



右四三  
百十

目  
十三  
上

服部文庫  
117  
403  
14





117  
403  
14

大倭本草卷之十三

魚之上河魚凡魚類其品甚多之每州有異品不可窮盡諸州ノ土地ヨリテ異同アリ有無アリ形狀性味亦不同○凡國俗所稱品物之名字誤認者甚多矣就中魚名古來所稱之文字傳誤而非正者最多矣可謂習而不察也順倭名抄所載亦然觀者須精審揀擇之○本草載河海魚品寡而且不詳故不審其性之良否者多大抵氣味淡潔脂少不甚腥者為佳品不害人氣味濃腥多脂者雖味美非良品多食必害人且魚肉餒敗色臭



惡者腐壞者不可食海魚ハ久食ノ不饜河魚ハ歷日  
而食ハ易厭味甘フノ寒氣也海ヨリ河ニ上ル魚ハ鱈  
鰕膾殘魚大口魚等ナリ○本草所載諸魚品數  
比他物鮮少記海魚最不詳多闕考證且諸魚ヲ  
雜記ノ不分河海淡水鹹水ノ所生混同ノ分明ナ  
ラス別録之中往々海魚ヲ澤中江湖ニ生スト云觀  
者辨別スヘシ○河魚ノ味美ナル者ハ鯉鯽鱖鱣鱪  
鰻鱧シク千膾殘魚等為上品海魚ノ美ナル鰵鱈  
大口魚比目魚キスコ鱒魚魴魚華臍魚等為上品  
鯉 河海諸魚ノ内最貴者ハ雅釋魚以鯉冠篇神農

書曰鯉為魚之主和漢共ニ是ヲ上品トス兩傍ノ一  
條ノ鱗大小トナク皆二十六アリ煮食ハ水腫ヲ治シ  
小便ヲ利シ脾胃ヲ補フ作膾温補ス新鮮ナル尤美  
山州淀ノ産ヲ佳トス

鯽 一名鮒本草曰鮒魚泥食雜物不食冬月肉厚  
子多尤美呂氏春秋云魚之美者有洞庭之鮒日  
本ニテ近江鮒ヲ賞スルカ如シ近江鮒ハ肩廣ク味尤  
美シ他邦ニ異ナリ凡鮒ハ鯉ニツギテ上品ナリ性亦  
温補シ下血ヲ治ス燒テ食ヒ煮テ食ス脾胃ヲ峻  
補ス有宿食及滯氣入不可食氣ヲ塞ク大ナル丸



ナカラ者タル尤氣ヲ塞ク薑椒ヲ加フヘシ丹溪曰  
鯽屬土有調胃實腸之功○本草曰脾胃虛冷不  
食ニ鯽魚ノ肉ヲ切テ豉汁ノ沸タルニ投シ胡椒茴香薑  
橘ノ末ヲ入テ食フコレヲ鵲突糞ト云今案味曾汁  
尤ヨシ又本草ニ酒ニテ煮テ食ヘハ酒積下血ヲ治ス  
又痔血下ルニ鯽ノ糞ヨシトイヘリ小兒ノシラクホ頭ニ  
アルニフナノ黒焼ヲ醬油ニテツクル○鯽魚 タナコト  
云京都ノ方言也鯽ノ赤キ所アルモノ也筑紫ニテ  
グナト云淀川ニ多シ關東ニテ苦鮓ト云海魚ニモタ  
ナゴアリソトハ別也同名異物也○膳夫錄曰膾莫

先子鯽魚膾ノ魚ノ第一トストナリ

鯽魚<sup>サケ</sup>ハ案<sup>ニ</sup>本草決<sup>ノ</sup>サケトスヘシ集解ノ説ヲ  
合<sup>リ</sup>サケニ非<sup>ス</sup>トスルハ非ナリ性甚ヨシ本草ニ詳也  
本草ニ癆瘵ヲ治ス因俗ニモ亦然リト云鯽ノサケ  
ナル夏コレヲモ證トスヘシ鱸魚ノ集解云狀類似  
鯽云リスギキノ形サケニ似タレハナリ本邦東北州ノ  
大河ニ多シ南州ニ無之順和名抄曰鮭和名佐<sup>サ</sup>  
介俗用鮭字非也又曰崔禹錫食經曰鮭其子似  
莓赤光一名年魚春生年中死故名之順和名鯽  
アサチト訓ス非是サケノ鮓ヲ因俗ハラゴト云南天



燭子ノコトシ

鱒魚アサギ 本草綱目鱒魚ノ附録ニセタリ鱒ノ類也トイ  
ヘリサケニ似テ味ヨシ琵琶湖ニ多シ鮠アサギヲアヌノウヲト  
訓ス未是

鱒魚アサギ 春初海ト河トノ間ニテ生レテ河水サカ上ル夏ニ  
漸長ス八月以後サヒテ味ヨカラス秋ノ末河上ヨリ下  
リテ潮サカヒニテ子ヲウンテ死ス沙川ノ鱒ハ小ニテ瘦  
ス大石多キ大河ニテルハ苔ヲ食フ故大ニ肥ユ大ニ大  
尺ニ至ル又香魚ト名ツク香ヨキ故也雨旣雜録云  
香魚鱗細不腥春初生月長一寸至冬月長盈則

赴潮際生子生已輒稿カ一名記月魚稿トハアヌノサ  
フルヲ云豊後國早見郡立石村ノ淺見川ノ鱒ハ冬  
ニ至ルマテ下ラスサヒス其川ニ温泉イテ水温ナル故  
ナルヘシ凡鱒性温補香味共ニヨシ昔ニ脂アリ滯痰  
氣膈ノ醢カヲ俗ニウルカト云久泄利ヲ止ム初症ハ不  
可也宿食及有痰人不可食鱒ノ子ヲミエタル味尤  
美也又鱒肉ヲ切テ醢トス亦可也鱒ニ雌雄アリ雌ハ  
首小ニ身廣ク皮薄ク色黄ナリ子ハ粟ノ如シ白子  
モアリ秋半ニ胞アリ雄ハ頭小ニ身狭ク色雌ヨリ淡  
黒ナリ雌ヨリ長シ粟子ナシ白子ニ胞アリ雌ハ味ヨ



雄ハ味劣ル雄ハ秋半早ク枯ル雌ハソクサフル鱈ヲセ  
イゴト云説アヤリ也又鮎ヲアユトヨムモ誤也鮎ハ諸  
書ヲ考ルニナマツナリ日本紀神功皇后紀ニ細鱗魚  
ヲアユトヨメリ

和品

鱈

何レノ川ニモアリ類多シ白ハエアリ大ナリ赤ハエアリ  
アフラハエアリ昔ヨリ倭俗鱈ノ字ヲハエトヨム万葉集  
ニモ書ケリ出處未詳順和名抄ハ鮎ヲハエト訓ス是  
亦出處不詳國俗ノ説ニ甘草ニ反スト云性味鱈ニ不  
及サレ凡頗温補ス乾タルハ最佳シ補脾止瀉

同

ヲイカハ本草ニレセタル石鮎魚ナルヘト云説アリ未知是

非ヲヒカハ山中ノ川ニアリハエニ似テ赤白色ニシリ口  
ノハタ黒ク疣ノ如クナルモノ多シ京畿ニテハヲイカト云筑紫  
ニテハアサチト云又アカバエトモ山ブチハエトモ古ウグヒ  
似テ味ニサレリ大ナルハ六七寸アリハエヨリ大ナリ爲  
膾食ス味美シハエノ一種トスヘレ無毒乾タルハ温補ス  
ミソニテ煮食ヘハ止久瀉

モロコ ハエニ似テ頭小キニ腹少ヒロク形ニルニ西州ニアブラ  
スト云又アフラハエト云本草ニレセタル黃鮎魚ナルヘレ油  
ハエニ豎筋數條アルモアリ白黒相マレハル嶋魚ト云ヲリ物  
ノシメノ如シ



和品

カマツカ 京都ニテカマツカト云又賀茂ニテ河キヌゴ或ハ  
カナクシリト云カモ川ニ多シ其形ハゼ又キヌゴニ似タリ  
頭方ニシテカトアリ色モ味モハゼニ似タリ長六七寸地  
ニツキテ上ニヲカス或沙中ニカクル膾トスハ性平無毒  
ゴリニ種アリ一種腹下ニルキヒレアリ其ヒレ平ナル  
所アリテ石ニ付ク是真ノゴリナリ臍多シ為羹味ヨ  
シ形ハ杜父魚ニ同シテ小ナリ但背ノ文黑白マシレ  
リ又名イシヅシ賀茂川ニ多シ漁人トリヤウアリテ多  
クトル一種ヒレ右ノ如ナラズ臍ナシ味ヲトレリ然トモ  
是亦羹トシテヨシ賀茂川ニ多シ筑紫ニテウロコト云

同

同

物ナリ順和名抄引崔禹錫食經曰鯢性伏沈在石  
間者也順和名曰伊師布之○或曰生所シ山谷  
澹溝伏石間小魚不過一寸又一種長一二寸有斑文  
其形狀似河豚而小常在山谷至五月隨水流落  
其大者至夜而鳴其聲清亮而可愛土人謂之河  
鹿其味極美甘平無毒補脾胃  
ヲモト 嵯峨ニアリハエニ似テ背ニ有斑點為群水面ニ  
ウカブ河ノヨトミアリ

鯢

又名鯢順和名抄アメト訓ス不是ヨク鯉ニ似タリ  
鯢ノ字ヲ和名抄ニミヨイトヨム鯉ノ類也トイヘリ本草ニ



青白二色アリト云地ニヨリテ味ヨカラス近江ノ湖ニ多  
シ時珍云鮠又音混郭璞作鱠陳藏器曰生江湖  
中似鯉郭璞云鱠子似鱠而大時珍曰其形長身  
圓肉厚而鬆今案本草所云ミコイト合ス一統志曰  
白魚狀如鯉而色白或曰ミコイハ白魚ナリ是武王  
ノ舟中ニ入モノ也

和品

アモドキ其形色恰如鱈ニシテ口ニ泥鱈ノ如ク九ヒゲア  
リ山州桂川ノ名物也其上流嵯峨ノ大井川ニモア  
リ大ナルハ一尺ハカリアリ身ト尾トアユニ似テ頭ハ不似  
頭ハ粗トヂヤウニ似タリ凡大井川ニアユマスイダアメノウ

ヲアユモドキミコ魚ナトアリ

泥鱈トキヤウ

海鱈ハクジラ也極テ大ナリ泥鱈ハ極テ小也サレ

尺形ハ相似タリ性温補脾胃ヲ助ク但峻補ノ塞氣  
然煮之有法○一種京ニテシミドヂヤウ一名鷹ノ羽  
トキヤウト云アリ又ホトケトキヤウ共云筑紫ニテカ名  
ラトキヤウト云泥中ニハヲラス沙溝清水ニ生ス本草  
時珍曰生沙中者微有文采ト是也トヂヤウノ白色  
ニテ有文采者也○泥鱈ノ羹先米泔ニテ能煮ア  
フラ浮ヒタルヲスクヒステスリニツヲ入一沸スレハ氣ヲ不塞メ  
ツカエス煮鱈法也



和品

杜父魚 本草綱目ニアリ伏見ニテ川ヲユゼト云京ニテ石モ千ト云近江ニテ千シコト云嵯峨ニテ子ニルト云筑紫ニテトシホト云杜父ヲ云ナルヘシ西近江ニテ道滿ト云江州ノ湖ニ多シ形河鮪ニ似テ色黒ク長サ五六寸アリ鯨魚ニモ似タリ此魚ヲ河鹿ト云説アリ夜ナク故ニ名ツク古哥ニモヨメリ一説ゴリノ大ナルヲ河鹿ト云ゴリ杜父魚同類ナリノ京都ノ方言ニダシギホフズト云魚アリ杜父魚ニ似テ其形背高シ是亦杜父魚ノ類也  
琵琶湖ニアリ長六七寸形色似鮪魚只鱗細キノミ

鱧絲魚 時珍食物本草註云生諸溪河中長五六寸黃褐色無鱗濶口口有細齒如鋸腮下有硬刺骨亦硬善吞小魚肉薄味短氣味甘平無毒主益脾胃和五藏癸小兒痘疹多食生疥○處々山中溪河ニアリアキノ下ノ兩傍ニヒレアリ又背ニヒレアリ皆刺ナリニ處共ニ人ノ手ヲフルハ人ヲサシテ痛クナリニ似テ小ナリ又鱧形ニ少似タルモアリ黃褐色ナリ處々斑文アリテ段ヲナスモアリ長三四寸或五六寸山州嵯峨ノ川ニテミユ魚ト云ハギツノ赤キ也形狀ハ同シ筑紫ノ村民蜂振ト云ハリアル故名ツク海ニモ此魚アリ案本

本草綱目卷之十三



草所載之黃頰魚又號黃鱗魚又名鯁魚時珍云  
無鱗魚也身尾俱似小鮎腹下黃背青黃情最  
難死反荊芥今案恐久已鯁魚同物異名十九  
凡異名同物多黃頰魚ヲタラト訓スル非ナリ

和品

ハス 生江湖中琵琶湖ニ多シ味ヨシ長七八寸細鱗白  
色尾鬣赤初夏時出連行其性好飛躍越船飛游  
四五月自湖底游於河溝以網取之浮陽之魚也  
以鰕及蚯蚓為餌釣之或曰氣味甘溫無毒養脾  
胃益氣力補虛乏和胃止瀉作鮓最美為炙亦良  
○順和名ニ鱗魚ヲ波曾ト訓ス然レ凡本草綱目所

同

載鱗魚ハスニアラス

ワタカ 其形ハスニ似テ不同長サハスニ同シ味モ亦ハスニ似  
タリハスノ味ニ不及ト云ハ佳味ナリ是亦琵琶湖ニ多  
シ其性ハスト同

鱗魚 本草ニハス小魚ナリ春ハ多ク川ニ上ル細魚也川  
ノ淺キ処ヲノホル故一名サノホリト云近江ノ和介越前  
敦賀ニ多シ形鯿ニ似タリ或曰イサハ鯿ノ子也

鱗殘魚 本草ニ玉餘魚トモ銀魚トモ云潔白ニシテ銀  
ノコトシ大坂伊勢所ニヤリ味ヨシホシテ串ニサシタル  
ヲ目サレト云遠ニヲクル珍味トス本草時珍云曝乾ノ



以貨四方ト云如シ倭俗膾殘魚ヲキヌコト訓ス甚誤  
シリ本草四十四卷膾殘魚ノ集解ヨク見ルヘシロウヲ  
丸夏明白ナリ無鱗但目有黑點余其外ノ説モ皆  
白魚ナリキヌコト非スキヌコト大ナル者七八寸ニ鱗アリ時  
珍食物本草註云膾殘魚味其平無毒寬中健胃  
利水潤肺止欬作乾食之補脾○江州田上堅田  
ナトニ冬月捕之冰魚ト云又鱖魚之苗冬春在海  
者亦可謂冰魚

外

麵條魚

本草ニノセス潛確類書及河間府志ニセリ

長一二寸鱠殘魚ヨリ小ナリ甚潔白ナリ是亦白ウ

ヲト云三月海ヨリ川ニ多ク上ル漁人梁ヲ以テ多クトル四  
月以後ハ無之味膾殘魚ニ不及トイハ新シキハ味頗  
美ナリ處ニ多シ又白小トモ云杜子美白小ノ詩曰  
天然二寸魚又名之曰白小白小モ麩條魚ナリト  
潛確類書ニイヘリ味淡クメヨノツ子ノ病人ニ無妨甘平  
無毒寬中健胃合生薑作羹佳只産婦ニ食ハレムベ  
カラス有害ト云氣ヲ上スル性アル順水流而上故ナリ  
ウグヒ俗ニ鰾ノ字ヲ用ユ出處シレス漢名未詳琵琶  
湖諏訪湖菅根湖等ニ多シ三四月湖水ヨリ河流ニ  
上ルヲ漁人多クトル色赤シ諏訪ニテハ赤魚ト云長五

和品



六寸ニ不過味不美ナクサレ河魚ノ最下品ナリ或曰  
本草所載石鮠魚ナルヘシト云其長一尺作鮮スベ甚美ナリ  
ト云ハウクヒハ非ス

水ナリ 山川ニアリ或池ニモアリ其大二三寸其形鮒ニ  
似テ扁シ又メハルニ似タリ故河メルトモ云色黃黑色水  
面ニ浮シテ倒ヒニラヨク其勢刀ヲ以木ヲクルカコトシ故ニ  
ミツクリト云又沙中ニ入ル或曰此魚一日ノ内時ニヨリ  
テ色黒クナリ黃ニナルト云又一種黒キ豎筋數條アリ  
モノアリ

鮠キヨ魚 一名人魚此類二種アリ江湖ノ中ニ生シ形鮒ホ

ノ如ク腹下ニツハサノ如クニ足ニ似タルモノアリ是鮠魚  
ナリ人魚トモ云其聲如小兒又一種鮠魚アリ下ニ記  
ス右本草綱目ノ説ナリ又海中ニ人魚アリ海魚ノ類記ス

鮠サヒ魚 溪澗ノ中ニ生ス四足アリ水中ノミニアラス陸地ニ

テヨク歩動ク形モ聲モ鮠魚ト同但能上樹山椒  
樹皮ヲ食フ因俗コレヲ山椒魚ト云四足アリ大サ二三  
尺アリ又小ナルハ五六寸アリ其色コキニ似タリ其性  
ヨク膈噎ヲ治スト云日本處々山中ノ谷川ニアリ京  
都魚肆ノ小池ニモ時々生魚アリ小ナルヲ生ニテ吞  
ス膈噎ヲ治ス



鱒

本草所記鱒ノ形本邦ニ所稱マズニ能合ヘリ又和名ヲ腹赤ト云公事根元曰景行天皇ノ御時筑紫国宇土郡長濱ニテ海人は是ヲツリテ奉ル聖武ノ御時大宰府ヨリ是ヲ奉ルコレヨリ毎年ノ節會ニ奉ル今モ筑州ノ千年川ニ鱒多シ千年川ハ大宰府ニ近シ鱒味雖美性不好病人不可食金瘡産後最忌之且發瘡疥○山中ニ榎ノ葉ト云魚アリ形味ヨク鱒ニ似テ小也味ヨシ長六七寸春山川ニ上ル小ナルニハ性輕シ凡諸物大小アリ是鱒ノ類ニテ小ナル也

河鱸

海鱸ト形状同シ味甚美ナリ海鱸ニマサレリ夏

和品

秋尤多シテ味ヨシ其大者三四尺計其小者六七寸アルヲセイゴト云一尺内外ナルヲハクラト云味甚美ナリ小者性カロシ中夏松江ノ鱸モ河鱸也長數寸本草ニイヘリセイゴトハ松江ナルヘシ  
シクチ 河鱒ニ似タリ大河ニアリ又其形頗海鱒ノ如シ頭ハ海ホヲヨリ薄ク身モ海鱒ヨリセハシ鱗大ナリ長四尺ニ至ル目紅シ四時捕病人食之無傷河魚ノ上品ナリ小ナルヲアブナト云又アカメト云一尺餘ナルヲヤスミト云地ニヨリテ形味カハル大池泥河ニ生スルハ肉赤ク脂多キ夏海鱒ノ如シ味厚ク美シ病人ニ不



宜沙石多キ河ニ生スル肉白ク脂少ク味淡美病人食ツテ無害

同

河鱈

シクチト別ナリ海鱈ヨリ圓ク色少赤シ不腥海鱈

ヨリ味美シ河魚ノ佳品トス

鰻鱺

河魚ノ中味最美シ是亦上品トスヘシ性純補ス

脾胃虚ノ人食フヘシヤキテ皮コカレ堅キハ食滯ヲ生ス入門曰ウナキノアツモノ補勞殺虫治肛門腫痛痔

久ク不愈空心食小兒疳疾可用小兒雀目ニウキ

キノ腸ヲ煮テ食ス甚效アリ肉モ可也ワタノ尤ヨキニ

シカズ又注夏病ヲ治ス夏ヤセノ支ナリ萬葉集第

十六卷大伴家持歌ニ石麻呂ニワシ物申ス夏ヤセニ

ヨシト云物ゾムナキトリメセ癆瘵傳尸病ノ蟲ヲ殺ス

妙藥ナリ中華ノ書替神錄ニ出タリ○夏月ニ乾タル

ヲ焼テ蚊ヲフスブ蚊皆死ス食物本草ニ載タリ武士ハ

指物竿ヲフスフ虫ハズ又器物屋舎竹木ヲフスフハ

蟲死ス入門ニ骨ヲ箱中ニラケハ白魚衣ヲクハス白魚ハ

シミ也毛氈皮褥ナトモ是ニテフスフハ虫クハス又ウナキ

ノ頭并骨ワタナトスツヘカラス乾シテヤキ存性菜子凡物

ダ子ニマセテハ虫不食○鮓トス消化ニ方タレ病人ニ

不宜凡無鱗魚ノ鮓尤不益ト本草ニイヘリ日向州



ノ鰻鱺甚大ナル夏他州二十倍セリト云是別種ナル  
ヘ其周圍一尺餘長六尺餘アリト云本草曰小者  
可食重四五斤者不可食之死スト云種類ニヨリテ  
然ルニヤ日向ノ大ウ十キハ食ノ無毒ト云

和品

ワカサギ 又名アサギ江河ノ中或海ニモ生スハエニ似タ  
リ又鰻ノ如シ長五六寸色白ク味美シ佳品ナリ冬  
至以後味劣ル江戸及北土ニアリ若州三方ノ湖多シ  
西州ニ未見之

同

コモツ、キ 西州ニコモツキト云魚アリ恰ワカサギニ似テ  
不同池溝小流ニアリ首小ニウロ細シ長二三寸ニ不

過ハ至ニ似テ圓シ可食

同

岸キレニラ 山中ノ河ニアリ長五六寸或七八寸形ハエニ  
似テ扁シ又鰻ニ似タリ目四アリ其内二ノ目ハ小ナリ  
非真眼色褐黑漢名不知

同

目高 長五六分至一寸首大ニ目高ク出タリ池澹  
小溝ニ多シ水上ニ浮游ス不堪食漢名未詳或曰  
後苦シク鱒トナル未審

金魚 昔ハ日本ニ無之元和年中異域ヨリ來ル今  
世飼者多シ小時黑色長ノ紅ニ老テ白シ白キラ銀  
魚ト云子ホウフリハシ蟲ヲ餌トス或麩餅コメモチヲ食ス藻ノ内ニ



子ヲ生ス

鯪魚ナハツ

甚大ナルモノアリ本草曰無毒或曰有毒肉カク餅コシトスレハ病人ニモ無害瘧疾ニテツツヲ食ハヨクツル妙方ナリ箱根ヨリ東ニ無之ト云

鯨ハゼ

溪澗ノ中及海潮ノ入処ニモ多シ其目背上ニアリテ甚近シ其餘ハ皆本草時珍所言ノコトシ肉軟脆味淡美性カロシ骨ト鱗トヲ去テ病人可食煮蒸皆佳又為肉餅為鮮膾尤佳攝州大坂河尻最多彼土人甚賞之山中ノ川ニアル小ナリ江海ニアル大ナリ其子味又佳是亦江魚ノ良品ナリ或曰其苗ヲイサト云三

和品

四月河ニノホル夏影シ

イダ 大河ニアリ漁人曰モト海アリ川ニ上ル京都筑紫ニテイタト云坂東ニテサイト云又瓦名ト云上州利根川ニ多シミゴイニ似テ長ク圓シ又ボラニ似タリミゴイヨリ短シ味不好下品ナリ細骨多シ或ミゴイト同ト云非也ミゴイハヨク鯉ニ似タリ與此別ナリ

魚之下

海魚○河海通在ノ魚ハ鱸鱒鰻鯉等也

外

棘鬣魚タヒ

本邦ノ俗用鯛字日本紀神代下ニ赤女ヲ載ス即赤鯛也本草不載之閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表錄異名吉鬣泉州謂之



髻鬣又各奇鬣或曰過臘甫人謂之赤髻與化志  
曰赤髻似棘鬣而大則二魚也○棘鬣赤髻是鯛  
也為海魚之上品本邦諸川此魚多三月至五月  
最多味最美大溫無毒補中益氣性峻補實腸胃  
養五藏使人肥盛陽道婦人乳汁少者不通者可  
食然傷寒熱病積聚飲食停滯有瘡癤凡有熱人  
不可食小者性和平微溫為脯為益藏不害于人  
大者其腸及子為醢補肝治內障虛人眼疾小兒  
雀目○順和名抄云崔禹錫食經云鯛都條反和  
名大比味甘冷無毒貌似鯽而紅鱗者也今按稱性

冷者非也○鯛雌雄アリ雄ハ色淡黑背ニカトアリ雌ハ  
色紅ナリ形ウルハシク性味最ヨシ雄ニハレリ  
○延喜式ニ平魚ト云是タヒラナリ婦女ハヒラト云朝  
鮮ニテハ鯛ヲ道味魚ト云又掉尾ト云或曰三車  
一覽平魚ヲノセタリ其形鯛ノ如シ○今案ニ鯛ノ類  
多シ○方頭魚閩書ニ出ア<sub>レ</sub>ダイトモ云東土ニテ奥津  
鯛ト云閩書似棘鬣而形小頭方味美シトイヘリ鼻ノ  
上他魚ヨリ高シ目モ高ク付ケリ色ハ鯛ノ如シテ長  
シ鯛ヨリ性カロシ無毒病人ニ宜シ肉ヤハラカ也故ニ  
塩淹ニ宜シ○金絲魚黃筋アリ是亦方頭魚ノ類



也無毒味ヨシ性カロシ○烏鰩魚スミヤキ閩書曰似奇鬣キ而形稍黑當於大寒時取之性不好或曰其腸有大毒不可食頭短ク口小ナリ形ハ鯛ニ似タリ此類亦多シ○黃鰩魚ハナフタヒ閩書ニ出タリ又漳州府志曰畧似奇鬣身小而薄其尾淡黃性カロシ無毒○ヒエ鯛淡灰色味ヲトレリ性亦不好○海鰩ナギ閩書ニ出タリ順和名海鰩魚知沼鯛チヌマニ似テ青黑色好シテ人糞ヲ食故ニ人賤之黑鯛ヒエ鯛モ其形ハ海鰩ニ似テ別ナリ此類性味共ニ鯛ニヲトレリ非佳品○ヒサノ魚鯛ニ似テヒラク色黒シ又一種ヒサノ魚黒色ノヒサノ魚ニハ異ナリ鮓ノ形ニ似テタテ筋アリ其筋ノ色濃淡相マシレリ口細ク背ニ光色アリ味ヨシ性未詳○ノムシ鯛ノ類ナリ頭鵝ノ如シ大ナルアリ色紫紅ウロミ鯉ノ如シ味淡シ○寶藏鯛常ノ鯛ヨリ身薄ク味淡クシテヨシ色淡白不紅尾ニ近キ處黒點多シ牙ハ口中ニカクテロヨリ見エス尾ニ岐ナク直ニ切タルカ如シ常ノ鯛ニ異レリ○黒魚長一尺餘或六寸遍身黒色目亦黒其形如鯛黒鯛ニ非ス味ヨシ味亦鯛ニ似タリ無毒此外猶鯛ノ類多シ不能盡記凡鯛ノ類ノ中方頭金絲黃鰩ハ性可也其餘非良品

ナリ鮓ノ形ニ似テタテ筋アリ其筋ノ色濃淡相マシレリ口細ク背ニ光色アリ味ヨシ性未詳○ノムシ鯛ノ類ナリ頭鵝ノ如シ大ナルアリ色紫紅ウロミ鯉ノ如シ味淡シ○寶藏鯛常ノ鯛ヨリ身薄ク味淡クシテヨシ色淡白不紅尾ニ近キ處黒點多シ牙ハ口中ニカクテロヨリ見エス尾ニ岐ナク直ニ切タルカ如シ常ノ鯛ニ異レリ○黒魚長一尺餘或六寸遍身黒色目亦黒其形如鯛黒鯛ニ非ス味ヨシ味亦鯛ニ似タリ無毒此外猶鯛ノ類多シ不能盡記凡鯛ノ類ノ中方頭金絲黃鰩ハ性可也其餘非良品



和品

鯽

鯽ノ字ハ昔ヨリ国俗ニフリトヨム然レ出處未詳本草ニ魚師トイヘル別物ナルカ其形狀ヲノセス唐韻ヲ引テ曰鯽ハ老魚也ト然ラハ鯽ト魚師ト一物カ又本草引山海經曰魚師食之殺入トアリフリハ微毒アレトモ人ヲ殺サスレレ松前蝦夷ノフリハ殺入ト云凡フリハ病人ニ不宜又瘡疥ヲ發レ痰ヲ生ス有宿食及癯瘠金瘡人不可食丹後鯽ハ味美ナリ若狹ナト隣國ナレレフリノ味ヲトル丹後フリ油多キ故塩脯トナラス筑紫ノフリハ塩脯トスヘレ鯽ノ小ナルハナキト云江戸ニテイナタト云筑紫ニテヤズト云地ニヨリテ名カハレ皆一

物也三月ニ多ク捕ルヤズニモ色ノ少アカキアリ少大ナルヲ目白ト云小フリナリフリヨリ小ナル故味ウスク毒ナレハナキ丹後若狹攝州等ノ産ハ味ヨシ筑紫ノ産ハ味淡ク酸シ目白ハ味ヨシ凡丹後ノサバカトイアチフリナト皆脂多味美○一種ヒラスト云モノアリフリニ似テ大ナリフリニ比スレハ味淡ク無毒其小ナルヲサウジト云味淡美ナリ

エツ 筑後柳川肥前寺江ノ海ニアリ海ヨリ河ニボ  
ル海河ノ間ニアリタチ魚ニ似テ身セハク薄シ長六七寸以上ハ二尺ニイタル色如銀或色淡黒目口相



和品

近レ鱗小也水上ニ浮ヒヲヨク肉中ニ細骨多ク毛ノ如シ骨柔ナリ鱸サレニカマホコ灸ト<sup>アキモ</sup>シテ食ス味カクク脆美ナリ多ク食フヘシ夏多シアニニカレハウコカズ死シヤスレ早ククサル今其形狀ヲ詳ニキクニ鱸魚ニヨク合ヘリ本草綱目考フヘシ彙苑曰鱸魚盛於四月鱗白如銀其味甘腴多骨而速腐○鱸魚ヲハスト訓レエソト訓ス皆不可ナリエツノ魚ナルヘシ

フカ 其類多シ凡フカノ類皆アキノ下ニロアリテ其皮ニサメアリ鮫魚ノ類ナリ其子胎生ス卵生セス白ク味尤美ナリ○ヒレ長ト云アリヒレ甚長シ○一<sup>イッ</sup>名ウト云

フカアリロ廣クシテ人ヲ喰フ甚タケクシテ物ヲムサホル○ウバフカ六七尋アリ齒ナシ○カセフカ其首横ニヒロシ甚大ナルアリ○ヲロカト云大フカアリ人ヲ食ス○鱸<sup>ウ</sup>フカハ四足アリ鼈ノ如シ首大ナリ能ク食フ李淳風曰河有怪魚乃名曰鱸其身已朽其齒三作此即鱸魚也南州志云斬其首乾之極<sup>ハ</sup>其齒而更生○モ冬是亦フカノ類ナリサメアリ灰色白星アルモアリ長三四尺肉白シ肝ニ油アリ其大ナルヲイナキト云長サ一丈ハカリアリ其乾タルヲノウサハト云○ツノシフカノ類ナリ北土及因幡丹後ノ海ニアリ其皮



鮫ノ如クニシテ灰色長三四尺アリ筑紫ニテモダト云  
魚ニ似タリ肉ニ脂多シ味ヨカラス賤民ハ食フ其肝  
大ナリ肝ニ油多シ北土ニハ是ヲ以燈油トス西土ニテ  
ツノト云モ同物ナルヘシ背ニカノ如ナルヒレアリ○サバ  
イワリト云魚アリフカノ類ナリ頭大ニ兩目ノ上ノ  
キハニタテニカド各一ステアリテ首方ナリ細齒多シ  
腮ハヨコニ五キレタリ而鼻アリ背ニ鰭ニ各六ナリ刺ア  
リテ尖レリ口ハ腮ノ下ニアリ兩ワキニ大ナルヒレアリ腰モ  
小ナルヒレニアリ尾ハ小岐アリ凡常ノ魚ノ形ニカハレリ  
皮ニサメアリ色斑ナリ薄ク切酒ノ糟ヲ加ヘ羹トシテ

食ス又指身ノ最ヨシツノヅフカニサレリ○ヲホセ其形  
守宮ニ似テ見苦シ又蟾蜍ニ似タリ海水ヲ離レテ日  
久シク死ナズ首ノ方大ニ尾小ナリ其肉ヲ片々ニ切レテ  
不死猶活動ス味ヨシ肉白シ○カイメフカノ類ナリ  
形扁ク薄シ頭尖リ薄シフカノ如クサメアリツノヅヨ  
リ横ヒロクメコチニ少似タリ口ハ領下ニアリ目ハ背ニ  
アリ是皆フカノ類也○凡モダマフカノ類イツレモ皮ヲ去  
薄ク切指身トシ沸湯ニヨク煮熟シ色白クナルヲ芥子  
薑醋ニソニテ食之味美シ皮モ煮テサメヲ去肉ト同ク  
食ス又生肉ハ肉饅トスヘシ但性冷利ナリ温補ヲ益ス



虛冷ノ人不可多食○諸魚ハ皆卵生ス只フカサメ上  
イタナコ皆腹中ニテ胎生ス卵生セス其驚クトキハ母ノ  
腹中ニ入ル就中フカノ子ハ胎中ニテ大ナリ一胞ノ内ニ三  
四尾生ス

鮫魚

フカノ類ナリ本草曰鱗皮有玉可飾刀劍治骨

魚○日本ニ鮫類多シ菊ト千蝦夷ニ出コロサメ常陸越  
後ヨリ出ツアイサメ伊豆駿河ニ出ウミコアイゴ皆日  
本ニアリ又ハツハカイラギ花ナシ虎サメ異國ヨリ來ル  
南蠻ゴロサメ皆用テ刀ノ鞘ヲカサル唐ニモツカサメヲ用  
ユ凡サメ皮ハ異國ヨリ年々多ク來ル本邦ノ人コレヲ

外

吞魚

東醫寶鑑曰吞魚俗名大口魚性平味鹹無

毒食之補氣腸與脂味尤佳生東北海○今案大  
口魚ハ北土ノ海ニ多シ南海ニ生セヌ西州ニ北海  
ニモ生セス朝鮮甚多シ寒國ニ生ス冬春多ク捕ル  
夏秋ハ無之生ナルヲ煮テ食シ塩ニ淹スモヨシ為脯  
味最ヨシ四五月マテ可食白者為佳品黃為下品



外

大ニテ肉厚ヲ為好京都ニ北土ヨリ多來其子及  
腸亦佳シ凡タラハ油ナクノ性カロク諸病ニ妨ナレ國  
俗ニ鱈ノ字ヲ用ユ非正字頭ニ小石ニアリ

松魚

本草不載之東醫寶鑑曰性平味甘無毒味  
極珍肉肥色赤而鮮明如松節故為松魚生東北  
江海中○今案是鯉魚ナリ日本ニ南海ニ産ス相摸  
土佐紀州等殊鎌倉熊野ノ海ニ多シ北海ニナレ切  
ワリテ脯トシ十挺ヲ一連ト云○或曰鯉魚一名肥  
滿魚其形圓肥而多肉少骨為軒為羹炙肥人頭  
小自尺及二尺色青黑其性陽夏四五月向陽出

東南海群集浮泳于海中○生ナル性温多食動

血發瘡瘍赤斑使人醉則橄欖生蘆根甘蔗馬鞭  
草取汁而飲又陳皮大黃細末以黑豆煎汁送下  
而解之又ツト云草ノ汁ヲ吞テ解ス皆冷飲スヘシ  
南人以芥子醋啖之充常饌餒者有毒不可食又  
作醢醢為佳肴○乾鯉薄ク削テ為抹諸食品加ヘ  
其味ヲ助ク補脾胃進飲食益人百疾不忌甚利  
民用○常陸國誌曰鯉魚古事記萬葉集皆作堅  
魚而無鯉字後世合為一字耳大者尺餘小者八  
九寸味美有小毒人中其毒通身發紫頭痛煩渴



五六月間多出土人用鹽水蒸乾為脯味美於生者俗曰鯉節無毒能調和百味久病衰極之人常食無妨或春其骨肉為醢亦佳也鯉見徒然草○順和名抄曰鯉魚加豆乎式文用堅魚二字○淡海公所作令亦曰堅魚○今案漁人往々マゴロト云魚ヲ用テ乾テカツヲトス性味ヲトシテ可擇

和品

鬼鯛 丹後ニアリ如石堅ノ不可食只為床頭玩物  
鯉魚 本草ヲ見ルニ今關東ニヤカラト云魚是乎細長クシテ箭ノ如ク圓ナリ又馬ノ鞭ノ如シ色少アカシ背短ク尾ニタアリ又背長キモアリ肉白シ膈噎ノ

和品

病ヲ治ス云西州ニモアリタコト訓ス火アヤシレリ無毒  
鰻 順和名抄アキト訓ス生東南海者形肥大夏秋  
多肉味美冬春味不美以塩漬而乾之亦佳無鱗  
尾上有厚鱗今案性温補發瘡腫痘瘡及諸瘡ヲ  
患ル者不可食又有室鰻嶋鰻味劣

外

海鰻 倭名イサナドリ昔ハクジラヲモリニテツカスヨリニテ射ル死メ浦ニヨルイサナトリナリ古哥ニモヨリ近江ノ湖ニイサナトリヲヨメルハ磯菜取ナリ月山叢談ニ捕巨鰻汰アリ本邦ニクシラヲトル法ト同閩書曰巨能吞舟日中閃鬚鬣若簸朱曠噴沫飛洒成雨其來



也移如<sub>レ</sub>山嶽乍出乍没舟行相值必鳴金鼓以怖  
之云云判為油○今案順和名抄以鯨鯢之<sub>レ</sub>ヲトス  
崔約古今注鯨鯢大者長十里小者數丈一<sub>レ</sub>生數  
萬子異物志曰雄為鯨雌為鯢○海鱈魚之最大  
者泥鱈魚之最小者雖大小不同其形狀相似故  
以<sub>レ</sub>海鱈稱ス日本三<sub>レ</sub>海鱈其品凡六種アリ其内  
大小アリ慶長年中筑紫諸浦ノ漁人初テホコヲ  
以テツキ得テ油ヲトリ肉ヲスツ其後肉ヲ食シ  
腸ト骨ヲスツ又其後ワタヲ食ス其後頭骨ヲ  
食ス又<sub>レ</sub>シラヒケト云ハトノ下ナルヲサナリ器用ト  
ス皮ハ黑シ其内ニ白肉アリ又白肉ノ下ニ赤肉アリ味  
有好否冬春捕之春月最多シ海鱈ノ腸ノ名多  
シ百尋ト云長キ腸アリ可食凡鯨ノ油貧士賤  
民以為燈油甚利民用○海鱈性熱肥膩多膏油  
食之生熱動風發瘡生痰多食難消化能傷脾胃  
病人及有脾積瘡疥者婦人有崩漏帶下之病者不  
可食其近尾白肉味最好塩藏日久者夏月食之  
味美能峻補脾胃肥健於人虛冷無積滯人宜食  
止久瀉若新病濕熱盛者不可食

龍涎 本草綱目龍條下有之曰是羣龍所吐涎沫



浮出番人採得貨之亦有<sub>二</sub>大魚<sub>一</sub>腹中剖得者能收  
腦麝不散入諸香又詳于潛確類書九十四卷○  
典籍便覽云龍涎嶼在大食國春間群龍交戲於  
上而遺涎沫於洋水國人駕舟採之其涎初若脂  
膠黃黑色頗作魚腥氣久則成大塊或魚腹中取  
出如斗大焚之亦清香云倭俗クシラノ糞ト云如  
蠟而游者也真偽ヲ知ント只燒テ烟ノ直ナルハ真ナ  
リ斜ナルハ偽也浦ニテ拾得ル事レ也其價貴キコト黃  
金ニ倍レリ或云是馬ノ鮓答ノ類海鮓ノ腹ヨリ生ス  
ル者歟但其中ニ烏章魚ノ骨交ハレハ若ハ海鮓ノ

吐力或海鮓潮ヲノム時偶龍涎アツテ浮ヘル  
ヲノミテ糞中ニミレハリ出ルカ今按ニ典籍  
便覽ノ說可用番人諸香ニ和ヌ其香久シテ散セス  
又ニホロノ玉トス此物蠻語ニアシベラト云長崎ニ蕃客持來

外

華臍魚 寧波府志曰一名老婆魚一名綬魚蓋其  
腹有帶如被子生附其上故名綬魚其形如科斗  
而大者如盤又名琵琶魚吳都賦曰琵琶魚無鱗  
而形似琵琶冬初出者俗多重之至春則吃降矣  
○國俗鮫鱓ト称ス未見出處恐可為妄称坂東ニ  
多シ尤珍賞ス西州ニハナリ臍トシテ食ス味甚ス



クレタリ上品トス冬ハ味ヨク春ハ味ヲトル夏寧波府志ニ云カコトレ性温補無毒百病不忌

和品

青魚

鱸ニ似テ大ナリ長一尺餘味モ鱸ニ似テサレリ冬

春多クトル總州常州奥州殊津輕蝦夷等ノ海ニ多

レ朝鮮ヨリモ來ル故筑紫ノ方言高麗鱸ト云東醫

寶鑑ニ此魚ヲ記ス其形狀カトニ能合ヘリ昔年朝鮮

人ニ或人カドノ魚ヲタツ子ニ青魚ト云ヘリ又一名ヲ

ニシント云其子乾タルヲ俗ニカズノ子ト云世俗コレ

ヲ年始及婚嫁ニ用ユ四五日水ニ浸シ水ヲカヘテ醬

油煎酒ニ浸シ食フ或酒糟味醬ニツケテ食ス○案

本草所謂青魚与此別ナリ

鯖

鯖ノ字順和名ニアラサト訓ス此魚牙小ナリ故サ

ハト云サハ小也能登丹後ノ産ヲ佳品トス脯トナシテ

遠キニ寄一ニ合テ挾ム故ニサレサト云漁人其色ヲ

ウルハシクセントテイハレノ油ヲヌル夏アリヨク洗去ヘサレ

サハ油膩ノ物ナリ病人ニ不好皮ヲ去テ可食凡魚鳥

ノ皮難消化且生痰不可食又有膩處可去之○

生肉漁人爲醢又其背腸ヲ醢トス味佳夏秋漁人

夜コレヲツル漁火千萬海上ニツラナレリ見ル人目ヲ

驚カス伊勢物語ノ哥ニ晴ル夜ノ星カサハハハ強カ



本草 魚部 魚類 魚ノ目ノ海人ノタク火カトヨメルカコトレ合案本  
草ニ青魚アリ竹魚アリ青魚ハ背正青色トイヘリ竹  
魚ハ骨刺多ク色如竹色鱗下間以朱點味如鱈  
魚トイヘル是亦サハニヨク合ヘリサハ此ニ物ノ内  
ハシ○生サハ補虚瘡瘍金瘡中滿食滯アル人不可  
食乾テ油アル食氣ヲ滯ラス病人不佳

鱈魚 一名鱈魚 本草綱目曰好群行相與也又  
曰狀如鱈而頭小形扁細鱗肥腹其色最白失水  
易灰蓋弱魚也 今案本草所載其形狀悉タナゴ  
ナリ今見之コノシロノ如ク頭小ニ形扁ク鱗細ク色

白シ漁人ニ問ニ好ニテ群行スト云味頗ヨク性亦輕ク  
ノアシカラス病人食シテ無害タナゴノ子ハ胎生ス 卵生  
セス他魚ニ異レリ河魚ニモタナゴアリ與此不同

外

馬鮫魚 魚大ナレ腹小ニ狹シ故ニ狹腹ト名ツクサハ  
狹小閩書曰青斑色無鱗有齒其小者謂青箭○  
今案五月以後十月以前多シ味美ナレ病人食ス  
ヘカラス傷寒熱病有瘡瘍及患食積人不可食其  
子ホレテ酒肴トス味ヨシ多食ヘカラス滯氣名ケテカ  
ラスミト云鱈魚ノ子ノ如シラキサハラハ長六七尺アリ  
味ヲトル東海西海有之ニヨ魚ハサハラノ如ニナラナリ



背ニヒレアリヒレノ長キ夏四五尺ハカリ其ヒレ常ニ背  
筋ノ内長ククホキトコロニタ、ミ入テアリ形、狀馬鮫魚  
ニ同只ヒレノ長キノニ異トス

外 鱈

順和名鱈和名イハレ本文未詳トイヘリ今俗ニ鱈ノ  
字ヲ用ユ閩書曰鱈似馬鮫魚而小有鱗大者數  
寸○其苗最小ナルヲメダツクリト云又シラスト云腥  
氣ナク味佳ヤ、大ナルヲタツクリト云田肥トスル故田  
作ト云或曰五月農夫ノ苗ヲ挾ム時最多ク是ヲ美  
饌トス故田作ト名クト云ソレヨリ小ナルニ塩ヲ不淹  
ホシタルホシケラ淡ホシケラ煮ヲゴメト云又ヒレコト云最大ナル塩ニ

ツケテ苞ニ入遠ニヨス賤民朝夕ノ饌ニ用ニ又醃トシ  
糟藏飯藏トス味ヨシ又ホシタルヲホシカト云田圃ノ  
糞トス木棉ノ糞トシテ尤佳シ凡此魚甚民用ニ利ア  
リ又カタロイハレアリ口ヒロクシテ鱈ノ口ノ如シウルメイ  
ハレアリ鱈魚ニ似テ小ナリ皆可食又イハレニ似テウロコ  
大ナル魚アリ不可食○今案凡脾胃ハ芳潔ヲ好シ  
臭穢ヲ惡ムイハレハ油膩臭穢之物性不好痰ヲアッ  
メ瘡疥ヲ發シ食氣ヲ滯ラシム生ナル者最性アリ、病  
人及服藥人不可食且能發瘡疥

鱈魚 順和名ニハムト訓スアヤミレリハモハ海鰻ナリ唐



音ナリ鱧ハ筑紫ノ方言ウミウナキト云海魚アリ本草  
ニイヘルゴトク形長ク體圓ク頭ト尾ト同大サニテ相等  
シク細鱗玄色ニ星アリ形少蝮蛇ニ似タリ尾マタナ  
ク其形ミクルシク可惡日本人ハ食セス本中ニイヘルニ能  
合ヘリ又別ニ一種ウミウナギト云物アリソレハツ子ノ  
ウナギニ似タリ食スヘシ鱧ニアラス或曰長崎ニキダ  
コト云魚鱧ナルヘシト今其形狀ヲ見ルニ鱧魚ニアラス  
又或曰丹後ノ海ニツノジト云魚アリコレ鱧ナルヘシト  
云非也ツノシハフカノ類皮ニサメアリ筑紫ニテモダ  
ト云魚ニ能相似タリ鱧トハ別也



