



倭漢三才圖會

五十五

河 湖 江 海
鱗 魚 鱗 魚



和漢三才圖會卷第五十之一

卷之五十

河湖 無鱗魚

鮎かたろ

鯢さん

鰈さし

黃頰魚かう

鰻鱺うなぎ

泥鰌どろぢ

鱣絲魚さん

鱧あなご

鮓しほ

卷之五十一

江海 無鱗魚

和漢三才圖會

無鱗魚

魚目録

一



わ

魚類目録 卷五十一 魚類

鯨くじら

鮪あび

海豚魚いづる

鮫さめ

文鯨ぶんくじら

鰈しらす

仁良岐にらぎ

鰺あぢ

鱣うなぎ

堅魚かたい

河豚かぶつ

皮剥魚かわはぎ

華臍魚はなはら

魴なまこ

鰈くわい

楂魚しやうぎ

鱒ます

鮠あじ

鰐かい

馬鮫まざう

海鷄魚うみどり

姬背魚きせ

牛舌魚うしのかぶ

海鰻うなぎ

阿名吳魚あなご

鱒殘魚まづら

石距いしすけ

柔魚なまこ

細魚こいし

海糠魚うま

船留魚ふねどめ

鱒うなぎ

鰈くわい

望潮魚のぞう

海鼠うし

鰈あぢ

鰈姑あぢこ

玉筋魚たまご

章魚たこ

烏賊魚いしこ

海蛇うみへび

紅鰈べにあぢ

海馬うま

魚之用

和漢二才圖會

五洋魚

卷五十一 目録

二

鱗	鱔	臄	魚	魚	魚	魚	魚
鱗	鱔	臄	魚	魚	魚	魚	魚
鱗	鱔	臄	魚	魚	魚	魚	魚
鱗	鱔	臄	魚	魚	魚	魚	魚

和漢三才圖會卷第五十

魚類 河湖中 無鱗魚



鮎 唐音 粘音

鮎 鮎 鮎 鮎 鮎 鮎 鮎 鮎

本綱鮎大首大口其額平夷低偃故名鮎其涎粘滑故名鮎
 鮎身鱧尾大腹有胃有齒有鬚生流水者色青白生止水
 者色青黃大者亦至三四十斤凡食鮎鮎先割翅下懸之
 則涎自流盡不粘滑也鮎目赤赤鬚赤無腮者不可合鹿肉
 食含人筋反荆芥蓋其肉甘溫作臄治水腫利小又治

和漢三才圖會

河湖中

卷第五十

五痔下血肛痛同葱黃食

△按鮎處處池川皆有之形如如上說相傳云近江湖中大鮎多有而中秋月明夜百千為群跳于竹生島之北洲沙上蓋此辨才夫所愛也未知其捷也又古語曰鮎上竹者竹滑鮎粘故决無可上之理反謂耳



黃鰕魚

ハシサイイ

俗云吾里一名加之加
黃鰕魚
黃鰕魚
黃鰕魚

本綱黃鰕魚無鱗魚也身尾似小鮎腹下黃頰骨正黃背
上青黃腮下有二橫骨兩鬚有胃群游作聲如軋軋性最
難死魚之有力能飛躍者也其膽春夏近上秋冬近下亦
是一異也肉微甘平利小使消水腫多食發瘡疥
△按和名抄載崔氏食經云鰕良加古似鮎而頰著鈎者

也今賀州淺野川多有之其聲如吾里吾里夏秋人群集握餅掬水呼吾里則魚多入掌中又與洲鳥海山麓川多有此魚皆一目也傳云鎌倉景政洗眼川也其外處處谷川有之賀越人賞之作鮎多食



鱣絲魚

俗云岐岐

食物本草云鱣絲魚生諸溪河中黃褐色無鱗闊口有細齒如鋸腮下有硬刺骨亦硬善吞小魚肉薄味短
△按鱣絲魚形色似鮎而口闊其尾有小岐大者七八寸有聲如蛙鳴人捕之則哀聲如曰五紀五紀又似曰岐岐肉不美為野人食也有鬚刺螫人蓋非魚之蠶其在石穴處人暗握之手自中刺也



鮠

倪音

えいしつと

鮠音 鮠與鮠同 鮠與鮠同 鮠與鮠同 鮠與鮠同 鮠與鮠同 鮠與鮠同 鮠與鮠同 鮠與鮠同 鮠與鮠同 鮠與鮠同

本網鮠鮠有二種溪澗中者名鮠形色如鮠又似鱖四足腹重墜如囊身微紫色無鱗與鮠相類掌剖視之中有小蟹小魚小石數枚也但腹下翅形似足能上樹其聲如兒啼故又有其膏燃之不消耗肉甘有毒按鮠洛之山川及丹波但馬處々有之頭面似鮠身似守宮蟲畧有山椒氣故名山椒魚傳云食之能治腸噎未詳日本後紀云延曆十六年八月掖庭溝中獲魚長尺六寸形異常魚或云椒魚在深山澤中



鰻鱺

滿里

宇奈木

うなぎ

白鰻

蛇魚

本網鰻鱺狀如蛇背有肉鬣連尾無鱗有舌腹白大者長數尺脂膏多善穿深穴有雄無雌以影漫於鰻鱺則其子皆附于鰻鬣而生故名鰻鱺鱺與鰻同音里凡鰻鱺燒炮熏蚊令化為水熏種及屋舍竹木斷蛙蟲置骨於衣箱斷諸蟲肉有毒治傳尸病兒疳勞殺其中也小者可食重四五斤及水行昂頭者不可食四目者殺入背有白娘娠食之令胎有疾按鰻鱺冬春蟄泥穴至五月游出此時味勝四五月生子纖而長三四寸如苾針之針鰻鱺漸長行于川上然漫影於鰻魚而生子之說未審無鰻之處亦優有之

和漢三才圖會

可胡無鱗魚

卷五十一

〇三

又有薯蕷久所濕浸而變化鰻鱺者自非情成有情者是亦不必盡然也凡性滑滑替泥中故難捕以海及鉞暗突泥中取之鰻每向陽朝向東暮向西漁人考之橫搔之甚滑而難握漆紙握則不能脫去江列執石田城列宇治并得名作鮮甚美其鮮餃中誤入糯米則鮮不成豆州三島明神前有小川其鰻幾千方不可計俗云此明神之使魚也

真鰻鱺 背有黃脉味最美但大者味不佳

蟹喰鰻 狀肥長而口中赤好噉小蟹故名味次之

鰻燒 用中分鰻鱺裂去腸切為四五段貫串傳醬油或未醬炙食味甘香美或有蘸蓼醋食者多食之煩悶至死但得酸鰻肉脚脹於腹中也



鰻 音 銅音 鱸魚

文魚 黑魚

玄鰻 烏鰻

八月宇奈岐

本網鰻生江池澤取無時形長體圓頭尾相等細鱗玄色有斑點花文頗類蝮蛇有舌有齒有肚背腹有鬣連尾尾無岐形狀可憎氣息鯉惡食品所卑也頭斑點有七作北斗之象夜則仰首向北朝北斗有自然之禮故字从禮省與蛇通氣色黑北方之魚故有玄黑烏之諸名

肉甘寒 療五痔下大小便消浮腫

膽甘平 諸魚膽苦惟此膽甘臘月收取陰乾 治喉痺將炙者點入少許即瘥

浴兒免痘 除夕黃昏用鰻一尾小者用煮湯浴兒遍身七竅不可嫌鯉以清水洗去也若不信但留一手或一

足不洗，遇出痘時，則未洗處偏多也。

△按鱧北國川澤多有，之大抵尺許，大者二三尺，背蒼黑，有光腹，色稍淺，其首不尖，口不裂而圓，齒細小，如針鋒，兩眼後各有七點，如目，如星，如錐孔，與目八數，故名八目鱧。然多有七數，撰用各月，破堅冰，取之，三四月盛出。吮着於物，難脫，土人食之，味勝於鱖。麗河州檀原川亦有之，皆小，無過五六寸者，色亦不黑，但以八月辨之，耳人以爲有治疳眼之功，作鱖多送于京師，恰似蝮蛇，俗以鱧訓波無，以鱧訓八目鱧也。出於倭名抄之誤，而于今不改者何耶？

鱧和名無
鮓和名無

鱧和名無
鮓和名無

鮓和名無
鮓和名無

鮓和名無
鮓和名無

此等倭名抄之訛也，詳于各條。

醫書有以鱧爲鱧入疳藥中者，非也。治疳之功，八目鱧而已。鱧昂俗云木太古，見于後。



鱧

同鱧

黃鮓

俗云木太古

西國人呼名
阿布良古

本網鱧生水岸泥窟中，似鱖鱧而細長，亦似蛇而無鱗，有青黃二色，黃質黑章，體多涎沫，大者二三尺，夏出冬蟄，一種有蛇變者，名蛇鱧，有害人。以缸貯水，畜數百頭，夜以燈照之，其蛇化者，必項下有白點，通身浮水上，卽棄之，或以蒜瓣投於缸中，則群鱧跳擲不已，亦物性相制也。
△按鱧西國水岸泥中多有之，狀似鱖鱧而畧扁，其大者二三尺，口尖，齒細，眼小，亦似蛇而無鬚，深黃色，有小黑文多，涎沫自尾，剥皮肉，白肉，中有毛刺，煮食之。三才圖會云，鱧性好睡，今鬻者必寘鮓其中，使之動，撓不

然往往睡死



泥鰌

俗云正之也字
泥鰌字音
之訛也

鯽同 鰌同

本網泥鰌生湖池長三四寸沉於泥中狀微似鯽而小

首肉身青黑色無鱗以涎自染滑疾難握與他魚牝牡生

沙中者微有文采剝去脊骨作臠食甚美也燈心煮鰌甚

妙也性曾健好動善優故名

肉甘平暖中益氣醒酒解消渴收痔

海鰌 生海中極大

江鰌 生江中長七八寸

△按沙中鰌頭背連尾有紋淡黑斑微似鷹彪故名鷹鰌

鰌味美江州水口造鰌臠醬之甚佳今人溝渠中入馬

糞畜鰌者肥大繁生然骨硬味不如于流水自長者也



鰌

水魚

俗云比乎

和名抄云鰌白小魚名似鰌而長一二十寸者也今稱水魚

△按水魚狀類白魚大寸許自秋末至冬初聚魚梁以攬

網取之古者江州田上川城州宇治川多取之今勢州

參州及駿遠最多以竹串貫眼作鰌味甚美

新六水魚のうろを江の海もいふが河川の鰌也

若州湖中有小魚似小鰌而細長土人呼名阿末左幾
自神冬至初春出味甘美此亦水魚之屬矣

和漢三才圖會卷第五十一

魚類

江海中
無鱗魚



鯨

擊音

唐音キ

鯨字 海鱗
勇魚 伊佐奈訓
古呼魚皆曰奈
雄曰鯨 雌曰鯢
和名久知良

三才圖會云鯨海中大魚也其大橫海吞舟穴處海底出
穴則水溢謂之鯨潮或日出則潮下入則潮上其出入有
節大者長千里小者數丈一生數方子嘗以五六月就岸
生子至七八月導率其子還大海中鼓浪成雷潰沫成雨
水族驚畏莫敢當者然其死也石彗星應之雄者為鯨雌

和漢三才圖會

江海無鱗魚

卷第五十一

者為鯨或曰死於沙上得之者首無目俗言其目化為明珠

古今詩話云海岸有獸名蒲牢聲如鐘而性畏鯨鯨躍輒鳴故鑄鐘作蒲牢形其上為鯨形

△其狀畧似鱧故名海鱧肥圓長與周等其色蒼黑而無鱗鼻上骨高起項上頸前有吹潮之穴口闊下唇長於上唇而出于頰前舌亦長廣其大鯨有二十二三尋約六丈余所謂長千里者甚妄也

齒大如履齒之尖斷白切片之名燕骨

眼纖近干口吻而下烏珠如水精之磨而軟

鬣出口中兩邊其數有三百六莖純黑色名茂削磨則美潤長自三四尺至丈餘廣五六寸厚五六分工匠用之作并梯及尺秤之類

鬣外黑內白色名達波長自八九尺至丈餘廣四五尺

骨近內圓骨名法師骨此亦漁家採油也

筋赤黃色太徑三寸許細割破之浸泔水取去油氣用之今為唐弓絃以打木綿

大小腸長五十丈許故名百尋者食之能治久泄

陰莖名多計里大者一丈其雌陰戶及乳房亦兼備

尾有岐黑色尾之上圓肥處名尾脰其味極美不可言

糞有黑白其白者希焉之水如白泡米得晒乾似蛇

骨治痘瘡紫黑下陷燒之薰煙有效非魚也其餘

皮黑皮與赤肉之交有白脂熬之油最多凡方三寸厚

一尺皮可得油一外

凡鯨有六種性喜嗜鯨不敵于諸魚海船若觸尾鬣則必

覆冬自北行南春自南去北肥州五島平戶邊節分前

後為盛紀州熊野浦仲冬為盛捕之刺鯨鯨呼曰森用

樅木作柄銚頭着繩繫船柱其銚中鯨則脫柄入肉隨

鯨動作深入肉中不拔銚柄雖脫着繩故不失此外森數

有品掌一船進退人呼曰羽指破長袖短衫宛如軍配近頃遠用大繩網豫繫之擲森故百無一失

世美 鯨六種中為最上大者十餘丈其子鯨二三丈許

大抵十三尋者全體取油得二百斛七尋者油得四十

斛惟八尋者油少漸十斛許

座頭 大者不過四五丈鬚長丈許一片黑一片白其肚

皮層層作畦如編竹呼名簀子皮背有方二尺許疣疣鱗

似琵琶形彷彿替者負琵琶故名座頭非盲魚也其餘與

世美同爾雖中森鋒能遁去但子持鯨易得先使兒鯨

防殺之半死則母鯨不忍去以身掩子時可殺得後又

捕子鯨蓋用今大網則座頭亦不能遁去

長須 形色似世美此亦背有疣鬚大者十丈許常沈水

底而浮者稀矣故難得

鯧鯨 每逐鯧來其大者不過二三丈肉薄脂少故漁人

不好殺之

真甲 有大牙如犢牛角此亦好逐鯧來脂少故不好殺

之西海希有而紀勢總常之海有之其牙類象牙猪牙

切磋作器或造人牙齒以為入齒

小鯨 淡黑或灰白色鬚白長一尺五六寸廣三寸許厚

二三分呼曰白鬚各類其大鯨大者不過一二丈

有魚虎者其齒如劍鋒詳有鱗數十每在鯨口傍衝頰

腮其聲聞于外久而鯨困迷開口時魚虎入口中嚼切

其舌根既噎盡出去鯨乃斃謂之魚虎劫偶有之浦人

獲之海中無雙大魚為纜小魚絕命矣

凡截鯨刀宜用生鐵也鋼鐵却不佳蓋鯨全體可食可取

油用其齒鬚鱗可為器定此本朝寶貨之類乎中華亦

有之不如日本之多而見之者希故鯨不載諸本草雖

出于三才圖會其說憶見耳



鱣

天音

俗云布可

黃魚

鱣魚

和名抄為鱣之訓者非也

本細鱣海中無鱗大魚也狀似鱣其色灰白其背有骨甲三行鼻長有鬚口近頷下其尾有岐其出也以三月逆水而上其居也在磯石湍流之間其食也張口接物聽其自入食而不飲蟹魚多誤入之其行也在水底去地數寸漁人以小鈎數百沉而取之一鈎着身動而護痛諸鈎皆着之船遊數日待其困備方取製取之其小者近百斤大者長二三丈至一二十斤其氣甚腥其脂與肉層層相間肉色白脂色黃如蠟故名之其脊骨及鼻并鬚與鰓皆脆軟可食其肚及子鹽藏亦佳其鱠亦可作膠

肉甘平有毒多食生熱痰發瘡疥令人失音忌荊芥

△按鱣小者二三尺大者二三丈狀畧類守宮蟲而頭扁圓嘴尖眼大口在頷下而闊大有齒牙而堅利背有三骨甲尾有岐鱗亦硬無鱗皮厚灰白色如鮫之沙小者肉潔白味稍美故魚市所出皆不過三四尺其大者好取人齒如有人出手足於舢者鱣跳浮嚙切去海船最畏之胎生產於口嘗見胎魚其子既備鱣形名天以豆留古一名奈字鱣類有數種其肉為鮓膾食之或為魚餅以偽海鱣蒲餅

白目鱣 小者二三尺大者二三丈背灰白腹白齒大其眼色白好嚙人其肉味美

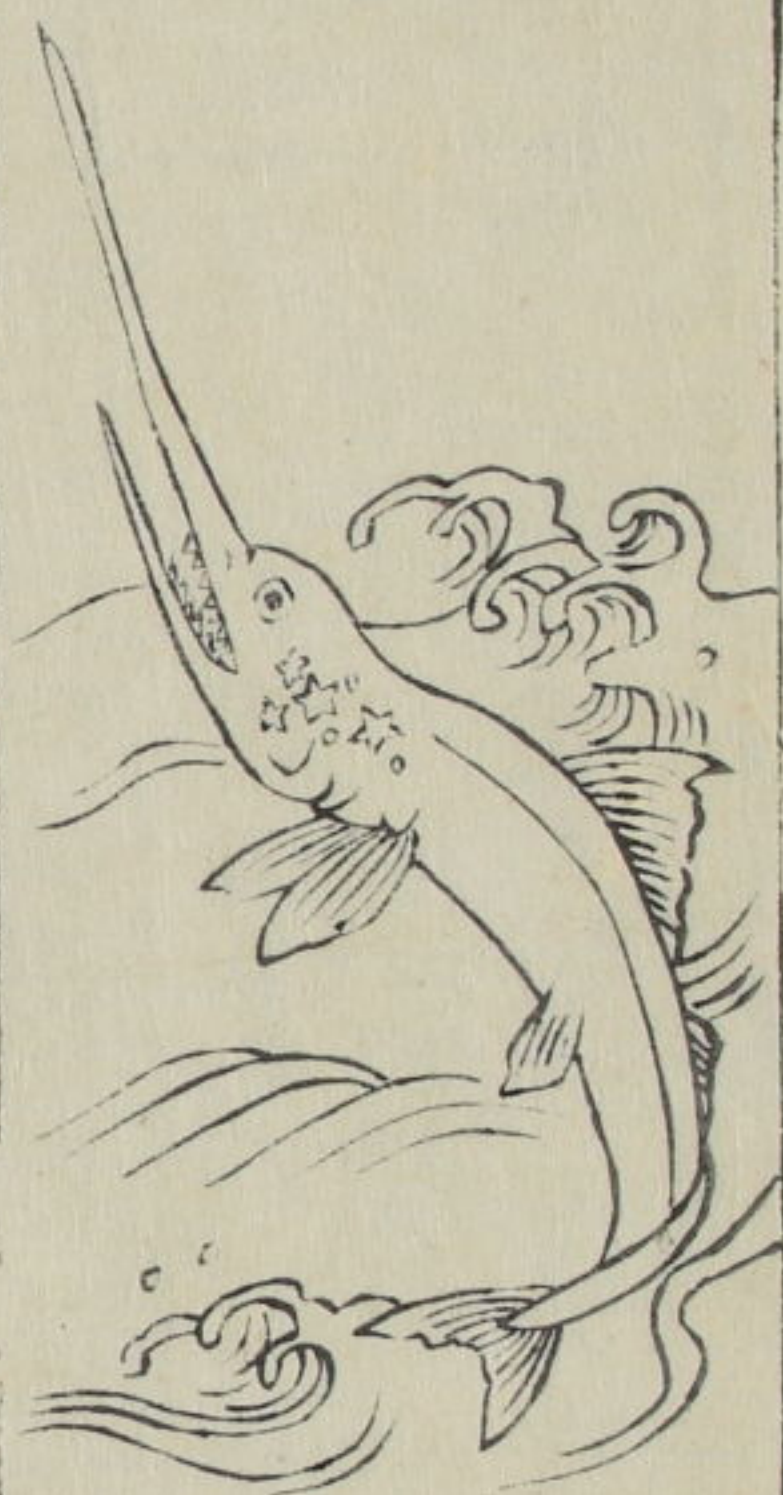
牛鱣 大抵三尺許狀類白目鱣灰皂色無齒

貓鱣 大三四尺頭形似貓扁身有虎斑文有齒味不佳

加世鱣 大三四尺及一丈灰黑色口小而齒細有耳其眼有耳端此鱣在海中不為害俗取膽為疳眼藥

坂田鱣 大二三尺頭圓匾似團扇身狹長似團扇柄而

灰黑色



鱈

音

俗云加知止乎之

ハハトク

鱈音

碧魚

本細鱈屬也岫居長者丈餘至春始出而浮陽見則目眩其狀如鱈而背上無甲其色青碧腹下色白其鼻長與身等口在頰下食而不飲頰下有青斑紋如梅花狀尾有岐如丙肉色純白味亞於鱈鬚骨不脆又云其頭大口似鏡兜蓋其肉甜平作鮮雖珍亦不益人本草必讀云鱈目小如豆鼻傍肉作直絲名為鹿頭肉味美鱈亦作膠鱈鱈二魚皆能化龍

△按鱈嘴尖利如鐵海舶值之則可突拔故俗呼名柁通



鮪

音

王鮪者其大

和名之比或云波豆

叔鮪其小者俗云目黑

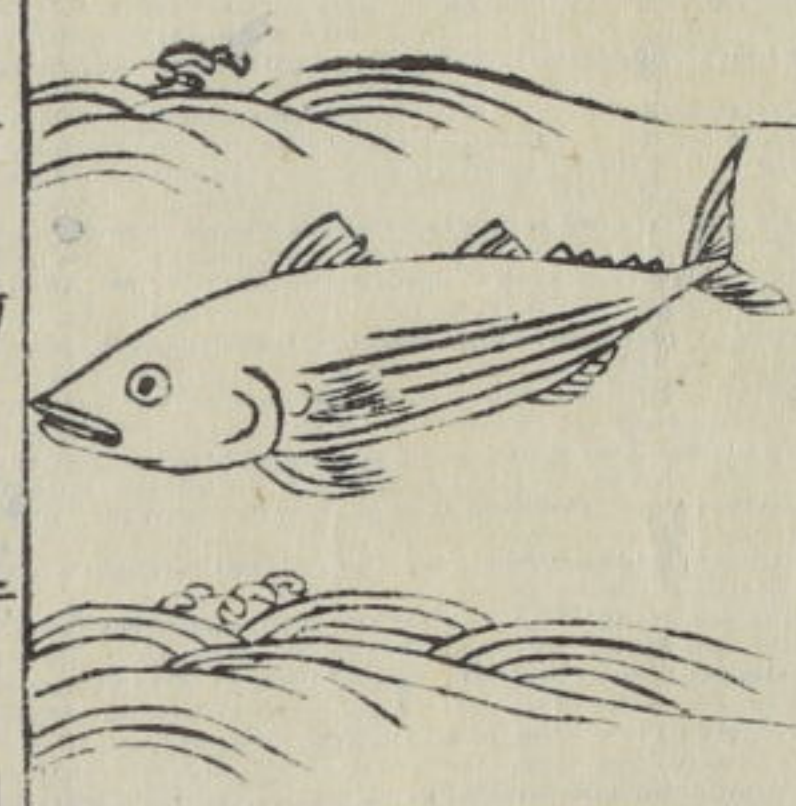
鮪子硬小者俗云目鹿

本細鮪與鱈為一物月令云季春天子薦鮪於寢廟故有王鮪之稱郭璞云大者名王鮪其小者名叔鮪更小者名鮪子

△按鮪亦鱈屬鱈之類也本細鱈鮪以為一物者未精矣鮪青碧色鼻長與身等鮪頭畧大鼻雖長不甚口有頰下兩頰腮如鏡兜蓋頰下有青斑死後眼出血背腹有鬚無鱗細鱗此蒼黑色肚白如傳雲母尾有岐硬上大中圓下小其大者一丈余小者六七尺肉肥淡赤色背上肉有黑血肉兩條俗名可去之其頭有力乘暖浮見白日眩其來也成羣漁人熬取油其肉為膾炙味稍

佳

宇豆和茶袋 小鮪一尺以下者作齋以芥醋食味甚佳
 目鹿 二尺以下小鮪亦可為齋
 目黑 三尺以下者多為鮪鮪則通俗名目黑為
 未黑 三四尺以上者至此時形畧扁色亦稍黑為鮪冬
 月民間賞之亞干鮪又鮮肉作脯厚鱈節
 波豆 四五尺以上者與鮪無異惟腹鬚鮪黃赤色異身
 其鮪和列人嗜食之以一牧為馬一馱



堅魚

鮪俗以堅為鮪
 蓋鮪乃鮪大
 者非是也此
 魚肺極堅硬
 可別用故俗
 呼曰堅魚
 和名加豆乎

△按鮪之屬也狀似目黑而圓肥頭大嘴尖無鱗蒼黑色
 有光臆腹白如雲母泥背有硬鱗到尾端兩片似鋸齒

尾有岐其肉深紅味甘温背上兩邊肉中有黑血肉一
 條味不如正肉其釣之不用餌以牛角或鯨牙一瞬釣數
 百關東殊多有

縷鮪 皮上縱有白縷三四條為齋和芥醋未醬食甚佳
 名之真鮪作節為極上

橫輪 皮上橫有白斑四五條大一尺五七寸尾極細故
 又名尾縷作節亞縷鮪作鮪味甚佳俗呼曰須宇麻

鮪節 形色同鮪而肉粘頗如節生鮪共味不佳
 鮪節 鮪肉乾脯者也漁人造之鮮魚去頭尾出腸為兩

片去中骨復割兩片肉作兩三條以煮熟取出曝乾則
 堅硬而色赤如松節鮪節本邦日用之佳者調和五味
 之徧一日不可欠者也土佐之產為上俗呼稱紀州熊

野次之阿州勢州又次之肥大鮪味香之雖
 煮取 造鮪節時取其液滯者收之黑紫色味甘美
 鮪醢 俗云太 肉端及小骨敲和為醢紀州野勢州名遠

州并荒之者為上相州小甲次之奧州倉棚之醢色白味佳
 酒盜シエトウ 鯨腸為醢出於阿波者得名為者則酒益勸故名



鮫ウメノシ
 危音
 鮫魚 鯨魚
 俗云太宗女魚
 和名抄訓
 波江謬也

本細鮫生江淮間無鱗魚亦鱗之屬而頭尾鬣共似鱗惟
 鼻短爾口亦在頷下骨不柔脆腹似鮫背有肉鬣
 肉甘平不可合野猪野雞食令人生癩
 △按鮫狀似鱗亦如鮎而身圓其大者長至二三丈灰色
 無眼但頭上有二穴而吹潮其尾似鯨尾肉味亦畧如
 鯨脂多熬取燈油



海豚魚
 海猪 江豚
 江猪 水猪
 鯨音 鯨音
 鯨音 鯨音
 鯨音 鯨音

本細海豚魚狀大如數百斤猪形色青黑如鯨有雌雄有
 兩乳類入數枚同行一浮一沒謂之拜風其骨硬其肉肥
 不中食其膏最多和石灰舂良也味鹹腥如水牛肉
 生海中曰海豚候風潮出沒其鼻在腦上作聲噴水直上
 百數為羣其子如蠶魚子數萬隨母而行人取子繫水中
 其母自來就而取之
 生江中曰江豚小於海豚出沒水上舟人候之占風其中
 有肉脂點燈照禱捕博奕也即明照讀書工作即暗俗言懶
 婦所化也
 △按海豚西國多有狀似豚眼細狹亦如豚齒細小背有

刺鬣兩鰭如足尾有岐硬漁人不好采如得之投岸棄之有聲此鳴鼻乎



河豚

吹吐魚噴魚
鮭同 鮭節
鱈鮠 鮠鮠
氣包魚

ホウトリン

和名布久
云布久閉

本細河豚魚江淮河海皆有之狀如鯉斗大者尺餘背青白有黃縷無鱗無腮無膽目能開闔觸物即噴怒腹脹如氣毬浮起氣包魚之腹下白而不光率以三頭相從為一部春月珍賞之其腹腴味最美呼為西施乳凡魚之無鱗無能啖者此魚備毒品狀故人畏之其肝及子有大毒然有二種其色炎黑有文點者名斑魚毒最甚煎煮之忌此魚插樹立便乾枯復當榮盛雖小而獺及大魚不敢啖之則不惟毒人又能毒物也食之下日內不可服湯藥

中其毒者以槐花炒乾臙脂等分水調灌之大妙

△按河豚魚雖得河之名河中無之在江海耳對海豚耳

乎狀如上說自頭至尾腹背有小鬣如刺其尾無岐而細肉白味淡脆美而不飽大骨兩邊有赤血肉又腸胃後傍大骨有如胡蝶形者青白色投水如動此物有木毒殺人抽犬亦食

鱈鮠 皮薄柔而有滑背黃白斑腹白頭畧方其眼大而

腹背無刺鬣其肚不甚脹微似鱈故名煮食炙食無毒名護屋鱈背黃赤有白點無刺鬣腹白味不美惟剥皮乾之名皮鱈夏月為臙食之凡鱈九月至二月出冬月最賞之故夏以皮鱈代之

鮮鱈能洗淨腸血食之不中毒冬月爭喫也和漢共然焉其味以異干他也又食之舉家皆死者予亦見之肥鮠時口味賄身命矣與密蟠者趣一也

わよ

鱷字同



クワア

鱷

音

和名和仁

和名抄云鱷形似蜥蜴而大水潛吞人即浮說文云鱷食人魚一生百卵及成形則有為蛇為龜為蛟者其亦靈

三才圖會云鱷南海有之四足似鼉長二丈餘喙三尺長尾而利齒虎及龍渡水鱷以尾擊之皆中斷如象之用鼻往往取人其多處大為民害亦能食人既飽則浮在水上若昏醉之狀土人伺其醉殺之

△按鱷狀灰白色頭圓扁足如蜥蜴而前三指後一指偃額大眼尖喙稍長口甚闊牙齒利如刃上下齒有各二

層牙上下相貫交啣物無不斷切者故諺曰稱鱷之一口也無鱗背上有黑刺鬣而有沙尾長似鱗尾其尾足掌之甲皆黑色小者一二尺大者二三丈社頭拜殿懸鐵鉦以布繩敲之形圓扁如二鉦合成有大口頗象鱷頭俗謂之鱷口其來由未詳古有神駕鱷之事據于此矣

建同魚 大明一統志云真臘國有建同魚四足無鱗鼻如象吸水上噴高五六丈是亦鱷之別種字



キヤウ

鯀

音

和名佐木

沙魚 鯀 鯀 鯀

溜魚 鯀 鯀

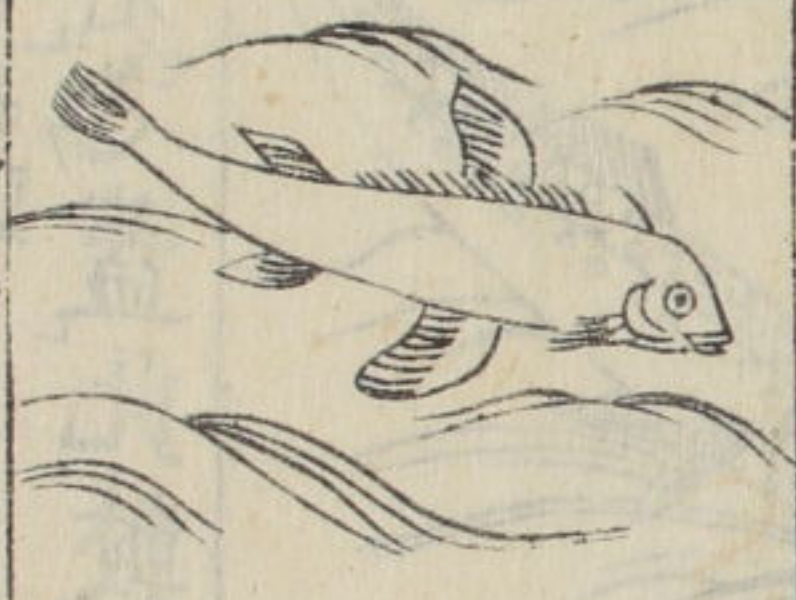
本細鯀東南海皆有之有數種形稍異而皮一等青目赤頰背上有鬣腹下有翅大者尾長數尺能傷人皮皆有沙

如真珠可飾刀鞘又堪指木如木賊也其子隨母行驚即
 從口入腹中其肉甘平作膾及鮓味美補五藏功亞干鮑
 鹿沙白沙其背有珠文如鹿而堅韌者能變鹿也
 虎沙胡沙背有斑文如虎而堅韌
 鋸沙又名鱗鱗鼻前有骨如斧斤能擊物壞舟

△按鮫形狀畧如上說但灰黑色無鱗魚也釣得後以急
 擲岸頭則魚困痛忿恚而皮上黑沙起脹堅硬如真珠
 刀鋒不能裁之工人以竹帚頻洗之成白珠脊有一大
 粒其大如薏苡仁其間匝七八粒亦大而圓魁粒共似
 九曜星次次二三座亦然似王蜀黍子者節欄甚良其
 粒粒大小兼備者價最貴重也若魁粒陷或歪者鑿去
 之更以鹿角作成魁粒繫入亦難曉矣而欄鮫皆用異
 國之產本朝之鮫全體粒粒平等止可為鞞鮫
 聖多默太泥占城之產為最上咬啣吧暹羅阿媽港次之

南京鮫幅廣鮫等下品也此外交趾東埔寨有數品而

鞞鮫亦多來
 縞鮫 巖石鮫 發斑鮫 虎鮫 麕鮫 海子鮫 白
 倍志鮫 加伊羅介鮫等不悉記之
 本朝之鮫亦有數種 駿州大愛鮫 同國蒲原小愛鮫
 常州愛古呂 紀州脊古呂 松前菊登知等不悉記
 之凡鮫和漢同物異品因土地之差乎不獨鮫而草木
 鳥獸皆有異同



皮刺魚

正字未詳

△按此魚形狀甚醜而頭似方頭魚狀畧似鮫全體薄扁
 灰白色無鱗皮厚有沙口極小鰓鰓亦小脊上有鬣腹

本草綱目卷之九 魚部 鮫 皮刺魚

下有翅背中目上有刺尾無波從尾末剥皮乃皮裏青而肉潔白炙食淡甘味美傳云用皮擦錢瘡能治春夏京師希見之蓋此鮫之屬乎



馬鮫

鯨鮫 章鮫 俗云佐波良 青箭魚 俗云佐古之

南產志云馬鮫魚青斑色無鱗有齒章鮫名小者曰青箭△按馬鮫魚頭尖眼大腮硬無鱗青色背有青斑圓紋又無背文有之肚白鬚硬刺尾有波尾端有刺鬚如大鯨齒其大者三尺許春月盛出故俗用鱠字形挾長故稱挾腹挾腰乎其小者尺許色最青並肉白甘温脂多味厚美膾炙唯膾皆佳 洋鱈 馬鮫之極大者長五六尺味劣

唐墨 馬鮫之鮫也其胞多子形如刀豆莢而大乾之褐色微似唐墨故名之土州阿州讚州多出之味甘微美然不如於鮫鮫之唐墨



文鯨

音 鮫音 飛魚 俗云止比魚 又云比以古

本綱文鯨大者尺許狀如鯉有翅與尾齋羣飛海上其身蒼文白首赤喙常以夜飛肉甘酸食之已在又宜妊婦△按飛魚西海多背蒼腹灰白色三四月群飛其飛也離水上尺許可一段而沒水復飛薩摩最多作鮫送他邦

わんごう

老婆魚 綬魚

華臍魚

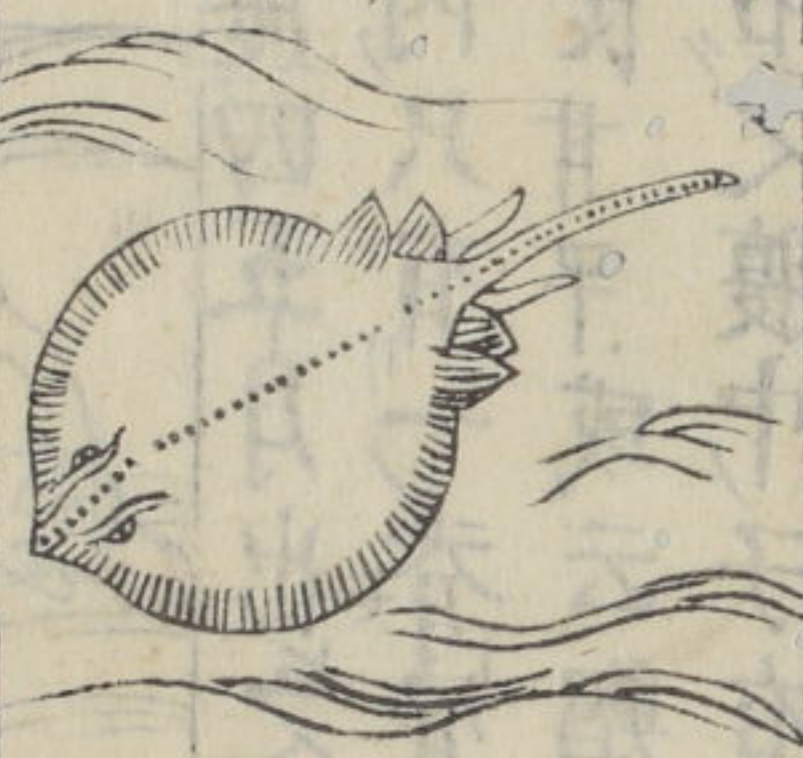
俗云阿羊古字



泉州府志云華臍魚腹有帶如帔子生附其上故名綬魚其形如科斗而大者如盤吳都賦云此魚無鱗而形似琵琶故又名琵琶魚

△按此東海皆多有西南海少十月初出最賞之三月以後稍希夏秋全無之狀團扁如盤肉厚肚大背黑腹白眼鼻向上口闊大而鬣鬚短弱骨亦極軟尾無岐而長為臍食之味淡甘惟去胃與頭余皆可食以為上饌割之有法呼曰鈞切其法以繩貫下唇懸于屋梁入水於口可五六外不自口溢為度先以刀刺喉外皮而次剝周身皮還割鬚及肉采膽割腸及骨以刀刺胃袋則膏水逆出若不如法割之則肉不離皮骨

針有鋸齒而在尾根際能左右振螫入欲捕之可執月際陷處不然則所螫甚大痛甚者至死



海鷄魚

籜魚 荷魚 邵陽魚 鮪鮓 和名古米

本網海鷄魚海中頗多江湖亦時有之狀如盤及荷葉大者圍七八尺無足無鱗背青腹白口在腹下目在額上尾長有節螫人甚毒皮色肉味同鮪肉內皆骨節聯比脆軟可食肉甜鹹平常有風濤則乘風飛於海上逢物則以尾撥而食之魚音鉢尾曰
△按籜魚形狀如上說大者皮有沙如鮫以可飾刀鞘其口甚下謂大腹可稱胸處者過矣大者丈余煎肝取燈油
赤籜 即真籜也其肉赤俗傳云煮食止瀉痢其膽治小兒雀目屢試有效未言於本草但不多食可矣

鵠鱗 喙尖色黑有肉翅頗似鷓鴣之形故名為鵠鱗本名

海鵠魚亦摠此乎其肉脆味美

窓引鱗 狀薄扁而尾細長如挽窓戶繩故名之其肉骨

畧硬味劣

牛鱗 黑色肉白肥味最不善



鰒 音昌

俗云末奈加豆干

鰒鱗 鱸魚

本細鰒生南海四五月出之形似鰒腦上突起連背身圓肉厚白如鰒肉只有一脊骨治之以葱薑岳之以粳米其骨亦軟而可食甘平或云鰒游於水群魚隨之食其涎沫有類於鰒故名之腹中子有毒令人下痢三才圖會云鰒縮項扁身似鰒而扁鱗細色白

△按鰒形狀如上說攝泉紀捕最多東北海無之大一尺余白色帶青作魚軒最美也然有微青臭氣炙食亦佳或作鮓作糟漬惟不宜煮食但雖有鱗細白而如無



鰒 音房

俗云鏡魚又云的魚

鰒鱗共本草入有鱗魚之類今改出于無鱗下

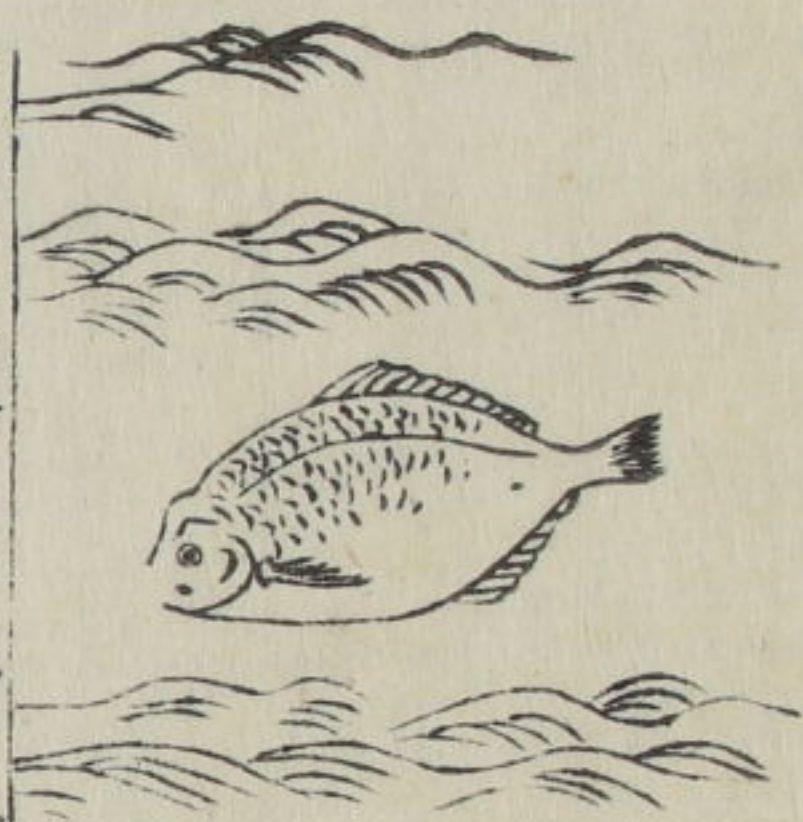
本細鮓小頭縮項脊脊闊腹扁身細鱗其色青白腹內有筋性宜治水其狀方其身扁故名之作鱠味最腴美作羹臠食甘溫宜入功與鰒同疴痢人勿食

火燒鱒 頭尾俱似鮓而脊骨更隆上有赤鬣連尾如鱒

幅之翼黑質赤章色如烟熏故名

△按鮓鰒二物形狀相似而其所說亦難別惟三才圖會所圖以能別矣蓋鮓自項至尾有鬣而有一條絲鬣宜

炙食色白於鮓



正字未詳

姬背魚

俗云字保世

此魚儂畧似姬背故俗曰
姬背魚又訛為字保世

△按字保世形似鮓而小腦上突起連脊如瘤疣極細鱗
色白先如傳雲母九十月攝泉紀播出之二三寸至五
六寸炙食作鮓亦佳



あらぎ

正字未考

仁良岐魚

△按仁良岐狀似字保世而小色青白其頸有一刺八九

月出之攝泉多有之大一二寸為醢為糟漬俱香味甘
美



鯀かひ
鯀かひ

鯀かひ比目魚
鯀かひ兼鞋底魚
鯀かひ去奴屬魚
鯀かひ鯀魚

和名加良衣比
又云加禮比

本細鯀狀如牛脾及女人鞋底細鱗紫白色兩片相合乃
得行其合處半邊平而無鱗口近腹下各一目相並而行
故名比目魚劉涓子以為王餘魚蓋不然今云白魚

△按倭名抄亦用王餘魚訓加良謬也王餘魚乃鯀形似
而扁頭小口尖黑紫有細鱗裏白滑其兩眼相去甚
近向上而相比故名比目魚乎然本草引爾雅云鯀一
目而不比不行故兩片相合乃得行之說非也不知別

一物有字否大者二三尺其種類多可炙可膾其肉白
柔甘美味厚脾虛痞滿者不宜食

蒸鱧 出於若狹及越前大尺許者以鹽水蒸令半熟取
出陰乾數日而炙食如有此鱧氣而亦味美也

星鱧 一名甘鱧 裏白皮有黑點者其大者尺余小者五六寸
石鱧 表黑皮鱗兩邊有黑片石子者味勝大者尺許

瓶子鱧 形圓大而背鱗中有九文秋冬出於播州明石
大者尺半其味美為最上

白水鱧 一名霜月鱧 仲冬多出大者不過六七寸形狹
小而肉薄軟子亦雖滿腹味不佳

月板鱧 表裏無鱗畧狹長
木葉鱧 大一寸許作肺炙食香美出於泉州異物志所
謂箸葉魚者乃是矣

しのもろ

牛舌魚



△校牛舌魚形畧類鱧而薄狹長色亦淡赤黑細鱗無尾
大者一尺許眼有背口如巴紋肉與鱧同味稍淡
馬舌魚 似牛舌而腹白而表兩邊黑色味亦相似二種
共肉薄為下品乃鱧之屬也

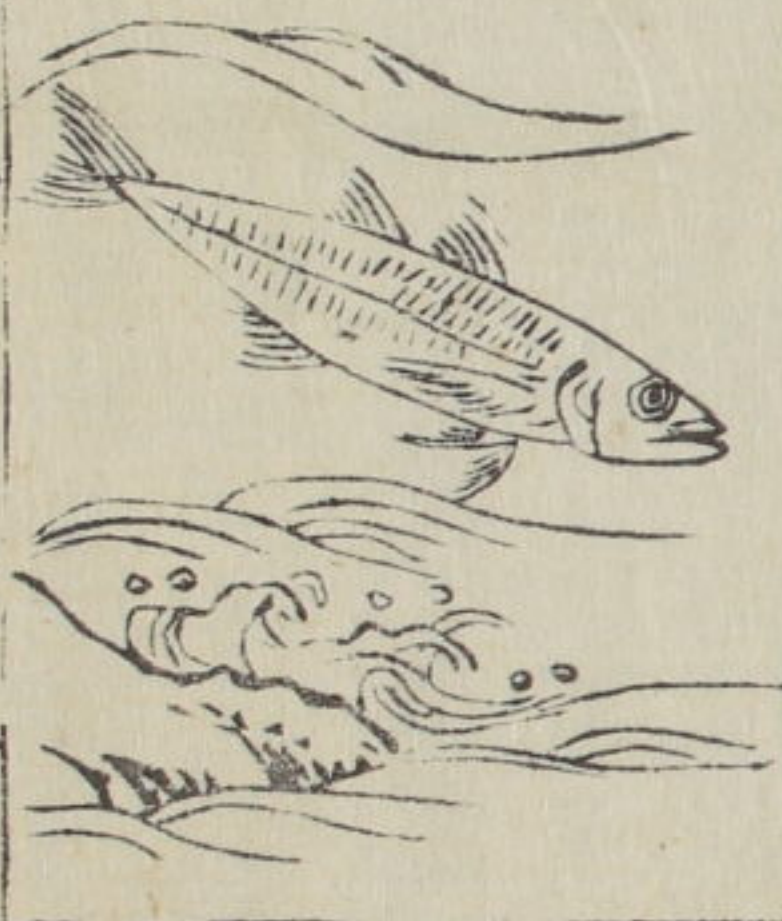
わぢ

鱧同

鱧

音

和名阿遲



ツアウ

和名抄載崔島錫食經云鱧似鯪而尾白刺相次者也

和名抄

崔島錫

食經

云

△按鱖無鱗魚背青腹微白小者二三寸大者尺餘形似鯖而背後兩邊相對自腮下至尾末硬鱗如白刺如鱗其肉中黑血肉綿綿成條性喜成群游好海藻食自春未至秋末多采之作鮓煮炙膾共味甘美其品類甚多

棘高鱖 大三四寸皮厚刺硬作鮓最為下品

室鱖 多出於播州空津故名之形似鱖而畧圓有白刺

眼大冬月作鮓東海亦多出味脆不佳為下品

目高鱖 喙長兩眼之間廣又目大而口小者名目太鱖

島鱖 似鱖而畧扁有橫文尾端有刺鬣三四月出

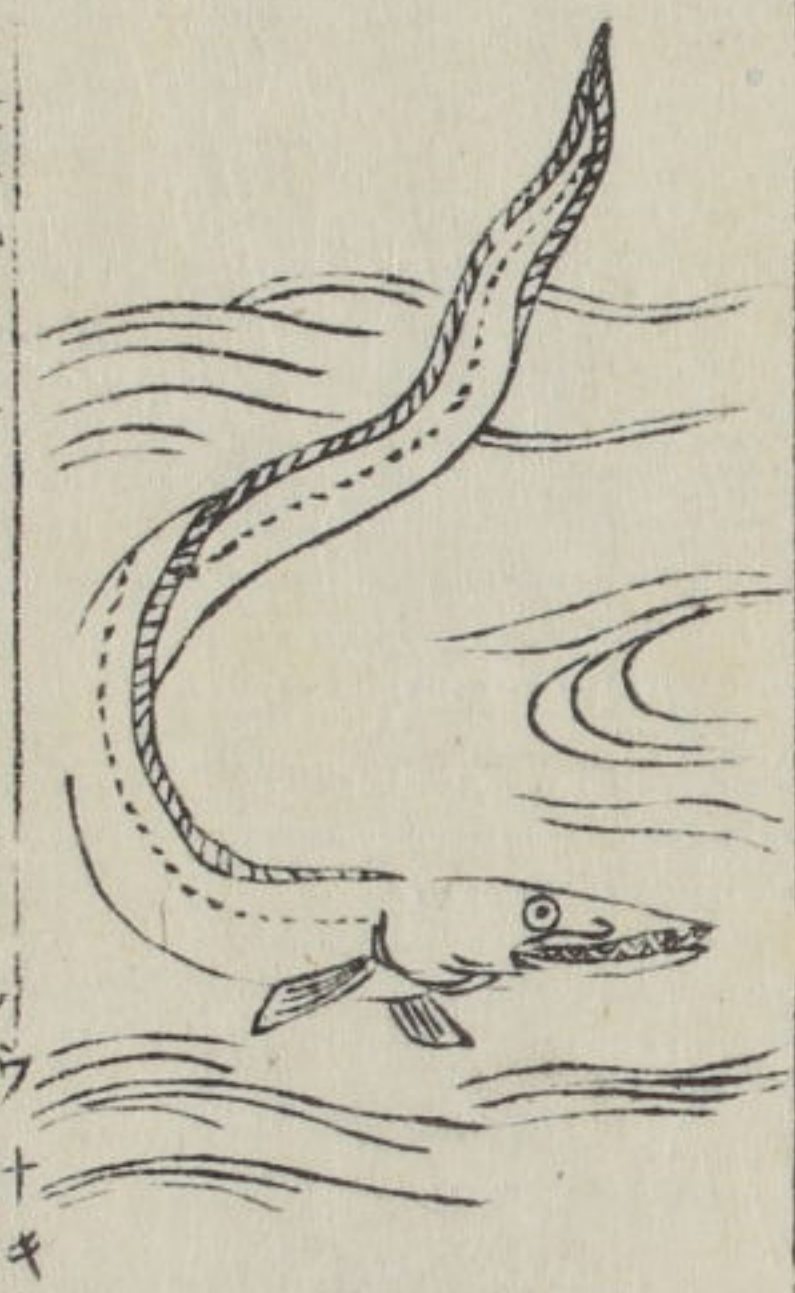
減托鱖 似鱖而稍扁尾前帶黃無刺鱗



楂魚

滿方魚 正字 俗云宇岐木

△按楂魚與州常州海上有之狀類鱖而方故名滿方魚大者方一二丈厚一二尺周緣稍薄灰白色肉白骨硬味不佳性魯鈍不知死浮游人以長把留則留如楂故名割背取白腸長丈余名百作鮓或糟漬或曝乾食之



海鰻

慈鰻 狗魚 和名波無 俗云波無 唐音之畧歟 俗用鰻甚非 鱧乃八月鰻

本細海鰻生東海中類鰻而大也

△按海鰻西南海多賴海而東北全無之形似鰻而

大背有鬣連尾青黑色淺於鰻無鱗腹白牙齒長短

相並中道亦小齒數十相連太抵尺半二尺許肉白不

脆割之連皮傳醬油炙食脂少於鰻味美

蒲餅 以海鰻肉搗搗為魚餅粘于竹狀似蒲穗而如餅

故名之或粘板片炙亦佳為肴中之珍以他魚為蒲餅或多用鱧偽之

風海鰻俗云五里海鰻十頭相聯作白鯊形如片板者夏

秋賞之織刻之和酒醬代膾甚可矣本細註鰻鱺云乾

者名風鰻者蓋是矣鰻鱺之乾者未知其好惡

銅鰻正字未詳海鰻之大者四五尺許出於讚州味劣

於尋常者

凡海鰻之肝腸亦可煮食或作醢佳其膽苦不可食有如

白袋者乾之可以磨唐子和唐子者打

一種有海宇奈岐鰻鱺字有江海之鰻鱺色稍淺味亦劣

あめい 正字未詳

阿名吳



△按阿奈古狀似海鰻而色淺於海鰻不潤從項至尾有小白點如星者兩邊相連各百有餘其味甘平脂少不美漁人炙之偽鰻鱺

いづみこ

玉筋魚

俗云以加奈古又名加末須古



三才圖會云玉筋魚身圓如筋微黑無鱗兩目點黑至菜花開時有子而肥俗謂之菜花玉筋

△按其大一二寸無鱗白色脊微青似梭子魚之形然本
 是別種春末腹在鯽凡春分時攝州一谷始多取之立
 夏播州明石浦鹿瀨盛取之夏至前後讚州八島及下
 關取之自西谷次其翌日更無之亦一異也其盛出時
 一網幾千初春偶有之者大三四寸背青腹白蓋此舊
 魚也盛時以布網取之用潮水騰之脂多浮于釜中扱
 取為燈油與鯨鱈油相並矣所熬魚亦黃而脂尚有之
 甘溫以送四方為賤民食其利用廣大亞干鯨鱈



鯨殘魚

王餘魚銀魚
 俗云白魚

本細鯨殘魚大者四五寸身圓如筋潔白如銀無鱗若已
 贈之魚但日有兩黑點爾小者曝乾以貨四方清明前有

子甚美清明後子出而瘦但可作鮮腊耳博物志云吳王
 餘於江化為此魚故名或作越王肉作羹食健胃
 本草必讀云鯨殘魚色青離水色變則白矣
 △按鯨殘魚生江海交伊勢志摩參河肥後備前多出攝
 播亦有之凡立春初出人賞之二三月腹有子味稍劣
 焉生帶青色離水則白煮之則益潔白頭尾尖而身扁
 有鬚無皮骨煮食軟甘美供上饌或以竹串貫眼相聯
 曝乾作鮓俗云目一種有木魚河湖無鱗



鯿

俗云細小鯿

本細鯿小魚也大如針一斤千頭春月自石穴中隨水流
 出狀似初化魚苗取收曝乾為脍名我鳥毛脍其細如毛食

以薑醋味同蝦米 甘温或云此鱧魚苗也

△按鱧魚春月攝播多取之最細小不過寸身圓潔白而似索麩之屑目有兩黑點熬之縹緋如縐線故名縐小鱧熬之食味甘如饋曝乾亦佳也實非鱧子此鱧苗也
鱧子 同時出大寸許畧扁白而帶微黑色是亦稱小鱧熬之不脆味劣



章魚

傷魚 章舉
鮑鮓此字
海蛸子

チヤンイニイ 杜名太古

本細章魚生南海形如鳥賊而大八足身上有肉抹鮮者薑醋食之味如水母 甘鹹寒
△按和名抄云海蛸子柳古貌似人裸而圓頭者也長丈餘者謂海肌子蛸正作鮑鮓等字蓋本草細目鮑別

此一種非章魚屬也

巧魚狀似鳥賊而大八足疣多其疣凹壘壘色白帶微赤黃之變深赤色頭圓而白眼口在頸與足之交無腹而腸在頭中八腿交股之中間白皮中有如雙小鳥者褐色其狀一如鴉一如鷲也章魚頭似囊而肉薄但足肉厚味亦美然硬於鮑而老齒不堪食惟先以柔策數敲之然後煮之則肉軟以薑醋食之酒水等分以文火煮半日許加醬油再者則軟脆甘美倍常俗謂之關東煮
凡取章魚以繩絆壺投水中則久而章魚自入也無大小壺一箇章魚一頭北海乃大者多有一二丈許長足若人及犬猿誤對之則足疣吮著皮膚無不殺也鮑性好入甲圃掘草食其行也怒自踏八足立行其頭如浮屠狀故俗稱章魚坊主最難死惟打兩眼中間則死又云章魚若飢則食已足故五足六足者亦間有



石距

俗云手長鱗

本綱石距亦章魚之類身小而足長入鹽燒食極美也
△按蛇入江海變石距人有見其半變者故多食則令



望潮魚

俗云飯鮓

△按望潮魚狀類章魚而小凡五六寸許其頭如鳥印頭
中滿白肉煮食其肉粒粒如蒸飯味亦然故名飯鮓足
亦軟美正二月盛出播州高砂之產頭中之飯多攝泉

之產無飯者亦相半至季春則魚瘦而無飯余月全無
東北海亦曾無之取之繫菜螺空貝投之則久而鱗入
貝此鱗亦頭與腹中間如鳥鴉者有之

貝鮓大如鱗魚而無飯每一頭生貝中其貝白狀似秋
三海棠葉形日本紀私記云貝鮓和名如是矣類之
蜘蛛鮓似蛸而最小頭如雀卵加州越州有之播州明
石取之乾送四方以似蜘蛛名之和名抄所謂小鮓魚
知此古是矣



烏賊魚

和名以加

本綱烏賊魚狀若革囊無鱗有鬚黑皮白肉大者如蒲扇
口在腹下八足聚生于口旁其兩鬚如帶甚長背上一

骨厚三四分狀如小舟而兩頭尖輕虛而白脆重重有紋以指甲可刮為末名海螺蛸亦鑊之屬鉤即又腹中血及膽正如墨可以書字但逾年則迹滅惟存空紙爾此魚遇風波則以鬚下研或粘石如纜故名纜魚性嗜鳥每自浮水上飛鳥見之以為死而啄之乃卷取入水而食之因名鳥賊過小蒲則形小也又云此是本鵝鳥所化今其口腹具有猶頗相似鵝鳥見

肉酸平

益氣強志

其墨能治心痛

海螺蛸

烏賊骨能治婦人血閉不足症救鹹微溫唾血

下血又止瘡多膿汁不燥

三才圖會云烏賊腹中有墨見人及大魚常吐墨方數尺以混其身人反以是知取之

△按烏賊形狀如上說漁人以銅作鳥賊其鬚皆為鈎真烏賊見之自來則躍鈎蓋此見已革而慕乎嫉乎烏賊亦類之更有如蒼鴉者



柔魚

すしめいり

明燄 鹽乾者俗

肺燄 淡乾者

俗云大知以加 又云燄以加

本細柔魚與烏賊相似但無骨爾

△按柔魚同烏賊而身長大乾之為燄出於肥州五島者

肉厚大味勝微炙食裂食則佳或不炙細刻代膾皆甘

美柔魚骨亦似舟形而薄玲瓏似蠟紙燄者又章魚

膊乾為燄不燄須留女古者是亦謂須留女手和名抄

障泥鳥賊

大於真鳥賊四周有肉緣狀似障泥阿平里

是亦為燄佳

龜甲鳥賊

背隆而肉厚故名之

針鳥賊

似真鳥賊而骨端顯尻碑手如針鋒故名

如葉三才圖會

工每無鱗魚

卷之五十一

下

璣管鳥賊身狹長如竹筒故俗名尺八鳥賊
 羅烏賊鳥賊小者其大一寸余頭中有飯者亦有之
此之保骨亦小攝州播州采之味美蓋此自一種非鳥賊子也
此鳥賊處多有手



海鼠

土肉選海參
 海男子五雜組
 沙喫沙蒜
 塗管寧波府志
 和名古
 俗云止良古

和名抄載食經云海鼠似蛭而大者也
 食物本草曰海參生東南海中其形如蠶色黑身多癭癭
 一種長五六寸表裏俱潔味極鮮美功擅補益殺品中最
 珍者也一種長二寸者割開腹內多沙虱刮剔雖盡味
 亦差短今北人有以驅馬之陰莖雁為狀味雖畧同形帶
 微扁者是也

五雜組云海參遼東海濱有之一名海男子其狀如男子
 勢其性溫補足敵人參故曰海參石華文選註云土肉正
 黑長五寸大如小兒臂有腹無口目有二十足可炙食
 寧波府志云沙喫塊然一物如牛馬腸臟形長可五六寸
 許半軟體如水蟲無首無尾無目無皮骨但能蠕動
 觸之則縮小如桃栗徐復擁脹土人以沙盆揉去其涎腥
 雜五辣煮之脆美為上味
 △按海鼠中華海中無之見遼東日本熬海鼠未見生者
 故所載於諸書皆熬海鼠也刺文選之土肉入本草綱
 目惟類獸之下焉惟寧波府志所言詳也寧波去日本
 不甚遠近年以來日本渡海船多以寧波為湊海鼠亦
 少移至于今唐肅來長崎時必多買熬海鼠去也
 本朝自神代既有之舊事紀云彥火瓊瓊杵尊時諸魚
 皆仕奉日之而海鼠不日爾天鈿賣命以細小刀折其
 口故於今海鼠口折是也處處海中皆有之與州松前

津輕為上其大者尺有餘尾州和田參州柵島相州三浦武州本木讚州小豆島皆得名大抵五七寸無骨鱗無尾鱗背圓淺青色又有帶黃者畧似虎彪名虎兒全體死多滑軟其腹扁白色常在水中擴身而薄扁能游行水底如物觸則橫縮至離水則如半片胡瓜其口拚而無齒腮其目切而無珠光共如小刀痕冬月盛出春月終盡夏月全無也

肉甘鹹類鱔而有香氣帶黃者最佳為鱠以薑醋食之煮食亦良或攪砂數振節則肉軟老人亦易喫

海鼠腸 腹中有黃腸三條淹之為醬者也香美不可言冬春為珍有邑如琥珀者為上品黃中黑白相交者為下品過正月則味變甚鹹不堪食其腸中有赤黃色如糊者名海鼠子亦佳

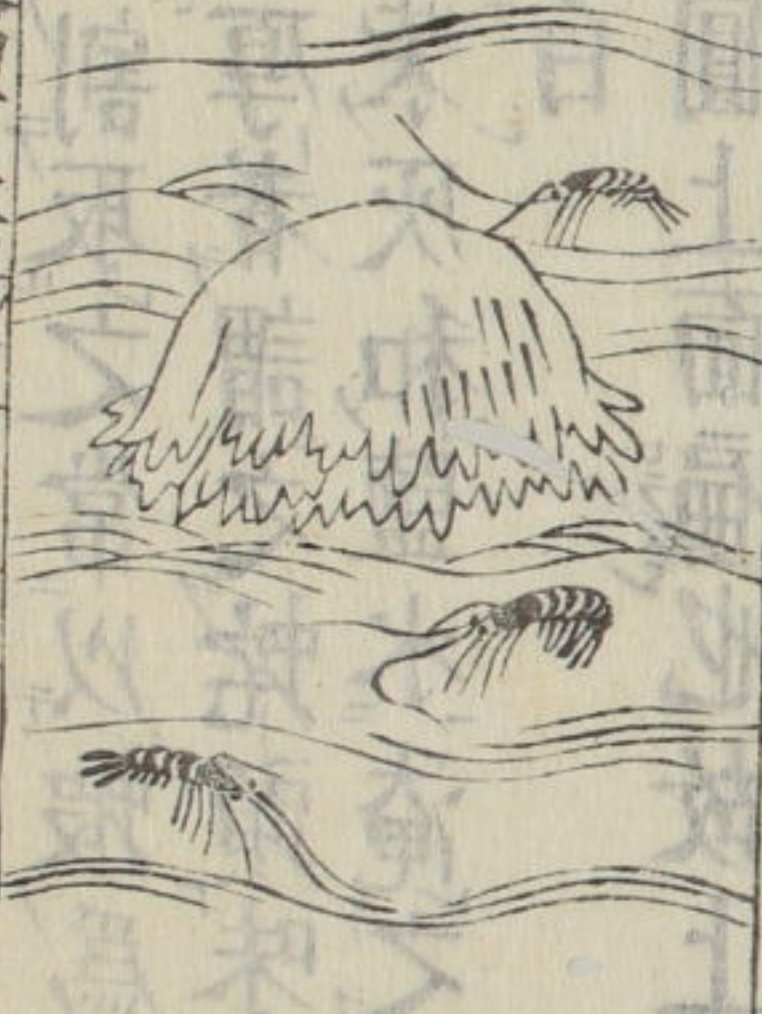
熬海鼠 鮮者去腸熬之則鹹汁自出而焦黑取出候冷曝乾所謂如小兒臂或中男勢者是也出於與州金花

山海邊者帶金色名金海鼠為極上又熬之每十箇懸張二小柱而如梯之形者名串海鼠處處皆有之共使時一日浸水煮熟則肥脹味甘美

尾海鼠性忌稍蒙如犯之則體解如泥又鼯鼠畏海鼠以串海鼠柱椽于花園鼯不敢入

老海鼠和名出于介甲類似海鼠而腹黃色大者一尺二三寸豫州

海邊有之人不敢食俗傳云誤突殺之則黑血流出乃忽雨屢試亦然



海蛇

本細海蛇形渾然凝結其色紅紫無口眼腹下有物如懸

水母 石鏡 樽蒲魚

俗云久良介 和名抄用海 亦二字非

和漢三才圖會

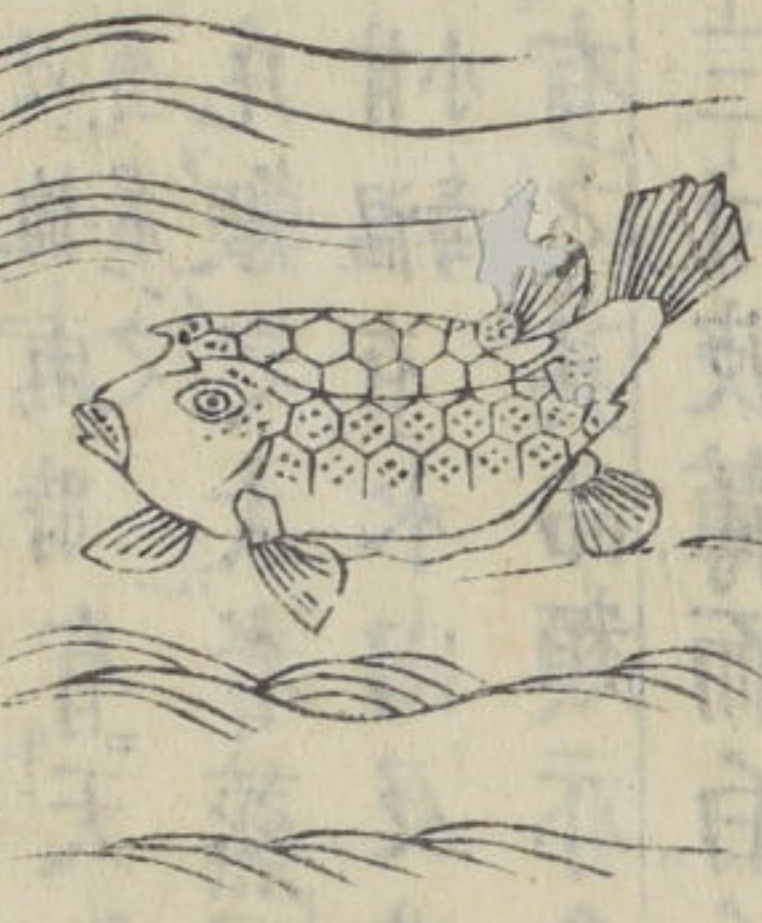
海味圖會

海味圖會

聚羣蝦附之嘔其涎沫浮沆如飛為潮所確則蝦去而蛇不得歸人因割取之常以蝦為目蝦動蛇沉猶蛭蛭之與駮驅也其最厚者謂之蛇頭味鹹溫更勝生熟皆可食以薑醋進之茄柴灰和鹽水淹之良又浸以石灰礬水去其血汁其色遂白

△按海蛇形圓上面扁也故上面曰平既下面有物如耳又如足曰臙其大者徑三尺厚一尺許無鱗骨頭目惟如口者有腹下八九十月以攪網取之和鹽水淹之取鉤栗葉微焙確碎共漬之夏每日冬三日一度換水使時用灰能揉洗淨去臭氣味甘鹹脆美代魚膾備前之產為上日本 蝦夷海の月と毛の海のくひと昔の世と
肥前水母又名唐一物異製也其製明礬和鹽揉合漬之令色黃白使時能洗淨去礬氣肥前之產最佳故名其味炎嚼之有聲
水海色白形圓如水泡之凝結魚蝦附之隨潮如飛

味不佳且有毒漁人不取之



海牛

綳魚 俗云雀魚

食物本草云綳魚形似河豚而小背青有斑紋無鱗尾不岐腹白有刺戟人手亦善噴噴則腹脹大圓緊如泡仰浮水面

日本紀齋明帝時於雲州北海濱魚死而積厚三尺許其大如鮐雀喙針鱗鱗長數寸是雀入於海為魚也名曰雀魚

△按雀魚今亦處處有之狀類雀而首短額有一小角嘴尖如鳥無足有四鰭尾向上背腹方有四鱗無鱗如鮫皮而有龜甲紋灰白色大不過三四寸世人未食之或

用海牛字未知其概又日本紀所謂者與今雀魚異



蝦

音霞

和名衣比

本細蝦凡江湖出者大而色白溪池出者小而色青皆磔鬚鉞鼻背有斷節尾有硬鱗多足而好躍其腸屬腦其子在腹外凡有數種米蝦糠蝦粗以精青蝦白蝦以色泥蝦海蝦以出梅蝦有梅雨時有天蝦其蟲大如蟻秋社後羣墮水中化為蝦凡蝦之大者蒸曝去殼謂之蝦米食以薑醋所珍凡蝦類小甘溫有水田及溝渠者有毒食蝦脚屈弱△按蝦處處有之其品類亦多不可悉記
真蝦 大二三寸皮薄而白手足鬚共短細煮之淡赤色味甘美有河海之交江戶芝蝦是也

車蝦 大四五寸皮厚而管隆有褐白色橫文煮之變紅

形曲如車輪故名自夏出秋冬盛味最甘美為上品
手長蝦 大二三寸兩手肥長有螫其雌者形相似而手小無螫腹下抱多子者之正紅色

白挾蝦 大二三寸白色煮之亦不赤
川蝦 大一寸許褐色冬月江池取之與蘿蔔同煮食味甘美又為彈塗魚餌可也

尻引蝦 大一寸余頭尾短其背微扁煮之不赤雜肴中混來是為蝦中之下品



紅蝦

俗云伊勢蝦又云鎌倉蝦

本細紅蝦乃海蝦也皮殼嫩紅色前足有錯者色如朱長

一尺許其肉可為鱸鬚可作簪杖大者七八尺至一丈
五色鰕 閩中有之長尺餘彼人兩兩乾之對鰕

△按紅鰕勢州相州多有之紫黑煮之正赤色口有四鬚
鬚長過一二尺根有硬刺殺有如鋸沙者而尖手足有
節掌指如毛尾端如花葩是稱海老以為賀祝之肴或
謂有榮螺變成紅鰕而半螺半鰕者入往往見之蓋悉
不然也紅鰕腹中有子則是亦山芋變鰕之類矣



海揀魚

希名阿美 俗云阿女

わき
あめぢまこ

揀鰕細

△按和名抄之海揀本草之揀鰕一物而鰕中細小者而
非鰕苗本自此一種終不長者也為膳為醢味甚美

夏揀鰕 自立夏至立秋出其大者不過四五分色白帶
微赤備前海上多以布細取之作醢名揀鰕鹽辛
秋揀鰕 九十月盛出其大六七分色白頭與尾正紅豐
前中津多取之備前亦少有之



鰕姑

青龍鰕 俗云志也古 又云尺奈介

閩書載開元遺事云鰕姑狀如蜈蚣尾如僧帽泉人謂之
青龍

△按鰕姑狀類鰕而扁頭尾相等有鬚手足多背有細節
灰白色帶碧攝泉雜肴中亦混來而熬食其肉少而味
不佳相傳云治婦人血閉消癥瘕
於久里加牟木里 鰕姑頭中之小石如鰕頭能治五淋

通小便，蠻人秘藥也。然未見有石者。



海馬

俗用字音

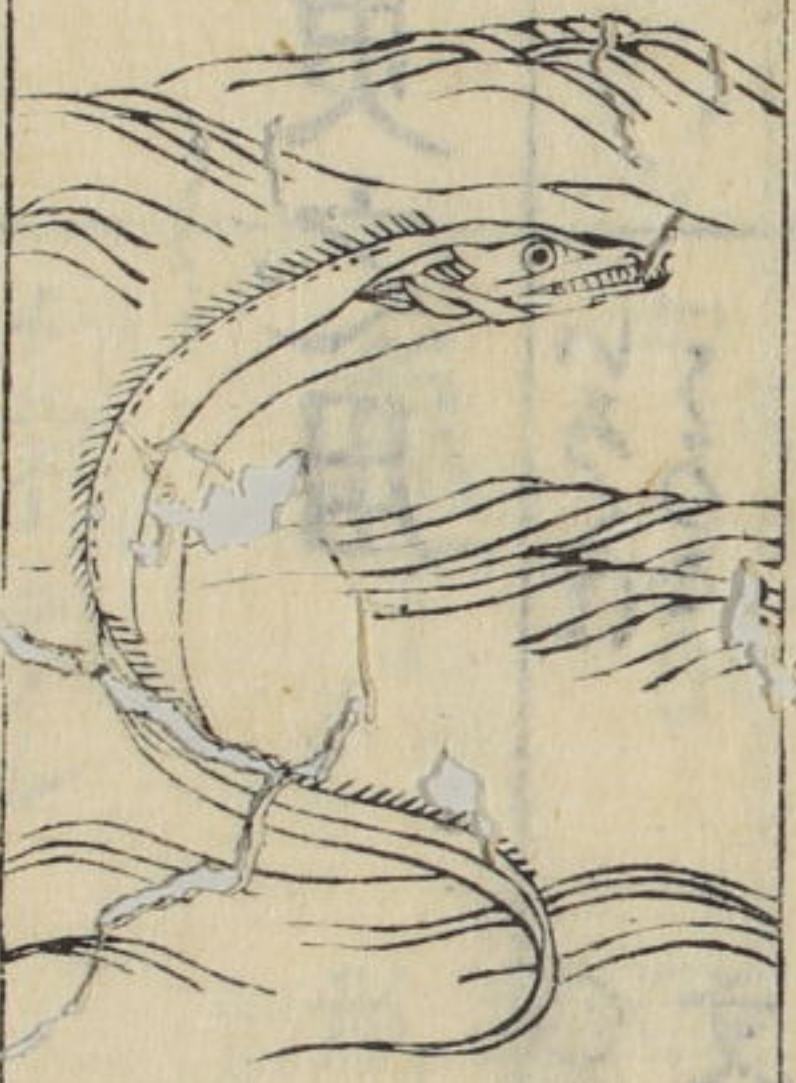
本細海馬，其身如鰲首，如馬背，偃僂有竹節，紋長二、三寸。其喙垂下，漁人捕得，不以啖食，暴乾以雌雄為對，婦人難產，手持之，即如羊之易產也。
帶之於身亦可 雌者黃色，雄者青色。
△按海馬偶混干雜，亦有之，安產之功，入皆所識也。



船留魚

俗云不奈止女

△按船留魚，鱧之屬，狀似鱸而尾末纖無破，偃頭，眼小，灰白色，無鱗，頭裏扁，有小刻如金小判之象，而下喙尖，畧長，有小鬚自頭連尾，小者長尺半，大者三四尺，每以頭小刻附海船板，用鐵挺亦不離也。掩籃待自離去，取之希有，出市入惡，其異形無食之者。



鱧

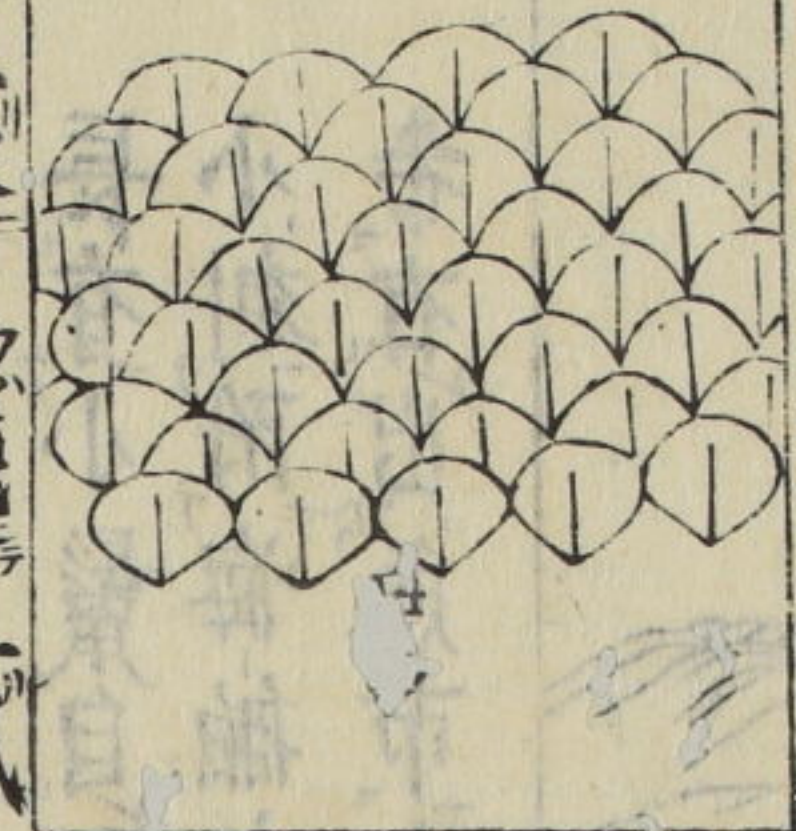
鱧 鱧 鱧
鱧 鱧 鱧
鱧 鱧 鱧

俗云太刀魚

本鱧，鱧生江湖中，常以三月始出，狀狹而長，薄如削木片，細鱗白色，吻上有二硬鬚，腮下有長鬚如麥，區腹下有硬角刺，快利若刀，腹後近尾有短鬚，肉中多細刺，煎炙或作鮮食皆美，烹煮不如，蓋此魚飲而不食，鱧鮓煎而不飲。
△按鱧生江海中，然言生於江湖者非也。八九月與鱧同。

時盛出泉列播列特多其大者三四尺小者一二尺似海鰻而薄扁青色上帶白如塗雲母是乃海也嘗無鱗然言有細鱗者非也其眼圓大而吻腮及腮下硬鬚皆如本草之說刮去白脂而可熬可炙其肉白脆味美也小骨橫于脊如莖葉

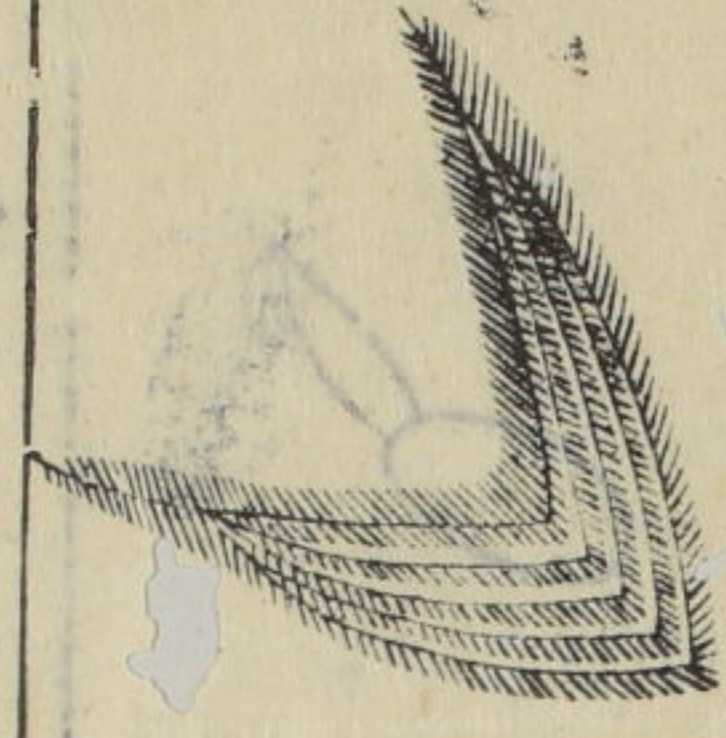
附 魚之用



鱗 音 類

上水鳥飛上風凡鱗物以龍為長蓋龍有八十一鱗具九九陽數鯉有三十六鱗備六六陰數

○鱗俗名以古久都魚甲也文字集略云龍魚之屬衣曰鱗時珍曰鱗剝也魚產於水故鱗似剝鳥產於林故羽似葉獸產於山故毛似草魚行



鰓 音 鬚

○鰓俗名何木止唐韻云魚類也字彙云魚頰中骨也



魚丁

○魚丁和名別字仍加爾雅云魚枕謂之丁在魚頭骨中形似篆書丁字者也



鰭 音 耆

○鰭俗名比禮文選注云魚背上鬣也鬣字彙云魚龍額旁小鬣也馬額毛亦曰鬣勳精魚尾也或名丙

和漢三才圖會

魚之用

卷之五十一

三十一

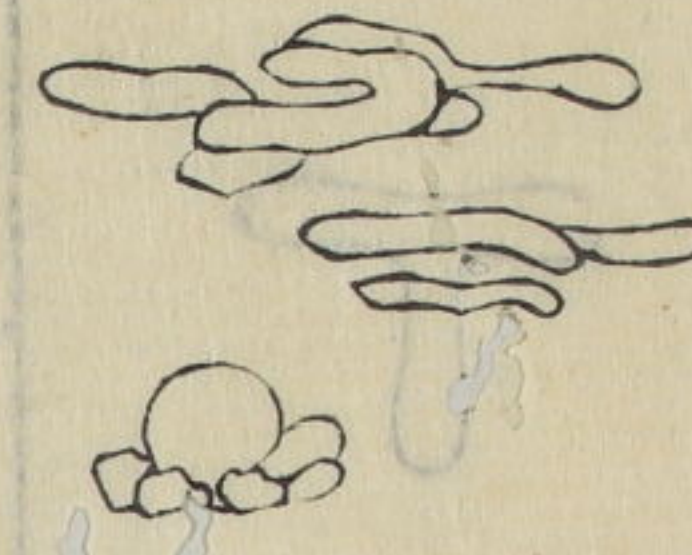


腴

史音

スエウ

俗作腴。和名豆魚腹下肥處也。禮少儀云：冬，右腴。夏，右膾。凡與冬時陽氣在下，肥美在腹；夏則陽氣在上，肥美在脊也。



鯿

故音

フウ

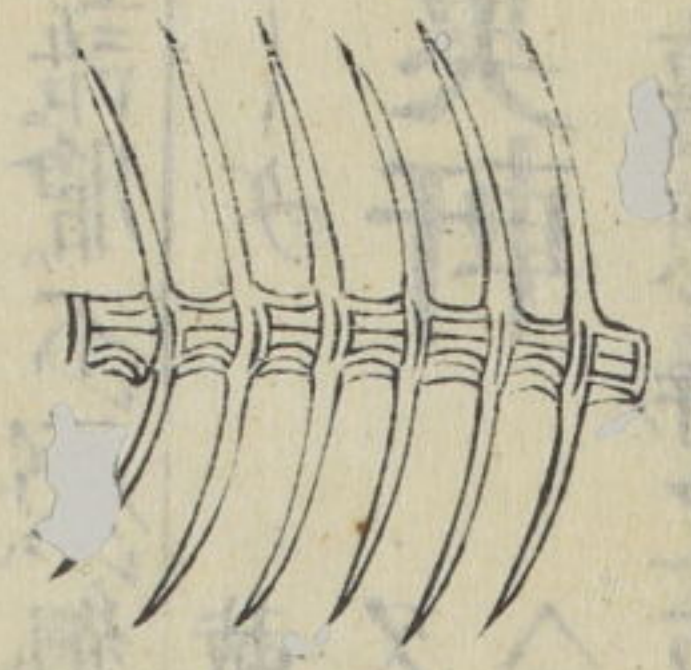
鯿，訓以乎魚肚中腸也。又曰：鯿，和名以乎魚腹中，膈也。諸魚之白膈，其中空如泡，故又曰鯿。



鰾

飄音

鰾，和名倍本細諸魚之白膈，其中空如泡，故曰鰾。可治為膠。鰾，一名諸鰾，皆可為膠。而海魚多以石首魚鰾作之，粘物甚固。此乃工匠日用之物也。



鯁

梗音

ケシ

鯁，和名魚骨謂之刺。又食鯁骨留咽中，曰鯁。鯁同。直言難受如骨之嘔咽。



鮓

米音

シロノニ

鮓，音蟻。本細凡魚皆冬月孕子，至春末夏初則於滯水草際生子，有牡魚隨之，酒尿白蓋其子，數日即化出，謂之魚苗。最易長大。

炙。和名阿布。說文字及肉火，凡肉置火中曰炙。音。和名豆。夜木。熟之曰燔。燔近火曰炙。以微火溫。脊背居頭於人左，蓋禮記所謂進魚於左腹。魚前。有少異。

臠 臠 同 羹 耕音 ○臠羹 共訓阿王逸云有菜曰羹無菜曰臠師古云羹與臠異齊謂和不同非關有菜無菜也徐氏云羹

以菜為主臠以肉為主 孫毛以魚肉諸物和羹謂之骨董羹

臠 音 南之鳴鶉是也 ○臠和名以少汁臠也曹子建七啓所謂臠漢

臠 音 臠和名奈切肉也本細生魚臠切而成故謂臠凡魚之鮮治者薄切洗淨血鮮沃以蒜薑醋等五味食之近夜勿食不消成積凡食也論語臠不細曲禮曰臠炙處外

臠 音 臠和名奈切肉也本細生魚臠切而成故謂臠凡魚之鮮治者薄切洗淨血鮮沃以蒜薑醋等五味食之近夜勿食不消成積凡食也論語臠不細曲禮曰臠炙處外

魚軒 又云肉塊細切為臠大切為軒 ○按臠軒相似而有異臠細切而和菜酸栗薑蓼等之五味沃之以醋食之哉 俗云左純肉傑調別

然酒山藜或生薑醋食之異國羊猪豕麋鹿皆有軒本朝亦上古皆食獸肉天武天皇四年詔曰自今以後莫食牛馬犬猿雞之完犯此者罪之以外不在禁制而後諸獸肉不得食且以為穢神社最忌之今稱肉者魚鳥而已魚肉薄切曰傑 厥同

鮮 音 鮮音鮮同 鱈 ○本細釋名云鮮細名醞也以鹽糝醞釀而成也諸魚皆可為之大者曰鮮小者曰鱈凡鮮發瘡疥在內有 友害入

鮮不熟者損人脾胃諸無鱗魚鮮尤不益人不可食豆蘆麥醬蜂蜜食令人消渴及霍亂

按釀鮮法鹽少糝壓之一夜拭淨水氣用冷飯藏于桶如糟漬法而春冬四五日夏秋一二日熟凡江州鮮濃

州鮮和州吉野鮮 城州宇治饅饅 攝州福島小鮮 和州今井鱈皆得名者也 一種有柿鮮者鯛鯧鮑章魚烏賊鱈等腓加之以紫蘆筍木耳釀之最為

上品凡能得味美

蒲餅

餅ハク○造法剖取海鰻肉，搗千杵，和鹽酒各少許，再擣令如餅，粘着竹枝炙之，如蒲草穗，又似餅，故名。或有粘杉板者，用方頭魚、鯉魚、藻魚、鮓等，無毒魚作蒲餅，其肉稍脆，故加鷄卵汁，令粘之。病人食之無損，又有以鱸者，此魚家偽于海鰻肉者，味不佳。

魚醢

○陶氏云：肉醬魚醬皆呼為醢。禮記注云：凡作醢者，必先膊乾，其比黃之雜以梁麴及鹽，以美酒塗置甄中，百日即成。

南蠻漬法

醃酒等分一沸，入燒鹽少許，盛甄以鮮魚肉，膠入其中，經一晝夜，味極美。復次加入亦佳。雖極暑，五七日不變，以代鮓，良方也。

鮓鮓

○鮓鮓，俗加良之。唐韻云：鹽藏魚腸也。漢武逐夷至海上，見漁人造魚，湯干坵中，取而食之，遂命此名。言因逐夷而得，是矣。

鮓

音

鹽引

腌醃鮓同。○鹽漬與也。俗云及煮食之時，急欲去鹽者，漬冷水，材漉汁少，加入則鹽氣速去。淡鮓，裕之，俾鹽微止，經一夜者，味甚佳。

冬月取鮓，鮓等鮮者，拔去鮓及鮓，蒲鹽於腹中，裹藁苞，倒懸，干檐，待鹽汁垂盡，解之，復固，裹而春夏食之。

鮓

音

藁音，鮓音。鮓乾魚。○漢書師古注：不着鹽而乾魚，曰鮓。禮記謂之藁，凡物乾陳者皆謂之藁。羅願云：諸魚，藁皆為鮓。俗云：鮓魚和微鹽，乾之半濕者，謂之未乾。鮓味與淡鹽魚同美。

鮓

音

法魚。○鮓，俗云：目字書云：以竹貫魚為鮓也。△按：白魚、水魚等，十頭相連為鮓。有鮓鮓之類，鮮者不着鹽，儻乾者雖極暑耐久。○禮記注云：肉帶骨曰鮓，剛設有左居。唐韻云：非穀而食皆謂之鮓。

肴

音

中漢三才圖會

公按肴訓左酒魚也凡吃酒時間少啖之以為酒媒者也
與禮記注所言不當也如遇漁舟乞買魚者謂者則甚
志不與謂魚則與之言者乃些少之物也漁者特真向
來之祝辭也

與美同美
六節魚
曰
夫
胡

稚
三