

大小便、破癥結、消五膈、止嗽潤心肺、消痰氣、治脚氣濕痹、消蟹毒、衍義云、子治肺氣喘急、多服令人泄滑、

〔延喜式三十九〕漬年料雜菜

荏裏二石六斗料瓜九斗、冬瓜七斗、茄子六斗、薯根四斗、鹽一斗、升醬未醬、滓醬各一石、○中略、右漬秋菜料

〔古名錄十八〕乃良衣

令集解曰古記云、荏而枕反、方言、蘇亦荏也、關之東西或謂之蘇、或謂之荏、野王按蘇細而香、其實色黑、荏大而冇毛、其實色赤、一作紫二物雖是一類、其狀不同也、觀此則古へ衣ハ紫蘇荏通シテ呼ルコト明

也、其荏裏ト云モノ、紫蘇ノ葉ヲ用、荏ノ葉ハ毛アリテ味不美、香亦アシクシテ食用トナスベカラズ、證類本草ニモ、蘇有數種、有水蘇、白蘇、魚蘇、山魚蘇、皆荏類ト云ヘリ、

〔農業全書四〕紫蘇

四五月葉をつみて、梅漬其他鹽醬につけ、羹ひやしる種々料理多し、生魚にあれば魚毒をころす、又藥に用ゆるには、梅雨のやみたる後、二三日過て、未極暑に至らざる時、朝とく葉をつみ、日に干べし、暑にあへば葉の色青くなる、青くならざる内に早くつむべし、或曰、六月極熱の中にかりて、半日日にほし、其後かげ干にし、ほし上て、俵に入をき、藥屋にうるべし、又葉よくさかへて是を取、多くかさねまき、わらにてゆひ、みそにつけたるハ甚よき物也、是も八新の一つにて、古きは用ひず、明年の新しきが出来るまで用ゆる物なり、未實の房枯ざるを刈取て鹽漬にし、炙りてさかな、茶うけなどによき物なり、紫蘇子を取には、猶よく實りて、已におちんとする時刈取、下に筵かさき紙などを敷て干、小竹にて打て實を取べし、是又藥屋にうるべし、葉も實も氣を散し氣を下し、性よき物なり、子は少いりてあへ物に加へてよき物なり、

紫蘇產地

〔延喜式三十七〕諸國進年料雜藥

伊勢國五十種○中蘇子一升、尾張國卅六種○中菟絲子、紫蘇子、各五升、