

はひ、コムラといふ、タカナとは其莖の高きをいふ也。カラシとは其子の味辛きをいふ、すべて其類多くして、蔓菁は芥属也と、李東壁が本草には見えたり。

〔倭訓栞前編〕あをな 日本紀、倭名鈔に、蕪菁をよみ。古事記に菘菜をよめり、新撰字鏡に、蔓又、葑も同じく訓せり。

〔倭訓栞須〕すゝな 七種の若菜に入り、拾芥鈔に菁をよめり、蕪菁をいふ、されば菘也といへり、又すゝは小をいへば、今いふよめなるべし、薩摩にていふは、常に其國に食ふ豆の芽なり。

〔本朝食鑑〕董辛蕪菁或訓加布奈

釋名 蔊菁、本朝莖立、同上。薹源、封同下體、上菜、近俗、本朝式訓、菁曰阿乎奈、和名亦同、莖立者訓久、久多略

集解、蕪菁者、上下平素日用之菜、而不俟諸葛之種、此民間所每有、四時俱采之、狀類芥而莖粗、葉大而厚闊、根長而白、或肥大而短、其味甘辛苦大抵七月下種、冬初生、仲冬采葉、采根而用、采葉莖以懸簷、下而陰乾、呼號懸菜、或稱乾菜、又作干菜、或采葉莖以醃、收藏此號莖漬、經年亦佳、江州之造、號近江漬、而爲珍經、年生酸味者尙佳、洛之賀茂里人所造、呼號酸莖、以賞美之、春末夏初盛開黃花、四出如芥、結角亦如芥、其均圓似芥子而紫赤色、八九月下種者、冬苗稍長采葉、此號冬菜、至春莖高起而肥大作小臺、即是莖立也、或多采葉莖復糞其根以馬屎中之稻草而厚覆拒霜雪、則至春二三月生苗肥高、中立起臺、其味柔脆、此亦莖立也、洛之近郊畦間、貯水以滋養者號水入菜、莖葉甚柔脆味美也、以爲洛之野珍、江東亦移種倣之而滋養雖其莖葉肥美而其味不及、則土地不相應之故乎、惟總州葛西之產、不減水入菜之味爾、一種春初下種、二三月生苗、采出地一二寸漸苗、二葉者作蔬、此號貝割菜、言如蛤蜊殼之開分乎、采其生而二三寸者作蔬、此號貝割菜之類、不惟二三月生、而蕪時俱然焉、三根以攝州江州之產爲勝、就中出自天王寺之境者、肥豐短圓而蟠屈、其味香美