

集解、白瓜處處多有、二三月下種、生苗就地引蔓、青葉黃花、如甜瓜花葉、夏秋結瓜、有青白二色、一種長者至二尺許、則羊角也、其子狀如麥粒、其瓜肉淡而微甘、瓠苦、去瓢而生食、或鹽漬晒乾、可充果蔬、味醬糟鹽漬而藏皆宜、此則香物也、一種皮色深青、如青甜瓜、有縱文、不光滑、其肉如越瓜、俗呼稱漬瓜、此即醬瓜乎、又有似漬瓜而甚少、如桃李、俗呼稱小瓜、此二瓜最宜香物也、近時以醃藏、越年、瓜色不變、如生時者、其法、豆腐滓一升、白鹽三合、揉合數次、令鹽滓相交不滯、陰晒一日、用白瓜劈作二片、以蛤殼去瓢、令淨、如舟形、用紙拭去水濕、縱入鹽滓中、要使瓜不相捎、若橫入相捎、則腐熟不久、如此法、則至明年、瓜色不變、而如生也、乾瓜法、用生瓜細切作片、入盤、抹鹽拌勻、待晴日炎盛時、晒乾一日、自辰至申、取收入壺甕而貯之、則香味脆美、久而不變、又法、用生瓜二劈、去瓢如舟、舟中盛鹽、放屋上而暴日、經數日、待白乾而收藏、則經兩年、用時洗淨細切、浸水去鹹、和好酒而食、或漬味醬而食、亦佳矣、

〔和漢三才圖會〕

百菜越瓜

菜瓜

稍瓜

羊角瓜

青瓜

和名阿平字利

白瓜

和名之呂字利○中略

按青瓜

一名龍蹄又名青登

白瓜

一名女臂又名羊角

二種一物也、通名淺瓜、田舍呼曰白瓜、凡每枝結二瓜、但有早晚二種、早者俗云伊利結瓜多而白色、肉薄瓢多、味不美、晚者結瓜少而青色、肉厚瓢少、味亦美、

菜瓜 俗云奈宇利 本草曰菜瓜者越瓜也

按菜瓜葉似越瓜而小、背有微毛、六七月結瓜、似甜瓜、皮厚深青色、有縱白紋、肉似越瓜、而不宜煮食、

藏糟及糖俗名之香之物硬脆美、然不上品、

一種有似菜瓜而小如鵝卵者、名小瓜、漬糟食、

〔重修本草綱目〕

二十蔬越瓜

アサウリ

一名生瓜

本經達原

胡瓜ニ次テ出形胡瓜ヨリ長大ニシテ刺ナシ、青白色、糟ニ藏シテ食用トス、又生食熟食亦可ナリ、

和州ニハシロウリ、アサウリ二品アリ、豎ニ筋アルヲアサウリト云フ、豫州ニテハ通ジテシロウ

リト呼ブ、讚州ニハクロウリト呼ブアリ、皮色深ク肉ハ白シ、ナマスニ上品トス、故ニ又モミウリ