

形狀油菜ニ似テ、色淺ク葉最厚シテ筋白シ、醃藏ニ宜シ城州加茂ス。イクキナモ菘ノ一種ニシテ、汝南圃史ノ梵菜ナリ、一種ヲランダナ葉長大ニシテ琵琶ノ形ノ如シ、厚シテ白色ヲ帶ビ、甘藍ノ形狀ニ似リ、年ヲ經ル者ハ高サ五六尺、葉皆枝梢ニ聚リテ、重葉牡丹花ノ形ノ如ク、冬月觀ニ堪タリ、其莖末粗ク本細シ、根ハ塊ナクシテ鬚アリ、故ニ苗大ナル者ハ倒レ易シ、春ハ叢葉中ヨリ莖ヲ抽デ、漸ク花形ナク成テ葉互生ス、油菜ニ後レテ花ヲ開ク、穗ノ形油菜ヨリ長大ナリ、花モ大ニシテ色淺ク、甘藍ノ如シ、花後莢ヲ結ブ、根枯レズ、枝ヲ採リ扦插シテ、活シ易シ、是頃ノ說ノ牛肚菘ナリ。

〔長崎見聞錄〕一。唐菜。漢名菘。

唐菜は長崎におふくあり、他國に移植るに一年は生ずといへども、次年變じて、其物にあらずとなん、京都にて作れる水菜を、他所にうつして出來ざるにひとしきなり、くさは漬て其味ひ美なるもの也、種を八月に下すべきなり。

高。菜。漢名春不老。

高菜はも長崎に多くありて、他所には逢ざる菜也、くき漬にして宜し、亥かし唐菜には及ばれども、唐菜のなき時分、春比より専らあり、或は油にていため、醤油にて煮食ふべし。

〔成形圖說二十〕安袁奈。古事記即菘菜なり、萬葉集には菁菘を訓り、凡菁菘の中、根の有無あり。袁奈とす、誤れつるに順鈔根あるをば俗に蔓菁を安。水藻中略他所にて是を京菜として呼ぶ、又近江菜、天王寺。是等皆同種にして小異あるのみぞ。高菜。冬菜。中○。中略

凡春の初種を下し、三月に苗生て二葉なるを卵割菜と云略○中又其二三寸延長をば鶯菜と云、鶯の來鳴頃に發生れば也、凡是菜の細短なるを子菜ナと稱べり略○中京畿の水菜は、九條東寺の近郊