

白豆

の節といへども、莢子の脱散ことなし、莖根共に抜き、一時に實を收をさむるなり。

〔多識編〕<sup>三</sup>白豆、今案志呂阿豆岐、俗云由岐乃志多。

〔和爾雅〕<sup>六</sup>米穀<sup>六</sup>白豆<sup>六</sup>飯豆<sup>六</sup>

〔庖厨備用倭名本草〕<sup>二</sup>白豆<sup>六</sup>、俗ニシロアヅキ、俗ニ云ユキノシタ、元

升<sup>〇</sup>向<sup>〇</sup>曰、俗ニシロサ、ゲト云アリ、是ナルベシ、倭名抄ニサ、ゲヲ大角豆トカケリ、又白角豆ト

云アリ、此シロサ、ゲヲ云カ、考本草、一名飯豆、其苗嫩キヲ菜トナシテ食スベシ、生ニテ食スルモ

ヨシ、豆ノ色白シ、又土黄色モアリ、大サ緑豆ノ如クニテ長シ、醬ヲ作り腐ヲ作りテ尤ヨシ、粥ニシ

飯ニシテ食シテヨシ、四五月ニ種ヲ下ス、苗葉皆赤豆ノ如クニテ、略尖リタリ、食スベシ、此説ヲミ

レバ、白サ、ゲウタガヒナシ、

〔大和本草〕<sup>四</sup>赤小豆<sup>〇</sup>、<sup>中</sup>白豆アリ、白アヅキナリ、苗葉莢皆赤小豆ニ似タリ、サ、ゲト訓ズルハ

アママレリ、二種アリ、一種ハ籬ニノボル、蔓長シ、一種ハ蔓短シ、赤小豆ノ如シ、民俗蟹ノ目ト云、

〔和漢三才圖會〕<sup>百四</sup>飯豆 白豆 <sup>俗云白小豆</sup>

本綱飯豆即小豆之白者也、亦有土黄色者、豆大如綠豆而長、四五月種之、苗葉似赤小豆而略大可食、

莢亦似小豆、其豆<sup>甘平</sup> 補五臟調中助十二經脈腎病宜食之、

一種藜豆。其葉如大豆可作飯作豆腐亦其類也、

按白小豆和米煮之、早熟不如赤小豆難熟、而味不劣、故名飯豆乎、然爲粥及饘色不佳、故人不好之、

〔重修本草綱目啓蒙〕<sup>十七</sup>白豆 <sup>シロアヅキ</sup> <sup>シヤボンマメ</sup> 一名白小豆 <sup>天工開物</sup> 白豆麪 <sup>千金方</sup>

白豆屑 <sup>同上</sup>

白色ナルアヅキナリ、今深豆ニ用ユ、故ニシヤボンマメト云、油ヲ落ス者ヲ皆シヤボント云、又饅

頭ノシロ餡トス、