



倭漢三才

魚鱗

志

十七

三十五之十一

海 江 湖 河

無鱗魚

無鱗魚

五十二
五十一
五十

13
1906
17



13
1906
17

和漢三才圖會卷第五十一之目錄

卷之五十

河湖 無鱗魚

鮎

鯢

鰈

黃頰魚

鰻鱺

泥鰌

鱣絲魚

鱧

鮓

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

昭和大正
原川ヨシ子

鯨くじら

鮪まび

海豚魚いづら

鮫さま

文鯨ふんくじら

鯧さめ

仁良岐にらぎ

鰺あぢ

鱈たら

堅魚かた

河豚かぶ

皮刺魚かわさ

華臍魚はな

魴かみ

鰈くわい

楂魚しや

鱒かぢ

鮠あつ

鱒ま

馬鮫ま

海鷄魚うみ

姬背魚き

牛舌魚うし

海鰻うみ

阿名吳魚あなご

鱒殘魚たらご

石距いし

柔魚たろ

細魚ほ

海糠魚うみ

船留魚ふね

鱒たら

鱒たら

望潮魚もち

海鼠うし

鰈くわい

鰈姑くわい

玉筋魚たま

章魚たこ

烏賊魚い

海蛇うみ

紅鰈べに

海馬うみ

魚之用

鱗

鱔

鮠

臙

魚軒

魚醢

鮓

肴

鯰

鮠

鮠

臙

鮠

鮠

鮠

魚丁

鮠

鮠

鮠

鮠

鮠

鮠

和漢三才圖會卷第五十

魚類

河湖中 無鱗魚

攝陽

城醫法橋寺島良安

尚順編



鮎 音 黏

鮎 音 鮎 鮎 音 鮎

鮎 俗 鮎 二字 未詳

本網鮎大首大口其額平夷低偃故名鮎其涎黏滑故名鮎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有大毒食之殺人不可合鹿肉食甲縮筋反荊芥蓋其肉甘溫作臙治水腫利小便又治

五痔下血肛痛同葱羹食

△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德也又古語曰鮎上竹者竹滑鮎粘故决無可上之理及謂耳



黃鰓魚

カ
カ
カ

黃鰓魚
黃鰓魚
黃鰓魚
一名加之加

本綱黃鰓魚無鱗魚也身尾似小鮎腹下黃鰓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利微甜小復消水腫多食發瘡疥
△按和名抄載崔氏食經云鰓和名加古似鰓而頰著鈎者

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列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

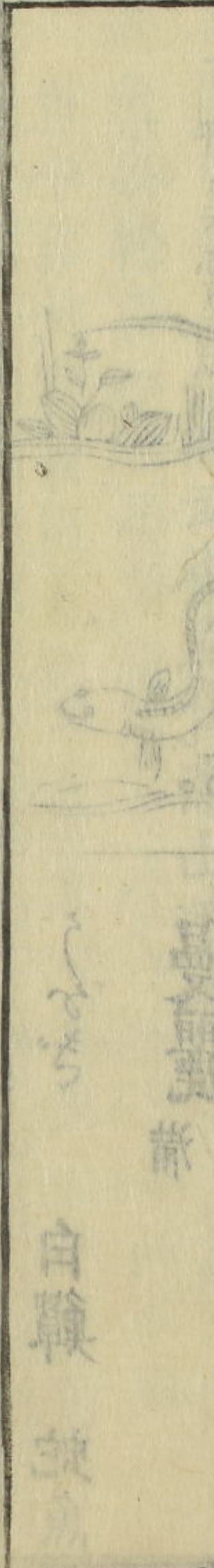
食物本草云鱣絲魚生諸溪河中黃褐色無鱗闊口有細齒如鋸腮下有硬刺骨亦硬善吞小魚肉薄味短
△按鱣絲魚形色似鮎而口闊其尾有小岐大者七八寸有聲如蛙鳴人捕之則哀聲如曰五紀五紀又似曰岐岐肉不美為野人食也有鬚刺螫人蓋非魚之螫其在石穴處人暗握之手自中刺也

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反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熱田城列宇治并得名作鮓甚美其鮓飯中誤入糯米則鮓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 鱻魚
 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臭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首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 治喉痺將灰者點入少許即瘥

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鯉以清水洗去也若不信但留一手或一

日蓮宗...

然往往睡死



泥鰌

俗云正之也字泥鰌字音之訛也

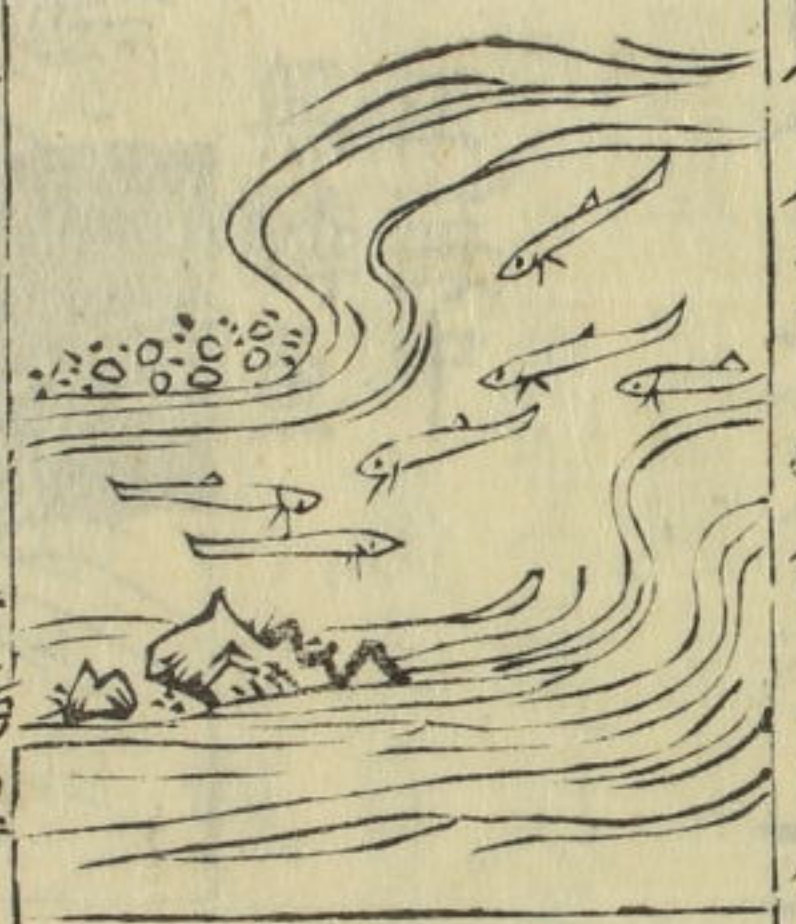
本網泥鰌生湖池長三四寸沉於泥中狀微似鯉而小鰓首肉身青黑色無鱗以涎自染滑疾難握與他魚牝牡生沙中者微有文采剝去脊骨作臠食甚美也燈心煮鰌甚妙也性曾健好動善優故名肉甘平暖中益氣醒酒解消渴收痔

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鳥羽鰌味美江州水口造鰌臠齏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



鰌

俗云比乎

和名抄云鰌白小魚名似鰌而長一二寸者也今稱水魚△按水魚狀類白魚大寸許自秋末至冬初聚魚梁以攪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

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

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

△其狀畧似鱗故名海鱗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頷前舌亦長廣其大鯨有二十三尋約六十餘所謂長千里者甚妄也

齒 大如屐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笄栉及尺秤之類

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 有黑白其白者希焉泛水上如白泡采得晒乾似蛇

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

凡鯨有六種性喜嗜鱗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數

有船一船進退人呼曰羽指被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簣子皮背有方二尺許疣鱗似琵琶形彷彿磬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 有大牙如擗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寸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魚下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噉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

尾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



鱧 音天 俗云布可 黃魚 蠟魚

本細鱧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擧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腮皆脆軟
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忌荊芥

△按鱧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濶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舫者鱧跳浮齧切去海船最
畏之胎生產於口嘗見胎魚其子既備鱧形名天以豆
留古一名奈鱧類有數種其肉為鮮膾食之或為魚餅
以偽海鱧蒲餅

白目鱧 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
牛鱧 大抵三尺許狀類白目鱧灰皂色無齒
猫鱧 大三四尺頭形似猫扁身有虎斑文有齒味不佳
加世鱧 大三四尺及一丈灰黑色口小而齒細有耳其
眼有耳端此鱧在海中不為害俗取膽為疳眼藥
坂田鱧 大二三尺頭圓匾似團扇身狹長似團扇柄而

灰黑色



鱣

音尋

俗云加知止乎之

鱣音

碧魚

本細鱣屬也岫居長者丈餘至春始出而浮陽見月則目眩其狀如鱣而背上無甲其色青碧腹下色白其鼻長與身等口在頤下食而不飲頤下有青斑紋如梅花狀尾有岐如丙肉色純白味亞於鱣鬚骨不脆又云其頭大吻口似鑲堊蓋其肉甜評作鮮雖珍亦不益人

本草必讀云鱣目小如豆鼻傍肉作直絲名為鹿頭肉嗜也鱣亦作膠鱣鱣二魚皆能化龍

△按鱣嘴尖利如鐵海船值之則可突拔故俗呼名控通



鮪

音委

王鮪其大

和名之比

叔鮪其小者

鮪子其小者

俗云硬小者

本細鮪與鱣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

△按鮪亦鱣屬鱣之類也本細鮪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頤下兩頰腮如鑲堊蓋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兩條俗名血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為炙味稍

佳

宇豆和

茶袋

小鮪一尺以下者作齎以芥醋食味甚佳

目黑

二尺以下者多為鮪鮪則通俗名目黑共為

未黑

三四尺以上者至此時形畧扁色亦稍黑為鮪冬

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

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



堅魚

鮪俗以堅為鮪者非是也鮪大魚脯極堅硬可用月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臙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兩邊肉中有黑血肉一條味不如蛤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齎和芥醋未醬食甚佳

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

餅鮪

又名尾纖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鮪生鮪共味不佳

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

之編一日不可欠者也土佐之產為上

按出節紀州熊

野次之阿州勢州又次之

肥大味香之鮪

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

州荒之者為上相州小田次之與州柳之醴色白味佳
酒盜シトウ鯉シラ腸為醴出於阿波者得名為肴則酒益勸故名



鮓クイ

危音

鮓魚 鱧魚

俗云奈女魚

和名抄訓波江謬也

本網鮓生江淮間無鱗魚亦鱗之屬而頭尾鬣共似鱗惟
鼻短爾口亦在頤下骨不柔脆腹似鮓背有肉鬣
肉甘平不可合野猪野雞食令人生癩

△按鮓狀似鱗亦如鮓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

鱧鱧音

鮓鮓音

ハイトライイネ 和名伊留可

本網海豚魚狀大如數百斤猪形色青黑如鱗有雌雄有
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胎胎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
有肉脂點燈照檣捕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



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久既飽則浮在水上
 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濶牙齒利如刃上下齒有各二
 爪
 和名和仁
 鱷字同

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乎



鮫 交音
 沙魚 鯨魚
 溜魚 鰩魚
 和名佐米

本細鮫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

如真珠可飾刀靴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鮓味美補五藏功亞干鯽
 鹿沙白沙其背有珠文如鹿而堅彊者能變鹿也
 虎沙胡沙背有斑文如虎而堅彊
 鋸沙又名鱗鱗魚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鬪魁粒共似
 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稍或歪者盪去
 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羅羅阿媽港次之

南京鮫幅廣鮫等下品也此外交趾東埔寨有數品而
 鞞鮫亦多來焉

鞞鮫 巖石鮫 發斑鮫 虎鮫 麿鮫 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 同國浦原小愛鮫
 △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



皮剥魚

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鱗亦小背上有鬣腹

下有翅背中目上有刺尾無收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



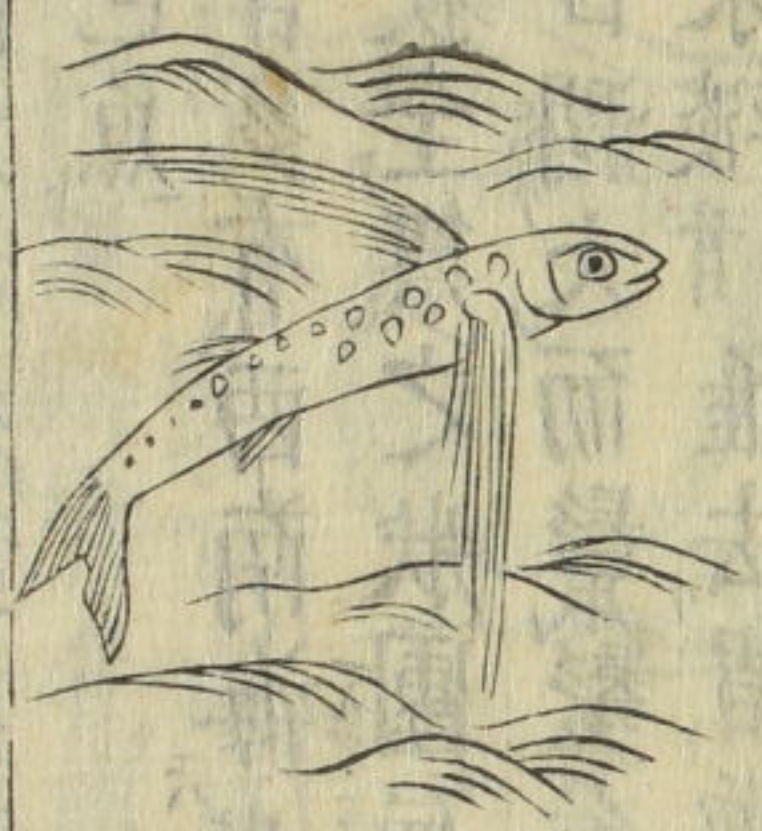
馬鮫

マア、キヤウ

鯨鮫 章鮫 俗云佐波良 青箭魚 其小 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岐尾端有刺鬚如大鋸齒其大者三尺許春月盛出故俗用鱠字形狹長故稱狹腹狹腰乎其小者尺許色最青並肉白甘溫脂多味厚美膾炙膾膾皆佳

唐墨 馬鮫之鮫也其胞多子形如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鮠鮠之唐墨



文鯧

ウシヤウ

姚音 俗云止比魚 又云比以古 鯧音 飛魚

本細文鯧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雄婦△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鮠送他邦



華臍魚

俗云阿羊古字

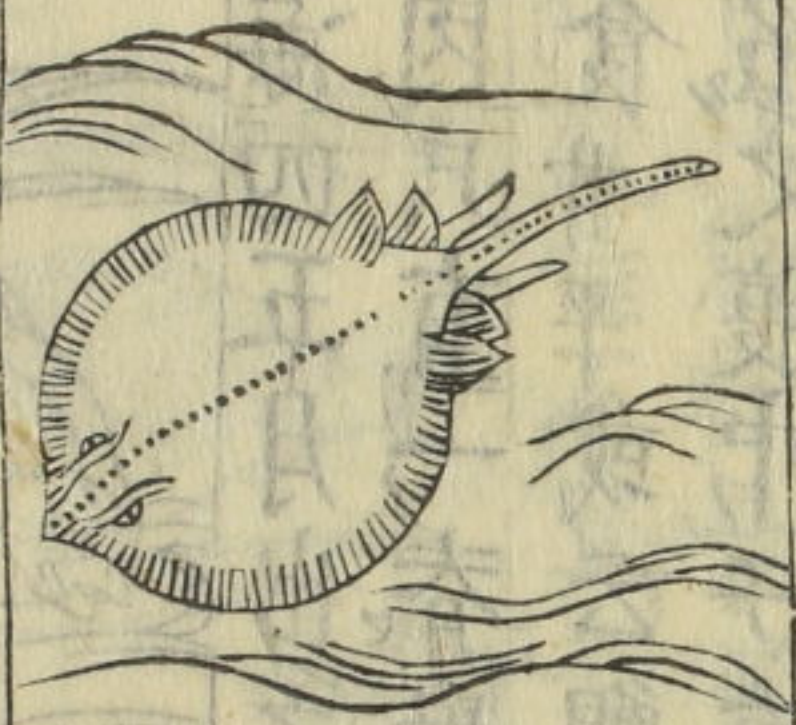
あんごう

老婆魚 綬魚

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脊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升水自口溢為度先切頸喉外皮而次剝周身及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



海鷓魚

蕃踰魚 和名古米

鱧音 荷魚

邵陽魚 鋪鮓

ハイゴイネ 鱧訓衣也鱧乃鱧也

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整人甚毒皮色肉味同鮓肉內皆骨節節比脆軟可食肉甜鹹評常有風濤則乘風飛於海上逢物則以尾撥而食之鱧音掉尾曰
△按鱧形狀如上說大者皮有沙如鮓以可飾刀鞘其口甚下謂大腹下者過矣大者丈余前解取燈油
赤鱧 即真鱧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

鵠鱖 喙尖色黑有肉翅頗似鷓鴣之形故名鷓鴣鱖本名
 海鵠魚亦據此乎其肉脆味美
 窓引鱖 狀薄扁而尾細長如挽窓戶繩故名之其肉骨
 畧硬味劣
 牛鱖 黑色肉白肥味最不美



鰒

音昌

俗云末奈加豆干

鰒鱖 鱖魚

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
 或作鮮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

鰒鱖共本草入有鱗魚之類今改出于魚鱗下

本細鰒小頭縮項脊脊闊腹扁身細鱗其色青白腹內有
 筋性宜活水土其狀方其身扁故名之作鱠味最腴美作羹
 臠食甘温宜入功與鰒同瘡病人勿食
 火燒鰒 頭尾俱似鰒而脊骨更隆上有赤鬣連尾如鰒
 幅之翼黑質赤章色如烟熏故名
 △按鰒鰒二物形狀相似而其所說亦難別惟三才圖會
 所圖以能別矣蓋鰒自項至尾有鬣而有一條絲鬣宜

炙食色白於鯉



正字未詳

嫗背魚

俗云字保世

此魚儂畧似嫗背故俗曰嫗背魚又訛為字保世乎

△按字保世形似鯉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鮮亦佳



仁良岐魚

あらぎ

正字未考

△按仁良岐狀似牟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



鯪

鯪音

鯪介比目魚
鯪兼鞋底魚
鯪去奴屬魚
鯪旋魚

和名加良衣比
又云加禮比

本細鯪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王餘魚乃肉甘平益氣力

△按倭名抄亦用王餘魚訓加良謬也王餘魚乃鯪形似鯪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鯪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

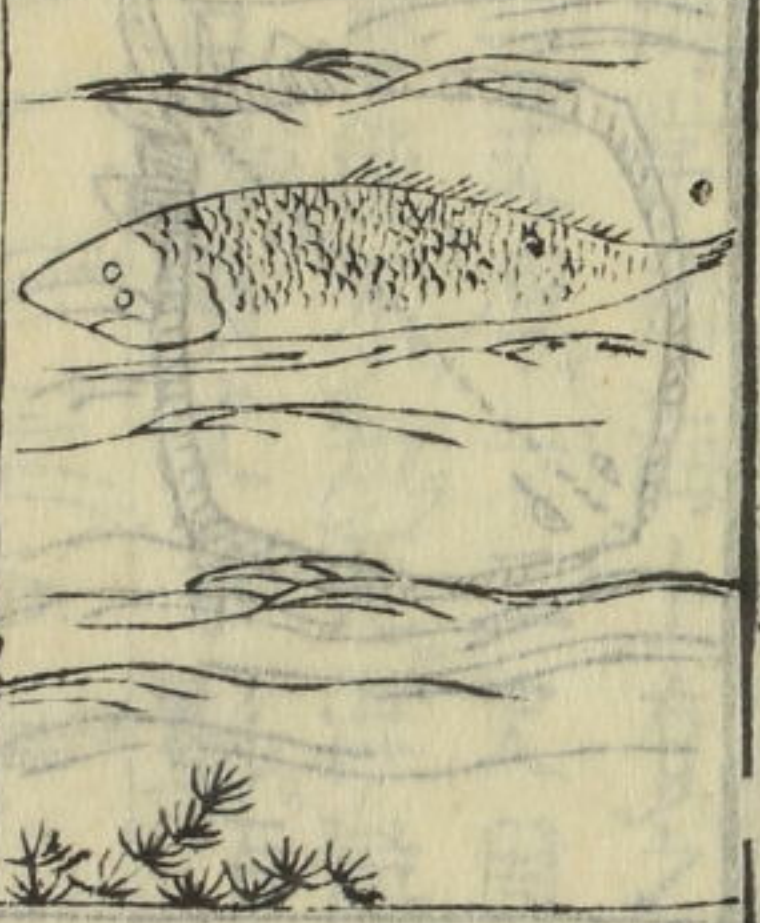
蒸鱧 出於若狹及越前大尺許者以鹽水蒸令半熟取
出陰乾數日而炙食如有些鱧氣而亦味美也

星鱧 一名 裏白皮有黑點者其大者尺余小者五六寸
石鱧 表黑皮鱧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

しのもろ

△按牛舌魚形畧類鱧而薄狹長色亦淡赤黑細鱗無尾
九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



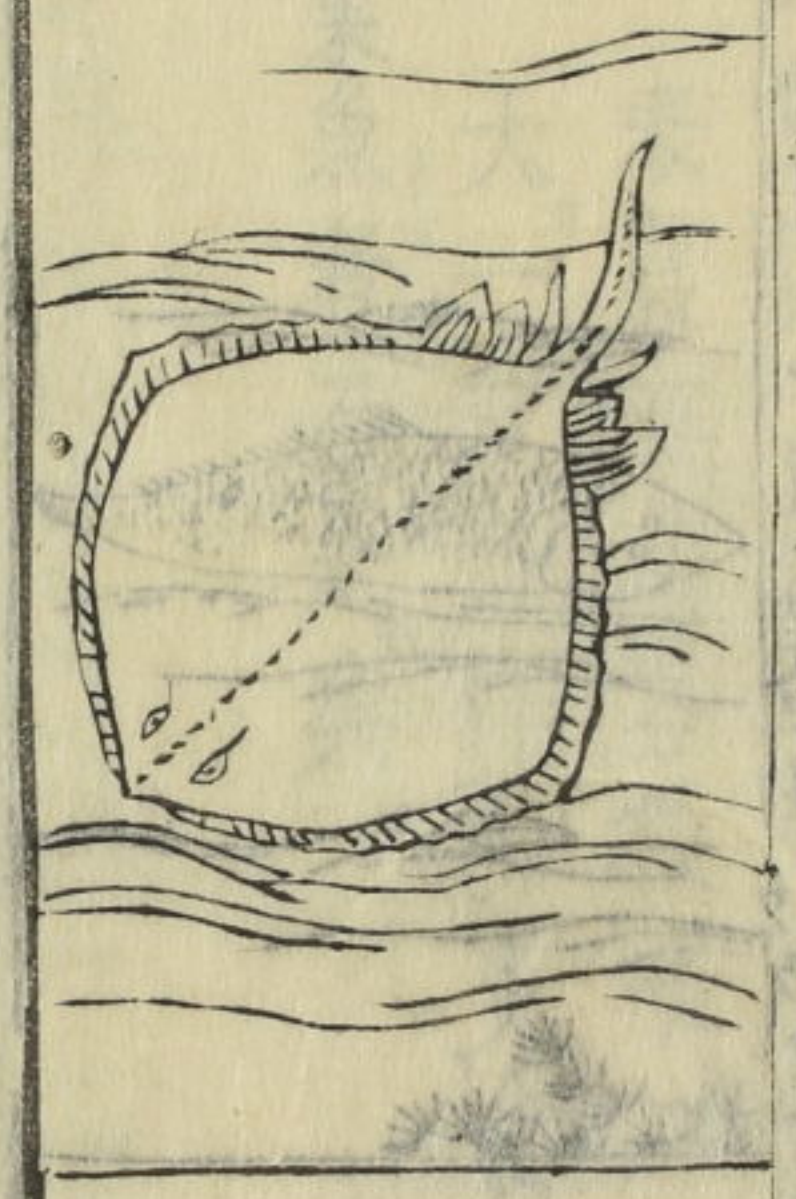
鱧

音

和名阿遲

和名抄載雀舌錫食經云鱧似鯪而尾白刺相次者也

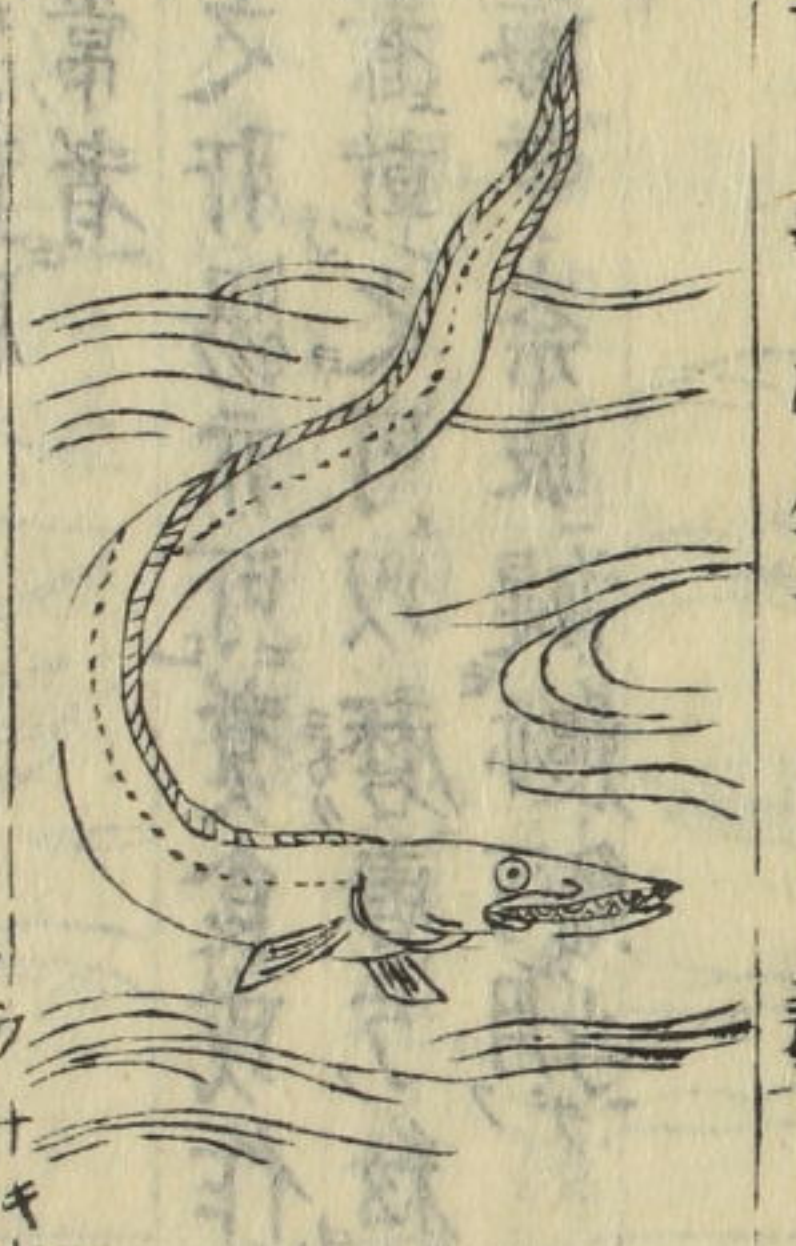
△按鱖無鱗魚背青腹微白小者二三寸大者尺餘形似
 鯖而背後兩邊相對自腮下至尾末硬鱗如白刺如鱗
 其肉中黑血肉綿綿成條性喜成群游好海藻食自春
 末至秋末多采之作鮓煮炙膾共味甘美其品類甚多
 棘高鱖 大三四寸皮厚刺硬作鮓最為下品
 室鱖 多出於播州室津故名之形似鱖而畧圓有白刺
 眼大冬月作鮓東海亦多出味脆不佳為下品
 目高鱖 喙長兩眼之間廣又目大而口小者名目太鱖
 島鱖 似鱖而畧扁有橫文尾端有刺鬣三四月出
 減托鱖 似鱖而稍扁尾前帶黃無刺鱗



楂魚

蒲方魚 正字
 俗云宇波木

△按楂魚與州常州海上之狀類鱖而方故名蒲方魚
 大者方一二丈厚一二尺周緣稍薄灰白色肉白骨硬
 味不佳性魯訥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

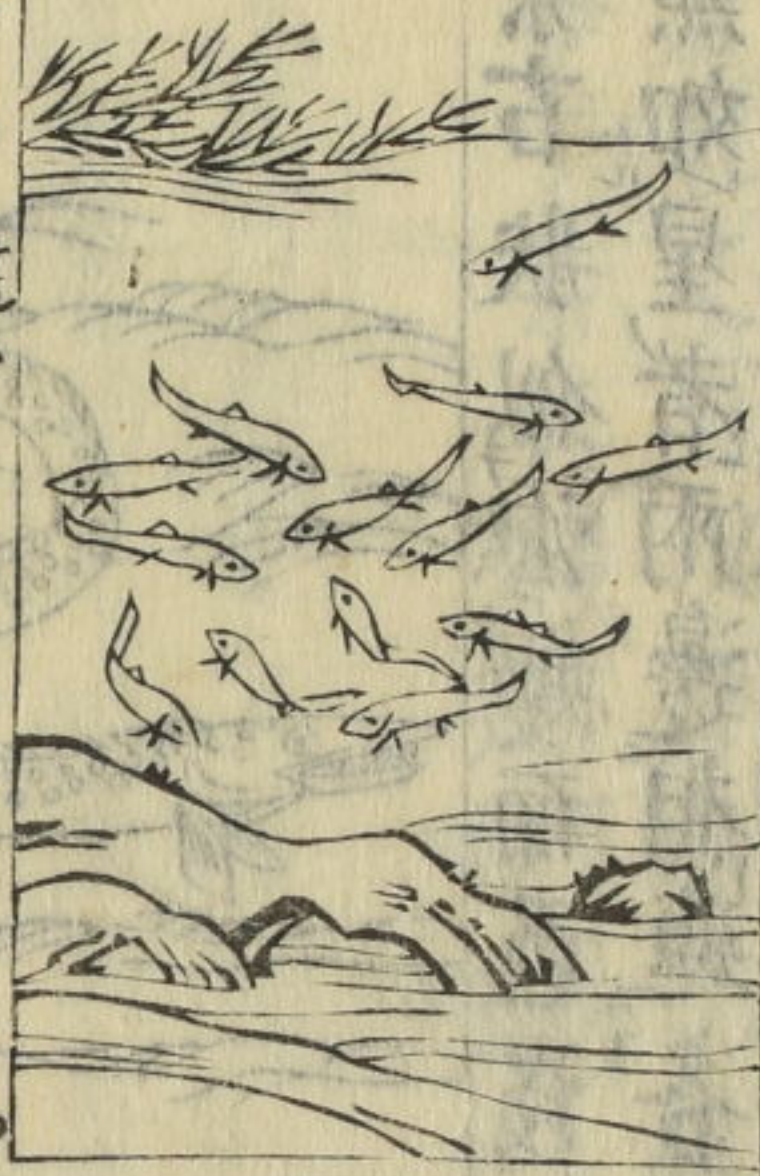


海鰻

慈鰻 狗魚
 和名波無
 俗云波無
 唐音之畧歟
 俗用體甚非
 鱧乃八月鱧

本細海鰻生東海中類鰻而大也
 △按海鰻鱧西南海多賴鱧而東北全無之形似鰻而
 大背有鬣連尾青黑色淺於鰻鱧無鱗腹白牙齒長短
 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鱧味美
 蒲鉾 以海鰻肉搗搗為魚餅粘于竹狀似蒲穗而如餅

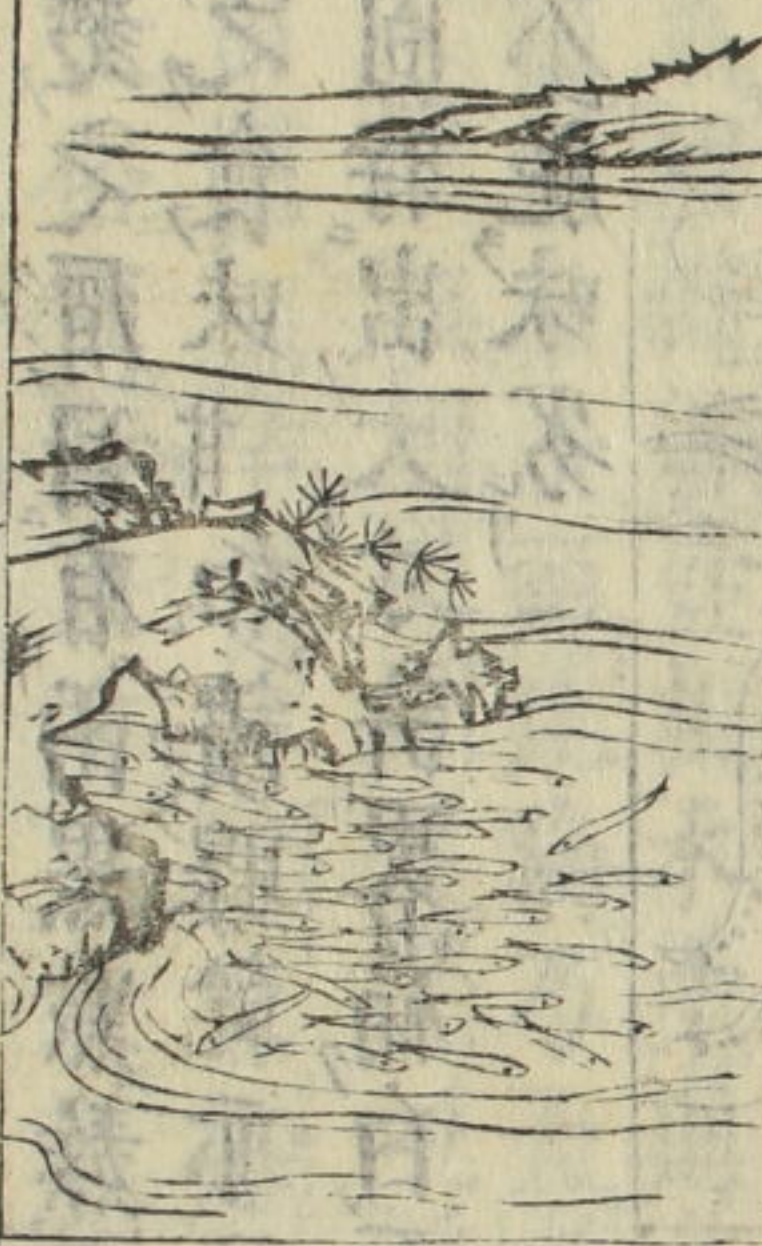
△按其大一二寸無鱗白色青微青似梭子魚之形然本
 是別種春末腹在鮑凡春分時攝州一谷始多取之立
 夏播州明石浦鹿瀨盛取之夏至前後讚州八島及下
 關取之自西谷次其翌日更無之亦一異也其盛出時
 一網幾千初春偶有之者大三四寸背青腹白蓋此舊
 魚也盛時以布網取之用潮水騰之脂多浮于釜中扱
 取為燈油與鯨鱈油相並矣所熬魚亦黃而脂尚有之
 甘溫以送四方為賤民食其利用廣大亞干鯨鱈



王餘魚銀魚
 俗云白魚

本細鱈殘魚大者四五寸身圓如筋潔白如銀無鱗若已
 鱈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鮓腊耳博物志云吳王
 餘於江化為此魚故名或作越王食魚膾棄其殘
 或作僧寶誌皆傳會也不足致辨肉作羹食健胃
 本草必讀云鱈殘魚色青離水色變則白矣
 △按鱈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水魚河湖無鱗



春魚
 俗云細小鱈

本細鱈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鮓名鷺毛鮓其細如毛食

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緗如繚線故名繚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

海蛸子

儻魚 章舉

トニ

和名太古

本細章魚生南海形如鳥賊而大八足身上有肉株鮮者薑醋食之味如水母甘鹹寒
△按和名抄云海蛸子柳胡貌似人裸而圓頭者也長丈餘者謂海肌子蛸正作鮑鮑喜式等蓋本草綱目鮑別

此一種非章魚屬也

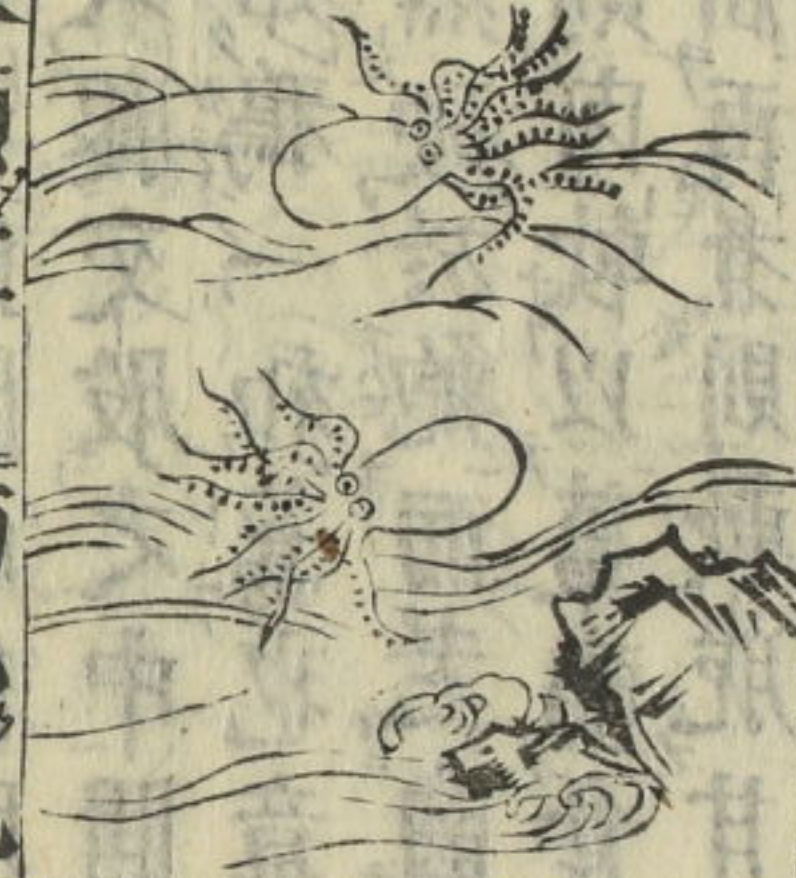
章魚狀似鳥賊而大八足疣多其疣凹纍纍色白帶微赤
△煮之變深赤色頭圓而白眼口在頸與足之交無腹而腸在頭中八腿交股之中間白皮中有如雙小鳥者褐
色其狀一如鴉一如鷲也章魚頭似囊而肉薄但足肉厚味亦美然硬於鮑而老齒不堪食惟先以柔策數敲
之後煮之則肉軟以薑醋食之酒水等分以文火煮半
日許加醬油再者則較脆甘美倍常俗謂之關東煮
凡取章魚以繩絆壺投水中則久而章魚自入也無大小
壺一箇章魚一頭北海乃大者多有一二丈許長足若
人及犬猿誤對之則足疣吮著皮膚無不殺也鮑性好
芋入田圃掘芋食其行也怒目踏八足立行其頭如浮
屠狀故俗稱章魚坊主最難死惟打兩眼中間則死



石距

俗云手長鮓

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榮螺空貝投之則久而鱗入
貝此鱗亦頭與腹中間如鳶鴉者有之
貝鮓 大如鱗魚而無飯每一頭生貝中其貝白狀似秋
海棠葉形日本紀私記云貝鮓和名如是矣詳于貝
蜘蛛鮓 似鮓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
和名古是矣



烏賊魚

和名以加
鵝賊 烏賊
墨魚 鱧魚

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脫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滿則形小也又云此是本鸚鳥所化今其口腹具有猶頗相似鸚鳥似鸚見

肉酸平 益氣強志 其墨能治心痛服之

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羅鈎蓋此見已革而慕乎嫉乎烏賊亦類之交有如鸚鳥者



柔魚
すゐいり
すゐいり

明鯊 鹽乾者俗云須留女
脯鯊 淡乾者
俗云大知以加
又云鯊以加

本細柔魚與烏賊相似但無骨爾

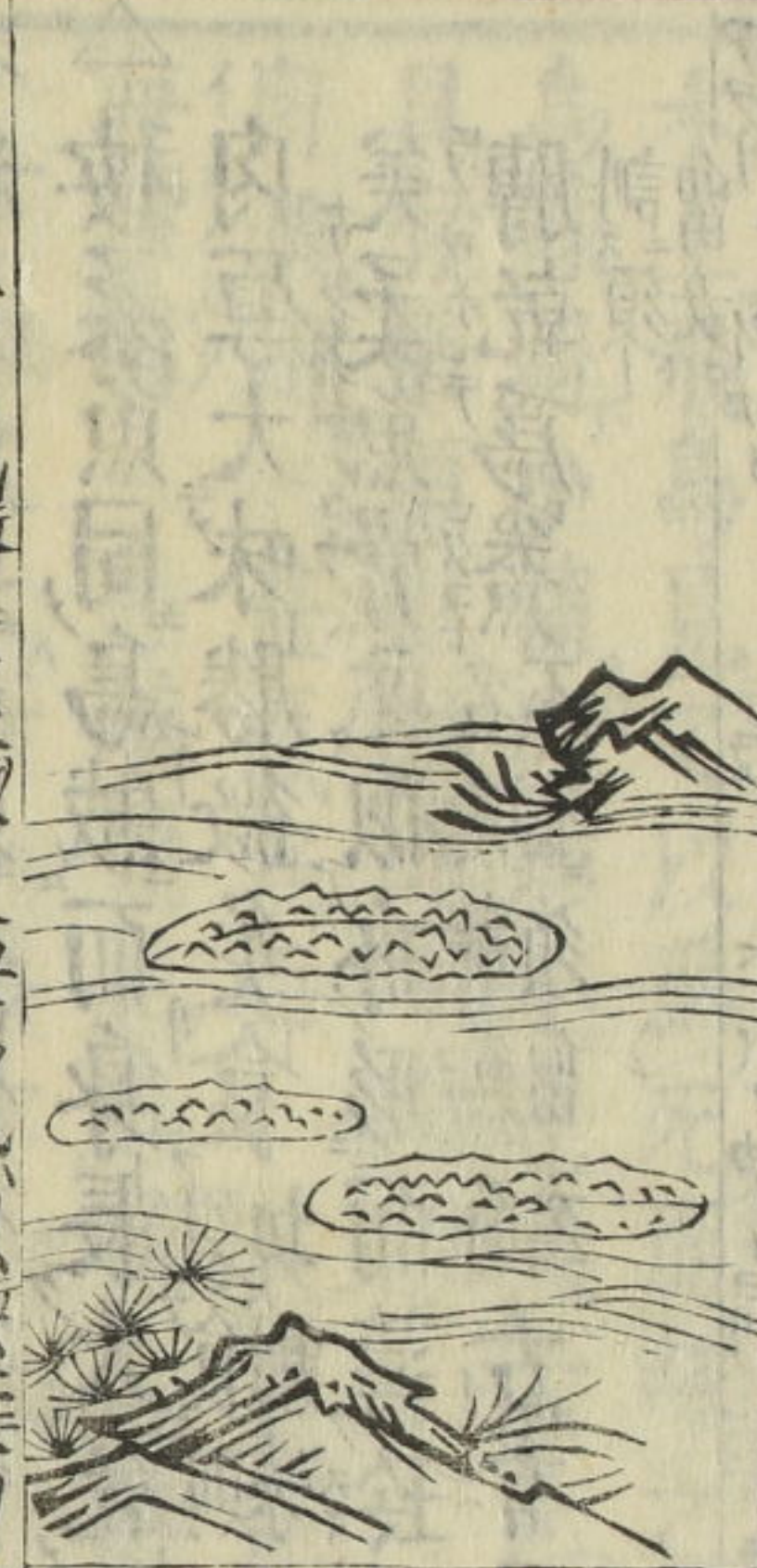
△按柔魚同烏賊而身長大乾之為鯊出於肥州五島者肉厚大味勝微炙食則佳或不炙細刻代膾皆甘美柔魚骨亦似舟形而薄玲瓏似蠟紙無骨者又章魚膊乾為鯊不稱須留魚而古者是亦謂須留女手和名抄

障泥烏賊 大於真烏賊四周有肉緣狀似障泥阿平里是亦為鯊佳

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

璣管鳥賊 身狹長如竹筒故俗名尺八鳥賊
 雞鳥賊 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處多有



海鼠
 土肉 文選海參
 海男子 五雜組
 沙噀 沙蒜
 塗箭 寧波府志
 和名抄載食經云海鼠似蛭而大者也
 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
 珍者也一種長二三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
 勢其性温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三十足可炙食
 寧波府志云沙噀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
 少移至乎於今唐船來長崎時必多買熬海鼠去也
 本朝自神代既有之舊事紀云彦火瓊瓊杵尊時諸魚
 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

和名抄載食經
 食物本草
 寧波府志
 石華文選
 本草綱目
 舊事紀
 和名抄載食經

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瓦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

肉甘鹹類鱧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肴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

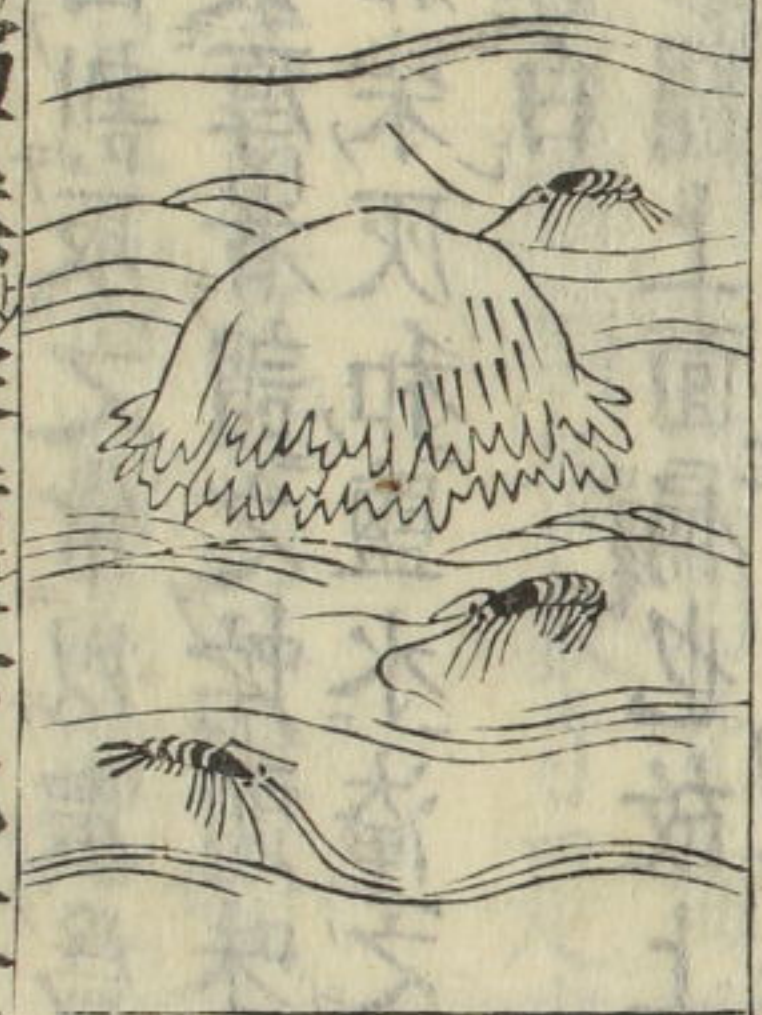
熬海鼠鮮者去腸熬之則鹹汁自出而魚黑取出候冷曝乾所謂如小兒臂或如男勢者是也出於與州金花

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鼯鼠畏海鼠以串海鼠柱椽于花園鼯不敢入

老海鼠保和名出干介甲類

海兔佐寧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



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 五母無殊魚 卷之五十一 二十二

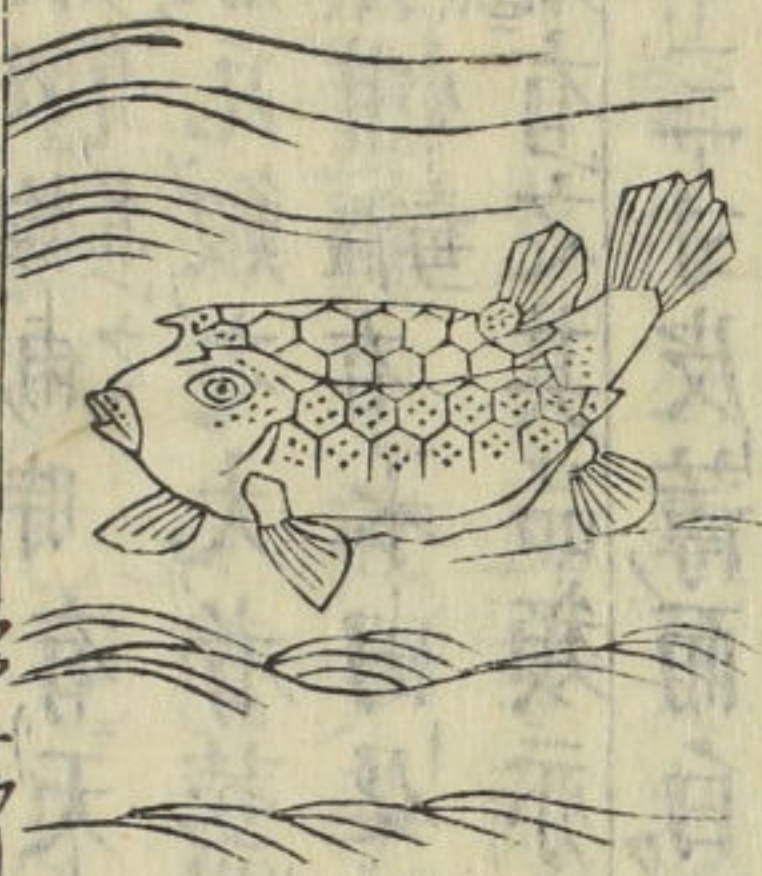
海蛇

水母 石鏡
 槲蒲魚
 俗云久良介
 和名抄用海
 月二字非

絮羣蝦附之，嘔其涎沫，浮沆如飛，為潮所擁，則蝦去而蛇不得歸。人因割取之，常以蝦為日蝦，動蛇沉，猶蛭蛭之與，駢驅也。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，曰臟。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。
又各唐 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。其味淡噉之有聲。

味不佳，且有毒，漁人不取之。



すめうを うみすめ

海牛

綑魚

俗云雀魚

食物本草云：綑魚形似河豚，而小背青，有斑紋，無鱗，尾不岐，腹白，有刺戟人，手亦善噉，噉則腹脹大，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，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，未知其擬。又日本紀所謂者，與今雀魚異。



蝦

音霞

和名衣比

多ハ

海老俗

本細蝦，凡江湖出者大，而色白；溪池出者小，而色青。皆磔鬚，戴鼻背，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、以色之泥蝦、海蝦，以出梅蝦，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，甘溫，有水田及溝渠者，有毒，小兒及雞狗食，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 川蝦名，大二三寸，兩手肥長，有螯，其雌者形相似，而手小，無螯，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。



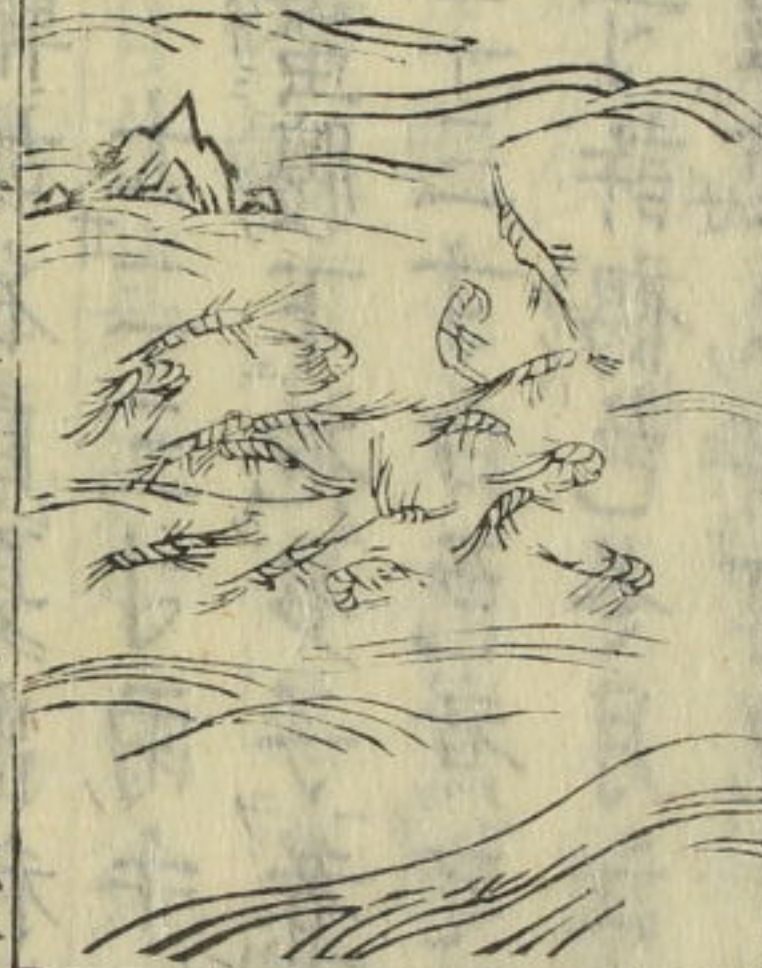
紅蝦

俗云伊勢蝦，又云鎌倉蝦。

本細紅蝦，乃海蝦也。皮殼嫩，紅色，前足有鉗者，色如朱，長。

一尺許其肉可為鱠鬚可作簪枝大者七八尺至一丈
五色鰕 閩中有之長尺餘彼人兩兩乾之謂之對鰕

△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殼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



海糠魚

和名阿美 俗云阿女

△按和名抄之海糠本草之糠鰕一物而鰕中細小者而
非鰕苗本自此一種終不長者也為鴈為醢味甚美

夏糠鰕 自立夏至立秋出其大者不過四五分色白
微赤備前海上多以布網取之作醢名糠鰕鹽辛
秋糠鰕 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

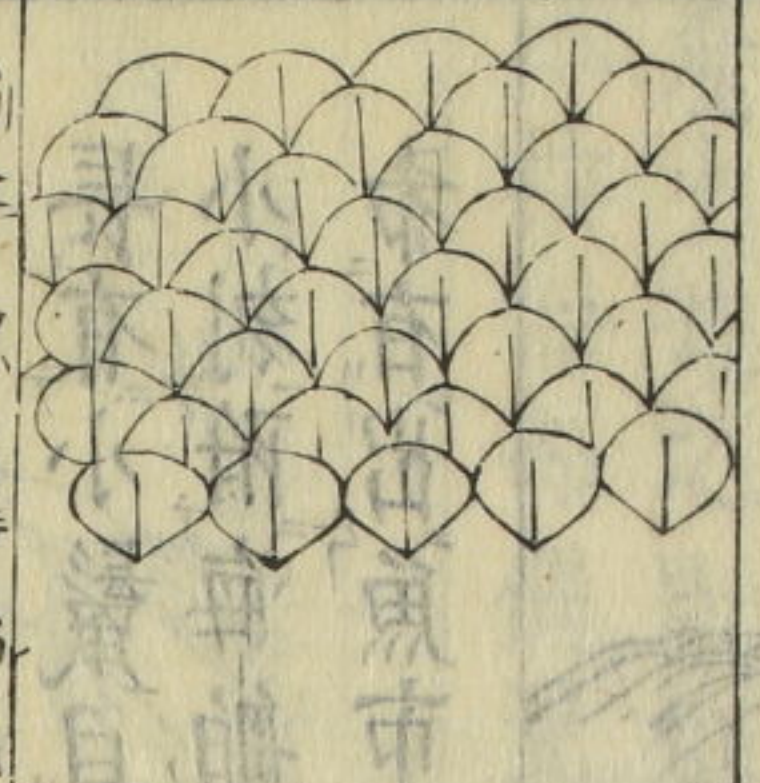
青龍鰕 俗云志也古 又云尺奈介

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

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脂也膏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本小骨橫于脊如莖指

附 魚之用



上水鳥飛上風尾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

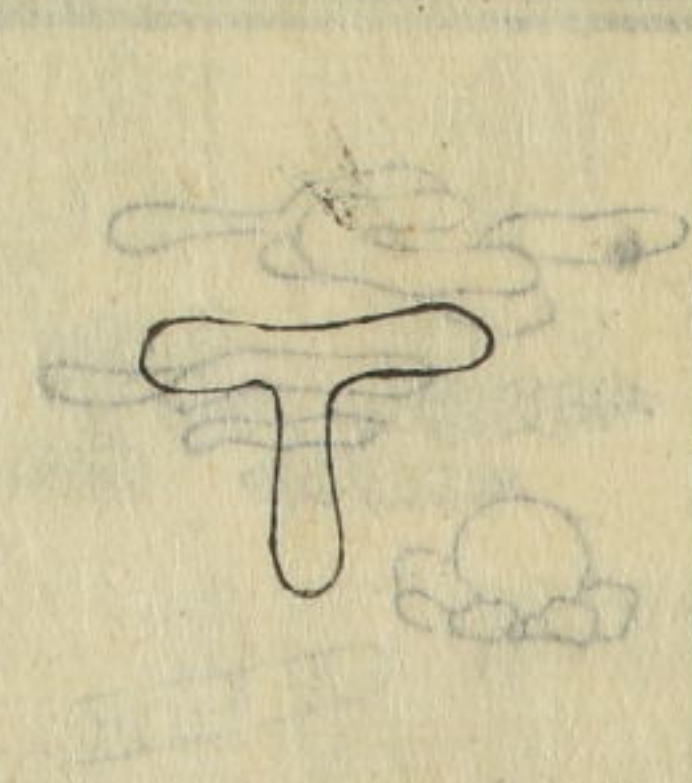
鱗 音 鄰

○鱗和名以呂古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



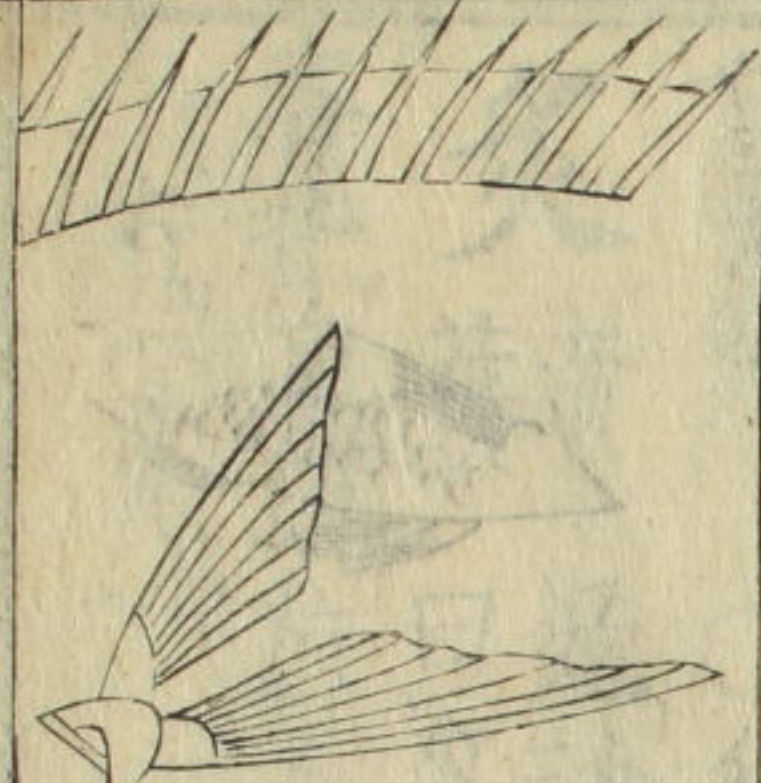
鰓 音 鬣

○鰓和名阿木止唐韻云魚類也字彙云魚類中骨也



魚丁

○魚丁和名別解初加爾雅云魚枕謂之丁在魚頭骨中形似篆書丁字者也



鱗 音 耆

○鱗和名波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○魴精魚尾也或名丙



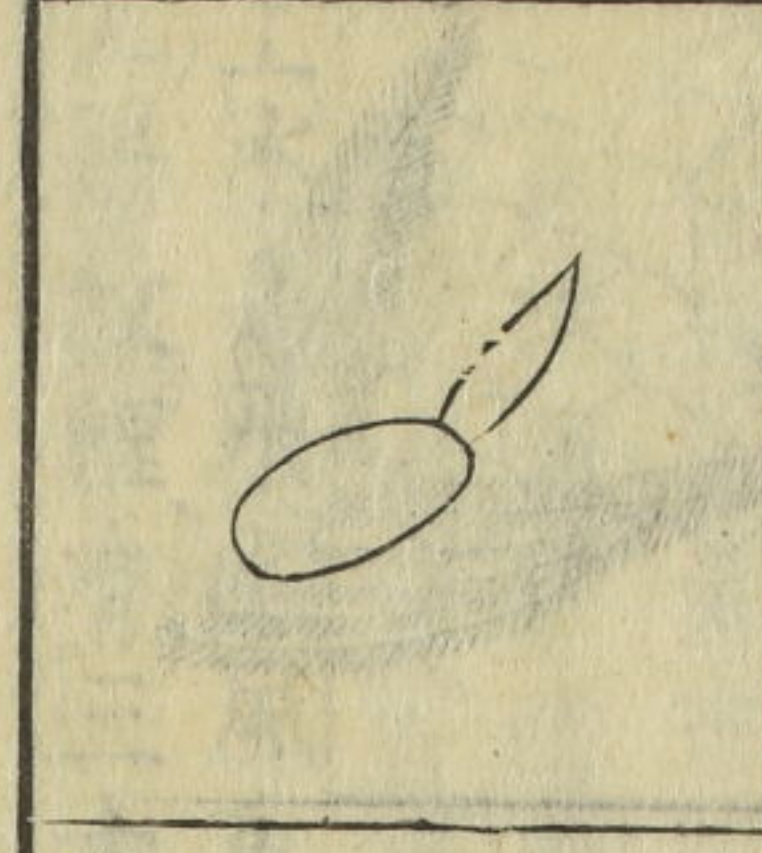
腴
史音

俗作腴。和名里魚腹下肥處也。禮少儀云：進魚冬右腴，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。



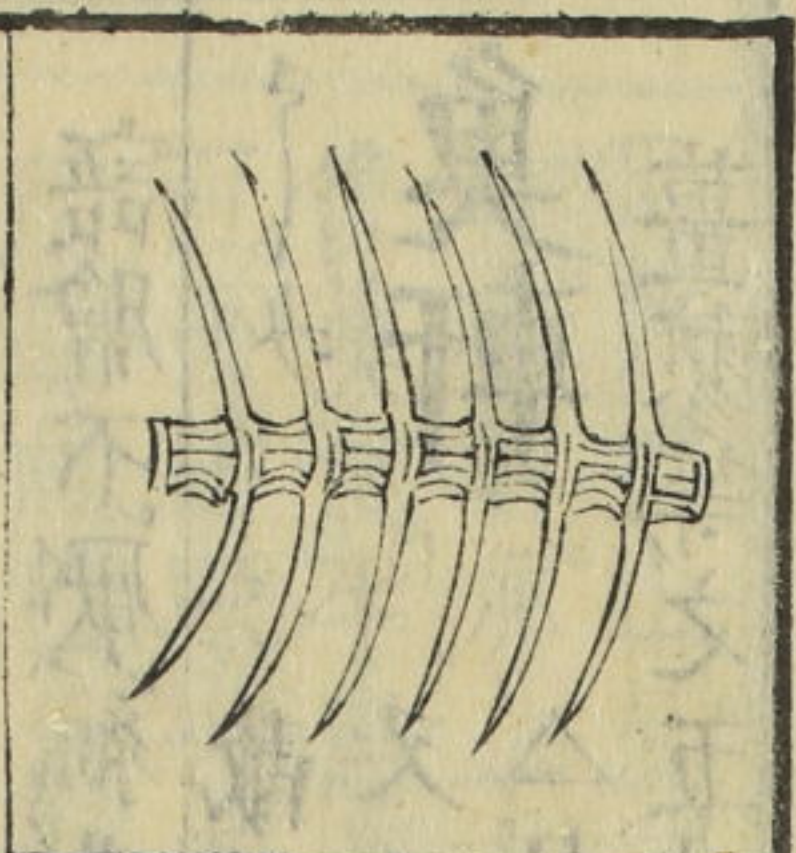
鯢
故音

鯢，訓以手魚肚中腸也。又曰：鯢，和名以手魚腹中膈也。諸魚之白膈，其中空如泡，故又曰鯢。



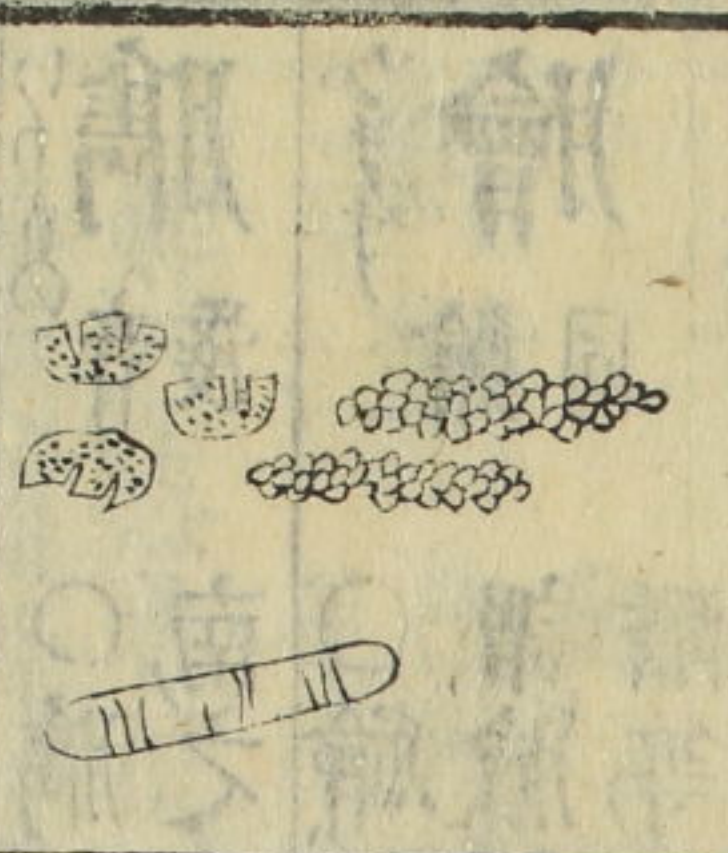
鰾
飄音

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



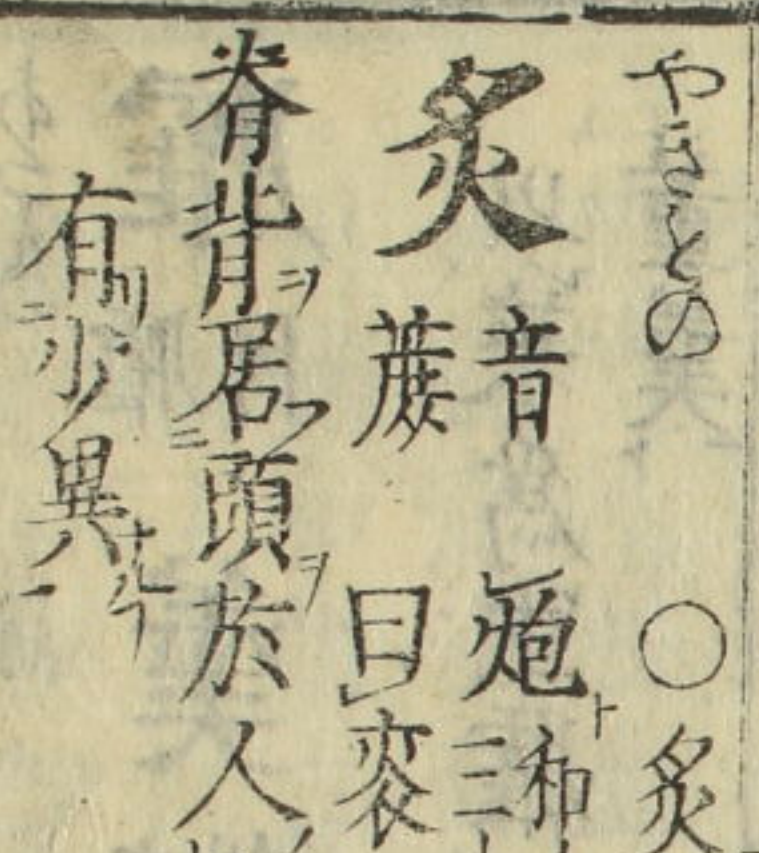
鯿
梗音

鯿，和名格魚骨謂之刺。又食與骨留咽中曰鯿。腹同。直言難受如骨之嘔咽。



鮓
米音

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



炙
蔗音

炙，和名阿布。說文字及肉火，凡肉置火中曰炙。和名豆木，居外和禮謂江海魚煎腴，河湖魚煎脊背居頭於人左，蓋禮記所謂進魚冬右腴，夏右膾，與此有少異。

雁ハシ

羹ハシ

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

臠ハシ

○臠和名以少汁臠也曹子建七啓所謂臠漢南之鳴鷄是也

膾ハシ

○膾和名亦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無沃以蒜薑醋等五味食之近夜勿食不消成積不可同論

臠軒ハシ

○臠軒禮記注純肉切曰臠肉柔故臠右居又云肉塊細切為膾大切為軒

用熬酒山麩或生薑醋食之異國牛羊猪豕麋鹿皆有斬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臠豚同

鮮ハシ

○鮮音鮮魚也諸魚皆可為之大者曰鮮小者曰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菴麥醬蜂蜜食令火消渴及霍乱
△按臠鮮法鹽少摻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鮮皆得名者也一種有柿鮮者鯛小鮮名雀和州今并鮮皆得名者也一種有柿鮮者鯛鯛鮑章魚烏賊鮓等臠加之以紫蘇筍木耳釀之最為

和漢三元圖會
上品山椒味美
魚餅 ○造法甜取海鯷肉搗千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鯷魚藻魚鯷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鯷肉者味不佳

魚醢 ○陶氏云肉醬魚醬皆呼為醢此之名之毛氏禮記注云凡作醢者必先膊乾其肉莖之雜以梁麩及鹽以美酒塗置甑中百日即成

南蠻漬法 醋酒等分一沸入燒鹽少許盛甑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鮮良方也

魚醢 禮記注云凡作醢者必先膊乾其肉莖之雜以梁麩及鹽以美酒塗置甑中百日即成

鮓 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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 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

輒自拔其臍，蛤蚧為人所捕，輒自斷其尾。蝮蛇膽，
 曾經割取者，見人則坦腹呈創，物類之有知惜命如此，
 不獨雞之憚為犧也。
 張子和云：蟲之變皆以溼熱為主，得木氣乃生，得雨氣乃
 化，豈非風木主熱，雨澤主濕耶？故五行之中皆有蟲。
 諸木有蠹，諸果有蠹，諸菽有妨，五穀有螟，螻蝻蝻，麥
 朽，蛾飛粟破，蟲出草腐，螢化皆木之蟲也。烈火有鼠
 爛，灰生蠅，皆火之蟲也。穴蟻，墻蝎，田螻，石蠅，皆土之
 蟲也。蝌蚪，馬蝗，魚鼈，蛟龍，皆水之蟲也。昔有治工
 破一釜，見其斷處，白中有一蟲，如米蟲色，正赤，此則金
 中亦有蟲也。

蟲之用

蚊行，知格蟲之行也。蠶無久蟲之動，樞也。螫，音蟲之
 行毒也。蒼蠶並同。須作蜂，蠶之類能毒人也。蛻，音脫，
 音脫。

蟲之解皮也。蛻，音毛。蛻，音毛。蛻，音毛。古蟲之至冬，隱不出也。
 嚶，音大。蟲之聲也。詩：南嚶嚶，草蟲。啾啾，蟲之小聲也。
 凡蟲魚之牝牡者，牝大，牡小也。鳥獸之雌雄與人同，而雌
 小，雄大也。

卵生類

蜂
 土蜂
 露蜂房
 竹蜂

蜜
 木蜂
 赤翅蜂
 五倍子

蜜蠟
 大黃蜂
 螞蟥
 阿仙藥

螳螂

蚪

雪蠶

水蚕 石蚕 海蚕

蝶

蜻蛉

遊絲

棗貓

葛上亭長

絡新婦

桑漂蛸

螺

枸杞蟲

燈蛾

水蠶

斑貓

地膽

草蜘蛛

雀甕

蝻

青蛛

鳳蝶

樗雞

芫青

蜘蛛

蟪蛄

螻蛄

全蠍

蠶 大あり

蛆

壁虱

牛虱 附 龍虱

壁錢

蛭

蜃

蠅

孔蝨

蠅虎

蟻

青腰蟲

狗蠅

陰蝨

和漢三才圖會

虫 甲生 目錄

〇三

和漢三才圖會卷第五十二

卵生類

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順編



蜂

音

いん

音范

和名波知

唐音 フラン

本州細目云蜂尾垂鋒故字从蜂蜂有君臣之禮範故一

名曰蠶有三種 野蜂 在林木或土穴中作房

家蜂 人家以器收養以蠶並小而微黃蜜皆濃美

山蜂 在山巖高峻處作房即石蜜也其蜂黑色似牛

三者皆群居有王王大於衆蜂而色青蒼皆一月兩衙應
 潮上下凡蜂之雄者尾銳雌者尾岐相交則黃退嗅花則
 以鬚代鼻采花則以股抱之窠之始營必造一臺大如桃
 李王居臺上生子於中王之子盡復爲王歲分其族而去
 其分也或鋪如扇或圓如罌擁其王而去王之所在蜂不
 敢螫若失其王則衆潰而死其釀蜜如脾謂之蜜脾凡取
 其蜜不可多多則蜂飢而不蕃又不可少少則蜂惰而不
 作其王無毒嗚呼王之無毒似君德也營窠如臺似建國
 也子復爲王似分定也擁王而行似衛主也王所不螫似
 遵法也王失則潰守節義也取惟得中似什一而稅也凡
 群蜂且出午時衙花葉等來入衙窠有二大蜂兩衙之窠
 口相對如改群蜂所衙來花若有不衙花而來者逐還不
 入有爭拒者則群蜂螫殺之衙音牙天子居曰衙行
 蜂子氣味甘平微寒
 △按蜂人不觸則不螫如行於巢下則追來螫蜂死傳油
則不敢動

蜜

蜂糖 蜜字
 和名美知



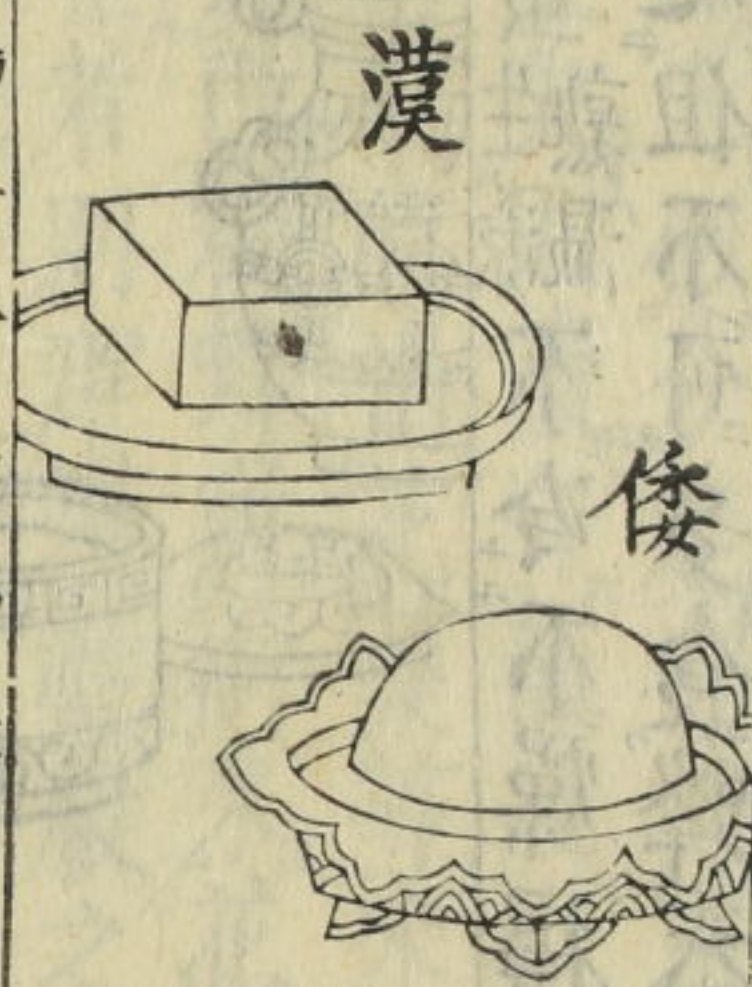
本網蜂蜜生涼不冷不燥得中和之氣故十二臟腑之病
 罔不宜之但不可多食蜂采無毒之花釀以小便而成蜜
 其功五清熱補中解毒潤燥止痛
 石蜜 生巖石色白如膏最爲良
 木蜜 懸樹枝作之者色青白
 土蜜 在土中作之者亦色青白味酸
 人家及樹空作者亦白而濃厚味美
 北方地燥多在土中南方地濕多在木中凡新蜜稀而黃
 陳蜜白而沙也煉蜜以器盛置重湯中煮掠去沫候滴
 水不散取用一斤只得十二兩去沫得百二十錢

本草綱目卷之五十二
 卷之五十二
 卷之五十二

以水牛乳沙糖作蜜偽之凡試蜜以燒紅火筋捕入提出起氣是真起烟是偽

△按蜂蜜出於紀州熊野者最佳藝州之產次之今多用沙糖蜜偽之沙糖與膠飴相和作之真蜜黃白偽蜜色黑易乾

用蜜煉藥者其藥末與蜜宜等分用蜜丸藥者蜜內減二分半加水二分半共為等分不然則難乾假令藥末百目蜜七錢水二十五錢為準



蜜蠟

本綱取蜜後煉過瀝入水中候凝取之有黃蠟有白蠟與今時所用蟲造蠟不同

△按華之蜜蠟形方如雙六局而黃色不鮮明一箇約五十斤許倭之蜜蠟形圓如鍋而正黃色用倭為佳



土蜂

蜚零 螳蜂
馬蜂
和名由須
留波知

本綱土蜂山谷穴居作房亦黑色最大螫人至死亦能釀蜜其子亦大白



木蜂

和名美加波知

本綱木蜂似土蜂而小在樹上作房人亦食其子蜜蜂土蜂木蜂

黃蜂子
俱可食



大黃蜂

也未波知

タア、ハア、フラン

本綱大黃蜂其狀比蜜蜂更大其色黃在人家屋上及太木間作房大者如巨鐘其房數百層土人采時着草衣蔽身以捍其毒螫復以烟火熏去蜂母乃敢攀緣崖木斷其蒂一房蜂兒五六斗至一石捕狀如蠶蛹瑩白者然房中蜂兒三分之一翅足已成則不堪用

胡蜂

壺蜂飢飢蜂玄執蜂○大黃蜂之黑色者也凡物黑者謂胡故也乃是大黃蜂一類二種也

△按黑蜂遍身正黑唯背一處自頸至腰正黃身肥圓四

翅六脚其脚未曲如鐵把而尾出刺能螫人

いちの寸

蜂腸

蜂勦

露蜂房

紫金沙

ロウフツシハン



本綱露蜂房味甘鹹有毒有四件

革蜂窠乃山中大黃蜂窠也其房有重重如樓臺者其大者圍一二丈在樹上內窠小隔六百二十六箇大者至千二百四十箇其裹粘木蒂是七姑木汁其蓋是牛糞沫其隔是葉蓋也

石蜂窠在人家屋上大小如拳色蒼黑內有青色蜂二十一箇或只十四箇其蓋是石垢其粘處是七姑木汁其隔是竹蛀也或云其隔葉蓋也獨蜂窠大小如鴛卵大皮厚蒼黃色是小蜂并蜂翅盛

裏只有一箇蜂大如小石燕子許人馬被螫着立亡也
俗名七里蜂者是矣

草蜂窠尋常所見蜂也入藥以草蜂窠為勝
主治蟲牙痛喉痺及舌上出血吐血衄血或二便不通者



赤翅蜂

あつらんち

チツツウフラン

本細赤翅蜂狀如土蜂翅赤頭黑大如螳螂穿土為窠食
蜘蛛蜘蛛遙知蜂來皆狼狽藏隱蜂以預知其處食之無
遺

獨蜂作窠於木其窠大如鴛鴦卵皮厚蒼黃色只有一箇
蜂人馬被螫立亡也

蝎蜂在寒鼻蛇穴內其毒倍常中入手腕即圯裂非方

藥可療惟禁術可制

獨脚蜂在嶺南似小蜂黑色一足連樹根不得去不能

動搖

又有獨脚蟻是亦如此蓋嶺南有樹小兒樹蛟蝶及此蜂
蟻皆生於樹是亦氣化乃無情而生有情也



蠨蛸

翁

あぐむら

土蜂細腰蜂

螺贏 蒲蘆

俗云似我

來名腰細蜂

本細其蜂黑色腰甚細雖名土蜂不就土中作窠時泥於
人屋及器物邊作房如餅竹管其生子如粟米大置中乃
捕取草上青蜘蛛十余枚滿中仍塞口以待其子大為糧
也詩云蠨蛸蛉有子果贏負之教誨爾子式穀似之
果贏乃蓋不知此詩之本意而以爲細腰蜂無雌皆取青
蒲蘆也

次教祝便變成已子斯謬矣但詩言國君之民為他人所
取爾說者不知似字乃似續之似誤為如似之似遂附會
其說爾今屢破其房視之果有子如粟米大色白而微黃
雌雄往來所負青虫却在子下不與虫相着

△按蠨螋無雌取桑虫負來入于窠為養子祝曰似我似我
則長為蜂故名似我蜂之說甚誤而和漢共然焉本草亦其論辨
多取要肯註于上也又倭名抄以蠨螋訓佐曾里者非也佐曾里昂蠟也



竹蜂

チヨツフエ

本細竹蜂于野竹上結窠紺色大如雞子長寸許有蒂窠
有蜜其倍常蜜
一種黑蜂大如指頭能穴竹木而居腹中有蜜小兒撲殺

取食亦此類也



五倍子

ウホイツウ

倍字 文蛤
百蟲舍
俗云布之鹽麩子之上畧也

本細五倍子生於鹽麩子木上詳見果部其木生叢林處
者五六月有小蟲如蟻食其汁老則遺種結小珠於葉間
正如蛇蟻之作雀窠蠟蟲之作蠟子也初起甚小漸漸長
堅其大如拳或小如菱形狀圓長不等初時青綠久則細
黃綴於枝葉宛若結成其殼堅脆其中空虛有細蟲如蠟
蟻山人霜降前采取蒸殺貨之否則虫必穿壞而殼薄且
腐矣又造為百藥煎以滌皂色大為時用
△按五倍子味酸出處多出於信州者為良其功甚多解
藥毒治五痔脫肛及口舌牙齒痛故婦人深齒用五倍

子和鐵漿含之味澁酸又五倍子柘榴皮用凍皂色浴
黑茶湯之類

百藥煎

○本細造法用五倍子為粗末每一斤以
 眞茶一兩煎濃汁入醇糟四兩搗爛拌和
 器盛置糠缸中留之待發起如發麩狀即
 成捏作餅丸晒乾用又有作法
 氣味酸鹹其功與五倍子不異而治上焦心肺痰咳熱渴



阿仙藥

あせんやく 猿胞俗稱
 佐留保宇

△按阿仙藥來於咬啞其氣味甘微功似百藥煎而多入
 用萬金丹透頂香等藥或用阿仙藥一味邊境人為頭
 痛腹痛解毒等要藥蓋夫百藥煎者容易之藥何為唐

船無此乎未審今有二種其淺黑色帶微赤而形如
 魁者名圓猿胞如燧石者名平猿胞縮小而破之中微
 赤白色潤澤者名縮猿胞最為佳
 一種出於泉州堺有稱斧破猿胞者匾圓尺許厚七八分
 純黑押印字賣之製透頂香外郎者多用之



螳螂

かまきり 螳螂 刀螳
 非斧 不過
 蝕肌
 和名以保無之利
 俗云加末木里

本細螳螂 蟻首毒骨其兩臂如斧當職不避故得當郎之
 名修頭大腹二手四足善緣而捷以鬚代鼻喜食人髮能
 其來有自矣故名蝕肌深秋乳子作房粘着枝上即螳螂
 也房長寸許大如柸指其內重重有隔房每房有子如蛆

卵至芒種節後一齋出故月令有云仲夏蠅蚋生也

△按蠅蚋以柳無耽摘木刺髮剪之通音乎形似水蘊而大青半身以下有翅兩手如鎌而有鋸齒常捕小蟲食又有帶微赤色者小兒捕糝熟灰或鹽則苦出黑穢腸如長縷以為產子蓋非子小腸也而蠅蚋未死



桑蠶

野狐鼻湯

おやぢがぶぢり 蠅蚋 蟬蚋

蟬蟻 致神

加名於保知 加不久里

本綱桑蠶蚋者蠅蚋子房生桑樹枝者入藥用味甘平肝腎命門藥也勿用襍樹上生者惟連枝斷取者為真偽者亦以膠着桑枝之上也村人每灸焦飼小兒云止夜尿蓋能通五淋利小便又能治遺尿遺精也

△按桑蠶蚋山人取之灌熱湯貨之藥肆收紙袋中垂溫蠅蚋子乎出者亦有



雀窠

つめれと 蛇蟲 躁舍

雀兒飯糰

蛇蟻房

天漿子

俗云雀乃太古

本綱雀窠者毛蟲之窠也雀好食其糞中子故名雀兒飯糰此蟲多生石榴樹上故名天漿子天漿乃甜榴之名也正如蠅蚋取桑上者
△按俗云雀擔桶是也果樹枝間在之形似草麻子取甜石榴樹上者可治兒驚瀉正二月未開口者佳也遲則空殼耳或採雀窠紙包收經日開之乃燈蛾出去



耗

同 載

蝱 蝱紅姑娘
棘剛子 蝱
楊刺子

俗云以良無之

本細俗呼為毛蟲好在果樹上大小如蠶身面背上有五色斑毛有毒能刺螫人欲老者口中吐白汁凝聚漸硬正如雀卵大如巴豆其蟲以窠為繭在中成蛹如蠶之在繭也夏月羽化而出作蛾放子於葉間如蠶子

△按耗蟲俗云苛蟲以良苛者小草生刺也此蟲刺人如荊刺故云爾棘剛子之名亦然也有數種大抵初生黃色黑點大者寸許扁身五色鮮明也予捕之以蠶眼鑑視之彩色美形狀怖者莫加此扁身黃黑班而背有四白鬚如結成黑耳黑鬚黑尾皆數十毛以成象額有正紅紋

和名抄引說文云蝱蝱蝱久虫似豪猪而小者也似此蟲然恐誤也蓋豪猪者獸也蝱雖从虫非蟲名



螺

音 墨

蝱 蝱
烏毛虫
和名加波無之
俗云介無之

△按螺俗云毛蟲也與紅蜘蛛一類二種而其形狀亦各別也然本草細目以為一物者欠詳
螺正黑色大者二三寸圓身深毛其毛易脫螫毒亦輕
又有褐色者
耗者形扁淺毛色斑而螫毒甚重

△按今養蠶之地多但幾內多作其綿加賀越前為最上
但馬丹後次之共潔白為婦人帽子佳也近江飛騨雖
不潔白性強故堪為衣服讚岐丹波伊勢上野又次之
其他不遑悉記

養蠶法每仲夏取繭收之半月而繭中蛹化蛾出放蛾於
紙則遺卵於紙而蛾死取紙收于櫃至翌年三月桑芽
生比出所藏紙則卵孚成蚶似小蟻而微黑色歷半
月則變白色有黑點者初生者用桑嫩葉細剉養之稍
長者用桑葉拭乾不到養之將脫衣時不食葉半日許
似煩狀既脫皮成蛻五月初將作繭時用葭簾為棚放
之擇取不食桑身白色透明者以投櫃中先用穉或枯
菁草綴內而為蠶之寓居數千蠶各作繭蠶有不飽作
即自死者蠶是白採其繭晒乾二日則蠶死欲為繭者不投沸湯
鍋中煮之二百或三百待煮起用筋纏緒線取之用蠶

灰汁煉則為絲

欲為綿者用藁灰汁者繭投水中攪于板上則為綿如一
繭二蛹者不成綿

蠶能跋行而不出於席外亦一異也其席宜要清潔但臭
穢之氣腦麝之香煙草之烟共忌之最可畏鼠

蠶如咬入毒入內取苧麻汁飲之即解凡以麻子近禁蠶種
則蠶不生本草見于

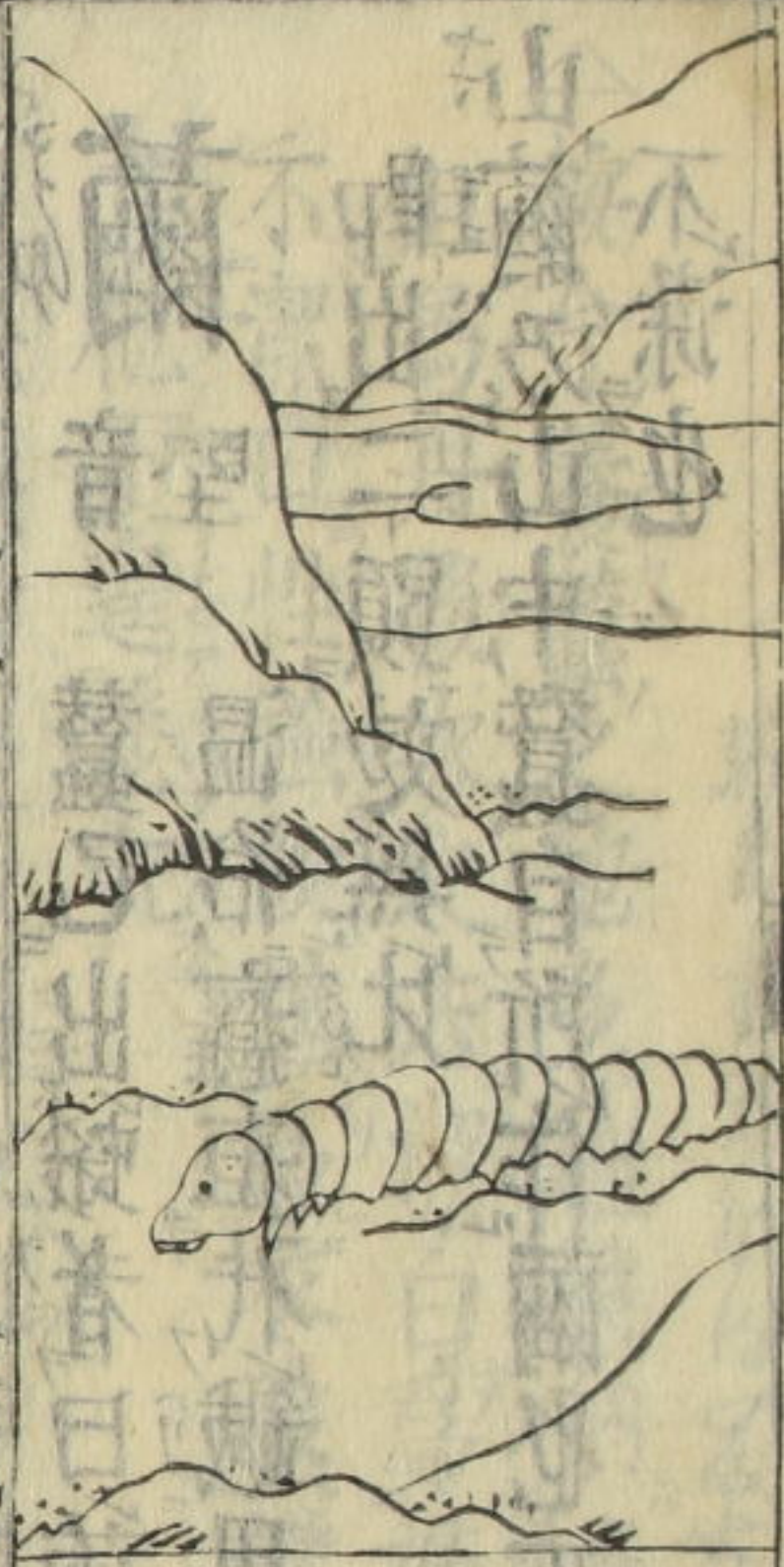
養蠶又不可堪為絲惟可取綿所謂原蠶是也蓋南方有
再三或七出入出之蠶者未審

繭

音

蠶已出蛾者曰繭和名狀似草綿之桃味甘
温治癰疽代鍼用一枚燒灰即出一頭二枚

即出一頭効無比
山繭乃山中蠶自所作繭也取之為絲織者甚強但深而
不深也



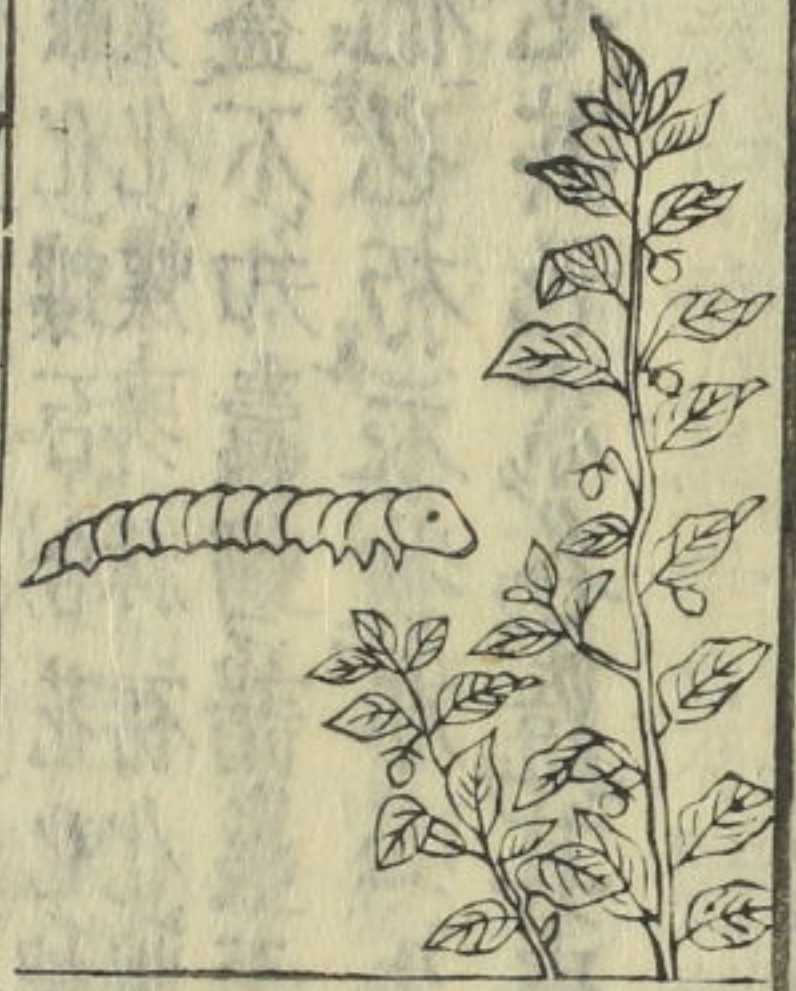
雪蠶

雪蛆

本綱雪蠶生陰山以北及峨嵋山其二山積雪歷世不消
 其中生大如瓠
 水蠶一員嶠之山有水蠶長六七寸黑色有鱗肉以霜雪
 覆之則作繭長一尺抽五色絲織為文錦入水不濡投
 火不燎堯時海人獻之其實輕暖柔滑此亦雪蠶之類
 石蠶石蠶蟲石蠶山河中多有附生水中石上作絲繭如
 釵股長寸許以蔽其身其色如泥蠶有其中春夏羽化
 作小蠶水上飛細蠶有沙蠶者與此同名異物矣
 海蠶生南海山石間狀如蠶大如拇指其沙甚白如玉
 粉狀每有節難得真者

枸杞蟲

くものや 蠋



本綱食枸杞葉其狀如蠶亦有五色者老則作繭化蛾子
 子諸草木上皆有之亦各隨所食草木之性故蠶蠋香槐
 蠋臭又有懷香蟲生懷香枝葉中狀如尺蠖青色
 枸杞蟲鹹温益陽道令人悅澤有子為丸服之

青蚨

魚父 魚伯



本綱青蚨似小蟬大如蚩青色有光生于池澤多集蒲葉

上春生子於蒲上入八為行或九九為行如大蚕子而圓取其母血塗錢又取子血塗錢而物留子用母留母用子皆自還也誠仙術也



蝶

音

蛺蝶 蛺蝶 蛺蝶

本細蝶蛾類也大曰蝶小曰蠶其種甚繁皆四翅有粉好嗅花香以鬚代鼻其交以鼻交則粉退諸書所謂鳥足之橘蠶化蝶菜蠶化蝶百合花化蝶蔬菜化蝶樹葉化蝶或絲裙化蝶化蝶者甚多各處其所見者而言爾蓋不知蠶蠅諸蟲至老俱各蛻而為蝶為蛾如蠶之必羽化也朽衣物亦必生蟲而化草木葉之化者乃氣化風化也其色亦各隨其蟲所食花葉及所化之物色而然

三才圖會云菜中青蠶春時緣行屋壁或草木上以絲自固一夕視之有三角六七日其背皴裂蛻為蝶出矣其大蝶散卵於柑橘上為蠶青綠既久則去為大蝶

按蝶有數種大一寸許白色者多戲菁菜花有黃蝶有黃褐色者有紺蝶一名紺蠶有綠蝶一名綠女

蠶蛾



燈蛾



燈蛾

俗云火取虫

蠶蛾 蠶蛾 蠶蛾

按蝶之小者為蠶其種類亦多矣蠶羽化者為蠶蛾蠶蛾比燈蛾多出於雀窠大五六分形色似黃蝶而色枯渴者也夏夜見燈燭則如欲奪火數回終沒燈油中死故愚人為色欲貪欲捨身命以墮燈蛾

飛飛則雌亦展尾回翔水上浸尾於水散卵小兒維雌
鉤雄以為戲

一種青白色瘦者名志布夜牟末

一種胡黎之類而甚細瘦頗似蚊大者名蚊蜻蛉

相傳赤卒者深赤燒末用能治喉痺及小兒口舌病甚神效

本草曰強陰止精壯陽煖水臟不載治咽喉也然家秘

妙藥如此者不少

日本紀呼蜻蛉曰秋津蟲蓋吾國地形如蜻蛉展翅故神

武帝始謂吾朝為秋津洲又雄畧帝四年秋幸吉野川上

小野駈獸欲躬射而待時蚤疾飛來嗜天皇臂於是蜻蛉

忽然飛來齧蚤將去嘉厥有心名此地為蜻蛉野

和歌所稱加介呂布者遠絲陽耀凡春日映屋檐而幽

閃閃無定象以比電光是也俗以為蜻蛉或為蜂游者

舊無擬まゝとてぬまの昆みろひさののこ

本綱本五十六卷六次四



水蠶

水蠶

俗云太以古無之

シテタイ

本綱水蠶長身如蝎能變蜻蛉附于水蜻蛉仍交于水上
附物散卵復為水蠶也

△按水蠶形畧似蠅而灰黑色露眼無翅六脚纖長前

二脚附吻而似髭亦如手每若打太鼓貌故俗呼曰太

鼓蟲二尾纖長一齋長於身常跋行泥中夏月緣於草

晒身於旭乃背裂蜻蛉出去則為蛻也蓋水蠶乃卵生

蜻蛉乃化生者矣

本綱所謂如蝎之蝎字當作蠅蠅木蠶也

蠅蠶泥蟲也



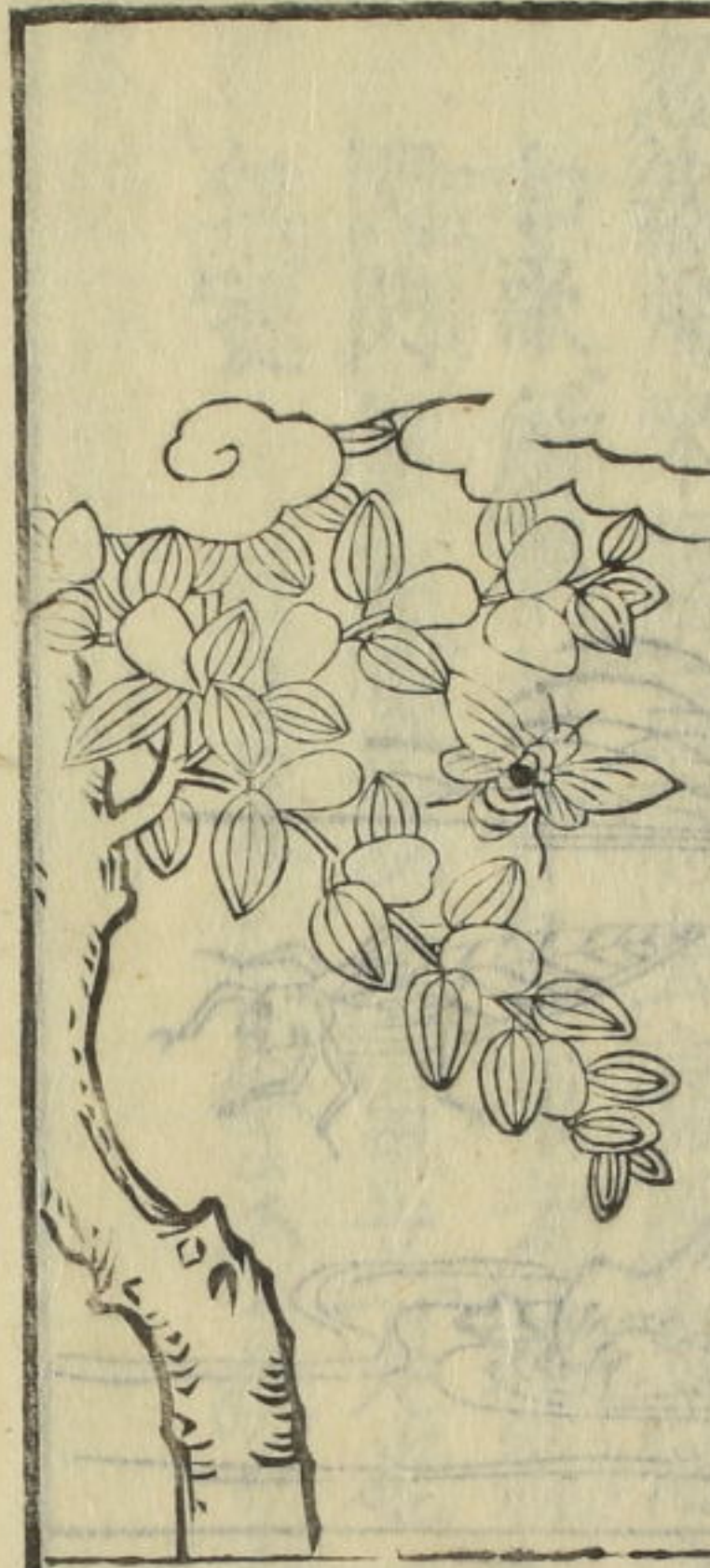
紅娘子
灰花蠶

ハア、キイ

本綱樗雞生樗樹上樗即臭椿也初生頭方而扁尖喙向
下六足重翼黑色及長則能飛外翼灰黃有斑點內翅五
色相間其居樹上布置成行秋深生子在樗皮上其鳴以
時故得鷄名以五色具者為雄入藥苦有小毒主治益精
強志生子補中其青黑質白班者為雌不可入藥

なつめり

束束貓



本綱棗貓蟲生棗樹上飛蟲也大如棗子青灰色兩角米
得陰乾用之免小兒臍風法

棗貓兒研末 真珠四十九粒 黃丹 枯礬 蛤粉

血竭研勻

小兒初生以綿裹臍帶離臍五六寸扎定咬斷以養翎筒
送藥一二分入臍大乳輕輕揉散以艾炷灸臍頭三壯結
柱勿打動候其自落永無臍風之患萬不失一臍硬者用
之軟者無病不必用也

斑蝥 盤蝥

斑猫 龍蛇 斑蛇



ハシニヤウ

本綱此一蟲五變二三月在荒花上呼為荒青四五月在
王不留行草上即為王不留行蟲六七月在葛花上為葛

上亭長八九月在豆花上即為斑蝥九十月復還地蟄即呼為地膽皆有大毒 菘汁黃連黑豆斑蝥大如巴豆甲上有黃黑斑點嘴尖處有一小赤點其尾後惡氣臭不可聞故其入藥亦專走下竅利小便蝕下敗物

△按人食豆葉者能擇取宜淨洗恐有斑蝥毒夏秋出於園園飛道街五六尺而止止則必顧看但俟斑蝥毒不如外國者之甚也蓋有古方藥用之者然不可輕用也



荒青蟲

荒花 見毒草部

本綱荒青二三月在荒花上似斑蝥但色純青綠背上道黃文尖喙但連荒花莖葉米置地上一夕盡自出也凡荒青之功同斑蝥而毒尤猛荒花有毒故也



葛上亭長

からまろていりや 久須乃波虫

本綱五六月在葛葉上黑身赤頭如亭長之着玄衣赤幘故名也其腹中有卵白如米粒有毒乃是七月為斑蝥者也

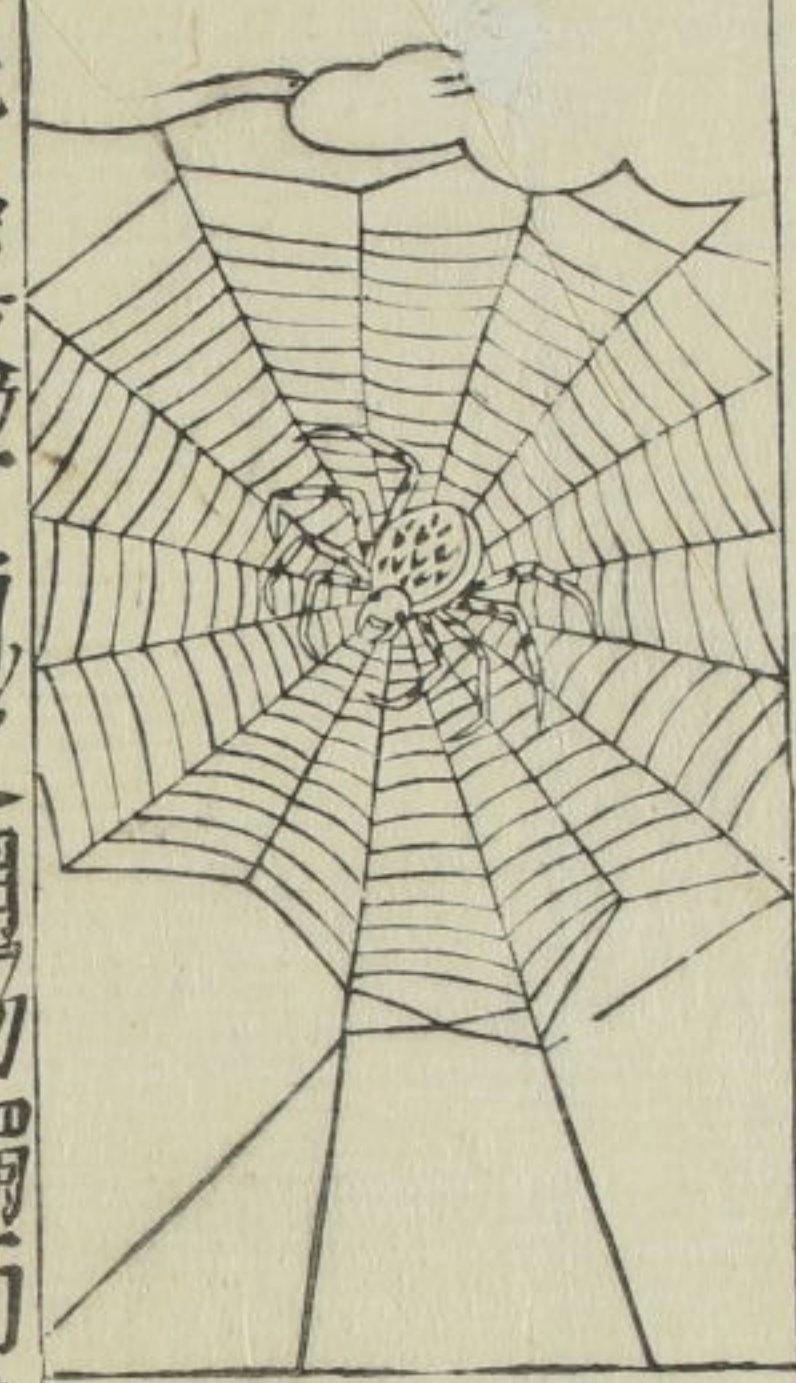


地膽

和名仁波豆

本綱地膽乃班蝥冬月入蟄者也形如大馬蟻有翼其色如膽黑頭亦尾在地中或牆石內其毒及藥功與斑蝥近

△按有毒之藥不可輕用也而和劑局方普濟萬病圓中
有芫青石斷蟻蜈蚣以毒攻毒能平治堅結難病矣遠
則如砒霜輕粉近則大黃牽牛子之類亦皆然矣蓋
鉅猶瀉藥鉅鉅猶補藥其所用各有定格而以能用之
者為良匠

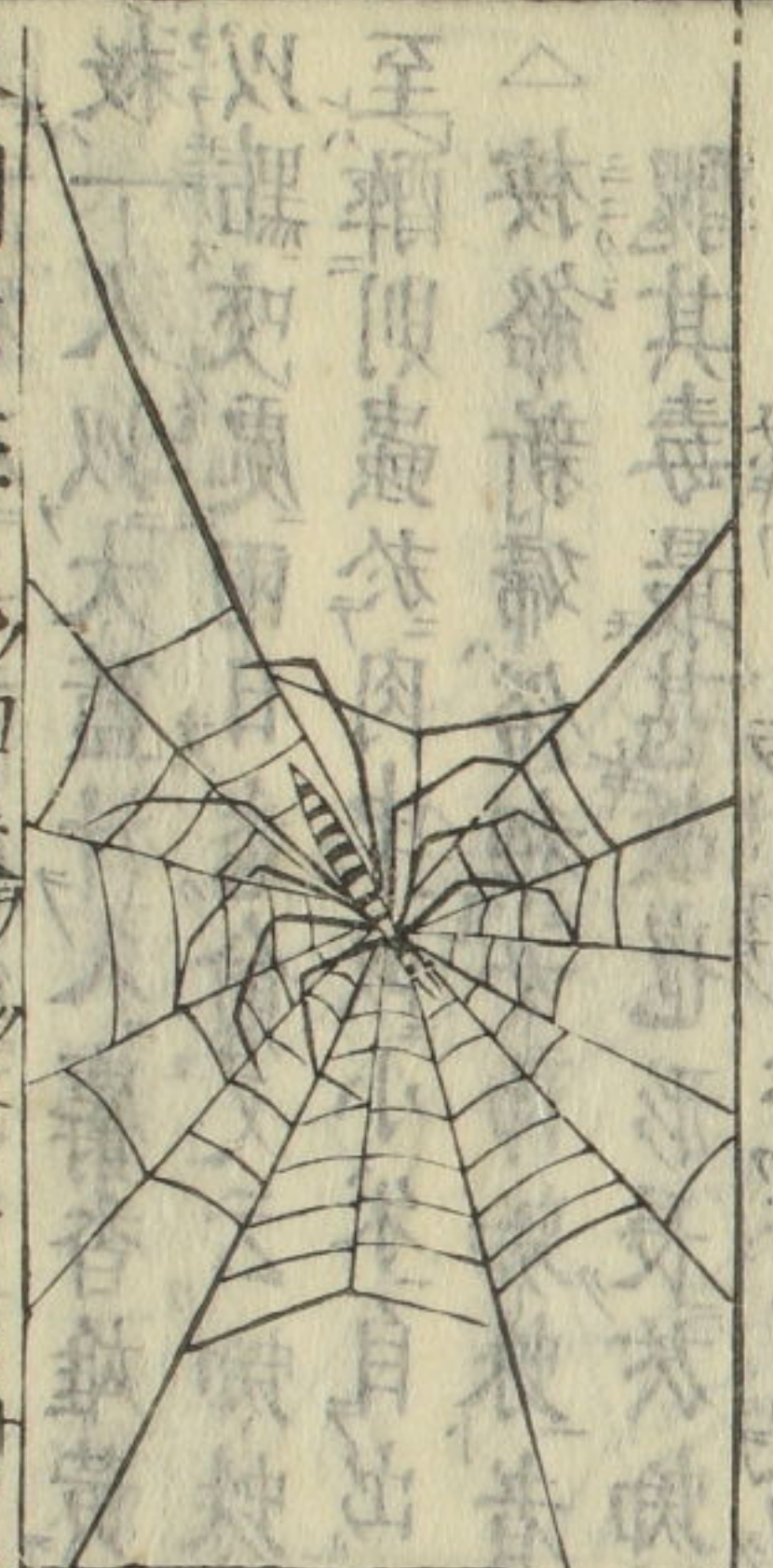


くじ 蜘蛛 龍龜 次蜜 蟪蛄 蜘蛛 和名久毛

本網此蟲設一向之網物觸而後誅之知乎誅義者故曰
蜘蛛布其網絲右繞其類甚多大小顏色不一醫人其毒
惟深灰色身小尻大腹內有蒼黃膿而人家簷角離頭空
中作圓網者去頭尾用藥蜘蛛遺尿着人令人生瘡蜘蛛
能制蜈蚣以瀉射之節節斷爛又能制蛇

有人喜忘者七月七日取蜘蛛網置衣領中有效
又以蜘蛛網纏疣贅七日消落有驗

△按蜘蛛二手六脚尻圓大而出絲其絲能粘着人物而
夏秋布網於空處經緯區區實如用規者每居正中
或簷檐間有諸蟲墜之者則走出捕之若可敵于已者
則遠以絲繞其周匝使蟲不能動搖竟推丸之捕入檐
間恣食之知誅之名義相合焉如塵芥罍之則以手悉
振拔之天將風則預知之吞絲收細



けいりゅうこ 班蜘蛛 俗云女昂蜘蛛

本網赤班色蜘蛛名絡新婦昔有張延賞為班蜘蛛咬頭

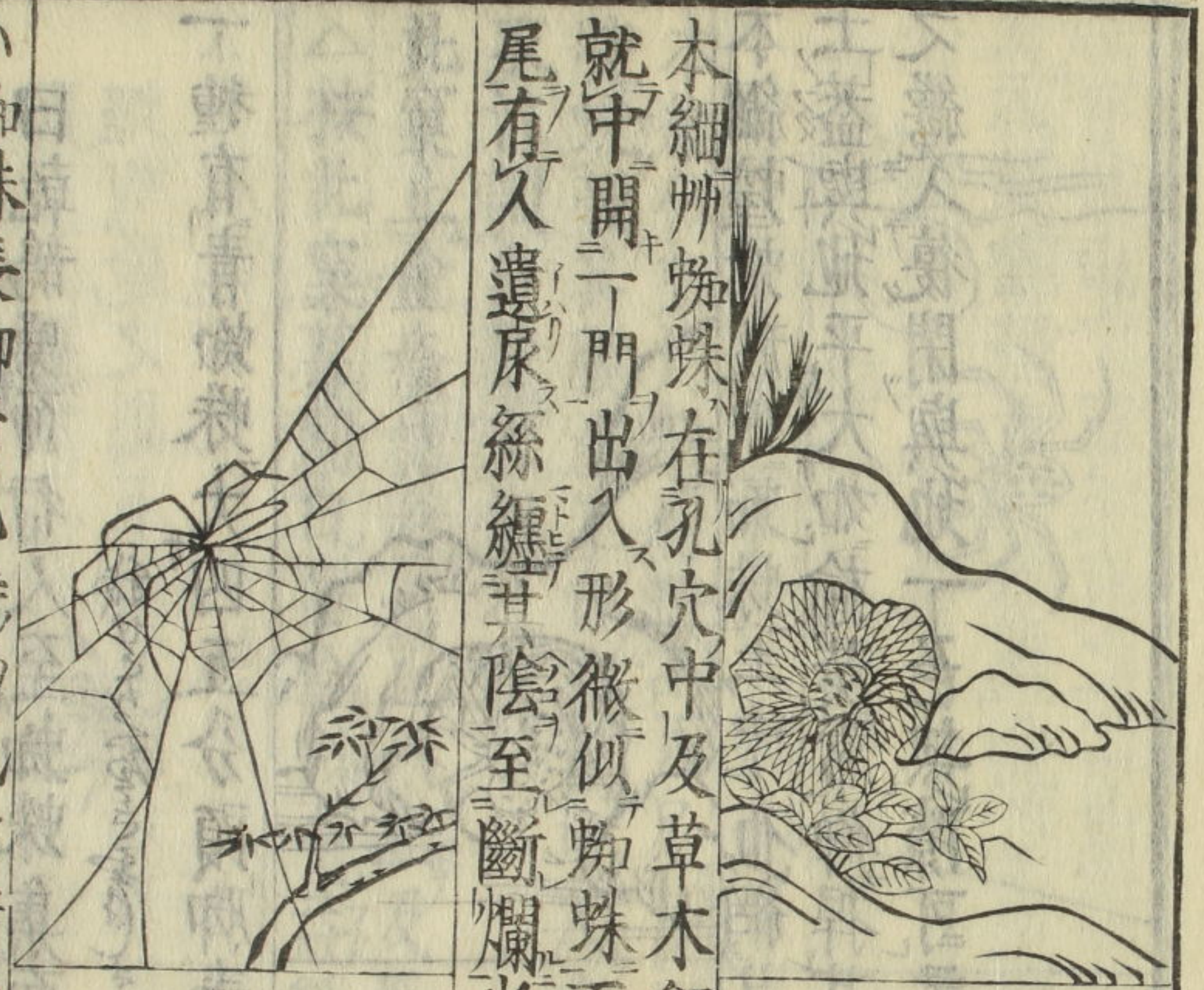
上一宿有二赤脉繞項下至胸前頭面腫如數斗幾至不救一人以大藍汁入麝香雄黃取一蛛投入隨化為水遂以點咬處兩日悉愈又云蜘蛛咬人遍身成瘡者飲好酒至醉則蟲於肉中似小米自出也

△按絡新婦俗稱女即蜘蛛者是也黃黑綠赤班美而却醜其毒最甚故也形長於蜘蛛細腰尖尻手足長而黑其絲黏也如繭而帶黃色布網于樹枝及家檐人捕打之則性脆潰而出血死其他蜘蛛乃無血其尻尖兩處隨動搖光閃閃然不如螢火每夜鮮明也老者能生火間夜或微雨中遇見之大可小碗圓而帶微青色其行也徐不致遠其高也亦不過於家檐蓋鷓鴣之火乃遲速高卑不定焉鳥與蟲之異以然矣
酉陽雜俎云深山有大如車輪蜘蛛能食人物

くまぐち

草蜘蛛

ツクツクチ



本細蜘蛛在孔穴中及草木稠密處作網如蠶絲為蒂就中開一門出入形微似蜘蛛而斑小也最毒能纏斷牛尾有人遺尿絲纏其陰至斷爛也

喜子 蟪

長崎

和名阿之太加乃久毛

蠚

小蜘蛛長脚者也詩幽風云蠚蛸在戶戶無人出入則結網當之

△按蠙蛸其大不過四五分瘦細脚長青色而多在蒿草葉有毒相傳云無故蟻子舞降以為喜瑞也西京雜記曰乾鵲噪而行人至蜘蛛集而百事喜者是乎

一種有青蜘蛛大四五分頭脚青色身圓而白



蝻蟄

蝻蟄 蝻蟄 土蜘蛛 顛當蟲

豆知父毛

本細蝻蟄形似蜘蛛土中布網其窠深如剝穴網絲其中土蓋與地平大如榆莢常仰捍其蓋伺蝻蟄過輒翻蓋捕之纔入復閉與地一色無隙可尋而蜂復食之

壁鏡

壁錢

比良大父毛



本細似蜘蛛形扁班色八足長作白幕如錢貼牆壁間亦時蛻殼其膜色光白如繭咬入有毒至死惟以桑柴灰煎取汁調白礬末傳之妙

此窠止金瘡諸瘡出血不止及瘡口不斂者頻貼之

蠅虎

蠅虎 蠅豹子

和名波倍度里



倭名抄云蠅虎似蜘蛛恒捕蠅為糧者也

△按蠅虎其大三四分常在壁上而不能布網捕窠於壁
際開一門出入捕蠅也甚逸而色灰斑故得虎豹之名
蠅如逢之則不遁其害如禾苗之蝗故名蠅蝗矣
太平廣記云午日取蠅虎梓碎拌豆自踊躍可以擊蠅



全蠍

蜘蛛 杜白
主簿蟲
蠶尾蟲

ツニヒツ

本細其形如水黽八足而長尾有節色青螫人有毒雄者
若螫人痛止在一處用井泥傳之雌者痛牽諸處用瓦溝
下泥傳之皆可也螫子多負於背子色白纒如稻粒
又云被螫螫者以木梳合之神效
蠍青州山中石下有之江南舊無螫唐開元初以來往往

有之產東方色青足厥陰經藥小兒驚風尤不可闕今多
以鹽泥貯之入藥有全用者謂之全蠍有用尾者謂之蠍
稍去足焙用

△按倭無蠍此蟲雖有治毒癩之功而常螫人之害甚大
焉然則無亦可也 本朝得中和之氣故諸毒藥亦不
猛烈也

五雜俎云相傳為蠍螫者忍痛問人曰吾為蠍螫奈何答
曰尋命矣便即豁然若叫號則愈痛一晝夜始止蠍雙尾
者殺入

本細蛭在水中者名水蛭在草土者名草蛭狀似蚓扁能



蛭

音質
蚊蟻至掌
和名比流
馬蛭 馬蟻
長大有者
馬蟻腹黃者

啞牛馬入血

水蛭 生河池 鹹苦平 入藥取水中 小者用之 治折傷 疼痛 服為細末 食頃作痛 可更一服 痛止 治赤白丹腫 癰初起者 以竹筒盛 蛭合之 令啞病處 血滿自脫

草蛭 在深山草中 人行即着 脛肢不覺 入於肉中 產育 為害 南方有水蛭 似鼻淵 聞人氣 閃閃而動 就人體成 瘡 惟以麝香 硃砂 塗之 即愈 此即草蛭也

別有石蛭 生石上 泥蛭 生泥中 其二蛭 頭尖 腰粗 色赤 誤食之 令人眼中 如生烟 漸致枯損

昔有人 途行 飲水 及食 水菜 誤吞 蛭入 腹 生子 為害 噉 臟血 腸痛 黃瘦 者 惟以 路泥 或 搗黃土 水 飲數升 則必 盡下 出也 蓋蛭 在人 腹 忽得 土氣 而下 爾

按蛭 水中 濕生 也 又 海帶 昆布 如 久浸 雨水 則 共能 化 成 蛭 性 忌 石灰 食鹽 試鹽 點 蛭 則 盤縮 死

嶺南有獨脚蟻 一足 連樹根 下 止 能動搖 不能 脫去 亦一 異者也



獨脚蟻 白蟻 飛螳

本細蟻之白者 穴地 居蠹木 而食 因濕 營土 大為 物害 初 生 為蟻 蟻至 夏 遺卵 生翼 而飛 則變 黑色 尋亦 墮死 性畏 煙炭 桐油 竹鷄

按蜃 俗云 羽蟻也 人家 古松 柱間 生蜃 其殼 細白 如鑿 粟子 有黑點 處頭 也 尋變 黃赤 生翼 再變 黑而 群飛 不能 奈何 相傳 書咒 歌粘 其柱 則蜃 悉除 去 屢試 驗焉 其 歌 未 知 誰 人 所 詠

くわりのはなはなをさあやふまにむかひのり



青腰蟲

ツインヤウチヨシ

本綱此蟲大如中蟻赤色腰中青黑似狗首獨一尾而尖有短翅能飛春夏有之也有大毒着人皮肉腫起刺人面皮除印字食惡瘡瘰癧殺癬蟲

△按青腰蟲俗訓飛蟲者非也飛蟲即鼠負蟲也類之濕生



蛆

音 疽

和名波閉乃古 俗云宇之

蛆 谷云胆字

本綱蠅之子也凡物敗臭則生之其行趨趨故謂之蛆



蟻

同 螳

ニイ

玄駒 同字 蚍蜉 大蟻 馬蟻 右同 螻 赤色蟻 和名阿里

本綱蟻有君臣之義故字從義有大小黑白黃赤數種穴居卵生其居有等其行有隊能知雨候春出冬蟄壅土成封曰之蟻封蟻垤蟻塚其如封垤塚家也其卵名蟻蟻家並同日蟻音山人掘之有至斗石者古人食之今亦南夷食之其蟻卵醬味似肉將胃也

嶺南多蟻其窠如薄絮囊連帶枝葉彼人以布袋貯之賣與養柑子者以辟蠹蟲

五雜組云蟻黃色者小而健與黑者鬪黑必敗僵屍蔽野死者輒歸穴中又有黑者長寸許最強螫人痛不可忍凡物之小而可愛者莫如蟻其占候似智其兼弱似勇其

呼類似仁其次序似義其不爽似信有君臣之義兄弟之愛長幼之倫焉人之不如蟻者多矣人有掘地得蟻城者蟻城小說云孔子得九曲珠欲穿不得遇二女教以塗脂於線使蟻通焉此與列子兩兒辯日事相似言聖人亦有所不知也

△按泉州蟻通明神緣起畧與此同詳于泉州



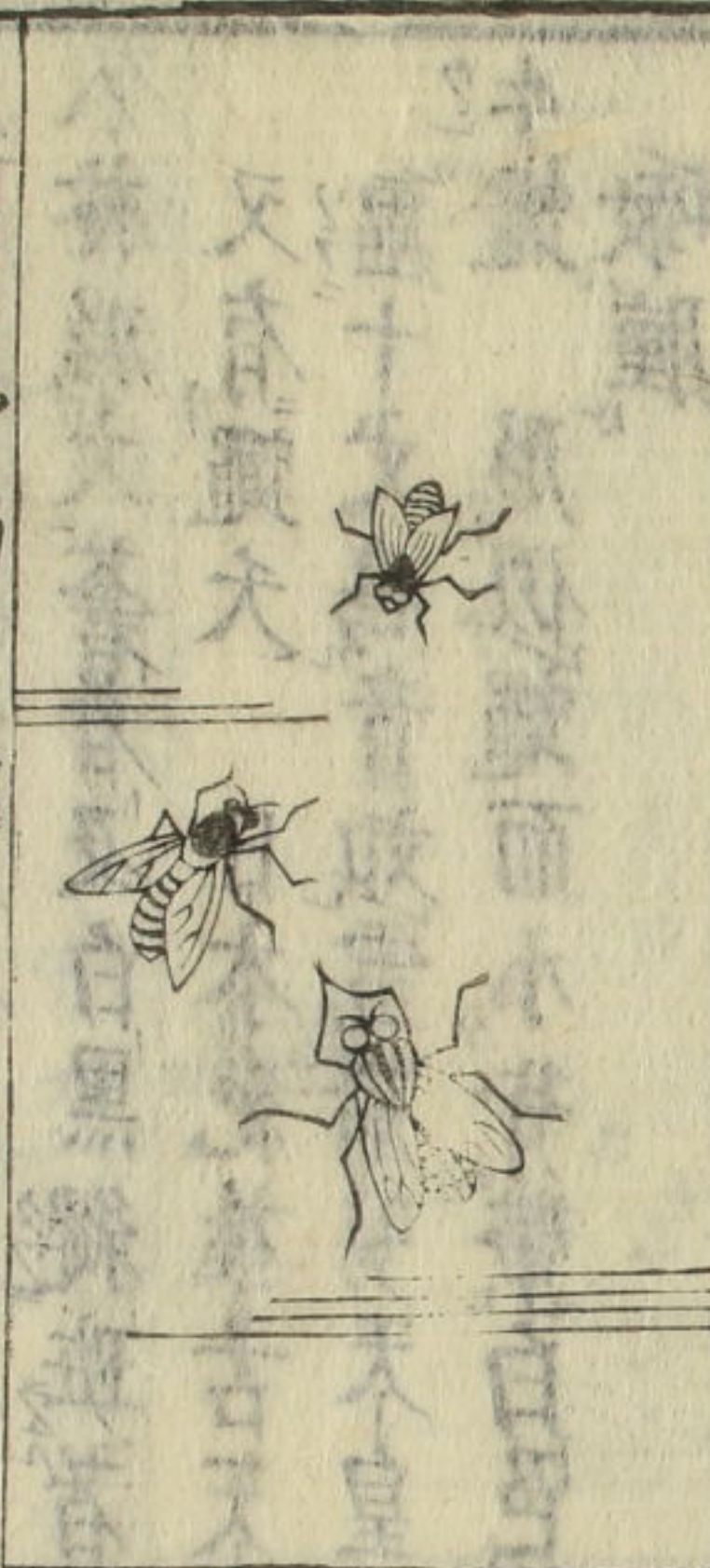
龍音籠

蚋螳

和名比阿里

本網蠶乃蜘蛛之赤者也五行記云後魏時兗州有赤蟻與黑蟻鬪長六七步廣四寸赤蟻斷頭死則離騷所謂南方赤蟻若象玄蟻若壺者非寓言也

治癩痘生疽以嫩柳葉鋪臥引出之治癰疽瘡瘍生蛆以木香枳榔散末傳之
 糞蛆及蝦蟆肉蛆共治諸疔
 △按蛆字本作胆蠅乳肉中故从肉
 素問類經云蛆性喜暖畏寒火運之年尤多也



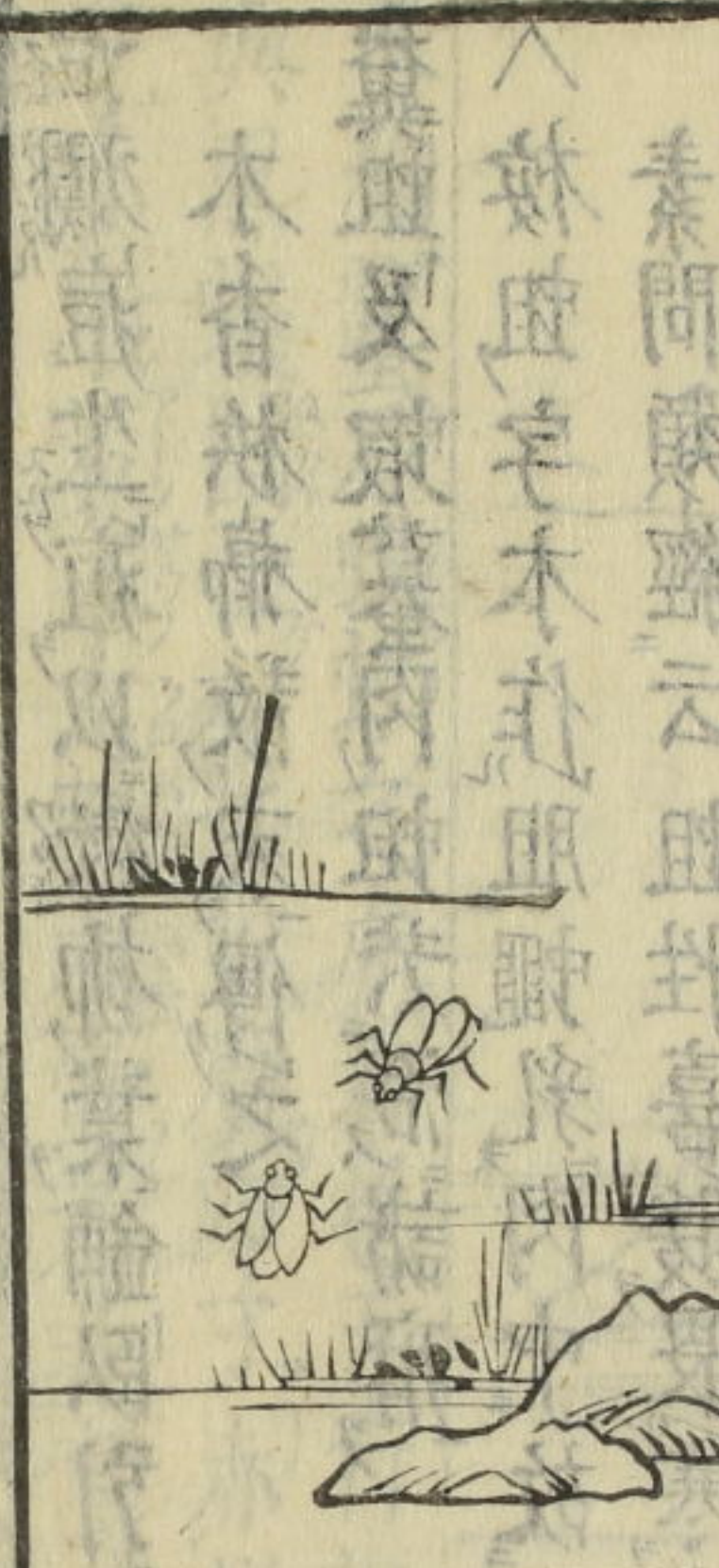
蠅音膺

和名波閉

本網蠅飛營營其聲自呼故名夏出冬蟄喜暖惡寒其蒼者聲雄壯負金者聲清括青者糞能敗物巨者首如火麻者茅根所化也
 蠅聲有鼻而足喜交其蛆胎生蛆入灰中蛻化為蠅如蠶蠋之化蛾也蠅溺水死得灰復活也陸佃云蠅好交其前

足有紋繩之象故字从繩省亦好交其後足搖翅自扇也
五雜組云蠅雖者循行求食雄者常立不移定交則雄負
雌其勢在尾近背上最癡頑無毒牙利嘴而其攪人尤甚
至于無處可避無物可避且癢芳馨為臭腐澆淨素為縞
穢驅而復來死而復生比之讒人不亦宜乎

△按形大蒼蒼者及白黑縱班者共生糞土中俗稱屎蠅
又有蠅大 日本紀推古天皇三十五年五月蠅集浮
廬十丈鳴音如雷齋明天皇六年亦有此症
牛蠅 形似蠅而小背帶白色嘴尖着牛肌噉血人亦所
噉腫



以沼波閉
狗蠅
いぬぐ
ケウイ

本細生狗身上蟲也狀如蠅黃色能飛堅皮利喙噉狗
血冬月則藏狗耳中

△按狗蠅多着老狗羣頸潛行嘔血故難避用煙草脂塗
稗心如輪而每宜掛于狗頸



壁蟲
だよ
和名太仁
和名抄用
字者非也
者蚊之屬

本細此即臭蟲也狀如酸棗仁啞人血食與蚤皆為牀榻
之害避之于席下置雄黃或菖蒲末或蒴藿末或棟花末
或藜末
五雜組云壁蟲又謂木蟲多生木中入夜則緣床入幙嗜
久遍體成瘡燔殺之甚臭
△按俗云太仁是也在山林圃中着人牛犬猫雉鷄等嘔

血初生似陰蠱而團匾黃赤色利喙八足噉着則半入
 度將取棄之身半切亦不去血滿腹則肥脹如草麻子
 而色亦稍黑潤時自墮落蓋與蚤同為牀榻之害者不
 然也若山民邊地之居其然乎



孔蠱

音瑟

蟻

和名之良美

スエツ

和名木左佐

本細其人物皆有蟲但形各不同其始由氣化而生後乃
 遺卵出蟻也蟲六足行必向北人頭虱黑色着身變白身
 虱白着頭變黑也
 人將死虱離身或云取病人虱於床前可止病如虱行向
 病者必死也
 虱味鹹微毒誤食之在腹中生長為瘕能斃人用敗篋敗

梳各以一半燒末一半煮湯調服即從下部出也
 虱能治脚指間肉刺瘡及脚指雞眼傳之
 除虱法即氏錄云吸北方之氣噴筆端書欽深淵默漆
 五字置之於牀帳之間即盡除呂公正直非妄者
 △按虱字俗作虱故稱半虱初生於人身垢遺卵故每日
 沐浴梳髮人不虱生也避頭虱以大風子油塗髮則虱
 蟻死所謂治脚指雞眼俗云惠岐禮指裏橫文裂如輝者

陰虱

インスエツ

本細今人陰毛中多生陰虱痒不可當肉中挑出皆八足
 而扁或白或紅古方不載醫以銀杏擦之或銀朱熏之皆
 愈也



△按陰蝨即陰汁濕熱氣化而生復有傳染之者吸入皮
 毛間而色與膚相同故不可見其痒也不常不速治則
 緣上腋下及眉毛遺卵急剝去陰毛用熱醋傳之草烏
 頭汁塗亦可也醫書學入門方搗桃仁泥塗之



牛虱

△按牛虱與蠅畧似而不同也形狀似陰虱而大也遺卵
 遍身無所不至故毛悉兀脫不可療急用草烏頭汁或
 烟草汁頻注之可愈

龍虱

○三才圖會云有龍虱似蟾蜍而小黑色兩翅
 六足秋月暴風起從海上飛來落米面或池塘

