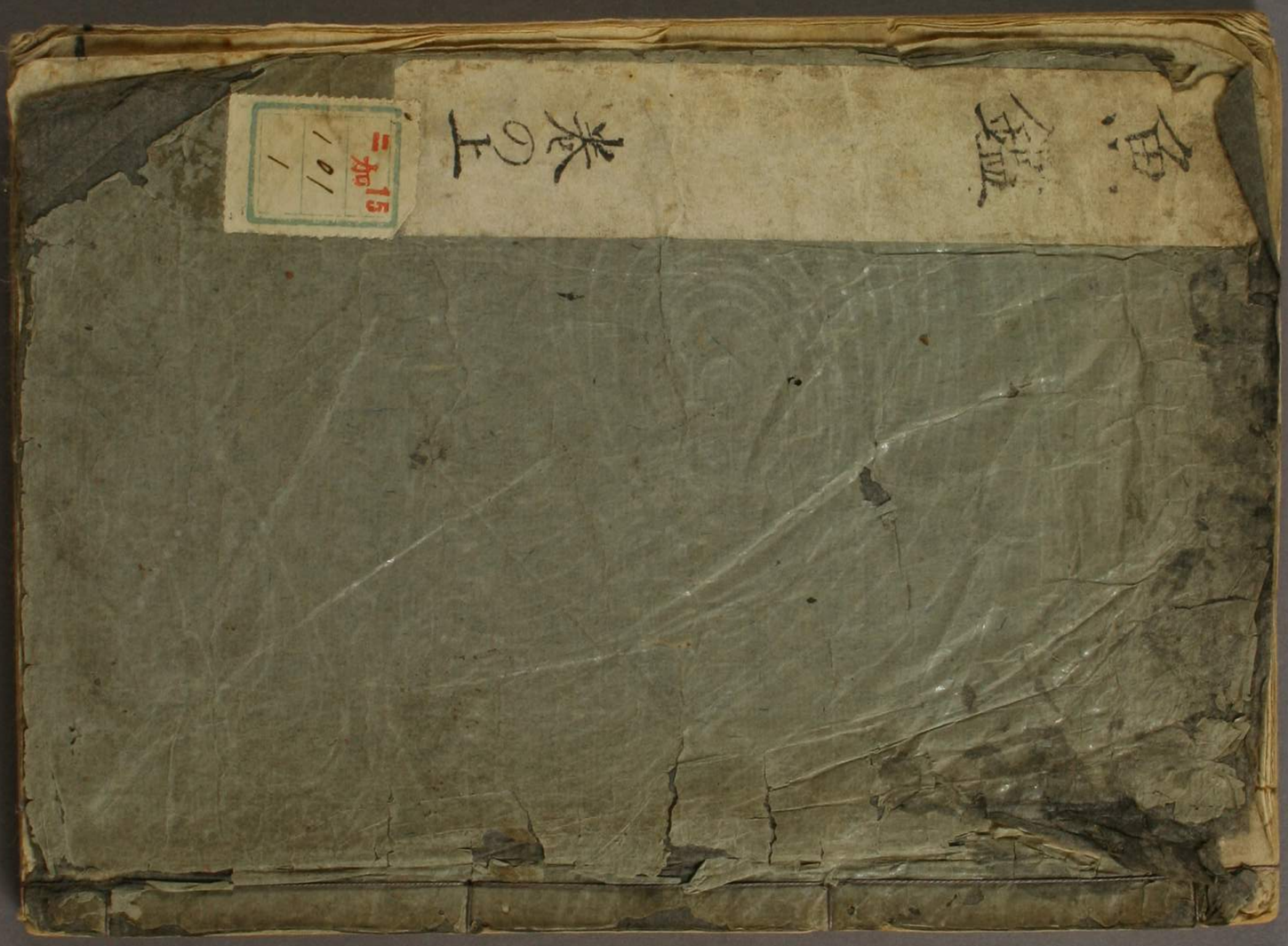
KODAK Color Control Patches © The Tiffen Company, 2000
Kodak LICENSED PRODUCT



# 雷公鑑

全二冊

東都　春斎英郷　校

林重友井周行　著

門 ニ加15
弾 101
巻 1

天保辛卯新刊

櫟涯武井周作著

# 魚鑑

全二冊

東都　呑海樓蔵板



序

魚ハ美ク美ハ武井の大くハ。あきらかなる形ハ。けちまくしい居て。代ゝ鑒を業とし。その道ふあづかるものなり。草木とハ。金石と。鳥獣ハ。毒ハ。怪物の海きくさ渚の神馬草を。

志信濃なるる岐阻郡奥
乃ひら茸平。
あしを木きまく志れり。そが
上に又はたの廣ひろものせまも狭物
乃ふきかなる看ふくとふなる善
あはびさざ螺。雙やせふよ瘦能
きふむ鰻なるまでし。真善

恵茂きはめ志らんとて。先の
筆かり假まに日本橋なる長濱
丁といふる家を賃しぬ。こハ大
江都よりあきなる肆のう許
ひあるまくなる。彩なる多
間ひまもなく。百そふ艘もちふ千艘
そきハふ漕ぎようせた。さのよさハ多

なまぐさいものを。魚鮮わざ所うら
いとり取調ふるひ。海まき浦
曲乃岩所まで。くきとあしき跡
とひとし。そを又和漢の書
ふうぐ合せ。氣味毒
をたづめとし。称稱のうと
まで。鮮鱗とうるとまで捨やりけ。



あのの漁女も移しうんまでけ。鮮魚
なるとまでうとなるとば取て。家〳〵妻
秋を結輯て期子とはなりぬ。
そが上ふ漢大倭の直師よまの
〳〵。生るとうの冨〳〵繪をさと
添へけ。名ばりて魚りうとふ。
あ〳〵大〳〵の意乃鹽よ摩のまを

大(たほい)なるかな。雅やびたるとぶらひ。
なび(俗)たるとなり。蕃(あやめ)く諸(もろ)人(ひと)の巡(うの)
巻(まき)を繙(ひろほど)んいやすりぐる清(きよき)
き自(ほし)然(よ)のごとく。心(こころ)を洗(そそ)ぐなる
爾(ばし)。おのをこの大(たい)人(じん)のいとも
なきこころ。して因(ちな)縁(なり)ふかけ
れば。その色(こ)ふかきせいさう

第(こう)はしら伐(きる)ふりん。
天保ふたつよりふたつの
弥生末(すえ)ひろく
桂川鎮香

水族可以資衛生者衆矣。號食海味者。謀豪舉於一筵。犯禁忌於珍錯。亦已愚矣。是欒涯先生所以有奥鑑一書也。入鱗艾之鄉者。挾之而晰其物性。辨其主治。非特扶衰養生。亦可以資多識也。嘗見書肆名奥譜者。詳於圖。略於說。猶且傳誦。孰若先生浩博悉備。

綾瀬漁人梓識



鷄鳴叩魚鬆。曉天早鼓小田原町。邉魚鱗迎旭市。塢盛肩切風。俠客將揖意氣揚。賣買始賣言買語。喧嘩先惡態暫止。雙方別直段。極軽子呼傳鯛羅板舟爭花色。鰈亂盥競落葉。秋交魚以臭。店前飛水鳥。閉目床下游。遥見富峰日本橋。遠來海上押送舟。富峯雪白舳頭黒。山海珍味運馬牛。聞說棒丁茶屋錢。百文有恰聊無欠。鰊鰊鈎切紂王暴。黒鰻断賣宰相劍。莫道韓信能潛股。不知舟街川岸牧。雜沓蹂躪往来中。人又潛人又先進。君不見日待獻立半胡蘿須。吏吹即席料理昔時。鬻恰代堅魚只今。驕奢皆如此。戶ミ肉處指身。調紛ミ腸投捨大道。数千蠅群路次。板飛去飛来。饕一脳

海若子題

活舟や鯉の恋〜七五三うたせ

もみやくと秋のうつるうら海老乃髭

初うとあつうかゝる恵方の花

吹ちらす朝の雛と飛ばせ

きりたつゝ雲のもの葉雛

水恵よ波の音さく梅うれ

うたゝ若く出世のまき松恵ず

時免くや花の国乃朝乃恵

朝綱手神垣上て出るか春うれ

盛まと云まも為くて船着ぬ

魚連

鯉藤　米安　鯉万　柳長　相新　佃佐　泉清　三利　佃吉　津藤

鯱乃ちうの光うもの春の月

ひんきんの初もゝ花や桜　朝

恵の中ゝ春ゝ花ゝ咲へ初松恵

岩丹ちうる紅ほのうゝ生海苔ず

春海き霞の色色さくゝ朝

う免さうや梅の鶯ゆもゝうれる

朝上て暑き立ちうきうれ

水恵や立ちうを閑乃あや

新立や銀杏大根乃紅葉朝

伊勢海老や汐干乃鯛よあうる春

西源　石伊　野田平　西徳　杉八　伊長辰　佃三　樋口市　水庄　尾善

[illegible]の西家みまし[illegible]　真志茂

[illegible]みゆく生海嵐　小嶋源

[illegible]や蓬[illegible]　鯉七

[illegible]の[illegible]　筑權

[illegible]をあひて　伊世三

[illegible]　東伊

[illegible]をつけて伊勢乃尉　伊世傳

[illegible]　遠長

[illegible]　文香

[illegible]　風音齋　永之

[illegible]の[illegible]　東郊舎　野蒼

[illegible]の[illegible]　無事庵　如石

[illegible]　英子女

[illegible]　石井　嘉孝

[illegible]　島村　濤鯉

[illegible]　吳隣街　壽来

[illegible]　五明楼　玄河

[illegible]の下　八百善

[illegible]　神政

[illegible]　曲莖庵　銀河

一匹ヶ浦の眺ハ縁ハ丈あまり弘さ五尺の廣さの　苔巣亭　長根
附ものハ八ツ八ツ軒ものハ鰹ものも西とさらひ　塵外楼　清澄
江戸人のロハあひらつと日本橋柳やの和柳柳やの網　梅屋　鶴子
乳のいくらも菜ハ世人をもうるる軽のまおハとそて　宝市亭　升成
豊ヶ浦貢の世ヶ浦演ハ網引踊ハ田作の恵　琴樹園　二喜
ヶ浦ヶ社宮の貢も東海老海るあてさるあるん　檜園　梅明
一打八世ハ世ヶ浦ヶ横網風とさくむるあみ　竪川　伊志女
弥ヶ浦と先つれ二番の松の恵ヶ浦ヶ所の皮造ヶ　宝珠亭　舟唄
ものヶ人ハいさ一ヶ浦みちの世人さひの海ハ世一番　旭堂　峯高
あまがつる鰹の鯛ハ以ヶ浦ヶ所ハ有ヶ浦ヶ所ハ角　文貢舎　船積

雲ヶ人と花ヶ出ヶる以ヶ鰹ハ子里ハ　万事亭　芳丸
隅田川麦のあみとさヶ社日ハ海の波ヶ恵　水涯園　居澄
小舟後のいたきく料理鰹汁ハ麦ハあるものとて　三十葱
鶴松ヶ浦ヶ岸の寺柳ヶ浦ヶ恵　鶴の屋　松友
のヶけヶ浦ヶ麦と網ヶ浦ヶ鰹の花ヶ鯛　竹の屋　直成
初かつとヶ浦ヶ浦ヶ鰹ヶ井ヶ浦ヶ初ヶ浦ヶ鰹のきく久　高根の　遠き
大勢の中ヶ一本初ヶ浦ヶ鰹ヶ世ヶ出ヶる　煙草屋　會源
志波の花ヶ浦ヶ麦ハ浦ヶ網ヶ浦ヶ麦の網ヶ浦ヶ鰹　魚廻屋　厚丸
浦ヶ鰹の中ヶ浦ヶ鰹ヶ浦ヶ鰹ヶ浦ヶ鰹ヶ浦ヶ鰹　濱の屋　あびき
庵ヶ浦ヶ自由の花ヶ浦ヶ日本橋ヶ浦ヶ鰹ヶ浦ヶ中ヶ浦ヶ　花魁楼　馬成

海魚釣や汐まかりなりかなる　葉茅

いきものと信ずるまぼろし鰯哉　魚川

知かるぬ身なるもいとゝ鰯と汁　露有

鏡鯛や鯊とゝの月乃新　守徳

太魚や遠ゝ届く来ぬ月　器丈

寄る波ぬ新ゝ替ゝ鰯と汁　花鳳

正邦の色や芋き初かつを　群市

ゆりの葉を芭蕉ゝ巻ゝる切うま　青李

魚かゝみ乾しゝ

撰る魚のまえや月乃天下一　松露庵雪彩

地の平ぬ大鯨ゝ寄ゝ空のむさゝの海やゝひん　稲妻雷五郎

月けぬる鯛ハ寄ゝ大鯨の寄ゝ寄ゝ　緋縅力弥

熊の角千尋のおもゝけ鯨の尺ゝ寄ゝ　阿武松緑之助

浪のもゝ先ゝ月ゝ寄ゝの大鯨ゝ　玉垣額之助

ゝ結ゝ寄ゝ海苔の浦人の笛ゝ鯛ハ寄ゝ先ゝ　友綱良助

櫻屋ゝ　日橋之瀬繋船漁人さかゝ武兵衛

つゝ

左手と書ゝ先ゝ寄ゝ魚けちゝ寄ゝ

舟と呑ゝ月ゝ鯨ゝ寄ゝ

わゝの子ゝかゝ寄ゝ　ゝ吸物

かゝ寄ゝ魚ゝ寄ゝ

後のゝちゝ寄ハ寄ゝ鯨汁と寄ゝ　菊寿軒七百

江邨十里蘆華水何處漁
向斜雲歸　蓉塘草

溪水頗清穏香魚趁暖浮挾春誰占味
花落在漁舟　十五歳女清水道草

[illegible]
滄溟異物多今古人世盡但有家箱和
性情自絶準　男武井周春題

[illegible]

茅舍沿崖曲
〻通遥山一抹
夕陽和漁人撒
網玻璃面魚蒼
画図壺碧中

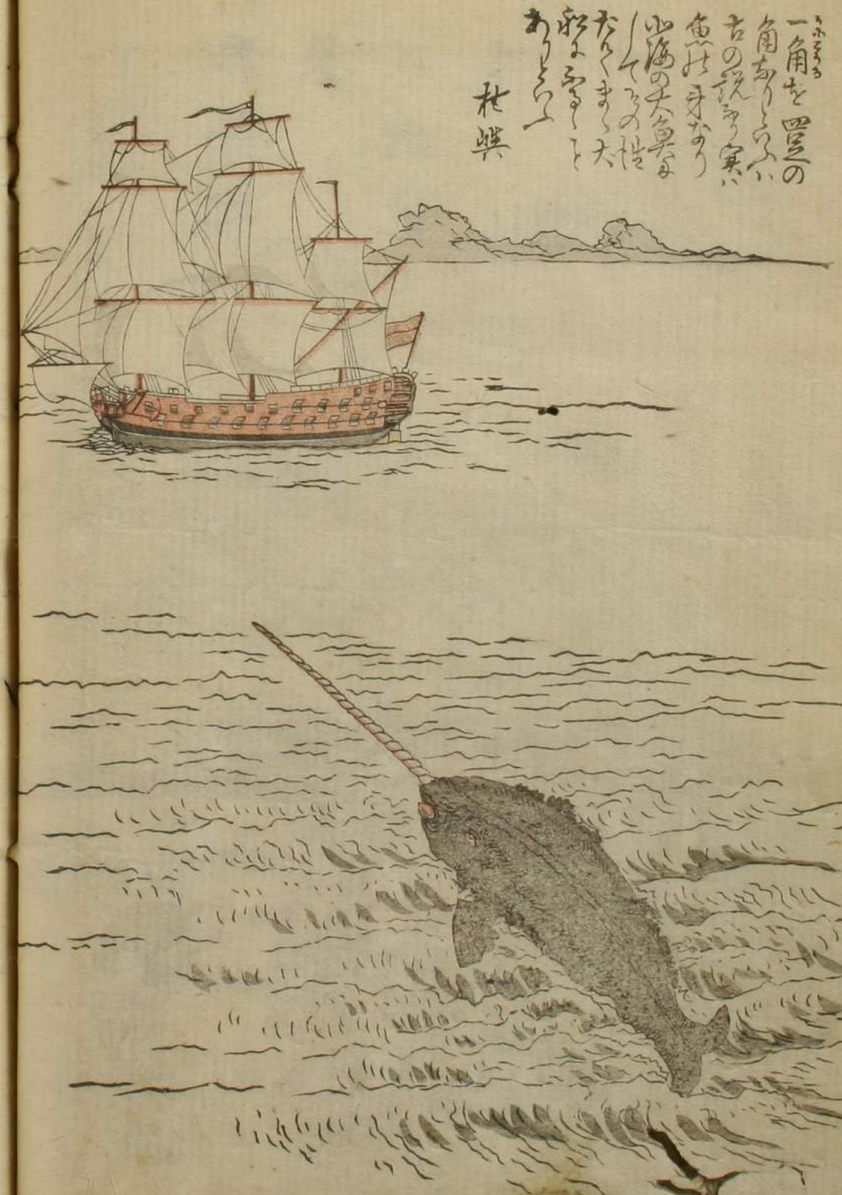
五山画

文堆

[illegible]

一蒔舞図世万華

市ひとうたのみやこに
いろくつを撰び貞久
御代乃りし古代
無需居士之弄筆
孤峰庵不白
呑舟之
魚
不游枝
流
十一歳
清水孝書
一二軍齋
國芳筆


一角を置の角なりとふ
古の說なり實
魚は海の大魚なり
北海の大魚なり
北海の大魚なり
北

博クシテ且難キ者ニアラズヤ。好一不敏イマタ其堂奥ニ詣ルヿヲ得スト雖ヒ粗其門戸ヲ窺フヿヲ得タリ嘗テ意フ。

本邦海國魚蝦頗繁シ。之ヲ彙テ以テ一部通俗ノ書ヲ撰ントスルヿ久シ。風塵ニ奔走シテ因循未果サス。近来居ヲ長濱街ニ移ス。街ハ曰本橋東ニ在リ。蓋シ其地魚肆星列。鯱鱠鮪鯉ノ屬。鰮鱧魴鱮ノ類家々ニ



滿チ戸々ニ溢ル。殊形異狀ノモノマタ間コレアリ。昕夕目覩スル所頗ル襟懷ヲ富ス深ク聞クノ似テ見ノ真ナルヲ歎ス。是ニ於テ紙ヲ伸ベ筆ヲ弄シ。閑窗ノ前孤燈ノ下。固陋ヲ量ズ積歳ノ蘊思ヲ發揮シ。以テ此一篇ノ冊子ヲ撰ブ。凡ソ水ニ屬スル者洪纖並ビ舉ゲ奇常共ニ陳ス。詳ニ河海ノ産ヲ辯ジ。曲ニ網罟ノ候ヲ徵ス若夫功用ハ固ヨリ論

ナレ。物々分明種々皙析記スルニ國字ヲ以テスルモノハ。人ノ曉リ易キニ取ル。揭グルニ華名ヲ以テスルモノハ。俗ノ雅稱ニ暗キニ便ス。市井ノ徒村野ノ輩マタ得テ讀ムベシ。固ヨリ之ヲ有識ニ示ニ非ズ。夫魚鰕ノ物タル食膳ノ必需ツ所若シ其性ヲ識ズシテ。徒ニ饕餮ヲ恣ニセハ。幾何カ身ヲ害シ生ヲ傷ラザラン。人々一本ヲ置テ



撿査ニ供セハ。又衛生ノ一端ナラスヤ。此予ガ一片ノ老婆心或ハ少世ニ補ヒアラント云フ。夫物類至繁物用至備至繁ヲ觀テ以テ造物主ノ全能ヲ歎ジ至備ヲ觀テ以テ造物主ノ至仁ニ服ス。故ニヨク其性ヲ盡シ其理ヲ格ムルトキハ。庶クハ造物主ノ恩造ニ負カズシテ。其化育ヲ奉スルニタル。若シ然ラズシテ之ヲ淫然知ザルニ

付セハ。豈ニソレ物ノ靈ナランヤ。嗚呼人天地ノ間ニ生レ物ヲ以テ自ラ奉シ。其由ル所ヲ知ラザルベケンヤ。

天保二年歳次辛卯夏五月

江都　櫟涯武好一撰并書



魚かゝ笑巻之上

東都　櫟涯武井周作　著

いの部

いな　和名抄にいふ。ちよし。幾内よてくちめ。伊勢ゑめうぎちといふ。漢名鰌魚。本草綱目よ出Ｍなよハ。即名吉の字音なり。古と名のよきに因するや。紀貫之の記ゑ。のどのきりゝめるもれなよ乃かゝらひくきといくるも。さのうをいふなりいつゝらとて。赤鰍となり。ぬるハかゝらハ田を住ゑ用のものゑて。何れの地にも。多くとのゆへ。ほやそけれハ。やへ用ひゝるやいふゝ。

物生をおほことといひ微しく育多くを子ふなと
いふ閩書南産志及南寧府志ハ撥尾といふ二歳の
ものをいなとゝいひ三歳をそばしりといふ閩志ハ
鰕魚と名ぢく四歳以上をぼらといふ即鯔魚なり
十歳以上を鯉ぐとゝいふと云へり其初め浅所ハ生ず
隻秋の百連行て群をおひ多き時ハ一網ハ千万
をとりてかぞふ東都佃洋そなるち其處なりあぢひも
泥臭ちくして甚よ口いちのくにあらず諸魚神祭
川沖よりうなぞふ生るもの所謂江戸前と稱て
賞美せぬものぞなき黄しいハを汚穢土ごいやむさし



きゐちと戯多尾花うけ春時のくを前ハ閏月の
入る山も見くゝ濃ふ君のめ見そあぬ常盤
堅盤よさくます花の大江都とはなりぬし四海の
称をさくふ鍾く諸侯の厨おも海族をむぶくしめ
賤民ともも小鮮ハかくず鮮魚の肆ハ巨萬
堆きも遥ふ一尾の宿を越るく鮑魚の肆ハ呑舟
の魚よ比魚まで云ふとなり輸せるものぞと
いくども食ものく駿しきよハ志うずなりめ者ハ鬨よ
といくども先多つものハ飯なりれバ炊ぬ家とてもなり
志うれバ竈の烟ひまなく立のぼり空をく蔽へり溝洫も

米泔汁ハ色白く味ハ淡ハ川ハ水ハ流れ易ク甘く海ハ入り潮も亦甘し水ハ火をけし物を濯すの用ハ勇水共ハ舟を通し塩を出ス利四海ニ及ぶ

ものくるも活動ものハ物ハ陸ハ空ハ風ハ雨ハ雷ハ電ハ雲ハ霧ハ露ハ霜ハ雪ハ氷ハ雹ハ霰ハ霙ハ霧ハ霞ハ靄

酒媒の最第一なり必炙煮すべからず

氣味 甘平毒なし

主治 熱痢 消渴を治して百病を忘むとなり

からすそ 俗よ鰤の字を用ゆ即この魚の鮓なり

肥前より出るものと黄赤色にして秀明なり味ひ甘美

尤上品なり 志州土州のものこれに次ぐ 備州讃州

より出るこの皆鰤の鮓にして紫黒色味ひ辣法にして

劣れり久しく貯るほど糖藏をなしまた又青海苔

小包に置もの 産後腹痛に細に切て味噌汁にて

煮食べたちどころに止まるなり

いとし 楊梅大納言の漢語抄に鰤の字を用ゆ



いとしいとしれ轉ずして此魚性動て脆弱なる

故に名づく俗におほそ又おむらともいふ漢名鰮魚

閩書に海濱多しと云ども東武の門海に産

所謂江都前にて味ひ美く他州の産に勝れり凡漁の

大利を得ることムぢらの右に出るものこれにしかず

乾鰯となしまた八油を絞り國に在て到らざる處

なし此もの古よりこれを賞美して延喜式神祇式に

鰯汁あり主計式に乾鰯鮨ありて紀伊若狭丹後

備中備後安藝周防讃岐等の國よりこれを献る今も

狶市民常食の佐となる事少かゝん四時ともに有
とゝのゝぐ・わきて秋をよしとし色ちらけ・あゝひゝ身よ
黒点あゝゝ味ひよゝゝゞ・青〻黒色ちゝをよゝ子一種
うるめいゝ〻と稱るものあり・眼の眶赤〻ちて清らす・
脂もゆふして味淡〻佳かゝゞ・又はゝゞそあり・その口
ばゝとがれり・味よゝゝず・その塩藏久しきを経て・食ふよ
嬉ざゝもの・赤鰯と稱へて・今節分の夜柊葉と共に
門上壁間よさして・邪鬼を避るとゝゝゝこゝ千門萬戸
流例とふまり・何れの歩よゝ・ゝ〻ゝとゝゝ事をきゝす・

氣味甘鹹温毒ちゝ　主治陰をうるおし陽を壯ゝ



臟腑を補ひ經絡を通ず・凍腫ゝこの頭を黒燒ゝて・
胡麻油ゝてとき・傅れゝゝよ・又産後の腰痛にも・温酒
にて・服ゝてよゝ・多〻食へゞ胸もだへ・痰を吐き・
ゝゝゝひ・瘡毒・まゝゝ小兒の虫積を動ゝゝむ・

しゝもち　和名抄ゝ鰒の字を用ゆ漢名石首魚・本
艸綱目ゝゝ四時ともにゝられゝり・處〻江海中ゝ産す・
狀ふなゝ・熟ゝて・長扶色淡白ゝり・鰭長〻・鱗細
ゝに・頭ゝ〻ゝて・尾ゝ岐たゝ・肉脆〻・脂少ゝて・味
ゝ・其頭中ゝ二石あり・ゆへに名ゝ・此石諸魚ともゝ
これあり・蓋骨の石質をなすゝ・福州府志是を

黄梅魚といふ。その黄梅の節に至りて盛よあるを
いふなり。一種大なるものを、にごとゝいふ。氣味甘平
毒なり。或いふ冷なり。主治胃をひらき食を消し
氣を益し中を調ふ。又眼色よろしく明らかなり。味
なりて食べし。此頭石を粉にして服すれば便急閉を治す。
いろか　南部筑前より
鱗鮓といふ。漢名海豚　綱目に出る。狀豚に似て鱗れ足の
如く。岐有て硬し。背に鬣ありて鱗なく。青黑色。
頭上に潮をふく。穴二ツあり。大サ六七尺。漁りとれば
煎し油をとり。民間の日用となして大利を得ること。



少うゞ。四時ともにあり。冬月もつとも多くして味ひ
他時よ勝れり。氣味鹹微甘毒なし。主治瘧を治すに
脯となして喰ふ。又味噌汁かて煮食べ。脫肛を治す。
冬月薤白少おきく。煮食べ。寒を変ず。
ひしたのぎ　にごの條を對考べし。小毒あり。病者ハ
食べらず。又肝よ大毒あり。食べらず。
いたちうを　漢名未詳。色鼬に似たる故に名ぶく。
肉扁く身圓くして大けし細よ光りあり。尾に岐
なく。味ひたらに似て。臭気あり。病者ハ忌むべし。
いさき　奥品よ木くせいごとし。漢名詳らかなる。

夏秋尤多し。狀せいごよ似て色灰黑よ赤褐を帶び
脇上に一條の黃線あり。脂多く味らし。又この骨
咽ふたつ附もぬけがらし　氣味 甘平毒なし。
いとうを　漢名未詳。肉至て少く。味亦佳からず。
但奥餅とあるものゝ。越後高田の絲魚川多く此魚を
產るゆ故に川の名とせるべし。
いーぶー　京大坂よていーとも伏見よて川おこぜ越前
よてかくぶたゝ又失うをとゝ。漢名杜父魚。網目よ出つ。
源氏物語玉鬘の卷小近きゝのいーぶーなどゆ
の遊遨ーむひてとゝふとも。ゝゑ。又史本集仲三の歌よ



なれがさて。のゝのめみせて。そゝふ屬き。淵よ沉めるゝ。
の矛をとよめ。形ゑぎゝよ似て。ゝなり。鬚まる。硬
鬚あり。頭大きゝ。尾細く。腹白く。背よ斑紋ありて
蒼く黑ー。大サ三四寸。好て沈石の間よ潛る。冬月
霰雨るとき。矛を翻ー。腹を仰て浮ゝ流る。漁人
其村を。捩て。それを掴ー得るなり。故り。
かくぶたゝ。腹をとゝ。屬て。陣るあれとゝ
句もあるゝ。氣味 甘平毒なし。主治 小便を利し。
水腫を消す。
いさご　又ちらす。さのぼり。ちりめんざこゝふ漢名

鱆魚 乾て挺とあるを、鷺毛挺といふ。共に綱目にいつ

氣味 甘平 小毒あり。病者に食ふことなかれ。

いかなご　状ひしこかたちにて、小さく脂多し

三四月の頃、これあり。このものをいりなご醤油を作る。

一名うぼ　漢名未詳　頭小く、身圓く、たなごのごとく

ふくれて、口上尖り、背より連りて、疣のごとし。故に名ぶく。

鰒　ふく　白色にして、雲母紙乃如くまだらあり。肉

厚く味ひ美。焼も煮もよし。生ほめ

氣味 甘温

毒あり。多食へば、胸積を動ず。又鰒は毒あり。

いたらがひ　一名板屋がひ　一名拍子がひ　薩州海中多く



産る。清倍洋邊蛸とつる。其柱ふとく美し。その殼

一尺八平らかなり。ゆへに漢貫華談この名を付へし。

今世上利ゆるところの貝拍子なるもの、此殼をもて

作る。多くは薩州より出る。この類

いか　和名抄に烏賊魚　漢名烏賊魚　綱目に烏賊魚

鳥賊と作る。此もの漢名の粧頭頗る繁し。江海考に是を

捕る者は、春より夏に至るまでを宜しとす。まいかと

稱するもの尤上品なり。冬は多くあり。大なるものを

あをりいかといふ。紀州は五三尺なるもの有。国書の

花枝これなり。細かのものを尺はいと云。泉州府志の

鎖管これあり又赤いう耳いう瘤いうあり。ともふ
漢名不審又藻魚あり。即ちめいうあり。其形いか
ようし長く色紫よ内骨薄く骨硝子帝の
ごし。風乾ちると閩志ゑ珊府といふ。又鰣蛸よつくる。
即ちるめあり。本朝式文鰯の字を用ゆ。延喜の神祇民部
主計等の式ゑ若狭丹後隠岐豊後より烏賊を貢
ちと、ふもの皆ちるめあり。今肥前五島出すものを最上
ゆとす。又伊豆の國より出ちるものも美味あり。丹後
但馬伊豫よりちるものゑ次ぐ古より賀祝の
饗膳用ゆ今も市ちう。又ひいうありこれ雛烏賊あり



即ひいうの子ゑして。黒白二種あり。黒きもの常のいうの子。
白きものゑあをりいかの子ゑり。その味ひ美。氣味甘
酸毒なし。主治志を強し。婦人月経を通し。小児雀目を治
いうのこう。漢名海鰈蝶綱目ゑ出川。ゑ塩を添くちる。
主治瘧痢小腹痛一切眼病婦人血症を治す。外傷ゑ末ゑ
して擣てよ。傳耳ゑ。麝香ゑ許を加く竹管ゑてふき
入れて妙あり。やけどゑ長芋とすり合せ傳べし。ちるめち
ふぐゑ。あるりたるゑ。甚じ用ひ。又焼て喰ひ。せてよ。ふぐ
を制伏ものこれよるゑ。故ゑふぐの振舞ゑ必
向ゑちるめ鱠と茹子の塩漬を用ゆるをなり。

いあぐ　ぶりこ　いかみ　ぶだいよ　いそめはら　もうを　いとより　ちまた　ようゆ

ひを　ふまこ　いーを　ちぢ　ーーち　よ　いらひうを　うらひ　ようゆ　いつかく　うにう　ようゆ

いさな　ちら　ようゆ　いりと　あまこ　ようゆ　ひたやひ　いたらび　ようゆ　いつまでひ　にあま　ようゆ

ろの部　ろくのうを　ちうる

はの部

はえ　俗よいふはや　四聲字苑よ。鯢の字をとちゆ。

漢語抄よ。鱆の字を用ゆ。綱目の黄鯛奥これなり。

近江湖中。伏見小倉。下総印旛沼。多く産す。形こみち

よりて。色白く。鱗こまかよ。鰭赭色なり又やおきけや

なり即綱目の鱆魚なり。はやより小く狭く



頭尾仰昂し。柿葉よ似たり。瀦水よ多く生す。又

もろこ。あひかと。など称するもの皆この類なり。

氣味　甘温毒なし。　主治　脾胃を健よし。心腎を

調ふ。多く食へば。滑し。易し。

はぜ　雲丹とて。ごぜといふ。漢名詳ならず。倍よ鯛

の字あり。ひい鰕の字を用ゆ。江河共よ産す。東都ハ

芝浦及中川よ産るもの。上品なり。三年をへるもの。

味ふかくよし。その肉潔白味ひ美しといへども。腥し。

氣味　甘温毒なし。　主治　中を和し。脾胃を調へ気を

益す。老人虚人食て妨なし。多く食へば。瘡疥を発す。

はた〳〵　一名かゝりうを古くハ常陸水戸より産
今ハ出羽秋田より多し　この魚性雷聲を好めり　世に
酉陽雜俎よこれを雷魚とゝ　主治　訖を益し中を和ぐ
はたゝゝろ　漢名詳らかゝ　種類多し　まはたを以て
上とす　鱗こまかく　鰭あがく　尾より岐ふく　紫黑色く
色白きものハ劣れり　狀もうをに似て扁く　首短
く　鰭も細く　脆し　肉白く旨し　凡はたゝゝろ　もうを
あゆなめ　皆ゝゝろ　あうをの五種味ひ相似たり
いへども　はたゝゝろ　もうを以て勝れりとす　あうを
これより次文あうはた　ほうぼう　もろこ　有毒その



種類あり　氣味　甘平毒なし　主治　脾胃を調へ
気血を益し　食をまもり　泄瀉をとゞむ
はも　和名抄よりふはむ　倍よ　鱧の字を用ゆ　漢名
海鰻鱔　細目より出川　摂泉紀播海中多く産す　狀
うなぎに似て　灰色腹白く　嘴長く尖り　齒尖く　肉
中に岐骨多し　大なるもの四五尺　東都近海もまた是
あり　味淡甘にして美し　魚餅に造りて最上とす　其骨切
て稱ふべし　將醤油にて　燒ときもうなぎの蒲燒より
も上品なり　京摂にハ　肉を殺中の珍とす　その
鱉をハ勝とす　又ふすべて　肉薄きものを

ごんぎりとふ。吉くい割ずに全まて。煮焼して。食し
やと思わる。ごんぎりハ五寸切ありふ竹を長さ五寸よ
切り。前後五に拍て歌の節をうすうものをごんぎりこ
といふ。其調理の形ちれよ似るゆをつよりや。氣味
寒甘毒なし。主治諸風を祛り。遍身の浮腫を逐
ひ大小便を通ず。一切の濕症よし。
はまぐり　和名抄よ出ず。兼名苑ニ蚌蛤とす。漢名
文蛤。綱目ニ出ず。属ゑよ多し。わけて勢州桑名を
名産とす。紀州和歌浦江都品川ちれよ次ぐ。北海
よも稀あり。氣味甘鹹冷毒なし。或ハ雛祭を限て。



八月十五夜までの間食ふべからず。其中子を孕ては
毒あり。主治肺を潤ひ。胃をひらき。腎を益す。
渇を止め。酒を醒す。又殼黒色からすひと称る
もの焼灰ニ末とし。佛掌薯ニ和し。やけどに塗て吉。
ばか　漢名未詳。殼長く蚌ニ似て。淡白色肉ハあぶひ
ふ似て。淡赤あり。味甘美。その柱色赤くふ脂所の大許
ニて。味肉よ勝れり。ちれを須の柱とよぶ。京都景
多し。氣味甘微温毒なし。主治気をまし。多く
食へハ。喪積を動ず。嘔気を発す。
ばい　漢名未詳。海産ニて。春夏の際ニ多し。殼ハ

たうに似て色黑く狀圓く長し旋文あり肉上黑く
中白し味は麩をいぶし蒲食するときは堅脆し
て甘美 氣味 甘鹹寒毒あり 主治 胸中の鬱氣を
散し大小便を利す多く食へば瀉し易し

はまち

はつ

はまちは なるごろ ぶりの條を見よ はまを さくらを
はまぐろは はまぐろ はまぐひ

## にの部

にる

辨色立成に鯢の字を用ゆ即いしもちの大
なるものにして其腹中の白鰾膠をとるときは物を
粘に宜し今弓匠用ゆるところ是なり鰾の字漢



語抄にはぐらと訓を今に蛋と云ふ諸魚ふくれ鰾あり
といへども此魚にあらざるべしへは魚膠をにべといふ
いしもちとつぶ皆一類別種なり 主治 いしもちは同し

にしん

松前にそもあり一名かずし一名高廉いわし
越前にみがきと云ふ東医宝鑑の清魚是なり細目の
清奥は別なり俗に鰊の字を用ゆ狀いぶに似て大さ
七八寸より尺に到る眼大くして采のかたちに似て鱗
落易し其いろ蒼碧く肉もろく脂多くして紅を帶ぶ味ひ
いわしに似てよし糟藏も亦よし奥羽蝦夷の海多く出て
近来下総銚子浦大利根の川口にも是をとる背肉

ひく乾したるものを味少し渋気あり。昆布巻に造る。按ずるに。

氣味 甘平毒なし

主治 中を温め。気力を益す。その子即かぶのこなり。これも乾して醬にして四方に運送す。歳旦婚礼の祝具に少缺べからざるものなり。新なるその黄白色のものを子孫繁榮の義にとれば。新なるを上とす。陳なるもの紅紫黒に変ずるを下とす。又近来赤ほうづきのごとく花上品なり」又数胞を合せて形正方に作りたるをよせかぶのことゝ。京都より出るにしきうを西國にて蓮らと呼ぶ。是ゝたいとゝふものもあり。一物なり。その色彩まして数色なり。



にしきうにがうり。あがうり。からうり。備後に巻うり。

夜あきぐらとゝふ。此種類少なからず。四時あり。和名抄に小辛螺とゝいひ。にがうり。漢名蓼螺。綱目に出る。一名辣螺。寧波府志に出る。狀さゝいに似て圓長く。尖角なし。蠣を甲香とするものを。へなうりゝふ。即ち

氣味 甘平毒なし。砂糖及蜜を悪む。

主治 寸白虫一切の虫症に。殼は焼灰にして服用すれば。上部の積熱を祛ふ。又まみぐきとなる。歯を固ふす。又あらう。漢名紅螺。綱目に出る

状うに似て微〻異あり肉腸殼の氣味主治共ニ
ふ〻ニ同一又その殼を去てやきうてお撲損傷ニ
ハ嗅うてすり附遠行して足趺の腫るゝハ飯の湯
うてとき塗まめの出来るハそくいにて貼てよし
になな 和名抄ニふ〻崔氏食經ニ河貝子と訓て俗
蟋の字を用ゆ作渡ニびふまきびん俗ニ河こふ河う
ごうふ和方書ニ卷虫といへり漢名蝸蠃綱目ニ出
河海池澤ともニ生ず形小く長さ一すんばかり
たうより厚く薄き殼あり黑色なり肉蝸牛の
ごし鄙人これを食ふ海涯ニ産するを海におとろふ



形色河産に異あらず性至て死し難し誤りて泥壁中に
塗り入るゝときハ久しきを往てゝを死せず ゆゑにいつまて貝
ともふふ 氣味甘寒毒あり 主治黄疸水腫を除し二便
を利し熱を解し酒を醒し産後血暈を治す
味噌汁にて煮食へば兒枕痛を治す
にごひ さいの條ニ ふぐうるか ニ

## はの部

はまぐり 作渡ニはまうを西國ニことひきまたは
のうをとふ俗ふ魴鮒の字を用ゆ漢名未詳その狀
かぶらに似てすこし黑色あり髻長くして

身とひやし表白くして淡赤し裏深緑よ翠碧れ
圓点あり翅下よ刺あり肉雪白味甘美しなの
上饌なりあるひハ寧波府志の竹筵魚と詳なるも

氣味 甘平毒なし 主治 肺気を潤をし中を調ふ

ほや 漢語抄よ海鼠の字を用ゐ漢名未詳奥羽僧堂
よハほやゝ笑ふとうふに因く食節吉事の附必食ふなり
近比相海も稀よ出つ甲殻よ似て甲殻よあらず蛤蜊ふ
似て蛤蜊よあらず只水牛皮の生なるごとく性硬
して瘖瘂あり口目なく肉の形色あるひの肉よ似たり
生なるえの贈となり味美し又脯とおもものハ

上ノ十五

蔭革のごとく色ろし乾くるハ味淡薄なり 氣味
甘温毒なし 主治 気を益し血を調へ自汗盗汗をとゞむ

またてがひ 俗よあふぎがひとふ清俗海扇とふ
陸奥蝦夷海中よ産せ其肉未だ見ず 氣味 主治
詳なるべし劉績が霏雪録の海扇ハ即車渠なり

ほらのがひ 法螺の字を用ゐ漢名梭尾螺南海異
物志よ殼よ紫黒黄の虎斑あり大なるハ船未
なり斯方瀬海よ多くあるもの産すなり
常にあり肉食ふべし 本邦軍中ふれをもて
進退をなし天竺よふれを用て楽器の一とす今

道士いれよ伊豆の人ふ時として山崩れ或ハ谷湧き
草木一財よ震ハ此法螺山を脱る海よ入の徴あり
駿河原驛の側柿沢村といふに法螺の脱殼あり俗よ
八丈石と呼ぶ 氣味 甘平毒ふ 主治 身を軽く年を延ぶ

ばら 一名ほうづ

## へ の 部

### とのの部

とびうを 和名抄よとびを九州よあごといふ漢名
文鰩魚 綱目よ出川三四月かつをよ先立て出つ五六月ハ
絶てなし 状ちぢりよ似て両翅長く海上よ群飛び

上ノ十六

ちぐよ行と番車の如し 氣味 甘平毒ふ 主治 なんぞん
ふハ黒焼を未す 酒にて服ち又妊婦常に食ふて
よ又ひれのくろやきを乳のもとりよ傅て妙あり
どぢよう 俗よ鰍の字を用ひ漢名泥鰌 綱目よ出つ
泥中に生ぜるもの肥大すして斑文陰闇あり沙中
ふ生ぜるもの瘦小すして斑文分明あり 鷹の羽
柿葉 ちまどぢよう の名あり 氣味 甘温毒ふ是を
煮るに燈心草一握を入れ煮るとき ハその骨極て柔
あり 主治 中を煖め気を益し血を補へ専ら腎精をまして
とうひき 或ハとこひきとふ状かふづらふ似て

扁く、その鰭長く廣し、背膜よりあり、常に座右に
掛るとき、福禄を呈す。とふ食ふべ、ふ毒なし。
とりがひ　漢名詳らかにせず。狀あらがひに似て白色殼
上に細縱文理あり、裏淡紅色あり、漆を沽るごとし。この殼
に盛りて人に與ふ。肉鳥喙の如く、長さ二三寸、白色にして、端に淡紫を帶ふ。古く東海稀にして近來甚多し。
いとゆる合浦の珠のごとし。德に化せしものあらん。味き、
食へば味尤美し。氣味甘鹹平毒なし。氣味小水を利す。
とど　いをの條に　どろめ　ちろうをに　とこぶし　おとびに
どうがめ　どぢ　共にまちぶんに　どぶうひ　からすえびに

ちの部

ちぬたい　そうたいに　ちうはん　ちきに　ちぶ　あまづに
ちりめんざこ　いさきに　ちとうがひ　よあぢさうに　ちぐみ　ちぐみのこと
りの部　ぬの部　るの部
をの部
をこぜ　漢名詳かならず。稚英頗る美し。うむをこぜ
みーまをこぜ　かへるをこぜあり。皆一類なり。其内
雪白にして味美　氣味甘温毒なし　主治氣を益す
をぼこ　おはそ　おむら　共にいわしに　たくせいご　いさきに
をさざより　おきつだい　おまたいの一名あり　かの條に詳なり

わの部

わらさぎ　駿河よりもてくるめの魚。常陸よりさくら魚。伯耆よりちらさぎ。出雲よりあまさぎとつふ。漢名未詳。

はやよ似て。大サ一二寸よりきぞ。河海の百に産す。春月多く

これを捕ふ。味ひ美し。腥気強し。その白乾せるを常陸

の名産あり。多く食へど害なし。

わたか　これ琵琶湖中に産すといへり。未だ親見ぜず。

綱目の黄鰍魚ふとん。

わうぶご。　わらさ。共よりの條よ参考　わに　さめよりゆ

かの部



かつを　漢語抄よ鰹魚の字を用ゆ。俗よ鰹の字を用ゆ。

延喜式よ堅魚の字を用ゆ。俗よ松魚の字を用ゆるハ

非あり。中山傳信録よ佳蘇魚とつふ。即かつをを

假音あり。今清商鯛魚とつふ。四月相模鎌倉海上始メて

これを出す。實に夏月の上珍これにゐるハあり。故よ東都

の諸人上下となく。その魁を競ふ。別て六七月のころ。

相豆房総の海上よりこれを釣りて急きふ船よ

帆成まきて。順風激浪のうちなく。夜中よ来るを

抜かつをと称へて。好事の酒客。千金をもおげて

ところあり。古くハ毒ありとて。上饌よハ供せざりしを。

近き頃いやんごとあきおろそれ庵厨よも備へ
らるるやあるべき庶の帥匂とて
紙石もてわうまあるろうん初かつを。などいへるて
あるべし法ありといへども。土佐阿波紀伊伊勢の裁
たづしきよい及びん。駿豆相房総陸これに次ぐ。
北海絶て見ると雖も。此魚季春東より漸行して
西に向ふ。よつて東國にまず紀伊土佐におそし。外類
相同くして肉粘るを餅かたをとひ。背に黒白線
三四條あるを節がつをとふ。又そうがつを。
あらかたをうづわ。よこわ。ふどうふあり。皆一類別科



あり。劣ぬ。氣味甘温小毒にして胡椒と同じ〳〵食べうとて。
大に害あり。たらの外は。容易に用べうべし。加川をと
のうまあるべし。法魚に用てあり〳〵。主治中を温め腸胃
を調へ久痢久冷をうごむ。迅食べうべし。又まのかたを
の頭へ人参を入れ。黒焼にしてときは。勞症の妙薬也。
かたをぶし。堅魚を四つまとう。肉條と刮。沸湯にてよう〳〵
煮あ者。皮半過をはぎ。首の邊より肋骨をぬき。火にけ
よく。あぶり。幾日も日にさらし。乾枯して。上皮を削りて
貯ふ。暑中の製作を上品とす。その中に火にけ水気を
去りたるを。おやりぶしとふ。鮮肉に及びざれども賞玩せ

清商これを蔓魚或い木魚とふ本邦日用の品にして
貴人より農工商にいたるまで一日もこの品をんばなる
べからず。五味を調和し、膏腴乃美を發し、津液
塩梅中の主品なり。延喜式に堅魚腊とくるものこれなる
歟。内膳大膳式に煮堅魚あり。主計式に堅魚
煎汁あり。これ今土州より出る煮取の類なんか。
其製法等の製法多し。皆一奇品なり。
賞味歟。皆公侯貴人の珍味とする物なり。その他志摩
相模安房紀伊土佐日向豊後駿河等の國々を腊
を貢せとあり。今も土佐これを出せと多し。天下



の甲品たり。紀伊熊野これに次ぐ。阿波伊勢志摩遠江河
伊豆相模等も亦多く出せ。状肥大にして堅実り外黒
臓内淡紅なるものを新とし上とす。又細小く痩瘠
外乾枯して内微赤なるものを舊しとす。

かまと　漢名梭魚圖書に出る。俗に鰤の字を用ゆ。
細鱗光色嘴尖り鋒のごとく首尾狭尖身圓肥長し。
大なるもの五六寸味美し。只炙食ふよし。慶安に出せ
養とあすものか愛せべし。

主治　気血を調へ肌をうるほし虫積痰温ある人い
多く食ふべからず。俗に牢を出る者この干物を養ふ。

浴湯をれば能く牢熱をとらふといふ。

かれひ　和名抄に出る。朱匡記に王餘魚の字を用ゆ。倍に鰈の字を用ゆ。漢名比目魚綱目に出る。種類多し。

星がれひ。石がれひ。むしがれひ。めいがれひ。もがれひ。

まがれひ。たいあるものを倍によのもがれひとふ。からす

かれひ。五て下品あり。又常陸麻島の産もうまがれひ

とふあり。熟して霜月のころ鰈を出る。雌は真子を

ちらし上へ雄きまりて白子をちらしむなしくよ

くよざるものは魚にあらず。又いしがれひは西岸

藻がれひ。東岸に鰈をあるといへり。氣味甘平毒なし



主治　虚を補ひ気力を益す。多食すれば気を動ず。

俗にかれひの骨腰ぬけがるしとふこれを焼て食す。

かさご　俗にあんかうんとふ。状もうをに似て

円く大く嘴尖り鱗あらく味下劣なり。赤黒両種あり

鬼笠子の類なり。氣味甘平すこし毒あり。主治あるべし。

めばる等と同ふして味ひ浅く諸病に妨なし。

かぢかたい　漢名鮸魚綱目に出る。状まふうをに似て

金銀二色あり。きんと稱するもの黄色をおびる味美し。

ぎんと稱するもの雲母紙のごとく味ひ劣る。谷その腹背

三中に一圓の煙暈斑点あり。故に的たいともふ。毒なし。

かながしら　寧波府志に火魚とふ狀ほうぼうと一般にして只色微しく薄きのみ　氣味　微甘毒有り

かじろう　漢名杜父魚　綱目に出川狀おまづに似て細小腹下黄白背上青黑しかして黄色をおびよく群游して声をなす歌へこれを詠じて山川閑寂の賞とおすとぐろ全く別物なり杜父は飛び飲膳の用にあづかざれどこれに贅ぜず　氣味　甘平毒有り　主治　小水を利し水腫を消し虫を殺し熟淋を治す

かき　和名抄に出り或は形ち蘭に似るがゆへに故に名づく

漢名牡蠣　綱目に出り種類多く渚州に産す俗にふ



撫子蚝　これ蠣の花小なるもの歌書になでしこと稱ふこれ是なり海中石上に生ず形圓にして短く殼厚く苦刺あり其の肉味美し其の殼枯れて風波に晒さるもの色微紅瞿麦花の如し綱目に蠣雲蠣とふ俗にころびがき上絶木更津よりふしたば海の浅渚に生ず木石に固らぜして孤生ず狀圓扁にして角ありいたらがひのごとし一角さゞひに似て短く味鹹し閩志にこれを草蛙蠣といふ又俗にいそがき洋がきなれころびがきの一種いかなるものか綱目に石牡蠣とふ或は又孤生ず東洋中多し其の殼茶に用ゆ海中に

年を経ては殼中おのづから白粉を生ず。綱目に海牡蠣とつゞ。俗に内海かき寧波府志に梅花蠣とつゞ。安藝廣島播摩紀伊和泉三河尾張武藏等の海に蠣田の種。此常の食料なり。下絵銚子のものゝ大なりとゝゝども味よろしからず。それを江都海ゝ一月わど活かけば美味を生ず。江都海自然生ずるもの狀ふなりとゝゝども。その味ひ極て美し。その水の肥へるゆへなるべし。大船のしきに陸き毒ゆるを品川にて取ることあり。ときらびも遠海の産を居ながらふ食ずるを。都會の幸あり。俗に志ゆくぐき狀丁の字のごとし。紀伊



海岸に産ず。氣味 甘温毒なし 主治 黄食ふて中を調へ。よく盜汗をとゞむ。生にて食へば酒後の渴をとゞむ。

からすがひ 武藏の言葉なり。倍にどぶがひ又真珠蚌。一名繒がひ越後に田がひ近江にたぼがひ作渡に居びとつゞ漢名蚌綱目に出ず。これ溝渠江海中皆産ず。狀蛤に似て殼薄く圓長なり。外面黑く横紋あり。殼内青白ひろりありて。ふくらに大なるものは九寸。その内蛤に似て微し。黄色味甘く臭気あり。珠は肉中に立り。其殼粉とす。或蛤粉 或蜃粉とつゞ。

かに 萬葉集に出ず。漢名蟹 綱目に鱗甲類

甚多し。俗よかぐみ此蟹蜂あり。あ一名子ごに俗よ豆ごに
蟹の細小なることの此蟹蜂あり。俗よとろごに田港
よ生ず。豆ごにより似て大此蟹蜂なり。俗よをごに
此蟹あり。俗よ生ず。あごに一名爪一ろ一名うれごに
洲渚沙磧の處よ生ず。蟹白く殼青し此沙狗あり。
俗ようし田ま稱き海濱よ生ず。潮いるときは西蟹
をあげ望む。此望潮あり。俗よ赤ごに一名ひーがに
此石蟹なり。俗よ餅ごに此百足蟹なり。俗よかに
むぐり此解蟹奴あり。俗よ洲ごに此毛蟹なり。蟹蜂
以下とも小網目よ。俗よちろごに此蟹江あり



一名千人捏。俗よ平家ごに一名清經ごに此鬼面蟹あり。
共よ蟹譜よ。俗よ大ごに此れ虎蟹あり。俗よ
わらごに此れ蟹あり。共よ南志よ。俗よえんぼう
ごに一螯ハ大く一螯ハ小く此れ擁劍あり。その尤
小なるもの青商歩荷とよぶ。此他漢名詳ざる
もの。枚るよ選ぶ。凡蟹月夜よハ肉少く。闇夜よハ
充滿す。味最美し

氣味 鹹甘冷毒あり。柿と同く

主治 よく酒毒を解し筋骨
を續く。生るて搗き漆瘡ちよひ痂癬よ塗る。
かぶとごに 筑前よ うんきう長崎よて朝鮮がに

とふ漢名黨魚綱目より出ず殼圓扁にして青黑色眼
背上まあり口腹下にあり尾の長サ四五尺 氣味 辛鹹平
小毒あり 主治 痔を治し蟲を殺す殼ハ年ひさしく
咳を治し

からな 和名抄よりふるふ倍ようにもりまやど
かり琉球にあんまくとふ漢名寄居蟲綱目
小出川此典空螺殼中に寄生す狀ちびに似て
螯あり淡水河海皆產す大サすに足ず琉球海
產大サ尺に盈つ塩して食へバ顏の艶を出す
かめ 和名抄にかめ又いしかめともふ漢名水龜

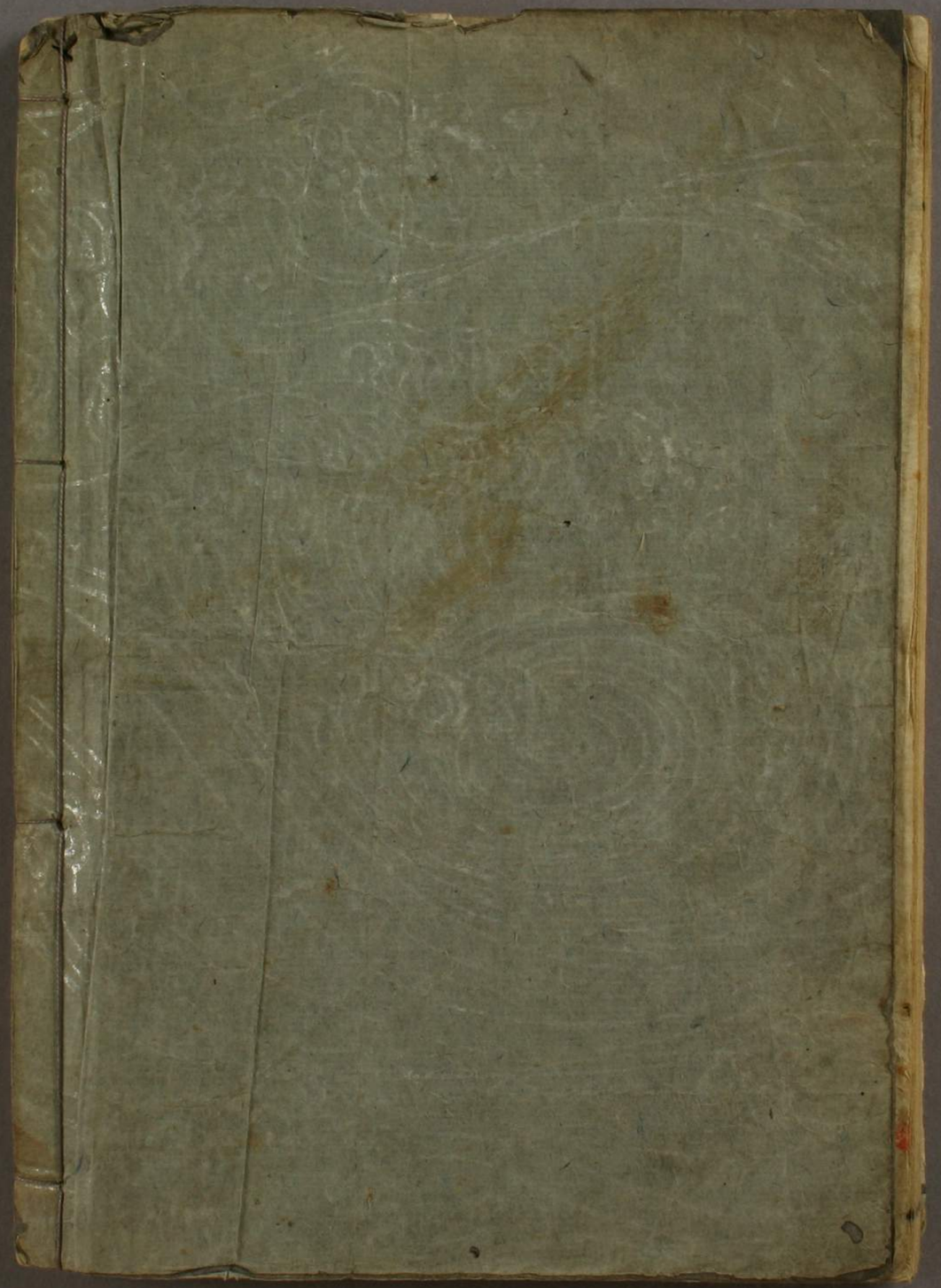


綱目に出ず 氣味 主治 ともにすつぽんに似たり

かいづ たいの部に かぶつ かぶとこぜ 共にいしふに
かうらいわし かど かつの子 共にあんの部に
かみあらうを かいのはら はらの部に
からすゝ いせごひの條に かまゝあ かまにし にあに
からすがき かぶ かぶとがひ かぶもがひ 共にうに
かゝすがひ こやすがひ かまかめ すつぽんの部に

## 烏帽子鰨

村江
渡関発


いとしみおぼゆる海苔の柯ばかりやうの物にて白濱の砂浜に沖なる舟をゆく
のをながめやる日の光りあたりうつくしき海をゆく
ものと舟のうちにもうつりもの珍ひろひぬこの海
海つゝのよゆゑの見まさてよきほのようなるものの
よまこの花のようなるものをきて見るかしいとれる
はひつゝどこの所にもあるものは海にもあるまい
ようなものかく海の面を深くこと
ようなのいろなる沖より引きるあまの舟の
ようなゆるいろんようなこと作れと
気なものの屋造りにしてみるこの海や沖の岩
舟作るつゝゆゝ漕ぐ舟の行くけしきの
めづらしきものの行くこと見わたす
あるまゝにまたなかなかうつくしきかな
かゝりてれん武舟のあるこれのこの
ものを写してこゝにかくる殺い柯ばかる
ものあれば園のあるこゝ海苔