



人
倭漢三才圖會

九十四	八十四
海 江	湖 河
有鱗魚	有鱗魚

1加3
130
33



門 4 3

巫 圖 消印

會 同 攻 印

和漢三才圖會卷第四十八之九目錄

魚部

河湖有鱗魚 江海有鱗魚

△按魚和名字乎水中連行蟲之總名也說文云魚字象形魚尾與燕尾相似徐氏曰下火象尾而已非風火之火或曰諸魚性屬火故字亦從火乎予曰如下為火則上魚者何乎蓋古製字也天地人本有之物多象形○
月艸木鳥虫以可解疑

五雜俎云凡魚之游皆逆水而上雖至細之鱗遇大水亦捨而上鳥之飛亦多逆風蓋逆則其鱗羽順順則返逆矣人之生於困苦而死於安樂亦猶是也或云魚春夏則逆流秋冬則順流當再考之
廣博物志云鹹水之魚不遊於江淡水之魚不入於海魚生流水中則背鱗白生止水中則背鱗黑魚勞則尾亦人

和漢三才圖會

魚部

卷四十八

勞則髮白

今釣海魚畜之以淡水則速死易斃河魚灌鹹水亦然也播備之漁人多畜魚於船至攝漢者將走魚撰出之刺竹針於腴則活着湊者多矣是魚之針漬也

凡生肉曰腥

俗云奈末

腥魚曰鮮

鳥獸新殺皆曰鮮

老子經云治大國

若烹小鮮

凡魚肉爛者曰鮓

鮓鮓並同訓阿左

論語云魚餒而肉敗

不食是也

凡魚臭曰鮓

凡魚死則浮於水死而經日則沉故自死曰升

惡臭曰降

左加

其鮓者曰腐

佐越奧羽等北海之魚肥大而味疎也攝泉播備等江海之魚堅小而味濃也蓋此困勞與安游之差也矣雖北海魚亦如鮓鮓者味最美也此亦於長江困苦也

卷之四十八

河湖有鱗魚類

鯉

鱖

鮠

波須魚

石鮠魚

沙魚

鮒

鮓

鮓

鮓

鮓

石斑魚

波長魚

嘉魚

鮓

黃鯛魚

鱒

渡父魚

番代魚

金魚

鱸

彈塗魚

魃

鰕

牟豆魚

鮫

卷之四十九

江海有鱗魚

鯛

海鰒

黃穉魚

鷹羽魚

烏頰魚

方頭魚

金線魚

血引魚

銅頭魚

藻伏魚

鯨身魚

鱧

鮪

鮓

錦鯛

眼張魚

保宇波宇

榮螺破魚

油身魚

啄長魚

惠曾魚

墨頭魚

緋魚

藻魚

古伊知

鱒白魚

梭子魚

鱒魚

幾須吾

佐伊羅

鱈 こいし

鱸 こいし

鯰 こいし

阿羅 あらか

鰓 あらか

魚虎 こいし

鮪 こいし

鮪 こいし

伊左木 いさぎ

鰓 あらか

潤眼鰓 あらか

人魚 あらか

鰯 こいし

鰯 こいし

吳魚 こいし

鰯 こいし

鮠 こいし

勒魚 こいし

和漢三才圖會卷第四十八

魚類

河湖有鱗魚

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順編



鯉 こいし

音

和名古比

唐音

リイ

本草綱目云鯉為魚品上而陰魚故有六六陰數而其腸
一道從頭至尾無大小皆三十六鱗每鱗有小黑點鱗有
十字文理故名鯉雖困死鱗不反白能神變至飛越江湖
肉則平作 治利小便消腫脹其眼飲之能通乳汁但
生山上水中者有毒 服天行病後忌食此再發必死 鯉春

上兩筋及黑血有毒不可使爛
 三才圖會云鯉不相食故其種易蕃陶朱公畜魚計每歲
 雌雄二十四頭生子七方枚此其驗也
 五雜俎云俗言鯉能化龍此不必然其性通靈能飛越江
 湖如龍門之水險急乎似凡魚無能越者獨鯉能登之故
 有成龍之說耳

此六水如子信人いさつと必鯉以余約まらしむの世也

△按字彙云黑鯉曰鯢蓋老則鱗色稍黑也鯢乃老鯉乎
 凡鯉自頭至一尺許者二年鯢如三年者尺二寸經
 五年者尺五六寸六須波七須波八須波其八須波有
 二尺一二寸也每一年長近二尺者希焉三尺有余者呼
 曰尺之鯉有化龍之勢
 鯉在水中則勢強能跳動難捕利鱗投水亦能跳動也庖
 人以指塞鯉眼而利鱗即不敢動若送鯉於遠鄉則用古
 煤蘆包之乃終日失水亦不死既死者亦不易餒或投茶

於鯢中亦可矣

城州淀川者最良武州淺草川常州箕輪田次之江州琵琶
 湖信州諏訪湖者亦其佳矣奧州北地鮓有而鯉全無



鮓

音 附

和名布奈

ナギ

鯢鱗鱗

三字 通用

ツウ

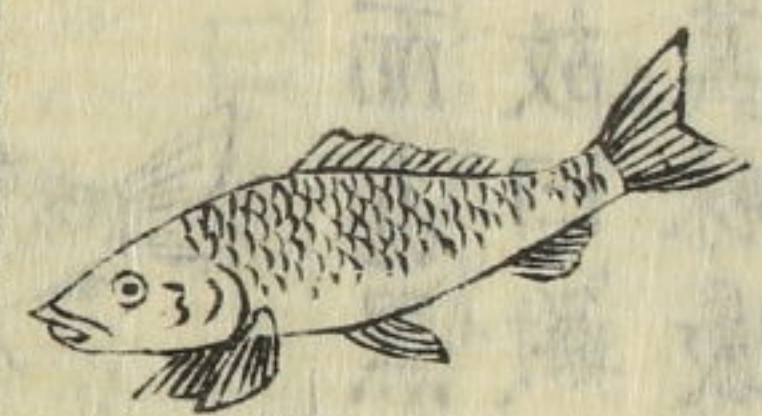
本網鮓狀似小鯉而色黑而體促肚大而脊隆其旅行則
 吹沫如星而相附故曰鮓曰鮓喜偎泥不食雜物故能捕
 胃冬月肉厚子多其味最美

肉甘溫諸魚屬火獨鮓屬土有調胃寬腸之功同麥門冬

同沙糖食生疔蟲同雞雉鹿猪食生癰疽

本草必讀云鮓頭春月腦中有蟲此魚原田稷米化生故
 肚尚有米色

△按鮓江州湖中者為第一。大者一尺許。世稱源五郎鮓。作膾及鮓。或炙者其佳。以為上品。深秋其鱗變紅。謂之紅葉鮓。時味最勝。



波長魚

くしろう

勝香 和太加

名義正字 未詳

△按波長魚在湖中形似鮓而頭長鱗細脊黑長五六寸。大者尺許至秋鱗變紅。



鱒

音節

たびこ

妾魚 婢魚

俗云太比良古

ツイツ

本綱鱒與鮓同而味不同。切亦不及。狀似鮓而小且薄黑。而揚赤其形以三為率。前一後若婢妾然。故名婢名妾。時珍曰孟詵言鱒是櫛化鮓。是稷米化。成者殊為謬。說惟鮓鼠化。鱒鮓化。鮓鼠。雋雋錄中嘗書之時珍亦嘗見之。此亦生生化化之理。鱒鱒多子不盡。然爾。

△按鱒似鮓而脊黑腹白形薄匾而稍團。大抵二三寸許。恰似木葉。又似稻。其小者腹近尾處微赤。味不美。襍鮓。取之或為膾。食蓋櫛及鮓鼠化。成鱒之兩說。並難信。新堀池雨水感春夏陽氣。則鱒鱒自生。有牝牡復一孕。生數百餘。焉。鱒亦皆如此。



ケニ
鮭

音

和名美

文字集略云鮭鯉屬也字彙云鯉似鮭

△按俗稱美鯉者似鯉而身狹長其頭長於鯉鱗細於鯉肉有細刺味亦劣湖中多有之尾鯉與鮭之差如鮭與波長



嘉魚

丙穴魚

俗云九太魚

本綱嘉魚狀似鯉而鱗細如鱗首有黑點大者五六斤肉白如玉味頗甘鹹其美衆魚莫及之多食又爲鮓餽遠常

於丙穴崖石下食乳石漢中蜀中丙穴多二三月隨水出穴八九月逆水入其丙穴者穴口向丙故名

△按嘉魚關東有之九太魚是乎畿內海西未曾有魚也蓋丙穴有異說云此魚以丙日出穴也燕避戊巳鶴知夜半嘉魚知丙日焉然以向丙方穴爲所在之說可爲是矣



鮭

音

羊魚與鮭同名
鮭俗用之
和名佐介

倭名抄載雀鳥錫食經云鮭其子似菹赤光春生年中死故又名羊魚
△按鮭鯉本字魚魚本字狀似鱒而圓肥大者二三尺細鱗青質赤章腹淡白肉赤有細刺脂多味甚厚美肉色白者

味淡次之頭枕骨軟如瑪瑙稱水頭而味亦佳其子有
 △二胞胞中數千粒明透上有一紅點呼曰鮠波良古經月
 不鮠包稻葉入水中陰處而養之則翌年必鮠多焉連
 胞淹之經二日剖胞粒粒晒乾取用運送他邦最賞
 之又有筋子其子者其連胞而淹之東北大河通江海
 處多而畿內西國無之

于鮠加良作法采生鮠去腸投屋上以曝乾又有自腹
 至背連皮剖開曝乾者此介乃其松前秋田多出之
 鹽引志保作法采生鮠剖腹去鱗腮及腸洗淨填子胞
 封腹口淹鹽水一晝夜抹出陰乾一兩日待乾又淹鹽
 水如初而抹出陰乾用稻葉包封陰乾經月餘而收用
 此謂子籠本朝式所謂不填子者此普通鹽引也古稱
 楚割須波者今鹽引矣
 鮠之頭骨如水澄徹者甘美脆軟也

背腸訓美奈鮠之背腸醃也

凡鮠和太生北海冬月深雪蟄居為日用食品尤穀然
 畿內人皆云多食之必發小瘡彼地人皆云為常食未
 △聞發瘡者是乃土地之寒溫及狎與不狎之差而已獨
 不鮠爾猶山家以羊為常食不知瘡爾者
 產後金瘡藥于鮠阿羅魚其黑燒萍蓬草
 小角豆去皮沉香燒不以上六味分量有口傳



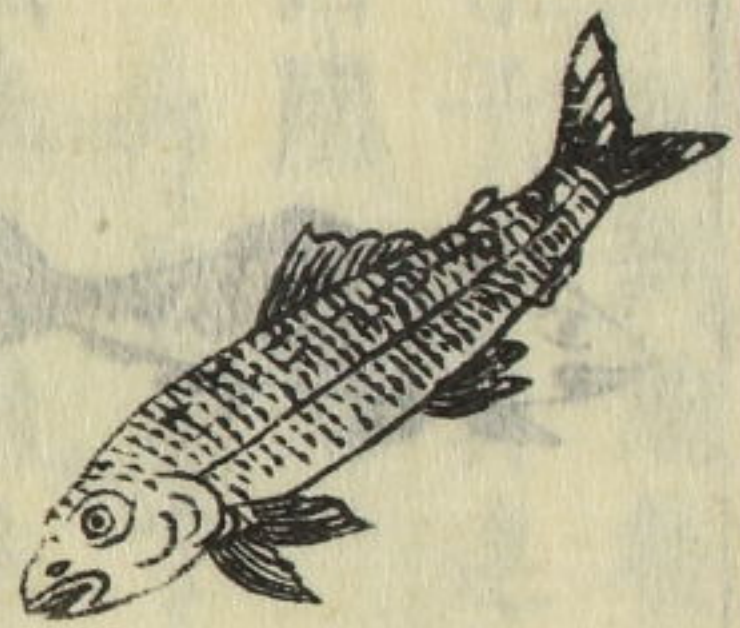
鮠

音 存 和名 鮠須 又云 波良
 鮠 必音 赤眼魚
 鮠 腹赤魚

本網鮠似鱈而小鱈亦細於鱈亦脉貫瞳身圓長青質赤
 章好食螺蚌善于遁網性好獨行尊而必者尊從必從
 △按鮠景行天皇時從肥後宇土郡長濱貢之自太宰府

魚之每正月元日今東北國多有其肉甘溫美於鮠多有腹赤魚贊云云

本草云魚類之類也



あめりや

鮠

同 鮠

鮠音草魚

水鮠 江鮠

抄漢語

ホラシ

和名阿米

本網鮠生江湖中似鱒而大其形長身圓肉厚而鬆狀類青魚有青鮠白鮠二色其性舒緩故曰鮠曰鮠俗名草魚其食草也

△按鮠江州湖中多有之頗似鮠故漢語抄名水鮠江鮠四五月盛出一尺二三寸大者二尺四五寸其小者五六寸尺餘也土人稱鮠但扁於真鮠肉甘溫暖胃和中然發諸瘡

膽苦寒治喉痺一切骨鯁以酒化一枚溫呷取吐



波須魚

俗云波須

或用鮠字誤

△按江州湖中在之四五月多出其身圓肉白形色鱗皆似幾須大四五寸不過一尺多食甘平又作鮠亦佳也有海幾須川幾須之二種蓋此川幾須之類矣

かまのほろまのあは版ははるかにそとりのり



黄鯽魚

俗云和太古

ハシクウイニ

本綱黃鯽魚生江湖中小魚也狀似白魚而頭尾不昂扁身細鱗白色濶不踰寸長不近尺可作鮓煎炙甚美凡魚腸曰鯽此魚腸腹多脂漁人煉取黃油然燈甚鯉也

△按黃鯽魚狀似小鯽而細鱗白光色大五七寸許其腸極苦脂多故俗呼曰腸子處處池川與鮪並出江州湖中最多而未煉取油但冬月不多出失水易死

毛呂古正字未詳狀似黃鯽魚而狹長其腸亦苦江州坂本川名毛呂古川此魚最多也大津市塵多炙販之



石鯽魚

俗云乎以加波又云阿加毛止又云夜車地

シツロジイネ

本綱石鯽魚生南方溪澗中長一寸背裏腹下赤以作鮓甚美其肉甘平有小毒

△按石鯽魚右所謂長一寸之一字當作數字字背裏之裏字亦當作黑恐傳寫誤歟蓋鯽者鱗之一名也此魚若石急流有之狀似鯽而小故各石鯽背黑而微有斑腹下赤斑大四五寸夏月與鱖同時出取之為鮓味稍劣矣洛大井川多有之京俗呼曰乎井加波大井川攝河俗稱赤毛止赤斑之假名下夜砂地名義未詳



うぐい

鯪

出處未詳
恐俗字之誤

俗云字久比
小者名夜未是

△按鯪江州湖中多有之狀似鯪而腹赤背黑大者近尺肉有細刺作鮓或炙食味淡甘不美豆州箱根豐後處有之



鱒

くま

鱒俗字

和名波江

和名抄以鯪訓波江其誤起於以鮓為鱒也鮓詳海中無鱒魚

△按鱒處處河湖中多狀似鯪而白色背淡黑略帶青色性好群集浮游于水上味甘淡稍美而不腥然不及鯪

之美也性嗜蠅故漁人用馬尾或鯪鬣模成蠅頭先投炒糠于水上則群鱒聚於時投蠅頭于水頻頻釣之于熟者一瞬數百或以網亦取之春夏多出其大二三寸其行水中至速也故名波江波夜志訓下畧相通也

まふり けしきとまふり けしきとまふり



かまひな

かまひな

沙鯪

鮓魚 吹沙
沙鯪沙溝魚

俗云加奈比之也
又云志半魚久

本綱鮓魚居溪澗沙溝中吹沙而游啞沙而食大者長四五寸其頭尾一般大頭狀似鯪體圓似鯪厚肉重唇細鱗黃白色有黑斑點文背有鬣刺甚硬其尾不岐小時即有子味頗美俗呼為阿浪魚此非海中魚也

△按瀟湖及谷川水庭石間小魚形色其似鯪而小其大

一二寸有細黑點文其尾不岐京俗曰加奈比志夜驗
略之下四國人曰志牟曾久名義未見四五寸者



石斑魚

石磐岩魚 高魚
俗云石伏
鮪 和名抄
鮫 未木集用
之非也

本綱石斑魚生南方溪澗水石處長數寸白鱗黑斑浮游
水面聞人聲則劃然深入其長者尺餘斑如虎文性姪春
月與蛇醫交乳故其子有毒

△按石斑魚狀似彈塗魚而頭大尾細有鬚有硬鬚有細
鱗如無其背斑文淺黑色腹白大者三四寸常伏石間
故稱石伏又背腹其黑者呼名談義坊主

惟之故あひあひとくをき倒し何れも云ぬの多し



渡父魚

杜父魚
黄魴魚音公
船石魚
伏念魚
讀止牟保
俗云止牟古

本綱渡父魚生溪澗中長一二寸狀如吹沙魚而短其尾
岐大頭闊口其色黃黑有斑脊背上有鬚刺螫人又見人
則以喙挿入泥中如船石也
△按渡父魚處處皆有狀如上說



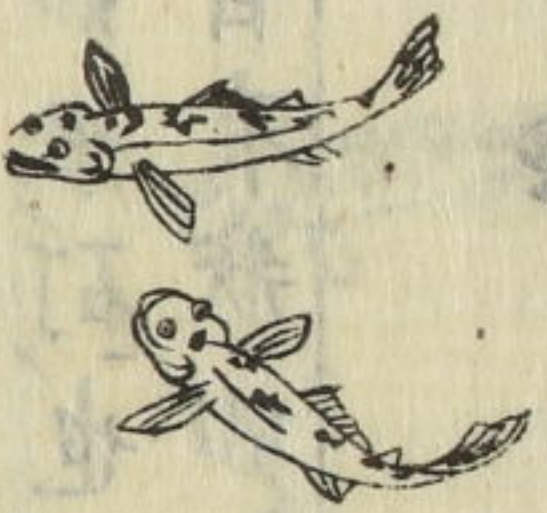
番代魚

俗云波
牟太伊

△按番代魚生池澤川流皆有二四月初出九十月不見

長一寸許灰白色脊有縱與青色縱文腹白群游水面聞人聲則深入而諸魚與此同迹去頗如守門者其形狀本草所謂石斑魚畧相似矣然此魚總無甲乙皆不過寸半又不見其鮓唯濕生者矣人亦不食之

闌胡



彈塗魚

俗云波世

夕一トウ

三才圖會云彈塗形似小鱧而短大者三五寸潮退千百為群揚鬣跳擲海塗中作穴而居以其彈跳干塗故名
△按彈塗魚川末近海處多有之常潛行水庭釣之以小鰕為餌綸之端去鉤一寸許處着鉛錘令鉤附于地俟微動之響揚竿秋月貴賤以為遊興之一矣形色似鱖而小細鱗體畧滑口濶腮大眼向上斑點帶微黑尾亦

有小斑無岐春月古宿更夫者五寸腹有子

虎彈塗

狀大而虎斑

俗云止良波世

柎彈塗

有深黑斑頭尾最黑擬浮屠之玄柎

俗云古良波世

飛彈塗

脇邊有鱗如翼呼曰飛鯊

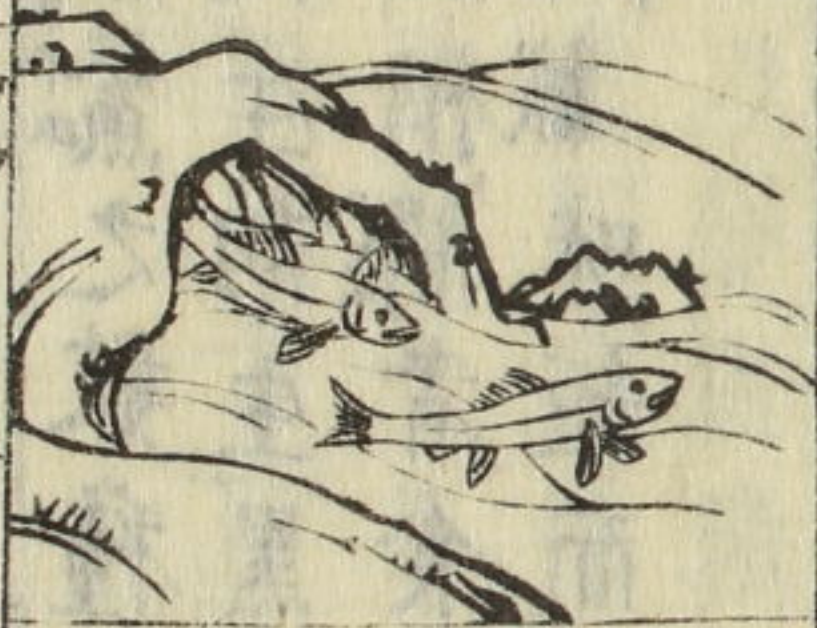
俗云止良波世

正字未詳

牟豆

じつ

塩囊抄用鱧字未審鮓者鱧之別名



△按牟豆魚溪澗空穴中有之又浮游大四五寸似鱧而畧圓淺黑細鱗硬鱗尾有岐肉柔味不美最下品



金魚 きんぎょ

キンイユイ

本綱金魚有鯉鯽鱖鯪之數種獨金鯽耐久春末生子於
草上好自吞亦易化生初生黑色久乃變紅或變白者名
銀魚又有紅白黑斑相間者食橄欖渣肥皂水即灰得白
楊皮不生蟲也肉平鹹味短而軟自宋始有蓄者今則處
處人家養玩矣

丹魚 抱朴子云上洛縣冢嶺山有丹水入干沟水中出
丹魚先夏至十夜伺之魚浮水側必有赤光上照若火
割血塗足可以履水

△按金魚非鯉鯽等之變者是別一種而殊不知鯽鯪之
變者初自外國來近年玩賞之而無食乏者形似鯽而

尾如鯽其大者七八寸筩前及泉州堺多有養之者以
販于四方每自二月至十月餌子少子多小子又索麩莫
日亦佳如餌魚飯粒則至春末生子投杉藻或棕櫚皮莫
乾其欲生時雄頻逐之雌相逼生子於藻中好自嚼故
急撰取其藻養別水槽受日光三五日乎頭尾備放池
初黑色如小鮓久乃變紅斑經二歲長二三寸為紅黑
斑經三歲為純紅老則又變白如銀名之銀魚本一種
又有逆振尾游者號獅子其為珍其尾如鯽又如舟楫
而不邪斜者良如鮓尾者為下品最大者一尺價貴其
頭微尖者雌



鯽 かん
感音

鮓音 鯽
黃頰魚

本綱鯢生江湖中體似鯢而腹平頭似鯢而口大頰似鮎而色黃鱗似鱗而稍細大者三四十斤咬魚最毒池中存此不能畜魚性獨行故曰鯢詩云其魚魴鯢是也

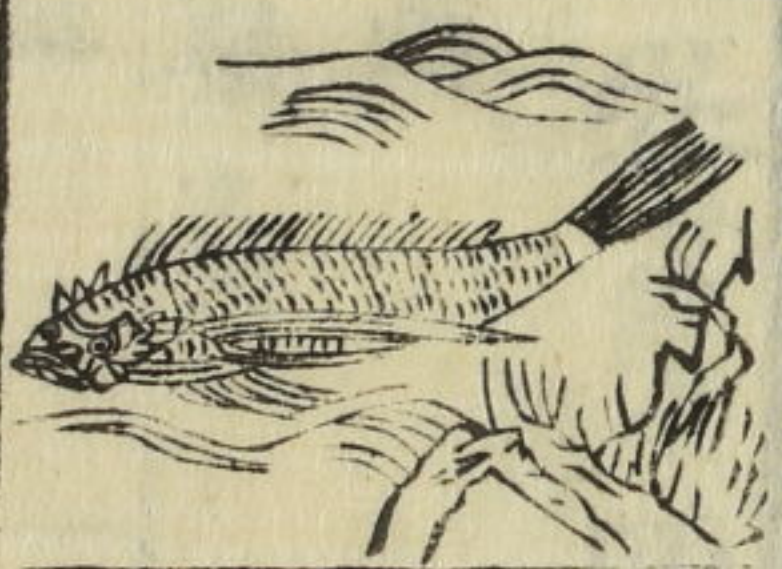


鯢

音

夫木集鯢訓伊之布之者非也

本綱鯢生江湖中體圓厚而長似鯢魚而腹稍起扁額長喙口在頰下細鱗腹白背微黃色亦能噉魚大者二卅斤
△按鯢鯢二種未聞有本朝江湖中

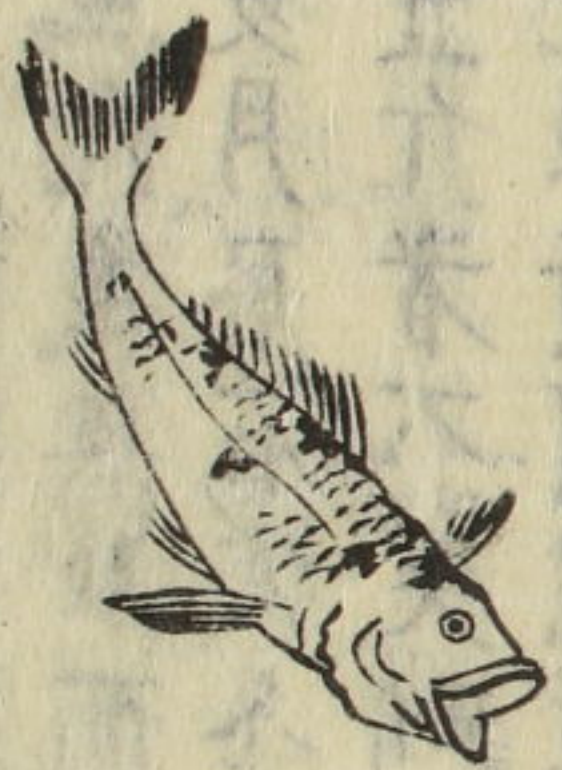


鱮

音

和名千古之俗云乎古世

本綱形狀居止功用俱與鯢同亦鯢之類也山海經云谷水多鱮魚如鯢居干達水中尤通文通者曰達
△按鱮鯢謂生於湖水然二物適出魚肆者其此江海之產也鱮形甚醜故謂醜女醜之其刺人



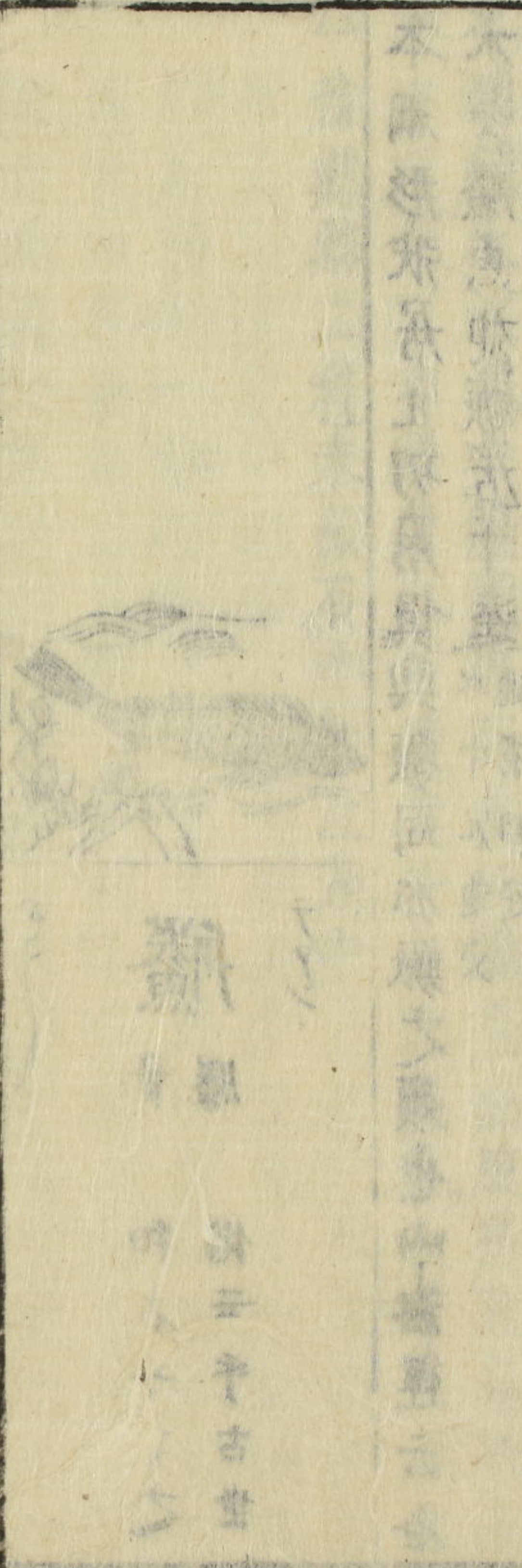
鯢

音

和名阿

本綱鯢生江湖中扁形濶腹大口細鱗有黑斑如織纈故

曰鬚也明者為雄稍晦者為雌背有鬚鬚刺入其鬚刺凡
 十二以應十二月誤鯁害人厚皮緊肉肉中無細刺有肚
 能嚼亦啖小魚凡魚無肚而不嚼牛羊有肚故能嚼鯁獨
 有肚能嚼也夏月居石穴冬月假泥罅魚之沈下者也小
 者味佳至三五斤者不美甘平去腹內小蟲益氣力補虛勞
 三才圖會云此魚黃質黑章鬚鬣皆圓特異常魚漁者以
 索貫一雄置之給畔群雌來蓄曳之不捨掣而取之常得
 數十尾



和漢三才圖會卷第四十九

魚類

江海
有鱗魚



鯛 ハタ

彫音

棘鬣 奇鬣

吉鬣 赤鬣

平魚 延喜式

和名太比

崔禹錫食經云鯛甘冷貌似鯽而紅鱗者也

閩書南產志云棘鬣魚似鯽而大其鬚紅紫色或曰奇曰
 舌曰赤皆以鬚異于余魚也

△按俗謂扁者稱平太比者平本草綱目三才圖會等不
 載之可知中華希有之物也近世浙江寧波海中
 蓋春夏唐船多來朝時鱗比伊乎又附舶來矣秋冬歸



海鯽

ちぬい
くろたん

鳧魚和名
海鯽和名

和名秋以爲
一物也矣實此

△按海鯽狀似鯛而鱗色黑似鯽故名海鯽和名曰黑鯛
多出於泉州古者泉州稱茅渚故名之凡鯛夏月味劣
此魚夏月味最勝其鱗鱗色如磨琢鐵鉞其肉有微毒
破血產後瘡家最忌之尾長者名海津加毒甚
日本紀神功皇后自角鹿越前到停由門食於船上時海
鯽魚聚船傍皇后以酒灑其魚魚即醉而浮之故其處之
魚至于六月常傾浮如醉
島鯛 似海鯽而小不過四五寸許有黑白橫紋相次重
重不混雜
小瀧鯛 鱗色不紅潤而帶微黑形扁長而頭不圓眼名

鮮明略類海鯽肉柔味不佳此多出於總州小瀧故名
又泉州淡州出之名知鯛名義未詳



鷹羽魚

たぐれ

正字未詳
俗云太
加乃波

△按形畧似鯛而狹扁大一二尺淡黑帶紫細鱗有文似
鷹羽故名之頭不圓尾似鯛但口異諸魚而肉唇重出
秋冬有之



方頭魚

あまのい
くまのい

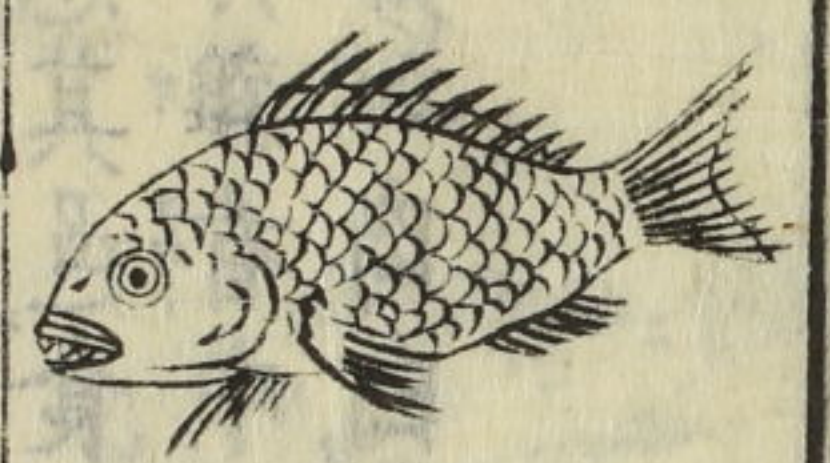
甘鯛
阿末太比
俗云久呈奈

△按方頭魚狀似鯛而扁狹口光小鱗鬚淺紅大一尺許肉脆白味甘美病人食之無妨
沖津鯛一名白豆奈大者二尺許色帶白味亦美多出於駿州沖津故名之



方頭魚

△按金線魚狀似鯛而狹長大者不過尺鱗鬚紅自頭後至尾端縱如金線者有四條故名味亦稍美無毒



金線魚

△按錦鯛狀似鯛而肥大鱗紅光如錦又如刀鋒不可手近不能切割庖人以刀脊剝鱗肉白味稍美大抵一二尺大者六七尺關東亦甚稀焉大坂市塵偶有之予亦見之



錦鯛

興化府志云緋魚其色如緋

緋魚

俗云阿加乎又略阿古

赤魚俗

△按緋魚狀畧似鯛而厚濶眼甚大而突出其大者二二三尺細鱗鱖窄尾俱鮮紅如緋肉脆白味甘美關東多有冬月最賞之攝播希有之以藻魚大者稱赤魚而代之

赤鱒俗云阿加末豆

狀類緋魚又似鱒色深赤味亦不佳

正字未詳



血引魚

らひき

△按血引魚形似鱈而大者二三尺全體深赤色肉亦如血味不美故惡其色食之者少比女智魚夏月雜肴中交來於魚市大五六寸形似鱈而身過半赤如血肉白柔

正字未詳

眼張魚

めむく

俗云宋波留



△按眼張魚狀類赤魚而眼大曠張故名之惟口不濶大味甘平赤似緋魚春月五六寸夏秋一尺許播州赤石之赤眼張江戶之緋魚其得名黑眼張魚形同而色不赤微黑其大者一尺余赤黑二種共蟾蜍所化也



藻魚

磯眼張魚

正字未詳

俗云毛以乎西國俗云以曾女波流

△按藻魚狀似眼張魚而眼不大鱗長赤尾亦赤無岐肉
 淡白脂少味昔平佳諸病不妨大近千尺冬月其大者
 俗呼曰阿古乎赤與之最賞之又有白點者又有淡黑
 點者

黑加羅 藻魚之屬形稍短而黑或云加
 笠子魚 似藻魚而頭圓大口光長鱗麤灰白味稍劣



銅頭魚

俗云加奈
加之良

正字未詳

△按銅頭魚處處多有之冬春盛出大者六七寸頭骨高
 起硬而赤頗似銅色故名之圓身長鱗尾有岐而硬背
 鱗至尾如刺而赤細鱗淺紅而腹白帶黃眼眶淺黃肉
甘平世俗子出生家必以此魚供賀膳取堅固之義

如無鮮魚時用乾者

正字未詳

保宇婆宇

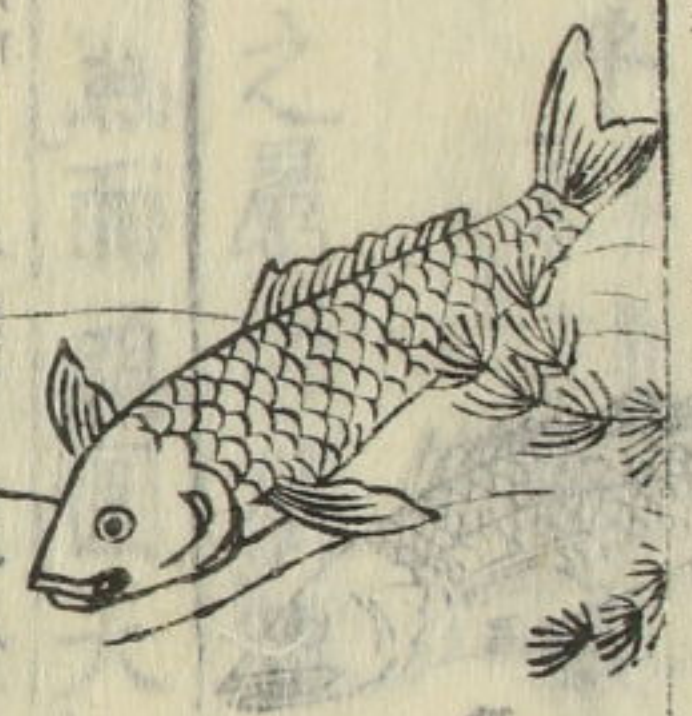
△按保宇婆宇魚狀色氣味其似銅頭魚而大其吻有硬
 鬚而尾鱗有五彩色其鱗細於銅頭魚大者尺餘炙食
 甚甘美肉厚白冬春以賞之



古伊知魚

正字未詳

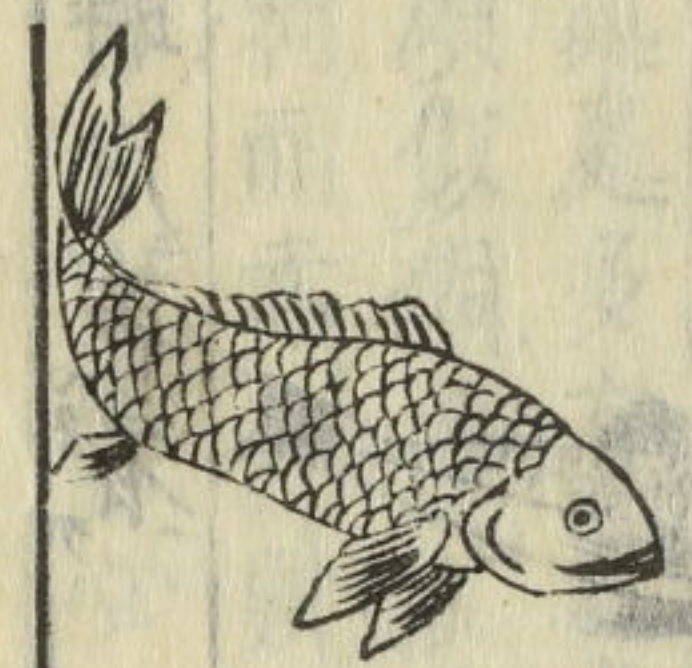
△按古伊知狀似鮠而鱗巨於鮠口長於鮠又似鱈鱈大五六寸至尺余秋月出焉肉白脆味不佳最下品也



藻伏魚

俗云毛不之

△按藻伏魚狀似鯉而肥首大鱗硬尾似鮪色淡黑而鰓腴尾帶紅色大抵一尺許大者有二三尺形狀醜味亦不佳



榮螺破魚

正字未詳

△按榮螺破魚形色似藻伏魚而頭圓肥脊中有沙其齒如河豚魚齒能咬食榮螺故名之春出於西海肉味淡甘筑前多有



鰭白魚

名義正字未詳

△按旗代魚狀畧似藻魚而扁身短首纖鬚其鱗有黑白文肉脆白淡甘冬春出焉京師不貨之唯以無毒為佳



鯨身魚

似鯨之身故名乃與奈通美與米通

△按阿比奈米狀似年魚而短身黑硬鱗其鱗稍長而小
味亦劣於年魚江戶近處海濱多夏秋釣之播攝冬月
有之人不賞之



油身魚

俗云阿比
良女魚
又云伊太
知以乎

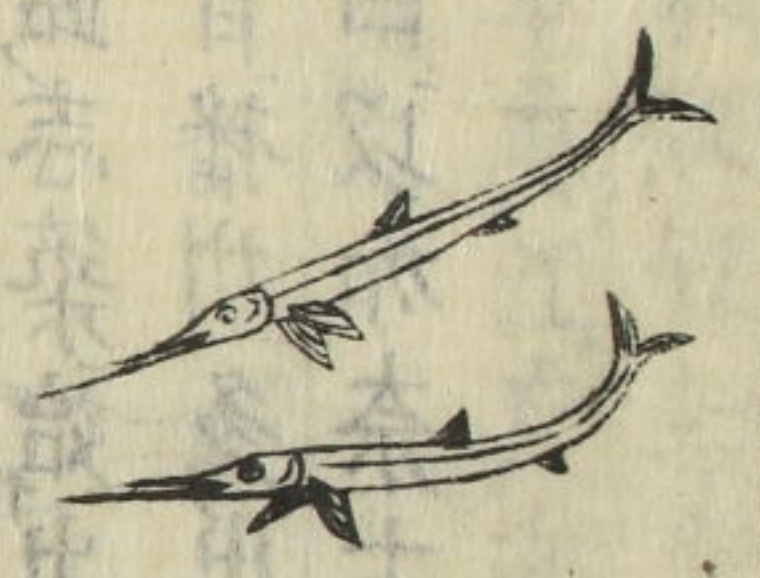
△按油身魚大八九寸形扁身圓吻有細鬣細鱗褐有光
頗似油色又似魴毛色故名之尾無岐肉 淡甘不美四
時有之為下品播州明石浦多取之關東希有之
久佐比魚 形似油身魚而細鱗有光如五彩大六七寸
四五月出不多



梭子魚

鮪音 鮪音
鮪音 鮪音
鮪音 鮪音
鮪音 鮪音

△按梭子魚形似鱒而青黑色肚灰白細鱗光澤首尾狹
光身圓肥似織梭之形大抵六七寸自備前多為齋出
之其色黃赤者脂多黃白者脂少炙食味美病人食亦
不敢忘真州松前之產近于二尺者有
志築鮪 形小不過三四寸色淡黑者脂少其腸作醢名
志築自淡路志築始出得名今尾州勢州之產亦佳
鮪子 春月自播州多出大一二寸灰白色脂多此非梭子
魚之子實曰以加奈古者也 詳于無鱗魚下



鱧

針音

銅吮魚
姜公魚
針口魚
和名波利乎
俗云與呂豆
與利

本網鱧生江湖中大小形狀並同鱸殘魚但喙尖有一細黑骨如鐵為異耳
三才圖會云針口魚口似針頭有紅點腹兩旁自頭至尾有白路如銀色身細尾岐長三四寸二月間出海中
△按上一說並鱧小者也大抵名真鱧魚者身七八寸下喙三寸許如鐵針黑尖上喙一寸許尖如劍身圓形似梭子魚而頭小帶微赤色眼大腹白其鱗極細其骨黑色肉潔白味甘淡作膾最佳也東北海者大長二三尺者有蓋海中魚其謂出江湖者未審



喙長魚

ばと

正字未詳
俗云陀須

△按喙長魚形色似鱧而大長二三尺喙上下均長七八寸黑色背正青細鱗骨亦青色而硬其肉白氣腥味不美有江海中常游水面



簞魚

やから

正字未詳
俗云也加良

△按簞魚形類鱧而長圓如箭幹故俗呼名簞魚喙長而上下均細鱗如紋微赤尾有岐岐中垂紅絲一條肉白

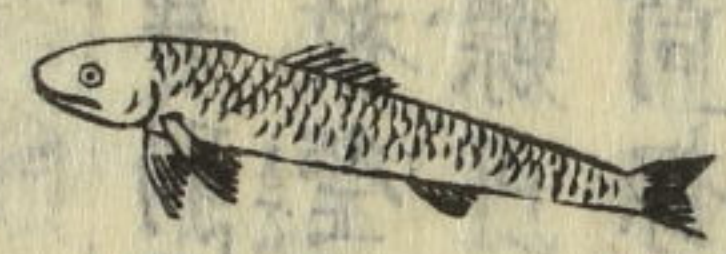
甘溫不美東海駿河伊豆有之患膈噎人用其鱗飲食則治云然往往試之不必然



鮠 俗字

正字未詳 俗云古知

△按鮠狀似小鱈而身圓頭大扁口闊下唇重疊最醜鯉後長鬚對生背灰黃色細鱗脊自頸至尾有一道短鬚腹白臍以下有一道長鬚尾窄其大者一二尺肉厚白為臍甘美服病人骨鬚甚硬肉中亦有硬骨誤咽鯉則難脫庖人從腹斜切則骨少
娑娑良鮠 形相似而腹大有黃赤彪父肉中有硬骨



惠曾魚 正字未詳

△按惠曾魚狀類鮠而灰色帶黃頭畧如蟻蛇鱗硬鬚短鱗下有碧線文二二三條大五六寸至尺半炙之或為蒲鉾食有微腥氣不佳常游於海濱水汙好食人屎肉云云蓋以頭形醜而女童不賞之但和州人饗應為必用美肴



幾須吾 正字未詳

其大者名古豆乃紀州名之通保其名義詳字

△按幾須吾魚狀似鮠而黃白身圓頭尖短細鱗大抵四五寸不過八寸尾無岐頭中有一白石肉厚白味平淡甘炙食為上品病人無忌秋月於江戶品川芝海濱貴賤釣之

川幾須 自江上河者狀畧扁小色帶微碧
虎幾須 是亦在川口狀圓肥大有黑白虎斑



鮠 以之
石首魚 江魚
黃花魚 石頭
兔音
和名仁倍
一云久智

本綱鮠狀如白魚扁身弱骨細鱗黃色如金出水能鳴夜視有光首有白石二枚瑩如玉至秋化為冠鳧是即野鴨有冠者也鮠腹中自鰾可作膠一倍每歲四月來自海洋其聲如雷海人以竹筒探水底聞其聲乃下網截流取之

漚以淡水皆圍圍無力合尊菜作羹

養魚 鮠乾者名養諸魚之養皆謂養其美不及鮠故獨得專稱以白者為佳若露風則變紅色失味也炙食甘

能消瓜成水消宿食治暴下痢甜瓜生者用其養膏

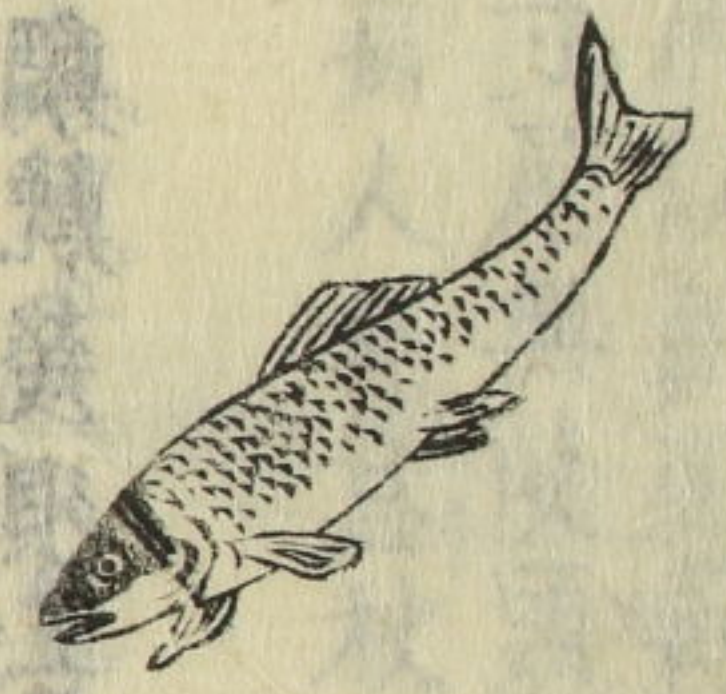
△按鮠四時俱有之略類鮠形長狹色淡黃白鱗長鱗細尾無岐肉脆脂少其大五七寸九月為盛此時味甚佳

阿古 名我未詳冬月鮠之大者俗呼曰阿古甚賞味之

仁倍 似鮠而少長灰青色首有石其大者六七尺取腹中自鰾以為膠粘物甚固工匠及弓人為必用物蓋和名抄仁倍又知為一物今俗為各別

凡首中有石魚鮠鮠幾須吾吳魚也皆治淋病於久里加

北斗魚

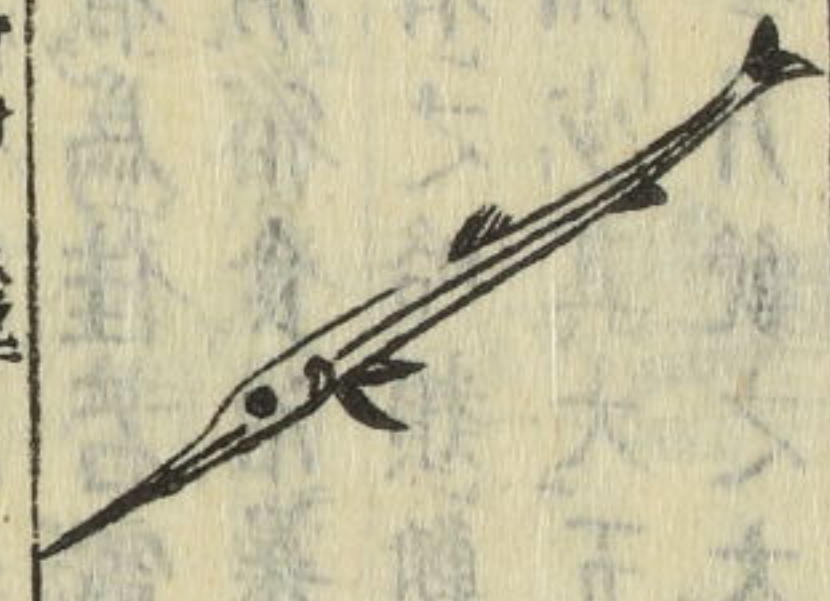


墨頭魚

モツテツイユイ

本網墨頭魚狀類鱖其大者及尺頭黑如墨頭上有白子
二枚常以二三月出漁人以火夜照又之出於四川嘉州

乃字羅岐



佐伊羅魚

按佐伊羅狀似馬鮫而狹長背似鱖大者八九寸細鱗
領短冬春多出於紀泉及西海脂多取為燈油或作

以詐名鱖販之伊賀大和土民好食之與中之下品也
故鱖稱真佐與利別之



鱖

くろしき

正字未詳
俗云志比良
長崎人呼曰
此以手
此鱖名久未
比木

按鱖狀類鱖而頭圓尾小鱗細味亦似鱖大者二二尺
作鱖名九方定以其多有之謂乎越中鱖為上相傳
云此中華之魚四五月唐船多入朝時來群游矣唐船
歸帆時九列之鯛慕唐人肉食之腥氣着于船入唐矣
故夏月鱖多干日本冬月鯛多干中華之漆
鱖養似梭子魚乾者而無毒病人亦食不忌



ひら

鱒

音時

俗云比羅

スウ

本網鱒江中皆有每四月鱒出後即出從海中滄餘月則無故名鱒形秀而扁微似魴而長白色如銀肉中多細刺如毛其子甚細臍大者不過三尺腹下有三角硬鱗如甲其肪亦在鱗甲中自其體之其性浮游漁人以絲網沈水數寸取之一絲罽鱒即不復動出水即死最易餒敗不宜烹煮惟以筍莧芥之屬連鱗蒸食乃佳亦可糟藏之恨其美而多刺也肉甘平補虛勞發疔瘡

三才圖會云鱒腹下細骨如箭鏃故名箭魚又其味美在皮鱗之交故不去鱗而食

△按鱒形薄扁故名良



鱒

音支

子魚
黑故名細此魚
聲訛曰子魚

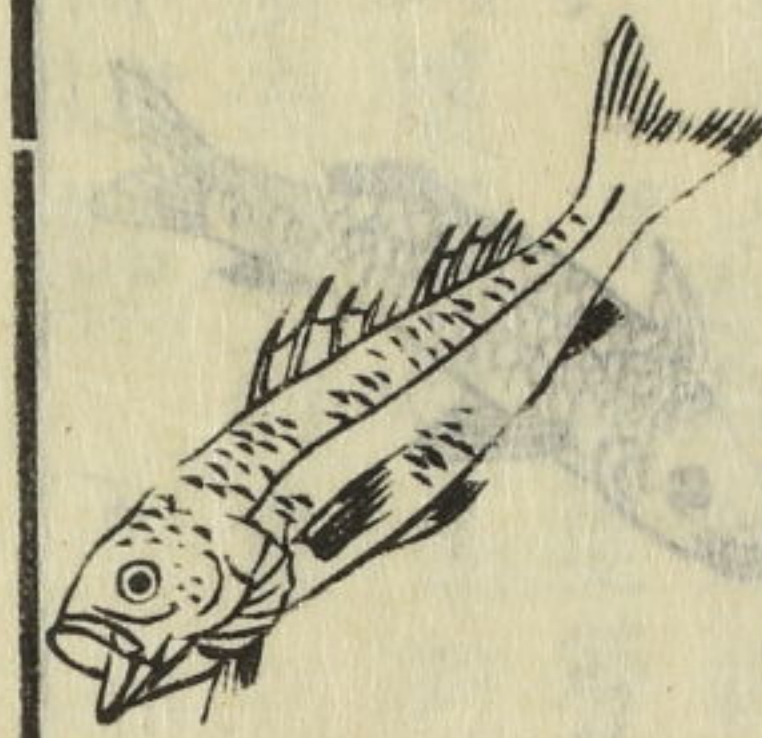
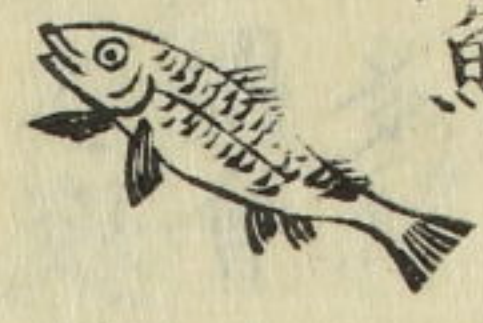
和名奈與之
俗云保良
小者名江鱒
又云箕走

本網時珍曰生東海狀如青魚長者尺餘其子滿腹有黃脂味美獺喜食之吳越人以為佳品醃為齋腊肉片平與百藥無忌馬志曰生江河淺水中似鯉身圓頭扁骨軟性喜食泥

△按鱒日本紀又云赤女魚彦火火出見尊失兄釣後至海神宮探赤女或云女口而得之赤女者則鱒也故以鱒所以不備供御者此緣也其小者三四寸在河中名伊奈五六寸者在江中畿內名江鮒關東稱箆走俗用鮒字三才圖會所謂撥尾魚是也能跳如飛連行成陣俱似鯉性喜食泥作鮒甘美八九月稍長大六七寸在江海

之矣此時也無泥味脂多而愈甘美色亦黑減如暴洗
 故稱小暴江鮓馬志所說者乃江鮓也
 冬春至尺餘者名母羅俗用鮓字以類鯉稱伊勢鯉其肚腹肥
 大故稱腹太勢州人稱名吉音義與志時珍所說者是也
 其大小俱腹中有肉塊如白形炙食甘微
 唐墨三四月鮓子連胞乾之形似墨而大褐色味甘美
 然勢州土列之鮓有子餘國之產有子者稀也偶取得
 為珍故多以馬鮓魚子偽之
 志久知鮓形色及腹中之白皆同鮓以眼黃為異其大
 者三四尺關東名太是乃鮓之老者矣可謂赤目者乎

撥尾魚



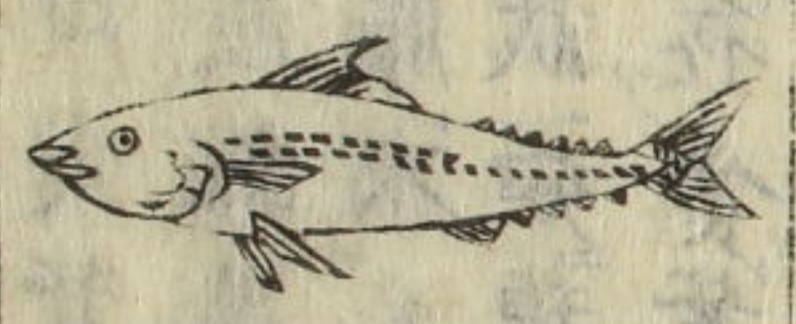
鱸

口ウ

和名須々木
 小者名波稱
 尚小者名世
 伊占

四鯉魚

本綱鱸凡黑色曰盧此魚白質黑章故名之松江才盛四
 五月方出長僅數寸狀類似鯉而色白有黑點巨口細鱗
 有四鯉其肝不可食刺人面皮
 肉甘平有小毒然不甚發病但不可多食中鱸魚毒者蘆根汁解之
 川鱸脂多味美海鱸脂少味淡其三四寸者稱世比古
 六七寸近尺者名波祢尺以上至二三尺者名須受岐
 諸國四時共有之雲州松江最多而夏月特賞之
 古事紀云天孫降臨之時事代主於出雲國小濱獻天御
 饗時攝八玉釣鱸獻之云



鯖

青

音青

和名阿平左波

青魚 鱈者

崔烏錫食經云鯨口犬背蒼者也

本綱鯨注江湖間取無時似鯢而背正青色以作鮓其大者名鯢肉其平有微毒服木人忌之不可合生胡荽其頭中枕骨蒸令氣通曝乾狀如琥珀作酒器極寬

五雜俎云食鯨已在食黃止驕食等餘魚不醉食人與已

食黃鳥已妬食鷄鵝不饑古有斯語未診其然也
△按鯨形色畧合於本草之說然北海西海多有而未聞在湖中未見其枕骨可為器者也形類鯢而鱗至細大者一尺四五寸背正青色中有蒼黑微或如繩之纏尾邊兩兩相對有角刺之鱗其肉其酸易饑食經宿者令人醉但鮮者醋熬食佳能登海上四月中多時數萬為浪所漂而不釣不網亦可獲取作鮓運送諸國上下賞之為中元日祝用但自背傍骨割開鮓之二枚作一重謂之一刺其色赤紫者為上塗鮓油乾則色佳也能登之產為上佐渡越中次之



鯨

鯨

鯨

鯨制音青鱗魚

鯨音鯢音秋

和名古乃之呂又云豆奈之

關東名為古波太

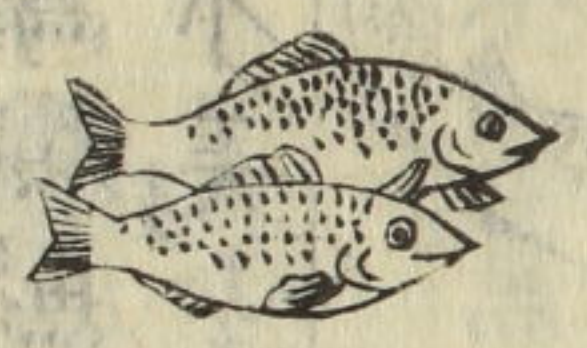
本綱鯨處處江湖有之狀似鯢而色黑其頭最大有至四五十斤者味亞干鯢鯢之美在腹鯢之美在頭目傍有骨名乙禮記曰食魚去乙者是矣又云海上鯢魚其臭如尸海人食之今以鯢魚尺許者完作淡乾魚都無臭氣魚中之下品者常以供饈食故曰鯢曰鯢
陸佃云縉隆餌重嘉魚食之縉調餌芳庸魚食之鯢性懦弱不健故名之魚之不美者也
三才圖會云鯢如鮓而小其鱗青色俗呼青鯢又名三月鯢四聲字苑云鯢和名古似鯢而薄細鱗者也

在路北此魚多矣其味甚佳

△按本草有鱠無鯨今考合之鱠鯨一物也狀似鯢及鱠而扁其脊蒼腹白光澤眼珠圓紅大抵五七寸未見一尺以上者肉中細刺如毛頭小而不應於形然本草謂頭最大有至四五寸者恐是時珍之說不可也本草謂為腹中有小肉塊如白形者似鮠之白脊中有織鬚如線者其肉作膾截可食炙之甚臭如屍氣但塗椒未當炙食佳煮食不可俗傳云野州室八嶋有一美女盛有相思之夫而父母許欲嫁女於彼時州之刺史強將娶之父母及女不肯恐其憤而偽為女疫死造棺盛數百鯨魚茶毗之經日出奔皆避其難焉因名子代蓋此附會之說矣今其小者曰都奈之或名小鱈大者曰古乃之品富士山麓江河之交多有鯨人以為山神所變故謂富上人或寅歲生人不可食鯨者愚昧惑說也

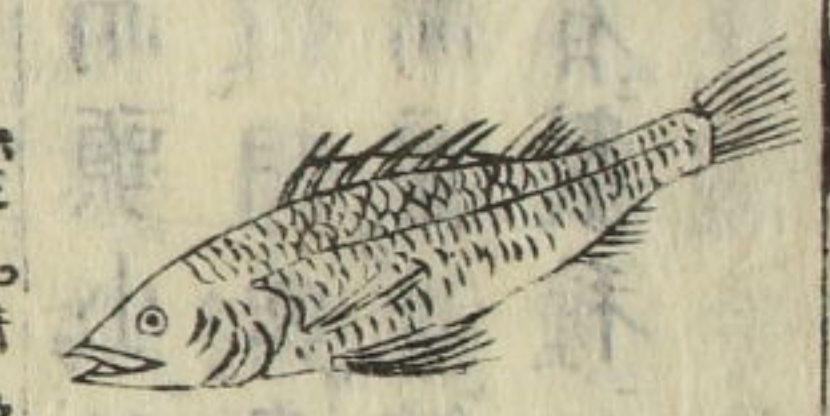
木鱠收豆狀似鯨而小鱗大二三寸夏月出有雜者中其肉不柔最下品

古人名以魚者往往有之如大聖之子名鯉魚之類也
孝謙帝時有鹽屋鯢魚 仁德帝時有吉備雄鯢
武烈帝時有平群鯢 舒明帝時有大伴鯢連



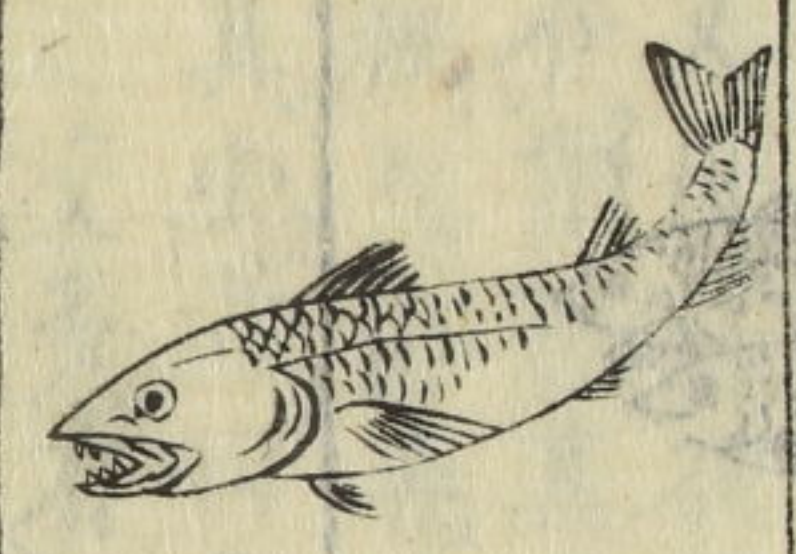
大あぢ 鯢 俗云太赤古

本綱鯢狀如鱠而頭小形扁也細鱗肥腹其色最白失水易死弱魚好群行相與連故名之肉甘溫多食
△按鯢狀似鮠而扁如鱠口夫白鱗其肉白味不美胎生凡魚胎生者有數種 鱣 鮫 鱣 鱣 阿名古魚 佐加太魚



△按伊佐收狀似烏類魚而淺黑色細鱗背有一黑線文大者不過尺味不美夏秋多出

いさぎ 正字未詳
伊佐木魚



△按吳魚狀略類鱸而大口細鱗大頭堅骨頰下有細鬚而難見頭中有白右二枚如小棋子端有鋸齒鱗色青黃帶白皮薄肉白鱗尾其軟味甘淡佳北海多出之

あらい 俗字
大口魚 東醫實鑑
吳魚 俗云多羅 魚之大口者曰吳

月采之其大者多鮮性喜寒夏月全無故俗作鱧字矣味鮮魚不佳作腌甚佳采時盈鹽於口腹則久而不腐矣其細可煮食或醋浸食亦佳有菊鯛雲鯛其以形色名之最賞之其強硬者稱強鯛味稍劣乾吳魚白色者為上帶黃者次之世傳好角力者常嗜云多食則其力倍焉自朝鮮國來者肉厚味亦佳須介黨似鱧而小色黑帶白其味不佳

わら 俗用鱧字 詳
阿羅魚 又云伊加介



△按阿羅魚形色略類鱧而大其口類鱸但頭骨堅鱗鱗硬味淡不美為下品三月北海多采之攝泉紀播亦有而不多乾者細末入產後金瘡之藥能有止血涼血之功



鯽 師音

魚師 鯽

和名波里萬知 畧曰波万知

本網鯽唐韻云老魚也大者有毒食之殺人今無識者

△按鯽身圓大而細鱗頭大口光背蒼腹白肉中有紫血色一條內有細刺如鮪鯉之紫血肉俱曰血合也味酸甘不美六月其小者五六寸名津波須西國號和加奈炙以蓼醋食之九月一尺許者名眼白十月近二尺者名鮫波方江東稱伊奈多為魚軒和芥醋食最美如鮫則令入醉凡醉者可知有海河豚魚仲冬長三四尺最大者五六尺者名鯽削肉去皮作條曝乾者曰鯽筋阿蘭陀人賞味之呼曰羅加卒用猪豕油食之鯽脆冬春食之脂多味厚過春月則味變不堪食冊後

為上越中及防州瀨戶嶺雲川鱸島亦佳也此魚自少至老時改名初在江海徐出大洋而復自東北海連行終西海對州焉以為由世昇進之物稱之大魚貴賤相饋為歲末之嘉祝海則甚大甚老故得老魚師魚之名甚乎

正字未詳

鯽 鯽



△按鯽鮠狀似鯽而畧扁帶淡赤色細鱗白腹夏秋西海多出小者二三寸大者三四尺肉味稍勝而可煮可炙可作膾



鯽

字俗

和名以和之
性柔弱故俗
字從弱訓與
和之乃相通

閩書云鯽似馬鮫而小有鱗大者僅三四寸

△按鯽俗云鯽四方皆有之形似小鯽而圓其鱗細易脫背蒼黑腹黃白而脂多小者一二寸大者五六寸群行至時海波稍赤漁人預知下網采之鯽好吃鯽為所逐者數方為群浪如樓取之作膾可熬可炙又取脂為燈

油

鯽

和名比之用

一二寸許小鯽為醢造法鮮鯽一升不洗

鹽三合和三日而後以石壓之

則腸破出不佳或同茹

子生薑穗蓼番椒等漬亦佳

未詳

五方米鯽

正字未詳一名田作

澳家海邊石上或膏

攬乾小鯽也阿波之產為上貯之耐久無脂臭和諸物

煮食亦佳常為嘉祝之供與鮑履斗並用

干鯽

加保之

與五方米同乾時不揆地不論大小數方攬

乾盛運送市中用為田島培糞諸國多出房州最多

鯽

豫州宇和島常州水戶之產為上肥前松浦丹後

由良之產頭畧大扁亦得名炙食脂氣酷烈以賤民為

食用產婦小兒不可食其味美有頭

凡鯽與鯽本朝海中寶也其利用不可計

正字未詳

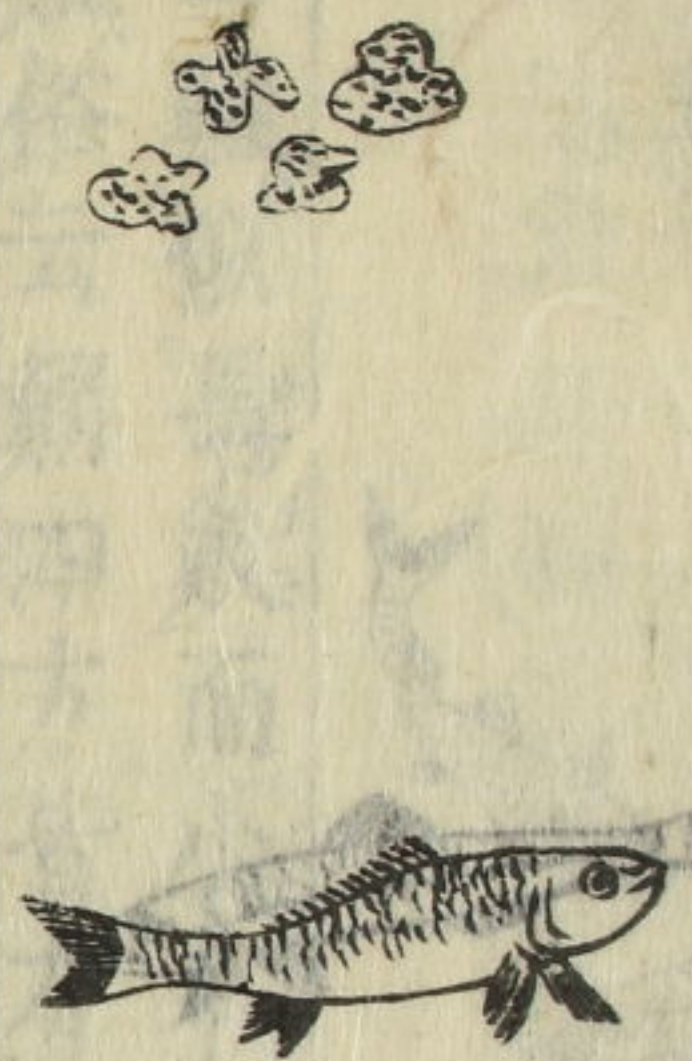
潤眼鯽

俗云守留女



△按潤眼鯽狀似鯽而圓長蒼黑色眼大潤漁人作煮炙食無脂腥氣味美官家亦賞之又見風月肉硬味變澀

或以鮠偽之者味遜劣以眼大小可別矣阿州之產為上



鮠

練東共俗用
俗云爾之午
或云加登

△按鮠狀似鱒而圓長眼大而赤軟鱗易脫蒼碧色肉白脫脂多有細刺味勝於鱒炙食或作鮠藏糟亦佳東北海南部津輕蝦夷最多西南海九十月至春采之大者尺餘一網獲數方去頭尾作鮠名美加木而販之四方以煮食之所去頭尾為田圃之培鮠病乃愈而販之四方以煮數子鮠之子也割腹出鮠乾之黃白色為上陳又者色變赤褐臘月歲始及婿家以為規祝之者取多于之義同以鮠取海老之義矣溫暑至則出鮠臭氣不堪食凡用時浸

水四五日換水能洗淨沙垢軟熟或赤土少許和鹽揉合浸醬油食味脆甘美未知其法者炙不柔煮之倍硬浸醋苦澀無奈之何



魚虎

土奴魚 鱸音
俗用鱸字未詳
鱸乃乾魚之字
俗云春知保古

本網魚虎生南海中其頭如虎背皮如獾有刺着人如蛇咬亦有變為虎者又云大如斗身有刺如獾能化為豪豬此亦魚虎也

△按西南海有之其大者六七尺形畧如老鱒而肥有刺鬚其刺利如釵其鱗長而腹下有翅身赤黑色離水則黃黑白斑有齒食諸魚世相傳曰鯨食鱒及小魚不食大魚有約束故魚虎每在鯨口傍守之若食大魚則乍

入口。嚙斷鯨之舌根。鯨至斃。故鯨畏之。諸魚皆然矣。惟
 鱣鱠能制魚虎而已。如入網則忽嚙破出去。故漁者取
 之者稀焉。初冬有出干汀邊矣。蓋以猛魚得虎名。爾猶
 有蟲蠅虎蝎虎之名。非必變為虎者。本草有變為虎者。
 鱣鱣鯉逆上龍門化龍亦然矣。
 城樓屋棟瓦作置龍頭魚身之形。謂之魚虎。其未蓋置噙
 吻於殿脊以辟火災者有。所以干龍下。



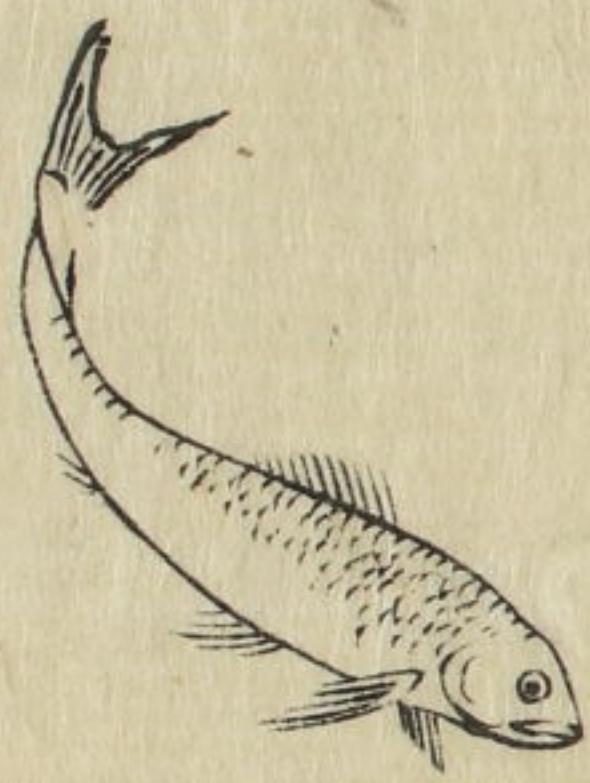
人魚

鯪魚

和名抄引兼名苑云。人魚。鯪魚。身人面者也。
 本綱引稽神錄云。有謝仲玉者。見婦人出沒水中。腰已下
 背魚。又有查道者。奉使高麗。見海沙中一婦人。肘後有紅

鬣二物。共是人魚也。

推古帝二十七年。攝州堀江有物人。其形如兒。非魚。非
 人。不知所名。云。今亦西海大洋中間有之。頭似婦女。以
 下魚身。鱗淺黑色。似鯉尾。有皮兩。鱗有蹠如手。而無脚。
 暴風雨將至時見矣。漁父雖入網。奇不捕。
 阿蘭陀以人魚骨。為解毒藥。有神効。其骨作器。為
 佩勝之物。色似象牙。而不濃。



勒魚

本綱勒魚出東海中。以四月至。漁人設網。候之。聽水中。有
 聲。則魚至矣。狀如鱈。小首細鱗。腹下有硬刺。如鱈。腹之刺。
 動人。故名之。頭上有骨。合之如鶴喙。形乾者。謂勒魚。此

生者用勒養骨神滯上一夜復熟石首魚亦然



石首魚

野獸去骨手淨其肉而小氣
所難於以入魚形也
為補養藥其味酸其骨白氣
滋風雨濕至粗其肉為
下魚其氣難去其骨
入不特用也
野獸亦一十辛其性
野獸亦一十辛其性

