

ノ如シ、煮テモ炒テモヨシ、磨シテ粉麪ニシテ甚白ク細膩ナリ、百穀ノ中ニ最先登タリ、又野豌豆アリ、粒小ナリ、其苗モ食スベシ、播翹ト名ヅク、菜部ニミエタリ、

〔和漢三才圖會〕百四豌豆 胡豆 戎菽 畢豆 回鶻豆 青小豆 麻累 青斑豆 和名乃良末女〇中略

按豌豆花瓣如蛾形、外白內有單淡紫、而中心黑色、其子褐色、大如麻仁、六月收取之、不堪煮食、惟炒以爲果子、味醴美、今人炒用飴、煉作圓鏢狀、售之、最下品、

白豌豆 大如大豆之小者、正圓而色亦似豆而白色、此乃煮食亦佳、俗曰長崎豌豆、

〔重修本草綱目啓蒙〕十七豌豆 ノラマメ 和名 エンドウ 東國 ブンドウ 藝州 ツルブンドウ

同上 エンヅ 上總 カキマメ 奥州 シ、クハズ 上州 〇

秋月種ヲ下シ、翌年ノ夏ニ至テ熟ス、蔓草ナリ、葉ハ紫藤葉ニ似テ、形圓ク白色ヲ帶ブ、葉頭ゴトニ細鬚アリ、春花ヲ開ク、扁豆花ニ似テ大ナリ、紫色瓶花ニ供スベシ、花後莢ヲ結ブ、其豆ハ黃豆ノ大サニシテ四角黑褐色、加州ノ者ハ至テ小ク、赤小豆ノ如シ、又白花ナルモノアリ、ソノ豆圓ニシテ色白シ、一種蠻産ノ豌豆ハ、俗ニサルマメト呼ブ、苗ノ形狀同ジク、紫花、豆大ニシテ四角、色淺褐ニシテ斑アリ、集解ニ出、胡地者、大如杏仁、ト云者はナリ、

〔春日正預祐範記〕慶長十年乙巳正月以來御神事次第

四月

一十一日、旬日並朝夕、略 一苑豆備進之、豆腐ノ所也、

〔宜禁本草〕五乾豌豆 エドマメ 甘平、隔年種、初夏熟、能發氣病、調順榮衛、益中平氣、可作醬、

〔庖厨備用倭名本草〕二豌豆 略 味甘性平、毒ナシ、淡煮シテ食スレバ消渴ヲ治シ、吐逆ヲト、

メ、泄ヲト、メ、痢、瀉下利ニモヨシ、榮衛ヲ調へ、中ヲマシ、氣ヲ平カニシ、乳汁ヲ下ス、煮テ汁ヲ用テ、

鬼毒心病ヲ治シ、乳石毒發ヲ解ス、又外科ノ用多シ、