

〔三養雜記〕藤豆 鈴蟲松蟲

京師の人云、江戸にて隠元豆といふものを、かみがたにては藤豆といへり、そはその形状の藤の實に似たれば、藤豆といふなりといへど、江戸にては藤華に似たる豆なれば、藤豆といへるにて、いづれもそのことわりあり、

〔浪花の風〕江戸にて隠元豆と唱ふるもの、大坂にては江戸豆といふ、至て少し、五六月比僅に見ることあり、浪花にて隠元豆といふものは、江戸にて藤豆といふものなり、是は格別多からず、

〔農業全書〕五穀 扁豆

扁豆、又たう豆とも云、民俗には八升豆とも云、甚多く實り、一本に八升もなると云ならばせり、又天竺豆近來渡る、南京豆隠元さ、げなど云も、此類なり、扁豆に黑白の二種あり、白きは白扁豆とて、藥種に用る物なり、凡此類甚多し、其中に南京豆極めて味よし、秋の末冬の初、おほく實り、莢ともに、但莢のふちの筋を去れば、實入て後もよし、日用の食物に用ひて、益多き物なり、農家多く作るべし、此扁豆の類は、其根さへ肥地によくはびこりぬれば、其つるは民家の軒屋の上にはひ、或籬には、せ棚をかまへてまどはせ、又屋敷境の嶮き岩ばな、さかしき片岸の野山、枯たる立木などにもはひひろがり、都て農家無用の地に生長し、みのり多くよろしき物なり、此類の豆うゆる時分の事、三月の節たねを下し、少し土をかけ、灰を以ておほふべし、土をおほくかくべからず、芽立三四寸も出る時、分て種べし、尤種付にするは猶以て宜し、

〔宜禁本草〕五穀 藟豆 味甘、性微温、白温名、藟豆、和中下氣、其莢蒸食甚美、主女子帶下、葉主霍亂吐下

不止、傳蛇咬治痕、食療云、微寒治嘔、久食頭不白、

〔萬葉集〕二十 美知乃倍乃宇萬良能宇禮爾波保麻米乃可良麻流伎美乎波可禮加由加牟、

右一首、天羽郡總上丁丈部鳥、