

刀豆

〔萬葉集略解 二十上〕はほまめは這豆也、上にもはほつたとよめり、和名抄菹豆、阿知離上豆也といふ也。

〔和爾雅 米穀〕刀豆、挾劍豆、刀鞘豆、並同。

〔書言字考節用集 六 植〕刀豆、本草 挾劍豆、西陽雜俎。

〔朱氏談綺 米下穀〕刀豆、ナタマメ。

〔庖厨備用倭名本草 二 豆〕刀豆、倭名抄ニ刀豆ナシ、多識篇ニナタマメ、元升○向曰、西國民間ニ又

タラワキト云、考本草、一名挾劍豆、莢ノ形ヲ以テ名ツク、

〔本朝食鑑 一〕刀豆、訓奈多末女。

釋名 本邦讀刀字、訓奈多、或以伐木刀如之、此豆形者、稱奈多、故名、此豆、歟、古未聞名。

集解 處々多種之、三月下種、蔓生可引一二丈、葉如大角豆葉、而稍長大、六七月開紫花、亦如豇豆花、結

莢、長者近尺、略似皂莢、扁而劍脊三稜、色深青、中有扁豆、嫩時連莢、鹽漬糟藏、以作香物、其餘不耐用也、

〔大和本草 四〕刀豆、本草約言曰、可入醬用之、其莢ワカク軟ナル時、皮トモニ煮テ食シ、又熱湯ニユ

ビキテ鹽ニツケ、後日ニ味醬ニツケテ植トス、其性味良、然レドモ實ノ既熟シタルハ、味好トイヘ

ドモ、食スレバ、甚氣ヲ塞ギ傷人、或食之シテ死スルコトナリ、不可食、燒タルハ、最害人、一種花白キ

アリ、實ハ小ナリ、

〔和漢三才圖會 百四 菽豆〕刀豆、挾劍豆、俗云奈太末女、○中略

按刀豆、伐薪刀、稱奈太、此豆莢形似之、故名、相傳曰、刀豆能治初發癰疔、以子燒末、傳之、服亦可、又連莢

煮食、有青腥氣、人不爲美、漬糠糟爲香物、

〔重修本草綱目啓蒙 十 七 豆〕刀豆、ナタマメ、タチハキ、四國、タテワキ、土州、○中略

葉豇豆ヨリ大ニ、花モ亦大ニシテ紫色、莢ノ形長大ニシテ、菜刀ノ如シ、未熟ノ者ハ、莢ヲ連子テ煮