

柿利用

天永ク繼テ乾燥スルトキハ、泔水ヲ注ベシ盛養水製法上ニナレバ殊ニ宜シ、斯ノ如シテ四五年間ニ笛竹ノ太ニ至ラバ、即伐テ紅柿、方柿、酥ニテモ望ム所ノ枝ヲ接穂スベシ、凡ソ柿ハ接木スルトキハ、兩三年ノ間ニ繁榮スルコト甚速ナル者ナリ、凡柿ハ種子ヲ栽テ砧トスルヲ法トス、然レドモ山野ニ生タルヲ掘採リ來テ、砧木ニシタルハ、良木ノ枝ヲ接ト雖ドモ其實下品ニシテ、生長スルモ埒ノ明ザル者ナリ、

凡ソ柿ハ正月中旬ヨリ二月中旬迄ニ接木スベシ、能ク精密ニ接タルハ、百本ニ一本モ誤ルコト無シ、是レ元來接換シテ繁榮スベキノ性ナルヲ以テナリ、或ハ云柿ハ接木シタル梢ニ、又接木スルコト三度ニ及ブトキハ、其實ニ核無シト、予モ亦未ダ此レヲ試ズ、

橘子ノ條ニ説タル如ク、一段ノ畑ニ柿二百本栽テ、一本一千ノ實ヲ結ブトキハ、都合二十万ナリ、紅柿、方柿、酥柿等ハ、其ノ價大抵橘子ニ同ジ、

〔和漢三才圖會八十〕七烘柿烘柿

本綱此非謂火烘也、即青綠之生柿置器中、自紅熟如烘成、澀味盡去、甘如蜜、

白柿つるし柿 柿餅 柿花 又云鈞柿ツルシ 又云枝柿略○中

按、白柿用澀柿、連枝曝乾、或繫糸晒乾、初用蕎麥カウ稻藁カウ包宿、乃能生霜、豫州西條之產、甘美柔而如沙、餠餅、備州之者、次之、濃州及尾州蜂屋之產、長三四寸、重三十錢、目許、本草所謂牛心柿是乎、

胡盧柿コロガキ 一名豆柿、即乾柿、大如頭指、生淡霜、硬淡甘、略○中

串柿ウシカキ 貫竹串乾者也、或貫繩乾之、其下品也、

凡乾柿乃脾肺血分之果也、甘瀉能收故有健脾澀腸治嗽止血之功、蓋大腸者肺之合、而胃之子也、能治反胃吐食、乾柿三枚連蒂、搗酒服治臟毒下血、乾柿燒灰飲服治產後欬逆、

烏柿ウシカキ 俗云阿末保之、阿末者屋間也、