

筑前國續風土記 卷之二十九

土産考序

此國は平地の地廣く、肥饒の土厚し。山高くつらなり、海長く帶て、河沼多ければ、水陸の産ともしからず。又こと國にすぐれ、製作の佳品多かるは、古へ太宰府有し故にや。是百物のあつまれる所、天府の國といふべし。予かつて四境の内をあまねく經歷して、略そのあらゆるくにつものをしりぬ。しかはあれど、國土に生出る品物限りなくて、其名を知るもしらぬも多ければ、そこばくの物の名共、あげて記しがたし。唯其大略を載るのみ。凡庶物の名目と形狀は、かねて大和本草におほく記したれば、此書にはもらし侍りぬ。

寶永六年雨水日

八十翁 貝原篤信書

筑前國續風土記 卷之二十九目錄

土產考 上

器用類 附衣服
染飾 造釀類

製藥類 土石類

禽鳥類 毛群類

河魚類 海魚類

介類 蟲類

筑前國續風土記 卷之二十九

貝原篤信選定

貝原好古編錄

竹田定直校正

土産考 上

○器 用 類 附衣服染飾

【刀】 古太宰府有智山に正應と云鍛冶有。良工にて、多田滿仲の時、鬚切膝丸と云二の寶刀を造る。其後博多に西蓮と云鍛冶有。安藝國の良西と云し者の子なり。能刀を作る。上品なり。銘には筑前國談義所

西蓮法師國吉と刻めり。談義所は今の博多海邊、妙樂寺前町の事也と云。 其子を

仲濱左衛門尉安吉と云。貞和の時の者、正宗の弟子にて、尤上品也。銘には左の字を刻。故世俗左文字と稱す。是左衛門尉の上の一字を用たるなるべし。

仲濱は昔博多の袖の湊東西に通じて、今の湊橋より本岳寺の脇迄入海有。唐船かゝれり。其入海より北の陸地を仲の濱と云しとかや。 其子も安吉と稱す。是は建武の時の者にて、初は來

太郎が弟子にて、刀の銘には源安吉と刻めり。後に五郎入道正宗か弟子と成、仲濱左衛門三郎と刻む。又左の一字をも用ゆ。西蓮が弟子に實阿と云者有。是又よく刀を作る。銘には宇美實阿と刻めり。安吉が子孫數代相續て鍛冶たり。いたつがはしければ逐一にしるさず。

金剛兵衛盛國と云者有。博多に住す。始は山伏成しが、其父もと備中鍛冶成し故。後に鍛冶となれり。母は末の左文字が女也。其子孫三代共に盛高と稱す。其後も數世相續て鍛冶たり。事多ければ爰に記さず。一説に、金剛兵衛が先祖は正應なり。正應が末子を竈門山の平岩坊養子とす。其一二代後の金剛兵衛男子なくして、平岩坊の子を養ふ。世に云傳ふる岩平金剛兵衛是也と云り。是等が作りし刀短刀、猶世に傳て人の寶となれり。又入西さつくわなど云し鍛冶も、此國に在しと云。

長政公入國の後、信國、下坂など云鍛冶を招きて福岡

に居らしめ、兵器を作らしめらる。此信國は京信國が末裔成故、代々信國を以其家號とす。京信國は五條の坊門に住て、三代鍛冶たり。四代の信國故有て豊前宇佐に下り、安心院あじむ吉門に寄託せしが、吉門に寵遇せられ、名乗を給りて吉家と號す。是宇佐信國の元祖也。九代安心院家に仕ふ。然るに安心院は、天正の初、豊後大友より攻亡されて家絶ぬ。爰に至て其時の信國吉貞は流浪の身と成しが、黒田孝高公豊前を領し給ひて後、信國を招きて兵器を作らしめ、恩顧淺からざりき。長政公豊前より筑前に移らんとし給ひし時、信國吉貞を召て、我跡を慕て筑前に來るべし迎、米穀を給はりぬ。慶長七年二月、筑前に來りしかば、月俸を賜り、屋宅白銀を惠み、厚く遇せらる。吉貞男子三人有。子孫今に至る迄三家に分れて、皆鍛冶也。吉貞の子三流嫡家は吉次、吉包、今重包に至る。吉次は次男成れ共、父が傳を請る故嫡家とす。吉政は嫡子なれども、備前に行て別傳を受し故に、信國嫡流

とせず。其次又吉政今重宗に至る。吉貞が三男、吉助、吉貞、今重貞に至れり。

下坂は關の兼吉が末裔と云傳ふ。長政公の時、下坂兼先まさきと云し者を、江州長濱より招て、福岡に居らしむ。其子儀辰、兼先が弟辰仲も、同じく來れり。辰仲の子兼先、其子今の辰成なり。子孫續て今に鍛冶たり。又長政公の時、備前大文字則宗が遠孫利英、其子半三兵衛是次、福岡に來住す。武州に行て、武藏大掾是一に、備前の傳を受。是次及利英が弟權三兵衛守次、相並で良工たり。殊雕刻に工なり。是次が子利次子無し。利英が弟利平其子守次、守次が子守昌に至り、世々鍛冶を以業とす。

【袋鎗】 此鎗は長政公の好にて、信國吉貞初て作出せり。餘國には無之。其製法は中心なかこなく、其所を袋の如くにして、目釘穴を兩方に明け、柄の先を其袋の内に差込て、目釘を兩方に貫けり。又出陣に、此鎗の身斗多く持行、軍用に望んで木竹の先をけづり、袋

の内にはめ、釘を打て用ゆべき爲也。武備に便有。

【ヤ箭鏃じり】 信國、下坂、是次、守次等是を作る。各他邦にも用之。

【**鎧**】 岩井源助貞勝、元加州の士也。奈良京都にて鎧を作る事を習ひ、京岩井甚四郎と云者の弟子となり。長政公貞勝を京より當國に招て、俸祿をあたへ置く。忠之公召初の鎧を貞勝おどす。其子則貞、其子貞快、其子今の快勝に至れり。又貞勝が賀源次をも京より招て、俸祿を與へ置。其子今の勘之丞久次、其子熊之允家永、賀源之允次家に至れり。久次家永殊に良工にして、忠之公、綱政公、吉之公、召料の鎧を製せしめらる。はり田や次兵衛と云者も又良工也。是亦國君冑の鉢を製せしめらる。

【てっはう鳥銃】 長政公の時、泉州境邑より銃匠を召下して、福岡に居らしめ、鐵砲を作らせらる。子孫今に福岡の町所々に住して、小銃大銃共是を張。境張におとらず。

【半弓】 長政公の時、弓人善左衛門と云し者に命じて、始めて作らせらる。善左衛門は高麗にも、長政公に従ひ行けり。善左衛門唐弓を見て、其法を知り、初て作り出せり。水牛の角、或は海鱈くじらの鬣はらにても作る。水牛の角をよしとす。くじらのひれは後に弱く成て、用るに堪ず。此半弓の製法精しくて甚よし。他の弓匠是を作る事あたはず。善左衛門が弟子孫左衛門、其子九郎右衛門、其子九兵衛に至る。九郎右衛門が弟子鳥井孫兵衛直貞、内田正介と云者、今に至て良工也。正介は本弓をも作る。凡日本の弓は、異國の弓より尤長し。唐の弓は皆半弓也。半弓は唐弓の製法也。唐にて半弓とは稱せず。半弓は短かけれ共軍用に利有。

【縫掛鞍】 福岡にて製す。木地の鞍を皮にて包縫て、漆にてぬる。強くて軍用に便有。先君忠之公の好にて、皮匠彌兵衛と云し者、始て作り出せり。

【蘆屋釜】 昔より此國遠賀郡蘆屋里に鑄物師の良工

有。元祖は元朝より歸化して上手なりしかば、菊桐の御紋の釜を鑄て禁中に捧げ、山鹿左近掾と稱せらる。本姓は大田なれ共、蘆屋の山鹿に居住せる故山鹿と稱す。世に菊の釜、桐の釜とて、茶人の珍とするは此釜より起れり。上野國天明釜も名産なれ共、蘆屋釜には及ばず。京江戸の釜匠も、蘆屋流に傳ふる引中なか心と云精巧の法をしらず。彼左近掾が末、慶長年中長政公入國の比迄は蘆屋に在て、鑄工多かりしが、其後斷絶し、遠孫ども博多或は姪濱に來て鑄る。其中に大田次兵衛と云者勝れて良工也。江戸京の鑄工におとらず。國君も用ひ給ふ。江戸、京、長崎、隣國よりも是を求て、新蘆屋と稱す。また古の蘆屋釜に、雪舟が圖する所間々有之。土佐氏畫工の圖も有。又鍋鋤鍬を鑄る治工は博多に多し。其居所を金屋町といふ。其餘の町にも住す。

【組】 博多町竹若と云者の家にて製す。其始竹若藤兵衛と云し者男子なくして、天文十一年、筑紫氏の

末子鬼松を養子とす。鬼松成長して、竹若惣左衛門と云。此者組細工の良工也。秀吉公九州下向の時、博多より種々の名物を奉りしに、此惣左衛門家よりは下緒に天下泰平國土安穩月白浪清と組付て献せしに、秀吉公不斜悦喜し給ひて、時服扇子等を褒美として賜りける。此竹若一家の居たりし町を竹若番と云。元和の初より綱場町にうつる。

【唐織絹】 博多にて織る故に、博多唐織といふ。古へ博多にて唐舟來りし時、習ひて織出せり。其時節は博多に織工の家七十軒有て、織物をして諸國に販けり。博多にして織る故に博多唐織と云。博多より織出せし帛のきれ、今に残りて玩具となる。雪の下竹の下などの類なり。長政公の時、掛町彦三郎と云者、唐織を能せしかば、竹若家には是を習ひ得て織る。是より前には竹若家には組細工のみ業とせり。今は唐織の絹も、竹若家より織出せり。毎年十月、國君より江戸へ二端献せらる。御羽織地御上下地也。

【唐織帶】 右に同じ。うけ紋有。唐織の絹帶共に強くて、久敷に堪ふ。諸國に珍賞す。國君より毎年三月に十筋江戸に被献之。

【生絹】 竹若家より織出す。其製尤精し。

【櫛】 文祿の始長門國舟木の工、博多に來り、始て櫛を製せり。今は片土居一町すべて櫛匠住して是を作る、故に此町を櫛引町といふ、古へは筑紫くしとて名物成しにや。古歌にもよめり。拾遺集、天曆御製
わかるれば心をのみぞつくし櫛

さしてあふべき程をしらねば

筑紫櫛は此國にて作りしにや。

【金銀箔】 古へ博多にて製す。其町を箔屋番と云。今は絶たり。

【茜染物】 穗波郡山口村に茜谷と云所有。昔は此所にて茜を取て染、或は豊後より茜を買來て染ける。寛文の末より穗波郡飯塚村にて染む。其色鮮にして久敷を経ても變せず。

【鷹取瓷器】 朝鮮軍の時、加藤主計頭清正、彼國にて瓷器を製する者をつれ來り、肥後にて瓷器を作らしむ。其者の名を井戸新九郎と號せらる。故に其製せし器を井戸焼といふ。後に長政公より招きて筑前によび寄。家臣手塚水雪に命じ、水雪が居城鞍手郡高取にて瓷器を製せしむ。依て高取焼と名付て、今に是を稱す。慶長十九年の比より、同郡内が磯と云所に瓷器を製せり。長政公より八藏と云者に命じて焼しむ。其後忠之公の時、寛永七年の比、穗波郡合屋の中村の内、白旗山の北の麓に移りて焼物を製せり。寛文七年より上座郡鼓村にて陶器を作る。其製精くして、高麗瓷器に劣らず。今の陶工は新九郎が裔孫也。

【中野瓷器】 天和二年、始て上座郡小石原村の南、中野と云所にて、國君光之公陶器を作らしむ。是は肥前松浦郡伊滿里の陶工來り傳ふ。大明の製法にならへるなり。其製猶いまだ精巧ならずといへ共、甚民用に便有。

【箱崎錐】 糟屋郡箱崎村に小笛と云鍛冶の製する所の、錐、鑿こておの、鉦等工匠の用に備ふ。中にも錐の利き事、新鍛をもみ通す。相傳云、此鍛冶初は備前兒島より來て、八幡宮の鍛冶となれり。其元祖笛を吹事を好し故、小鍛冶と云。

【久原鐵器】 同郡久原村に鍛冶一人有。數代傳はれり。なた、鎌、庖丁、剃刀等の鐵器を作る。福岡、博多及他郡にも買用う。今は其子數人、各家を分つて鐵工となる。

【船篷とま】 志摩郡玄界島にて製す。その製精しく甚よし。他所にて作れるに勝れり。好品とす。

【上座紙】 上座郡の内、所々にて近年製す。

【合部紙がふべ】 近年那珂郡道善村にて灑く。其色少黃にして堅く、鳥の子紙に似たり。蟲食事無くして久に堪ふ。且誤字を削るによし。書を寫し簡ふみをかくに甚よし。其木は山楮共かこがんひとも云小木也。深山に在。

【箸もとやひ】 秋月の町にて製し、國中及他國へうる。上品

也。京都諸國にて製するにまされり。寛文の中頃より生まれり。福岡博多其外國中所々にも作る者多し。されど秋月には及ばず。昔は土民共鬻を買ふ事なし。皆自らよる。今は鬻を賣者多く成て、貧民迄もみづからよるもの稀なり。

【朱】 昔博多の商滿田助右衛門と云者、中華に渡り、朱を燒事を習ひ得て歸り、博多にて是を燒く。其後京都の朱座にも、此地より傳ふ。近年迄博多にて朱を燒きしが、今はやかず。然共日本にて朱を燒事は、博多より始めりと云。

【脂粉】 たうのつち 嘉摩郡千壽村にて燒く。婦人の粧飾に用る鉛粉也。頗好品也。

【紅粉】 べに 博多の町所々にて製す。其色尤よし。

【秤】 博多中島町に秤屋數家有て、是を作る。秤のちがへるを改め正す。

【土器】 早良郡飯盛村にて作る所の土器尤よし。博多及夜須郡甘木村にも作るといへ共、飯盛の製に不

及。

【瓦】 博多に瓦町とて、瓦工の集り住る町一坊有。屋瓦及びもろくの瓦器を作る。

【捲まげもの】 捲物師福岡博多に多し。殊に那珂郡馬出まいだしの町は、家々に捲を作る。みな羅漢ま松きの材を用ゆ。

【漆】 此木上座郡に在。其外には稀也。塗匠は福岡博多に多し。

【柿漆しぶ】 所々に多し。山村ことに多し。青柿を七月に取てつく。賤民しぶ柿を福岡博多にうりて家産を助く。山に自然に生ずる柿は小也。是柿漆多し。山しぶと云。

○造 釀 類

【鹽】 長政公入國の後、姪濱其外所々海濱にて多く鹽を焼せらる。凡鹽は民食軍用に切なる事、五穀につげばなるべし。姪濱鹽尤美也。長政公の時は江戸に取寄せ、櫻田の館に藏を立て入置、他へも送り給へり。古風素朴なること如此。其後は其事なしといへ共、鹽

藏迎今に其名残れり。近國海に遠き所、此國より鹽を遣す。至らざる所なし。甘木に毎月六度市有りて海味をあきなふ。近國より來りかふ鹽の交易尤多し。國中今鹽燒所八所有。

【博多練酒^{はり}】 其色練絹の如く成故に練酒と稱す。其しぼりてこしたるを練酒と云。糟^{みねり}共に用るを實練酒と云。此酒何の世より、かもし始しと云事をしらす。牡丹花宵柏の三愛記に、酒は九州のねりきぬ、加州の菊花、天野の出群成るをもとめんとかけり。宵柏は大永七年に死す。寶永六年迄百九十年に及べり。宵柏が時、此酒既に世上に名有。猶其昔より有て、久しき名産成べし。古より博多にて小田氏が家のみに是をかもす。今は製する家多し。就中篠崎氏の家に醸すを上品とす。彼は大やう相似たりといへ共、久に堪るを以、其製の精き事を知。此酒世に名有て、他邦に甚珍賞す。他國の酒屋此酒を學びかもすといへ共、其味甚おとり、博多の産に似ず。國君より毎年十一月江

戸に献せらる。

【羹酒】^{みぞれ} 此酒本は南郡より醸し出せり。然共其味辛し。近世福岡の酒屋鹽屋と云者、始て甘羹をかもし出せり。是は酒の中に白米まじりて、羹に似たるを以て其名とす。味甚甜美也。近年は他邦に是を賞する事練酒におとらず。

【博多索麪】 索麪他邦に多しといへ共、博多に製するに不及。極品は其細か成事縷いとすぢの如し。鮮白にして賞すべし。原田氏怡土郡高祖城に在し時、博多の商人高田善四郎、始て索麪を製して捧ぐ。其後小早川隆景其義子秀秋の時にも、善四郎の子孫の家より是を献せり。長政公入國の後、父の如水公江戸へ赴き給ふ時公儀へ献せられし。其例として今に至る迄、初秋に國君より江戸へ献せられ、諸家にも送らる。是皆高田氏の家に製す。慶長の頃博多索麪屋一人、故有て逐電し、伊豫國へ行、索麪を製す。是伊豫道後索麪の始也といへり。

【とち餅】 博多に在。とち餅屋九右衛門と云者、其製精し。はいの木の葉を焼て灰汁とし、米を染て製す。故に其色黄也。其味脆寒もろくひやかにして甜美也。隣國よりも來買ふ者多し。是寶永の初年、高麗人博多にて始て此製法を教たりと云。他國にはいまだ此物有事を聞ず。京都、江戸、食品珍羞甚多しといへ共是なし。とち餅とはいへどとちの木は用ず。はいの木を誤りてとちと云成べし。

【東京餅とんきん】 糯米を黄色にしてむし、搗てのべ、小豆に砂糖を交て餡とし、卷て又蒸して横切にして食す。【辻堂餅つじの堂】 古へより承天寺門前辻堂町にて、一家是を製す。京都大佛餅の製に同じ。

【玉子素麩】 牛蒡餅、油堆ひりやうや、此三品、博多に古來傳て製す。他邦になし。長崎又他國より習て製するといへども、當國の製法に及ばず。國君の厨にても製す。其法尤精し。

【松餅】 松の皮にて製す。他邦になし。

【煎餅】 博多湊橋の邊、古へより煎餅の類品々を多製す。他邦にもひさぐ。其中に鶴せんべいと云物を製する一店有。味淡くしてよし。京の高麗せんべい、大阪のかなづちせんべいにもおとらず。

【饅頭】 福岡博多所々に在。福岡本町鉄屋てつや製するものよし。又近年中島町大黒屋善次郎が家に、京都の人來て製す。尤勝れたり。又博多中間町河淵屋が製するもよし。此二店勝れたり。甘木町にも製す。福岡の産に及ばず。

【酒】 近年福岡博多に釀す酒甚美也。其上品は南都北都の産に相次り。新しき杉樽に入、大阪に上すれば、彼地の人も又大阪の産にまされりと稱す。各其かもせる酒に新に名を付、其名品あげてかぞへがたし。其美名を顯はさんと也。直方にも良醞を作る。宰府にて染川思川など云酒をかもす。其味頗美也。昔は佳醞一種も無し。今世俗華奢を好み、口腹の欲にふけるにや。年々に名酒多くなる。然共依之大平の化

久しき事を知べし。又福岡博多に焼酒をも多く製す。又白酒有。宗像郡赤馬に作る白酒、諸方に勝れたり。

【こんにやく菫蕨】 福岡博多の町所々にて製す。筑後菫蕨、山口菫蕨など稱する有。其製各かはれり。秋月、江川に製する物、尤も美なり。江川菫蕨と稱す。其製甚大に、色白くして堅く、煮食へば柔にして、其味常の菫蕨に異り。嘉摩郡大隈町に製する菫蕨もまた味よし。

【豆腐】 昔は其製あらじ。近年京都の人來て、荒戸新町にて製するは、其法精して味美なり。近年所々の工、是にならつて精しくなり、京都の産に近し。

【ひぐわし寒具】 博多福岡所々製するもの多し。其品數多し。今は名島町、本町、中島に良工あり。其華飾品數、京都の精巧なると數多とに及ばざれ共、味能。昔は此國にやうひくはすりなど云そ粗そ糙そう成のみ有て、他品無ししが、五十年已來、長崎及上方より傳ならひて製す。今は其製精しく、近國にては此國の製にしくはなし。

○製藥類

【阿伽陀圓】 福岡安國寺に製す。諸病に宜しと云。

國人多買ふ。頗るしるしあり。殊に婦人の血症によし。此藥方中華の醫書にては未見す、本章綱目胡椒の附方に阿伽陀丸有。胡椒等凡五味を用ゆ。安國寺の方とは同じからず。時珍が云、胡椒は摩伽陀國より出。此方の名、是によりて訛れりとあり。摩伽陀を阿伽陀と誤れるよし也。安國寺の阿伽陀圓に胡椒なし。葦撥有ひはつ。胡椒に似たり。翻譯名義には、阿伽陀と云梵語を釋して、丸藥を云よし見えたり。又安國寺に磨積圓ましやくを製す。小兒に用て功有。

【透頂香】とうちんかう 相傳云、元朝の禮部員外郎陳宗敬別號は台州の人なり。山中華

成しが、至正年中、元朝は大明の太祖の爲に亡されぬ。宗敬忠臣成しが、二君に仕ん事を恥て、後光嚴院應安二年、我國に歸化し、博多に住す。文才有。兼て占相に通じ、且妙方を傳て壽藥を調ふ。將軍義

滿公其名を聞て招き給ひしかば、上京し義滿公に種々の藥を献ず。中就透頂香を甚稱美し給ひて、京都西洞院に宅を給はる。博多に歸、小菴を妙樂寺の内にかまへて、みづから明照と號す。後に崇福寺の無方和尚の室に入て衣鉢を受。行年七十有餘にして死せり。透頂香も宗敬が合せし方也。俗に外郎ういらうと云も、宗敬が官を取て其名とせり。其子孫透頂香の秘法を傳へて、世々久敷博多に住し、又京都にも行、其遠孫博多をさり京都に行、西洞院四條上る町に住して、透頂香をうりて家業とす。又相州小田原の透頂香は、北條氏政の時、外郎の家業を小田原に遣してうらしむ。今に其子孫傳て彼地に住し、透頂香をうりて家業とす。然ば透頂香の初は博多より出し也。又僧天隱集にも陳外郎が事を記せり。

【樟腦】 秋月にて多く製す。樟をせんじてとる。

【井田原混元丹】 志摩郡井田原の農人、七八十年以來此藥を製して販く。婦人の産前産後、其外數多の

病を治すと云 怡土志摩兩郡の農人買者多し。其製法夏月茄子を取て是を焼、夫を君藥として、藥を加へ製すとかや。福岡には用る事を聞ず。

○土 石 類

【金銀】 先年國中に出。近年も少しづゝほる所有。

【古所山蠣殻】 夜須郡野鳥村の上、古所山の頂に在。大石につけり。早良郡金武山、遠賀郡皿倉山、鞍手郡鷹取山にも、山上に蠣殻有所あり。諸州にも所々に在。高山の上に蠣殻有事、唐の書にも見えたり。是今の天地開闢より以前の物成よし也。甚話長ければ爰に記さず。

【白砂】 古所山に在。大石成を鐵槌を以打くだき取て砂とす。盆石に敷て、座上の珍賞とす。潔白にして愛すべし。備後國三上郡帝釋の溪間に在る白砂、是に同じ。彼は備後砂とて名物也。

【雲母】 早良郡長垂山ながたけなどに在。稀也。

【鐵砂】 遠賀郡岩屋、脇の浦、脇田、柏原、山鹿、

蘆屋、宗像郡地島ちのしま、鐘崎の濱、疇町あその川、大島、糟屋郡那多浦等に在。多くは海邊の砂中に在。鐵粉にして砂也。鑄て鐵となす。常國の鐵砂甚よし。京都江戸の釜屋に、博多の冶工持行て見せしに、甚稱して、如斯の鐵砂を用て鑄たりし故、古作の蘆屋釜奇巧むべなりといへり。或は小刀庖丁等をみがくに用ゆ。

【焦米石せうまいせき】

上座郡須川村八並やつなみ長者が宅の址、御笠郡四王寺の地に在。昔米藏の有し所に在。米の焼たるが石に成たる也。此石他國にも所々に在。近き國には筑後の草野の上發心が嶽、草野氏が城の米藏の跡に在と云。又伯耆國船上の山下、名和伯耆守長年が舊宅にも有之。瘡疾を煩ふ者、是を一粒吞ば、おつるよし、唐土の書、酉陽雜俎に出たり。今試に用て其驗有。然ども妄に用べからず。

【水精すいしやう】

志摩郡芥屋村の山に在。六角也。遠賀郡藤田村の山にも有。其外にも猶有べし。唐土にも倭水

晶をよしとするよし、唐の書に記せり。

【蛤粉】 博多にて蛤殻を集て焼て粉とし、屋壁をぬる。又小作を作るにも用ゆ。是を以石灰にかへ用ゆ。その價廉也。あたひれん 畿内にて石灰を用ゆるが如し。中華にも石灰にかへ用ゆ。

【瓷器土】 上座郡中野に多し。初中野にてやき物をやかんとして、其土の有所を廣く所々に求んとしたるに、中野におのづから有し故、他に求ず。天然の幸也。

【白礬】 糟屋郡久原村の山に在。村民其製法をしらざれば、民用とする事あたはず。豊後早見郡立石邊にて白礬を製するは、温泉

有地なり鹽氣地上に蒸に上るを、淋にて其土をかき集て、鹽をやく法のどくにして礬石とす。

【五色小石】 宗像郡津屋崎浦に在。其所を五色濱と云。一石に五色有に非ず。各色異なる五色の小石也。庭間に敷て清賞とするに堪たり。今は砂中にうづもれて多はなし。

【すくも】 志摩郡小金丸と芥屋の間の川中に在。江

州老曾村のすくもの類也。土石に非ず草木にあらず、異物也。

【燃石】 遠賀郡、鞍手郡、嘉摩郡、穂波郡、宗像郡の中、所々山野に有之。村民是を掘り取て、薪に代用ゆ。遠賀、鞍手殊に多し。頃年糟屋の山にてもほる。烟多く臭惡しといへ共、能もえて火久しく有。水風呂のかまにたきてよし。民用に便有。薪無き里に多し、是造化自然の助也。

【礦石】 嘉摩郡入水村に在。多からず。此石を焼て石灰とす。藥に用るには、年を経て久敷をよしとす。千年石灰と云り。白土にして壁をぬり、小蓮池をぬり、器の隙をふさぐに甚かたし。唐音にしつくひと云。石灰是也。諸州に在之。畿内に用るは近江より出。此國には礦石まれなる故に、蛤粉と蠣灰を、石灰に替へ用ゆ。其功同じ。中華にも如斯にす。藥に用ては性同じからず。雨にあへば火出る。

【木葉石】 石中に木の葉の紋有。宗像郡田島大宮司

し。忠之公上方より雌雄四下さしめ、はなち給ふに、其後年々おほくなれり。

【鵠はくてう】 所々池に住む。

【鴈】 大きなるを鴻ひしくひといふ。

【鳧かも】 其類多し。真鴨縁頭なり、小鴨、尾長鴨、何れも味

美也。赤頭、黒鴨、二種 此外嘴廣、麥はみ、よしぶく、並あいさの類甚多し。いづれも味悪し。黒鴨海に在り。大きなるは毒有。不可食。

【家鴨あひる】 又鶩とかく。家々にかふ。

【鶩のがん】 國中所々に在。鴈に似て灰色也。其味あし。他國にはまれなり。羽の文うるはしくて、茶人、三羽掛羽等に用ゆ。又楊弓、小弓等の矢羽とす。他より國君へよりく乞ふ人有。

【鷹】 種類多し。鶺鴒はいたか、兒鶺このり、雀鶺つみか、雀鶺えつさい、隼、くま野すり、蟲喰、ちうひ、夜鷹等、猶其類有。皆外國よ

り八九月に來り、冬は里に下り、二三月又外國に歸る。鶺鴒は八九月の頃、那珂郡五ヶ山、糟屋郡障子岳、

の屋敷地の田より出る。わりて見れば大小の木の葉のかたち多く見ゆ。かしはの葉に似たり。奇異成物也。か様の石他國にも所々に有と云。種々木の葉の紋有。近き所には豊後の日田に有り。

【泗石】お所々山中に在。焼て身をあたゝむ。又焼石風呂とて、風呂に用て病をいやす。

【浮石】かるいし所々海邊に在。是瀬の泡のかたまれる也。又上野川に多し。是も水泡のかたまり大にして、盆石にも用ゆ。

○禽 鳥 類

【鶴】國中所々に鶴の集る所多し。然共遠賀郡にしゝはなし。冬より春に至る迄、爰に集る事甚多し。就中春の歸鶴の時、諸州より此地に集る故尤多し。諸州にも、かほどつるの多く集る所は稀成べし。白鶴有、黒鶴、鶺鴒まなつる有。

【鶴】こうのとり田野に住。山樹に巢をかけ、平原にも高樹有に巢をかくる。くちなはを喰ふ。此鳥昔は此國にな

し。忠之公上方より雌雄四下さしめ、はなち給ふに、其後年々おほくなれり。

【鵠はくてう】 所々池に住む。

【鴈】 大きなるを鴻ひしくひといふ。

【鳧かも】 其類多し。真鴨縁頭なり、小鴨、尾長鴨、何れも味

美也。赤頭、黒鴨、二種 此外嘴廣、麥はみ、よしぶく、並あいさの類甚多し。いづれも味惡し。黒鴨海に在り。大きなるは毒有。不可食。

【家鴨あひる】 又鶩とかく。家々にかふ。

【鶩のがん】 國中所々に在。鴈に似て灰色也。其味あし。他國にはまれなり。羽の文うるはしくて、茶人、三羽掛羽等に用ゆ。又楊弓、小弓等の矢羽とす。他より國君へよりく乞ふ人有。

【鷹】 種類多し。鶩はいたか、兒鶩このり、雀鶩つみか、雀鶩えつさい、隼、くま

野すり、蟲喰、ちうひ、夜鷹等、猶其類有。皆外國より八九月に來り、冬は里に下り、二三月又外國に歸る。鶩は八九月の頃、那珂郡五ヶ山、糟屋郡障子岳、

鞍手郡清水山にて網にかけて捕る。近年は大蛇島おろのにて多く取。白鷹はとらず。箱崎にて毎年隼を取。隼は日本の島々に巢あるもの多し。外國よりも來る。

【鷲】 大鳥小鳥有。尾十二枚迄を小鳥と云。十三枚以上を大鳥と云。

【鷓鴣】 宗像郡大島にて取所の鷓鴣、能鱗を取。故に鷓鴣師是を求む。按るに三代實錄五十卷、仁和三年五月六日の條下に、太宰府より年毎に鷓鴣を貢せし事を記せり。日本にて鷓鴣を、うと讀は誤り也。

【鷺】 大小有。青鷺有。五位鷺有。猶其類多し。

【雉】 所々山野に多し。又高麗雉も有。

【鳩】 つちくねいへはとあをほと 班鳩、鴿、青鳩、としよりこひ有。凡四品有。皆性よし。虚を補ふ。

【鴝子鳥】 かとり 深山に在。秋月の山中甚多くむれ飛ぶ。

又平原に多し。出て群をなす事有。此鳥甚多く群飛す。諸鳥に異なり。古へより然り。

【喉紅鳥】 のこどり 山中に在。よし鳥に似て、のんどの下紅也。里にも出る事有。稀なり。

【いすか】 山中に在。もすより大也。其嘴くひ違へり。

【鶺鴒しぎ】 小しぎ、山しぎ、羽斑しぎ、胸黒しぎ、大中小有

さやう上しぎ、尾白しぎ、とうねご、くびたま、千鳥。其品多し。數へがたし。竹鶺うはしぎは種類別なり。林中にあり。

【ひは】 からひは、たでひは有。

【鶺鴒】 國中所々に多し。就中鞍手郡永満寺の原に多し。其内に白鶺有。又同郡水原村より出る物もその聲清亮也。

【鶺鴒はとしぎ】 所々に在。多からず。其味甚美也。かやぐきと本名を云。嘴長く、毛はうづらに似たり。唐の書に鶺鴒と續けり。うづらの類なるべし。

【三光鳥】 上座郡寶珠山、志波山、直方邊に在。その大さひえ鳥の如くにして、囀聲日月星とよばふに似たり。故に三光と名付。尾長し。是鳥鳳をながどりの類なるべし。

【蒿萑しと、】 青有。頸白有。猶類有。青蒿萑臘月しと、に取て、黒焼にして、血をとゝめ、下血をとめ、毒虫のさしたるに付べし。其功すぐれたり。

【川鳥】 所々山川のほとりに栖む。其形ひえ鳥に似て黒し。能小兒の疳症を治す。

【燕】 大小二種有。大なるはひえ鳥より大也。海邊海などに在。又常の燕より少大にして、尾上赤く、胸に文を切たる有。巢も常のつばめとは違ひて、脇方より穴を明て出入す。是は近年より來る。

【しやくなき】 海邊所々に多し。嘴長し。大中小有。そりと云有。嘴上そりて、形は小しやくなきと同じ。

【鶉をしどり】 處々山中深谷の淵に住む。

【水鷺けり】 大さ鳩の如し。其色灰色にして、羽先黒し。嘴足黄也。冬の間味甚美也。其肉能勞咳を治す。又不食の病に用て功有と云。

【都鳥】 嘴足赤し。白黒斑なり。大さ鳥の形けりに似たり。此鳥伊勢物語に載たる都鳥にや、決してた

し、香椎の潟にのみ有。

【秧鷄くみな】 鷄に似たり。水に住故、和俗水鷄と稱す。大なるを鶴くひな、小きを黒鳥と云。此黒鳥の鳴聲を、和歌にくひなのたゞくと詠る也。

【信天翁】 此鳥かもめに似て大也。海邊に在。羽ぬけたる時、多はうゑて死す。丹後にてあはう鳥と云。長門にては、おきの太夫と云。此鳥の事、唐の書にも出たり。

【漫畫まんがわ】 泥鴨、うかる等の類也。海に在。食を求めて少の間もなく、嘴を以水をさぐり畫くがごとし。味甚悪し。信天翁は食すべき物の我前に來るを待て食し、漫畫は食を求めて困勞す。此二鳥其性うまれつき同じからざる事、陶九成が録に記せり。

【鵠】 昔は此所になし。寛永年中肥前より來る。其後漸多し。其始高麗より渡りしにや。土俗是を高麗がらすと云。尾長く羽黑白交れり。

【方目はん】 世俗是を梅首鷄と云。中夏の書にて、いまだ

出所を見ず。方日は中華の書に見えたり。小ばんあり、大ばん有。大ばんはひたひ白く、小ばんはひたひ赤し。小ばん味よし。又ひなばんとて、小ばんの雛、秋末より冬中味甚美にして、雁鴨にもおとらず。當國にはすくなし。

鷓鴣みさこ、鵝が、告天子ひはり、杜鵑かつこうどり、鷓鴣めじろ、山雀、四十雀ほんなうさぎ、旋目かはせみ、魚狗、山鷄まのまはし、桑鳧けらつ、啄木鳥うぐひす、むくどり、つぐみ、ひえ鳥、もす、鶺鴒みそさい、ひたき、うそ、鵲かいつぶり、鴿ふくらふ、鳩みづく、こま鳥、付野駒、かし鳥等此外にも猶有。

【暹羅鷄】 蕃國より傳へ來て、長崎にて賣。鬪鷄によく勝故に、衆人もてあそびて、今は此國にも有。又烏骨鷄うこう有。矮鷄ちやほ有。昔異邦より來る。今長崎には甚少し。

凡諸鳥大小共に、異邦より毎年來り歸る鳥多し。秋は北より來り、春は北に去。其來去、鳥によりて遲速有。常に此國に在鳥はすくなし。其歸る所は北土僻

寒の地成べし。蝦夷にも夏月、鴈かりうぐみす多おほくして羽替る。又彼地にて子をうむと云。黄鳥も、此國の大蛇島おろのに來る事有と云。

○毛 群 類

【馬】 牧馬所々に在り。

【牛】 殘島に牛牧有し事、延喜式に見えたり。今は牧牛なし。

【犬】 此國に産するもの、よく獸を取。

【獾まみ】 山中に在。穴居す。穴をふすべ掘て取之。味野猪に似たり。貉も此類也。稀なり。

【野牛】 遠賀郡白島の雄島に多し。宗像勝島にも有之。

【羚羊にく】 上座郡山中に、まれに在。

【海獺あじか】 於呂島又宗像郡奥の島などにあり。まれなり。

【管しい】 狸に似て、夜中に人家に入て牛馬をなやます。牛馬是にあへば速に病で死す。良狗も取事あたはず。

なり物を恐る。人を多かり集、山に入て鐘太鼓を鳴らし、かり出し打殺す。唐の書にも出たり。志摩郡野北、櫻井、鞍手郡境村に在て、牛馬を害せしを、先年かりて打殺す。

やまいぬ、おほかみ、のし、 豺、狼、野猪、鹿、水獺、おそ、 以上五品國中處々に多し。

○河魚類

【腹赤魚】 鱒也。昔太宰府より朝廷に貢せしと云り。今上座川に在。味よし。春月是を取。

【榎の葉】 形も味も鱒の如し。小鱒也。鱒とは別也。鱒の子に非ず。鱒の別種也。鱒なき川にも有。凡の物に大小有の類也。三月の比、秋月のおく、江川、又那珂郡五ヶ山の川、早良郡川上、怡土郡飯場などにても是をつる。味美也。その長さ六七寸、或は八九寸有。

【鱒】 那珂川、早良川、糟屋川、秋月川、上座川、下座郡美那宜川、鞍手郡若宮川、吉川河、大賀畑川、嘉摩郡大隈川、穂波郡飯塚川、怡土郡井原川、御坂

川、御笠郡平等寺川、よしき川等にて是を取。此外にも小河に鱒ある所多し。就中秋月江川の鱒、肥大にして味甚美也。國中第一也。右に記す平等寺川の鱒、よしき川の鱒、大ならずといへ共、味江川につげり、上座川の鱒、大なるとは他州にも増れり。味は江川、平等寺川、吉敷川におとれり。凡鱒を取には、投網、趕網さて、攜網くみなどにて取。又小川にては筥うけを置いて取。上座下座川深き所は、舟に乗、鷓鴣をつかいて取。此魚春は海と川との境より川上にさか上る。秋の末には流れに随ひて下る。此時大川は魚梁を構へて取。谷川にては筥を用て取也。秋の末にさびあゆと成、子をはらみては海へ下りて、潮と水との境、沙石に子をうみ付置て、海へ入死す。年々に生かはる故、年魚と名付く。鮭さけも又鱒に同じと云。

【鯉】 上座川、遠賀川、宗像川等に在。近年國中の池塘に是を養ふ故、所々に鯉魚多し。宗像郡江口川、小川故鯉多からず。然ども味最よし。

【御魚】ふな 所々河池に在。就中糟屋郡千鳥が池の御、肥大にして味甚美也。京江戸他邦にもかくのごとくなるはなく、大なるは長一尺二三寸、はい五寸六寸有。同郡鹿府池しかぶのふな、千鳥が池につげり。其外國中所々にあれ共、ちどり、しかふにはくらべがたし。志摩郡志登村の小御、其味尤よし。國君にすゝむ。

【河鱸】 遠賀川、黒崎大渡川に在。味海鱸にまさる。河鱸も同じ。河鱸は夏の間、秋の初味尤よし。

【みづくり】 山川に在。其形鮓さかさまに似て小也。色は黒也。水上に浮んで倒さかさまにおよぐ、水をくるが如し。又河めばると云。

【かまつか】 沙川に在。はせに似たり。常に地につきて有。水中にうかばず。或は半ば砂中にかくる。鱧なますとすべし。

【石鮓魚】あさぢ 山川に在。はるに似て大也。口赤し、身も赤き所有。うぐひに似たり。鱧にして味よし。又山ふちはる共云。

【鯨魚】はぜ 所々の海濱及海に近き砂川に多し。又海に遠き川にも有。性よし。

【杜父魚】かじか 此地の民俗の方言にどんほと云。是杜父魚の音也。近江にてはうたうたひと云。よくなく也。京都にてはだんぎほうと云。所々の川に多し。形はせに似て、色黒く口廣し。

【うろここ】 細魚也。杜父魚に似たり。京にてごりと云。羹とし味美也。山川に多し。

【鱣絲魚】きぎょう 川池に在。黄赤二種有。なまづに似て甚小也。ひげ有。口のはたにはり有。人をさす。又はちふりと云。

【鱒魚】いさな 那珂郡早良川に産す。其長寸にみたす。二月三月川下より多くむらがり上る。され共白魚の多にはくらべがたし。近江の湖、越前の敦賀などにも多し。里人捕へて食す。或は曰、是はせの子也。

【麴條魚】しろうを 杜子美が詩に、白小と云是なり。二三月、早良川、那珂川、糟屋川などに海より川へ上るを網

にて取。又魚梁を構へ、笥を用ても取、甚多し。其長さ一寸餘。色白し。味しろうを鱈殘魚に及ばすといへ共、是又頗美也。上方關東にてめざしにする白魚には非ず。

【鱈殘魚】昔は此國になし。忠之公の時、上方より其子を多く取よせて、那珂川、早良川、蘆屋川には、なさせ給ふ。今も多からず、稀に在。麴條魚に似て大也。味尤美也。江戸、大坂、桑名にうる所の白魚と同じ。他邦此魚多き所にては、串に指干て是をめざしと云。遠方にひさぐ氷魚と云も是也。寒中に取。鱈殘魚をきすごとよむは誤也。

【いた】糟屋川に在。ぼらに似たり。江州にてはみごいと云。武藏上野にてはさいと云。味宜しからず。海にも有と云。

【鯢魚】さんせう糟屋郡金井手川、那珂川、上秋月野鳥川及び嘉摩郡馬見川、所々山川に在、まれ也。川によりて大小有、膈噎の病を療す。生ながら吞と云。

【鱒魚】さけ遠賀川、早良川、宗像川に上る事有。極て

稀也。頃年稀には大成さけを取事有。肉色味共に關東におとらざるも有。

【はるゑ】 其品多し。

【鰻鱺】 又うみうなぎあり。

【鱧】 處々川池に多し。大なるは二三尺に餘る。

【金魚】 元和中異國より渡る。今は人家に多く養ふ。銀魚は別なり。又金魚の老て變じ、病ありて變じ、白なるもあり。

○海魚類

【紅鬚魚】 漁人三四月の比網を引、多く是を取。中にも志摩郡唐泊、岐志、新町の浦、野北、西の浦、那珂郡志賀、糟屋郡那多、新宮、相島、宗像郡津屋崎等の漁人多く取。野北、西の浦、津屋崎、遠賀郡山鹿、柏原等の漁人は、專釣を用ひて取。姪濱にて取を唐坊鯛と云。味尤よし。凡網にかゝる魚は、遠く三里沖より引よする故、其魚甚勞して、味薄しと云。三月多く取をさくら鯛と云。四月に多く取を漁人麥ばら鯛と云。國中販ぐのみならず、筑後、

肥前、豊後等隣國にも多く出す。又海鯽、くらだい 鰐魚、すみ 烏頰魚、うなをれ 黃稽魚、いとより 金線魚等有。皆鯽の類也。はなをれ、いとよりは、性味よし。其餘はよからず。

【馬鮫】さばら 國中に海にて取所多し。就中、福岡伊崎浦の産尤味よし。鹽引にしても味美也。海人釣て取。或は網にて取。或はほこにて突て取る。其小なるを青箭あじしと云。

【鰯魚】おぶり 宗像郡奥島、大島、志摩郡大蛇島にて冬月是を釣とる。其味美也。寒中に取たるを鹽引として貯れば、久に堪ふ。味尤美也。丹後鰯名産なれど、脂多して鹽引とならず。然ば當國の産は丹後鰯に勝れり。近年は大網を以多く取。其小なるを目白と云。又別に一種ぶりに似て、小なる魚有。やすと云。京にて、はまちと云。一説、やすは、ぶりの子也と云。江戸にては、いなだと云。又平簀ひらすと云魚有。鰯に能似て大なり。味おとれり。然れ共味淡くして、性はぶりにまされり。病人に妨なし。其小なるをさうじと云。

【鮪魚】なよし 海中及潮の入みなと所々に多し。ゑぶな、いな、すばしり、皆其小なる時の名也。ぼら、なよし、いせごひは大なるを云。上座川直方川に、ぼら有。味尤よし。海鮪に増れり。千年川の下に在。筑後のしくちも又河鮪の類也。

【海鼠】なまこ 赤青二種有。今津、姪濱、殘島、船越浦に多し。此外所々に在。冬春是を取。又其腸醢このわた尤よし。いりこ性温補す。

【鯖並脊腸醢】さば せりたびしほ 春は所々にて網を引て取。又夏の末より秋に至りては、釣をたれて多く取。蘆屋、山鹿、鐘崎、津屋崎、相島、新宮、奈多、志賀島 其外所所の漁舟、入日の比より漕出、洋中に至り、數百艘の舟共皆篝火を燃し鯖をつる。其漁火の海上に多くつらなる事、恰も晴たる夜の星のごとし。伊勢物語の歌にも、晴るゝ夜の星の澤邊のはたるかも我住里の海人のたく火の、とよみしも、げにさることこそ侍れ。其夥しき有様、若海人のいさり火なる事をしら

ざる者は、甚怪しむばかり也。此魚生にて煮て食し、又鹽をつけてほし、二尾を一に指合、一さしと云。其味、能登丹後の産に及ばずといへ共、多くして民用をたすく。七月中元の比多し。又漁人鯖を取、鱠と尾をさり、其外全く切て醃とす。鯉魚のたゝさと云物にまされり。又其腸をも取て醃とす。又取ひ脊腸と云物を取て醃とす。取に暇を費し、殊に少き物也。味よし。

【鱸】 志賀より内の入海、東西七里の間、所々に岩背の淺き所有。其深さ四尋五尋有。福岡伊崎の漁人、其所を能知りて、夏の末より秋に至、風無ければ毎夜舟を出し、彼所の背に止りて釣をたれ、鱸魚を取。其外石首魚、赤魚、海鰒をも釣事有。此所の漁人は、夏月此を以て家産とす。此外國中所々にて是を取。又川鱸、味美也。網を以取。上座川、遠賀川にも有之。若松、黒崎、芦屋の入海に鱸多し。ほこにてつき、又釣ても取。其味よし。夏月味尤よし。其小きを松江せいご

と云。

【蝦蛄】しやこ 蝦あひに似て頭ひらし。多く斥地に穴居す。煮て食す。其色柘榴花のごとし。故に一名しやくなげと云。

【鰾魚】ちら 其味よし。當國には、まれに有。

【海鰻鱺】ほ うなぎに似て大なり。肉かまぼこ饅としてよし。

【海鵝魚】えひ 大きなる物、時に在。其極て大きなるは、七八人にて是をになへり。かやうなるは稀也。凡此魚の尾に毒有り。人をさせば、はれて死す。樟腦或は楠をたきて、ふすべてよし。甚妙也。是本草及醫書に記さるる所也。漁人しらすんばあるべらず。

【みつの魚】 べらに似て甚大也。

【きすご】 味も性もよし。病人食すべし。

【海馬】 海中の小魚の内まじりて、市にうる事有。ほしてたくはへ置て、婦人産する時、是を手の裏に把れば、子を産し安き由。本草に見えたり。しやくなぎと訓ずるは誤也。

【太刀魚】 刀に似たり。味あし。

【しいら】 其味よからず。尤下品也。然共多く取故、賤民是を食す。此地の方言に、ねこつらと云。

【鰾鰾あいうろを】 其色黄褐也。味よからず。三月比取。俗民の説に、此魚多ければ民飢饉すと云。

【烏賊魚いか】 いかの類多し。柔魚あそりいか、瑣管しやくはらいか、瘤いいか、水いかなどいふ有。

【章魚】 たこの類亦多し。章魚いまだこあり。小八梢魚くもたこあり。章魚の腹に飯影めしつよの如くなる物多し。味よしといへ共、食すれば腹痛する事あり。不可食之。

【あなご】 海に在。其形うなぎに似たり。うみうなぎに味おとれり。大なるは三四尺有。

【海鱸いわし】 國中海濱四五月の間多く取る。尤小なる時養て食す。めだつくりと云。味美也。少長じて、たつくりと云。農夫の田をうぐる時、是を用て美饌とす。故に田作りと號す。漸長じて干たるを、ひしこと云。養て是を喰ふ。夏月多く取時は、海邊砂土に是をほ

して俵に入、そこばく蓄へ、大坂に遣して販ぐ。是を名付てほしかと云。多く取時は、漁家大きに賑ふ。畿内の農人は是を買て、田圃のこやしとす。糞、油かすに増れりと云。取分棉花きわたを作るに、是を用て大に利を得と云。此魚秋冬に至り漸長じ、其長き事五六寸に及ぶ。晩秋より初春の間取時は、鹽に浸して俵に包み、遠方に運びうる。味美也。貧民早晚の食品にそなふ。民用を助る事甚廣し。凡十五六年前迄は鯿多くて、國中漁人毎年ほしかを賣て、得る所の利甚多かりしが、十餘年以來漸此魚少し。此故に漁人はしかをうらずして、貧窮すと云。

【ふか】 此類多し。下にしるす。のふさば、ふかの類也。其腸に脂あり。燈油とす。丹後・因幡にも多し。つのだと云。もだま、のふさばに似たり。さゝいわり、是又ふかの類なり。ふか、のふさば、さゝいわり、もだま、皆煮てさめを去り、また熱湯をかけて、さしみとして、すみそにて食す。凡ふかさめの類は、

皆胎中より魚のかたち有。○あうせ、海魚也。是又ふかの類也。其形こちに似て短く、頭大にしてかど有。其大なるは二尺許。身の色灰色と黒と交りて斑也。さめ有。其形見にくし。此魚極て性强くして死がたし。若皮をはぎ、竹木に懸け置ば、數日猶動搖す。切て後其肉活てうごく、調食する法、ふかに同じ。さしみとして食す。味甚美也。海水をはなれて日、久しけれ共死なす。

【比目魚】かれひ 性味よし。小なるを木葉かれひと云。比目魚の別種に、鞋底魚有。味おとれり。

【目張】めはる 赤黒二種有。味よし。又別に、がうざうと云有。めばるより口狭くして色黒し。味目張に及ばす。

【鱧】さより 二種あり。一種は、ゑいらくと云。骨青し。毒有と云。つねのさよりは性あしからず、病人に妨害なし。

【いんぎょ】 其形めばるに似て、首小也。長一尺許。色淡黒し。敗れやすし。

【文鰩魚】とびうを 五月多く取る。性あしからず。右の外海魚多し。あげて記しがたし。

○介 類

【鰩】あはび 國中島々海濱、或は山の出崎の海中など、すべて海中に石岩多きあら磯に産す。凡國中潜女かづきめの居所八箇所有。鐘崎、大島、波津浦、弘浦也。此所の海邊には、皆女人かづきをなし。鰩をとり、熨斗鰩を切り、榮螺、海夫人いがひをとりて家業とす。此内鐘崎の潜女尤その事勝れたり。世人鐘崎の石決明味まされりといへ共、是を味ひこゝろむるに、異なる事なし。但鰩を取て籠に入、久しく海底にいけおけば、味や、おとれりと云。雄貝雌貝有。雌貝尤味よし。

【熨斗】のしあはび 蟹人鰩を取りて、横に切てほす。是を切のしとも稱す。又火打に似たる故、ひうちのし共稱す。鰩を切まはし、長くしてほしたるを長のしと云。蟹人等國中にて是を製するのみに非ず。長門、石見、隱岐、對馬杯に行て鰩を取り、是を製して大坂にうる。

鐘崎にて製するのしをば、毎年七月、江戸に獻せらる。又丸のし有。凡京、江戸、大坂其外諸國へ出るのし鮑、當國の海人の製する處多しといふ。

【野北大蛤】 志摩郡野北浦にあり。四足のほこを、竿の長四尋許のなるに挾て、是を以舟の上より突はさみ取る。其蛤は殻の色白く厚し、其味尤美也。蛤の海中にあるは、口を上にして側てり。其ある所は斧にて地を切たるごとく形有。是をいきりと云。海人其所を見てつき取る。潮干ても海水四尋許深き所に在。又遠賀郡初浦にあるといへ共、野北の産に及ばずして且少し。此故國人たゞ野北蛤と稱す。此蛤他邦に無しと云。但長州筋の濱に産するもの是に似たり。

【煙^{まて}】 所々海斥に在り。宗像郡福間浦に大なる煙有。其からの長さ七八寸、肉も甚大也。

【馬刀^{みぞがひ}】 からす貝とも云。河溝の泥中に生ず。色黒し。其大さ二三寸有。焼て食す。又殻共に黒焼にして、香油に和し、小兒の白禿瘡^{しらくも}を治す。近江に産するは甚大也。蚌^{はう}なり。是もからす貝と云。長七八

寸有。又どぶ貝とも云。此國にも、どぶ貝稀に在。

沼深き所に在。

【榮螺】さつえ 海邊所々に多し。

【寄居蟲】がうな 又やどかりと云。になのからに宿をかる故也。その形くもの如く、又蟹に似たり。斥地に多し。醢にして食す。

【蜺】 所々河海の間、砂中に在。宗像郡江口川の産、大にして味も亦美也。勢田のしゝみにもおどらざるべし。

【螂蜺】うまのつめかひ 魁蛤あかひに似たり。味は魁蛤におとれり。

【たひらぎ】 稀也。今津、殘島に産す。其外にも稀に在り。

【うつら貝】 遠賀郡初浦の海中、四尋許ある所に在。其大さ拳のごとし。色白し。味淡し。

【鰲】かぶとがひ 海邊所々に在。其甲の大きさ方尺餘有。足は腹の下に在て、蟹の足に似たり。雌は雄を負うて海に入る。此物他邦にまれ也。異物也。殻は舟の水を汲

む物とす。尾は燈心の杖とす。肉は不_レ食。

【うつせ貝】 養字浦のうつせ貝、古歌にもよめり。然れ共是貝のからにして、貝の名にはあらず。

【淡菜^{いがいひ}】 いがいと云。淡菜を、みるくひと訓するは非也。志賀島・残島、立界島等に多し。其外所々に在り。蟹人海に入て是を取事、蛸をかづくがごとし。其味美也。性も亦よし。本草に見えたり。又ほしても用ゆ。

【海^は嵐^い】 其肉を食す。其ふたは甲香と云。あはせ香に用ゆ。

【^{かき}蠣】 所々海濱に多し。殊に箱崎の海濱に多し。海邊の石に付きて生ず。からを打くたきて、其肉を取る。冬の初より春の末迄、毎日取て販ぐ。江戸の産の大なるに不_レ及といへども、味は勝れり。志摩郡唐泊の海中大^に蠣有。大^に辛^し螺の大さ程有。おきかきと云。味は小なるに不_レ及。

【辛^に螺^し】 大なる有。赤き有。からに鹽を入、焼て齒

の薬とす。小にしてからき有。

【甲貝】かふがひ にしに似たり。長し。

【光螺】つべた 所々海濱に在り。

【海膽】うに 所々の島に生ず。三月初より是を取る。其殻を去、肉を取、鹽を加へて醃とす。其味甜美也。志摩郡姫島にて製する物は尤上品也。立界島の産是につぐ。其他の島にも取といへ共、兩所の産に及ばず。凡魚醃、ひしほ 鱈なしもの類、其味是に及ぶ物なし。甚佳賞とす。但し梅雨をへては味變ず。又變せざるも有。

【海燕】たこのまくら 海中に多し。食品とするにたらず。其色形人巧にてなせるがごとし。奇物也。

【城】よめのさら 海岩に付て生ず。小なる介蟲なり。ふたなし。鰻の石につけるごとし。醃となしてよし。宗像の奥津島に多し。大なる有。

【魁蛤】ちかぢひ まれにあり。

【石脚】かのつて 海岸の石に付て、恰も椎の實の枝に在がごとし。煮て皮をさり、肉を取て食す。

【擁劔がさめ】 海河の蟹の内、此物食品としてよし。一ヶ月の内、上旬下旬は肉多し。中旬は肉少し。

【つかに】 所々の山川にて是を取る。八九月は水に順て下る。陰氣に感ずれば也。此時谷川には筍うけを用て取る。夜中に多く其筍中に入る。大にして擁劔がさめに似たり。此蟹山間に生じ。秋海に入て死す。重て上らず。鱒の生死の如し。賤民は是を取り、米糝こねかにかて、つき合せ、煮て食ふ。此外蟹猶多し。つま白、谷蟹、田打蟹など、皆食品に非ず。蟹の性よからず。

【石わり貝】 石の中に在。わりて取る。他國に稀也と云。

【老海參ほや】 宗像大島にて多く是を取る。其形丸し。上に甲有を、石にてすりされば、其肉色赤し。國君より毎年獵月是を江戸へ獻じ給ふ。味よからずといへども、珍奇也。漢名不詳。

右の外貝の類猶多し。

○蟲 類

【蝙蝠】 岩穴の内に多し。夏の夜は出て蚊を食す。就中下座郡矢の篋竹村の大穴の内に甚多し。

【螢】 何國いづくにも有。就中宰府の思川の螢は、古歌にもよめり。其螢大也。蘆城川あしき、秋月の夫婦石川めをとしいし、糟屋郡香椎川、宇美川など其外所々に多し。糟屋川、猪野、山田の谷中に甚多し。五月の節前後十日許の間多し。曇りたる夜尤多し。大雨降ばまれに出づ。初昏より初夜迄多く飛ぶ。初夜より後はすくなし。

【金龜子たまむし】 【かぶと蟲】 皆山中に在り。

【蟬】 類多し。茅蝸ひぐらしも此類也。

【まつ蟲】 【鈴蟲】 【蟋蟀】 などまたおほし。皆秋の節に入てなく。

凡蟲類甚多し。ことごとく記しがたし。