

は莢大きし、信濃にては唐さ、げといふ、○中隠元さ、げは黎豆也、近江には八升まめ、西國に朝鮮さ、げ伊勢駿河ににどなりといふ、略

〔庖厨備用倭名本草〕菽豆 豇豆 倭名抄ニ豇豆ナシ、多識篇今案ニサ、ダ、考本草三四月ニ種ヲ下

ス、二種アリ、一種ハ蔓ノ長サ一丈餘、一種ハ蔓短シ、其葉二種トモニ、本大ニ末尖ル、嫩キ時食スベシ、其花ハ紅白二色アリ、其ノ莢ハ白紅紫赤斑駁ノ數色アリ、長キハ二尺ニ及ブ、帶ノゴトシ、裾帶豆ト名ヅク、嫩トキハ莢トモニ蔬菜ニス、老テハ子ヲ取り收ム、短キハ尺ニ及バズ、截ト名ヅク、莢ハ食スベカラズ、其子更ニ香味也、飯ニ和シテ猶ヨシ、此豆ハ菜ニシ菓ニシ穀ニスベシ、其用最モサシ、豆中ノ上品ナリ云云、元升○向井曰、此說ヲミレバ、サ、ゲナルコト疑ナシ、倭名抄ニ大角豆ヲサ、ゲトヨミテ、崔禹錫ガ食經ヲ引タリ、古今ノ名ノカハリアルニヤ、

〔本朝食鑑〕穀一大角豆

釋名源順曰、崔禹錫食經、大角豆一名白角豆、色如牙角、故以名之、和名散散、介必大、平野按、角豆者豇豆也、通俗稱大角豆、

集解大角豆處處田園種之、三四月下種、有籬カキサケ大角豆者、蔓長丈餘、有地大角豆者、蔓短似大豆之高、二種俱其葉本大末尖、嫩時作茹食、味亦好、民間最食之、開花有紅白莢、有紅白紫赤綠斑駁雜色、長者至二尺許、嫩時作茹、上下愛之作和物、或交飯煮食、此稱角豆飯、大抵夏時至秋與茄子爲蔬中之上品也、其子老則采子、晒乾煮食、味與赤小豆爲伍、其最佳者號十六角豆、莢長肥、兩端微紅色、而一莢有十六子、子亦肥大如大豆、大味亦甘美、世以賞之、民家多誇之、一種有一年兩度收者、五六月采初結子者、半爲食用、半則晒乾、至八月種之、則九十月再用之、不惟爲珍、其味亦美、其莢亦柔軟而俱佳、

〔本朝食鑑〕華二和異同、豇豆

一名踳躩、卽本邦之大角豆也、華亦有長蔓短蔓二種、花有紅白、莢有白紅紫赤斑駁數色、而可菜可果、乃言豆中之上品也、