

八十八夜頃ニ、此ヲ種ユベキ地ヲ耕シ、其土塊ヲ細碎シ、其後馬鈴薯ヲ取り、每處二三塊ヅ、種エテ、其上ニ輕ク土ヲ覆ヒ、逐次ニ此ノ如クニシテ種ルナリ、其法常ニ甘藷ヲ種ル法ト同ジ、又此薯ハ地ヲ揀ムニ及バズ、田畔路傍砂石交錯スル地、其外他ノ穀類播殖ニ妨害トナラザル處ニ、培養ス可シ、又其性寒ニ堪ユルヲ以テ、山野ニ種ルモ佳ナリ、大抵播種ヨリ三十日計ヲ經レバ、嫩芽ヲ萌出シ、莖ヲ生ジ蔓生スルナリ、蔓二尺餘ニ至レバ、其端末ハ殘シテ、其中央ノ處ニ輕ク土ヲ覆フ可シ、此ヨリ新根ヲ出シ蔓ヲ生ズルナリ、凡ソ此ノ如クニシテ、莖葉次第ニ蕃茂スルニ至レバ、一根ヲ以テ數十塊ノ薯ヲ得ルナリ、但シ新根ノ薯ハ、其數少ナク、其形小ニシテ、又水氣多シ、舊根ノ織根ニ附ク者ハ、連珠ノ如ク數十塊攢簇シテ、其形モ太ク、且ツ滋味多シ、故ニ之ヲ上トス、又之ヲ以テ明年ノ種子トナス可シ、和蘭地方ニ於テハ、一根ヲ以テ、百塊若クハ百四五十塊ノ薯ヲ得ルト云フ、然レドモ本邦ニ於テハ、大率一根ヲ以テ、四五十塊ヨリ六七十塊ニ至ルヲ極トス、

馬鈴薯利用

〔二物考〕馬鈴薯 食用

新生ノ者ハ直チニ煮熟シ、又ハ蒸熟シ用ユ、若シ酸味アルトキハ、先ヅ灰汁ニ投入シテ其氣ヲ去リ、又乾固スル者ハ、温湯ニ浸シ、軟和スルニ至リ、其後煮熟シテ、或ハ單味之ヲ食トシ、或ハ飯ニ和シテ之ヲ用ヒ、或ハ羹ニ調シ、菜蔬ニ代テ之ヲ用ユ、其他人ノ好ム所ニ從テ用法頗ル多シ、○申略

製粉

薯粉ハ、葛粉、蕨粉ト同ジ、此ヲ製スルノ法、此薯ヲ取り、水ニ浸スコト凡ソ六時ニシテ取り出し、其皮ヲ去リ、又水ニ浸スコト一二時ニシテ、後切リテ薄片トナシ、臼ニ入レ搗爛シテ餅ノ如クナラシメ、水ヲ加エテ稀解シ、絨布ヲ以テ濾過シ、白汁ヲ取り、又其滓ヲ臼ニ入レ、更ニ搗爛シ、又水ヲ加テ攪動シ、濾過シテ白汁ヲ絞リ取り、幾次モ此ノ如クニシテ、白汁出デザルヲ度トシ、其汁ヲ沈定シ、薯粉悉ク器底ニ沈著スルヲ俟テ、徐々ニ其上清ヲ傾ケ出シ、又水ヲ加テ攪動シ、又沈定スルヲ