

鶉豆宇都良 黑色有白文、如鶉羽炒食

虎彪豆止良不 白色有黑文、如虎文、大豆可煮食

〔成形圖說十穀〕麻米古事記

凡大豆に二種あり、其子白黄音フククロク紫褐等十數色あり、一種を夏大豆と云、春植て秋熟るなり、色白し、一種を秋大豆と云、夏種て秋熟るなり、豆ハ本保食神ウケモチの陰に生といふ、必陰地を喜めり、豆花日を見に宜しからざるをも知るべし、圃ハ赤土によし、うる地は浅く耕を習とす、汗菜アサチの草を土ながら打反しつ、蒔入なり、梅豆ウメマメは二月蒔て、四五月ハ既實成れり、故に嫩うちハ莢ともに食料に充べし、熟るものハ子を用うべし、秋豆は農民稻をうる上りて、其後このものをうるなり、成實最多し、八成豆ハ房生にして色ハ黄白なり、五月雨あがり畑にうるて、八月に熟く、下種豆シタタネは六月に蒔時、粟あるは野稻の中に併蒔入なり、故に下種と呼べり、十月十一月の頃收むべし、又何れの節ともいはず蒔てよく生ぬ、又虎彪豆、鶉豆、鶉豆、奴僕、鼻黒などいふは、皆秋豆にして、各其斑色に因て名る所、この他數十種あり、擧て識別す、馬鷹食豆ウマノタビ、黒豆クワ、和名、鞍懸豆カサカサ、黒豆クワの中にて最大きく、馬鷹食豆ウマノタビ、之を食ふ、故に名とす、○中略、黒豆ハ粒細し、一種大なるを碁石黒といふ、煮豆につかふ、○中略、青豆アヲ、青津豆アヲ、俗言青地アヲ、地黒地アヲ、地ハ地と、同く質を云、○中略、大豆にして縹色もの、釜の糝に用う也、此もの五月雨の出に蒔べし、大青地子ハ粒太し、粉子豆コ、或云黄乃、奈良茶豆ナラ、此もの茶糝に煮がたく、又乳すくなし、