



本草圖譜



本草圖譜卷之四十目錄

穀部

胡麻	こま	二	一種	まんこま
一種	ゆまこま		一種	うこま
一種	あらこま		同	三丁の葉の物
亞麻	こません	三	一説	なぐを
一説	リヌム物印忙の圖	四	一種	物印忙の圖
一種	まろせん	五	大麻	あま雄木六



同	雌 メ 水 ミヅ	小麥 コムギ	八
大麥 コムギ	ねむき	一種	ちやんむき
横麥 コムギ	六角むき 九	雀麥 クサビコムギ	十
一種	尾刈の産	一種	十一
一種		一種	ちやんむき
一種	かき 十二	蕎麥 ソウメン	十三
一種	すかきそと	苦蕎麥 クソウメン	十四
一種	苗葉小の物	一種	園圃の中自生物 十四

糯米 コメ	ふちのふね 十五	一種	ちやんけ
一種	長大の物 十六	粳米 コメ	十七
一種	ふちのふね	一種	ふちのふね
一種	ひーか 十八	一種	紫色の物
一種	ふちのふね 十九	一種	ひちのふね
一種	かき 廿	梗 コメ	ちやんけ
朝鮮米 コメ		咬啗吧米 コメ	
粳穀奴 コメ	ふちのふね		

本草圖譜卷之四十

東都 岩崎常正 著

穀部



こま	セリミエム 餉	ナエルクセコーレン 餉
莫如 本草和名引	流朱 七卷食証	三光之遺榮
古地之更生	九變	合腹
幽昌 上共同	人精 同書引	玄秋之流靈 上同
八柳 隨草	若益榮 最品	油子苗 本草

春月実を下に方茎なり。葉對生。形狀玄麥。似て夏月葉の間小
 花あり。唇の形なり。淡紫藍色。後角を結ぶ。古説小二枝四枝の物を
 白油麻と云ふ。六枝八枝の物を烏麻と云ふ。誤なり。形狀黒
 白皆一樣なり。但て小なる物小二枝或は四枝肥大なる物六枝或
 は八枝なり。枝角の数を以て合別する。以其葉稀。變じて三尖を
 有。蘭草の如き物あり。時珍の説。本圖而未合。二。如鴨掌
 形。と之。物是なり。

一 種

まへこま

一 種

ゆきこま

一 種

うこま

烏

油

麻

集解

雷震

一 種

しろこま

白

油

麻

集解

宋 奩



同

三つの葉の物



亜麻

ニマシ

レイニサアト 紅毛村

苗葉載る 其實胡麻種より大なり偏く褐色なり皮澤あり

一説

ちんを

トイヘルスベート 蘭荷

山芥菜 本草

山野に自生し冬を経て春に至り高さ四五尺一枝五葉方茎葉生
毛刺多し夏月茎を抽いて数枝を分ち頭小穂を有し淡紅花を擲
山菜薺の如し中か教子あり形船末の亜麻に似て黒色
時珍其茎穂順似菰藨子不同とくを畧し

大魚子



一 説

リスム 荷

物印忙ふ載る所の物あり
実の形並森々相似う

フラス 藤

一 種

椒印忙ふつう大の實
の圖と同一載る所の
物並地層に相似



○ 花の大きき許あり
青く淡紫の色あり

一 種

もてみん もてみん



原野に生れ出れ煉馬邊ふ多し
苗と松の初生に似て樹長きふ
主として地層に或は解達鏡に似る
枝を抽て五舞の淡紫花を開く物
印忙ふ載る所のフラスに似て花小

大麻

好麻 和名 群芳

を 上

山 結 苗 本 草

春月実を下りて生じ葉ハ花薔薇に似て七葉凡葉一葉ハつゝ方
 茎對生ハ本ハ雌雄あり雄をいふ者さうふき花ありて実を結
 るハ萩をいふ衆麻牡麻とも云ふ雌をいふ者さうふき花あり
 て実を結ふ萩をいふ衆麻牡麻とも云ふ俗ハ雌ハ花ありて実を結
 るハ萩をいふ誤り多し凡草木の中花を開きてまゐるの理ハ其花
 の細微を思ふ見得ざるを以ての故なり大麻ハ皮をてきたり後
 の精をあきき又あきき江戸よりをいふ此を結麻 骨粉
 ともいふ

雄木





實

小麥



まむき和名

こむき上同

秋月種を下し春月の末小まき高き三四尺夏月の初穂を抽人ひ
 びろ物を根乾し縣志芒あきぬを火焼縣志麦縣志といふ即ちけふ
 ひきかう大小麥類縣志穂先が穂より赤い粟縣志粟の皆西穀縣志馬を
 多く通志縣志等田賦或は産物之部縣志名及び其形状
 を載し本邦縣志も多し然れども和漢共縣志一時古く所の美
 稱或は一村縣志所の方言縣志混清縣志雜縣志容易縣志辨縣志多し
 り此品縣志飯縣志や但穀縣志飯縣志とるす物縣志麥圍の中縣志
 穂朽て黒粉を生む物あり和名縣志こむきのく縣志といふ江戸
 くく人縣志といふ是麥奴縣志あり小麥大麥縣志倍あり

芒あき物



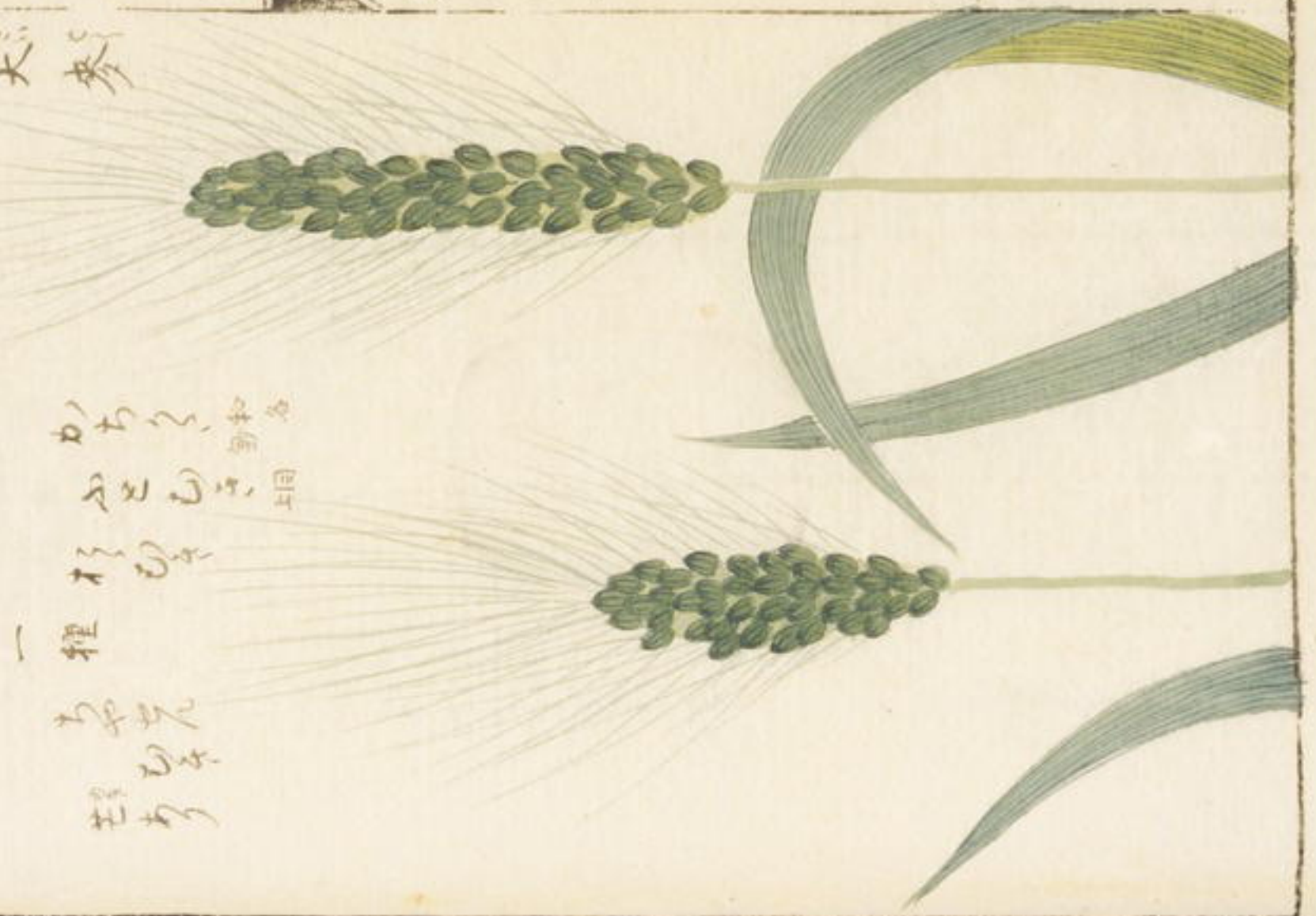
芒あき物



こむき



大麥



かちん 和名

ふさむ 同上

ねむ

一種

ちやん

ひ

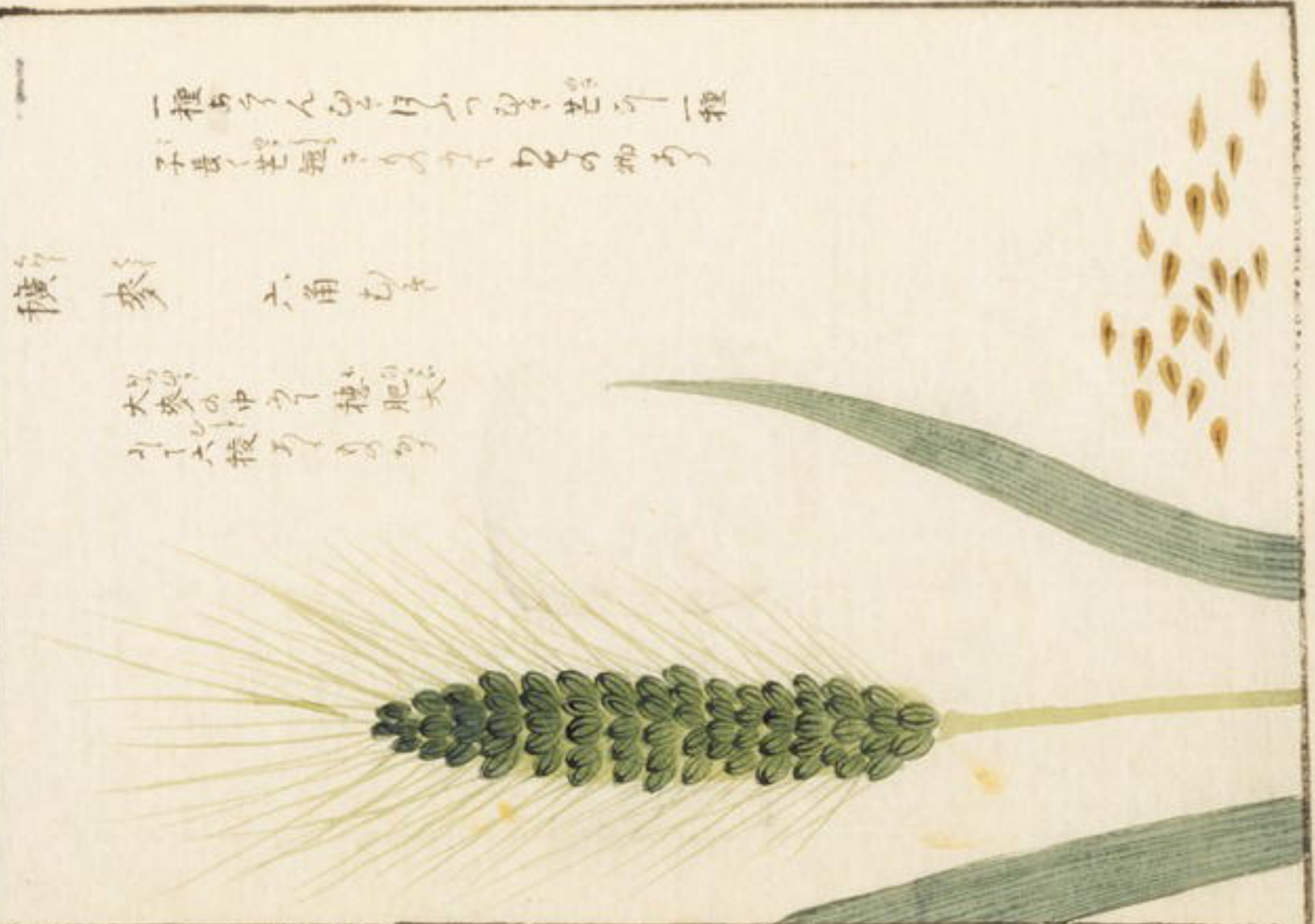
ま

糠

麥

六角

大麥の中へ穂肥大
りて六稜あり



一種ちやんふさむねむま一種
子長く穂短きよりちやんちやん



一種

尾州の産

一種

一種



一種



ちんねん

一種

かき



蕎麥

そのむき 和名

そのむき 上同

その

ハコベイリコム 匍

ブークウエイト 蘭

モウリス 名

本邦にて、信州及び武州深大寺江州槻井伊吹山を上り六月
 小実を下し九月小收む莖高さ二三尺なり根上四五寸深紅
 色葉三角なり互生し秋月梢小白花を擲簾一葉を結ふ三
 稜なり性最も霜を畏る実三稜なり常小多し四稜ありをわす
 れてトリス又大いからそ一名こめそと稜あり米粒のよう其餘
 かたねをこへんをこめそとふそを等あり一種トリスと云
 一年小三度熟す実大なり稜高し莖葉子似し似て刺あり

一種

トリスとは



苦 苣 麥

いんは いの

たふ

一種



苗葉小多物
尾刈ふる末々

田畠の路傍溝渚中小あり春
 月子うはひ高き二尺生弱なり
 地小を葉葉葉葉葉葉葉葉
 互生夏秋の間枝を合さ花なり
 枝葉の如く初春開きの時
 紅き一葉開きを随ひ白
 葉より三枝より小なり
 後葉根其ふち又葉葉花
 り苦苣葉の如く同て葉ふ
 く園に葉より油家毛刺る如
 乃在根端の葉葉の類
 りく木條より別う一種葉
 小葉の分ちの形ありく黒
 紀草の如きあり



一種

中
の
同
圖
自
生
る
み



稻

いね

糯

米

和名
いね



經書歴代史書に書くる所の稻
糯と穀と二物の通称なり
本草の書に載る所の
糯米よりさのあを
長鬚糯と云ふものを
火焼糯といふ糯ちて糯
は餅なりといふなり

一種
あふけ



一種

長大ふけ



長大なる地あり奥列白川に懸合ふまゝなり此時珍
 一種相白如霜長三四寸ふふ是又諸列水村の地水高
 丈餘の裏秋を土彈ふ塊水中に投ず其苗水の上下に随
 長は是時珍有水稻高丈許隨水而長といふ此類多し

粳米

うるちね 和名

うるち 江戸

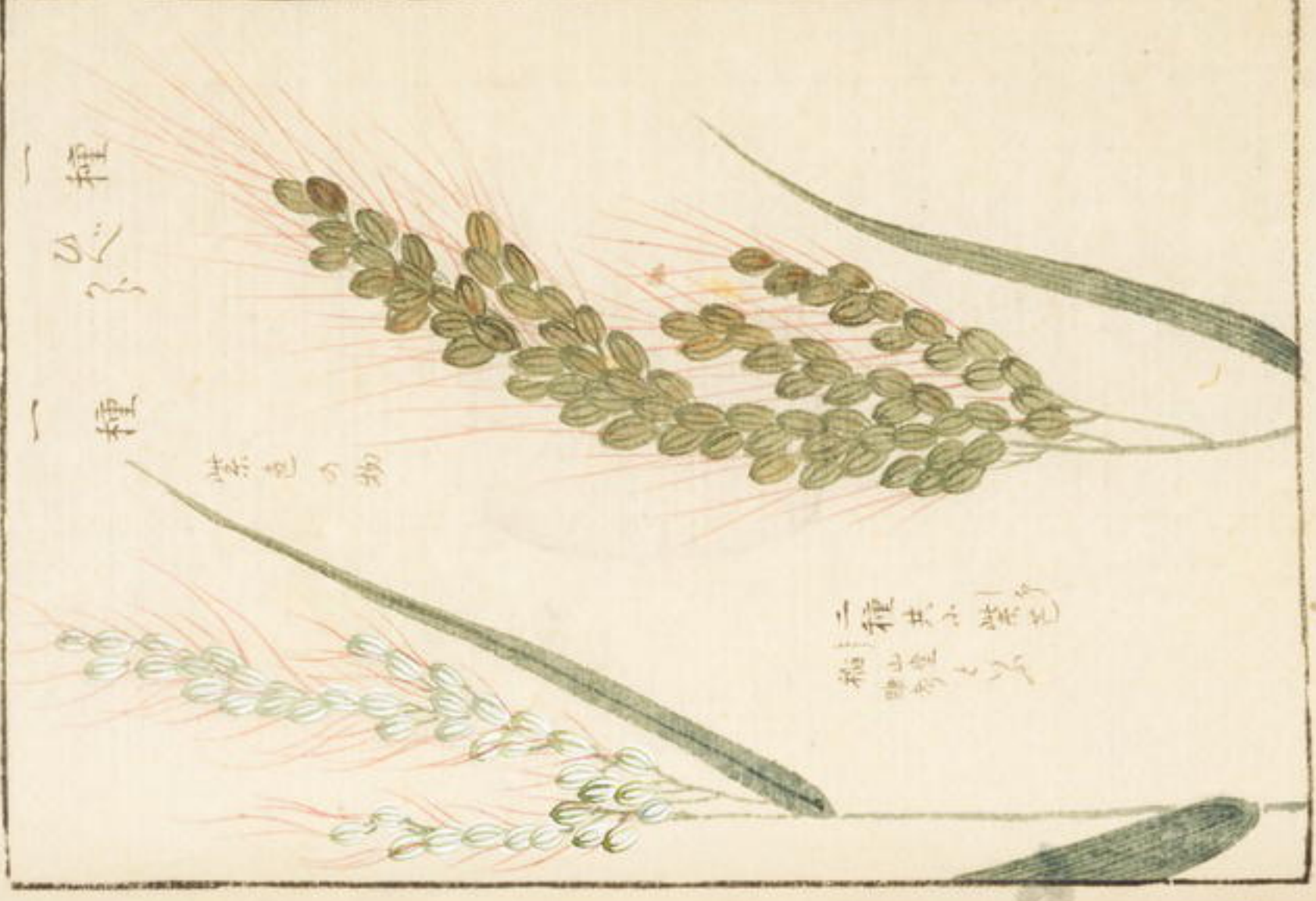
粘り人民常食する所の物なり早く熟す物をいせり
 きをたぐり其間を多ていふ類米の和名ふ時珍有早中遅
 晚三收といはる本邦酒造る此物を以てい漢土に糖米
 といひ造る時珍曰糯稻中其性粘可以釀酒粳其性
 白二色或有毛或無毛其米亦有赤白二色赤者酒多糖少



一種

之





一種
ひびき
一種

紫色の物

二種 共に紫
稲 山堂
考



一種

ひびき

虎掌 稲 山堂
考

苗 高さ一尺餘 其實
扁 へん ちやう

一種



ひらきね
ふいね

夢列より出
苗葉皆紫色
毛も又紫色
夕

朝鮮米



咬嚼咬米



稗穀奴

くろん不

穀の穂が
黒く如く
生を
穀奴



本草圖譜卷之四十一目錄

本草圖譜

穀部

稗	くろん	一	黍	くろん
蜀黍	くろん	二	一種	くろん
王蜀黍	くろん	四	一種	紫白黒白色雜る物
一種	赤色の物		一種	白色の物
一種	白色紫白色雜る物		一種	紫色の物
一種	生る物	七	粟	くろん

本草綱目卷之四十一 穀部 櫻 稗

本草圖譜卷之四十一

東都 岩崎常正 著

穀部

櫻

きい

るきい

櫻 二種あり 時珍云 若者為泰 不若者為櫻 一曰本朝會鑑、小春
味は佳しきいなり

泰

るきい

形状 櫻に似て穂は白色を帯び穂は黒き枝は赤き葉は青き実を結ぶ

本草綱目 卷之四 木部 一



本草綱目 卷之四 木部 一

蜀黍

りふー江

ふき

本朝
金鑑

初夏種を下して生じ高き一丈許り葉長大く互生し形如日葉外に似る夏月穂
を出し一尺半枝を合ち花を開き実を著ふ形四つ一尺半一穂一合一食
幹は葉を割り又焼て大じしきし又大和は早ふ其莖蜀黍より心より具高
く二尺のちより多き其莖葉の形状一実一蜀黍より三つに味ふそは本朝
食無き凡里黍と云林黍の標ちうう



本草綱目

卷之四十一

五穀類

蜀黍

一種

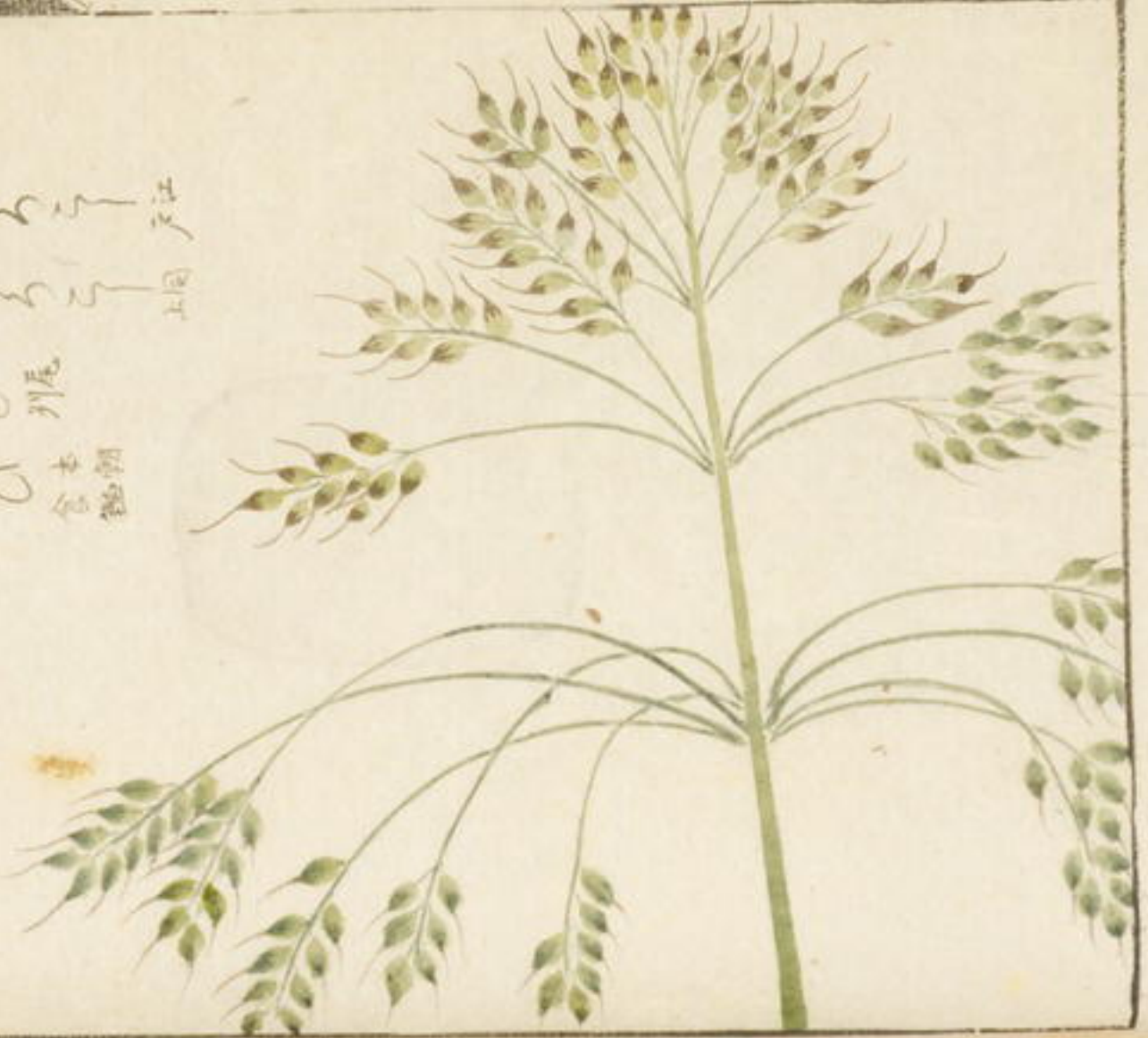
人參 江

何 上同

何 列尾

何 本朝 金

穂 黄
熟 白
核 弱
穂 弱
下 底
下 底
下 底
下 底

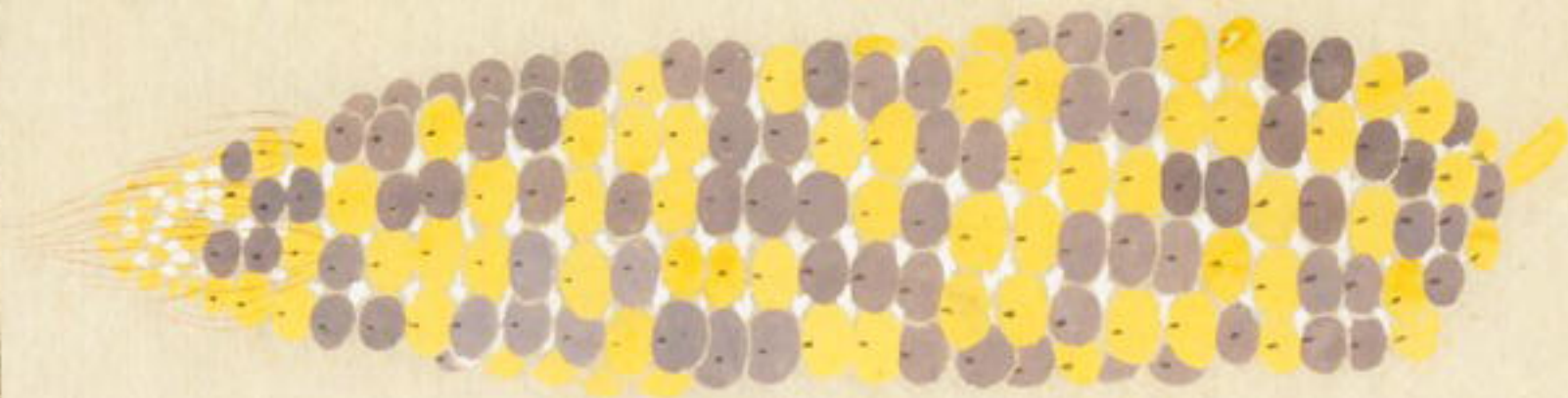


皮 黒
之 味
苦 味



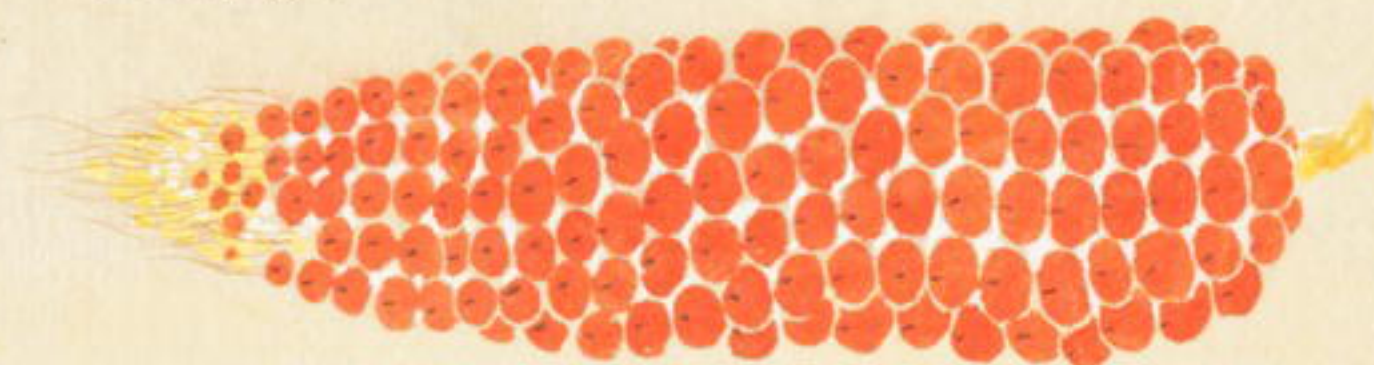


此藥色黃白色相雜之物



種

赤色の物標を

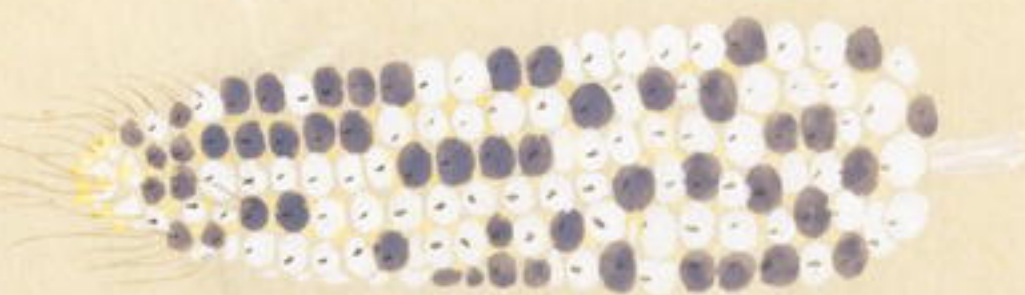


理

白濁の物へ淫列
 ともきくをいふ
 といふ又いふ
 ともきくをいふ
 とも

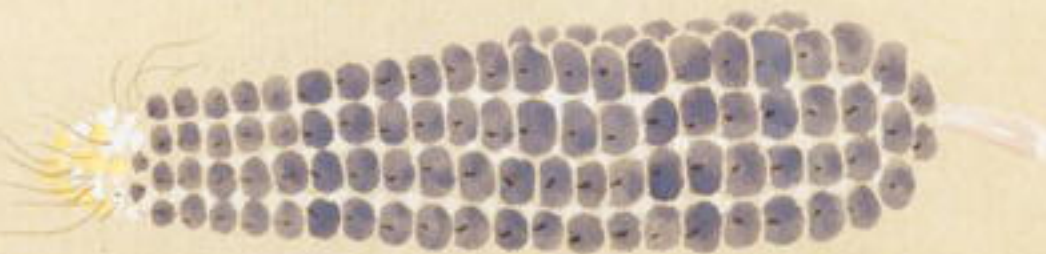
種

卷之四
四庫全書



種

第 6 卷



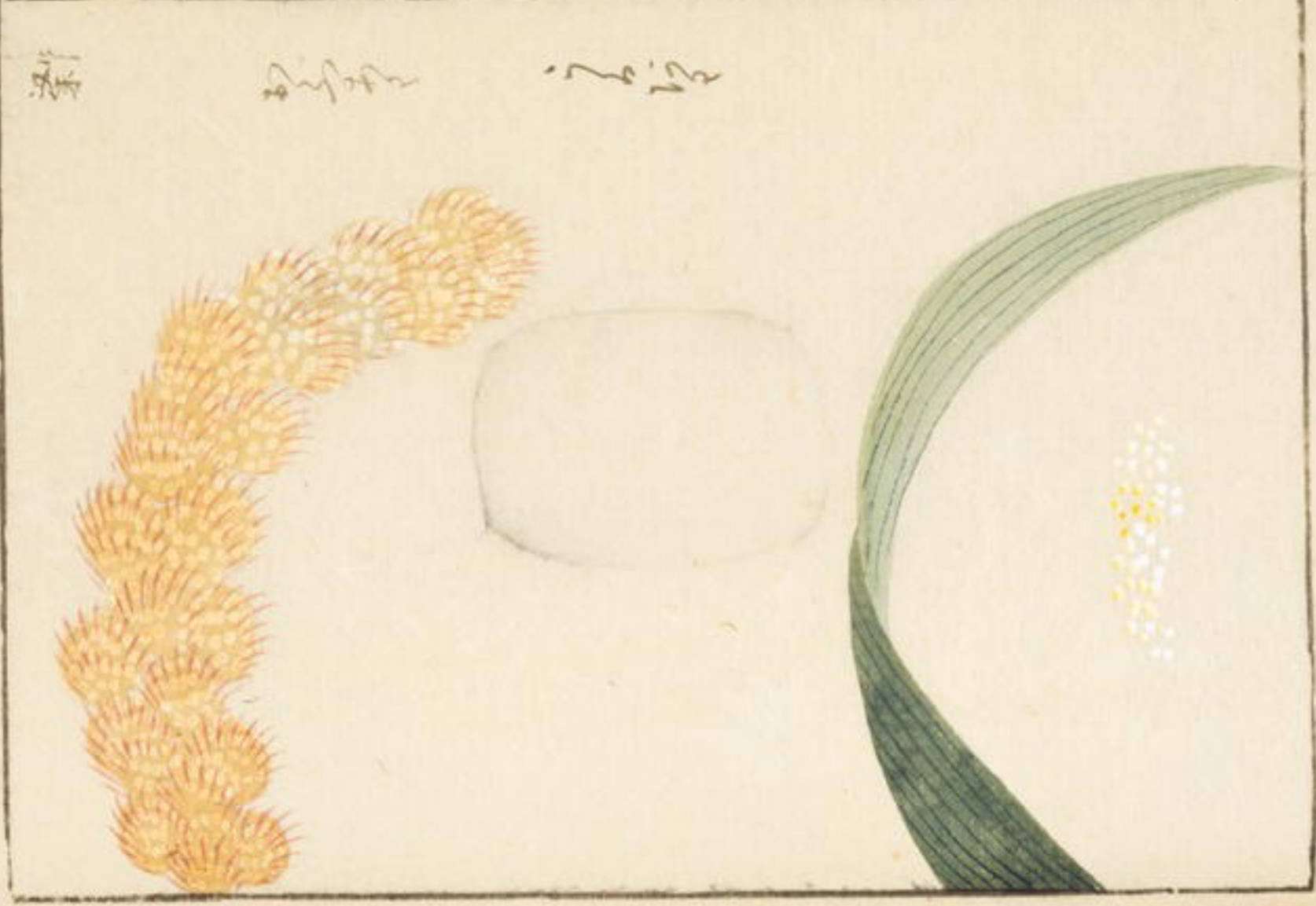
一種

高丈五尺
一丈至二丈
物也



梁 之 子
 梁 子 之 子

本草綱目 卷之四十一 梁子 七 梁子



梁子之果也
 梁子之果也
 梁子之果也
 梁子之果也
 梁子之果也
 梁子之果也
 梁子之果也
 梁子之果也
 梁子之果也
 梁子之果也



本草綱目 卷之四十一 梁子 八 梁子

一種



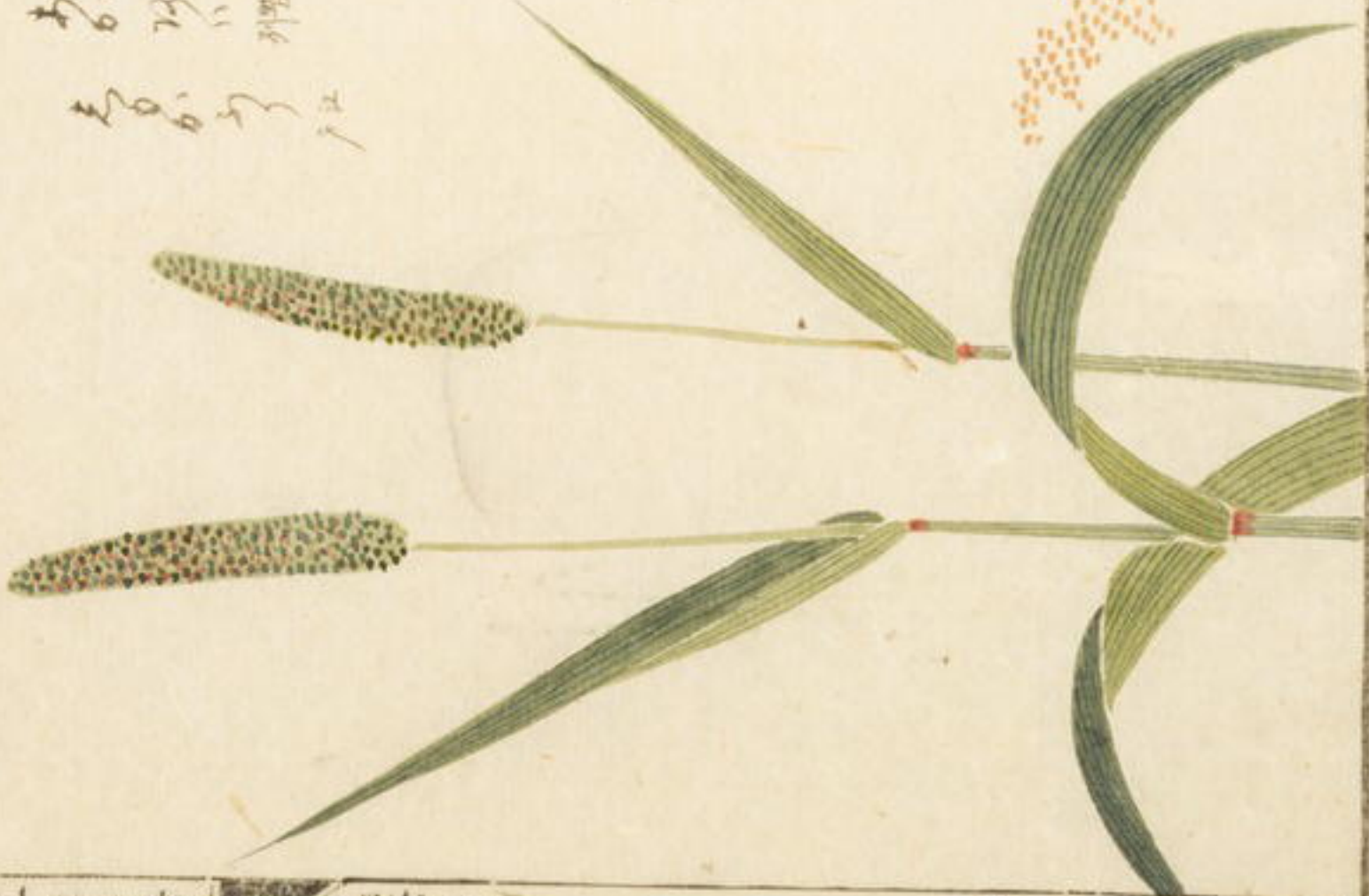
福之草
福之草

穂長く、鼓、四五丁を
ふく物、西洋の國、持ち
渡り、華、表、考、甲、似
鳳、鳥、之、冠、食、者、多、力

一種

あ、ひ、ひ、ひ
あ、ひ、ひ、ひ

苗、葉、小、く、穂、短、く
毛、が、生、え、ま、さ、色、が、







林

りん

形状葉如雲
 異名二
 但花如舞
 多食
 鯨と樹葉の名
 来稔と異
 っ



子
 之
 之

形狀早稲
 穂長く実多
 一穂の穂二



長粒早稲

水戸口

二 隆田町

一種 ちんひえ



武列八王^ハ子^コ子^コ子^コ
 作^ス穂^ホ穂^ホ穂^ホ穂^ホ
 毛^モ大^{ダイ}和^ワ草^カ
 秋^{アキ}穂^ホ穂^ホ穂^ホ穂^ホ
 子^コ子^コ子^コ子^コ
 子^コ子^コ子^コ子^コ

水 稗 稗 稗

ちんひえ
 ちんひえ
 ヒル ス 蘭



稗^ハ田^タ野^ノ自^ジ生^シす^ス所^ノ
 水^{ミヅ}二^ニ復^フす^ス水^{ミヅ}田^タ
 中^{ナカ}生^シひ^ヒ苗^{ヒタ}並^{ナミ}稗^ハ
 似^ニ一^ニ長^{ナガ}大^{ダイ}穂^ホ穂^ホ穂^ホ
 似^ニ一^ニ粗^コ大^{ダイ}穂^ホ穂^ホ
 子^コ子^コ子^コ子^コ

早稲集解
時珍

いぬひえ
のひえ
もろこ

平陸通傳、多一葉葉、柄尾草、
似、穂、水、穂、似、小、穂、世
穂、白、毛、又、毛、白、毛、

本草綱目

卷之四

二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百

根尾草

いちまにちりし

いぬつら 列名

一名 苳 通

根 莠 上同

一 種

白色の物



京野通傳コ多一
根 莠 生一葉 多量
一 似一長一其根地
ひと 堅く 枝へ び
故 ち 一 名 以
秋 月 穂 を生い 形 ね
尾 草 の 穂 一 似 一 長
大 一 世 一 長 一
一 根 一 尾 一 如
其 主 一 子
一 田 一 長 一



本草綱目

卷之四

二 雜 類

一種

穂ふ散穂を
合ち葉ふ似
し紫毛あり



萌草 録附

萌草



山野之草一形も花計り
似て葉此紫色を帯ひ穂
は薔薇に似て下葉紫
色光澤あり油の如し



東唐

詳み

菰米

カニシ

俗、西国米と作る

形状詳、水草部、菰米の形、亭子の品、細小、奥列、浅香の
産、粒粗大

蓬草子

三等、合つ具、蓬草、池澤中、生ひ、形水稗、一穂、穂、紅
生色のも、救荒本草の品、今

黄蓬草



一説 名をひえ

ひえ

うのあ

荷の葉

苗肥大穂五つの

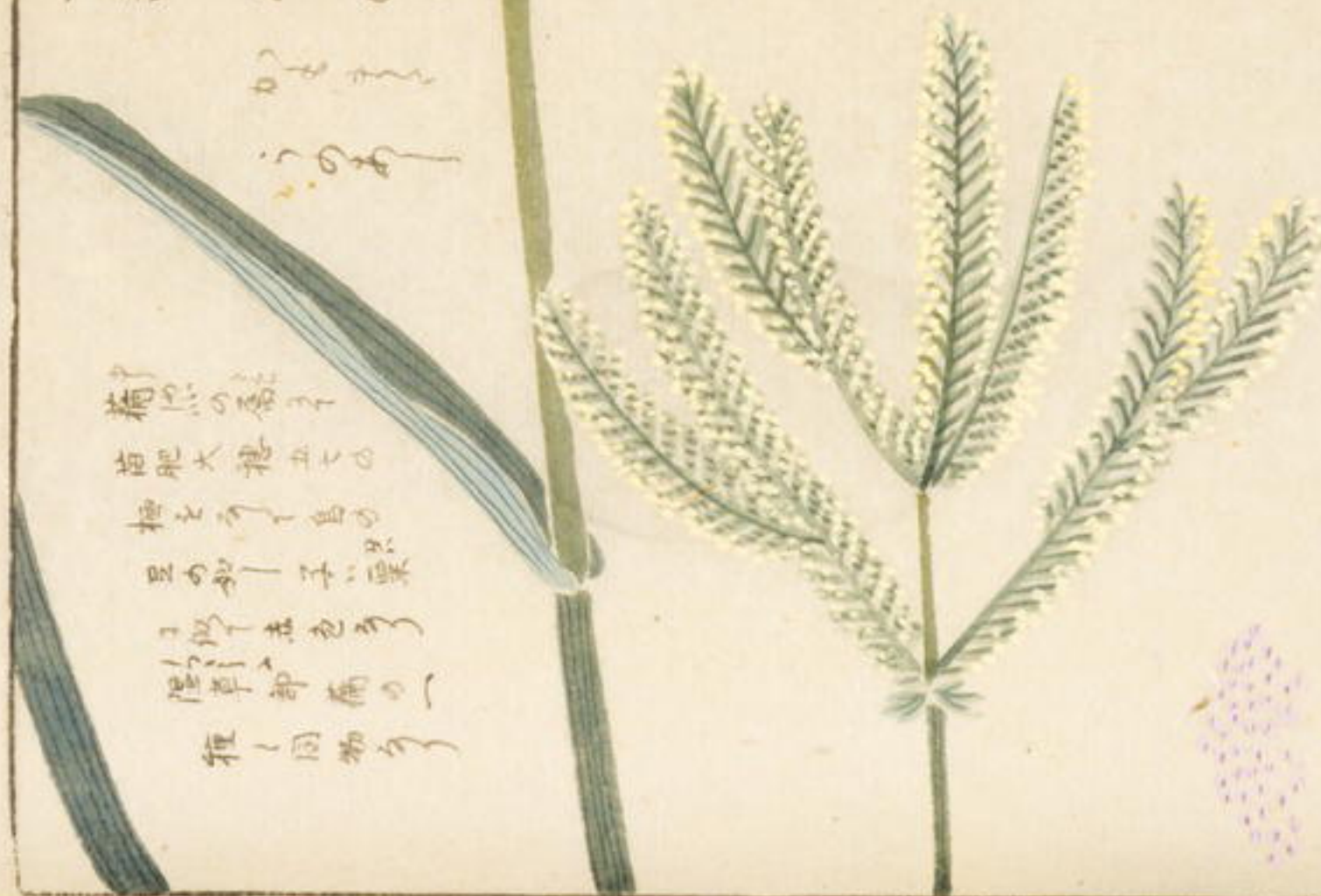
穂をうへる

豆の如く子に粟

の如く赤をうへ

陸草部 属の一

種と同物なり



一 説
飛蓬 時珍



中藥性味
苦 辛 平

原野水陸地多生春宿根葉生一葉多細長如柳葉
無毛夏月莖葉相抱尺餘莖密互生多枝合花如
小似小白色花頭別春長見山名產于集解不時珍
蓬乃葵蒿之類如灰藟葉之物後安氣一繁一飛
上





本草圖譜卷之四十二目錄



穀部

苧草	二	節草	三
薏苡仁	四	一種	五
一種		穀子粟	七
一種	八	一種	
一種		一種	
一種	九	一種	

一種	單瓣田 ^う て白色 紅辺のもの 十	一種	單瓣田 ^う て紅色 淡紅辺のもの
一種	單瓣 ^う りあ ^う 紅色淡紅辺の物 十一	一種	十重 ^う りあ ^う 紅色淡紅辺の物
一種	單瓣田 ^う て紫色 紅辺のもの 十二	一種	單瓣 ^う りあ ^う 紫色紅辺の物
一種	十重 ^う りあ ^う 紫色紅辺のもの	一種	單瓣 ^う りあ ^う 紫色淡紫辺の物
一種	十重 ^う りあ ^う 紫色淡紫辺の物	一種	單瓣田 ^う て紫色 淡紫辺のもの
阿芙蓉	けーのやふ 十三	麗春花	えんけー ^や 十葉紅白雜色三種 十四
一種	物印 ^う たの圖三種 十五		

本草圖譜 卷之四十二

東都 岩崎常正 著

穀部

茵 草

みめこめ

えつむき

ちるむき

一名 蔓 通

斯 蔣 上同

茵 米 証 類

字 田 雨 雅

溝側或、田地に生ひ、根枯す、春早く蔓を生ひ形細長う、音
 夢根の如く、蔓を掘り、或、一二尺蔓互生ひ梢に長き
 穂を有ひ枝あり、葉之、四く、命多、小子多く重り著く、初夏熟し、
 白く、煮て自生ひ、村氏子と云、柳、多、又、居き、子実を、飯
 へ、食ふ、穀肉の毒、中、發熱、す、を、解す、故、多、く、むき、等、の
 を、有、白、主、字、田、雨、雅、の、御、注、す、即、蔓、葉、也、一、種、米、得、數、粒、而
 易、墮、落、明、年、復、生、故、謂、之、字、田、雨、



節草

ふげふふ ふふふふ ふふふ

ふふふふ 生 アサの、北 幾 凡ふふふふふ 幾

海濱の砂地ふ多し奥列又相列七里濱の産は丈童あり葉は節草竹
 似て間大うて葉は深緑色又かへてさき似て短し夏月葉の
 中へ接を抽きしと四五寸形葉の如く黄葉あり後葉を結ぶふ
 麥の如く根黄褐色の懸あり土中を延ぶ又一種河辺に生る
 りの葉は深く香附子葉の葉に似て葉は深緑色光澤あり
 花実同



慈以仁

ミトヨフスクラーン 和 ンレイマヨビ 和

噎珠 本草和名 感米 千金 回々米 本草

本邦の古へ慈以仁の渡る時川報効を以て先づ其の物々を保
身中和て渡る薬用又食料と爲り故に今も藥舖に賣所のもの
川報効の真の慈以仁に蜀黍の似て狭く川報効に似て活
綠色互生一葉高四五尺枝葉を合ち其間より花を生じ其葉
大三分許の壺の如く下開く上より口あり堅く條理あり極
細まて仁強き真に赤色の薄皮あり肉白色なり夢に似たり
味は淡口一炊て飯に合す

一種

すーたま 和 ずーたま 正新坂 ずーたま 戸

すー二 固

ハルコ 上 然

苦養珠 和 花鏡

川穀 本草

荒野小柿の自生し又人家の庭に春月実より生じ葉は慈以仁に似て
硬く深綠色枝葉高四五尺枝葉を合ち花より王蜀黍の似て短
く其花の下より子を生じ其子の一種なり其子の似て慈以仁に似
大なり其子の赤色の斑あり殼は硬く碎て中小の粒なり
線を串て念珠と爲す設中より仁の形慈以仁に似て黒色を
帯て硬く是極細き慈以仁所在有之春生苗至高三四尺葉如
赤葉開紅白花作穂五六月結実青白色形如珠子而稍長
故人呼爲慈珠子小兒多以爲珠穿如貫珠爲戲時珍一
種田而設壺堅硬者即菩提子也其米即粳也但可爲作
念珠數珠故人亦呼爲念珠一之物なり



仁
以
慈



本草綱目卷之十一 雜考 仁以慈



本草綱目

卷之四



本草綱目

卷之四

本草綱目

一種

なみふたま

形状川穀と二三子一合とて如く葡萄故あつ相州大山田
 う川穀の親よりなり是は解弘景出交趾者子最
 大板土呼為醉珠故馬援在交趾餌之載還為種人誤以
 為珍珠也実重黒者為良取仁用之又雷穀の説ふた
 使勿用穗末顆大無味時人呼為種穗是也云ふく穀
 名は燕末より

眼子栗

けー

スラップコロイト 園へうル上同

象穀

語典備
急本草

鶯栗

本草
新志

秋月種を下し生し冬を経て凋まひ莖高四尺葉高
 葉所似花又あり粉紫色三四月莖を抽て互生し梢の
 頭或は重の同より枝を令ち莖の上より青き苞を結ひ下出ひ
 漸く花同人より上を仰ぎ苞脱し花を開く四瓣より中心
 黄栗より單瓣の物朝上開き夕に黄栗共し脱落し午時
 の物二三日を経て脱落す後日を経て実大く穀の頂き
 菊花の如く円く小子多し其子白花白色紅紫花
 黒色あり



一種

單瓣
あけく白色
のしる

一種

千重
あけく白色
のしる



一 種

單瓣錦蓮
あやも色
白色紅辺のもの
又十景も
あり



一種

單瓣同く紅色白邊の
物まゝ子景もあ



一種

單瓣同く
白色紅邊の
り



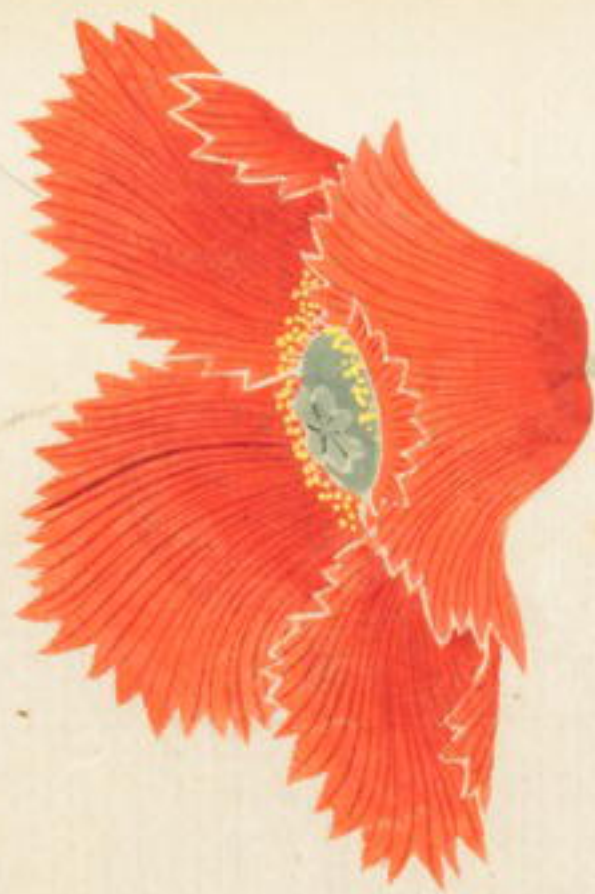
一種

單瓣圖
紅色淡紅迎
92



一種

單瓣
紅色
淡紅迎
93



一種

千重紅
花邊紅
色



一種

單瓣
花邊
色紅
花邊
色



一種

單瓣銀蓮

あゝ
此花色
紅蓮の物



一種

十重銀蓮

あゝ
此花色
紅蓮のもの



一種

十重銀蓮

あゝ
此花色
淡紫の物



一種

單瓣銀蓮

あゝ
此花色
淡紫のもの



一種

早朝田舎
紫色淡紫
のう



阿芙蓉

ハ一のやふ

阿片 名通

あふを採るは先づ白色の物を
擇ふ一花紅或は紫あふを
花けりと云ふ此種津
液出ると云ふ花余
脱毒と云ふ軟膏
時日中ふすを以て
花舞を採るは針
或は小刀を以て外皮を剥ぎ
き乳汁の如き物流れ滴るを竹刀を
以て刮ぎ取らば一箇葉を去れば汁出
る多し約葉の半は古今色
統の統の如く酸を極爛汁を
煮て其倍量の未を糊和し物多
く一葉を採るは



聖代 春 花 時

毛 薺

毛 薺

舞 草

名 物 言 言

百 般 嬌 花 嬌

胡 蝶 滿 園 春 南 火



苗 葉 肥 子 實 似 丁 小 子
他 一 白 子 毛 薺 花 早 解 子
解 花 色 一 紅 子 紅 子 解 子
毛 多 一 莖 高 一 尺 餘 四
月 花 子 又 小 子 子 子 子
南 國 文 子 子 子 子 子 子

一種 花黄色の物

一種 花白色の物

一種 花红色の物

物之
四角
後
角
似
中
細
子
あり
物
を
載
す
開
き
物
葉
は
一
の
如
く
花
は
四
瓣
小
く
黄
色
白
色
紅
色
の
数
品
あり
葉
を
持
ふ
長
く
一
四
五
十
量
其
葉
の
角
に
似
る
中
に
細
き
子
あり



本草圖譜卷之四十二目錄

本草圖譜

豆類

大豆	ふくまめ	一	一種	二	一
一種	かんふくまめ		一種	三	二
一種	くろまめ		一種	あなまめ	
一種	青皮豆		一種	七里かき	四
一種	えんさ		一種	ちやまめ	
一種	ふくまめ	五	一種	あかふくまめ	

一種	ふふふふふ	一種	ふふふふふ
一種	あふふふふ	一種	ふふふ
一種	黄色ふ赤斑の物	一種	黄色ふ赤斑の物
大豆黄卷	まのり	黄大豆	ふふふ
一種	ふふふふふ	赤小豆	あふふふ
一種	ふふふふふ	一種	紫あふふ
一種	ふふふふふ	一種	ふふふふ
一種	日根あふふ	一種	ふふふふ

一種	ふふふふ	角婢	あふふふ
一説	ふふふふ	緑豆	あふふ
白豆	ふふふふ	糖豆	ふふふふ
豌豆	ふふふ	一種	白色の物
一種	西洋の物	蠶豆	ふふふ
一種	黒子の物	一種	穀印の物
豇豆	ふふ	一種	二十六
一種	ふふふ	一種	ふふふ

[illegible]

本草圖譜卷之四十三

東都 山崎 常正 著

菽豆類

大 豆 花 子 子

俗に大豆一呼ふは、真大豆マダイと云ふ。近頃、書ふ輩は所の
「黒大豆」クロダイと云ふ。南都ミナトに出るんを呼ふを良
く「粒」リツと云ふ。正マサに黒色クロイロを宗モトとして珍メカシに借カふ黒クロと云ふ。後ノチに
入イレる用ヨウ黒クロ者モノ緊ツミ小コ者モノを雄オス用ヨウ之ノを佳ヨシくしは是コノを養生ヤシヨウ
と云ふ。水ミヅと云ふ。此コノ臣ミコト恒トコに――

大豆



一 種 二 五 十 三



形大^二子^一扁^一
 石^二根^一子^二妙^一
 本^二平^一葉^二香^一
 馬^二豆^一馬^二料^一豆^二
 以^二食^一用^二十^一





一種 豆目

西京の豆

粒の如く豆

扁く凹み

痕ありて色

黒く古説

葉土ぬき

に針あり

豆目

豆目

豆目



一種 豆目

豆目

豆目

豆目

形黄豆

大く色白

時珍白と云

是豆



一種

豆目

豆目

豆目

若くは色つやあり
 列存志大種と云時
 珍種と云是豆色浅
 きり色深きものを
 帯より紫を帯より
 あり



一種

あまふゆ

薬用の黒大豆に似
皮緑色の楊梅有る大
青くつ時珍の青豆葉
緑くつ緑豆はあまふ



一種

色浅きふゆ
青皮豆
いふ

一種 ふけふ

七里のふけふ 津作山利

色浅き銀杏の葉を
去たふ実の如く紅
黒くつ白果豆を
青くつふ





一種 白葉子

白葉子
白葉子

白葉子 兩面黑
斑 葉子 時
通 考 鳥 眼 葉 子



一種

白葉子
白葉子

黑葉子 白
斑 葉子



一種

白葉子
白葉子

白葉子
赤子 斑 葉子



一種



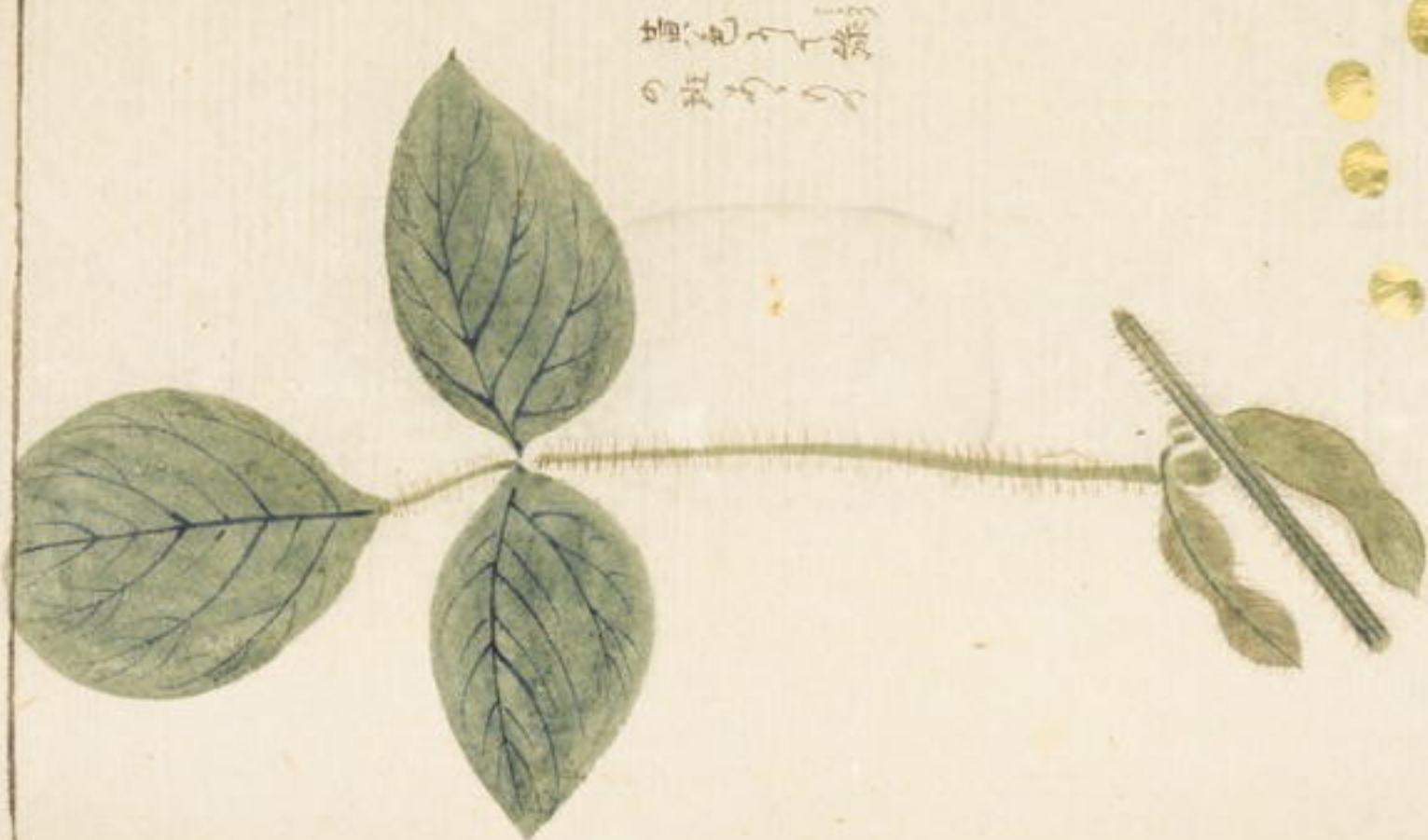
白色、妙、豆、如、白
 然、は、型、あ、あ、り、の
 を、日、連、上、人、の、い、ま、あ
 と、鳥、眼、は、黄、の、一、種、

一種



黄色、
 赤、斑、
 も

一 種



黄大豆

名をきあ

九月豆 唐志

ゆききあ

雁来枯 唐志

柳社黄 上同

冬黄 天工

梅豆 月令

春豆 唐志

半夏黄 唐志

五月黄 天工

六月爆 上同



俗にきあきあきと云ふ
 色之黄く時珍黄と云
 夏秋の二枚より黄く
 柳と云ふきあきあきと云
 桂と云ふきあきあきと云
 八月の豆は黄く
 十月の豆は黄く
 上黄の味香を製す



一種



錫杖

まゐり

けいそ

まゐり

部南

枝多し葉扁く
梢より雨を連生



大豆 一種 大納言 粒大なり鮮紅色食用
上之品之時珍大豆也
紅褐色者並不治病
又事早熟言大豆而鮮紅
及紫紅色者名赤大豆僅可
供食用並不治病

赤小豆 あづき 和名 一種 あづき

あづき 小赤豆 雅通 あづきは粒小く早く熟し
麻熟時よりあづきは粒
大く速く熟し秋赤豆群

紅小豆 赤豆 原志

一種

ほうとうあづき

粒小く一熟一黒を帯ふ時珍赤點色
此を餡料赤いふ藥用なり



一種

紫あづき

紅紫
色なり



一種



ふんあつ

本草綱目
 赤豆 葉は三つ葉で、花は赤い
 花は五弁、黒斑がある
 葉は長く、つる性

一種

ふんあつ
 赤豆 葉は三つ葉で、花は赤い
 花は五弁、黒斑がある
 葉は長く、つる性



一種

泉州日根あつ

粒大、色赤、両頭平
 多、銀色の筋がある

一種

きんあつ

薩州
 赤豆



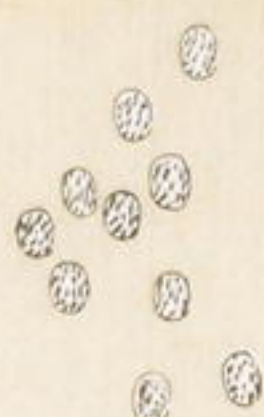
一種 ねこみめ

二つあつて

夏あつて

うで先薄

よく黒く斑あり



一種 くらみ

くらみ

小うて黒い味い

島根の素島縣

志の黒い



一種 くらみ

くらみ

越後蒲原郡下野子生の村より得
二つあつて云武州道灌山より自生あり
蔓長く地を走り葉を二つ開く葉は長
く多く楕圓形長く小うて白く長
粒時通考に藍眼といふ一名と云ふ
もろ



青婢

あまのむす

蛾の形うへ黄色あり

一説

ふもふも

紀列乃い暖国の海辺にあつ高き木に枝葉對生——桑の葉に
 似て小く銀葉粗く臭重き——夏月摘み搥てうへそを用く蛾
 の形うへ黄色あり後因うそを待ふ此弘景今海辺有樹
 狀如庵子莖性多曲葉似青婢土人呼為青婢と云物これ
 一説葉葉花白を以て真とあらず



綠豆 ふんそう やぶあや 青豆 豆所

苗は小豆に似て小く葉も相似て小く粒も又小く早く種を
 下し其の葉を摘み苗を畑中へ栽しそとそと花を
 又葉を摘み或は葉を摘み種を下し葉を結ひて葉を摘み
 早種者呼ぶ摘緑種は種を下し葉を結ひて葉を摘み
 るを摘み種を摘み種を摘み種を摘み種を摘み種を摘み
 色を摘み種を摘み種を摘み種を摘み種を摘み種を摘み
 物を摘み種を摘み種を摘み種を摘み種を摘み種を摘み



白豆

しろあま豆



常陸より多く出づ。苗量亦小豆
 と同く、葉も又同く小く、色
 白く、一実黒き、氣あつた、又
 饅頭、白あん、用也。

糖豆

たんきり豆

ひんきり豆

山野の陰に、宿根より生ひ、細葉、紫色、葉、小豆に似て、狭
 く、紫色の花を開き、秋、月夜を結て、鮮紫色、苗中の豆、黒色、
 て、小き。



槐子





豆
 豆
 豆

秋月種を下——冬を種——春、夏、秋、冬、生
 以意、紫、藤、似、田、粉、緑、色、葉、の、間
 こ、細、き、葉、の、春、月、花、を、開、く、豆
 豆、花、似、大、淡、紅、紫、色、葉、の、間
 豆、似、大、豆、の、葉、を、種、く、食、ふ

一 種

花白き物 豆も白色あり味美上品なり

一 種

西洋、持渡、所、物、大、小、白、紅、黒、組
 の、葉、の、下、種、く、生、き、ひ、ち、り、苗
 の、見、得、ず、大、豆、の、葉、集、解、出、胡
 地、大、如、杏、仁、く、食、ふ

西洋の物





一 種

如之何
印之
花之
葉之





一種

豆

豆

豆

豆

地豆

本朝食豆



畑中ノ穀也特生ウチノ豆を
 多ク量長クウチ唯淡味
 上ノ向ハ紅花ノ物ハ実赤ク

ハ紫花ノ物ハ実黒ク二種ト云ケル
 量と飯ノ類ハ食ハ味ハ赤豆
 豆ハ勝ルウチノ豆を云フ

一種

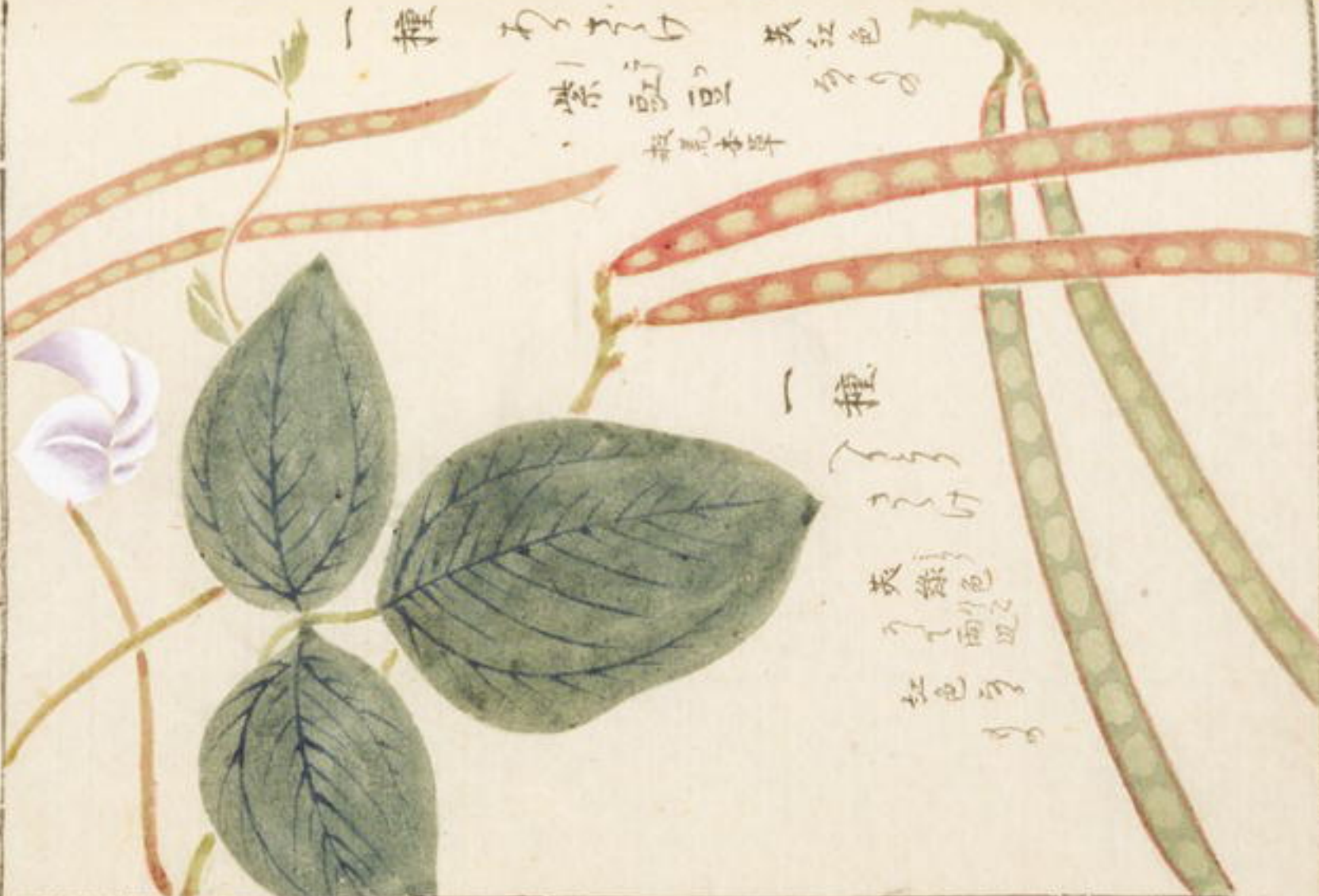
あずき

灰紅色

紫豆

豆

板馬草



一種

豆

灰緑色

豆

紅色豆

一種

めうね

こけ

美屈曲
田く眼鏡の
形をあら



一種

いんじんあ いんじんこけ 五月まめね

菜豆 蔓豆 八重子リエス 羅 romeo ホー子 雨荷

四月実を下して生じ葉蔓習豆初ふ似う葉の間ふ花簇生
一丈と結ふ花ハ紅白此実あり実ハまろ紅白黄黒の品あり
実黒色ありあり花紫実黄白と白と花白色実紅花
紅色あり又蔓ありいんじんこけともいふ蔓をあらうと特生あり
あちち形同



豆



白

紅

黃

青

黑

一種

二色豆

あま豆

紫羅豆

江産物



豆の種生し今四月を播て生七八月花を結し形
 葉三葉大なる豆紫を羅致ある意食て味い此豆を
 三箇葉に細辛の葉を三枚等たしく其形葉の御紋は似て
 紋豆と云文政年中尾列と和て東都へまゝ植り因て先種は考へず
 松山江陽縣志云ふ紫羅豆五月種九月熟色紫粒大青
 黒花紋はふり多し

福豆 一名 白蛾眉豆 本草

葉用ふは白蛾眉豆は官園に漫種する四月末を下して生
 葉一葉三葉大豆の葉に似て濶く大く又人へんくけの葉に似る葉
 小逆毛ありこれと觸れ人の膚を破る葉長く木の上を登り夏
 月葉の間は五七寸穂を生し豆は花を散り形花
 に似て白色後花を結ぶ小刀の如く臨豆は似て偏く硬く
 食用に不可なり中の豆は一の眉あり又臨豆は似て形固く
 硬く葉用は上りなりこの物時珍の説は一種英硬不堪食唯
 子粒圓而色白者可入羹と云ふなり





一種 志平
まゆ

白乳石
無白乳石

一種 乙未年 戶

眉兒 豆苗 李華

韻 豆 解 義

庚戌年正月 通 12

羊眼豆圖史

形状濃檀と黒との

花江紫色 熟い

[Faint handwritten notes at the bottom of the page]

幾多時素丁倉じ





刀豆

刀豆

豆、まめ、くわも、^{九列}、たてまめ、^列

四月種を下い量、^新豆は似て長く大、花も^大、^紫色
葉肥大、^色の莢、似て刀^豆の如く、^紫色、^嫩皮を
取、^漬て食ひ

一種

豆、まめ、くわも

苗量^前、^性同く、^唯花^実俱ふ白色あり、^此実^咽喉^腫を^閉塞
並上^肩臂^の細^末を^分一^服用^す水^に功^{あり}

一種

豆、まめ、くわも、^{大和}、^{本草}

播列志列、^紀列、^四国^の海^邊、^自生^ひ、^藤蔓^久、^凋落^す、^花、^白、^豆
似、^大、^葉、^刀豆^に似、^短、^葉味^う、^食す^べ、^根莖^並
共^に、^刻、^煎、^湯を^浴す^べ、^愈、^云、^大、^和、^本、^草、^い、^豆、^海
濱^の野^に生^ひ、^莢、^時煮^て、^食、^物、^或、^云、^有、^毒、^不、^可、^食、^莖
葉^及、^い、^実を^煮、^り、^煎、^湯を^浴す^べ、^愈、^云、^大、^和、^本、^草、^い、^豆、^海





紫豆

紫豆

江

八里半 上同

八分豆 中 官



本草綱目

卷之五十一

豆

葉ハ豆莢ニ似テ花紫色糖を食て肉ハ黄ニ懸豆莢ニ似
 テ肥大するも其味熱する時ニ黒色なる豆の形ハ豆莢
 似テ小なる味ハ美なり

本草圖譜卷之四十四目錄



造釀類

大豆	豆莢	一	豆黃	二
豆腐	名通	二	陳倉米	三
飯	豆	三	音精乾石飯	四
粥	豆	五	麴	六
餅	豆	九	糴	十
臭具	豆	十	女麴	十一

本草圖譜卷之四十四

東都 岩崎常正 著

造釀類

大豆大豆 鼓かぶ 演名演名 納豆納豆 香鼓香鼓
 黒大豆黒大豆 蒸蒸 之之 製製 するする 物物 和漢法和漢法 をを 異異 ちち 以以 集解集解 乃乃 齊民
 要術要術 居居 家家 必必 用用 居居 家家 必必 備備 等等 のの 書書 上上 詳詳 々々 塩塩 をを 加加 へへ 製製 するする
 物物 をを 集解集解 不不 鹽鹽 鼓鼓 不不 是是 食用食用 々々 塩塩 をを 加加 へへ 製製 するする 物物 を
 集解集解 不不 淡淡 鼓鼓 不不 是是 藥用藥用 々々 和俗和俗 納豆納豆 呼呼 ぶぶ もも 黄大豆
 蒸蒸 之之 熟熟 一一 器器 中中 煮煮 之之 覆覆 之之 数日数日 之之 腐敗腐敗 粉粉 々々

貴 貴 蒸 蒸	二 二 三 三 四 四 五 五	類 類	二 二 三 三 四 四 五 五
神 神 類 類	六 六 七 七 八 八 九 九	江 江 類 類	十 十 十一 十一 十二 十二 十三 十三
藤 藤 米 米	十四 十四 十五 十五 十六 十六 十七 十七	飽 飽 飽 飽	十八 十八 十九 十九 二十 二十 二十一 二十一
醬 醬	二十二 二十二 二十三 二十三 二十四 二十四 二十五 二十五	榆 榆 仁 仁 醬 醬	二十六 二十六 二十七 二十七 二十八 二十八 二十九 二十九
燕 燕 美 美 醬 醬	三十 三十 三十一 三十一 三十二 三十二 三十三 三十三	醋 醋	三十四 三十四 三十五 三十五 三十六 三十六 三十七 三十七
酒 酒	三十八 三十八 三十九 三十九 四十 四十 四十一 四十一	燒 燒 酒 酒	四十二 四十二 四十三 四十三 四十四 四十四 四十五 四十五
葡萄酒 葡萄酒	四十六 四十六 四十七 四十七 四十八 四十八 四十九 四十九	糟 糟	五十 五十 五十一 五十一 五十二 五十二 五十三 五十三
米 米 枕 枕	五十四 五十四 五十五 五十五 五十六 五十六 五十七 五十七	春 春 杆 杆 頭 頭 細 細 糠 糠	五十八 五十八 五十九 五十九 六十 六十 六十一 六十一

豆を引き、臭氣を生ず此を羹とて食ふ是豆の類なり
 藥用之、舶來の物稀なり又大和國黃蘗山達磨寺にて製
 するもの幅七八分長一丁餘薄く淡黒色にて乾きたるもの
 あり木の童子の形を印す又三列鳳表寺及び其山の寺にて製
 するもの豆形を炒て食ふ是等の類皆支那の法を傳へ
 製する物なり藥用之代て佳なり又諸國の寺院にて製する物
 及び金山寺味噌の類皆鹹乾し異なり金山寺納豆の法居
 家必用十二卷に出づ医家恒く擇む又自ら製する

豆黃

るもあやう

黒大豆粒を以て熟して花を生ぜり日干し乾し搗き末とす

其法齊民要術に詳なり

豆腐通を之白豆腐研

集解に説所の製法、黒豆粒黃豆粒及白豆粒泥豆餅熟
 豆粒綠豆粒之類を水に浸し破ち砕き滓を去り煎し
 塩麴汁或山礬葉酢漿草或石膏末の類を以
 堅むるなり本邦の製法黃大豆粒一石を水
 に浸し破ち砕き釜に入れ煎熟する時池の水たるを麻枯
 餅等の汁をけし熟し滓を去り鹽胆水漿をこれ盛て
 櫃中に置置堅むる諸國名物多し熟するは又豆腐を切
 水を去麻油熟たるを油あげ云此物製法より其名熟

盆邊零飯

膳ふこるれなめ

齒中殘飯

くはもいっのるなめ

殮飯

ふけめ

めけめ

大和本草の殮飯 ふけめ 水 めけめ へいき

荷葉燒飯

本朝食饌 ふ 用新荷葉畏飯 蒸熟而食 へい とう發明 ふ

李杲曰張潔古枳朮丸用荷葉畏燒飯為丸 へい 子

めいふ物 あ 荷葉の嫩葉を刻み米を雜飯 へい といふ荷

葉の乾 へい ことを煎し其汁を米と炊 へい りめい

青精乾石飽飯

ええめ

ろめい

南燭の量の汁を炊飯 へい 造法集解 ふ 詳 へい 時珍 へい

栝實 へい 白楊 へい 葉數十枚以助色 へい とう又枳朮を南燭の汁に浸

九度蒸 へい 九度曝 へい 干時米愈 へい 胡椒 へい の如 へい 是を用 へい

時水 へい 泡 へい 飯 へい 持負 へい 又遠方 へい 適 へい 利 へい とう

粥

あるか

あるか

り へい る へい 物を饘 へい 子 へい 物を肥 へい 同 へい 本朝食饌 へい 生 へい 未

粥者味濃而美飯粥者味淡而好磨米為麋米如栝實熟

作粥此俗稱割粥用米及飯煮熟為粥呼 へい 林田粥 へい 之

本邦七種の粥 へい 延喜式 へい 並 へい 公事根源 へい 見 へい 其 へい 田 へい 芥 へい 齊

へい 鹿 へい 麋 へい 草 へい 中 へい 鷄 へい 腸 へい 草 へい 元 へい 宝 へい 草 へい 蕪 へい 菁 へい 芥 へい 腹 へい

の七種を加へ粥に炊くを云

小麥粥 煮るもの

寒食粥

杏仁乃種々の花を加へ炊くを云

糯米粥 煮るもの

林米粥 煮るもの

黍米粥 煮るもの

粳米粥 煮るもの

和米粥 煮るもの

粟米粥 煮るもの

粟米粥 煮るもの

赤小豆粥 煮るもの

綠豆粥 煮るもの

御米粥 煮るもの

薏苡仁粥 煮るもの

蓮子粉粥 煮るもの

芡実粉粥 煮るもの

菱実粉粥 煮るもの

栗子粥 煮るもの

薯蕷粥 煮るもの

芋	粥	芋の根
百合	粥	芋の根の根
蘿蔔	粥	たいていの根
胡蘿蔔	粥	たいていの根
馬齒莧	粥	きんぎょの根
油菜	粥	るの根
菖蒲	粥	きんぎょの根
波稜菜	粥	きんぎょの根
薺菜	粥	きんぎょの根
芥菜	粥	きんぎょの根

芥菜	粥	きんぎょの根
苤菜	粥	きんぎょの根
韭菜	粥	きんぎょの根
葱豉	粥	きんぎょの根
茯苓	粥	きんぎょの根
松子仁	粥	きんぎょの根
酸棗仁	粥	きんぎょの根
枸杞子	粥	きんぎょの根
薤白	粥	きんぎょの根
生薑	粥	きんぎょの根

麋 鹿 麋 角 膠 入 粥
炒 麋 入 粥
燒 鹽 入 粥

つちのこを煮る

麋角を煮る

麋子の粉を煮る

麋子を煮る

麋

時珍の説、麋米共煮、炒るを則ち

模稜藏器の説、麋米共煮、麋一物を併て、果子種

と呼ぶ、之を以て用ひ、物より其要とて、要を以て炒る

物其梗米とて、煮るを以て炒る物、其より物を乾し、模稜

とて、其内相のものを乾し、時珍とて

饅

饅

和漢製法大同小異あり、時珍説饅、以黍稷、合根米粉、蒸成

如凝膏也、とて、本邦うへも黍稷、米、秫、林、蜀黍、根

米等皆製す、凡米を磨、粉とて、物を水とて、調和、蒸

て、饅なり、味佳、但蒸たり、味あり、黍米粉、

糯米粉、製法、物之、食を以て、之、餅、糯米粉、

大豆の粉を砂糖、或は、益、調和、蒸、者、本邦の、午餅

作、外郎等、此類あり、附方の、乾饅、之、の類あり

糰

糰

本邦漢土共、五月五日、午、を用ひ、本朝食糰、源順曰、糰

以菰葉裹米以灰汁煮之五月五日啖之必大接近代不
 然搗菰葉作餅頭尾細尖中身圓肥長四五寸或用槐
 子汁而漲亦有俱以菰葉而裹之以乾燈草而縛定之
 中作米飯子狀上令菰葉如亂下令菰葉如束首尾長
 二三尺許釜中煮熟取出候略冷剥去菰葉燈草取餅
 投于冷水取出食之其外青葉葉一搗末粉之乃包
 之包又稱草包也今多見之時珍按俗作粽古人以菰
 葉裹米煮成支用如梭櫚無心之形故曰粽曰角黍
 近世多用糯米之浸者種之製法乃廣東新語
 端午為粽以於重農者曰灰粽肉粽置籬木性其中為

紅心以竹葉包者曰竹筒粽三角者曰角子粽又同書
 小蛇及山草之燒灰之鹽之味之水如雞一なるを
 醃水といふ此水糯米の類を浸し置米の色瑪瑙の如し此
 を蒸搗し粽と為す彼土地の人好し食する本邦長崎之法
 を傳へ然るも醃水西洋硝石より製する所のボックス
 調目鹽の集解の本鹽蓬鹽より此物大毒なり食用すべし

寒具

あぶりり

寒食の節は賄ひ具といふ義あり先華ひて訓する非なり
 又あぶりりと訓する説あり田村氏云紅毛人の持渡るはこれ
 菓子集解の説は令ふ集解は以糯米和麴麻油煎成以饅食

之（之）より（より）来（来）る（る）む（む）き（き）の（の）粉（粉）一（一）合（合）と（と）油（油）を（を）あ（あ）け（け）る（る）の（の）方（方）又（又）集解
 は（は）亭（亭）菜（菜）紐（紐）捻（捻）成（成）環（環）創（創）之（之）形（形）油（油）煎（煎）食（食）之（之）不（不）そ（そ）く（く）も（も）れ（れ）の（の）方（方）
 了（了）小（小）輪（輪）の（の）如（如）く（く）あ（あ）ら（ら）ふ（ふ）て（て）あ（あ）け（け）る（る）の（の）方（方）又（又）集解 割（割）离（离）錫（錫）寒（寒）具（具）
 詩（詩）云（云）成（成）王（王）教（教）乎（乎）長（長）く（く）て（て）等（等）の（の）如（如）く（く）て（て）油（油）を（を）あ（あ）け（け）る（る）の（の）方（方）
 大（大）和（和）本（本）草（草）子（子）葉（葉）餅（餅）又（又）本（本）朝（朝）食（食）盤（盤）午（午）房（房）餅（餅）用（用）午（午）房（房）根（根）煮（煮）煎（煎）
 細（細）碎（碎）合（合）葉（葉）搗（搗）作（作）餅（餅）而（而）煎（煎）麻（麻）油（油）乾（乾）用（用）之（之）似（似）る（る）田（田）金（金）
 小（小）麥（麥）粉（粉）を（を）ぬ（ぬ）る（る）長（長）く（く）三（三）寸（寸）方（方）三（三）分（分）許（許）て（て）油（油）を（を）あ（あ）け（け）る（る）の（の）方（方）又
 切（切）片（片）を（を）ぬ（ぬ）る（る）の（の）方（方）又

蒸餅 （蒸餅） パン （パン） 時 （時） あん （あん） まん （まん） 饅頭 （饅頭） 餅 （餅）

小麥類を（小麥類を）蒸（蒸）て（て）餅（餅）と（と）あ（あ）ら（ら）ふ（ふ）の（の）方（方）又（又）集解（集解）と（と）あ（あ）ら（ら）ふ（ふ）大（大）和（和）本（本）。

草（草）子（子）葉（葉）を（を）作（作）る（る）甘（甘）酒（酒）を（を）製（製）る（る）の（の）方（方）又（又）集解 饅頭（饅頭）の（の）如（如）く（く）て（て）大（大）う（う）て（て）餅（餅）を（を）長（長）崎（崎）
 小（小）作（作）る（る）中（中）華（華）人（人）殊（殊）山（山）西（西）人（人）朝（朝）夕（夕）の（の）糧（糧）と（と）す（す）こ（こ）う（う）紅（紅）毛（毛）人（人）氷（氷）ち（ち）ら（ら）一（一）本（本）
 ト（ト）に（に）子（子）を（を）け（け）て（て）平（平）日（日）の（の）食（食）と（と）す（す）本（本）邦（邦）に（に）餅（餅）を（を）入（入）る（る）物（物）を（を）ま（ま）ん（ん）ぢ（ぢ）
 こ（こ）の（の）本（本）草（草）葉（葉）を（を）蒸（蒸）て（て）餅（餅）と（と）名（名）饅頭（饅頭）と（と）ま（ま）薬（薬）用（用）と（と）餅（餅）を（を）ま（ま）ん（ん）ぢ（ぢ）
 用（用）の（の）集解（集解）果（果）菜（菜）油（油）煎（煎）諸（諸）物（物）を（を）餅（餅）と（と）名（名）不（不）地（地）入（入）薬（薬）と（と）名（名）

女麴 （女麴） こ（こ）む（む）さ（さ）の（の）こ（こ）ろ（ろ）

集解（集解）小（小）史（史）云（云）あ（あ）れ（れ）に（に）ま（ま）む（む）き（き）と（と）黄（黄）色（色）の（の）花（花）を（を）付（付）け（け）る（る）の（の）方（方）又（又）集解

黄麴 （黄麴） こ（こ）む（む）さ（さ）の（の）こ（こ）ろ（ろ）

極（極）寒（寒）の（の）説（説）小（小）麥（麥）を（を）粉（粉）と（と）水（水）と（と）和（和）て（て）餅（餅）と（と）名（名）麻（麻）の（の）葉（葉）を（を）も（も）

花を付く藏器説、其土地より小麥の粉又粟米粉より
 作る時珍の説、米と麥とを和し作る文より米麥粉より作る
 黄花を生じ茶褐色のものを生ずるを綠麴と云此を佳とする

麴類

ふたち和を ふー

本邦のふー酒醬油味噌香物諸々物を漬ふ用の其法類
 米搗り索白を水に浸し醗酵し木盤に盛り密の
 中の裏面に白衣を生ずるを用ゆ

小麥類

時珍の説、小麥を皮を剥き水を淨し晒し乾し置くを六
 月六日と稱し麥の洗ひ水を和塊と云一椀量と云一風

の吹裏より置ふ七十日を經て用ゆと云

大麥類

時珍の説も造法小麥類同

麴類

時珍の説、三伏の日小麥の粉五斤綠豆粉五斤を蒸す意
 爛し麥の末五面杏仁の磨りかけ十兩を和し踏し餅と稱
 葉を包し風の入る處に掛置花を生ぜしめて時と白麴の造法
 小麥の粉五斤と糯米の粉二斗餅と云一椀量と云風の入る處に
 置き五十日を經て用ゆと云

米類

時珍の説、糖菜の根を煮て汁を和、田舎に糖菜といふ也
 風の入る處、根五十日、一日晒し、収め、又此數十種皆可入
 藥、其各地有人諸藥草及毒草皆有、毒惟可造酒不可入
 藥也、

神麴

とろろ

九月十五日、六月六日、小豆を煮、陳久し、その良きひ、故に附方、
 陳神麴の名あり、藥師小豆賣、物、製法、時、又藥物の誤
 り、遠家自製、六神の集、日、製法、改、神麴といふ
 時珍、水雲録、低ひ、うんの粉、百斤、青蒿の汁、蒼耳の
 汁、野苺の汁、赤小豆の粉、杏仁泥、各三升、和合、餅、

蘇の葉を掩、黄衣を生、まを待、日、乾、藥用、田村
 氏云、齊民要術、玉堅、元、本、丹、溪、心、法、醫、學、入、門、東、医、宝鑑
 萬民家妙錦囊、秘録、諸症、辨疑、月令、廣義、等の書、に神麴
 を造る法あり、製法、参考す、

紅麴

あか、とろろ、か、嶺

舶来の物あり、其色紅、朱を以て染る、如、内外共に赤き物
 良、鶏卵及び豆腐を造、天工、用物、を造法あり

麴

とろろ、名

集解、粟、黍、穀、麥、豆、諸、麴、皆、水、浸、脹、候、生、奇、曝、乾
 玄、賢、取、其、中、米、妙、研、用、其、功、世、を、造、る、浸、水、て、

を蒸氣の上より取出し暖み所より直に芽を生ずるを乾一賢標を

去て其中の米を用也

粟麩一名粟芽

あいのりや

稻麩一名穀芽

換蒸の託は稻麩稻即穀穀之總名陶謂以米作麩非矣

米豈能更生乎と云

糠麥麩一名麥芽

ひまのりや

此藥用又飴を造る用也

飴 饴

あめ

本朝食飴の造法あり其分科を記す用標米春白者一升

洗淨煮熟作軟飯候略冷而厚人層之温為度合麥麩

粉一合冷湯八合拌勻入桶如醃過二刻半許時取出

盛布裏漉取汁用其濃汁佳々煉之炭火名曰水飴濕

飴之時珍引劉熙數名云饴之清者曰飴形怡々然

也焦解弘景膠飴是濕饴如厚塗者曰韓保昇

曰軟饴也此食飴水飴濕饴多藥用也

又粟之數韓保昇以標米作者入粟粟米

者次之餘但可食耳又粳米秫粟蜀秫米大麻子

枳椇子黃精白朮並堪製造弘景春白者

軟饴を煉る白を子と云此を云ふは此物製法の形

うへ種をも名あり又錫鑄不入藥用一以之輕鑄を能く硬
 するものなり此を今てうめちと又なまきと名物錫鑄
 う堅く赤紅色なり

將

己未年




油 鹽 水 荒

集解、造法詳之。麴醬、胡醬、葵醬、大豆醬、小豆醬、豉豆醬、
豆油之屬。ある本邦の製法、少く思ふ。本朝食鹽、曰小食の
肴、白きを一斗洗ひ、淨め、醗かふ。蒸くふ。飯をふ。大豆三升五合
を微こ炒す。細末をふ。前の麥飯を、雞を（釜の中）入れ。麴をふ。日を
乾す。二三日水を升を自塩を二升五合を以て煎す。冷め。待た。麴を入す。
桶に貯め。即ち集解の大豆醬を思ひ。他の本草に葉言醬を下す。

小取面上汁濾出名醬油

梅 仁 醬
燕 麥 醬

五水之德

燕 黃 醬

無美不群 文仁 集あ

兩書

集解、醋有數種、米醋、麥麴醋、糠醋、糟醋、餚醋、杞醋、葡萄
 萄大棗、蘆薈、真等、ある本邦之、米醋一品之集用、佳一本朝
 食鹽、葛蒲醋、ある萬年醋、ある造法、水と略ひ田舎
 用、木醋、ある梅の醋、臭橙の醋、酸撫の醋、柚の醋、柑の醋等

酒也

九

大和本草云中華の酒多し。糯米を以て日本は不然
 異国の糯米味淡く酒につく味よくなく。糯米不
 醸糯米味甘く香よく酒につく日本の糯米中夏の米
 より味よく故酒を醸す糯米を不用し可なり。本朝食
 鹽造酒者先互擇水以流泉井泉最好者為上。造
 酒の類多し。禁酒に入。無灰酒を用ひ。寒中造
 う酒灰を入り。清酒多し。萬願寺劍菱七梅の類無灰
 酒多し。其外の時節造酒灰をこれ清酒成。穀名
 酒之清者曰釀濁者曰醖厚曰醇薄曰醪重釀曰酎
 一宿曰醴美曰醕末推曰醕紅曰醕綠曰醕白曰醕

釀本朝食鹽云日本記私記かきさけと云同書釀者
 酒の上品今俗稱古酒諸白之類然と云釀同書酒味之
 輕薄者多し今俗所謂かきさけ本酒俱新酒未経調和の林
 也と云酎同書三重釀酒也漢語抄つぐりせ
 るさけ又新酒中再三加釀以麴糖作美酒者此と云
 俗稱新諸白之類也と云醴同書一宿一宿之酒也
 和名かきさけ又今俗云白酒也後古稱一夜酒也と云
 醕同書醕末醕也漢語抄云かきさけ俗云糟交也
 又今俗稱毛呂美也と云集解種々酒名を略し

米酒

宋醖標為上標為中標為下今入藥佐使專用糯米以清水白麴麴所造為正

糟底酒

田村氏云東醫宝鑑云未造之酒

老酒

久酒の類

春酒

ちる造る酒

社壇餘酢酒

神前に備へる酒

槽筍節中酒

槽漬の筍の節中の酒 筍中酒

東陽酒

西土の東陽と云ふ酒

愈瘡酒

造法集解云詳

屠癩酒

本邦正月元旦に飲之漢土又同一其法赤木桂心酒
防風 茯苓 蜀椒 桔梗 大黃 烏頭 以上八味三角の袋に入れ除夜井の底に元旦に
好酒を入煎て東に向ひ小兒より始り老人に飲せし藥袋共
井に入れ其井の水を飲之病を治す本朝食鹽の屠癩の法に
同尚医家より異なる

巡酒

造法集解云詳

加皮酒

うまの皮の煎汁を造る酒

白楊皮酒
女貞皮酒
仙靈皮酒
薏苡仁酒
天門冬酒
百靈藤酒
白石英酒
地黃酒
牛膝酒
常歸酒

通

通

白楊皮酒
女貞皮酒
仙靈皮酒
薏苡仁酒
天門冬酒
百靈藤酒
白石英酒
地黃酒
牛膝酒
常歸酒

葛蒲酒
枸杞酒
人參酒
薯蕷酒
伏苓酒
菊花酒

通

通

通

通

葛蒲酒
枸杞酒
人參酒
薯蕷酒
伏苓酒
菊花酒

李朝食鹽二曰有三種一種用菊潭水造酒加列有菊川
兩岸多菊至秋黃花爛熳摘其花汲川流併煮取汁釀
成末類作酒加公餞之四方一種用黃花浸于燒酒中
經數日煎沸水貯于甕中入冰糖教日而成肥後候餞

之四方俱謂明目愈頭痛祛風及婦人血風

黃精酒名通

黃精の煎汁を造る酒

桑椹酒

桑の果の汁を造る酒

本朝食鑑云明目治水腫用桑椹黑熟者一升入好酒三升浸一月研爛漉酒入冰糖末二三斤拌勻經三五日而飲之或用熟椹搗爛作泥水藏干甕用時入酒中煎沸入糖用亦佳云同書曰治中風五痺脚氣及疾嗽用桑樹及根皮濃煎汁入米麴釀成與造古酒法

同

白木酒

白木の汁を造る酒

蜜酒名通

蜜を造る酒

蓼酒

蓼の煎汁を造る酒

薑酒

薑の汁を造る酒

本朝食鑑云治肚腹凍痛及冷積用生薑法去皮礫上研爛和味噌炒鍋不取其焦粘入好酒煎沸一兩次棄渣而飲之

葱豉酒

葱と豉を浸る酒

茴香酒名通

茴香を浸る酒

端砂酒名通

端砂仁を炒るを浸る酒

莎根酒

香附子根を浸る酒

茵陳酒	かぶらふも、さきん酒
青蒿酒	のろんの煎汁を造る酒
百部酒 名通	百部を浸る酒
海藻酒	ふたふを浸る酒
黄蘗酒	詳ふ
仙茆酒	仙茆をきんふ酒
通草酒	あはふ煎汁を造る酒
南藤酒	ふたふ類此煎汁を造る酒
松液酒	ふたふを造る酒
松節酒	ふたふ煎汁を造る酒

拍葉酒	二ふか煎汁を造る酒
椒拍酒	えせ二ふか煎汁を造る酒
竹葉酒	ちち煎汁を造る酒
槐枝酒	えんめ枝煎汁を造る酒
枳殼酒	枳殼を浸る酒 枳殼
牛蒡酒 名通	牛蒡の根を浸る酒
巨勝酒	うまの果を浸る酒
麻仁酒	麻の果を浸る酒
桃皮酒	桃の枝の皮の煎汁を造る酒
紅麴酒	あふを浸る酒

神 酒
 柘 根 酒
 磁 石 酒
 蠶 沙 酒
 花 蛇 酒
 烏 蛇 酒
 蚺 蛇 酒
 蝮 蛇 酒
 紫 酒
 豆 淋 酒

之酒を焼く酒を飲之
 之酒を根煎汁を造酒之
 之酒を浸す酒之
 之酒を浸す酒之
 白花蛇を浸す酒之 白花蛇
 烏蛇を浸す酒之 烏蛇
 蚺蛇を浸す酒之 蚺蛇
 蝮蛇を浸す酒之 蝮蛇
 雞屎一升炒酒入此紫色成之

本朝食鹽、黒大豆一升、洗淨、少蒸入、干好、古酒二升、
 肉而蓋、甕上、緊封、埋土、五十日、而成、取出、用時、和、上椒、
 末、許、拌勻、而飲之、一方、合、人參、末、龍眼、等、同、釀、亦、有、

霹 靂 酒
 龜 肉 酒
 虎 骨 酒
 鹿 骨 酒
 鹿 頭 酒
 鹿 茸 酒
 戊 酒

之酒を焼く酒を飲之
 龜の肉を浸す酒之
 虎の骨を炙りて造酒之
 鹿の骨の煎汁を造酒之
 鹿の頭の煮汁を造酒之
 鹿の茸の酒を浸す酒之
 黄色の物の肉の煮汁を造酒之

羊黑酒

之酒因者計其造酒之

臘臍酒通名

溫臍臍を浸す酒之

燒酒

ろくろ

和漢製法大抵同糟をろひきき蒸し滴露を取

田村氏云燒酎下品を燒酎を燒返一取露をわ

りて薩州を作火の酒より中品を又わりのを燒

返より露を阿刺吉より上品を紅毛を作持渡

之

葡萄酒

本朝食鑑に用葡萄酒能熟紫者去皮強瀘淨與皮合盛

磁器置靜處一宿明日再瀘取汁兩日濃汁一升炭火

煎二沸許放地待冷次入三年諸白酒一升冰糖末百

錢拌勻收藏于陶甕中封口經十五日饒而成証一兩

年亦尚佳証年則濃紫如紫色味似阿蘭陀知年多廿

以珍貴之大抵此造酒葡萄酒者以厚真強為勝即ち

山葡萄酒也俗稱黑葡萄酒亦佳

糟

カサ 和名

本朝食鑑に大抵其色暗黃淡白者古酒糟也純白微

黃者諸白糟也灰白濃香者新酒糟也田村氏

カサ二種あり一種は瀘乾をより俗に下り滓を

奈良漬 あまのり あり 一種 いそ とも かん 乾 かん 俗 あま とも かん 一 枚

一 世間 あま 冬月 あま 子 あま 汁 あま とも あま あり あま あり あま あり

大 麥 醋 糟 あま とも あま とも あま とも あま とも

李 朝 食 鑑 あま 子 惟 あま 和 夷 膳 食 則 投 腥 解 毒 耳 あま あり

乾 錫 糟 あま とも あま とも

米 枕 あま とも あま とも あま とも

集解 あま 子 汪 穎 昔 陳 平 食 糧 散 而 肥 也 あま あり 田 村 氏 糠 穀

一 麥 の 碎 米 あま とも あま とも あま とも あま とも

春 杵 頭 細 糠 あま とも あま とも あま とも あま とも