

増、一種オホツラ豆。一名オタフク豆ト云ハ、甚肥大ニシテ、濶サ六七分、長サ一寸許、卽西湖志ノ王墳豆ナリ、西湖志云、王墳豆紫桃軒雜綴、南屏山邵皇親墳左側、有地產蠶豆、顆大而味鮮、杭人呼爲王墳豆、細註云、汪懋麟酒舍詩、酒舍爭傳段七嬢、王墳小豆摘新嘗、春殘花事都無了、別有幽芳出院墻、

〔農業全書二五穀〕蚕豆大和に多く作るゆへ、大和豆と云、西國にてハたう豆と云、

そら豆さやの形、かいこに似たるゆへ蚕豆と名付、又は蚕の時分に熟するゆへ、かくは呼とも云なり、百穀に先立て熟し、青き時、痰ながら煮て菓子にもなり、又麥より先に出来るゆへ、飢饉の年取分助となる物なり、又麥と合せ飯にして宜し、又豆ハ多く、麥は少く粉にして、餅に作り、食するもよし、肥たる濕氣地に八月初うへて、臘月厚く培ひ置て、三月中旬にぬきとるべし、又云、蚕豆は大かたの地にハできかぬる物なり、こやしを用る事を忌と云ならばせり、されどもよく熟し、久しくかれたる灰こゑを用るはくからず、八月中分に蒔てよしと知べし、種子に二色あり、江戸豆とてふとくひらめなるは味よからず、小粒にして丸きを用ゆべし、味よく取實もおほし、一に、大なるが味よしと云、然れば大なるにも二色あるにや、心み考ふべし、是もいや地を嫌ふ故年にかへてうゆべし、損毛の年多くうへて飢を救ふべし、麥に先立て實るゆへなり、其利分も又麥に劣らず、畿内にて多く作る、一反に五六石も出来るものなり、取分大和國に多く作る、いりて皮をさり、茶に用ひ、粥にもした・め、又みそに造るなり、又是を菜園の邊、又は花園に花がらををきながら、其中にうへて霜をふせがせ、三月花の苗生する時分、ぬきとるべしといへり、是は濕氣をにくむといひならばせども、水田の稻の跡におほく作ると見えたり、まかれば大かたの濕氣には、さのみいたまず、却てつよくかばきたる所にはよろしからず、是下品のものといへども、農家にかくべからずとゑるしをけり、凡内邊の土地を大切にす所にて、多く作るを見れば、よく農の助となる物と見えたり、何の國にてもおほく作るべし、農

樂軒云、上方の國々にそら豆を多く蒔事は、其利麥とひとしき故なりと思へり、まかるに去年