

瓜利用

き引上をくべし又地には、せたるもよし、是も柴などを立て手をとらすべし、凡黃瓜とかはる事なし、

〔宜禁本草乾菜〕熟瓜 甘寒水沈者不可食、多食下痢貧者多食、至深秋作痢為難治、除瓢食不害人、若

覺多即入水漬即消止渴利尿、通壅氣、多食陰下濕痒、生瘡、動宿冷癥瘕人不可食、

瓜蒂クワイ 苦寒有毒吐痰用之、主面目四肢浮腫、下水殺虫、去鼻中息肉、療黃疸、早青者尤甚、去皮用蒂約半寸許暴乾

胡瓜クウリ 甘寒有毒不可多食、動寒熱、多瘡病、發痰氣虛熱、發百病瘡疥、損陰血脈氣、發脚氣、天行後不可

食、小兒切忌、滑中生疳虫、不與醋同食、葉苦平、主小兒閃癖、一歲服一葉、生按汁服、

越瓜シヨウリ 甘寒小者可糟藏用、長青白色不可多食、動氣令人虛弱不能行、不益小兒、為灰傅口吻瘡陰瘡、

利腸胃去煩熱、解酒毒止渴、泄熱氣利尿、心鏡云、越瓜鮮久食益腸胃、和飯作鮮並齧得、

〔延喜式五齋宮〕七月節九月亦同

官人已下料、鮭廿隻熟瓜一百顆、

〔延喜式三十三大膳〕正月最勝王經齋會供養料、註 僧別日菓菜料、中 瓜糟漬瓜荏裏各一顆、味醬漬糟

漬冬瓜各以三顆

仁王經齋會供養料

僧一口別菓菜料、中 瓜五顆醬漬糟漬好物羹生菜、冬瓜漬菜醬漬糟漬料、各以三顆、充廿口、顆長

〔延喜式三十九內膳〕漬年料雜菜

瓜八石料鹽四升、糟漬瓜九斗料鹽一斗九升八合、汁糟一斗九升醬二斗七升、醬漬瓜九斗料鹽醬一斗九升八合、糟漬冬瓜

一石料鹽四斗六升、醬漬冬瓜四斗料鹽一斗六升八合、醬漬未醬、右漬秋菜料

〔北山抄二年中要抄〕七月

相撲召合事略中