

し〇中略

掘取たる跡にて、葛根の莖付に、根貳三寸程づ、付其跡へ残し植置ば、又三年目には元の大ききの根に成長するものなり、此三年目のものを第一よろしきものとす、幾年立たる根にても、葛粉は同じ事也、根の太きは赤

干位なるものあり、大き成程正味多し、又伊豆の深山にては、五寸廻りぐらぬなる葛あるよしぎけり、是は上古より掘たる事なれば、定て人身位の根あるべし、葛の蔓は蕃薯一名甘藷、和名薩摩いも、又りうきうい同様に、根に近き方の蔓の節を二ふし込て切、少し濕氣の土に蔓の節をさし置ば、節より根を生じて追々下へさし入、三四年目には掘取やうに成もの也、

又葛の實をとり蒔て、苗を拵へ種るも佳なり、先苗床をこしらへ、糞水を打乾かし置、鍬にて土を和らげ實を蒔、上より砂土をふりかけ置ば、追々芽を出し、一寸位に伸出たるを、よく見れば二葉あり、又一葉あり、一葉は雄、二葉は雌と見分る也、最早一尺にも伸ては、雌雄甚見分がたし、雌の方實多し、

根を掘らざる所にて、草ある處の野山には、蔓を植置、其葉を刈て牛馬の飼とするなり、好て喰ふ事大豆の葉に同じ、又肥しにもなり、山人は葉を木の葉に交てきざみ干て煙草のかほりに吞事とぞ、蔓は刈て葛布に製し、心はさらして葛籠とす、誠に少しもすたれる事なく、可尊有益のもの也、

〔日本山海名産圖會〕葛

葛穀一名鹿豆

蔓草なり、根を食、是を葛根といふ、粉とするを葛粉といふ、吉野より出すもの上品とす、今は紀州に六郎大夫といふを賞す、もつとも佳味なり、是全く他物を加わへざるゆへなるべし、〇中蔓は水に浸し皮を去り、編連ねて器とし、是を葛籠といひて、水口に製するものはなり、葛籠は蔓をつらねたるの名なり、葛布は蔓を煮て苧のごとく裂紡績て織なり、詩經に絺綌と云は、絺は細糸、綌