







きんよ



きんよの奥州金華山下東北數百里の間の海底  
 小産も其他の海に産もる事なく牡鹿本吉氣仙  
 三郡に属もる海上の産もる金華山に牡鹿郡に属も  
 る海中の一島にして聖武帝の御宇本朝に於て  
 黄金を出し大伴家持のまぐらまきの御代栄んと東  
 方於英知能久屋麻よまぐらまき花佐久と詠せられ  
 けり金華山は稱せり此島の石岩の間皆黄金色





かり土俗の傳其精氣海底小沈とまんあを産じ  
金氣より生むるをゆて方言まんあと呼べりと。其  
形状ハ玉瓜の如くゆして長四五寸許徑二六七寸其色  
黒く或ハ黒くして微紅を帯び黒班ある有り。耳目鱗  
骨等のとのなく唯口のとまりて下竅あるを見せ  
生海氣のあましく軟滑なれとも瘡癰なく腹面は粟粒  
を並べたるこまきこの首より尾小至るゆして三道有り  
一道幅を分余其一條の間七八分を隔るこれとく岩

取付き又滑脱有るさ少一身を伸べ縮めし手足の  
用を為し如く如水底石岩の間は在りて天氣美好日  
口より一物を吐出す其形絹絲を聚めて作る罌粟花  
の如く色の黄青淡黒等有りて花の開けるが如く漁  
人これをもまんあ花咲し物に觸れれば口中は縮こ  
入りて見えざるなり肉厚三四分余腸ハ線の如く腹  
内は満て空隙なく此外は別物なく黄色有り綠色有り黄  
腸のものを上品とせ此物夏秋ハ海底藻草の間は有り



冬春は水底石岩の沙地へ出るあり冬より初春の間は  
れを漁も専ら小寒大寒の間捕るかり實は他州へ出  
る所の一奇品あり其海邊の者へ生かしても食ても多  
くは脯とあして四方へ送る其乾くころは法りて真  
黒色と變り堅くありころを度とせ生の時と其形状  
を異しと此乾きんまを東奥のし煮法は先水めて  
煮ること數沸而後澆醬汁をりりる未醬渣三合程  
水三升を入も煮熟する事二三時許りて取出し

好くは從せし調理もるあり柔軟にして佳味なり  
よく煮熟すれば堅軟食ふ堪へど味も亦美あり  
又其便法は米淋汁めし久しく煮れば至て軟くはなる  
あり又稻藁を共に入して久しく水は煮るも亦柔  
くはなるあり能煮和ぎする時酒醬めて煮調ひ食ふ  
極めく美味あり其余の調理は意小任を盡し其  
功は乾海參の條は先輩のむくの説るがましく  
あれもがきんあい迫り其上は出るかりられを遠



近試之知<sup>きんし</sup>て珍奇<sup>ちんき</sup>とせざる所以<sup>ゆゑん</sup>あり扱乾腊<sup>さくかんろう</sup>となし  
うる物類<sup>ものるい</sup>なる熬海鼠<sup>あうかいそ</sup>は似<sup>に</sup>たりそれ故<sup>ゆゑ</sup>も他邦<sup>たはう</sup>の人  
うれを得<sup>う</sup>れぬ調理法<sup>ちやうりほう</sup>も同様<sup>どうがう</sup>と心得<sup>こころえ</sup>誤<sup>あや</sup>りて或<sup>ある</sup>ハ黄  
腸<sup>わうちやう</sup>を取<sup>と</sup>り去<sup>す</sup>りて皮肉<sup>ひにく</sup>の用<sup>もち</sup>る者<sup>もの</sup>多く有り<sup>あり</sup>これ其佳<sup>そのよ</sup>  
味<sup>あじ</sup>を弃<sup>す</sup>て熬海鼠<sup>あうかいそ</sup>のこぼ<sup>こぼ</sup>れざる其本性<sup>そのほんせい</sup>を知ら<sup>し</sup>ら  
ざる故<sup>ゆゑ</sup>かり生<sup>なま</sup>海鼠<sup>かいそ</sup>ハ全<sup>ぜん</sup>躰<sup>たい</sup>うれ<sup>う</sup>れぬ形<sup>かたち</sup>異<sup>こと</sup>なりて尤<sup>なほ</sup>  
其腹内<sup>そのはらうち</sup>は三條<sup>さんじょう</sup>の腸<sup>ちやう</sup>有り<sup>あり</sup>これをもかはら古<sup>いにしへ</sup>のわ<sup>わ</sup>かり漁<sup>り</sup>  
人<sup>り</sup>取出<sup>と</sup>りて熬<sup>あ</sup>海鼠<sup>かいそ</sup>とあ<sup>あ</sup>ま<sup>ま</sup>し<sup>し</sup>る<sup>る</sup>ま<sup>ま</sup>の<sup>の</sup>う<sup>う</sup>れ<sup>れ</sup>と大<sup>おほ</sup>異<sup>こと</sup>

あり其腹内<sup>そのはらうち</sup>の黄腹<sup>わうはく</sup>甚佳<sup>しんか</sup>味<sup>あじ</sup>有り<sup>あり</sup>且<sup>かつ</sup>一<sup>ひと</sup>く腸<sup>ちやう</sup>を連<sup>つ</sup>ねて其<sup>その</sup>  
ま<sup>ま</sup>煮<sup>か</sup>食<sup>く</sup>ハ<sup>ハ</sup>也<sup>なり</sup>

按<sup>あ</sup>ニ生<sup>なま</sup>海鼠<sup>かいそ</sup>トキンコトハ一<sup>ひと</sup>類<sup>るい</sup>ニノ自<sup>みづか</sup>別<sup>べつ</sup>品<sup>ひん</sup>ナリサテ海鼠<sup>かいそ</sup>ノ名<sup>な</sup>  
昔<sup>むかし</sup>ハ和名<sup>わな</sup>古<sup>ふる</sup>ト訓<sup>とん</sup>ジタリ後世<sup>こうせい</sup>煮<sup>か</sup>乾<sup>かん</sup>スモノヲ伊里古<sup>いりこ</sup>ト稱<sup>なづ</sup>シ食<sup>く</sup>  
料<sup>しよく</sup>トス往昔<sup>おうしやく</sup>ハ生<sup>なま</sup>ハ食用<sup>じよく</sup>セザルト見<sup>み</sup>ユ漸<sup>おだ</sup>々<sup>だ</sup>生<sup>なま</sup>ニテ用<sup>もち</sup>フルトナ  
リテ後<sup>のち</sup>ニ生<sup>なま</sup>マコノ名<sup>な</sup>ハ出<sup>い</sup>タリト覺<sup>おぼ</sup>ユ真<sup>ま</sup>海<sup>かい</sup>ノ漁<sup>り</sup>人<sup>にん</sup>モ亦<sup>また</sup>當<sup>あた</sup>時<sup>とき</sup>  
海鼠<sup>かいそ</sup>ノ類<sup>るい</sup>ト心得<sup>こころえ</sup>シヤ金古<sup>きんこ</sup>ト名<sup>な</sup>ケレハ此物<sup>このもの</sup>金華<sup>きんわ</sup>山下<sup>さんげ</sup>ノ海<sup>かい</sup>  
中<sup>ちゆう</sup>ニ産<sup>う</sup>メ金腸<sup>きんちやう</sup>ヲ具有<sup>いう</sup>スル物<sup>もの</sup>ユトハ知<sup>し</sup>ラレ<sup>る</sup>蓋<sup>たいてい</sup>熬<sup>あ</sup>海鼠<sup>かいそ</sup>ノ漢



名ハ海參ナリ乾スモノヲ他方ヨリ致セシヲ見テカク命之  
タルト見ユ本草從新海參條ニ無刺者名光參ト云フ  
モノハ此即キンコナルベシト某先生ハイヒキ此品愚老カ郷  
國ノ名産ナレバ嘗テコレ等ノ諸説ヲ編集シテ金海一  
珠ト題セル一小冊アリ詳ニ其中ニ載セタリ今其略ヲ抄書  
シテ本ニ上セ贈遺スルノ諸君ニ附呈ス



大槻文彦藏



