

葱利用

るべし、夏わけぎもゆるる法前に同じ、灰糞を多く用ゆべし、是は春に成て分てうゆべし、四五月さかへて六月枯る、是根土中にありて、春に成て新葉青く出て夏さかゆ、春葱にくらぶれば細く味も劣れり、蕎麥切にいはれては、是にしく事なし、三月分てうゆべし、かりぎは韭のごとくうへ付にして、年中かりとり、灰小便をかけをくべし、夏葱よりなを細し、

〔宜禁本草乾五菜〕葱トモシ白 辛平可作湯、主傷寒々熱、出汗、中風面目腫、喉痺、安胎、歸目、除肝邪氣、安中、利五

臟、益目睛、殺藥毒、根鬚主傷寒頭痛、葱涎汁平温主溺血、葱實辛温明目補中、大抵發散爲功、白冷、傷寒

用不得、有青益精、多食昏人神、發疽、動氣、出汗、冬月不宜多食、虛人不可同、葱蜜食、殺一切魚毒、治瘡中

有風水腫、疹、止、衄、利小便、食少、食則得可、作湯飲、多、食則氣上、衝五臟、悶絕、正月生葱、發面上遊風、胎動腰痛、搶心下血、葱白濃

煮汁飲之、

葱二斗

〔延喜式三十二大勝〕園韓神祭雜給料春冬並同

〔毛吹草三〕武藏 根深 美濃 宮代根深

〔本朝食鑑三〕葱辛 葱種不宜關西之地、而江東處處最好、野之下州梅澤之冬葱、白根肥長、味甘美、爲江東第一、故佐野足

利日光及上野處處次之稱佳、

〔和漢三才圖會九十九〕葱葷草

下野州梅澤、濃州宮代之葱チナカ白、其白處近尺、長於葉也、上○上野鹿沼產亦良、近頃畿内出夏根葱、肥

大無異於冬葱、

〔雍州府志六土產〕葱 處々出、然此菜并胡蘿蔔、菠薐菜者、東寺并油小路南不動堂邊之產爲宜、

〔浪花の風〕葱は宜し、江戸産よりもいづれも柔らかなる方なり、江戸の如き強きものあることな

葱產地