

の二種を用ゆるは古よりのなはし也。河海抄以來このおほねをさしてすゞしろといひしは、即す、ほりしろの中略にて、そのおほねを以て、蔓根菁根の代とせしによりて、此名は出來しなり、然るを春の七種考に酒々代あるひは鈴白に作る、すゞは涼しき義、玄ろは白の義なりといひ、又すゞなにかはるといふ義なりともいへるは、その説いかゝあらん。

〔本朝食鑑三草辛〕大根字訓如

釋名、舊源、萊菔、蘆菔、蘿菔、溫菘、上同、中平野按、近俗通必大、平野根之號、又用蘿蔔、亦鑑有耳。

集解、此亦日用利益之菜、而民間常種之、四時俱用者也、故天下通無不有、然據土地之應與不應、不可無肥瘠好惡、若深山遠島之棲全無處亦有、大抵六月土用後下種、秋采苗、采小根、俗號揉大根、冬十月十一月掘根用、狀圓長肥白、或短圓豐肥有細鬚、多醃藏號淺漬、此本邦香物之品也、三四月抽高薹、開小花紫碧色、結角、其子如大麻子大圓長不等、黃赤色、其葉大者如蕪菁而硬粗、細者如小芥、略柔滑可作菹、皆有細柔毛、八九月復下種者、三月采根、號三月大根、至夏甚辛、春二月下種者三四月采根之細小者、復號揉大根、苗亦好、此亦至夏末掘根、則辛辣可用、一種有根色紅紫者、形味相同、一種有鼠大根者、短圓豐肥、其尾細而長故名、其味極美、生甚辣、熟甚甘而可爲珍、此尾陽之產、濃勢參遠亦雖移植而不相及、凡洛邊及海西山北不佳、江東諸州略爲佳、江都近郊最美者多就中根利間、板橋浦和之產爲勝、相州波多野之產者、素以自然生者爲佳、其根細而實、又有種其自然生者、培養之、其根肥不佳、故宜細根、不宜肥大、采細根作醃糟、其波多野大根、京師稱中拔大根、言覘畦畝中之未長根而抽之、故名、此亦作醃糟而佳、近時舉世嗜蕎麥麪、而用菔汁之極辣、故家家爭種甚辣者、大根老肥堅實者甚辣、幼柔浮弱者不辣、瘦實者亦甚辣、又采生暫置火邊、而暴風處則乾堅、此亦甚辣、又采好者暴風處、經一兩日而用亦同、夏時少辣、冬時多辣、近頃江都市中鬻信州景山大根、及夏大根之種、俱甚辣、以爲蕎麥之用、僉言不減尾之鼠大根之辛、然未試之。