



ル 4  
1683  
26





越後名寄卷第二十四後

丸山元純良陳輯

鯖

青花魚 日本住吉ヨリ鯖ヲサハト訓スルハ  
大ニ誤レリ廣本草

鯖ノ字和名抄ニアヲサハト訓ス

此魚牙小也故ニサハト云サハト

○何ノ浦洋ニモ四時不絶在之諸ノ魚ヲ釣リ

餌ニ用テ漁人ノ多ク甚利アリ形伊奈多クニ

似テ背深青腹白品類多ク大小在○大ナルヲ

トヒ鯖ト云○小ヲガニコト云○背黒ク身ノ

班文細ナルヲ神子精ト云。目ノ黒キヲ目  
黒鯖ト云名目猶可在。凡五月多ク味好  
此節刺鯖ヲ製ル凡身刺開決塩ニ淹日  
ニテ乾タル時筵ニ包ニ壓ラ置一夜罨ル  
畧色付者生ニテ食炙リ食甚佳味也  
又辛塩日次悪ク乾炙タルハ下品也。腸ヲ  
醃ニ作ル凡背骨ニ着テ黒キ物ヲ鯨鯢ニ  
作り脊腸ト称シ香味善。生鯖膾沖膾  
炙リ食鮮キ者佳臭氣在一塩物鮮ニ好  
又生肉ヲ膾ノ如ク作り塩麴各當分ニ合

セ鉦ニ封シ佳味也俗ニ三醃ト云但此製暑  
中ハ不宜又三ノ内塩ハ不足ニシテ良。鯢セ  
ル者ヲ食ハ癩班身痒ク醉也。性不宜塞リ  
安シ瘡瘍金瘡中滿食滯アル人不可食  
○本草ニ青魚背正青色ト云又竹魚ハ骨  
刺多色如竹色鱗下ノ間以珠點ス味如  
鯢魚云  
○是等ノ者鯖ノ同類乎。○関川ニ溺レ水  
ヲ多ク吞テ腸ハリ死セントスルニ鯖ノ  
目至ラ肛門へ指ニテ押入レ八九竅ヨリ水

出テ甚效在生ノ無之時ハ塩物ニテモ吉

鯧

カニシ  
ト

一名青魚鯧俗字カニシ是モ俗字カ。此魚畧鯧ニ似テ頭大ニ色青黒長サ尺余味モ鯧ニ似テ猶脂多シ昔日冬春ノ頃少ク見ヘシカ近世ハ無之

○松前ヨリ船積運送シ國ニ滿クテ賤民ノ菜トシ食其飽魚ヲ見ルニ背ノ肉ノ厚キ所ヲツキ其アトヲニツニサキタルニ走ラ又此

方ニテ背ノ肉ヲ取テ磨鯧ト称シ其アトヲ端鯧ト云○磨鯧ヲ水ニ漬テ糸ホキタルヲ昆布ニテ巻味噌汁ニ用テ曬トシ鯧ノ昆布巻ト称ス祭會或日市等茶店無厭之下衆ノ酒ノ肴也

○此魚ノ鯧ヲ乾物鯧ノ子又數ノ子ニ三四日水ニ浸シ豆油ヲ灌テ食潮ニ浸セハ一夜ニ柔ク○年序及婚嫁ノ祝儀之要用也○東醫寶鑑ニ此魚ヲ記

シイジヨ

磯魚也。隻多し。形藻魚ニ似テ畧長ク褐色ニ  
テ文ナク條魚ノ如シ。長五六寸一尺余。魚軀  
膾炙食。淡味也。性良。病人食テ無害。俗  
談也。名儀不相知。藻伏シ魚ノ類ナルニヤ

ソ子

隻浦々ニ在磯魚也。形鯽ニ似テ色黒ク長サ  
五六寸或四五寸計。名莫不相知。膾炙羨何  
レモ佳味也。病人食無妨。考ニ海鯽又鳧魚  
ノ類。品ナルヘシ

條魚

鯽

七八月浦洋ニ小川ノ流レ出ル磯ニ群ルラ唐網  
ニテ捕。形鯽ニ異ナルヲナシ佳味ナラス

八月九月鯽ナト引大網カ、リテ不意捕者  
也。形ハ川鯽ニ異ナシ味ハ甚劣レリ

鱒

三四月鯽網ニ引入ラレテ来。形狀川ノ者ニ  
同シ味不美

鯢

アメマス

漁子ノ稱ニ二三月有鱒ノ形色皆能似リ

大サ八九寸尺四五寸肉ノ色甚紅ニ味淡美也  
真鱒ト味異也。江州湖中ノ鮠ニ形味畧  
似リ。又此者海ニノミ在テ川水池江中ニ亦曾  
テ無之

鱒

コシロ

小ナラコハタト云甚希ニ在昔ハ此魚ノ名ヲ  
ツナシト云リ長サ七寸多之ニ臭氣甚人ノ  
尸ヲ如燒。本朝食鑑并八十二張口ノ下ニ  
昔人ノ子継母ノ説ニテ父家僕ニ命シテ殺サ  
ントス罪ナキヲアハレミツナシテ燒テ子ヲ

助ク夫ヨリ此魚ヲコシロト名ツク

○閩書ニ鱒アリ

○本草曰海上鱒魚其臭如尸同鱒ハ如鱒  
云能似タル故乎

○日本紀齊明王時曰魚ト云臣有コシロ  
ト讀リ

鱒

イハシ

三四月浦々ニ在年々寄テ洋々過不足在  
指網ニテ捕ハ揃テ大也五六寸在網ノ目ニ  
止ル故也引網ハ大小雜リテモラサス引上ル

○初鯉ヲハ美賞ス多物引裂膾酢煮豆腐  
ノ粉ヲ敷テ蒸テ葛匕リニ薑ナト調味品々  
在テ一興ナレ共貴膳ニ供スル者ニハ非ス。  
塩ニ漬置テ賤民朝夕ノ饌ニ用ユ味好腸  
ヲ臨トス下衆ノ利用是ニ過タル者ナシ。其  
苗ノ小ナルヲ白スト云メツタツクリト云田ノ  
肥トスル故也或曰農夫ノ苗ヲ挾ハ時最  
多ク是ヲ美饌トス故ニ田作ト云。塩ヲ不  
淹乾タルホシ鮫ホシヲ五万米鯉ト云嘉祝ノ  
供トス。中大ノ鯉ヲ腸ヲ公或不去塩淹

シ芑入亦箱ニ容テ信別奥列會津ノ方送ル  
○中小ノ鯉ノ沙原ホシヲ干ホシ鱈ト云田圃ノ肥  
トス上方へ船積ニシテ送ル但當ニテ魚肥セス  
不谷土地。○片口鯉ト云在赤腸ト云有ト  
ウコト云在ヒラキ乾テ吉上方ニテ潤ウレ眼鱈  
ト云鮫ニ似リ潤眼鯉ハ佳味也。鯉用一二  
寸計煮為臨造法鮮鱈一升不洗但關ニテ  
洗ハ吉水  
石ヲ置ハ腸破テ不佳或茄子生姜穂蓼  
番椒等ヲ加へ漬モ而佳。凡脾胃ハ芳潔



ヲ好ニ臭穢ヲ惡ム鱣ハ油膩臭穢ノ物  
性不好疼ヲアツメ瘡疥ヲ癩シ性最不宜  
病人及藥服人不可食 和泉或部

此ノ中子ヲ取ルセシテイワシニツ鱣ニテイワシニツイハル人モ呼イハルトシテイハル

### 鮫魚サメ

浦々ニ四時在冬月多ク捕テ漁人ノ利ト成  
事鱣ニ亞リ。肝ヲ炒煎テ脂ヲ採魚油  
ノ中ノ最上也見書眼不勞ト云肉ハ市場  
ヘ寄テ賤氏ノ饌トス性佳山椒末曾ニニテ  
炙リ女子酢未將胃ノ膾肉鮫鮮何レモ味

好臭氣在。肉食皆温也ト覺見ユ鮫吞魚ヲ  
食テ不暖。○鮫無鱗魚也子腹中ニ胎生ス  
同腹凡四五有テ親ノ口ヨリ出入シ朝ニ出テ  
口ニ歸ル本草云ルニ能合リ漁人出入子ト云  
。卵ト称スル者圓ク柔ニ黄色ナリ腹中ニ  
多在之子腹中ニ居テ乳ノ如ク吸ト云リ  
又是ヲフハフハニ製衣シ漁子ハ食ナリ  
。鮫品類甚多シ。目白鮫ハ多ク有脂多ク  
臭氣甚シ。星鮫又鯛鮫ト云ハ臭氣ウラスク  
味鯛ニ似リ身ニ星在脂少シ。ツノチ鮫類ニ

大ナル角アリ。○キクテウ餃ハ頭ノ方鵝魚ニ似テ尾ノ方ハ餃ノ如シ。○カセ餃ハ頭ノ方横ニ廣ク尾ノ方細シ。○ボウチ餃ハ目白ニ似テ大也。磯ニアリ。○マタ餃ハ鯛餃ニ似星少シ。○コロ餃ハ漢人焼餃ト云リ間在之皮ヲ剥テ乾鞘ニ用ユ或ハ藥ヲラシ骨角ノ類又堅木ナリ磨クニ佳皮ハ乾肉ハ食。○七五三五五三ノタリ盛ハ餃ノ巻也。○右ノ名目漁子ノ云処略記之種類猶多シ。○本草曰餃子従口入腹中。○酉陽雜俎曰

餃子鷲鳥則入母腹中

○日本自古擲餃無之鞘餃計在之類多シ

○菓ト千ハ蝦夷。○コレ餃ハ常陸越後ニアリ餃

伊豆駿河ムウミコニアリコレ皆日本ニ有鞘

ヲ節ル

○異國ヨリ来ル魚皮柄鞘共ニ佳台城最

上也聖多默太泥亦吉

鱻カ

蠟魚黃魚玉版魚皆同シ然凡出所不詳

○浦洋間有之類城郡山之下ニ多シ餃魚ノ

類呂種多シアキノ下ロアリ皆ヲ炒煎テ  
取臭気甚シ然レトモ賤民ハ肉ヲ食。  
鱣鯨ハ四足有食人凡人ヲ食魚往々在之  
○又胎生而産於口名天以豆留古

鮓

シシ

金鱣魚

鱣○何方ニモ往々在之是モ山ノ下ニ多シ  
形色凡ニ鮓ニ似リ大ナルハ五六尺計肉赤  
味ヲモシ性不宜下賤ノ食也往々人ヲ醉  
シム同類多シ  
○本草鮓與鱣為一物  
天子薦鮓於寢廟故  
○月令云季春

有王鮓之称。郭璞云大者名王鮓其小者  
名叔鮓更小者名鮓鮓

叔鮓

マ名

鮓略小ナルヲ云非別種。是モ又山之下ニ多  
其最小ナルハメハンカ。爾雅注郭璞說鮓  
大小ヲ分テ三等トス。本邦モ三等有然。王鮓  
シシ叔鮓マ名鮓鮓ハメシカ

海豚

イルカ

海上ヲ多ク群游スル故ニ俗ニ千匹連ト云其  
形豚ニ似テ長四五尺一間計色黒ク此角長ク

尖リ足ニ似タル鱗在尾ニ岐有無鱗是モ  
山之下ニテ捕油ニ煎ス甚多ク在肉ノ色  
鯨ノ赤肉ノ如シ。木網ニ無毒ト云リ

雪滑 ヲキナメ

何レノ浦ニテモ春ノ頃手クリ網ニカ、ル  
形海鶏魚ニ似テ色白ク略淡黒ク小七八寸  
大ニ是余味只淡ク無暗氣如飴食是雪  
化レタル者ト魚人云リ奥州常陸ノ海ニ  
在植魚ト云者能似リ又滿方魚何レモ正  
字未詳

大洋子按ニ槎魚ウキ一名嶽魚石樓魚

鯰

此魚藻草ノ中ニ生レテ有磯者へ立春ヨリ  
三百二十日ト云日ニ来ル大抵不遠一異也形  
長サ六七寸色淡白ク光リ在肉軟ニ味淡シ  
炙食又沸湯ニ漬テ鮮ニ制衣ス浦津ノ人  
食馴テ賞ス

。性今試処甚不且諸病ニ可忌別而瘡疥ノ類  
愈テ程ヲ経タルモ再發ス亦楊梅瘡愈テ  
後鯰ヲ食其夜冠頭巾伏而翌朝取頭巾

時ニ頭髮皆着<sup>ツキ</sup>頭巾布脱落<sup>ケル</sup>事見之病人  
虚人必不可食

海鱈

クシラ

和名抄ニイサナ同抄ニ以鯨鯢クチヲトス。  
此魚元来北海ニ無之往々海上浮ミアリク計  
鯢ヲ吞潮吹事怡雲霧凍ノ如シ。享保  
年中或冬十月三嶋郡郷本濱ノ七石ノ磯  
へ激浪ニ打寄ラレテ七尋余リナル海鱈  
子来事在最珍物ナリト浦人集又ヲ以テ  
不知案内ニ切サイナニケレハ大ニ吼ウメキ

ケリ是ヲ人皆食ケルニ味甚淡ク如塩鯨  
不佳味

○モリニアタリ死テ海上ヲ漂流ル者此浦  
彼洋ニテ畧肉ヲ刺油ヲ采故寄鯨ノ肉硬  
臭氣在味アシ、五七年海中ニ漂泊シテ  
モ不腐ト云リ大者三十尋余皮黒ク無  
鱗皮ノ内ニ白肉有味最美也白肉ノ底ニ  
赤肉アリ不佳味

○首ハ海鱈ヲ弓ニテ射ル死テ浦ニ寄イヌ  
ナトリノ古歌ニモヨメリ又近江ノ潮ニイサ

ナトリヲ詠ル磯菜

○萬葉集ニ鯨魚ノ訓イサナ。鯨魚ヲクシラト唱フルハ訓ニアラス

○壹岐風土記云鯨伏在郡西首日鯨鯨追鯨走来テ隱伏俗云伊佐。三才圖會云海翁。典籍便覽云海翁音羅。異物志曰雄ヲ為鯨雌ヲ為鯢。崔約古今注鯨鯢大者長十里小者類夫一為數萬子。海鱈魚ノ最大者泥鱈魚之小者雖大小不同其形相似故以海鱈稱ス

○日本凡六種アリト云慶長年中筑紫諸浦ノ漁人初テ戈ヲ以突得テ油ヲ取肉ヲ捨。其後肉ヲ食シ腸ト骨ヲ捨其後腸ヲ食フ名目多シ百尋ト云長腸最可食。其後頭ノ骨ヲ食カフ。尾頭ト云ハ喉ノ下ナルヲサシ器物ノ用トス。肉日久塩ニ藏者夏月味佳美。中ニモ近尾所ノ白肉トハ味最勝好白キヨリ底ニ在正肉也。赤如鳥肉不佳味。性温能峻補脾胃肥徒於人虛冷無稀

滯人宜食止久泻若新病温熱盛者不可  
食凡熱凡瘡脾胃疾積脾胃虛病人崩漏  
帶下之人不可食。今試処疝氣腹中不和  
之人不依虛實海鮓食甚應而在宜可  
有用捨事也

鱧

ヲコセ

鰕魚

正字

大和本草ニ誤レリ

鰕サケト訓スルハ

和名乎古志俗云乎古く。渚藻草之中  
栖油身魚ニ似テ小ニ刺在テ人ヲサス甚疼  
痛ス樟ヲ燒テ燭ニクスワレハ痛去。海人

用テ山神ヲ祭リ日和ト得物アラシ事ヲ  
祈ル。鱧ノ字俗ニ用ユ未知出處此魚不食  
呂形甚醜故謂醜女譬之其刺螫久俗ニ云  
山神好見鱧。山海經云洛水多鱧魚如鰕  
居達水中穴道交通者曰達

鰕

千本魚

ハリセンホ

長サ二三寸身圓シ無透間有刺背黒ク腹  
白シ冬月波風烈シキ時打寄ラハ臘ハニ荒  
ル事ニ申傳又刺千本魚之上ルト云リ多ク  
如言是<sub>ス</sub>不食<sub>ス</sub>呂思<sub>ニ</sub>細魚<sub>ノ</sub>族<sub>ナ</sub>ルヘシ名<sub>義</sub>

不詳

六角魚

網ニカ、リテ希ニ在其形也鱗等皆銅魚ニ似テ背ノ鱗六筋有故ニ六角ト俗稱也漁人食之姓名不詳銅魚同類ナレシ

八角魚

希ニ網ニカ、ル形也六角魚ニ同シ只背ノ鱗通ハ筋有ノ名目也

根摺魚子スリ

俗稱也浦々磯々ニ栖比目魚ニ似テ畧長ク

大サ四五寸尺計背黒ク横ニ淡黄白ナル班文在テ辺黒ク腹白シサナカラ大津雪踏ノ草ヲ見カ如シ仍漁人ハ雪踏ト名ツクムヘナリ性良肉薄ク氣ニ甚淡味也病人食テ無妨○本草ニ鞋底魚比目魚ト為一物然凡相似別也○閩省鱈魚形扁而薄シ名鞋底魚左目ハ明ニ右目ハ晦味今閩廣以此魚名比目不知比目ハ又一魚也○漢名鞋底魚名形似倭名又同  
倭俗名又同之  
俗ノ字 落字  
○亦水鱈ト云者同類別種也



烏賊魚 イカ

黑魚纜魚其品五六種在。浦々四時間在  
冬春ハ多シ其形狀若革囊無鱗如蒲扇  
口腹下ニ在八足口ノ旁ニ生背ノ上ニ有骨是  
ヲ名海螵蛸葉ニ用歷久者良ト世醫腹中  
ノ墨ノ如キ者ヲ用テ書字跡年滅テ  
無踪此者風波ニ遇時ハ鬚須ヲ以テ下研或  
粘石如纜故名纜魚性嗜鳥自浮水上飛  
鳥ヲタマシ水中ニ卷入テ食因テ名烏賊  
本來鷄鳥所化今其口腹具ニ存。肉平酸

益氣強志 墨治心痛 海螵蛸能多。

性味好然凡難消化病久虛人不可食此者

鯨リ安ク在害鱗キ可食。魚ハ身

長ク大ニ乾キ為養佳味人然凡堅ク難

消只煮汁ヲ用在益。障泥烏賊。龜

甲烏賊。針烏賊。瑣管烏賊。雛烏

賊 右ハ本綱ニ云ル

○本草ニ烏賊無鱗魚部ニ。考ニ虫之部

ニテ而可在之乎

○多留烏賊

形大ナルハ二三メ目アリ  
血諸血症五痔ニ不宜矣

食テ破

章魚

傷魚本ノマ、。鮟延喜或  
用此字

和名抄云海蛸子和名  
太古。

浦々石岩ノ在処ニ棲四時有之大小在八月  
多シ渙人尾花鮟ト称ス此者頭圓ク腹ナク  
頭中ニ在腹八足也頸ト足ノ交ニ眼口在之  
八腿交腹之中間白波中ニ在如雙小鳥者褐  
色其狀一ハ如鴉一ハ如ノ如ク。長丈余ノ者ヲ  
海肌子ト名ツク當國ノ者八九寸二三尺計リ  
佐列ニ海肌子多シ三島郡野積浦大丸  
者栖居テ海苔ナト取ニ岩ヲツタヒ歩行人

ヲ卷付テ取ントスル事アリ希シ。渙子鮟ノ  
餌ニ鮟ヲ箱ニ入渚ノ湖中ニ生置入用時々  
出之仍餌ヲ飼自然餌ヲ怠レハ自己力足  
ラ食ニ其痕愈テ細キ竹助ノ如キ者生ス目  
ヲ経テ又足ト成。海中ニテ牡蛎ノ口ヲ開キ  
タル処ハ章魚足ニツ入テ引裂テ食フ早ワ  
サヲナス誤リ足ヲ一ツ入クル時ハ牡蛎ノタメニ  
足ヲ狭ミ切ル。八節魚ヲ煮法牛房力大  
根ヲ以テ能打タキ久ク煮熟シサテ風ノ  
来ル処ニ掛テ冷シ再豆油ト酒ヲ用テ烹

ルニ彙也。又早ク軟ク方鮓ノ大小ニヨリ白梅  
ヲ二三加ヘテ煮ニ心ノマ、ニ彙ク色蒸鮓櫻  
臍酢鮓皆佳味也。性年鹹寒脾胃虛在  
積聚及患浮痢人服藥人並不可食 難  
消化。東醫寶鑑曰小八梢魚似八梢魚而  
小。俗名絡蹄。本草石距亦其留類。身  
小而足長。是足長鮓也。閩書曰鱗魚一  
名望潮魚紫色服圓ク頸ハ在腹下多足而長  
皆環口上有圓文星如聯凸起腹肉有白粒如  
大麥味美又在石距似蟬魚又在章拳一

名紅拳似鳥鰯而差大  
。蜘蛛鮓足長鮓魚ノ類甚稀也亦鱗魚  
白粒ヲ食テ腹痛スル人ハ薑酢ニテ可食。  
。蛇ノ化テ章魚トナル事折節人は是之常  
ノ者ト異リ足ノ数七ツ也此以可弁在大毒可  
怖寬延ニ巳秋寺泊浦大間之渚へ蛇出来リ海  
水へ入岩ニ頭打付テ如醉ナリシ力片時ノ間  
ニ章魚トナル。本草ニ無鱗魚之部  
思ニ可為虫之部也

河豚

嗅魚 鯀 鮎 氣包魚。浦々ニ西時在冬月ト  
春トラ賞ス其形如蠅斗カ大ナル者尺余  
背青黒ク腹白ク在苗縷漢人ノ云名目  
有數品鮎坂鯀梅子白鯀櫻鯀米鯀鯖鯀  
等也猶可有之。凡魚之無鱗無腮無膽  
有舌目能睇者皆有毒此魚右之毒相皆  
備本草說人中其毒者以槐花微乾臙  
脂鮮粉臙之水調灌之大妙ナリ  
。魚ハ皆不睇目ヲ不閉口鯀ノ三月能閉口  
スト本草ニ云リ今見処シカリ。此魚知在

大毒不可食 最可慎。河豚乾テ未見害  
然氏慎身人不可食服藥人不可食。此魚  
穰ヲ好ム葉ヲ吞居事在其時必有毒

箱鯀

浦々ニ往々有澳ニ栖テ稀ニ捕箱鯀ハ漢  
子之稱也。其形二三寸四五寸胴ノ間短ク前  
後方ニテ箱ト呼モ宜也色淡黄白ク微淡  
黒ノ文在テ偏身ニ亀甲ノ如ク三稜四稜ノ  
紋在テ甚堅シ目ハ大ニ口ト尾ハ至テ小ナリ  
見所鳥ノ形シテ雀ニ似リ乾テ小見ノ

玩トシ亦好事人正月蓬萊三方ニ置テ  
名ヲ賞ス。訓蒙図彙海牛ニ能似リ。  
本草原始海牛ニ有角云但同類數品  
在之悉已弁。食物本草註曰鰓魚形似  
河豚而小背青在班文無鱗尾不岐腹白  
有刺云。考ニ鰓魚ト箱鰓ト能合リ針  
ノ有ト云不當

鱈白魚 ハタレロ

漢人ハツノメト云浦々ニテ往々八月阿羅  
ノ釣ニカ、ル其形喉黒魚ニ似テ淡紅不

佳味

綾子魚 リンミ

稀ニ鱈ノ釣ニカ、リ細ニモカ、ル又ハ波ニ打  
寄ラ、ル事、モ在其形狀帯ニ似テ幅三四寸  
扁ク長六七尺或丈余口尖リ背ニ鱈在尾  
ハ鱈ノ如ク無鱗色白ク光雲母ヲ塗タル力  
如クサナカラ白キ綾子ノ帯ノ如シ仍漁  
人名之。味梭魚ニ似リ肉中ニ刺多ク不  
佳味姓不弁

繩絨魚 ナハカラミ

稀ニノリ網ニカ、ル事在其形狀長サ五  
六尺、眼ノ周リ六七寸、背ノ長ク鳥ニ似リ、背ニ  
一三ノ鱗在尾、鱗ノ如ク色淡紅ニ有鱗

斡魚 ヤブナ

此者希ニ在形長サ四尺余、無鱗、眼ノ周リ  
尺余ニテ圓ク微横扁、日向サマニ並テ在目  
ヨリ口先、逆友、余、口ノ形吹箭筒ニ似リ、背  
ニ六筋計在リ、腹ノ方腮ノ下ニ腭ニ小キ四  
五計ナル鱗ニ、在尾、鱗ノ如ニテ一方ノ長サ  
四寸余、尾ニ股ノ真中ニ綬、臍ノ鬚ノ如キ

紅糸一條長七寸計ナル生シテ在又尾ノ際  
ヨリ四五寸上リ、腹背ニ三寸計ノウロコ形先  
鬚在皮ノ色淡紅銅頭ノ色ニ肉白シ、漢人  
ノ云此魚大者ハ人ヲ食ト。性不弁、形狀甚  
異物考ニ何サマ可在、毒不可食、寬延二  
年己師走中旬寺泊浦ニテ委々見之。  
本草ニ斡魚者又斡魚ヲタコト訓スルハ誤  
レリトス。今關東伊豆駿河又西列ニモ  
在之ト云リ、形細長クシテ如箭、圓ク又馬  
ノ鞭ノ如ク、色微赤ク、背ノ短キ有長キモ

有肉白シ膈噎ノ病ニ用其此甬飲食則治  
スト然シ未知當否又尾ニ役有無毒云

鯛ノ聲ノ源三節

稀ニ有其形狀小鯛ニ能似テ決ハ苗也鱗ハ  
如石垣黒キ筋アリ堅事穿山甲ノ如ク  
鱗ノ腹ニ左右ヘヒラキ尖リタル角アリ  
尋常ノ物ト非ス性漢名未知之

子ノツ

稀ニ有形鯔ノ如ク頭扁ク圓ク目モ鯔ニ  
似リ口深ク切入齒ニテ内外ニ重ニ生シ

背筋ナクニ処ニ小キ鱗在胴圓シ腹平ニ小  
鱗ニ処ニアリ鱗大ニ鯔ノ如ク總身ノ色  
似鱸魚長ニ尺余ノ頭口ノアリサマ恠異ノ  
物毒魚ト思ハル性漢名未知

油身魚

アフラノ東武之人甚賞翫ス高貴ノ人モ食用トス

一名魴魚大サ七八寸形扁身圓細鱗褐頗  
如油色又如魴毛色故名之肉軟不美四時  
在之為下品磯魚也漁人ノ子共洗足シヤク匣ナト  
用ヒ渚ヲ垂テ釣捕之當國羽列ニ多ク播及

明石浦多病人食無妨

阿名吳アナコ

形似海鰻色淺シ項日ヨリ至尾有小白  
點其味<sub>平</sub>不美

*[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]*



