

ヲウスクヘギ去テ、麪ニシテムシ食ス、又餅ニ作リテ食ス、荒歲ヲ救フベシ、今正二月ニ初生ノ青葉ヲ以テ、汁ヲツキテ米粉ニ和シ、餅ニ作リムシ食ス、色青翠シテ香味甚佳ナリ、雀麥味甘、性平、毒ナシ、飢ニ充テ腸ヲ滑ニス、苗ハ味甘、性平、毒ナシ、女人ノ產不出ヲ主ドル、煮テ汁ヲ飲之、

〔和漢三才圖會百三〕雀麥 燕麥 杜姥草 蕎麥 牛星草 加良須牟岐 和名抄以穢麥爲烏麥者非也 今云茶挽草

本綱雀麥生故墟野林下、而燕雀所食者、苗葉似小麥而弱、穗細長而疎、每穗分小又十數箇、子亦細小、春去皮作麪、蒸食及作餅食、皆可救荒、

苗^甘 治難產或胎死腹中者、胞衣不下者、^{溫服}又治齒齲、用苦瓠葉^{三十枚}洗淨、雀麥苗^{長二寸}以瓠葉作五包^{包之廣一分、厚五分}、以三年酢漬之、至日中以兩包火中炮令熱、納口中、熨齒外邊、^{冷更}取包置水中、解見即有虫、長三分、^{老者黃色、少者白色}、多即二三十枚、此方甚妙、

按燕麥田野自生、苗莖似麥而細、其穗疎、其粒長大、如荒歲人食之、似麥而味劣矣、小兒取穗粒載於爪上、則旋回如挽茶磨、故俗呼曰茶挽草、

〔古名錄^{十四}〕須々无支^{類本草} 漢名燕麥^{草本} 今名チャヒキグサ^略 今案、須々无支ハ、鈴麥也、此實下垂シテ鈴鐸ノ如シ、今遠州ニテ燕麥ヲ呼テス、ムギト云、

〔紀伊續楓土記^{物産二}〕蒟草^{本草海部郡加太莊にてマサナグサ} 海部名草兩郡、及牟婁郡田邊莊の海邊沙地に多く産す、六七月子熟す、食用とすべし、今此草の根を採り筆に製せるものあり、藻鹽草の筆といふ、

〔牧民金鑑^{十一}〕寛政十二申年三月十九日

西洋麥九升

榊原小兵衛

西洋麥