

本綱始自南方來、故名蠻瓜、唐宋以前無聞、今以為常蔬、略中

按絲瓜攝州住吉多作之、不為食品、唯用老瓜皮為浴室之垢磨而已、

〔重修本草綱目啓蒙二十〕絲瓜 へ。チマ。ナガウリ。薩州。トウリ。信州。中略。

瓜小ナル時ハ漬物トナシ食フベシ、成熟スル者ハ、皮肉ノ筋絡堅シテ食フベカラズ、一種ナガヘ
チマアリ、瓜長サ三尺餘、筑後ニテハ長サ六尺ニ至ル、薩州ニテハ琉球ヘチマト云、未ダ熟セザル
者ヲ食用シテ、苦味ナク柔軟ナリ、又生食スベシ、集解ニ甚則三四尺ト云者是ナリ、ヘチマノ水ハ、
蔓ノ本地ヨリ一二尺ニ切り、瓶中ニ插ミ入置バ、多ク水出、甚清白ナリ、俗ニ美人水ト云、附方ニ絲
瓜汁ト云、赤水玄珠ニ、西來甘露飲ト云、秘方集驗ニ、痰火取兩三碗、加瓜萐仁、天花粉、羌活、紅花、薑汁、
煉膏服即愈ト云、

〔農業全書三〕絲瓜

絲瓜わかき時は料理にして食す、同漬物にして極めてよき物なり、老て皮厚く堅くなりたるを
干して、其後水に漬置ば、肉くさり上皮のきて、其筋あらしき布のごとく成たるをもみ洗ひ乾し置、
是にて器物をあらへば、たとひぬりたる物にても引めも付ず、物のあかを能とり、又湯手に用て
甚よし、うへ様雜瓜に同じ、かきには、せ、かややねには、せたるよし、此瓜は痘疹の藥なり、其外
にも功多し、

〔雍州府志土六〕絲瓜 倭俗所謂倍知麻是也、去肉并瓢陰乾則其形狀如紗巾、如羅網、故有絲瓜之名、
剃髮時以是浸湯洗頭髮則柔軟而易剃、或亦洗鍋釜底亦可也、故中華村人呼為洗鍋羅瓜、或藉鞞履
所々有之、然稻荷社前町所有為佳、

〔柳菴雜筆二〕寛文五年作者不知東海道路の記に、袋井に泊り、行水し侍るに、むさきへちまを出し
ければ、