

其術甚ダ精シ、又和蘭書ヲ讀ミ、益其術ヲ研究ス、余固ヨリ交リ厚シ、一夕闇談シテ、更將ニ闇ナラントス、時ニ一掬ノ蕎麥ヲ出シテ、余ニ示シテ曰ク、凡ソ人ノ凶歳ニ斃ル、所以ハ糧食足ラザレバナリ、而シテ糧食ノ足ラザル所以ハ、一歲數熟ノ物ナケレバナリ、此蕎麥一歲三熟。スベシ、是レ救民ノ鴻寶ニ非ズヤ、余且ツ驚キ且ツ謝シテ曰ク、北極地方ノ國、穀類ヲ揀ムニ早熟ノ物ヲ以テス、此ヲ暖地ニ移サバ、其成熟スルコト一歲ニ再三ナルベシ、余之ヲ欲スル所以ハ、之ヲ此ニ移シ以テ糧ヲ増シ、飢ヲ防ントスルニ在リ、余嘗テ之ヲ遠キニ求メ、今ヤ之ヲ近キニ得タリ、是レ子ガ貽ナリト雖モ、實ハ天ノ賜ナリト、悅ンデ之ヲ受ク。○中略

丙申重陽之夜、高野讓、識於東都麴街甲斐坂之大觀堂、

早熟蕎麥和名 ハヤソバ サンドソバ

此ノ蕎麥ノ種子ハ、其始メ何レノ地ニ產出スルト云コトヲ詳ニセズ、近歲民間之ヲ傳エテ、處々

ニ之ヲ播殖ス、莖葉俱ニ常ノ蕎麥ニ異ナルコトナシ、唯其實稍大ヒニシテ、且ツ早ク熟スルノ性アリ、故ニ一歲ノ中ニ三次成熟スルナリ、漢名未ダ詳カナラズ、假リニ之ヲ名ケテ、早熟蕎麥、又三

熟蕎麥ト謂フ、

〔紀伊續風土記 物産二〕不蒔蕎麥、牟婁郡四村莊平治川村領トウジといふ處の山に、三四十間の間、鍬を入れば種子を下さずして蕎麥を生す、常品と同様に食用とすといふ、

〔多識編〕苦蕎麥、今案仁加曾波、

〔和漢三才圖會〕苦蕎麥、俗云田蕎麥

本綱苦蕎麥出南方、春社前後種之、莖青多枝葉似蕎麥而尖、開花帶綠色、結實亦似蕎麥、稍尖而稜角不鋒、其味甘苦溫、農家磨搗爲粉、蒸使氣馏滴去黃汁乃可作爲饌餌食之、色如豬肝、穀之下者聊濟荒歲爾、

有小毒

甘苦溫