

大和本草

十三

河魚 三十九種
海魚 八拾三種

又1
413
13



大倭本草卷之十三

魚之上

河魚

凡魚類其品甚多之每州有異

品不可窮盡諸州ノ土地ヨリテ異同アリ有無アリ

形狀性味亦不同

○凡國俗所稱品物之名字誤

認者甚多矣就中魚名古來所稱之文字傳誤而

非正者最多矣可謂習而不察也順倭名抄所載

亦然觀者須精審揀擇之○本草載河海魚品寡

而且不詳故不審其性之良否者多大抵氣味淡

潔脂少不甚腥者為佳品不害人氣味濃腥多脂

者雖味美非良品多食必害人且魚肉饒敗色臭

門二奴
卷 13

東京
怡和堂

明
氏等贈

惡者腐壞者不可食海魚ハ久食ノ不饜河魚ハ歷日
 而食ハ易厭味甘フノ塞氣也海ヨリ河ニ上ル魚ハ鰈
 鰈膾殘魚大口魚等ナリ○本草所載諸魚品數
 比他物鮮少記海魚最不詳多闕考證且諸魚ヲ
 雜記ノ不分河海淡水鹹水ノ所生混同ノ分明ナ
 ラス別録之中往々海魚ヲ澤中江湖ニ生スト云觀
 者辨別スヘシ○河魚ノ味美ナル者ハ鯉鯽鱖鱣鱪
 鰻鱺シク干膾殘魚等為上品海魚ノ美ナク鱈鱸
 大口魚比目魚キスコ鱒魚魴魚華臍魚等為上品
 鯉 河海諸魚ノ内最貴者ハ雅釋魚以鯉冠篇神農

書曰鯉為魚之主和漢共ニ是ヲ上品トス兩傍ノ一
 條ノ鱗大小トナク皆二十六アリ煮食ハ水腫ヲ治シ
 小便ヲ利シ脾胃ヲ補フ作膾温補ス新鮮ナルハ尤美
 山州淀ノ産ヲ佳トス

鯽 一名鮒本草曰鮒魚泥食雜物不食冬月肉厚
 子多尤美呂氏春秋云魚之美者有洞庭之鮒日
 本ニテ近江鮒ヲ賞スルカ如シ近江鮒ハ肩廣ク味尤
 美シ他邦ニ異ナリ凡鮒ハ鯉ニツギテ上品ナリ性亦
 温補シ下血ヲ治ス燒テ食ヒ煮テ食ス脾胃ヲ峻
 補ス有宿食及滯氣人不可食氣ヲ塞ク大ナルヲ丸

ナカラ煮タル尤氣ヲ塞ク薑椒ヲ加フヘシ丹溪曰
 鯽屬土有調胃實腸之功○本草曰脾胃虛冷不
 食ニ鯽魚ノ肉ヲ切テ豉汁ノ沸タルニ投シ胡椒茴香薑
 橘ノ末ヲ入テ食フコレヲ鶻突羹ト云今案味噌汁
 尤ヨレ又本草ニ酒ニテ煮テ食ヘハ酒積下血ヲ治ス
 又痔血下ルニ鯽ノ羹ヨレトイヘリ小兒ノシラクホ頭ニ
 アルニフナノ黒焼ヲ醬油ニテツクル○鱗魚 タボゴト
 云京都ノ方言也鯽ノ赤キ所アルモノ也筑紫ニテシ
 ノナト云淀川ニ多シ關東ニテ苦鮓ト云海魚ニモタ
 ナゴアリソトハ別也同名異物也○膳夫錄曰膾莫

先于鯽魚膾ノ魚ノ第一トストナリ

鯽魚サケ 鯽ハ案本草決ノサケトスヘシ集解ノ説ヲ
 合ヘリサケニ非トスルハ非ナリ性甚ヨレ本草ニ詳也
 本草ニ癆瘵ヲ治ス因俗ニモ亦然リト云鯽ノサケ
 ナル夏コレヲモ證トスヘシ鱸魚ノ集解云狀類似
 鯽云リスギキノ形サケニ似タレハナリ本邦東北州ノ
 大河ニ多シ南州ニ無之順和名抄曰鮭和名佐
 介俗用鮭字非也又曰崔禹錫食經曰鮭其子似
 毒赤光一名年魚春生年中死故名之順和名鯽
 アサチト訓ス非是サケノ鯽ヲ因俗ハラゴト云南天

燭子ノコトシ

鱒魚トウワラ 本草綱目鱒魚ノ附録ニモタリ鱒ノ類也トイヘリサケニ似テ味ヨシ琵琶湖ニ多シ鮫ヲアヌノウヲト訓ス未是

鱒魚トウ 春初海ト河トノ間ニテ生レテ河水サカ上ル夏ニ漸長ス八月以後サヒテ味ヨカラス秋ノ末河上ヨリ下リテ潮サカヒニテ子ヲウンテ死ス沙川ノ鱒ハ小ニ瘦ス大石多キ大河ニアルハ苔ヲ食フ故大ニ肥ユ大ニ尺ニ至ル又香魚ト名ツク香ヨキ故也雨旣雜録云香魚鱗細不腥春初生月長一寸至冬月長盈則

赴潮際生子生已輒稿カ一名記月魚稿トハアユノサフルヲ云豊後國早見郡立石村ノ淺見川ノ鱒ハ冬ニ至ルマテ下ラスサヒス其川ニ温泉イテ水温尤故ナルヘシ凡鱒性温補香味共ニヨシ昔ニ脂アリ滯痰氣膈ノ醢エモヲ俗ニウルカト云久泄利ヲ止ム初症ハ不可也宿食及有痰人不可食鱒ノ子ヲミエタル味尤美也又鱒肉ヲ切テ醢トス亦可也鱒ニ雌雄アリ雌ハ首小ニ身廣ク皮薄ク色黃ナリ子ハ粟ノ如シ白子モアリ秋半ニ胞アリ雄ハ頭小身狭ク色雌ヨリ淡黒ナリ雌ヨリ長シ粟子ナシ白子ニ胞アリ雌ハ味ヨ

雄ハ味劣ル雄ハ秋半早ク枯ル雌ハソクサフル鱈ヲセ
イゴト云説アヤマリ也又鮎ヲアユトヨムモ誤也鮎ハ諸
書ヲ考ルニナマツナリ日本紀神功皇后紀ニ細鱗魚
ヲアユトヨメリ

和品

何レノ川ニモアリ類多シ白ハエアリ大ナリ赤ハエアリ
アフラハエアリ昔ヨリ倭俗鱈ノ字ヲハエトヨム万葉集
ニモ書ケリ出處未詳順和名抄ニ鮎ヲハエト訓ス是
亦出處不詳國俗ノ説ニ甘草ニ反スト云性味鱈ニ示
及サレ凡頗温補ス乾タルハ最佳シ補脾止瀉
ヲイカハ本草ニセタル石鮎魚ナルヘト云説アリ未知是

同

非ヲヒカハ山中ノ川ニアリハエニ似テ赤白色ニシリ口
ノハタ黒ク疣ノ如クナルモノ多シ京畿ニテハヲイカト云筑紫
ニテハアサキト云又アカバエトモ山ブキハエトモ古ウグヒ
似テ味ハサレリ大ナルハ六七寸アリハエヨリ大ナリ爲
膾食ス味美シハエノ一種トスヘシ無毒乾タルハ温補ス
ミソニテ煮食ヘハ止久瀉

モロコ ハエニ似テ頭小キニ腹少ヒロク形ナルシ西州ニアブラ
ト云又アフラハエト云本草ニセタル黃鯛魚ナルヘシ油
ハエニ堅筋數條アルモアリ白黒相マシハル嶋魚ト云ヲリ物
ノシメノ如シ

和品

カイツカ 京都ニテカイツカト云又賀茂ニテ河キスゴ或ハ
カナクシリト云カモ川ニ多シ其形ハゼ又キスゴニ似タリ
頭方ニシテカトアリ色モ味モハゼニ似タリ長六七寸地
ニツキテ上ニヲヨカス或沙中ニカクル膽トスヘシ性平無毒
ゴリ 二種アリ一種腹下ニルキヒレアリ其ヒレ平ナル
所アリテ石ニ付ク是眞ノゴリナリ臍多シ爲羹味ヨ
シ形ハ杜父魚ニ同シテ小ナリ但背ノ文黑白マシレ
リ又名イシブシ賀茂川ニ多シ漁人トリヤウアリテ多
クトル一種ヒレ右ノ如ナラズ臍ナシ味ヲトレリ然トモ
是亦羹トシテヨシ賀茂川ニ多シ筑紫ニテウロコト云

同

物ナリ順和名抄引崔禹錫食經曰鯉性伏沈在石
間者也順和名曰伊師布之○或曰生所シ山谷
澮溝伏石間小魚不過一寸又一種長一二寸有斑文
其形狀似河豚而小常在山谷至五月隨水流落
其大者至夜而鳴其聲清亮而可愛土人謂之河
鹿其味極美甘平無毒補脾開胃

同

ヲモト 嵯峨ニアリハエニ似テ背ニ有斑點爲群水面ニ
ウカブ河ノヨトミアリ
鯉 又名鯉順和名抄アメト訓ス不是ヨク鯉ニ似タリ
鯉ノ字ヲ和名抄ニミコイトヨム鯉ノ類也トイヘリ本草ニ

青白二色アリト云地ニヨリテ味ヨカラス近江ノ湖ニ多
シ時珍云鮠又音混郭璞作鱠陳藏器曰生江湖
中似鯉郭璞云鱠子似鱠而大時珍曰其形長身
圓肉厚而鬆今案本草所云ニヨイト合ス一統志曰
白魚狀如鯉而色白或曰ニヨイハ白魚ナリ是武王
ノ舟中ニ入モノ也

和品

アユモドキ其形色恰如鮠ニシテ口ニ泥鱧ノ如クヒゲア
リ山州桂川ノ名物也其上流嵯峨ノ大井川ニモア
リ大ナルハ一尺ハカリアリ身ト尾トアユニ似テ頭ハ不似
頭ハ粗ドギヤウニ似タリ凡大井川ニアユモスイダアヌノウ

ヲアユモドキニヨ魚ナトアリ

泥鱧

海鱧ハクジラ也極テ大ナリ泥鱧ハ極テ小也ナレ
凡形ハ相似タリ性温補脾胃ヲ助ク但峻補ノ塞氣
然煮之有法○一種京ニテシマドギヤウ一名鷹ノ羽
トキヤウト云アリ又ホトケトキヤウ共云筑紫ニテカ名
ラトキヤウト云泥中ニハヲラス沙溝清水ニ生ス本草
時珍曰生沙中者微有文采ト是也ドギヤウノ白色
ニテ有文采者也○泥鱧ノ羹先米泔ニテ能煮ア
フラ浮ヒタルヲスクヒステスリニツヲ入一沸スレハ氣ヲ不塞メ
ツカエス煮鱧法也

杜父魚 本草綱目ニアリ伏見ニテ川ヲユゼト云京ニテ
 石モ千ト云近江ニテ千コト云嵯峨ニテ子ニルト云筑紫ニ
 テトシホト云杜父ヲ云ナルヘシ西近江ニテ道滿ト云江州
 ノ湖ニ多シ形河鮪ニ似テ色黒ク長サ五六寸アリ鯊魚
 ニモ似タリ此魚ヲ河鹿ト云説アリ夜ナク故ニ名ツク古
 哥ニモヨメリ一説ゴリノ大ナルヲ河鹿ト云コリ杜父魚同
 類ナリ○京都ノ方言ニダシギホフスト云魚アリ杜父魚
 ニ似テ其形背高シ是亦杜父魚ノ類也

和品

琵琶湖ニアリ長六七寸形色似鮪魚只鱗細キ
 ノ三

鱧絲魚 時珍食物本草註云生諸溪河中長五六
 寸黃褐色無鱗濶口口有細齒如鋸腮下有硬刺
 骨亦硬善吞小魚肉薄味短氣味甘平無毒主益
 脾胃和五藏癸小兒痘疹多食生疥○處々山中
 溪河ニアリアキノ下ノ兩傍ニヒレアリ又背ニヒレアリ皆刺
 ナリニ處共ニ人ノ手ヲフル人ヲサレテ痛ムナツニ似
 テ小ナリ又鱗形ニ少似タルモアリ黃褐色ナリ處々斑
 文アリテ段ヲナスモアリ長三四寸或五六寸山州嵯
 峨ノ川ニテニミユ魚ト云ハギバノ赤キ也形狀ハ同シ筑紫
 ノ村民蜂振ト云ハリアル故名ツク海ニモ此魚アリ案本

草所載之黃頰魚又號黃鱗魚又名缺魴時珍云
無鱗魚也身尾俱似小鮎腹下黃背上青黃情最
難死反荊芥今案恐久ユニ鱣魚ト同物異名ナレ
凡異名同物多シ黃頰魚ヲタラト訓スル非ナリ

和品

ハス 生江湖中琵琶湖ニ多シ味ヨシ長七八寸細鱗白
色尾鬣赤初夏時出連行其性好飛躍越船飛游
四五月自湖底泥於河溝以網取之浮陽之魚也
以鰕及蚯蚓為餌釣之或曰氣味甘溫無毒養脾
胃益氣力補虛乏和胃止瀉作鮮最美為炙亦良
○順和名ニ鱗魚ヲ波曾ト訓ス然レ凡本草綱目所

載鱗魚ハスニアラス

同

ワタカ 其形ハスニ似テ不同長サハスニ同シ味モ亦ハスニ似
タリハスノ味ニハ不及ト云ハ佳味ナリ是亦琵琶湖ニ多
シ其性ハスト同

鱗魚イサ 本草ニハス小魚ナリ春ハ多ク川ニ上ル細魚也川
ノ淺キ処ヲノホル故一名サホリト云近江ノ和介越前
敦賀ニ多シ形鱣ニ似タリ或曰イサハ鱣ノ子也

鱣殘魚ウツ 本草ニ玉餘魚トモ銀魚トモ云潔白ニシテ銀
ノコシ大坂伊勢所ニヤリ味ヨシホシテ串ニサシタル
ヲ目サレト云遠ニヲクル珍味トス本草時珍云曝乾ノ

以貨カ四方ト云如シ倭俗膾殘魚ヲキスコト訓ス甚誤
 ン本草四十四卷膾殘魚ノ集解ヨク見ルヘシロウヲ
 ナル明白ナリ無鱗但目有黑點余其外ノ說モ皆
 白魚ナリキスコニ非スキスコ大ナル者七八寸ニ鱗アリ時
 珍食物本草註云膾殘魚味其平無毒寬中健胃
 利水潤肺止欬作乾食之補脾○江州田上堅田
 ナトニ冬月捕之冰魚ト云又鱖魚之苗冬春在海
 者亦可謂冰魚
 外 類條魚本草ニセス潛確類書及河間府志ニセリ
 長一二寸鱸殘魚ヨリ小ナリ甚潔白ナリ是亦白ウ

和 高
 ウシ俗ニ鰾ノ字ヲ用ユ出處シレス漢名未詳琵琶
 湖諏訪湖莖根湖等ニ多シ三四月湖水ヨリ河流ニ
 上ルヲ漁人多クトル色赤シ諏訪ニテハ赤魚ト云長五
 ヲト云三月海ヨリ川ニ多ク上ル漁人梁ヲ以テ多クトル四
 月以後ハ無之味膾殘魚ニ不及トイ（庄新シキハ味頗
 美ナリ處ニ多シ又白小トモ云杜子美白小ノ詩曰
 天然二寸魚又名之曰白小白小モ麩條魚ナリト
 潛確類書ニイヘリ味淡クノヨノツ子ノ病人ニ無妨甘平
 無毒寬中健胃合生薑作羹佳只產婦ニ食ハレムベ
 カニス有害ト云氣ヲ上スル性アル順水流而上故ナリ
 俗ニ鰾ノ字ヲ用ユ出處シレス漢名未詳琵琶
 湖諏訪湖莖根湖等ニ多シ三四月湖水ヨリ河流ニ
 上ルヲ漁人多クトル色赤シ諏訪ニテハ赤魚ト云長五

六寸ニ不過味不美ナクサレ河魚ノ最下品ナリ或曰
本草所載石鮠魚ナルヘト云其長一寸作鮮甚美ナリ
ト云ハウクヒニ非ス

和品

水ノリ 山川ニアリ或池ニモアリ其大二三寸其形鮒ニ
似テ扁シ又スルニ似タリ故河メルトモ云色黃黑色水
面ニ浮ンテ倒ニラヨク其勢刀ヲ以木ヲクルカヨトシ故ニ
ミツクリト云又沙中ニ入ル或曰此魚一日ノ内時ニヨリ
ノ色黒クナリ黄ニナルト云又一種黒キ堅筋數條凡
モノアリ

鮠魚

名人魚此類二種アリ江湖ノ中ニ生シ形鮎

ノ如ク腹下ニツハサノ如クニ足ニ似タルモノアリ是鮠魚
ナリ人魚トモ云其聲如小兒又一種鮠魚アリ下ニ記
ス右本草綱目ノ説ナリ又海中ニ人魚アリ海魚ノ類記ス

鮠魚

溪澗ノ中ニ生ス四足アリ水中ノミニアラス陸地ニ

テヨク歩動ク形モ聲モ鮠魚ト同但能上樹山椒
樹皮ヲ食フ因俗コレヲ山椒魚ト云四足アリ大サ二三
尺アリ又小ナルハ五六寸アリ其色ヨクニ似タリ其性
ヨク膈噎ヲ治スト云日本處々山中ノ谷川ニアリ京
都魚肆ノ小池ニモ時々生魚アリ小ナルヲ生ニテ吞
メハ膈噎ヲ治ス

鱒

本草所記鱒ノ形本邦ニ所稱マズニ能合ヘリ又和名ノ腹赤ト云公事根元曰景行天皇ノ御時筑紫国宇土郡長濱ニテ海人是ヲツリテ奉ル聖武ノ御時大宰府ヨリ是ヲ奉ルコレヨリ毎年ノ節會ニ奉ル今モ筑州ノ千年川ニ鱒多シ千年川ハ大宰府ニ近シ鱒味雖美性不好病人不可食金瘡產後最忌之且發瘡疥○山中ニ榎ノ葉ト云魚アリ形味ヨク鱒ニ似テ小也味ヨシ長六七寸春山川ニ上ル小ナルニ性輕シ凡諸物大小アリ是鱒ノ類ニテ小ナル也

河鱸

海鱸ト形狀同シ味甚美ナリ海鱸ニミサレリ夏

和品

秋尤多シテ味ヨシ其大者三四尺計其小者六七寸アルラセイゴト云一尺内外ナルヲハクラト云味甚美ナリ小者性カコシ中夏松江ノ鱸モ河鱸也長數寸本草ニイヘリセイゴトハ松江ナルヘシ

シラチ 河鱒ニ似タリ大河ニアリ又其形頗海鱒ノ如シ頭ハ海ホラヨリ薄ク身モ海鱒ヨリセハシ鱗大ナリ長四尺ニ至ル目紅シ四時捕病人食之無傷河魚ノ上品ナリ小ナルヲエブナト云又アカメト云一尺餘ナルヲヤスミト云地ニヨリテ形味カハル大池泥河ニ生スルハ肉赤ク脂多キ夏海鱒ノ如シ味厚ク美シ病人ニ不

宜沙石多キ河ニ生スル肉白ク脂少ク味淡美病人食ツテ無害

同

河鯿

シクチト別ナリ海鯿ヨリ圓ク色少赤シ不腥海鯿ヨリ味美シ河魚ノ佳品トス

鰻鱺

河魚ノ中味最美シ是亦上品トスヘシ性純補ス脾胃虚ノ人食フヘシヤキテ皮コカレ堅キハ食滯ヲ生ス入門曰ウナキノアツモノ補勞殺虫治肛門腫痛痔久ク不愈空心食小兒疳疾可用小兒ノ雀目ニウナキノ腸ヲ煮テ食ス甚效アリ肉モ可也ワタノ尤ヨキニシカズ又注夏病ヲ治ス夏ヤセノ莫ナリ萬葉集第

十六卷大伴家持歌ニ石麻呂ニワシ物申ス夏ヤセニヨシト云物ゾムナキトリメセ癆瘵傳尸病ノ蟲ヲ殺ス妙藥ナリ中華ノ書替神錄ニ出タリ○夏月ニ乾タルヲ焼テ蚊ヲフスブ蚊皆死ス食物本草ニ載タリ武士ハ指物竿ヲフスフ虫ハズ又器物屋舎竹木ヲフスフハ蟲死ス入門ニ骨ヲ箱中ニラケハ白魚衣ヲクハス白魚ハシミ也毛氈皮褥ナトモ是ニテフスフハ虫クハス又ウナキノ頭并骨ワタナトスツヘカラス乾シテヤキ存性菓子凡物ダ子ニマセテニケハ虫不食○鮓トス消化ニカクシ病人ニ不宜凡無鱗魚ノ鮓尤不益ト本草ニイヘリ日向州

ノ鰻鱺甚大ナル夏他州二十倍セリト云是別種ナル
ヘシ其周圍一尺餘長六尺餘アリト云本草曰小者
可食重四五斤者不可食之死スト云種類ニヨリテ
然ルニヤ日向ノ大ウ十キハ食ノ無毒ト云

和品

ワカサギ 又名アサギ江河ノ中或海ニモ生スハエニ似タ
リ又鰻ノ如シ長五六寸色白ク味美シ佳品ナリ冬
至以後味劣ル江戸及北土ニアリ若州三方ノ湖多シ
西州ニ未見之

同

コモツノキ 西州ニコモツノキト云魚アリ恰ワカサギニ似テ
不同池溝小流ニアリ首小ニウロコ細シ長二三寸ニ不

過ハエニ似テ圓シ可食

同

岸鰻 山中ノ河ニアリ長五六寸或七八寸形ハエニ
似テ扁シ又鰻ニ似タリ目四アリ其内二ノ目ハ小ナリ
非真眼色褐黑漢名不知

同

目高 長五六分至一寸首大ニ目高ク出タリ池澮
小溝ニ多シ水上ニ浮游ス不堪食漢名未詳或曰
後苦鮓トナル未審

金魚 昔ハ日本ニ無之元和年中異域ヨリ來ル今
世飼者多シ小時黑色長ノ紅ニ老テ白シ白キラ銀
魚ト云子ハ蟲ヲ餌トス或麩餅ヲ食ス藻ノ内ニ

子ヲ生ス

鱈魚ナツ

甚大ナルモノアリ本草曰無毒或曰有毒肉カク鮮トスレハ病人ニモ無害瘧疾ニナツツヲ食ハヨクツル妙方ナリ箱根ヨリ東ニ無之ト云

鯿ハゼ

溪澗ノ中及海潮ノ入処ニモ多シ其目背上ニアリテ甚近シ其餘ハ皆本草時珍所言ノコトシ肉軟脆味淡美性カロシ骨トヒレ去テ病人可食者蒸皆佳又為肉鮓為鮮膾尤佳攝州大坂河尻最多彼土人甚賞之山中ノ川ニアル小ナリ江海ニアル大ナリ其子味又佳是亦江魚ノ良品ナリ或曰其苗ヲイサト云三

四月河ニノホル夏夥シ

和品

イダ 大河ニアリ漁人曰モト海アリ川ニ上ル京都筑紫ニテイタト云坂東ニテサイト云又瓦名ト云上州利根川ニ多シミゴイニ似テ長ク圓シ又ボラニ似タリミゴイヨリ短シ味不好下品ナリ細骨多シ或ミゴイト同ト云非也ミゴイハヨク鯉ニ似タリ與此別ナリ

魚之下

海魚○河海通在ノ魚ハ鱸鱒鰻鱺等也

死

棘鬣魚ヒレ

本邦ノ俗用鯛字日本紀神代下赤女ヲ載ス即赤鯛也本草不載之閩書曰棘鬣魚似鯉而大其鬣如棘紅紫色嶺表錄異名吉鬣泉州謂之

髻鬣又名奇鬣或曰過臘甫人謂之赤髻興化志曰赤髻似棘鬣而大則二魚也○棘鬣赤髻是鯛也為海魚之上品本邦諸川此魚多三月至五月最多味最美大溫無毒補中益氣性峻補實腸胃養五藏使人肥盛陽道婦人乳汁少者不通者可食然傷寒熱病積聚飲食停滯有瘡癰凡有熱人不可食小者性和平微溫為脯為塩藏不害于人
大者其腸及子為醢補肝治內障虛人眼疾小兒雀目○順和名抄云崔禹錫食經云鯛都條反和名大比味甘冷無毒貌似鯽而紅鱗者也今按稱性

冷者非也○鯛ニ雌雄アリ雄ハ色淡黑背ニカトアリ雌ハ色紅ナリ形ウルハシク性味最ヨシ雄ニカレリ
○延喜式ニ平魚ト云是タヒラナリ婦女ハヒラト云朝鮮ニテハ鯛ヲ道味魚ト云又掉尾ト云或曰三車一覽平魚ヲノセタリ其形鯛ノ如シ○今案ニ鯛ノ類多シ○方頭魚閩書ニ出ア_ルダイトモ云東土ニテ奥津鯛ト云閩書似棘鬣而形小頭方味美シトイヘリ鼻ノ上他魚ヨリ高シ目モ高ク付ケリ色ハ鯛ノ如ニシテ長シ鯛ヨリ性カロシ無毒病人ニ宜シ肉ヤハラカ也故ニ塩淹ニ宜シ○金絲魚黃筋アリ是亦方頭魚ノ類

也無毒味ヨシ性カロシ○烏頰魚スミイキ閩書曰似奇鬣キハヒ而形稍黑當於大寒時取之性不好或曰其腸有大毒不可食頭短クロ小ナリ形ハ鯛ニ似タリ此類亦多シ○黃稽魚ハナラレタヒ閩書ニ出タリ又漳州府志曰畧似奇鬣身小シラ而薄其尾淡黃性カロシ無毒○ヒエ鯛淡灰色味ヲトレリ性亦不好○海鯽ナギ閩書ニ出タリ順和名海鯽魚知沼鯛チヌニ似テ青黑色好シテ人糞ヲ食故ニ人賤之黑鯛ヒエ鯛モ其形ハ海鯽ニ似テ別ナリ此類性味共ニ鯛ニヲトレリ非佳品○ヒサノ魚鯛ニ似テヒラク色黒シ又一種ヒサノ魚黒色ノヒサノ魚ニハ異ナリ鮒ノ形ニ似テタテ筋アリ其筋ノ色濃淡相マシレリ口細ク背ニ光色アリ味ヨシ性未詳○ノムシ鯛ノ類ナリ頭鵝ノ如シ大ナルアリ色紫紅ウロコ鱗鯉ノ如シ味淡シ○寶藏鯛常ノ鯛ヨリ身薄ク味淡クシテヨシ色淡白不紅尾ニ近キ處黒點多シ牙ハ口中ニカクテロヨリ見エス尾ニ岐ナク直ニ切タルカ如シ常ノ鯛ニ異レリ○黒魚長一尺餘或六寸遍身黒色目亦黒其形如鯛黒鯛ニ非ス味ヨシ味亦鯛ニ似タリ無毒此外猶鯛ノ類多シ不能盡記凡鯛ノ類ノ中方頭金絲黃稽ハ性可也其餘非良品

ナリ鮒ノ形ニ似テタテ筋アリ其筋ノ色濃淡相マシレリ口細ク背ニ光色アリ味ヨシ性未詳○ノムシ鯛ノ類ナリ頭鵝ノ如シ大ナルアリ色紫紅ウロコ鱗鯉ノ如シ味淡シ○寶藏鯛常ノ鯛ヨリ身薄ク味淡クシテヨシ色淡白不紅尾ニ近キ處黒點多シ牙ハ口中ニカクテロヨリ見エス尾ニ岐ナク直ニ切タルカ如シ常ノ鯛ニ異レリ○黒魚長一尺餘或六寸遍身黒色目亦黒其形如鯛黒鯛ニ非ス味ヨシ味亦鯛ニ似タリ無毒此外猶鯛ノ類多シ不能盡記凡鯛ノ類ノ中方頭金絲黃稽ハ性可也其餘非良品

和品 鯽

鯽ノ字ハ昔ヨリ国俗ニテリトヨム然氏出處未詳本草ニ魚師トイヘル別物ナルカ其形狀ヲノセス唐韻ヲ引テ曰鯽ハ老魚也ト然ラハ鯽ト魚師ト一物カ又本草引山海經曰魚師食之殺入トアリフリハ微毒アレトモ人ヲ殺サスサレ氏松前蝦夷ノフリハ殺入ト云凡フリハ病人ニ不宜又瘡疥ヲ發シ痰ヲ生ス有宿食及癩瘡金瘡人不可食丹後鯽ハ味美ナリ若狹ナト隣國ナレ氏フリノ味ヲトル丹後フリ油多キ故塩脯トナス筑紫ノアリハ塩脯トスヘ鯽ノ小ナルヲハナト云江戸ニテイナタト云筑紫ニテヤスト云地ニヨリテ名カレリ皆一

物也三月ニ多ク捕ルヤズニモ色ノ少アカキヤリ少ナルヲ目白ト云小フリナリフリヨリ小ナル故味ウスク毒ナレハナト丹後若狹攝州等ノ産ハ味ヨシ筑紫ノ産ハ味淡ク酸シ目白ハ味ヨシ凡丹後ノサバカトイアチフリナト皆脂多味美○一種ヒラスト云モノアリフリニ似テ大ナリフリニ比スレハ味淡ク無毒其小ナルヲサウニト云味淡美ナリ

エツ 筑後柳川肥前寺江ノ海ニアリ海ヨリ河ニボル海河ノ間ニアリタチ魚ニ似テ身セハク薄シ長六七寸以上一二尺ニイタル色如銀或色淡黒目口相

近レ鱗小也水上ニ浮ヒヲヨク肉中ニ細骨多ク毛
 ノ如シ骨柔ナリ鱸サレニカハホコ灸ト^{アケモノ}レテ食ス味カ
 クタ脆美ナリ多ク食フヘシ夏多シアニニカレハウヨカ
 ス死シヤスレ早クサル今其形狀ヲ詳ニキクニ鱸魚ニ
 ヨク合ヘリ本草綱目考フヘシ彙苑曰鱸魚盛於四
 月鱗白如銀其味甘腴多骨而速腐○鱸魚ヲハス
 ト訓シエソト訓ス皆不可ナリエツノ魚ナルヘシ

和品

フカ 其類多シ凡フカノ類皆アキノ下ニロアリテ其皮
 ニサメアリ鮫魚ノ類ナリ其子胎生ス卵生セス白ク味
 尤美ナリ○ヒレ長ト云アリヒレ甚長シ○一ツチマウト云

フカアリ口廣クシテ人ヲ喰フ甚タケクシテ物ヲムサ
 ホル○ウバブカ六七尋アリ齒ナシ○カセフカ其首横
 ニヒロシ甚大ナルアリ○ヲロカト云大フカアリ人ヲ食ス
 ○鱸フカハ四足アリ鼈ノ如シ首大ナリ能人ヲ食フ
 李淳風曰河有怪魚乃名曰鱸其身已朽其齒三
 作此即鱸魚也南州志云斬其首乾之極太其齒
 而更生○モクモ是亦フカノ類ナリサメアリ灰色白星
 アルモアリ長三四尺肉白シ肝ニ油アリ其大ナルヲイナ
 キト云長サ一丈ハカリアリ其乾タルヲノウサハト云○
 ツノシフカノ類ナリ北土及因幡丹後ノ海ニアリ其皮

鮫ノ如クニシテ灰色長三四尺アリ筑紫ニテモダト云
魚ニ似タリ肉ニ脂多シ味ヨカラス賤民ハ食フ其肝
大ナリ肝ニ油多シ北土ニハ是ヲ以燈油トス西土ニテ
ツノト云モ同物ナルヘシ背ニカノ如ナルヒレアリ○サバ
イワリト云魚アリフカノ類ナリ頭大ニ兩目ノ上ノ
キハニタテニカド各一スチアリテ首方ナリ細齒多シ
腮ハヨコニ五キレタリ兩鼻アリ背ニ鱗ニ各大ナル刺ア
リテ尖レリ口ハ腮ノ下ニアリ兩ワキニ大ナルヒレアリ腰モ
小ナルヒレニアリ尾ハ小岐アリ凡常ノ魚ノ形ニカレリ
皮ニサメアリ色斑ナリ薄ク切酒ノ糟ヲ加ヘ羹トシテ

食ス又指身ノ最ヨシツノジフカニサレリ○ヲホセ其形
守宮ニ似テ見苦シ又蟾蜍ニ似タリ海水ヲ離シテ日
久レク死ナズ首ノ方大ニ尾小ナリ其肉ヲ片クニ切レ
不死猶活動ス味ヨシ肉白シ○カイメフカノ類ナリ
形扁ク薄シ頭尖リ薄シフカノ如クサメアリツノジヨ
リ横ヒロクツコチニ少似タリ口ハ頷下ニアリ目ハ背ニ
アリ是皆フカノ類也○凡モダマフカノ類イツレモ皮ヲ去
薄ク切指身トシ沸湯ニヨク煮熟シ色白クナルヲ芥子
薑醋ミソニテ食之味美シ皮モ煮テサメヲ去肉ト同ク
食ス又生肉ハ肉饅トスヘシ但性冷利ナリ温補ノ益ナシ

虛冷ノ人不可多食○諸魚ハ皆卵生ス只フカサメエ
イタナコ皆腹中ニテ胎生ス卵生セス其驚クキハ母ノ
腹中ニ入ル就中フカノ子ハ胎中ニテ大ナリ一胞ノ内ニ三
四尾生ス

鮫魚 フカノ類ナリ本草曰鱗皮有玉可飾刀劍治骨

角○日本ニ鮫類多シ菊ト千蝦夷ニ出コロサメ常陸越
後ヨリ出ツアイサメ伊豆駿河ニ出ウミコアイゴ皆日
本ニアリ又ハツハカイラギ花ナシ虎サメ異國ヨリ來ル
南蠻ゴロサメ皆用テ刀ノ鞘ヲカサル唐ニモツカサメヲ用
ユ凡サメノ皮ハ異國ヨリ年々多ク來ル本邦人ハシラ

用テ刀ノ柄鞘ヲ飾リ又骨角ト木ヲトギミカク占城
ヨリ出ルヲヨシトス唐人ノ刀ヲミルニ柄鞘諸飾具皆日
本ノ刀裝ニ同シ或云唐ニハツカサメナレト云ハ非也西陽
雜俎曰鮫子驚則入母腹中本草曰從口入腹中

外

吞魚 東醫寶鑑曰吞魚俗名大口魚性平味鹹無

毒食之補氣腸與脂味尤佳生東北海○今案大
口魚ハ北土ノ海ニ多シ南海ニハ生セス西州ニハ北海
ニモ生セス朝鮮甚多シ寒國ニ生ス冬春多ク捕ル
夏秋ハ無之生ナルヲ煮テ食シ塩ニ淹スモヨシ為脯
味最ヨシ四五月マテ可食白者為佳品黃為下品

大ニテ肉厚ヲ為好京都ニ北土ヨリ多來ル其子及
腸亦佳シ凡タラハ油ナクノ性カロク諸病ニ妨ナレ國
俗ニ鱧ノ字ヲ用ユ非正字頭ニ小石ニアリ

外
松魚

本草不載之東醫寶鑑曰性平味甘無毒味
極珍肉肥色赤而鮮明如松節故為松魚生東北
江海中○今案是鯉魚ナリ日本ニ南海ニ産ス相摸
土佐紀州等殊鎌倉熊野ノ海ニ多シ北海ニナレ切
ワリテ脯トシ十挺ヲ一連ト云○或曰鯉魚一名肥
滿魚其形圓肥而多肉少骨為軒為羹炙肥人頭
小自尺及二尺色青黑其性陽夏四五月向陽出

東南海群集浮沫于海中○生ナルハ性温多食動
血發瘡瘍赤斑使入醉則橄欖生蘆根甘蔗馬鞭
草取汁而飲又陳皮大黃細末以黑豆煎汁送下
而解之又ツト云草ノ汁ヲ吞テ解ス皆冷飲スヘシ
南人以芥子醋啖之充常饌餒者有毒不可食又
作醃醢為佳肴○乾鱧薄ク削テ為抹諸食品加ヘ
其味ヲ助ク補脾胃進飲食益人百疾不忌甚利
民用○常陸國誌曰鯉魚古事記萬葉集皆作堅
魚而無鱧字後世合為一字耳大者尺餘小者八
九寸味美有小毒人中其毒通身發紫頭痛煩渴

五六月間多出土人用鹽水蒸乾為脯味美於生者俗曰鯉節無毒能調和百味久病衰極之人常食無妨或春其骨肉為醢亦佳也鯉見徒然草○順和名抄曰鯉魚加豆乎式文用堅魚二字○淡海公所作令亦曰堅魚○今案漁人往く一ダロト云魚ヲ用テ乾テカツトス性味ヲトレリ可擇

和品

鬼鯛

丹後ニアリ如石堅ノ不可食只為床頭玩物

鱈魚

本草ヲ見ルニ今關東ニヤカイト云魚是乎細長

クシテ箭ノ如ク圓トリ又馬ノ鞭ノ如シ色少アカシ背短ク尾ニタアリ又背長キモアリ肉白シ膈噎ノ

和品

鱈

病ヲ治スト云西州ニモアリタト訓ス火アヤレリ無毒

順和名抄アキト訓ス生東南海者形肥大夏秋

多肉味美冬春味不美以塩漬而乾之亦佳無鱗

尾上有厚鱗今案性温補發瘡腫痘瘡及諸瘡ヲ

患ル者不可食又有室鱈嶋鱈味劣

外

海鱈

倭名イサナトリ昔ハクシラヲモリニテツカスヨニテ

射ル死ノ浦ニヨルイサナトリナリ古哥ニモヨメリ近江ノ

湖ニイサナトリヲヨメルハ磯菜取ナリ月山叢談ニ捕

巨鱈汰アリ本邦ニクシラヲトル法ト同閩書曰巨能

吞舟日中閃鬚鬣若鯨朱曠噴沫飛洒成雨其來

也移如山嶽乍出乍沒舟行相值必鳴金鼓以怖之云云剗為油○今案順和名抄以鯨鯢之ヲトス崔約古今注鯨鯢大者長十里小者數丈一生數萬子異物志曰雄為鯨雌為鯢○海鱈魚之最大者泥鱈魚之最小者雖大小不同其形狀相似故以海鱈稱ス日本ニ海鱈其品凡六種アリ其内大小アリ慶長年中筑紫諸浦ノ漁人初テホコヲ以テツキ得テ油ヲトリ肉ヲスツ其後肉ヲ食シ腸ト骨ヲスツ又其後ワタヲ食ス其後頭骨ヲ食ス又タシラノヒケト云ハントノ下ナルヲサナリ器用ト

ス皮ハ黒シ其内ニ白肉アリ又白肉ノ下ニ赤肉アリ味有好否冬春捕之春月最多シ海鱈ノ腸ノ名多シ百尋ト云長キ腸アリ可食凡鯨ノ油貧士賤民以為燈油甚利民用○海鱈性熱肥膩多膏油食之生熱動風發瘡生痰多食難消化能傷脾胃病人及有脾積瘡疥者婦人有崩漏帶下之病者不可食其近尾白肉味最好塩藏日久者夏月食之味美能峻補脾胃肥健於人虛冷無積滯人宜食止久瀉若新病濕熱盛者不可食

龍涎 本草綱目龍條下有之曰是羣龍所吐涎沫

浮出番人採得貨之亦有_二大魚腹中剖得者能收_一
 腦麝不散入諸香又詳于潛確類書九十四卷○
 典籍便覽云龍涎嶼在大食國春間群龍交戲於
 上而遺涎沫於洋水國人駕舟採之其涎初若脂
 膠黃黑色頗作魚腥氣久則成大塊或魚腹中取
 出如斗大焚之亦清香云倭俗クレラノ糞ト云如
 蠟而游者也真偽ヲ知ントモ燒テ烟ノ直ナルハ真ナ
 リ斜ナル偽也浦ヲ拾得ル事レ也其價貴キコト黃
 金ニ倍レリ或云是馬ノ鮮答ノ類海鱈ノ腹ヨリ生ス
 ル者歟但其中ニ烏章魚ノ骨交ハレハ若ハ海鱈ノ

外

吐力或海鱈潮ヲノム時偶龍涎アツテ浮ヘル
 ヲノミテ糞中ニミレハリ出ルカ今按ニ典籍
 便覽ノ說可用番人諸香ニ和ス其香久シテ散セス
 又ニホヒノ玉トス此物蠻語ニアシベラト云長崎ニ蕃客持來
 華鱈魚 寧波府志曰一名老婆魚一名縵魚蓋其
 腹有帶如帛子生附其上故名縵魚其形如科斗
 而大者如盤又名琵琶魚吳都賦曰琵琶魚無鱗
 而形似琵琶冬初出者俗多重之至春則味降矣

○國俗鮫鱈ト稱ス未見出處恐可為妄稱坂東ニ
 多シ尤珍賞ス西州ニハシテ食フ味甚ス

クレタリ上品トス冬ハ味ヨク春ハ味ヲトル夏寧波府志ニ云カコトシ性温補無毒百病不忌

品和

青魚

鯿ニ似テ大ナリ長一尺餘味モ鯿ニ似テサレリ冬春多クトル總州常州奥州殊津輕蝦夷等ノ海ニ多シ朝鮮ヨリモ來ル故筑紫ノ方言高麗鯿ト云東醫寶鑑ニ此魚ヲ記ス其形狀カドニ能合ヘリ昔年朝鮮人ニ或人カドノ魚ヲタツ子ニ青魚ト云ヘリ又一名ヲニシント云其子乾タルヲ俗ニカズノ子ト云世俗ユレヲ年始及婚嫁ニ用ユ四五日水ニ浸シ水ヲカヘテ醬油煎酒ニ浸シ食フ或酒糟味醬ニツケテ食ス○案

本草所謂青魚与此別ナリ

鯖

鯖ノ字順和名ニアラサト訓ス此魚牙小ナリ故サハト云サハ小也能登丹後ノ産ヲ佳品トス脯トナシテ遠キニ寄一雙ヲ合テ挾ム故ニサレサハト云漁人其色ヲウルハシクセントテイハレノ油ヲヌル夏アリヨク洗去ヘシサレサハ油膩ノ物ナリ病人ニ不好皮ヲ去テ可食凡魚鳥ノ皮難消化且生痰不可食又有膩処可去之○生肉漁人爲醢又其背腸ヲ醢トス味佳夏秋漁人夜コレヲツル漁火千萬海上ニツラナレリ見ル人目ヲ驚カス伊勢物語ノ哥ニ晴ル夜ノ星カサハヘノ螢カ

壬我スム里ノ海人ノタク火カトヨメルカコトレ今案本
草ニ青魚アリ竹魚アリ青魚ハ背正青色トイヘリ竹
魚ハ骨刺多ク色如竹色鱗下間以朱點味如鱈
魚トイヘルハ是亦サハニヨク合ヘリサハ此二物ノ内ナル
ヘシ○生サハ補虚瘡瘍金瘡中満食滯アル人不可
食乾テ油アル食氣ヲ滯ラス病人不佳

鱈魚

一名鱈魚 本草綱目曰好群行相與也又
曰狀如鱈而頭小形扁細鱗肥腹其色最白失水
易死蓋弱魚也 今案本草所載其形狀悉タナゴ
ナリ今見之コノシロノ如ク頭小ニ形扁ク鱗細ク色

白ニ漁人ニ問ニ好ニテ群行スト云味頗ヨク性亦輕ク
ノアレカラス病人食シテ無害タナゴノ子ハ胎生ス 卵生
セス池魚ニ異レリ河魚ニモタナゴアリ與此不同

馬鮫魚

魚大ナレ尺腹小ニ狹シ故ニ狹腹ト名ツクサハ
狹小閩書曰青斑色無鱗有齒其小者謂青箭○
今案五月以後十月以前多シ味美ナレ尺病人食ス
ヘカラス傷寒熱病有瘡瘍及患食積人不可食其
子ホレテ酒ス有トス味ヨシ多食ヘカラス滯氣名ケテカ
ラスミト云鱈魚ノ子ノ如シラキサハラハ長六七尺アリ
味ヲトル東海西海有之ニヨ魚ハサハラノ如ニテ大ナリ

背ニヒレアリヒレノ長キ夏四五尺ハカリ其ヒレ常ニハ背
筋ノ内長ククホキトコロニタ、ミ入テアリ形、狀馬鮫魚
ニ同尺ヒレノ長キノミ異トス

^鮫順和名鱒和名イハレ本文未詳トイヘリ今俗毛鱒ノ
字ヲ用ユ閩書曰鮫似馬鮫魚而小有鱗太者數
寸○其苗最小ナルラメダツクリト云又シラスト云腥
氣十ク味佳ヤ、大ナルヲタツクリト云田肥トスル故田
作ト云或曰五月農夫ノ苗ヲ挾ム時最多ク是ヲ美
饌トス故田作ト名クト云ソレヨリ小ナルニ塩ヲ不淹
ホシタルホシタル淡ホシタル煮ヲゴメト云又ヒレユト云最大ナルヲ塩ニ

ツケテ苞ニ入遠ニヨス賤民朝夕ノ饌ニ用ユ又醃トシ
糟藏飯藏トス味ヨシ又ホシタルヲホシカト云田圃ノ
糞トス木棉ノ糞トシテ尤佳シ凡此魚甚民用ニ利ア
リ又カタロイカタイハレアリロヒロクシテ鱒ノロノ如シウルメイ
ハレアリ鱒魚ニ似テ小ナリ皆可食又イハレニ似テウロコ
大ナル魚アリ不可食○今案凡脾胃ハ芳潔ヲ好シ
臭穢ヲ惡ムイハレハ油膩臭穢之物性不好痰ヲアツ
メ瘡疥ヲ發シ食氣ヲ滯ラレム生ナル者最性アリ、病
人及服藥人不可食且能發瘡疥

鱒魚 順和名ニハムト訓スアヤミレリハモハ海鰻ナリ唐

音ナリ鱧ハ筑紫ノ方言ウミウナキト云海魚アリ本草
ニイヘルゴトク形長ク體圓ク頭ト尾ト同大サニテ相等
シク細鱗玄色ニ星アリ形少蝮蛇ニ似タリ尾ニタナ
ク其形ニクルシク可惡日本人ハ食セス本中ニイヘルニ能
合ヘリ又別ニ一種ウミウナギト云物アリソレハツ子ノ
ウナギニ似タリ食スヘシ鱧ニアラス或曰長崎ニキダ
コト云魚鱧ナルヘシト今其形狀ヲ見ルニ鱧魚ニアラス
又或曰丹後ノ海ニツノジト云魚アリコレ鱧ナレヘシト
云非也ツノシハフカノ類皮ニサメアリ筑紫ニテモタ
トト云魚ニ能相似タリ鱧トハ別也

海鰻

唐音ハモ本草曰海鰻鱧似鰻鰻而大トイヘリ
日本ニアマリテ鱧魚ヲモト訓ス長崎ニテ中華人
ハモヲ海鰻ト云ウナキヲ淡鰻ト云國俗ハモ小ヲ肉
ウスキヲゴンギリト云脯トス生海鰻肉カサトノ尤佳シ
アナゴ 鰻鱧ニ似テ可食味ウナキニ不及海ウナキトモ
云鱧魚ヲモ海ウナキト云然レ別ナリ

和品

外

鵲尾ハク 事物紀原云唐會要海中有魚虬尾似鵲尾
浪則降雨遂作其像於屋以厭火災云 今以瓦
為之蘇鸚演義曰蚩海獸也蚩尾水精能辟火災
可置之堂殿今人多作鵲字又俗間呼為鵲吻墨

客揮犀注為獸○蚩尾或海魚トシ或海獸トス海魚ニシヤチホコアリ此魚日本ニテハ伊勢海ニアリ西州ニコレ也全體黑色也或子スミイロナリ又黒トシバウト云此魚性剛ニシテヨク海鱈ウシラツキテ追フクジラ恐レテ逃ク一切ノ魚ヲ食ス牙齒スルトナリ大廿五七尺ヨリニ四間ニイタル油多シ皮ニ牡蠣生ス群游ス今城門樓閣寺院ノ棟ノ端ニ尾ニテツクリテ立ツ即此魚ナリ又魚虎ヲシヤチホコト訓スルハ非ナリ本州ニ云處ニ不合元升翁曰シヤチホコハ龍頭魚ナルヘシ

外

緋魚

其色如緋有一種紅魚金緋一種婦魚近緋

右ハ王氏彙苑ニ出タリ今筑紫ノ方言ニ馬又ス人ト云魚アリ形狀紅鬚魚ノコトク長五寸許鯛ノ類ニ非ス其首ハスバルノコトシロト目ト大ナリ色ハ甚赤クシテ朱ノコトシ是緋魚欵赤魚其形狀頗スハルノコトシ色赤クノ黃色ニシテ無毒病人食ツテ無害赤キ夏馬又ス人ニ及ハスアコノ類多シ色紅ナラサルアリ黄點多キモアリ又長州ノ海ニカラカコト云魚アリアコヨリ小ナ赤キニトアコヨリ甚シ順和名ニ鯛魚ヲカラカゴト訓ス鱸魚ス大ナル者二三尺三月以後七月ニテ肥ユ暑月多クノ味ヨレ八月ヨリヤスル夏秋サレニ鱸トシ鮓ト

ス夏月腸ノ味ヨレクモワタト云腸アリ脂多ク味ヨレ
病人忌之小ナルヲセイコト云松江ナルヘレ中華松江
ノ鱸ハ其大サ日本ノセイコノ如レト云中華ノ鱸ハ
小ナリ本草ニスル處長僅ニ數寸トアリ○河鱸味尤
ヨレ暑月ノ佳品ナリ出雲ノ松江ノ湖ノ鱸味最ク
レタリ海ト河トノ間ニアルモ味ヨレ漁人釣之或戈ニテ
ツキテトル○鯨魚ヲセイコト訓スルハ非ナリ鯨魚ハアユ
也セイコハ小鱸也

鱸コノシロ

長七八寸細鱗ナリコレヲヤケハ油多ク其臭キコト
人尸ヲヤシカコトレ日本ニテ昔ハ此魚ノ名ヲツナシト云

昔或人ノ子繼母ノ讒ニアヘリ其父讒ヲ信シテ家僕
ニ命ノ其子ヲ殺サシム家其罪ナキヲアハレミテツナシ
ヲヤキテ其子ヲコロシテ燒タリト父ニツゲテ其子ヲ
タスケテ他所へ去ラシムソレヨリメ此魚ノ名ヲコノシロト云
子ノ代ニヤケルユヘナリ又別ニ一説アリ本朝食鑑第八
二十張鱸ノ下ニ見エタリ小ナルヲコハダト云日本紀齋明
天皇時鱸魚ト云臣アリコノシロトヨメリ○病人及服
藥人不可食有金瘡痔疾瘡瘍人及産後最宜禁
○本草綱目曰海上鱸魚其臭如尸海人食之ト
今案ニヤキテ其臭如尸ナルモノ別ニナシ鱸ハコノシロト

ルヘシ又鱧ハ如鱸ト本草ニイヘリ鱧ハヨクコノシロニ似タル
モノナシ六鱸ラコノシロトスル證トスヘシ聞書ニ鱈アリ是亦
同○別ニ一種長キアリ西州ノ方言ハ、カリト云形
状コノシロト同

和品

イサキ 長一尺ハカリ其形スルニ似テ長シ頭小ニ淡黒
色ナリ早ク敗レヤスシ下品ナリ新鮮ナルハ味可也無毒
藻魚 長七八寸其色淡紅ナリ綠色モ、シレリ無毒

同

攝州ニテ藻魚ト云ハ西土ニテアコト云魚ナリ別ナリ

同

目バル 目大ナル故名ツク黒赤ニ色アリ小ナルハ四五寸
大ナルハ一尺二三寸アリ食之有益人皮ニアフラアリ

皮ヲ去テ病人食之無傷春多ク冬少シスルノ類數
品アリ形狀皆カハレリ○スルノ子ヲ鳴子ト云醃ニ云藝
州蒲刈ノ名産ナリ食スル口中ニテナル故名付ク○黒
キ大スルアリ胎生ス

同

滑魚 一名波ノ魚形ニルクノ海鱈ニ似タリ黒色ナリ
鱈ノ形ニモ似タリ長五六尺或二間ハカリ海上ニ背
ヲサシ出スヲ鉄炮ニテウツ油多シ食スヘカラス漁人煎
シテ油ヲトル漢名未詳

同

レイラ 又名クニビキ筑紫ニテ猫ツラト云味不美尤下
品ナリ長二三尺性亦不佳

同

アヲ 鯛ニ似テ鯛ヨリヨコセハク長ニ所々黄黒色ニタラ
 ナリ又大口魚ニ似タリ長一二尺三尺ニ至ル口ヒロク
 頭大ナリ味ヨクノ鯛ニ似タリ冬春多シ病人食之無
 妨若水云アラハ敏魚ナルヘシ厨人以為下品乾タルハ
 産後ノ血暈ヲ治ス能血ヲ收ム和流ノ外醫婦人
 科用之

比目魚 此魚皆黒ク腹白クレテ魚ノ半片ノ如シカ
 タワレイヲト云意ニテ畧ノカレイト名ツク目ハ一處ニ
 二アリ近シ一名鰈二種アリ一種ハツ子ノカレイ也
 一種ハ鞋底魚ト云關東ニテ平目ト云カレイクツゾコ

共ニ腹ヲ地ニスリテヲヨク或云丹後ノムレカレイニ毒ア
 リト云不然本無毒凡漁人カレイヲ取テハ塩水ニテ
 蒸シ半熟ノ海濱ニ多クアツメ沙上ニ置テワラ席ヲ
 オホヒ温濕ノ氣ニテ蒸シテ後少ホス丹後ノムレカレイ
 是也濕熱ノ氣ヲフクニテ正味ヲ失ナフ食スレハ或腹
 痛ス故病人ニ害ヲナスコト有之其子モ同故其子
 ヲ食スハ腹痛スルコトアリ小兒不可食生カレイハ無
 毒益々八生ナルヲ如常蒸メ食ス最美シ性ヨシ
 鞋底魚 中夏ノ名也クツノソコノ形ニ似タリ本邦ニ
 テモクツゾコト云倭漢同名也又水カレイトモ云カレ

イト同類ニテ別ナリ肉ウスクホソ長シ味比目魚
ニツル無毒病人無妨綱目ニ比目魚ト一物ト然
レトニ相似テ別ナリ閩書ニ鰈魚形扁而薄名
鞋底魚左目明右目晦昧今閩廣以此魚名比目
不知比目又一魚也トイヘリ綱目ヨリ閩書ニ書ス處
詳ナリ可從

章魚本草 大タコ小タコクモダコ井ノダコアリ海中ニテ人ニ
スイ付テハナレス血イヅ人ノツハキヲ以テヲトスヨク
ヲツタコヲ煮ル法牛旁カ大根ヲ以ヨク打テ久シク
煮熟シ風吹所ニカケテ明日或即日ノ中冷シテ後

又久シク煮ルヘシ○脾胃虚有積聚及患瀉痢人服
藥人並不可食難消化○小八梢魚似八梢魚而小
俗名絡蹄東醫寶鑑 本草章魚集解時珍曰石距亦其
類身小而足長コ足ナガタコナリ○但馬ニアル大タ
コ甚大ナリ或牛馬ヲトリ又夜泊ノ小舟ニ手ヲ人
テ人ノ有無ヲサクルト云又夜ヒカル丹後熱松ノ海ニ
テウミト章魚トタカヒツイニウミヲ海ヘ引入ウミ傍ノ木
ニキツキタレトモ松ノ枝サケテ引レツマラル今ニ松殘
ト云諸州ニテ大ダコ人ヲトル支アリ○閩書曰鱈
魚一名望潮魚紫色腹圓無頭頭在腹下多足而

長皆環口上有圓文星聯凸起腹内有白粒如大
麥味美又有石距似蟬魚又有章舉一名紅舉似
烏鯛而差大○今案イヒダユ白粒ヲ食ツテ腹痛不止
者多シ不可食若欲食薑醋テ可食

水母 一名海蛇泥海ニアリ故備前筑後等ヨリ出無
毒能消宿食病人食スヘシ生ナルヲ取クヌギノ葉ヲ多
クキサミテクラケノ内ニ包ミ塩ヲ不用木ノ葉ヲミレテ
桶ニ入フタヲオホヒ水ヲ入時々水ヲカユル久クアリテ不
敗木ナケハヤルヤクルト枯テ不可食ナリ又唐クニチ
アリ水母ヲ白礬水ヲ以テ制ノ簾ニヒロケ乾シテ白

和品

クナリタル也味又ヨシ水蛇ハクラケニ似タリ食スヘカラ
ス是ハ泥海ニ生セス水母無目以蝦為目トイヘリ

鱧魚

其色黃褐ナリ長一尺許味ヨカラス二月ノ
比トル俗民ノ説ニ此魚多ケルハ民飢饉スト云鱧魚
ハ俗字ナリ未詳所出

鱧魚

形小クヲ圓ク長シ上ノクチハシ短ク下ノ喙長
シ性平ニ毒ナシ病人可食又スト云魚アリサヨリ
ニ似タリクチハシ上下共ニ其長サヒトシ又サヨリ示
子ノアラキコト緑青ノコトクナルアリ味モ性モ不好
不可食西州ニテエイラクト云又ナガサレト云

石首魚 下品ナリ夏月味可也頭ニ基石ノ如ク小
 石ニアリ故石首ト名ツク西土ニテハクキト云小尤
 フクキト云大キナレヲ鮓ト云ニハ四五尺六七尺アリ
 赤色ナリ鱗大ナリ首ノ石ハ刀ワキサシノ目貫ニ用テ
 ヨレニハ腸中ニアル白鱠ヲ膠トスル本草ニ見エタリ
 是ヲニベト云乾タルヲ煮ト云本艸ニ載ス

𩺰

梭魚 閩書南産志ニセタリ其形布ヲル梭ニ似タリ
 大ナル者尺餘醬長ク身ニルクアフラ多シ肉饒トシ水ニ
 煮テ油ヲ去テ蒸炙テ食スヘシ其苗俗名イカナニ
 崎兵庫等ノ海ニテ網ニテ多クトル大ナル假屋ヲ海邊

ニ作り釜ヲ多クナラベカニス子ヲ煎シテ油ヲトリテウ
 ル燈油トス其煎シカスモウル賤者ノ食トス或田圃ノ
 糞トス此魚本草ニ不載脂多シ食之發病病人服藥
 人不可食其苗亦不佳于病人倭俗用鮓字

文鱈魚 鱈長シテ能飛フ乾テ遠ニ寄ス無毒病人
 食之而無傷婦人産前ニモ可食薩摩ノ産ヲ美トス
 四月中旬ヨリ五月下旬ニテ多シ故漁人曰文鱈魚
 多ケレハ鱈魚少シ蓋鯛ハ三四月ニ多シ五月以後ス
 クナケレハナリ

海鷄魚 其尾ニ毒アリ人ヲサセハ大ニ痛ニ腫テ死ス

樟腦或楠木奇南香ヲタキテフスヘテヨレ甚妙ナリ
 是所不載醫書漁人不可不知甚大ナル七八人ニテ
 コレヲ一トフ如此ナルハニレ也凡其種類多シ○關東ニ鳥
 エイト云魚アリ西州ニモアリ異物ナリ其形鳥ノ翼ヲ
 張ルカ如ク頭モ鳥ニ似タリ背ハ黒クノ海鱈ノ黒皮ノ如
 ク腹白シ大小アリ
 大ナルハ方五尺尾小ニノ
 キ長六尺ニ餘ル
 長シ大ナルハ尾長
 アリ尾ノ形婦
 人ノ絲ヲミル尾ノ形
 ニ似テ末小ニ尖ル耳廣
 クレテ兩傍ニ貫通ス脂アリ味好シ



鰩魚ナヨレ 又和名口女クキメ伊勢鯉又名吉ナヨレト云日本紀神代

卷下曰口女即鰩也海中及潮ノ入ヨナトニアリ最
 小ナルヲエブナト云エフナヨリ少大ナルヲイナト云ヤ、
 大ナルヲスバレリト云此ニハ皆其小ナル時ノ名ナリ最
 大ナルヲボラヲナヨレイセイト云所ニヨリテ方言カハレリ
 餘姚縣志ニ枕人謂之蛇頭魚ト記セリ其首ヘヒニ似
 タレハナリ冬春味ヨレ夏秋不美川ボラ味尤ヨレ海
 ボラニミサレリ凡鰩ハ江湖泥多キ處ニ生スハ脂多シ
 性不惡トイヘ凡脂多キハ病人ニ不宜停滯シヤスク生痰
 其子ホキ脯トスカラスミト云フ馬鮫魚ノ子ノコトシ其味

和品

サレリ又其腹白アリ食ノ味美ナリ無毒
 キスゴ 大七八寸ニ至ル猶大小アリ其肉潔白性カ
 ク好シ佳品ナリ病人食シテ無妨ナリ亦佳シ又肉
 鮓トスヘシ首ノ内ニ小石アリ石首魚ノ如シ此魚冬春
 ハ少ク夏秋多シ本草不載凡中華ノ書ニテ未見之
 故ニ漢名未知國俗鱠殘魚ヲキスゴト称ス甚誤ナリ
 本草鱠殘魚ノ集解ヨク見ルヘシ無鱗魚ナリキスゴニ
 鱗多シ鱠殘魚ハ俗ニシロウヲト云モノ也○虎キスゴ關
 東ニアリキスゴニ似テ虎ノ文アリ味モ亦キスゴニ似タリ
 長五六寸七八寸アリ○穴キスゴ常ノキスゴヨリ長多

和品

尾ノ方小ナリ身ニ處ニ赤處アリヒレ赤シ味不美
 性ヲトル
 太刀魚 形刀ニ似テ長クウスク背青ク腹白シ長キ
 者二三尺横セハシ其背鱗ノ如ク長クノ上下齊ク背
 ノ内鋸ノ如シ味不好骨多クアラアリ腥シ性不好
 食フヘカラス本草綱目ニノセル鱗魚ニ相似テ不同
 ヒダカ 大如指身ニルシ黄白色長三四尺ウナキニ似テ
 小ナリ食フヘシウナキノ類ナリ本草所載鱣魚是ナリ
 ツ 東土西州ニモアリ筑後肥前ノ泥海ニ最多シ長七
 八寸油アリ煎ノ燈油トス頭目共ニ大ナリ尾無岐石

同

同

首魚ニ似テ黒筋ノ紋アリ下品也性味不佳

日本ニ昔ヨリ鮪ノ字ヲレビトヨム鮪ハ鱈ノ別名ナリ

本草ニ時珍曰鱈其色青碧腹下色白是ハレビニ似タ

リ又曰其鼻長身等口在頷下肉色純白是皆

レビトカハレリレビノ口ハ頷下ニナレ今レビト云魚ハ其形

鱈ノニトク略ルレ皮ノ色カレラ尾ノ形モ鱈ノ如シ有

鱈口トガレリ皮色淡白頭扁シ長一間ハカリ肉赤シ

肥大ナリ味ブリノ如シ毒アリ往々人ヲ醉シ西州

五六嶋平戸ニ多ク捕ル本草ニライテ別ニレビノ如ナル

魚ニエス但鮪ニ別種アリテ本邦ニアルレビモ鮪ナルカ

鱈魚牛魚鮪魚ナト本草ニ載タリレビモ此類ナルヘシ

○マゴト是レビノ小ナルヲ云フリノ子ヲハミチト云カ如シ

レビトマゴト非ニ物又マルタトモ云大ナルハ長三四尺ア

リ其最小ナルハメシカト云又鱈似テ大ナリ肉赤

シ小毒アリ味アレトモ下品ナリ漁人ホシテカツヲトス

味堅魚ニヲトル余雅注郭璞カ説ニ鮪大小ヲ分テ

三等トス本邦ノレビマゴト目ジカモ大小三等アリ然

ラハ王鮪ハレヒ叔鮪ハマゴト鮪子ハメシカナルヘシ

海豚 長一間ハカリ色クロク海鮪ノ如シ背ハ鱈魚ノ

如ク上下トモニ長クトガレリ形マルレ皮アツク油多シ漁

人煎シテ油ヲトル形豚ノ如シヒレアリ足ニ似タリ尾ニ岐アリ肉ハ赤クシテクシラノ赤肉ノ如シ肉ニ油多カラズ味モクシテニ似タリ鱗ナレシヒヨリ形少キイサシ毒ナレ本草ニアリ

和品

ツカヤ 若狹ノ大寫ノ海ニアリ他處ニナレト云長三四寸ヨリ一尺ニイタル鮓ニ似テ少セハシ鮓ノ類ニアラス味ヨシ腥カラス鮮トナレテ尤美ナリ無毒

同

キダコ 長二三尺無鱗色ハ淡黒斑點アリ尾ニタナレ頭大ニ尾小ナリ下腮少長シ目小ニナキカ如シ身ハアルカラス長崎ニアリ或曰鱧ナラント云ハ非也本草ノ

鱧ノ形狀ト同カラス

人魚 本草綱目鮓魚集解引徐鉉替神錄云謝仲玉者見婦人出沒水中腰以下皆魚乃人魚也又徂異記云查道奉使高麗見海沙中一婦人肘後有紅鬚問之曰人魚也○鮓鮓モ亦人魚ト云乃名同物異○日本紀二十二卷推古帝二十七年攝津國有漁父沈罟於堀江有物入罟其形如兒非魚非人不知所名今案此魚本邦ニ処々稀有之亦人魚ノ類ナルヘシ

鳥賊魚 此類多シコブイカ大ニシテ味ヨシ水イカ長クシ

テ縁ヒロシ柔魚スルメ閩書曰似烏賊而長色紫漳人晒
乾食之其味甘美トイヘリ是スルメナリ骨ウスシ乾タルヲ
多食ハ消化シカタシ凡烏賊性本草ニ益氣強志トイ
ヘ柔魚ノ性最然リ河豚鯉魚ナト一切魚毒ニアタリタ
ルニスルメノ手煎シ服スヘシシラハチイカ瑣管スルメヨリ小ナリ長ク骨
ウスシ食之柔軟又サバイカトモ云アクリイカ廣大ナ
リ障泥ニ似タリヤハラカニノ味ヨシ小イカアリ凡烏賊
魚無益人病人不可食難消化肉カハコ鯨トノ可ナリ海
鰾シラハチイカハイカノ甲也藥ニ用ニ功能多シ本草可考世醫
云歴々ヲ用テ尤良

魴魚フナ

其形方ナリ攝州泉州多シ京都ノ俗コレヲ以佳
品トス本草有ニ種火燒鱖其大有至二三十斤者
今案此魚大ナル者日本諸州往々有之本草ニ云
所ノ如シ

和品

シボウ 奥州ノ海ニアリ形方ナリ長六尺ヨコ三尺方リ
大小アリ其肉潔白ナリ油多ク味ヨシ

白魚 周武王ノ船ニ入ルモノナリ長崎ノ海ニヒウヲト云
物アリ肥後及肥前平戸ニテハクマヒキト云長二尺餘
鱗白其形狀似鱸魚但口尖肉白味亦似鱸而淡
美可為膾可藏糟或曰是可為白魚或曰琵琶湖

和品

所在ニゴイ可為白魚今案ニゴイハ可為鮫

ムカデクシラ 長大ニテ海鱧ノ如シ背ニ鬚五アリ尾二

ニワカル足左右各六凡十二足アリ肉紅ナリ食之殺

入有大毒○本草鴆集解別錄曰海中有物赤色

狀如龍名海薑亦有毒甚於鴆羽是ムカデクシラノ類

乎凡有毒物ヲ知テ不可食性不知物ヲ妄不可食

河豚 冬月春初味美シトテ衆人多ク食フ三月以後

魚ヤセテ味アシ、凡魚ハ皆マタ、キセス目シフサカス

尺河豚ノ三目ヲウコカス此夏本草ニイヘリ此魚大

毒アリ慎身人不可食凡諸魚ノ中無毒シテ味美

キ魚多紅魚琵琶魚コ干緋魚大口魚等皆河豚ノ

コトク酒糟ニテ煮食ヘシ味ヨシ何ゾ有毒魚ヲ食フヤ

河豚ヲ食フ人ハタトハ階侯ノ珠ヲ以テ千仞ノ雀ニテ

ケウツカコトシ○一種サバブク長一尺許ツ子ノフクヨリ

小ニシテ短カシ毒スクナシ五月味ヨシ褐色ヲ紋アリ

○河豚ホシテ遠ニ寄ス、毒ト云然トモ慎身人不

可食服藥人最不可食

外

鰩魚

李時珍食物本草註曰處々有之形似河豚

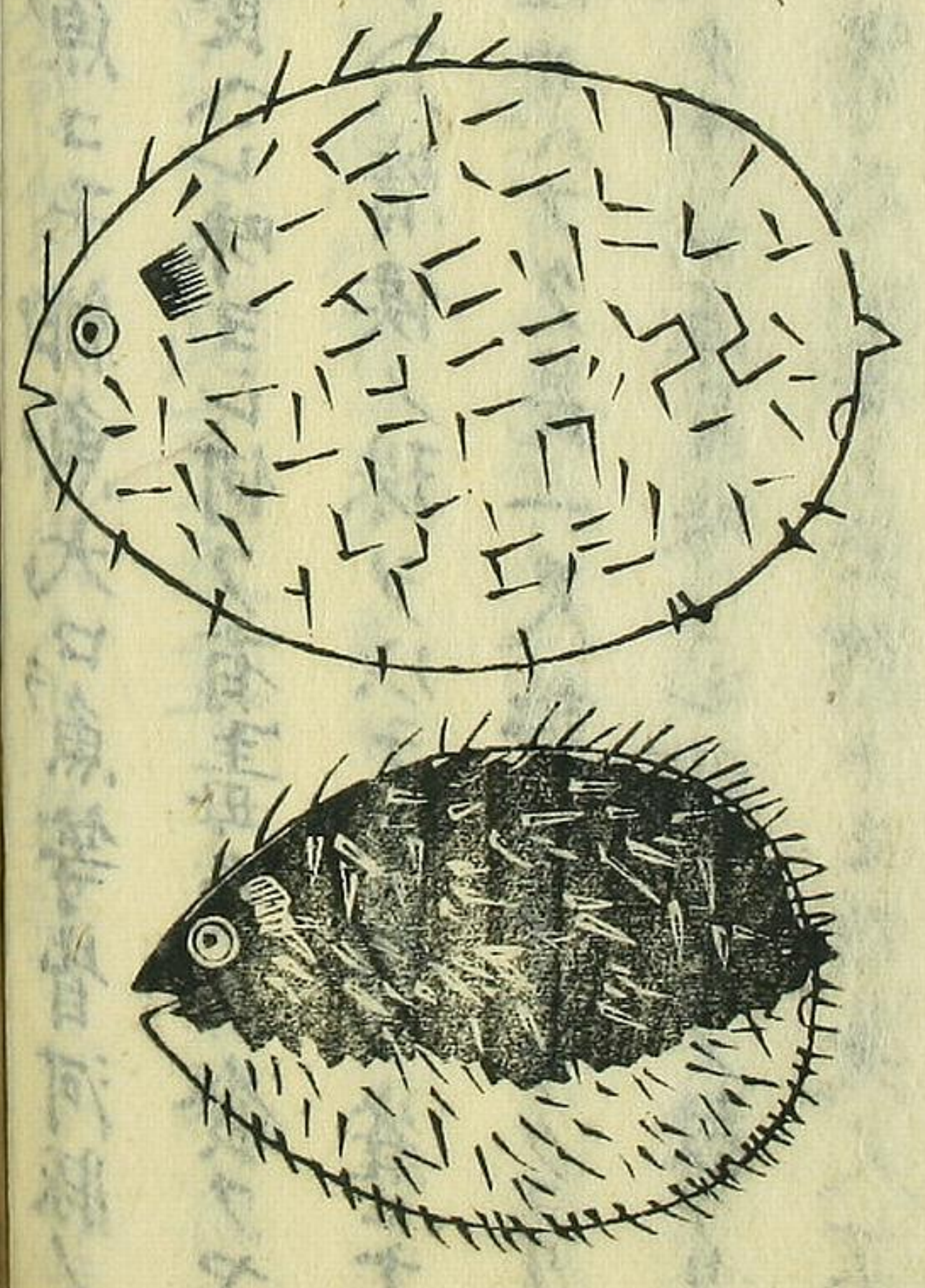
而小背青有斑紋無鱗尾不岐腹白有刺戟入手

亦善瞑瞑則腹脹大圓緊如泡仰浮水面味甘平

無毒主補中益氣不可多食久食發瘡疥諸癬有
 目疾者不可食之肝味并補肝益筋○河豚ニ似タ
 レ其毒ナシ但食之入マレテ○下ニ所圖之二物亦細
 ノ類ニテ河豚ニ少似タリ薄殼アリ上ノ圖ハ龜紋ノ如ク
 三角四角ノ如ク

ナルヘタテアリ通身
 皆短キ鍼アリ耳
 ノアル処ニ小ナルヒ
 アリ口小ナリ尾

後門ノ上ニアリテ



甚小ナリ通身褐白色カラ少カタクシテ介類ノ如キ見
 エタリサレトモ口ハ鳥ノ嘴ノ如クニメ目アレハ介ニ非ス○
 下ハ背淡黒腹白通身栗毬ノ如クナル針アリ栗ノイカ
 ヨリスクナレ口小ナリ尾甚小ナリ形ハ魚トモ見ヘス然
 共又目ト嘴アリ介ニアラスニ物共ニ河豚魚ノ方ニ
 近シ本草原始ニ海牛アリ形狀似タリ海牛ニ六角ア
 リ此二物ニ六角ナレ○一種鮒魚ノ類其形方ナル事
 双六ノ賽ノ如シ方一寸許カトニ口アリ尾ノ長五分許
 皆異物也○鮒魚ノ類猶アリ不可盡知○日本紀
 齊明紀出雲國言北海濱魚死而積其大如鮎雀

啄針鱗名曰雀魚ヨシ鯛魚ナルヘシ

品和

ウキ木 奥州常州ノ海ニアリ形状海鷄魚ニ似テ大ナリ
方一二丈漁人刀ヲ以切テ其肉ト腸トシトル動カズ
味ヨシ他州ニナシ然レ北海雪魚アリ方一丈餘其
形鯨ノ如シ其肉白ノ如雪潔シ脂ナシ好テ睡于海上
是浮木ノ類乎

同

フクニ似テカドアリ背ニハリアリ赤色ニタラナリ其
長一寸分ナリルヲ海人用テ山神ヲ祭リ日和ト得モノ
アラシクマシ祈ル

同

金頭カテ フクニ似タリ長七八寸頭ニカトアリ色淡赤色

味亦淡美病人食ニテ害ナシ肉饒トスヘシ無毒

同

有足魚 魚ノ名ニ非ス海中ニ四足アル魚アリ其長數
寸又海中ニ背ニ足アリテ好ニテ物ニトリ付魚アリ是
亦長數寸イツレモ小魚ナリ和名漢名未詳又彈塗
ニモ前足ニアリテ好ニテシトルムカブテクシラニ足アリ
鮐魚ニ種皆脚アリ婦人ニ似タル人魚モ亦有足右ニ
シルセリ

同

ハタハタ 奥州ニ多シ白シ長七八寸頭廣ク尾小ナリ
色銀箔ノ如シ味淡ク美ナリ爲鮓為塩淹十月ニ
多ク捕ル

本草綱目卷之...

同

コ千國俗鮫ノ字ヲ用性不好無益人本草不載之其性未詳未知漢名或曰蟾化ノコチトナル者稀有之本草鮫アリ近之

同

八目鰻鱺 ウナギ ウナギニ似テ白點如目ナルモノ八九アリ味不好世俗ニ鱔ヲマツメウナギト訓ス未是鱔ハ別物ナリ

外

和尚魚 三才圖繪曰東洋大海有和尚魚狀如鱈其身紅赤色從潮水而至日本ニ坊主魚ト云海上一頭ヲサレ出セハ僧ノコトシ性味未詳大魚ナリ

外

彈塗 オクラハセ 筑紫海ノ岸地ニ多シハゼノ形ニ似タリ前ニ二足アリテラドル潮退キテ見ユ目高ク出ツ不可食三才圖繪四十卷ニセタリ其圖ニモ二足アリ目出タリ○

和品

寧波志彈塗一名闡胡 トクヒレ 奥州ノ海ニアリ長一尺三四寸魚ニヨリテ大小アリ横ハセハレ其身鱗皮段々アリテ横ニ連レリ背與腹ノカドニ短刺多ク連レリ尾ノ方ハカト五アリヒレ背腹兩方ニ長ク連レリ各三寸半許肉ニ筋多クノ傘ノ骨足カ如シ背ハ下腮短シ首ハ不大性味漢名不知甚他魚ニ異レリ奇品ナリ

同

輿目張 メハル メハルノ類ニ非色ハ淡黒ニメハルニ似タリ目大ナリ

メハルヨリ形セハニ味メハルニ異ナリ味ヨシ石^ツ首^チ魚ノ形ニ
ヨク似タリ口ハメバルヨリセバニ長六七寸八寸ニ不過
ガウ^ガ色ハメハルニ似タリ黒シメハルヨリ口小ニ長七八寸

同

ニ不過味メハルニヲト^レリ然頗ヨシ又淡赤色ナルアリ

同

海鱣絲魚 海ノギ、也長サ五六寸ニ不過白黒ノタテ
筋アリ其餘ハ如河鱣絲魚

同

エソ 頭扁ク形圓ニノ蛇ニ似タリ長七八寸或尺餘色
ハキスゴニ似テ少黒シ腥ク佳品ニアラス病人不可食只
際^バ鱣ト^レテ美シ背ヨリワリ腸ト皮ヲ去背ノ方ヨリ肉
ヲコソ^ゲト^レハ骨ハ腹ノ方ニツキテ肉ニマシラス腹ヨリワリ

テ肉ヨリコソケハ骨多シ漢名シレス或曰エソハ鱣魚ナ
ヘト云鱣魚ハ骨多シエソモ細骨多キ故ニカク云ナルニ
本草ヲ考ルニ鱣魚ニハアラス

同

ナキリ 長七八寸身甚薄シ横一寸許首小ナリウチキ
似テ扁シ尾ハ如鱗又似鱗紫斑アリ素質也腹赤シ
子ハリ多シ不可食藻ノ中ニスム○クサヒト云魚アリナ
キリノ類ナリナキリヨリ廣シ

同

キヨリ魚 長七八寸或一尺五六寸許淡黒色スコシ
赤色ヲ帯フ横スチカヒ筋三四或五六條アリ首ハ
ソゲルカ如シ其形狀鯛ニモ目張ニモ似タリ目ハ端ニヨリ

目少赤シ味ハヌルニ似タリ脂ナク淡美ナリ無毒
タガヘ 長五六寸許色青黒色形アキニ似又コノトニ似
タリ關東ニアリ味淡シ

魚膾 細者爲膾大者爲軒本草綱目本草約言等
ニ治病之功多シト云壯盛ノ人ハ食之可無害虛冷病
人老衰之人所不食也凡生肉ハ脾胃ノ發生ノ氣ヲ
ヤフル醋ハ脾虛ニ不食生肉生菜ニ醋ヲ加ヘ和メ生ニ
テ食ス最害アリ魚肉ヲ細ニ切塩酒菜蔬ニ和ノ後
少煮アタメ醋ヲ少加ヘ食ス不傷胃本草ニ魚膾ハ
瓜ト同食スヘカラス然レハ魚ト菜瓜トヲ和ノ膾ニシテ

食フヘカラス又生肉ヲ大ニ轟テ醋或煎酒ニ浸シ食フヲ
指身ト云病人不可食生肉ヲ切テ沸湯ニテ微煮テ
ワサヒ林薑醋或煎酒ヲアタメ肉ヲ入テ食フ無害人
ヨリ生肉ハ不滯消化易シ者乾塩藏シタル魚滯ヤスニ
ト云人ノ性ニヨルヘシ無病人ハ生肉早ク消メ不滯

魚鮓 脾胃ニ益ナシ消化シカタク病人不可食未熟
ト熟シ過テ肉モ飯モ餒タルハ不可食久ヲ歷タル不可
食皆害人早鮓ノ法制アリ常ノ鮓ヨリカロシ無病人
少食ノ不損脾胃味亦佳シ久ヲ不歷シテ新鮮ナル
故ナリ鰻鱺鰩烏賊等鮓不可食陳藏器曰鮓内ニ有

髮害人時珍曰凡諸無鱗魚鮮食之尤不益人
 鮓イナシモノ 孫愐唐韻曰鹽藏魚腸也○諸魚介ノ中
 海膽海參腸ヲ上品トス鰾腸肉ト子ヲ加ルモ亦
 好鯛腸及子鯖肉及背腸炮肉メハル子鰾ノ子鯉
 魚肉海鯉寄居蟲皆可作鮓味好然トモ皆腥
 穢ノ物能聚痰病人勿食服藥人最不可食損藥
 カ○鰾亦鮓ト云同名異物也○魚鳥ノ醃レニホ性味
 共ニ鮓ニカレリ魚鳥ノ生ノ肉ニ鹽麴ト醇酒ヲ加
 テ作之四時共ニ時時可作之老人虛人朝夕食
 之而可也製法ハ獸類兔ノ下ニ詳之可考鳥ハ雁鳧

小鳥鳩ケリツグミ雀レトヒバリウツラ等魚ハ鰾鰾
 鯛鱸鮓鯖キスゴ肥テ味ヨキ時可用皆皮ト筋ヲ
 ヨク去ヘシ小鳥ハ皮トモニクダク右ノ肉醃ノ法中夏
 ノ書ニ出タリ

鮓魚 時珍云乾魚也又乾鮓ト云淡鮓ハ塩ニ漬サス
 レテ乾スヲ云又漢書師古注鮓質涉切レラホレ不

著塩而乾者

和品

肉糕

鯛鱸ハモ。キスコ鮓。イカ。ナマヅ。エソ。カマス。皆カマホ
 コトスヘシ或ニ三種マレユルモヨシスリクタキテ蒸炙ユヘニ
 性和病人食フヘシ最益人補虛新鮮ナル魚肉ヲコソ

ケ取テ筋骨ヲ去石臼ニテ初ヨリ塩ヲ加ヘ能スリク多キ
 テ後米泔ト酒トヲ加フ鹽ヲ早ク加レハスリカタケレモ早ク加
 ヘテヨクスルヘシ泔ト酒トニ和スレハ柔ナリ板ニツケテウ
 フヨリヤクヲモテヨリ直ニヤケハ皮ユハレ不焼シテヤイウ
 ニテムレテ後少ヤク尤好ヤハラカナリ夏ハ塩少過共堪
 久又スリタル肉ヲ短板ニツケ鍋ニ熱湯ヲ沸シテ入ヨク
 煮テ取アケ炭火ニテ少ヨケ色ニナルホト灸ル灸タルヨリ
 蒸タルモ煮タルモヤハラカニテ老人虚人ニ益アリ肉糕中
 華ノ書ニ不見本邦ニモ古ハ無之近世始製ス又ウケ
 ト云ハ肉糕ヲヤカスレテ團ニノ羹ニ入レテ煮食スルヲ云魚

肉ヲスリクタキ酒ト塩泔ヲ加フ油多キ魚ハ木ニテ煮テ
 取アケ羹ニ加フヘシ

糟魚 鱒魚 鱈魚 鮓魚 皆佳シ糟魚ハ早ク熟ノ不

堪久麴魚ハラツク熟ノ久ニ堪フ一季ヲ歷テモ不敗又

アフリテモ煮テモヨシ糟魚ハ酒ト同時不可食滯塞

鮓シホシラ 塩漬魚ナリ鯛鮓鱒大口魚鱈鮓等皆佳ナリ久ニ

堪フ塩引ニノ乾シ薄聶キヤテ乾堅魚ノ小片ト同シク酒

ニ浸シ食フ酒ビテト云鮓最ヨシ油多キハ病人ニイム痰ヲ

聚ム大口魚性尤カロシ

ヒリ、紅夷國ヨリ來魚ノ膽ナリ不詳其魚之形狀主

種

治赤白痢疾腹痛心痛又解諸毒魚毒菌毒水ニテ
 送下ス瘡發日朝水ニテ用ユ虫クニ齒ニ其穴ヲ可塞ク○
 諸虫獸傷水ニテ付○頭面瘡ニ付○諸腫痔瘡水ニ
 和シ付ル○打撲杖瘡ニ貼ル○天^{モトノ}蛇^ノ毒^ヲニ水ニテ付○鷹ノ
 羽虫ニ水ニテ付ル驚風產後積塊氣付ニ用右症何レモ
 一時二三分充水ニスリ立可用服後半日生菜ヲ
 食ヘカラス右ノ功能未知可否姑^ツ記^ス所聞見^ル也^ニ

大和本草卷之十三

