

薑利用

薑稱

き、古葉ちりあくたなど少もなく、きれいにして水糞をかけ又時々熟糞或鶏の糞をかけばよくさかへ、年中幾度ともなく刈て、廿日ばかりにては、本のごとく長くしげる物なり、又冬に成て、韭のかぶをおこし、屋のかげなどにならべ置、馬屋ごゑにて培へば、其暖りにてながくさかへ、風寒にもあはぬ、其葉黃色にして、和らかなり、是を韭黃と云となり、つねのにらよりは、すぐれて賞翫にて、めづらしき菜なりとしるしをけり、又にらは少深く筋をさりてうゆべし、根上にあがる性の物なれば、淺くうゆればかならず瘡るなり、又かぶをわけてうゆる時、古根のしやうがのごとくなりたるを、かきてのくべし、其まゝうゆれば、是又やする物なり、又にらを久しくうへ付にして置たるは、變じて莧となる、又葱も變じて韭となる事間多し。

〔宜禁本草五味〕韭 辛微酸溫、與牛肉同食生塊病、忌蜜。根養髮、歸心安五臟除胃熱利病人補虛益腸下氣、圃中種一歲三割、春食則香、夏食則臭、多食昏人神、熱病後十日不可食、發困治漆咬、韭葉研傳、和臓府益陽止泄精尿血、暖腰膝除心腹痼冷肥人中風失音研汁服、多食昏神暗目酒後尤忌、五月勿食、子主夢泄精虛勞、腎損、尿白、花動風。

## 〔厨事類記〕御產御膳

窯器物盛削物 生物、鷄、雉、鹿、猪或韭蒜盛之。

〔新撰字鏡〕薑 不戒反奈

〔本草和名十八〕薑 薩敬注曰、菜芝也、一名草蕊、一名菜定、一名鴻會、出類也

薑大根也、出和名於保良、

略

〔箋注〕倭名類聚抄十七 薑 唐韻云、薑胡介反、薑菜也、本草云、薑味辛苦無毒、和名於蘇敬注云、是韭類也、

薑奈女彌良、今俗呼辣韭○ 中證類本草引作薑乃是韭類、蘇敬又曰、薑有赤白二種、本草圖經云、似

蒜、廣韻云、薑、葷菜也、葉似韭、俗說文、薑菜也、葉似韭○ 中和名依輔仁、新撰字鏡、

薑、奈女彌良、今俗呼辣韭○ 中證類本草引作薑乃是韭類、蘇敬又曰、薑有赤白二種、本草圖經云、似