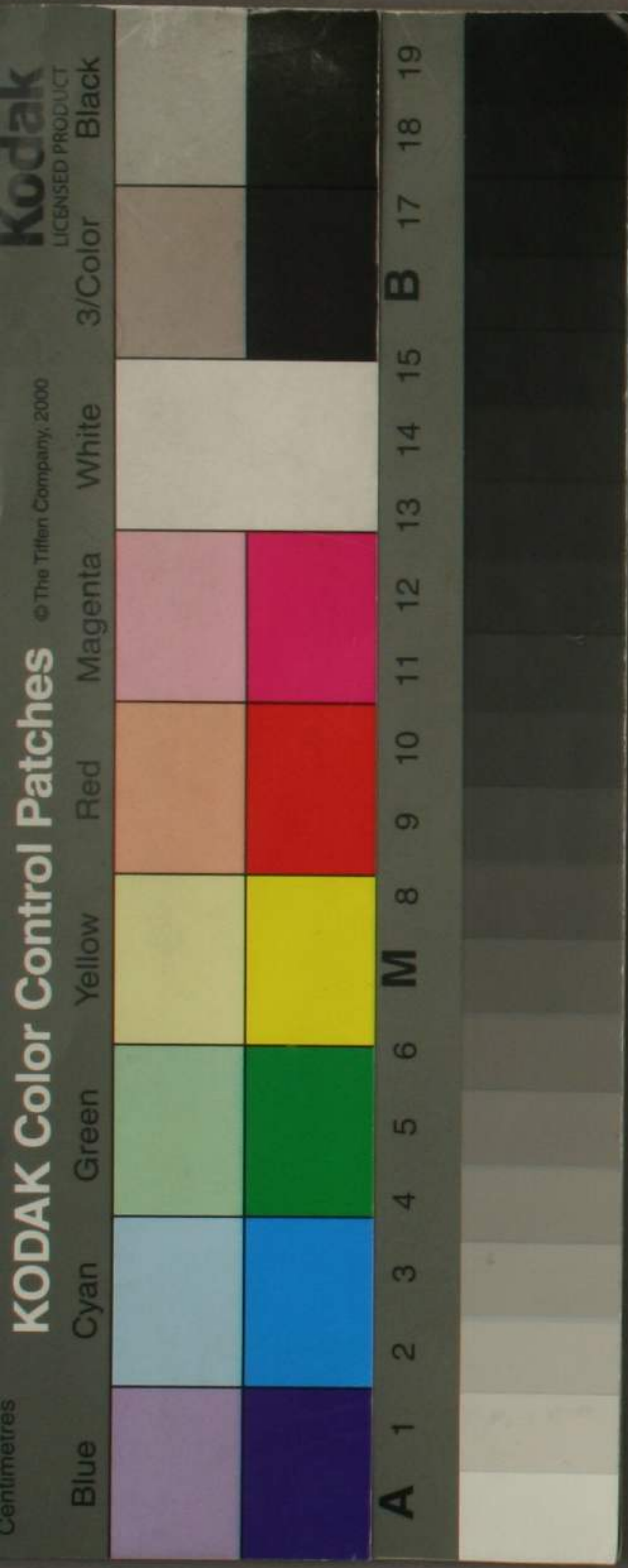
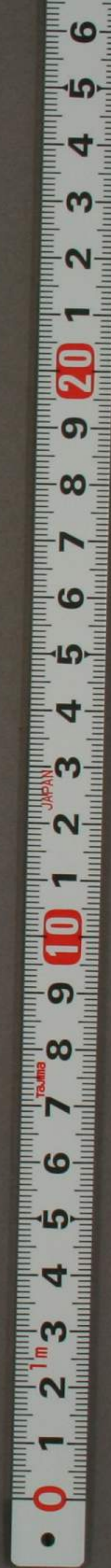




3
2219
5



ヨシキ
2219
巻 5-3

日本山海名産圖會卷之三

目錄 漁捕品

○ 伊勢鰺 長鮑 附 真珠

○ 伊勢海鰓

○ 丹後鰺 追網 立網 附 他國鰺

○ 平戸鮪 冬網

○ 讃刀鰯 流網

○ 若狹鰯 同鰈 并 塩蔵風乾 附 他國鰯

○ 讚刀加榎股攪網 同 五智網

○ 能登鯖 同 他加釣舟

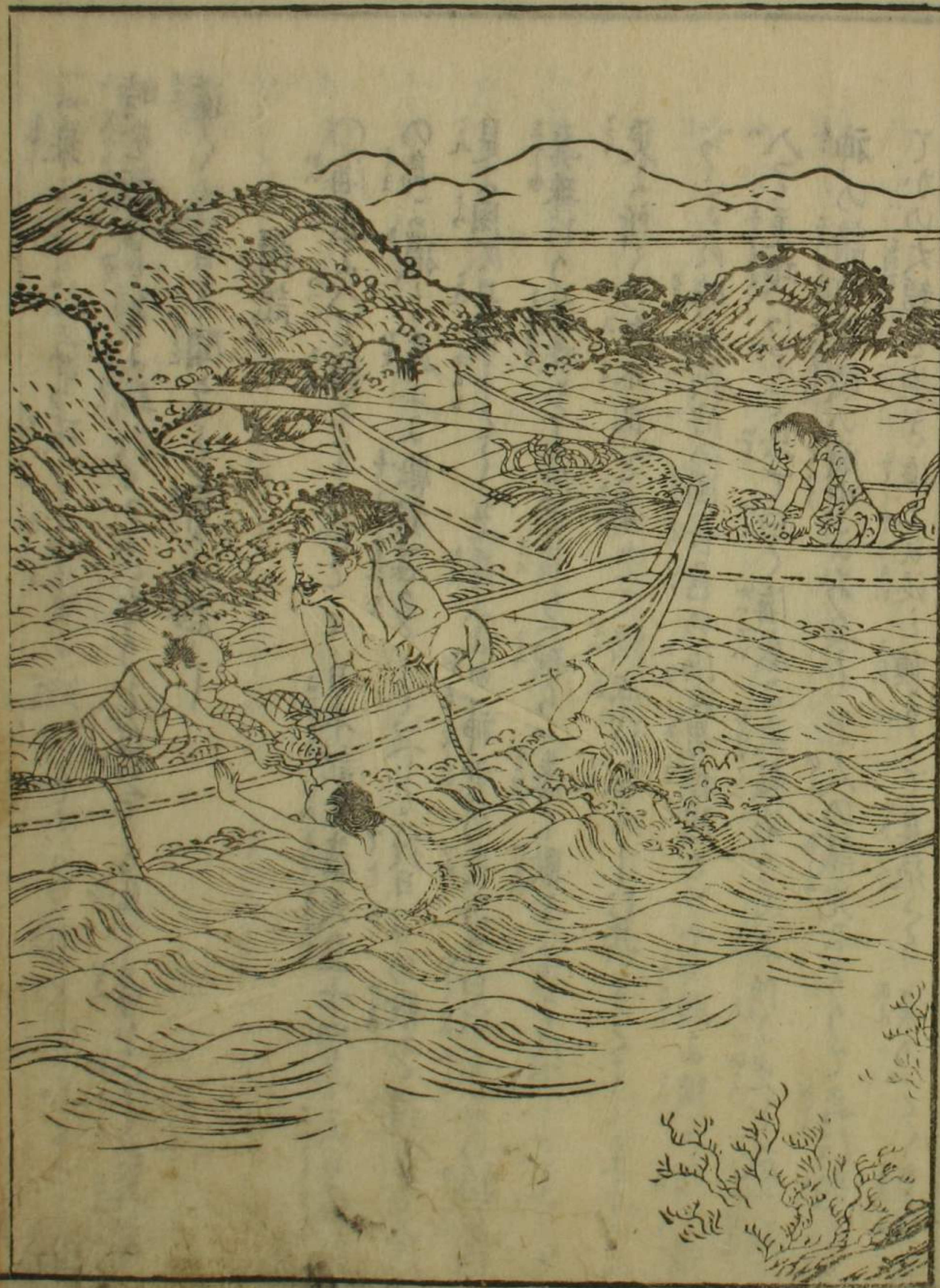
○ 廣島牡蠣 同 畜養法 種類

日本山崎宮武國會卷之三

漁捕品

○ 鰺 長鰺制 附 真珠 或云はる石決明と云字は鰺ハトコナリ

伊勢國 和具浦 御座浦 大野浦の三所は鰺を取り二見の浦
北塔世と云所にて鰺を制となり鰺を取は必女海人を以て
止めたる能く久く呼吸を 船にて沖ふりし出ふかなんは親屬
浅具して船を盛らせ縄を引せなどい海に入らば腰は小き蒲
簀と附て鰺三四つと納を又大なるを得て二つ許りしてし浅め
と浅き所にては竿を入るに附て浅む是を女竿といふ深き所
にては腰は縄と附て浅んとする時は動し示せを船より引
けらふなり若き者ハ五尋以上八十尋十五尋城際限とて皆
逆に入て之時さし海底の岩は着たるをさし簀をもして不意



伊勢鰻



薄き母もて薄くと剥けり通一切事圖のどく豊後豊島薦
ふ敷と並らて乾が故は各庭目成帯たり本末のふい束ぬるる為
なりさて是とノシといふ昔ハお鮑とてお栗のどくお延一裁
裁などせし故はノシといひ又テいひも云う

○又テ鮑おのいひもは往昔の食類なり又薄鮑とも云うに次
弟忌火御飯の御菜四種薄鮑テ鯛鰯鮓とも見たり今壽賀の
席より掛威かざりのいひなりて用ふるに足利將軍義満
の下知して今川了兼太夫氏頼小笠原兵庫助長木方伊勢武
藏守満忠等一天下の武家と十一位より御一旗大名守獲
外様評定等の諸礼は附て行せりて起る車三義一統は又
えたり往昔ハ天智帝の太掌會はテ鮑の御饌なり延喜式諸祭
の神供も悉く加へる方一伊勢國ハ本朝の神都なりて鎮座を
多し故は伊勢は制する所謂又ハ飾物にハいふべし食類たるを

もまづ一尚鎌倉の代前後まで常は用て専食類とせし其證ハ
平治物語頼朝遠流の条は

○佐殿いひふの國建部明神の御前は通夜して行路の祈りもやさ
んとあり冷ひる夜人あづかるて御供の盛安やうふい都て御
出家の事みえからさるるやいひハ不思議の靈とて世をさる
一故なり君御清夜よて八幡御参りて太床は盛安御供よて
いふこの石をその上は伺公よりしは十二三詩の童子の弓前と抱
きこ太床よませ冷ひ義朝が弓履石て系とてやされハ六御寶
殿の内よりけしかき御聲よてさる納免にけはは頼朝は後ハ
人ごろど是頼朝は喰せしと伝らるるハ天童物を持て御前よれ
かせはふは何や人と見奉ればお鮑といふ物なり中書
伝らるるごとく御饗せしかは六十六本はかのけ一鮑と両方の
手よおしにさるてお鮑と三はまいつちいさるお鮑を盛安よな

けこせ終ひくと懷中とるゝなりといひと云く下果
は又義味々金一又今西國の方より烏賊の海老乃或ハ生海鼠
のくると出せり至て薄く剥て其様淨潔とて且真なり
○毎年六月朔日志加國寄村より西大神宮へ長鯨獻じ故其地を
ノシサキ共云う又サ、エサキ共云う今榮螺とて作る事なり是延喜
式は御厨鯨と見たり又毎年正月東武へ獻上の料ハ長三尺八寸余
其餘數品なり

○真珠 漢名 李藏珍

是ハアコヤ貝の珠なり即伊勢とて取て伊勢真珠と云て上品とし
尾加と下品と肥前大村より出に上品と下品とれども藥肆の交易は
ハにアコヤ貝ハ一名袖貝といひて形袖は似たり和歌浦とて胡蝶貝
と云ふと一寸五分二寸より灰色とて微黒と帶たるもあるなり内白
色とて青と有光なりとて厚くおととも貝母もあるにけり珠ハ伊

勢の物形円く微く青とを帶又圓からば長くして緑色或帶ふ
ふとの石決明の珠より藥肆は是と貝の珠と云尾張ハ形正圓か
らば色鈍とて光耀なくを小なり是は蛤蜊淡菜等の珠なり

形かくのど



附記

或云あこやといふハ所の名として尾張の國知多郡より又
奥加も同名あり又新猿樂記ハ阿久夜玉と見ゆ萬葉集乃
鯨玉と六帖はあこや玉と契せり又近江坂岡かへと云貝より
多く取得るといふ貽貝の珠ハ前ハ云尾張真珠なり又西行山
家集のど

あこやといふハのかと積きて宝の記と云と云
右の事と見ゆとあこやと尾張の所名とせハ真の真珠ハ尾張
なりと云今伊勢とて貝珠とて名にけりやと稱するもの

長の鮑と制せい



昔尾張又多と貝の今伊勢よのそ有るとは貝くそりあつれ
なれば六帖鯨王西行の貽貝としよとやといひいひりし
あこやといろくの貝より多くれ珠ととりし故は混て惣称
とあこやとはいひなるべし

○海鰈

漢名 蝦蛄 秋名 紅鰈 エビは惣名なり 種類凡世余種其中漢
名龍鰈と云ふ海鰈なり

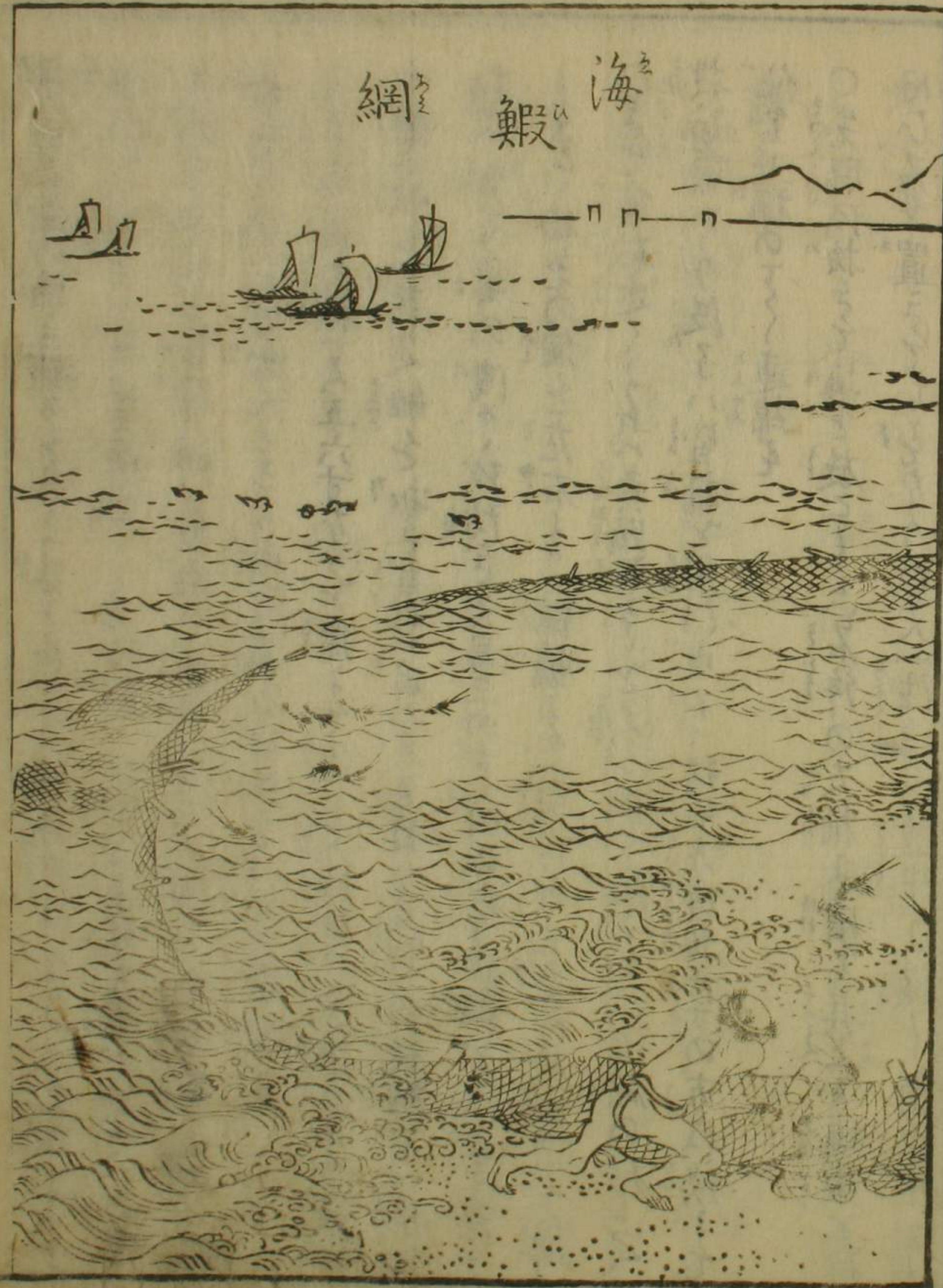
俗称伊勢海鰈と云是伊勢より京師へ送る故云なり又鎌倉より
江戸へ送る故云に云々又鎌倉鰈と云又志摩より尾張へ送る
故云尾張と云々志摩鰈と云又伊勢鰈の中は五色なる物有甚奇
品なり鬚白く背ハ碧重のと云々の幅輪緑色其他黄赤黒相雜
○渾細 ハ大抵七十尋深さ二間斗但一磯の廣さ岩間の廣狭よ
し随ひて大小なり向と左右と三方の目ハあり一向ハ深さ十二尋

許の目ハ細くして是は袋と云ふアバ 櫛と用 重石 陶瓶 大抵細
よ似たり日暮よれと強て翌朝曳く鰈悉く細の目と云いて
かゝる是ハ後よぬる物なり尾の方よりさへ又細の外よりさへ

○鰈の 鰔腦は属して其子腹の外は左に眼紫黒うて前は黄
なる所あり突出て疣子のごとくには鬚四つに二つの鬚ハ長さ一
二尺手足ハ節有りて蘆の筍れごとく殻ハ悉く硬さ甲のごとし
好んで踊る是海中の蚤なり蚤亦惣身鰈なれど

○エビの訓義ハ柄鬚なり柄ハ枝なり胞といひねと云も人の枝海ハ
枝より蝦夷とエビと云ふハ是主島なるなと云正月辛盤は用
やふハ海老の文字を授けたるなるべし

○鰈



丹後典謝の海は捕るもの上品といはば海門はイ子と云所ありて
推の本甚多く其實海は入る魚の飼とい故は美味なりといふ○此
天乃橋之南は宮津西は喜瀬戸是典謝の入海なり奥常は此遊
長らに及んで出んとする時と窺ひ追細を以てこれを捕ふ

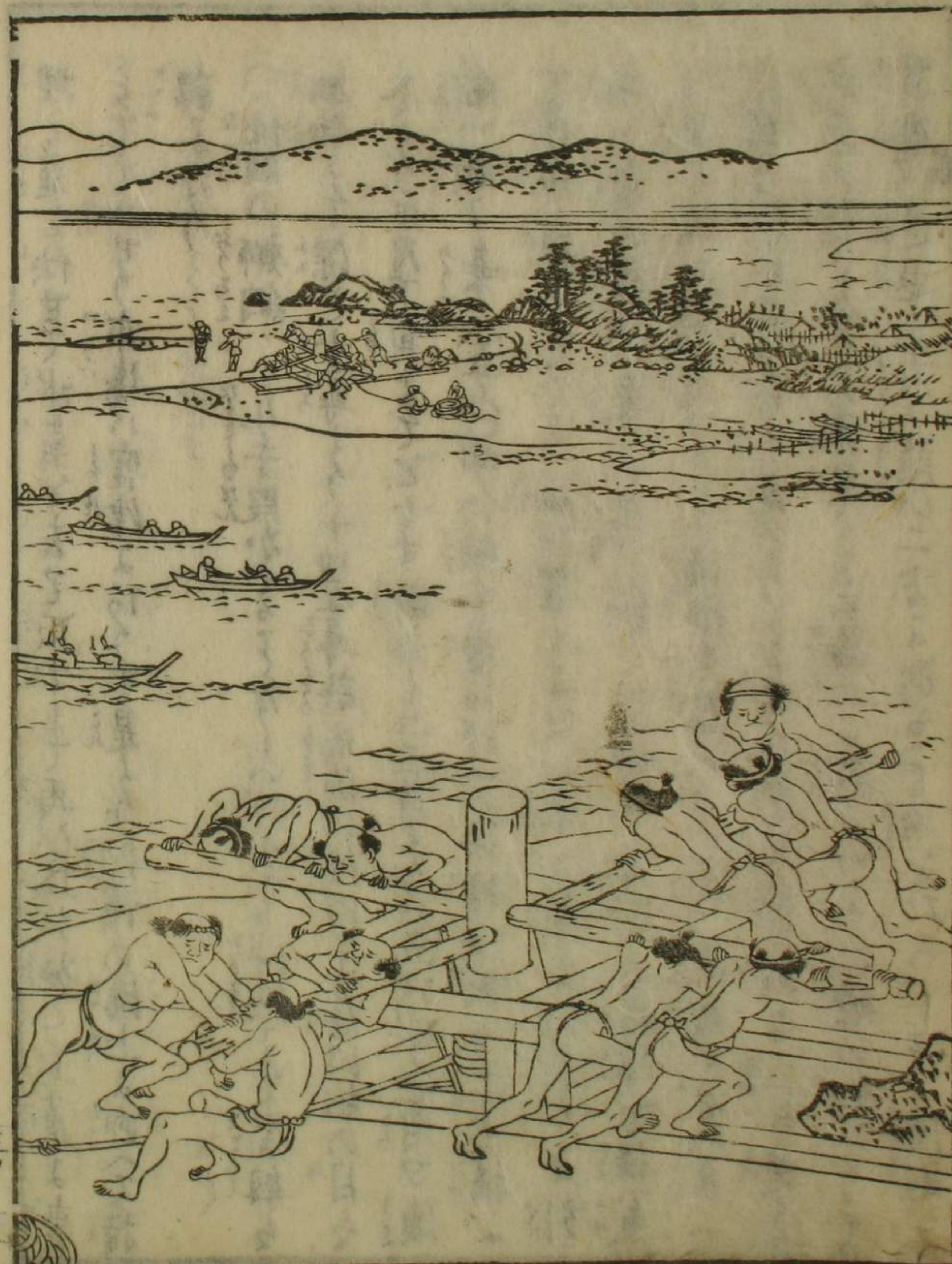
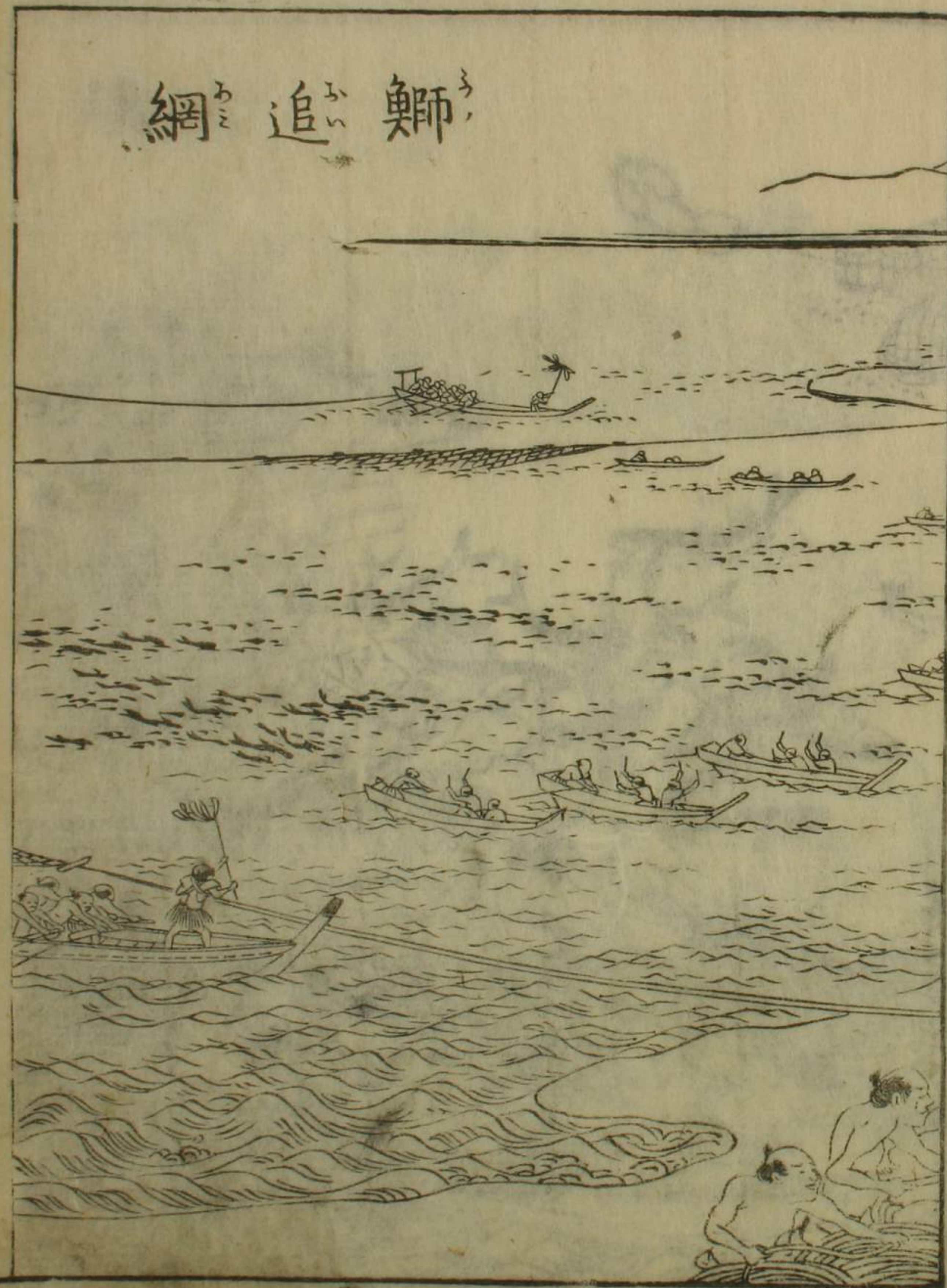
○追細は目太抵二五六寸なりと縄をて作て入海のはは張るなり尚數
十艘の船を並ら舳を揃へ奥と追入を八目八寸許の縄網と二重に
ねらて奥の洩る穴防ぎ又目三四寸許の草れ網と三重にねら
しとて初免の網を左右より轆轤をて引け三重の草網は操
ひさて袋破近くよれば奥踊群るを大なるお溢まかけて破の砂上
投げづるなり波子ハ皆桶を用ひ重石ハ縄の方焼物草の方は洩して
他を土桶のてく連綿と

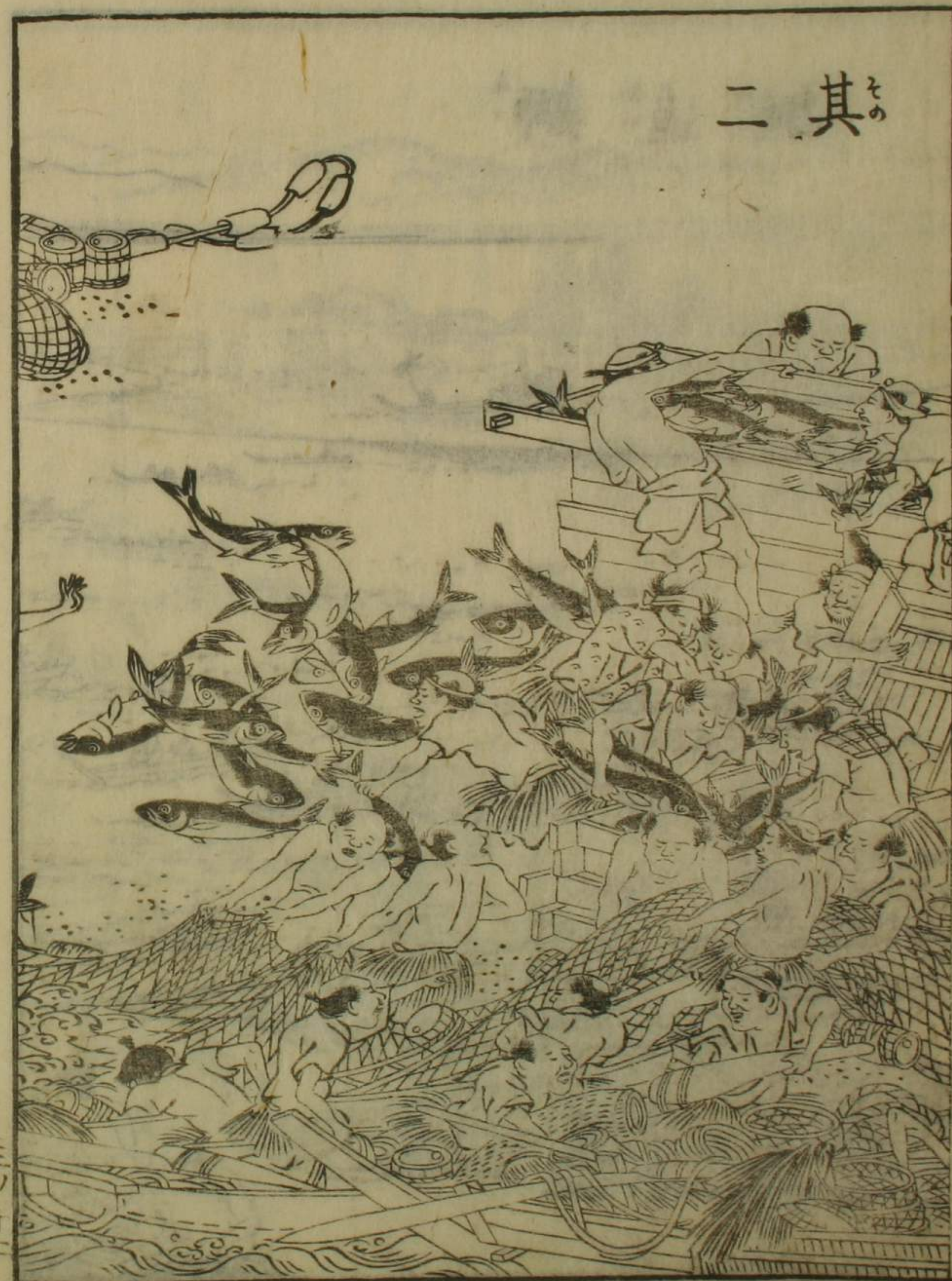
○先腸破抜きて塩を旋こく石片の大桶は漬て其上は塩俵とれ
は石を置きておとなり○又一法塩を腹中へ満く免土中より

埋て莖と伏せて水氣を去て取出して再び塩破施こく鷹は裏
そても出せり市場ハ宮津よりて是より細場の海上は迎へて積
歸ふなり

○他國の鰯網 九手段かゝるをなげいばとも沖細をて堅細と
細物より深さ七尋より十四五尋許尚海の深深も任に細の目々
冬より正月下旬までと七寸許と二三月より五六寸を用ひ漁
船一艘は乗人五人の四人は細を操り一人は艀破取る波子ハ桶
て重石ハ砥石のこと細破置くは湖中の奥底のこくは引
廻し奥の後より退くを防ぐかくて海近より遠目境を構へ魚
の集る穴伺ひききとて海浪光耀ありて水一段高く見え奥一
尾踊る時ハかゝるに千尾なりと云々塵を振て船は示を是を
辻見又村ざんそ又魚見と云海上は待つけり二艘の船よりて
其塵の進退左右は随ひ二方別きて細をねらけり漕廻る

鯽追網





車二里許も及ぶういそにぐるゝの轆轤手操なと國ぐの方術
大は小異うて畧相似なり

○或云鯨の連行て東北の大浪と經く西南の海と經て丹後の海
上に至る比は魚肥脂多く味甚甘美なり故は名産と云

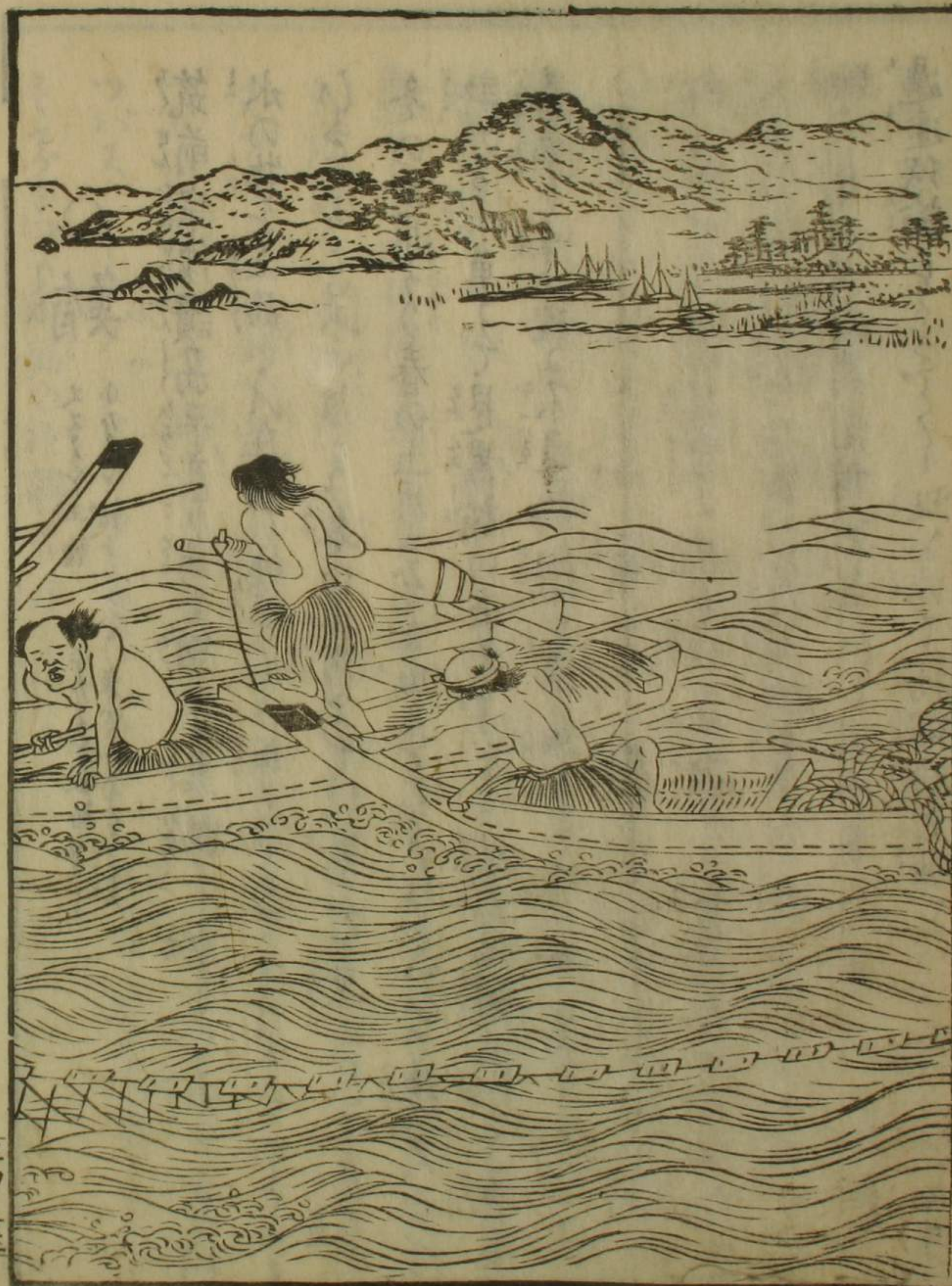
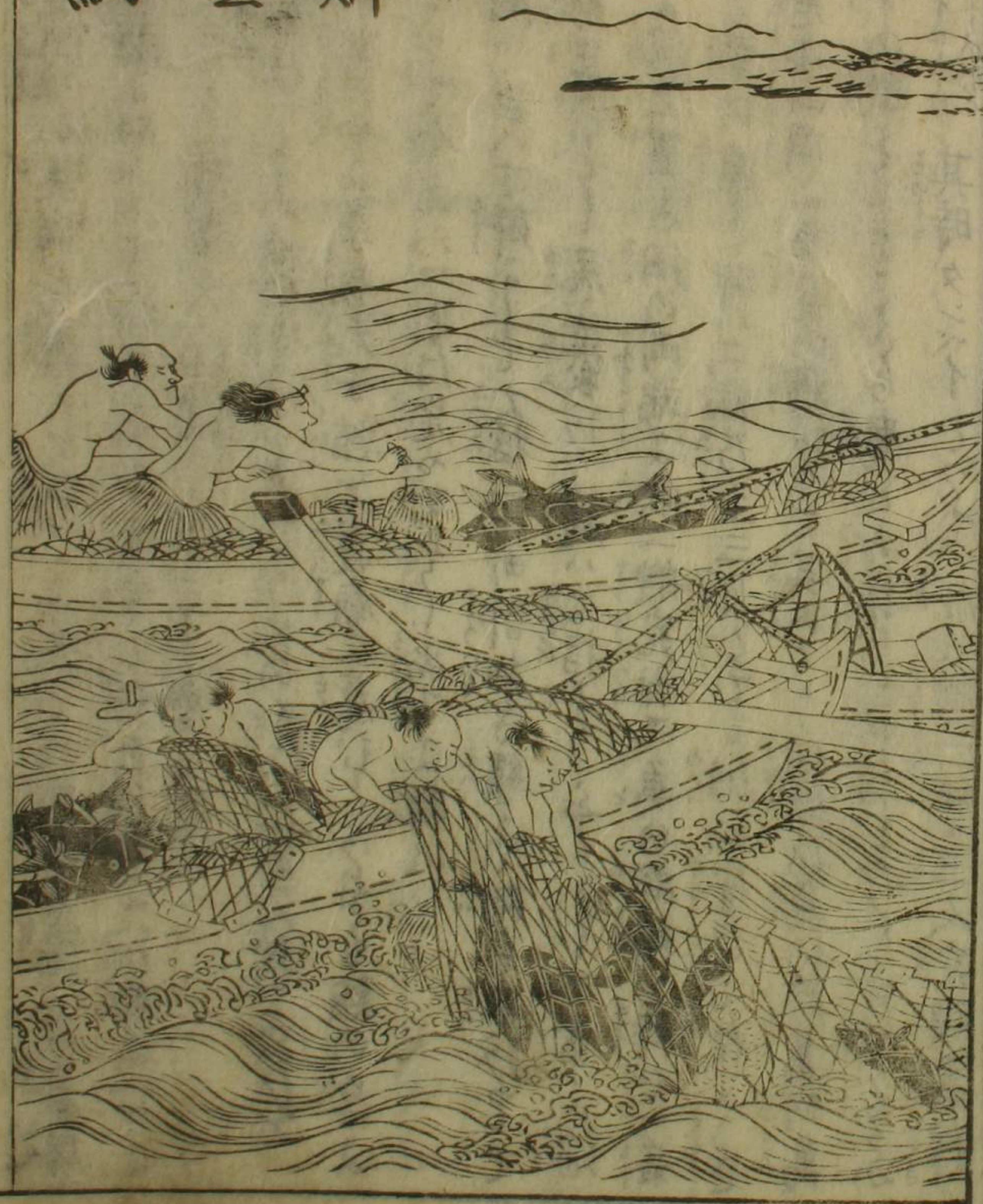
○鯨ハ日本の俗字なり本草綱目は鯨師といふハ老魚又大魚乃
惣稱るれを其形と不釋或ハ云海魚の事は於て中華は鯨取
皆甚粗なり是は太國よりて海は遠さ故は其物得て見る事
難るを唯傳聞の端をのこ記せしと多しされども日本よりて鯨乃
字は制し即鯨師と二合して大は老たるの義は充るるは似たり
又ブリといふ訓も老魚の意を以て年経たるのフリよりて
フリの魚といふと獨音は云習はせざるなり○小なる鯨ワカナユ
ツバスイナダメジロフクラキハマチ 九品して大魚とも稱
るるもては鯨の祝詞は骨なる物なりし

○ 鮓

スラウと王鮓 中ノノと鮓鮓 俗はメク
小なる鮓と鮓子とて東海よりてくる

筑前宗像讃岐平戸五島は細なる車夥し中にも平戸岩清
水の物を上品と云凡八月彼岸より取らめて十月までものを
いそなりと十月より冬の土用まで取らんと云といひて終る二三
冬の土用より春の土用まで取らんと云といひて終る二三
許なる小魚もて是黒鮓の去年子なり皆肉は鮓に似る色は
甚赤味ハ輕く不逮凡一細は獲る物多し時ハ五七萬にも及ぶ
○是はハツノことと云ハ市中に家よりて一尾を買者なりハ肉を割て
秤にかけて大小其需は應む故は他國より大魚の身切と云ふ
又是とハツと名付る事ハ昔は肉は賞して焼く取めりとも云
馳て募る人其先鋒と争ひて求る事今東武は初鯨乃
遅速は論じざるなり此と以て初細の先馳をハツとハハハ

鯽魚立網



後世は味の美癖を思て終ふふふされ財物に陥てて食糧
の庖厨に及ぶる事なりされども今も財夫の爲に八珍の一つを
擬てさうに珍賞を
○は魚の小るをてて于て于鯉の二せいの

鮓にくとあゆのともせらふいり火のふは出るん我下るひと

○礼記月令に季春天子鮓と霞廟を薦むといれども鮓の字は
論にうて今のハツとは定めがさう尚下は辨に

○網ハ目八寸許りて大抵二十町許細き繩にて制を底にうて
其形其のどろ尻は袋にう繩ハ大指よりふくくして常は海
底に沈れ置き網の両端は船二艘宛付て魚の群輻と待たり若
集る事の速き時ハ二月乃至三月とも網と守りて徒るせ
是亦山頂は魚見の槽にうて其内より伺候ひ魚の群集何萬
何千の數をも見さるる座とあ振るてかほいろくといふ
動てイロは 其時ダンベイといふ小船三艘二艘は三人宛腰篋釋
構へよる物

鉢巻をてぬぐぐに漕ぐせ網の底はもとと掛けて引事なすに
及ぶ又山頂より座を振るはいて數多のダンベイあせさく
惣かるといひさわけ細舟近くせまれぬ魚浮騰して涌がとし
漁子熊手鳶口のどき物とて魚の頭はあ付まば弥驕さてたのは
から船中へ踊り入るう人盡をぬれハ網ハ又えのどくに沈れ置て
船の漕退に尻は付る袋はハ鮓二艘ぐるも満ぬまども他魚
は目とかくはとるは是ハくく沈没せる網なれむ若む
たるを我窠のどきなりて居るうとを尚圖は照らして見え

魚

○又一法は釣竿をも捕るなり是若船の術にて其針三寸をうり
苧縄長百間針はより一間程ハ又苧にて巻くは是は魚尾といふ飼を
鯉の腸と用ひ糸は捕へたうて竿に付るるなり

○は魚頭大うて嘴尖り鼻長く口領の下はあり頬腮鉢のこ



鮪冬網



こく頬の下に青斑有り死後眼より血を出て脊に刺鬚有り鱗あり
蒼黒なり一に肚白く雲母の如く尾は岐有硬して上太下小なり大
なるもの一二より小なる者七八尺肉肥て厚くは魚頭より力あり頭陸
向ひ尾海に向ふ時ハ懸てこれを採り易し是尾より力なきを故なり
煖み多ては比日と見て眩来り時ハ群となせり漢人これを捕
て脂油と取り或ハ脯と作ふ

○鮓の字とシビと充るゝ其義本草又字書の釈義は適とびえ
ども和名抄ハ函書よりて奥の大小乃名とも異ふと其故な
るなりも、つゞくべし又日本記武烈記真鳥大臣の男名鮓と云に
自注慈蔭とも訓せりえり中華ハ海物と釋く事甚粗成る既
云がごとく鮓は姑く鮓は隨て可なりともいふんシビの訓義未詳

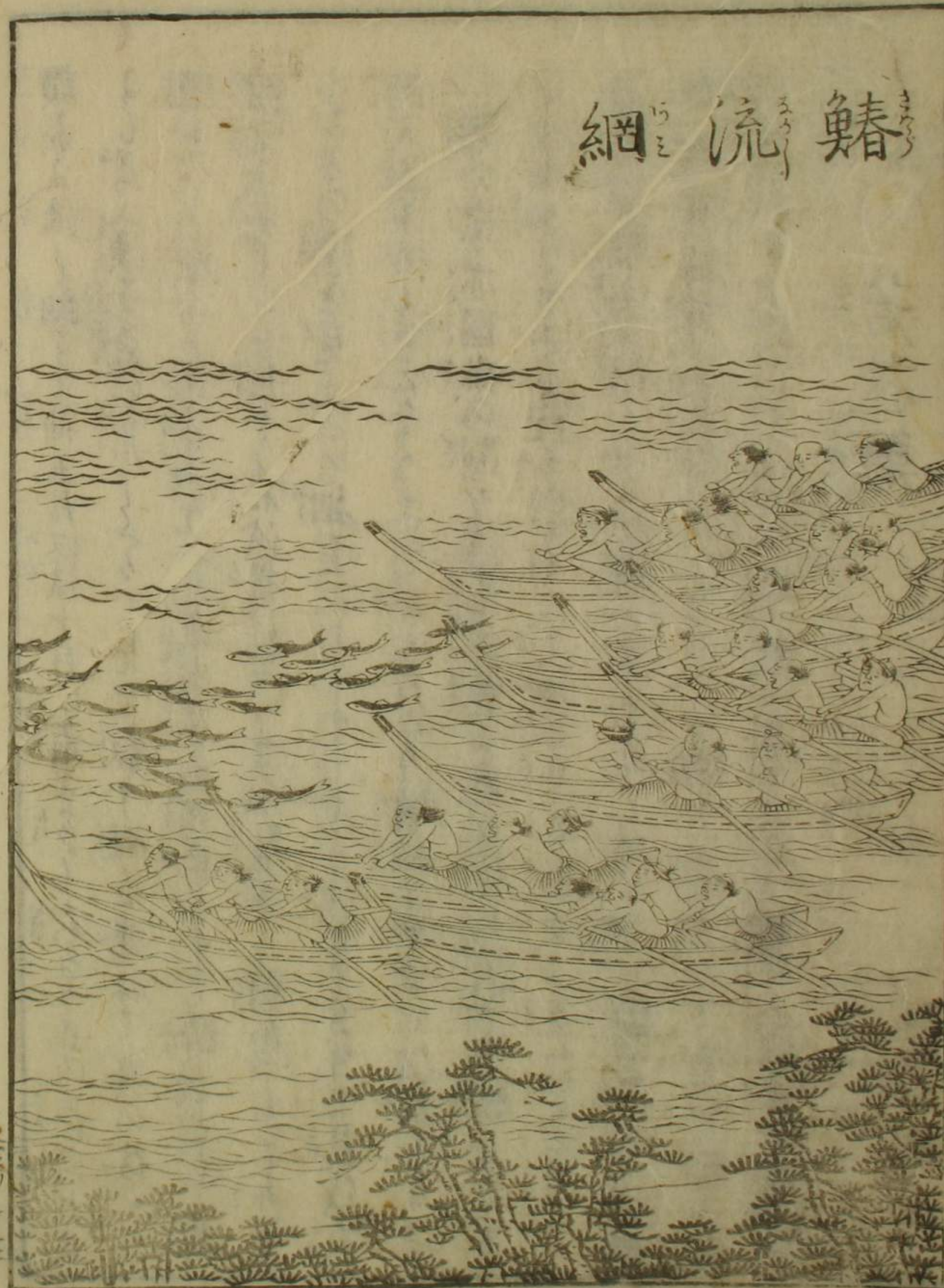
○鮓

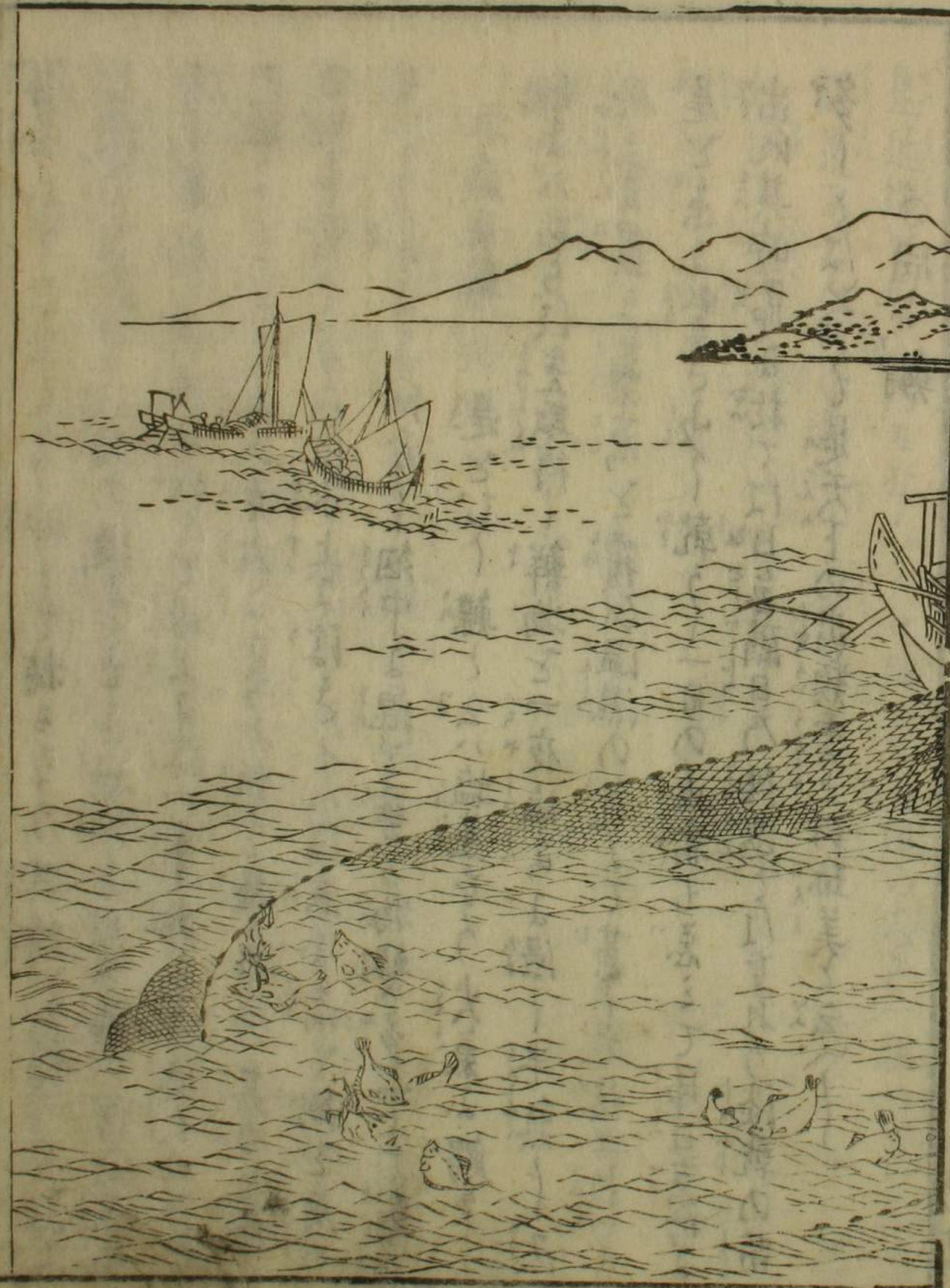
讃加は流し細くて捕五月以後十月以前より多く大なるもの長六七尺
より及ぶ漢子魚の集りてと見て數十艘を連ねて奥の後より
漕まり追ふその甚くは魚の勞を馮唐として酔がごとく其
時先に進むる舟より石を投げていよく驚かし引かへて人
ととの期を見ざる細をたれりて一尾も洩るゝなり是れ大
細又ちざるも云なりとて細をたれり攪細とてすゝひ取るなり
○鮓の字亦國俗の制なりを字書は春魚といへども終に二三
計の微魚とてさうにえり大和本草馬鮫魚と云たり曰魚大
なれども腹小は狭く故に狭腹と号くサを狭なり函書曰青斑色
無鱗有齒其小者謂青箭云々○比子甚大なり是と乾し
たるをカラスととり昂乾しると云但し鮓の乾しは是を指す

○若狹鰈

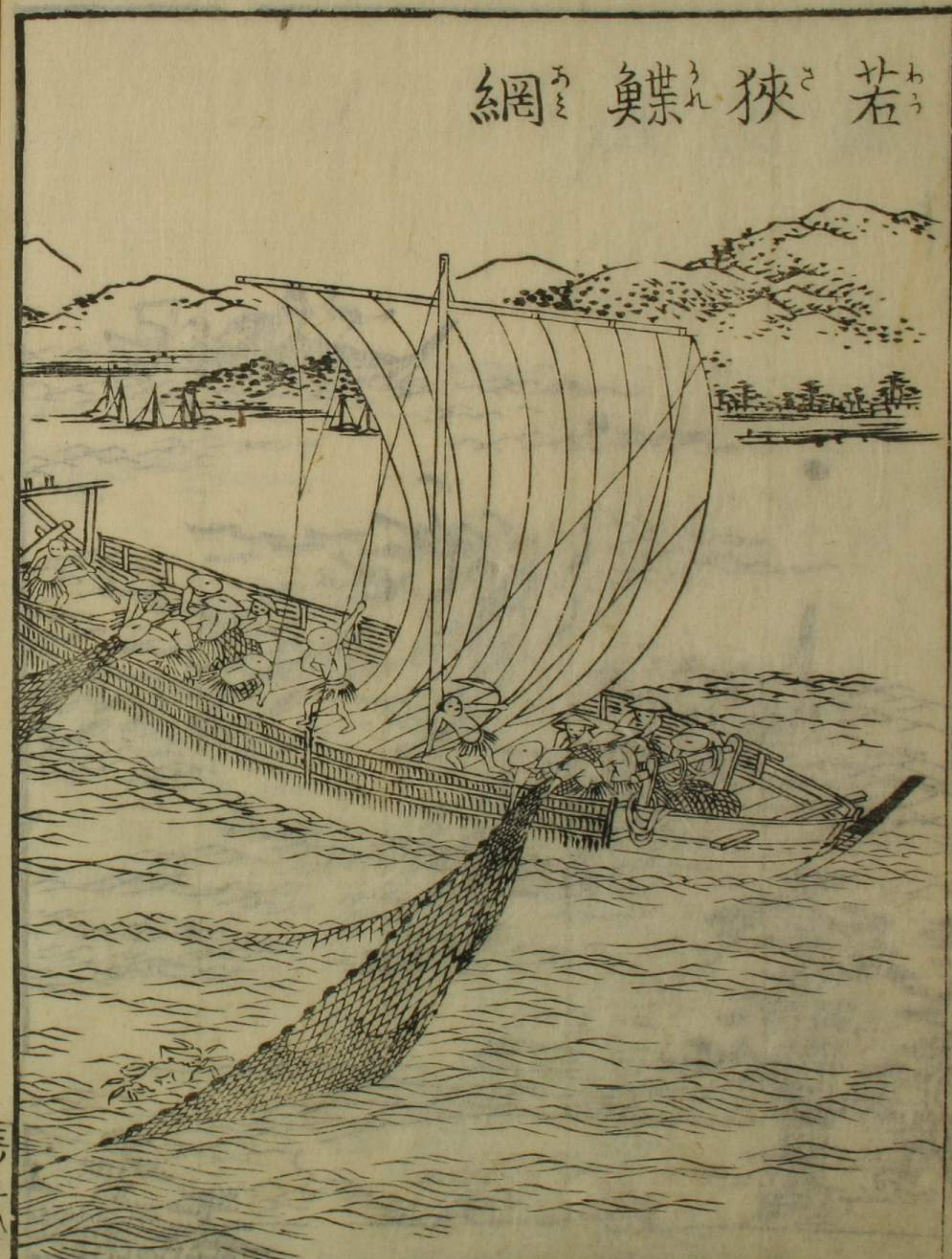


鱸流網





若狭鰯網



海岸より卅里をうり沖を捕るなり其所と鯨場といひて
若狭越前敦賀三國の漁人ども操網を用ひ海の深さ大抵
五十尋鯨ハ其底に住して水上に浮む事稀なり漁人卅石斗
乃船に十二三人舟の左右より帆を横まかけ其力を借り
て網を引たりアバは水上に浮きイハは底に落ちて網を廣め
るなりおより細なる網中は混じり獲る物蟹多くてを
○塩蔵風乾 是をむし鯨と云ハ塩蔵なり火氣は解き
物よりいらば先取得し鮮物と一夜塩を浸し半乾し又
破上は置き葉を薦と覆ひ温濕の氣よて蒸して後二枝づ
尾と糸を乾き一日の止宿も忘てて即日京師に
出は其時節は於ては日毎隔日乃往還となはれり淡乾の品
多しとなども是天下の出類雲上の珍美と云へ

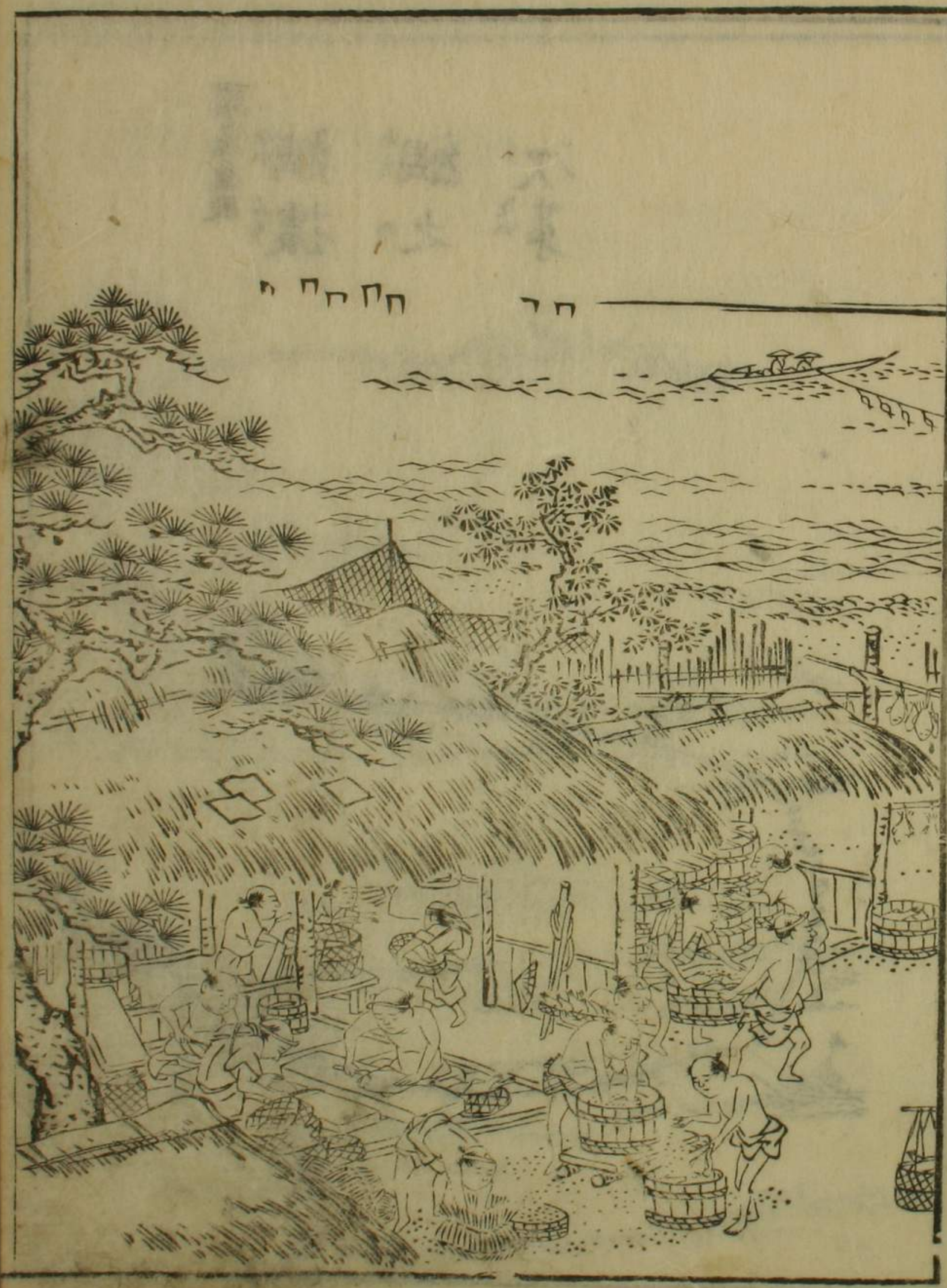
○同小鯨

是延縄と以て釣るなり又延縄とも云縄の太さ一握許長二里
許是より一尺許の苧糸を針を附け一尋くを隔て縄を列
ね附て両端は樽の泛子と括り差頃りてかの泛子と目當
引らざるは百系百尾を得て一も空しき物なり飼ハ鯨鯢鯢
なり同く淡乾としに其味亦鯢に勝ふ○鯢と取るも
は法を用ひことと云ふところ小鯢と云

○他品鯢網

畿内以佳品とせり物明石鯢淡路鯢なりされとも讃品獲股は
捕る事夥し是等皆手操網を用ひ海中巖石多きところ
はブリといふものまで追て使所は湊むブリとは傳板の糸をはけ
長き縄を多く列らぬ付け網を置くが如くひき廻るなり
ハ水中に運轉して木の葉の散れらるが如きなり魚是より
驚きし瞿々として中流に湛浮ひブリの中真に集るなりは

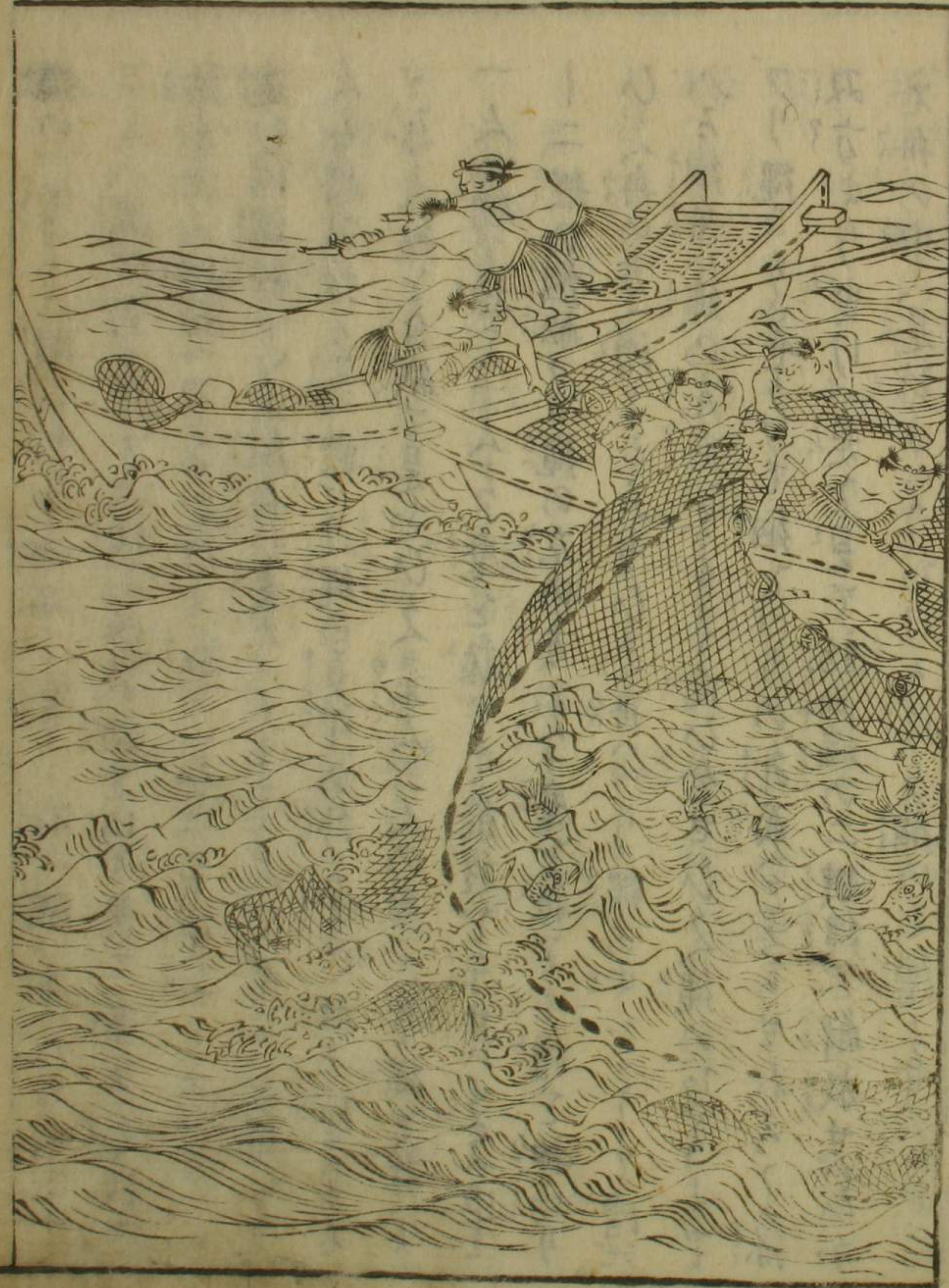
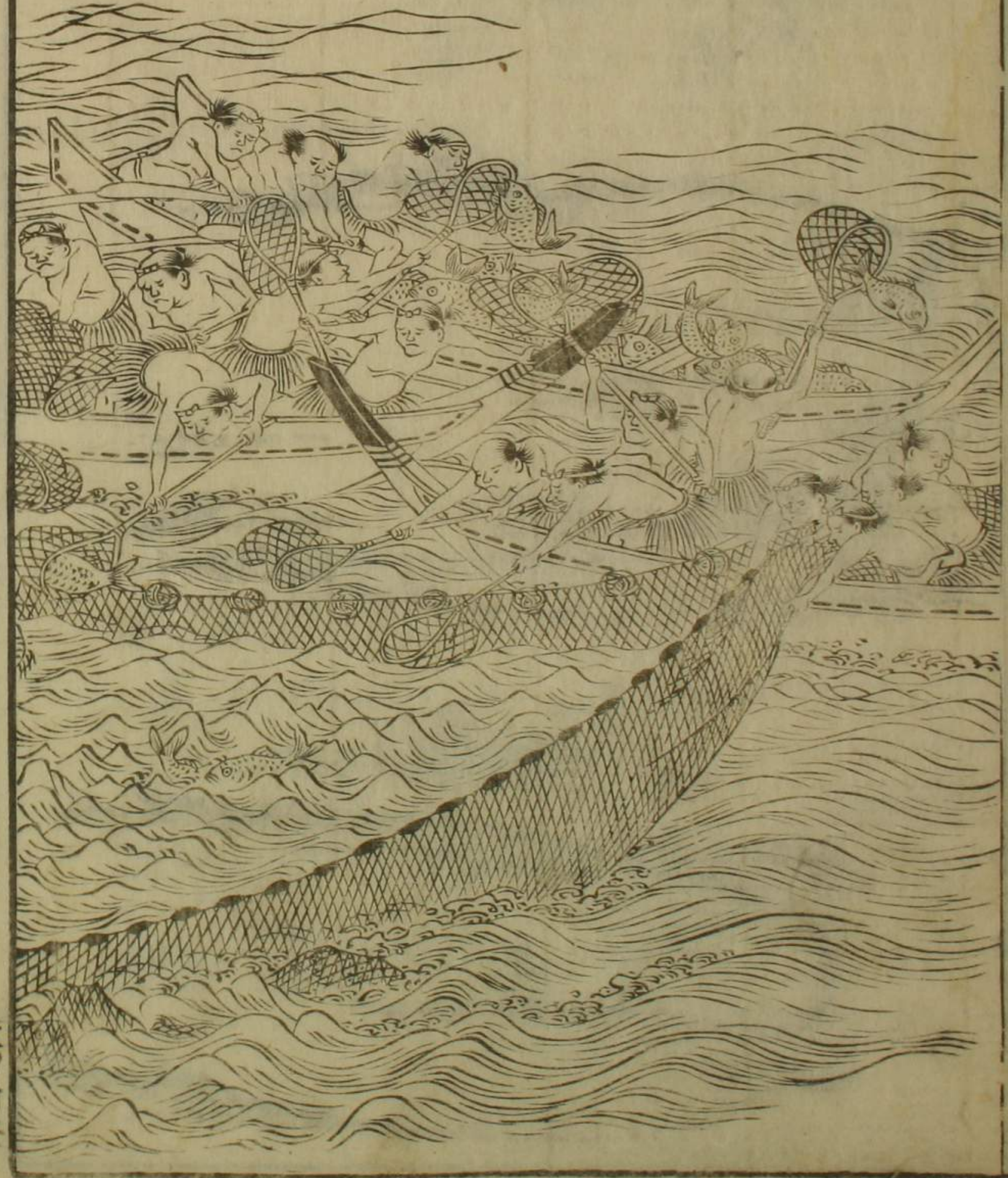
若狹 蒸鱧 制

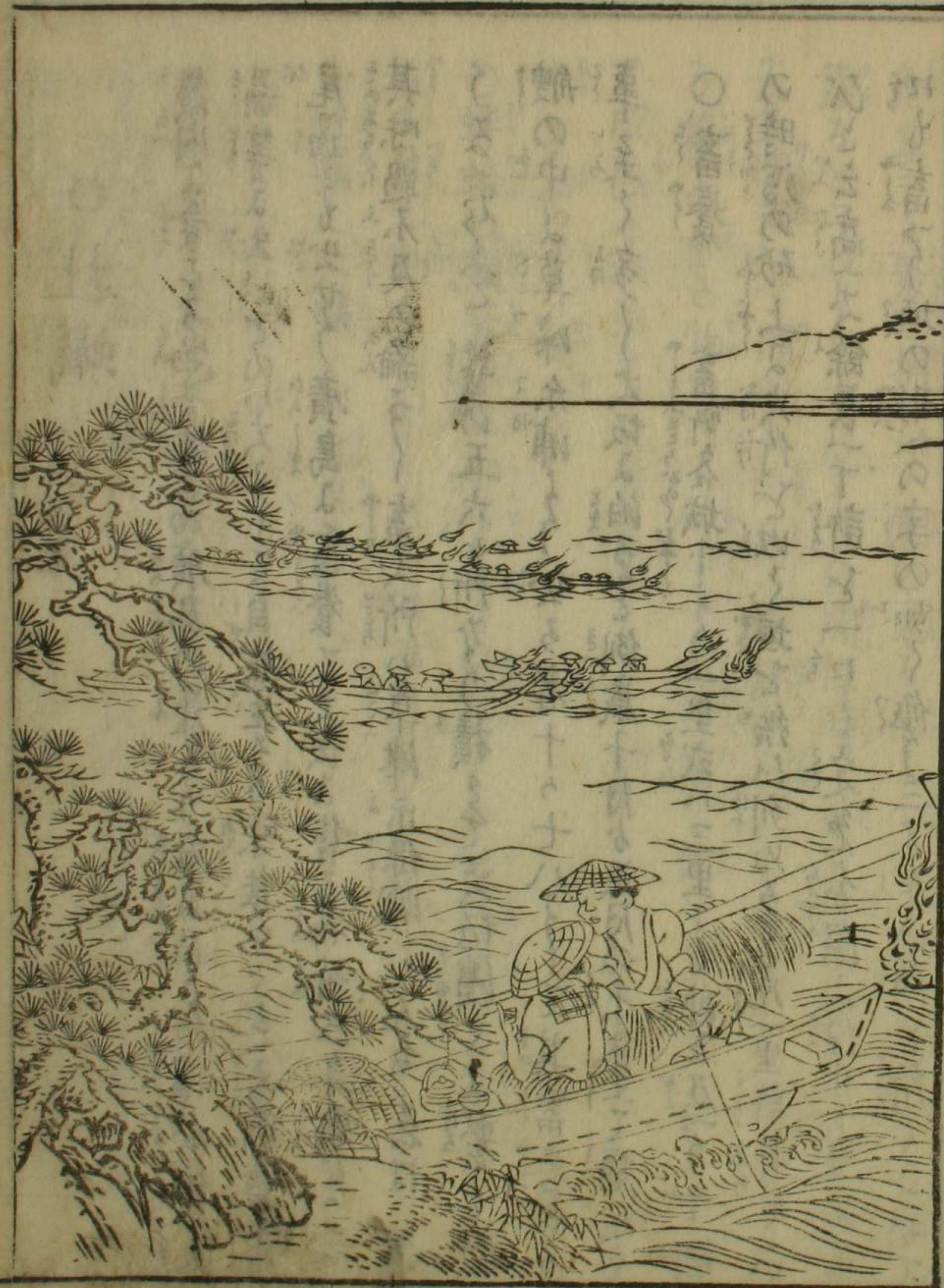


讃^た那^な復^ふ股^こ
 鯛^{たい}擡^{たい}
 網^{あみ}之^の
 次第^{しだい}



鯛五智網





舟釣 歸



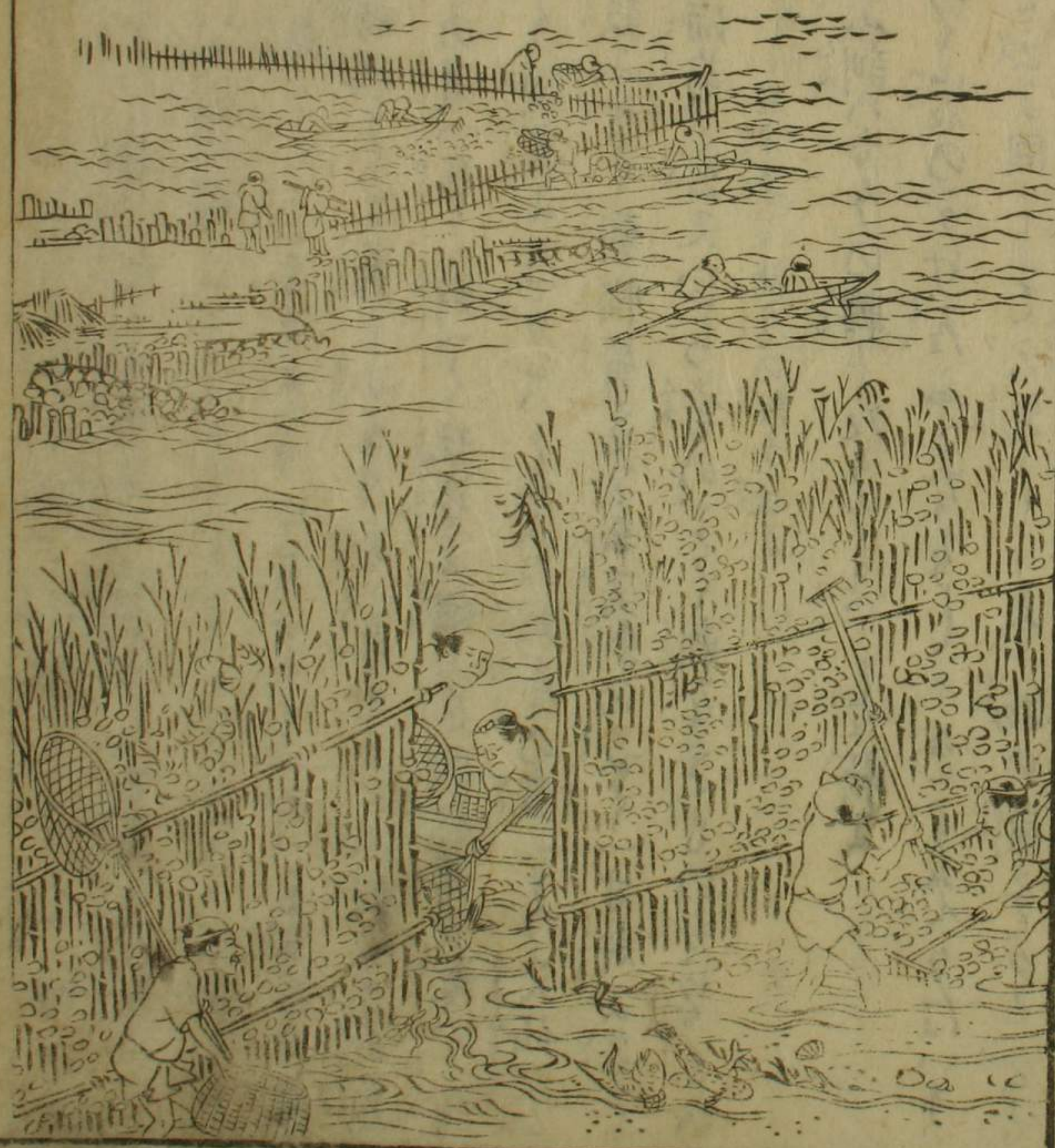
○牡蠣 一名石花

畿内より食する物皆藝刀而廣島の産するを名品に播磨紀伊泉
加等も出にどのいたうて自然生る味佳るるど又武島参良
尾加も出せり廣島は畜養て大坂は售る物皆三年物なり故
其味過不及の論る畜所ハ草津示保浦 たるゑはひ
うる 乃て等の五六ヶ所なり積みて大坂濱くは繋ぐ數
艘の中ハ草津示浦より出る者十七八うて其畜養する
車至く多し大坂は泊るを例歳十月は正月の末に至て帰帆を
○畜養 畜所各城下より一里或ハ三里も沖に及ぶ于潮
の時溜の砂上ハ大竹を以て垣を造り列ぬるを凡一里許号てい
びこゑ高ハ大餘長一丁許を一口と定免分限は促せて其救養
にも畜する垣の形への字の如く作り二三尺余の隙と所くは明て

魚其るる聚と捕しは潮の来る毎ハ小を牡蠣又海苔の付て
残ると二月より十月までの間は時は是と備中缺くを撿るし
又五間或ハ十間四方許高ハ一丈許の円く竹垣を造り廻した
る籐の如き物の内の砂中一尺許堀を埋て畜ふと三年より
て成熟と成海苔ハ廣島海苔とて賞し色くくの貝もとりて
中にもつら貝多し

○蚌蛤の類皆胎生卵生するは物して惟化生の自然物なり
石も付て動くことなれど雌雄の道る皆牡蠣なりとて故
は牡蠣と云蠣とは其貝の粗大なるを云石も付て磯礪はるるを
房のてを呼んで蠣房と云初免生るといハ唯一拳のてを
が四面漸く長じて一二丈に至る物も有なり一房毎ハ内ハ肉一塊
なり大房の肉ハ馬蹄のごとく小ハ人の指面のごとく潮来ると
諸房比肩に開き小虫の入りしれど合せて脹るゑると云り

廣島の牡蠣養殖法



又曰礒よりつて石に付て多く重し山のどくたるを礒山と云
離れて小るるを梅花礒と云廣島の物は是なり筑前も是試ウ
子貝とつて内海の礒を云ふよりなり又オキ貝コロ貝と云ふ
石に付て離れてるるを云ふ○又ナミカシハと云ふり海
濱より形円うて落く小るりかハ赤ふりて小刺りりむ美
なり好事の者多く貯て玩後備ふ是韓保昇が説く所
蟪蛄是なり歌書よスでカシハと云ふは蟪蛄の事なり又仙を
云ひ其説は付く刺幅廣と云ふ又刺の長く一寸許は多く
附く物を海菊と云ふ又むら雲のどく刺なるものもむらと云ふ
色數種なり 在本草并諸房の説を採ふ

○カキとつて訓ハカケの轉たるなり一古説は
とよう一の岩のうけ及ふなりし とうろくはいま
俗に岳と云ふ同して云物しや物の關すると云ふ

其意とてとも方圓の全からざる義なり

○は殻とやとて所とる 壁と塗ること本草よ見たり

○大和本草は高山の大石は蟪蛄の付たると論じて参るうそれ
又本草よ云所よりて午山老人の討論りいげれを是るうと
も知れざれど此は畧と云ふも大地一元の壽數改変の時付
する殻なりと云ふいふより迂遠なる説と

