

とし飯とし餌とし炙とし、或磨て粉とし麪とし、其味甘而不熱、乃濟世之良穀也、又以水ひたし、もえ出るを食す、味よし、月令廣義曰、麻をかりおはりて、其あとにうふべし、種樹書曰、菉豆は瘦地に宜し、四月に種て六月に收む、子再種て八月に收む、

時珍曰、三四月に下種、豆粥、豆飯、豆酒となすべし、肥地にあし、一年に二度みのる、或曰、再うふるによりしからず、一たびうへて二度みのるものなり、二度子を取るべし、

〔王氏農書二十八〕小豆穀譜集

北方惟用菉豆最多、農家種之亦廣、人俱作豆粥、豆飯、或作餌爲炙、或磨爲粉、或作麪材、其味甘而不熱、頗解藥毒、乃濟世之良穀也、南方亦間種之、

小豆利用

〔藥經太素下〕赤小豆 味甘鹹

能消熱毒、研塗癰腫、可排膿、又攻水腫、除消渴、脚氣逢之有大効、

菉豆 寒味甘 野大豆類也

炒スコシテ用除熱氣、頭疼目暗、堪爲枕、霍亂將來止吐反、

〔宜禁本草五乾〕赤小豆 甘酸平、解小麥毒、久食令人枯燥、鹽食脚輕、人食體重、下水、排癰腫、膿血利、小便止泄、下

脹滿、水腫、從脚起入腹、則殺人、多煮爛、取汁服之、又漬下、忌魚鮮、令消渴、爲粉、解油衣粘、食葉明目、和鯉煮

食、治脚氣、大腹水腫、辟温病、布囊盛置井中三日、出舉家男十枚、女二十枚服之、婦乳腫、小豆莽草爲末、

醋和傳之、下乳汁、煮汁飲之、

菉豆 甘寒、圓小、綠者佳、主丹毒、煩熱、風疹、和五臟、行十二經、消腫、下氣、壓丹毒、煩熱、厚腸胃、作枕明目、

治頭風頭痛、

白豆 甘平、葉利、五藏、下氣、嫩者可作菜、補五藏、益中、助十二經脈、調中暖腸胃、可常食、腎病宜食、殺鬼

氣、