

似玉而可愛 卯班豆似雀卵而黑赤斑文烏豆如烏玉之然鵲豆紫赤色營豆生坏野已上八種出崔禹

〔大和本草〕大豆 凡五穀ノ内、稻ニツギテ大豆最民用ノ利多シ、コ、ヲ以農ノ多ク種ル事稻ニツゲリ、農夫土地ノ宜ニ隨テツクル、其品多シテ窮盡シガタシ、黃大豆秋熟ス、豆ノ類ニシテ第一民用ニ利アリ、近江州ノ産最佳シ、夏豆ハ六月下旬ミノル、早ク熟シテ民食用ヲ助ク、故ニ農夫多ク種ル事、秋豆ニツゲリ、黒大豆大小アリ、性味最ヨシ、味噌ニシテ味ヨシ、豆淋酒ノ方、本草大豆ノ附方ニアリ、中風及産後ニ用ベシ、性ヨシ、栗豆常ノ大豆ヨリ大ニシテマルク、色紫褐ナリ、味栗ノ如クニシテヨシ、醬油ニテ煮テ果トシ、村人味噌トシテ食ス、味美シ、ウヅラ豆、黒大豆ヨリ少大ニシテ圓シ、マハリハ黒クシテ、兩方ニウヅラノ文アリ、山原ニモ所々間ヒロクウフレバ、豆甚多ミノルヤ、プロ豆トモ野豆トモ云、春ウフ鞍カケ豆、兩端白シテ中間黒シ、馬ノクラヲケル形ニ似タリ、葉マルシ、黒大豆ヨリ大ナリ、以上三豆漢名未詳、此外豆品猶多シ、

〔和漢三才圖會〕大豆百四略

黒大豆 生甘平、甚寒、炒極熱、作豉極冷、屬水入腎、治水消脹、下氣補風熱、活血解毒、入鹽煮常時食之、補腎惡五參、龍膽、服葶麻子者忌炒豆犯之脹、致死、服厚朴者亦忌之動氣也、古方稱黒豆解百藥毒、每試之、大不然、又加甘草、其驗乃奇、如此之事不可不知牛食之温、馬食之冷。

黃大豆 生温、炒熱、大豆有黒青黃白斑數色、惟黒者入藥、而黃白豆炒食、作豆腐造醬シホリ油、盛爲時用、其葉似黒大豆葉、而大、結角比黒豆角稍肥大、其莢葉嫩時可食略中。

鵲豆 和名曾末女、赤褐色、可炒食、今謂之檜皮豆訓比波太。

青豆 阿乎米、青色炒磨粉、糝餅、色味共美。

鞍掛豆 久良加介末女、白色有黒紋、而狀如馬鞍、故俗名之。

奴僕豆 也都古、白豆、黒文、形如人頭、額角尖、黒髮之形、蓋此夏大豆之異品者、惟堪炒食小角豆亦有如此者。