



略

七
四
五
六

呂
1683
卷 25

越後名寄卷第二十四前目錄

海魚



鯛類有品多

鰈

鱸

阿羅

鰻

華ア

鱒

魚

異疑

之伊良

杏魚

鰯

津波須布久良計
伊奈多佳知

鯨

園

書

記

之伊良

馬鮫魚

海鷄魚

鯧魚

堅魚

海鰻

銅頭

君魚

石首魚

幾須吾

藻魚

躑躅魚

文鯨魚

梭魚

波知女

太刀魚

鯨

鱒

鱧魚

越後高關



越後名寄卷第二十四前

越後國寺泊丸山元純良陳輯

海魚

鯛

按鯛ヲタイト訓スル人誤リ曲鬣魚ニ

海魚之中最上ナル者也浦津皆アリ別シテ
頸城郡刈羽郡三島郡ノ濱ニテ釣三月
ヨリ五月ニ至リテ多シ寒中捕者味甚
美也雄ハ色淡黒ノ背ニ尖リ有肉微硬シ
雄ハ色赤ク形柔和ニテ性味最好大ナ
ル者二尺余三尺ニ及フ又俗ニ金鯛ト云者

鱗ノ色甚緋ク金色ニテ目猶金光リ最
美ナリ佳味也○鯛ヲ調味スル一其品多
魚軒膾魚鮓扱肉潮煮蒸肉早鮓又一二
夜塩ニ藏シテ炙リタル甚佳味也塩ニ日ラ
経タル肉硬ク甚悪シ亦未曾ニ藏シタ
ルハ五六日経テモ好脯トシ味ハ能ケレ共
甚剛シ○性温無毒補中益氣峻實腸
胃養五藏使人肥盛陽道有熱人不可食
○其腹及子爲醢補肝治内障虛人眼疵
小兒雀目○本草ニ不栽鯛○閩書曰棘

鬣魚似鯽而大ニ其鬣如輕紅紫也○嶺
表録異名吞鬣泉列謂之鬣告鬣又名寄
鬣或曰過臘莆人謂之赤鬣○興化志曰
赤鬣似棘鬣而大則二也子鬣棘鬣是共鯛也○
鯛日本ニ有異邦ニナシ常陸國志云大明人
見テ云大明ニ不見也ト舜水談綺ニモ又
同○朝鮮ニテ八道味魚ト云又掉尾ト云○
三車一覽ニ平魚ヲ載タリ其形如鯛○
順和名抄云雀禹錫食經云鯛都條及
和名大比味其冷無毒貌似鯽而紅鱗者

也性冷ト云ハ○日本紀云度火ニ出見尊矢
兄釣而後探赤女而得之赤女者鯛也云以
赤女魚所以不備供御者此緣也蓋惟鯛
自古供宗廟之祀薦至尊之膳又爲嘉
儀之餽贈則赤女ハ非鯛也○同神代卷
下赤女載即赤鯛也○同亦海鯽魚書
○延喜式ニ平魚ト云是ト云ラニ婦女ハヒ
ラト云○土佐日記ニハ鯛ト有○夫木集ニ
知家歌ゆゑ春はさういの浦の櫻鯛あり
ぬかりこころふや引らむ 坂鑑坂浦ノ名産

ト在○當國ニテモ三月ヲ盛トシ櫻鯛ト稱
三島郡ノ内ニテ捕者何サマ坂浦ニモ不劣ノ
佳味也

○鯛ノ頭中ニ鑊秋釜ノ形ナル資ノ在ト無止
事方至ヒシトカヤ今見ル処イカニモ能似
タル骨有○鯛ヲ遠キニ寄ルニ篠ノ葉ニ
包ミテ吉○凡鯛ノ品類甚繁糸多雖難弁
弁畧在記

小鯛其形鯛ニ似テ大サ四五寸ヨリ八九寸
柔和也至テ小ナル者ヲ漁子センハツト云四

時有之其_レ成_レ盛_トス無_レ貴賤佳儀之饗
膳ニ無_レ歟此_レ炙物俗向_レ誥_ト云_三島郡石地
浦_ヲ名物ニ○耳鯛俗稱也閩書ニ方頭
魚_ト云_{閩東ケ}與_レ津鯛_ト云○形_{鼻ノ}上
高_ク身_{狭ク}長_サ五六寸ヨリ大_ハ二尺計_リ
色_{赤ク}肉_{柔ニ}最佳味也肉_{焦トシテ}好_塩
淹者_別而_{美也}脯亦_善浦々_{皆有之}蒲原
郡新瀉_多

○金_ト綠_ト魚_{耳鯛ノ}同類也同形色ニテ_{黄ナ}
ル_縦筋_{二ツ}在

○ムク_チ鯛_{漁子}稱也形_畧耳鯛_{ニ似}タ_リ
額_骨甚_{高シ}澤_列府志_ニ曰_黄糯_{魚ノ}類
ナル_{ヘシ}肉_{硬ク}不_佳味_{大ハ}二尺計

海_鯽總_身甚_{黑ク}目_モス_{黑シ}夏_味好_此
類_中類_品有_乎
多出泉列古有泉列ヲ
稱_對澤_ノ故_和名_トス

○尨_魚鯛_{ヨリ}形_{小ニ}口_先少_シ尖_レリ_{前ノ}
黑_鯛ト_同類_乎

○鳥_{スミ}類_魚
六七月浦々ニテ捕
リヨト云_磯魚_乎

○車_鯛其_形狀_{圓ク}五_六寸ヨリ_尺余_{アリ}
淡_灰色_味好_畧臭_シ△鐘_扣同_類身_ニ圓

紋有下品也。濱燒暑中ハ小鯛類多リテ
市ニ送ル磐石郡石船濱燒火暑ノ節
旬日ヲ経テ猶不腐仍珍トシ名物トス故
ニ他國米沢若松込送

鰈

カレイ

浦々皆在同類甚多シ冬月ヨリ正二月ノ
間佳味也三月ニ至クテ臭氣在テ劣レリ
第一ニ賞スルハ俗ニク板鰈ト称スル者甚大
小在大ナルハ尺余此魚背月黒ク目ニ並テ在
腹白ク磗言ハハ魚ノ半片ノ如シ片ワレイ

ヲト云ラ略シテカレイト名付タリ

。凡鯛ニ並テ厨屋ノ用多ク調味モ又鯛同
肉柔ニテ消化シ安シ性味能益人。吞魚場
ノ端ノ瀬ニ栖ラ漢子瀬鰈ト云肉柔味最
美也。小鰈之中ニ石鰈口細鰈ノ二種佳味也
病人虚人食テ無害。衰白鰈鯛鰈此二
品味又好。鷹鳥ノ羽鰈形菱ノ如ク性味善
冬春在テ夏ハナレ。吞魚場鰈ハ夕へ
鰈アサハ鰈ノ三品ハ性味共ニ不宣鰈何レモ
三月暖氣ニ至リテ不佳味夏ハ猶更不宣

二年羽列温海温泉二五月頃浴レテ
ルニ濱ノ温海ヨリ毎日魚賣ル采ル大ナル
名鱈ヲ持参ル肉白ク軟ナラス臈トシ
テ臭氣ナク甚佳味也魚鳥ノ類モ其棲
処ニヨリテ甚異也
此目魚爾雅曰不比目不行片方ニ在目
魚也夫故ニニツスイ行テ水中ヲ行也仍比
目ノ枕トハ枕ヲ去ラヘタルト云ノ為也

鱈

浦々皆有三島郡ノ浦濱猶在三月頃ヨ
リ七八月ノ間ニ往々在之多クハ無之。其形
大ナルハ二三尺長ク圓ク小鱗淡灰色三
四寸ノ者ヲ称也此古六七寸ナル者ヲ名
波祢尺以上須受岐ト云肉白ク魚軀臈鮮
蒸物羹等厨下ノ用多ク最佳味也然
トモ川鱈ノ好ニハ不如方此者惡食ラズ
性不宜病人虛人不可食。鱈俗字乎
小鱈

阿羅

鱈魚

鰯

鰯又鰯カモニ俗作ナルニヤ。浦洋皆在其形縦長ニ胴圓ク頭大ニ口ヒロク色淡班ニテ細鱗大口魚ニ能似タリ肉白ク味佳病人鯛ノ代リニ用ユ。性不宜病人虚人不可食金瘡疥癬腫痛之類ニ忌之再發ス俗ノ談也。乾タルハ産後ノ血暈ヲ治能血ヲ收ム和流ノ外醫婦人科ニ用之。若水云アラハ敏魚ナルヘシ。大洋子云鰯魚之骨立咽咽喉腐テ至死

地ウシ

和名口女コメ名吉伊勢鯉。小ナルヲ江射ト云。ヤ、大ナルヲイナト云又ナルヲ簀走ト云。鰯ノ字俗作乎立身魚トテ祝事ニ用ユ。浦濱皆アリ。冬ヨリ春多ク捕其状頭圓ク胴丸ク長シ背黒青ク腹白ク鱗大也大ナル者二尺計肉淡紅シ調味数品佳美也夏新潟ニ多ク在川ノ者海ニ勝レリ亦腹中ニ白ト云者有形白ニ似リ杉焼ト云ル鰯ニ和テ最佳味也。三四月鰯ノ子連胞乾之酒ノ肴トス是ヲ唐黒ト名付

佳味也。性脂多故病人虛人有疾人不可食。餘姚縣志云杭人謂之蛇頭魚。頭蛇似ル故也。

○日本紀神代卷曰赤女魚又云口女彦火々出見尊失兄釣探赤女口而得之赤女郎鰯也故不備供御者比縁也。出ノ下

○土佐日記二節分一名吉ノ頭ヲ門ニ祝事アリ。○口女ト部家ノ説鰯也。山家集西行大福つくはにほふあのみりり来よ江鮒あつるるは名のかつる

華胥魚

カウ

鰻魚老婆魚。俗ニ鰻鰯ト云出処不詳。

何ノ濱浦皆在其形頭大ニ口大ニ腹袋ノ如ク身ノ下尾細ク無鱗ニテ褐色也。蝌斗ノ

初生ニ形色共ニ能似リ甚大小在口冬ヲ最上トス正月モ佳味也。○二月迄モ可也。

三月陽氣至リテハ臭氣付甚劣レリ。○繩ニテ釣下口ヨリ水ヲツギ入腹ヲクヲカレテ皮ヲ剥取然肉ヲキル也。懼トス肉白淡美皮膈ニ黄腹布子甚其美

椒ノ粉ヲ加ヘテ食凡魚羹ノ是ニ亞者不可有又臠ノ并ニサノニ調味ナシ。性脂多ク肉硬ク難消化塞氣生積病人不可食。華胛魚大ナル人ニテハ持煎ル者在又形狀小ニ履鮫鱓ト云ルハ肉軟味淡ノ不塞其形ヲ以テノ俗稱也。○吳都賦云此魚無鱗而形似琵琶故又名琵琶魚

谷魚

タラ

雪鱸

鱈ノ字倍用ニ未詳。○刈羽郡三島郡浦々

ニ多シクカサリ春ノ間在之二種在真谷魚其長二尺余三尺ニ及フ頭口大ニ縦長胴圓ク尾細ク小鱗淡灰色形共ニ鮓鱓ニ似須々薑ハ形ノ小ニ尺四五寸計。真鱈一ニ夜塩ニ淹タル臠トシ最佳味也刻昆布ヲ和胡椒ノ粉ヲ加ヘテ好凡調味ノ定法也粟子煮食佳醢ニ好白子ヲ菜腸又雲腸ト云花ニモ雪ニモ似タレハ云ナルヘシ味甘美也亦タニミト云俗ノ説二人ノ何ソ事ヲ仕損スルヲタニミト云ルハ何ナル

トニヤロスケタラハ肉甚柔ニテ味劣レリ
但粟子ヲ醃ニシタルハ真鱈ノ子ヨリ吉。
脯トシタルハ来ル故ニ賞ナシ。世ニ好角力
者常嗜之云多ク食ハ其力ヲ倍。試ニ凡
肉食テ煖氣覺ユ吞魚ト較トハ食テ後
却テ寒キヲホユ。性冷瘡類及癰腫
物疝氣冷症虛人病人不可食

。東醫百宝鑑曰吞魚俗大口魚性平味鹹
無毒食之補之賜其脂味尤佳生東北海

鰯

海鱈ノ鰯ヲフリト訓スハ誤ナシニ云々

昔北國未^レ鰯ヲ捕事ヲ不知ニ近世享
保ノ初ノ頃三島郡出雲崎浦ノ漁子鱈ノ
活餌ヲ用テ釣初多ク捕之夫ヨリ以来寺
泊辺ノ漁人モ捕習フ九月十月ノ交ヨリ冬
至迄釣也其形長サ二三尺頭大ニ尾ノ方
細ク鱗背青黒ク腸白シ微青魚ニ似
リ肉ノ色淡紅白脂多ク味厚ク炙リ亦
豆油炒付澳膾等最好然レトモ臭氣
在テ下品也。冬至ノ後ハ口中ニ稗ノ類ノ
塵ヲ含ム是ヨリस्ता食ト称シテ味甚

劣レリ。○塩引トシ佳然レトモ能列ウレ
ツノ塩引ノ能ニハ不如。○生ニテ塩物ニテ
歟タルヲ食テ癩疹肌赤クホロセノ如ク
痒ク加醉。○性不宜瘡疾瘡疾ヲ癩ス
病人不可食

○本草ニ引山海經曰魚師食之殺人ト今
考ニ雖有微毒不殺人別ノ物ナルカ

○此魚自少至老時ニ改名後自東北海連
行終對列正焉以為出世界進之物稱之
大魚貴賤相饋テ為歲末之喜祝

○子ノ名自五六月ノ交大サ五六寸汁ナル者
ヲ○津波伊須西國ニテ号ニ和加奈六七月八九寸

ナルヲ○伊奈多ト云右何レモ形青魚ニ
似テ色青淡黒ク魚斬膾鮮炙物醃皆
好淡美也但醃ハ小酸キ氣味有ハテ試病
人虛人食テ無妨凡不可多食又歟タル
者醉テ癩疹。○十月後尺余ニ尺有余ノ
者ヲ○眼白ト云又佳知々ト云此時色モ
濃形狀全ク鰯ニ同猶成長シ稱鰯右
浦洋ニ有別而須城郡山下ニ多シ凡

老ニシタカシ名ヲ改メ立身スル右又鰯ニ
同シ

鰯 ハマチ

和名右波里萬和畧ノ曰波方知漢人ハハチト
云又シラフト云リ此者元来鰯也時候ニ
ヨリテ名ヲ異ニス四月捕之形色大サ鰯
ニ同事ニテ肉瘦脂ナリ味甚淡シ價モ又
賤シ肉ノ交ニ蚯蚓力岩ニ虫ノ如ク赤キ虫
在淡人は病也ト云リ又左右鬣ノ下亮

有肥タル示無穴片身ヲ縦ニ三三割捕トシ
筋ト号シ加列ニ送ル彼國ニテ田植ノ祝儀
トス

之伊良 鯿鰯

鯿 俗ニ用ユ未_レ知出所。○浦々ニ有之七月ニ至リ
ツケト云ル者ヲ海中ニ置也夫ニ小魚ノ多ク
来リ群リ夫ニ又鯿ノ着来ルヲ釣捕シ其
形長サ一二尺三四尺頭大ニ額高ク胴平ク
尾ノ方窄ク甚細鱗色青シ肉淡紅白シ調
味皆鰯ニ同ク臭氣猶深シ一品也味可也。

性不宜瘡疥疾不可忌。塩引ニ製置歳末用トス。越中国ニテ開キ乾ルラ九万四年巴ト云名物ト佳味也

此中華魚四五五月唐船多入朝ノ時来群游矣唐船取帆ノ時九州鯛慕唐人肉食之腥氣著干船入唐矣故夏月ハ鰯多日本冬月鯛多中華之淡鰯ト鯛ノ往来最甚キ事ト云ヒ

馬鮫魚 ササガ

大ナル者八三四尺然トモ腸小ニ狭シ故ニ狭腸ト号又狭腰ト云。五月時分ヨリ十月頃迄

在浦々ニテ捕頸城郡山之下ニ多肉淡紅旨味可也。性不宜熱病瘡瘍滯氣不可食又腸有大毒往々害人。鮓ラ唐墨トス。鰻ノ鮓ノ不知能。閩書曰青斑色無鱗有齒其小者謂青箭ト

海鵒魚 ユイ

鰻鵒鰻窓牛鰻凡四五品在。浦々皆在四時捕八月盛也。其形圓ノ扁シ無鱗尋常ノ者八九寸大ナル者二三尺或五七人ニテ持煮ル者凡鰻ヨリモ勝リテ海中第一ノ大魚。鰻

ト云リ。性能俗ニ池刺ニ腫トシ食テ良灸リ
テ煮タル味好微臭氣在山椒ノ末ヲ加ヘテ佳
又肉鯨トシテ吞。尾ニ毒刺有是ニ觸サル
レハ甚疼痛シ肉腐レテ及死事在。時ニ
妙法有樟腦或楠木奇南香ヲ焼テフスフ
ヘシ其效如神此事無醫者不可知漁人

鰒

マナカワラ

形圓ク扁シ比目魚海鰒魚ノ狀ニ微似リ無
鱗魚軒炙物佳味也微臭氣有當國ニ甚
鮮近ニ在之哉年經テ見レナト云計也カニイラ

ト云者能似タリ

堅魚

松魚堅。此魚當國ニ在事甚稀也其形畧伊
奈多ニ似タリ不知シテ鮓之小ナル字豆和ヲ鯉
トスル事有北國辺ニ希也ト見ヘタリ。肉肥
滑ニ色赤ク鮮明歳ニ專一トス佳味也。生
丸ハ性温多食血ヲ動シ瘡瘍赤班ヲ瘥シ
使久醉。解毒ノ方陳皮大黃細末ノ以黑
豆煎汁送下而解之。亦ツハト云草ノ按

汁ヲ吞テ解ス皆冷飲スヘシ。乾鰹^{カシラフシ}削テ諸
食品ニ加ヘテ其味ヲ助ケ補脾胃進飲食
益人百疾不忌甚民用利アリ。相列錄倉君
紀別能野土佐ヲ別而賞ス。本草ニ不載之
。東醫寶鑑曰性平味甘無毒味極珍肉肥
色赤ノ而鮮明如松節故為松魚生東北江
海中。常陸國誌曰鰹魚古夏記萬葉集皆
作堅魚而無鰹字後世合テ為一字。淡海公所
作令亦曰堅魚。和名抄曰鰹魚加豆乎式文用
堅魚二字

海鰹

ハセハ唐音也。當國ニ甚稀ニ在最大小在出雲崎
寺泊ニテモ捕夏アリ新瀉ニテ捕者長五六尺計
。其形畧較ニ似テ細ク長シ胴圓ク口尖リ頭
内ニ村々白キ星點在目ノ下ヨリ尾迄左右ニ
同白星並続キテ筋ノ如ク連リテ在星較ノ
星ニ能似タリ考ルニ此者較ノ同類ナルヘシ口魚
鱈最佳味也又炙リ食ニ岐在小骨多甚ヤカ
マシ近魚上方厨屋ニテ皮ヲ残シ肉計^{コト}模ニイ
カニモ細蜜ニ切テ痕ヲヲテ付程ヨク切テ炙

或ハ羹トシ食ニ骨モナキカ如ニシテ佳味也
○肉ヲ薄クシテ乾タルヲ風海鰻ト云酒ノ者
トス○鱧魚ヲハモト云誤也。本草ニ曰海鰻鱧
似鰻鰻而大ト云ヘリ

銅頭

カナカシラ 按ニ六角魚

何レノ浦々ニモ四時有正二月多ク最味淡味也
形大丸ハ八九寸尺余頭大二稜在身胴圓ク尾ノ
方細ク細鱗也淡紅頗ル銅ノ色ノ如ク肉白ニ炙
食テ佳品也病人虛人少モ無妨胴圓キ故背

ノ方ヨリ片身刺ヒラキ炙リテ好又二三寸計ナ
ル小キ者ヲ漁人イシニト云刺ヒラキ串ニ指挾香
色ニ炙豆油ヲ灌キ再炙リ或ハ末曾ヲ付テ
炙リ食○子ヲ出生スル家必此魚ヲ以テ供賀膳
取堅固之儀矣○漢名未知

君魚

方頭魚

保字彼字○浦洋皆形大抵銅頭ニ似テ甚細鱗
如無鱗色微黑紅鱗ノ衰ノ色深碧練ニ炙リ
煮食テ味モ又似リ○性良病人虛人食テ無害

大者八九寸尺余冬春佳味也漢名未知

石首魚 イシモチ

黃花魚江魚石魚鮓。何方ニモ四時在之。其形微鯽ニ似テ色淡黃灰白頭中ニ其石石ノ長キ者ニツ在螢之葵文有之白事如玉好事ノ者目貫トシ柄ニ卷。○炙者懼トシ食味最淡美也畧臭氣在。○是ヲ開キ淡塩ニ淹ヒ乾脯トシ遠キニ寄凡脯中ノ上品也

○性好病人虛人食之無妨。或冬ノ高波ニ六尺余リ鮓寺泊浦へ打寄セラレシニ漁人見知

ラサリシニ浦ツキ出雲崎石地當リニ稀ニ在ト云。關東ニ常ニ在ト云。西土ニテハクテト云小ヲタテト云四五尺六七尺有ラ鮓ト云。○本綱ニ鮓ハ腹中ニ有白鰓為膠。夏在。○又鮓至秋化ッ為冠。鼻是則野鴨有冠者也

○和名抄仁信ト久知為ニ物今俗為各別

幾須吾 按自鱸魚

浦々四時往々在磯魚也其盛也形畧鯽ニ似テ長六寸七八寸ノ者希也。有鱗淡灰白ク肉白背骨堅ク頭中ニ石ニ在炙物膾鮮肉鮓何

レモ味淡美也。性宜凡病人虛人無忌之肉食ノ
中ノ最上也トスヘシ。虎幾須當國ニ不見。
危人幾須吾ノ骨拔ト云料理ヲ秘藏ス。凡
首中在石魚鯛吞魚鮓幾須吾也皆治淋病
○幾須吾ヲ膾殘魚ト称スルハ誤レリ前ニ麩
條魚ノ下ニ委シ。本草ニ此者不載又中華
之書ニ未以見之故漢名未知

藻魚

何レノ浦ニモ在磯渚ノ藻草ノ中ニ栖リ長
五六寸七八寸 色淡紅綠雜リテ文班ナリ

文條魚ニモ似タリ炙リ煮食味淡シ病人無妨
○二年二月中旬播列明石ノ浦ニ旅行セシニ
甚多ク在之俗ニ阿古乎ト云リ

鱧魚

サヨリ

稀ニ有形五六寸胴圓ク細長シ色淡青白ク
上ノ喙短ク下ノ此角長シ。性平無害毒病
人モ可食。膾ニヨシ炙リテ煮浸ニ佳

文鯨魚

トヒイラ
ヒイコ

漁子燕魚ト云四月希ニ在其形鱗長シテ翅

ノ如ク能_レ飛_フ夜分ハ波ノ上ニ舞游。性能
病人食無害宜妊婦。本草ニ大者尺身蒼
文白首赤喙常以夜_レ飛_フ再酸食之已狂。
今見所_レ鯖ニ似テ脊青黒ク腸白ク首小
口小ニ目大ニ長尾到尾_レ鯖尾ニテ背方ノ腹短
腸ノ方ノ腹長シ口丸ク齒細ニ舌有_レ腭方也
俗アゴト云

梭魚

カマス

頸城郡ノ浦濱ニ往々在之三嶋郡蒲原ノ
洋ニ甚希ニ有其形布_ラ織梭ニ似_テク

大丸者尺余_レ背長シ身圓ク脂多シ肉饒_ト
シ水ニ煮テ油_ラ去テ炙可食又_レ塩乾脯_ト
シ何_レモ味_レ口然_レトモ下品也。本草不載之
○閩書南産志在之

波知女

何_レノ浦々ニモ春_レ集多_ク在之品類多_ク其形長
サ五六寸ヨリ九寸一尺首甚大ニ目甚大也尾
ノ方窄ク身ノ三分一_ハ首也色赤シ漁人赤_ラ
ハキ_メト云又_レ褐色ナル_ラカヘルハキ_メト云肉白
ク膾魚軒羹皆好肉硬シ。性味佳食之

有益人病人無妨。中國西國ニテ眼張トモ。
播州明石ノ腹張江戸ノ緋魚共得名。赤ラハ
千メノ中ニ別テ其色如緋ナル者甚美也。可
受。王氏彙苑ニ出タル紅魚金緋婦魚。
興化府志云緋魚其色如純。六千メノ中勝
テ紅キハ右ノ兩脊ニ云ヘル純魚ナルヘシ。如是
深江成他ノ魚ニ不見。漁子カヘル六千メト
云者褐色黑眼眼ノ類也。是蟾蜍ノ化シ
タル也。頭胴ナト畧化シテ手足ハ未タ變セ
サルヲ見事折節在之尤悉ク變化スル

ニハ非ス

太刀魚 スチイラ

稀ニ有形刀ニ似テ長ク背青ク腹白シ
長サ八九寸此骨長シ骨多ク腥シ性不宜

鯢 コチ

鱒俗字鯢モ又俗字カ。浦々皆有其形
長六七寸大ナルハ尺四五寸頭扁ク身圓シ背
淡黒腹褐色肉白ク硬シ未醬ノ臍ニ佳俗ニ
性良ト稱シ病人食之如言無害也。眼疾

○本草不載之仍其性未知未詳漢名

鱈

何浦ニモ往々有之秋取者肉肥佳味也形ヲト
鯖ニ似テ扁ク四五寸八九寸尺計色青白ク總
身ニ無鱗只中通半身尾ノ方ニ有厚鱗
炙物膾鮮何レモ好沈塩ニテ乾脯トシタル
吉新写テ間甚多ク捕テ醃トシホシモトシ
遠寄

鯿魚

タチ

鯿魚ニ何浦ニモ秋冬多有形小鯛ニ似テ
四五寸六七寸背微淡黒ク腹白シテ胎生
他異ニ異也○性味美好病人食テ無害多
食ハ疥癩瘰癧
○本草曰好群行ノ相與連ル故名之

