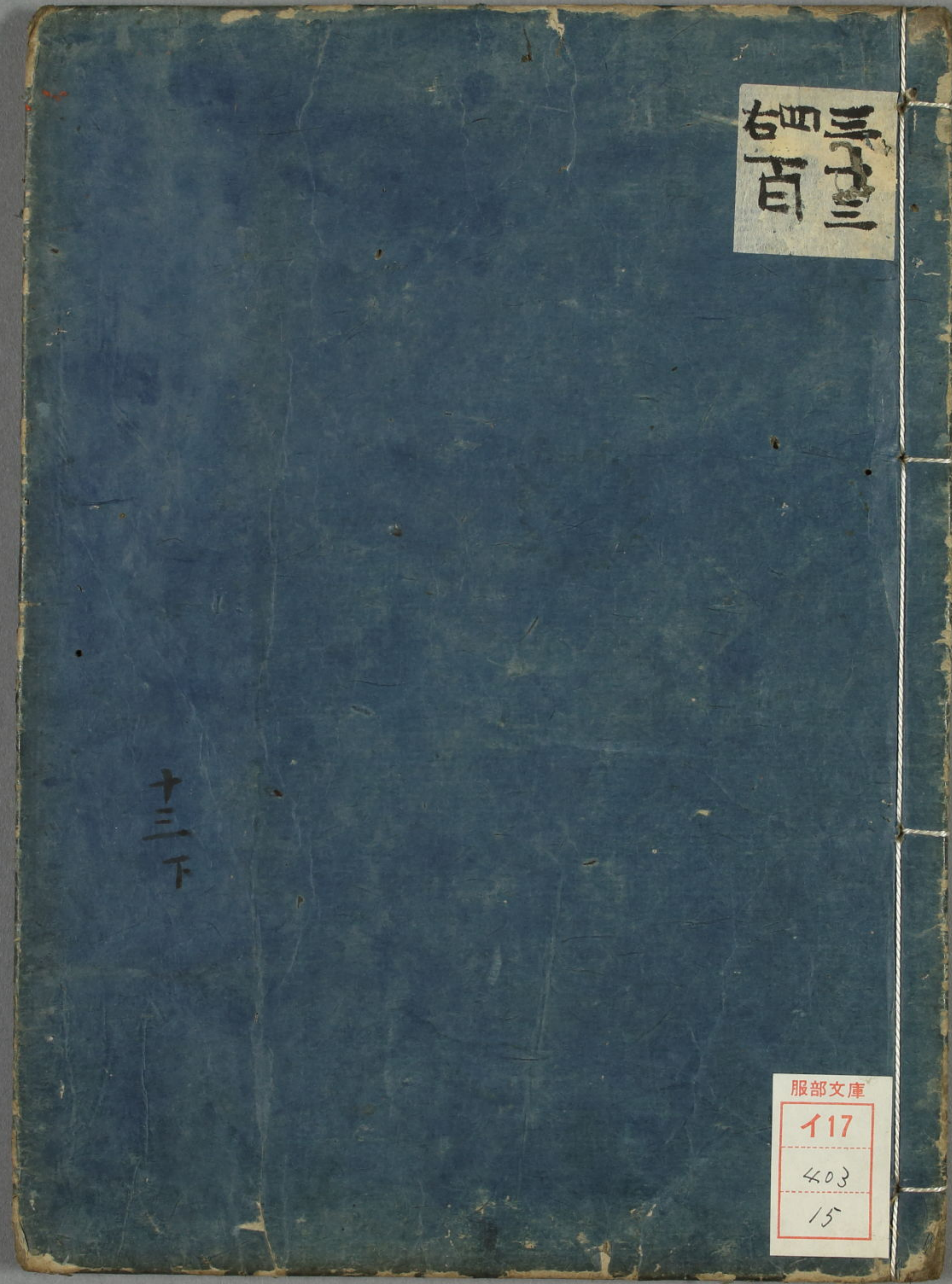




大和本草綱目  
十三之下



三十三  
右百

十三下

服部文庫  
イ17  
403  
15



117  
403  
15

海鰻

唐音ハモ本草曰海鰻鱺似鰻鰻而大トイヘリ

日本ニアマリテ鱧魚ヲハモト訓ス長崎ニテ中華人

ハモヲ海鰻ト云ウナキヲ淡鰻ト云國俗ハモヲ小ヲ肉

ウスキヲゴンギリト云脯トス生海鰻肉鱈トノ尤佳シ

アナゴ 鰻鱺ニ似テ可食味ウナキニ不及海ウナキトモ

云鱧魚ヲモ海ウナキト云然凡別ナリ

外鰻尾

事物紀原云唐會要海中有魚虬尾似鰻激

浪則降雨遂作其像於屋以厭火災云今以尾

為之蘇鵝演義曰蚩海獸也蚩尾水精能辟火災

可置之堂殿今人多作鵝字又俗間呼為鵝吻墨

本草綱目卷之十一

魚部

客揮犀注為獸○蚩尾或海魚トレ或海獸トス海魚ニシヤチホコアリ此魚日本ニテハ伊勢海ニアリ西州ニハレ也全體黑色也或子スミイロナリ又黒トシバウト云此魚性剛ニシテヨク海鱈ヲツキテ追フクジラ恐レテ逃ク一切ノ魚ヲ食ス牙齒スルトナリ大サ五七尺ヨリ三四間ニイタル油多シ皮ニ牡蠣生ス群游ス今城門樓閣寺院ノ棟ノ端ニ尾ニテツクリテ立ツ即此魚ナリ又魚虎ヲシヤチホコト訓スルハ非ナリ本州ニ云處ニ不合元升翁曰シヤチホコハ龍頭魚ナルヘシ

外

緋魚

其色如緋有一種紅魚金緋一種婦魚近緋

右ハ王氏彙苑ニ出タリ今筑紫ノ方言ニ馬ヌス人ト云魚アリ形狀紅鬚魚ノコトク長五寸許鯛ノ類ニ非ス其首ハムバルノコトシロト目ト大ナリ色ハ甚赤クシテ朱ノコトシ是緋魚欵赤魚其形狀頗ムバルノコトシ色赤クノ黃色ニシテ無毒病人食ツテ無害赤キ夏馬ヌス人ニ及ハスアコノ類多シ色紅ナラサルアリ黃點多キモアリ又長州ノ海ニカラカコト云魚アリアコヨリ小ナ赤キコトアコヨリ甚レ順和名ニ鯛魚ヲカラカコト訓ス鱸魚 大ナル者二三尺三月以後七月マテ肥ユ暑月多クノ味ヨレ八月ヨリヤスル夏秋サレニ鱠トシ鮮ト

ス夏月腸ノ味ヨレクモワタト云腸アリ脂多ク味ヨレ  
病人忌之小ナルヲセイコト云松江ナルヘレ中華松江  
ノ鱸ハ其大サ日本ノセイコノ如レト云中華ノ鱸ハ  
小ナリ本草ニスル處長僅ニ數寸トアリ○河鱸味尤  
ヨレ暑月ノ佳品ナリ出雲ノ松江ノ湖ノ鱸味最ク  
レタリ海ト河トノ間ニアルモ味ヨレ漁人釣之或戈ニテ  
ツキテトル○鱸魚ヲセイコト訓スルハ非ナリ鱸魚ハアユ  
也セイコハ小鱸也

鱸

長七八寸細鱗ナリコレヲヤケハ油多ク其臭キコト  
人尸ヲヤクカコトレ日本ニテ昔ハ此魚ノ名ヲツナレト云

昔或人ノ子繼母ノ讒ニアヘリ其父讒ヲ信レテ家僕  
ニ命ノ其子ヲ殺サレム家其罪ナキヲアハレミテツナレ  
ヲヤキテ其子ヲコロシテ焼タリト父ニツゲテ其子ヲ  
タスケテ他所へ去ラレムソレヨリメ此魚ノ名ヲコノレト云  
子ノ代ニヤケルユヘナリ又別ニ一説アリ本朝食鑑第八  
二十張鱸ノ下ニ見エタリ小ナルヲコハダト云日本紀齋明  
天皇時鱸魚ト云臣アリコノレトヨメリ○病人及服  
藥人不可食有金瘡痔疾瘡瘍人及産後最宜禁  
○本草綱目曰海上鱸魚其臭如尸海人食之ト  
今案ニヤキテ其臭如尸ナルモノ別ニナレ鱸ハコノレトナ

ルヘシ又鱧ハ如鱸ト本草ニイヘリ鱧ハヨクコノレロニ似タル  
モノナレハ鱸ヲコノレロトスル證トスヘシ聞書ニ鱈アリ是亦  
同○別ニ一種長キアリ西州ノ方言マ、カリト云形  
状コノレロト同

和品

イサキ 長一尺ハカリ其形スルニ似テ長シ頭小ニ淡黒  
色ナリ早ク敗レヤスシ下品ナリ新鮮ナルハ味可也無毒  
藻魚 長七八寸其色淡紅ナリ綠色モミレリ無毒  
攝州ニテ藻魚ト云ハ西土ニテアコト云魚ナリ別ナリ  
目バル 目大ナル故名ツク黒赤ニ色アリ小ナルハ四五寸  
大ナルハ一尺二三寸アリ食之有益人皮ニアフラアリ

同

皮ヲ去テ病人食之無傷春多ク冬少シスルノ類數  
品アリ形状皆カハレリ○スルノ子ヲ鳴子ト云醃ニス藝  
州蒲刈ノ名産ナリ食スル口中ニテナル故名付ク○黒  
キ大スルアリ胎生ス

同

鱈魚 一名波ノ魚形ニルクノ海鱈ニ似タリ黒色ナリ  
鱈ノ形ニモ似タリ長五六尺或二間ハカリ海上ニ皆  
ヲサシ出スヲ鉄炮ニテウツ油多シ食スヘカラス漁人煎  
シテ油ヲトル漢名未詳

同

レイラ 又名クニビキ筑紫ニテ猫ツラト云味不美尤下  
品ナリ長二三尺性亦不佳

アヲ 鯛ニ似テ鯛ヨリヨコセハク長シ所々黄黒色ニタリ  
ナリ又大口魚ニ似タリ長一二尺三尺ニ至ル口ヒロク  
頭大ナリ味ヨクノ鯛ニ似タリ冬春多シ病人食之無  
妨若水云アラス敏魚ナルヘレ厨人以為下品乾タルハ  
産後ノ血暈ヲ治ス能血ヲ收ム和流ノ外醫婦人  
科用之

比目魚 此魚皆黒ク腹白クシテ魚ノ半片ノ如シカ  
タワレイヲト云意ニテ畧ノカレイト名ツク目ハ一處ニ  
ニアリ近シ一名鰈二種アリ一種ハツ子ノカレイ也  
一種ハ鞋底魚ト云關東ニテ平目ト云カレイクツゾコ

共ニ腹ヲ地ニスリテヲヨク或云丹後ノムレカレイニ毒ア  
リト云不然本無毒凡漁人カレイヲ取テハ塩水ニテ  
蒸シ半熟ノ海濱ニ多クアツメ沙上ニ置テワラ席ヲ  
オホヒ温濕ノ氣ニテ蒸シテ後少ホス丹後ノムレカレイ  
是也湿熱ノ氣ヲフクシテ正味ヲ失ナフ食スレハ或腹  
痛ス故病人ニ害ヲナスコト有之其子モ同故其子  
ヲ食スレハ腹痛スルコトアリ小兒不可食生カレイハ無  
毒益入生ナルヲ如常蒸メ食ス最美シ性ヨシ  
鞋底魚 中夏ノ名也クツノソコ人形ニ似タリ本邦ニ  
テモクツゾコト云倭漢同名也又水カレイトモ云カレ

イト同類ニテ別ナリ肉ウスクホソ長シ味比目魚  
ニシトル無毒病人無妨綱目ニ比目魚ト一物ト然  
レトモ相似テ別ナリ閩書ニ鰈魚形扁而薄名  
鞋底魚左目明右目晦昧今閩廣以此魚名比目  
不知比目又一魚也トイヘリ綱目ヨリ閩書ニ書ス處  
詳ナリ可從

章魚 本草 大タコ小タコクモダコ井、ダコアリ海中ニテ人ニ  
スイ付テハナレス血イツ人ノツハキヲ以テヲトスヨク  
ヲツタコヲ煮ル法申旁カ大根ヲ以ヨク打テ久シク  
煮熟シ風吹所ニカケテ明日或即日ノ中冷シテ後

午

又久シク煮ルヘシ○脾胃虚有積聚及患瀉痢人服  
藥人並不可食難消化○小八梢魚似八梢魚而小  
俗名絡蹄 東醫寶鑑 本草章魚集解時珍曰石距亦其  
類身小而足長コシ足ナガタコナリ○但馬ニアル大タ  
コ甚大ナリ或牛馬ヲトリ又夜泊ノ小舟ニ手ヲ入  
テ人ノ有無ヲサクルト云又夜ヒカル丹後熱松ノ海ニ  
テ鱒ト章魚トタカヒツイニ鱒ヲ海ヘ引入鱒傍ノ木  
ニキツキタレトモ松ノ枝サケテ引レツメラル今ニ松殘  
レリト云諸州ニテ大ダコ人ヲトル者アリ○閩書曰鱒  
魚一名望潮魚紫色腹圓無頭頭在腹下多定而

長皆環口上有圓文星聯凸起腹内有白粒如大  
麥味美又有石距似蟬魚又有章舉一名紅舉似  
烏鰂而差大○今案イヒダコ白粒ヲ食ツテ腹痛不止  
者多レ不可食若欲食薑醋テ可食

水母 一名海蛇泥海ニアリ故備前筑後等ヨリ出無  
毒能消宿食病人食スヘレ生ナルヲ取ク又ギノ葉ヲ多  
クキサミテクラケノ内ニ包ミ塩ヲ不用水ノ葉ヲミレ  
桶ニ入フタヲオホヒ水ヲ入時々水ヲカユル久クアリテ不  
敗木ナケレハマルヤクルト枯テ不可食ナリ又唐クラケ  
アリ水母ヨリ白礬水ヲ以テ制ノ簾ニヒロケ乾シテ白

和品

クナリタル也味又ヨシ水蛇ハクラケニ似タリ食スヘカラ  
ス是ハ泥海ニ生セス水母無目以蝦為目トイヘリ  
鱧魚 其色黃褐ナリ長一尺許味ヨカラス三月ノ  
比トル俗民ノ説ニ此魚多ケレハ民飢饉スト云鱧魚  
ハ俗字ナリ未詳所出

鱧魚 形小クヲ圓ク長シ上ノクチハレ短ク下ノ喙長  
シ性平ニ毒ナレ病人可食又スト云魚アリサヨリ  
ニ似タリクチハレ上下共ニ其長サヒトシ又サヨリ示  
子ノアヲキコト緑青ノコトクナルマリ味モ性モ不好  
不可食西州ニテエイラクト云又ナガサレト云



石首魚 下品ナリ夏月味可也頭ニ碁石ノ如ク小  
石ニアリ故石首ト名ツク西土ニテハグキト云小  
ヲクキト云大キナルヲ鮓ト云ニハ四五尺六七尺アリ  
赤色ナリ鱗大ナリ首ノ石ハ刀ワキサシノ目貫ニ用テ  
ヨシニハ腸中ニアル白鰓ヲ膠トスル本草ニ見エタリ  
是ヲニベト云乾タルヲ鮓ト云本艸ニ載ス

外

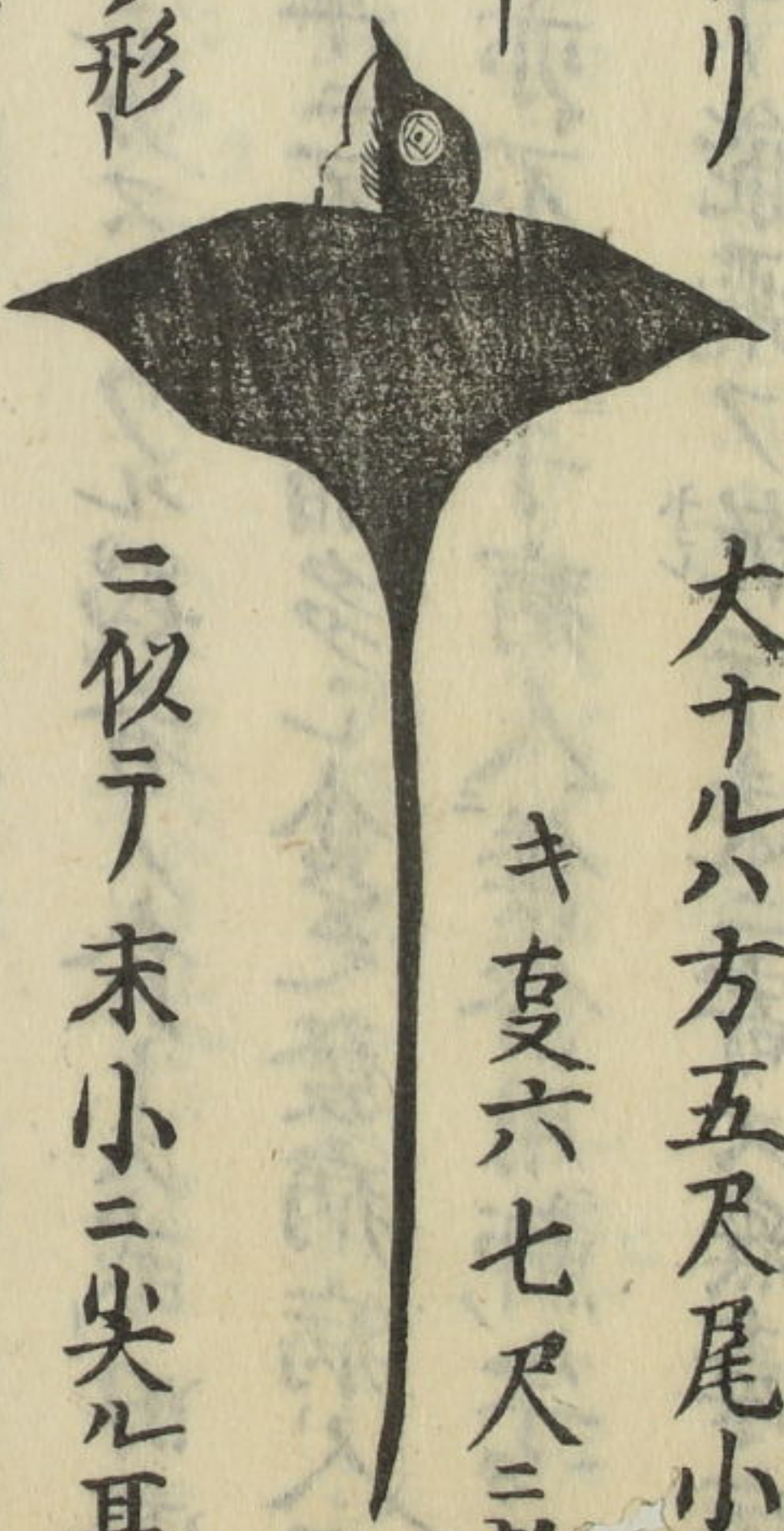
梭魚 閩書南產志ニセタリ其形布ヲル梭ニ似タリ  
大ナル者尺餘背長ク身ニルクアフラ多シ肉鮮トシ水ニ  
煮テ油ヲ去テ蒸灸テ食スヘシ其苗俗名イカナニ  
崎兵庫等ノ海ニテ網ニテ多クトル大ナル假屋ヲ海邊

ニ作り釜ヲ多クナラカマス子ヲ煎シテ油ヲトリテウ  
ル燈油トス其煎シカスモウル賤者ノ食トス或田圃ノ  
糞トス此魚本草ニ不載脂多シ食之發病病人服藥  
人不可食其苗亦不佳于病人倭俗用鮓字

文鰩魚 鰩長シテ能飛フ乾テ遠ニ寄ス無毒病人  
食之而無傷婦人産前ニモ可食薩摩ノ産ヲ美トス  
四月中旬ヨリ五月下旬ニテ多シ故漁人曰文鰩魚  
多ケレハ鯛魚少シ蓋鯛ハ三四月ニ多シ五月以後ス  
クナケレハナリ

海鷓魚 其尾ニ毒アリ人ヲサセハ大ニ痛ニ腫テ死ス

樟腦或楠木奇南香ヲタキテフスヘテヨシ甚妙ナリ  
 是所不載醫書漁人不可不知甚大ナル七八人ニテ  
 コレヲニナフ如此ナルハニレ也凡其種類多シ○關東ニ鳥  
 エイト云魚アリ西州ニモアリ異物ナリ其形鳥ノ翼ヲ  
 張ルカ如ク頭モ鳥ニ似タリ背ハ黒クノ海鱈ノ黒皮ノ如  
 ク腹白シ大小アリ  
 大ナルハ方五尺尾小ニシ  
 長シ大ナルハ尾長  
 アリ尾ノ形婦  
 人ノ絲ヲヨル瓦ノ形  
 ニ似テ末小ニ尖ル耳廣  
 クシテ兩傍ニ貫通ス脂アリ味好シ



鰩魚

又和名口女伊勢鯉又名吉ト云日本紀神代  
 卷下曰口女即鰩也海中及潮ノ入ミナトニアリ最  
 小ナルヲエブナト云エフナヨリ少大ナルヲイナト云ヤ、  
 大ナルヲスバシリト云此三ハ皆其小ナル時ノ名ナリ最  
 大ナルヲボラナヨシイセゴイト云所ニヨリテ方言カレリ  
 餘姚縣志ニ枕人謂之蛇頭魚ト記セリ其首ヘヒニ似  
 タレハナリ冬春味ヨシ夏秋不美川ボラ味尤ヨシ海  
 ボラニミサレリ凡鰩ハ江湖泥多キ處ニ生ス六脂多シ  
 性不惡トイヘ氏脂多キハ病人ニ不宜停滯ニヤスク生痰  
 其子脯トスカラスミト云フ馬鮫魚ノ子ノコトニ其味

和品

其腹白アリ食ノ味美ナリ無毒  
キスゴ 大七八寸ニ至ル猶大小子ウ其肉潔白性カ  
ク好シ佳品ナリ病人食シテ無妨ナリ亦佳シ又肉  
鮮トスヘシ首ノ内ニ小石アリ石首魚ノ如シ此魚冬春  
少ク夏秋多シ本草不載凡中華ノ書ニテ未見之  
故ニ漢名未知國俗繪殘魚ヲキスゴト称ス甚誤ナリ  
本草鱸殘魚ノ集解ヨク見ルヘシ無鱗魚ナリキスゴニ  
鱗多シ繪殘魚ハ俗ニシロウヲト云モノ也○虎キスゴ關  
東ニアリキスゴニ似テ虎ノ文アリ味モ亦キスゴニ似タリ  
長五六寸七八寸アリ○穴キスゴ常ノキスゴヨリ長ク

和品

尾ノ方小ナリ身ニ處ニ赤處アリヒレ赤シ味不美  
性ヲトル

太刀魚

形刀ニ似テ長クウスク背青ク腹白シ長キ  
者二三尺横セシ其背鱗ノ如ク長クノ上下齊シ背  
ノ内鋸ノ如シ味不好骨多クアラアリ腥シ性不好  
食フヘカラス本草綱目ニセル鱗魚ニ相似テ不同

同

ヒダカ 大如指身ミルシ黄白色長三四尺ウナキニ似テ

同

小ナリ食フヘシウナキノ類ナリ本草所載鱒魚是ナリ  
ハツ 東土西州ニモアリ筑後肥前ノ泥海ニ最多シ長七  
八寸油アリ煎ノ燈油トス頭目共ニ大ナリ尾無岐石

首魚ニ似テ黒筋ノ紋アリ下品也性味不佳

シビ 日本ニ昔ニリ鮪ノ字ヲシビト云ム鮪ハ鱈ノ別名ナリ  
本草ニ時珍曰鱈其色青碧腹下色白是ハシビニ似タ  
リ又曰其鼻長身等口在額下肉色純白是皆  
シビトカハレリシビノ口ハ額下ニナシ今シビト云魚ハ其形  
鱈ノコトク略マルシ皮ノ色カシラ尾ノ形モ鱈ノ如シ有  
鱈口トガレリ皮色淡白頭扁シ長一間ハカリ肉赤シ  
肥大ナリ味ブリノ如シ毒アリ往々人ヲ醉シ云西州  
ニ五嶋平戸ニ多ク捕ル本草ニヲイテ別ニシビノ如ナル  
魚ニ云ス但鮪ニ別種アリテ本邦ニアラシモ鮪ナルカ

味品

鱈魚牛魚鮪魚ナト本草ニ載タリシビモ此類ナルヘシ

○マゴロ是シビノ小ナルヲ云フリノ子ヲハチト云カ如シ  
シビトマゴロト非ニ物又マルタトモ云大ナルハ長三四尺ア  
リ其最小ナルハメジカト云又鱈似テ大ナリ肉赤  
シ小毒アリ味アレトモ下品ナリ漁人ホシテカツヲトス  
味堅魚ニヲトル余雅注郭璞カ説ニ鮪大小ヲ分テ  
三等トス本邦ノシビマゴロ目ジカモ大小三等アリ然  
ラハ王鮪ハシヒ叔鮪ハマゴロ鮪子ハメジカナルヘシ

味品

海豚

長一間ハカリ色クロク海鮪ノ如シ背ハ鱈魚ノ  
如ク上下トモニ長クトガテ形ニルシ皮アツク油多シ漁

本草綱目卷之十一

魚部

人煎シテ油ヲトル形豚<sup>バタ</sup>ム如シモヤリ足ニ似タリ尾ニ  
岐アリ肉ハ赤クシテク<sup>ウラ</sup>シク赤肉ノ如シ肉ニ油多カ  
ラス味モクシラニ似タリ鱗ナシヒヨリ形少キイサシ  
毒ナシ本草ニアリ

和品

ツタ 若狹ノ大寫ノ海ニアリ他處ニナシト云長三四  
寸ヨリ一尺ニイタル鮓ニ似テ少セハ鮓ノ類ニアラス  
味ヨシ腥カラス鮮トナシテ尤美ナリ無毒

同

キダコ 長二三尺無鱗色ハ淡黒斑點アリ尾ニタナシ  
頭大ニ尾小ナリ下腮少長シ目小ニナキカ如シ身ハ  
アルカラス長崎ニアリ或曰鱧ナラシト云ハ非也本草ノ

鱧ノ形狀ト同カラス

人魚 本草綱目鮓魚集解引徐鉉<sup>カ</sup>替神錄云謝仲  
玉者見婦人出沒水中腰以下皆魚乃人魚也又  
徂異記云查道奉使高麗見海沙中一婦人肘後  
有紅鬣問之曰人魚也○鮓鮓モ亦人魚ト云乃名  
同物異○日本紀二十二卷推古帝二十七年攝  
津國有漁父沈<sup>アミラ</sup>罟於堀江有物入罟其形如兒非  
魚非人不知所名今案此魚本邦ニ処々稀有之亦  
人魚ノ類ナルヘシ

鳥賊魚 此類多シコブイカト 味ヨシ水イカ長クシ

テ縁ヒロシ柔魚陶書曰似

而長色紫漳人晒

乾食之其味甘美トイヘリ是ハシメナリ骨ウズシ乾タルヲ多食ハ消化シカタシ凡鳥賊性本草ニ益氣強志トイヘリ柔魚ノ性最然リ河豚鯉魚ナト一切魚毒ニアタリタルニスルメテ手煎レ服スヘシシカニイカ瓊管スルメヨリ小ナリ長ク骨ウズシ食之柔軟又サバイカトモ云アフリイカ廣大ナリ障泥ニ似タテヤハラカニノ味ヨシ小イカアリ凡鳥賊魚無益人病人不可食難消化シカニホコ肉鯨トノ可ナリ海鰐鮪ハイカノ甲也藥ニ用テ功能多シ本草可考世醫云歴人ヲ用テ尤良

和品

魴魚チカツシ

其形方ナリ攝州泉州多シ京都ノ俗シカニイカ以佳品トス本草有一種火燒鱸其大有至二三十斤者今案此魚大ナル者日本諸州往々有之本草ニ云所ノ如シ

マシボウ 奥州ノ海ニアリ形方ナリ長六尺ヨコ三尺分リ大小アリ其肉潔白ナリ油多ク味ヨシ

白魚 周武王ノ船ニ入ルモノナリ長崎ノ海ニヒウヲト云物アリ肥後及肥前平戸ニテハクマヒキト云長二尺餘鱗白其形狀似鱸魚但口ハ肉白味亦似鱸而淡美可為膾可藏糟或曰是白魚或曰琵琶湖

水邊...

和品

所在三ヨイ<sup>ト</sup>為白魚今案

ハ可為鮠

ムカデクシラ 長大ニ海鱈ノ如シ背ニ鬚<sup>ヒレ</sup>五アリ尾ニ  
ニワカル足左右各六凡十二足アリ肉紅ナリ食之殺  
入有<sup>ツ</sup>大毒○本草鳩集解別錄曰海中有物赤色  
狀如龍名海薑亦有毒甚於鳩羽是ムカデクシラノ類  
乎凡有毒物ヲ知テ不可食性不知物ヲ妄不可食  
河豚 冬<sup>ク</sup>月春初味美シテ衆人多ク食フ三月以後  
魚ヤセテ味ア<sup>レ</sup>シ凡魚ハ皆一タ、キセス目ヲフサカス  
尺河豚ノミ目ヲウコカス此夏本草ニイヘリ此魚大  
毒アリ慎身人不可食凡諸魚ノ中無毒シテ

外

キ魚多紅魚琵琶魚コ干緋魚大口魚等皆河豚ノ  
コトク酒糟ニテ煮食ヘシ味ヨシ何ゾ有毒魚ヲ食フヤ  
河豚ヲ食フ人ハタトヘハ階侯ノ珠ヲ以テ千仞ノ雀ニテ  
ケウツカ<sup>ト</sup>シ○一種サバブク長一尺許ツ子ノフクヨリ  
小ニシテ短カシ毒スクナシ五月味ヨシ褐色ヲ紋アリ  
○河豚ホシテ遠ニ寄ス無毒ト云然トモ慎身人不  
可<sup>レ</sup>食服藥人最不可食  
外 縹魚 李時珍食物本草註曰處々有之形似河豚  
而小背青有斑紋無鱗尾不岐腹白有刺戟入手  
亦善臍臍則腹脹大圓緊 中浮水面味甘平

無毒主補中益氣不可多

發瘡疥諸癬有

目疾者不可食之肝味甘補肝益筋○河豚ニ似タ

レ氏毒ナシ但食之入マレナリ○下ニ所圖之二物亦細

ノ類ニテ河豚ニ少似タリ薄殼アリ上ノ圖ハ龜紋ノ如ク

三角四角ノ如

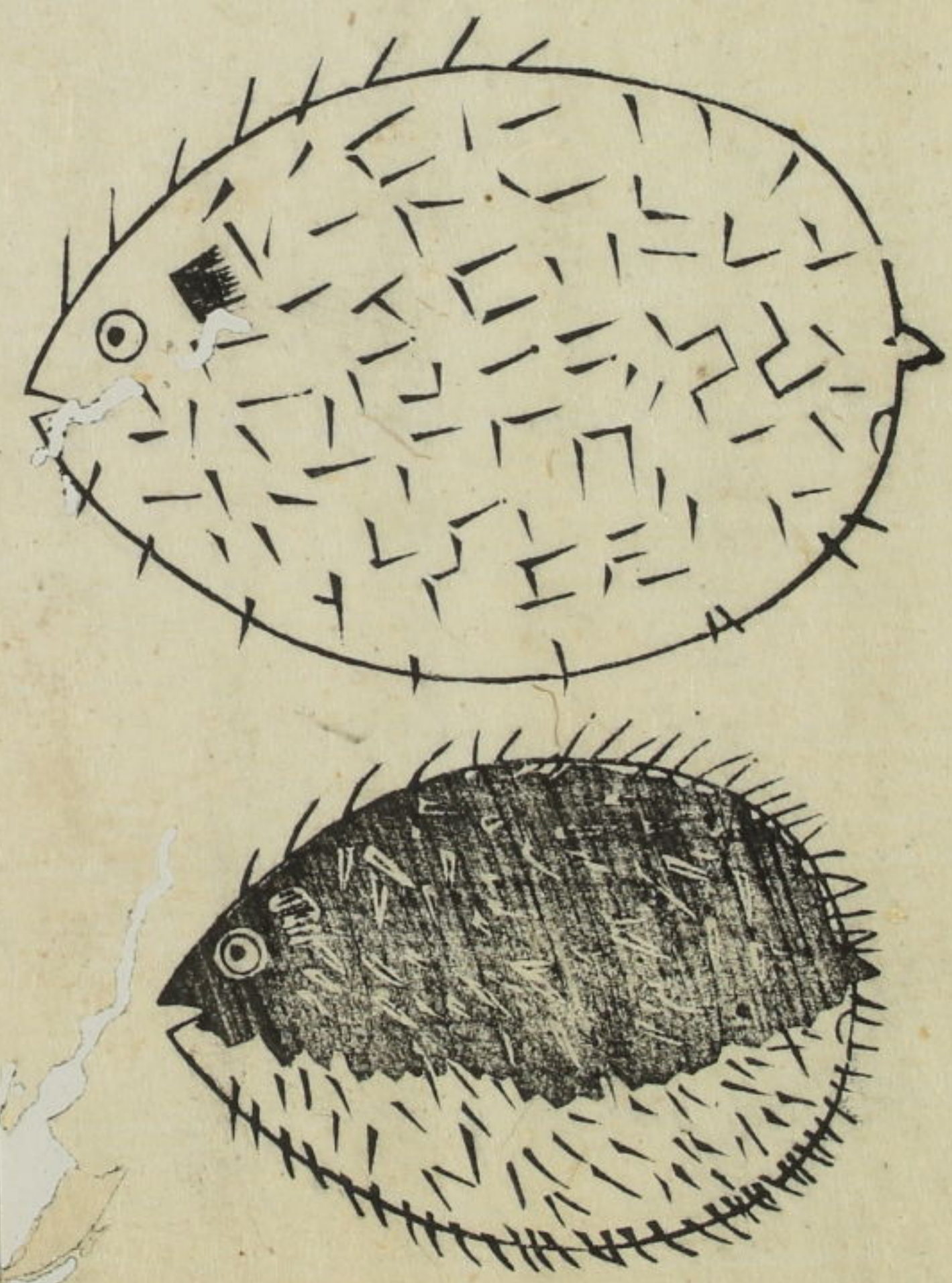
ナルヘタテアリ通身

皆短キ鍼アリ耳

ノアル処ニ小ナルヒ

アリ口小ナリ尾

後門ノ上ニアリテ



甚小ナリ通身褐白色カラ少カクテ介類ノ如クモ見

エタリサレトモ口ハ鳥ノ嘴ノ如クニメ目アレハ介ニ非ス○

下ハ背淡黒腹白通身栗毬ノ如クナル針アリ栗ノイカ

ヨリスクテ口小ナリ尾甚小ナリ形ハ魚トモ見ヘス然

共又目ト嘴アリ介ニアラスニ物共ニ河豚魚ノ方ニ

近シ本草原始ニ海牛アリ形狀似タリ海牛ニ三角ア

リ此二物ニ三角ナシ○一種鮒魚ノ類其形方ナル事

双六ノ賽ノ如シ方一寸許カトニ口アリ尾ノ長五分許

皆異物也○鮒魚ノ類猶アリ不可盡知○日本紀

齊明紀出雲国言北海濱魚焉而積其大如鮐雀

本草綱目卷之十一



啄針鱗名曰雀魚ヨレ鯽魚ナルヘシ

ウキ木 奥州常州ノ海ニアリ形状海鷄魚ニ似テ大ナリ  
方一二丈漁人刀ヲ以切テ其肉ト腸トヲトル動カズ  
味ヨレ他州ニナシ然レ北海雪魚アリ方一丈餘其  
形鱗ノ如シ其肉白ノ如雪潔シ脂ナシ好睡于海上  
是浮木ノ類乎

同

ヲコゼ フコニ似テカドアリ背ニハリアリ赤色ニタラナリ其  
長一寸分ナリナルヲ海人用テ山神ヲ祭リ日和ト得モノ  
アラシヌヲ祈ル

同

金頭 <sup>カテ</sup> ヲコゼニ似タリ長七八寸頭ニカトアリ色淡赤色

味亦淡美病人食ニテ害ナレ肉鱗トスヘシ無毒

同

有足魚 魚ノ名ニ非ス海中ニ四足アル魚アリ其長數  
寸又海中脊ニ足アリテ好ニテ物ニトリ付魚アリ是  
亦長數寸イツレモ小魚ナリ和名漢名未詳又彈塗  
ニモ前足ニアリテ好ニテヲトルムカテクシラニ足アリ  
鱗魚二種皆脚アリ婦人ニ似タル人魚モ亦有足右ニ  
シルセリ

同

ハタハタ 奥州ニ多シ白シテ長七八寸頭廣ク尾小ナリ  
色銀箔ノ如シ味淡ク美ナリ為鮓為塩淹十月ニ  
多ク捕ル

大正六年...

同

コ千國俗鮫ノ字ヲ用性不好無益人本草不載之  
其性未詳未知漢名或曰蟾化ノコチトナル者稀有  
之本草鮫アリ近之

同

八目鰻鱺 ウナギ ウナギニ似テ白點如目ナルモノ八九アリ  
味不好世俗ニ鱒ヲマツメウナギト訓ス未是鱒ハ別  
物セリ

外

和尚魚 三才圖繪曰東洋大海有和尚魚狀如鯿  
其身紅赤色從潮水而至日本ニ坊主魚ト云海上ニ  
頭ヲサレ出セハ僧ノコトシ性味未詳大魚ナリ

外

彈塗 マガラハ 筑紫海ノ斥地ニ多シハセシ形ニ似タリ前ニ足  
アリテラドル潮退キテ見ユ目高ク出ツ不可食三才

和

品 圖繪四十卷ニセタリ其圖ニモ二足アリ目出タリ○  
寧波志彈塗一名闡胡

和

トクヒレ 奥州ノ海ニアリ長一尺三四寸魚ニヨリテ大  
小アリ横ハセハレ其身鱗皮段々アリテ横ニ連レリ背  
與腹ノカドニ短刺多ク連レリ尾ノ方ハカド五アリヒ背腹  
兩方ニ長ク連レリ各三寸半許肉ニ筋多ク傘ノ骨ニ  
カ如シ背ハ下腮短シ首ハ不大性味漢名不知甚他魚  
ニ異レリ奇品ナリ

同

輿目張 フキメハル ムルノ類ニ非色ハ淡黒ニヌルニ似タリ目大ナリ

ムルヨリ形セハシ味メハ生異ナリ味ヨシ石首魚ノ形ニ  
ヨク似タリ口ハメバルヨリセバシ長六七寸八寸ニ不過  
ガウガ 色ハメハルニ似タリ黒シメハルヨリ口小ニ長七八寸  
ニ不過味メハルニヲトレリ然頗ヨシ又赤赤色ナルアリ  
同 海鱣 絲魚 海ノギ、也長サ五六寸ニ不過白黒ノタテ  
筋アリ其餘ハ如河鱣絲魚

同 エソ 頭扁ク形圓ニシ蛇ニ似タリ長七八寸或尺餘色  
ハキスゴニ似テ少黒シ腥多ク佳品ニアラス病人不可食只  
肉カダ鱣トシテ美シ背ヨリワリ腸ト皮ヲ去背ノ方ヨリ肉  
ヲヨソゲトシハ骨ハ腹ノ方ニツキテ肉ニマシラス腹ヨリワリ

同 テ肉ヨリコソケハ骨多シ漢名コレス或曰エソハ鱣魚ナ  
ヘシト云鱣魚ハ骨多シエソモ細骨多キ故ニカク云ナルニ  
本草ヲ考テ鱣魚ニハアラス

同 ナキリ 長七八寸身甚薄シ横一寸許首小ナリウナギ  
似テ扁シ尾ハ如鱗又似鱗紫斑アリ素質也腹赤シ  
子ハリ多シ不可食藻ノ中ニスム○クサヒト云魚アリナ  
キリノ類ナリナキリヨリ廣シ

同 キヨリ魚 長七八寸或一尺五六寸許淡黒色スコシ  
赤色ヲ帶フ横スチカヒ筋三四或五六條アリ首ハ  
ソゲルカ如シ其形狀鯛ニモ目張ニモ似タリ目ハ端ニヨリ

本草綱目卷之六 魚部 鱣魚

目少赤シ味ハメルニ似タリ脂ナク淡美ナリ無毒  
タガヘ 長五六寸許色青黒色形アギニ似又コノトニ似  
タリ關東ニアリ味淡シ

魚膾 細者爲膾大者爲軒本草綱目本草約言等  
ニ治病之功多シト云壯盛ノ人ハ食之可無害虛冷病  
人老衰之人所不食也凡生肉ハ脾胃ノ發生ノ氣ヲ  
ヤフル醋ハ脾虛ニ不食生肉生菜ニ醋ヲ加ヘ和メ生ニ  
テ食ス最害アリ魚肉ヲ細ニ切塩酒菜蔬ニ和メ後  
少煮アタメ醋ヲ少加ヘ食ス不傷胃本草ニ魚膾ハ  
瓜ト同食スヘカラス然レハ魚ト菜瓜トヲ和メ膾ニシテ

食フヘカラス又生肉ヲ大ニ轟<sup>キ</sup>醋或煎酒ニ浸シ食フヲ  
指身ト云病人不可食生肉ヲ切テ沸湯ニテ微煮テ  
ワサヒ芥薑醋或煎酒ヲアタメ肉ヲ入テ食フ無害人  
ヨリ生肉ハ不滯消化易シ煮乾塩藏シタル魚滯ヤスシ  
ト云人ノ性ニヨルヘシ無病人ハ生肉早ク消シ不滯

魚鮓 脾胃ニ益ナシ消化シカタク病人不可食未熟  
ト熟シ過テ肉モ飯モ餒タル不可食久ヲ歷タル不可  
食皆害人早鮓ノ法制アリ常ノ鮓ヨリカロシ無病人  
少食ノ不損脾胃味亦佳シ久ヲ不歷シテ新鮮ナル  
故ナリ鰻鱺鰩烏賊等鮓不可食陳藏器曰鮓内有

髮害人時珍曰凡諸魚鮮食之尤不益人  
鮓ナシモ孫愐唐韻曰鹽藏魚腸也○諸魚介ノ中  
海膽海參腸ヲ上品トスウル腸肉ト子ヲ加ルモ亦  
好鯛腸及子鯖肉及背腸炮肉メル子ガ鰾子カ鰾  
魚肉海鰾寄居蟲皆可作鮓鮓味好然トモ皆腥  
穢ノ物能聚痰病人勿食服藥人最不可食損藥  
力○鰾亦鮓鮓ト云同名異物也○魚鳥レニホ醃性味  
共ニ鮓鮓ニカレリ魚鳥ノ生ノ肉ニ鹽麴ト醇酒ヲ加  
ヘテ作之四時共ニ時時可作之老人虛人朝夕食  
之而可也製法ハ獸類兔ノ下ニ詳之可考鳥ハ雁鳧

小鳧鳩ケリツグニ雀シトニヒガリウツラ等魚ハ鰾鰾  
鯛鱸鰾鯖キスゴ肥テ味ヨキ時可用皆皮ト筋ヲ  
ヨク去ヘシハ鳥ハ皮トモニクタク右ノ肉醃ノ法中夏  
ノ書ニ出タリ

鮓魚ホ時珍云乾魚也又乾鮓ト云淡鮓ハ塩ニ漬サズ  
シテ乾スヲ云又漢書師古注鮓質涉切シラホシ不

和品

肉糕カ鮓ハモキスコ鮓イカナマツエソカマス皆カマホ

コトスヘシ或ニ三種マシユルモヨシスリクタクキテ蒸炙ユヘニ  
性和病人食フヘシ最益入補虛新鮮九魚肉ヲユソ



治赤白痢疾腹痛心痛又解諸毒魚毒菌毒水ニテ  
 送下ス瘡發日朝水ニテ用ユ虫クハ齒ニハ其穴ヲ可塞ク○  
 諸虫獸傷水ニテ付○頭面瘡ニ付○諸腫痔瘡水ニ  
 和シ付ル○打撲杖瘡ニ貼ル○天虵毒モトイフコトニ水ニテ付○鷹ノ  
 羽虫ニ水ニテ付ル驚風產後積塊氣付ニ用右症何モ  
 一時二三分充水ニスリ立可用服後半日生菜ヲ  
 食ヘカラス右ノ功能未知可否姑ツク記ス所聞見ル示ス

大和本草卷之十三

