

筍手根、氣味甘冷滑無毒、米氣味、甘冷無毒、主治解煩熱及酒毒、止渴利腸胃、

〔本朝食鑑三華和異同〕菰水菜

菰米者菰實也、八月開花如葦、結青子、長寸許、霜後采之、大如茅針、皮黑褐色、其米甚白而滑膩、作飯香脆、或作餅、今世有佐牟古米者、華船傳之、恐是彫胡米乎、

〔和漢三才圖會九十七〕菰音 菱草 蔣草 和名古毛、又云波奈加豆美、

本綱、菰生江湖陂澤水中、葉如蒲葦、輦刈以飼馬、作薦、春末生白茅如筍、謂之菰菜、又名生熟皆可啖甜

美、其中心如小兒臂者謂之菰手、又名蓬蔬、作菰首者非也、其小者譬之、內有黑灰如墨者謂之烏鬱、人亦食之、其根亦如蘆根、而相結而生、久則并生浮於水上、謂之菰葑、刈去其葉便可耕蒔、又名葑田、八月抽莖

開花如葦、結青子、長寸許、霜後采之、皮黑褐色、其中子甚白滑膩、是乃彫胡米也、歲飢人以當糧為餅、甘

冷香脆、又出于穀類下、菰之種類皆極冷、不可過食之、

按菰葉織薦即稱古毛、今多用稻藁織單薦、亦名古毛、本出於菰薦也、又用葉裹粽、

烏鬱コモノス 用為婦人黛甚良、無之時用莖根燒灰亦佳、又和油塗軟癩痕禿者能生毛髮、

〔重修本草綱目啓蒙十六〕菰 コモ 和名 フシ 古歌 カスミ 同上 マコモ コモ ガヤ

阿州 マキグサ 南部 チマキグサ 仙臺 コモグサ 同上 カツボ 越後 一名菱兒菜 救荒野

名ノ 削玉 名物方言 茭白ノ名

池澤中甚多シ、春宿根ヨリ苗ヲ生ズ、初メ出ル時筍ノ形ヲナス、コレヲ菰筍ト云フ、マコモノ芽ナリ、漸ク長ジテ葉長サ二三尺、泥昌ニ似テ薄ク、邊ニ刃アリ、中ニ一縦道アリ、莖ニ互生ス、秋ニ至テ高サ三四尺、上ニ長穗ヲ發ス、又二尺許、小花多ク綴リテ、淡竹葉花ノ如シ、實ヲ結バズ、秋中根上ニ筍ノ如キ者ヲ生ズ、即菰首ナリ、コレヲコモツノ和名 コモフクロ 同上ト云フ、今ガシツルト呼ブ、老テ中ニ灰ノ如キ者滿ッ色黒シ、即烏鬱ナリ、一名菱鬱三 會 オ コレヲマコモト云フ、一名ハタチカ