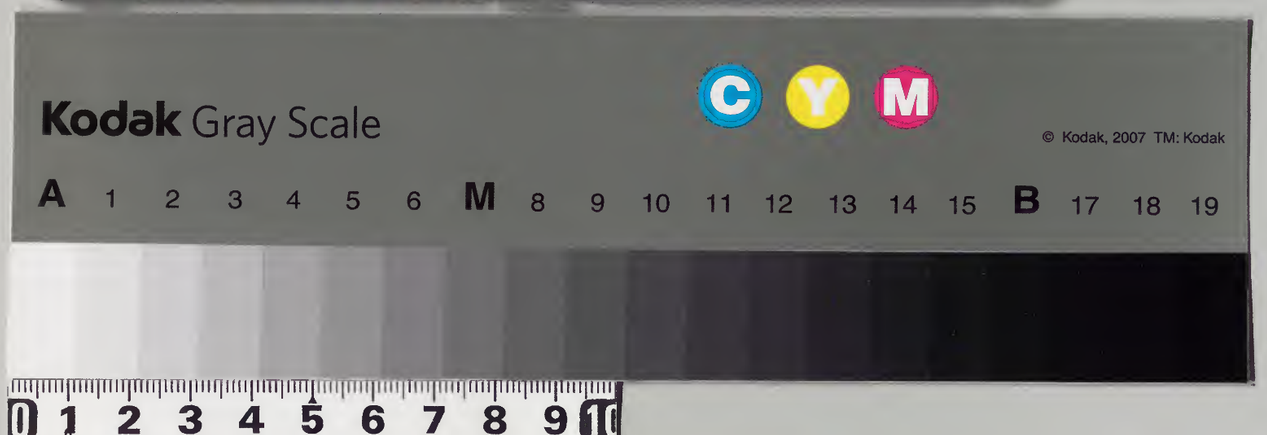
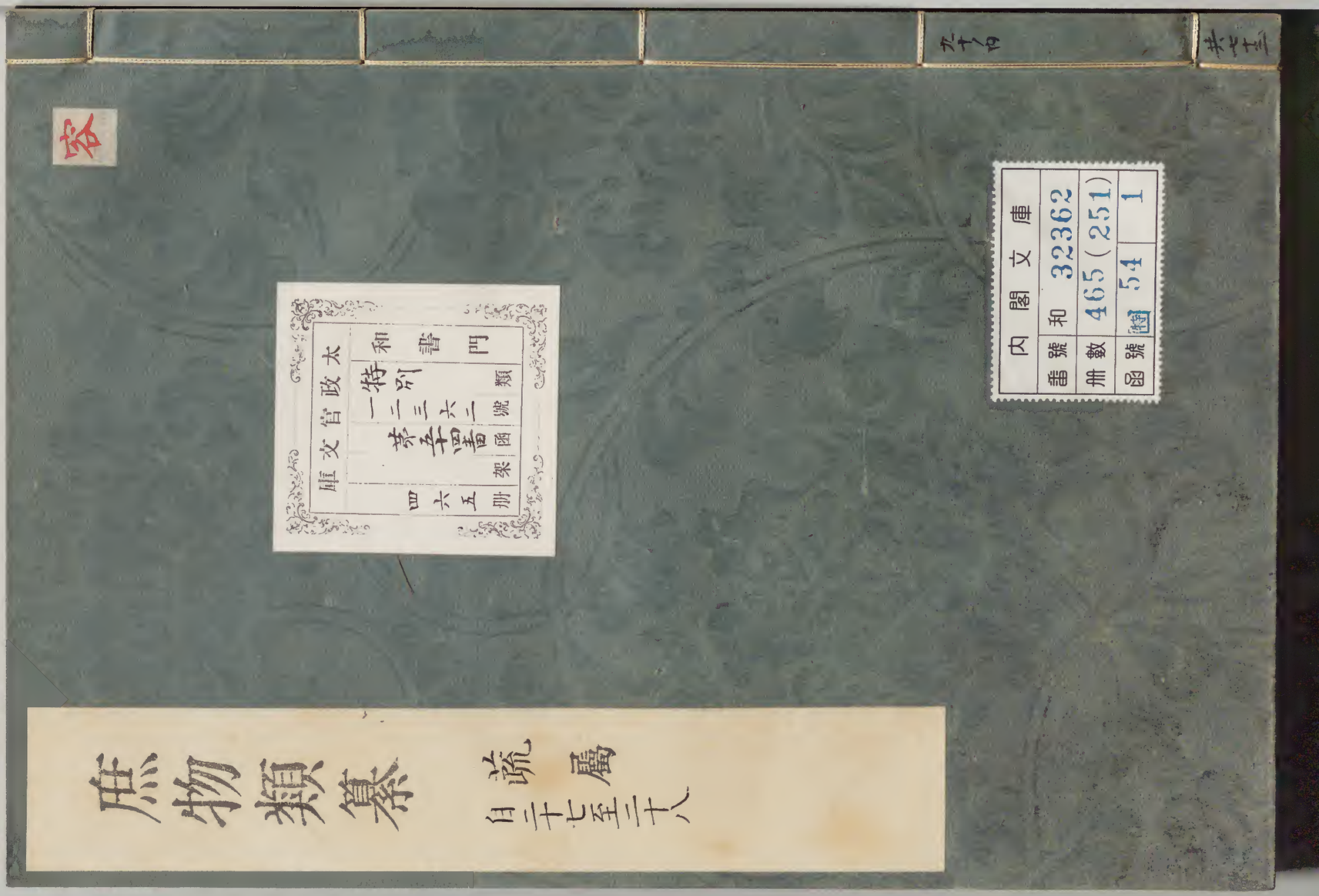


国立公文書館
National Archives of Japan



国立公文書館
National Archives of Japan

神田喜一郎藏書

廣物類纂蔬屬卷之二十七目次

菜
水蔓菁
野蔓菁
矮黃
春不老
菜子不來香

国立公文書館
National Archives of Japan

菲

一名芴爾雅 一名土瓜爾雅註 一名蒠菜詩疏 一名宿菜同上

菲

菲芴爾雅郎土瓜也菲音匪芴音物○一名芴郭云土瓜也孫炎曰葍類也詩谷風云采葑采菲陸璣云菲似葍莖粗葉厚而長有毛三月中羔羹爲芳甘美可作羹幽人謂之芴爾雅又謂之蕧采今河內人謂之宿采葉今爾雅菲芴與蕧采異郭註似是別草芳陸之言又是二物某氏註爾雅二處皆引谷風詩即菲也芴也蕧采也土瓜也宿采也五者一物其狀似葍而非葍故云葍類也宋邢昺爾雅疏

菲莤采爾雅菲草生下溼地似蕪青華紫赤色可食菲音匪莤音息○晉郭璞爾雅註菲一名莤采案詩谷風云采葑采菲毛傳云菲芴郭上註菲芴云土瓜也註此云菲草生下溼地似蕪菁華紫赤色可食則是芴與莤采別草而其氏及陸璣以爲一物非郭義也宋邢昺爾雅疏封蔓菁一作蕪菁幽州人或謂之芥菲似菖蒲莖蘳葉厚而長有毛三月中蒸鬻爲菹甘美可作羹幽州人謂之芴爾雅又謂之莤采今河內人謂之宿采唐陸璣毛詩草木鳥獸蟲魚疏

菲爾雅云菲芴郭郭俱云菲草生下濕地似蕪菁華紫赤色可食鄭云莤采即遂采也邢疏云菲一名芴郭云土瓜也孫炎曰菖類也詩谷風云采葑采菲陸璣云菲似菖蒲莖麤葉厚而長有毛三月中蒸鬻爲菹甘美可作羹幽州人謂之芴爾雅又謂之莤采今河內人謂之宿采案今爾雅菲芴與莤采異郭註似是別草如陸之言又是一物其氏註爾雅二處皆引谷風詩即菲也芴也莤采也土瓜也宿采也五者一物其狀似菖而非菖故云菖類也明毛晉陸疏廣要

芣文拂切音勿說文菲也陸璣詩疏曰菲似蕑莖麤葉厚而長有毛三月中采齊爲茹可作羹幽州謂之芣爾雅謂之蒠采今河內人謂之宿采又軋芣相如上林賦周覽汜觀繽紛軋芣註孟康曰繽紛衆盛軋芣緻密也郭璞曰皆不可分別貌天馬歌作軋忽又與惚忽通並子天下篇芣平若亾○爾雅菲芣郭註卽土瓜又非蒠采郭註菲艸生下溼地似蕪青莖紫赤色可食按爾雅兩釋菲一以爲芣一以爲蒠采郭璞分爲二張揖陸璣合爲一據郭以芣爲土瓜今俗呼土瓜鉤瓤一名馬飽瓜爾雅黃蒫瓜註似土瓜鉤瓤又云鉤瓤也一名王瓜瓜疑非菲類郭說未可信爾雅釋艸木同名異實者非一可以例推

清康文英

正字通

機謹按郭註陸疏未可據稽若水曰菲未詳矣鄭樵通志指羊蹄爲爾雅之菲東壁以爲非詳于羊蹄之條

水蔓菁

一名地廬子、救荒本草

水蔓菁

水蔓菁一名地膚子生中牟滕南沙堌中苗高一二尺葉彷彿似地瓜兒葉却甚短小捲邊窊面又似鷄腸葉頗尖觔稍頭出穗開淡黃花葉味甜救飢採苗葉煠熟油鹽調食　明周憲王救荒本草

野蔓菁

野蔓菁

野蔓菁生輝縣柘枝圈山谷中苗葉似家蔓菁葉而薄小其葉頭尖鋪葉脚岐又甚多葉間攅出枝又上開黃花結小角其子黑色根似白菜根頗大苗葉根味微苦救飢採苗葉煠熟水浸淘淨油鹽調食或採根換水煮去苦味食之亦可

矮黃

一名白頭菜吳興掌故集　一名黃矮菜同上　一名花交菜戒菴漫筆　一名黃雅萬曆杭州府志

矮黃

白頭菜極肥大而短即杭之黃矮菜 明 徐獻忠 吳興掌故集

杭州俗呼黃矮菜爲花交菜謂近諸菜多變成異種民間常以此詈人如魚中之鯧也 明 李詡 戒庵老人漫筆

矮黃味特美冠諸菜杭人訛爲黃雅 萬曆杭州府志

黃矮菜似白菜而短蓮花白菜似黃矮而色白性柔葉容九月播子十月逢種寒心菜似蓮花菜而葉又容又有夏白頭菜京中節幹白最肥大宜蔬而子小又夏種之名夏菁菜北地黃芽菜則黃矮

也飄兒菜似夏菁菜色微黃
蹙而窄清毓桐方氏物理小識
矮黃味特美冠諸菜況志作黃芽與矮黃誤分爲二
仁和縣志

春不老
一名八仔菜群芳譜

春不老

春不老一名八斤茶葉似白茶而大甚脆嫩四時可種醃食甚美 明王盩臣羣芳譜

茶多種以春不老爲第一北京爲上南京次之吾地不逮也茶之有根者想即蔓青京師大而脆爲蔬中佳味携子歸種之城北而能生尚小已竟如之然移植他所輒不如初謂是北種北入閩則其地偏生然蔓青茶云是諸菖甙所種是也 王世懋學圃雜疏

春不老莖葉俱綠莖似茶而圓 河間府志

春不老冬種至正二月不死 雷州府志

無青子堪作油秋種而春食者謂之春不老 涿州志

春不老味辛葉青而莖澤醃以禦冬肥美勝于芥 惟保府有他不多見也 幾輔通志

燕子不來香

俗名那倫毋十毋

燕子不來香

燕子不來香食莖葉蚤春采可熟食燕來時則腥臭不堪故名明王西樓救荒野譜

燕子不來香燕子來時便不香我願今年燕不來常與吾民充餱糧同上

庶物類纂蔬屬卷之三十八目次

萊菔

萊菔

一名葵（爾雅）一名蘆菔（同上）一名菈薗（方言）一名雹突（爾雅註）一名紫花菘（同上）一名温菘（同上）一名土酥（同上）一名楚菘（通志）一名秦菘（同上）一名葵子（癸辛雜識）一名蘘蒲（唐本草）一名蘿蔔（廣物異名疏）一名王本（典籍便覽）一名蘿蔔（本草綱目）一名諸侯名茉頭（諸羅縣志）一名紫花芥（松江府志）

俗名搭噎各毋、又名倭霍葉、又名思思十囫、

山城州

菜蔀

葵蘆菔、爾雅○葵他忽切蘆音羅菔蒲北切紫花大根、俗呼壹葵、晉郭璞爾雅註菔宜爲蔀蘆蔀無菁屬紫花大根一名葵、俗呼壹葵、紫花菘也、俗呼温菘似蕪菁大根一名蘆蔀今謂之蘿蔔是也、宋邢昺爾雅疏蘿蔔即蔀字誤也、俗呼蘿匐、宋鄭夾漈爾雅註廣志曰蘆蔀一名壹葵、後魏賈思勰齊民要術王旻言蘿蔔一曰根莖並生熟俱涼、唐段成式酉陽雜俎續集種蘿蔔宜沙壖地、五月犁五六遍、六月六日種、蚡不

厭多稠、即小種、郭璞種樹書
爾雅曰、葵蘆菔、菔宜爲服、蘆服、蕪菁屬、紫華大根俗爲壺、葵服字或作蔔
方言曰、蕪菁紫者謂之蘆菔
廣志曰、蘆服別名壺葵
後漢書曰、劉盆子在長安時掖庭中宮女猶有數百千人、自更始敗後幽閉殿內、扱庭中蘆服根、浦池魚而食之、東觀漢記同
北史曰、張威隋文受禪遷青州刺史、在州頗事産業、遣家奴數人、間鬻菔根其奴緣此侵擾百姓、上深加責、坐廢於家
正論曰、理世不得眞賢、猶治病無眞藥、當用人參、反得雜菔根
唐新語曰、開元中中書令蕭嵩以文選是先代舊業、欲註釋之、奏請左補闕王智明、金吾衛佐李玄成、進士陳居等註文選、先是東宮衛佐馮光進入院校文選、兼復註釋、鮮鴈蹲云、今之羊子即是著千雞、蒭院中學士向外說之、蕭嵩聞之、附掌大笑
雲南記曰、嶲州界緣山野間有菜、大葉而麤莖、其根

若大羅蔔土人蒸煮其葉根而食之可以療飢名之爲諸侯菜云武侯南征丹此菜子蒔於山中以濟軍食亦猶廣都縣山橪林謂之諸葛木也（以上大平御覽）

蕪菁似菘而小有臺一名薹一名薹爾雅曰須蕪也今俗謂之臺菜方言曰陳楚之間謂之豐趙魏之郊謂之大芥其紫華者謂之蘆菔一名來菔所謂溫菘是也來菔言來舜之所服也（宋陸佃埤雅）

葵蘆菔爾雅釋曰紫花菘也俗呼溫菘似蕪菁大根一名葵俗呼壺葵一名蘆菔今謂之蘿蔔說者曰紫花菘温菘皆南人所呼吳人呼楚菘廣南人呼秦菘方言曰蕪菁紫者謂之蘆菔劉盆子在長安掖庭中宮女幽閉掘庭中蘆菔根食之陏張威爲青州刺史遣家奴於人間齎蘆菔根坐廢於家即此也昔有婆羅門僧東來見食麥麨者云此大熱何以食之及見食中有蘿菔曰賴有此以解之耳自此相傳食麨必食蘿菔談苑曰江東居民歲課種藝種芋三十畝計省米三十斛次年種蘆可知蘆菔消食也久（宋羅願爾雅翼）

米三十斛

萊服一名雹突一名温菘一名紫花菘吳名楚菘嶺南名秦菘河朔名蘆菔爾雅曰葵蘆菔俗呼蘿蔔鎮州者一根可重十六斤 宋鄭夾漈昆蟲草木畧

東晉李鄂立春日命以蘆菔芹芽爲菜盤相餽貺 四時

寶鏡 ○ 說郛

蘿蔔提硝則白輭亦然 物類相感志

梨蒂揷蘿蔔上亦不得爛藏香圓同此法 上同

藏梨子用蘿蔔間之勿令相著經年不爛 上同

蘿蔔解醬豆腥蘸醬喫不噯 同上

用蘿蔔梗同煮飯杏不苦 同上

衣裳蒸壞先以水浸濕次用蘿蔔汁洗之 同上

王文公安石爲相日奏事殿中忽覺偏頭痛不可忍遽奏上請歸治疾敕陵令且在中書偃卧已而小黃門持一小金杯藥少許賜之云左痛即灌右鼻右即反之左右俱痛並灌之即時愈明日入謝上曰禁中自太祖時有此數十方不傳人間此其一也因并賜此方蘇軾自黃州歸過金陵安石傳其方用之如神但目赤少時頭痛即愈法用新蘿蔔取自然汁入生

龍腦少許調勻即頭使人滴入鼻竅 宋張邦基 墨莊漫錄

江東居民歲課種藝初年種羊三十畝計省米三十斛次年種羅蔔二十畝計益米三十斛可知蘿蔔消食也爾雅葵蘆菔郭璞註菔爲蘆菔俗呼蘆菔無羊屬紫花大根俗呼雹葵更船敗被庭中宮女數百人幽閉殿門內掘庭中蘆菔根食之今蘿蔔也 楊文公談苑○宋江少虞皇朝類苑

今成都窮店中呼蘆蔔爲葵子雖曰市井語然亦有謂捋爾雅曰葵蘆菔也郭璞以菔爲菔俗呼雹葵先北反或作蔔釋曰紫花菘也一名葵蓋其性能消食解勞毒談苑云江東居民歲課藝初年種羅菔三十畝計省米三十斛次年種羅菔三十畝計益米三十斛可見其能消食昔有婆羅門僧東來見人食勞賤云此有大熱何以食之及見羅菔曰賴有此耳洞微志

載齊州人有病狂歌曰五靈芝蓋晚玲瓏天府由來沖府中惆悵此情言不盡一九羅菔火吾宮後遇道士作法治之云此犯大麥毒捋醫經羅菔治勞毒以藥并羅菔食之遂愈以其能解勞毒故耳 宋周密癸辛雜識前

人有好食豆腐、因中其毒、醫治不效、偶更醫醫至中途偶見做豆腐人家夫婦相爭、因問之云、今早做豆腐、妻悞將羅蔔湯置腐鍋中、今豆腐更就不成蓋腐畏羅蔔也、醫得其說、至病家、凡用湯使率以羅蔔煮湯或調或嚥、病者遂愈、宋 醫說 張杲

土酥 蓋、煎也、作 王、糝、羹 月浸瑤池咬得菜根百事可爲、宋陳達叟 蔬食譜

王奭善營度、子弟不許仕官、每年止火田玉乳羅蔔壺城馬面菘可致千緡、宋陶穀 清異錄

王旻好勸人食蓋煎根、並云久食功多力甚、養生之物也、宋邵文伯 土色絲

冠準年三十餘、太宗欲大用、尚難其少、準知之、遽服地黃兼餌蓋煎以反之、未幾鬚髮皓白、國老 談苑

錦衣楊永興厨下夜間回祿、凡曬此房已死、將死者灌以羅蔔汁、良久悉愈、凡罹此患者、以此治之、其應如響、陳自明 外科精要

掘蓋根自更、胎敗後掖庭宮中、毋爲開殿內掘庭中

蘆菔根捕池魚而食之後漢○合 辟事類

自更始敗後掖庭宮中女爲開殿內掘庭中蘆菔根

捕池魚而食後漢○同上

南城鄧椿年温伯左丞諸孫也少時甚畏雞蒭見必

呼啼釘餖間有之則怖而走父母疑爲人所赫致然

長而益甚一堂之上苟親之即不能坐或招之飯於

蔬茹間置之者遽捨而歸及老田園亘阡陌每出

莊坰精意檢校僕僕然陽遺一二於此若打併

不能盡者才望見怒罵而去雖值陰晦暮夜亦不肯

留謂彼家多蓄是物慮再逢之爾至今其家祭祀不

敢復用其孫約娶黃日新昏故知之爲詳宋洪邁夷堅志

王糝根羹○東坡一夕與子由飲酣甚搉蘆菔煮

不用它料只研白米爲糝食之忽放箸撫几曰若非

天竺酥酡人間決無此味宋林洪山家清供

驢塘羹○曩客驢塘書院每食後必出菜湯青白極

可愛飯後得之醍醐甘露未易及此詢庖者正用菜

與菜菔細切以井水煮之爛爲度初無它法後讀披

詩亦只用蔓菁菜菔而已詩云誰知南嶽老解作東

坡羹中有蘆菔根尚含曉露清勿語貴公子從渠厭
糟腥以此可想二公之好尚矣今江西多用此法 同上
沆瀣漿水〇雪夜張一齊飲客酒酣簿書何君時奉出
沆瀣漿水一瓢與客分飲不覺酒客爲之灑然問其法
謂得之禁死上用甘蔗蘆菔各切作方塊以水爛煮
即已益蔗能化酒蘆菔能化食也酒後得其益可知
矣楚調有蔗漿恐即此也 同上
菜菔粥〇王賢師并宣普揚菜菔汁搜麵作餅謂能
去麵毒本艸地黃與菜菔同食能白人髮氷心先生

酷嗜菜菔王謂誠齊云菜菔便是辣在王僕與請逸
葉賢良紹翁過二十年無飲適必索菜菔與皮同咽
乃快所欲請平生讀書不減氷心而所嗜畧同或曰
能通心氣故文人嗜之然靖逸未老而髮已皤豈地
黃之過與 同上
菜菔 音蔔 唐本註云陶謂温菘是也其嫩葉爲生菜食
之大葉熟啜消食和中根效在蕪菁之右今註俗呼
爲蘿蔔 唐本先附 臣禹錫等謹按蜀本圖經云名蘆菔生
江北秦晋最多爾雅云葖蘆菔釋曰紫花菘也俗呼

溫菘似蕪菁大根一名菜俗呼雹菜一名蘆菔今謂之蘿蔔河北甚多登菜亦好服地黃何首烏人食之則令人髭髮白世皆言草木中惟此下氣速者爲其辛也不然如生蔓荄子又辛也何止能散而已菜菔辛而又甘故能散緩而又下氣速也散氣用生蔓下氣用菜菔 宋冠宗奭

菜菔根即前條所謂蘆菔今人止謂之蘿蔔河北甚多登菜亦好服地黃何首烏人食之則令人髭髮白之子水研服吐風痰醋研消腫毒不可以地黃同食也 嘉祐補註本草

本草
衍義

楊文公談苑江東居民歲課種藝初菘種菘三十畝計省米三十斛次年種蘿蔔三十畝計益米三十斛可知蘿蔔消食也爾雅菜蘆菔郭璞註菔爲菔無善

蠭窠花大根倍呼雹葵更始敗椵庭中宮井敷百人
幽閉殿門內掘庭中蘆菔根食之今蘿蔔是也宋唐愼微

證類
本草

梅孫愐廣韻言魯人名菔蓯音拉荅秦人名蘿蔔王
禎農書言北人蘿蔔一種四名春日破地錐夏曰夏
生秋曰蘿蔔冬曰土酥謂其潔白如酥也珍梅菘乃
菜名因其耐冬如松柏也菜菔乃根名上古謂之蘆
菔中古轉爲菜菔後世訛爲蘿蔔南人呼爲羅卜卜
與雹同見晉灼漢書註中陸佃乃言菜菔能制芻毒

是來麥之所服以菔音服蓋亦就文起義耳王氏溥
濟方稱乾蘿蔔爲仙人骨亦方士謬名也明李東壁本艸綱目

菜菔今天下通有之昔人以無菁菜菔二物混註已
見蔓菁條下圃人種菜菔六月下種秋采苗冬掘根
春末抽高臺開小花紫碧色夏初結角其子大如大
蘇子圓長不等黃赤色五月亦可冊種其葉有大者
如掌菁細者如花芥皆有細粟毛其根有紅白二色
其狀有長圓二類大抵生沙壤者脆而甘生瘠地者
堅而辣根葉皆可熟可菹可醬可豉可醋可磄

可腊可飯乃蔬中之最有利益者而古人不深詳之豈因其賤而忽之耶抑未諳其利耶 同上

萊菔根葉同功生食外氣熟食降氣蘇冠二氏止言其下氣速孫眞人言久食澀營衛亦不知其生則噫氣熟則洩氣外降之不同也大抵入太陰陽明少陽氣分故所主皆肺脾腸胃三焦之病李九華云萊菔多食滲人血則其白人髮髭髮益亦由此非獨因其下氣澀營衛也按洞微志云齊州有人病狂云夢中見紅裳女子引入宮殿中小姑令歌每日遂歌云五靈

樓閣曉玲瓏天府由來是此中惆悵悶懷言不盡一九蘿蔔火五宮有一道士云此犯大麥毒也少廿心神小姑脾神醫經言蘿蔔制麥毒故曰火吾宮火者毀也遂以藥并蘿蔔治之果愈又按張果醫說云饒民李七病鼻衄甚危醫以蘿蔔自然汁和無灰酒飲之即止蓋血隨氣運氣滯故血妄行蘿蔔下氣而消導之故也又云有人好食豆腐中毒醫治不效忽見賣豆腐人言其事誤以蘿蔔湯入鍋中遂致不成其人心悟乃以蘿蔔湯飲之而瘳物理之玅如此又延

壽書載李師逃難入石窟中賊以烟熏之垂死摸得
雞蔥采一束嚼汁噀下雖此法備急不可不知 同上
雞蔥子今人以雞蔥子研入食物中 椒味辛辣更
勝 明李東壁 食物本艸
生江北秦晉最多今天下通有之六月下種其葉如
蕪菁秋采苗冬掘根春末抽高薹開小花紫碧色夏
初結角其子大如急性子圓長不等黃赤色五月亦
可再種其根有紅白二色其狀有圓長二類按爾雅
云葵蘆菔孫炎註云紫花菘也俗呼溫菘一名雹葵

一名蘆菔頌曰紫花菘温菘皆南人所呼吳人呼楚
菘廣南人呼秦菘按爾雅云菘乃菜名因其耐冬如菘故名
菘菜菔乃根名上古謂之蘆菔中古轉爲菜菔後世
訛爲雞蔥陸佃乃言菜菔能制麵毒是菜麥之所服
以菔因服蓋亦就文起義耳菜菔音來北菔蔥俱音
北 明李中立 本艸原始
蘇氏曰菜菔南北皆有北土尤多有大小二種小者
肉堅宜蒸食大者肉脆宜生啖河朔有極大者而江
南安州洪州信陽者極大重至五六觔亦一時種蔣

之力也李氏曰性喜燒土隨地可植夏末布種秋末刈苗冬末采根春末抽薹高五六尺開細花紫碧色夏初結角其子如大麻子紫赤色圓長不等其葉有大者如掌細者如芥花芥皆有細柔毛其根色白其狀有大小長短圓扁麤滑上銳下尖細腳巨腹岐尾又頭有鬚無鬚之別大抵生沙壤者脆而甘淡生肥土者堅而甘辣可生可熟可羞可蒸可醬可豉可醋可磠可鹽可飯可羹乃蔬中之最有利益者與地黃同食令人髮白 明倪朱謨本草彙言

菜菔根葉皆可食生熟皆宜乃蔬中之至賤而能止渴充飢者歉歲農人種之最有利益 明繆仲醇本草經疏

蘿蔔爾雅葵蘆菔 註云紫花菘也 一名菜菔 一名雹葵 一名土酥 王禎曰蘆菔俗呼蘿蔔在在有之北方者極脆食之無查中原有迭秤者其質白其味辛甘尤宜生啖能解酵毒子可入藥四時皆可種然不知未伏秋初爲善破甲以後便可供食老圃云蘿蔔一種而四名春曰破地錐夏曰夏生秋曰蘿蔔冬曰土酥故黃山谷云金城土酥淨如練以其潔也○蘇頌曰有大小二種大者肉堅宜蒸食小者白脆河朔有極大者信陽有重過二三十斤者一時種蒔之力也○

齊民要術曰種蘆菔法與蔓菁同 蘆菔根實粗大其角及根葉並可生

食非蕪菁比
也○同上

四時類要種法宜沙糯地五月杪五六遍六月六日種鋤不厭多稠即小開拔令稀至十月收窖之又新添種蘿蔔先深勵成畦把平每畦可長一丈二尺闊四尺用細熟糞一擔勻布畦內再所一遍即起覆土再耬平澆水滿畦候水滲盡撒種于上用木杪勻撒覆上苗出兩葉旱則澆之每子一升可種二十畦水蘿蔔正月二月種六十日根葉皆可食夏四月亦可種大蘿蔔初伏種之水蘿蔔末伏種皆候霜降或淹或藏皆得用如要來年出種淡窖內埋藏中安透氣草一把至春透芽生取出作壠或畦下糞栽之旱則澆令得所夏至後收子可爲秋種○蘿蔔三月下種四月可食五月下種六月可食七月下種八月可食地宜肥土宜鬆澆宜頻種宜稀窄則爻之肥大同上

農桑通訣曰種同蔓菁法每子一升可種二十畦畦可長一丈二尺闊四尺擇地宜生耕地宜熟地生則不蠹耕熟則草少凡種先用熟糞勻布畦內仍用火糞和子令勻撒種之候苗出成葉視稀稠去留之其去之者亦可供食以疎爲

良（疎則根大而美密則反是）尺地約可二三窠厚加培壅其利自倍欲收種子宜用九月十月收者擇其良去鬙帶葉移栽之澆灌得所至春二月收子可備時種（宿根在地不經移種者爲斜子種之猶而不肥）拔蔬茹之中惟蔓菁與蘿蔔可廣種成功速而爲利倍然蔓菁北方多獲其利而南方罕有之蘆菔南方所通美者生熟皆可食淹藏腊豉以助時饌凶年亦可濟飢功用甚廣（玄扈先生曰蘿蔔甜氣耗血不如蔓菁十倍同上）

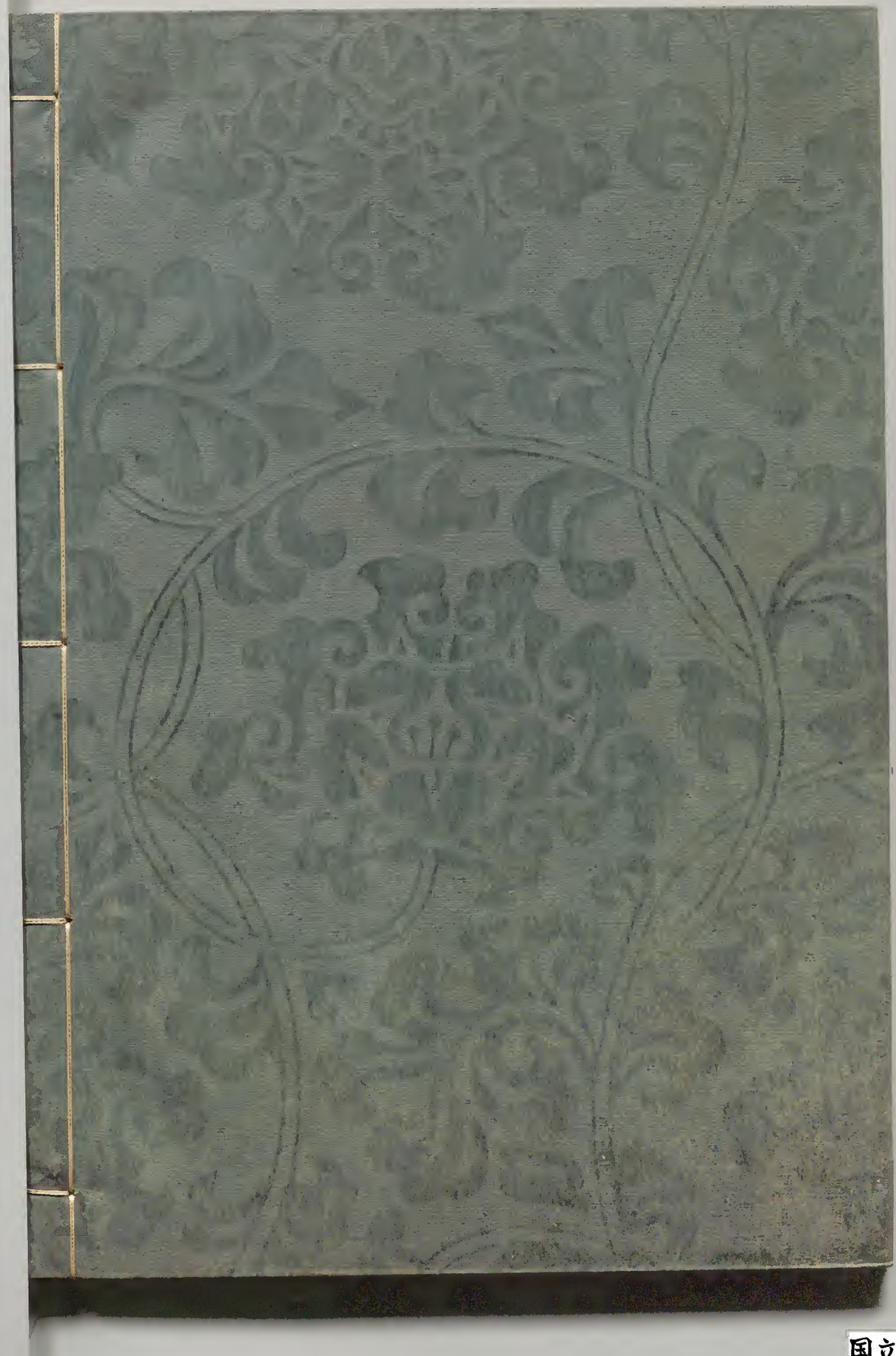
蘿蔔一名菜菔一名蘆菔一名雹突一名紫花菘一名温菘一名土酥處處有之北土尤多其狀有長圓二類根有紅白二色莖高尺餘苗稠則小隨時取食今稀則根肥大葉大者如蕪菁細者如花芥皆有細柔毛春末抽高薹開小花紫碧色夏初結莢子大如麻子黄赤色圓而微扁生河朔者頗大而江南安州洪州信陽者尤大者重至五六斤者大抵生沙壤者脆而甘生瘠地者堅而辣根葉皆可生可熟可菹可羹可醬可豉可醋可糖可腊可飯乃蔬中之最有益者氣味辛甘無毒下氣消穀去痰癖止咳嗽利腸寬

中肥健人令肌膚細白同豬羊肉鯽魚煮食更補益
熟者多食滯膈中成溢飲服地黃何首烏者食之髮
白以蘿蔔多食滲血性相反也　明王蓋臣　郡芳譜
種植頭伏下種宜沙地地欲生則無蟲耕地欲熟則
草少治畦長一丈闊四尺每一丈可種二十畦子
陳更佳先用熟糞勻布畦內水飲透次日用大糞拌
子令勻撒畦內細土覆之苗出三四指便可食擇其
密者去之疎則根大尺地只可留三四窠厚壅頻澆
其利自倍月月可種月月可食欲取種于九月十月

擇其良者去鬚帶葉移栽之澆灌以時至春收子可
備種時鉏不壓頻忌帶露鉏恐生蟲　同上

国立公文書館
National Archives of Japan

国立公文書館
National Archives of Japan



国立公文書館
National Archives of Japan