



大塚  
敬節  
矢数  
道明  
責任編集

近世漢方医学書集成

69

香川修庵 五

名著出版  
刊



南京中医药大学图书馆版权所有

近世漢方医学書集成 69

香川修庵(五)

第III期  
全40卷

昭和五十七年七月二十五日 発行

編者 矢大塚敬数

著者 中村安孝明節

名著出

出版社 東京都文京区小石川三ノ十ノ五  
電話東京(八一五)一一二七〇番(代)  
振替口座 東京七一二七〇番(代)



予約限定版

製版所 印刷所 著者  
会社 伊藤敬数  
日本写真製版社

落丁本・乱丁本はお取替えします。

製本所 伊藤敬数  
会社 伊藤敬数  
日本写真製版社

責任編集

編集委員

大塚 大塚 大塚  
矢数 矢数 矢数  
寺 師 道 敬 節  
山 田 光 肌 明  
大 塚 陸 宗  
大 塚 光 肌  
矢 数 陸 宗  
寺 師 道 敬  
山 田 光 肌  
大 塚 陸 宗  
邦 圭 恭 男  
夫 堂 宗

## 凡例

一、本書第六十九巻「香川修庵<sup>(五)</sup>」には、『一本堂薬選』中編、下編、続編を収録した。

二、本書は全て影印版によつて収録したが、影印にあたつては次のようにした。

イ、新たに柱と頁数を付した。

ロ、底本を縮少し、一頁に半丁ずつ収めた。

ハ、裏表紙や記事のない白紙は省略した。

二、底本にある蔵書印及び書き込みは省略した。

ホ、印刷不明な箇所は、他の版本等により補正したところもある。

一、底本は次の通りである。

一本堂薬選 版本（上・中編＝享保十五年版、下編＝享保十九年版、続編＝元文三年

版）三編統編一巻四冊（矢数道明所蔵）

一、本書収録書目の解題については、第六十五巻「香川修庵<sup>(一)</sup>」に記した。

香川修庵

(五)

# 目 次

## 凡 例

### 一本堂藥選

#### 一本堂藥選中編

七

三

艾	五	熊胆	七	絲瓜	二七
撲欵	元	菊	三	竹瀝	二五
細辛	毛	黃耆	元	候沙	四
藿香	聖	鷄舌香	罌	連翹	毛
麻黃	兜	芒消	荳	皂莢	毛
甘遂	堯	萍蓬根	六	牽牛子	荳
橘皮	荳	靈脂	究	烏頭	七
益智	荳	綠攀	荳	礬石	七
惡寒	尤	紅花	八	高良薑	八
椒	金	胡椒	尤	薯蕷	尤
貝母	荳	玄胡索	尤		
巴豆	九				

滑石.....毛

沈香.....毛

竹葉.....毛

葵皮.....毛

杣子.....毛

乾漆.....毛

款冬花.....毛

五備子.....毛

薏苡.....毛

獺肝.....毛

鼴鼠霜.....毛

辣茄.....毛

一本堂藥選下編.....毛

鵝.....毛

乾過膶魚.....毛

雀.....毛

鶉.....毛

鶲.....毛

鼠.....毛

白芷.....九

赤小豆.....九

蘇.....九

石硫黃.....九

桑根白皮.....九

葛荑.....九

檳榔子.....九

蟾蜍.....九

鷄肝.....九

鯉魚.....九

梗米.....九

鵝卵.....九

鼴.....九

山蛤.....九

鹿.....九

鰐鱠魚.....九

山楂.....九

兔.....九

毛

白芷.....一〇

核桃仁.....一〇七

五味子.....一三

香薷.....一九

蓮実.....二五

麥麩冬.....二三

防風.....二九

葛括.....二四

蜂蜜.....二五

合歡木霜.....二九

昆布.....二九

毛

毛

毛

毛

毛

毛

毛

毛

毛

鶴	三三	野鴨	二五	野豬	三毛
猪	三三	牛	二三	獺	三毛
臭梧桐蟲	三毛	螽	二毛	泥鰌	三毛
養	三毛	海參	二五	鱈魚	二毛
牡蠣肉	三毛	蜆	二六	乾鉛錘魚肉	二毛
鳩	二五	梁米	二毛	燒酒	二毛
薑酒	毛一	葱粥	毛三	鯽魚	毛五
蛞蝓	毛七	蝮蛇	三毛	冬瓜	二八
西瓜	二三	新汲水	二五		
下編跋					
一本堂藥選附錄					
附錄目錄					
桂枝斧	五七	煎湯皆溫論	二〇三	造合口說	二〇七
復田辺南甫書	三二	再復田辺南甫書	三五	三復田辺南甫書	三一
重復田辺南甫書	三五	五復田辺南甫書	三七		
壽養菴後藤先生七十序	三三	順說贈宮崎由義	毛七		

一本堂藥選統編

序

目錄

三六五

三七一

溫泉 ..... 三七五

瀑布泉 ..... 四〇七

枇杷葉 ..... 四三

竹 ..... 四五

大腹皮 ..... 四九

商陸 ..... 四二

萊菔子 ..... 四五

白芥子 ..... 四七

瓢畜 ..... 四三

梅諸 ..... 四五

醴 ..... 四三

醋 ..... 四五

豆油 ..... 四一

茶 ..... 四五

餳 ..... 四九

黑豆 ..... 四七

小麦 ..... 四七

蕎麥 ..... 四九

油麻 ..... 四五

麥飯 ..... 四六

菽乳 ..... 四八

蜀黍 ..... 四七

茄 ..... 四九

黑豆 ..... 四七

蓮藕 ..... 四八

葛粉 ..... 四九

慈姑 ..... 四九

鹹豉 ..... 四九

松蕈 ..... 四九

薯蕷 ..... 四九

竹筍 ..... 五〇五

藜葉 ..... 四一

楊梅皮 ..... 四二

龍胆 ..... 四三

地黃 ..... 四三九

酒 ..... 四四七

味醬 ..... 四四七

煙草 ..... 四四七

麥飯 ..... 四六五

蜀黍 ..... 四七三

葛粉 ..... 四九

牛蒡 ..... 四八七

芋 ..... 四八一

蒟蒻凍子 ..... 四八五

葛粉 ..... 四九三

蘿蔔 ..... 四九九

蘿蔔 ..... 四九九

蘿蔔 ..... 四九九

鱉	.....	吾七
海鰣	.....	吾三
烏鵲	.....	吾二
沙鮨	.....	吾七
鮑魚屬	.....	吾三
諸獸肉	.....	六一
		吾一

鮋魚	.....	吾九
鯷鮀	.....	吾五
骨鴟	.....	吾三
糟藏屬	.....	吾九
穀屬	.....	吾五
乾蔬屬	.....	吾七
諸介肉	.....	吾九

蚶	.....	吾一
蒿雀	.....	吾五
龍眼	.....	吾五
鹽淹菜屬	.....	吾二
菽屬	.....	吾九
果屬	.....	吾七
諸鳥肉	.....	六三

一本堂藥選

(二)



一本堂藥選 中編

溫知院醫堂書藏						
No.	缺完	入手	刊寫	年代	流派	著者
		昭和年月 西暦日				
	卷冊	冊冊				

矢數道明藏書



一本堂藥選中編

香川修德太沖父著

艾

試効灸百病止吐血下血療腹痛

撰修凡艾葉以自采而制為上人間所貨稱猪吹山  
艾次之尋常市肆野艾極粗勿用之采艾葉造肉法  
四五月間待莖頗長連莖刈取暴乾收葉紙袋藏懸  
三年而後取出揀淨葉入石臼內木杵搗熟羅去梗  
滓又擣又篩擗至淳盡而柔軟如綿為度謂之艾肉

卷之二  
一  
當時微熒乾用若夫和硫黃末謂之硫黃艾及姦徒  
欲發瘡瘍和乾漆末或臘礬末少許謂之藥艾駁愚  
人婦兒欺世射利此非藥艾即毒艾也慎勿用之雖  
謂陳久者良而過三年則性味殆脫須以三年為限  
若已出三年或未三年非可必拘尋常市中所賣皆  
是當年采制者亦未見有害則非可必泥矣唯限三  
年為律即是上法世以猪吹山艾為第一蓋其始生  
猪吹山今則無幾而今之所產美濃州越前州山原  
田野悉有但其地重山沵陰發生每遲故其刈取時  
多會懶雨之候天陰霖雨不得日乾堆積如山數日