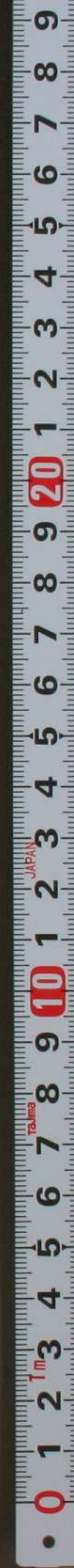


日東魚譜

四

特別
= 15
712
4





日東魚譜卷之四

海鱗魚之二 四十三種

一通子神田玄泉集之

九鰕魚 九鰕魚 島鰕魚 九万足魚 鰈魚 鰈魚 鰈尾魚

丹魚 金頭魚 松江魚 鰈魚 脆鰕魚 綠魚 鱈魚

摹魚 逢謀魚 胡魖魚 雲圖魚 棘魚 毒鬣魚 勦魚 目錄終

肌白魚 鰾魚 鮎魚 目黑魚 目張魚 頤魚 江戸魚

甲鰕魚 鰕魚 師魚 鮓魚 鮓魚 鰾魚 鮓魚

丸

和呂

釋名マルカ和富一人
 謂九家此魚所在產于
 日向州海中漁人得此
 則國君賜漁人於貨錢
 故名又大魚曰鰕此魚
 大魚也易林云鯉鮒鮓
 鰕積福多魚資所有魚
 富我窮家云云和漢有
 會意故借作丸鰕也形
 似鯉魚頭微長比鯉魚
 則微扁也其鱗甚堅厚
 而王角方寸餘曝乾作
 兵器性至剛力不恐魚
 罩漁人釣之以天蠶絲
 繩大者至八九尺餘兒

マルカ



者三四尺許味佳美也風音恰似鯽魚味最長矣
 氣味甘溫無毒主治益氣強志利水道也發明丸鯽魚居大海不至于江性至剛
 強有力罩之則破網去其鱗甲甚堅厚肉白硬全鱗屬金水氣強故補氣益志然
 多食熱中作鱠則利肺氣煮食則補下元之真陽也

丹魚 同前

釋名了力了和鱗皮
 丹色故名阿加字乃
 阿加字尾之下略也
 西士呼之名藻魚亦
 別有藻魚見于下大
 頭闊口大眼突出面
 上多刺鱗性好沉下
 肉色白如藻魚當于
 上饌
 氣味甘淡平無毒
 主治和胃調中不忌
 百病食之煮食佳也
 ○或曰丹魚形狀異
 佗魚棘鬣刺鱗其色
 丹色頭如鬼面何以

了力了



為無毒魚哉予曰丹色乃通于火氣也此魚色丹而火氣發有于鱗皮棘鬣刺鱗
 乃毒氣發有于外肉色白油膩淡而味亦甘淡也故自古為無毒者供大人貴客
 之饌謂不忌百疾病人食之不妨是誠非予過論世俗所相識也

摹魚 同前

釋名藻魚俗通モウヲ和摹
 乃摹樣也但語謂寫物相
 似者曰摹樣也此魚形狀
 恰似丹魚黑褐色故名頭
 面如丹魚有刺鱗目比丹
 魚小而突出鱗甲亦稍
 小而黑褐而有棘鬣肉白
 如丹魚
 氣味甘淡平無毒肉鬆滑
 主治和中利肝發明摹魚
 甘淡無毒然其色黑褐而
 多棘鬣故破血失血人不
 宜多食也不宜炙食失味
 但煮食已

モウヲ



肌白魚 同前

釋名 **ハタシロ** 和食之
 割去其皮肌肉潔白故
 名形狀似甲鯉少異細
 鱗黑褐肉白骨硬秋冬
 多出夏月稀也
 氣味甘淡平魚毒 **主治**
 和中益氣利肝
發明 肌白魚細鱗黑褐
 色則通于水木白肉硬
 骨則屬金故利肝益氣
 味甘淡以和中煮食佳
 也
附錄 腹利須 **名義** 未
 考形微似肌白稍黑腹
 稍起味劣於肌白



○赤肌魚 白皮赤斑
 白肉 ○黑肌 黑鱗白
 肉 ○星肌 黑色白點
 如星其他衆類多矣赤
 肌以下皆非肌白屬摹
 魚之屬也從于世俗附
 于此



甲 鯉魚 同前

釋名 **カサゴ** 和俚語稱一物之甲曰加佐此魚雖非肌白類之一物肉色氣味如一故人以為一物樣然形狀稍大氣味厚於肌白故名大者至尺餘鱗稍粗其色青黑白肉

氣味 甘温魚毒 **主治** 利肝

益氣多食熱中

カサゴ



鯉魚 同前

釋名 **フエフキ** 和重口動如吹笛自故名形狀似甲鯉扁身赤褐色鱗稍粗而兩脇有赤黑大條肉色白骨硬尾扇有圓點

氣味 甘淡平無毒 **主治** 和

中益氣調胃多食熱中不宜瘡瘍人

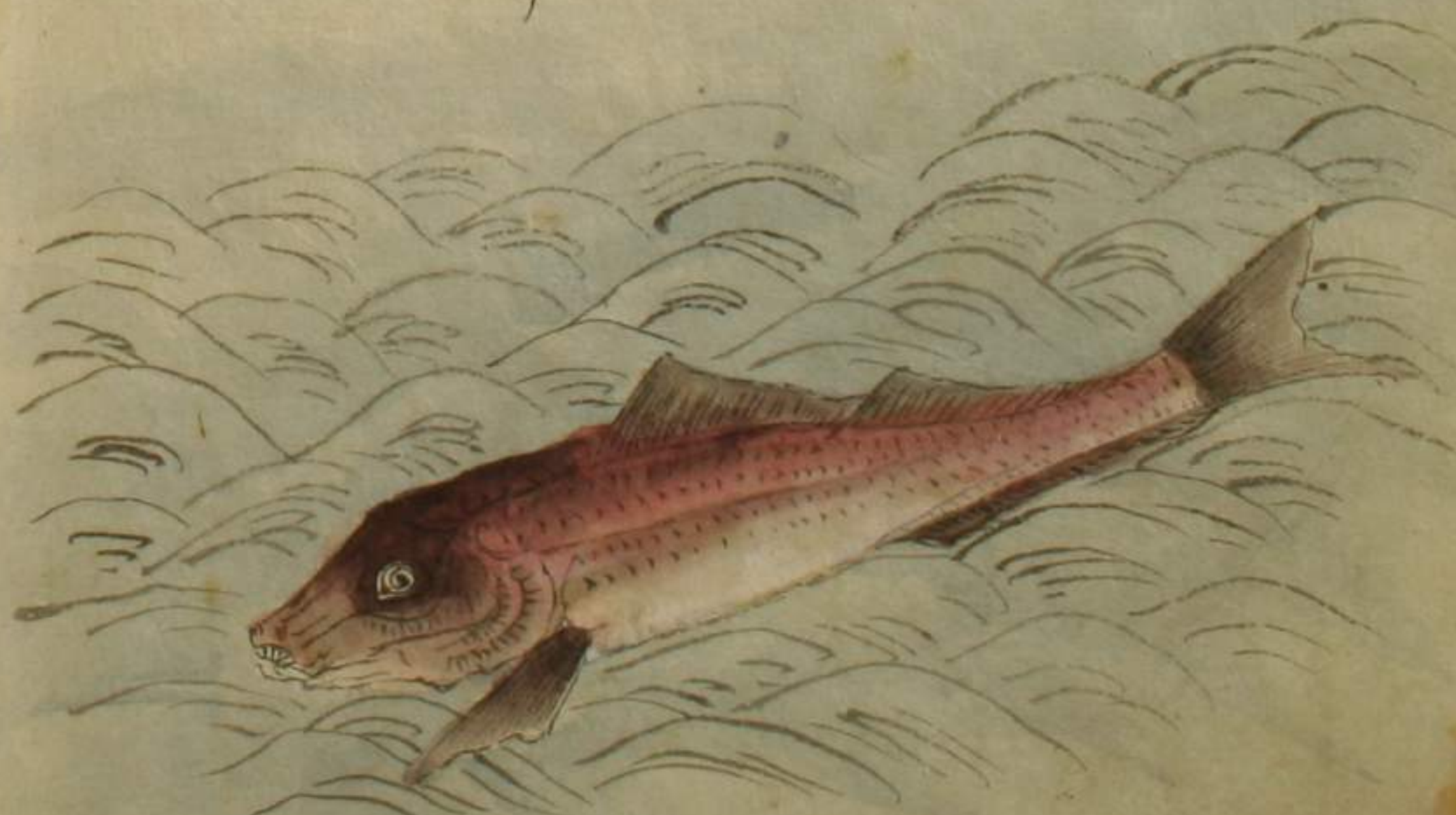
フエフキ



金頭魚 同前

釋名 カ十カシラ 此魚頭
不孰肉似金版故名頭肩寬
至于尾銳也細鱗赤褐色腹
下白肉厚白色大者七八寸
少油膩炙食佳也
氣味甘平無毒 主治益肺氣
利水道和中調胃瘡瘡家用
之患者食之無害不可多食

カ十カシラ



魴 同前

釋名 ホウハウ 此
魴即鬚也此
魚以形狀與金頭
魚鬚鬚名之頭似
金頭魚微長比金
頭則微扁身上比
金頭則稍黑細鱗
如沙腹下白翅長
而表白赤裏深綠
有圓點紺碧色味
尤不及金頭魚耳
金頭魚魴並炙
食或以酒和煮食
佳也不繪軒不供
上膳但以金頭魚

ホウハウ



祭瘧神和俗一風也
 氣味甘溫無毒或曰有小毒
 主治益氣利肝通水道多食則熱中破血
 發明此魚與金頭魚一類別種也金頭魚鱗稍粗淡赤屬金火而火氣微也故無
 毒大槩不妨于病人也魴鯽魚細鱗青赤綠翅紺章屬木火有小毒多食則熱中
 破血支于胸膈小便數者及病人不宜之食

鰕魚同前

釋名八七名和此魚肉脆
 白味淡似撒之風勻故
 名或問作波瀾於鰕予
 曰急就章註撒曰撒之
 言散也粳稻未使發散
 也古謂之張皇亦目其
 開張而大云云此魚煮
 之則肉脆軟而開張發
 散故意會于此作鰕亦
 名其動搖活發也形似
 鼠頭魚異首尾細鱗軟
 薄其色水白身圓長大
 者六七寸肉厚脆作鱠
 佳也貝益軒以之當于
 鮓甚非也

八七



氣味甘淡平無毒主治和脾胃調氣病人食之不妨于百藥
發明鰲魚形圓長而肉厚肉中無細刺無棘鬣鱗至薄軟細小而少肉白脆弱油
 膩少性沉下不浮專属于土而得金化故和脾胃調氣以味甘淡無油脂火氣少
 不熱中是以不妨于病人

鰲魚 同前

釋名了千和此魚味小
 魚中之佳品也故名自
 古作鰲鰲鰲也魚腥曰
 鰲和人所取則不然此
 魚如無鱗有少鱗以一
 身而無鱗有鱗相參目
 此字有大小大者八九
 寸餘駿州興津及相州
 小田原之海產之小者
 徒二三寸至四五寸中
 身肉厚名呼中膨或江
 名產也味極佳美也盛
 出夏秋間頭似飛魚近
 首少有鱗肩以下無鱗
 尾上一道有逆甲性躁



而好食天鰕作鱠作鮓又炙食甚美味也
 氣味甘温無毒或曰少毒**主治**益氣消水腫痢疾人食之不妨患眼目人乃瘡瘍
 勿食之
 發明鱈魚性躁而利水故益氣消水然不宜于遺溺失禁人或雖不妨于痢病勿
 食熟痢腹痛食之宜去其腸不然破血鱈好食天鰕也多食熱中發瘡疥患眼疾
 及金瘡瘡疔癰人必勿食之焉

島鱈魚 同前

釋名シマアキ和但語卑
 物呼島此魚不當上饌但
 野人食之形狀似鱈魚鱗
 甲如鱈魚鱗甲故名頭似
 鱈頭形似鱈扁尾上有逆
 甲近頭有細鱗肩以下無
 鱗多脂名兒呼飼沙土利
 肉中多細刺大者三五寸
 氣味甘温小毒**主治**益氣
 利中多食生瘰發瘡疥

シマアキ



漆江魚 同前

釋名 七ノコ 或曰世伊吾乃淞江之轉語也相州俚人呼河鱸魚名世伊吾此魚似之故名狀似河鱸縮頭細鱗帶微黃色白肉多脂美味氣味甘溫無毒主治益氣健陽道多食熱中生痰以油膩多也

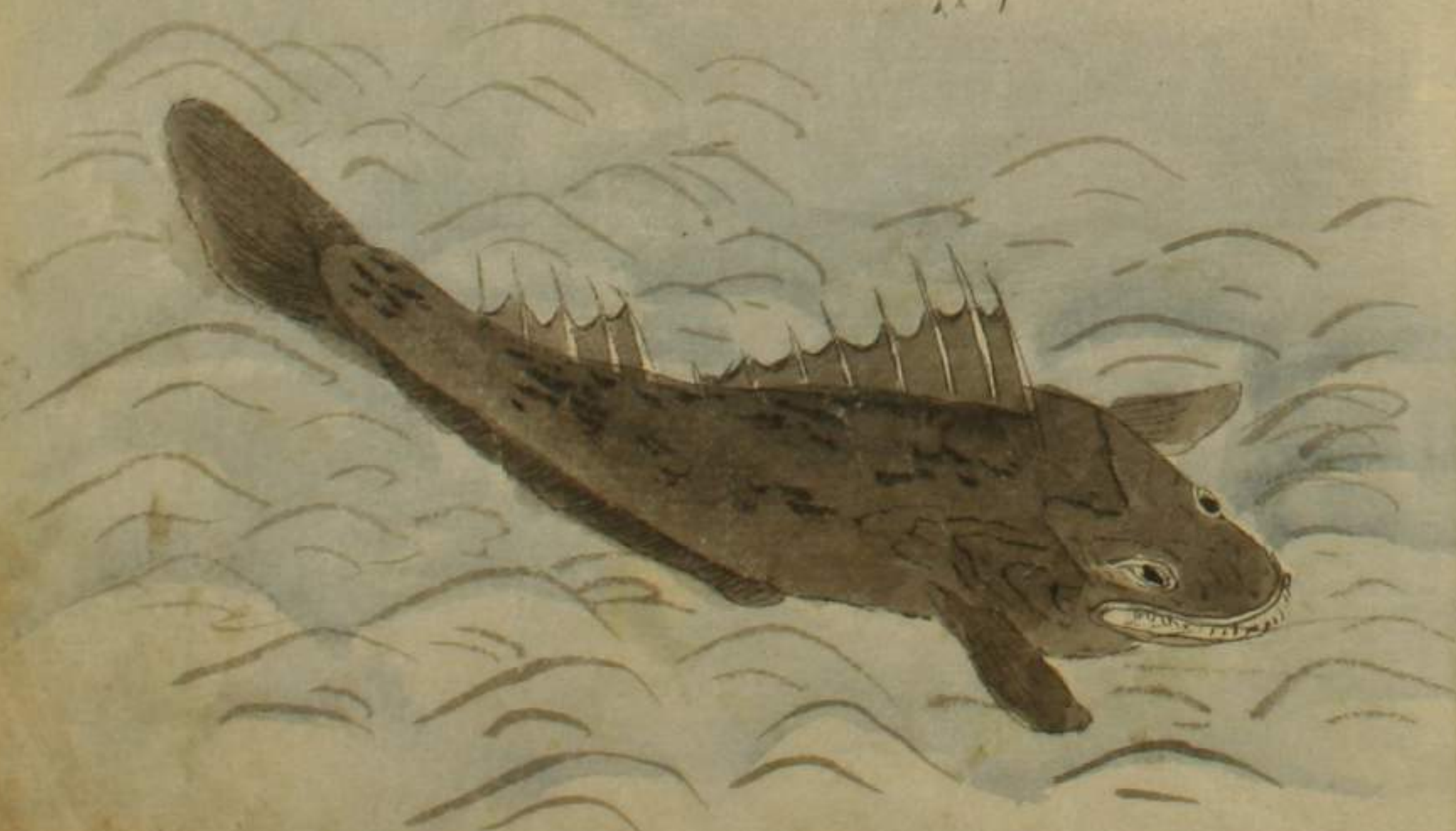
七ノコ



胡魴魚 同前

釋名 コナ 此名本出於世俗之野話俚語呼肉實肌膚堅固者稱固津地利也此魚肌肉堅固勝于諸魚故名固地 下略也今作胡魴則象其形也狀上寬下兌頭似魴魚扁而細鱗背茶褐黃色有黑斑點肉堅實而骨硬性沉下而不浮游也又有滑胡魴見于無鱗部 氣味甘溫無毒主治益氣利肝多食破血產婦及失血者勿食之

コナ



發明胡鮐魚頭似鮎魚極扁面形笑曲有胡人之風狀故作胡鮐肩背寬下銳肉厚骨硬腹平細鱗其色帶黃褐色有棘鬣如針屬金木故益氣利肝多食則破血大者二尺有餘味佳美也

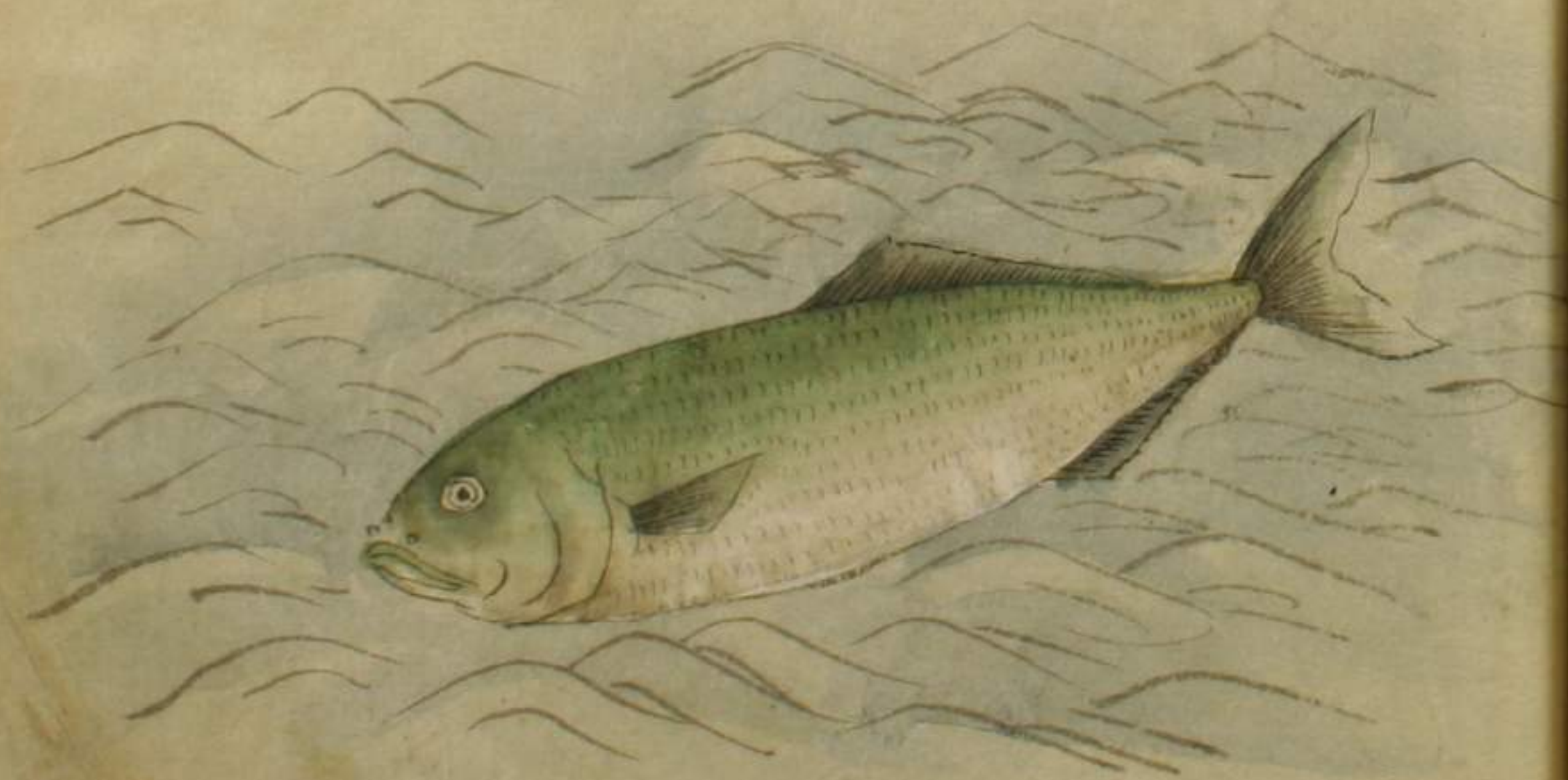
鮐魚同前

釋名 卜夕 和俚語謂衆多者曰佗佗此魚大小衆類多至秋時盛出冬月猶有故和俗以鮐當之鮐乃泥鰌也非此只以秋時盛也伊奈多即稻佗也以時名之形狀似鯉魚細鱗青色帶綠肉慘白厚肉無細刺骨軟油脂少矣

氣味甘溫無毒煮則帶微酸生則帶微苦

主治 益氣起陽多食壅氣不宣積聚癰疾亦可患瘡瘍人食之

卜夕



兒名和加奈胡細鱗綠色稍長呼稻佗益長稱和羅佐名義未詳
 發明稻佗魚細鱗青色綠章軟骨厚肉帶微酸苦木火之兆也故字並于木也多
 食熱中生痰中滿患痞積癥瘕人食之則壅于胸膈也

師魚同前

釋名 **ブリ** 和此名出於
 魚商之賣買舞利即分
 利也以丹後產及雲州
 鱸島產為佳品作醃魚
 寄于遠魚商從佗州來
 其地未得漁人之手前
 定價買之名曰分利歧
 理此者復售于諸州之
 魚商得分利也故以為
 名耳今以師魚為名乃
 意會于本網之魚
 師名之實非本網
 之魚師也今按師
 魚乃老鮓魚乎網
 目載魚師曰鮓老

ブリ



魚也大者殺人云云不解何魚是分虛利別一物也形狀似鮓魚大三四尺油膩
 多味佳美也他州者不及于丹後出雲之兩產也
 氣味甘溫有小毒主治益氣起陽多食則動火生痰發瘡瘍疔腫產前產後及患
 火疾人不可食之
 發明師魚細鱗青色乃屬木故入厥陰起陽益氣然諸大魚皆有小毒別師魚屬
 木火多何少火之害哉

九萬足魚名和

釋名クマヒキ名和此魚行
 海中為群引兒不知幾萬
 故名京師以之為祝義魚
 西土名呼猫猫面面閑東魚生
 魚呼醃魚名志位羅形似
 鮓魚縮鼻鬚長尾亦異也
 氣味甘溫無毒主治益氣
 利肝通水道多食則熟中
 塞氣醃魚味甚不佳也

シイラ
 カイヤマ
 クマヒキ
 子コツラ



鯉魚 同前

釋名カツラ和延喜式作鯉可津乎乃加多志之略語也海人曰鯉魚頭上冠烏帽形不一入相州鎌倉之海而落其烏帽漢人候之釣之此魚性勇而欲勝于人向至於釣船進而不退故名勝魚又通乎狀似鯰魚鼻尖尾銳中身起肉厚近頭處有細鱗中身從肩以下無青黑色腸腹白如銀肉色紅無細刺多血而不腥身生以芥酢食之味勝于諸魚繪從四月至九十月盛出夏月味最佳

カツラ



美也甚鮮者肉色水紅而肉硬味不厚一宿肉色鮮紅味畏肉中生蛆經宿者肉色深赤而無蛆味辣者食之令人發紫赤斑頭痛亂紫淤糖及羊肝破末服之可也又以椎葦煎湯服之解其毒蔓苦自然汁亦良也
氣味甘温有小毒主治益氣力進食調脾胃以芥酢食生肉則利肺清胸膈開胃煮食和中起陽事令人肥健多食中滿熱中破血發瘡疥灸食動火生痰
發明鯉魚首尾銳肉厚半鱗而青黑腹表如銀色有粉泥肝大胃潤食小鯉性剛勇不恐于人多氣多血入手足陽明屬土木多濕熱故鮮者生肉蛆經宿味變辛者能傷人患痔漏下血瘡癰人勿食之
附錄鯉脯子_シ食之不忘百病不妨百藥和于百菜及諸肉煮食益味也製于土佐州者為勝紀州熊野多製之割鯉肉如粽蒸之晒乾其色如松節故今通作鯉節也經年者生蠹其蟲誤入人耳中蝕腦至元急取猫尿滴于耳中良也以生姜捻猫鼻即溺出又滴麻油可也
醃鯉魚_シ以羽州秋田及奧之岩城之制作為上品他州之制肉脆腐潰
鯉鯉_シ相州小田原制之為物
收胃藏鹽名曰酒盜味佳也
鯉膏_シ味如醬不腥而美味也供于上饌無毒多食發渴

雲圖魚 同前

釋名 **ウツハ** 此即雲圖半之略語也形恰似鯉魚稍小近首肩處有細鱗肩以下無鱗而有雲文故名又以形小呼女勝魚味不及于鯉魚不當于上膳野人食之

氣味甘溫小毒 主治益氣利肝經宿者食之其毒與鯉魚之毒同矣

ウツハ
メカツラ



目黑魚 同前

釋名 **マクロ** 此魚眼目黑故名其兒曰目近以目近供于饌以三四月出前於鯉魚也味不及于鯉魚肉色淡紅也目黑魚形狀恰似鯉魚大者三四尺餘細鱗青黑肉色深紅油膩多以冬月盛出不當于膳野人食之味甚厚今按東醫寶鑑所謂松魚身赤如松節者當此魚乎

氣味甘大溫有小毒 主治益氣助陽不直小兒食之發瘡瘍也

發明目黑魚目黑皮黑肉

マクロ



色深紅性好寒此魚多則
 年必降雪也然則至多相
 大故不宜瘡疾人也目近
 兒故無毒多食發瘡疥

メシカ



鮪魚 同前

釋名 シロ 和名此魚
 目黑同類別種也形
 狀相似以鬚尾之刑
 色辨知此也故名志
 比知尾之略語也鮪
 乃鱧之屬而雖非此
 魚名假借此字久矣
 武烈之朝在平郡鮪
 臣故以此字為名字
 形似目黑青色皮面
 有斑如汗斑鬚長於
 目黑鬚尾皆帶黃色
 肉色白而帶淡紅油
 多味芳於目黑矣
氣味 甘熱有毒

シロ
 エシカ



主治助陽益氣利肝不益于人小兒食之熱中必發病故不當于饌野人食之已
 發明鮪魚細鱗青白不潤澤乃此火盛而見燥也肉色慘白帶油色血點如碎米
 亦火多過也鬚尾赤然故有毒不宜老人虛人及婦女小兒食之也
 黃示

鮪魚 同前

釋名コノシロ名和胡乃志
 呂子之代也俗談曰上古
 時有竹取翁者翁一日立
 于竹林下得一卵形如雞
 子大不知何等禽卵取之
 歸家令婦見之妻亦愛之
 綿身所肌温此不日忽孕
 卵成一女子翁媪俱雀躍
 悅懷女兒撫育漸長容貌
 婀娜天成光輝嚇曜如美
 宝玉故名呼嚇屋姬翁愛
 恆深姬性却姦惡而憎姬
 之美貌間呼奴曰殺姬燒
 屍僕知嚇屋無罪憐以為
 鮪有燒尸臭氣燒之乃救

ツナセ
 コノシロ



姬臙媪為殺姬所以後世以蟹呼子之志呂既而嗜姬化成神富士淺間祠是也此亦在富峯池中云云子之志呂名由來久矣

孝德天皇帝在鹽屋蟹者以蟹名之則此魚美在頭額異魚圖贊云蟹魚之味其美在額古諺云寧去屨世宅不去蟹魚額故以此字當此古昔名曰津奈志津奈志乃無頭也以此魚之美味在頭藏之名耳形狀似昌蕘扁長頭骨軟滑額上如蠟色蟹之美在頭頭之美在額鱗軟薄肉中細刺多腹扁如刀多脂也燒之則有燒尸臭氣故不當饌野人食之已名其兒京師呼滿字加利亦關東呼佐津波名義未詳或曰非兒

氣味甘溫小毒主治利氣不宜大便軟滑小便頻數人鼠嚼人終身勿食之予數者其害又不可與赤心菜同食令人吐血煩悶○今按醫書云被鼠喫人其瘡愈後不可近于燒尸烟令人卒倒多至于死云云蟹魚炙臭似燒尸臭故然乎哉

脆鱖 同前

釋名 毛口 和名此魚尾
上逆鱗似鱖肉脆味不
及于鱖故名形狀似海
鯢圓長莫下品不當于
膳野人食之
氣味甘溫無毒 主治益
氣通小便煮食味劣于
鯢魚矣多食則發瘡疥
又作鱖魚寄于遠也實
非鱖魚屬別一物也

モロアジ



鯪魚 同前

釋名 力卜 和語言衆
人一統而喜悦曰加土
日久加土即加土日久
之下略也此魚產于東
海奧之松前最多此乃
數子之母也每歲中秋
生子從海來江水必先
雄魚衝于江仍尿白江
水如泔渾人候之競悅
故名又以鯪為目則如
土扶桑魚也生于東海
西海未聞有此魚也淮
南子曰日拂于扶桑是
謂晨明故東字日在木
中云云字並于東以為



稍稍之
誤字

名形狀恰似海鯧大可尺圓長鱗稍粗也不當于膳俚民食之
氣味甘溫無毒主治益氣利肝破血患下血痔漏人不可食之
附錄鯧魚秋月捕鯧割取其腹中鯧子晒乾名曰加頭能子此邦正月之祝義
用之以供于貴人高客味淡鬆硬而爽于口也其母作薨魚名仁志牟其民產婦
必用之治血氣

目張魚同前

釋名メハル此魚目開
張與佗魚異也故名形狀
微似鱧魚小身扁黑鱗肉
白下品魚不當于膳但野
人食之又似之有黃條者
名伊佐岐同下品也
氣味甘溫無毒主治益氣
利肝通小便遺尿失禁勿
食之

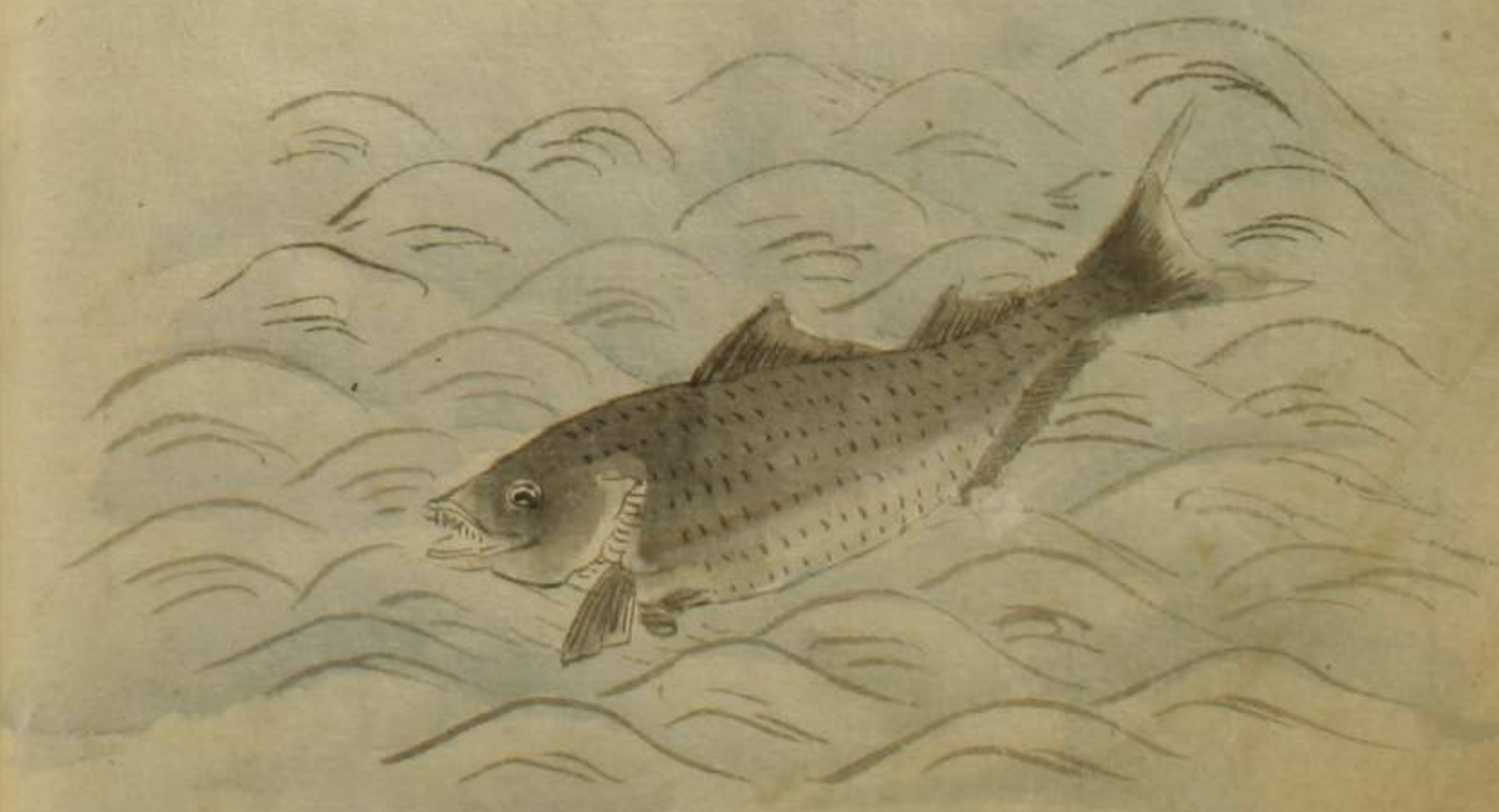
メハル



鰩魚同前

釋名タカベ 鰩多加邊乃
鴨類名也此魚之目形色
似鴨多加邊而鬣尾鬣翅
皆黃赤此亦似多加邊之
羽毛色故名形似伊佐岐
亦似鰩小黑色細鱗多脂
而下品魚也
氣味甘溫小毒 主治益氣
利肝 患眼疾及淋病不可
食之

タカベ



鱈魚同前

釋名コシタメ 和糟曰志
多身此魚煮食則肉脆如
糟而味淡俚俗曰味不佳
者謂漉糟故名形狀似鱧
細鱗水白肉色白脆弱肉
中有細刺下品魚也不當
于膳
氣味甘淡平無毒 主治和
中調胃

コシタメ



綠魚同前

釋名スコホシ御此魚作
鱠不和于酢而味不佳也
故名形狀似鮎魚稍細鱗
色淡綠有紅點肉白骨硬
炙煮食佳也下呂魚也故
不當于膳
氣味甘淡溫帶微酸無毒
主治益氣利肝

スコホシ



毒鱗同前

釋名トクヒレ和名
此魚有棘鬣如鋒刀
勒人故名非謂毒于
人出于流俗俚語形
狀似鱸魚有棘鬣翅
髻亦勒棘脊脇二道
自首至尾有棘刺觸
之勒人粗鱗青白肉
白味淡無油脂
氣味甘淡平無毒
主治利氣養肺脾
瀉肝通水道多食
破血也



頤魚同前

釋名アキ十三如鮠魚有領下如無頤故名形狀似嘉魚細鱗青白肉白多脂味佳美相州海中有之武州未見之雖佳味不當于上膳
氣味甘溫無毒主治利氣
調中多食熱中

アキ
十三



鯧魚 閩書

釋名イハシ如伊輪志乃與波志之轉語也此魚性至脆弱易死故和俗作鱒也閩書云鯧似馬鮫魚而小也有鱗大者數寸云云此邦有諸州鱗脆須更鱗落如無鱗背青碧有紫紺星點腹白如銀肉脆多脂為群一網數千蓬々煎油照燈作鮠魚為肥作醃魚寄于速鮮者市于武江味佳美也多食噫其臭氣
氣味甘溫無毒主治益氣
補元陽調和五藏令人肥潤多食動火生痰患瘡瘍

イハシ



及眼目人不可食之附錄赤醃鯉ハ切イ制于豫州字和者為名品味佳也鮮者
 賤之不供貴人高客之饌以醃鯉供于上膳又以之用于正月祝義也亦截醃鯉
 之首尾串菽梗與狗骨枝葉挿門戶牖窗祝于儺名
附方醃鯉頭燒存性細末服產後兒枕痛及赤白帶下良也

鯉魚和品

釋名 ハ シ コ 名和此志胡乃
 此比志保之轉語也此魚
 狀小而為羣望之則如醃
 故名鯉本鮎之別名而非
 此魚之名然用鯉當比志
 胡久矣所以從俗耳形似
 鯉僅二三寸目大口濶夫
 作乾魚名呼吳滿女及多
 津久利又作醃供于膳鮮
 者野人食之
氣味甘溫無主治益氣乾
 魚治孕婦胸煩燥吐酸水
 者



鱖魚拾遺

釋名ムツ和謂質厖朴
曰武久津計武津乃牟
久津計之略語也此魚
魚中之下品而皮色厖
黑狀朴朴故名形似丹
魚鱗皮黑目大肉厚多
脂有臭氣之下品者也
干考之綱目集解山海
經云鯪魚似鯉大首劉
元紹言海上鱖魚其臭
如尸海人食之當別一
種也云云因此而說則
此邦謂牟津魚也又時
珍所說即海鯪也其說
云鱖魚處々江湖有之



狀似鯪而色黑其頭最大有至四五十斤者云云是誠非牟津魚之謂此邦所謂
與點鱖相合也訓釋家以鱖當製魚甚非也
氣味甘溫無毒主治暖胃益人饑食之已○疣多食動風熱發瘡疥時珍

鱈魚綱目

釋名夕千ノウヲ名和其名
象于形本草綱目載之云
鱈魚曰鯨魚曰鱈魚曰鯨
魚曰鱈魚曰望魚是也所
謂鱈魚及鯨魚即形狀耳
時珍曰鱈魚生江湖中常
以三月始出狀狹而長薄
如削木片示如薄夫刀形
細鱗白色吻上有二硬鬚
腮下有長鬚如麥芒腹下
有硬角刺快利若刀腹後
近尾有短鬚肉中多細刺
云云和漢一也
氣味甘溫無毒主治益氣
調中多食熱中生痰發疾

夕千ノウヲ



此邦賤之不當于膳只野人食之耳

附錄奈太志伊良名別形微似鯨魚甚大也長者七八尺圍二三尺方頭而似伐
木刀故名奈太扁身白鱗青章肉白如石首魚多脂而味美也
氣味甘溫有小毒主治益氣利中多食則發瘡疾小便不禁者不可食

銷魚拾遺

釋名ヤカヲ以身長
名西土名呼吹笛其以重
口而能動也藏書曰出江
湖形似馬鞭尾有兩歧如
鞭鞘故名和漢取義相似
有赤白二種有細鱗尾端
垂一絲如鰓鬚氣味甘平
無毒主治五痔下白瘰血
在腹藏書



鵠尾魚事物紀原

釋名蚩尾魚演義鵠吻
魚俗名三ヤ十ホコ和
名俚語謂剛勢而進不
退者知魚知此魚性剛
刺海鮓故名者知鋒諸
魚恐之不當于食只作
其象置宮城屋上耳事
物記原云唐會要海中
有魚虬尾似鵠激浪則
降雨遂作其象於屋上
以厭火災又蘇鵠演義
云蚩海獸也蚩尾水精
能辟火災可置之堂殿
今人多作鵠字又俗間
呼為鵠吻云云今按蚩



者海獸也墨客揮犀注為獸也是非鵠尾魚疑別一物乎哉

海鱗部終

