

春蔬の佳品なり、凡野蘿蔔、三月大根、もち大根は、蘿蔔の既に老て無味時に、盛に美なり、

〔大和本草附錄〕薩摩大根。常ノ大根ヨリ大也、皮アツシ、根モ寒ニイタマズ、甚カラシ、煮レバ味

甘クヨシ、雪霜ニ當リテモ氣味カハラズ、葉ハ常ノ大根ノ如シ、但心ノ葉スグニ立ノボル、古葉ハ

側ニ垂ル、是亦常ノ大根ニコトナリ、肥シテヨク作レバ甚大ナリ、地上ニ根出テモ寒ニイタマズ、

葉莖ノ味モ常ノ大根ニマサレリ、

〔後水尾院當時年中行事下〕一まゐらざる物は、○中紫大こん、蘿蔔

〔延喜式三十九〕耕種園圃

營蘿蕪一段、種子三斗、總單功十八人半、耕地三遍、把犁一人半、馭牛一人半、牛一頭半、料理平和一人、

下子半人、六採功十四人、

〔農業全書三〕蘿蔔

大根栽培

大根は四季ともに種る物にて、其名も亦各替れり、されども夏の終り秋の始に蒔を定法とす、是あまねく作る所なり、其種子色々多しといへども、尾張、山城、京、大坂にて作る、勝れたるたねを求めてうゆべし、根ふとく本末なりあひて長く、皮うすく、水多く甘く、中實して脆く、莖付細く葉柔かなるをゑらびて作るべし、根短く末細にして皮厚く、莖付の所ふとく、葉もあらく苦きは、是よからぬたねなり、○中種子ををさめ置事、霜月の初め、大根多き中にて、なりよくふときをゑらび、毛をむしり、葉は其まゝをきて、一兩日も日に當て、少々なびたるを、畦作りし、がんぎをふかく切、肥地ならば、凡一尺に一本づゝうへをくべし、もし瘠地ならば、折々糞水をそゝぎ、春になりて葉莖もさかへたる時、畦の中に柴か枝竹を立て、廻りにも竹を立て、繩をはり、雨風にたをれぬ様にするべし、たをるれば子少し、うゆる時少日に當て痛る事は、花遅く付て餘寒にいたます實り能ためなり、三月に至り九分の實りと見る時、刈て樹の枝につりをくか、又は軒の下につりて、さやのよ