



人

倭漢三才圖會

五十五

河 湖 江 海

無鱗魚

無鱗魚

1加3  
198  
130  
34





門 1.3  
類  
卷

消印  
巫護  
圖書

會同  
攻印

和漢三才圖會卷第五十一之一目錄

卷之五十

河湖  
無鱗魚

鮎カサネ

鯢カサネ

鯢カサネ

黃頰魚カサネ

鰻鱺カサネ

泥鰌カサネ

鱣絲魚カサネ

鱣カサネ

鱣カサネ

卷之五十一

江海  
無鱗魚

和漢三才圖會

無鱗魚

卷之五十一目錄

一

消印  
圖書



鯨くじら

鮪あび

海豚魚いづら

鮫さや

文鯢ふいと

鯧さろと

仁良岐あらいぎ

鰺あぢ

鱈たか

堅魚かつと

河豚かぶ

皮剥魚かへんぎ

革臍魚あんどく

魴かみ

鰈くれい

楂魚しんぎ

鱒かぢ

鮓あひ

鰐あひ

馬鮫あひ

海鵪魚あひ

姬背魚あひ

牛舌魚あひ

海鰻あひ

阿名吳魚あなご

鱒殘魚あなご

石距いし

柔魚たらの

細魚いと

海糠魚あひ

船留魚ふね

鱒たか

鱒たか

望潮魚いひ

海鼠あひ

鰕あひ

鰕姑あひ

玉筋魚たまご

章魚あひ

烏賊魚あひ

海蛇あひ

紅鰕あひ

海馬あひ

魚之用



鱗	鱖	鯉	臄	魚軒	魚醢	鮓	青
ひき	ひき	ひき	ひき	南嶽遺漬	鹽引		
鯰	鮓	臄	鮓	鮓	鮓	鮓	鮓
未乾魚							
鮓	鮓	鮓	鮓	鮓	鮓	鮓	鮓

# 和漢三才圖會卷第五十

## 魚類



本網鮎大首大口其額平夷低偃故名鮎其涎黏滑故名鮎  
 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食鮎鮎先割翅下懸之  
 則涎自流盡不粘滑也鮎目赤鬚赤無肥者不可合鹿肉  
 食人筋反荆芥蓋其肉甘溫作臄治水腫利小便又治

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順 編

鮎 音 鮎

鮎 俗 鮎 二字 未詳

鮎 音 鮎 鮎 音 鮎



五痔下血肛痛同葱

△按鮎處處池川皆有之形狀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據也又古語曰鮎上竹者竹滑鮎粘故决無可上之理反謂耳



黃鰭魚

黃鰭魚  
黃鰭魚  
黃鰭魚  
鮎鰭

俗云吾里一名加之

本綱黃鰭魚無鱗魚也身尾似小鮎腹下黃頰骨正黃背上有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甜評利小使消水腫多食發瘡疥及荊芥害人  
△按和名抄載崔氏食經云鰭和名加古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奧州島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甚非魚之螫其在石穴處人暗握之手自中刺也





鮠えんりつと  
鮠音  
鮠音  
鮠音  
鮠音

俗云山椒魚

本網鮠歸有二種溪澗中者名鮠形色如鮎又似鰻四足腹重墜如囊身微紫色無鱗與鮎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鮎身似守宮蟲畧有山椒氣故名山椒魚傳云食之能治膈壅未試  
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



うなぎ  
鰻鱺満  
白鰻 蛇魚  
子奈木

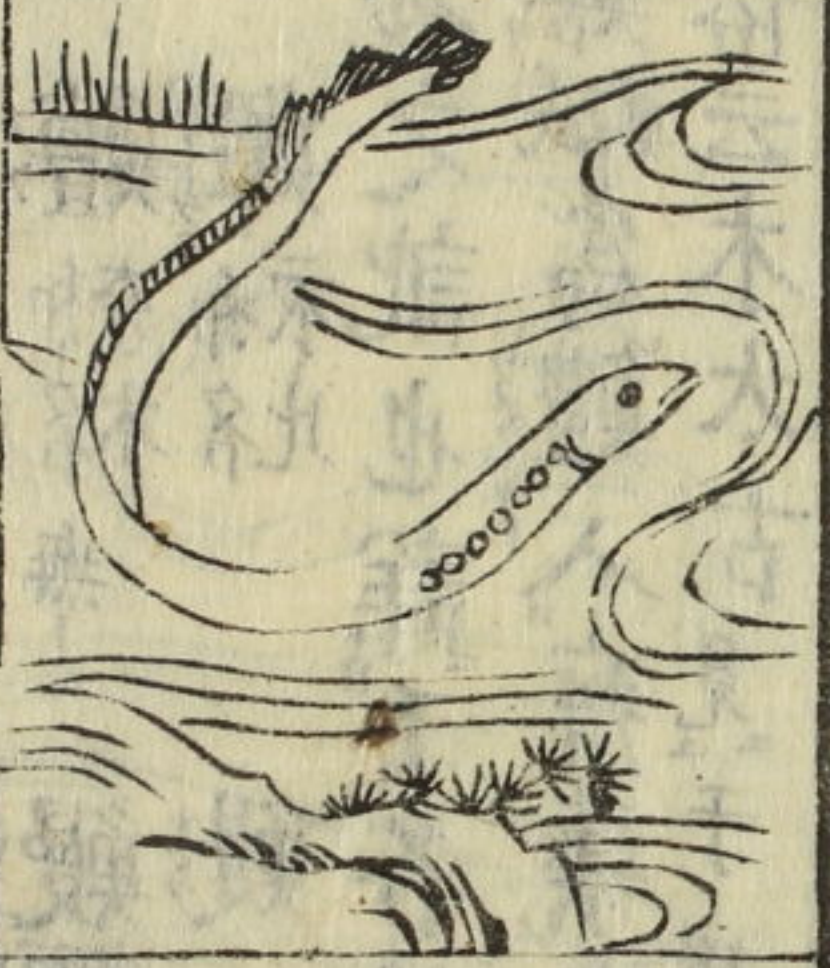
本網鰻鱺狀如蛇背有肉鬣連尾無鱗有舌腹白大者長數尺脂膏多善穿深穴有雄無雌以影漫於鱧鱺則其子皆附于鱧鬣而生故名鰻鱺鱧與鱺同音里凡鰻鱺燒烟熏蚊令化爲水熏種及屋舍竹木斷蛙蟲置骨於衣箱斷諸蟲肉有毒治傳尸病兒疳勞殺其虫也小者可食重四五斤及水行昂頭者不可食四目者殺入背有白點無腮者不可食妊娠食之令胎有疾  
△按鰻鱺冬春蟄泥穴至五月游出此時味勝四五月生子纖而長三四寸如芒針謂之針鰻鱺漸長行于川上然漫影於鱧魚而生子之說未審無鱧之處亦多有之



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利潛泥中故難捕以曲及鉗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力田城列字治并得名作鮮甚美其鮮飯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

馥燒 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膨脹於腹中也



鰻 銅音 鱸魚  
文魚 黑魚  
玄鱧 烏鱧  
八目宇奈岐

本網鱧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鯪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 治喉痺將死者點入少許即瘥

浴兒免痘 除夕黃昏用鱧一尾小者用 煮湯浴兒遍身七竅不可嫌鯪以清水洗去也若不信但留一手或一







然往往睡死



泥鰌

俗云止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鰱而小鰓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

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鳥羽鰌味美江州水口造鰌臠鬻之甚佳今人溝渠中入馬

糞畜鰌者肥大繁生然骨硬味不如干流水自長者也



魴

俗云比乎

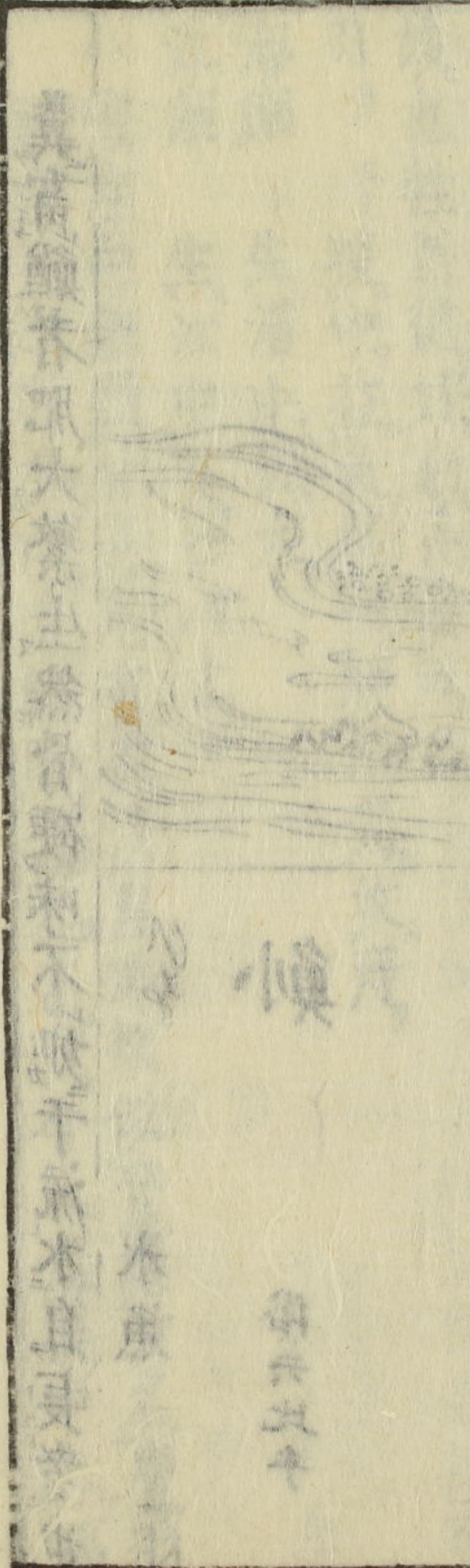
水魚

和名抄云魴白小魚名似鮪而長一二十寸者也今秣水魚△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叁州及駿遠最多以竹串貫眼作魴味甚美

若列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



自惟冬之至... 魚類... 江海中... 無鱗魚... 魚類... 江海中... 無鱗魚... 魚類... 江海中... 無鱗魚...



和漢三才圖會卷第五十一

魚類

江海中 無鱗魚



鯨

唐音キ

擊音

和名久知良

鯨字 海鯨

勇魚 伊佐奈

古呼魚皆曰奈

雄曰鯨雌曰鯢

三才圖會云鯨海中大魚也其大橫海吞舟穴處海底出... 先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... 生子至七八月導萃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有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皆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

△其狀畧似鱈故名海鱈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二十三尋約六十

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 纖近干口吻而下鳥珠如水精之磨而軟

鬣 出口中兩邊其數有二百六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

之作笄掃及尺秤之類

鬚 外黑內白色名達波長自八九尺至丈餘廣四五尺

骨 近肉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養食之能治久泄

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

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 鯨有六種性喜嗜鱈不敵于諸魚海舶若觸尾鬚則必

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鋒呼曰森用

檜木作柄鋒頭着繩繫船柱其鋒中鯨則脫柄入肉隨

鯨動作深入肉中不拔鋒柄雖脫着繩故不失此外森

和裝三行圖會 上海其詳也 卷之五十一



有船一船進退人呼曰羽指被長袖短衫宛如軍配近頂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鱗似琵琶形彷彿瞽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

有魚虎者其齒齧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嚙切其舌根既噎盡出去鯨乃斃謂之魚虎切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寔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





鱸

天音

俗云布可

黃魚 鱸魚

和名抄為鱸也 鱸之訓者非

本細鱸海中無鱗大魚也狀似鱈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和蕎麥食令人失音忌荊芥

△按鱸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  
 取人啣如有人出手足於舢者鱸跳浮嚙切去海船最  
 畏之胎生產於口嘗見胎魚其子既備鱸形名天以豆  
 留古一名天鱸類有數種其肉為鮓膾食之或為魚餅  
 以偽海鰻蒲餅

白目鱸 小者二三尺大者二三丈背灰白腹白齒大其  
 眼色白好啣人其肉味美

牛鱸 大抵三尺許狀類白目鱸灰皂色無齒

貓鱸 大三四尺頭形似貓扁身有虎斑文有齒味不佳  
 加世鱸 大三四尺及一丈灰黑色口小而齒細有耳其

眼有耳端此鱸在海中不為害俗取膽為疳眼藥

坂田鱸 大二三尺頭圓匾似團扇身狹長似團扇柄而



灰黑色



鱈 音尋

鱈音尋 碧魚 俗云加知半之

本細鱈屬也岫居長者丈餘至春始出而浮陽見耳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頷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吻口似鏤堯其肉耐評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  
△按鱈嘴尖利如鐵海船值之則可突拔故俗呼名柁通



鮪 音委

王鮪者其大和名之比或云波豆叔鮪其小者鮪子者硬小者俗云日鹿

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

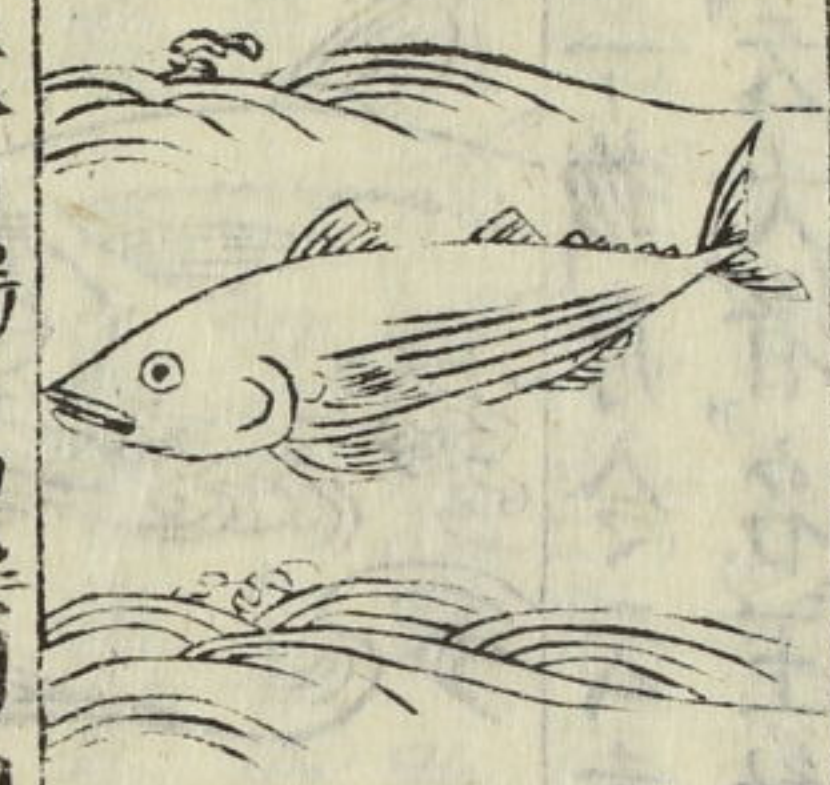
△按鮪亦鱈屬鱈之類也本細鱈鮪以為一物者未精矣鮪青碧色鼻長與身等鮪頭畧大鼻雖長不甚口有頷下兩頰腮如鏤堯頰下有青斑死後眼出血背腹有鬚無鱗細如鱗蒼黑色肚白如傳雲母尾有岐硬上大中圓下小其大者一丈余小者六七尺肉肥淡赤色背上有肉有黑血肉兩條俗血可去之其頭有力乘暖浮見白目眩其來也成羣漁人熬取油其肉為膾為炙味稍

本草綱目卷之五十一 魚部 鱈 鮪



佳

宇豆和茶袋 小鮪一尺以下者作藏以芥醋食味甚佳  
 目鹿 二尺以下小鮪亦可為藏  
 目黑 三尺以下者多為鮪鮪字豆和目黑共為  
 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鱗節  
 波豆 四五尺以上者與鮪無異惟腹鬚鮪黃赤色異身  
 其鮪和別人嗜食之以一牧為馬一馱



### 堅魚

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

鮪俗以堅鮪者非是也鮪大魚脯極堅硬可別用故俗呼曰堅魚和名加豆干

尾有岐其肉深紅味甚温背上兩邊肉中有黑血肉一條謂之血合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藏和芥醋未醬食甚佳  
 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

堅硬而色赤如松節故名本邦日用之佳者調和五味之編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鮪脯為之雖

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田次之與州倉之醢色白味佳  
酒盜エトウ 鯨腸為醢出於阿波者得名為肴則酒益勸故名



### 鮫

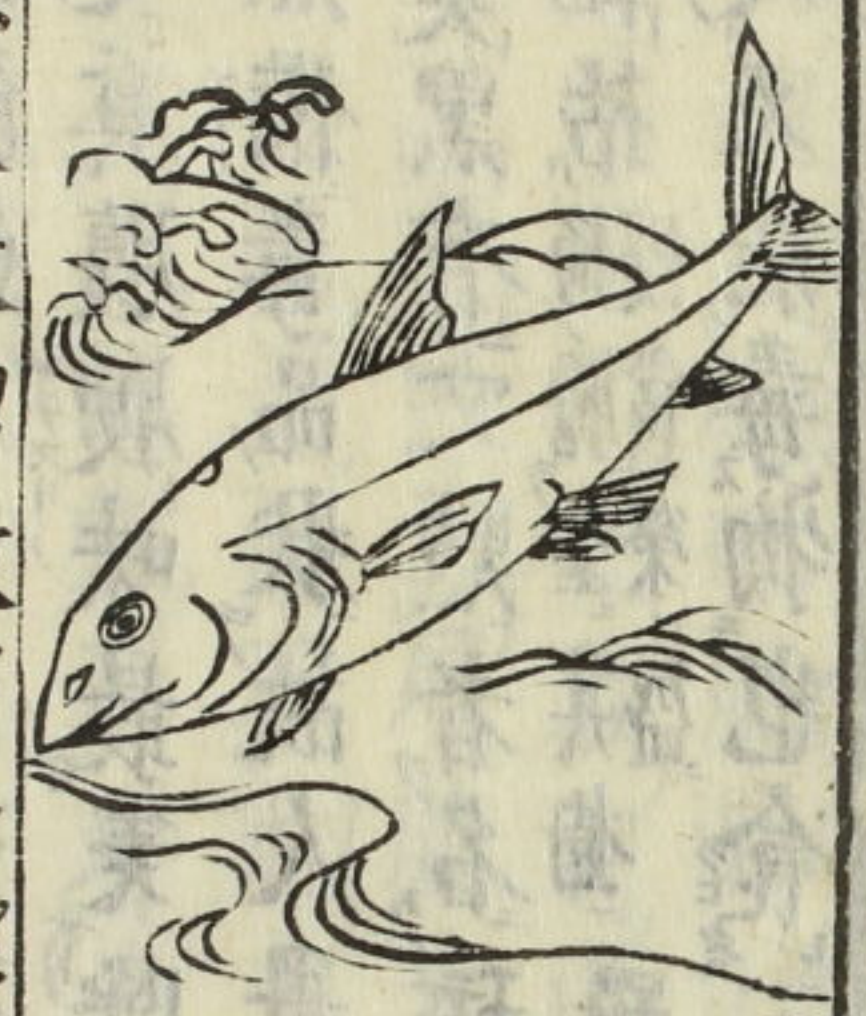
危音

鮫魚 鱈魚  
鯧魚 鱈魚

俗云大赤女魚  
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鮐背有肉鬣  
肉甘平不可合野猪野雞食令人生癩

△按鮫狀似鱧亦如鮐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  
既魚音 鯨音  
鯨音 鯨音  
ハイトラシイネ 和名伊留可

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驗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  
有肉脂點燈照樗捕博奕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









鱷

音

和名和仁

鱷字同

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  
事據干此矣

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乎



鯨

音

和名佐米

沙魚 鯨

溜魚 鯨

本綱鯨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措木如木賊也其子隨母行驚即

從口入腹中其肉甘平作膾及鮮味美補五藏功亞于鯽

鹿沙白沙其背有珠文如鹿而堅澁者能變鹿也

虎沙胡沙背有斑文如虎而堅澁

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鈎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周匝七八粒亦大而圍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朝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朝鮫亦多來焉

鰐鮫 巖石鮫 發斑鮫 虎鮫 麋鮫 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

加ハクシク 正字未詳

### 皮剥魚



△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鯁鱗亦小背上有鬣腹



下有翅背中目上有一刺尾無岐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

鱈音 章鮫

俗云佐波良

青箭魚 棋小

俗云佐古之

南產志云馬鮫魚青斑色無鱗有齒音鮫小者曰青箭

△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岐尾端有刺鬣如大鋸

齒其大者三尺許春月盛出故俗用鱈字形狹長故稱

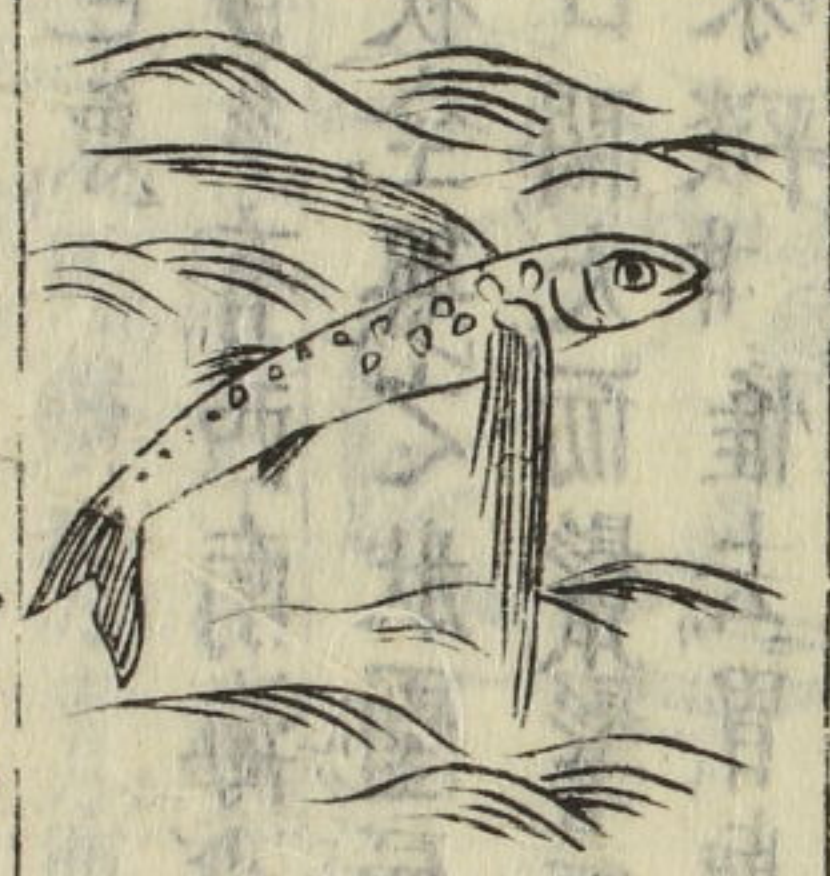
狹腹狹腰乎其小者尺許色最青並肉白甘温脂多味

厚美膾炙膾脍皆佳 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且莢而大乾之褐

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





老婆魚 綬魚  
琵琶魚  
俗云阿年古字

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貴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水自口溢為度先切頸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畜水

逆出若不如法割之則肉不離皮骨

針有錐齒而在尾根際能左右振盪入欲補之可抵月際陷處不然則所螫大痛甚者至死

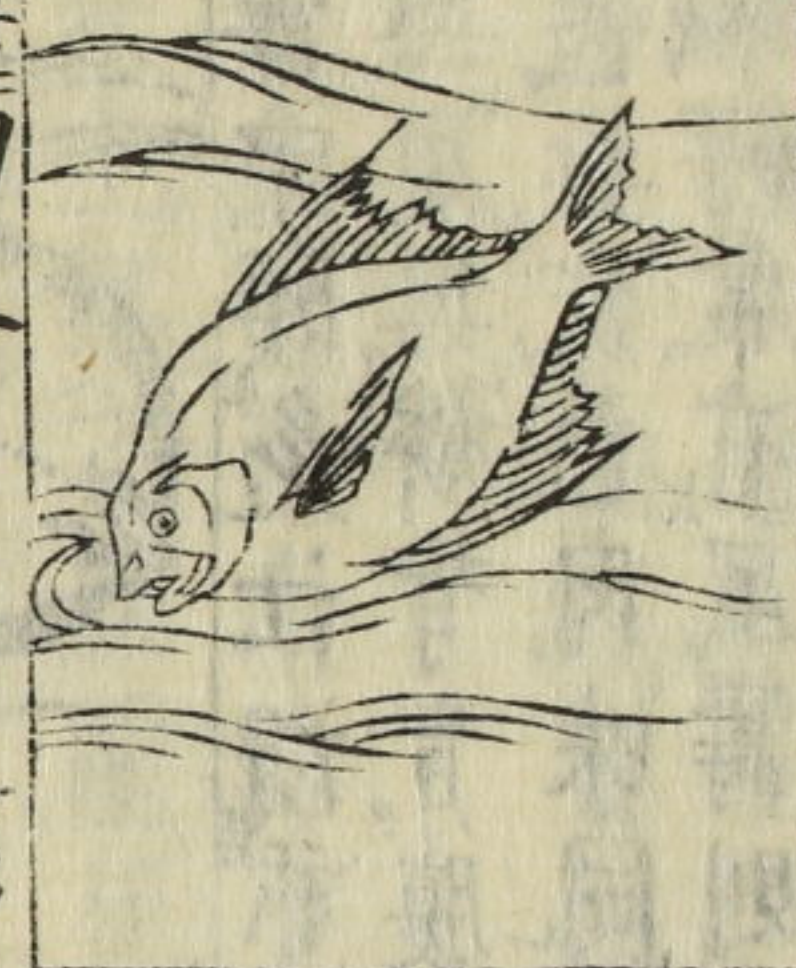


海鷓魚 蕃陽魚 鮪鮓 和名古米

本網海鷓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鮓肉內皆骨節脆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  
△按鱗形狀如上說大者皮有沙如鮫以可飾刀鞘其口甚下謂大標可稱胸處大者丈余煎肝取燈油  
赤鱗 即真鱗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



鰓鱓 喙尖色黑有肉翅頗似鳶鷁之形故名鳶鱓本名  
海鰓魚亦提此乎其肉脆味美  
窓引鱓 狀薄扁而尾細長如挽窓戶繩故名之其肉骨  
畧硬味劣  
牛鱓 黑色肉白肥味最不美



鰓 音昌  
鰓鱓 音鼠  
俗云末奈  
加五千

本網鰓生南海四五月出之形似鰓腦上突起連背身圓  
肉厚白如鰓肉只有一脊骨治之以葱薑缶之以梗米其  
骨亦軟而可食甘平或云鰓游於水群魚隨之食其涎沫  
有類於鰓故名之腹中子有毒令人下痢  
三才圖會云鰓縮項扁身似魴而扁鱗細色白

△按鰓形狀如上說攝泉紀播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



かみつを  
まといを  
魴 音房  
俗云鏡魚  
又云的魚

鰓魴共本草入有鱗魚  
之類今改出于無鱗下

本網魴小頭縮項脊青闊腹扁身細鱗其色青白腹內有  
筋性宜活木其狀方其身扁故名之作鱸味最腴美作羹  
膾食甘溫宜入功與鰓同疴痢人勿食  
火燒魴 頭尾俱似魴而脊骨更隆上有赤鬣連尾如蠅  
蝠之翼黑質赤章色如烟熏故名  
△按魴鰓二物形狀相似而其所說亦難別惟三才圖會  
所圖以能別矣蓋魴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

此魚棲居似姬背故俗曰  
姬背魚又訛為字保世

△按字保世形似鯉而小腦上突起連脊如瘤充極細鱗色白光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



仁良岐魚

少々々

正字未考

△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鹽為糟漬俱香味甘美



鯀

鯀音

鯀音比目魚  
鯀音鞋底魚  
鯀音奴屬魚  
鯀音魚

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乃肉甘平益氣力

△按倭名抄亦用王餘魚訓加良謬也王餘魚乃鯀形似鯀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



一物有乎否、大者二三尺其種類多可炙可臠其肉白  
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些鱧氣而亦味美也

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  
謂若葉魚者乃是矣



牛舌魚

しものろ

△按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



鱧

音騷

和名阿遲

和名抄載雀島錫食經云鱧似鯪而尾白刺相次者也

和名抄 卷五十一



△按鱈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據食自春未至秋未多采之作鮮炙膾膾共味甘美其品類甚多

棘高鱈 大三四寸皮厚刺硬作鱈最爲下品

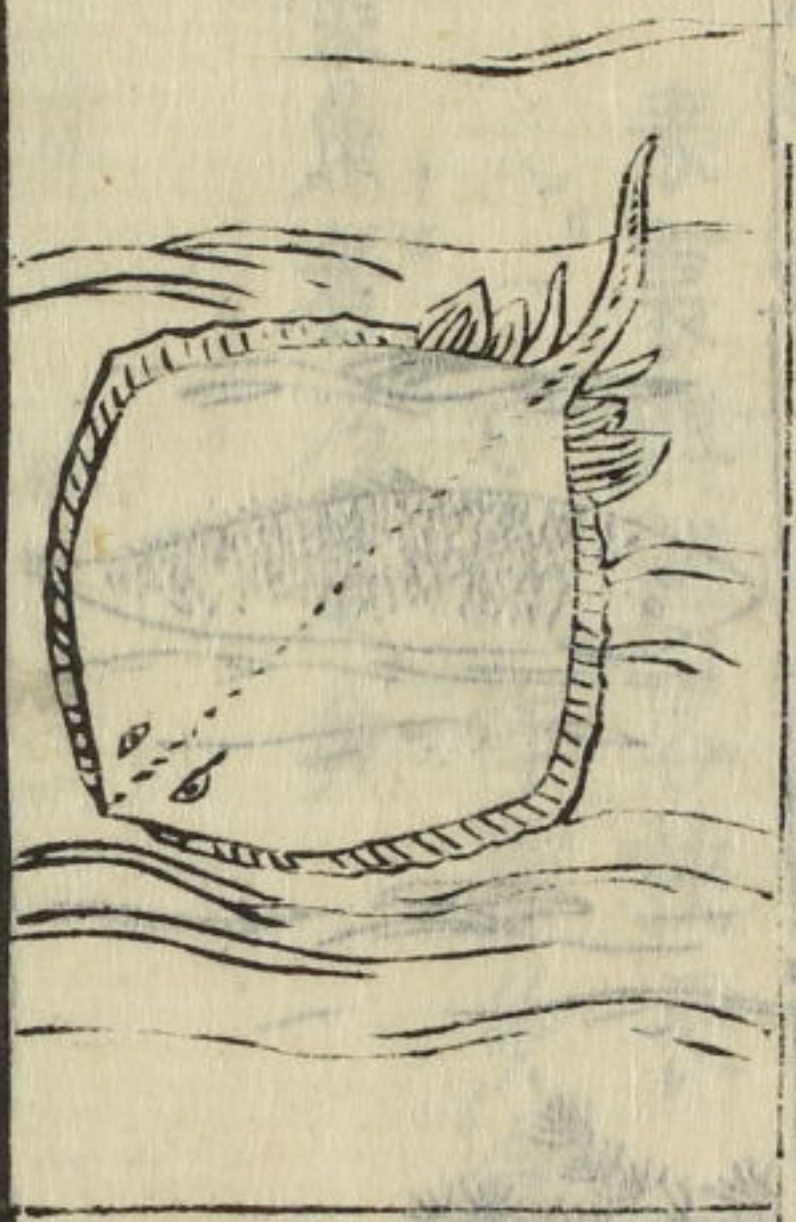
室鱈 多出於播州室津故名之形似鱈而畧圓有白刺

眼大冬月作鱈東海亦多出味脆不佳爲下品

目高鱈 喙長兩眼之間廣又目大而口小者名目太鱈

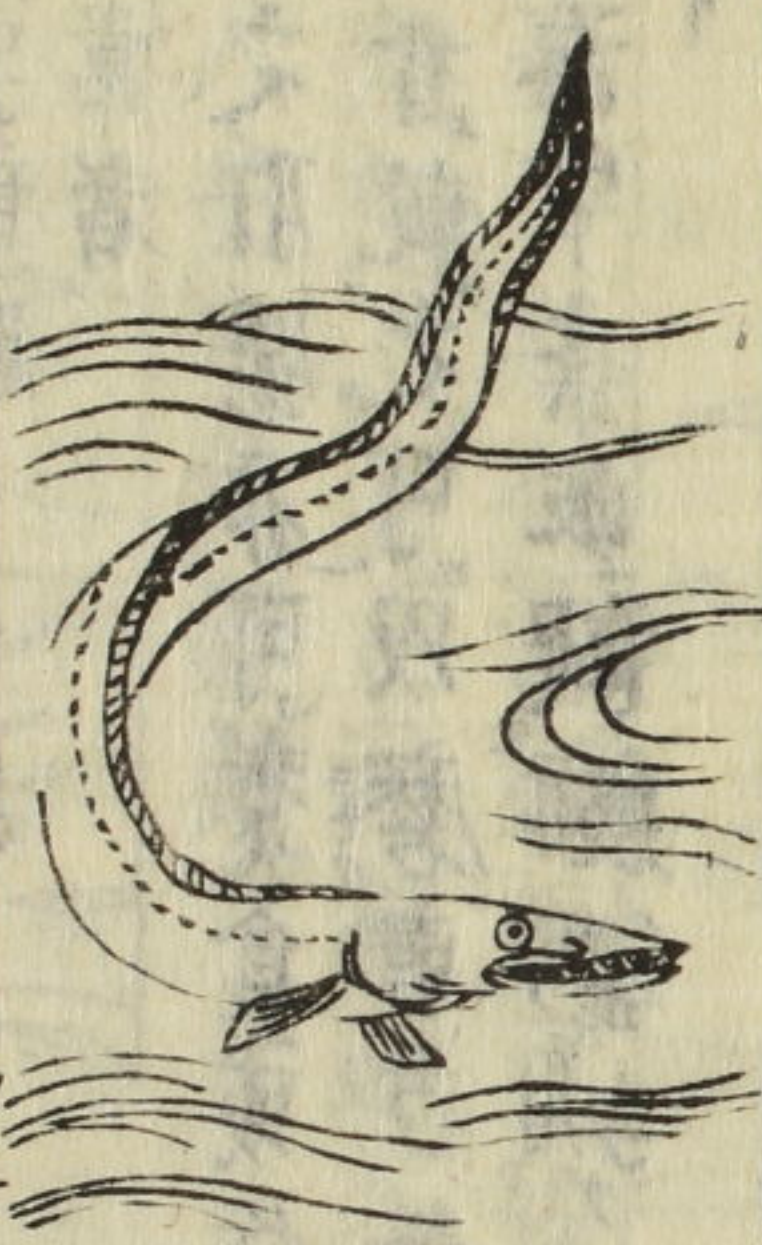
鳥鱈 似鱈而畧扁有橫文尾端有刺鬣三四月出

波托鱈 似鱈而稍扁尾前帶黃無刺鱗



楂魚 蒲方魚 和字 俗云宇岐木

△按楂魚與州常州海上有之狀類鱈而方故名蒲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 和字 百作鮓或糟漬或曝乾食之



海鰻 慈鰻 和名波無 俗云彼毛 唐音之畧歟 俗用鰻甚非 鰻乃八月鰻

本細海鰻生東海中類鰻而大也

△按海鰻西南海多賴鰻而東北全無之形似鰻而大背有鬣連尾青黑色浸於鰻無鱗腹白牙齒長短相並中道亦小齒數十相連大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

蒲鮮 以海鰻肉搗搗爲魚餅粘于竹狀似蒲穗而如鮮



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兵本細註鰻鱧云乾者名風鰻者蓋是矣鰻鱧之乾者未知其好惡

銅鰻正字未詳假字音用海鰻之大者四五尺許出於讚州味多於尋常者

凡海鰻之肝腸亦可煮食或作醢佳其膽苦不可食有白袋者乾之可以磨唐子和唐子者打

一種有海宇奈岐鰻鱧字有江海之鰻鱧色稍淺味亦劣



阿名吳 正字未詳

△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鱧



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  
是別種春末腹在鮪凡春分時播州一谷始多取之立  
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

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  
鱗之魚但日有兩黑點爾小者曝乾以貨四方清明前有

クワイツァンイネイ

子甚美清明後子出而瘦但可作鮓腊耳博志云吳王  
餘於江化為此魚故名或作越王食魚膾云棄其殘  
或作僧寶誌皆傳會也不足致辨肉作羹食健胃  
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  
有鬚無皮骨者食軟甘美供上饌或以竹串貫眼相聯  
曝乾作鮓俗云月一種有木魚河湖無鱗



鯨

俗云縹小鯨

本細鯨小魚也大如針一斤千頭春月自岩穴中隨水流  
出狀似初化魚苗取收曝乾為脍名鴛毛脍其細如毛食





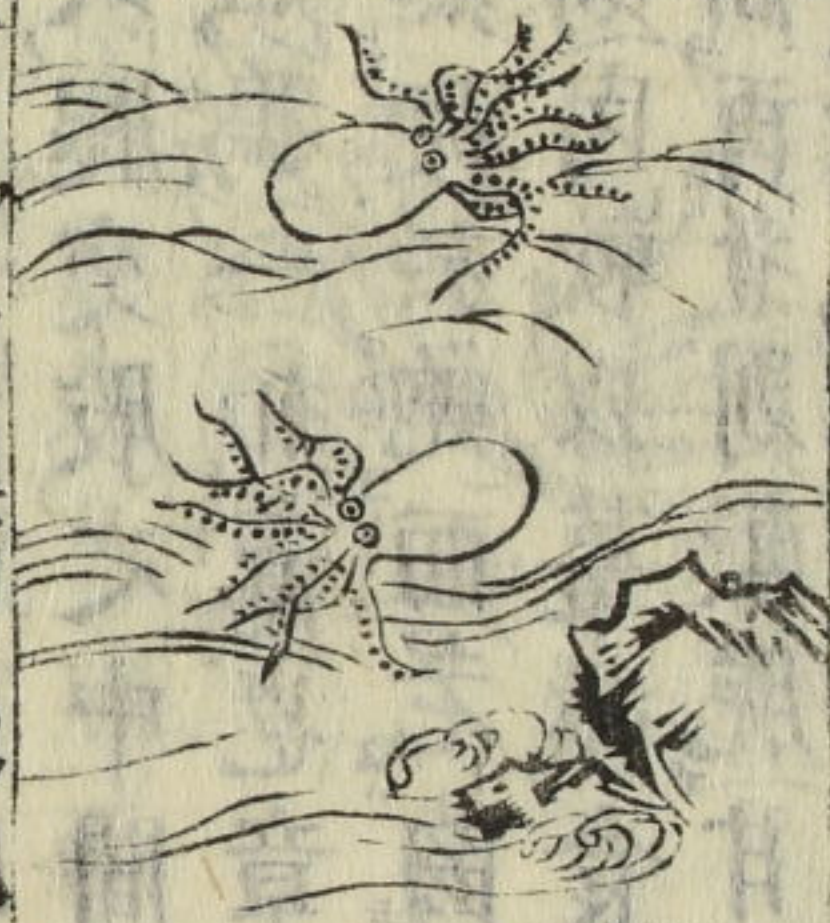




### 石距

俗云手長鮟

本網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

俗云飯鮟

△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鮟足  
亦軟美正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築螺空貝投之則久而鱗入  
貝此鱗亦頭與股中間如鳥鴉者有之

貝鮟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鮟比名如是矣類之  
蜘蛛鮟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鮟魚  
知此佐是矣



### 烏賊魚

和名以加  
鳥魷 烏魷  
墨魚 纜魚

本網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為鈿飾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鸚鳥所化今其口腹具存猶頗相似鸚鳥見

肉酸平 益氣強志 其墨能治心痛以醋

海螺蛸 烏賊骨能治婦人血閉不足症嗽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

△按烏賊形狀如上說漢人以銅作烏賊形其鬚皆為鈿真烏賊見之自來則躍鈞蓋此見已革而慕乎嫉乎烏賊亦類之交有如鸚鵡者



柔魚

明燄 鹽乾者俗云須留女肺燄 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無骨者又章魚膊乾為燄不蠟須留女古者是亦謂須留女手和名抄

障泥烏賊 大於真烏賊四周有肉緣狀似障泥阿千里是亦為燄佳

龜甲烏賊 背隆而肉厚故名之

針烏賊 似真烏賊而骨端顯尻碑手如針鋒故名



瓊管鳥賊 身狹長如竹筒故俗名尺八鳥賊  
 羅烏賊 烏賊小者其大一寸余頭中有飯者亦有之  
比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



海鼠

土肉 選海參  
 海男子 五雜組  
 沙喫 沙蒜  
 塗筍 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  
 珍者也一種長一二寸者剖開腹內多沙雖刮剔難盡味  
 亦差短今北人有以驢馬之陰莖質為狀味雖畧同形帶  
 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  
 許胖軟肉半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  
 少移至于於今唐暇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鰭背圓淺青色又有帶黃者畧以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庭如物觸則橫縮至離水則如半片胡瓜其口折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

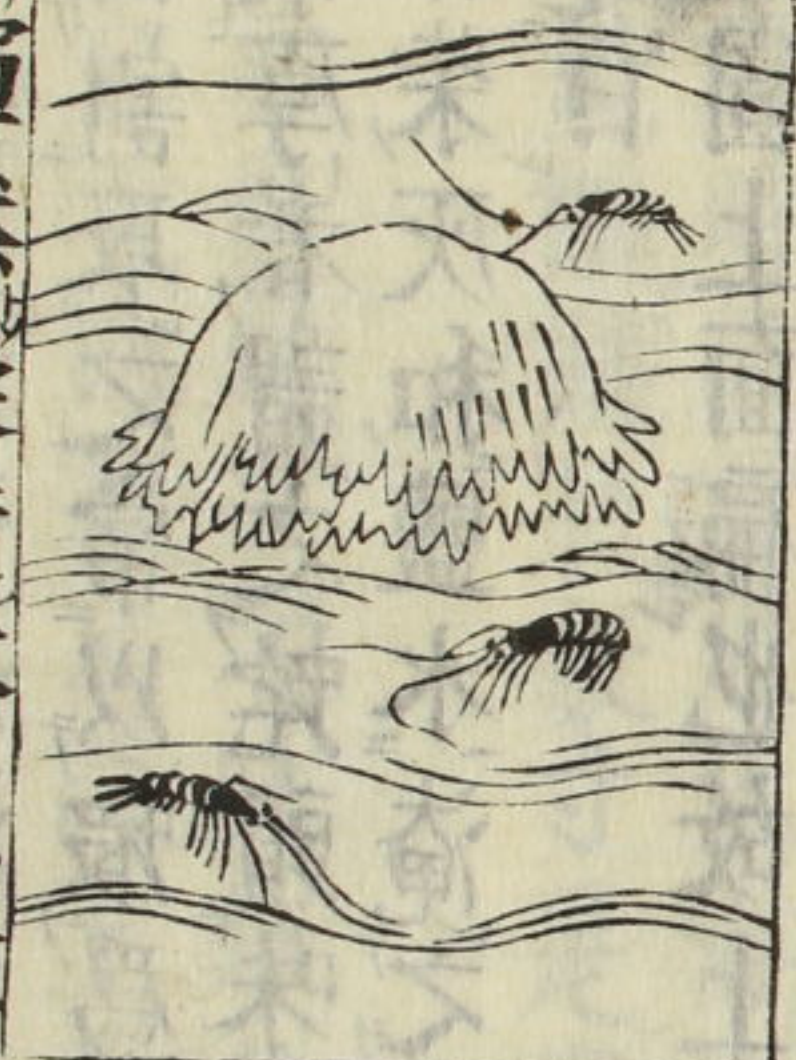
肉甘鹹類鱗而有香氣帶黃者最佳為鱠以薑醋食之煮食亦良或攪砂數振篩則肉軟老人亦易喫

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色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如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漫水煮熟則肥脹味甘美

凡海鼠性忌稱藁如犯之則體解如泥又鼈鼠畏海鼠以串海鼠柱採于花園鼈不敢入

老海鼠保和名 出干介申類  
海兔佐美字 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

ハアイシユ

水母 石鏡  
樽蒲魚  
俗云久良介  
和名抄用海  
小二字非

本細海蛇形渾然凝結其色紅紫無口眼腹下有物如懸

和漢三才圖會

五子無味魚

卷之五十一

二十一



絮羣蝦附之，啞其涎沫，浮沆如飛，為潮所擁，則蝦去而蛇不得歸，人因割取之，常以蝦為目，蝦動蛇沉，猶蛭蛭之與駝驢也。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，曰臟，其大者徑三尺，厚一尺許，無鱗骨，頭自惟如口者有腹，下八九月以攪網取之，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。  
一本似海月，其色如海月，其味如海月，其產世也。  
肥前水母，又名唐，一物異製也，其製明礬和鹽揉合清之，令色黃白，使時能洗淨去礬氣，肥前之產最佳，故名。其味淡，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。



綳魚

俗云雀魚

海牛

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，其大如鮑，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，有四鱗，尾向上，背腹方，有四稜，無鱗，如鮫皮，而有通甲，紋灰白色，大不過三四寸，世人未食之，或



用海牛字未知其擬又日本紀所謂者與今雀魚異



蝦音震

海老俗和名衣比

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以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毒溫有水田及溝渠者有毒食蝦及雞狗△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戸芝蝦是也

車蝦 大四五寸皮厚而節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 小蝦名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煮之正紅色

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有中

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鉗者色如朱長



一尺許其肉可為贈鬚可作簪杖大者七八尺至一丈  
五色鯪 閩中有之長尺餘彼人兩兩乾之謂之對鯪

△按紅鯪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  
謂有榮螺變成紅鯪而半螺半鯪者入往往見之蓋亦  
不然也紅鯪腹中有子則是亦山芋變鯪之類矣



### 海糠魚

和名阿美 俗云阿女

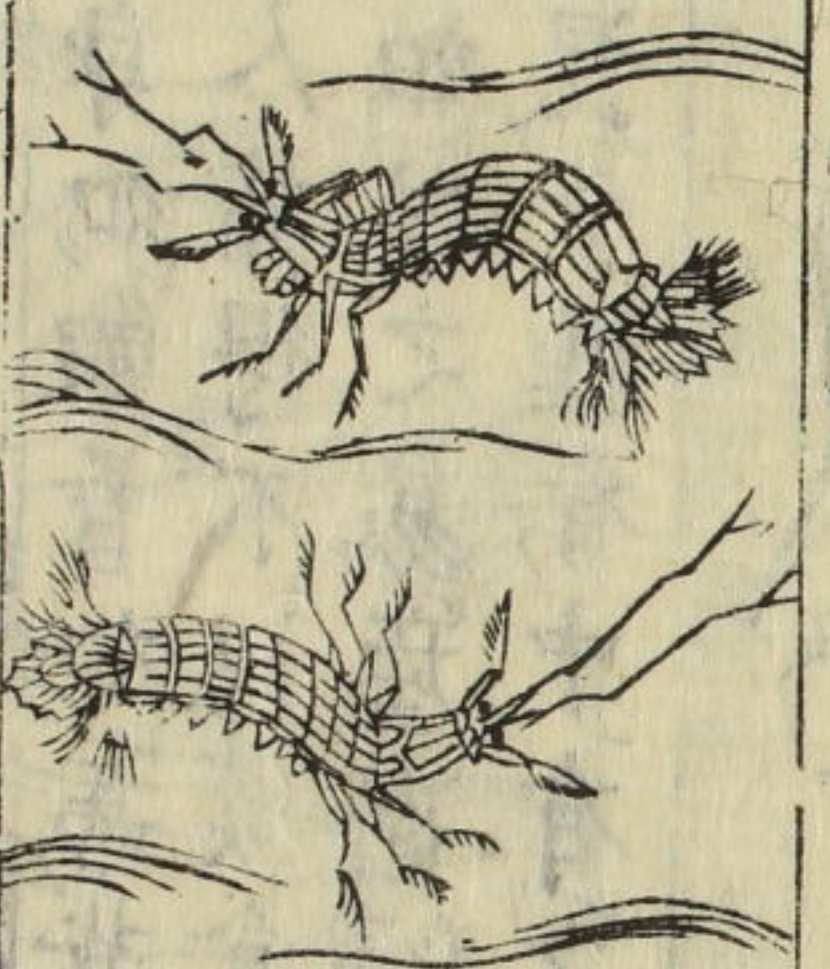
糠鯪細本

△按和名抄之海糠本草之糠鯪一物而鯪中細小者而  
非鯪苗本自此一種終不長者也為鴈為醢味甚美

夏糠鯪 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網取之作醢名糠鯪鹽辛

秋糠鯪 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



### 鯪姑

青龍鯪 俗云志也古 又云尺奈介

閩書載開元遺事云鯪姑狀如蜈蚣尾如僧帽泉人謂之  
青龍

△按鯪姑狀類鯪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 鯪姑頭中之小石如鯪頭能治五淋  
之石乎



通小便瘻人秘藥也然未見有石者



海馬

かひん

水馬

浴用字音

ハアイマア

本細海馬其身如鯢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△按海馬偶混干雜肴中有之安產之功人皆所識也

ふあつめ

正字未詳



船留魚

俗云不奈止女

△按船留魚鱧之屬狀似鱖而尾末纖無波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鬣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魚市入惡其異形無食之者



鱧

なちいを

鱧

鱧

鱧

鱧

鱧

鱧

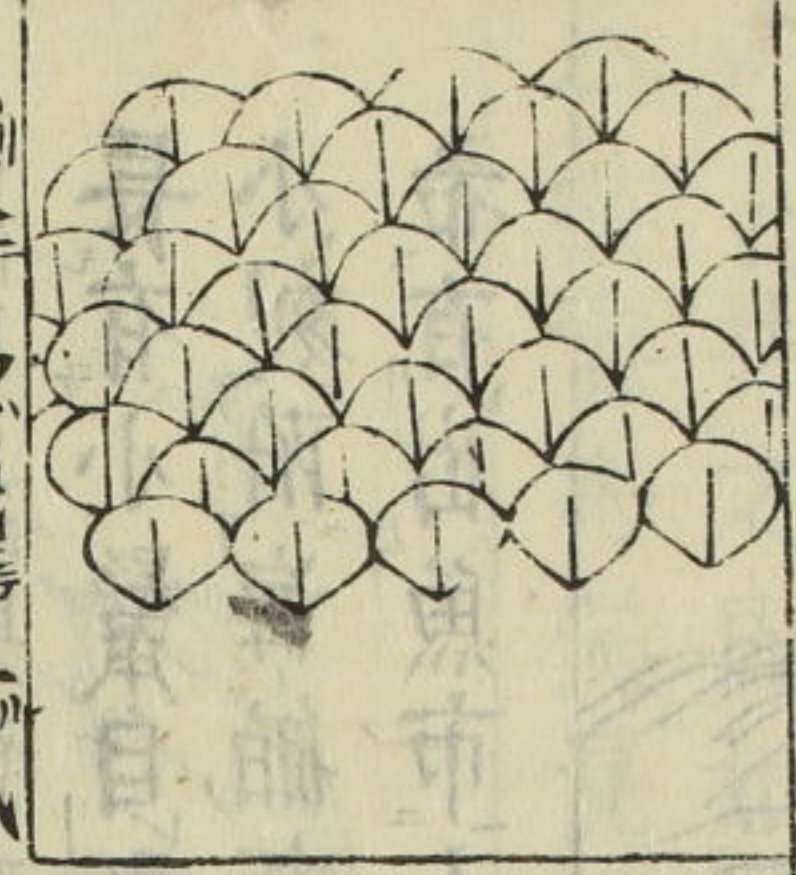
俗云太刀魚

本細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鬣腮下有長鬣如麥匹腹下有硬角刺快利若刀腹後近尾有短鬣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食而不飲△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鱧而薄扁青色上帶白如塗雲母是乃脂也骨無鱗然言有細鱗者非也其眼圓大而吻腮及臍下硬鬣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櫛

### 附 魚之用



上水鳥飛上風凡鱗物以龍為長蓋龍有八十一鱗具九陽數鯉有三十六鱗備六六陰數

鱗 音 鄰

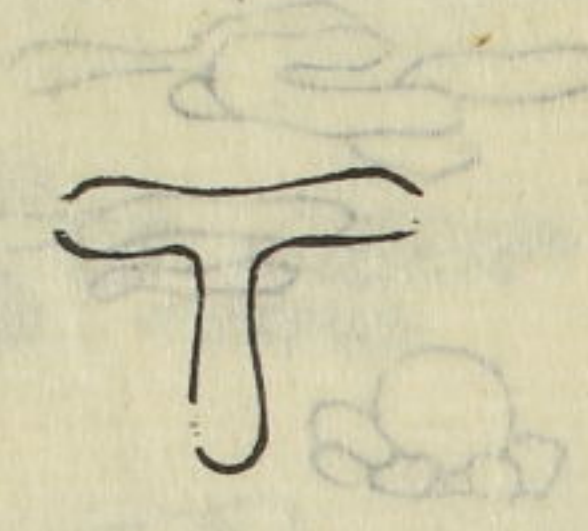
鱗 音 鄰

鱗時珍曰鱗剗也魚產於水故鱗似剗鳥產於林故羽似葉獸產於山故毛似草魚行



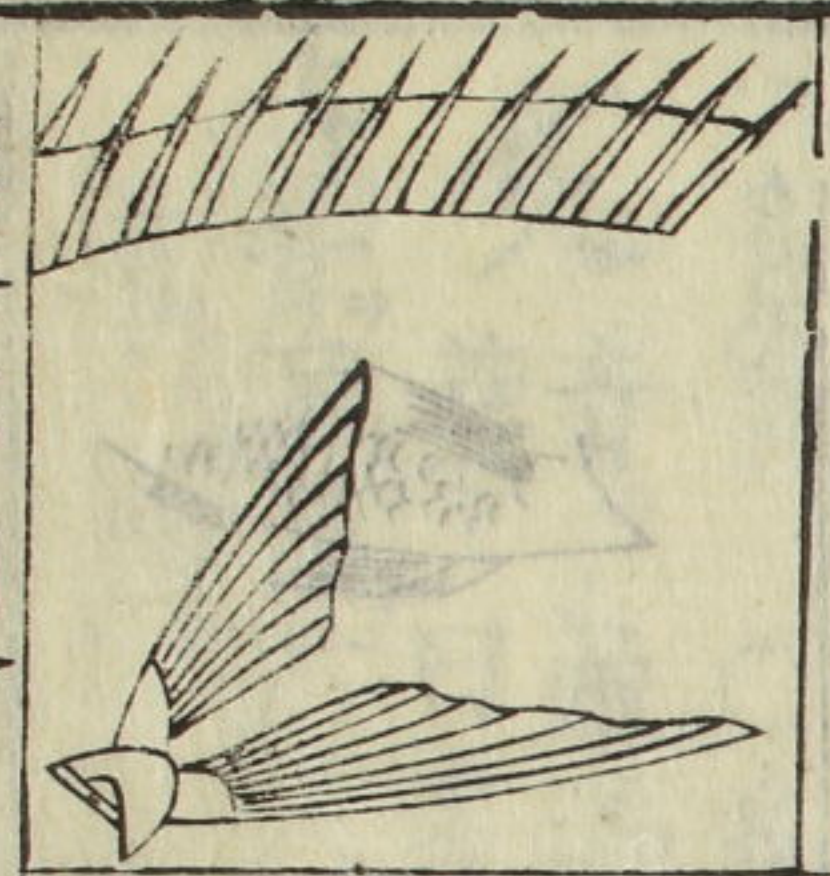
鰓 音 鬣

鰓和名而木止唐韻云魚類也字彙云魚類中骨也



魚丁 音 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 音

鰭俗名比禮文選注云魚背上鬣也鬣字彙云魚龍領旁小鬣也馬領毛亦曰鬣

本草綱目卷之五十一





腴

叟音

スエウ

俗作腴。和名里魚。腹下肥處也。禮少儀云：進魚，冬右腴，夏右鱗。凡魚冬時陽氣在下，肥美在腹；夏則陽氣在上，肥美在脊也。



鮠

故音

いとね

鮠，訓以手魚。肚中腸也。又曰鮠。和名以手魚。腹中腸也。諸魚之白腴，其中空如泡，故又曰鮠。

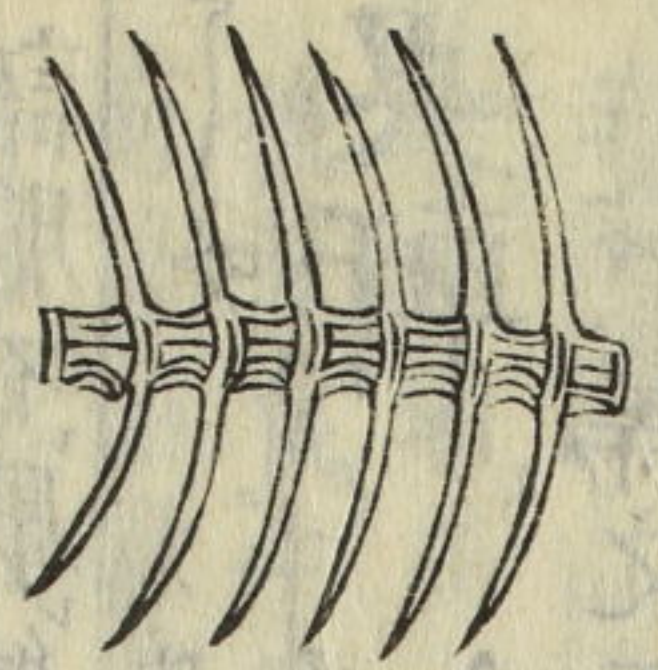


鰾

飄音

あべ

鰾，和名倍本。細諸魚之白腴，其中空如泡，故曰鰾。可治為膠。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

いもぎ

鯁，和名木魚。骨謂之刺。又食其骨留咽中，曰鯁。直言難受如骨之啣。



鱗

米音

スロヒ

鱗，音鱗。本細凡魚皆冬月孕子，至春末夏初則於湍水草際生子。有牡魚隨之，兩尿白蓋其子，數日即化出，謂之魚苗。最易長大。

炙

音

通

和名

炙

之

曰

燔

近火

曰

炙

以微火

溫

之

脊背居頭於人左，蓋禮記所謂進魚，冬右腴，夏右鱗。與此有少異。



雁あひの 雁同

羹音

○雁羹共訓阿王逸云有菜曰羹無  
菜曰雁師古云羹與雁烹者異齋謂  
和不同非關有菜無菜也徐氏云羹  
以菜為主雁以肉為主 以魚肉諸物和羹謂之骨  
董羹

臠音

○臠和名以少汁臠也曹子建七啓所謂臠漢  
南之鳴鶉是也

膾音

○膾和名奈細切肉也本細生魚膾切而成故  
謂膾凡魚之鮮活者薄切洗淨血 以蒜薑  
醋等五味食之近夜勿食不消成積 瓜食也論  
語膾不厭細曲禮云膾炙處外

魚軒音

○禮記注純肉切曰載肉柔故載右居  
又云肉塊細切為膾大切為軒  
△按膾載相似而有異膾細切而和菜藤栗  
薑蓼等之五味沃之以醋食之載之美俗云左純肉腍調別

用熬酒山蓼或生薑醋食之異國牛羊猪豕麋鹿皆有  
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腍腍同

鮮音

○本細釋名云鮮和名醞也 以  
鹽糝醞而成也諸魚皆可為之 大者曰鮮小  
者曰鮮北南人呼鮮凡鮮發瘡疥 鮮內有髮害人  
鮮不熟者損人脾胃諸無鱗魚鮮尤不益 人不可合豆  
藿麥醬蜂蜜食令久消渴及霍亂

△按醞鮮法鹽少糝壓之一夜拭淨水氣用冷飯藏于桶  
如糟漬法而春夏四五日 夏秋一二日 熟凡 江州鮮濃  
州鮮和州吉野鮮和州今并 皆得名者也一種有柿鮮者鯛  
鯛鮑章魚鳥賊鮓等腍加之 以紫菰筍木耳釀之最為



上品凡能得參  
椒味美

### 蒲鉾

魚餅○造法剖取海鯉肉搗干杵和鹽酒各少許再搗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排魚藻魚鮓等無毒魚作蒲鉾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鯉肉者味不佳

### 魚醢

イニハタイ

○陶氏云肉醬魚醬皆呼為醢和名之解々毛氏禮記注云凡作醢者必先膊乾其肉莖之雜以梁麴及鹽以美酒塗置甄中百日即成南蠻漬法醋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鱠鮮良方也

### 鮓鮓

トクニイ

○鮓鮓俗云之唐韻云鹽藏魚腸也漢武逐夷至海上見漁人造魚腸干坑中取而食之遂命此名言因逐夷而得是矣

### 鮓

あやの

腌鮓鮓同○鹽漬魚也俗云及煮食之時急欲去鹽者漬冷水棟漉汁少加入則鹽氣速去

### 鮓

ヒツ

冬月取鮓鮓等鮮者拔去鮓及鮓滿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

ひの

菟精鮓鮓乾魚○漢書師古注不着鹽而乾魚曰鮓禮記謂之菟凡物乾陳者皆謂之菟羅願云諸魚菟皆為鮓俗云物膊鮮魚和微鹽乾之半濕者謂之未乾未乾未味與淡鹽魚同美

### 鮓

めい

法魚○鮓俗云日字書云以竹貫魚為乾也△按白魚米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敬同○禮記注云肉帶骨曰肴骨剛故肴左居唐韻云非穀而食皆謂之肴

### 肴

あや

和書三十冊會



△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重向  
 來之祝辭也

*[Faint bleed-through text from the reverse side of the page, including characters like 魚, 酒, 祝, 辭, 也, 來, 之, 祝, 辭, 也.]*



