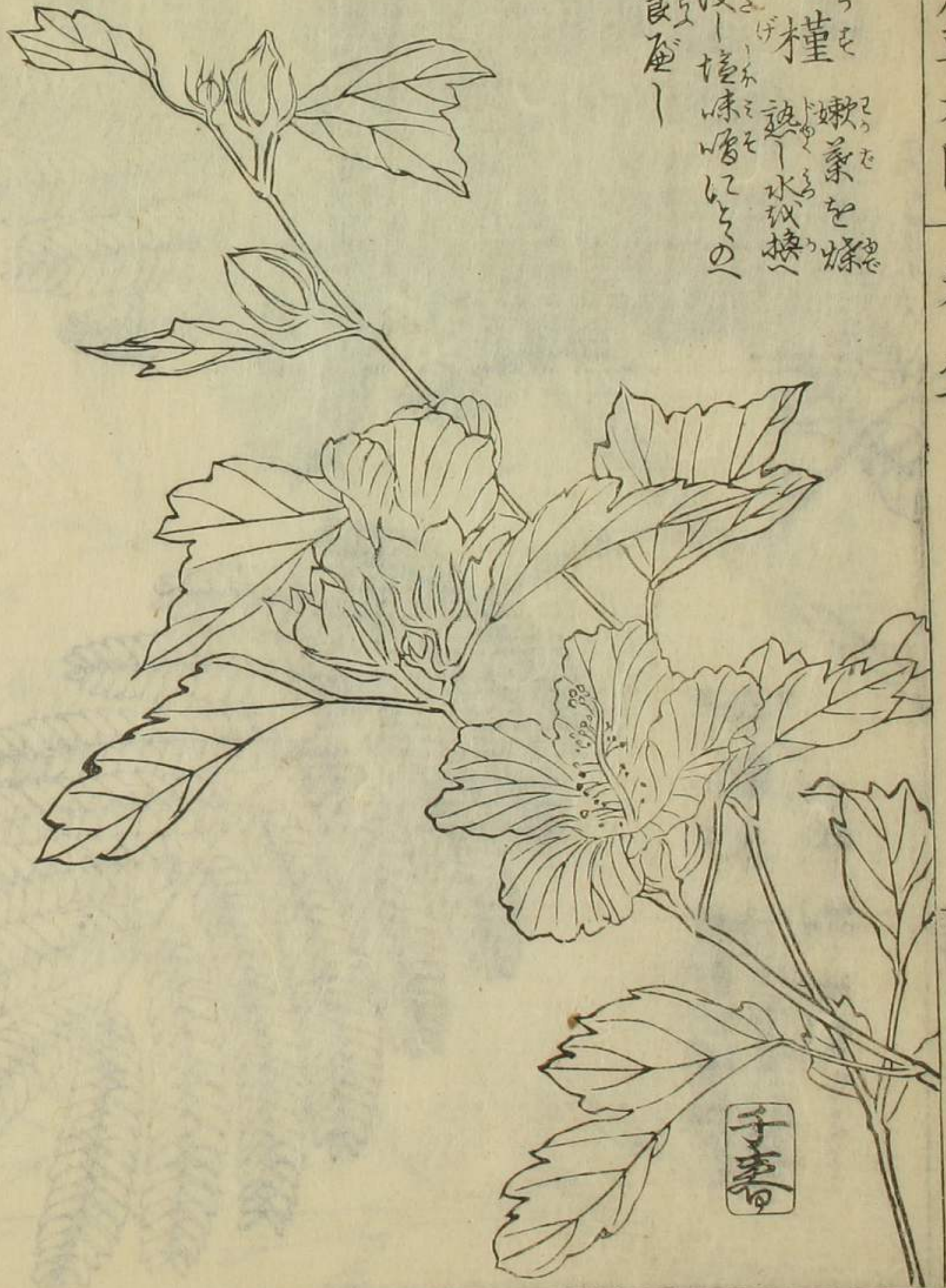
榕茸



富奇

ぬぶのき
合歡木
又晒し乾し、煉食すよ
嫩葉を湯に浸して一宿酒食
他一瀝水にひきこみ、並に珠を佳し

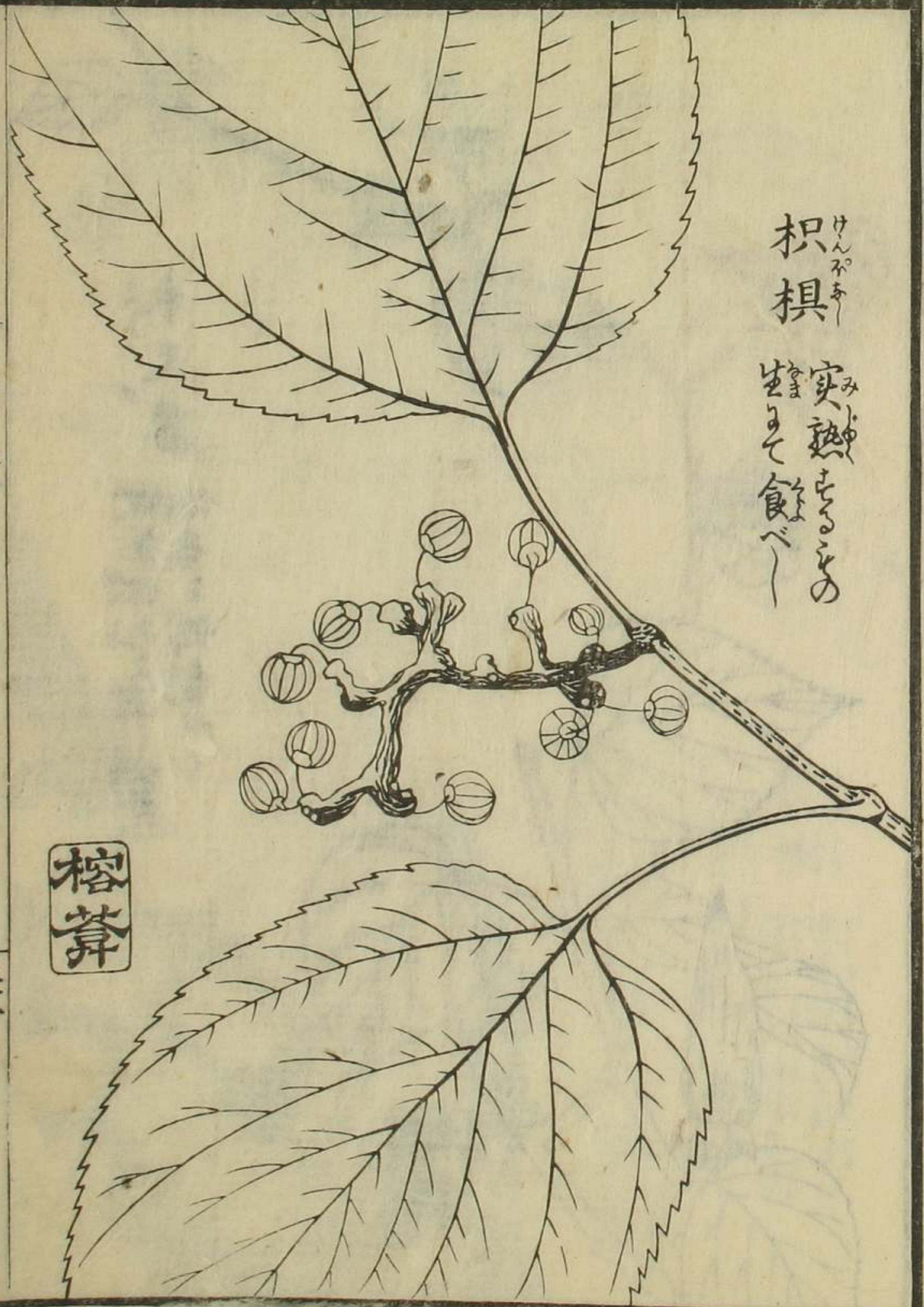
木槿 木槿 嫩葉を燥
むく 浸し 味 性 温 平
食 之



子春

枳椇

枳椇 實 熱 性 平
生 之 食 之



榕葉



木天蓼
嫩葉採りて浸し食べ
性温 又 咽 食 べ

榕茸



槐樹
嫩芽採りて浸し食べ
性温 又 咽 食 べ
花炒熟し食べ

富奇



子壽

榲桲 實城こんぐままとりの
皮を剥きあを換へ
浸ひここと十四五方方浸ここ紙
去きゆく蒸ちゆくと米粉こと和へ
餅もちりて食くべしまし紙を煮ゆて
流ながれしまし二三日浸こしときとゆく毒
氣きを去りしましとの他は老ら人
小兒こどもハ食くらずと云ふ



余友建部清菴君自集備荒草木圖一百餘品。使余淨寫之余謂君之勤舉本為山野小民。絕不識字者謀焉。在使其一見形狀而辨之為某某也。故苟描寫之不慎。民或錯認其物。則遺害不少矣。余之拙繪事。安能任其責乎。宜固辭不敢當。而附屬之切。義不可但已。於是電勉從事。以副其意耳。後天子勿誤其拙劣。賜以是心。則幸甚。

明和辛卯秋七月 東與 北鄉元喬識

後序



備荒草木圖上下二弓者。若狹侍醫杉田立卿氏所校刻也。圖凡草木菜菓氣味不甚偏。而可以充糧食者。一百有餘種。圖上又以國字略記其稱呼。方言良毒食法。以為救飢辟害之備要。嗚呼。其惠世德民之志亦至矣。古云良醫之國信也哉。抑此書之行于世也。果有由此以救得飢餒於流離。跌斃中寧。知異日翳桑。餓人不有為杉生。

倒戈而報其德者耶。刻已成予也。以交誼厚之故。不得不題一語于其尾也。時天保癸巳冬仲下浣。

江戶 櫟園石阪圭宗圭識



東洋澤田指書



備荒艸木圖跋

先君紫石先生襲王父鶴齋先生之業。研精西洋諸書。其所譯定。以益後學者。凡如千種。皆藏于家矣。衛承家之後。早夜孜孜。將校以問于世。而未能也。今歲癸巳。關左荒歉。與羽二州最甚。於是乎。賢牧良宰。賑救保養。無所不至。而窮壤小民。猶有艱食者。識者竊慨焉。一日。并父錦腸先生謂衛曰。吾儕家世業濟生之術。當此凶歉之時。何可無救荒之書。以惠窮民者乎。若能刻伯氏嘗所校備荒艸木圖。以行之。其所裨益。盖不鮮矣。汝以為何如。衛欣然從之。乃就遺篋中。取其稿本。以上之。先生

於是日夜校讎繕寫未閱月而剞劂告成嗚乎斯舉也
創於清庵建部先生就於先君子而使二先生所貯深
仁厚意發而為今日之實用者乃尊炳先生之功也而
衛也與有校焉則亦或可以報萬一於地下乎其因之
而益勉勵以校刻自餘遺稿則期他日耳遂書以為跋
天保四年癸巳仲冬二十一日不肖男衛謹識



其西... 夫... 謝... 本圖...
夫... 謝... 本圖...
夫... 謝... 本圖...

天保癸巳嘉平月新鐫

天真樓藏板



