

〔物類稱呼^三生植〕綠豆ふんどう 東國にてやへなりとよび、又とうろく共よぶ畿内にてふんどうといふ、遠江にてとうごと云、備前にてさなりといふ、伊勢にてかつもりといふ、尾張にて云ふんどうあづき、又十六寸^ミなどいふは別種也。

〔庖厨備用倭名本草^二〕綠豆 倭名抄ニ綠豆ナシ、赤小豆條下ニ綠小豆トイヘルハ、此綠豆ナルベシ、多識篇今案ニフントウ、元升^〇向 曰、關東ニテハヤヘナリト云、京師ニテフントウト云、西國ニテハフタナリト云、考本草^三、三四月ニ種ヲ下シ、苗ノ高サ一尺バカリ、其ノ葉小ニシテ毛アリ、秋ニ至テハ小花ヲ開ク、莢ハ赤豆莢ノ如シ、粒アラク色アザヤカナルヲ官綠トス、皮ウスクシテ粉多シ、粒小ニシテ色フカキヲ油綠トス、其用甚ヒロシ、粥ヲナシ、飯ヲナシ、酒ヲナシ、燗食ヲナシ、粉食シ、磨シテ麪ヲトリテ、水ニタテスマシテ、粉ヲ取テ餌ヲナシ、饅ヲナシ、素麪ヲ作ルベシ、食中ノ佳品也、又モヤシヲナシテ、菜中清潔ノ味也、又牛馬ニ與ヘテヨシ、眞ニ濟世ノ良穀也。

〔天和本草^四〕綠豆 倭名ブンドウ、ヤエナリ、夏ヨリ秋マデシキリニヲヒク、實ナル、又早クウヘテ早ク實ノリタルヲマケバ、其秋又實ノル、一年ノ内二度ミノル、故ニヤエナリト云、他豆ニ異ナリ、能小便ヲ通ジ、熱毒ヲ消シ、一切ノ毒ヲケス、殊ニ酒毒、燒酒ノ毒、附子ノ毒ヲケス、粉ヲ水飛シテ爲饅、水線トス、水線ハ時珍食物本艸註曰、索粉トス、涼無毒、涼血解諸毒ト云ヘリ、宋ノ陳達叟ガ蔬食譜、碾破綠珠撒成銀縷ト云シハ、水線ナルベシ、又水ニヒタシテ白芽ヲ生ジタルヲ煮テ、豆油及醋ニ和シ、蔬トナシテ食ス、食物本艸註云、脾胃虛寒之人不宜久食、綠豆ハ櫃子ノ殼ニ反ス、害人ト本艸ニイヘリ、倭俗ニ云、綠豆ト蕨粉ト同食スレバ、腹ハリテ死ス、種樹書曰、種菘豆地宜瘠。

〔本朝食鑑^一〕綠豆 訓如字、或稱也、惠奈利、京俗稱文豆、

集解、三四月下種、苗高尺許、葉小而而有毛、至秋開小花、莢如赤豆、粒亦如赤豆、小而色綠、或有薄皮粉多者、或有厚皮粉少者、色亦有淺深、作餅、作麪、其用處亦與赤豆略同、又以水浸濕、生白芽、采之作蔬、食亦