



魚鑑

巻の下

洋学文庫
文庫 8
B 106
2



見漁舟他記

三川唐書

海の向新あれぬをきたり
 あらゆるねねまきりし
 正をふかしまわりの
 子日と新松ありきりみほそひ
 本月の初入あはれをひてきり
 地をさう新松魚をさう新松
 こひつそやうせぬり
 おやそるるはらさぬ
 おやそるるはらさぬ
 こたろくは海のおひもあ
 あら男はるるまほ
 まこは海をさう新松



魚がゞ英卷

下

東都

標涯武井周作著

武田藏書

よの部

よめがさら 嫁が笠又千鳥ぬといふ頂尖りて少一匂了
 を雀うひ 潮は晒さきりて 紅色なるを花うひ 白色あるを
 雪をうひといふ漢石 石磷一種うつせうひ 漢谷 賦ともい
 函書よ出川

たの部

たい 日本紀よ赤女古事記よ赤海卿延喜式よ鯛の字あり

よた

五疳積聚水腫
 上氣を逆し脾
 胃の力をま
 し筋力をも
 よくし心腹の
 を補ひ血を
 したふことす
 れたり但寒熱
 いむ
 黒鯛は腎を補
 ひ脾胃をま
 血を破り諸瘡
 毒百病にあ

漢名棘鬣魚トビ関志トビ出川これ魚中の第一あり尊貴の
 膳トビ小かくべうトビ又上下とも小冠昏郷宴の餽贈トビの
 用ゆ大ハ二尺余小ハ二寸トビ加とトビ生煮とも味ひ美し
 四寸ありとハトビと櫻花盛りのころ最美しくしてさくら
 だいと称ふ種類ふげし多びたたい暗紫色ありさくら
 常のたいふはおれどその口尖く又くだいかんだいへだい
 小ふだいままだい又石だいとトビふとだいはふをれだ
 等トビな味ひ劣れりトビ氣味甘温毒ありトビ主治五臓を補ひ氣血
 を滋トビふ常トビ小食トビをトビ顔色をトビ悦トビばり又延寿なりむトビ給ふ
 作り生薑山菜と共に食ふて胃を健トビの食をトビむ

たら 東医宝鑑トビは吳魚の名を出しトビは大口魚と云ふ又
 鱈トビの字を用ひトビ越前のもの天下に甲あり蝦夷越後小
 多し真羽トビよりトビ皆塩をあり塩よふらトビ生小
 ありトビらトビが歳首の節物あり一種いろ微黒より
 瘦小あるものをあトビこけだトビら又塩けとトビたらとトビふ
 味ひ佳くトビびとトビとトビ休トビ度金山よトビ石近きトビあトビて漢トビ了
 きのトビ佳トビしトビよりトビて塩けとトビふ又トビ京都近海まれり
 漁り得るものトビあれありトビ氣味甘平毒ありトビ主治思トビをトビ開トビ
 食を消し痛風を解し小水を利用し顔トビを血を破り妊トビ娠
 五ヶ月まで忌む寒中トビあり塩をトビ一兩トビとありトビま

一切諸病の毒也
但氣力を益す

血をうごかし諸
病にいはれ懐妊
に用ゐる難産なし

魚飯とありてよし又其腸あり即白鱈あり

たぢのうを鱈あゝ色雲母紙のどし状長き刀劍小

似たりもくみ毒有り洗去るべし氣味甘温小毒

たつ又鮮ざよりとよしさよまは似て大サ二尺余上嘴長く

鱈細小腹白く背青く微し黄あり庖人古れを賤しん

たぶこ漢名あれど状ふなよ似て鱈細く白色大者ハ

三四寸河下生て海下長川胎より生ると他奥と異あり

たか魚俗に鱈の子を用ゆ状いさきよ似て大サ二三寸

頭縮り口小く鱈油よ青白微く灰黒と帶只鱈りてよし

たご和名秋川多股の義なり漢名章魚細目よ出づ

越中滑川出づ庄内のもの大サ丈よ魚つ函書よ大者

至能食猪即この菜あり所謂たご常よ食ふ所のもの

あり其小なるもの倍よ細だことよ即塗波あり腦ハ

白粒みもの倍よ飯だことよ即望潮魚撰泉紀播海

多し帯長のもの倍よ長だことよ即石距あり其

岡志よ出川その脚の梢二三寸切さるべし拘子とよもの

あり湯り食へば渾身よ斑を奄ふ又曝乾さるものを

ひだことよ延喜主計式よ乾鮓鮓脂あり大膳式よ

干鮓あり隠岐伊豫讚岐これを貢す飯だこの子干萬

連綿たるを塩菘とよるを海藤花とよづく氣味甘

連綿たるを塩菘とよるを海藤花とよづく氣味甘

章魚は毒多く
諸病にわらし
過食すべから

傷寒の統物さ
ざらに付て
但人食ふ
ゆるり血を
はる

湿熱を利し黄
疸にまし大便秘
を通じあわくし
おふれし心腹
つあいたむに
よし麻病かほき
の病熱腫瘡の
うづきを治す
田又すうた
らわし生れ
つを心し同成に
焼脚氣のはれ
いむれつけま

鹹冷毒あり **主治** 血を益し 氣を養ひ 節を強くし
骨を壯し 痔漏を療し 産後の瘀血を逐ふ

たいらき 日本紀にたひらふうひ俗に烏帽子ぬしと云
の字を用ゆ漢名江瑤柱綱目に出だ大なる廣サ共寸長サ

尺余より及ぶ上廣く下尖り殼の中より二柱あり一は大きく一は小なり
生煮炙とも味ひ佳し專ら上厨に供す **氣味** 甘鹹平毒なし

主治 中を調へ 氣を下し 小便を利し 宿食を消し
布腸を噓め 兩脇とふこを下物とされハ解とな

たよし 和名物よたつび東雅よたつば幾内よたの志と虫
越後よつばはすたまたなとふ漢名田螺綱目に出川

水田池瀆よはそその殼蒼黒し肉灰黒く身白し春未
夏初これを食べ **氣味** 甘寒毒あり 蒸麦と同く食ふべし

主治 胃を健し 宿食を消し 結熱を解し 小便を利し
浮腫を去る 又小便閉よ大たりと巴豆と搗き紙よ

のむし 臍の下に貼れど 即時に通ず
たつり たいあん だうりひ 田うひ たいひぬ 共がりかぬ

・ れの部 くの部 そうだうり ちうめんろ
つの部 つば

つきひがひ 清倍よ日月蟻一名蟬蠹と云大サ二三寸殼
丸く半片白く半片紅あり 葎執紀に産す柱す余味ひ美

たれうづね

つめた 即てすうび一名あさう回ぐひ清信ウツノモク下シ 酥螺ウツノモクと云
状ウツノモク 蝸牛ウツノモク 似て 殼厚ウツノモク 一 痛走ウツノモク 食ウツノモク べうひ。

ねの部

ねつウツノモク 小ウツノモク 江中ウツノモク の小鱗ウツノモク あり好ウツノモク て水岸ウツノモク 下ウツノモク 来り餌ウツノモク を弄ウツノモク し
釣徒ウツノモク を妨ウツノモク く状全ウツノモク く牛魚ウツノモク 下ウツノモク 似て大老ウツノモク 二三寸満身ウツノモク 下
涎ウツノモク を帯ウツノモク ふ肉味ウツノモク ようウツノモク ず

なまの部

なまづ 文德實録ウツノモク 下ウツノモク 出川ウツノモク 新撰字鏡ウツノモク 下ウツノモク ちウツノモク ぶ雀氏食経ウツノモク 下
鮓ウツノモク の字を用ひ漢語抄ウツノモク 下ウツノモク 鮓ウツノモク の字を用中漢名ウツノモク 鮓魚網ウツノモク
月ウツノモク 下ウツノモク 出川ウツノモク 流水ウツノモク 下ウツノモク 色青白味ウツノモク ひ美止水ウツノモク 下ウツノモク 鮓ウツノモク 黄色ウツノモク ありて

胃をひくも食
をすくむ夜食
へ体積を起し
夏の産亂し食
つ後水を飲

劣れり 氣味 益毒をし 主治 水腫を消し小便を利す

なまこ 食径 海鼠の字を去と訓む 生海鼠漢名沙喫
雨航雜録ウツノモク 下ウツノモク 出處ウツノモク 下ウツノモク 産す相武ウツノモク 下ウツノモク 尤多ウツノモク 一 黑色ウツノモク のもの
味ウツノモク ひ美ウツノモク し黄色ウツノモク あり劣れりウツノモク 其の蒸ウツノモク 一 乾ウツノモク 皮ウツノモク を熬ウツノモク 海鼠ウツノモク と
いふ漢名海參ウツノモク 其の效人參ウツノモク 下ウツノモク ひとしき少ウツノモク 名ウツノモク 故ウツノモク 又海男子
状胃勢ウツノモク のとき中ウツノモク 右ウツノモク 海夫人ウツノモク の對ウツノモク ありと子延喜主計式ウツノモク 下
隱岐筑前肥前能登貢ウツノモク 今奥州金花山ウツノモク 此瀕ウツノモク 下ウツノモク 出
をきんことウツノモク 世ウツノモク 下ウツノモク これを賞ウツノモク す九串ウツノモク 下ウツノモク 貫ウツノモク 其のハムウツノモク 一 此
藤ウツノモク 下ウツノモク 貫ウツノモク 其のハムウツノモク 一 氣味 鹹平毒あり 稻稈塩油ウツノモク を
畏ウツノモク 了 主治 胸膈ウツノモク を開ウツノモク き小水ウツノモク を利ウツノモク 一 ぶぐの毒ウツノモク を伏ウツノモク せ

いりこムーこがこきんこ元気を補ひ五腑六府を滋し
三焦の熱を去り又けひると共煮食へ勞損法疾を
療し髪を烏し骨を固ふ色赤きをあつたふこと
凍瘡は摺り付てし○このゆゑ延喜主計式に能登
貢今諸國出るとも參州柵の島をよとす尾列
ふれふはぎ武州板田にふかすおとれ

あふいあふいあふいあふいあふいあふいあふいあふい
らの部 むの部 むあぎいあぎこくも

むつ 仙臺よあくのうをとす塩囊扱は鮓の字を用ゆ
漢名志れを紫よよく頭眼大いあり尾よ岐ふ脂多し

下ノ九

とよも味ひ淡し春月多し 氣味甘温毒あり 食て疣を治す

うの部

うたまぎ 和名披は鱧魚和名むたまぎ一若まぶかみうをとす
鱧鱧綱目よ出づ河海交今のものを上とす背蒼青腹下
月白あり止水のものを背黒く腹下赤黄あり劣れり大あり
この三尺は過むといへも薩州阿別ま六尺余のもの
あり食ふたへむ一程白点あるもの味ひ美し若披小
胡麻うたまぎとふ又播戸よ赤色のものあり又蛇うたまぎあり
長サ二尺許圍一尺一盈の常よ水よあり陸よの回りかたを
啖ふ又うつがうたまぎ海中小産を鱧魚あり綱目よあつ又

あらぶりなき琉球あらぶ島小産也因て名づく此海蛇
あり小なるを海龍といふ續臺灣府志より云
毒なり西氏梅涵蕎麥と共に食ふるくず大に害あり
主治 陽物を起し水腫を利し風を祛け悪瘡を治し
眼を明く一切の虫をころし小児の疳を治す

延喜式に甲螺和名扱に靈螺子うにと訓を俗に
雲丹の字を用中漢名海膽函書に出づ殻圓く外に刺
ありく棘をもち紫黑色その刺落れば状星堯に似たり
これをかぶるとひとし刺を番薯ぬると殻の肉食
登りくす只眼を腫と云肥前大村越前福井奥州

腎薬と云ふは脚
氣を治し氣力
をす但瘵毒
虫積にむ

仙臺等よりすものをも美といふ
主治 脾胃を補ひ酒毒を解し湯火傷をぬりてより
俗に植魚の字を用中漢名これ常陸海特り
これあり状あうあひふ似て一二丈鱗あう白色ありその
肉を取らうと只あうき腸をとて鮑糟として鬻のく
氣味 甘温毒なし **主治** 胃を補ひ血をまし癰疔瘰癧は
うらひ 漢名あれす江湖に生る状こひふ似て瘦せ鱗
細く色青白肉白ふく刺多く味ひよろす **氣味** 寒甘
毒なり **主治** 水腫を利し濕を祛ふ
即一角魚の牙あり此奥鱗の類あり

う

即一角魚の牙あり此奥鱗の類あり

眼ありと實子漁家の獲の骨一あり。種多し。中へ不
 傳聞と云ふたは記古せび鯨好んで水面に浮ぶ。背乾の
 の義あり。ながす鯨身長くして骨のぬし。ざと鯨習去
 のぬし。ゆき名はく。あり同く鯨赤色ありか。中へ右はく。
 むろで鯨五ツの鬣上への脚ありて。蜈蚣に似たり。此鯨
 持り大毒ありて。漁人懼る。さうまゝ鯨倒戦のいひ
 あり。尖りも鱗く。ろよふ。あつて名はく。又あつて五島
 志同五島はあつて五島あり。又あつて鯨かつを鯨と鯨
 いわし鯨ぬを鯨まろこ鯨あり。これ大魚といふも。其末
 毛捨る所あり。油をとると一魚數十石よふ。骨は

腎虚勞瘵傳尸
 赤白痢。便を通
 を治し。小便を積
 疔瘰癧を治す。骨の乾
 むにあり。

中へとあし。農家のゆけ少ふ。世用もまじし。氣
 氣味 甘酸大温毒あり。皮革常子食ふ。そのあり。又肉を
 けづきみろふ。色似これ。名はく。小毒あり。多食し。ハ
 停滯し。火を却し。瘡を瘡を瘡。主治 腎を補ひ。脾を
 益し。胃を調く。腸を厚し。虚冷久泄。淫を治し。暑氣
 を祛ふ。鯨細工は用ゆる。よみこれせび鯨の尾あり。中
 中へ。切疵を治す。たつはひれの肉あり。をばき
 尾の肉あり。共し。食ふ。充小毒あり。とこね。筋筋ありて。
 者。食て脆美し。又製し。唐弓の強とす。かぶら。かね
 以枕骨を以て製す。脆美毒あり。ひす。ひろ大腸あり。

煤食カイシキ柔勒ニヤクりて痰ハクし久泄クシキを治ナす。たけり陰莖インケイ入り
 婦人メノヒトの帯下オビゲを治ナす。男子オノヒトの陽道ヤウダウを吐ハクす。一切イチケツの冷熱レイネツ
 を治ナす。瘰癧レイゲイ瘡ソウ黒色クワクふす。やのあがぬふふ。イハシ
 ○隋ツヱ下ゲふおきな。又マタ伏魚フツイサも。鯨クジラも。大オホなるものす。
 小コノヤヤも。大オホなるものす。有アるや。列子レツシの鯨クジラの廣ヒロササ數スウ千里センリ。
 長ナガササられよかあふ。ひ。莊子シュウシも。鯨クジラも。魚イサも。華嚴ケン經キョウも。
 摩竭マゲツとトふ。よのそり。古コく鯨クジラも。つ。これコノふ。富言フコト
 あれアレも。何ナニも。いふ。鯨クジラも。共トモ東海トウカイも。おきな。魚イサ柄カも。
 甚シ大オホり。稀ヒふ。背セのこ。あ。と。あり。鳴ナの如ニく。山ヤマの如ニく。
 その出デる時トキ。海ウミ底ソコ鳴ナると。雷カミナリの如ニく。鯨クジラも。逃ニゲきとあり。

いつのところ。摩マの小平ヘイ治チと。ふ。其コノ海ウミに漂ヒタ着ツクせし
 とあり。その北キタの方カタチ。漂ヒタぶ中ナカ。一ヒト枚マダあり。火ヒ燃ヒ出デる。海ウミ上ウヘ
 一面イツメンふ。火ヒも。ち。と。く。消ク失シれ。ば。づ。づ。も。ち。く。法ホウ螺ロ
 吹フクと。響ヒビせし。と。浪なみと。い。ひ。傳ツふ。られし。大オホ魚イサも。も。や。
 又マタ西洋人セウヤウジンの海ウミも。廻マり。三サン里リ許キョの島シマも。見ミえ。く。船フネを。繫ツ系ケイ
 陸リク上ウヘり。飯イを。炊ヒき。食クふ。と。り。て。纜ワタを。解トき。二ニ三サン十ジュウ里リ程ケも
 行ユクと。比ヒ大海オホウミ。俄トに。渦ウヅま。き。け。り。と。あ。や。と。み。る。小コ彼カノ島シマも。
 や。廻マり。沈シヅ失シ多クり。され。北キタ海ウミの。大オホ魚イサも。こ。も。み。す。あ。や。や。や。
 ふ。その。背セも。ち。り。し。う。浪なみも。ち。ん。洋ヨウも。紅ベニ毛モウ雜サツ話ワも。や。
 くらだい。和名ワナ抄セウも。出デづ。食シ経キョウも。危ケン魚イサと。訓クンも。又マタ弁ヘン式シキ立リツ成テイ

中五臟を利し
小便をとめ酒湯
を治し宿食を
し涎ををせし
は管を喘息は
き又病はは
むべし

くちは諸病に
し中を肥し脾胃
腎精を力を益
す

吻を切て痛を病
を治し喉へさしあ
て病はとも流し
過れば其食を反
さすといふ

海鯽魚イソギイサ和名ちぬ西國さいこくちぬだいさいこくいありさいこくそのを倍ばい小
かひだといふ漢名烏頰魚ウケツキ関志かんしよかんし形たいかたちいかんし似て全身
灰黒ありはいくろ古ふるよりふる年としむとむとくくもその味ひ美しうま真鯽
よ次よつぎものなりもの氣味きみ甘温毒かんおんどくなりなり妊婦にんぷ食ふくとくやや墮胎だたい
をを蕨わいととややもも食ふくとくをを忌むいむ

くらげ 食経シヨクキョウは海月かいげつと刻くを倍ばいは水母すいぼの字じを用もち漢名
海蛇かいだ綱目かうモクは出づい備前産びぜんるるを上あがりとすす后ご灰はい磐水いんすいは浸ひし
晒ひす時ときの玲瓏色れいろうしきはありあり又茶褐色ぢやくしきありありを柴漬さいじといふ
山さん礬らんの糸いとを搗うきて作つくちりちり又紅段こうだんの製せいりり氣味きみ甘
鹹かん平毒へいどくなりなり主治しゆぢ婦人失血ふじんしつちやく下くだよりよりふぐふぐの毒どくを解とす

又水くらげあり食ふべし大毒ありその汁じゆ服ふくすは
即時ちじよ志しのちりちり又また蓑すゐくらげありありこれも大毒あり觸ふる
とろろ痛楚つぱいを發はすすともとも小東海せうかいの産うなりなり
くちめくちめ くまびきくまびき くづなくづな くーくー
くつくつ くもくも くわくわ くちくち

やの部

やぐら 西國さいこくよよふふふふ子こ綱目かうモクの鮓す魚ぎよなりなり或あるは玉氏たまぢ彙え苑えん比ひ
戴帽魚たいぼうぎよありありとらふとらふ東海とうかい多たれれともとも西海さいかい多たししは長狹ちやうけつ圓肥えんぱいて
竹筴ちやくはつ筴はつ幹かんのどどくく鱗りん細さいくく赤福せきふく色しき上かみ下したの吻くち長ちやうくく雁嘴えんすいの
如ごとしし氣味きみ甘温毒かんおんどくなりなり主治しゆぢ倍方ばいほうは膈噎かくえつよよ効きうありありといいへりへり

虚損を補ひ性
温にして冷漏痔
瘻瘰癧によし
但黒さは毒也

ハツ目うなぎ 状うなぎの如く左右各真眼一ツ眼子七ツあり
中ハハツ目とツ子真眼ハ其のを視眼子ハ呼吸を通ずるの
漢名これ也 越後関川の其の上とす 寒中卵あるをうなぎと
異なりと云 江戸小石川捕股川にも有るといふ 鱧ニ三寸ありて捕
小堪へ也 **主治** みそ汁に煮食て眼病雀盲を治す 虚弱小見は
ヤブ **ヤブ** ヤウをいふ **ヤウ** ヤウ **ヤウ** ヤウ **ヤウ** ヤウ **ヤウ** ヤウ

まの部

まぐろ 京師にすゝの才 漢名これ也 酒俗黒鰻魚といふ
志比と一葉別種 其の数をいふ 志比とよふ 其の万葉集に
鮪の字と用也 大なるもの七八尺より一丈許あり 黒灰鮪

黄点あり肉赤く血点あり味ひよろろず 肥前五島より多
関東もあり まぐろと稱するもの青黒色鱗中細り大あり
八九尺許又小より一尺内あり 其の鱗の如く 鱧の如
黄色肉淡赤きをきりむとよぶ 秋のころめを上す 又
ひき短く肉色おなりきをめたちとよぶ 比色長さ
をびんちやとよぶ 肉色すこし厚し 又かきとよぶしあり
鼻骨穢し觸ると時貫ゆへに 冬より春あり 徒
まてを時とよぶ **氣味** 甘温 小毒あり **主治** 人を肥し 徒
まてを時とよぶ 虚を補ふ多し 食へば 疥瘡を發す
ます 食経に鱧の字を用ゆ 漢名鱧魚 綱目に出づ

胃をあたためる中
をやはらぐ聖血
をやはらぐ金瘡
瘡瘡暈上を瘡
あたかひに毒也

穀を消し食を
去るめ方を補ひ
虫積によし力を
をまし肺氣を
たすけ胃風を
去る

渴をとめ熱を
去り温を去る
酒毒を解し五
臓を補ひ熱
煩を去る五痺
を治す

氣力をまし身を
こやし血をうる
は但瘡熱痰に
毒也過食すれ
血をわたり虫を
生ず

状さけは似て、赤脈腫を貫き肉赤く喜多
味ひさけより青、河海にあり潮より淡水の河
ものあり、越中神道川のまの上なり、江戸海も美し
越後飛弾常陸出羽陸奥にもあり、**氣味**甘温毒なし
主治中を温免氣を吐く、寸白虫を治す、多く食
へば癰を發す、又倍倍子尾一度は食へば疝氣を治す
まなかつと漢名鯧魚細目よあづ、状ふち子州で圓
頭小さく肉白く骨軟くなり、撰京糟魚となり、遠小
増ふ、江戸前も稀もあり、**氣味**甘温毒なし、**主治**五臓を
調へ胃の氣を利き、一切諸病を忌とす。

まて 辨色立成、**聖**和名まて本草小馬刀一名馬鈴
漢名竹蛭、函書よあづ、所多くあり、殼圓く小竹管
小似たて、**氣味**甘微温毒なし、**主治**冷痢を調ふ、產后熱
赤白帶下痔瘻石淋血眼を治す、但過食すれば熱又痼疾を生ず
けの部、ふの部

ぶり 唐韻よふ、鰈、老魚あり、鰈の字ぶり、と訓は綱
目、魚師清倍、海鯉、京都よはまち和名抄、鰈の字
をばり、ちちと訓は俗、鰈の字を用ゆ、肥前よは
と、丹後の興謝雲、島の艦島を名産とす、他州もあり
五六月をわらち、八月より十月までいあぐ、年を
越すものをばち、二歳の秋より冬までをわらさ

まけふ

下

四五歳のものをぶりといふ。又ひらまさぶりといふ。味は
美し。ぶりのろひあつべし。四月に鱈を生む。

ぶだい 伊勢にていうと、その大十尺余、状ぶなよ

似、下厚き鱈、赤褐色、肉白、味は淡厚、鱈とも煮食

てより、海魚の鱈を食ふは、魚の**氣味**甘淡平毒なし。

ぶぐ 崔氏食經に、鯨鮓の字を用ゆ、一名ぶくべ下総

鈍子の俗とみよぶ。江戸にてつわうといふと、同まゝ

漢名河豚、細目よ出づ。又種類多し。虎ぶぐ、時珍

黄縷、つとよあり、まぶく、即斑魚、又細目よいづ

一月さい、細魚時珍食物本草よ、中麻の子ぶぐ

目赤ぶぐ一名苗代ぶぐ大毒あり、又較ぶぐ、虎ぶぐ

一種あり、かつをぶぐ青色かつをのいし、薩摩の海

は産む、日向山中、洞氷出て、薩海よ入る、その間五十里、急流

の大河あり、海を距ること三里、兩岸村落相列すとあるを

河内川とよ、冬春の際に里人河に網を、河豚を得る

とある、此潮より淡水よ入るものなり、関東の冬の食

て、春の珍とせむ、長州雲州、春も狩食ふ、且その肝を食

へども、終に毒よ中るをきく、蓋し凡玉よあるり、又

はこぶぐ、漢名あれを皮肉、丁子様の骨あり、て周身よ

聚来す、東海稀よあり、その肉を食ふ、島ぶぐ、既圓く

ふ

身扁くして沙皮鱗文あり又黒圓点あり薩海に産む
或は狡兎其皮を天竺流沙河の鯉の皮ありと人を誑る
刃鞘を飴のこすめふぐ海牛あり本草原始ふつふの
類は鯛の婚乃三ハ郎といふあり又をひそむひよひ
みのかけふぐ魚虎なり細目ふあづその刺伏して葉を
着るよりぬしその刺の直立するものハほうせんがんほうふぐ
これ細魚の類あり氣味甘大温大毒あり鞍耕録よふ元食
河豚一日内不可服湯藥煎最甚ハ又桔梗菊花甘草
烏頭附子を悪む又菠薐菜と共に食ふへんがず大
害あり凡この毒を解るふハゆめを煎り服も或

生食して妙あり丹菜は膳れり氣味一切の冷症腹
痛腰痛帶下を治すひふぐ凡乾あり毒絶てな
故小賢人よふあれぬ干ふばう那といへる
句あり色白きを上とす今於端午の節物たる
ふたよ和名披よ出づ本朝式文小鮓の字を用や
漢名鯽魚又鮓魚細目ふあづ昔近江の餘吾の
紅葉鮓とて賣しぬ今もその名残り即膳所産
上る所あり世に琵琶湖の産を上とて倍々其頂鮓
といふ其の頃その多くつらさをよみてあり後誤りて
漂立節ふまといふその身扁きものをひばらふと

ふかはれ力をま
し冷気をとる
但大毒にして百
病に忌む

とつひ上と身圓く鯉の如きものをいをなるをといふ
下と武州綾浜川のその大サ二尺ふの多味ひ美し
信州諏訪湖のそのも美し氣味甘温毒あり 麦門冬と
共ふ食ふ塵くぐん主治胃を調へ腸を温め水を利し
下血を止む赤痢は鱸と食ひ白痢は美と食ふ
ふつ六ふふふふふふふふふふふふふふふふふふ
ふかふかふかふかふかふかふかふかふかふかふか
ふかふかふかふかふかふかふかふかふかふかふか

この部

こひ 日本紀ふこひ即ちふこひと相思の事と起り
詳小壘仁紀通證よふとふかふかを鯉の鯛子對ふる

煮て食すれば
致遂上気黄疸
水腫を利しれ
を下し腎を強
くし目を明し
力を多し肺氣
心気妊婦の胸
腹のあき又身
もまれ息し
またよし疹癩
病病にもよし
他生は胃の氣を
損す過食す於
虚熱を生し病
再發す
胆は目の赤く痛
み又鳥目によし
てよし
鱧はむきむき
産后の瘀血腹痛
吐血痔漏帯下
酒にて用おそよし

大位小位の義あり大小の今の正従の如く推古帝の御宇
定め小位階あり綱目と陶弘景曰鯉為諸魚之長形
既可愛又能神變乃至飛越又藤類の説は其腸
鱧一道從頭至尾無大小皆三十六鱧惟此最良故
為食品上味とありと鯉は河魚の長鯛は海魚の長なり
又百歳を経る時龍門ののぼるふとくも弘景の説ふ
う叶り此魚江河池水共に産す金鱧紫鬚紅肉あり
長流淡水に生するものを上とす大湖ありは次く池沼の
もの劣れり山城淀川一たり鮪中車下と称するもの
絶品なり尋常は指を深くと結す江都利根川

血は小児の丹毒もへくさるゝ熱毒も骨は黒境に之を子の赤白帯に浴びて用とよし

腎を補ひ身を肥し手負産后の痢泄五疳赤白痢によし小便を通す諸病によし

七亦美シヤクミ 一氣味キミ甘平毒あり 一主治シユヂ水腫を治し乳汁

通耳ツウジ 腫眼赤痛及ひ熱腫雀目五疳よツクメ 一ツクメ 脇を炙り縮に包み尻に敷て瘡毒の虫を退く

こち 和俗ワソク 敷の字を用ゆ漢名牛尾奠臺灣府志よウシビ 一

状身扁シラタ 鱗細く頭大は尾尖り背灰色腹黄白大ありシラタ 一

一二尺小ありもの寸余は都海衣多ツクメ 一 夏月洗ひ餘ツクメ 一

あす時ハこひきぎよ次て酒媒の逸品あり 氣味キミ甘

平毒あり 一 主治シユヂ胃をひきききを益し食をすすむ

このころ 和名抄ワナシよつ四声字苑シヤウシヤウ 一 鱧の字を訓じ

俗は鱧の字を用ゆ祐年ユウネンをふしユウネン 一 二年をこのころと

ふ大ありもの四五寸より六七寸よりある背蒼く腹白

肉白ふニクシロ 一 細刺多コバネ 一 炙煮共アヒク 一 鱧とウナギ 一 亦ナカ 一 亦ナカ 一

氣味キミ甘温小毒何り多食くタク 一 熱を動ウツ 一 瘡癩を灸ウツ 一

ことごと 即今年ツキネのこのころあり 鮓ササとウナギ 一 鮓ササとウナギ 一

ともよ上饌コザカ 一 供ク 一 このころハ蓋壤フタの相違あり

こやぶコヤブ 一 和名抄ワナシよつウナギ 一 俗ソク 一 俗ソク 一

びヒ 紀伊キイ 一 齒ハ 一 和方醫書ワホウイショ 一 紙研シ 一 漢名

貝子バイシ 綱目コウモク 一 出づデ 一 螺類カタ 一 螺類カタ 一 螺類カタ 一

蠶豆サマシのどノド 一 大ありオホ 一 小児の拳コガのコガ 一 其文紫質

白点シロイシ 白質シロク 紫色ムラサキ 或ハ黄質オウシツ 一 一 纏イト 一 纏イト 一

科斗子カトシの如ニ 一 頭尾カウビ 一 あり食ク 一 一 堪タ 一 一 種純白瑩光

齒ハシあきまのありこれ何ナニ洪龍フウリウ文房ブンポウ圖ツ贊ザンより貝光録
あり世ヨもつて珍ウツクシとす俗ソコは臨産リンサンよふれを持もむ易ヤシしるふ
ごり漢名カンナ石伏魚イシフキイ福初府志フクシツフシよ出でづ甘平毒カンヘイドクあり小水コミヅを利りす
ごまめゴマメひひここああゆゆここびびるるここううかかああゆゆ
ことひことひききここづづごごんんぎぎりりここののここここここここここここここ
江エの部の部ありての部の部ててよりよりううひひつつのの一一名名あり

あんこあんこ俗ソコはは蝦蟇アヒコの字ジを用もちゆ漢名カンナ華膾魚カキイ一名ヒト琵琶ヒハ
見みるる各各ノノ或或書書よよ出出たりたり夏月ナツキの取と魚イよよ對たいてて冬月フユキ
下ノ十七

の上の上饒ニギハヤヒあり貴賤キケンととああくく好事家コトウジヤの欲ほりりすす所ところ寒中カンチュウ
その價あがひ尤尤貴貴ししその吻くちびら上上は西長鬚サイチャウシウあり名なつつけけ釣竿ツリササ
ややりり不ふ常ジョウよよ額ひたいは冠かんむりり時ときありやや鉈つるぎのふれふれ倫りんをを重おもくく
小魚コイサたりたり其その未すく蠕じゆ々々虫ちゅうの游あそぶぶ如ごとくくややななんん其その性せい
游流ユウリウ連連緩緩みみやや他魚タイゴののとと迅疾ジュンシツふふららんん固こてて食くをを
求もとむむとと易やすくくずず飢うれれししううの釣竿ツリササをを終おひひ静しん止じせせ
小魚コイサその蠕じゆ々々をを見みるる香餌コウニをを争あひひ群ぐん
あるあるときときははををららんんととひひきき一い吸しつ子しややその釣竿ツリササ
ををままのの如ごとくく納お緩ゆる々々然ごとくくあるあるととううのの弦しん々々終おひひ小こ
してして終おひひはは飢うれれをを凌しのぎぎよよのの似にむむふふのの振あららむむのの振あららむむのの振あららむむ

右の物竿を必以て上客に薦る也。東海多し。之も韓中相豆常則多し。皮肉鬣腮骨腸膽を食ふべし。氣味 甘平 毒あり。主治 腎を補ひ胃を益す。諸病に害なし。

あまだい 一名らげな駿河よなきつだい雲州よ小びり。漢名方頭魚。國志よ出川頭。前扁小し。鱗鬣鮮紅肉白脆。大サ五六寸あり。尺余に至るの味は美し。關東は冬月多し。雲州石列は常は大ききものあり。又一種いとよろだいと稱するもの有り。状全くあまだいのごとく。背は黃條三條あり。尾の前は一條の

銀糸を著し。關東まあり。西北海尤多し。味は美し。

氣味 甘温 毒あり。産婦あり。久病の人にも害なし。あうを 即赤魚の義あり。漢名赤魚。状もうを似

す。頭眼大く口濶く鬼面のとす。一身淡赤く丹色の斑文あり。肉白脆。味は淡美。氣味 甘平 毒あり。主治

脾胃を調へ氣血を益す。諸病に害なし。あら 状たらふ似て頭長く鱗細く灰黒し。赤色を

帯ぶ。味は淡くよろず。氣味 微甘 冷 毒あり。主治 産後血暈。及諸出血を療し。或は金瘡破傷。凡等を治す。

あゆめ 俗鮎の字を用ひ。漢名をれを縮臥うるを

細く赤褐色黒斑の点ありいあり大あり一尺余ふ
至味ひ佳**氣味**甘平小毒あり俗に産婦食へ乳汁通せず
あゆ日本紀にあら俗に鮎の字を用ゆ漢名香魚雁
山志兩航雜録にも清俗溪鯉といふ細長く頭尖り
嘴白く北背黄青く腹白く肉薄く潔白味ひ最甘美
項背に凝脂あり亦美し諸品多くあり武州玉川を
上とす延喜式も煮塩鮎塩漬鮎押鮎鮎鮎等諸國
より貢せて**氣味**甘温毒を多く食へば火を動を
主治立臍を補ふ妊婦に忌むるが俗に鮎の字を
用ゆ即腸醬あり肉鮎を雜へ造り沙石をきを上とす

藝列子出川鮎のこよて造るを子魚がみふあれは
次く腸のこよて造るをまぶるがみふかといふ
酒徒その波を受む**氣味**甘澀毒あり**主治**渴利を
止免其を殺し酒毒を解す
あぢサイレニヨクキヤ雀氏食経に鮎の字を訓し寧波府志に竹筴鮎
といふ鱗なく蒼黒色身中は一條の逆鱗あり大サ一二寸より
六七寸に至る大ありもの尺より及ぶ春の末より秋の末まで
やぐ尤多し鮎中寒月やふかしのものを酒樽の珍とす
大サ一二寸肥圓く腹中あり鱗川これをあけふらといふ
生熟皆香美あり上下ともに賞美すハ瘦て料理し

五疳癆瘵によ
し五臓を補ひ
食を消す

あくらび 只腊と云々。又丸のちり。味似く味ひ劣り小毒
あり一種むらあぢ播戸室の海に多し。ゆへにあうふ。状
圓く肉あつし。腊よつくろべし。房列布良より。その羊乾
のものをもあす。上と云。一種あまあぢ。状あぢ。似て全身
まぶかろをのどく。いあろをえのはと。小庵丁家尤重んぶ。
氣味甘温小毒あり。血を動う。熱を生ず。瘡毒忌む。
あぢご 鱧の字を用ゆ。海鱧鱧とい。状くあぢご。似て黄赤
色。淡黒をあぢ。脇子小白星一條あり。腹白く長サ
より二尺許あり。炙食ふ時。うあぢご。伯仲ど。一種大サ
三四尺のものあり。だいあんとよぶ。希れ也。

胃を暖め氣力
を補ひ中凡病を
痰によし。延瘡瘰
癧。癆瘵の瘰癧
癧。又魚の曼喉に
立たるに飲べし

あめのうを 延喜式に出川和名抄にあめと訓を漢名鮓
個目小出川 状まそ。さげはれたり。大リニ寸より二尺まで
が肉赤く梅雨中多くあつるを上と云。九月に至ると黒班
を帯ふ。味ひ劣り。琵琶湖中多し。他稀にあり。生食し宜し。
あらび 日本紀に出川畿内。延喜人奴と云。一種小あらびの
あらめと云。本朝式文。鮓鮓の字を用ゆ。漢名石决明
個目小出川 即奴中の長う。古昔あり。賞美を故に
延喜内膳式。志摩の御厨の鮮鮓。味責。湯漬。甘齋鮓
煎鮓。玉貫。御取。甚鮓。大膳式。鳴鮓。繩貫鮓。佐渡鮓
阿波串貫。羽割鮓。筑紫鮓。醬鮓。神式。凍鮓。薄鮓

串鮑は百病は
し柔かに煮る
勞を補ふ用の
はひまけを去る
但過食すれば
痰を生じ風を
起す

五臟を補ひ積
氣を養ひ肝肺
の風熱勞極の
骨蒸熱を去る
眼病悉くも

鮑主計式は短鮑鳥子鮑横鮑甘鮑都部伎鮑
放耳鮑著耳鮑長鮑丸鮑葛貫鮑蔭鮑鞆鮑腐耳鮑
火堯鮑航羅鮑等の目あり皆諸國より貢せり
あり今於諸國を出入鮑中伊勢志摩安房上総
より出るもの大あり四時ありて四五月を盛りとて肉色
外面雄は青く雌は赭黄雌味は優れ主者共より
軟くあど事を欲せハ蕎麦粉を和すと一時より
能くあど調理せしは好あり乾鮑即凡乾るもの
式は所謂串鮑の類あり今も於々びびひなど
りて隱岐佐渡等より出り薄鮑一名赤鮑今の俣斗

下ノ二十一

ありゆかぢ或ハかろのーあどひて用中諸國出り
ト少かつばとくも鮑中豊後の豊島志广の國寄
例として毎年大神宮に奉る又東都にも上るとあり
又とこぶーあり鮑の子はあどず別子一程小あももの
りて味は淡し氣味甘微鹹平毒なり主治目を
明く肝の熱を清し五淋を通し渴を止め酒毒を解
ふくだと即式は所謂腸漬鮑の類あり奥州柳倉より
出るもの雌の肉を雄の腸より漬る尤佳美あり
薩广より出るものいとこぶーりて劣れり
真珠古へ白玉とよび又新玉あり鮑玉と今ハ

真珠シニジュ通稱あり。又女の玉ともいふ。腸中チウチュウにあり。蛤カク蚌ヘイの珠ジュより似ず。色青白シヨクハクより。明瑩メイエイあり。本朝明珠ホンテウミンジュのハツ一イツより。薬ヤクより入イる。よもこの珠ジュを上品ウジンとす。

あざり 清俗ケイソク文蛤モンカク又蛤仔カクシといふ。春ハルのハル多タし。民間ミンカンの食シキあり。然シカれとも一品ヒツポンの下物ゲモノあり。氣味キミ甘寒カンカン毒ドクあり。

あざり 和名抄ワナシラシいし。俗ソクは文理モンリあり。をさざるともいふ。古事記コシキにシ蛸貝シウバイと訓クンじ。西國セイコクよりあざり。依渡イワタリあり。

あざり 漢名カンナ魁蛤ケイカク綱目コウモクより出イ川セキ四時シヨクあり。生熟シヤクともいふ。揚泉播ヨウセンハの海涯カイガ浅アサき。れより。教キョウ百ヒャク方マン群クンをなす。これを赤貝山セキバイサンといひて。漢人カンジンたまた。れより。大和ダイワをイ得トク。

泄痢消渴をどめ。小便の膿血をすまし。中をあたため。食を消し。腸を起し。血をまじ。冷氣を去り。五臟を補ふ。常服を益す。

一種イツシュ小なるをさざり。同ドウといふ。その形味ケイミあざり。いと固カタく。

あざり 別種ベツシュなり。氣味キミ甘鹹カンケン平毒ヘイトクあり。主治シュジ血チを益マし。渴カクを止トむ。俗ソクは此殼コノカラより。鐵漿テツカウを温アツめ。深コれじ。齒シを固カタむ。

あこやがひ 漢名カンナ珠牡ジュウ又珠母ジュモ綱目コウモクより出イ川セキ肥前ヘイゼンに真珠シンジュ貝バイといふ。即ソウ真珠シンジュを産ウめ。ババなり。この貝バイより。あるを。あこやの玉タマといふ。その肉柱ニクヂウいたやめのこと。食シキふべし。老オたると。ハ

殼カラの厚アツシハ分ブン大オホシハ寸スン及およぶ。れを。あつがひ。ら。細コ工コウに用もちゆ。氣味キミ甘平カンヘイ毒ドクあり。主治シュジあざり。あれす。

あぶらあき 本名ホンナ詳シヨウなり。大船オホフネ洋中ヨウチュウにて。風雨フウウのとき。ふれ。出値デヂとあり。其身ミタマを。舶上フナウヂより。打ウかけ。大綱引オホツガイ

あ

耳せりどくいづく端もろれどあがりりとおき耳
 いかるもの老たるをんある人もあぶれ人を害
 芝の心よもあぶれ巴ヶ身の油をとらためありその油
 船中も満れともクみ捨あへて海面も満川も満りたち
 切とき油あがりてあつと又あけしてはうぢかへ故はあらず
 とも又ぬるくおき耳もゆへぬるともいふ肥前の漁人
 又慈州の漢夫のあがりしすをきすす。

ありめありちぬ共またい あご ういのを あんばたん かまこま
 あぐりあ ぎいり あまこ けいよ あめ あめあめ あまざき わうさき
 あまかひ あまひ あま あまかをがひ あま あまざき あまざき
 下ノ二十三

さの部

さめ

新撰字鏡よあ川漢名鮫魚個目よあづ此魚他異
 みして胎生なりその子母腹の腹中よ出入るものを圖書
 出入漁とつ小或ハ魚餅と 或ハ燂き或ハ煮る共すしその
 燂き軒とすを七品げくるとや唐人のれを秘す魚餅を
 佳ありゆへ魚餅家一日も缺べず酒肆もまた必備ふその
 種類多きゆへ小盡一難しとつよその食べざるハ漏
 さめ耳目小觸くちどハ此記中氣味甘温小毒あり
 主治 気を益一力を壮ます軽病の人食て害あし肉韌
 きや脾胃弱き人の憚るべし魚餅とかりあつハ製をす

五臓を補ひ五疳
 赤白痢泄虚損
 によし
 皮は吐血瘰癧毒
 を治す

ゆく思となり。○ほりさめ皮上白点あり故みつふ小あはハ九寸
大あはハ三尺許みれを魚餅の最上とぞ。赤ぼりハ色赤くわ
あし。かきさめ三四寸ありハ尺余をハ日光街路ありハありそぞ
とよ。ころさめ大ハ五六尺余あり。めろがさめみれ洋中の
大奥よりして。昇ふ上るもの小瓶とつとも其棒きそのを
魚餅の品ゆへみり出すころかその老たるものなり。その
棒き程は北月の沙の大サ。罌粟粒のぬり老るふ及てそ
経り六七寸の珠とあり。銀の腕を千万覆がと。その老て
且大なるとあはし。洋中を夜過るハ明鏡を連綴が
如く谷々光輝を放ち浪を鼓く。餘光數尋。みちとび

數十町の遠きし。咫尺に接るが如きを見ら。みれハの背上
の珠あり。人色を削とき。必来て船を覆ふ。ハ声を吞
てひそまり居る。若船ハ船底板忽微塵小碎となり。
又漁夫鰹を釣る時。その得ると竿を上げ餌を投し。
ひまなきとあり。この時ハ鰹を四五本宛ハ束
となく束おきて。不虞ハ倫とあり。かく得ると。その魚の仕業
ふて舟を已り背よむ。十分漁て帰人ふる。舟を沈み人
人魚とも小食さん。ともとなり。老奥の智巧なるも。
豈人の靈も。ふふんや。漁夫とや。知りて七八分至る
あろ。鰹の口を追ハ。あう。い乃声高く。縄とりのべ

かのかざり、舟をちどり、たぐの用素の魚東、投げ捨しく
 走り去る魚の追とも疾とつど、たぐおまとへむたふゆきたと
 走つて、おおまるとも、ゆゆへ追なやみ、空く投るをも食ふのこ
 小下やむとあへ、たぐ末まで捨も少く、ゆゆとつへとも、魚魚て帰ると
 常、小小教信、ゆゆへかざり、幸幸を得るを、渙渙夫の誘
 小値もめ、逢逢ぬもつぐとけ、ふふれふ諭て、いふとなす
 小、大大サハ九尺許、子子ハフシ、白白眼鯊といふ
 是まりとわり、ひひらかし、とと祿あるもの、ゆゆの一粒
 ちりをおろ、尾尾全身よりながし、わわに背、黒黒点あり、わわに
 とうぎんの轉畧、黄黄鱔、是是あり、ささめハ、總總稱、又又わに

又ぬうとも、ああさめ俗、ああをといふ、身身あをし、福福志、
 小、胡胡鯊一名青鯊、かかふは、わわと、似似て皮、沙沙あるさめ
 のぬ、色色黒し、こころ、かかす、ああさめ、かかす、同同の四柱ハ
 肉の、なな、皮皮も亦用を、なな、ここ、れれ、まま、のの、肉肉よ、てて、作作る魚餅
 を上品とす、つつのせ、背背小角の、ぬぬ、鱔鱔あり、ぎぎん、ささめ、のの
 皮、沙沙、白白色、光光滑、銀銀の、ぬぬ、骨骨柔、小小肉、甚甚美、
 ち、状状、撞撞木の、ぬぬ、眼眼、兩兩端、ありあり、圖圖書、小小、雙雙、髻髻魚と、
 是、中中品とす、ねねつ、ささめ、其其、既既、ねね、らら、小小、似似、ありあり、ううち、
 状、圓圓く、團團、小小、似似、ありあり、ささ、うう、たた、ううち、のの、類類、ありあり、そとは、
 又、少少、うう、はは、ととも、小小、状状、卒卒、兎兎、婆婆、小小、似似、ありあり、かか、すす、黒黒く、肉肉、白白し

一 同さめよく似たれとも別をうら。産らその皮剥やよくべうく
 なるなり。かくべい又かかろうふ状神楽の獅子頭のみし
 よしきり背青く腹白くその肉やよくなり。えんぐ天物
 小似たり。あふら脂多し。ねこ又さやえ割ともつ小其頭描小
 似たり。塩縣同色小虎頭魚とふあ、せいねこさめゆ似り
 少ら岡書小虎筋とふのふきりさめ上嘴長サ二三尺
 両旁に齒あると鋸の如し。岡書小鋸齒山堂肆考小鱈魚
 とふこげんさめ又ふたしときとふ状牛尾魚似て波
 細く色黄赤く漆黒を帯。腦上小判金の形あるゆふ
 ちろふ異物志小印魚或書小咽機多魚とあり或いは魚

の大なるもの船底につく時ハ大船も行くとあるこどもや小
 あやうしともよべり。五六種あり鬻ぐもの鏡子尺にすます
 えんぐ以下魚鮓の用に入れず或は煮食食品もあり又いそ
 さめ、頭鴨脚乗小似たり。いはさめその皮縹紋ありて
 剛齒ありこれを老婆子たふかつたいさめ色灰黒背小
 蛙丸のとき班あり口吻小瘤あり。まこさめ一名えん
 がじ状林凡幡小似あり。味ひ美しく更は腐臭なく臺灣
 府志に旗魚とふかじめぶら岡書小犂頭魚其かじら
 犂耳のぬし又のうそぶら綱目小鮓魚とふら鱧魚
 綱目よ出川九方引風乾の肉あり。延喜式に鮫の楚割

和名抄は須波夜利は作る。たり塩し乾たる肉あり。江家
次第は黄鱈とす。是あり。今伊勢及肥後よりある。味ひ
ひだらよ似てあり。きんひれ。ぎんひれ。翅の筋未あり。色
晶瑩金銀の如し。鱈の伴より。清倍金絲菜。銀絲菜
といふ。日本の産を別々賞美を。よて年々翅を交易す
る。し。眼糸もよ。さめの目よ。白糸の如きものあり。
それを味噌汁も煮て。食へ。雀目を以て。さめのまもて
お同せいもあり。他のさめより。形掛守袋も似て。緒の
形もあり。色は琥珀のごとし。下総銚子浦より。さめのくら
ぶらるといふ。産の催生よ。それを襟かけ。或はよもて。バ

産からし。これ熊の腹帯の類なり。
さい 倍よにこひ。鯉子似るといふ。義なり。薩戸よ。いだとよ。
漢名白魚。綱目よ。出河。吐こひ。似て。白色鱗細く。肉軟く。
岐刺多し。淡水よ。生す。主治 胃を開き。氣を下し。水氣を
去る。人を肥健あらしむ。
さんま 漢名まね。む。秋冬の交。房総海多し。淡塩し。鱈
く。又鮮なるもの。臭食を。よ。上饌に充らず。病者よ
よろす。京都より。はさより。と稱ふ。
さび 和名抄は鱈の字をあ。さ。と訓ふ。漢名まね。ず。
清倍は青花魚といふ。四時常よりあり。春より。秋のす。

並に白身と煮て食すれば脚氣を治す熱痰喉痺によし眼を明かす

まて成血なり。みけ細く青色。背は蒼黒の虎斑あり。能登周防讃岐伊豫等の國貢する。と延喜式にも。筑中周防を名産とす。彼國休婆郡あり。もと其地を好す。ゆへに名く今二頭刺合して。鮓とす。をさし。さばとす。今中元の節物。上下ともは用也。又延喜式に。鮓醬あり。いよ長門周防あり。出づ。背腸醃と稱ふもの。此非車なり。氣味甘酸温小毒あり。主治 虚泄を止め。冷上痢を調ふ。さし。小あををさし。いよ。倍鱈の字を用也。漢名馬鮫。奥函書に。まけ。鮓とす。ふれを出す。鱈をく。深青背に青斑。圓文。けり。肚白し。尾岐りて。尾の前。西片に

小兒疳積癆瘵百病の害あり

三角の鬚ありて。鋸齒のとし。肉白く。脂多く。味ひ美し。大なるもの三尺あり。六月あり。十月ひまで。成血りとす。又北月文をき。いよのあり。氣味甘温小毒あり。濕熱を動かし。眼病瘡毒の人。食ふべからず。和名抄に。出川。崔氏食經に。鮓。その子。甚は似て。赤光あり。一名。洋魚。春生て。その年。小死。ゆへに。名づく。倍は。鮓の字を用也。鮓。鮓鮓の一名ありて。さけ。よけ。す。按ず。小生。圭似て。誤る。あ。る。べし。真羽多く。産す。松前。蝦夷。尤多し。東都の鮮鮓。ハ利根川をよ。と。或。筑中。布川村。尤美し。今。東奥。出づ。る。の。四方。は。通商。して。到ら。や。と。さ。ら。あ。し。

脾胃氣力をま
し腸風瀉血を
治し勞瘵瘡癤
を補ふ但血を
破り瘡癤瘰癧
眼病に害あり

神祇式ニヤミキ所謂イソイロ内子ウチゴ魁カキ今イマ仙セン崖イハよりある所の子コ孫ソの塩シホ引ヒキありその頭カビ骨ホネをヒづとふ即ツレ胸ウラ骨ホネうて氷ヒョウの澄シメ徹トスる如カきまのなり又マタ魁カキ北キタ月ツキ腸チヤウあり和ワ名ナ抄セウ子シこをもとつと訓クン成セイ共ト小コ丹タン後ゴ信シン濃ノウ越エツ中チュウ越エツ後ゴこれを貢クニとす其ノ魁カキをはらうごとひひ胞ハツを連て醃ウマまるを筋子シ或ハ甘カン子シとふ氣キ味ミ甘カン微ミ温ウン毒ドクなり主治中チュウを温める氣キを吐す多食シクへ痰を癸すとふ萬葉マン集シツよつづ俗よさざい榮エイ螺ロの字ジを用ゆ漢カン名ナ拳ケン螺ロ寧ネイ波ハ府フ志シよ出清セイ商ショウのれを草螺ロと名づく一種シュウ鬼キさざいありその稜リョウ險ケンく稍扁ヘンありいあるよの別ベツ種シュウあり又マタ殼カクの背セ尖セン角カクなく圓さまのあり撰セン泉セン

産后サンゴの古コ巻マキをよく下くだす

海中ウミナカに産うむ肉ニク味アジ最トモ美ミ東トウ都トの産うむ勝カチれり氣味ミ甘カン平ヘイ毒ドクなり主治目メを明め濁を止え水を利し酒毒ドクを解す脾胃ヒ虚キョ弱ジャクなりもの消化ショウかた食シクぶべくすさりかに状カマ蟹カニの頭カビ蝦エビの身ミよりさらうまふゆふさりかふとふ北キタ地チの溪タニ間マ河カ流リウの中ナカに生なむ蝦エビ夷イ松ソウ前ゼンよりあまりかよとふ捕とすと味味ミ汁ジユをそくけの聚りまるとあり味アジも忌び小仙センたりとふ頭中チュウ一ヒト石イシを生む漢カン名ナ刺シ石シといひ蘭ラン名ナおろかんなりとふ主治シ水スイ腫シュウを利し小便ベン閉ヘイを通す金瘡カン破ハ傷ヤウ凡バンに効ありさらうまふとふさらうまふとふさらうまふ

さより 精骨 脚をまし

虚勞五疳虫積 水腫黃疸濕熱 池瀉喘息痰

さぶし 俗にさぶらうさのぼり 俗にさぶらうさのぼり 俗にさぶらうさのぼり

さこの部

さす 俗に鱔の字を用也。漢名雞魚。時珍食物本草。出江河海の二種あり。海産のもの状少く圓く肥色白く大サ四五寸よす。ぎす四寸共あり。即まぎすといひ一よあり。ぎす又海ぎすといふ。その肉潔白く味甘美し。最上な也。氣味甘平毒あり。主治胃を開き食を進む。病者宜食ふべし。又川ぎす。鱈ぎす。同種あり。形ち圓くさふとりて吻尖り尾よこつてけをれり。或は碧色を帯よあり。味ひ佳し。いへとも

小毒あり。病者忌べし。又黑白の虎斑ありて頭丸く状けせし似たるを。虎ぎすと云。肉白く味ひ淡し。生銜とも佳し。又中ぎすあり。状さす。似て目丸く。二片深く大サ尺余よ及ぶ。味いり。らへよ。腥氣あり。食料となす。只魚鮓の上覆よ用也。此一類別種あり。ざんざうを 一名かひわり。状またうつを。似て。あけ。かく目大よ口小く身圓扁あり。味ひまま。あのごじ。ぎん。同。一名海。うせ。状とせう。似て。痛く。全身黄。色背よ黒斑あり。粘滑もとせう。同。しま。食ふ。人。近。来。氏。間の。食。と。あり。ぬ。味。ひ。よ。れ。と。下。品。あり。

ぎびう 一名きび丹波よりうらがき越前よりあがりことよ漢名

黄頰魚 綱目より出川黄褐色背より黒斑及び瘡痕あり

其鱗皆銳利ありこれ解き痛燎が如し大なるハ

尺余江湖より産す一種小なるものあり俗に蜂ふぐ

とよその色黄赤或は白線紋あり鱗となりて食べし又状

さすぐに似て大サ一二寸より三寸班あるものなきよ

といふ鬚より毒刺ありおれふるれむ忽毒痛を發す

氣味 甘温毒あり **主治** 瘀血を破り瘡を消す

きんらん きんらん きんらん きんらん きんらん きんらん

ゆの部 ゆるがいろかこみや

五臓の虚元及脾胃を補益し食を消す

めの部

めけろ 状ありをふ似て眼大に腫張し潤口ありん

味ひろ 同一赤黒の二種あり諸州より多し甘平毒あり

めなご いろしめ めろぎち めじ めじち 共しまらる

みの部

みるこひ 倍より水松貝を用ゆ水松好むこれ貝より生す状

食に似たりゆよみろくひとよみろのと藻鑑より食へし

漢名西施舌王壺懸の岡部疏より出川蛤に似て長く殼の

裡色蚌の如し肉味淡脆美 **氣味** 甘温毒あり 燥

煎より **主治** 吐血下血を止め陽を吐き氣血を補ふ

めえし

みぎきりせ みのちりせ みのなまき

しの部

あらうを 文字集畧に 鮎魚 和名あるところ 漢名 鱧
残魚 綱目に出川 備前平江 伊勢 桑名 多し 武蔵 角
田 中 及 び 中 川 の も の も 桑 名 の 種 と いへ とも 水 美 ぶ れ 魚
も 亦 美 なり 誘よ 氏よ 名を ちか ちか べし 越 餘 魚 あり
河 間 府 志 によ 俗よ 考ら せ といふ 近 江 よ び ち 國 二
考ら せ 撰 津 よ ち ぬ 又 ども ぬ 加 加 貝 よ ち ぬ ぬ ぬ ぬ
冬 月 淡 水 よ 生 ず 近 江 堅 田 浦 田 上 山 城 宇 治 川 撰 津 の
川 口 最 多 し 春 隻 の 交 じ れ を 取 る ち 鱧 残 魚 の 三 春 ち

限る 小異あり 狀 鱧 残 魚 似て 黒点あり 腥氣ありて 味ひ
劣る 只 鱧 魚 として 遠く 致す 氣味甘温 小毒あり 主治
胃を開き 食を進む 多く 食せしめ 熱動し 血を
やぶる 少く 小 妊 婦 金 瘡 等 とい び べし

志いら 倍よとふや 又くまびきとふ 此れ 九万疋の 獲あり
一名 びら 鱧 の 字 を 用 じ 漢 名 鮎 魚 綱 目 小 出 川 此 魚 紀 伊 土 佐
二 肥 薩 大 小 産 ず 大 三 尺 小 過 び 頭 角 小 身 扁 小 背 黒 色
鱧 細 小 皮 厚 小 肉 白 小 腹 下 硬 刺 あり 数 万 群 游 ち
あつて 九 万 疋 と 名 づ け 又 房 相 海 中 にも あり 味 び 佳
から ず 氣味 小毒あり 主治 未 考 べ ず

志がみ 萬葉集ふ出川 四時美 字を用ゆ 和名抄ふ志がみ
 志がみ 加賀ふち志がみ 漢名 現 綱目ふ出川 冷鹹 交會 小生吃
 その殼泥中のもの黒く 沙磧中のもの黄を萃ぶ 東都
 角田川のそのものを業平志がみとよぶ 其の肉殼裡に満て
 甘美し され穀液 不消の化は長す 中へあり 江都等一
 志がみ産す 白練支あり 志がみあり 河間府志の白現あり
 近江は黄色の志がみ多し 何う志がみと呼ぶ **氣味** 甘鹹
 冷毒なり **主治** 濕熱を去り 小便を利し 盜汗を止む
 黄痘は 味 嚼汁は 煮て 食ふ 又 煮汁を 身を 洗て け
 志がみふさ 状 文 蛤 似て 殼 厚く 飯 味 似 ぬ 酒 毒 を 解す

志がみ かく 同 一名 大がめ 又 海がめ ともいふ 漢名 蠆 龜
 綱目ふ出川 海中子産す 状 水 龜 一般あり 其の板甲は
 玳瑁に代ふべし 其の卵の大サ 雞卵のどく 海濱 破石の中
 子産す 煮 食ふ 又 女 臭 あり 二肥薩 下 梅雨
 の後 これを取る 八丈 三宅の土民も 漢 具 ありて 常 捕
 食ふ 近 来 東 武の 漢 夫も 亦 食 ともいふ **氣味** 甘温 毒
 あり **主治** 風熱を去り 腸胃を利す
 志がち 母 志が 又 志が ともいふ 縣 國 名 あり 鯨 圖 を 志が
 志が 鯨の 状 似 して 大サ 四尋 許 味 下 品 油 十 五 樽 を 得 べし
 又 同 醜 を 食 ふ ともいふ 又 北 海 加 志が 志が として 海 豚 似 たり

ありこふ又凡の... 火傷子... 金... 和... 医書子...
 一ゆらち... 一さ... 一さ... 一さ... 一さ...
 一さ... 一さ... 一さ... 一さ... 一さ...
 一さ... 一さ... 一さ... 一さ... 一さ...

えの部

えい 和名抄よえひ文字集畧よ鱧魚の訓とす紀伊ふえぶ
 江系の義たり伊豫よ... 福建通志よ鍋蓋魚
 とふ和漢志を因ふ漢名海鵝魚綱目よ出川五色有
 赤えひ又ふたり赤きを... 漢魚泉州府志よ... 黄
 黄貂魚煙薰のもの黒鯢あり鳥喙のもの俗よとび
 下ノ三十九

五疳癩癩瘡
 積聚血塊赤白
 痢瀉によし

とふ共よ岡志よ... 骨ハ即此骨あり又
 よふさ... 等ありその尾端よ毒刺あり
 よく... 氣味甘平毒あり主治 肝
 虚雀目疳瀉よ... 雀目よ血きもを味噌汁よ
 考食ふよ... 俗よ人魚骨痛疾を治るとよ
 あり漢名鱧魚綱目よ出川状かますよ似て身扁
 く頭尖り上吻嘴の長サ一寸許り鍼の如し其眼と
 口吻と相逼り腮下よ長鱗あり腹下よ三尖鱗あり尾
 狭く... 岐... 長サ二三寸... 一尺よ至る味ひ食

かすすとくともあつひ魚餅とてりてや

えび 和名抄よえび本朝式文海老の字を用ゆ神祇式

鮎の字を用ゆ漢名蝦細目よ水川蝦和漢とも子

えびの惣称なり諸列有とくとも伊勢及び相州鎌倉

名産とてや伊勢カえび鎌倉えびとて函書よ龍蝦と

よ是なりその大サ一二尺殻紅うて鬚身より長し久

殻を更るものをややとて南海よ最大なるものあり

延喜主計式よ伊勢摂津和泉等貢す古あり賀寿

又蓬菜盤中門松の飾を用ゆハ寿を祝し老を慕の

夏あり又江海湖池よ産るものその種実わらず東都

芝浦よ産るを志はえびとて清蝦あり志らさる白蝦

なり梅雨の中多をつゆえびとて梅蝦あり池沼よ

生るをのらまえびとて泥蝦あり共よ細目よ出川車

えび又らまえびあり共よ土色蝦あり陣えびの小あり

そのをさやまきとて班節蝦あり共よ函書よ出川

は長えび草蝦あり函通志よ出づ背三稜よ剣背

の如きをけんえびとて江蝦の類ありとておろえび

部武通志の大脚蝦なりあまえびぬうえびともいふ

米蝦糠蝦なりたれその大サをまらて名く細目よ出づ

醬蝦ともいふ塩辛よ作るゆあ函志よ出づ又志やい

状蜈蚣の背三稜ありその色青く尾僧帽の如し
蝦蛄一名青龍あり閩書云川氣味甘温小毒あり或ハ
尾屈まぬもの毒あり又極の實と同一食すべからず
腫るよよく研りて傳れど瘡也

ひの部

ひらめ 漢名板魚南越志よ出川大ある者ハ二三尺状如し
小似ゆり東海多く一々西北海稀あり冬春の際を時
と云生煮とも小美し一程ふるひらめ一名らつ扱こ又

氣虚腎虚の
精をます但
水腫物宛
の生へくさる
道の害あり

うしのあしともよ小状牛舌及び鞋底に似たり味ひよし
とくとも下品ありて類せり 氣味甘平毒なし 主治 脾
胃を補ひ氣力を益し 諸病に忌むとあし

ひりと 倭鯉の字を用ゆ 鯛に似たりも別種あり 所
海中多し 賤民の常食なり 其の鮮あり 味ひよし 風乾
るるを おまめとりふ 稻稈を培養し 用ゆる也 田作
と稱へて 上下とも小 歳首の節物也

もの部

ひらめさし びらをひらめさし びらをひらめさし
もの部 ころこげ ころこげ ころこげ ころこげ
もうを 西國はいそめばると小鱗如く 鱗長く 頭面ありを

ひもせき

よ似て尾は白黒の斑点あり、大の魚胎生なり、味は極上品なり、別て冬月美し、**氣味**甘平毒なし、**主治**ほろろ病

せの部 せいごすの部

すぐき 和名抄は出川漢名鱸魚綱目は出川小あるをせいご

ちりばんとらふ下総鉦子の産をよとす、然れども角田川の

下は養ふときハ水の清きよ脾潮の鹹くさるふ化して終

は善美兼盡す、その肉ハ即玉贈りて、復月の珍これ過

るものよし、唐も呉の淞江の産を天下の珍と云、あまひハ

四腮魚とよふ、淞江のその其腮四枚ありと云、此方よし雲州

鯉にしを益多し五臓を補ひ肝膽をまじし腸胃を強す

松江の産是あり、又関西の第一と云、只雲州の東都殊

あるハ冬月を珍と云、又あます一子もふつことふ状

まじり、小似て頭少く扁し、海錯疏の鱧魚是なり、

氣味甘微温小毒あり、**主治**肌肉を潤し、筋骨を強し、

水氣を治す、多く食ハ疰癉瘡腫を發也、

すなめり 状はかのとく、せららの程柔りて横尾

なり、色淡黒鱗なく、大サ二三尺より五六尺ある、秋より

冬ふり多りて、渾身を食ふも冬よかざる、味はつらより

下品なりて、小く毒あり、虚弱の人食ふべからず、

まらげん 和名抄はかどがめ、俗はどろがめ、又どら、又

黃疸脱肛穴痔瘻
 血積聚塊血塊血崩
 傷寒の之みかへ
 り大凡の緩急手
 足引つり叶はざ
 りに引つれもよし
 久く食へば身
 面煩を去る但日
 二月に食へば命
 危し川亀も
 沈亀も同じ
 すめは諸毒を
 解し百病を
 腎を補ひ氣力
 を養ひ女子の血
 氣を身養ふ
 りあつひを
 るによし

どれいめい漢名鼈綱目一也此の所生及び味
 人みな知所あり故小省く即薬に用ふ鼈甲あり玳瑁の
 倍稱同一きをまつて鼈甲を玳瑁の櫛笄の工に求るハ
 大なるあやまりなすバヤ氣味甘平毒なし主治中を
 温め氣を益し不足を補ひ陰茎を強くし常小食へハ
 瘡を病む又終身白髪を生ぜざ皺を去る滋潤少年の
 めし一物百歳を経たよく御る實小不老の丹薬たのぞ
 すはちりすめいすめいすめいすめいすめいすめいすめい
 魚加が更卷之下大尾

本文操涯拙筆
 彫刊 彌曾宇

下三十九

追刻書目

- 菜 ーみ
- 菓 ーみ
- 藻 ーみ
- 蕈 ーみ
- 鳥 ーみ
- 獸 ーみ

製本金花堂

吞海樓藏板

