

スベシ其法ハ下ノ接木編ノ條下ニ詳ナリ、實ヲ需エ接木スルニハ其實大ニシテ肉肥タルヲ撰ブニ利アリ、紅梅臘梅碧梅等ハ實小シ宜シク白梅アヲシク青梅シク豐後等、其實大ニ肉肥タル木ノ枝ヲ接ベシ、然レドモ歳暮ヨリ早春ノ間ニ花ヲ賣ク利亦少カラザル事ナレバ、此等ノ勘辨モ有ベシ、故ニ野梅ト雖ドモ、花美ク實味苦カラザル者ハ、植テ人世ノ用ヲ利スベシ、又信濃梅アリ、其實小シテ龍葵子ホウツキノ如ク、鹽梅ニ製スレバ核齒ニ脆ク、噬碎テ賞味スベシ、且又梅ハ地嫌スルコト少ク、眞土擬土共ニ栽ベク、山中海邊ノ土地ト雖ドモ、培養ヲ懇ニスルトキハ、皆能ク繁榮ス、然レドモ寒糞ヲ用ヒザルトキハ、花發賣結ト雖ドモ皆徒ニ早ク落チテ、用フベキノ時マデハ留著ザル者ナリ、故ニ寒中ニハ其根ヲ去ルコト一尺餘ヲ隔テ、地ニ穴ヲ掘リ、人糞或活物肉、干鰯汁等ノ肥養ヲ饒ニ用テ、上ニ土ヲ覆ヒ置クベシ、

〔庖厨備用倭名本草五果〕梅イ○中 梅實味酸性平毒ナシ、生ニテ食スレバ渴ヲトバム、多食スレバ齒ヲ損シ筋ヲ破リ、脾胃ムシバミ膈上ノ痰熱ヲ發ス、

合食禁 黃精ヲ服スル人ハ膈ヲ食スベカラズ、梅ヲ食シテ齒イタム人ハクルミヲカミテヨシ、

〔和漢三才圖會八十六〕梅音 萩古 今和名半字女烏梅布須倍白梅○中略

按烏梅出於備後三原者良、山城之產次之、白梅俗云梅肺也、豐後之產肥大肉厚味美、用其肉卷瘰癧治、燒末入咽喉及牙齒藥、又用生梅百箇 黑沙糖半斤 煮爲膏治人息切

〔大和本草十二〕梅略○中 梅子梅雨ノ時熟ス、白梅ヲ製スル法、熟梅一升鹽三合入、ヲシヲカケ十日バカリ置テ數日日ニ干シ、カハキタル時、紫蘇ノ葉ニ包ミ壺ニ入ヲクベシ、干スゴシタルハ味ア

シ、本草ニ白梅ニ青梅ヲ用ユ、今皆黃梅ヲ用ユ、凡白梅ノ能多シ、人家不可闕之物也、梅醬ニ砂糖ヲ加ヘ製ス、酒毒ヲ解シ止渴、烏梅能收斂スレドモ、脾胃生發ノ氣ヲ妨グ、不可多用、藥性解曰、風寒

初起瘡痢未久者、不可驟以此收斂也、