

本綱蜀黍不甚經見而今北方最多以備缺糧餘及牛馬始自蜀故名之春布種秋收之宜下地莖高丈許狀似蘆荻而內實葉亦似蘆穗大如帚粒大如椒紅黑色其米性堅實黃赤色有粘者有不粘者可以濟荒可以養畜稍可作帚莖可織箔席編籬供饗最有利於民者博物志云地種蜀黍年久則多蛇名蜀國川之四也

氣味甘澀

温中澀腸胃其根煮汁服利小便燒灰酒服治產難有效

按蜀黍古者無之始見于食物本草故和名抄亦不載之後自中華渡種乃黍之屬也仍而稱唐黍以別于黍稷凡珍物始來未知所以其名者皆加唐字呼之如唐芥子番椒唐胡麻草麻子唐柿無花果之類是也而後又南蠻人渡南蠻玉蜀黍種謂之南蠻黍也蜀黍磨粉為饊食之味厚澀不美故漬水晒乾磨粉則味稍輕

俗傳蜀黍根高露出於地上如甚高上則其歲有風

〔農業全書二穀〕蜀黍

是を唐きびども又甚高くのびぬる故高黍とも名付るなり地の薄く瘠たるには宜しからず春はやく苗地をこしらへ肥し置二月たねを薄く蒔苗七八寸の時移しうゆべし種る所は少し濕氣こゝろの地いか程も深くこゑたるを好むものなり又やしきの内畠の端々或下濕の地五月雨に水あつまりて他の作り物は水底になり日數をふるゆへ作りがたき様の所などに多く種て利を得る事ある物なり蜀黍は色々に用ひ能多き物なれば農人の家に必是を作るべしと唐の書に記せり莖の高さ一丈もあれば水難の地に作りてよし其粒蟹の目のごとく其穂は薄の尾花の大きなるがごとし實を取て程をば簾にあみ筵にうち又民家の帚にも用ゆべし或隣ざかいの籬さかきにもたて其破をふさぎ米は色々食物に調へ尤餅にして味よし殊更性のよき物なり米も稻も皆すたる物なし但一の難は大方の地にうゆれば跡甚瘠るものなり又根よりわきに