

人

倭漢三才圖會

四十七

介貝類

鰓蛤屬





和漢三才圖會卷四十七目錄

介貝類

鮫あひ

蚌あざこ

海鏡うみかみ

規き

淺蜊あさひ

蚌あひ

あひ

真珠まんご

馬刀まなこ

煙えん

文蛤ぶんがく

阿座蛤あざがく

車渠くるま

あひ

牡蠣かき

玉珧たまご

城蝨じやうし

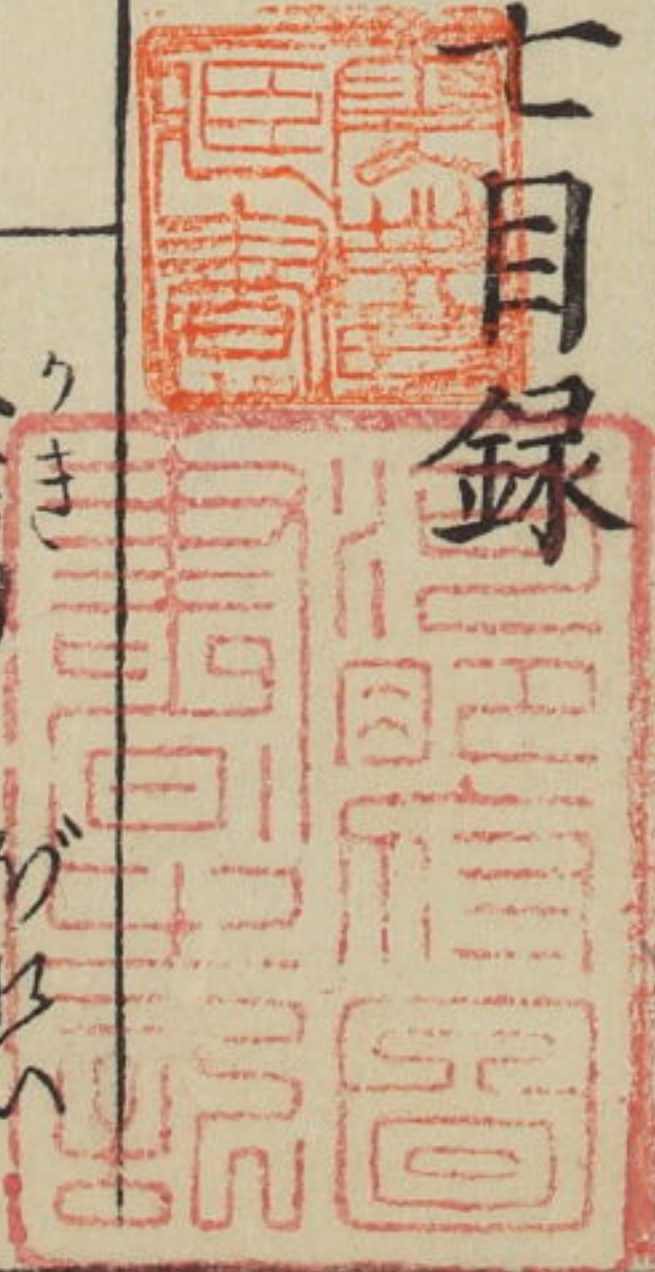
蛤蜊がく

鳥蛤とりがく

車螯くるま

あひ

あひ



和漢三才圖會

介貝類



貝子 たしご

貽貝 いのい

海蛤 うしあひ

榮螺 ささえ

蝸螺 めか

老海鼠 あや

昂君子 すうくん

石蚶 いそ

紫貝 むらさき

馬鹿貝 ばか

香螺 かう

田螺 た

寶螺 たから

幾左古 きざこ

海燕 かい

寄居蟲 きよこ

珂 か

海蛭 うし

蓼螺 れう

海螵 かい

鸚鵡螺 あひじ

錦貝 やこん

靈螺子 れい

貝鮓 かい

和漢三才圖會卷第四十七

攝陽 城醫法橋寺島良安尚順編

介貝部

蚌類 蛤類



鮫 あひ  
薄音

石決明  
九孔螺  
殼名千里光

唐音  
ホツ

和名阿波比

本州細目云鮫形長如小蚌而扁一片無對外皮甚粗細  
孔雜雜內則光耀可愛背側一行有孔如穿成者生於石  
崖之上海人泅水乘其不意即易得之否則緊粘難脫也  
肉甘微鹹平與殼同功治內障外障腎痛通五淋  
△按鯨諸國海中皆有大四五寸至一尺許肉色白微青者  
為雄微赤者為雌其味優於雄凡肉四圍堅薄而女者黑



色謂鰾之耳每在水中則半出殼外轉運以跋步肉之首尾兩端有二竅如上下口之形其子貝寸許者名止古布志為醢名布久太米

乾鰾 其製有數種延喜式所載諸國貢獻甚多如今串貫丸乾之二種多矣隱岐佐渡之者最佳

長鰾 延喜式所載安房伊豫等之長鰾今稱尉斗者是也造法生鰾去腸從耳端薄切剝至中肉成條如剝乾瓢法暴乾取生乾者引伸令長復乾之作明白條其短鰾亦略同蓋尉斗者申繼火器之名也說文云從上按下使平曰尉與引伸雖不同俗用來尚矣以為賀祝之物取長延之義焉以所去腸為醬味最佳

一種有用榮螺造之者彩色劣矣  
鰾殼 以有去穢之功名石決明以有青白之光名千里光確片可飾漆器俗云青貝是也  
有鰾殼裏堆畫佛像者人以為奇異多賣僧所為也

造法用濃墨畫物乾之盛醋經久後拭去墨則跡堆起物象鮮明



真珠

珍珠 蚌珠

俗云助珠

本綱一曰石決明產也一曰蚌蛤產也中以蚌珠為真矣以五分至一寸八九分者為大品有光彩一邊似度金者名瑤珠次則走珠滑珠等品也南番珠色白圓耀者為上廣西者次之北海珠色微青者為上粉白油黃者下也西番馬價珠為上色青如翠

凡蚌聞雷則瘕瘦其孕珠如懷孕故謂之珠胎中秋無月則蚌無胎也蚌蛤珠胎與月盈虧也真珠用為首飾欲穿須得金剛鑽也凡入藥以新完未經鑽綴者則傷人臟腑



真珠

鹹甘

入厥陰肝經故能安魂定魄明目治聾

○龍珠在額蛇珠在口魚珠在眼

鮫珠在皮鼈珠在定蚌珠在腹皆不及蚌珠也

日本紀允恭天皇獲干淡路而不獲一獸故卜筮赤石海底有真珠其珠祠於島神則當得獸於是海人男狹磯者腰繫繩入海底差頃之出曰海底有大鮫其處光也亦入探之抱大鮫而泣出乃息絕而死以繩測海底六十尋既而剖鮫腹得真珠其大如桃子乃祠島神而獲多獲獸也△按真珠以鮫珠為最上然得之者鮮故今用蠟蠅淺蜊二種而已蚌珠亦不多依和漢土地有異乎

伊勢真珠 蠟蠅珠也勢州多取之海西大村亦有其珠小者大如猪實子中者如麻仁大者如黃豆而重五六分者為上至一錢目者未曾有珍寶也比皆色潤白有微青光華人見之則喜求之價最貴以小者為藥用尾張真珠 淺蜊貝珠也尾州多取之近年勢州廣島亦

有其珠大小與伊勢真珠不異但無光澤如魚眼玉價亦不貴凡真珠藏輕粉中則經年者稍長生贅子



牡蠣

かき

蠔 古貢

牡蛤 蠔蛤 凡蛤蚌之屬皆有此化生純雄無雌故名如木

本網牡蠣海旁皆有之附石而生礪礪相連如房呼為蠣房初生止如拳石四面漸長至一二丈者嶄巖如山俗呼蠔山每一房內有肉一塊大房如馬蹄小者如人指面每潮來諸房皆開有小蟲入則合之以充腹海人取者皆鑿房以烈火逼之挑取其肉當食品更有益味甘壯蠣殼 燒為粉藥入用微味鹹入足小陰為奠堅之劑以柴胡引之能去腸下硬或以大黃引之能消股間腫以茶引之能消頂上結核或以蠣房砌礎燒灰粉壁以芋為使能益精止小便



石牡蠣 頭邊皆大小夾沙石真似牡蠣只是圓如龜殼只丈夫服之令人無髭也其真牡蠣煨過以鹽試之隨手走起者是也鑿乃千

△按牡蠣東北海多有之參州莚屋武州江戶近處之產大而味美藝州廣島之產小而味佳尾州勢州次之播州之產雖大肉硬味不佳凡牡蠣殼其用多矣卑濕之家多埋於地下能行水去濕又燒灰為堊塗壁以代石灰勝於入藥者可用左顧以口在上舉以腹向南視之口斜向東則謂之左顧右顧者貝母為之使膝得遠志牀子良惡麻黃



蚌

音

俗云奈加太貝 又云止布貝

蚌同

廬同

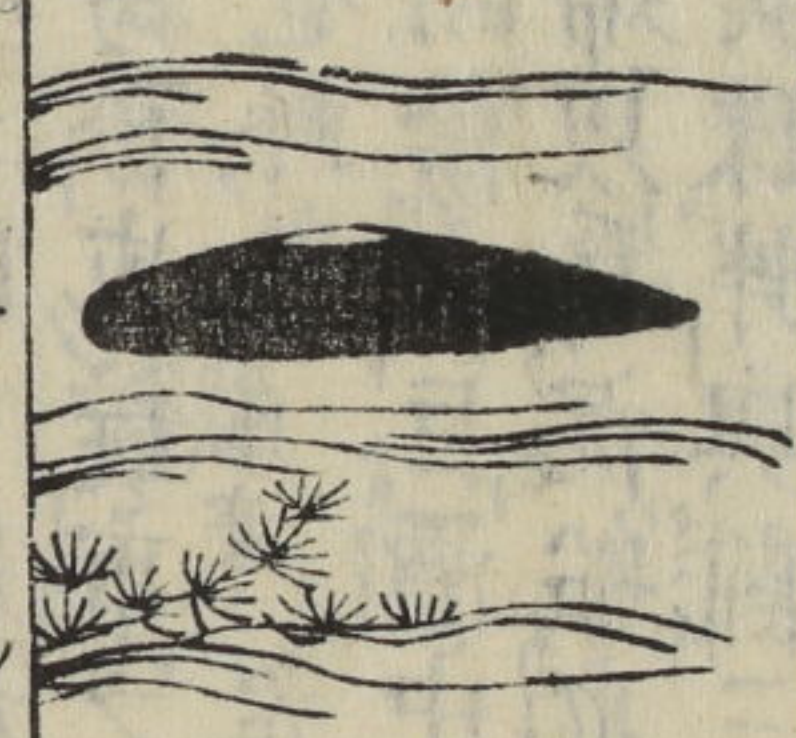
本細蚌與蛤同類而異形長者通曰蚌圓者通曰蛤其字从手象形也其類甚繁江湖渠瀆中有之大者長七寸狀如牡蠣輩小者長三四寸狀如石決明輩其肉可食昔鹹老蚌含珠其殼為粉成錠而之謂之蚌粉以飾牆壁圍墓壙如今用石灰也蚌粉鹹寒治疔止疔并驅逆塗癰腫五雜組云吳陳湖傍有巨潭中產老蚌其大如船一日張口齶畔有流衣婦以為沉船也蹴之蚌閉口而沒婦為驚乍嘗有龍來取其珠蚌與闘三晝夜風濤大作龍爪蚌於空中高數丈復墜竟無如之何戰國策云川蚌出曝而鵝啄其肉蚌合而搯其喙鵝謂蚌曰今日不再明日不再即有死蚌蚌謂鵝曰今日不出明日不出即有死鵝考此諸說則蛤海中者蚌河湖中者必焉

△按蚌并貝之大者江州琵琶湖多有之薄狹長者名刺刀厚廣長者名菜刀號奈加太貝者菜刀之下畧乎外色黑內白而有微光



長六七寸濶二寸許而扁其殼盛醋燒之九次細珠和醋塗瘡癬能消散也本州所謂真珠乃蚌珠也本朝不用蚌珠蓋蚌亦雖不少而不加鹹澁淺蚶之多故取蚌珠者希矣凡用兩力者謂鵝蚌相持也起於我國築故事

蚌貝加伊蚌之小者濶河泥中有之大二三寸殼薄其肉味有腥氣不可食其老者頭白禿潮濕水涸則見于泥上人取為飛塵拖於川



馬刀 俗云鳥貝 又云剃刀貝

馬蛤 蚌 齋蛤

本細馬刀生江湖池澤沙泥中長三四寸闊五六分殼蚌而小形狹而長其頭小銳其類甚多長短大小厚薄斜正雖不同而性味功用大抵則一其肉味同蚌俗稱大為馬

其形象刀故名馬刀其殼辛微有毒

△按江海泥中有蚌長四五寸狹細其殼黑冬月出於魚市呼曰烏貝加伊最下品也生川澤者殼薄頗似剃刀而涉川人傷破俗呼名剃刀貝

疑本名當烏刀似刀本州本經傳寫誤為馬刀乎此物不甚大而無可稱馬之理恐是烏馬馬之誤矣又和名抄以馬刀訓萬天唐音之然今云萬天則輕也



玉珧 俗云太以良木 又云烏帽子貝

江珧 馬類 馬甲

本細玉珧形似蚌長二三寸廣五寸上大下小其肉腥韌不堪食惟四肉柱長寸許白如珂雪以雞汁滷食肥美過



火則味盡也

△按玉珧蚌屬黑色有波浪文而上闊下窄長六七寸似鳥帽形又如馬甲故名之其腸不堪食有一肉柱圓白如玉故名玉珧其大者徑二寸許味甘美為上饌但本州謂四肉柱者非也疑四柱之四字當作有矣其殼一片以可為華筴非也辨見于左

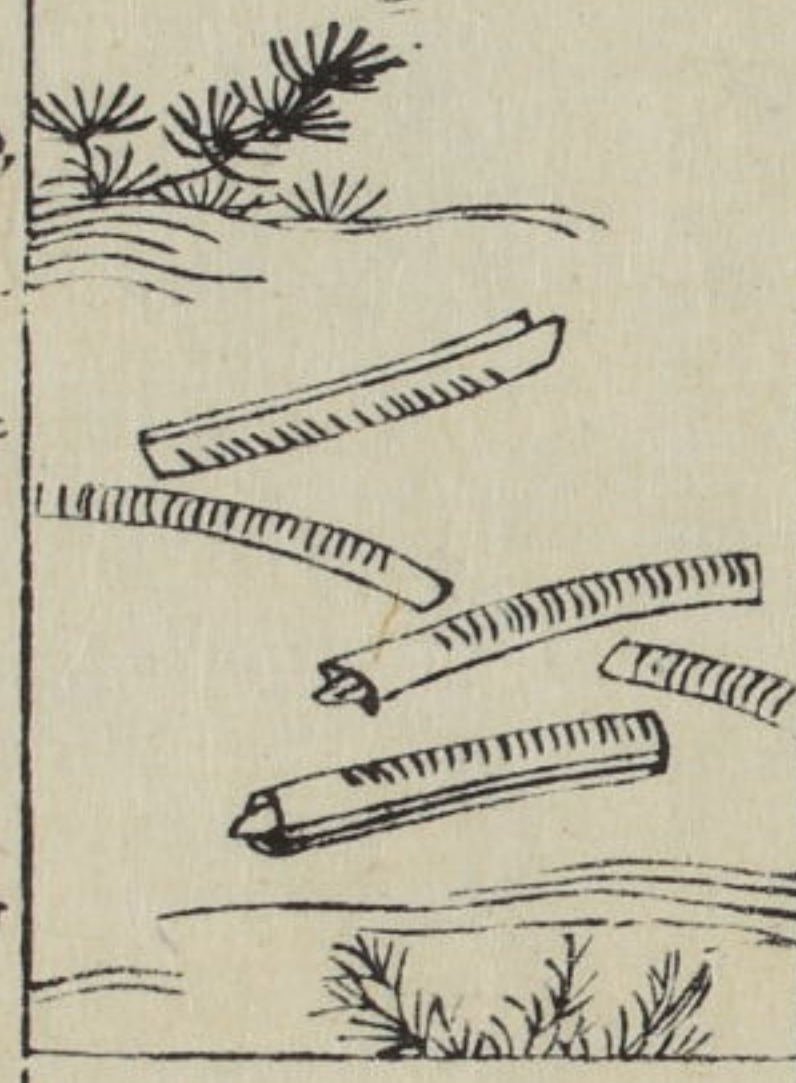


海鏡

鏡魚 瑣瑤 膏藥盤

本細海鏡生南海兩片相合成形設圓如鏡中甚瑩滑映日光如雲母內有少肉如蚌胎腹有寄居蟲大如豆狀如蟹海鏡飢則出食入則海鏡亦飽矣郭璞所謂瑣瑤腹蟹水如目鰕即此也

△按嶺表錄曰海月大如鏡白色正圓常死海旁其柱如搔頭尖其甲美如玉海鏡海月然以海月為玉珧者非也海月白色時珍亦不改正似有所欠和名抄海月為玉珧黑色時珍亦不改正似有所欠水如者甚非也



煙

俗云萬天

本細煙生海泥中小蚌也長二三寸而大如指兩頭開其形長短大小不一其類多閩人以田種之候潮泥壅沃謂之煙田其肉溫治冷痢及產後虛損天行病後不可食△按煙殼圓如小竹管而青黑頭有兩巾出殼外謂之煙稜肉似蠟而細長其所在必有小穴用鹽一撮入穴口潛窺之則煙出如聽人聲則深入竟出穴外或掘砂亦取之攝州難波堺浦多有之



真蠶蠶絲 蠶之大者也  
凡蠶中出於殼外貌似小兒垂淚人取其肉為臙食之  
然不上品



### 蠶

わこやぐい

生蠶 蠶蛤

俗云阿古  
夜加比

ヒンツイン

本細蠶生東海似蛤而扁有毛蠶與蠶相似肉頗冷  
△按蠶生海泥中外黃淡赤色如毛刺之皮毛刺而濕  
其狀畧似車渠而無溝文薄扁稍長殼縫目有齒如蛤  
其肉薄殼所附于石絲青蒼色如芋屑不堪食勢州多  
有之其珠光澤謂之伊勢真珠海西亦有之入眼藥及  
五寶丹中以爲良而大者甚希也但可爲瑤王之真珠  
寶之珠耳



### 蜆

顯音

和名志々美

まぐみ

顯同

扁蠶

ヒリン

本細規溪湖中多有之小如蚌黑色能候風雨以殼飛殼  
內光耀如初出日采也漁人多食之  
肉甘鹹 治時氣下濕氣壓疔瘡通乳取汁洗疔瘡利小  
便解酒毒日黃又洗痘癩無癩痕  
△按規江河皆有之蚌屬圓外其大者一寸許兩頭上有  
白壳斑小者四五分武州江戶近處多有之者大而味  
佳江州勢多之產亦得名攝州難波規川多取之而稍  
小其殼燒灰爲堊以偽石灰與牡蠣殼灰並用  
生規連殼煮汁浴之能治黃疽屢試有効





いすろり 花蛤

文蛤

和名波萬久里  
占云守牟木

ウエシタツ

本細文蛤生東海取無時小大皆有紫斑大者圓三寸小者圓五六分日文曰花以形名也凡蚌與蛤同類而異形長者通曰蚌圓者通曰蛤然混稱蚌蛤者非也肉鹹平治五疔及婦人崩漏利小便止煩渴

△按文蛤在海濱而形似栗故俗名濱栗大小不一大者

圓三寸小者五六分灰白色有紫黑文而如花鮮明故日文曰花又有純褐色者名油貝又有純白無文者名耳白貝此二種者少皆殼厚能成對頭有左短而白右長而淺細色其端有青黑色小皮如耳粘着二殼合不

離如門扉之鏃能開闔其殼上為陽下為陰陽貝有三牙齒陰貝有竅之似牝牡交能緊合若亂殼雖千萬數皆齟齬而不合故堪為訓符又中有一肉柱名蛤下粘殼凡蛤秋味勝矣勢州桑名炙蛤得名泉州堺浦之產小而味美也阿波之產殼厚扁大有四五寸者和石灰煮則殼色鮮明如琢成者以貯膏藥等甚佳又撰取極大者裹畫花鳥人物而取合其陰陽以為女子弄遊謂之貝合婚禮必用之象和合之義矣參州之產最厚堅工人切磋作碁子

景行天皇從上總至淡水門安瀆時聞鸕鷀賀鳥之聲欲見其形尋而出海仍得白蛤於是磐鹿六鴈人以蒲為手繼采白蛤為膾以進之白蛤者雖鳩也





蛤蜊

俗云鹽吹

タツリイ

本細蛤蜊生東南海中白殼紫唇大二三寸閩浙人以其肉充海錯亦作為醬醃其殼火煨作粉肉鹹冷止消渴醒酒婦人血塊宜者食之

△按蛤蜊處處皆有泉州堺浦多春月采之漁人去殼取肉販之用芥醋食之俗呼曰醋蛤煮亦佳柔於文蛤其大二寸許圓灰白色無花文而紫唇殼薄無光滑橫有同色文理其肌如吹出鹽粉故名鹽吹貝燒灰亦不及于牡蠣蜆故不堪用其肉亦賤民嗜之不上饌凡蛤蜊變成蟹



淺蜊

俗云阿左利加此

わさりくみ 正字未詳

△按淺蜊形色似蛤蜊而小其大者一寸小者四五分有灰白者有紫斑黑斑花紋之輩處處皆有之惟攝泉播州希有爾東海極多為民間日用之食價亦極賤貫行串暴日鬻他方其腸中有珠謂之尾張真珠近頃藝州廣島亦采之帶米粉色而不似伊勢真珠之光耀者功用亦劣矣



わさくひ

正字未詳

### 阿座蛤



△按阿座貝琉球國海中有之蛤蜊之屬淡赤白色裏白其大者二三尺肉白如鮫味亦甘美其殼厚硬以為鹽鉢

わさくひ

正字未詳

### 鳥蛤

俗云止利加比



△按鳥蛤形色似蛤蜊而圓肥大三寸許殼薄灰白色有縱細理而累似蚌而白色帶淡紫假令渠名板屋貝

此亦名梯屋子可矣平內正紅其腸有緋色汁肉狀如鳥喙故俗名鳥貝所謂簪入大水化為蛤者此乎然攝洲尼崎多有之冬春盛出未聞有他國漁人去殼販之有白丁如指大擣為魚餅送于他邦其肉炙食甘美煮亦佳最下品為賤民之食無毒但貓食鳥蛤腸則耳脫落也又云鳥蛤腹有小蟹大如豆是此瑣瑣之類乎所食之蟹乎

わさくひ

魁蛤 魁陸

瓦屋子伏若

瓦壘子

和名木佐俗云亦貝

### 蚶



本細蚶形如蛤而圓厚其大者徑四寸背上溝文似瓦屋之壘老伏翼化成蚶故名伏老今以近海田種之謂之蚶田其肉最甘故字以甘炙食益入壘過多即滄便血止消渴









# 車螯

こくりん

蜃

大蛤總曰蜃  
不專指車螯也  
又與蛟蜃之  
蜃同名異物

チエ、カウ

本細車螯大蛤也其殼色紫璀璨如玉斑點如花海人炙之取肉食之味似蛤蜊而堅硬此物能吐氣為樓臺春夏依約島嶼常有此氣其類有數種

移角似車螯而角不正者 姑勞 似車螯而殼薄者

羊蹄似車螯而小者

△按車螯吐氣也不晴不陰之日夜間有此氣船人為所惑矣遲晴則為晴天速晴則為風雨西海人謂之渡貝北海人謂之狐之茂利太豆流俗以為奇怪者非也車螯自然所吐之氣也



# 貝子

音 葦

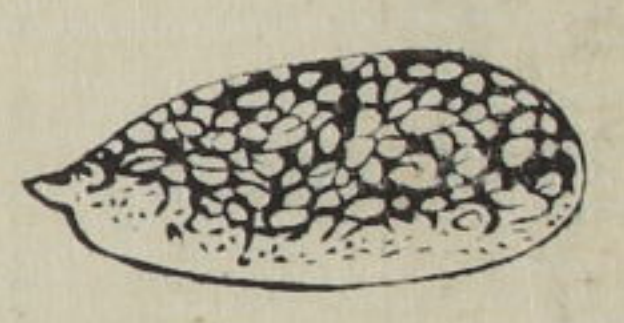
貝齒 白貝

俗云子安貝 又云寶貝

本細貝子貝類之最小者亦若蠅狀長寸許色微白赤有紫黑者今多穿與小兒戲弄北人用綴衣及禮帽為飾髻頭家用飾鑑畫家用硃物其背腹皆白背隆如龜背腹下兩開相向有齒刻如魚齒其中肉如螺蚌而有首尾又云背彎而渾以象天之陽腹平而折以象地之陰貝字象形其中二點象其齒刻其下二點象其垂尾也雲南多用為錢貨交易

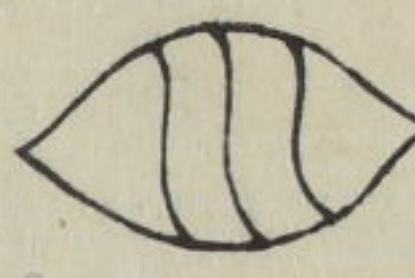
△按古者未有錢以貝子為貨故寶貨字皆从貝至秦廢貝行錢而後見賤勢州多有之相傳婦人臨產握於堂易產故名子易貝 與海馬同功





うまのそくひ文貝 研螺  
紫貝  
和名宇萬  
乃久保加  
比

本細紫貝生東南海中形似貝子質白如玉紫點為文皆  
行列相當大者徑一尺七八寸小者二三寸自然不假外  
飾光彩煥爛故名文貝畫家用研物故名研螺古人以貝  
為寶貨而紫貝尤貴後世以多見賤藥中希使之



くはらひ  
珂  
音  
軻

玳瑁馬軻螺  
此貝似之故  
名

本細珂生南海貝類也大如鱗皮黃黑而骨白堪以為飾

其大者圍九寸細者圍七八寸長三四寸



いのけい  
貽貝  
和名伊加比

和名伊加比

△按貽貝參州勢州多有之殼類蚌灰黑色肉類蚶微赤  
海人食之或織切曝乾以送于他方味不美有微臭氣



むらけい  
馬鹿蛤  
正字未詳  
俗云婆  
加加比

馬鹿之故事  
出於秦趙高

△按狀類蚌而淡白肉類蚶而淡赤其味韌不可食  
人稱頑愚不見用者曰馬鹿此肉亦然故名惟采白丁食



其形如指頭而白色或微赤味甘美也齊州大野海濱多有之



### 海蛸

東海夫人  
淡菜 殼菜  
俗云美留久比

和名抄用永松訓  
美留或用海松字

本細生東南海中似珠母一頭小中啣少毛南人好食味甘美不宜多食燒食即苦先與少米煮熟後除去毛再入蘿蔔或紫蘇或冬瓜同煮即更妙

△按海蛸似蚌而肥黑帶赤色有毛畧比鹿茸其頭生菜初微黃赤色味脆甘美老則深青色名之淡菜故呼之曰淡菜噲其肉蒲殼大者五六寸東海西海皆有之冊後切門海多言唯攝播泉紀之南海希刻



### 海蛤

和名宇無  
本乃加比  
古者呼蛤曰  
宇無本言蛤  
之殼也

本細海蛤諸蛤爛殼之總稱不專指一蛤也海邊沙泥中得之大者如菓子小者如油麻粒黃白色或黃赤相雜乃諸蛤之殼焉海水礪礪日久光瑩都無舊質蛤類至多不能分別其為何蛤故通謂之海蛤修治藥入用苦鹹治欬逆喘息水腫消渴五痔勿用游波蟲骨真相似只是面△按海蛤之海字為諸可見也

近頃官家競集諸蛤殼凡六百五十種而未盡或有名無蛤或有蛤未知名蓋如歌仙蛤源氏蛤等以和歌所稱者凡二百餘種以翫弄之如有珍品則出貴價得之者一貝名縕奧貝紅字徑三寸許正圓白色帶微紅光



耀有二孔相双如眼當潮汐之時自孔吹潮水亦奇異也相貝經所謂如魚貝委貝能知雨霽亦不為妄也貝脊上有縵勾唇用則重霽則輕其他不可勝計委貝赤而中圓用則輕霽則重



香螺

ヒヤシロウ

俗云長螺  
一云倍奈太礼  
今云夜啼螺  
今云豆布

本細流螺其屬名甲香生南海處處有之小者為佳其大如小拳青黃色長四五寸諸螺之中此肉最厚甘冷大者如甌向前一邊直撓長數寸圍殼岫岫有刺其厝雜聚香燒之益芳獨燒則臭醫家稀用惟合香者用之龍腦麝香之類同用尤佳  
△按香螺狀似女螺而口長其肉白軟甘美蓋海屬和名豆布總名也今人以香螺曰豆布通音世俗隱婦人陰戶和名

貝又轉曰豆比亦然



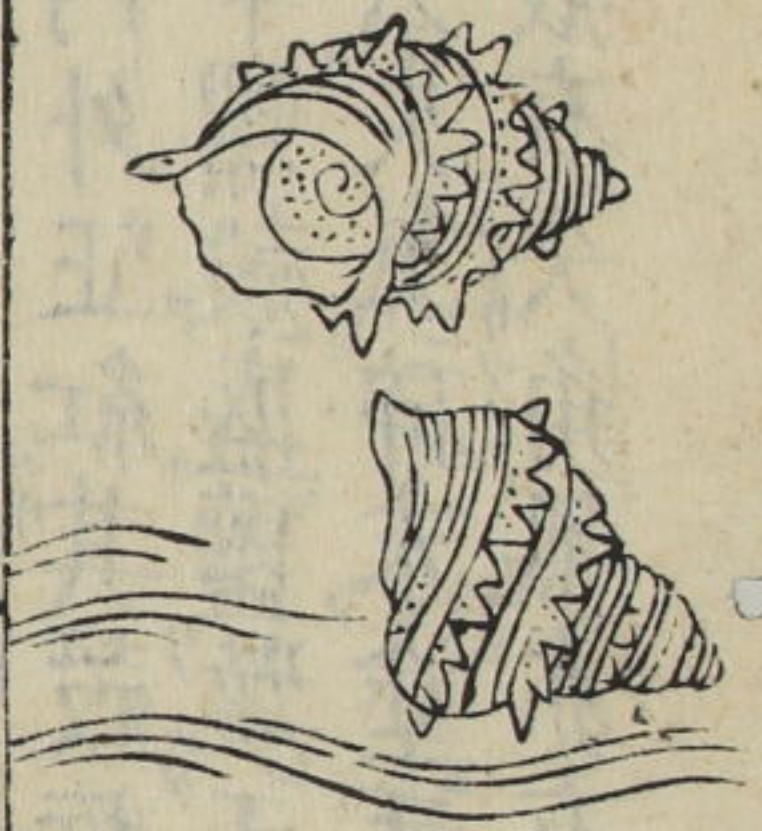
荻令螺

リヤシロウ

大辛螺和名阿木  
赤口螺同  
小辛螺和名仁之  
荻螺同

本細荻螺紫色有斑文肉味辛辣如荻  
△荻螺似榮螺而尻尖頭亦一端長尖外色黃白帶微赤其厝如田螺厝而外色黃白總殼內赤色肉味甘如榮螺其腸青黑味甚辛辣  
赤辛螺 殼內外正紅其殼燒灰入藥傳瘡腫妙或作藥鹽其法取辛螺殼盛鹽燒干炭火上米蕪薑汁頻頻加入能燒調去火氣碎末塗牙齒甚佳含口洗眼亦可  
凡辛螺榮螺殼有尖角無亦有之若夫牝牡之別乎





# 榮螺

うい

和名佐左江

和名抄載食經云榮螺子似蛤而圓者也

△按蚌長蛤團螺曲尖此物螺之屬而不似蛤體團而尾盤曲尖外灰皂色岫螺內白口圓深壓圓厚堅白色有細小數粒裏赤褐色滑煮之脫唇其肉一端黑一端黃而中白尾長盤屈碧色而包腸肉味甘而硬厚去腸尾切和醬油再盛殼煮熟之食謂之壺漿攝泉之產小而圓殼背不甚寬無角味最勝或生投炭火俟唇開和醬酒煮而食腸苦而亦佳謂之苦燒諸螺之中特充上饌關東之產殼有角而大



# 田螺

ため  
たろび

蝸螺 田  
着田謂之  
蝸螺

和名太都此  
俗云太都之

チンロウ

本綱田螺生水田中及湖濱岸側狀類蝸牛而尖長青黃春夏未之肉視月盈虧故王充云月毀於天螺消於淵肉甘大着食通大小便治浮腫搗爛貼臍亦佳取汁搽痔瘡腸臭燒研治癩癧癬瘡

△按田螺二三月腸內抱子一箇有三五子其大可米粒而備母形母出半殼則子隨之蠢于泥中土人取之養於水盤使泥吐出煮熟肉和蒜味醬食味美也多食令人腹痛相傳曰長途行人田螺煮乾貯之每一箇食則令不中於異鄉水飲

又云用田螺肉為糊繼破瘡永不離





海蛸

俗云波比

按海蛸生海中。小螺也。色形似田螺而堅大。於田螺。春夏最多。出其肉。上黑。中白。盤曲。隨殼。有蒼腸。去腸者。食之。甘鹹。商賈每除夜及歲始。為必用。酒肴。言取千倍。万倍貨殖之。祝平。紀州熊野之產大。而厚。其大者長三寸許。小兒取其殼。打去頭尖。令平。為纏細。等繩。舞之。為戲。



蝸螺

クワア、ロウ

俗名美奈

螺蛸 草蛸 俗名 河貝子 食經 爛殼名鬼眼

本綱蝸螺生溪水中。小子田螺。上有稜大如指。頭而殼厚。於田螺。惟食泥水。春月人采置鍋中。蒸之。其肉自出。者人食之。清明後。其中有蟲。不堪用矣。此物難死。誤泥入壁中。數年猶活也。



寶螺

俗云保良 乃加比

やらのふ

梭尾螺

本綱梭尾螺。形如梭。今釋子所吹者。按寶螺狀似海蛸。而大白。黃色有淺紫斑。大者一二尺。小者二三寸。五六旋盤。屈尾窄。尖其肉淡赤。味短。不食人待肉稍出。以繩急縛肉。則懸屋檐。經日。螺乾死。殼自脫。取之。穿尾尖。作口吹之。其聲嘹亮。用最大者。為本朝。



軍器吹之進先鋒之兵修驗行者每山行吹之為風行  
 之導且防狸狼之害凡花地震而山岳暴有崩裂者相  
 傳云寶螺跳出而然也如遠州荒井之今切者處處太  
 小有之龍乎螺乎未知其實焉

まき 山の螺はけさるの貝よりほろの殻あり



あむむら  
 インウ、ロウ

鸚鵡螺

本綱鸚鵡螺形如鸚鵡頭其質白而紫也肉常離殼出食  
 出則寄居蠹入居還則蠹出也肉為魚所食則殼浮出人  
 因取之作杯  
 △按鸚鵡螺希有之形色甚美也以為鈎花生佳



シマ  
 老海鼠

和名保夜

按老海鼠和名抄入魚類以松前津輕海洋中有之引  
 細取之形團大者六七寸周八九寸殼淡赤全體臃多  
 有而如海鼠之狀頭尾等難辨有少裂口從口縱破取  
 肉其肉亦淡赤色鹹香似海鼠之氣而有透頂香氣  
 味以熬酒食或為醬送干他邦

まき  
 正字未詳

幾左古

和名抄入魚類



まき



△按幾左古狀似蝸牛而厚堅有彩文殼中有蟲如寄居  
 蟲伊勢尾張及東海諸地多土人去盡洗淨以為翫具



錦貝

キンホク

和名夜久乃斑貝

俗云夜古比屋火訛也

和名抄云錦貝俗說西海有夜久島彼島所出也

△按錦貝狀類大榮螺而無角大六七寸黃黑色或有斑  
 肉為鮓鮓送他邦其殼工人琢磨彫作物象以為小刀  
 擲匙柄等其光耀鮮于鮓貝也本州所謂老鈿螺先彩  
 可飾鏡背者是乎  
 如今琉球國多出錦貝而未聞出於屋玖島蓋屋玖者  
 薩摩之南海中島與琉球不甚遠也疑古者彼島人攜  
 來此貝以以為屋久貝乎近頃不多來



即君子

ランキンツク

和名之六々夫俗云醋貝  
 栢思子 本州  
 小藏子 和名  
 玉蓋 小螺子  
 之蓋

本綱李珣云即君子生南海有雌雄狀似李仁青碧色欲  
 驗真假口內含熟放醋中雌雄相逐逡巡便合即下卵如  
 粟狀者真也亦難得之物 時珍云相思子狀如螺中實如  
 石大如豆藏篋筒積歲不壞若置醋中即盤旋不已此即  
 即君子也婦人難產手把之便生極驗  
 和名抄云小螺子 和名之六々夫 似甲羸而細小口有白玉之蓋  
 者也玉蓋 和名之六々夫 美乃不

△按小螺子狀類榮螺而極小灰白色有小唇如豆而扁  
 碧白色名玉蓋海人去取磨取之入磁器浸醋即盤  
 旋不已似相逐之貌兒女以為戲京洛及山人不知螺



之蓋或以爲有雌雄加之謂生卵者皆憶見焉此貝紀  
州海中多有之每二月十二日攝州天王寺聖靈會有  
舞樂飾以大造花其花葩粘小螺子殼寺役人至住吉  
濱拾取之二月十八日暴風吹後必有之稱之貝寄風  
亦一奇也



海燕

俗云餅貝  
又云海星  
陽遂足  
俗云鮑枕

本細海燕出東海大一寸狀扁面圓背青黑腹下白脆  
似海蝶蛸有紋如蕈菌口在腹下食細沙口旁有五路正  
勾即其足也  
陽遂足 本細生海中色青黑腹下有五足不知頭尾生  
時躄死則乾脆時珍以陽遂足出物

△按海燕陽遂足二種時珍以爲一物混註之者非也  
海燕 圓薄扁如馬錢子而大一寸灰白色有若梗花  
文其裏正中有一小孔即是爲口其旁有五路正勾文  
而似彫成勝之具山人見之疑貝石蕈菓器之間  
陽遂足 一身五足如雞冠木葉形而灰白色有細刻文  
大一寸不知頭尾口眼交於雜看魚中出魚市俗呼曰  
章魚枕名義未詳



靈螺子

棘甲螺  
海膽 石楹  
海栗 和俗  
和名宇仁  
與州人呼  
名乃襪

和名抄云靈臍子一名棘貌似襪而圓其甲紫色生芒角  
和名宇仁者也  
閩南產志云海膽殼圓如盂外密結刺肉有青黃色土



人以為醬。石楹形圓，色紫，有刺，人觸之則刺動搖。  
 △按以上所說者共一種。西海大村五島平戶及島津之產最佳。北海越前福居及奧州岩城之產亦良。其狀圓似生栗，而有刺，紫黑色。故俗呼曰海栗。去殼內有白肉，不堪食，有少腸，攪取和鹽作醬，味微鹹，美其色黃赤者為上品，黃白者次之，有香不腥。



石蜘蛛

紫蜘蛛 紫贛 龜脚

加女乃天

本網石蜘蛛生東南海中石上，蚌蛤之屬形如龜脚，亦有孔狀，如蟹螯，其色紫，可食，有長八九寸者，得春雨則應節而生花。



寄居蟲

寄生蟲 贛

和名加美奈

俗用蟹螯二字

本網寄居蟲海邊有之，在螺殼間，非螺也。候螺蛤開，即自出，食螺蛤欲合已還殼中，在龜殼中者名曰蟹。南海有一種似蜘蛛入螺殼中，負殼而走，觸之即縮如螺火炙乃出，一名贛。

△按寄居蟲即寓生文蛤烏蛤鸚鵡貝海鏡蛤等殼間，形似小蟹而白色，小於基石，身柔軟，蓋與寄生木相類。贛參州遠州處處溪間山川有之，狀似蜘蛛，紫身，黃腸，殼似蜷殼，灰黑色，負殼而走，觸之即縮，如螺，其前二足有螯而似蟹，火炙之乃取之，為鹽漬，味香脆，美其身似蟹，殼似蜷，故俗呼名蟹蜷。

和名加美奈

和名加美奈 俗用蟹螯二字





貝類  
貝類

章魚舟  
乙姬貝

△按貝類津輕處處北海有之不時多出或全不出其螺  
 大者七八寸小者二三寸黃白或純白形似鸚鵡螺之  
 輩畧如秋海棠之葉有文理可愛中有一小章魚出兩  
 手於殼肩出兩足於殼後為權竿之象游行故名章魚  
 船一歲津輕海濱數百成群寄來焉人多捕之而恠無  
 食之者試煮之食其大為煩悶因知有毒物棄棄章魚  
 取殼以為珍品然其殼薄脆不堪用

寄貝類

寄貝類



