

〔大和本草五疏〕蘿蔔 又菜菔トモ温菘トモ云和名於保根、今國俗大根ト云。南北埴沙無不宜民用ニ最有利益群菜ノ第一トスベシ、四時常ニアリ、夏生ハ秋冬ノ者ニ比スルニ、形同ケレドモ味ヲトル略中 凡大根ニ種類多シ、大大根アリ、是一時種蒔之力ト土地ノ肥壤ニヨレリ、又種子モ別ニアリ、水蘿蔔群芳譜云、形白而細長、根葉但淡脆無辛辣氣可生食、亦有大如臂長七八寸者、則土地之異也。攝州天滿ノ邑ノ邊宮前大根ト稱スルアリ、形小ニシテ長シ、河州守口ニ是ヲ以糟漬トス、大坂ニモ亦然ス、冬月ニ根長シ、或乾シテ遠ニ寄ス、江陰縣志載楊花蘿蔔曰、暮春時有之、形細長味鬆脆今案ニコレ三月大根ト稱スルモノナルベシ、モチ大根アリ、是モ三月大根ノ類也、葉高カラズ、地ニ付テ生ズ、根大ニシテ味カラシ、三月大根モチ大根此二品ハ、冬大根盡テ三月ニ味ヨシ、モチ大根ハ其根土上ニ不出、是常ノ蘿蔔ニカハレリ、故ニホリイリ菜ト云、伊吹大根ハ、江州伊吹山ニ自生ス、根短シテ肥大、其末鼠ノ尾ノ如ク、小ニシテ長シ、味甚辛シ、煮熟スレバ甘シ、葉ハ大根ト同ジ、子ズミ大根トモ云、尾州ニ種ル尤ヨシ、他邦ニモ種子ヲ傳ヘテウフ、尾州ノ產ニ不及、尾張大根、長鼠大根ト不同、紫大根アリ、莖モ根モ紫色也、又葉ニ刻缺多ク、味佳キ一種アリ、又葉似菊根小ニ冬ヨリ夏ニ至テ葉ヲ食スルアリ、味ヨシ、暹羅大根、其種自暹羅來ル、京都ニテ近年隱元菜ト云、葉大ニ根紅ニ内ニ赤白ノ暈紋アリ、ウズノマヒルニ似タリトテ、ウズ大根トモ云、葉ノ心モ紅シ、味甘シ、冬榮フ、コレヲ藝薹ト云ハ非ナリ、夏大根、生ニテ食ヘバ脱血ス、產前食ヘバ小產ス、

〔本草和名十八〕溫菘 黃菜 又有莘 菘 恐菜 根細而鷄白菘出崔禹 葫蘆一名香蘆出七卷 和名古之、  
按順抄引崔禹溫菘和名古保禱又有莘菜和名賀良之根細而甚辛又按醫心食性及長平和名葫蘆和名已忘此條疑有脫文、

〔倭名類聚抄十七〕溫菘

〔園菜〕

崔禹錫食經云、溫菘

音終和名

味辛大溫無毒者也、

〔箋注倭名類聚抄九〕按方言、蕷蕷蕷菁也、其紫華者謂之蘆菔注云、今江東名爲溫菘、證類本草蕷菁

〔箋注倭名類聚抄九〕按方言、蕷蕷蕷菁也、其紫華者謂之蘆菔注云、今江東名爲溫菘、證類本草蕷菁