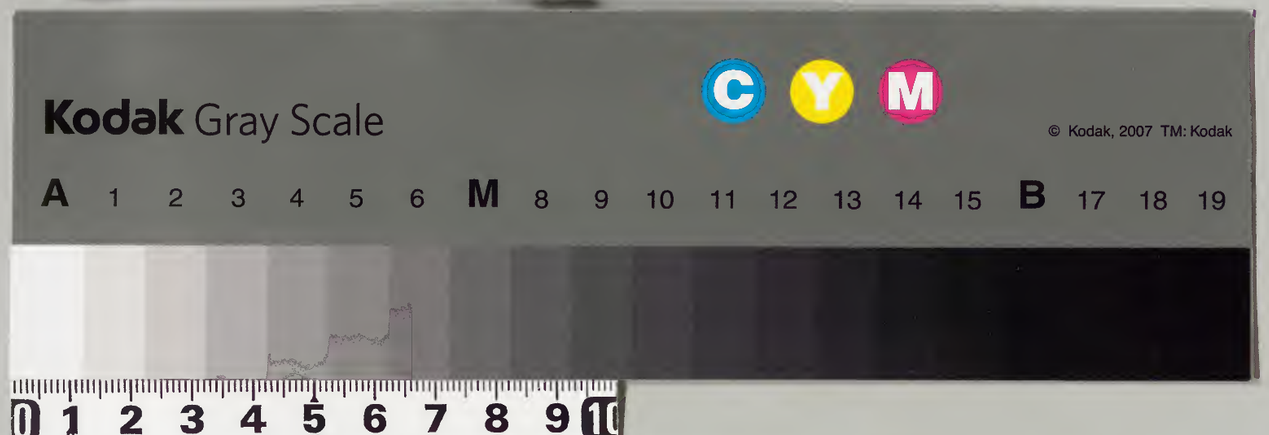



国立公文書館
National Archives of Japan

# 庶物類纂

自六十七至六十九

内閣文庫
番號 和 32362
冊數 465(270) 1
函號 [函] ·54

太政官文庫
和書
特別
一三三六
函號 三
架 四六五
冊

国立公文書館
National Archives of Japan

植物類纂蔬屬卷之六十七目次

藜

秦荻黎

藜

一名萊、詩疏一名紅心灰藋、庚辛玉冊一名鶴頂艸、土宿本艸一名臙脂菜、本艸綱目一名舜芒穀、農政全書一名紅落藜、同上一名觀音粟、望江縣志一名藋、胖芳譜一名萊藜、毛詩艸水攷

俗名倭霍盍戛煞、

藜

毛詩嘉魚曰南山有臺北山有萊詩義疏曰萊藜也莖葉皆似生蒿今兗州蒸以為茹謂之萊而譙沛人謂鶏蘇為萊故三倉云萊茱萸此二草異而名同禮記月令曰孟春行夏令則藜莠蓬蒿並興

家語曰子路見孔子曰負重涉遠不擇地而休家貧親老不擇禄而仕昔者由也事二親之時常食藜藿之實而為負米百里之外親沒之後南遊從車百乘積粟萬鍾累茵而坐列鼎而食願欲食藜藿為親負

米不可復得也

機謹按蒽疑蒩之誤也

又曰楚昭王聘孔子孔子往拜禮也路出於陳蔡陳蔡大夫曰相與謀曰孔子賢聖其所剌幾皆中諸侯之病若用於楚陳蔡危矣遂使兵拒孔子孔子不得行絶粮七日外無道所通藜羹不充從者病孔子愈慨慷講誦絃歌不衰又曰曾參後母遇之無恩而供食不衰及暮妻為藜蒸不熟因出之人曰非七出也荅曰藜蒸小物耳吾欲熟而不用吾命況大事乎遂出之

山海經曰泰山有草焉名曰藜如荻可以為箒（郭璞曰為治也）

虞盤佐孝子傳曰曾子以藜不熟追妻

莊子曰孔子窮於陳蔡閒七日不食藜羹不糝顏色甚憊

又曰子貢乘大馬中紺而表素軒車不容巻往見原憲原憲華冠蹤履杖藜應門子貢曰嘻先生何病也韓子曰堯之王天下也糲粱之食藜藿之羹以上太平御覽

藜野種農家採以供蔬即灰藿之紅心者莖葉稍大頗似嬰粟河朔人謂之落藜一名菜一名鶴頂草一名胭脂菜皆以形色言也楚人謂之灰天蒐未詳葉嫩可食老則蒼健難熟故曾子以藜藜黜妻毛詩北山有萊孔子羹藜不糝皆此說文謂藜為落帚誤矣甘平微毒主洗虫瘡漱齒蠹瘡爛塗諸虫傷去癥風莖老可為杖劉向天祿閣見大乙老人執青藜杖即此宋長石飲食書

萊草名其葉可食今兗州人蒸以為茹謂之萊蒸



說文云萊蔓華也从艸來聲洛哀切黃直翁云詩北山有萊通作藾爾雅藾草與萊同韻吳才老云萊夫須也陸璣草木疏云萊藜也爾雅作藾郭璞遊仙詩云朱門何足榮未若托蓬萊臨源挹清波陵岡掇丹蕤

按爾雅云藾蔓華郝氏韵補韵會諸書俱云萊藾同韵范石湖吳郡志云來藾吳音並用小雅南山章與臺田及飴基期同叶則二字同音又無疑矣但諸韵書俱引草木疏

云菜藜也今疏本文不載可見陸疏逸去者甚多
如夫須即南山有臺之臺草不知才老何以云然
又藜草似蓬一名洛帚大可為杖杜子美云清風
獨杖藜疑與萊異種援景純漁仲註釐一名蒙華
未詳其狀何似（唐陸璣毛詩草木鳥獸虫魚疏○毛晉陸疏廣要）
藜處處有之即灰藿之紅心者莖葉稍大河朔人名
落藜南人名臙脂菜亦曰鶴頂草皆因形色名也嫩
時亦可食故昔人謂藜藿與膏粱不同老則莖可為
杖詩云南山有臺北山有萊陸璣註云萊即藜也初
生可食譙沛人以鷄蘇為菜三蒼以茱萸為菜皆名
同物異也韻府謂藜為落帚亦誤矣寶藏論云鶴頂
龍芽其頂如鶴八九月和子收之入外丹用（明李東壁本草綱目）

舜芒穀俗名紅落藜生田野及人家舊莊窠（音科）上多有之科苗高五尺餘葉似灰菜葉而大微帶紅色莖亦高麤可為拄杖其中心葉甚紅葉間出穗結子如粟米顆灰青色味甜救飢採嫩苗葉曬乾搓（音桑）去灰煠熟油鹽調食子可磨麪做燒餅烝食（明徐光啓農政全書）

藜一名萊一名紅心灰藜一名胭脂菜一名鶏頂草生不擇地處處有之即灰藜之紅心者莖葉稍大嫩時亦可食故昔人謂藜藿與膏粱不同老則莖可為杖氣味甘平微毒殺蟲煎湯洗蟲瘡漱齒蠹瘡爛塗

明王董臣 諸蟲傷 羣芳譜

明王敬美 學圃雜疏

藜高多生江岸九江諸處採賣至以數百石船裝之遠貨吾地亦自不乏

明 黎州安撫司內小廳東有梨樹一株高九丈圍九尺州人取其枝以接果豈黎以梨名耶州人呼為三藏黎相傳為唐僧西遊植黎杖於此曰他日州治在此恐非輕事古稱黎杖即首蓍養之歷霜雪經一二歲木本修直生鬼面可杖取其經而堅非黎木也

深蜀都雜抄

明陸 古稱黎杖黎即首蓍養之歷霜雪經一二歲其本修直生鬼面可杖取其輕而堅非梨木也用黎為燃光最明可傳火徹夜古讀書者燃黎以此

明馮時可 蓬窗續録

機謹按以黎為首蓍者誤也

漢離宮所植其上常有兩葉丹紅結穗如穄粟實一

斗者舂之為米五升亦有秔有糯秔者唯以作飯須
熱食之稍冷則堅凝糯者可搏以為餌土人謂之灰
粟 見徽州府志。明慎懋官華夷花木考
藜 徐鉉曰今落藜初生可食邢昺以為王
彗爾雅曰藜之科大為樹可為杖又可為杖今人曰
杖藜是也子名地復子可入藥一名萊詩北山有萊
明周祁名義考
機謹按王彗一作王雟蓋王雟地復即地膚也以
為藜者誤也



藜菜今之𥳑掃也不擇地而生可乾以備荒可為掃
箒可作杜拐杖 明馮應京月令廣義
機謹按𥳑掃地膚之一名共可為掃箒然非同種
藜藿於菜中最香美生下湿地所在而有藿豆菜也
一云藿山韭也亦名蕺其形性類韭 明范負一典籍便覽
藜其苗葉可茹其成材可杖 明陳正學灌園草木識
按菜即藜也一名落帚初生葉可食大則為樹可為
杖詩云北山有萊是也 明徐炬事物原始
萊草也一名萊藜其莖葉似菊香美可食今兗州人

蒸以為茹謂之菜蒸而謙沛人謂鷄蘇為菜故三蒼云菜菜叟與此草異而名同嘗子以藜蒸不熟遺妻即此是也（明吳元化毛詩草木疏）

菜即爾雅之釐也○爾雅曰釐蕫菜說文曰菜蕫菜則菜即釐矣古菜音釐釐韻會引草木疏曰菜藜也葉可茹充州曰菜蒸一名落帚舊說菜為夫須乃薹也按是灰滌菜而蒿菜可通稱（清方以智通雅）

藜鄰其切音離菜別名草木疏曰菜藜也葉可烝為茹又山海經泰山有草名曰藜如萩可為杖又藜蕳老可為杖原憲杖藜應門杜甫詩清風獨杖藜又楊雄甘泉賦樵蒸焜上配藜四施註焜同也配藜披離也言發天燔燎盛故樵蒸之況同上而四布也一說配藜無意義註訓披離亦非又縣藜美王史范睢傳梁有縣藜○菜釐藜藜音義通爾雅釐蕫舉郭註一名蒙蒿集韻作釐說文菜蕫舉即爾雅之釐孫愐洛哀切不知菜亦有藜音也集韻藜作勀勷泥又蒺藜茨也與藜名同實別（清廖文英正字通）

藜唐韻郎奚切音犁高類禮月令藜莠蓬蒿杰與前

漢司馬遷傳墨者黔梁之食藜藿之羹註藜草似蓬
爾雅翼藜莖葉似王匊亥州蒸為茹又可為杖晉書
山濤傳文帝以濤母老贈藜杖一枝又楊雄甘泉賦
配藜四施註配藜披離也又懸藜玉名史記范雎傳
梁有懸藜（康熙字典）
詩小雅北山有萊疏萊草名其葉可食今亥州人烝
以為茹謂之萊烝○晉書山濤傳魏帝以濤母亢贈
藜杖一枚○淮南子藜藿之生蝡蝡然日加數寸不
可以為櫨棟楩柟○詢芻錄古稱藜即灰萊老可為
杖蓋藜杖也（佩文齋廣群芳譜）
萊葉香可食（南昌府志）
觀音粟葉似灰條頂紅其榦即古人所用為杖藜者
取其入急水不顫（望江縣志）
三藏黎舊黎州治世傳唐三藏遊西域經行植藜杖
於此云他日州治在此後果遷如其言其後黎成株
高五丈圍八尺宋天聖間州治火人取其枝以接他
枝（四川總志藝文外記）
莖紅嫩時可為羹老可作杖（漳浦縣志）

黎即萊名藜藿菜可爲杖義烏縣志



秦荄藜

秦荄黎

格物總論秦荄黎生於菜中最香美生下濕地所在而有（合璧事類）

臣禹錫等謹按孟詵云秦荄黎於生菜中最香美甚血氣又末之和酒服療卒心痛悒悒塞滿氣又子末以大和醋封腫氣日三易陳藏器云五辛菜味辛温歲朝食之助發五藏氣常食温中去惡氣消食下氣荊楚歲時記亦作此說熱病後不可食之損目（嘉祐補註本草）

機謹按血氣朝鮮本證類本草作破氣當為正

時珍曰按山海經云秦山有草名曰藜如荻可以為箒此即秦荻藜也益亦藜類其名亦由此得之 明李東壁本草綱目



# 廣物類纂蔬屬卷之六十八目次

灰藋
泥胡菜
歪頭菜

灰藋

一名拜、爾雅 一名蒿藋、同上 一名金鎖夭、炮炙論 一名灰滌菜、本艸綱目 一名灰條菜、同上

俗名盍奈（アカザ）

灰藑

拜蒿藑、爾雅○蒿音商藑徒的切蒿藑亦似黎、晉郭璞爾雅疏此亦似黎而葉大者、名拜、一名蒿藑、莊子云黎藑杜宇是也、宋邢昺爾雅疏藑徒弔反、疑即商陸、宋鄭夾漈爾雅註機謹按蒿藑當以下二郭註為準灰藑曰金瑣天、葉心有粉、如鹽而不鹹灰藑與黎亦是同類、但黎大可為杖也、宋鄭夾漈昆蟲草木畧

灰藋味甘平無毒主惡瘡蟲蠶蜘蛛等咬擣碎和油傳之亦可煮食亦作浴湯去疥癬風瘙燒為灰口含及內齒孔中殺齒蟲甘瘡取灰三四度淋取汁蝕息肉除白癜風黑面黯著肉作瘡子炊為飯香滑殺三蟲生熟地葉心有白粉似藜而藜心赤莖大堪為杖亦殺蟲人食為藥不如白藋也新補見陳藏器○嘉祐補註本草雷公曰金鎖天時呼為灰藋是金鎖葉撲蔓翠上往往有金星堪用也若白青色是忌女莖不入用也若使金鎖天葉莖高低二尺五寸妙也若長若短不中使凡用勿令犯水先去根曰乾用布拭上肉毛令盡細剉焙乾用之宋唐慎微證類本草

灰藋此菜莖葉上有細灰如汝而枝葉翹趯故名梁簡文帝勸醫文作灰滕菜俗訛為灰條菜雷公炮炙論謂之金鎖天明李東壁本草綱目

灰藋處處原野有之四月生苗莖有紫紅線稜葉尖有刻面青背白莖心嫩葉背面皆有白灰為蔬亦佳五月漸老高者數尺七八月開細白花結實簇如毬中有細子烝暴取仁可炊飯及磨粉食救荒本草云

結子成穗者味甘散穗者微苦生牆下樹下者不可用 同上

灰藋 即金鎖天葉撲蔓翠往往有金星堪用若白青色者是妓女莖不中用也若使金鎖天莖高二尺五六寸上為妙若長若短皆不中使凡用勿令犯水去根日乾以布拭去肉毛令盡細剉焙乾用之時珍曰妓女莖即地膚子苗與灰藋莖相似而葉不同亦可為疏詳見本條 同上

灰菜生田野中處處有之苗高二三尺莖有紫紅線



撈葉有灰麪 音勃 結青子成穗者甘散穗者微苦性暖生牆下樹下者不可用救飢採苗葉煠熟水浸淘淨去灰氣油鹽調食曬乾煠食尤佳穗成熟時採子擣為米磨麪作餅烝食皆可 明徐光啓農政全書

灰藋一名灰滌菜一名金瑣天令訛為灰條菜處處原野有之四月生苗莖有紫紅線稜葉尖有刻缺面青背白莖心嫩葉皆有細白灰如沙為蔬亦佳氣味甘平無毒治惡瘡蟲咬面默等疾忌著肉作瘡五月漸老高者數尺七八月開細白花結實成簇中有細

子炙曝取仁可炊飯及磨粉食救荒本草云結子成穗者味甘散者味苦生牆下樹下者忌用白者謂之蛇灰有毒（明王盧臣羣芳譜）

灰條食葉葉大而赤者為藜藿葉小而青者俗名灰藜頭俱用汋過油鹽拌食（明王西樓救荒野譜）

月令廣義曰薇灰滌菜也紅者佳白曰蛇灰有毒宋嘉祐本草作灰藿智按即藜也名曰獨掃老可柱杖時珍馮應京分之極是然可通稱也（清方以智通雅）

機謹按正字通云廣義因薇藜音近而譌尤非

灰條菜色如灰（景州府志）

機謹按河間府志同

薇俗名灰條（時珍縣志）

灰藜野生（重修靖江縣志）

機謹按藜當作藿

莧菜有一種曰灰藿（嘉定縣志）藿似苜蓿而青白陸德明以為堇所謂堇荼如飴者土人謂之灰藿（歙縣志）

## 泥胡菜

俗名結紫葉盍煞迷（キッヂアサミ）　州

又名虙迷盍煞迷（ヒバアサミ）　州　近江

又名虙法拉盍煞迷（ハラアサミ）　能登

紫拿（ツナ）　出羽　州

又名虙拉嚏拿（アライナ）

又名虙虎獵霍蕪（カフレホウ）　州　陸奥

泥胡菜

泥胡菜生田野中苗高一二尺莖梗繁多葉似水芥菜葉頗大花又甚深又似風花菜葉却比短小葉中攪亭分生莖又稍開開淡紫花似刺薊花苗葉味辣救飢採嫩苗葉煠熟水浸淘淨油鹽調食 明周憲王救荒本草

歪頭菜

俗名搭(タニワタ)仸(ニ)刉(ヰ)搭(タニ)十(ヰ)山城州

又名涯(ヤマ)罵(アス)盍(キ)思結(キ)州下総

又名搭(タニハキ)仸(ニ)法結(キ)州長門

## 歪頭菜

歪頭菜出新鄭縣山野中細莖就地叢生葉似豇豆葉而狹長背微白兩葉竝生一處開紅紫花結角比豌豆角短小遍瘦葉味甜救飢採葉煠熟油鹽調食

明周憲王救荒本草

# 廣物類纂蔬蔥卷之六十九目次

蘇

蘇

一名桂荏（爾雅）一名水狀元（藥譜）一名赤蘇（肘后方）
一名紫蘇（食療本艸）

倍名十鎖（シソ）又名盍蔓十鎖（アヤシソ）（陸奥州）

蘇

蘇桂荏、爾雅

蘇荏類、故名桂荏、晉郭璞爾雅註

蘇荏類之草也、以其味辛似荏一名桂荏、陶註本草云葉下紫色而氣甚香、其無紫色不香似荏者名野蘇、生池中者名水蘇、一名雞蘇、皆荏類也、宋邢昺爾雅疏

今只謂之蘇、以其香似桂荏莖葉似荏故曰桂荏、宋鄭夾漈爾雅註

蘇桂荏、郭氏曰、蘇荏類、故名桂荏、說者曰、以其味辛

而形類荏故名之葉下紫色而氣甚香今俗呼爲紫蘇煮飲尤勝取子研汁煮粥良長服令人肥白身香亦可生食與魚肉作羹沙州記曰乞佛虜不識五穀唯食蘇子南都賦曰蘇穀紫薑拂徹羶腥今蘇有數種皆是荏類白蘇方莖圓葉不紫亦甚香實亦入藥魚蘇似茵蔯大葉而香吳人以煮魚者一名魚蓍其生山石間者名山魚蘇又有水蘇一名雞蘇或言雞蘇水蘇是兩種又有假蘇者亦以香氣似蘇故名蘇說者云假蘇即荊芥或曰假蘇葉銳而圓非荊芥也



宋羅願　爾雅翼

蘇芥草也漢書曰蕉蘇而饜江淮南楚之間曰蘇自關而西或曰草或曰芥或言菜也南楚江湘之間謂之芥嬭母蘇亦荏也荏屬也爾雅曰蘇桂荏也關之東西或謂之蘇或謂之荏周鄭之間謂之公黃音翡翠今江東人呼荏爲菩音魚沅湘之南或謂之蕮今長沙人呼野蘇爲蕮音車轄沅水名在武陵其小者謂之蘸菜董菜也亦蘇之種類因名云○漢揚雄方言乙弗敵人不食五穀惟食魚與蘇子狀如枸杞子或赤或黑崑山方鳳夷俗考○唐宋叢書

水狀元 紫蘇 ○藘 唐侯寧極藥譜

蘇陶隱居云葉下紫色而氣甚香其無紫色不香似荏者多野蘇不堪用其子主下氣與橘皮相宜同療今注今俗呼爲紫蘇臣禹錫等謹按爾雅云蘇桂荏釋曰蘇荏類之草也以其味辛類荏故一名桂荏也

嘉祐補註本草

蘇紫蘇也舊不著所出州土今處處有之葉下紫色而氣甚香夏採莖葉秋採實其莖并葉通心經益脾胃煮飲尤勝與橘皮相宜氣方中多用之實主上氣欬逆研汁煮粥尤佳長食之令人肥健若欲宣通風毒則單用莖去節大良謹按爾雅謂蘇爲桂荏荏蓋以其味辛而形類荏乃名之然而蘇有數種有水蘇白蘇魚蘇山魚蘇皆是荏類水蘇別條見下白蘇方莖圓葉不紫亦甚香實亦入藥魚蘇似茵蔯大葉而香吳人以煮魚者一名魚蓑生山石間者名山魚蘇主休息痢大小溲頻數乾末米飲調服之效又蘇主雞瘕本經不著南齊褚澄善醫爲吳郡太守有姓李道念以公事到郡澄見謂曰汝有重病荅曰舊有冷病

至今五年衆醫不差澄爲診曰汝病非冷非熱當是食白滷鷄子過多所致令取蘇一升煮服仍吐一物如升延裹之能動開看是雞雛羽翅爪距具足能行走澄曰此未盡更服所餘藥又吐得如向者雞十三頭而病都差當時稱妙一說乃是用蒜煮服之本草圖經蘇此紫蘇也背面皆紫者佳其味辛甘能散其氣香令人朝暮湯其汁飲爲無益醫家以謂芳草致豪貴之疾者此有一焉脾胃寒人飲之多泄滑往往人不覺子治肺氣喘急宋慈宗奭本草衍義

紫蘇白蘇皆二三月下種或宿子在地自生其莖方其葉團而有尖四圍有鉅齒肥地者面背皆紫瘠地者面青背紫其面背皆白者即白蘇乃荏也紫蘇嫩時采葉和蔬茹之或鹽及梅滷作菹食甚香夏月作熟湯飲之五六月連根采收以火煨其根陰乾則經久不落八月開細紫花成穗作房如荊芥穗九月半枯時收子細如芥子而色黃赤亦可取油如荏油務本新書云凡地畔近道可種蕪以遮六畜收子打油燃燈甚明或熬之以油器物丹房鏡源云蘇子油能

柔五金八石沙州記云乞弗虜之地不種五穀惟食蕪子故王禎云蕪有遮護之功又有燈油之用不可闕也今有一種花紫蘇其葉細齒密紐如翦成之狀香色莖子並無異者人稱回回蕪云 明李東壁本草綱目

紫蘇苗人家園圃中多種之苗高二三尺莖方窾面四楞上有澁毛葉皆對生似紫蘇葉而大開淡紫花結子比紫蘇子亦大味微辛性温救飢採嫩葉燁熟換水淘洗淨油鹽調食子可炒食亦可筸油用 明周憲王



紫蘇也今處處有之二三月下種或裔子在地自生苗梗方其葉團而有尖葉邊如鋸齒肥地者面背皆紫瘠地者面青背紫嫩時采葉和蔬茹之八月開紫花成穗作房九月半枯時收子子細如芥子而色蒼赤本草細目曰蘇從蘇音酥舒暢也蘇性舒陽行氣和血故謂之蘇紫言其色也肘后方名赤蘇蘇乃荏類而味更辛如桂故爾雅謂之蘇桂 明李中立本草原始

紫蘇一名赤蕪一名桂荏又一種白蘇皆二三月下種或裔子在地自生苗方葉圓而有尖四圍有鉅齒

肥地者面背皆紫瘡地背紫面青其面背皆白卽白蘇也五六月連根收揉以火煨其根陰乾則經久葉不落八月閒細紫花成穗作房如荊芥穗九月半枯時收子細如芥子而色黃赤莖葉子俱辛溫無毒氣辛入氣分色紫入血分解肌發表行氣寬中消痰利肺和血温中止痛定喘開胃安胎散風寒解魚蟹毒治蛇犬傷爲近世要藥明王盛臣羣芳譜

紫蘇葉生採作羹殺一切魚肉毒嫩時採葉和蔬茹之或鹽及梅漬作菹食甚香夏月作熟湯飲同上



李時珍先生曰紫蘇處處有之喜生水旁春二月以子種或子著地間次年自發莖方葉圓葉端有尖邊作鋸齒肥地者其葉面背色俱紫瘡地者僅背紫而面青七八月開花紅紫色成穗作房結實如芥子臭香色褐擣之絞液作油甚甘美燃燈極明亮也若葉面背俱色白者卽荏草名白蘇也子不甚香而葉頗辛若葉面青背白者卽薏蕳也葉上有毛而氣臭又有魚蘇卽荏草同類狀似菌陳葉大而香異人用煮魚食又有雞蘇名回回蘇莖葉俱紫葉邊鋸齒極細

密葉面縱紐如剪絨狀宛如雞冠因名雞蘇卽紫蘇之同種而異形者治療諸疾亦相同也凡用蘇五月采葉七月采莖九月采實各取得氣之全今市中莖葉多霜後採取此已藁之本氣味俱失効不及也○夏月取紫蘇嫩葉日乾和鹽搗梅滷作 食甚香美可充茶飲 明倪朱謨本草彙言

紫蘇莖葉俱紫嗅之有香氣本草云味辛甘温無毒解蟹毒主下氣除寒中解肌毒發表治心腹脹滿開胃下食止腳氣通大小腸煮汁飲之二月下子四月分秧初種先澆河水俟活澆糞水不可用濃糞十月收子伏天摘其莖葉入梅醬頃刻紅如染血撈出曬乾拌糖名梅蘇凡糖醋蜜梅及瓜薑諸蔬品竝需之十月收子 明周文華致富全書

紫蘇爾雅曰蘇桂荏 註曰蘇荏類也故名桂荏一名赤蘇又有一種白蘇○王禎曰蘇六畜所不犯類能全身遠害者于五穀有外護之功于人有燈油之用○東人呼爲薥以其似蘇字但除禾旁故也莖方葉圓而有尖四圍有齒肥地者背面皆紫瘠地背紫而青面背皆白卽白蘇也○荏子白者良黃者不美荏卽今白蘇子也○明徐光啓農政全書

齊民要術曰荏隨宜園畔漫擲便歲歲自生荏子秋

末成可收蓬於醬中藏之蓬荏角也實成則惡　其多種者如種穀法雀甚嗜之少須近人家種收子壓取油可以煮餅荏油色綠香美煮餅亞胡麻油而勝麻子腊氣然荏油不可爲澤焦人髮研爲羹曜美於麻子遠矣又可以爲燭良地十石多種博穀則倍收於諸田不同也爲帛煎油彌佳荏油性淳塗帛勝麻油〇同上

玄扈先生曰二月三月下種或宿子在地自生同上務本新書凡種五穀如地畔近道者亦可另種蘇子以遮六畜傷踐收子打油燃燈甚明或熬油以油諸物同上

王禎曰蘇子碾之雜米作糜甚肥美下氣補益同上蘇揉葉茹之或鹽或梅滷作菹食甚香夏月作熟湯飲同上

五六月連根收揉以火煨其根陰乾經久則葉不落同上

紫蘇一名桂荏又有數種有白蘇魚蘇山蘇出簡州及無爲軍今處處有之苗高二尺許莖方葉似蘇子葉微小莖葉背面皆紫色而氣甚香開粉紅花結小穗其子狀如黍顆味辛性温又云味微辛甘子無毒

救飢採葉煠食煮飲亦可子研汁煮粥食之皆好葉可生食與魚作羹味佳同上

玄扈先生曰葉堪爲味子堪爲藥必求充腹宜以他種穠之同上

紫蘇粥〇用紫蘇研末入水取汁煮粥將熟諒加蘇子汁攪勻食之治老人脚氣須用家蘇方妙〇明高濂遵生八牋

秋採實其莖并葉通心經益脾胃煮飲尤勝實主上氣欬逆其子尤良明王思義三才圖繪續集



南史褚澄善醫術建元中爲吳郡太守百姓李道念以公事到郡澄見謂曰汝有重疾苔曰舊有冷疾至今五年衆醫不差澄爲脉脉謂曰汝病非冷非熱當是食白瀹雞子過多所致今取蘇一升煮服之始乃吐出一物如升注囊之動開看是雞雛羽翅爪距具足能行走澄曰此未盡更服所餘藥又吐得如向者雞十三頭而病都差當時稱妙明陳禹謨駢志

救饑採葉煠食煮飲亦可子研汁煮粥食之皆好葉可生食與魚作羹味佳明愼懋官華夷花木鳥獸珍玩考

紫蘇子研汁煮粥良長服令人肥白身香葉可生食
與一切魚肉作羹良 藥性論○明周守中養生類纂○明胡文煥延壽書
種紫蘇於瓜畦中成行撒子每叢長高可以得兩利
明盧和月令通攷
紫蘇撒種長二三寸許於瓜茄畦邊種之 同上
紫蘇 辛溫寬中下氣開胃治心腹脹霍亂轉筋逐風寒暑溼氣通大小腸理腳氣解諸魚蟹之毒
荏葉俱紫嗅之有香二月下子四月分秧初種先澆河水俟活澆糞水十月收子入藥伏天摘其荏葉入梅醬 清石巖逸叟增定致富奇書



紫蘇亦出府學前 吳縣志
紫蘇本草云葉下紫色氣甚香者爲佳 寧洋縣志
紫蘇面皺背紫煎湯主化氣 香山縣志
紫蘇爾雅謂之桂荏葉背面俱紫者佳 重修靖江縣志
紫蘇多作蔬 泉州志
蘇爾雅曰蘇桂荏陶隱居謂葉下紫色而氣甚香今呼爲紫蘇 漳州府志
蘇爾雅云蘇桂荏一種紫而香 景州府志
紫蘇葉下色紫白蘇荏方葉圓生山石間曰山蘇生

岸旁苗葉相當曰水蘇葉無紫色不香曰野蘇又荊芥曰假蘇但可入藥（陽春縣志）

紫蘇味辛平主開胃下食烹汁飲之治蟹毒面背皆紫者佳（丹徒縣志）

機謹按鎮江志烹作煮

紫蘇莖方葉圓而尖傍有鋸齒背面皆紫者良夏采葉秋子冬梗入藥多服損眞氣（高要縣志）

背面皆紫而氣甚香無紫色不香似荏者不堪用味辛温主下氣除寒（懷寧縣志）



蘇子紫白二種粒可炒食亦可作油（幾輔通志）

紫蘇爾雅蘇桂荏曰紫蘇者別于白蘇也性和暢行氣和血子可取油（諸羅縣志）

紫蘇有白蘇雞蘇魚蘇數種以背面皆紫者爲良（仁和縣志）

紫蘇莖方葉圓而色深紫者佳五六月採苗八九月收子（建昌縣志）

紫蘇葉下紫而甚香夏秋採莖葉秋秋實一名荏冬不死夏採莖葉曝乾（三山志）

紫蘇土人取葉作菹或研汁煮粥食之令人肥健兼能治蟹毒（江西通志）

蘇有紫蘇花蘇枋蘇三種（台州府志）

蘇葉擣汁同梅子炭白切絲拌以白糖名細酸可充果食又和糖將葉包成毬名紫蘇包取葉拖麪油煎可作蔬皆爽人口益芳香能舒暢胃氣也（清王遜醫林四書）

野紫蘇面青背紫者（清李夢龍醫方捷南）

紫蘇葉下紫色甚香夏採莖葉秋採實俱入藥（八閩通志）

紫蘇一種紫而香夏採莖葉秋採實俱入藥一種名鷄蘇（汀州府誌）

蘇俗呼紫蘇（重修鎮江府志）

蘇有紫蘇花蘇白蘇（温州府志）

紫蘇菜熟可食（河間府志）

紫蘇背面皆紫者佳（萬曆杭州府志）

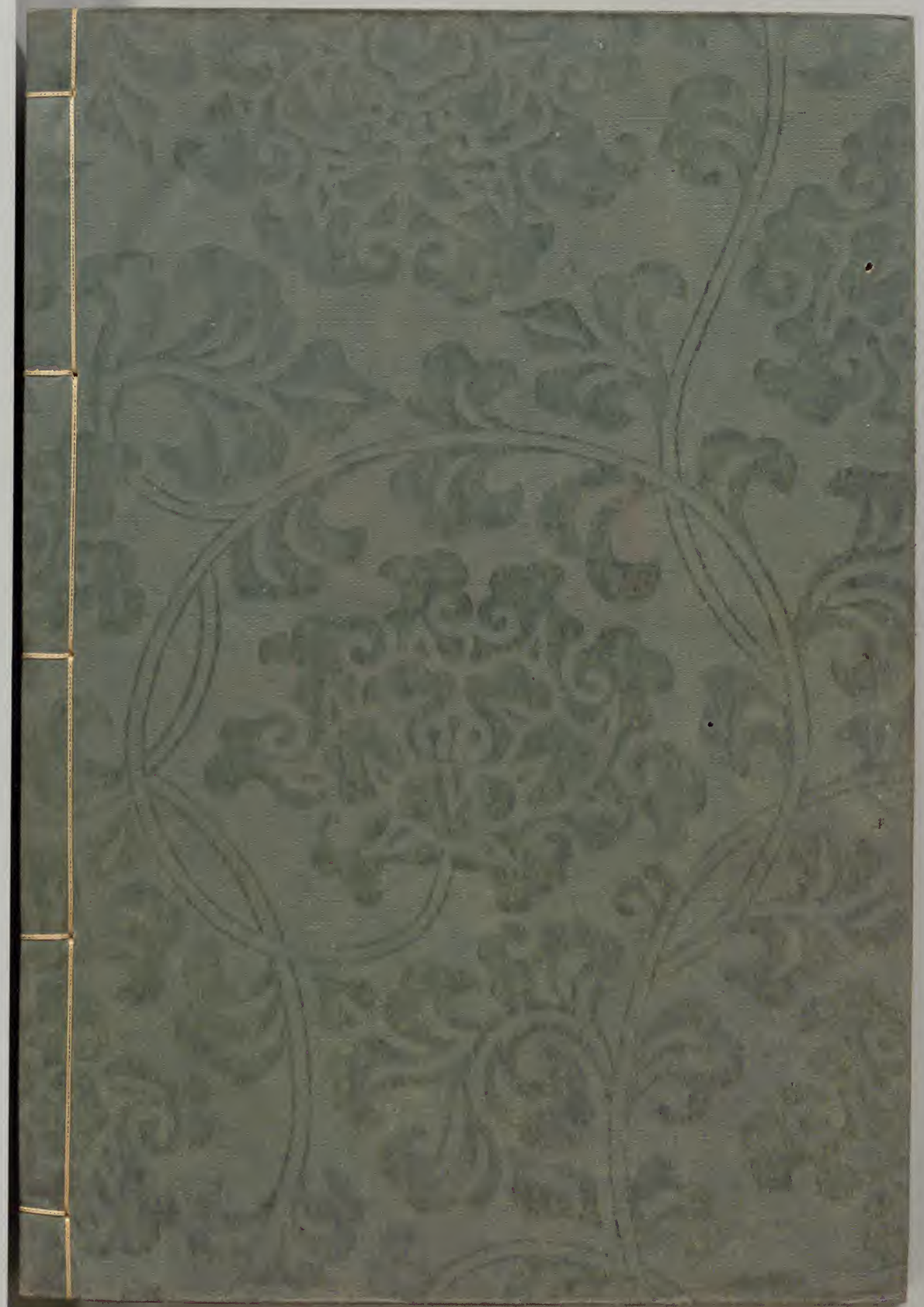
紫蘇莖方葉圓而尖傍有鋸齒背面皆紫者良夏採葉秋子冬梗入藥多服損眞氣（肇慶府志）

紫蘇背面紫色氣甚香其不香者多野蘇不堪用（瓊州府志）

紫蘇葉背面俱紫氣最芳烈江陰縣志

紫蘇葉香可噉新城縣志

国立公文書館
National Archives of Japan



国立公文書館
National Archives of Japan