

大和本草

新校正

十三
十四

841
ヤ
1 B

大倭本草卷之十三

魚之上 河魚

凡魚類其品甚多シ每州有異

不池澤



品不可窮盡諸州ノ土地ニ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饒敗色臭

惡者腐壞者不可食海魚久食不饜河魚歷日而食ハ易厭味甘フ塞氣也海ヨリ河ニ上ル魚ハ鰮鰾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錄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鰾鱸鰻鰭鰻鯉レク千膾殘魚等為上品海魚ノ美ナル鰻鰾大口魚比目魚キスコ鰻魚魴魚華臍魚等為上品

鯉

河海諸魚ノ内最貴者余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三十六アリ煮食ハ水腫ヲ治シ小便ヲ利シ脾胃ヲ補フ作膾溫補ス新鮮ナル尤美山州淀ノ産ヲ佳トス

鮒

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溫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人不可食氣ヲ塞ク大ナルヲ丸

ナカラ煮タルハ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羹ト云今案味曾汁
尤ヨシ又本草ニ酒ニテ煮テ食ヘハ酒積下血ヲ治ス
又痔血下ルニ鯽ノ羹ヨシトイヘリ小兒ノシラクホ頭ニ
アルニフナノ黑焼ヲ醬油ニテツクル○鯽魚 タナゴト
云京都ノ方言也鯽ノ赤キ所アルモノ也筑紫ニテシ
ノナト云淀川ニ多シ關東ニテ苦鮓ト云海魚ニモタ
ナゴアリシトハ別也同名異物也○膳夫錄曰膳莫

先于鯽魚膳ノ魚ノ第一トスナリ

鯽魚^{サケ}ハ案本草決ノサケトスヘシ集解ノ説ヲ

合フサケニ非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
ナルモコレヲモ證トスヘシ鱸魚ノ集解云狀類似
鯽云リスギノ形サケニ似タリナリ本邦東北州ノ
大河ニ多シ南州ニ無之順和名抄曰鮭和名佐
介俗用鮭字非也又曰崔禹錫食經曰鮭其子似
母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鯽ヲ因俗ハラゴト云南天

燭子ノコトシ

鰮魚

本草綱目鰮魚ノ附録ニセタリ鰮ノ類也トイ

ヘリサケニ似テ味ヨシ琵琶湖ニ多シ鮠ヲアヌウヲト訓ス未是

鰮魚

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鰮ハ小ニ瘦ス大石多キ大河ニテルハ皆ヲ食フ故大テ肥ユ大ナル尺ニ至ル又香魚ト名ツク香ヨキ故也雨舩雜錄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鰮ハ冬ニ至ルマテ下ラスサヒス其川ニ溫泉イテ水温ナル故ナルヘレ凡鰮性温補香味共ニヨシ背脂アリ滯痰氣腸ノ醢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鰮ノ子ヲミエタル味尤美也又鰮肉ヲ切テ醢トス亦可也鰮ニ雌雄アリ雌ハ首小ニ身廣ク皮薄ク色黃ナリ子ハ栗ノ如シ白子モアリ秋半ニ胞アリ雄ハ頭小身狭ク色雌ヨリ淡黑ナリ雌ヨリ長シ栗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鰾ヲセ
イゴト云説アヤマ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 鰾^ニ

何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鰾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鰾ヲハエト訓ス是
亦出處不詳國俗ノ説ニ甘草ニ反スト云性味鰾ニ不
及サレハ頗溫補ス乾タルハ最佳シ補脾止瀉

同

ヲイカハ本草ニセタル石鰾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マシリ口
ノ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
ニテハアサキト云又アカハエトモ山アキハエトモ古ウグヒ
似テ味マサレリ大ナルハ六七寸アリハエヨリ大ナリハ爲
膾食ス味美シハエノ一種トスヘレ無毒乾タルハ溫補ス
ミソニテ煮食ハ止久瀉

モロコ ハエニ似テ頭小キニ腹少シク形マシシ西州ニアブラ
スト云又アフラハエト云本草ニセタル黃鰾魚ナルヘ油
ハエニ堅筋數條アルモアリ白黒相マシタル鰾魚ト云ヲリ物
ノシマノ如シ

和品

カマツカ 京都ニテタ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
頭方ニレテカトアリ色モ味モハゼニ似タリ長六七寸地
ニツキテ上ニヲヨカス或沙中ニカル膾トスヘシ性平無毒
ゴリ 二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爲美味ヨ
シ形ハ杜父魚ニ同シテ小ナリ但背ノ丈黑白マシレ
リ又名イシブリ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

物ナリ順和名抄引崔禹錫食經曰鯉性伏沈在石
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開胃

ヲモト 嵯峨ニアリハエニ似テ背ニ有斑點爲群水面ニ

ウカブ河ノヨトミアリ

鯉

又名鯉順和名抄アメト訓ヌ不是ヨク鯉ニ似タリ
鯉ノ字ヲ和名抄ニミヨイトヨム鯉ノ類也トイハル本草ニ

青白二色アリト云地ニヨリテ味ヨカラス近江ノ湖ニ多
シ時珍云鮓又音混郭璞作鮓陳藏器曰生江湖
中似鯉郭璞云鮓子似鮓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

品和
アモドキ其形色恰如鮓ニシテ口ニ泥鮓ノ如クヒゲア
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
頭ハ粗ドヂヤウニ似タリ凡大井川ニアユマスイダアメウ

ヲアユモドキミコ魚ナトアリ

泥鮓

海鮓ハクレラ也極テ大ナリ泥鮓ハ極テ小也ナレ

凡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○一種京ニテシメ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キ
ラトキヤウト云泥中ニハラ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ドヂヤウノ白色
ニテ有文采者也○泥鮓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ル氣ヲ不塞ノ
ツカエス煮鮓法也

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キト云近江ニテチンコト云嵯峨ニテチンコ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魨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○京都ノ方言ニダンギホフスト云魚アリ杜父魚ニ似テ其形背高シ是亦杜父魚ノ類也

和品

琵琶湖ニアリ長六七寸形色似鯢魚只鱗細キ
ノミ

繼絲魚

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ハノ手ヲフルハ人ヲサレテ痛々ニツニ似テ小ナリ又鱗形ニ少似タ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ニム魚ト云ハギバノ赤キ也形狀ハ同ニ筑紫ノ村民蛭振ト云ハリアル故名ツク海ニモ此魚アリ案本

和品

草所載之黃頰魚又號黃鱗魚又名鯀魴時珍云無鱗魚也身尾俱似小鮎腹下黃背上青黃情最難死反荊芥今案恐久ユレ鯀鱗魚ト同物異名ナルニ凡異名同物多シ黃頰魚ヲタト訓スル非ナリ

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爲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爲炙亦良
○順和名ニ鱒魚ヲ波曾ト訓ス然レ凡本草綱目所

載鱒魚ハスニアラス

同

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

鱒魚 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ホリト云近江ノ和余越前敦賀ニ多シ形鯉ニ似タリ或曰イサハ鯉ノ子也

鱒魚 本草ニ玉餘魚トモ銀魚トモ云潔白ニシテ銀ノコシレ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シ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ト訓ス甚誤
リ本草四十四卷膾殘魚ノ集解ヨク見ルヘシロウヲ
尤々明白ナリ無鱗但目有黑點外其外ノ説モ皆
白魚ナリキヌニ非スキヌハ大ナル者七八寸ニ鱗アリ時
珍食物本草註云膾殘魚味甘平無毒寬中健胃
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

外類
條魚

本草ニノセス潛確類書及河間府志ニセリ
長一二寸鱗殘魚ヨリ小ナリ甚潔白ナリ是亦白

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ヘ新シキハ味頗
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麴條魚ナリト
潛確類書ニイヘリ味淡クソノツ子ノ病人ニ無妨甘平
無毒寬中健胃合生薑作羹佳只產婦ニ食ハレムベ
カニス有害ト云氣ヲ上スル性アル順水流而上故ナリ
ウヅヒ 俗ニ鰻ノ字ヲ用ユ出處シス漢名未詳琵琶
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

六寸ニ不過味不美ナクサレ河魚ノ最下品ナリ或曰
本草所載石鰕魚ナルヘト云其長一寸作鮮甚美ナリ
ト云ハウケヒハ非ス

和品

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

鰕魚

名人魚此類二種アリ江湖ノ中ニ生シ形鰕

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

鱒

本草所記鱒ノ形本邦ニ所稱スニ能合ヘリ又和名ノ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ヲシ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太宰府ニ近シ鱒味雖美性不好病人不可食金瘡產後最忌之且發瘡疥○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

海鱸ト形狀同シ味甚美ナリ海鱸ニミサレリ夏

和名

シラチ

河鱒ニ似タリ大河ニアリ又其形頗海鱒ノ如シ

秋尤多シテ味ヨシ其大者三四尺計其小者六七寸アル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

頭ハ海ホヲヨリ薄ク身モ海鱒ヨリセハレ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エ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

河魴

シラチト別ナリ海魴ヨリ圓ク色少赤シ不腥海魴ヨリ味美シ河魴ノ佳品トス

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ノ雀目ニウチ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夏ナリ萬葉集第

十六卷大伴家持歌ニ石麻呂ニワレ物申ス夏ヤセニヨレ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○夏月ニ乾タラフ焼テ蚊ヲフスフ蚊皆死ス食物本草ニ載タリ武上ハ指物竿ヲフスフ虫ハズ又器物屋舍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スス白魚ハシミ也毛氈皮褥ナトモ是ニテフスフハ虫クスス又ウナキノ頭并骨ワタナトスツヘカス乾シテヤキ存性菜子凡物タ子ニマセテハ虫不食○鮓トス消化シカテ病人ニ不宜凡無鱗魚ノ鮓尤不益ト本草ニイヘリ日向州

ノ鰻鱺甚大ナル支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ナキハ食ノ無毒ト云

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
リ又鰮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

同

過ハエニ似テ圓シ可食
岸鰻 山中ノ河ニアリ長五六寸或七八寸形ハエニ
似テ扁シ又鰮ニ似タリ目四アリ其内ニ目ハ小ナリ
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溝
小溝ニ多シ水上ニ浮游ス不堪食漢名未詳或曰
後苦鰮トナル未審

金魚 昔ハ日本ニ無之元和年中異域ヨリ來ル今
世飼者多シ小者黑色長ノ紅ニ老テ白シ白キヲ銀
魚ト云子ハ蟲ヲ餌トス或麩餅ヲ食ス藻ノ内ニ

子ヲ生ス

鯪魚 甚大ナルモノアリ本單曰無毒或曰有毒肉饅トスレハ病人ニモ無害瘧疾ニナツヲ食ハヨクヲツル妙方ナリ箱根ヨリ東ニ無之ト云

鯪 溪澗ノ中及海潮ノ入処ニモ多シ其目背上ニアリテ甚近ニ其餘ハ皆本單時珍所言ノコトニ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饅為鮓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ント云三

四月河ニノホル夏夥シ

イカ 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スルタト云上州利根川ニ多シミヨイニ似テ長ク圓シ又ホラニ似タリミヨイヨリ短シ味不好下品ナリ細骨多シ或ミヨイト同ト云非也ミヨイハヨク鯉ニ似タリ與此別ナリ

魚之下 海魚○河海通在ノ魚ハ鱸鰻鰻鰻等也

外 棘鬣魚 本邦ノ俗用鯛字日本紀神代下赤女ヲ載

ス即赤鯛也本草不載之閩書曰棘鬣魚似鯉而大其鬣如棘紅紫色嶺表錄異名吉鬣泉州謂之

髻鬣又名奇鬣或曰過臘甫人謂之赤髻興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癰凡有熱人不可食小者性和平微溫為肺為塩藏不害于人
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鰭者也今按鱗性

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カレリ
○延喜式ニ平魚ト云是タヒナリ婦女ハヒネト云新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○方頭魚閩書ニ出アル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

也無毒味ヨレ性カロシ○烏鰂魚スズキ閩書曰似奇鰂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○黃鰭魚ヒキ閩書ニ出タリ又漳州府志曰畧似奇鰂身小而薄其尾淡黃性カロシ無毒○ヒエ鯛淡灰色味ヲトトリ性亦不好○海鰂ササギ閩書ニ出タリ順和名海鰂魚知沼鯛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鰂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レ性未詳○ノムレ鯛ノ類ナリ頭鵝ノ如シ大ナルアリ色紫紅ウロコ鯉ノ如シ味淡シ○寶藏鯛常ノ鯛ヨリ身薄ク味淡クシテヨレ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ハ非ス味ヨレ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鰭ハ性可也其餘非良品

鮓ノ字ハ昔ヨリ国俗ニテリトヨム然モ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鮓ハ老魚也ト然ラハ鮓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トモ人ヲ殺サスサレモ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シ痰ヲ生ス有宿食及癰瘡金瘡人不可食丹後鮓ハ味美ナリ若狹ト隣國ナレモフリノ味ヲトル丹後フリ油多キ故塩脯トナス筑紫ノフリハ塩脯トスヘレ鮓ノ小ナルハマキト云江戸ニテイナタト云筑紫ニテヤスト云地ニヨリテ名カハレリ皆一

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マ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バク薄シ長六七寸以上一二尺ニイタル色如銀或色淡黒目口相

近ニ鱗小也水上ニ浮ヒヲヨク肉中ニ細骨多ク毛
ノ如シ骨柔ナリ鱗サレニカマホコ炙トシテ食ス味カ
ク脆美ナリ多ク食フヘシ夏多シアニカレハウコカ
ズ死レヤスレ早クサル今其形狀ヲ詳ニキクニ鱗魚ニ
ヨク合ヘリ本草綱目考フヘシ彙苑曰鱗魚盛於四
月鱗白如銀其味甘腴多骨而速腐○鱗魚ヲハス
ト訓レエソト訓ス皆不可ナリエツノ魚ナルヘシ

和品

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○一ツマウト云

フカアリ口廣クシテ人ヲ喰フ甚タケクニテ物ヲムサ
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
○鰐フカ四足アリ鼈ノ如シ首大ナリ能人ヲ食フ
李淳風曰河有怪魚乃名曰鰐其身已朽其齒三
作此即鱷魚也南州志云斬其首乾之極太其齒
而更生○モダ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レ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○
ツノレフカノ類ナリ北土及因幡丹後ノ海ニアリ其皮

鰲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ニアリ○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チアリテ首方ナリ細齒多シ
腮ハヨコニ五キレタリ兩鼻アリ背ニ鰭ニ各大ナル刺アリ
リテ尖リ口ハ腮ノ下ニアリ兩ワキニ大ナルヒニアリ腰モ
小ナルヒニアリ尾ハ小岐アリ凡常ノ魚ノ形ニカハリ
皮ニサハ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ビフカニサレリ○ヲオヤ其形
宇宮ニ似テ見苦シ又蟾蜍ニ似タリ海水ヲ離ヒテ日
久レク死ナズ首ノ方大ニ尾小ナリ其肉ヲ片クニ切レ
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ビヨ
リヤ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
薑醋ミ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溫補ノ益ナシ

魚類本草卷十三
三十一
腥冷ノ人不可多食○諸魚ハ皆卵生ス只フカサメエ
イタナク皆腹中ニテ胎生ス卵生セス其驚クイハ母ノ
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
角○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
本ニアリヌ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
ユ凡サメノ皮ハ異國ヨリ年々多ク來ル本邦ノ人コレヲ

外

用テ刀ノ柄鞘ヲ飾リ又骨角ト木ヲトギミカク占城
ヨリ出ルヲヨレトス唐人ノ刀ヲミルニ柄鞘諸飾具皆日
本ノ刀裝ニ同シ或云唐ニハツカサメナト云ハ非也西陽
雜俎曰鮫子驚則入母腹中本草曰從口入腹中
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
口魚北土ノ海ニ多シ南海ニハ生セス西州ニハ北海
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六北土ヨリ多來ル其子及
腸亦佳シ凡タラハ油ナクノ性カロク諸病ニ妨ナレ國
俗ニ鱧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六南海ニ産ス相模
土佐紀州等殊鎌倉熊野ノ海ニ多シ北海ニナレ切
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○生ナルハ性温多食動
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餞者有毒不可食又
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
九寸味美有小毒入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○今案漁人往々グロト云魚ヲ用テ乾テカツトス性味ヲトレリ可擇

和品

鬼鯛 丹後ニアリ如石堅ノ不可食只為床頭玩物
鰯魚 本草ヲ見ルニ今關東ニヤカライ云魚是乎細長

クシテ箭ノ如ク圓トリ又馬ノ鞭ノ如シ色少アカシ
背短ク尾ニミタアリ又背長キモアリ肉白シ膈嚥ノ

和品

病ヲ治スト云西州ニモアリタト訓スルヤヤレリ無毒
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鳴鰻味劣

外

海鰻

倭名イサナドリ昔ハクレヲモリニテツカスヲニテ

射ル死ノ浦ニヨルイサナトリナリ古哥ニモヨメリ近江ノ
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レヲトル法ト同閩書曰巨能
吞舟日中閃鬚鬚若鰻朱礦噴沫飛洒成雨其來

也移如山嶽乍出乍沒舟行相值必鳴金鼓以怖之云云剗為油○今案順和名抄以鯨鯢之トス崔約古今注鯨鯢大者長十里小者數丈一生數萬子異物志曰雄為鯨雌為鯢○海鰩魚之最大者泥鰩魚之最小者雖大小不同其形狀相似故以海鰩稱ス日本ニ海鰩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オヲ以テヅ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クレラヒナ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鰩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○海鰩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大魚腹中剖得者能收
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シト只燒テ烟ノ直ナルハ真ナ
リ斜ナル偽也浦ヲ拾得ル事ニレ也其價貴キコト黃
金ニ倍レリ或云是馬ノ鮮答ノ類海鰐ノ腹ヨリ生ス
ル者歟但其中ニ烏章魚ノ骨交ハレ若ハ海鰐ノ

吐力或海鰐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ス其香久シテ散セス
又ニホヒノ玉トス此物蠻語ニアシベラト云長崎ニ蕃客持來
華鰐魚 寧波府志曰一名老婆魚一名鰐魚蓋其
腹有帶如帋子生附其上故名鰐魚其形如科斗
而大者如盤又名琵琶魚具都賦曰琵琶魚無鱗
而形似琵琶冬初出者俗多重之至春則味降矣
○國俗鰐鰐ト稱ス未見出處恐可為妄稱坂東ニ
多シ尤珍貴ス西州ニハシリ鰐トシテ食フ味甚ス

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

品和
青魚

鯪ニ似テ大ナリ長一尺餘味モ鯪ニ似テサレリ冬

春多クトル總州常州興州殊津輕蝦夷等ノ海ニ多シ朝鮮ヨリモ來ル故筑紫ノ方言高麗鯪ト云東醫寶鑑ニ此魚ヲ記ス其形狀カド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レ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レ水ヲカヘテ糟油煎酒ニ浸レ食フ或酒糟味噌ニツケテ食ス○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

ハト云ガハ小也能登丹後ノ産ヲ佳品トス脯トナシテ遠キニ寄一ヌヲ合テ挾ム故ニサレサト云漁人其色ヲウルハレクセントテイハレノ油ヲス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処可去之○生肉漁人爲醢又其背腸ヲ鹽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ノ螢カ

本草 卷十三
王我スム里ノ海人ノタク火カトヨメルカコトシ今案本
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鱖
魚トイヘハ是亦サニヨク合ヘリサハ此二物ノ内ナル
ヘシ○生サハ補虚瘡瘍金瘡中満食滯アル人不可
食乾テ油アル食氣ヲ滯ラス病人不佳

鱖魚

一名鱖魚

本草綱目曰好群行相與也又

曰狀如鱖而頭小形扁細鱗肥腹其色最白失水
易死蓋弱魚也 今案本草所載其形狀悉タナ
ナリ今見之コノシロノ如ク頭小ニ形扁ク鱗細ク色

白ニ漁人ニ問ニ好シ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
セス也魚ニ異レリ河魚ニモタナゴアリ與此不同

馬鮫魚

魚大ナレ腹小ニ狹シ故ニ狹腹ト名ツクサハ

狹小聞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
ラスミト云鱖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テ大ナリ

背ニヒレアリヒレノ長キ夏四五尺ハカリ其ヒレ常ニハ背
筋ノ内長クホキトコロニタ、ミ入テアリ形、狀馬鮫魚
ニ同尺ヒレノ長キノミ異トス

順和名鱈和名イハレ本文未詳トイヘリ今俗モ鱈ノ
字ヲ用ユ閩書曰鰮似馬鮫魚而小有鱗太者數
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
ホシタル淡煮ヲゴメト云又ヒレユト云最大ナルヲ塩ニ

ツケテ苞ニ入遠ニヨス賤民朝夕ノ饌ニ用ユ又醃トシ
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ロヒロクシテ鱈ノロノ如シウルメイ
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ミ
臭穢ヲ惡ミイハレハ油膩臭穢之物性不好痰ヲアツ
メ瘡疥ヲ發シ食氣ヲ滯ラシム生タル者最性アリ、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ニ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ニタナ
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ニウナキ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レヘシト
云非也ツノレハフカノ類皮ニサスアリ筑紫ニテモタ
トト云魚ニ能相似タリ鱧トハ別也

和品

外鱧

海鰻

唐音ハモ本草曰海鰻鰻似鰻鰻而大トイヘリ

日本ニヤナ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ニ肉
ウスキヲゴングリト云脯トス生海鰻肉カサ鰻トノ尤佳シ
アナゴ 鰻鱺ニ似子可食味ウナギニ不及海ウナキトモ
云鱧魚ヲモ海ウナキト云然レ別ナリ

鰻尾

事物紀原云唐會要海中有魚虬尾似鰻カサ激

浪則降雨遂作其像於屋以厭火災云今以尾
為之蘇鰻演義曰蚩海獸也蚩尾水精能辟火災
可置之堂殿今人多作鰻字又俗間呼為鰻吻墨

客揮犀注為獸○蚩尾或海魚トシ或海獸トス海魚ニ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鮪ヲツキチ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瓦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ズ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シ赤キニトアコヨリ甚レ順和名ニ鯛魚ヲカラカコト訓

鰯魚^キ 大ナル者二三尺三月以後七月ニテ肥ユ暑月多クノ味ヨシ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
ツキテトル○鰈魚ヲセイコト訓スルハ非ナリ鰈魚ハエ
也セイコハ小鱸也

鰈^{シロ}

長七八寸細鱗ナリコレヲヤチハ油多ク其臭キコト
人尸ヲヤシカコトレ日本ニテ昔ハ此魚ノ名ヲツナヒト云

昔或人ノ子繼母ノ讒ニアヘリ其父讒ヲ信シテ家僕
ニ命ノ其子ヲ殺サシム家其罪ナキヲアハシテツナヒ
ヲヤキテ其子ヲコロシテ焼タリト父ニツゲテ其子ヲ
タスケテ他所ヘ去ラシムソレヨリメ此魚ノ名ヲコノシト云
子ノ代ニヤケルユヘナリ又別ニ一説アリ本朝食鑑第八
二十張鰈ノ下ニ見エタリ小ナルヲコバダト云日本紀齋明
天皇時鰈魚ト去臣アリコノシトヨリ○病人及服
藥人不可食有金瘡痔疾瘡瘍人及產後最宜禁
○本草綱目曰海上鰈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シ鰈ハコノシトナ

ルヘシ又鱧ハ如鱸ト本草ニイヘリ鱧ハヨクコレロニ似タルモノナレハ鱸ヲコレトスル證トヘシ聞書ニ鱸アリ是亦同○別ニ一種長キアリ西州ノ方言ニ、カリト云形状コレト同

和品

同

同

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ミエタル故名付ク○黒キ大スルアリ胎生ス

同

同

滑鯨 一名波ノ魚形ニルクノ海鯨ニ似タリ黒色ナリ鱗ノ形ニモ似タリ長五六尺或二間ハカリ海上ニ背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
エイラ 又名クマビキ筑紫ニテ鰯ヲト云味不美尤下品ナリ長二三尺性亦不佳

同

アラ 鯛ニ似テ鯛ヨリヨコセク長シ所々黃黑色ニタラ
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
妨若水云アラハ鮫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
オホヒ濕濕ノ氣ニテ蒸シテ後少ホス丹後ノムレカレイ
是也濕熱ノ氣ヲフクニテ正味ヲ失ナフ食スレバ或腹
痛ス故病人ニ害ヲナスコト有之其子モ同故其子
ヲ食スハ腹痛スルコトアリ小兒不可食生カレイハ無
毒益々生ナルヲ如常蒸ノ食ス最美シ性ヨシ

鞋底魚

中夏ノ名也クツノソコノ形ニ似タリ本邦ニ
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
ニヲル無毒病人無妨綱目ニ比目魚ト一物ト然
レトミ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書ス處
詳ナリ可從

章魚本草

大タコ小タコモダコ井、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ラ以テヲトスヨク
ヲツタコヲ煮ル法牛旁カ大根ヲ以コノ打テ久シク
煮熟シ風吹肝ニカケテ明日或即日ノ中冷シテ後

又久シク煮ルヘレ○脾胃虛有積聚及患瀉痢人服
藥人並不可食難消化○小ハ梢魚似ハ梢魚而小
俗名絡蹄東醫寶鑑本草章魚集解時珍曰石距亦其
類身小而足長コレ足ナガタコナリ○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人
テ人ノ有無ヲサグルト云又夜ヒカル丹後熱松ノ海ニ
テ蛛ト章魚トタカヒツイニ蛛ヲ海ヘ引入蛛傳ノ木
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○閩書曰鰈
魚一名望潮魚紫色腹圓無頭頭在腹下多足而

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○今案イヒダユ白粒ヲ食之腹痛不止者多不可食若欲食薑醋之可食

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シ生ナルヲ取クヌギノ葉ヲ多クミヤミテクラケノ内ニ包ミ塩ヲ不用水ノ葉ヲミレエ桶ニ入フタヲオホヒ水ヲ入時々水ヲカスル久クアリテ不敗木ナケレハヤルヤクルトハ枯テ不可食ナリ又唐クニテアリ水母ヲ白礬水ヲ以テ制ノ簾ニヒロケ乾シテ白

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ス水母無目以蝦為目トイヘリ

鰮魚

其色黃褐ナリ長一尺許味ヨカラス二月ノ

比トル俗民ノ説ニ此魚多クハ民飢饉スト云鰮魚ハ俗字ナリ未詳所出

鰮魚

形小クメ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赤子ノアラキコト緑青ノコトクナルア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基石ノ如ク小
石ニアリ故石首ト名ツク西土ニテハグチト云小ナル
ヲクチ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レノ目貫ニ用テ
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煮ト云本州ニ載ス

外校魚

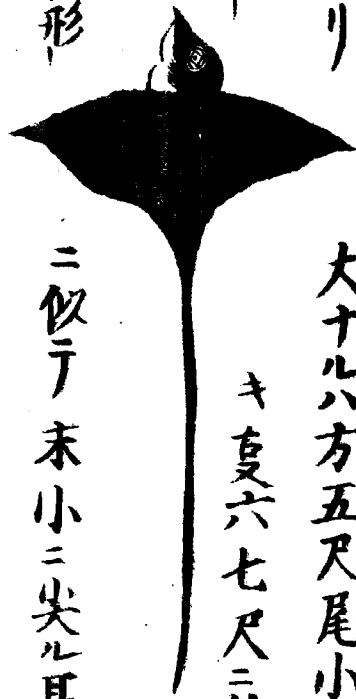
閩書南產志ニセタリ其形布ヲル校ニ似タリ
大ナル者尺餘背長ク身ムクアラフ多シ肉鮮トシ水ニ
煮テ油ヲ去テ蒸炙テ食スヘシ其苗俗名イカナゴニ
崎兵庫等ノ海ニテ網ニテ多クトル大ナル假屋ヲ海邊

ニ作り釜ヲ多クナラベカマス子ヲ煎シテ油ヲトリテウ
ル燈油トス其煎シカメ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

文鰯魚 鰯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マテ多シ故漁人曰文鰯魚
多ケレハ鰯魚少シ蓋鰯ハ三四月ニ多シ五月以後ス
クナケレハナリ

海鰻魚 其尾ニ毒アリ人ヲサセハ大ニ腫ミ腫テ死ス

樟腦或楠木奇南香ヲタキテフスヘテヨレ甚妙ナリ
是所不載醫書漁人不可不知甚大ナル七八人ニテ
コレヲ一ツ如此ナルハミレ也凡其種類多シ○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鱗ノ黒皮ノ如
ク腹白シ大小アリ
大ナルハ方五尺尾小ニノ
長シ大ナルハ尾長
アリ尾ノ形婦
人ノ絲ヲミル尾ノ形
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



魟魚 又和名口女伊勢鯉又名吉ト云日本紀神代

卷下曰口女即魟也海中及潮ノ入ミナトニアリ最
小ナルヲエフナト云エフナヨリ少大ナルライナト云ヤ、
大ナルヲスバシリト云此ニハ皆其小ナル時ノ名ナリ最
大ナルヲボラナヨレイセイト云所ニヨリテ方言カハレリ
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レ夏秋不美川ボラ味尤ヨレ海
ボラニミサレリ凡魟ハ江湖泥多キ處ニ生フルハ脂多シ
性不惡トイヘ凡脂多キハ病人ニ不宜停滯シヤスク生痰
其子脯トスカラスミト云フ馬鮫魚ノ子ノコトシ其味

和品

マサレリ又其腹白アリ食ノ味美ナリ無毒

キスコ 大七八寸ニ至ル猶大小アリ其肉潔白性カ
ク好シ佳品ナリ病人食シテ無妨ナリ亦佳シ又肉
饅トスヘシ首ノ内ニ小石アリ石首魚ノ如シ此魚冬春
ハ少ク夏秋多シ本草不載凡中華ノ書ニテ未見之
故ニ漢名未知國俗鱠殘魚ヲキスコト称ス甚誤シリ
本草膾殘魚ノ集解ヨク見ルヘシ無鱗魚ナリキスコハ
鱗多シ鱠殘魚ハ俗ニシロウヲト云モノ也○虎キスコ
東ニアリキスコニ似テ虎ノ文アリ味モ亦キスコニ似タリ
長五六寸七八寸アリ○穴キスコ常ノキスコヨリ長ク
尾ノ方小ナリ身ニ處ニ赤處アリヒシ赤シ味不美
性ヲトル

和品

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ク背

ノ内鋸ノ如シ味不好骨多クアラフアリ腥シ性不好

食フヘカラス本草綱目ニノセル鱗魚ニ相似テ不同

ヒダカ 大如指身ミルシ黄白色長三四尺ウナキニ似テ

小ナリ食フヘシウナキノ類ナリ本草所載鱣魚是カ

ムツ 東土西州ニモアリ莖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甚大ナリ尾無岐石

同

同

首魚ニ似テ黒筋ノ紋アリ下品也性味不佳^{カラ}

シビ 日本ニ昔ヨリ鮪ノ字ヲシビトヨ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
リ又曰其鼻長^ノ身等^ノ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
鱈ノニ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タイテ別ニシビノ如ナル
魚ミエス但鮪ニ別種アリテ本邦ニアルシビモ鮪ナルカ

鱈魚牛魚鮪魚ナト本草ニ載タリシビモ此類ナルヘシ
○ミクロ是シビノ小ナルヲ云フリノ子ヲハミチト云カ如シ
シビトミク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ミクロ目ジカモ大小三等アリ然
ラハ王鮪ハシビ叔鮪ハミクロ鮪子ハメジカナルヘシ

海豚^{イルカ} 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レリ形マルシ皮アツク油多シ漁

人煎シテ油ヲトル形豚ノ如シヒアリ足ニ似タリ尾ニ岐アリ肉ハ赤クシテクシラノ赤肉ノ如シ肉ハ油多カラズ味モクレラニ似タリ鱗ナシヒヨリ形少ナイサニ毒ナレ本草ニアリ

品和

ツカヤ 若狹ノ大寫ノ海ニアリ他處ニナレ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レ腥カラス鮮トナレテ尤美ナリ無毒

同

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

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鬚問之曰人魚也○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畧於掘江有物入畧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

烏賊魚 此類多シユアイカ大ニシテ味ヨレ水イカ長クシ

テ縁トコレ柔魚ニギハヤヒ閩書曰似烏賊而長色紫漳人晒乾食之其味甘美トイヘリ是スルナリ骨ウスレ乾タルヲ多食ヘ消化シカタシ凡鳥賊性本草ニ益氣強志トイヘ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ヲ手煎レ服スヘニギハヤヒ瓊管スルメヨリ小ナリ長ク骨ウスレ食之柔軟又サバイカトモ云アクリイカ廣大ナリ障泥ニ似タリヤラカニノ味ヨシ小イカアリ凡鳥賊魚無益入病人不可食難消化肉鯨トノ可ナリ海鰐鮑ハイカノ甲也藥ニ用ニ功能多シ本草可考世醫云歷々入ヲ用テ尤良

魴魚チカダシ 其形方ナリ攝州泉州多シ京都ノ俗コレ以佳品トス本草有一種火燒鰯其大有至三三十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

品和

シボウ 奥州ノ海ニアリ形方ナリ長六尺ヨコ三尺ナ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ミヒキト云長二尺餘鱗白其形狀似鱸魚但口尖肉白味亦似鱸而淡美可為膾可藏糟或曰是可為白魚或曰琵琶湖

和品

所在ニゴイ可爲白魚今案ミゴイハ可爲鮫

ムカデクシラ 長大ニノ海鰐ノ如シ背ニ鬣五アリ尾二
ニワカル足左右各六凡十二足アリ肉紅ナリ食之殺
入有大毒○本草鴆集解別錄曰海中有物赤色
狀如龍名海薑亦有毒甚於鴆羽是ムカデクシラ類
乎凡有毒物ヲ知テ不可食性不知物ヲ病不可食

河豚 冬月春初味美シトテ衆人多ク食フ三月以後
魚ヤセテ味アレ凡魚ハ皆ニタキロス目ヲフサカス
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味美
キ魚多シ紅魚琵琶魚コナ緋魚大口魚等皆河豚ノ
コトク酒糟ニテ煮食ヘレ味ヨレ何ゾ有毒魚ヲ食フヤ
河豚ヲ食フ人ハタトハ隋侯ノ珠ヲ以テ千仞ノ雀ニテ
ケウツカコトシ○一種サバク長一尺許ツ子ノフクヨリ
小ニシテ短カシ毒スクナレ五月味ヨレ褐色ヲ紋アリ
○河豚ホシテ遠ニ寄スハ毒ト云然トモ慎身人不
可食服藥人最不可食

外

鰐魚 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如泡仰浮水面味甘平

無毒主補中益氣不可多食久食發瘡疥諸癰有
目疾者不可食之肝味并補肝益筋○河豚ニ似タ
レ尾毒ナシ但食之人マデナリ○下ニ所圖之二物亦綱
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

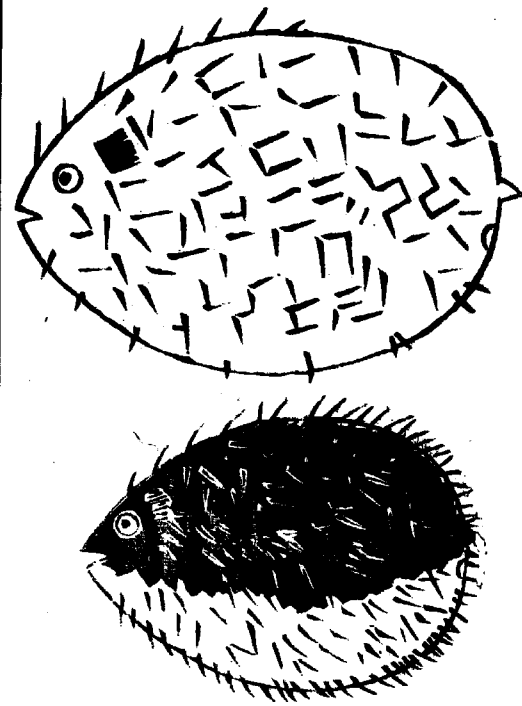
ナルヘタテアリ通身

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タクシテ介類ノ如キ見
エタリサレトモ口ハ島ノ背ノ如クニ目アレハ介ニ非ス○
下ハ背淡黒腹白通身栗毛ノ如クナル針アリ栗ノイカ
ヨリスクナレ口小ナリ尾甚小ナリ形ハ魚トモ見ヘス然
共又目ト背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六角アリ
此二物ニ六角ナレ○一種鰩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○鰩魚ノ類猶アリ不可盡知○日本紀
齊明紀出雲国言北海濱魚死而積其大如鮑雀

啄針鱗名曰雀魚ユレ鯛魚ナルヘシ

ウキ木 奥州常州ノ海ニアリ形状海鵜魚ニ似テ大ナリ
方一二丈漁人刀ヲ以切テ其肉ト腸トヲトル動カス
味ヨレ他州ニナレ然レモ北海雪魚アリ方一丈餘其
形鯨ノ如シ其肉白ノ如雪潔シ脂ナシ好テ腫于海上
是浮木ノ類乎

フクセ フクニ似テカドアリ背ニハリアリ赤色ニタナリ其
長一丈ハカリトルヲ海人用テ山神ヲ祭リ日如ト得モノ
アラシヌヲ祈ル

金頭 フクセニ似タリ長七八寸頭ニカトアリ色淡赤色

味亦淡美病人食シテ害ナシ肉饒トスヘシ無毒

有足魚 魚ノ名ニ非ス海中ニ四足アル魚アリ其長數
寸又海中ニ背ニ足アリテ好シ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シテヲトルムカデクシラニ足アリ
鰤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

ハハタ 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爲鮓爲塩淹十月ニ
多ク捕ル

同

コ千國俗鰕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ナル者稀有乏本草鰕アリ近乏

同

八目鰕鰕 ウナギニ似テ白點如目ナルモノ八九アリ味不好世俗ニ鰕ヲヤツメウナギト訓ス未是鰕ハ別物ナリ

外

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

外

彈塗 筑紫海ノ斥地ニ多シハセノ形ニ似タリ前ニ二足アリテラドル潮退キテ見ユ目高ク出ツ不可食三才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ト五ニヒレ背腹両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背ハ不大性味漢名不知其他魚ニ異レリ奇品ナリ

同

與目張 ムルノ類ニ非色ハ淡黒ニムルニ似タリ目太ナリ

メハルヨリ形セハシ味メハルニ異ナリ味ヨシ石首魚ノ形ニ
ヨク似タリ口ハメハルヨリセバシ長六七寸八寸ニ不過
ガウサ 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 海鱚 綠魚 海ノギ、也長サ五六寸ニ不過白黒ノタテ

筋アリ其餘ハ如河鱚綠魚

同 エソ 頭扁ク形圓ニ蛇ニ似タリ長七八寸或尺餘色

ハキスゴニ似テ少黒シ腥ク佳品ニアラス病人不可食只

際鱈トシテ美シ背ヨリワリ腸ト皮ヲ去背ノ方ヨリ肉

ヲコツゲトハ骨ハ腹ノ方ニツキテ肉ニマシラス腹ヨリワリ

テ肉ヨリコツケハ骨多シ漢名ニレス或曰エソハ鱈魚ナル

ヘシト云鱈魚ハ骨多シエソモ細骨多キ故ニカク云ナルシ

本草ヲ考ルニ鱈魚ニアラス

同 ナキリ 長七八寸身甚薄シ横一寸許首小ナリウナギニ

似テ扁シ尾ハ如鱈、又似鱈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

キコリ魚 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ニ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

目少赤シ味ハメハ生似タリ脂ナクノ淡美ナリ無毒
タガヘ 長五六寸許色青黒色形アキニ似又コノ目ニ似
タリ關東ニアリ味淡シ

魚膾 細者爲膾大者爲軒サレミト本草綱目本草約言等
ニ治病之功多シト云壯盛ノハ食之可無害虛冷病
人老衰之人所不宜也凡生肉ハ脾胃ノ發生ノ氣ヲ
ヤフル醋ハ脾虛ニ不宜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ノ後
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ノ膾ニシテ

食フヘカラス又生肉ヲ大ニ聶ヤテ醋或煎酒ニ浸シ食ヲ
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ハ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
故ナリ鰻鰺鰩烏賊等鮓不可食陳藏器曰鮓内有

髮害人時珍曰凡諸無鱗魚炸食之尤不益人

鮓イナシモノ鮓シホカラ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鰾腸肉ト子ヲ加ルモ亦

好鯛腸及子鯖肉及背腸ハル蛇肉メハル子鰾子鰾子鰾

魚肉海鰻寄居蟲皆可作鮓鮓味好然トモ皆腥

穢ノ物能聚痰病人ク食服藥人最不可食損藥

力○鰾亦鮓鮓ト云同名異物也○魚鳥ノニヒキ醃性味

共ニ鮓鮓ニサレリ魚鳥ノ生ノ肉ニ鹽麴ト醇酒ヲ加

ヘテ作之四時共三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

小鳧鳩ケリツグミ雀シトヒバリウツラ等魚ハ鰾鰾

鯛鮓鮓キスゴ肥テ味ヨキ時可用皆皮ト筋ヲ

ヨク去ヘシ小鳥ハ皮トモニクダク右ノ肉醃ノ法中夏

ノ書ニ出タリ

鮓魚 時珍云乾魚也又乾鮓ト云シホカラ鮓ハ塩ニ漬サズ

シテ乾スヲ云又漢書師古注鮓實涉切シラホレ不

著塩而乾者

和肉糕 鯛鮓ハモキスコ蛇イカナヤヅエソカマス皆カマホ

コトスヘシ或ニ三種マシユモヨシスリクタキテ蒸炙ユニ

性和病人食フヘシ最益人補虛新鮮ナル魚肉ヲコソ

ケ取テ筋骨ヲ去石臼ニテ初ヨリ塩ヲ加ヘ能スリク多キ
 テ後米泔ト酒トヲ加フ鹽ヲ早ク加ヘスリカタケレ厄早ク加
 ヘテヨクスルヘレ泔ト酒トニ和スレハ柔ナリ板ニツケテウ
 ラヨリヤクヲモテヨリ直ニヤケハ皮ユハレ不焼ニテヤイ
 ニテムレテ後少ヤク尤好ヤハラカナリ夏ハ塩少過ズ堪
 久又スリタル肉ヲ短板ニツケ鍋ニ熱湯ヲ沸シテ入ヨク
 煮テ取アケ炭火ニテ少ユケ色ニナルホト炙ル炙タルヨリ
 蒸タルモ煮タルモヤハラカナテ老人虚人ニ益アリ肉糕中
 華ノ書ニ不見本邦ニモ古ハ無之近世始製ス又ウケ
 ト云ハ肉糕ヲヤカスレテ團ニノ羹ニ入レテ煮食スルヲ云魚
 肉ヲスリクタキ酒ト塩泔ヲ加フ油多キ魚ハ水ニテ煮テ
 取アケ羹ニ加フヘシ

糟魚蜀魚 鰱鰻蛇鱸鰾鰾皆佳シ糟魚ハ早ク熟ソ不
堪久麴魚ハラフク熟ソ久ニ堪フ一年ヲ歷テモ不敗又
アフリテモ煮テモヨシ糟魚ハ酒ト同時不可食滯塞
塩漬魚ナリ鰾鰻鰾大口魚鰱鰻等皆佳ナリ久ニ
堪フ塩引ニシテ乾シ薄聶テ乾堅魚ノ小片ト同シク酒
ニ浸シ食フ酒ヒテト云鰾最ヨシ油多キハ病人ニイム虞ヲ
聚ム大口魚性尤カリシ

ヒリ、紅夷國ヨリ來魚ノ膽ナリ不詳其魚之形狀主

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ニ齒ニ其穴ヲ可塞○
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○天蛇毒ニ水ニテ付○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記所聞見ル



大和本草卷之十三

大和本草卷之十四

水蟲 蟲之上 雜記於河海○蟲有卵生化生

澤生之ニ類無胎生唯蝮蛇胎生○水蟲有

可食者數種著于卷首

外海參

李時珍食物本草註曰海參生東南海中其

形如蠶大色黑多疣瘤一種長五六寸者表裏俱
紫味極鮮美也功擅補益殺品中之最珍貴者也
今北人又有以驢皮及驢馬之陰莖膺爲狀味雖
略相同形帶微扁者是也固惡物博識者不可不
知味甘鹹平無毒主補元氣滋益五臟六腑去三