

へ、葉の廣き事芭蕉のごとし、ゆるる法、八月苗地を度々打返し、能こやし薄く蒔、まげき所は間引
さり、中をかきあざり、糞水を時々そ、ぎ、苗四五寸ばかりの時、肥地を畦作りし横筋を切、其間一
尺ばかりに一本づ、うへ、濃糞をかけ、灰糞其外水糞など、力の及びいか程もそ、ぐべし、冬春葉
をかき、清く洗ひ乾し、水氣なくなりて後、こにも包み、四五日もむし、少々色付たる時取出し、鹽漬
にし、食すべし、春月農家膳に用ひて、魚味を助くべし、く、たちを折取て漬たるは猶宜し、されど
も子をおほくとらんとならば、く、たちは折べからず、四五月よく實りたる時刈于てもみ取べ
し、但すりがらしには、葉のひろきはよからず、常に料理に用るには、葉せばく其實紫と白きが實
多して味もからし、藥種には白きを用ゆ、又二月芥菜をうへて、葉をかき食し、五月諸菜皆かれた
る時も、是はよくさかへて、菜の絶間を用るゆへ、人數多き家は、取分是と韭とおほく作るべし
中にも芥菜は菜に用るのみならず、料理の餘りは、子も油となすべし、是兩様の利潤あり、作るべ
し、

〔宜禁本草〕乾菜芥菜 辛温、似菘而有毛、名青芥。莖葉紫名紫芥。多作齏食之、粗大色如白梁米、辛美名

白芥。香辣歸鼻、多食動氣、患心疼、忌兔肉、生積、忌鯽魚、水腫、凡芥雖醒酒、能破血發頭風。

辣芥子 辛温無毒、歸鼻除邪氣、利九竅、明目、安中、葉煮食動氣、生食發丹石、不可多食、反兔肉、惡瘡、子治風

腫麻痺、醋研傳能通利五藏、多食動風、左傳距、郟、郟、氏、芥、其羽。

〔和漢三才圖會〕九十九芥菜略○中

按辛菜、今唐人謂芥辣、倭食素麪爲必用之物、四月其角莢熟、半枯時、刈之、取子、晒乾碎末、篩去皮收
之、用時盛盞隔紙上注水、浸芥粉、則甚辣、合醋未醬、和魚鱠最良、或有用芥青葉、合醋和魚鱠俗云阿
亦可、往往有鯽鱠亦用之者、而雖不甚害、合食禁不可不知、

裁久瘡 用芥子粉、研爛貼眉間、或髮際、有効、其痕微爛、又吳瑞云、芥末水調塗頂額、止衄血、