

西國にてを。ろ。ぬ。き。菜。と云。江戸田舎にて、菜にても大根にても、おろぬくと云。

〔宜禁本草〕五乾菘菜 甘温無毒、爲常食、性和利人子油傳頭長髮、塗劔不鎋、反甘草、北人種之、初一年半爲蕪菁、二年菘都絕子紫赤、菁 大小相似、通利腸胃、除胸煩、解酒渴、消食下氣止熱嗽、衍義曰不益中虛人食之覺冷。

〔本朝食鑑〕三草辛、菘加奈多

集解、菘莖圓厚微青、或莖扁薄而白、其葉皆淡青白色、略似蕪菁、狀最肥大、而厚味微辛如芥莖、菘子色灰黑、八月以後種之、二月開黃花、如芥花四瓣、三月結角亦如芥、今鹽淹食、或搗爛合醋去滓和魚鱠、此號青醋、可以賞之。

〔農業全書〕三草書に似て別なり、唐に何れも別に出せり

うき菜と云、京都にてはたけ菜と云、田に蒔て溝に水をかけぬるを水菜と云、近江の兵主菜、田舎にて京菜と云、ほり入菜と訓ずるは誤なり、江戸菜は其根大根のごとく長し、其蒔やううへ様共に蕪菁に同じ、其味蕪菁にまされり、菜の上品とす、其品類多しといへども、京都近江江戸にあらを尤よしとす、根大きなるあり、小きあり、藥中に甘草あるを服する人、菘を食すべからずと云、凡菘かぶらの類、庸醫亥らすして、大根と同じく、地黃にいむと云、あやまりなり、又菘の實の油をとりて、刀劍にぬればさびず、

〔養生訓飲食〕菘は京都のはたけ菜、水菜、いなかの京菜なり、蕪の類なり、世俗あやまりてほりいりなど訓す、味よけれども性よからず、仲景曰、藥中に甘草ありて菘を食へば病除かず、根は九十月の比食へば味淡くして可也、うすく切てくらふべし、あつく切たるは氣をふさぐ、十一月以後胃虛の人くらへば滯塞す、

〔重修本草綱目啓蒙〕十草辛、菘トウナシロナインゲンナ○中略