

日本書紀 35  
號 2219  
卷 5-4

日本山海名産圖會卷之四

○目錄

○ 土佐堅魚 熊野

○ 越前海膽

○ 菜名焼蛤 時雨蛤

○ 豫加大海石伏

○ 諏訪湖八目鰻 赤魚

○ 讚加海魚 贅海魚 海魚腸

○ 西宮白魚 菜名附 麵條魚

○ 加茂川鮓 加賀浅野川

○ 神道川鱒

○ 明石草魚 長濱

○ 滑川大梢魚

○ 高砂望潮魚

○ 河鹿

八脊

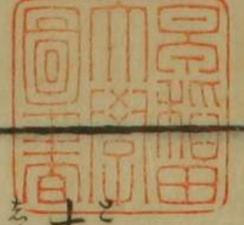
鼓龍

井堤

附魚の品類

*(Faint bleed-through text from the reverse side of the page, including a circular seal impression.)*

○ 堅魚



土佐阿波紀伊豫駿河伊豆相摸安房上総陸奥薩摩以外諸  
 島採るなり四五月の候ハ陽に向ひて東南の海ニ群集して  
 浮泳を故に相摸土佐紀伊より対馬鑓倉熊野より多く就中土  
 佐薩摩及び石産として味厚く肉肥乾魚の上品と爲生食してハ  
 美味なり阿波伊勢と云ふは亞く駿河伊豆相摸武藏ハ味淺肉脆く  
 生食の上と爲乾魚として味薄く安房上総奥島は且は亞  
 ○ 魚品ハ 縷鰹 横輪鰹 餅鰹 宇津和鰹 ヒラ鰹  
 等して中にも縷鰹と眞物として次は横輪なりは二種を以て  
 乾魚に製して東國にて小売るとメジカといふ  
 ○ 漁捕ハ 網ハ稀にして釣多くを其時節と撰ハどしては  
 ぬよ沖よ出まごも三月の初より中旬までと初鰹として専生



食と五月までと春筍として上品の乾魚と八月までと搦  
節この入飼ハ鯛の生餌を用いる故は先鯛細を引く事も常し  
鯛二坪許の餌籠に入ると汐潮水は浸し是又三石許の桶  
は潮水をそそぐ移し入を十四五石許の釣舟は棄せて一人  
長柄乃抄と以て其後汲出せ一人を傍ら又汲汲入て  
いもそそぐて奥の生を係たしむ釣人ら一艘は十二人釣さば  
長一間半糸の長さ一間許とも常の物よりハを針の尖はか  
あるとる舟は竹箒造木の波除けりさて釣とむむるは先生  
たる鯛を多く水上に放てて鯉これに附て踊り集る其中ハ  
針は鯛を尾よりさし群集の中へ投れを乍喰附く鯉も猶  
豫のひまをくひをさしつけ一顧は數十尾を獲ると堂は數  
矢と發つぐぞ一法は水淺きことのみ自然魚の集と  
これ鯉の牙式ハ犢牛の角の空中へ針と通し餌をくして

釣なり是とかけふと云牛角と用るとの水は入くおのぼから ○又奥成  
集んと欲する時ハたるく牛角は鶏の羽を加へ木上は振  
動させバ光耀尚鯛の大群は似たりは余天秤釣などの法を  
いもそそぐ皆是里人のいもそそぐて漁人の所業はハけり  
○又釣は棄せざる時若遠く餌を遂ふて鯉の群來る時よりハ  
自船中へ飛入して其勢なかく人か乃防ぐ亦よりハ  
至て多き時を殆舟を壓沈を故は遠く是と窺ひて急  
船と漕ぎ退けて其過ると待たり  
○行厨家乾制鯉鮑 釣舟と渚よよせて奥と砒上は擲  
上を水脚の男女老少と分るは皆桶又板一枚庵丁と持  
ひ集り桶の上は板と汲して組とて奥の頭と切腹と括  
骨と除き二枚は板はたると又二つは切て一尾を四片と  
そそぐ骨揚ハ桶の中へ落し入て是は産人各々の得とめと

角の中へ釣針の首をこ  
 込め汁と用ひゆかに  
 てんひん汁もさす  
 はや釣針をさすつれも  
 たのいかくのてんひん汁  
 の船は用ひ

鯉魚釣圖



汀  
 二  
 屠  
 屠



海人釣  
 舟迎て  
 鯉魚城



行厨かうちうと  
鰹魚かつとと  
屠ほる



さて別<sup>わか</sup>る賃<sup>ちん</sup>と請<sup>うけ</sup>ど其腸<sup>ちやう</sup>を塩<sup>しほ</sup>と漬<sup>ひ</sup>酒<sup>しゆ</sup>盗<sup>とう</sup>として售<sup>う</sup>ふと徳用<sup>とくよう</sup>と  
ころなり ○又所<sup>ところ</sup>より行<sup>まゐ</sup>厨<sup>ちやう</sup>と一里<sup>いちり</sup>許<sup>もと</sup>他所<sup>たしよ</sup>は構<sup>かま</sup>へ大<sup>おほ</sup>俎<sup>そ</sup>板<sup>ばん</sup>と置<sup>お</sup>  
て兩人<sup>ふたり</sup>向<sup>むか</sup>ひつゝを頭<sup>かみ</sup>と切<sup>き</sup>尾<sup>お</sup>と携<sup>たづ</sup>へ下<sup>くだ</sup>げ切<sup>き</sup>とを練<sup>ねん</sup>甚<sup>し</sup>ど  
早<sup>はや</sup>く熊野<sup>くまの</sup>辺<sup>へ</sup>皆<sup>みな</sup>終<sup>しま</sup>る

○かくて形<sup>かた</sup>様<sup>たち</sup>と能<sup>よ</sup>程<sup>ほど</sup>と造<sup>つく</sup>て籠<sup>かご</sup>なるる幾<sup>いく</sup>重<sup>えい</sup>もかさねて大<sup>おほ</sup>釜<sup>かま</sup>  
乃<sup>すなは</sup>沸<sup>ふ</sup>湯<sup>たう</sup>に蒸<sup>む</sup>して下<sup>くだ</sup>の籠<sup>かご</sup>より次<sup>つぎ</sup>才<sup>さい</sup>と取<sup>と</sup>り水<sup>みづ</sup>と冷<sup>ひや</sup>しく又<sup>また</sup>小<sup>こ</sup>骨<sup>こつ</sup>  
を去<sup>さ</sup>つしよく洗<sup>あら</sup>浄<sup>じやう</sup>し又<sup>また</sup>長<sup>なが</sup>五<sup>ご</sup>尺<sup>せき</sup>許<sup>もと</sup>の底<sup>そこ</sup>へ竹<sup>たけ</sup>箆<sup>へら</sup>乃<sup>すなは</sup>蒸<sup>む</sup>籠<sup>かご</sup>なるる  
大<sup>おほ</sup>抵<sup>たい</sup>三十<sup>さんじゆ</sup>日<sup>にち</sup>許<sup>もと</sup>乾<sup>かわ</sup>く暴<sup>あつ</sup>く較<sup>くら</sup>をこぼし又<sup>また</sup>削<sup>く</sup>削<sup>く</sup>して繩<sup>なづ</sup>して磨<sup>こ</sup>くと  
成<sup>な</sup>乾<sup>かわ</sup>くと脊<sup>せ</sup>茸<sup>ふし</sup>と上<sup>うへ</sup>とと腋<sup>わき</sup>茸<sup>ふし</sup>と次<sup>つぎ</sup>と脊<sup>せ</sup>茸<sup>ふし</sup>上<sup>うへ</sup>へ反<sup>そ</sup>つて腋<sup>わき</sup>は直<sup>ちよく</sup>  
質<sup>しつ</sup>とのる麩<sup>ふ</sup>と用<sup>もち</sup>ひく甚<sup>し</sup>腥<sup>しやう</sup>く  
水<sup>みづ</sup>を撰<sup>せん</sup>り故<sup>ゆゑ</sup>に土<sup>つち</sup>佐<sup>さ</sup>は清<sup>せい</sup>水<sup>すい</sup>とん  
礆<sup>らふ</sup>の石<sup>いし</sup>をる故<sup>ゆゑ</sup>に石<sup>いし</sup>産<sup>さん</sup>の才<sup>さい</sup>と  
○或<sup>ある</sup>云<sup>い</sup>腋<sup>わき</sup>茸<sup>ふし</sup>の味<sup>あじ</sup>者<sup>もの</sup>るはけしとれども武<sup>ぶ</sup>家<sup>け</sup>の香<sup>か</sup>物<sup>ぶつ</sup>とるるは後<sup>ご</sup>所<sup>しよ</sup>  
の名<sup>な</sup>をいして用<sup>もち</sup>ひられざるなり

○麩<sup>ふ</sup>の字<sup>じ</sup>日本<sup>にほん</sup>の俗<sup>ぞく</sup>字<sup>じ</sup>なり是<sup>これ</sup>は延<sup>えん</sup>喜<sup>き</sup>式<sup>しき</sup>和<sup>わ</sup>名<sup>な</sup>抄<sup>しやう</sup>等<sup>とう</sup>に堅<sup>か</sup>魚<sup>ぎよ</sup>と  
つると二<sup>ふた</sup>合<sup>あ</sup>して制<sup>せい</sup>するなり又<sup>また</sup>カワヲの訓<sup>くん</sup>義<sup>ぎ</sup>ハ東<sup>とう</sup>雅<sup>や</sup>・乾<sup>かん</sup>魚<sup>ぎよ</sup>  
と云<sup>い</sup>字<sup>じ</sup>音<sup>おん</sup>の轉<sup>てん</sup>る事<sup>こと</sup>といふも是<sup>これ</sup>信<sup>しん</sup>トがく或<sup>ある</sup>云<sup>い</sup>カワヲハ堅<sup>か</sup>魚<sup>ぎよ</sup>  
魚<sup>うい</sup>の轉<sup>てん</sup>りて昂<sup>おほ</sup>乾<sup>かん</sup>魚<sup>ぎよ</sup>の事<sup>こと</sup>なる或<sup>ある</sup>云<sup>い</sup>通<sup>と</sup>して生<sup>せい</sup>物<sup>ぶつ</sup>の名<sup>な</sup>も  
もひるなり ○又<sup>また</sup>東<sup>とう</sup>醫<sup>い</sup>寶<sup>ほう</sup>鑑<sup>かん</sup>ハ松<sup>しょう</sup>魚<sup>ぎよ</sup>改<sup>かい</sup>は真<sup>ま</sup>に充<sup>あつ</sup>  
たり 是<sup>この</sup>書<sup>しよ</sup>ハ朝<sup>あ</sup>鮮<sup>せん</sup>の醫<sup>い</sup>官<sup>くわん</sup>許<sup>もと</sup>俊<sup>しゆん</sup>の撰<sup>せん</sup>なり近<sup>きん</sup>来<sup>らい</sup>又<sup>また</sup>朝<sup>あ</sup>鮮<sup>せん</sup>乃<sup>すなは</sup>聘<sup>へい</sup>  
使<sup>し</sup>尋<sup>たぬ</sup>むハ松<sup>しょう</sup>魚<sup>ぎよ</sup>ハ此<sup>こゝ</sup>云<sup>い</sup>麩<sup>ふ</sup>の事<sup>こと</sup>といふを肉<sup>にく</sup>赤<sup>あか</sup>して松<sup>しょう</sup>の茸<sup>ふし</sup>に  
又<sup>また</sup>後<sup>ご</sup>来<sup>らい</sup>聘<sup>へい</sup>使<sup>し</sup>尋<sup>たぬ</sup>むる古<sup>こ</sup>國<sup>こく</sup>魚<sup>ぎよ</sup>の文<sup>ぶん</sup>字<sup>じ</sup>と此<sup>こゝ</sup>の堅<sup>か</sup>魚<sup>ぎよ</sup>も充<sup>あつ</sup>たり  
されど是<sup>これ</sup>も近<sup>きん</sup>俗<sup>ぞく</sup>の呼<sup>よ</sup>所<sup>しよ</sup>とは見<sup>み</sup>へる前<sup>まへ</sup>云<sup>い</sup>乾<sup>かん</sup>魚<sup>ぎよ</sup>ハ此<sup>こゝ</sup>云<sup>い</sup>マ  
カワヲにて一<sup>ひと</sup>名<sup>な</sup>麩<sup>ふ</sup>又<sup>また</sup>魚<sup>ぎよ</sup>游<sup>ぎゆ</sup>と云<sup>い</sup>は是<sup>これ</sup>舜<sup>しゆん</sup>水<sup>すい</sup>のいへばおほ  
くしてマカワヲと麩<sup>ふ</sup>とかくは誤<sup>あや</sup>りなるべし云<sup>い</sup>  
○乾<sup>かん</sup>魚<sup>ぎよ</sup>ハ本<sup>ほん</sup>邦<sup>ぱう</sup>日<sup>にち</sup>用<sup>よう</sup>の物<sup>もの</sup>として五<sup>ご</sup>味<sup>み</sup>の偏<sup>へん</sup>と調<sup>てう</sup>和<sup>わ</sup>し物<sup>もの</sup>或<sup>ある</sup>塩<sup>しん</sup>梅<sup>ばい</sup>とら  
乃<sup>すなは</sup>主<sup>しゆ</sup>なりえよりカワヲの名<sup>な</sup>も万<sup>まん</sup>葉<sup>えつ</sup>集<sup>じふ</sup> 長<sup>ちやう</sup>考<sup>かう</sup> ぬの江<sup>え</sup>浦<sup>うら</sup>

蒸して  
乾魚  
製と



乾魚<sup>と</sup> 磨<sup>と</sup>石<sup>い</sup> 納<sup>な</sup>心<sup>こ</sup>



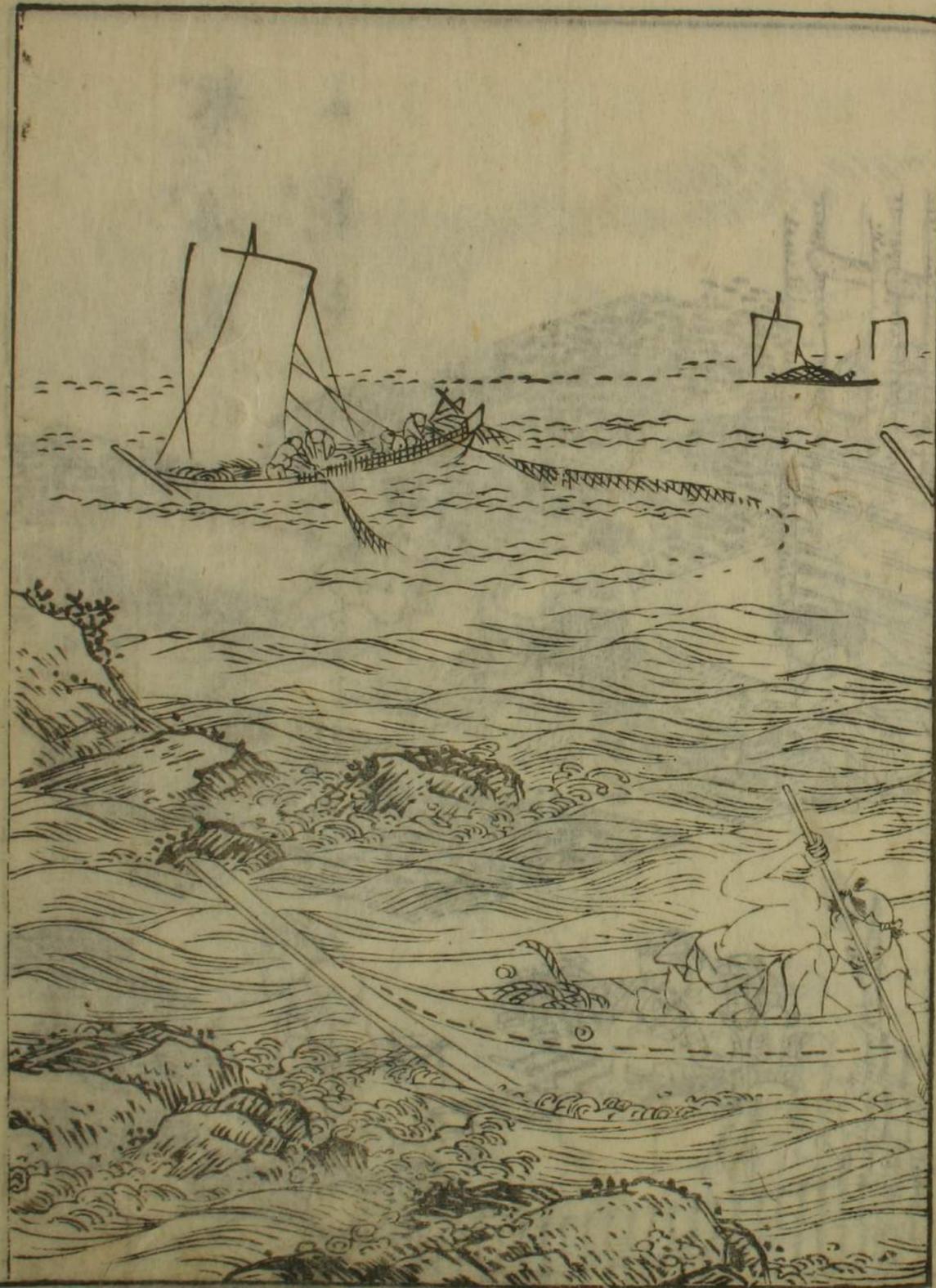
魚の子が堅魚はり鯛はアウロにて下畧 萬葉ハ聖武の御宇  
の歌集なり又延喜式民部寮ハ堅魚煎汁と貢らるるに見へ  
てイカリは今ニトリと云ふ物なりべし尚主計寮も志磨  
相模安房紀品土佐日向駿河豊後より貢献の事も見たり  
○又兼好徒然草ハ 鎌倉の海ハかほと云奥ハ彼さういハ  
さうなる物にてこのこほりてなほも乃なりそれハ鎌倉  
の年考乃ハ傳へハ奥とのも若かてハ世中では  
そつぐ安人の前ハ出候と侍らざるも頭下部も食  
をばさうて捨侍ア物なりと云さかやの物も世に  
るまへ上さぬも入る所と云ふ侍と云く  
○是ハ魚好の時代ハ貴人などの生うて喰ひハ事と云や  
ふこつと見えてそん

○鯉魚の夕キと云物なり即醢なり 勢品紀品遠江の物と上  
品として相加小田原これハ亞又奥加相倉の物ハ色白くして  
味他ハ越そり即國主の貢献と云る下ろりと云

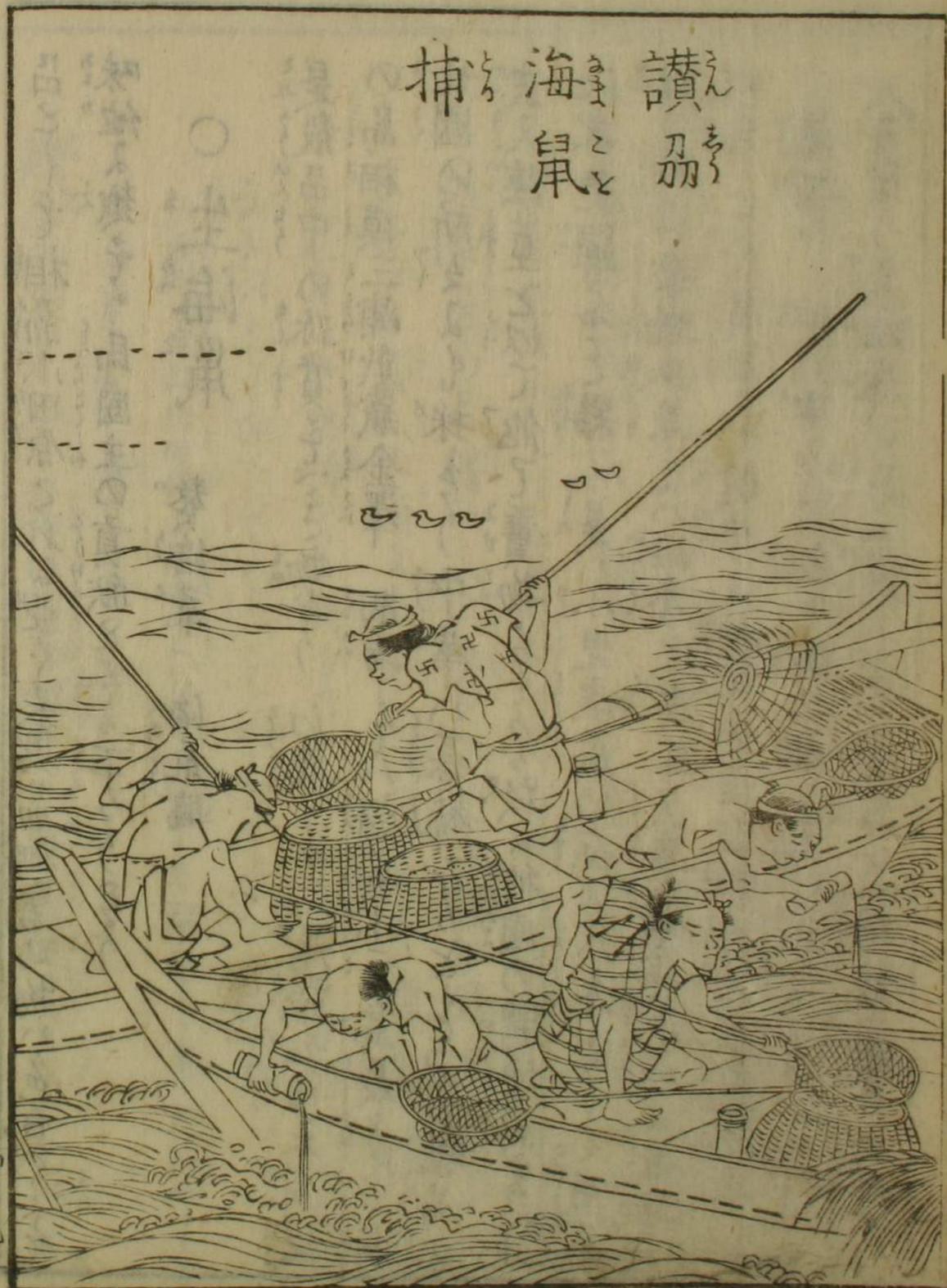
○生海鼠

熬海鼠 海鼠腸

是穀品中の珍賞と云物なり 江東ハ尾張和田冬河柵  
の島相摸三浦武藏金澤 西海ハ讚加小豆島最多く尚  
北國の所々も採り中華ハ甚稀なりと云つて驢馬の  
皮又陰莖と以て他ハ價物と云ら故ハ彼國の聘使商客此  
に求免歸ると夥シ是ハ小兒虚羸の症ハ人多くして用ふ  
故ハ時珍食物本草ハ海參と号く又奥加金花山ハ採物は  
形丸く色ハ黄白とて腹中ハ砂金を含む故ハ是と金海鼠と云  
○澳捕ハ 沖に取るハ細と船の舳ハ附て走まるとおのほら  
入るなり又海底の石ハ着ると取るハ昂熬海鼠の汁ハ



讚えん 鼠ねずみ 捕とら 海うみ  
 鼠ねずみ 船ふね





熬海鼠  
制と



鯨の油を以水面に點滴とれば塵埃を閉じて水中透明底と  
見る事鏡に向がごとく然して攪網を以て是とことらへ

○熬乾の法は腹中三條の腸と去り數百と空鍋に入きて活  
火とのり煮ると一日則鹹汁自出て焦黒燥硬く形微かな

ふと又煮ると一夜して再び稍大くるるを取出し冷じると候  
糸にほるごとて乾し或は竹にさして乾たるを串海氣と云ふ

大なる物の藤蔓は繫糸を懸る是江東及越後の産かくのてこ  
小豆島の産は太くして味より薩摩筑前豊後より出るもの

は極て小なり

○和名抄老海魚と云物の則熬海魚は制むる物是なりとつり

又生鮮海魚は俗は虎海魚と云ひて班紋のりりて是又別種の  
物もつりといふ東雅云適齋訓蒙圖會の沙噤とナメコと

海參とイリュととも若水ハ沙噤沙噤塗笥とナメコと海男子

海蛆をイリコと云くいはは是なりとと知むとされど海男子

ハ五雜俎に見へく男根は似たりと云くは号せり

○海魚腸

本朝食鑑に或は俵子と称するといふ誤るは似たり俵子の  
海魚腸と取て清く潮水は洗ふ事數十遍塩を和して是を収

なり黄色より光り有て琥珀のてきと物を上品と云黒と交る物  
下品なり又は三色相交る物と日影に向へて頻に攪はせし盡

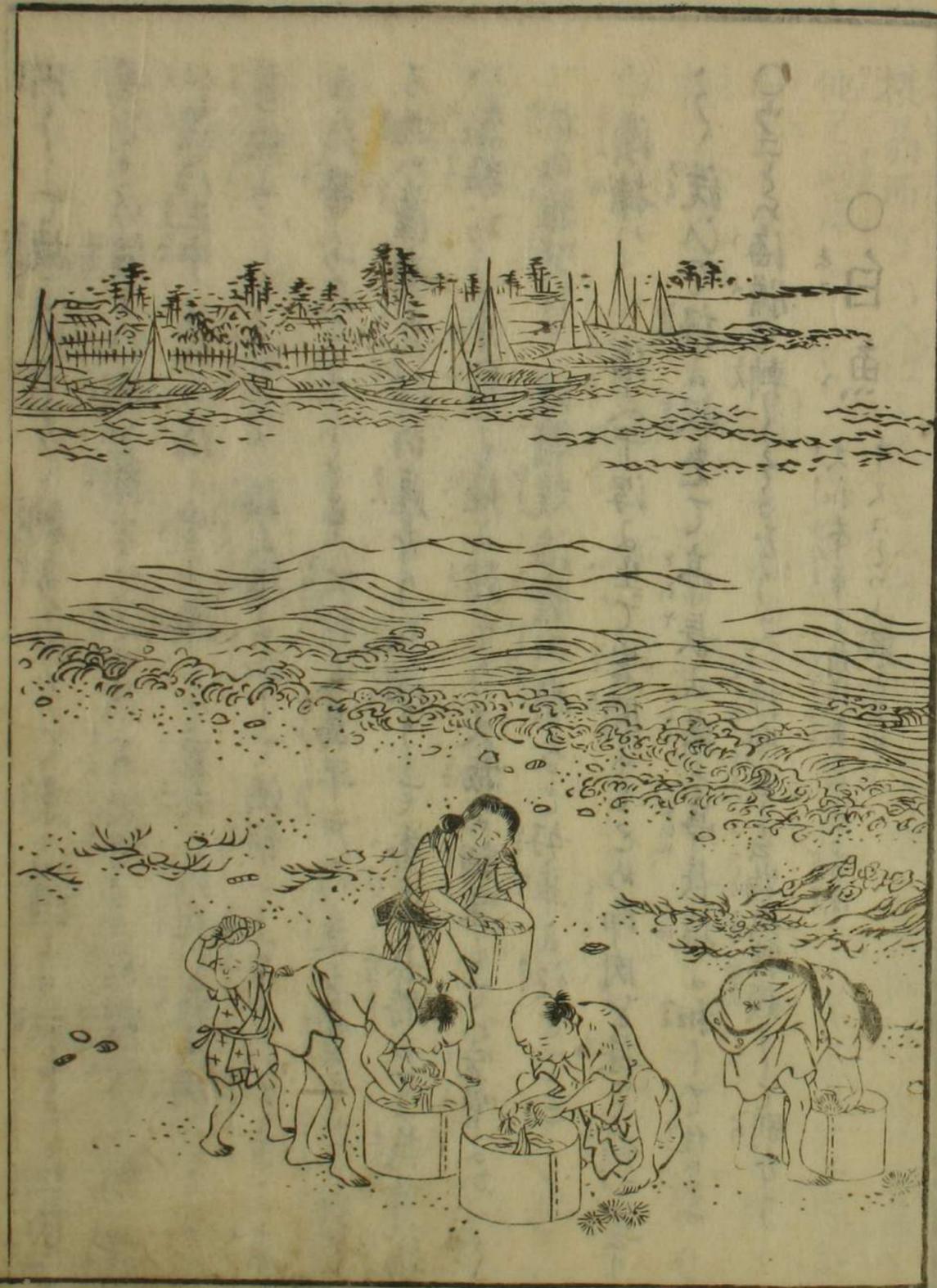
く變じて黄色となる或は腸一疋は鶏子の黄と一ツ合をうれ  
まゝせば味最も美なりといひり往古は腸を以て貢と云

せいかども能登尾羽参河のてきとて他國はなは是すたたく黄色  
ろろりの稀なきをなかり又稀腸の中は赤黄とてのてきと云々のあり

○海膽

一名靈贏子

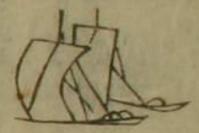
是塩辛中の第一とい諸島よりれども越前薩摩乃物名品とい殼



海越

膽前

口口口

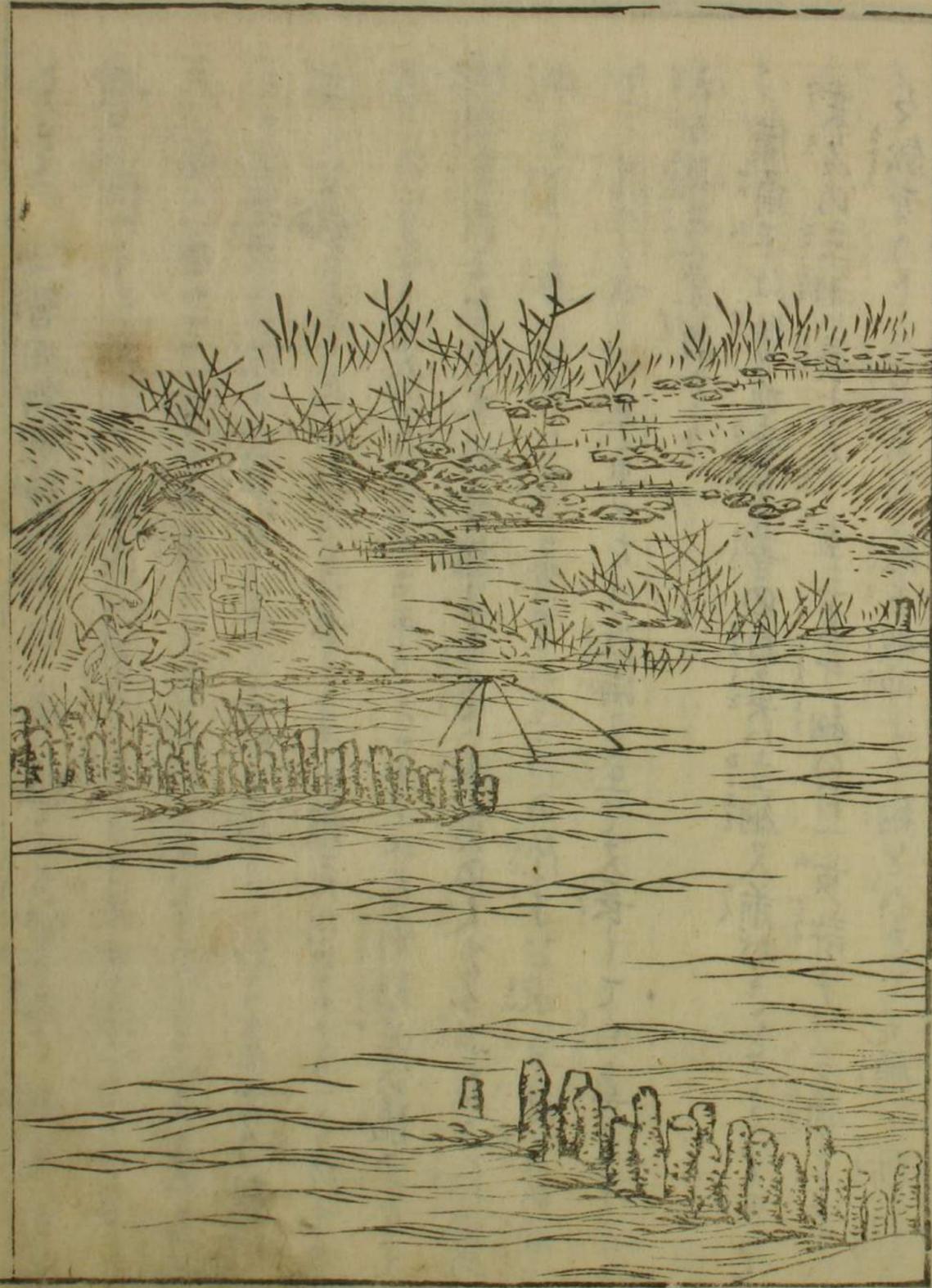


円うして橘子のごとく刺多くして粟乃摺り似せり住者二  
見などの濱は刺と削りて小児の弄物のとき形鏝塊に似て其  
に殼乃正中よりゆの中は漆して器物と肉ハ殼は満るごとく  
甚微少して膏有り海人塩を和して酒穀の上品と云々黄の赤  
と淡帯ぶるといふと大村五島平戸乃産を賞と此紫黄な  
る物の薩摩島津の産なり和潤うて香甚勝なり越前物  
ハ黏粘りりて光艶も他は超るなり又物に調味して味増よか  
一格の雅味有り海膽焼海膽田樂ると好事は似せてきり  
○渾捕ハ 海人干浮は出て岩間よとめ即肉と採り殼と去り  
うく洗ひて桶に収めて亭長を送る亭長塩を和して佳く  
○ウニとハ海膽の轉くそるなり又一種塊貝と云物に種類して別なり

○白魚

大和本草は贈殘真といふて云  
キスコとらふ説を非せん

棋碁西宮の入江は春二三月の比一町の間は五所許藁小屋を  
他に兩岸同じく大牙は列り留篋の櫛を川岸より二間許  
お出し是は水を湛むせ潮の満るは魚登り引潮は下るの時ハ  
櫛の間は聚ると待ちてかねて柱の頭は穴して細の細と通る  
穴は小車とかけり引て細の上下は細々蚊屋の布の四手  
して櫛の傍奥の聚る方におろし置て時々是とらげて抄の  
底を布にて張る攪うてとくひ採るなり尚圖のごとく○安  
は法古守治川の細代本は似せり細代本の櫛と二行は末廣く  
細をおたるやうに抄て其間へ水と共に氷魚も湛し苗ると細代  
守細して採る萬葉集は  
武士の八十守治川の細代本は似せりよ岐の竹傍を  
是水のそくくを泳をなり等とらるに白魚氷魚又三月は海より  
多く上る麵條魚又シロウラといひて俗は鮎の苗なりと云の



西宮のまや  
白魚しろうと



ともし三種皆同物別種の物と春は塩さうひよ生ぐ氷魚ハ冬  
湖中波にうきまかひ宇治川田上よ生ぐる事其理一なり又ドロ  
メハ鮎の苗なり鮎ハ年魚として年限の物なれど上よ子と孕  
こて身重と故に秋海をさうて落て塩さうひよ産をり故に江  
海より登りてさうひよ生長と是と浪花川はとること幾十日  
ほとどの写なり又千リメニザユ千リメ小アユと則麩條の塩干なる  
以物東武よなく本朝食鑑よ白魚ハ氷魚の丈なる物なり江海の  
中よ生し春に至る海よ登りて二三月の隙子と水草沙石の間  
生し其子長くと氷魚となり江海よ至て又長くと白魚とるると  
云々無せん東説なり

○備前平江勢加菜名等の白魚ハ立網又前がととらて取  
菜名の立網ハ長七丈下垂三丈半網の目一歩許アバを桶よイハ  
ち鉦なり七人宛菜たる船五艘沖より網と入きて五艘と舫し懸

さて磯(漕)ととるなり網の長さ百尋許して一網よ獲る  
大凡二石許魚澤山なる也よ貸るよ針をとらるとはくふ又目差  
といひて作は多く刺連ねたる物は地の産なり網とる所の赤とら  
濱地藏 亀津 福寄 豊田 一色たれ採をりけ間三里の海路  
うして其中に横枕とつ所ハ尾加勢加のさかひけり尾加れ方  
よハ白魚なく菜名の方よハ鱈なく偶得るとも味必美るる人  
是と一寄とん安未とるよ是前よハ潮さうひたり元伊勢の海ハ  
入江として菜名福寄ハ則川にたり上ハ本曾川よて其下流爰り  
落る西宮よ生ぐる其理同し

○一種鱈の苗とつ物鳶毛腿と云又潮水よ産するよ同物けり  
一名サノホリと云て冬月採ると若加よも似るる魚有アササキ  
と云仲冬より初春よ至る又筑前よシロウツこの物小くと長  
一寸むろと腹下よ小黑と黒七ツけり大小よ抱らば

○焼蛤 時雨蛤

勢品素名富田の名物なり松のちろりと焚きて蛤の目番の方々  
焼くに貝と柱を残して味美なり

○時雨蛤の制ハその味噌と漬たる桶溜りたる汁ハ蛤と煮  
たる汁と合せ山椒木耳生姜等を加えてむきと煮詰り  
かんノ遠國行路の日とろふとも更ハ鱧もろることあり  
○溜味噌の  
制ハ大豆とよく煮て藁に裏こして竈の上懸け一月許りして  
臼に搗き塩と和して水と加えて上ととて溜る汁と醬油よか  
て用い底と味噌と今も煎彈の日用と

○鮎

一ノ名鮎イラレ

山塚加茂川の名産なり大和本草ニ種たり一種ハ腋の下

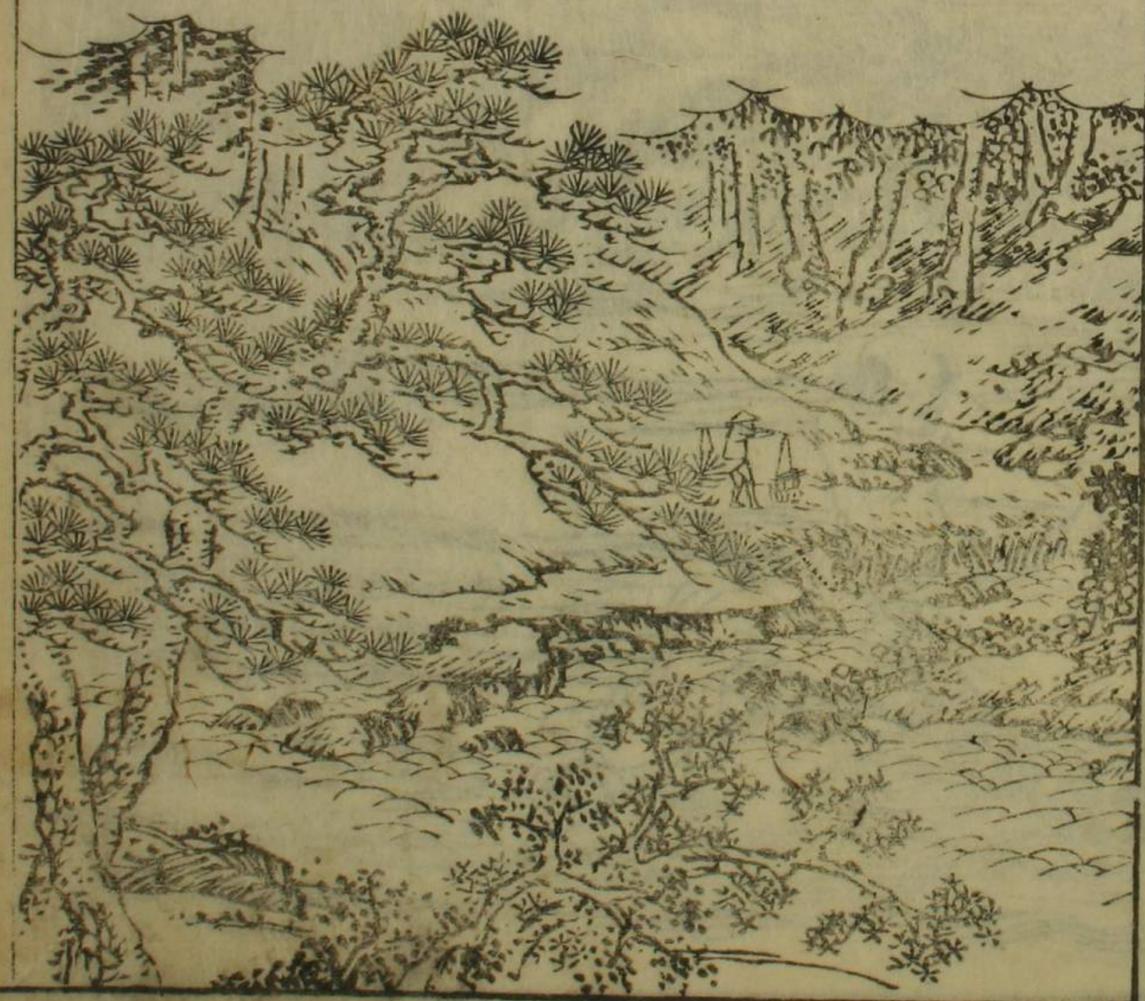
丸を鱧たり其鱧平なる所たりて石に付け是真物と鱧  
多し羹として味より形ハ杜夫魚に似て小さく脊は黒白の文  
と一石石伏と云く是貝原氏の粗説なりを一物なりとはいは  
も形小異なり尚下の圖に見るべし

○漁捕ハ筵二枚と継ぎて浅瀬に伏せ小石を多く置き一方  
の両方の耳と二人して持ちあげられ又一人川下より長さ三尺  
余の撞木を以て川の底をたたくて追登る魚追はれて筵の上  
小石に付て隠ると其後石ともいっげ採るなり是は鮎押と云

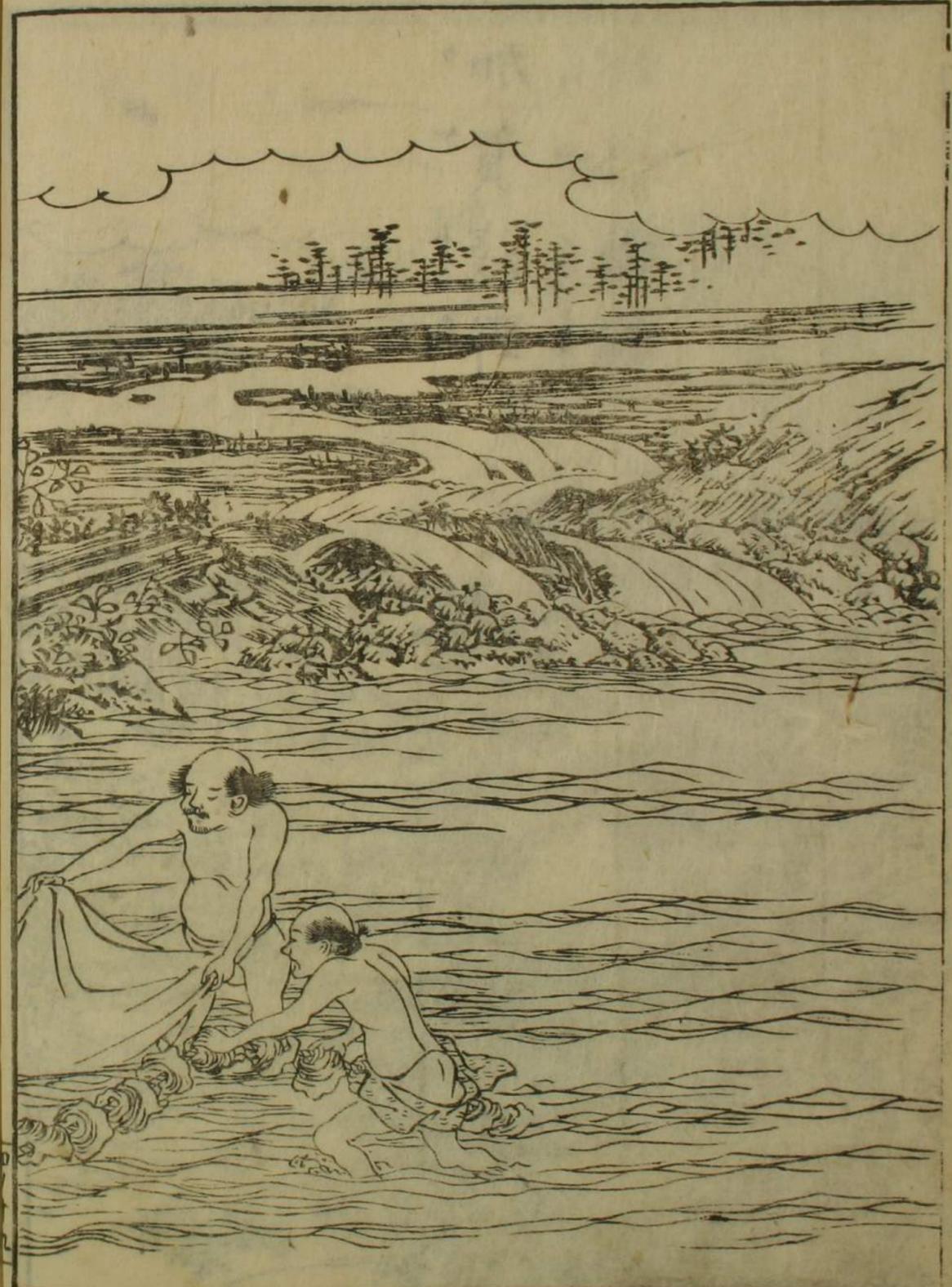
○又加賀浅野川の物も産と云は是は採るに加茂川のはより  
フツタイ板も一事と其名を異なるとりゆのフツタイは刻  
たる竹を大なる箕のふもと物と加茂川の筵のかりりに用い板  
を五ハ五五尺横三尺許の厚板を竹を扱て下足は是れ穴  
たり是は足を入て上の竹の余をとりて持石間とて追来る



川<sup>の</sup>加<sup>が</sup>  
之<sup>の</sup>賀<sup>が</sup>  
鮎<sup>の</sup>浅<sup>あ</sup>  
捕<sup>と</sup>野<sup>の</sup>



石大豫  
伏洲劬



事前よ云々

○又里人などの納涼よ案トて河邊よ逍遙しこの魚と採よ  
んぐ香餅をそのの中よ握り水よ掬いゴリと叫ば魚群をく  
よ入るなり又籃よてとく採とも有るなり是をくも未熟者  
小てハ得やとから清流淺水といへども見ざる魚なり

○和名抄よゴリとせざる鮓をいふとして性石間よ伏沈

○鱒ハ千、カフリ鮓よ似く黒點あり○鰯奥カラカコ鮓よ似て

類よ鈎と著る物なりと注せり案に文字よ於ては適當と

も云がたり和訓義よ於ていふ石よ伏して今コリ石伏とつま

はくれり○ゴリハ鳴く声のゴリぐといふよりて後世の名なる

こぐり○チ、カフリとチ、玉とて土をかづる蒙との俗なぐりされ杜父

魚よちし人の音を聞けば砂中よ頭とさして礎のぐりくは一名  
砂堀鮓とも云カラカコは類よ鈎と付するの名なり鈎の古名カコ

し云アリカウの義未詳 ○或云聲有魚ハ必と眼を用周と是

一奇なりと云れども其實を云ふは○又是等皆所の方言よなり

とも云う尚辨説有下のかうの条よ見るべし

○鮓

海鱒川鱒二種あり川の物味殊なり越中越後飛騨奥加常陸並其

諸國よ出れども越中神道川の物と名品とに即鮓として鮓をよきたる

形ハ鮓よ似て住むるもなる鱗細く赤脉腫と貫き肉よ赤刺

多し是は捕るよ糸川網とて横七八尺長五尋の袋網よて上よアハ

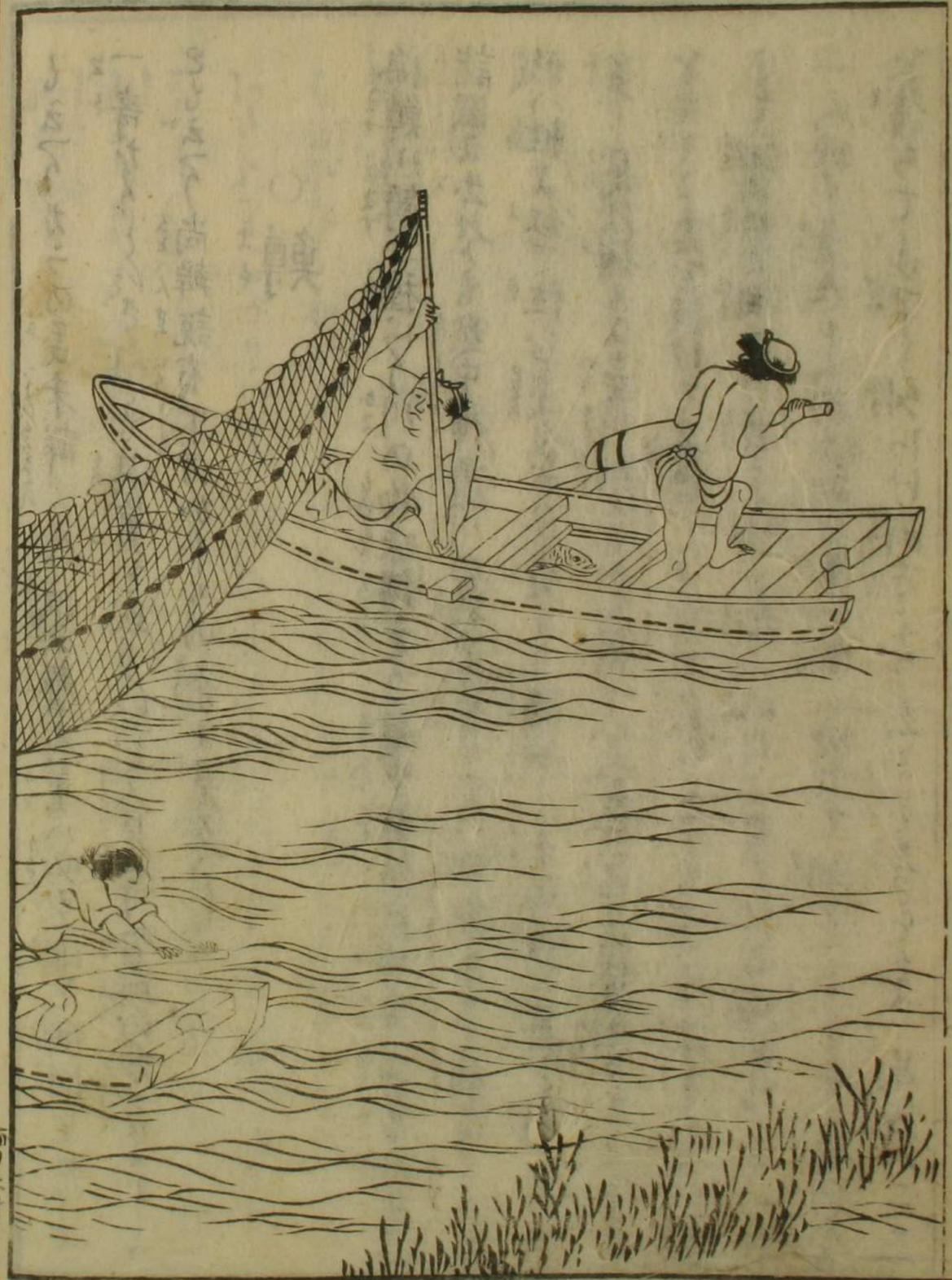
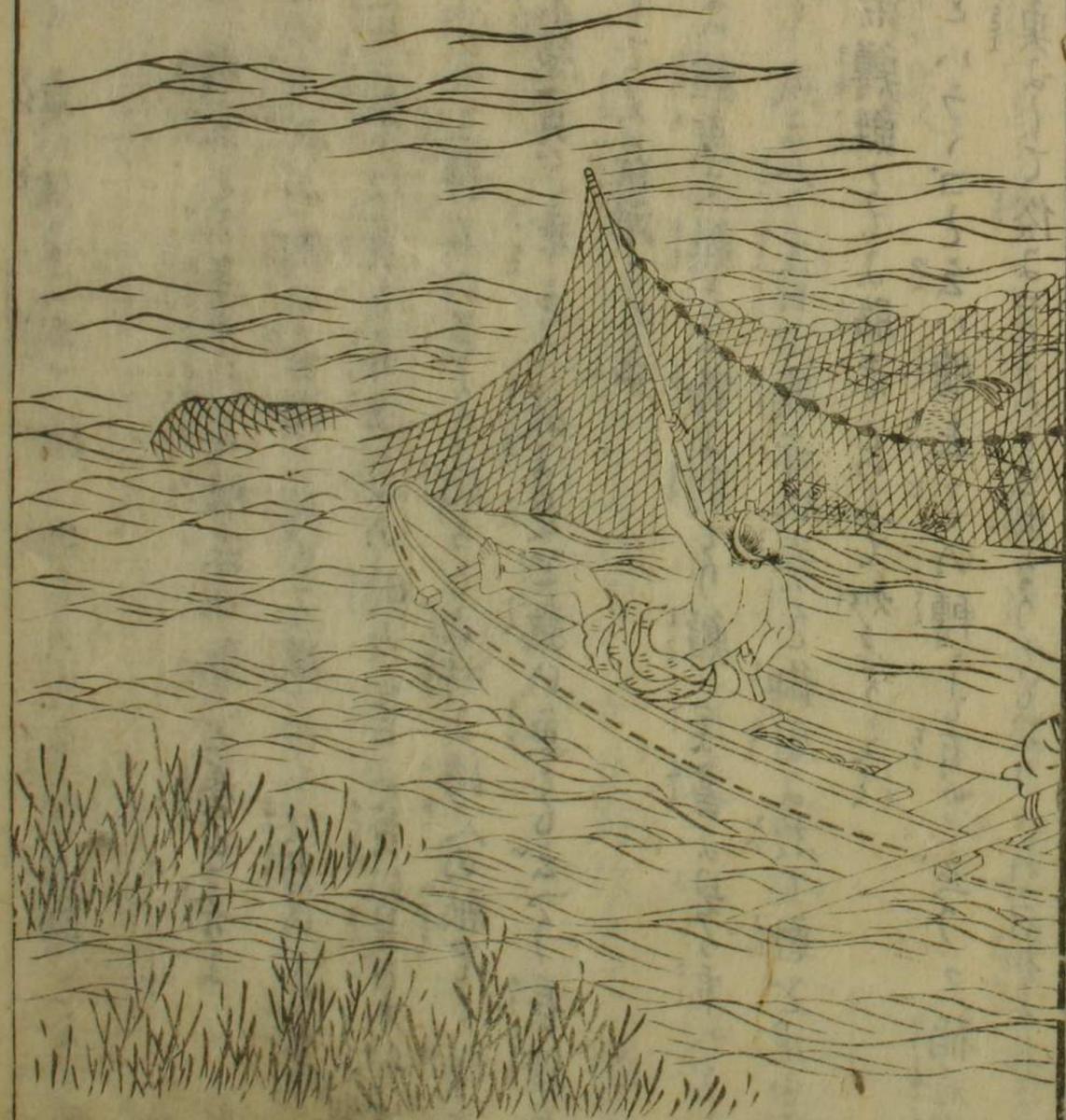
と付下よ岩とつけて其間よざり四寸許るまどもアハは浮きイハは沈

きて網の口と開けり長さ竹と網の両端よ付て竹の端とわたり人

二人はく棄たるスル船よ小船二艘よて網とよとて奥の入り

と待ちてよ引けり引けり両方より志不しきとるよ一尾或ハ二三

越中 神川 鱒 之道



尾と得るなり魚ハ流るる向て游く物なり舟子の逆櫓とおして  
扶持と

○鱧の古名ハ腹赤と云年中行司腹赤の熟と巻と云り

初春の子代の例の長濱は釣るる腹赤も我君のそと  
毎年正月元日天子に貢と若遲春の時々七日は貢は是日本紀景  
行天皇十八年王持名の邑より渡ると云時は海人の献て候と  
以て今も不絶貢を奉る故は是と熱の魚とも云り長濱は  
其郡中よりて又長渚と云

○和名抄ハ鱧魚又鱧と二物は別てり鱧ハ字書に見る事なり  
國俗なり或云今元日は腹赤の巻を御厨は於て鮓と用ゆる  
ことこれハ若鱧鮓とも腹赤と云り知るるに

○鮓の子とハラゴと云ハ腹赤子の轉も有ると云り又稻若水  
ハ鱧ハ即鮓魚として俗はヲヒカいと云物なりとも云りされど和名抄ハ二

物よりて物其故なるをかくごさらなるは尚可考ヲヒカハ鮓赤と魚

### ○八日鰻

江海所々是有就中信加諏訪の海は採る物を名産といは上諏  
訪下諏訪の間一里許ハ冬月氷満て其厚さ大抵二三尺に及ぶ其  
寒極まる時ハかの一里許の氷のるよりやうき足跡はさて一條の  
道となせり是と神のおこたてと号て往來の初めと候は時より至  
りて鰻と採る先氷のうらふ小家と營むたり是は建るよ  
火と林火さて穴成穿ち其穴は柱と立て漁子の休ふ所と云  
又細或ハ繩と云るはとくともと云るはと云るはと云るはと云るは  
焚き延繩と云るは共餅と以て釣り採る事其數夥し氷なるとき  
はうらふ掻と用ゆ又ハ海は石斑魚一名赤魚又赤腹とも云  
是はハ操羽を竹にはけて氷の穴より入るかの穴へ通して採る



諏訪湖  
 八目鰻  
 採る  
 赤魚と



附記

○本草綱目は鱧といふは眼の傍に七つの星ありといふは魚に充つたり或云今も漢渡の鱧一名黒鯉魚と云ひて形鱧に似て小く鱗大く眼の傍に七つの星あり全身脂黒色にして深黒色の斑魚なり華人長寄に未だ是を九星魚といふ然れども星七なり和産よりとたり怒庵先生八目鰻と云たるを誤なり近來南部より一種首に七星あり魚を得て土人七星魚といふ是本条の鱧のたぐひや否や未其真と見れば本朝食鑑に記すところれ鱧ハ涎沫多く状略鰻鱓或ハ海鰻の類にして大なるもの二三尺余脊は白點の目の如き物ハ九子たり故ハ八目鰻と号く其肉不脆細刺多くして味美なり唯藥物の爲に採るなりと云案にらるる本草の鱧乃条下は疝疾と療むることを裁ざれば鱧ハ鱧として此の八目鰻と別物なる事明なり又食鑑に云くころハ

疝疾の藥と云えて此の八目鰻なるを疑ひかくいひて鱧乃字と充つるハ誤るるべし不詮今の八目鰻疝疾の藥用とばよにらるる後名の論を考へたり

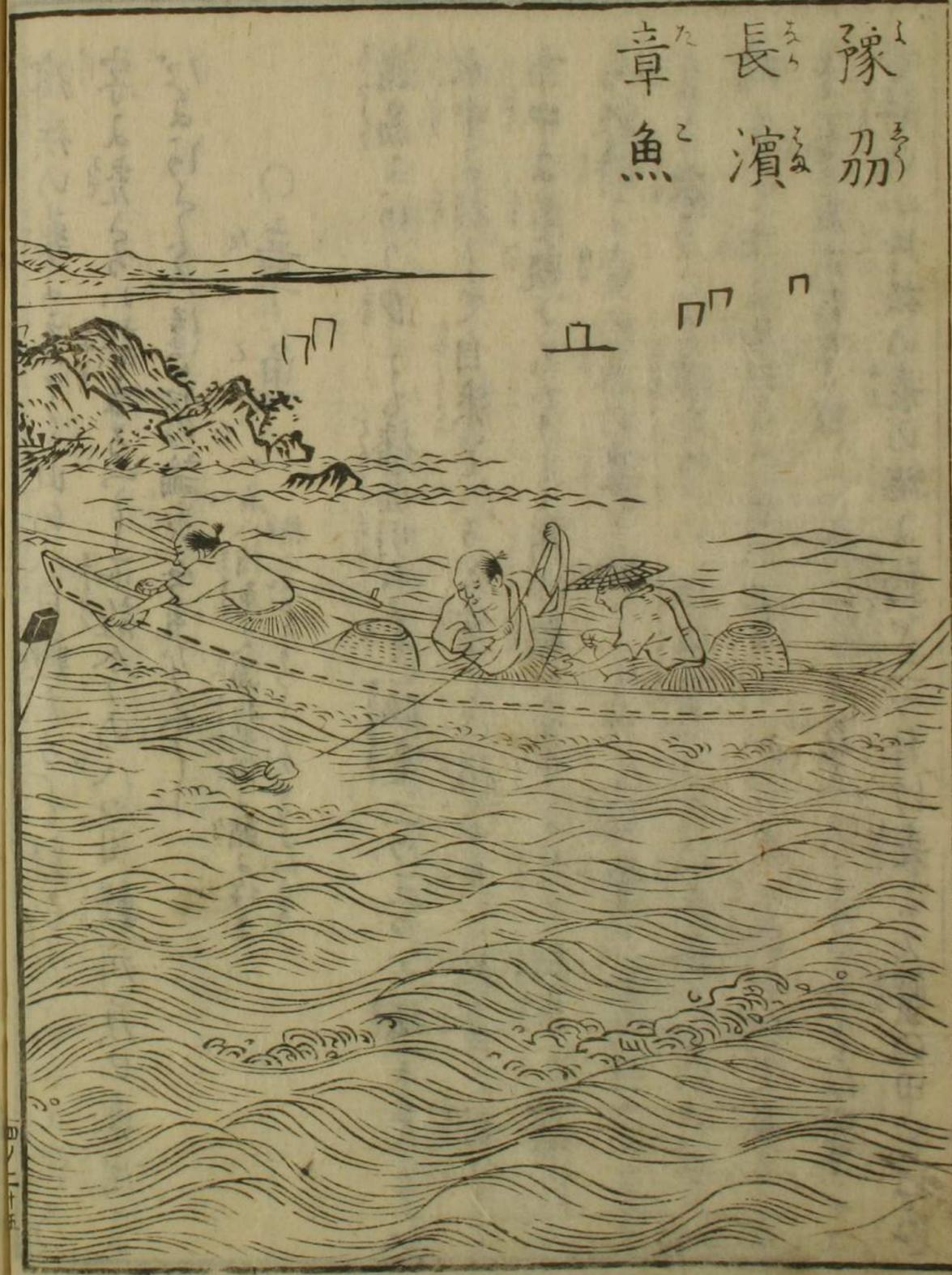
○章魚

一名ハ稍魚又海和尚俗ハ鮑と作る 鮑の音とらつて二合せると似たり

諸品より中にも播磨明石は多し磁壺二ツ二ツと繩をまきし水中に投じて自来に入ると常と云磁器是と鮑壺と稱して市中は茶瓶ともなりて用ひ鮑ハ壺中にて付て引出るとやけりらば時は壺の底の裏と物とをばよく搔搔をばれたのぼり出さず壺を放ると速なり ○伊豫長濱は魚甚だ多し故に強蜻蛉して市に出たり是ハスイチヤウと云物を以て取るなりまゝは五六百まで艘より千二千乃至ススイチヤウとは四寸は六寸許の小片板の表の端に釣と二ツ付け表は蟹の甲とはば



豫 長 章  
刃 濱 魚



足許とのとく石と流す二所草を拵たると三ッ許長四五十尋の草糸を付て水中に投じれば鮑ハ蟹の肉と喰ひんとて板の上より来るをよみごころしてひきつる小岸近く或ハ水際まで至て驚きと逃人と欲してかの釣よかふたり泉亦は法を小鮑と採るよハ鳥賊の甲蕎麦の花などを餌と長加赤間閣の邊よハ船の艦先は笄と焚けば其下多く集りて頭を立て踊り上るとよととほく摺とよの及ざるふハお鎰と用らちよ取ハ丹練を妙にり

○鮑ハ普通の物丈二二尺許りて又小鮑は京師より十月のころ多く市に售ると十夜鮑と云漢名小八梢魚又絡蹄と云ハるる物ハセキ鮑と云又北國邊の物至て大なる大抵八九尺より一二ぶりてやくもとれば人を巻きて取て食ふ其足の疣いと肌膚よりくれば血と吸ふて甚く急りて乍ち斃る大甕猿馬を

捕るも亦然り夜水岸より出て腹と捧頭と昂け目を怒らハ八尺と踏んで走ること飛ぶごとく田圃に入て芋畑掘りて日中よも人るを時ハ又於田夫是汝見れば長竿と以て打て獲ることもりといつ大和本草は但馬の大鮑松の枝と纏ひハ鱗と争ひて終は枝ともに海中へ引入るを我り

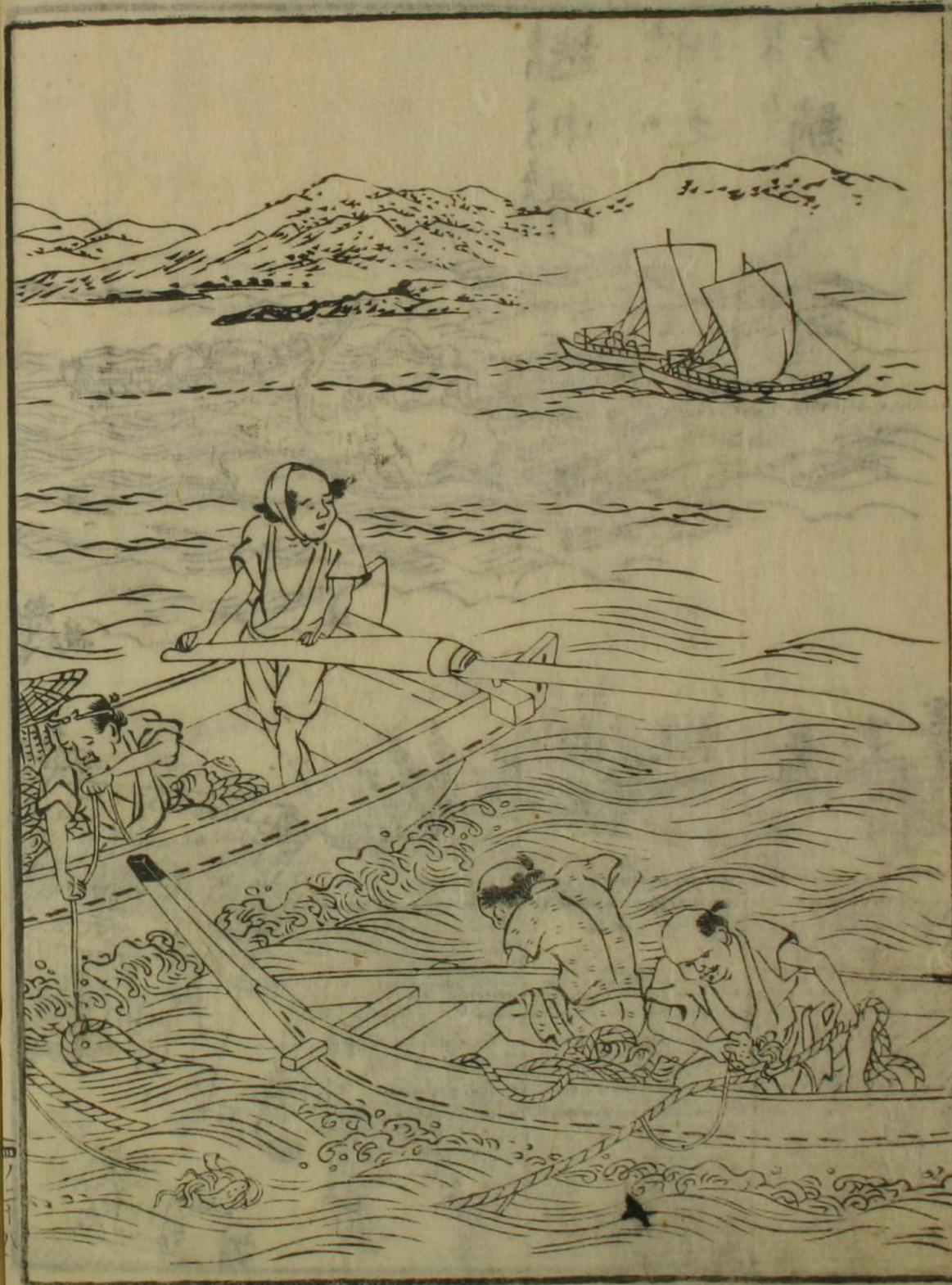
○越中富山滑川の大鮑は是亦牛馬取喰ひ漁舟覆して人を取まら漁人は是を捕ふ術なり故に船中よ空寐して待ては鮑現ひるとよと延船のうよおかふ系を目早く舵をととく其足を切落し速に漕がかり其危きと生死一瞬の間は関る誠は壮子の戦場よ命と塵埃よりも軽んぶるハ忠又義よりて人倫を明く或々天下の暴悪と除かんがた免なりとされも鮑の足一本よりて其信義光り義死といどもいられ物の數はいりて

右大鮑の足と市店の簷下懸をハ長く垂きて地より中れ

越中滑  
川の  
大鱈



高砂 潮魚



又は疾一ツを服して一日の食も抵つても足らうと云ふなりこの余の  
種類人のよく知るをなれどこゝは畧と

○鮓の子ハ岩ニ産附る成魚の子といひて糸をそののてき物ニ千萬  
の数を連綿と是成塩辛として海藤花と云

○タコとは多くを成を長く号けり夕はひなりコは子にて既  
乃壳よりりて猶小児の儀なり

○飯鮓 ○漢名望潮魚

摸泉紀播品は多く中にも播品高砂ノ名産と云是鮓の別種は  
て大さ三四寸にこそは胎内白米飯の如き物充滿と食鑑云は東未

は物と見れば安房上総なると偶是つと云ふも其真と云ふはとぞ  
○漁捕ハ長七八間のふとと繩は細く繩の一尋許らるといくらと

たらひ付て其端毎は赤螺の壳と括りしはちてち中に投潮の  
さしひきよ波動、時ハ海底はほめて穴と求るなり赤螺は隠る

これといきらばるに貝の勅けを尚底深く引きよ用は

○河鹿

諸國よかしくつとさけの品類とて或ハ魚或ハ蛙方るとも  
いひていとめには唱をてつとも慥かかか云名成に云又たさ

物語等に見るるとも唯連歌の季寄温故日録ハ杜父魚カシ  
カこしてた人の子細も見へど八目の部は出せるふと見るのこなり其

余又俳諧の季寄等ハ近來注釋と加えり物と出せりに三才圖  
會などの俗書はほとて石依るとも次して古書物語等と

引用るよおよむば又貝原氏大和本草の杜父魚の条も河鹿  
として古のつとよりたんとつとつと今筆の誤らるる一葉ごらる

かゝうの名目ハ是俳諧師などのにこそよといひしを多て恐らくハ  
寛永前後の流行る成西行乃がとていつふそ能と出して人よ

信せさせしよしつらき既は信傳は西行更級は住つとこそにあ  
つて

山川は汐れそらひるまきとれり秋風さむくは鹿うく

は何の書は出せる奇ともあらばそれとも或人は就とせば此意

と尋ぬまばかから汐の満ぬる時川上はむらいて軋々となる

汐れゆく時川下は向ういてこそくくつと鳴くは春をさそれ

解くをゴリキ、なを云奥とさは似くいよく昔の證授よ

つら水の中は夢なる物蛙水鳥の類なるて古より吟賞の例を

こころにされども西行はつと隨意はほらぬそらひとそれぞれ

當はくいくの物とよなんてしつららる語はなみ及むらどし

くは偽作らるゝ又萬葉集のつらりとて建礼門院の御詠は

山川は小石ころころと流くとは鹿なくする谷の落合  
是又萬葉集はつらとなく其れ他書は裁たるをこそと

は又夫木集廿四雜六岡本天皇御製とて

つららの床乃山なるいとや川このころはくは急はくはらん

ふのころくといふはほとてかきつれ鳴まはるをさといひ

とてほくそつら是れ人謀りの甚くそらつら是は萬葉集廿四

あつとられ床のゆるいよや川けのころくは急はくはらん

とつらとて代通記の注はけとは水氣とて川音なるころはくとい

唯はつらつらほもころくといふは急はくはらん

かのつらつらつら急なる急なる急なる急なる急なる急なる

たつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつら

だつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつら

つらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつら

つらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつら

つらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつら

つらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつら

つらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつら

つらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつらつら

無名抄より井堤の蛙を捕るのかしむりつたはよく  
あつり

○其文と曰

井堤の蛙ハ外ニ伝ハレどもは井堤の川ヨリ物色黒  
やうとていとよきよにけふのけふのやうにけふ  
そんぢりりあつりつたはよくしむりつたはよく  
てあつりつたはよくしむりつたはよくしむりつた  
なるをきつたはよくしむりつたはよくしむりつた

是今洛ノハ八瀬ノとと先浪花の人々有馬鼓ガ瀧ノ邊ニ捕ル物  
即井堤の蛙ニ同物トシテ今のかしむりつたはよくしむりつたはよく  
されど和歌ニはかきつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよく  
能言とつたりけふつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよく  
しむりつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよく

つらむもつらむはかろくは開情ニ鳴く物ハ其さきも異なり  
所より是蝦蟇ノ一種類トシテ蒼黒色ニ向テ足ノ黒くつたはよく  
指先皆丸く清水よとてたかく聲夜々たまちよ似てころりつたはよく  
つらむとつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよく  
如しを足早くして捕らふやとからされば夏の土用の水底り  
つらむ時とのと窺ひく捕らふ今真ともて其物ニ混せハハれか  
しむりつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよく  
そびの妻世ニ下ニ来て迎奉かきつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよく  
谷川ニ出てころりつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよく  
是ぞかきつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよく  
こそ失ふもしむりつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよく

再考

加茂真淵古今打聽云かきつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよくしむりつたはよく

谷潜とて山河は佳きて音のいとありけし物なり今も  
夏より秋につけて吟放の萬葉は秋の題は出せりいまの  
田野陂澤はとててかきまき物もいづらば後世ハ  
もたらさるるのそよむはいづへの分枝をさうさう  
萬葉は「あはるるをまきまきせし君と佐保川の蛙とを  
せてうらぬるうらむ」といふれんとりて音のありしを  
あはるる今の佳よかしくとり入物もいづらばかきまき  
さてそれら春よいまさらさるるさ出でて夏のなうむより  
秋をかねて吟放なり云々

○愚案は谷ク、のこまうて蛙ととり入引証を得れば  
姑く一説とていづらばとて音ありしとてとせんと  
いづらばいづらば萬葉れをもいづらば見入るれども一編中  
必秋とていづらばとて免がくこれ古質の常として種

類の物をとりまがちよらうのとなり混じて同名は詠る  
其例とて吟放とてとれども第六「あはるるをまきまき  
君と佐保川乃をまきまきせてかきまきし君と  
よせらるるをまきまきせし君と佐保川乃をまきまきせ  
て我を免やとてとらうとてとらうとてとらうとてとらう  
秋なり 又後選集雜四かきまきとてとてとてとてとてと  
宿はあひやうりしてなうらばははらうらうらうらうら  
と 是も秋の物とてとてとてとてとてとてとてとてと  
川原はなう千鳥かきまきとてとてとてとてとてとてと  
こえと免てとてとてとてとてとてとてとてとてとてと  
く六田の淀 かきまきとてとてとてとてとてとてとてと  
ととてとてとてとてとてとてとてとてとてとてとてと  
ととてとてとてとてとてとてとてとてとてとてとてと

萬葉一編はつらとてとてとてとてとてとてとてとてとてと  
井堤とてとてとてとてとてとてとてとてとてとてと

古今集に見る六帖も載りてうたなりかたかた  
 懐くして名ハ俳言とてりことと知るべし

○形美々きうのぬり〜はよ〜ちちあ〜ま〜  
 カシカとのゝ名も信言〜してふつは旅はし  
 を〜うはだかハツと〜む〜いふふと〜

内匠寮大属按作村主益人聊設飲饌以  
 饗長官佐為王未及日斜王既還歸於  
 時益人怜惜不厭之歸仍作此歌

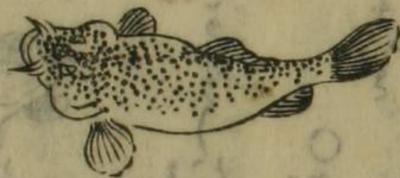
オモホエスキニセルキミヲ サホカハノカハツキカセデ  
 不所念来座君乎佐保川乃河蝦不令聞

還都流香聞

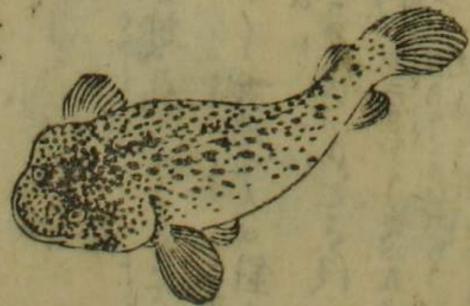


諸國の河鹿と魚

○伊豫大洲から河鹿と魚  
 少くして多し茶碗の底を  
 さらしてかき出すは  
 鳴くは〜時時〜  
 大和天子に杜又魚とて  
 草杜又魚の



○越後國の魚  
 大く黒斑の魚  
 寸考地例に似て  
 國山川も多し  
 心とこと大魚とて



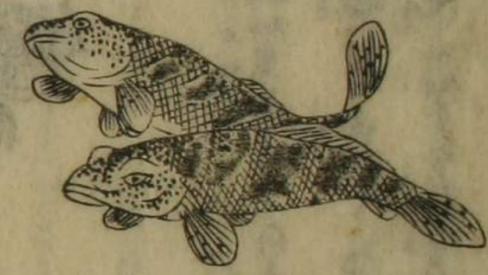
歌  
 不載

○加賀の魚  
 投り脊くはく後白し  
 鹿の魚もねむく小なるもす  
 大なるも二尺許は



石伏 一名どり

石種り海河も  
りり真のおまげの  
下よしもいらそるに  
けく杜父魚の似る  
小なり考りしおろく  
いもに刺あり



海ハヤとていふ



軋々

後名黄頼魚

○腰塚うてそこ魚とらひ播加うてそこ魚  
こり魚をよ似る色赤く咽の下に針有  
さくさひもよ針りり大よ人のよとそ  
あり。小三寸より大四五寸  
腹の下にひれあり  
まなまはみり

越前散魚

○比國のやくまなうとて杜父魚よえるも怪なり  
とけまのほり時後をうりして流るこり  
つるカクツさうり考るは杜父の程なり  
杜父らしてしやさるもいふ



刺々

○ドングロいも

漢名  
本名



杜父魚

○イシエチ。川ヲコセ伏見。クナナハトニコ 伊豫

ニル 差我。ムコ 近江  
ふ底に居て石に  
附て石伏に似たりコナは似る  
足斑ら加川に多し刺りりて  
こりせ



日本山海名産圖會卷之四

中野 破 山 産 物 類 考 卷 之 四

一 竹

竹 葉 茶 葉 竹 葉 茶 葉

梅 實

あ け び ち 竹 葉 茶 葉

風 船

乃 竹 葉 茶 葉

