

す、或人の説に、其味をほめてかく名づけしにやなどいへども、菽豆の類、この物の味、殊に勝れしとも云ふべからず。

〔庖厨備用倭名本草〕菽豆 倭名鈔ニアチマメ、多識篇同ジ、又云ヒラマメ、元升○向 曰、西國俗

ニハシヤウマメト云、八升豆ハシヤウマメト書リ、此豆種テヨクサカス、一粒ウフレバ豆八升ヲトル、故ニ此名

ヲ云トイヘリ、又破墻豆ハシヤウマメトカケリ、此豆墻ノ本ニ種レバ、ヨクシゲリサカヘテ、垣ニカ、リ、垣モタ

ハミカタブクバカリニ盛フル故ニ、破墻豆ト名ヲ得タリト云、本草註ヲミレバ、破墻豆ナルベシ、

考本草、人家ノ籬垣ニ、三月ニ種ヲ下ス、蔓生シテ延纏トシゲリハビコリマトヒテ、籬垣ヲオホフ、

故ニ沿籬豆ト云、其葉ノ大サ盃ノ如クニテ、圓ニシテ尖アリ、其花ハ小蛾ノ如シ、翅尾ノ形アリ、其

莢ノナリアヒ十餘様アリ、或ハ長ク或ハ圓ク袖ノ如ク、或ハ龍爪虎爪ノゴトク、或ハ猪耳刀鋸ノ

如ク、種々同ジカラズ、皆纍纍トシテ枝ヲナス、白露ノ節ノ後、其實更ニ繁衍ト多シ、嫩キ時ハ蔬食

茶料ニス、老枯テ子ヲ取リ收ム、煮テ食シテ香味アリ、子ハ黑白赤斑ノ四色アリ、一種莢堅キハ食

スベカラズ、其子ハ粗圓ニシテ色白シ、藥ニ入ベシ、是白菽豆ナリ、

〔大和本草〕四白扁豆。其類多シ、黒赤白斑色アリ、藥ニハ白ヲ用ユ、ワカキ時サヤトモニ食ス、實ハ

藥トス、肥地ニハ種之不可用、糞肥スグレバ實ノラズ、又シゲクウフベカラズ、甚繁茂ス、

眉兒豆オシキマ 救荒本艸ニ出タリ、近年中華ヨリ來ル、春子ヲウフ、秋ノ末ニイタリ、實多シ、花紫ナリ、蔓

生ス、ワカキ時莢トモニ食ス、扁豆ノ類ナリ、扁豆ヨリ味ヨシ、京都ニテハ隱元豆ト云、筑紫ニテハ

南京豆ト云、甚滋蔓シテ實多シ、シゲク種ベカラズ、且肥過レバ不實、

〔和漢三才圖會〕百四菽豆 沿籬豆 蛾眉豆 和名阿知萬女、俗云隱元豆、○中略

按菽豆本朝自古有而不甚用、承應中黃蘗隱元禪師來朝以後、處處多種之、其葉大似紫豇豆葉、嫩葉

煮食、六月開花紫白相交、似藤花而短向上、其長四五寸、每瓣頗如蛾狀、其莢長二三寸、嫩時煮食、軟甘

美、老則硬不堪食、收豆爲種、如栗色、或黒色、耑耳處、正白而大、如黒大豆團、雖炒煮不可食、