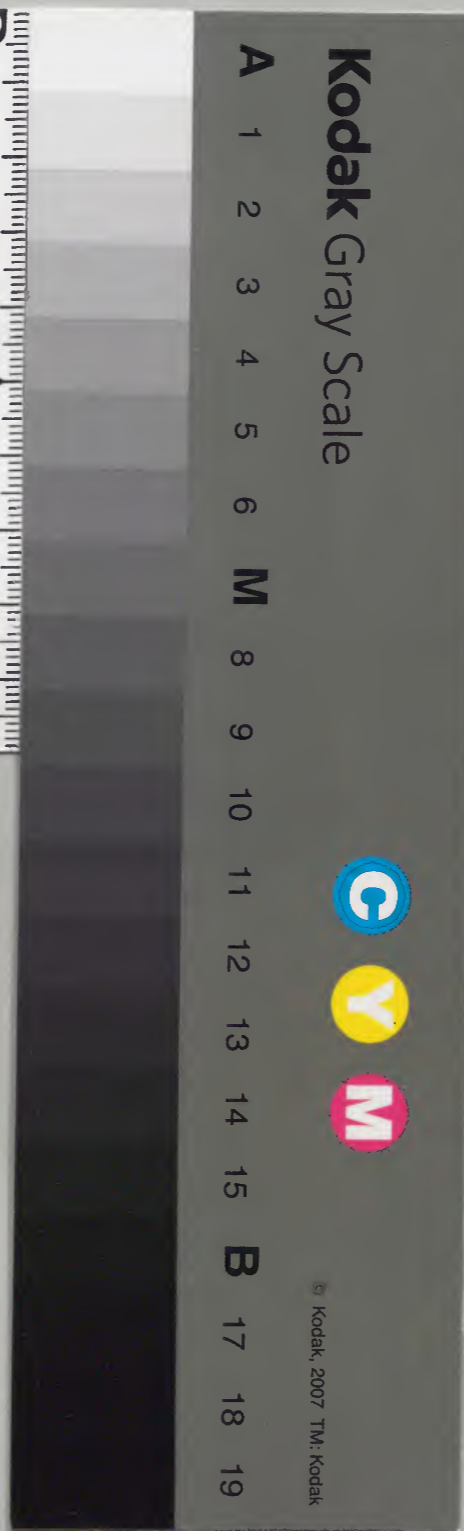


# 本朝食鑑

					和書門
冊	架	函	號	類	

庫文閣内		
一七六	一三	和書類
四函	二冊	
四架		

内閣文庫	
番號	和 17613
冊數	12 ( 8 )
函號	184 111



本朝食鑑卷之八目錄

鱗部之二 江海有鱗類

二十五種 文庫

鯛魚

鱈魚

阿羅魚

鰻魚

幾須子魚

鯔魚

鱸魚

鯽魚

鯖魚

鮪魚

鮪魚

鯧魚

鮪魚

鮪魚

鯧魚

鮪魚

鮪魚

鯧魚

鮪魚

眼張魚

藻魚附魚笠

鮪魚女

棋代魚

波世魚

鮪魚

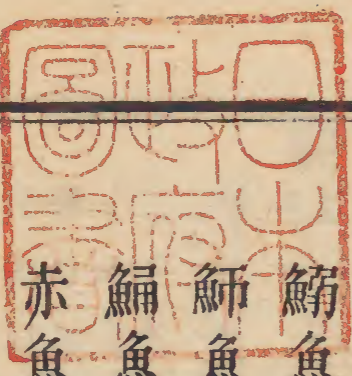
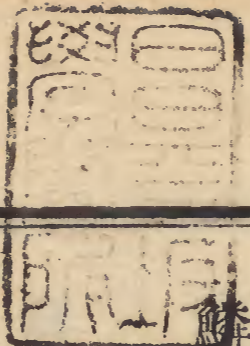
鱈魚

鐵頭魚

伊左幾魚

鯉魚

棚子魚



大月金鑑卷之八目錄

惠曾魚

藻卧魚

附加

志比羅魚

乃字羅幾魚

馳魚

*[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]*

本朝食鑑卷之八

丹岳野必大千里父著

男浩元浩甫

鱗部之二

江海有鱗

鯛都條反音彫

釋名赤女

訓所加料

平魚

延喜櫻鯛

日本記神卷所謂彦火火

出形尊失兄釣後探赤女口而得之赤女即赤鯛也延喜式大膳有雜平魚平魚楚割至今後宮妃嬪呼鯛曰御乎也歌書謂春三月櫻桃花開而漁人多採之故曰櫻鯛也

集解鯛本朝鱗中之長形色俱可愛在水中則紅

鱗動光自古供宗廟之祀薦至尊之膳從所在之

國獻之故神祇大膳内膳等式悉載之或曰能通

神靈永壽無疆然通家為例而冠昏大饗之餽贈  
 必用之規祝焉但備前之國俗不稱美此憎啻神  
 皇之鈎其謬迷可笑焉于今四方江海有之大者  
 四五尺小者一二寸俱味甘美大者噉人蟹婦必  
 腰帶小刀而拒之即去矣漁人多釣之或舉網得  
 之名其網曰地引又曰卷網就中攝州西官社前  
 海上采者曰前魚是神前之魚故也每歲十月二十  
 日近境群漁釣鯛以奉供西官之社壇而祭神其  
 鯛形平圓色鮮紅肉脆白味極美佳賞不可言世  
 人最珍之其餘駿豆相總越佐讚豫藝播紀泉諸  
 州最多筑之九州亦多俱以似前魚者同稱前魚  
 為勝一種有頭角鼻直而如折者曰鼻折鯛一種

有鱗色不紅潤而帶微黑者形扁長而頭不圓略  
 類鳧魚味亦不佳江都漁市名曰小龍鯛是總之  
 小龍所產也一種形色如常有肉中大骨節邊着  
 瘤子者俗所謂諸海之鯛過阿波鳴戶灘而骨勞  
 則生瘤味知果然一種有頭角扁小而嘴尖鱗鬚  
 淺紅者比鯛則細小不過一尺餘許然味極甘美  
 肉亦脆白最無毒而久病之人亦食之無害江都  
 盛賞之名曰甘鯛或曰奧津鯛是駿之奧津多產  
 也或曰甘鯛之大者色帶白而味不美此謂白皮  
 甘鯛兩種甘鯛京師亦有之自住吉泉界來名曰  
 久志鯛是名義未詳一種有似小鯛而鱗紅自  
 頭後至尾前着一條銀絲者曰絲續鯛味亦稍美

一種形類小龍而鱗紋如鵬尾之斑名曰鵬羽鯛  
 一種淡紅嘴如吹笛形且笛吹鯛味最下品也一  
 種鱗有五色錦紋形如鯨魚而肥大七八尺許者  
 名曰錦鯛此江都漁市亦所稀有偶有得之則見  
 者如堵價十倍也若斯之類不可勝計今記其近  
 而已

肉氣味甘温無毒

崔氏馬錫食經曰味甘冷無毒予按多食之令人患熱瘡癬疥若

嗜之久久食則生癰疽痰火熱積然則性温者明矣自王侯以下至商農平日食之而被中毒者少焉故曰無毒

**主治**煮食炙食共能益人補五臟温中滋氣  
 血常食而悅顏色令人延壽潤肝腎調腸胃治久  
 洩虛痢利水氣腫滿或作膾與生薑山葵同食則  
 利胸膈開胃進食止虛瀉

**發明**鯛者陰中陽也入于足太陰厥陰少陰而益  
 氣補血多食之則動火生熱也爰有一人久患內  
 障虛眼者百方不効偶因漁夫之勸而醢鯛腸長  
 細者每啜之不週一期而眼全愈又有一乳婦體  
 怯食少乳汁不通雙房衰垂遂與未醬酒糟同烹  
 鯛肉而食經三四日雙房張起乳汁如湧又有一  
 漁夫放慾精竭陽事不動衰痿欲廢以鯛魚肉與  
 葱白同煮食或以山葵生薑好醋作膾食之越旬  
 月健氣強陽然則為肝腎脾胃温補之劑必矣今  
 俗所謂患痘疹者落痂還元之後登食鯛肉則必  
 餘毒入眼或疔瘡欲新差時食之則忽瘡生殃予  
 亦時時證之是多食動火之理明矣凡諸魚屬火

而亦有不溫熱寒冷平之分偏執不可論也素問曰  
 熱丹溪曰動風動火此謂大概而細辨之則有若  
 鯉魚青魚鰕魚之甘平其膽則苦寒也有若鱈子  
 鯪鯉鱧魚之甘寒也若蚌蜆蛤蚶馬刀車螯亦同  
 水炭而鹹寒也雖鯉魚動風而燒之則從火化故  
 能發散風寒解腸胃及腫毒之邪雖鯽魚動火而  
 性屬土有調胃實腸之功故有下痢腸痔及一切  
 腫毒之治以此考之惟多食則動火可慎之想失  
 中華之人能識獸類之性而未詳魚鳥之美乎本  
 朝之人能識魚鳥之性而未詳獸類之美乎誠據  
 土地人物之所好也宜哉

**附方** 下痢羸瘦 生一鯛鹽一鯛及諸一鯛並漬水去鹽陰  
 以未醬而煮食即瘥炙食亦多可

痿下冷 食法同上或與中 痘疹不起 煎以未醬好  
 酒同煮食則起脹回漿 或漬好酒而炙食亦可 疣自聯起 以經半鹽新  
 上用炭火四圍燒至煙盡放土地上用  
 有蓋之類存性研末以麻油傳之即愈  
 頭及鱗尾燒食則香美可愛  
 眼胞眼眶肉或者煮或燒食之則佳味不可言  
 腹腴腸俱味殊美 逾今以勝作醢醬或以子合之味  
 讚之產為上品延善式大膳謂大幸府獻梁作  
 醬此類乎凡筑紫諸列亦鯛多而美也故泉攝海  
 人運米穀于海西鹽壹對日薩之市歸時買生鯛  
 數百用大鐵刺魚背皆深秘不宣其穴生入大竹  
 籃繫船浸水魚猶活潑于水中而不死或作醬淹  
 歸來傳送于京師江都而大求其利近世皆着斯  
 子多食之令人嘔吐有蟲積者可忌之 遠來者  
 之故多以青魚子 而混之味最減  
 于鯛 白者為上 黃赤者為下 延嘉式內膳有之今世多用為喜

儀之贈公私相同故商賈以為貨本朝每歲始千  
 松雙青竹相對而立向上橫引于法連繩而中間  
 懸于于綱雙尾海老煮紅一箇及橙橘白柿昆布  
 海澡裹白紗囊等數品官家用大于綱其餘中小  
 但我意用之號曰懸綱是祝壽耶碎耶未可知然  
 舊流例也 ○ 綱 獻主計式筑前肥後縣綱未丹後  
 于綱 ○ 楚割 按以生綱去勝及穢物而洗淨自皆  
 略同 ○ 楚割 傍骨以割開之頭尾皮肉鱗骨相列  
 狹全一體不分然後以鹽內外薄塗之并合其割開  
 處以稍草而裹縛之或如外薄塗之亦可高掛干  
 牙暴日暴風數日收之此謂楚割也 綱條下者也  
 也利又訓暴風和利魚條亦此類而切成片條者也  
 其訓亦同與鹽引可併考詳見于鮭魚條下古者  
 參志若紀讚筑前肥後等類之類或亦諸人作  
 之為 ○ 甘鹽 式 ○ 按此亦楚割之類或亦諸人作  
 後安置于匱中用時取出洗淨而食之或鹽汁自  
 蓋掩壓于匱中蓋魚上疊石而推之則鹽汁自  
 滴去若斯者或一晝夜或經兩三日而用之其味  
 甚養也古者內膳薦之又大膳式所謂讚收國獻  
 綱鹽及酢于伊勢國 ○ 枚乾 收讀訓平也今如  
 獸綱春酢春酢未詳

參列獻之神職以爲祭供 ○ 生乾 綱 生乾者半生  
 今世未聞若斯之神供也 ○ 生乾 綱 生乾者半生  
 世多用之此亦甘鹽暴日而半生 以上數品不獨  
 半乾之時收用之炙食最爲勝 以上數品不獨  
 鯛魚餘皆倣于此焉  
 黑鯛 一名今按和名載崔禹錫食經曰有魚與鯛  
 相似灰色是也鱗鱗頭尾光如鐵鉛之磨其味穢  
 美有毒但民間之食而不至官家之庖最下品也  
 或曰呼有魚之小者且知奴鯛日本紀神功后自  
 鹿到停田門食於船上時海鰈魚多聚船傍源  
 順曰海鰈訓知沼然則日本紀海鰈者今之知奴  
 鯛乎一種色略似黑鯛而長尾者號曰海頭訓加  
 比豆最有毒漁人漫食之必醉如醒也一種似黑  
 鯛而眼大形肥色暗紫曰夷鯛俗稱西宮夷三郎



所釣也一種似黑鯛而小不過四五寸許者有黑  
白橫紋相以重重不混雜曰嶋鯛一種色似黑鯛  
而鱗長曰炭燒鯛其勝甚有毒誤食之則發熱如  
燔醒後遍身皮膚壞爛一種色黑肉硬齒如人之  
齒曰石鯛一種色黑鱗長頭大眼纖如野猪頭曰  
猪鯛六種俱味不佳極下品而民間亦踈之也

鱈 音雪訓

釋名

鱈字古書未見之本朝所製也然於義相協  
曾開鱈魚當冬月初雪之後必多多採之故字

從雪

集解 雪魚略類于鱸而大口細鱗大頭堅骨領下  
有細鬚而難見頭中有白石二箇若棋子之小若  
蛤殼之碎端有鋸齒鱗色青黃帶白久則淡白皮

薄肉白鱗尾共軟味甘淡而為佳珍也東西南海  
未見但北海諸濱多出之三越佐能及若丹但等  
州或與羽海濱向北之處每冬采之海人二三里  
釣之網之適磯岸者稍小大者多鮓中者少鮓最  
可賞美小者無鮓自九十月至二三月有之夏月  
全無性喜寒而不喜暖味宜鹽而不宜生初采之  
時先以鹽盈口腹則久而不腐偶雖有些臭氣亦  
稍可又以微鹽者名曰一鹽其味為上品以多鹽  
者為下品生鮮者淡白短味惟賞新奇耳今時官  
家珍賞之故北州及與羽之太守刺史等爭獻之  
孟冬開爐茗會之際京師江都好新奇或冠昏太  
饗之餽賞之不減平魚也古者未聞此名中古以



來賞之乎一種有俗稱介黨者色微黑帶白而形小味亦不佳最爲下品

肉氣味甘平無毒或曰大温有毒又曰得昆布海藻海雲及蔓菁獨活葱白胡椒

并菜等之良主治補中益氣令人強健開胃消食解宿酒

利水道若多食則進食披胸鬱煮炙共多食而無

害

發明世所謂雪魚當霏雪之時唵鳴活潑則非熱

物不能忍寒故性多温動風生熱若傷寒瘧熱新

瘥而妄食之則病復遂死惟治寒痛腸冷耳鳴醫

最禁之日必動瘡毒予謂不然每試界病家令食

之未聽中傷者又未覺治寒冷之病也雪時活潑

者不可言獨熱物堪寒想失初者寒花漫空飄點

泛浪則雖似喜其奇觀末者潮濤湧銀汀岸結凍

而冰下猶又千里玉鱗不躍則偶見漁父之香餌

爭而相集竟遭曲鉤之難或爲網罟之獲然則喜

雪耶畏雪耶越犬之吠亦如此况水族無情之物

豈可測識哉嗟世俗之虛誕盡不可信但以平生

自己之所試爲證焉

附方 膈噎反胃 鹽鱈肉及皮 漬水去鹽與痰氣脹

痛鱈肉昆布代指腫痛鱈皮鯉皮同煮食即驗後去皮

腸有菊腸雲腸強腸菊腸者淡赤色如菊花之開

味淡甘可煮食或漬好醋食也雲腸者細長色白

如畫雲之白堆味美與肉同煮則最有佳味也強

腸者微赤帶白生則可煮食鹽則強堅難斷牙齒

不及故漬水良久而可用三種同可嘉賞也  
子味淡甘可愛生食最佳與肉及雲勝同煮食亦  
絕勝也與勝肉同作醢食或用醢漬水去鹽而可  
煮或和好醋食俱為佳品

于鱈即鱈之白鱈也經日曝為微溫亦然乎以白者為上品帶黃者次之帶紅者為下品取純白者略炙過用木杵搗破去手中揉之則細軟如素絲之亂味極美煮食亦可一切病痾之人食之無害能益氣進食冷皮膚肥健惟恐硬堅難消則傷胃耳世稱好角力者常嗜之則增力十倍久而能扛鼎或曰救荒亦有此理哉

朝鮮乾鱈韓國多鱈壬戌歲韓人來朝滄浪洪世

恭為副使裨將來博物強識予問鱈魚世恭曰弊國稱大口魚北地多采之曝乾以貨之近世對州太守餽之親明對之商夫自朝鮮海市販來形與本邦干鱈同而味亦相似惟頭短肉厚耳本朝亦有肉厚者今市上所鬻之薄肉者小鱈之乾及經年之鱈或初漁人採之時先削取上之白肉而曝乾以獻之守護號曰鱈筋其餘薄肉者曝乾運轉四方又別供太守刺史等之厨則以生鮮者全體曝乾而納之是厚肉白色如朝鮮乾鱈也今太守刺史縣令貢獻者是也

阿羅魚

釋名

古來味味聞此魚名故字義不詳惟以俗稱記之

**集鮮**今四方有之最為下品形色略類鱈而大但頭骨堅鱗鱗硬味亦淡不美三四月采之京師俗謂味惡不堪食而能治產後血暈故曝乾或燒為霜用之江都亦官厨不食為民間之食然以其鮮者作魚餅則有微味最為有治血之功也兩越賀能等列多采之就中越後漁市作此魚餅而鬻之傳至信州甲州之山郭農樵以賞美之信甲者嶮岨之地而江海隔絕且無魚鹽之利故為斯乎

**氣味**微甘冷無毒**主治**療產後血暈及諸失血血熱血厥滯下紅痢或主金瘡折傷破傷風等證

**發明**性冷有鹹味故有止血涼血之功生用則氣盛留滯乾用則氣和調理定不可妄用哉

**附方**產後血暈

阿羅乾枯者乾鮭萍蓬根角豆各五分溫酒下或自湯及米醬溫汁送下立驗俗名目阿伊浪

**金瘡破傷**昏暈不醒亦用

**鰮**

子公切訓入石持

**釋名**

**鰮**音免訓次倍

**石首魚**

訓石持○源順力時鰮音聰和名伊之毛知

其頭中有石故亦多石首魚按江都魚市謂小者曰石持中者曰久知大者曰倍石持者頭中有石之稱仁倍者腹中有綠膠之稱膠亦訓仁倍京師俗通謂久知也

**集鮮**

四時俱有之生東南江海中西海亦有之其形略類鮒而長狹色淡黃白鱗長鱗細頭短小尾無歧肉脆脂少小者味美中者次之大者味淺不唯頭中有一石不圓不方或瑩潔或暗濁如玉礫之碎小者大抵比鱈魚頭石則稍小也腹中有白

鰾可為膠粘物甚固筑之博多肥之長崎平匠作中華朝鮮之弓弩皆用此鰾膠及諸魚之鰾云味詳或以鰾膠為止血藥最有驗爾

**氣味**甘辛無毒或曰**主治**開胃消食益氣調中最

治下痢療五淋

**發明**性微冷有鹹味故不熱中肉淡白雖多脂膏

不凝膩故不鬱滯於是消腸胃之宿食而主瀉劑

之証也

頭中白石**主治**下石淋諸淋及小便不通或鮮砒

毒菌毒蟲毒

**附方**膿耳腫痛石首頭石燒研末石淋澀結石

頭石鱈頭石各等分細末每服五分以紅花地膚子煖心煎湯送下即愈

幾浪子魚

**釋名**古來未聞此魚名故以俗稱記之

**集解**處江海四時俱有之形略類鯽魚而色白頭稍短類波察而鱗大頭尖大者不過八九寸許細鱗而尾無岐肉潔白淡甘可愛作膾為勝魚餅炙食亦佳頭中有白石如鰾頭石而小最瑩潔也自江上河者曰河幾浪狀薄小而圓色亦帶碧也在江海者曰海幾浪狀圓大而肥色最白也漁人以蛤蜊及鰕為餌釣之或舉網采之江都之芝濱品川中川七八月際官客市人泛畫船張水嬉而爭釣之最為武江之勝遊房總海濱多采之最最大駿相海上及諸州所在有之一種狀圓肥大



池通湖以畜之者貧餓故釣之如釣鯽或以網采  
之小者以簣亦采之其法編蘆葦作簣簣之四端  
繞設小罟以舒水面者數卷相連既待潮來時四  
圍運于小艇舉篙棹打波面或拍手扣舷呼號踊  
躍則小鯽驚跳走于簣上者以千數之悉入四端  
小罟而不能逃此俗謂簣引故稱魚曰簣走是鯽  
鮓江鮓之類也京師江都同作鮓味最可好作鱠  
亦美難波泉界號曰江鮓鮓傳送于京師或以次  
于江之鮓鮓濃之鮓鮓之後焉大者亦味逾甘美  
不減鯉鮓但有些泥味爾連行群集漁人若幸遇  
此時則所得甚多曾聞伊勢之鳥羽桑名海濱多  
采之其美者餘州不及全無泥味九十月之際此

魚群聚海中暖處漁人登高以窺其成陣處及下  
網截流取之若漁人貪多久留滯則群魚驚跳入  
船竟壓沉于船最可惡戒也即以可知魚多矣土  
人作生乾披鹽引或作鮓糟等類而獻之郡守刺  
史郡守刺史亦貢獻于上厨及餽于親交而賞美  
之商賈亦運傳于江都魚市以鬻之予曩使京次  
于桑名時市人語予曰斯江上八九月大鯽成群  
陣陣如雲向東南去漁人爭網之此時城湟圍池  
之鯽魚亦悉相引聚于水間柵處不得出而活潑  
跳揚耳海俗謂此鯽悉至鳥羽之海岸是會暖處  
歟欲生子歟未知何爲而至土州泉列亦多不減  
勞州產

**氣味**甘平無毒或曰冷也鱈魚食之泥而有泥味又鹹味故其性冷**主治**

五勞七傷及一切虛羸者常可嗜之或婦人最可食披氣血鬱結消痰鮮熱及熱痢消渴開胃利五臟令人肥健與百病無忌故俗稱藥魚也

**發明**鱈多生子子生不勞保養能食泥土而成長壯健子孫繁榮故求嗣之家嗜而食之最宜婦人必有孕是俚語之誕也好事者以鱈子多育而相傳誇于妄說凡魚之多子蔓滋者不獨鱈魚如鯉

鮪鮭鮎之類皆鱈鮪鮪腹堅固長生從雖乾枯經年者一入水中則乍蘇生多類也惟鱈性屬土能調脾胃祛濕熱故有運行穀氣之功而不妨百藥之性若嗜多食之則恐生冷積耳俗所謂夕食鱈

化為塊是也或曰妊婦食鱈則動血氣此有所試乎未知可否

**附方**冷食腹痛取鱈頭燒過令微黑急入熱酒中之人常好為鹹與平鹽鱈魚等亦燒香而用

**勝中**曰子鱈魚勝中有肉塊如曰形者不過靠味甘平無毒**主治**去腸胃積垢穢滯及血塊食積

宜與味醬同煮食而好作醢亦可

**鱈鹽**引附內子今處處雖製之然不及勢之烏羽泉之岸和田產內子者子籠也造鹽引法與鮭羊魚

同詳于各條是東海鱈條之類乎

**子氣味**甘平無毒**主治**產後不禁之按勞州土州產者多子餘州產者全無焉連胞乾者號唐墨與

鱸之唐墨同然色黃赤味甘美勝于鱸墨鱸墨色紫黑味雖甘美而生辣澁故稍劣矣

**附方** 產後腹痛 鱸墨細切作片炒味一醬煮食則立驗鱸墨亦同

**附錄** 如那多魚 狀全與鱸同而大者也海俗所謂大者六七十尺及丈餘鱸硬大背青於鱸味極甘美多脂勝于鱸生食俱好多子滿腹漁家稱鱸有子者悉女那多之種也是似有理諸腸可食

鱸 音盈 訓ニ 海魚一科

**釋名** 小者曰鱸 華滋人名之曰鱸魚本朝鱸魚亦四

集解 東南江海四時俱出小者數寸大者三五尺

巨口細鱗似鱸而自質黑章頭大鱗硬有凹鰓而大開或有黑點亦間有之川河者味美脂多江海者味淺脂少今洛之淀宇治為上品播紀泉勞尾參遠駿豆相江都房總等列最盛洛西北海亦雖有之不及東南之美也但雲州松江多出味亦稱美松江之名據其之松江以號之耶古事本紀謂天孫降臨之時事代主於出雲國小濱造天之御舍獻天御饗時擲八玉釣口大尾翼鱸獻天之真魚也註訓鱸曰瀕受岐然則雲州產鱸魚者尚矣松江者今太守之城邊也松江小濱同列而殊處乎未詳古者山城國貢獻之詳于式大膳部平清盛自伊勢安濃津乘船詣于熊野祠時中流鱸



魚躍入于船清盛喜曰昔自魚入于武主舟逐克  
商保周而手自調食其餘悉饗于家族世以為美  
談又東鑑謂太庭景能新造御亭而獻盃酒于武  
衛其儀不極美唯以鱸為五種之肴而薦之今時  
亦自公侯至士民大饗嘉儀最所佳賞也

**氣味甘微溫無毒**

本綱曰有小毒孟詵曰中鱸魚者蘆根汁解之按此說是在也予

用食鱸發病者於主病藥方中加蘆根山查姜炒黃連略有治驗若獨多用蘆根汁則味甘少有發嘔者上可思之掌禹錫曰多食發瘵瘵然則此亦動火之類少食者速見此害則性微溫者明矣  
**主治**潤肌肉益筋骨和腸胃治水氣或安胎補中養膈尤佳作蒲鋒亦佳

**發明**俗謂川河之鱸脂肉甚美而有毒江海之鱸脂肉最淺而無毒是不獨鱸而一切鱗物皆有此

理焉于今愛其潔白淡味而嗜之多食中毒者鮮矣故冠宗爽所謂雖有小毒不甚發病此確論也李廷飛曰肝不可食剥人面皮然今亦煮諸勝者但用脬與回腸而味美脂多其餘微小鹿淺不足嚼何愛肝哉

子氣味甘溫有毒多食動癰積最忌嬰兒也作唐墨亦佳

鮠

音利訓

**釋名**鮠

魚取鮠音秋○源順曰鮠漢語抄訓波里

鮠江都此以鮠訓伊那鮠本與鱸字同今誤用乎又有謂和羅依者此亦鮠之類又西海有目鼻赤其性味詳

**集解**鮠形圓大而細鱗頭大口尖背脊股白肉中

有紫血色一條內有細刺如鮪鯉之紫血肉俱辨  
曰血合也大者七八尺許小者形扁俱生者味甘  
酸不美淹者味甘膩稍美乾者亦佳又削肉去皮  
作條曝乾者呼曰鯢筋或以鮮者作鱠和姜芥醋  
而食亦稍可然官家不用而為民家之用也今以  
丹後之產為上品越中之產次之其餘不及二列  
之產但肥筑海濱采者亦不減一列之物凡自冬  
至春賞之夏時偶雖有之而不足用曾聞師魚連  
行自東北之洋繞西南之海然比至丹後之海上  
魚肥脂多味甚甘美故以丹產為上品丹之太守  
刺史爭獻貢之

肉氣味甘酸温有小毒

乾淹二物俱氣味甘微温無毒

主治滋潤

氣血冷人肥健

發明凡魚性温而令人醉者多矣醉者必有毒若  
河豚堅魚師魚鯖之類俱宜乾用而不宜生用也  
惟師魚作鮓則無毒或生用亦多嗜食之則動血  
生熱湧痰發瘡令人嘔吐是純甘膏脂然乎故今  
俗用瓦器而炙之使燒土器以消燥于膏膩此土  
氣悶膈胃而魚性淺輕以除動火嘔吐之患哉

鯖訓佐或日

釋名鯖

音番漢語抄 鯖音甫辨色立成訓奈波街

按源順以魚有骨橫骨在鼻前如竹有骨者為鯖  
平御覽曰鯖者新婦魚也今未見着斯之類惟青  
魚鼻避有縱骨如劍之細小者乃青魚之大則鼻  
骨亦大如竹有骨者則非鯖之類而和名所謂鯖魚  
亦今未見若斯之類訓鯖謂加世則乾枯之稱乎

訓ノ鱸ヲ謂ク奈一波ノ別言ハ鮮也  
時青班如繩之纏乎

集解 東南西北江海所在有之雖采無時而自春  
末至秋末最多采之似師魚而小鱗亦至細背正  
青色中有蒼黑虎紋或如繩之纏尾邊兩兩相對  
有角刺之硬鱗凡生用不佳而多食則醉作鮫食  
則不醉呼鮫曰刺鱸氣味勝于生魚故上下賞美  
之今時七月十五日用生荷葉裹強飯盛膳又以  
荷葉裹刺鱸添之先供家君及子孫而臣僕次第  
殮之號曰荷供御此是官家士商並本朝通俗之  
祝例而未識何時之濫鱸焉古者用之為神祇之  
供延喜式載之能登伊豫土佐讚岐周防等州多  
貢之今以能登之產為上品越中佐渡次之與東

南之產太略相同惟頭圓小肉味最脆美勝于余  
州其越佐之產亦略似相劣周防長門之產其次  
之次也其州太守刺史爭獻之上饌也  
肉氣味甘酸温有小毒按鱸甘平無毒 主治止虛泄調冷  
痢然有破血之切又治大便秘閉不論虛實用生鱸  
眼入肝門而導則大便秘利

刺鱸氣味甘鹹無毒按主計式有之古者所在之

諸州獻之乎今世有背腸醬者其法於青魚腹中  
去諸腸則有白膜膜中有黑腸而添  
大骨內名曰背腸取之積盤作醃是賀州之產也  
或以背肉鱸頭尾細切碎入背腸中調和鹽麴作

本朝食錄卷之六 鱸魚

鱈魚，身背勝醬，是長列，防列之產亦以爲佳，其列守刺史獻之，贈之也。

鱈 漢語抄訓

附方代指腫痛

傳之則痛止腫消

釋名

鯢 音題訓 御紫訓 平年鯢 ○鯢小鱈魚也本

書則鮎鯢之別名也御紫或曰紫訓 牟羅化嶼本朝禁裡官圍之兒女忌鯢之賤名謂御紫鯢之益糟其肉色紫黑故名乎然紫者藤氏攝關之服色以此各魚而不憚者爲賞其美味也乎按鯢和字也古來無音釋故今論之則鯢音弱言魚出水即死性柔弱易饑也

集解四方江海所在盛有所無全無形似鱈而小

圓有細鱗而易落背蒼黑而腹黃白多膏脂而光

耀大者六七寸小者一二寸性相連群行自澳至

磯至時波赤如血此謂鯢之鼻赤有光故也漁人

預識下網采之或曰鯢來則大鱈多來鯢至則小

鱈多至是鯢鯉喜食故自天洋逐鱈而來至鯢鱈

鮮者作膾作炙醃者炙食又俱用好醋和醬而煮

食亦佳其味在頭諺謂鯢頭有鴈味是也或有甘

鹽者有糟漬者有鹽麩漬者號曰黑漬有乾者古

爲下品大概爲民間之食者忌其腥臭也實臭氣

與鮑略同而秦之藁鮑亦此類乎然其味殊可賞

故官家亦時時嗜之若常之水戶豫之字和肥之

松浦並貢獻于官厨延喜式神祇有鯢汁主計有

乾鱈鯢鮓紀伊若狹丹後備中備後安藝周防讚

岐等列獻之今京師所鬻自泉之岸和田勢之桑

名多運轉來其餘若丹及四國西海亦然江都最

盛南自相豆駿遠參尾勢泉紀東自房總常羽奧

及北海多運漕來凡都城之市民用之為常飲之  
 佐甲隴山海之民別造醬汁以代未醬豉汁是且  
 鱈汁然則民間日用而如一日不可無此物也  
 小鱈即鱈處處最多采之以鮮者多為土民之用  
 或為醢以獻國守刺史守吏亦贈于四方或充上  
 饌號曰鯁漬今諸州雖多造之其淨鮮香美者殆  
 不及桑名之產又自松浦五嶋來者兼鯁同漬于  
 茄子生薑生蓼蜀椒菴椒蒜葫之類其味最足賞  
 此亦間雖有同類然不及松浦五嶋之產也乾者  
 號曰鯁訓在真米鯁本鰻鱺之類今訛名之歟京  
 師五畿勢賀濃尾及四國中國西海東北諸州俱  
 種稻梁者以乾鯁細到和灰而培之或和糞汁亦

有之故稻梁豐盈米粒甘實因號乾鯁曰田作又  
 用乾鱈亦若此號曰乾香也俱是聲價極賤利用  
 增貴以漁家一年所蓄諸魚之價而論之則鱈之  
 利用十倍焉於是謂魚中之貨殖惟鯨與鱈耳今  
 世歲賀昏儀之供膳必以乾鯁大豆或鹽乾鱈搗  
 乾小鯛盛于龕器為規祝之供此亦取田作之義  
 數或稱小啟膜而祝子孫繁榮之義也凡乾鯁人  
 人平生之作肴而朝夕用之不厭又采其不足寸  
 者聯乾為粘號豐鱈此亦厭酬傳卮之嘉肴或以  
 為茗酒小會之具焉

肉氣味甘鹹温無毒按多食令人胸滿吐痰或鯁瘡毒及小兒蟲積滋陰壯陽潤氣血陰筋骨補臟腑通經絡養老育

窮冷人肥健長生○乾鯢亦同或曰最增氣力壯陽事惟不宜產婦小兒而多食則起血暈生蟲積也

**發明** 鯢多膏脂而有滋補之理然生則動火熱中不可多食也鮑與乾則曝日燥脂冷盪消熱化之和之微溫純甘也俱能生氣血長榮衛滋肌肉壯筋骨而臟腑經脈無所不通焉性能肥厚而育稻杭勝于糞穢故滋養脾胃之土精引穀氣以運行于一身然則民間日用之食代未醬豉汁以助穀味而肥健強固常無疾病惟過食則氣血有餘者有動火熱中之患上氣痰盛者發胸滿嘔吐之疾爾曾聞陰陽家所謂鯢頭能移邪此因腥臭

之氣不可當也今臘月節分之夜取鯢頭刺于櫛枝繫于門上壁間以驅逐邪疫傳言鯢頭腥而驚追于邪鬼櫛葉尖而突破于鬼眼於是千門萬戶同為流例然未識自何世而始乃通俗之迷謬豈有此理哉

**附方** 產後腰痛鯢魚頭黑燒存性凍腫作皸鯢頭黑燒

調麻油傳之 字留女鯢名義按此亦似鯢而圓長頭類小鯢而尖細肉多細刺多脂多臭細鱗有光生用味惡乾用稍佳氣味微溫無毒主治略與鯢同而劣矣攝泉紀丹但若等列多採之故京師漁市多鬻之江都亦有自駿豆相之海濱來者也

釋名

鮒魚訓曰子例及順鮒按海上鱈魚其具如尺故鮒

蒼腹白而有光肉白多細鱗炙可食而煮不可食

或以鮮作鱠小者江都曰小鱈京師曰麻字加利

字作鮒童惟民間之食而賤士亦不足用獨以小

鱈作鮒雖味稍可亦不足賞也通俗謂富士山下

有大河入江多鮒魚是山神所愛也故詣富嶺之

人最忌之或市街淫祠祭狐神者亦供制魚此亦

狐之所嗜凡婦女忌之者多是因有其尸氣乎自

舌稱此魚名者尚矣孝德帝時有鹽屋鮒魚者本

紀訓鮒曰舉能之盧以魚名稱人者不獨鮒魚有

仁德朝吉備雄鮒武烈朝平群鮒臣舒明朝大伴

鮒連之類或語余曰鮒本訓津那志後改號子代

曾聞昔野刈室八嶋市中有富商生美娘子而過

嫁時殊他適空在深窓中市邊有流寓公子其常

適富商之家而親睦有日遂密通娘子焉父母雖

預識而不拒潛思卒嫁于彼公子以分財同居然

憚外譖末果于時列之刺史聞其娘子甚姝而覓

之不界於是刺史大愠心常矯罪欲屠其家父母

察禍之將至表言曰娘子遭疫俄沒矣新造棺擲

其中盛鮒魚數百尾偽如死者而父母親睦喪服

引柩俱出于野於塚中茶毗之刺史聞而哀歎不

引柩俱出于野於塚中茶毗之刺史聞而哀歎不





之者義此魚獨出東海余國未見之故以從東而借川用者數二親者父一母也凡人之多子者依于父母故鯽之數子其多非他魚所及及是乃以名勝于鯽即數子也鯽字味詳加登乃古加豆乃古同一物也

**集解** 總房常與羽及南部津輕蝦夷等海濱多出焉自九十月至春二三月米之大者一二尺形似

鱸而長眼大如朱鱗軟易落其色蒼碧有光肉脆多脂不純白而帶紅中多細刺味似鱸而美也炙食最佳或作鮓作糟亦好俱以數子滿腹者為上自古多用數子而不知食鯽近來略為貴人之食也乾數子形如肥皂莢而為片相連俱箇箇連胞生者不及乾故悉為乾來新者黃白色為上陳者紅黑紫色為下品又有松前數子者形大色黃味

亦甘美最珍賞之自東海諸濱秋冬之際運轉于諸國至臘月正月市中多鬻之餘月全無于今本朝流俗歲首家家以數子為規祝之一具而取子係繁多之義此亦田作海老懸鯛乾鱸之類乎凡用數子法臘月取乾數子數枚漬水洗去塵沙而丞之四五日或六七日冷濕透則軟熟其水經宿生腥臭之氣則以新汲水易之然後待其濡熟而用之調醬汁及煎酒尤佳或漬米醬酒糟等亦可惟無炙煮之法爾

**氣味** 甘温無毒 或以日有毒按數子半乾俱氣味相同乾者得醋則味苦淡不堪食生則不然  
**主治** 助陽補陰温中健氣○數子亦主治相同多食動蟲積發瘡毒胸塞煩渴而如醉飽

發明俗所謂數子性溫其故有三一曰數子漬臘月正月嚴寒之水而經宿易之水雪凝凍而濡熟取之生食亦冷氣不傷人即是為溫之故也二曰數子既無炙煮之用若遇天氣熅之時則生鱖臭此堪于陰腐于陽者而為溫之故也三曰生于陽國之水中而長于陽是亦為溫之故也鮮者長陽乾者腐陽是事物自然之理譬群木生土材木腐至亦此之理也愚按謂冷食不傷人者據醬酒之調和也謂無炙煮之用遇天溫生鱖臭者數子素多脂膩而實滿故有美味既炙煮則膏脂外泄皮膜萎凋而失味若得天溫蒸氣亦膏脂腐爛皮膜餒敗而生臭也數子雖出東海而常與及蝦夷皆

依于北方通于北海自九十月王臘正采之則向寒夫出焉於東海向東之處而未聞出數子者然則悉是陰國何謂陽國之水中乎長陽者不獨數子而人間萬物皆然此三者俱不足證也謂長陽者腐陽生土者腐土此為事物自然之理者亦未為當若謂生陽長陽則宜矣長是生之理腐是殺之理陽何有殺剋之理夫陽生陰殺者易之常言萬物自然之理也萬木生土者得升陽生發之氣以萌動向榮是生陽長陽之理也土者為萬物之母母何為殺子乎材木者斧斤之後生氣即槁枯以為陰之形遇土中之卑溫而腐朽是非陰殺之理何哉凡魚者陰中之陽多是內陽外陰也數子

亦此類乎惟以動瘡毒生醉煩為證則為性温者誠明矣

師 市杏師三音義

釋名鮐 先頭切

鮐 鮐字彙曰俱

鮐字彙曰俱

切師練下學集用此字也近世用鮐字字書惟為鮐名乎梭子魚今間稱之或曰長崎市人逢中華船客而指此魚曰問曰本邦以何名之乎客曰梭子魚愚謂諸魚曰水梭花則於魚相當矣然閩書南產志梭魚如織梭豐肉脆骨此謂師魚乎

集鮮形如鱗而細鱗有光色有淡黑有鉛白嘴尖如鋒頭首尾狹尖身圓肥而最似織梭大者不過數寸脂多味美又有細刺惟宜炙食不堪膾炙也處處江海有之作鮐而多質美脂多者色淡赤脂少者色黃白京師難波漁市採其子一二寸者稱

美一種色淡黑形短小漸不逾三四寸者脂少味佳曰志豆岐師其魚有黑腸美味者亦曰志豆岐海市作醢而獻于國守國守獻上厨贈四方世以為珍尾勢之產最為上品賀越亦出而不能肉氣味微温無毒主治補五臟調氣血添陰精潤肌肉輕身黑髮惟有蟲積濕痰者不可食多令嘔吐也作鮐尤可人赤鮐者脂多潤血白鮐者脂少

細魚 與訓佐

釋名針魚

源順訓

與呂登

訓上

與理度

同

與治魚

上同俱

集鮮形似幾浪子而長圓大者二三尺頭小眼大

上咏短寸許尖如劍頭下咏長四五寸黑如鐵針而尖頭帶赤俱軟而不堅利鱗極細而色淡蒼肉潔白如冰味甘淡可愛作膾尤佳或作炙食蒲鋒亦俱好京師江都及處處江海多有其類一也惟有冲細魚者春末夏初采之形略相同而味最減作脯曰三摩義味詳漁家稱細魚最大號多津也

**氣味** 甘冷無毒 按味淡甘無溫熱之性多食則腹脹水瀉故曰冷 **主治** 祛瘴毒消腸胃積熱補肝腎強筋骨多食則動蟲積腹脹冷瀉

**附方** 脚氣腫痛 以鮮者去頭尾骨鬣而塗管汁及之點胡椒末用之

**釋名** 鱈魚 鱈箭竹也魚之形如箭嘴如封筭故名俚語謂昔能當守平致經所射鱈鱈化焉此魚

也不用足

**集解** 東海時有西海最多形長狹圓肥如竹筭箭幹略似細魚而嘴短與細魚及細魚上吻長鱈魚上下吻長如馬嘴之長紋如細鱗微赤尾有歧歧中魚紅絲一條肉白味鹿類刀魚而好食之者鮮矣 鱈魚大抵無鱗然類細魚有鱗文故人有鱗條

**氣味** 甘温無毒 **主治** 通膈鮮痰今使噎膈反胃之人御鱈魚之嘴而自其嘴中納食則其食不反此未試之或肉亦療噎膈及胃也

**鱈** 音歸訓

**釋名** 魷 音輒按二字皆和俗通用鱈取跳躍之義魷伏魷之義魷取伏沉之義魷取形如履鞮之義

集鮮形似小鯰而平狹細鱗尖尾頭大口濶鰓後有長鬣相對背灰色腹黃白大者二三尺小者寸餘江都相江房總所多有一種濶腹有黃赤斑斑者間自駿常之海濱來焉

肉氣味甘平無毒或曰温主治開胃進食肥肌肉

健筋骨調赤白下痢及金瘡下痢而煩血生肌止

泄瀉通小水補兩腎療遺尿或小兒疳疾可用惟

患眼之人不可食耳

發明世傳鮪魚無毒能益人補五臟故稱藥魚也

予每疑之往年有一官士產婦調經百日之後忽

血暈不知人事舉家驚惶而馳使告于官醫某某

他適不歸又來告于予予亦欲他適遇于途竟至

彼家而診產婦則顏色赤黯直視掀顛診其脈則

六脈浮洪右關弦濇故識傷食滯胃熱毒動血仍

問主人曰此婦先食何物乎主人曰今日無別食

惟午飯併喫煮鮪切肉四五片其鮪有些餒腥爾

予素聞食餒鮪有醉者此識遇鮪之鯨而熱毒動

血為製吐法與之以取胃膈之魚毒而後用香砂

平胃去木香加黃連神麩山查犀角及清魂散遂

愈然則鮪非藥魚而有微温小毒之性耶

學鯨

釋名編音平紡音旁訓音上同音學鯨音名珠音詳或音謂學音如學

文之學也鯨堅魚也凡鯨之繪世最所賞美而非

生鮮者必醉也京師海遠鮮鯨不至紀勞雖多亦

路備難至但以此鮪之膾學擬鯨之膾而賞美之故

名之乎此說未足證然俚俗之說此類最多矣

〔集解〕京師之珍賞而攝泉紀播最多矣小頭縮項  
 穹脊濶腹扁身細鱗其色青白腹內有肪味共美  
 腴鮮者作膾最賞美作醬炙亦佳諸骨軟弱可食  
 然不勞牙齒也或背鱗連脊半身自項後至尾前  
 縱切作偃月之形而後橫切細薄則其中洞濶上  
 聯下放以模箏柱之象而作膾味亦稍佳但是庖  
 人費功之事而京俗傳為美玩耳今京近諸州作  
 鮓作糟漬而餽贈之亦雖稱珍而不及鮮也江都  
 芝濱及駿豆總與之海邊稀采之然不似京近諸  
 州之物也

〔肉氣味〕甘温無毒〔主治〕調五勞七傷一切虛損消  
 蟲積進穀食凡諸病無忌但傷寒家忌之

鯈音蝶  
加禮比

〔釋名〕比目

訓比

王餘魚

訓比  
加禮比  
中一華之  
名而  
本朝亦用之

○鯈比目王餘

近俗謂大者有鱗比羅女小者有鱗加禮比然類同種殊乎鯈猶鯈也  
履者履中薦而猶高  
女一人之鞋底也名品最多

〔集解〕處處多有形似鮐而平薄頭小嘴尖雙眼相  
 並而近在背向上表黑有細鱗裏白無鱗有細紋  
 腹在脇小而近鰓下自秋冬至春初有子滿腹大  
 者二三尺小者有差春末夏初最多采之其種類  
 多矣一種大一二尺或五六寸裏之白皮有黑點  
 者號曰星鯈一種大者尺許或自七八寸至一二  
 寸者表之黑皮鱗之兩邊自上向下有黑片石子  
 而相聯者號曰石鯈江都最多味亦殊美官家賞

之不少炙食則兩鰭軟脆香美也一種大者不過六七寸形比尋常之小鰈則狹小肉薄雖子滿腹味不佳號曰藻鰈又曰霜月鰈一種形略同而有表裏無鱗者號曰雌板鰈一種有號片口者此亦鰈之類或曰似藻魚未知何是所稀有也又一種有號水戶鰈者此京師所謂鱒魚之類乎比目集解俗稱平目字義不相叶也其狀比鰈則黑處色薄其肉亦瘠而味不美子亦滿腹味稍佳而亂于鯛子今武江春夏之際小鰈最多其無脊石者恐是平目之子矣大者二三尺許尚味不為佳或作養亦味惡惟鮮者作鱠羨作炙及蒲鋒然俱不稱羨爾

肉氣味甘平無毒

或曰微溫俗謂鰈之背瘦難拔常可懼之也

主治益

氣力補脾胃無諸病禁忌唯多食鬱肺氣或塞胸閉胃而必妨食

**發明**本草曰甘平無毒孟詵曰多食動氣又本朝

舊稱鬱肺閉胃然則性平無毒者豈有動氣鬱閉之理耶是未試者之言也予每試之鰈之大者微溫而多食則有鬱閉動氣及生熱動血之毒惟石鰈甘平無毒最無諸病之禁忌耳

子氣味甘微溫有小毒多食則動蟲積令人嘔吐小兒最可忌之

蒸鰈出兩越及若剌而就中前越者為上近在江都漁市或家家製之然不及越之產味亦最美其

法采鮮鰈多子者以鹽水蒸之令半熟而取出陰乾數日號曰蒸鰈乾鰈尋常之乾脯也出泉紀等列炙食而香美可愛一種大不過一寸餘者作脯名曰木葉鰈是泉之珍品號岡田鰈者也

赤魚アカラ訓アサ加アサ乎アサ

**釋名** 俗色赤如火故

**集解** 頭大口闊眼亦不小形略似甘鯛而大尾無歧細鱗長鰭全體俱赤如丹肉脆白而味淡美處尾雖有江都最多相豆總海濱采而運之近俗恐河豚多毒以鯛鮪鱸赤魚之類代之然味最減矣惟鯛魚味厚赤魚味淡而足用一種有赤鱗者或

類赤松狀全類赤魚色深紅味亦同矣

**肉氣味** 甘平無毒 **主治** 調脾胃益氣血進食止瀉

與諸藥物不禁故俗曰藥魚

眼張魚アサ訓アサ波アサ斷アサ

**釋名** 魚眼張大餘魚不及故名

**集解** 大概類赤魚而眼大曠張惟口不濶大味亦略同有黑赤二種江都及相豆總房諸列江濱俱多京師亦有之

**肉氣味** 甘平無毒 **主治** 與赤魚略同世傳謂利小便消蟲積明目強筋力祛肝腎之邪氣也赤色者補腎健脾調五臟之虛多食則動蟲令人泄瀉

藻魚アサ訓アサ乎アサ附笠子魚



**集解** 細鱗長鰭尾無歧肉淡白味美脂少不過尺許黑色雜白點如胡麻蒸渣之黑白相交俗稱胡麻如羅此為上品又有留色者有形稍短而黑者此俗稱黑加羅俱味減矣大概肉味雖與赤魚眼張相似此魚為勝一種有筍子魚者略與藻魚相似而頭圓大嘴尖長鱗鹿色灰白味最劣焉

**氣味** 甘平無毒 **主治** 與赤魚眼張等略同而味尤淺不中諸病

**鮎魚** 女如 刺阿比

**釋名** 形似羊魚故名稱女而非羊魚之雌羊魚生河鮎魚女生海早鮎亦殊矣日本紀及萬葉集訓魚每奈也

**集解** 狀似羊魚而短色黑鱗稍長而小硬鱗比羊魚則細大者鱗亦大味亦比羊魚則極劣江都品川芝濱江上多采之或夏秋間釣之

**氣味** 甘平無毒 **主治** 未詳然魚市老商所謂比赤魚眼張藻魚則多脂而羶故多食生熱或目與赤魚眼張藻魚氣味主治相同

**撰代魚** 訓波多

**釋名** 漁家所謂魚紋黑白相疊如撰之黑白分染故龍官有戰鬪則以此魚代撰因撰撰代也

**集解** 細鱗長鰭尾無歧色以黑為上白者味劣略雖似藻魚而形扁首短鬣亦細脆肉美白味甘淡而佳也以上五種魚之氣味雖相類而以藻魚撰代為勝眼張次之鮎魚女有膩味不佳也

肉氣味甘平無毒主治與藻魚赤魚等同病家以無毒好為常食醫亦依病而供之

波世魚俗訓

釋名波絮以柳絮入水化為魚之言名之乎未詳知

集解江河處處采之江都之芝江淺草川中河小松川等最多夏秋間漁網之此魚性沉近于泥砂故釣者鉤上之綸二三寸着鉛錘一箇其錘如彈丸或如小鐘重者不過四五錢若遇急水來潮怒風者不至一二兩則不覺魚打餌也鉛錘附地則魚含餌其餌者鰕蛤而釣幾浪鮎魚女鰈黑鯛之類亦然江都士民好事游嬉者棹扁舟擁蓑笠載茗酒而橫竿每綸競而相釣是江上閑涼忘世之樂矣志和龜蒙之徒乎魚狀略似幾浪子而細鱗潔白然頭身扁口闊腮大眼如向上鱗似灰白小斑點隱隱帶微黑而尾亦無歧有小斑其大者不過五六寸味雖淡美比幾浪子則有些之腥膩耳一種大而虎斑者曰虎波世一種有深黑斑頭尾最黑者擬浮屠之玄衲呼曰袈波世又一種脇邊有翼鱗者呼曰飛波世俱味惡

痰

肉氣味甘微溫有小毒主治多食動瘡疥

黃腸醬氣味甘微溫有小毒主治多食令人嘔動

痰

發明必大按諸魚平頭大口圓身小尾者必有熱毒波世魚雖微小恐不免濕熱乎今有黃腸造醢

者其勝至少而一魚之勝子如大豆許故欲造一  
甕之醢則以數百尾而計之其味美臍甘中有些  
之滋味若多食之則吐也

和名訓  
阿知

**集解**今魚市有阿九知者謂江海間采之扁形濶  
膜鱗有黑斑似鰻而細似鱈而扁長鬚細鱗魚市  
希見之按源順曰大口也李時珍曰小者味佳至  
二三斤者不佳然今所有之阿九知魚非大口或  
未有二三斤者則別有一種乎但二三月采之則  
能過玄菓子桃花流水焉

**肉氣味**甘平無毒**主治**虛損勞損勞咳者食之良  
及婦人諸血症張果方醫說愈女子累年之  
勞瘵則今惟語非無謂也

**鱈**音刺訓  
字於

**釋名**鮠音奪鱈之大者曰鮠字書鮠之小者  
也鮠者鱈也與鱈略相似故訛乎

**集解**處處江海采之狀狹長薄如本朝太刀之短  
狹故俗稱太刀魚細鱗白色吻上有二硬鬚腮下  
有長鬚如麥芒之編束腹下有硬角鱗快利若刀  
腹後近尾有短鬚肉中多細刺煮炙而食煮不如  
炙或作鮓而佳鱈之大曰鮠形色相同然臭氣常  
不食惟患噎膈者嗜之

**肉氣味**甘溫無毒**主治**患痔漏噎膈者可食鮠魚  
最療噎膈故通俗稱之

**附方**痔瘻不愈用鱈鮠一  
片之則愈

**鐵頭魚**俗訓加奈  
加志羅

集鮮 處處多有頭骨高起堅硬如鐵塊圓身長鱗尾有歧而硬背鱗至尾如刺而紅鱗細而略紅肚白帶黃大者不過尺味亦不佳近代舉世誕子之家必以此魚供賀膳取其頭頸堅固之義冠等婿姻之儀亦然焉

肉氣味微甘有毒

按小鱗則必令人酸

伊尤幾魚

各義味多詳

釋名

奧鱗陸奧種之

集鮮 江東常有夏秋尤多形略類鱈而淡黑圓身細鱗背有一條黑線味最不佳魚中之下品民間所嗜也一種有小舌女者此亦類同

鯪

訓平豆鹽

集鮮

江東常有形類鳧魚而小鱗亦細色紫黑而

鱗硬頭大眼亦大尾無歧味短而淡最爲下品

棚子魚

訓如字各義不詳

集鮮 形如琵琶湖之鮒而小細鱗白色大者六七寸生河長海凡魚之胞如綸囊包粟粒或有如紅瑪瑙珠子者惟棚子魚及鱸鮫胞中懷自我之形如人胞中裹兒乎此漁家常稱怪異者也

惠會魚

訓如字各義不詳

集鮮 形色如蝶鱗硬鬚短背之鱗下有碧線紋二三條味不佳而腥膩多矣

藻

訓如字各義不詳

集鮮 扁身大首鱗硬色淡黑味最不佳大概鮭似

鮒而無美味則不供上饌一種有加牟鯛者頭大  
堅鱗柔薄色淺赤帶金色其味者不佳故俱為民  
間之供也

志比羅魚訓如字名  
義不詳

集解江東諸浦間采之頭圓尾細鱗小色如師魚  
味亦類鮓鮓西海有大及二三尺者曝乾作脯號  
謂熊引未知以何名之土佐海濱多采之

乃字羅幾魚訓如字名  
義不詳

集解形如鱗背如織領短鱗細最小魚也性多油  
脂民間采之炙熟取脂以作燈油然不減于鮓不  
及于鯨耳

鮓魚訓如字名  
義不詳

釋名鱗色如鮓之  
黃毛故名

集解形扁身圓口邊有細鬣如杜父之鬣細鱗色  
黃有光尾無歧漁家謂味似鮓而淡甘江都漁市  
稀見之

本朝食鑑卷之八終

本月監

卷八

七

本朝金鑑卷之八  
御製  
御覽

一、  
二、  
三、  
四、  
五、  
六、  
七、  
八、  
九、  
十、  
十一、  
十二、  
十三、  
十四、  
十五、  
十六、  
十七、  
十八、  
十九、  
二十、  
二十一、  
二十二、  
二十三、  
二十四、  
二十五、  
二十六、  
二十七、  
二十八、  
二十九、  
三十、  
三十一、  
三十二、  
三十三、  
三十四、  
三十五、  
三十六、  
三十七、  
三十八、  
三十九、  
四十、  
四十一、  
四十二、  
四十三、  
四十四、  
四十五、  
四十六、  
四十七、  
四十八、  
四十九、  
五十、  
五十一、  
五十二、  
五十三、  
五十四、  
五十五、  
五十六、  
五十七、  
五十八、  
五十九、  
六十、  
六十一、  
六十二、  
六十三、  
六十四、  
六十五、  
六十六、  
六十七、  
六十八、  
六十九、  
七十、  
七十一、  
七十二、  
七十三、  
七十四、  
七十五、  
七十六、  
七十七、  
七十八、  
七十九、  
八十、  
八十一、  
八十二、  
八十三、  
八十四、  
八十五、  
八十六、  
八十七、  
八十八、  
八十九、  
九十、  
九十一、  
九十二、  
九十三、  
九十四、  
九十五、  
九十六、  
九十七、  
九十八、  
九十九、  
一百、  
一百一、  
一百二、  
一百三、  
一百四、  
一百五、  
一百六、  
一百七、  
一百八、  
一百九、  
二百、  
二百一、  
二百二、  
二百三、  
二百四、  
二百五、  
二百六、  
二百七、  
二百八、  
二百九、  
三百、  
三百一、  
三百二、  
三百三、  
三百四、  
三百五、  
三百六、  
三百七、  
三百八、  
三百九、  
四百、  
四百一、  
四百二、  
四百三、  
四百四、  
四百五、  
四百六、  
四百七、  
四百八、  
四百九、  
五百、  
五百一、  
五百二、  
五百三、  
五百四、  
五百五、  
五百六、  
五百七、  
五百八、  
五百九、  
六百、  
六百一、  
六百二、  
六百三、  
六百四、  
六百五、  
六百六、  
六百七、  
六百八、  
六百九、  
七百、  
七百一、  
七百二、  
七百三、  
七百四、  
七百五、  
七百六、  
七百七、  
七百八、  
七百九、  
八百、  
八百一、  
八百二、  
八百三、  
八百四、  
八百五、  
八百六、  
八百七、  
八百八、  
八百九、  
九百、  
九百一、  
九百二、  
九百三、  
九百四、  
九百五、  
九百六、  
九百七、  
九百八、  
九百九、  
一千、  
一千一、  
一千二、  
一千三、  
一千四、  
一千五、  
一千六、  
一千七、  
一千八、  
一千九、  
二千、  
二千一、  
二千二、  
二千三、  
二千四、  
二千五、  
二千六、  
二千七、  
二千八、  
二千九、  
三千、  
三千一、  
三千二、  
三千三、  
三千四、  
三千五、  
三千六、  
三千七、  
三千八、  
三千九、  
四千、  
四千一、  
四千二、  
四千三、  
四千四、  
四千五、  
四千六、  
四千七、  
四千八、  
四千九、  
五千、  
五千一、  
五千二、  
五千三、  
五千四、  
五千五、  
五千六、  
五千七、  
五千八、  
五千九、  
六千、  
六千一、  
六千二、  
六千三、  
六千四、  
六千五、  
六千六、  
六千七、  
六千八、  
六千九、  
七千、  
七千一、  
七千二、  
七千三、  
七千四、  
七千五、  
七千六、  
七千七、  
七千八、  
七千九、  
八千、  
八千一、  
八千二、  
八千三、  
八千四、  
八千五、  
八千六、  
八千七、  
八千八、  
八千九、  
九千、  
九千一、  
九千二、  
九千三、  
九千四、  
九千五、  
九千六、  
九千七、  
九千八、  
九千九、  
一萬、  
一萬一、  
一萬二、  
一萬三、  
一萬四、  
一萬五、  
一萬六、  
一萬七、  
一萬八、  
一萬九、  
二萬、  
二萬一、  
二萬二、  
二萬三、  
二萬四、  
二萬五、  
二萬六、  
二萬七、  
二萬八、  
二萬九、  
三萬、  
三萬一、  
三萬二、  
三萬三、  
三萬四、  
三萬五、  
三萬六、  
三萬七、  
三萬八、  
三萬九、  
四萬、  
四萬一、  
四萬二、  
四萬三、  
四萬四、  
四萬五、  
四萬六、  
四萬七、  
四萬八、  
四萬九、  
五萬、  
五萬一、  
五萬二、  
五萬三、  
五萬四、  
五萬五、  
五萬六、  
五萬七、  
五萬八、  
五萬九、  
六萬、  
六萬一、  
六萬二、  
六萬三、  
六萬四、  
六萬五、  
六萬六、  
六萬七、  
六萬八、  
六萬九、  
七萬、  
七萬一、  
七萬二、  
七萬三、  
七萬四、  
七萬五、  
七萬六、  
七萬七、  
七萬八、  
七萬九、  
八萬、  
八萬一、  
八萬二、  
八萬三、  
八萬四、  
八萬五、  
八萬六、  
八萬七、  
八萬八、  
八萬九、  
九萬、  
九萬一、  
九萬二、  
九萬三、  
九萬四、  
九萬五、  
九萬六、  
九萬七、  
九萬八、  
九萬九、  
十萬

