

中華書局  
初學植物書

下

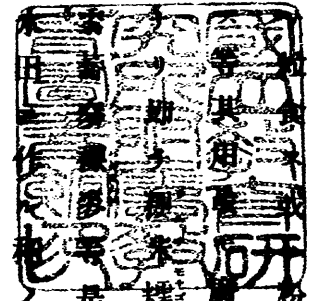
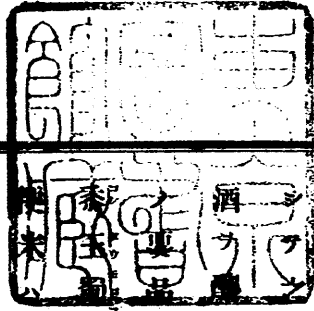
館書圖京東	
附註書會資教木日大	
函架號	室三第
二册	六架四函

初學植物書卷之下

穀物類

中澤謙編述

此類ハ百穀ノ總稱ニシテ蕎麥ヲ除クノ外皆植物家ノ所謂禾本ノ種屬ニシテ萬民日用ノ食餌ナリ通常炊熟



物トシテ餅ヲ製シ麩ヲ造リ或ハ  
 實ク實ニ一日モ欠クベカラザル  
 早稲大麥小麥粟稗稷黍蜀  
 是ナリ  
 實ナリ春月種子ヲ水ニ下シ六

初學植物書卷之下

月頃其苗ヲ移シ植レバ秋月花サキ實ヲ結ブ其穂ノ粉  
ヲ採リ磨春シテ米ト爲シ日々炊テ食用ニ供ス其種類  
甚多シ之ヲ大別シテ早稻コメ中稻ナカメ晚稻オシロメノ三種トス又其稻  
藁ハ繩草鞋及ヒ紙ヲ爲リ其他用多キモノナリ  
糯米ハ粳ニ似テ圓ク肥ヘ其色純白ニシテ其質粘着強  
キモノナリ故ニ常食ニ適用セズ多クハ饗ウツ或ハ糕カウニ製  
シテ食用トナス其培養及種類ハ粳米ニ同シ  
早稻ハ畑ニ作ル稻ナリ故ニ陸穂ト云フ粳アリ糯米アリ  
米粒水田ニ作ルモノニ似テ其質粗脆ニシテ粘リ少ク  
味亦劣レリ

大麥ハ初冬種子ヲ下シ春月成長シ夏月禾熟ス農家日  
用ノ食物トシ或ハ麥酒ヲ醸シ或ハ餡ヲ製ス  
小麥ハ大麥ヨリ候後レテ熟シ其粒差小ナリ常飯ニ炊  
カズ唯粉ト爲シテ蒸餅シロイロ、麩シロイロ、粘シロイロ等ヲ製ス  
粟ハ四月頃種子ヲ下シ秋月禾熟ス梁ニ比スレハ穂小  
ニシテ短毛細粒ナリ故ニ「コア」トモ云フ飯ニ炊キテ  
食用トス又其粘力多キモノヲ秣ト云フ其穂ニ赤白黒  
ノ三種アリ餅ニ造ルニ宜シトス或ハ米ニ和シテ酒ヲ  
醸ス之ヲ粟盛酒ト稱ス  
梁ハ粟ノ一種ニシテ穂毛長ク粒粗キモノナリ其毛ノ

白キモノヲ白梁ト云ヒ餅トスベシ其黄ナルモノヲ黄  
梁ト云フ飯ニ炊テ食用トス  
稗ハ水陸ノ二種アリ田稗ハ稻ニ適セザル瘠田ニ植エ  
畑稗ハ他ノ菜蔬ニ宜シカラザル磯地ニ植ユ其性强ク  
水旱共ニ害ヲ受ルコトナシ四月頃種子ヲ下シ秋月禾  
熟ス或ハ米ニ和シテ炊キ或ハ餅トシ或ハ糕トシ以テ  
賤民ノ食用トナス  
稷ハ畑ニ作ル穀物ニシテ四月頃種子ヲ下シ秋月禾熟  
ス其粒粟ヨリ差大ニシテ光滑色ヲ帶ブ或ハ飯ニ炊キ  
或ハ粉トシテ糕餅等ヲ製ス又黍ハ稷ノ種類ナレドモ

其苗莖大ニ異ナリ其類赤白黄黒ノ數品アリ共ニ粘力  
強クシテ餅ト爲スニ宜シキモノナリ  
蜀黍ハ其莖葉蘆荻ニ似タルモノニシテ春月種子ヲ下  
シ秋月實ヲ莖梢ニ結ブ之ヲ採テ粉ト爲シ糕餅等ニ製  
シテ食用トス其味淡薄ニシテ美ナリ  
玉蜀黍ハ其苗蜀黍ヨリ肥大ニシテ六七月莖梢ニ穂ヲ  
生シ雄花ヲ開キ葉間ノ節ニ苞ヲ生シ紅毛ノ雌花ヲ開  
キ漸ニ黒色ニ變レテ實熟ス其苞中ニ子アリ其色黄白  
赤ノ數種アリ或ハ焙リ或ハ粉トシテ食用ニ供ス  
蕎麥ハ夏秋ノ二種アリ多クハ立秋ノ際ニ種子ヲ下シ

高一二尺ニシテ小白花ヲ開キ三稜ノ實ヲ結ブ初メ青ク熟シテ黒色ト爲ルシ常トス晚秋之ヲ收テ粉トシ麵類及糖菓等ヲ製ス

### 莢豆類

此類ハ豆類ノ總稱ニシテ其實ハ畑ニ培養スル一年生ノ草本ノ莢中ニ結ブ穀物ニ次テ必須ノモノナリ其嫩莢ハ煮食スベシ其成熟スルモノハ實子ヲ収テ各種ノ用ニ供ス即チ大豆赤小豆猪肝赤綠豆豇豆扁豆蠶豆鵲豆菜豆蠶豆刀豆零鳥豆等是ナリ大豆ハ黃白黒綠ノ種々アリ夏至ノ前後ニ種子ヲ下シ

夏月小花ヲ開キ實ヲ結ブモノト秋月實ヲ結ブ者トアリ其夏熟スルモノハ夏大豆ト云ヒ秋熟スルモノハ秋大豆ト云フ或ハ炒リ或ハ煮テ食トス其他味噌、醬油、豆腐、腐衣、等ヲ製ス其用最モ多キモノナリ赤小豆ハ夏秋ノ二種アリ夏小豆ハ夏至ノ前ニ植エ秋小豆ハ夏至ノ後ニ植エ共ニ黃ノ小花ヲ開キ實ヲ結ブ其夏熟スルヲ早小豆ト云ヒ秋熟スルヲ晚小豆ト云フ其色ニ赤白ノ二種アリ白キモノヲ白小豆ト云フ皆餅ニ製シ或ハ米ニ和シテ煮食ス又猪肝赤ハ一名尾張小豆ト云フ播種収獲主用大抵小豆ニ同シ其粒ハ深紅微

黒ニシテ大ナリ

緑豆ハ四月頃種子ヲ下シ夏ヨリ秋ニカケテ花サキ實  
ヲ結ブ其早熟ノモノヲ採リ再植スレバ復タ實ヲ結ブ  
故ニ八重成ト云フ其粒綠色ニシテ小ナリ煮テ餛トナ  
シ或ハ粉トシテ食ス其味甘美ナリ

豇豆ハ晚春種子ヲ下シ夏月葉腋ニ花梗ヲ抽キ梗頭ニ  
數花簇生シ後チ兩莢並ヒ垂テ熟ス其粒小豆ヨリ大ク  
シテ色赤ク微シ曲レリ煮食シ或ハ小豆ノ代用トスレ  
ドモ其味劣レリ

裙帶豆ハ豇豆ノ一種ニシテ其花ニ黃白紫ノ數色アリ

其莢ハ兩々並ヒ垂レ其長キモノハ二三尺ニ至ル故ニ  
長豇豆トモ稱ス又其粒ノ十六顆アルヲ以テ「シフロク」  
ノ名アリ

豌豆ハ秋月種子ヲ下シ春ニ至リ大ニ蔓延ス四月頃ヨ  
リ小花ヲ開キ實ヲ結ブ其子紫花ノ者ハ褐色ニシテ白  
花ノモノハ白色ナリ共ニ熬リ或ハ煮テ食用トナス又  
其蔓葉ハ肥料ト爲シテ良キモノナリ

豌豆ハ其苗蔓延シテ葉ノ大ナルモノナリ其花ニ紫白  
アリ其實ニ黑白斑點ノ數種アリ夏月花サキ實ヲ結ブ  
其嫩カキトキ莢ヲ連テ煮食スルヲ常トス

菜豆ハ春日種子ヲ下シ夏日紫花ヲ開キ莢ヲ着ク故ニ  
 五月豆トモ云フ其未熟ニシテ嫩カキモノハ莢ヲ併テ  
 素食スベシ其豆子ニ白赤黒ノ數種アリ其味美ナリ  
 蠶豆ハ秋月種子ヲ下シ翌春葉間ニ花サク其形ナ蝶ニ  
 似テ白色黒點アリ其莢ヲ結ブヤ皆空ニ向フ故ニ此名  
 アリ此豆ハ半熟ノ者ヲ素食スルヲ美味トス其成熟ノ  
 モノハ熬リ或ハ熟食ス

刀豆ハ春月種子ヲ下シ七月頃花サク實ヲ結ブ其莢大  
 クシテ鈍ニ似タリ故ニ此名アリ此豆ハ莢ノ味ヨキヲ  
 以テ未熟ノトキ莢ヲ連テ漬物トシ或ハ煮テ食スルモ

ノトス

○蔬菜類ハ專ラ畑ニ作リテ食用ニ供スルモノニシテ  
 其種類甚々多シ今之ヲ分テ瓜果根塊葉莖葷辛ノ四類  
 トス然レトモ瓜果類ハ既ニ果實ノ部ニ出スヲ以テ茲  
 ニ省略ス

根塊類

此類ハ其品種各異ナリト雖モ概スルニ其根塊皆貯蓄  
 ニ宜シ故ニ年中生鮮ノモノアリ大概熟食ヲ常トス即  
 チ蘿蔔蕪菁胡蘿蔔牛蒡蓮藕青芋紫芋九面芋佛掌諸山  
 藥家山藥馬鈴薯蕪薯慈姑卷丹草石蠶土芋等是ナリ其

中蘿蔔ノ如キハ生熟共ニ宜ク且乾藏搗藏等日用ノ補益ヲ爲スコト最モ多シ芋類ノ如キハ多ク刺戟ノ性アリテ生食スヘカラズト雖モ熟食スレバ其味美ナリ又蘿蔔蕪菁ノ嫩葉ハ食スルニ堪ユ其他蒟蒻ハ褐腐ニ製スベク葛車前葉山慈姑ハ澱粉類ト稱シ其根ヲ澱粉ニ製シテ最モ美ナリ

蘿蔔ハ紫色或ハ淡紅色ノ花ヲ開キ實ヲ結ブ其種子ヲ採リ夏月畑ニ蒔キ晚秋ニ其根ヲ取ルテ定期トス或ハ春月種子ヲ下シ夏月食スルモノアリ之ヲ夏大根ト云フ共ニ民間日用ノ食料ニ供シテ其味及ヒ食用ノ廣キ

モノナリ尾張宮重ノ名最モ高シ其種類多シ水蘿蔔ハ其根細長ナルモノナリ

蕪菁ハ根葉共ニ醃藏或ハ熟食スベシ秋月種子ヲ蒔キ冬月取ル根形圓扁ニシテ大小一ナラズ其質軟ニシテ味甘美ナリ天王子蕪菁近江蕪菁ヲ以テ最上トス又一種赤色ノモノアリ

胡蘿蔔ハ六月頃種子ヲ菜園ニ下シ冬月其根ヲ取ル其色赤黄ニシテ其味甘美ナリ又江州産ノモノハ白色ヲ帶ビ和州産ノモノハ深紫色ナリ

牛蒡ハ春月種子ヲ下シ冬月其根ヲ取ルテ定期トスレ



ドモ或ハ秋月種ヲ翌春取ルモノアリ其根ハ黒色ヲ帶  
フ糞食スベシ夏月薊ニ似タル花サキ實子ヲ結ブモノ  
ナリ  
蓮藕ハ池沼等ノ泥中ニ生スル蓮ノ根ニシテ中ニ數條  
ノ穴アリ其色白黄ニシテ節ヲ具フ秋冬掘リ探ルヲ常  
トスレドモ四時共ニアリ其味淡甘ナリ其葉笠ノ如シ  
其花ヲ菡ト云フ紅白ノ二色アリ七八月頃莖頂ニ開ク  
其香殊ニ清キヲ以テ古來賞玩スル人多シ其實モ亦食  
用ト爲ル  
青芋ハ春月田畝ニ栽ユ其莖ハ青ク味ヒ莖クシテ食シ

雖シ秋月ニ至リ根ニ多ノ細子ヲ生ス之ヲ探リテ糞食  
ス  
紫芋ハ莖色紫赤ニシテ食スベシ之ヲ「ズイキ」ト云フ其  
根大ニシテ子ヲ生スルコト少シ又九面芋ハ一株ニ數  
莖ヲ叢生シ其根ノ魁塊八九面ヲ爲ス故ニ此名アリ共  
ニ糞食スヘシ  
佛掌諸ハ各地ニアレドモ大和ノ産ヲ良トス春苗ヲ生  
シ夏月葉間ニ花サキ實ヲ結ブ之ヲ零餘子ト云フ其根  
白色ニシテ攪マシ攪マシタルガ如シ冬春之ヲ攪マシリテ「トロ」ト  
ナス粘質アリテ其味爽ナリ

家山藥ハ家植ノ蔓草ニシテ六月頃葉間ニ花サキテ零  
餘子ヲ結ブ其根ノ形狀數種アリ食料ニ供シテ良キモ  
ノナリ又山藥ハ或ハ野山藥トモ譯ス山野自生ノモノ  
ニシテ其根ハ家山藥ニ似テ細長ニシテ深ク土中ニア  
リ掘テ煮食スルニ其質硬ク味亦劣レリ  
甘藷ハ春月苗ヲ藝レハ漸次ニ蔓延ス秋ニ至リ其根塊  
ヲ掘リ或ハ燒キ或ハ煮テ食ス其味甘シ又之ヲ以テ燒  
酎ヲ製スベシ此藷ハ初メ琉球ヨリ薩摩へ傳ハリ漸次  
ニ全國ニ播及スルヲ以テ此名アリ  
馬鈴薯ハ薄地ニ栽テ大ニ繁茂ス其根ハ枝ヲ分生シ累

々根塊ヲ着ク其味略薯蕷ニ似テ質粘滑ナリ英吉利人  
好テ之ヲ食スト云フ  
蒟蒻ハ瘠土ニ培養シテ能ク繁生ス其根ハ芋魁ノ如シ  
九月頃ヨリ其根ヲ掘リ褐腐ヲ製シテ食用トス  
慈姑ハ泥中ニ生シ夏月莖ヲ抽テ白花ヲ開ク花ニ雌雄  
アリ雄花ハ莖ノ上ニ着キ雌花ハ下ニ着ク其葉ヲ「オモ  
メカ」ト云ヒ其球根ヲ慈姑ト云フ冬月採リテ煮食ス甚  
ク佳味アルモノナリ又烏芋ハ春月種子ヲ下シ冬ニ至  
リ其根ヲ食料ニ供スベシ其莖藹ニ似テ細小ナリ各地  
自生ノモノ多シ

卷丹ハ又百合ト譯ス葉間ニ生スル實子落テ自生スル  
 モノト春月園圃ニ栽ルモノトアリ夏月美花ヲ開ク其  
 類最モ多シ其根ハ白瓣多ク相重リタル者ナリ之ヲ鱗  
 根ト云フ秋冬掘テ食用ニ供ス  
 葛ハ多クハ山野自生ノ蔓草ニシテ花ハ紅紫色ナリ其  
 根ヲ探リ搗キ晒シテ白粉トス之ヲ葛粉ト云フ吉野ノ  
 産ヲ最トス各種ノ用ニ供シテ味美ナリ又近江水口、遠  
 江掛川等ニテハ葛ノ纖維ヲ探リテ布ヲ織ル之ヲ葛布  
 ト云フ  
 車前葉山慈姑ハ寒地ニ宜キ草ニテ三四月頃紫白色ノ

花サキ其根ニ白毛アリ形蒜ニ似タリ之ヲ製シテ粉白  
 ノ粉トナシ麵或ハ餅トス其味上品ナリ南部、大和宇陀  
 邊ヨリ産スルモノヲ最上ト爲ス

### 葉莖類

此類ハ野生ノモノアリ園圃ニ作ルモノアリ其莖葉ヲ  
 連テ探リテ生食煮食或ハ搗碎等各種ノ用ニ供レテ以テ  
 穀類ヲ助クルモノナリ即チ水菜、同蒿、波稜菜、茶、蒿、苣荬  
 菜、水芹、野蜀葵、土當歸、款冬、蒨、葎、筆頭菜、蔓菁、菘菜、莧菜、莧、  
 圓鷄兒、鴨蓴等はナリ  
 水菜ハ畑ニ作り冬春ノ間煮食或ハ搗碎ス其莖細ク葉

ニ多ク岐アリ一株數十莖ヲ生スルモノナリ此菜ハ本  
 名ヲ水菜ト稱スレドモ往昔京地ヨリ其種子ヲ東國ニ  
 移セルヲ以テ京菜ト呼ブ  
 同蒿ハ其花ノ單菊花ニ以タルヲ以テ春菊ト稱ス又「カ  
 ウライギク」ト云フ秋日播種シテ冬春ノ間其嫩葉ヲ食  
 用ニ充ツ其味甘辛ナリ三四月頃ニ至リ莖ヲ抽キ莖頭  
 ニ花ヲ開ク時ハ其葉硬クシテ食スベカラズ  
 菠薐ハ秋月種子ヲ下シ冬春ノ間其莖葉ヲ採リテ食ス  
 味美ナリ然レモ四月頃ニ至リ莖ヲ抽テ花ヲ着クトキ  
 ハ硬クシテ食フベカラズ此草ハ雌雄株ヲ異ニシ實ヲ

結ブト結ザルトアリ  
 蔞菜ハ春秋ノ二季ニ種子ヲ下シ四時絶ヘザルヲ以テ  
 不斷草ノ名アリ其葉厚ク嫩ニシテ煮熟或ハ鹽漬トシ  
 テ食ス  
 萵苣ハ十月頃種子ヲ下シテ家園ニ培養ス其葉長大ニ  
 シテ多ク嫩アリ摘テ煮熟搗藏共ニ食ス此菜五月頃黃  
 花ヲ開キ實子ヲ結ブ秋月之ヲ収テ再ヒ蒔クベシ  
 紫蘇ハ葉莖紫色ニシテ春月苗ヲ生ス夏月葉及ヒ實ヲ  
 採リ搗藏シテ諸食品ヲ製ス又其葉ハ梅子ヲ漬ルニ用  
 ヒ或ハ乾シテ藥味トナス其他青蘇ハ綠色ニシテ「カタ

メンシソハ面青ク背紫ナリ共ニ香氣ヨキモノナリ  
水芹ハ水中或ハ湿地ニ在リ春月古根ヨリ芽ヲ生スル  
草ニシテ莖葉トモニ香氣アリ其嫩キトキハ食用ニ供  
シテ佳ナリ夏月大ニ繁茂シテ花ヲ開クトキハ硬クシ  
テ食スルニ堪ヘズ其陸地ニ生スルモノヲ陸芹ト云フ  
又野蜀葵ハ山野ニ自生スルト畑ニ培養スルトアリ水  
芹ヨリ肥大ニシテ一莖三葉ナルヲ以テ三葉芹ノ名ア  
リ其香氣最モ多キモノナリ  
土當歸ハ又獨活トモ云フ自生ノモノト培養スルモノ  
トアリ早春古根ヨリ苗芽ヲ出ス其莖根土中ニ在ルト

ユロハ白色ニシテ嫩ナリ之ヲ探リテ食用ニ供ス芳香  
アリ人ノ尤モ實味スル所ナリ然レトモ長シテ花ヲ開  
クトキハ硬クシテ食スルニ堪ヘズ  
款冬ハ野生ト培養トノ二種アリ共ニ冬春ノ際葉ニ先  
テ舊根ヨリ花梗ヲ生ス之ヲ款冬ノ莖ト云フ香氣アリ  
其味微苦ヲ帶フ又三月頃ヨリ其莖ヲ煮食ス秋田及ヒ  
北海道ヨリ出ルモノハ甚々大ニシテ一葉ヲ以テ人身  
ヲ被ヒ蓑笠ニ代用スト云フ  
蕨ハ山林原野ニアリ春月舊根ヨリ嫩芽ヲ生シ初メハ  
莖頭卷縮ス此時採テ煮食或ハ漬藏或ハ乾シテ貯フ其

根ハ製シテ澱粉ト爲ス之ヲ蕨粉ト云フ味美ナリ既ニ粉ヲ取り了リタル筋條ヲ繩ニ製ス之ヲ蕨繩ト云フ又薇ハ同種ナレドモ多クハ山谷ノ陰地ニアリ新芽ノ候後レテ其莖肥大ナリ柔軟ノ者ハ食料ニ供シ老莖ハ箸及ヒ器物等ヲ造ル

筆頭菜ハ原野ニ自生スル門荊ノ花莖ナリ春月莖ヲ袖テ花ヲ開ク其形筆頭ニ似タリ故ニ此名アリ其柔軟ノモノハ溲ヲ食用トナス

葷辛類

此類ノ葱冬葱山蒜薤葫麥葱韭等ハ其性大同小異ニシ

テ根莖トモ多少臭氣アリ然レモ熟食スレバ大ニ口ニ宜シ又薑薤荷藜山蒜芥苳薑椒等ハ皆辛辣ニシテ口舌ヲ刺戟ス然レモ適宜ニ之ヲ用ルトキハ大ニ食物消化ノ效アリテ亦欠クベカラザルモノナリ

葱ハ大小數種アリ共ニ臭氣強キ者ナリ冬ヲ大葱ト云ヒ春夏ヲ小葱ト云フ世上昔ク圃園ニ培養シ四時能ク生長スレドモ食料ニ供シテ冬月最モ良シトス晚春莖ノ頂ニ花開ク其形珠ノ如シ其子ハ黑色ニシテ小ナリ山蒜ハ山野ニ自生シ葉細ク莖ニ稜アリ春月苗根ヲ連テ煮食ス臭氣多キモノナリ夏秋ノ際ニ至レバ莖ヲ抽

ナ花ヲ開キ實ヲ結ブ  
 薤ハ又火葱ト云フ根球葫ニ似テ小ナリ仲秋ニ畑ヘ種  
 ナ翌年ノ六月頃ヨリ其根ヲ採リ酒、酢、鹽等ノ液ニ漬テ  
 貯フ味微辛ニシテ臭氣少シ秋月紫色ノ細花ヲ莖頂ニ  
 簇生シテ實ヲ結ブモノナリ  
 葫ハ大小二種アリ大ナルモノヲ良トス夏月葱ノ如キ  
 花サキ根ニ白色ノ球アリ食用ト爲ス臭氣甚タ多クシ  
 テ貴人ノ食セザルモノナリ然レトモ暑氣強キ時ニ食  
 スレバ效アリト云フ  
 薑ハ一名「ハシカミ」ト云フ三四月頃舊根ヲ栽ヘ六七月

ヨリ新根ヲ採リ或ハ辛料或ハ漬物或ハ糖藏シテ食フ  
 又老根ヲ乾シテ乾薑或ハ藥用トナス一種佛掌薯ノ如  
 ク大ナルモノアリ之ヲ長崎生姜ト云フ  
 蓴荷ハ自生ノモノト陰地ニ作ルモノトアリ其冬寒ヲ  
 經テ枯レズ春月宿根ヨリ芽ヲ生シ秋月根傍ヨリ花ヲ  
 生ス之ヲ蓴荷笋ト云フ莖笋共ニ香氣アリ食用ニ供シ  
 テ佳ナリ又根ヨリ茗石ト唱ル藥品ヲ製出スト云フ  
 蓼ハ種類數多アリ水邊或ハ濕地ニ種エ春苗ヲ生シ秋  
 ニ至リ穗ヲ抽テ細花ヲ開クモノニシテ其葉ハ鹽藏又  
 ハ生ニテ尋常ノ辛料ニ供スル食品ナリ

山萵菜ハ溪間ニ自生スルモノト水邊ノ砂地ニ作ル者トアリ三四月ニ苗ヲ出ステ秋冬ニ似タリ夏月細小ノ黄花ヲ開ク秋月其根ヲ採テ糟藏シ又ハ魚膽等ニ和シテ食用トナス辛クシテ香氣殊ニ良キモノナリ芥ハ秋月種子ヲ水地ニ下シ翌年二月マデ其葉ヲ採テ搗潰ケ或ハ煮食ス初夏ニ至リ黄花ヲ開キ實ヲ結ブ其種子ヲ粉トナシテ辛辣ノ加味品トス味甚タ辛キ者ナリ又藥用ニ供スルコトアリ  
 蕃椒ハ春月種子ヲ下シ夏月畑ニ栽レハ白花ヲ開キ實ヲ結ブ其種類甚タ多ク形狀一ナラズ初メ綠色ニシテ

熟スレバ深紅色トナルアリ黃色トナルアリ黃褐色トナルアリ味辛烈ナレド少ク食スレバ大ニ消化機ヲ補フト云フ

海藻類

此類ハ洋海ニ生スル植物ニシテ園圃ニ培養スル者ニ非ラズ其種類數多アリト雖トモ今茲ニ擧クル者ハ平常食用ニ供シテ人益ヲ爲スモノナリ即チ昆布黒茶裙帶菜乾苔紫苔海藻羊栖菜鹿角菜石花菜頭髮ツノマタ鷄脚菜海藻等はナリ  
 昆布ハ本邦北海中ニ産ス質柔靱ニシテ粘滑アリ色青



ク黄赤ヲ帶ブ大ナル者ハ幅尺餘長數丈ニ至ルアリ種々ニ製シテ民間ノ食用品トナス其味美ナリ  
黒菜ハ海中ニ産スル草ニシテ其色黒ク縦ニ皺アリ根株ハ堅ク葉ハ嫩ナリ多クハ乾シテ山國ニ輸出ス莢ヲ食用トスベシ

裙帶菜ハ海中ノ岩石ニ附生ス質軟ニシテ青綠色ナリ之ヲ採リ乾シテ貯レバ全面白粉ヲ生ス莢食スベシ本邦伊勢ニ産スルモノヲ上品トス  
乾苔ハ海濱ニ産スル綠色ノ藻ナリ採リ乾シテ後ヲ焙リ或ハ煮テ食ス香氣アリ味佳ナリ冬春ノ際ニ採ルナ

最良トス

紫苔ハ冬月鹿朶ヲ海中ニ擲立シテ其海面ニ浮ビ附着スル者ヲ採テ製ス色紫ニテ香氣高シ海藻中ノ第一タリ諸國産スレモ重嶽ノ産ニ及バズ現時ハ品川海ニ生スト雖モ往昔淺草ニテ製スルヲ以テ淺草苔ノ名アリ頭髮菜ハ海中ノ石上或ハ海泥中ニ産ス其性滑ニシテ味淡シ其色鮮緑ナレドモ採テ置クトキハ黒蒼色トナリ湯ニ浸セバ復タ鮮緑トナル醋醬等ニ和シテ食用トス

海蘊ハ本邦南海中ニ産ス形チ毛髮ニ似テ小枝アリ色

青黒ニシテ質軟滑ナリ冬春ノ際ニ採テ鹽ニ漬ケ貯ヘ  
或ハ醋ニ和シテ食ス又形太ク味美ナルモノアリ太海  
蘆ト名ク

羊栖菜ハ海中ノ石上ニ生ス生鮮ハ緑色ヲ帶レトモ乾  
セハ黒色ト爲ル水ニ浸シ煮テ食ス脆軟ニシテ味美ナ  
リ又虎栖菜ハ頗ル長キ者ナリ其他類多シ伊勢ヨリ出  
ルモノヲ良品トナス

鹿角菜ハ海濱ノ石岩ニ叢生シ形鹿角ニ似タリ採テ淡  
水ニ灌ギテ生食ス或ハ煮テ溶解シ毛髮ヲ洗ヒ或ハ糊  
トシテ布ニ塗ル等各種ノ用ニ供ス本邦薩摩ノ産ヲ以

テ上品トス

石花茶ハ數品アリ海中沙石ノ間ニ生ス其色赤アリ黃  
アリ採テ水ヲ灌キ曬シ乾シテ理脂トモ或ハ干藻シヲ製ス又  
透明ナル紙ヲ製ス之ヲ硝子紙ト云フ

芝桶類

此類ハ皆化成熟ノ作用ニ因リ山野原林ニ自生スル一  
種奇異ナル植物ナリ其類甚メ多ク或ハ劇烈毒ヲ含メ  
ルモノアリ或ハ無毒ニシテ天然ノ香味ヲ有スルモノ  
アリ乾燥搗藏シテ久ク貯フベシ且松茸ノ生鮮、香茸ノ  
乾物等、芳香甘美殊絶ナリ今茲ニ尋常食用ニ供スベキ

品種ヲ掲ク即チ香草松草茅草青頭菌玉草千本玉草石耳木耳麥草笹子草梢草栗草榎草等はナリ  
香草ハ春秋ニ河樹等ノ朽根又ハ截株ニ自生スル者ナ  
レドモ世用ノ供給ニ足ラザル故ニ河樹及ヒ榎櫟枹等  
ノ樹幹ヲ截リテ山陰ニ置キ人工ヲ加テ生セシムル者  
アリ共ニ乾シテ久貯スベシ香氣佳味甚メ美ナルモノ  
ナリ  
松草ハ秋月赤松ノ多キ山林等ニ自生ス香氣強ク甘味  
美ナル菌類中ノ上位ヲ占ムルモノナリ炙炙共ニ食フ  
ベシ或ハ搗藏シテ遠キニ輸シ久貯ニ堪ニ早松草ハ松

草ニ先テ夏月ヨリ生ス香味共ニ松草ニ劣ル  
茅草ハ秋季ニ山脚ノ落葉中ニ自生ス初メ紅黑色ニシ  
テ乾ケバ黑色トナル炙炙共ニ食フテ味甘美ナリ或ハ  
糟藏シテ久貯ニ備フ或ハ乾シテ遠キニ輸出ス  
青頭菌ハ採テ手ニ觸ルレバ藍色ニ變ズ故ニ藍草ノ名  
アリ秋月松樹多キ丘山陰鬱ノ地ニ自生ス初メ頭蓋内  
ニ反リ日ヲ經ルニ隨ヒ漸次ニ開テ外ニ反ル其質脆柔  
ナリ或ハ炙リ或ハ炙テ食ス香氣佳ナリ  
玉草ハ秋季ニ山陰濕地ノ老櫟古櫟ノ根ニ自生ス故ニ  
濕地茸ト云フ頭蓋ハ黃黑色ニシテ莖脆シ香氣アリテ

美味ナリ通常ノモノナリ「子ズミシメダ」ト云フ又黄覃ハ  
 小形ニシテ莖太ク降霜ノ後初テ抽テ生ス嫩ノ外黄色  
 ナリ故ニ此名アリ又千本玉覃ハ林間ノ陰地ニ自生シ  
 一根ヨリ數十ノ小莖簇生ス故ニ千本ノ名アリ香氣少  
 シト雖モ味佳ナリ

石耳ハ山中ノ岩石ニ寄生ス數葉相疊リテ附着シ面ニ  
 毛茸アリ背ト色ヲ異ニス乾シテ貯フベシ水ニ浸シテ  
 煮食スルトキハ味淡美ナリ

木耳ハ接骨木、桑、槐、榆、柳、楡、柘、等ノ朽木ニ生スル者ナ良  
 トス莖ナクシテ附着ス其形耳ノ如シ故ニ木耳ノ名ア

リ其色褐色ニテ淡紅ヲ帶ブ採テ乾カセバ黑色トナル  
 煮食スルニ香氣佳ナリ

麥蕈ハ春ヨリ夏ニ至リ盛ニニ海濱砂地ノ松林ニ自生  
 シ松花散レバ生セザルモノナリ莖及ヒ蓋ナクシテ色  
 ハ白黄淡紫黄褐紫黑等ノ數種アリ白色ニシテ柔軟ナ  
 ルヲ上品トス久キテ輕レハ黑色ニ變ス食料ニ供シテ  
 香氣頗ル佳ナリ天ノ橋立、三保松原、住吉、松原生松原等  
 ソノ名高シ

○穀菜ノ外日用必需ノモノ尠カラズト雖モ一々枚舉  
 スルニ遑アラズ今茲ニ其最有用ナル者ノミヲ舉ゲテ

各用部 織布料 製紙料 榨油料 染色料 等ニ別記ス然レモ  
 或ハ兩用或ハ數用ヲ兼ルモノアリ譬バ草綿ノ種子ヨ  
 リ油ヲ製シ大麻ノ種子ハ香料ニ供シ其麻穢ハ炭トナ  
 シ火藥ニ用井紅藍ハ花瓣ヨリ 燕脂ヲ製シ其種子ヨリ  
 油ヲ搾ル等是ナリ斯ノ如キモノハ其用ノ著キ部ニ出  
 シ以テ他ノ兼用ヲ附記ス

各用部

此類ハ各自主用アル植物ニシテ茶ノ飲料ニ作リ煙草  
 ノ喫烟ニ用井甘藷ノ砂糖ヲ製シ桑葉ノ養蠶ニ供シ漆  
 液ノ髹料ト爲シ蠟ノ實子ヨリ蠟ヲ採リ樟ヨリ樟腦ヲ

製シ蛇麻草ノ麥酒ニ和醱スル等ナリ

茶又茗ト云フ灌木ニシテ春夏ノ交ヨリ新芽ヲ摘取シ  
 テ之ヲ熱湯ニ蒸シ焙爐ニテ焙リ乾シ更ニ數回翻揉シ  
 テ製シ都鄙ノ別ナク飲料ニ供シテ其用廣大ナリ其味  
 ハ甘苦ニシテ芳香アリ本邦山城宇治ヲ以テ最上品ト  
 シ近江ノ信樂駿河ノ蘆久保等之ニ次ク其他製茶ノ地  
 多クシテ海外ニ輸出ス  
 甘藷ハ暖地ニ生長スルモノニシテ苗莖蜀黍ニ似タリ  
 秋冬ノ交其莖ヲ取其皮ヲ剝キ液汁ヲ搾リ以テ砂糖  
 ヲ製ス本邦讃岐薩摩等ヨリ多ク産出ス

煙草ハ元ト船齋ノモノナレドモ近世昔ク諸國ニ培養  
ス本邦薩摩肥前常陸等ノ産ヲ上品トス春月種子ヲ蒔  
キ初秋白色淡紅ノ花サク八九月ニ至リ其葉ヲ採リ乾  
シテ細長ニ刻ミ吸烟ノ用ニ供ス我日本ニテハ煙管ヲ  
以テ煙ヲ吸テ常トスレドモ外國ニテハ或ハ膜キ或ハ  
嚼ム等ノ用ニ供スト云フ  
桑ハ其葉ノ蠶ヲ養フニ欠クベカラザルヲ以テ信濃上  
野其他諸國ニ於テ之ヲ培植ス其材堅固美質ナルヲ以  
テ諸器及ヒ華麗ノ家具ヲ作ルニ用ユ春月淡黄色ノ小  
花ヲ開キ後チ聚果ヲ結ブ其實ヲ權ト名ク甘クシテ快

シ或ハ醫藥ニ供シ或ハ染料トナシテ其色消褪セザル  
モノナリ  
樟ハ香氣甚タ強キ木ニシテ初夏白色微黄ノ花ヲ開キ  
實ヲ結ブ其幹及ヒ根ヲ解剖シ煎シテ樟腦ヲ製シ醫藥  
其他種々ノ用ニ供ス又材質堅密美麗ニシテ年月ヲ經  
ルモ香氣消ヘズ久ク水ニ浸レテ朽敗セズ故ニ箱或ハ  
船等ヲ造ルニ良キモノトス  
漆樹ハ雄木ト雌木トアリテ雄ハ實子ヲ結バザレドモ  
漆液ヲ探ルニ適ス其方樹幹ヲ削傷シ其ヨリ流出スル  
液汁ヲ探リ之ヲ製シテ髹料其他種々ノ用ニ供ス大和

ノ吉野岩代ノ會津羽前ノ米澤等有名ニシテ本邦ノ漆器常ニ海外ノ稱譽ヲ受ク又雌木ハ種子ヲ結ブ之ヲ搾リテ蠟ヲ製ス其質極ヨリ佳ナリ

黄檀ハ和名「ハセウルシ」ト云フ木ニシテ夏月黄白色ノ小花ヲ開キ後チ扁圓ナル三分許ノ實子ヲ結ブ之ヲ壓搾シテ液汁ヲ取り以テ蠟ヲ製ス又此木ハ染料或ハ醫藥ニ用ル所アリト云フ本邦西海南海山陽ノ地ニ多シ

織布料

此類ハ纖維ヲ含有セル植物最モ多シ只草綿ノ如キハ種子ニ被包セル絮ヲ用レドモ其他麻苧麻芭蕉蕁麻間

麻黄麻葛紫藤アツニ等ハ皆莖幹ノ皮ヲ以テ絲ヲ製スル者ナリ

草綿ハ文祿年間初テ我國ニ傳來セシモノナリ春月種子ヲ蒔キ夏月ヨリ花サキ實ヲ結ブ秋ニ至リ實熟スレバ外殼漸ク開裂シテ美麗ナル白絮ヲ吐ク其綿絮ヲ摘取レ種子ヲ除キ純綿ト爲シ糸ニ紡キ布ニ織ル其他用甚々多キモノナリ又種子ヲ搾リテ日用ノ燈油トス麻ハ春月種子ヲ下セバ速ニ成長シ雌雄株ヲ異ニシテ雄木ハ花サキ實ヲ結バズ雌木ハ大クシテ其花苞中ニアリテ實ヲ結ブ故ニ世俗誤テ花ナク實ヲ結ブト云

フ秋月之ヲ刈リ其莖ヲ煮ルカ或ハ數週日、水ニ浸シテ  
 外皮ヲ去リ其纖維ヲ曝シ紡績組織シ以テ麻布ヲ製ス  
 又麻子ハ小鳥ヲ飼ヒ或ハ油ヲ搾リ取ル  
 苧麻ハ花ニ雌雄アリ共ニ一株ニ着キ淡黄緑白色ニシ  
 テ穗狀ヲ爲ス七八月頃其莖ヲ刈リ水ニ浸シ皮ヲ剝ギ  
 曝シテ糸ニ製シ麻布ヲ織ル即チ上布縮是ナリ多ク越  
 後ヨリ出ヅ又繩索ヲ作り諸用ニ供ス世俗ノ苧繩ト稱  
 スルモノ是ナリ  
 芭蕉ハ多ク暖國ニ生ズ其皮ノ纖維ヲ糸ニ製シ以テ布  
 ナ織ル即チ芭蕉布ト云フ琉球ノ名産ナリ其布、紅花ノ

芭蕉ヨリ製スルモノヲ上品トス此草老根ニ至レバ夏  
 月莖間ヨリ花ヲ生シ瓜ニ似タル果ヲ結ブ食シテ其味  
 美ナリ

製紙料

此類ハ織布料ノ植物ト同質ニシテ楮<sup>クヅ</sup>結香<sup>クヅノハナ</sup>花<sup>ハナ</sup>雁<sup>ハナ</sup>皮<sup>ハナ</sup>杞<sup>ハナ</sup>  
 柳<sup>ハナ</sup>等ノ如キ纖維アリテ專ラ紙料ニ充ルモノヲ云フ又  
 黃<sup>ハナ</sup>蜀<sup>ハナ</sup>葵<sup>ハナ</sup>ノリノキ等ノ如キハ製紙ノ楮ニ用ルモノナリ  
 故ニ茲ニ附記ス  
 楮ハ山畑或ハ田畔等ニ栽テ培養ス四五月頃花ヲキ後  
 チ果ヲ結ブ其木皮ハ水ニ浸シ柔軟ニシ且煮テ以テ諸



種ノ紙ヲ製造ス此皮ヨリ製シタル紙ハ最上ナルヲ以  
テ一名紙ノ木ト云フ  
結香ハ其枝ノ三又ニ配生スル故ニ三股ト云フ其皮ヨ  
リ紙ヲ製スルヲ以テ人裁テ培養ス然レモ此紙ハ膠皮  
ニ似テ下品ナリ駿河半紙ノ類是ナリ  
雁皮ハ種類數多アリ四五月頃細小ノ花サク灌木ニシ  
テ自生ノモノト栽圃ノモノトアリ莨花ト稱スル黄花  
ヲ開クモノ、皮ヨリ製シタル雁皮紙、薄葉ハ最モ上品  
ナリ  
黃蜀葵ハ一名「子」ト云フ又本草綱目ニ「子、カウズ」ト

謂ス春月生シ花葉、蜀葵ニ似タリ七月頃花サク實子ヲ  
結ブ其莖ノ皮ハ繩索ニ作り其根ハ打碎シ水ニ浸シ布  
ニテ漉シ以テ製紙ノ糊トナス又「ノ」ノキ一名「ト」ノ  
ノキト云フ山地ニ生スル木ニシテ其皮ヲ以テ製紙ノ  
糊ト爲ス其方ハ黃蜀葵ニ等シ只黃蜀葵ハ冬月用井「ノ  
リ」ノキハ夏月用ルノ差アルノミ

#### 榨油料

此類ハ種子ヨリ油ヲ搾リ取り食油、燈油、藥品、其他各種  
ノ用ニ供シ其滓ハ肥料トナシテ植物ノ繁殖ヲ助クル  
モノナリ即チ胡麻、荳蔻、山茶、蓖麻、樺向日葵、アブラチ

ヤン罌子桐等是ナリ然レヒ罌子桐油ハ毒アリ食スベ  
カラズ

胡麻ハ畑ニ培養ス夏月白色ニ淡紫ヲ帶メル花サキ稜  
朝ヲ結ブ朝中ニ白色或ハ黑色ノ種子アリ之ヲ採リ油  
ヲ搾ル之ヲ胡麻油ト云フ香味甚美ナリ食用其他種々  
ノ用ニ供ス

荏ハ夏月苗ヲ移シ栽ヘレバ秋月白花ヲ開キ實ヲ結ブ  
其種子ヨリ油ヲ搾リ食用、燈油、其他雨衣、雨傘ニ塗布ス  
ル等各種ノ用ニ供ス

蓼莪ハ油茶ト云フ通常秋冬ノ交ニ種子ヲ下シ翌春ニ

至リ黃花ヲ開キ實ヲ結ブ夏月其種子ヲ採リ日用ノ燈  
油ヲ製ス其搾リ滓ハ最良ノ肥料トナル其苗ノ嫩カナ  
ルモノハ茹テ食料トナス

山茶ハ又椿ト云フ春月花ツク紅白ノ二品アリ甚々美  
ナリ秋ニ至リ實熟レ外房自裂ケテ地ニ墜ツ其種子ヨ  
リ油ヲ搾リ取り頭髮ニ塗リ或ハ其他ノ用ニ供ス伊豆  
ノ諸島ニ産スルモノハ花小ナレドモ實ヲ結ブト多シ  
ト云フ

蓖麻ハ一名「カワエ」ト云フ春夏ノ際ニ種レバ六七月ヨ  
リ細花ヲ開キ實ヲ結ブ其外皮刺多クシテ蝟毛ノ如シ

穀中ニ三四子アリ之ヲ採テ油ヲ搾ル蓖麻子油是ナリ  
此油ハ元來色ヲ鍊ルニ用井タレドモ近來下劑トナシ  
テ大ニ效能アリ

染色料

此類ハ花實葉皮根ノ各部ヲ以テ染料各種ノ用ヲ爲ス  
モノニシテ紅藍花鴨跖草等ハ花ヲ用井藍菘藍山靛青  
茅蓋草等ハ葉ヲ用井山梔子君選子等ハ實ヲ用井紫草  
茜草鬱金黃連等ハ根ヲ用井藥木棠梨楊梅柯樹赤楊器  
子桐等ハ皮ヲ用ユ然レドモ或ハ花葉ヲ兼用シ或ハ根  
皮或ハ皮實ヲ應用スルモノアリ

紅藍花ハ一名「スエツムバナ」ト云フ花葉トモ薊ニ似テ  
刺アリ冬月種子ヲ下シ夏月紅黃色ノ花サク其花ヲ摘  
採リテ染料ニ用井或ハ臘脂ヲ製ス本邦陸中仙臺ノ産  
ヲ上品トス

藍ハ苗葉ノ蓼ニ似タルヲ蓼藍ト云フ其他數種アリ春  
月種子ヲ下シ五六月頃其苗ヲ移シ秋エ七八月頃其葉  
莖ヲ採リ藍澱ヲ製ス本邦阿波ノ産ヲ以テ最上トス衣  
服絹布ノ染料ト爲シテ欠ヘカラザルモノナリ  
山梔子ハ各地ニアル灌木ニシテ春月花サキ實ヲ結ブ  
初メ青ク九月頃ニ至リ黃熟ス之ヲ製シテ黃色ノ染料

トナス

紫草ハ一名「チムラサキ」ト云フ夏月白色ノ小花ヲ開キ  
 實ヲ結ブ其根皮深紫色ナリ之ヲ紫根ト云フ之ヲ榨リ  
 紫色ノ染料ヲ製ス本邦三陸二羽等ノ産ヲ最上トス  
 茜草ハ宿根草ニシテ其根ヲ茜根ト云フ莖ハ方形ニシ  
 テ鉤刺アリ春月種子ヲ下シ秋冬ノ交、茜根ヲ採テ染料  
 ナ製ス其時空氣ニ觸レシメザレハ本來ノ赤色ヲ生セ  
 ザルモノナリ  
 鬱金ハ四月頃苗ヲ生シ夏秋ノ交、葉心ニ花莖ヲ出シテ  
 漸次ニ花ヲ開ク其根ハ外黄色ニシテ内赤色ナリ之ヲ

「ウコム」根ト云フ製シテ染料ニ供ス

藥木ハ又黃栢ト云フ其皮ハ黄色ナリ之ヲ黃蘗皮ト稱  
 シ染料トナス又小蘗ハ枝葉石榴ニ似テ刺多キ小木ナ  
 リ人此皮ヲ對テ黄色ノ染料ニ供ス

初學植物書卷之下終

K110.481  
11

明治十五年三月廿五日  
同 五月 出 板  
板權免許

(定價金三十圓)

編述兼  
出版人

山梨縣平民

中 澤

西山梨郡魚町廿



發賣人

山梨縣平民

內藤傳右衛門

西山梨郡常盤町四番地

東京通鹽町

同 支 店