

訂正箇所	誤	正
p4 (上から 19 行目)	『神農本草経』に	陶弘景の『神農本草経集注』に
p4 (上から 20 行目)	茶によって解毒された」とあるように、	茶によって解毒された」(亡佚した)とあるように、
p25 (表 6)	気虚・血瘀・痰湿・気鬱	気虚・陽虚・血瘀・痰湿・気鬱
p25 (表 7)	杏・山楂子・梅・ざくろ・酢・五味子	トマト・杏・山楂子・梅・ざくろ・酢・五味子
p25 (表 7)	穀類・果物・蜂蜜・砂糖・枸杞子	穀類・果物・南瓜・山いも・蜂蜜・砂糖・枸杞子
p27 (上から 15 行目)	に対し、健脾利水を主とする黄耆に、	に対し、補気健脾利水を主とする黄耆に、
p31 (表 12)	百合根・くるみ・酸棗仁の粥	百合根とくるみと酸棗仁の粥
p34 (表 15)	肥満・高血圧・便秘。	消化を促進、清熱に肥満・高血圧・便秘。
p34 (表 15 の 12・13 段目)	気分をリラックスさせる。	疏肝理気作用があり、気分をリラックスさせる。
p50 (表中)	米・あわ・とうもろこし・はと麦・落花生・にんじん・ほうれん草・キャベツ・長いも・じゃがいも・かぼちゃ・ぶどう・ライチ・いんげん・大豆・納豆・しいたけ・栗・蜂蜜・松の実・牛肉・鶏肉・豚モツ・豚足・豚マメ・レバー・イカ	うるち米・とうもろこし・落花生・にんじん・ほうれん草・キャベツ・長いも・じゃがいも・かぼちゃ・ぶどう・ライチ・いんげん・大豆・しいたけ・栗・蜂蜜・松の実・牛肉・鶏肉・豚モツ・豚足・豚マメ・レバー・イカ
p50 (表中)	麵類・キウイフルーツ・ごま・豆乳・牛乳・ウズラの卵・鶏卵・豚肉・鴨肉・烏骨鶏・貝類・カキ・アワビ・カニ・クラゲ	小麦・キウイフルーツ・ごま・豆乳・牛乳・ウズラの卵・鶏卵・豚肉・鴨肉・烏骨鶏・貝類・カキ・アワビ・カニ・クラゲ
p55 (下から 6 行目)	〈効能〉滋陰清熱安神	〈効能〉清熱滋陰安神
p57 (表中)	穀類・肉類・いも類・しいたけ・グリーンピース・とうもろこし・米ぬか・大豆・栗	穀類・肉類・いも類・しいたけ・グリーンピース・とうもろこし・大豆・栗
p57 (表中)	あずき・はと麦・大葉・ジャスミン・とうがん・ひょうたん・大根・菜の花・にんにく・生姜・ねぎ・らっきょう・みかん・金針菜・コイ・フナ・ハモ	あずき・はと麦・大葉・ジャスミン・とうがん・ひょうたん・大根・にんにく・生姜・ねぎ・らっきょう・みかん・金針菜・コイ・フナ・ハモ
p60 (表中)	あわ・れんこん・きゅうり・トマト・松の実・白ごま・黒ごま・柿・びわ・りんご・梨・牛乳・卵・豆腐・貝類	きゅうり・トマト・松の実・白ごま・黒ごま・柿・びわ・りんご・梨・牛乳・卵・豆腐・貝類・白きくらげ
p60 (表中)	吉林人參・杏仁・五味子	吉林人參・黄耆・党参
p62 (下から 7 行目)	「温陽」	「温補陽気」
p63 (上から 4 行目)	よく働き、秋は	よく働き、長夏は脾が運化して、秋は
p63 (下から 2 行目)	辛温、	温性、辛味、

訂正箇所	誤	正
p64 (表中)	うるち米・もち米・ はと麦 ・ あわ ・大麦・山いも・じゃがいも・にんじん・いんげん・しいたけ・ 豆腐 ・栗・蜂蜜・鶏肉・ガチョウ肉・兎肉・ウズラ肉・牛肉・豚の胃袋・豚マメ・田ウナギ・青魚・鱈魚・ドジョウ	うるち米・もち米・大麦・山いも・じゃがいも・にんじん・いんげん・しいたけ・栗・蜂蜜・鶏肉・ガチョウ肉・兎肉・ウズラ肉・牛肉・豚の胃袋・豚マメ・田ウナギ・青魚・鱈魚・ドジョウ
p68 (表中)	そば・ 菜の花 ・らっきょう・えんどう豆・ ハマナス ・梅の花・ジャスミン・みかん・オレンジ・ゆず・レモン	そば・らっきょう・えんどう豆・ 玫瑰花 ・梅の花・ジャスミン・みかん・オレンジ・ゆず・レモン
p80 (表中)	阿膠・麦門冬・沙参・玉竹・黄精・杏仁・枸杞子	阿膠・麦門冬・沙参・玉竹・黄精・杏仁・枸杞子・ 貝母
p85 (上から6行目)	この場合には 鹹性 ・ 酸性 ・	この場合には 鹹味 ・ 酸味 ・
p85 (表中)	小麦・ 黒くわい ・ 豆腐 ・黒ごま・黒豆・卵・牛乳・豚肉・スッポン・アワビ・貝類	小麦・ あわ ・ 白きくらげ ・黒ごま・黒豆・卵・牛乳・豚肉・スッポン・アワビ・貝類
p94 (表中)	[益気補虚] うるち米・もち米・黄米・山いも・じゃがいも・しいたけ・にんじん・ 豆腐 ・鶏肉・ガチョウ肉・ウズラ肉・兎肉・牛肉・青魚・鱈魚・サケ・スズキ	[益気補虚] うるち米・もち米・黄米・山いも・じゃがいも・しいたけ・にんじん・鶏肉・ガチョウ肉・ウズラ肉・兎肉・牛肉・青魚・鱈魚・サケ・スズキ
p94 (表中)	[清熱瀉火] にがうり・トマト・れんこん・白菜・セロリ・きゅうり・水菜・バナナ・すいか・柿	[清熱瀉火] にがうり・トマト・れんこん・白菜・セロリ・きゅうり・水菜・ 豆腐 ・バナナ・すいか・柿
p101 (表中)	64歳以降、髪が抜け、歯も抜け落ちていく。	64歳(8×8)以降、髪が抜け、歯も抜け落ちていく。
p105 (表中)	玉ねぎ・百合根・ぶどう・ライチ・ジャスミン・卵・牛乳・カキ・アワビ	玉ねぎ・百合根・ 金柑 ・ぶどう・ライチ・ジャスミン・ 梅の花 ・卵・牛乳・カキ・アワビ
p105 (表中)	玫瑰花・酸棗仁・柏子仁・夜交藤・合歓花・決明子・真珠粉・大棗・蓮子・竜眼肉	玫瑰花・酸棗仁・柏子仁・夜交藤・合歓花・決明子・真珠粉・大棗・蓮子・竜眼肉・ 薄荷 ・ 菊花
p105 (下から6行目)	〈材料〉 党参 12 g ，大棗 10 個(きざんだもの)，落花生 100 g，枸杞子 6 g，竜眼肉 10 g，黒砂糖 60 g	〈材料〉大棗 10 個(きざんだもの)，落花生 100 g， 党参 12 g ，枸杞子 6 g，竜眼肉 10 g，黒砂糖 60 g
p107 (表中)	そば・玉ねぎ・らっきょう・チンゲン菜・大根・かぶ・なた豆・えんどう豆・みかん・オレンジ・ジャスミン・酢・酒	そば・玉ねぎ・らっきょう・チンゲン菜・大根・かぶ・なた豆・えんどう豆・みかん・オレンジ・ 金柑 ・ジャスミン・酢・酒

訂正箇所	誤	正
p113 (表中)	米・はと麦・山いも・じゃがいも・かぼちや・キャベツ・いんげん・しいたけ・マッシュルーム・栗・蜂蜜・鶏肉・牛肉・カツオ・ナマズ・田ウナギ	うるち米・山いも・じゃがいも・かぼちや・キャベツ・いんげん・しいたけ・マッシュルーム・栗・蜂蜜・鶏肉・牛肉・カツオ・ナマズ・田ウナギ
p125 (上から3～4行目)	〈材料〉タピオカ 25 g, 白きくらげ 3 g, バナナ大 1 / 2 本, りんご 1 / 4 個, ぎんなん 6 個, 大棗 6 個, ウズラの卵 2 個, 氷砂糖 80 g, 片栗粉	〈材料〉白きくらげ 3 g, バナナ大 1 / 2 本, りんご 1 / 4 個, ぎんなん 6 個, 大棗 6 個, ウズラの卵 2 個, タピオカ 25 g, 氷砂糖 80 g, 片栗粉
p128 (下から7行目)	ウナギの薄焼き 1 / 2 本	ウナギの蒲焼き 1 / 2 本
p140 (下から12～15行目)	〈材料〉絹ごし豆腐 1 / 2 丁, 若鶏ささ身 1 枚, しいたけ 3 個, 絹ごし豆腐 1 / 2 丁, 卵 2 個, にんじん少々, グリーンピース少々, 牛乳 100 cc, ねぎ少々, 生姜少々, 塩小さじ 1, 醤油小さじ 1, 片栗粉, 胡椒, ごま油	〈材料〉若鶏ささ身 1 枚, しいたけ 3 個, 絹ごし豆腐 1 / 2 丁, 絹ごし豆腐 1 / 2 丁, 卵 2 個, にんじん少々, グリーンピース少々, 牛乳 100 cc, ねぎ少々, 生姜少々, 塩小さじ 1, 醤油小さじ 1, 片栗粉, 胡椒, ごま油
p143 (上から10行目)	(陽虚には冷えの症状が現れる)	(陽虚には畏寒・四肢の冷えの症状が現れる)
p144 (上から6行目)	顔色が白い・	顔色が白い(脱白)・
p155 (上から2行目)	共通の症状+心悸・不眠・顔が赤い。	共通の症状+心悸・不眠・多夢・顔が赤い。
p156 (下から11行目)	乾地黄	熟地黄
p157 (下から9行目)	清熱和胃。	清熱和胃益腎。
p160 (上から6行目)	血液精から生成される。	血液・精から生成される。
p160 (上から19行目)	(発汗・排尿などによる)。	(発汗・排尿・排便などによる)。
p160 (下から6行目)	る」とある。	る」とあるように湿証は脾に関わる。
p161 (下から12行目)	辛温解表・芳香化湿	「辛温解表」「芳香化湿」
p161 (下から11行目)	健脾利湿・利尿祛湿	「健脾利湿」「利尿祛湿」
p161 (下から2行目と7行目)	体がだるい・	体がだるいと重い感・
p162 (上から10行目)	草菓	草果
p168 (表中)	五志	七情
p174 (下から7行目)	麦門冬	小麦
p175 (下から8～9行目)	共通の症状+めまい・心悸・多夢・腰痛・足腰がだるい・生理不順。舌紅少津・脈細数。	共通の症状+めまい・のぼせ・ほてり・発汗・五心煩熱・心悸・多夢・腰痛・足腰がだるい・生理不順。舌紅少津・脈細数。
p195	ドジョウと豆腐の炒め煮	アサリとヘチマの炒め煮

訂正箇所	誤	正
p195 (下から 11 ～ 12 行目)	〈材料〉 ドジョウ 200 g, 豆腐 1 丁, へちま 1 本, ねぎ 8 cm, 生姜薄切り 2 枚, 塩, 胡椒, 紹興酒, 片栗粉, サラダ油, ごま油	〈材料〉 アサリ 正味 80 g, へちま 1 本, ドジョウ 80 g, 豆腐 1 / 2 丁, ねぎ 8 cm, 生姜薄切り 2 枚, 塩, 胡椒, 紹興酒, 片栗粉, サラダ油, ごま油
p195 (下から 1 ～ 10 行目)	〈作り方〉 ②豆腐はさいの目に切り, 湯通しする。 ③へちまは乱切りにする。 ④ねぎは 2 / 3 を斜めに切り, 残りはみじん切りにする。 ⑤鍋を熱し油を入れ, ねぎ・生姜を炒めて, 香りが出たらドジョウを加える。紹興酒・塩・水 200cc・豆腐の順に入れ, 蓋をして約 10 分間煮る。 ⑥へちまを入れて少し煮る。	〈作り方〉 ②豆腐はさいの目に切り, 湯通しする。へちまは乱切りにする。ねぎは 2 / 3 を斜めに切り, 残りはみじん切りにする。 ③鍋を熱し油を入れ, ねぎ・生姜を炒めて, 香りが出たらドジョウを加える。紹興酒・塩・水 200cc・豆腐の順に入れ, 蓋をして約 10 分間煮る。 ④へちま・アサリを入れて少し煮る。
p196 (上から 4 ～ 6 行目)	ドジョウ: 甘・平。脾・肺経に入る。補中益気。 豆腐: 甘・寒。脾・胃・大腸経に入る。益気和中・生津潤燥。 へちま: 甘・涼。肝・胃経に入る。清熱化痰。	アサリ: 甘・鹹・寒。肝・腎・脾・胃経に入る。清熱化痰・潤燥止渴。 へちま: 甘・涼。肝・胃経に入る。清熱化痰。 ドジョウ: 甘・平。脾・肺経に入る。補中益気・清熱。
p204 (表中)	あわ・セロリ・白菜・じゅんさい・豆腐・緑茶・わかめ	あわ・セロリ・白菜・じゅんさい・豆腐・緑茶・わかめ・蚌・タニシ・かに
p208 (上から 9 行目)	の効果がある。	の効果があり, 頭痛を緩和する。
p210 (下から 11 ～ 12 行目)	〈材料〉 もち米 50 g, 黒米 50 g, 山いも 50 g, 干しぶどう 15 g, 甘栗 3 個, 落花生 15 g, 大棗 5 個, 蓮子 9 g, 蜂蜜	〈材料〉 もち米 50 g, 黒米 50 g, 山いも 50 g, 干しぶどう 15 g, 甘栗 3 個, 落花生 15 g, 大棗 5 個, 蓮子 9 g, 三七末 0.5 g, 蜂蜜
p210 (下から 2 行目)	干しぶどうとを合わせ, 補気養血作用で	干しぶどう・三七末とを合わせ, 補気養血・活血止痛作用で
p211 (上から 11 行目)	玄米 300 g	玄米 150 g
p215 (上から 1 行目)	山梔子 3 g	山梔子 1 g
p231 (下から 10 行目)	にんじん 1 本	にんじん 1 / 4 本
p231 (下から 9 行目)	ほうれん草 2 束	ほうれん草 2 株
p235 (上から 1 行目)	桂枝 6 g	桂枝粉末 3 g
p235 (上から 4 行目)	①桂枝は粉にする。	①桂枝は粉末が入手できないときは, 桂枝 6 g を 200ml の水につけてから煎じる。薬汁 100ml を取る。
p243 (上から 2 行目)	ほうれん草 1 束	ほうれん草 1 / 2 束
p243	豆腐の炒めもの	豆腐とたけのこの炒めもの

訂正箇所	誤	正
p247 (表中)	米・山いも・じゃがいも・かぼちゃ・いんげん・にんじん・ほうれん草・ぶどう・栗・蜂蜜・鶏肉・牛肉・豚レバー・イカ・タコ	うるち米・山いも・じゃがいも・かぼちゃ・いんげん・にんじん・ほうれん草・ぶどう・栗・蜂蜜・鶏肉・牛肉・豚と羊レバー・イカ・タコ
p248 (上から 12～13 行目)	〈材料〉ホタテ貝 3 個, 食用菊 1 個, セロリ 15 g, セロリの葉少々, 牛乳 200cc, 白きくらげ 3 g, 枸杞子 6 g, 百合 10 g, 塩, 胡椒, 料理酒	〈材料〉ホタテ貝 3 個, 白きくらげ 3 g, 食用菊 1 個, セロリ 15 g, セロリの葉少々, 牛乳 200cc, 枸杞子 6 g, 百合 10 g, 塩, 胡椒, 料理酒
p257 (下から 14 行目)	小麦粉には補益脾胃,	小麦粉には清熱・補益脾胃,
p269 (上から 17 行目)	[立法] 消食導脹	[立法] 消食導脹通便
p314 (5 行目)	いる。	いる。頭痛の章を参照。
p314 (上から 9 行目)	ることが多い。	ることが多い。めまいの章を参照。
p318	こんにゃくの煮もの	こんにゃくの大根煮
p323 (上から 5～7 行目)	〈材料〉とうがん 1/4 個, 豆腐 1/2 丁, しいたけ 1 個, たけのこ (小) 1/2 個, 枸杞子 6 g, 決明子 50 g, 塩, ごま油, 片栗粉	〈材料〉とうがん 1/4 個, 豆腐 1/2 丁, しいたけ 1 個, たけのこ (小) 1/2 個, 枸杞子 6 g, 決明子 50 g, 車前子 10 g, 塩, ごま油, 片栗粉
p323 (上から 9 行目)	①決明子を水 200cc に入れ,	①決明子と車前子を水 200cc に入れ,
p323 (下から 8 行目)	潤腸通便。	潤腸通便。車前子と合わせて, 清肝明目を増強する。
p324 (上から 14～15 行目)	〈材料〉たけのこ (小) 1/2 個, しいたけ 2 個, 豆腐 1/2 丁, きくらげ 3 g, 卵 1 個, 塩, ごま油	〈材料〉たけのこ (小) 1/2 個, トマト 1 個, 豆腐 1/2 丁, きくらげ 3 g, 卵 1 個, 塩, ごま油
p324 (上から 18 行目)	②たけのこは薄切り, しいたけはせん切りにする。	②たけのこは薄切りにする。
p324 (上から 19 行目)	③豆腐はさいの目に切る。	③豆腐とトマトはさいの目に切る。
p324 (上から 20 行目)	④たけのこ・しいたけを水に入れて火にかけ,	④たけのこを水に入れて火にかけ,
p324 (上から 21 行目)	⑤豆腐・きくらげを入れ,	⑤豆腐・きくらげ・トマトを入れ,
p324 (下から 7 行目)	しいたけ: 甘・平。胃経に入る。補益胃気。	トマト: 甘・酸・微寒。肝・脾・胃経に入る。清熱涼血平肝。
p325	吉林人参鍋	吉林人参と鶏肉の鍋
p325 (下から 8～10 行目)	〈材料〉鶏もも肉 100 g, にんじん 1/2 本, 山いも 80 g, しいたけ 3 個, 絹さや 3 本, 生姜薄切り 5 枚, ねぎ 6 cm, 吉林人参 10 g, 当帰 3 g, 紹興酒, 醤油, 塩, 胡椒	〈材料〉吉林人参 10 g, 鶏もも肉 100 g, にんじん 1/2 本, 山いも 80 g, しいたけ 3 個, 絹さや 3 本, 生姜薄切り 5 枚, ねぎ 6 cm, 当帰 3 g, 紹興酒, 醤油, 塩, 胡椒

訂正箇所	誤	正
p341 (下から12行目)	〈材料〉豚ひき肉 100 g, へちま 2 本, 天花粉 10 g , 石斛 10 g, ねぎ少々, 生姜少々, 塩, ごま油, 片栗粉	〈材料〉豚ひき肉 100 g, 天花粉 10 g , へちま 2 本, 石斛 10 g, ねぎ少々, 生姜少々, 塩, ごま油, 片栗粉
p349	カリフラワー の素炒め	絹さやと玉葱 の素炒め
p349 (下から4～6行目)	〈材料〉カリフラワー 6 個 , 生しいたけ 2 個 , マッシュルーム 3 個 , にんじん少々, グリーンピース 10 g , ねぎ 10cm , 生姜薄切り 5 枚, 塩, 片栗粉, サラダ油, ごま油	〈材料〉 絹さや 30 g , 玉葱 50 g , グリーンピース 10 g , カリフラワー 3 房 , 生しいたけ 1 個 , マッシュルーム 1 個 , にんじん少々, 生姜薄切り 5 枚, 塩, 片栗粉, サラダ油, ごま油
p349 (下から2行目)	①カリフラワー・しいたけ・	① 絹さやの両端を取り, 玉葱をみじん切りにする。 カリフラワー・しいたけ・
p350 (上から3行目)	④鍋を熱し油を入れ, ねぎ ・生姜を炒めて香りが出たら, しいたけ・	④鍋を熱し油を入れ, 玉葱 ・生姜を炒めて香りが出たら, 絹さや ・しいたけ・
p350 (上から9～13行目)	カリフラワー: 甘・平。腎・脾・胃経に入る。補脾和胃・補腎強筋。 しいたけ: 甘・平。胃経に入る。補気健脾。 マッシュルーム: 甘・平。理気化痰。 グリーンピース: 甘・平。脾・胃経に入る。行気健脾。	グリーンピース: 甘・平。脾・胃経に入る。行気健脾。 カリフラワー: 甘・平。腎・脾・胃経に入る。補脾和胃・補腎強筋。 玉葱: 辛・甘・温。脾・胃・肺・心経に入る。健脾理気。 マッシュルーム: 甘・平。理気化痰。
p363	イカと トマト の炒め煮	イカと 小松菜 の炒め煮
p363 (上から1行目)	〈材料〉イカ 1 杯, トマト 2 個 , 小松菜 2 株 , 玉ねぎ 1/2 個,	〈材料〉イカ 1 杯, 小松菜 2 株 , トマト 2 個 , 玉ねぎ 1/2 個,
p364 (下から11行目)	干しぶどう: 甘・酸・平。脾・腎経に入る。補脾養血。	干しぶどう: 甘・酸・平。脾・ 肺 ・腎経に入る。補 気 養血。
p365	酸棗仁粥	枸杞子粥
p365 (上から1～2行目)	〈材料〉黒米 50 g, 米 50 g, 酸棗仁 30 g, 枸杞子 15 g , 落花生 50 g, 干しぶどう 15 g, 蜂蜜	〈材料〉黒米 50 g, うるち米 50 g , 枸杞子 15 g , 酸棗仁 30 g, 落花生 50 g, 干しぶどう 15 g, 蜂蜜
p365 (上から11～14行目)	黒米: 甘・平。脾・胃経に入る。補中益気。 落花生: 甘・平。脾・肺経に入る。養血補脾和胃。 酸棗仁: 甘・酸・平。心・肝・胆・脾経に入る。補肝安神。 ぶどう: 甘・酸・平。脾・腎・肺経に入る。補気養血。	黒米: 甘・平。脾・胃経に入る。補中益気。 枸杞子: 甘・平。肝・腎・肺経に入る。滋補肝腎。 落花生: 甘・平。脾・肺経に入る。養血補脾和胃。 酸棗仁: 甘・酸・平。心・肝・胆・脾経に入る。補肝安神。
p372	水菜と豆腐 のスープ	ズッキーニと菊花 のスープ
p372 (上から1～2行目)	〈材料〉 水菜 2 株 , 豆腐 1/2 丁, きくらげ 3 g, 生姜少々, ねぎ少々, 塩, ごま油	〈材料〉 ズッキーニ 1/2 本 , 菊花 3 g , 豆腐 1/2 丁, きくらげ 3 g, 生姜少々, ねぎ少々, 塩, ごま油

訂正箇所	誤	正
p372 (上から 3～10 行目)	<p>〈作り方〉</p> <p>①水菜はみじん切りにする。</p> <p>②きくらげは水で戻し、みじん切りにする。</p> <p>③生姜・ねぎをみじん切りにする。</p> <p>④豆腐をさいの目に切る。</p> <p>⑤鍋に水 400cc を入れて火にかけ、沸騰したら豆腐・きくらげ・生姜・ねぎを入れて、2～3分煮る。</p> <p>⑥水菜を入れ、塩とごま油で調味する。</p>	<p>〈作り方〉</p> <p>①ズッキーニはさいの目に切る。</p> <p>②きくらげは水で戻し、みじん切りにする。生姜・ねぎをみじん切りにする。豆腐をさいの目に切る。</p> <p>③鍋に袋に入れた菊花、水 400cc を入れて火にかけ、沸騰したらズッキーニ・豆腐・きくらげ・生姜・ねぎを入れて、2～3分煮る。菊花袋を取り出す。塩とごま油で調味する。</p>
p372 (上から 12～14 行目)	<p>豆腐：甘・寒。脾・胃・大腸経に入る。 清熱解毒・益気和中・生津潤燥。 水菜：清熱解毒・瀉火通便・滋陰潤燥。</p>	<p>ズッキーニ：甘・寒。肺・胃・腎経に入る。 清熱消腫散結。 菊花：辛・甘・苦・微寒。肝・肺経に入る。 疏風清熱・清熱解毒。 豆腐：甘・寒。脾・胃・大腸経に入る。 清熱解毒・益気和中・生津潤燥。</p>
p374 (上から 14 行目)	増液湯 (玄参・ 蓮心 ・麦門冬・細地黄)	増液湯 (玄参・麦門冬・細地黄)

訂正箇所	誤	正
p18 (表中), p50 (表中), p51 (上から 8 行目), p58 (上から 1 行目), p59 (下から 4 行目), p71 (表中), p72 (上から 8 行目), p73 (上から 15 行目, 16 行目, 19 行目), p77 (上から 1 行目, 16 行目), p76 (下から 13 行目), p78 (下から 8 行目), p79 (上から 6 行目), p82 (下から 16 行目), p113 (上から 6 行目), p137 (上から 14 行目, 下から 8 行目), p138 (上から 9 行目), p142 (上から 1 行目), p157 (上から 14 行目), p163 (上から 11 行目), p166 (上から 1 行目), p182 (表中), p184 (下から 6 行目), p187 (下から 11 行目), p189 (上から 18 行目, 下から 10 行目), p194 (下から 14 行目), p197 (上から 1 行目), p206 (上から 13 行目), p216 (下から 14 行目), p217 (上から 11 行目), p222 (下から 4 行目), p229 (表中), p234 (上から 1 行目), p235 (上から 1 行目), p239 (表中), p241 (上から 3 行目), p247 (表中), p249 (下から 6 行目), p255 (上から 2 行目), p256 (上から 10 行目, 下から 12 行目), p257 (下から 12 行目), p259 (下から 10 行目), p260 (上から 15 行目, 下から 7 行目), p261 (上から 7 行目), p263 (上から 16 行目, 下から 6 行目), p264 (上から 8 行目, 下から 5 行目), p265 (上から 7 行目), p268 (上から 1 行目), p269 (上から 1 行目), p270 (上から 13 行目, 下から 8 行目), p271 (下から 14 行目), p272 (上から 14 行目), p302 (下から 14 行目), p307 (表中), p308 (上から 1 行目), p309 (上から 16 行目), p330 (上から 6 行目), p332 (下から 5 行目), p335 (下から 13 行目), p340 (下から 8 行目), p342 (下から 6 行目), p344 (下から 8 行目), p356 (表中), p357 (下から 4 行目), p365 (上から 1 行目), p369 (表中), p372 (下から 9 行目), p380 (上から 12 行目), p385 (上から 2 行目)	米	うるち米