

〔本朝食鑑^三〕葷辛、訓美也字加、

集解、藜荷處處樹下及陰處多生、二月種根、四五月生苗、似薑之葉莖、而稍濶心、芽卷起而抽如竹葉蘆芽、既長、高四五尺、根有赤白二種、夏月及七八月根旁生子、其子即花、似藕花之未開、而平扁、葉葉相重、至藥心亦同、其色上淺紫而尖、下碧白、而有柔莖、俗稱藜荷子、以可爲菹、葉莖亦嫩時可噉、其根辛而不佳、故噉之者少矣、八九月踏却其苗、令死、則根滋茂、冬月以馬屎中之稻草而覆其根、或鋤耘加人糞、則值寒不凍死、至春不待種蒔而生、是永生之法也、藜荷自古用之、本朝式內膳部載之、未言其根、葉子花之別焉、

藜荷栽培

〔延喜式^{三十九}〕內膳、耕種園圃

營藜荷一段、種子三石、總單功卅五人、耕地二遍、把犁一人、馭牛一人、牛一頭、料理平和二人、畦上作二人、^九月糞百卅二擔、運功廿二人、殖功三人、芸二人、採功二人、

〔清良記^七〕上、路藜荷之事

一夏茗荷 一晚茗荷

此二色別て作りて無益物也、植様は右路の如く、二月末より四月迄は莖を用、六月より八月初迄子を用、路には劣たる物也、然共畑を不費して、木陰屋かげに植るゆへ、外の妨なし、

〔農業全書^四〕藜荷

みやうがは、樹の下其外日かげ、陰地を好む物なり、二月に根を分てうゆべし、一説に鐵をかいむ、鋤いふ、一度うへて、年久しく其まゝ、置て、さかゆる物なり、二月比草あらば取去、糞土をおほひ置、秋花を取、十月上をふみ付、莖葉を枯し、ぬかあくたなど多くかけをけば、來年よくさかゆる也、又是に夏秋の二種あり、五六月根のわきより花を生じ、秋までも相つゞきて生ず、是を夏みやうがと云、又七八月花出るを、秋みやうがと云なり、ともに料理によき物なり、夏を取分作るべし、諸菜の