



改訂
増補

鯛譜

奥倉辰行原著
漆山又四郎増訂



特別
イ 4
3159
A 53



水族寫真序

江海之大，魚鱗之夥，不知幾千百種，而鰐鱓蟹蜃，世人尚且不能辨，則於奇魚怪鱗，目所未嘗覩者，其不可識別也固矣。然一物不知，君子恥之，況我 國環東海而立焉，海錯之繁，亦不讓于西土，豈謂不能悉知而可乎？魚仙翁多識海錯者也，嘗親眇目驗，覈其形狀，諦其名實，更寫其真，蓋翁之畫得之其性所好，故與世之畫工不同，百趣而泔泳之態，噉嚼之狀，宛然可掬，每獲隻魚片鱗，磁斗相望，日鈔月謄，裒然成帙，頃者更加繕訂，殊分區別，釐為數卷，將壽諸梓，賈

來謁予一言予取而繙之則紅鬃玉勸金絲之麗帽
頭鞋底火筒之異大而鯨鯢鱧鮪小而鯨鱈鮓鮓鮓
一千餘品其命意設色天機活潑使人一閱瞭然如
目見而手指且每品記以古今稱呼各土方言博雅
之士置之案頭猶燃靈犀以照九淵水族無復遺類
焉嗚呼如翁者稱之東海波臣殆無不可也若夫鱸
鯖蟹蜆晨夕所供家藏一本而常視之則免為勸學
所誤之譏其有裨於衛生亦不鮮也是豈可與尋常
花木畷同日而語乎哉遂矣詹言於卷端以歸之
安政丙辰正月

江戸醫官養安院曲直瀬正貞撰



水族寫真凡例

一古来より本州物産家の諸書甚多し幸鳴良安
が和漢三才図會稻若水が庶物類纂松岡玄達
が食療三要貝原益軒が大和本草野必大が本
朝食鑑等の先人の魚説有りとしども其數
僅々百餘種のみ又神田玄泉が日東魚譜及び
後藤黎春が隨觀寫真この書圖を以て出づす
其種類三百數も過ぎざらん皇國最も魚族又富
む其種類萬を以て數ふべし然れども縉紳公
子其真物を視る能はず唯傳聞を採録す故

其産所性味を悉く正すを得ず、夫れ江戸
は大都會にして諸州の産物悉く到らざるは
一且東海の咽喉なるは魚品の運漕日とし
て山を以てざるは余幸にして江戸に生
まじしより、**振衛(蝦夷)**家の故に随つて日日魚
市の至り目驗する、夏數十年、千萬の魚品究め
ざるは一其形を異にするは皆寫真一漢人
釣家魚高の執りて性味産所を論じ類別を考
へ、又和名鈔を以て諸書名稱及び諸州の方
言を問うて以て説解をなす、又魚肆商人に聞

て其時節よりして盛衰佳劣を知るに記す、又能
毒の余親しく見聞する所を告ぐし、先人の著
す所のこれに略す、漢名の爾雅説文を以て諸
府縣志を究め、其尤も允當なるを記す、今所
集の魚類凡そ一千餘種、其類別海河を以てせ
ず、先づ川山魚、川魚、川魚の種、川魚を始めと
して、遂には海魚、川魚の種、川魚を以て終る、因
に各十數卷を撰ぶ、其魚中の尤も貴なるを以
ての故に、鯛類を第一卷となす、其説の如きは
大半假名を以てす、婦人童子より讀み易から

しめん為なり、博物の君子其鄙陋を答むること勿れ

一 鱈の名目多しと雖も其性皆異なり形状相似
と云ふも其産所よりして性味同くあるも真
鯛の海中を廻り極むる是れ鯛かすこと及び
しづみの類と同じかゞ故に性味亦異なり
しづみのくは形相似て産所に別有り
金かゞみいんと銀かゞみいんと其状異なりこ
ころく、但産所及び味亦別有り、其の如き類
ある故に魚の産所を類別し、以て其性味を

悉くし今其取状を寫し且附すものに説解を
以てす人之其因説相令してこれを考ふる時に
希くは真魚鑑定の一助とすべし
安政四年丁巳夏月 奥倉辰行謹識





鯛譜目次併索引

五十音順

漆山又四郎編

34 一

鯛 3 真鯛の雌
4 真鯛の雄

たひ ちぢい

あい さちぬ

鶯哥魚 あまごい

あを あまごい

あを あまごい

あを あまごい

61 二 あまごい

あかしんあしん あかしんあしん

54 ああきんあしん

46 あかきんあしん

あかくぶな あかくぶな

あかだて あかだて

あかきんあしん あかきんあしん

27 ああきんあしん

80 ああきんあしん

ああきんあしん ああきんあしん

あなきんあしん あなきんあしん

あしんあしん あしんあしん

あしんあしん あしんあしん

47 ああきんあしん

ああきんあしん ああきんあしん

網の魚 あみのいし

あしんあしん あしんあしん

いあしん

いあしん いあしん

78 いあしん

いあしん いあしん

いーもちー

48九 いーあり

いーあー

いーあーいーあ 感觸

いーあーいーあ

860 一斗

いーあーいーあ

いーあーいーあ

いーあーいーあ

いーあーいーあ

48一 いーあー

いーあーいーあ

いーあーいーあ

いーあーいーあ

いーあーいーあ

いーあーいーあ

いーあーいーあ

いーあーいーあ

28二 いーあー

馬寄人 かんたろ

浮翹 攝西奇遊記上九

うみからす ちね
うみからす

41 三 魚 ころも

90 四 魚 ころも

魚 ころも

魚 ころも

51 五 沖津 ころも

魚 ころも

魚 ころも

山 魚 ころも

おぼけら 感 鯛

おみごい 鯛のむこ海八

おみかきご ひろしごい

おぼくら すみやごい

おぼくら 鯛

おぼごい むごい

おぼごい ながい

おぼがん むごい

大鼻小鯛 ちかすご

おほめごい ふかごい

海鯽 くらげ

かいづ ちね

22 二六 かみ

交鬣 鯛

鮫鱈 鯛

かみう かみ

かみ かみ

かぎ 石張鯛

かす かす

23 二七 かす

懸鯛 年中より大成一三

かす かす

かち ちね

かぬ かみ

87 八 か

か か

か か

63 九 か

かん ちね

かん か

24 二〇 かん

あしきん ちかふじん
あしきん ちかふじん

611 ちかふじん

あしきん ちかふじん

あしきん ちかふじん

あしきん ちかふじん

あしきん ちかふじん

14 ちかふじん

あしきん ちかふじん

613 ちかふじん

あしきん ちかふじん

あしきん ちかふじん

あしきん ちかふじん

あしきん ちかふじん

あしきん ちかふじん

あしきん ちかふじん
棘鬘 東 暹 羅 四 下

614 ちかふじん

あしきん ちかふじん

84 ちかふじん

あしきん ちかふじん

23 六かんがびめび

かんがびめびかんがびめび

かんがびめびかんがびめび

かんがびめびかんがびめび

24 七かんがびめび

かんがびめびかんがびめび

金色鯛

25 九かんがびめび

かんがびめびかんがびめび

かんがびめびかんがびめび

かんがびめび 鹿子鯛

かんがびめび 鹿子鯛

かんがびめび

かんがびめび

かんがびめび

具足魚 錦鯛

かんがびめび

久鯛

かんがびめび

26 一かんがびめび

くちがそ しちり

56 三三三 くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

57 三三三 くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

10 三四 三三三

くちがそ

くちがそ

しちり

くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

くちがそ

有疑

くちがそ

くちがそ

くろちんぶき すみやま

くろのぶすもぶす

黄翅 まうちね

黄縞魚 まかすご

君魚 鮎のむとほ八

びんぢち しき鮎

分三五 びんぢち

源八げちめ 錦鮎

こいち ぬぶこやこ

紅魚 鮎

藝州能地の浮鮎 秋里隨草上元

あし しき

紅翅 鮎

こし すみやま

こし すみやま

こし すみやま

こし 久鮎

こし 久鮎

こし すみやま

こし すみやま

分三六 すみやま

瘤鰯

あまのこ

こせちあひめ

42 七 ころも

ころも

ころも

ころも

鯨魚

あまのこ

さく

63 六 さく

62 元 さく

あまのこ 兎室鰯

あまのこ

84 四 あまのこ

あまのこ

あまのこ

あまのこ

あまのこ

あまのこ

あまのこ

99 四 しか

あす ちんちん

しらぬ ちんちん

52 二 しまみ

41 三 しまみ

しまみ 一斗 朝

34 四 しまみ

35 五 しまみ

13 六 しまみ

しまみ ちんちん

しまみ ちんちん

12 七 しまみ

白くろな 沖津がみ

志れぬがら ちんちん

しれぬがら ちんちん

しまみ ちんちん

しまみ ちんちん

しまみ 朝のこ 海へ

しまみ 海へ

毒紅魚 ちんちん

しまみ ちんちん

しろおきかき からし

しろかん からし 萬年納

すゑひろ つぎ

鈴鯛 しんぎ

すゑあ つぎ

26 四八 すゑあ

すゑめ しんぎ

筋魚 しんぎ

すぢ しんぎ

すぢか しんぎ

40 兎 すぢ

すみ しんぎ

45 五 すみ

すみや しんぎ ちぬ

すみや しんぎ め

45 五 せい が る ぞ ら め み こ

青背魚 せいはい

小魚 せうぎょ しんぎ

石鯛 いしがら しんぎ

赤鯉 せきり しんぎ

赤鯨 鯨
赤鯨 鯨

94 五二 せごしん

せごしん ちんぎん

たい ちんぎん

たあろを ちんぎん

69 五三 たかのけしん

たかのけしん ちんぎん

たかご しんぎん

たろまごぬ ちんぎん

たて すんぎん

たごぬ ちんぎん

64 五四 たひす

たひす たひのみと

85 五五 鯨のむこ源八

たひら 鯨

血鯨 ちんぎん

ちんぎん ちんぎん

11 五七 ちぬぎん

ちぬぎん ちんぎん

鯨の婿三八郎

鯨の婿三八郎
かきむすし二編上四

ちん ちん

ちんめうき ちんめう

五八 つむらり

つむらり

五九 てい

鳥類魚 ちぬ

てい

てつかうち 海八

鐵甲魚

五〇 ちんぐ

六一 なが

ながめうき

ながめうき

鐵 感 齋

てい

鳴門鯛

本朝奇跡卷二八

46 三 魚

48 三 魚

魚 魚

魚 魚

魚 魚

魚 魚

魚 魚

49 四 魚

魚 魚

魚 魚

66 五 魚

魚 魚

魚 魚

魚 魚

魚 魚

魚 魚

魚 魚

魚 魚

魚 魚

魚 魚

そちぎん あまのつとむ

あちぎん くろ

げきん かきみぎ

45 けきん あまのつとむ

鼻折鯛 沖津 あまのつとむ

はきん あまのつとむ

はきん あまのつとむ

はきん あまのつとむ

46 けきん あまのつとむ

はきん あまのつとむ

けん あまのつとむ

47 けん あまのつとむ

けん あまのつとむ

けん あまのつとむ

48 けん あまのつとむ

けん あまのつとむ

けん あまのつとむ

49 けん あまのつとむ

けん あまのつとむ

けん あまのつとむ

鯛

びら 鯛 かしら かしら

8271

かしら かしら

かしら かしら

8273

かしら かしら

かしら かしら

かしら かしら

かしら かしら

かしら かしら

かしら かしら

8274

かしら かしら

かしら かしら

かしら かしら

8275

かしら かしら

かしら かしら

かしら かしら

すまやきいん
有疑

16 七六 ほろくろくごん

17 七七 ねろごん

蜂頭魚 一ろごん

18 七八 わしごん

19 七九 ほそすり

ほんごん 鯛

まごろ まごろ

109 八〇 まあちごん

まごん 鯛

干鯛 貞文雜記九五

まごあちごん

まごがしごん

まごせいごん

まごしごん

まごりごん

21 八一 まあのちごん

20 八二 ちんごん

18 八三 ちんごん

三折 みざれ

みざり

連子 まごたし
 ろつ ろつ
 あ あ
 若狭小鯛 若狭小鯛 楊巻漫草初編三

鯛譜

江戸 奥倉辰行 著
 羽前 漆山又四郎 増改訂

34 (一) 鯛 和名 延喜式 赤海 鯛 古事記 赤女 日本紀 ほんたひ 改大

本朝食鑑 八 初め江海二十五六尋の地に産す、稍長ずれば深
 湖書南卷 志下六 海洋中より出て一處に栖まず、諸國海中を數万羣
 日本書紀 八三 遊す、四時ともには是あり、冬より初春までの間味
 豊臣秀吉 譜中四 此丸も美なり、小なる者一二寸より亦十餘、尤も大
 なる者は三尺より五尺、寒中より腹に子あり、大抵

神代卷藻節分より六十日に至る頃を産するを一番子と
藍草五 四月中旬に至つて産するを二番子と
南嶺子三 梅雨期に至つて産するを三番子と
南留別志八 云く、初産の子は皆生育し、中産の子は半ば生育
侯籍一齋五 し、後産の子は悉く皆生育せず、又三月の頃淺海
倭訓集后編 へ来り砂中より半腹を埋めて子を産す、産畢り
醒醐陸華下九 て又浮游す、故に其頃は多く得やすきなり、大抵
身三 隨華の類を餌となすと
兼燭禪四八 日本古來より鯛を以て一折となすは、鳥類と同

隨意録

五四 雌魚の形
下二 雌魚の形
南宮家記四四六 雌魚の形
食長徳の鯛塩尻三三 雌魚の形
鯛の説年 雌魚の形
鯛と名圓珠菴雜記七一 雌魚の形

しく必ず雌雄を分別せざるべからず、雄魚の形
雌よりすくなく長く、色淡黒紅を帯ぶ、頭節だ
ち、眼稍小、肉こわく、魚軒ナミとなして肉裂れず、故に
庖丁人之を忌む、形状凡て雌より悪し、價も亦賤
し、雌魚形肥り圓く頭より節無く、色鮮紅よりて油
少く肉硬からず、性味共に雄より勝る、故に價も亦
貴し、凡て鯛に限らず諸魚共に雌雄の別、大概此
の如きものあり

古來より言傳へ鯛の九ツ道具を所持せざば、物
は不自由なり、又福祿を得るべくして、張朱鱗鱗

○**鯛**の大小
に目の下何
大より小変
橋定浸を
三三三
○**鯛**の古名
南後子三

年中江龍宮舟の云、棘鬣魚の三ツ道具、十四五年
戸の位に、**鯛**の頭に、**銚**・**鎌**・**熊手**
以来誰人の云い出せしや、**鯛**の頭に、**銚**・**鎌**・**熊手**
さて、此形の似たる骨あり、是を俗に三ツ道具と
名付、此三品の骨を、三通り懐中にすれば諸人愛敬
ありて或は官階立身に望み事思ふも、かにか
ならずと云ふ

鯛石頭上にある石あり、此石はひよわきし諸
魚の背あり、見て石大ある魚は浮けず、又驚き易
し、是れ魚の心あり、或云耳なりと

大龍眼の下にある大骨あり、形龍に似たり、

小龍尾の端にあり、大龍に似て小なり

鯛中鯛の両旁の鱗の下にあり、形鯛に似たり

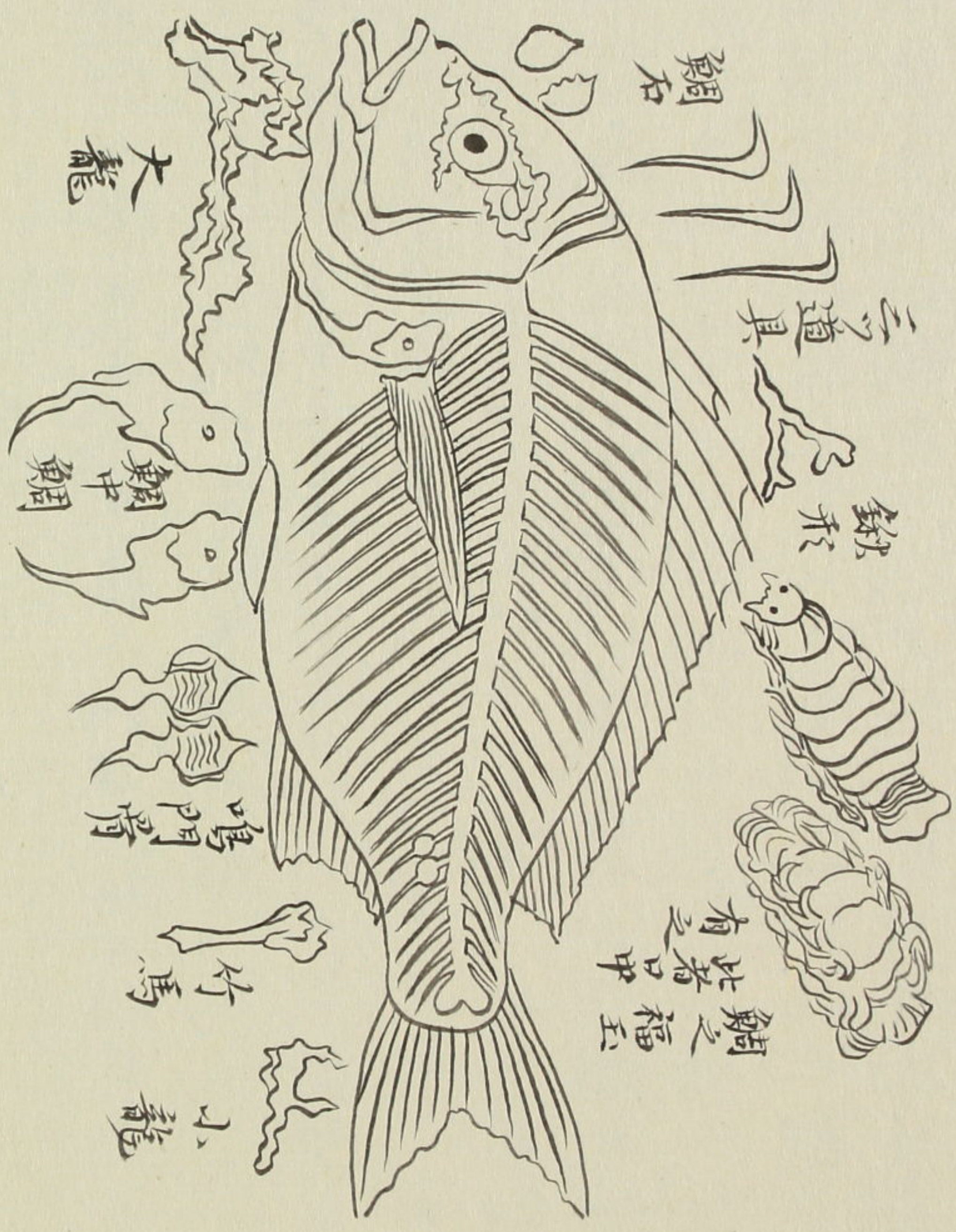
銚形背鱗の下にあり

竹馬尾の旁にあり

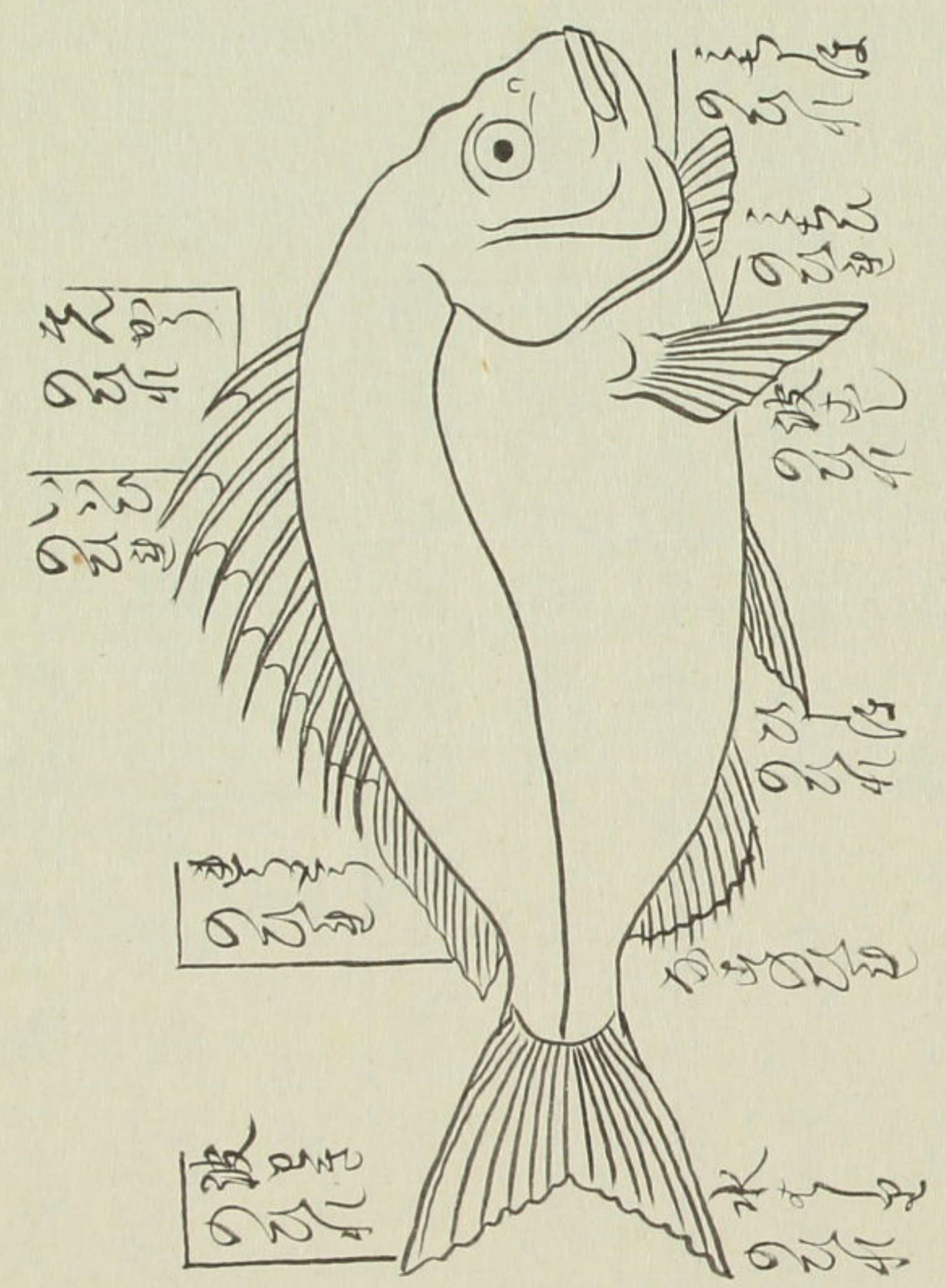
鳴門骨此骨魚の背にありてせきもあり、之を本朝食
鏡の瘤鯛と云ふ、阿波鳴門灘を過すと瘤を生ず
と云ふ

鯛之福玉随親の真の云ふ長州の俗謂之鯛之咽
魚の其骨味如鯛在于魚魚之口中呼福玉者含玉
之畧語乎

今其の三ツ道具及諸品の在所を左圖に示す



又鯛^{ひれ}鱈^{がき}の名稱書山蔭中納言四條流庵丁家日記
せるを左に寫す



漢名 赤髻 福州府志 赤髻 興化府志 赤鯨 異魚贊

交鬣 同上 紅翅 同上 紅魚 然犀志 鮫鱧 雜字簿

(補) 武井周作著魚鑑に曰く、たゞ日本紀に珠女古

事記に赤海鯽延喜式に鯛の字あり、漢名棘鬣

魚聞志より出づ、これ魚中の第一なり、尊貴の膳

よかくべからず、又上下ともに冠昏饗宴の餽

贈かならず用ゆ、大い二尺餘小い一二寸かす

ごとく生煮るともに味は美し、四時ありとい

いつと、櫻花盛りのごころ最も美し、ゆつてさく

らざると稱ふ、種類一げし、色はすたい、暗紫色

あり、うちごとく常のたみよはぶれば其の口

味、又うだむ・かんたむ・つらむ・小正た

ひ・しむぎむ又存むともりふすじむ

はるそむむ等皆味いなり、氣味甘温毒か

し主治五臓を補ひ氣血を溼す、常々食して顔

色を悦びしめ、又延壽ありしむ、鱈より作り、生

姜山葵と共に食して胃を健う、食をすむ

と

料理物語に云く、鯛はともやき・杉やき・かすが

こ・なわす・志もあり、うすまひ・汁・ぜんがく・さか

びてすし。ほつてふらめ其外りつあふと
異名補大魚・赤ひれの魚・おむむきの魚

61 (二)

あをぶたひ 随観写真 あを 薩州

此魚西南海又多、形状産處共又大抵ぶたひと
同じ、全身緑青色にして鱗は淡黄赤の條あり、眼
中及嘴共に紅色、尾鰭大にして紅色を帯ぶ、大を
るは二尺許、肉白く味美ならず。

漢名 鶯哥魚 状如鯉而潤色緑、嘴尖而勾曲、似鶯

哥嘴故名 嘉海府志

64 (三)

あかさだひ 随観写真 あか いさき 江戸

形畧鯛に似て稍狭く、尾小岐ありが如し、又尾は
きにして鱗をうく、口も大なり、全身黄と赤との

横筋大小数條ありて、頭より尾まで其條邪斜たがひにして西一かゞ尾鱗共々同色あり、夏月これと捕る、此たはみの類よりあらず、一まひさきの一種にして味性共々同し

46 (四) あかさき 江戸 きさき 伊豆 きさき むんげちめ 趣中

春の頃稀々江戸魚市に来る、形状小ながら似て身長く又系なりも似て身扁く、頭小く眼大、鼻圓くして短く、諸鱗大く、尾は廣く、その上下の先細長く出て、ほそぐりの尾の如し、鱗色黄紅く尾

鱗共々同色あり、又両頬淡黒の處あり、味淡く

していざより同し

27 (五) あかほ 趣中 ひさめ 九州 くろ 長崎

瀬魚なり、形状及柄む處々大抵こせぐらゐも同じ、全身扁く鱗至て細く、あゆるめの鱗の如し、口小く口中も遠く背の色黒く深黒淡黒の斑点又相雜ふ、尾ひれ及腹の下黄赤色大さ尺より寸ず、是こそせぐらゐの一點にして味性共々同し

80 (六) あかめだひ 隨觀写真 あかめだひ 日東魚譜 あかめだひ 同上 あかめだひ 同上

甘鯛
本朝食鑑
南産志
下七

47
(七)

此魚めぬけとひと形状相似てめめやとむよ比
す水に背鱗大よして緑色の点文あり、形状め
むらに能く似たり、又なむらも似る目口大な
り是も小魚よして大なる者を見ず
あまじい 通稱たむ 駿州くづな 西州くづな 中
なごのうま 肥前
海中二三十尋の底よ小石砂よ栖む、常々浮遊せ
ず、形状性味昔よいとよりよ似て目の上高く起
り、頭形けなきいごむも似たり、鱗色淡紅青を帯
ぶ、肉は脆く柔軟よして、さうぬ易し、味甘美あり

73
(八)

以て頭の内きは雄魚よして肉も軟有り、赤くづ
や海魚考紅くづな 同上 此魚三四月多くなむ
捕る、常のちあむむの紅色稍多き者あり
いしなむ 本朝食鑑くろくち 薩州
海の漁戸も極む形くらむとむよ似て肥大有り、口
廣く葉大よして並ぶ事人の葉よ似たり、鱗色青
黒色よして背より腹へかけて隆々黒色の大道
數條あり、鱗細よして硬く剥ぎとり難し、肉は
硬くして脂油あり、上煮の者よあらず、然れども
夏月味佳有り、大き尺より二尺もむ、釣細とも

よきと捕る。春月の子を食む。此れ一斗に似たり。或
のいぢんと一斗ありて味佳し。又大振同じ或
云いぢんとは云ふ。此の生長して大なり。若る
り。恐らくは然らざる

87
(九)

いしわりだて

随観写真
石張鯛

カガきよ

江州

虎さむ
戸江

形状金ぐらゐり似て大なり。尾は岐りし。鱗色正
赤く大なり。又鱗毎に紅点あり。鱗甲甚硬く。鱗
尾共鋭き刺あり。鱗は刺あり。金ぐらゐり。一斗
鯛と類す。但二魚は此より味甚勝る

86
(一〇)

一斗魚

随観写真
志あぐら

相州浦賀

取きんぐらゐり。鱗大なり。東針紋を有す。其
針金ぐらゐり。長し。又鱗毎に白点あり。其ふち先
澤ありて青貝の如し。其色甚悪なり。脣は上は凹
下は凸し。長六七寸。味甚る。いぢり

48
(二)

いぢり 通稱 いぢり 同上 いぢり 同上
尾州 いぢり 京都 いぢり 薩州 べいさこ 泉州

きやうしん 越中

大海中、極小魚なり。大さ中なり。似て身狭
く、鱗色淡紅より黄と青との筋あり。尾の
尖上の方より黄色の一線を抽出す。此魚海を浮

糸續鯛
本相合經
八二

遊する時、黄絲をのりかゆし、故よせの福名あり、肉白く透^す風通り、味あまじくより淡く上品あり、性毒かく病人食うて卑^し、諸州共有あり、但多くは得が^し、春付鱈魚^が交りて魚市に來る、大さ一尺許り、二月の頃子を産す

28 (三)

ふぼやせ 江戸あなご 水白 ひさのう 大
本料 越中

貝原氏云、^{ひた}久の魚、黒色のひさの魚よりは異なり、鮎の形に似てなす、すぢあり、其の節の色濃淡交り口細く背の光あり、味^り、性未詳、是瀬魚なり

り、石砂中の極みて水面に浮ばず、因りて鱈間^の砂を帯ぶ、形状すぢめども、又^し浮せし^も似^し故俗に^し浮せし^もと呼ぶ、書々水底岩石間^にありて出でず、因りてあなご^の名あり、尾鱈^はくちろ^を魚^の等、大さ一尺許り、味佳し

漢名 石卿 鱈字簿 鱈同 魚目志

名ごご 随観^の真^ちや^や せんひさ 海魚^の志^水

ぬぶ 同上 ね つら 魚中

形状とせし^も似て身^は潤く、短く、頭眼口共^に大なり、牙齒鋭く並びて、鋸^の如し、鱈^の鱗^は黒^く

41 (三)

て為青黄を帯ぶ全身濃黒の円点あり、
頭黒く墨を塗りし如し、尾鰭は黄赤、淡
黒の斑を帯ぶ、大なる者二三尺許り、或は此魚腸より
大毒ありと

90 (白) 志 江 隨観西云

和漢三才圖會 魚部
伊豆七島記より、此の鯛の如き、其形水先の
一て海深七八十尋より、百餘尋の深みに、松の通
か沖まで釣る、味はひと同じ、首異形して尾は
岐なり、蓋此魚をふり、其大なるは二三尺
あり、全身銀色して、淺紅色極めて鮮なり、其

内透徹して黄かすごめ如く味亦佳なり
沖津鯛 和漢三才圖會 白くづな 同上 しうか は 江
鼻折鯛 食療正要

本報傍談 志二
興津鯛名 種の起り 甲子夜話 五六
此魚常のあわじむより少し後以て捕り得、鱗色
淡紅腹下及頬共に銀色なり、其鰭青く尾青紅交
る、全身銀色を帯ぶ、あわじむより此すれに形稍長
く、眼あわじむより小なり、大なる者二三尺あり、
肉はちまきむより稍硬し、味亦佳なり、乾魚と

あす者尤も美し、貴饈と供ふ、鰭別とすはあわじむ
此を單なるたんとすむ、常の魚をばははむと

22
(一六)

三つり、古三種共性世を毒して後病を妨むし
かづみだて 通稱 きんかづみだて 江戸 かづみだて
を大改くろもまじむ 食癩魚 越中 同上 尾州 佐州
考 まとくを 相州 せみぶらひ 書取 かのくろも 佐州
たぐもぐりね 海の幸

形状はらあぢよ似て背鱗長く其先は絲を出す
手長と尾は等し、腹の下背の脇ともに強き短刺
を並べ連ぬ、全身扁り長く、刀を以て割りしるが
や、色は黒青の黄赤或は金光のふあり、背腹の
両中より黒点ありて鱗の形に似たり、皮薄く骨

脆し肉白く味美といへども、食饌に當らば腥氣
強し割解るるを煮上げて連し食ふは味美し、煮
置きくるとは毒あり、食ふに可らば、又すり身を
て食して宜し。

漢名 壽仙魚

清似鮭 疏通語

(一七)

かすこ 江戸 かすこがむ 同上 小瀧鯛 和漢三才図会
血鯛 海魚 ちのこがむ 大和 和州 ちのこ 薩州

諸家の説名異も餘も皆一魚にして今云ふかす
こがむ有り、四寸せよ之を採ふ、冬月多く海中
ん有り、飛魚鯛に似て小さく、すこがむの山を名

と混じり易い、但鱗色淡里、淡紅を帯ぶ、又淡青の
 小鱗、頭より尾まで、眼、真鯛より稍大、鱗の
 り、大ぬき者一尺許、過ぎぬ、肉、真鯛より軟か
 り、味淡く、稍多かり、此魚も十月以味美し
 江戸の高價十月東は須知を糸た、必ず鯛を以
 てす、多くは此魚有り、高所此魚登り上り故有り
 漢名、棘鬚魚、八閩通志、先輩棘鬚魚を以て真鯛と
 當つては誤有り、棘鬚魚はくはり、かすむと有り
 鹿子鯛、随親馬真 やんととびげのり、熱州 まんと
 江、戸

洋中、イサナ、形状性味共に一斗鯛に似たり、大きき
 六寸許、鱗殊より大なり、其末短刺を帯ぶ、全身紅
 色なり、且紅色の陸すぢ有り、又每鱗白点を帯
 びて、其ふち青目の如く走る、其尾鰭黄白色、鼻状
 他魚と異なり、形鬼龍而も似たり、味美なり、凡
 感鯛、随親馬真 のふす、海魚の此、同上、ふん
 さら、長崎、いそあ、いるぬ、紀州、お、わ、島
 海魚を云、のふす形甘く、似て横ひさく、頭大
 に、末小なり、口ひさく、目ほそく、歯稀有り、頭内
 り、して厚く、腹大、尾岐、く、して、産、鱗粗く

て淡紫色、紺青點多あり、頭紫よりして青色を帯ぶ、
目瞳の側より小白絲あり、其縁赤く、其外黄あり、眼
のめぐりに淡黄絲條あり、口淡黄、肩紫、淡黄を
帯ぶ、肩の下に緑色の大條あり、背鰭黄よりして本
末赤し、尾綠色、腹は其赤黄あり、唇赤かたし
て廣く、外より及ぶ此魚肉中は脂るくして皮肉の
間最も脂多し之を煮れば油鍋内もえつ故又一
名鍋腐と申ふ、下品の魚あり此物岩石間も極む、
即磯魚なり三月より之を釣す此魚味ありゆる
めし似るれど、要す自食するに佳るらん

24
(二〇)

かんごしん 江戸あつこしん 同上

形状きりこごしんに似て甚しく身厚し、背の上赤
黒色よりして黒色の岩斑あり、或云、是等江戸吉原
の遊女 あやし 越とりの者此魚の形を以て簪を製し
て挿す、市中の婦人へ皆此製を習つて以て首
飾とす、故に其名なりとも、其身を食性賢共、未
だ詳るらん

(二)

きか 江戸 あめあ 房州べつこらだん 食療要
け 日東魚譜 きすくしん 随観西真連
子 鱈書 鼻折刺 海魚考 大鼻小鯛 同上 あかけな

鮫州みこいしん 鮫中 鮫いしん 鮫州

此魚國に因りてあかめ又あかめ共云ふ
日本紀神代卷に載る所の赤女の赤鮫なり
その形は送ふべし 此魚日本紀の赤女よりは時
魚市に來る形状は多きをいふなり似て身扁く
て短し、頭大、肩のかり、口稍大、鱗もあらく、全身赤
色にして淡青色のうらして筋が條あり、又金色を帯
ぶ、腹は長く、尾鰭黄赤色にして赤斑あり、眼の
内赤し、小なる者三回寸、大なるは一尺あり、冬
月來り、夏は引いて見えず、肉は柔和にして脂少く

14
(三)

性軽く毒なし、然れども腐れ易し、又鱗は金色の
点あり、若かり、形状は異なり、蓋一筋あり
すちぬ大段とちぬ鮫州あり 乃十九里
江海泥中に生るる小魚なり、住居形状共すちぬ
かいづと大抵同じ甚難し、然れども其性
の異なり、神田玄泉の日本魚譜に海鯽の能毒を
書きしは大抵此魚の毒を説けり、に似たり、今
少の人の誤りて此魚を炙食す所、悪血を破り
て生血を益す、人食して能り、最に痔瘻痔漏
等と云ふなり、又堂中市鑑にすちぬは海鯽の一

廿三

種有り、温毒を治す能あり、故に食してよしとい
り、形状はぬよ似て尾鱗長く黄色帯ぶ、鱗大
し、淡黒の筋頭より尾まで、頬と胸の腹淡黄
色、大き七八寸あり、尺又過ぎず、くろくま、きちぬ
かりづと共、又黒鮪の名あり、水に混じり易し、但しか
いづは老ゆれば大洋へ出る、且甚く多し、黄ち
ぬは長くても大塊を出さず、且甚く少し、くろく
て異ありとす、甚く此は江戸の魚市に多し、
漢名 **黄翅** 甚く 甚く府志
きつね 物品識名 かのくろくま 随報

廿四

棲る性、蟹ともよかん、くろくま、くろくま、
頭長く嘴尖り、歯鋭く、其頭肌面は似たり、全身紅
色、くろくま、頭及び尾の前後より、赤色數條
より、又赤色の鱗子斑、なり、尾鱗其又赤黄色背鱗
の半ばより、深黒色の一点あり、其色鮮明にして美
なり、鱗大にして硬く、肉は著いて厚く、微
く粘滑あり、大き一尺五六寸許り、肉と皮の間は
脂あり、上品の魚あり、冬は其の間魚市に來る
きり、くろくま 物品識名 かのくろくま 同上 くろくま
かつを 江戸

江戸近海稀々地引網に入ると又九十乃至百ありて
来りてあり、全身まがつかつては似て形方よりして
扁く背の上の鱗と腹下のひれと細長く出て甚
林、又両眼の鱗も大あり、尾は岐ありて海老及
さばの尾より似たり鱗も皮の厚し、銀芝の背に
淡青色腹は淡色の帯ぶ、大さ五寸四方有り、
上下の鱗長さ一尺あり、江戸の魚高の似るものな
がつかつとす、或はまがつかつては破るりと、南
中りて毛美有り、京人の魚を塩漬して其味をす
つておながつかつとん。

84
(二五)

漢名 鯨魚 漳州府志

きんぎょ

随観

きんぎょ

浦賀

名識

大海岩石より極む少魚有り、長三寸許、形少く似
似て鱗大く硬く、束針状を有ん、他魚と異なり眼
大よりして黄を帯ぶ、口大よりして微歯有り、全身黄
色よりして背土着ぬ光澤有り、其色金魚に似たり
味美なり。

23
(二六)

きんぎょ

随観

かき

鯛子

形状鏡鯛と同一くして色は黒を以り、全身濃黒
青々しく黄赤を帯ぶ、銀筋を塗りこむが如く背
は田暈の如し、身短く円形なり、此の銀の者も
十六條の金の者形状相似て其地を以て同一か
ず、銀かのみと云い下総九十九里又鉦子迄より
春の頃来り、大き一尺許あり、味亦る、金かのみと
云い相州豆別れの海まで春秋終昔之を採る、大
ある者一尺五六寸あり、味の銀かのみと云い

鯛あり、并

50
(二七)

金くづな 長崎

海魚考より、稍大にして其色赤くづなを以り、
但目の下より口の邊までより黄色金の如く中間
一條の小白筋あり、其鱗上半は鮮黄、下半は淡
紅、其尾又黄赤あり、腹下の鱗青し、似る俣小比魚
也、尾よりして常に金汁を吸ふ故に金色を有す
と、三粒味皆異なる、最金を鯛よりとれ、赤くづな
次く、白赤くづな次く、此魚同時この味を捕る、常
のよき味なり、角あり、其色も金色なり、大
ある者一尺七寸あり、江戸までい金くづな、
紅くづなの二種も皆混種してあり、いより小

57
(三)

と尊と稱す、味美也。其性味皆くせしむる如ん
蘇州より此魚を田植の常里民の食料として其食
る宜しとす。あ子たの名蓋しこれに因りて

くちびし 海魚考 くちび 壹岐 ふえふ 和漢

三才 くちびし 同

海磯の岩石間より採む、五月より水を捕り、形状に
たむす似て口先り長く、鱗色淡黒赤なり、口中
は甚く赤し、故に口火と名く、又口中蓋大
くして稀なり、大き八九寸許、肉白く油脂有り微
く臭氣有りて佳るべし、但鮮食して宜しとす

56
(三)

くちびし 大和和州 むのし 本朝 舎鑑 ふえふ

きし 随観 雪 食 魚 たむ 海魚考

か あ た 江戸 魚高

形状全くくちびしに似し、鱗色黄黒なりて青
黒の点あり、其鱗鋭く赤りて猪頭と似たり、大さ
る者一尺許、刺身を作りて味美し。江戸に
てはたむすしを海魚と名し、割烹魚とす。あざむ
の偽物とん、は魚味真しとす、故に價も亦賤
し、か、但、貴人の饗宴に當らん

55
(三)

くちびし 江戸

和名鈔五
物類稱呼
二一
本朝名
八五

10 (三) (四)

其身は形状共に金ごころ目し但皆鰭腹下
の鰭共に大刺をもちます目下腮上より刺あり細鱗
より少刺あり恰も鯨の如し全身赤色朱を塗りし
るが如し且つ白斑あり鰭尾大なり其先毎
黒色を帯ぶ其色美淑愛すべし性味もよき人に
ちんまるとす

くろごころ通稱ちんのこころ 壹岐ちん 同上
常に江海の泥中より極みく浮遊せん大魚よりこれ
ども洋中より出でん故に江戸近海及び利根川或
ハ船橋迄より魚市に来り形状はちんも似て身

45 (三五)

田より短く肉肥えて眼少しく大鱗色淡黒しして
微紅を帯ぶ大なる者一尺餘味中じんも若ら
ず形状若くはかいぼ・まぢぬも似たり其
形状性味皆鰭似り此者真のちんごころ味美
と雖も血を破るるは漢人云ふちんごころ海中
より時を鱗の色を帯ぶ陸より出れば青黒く変
ず真鯛は海中より時を鱗の色を帯ぶ
淡黒青を帯ぶ水を離れば赤色を變ず
漢名 海鰒 関書南産志
源八だん 海魚考 長崎 ちんまるとす 相州 ちんまるとす 小田

一伊かいつ 伊豆 いとかさど 江戸

形状うづむいよ似て頭わづの如く眼凹し鱗色
きかすどよりあき鮮明なりて金光又銀光の上
を帯ぶ形扁し背腹共肉をうつて薄し口小なり
ず鱗あらく目中黄るり背鱗の上より一條づつ線
の如くなると若と二本出ず尾先長らして尖る鱗
尾黄赤色肉透徹通りて味きかすこと同しく淡
し其性味かすこと同し

67 (六) 水戸もかし 阿州
同し 房州もかし 阿州
同し 越中もかし 越中もかし 越中もかし 越中もかし
同し 越中もかし 越中もかし 越中もかし 越中もかし

紀州 おんか 西玉

瀬魚より帯の岩石の如く薄のちみみて出でず、
故に藻臥等の名有り、形状は似て尾鱗軟
し、刺りし、頭は微く方より目の上高く起
り瘤の如く、又口の下起りて高く、其の歯鋭し
て牙の如し、鱗大にして微く粘滑あり、全跡なき
とぬす、大なる者い三尺より五尺、肉肥えて硬く微
赤色を帯ぶ、味あざむいよなり、然れどもかすむ及
びのびすよりさきなり、煮炙るる骨を折る要し、
刺身にして味佳し、冬之を採る、四月の以鱈を名す

さしとれは甚細くして八重より生ず。若荷具の形
 子似たり。又わいせいの魚とあつた。其の鱗大
 ざらして小砂あり。こぼれぬ。似て身後細く尾ハ
 岐る。刀を以て切りし。味が如し。鱗色淡黒。一
 て微紫。又青を帯ぶ。腹丹色。又黄あり。小なるは二
 三寸。大なるは二尺。味淡く佳なり。

(四) さしとれは甚細くして八重より生ず。若荷具の形
 子似たり。又わいせいの魚とあつた。其の鱗大
 ざらして小砂あり。こぼれぬ。似て身後細く尾ハ
 岐る。刀を以て切りし。味が如し。鱗色淡黒。一
 て微紫。又青を帯ぶ。腹丹色。又黄あり。小なるは二
 三寸。大なるは二尺。味淡く佳なり。

面猿アザに似たり。因りて江戸アザと云ふ。其の鱗大
 ざらして小砂あり。こぼれぬ。似て身後細く尾ハ
 岐る。刀を以て切りし。味が如し。鱗色淡黒。一
 て微紫。又青を帯ぶ。腹丹色。又黄あり。小なるは二
 三寸。大なるは二尺。味淡く佳なり。

(四) さしとれは甚細くして八重より生ず。若荷具の形
 子似たり。又わいせいの魚とあつた。其の鱗大
 ざらして小砂あり。こぼれぬ。似て身後細く尾ハ
 岐る。刀を以て切りし。味が如し。鱗色淡黒。一
 て微紫。又青を帯ぶ。腹丹色。又黄あり。小なるは二
 三寸。大なるは二尺。味淡く佳なり。

形方アザにして尾を濁し。如し。背腹上下は小
 鱗あり。夫れより短鱗尾に連りて刷毛の形ハ
 如し。故に此名あり。其長幅寸尺同じ。鱗ハ
 細く。全身淡紅濃紅の斑相交りて美魚あり。
 冬春稀く魚市に來ふ。小なる者ハ一二寸。大なる

者ハ一尺許リ肉ハ脂アリテ味美ナリ其身を漸
魚ニシテ性ハめどるこせうだんも好す

52
(四二)

志^ウカ^シハ^シ江^ノ戸^ノい^ハし^ハち^ハ海^ノ魚^ノ考^ルん^トく^ハ随^ハ親^ク
志^ハべ^シよ^シい^ハし^ハち^ハ越^ス後^ニ鈴^ノ鱒^ノ食^ハ瘡^ト魚^ノ食^ハた^カ也^ト同^ク上^ニ

夏月これを描、或ハ雜魚の中ニ交リて来ル、大
さ一二寸の小魚アリ、江海中ニありて群行ス、
形状帯ノい^ハし^ハち^ハ似^テ身短^ク鱗大^ナリ、全身
黄赤^ク色^シし^テ銀^色ヲ帯^フ、^オチ^ノ光^ハ似^テリ、
又金光^ノの^ハも^ハ有^リ、鱗^ノ形^も似^テ額^ハつ^ク、
口^上ニ^向ク、眼大^ニ、^シテ^ハ背^ノより^隆ク^テ黒^條有^リ、鱗

若^クヤ^スク、肉厚^ク、^ハ腕^ハ、^頸ハ石^有リ^テ形^ハ比^シ寸^ハ九
バ大^ナリ

(四三)

志^ハカ^シハ^シ和^漢三^才同^クす^ハめ^ク也^ト随^親可^ク也^トい^フ
だ^ハ也^ト相^別

其^身を^よい^ハし^ハだ^ハん^ト同^ク、^ハ瀬^ノ戸^ノ極^ニ潜^ル魚^ナリ
形状相似^テ小^ナき^ノもの^ニ、大^キさ^五六^寸許^リ、^黒白^ノの^鱗
條^相並^ビテ^整々^ト混^ズん^ド、^背ノ^脊より^隆ク^テ、^口小^ナ
し^テ、^齒上^下各^一枚[、]恰^モ、^歯ノ^齒の^如し[、]中^ニ
粟^粒許^ノの^細砂^{あり}、^{全身}を^鱗で^覆フ、^布目^の形^有リ
て^鱗の^皮を^剥ぎ[、]因^リて^其皮^を剥^ク、^心を^食ス、^其肉

しかりてかわらざる及りざらむの肉も似たり

34 (留) 志まひしどひ 随観写真くちびを 中国

蒼海の磯岩石間ニ栖む小魚あり、形状志まひしどひ
に似て稍長く、亦黒色の斜文数條あり、目大し
て黄赤なり、嘴尖りて口中の前のより小歯あり
て下顎、頰下より小刺三四本を数す、全軀めづる
は数して身潤く扁し、背鰭後と腹の下後と鰭と
共ニ筋るく、肉鱗の如くして、ろ不せば、この鱗は
等し、尾は小岐あり、似たり、鱗色大抵志まひしどひ
と同じ。

35 (四) 志まひしどひ 江戸志まひしどひ 大段小賣たるを 随観

真字 鱗魚 伊豆七島記 みづくり 壹岐

海の瀬に栖む小魚あり、形田子にて身扁く、頭小
尾は岐あり、うみとるどひに似て鱗あり、且厚し
眼の中靑黒く、背の方淡黒、腹は黄色を帯ぶ、濃黒
色の斜文数條あり、肉は脂油ありて味もかくた
れ、おろす、大さ僅々三四寸許、大魚より見ず

13 (吳) 志まひしどひ 食療正要あり 海魚考

是は志まひしどひの一種にして、其形大抵同じ、三月
の頃めづる、水子と見、形状いさぎよ、似て扁く、縦

筋大より黒色の点有る腹に淡黄綠色背は鱗
微く黄赤色を帯ぶ尾に黒白黄三色より全
黒赤黄色あり大さ三五寸許り小魚なり性味と
そよ佳なり

(四七) しんぎん 蘇州 しんぎん 同上 しんぎん 長崎

洋中へ生ずる魚より常に石砂中へ栖む五六
月の間を捕る形状大抵しんぎんと同じ眼は稍
大く嘴尖頭少く小く詰鱗大なり全身淡色に
して背は淡黒と淡紅を帯ぶ味真鯛より劣る其性
真鯛と似ぬとの中居る者なり

漢名 白鱈魚 一名蜂頭魚 清似鮭 院通語 和名抄

引食鍾云 鳧魚形如鮠魚 淡灰色 和名抄

即今如 志ろぎん あり又同書より弁色 豆成を引い

て海鰯を しんぎん と訓すこれ今此 しんぎん あり但し

當時 しんぎん といふの別あり共 しんぎん と云へ

る しんぎん

(四八) すいめいぎん 江戸 すいめいぎん 同上 潮吹鰯 佐親 すい

ふか 越中

岩石砂中へ栖む小魚なり大さ三四寸許り形状
しんぎん 似て鱗鱗もまた硬く又 しんぎん 似て頭小

を餌とて之を釣る、又細くても採る、並りて得
やすき魚なり、形状はなほ似て口小きし、肉肥く
て尾鱗甚く鯽と類す、鱗色黒く眼の中口皆黒
し、腹は淡黒なり、微青色を帯ぶ、小なるは二三
寸より尺まで、極大なる者ハ二尺許りあり、冬よ
り春までこの間多く奥市に来る、肉は脂多くして
味美なりと評も微く身臭ありて盛饌に中らば
夏月赤帯と捕れる事多し、色淡くして淡紫色を
帯ぶ肉は脂なく味尤も劣る、此魚たりのちを
と産地味性共に大抵同じ、二魚共に其味冬春の

間軍

44 (五) せいがいもちめののみ 蝦中

この魚八丈の類として小魚なり、形状は
似て稍長く背鱗と尾の先と一線づつ線
の如き物を出だす、鱗色淡くして濃紅の斑文
ありて鮮なり、此魚は此の名なり、水も其
味共に海八丈に似たり、故に其の
類す

(五) せとらひ 随観写真

海八丈の類と稱する、故に海八丈と名く、形状

勝山
房州上総
ちの勝浦

遠短き者五六分許又腹より大針なりて角の如
し、常には此針をもちて若開く時、左右より

分りて小魚を刺し食ふ

漢名 君魚 太平御覽引沈懷遠南越志云、君魚長
三寸背上骨如筆管大者似矛逢諸細

魚及鼈腹
皆斷之

ハ五七 ちぬ 通稱 かりづ 和漢三才圖會 ちぬ 江戸 ち

やす 江戸魚高 すくやき 江戸 日東魚譜 かりづ

同上 うみ がらす 勝州 ちぬ 物不識名

四寸 共よりあり冬月上總勝山より多く江戸より来
る、故に魚高にかりやまと呼ぶ、是ちちぬの一

编者曰く

江戸合の

東京を

はケイヅ

と呼ぶカ

イヅの訛り

なること明

かなり、幸

田舎伊老

生は系圖

なり、鮒の

系統の意

ありと解

せり

種あり、形ちぬに似て頭を鋭く、鱗色淡黒よ
して深黒の横文あり、頭は深黒よして墨を塗り
しるが如し、肉色白く中より筋の如き者あり、味美
るゆゑ自ら泥臭氣あり其性平なり、人よ
益あり、腸鮒尤大毒あり、食ふべからず、土民は以
て美食とす、以てし、王侯の用は供さざらん、其初生河
海の交よりして浮遊せり、然れども春の初に
浮遊す、四五月頃より子を産み、真鮒より凡そ十餘
日も後あり、八月の頃味美なり、此魚性情甚るか
しこくして捕得がとき者なり、漢人之を捕るに

先よ、やすを見ずれば、魚早くも横さまに附く、然
るを窺ひ、りてやすめて突きこむ、又網を投ぐ
れば、魚網の下に潜伏す、暫く網を其のまゝに置
き、魚の漸く動き出ると、吹を考へて網を引けば、悉
く得べきあり、又釣家の二度め、食ふを引上げ
ると、ふ、それ、初め餌を引く時、どこあても
糸をゆるめて引くに任するあり、さて其後、さ
と引き上げる、夏あり

漢名 烏頰魚 海錯疏

30(五) つばくらめ 江戸志 丹後 つばくらめ 宮津 上同

つばくらめ 随観写真 すなご

形、おろか、つをよ似て短し、全身真円なり、鱗色淡
黒、又して背より腹へ、リリして青黒色の斑、堅、三
四道あり、上下の鱗甚廣大、尾、連、鳥の翼、似
たり、尾、扁、し、て、岐、可、鱗、細、よ、ひ、さ、だ、ら、し、似
て、皮、肌、薄、し、冬、月、時、魚、市、よ、素、味、ひ、さ、ご、ん
の、等、し、故、よ、し、ま、ひ、さ、の、名、あり、或、云、あ、ゆ、な、あ、よ
類、すと

6(五九) つばくらめ 随観写真 すなご 江戸魚高

此魚のぶすの一種、し、て、形状、も、相似、し、り、の、ぶ

すは山すはば頭上は長き鱗あり、頭のさき鋭く
斧のけの如し、全身共く扁くして頭の先は殊に
薄し、鱗大なるものと似たり、又鱗色硬くならず、鱗色
紅と黄とを艶ありて美なり、背上一は黒点
あり、鱗は紫青色あり、味ありて似て美なり、
冬月稀に魚市に来る、大さ八九寸許り大なる
を見ず

98 (六) おぼろ 道 徳 真 の り か ら 伊 豫

海産石門なるもの潜魚なり、冬春細くを捕る、形状
鮎の如し、腹大なる、岐あり、おぼろ の り か ら 伊 豫

98 (六)

てん ぐ ざ い 江 戸 お ろ ろ い 水 戸 い を 不 き い い 上 同

ひ け い い 長 崎 も い さ し 土 佐 も い さ し 伊 豫 宇 和 島

形状如し、似て背稍高く腹平ら身短くして
頭口共く小さく嘴あり、頭は鱗あり、尾小くして
岐あり、背鱗甚く大なり、又背鱗の前は、大刺一本
を出さず、其刺象牙を製して箸に似たり、腹
下の後鱗の前も大刺を出さず、又諸ひ小尾共
く其筋可らし、鱗色淡黒くして淡紅を帯ぶ、又背
より腹まで、整く黒條あり、大なる者一尺餘を至
る、是を瀬魚といひ、性味共くさえず、だんを造し

58 (六)

但軒たかみよりして魚として不、冬春魚市より来ぬ
おがき物品識名 おほき日東魚譜 おほきおほき
食療正要

神田玄泉云、大鯿中國及九州有之、大八九尺、或至丈、味不佳、或曰有毒、大海洋中よりあり、駿遠州及下總、鮓子九十九里より魚市より来る、江戸魚高下りし、おほきと呼ぶ、三四月頃より水を捕り、形状全くほおがきと同じ、但狹長きを異り、大持二三尺の者多く、小なる者も見ず、味美と雖も肉硬くして淡味あり、或云、小毒ありとす。

74 (六)

にぎぎ随観写真 かき同上 おほき物品識名
おほき同上 おほき江戸魚高 おほき同上
おほき長崎 おほき對馬 おほき壹岐
淡海砂石中より極む、投網又たきし網より水をはかり、捕る水を出づれば速く死に、形状おほきに似て、皮厚くして沙ある、夏は青く、秋は白く、皮を剥いて木を磨するに用ふ、全身淡黒色にして背腹の間に本葉の文理あり、大さ七八寸より過ぎぬ、春子を産む、夏秋の味佳し、肉白くして味亦上品なり、或云、雲州よりいれ、魚毒ありとして人食い

ず、却つてふぐりは毒ありとして専ら嘗て之を食ふ故に雲州より乾ふぐりと獻ず或其の地より取て能毒も異なる歟

漢名 **毒魚** 閩書南卷志 **獨魚** 甚唐府志

88 (三) **錦鯛** 和漢三才圖會 **具足魚** 同上源八丈ちめ 九十九里

本朝名魚 八三

大洋より稀なる之を捕ふ、鯛の類とい大に異りして肥大なる鱗殊に大に堅硬なる夏巖石の如し、或は鱗をて手を切る故に剥ぐるときは痛く、庖人出刃の背をて鱗をそぐるときは、全身紅の光るが如く、又刃物の光りとも錦と名をい、眼は淡青

の鮮明なり、上唇は缺けたるをありて下唇は出たりしをありて、板の上は腹を付けて安置するに其肚下平にしてすありしが、小ながら一二尺大なる者ハ三四尺もある、其肉白く鱗はより透徹する夏鯛の比と海八も似たり、全身鮮明ならず、肉白く味淡美にして上品なり、漁人は常として海産するに其を鋭くほりてき魚なり。

漢名 **鐵甲魚** 甚唐府志

89 (六) **おとぎこ** 随観寫志 **こいち** 雲州

形状はなま似て鼻及額厚く、眼大に鱗もろく、全

身銀色にして、背は黒條ありて頭より尾まで、
尾鱗は紅色にして、ふと金色を帯ぶ是れ中々産
する小魚にして秋の次釣うて、水を抽ふ味美
なり、毛あはせむの類にして、耳つまみなり

(六五) のちいしむ ちやも草 此魚 形状性味皆ていしむ同
と、鱗色の異あり、全身淡ありて黄と紫との点
章をなす背鱗と頰は黄赤紫の三色混して雲の
如く、腹は尾共う淡青の條あり、味ていしむ
同し、ていしむのちいしむは赤のぶすの類にして、淺海
十二三尋と栖む磯魚あり

(六六) もつだていしむ 肥後八代こしむりいしむ 食療正要
即ち蝙蝠鱗の意あり、形状天狗いしむと一般し
て、背の色青緑より黒を帯ぶ、大き一ニ寸或説は
これ天狗いしむの小なる者もて、長す水は天狗い
しむとあり、こしむり、水あり

(六七) もるもいしむ 通稱 あをいしむ 對州 もふこ
いしむ 越後 もいしむ 大改
冬春共に多く網うて採る、形状いしむに似て身
闊く、額上高く起り、其頭方うて微く、あをいしむ
の頭は似て大なり、大き五六寸より尺も過ぐざん

常々海上を群遊す、子を産する、其真鯛と同時か
と、味真鯛より淡く、あつちいも近し、其肉柔か
り、寒中貯へ置くに、硬くばあつちいの二夜を水
にけをきれいに二夜あり、摘はすじきともあつち
いの如し

42 (穴)

えかしま 随観寫真 魚 一 わ 也 紀州 一 を
だ 也 同上

按、此魚は、えか ま を と 取 ず 全 身 紅 色 一 し
て、中間堅く黄色の一大紋あり、又鱗本一点紅を
帯ぶ、頭上も黄れ、あつちい、紅尾、尾は水赤紅色淡

黄相交る、最も鮮明なり、美 味 有 り、是 れ を の
形よりして、鮎よりさう狭く、肉厚く、肉脂油少く味淡
し、長さ尺餘あり

76 (完)

比 ち ち い も 隅 州 あ ん り ん ん 江 戸 お り か さ こ
随観寫真

海産魚の最も極む、形状は、い ち 短 く 肉 の
して頭大堅く水晶を割りと製し、が 如 し 故
に火打がんとし、眼に至りて大に鮮明なり
て青貝の如く是あり、又頭中にもあり、其形表高
くひさ、裏平く紋は、口大なり、廣 く 腹 下 に 短

27
(七)

刺並び出て鉄の如し、全身細鱗なりて滑ぬ色尾
鱗大なりて朱色なり、腹の裏皮黒くあか子も乳
白、江戸魚市に稀く来る、性味詳なり
久鱈 大和 和州 三浦 大坂 江戸
越中 越前 越後

瀬魚にて常々石間藻中を居りて水上を浮げず
故に漢人より水を釣ふ、形状くらげに似て扁く
幅廣く頭縮みて小く、尾は岐なく、鱗細く、
鱗の鱗も似たり、口小なりて外面より歯見えず
全身淡黒なりて別々黒色の横斜文三道あり、又

43
(七)

背通り尾に至るまで、小円の黒点あり、大は尺餘
小は三四寸、冬月と化す、三月子を産す、其味
真鮓より滑くして毒あり、性佳し、生食熟食共に
可し

漢名 鮓魚 雜字簿

ひめ ちめ ちめ 随観 寫真 日東 魚譜
ちめ 鮓

是れ海中の小魚なり、形状くらげに似たり、
尾似たり故にひめと名づく、ちめに比
す、水に身狭く長し、眼は大きくて突出す、口は大

口の中細齒あり、腦上濃紅の一ふり、
眼口唇紅色、背方紅色、又背腹の間に大黃條あり
て横に尾端に至り、鱗毎に紅点あり、背の鱗及尾
共に緑色の点を帯ぶ、長さ一尺許、肉厚く其色白
く透徹通りたる脂油少なく味淡し

60
(七三)

ふらふら 随顔写真いかに伊勢

海底石間に居る潜魚あり、冬春細くして捕る、形
状鮎に似て眼大、尾は岐るし、こぶらに類して
頭より腦脊へ背水の筋の如くある者を一
條出す、鱗大くして軟なり、鱗共煮て食ふに宜

頭より石あり、腹中より骨あり、鱗色魚の大小より
異なり、全身黒赤紫色を帯ぶ、黄筋の細斑
或條あり、腹の傍に白点あり、如く頭鱗か
く、嘴尖く、口中は牙あり、秋の頃子を産む、其子張
伊勢よりべらとり、甚ふるに似たり、其大なる
者尺五六寸より二三尺とある、肉硬く味は佳不
らん、但煮たり

61
(七三)

ふらふら 江戸為記すいん 本朝食鑑 与海

海魚考 西國

初夏の頃江戸の魚市に新に來り、此魚西人多く

本朝食鑑 八二

採る、形状しづかきも似て身短く眼大なりして高
く付き、嘴尖り其先少しく青く口小さく歯真鯛
より小なり、鱗色淡紅なりして淡黒を帯ぶ、尾鱗ハ
廣く黄赤色、淡黒を帯ぶ、大さ五六寸より大なる
を見ず身肥えて肚多く臭氣有り性味共真鯛
より劣る和漢三才圖會云、笛吹鯛状似鯛而淡紅色、
口尖長似吹笛者故名と是なり

漢名

青嘴魚

清江雜錄通雅
蟹門品目志

174 (四)

江戸比ぶちぬ 随観写真 ちぢくみのみこ

越中まなあぢくみ

京都

江海泥中より産する小魚なり、形状しづかきも似
て頭小く背腹起りて円形なり、身扁し故にしづか
此の名阿比尾鱈大なりして鱗細く、全身青色を帯
ぶ、眼と頬と黄赤色、又頭より尾に至る迄黄赤の
條有りて其上より金点を帯ぶ、大なる者ハ尺餘ま
至る、小なるハ五六寸、夏秋是を採る、十月の頃旬
とす、肉脂多く味美なり、京都の人甚く愛す、按じ
此魚形状性味共にまなあぢくみと似たり

175 (五)

まなあぢくみ 沼州志 中 藥性解 ちぢくみ 同上 へい

肥前唐津 深海水底より生ず、形鯛に似て鱗色緋

して金光を帯ぶ身闊く形円く頭ハ目より似て口目共々甚大なり鱗大なりて廣く鋭し尾は岐有りて大なり小なりは五六寸あり尺許其老く者有と云へり肉脂有りて味美と雖も此の味より及ぶん最上層れ易し

16七六

わくろくろだん 俗稱 りさき 同上

形 りさき 似て身闊く扁く眼大なりて口ハ大なり全軀 りさき 似て一類なり色は異れ也 味性皆同し

31七七

りさき 大和本草 りさき 日東魚譜 りさき

西國

此魚中國より多し江戸近海に稀なり江戸まで りさき 即ちの一類なり其處に形状共々皆同じ但 りさき 此すれハ形微く長く尾の方小く鱗色淡黒なりて微赤又 りさき 背鰭尾共々 りさき 其筋細き繩をより りさき 如し背鰭尾共々黒点多し其の餘に りさき 異なり也 りさき 江戸魚高

16七六

形状 りさき 大和本草 りさき 江戸魚高

稍長く鱗色淡紅、背脇に紅点を帯ぶ子を産する。真鯛より稍後なり。四五月多く漁す。肉軟にして味も劣る。因て價も亦賤し。

47
(七九) ほそより 江戸

形状たかさぎよ似て身狭く長し。鱗色淡紅、背と腹との中間に黄條なり。口傍より尾先までよむる背鱗の後より一條線の如くなり。若く出だす尾は燕尾に似たり。此魚は比の名あり。どれども、いとがり、河うさぎ、ほそより、此三種皆同類にして味も似たり。

19
(八〇) まなあぢ 物品識名くまあぢ 食療要

形状しずあぢ及びまなかつをよ似て鯛の種歟。まなかつは八月九月捕ふ。常は見えず。全身淡黒、黄青白の三色の混りし。翅あり。鱗は光を帯ぶ。尾鱗は青黒色。眼の中白くして鮮明なり。尾の上は短刺並びて疣の如くある者を出さず。味性

とまなかつ

21
(八一) まのそい 日東魚譜うねせ通稱いねん 江戸

いほせ 同上 いほ 仙甚 あかう 同上 あま 備前 志す 養州 けけ 同上

海底泥中より尋する小魚なり。形状は鰯に似て
小く背腹のび小短く連りて尾より金糸細
鱗にして甚く脱けやすく、鱗も等し、其色白く
雲母を塗りたるが如くして後部を帯ぶ春秋
之を採ふ大を三四寸或は五六寸と過さば身扁
し肉少く煮食し可く、鰯と別して骨軟し
して頭ともに食ふ、鰯は作りて鰯鰯の偽物とす
故に江戸の鰯高の専ら是を市んず是れあるか
づをり一類にして小なる者あり

20 (三) 萬歲鰯 随観画真 ちちめん 同上 ひすし ぎよ

同上 やまのり 江戸魚高 まなかつ 本朝食鑑
江戸俗稱

此魚三四月頃より来る。江戸より其は真のまな
かつをいし、故に是をまなかつとす。南海の
産する真のまなかつを此すれは肥大にして
眼口とも稍廣く、鱗は粗く、其間より短刺を出
す。背の色青く腹の邊は紅蒼相交り、又鰯毎に金
糸を帯ぶ。大き一二尺、其肉は淡紅と脂あり、かつ
その肉は似て色淡く腹の内は板骨ありて、かつ
その刺なり、形状性味何れもまなかつを近し

21 (三) 萬歲鰯 随観画真 ちちめん 西玉

此魚かけぎの類にして異魚なり、頭の土は長
短の刺あり、口小く牙齒あり、鋭し、全身鱗の形
あり、頭の深黒色、鱗の鼠色、腹は白き、肉色
あり、口唇大く厚く、黄赤色、尾の鼠色、黒斑を帯
ぶ、尾の先刀を以て切断す、如し、全身沙あり
て鱗の如し、長さ五六寸許、春秋稀に魚市に來る
味性共に詳ならず

隨觀圖真云、萬寶齋草人將來于長崎、往昔稱天魚
將柔與此大抵相似

18(八) めづる 江戸一れぬ不し海魚考

冬より春まで、水を捕る、房州より江戸魚市に
來る、大抵二三尺許、小なるを見ず、形状むつと似
て、口小く眼甚大、口唇の脣より、鱗色青
黒、微赤黄を帯ぶ、全身ぼろの形、似て身
肥えて幅廣し、鱗はぼろより細なり、肉は脂多く
軒より、又味噌漬、鰯漬となす、其肉は骨が
つきに類す

19(八) めづる 大和守州 日東魚譜 ふんふき 江戸 すみやま
だひ 和漢三才圖會
形状くらみづゑも相似て、身長し、今江戸の魚高

ハ形長をふんと云ふ、形短をくちくと云ふ、其長短あるを交わらざるものとあざむくありしが如し、此魚頭尾共に尖りて眼の中鮮明なり、鱗色淡黒赤にて、又黄を帯ぶ、目の下頬の交黒点なり、背より腹へかけて黒斑虎文に似たり、鱗小なり、黄白の黒の虎斑あり、目の傍口邊黄赤色、其産地性味皆くちくと云ふに同じ

ハ六 めぬひ いひ 仙甚 きんめ い 江戸魚類 くちくと い
小田原

形はよく似て口目甚大なり、相應なる、又め

どくたに似て鱗尾長く尖りて細く、背鱗の小なり、中央よりあり、これにひめを魚の頭より異なる所なり、鱗の上より小刺出て、鱗をざる如し、目中赤く黄色を帯びて金色を視ゆる、因りて金眼と云ふ、全身紅色なり、腹の底は白なり、其色風化す、時に忽ち白色より變ず、肉白く脂なく、脆くして腐れ易し

ハ七 め の い い 随観寫真 形状 大小 共 い か す い い 同
い、但惣身節なく、円形なり、鱗色淡紅なり、背より腹へかけ、白屋或ハ碧屋を帯ぶるものあり、かすいといふ一

類なり、或云、かすごの雌魚なりと、仲秋の頃大さ
一二寸なり。若江戸の魚市に来り。

68
(六)

もおし江戶 かんたひ 江口 もむし 本朝名鑑
和名 かんたひ くろのふす 海魚考

形状大小性味共くこづごに似し、但癩なるとい
み、形全く軒ふ似て大なり、肉厚く黯紫色なりて
青色を帯ぶ鬚尾更なる青みなりて軟なり、此魚寒
中より上る、故に寒だひと呼ぶ、漢人これに釣るに
春螺を以て殻を食して餌とす、魚一壺すれば
螺殻忽ち粉碎す、歯を以て堅剛なり

36
(九)

奴鯛 随観寫真 きやうげん かま 大段

形状しかくこゝろを形して身形田々肉重りて扁
く、天狗に似て短く、背鰭の前より短刺を出
し、其嘴尖りて口重りて小なり、鱗色淡黒黄に
して淡紅を帯ぶ、又腹より黒色の間道あり、背鰭の
半は濃黒の田色一ツあり、是小魚なりて僅三
四寸より過さざる性味共く天狗に似てなり

