

事リ、年中行見ル

〔本朝食鑑三〕生薑訓云志也加美又

集解處處所在有之、采去年之舊根而二月種之、四五月生淡碧黃芽、根亦碧白、附于舊根而生、俱如初

生蘆芽、漸長、葉似竹葉對生、而味辛香、青莖根頭著紅皮、其新根橫連如列指狀、至秋尙壯、霜後作老薑、

性惡濕畏日、若犯之、值夏秋之暑、則冬無根、爾近時采新根、同生梅紫蘇葉、作醃以經年、或作味噌漬糟

漬蜜漬等物、又采老薑、臘月水曝日乾、以藏貯之、使不服水土者、到而服之、故爲行旅之具、亦能不被犯

霧濕煙瘴之氣、或治冷腹痛、呼號寒薑、是白薑之不去皮者也、若無寒薑、則用乾白薑亦可矣、

薑種類

〔成形圖說二十四〕波自加美書紀即薑也、今も京人は子薑を波自加美と稱へ、母薑をはしやうがとは呼ひける、○中略

此種大小柔硬の品あり、九州及アタは四國わたりに産は大にして柔に、尤辛辣なり、關東地方のもの

は皆小なり、中に柔硬兩種あり、柔にして筋少きを良とす、

〔重修本草綱目啓蒙十八〕生薑

一種長崎ノオホセウガト呼ブアリ、一名長セウガ、長崎セウガ、形最肥大ニシテ佛掌薯フク、チイノ如シ、辛

味少シテ糖漬ニ可ナリ、藥ニ入ル、ニ堪ヘズ、

〔延喜式三十九〕耕種園圃

營薑一段、種子四石、總單功七十八人、耕地五遍、把犁二人半、馭牛二人半、牛二頭半、料理平和二人、糞

二百十擔、運功卅五人、分畦四人、殖功四人、田芸三遍、第一遍九人、第二遍七人、第三遍六人、採擇功六

人、

〔清良記七上〕生姜苜類之事

一生姜 十月に種子を取て、三月に植、但寒に痛ゆへ、いづくにても柿の葉の間より雲を見て、雲

の見へざる時を、時節と心得植る、吉、早に痛ゆへ、少ばかり水氣の有畑、又半日は陰の有畑、吉、木

薑栽培