

にや、常見なれざる物なれば、毒物ならんかとして、食せざる人もありし、元文の頃より所々に種へ弘めて、今は市に多く賣り、夏秋の菜物となれり、

〔本朝世事談綺二生植一〕南瓜

元和年中に渡る、京都には延寶天和の頃より種をうゆる也、又南京南瓜あり、おなじころにわたるか、

〔長崎夜話草五〕長崎土産物

南瓜 紅毛詞ほうぶらといふ、此種唐土日本ともに、亞媽港呂宋等の南蠻國より傳へたり、長崎にも天正年中より普ねく農家に造り、唐人紅毛に賣て生計とす、しかれども本草綱目等にも、毒ありて人に益なきよし見へたれば、恐れて世に食する人すくなかりし、近世は諸國に流布して、人毎に食すといへ共、其害ある事をしらず、民家常に食して朝夕の助となれり、是を食して害ありしといふを尋るに、みな肉食の祟りにて、南瓜の祟りにはあらず、牛羊猪肉等を加へ煮て、甚だ過食し、又は熱酒を飲むに依て、食滯諸病を生せし時は、即南瓜の毒なりといひて、肉食酒飲の毒なりし事を察せず、山家の民は、たゞ南瓜一味あるひは、麥粉餅を合せ煮て喰ふといへ共、過食のとがめもなく、病氣を生せし事をしらず、本草綱目時代までは、いまだ南瓜の性詳かに知者すくなかりしにや、

〔嬉遊笑覽十上食一〕かぼちやの小なるを唐茄子と名付、はやり出しは明和七八年の頃なり、唐なすさ

つま芋の類は、初ものとして賞する人もなし、此二種享保のころ迄は、江戸にはなきものなり、元文のころより近國にて作り出す、略中 江戸名物鑑唐茄子、初夢や一ふじ二たか十なすび、薩摩芋、後の月みよ七またのくだり芋、これ專行はる、の始なり、

〔武江年表六〕明和八年辛卯六月、東埔かほちや寒瓜やうりの小さきを、唐茄子と號してはやり出す、