

を捕ふ云々の文字あり此頃より築を設け鵜を使ひ鮎を捕えしにあらざるなきか日本記に曰く神功皇后三韓を征する時火前國松浦の縣に到り玉嶋に於て小川に至り之を祈て曰く朕財國を求んと欲す若し事成るあらば河魚釣を飲めと因て竿を擧ぐ乃ち細鱗魚を獲たり時に稀に見る物なり故に其處を梅豆羅國といひ今は松浦と訛る之を以て其國の女人毎年四月上旬に釣を以て年魚を捕へ今に絶えず男は釣ると雖も漁を獲ふる能はず云々とあり此他鵜飼に就ては種々なる古實あるを見れば各地とも鮎の漁業は頗る古きものなるべし長良川の鵜飼は遠く延喜の頃に起り鵜飼七郷と稱して世に知られ其間一盛一衰あり朝廷幕府より種々保護獎勵をなし江戸時代には頗る隆盛となれり寛文文化の頃には鵜匠へ祿を給し厚く待遇せられしとさへあり明治の聖代に至りては御獵場と定めさせ給ひ毎歲供御の鮮魚を奉るといふ。あゆは生鮮なるものを賞味し主に鮮食すと雖も又干鮎となすものあり干鮎は古來頗る賞せられしものと見へ延喜十一年美濃國守勝原利仁朝廷に献上せるに御嘉納せられ爾後年々朝廷へ貢獻せる由書に見ゆ鮎の鹽藏したるを鮎御といひ其鮎なきを鹽鮎といふ卵に鹽を和したるをこうるかといひ胃腸の鹽辛をうるかといふ此他燒鮎粕漬あり鮎鮎は頗る名ある調理にして平治元年源頼朝戰敗れ東走の時長良川畔の漁民の家に潜み其發するに望み主人鮎鮎を製して腰瓶に供す後源頼朝志を得て大將軍となり上洛の途次先年の志を忘れず其子孫に金銀を與へて之に報ひ以後毎年鎌倉幕府に鮎鮎を送呈せしめたりといふ。

わかさぎ

公魚

(第十四圖版)

Mesopus olivus (pallas.)

わかさぎは地方により種々の名稱あり駿河にてはすゞめうを伯耆にてゑらさぎ出雲にてさまさき常陸にてさくら魚東北地方にてはちかと呼ぶ常州梅川の名産なればさくら魚ともいふ我國東海より東北地方に産し西南諸國になし形小あゆに似又は之に似たり體色灰色をなし腹部は銀白色をなす長さ五六寸に及ぶ常州霞ヶ浦は名産地なり。常に淡鹹混濁する近海に棲息し初秋に及び河川に溯上し全く淡水に移り生活し一二月の頃産卵す此魚は鮎科に屬しさげあゆ等と性を同じうす。概ね冬春の候曳網を以て漁獲す燒乾素乾鹽漬にし又は搾粕に供す。

ゑららうぎ

鱈殘魚

(第十四圖版)

Salanx microdon Bleek.

ゑららうぎは體長僅に二三寸内外體色全部白色にして鱗なく眼點及び下腹に數個の黒點あるのみ我國沿ぐ之を産すれども武藏伊勢攝津等は古來著名なる産地なり。ゑららうぎの雄をさつばと云ひ雌を子持魚といふ一尾の孕卵數は千乃至二千粒なり旬に白魚もはらみ姿を洩ましきとあり三四月の頃河川に上り淡水中に入り蘆荻の間に卵を産附す産卵し終りたるをながれといふ身體疲瘁し味ひ劣る古來孕魚は季節遅れとして賞味せざりき卵は

大さ一メートル大にして他物に粘着し大低壹週間にして孵化す十月頃には早や一寸位となり秋冬の頃には海中に入り近海の淺處に棲息し生育す。
あらうをの漁期は冬春の間にして東京佃島にては寒入後より始む舊習を墨守して今猶一月十七日(佃島住吉白魚神社の祭日なり)以後に網卸しをなし晩春四月に至り終漁とす漁業の初期は主に海中に於て従事し漸次魚の河口に移るに従ひ之に進み三四月の頃には全く河中に於てす網は主に四手網抄網等を以てし又あらうを張網と稱する刺網を以てす此網は幅八尺高三尺五寸位にして丈に對して四百五十の網目ある細網なり薄暮之を建設し夜間數回引揚げ魚の懸れるを捕ふ又篝火を點じ四手網を使用するは佃の白魚網として江戸名所圖會などに散見する處の如し。

あらうをを算するには他の魚類の如く尾を以てせず一チヨボ二チヨボと稱す一チヨボといふは現今二十尾なれども往時は二十一尾を以てせり當時の川柳點に佃島の女房は二十筋かぞへと女人の吝なるを謠へり。

あらうをは舊幕時代には殊に珍重せられたるものにして東都佃島のあらうを漁業は江戸名所の一となれり今諸書により遠く其起原を探ぬるに徳川家康江戸開府の後先年の功により攝州佃村の住民森孫右衛門支配の漁師三十有五人を移し漁業に従事せしめたるが寛永年間に及び磯砲洲の東の干潟百間四方の地を賜ひ正保元年三月漁家を立て本國佃村に因て佃島と名く之今の佃島の創始なりとす之より住民絶えず漁業に従事せるに或年の冬雪の如き小魚を獲たれども其何魚なるやを知るものなく協議をこらせるに小魚の頭部に葵の紋ありといふものあり

驚き怖れて之を其筋に訴へ遂に將軍の耳に達す之を見るに正しく白魚なり家康曰く予が生國三河には此魚を産し常に食膳に供せしとあり然るに今關東に於て測らずも此魚を見る誠到我家の吉兆なりと殊の外賞美し之を猷納すべしとの言葉を以て以後毎年御膳白魚と唱えしらすを漁は佃漁民の特權となり一般の賣買を禁じ後年には白魚役所の設さへ出来徳川三百年間些々たる此魚も頗る歡待せられたるが維新以後となり此禁を解かれ其蕃殖漸く減少するに至り僅に名所圖會に其名を止むるに至れり。

は え

(第十四圖版)

Barilius platypus F. & S. (オシロイ)
Pseudorasbora parva F. & S. (ウナギ)

はえははい又ははやといふ水を游泳すと速なるを以て名あり體長二三寸より四五寸なり淡水魚にして河川湖沼等に産すおひかは、もろこしらはえやなぎはえ等あり。

おひかはあかはえやまぶきはえやまはえ等種々の異名ありて地方により異れり體長五六寸美麗なる赤斑あり何れも雄魚なりしらはえはおひかはの雌魚にして一見別種の如し體長おひかはに及はず。

もろこしはもろこはえあぶらばえの名あり頭小さく體圓し脂肪殊に多く味はおひかはに及はず春夏候最も多く到る處の河川之等を産せざるなし殊に琵琶湖に多し。

夏日投網又は竿釣をなし捕ふ主に遊獵者の娛樂に捕獲するのみにしておひかはしらは夏日の早朝薄暮河流に蚊針釣をなせば獲る處頗る多し此他小規模の漁具を用ゆ。

うぐひ

鰻

(第十五圖版)

Leuciscus hakuensis Gthr.

うぐひははやはいせどる等の稱あり又まるたともいふ頭は小にして丸く體は圓錐狀をなし細鱗にして粘滑なり體色脊部は淡黒色にして腹部は白し雌雄體色を異にし雄は體形小にして體側に淡紅色を交ゆ大さ尺に近し五六月の頃産卵す此時代には體色變じ腹部紅色を呈す俗にあかはらと稱す内地到處の河川湖沼に棲息し又江河の海に注ぐ處にも生活す性頗る貪食にして其生長も速なり主に釣獲し又投網を以て捕獲せらる肉は白色にして細刺多く味美ならず魚餌の原料となす。

ひかひ

鯉魚

(第十五圖版)

Pseudogobio variegatus T. & S.

頭は小にして突り口小なり肉厚く肥滿せり體色脊部は蒼青色にして腹部は白く脊部は褐色に黒色の縞あり各鱗は何れも淡黄色なり稚魚は體側に淡黒色の條線あり性敏活にして常に清澄

なる急流に棲息せり體長七八寸なり我國琵琶湖の特産にして他の地方に於て甚稀なり殊に勢多川のもの名あり五六月頃急流の砂礫中に産卵す卵は粟粒大にして凡三週間に於て孵化す六ヶ月にして一寸内外に生育す肉味淡白にして佳美なり明治十六年夏始めて滋賀縣廳より該魚を氷結となし内膳職へ奉送したるに忝くも聖上陛下の御賞味を得て爾來毎年供御の饌に奉るといふ宮内省にては翌十七年十一月二千餘尾の稚魚を新宿御苑内の池に移し超へて十九年再び移し同時に日光中宮湖にも移殖を行はれたり。

かはぎす

河鱧

(第十四圖版)

Pseudogobio esocinus schleg.

かはぎすは其名の如くきすに似たり頭は方扁にして尖り稜形なり體形鋸錐狀をなして細し細鱗なり體色淡黄青色にして腹部白く全體に光輝あり小黒點散在す體長五六寸なり主に清澄なる河流の中域以下に棲息し常に池底に在り浮游するとなし物に驚けば體を砂中に潜め僅に頭部を現はせるのみ各地種々の呼稱ありすなふきすなもりすなこすりすなはみ等と呼ぶ本草啓蒙に曰く流水中に多し常に沈て沙上にあり口を張り沙をふく形はせに似て頭方にして細く尖り身細鱗にして淺黄黒色にして黒斑あり煮るときは骨肉自ら分れ細刺なく美味なりと我國各地之を産す夏月多く捕へらる。

かわはぎ

剥皮魚 (第十圖版)

Monacanthus setifer Penn.

かわはぎはまるはぎもはぎよそげ等の名あり體長五六寸體色灰白色をなし皮膚厚く砂粒の如き鱗あり其皮剥げやすし故に單にはびともいふ。我國主に東海に産す近海内灣等の海藻の繁茂せる間に棲息す手引網を以て漁獲す其肉は潔白なり灸食し美味なり傳へ云ふ皮を用て鏡疔を擦すれば全治すと漁獲大ならず僅に漁民の副食たるのみ重要なるものにあらず。

まんぼろ

翻車魚 (第十七圖版)

Orthogoriscus mola Linn.

まんぼろは一名うきともいふ體形橢圓形をなし鱗なく裸なり皮膚は粗體にして皮革の如し體色灰褐色にして腹部に至るに従ひ淡し體長八九尺體幅四五尺に及び中には體長一丈四五尺に達するものあり脊鰭及び臀鰭は發達し尾鰭は廢あり其形を止むるのみ常に遠海に棲息し天氣清明なる日には脊鰭を水面上に現し游泳し往々水禽の翼を收めて止るとあり魚は敢て之を知らざるものゝ如し風雨の日は水底に沈む主にくらげ類を食とす性頗る愚鈍にして死すると知らず漁人舟に乗り脊上より其肉を割取るとありとまで稱せらる主に太平洋方面の暖海

に産す肉は白色にして腐敗し易し其軟骨よりは明骨を製し肝臟より肝油を搾油し又魚油を得らる。

ふぐ

河豚 (第十圖版)

Lagocephalus vermicularis (F. & S.) (ナギ)

ふぐは和名抄に布久ありと又布久閉といふ日東魚譜に和名ふぐは不虞不具也河豚魚而無腮目。開闔此乃不具魚身也とあり又鮎ともいひ日本紀齊明天皇の條に出雲國於北海濱魚死積厚三尺許其大如鮎と。

河豚をふぐと訓するは元漢土より來れり諸書に屢々江河に産するをいひ又河豚は薄毒に出で柳絮を食すといふ河豚性毒あり海豚尤も甚しと然るに和漢三才圖會には河豚魚は河の名を得ると雖も河中にはなく江海にあるのみといふ。

ふぐは外洋の海水清澄なる處に棲むものと近海内灣の淡鹹水にのみ棲むものあり其齒は頗る銳利にして網糸網糸等は容易に切斷す腹部は水上に浮昇せんとするとき便宜を得又は外敵に遭遇し或は刺撃に感じたるとき著しく膨大して之を防禦するにあり其作用は水中の空氣を充分胃中に吸入し腹部の容積を増大するにあり。

ふぐの種類甚だ多しまふぐ、あやうさいふぐ、なごやふぐ、さほふぐ、とらふぐ、ぎんふぐ、こもんふぐ、あかめふぐ等數種あり。

まふどは一名熊坂ふど梶原ふどの名あり體色脊部は淡蒼色に濃黒色の斑紋あり臀鰭は紫紅色なり大き一尺より二尺に及び體重三四貫目なるあり主に外海に産し晩春の候産卵す。
あやうさいふどは一名彼岸ふどといひ體長五六寸なり内灣の淡鹹相交る處に産す漁期は春季彼岸の候なり其子は夏秋の候海口の川流に上る八丈記に卯月十八日御崎の浦を過て小網代をとうしさる湊につく十九日網曳したるに魚なし數ならねどもとて持來るはしらすとて白魚に似たるが中に雀の卵の如く白き物數もしらずあり何ぞとよく見れば河豚の子にてぞありけるもともに打入て癩とせんと云へば中に一人が是は毒なりとてことごとく拾ひて海にすてたりかばかりの小魚毒あるべしともあぼへねどうとみ棄てらるゝ云々とあり。
なごやふどはいそふどともいふ腹部に細刺なく滑なるを以てなめらふどといふなごやは古言にして刺なしの義なり古事記に牟斯夫須麻爾古夜賀斯多爾と又萬葉集に蒸被奈胡也我下丹意雖臥とありナコヤカ及びビニコヤカは柔なる義なり體長一尺内外體重八九百目あり。
以上の三種は稍々食するに足れりと雖も毒少きはまふどなり其他は往々中毒するとあり殊にあかめふどは毒性最も強し。

ふどは總て古來より有毒なる魚類と知られたれども延喜式には鮓皮與利刀魚の貢賦あり又鮓皮臘は往古より松江の名産にして貴饌に用へたりといへば往事はふどの鮮肉を食はずして魚皮を賞したるを知るべく現今に至りても乾腊鹽藏の製品は絶て中毒の患なければ之を食用とする地方多し然れども鮮肉は往々中毒を招き無知の賤民之を賞味し命を捨る者ありふどの最も毒性を有するは産卵期にありて雌の卵巢は毒最も強く次て肝臓血液にも多少の毒性あり

雄にありては生殖器に毒薄く却て肝臓に強し五雜俎に思む處血と子のみ其子は食ふものあり鹽を以て之を漬け燕脂を用ひて染め紅ならざるものは毒あり紅なるものは食ふべしとあり曾てふどの有毒試験を犬猫兎等に試みしに早きは十七分遅きも三間時にして斃れたりといふ。
「ふどは食ひたし命は惜し」の警句は味ひ美味なれども中毒を恐るゝの意を現して餘す處なし「こわいものみたしそもくよくと汁の一句あり命かけても食ふもの尠からずと見へ其筋の調査によれば明治三十七年には中毒患者百八十二人内死亡者百三十六人翌三十八年には中毒患者百五十人内死亡者百八人なり。

ふどの中毒は輕症なるものにて運動障害と知覺の麻痺を起し重症に至れば呼吸停止し死に至る之に對する療法は初期に於ては吐劑を用ふるに過ぎずと古書を漁るにふどの中毒には水に炒槐花末及龍腦を調へ服すれば解毒するといひ又橄欖汁及寶丹効ありともいふ現果隨錄といふ書に陳祥なるものあり或日新河豚を食ふ毒發して痛悶し死せんす醫人糞漿を食へば救ふべしといふ陳祥蛇行して厠邊に至り大に糞を食へども治せず狗聲を發し哀叫して死す云々と本草醫談としては此の如きもの多かるべし。

ふどの毒分は河豚酸と稱し概ね生殖時期に中毒すると多し古來菜花漸く開くの頃には之を食はず之三四月より五六月の候は産卵時期なればなり漁期は概ね九月より二月に至り網又は釣を以て漁獲す。

さめは關東にてはさめといひ關西九州にてはふかといひ山陰北陸地方にてはわにといふ其種類甚だ多く主なるものはあろさめ、あをさめ、ねづみさめ、ねこさめ、しゆもくさめ、かすさめ、ひらがしらめ、じろさめ、なぬかさめ、をながさめ、よしきり等數十種あり又地方により種々方言ありて一定せず概ね大海の上層を活潑に運動し游泳迅速なり性強暴悍惡にして頗る貪食なり小魚類は其食餌となる漁夫は屢々之に侵され噬食せらるゝとあり主に暖海に多く西南諸海に饒産す臺灣小笠原近海に多し中にはあをさめ、ねづみさめの如く東北海に多く産するものあり體長は小にして四五尺大なるものは一丈を超へ中にはやすりさめの如く四五丈に及ぶものあり生殖期は三四月なるあり七八月なるあり冬季なるありねづみさめは四五月にしてあをさめは八九月にめじろさめは十一月頃なる等一定せず卵生なるものと胎生なるものありねこさめ、かすさめは卵生にしてあをさめ、ねづみさめ、めじろさめ、しゆもくさめ、をながさめ、しるさめ等は何れも胎生なり魚類中胎生するものはめほる、うみたなご、あかそひ等の外以上のさめ類なり胎兒は一産に三四兒を孕むあり又二三十兒の多數なるあり母體にある間は薄膜中にあり養分は母體より直接探るにあらずして卵黄より攝取すされば哺乳動物の胎生とは稍々其趣を異にす我國一年の産額三十萬圓に上る沖繩山口千葉長崎の諸縣は産額多しさめは周年漁獲せらるれども春夏の候は最も多し主に延縄を以て釣獲す之に使用する漁具は網糸最も丈夫なるものを用ひ釣鉤又強大なり柔魚鮪等の小魚を餌料とす又他の漁業中流網に懸るゝとあり

さめは其肉美味と稱するに足らざれども往古より多少用ひられ延喜式にさめの楚割りあり又古料理に鮫脛節、鮑魁斗、干鰹煎海鼠との盛物の法あり幕府時代には規式的料に角垂れといふとあり

さめ類中肉鱈共に優れるはめじろ、ひらがしら、しゆもく、あろさめ等にしてねづみさめ、あをさめは之に次ぎよしきり、をながは之に劣る其鱈を乾したるは魚翅と稱し清國人の最も珍重する處にして之を黑白の二種とすめじろさめ、つまくろさめ等よりは白魚翅を得あをさめ、ねづみさめ、ねこさめ、よしきりさめ等よりは黒魚翅を得清國にては白魚翅を貴び價黒魚翅より高し料理獻立には必ず之を用ひ上饌十六碗の一に數へ又吉事には之を贈物とし祭典婚姻壽誕誕生等の祝宴には缺くべからざるの佳肴として賞用す魚翅を精製したるを堆翅といふ清人又之を食とす肉は主に蒲鉾の原料とすると世人の知る處なりほしさめ、めじろさめ、あをさめ、かすさめは其原料として優等なり又うばさめ、ひらがしら、つまくろの頭骨顎骨鰭根等の軟骨を精製して明骨と稱し清國に輸出す清人之を魚脆又は魚骨と稱し白色透明なるを貴び上製百斤の價二百餘圓に價す又鹽漬となし鮫節をも製す肝臟よりは油を得べく其皮は顆粒狀の鱗を有し研磨用とし大なるは刀劍の柄に飾るころさめ、かすさめを上としあろさめは専ら刀劍用に用ひらる。

あろさめは最も普通に見らるゝものにして鮫類中體軀小なるものなり體長僅に四五尺に過ぎず體色は全身淡灰色にして腹部のみ白し幼稚なる時代は白斑あるを以てほしさめと稱せらる四時漁獲ありと雖も麥の黃熟時期に多きを以てむぎわらさめともいふ冷く四海に産し西南海は殊に多し主に外洋にあれども近海内灣等にも棲息す常に四五十尋の海底にあり小魚蝦章魚介類等を食ふ六七月の頃胎生す一産に十尾内外を産む主に釣獲す肉に臭氣少なく鮮食せられ又蒲鉾の原料として賞用せらる。

ひらがしら

平頭

(第十八圖版)

Seiiodon laticaudus M. & H.

ひらがしらは頭部の形状及鰭端の色彩等によりつまごろつまじろめじろ等の區別ありつまごろ最も多し頭部扁平にして吻端尖れり體長四五尺にして體色は暗青色なり性暖を好み猛悪にして食を貪る他魚を釣漁するに際し往々害を加ふ五六月の頃胎生す産卵期には二三十尋の淺處に來り秋土用頃に及び次第に深所に移る浮沈定りなく主に中層以上を游泳す此類はあろさめに次て其分布最も弘く東海以南の各地大低之を産し西南海には殊に多く日本海沿岸越後地方にても之を産す同地方にてはつまごろを單にわにといふ延縄一本釣をなし漁獲す肉鰭共に優良なり。

あささめ

青鮫

(第十八圖版)

Isuropsis glauca M. & H.

あささめは單にあさともいひもろさめかつささめかさをさめ等地方により種々の俗稱あり體長一丈内外にして體色脊部は藍青色を帯び腹部は淡白色なり顆粒狀の鱗を有す七八十尋の外洋に棲息し主に水の上層を游泳す冷潮を好み時期により多少の洄游をなす北太平洋に多し性獐猛にして往々漁夫を侵すとあり好て魚類を追撃し之を食ふ貪食にして飽くとを知らず八九月の頃胎生す漁期は秋冬の候にしていわしいか等を餌料とし一本釣又は浮延縄を以て漁獲す東北地方より北海附近に漁獲多し肉は蒲鉾の原料として優り鰭も亦用ひらる。

ねづみさめ

鼠鮫

(第十八圖版)

Lamna cornubica (Gmel.)

ねづみさめは地方によりこしかもるか等とも呼ぶ眼の位置口邊に近く吻端つまりて恰も鼠の頭部に似たり體色藍灰色にして腹部に至るに従ひ淡し體長一丈を超へ體重三十貫目に及ぶものあり性群居を好み二三尾づゝ群をなし三百尋内外の沖合の中層以上を游行し浮沈定りなし春季胎生し四兒を産む晩春の頃一尺許の稚魚を見る房總沿岸殊に多く東北海又産ありさばいか等を餌料とし立蠅釣をなし又流網を以て漁獲す肉は魚餅に用ひ鰭は黒魚翅を製す。

ねこさめ

猫 鮫 (第十八圖版)

Heterodontus japonicus Dum.

ねこさめはさしいわり、ころさめ、かねうち等の稱あり頭は大にして方形をなし稜角あり體色脊部は淡紅褐色にして濃淡なる褐色の條斑あり體側に紅色の斑紋あり腹部は白色なり猫類にして體色玳瑁に似たるを以てねこさめと稱せらる體長三四尺なり主に駿海に産し東海以南西南海に多し春季卵生す卵は黒褐色にして錐狀をなし革質の膜に包まる長さ四五寸にして螺旋狀をなせり此鮫の齒は頗る強健にして介類をも粉碎す形狀恰も蓑荷筍の如し脱落したるものを俗に茗荷介といふ。

おながさめ

尾長鮫 (第十八圖版)

Alopias vulpes Bonap.

おながさめは尾緒の上柄甚だ長く略々胴長に等しおながさめの名之より出づ體長七八尺あり體色脊部は暗青色にして腹部は稍々赤色を帯び淡し常に外洋に棲息し百尋内外の深海の中層以上を游泳す八九月の候胎生す主に東海に多し。

此魚は食餌となるべき魚類を捕ふるには長さ尾緒を振つて之を撃つ故になてふかともいふ又ひれながともいふ漁舟の海上に碇泊するものあれば尾を舟中に入れ人の有無を探るとさへ謂

れたり

さめは總て鱈劣りたるものは肉質美なりといふおながさめは鱈六枚を得れども劣等なり肉美味なり。

しゆもくさめ

撞木鮫 (第十八圖版)

Sphyrna zygaena (Linn.)

しゆもくさめは長門にてはかせふか越後にてはかせわじと呼ぶ其頭部は兩端に突出し形狀恰も撞木の如く横首杖の如ししゆもくさめ、かせふかの名之より出づ眼は頭の兩端に位し口は腹面に位す體色全部灰白色なり體長は一丈を超へ體重廿四五貫目あり性貪食にして猛惡なり主に水の中層以上を浮游すれども時期により浮沈一ならず冬期は深所にあり夏期は淺處に來る我國各地之を産す殊に西南海に多く東海東北海之あり日本海沿岸又産す延繩又流網にて漁獲す肉鱈共に優良なり。

かすさめ

粕 鮫 (第十八圖版)

Squatina japonica Bleek.

かすさめは其體形之ひに類似せり胸緒甚だ濶く袖の如し體の後半部に深刻ありそてさめとも

いひふりそでよつそでともいふ海底砂上に棲息するを以てすなごるとも呼ぶ體色は暗褐色にして淡黄色の斑點あり腹部は白し體長五六尺あり五六十尋の海底に棲息し砂地を好み常に砂中に身を潜め僅に頭部のみを現し食餌となるべき小魚の來游するものあれば身を躍して之を捕ふ夏期は淺處に來り冬季は深所に移る我國にては東海以南に多し延細又は底刺網を以て漁獲す皮膚は顆粒に富み研磨用として賞せられ肉は蒲鉾の原料として宜し。

あかえひ

赤 鱈

(第十七圖版)

Dasyatis akayi M. & S.

あかえひはまえひともいふ體長四尺に及び體重七貫目に達するものあり體色脊部は淡黄色にして腹部は白色なり肉鱗は黄赤色をなし肉質赤し尾に棘を有し防禦の用に供ふ主に沙泥の近海内灣に産し暖海を好み我國西南部に多く北部に少し冬期は四五十尋の深所にあれども春季に至れば十數尋の淺處に來る六七月の頃胎兒を分娩す稚魚は當時尾を屈し肉鱗を以て巻き包み其狀恰も蓮の卷葉の如し産出すれば肉鱗を展開し親魚の形態となり游泳す九月には已に二三寸の稚兒を見る漁期は夏秋の間にして延細又は底刺網を用ひ或は銚を以て捕ふるとあり。えひにはあかえひの外がんぎえひつばくろえひとびえひ等の種類あり其形態何れも扁平にして表形をなすえひ類は其漁獲大ならず一年の産額五六万圓なりあかえひ最も多く瀬戸内海及山陰地方漁獲多し。

がんぎえひ

鮃

(第十七圖版)

Raja kenogei M. & H.

がんぎえひは一にかすべと稱し又いかえひれんこえひの稱あり北海道は名産地なり體長二尺體重四五貫目なるあり體色は暗褐色にして黒斑ありあかえひに異り寒海に産し西南諸海になし性群居を好み五六十尋の海底に棲息す常に地上に伏在しえびいかたこ小魚類の附近に來るものあれば直に跳躍し之を捕ふ四五月の頃沿岸に出り産卵す卵は四隅に紐を有せる長方形の膜囊中にあり其數六七個なり海藻類に纏絡し孵化す特に此漁業に従事するものなしと雖もあらたら等の延細釣に罹ると多し新潟秋田青森の日本海北部に産多し。えひの最も大なるものはよこさえひと稱するものにして往々體長五六尺體幅一丈體重二三千斤に達するものあり。

えひの肉は鮮食し肝臟よりは良質の油を得古來其肉は瀉痢を止め其膽は眼病に効ありといふ

えび類

えびは其種類甚だ多しと雖も體軀魚類の如く大ならずいせえびの外は皆數寸なるものなれば種類多き割合に重要なるもの少く主なるものはいせえびぐるまえびあはえびあかえびたらは

るびてながるび、ぬまるび等にして此他さるるび、さくらるび、よしるび、もるび等ありいせるび、くるまるび、あはるび、あかるび等は鹹水中に棲息してながるび、ぬまるび等は淡水中に棲息す海水中に産するものはいせるびの外何れも近海内灣に産し産額多く味美なり河川湖沼に産するものは急流なる河川を厭ひ止水を好み藻類の繁茂せる處に棲息す。るびは其性日光の直射を好まず晝間は藻類中に身を潜め夜間出て、食を漁る進行するに當りては徐ろに匍匐し害敵に追撃せられ物に驚きたる時は尾を屈して左右上下に跳躍し又巧に後進し身を眩ます。

産卵期は大低暖氣にして五六月より七八月の間なり雌雄異體にして卵は雌の腹肢の間に保持せられ孵化す孵化當時は異態なれども漸時にして變態し母體に類似するに至り凡そ一二年にして成熟す。

我國南北之を産せざる地方なし然れども海産のものは内灣淺海ある諸國に多くいせるびは外洋に面せる東海諸國に多し我國一年の産額二百餘万圓に及ぶ。

るびは一種の佳味を有し世人に嗜食せらる又乾蝦となし清國に輸出す乾蝦には皮付のまゝなるあり剥皮せるあり皮付なるを普通乾蝦といひ剥皮せるを摺蝦といふ清國人は多く摺蝦を好み蝦米大蝦米と稱し珍重するまるび、あはるびてながるび、かはるび等皆乾蝦に製せらる。

いせるび

龍蝦 (第二十一圖版)

Panulirus japonicus Gray.

いせるびは一名かまくらるびともいふ主に暖海の潮汐疏通よき數尋の海底岩礁よりなり海藻の繁茂せる沿岸に棲息す性穴居を好み常に暗處に盤居す夜間出て、活潑に運動し食を索め未明に及んで再び穴に入る主にかたじけなくひとて介類等の幼稚なるものを食とす其海底を歩行するや徐々に前進し若し害敵に遭遇し又は物に驚くときは尾部を屈して後退し水中上下左右の區別なく反撥すると頗る迅速なり。

産卵期は六七月の候にして卵子は母體より出でたる後直に腹部の肢間に附着し保護せられ凡そ三週間を経れば孵化す孵化當時は其形狀全く親蝦に異り恰も蜘蛛の如し此時代は巧に海水中を游泳し數回變態脱皮して漸く成體し親蝦に類似するに至る以後毎年三四回殻を脱し漸次成長し三四年にして成熟す其脱皮するに當りてや運動遲鈍となり暗處に盤居す殻は恰も蟬の脱皮するが如く脊腹共に縦に龜裂を生じ遂に全く殻を脱す此時には新皮既に生じ體長又長大す當初は柔軟なれども七八日にして舊に復す。

我國東海西南海に産多く東北北海、日本海等には之を産せず殊に暖流區域に多し伊勢志摩、豆相地方より出づ故に其名あり亦之を龍蝦といふ正字通曰海蝦長大似龍土人脱殻空其中置燈鬼之如船燈掛佛前云々此他諸書に其形狀の龍に似たるを説くもの多し。之を漁獲するには夜間岩礁の間に刺網を張り之に懸らしめ翌曉之を引揚げ捕獲す年中之に従事すると雖も産卵期には之を保護する爲め捕獲を禁ぜる地方あり。

其肉は美味にしてゑび類中之に及ぶものなし我國古來之を稱し延喜式には伊勢攝津和泉より之を貢獻したるを載せ又徳川時代にも幕府へ献上せし藩地あり然れども之等は皮附のまゝ乾燥したるものなり總てゑび類は捕獲後久しきに及べば腐敗し易し。我國古來より飾海老とし元旦門戸の松竹にかけ或は蓬萊盤中に盛り飾りて祝壽を表し又は賀壽饗宴の式に用ひたり。

くるまゑび

車 蝦

(第二十一圖版)

Penaeus canaliculatus Olivier.

くるまゑびはまだらゑびともいふ之を煮れば形曲りて車輪の如し故に此名ありといふいせゑびに次で大きく體長五六寸體色蒼黄色に紫褐色を交へ尾鰭は一層鮮麗なり六七月の頃産卵す主に東海以南の諸國に産し内灣の波浪靜穩なる數尋の海底にして稍々海藻の繁茂せる處に棲息し晝間は陰處に潜み夜間出て、食を索むされば之を漁獲するには夜間に於て就業す専ら網を用ひ打瀬網手曳網等の底曳網を使用す夏期より秋季に涉り漁獲多し寒冷の候には味ひ殊に美なりいせゑびと及び賞せらる。

しほゑび

芝 蝦

(第二十一圖版)

Penaeus japoneri Miers.

しほゑびはしらゑびこしなが等の別名あり大さ三四寸體色淡黄色にして微青色の斑點あり内灣の淺き砂泥池に産しくるまゑびよりも淺處を好む晝間は泥中に潜み夜間に及び食を索む季節により多少の深淺移轉をなし八九月より十一月頃迄は深所に集合し十二月に至れば四尋乃至七尋位の處に移り泥中に潜伏す八九月の頃産卵す稚魚をあかひびともいふ漁期は夏期にして盛に漁獲せらる漁具漁法等くるまゑびに等し主に鮮食し又乾蝦となす。

あみ

(第二十一圖版)

Mysis Sp.

あみはゑびに類似し體極めて小にして僅に四五分に足らずあみぎごあめゑび等の名あり關東にてはこませ又はこましといふ内海内灣の泥海に産し群をなして棲息す冬期は深泥中に潜伏す五六月の候産卵す成熟速にして秋期には成體となる七八月の頃こまし網と稱する細目の布網にて漁獲す。各地之を産すれども備前肥前等には殊に饒産す生鮮なるものは食用に供し日乾したるを鯉節に代用して味付の料どな心鹽漬として貯藏す又鯉鯉其他の漁業に撒餌として使用する。

あやこ

鰈 姑 (第二十一圖版)

Squilla oratoria De Haan.

あやこはあやこ又はあやくなげと云ひあやこゑびあやこつばおにゑびほろあやこ等の異名あり全身強固なる甲節を以て覆はれ各節の邊縁には棘あり頭部は扁平にして第二對の顎脚は頗るよく發達し内縁は鋸齒の如し内灣の砂地に棲息す晝間は穴居し夜間出て、食を索む強壯なる顎脚は敵を防ぎ又攻撃するの要具なり春夏の候漁獲盛なり主に西南諸國の内灣に多し五六月の頃産卵す黄麥期には卵を孕めるにより味ひ美なり之をむぎしやこといふ世俗あやこは月明の夜は自體の醜なるを知り之を嘆じて肉瘡せ味劣るといふ之無稽の語にしてあやこは夜陰に乘じ巢穴を出て敵を襲ふて之を食とすされば月夜には其食餌充分ならざるにより肥滿せざるによるべし。

あやこは元賤民の食用に供するに過ぎざりしが近來に至りゑびの需要頗る多く高價を呈するに及び之が代用として食用に供せらる。

がざみ

渡 蟹 (第二十一圖版)

Neptunus pelagicus Miers.

かに類は概ね體扁平にして甲殻を被り十脚を有し内二脚は大低大にして先端缺狀をなす尾節

は腹面に屈折し雌は大に雄は小なり俗にかにのふんどしといふ産卵期に至れば雌はこの内に卵を保持し孵化するに及んで分離す其歩行するには横行し概ね穴居す横行介士無腸公子等の名あり其種類甚だ多しと雖も食用せらるるものはがざみいほらがにずはいがにかばかに等の三四に過ぎず。

がざみは一名わたりがにともしふ體長二三寸體色暗綠色をなし甲は左右に延長し其兩端は突起し棘狀をなす缺肢は頗る大に左右不同なり常に近海内灣の沙泥底に棲息し時に多數群游す晝間は海底に潜伏し夜間出て、活潑に游泳す晩春の候産卵す東京灣伊勢灣内海有明灣等に産額多し味ひ美なり。

すわいがに

(第二十一圖版)

Lithodes Sp.

すわいがにはまつばがにひめがにともしひ主に日本海沿岸に産し北陸三越地方に産多く常に七八十尋の海底に棲息し時期により多少の深淺移轉をなす大ざ七八寸あり雌雄不同にして雄は大なり雌は雄の三分の一に過ぎず春彼岸前後に産卵す主に手繰網刺網を以て漁獲す又すけとうだらの延繩に罹るとあり鮮食せらる味美なり。

一種たらはがにと稱するはすわいがにに類似し之れより大なり中には體重一貫目に及ぶものあり稍北方に産し北海道北見千島樺太沿岸に産多し平常五六十尋の深海にあり四五月の候交

尾し七八月の頃雌蟹は沿岸七八尋の淺處に來り産卵す一尾の孕卵數は二三萬粒なり肉美味なれば鮮食せられ近來鑑詰として賞美せらる。

まだこ 眞 蛸 (第二十圖版)

Octopus octopodia Linn.

まだこはたこ類中大なるものにして體長六七寸脚長三尺に及ぶものあり體色は紫褐色なるあり灰白色なるあり普通鹹度強き澄澄なる海岸の岩礁の間に棲息す性頗る敏捷にして進退迅速なり游泳するに當りては體軀を先にし斜に脚を垂れ噴水口を下にして水を排出しつゝ其反動により脊進す又海底を歩行するには體を上にし口を下にし吸盤を以て他物に吸着し前進す若し害敵に遭遇し追及せらるゝときは墨汁を吐出し敵を眩まし隨時體色を變じ危害を免る晝間は陰匿し時に附近を通過する小魚等を捕へ夜間出て活潑に行動し數多き觸手を以て巧に系びかに小魚を漁り之を食餌とす七八月の頃産卵す卵は膜囊中に納められ恰も葡萄の房の如し海藻等に産附す我國各地之を産し東海南海には殊に多し。

いまだこ 飯 蛸 (第二十圖版)

Octopus ocellatus Gray.

いまだこは小にして全體七八寸に過ぎず主に内の沙泥地に息し平常體軀を穴中に没し口を上にし脚を四方に擴げ潜伏し若し小魚小蝦等の通過するあれば直に脚を閉ぢ之を捕ふ夜間出て自由に行動し食を索む二三月の頃産卵す卵は白色の小粒にして恰も米飯の如し飯蛸の名之より出つ死介の空殻等に産附す其數四五十粒なり。

たこ類は我國各地之を産す殊に東海内海の地は産額多し一年の漁獲高六十萬圓に上り宮城茨城千葉岡山廣島の諸縣は産額多し之を漁獲するには蛸壺蛸釣等を用ひ又網を用ふるとあり主に鮮食し又乾蛸となし或は釣漁用の餌料として用ゆてながたこの卵は藤花に似たり鹽藏して海藻花と稱し吸物として雅味あり播磨舞子の名産なり。

やりのいか 鎗柔魚 (第二十圖版)

Loligo bleekeri Kesterlain.

やりのいかは一にけんさきともいふ體軀細長にして圓筒狀をなし後方に尖り三角形の肉鰭あり體色は若白色にして紫褐色の斑點あり體長一尺五寸に及ぶものあり角質の殻を有す雄のものは雌のものに比して幅狭く長し平常溫暖なる海洋に棲息し産卵期に及べば近海内灣等の淺處に來り晩秋には深所に去る總ていか類の運動も亦たこの類の如く水管より水を排出し其反動により逆行す又觸脚を以て海底を歩行するとあれども頗る遲鈍なり若し害敵に襲撃せらるゝとあれば墨汁を吐出し身を晦まし逸る。

三四月の頃産卵す卵は紡錘形なる膠質の囊中にあり大低一囊中三四十粒を納む此囊は一端延長して紐状をなし數十個群をなし海藻其他固形物に附着し房状をなす。
漁期は四五月より十一月に至る間専ら擬餌釣をなす主に暖海に産し西海西南海に多し隠岐對馬五島附近に多し殊に五島は著名の産地なり此他出雲石見周防筑前筑後等之に次ぎ東國に至るに従ひ其産少く東北地方には之を見ず。
肉は鮮食し又素乾して鰯を製す一名五島鰯といひ一番鰯ともいふ鰯中最も優品なり其肉鱈及外皮を去りたるものを磨錫と稱し形大きく上等なるものを磨上々番といふ豊後佐賀關の名産なり。

するめいか

鰻柔魚 (第二十圖版)

Ommastrephus pacificus Appellot.

するめいかは一名まついかともいふ體形圓筒状をなし後方に尖る大なる三角形の肉鱈あり體長八九寸體色はやりいかに等しく蒼白色に紫褐色の斑點多數散在す殻は角質なり常に外洋に棲息し群をなして海の上層を游泳す晝間は稍々下層にあり薄暮及黎明には水上に浮上す火光に集合する性あり八九月の頃産卵す漁期は暖季にして七八月は最も盛なり。
いかを漁獲するは概ね擬餌釣にして魚類の如く釣鉤を以て捕獲すると意の如くならず又網を使用し難ければ種々工夫の末遂に擬餌を以て捕獲するの容易なるを考案し此法弘く行はれ到處擬餌釣をなす。

擬餌釣には種々ありと雖も要するに小魚鰯等の模形を作り之に鉤を結付しいかの食餌と過り吸着すれば尾端にある多數の鉤に罹り遂に捕獲せらるゝ趣向にして何れも大同小異にして其目的は一なり佐渡地方にて使用せらるゝものは紡錘形の鉛の一端に眞鍮製の鉤を多數結付し容易にいかの目に映らしむる爲め鉛の中央に鮑殻を嵌め或は白布を展布し之を使用するに當りては鉛を研磨し光澤を發せしむ。

小船に數人乗組み日暮前漁場に到りいかの深く沈みたる頃には最初に天秤釣なる數十尋の網糸の先端に天秤形の針金を附け此兩端に天蠶糸數尺を附したる擬餌釣を結付したるものを使用し中層を游泳する頃は縋糸を五六尋に短縮し二三の竿頭につけ使用すいかの最も水面上に浮游するときは又状をなしたる五六尺の竿の先端に三四尺の縋糸を結び二個の擬餌釣をつけ使用す薄暮と黎明とは多く食を貪り漁獲多し我國にては西北海東北海に多く西南海に少し佐渡は最も著名の産地にして伊豆常陸地方又多し。
肉は鮮食し素乾して鰯を製す二番鰯と稱するものは之を以て製す。

みづいか

水鳥賊 (第二十圖版)

Sepioteuthis lessoniana Fer. V. D'Orb.

みづいかはあぶりいかもいかほせういか等の名あり體は卵圓形をなし肉鱈は廣して厚し體長二尺に至る體色は淡紫色にして中央は色濃く兩端は淡し殻は角質にして筥状をなす平常は外

海にあれども五六月に至れば産卵の爲め近海内灣の淺處に來り海藻岩石等に卵を産附し再び深海に去る之を漁獲するは春秋にして殊に九月の頃を盛りとす主に擬餌釣をなす釣は一種特別にして小魚又鰕の形狀をなせる擬餌にして九州地方にては鰕形を使用す材料は主に桐を用ひ之を削りて鰕の形を作り僅に焼きて斑紋をあしらへ羽毛を以て肢脚に擬し尾端に眞鍮製鉤を結付し腹部には鉛又は文錢を以て沈子とし浮沈の位置を保たしむ之を使用するには小船に一二人乗組み二三尺の竿頭に十數尋の絹糸をつけ天蠶糸をつけたる擬餌鉤を結付し之を水中に曳き徐々に船を進め恰もあひの水中を游泳するの狀をなさしむいかは之を食餌と見做し觸手を以て捕ふれば尾端にある鉤に罹る漁夫は之を舟傍に引寄せ搦網を以て抄ひ舟中に移す我國にては瀬戸内海九州沿岸に多く東海東北海には少し肉は鮮食し又鰯に製す丹後の袋鳥賊は胴を割かず頭を去りたるものにして往古之を朝貢に供へ舊幕府への獻品と有し著名なりしが産額僅少にして價貴し。

まいか

眞鳥賊

(第二十圖版)

Sepia esculenta Hoyle.

まいかはこまいか、こぶいか等の名あり體軀は卵圓形をなしみづいかに似たり肉鱗は體の全縁に渉る體長七八寸にして體色は白色に紫褐色の斑點を散在すると他に等し殼は石灰質なり主に外海にあり性貪食にして食を撰ばず五六月に至れば内海に來り海藻其他の固形物に卵を産

附す卵は黒色にして球形なる角質の囊中にあり數十個群集して葡萄狀をなし果實の如し漁獲するは産卵時期にして海藻其他に卵を産附するの性を利用して豫め樹枝竹片等を海中に投入し置きいかの來りて之に卵を産附するを見計ひ刺網建網を以て之を圍繞し捕獲するあり又柴付と稱して籠又袋網の中央に柴を束ね之を海中に沈めいかの來りて産卵するを不意に引揚げ捕ふるあり。我國にては西海、西南海、内海等に多し肉は鮮食し又鰯に製す。

はりいか

針鳥賊

(第二十圖版)

みしいか

耳鳥賊

Sepia aculeata v. Hass
Sepioida japonica D'Orb.

はりいかは形態まいかに類似し形小なり體に横條あり殼端體後に突出し針鋒の如し針を有すと稱せられ此名ありといふみしいかは體小にして體長一二寸なり肉鱗恰も耳の如し體色暗褐色にして淡青色を帯び濃色の斑點あり夏月多し體小なれば鰯に製し難く主に鮮食せらる。之等數種のいか類中やりいか、ずるめいかは重要なものにしてみづいか、まいか、之に次ぐ我邦にては、か類一年の産額二百五十万圓以上に上り長崎、新潟、富山の三縣は漁獲最も多く之に次ぐは島根、大分、岩手、山口、千葉、靜岡等とす。いかの日乾したるを鰯といふいかの種類により一番鰯、二番鰯、磨鰯、於多福鰯、袋鰯、甲付鰯等の種

類あり又産地により五島錫、嵯峨錫、伊豆錫、陸前錫の稱あり其製法は製品の種類と輸出向と内地向とにより多少の差異あれども生鮮なる原料をとり腹部を削ぎ眼球を去り内臓を除き鹽水にて洗ひ再び淡水にて洗滌し後之を日乾し稍々乾きたるに際し其形を整へ筵に包み重石をし二三日間放置すれば白粉を生ず之を再び日乾すると一日にして製了す。

錫は古より神饌に供し諸禮式に用ひ慶賀の際缺ぐべからざる要品なり古より主に清國に輸出す清人は魷魚又は蝦蛄乾と稱し盛宴の際必ず之を使用す我國水産輸出物の第一位を占め年々の輸出高壹千有餘万斤其價格百八十万圓に上る此他肉は鮮食し或は鹽辛を製す小田原の名産なり又いかの鰾醬油を作る墨汁は繪具の料となり石灰質の殻は齒磨の材料となる。

はまぐり

文 蛤 (第二十四圖版)

Meretrix meretrix Linn.

はまぐりは其形栗に似たるにより濱栗ともいふ波浪濤穩なる近海内灣の河水の流入する淺海にして稍々砂多き砂泥地に産す大なるものは三寸位あり大小により色彩に差異ありて其呼稱を異にすあぶらはまぐり、ごまはまぐり、ごびとはまぐり、ごいしはまぐり、てうせんはまぐり等之なり普通暗褐色の斑紋ありて放射狀をなす夏期五六月より八九月の間に産卵す卵は一時に放出せらるゝにあらざりて生殖素の生熟するに従ひ漸次放卵するにより生殖期は頗る永し卵は受精後漸次發生して西洋梨狀をなし鞭毛を以て自在に水中を轉動し後變形して介殼を生じ母

體に類似するに至る。

はまぐりは其運動力頗る大にして他の介類の如く放置せられたる位置に安んずるものにあらず一夜にして他に移轉するとあり住々其蕃殖を計らむとし移し殖えて多數を失ひたるものあり然れども土地に適し食餌多量なれば好結果を呈す嘗て土洲山内家の老臣野中兼山翁が江戸より蛤を移し海中に投入し新に其蕃殖を計りたるは人のよく知る處なり。

周年漁獲すれども秋冬の候を以て最も多し介殼籠と稱する籠を以て海底を搔き集め採收す又介桁網、介爬等の漁具あり。

我國一年の産額二十万圓に上る東京灣、伊勢灣等は饒産地にして産額の大なるは東京、千葉、大坂、愛知、三重、徳島等の諸縣なり勢州桑名は古來有名なり泉州堺の産は小なちと雖も味優れるを以て阿波の産は大なるを以て共に名あり。

古史を按ずるに景行天皇從上總至淡水門(安房)時聞覺賀鳥之聲欲見其形尋而出海仍得白蛤於是磨鹿六雁(人)以蒲爲手繩采白蛤爲胎以進之云々とあり古來食用に供せしを知るべく桑名の焼蛤は皆人の知る處にして佃煮とし時雨煮となせども最も賞味せらるゝは吸物とし又はまなべとして食するにあり。

はまぐりの介殼は殼頂に齒ある殼片を陽介となし他を陰介となす左右よく合一し幾千萬の介殼ありと雖も皆離離して合す故に古代には御符となせるとありといふ又三月雛節句に之を用ふるは其和合の意義より出でたるものなり此他婚儀に用ひ祝言の饗饌に用ふるは皆之貞婦兩夫に見えざるの貞節を意味せるものなり古へ貝合とて婦女子の弄する遊戯ありて内面には繪

書を施したる蛤の殻を用ひ其合一する者を選びとる方法にして恰も現今歌かるたを弄ぶか如く正月には婦女子唯一の室内遊戯なりきはまどりの殻は漢法醫の隆盛なりし時代には藥容器として頗る重寶せられ今日に於ても其遺風あり膏藥煉藥丸藥等の容器に用ひ又大なる殻片は研磨して碁石の材料となる阿波の産甚だよしといふ。

あさり 浅 蜊 (第二十三圖版)

Pages philippinam Ad. & Ry.

介殼の形は稍々三角形をなし細き輪層あり大さ一寸二三分殼色白色に褐色の條紋あるあり或は淡黒色なるあり風波靜穩なる内海内灣等數尋の淺海にして稍砂多き砂泥池の地下一二寸の處に棲息し夏季産卵す我國大低之を産し殊に東海に多し。總て介類の食餌は水中に浮游する動植物にして涓滴を江湖とするが如き微生物なれば到底肉眼にて檢定すると難し此の如き水中の微生物をプランクトンと稱し浮游生物といふ介類は主に浮游生物中の硅藻類を食ふ硅藻類は淡鹹水何れにも蕃殖すれども最も半鹹水の泥地に多し故に介類の如く専ら之を食餌とするものは多く河水の流入する近海の砂泥地に産し其生長も速なりはまどりあさりあかひあびまきかき等皆然りとす。あさりを採收するは十月頃より二三月頃に至り介捲籠を以てす介殼のまゝ又は剥身とし販賣す近來其需要多きにより適當なる場所に稚介を撒き之が生長を促し蕃殖を計るものあり收益

大なりといふ。

あゝみ 蜆 (第二十四圖版)

Corbicula atrata Prime.

あゝみは介殼心臟形をなし黒褐色をなす殼頂剝脱し輪層を繞らす大さ寸に満たず我國到處其産あらざるなく分布甚だ廣し湖沼溝澤の淡水中又は河水の流入する近海河口等の半鹹水にも棲息す主に泥質の地を好み亦砂泥地にも産し夏季産卵すかはあゝみせたあゝみ等の名あり又おきあゝみいそあゝみどぶあゝみ等あれども真正のあゝみ類にあらず。せたあゝみと稱するは近江琵琶湖の産にして産額頗る多く瀬田川の附近殊に多きにより此の名あり。

攝州住吉の産は多けれども稍小さく味美なり此他常州利根武州隅田信州諏湖の産古來名あり元諏訪湖にはあゝみの産なかりしに天保十年上諏訪町の住人宮坂恒由なる人甲州荆澤川より種介一石五斗を移し超えて同十二年更に四俵を移したるが次第に蕃殖して今日に及んでは年々八萬貫以上の産あるに至れりされば明治十三年 聖上陛下御巡幸の際其功を追賞せられたりといふ。

我國一年の産額統計の示す處二萬圓に及ぶ然れども其の分布の廣大なると到處に産あるとにより實際に當りには之に數倍するものなり千葉滋賀石川福岡の諸縣に多し七八月の候肉肥へ

味ひ最も美なり土用あじみの名あり漁獲せらるゝは主に此時期にして介捲を以て採收す本草綱目に曰く肉は時氣を治し濕氣を下し疔瘡を壓し乳を通じ便通をよくし酒毒を解き又痘癰を洗へば癩瘡なしと其介殻は焼て介灰となし白堊となし石灰に代用し蠣灰と共に利用す。

ほかがひ

馬鹿貝 (第二十四圖版)

Maetra sulcatotia Desh.

ほかがひは殻の大き三寸に及ぶ殻色黄褐色を呈し輪層細く形稍々三角形なり鹹度高き一二尋の淺海の砂泥地に産す産卵期は夏季なり。

概ね介類の生殖は暖氣の候にして三四月より八九月の間にあり決して一時に放卵するものにあらずして成熟せるものより漸次之を放出するにあれば其生殖期間も亦從て永く夏期は全部生殖時期にあるものと見做して可なり故に夏季は介類を食用に供するもの少し之住々中毒を起し下痢を催すとあればなり。

此介は肉よりも介柱を貴ぶ味ひ勝り吸物として佳し肉は強韌にして消化甚だ宜しからず目刺として乾製す。

其産地弘からず三河灣東京灣等に産す其採收法漁期他に等し。

ほつぎがひ

北寄貝 (第二十三圖版)

Trigonella sachalinensis Schrenk.

ほつぎがひは又うほかひともいふ介殻圓形にして膨大し且つ厚し殻色は暗褐色をなし内面白し。

我國主に三陸北海道に多く東海以南の暖海には之を産せず外洋に近き近海にして海水清澄なる砂泥地に産し地下二三寸の處に棲息す夏季六七月頃に産卵す。

其肉は恰もほかひに似たる味ひあり肉質強韌なれども介柱は大にして佳良なり肉よりも之を賞す。

北海道東海岸は之を饒産す寒冷の候採收す。

しほふき

潮吹貝 (第二十三圖版)

Maetra veneriformis Desh.

しほふきは俗につぶともいふ介殻卵圓形となし膨大す大き一十二三分殻に輪層あり淡褐色にして殻縁に近づき紫色を交へ内面は白しあさりの産處には概ね棲息し六七月の頃産卵す。

總て貝類の卵は水中に於いて精子と接合し受精したる者は漸次發生變化し數多の纖毛を有し之を運轉し水中を自在に浮游す此時代は決して母體の形狀を具へず一種の形態をなす此の如きと欠しからずして漸く貝殻を生じ運動器を消滅し母體に類似するに至るを常とす。

介一個の放卵數は幾何なるや之を計算し難しと雖も其數は莫大なるものにして幾十方に上るべく之等の内全く生育するものは僅に二三に止るべし他は精子に接合せずして終り又は天候水溫水質の不良の爲め中途にして死滅するもあるべく害敵の食餌となるものも多かるべし斯の如くにして自然は一物にのみ蕃殖増加を許さざるなり。肉は食用に供せらるゝと雖も美味ならざれども肉柱は割合大にして賞味せらるゝ又あさりと共に養魚餌料とし東京地方にて盛に使用せられたるとあれども近來産額少く需要多く漸く高價を呈するに至れり。

あびまき

蛭

(第二十三圖版)

Solecurtus constricta Lam.

あびまきは介殼長方形をなして稍々丸く大さ三寸内外にして殼は淡褐色をなす性暖を好み静穩なる近海内灣にして干潮に際し地盤の露出する軟泥地に産し平常一尺五六寸より二尺三寸の泥中に棲息す夏季は淺く冬季は深く潜み老幼により又深淺あり。産卵期は十月より翌年一二月に涉り五六月には三四分の稚介を見る一年にして一寸二三分二年にして二寸三四分三年にして三寸三四分四年にして三寸七八分となる之は以後は殼の厚を増すのみ然れども其生長の遲速は地質及び數量の多寡によるものなれば近來之が養殖を行ふもの多く夏季七八月の頃稚介の大さ一寸内外なるものを採收し之を生育に適當なる地に撒

布す概ね一坪に對し稚介四升を適量とし潟面に蒔付をなす蒔付法は退潮の際潟面に撒布すると水上より船にて撒布するとあり此の如くにして蒔付たるものは二年乃至三年の後之を採收し然る後に稚介を蒔付け輪探法を以て年々採收販賣すると恰も田圃に於ける農作物の如し故に清國にては蛭田と稱し古くより其業行はる。

我國にては有明灣を名産地とし福岡佐賀兩縣の産額七八萬圓に上る備前の兒島灣には明治廿五年有明灣より稚介を移殖せるに其蕃殖著しく年々貳參萬圓の産出あるに至れり此介は深泥地にあらざれば生産せざるにより産地廣からず此他之を産する地方少なし。之を採收するは盛夏七八月の候にして堀採り又は釣採りをなす肉は柔軟にして一種の佳味あり日乾したるを清人蛭乾と稱し賞味す主に清國へ輸出せらる。

また

竹蛭

(第二十三圖版)

Solen gouldii Conrad.

またはあびまきに類似す其殼は稍平なる筒状をなして長し左右兩殼は相等しく兩端は開きて小さき竹筒の如し竹蛭の文字之より來るべし其殼縁は頗る尖銳なれば一名をかみそりがひともいふ水管は出入水共に相接近してあびまきの如く分離せず又長からず其數七八種あり最も普通に見らるゝまたは其殼色若黄色にして滑なる外皮を被る大さ三寸位なり内灣内海等の砂泥地に棲息し平常地下數寸の處に直立潜伏すまたの棲息せる處には必ず地面に一小孔あり

其深さ二尺に及ぶ若し危険に遭遇するとあれば忽ち深所に降下す晩春四五月の頃産卵す之を採收するには其孔を索め少許の食鹽水を注入すれば直に躍り出づ又一種の釣鉤を以て捕獲す秋冬の候味ひ美なり食用に供し乾製して清國に輸出するとあびまきに同じ清人之を鯉乾と稱す我國各地多少之を産す瀬戸内海の地方は殊に産多し。

おほのがひ

大野貝 (第二十三圖版)

Mya arenaria japonica Jay.

殻は楕圓形をなして稍長く甚だ薄くして脆弱なり兩殻片は同大にして全く接合せず後端常に開く殻色暗灰色にして内面白し大さ三寸許なり後方にある水管は長くして殻長の三四倍に及び收縮するとも全く殻中に收むるを得ず主に内灣の淡水の影響を受くる砂泥地に産し體を深く土中に没し僅に水管を地面に現し常に海水を吸出して食物を攝取す夏は上層に棲息し冬期は深く潜入す五六月の頃産卵す我國各地大低之あり東海には殊に多し肉はあびまき、まてに及ばざれども食ふべし。

みるくひ

西施舌 (第二十三圖版)

Lutraria nuttalli Conrad

みるくひはみるがひ又はみるくがひともいふ形狀稍々おほのがひに似たり介殻は楕圓形をなし輪層あり殻色暗褐色をなし内面白し水管は長けれどもおほのがひの如くならず内灣の淺泥地に産し地中にあり春夏の候産卵す我國各地産あれども東海に多し水管は味美にして只だ之を食ふのみ。

しやこ

瑛 瑛 (第二十五圖版)

Pridaena gigas Linn.

しやこは又すわりがひともいふ殻の形狀は扇形をなし頗る巨大にして厚し殻縁は波狀をなし外面は殻層鱗積し粗糙なれども内面は平滑にして光澤あり大さ三尺を超へ厚六七寸に及び中には四尺以上重量四百斤に及ぶものありといふ貝類中最も大にして且重量あるものなり専ら暖海に産し印度洋は名産地なり我國にては琉球、臺灣、小笠原等に産あり海底岩礁の間に棲息し大なる足絲を以て着生す海中生活の時は此動物の青色なる外套膜縁には其中心に鮮紫色を點したる黄綠色の眼點數個を供へ頗る美なり肉は美味ならざれども食ふべく殻質は瑩白にして琢磨すれば頗る美麗なり古來七寶中の一に數へられ裝飾品となし碁石念珠を製す其大なるものは諸器物を作り或は原形のまゝ水盤等に用ひらる。

とりがひ

鳥貝 (第二十三圖版)

Cardium japonicum Dkr.

とりがひは介殼正圓形をなし膨大す殼薄く灰白色をなし内面は紫色なり細稜ありて放射狀をなし大さ三寸内外なり此介の足は頗る長く紫黑色を呈し形小禽に似たりといひ鳥嘴に似たりといふとりがひの名之より出づ。

海底砂泥地にして淡水の流入せざる五六尋の内海に産し夏季産卵す十二月より二三月の間介桁網を以て採收す主に膾食し美味なり又割き乾したるは山國の需要となる攝州尼ヶ崎伊勢灣は有名なる饒産地にして其他之を産する地方少し。

あかゞひ

蚌 (第二十四圖版)

Arca inflata Beev.

あかゞひは介殼稍々卵圓形にして膨大し堅硬にして厚し稜起の数は三十有餘あり殼縁は甚だしく鋸齒狀をなし大さ三寸内外にして殼色暗褐色なり内面は白し。

靜穩なる灣内十數尋の泥地に産し數寸の地下に棲息す普く四海に産せず東京灣伊勢灣内海等に多少の産額あり東京千葉島根等最も多し。

肉色は血紅色を呈す又ちがひともいふ肉質柔軟にして膾食せらる味ひ美なり又乾製するあり此介の鹽辛は島津侯より幕府へ獻品の一なりしといふ。

はいがひ

伏貝 (第二十三圖版)

Arca granosa Lischke.

はいがひは一見あかがひに異ならず稜起の數少なくして二十有餘あり上に結節狀の突起をなすを以て區別す形態殼色又類似せり。

主に暖海に産し河水の混入する一尋乃至三尋の淺海内灣の地質軟泥にして深く退潮の際には露出する海底に棲息し平常は二三寸内外の泥中に潜む幼者は上層に老者は下層にあり七八月の頃産卵す滿一年にして大さ五六分滿二年にして一寸に達し成熟す三年にして一寸四五分となり五年にして二寸二三分に達す。

此介は産額頗る少なく僅に岡山愛知富山の二三縣にして岡山兒島灣は最も適地なり同所は安政年間より之が蕃殖を計り稚介を採集して之を生長良好なる場所に移し生育を促せる結果現今に至りては特有の産物となり養貝場の廣袤三百三十町歩に涉り毎年の産額二萬石に上る主に清國に輸出す。

さるぼろ

藻貝 (第二十三圖版)

Arca subcrenata Lischke.

さるぼろは又やゑんぼろともいふあかゞひ科の一種にして形態性状共にはいがひに似たれど

も殻稍薄く、起低くして、結節なく、其數多くして三十二三あり、多少鱗片を有す、乾燥すれば表皮剝離し易し、殻色は淡褐色にして、大さ二寸内外なり。

淡水の混和少き淺海内灣の水深二尋乃至七八尋の砂少き沙泥地に棲息し、八九月の候産卵す、稚介は膠質の茸毛を以てあぢも、びらも等の海藻に附着し、生育す、されば全く海藻なき處又は干潮に際し地盤露出する處には發育し難し、他物に着生すると大凡一年にして離散し、以後は泥中に生育す、生長はいがいよりも速なり、本邦にては東海中國九州に産あり、就中島根、佐賀、福岡の諸縣は産額多し、肉はいがひに似て、味ひ美なり、専ら内地向にしてはいがひの如く清國に輸出するとなし。

からすがひ

蚌

(第二十三圖版)

Cristaria plicata Leach.

からすがひは普通とぶがひともいふ、大さ三四寸、殻は稍三角形をなし、殻色黒色をなし、内面は白色にして、一種の光澤あり、眞珠光をなす、専ら淡水の産にして、主に湖沼池澤の泥中に産じ、夏季産卵す、肉は泥臭あり、食ふに堪えず、往々一種の眞珠を包含することあり、常陸霞ヶ浦、近江琵琶湖に産多し、此他各地の湖沼に大なるものを産す。

古書を繙くに屢々面白き記事あり、本草綱目に曰く、蚌、蛤同類、而異形、長者通曰蚌、圓者通曰蛤、其字象形也、云々之蚌と蛤との扁を去れば手を合せたるが如く、附合すといふ、意義より二者同類と

いふにやあらむ、又五雜俎に曰く、吳陳湖傍有巨潭、中産老蚌、其大如船、一日張口、灘畔有洗衣婦、以爲沈船也、蹴之蚌閉口、而沒、婦爲驚仆、嘗有龍來取其珠、蚌與鬪、三晝夜風濤大作、龍爪蚌於空中、高數丈、復墜、意無如之何、云々荒唐無稽の語、又愛すべし。

たいらぎ

玉 珧

(第二十三圖版)

Pinna japonica Hanley.

たいらぎは殻の形狀長三角形をなして、薄く、大さ七八寸あり、殻色淡蒼黒色をなし、内面は輝黒色をなす、茸毛を有す、和漢三才圖會に説く處を載す。

たいらぎは黒色にして、波浪の文あり、上濶く、下窄く、長六七寸、鳥帽子の形に似たり、又馬甲に似たり、故に名づく、其腸は食ふに堪えず、一の肉柱あり、圓く、白きと玉の如し、故に玉珧と名く、其の大なるもの二寸許りあり、味ひ甘く、美にして、上饌となす云々。

我國西海南海に産し、灣内奥深くして、湖の干満急ならず、地質軟泥なる處に棲息し、殻頂を下にし、茸毛により倒立し、泥中にあり、産卵期は夏季にして、生殖素の色により、一見雌雄を區別せらる、紅色なるは雌にして、黄色なるは雄なり、之を採收するは、秋冬にして、介搯を用ひ、又は堀採りをなす、伊勢灣、兒島灣、有明灣等に多く産す。

肉は味ひ美にして、其介柱は殊に佳良なり、又日乾して製品となす。

Mytilus crassirostris Jischk.

いがひは周利貝日和貝類黒貝等の名あり藝州瀬戸口に産するを以て瀬戸貝ともいふ清人は淡菜又は東海婦人といふ。

其形状稍稚小なるどぶがひに似たり大さ四寸内外殻の外面黒色をなし内面は眞珠色をなす肉は紅色に黄色を交へ又黄白に淡紅色を帯べるあり岩石に附着せるものと泥土に棲息せるものとあり一を俗に瀬戸貝といひ他を地磯貝といふ。

瀬戸貝と稱するは外洋に近き近海にして海水清澄に且つ潮流急なる三尋乃至七八尋の海底の岩礁に附着し棲息す性暖を好み海水温度高く日當りよき處に群居し茸毛と稱する數百條の強靱なる細糸を分泌し之により固形物に附着す海藻適宜に繁茂し食餌多き處のものは生育迅速にして殻薄く肉肥満し柔軟にして脂肪多し。

地磯貝と稱するは海淺く又は灣内にして波濤荒からず海水混濁し退潮には海面露出するが如き砂泥地に産し往々泥中に没し淡水の爲め斃死するとあり貝は形小にして肉柔なるも美味ならず二者共に寒中一二月の候産卵す。

此貝は其生長他のものに比して割合遅鈍にして五年に達せざれば採收の適齡ならず最も適當なるは七八年のものにして之より老年のものは肉瘠せ品質劣るといふされば之を採收するに頗る蕃殖發育の保護に努めざれば之を全滅せしむるとあり故に産卵期には嚴に採收を禁じ

主に五六月より十一月に至る間とす之を採收するには介挾網を以てし蟹女をして潜りとしむ我國にては三河伊勢を以て産地とし廣島宮城等又産あり。

肉は生食し又乾製して清國へ輸出す肉中には往々眞珠を包含するにより刺肉の際之を撰出す此貝を製品となせるは實に三河國渥美郡にして遠く正元年間に起り天保九年に及び渡邊華山翁の誘導により長崎渡來の清國人に輸出せるを創始とす之より爾後製造して長崎俄物會所に送り販賣し後遂に田原産物として廣く知られ漸次隆盛となり附近之を習ひ弘く製造輸出するに至れりといふ。

此ものはあこやがひの如く稚介を採收し適宜の海底に撒布し其蕃殖を保護し養殖するとを得歐米にても食用に供し養殖を行へる地方あり。

あこやがひ

眞珠貝 (第二十四圖版)

Avicula marlensis Dkr.

あこやがひは大さ二寸内外にして稍々正方形をなし外面は薄層を重ねたるが如く鱗生し甚だ脆弱にして蒼青色に暗褐色を呈し内面は光澤ある閃光色を呈す眞珠を成生するを以てしんじゆがひの名あり。

此介は主に暖海に産し寒海になし特に外洋に近き波浪靜穩なる内灣にして潮流の疏通よく海水清澄なる七八尋の淺海に産し海底斜面をなし海藻繁茂せず泥質適宜にして岩石の散在せる

處に棲息し茸毛と稱する纖維質により岩石其他の固形物に着生し生育す。

我國にては其産地甚だ少く僅に志摩の英虞灣肥前の大村灣能登の七尾灣等數ヶ所に過ぎず此他猶多少あれども算するに足らず。

其産卵期は七八月の候にして孵化したる稚介は岩石等に附着し漸次生長す其九月には大さ一分位となり年の終には一寸弱となり滿一年にして一寸五分滿二年にして二寸に及び滿三年にして二寸五分となる之より年を重ねると雖三寸以上に生長するもの少く唯介殼の厚を増すのみ之を採收するには蟹女をして潛り採らしめ又は介挾網等を用ゆ採收せられたるものは之を生のみ介殼を剥ぎ眞珠の有無を検す之れ其肉を採るにあらずして眞珠を目的とせるによる肉は鮮食せられ乾製す味ひ佳なりといふにあらず介殼は加工し鉦の材料となり又は介細工として利用せらる。

眞珠は必ずしもあこやがひに限り成生せらるゝものにあらずあこやがひ以外の介類にてはいかにあわびどぶがひはまどりばかひしゝみ等にも之を産し此他二三十種あり然れども之等は何れも良質の眞珠を生成するにあらず之に反しあこやがひは眞珠の成生割合に多く従て良品を産するにより賞せらる。

眞珠は如何にして成生せらるゝやに就ては頗る學者の研究せる處なりと雖も未だ全く之が解説を明にせるものなし然ども其説く處は多くは沙粒殼片等の微細物介殼中に浸入し肉身に刺撃を與れば介は眞珠質を分泌して之を包圍し平滑ならしめ刺撃を和ぐるにありて始て珠球は成生せらる之と同様に又水中動植物の卵子胞子或は寄生虫等の介殼中に竄入し刺撃を與ふれ

ば病的變化を起す介は之を治癒せん爲め眞珠質を分泌し竄入物を包圍し眞珠層を増し遂に珠状となり之を成生するにあり眞珠は其成生の位置状態及び形狀の正否色澤の良否により品質に優劣あり最も優良なるはきんだまと稱するものにして純粹の眞珠色をなし透明滴るが如く正圓形なるものは八方轉びといひ高價なり次にきんだまにして稍々黄色を帯びたるだまといふは純黑色にして光澤あり變りものとして又用ひらる而して之等は其大小形態により優劣を定むると雖も同種同大なるものを集合すると容易ならざるにより多數の同一物を得んとするには頗る高價を拂はざるべからず。

眞珠の成生せらるゝ部分は外套膜肉柱の周圍肝臟の附近殼面等にして外套膜の縁にあるをばねだまと稱し眞珠中優品多く形大きく色澤銀白色なるあり金色なるあり蒼色を帯べるあり其數は一、二粒を常とし又黒色白濁色なるあり耳狀突起の部に成生するをみだまと稱し最も多く大低銀白色にして二、三十粒集合し或は一殼中に百粒の多きを包持するとあり然れども形小にして罌子粒大なり肉柱の周圍にあるをしんだまといひ甚だ稀に肝臟の上なるをどんぼらだまといふ此他介殼の内面に疣状をなし固着するをかいつき眞珠といひ多くは中空なり中空ならざるをながれたまといふ。

てりがひ

蝶介

(第二十五圖版)

Avicula margaritifera L.

殻は大體あこやがひに似て圓く且つ著しく厚し耳狀突起は僅に形を留むるのみくろてうがひしるてうがひきてうがひの別ありくろてうがひは中央は光輝ある銀白色をなし次で閃光なる暗褐色を環らし殻縁は黒色をなす而して外面は灰白色なりきてうがひは中央銀白色をなすことくろてうがひに異ならざれども周圍に眞珠色を環らし殻縁は淡褐色を呈し外面は淡黄色に紫色を交ゆくろてうがひはきてうがひに似て周圍に眞珠色を交へず外面淡黄色なり何れも暖海の静穩なる灣内等に棲息す我國にては薩南琉球臺灣等に産あり濠洲にてはしるてうがひきてうがひの採收盛なり我國のものは主にくろてうがひにして形も前二者より小なり大さ四五寸大なり夏期産卵す之を採收するには潜水器を用ゆ往々良質の眞珠を含有す殻は厚くして且つ美麗なるを以て卸の原料としても最も使用せられ之に優るものなく其需用甚多し。

ま べ

(第二十五圖版)

Pecten macroptera Lam.

殻は後方にのび烏帽子形をなせり耳狀突起は著しく大きく不同にして前部のもの長し殻色は外面黒色をなし内面は光輝なる紫色なり大さ一尺に及ぶものあり此種もあこやがひと等しく茸毛により岩石等に着生す主に薩南琉球諸島に産す静穩にして潮流の宜しき處に棲息す。此貝もあこやがひてうがひの如く眞珠を含有すると多し然れどもあこやがひのもの、如く良質なるもの少し殻は卸の原料となしてうがひに次で用ひらる。

ほたてかい

帆立貝 (第二十五圖版)

Pecten yessoensis Jay

ほたてがひは又海扇の名あり其形状扇を擡げたるが如し殻は左右不同にして右殻は深く窪み淡紅褐色にして左殻は淺く蓋の如く紫紅色をなす共に外面に三十内外の稜起あり殻頂の前後には耳形の突起あり蝶番は長く兩殻を連結し中央に内靨を容る、窪あり肉柱は頗る大く足は長し。

近海内灣の波浪静穩にして海水清澄なる十四五尋の砂質の海底に産す幼稚なるものは淺所にあり生長するに従ひ深所に移る海底にある時は右殻を下にし左殻を上にし概ね多数群集し運動自在にして時々其居處を移轉す之をなすには兩殻片を頻繁に開閉し急に水を排出し其反動により水中を跳躍すされば古來ほたてがひは左殻を立て、帆の如く右殻を浮べて船の如くし風に随つて海上を走るものなりと稱せられ帆立貝の文字また之より出でたり。

晩春四五月の頃産卵す滿一年にして一寸位となり滿二年にして二寸五分三年にして三四寸となり四年にして成熟し最も大なるものは六寸を超ゆるものあり。

我國主に東北海に多く青森、北海道、千島等に産し陸奥灣、室蘭灣は名産地なり一年の産額五六十万圓に上りしとあれども現今にては頗る減少せり漁期は主に夏季にして八尺網と稱する底搔網を以てす近來之が蕃殖保護のため漁獲に制限をなし稚介の捕獲を禁ぜり。

肉は頗る美味にして煮又は炙つて食ふべく又罐詰となす殊に殻のまゝ焼たるは特種の佳味あり。

其介柱は煮乾して支那に輸出す清人之を賞味す殼は小鍋に代用し小なるは皿に用ゆ又焼て具灰となす。

いたやがひ

板屋貝 (第二十五圖版)

Vola laqueatus Sowb.

いたやがひは其形狀恰もほたてがひに似たり然れども體起大にして其數少く十三條あり體溝相次で列び恰も板屋根を葺けるが如し板屋貝の名之より出づほたてがひは東北海に産するに反し之は西南諸海に産す山陰九州の沿岸に多く伯耆筑前は名産地なり。海水清澄なる十尋内外の海底に棲息し性群居を好み生活に適したる場所には多數群集す其移動するにはほたてがひの如く排水の反動により居所を轉ず大さ三寸餘に過ぎず夏期産卵す。肉は食用に供し介柱は日乾し支那に輸出す清人之を賞味す介の左殼は杓子に製す故にしやぐしがひの別名あり扁平なる右殼は細工物に作り又介灰に製し白堊に用ゆ。

いたらがひ

伊多良貝 (第二十五圖版)

Pecten squamosus Gmel.

いたらがひは殼形稍いたやがひに似たれども耳狀突起は不同にして體起の數十四條あり各條

には又逆鱗を供ふ大さ三寸餘あり殼色暗紫色を帯びたるあり紅色或は暗黄色を帯びたるあり濃淡種々ありて一様ならず内部は紫色なるあり白色なるあり内外共に紫色なるは雌介にして外部は白又は鮮紅黄色にして内部無色なるは雄介なりといふ此の如く殼色頗る美麗なるを以て又一名をにしきがひとも云ひ古來ゑぞにしきあづまにしき等の名あり本邦各地の近海に多少の産あれども最も青森灣は名産地なり同地方にては俗にあかんじやらと呼ぶ海水清澄なる數尋の海底岩石砂礫より成る處に着生棲息す夏季六七月の頃産卵す八尺網又は鋸介挾等を以て採收す肉は赤赭色を呈す肉柱は煮乾しほたてがひいたやがひの夫と共に清國に輸出せらる然れども品質肉味共に之に劣るといふ。

つきひがひ

月日貝 (第二十三圖版)

Anusium japonicum Gmel.

介殼は正圓形にして殼質薄く右殼は扁平にして左殼は少しく膨れたり體起なく平滑にして内面に僅小の放射狀の隆起あり耳狀突起は細く一殼は褐色若くは紅色にして一殼は黄色又は白色なり内部は何れも白色にして邊緣に黄色を環らす此の如く圓形にして殼色相異り月日を形取るによりつきひがひとは呼ぶなるべし主に暖海に産し南海西南海に多し肉は食ふべく肉柱は美味なり介殼は皿として代用せらる。

かき 牡蠣 (第二十四圖版)

Ostrea talienwanensis Cross. (オシロイ)

かきにはまがきいたほがきながき等の別ありまがきは最も普通なるものにして殻の形は長圓形をなし右殻は扁平にして左殻は膨大し固形物に附着す大さ三寸内外殻色淡黄色なりいたほがきは圓形をなし殻厚く外國産のかきに似たり主に泥中に在り大さ四寸に及ぶながきは介殻厚くして細長なり大さ一尺二三寸に及ぶものあり二者共に産額大ならず。まがきは主に内灣等の淺海にして干潮時には地盤の露出する海底の岩石固形物に着生し稍淡水の流入する河口又は濠筋に當れる處は生長一層良好なり我國の沿岸大低之を産せざるなしと雖も其最も有名なるは廣島草津にして次で北海道厚岸なりとす此他佐賀東京兵庫愛知にして全國の産額年々二百萬貫價額二十四五萬圓に上る前者は養殖により後者は天然産により共に産額多し。

廣島縣は古くより養蠣の法行はれ現今にては養蠣場の面積三十八萬五千有餘坪にして佐伯安藝加茂の三郡に涉り一年の産額十萬圓を超へ沿岸の海濱蠣養の樹立せざる處なし廣島牡蠣の名世に高し。

今遠く其起原を尋ねるに今を去る二百數十年前延寶年間安藝國草津村の住人小林五郎左衛門なるもの或年蛤の蕃殖を計る爲め區劃せる竹簀に牡蠣の多數附着せるを知り牡蠣は竹簀等に附着し蕃殖するものなるを知り之より種々竹簀を立て牡蠣の生長を講じ遂に廣島養蠣の元祖なるに至れり。

となれり以後弘く養蠣の業起り其生産物は之を大坂に送り販賣せるに寛永年間大坂に火事あり時に草津村の人河面仁左衛門西道朴の二人高麗橋詰に蠣船を繋ぎ居合したるか大坂町奉行所の制札鳥有に歸せんとせるを見て之を船に移し無事なるを得たり後其功により爾來草津村の蠣船は大坂橋下にて自由に販賣するの特權を得たり之より販路漸く開け従つて養蠣業隆盛なるに至れり。

養蠣法には種々ありて牡蠣の附着器にも竹桶松石瓦等を使用す經濟上及び材料の得易きとにより主に竹を用ゆ竹は徑一寸内外のもの長さ三四尺に切り四五本を束ねて一株とし各株の間二尺位をとり此一列を一柵とし柵と柵との間は潮の緩急により六尺乃至八尺とす濱は大凡其三分の一を地中に埋没す之れを建設するは大低五六月の候なり。

牡蠣は六七月の頃産卵す發生したる稚介は數日間水中を浮遊し後固形物に附着す即ち濱を建設するは此性を利用するにあり七八月には漸く一分大にして紫色を呈し當年末には七八分となり滿一年にして二寸五分滿二年にして三寸強滿三年にして四寸内外となり之より以後は長大ならずして殻の厚さを増すのみ。

食用に供するは主に二三年のものにして生煮味ひ佳なり消化し易く且つ滋養分多きにより病後の患者にも薦めらる又薬用としグリコエゲンと稱する薬劑を製し介殻は介灰に製し工業用に使用す。

あわび

鮑

(第二十四圖版)

Haliotis gigastea Chem.

あわびにはまたかめがひぐろがひ等の別あれども唯形態の多少異なるにより區別せらるゝものにして元一種なり殻は扁平にして殻口は潤く數個の呼吸孔を有し大さ七八寸に及び外面紫若色に褐色を帯び内面は複雑なる閃光色をなす。

此介は概ね暖海に産し海水清澄にして潮流よく疏通し海藻の繁茂せる岬角磯邊等の二三尋乃至十數尋以下の岩礁に着生し棲息す晝間は運動靜にして夜間出て、かぢめ、わかめ等の海藻類を食餌とす十一月十二月の頃産卵す夏期は肉肥え味ひ勝れり捕獲するは四五月より八九月の間にして蟹女の操業に係るを常とす。

蟹女は巧に水中に潜り介起と稱する金屬製の小刀やうものを以て鮑の附着せる肉蹠の間に突き入れ之を剝離し獲物を携へ水面に浮上し呼吸を反して再び潜入す熟練なるものは一時に數個を携へ來るものあり然れども深所にては潜水夫を使用す又水上より介突と稱する漁具を用ひ虚に乗じ急撃に介殼を突撃し分離落剝せるを尖端の鉤にて刺し捕獲するあり若し海上波浪の日は視水器を用ひ又油を流して操業に便す鮑は已に危害を加ふるものありと知るときは堅固に吸着し容易に剝離せらるゝものにあらざれば此法は頗る熟練なる技術を要し巧拙により收穫に多少あるを常とす。

我國にては東海より東北海に多く西海之に次ぎ日本海及び内海には甚ば少し一年の産額六十万圓に上り茨城岩手千葉長崎の諸縣は産額多く大分宮城青森の三縣之に次で産あり伊勢は古來名あり。

鮑の肉は鮮食し又乾鮑を作りて清國に輸出す透明にして藍甲色なるを明鮑と稱し優品にして灰白色なるを灰鮑といふ品劣る乾鮑を作るには新鮮なる鮑をとり先づ殼を去り内臓を除き桶に收め鹽漬とし十數時間乃至二晝夜放置す寒冷の候は長く暑中は短く一定時の後之を食鹽水にて洗滌し汚物を去り淡水を注ぎ沸騰せる釜に入れ煮熟す大小により一時間乃至二時間にして適度を見計ひ之を掬ひ揚げ簾上に配列し日乾すると一日にして二三時間焙爐にかけ又日乾す此の如くすると三日にして再び煮熟す一時間にして止み再び日乾すると三四週日にして製了す鮑肉よりは又熨斗を製す生肉を薄く剥ぎ數枚接ぎ合せ乾製したる者にして筑前より出るを上品とし伊勢より出るを神崎熨斗といひ俗に蠟燭熨斗といふ熨斗は往古神饌に供し食品として盛饌の初には必ず用ひ遂に冠婚嘉儀の式に供へ歳旦には昆布と共に式物となし進上物には必ず缺くべからざる用品となれり熨斗は又海茸介よりも製す肥前備前等より出づ之を擬熨斗と稱し猶海苔海藻等より代用品を作る。

肉は近來罐詰として需要多く又粕漬とし腸は鹽辛となし介殼は鉤を製し種々の細工物に用ゆ住々良質の眞珠を藏す一種の光澤あるを以て稱せらる。

とんぼし

常節

(第二十三圖版)

Haliotis diversicolor Reeve.

とこぶしは頗るあわびに類似し往々同視せらるゝとあり形態色彩等あわびの幼者に異ならずと雖も介殼扁平にして薄く呼吸孔の數多くして孔縁低く全く貫通せるもの八九個ありてあわびより多し大さ三寸餘なり。
あわびの棲息せる處概ね之あり然れどもあわびより稍淺處に棲息し岩礁の間に匍伏す暖海に産するものは特に大なり八九月の頃産卵す地方によりせんねんがひ、ふくだめ、うゑず、ながらみ等の呼稱あり食用に供するとあわびに同じ。

さゞえ

榮螺 (第二十四圖版)

Turbo cornutus Gmel.

さゞえは形狀恰く世人の知る處にして拳狀をなして稜角あり多數の管狀突起を有す殼色暗青色にして内面は一種光澤ある青紅の閃色をなす主に暖海に多く外海に而したる岬角等の磯邊に産し數尋の海底岩礁の間に棲息す晝間は岩影に集ひ夜間出て海藻等を食ふ秋冬の候産卵す一種管狀突起少きものをてうせんさゞえと稱す風波靜穩なる海に産す主に潜水して採捕す肉は頗る硬しと雖も一種の味ありさゞえの壺燒は各地ともに之を賞味す。

やくわうがひ

夜光貝

(第二十五圖版)

Turbo marmoratus Lam.

やくわうがひは殼色頗る美麗なるを以て知られ普通青螺ともいふ殼は螺狀をなし圓形にして厚く螺肋上には鈍き結節あり殼色青綠色にして紅褐色の斑點ある帯を繞らし内部は閃光ある銀白色なり幼稚なるものは殼色鮮明なれども長ずるに従ひ汚色を呈す故に彫工は可成幼小なるものを貴ぶ大さ小兒の頭大に及ぶものあり暖海の岩礁よりなる海底に産す薩南及琉球諸島に多し屋玖島は殊に名産地なり一名之をやくがひといふ臺灣又之を産す。
此介は肉よりも最も殼を貴ぶ介殼は琢磨し諸種の裝飾品となし念珠若くは緒縮玉を作り簪又は筭に用ゆるの外卸を作り象眼に用ひ又酒杯に製して之を夜光の盃と呼ぶ其厝は之を貴び又賞用せらる。

たかせかひ

高脊貝

(第二十五圖版)

Trochus niloticus Lam.

たかせがひは和名をさらさばていといひこしたかゞひ又はたかしりがひ等とも呼ぶ殼は圓錐形をなして螺塔高く螺層多し底面は平坦にして角質の厝を有す殼色は鮮紅色の雲紋を散らし表面白色を覆ひ内面は眞珠色を呈す大さ四五寸なり主に暖海に産し我國にては薩摩、琉球、臺灣等に産あり海底岩礁より成り海藻蕃茂せる處に棲息す此貝は眞珠層厚きにより卸に製し優良

なるものを得らるゝにより現今需用多く漸く高價を呈するに至るてうがひやゝわがひに次
て費用せらる。

あかにし 紅 螺 (第二十五圖版)

Rapana bezoar thomasiama Crose.

あかにしは其形恰も獨樂の如く著しき肉瘤あり大さ三四寸外面は暗褐色を帯び内面は紅色な
り近海の内灣沙泥地に産し頗る暴食にして魚介類の死肉をも食ふ五六月の交海底の木石介殼
等に卵を産付す卵は薄き革質なる長形の卵胞に包まる卵は發育孵化するに及べば尖端自から
破れ水中に游泳す此革質なる卵胞は婦女子の玩弄するほゞづきにして長刀の形狀をなせるに
よりなぎなたほゞづきと稱す。

ながにし 長辛螺 (第二十五圖版)

Fusus perplexus Adams.

ながにしは一名をよきほらともいふ殼は細長なる紡錘形をなし殼頂尖り水管溝著しく長し各
螺層には多數の螺脈を繞らす殼色は白色にして汚褐色の表皮を被る表皮は乾燥すれば剝離し
易し大さ三四寸なり内灣近海の砂泥地に産し十尋乃至二十尋位の深所に棲息す産卵期は五六

月の候なり此貝の卵胞を軍配ほゞづき又はさかさほゞづきと云ふ能登羽咋地方にては毎年四
五月の頃長百尋徑四五分の藻繩に長一尺八寸許の樹枝を五寸毎に結附し五十尋毎に五百々許
の石を附着し一把とし四十把を一船分となし之を連結し七八間毎に磯より沖へ向け順次沈下
し入梅の頃に至りながにしの樹枝に卵胞を産附せるを見計ひ之を引揚げ採收す。
此貝の肉は頗る美味にして鮑に次で賞せられ其脂は甲香と稱し白檀龍腦麝香等の香料に混入
すれば其芳香を増し香烟を多からしむるにより又香料として用ひらる。

てんぐにし 天狗螺 (第二十五圖版)

Hemifusus tenatanus Gmel.

殼は紡錘形をなし螺塔割合に低く殼口頗る長大なり稍々鋭き肉瘤あり大さ五六寸なり殼色は
白色にして汚れたる褐色の表皮を被るとながにしに等しあかにしの産する處大低之
あり六七月の頃産卵す此貝の卵胞は單にうみほろづきと云ふなぎなたほろづきに次で賞せら
る肉は食用に供す。

海酸漿を産する親貝類は前記のあかにしながにしてんぐにしの外ころもがひほろしゆほら
みがきほらばい等にして之等の貝の卵胞は其形狀一樣ならず細長なるあり顆粒狀なるあり區
々別々なりと雖も革質の卵胞よりなるとは一なり其名稱を順次に舉れば長刀酸漿軍配酸漿海
酸漿南京酸漿德利酸漿饅頭酸漿泡酸漿と云ふ親介の老成せるものは其卵胞も從て優良にして

大なりながたにしの如きは四五十個乃至八九十個の卵胞を産す一獲八九個の卵子を藏す之等は卵胞中にて漸次に發生し或る時期の後孕化す此時代に至れば胞皮は自然に腐敗し自ら破れ稚貝は水中に游泳す之等の卵胞を玩弄用に供せんには稚貝の孕化せざるに率ち採收せざるべからず。
之等の海酸漿の内最も賞用せらるゝものはなぎなたほゞづきにして次てうみほゞづきなり好て婦女子の玩弄する處にして殊に機業地に需用多く東京市中にて消費するもの毎年五萬圓を下らずといふ主なる産地は備前備中相模安房能登等にして之等の親介を採集し保護を加へ人工的に卵胞を採收する處あり。

ほ い 海 螺 (第二十三圖版)

Ebuna japonica Reev.

殻は卵圓形をなす殼色白色に大小多數なる紫褐色の雲紋狀の斑點ありて殼の内面に及ぶ大さ二寸に至らず各地内灣の砂泥地に産し冬春の候産卵す卵は革質の卵胞に包まる泡酸漿又はひよつとこほゞづきといふ。
ほいは倍に通ず千倍萬倍貨殖の意をとり殊に商家の悦ぶ處なり京坂地方にては年頭の賀儀に供するあり味い美なり其際は眞香の料となり又腫物に張て膿を吸出し効ありといふ空殼は獨樂に代用し小兒の玩具となる。

た に し 田 螺 (第二十三圖版)

Viriparus malleatus Reev.

たにしは最も世人に知られし淡水産介類にしてまるたにしおほたにしながたにし等の種類あり殻は卵圓形をなし薄く帶綠色の表皮を被り暗黒色なり暗灰色なるありまるたにしは最も多し泥地を好み砂地を厭ひ湖沼等の止水に棲息し泥中に潛入し河川等には少し我國各地之を産せざる處なし春夏の候胎生す肉は鮮食せらる。

な ま こ 海 鼠 (第二十二圖版)

Stichopus japonicus Sel.

なまこは其體扁圓にして稍長く大さ五六寸あり體色は蒼黒色なるあり暗褐色なるあり或は黄褐色なるあり其棲息せる場所により體色を異にし俗にあかこころこなしと稱す脊面には肉質の突起を有し其數多きものあり又少きものあり東海以北三陸北海道のものは突起多く之を有刺類といひ九州琉球等の暖地の産は突起少なく之を無刺類といふ體の一端には口あり周邊には羽毛狀をなせる二十有餘の觸手を有し以て感覺を司り食餌を攝取す腹面には歩帯と稱する小突起の縦列あり之より多數の細小なる歩足を出し之を伸縮して體を移し進行す體は筋肉に富み皮膚に多數の骨片を有す然れども微細にして顯微鏡下に照さざれば之を視る

と能はず。

産卵期は六七月の候にして放卵し終れば深所に移り陰所に潜み食を索めず舉動頗る不活潑となる之を夏眠と稱す稚仔は海藻等に附着し當初白色透明なるもの漸次生長するに従ひ色素を呈し滿二年にして成熟す主に静穏なる内灣近海の海底岩礁にして海藻の繁茂せる處に棲息し風強く浪荒き外海には稀なり晝間は海藻岩礁の陰影に集ひ夜間出て、小動物又は魚介の死肉等を食ふ運動頗る遲鈍にして徐々に移行す。

我國の沿岸沿く之を産すれども主に東海に多く東北海西南海之に次ぐ一年の産額拾餘萬圓に上り鹿島宮城愛知三重等の諸縣は産額多し奥州松前津輕尾州和田三州柵島相州三崎武州金澤本牧讃州小豆島等は古來名あり之を漁獲するは秋冬の候にして桁網を用ひ魚叉を以て捕ふ。肉は鮮食し煮乾したるをいりこと稱し又たわらごころものともいふ専ら清國に輸出す有刺なるを刺參といひ價貴く無刺なるを光參といふ品劣る清人之を嗜食し人參に對して海參といひ滋養の効ありといふ五雜俎に曰く其性温を補ひ人參に敵するに足る故に海參といふ云々とあり古來長崎俵物の一にして本邦輸出水産物中重要なる位置を占め年々の輸出高四拾萬圓に上る東海東北地方の製品名あり其鴈は鹽辛を製す一種の雅味あり酒客の最も賞味するものにして俗にこのわたといひ禁裡にては人紅梅といふ古來其製ありしと見え延喜式にも之を載せ能登は古くより名あり現今各地之を製す。

なまこは最も稻藁及び油質を思み之を犯せば其體溶解す故に煮熬するには少許の藁を加ふるとあり古來蝦はなまこを畏る之を申にさし園市に立つれば犯すとなしといひ農家にては其形

と模製し其害を避るとあり。

う

に

海 膽

(第二十二圖版)

Strongylocentrotus tuberculatus Lamk. (うなぎくらに)

うには一名をかぜといひ其形狀恰も栗の殻皮に似たるを以て海栗ともいふ球狀又は半球狀をなし殼は石灰質にして多數小板片の結合より成り外面には運動自在なる無數の棘を有す口は腹面の中央にあり肛門は之に正反し上面にあり口の周圍には又棘と稱する缺狀の棘あり之を以て運動攝食の用をなす大さ大低一二寸にして殼色は紫色なるあり暗褐色なるあり暗黒色なるあり最も普通なるはむらさきうに、ばふんうに、おにうに等にして外海に近き沿岸の岩礁の間に棲息し小なる者びかに介類等を食ふ七八月の頃産卵す我國各地概ね之を産す福井は古來名あり此他熊本青森長崎の諸縣は産額多し。

うにの卵巢を鹽藏精製したるを雲丹と稱し酒容の最も嗜好するものにしてうにの種類により品質に優劣ありばふんうにの卵は淡黄紅色にして上品なりおにうにの卵は暗黒色にして次品なりむらさきうにの卵は淡黄色にして劣等なりといふ之を製造するは夏期土用中にして全く水分を除去し精製せるを煉雲丹といひ福井室蘭の産名あり又殼の水分をも加へたるを泥雲丹といふ貯藏久しきに堪えず對馬肥前より出づるを上とす一種の佳味を有し鮮魚に塗抹し炙りたるを雲丹焼といふ香味を添へ酒肴に最もよく又火傷に奇効ありといふ。

Corallium elatius (Bridgley.)

さんごは珊瑚虫と稱する動物學上珊瑚類網中の八射珊瑚類に屬する微細なる下等動物の分泌成生したる骨格にして其生活せるときは外部に軟き皮層を有す其皮層は即ちさんご虫の總體にして一面に小孔あり之より八箇の羽毛に似たる觸手を出し之を振動し微生虫又は有機物等を攝取し食餌とす此ものは多數群生して幾千萬の個虫芽生によりて蕃殖し母體を分離せず漸次生育し樹枝狀をなす其大さ概ね高さ幅とも一尺内外にして軸徑一寸内外なるを普通とすれども中には幅五尺高三尺軸徑二寸に及べるものあり其種類十數種あれども我國に産するものはもゝいろさんごあかささんごしろさんごだめさんごみぞさんごぼろしうさんごこさんご等なり

主に南海に産し暖流の疏通せる三四十尋乃至百尋の海底に生育す其狀恰も陸上に於ける植物の如く岩礁の間に樹立すしろさんごは最も淺所にあり次であかささんごにしてもゝいろさんごは最も深所に生育す土佐は古くより人に知られ肥前五島は新採收場として名あり共に多量に産出す此他薩摩安房等に産あり一年の産額三十有餘萬圓なり

さんご採收に使用する網は一種簡單なるものにして著大なる麻苧製の繩を以て大目なる横五六尺縦三四尺の網を製し之に百餘々の沈子十數個を附け海底を引曳し岩礁上に樹立せるさんごに纏絡せしめ採收する仕掛にして之を使用するは海上靜穩なる四五月の頃小船に數人乗組

沖合遠く漁場に至り潮流に船を委せ數十尋の長網を以て此網を引曳し採收に従事すさんごの中最も賞美せられ價貴きものはもゝいろさんごにしてあかささんご之に次ぎしろさんごは價廉し然れどももゝいろさんごにても赤色なる暗赤色なる淡紅淡赤白色なる等色彩に濃淡あり其生木たると落木たると立枯木たるとより品質に優劣あり價額に高低を生ず俗にほけと稱するものは優品なり

さんごの用途は我國にては簪の玉根掛襟留釦印材バイブ念珠印籠煙草入等の緒締に使用し古來七寶の一として珍重したり往時は専ら外國よりの輸入品のみたりしが現今にては反對の現象を呈せり當時輸入せられしものは主に歐州産のものにして品質優良なれば今猶こわたりさんごと稱し之を貴ぶ歐米にては襟飾耳環飾冠帽髮留鎖十字架留針指環等に用ゆ

くらげ

海月

(第二十二圖版)

Rhopilema esculenta Kishi.

海月は又水母と書き之をくらげと訓す古事記には久羅下の名あり和名を久良介といひ月の海中に映るが如し海月の名之より出づくらげは海洋到處に之を産し其種類も亦一にして是ら主に見らるゝものはみづくらげおきくらげたこくらげびぜんくらげ等にして水産上有用なるはびぜんくらげの一種にして他は概ね有毒なりとし食用に供するものなし其形概ね傘狀をなし悠然として水中を浮遊す本朝食鑑に曰く其狀水垢の凝結せるが如く渾然

として成り、體靜に水上に浮び波に隨ひ潮に逐る其色は紅紫たり眼口なく手足なく腹下に物あり絲の如く絮の如くにして長し其大なる者は盤の如く小なる者は盃の如し云々とあり又以て一斑を知るべし。

びぜんくらげはひせんくらげともいふ此名其產地より出づ備前の兒島灣九州有明海は之か特產地なり海底泥質の海に産す傘の大き一尺二三寸に及び藍青色を呈す水の上層を浮遊し春季四五月の頃發生し一度外海に去り夏季に至り再び灣内に來る七八月の頃袋網を以て之を漁獲す明礬漬又は柴漬となし食用に供す海月は古くより冠婚佳儀の式膳に供せられ又供御の料に用ひられたるは屢々舊記に載せたり正徳出版の節用料理集に式三獻には海月を食して後ち他の魚類を食するを初献の禮なりとし七五三の膳部には海月の杉盛等を供すといへり舊時岡山藩より毎歲幕府に海月の献上あり熊本藩より十二月に唐海月の献品ありたり本草拾遺に曰く味鹹にして毒なく生氣及び婦人の勞損血帶を下げ小兒の風疾等を治する効ありといふ。

かいめん 海綿 (第二十二圖版)

Euspongia officinalis Lam.

かいめんはうみわた、うみへちま等の名あり角質の纖維より成り其組織緻密にして弾力性に富む吾人が使用するすほんじは即ち海綿動物と稱する複細胞動物の分泌せる骨格なり其形状一ならず球狀なるあり半球狀なるあり筒狀なるあり棍棒狀なるあり生活せるときは上部は暗褐

色に紫色を含み下部は黄灰白色なり暖海に産し稍深き海底の岩礁に附着生育す歐州地中海の産は良質なり我國にては琉球薩摩諸島に多少の産あれども優良ならず之を漂白したるものは淡黄色を呈す沐浴に使用するを以てもくよとかいめんといふ。

あをさお 石蓴 (第二十六圖版)

Ulva lactuca Le. Jol.

あをさは我國沿岸到る所に産する海藻にして亦ちさのりにあをさがにあをさ、まめのから(阿波)とも云ふ體は葉狀扁平にして薄く形状は甚だ變化し易きものにして廣披針形、橢圓形、卵形、等種々の形状を呈す周縁に波狀の皺縮あり分岐すること無く下部は少しく厚く針頭大の根を有し他物に固着す大さ普通は三四寸なれども産地によりて尺余に及ぶものあり光澤ある鮮綠色を帯ぶ。

干潮線附近の岩上并に他の海藻上に群生す。

古名録には古毛をばあをさの古名となしたれども大和本草には古毛はほんたはらの一種なりと云へり。

ちさのりと云へる一名に就ては重修本草綱目啓蒙に左の如く記載あり

「上略諸説此ノ如シト雖トモ惟ちさのりノ名全クノ形状ヲ盡セリ海中石上ニ生ジテ潮候ニヨリテ水上ニ出ツコレヲ望メバ其狀小ナリト雖トモ萬莖ノ形ニ能ク似タルヲ以テ自ラソノ

名ノ眞狀ヲ盡ス事ヲ覺フ然レドモ手ニ取レバ左ニアラズ南方暖國ニ産ス
あをさの漢名を諸書石蓴となせり之本草綱目に石蓴生南海附石而生似紫菜色青とあるに起因
す怡顏齋書品には漳州府志を引用して蝸菜となせり和漢三才圖會には漢名を陟盤となせども
同書の引用せる本草綱目の陟盤の條を見るに集解の條中時珍曰陟盤有水石上生者葇茸如髮
有水汚無石而自生者經牽如絲綿之狀俗名水綿其性味皆同云々の記事あり之れに因て見れば陟
盤はあをさに非ざるべし。

あをさと其形狀大さ色澤等同じく唯異なる點は葉面に小孔多く存するものあり之をあなあ
を *Uva perusa* (Kjellmann) と云ふ通常は別に區別をなさず本種をもあをさと稱す。
産地あをさに同じ。

あをさの類は質粗剛にして香味あをのりに劣り良好なる食品にはあらざれども生の儘刺身の
つまになし又冬期幼嫩なるものを採取し細かに刻み抄製陽乾して乾海苔となす産類多し北海
道にては魚介類を贈るに之を添附することあり。

此外本邦には尙ほ數種のおをさ類あり然れども右兩種は尤も普通なるものなり。

あをのり

青海苔 (第二十六圖版)

Enteromorpha compressa (L.) Griseb.

あをのりもあをさと同じく本邦沿岸各地に見出さる、藻類なり本邦にはあをのりの類を數種

産す形狀極めて變化多けれども體は常に圓盤狀の根を有し之れより糸狀の莖を發す上部に至
るに従ひ漸次太く中空圓柱狀にして所々に凹みを生ず時に枝を生ずる事あり徑廣き所にて五
六分時に一寸内外長さ四五寸より二尺に及ぶ質柔軟にして色は産所に依り異れりあをさの如
き鮮綠色を帯ぶるものあり或は多少黄色勝なるものあり。

あをのりは全くの海水中に産するものあり或は瀛水中に産するものあり又河口或は淡水の注
入口に産するものあり食料として尤も佳なるものは風波靜穩なる河口に産するものなり。

あをのりはあまのりの如く藻を樹て、養殖を爲し居る所あり。

冬期より初春に至る間に採取し淡水にて洗ひ砂塵を除去し繩にかけ日乾し後二寸位に折り重
ね葉にて束ね市場に上す之を島田のりと云ふ香味愛すべきものなるを以て灸りて細粉となし
餅菓子等に入れ其他食用に供す全國隨所に産すれども殊に伊勢紀伊土佐等に産するものは佳
品なり。

あをのりは倭名類聚鈔に阿平乃利本草類編に安平乃利下學集に青海苔延喜式に青海藻青苔と
記されたり延喜式卷第二十三民部下交易雜物に伊勢國青苔五十斤參河國青苔三十斤出雲國青
苔三十斤石見國青苔三十斤播磨國青苔三十斤紀伊國青苔五十斤阿波國青苔二十斤とあり古よ
り食用に供せられたる事を知る。

あをのりの漢名を大和本草怡顏齋書品には海苔とせり之れ圖書に海苔綠色如亂糸生海泥中と
あるに起因せり又重修本草綱目啓蒙和漢三才圖會庖厨備用倭名本草等には本草綱目乾苔の條

に時珍曰此海苔也彼人乾之爲脯海水鹹故與陟蓋不同張華博物志云石髮生海中者長尺餘大小如
韭葉以肉襍蒸食極美とあるを引用してあきのりの漢名を乾苔となせり倭名抄には本草綱目陟
蓋の集解中に宗爽曰青苔亦可作脯食とあるを引用して漢名を青苔となせり普通には青海苔或
は青苔と記す。

みる

海松 (第二十六圖版)

Codium mucronatum J. Agardh. var. *Californicum*.

海藻の種類は多し模様として應用し得べきもの少からず然れども古來諸種の工藝品の模様
應用せられたるものは實にみるのみなりみるは其形状のみならず體色も用ひられてみる色と
いへる縁に黒みある色をも造られたりみるの形状は世人の熟知する處なるが概略を記さんに
根は圓錐狀にして之れより單條の圓柱狀の莖を生ず莖は稍や規則正しく數回又狀に分岐し各
枝は扇狀に擴がり總狀をなすみるぶさと云ふ一名ある所以なり各部は太さ殆んど等しく分岐
點も他部に比し廣からず徑二三分長さ七八寸に及ぶ質柔軟にして美しき深綠色を帶ぶ。
干潮線以下の岩上に多くは單獨に生ず時に深所よりも發見せる事あり。
殆んど本邦全沿岸に産す。

みるの種類は總て四五月より七八月の頃採收し灰乾となして貯ふ使用するに際し熱湯に投じ
て洗滌し吸物又は三杯酢となして食用に供す又採收したるものを淡水にて善く洗ひ晒白して

貯藏する事あり。

現今みるを食用に供する事多からざれども延喜式卷第二十三民部下交易雜物伊勢國海松五十
斤參河國海松一百斤紀伊國海松四十斤同書卷第二十四主計上凡諸國輸調云々海松各四十三斤
但隱岐國三十三斤五兩凡中男一人輸作物海松五斤志摩國調海松安房國府海松四百斤云々とあ
り又明月記に元久二年二月二十三日御七條院此間予可儲肴等持參令取居之長櫃一土器居小折
敷敗柏盛海松覆松とあれば昔時は貴人も食用に供せられたるならん。

みるは古く美流倭名類聚鈔海松和布新選萬葉集に懸豆許呂之裳袖者潮滿海松和布加津加沼浪
會起藝留拾繼抄に浦の海松和布なきによせて云々深海松延喜式卷第三十一に宮内省諸國例貢
御贊志摩深海松萬葉集卷第十三に神風之伊勢乃海之朝奈伎爾來依深海松暮奈藝爾來因俣海松
深海松乃深目師吾乎俣海松乃復去反都麻等不言登可聞思保世說君俣海松前の例に出づ深見流
萬葉集卷第六に深見流乃云々うさみる(天和物語にこりすまのうちにかつかんうさみるは波さ
はかしくありこそはせめ)うみ松(藻鹽草にうみ松みる也)等と稱せられたり。
みるの漢名は諸書に水松とせり之れ和名抄か始めなり同書に水松狀如松而無葉和名美流又曰
海松とあり。

なまみる

(第二十六圖版)

Codium mammosum Harvey.

たまみるの體は不規則なる球狀にして時に二三個癒着する事あり幼き時は他の藻類岩石の上に附着し稍や長ずれば之より切離して海底に轉展す體は濃綠色を帯び直徑一寸に及ぶ。
日向、土佐、阿波、紀伊、志摩、駿河、伊豆、相模、安房等に産す。

ながみる

(第二十六圖版)

Codium elongatum Agardh.

ながみるは延喜式卷第二十三に民部下年料別貢雜物安房國長海松二籠と記されあるを見ればみると共に早くより世に知られたる藻類なり根は圓錐狀にして莖の下部は圓柱狀を呈し疎に數回多少規則正しく又狀に分岐す各枝は圓く徑三分内外あり分岐點は扁壓にして三角形に擴張す長さ六七尺餘に及ぶ體質は水分を含有する事多きを以てみるよりも柔軟なり體色淺綠色にして二三尋より五六尋の海底の岩上に生ず。
安房、相模、伊豆、土佐、肥前、鹿兒島等に産す。

ひらみる

(第二十六圖版)

Codium latum Springar.

ひらみるは扁平にして長披針形をなし巾二三寸より五六寸長さ二三尺に及び厚さ一分許あり

多くは單一なれども時に分岐することあり根は圓錐狀にして體の下部少しく細く莖狀をなす深綠色を帯び革質にして恰も青羅紗の如し故に日向地方にては羅紗海苔とも稱す。
干潮線以内の岩石上に生ず。
日向、土佐、紀伊、志摩、參河、遠江、伊豆、相模、安房の諸國に産す。

はばのり

(第二十八圖版)

Endarachne Binghamiae J. Agardh.

はばのりは又ははんばとも或ははばとも云ひ阿波にてめんそと稱するものなり小圓盤狀の根を以て岩石に固着し莖は殆んどなく直ちに葉を生ず葉は長筥形にて全縁上端は圓く又往々缺損す幅二三分より一寸位長さは三四寸より六七寸質は幼きものは柔軟なるも老成したるものは稍や剛し色は茶褐色にして乾燥するときは稍や黒味を帯ぶ。

採取時期は十一月より翌年三月迄の間にして相模三浦郡及び房州各地にては採收し來たるものを其儘又は淡水にて良く洗滌し蔑籠の上に長方形に排べ日乾し十枚を一帖とし葉にて括り市場に出すあをのり、あさくさのり等の如く火に炙り醬油を附け食用に供す又は味噌汁の實となし酢味噌三杯酢等となして食用に供す

房總地方にては新年には必ずはばのりを歳徳神に供へ又三ヶ日の雜糈にも入るる舊習あり。
はばのりは古書に見えず延寶年間に刊行せられたるいとなみ六方柳亭種彦考證用捨箱上卷六

方詞の條中に出づ中のちごうりの詞の中に「こりやかやうにさんすいにすんで……なかにもわかめあらめこんぶひじさいせのりはゞのりかさゐのりあさくさのりはひとつなれど云々とあれば延寶頃には既に食用に供せられたる事を知る。常に干滿潮線間の岩上に群生す外洋に面し稍や波浪荒き處には殊に多し。太平洋及び日本海沿岸の隨所に産す。

かやものり

(第二十八圖版)

Scytosiphon lomentarius J. Agardh.

かやものりは幼き時はあをのりの如く細長き管状なれども晩春老成したるものは直径二三分長一尺に至り所々に縊あり一見麥稈の如し此れ其縊の部分他部の如く成長することなく幼時の儘なる故縊目となりたるなり革質褐色を帯ぶ。にらもおとめのかしら紀伊和歌浦むぎわらのり紀伊阿波たんだらのり志摩菅島かひのり志摩相差ふくろも(陸中)いとも相模等の方言あり是等の名稱多くは其形状より起因せるなり。主に食用に供すれども質粗澁にして佳品にあらず出雲伊豆にては十一月の候採取し抄製して市場に上す處あり炙り醬油を付けて食し又三杯酢味噌汁の實となす越前にてはよく成長したるものを柴和布と稱し乾燥し貯藏す火に炙りもみて粉となし飯に和して食す。干滿潮線間の岩上に簇生し常に夥しき群をなす少しく波浪静なる入江等には殊に多し本種は

本邦に産する海藻中尤も廣く分布せられざるものにして北は千島より南は琉球に至る間太平洋并に日本海沿岸各地に於て見出さるゝものなり。

かやものりもはゞのりと同じく古書に記され居るを見ずいと名み六方のちごうりの詞中に「……ふゆは雪かやしらのりむぎはらのりにいそもちのり云々」とあれば延寶頃には食用に供せられたる事明なり。

もづく

海 藻

(第二十八圖版)

Cladophora decipiens (Suringar) Okamura.

もづくは亦もづこもぞこもうぞこものなほ等と稱す體は細線状にして又狀又は羽狀に不規則に分岐し多く細枝を生ず太さ三四厘長さ二尺に達するのあり質柔軟にして粘液を含有し甚だ粘滑なり老成したるものは少しく硬し色は黄褐色を帯ぶ。

多少淡水の注入する静穩なる江灣に多しほんだはらの類に多く附着すもづくと云へる名稱は藻に附くと云ふより起れるならんと言海に云へり其他ものは海藻の花と云へる方言も藻に附着してよく繁茂し且つ其繁茂する時期が春期に限らるゝ故藻に花の咲けると誤認したるに出たる方言ならん諸書にも藻の花なりとの記事を散見す重修本草綱目啓蒙に「一説にミチビヂキノ花ナリト云フとあるも一例證なり。

主として食用に供す三杯酢となしたるを殊に賞翫す貯藏するには乾燥する地方もあれども主

に鹽藏す其法春期採取し鹽水にて能く洗ひ砂泥汚物を去り水を切りたる後もづくと斗に食鹽三升を和し樽に入れ貯ふ食用に供するに際し取出し鹽出をなせば恰も新鮮なるもの、如し其鹽藏せるもの、内へ魚肉蔬菜等を貯へ置く時は能く久しく保つことを得。

伊豫志摩、參河相模、安房、越後佐渡、能登、若狹の諸國に産す。

もづとは延喜式卷第三十一宮内省諸國例貢御贄に若狹毛都久、同書卷第三十九年内膳司料に若狹毛都久とあるを見れば食用に供せられたるは古代よりなるを知る。

もづは倭名類聚鈔には毛豆久とあり延喜式并に天文寫本和名抄には毛都久とあり。

漢名は倭名類聚鈔は漢語抄を引用して水雲となすも其出所未詳、下學集頓醫抄にも水雲となす海蘊を漢名に充てたるもの多し之れ本草綱目に海蘊釋名時珍曰縹亂糸也其葉似之故名とあるに起因せり本朝食鑑には海雲訓毛豆久源順曰淡語抄云水雲毛豆久今按所出未詳必大按或作海蘊俱未詳然以形之相似暫隨之云々と記して海雲とせり怡顏齋苦品には濡苔と記せり庖厨備用倭名本草には苔菜倭名抄多識篇トモニ苔菜ナシ考本草海中ニ生シテ波面ニ浮フ溪澤ノ萍藻ノ如シ其形縷縷トシテイトスチノ如シダガヒニ入クミテ大片ヲリナス人取テ鹽醋ニ拌セ食ス味ハ清鮮ニシテ少シ樽俎ヲタスク云々と記して苔菜をもづくとせり漢名種々あり何れが正なるや其引用せる原書の記事簡にして決定に苦む然れども現今普通には海蘊を用ひ俳人は多く海雲を用ゆ水雲は尤も古し。

ふともづ

(第二十八圖版)

Mesogloia crassa Springar.

ふともづは薩摩にてすのり筑前にてさうめんのと云ふ體は圓柱狀にして下端少しく太く頂端は少しく細し密に各方面に不規則に枝を生じ各枝又小枝を生ず各枝の先端は細し柔軟にして粘液質に富む色は黄褐色を呈し太さ一分内外長さ一尺余に及ぶ。

外洋に面し静穩なる處の潮線間の岩上に生ず。

琉球薩摩、肥前伊豫、攝津相模、安房、磐城等に産す。

食用に供す貯藏調理法もづくに同じ。

本朝食鑑もづくの條中に「有一種肥大如水松之大而長有極蒼黑色泉州海上多有俗稱和泉太海雲云々」とあるを見れば古くより食用に供したる事明なり。

まつも

(第二十八圖版)

Chordaria abietina Ruprecht.

まつもは三陸函館にてはまつぼと稱す形狀は名稱の示せるが如く松の一小枝の如し一本の枝や太き中軸ありて其周圍に短き松葉の如き兩端少しく細き線狀の葉を密に生ず此葉幼きものは長さ三四分なれども老成したるものは少しく太く長さ一寸餘に及び全面に小葉を生ぜるものあり全長尺餘に達す質柔軟にして粘滑なり色帯綠黄褐色なり。

潮線間の岩石に群生し一所に數本づゝ集り夥しく群生す冬期に多く發育し盛夏には跡を止ず寒流の影響を蒙る處にのみ生ずるものにして北海道に尤も多く太平洋方面にては犬吠崎附近まで日本海方面にては能登附近まで産す。主に食用に供す北海道の土民は四五月の頃其未だ老成せざるものを採り生の儘酢味噌となして食し又は日乾して貯へ用ふるに際し水に漬け和げ煮食す北越地方にては多量に鹽を加へて鹽藏す磐城にては十一月より四月頃まで採取し採取し來れるものを淡水にて能く洗ひ熱湯を注ぎて和げ抄製日乾し十枚を一帖とし市場へ上す味噌汁の實となし又は三杯酢となして食用に供す。本種も古くより食用に供せられたるものにして大和本草に「松藻松杉ノ葉ニ似テ青シ石上ニ生ズ生ニテモ乾テモ可食」とあり。

こんぶ類

こんぶ類は主として寒潮區域に産し北洋に多く殊に太平洋の北部には最も多數の種類あり此類のものにして本邦に産することを知られたるものは十三屬四十五種を下らず海藻類中重要なるものは此の類のものに多しこんぶ類は北海道にありては主要産物にして水産漁獲物中の第三位を占む二十六年度にありては實に二十七萬五千石餘の産類あり價格百萬圓以上に達し

たり平均産額は一ヶ年凡十五六萬石なり本邦に於けるこんぶ類の産額は全藻類の約三分の一を占む左に明治三十九年度の漁獲高を示さん。

神奈川	二七、七五〇	八二五
兵庫	三七、〇〇〇	一、四四〇
宮城	二、九〇〇	二八五
岩手	四六五、五三三	四五、六八二
青森	九三二、四一三	三四、二三四
愛媛	一〇〇	五〇
北海道	六一八、八〇〇	八八五、五五〇
合計	七、六五二、四九六	九六八、〇六六

こんぶ類中尤も重要なものは「こんぶみついしこんぶりしりこんぶほんめほそめこんぶ」等に於て此等の中には奥羽地方に産するものあれども北海道に産するものを最良とし陸羽のものは下品なり左に北海道に於けるこんぶ類採收并に製造法を略記すべし。

採取期節始て昆布の採取に着手するを俗に鉤下ろしと云ふ其期は各地方并に昆布の種類によりて異なれども七月下旬土用入を標準とし早きは五月上旬晩きも八月中旬なり終期は早きは着手後數日にして終り晩きは十一月下旬に至る大概採取期間は一ヶ月内外長きは四ヶ月に渉れども其間降雨濃霧等あり風浪の妨あるを以て實際採取に従事する日數は少なし。採收器具は懸鉤、曳鉤、捻まつか、鎌の五種にして各地其二を使用す。

懸鉤は單に鉤とも稱す昆布の先端を海底より船舷迄引上ぐるの用に供す水淺き所にてのみ使用す棹及鉤の二部よりなり棹は長さ各使用地の水深により異なれども大概二三尋より六尋内外徑二三寸用材はとどろまづしうりやちだも等なり鉤は一尺より二尺五寸位にして幹の一部を鉤形に残し棹に釘付す。棹は昆布を搦めて捻り取るの用を爲すものにして構造は棹捻木把手の三部よりなり長さ棹の一端に穴を穿ち捻木を通し十字形を造り昆布を搦むるの用を爲し他端には搥木狀に把手を固着して棹を捻るの用に供す深處にて使用するものには捻の沈降を容易ならしむる爲めに棹の下端に錘石を結付す。

まつかは把手を有せる桿の他端に二本の曲木即ちまつかを結付し昆布を搦めて捻取するの用に供するものなり。

曳鉤は又昆布鉤とも稱す一本の柄と二本の爪より成り鉤繩を以て運用するものにして兩爪の間に昆布を挟み抜取るの用に供するものなり。

鎌は棹の一端に一尺乃至一尺二寸許の鎌を結付し石或は鐵の錘を附したるものなり尤も熟練を用する故使用するもの少なし。

採取法昆布を採取するに使用する船は洞海保津持符船にして黎明船を醸し船の大小に應じ一人乃至數人乗組み昆布礁適宜の位置に鉤を投じ船首を撃ぎ然る後採取夫は左右兩舷に立て懸鉤其他の採取器具を使用し採取に着手す採取したる昆布は先端を潮流に流したるまゝ根元を船内の棹上に懸け置き一把の量に適すれば一回軽く結び結び總を船舷の内側に垂下し葉端は

依然潮流中に流し置くなり斯くて昆布を滿船するに至れば歸途に就き船を浪打際に横付とし昆布を陸上げす。

昆布製造昆布の製品には種々あれども其重なるものは長切昆布元揃昆布折昆布にして其他端折昆布刻昆布島田結手繰胴結駄昆布細布等あり尤も種々なる製品を産出するは渡島國にして後志之れに次ぎ次は天鹽北見の二國なり其他の各産地は概ね單に長切昆布を製出し自家食用に供し僅かに他種の昆布を調製するのみ長切昆布は實に各製品の百分の七十八以上を占むるものなり然して是等昆布の用途を見るに千島根室釧路十勝日高の諸國より産出する長切昆布の上中等品は主として清國向貿易品となり下等の品は刻昆布の材料に供せらる其他諸國産の長切昆布は内國に於て調味用として廣き需用を有す元揃昆布折昆布は調味用及び菓子製造材料として大阪に出て刻昆布は其の大部分は清國へ輸出せらるれども亦内國に於ても需用廣し。

長切昆布製造法長切昆布は採集し來りたるものを直ちに乾場に運び一葉づゝ整然と帯狀に列布し日に乾し較々乾けるととき左右兩手に各十葉づゝ握り集め其中の一條にて兩者を結合せ二尺許りに交互に折返し其一端にて軽く結ぶ之を手柄と云ふ手柄は其儘室の一隅に積み重ねて重ねて捲き置き數日の後又乾燥し再び手柄となし前の如く貯藏し結束するまで其儘に置き置く結束法は先づ手柄を解き根元四五寸許を切除し實入の悪しきもの斑紋のあるものを乾燥しからざるものを除き所要の長さに切り重量約四貫目に達したるとき結束用の昆布を以て結束す之れを半駄と云ひ二個を抱合し更らに結束したるものを一駄と云ふ上品は長

さ四尺中結六ヶ所上結七ヶ所中品は長さ三尺五寸中結五ヶ所上結六ヶ所重量は共に八貫目とし下品長さ三尺にして重量五貫目とす。

元揃昆布は昆布の陸揚げ終れば根元より四五寸の處を鎌にて切除き之れを濱邊に散布し日乾す少しく乾きたる時葉を伸し整理し一葉づつ乾し後黼を伸し縫又は筥の上に積重ね重を置く翌日又日光に二時間程當て再び壓迫す斯くすること二三日にして乾燥終る結束法は充分乾燥したるものを寸法を付しある小板上に二板並に積重ね重量二貫目内外に至れば板上に記しある寸法に従ひて昆布を撚りたるものにて三ヶ所結束し根元は缺にて切揃ふ一束は上品にて四十七八枚細小なるものにて六十四五枚なり。

折昆布は陸揚を了りたる後莖以下を切り一枚並に海濱に曝乾す夕刻濕氣を受け柔軟となりたる時五六枚重ね二尺四五寸に折疊み一處に集め進にて掩ひ置き四五日の後一枚づつ掃ひ巻物様に巻き翌日幅二寸長一尺五寸許の折板を心として先端より縦に巻き終て側方より折板を抜き一枚並べに高さ三尺許に積重ね板を載せ上に數十貫の石を置き一日以上経過したる後莖上に並べ乾し一兩口の後品質により三枚乃至六七枚以上を合せて五百匁を標準とし二ヶ處或は三ヶ處を昆布にて結束す。

端折昆布は元揃昆布と其製法同じく唯其先端を折返したるを異なりとするのみ重量は一二貫目なり。

刻昆布は原料の結束を解き砂石塵芥を去りたるもの十三貫目乃至十六貫目を大釜へ三石程淡水を入れ沸騰せしめたるものの中へ投じ更に硫酸銅三十匁を加へ沸騰すること十五分昆

布を釜より取出し日乾すること二時間後葉の黼を伸し之れを圓形に捲き約一貫目の量となし後のし板に十一本の繩を三寸五分毎に置き其の上に捲きたる昆布を解き並べ大凡そ十四貫目位にて之れを緊縛す之れを長さ一尺五寸に切り壓搾箱に入れ壓搾し鉤を以て削り然る後日乾し乾燥したる後紙の袋に詰む。

こんぶは倭名類聚抄に比呂米又衣比須女とあり本草和名に比呂女天文寫本和名抄に比留米延喜式に廣昆布權中約言定頼卿集にひろめ類聚雜要抄に古布の名あり史に顯はれたるは靈龜元年が初めにして續日本紀元正天皇靈龜元年の條に冬十月丁丑蝦夷須賀君古麻比留等言先祖以來貢獻昆布常採此地年時不闕云々とあり其記事により其以前よりこんぶを採取せる事を知るこんぶを食用に供したるは其起原實に遼遠なりと事ふべし延喜式卷第二十三に民部下交易雜物陸奥國六百斤とあれば其時代陸奥より貢獻せしを知る之れ三厩に産するものならんか北海道のこんぶは庭訓往來に宇賀昆布の記事あれば元弘年代より既に一の名産となりしならん。昆布を清國へ輸出せし始は延寶年中にして長崎會所に於て試みに少許を清國人へ賣渡せしにあり爾後販路を得寶曆十一年には一万二千七百九十八石を輸出せり當時賣價百石に付百四十三兩永七十五文なり右昆布は函館并に南部産のものなりしなり降て天明五年には長崎會所仕入高四千石(函館三千石南部千石)にして其後寛政六年迄は同様なりき寛政七年より文化元年迄十ヶ年は五千石文化二年より同五年迄は四千石文化六年より同九年迄は五千石全十年は三千石同十一年より文政二年迄は四千石同三年より天保二年迄は漸次減少し天保二年限り南部昆布の仕入を止め同三年より十一年迄は函館昆布のみ二千石づつ仕入たり安政六年横濱長崎函

節を開港せし以來其輸出は漸次増加し慶應三年には清商の函館に開店するものあるに至れり
明治元年以後は年々輸出額増加し支那以外の土地へも輸出を見るに至り近年は百萬圓内外の
輸出額あり三十四年には實に百四十一萬圓余の輸出を見たり。

まこんぶ

眞昆布

(第二十七圖版)

Laminaria japonica Aresch.

まこんぶはしのりこんぶ(尻澤部)はびるこんぶ(室蘭)おきこんぶ(木古内)うちこんぶ(全)ぶとこんぶ(鹿部)芽部(みんまやこんぶ)陸奥とも云ふ根は糸状にして分岐し相綜錯して大なる根株をなす
莖は扁壓にして長さ一寸乃至四寸徑四五分あり上部扁平となり葉部に連る葉は全線線状披針
形にして莖部圓形先端に至るに従ひ漸次其幅狭し長さ七八尺時に十二尺内外のものあり幅七
寸乃至一尺に及び質柔軟革質なり。
地勢彎入せる所にして潮流急ならず暖潮に微弱なる寒潮の末流相混し海水清澄なる所に産す
干潮線附近より生ずれども尤も繁茂するは四五尋より七八尋の間とす。
膽振渡島陸奥等に産すれども渡島函館近海の産を最も優品とす。
折昆布又は花折昆布に製して市場に出す。

まこんぶに似たるものにながこんぶ(*Laminaria longissima* Miyabe.)と稱するものあり。
ながこんぶは又まこんぶ(釧路根室)にもつこんぶ(釧路)きんへりこんぶ(釧路根室)きんへりこんぶ

(全)みづこんぶ(全)ほそめ(全)しまこんぶ(全)とも稱す根は糸状にして數回分岐す莖は平滑質にし
て下部扁圓上部扁平なり長さ一寸五分乃至二寸五分徑二分内外なり葉は全線にして幅狭く線
状をなし上下兩端漸次狭細となる革質柔軟にして濃褐色を帯ぶ丈け頗る長く五尋より七尋を
普通とし稀には十二尋以上に達するものあり幅は四五寸を普通とす。
千島根室釧路の沿岸(寒流)の洗ふ所に生ずり挿入せる奥底に生ぜず四五尋の處まで産するが如し
三四尋の處に生ずるものは長くして優品なりと云ふ。
清國輸出品の首位を占めざる長切昆布を製す糖分に乏しくして鹽分に富む。

みづこんぶ

(第二十七圖版)

Laminaria angustata Kjellmann.

みづいしこんぶは又そうぼうし(室蘭)白老しほほしこんぶ(恵山)うらかはこんぶ(しやま)まこんぶと
かちこんぶ(だし)こんぶ(白糠)みづこんぶ(日高)とも稱す根は糸状にして分岐し莖は平滑質にし
て圓柱状又は扁壓にして葉に接する所は扁平なり長さ一寸乃至三寸余徑二分より二分六厘に
至る葉は全線線状形にして基部楔形縁部僅に捲縮す革質柔軟にして濃褐色を帯ぶ長さ四尺乃
至二丈幅は一寸五分より四寸五分に及ぶ。

寒流へ幾分暖流の混注し潮流急駛地勢斗出する處の干潮線以下凡そ七尋の處まで産す。
釧路國白糖以南室蘭に至る沿岸渡島國恵山岬等を名産地とす日高國沿岸に最も繁茂せり。

關西地方にて刻昆布に使用す。

あんとくめ

(第二十七圖版)

Laminaria radiosa Kjellmann.

あんとくめは薩摩にてめ又はわかめ土佐にてあんとくわかめ伊豫にてあんどくと稱するものなり根は糸狀にて分岐し莖は短く扁圓にして實質なり幼時は平圓なるも、老成したるものは兩縁より單一又は分岐せる突起を生ず葉は稍々厚く革質にして披針形長橢圓形老成したるものは羽狀に分裂し裂片の形狀は極めて不規則なり波狀の皺縮あり又縦に粗き皺あり大さは長さ一尺巾四五寸を普通とす、大なるものは長三尺余巾一尺程のものあり。兩潮線間及び淺所の岩上に生ず。薩摩肥前伊豫土佐遠江伊豆安房等に産す。三月より七八月の候まで採收し、日乾して貯藏す質粗澁にして美味なる食品にあらざるも需用多し。

わかめ

若布

(第二十八圖版)

Undaria pinnatifida Surinagar.

わかめは又めのは出雲壹岐對馬おしきめ(加賀)とのめ(長門)め(志摩)と稱す根に糸狀にして數回分岐し其先端を以て岩上に固着す莖は扁圓初めは實質なれども後大小の空處を生ず長さは二三寸より尺以上に及ぶ葉は稍々厚き中肋を有し羽狀に深き缺裂あり裂片は幅廣く鈍頭葉面に波狀の皺縮あり又葉面には密に小黑點あり三四月の候莖の兩縁に翼を生ず翼は葉と連り甚だしく襞を生じて厚く粘液を含むこと多し之れ成實葉にして俗にめかぶと稱す子葉群を全面に生ず全長三四尺産地によりては八尺以上に及ぶものあり葉の幅は一尺内外時に二尺以上あり。わかめを食用に供する事は普く知る所なり製品として有名なるは鳴門和布伊勢の糸和布紀伊の加田布等なり。

鳴門和布はわかめを舊十二月より翌四月迄の間に採取し來りたるものに灰を散布し砂濱にて曝乾すること一週間後清水にて灰を洗ひ落し葉繩を四方に張り和布を一條毎に之に掛け干す事二日間にて製品全く出來す。

糸和布は採收し來りたるものを淡水にて再三洗滌し直ちに竿に掛け日乾し生乾の中に莖を取去り尙日乾し能く乾きたる後取り外し莖の上に置き之に濕氣を與へ莖にて包み石にて壓し置くこと三十分間手掌にて能く揉み長さ七寸許に切り小把に束ねて市場に上す。

加田布は一に色紙布ともいふ採取し來りたるものを淡水にて洗ひ鹽氣を去り蘆籠の上に架匡を置き其中にわかめを排へ日乾す。

右三地の製品は古來有名なる故諸書に散見するの事多し今其一二を左に擧げん
なるとのわかめとてよきめのほのる所なれば云々(古今著聞集)

裙帶菜……伊熱ノ海ニ産スルヲ好トス又紀州ノ賀多ニ産スルハ脆クシテ味ヨシ珍貴ス(大和本草)

加田布紀州加田浦出之續攢乾之爲方形炙食之乃和布之屬也甚鹹而宜僧家調菜(和漢三才圖書和布……一種有極細如紐者產于伊勢海濱此和布初者尋常和布浦人細割成絲樣故稱伊勢和布最美味世以賞之本朝食鑑)

わかめ古名を遼木米倭名類聚鈔と云ふ又和布の名も倭名類聚鈔に初まれり延喜式三代實錄野府記其他諸書に之れを見る本草和名には爾岐女と云ふ萬葉集には和加米とあり倭名鈔に海藻をわかめとせしに依つてか稚海藻延喜式和海藻萬葉集稱海藻延喜式と書してわかめに充てたりわかめの漢名を和名鈔には海藻とせり諸書多くは海藻をほんだはらに充つ源順朝臣はわかめが其當時海藻中尤も重要のものなりしにより海藻と云ひけるにや諸書に漢名を裙帶菜となす之れ時珍食物本草の裙帶菜生東海形如帶長數寸其色青醬烹調亦堪作菹とあるを引用して充てたるなり斯る簡單なる記載によりて裙帶菜をわかめとなす古人の大膽なるには今の人々の遠く及ばざる處なり和漢三才圖會には石蓴をわかめとなす然れども其引用せる本草綱目の記載に石蓴生南海附石而生似紫菜色青とあるを見れば諸書の説けるが如く石蓴をあをさとなすが可からん又怡顏齋芥品には組布菜とせり。

金華山以北の地にてわかめと稱するものは重になんぶわかめ(Undaria distans Miyabe et Okamura.)にして其形狀わかめの如くなれども葉縁は深く羽狀に切れ込み裂片は幅狭くして長く成實葉即ち俗に云ふわかめのみは根に近く存じ肥大なる鋸鋸狀をなす事わかめと相違の要點なり

金華山以北室蘭迄北海道西海岸天鹽留萌肥前五島等に産す。

食用に供することわかめに同じみ(めかぶは肥大にして精液に富むを以て薑漬汁に代用じてれをすりて食用に供すめかぶとろくと云ふ。

ゑぞわかめ

(第二十七圖版)

Alaria crassifolia Kjellman.

ゑぞわかめは室蘭以南函館間並に三陸地方に産するものにして渡島に於てはさるめんさるめと稱し陸前陸中にてはちかいそぢつかいそめ陸中にてはちがいそめぢつかいそとも稱するものなり體は扁平にして披針狀をなし基部は漸次狹細となり縁部稍捲縮す中肋を有す中肋は稍や厚し中肋に沿ふて横に長き凹凸あり長さ一尺五寸幅三寸乃至七寸を普通とす莖は圓柱狀にして二寸乃至五寸あり莖の左右に線狀披針形の小葉を密生す小葉は短柄を有し莖部圓形先端鈍頭なり革質にして厚し長さ二三寸乃至四五寸幅三四分あり之れ成實葉なり、幼きものを採取して食用に供す。

干潮線附近の岩石上に生ず。

かぢめ 搗布 (第二十七圖版)

Eisenia arborea Aresch. var. *bicyclis* Yendo.

かぢめは又あらめ(志摩)しわあらめ(遠江)ひとつはねぢりめんあらめ(遠江)駿河とも云ふ形状は産地に依りて變化甚だしきものなるが根は纖維状にして分岐し、稍や圓錐状をなし、莖は圓柱状初めは實質なれども後ちには上部稍や中空となる。直莖四五分より一寸長さは一二尺に及ぶ莖の上部は扁平となり多くは二部に分れ各部は中央凹み筋状をなし上縁及び外縁より數多の葉を生ず葉は周縁に突起を有することあり時には之れを有せざる事あり葉面には密に縦て皺縮あり時には之れも有せざる事あり體は革質にして粘液を有し褐色を帯ぶ乾燥するときは強韌となり黒色を呈す幼きものは莖の上部二部に分岐せずして左右より數多羽状に葉を生ず。

干潮線附近より三四尋迄の間の岩石上に群生す。

比較的溫暖なる地方に多額の産出あり、對馬、肥前、土佐、阿波、志摩、駿河、伊豆、相模、安房、下總、上總、常陸、磐城、青森、出雲、能登、佐渡の諸國に産す。

重に沃度原料に使用す又肥料となす地方もあり質粗澁なる故食料としては可ならざれども又煮食の料に供す遠江相良の産を相良布と稱し品質佳良古來有名なり通常各地方にて製する乾かぢめは採取し來りたるものを海濱の砂上に擲げ日乾するのみなれども相良にては採取し來りたるものを一日間日乾し後釜に投じ煮熟すること凡そ三時間柔軟になりたる後取出し清水にて洗滌し竿に掛け日乾し乾燥したるものを莖包となして市場に上す。

かぢめは倭名類聚鈔には加知女とあり、普通使用する搗布の名は倭名鈔末滑海藻加知女俗用搗布搗者搗末之義也に見えたるが初めならん。

あらめ 荒布 (第二十七圖版)

Ecklonia cava Kjellman.

あらめは又あんろく(志摩)阿波あらめと(志摩)青島いぬた(志摩)波切あらめ(上總)とも云ふ根は纖維状にして分岐し圓錐状をなす莖は圓柱状にして初めは實質なれども後ちには大部分中空となる直徑四五分より六七分長さ二三尺時に四尺以上に成長せるものあり莖の上部扁平となり幅廣く兩縁に至るに隨ひ薄く兩縁より羽状に狭長なる葉を數多生ず此の葉多くは單一なれども時に又狀に羽状に又不規則に分岐することあり全體平滑にして皺縮を生ぜず粘液を有し全面黒褐色を帯ぶ幼きものはかぢめと區別し難し。

かぢめよりも深所に生ず。

かぢめの産する所には本種も大概産す。

古來食用に供すれども佳品にあらず刻昆布の如くに細刻したるものを刻荒布と云ふ其製法は荒布原料を克く洗滌し一枚づゝ三尺四方の箱中へ堆積し凡そ十七貫目を量とし清水一石を加へ蒸釜腰木に入れ蒸すこと五十分より十時間蒸上げたるものを取り出し一尺三寸程に切り壓搾器に堆積し壓搾して側面より鉤を以て削切するなり其他肥料にも供すれども主要なる用途は

沃度原料なり北海道以外の土地にては沃度原料は本種及びかぢめに頼るなり沃度は海藻を焼き炭化せしめたる海藻灰より精製するものにして此海藻灰は志摩より尤も多量の産出あり伊豆安房駿河相模阿波等之れに次ぐ沃度は六七九の三ヶ月が尤も多量に含有せらるると云ふあらめは倭名類聚鈔に阿良女とあり、普通用ゆる荒布の名は既に倭名抄本朝令云滑海藻阿良女俗用荒布に見えたり。

あらめの漢名は大和本草は海帶とせり倭名抄延喜式には滑海藻とせり。
延喜式卷第二十四に主計上凡諸國輸調滑海藻八十六斤十兩凡中男一人輸作物滑海藻十二斤伊勢國中男作物滑海藻志摩國調滑海藻紀伊國調滑海藻とあり往古は上饌に供せられしものと見ゆ。

ひじき

(第二十八圖版)

Furbiaria (?) *fusiforme* Yendo.

ひじきの根は圓柱狀にして數個を生じ岩石面に附着す莖に圓柱狀にして一分内外多くは下部に於て分岐す莖の下部には扁平にして全縁或は齒狀の缺刻あり中肋を存し小柄によりて莖に附着する小葉を有すれども多くは早落して存せず唯九州及び南方溫暖地方に産するものには終つまで斯の如き葉を存す然れども多くは葉は太き錘狀をなし莖に不規則に生ず後長じて長線狀となる春二三月の候新芽を生じ翌年の夏に至りて枯死す稀に夏枯死せざるものあり

長さ二三尺にも及び上部にのみ葉を有す北海地方に産するものは甚だ長き葉を有すこれをながひじき、みちひじき、てんせんひじきとも云ふ幼きものは黄褐色を呈し長ずれば黒味を帯ぶ乾燥すれば黒色に變ず。

兩潮線間の岩上に群生す。

鹿兒島筑前壹岐對馬丹後但馬志摩伊勢三河相模安房磐城陸中函館等に産す。

採收時期は各地大概寒中より初春までにして岩上に生せるものを刈取り其儘乾燥するか又は一度蒸煮して乾燥す最良品を産出する三重縣にては採取し來りたるもの、塵芥を除去し水に浸すこと三十分間能く洗滌し鹽氣をぬき箆に入れ水分を去り凡そ百十貫目づゝ入るべき蒸桶に入れ蒸すること八時間翌日早朝より庭上に散布し時々熊手にて掻き雜せ日乾すること一日充分乾燥したるとき塵屑を撰除し俵詰となして市場に上す。

ひじき倭名類聚抄に比須木毛天文寫本和名抄に比須岐毛袖中抄には六味菜をひじきとなせり漢名は倭名類聚鈔には鹿尾菜とせり出所不詳漢語鈔より出てたるにや諸書多くは鹿尾菜を用ゆ食物和歌本草には本草綱目を引て鹿角菜となせり然れども鹿角菜はふのりに充つる方可なり鹿厨備用倭名本草には本草綱目を引て海藻となす海藻は海藻の總名となす方可なり物品識名古名錄紀伊續風土記物産等には國書南産志に羊栖菜生海石上長四五寸微黑色出津浦とあるを引用して羊栖菜となせり又同書に出てたる虎栖菜をながひじきとなせり其記載は虎栖菜生海石上穗長二三尺許葉如蘭葉微黑色出津浦とあり。

ほんだばら類

ほんだばら類は本邦沿岸到る所に見出さるるものにして俗にも「もろぎ」「もろ」と稱す遠藤理學博士の調査に依れば本邦に産するものは八屬五十九種五變種の多數あり例外のものありと云へども多くは體は陸上植物の如く根莖葉の區別あり莖に瓦斯を充滿せる間隙を有するものあり又は特に膀胱様の浮囊を有するものあり是等は體を輕からしめ枝葉を淨し以て體を直立せしむるの用に供するにあり。

形狀極めて變化し易く幼きものと老成したるものと比較すれば一見異種の感あらしむ又同一體にありても上部の葉と下部の葉とは非常に形狀を異にするものなり。

此類は内灣瀝水の地に最も能く繁茂するものにして其産額多けれども食用に供せらるるものは二三種のみにて他は皆肥料に供せらる。

ほんだばら

(第二十九圖版)

Sargassum enerve Agardh.

ほんだばらは地方によりびないたばらもじんばさうと稱す根は圓錐狀にして單條の莖を生ず莖は下部略ぼ三角形少しく上部に至れば捻れ枝は可成り密に出づ枝の下部も略ぼ三角形上は

圓し莖の下部には幼時上方に反曲せる葉を生ずるも少しく成長したる後は脱落す上部の葉は有柄にして披針形乃至線形淺き缺刻あり中肋を有せず薄くして小班點あり氣胞は圓く或は少しく長く長徑三分位あり尖端に線狀の突起或は小葉を有す全長四五尺時に十數尺のものあり色は綠褐色乾燥すれば綠色を呈す質柔軟なり。

と全國に産す。

本種は嫩きものを採集し乾燥して貯へ吸物に入れ酢味噌三杯酢等となして食す。

本種を新年鏡餅にうらじろゆずりは昆布等と共に歳徳神に供す其紀原は詳ならず本種に神馬藻と云ふ異名あり其名に依て歳徳神の神馬に供へるものなりとの一説あり本朝食艦には海藻今訓保牟多和羅の條に……或稱保牟多和良或作穗俵又作本俵字韻書有俵散之儀無裏藏之俵而未詳之所據本邦自古稻草收米粃呼號俵子一俵有三斗五升四斗五升之分者也今海藻用俵之字者祝米俵多積之儀以供年始之賀膳爲蓬萊盤之具也云々とあり之れも又一説となすべし現今はほんだばらを其儘供ふれども古くは之れを俵狀に束ねて供へたるなり和漢三才圖會に……冬取乾之藻程一握許折卷束之豫作米俵形名穗俵爲正月蓬萊盤飾とあり其他諸書に此記事あり此事の始まりしは何時頃よりなるか不明なれども紀事に倭俗新年三方臺に海老鬩斗昆布榲橙穗俵等を置先賀客に供して新年を祝ふ是を蓬萊臺といふ記事あれば中々古き世よりの事なるべし。

ほんだばらは一名じんばさう(神馬草と云ふ)此の名稱の起原は揚氏漢語鈔ならんか出所不明なり文明寫本下學集には神馬草神宮皇后攻異國時船中無馬糧取海中之藻飼馬故云とあり大和本

草には此の説を否定して、篤信曰此説イマタ出處ヲ見ス神馬藻ト書故ニカクノ如ク附會セルナルヘシ是ナノリソト名ツケン日本紀ノ本縁ヲシラスシテ妄ニ云ナリ凡下學集ノ説信シカタシトありほんだはらは古名をなのりそと云ふ本朝式に莫鳴菜奈々里會とあり日本紀允恭帝紀中に衣通姫歌之曰等虛辭陪通積彌母阿閉柳毛異舍佳等利宇彌能波摩毛能余留等枳等枳毛曰是歌不可聆他人皇后開必大恨故時人號波藻謂奈能利會毛也とあり萬葉集には卷第三に美沙居石轉爾生名乘藻乃名者告志吾余親者知友同書卷第六に莫告藻之已名惜三云々同書卷第七に朝入爲等磯爾吾見之莫告藻乎誰島元泉郎可將刈又梓弓引津邊在莫謂花及採不相有自八方勿謂花又海底與玉藻之名乘會花妹與吾此同書有跡莫語之花同書卷第十二に三佐吳集荒磯爾生流勿謂藻乃告名者不告父母者知輛又住吉之敷津之浦乃名告藻之者吉而之乎不相毛怪等和歌に讀まれたる事多く名乘藻莫告藻莫謂勿謂名乘會勿謂藻名告藻等の字を用ひをれり其の言源に付ては倭名類聚抄には神馬莫騎之儀也とあり塵添搯抄には神馬草ト云物ヲナノリソト云心如何云々本朝式莫鳴菜ト書ヲナノリソト讀リ食スル時ハラトナルガ六借ケレバナノリソト制スル心也ナトトハ通音ナレバナノリソト今ハナノリソト云ヒナシタル也順和名神馬莫騎之義也ト云ヘリ恐アレハ神馬ヲハ人ノ用ニ當コト無レハナノリソト云心ニテ神馬藻トハ書クと説明しあり言塵集にはなのりそとは海草也世俗には神馬草と云如説は神の馬と書たればなのりそ(無乗)と云也との説あり仙覺萬葉註釋卷第七になのりそとはこれにふたつの心有日本紀第十三……會毛也この由縁によらはなのりそとは忍ぶ義也しかるをなのりといふ詞につきて名のりそゆるにこそへよめる歌あまた有へし今の親にもなのりそとは山のうちにとく也けりとよ

そへ讀る事は沖つ浪の荒磯によりきてをとつるゝにしたかひてこなたへなびきよる草なればなのりそと云名によそへて心のうちにとくひきよせよとちもへるにたとふるなりとあり思ふに本種名稱は衣通姫の歌によりて奈能利會毛と稱し萬葉集には種々の字を用ひ名告る或は反語の名告るなかれに用ひられ夫れを乗るなかれに轉意し(和名抄の説の如く)塵添搯抄の説の如くにて神馬草の名を生ぜしならん要するに神馬草が前に出來たる名なるかなのりそが後に出來たる名なるかを考へずして種々説を生じたるなり。延喜式卷第二十三に民部下交易雜物伊勢國那乃利會五十斤參河國那乃利會五十斤播磨國那乃利會三十斤紀伊國那乃利會五十斤伊豫國那乃利會五十斤とあり此頃既に食用に供したるにやほんだはら磯名を大和本草に本草綱目海藻の集解を引用して海藻となせり本朝食鑑怡顏齋食品食物和歌本草皆藻名を海藻となせり重修本草綱目啓蒙には海藻海中藻類ノ總名ナリ……藥ニ入ルルニハ馬尾藻ヲ上トス故ニ方言ニ海藻ト云フハ馬尾藻ヲ用ユベシと云ひ馬尾藻をほんだはらの漢名となせり。

あかもく

(第二十九圖版)

Sargassum Horneri (Turner) Agardh.

あかもくは陸中にてきは越後にてつなながまめだはら等と稱す全長四五尺時に十二三尺のものあり根は圓錐狀にて波狀の皺縮あり單條の莖を生ず莖の下部は多角形少しく上部に至れば

圓柱狀をなし多くの枝を生づ莖の下部の葉は早落す葉は長さ柄を有し又中肋を有し羽狀に裂け各裂片の外縁には少しく鋸齒狀の突起を有す氣胞は長く俵狀にして長さ四五分徑八九厘あり其頂上には小葉を有す體は黃褐色にして柔軟なり。殆んど全國に産す。

さほばもく

(第二十九圖版)

Sargassum Ringoldianum Harvey.

おほばもくはやなぎもくがらもさ、ほもく、ながもく、さ、もく、あわびも、しども等の異名あり根は圓錐狀にして稍や大なり枝は圓柱狀にして平滑多く又狀に分岐し小灌木狀をなし大なるものは全長六七尺あり葉は大にして巾五六分長さ七八寸あり全縁にして先端は鈍圓をなす下部のものには明かに中肋あり厚くして硬し氣胞は大にして少しく扁壓長徑一寸短徑五分餘あり其頂上に葉を有す。

對馬、長門、出雲、丹後、越後、釧路、陸奥、下總、安房、相模、伊豆、志摩、阿波、豊後等に産す。

いしげ

(第二十七圖版)

Ishige Okamurai Yendo.

いしげは又あせも、ねごめ、志摩相差、ねこも、志摩和具、か、り、いろ、志摩波切、とりのあし、長門をどり、全とりまた、淡路と稱するものにして二種の形狀を有す通常いしげと稱するものは線狀にして少しく扁壓圓盤狀の根より數本の莖を生じ莖は數回又狀に分岐す徑六厘より八厘全長五六寸に至る枝の先端大概大槪尖銳なれども時に扁平なるものあり質堅韌にして黒褐色を帯ぶ。

一は志摩にてうしのひて、淡路にてとりたま、と稱す根は圓盤狀にして莖は直ちに扁平となり二三回又狀に分岐し頂端は少しく凹めり全面に毛莖を散布す巾一分五厘より六七分に至り全長五六寸厚さ二厘内外なり時に上部膨脹して莖狀となり内に死期を含む事あり。

食用に供する處あれども佳品にあらず重に肥料に用ひらる。常に潮線間の岩石上に生ず。

太平洋及び日本海沿岸隨所に産す。

あまのり類

本邦に産するあまのり類は數種あり沿岸到る處必ず一二種を見出さる事なし或るものは波浪荒き外洋に面せる岩石上に生じ或るものは灣内風波靜穩にして淡水の混入多き處の木竹に附着す大概皆な採取し抄製し乾海苔となし販賣せらるゝものなり今左に産出ある地方産額の多寡等を知るに便せんが爲め明治三十九年度の海苔の産額表を擧げん

東 京	一五五、七五四	一、三二一、八五四
京 都	六八〇	二七、七〇〇
神 奈 川	五二、六一五	一、五七、八四六
兵 庫	二四四、三〇〇	一、九五四
長 崎	五、二〇一	一〇〇、五一
新 潟	二、二六一	一〇、三五三
千 葉	一五、三三四	一、一八〇八
三 重	八二九	四、一五九
愛 知	八八八、四二五	四、一二五
静 岡	七〇、一二	三、八一五
岩 手	一、六三八	一、二六六四
青 森	四、四五八	一、四〇八一
山 形	一〇六	四、七八
福 井	二〇一	三、九四
石 川	一〇〇〇	七
富 山	六四	三〇〇
鳥 取	四〇	八〇
計	三、一三四	一〇、八八二

廣 島	六〇五、〇〇〇	一、三〇〇、三二八
山 口	一、二八	一、四七
和 歌 山	一、一三九	四、九七七
香 川	三五〇	五、二五
愛 媛	八三	一、四六
高 知	一六〇	五、一〇
福 岡	一八三	一、八三〇
大 分	三、二〇〇	一、六〇
佐 賀	一、〇〇〇	六、四六
熊 本	一、八四九	一〇、七一八
宮 崎	三四	一、五四
北 海 道	三、二五三	七〇、二〇
合 計	二八四、一六〇	一、八一、二七四
	六、三二七、三〇〇	三、六〇〇、一
	八八八、四二五	四、一一二五
計		一、八八、八六九

右内産額多き地方は皆な海苔養殖をなし居る地方なり養殖方法を左に概記せん。
海苔養殖と云ふは附着材料を海中に樹て、それにのりを附着成長せしむる方法なり。

附着材料を各地共、稱す重にかし、ならげやきの樹枝を用ゆ、其他種々の樹枝竹類をも用ゆ。簀は海底に樹て易き様に其の根元を削ぎて細くなし、多くは數本を束合せ、一株の樹木の如くに製し根元を堅く、藁にて結束す、長さは一定せざれども大略一丈二三尺より五六尺迄なり。簀建の時期は毎年秋の彼岸前後一ヶ月位なり、温暖なる地方は寒冷なる地方より遅れて簀建を爲す。

簀は干潮時に際し、より棒と稱する器具にて海底に穴を穿ち三尺位土中に入る様に簀を其の穴に建つるなり。

簀は二十五間の處へ四十五株建つ様に間をよぎて建て、又他列との間は一問位距離を明け、十數列建てたる時は舟通しと云ひて、十數間明けをき、其の一段と隣の段との間にも十數間以上明け置くなり。

のりは大抵簀立て後三十日位にして肉眼にて見ゆる大さとなり、成長早き場所なれば十一月中旬には採收する事を得べし。

採收をなすは大概干潮時にして手に

附着しをるを摘みなり。

摘み取り來りたるものは之れを淡水にて洗滌し汚物を去り抄製す、其方法は先づのりを粗板にのせ庖丁にてたゞき細かに刻み夫れを水を張りある大桶に入り能く掻き交ぜ然して籠の上へ棒を置き其中へ桶に溶きあるのりを水と共に小箱にて汲み、手早く均等に籠の上の棒の内へ注ぎ棒を去り籠を少しく斜になして水を切り乾場へ送り日乾す。

乾場は日光の直射する方面に向け少しく斜に二問置き程に地上一問程の抗を建て竹を横に三

列程渡し其上に藁を少しく置き其上に粗悪なる藁籬を置き又竹と三列置き裏の竹と繩にて堅く結付くるなり、此の横竹に乗る様に籠を排べ日乾す、日乾時間は大概六七時間にして乾燥し終れば籠より割ぎ十枚を一帖となし市場に上す。

養殖場は風浪靜穩なる灣内にして干潮時には大概露出する如き淺所にして、淡水の注入殊に市街より來る汚水の注入多き處を可とす。

古來有名なる産地は東京灣にして殊に大森は尤も著名なり、廣島灣之れに次ぐ。

各養殖場ののりは各産地に依り形状非常なる相違あれども大概あまのりにして、外洋の岩上に附着し居るものは多くはまるばあまのり(俗にいわのり)なり。

海苔養殖を尤も古くより行ひ居るは東京灣なり。

淺草海苔の創始年月は詳ならずも徳川氏の初世今の淺草邊は海江にして岩上木竹等に海苔生ぜしを其邊の漁夫採收して之れを販ひしに甚だ甘美なりし故、廣く世上に行はれ是より淺草海苔の名起れりと云ふ然るに星霜を経るに隨ひ淺草邊は漸次土地上昇し海は遠く退きしを以て海苔を採收すること能はざるに至り元祿年中には葛西にて採收するに至り葛西苔の名顯はれたり全地も歲月を経るに從ひ漸次其産額を減じ寛保頃には全く其跡を絶ち品川邊にて採收するに至り品川海苔の名顯はれ爾來品川大森邊のもの著名となれり。

あまのり

海 苔 (第三十圖版)

Porphyra tenara Kellmann.

あまのりは又むらさきのり東京にてあさくさのりと云ひ其他各地に種々の名稱あり形状變化甚だしきも大概體は薄く葉狀にして幼きものは細線狀をなせども成長したるものは廣潤まる披針形、橢圓形或は扇狀をなし下部腎臟形にして針頭大の根を有す葉面時に分岐する事あり常に周縁に甚だしき波狀の皺縮を存す幅一二寸長さ三四寸を普通とすれども時には長さ四五尺幅二三尺のものあり。

純海水中にて見出さるゝ事は稀にして多くは淡鹹兩水の混和する所にあり岩石に附着することも稀にして多くは木竹に着生す塩分強き處のものは剛くして良品にあらず。

うみぞうめん

(第三十圖版)

Nemalion lubricum DuRoi.

うみぞうめんは其名稱の示すが如く恰も太き索麵の如し大概單條にして時に一二の枝を有することあり圓柱狀にして全體殆んど同一の太さを有し先端は鈍頭に終る徑五厘より一分位長さ四五寸を普通とすれども時に一尺餘に及ぶものあり質甚だ粘滑柔軟赤紫色を帯ぶ。寒流の影響を蒙りたる地方に多く産す。多少波浪荒き處の干潮線附近の岩上に簇生す。

採收時期は夏期にして尤も普通に行はれ居る貯藏法は採收後直ちに多量の食鹽を加へ置けば十数年の長時日問も少しの變化も受けず貯ふ事を得入用の都度鹽出をなし用ふれば新鮮のものを用ゆるに同じと云ふ其他採收後直ちに日乾する地方あり兵庫縣の某地方にては竹箆の上へ長さ六寸巾四寸位の大きに縦横に排べ日乾し市場へ上す其他木灰に和し乾燥し置く地方もあり三杯酢にて食するを普通とす又吸物に用ひ夏時冷汁に入るれば最も佳味なりと云ふ。本種を食用に供し初めしは徳川氏の初世にや本朝食鑑に海素麩古未聞此名近世通俗以相似而稱名狀似索麩之亂云々と見えたり。

かもかしらのり

(第三十 版)

Nemalion pulvinatum Holmes.

かもかしらのりは又單にかもかしらとも稱す肥前にてほふしのり紀伊西岸にてとほやまのり安房にていそもちと稱する矮小なる海藻にして常に數多密生して岩面を被ふ極めて密に不規則なる叉狀に分岐し枝は相綜錯して半球狀の塊をなす大きは普通四五分時に一寸以上のものあり質粘滑にして稍や剛く黄褐色を帯ぶ乾燥するときは角質となり黒色に變ず。高潮線附近に多し。

肥前、土佐、阿波、紀伊、志摩、伊豆、相模、安房等に産す。

寒中より初夏の候迄盛んに繁茂するもの故多くは四五月の頃採取す貯藏するには採收し來り

しものを其の儘木灰に和し濕氣を除きたる後日乾す調理法は灰乾にしたるものを水にて幾回も能く洗ひ三杯酢になすか吸物に入るゝを佳とす安房にては採收し來りしものを生の儘搗き餅となし食す故に同地方にはいそもち(磯餅)と云ふ方言あり。

「いとなみ六方延寶年間刊か用捨箱に據る」のちごうりの詞の中に……ふゆは雪かやしらものりむぎはらのりにいそもちのりこれらはおあしがたんとて……とあり其中のいそもちのりは本種を云へるものなるべし是によりて延寶頃には既に食用に供せられたる事を知る。

てんぐさ類

てんぐさ類は寒天製造の主要原料にして實業者は種々に分ち十數種ありと云へども之れを分てはてんぐさ、ひらくさ、おにくさ、ひびもぐさの四種なり。

寒天は此等四種のでんぐさ類以外にとりのあし、えごのり、いぎす等をも混交し製造するものにして、製造上に於ける性質はてんぐさは尤も佳良にして歩留り多くひらくさは質下劣なれども歩留り多くおにくさは質甚だ硬く且つ石灰藻類の附着すること多く溶解すること遅しひびもぐさは質柔軟にして歩留りはてんぐさに及ばざれども粘り強くして寒天の製造に適す。

寒天は重に大阪府及び長野縣にて製造せらるゝものにして大阪府にては海外向の細寒天を製し長野縣にては内地向の角寒天を製す輸出先は支那を主とし其額は五六十萬圓以上に及ぶ。

てんぐさ類産額は年に依りて非常なる相違あり今一例を擧げんに二十七年には百四十四萬貫の産出ありたれども三十九年には僅に九十三萬九千貫餘の産出ありたるのみなり平均一ヶ年の産額百萬貫内外なり今各地産出額の多寡を知に便せんが爲め三十九年度の收穫高を左に示さん

東京	四四、〇〇八	三四、三七五
京都	六、二五〇	四、二六五
神奈川	五一、四〇〇	一三、七七〇
兵庫	五、八三一	四、五一五
長崎	四一、三二一	四、七五九
新潟	一一、七二三	五、八三三
千葉	九九、五七七	二四、九三二
茨城	六、八四〇	一、七八一
三重	一一〇、二六六	三五、一九五
愛知	四、五二〇	一、四九六
静岡	一五九、六七七	一三一、七二八
宮城	五、七〇〇	四〇〇
福島	七八〇	四六八
岩手	三一、五一四	一四、三二二

熊 佐 大 福 高 愛 德 和 山 廣 島 鳥 富 石 福 秋 山 青
 本 賀 芬 岡 知 媛 島 山 口 島 根 取 山 川 井 田 形 森

青森	三〇、五四二	一三、八四三
山形	二〇、五三三	二〇、一〇〇
秋田	三七、六〇〇	八五八
福井	二四、五七〇	一三、六五
石川	一一、三	七四九
富山	三六、〇七	二、一三三
鳥取	一三、七五	五七二
島根	二六、〇四八	八、七七七
廣島	五〇	一〇
山口	四、一八〇	九一六
和歌山	三七、七八八	一六、三九三
徳島	一〇、五八三	三、一七六
愛媛	六、九二一	二、二五九
高知	一七、〇七三	八、一八一
福岡	一三、六四	一三五
大分	二五、九〇〇	一、九二〇
佐賀	四四五	四五
熊本	一三〇五	二二一

宮 崎
 鹿 兒 島
 北 海 道
 合 計

宮崎	二九、五八七	一三、六四五
鹿兒島	三四、九一〇	一〇、〇二一
北海道	二〇、三二八	六、〇九七
合計	八三九、八一六	三八一、五七一

採收時期は各地方に由て一定せざれども重要産地なる静岡縣にては三月より九月迄三重縣は三月より十一月迄和歌山縣は一月より九月迄採集す。

採收は重に單身海底に潜没し海底の岩石上に生ずるものを採收す多くは各地共婦女子が此業に従事す亦まんがと稱する略ぼ熊手の如く鐵にて製し木柄を附したるものにて採收す又むしろ或はがりがりと稱し略ぼ三角形に木片にて製り其一邊に櫛の齒の如く竹片を附し中部に石を附して重りとなし他端には網を附し之れを曳きて採收する地方あり此器は海底略ぼ平坦なる地方にあらざれば器を損ずるのみにて收益少なし又風浪等の爲め岩石より切離し深所に沈みせるものは小なる曳網を使用して採收す其他海濱に打上げられたるものを採收す。

品位は採收期及び採收方法に依て良否あり盛夏土用前に採收せるものを上等とし土用後に採收せるものを秋草と稱し次品とす又海中に入て採りたるを上等とし器具を以て搔取たるを中等波浪の爲めに海濱へ漂着したるものを下等とす。

乾燥法は各地方共單に採收し來りたるものを海濱の砂原に散布し乾燥す然れども水氣あるものを散布する故砂石の附着して大に品質を害する故簀又は藁の上に散布し乾燥する處あり。

漬晒法てんごさの需用地なる京阪地方にては漬晒したるものを好まざれども長野地方にては

濱晒したるものを専ら使用する其方法は各産出地に依り一定せず伊豆地方にては砂地へ展布し雨露に曝して晒す凡そ七日乃至十日を要す雨露なき時は淡水に漬け撒布す北海道にては採收し來りたるものを暫時筵上へ撒布し鹽水を去り介殼其他夾雜物を除去し後數回淡水にて洗滌し二日目に水を切り乾し後更らに水に浸し又乾燥す數回同手段をなし色黄白色に變ずるに至れば止む。

荷造は各産地に因り同一ならざるも通常圓筒形に壓搾して細繩となす(紀伊伊豆等)又蓆俵に包み豊後、五島、薩摩、土佐等或は俵に入れ販賣す(北海道)。

てんぐさ

天 草 (第三十圖版)

Gelidium cartilagineum Grev.

てんぐさの形状及び色澤は産地産所期節等に依りて極めて變化なすもの故實業家は之れを一々分ちざるぶさ、あらつち、ながまるすじ、きぬくさ、いそくさ等の名稱を附し區別をなせり形状變化甚だしきも概記なせば根は糸にて分岐し體は扁壓にて細く兩縁より可成り密に不規則に羽狀の枝を生じ枝は又數回不規則羽狀の小枝を分岐す各枝は下部程長し各部細く尤も廣き處にて五厘内外全長六七寸に及ぶ質軟骨様にして色は紅紫色を帯ぶ。干潮線以下の岩石上に密生す十四五尋位の所まで存在す。殆んど全國に産す東京、千葉、静岡、宮崎、島根等よりは精良品を産出す。

てんぐさ一名とてんぐさ倭名類聚鈔に古留毛波及古々呂布止とあり俗に心太の字を用ゆと記せり延喜式に心太、四季物語にこゝろふと、職人盡歌合に心ふと又こゝろていとあり、こゝろふとのふとていに轉じたるなり其こゝろてい一轉して現今の如くところてんとなりたるならん。

漢名は和名抄に本朝式を引て凝海藻となし又漢語抄を引て大凝菜となせり其出所詳ならず大和本草には閩書の記事を引て石花菜となせり諸書多くは石花菜となす是れ本草綱目に石花菜生南海沙石間高二三寸狀如珊瑚有紅白二色枝上有細齒以沸湯泡去砂屑沃以鹽醋食之甚脆其根埋沙中可再生枝也一種稍粗而似鷄爪者謂之鷄脚菜二物久浸皆化成膠凍也とあるを引用してんぐさの漢名を石花菜となせるなり然れども此の記事を見れば石花菜は我國のてんぐさとは異なるが如し其他珊瑚、瓊脂、鳳尾、牛尾、瓊枝、草珊瑚等と記せる書もあり延喜式には凝草、凝菜、大凝菜とあり。

清國にては現今は我國より輸入せる寒天を香港、廣東地方にては大菜、上海にては淨菜或は燕菜、芝罘にては魚膠菜或は淨粉と稱す。

延喜式卷第二十三に民部下交易雜物伊勢國凝草三十斤尾張國凝菜四十斤遠江國凝菜三十斤阿波國凝菜七斗志摩國大凝菜三十四斤紀伊國大凝菜一百斤とあり是等の諸國より貢獻したる事を知る當時既に凝凍し食用に供したるものなるべし。

ひらくさ

(第三十圖版)

Gelidium subcostatum Okamura.

ひらくさの體は扁壓にして中央少しく厚く兩縁の方に薄し、兩縁より羽狀に枝を生じ、各枝又二三回羽狀に分岐す枝の大なるものには明かに中肋を存す、頂端附近にては餘り明かならず、各枝頂端は扁平にして鈍頭、小羽枝の頂部は三角形をなし、先端尖銳なり、根は糸狀にして分岐す、巾尤も廣き處にて一分許長さ六七寸時に尺餘に達するものあり、質軟骨様にして體色は紫紅色なり、稍や深き海中の岩石上に附着す。
日向、阿波、紀伊、志摩、伊豆、相模、安房等に産す。

ねにくさ

(第三十圖版)

Gelidium japonicum (Harvey) Okamura.

ねにくさの體は扁壓にして兩縁に薄く中肋を存す、中肋は上部に至りては餘り明かならず、兩縁より不規則に疎に枝を生じ、且つ兩縁并に兩面枝端等より密に副枝を生ず、副枝は基部細く長楕圓形にして二三回羽狀に分岐し、或は分岐せずして小なり、枝の頂端は截形、或は鈍圓、根は糸狀にして分岐す、質は軟骨様なり、體色濃紅紫色を帯ぶ。
風波荒き所の干潮線附近の岩石上に群生す、十五尋位の深所までも産す。
日向、土佐、阿波、志摩、三河、相模、伊豆、安房、上總、常陸等に産す。

とりのあし

(第三十圖版)

Acanthopeltis japonica Okamura.

とりのあしは、ずくさ(志摩)せくさ(全)かほちや(安房)たいなんかほちや(全)ゆひきり等の異名あり、根は糸狀にして分岐し、先端小盤狀をなし、他物に固着す、體は圓柱狀にして屢々不規則又狀に分岐し、良く成長したるものは尺余に及び大なる總狀をなす、枝は直經二分程にして堅韌なる中軸に圓盤狀の小枝を較々螺旋狀に密に生ず、此の小枝は縁邊不規則なる鋸齒狀を有し、一面に棘狀突起を有し、爲めに粗糙なり、此圓盤狀小枝相互の間には常に一種の黄白色なる海綿存在する、故乾燥したるものは體色白色の如し、質軟骨様にして紅紫色を帯ぶ。
大平洋沿岸の溫暖部なる九州南部より犬吠崎附近まで多額に産す、四五尋より七八尋の處に多く生ず。

大和本草に、鳥ノ足一根ニ枝多シ短シ葉形如海松只甚薄褐色録兩又アリ煮テ可食とあり、又料理無言抄に、鶏脚菜紀州之産石花菜之類ニシテ細ニ鳥之足ノ如ク亦鶏ノ爪ニ似テ煮コ、リテ味ヒ亦心太ノ如シとあり、昔時はてんぐさの如く、煮沸凝凍せしめて食用に供せられしものなる事を記せるが如何なる故か中絶し長く無用の長物視し利用すること無かりしが、近時てんぐさに混用し寒天を製し得る事を知り之れを使用するに至れり、殊に近來てんぐさの減少甚だしきにより本種の使用額は益々増加せり、本種のみにては其質堅剛に過ぐる故、單獨にては寒天製造に供し難く、又體に附着せる海綿は晒白し搗碎するも難く、煮熱の際脱落して、煮汁に混じり液汁混

過の際濾布の目を洩り寒天に曇りを生ずる故上等品には使用し難し。

つのみた

角 又

(第三十一圖版)

Chondrus ocellatus Holmes.

つのみたは圓盤狀の根を有し短かさ莖を生ず莖は直ちに擴がり扁壓にして多少幅廣し幼きものは笏子狀をなし縁邊少しく厚く内側に向ひ反曲すれども老成したるものは二三回又狀に分岐し或は不規則なる枝を生じ先端鈍圓なり巾一寸長さ四寸に達す質柔軟にして暗紅綠色を帯ぶ葉面に卵形或は圓形蛇の目狀の斑點を有することあり。

干潮線附近の岩上に群生す。

紀伊、志摩、駿河、遠江、伊豆、相模、安房、上總、下總、常陸、磐城、陸前等に産す。

糊料として用ひらる泥工の使用すること尤も多し又てんぐさに混交し寒天製造に用ひらる事あり。

つのみたは倭名類聚鈔に豆乃萬太、本草和名に都乃末多、延喜式に角俣、角俣菜とあり。

漢名は諸書に多く鹿角菜となす、之れ本草和名に鹿角菜狀如鹿角紫色和名都乃末多とあるが初めならん、本草綱目に鹿角菜釋名、猴葵、時珍曰、按沈懷遠南越志云、猴葵一名鹿角以形名、葵因其性滑也、集解士良曰、鹿角菜生海洲、登來沂、蜜諸處海中、時珍曰、鹿角菜生東南海中、石厓間長三四寸、大如鐵線、分丁如鹿角狀、紫黃色、土人采曝、貨爲海錯、以水洗錯、拌則脹起、如新味極滑美、若久浸則化如膠、女人

用以梳髮粘而不亂とあり之を以て見ればつのみたに非らざるが如し、寧ろ重修本草綱目啓蒙の説の如くふのりとなすが可ならん、和漢三才圖會には鹿角菜をふのり及びつのみたの漢名となせり。

ことぢつのみた

(第三十一圖版)

Chondrus elatus Holmes.

ことぢつのみたは又ながつのみた、くろかいさう、或は單にかいさうと云ふ、根は圓盤狀體は扁平線狀にして全長の三分一以上の所より二三回又狀に分岐し又多數の不規則なる枝を生ず巾一二分全長五六寸より七八寸に至る質は彈力性に富み軟骨様にして乾燥すれば角質となり堅韌となる暗紫色を帯ぶ上部に紅紫色の楔圓形なる斑點を生ずる事あり。

干潮線附近の岩上に群生す波浪荒き所に多し。

遠江、伊豆、相模、安房、上總、陸前、陸中等に産す。

伊豆國加茂郡にては毎年五月より七月上旬迄を採收期とし小鎌にて岩石に生ぜるせのを刈取り籠上に載せ日乾すること凡そ二日間能く乾燥せしめて後晴天の打續くことを見定め淡水に浸すこと一夜間又之を籠の上に排へ乾くを待ち水に浸す斯くなすこと三回にして大概靉色し白色となる之れを荷造し市場に上す諸織物の糊料として用ひらるれども重には泥工の使用するものなり、下總銚子にては晒白せるものを煮沸溶解せしめたる後箱に入れ凝固せしむ之れを

飯沼蒟蒻と稱し食用に供す外見恰も蒟蒻の如し。

すぎのり

(第三十一圖版)

Gigartina tenella Harvey.

すぎのりは安房にてまつほのり、志摩にてそふのりと云ふ、各部細く扁壓せる線状にして主軸の兩縁より多少不規則なる羽状の枝を分岐し各枝又羽状或は叉状様の小枝を生ず各枝は廣開し頂端尖り往々反曲することあり各枝の徑六厘乃至三分に達し長さ三寸餘に及ぶ質は軟骨質にして體色濃暗紅色なり枝の側部に略球状の小突起を數多有することあり。潮線間の岩上に常に夥しく叢生す往々潮溜にもあり。鬼界島、九州各地、志摩、遠江、伊豆、相模、安房、伯耆、越前、越後、能登等に産す。素乾にしたるものを魚肝油の物の附け合に用ゆることあり、重には晒白して糊料に供す。

かいのり

(第三十一圖版)

Gigartina intermedia Suringar.

かいのりは又安房の白濱にてしほぐそはがちのと云ふはがちとはむかての方言にしてかいのりの形状むかての爪の如き故なり體は扁壓にして極めて不規則に分岐し密に相重疊して大

塊をなし、岩石面を被ひ各枝石面に接せる處に根を生じ固く密着す又匍匐せる部分より直立せる枝を生ず此枝は又稍や羽状の小枝を生じ各枝端は尖鋭各枝廣開反曲す各枝徑五厘位廣さも、のにて二分に達し全長二寸余に及ぶ質軟骨様にしてすぎのりよりも柔軟なり濃暗紅色を帯ぶ時に小さき球状の突起を有することあり。高潮線附近の岩石上に夥しく叢生す。土佐、伊豫、志摩、相模、安房、磐城、函館等に産す。重に糊料に用ゆ。

おきつのり

(第三十一圖版)

Gymnogongrus habehiformis Harvey.

おきつのりは又きくのりと云ふ矮小なる海藻にして全長一寸五分乃至二寸あり體は扁平にして細線状巾一分許數回又状に分岐し一平面上に擴がり扇状をなす各枝の末端鈍圓或は凹形をなす質軟骨様にして乾燥するときは弾力性を帯び稍や強靱となる。潮線間の岩上潮溜中に常に夥しく繁茂す。

筑前、肥前、攝津、紀伊、志摩、伊勢、三河、遠江、駿河、相模、安房、陸前、函館、出雲、能登等に産す。

とさかのり

(第三十一圖版)

學名不詳

とさかのりは形状極めて變化し易きものなるが概記すれば圓盤狀の根を有し莖は殆んど無へ直ちに扁平に擴がり少しく上部より又狀或は掌狀に分岐し尙ほ數回又狀に分岐し稍や扇狀に擴がり頂端に至るに従ひ漸次狭小となる又兩縁より小枝を生ずること可成り密なり大さも一定せざれども大概七八寸より時に二尺に及び枝の巾は五六分より一寸五分に至る時に表面に深紅色の白斑點或は疣狀の突起を有することあり質柔軟恰もところてんの如し色は美しき紅色を帯ぶ。

色稍や黄味を帯び巾廣く枝短くして上部にのみ枝多きものをうばとさかと呼ぶ地方あり。常に八九尋より十四五尋位までの深所の岩上に附着し生じ居るもの故採收困難なるを以て多くは波浪激烈の時を待ち海濱に打寄せられたるものを採收す。

安房相模伊豆志摩紀伊阿波土佐日向肥前肥後等に産す。

採收し來りたるものに熱湯を注ぎたる後三杯酢となして食し又魚肝の附け合せに用ゆ。

本品は清國人の嗜好するものにして寛政中唐人屋敷へ野菜肴屋より天草二江村産の本品を買込むこと二萬四千余斤に及びし故代り物と定め俵物役所へ買上げ清商へ渡すこととなせり伊豆諸島産は天保年中島民救助の主意を以て唐方渡として定額を以て買上げたりしが同十一年唐商より需用あり翌年十一年二萬斤を試送したり其後各地産のもの多少輸出ありと雖も本種は採取上多額を得難き故著大の物産となす事能はず維新後も年々四五千圓宛輸出あり。

とさかのりは倭名類聚鈔に土里佐加乃里天文寫本和名抄に度理佐加能利延喜式に鳥坂菜鳥坂苦とあり常盤類聚物語にとつさかのり文祿四年御成記及び精進魚類物語には鶏冠苦とあり。漢名は倭名類聚抄は鶏冠菜となす然れども出所を記さず大和本草本朝食鑑は倭名類聚抄を引用して鶏冠菜となせり重修本草綱目啓蒙には石花菜の集解に於てとさかのりを鶏脚菜となせり其記載を見るに鶏脚菜トサカノリ和名鶏冠菜同上海中ニ生ス赤白黄緑紫黒ノ數色アリ高サ一二寸鴨脚ノ製ノ如ニシテ極テ小シ其刻缺鶏冠ニ類ス採テ食用トスとあり出所を記せず思ふに本草綱目石花菜の集解中に鶏脚菜あればそれに起因せるならんか何れにせよ啓蒙の記載を見ればとさかのりには非らざるが如し古名錄には本草綱目石花菜の集解中の一節を引用して鶏脚菜とせり其文に時珍曰一種稍粗而似鶏爪者謂之鶏脚菜味更佳なり之れも又とさかのりの形狀に適合せず怡顏齋苦品には李東璧食物本草に鹿角菜生東南海中石崖間久浸則化為膠鬪書に海物異名記云赤菜海生而紫莖其大者爲鹿角菜一名猴葵南越志云葵猴色赤生石上謂之鹿角菜以其莖有岐也とあるを引用し鹿角菜和名トサカノリ字鶏冠菜ヲ用ユ鹿角菜ヲヒジキトスルハハ誤也色赤シテ鶏冠ニ似タリ故ニ名クと記せり然れども此の記載によりてとさかのりの漢名を鹿角菜となすは困難なり。

延喜式卷第二十三に民部下交易雜物伊勢國鳥坂苦五斤參河國鳥坂苦五十斤出雲國鳥坂苦五斤石見國鳥坂苦五斤紀伊國鳥坂苦五斤とあり當時既に食用に供せられたるを知る。

きりんさい

麒麟菜 (第二十一圖版)

Eucheuma spinosum (Linne) J. Agardh.

きりんさい一名りうきうつのまたと稱す其の用途のまたに同じ琉球に多く産するを以てなり清俗麒麟菜と云ふ之れ麒麟菜の略言なり清人尤も嗜好する者なり莖は圓柱狀にして不規則なる分枝をなし漸次頂部の方に細く大概鈍頭を終る全面密に不規則なる圓錐形鈍頭の突起を有す徑太き處にて三四分長さ六七寸に及ぶ色紅色にして美しく質軟柔なり乾燥すれば角質に變ず。

淺海の岩上に叢生す。

琉球に多く産す。

採收したるものを晒白し重に糊料に供し又食用に供す。

おごのり

於胡海苔 (第三十一圖版)

Gracilaria confervoides (Linne) Greville.

おごのりは又おごろうごのりうごとも稱す體は圓柱狀にして細く直徑三厘内外あり枝は又狀様に或は羽狀様に不規則に出て又小枝を附け小枝は又一二回分岐す各枝は附け根細く又上部に至るに従ひ漸次細く先端尖鋭なり全長一尺余時に四五尺に及ぶものあり質柔軟にして滑澤なり體色は暗紅綠色を帯ぶ枝の表面に半珠狀の疣狀突起を有することあり。

多少淡水を注入する静穩なる灣内の淺所に生ず岩石小石貝殻木竹片等に常に夥しく附着す。太平洋及日本海沿岸隨所に産す殊に武藏相模遠江志摩等に多し。

採集し來りたるものを少量の石灰を混ぜる水にて煮沸すれば美しき鮮綠色に變じ質稍や硬固となる之れを魚肝に添へて食す又酢味噌三杯酢等となして食用に供す又晒白して糊料に供す又ふのりの類に混じて漉布糊を製す初め慶應年間東京府葛西に於て同地方に産するものを採取しふのりに混製し漸次其販路を擴張したりしが明治二十年頃之れを混ずるの惡弊を説くものありし爲め規約を設け爾來之れを混用せざりしが大阪に於ては之れを輸入し盛んに混製す。

おごは和名鈔に於期菜、天文寫本和名抄に平古延喜式には於已於期於期菜等とあり。

延喜式卷第二十三民部下交易雜物に伊勢國於期菜三十斤尾張國於期菜三十斤參河國於期菜三十斤播磨國於期菜二十斤紀伊國於期菜三十斤阿波國於期菜六斗同書卷第二十四主計上凡諸國輸調に於期菜二十六斤志摩國調於期菜同書卷第三十一宮内省諸國御贄例貢若狹於期同書第三十九内膳司料に若狹國於已内膳司供御年料於期五斤とあるを見れば是等の諸國より貢獻し御料にも供せられたる事明なり。

漢名を怡顏齋苦品は漳州府志に線菜生海中沙地上其長如線色微紅とあるを引いて線菜とせり諸書多くは頭髮菜となす又江離なりと云へるものあり。

かばのり

(第三十一圖版)

Gracilaria Textorii Suringar.

かばのりは又かんばのり或はたんばのりとも稱す圓盤狀の根より單條の莖を生ず莖は稍や圓柱狀にして短く直ちに扁平となり又狀或は稍掌狀に分岐す又不規則に分岐することあり各部廣潤にして巾一寸余全長七八寸に及び扇狀に廣開す頂端は鈍圓又は舌狀時に尖銳或は二裂することあり全縁時に少しく縮皺あり質革質にして硬く滑くして裂け易し色は淡褐紅色時に黄綠色を帯ぶ葉面に深紅紫色の半球狀の小なる突起を有することあり。つゝのまたの類と共に糊料に供せられ又食用に供する所あり。潮線間の岩上に附着し往々岩陰等の静なる所に生ず五六尋の深所にも産する事あり。日向、土佐、紀伊、志摩、駿河、伊豆、相模、安房、上總、隱岐、能登等に産す。

まくり

鷓鴣菜 (第三十二圖版)

Digena simplex (Wulfen) Agardh.

海藻の種類は數多あれども直接其ものを藥用に供するものは唯まくりのみなり何時頃より是を藥用として使用始めしやは不明なるも和名抄に載ざるを見れば餘り古くよりにはあらざるならんか嬰兒の胎毒下し藥として甘草を加へて服用す其効果は未だ不明なりまくりの名稱は言海に依れば毒掠とくまくりの略言なりと云ふ俗にかいにんさうと云ふ海仁草海人草海忍草

等の漢字を充てたりかいにんさうと云へる言源は詳ならず。

まくりの體は盤狀根より直立し莖は圓柱狀にして不規則に互生様又狀に分岐し殆んど同一の太さにて大略直径二分あり長さ八寸余に達す猫の尾の如く全面密に剛毛を被る下部は早く脱落して存せざる事あり體色暗紫色質は軟骨様なり。

潮線間及び低潮線下の岩石珊瑚礁等の上に着生す。

亞熱帶部に産するものにして琉球は尤も著名なる産地なり其他薩摩、大隅、日向、土佐等にも産す

古くはまくりの名なしかいにんさうと稱せしならん頓醫抄に海忍草海ニアル草也貝ノヤウニ

カタキナリヒノ木ノ葉ニ似タリ土器ヲンタオヒニシテ黒灰焼テフルヒテヨシとあり。

漢名は諸書に鷓鴣菜となす之れ閩書南産志に鷓鴣菜生海石上散碎色微黒小兒腹中有蟲病炒食能愈とあるに起因せるならん。

いぎす

(第三十二圖版)

Ceramium Boydenii Gepp.

いぎすは又いぎりす(奥羽)ゑぎす、おきてん、あみくさ等と稱す體は圓柱狀にして直径二三厘重に又狀に分岐し各枝廣く擴がり又不規則の枝を生ずる事多く極めて紛雜したる大塊を成す先端尖銳にして全部に環紋あり下部には刺狀の小枝を輪生す質柔軟にして少しく粘滑なり色は暗紅紫色を帯ぶ。

干潮線以下に生ぜる諸多の海藻上に附着す。
殆んど全國に産す兵庫縣よりは良品を産出す。

五六月の頃採收し淡水にて洗滌し日乾すること數回全く白色になりたるものを筵包（ていほう）となして市場に上すてんぐさ類に混交し寒天を製造するに用ゆ又晒白したるものに酢又は米泔汁（こまじ）を加へ煮熱し溶解せしめ凝固せしめたるものをいぎすてんぐさと云ふ酢味噌となして食用に供す又は味噌酒糟等に漬け食用に供す。

いぎす古くは以木須と云ふ倭名類聚鈔（海髮和名以木須漢語抄云小凝菜）に出づ又伊祇須延喜式卷第三十九内膳司御月料伊祇須九斤以岐須天文寫本和名抄海髮楊氏漢語鈔云小凝菜味鹹小冷其色黑狀如髮亂和名以岐須等の名あり。

漢名は倭名類聚鈔には海髮となし漢語鈔を引て小凝菜ともなせり食療正要には泉郡志に仙菜搗爛紋汁和米粉煮之雖三伏成凍凍似石花而黑とあるを引用して仙菜となせり又古名錄は澁州府志を引用して仙草とせり澁州府志の仙草の記事は泉郡志の仙菜の條を引用せるなり。

延喜式卷第二十四に主計上凡諸國輸調小凝菜云々各四十斤凡中男一人輸作物小凝菜云々各八斤志摩國小凝菜とあり同書卷第三十九に内膳司供御月料伊祇須九斤とあるを見れば延喜の頃には貴人の御料（ごりょう）に供したる事を知る。

ゑごのり

惠胡海苔（第三十三圖版）
Campylaeophora Hypnaeoides J. Agardh.

ゑごのりは又ゑごうきうどうけうどききうどうきうどきかぎのりまがりとも稱す體は圓柱狀にして不規則に分岐し多く小枝を生じ各枝は廣く開き其先端は大概9字形に屈曲して相互に卷纏（まきまと）し甚だしく紛雜したる大塊をなす。

大概四五尋の深處に生ぜるほんだら類に附着し繁茂す。

肥後、土佐、伊豫、播磨、志摩、伊豆、相模、安房、陸前、陸中、函館、厚岸、羽後、越後、佐渡、能登、出雲等の諸國に産すれども能登、舩倉島の産を最も佳品とす。

本種を晒白したるものに酢を加へ煮熱し煮汁を濾過し箱に盛りて冷却すれば凝固す、之れをゑごてん又はゑごこんにやくと云ひ或はうけうとと稱す酢味噌（すみそ）芹子味噌等にて調理し食用に供す其他糊料にも供す然れども本種の主要なる用途は寒天製造の際てんぐさに混用せらるゝにありててんぐさに次て寒天製造の主要原料なり往時は寒天製造に使用せらるゝ事無かりしも近時てんぐさの産額減少し原料の不足を感ずると共に漸次其使用額を増加せり殊に細寒天の製造には多量に使用す種々の欠點あれども寒天に粘力（ねりぢり）を増し其形を堅固ならしむに依り一般に費用す。

採收時期は六月以後にして長き棒の端へ横木を付したる撞木形（つきぎかた）のものにて撿採（けんさい）す採集したるものを海濱にて日乾し二十貫目程の筵包となして市場に上す又晒白して市場に上すことあり之れを晒草（せいかう）と云ふ其法は採集したるものゝ夾雜物（さくざつぶつ）を去り淡水にて洗滌し日乾し後淡水に漬け

日乾すこと數次白色に變じたるものを蓮包となし市場に上す。大和本草にウケウト海草也煮テトコロテンノ如クカタマルコンニヤクノ色ナルモアリ非佳品不可食とあり古くは食用となすこと稀なりしにや又ゑごと云ふ名稱は新しきが如し。しやうふのり(狸々海苔)はゑごのりの晒白したるものを蘇方木の煮汁にて赤く染めたるものにして魚肝の添物精進料理等に用ゆ之れ美麗なるを以て調理物の裝飾となすなり重に山城伏見にて製す。

ふのり類

ふのり類は其名稱の表示せるが如く古來諸織物の糊料として用ひられ其他諸種の工藝品に使用せる事多し近時工業の發達と共に増々需用を増加し海外に輸出せらるるものも多く原草は遂に内國産のみにては不足を感じ朝鮮より輸入する量少なからず。

本邦に産するふのり類には數種ありほんふのり、ふくろふのり、こふのり、はなふのり等なり其種類は異なると雖も沿岸各地大概ふのり類を産せざる處なし尤も多額の産出あるはほんふのりなり今産地産額の多寡等を知るに便せんが爲め明治三十九年度の收穫表を左に擧げん。

東京	八〇〇	五三四
京都	二〇〇	七〇

神奈川	八〇〇	二〇〇
兵庫	一、八三二	七〇七
長崎	一二七、三九九	二四、一〇二
新潟	五、五四四	一、三七一
千葉	一四、三五五	八一〇
茨城	八、六九〇	一、四一五
三重	二四、九三三	九、一三八
愛知	七、六二〇	一、三六二
静岡	七、一五五	二、二一三
宮城	五、六〇〇	五、一九
福島	三三七	二八八
岩手	三一、七〇三	一、四九六
青森	四、八三一八	一〇、八六九
福井	一六〇	三〇〇
鳥取	二〇	一〇
島根	六	三
山口	四、九七九	九九七
和歌山	三、六九八	一、八九八

德島	二二〇七	八五九
愛媛	九二〇〇	二五二〇
高知	四一一〇	一七二五
福岡	一五六二	二二四
大分	五四四五	一五四〇
佐賀	三三七〇	三〇四〇
熊本	七四一四	三四〇七
宮崎	七一五	二一六
鹿児島	四六四四	八五一四
沖縄	五七五	一四〇
北海道	七七二四	二五二〇
合計	三四八五三四	九〇三六七

ふのり類は採收したるものを晒白し又は晒白せずに販賣するものにして原草の採收乾燥荷造等は種類異り産地異なると云へども皆大同小異なるを以て尤も良品を産する長崎縣北松浦郡に於ける方法のみを左に記さん。

採收法 毎年五六月の頃干潮に際し日光の爲め半ば乾きたるものは手にて抜き取り乾かざるものは飽殻を以て掻き寄せ採收す。

乾燥法 採收したるものを荒目の竹篩にてふるひ砂礫介殼等を除去し日乾す後更らに板上に

て塵埃其他夾雜物を撰除じ漉紙又は疊表の上へ排べ日乾し後大桶に入れ空氣の流通を防ぎ貯藏す。

荷造法 輸出するには食鹽二斗五升に淡水三斗五升の溶液を造り其中へ乾燥したるものを浸すこと十分乃至十五分にして取揚げ汁を滴らし凡そ十三時間放置す其間時々掻き混ぜ浸し方を均等ならしめ後筵俵に入れ商標を附して輸出す。

吾人の使用するふのりは大概抄製したる漉布糊にして漉布糊には本柳布糊朝鮮布糊漉布糊紀州三井樂市仁布糊鹽布糊ぎんなんさうのまた等にて産す等の諸製品あり。

本柳布糊は又久平布糊五島三井樂とも稱す尤も精良品にして織物に光澤を増すの効を有する故上等の絹布無地織物に用ゆる糊料は本品に限るが如し殊に絹織工場にて多く使用し又製筆人造珊瑚珠あかじだまの製造に使用す。

朝鮮布糊は又朝鮮三井樂とも稱す尤も用途廣し上等品は羽二重羅紗等の織物に使用せられ普通品は縮織物若くは次等の絹布類に使用せらるゝ事多し。

市仁布糊は縮子天鵝絨織工場にて専用し又綿糸織物の艶出しに用ひらる。

漉布糊は織物工場にて使用せるゝことあれども家常一般の需用を主とす。

是等製品の原草は本柳布糊は肥前國五島小値賀産のほんふのりを主に使用す朝鮮布糊は朝鮮産のほんふのり漉布糊は各地産各種の原料を混交し用ゆる紀州三井樂は紀伊國産ほんふのり市仁布糊はふくろふのりを用ゆ。

漉布糊を製造する地は三府十六縣あり尤も著名なるは大阪東京三重長崎の二府二縣なり。

漉布糊製法の一般として柳布糊漉布糊の製法を左に掲げん。

柳布糊製法、布糊製造の時期は七月中旬より九月上旬迄にして先づ原草を地上に散布し汲置の
稍や温き淡水を注ぎ充分揉みたる後凡そ三貫目程づゝ籠に入れ七八個河水に投じ置き順序に
洗ひ鹽氣を去りたを後漉簀に移し之を漉き後漉に移し藁箆にて適宜に水を散布する時は稍や
白色を呈し漸次太陽の熱を受けて粘液を生ずるに至らば散水を止め尙ほ日光に晒す時は遂に
水分蒸發して乾燥し晒布糊出來するなり(大阪府に於ける方法)。

漉漉布糊製法原草を一時間水桶に浸し置き而して水船に漉簀を入れ其の上へ浸し置きたる原
草を分量して掏ひ入れ厚薄なき様手にて均し簀の儘水船より取出し乾燥場の藁箆に移し凡そ
三十分間乾したる後ち如露器を以て灌水し又三十分を経て灌水すること前後三回の後ち乾燥
するを待ちて漉より剝き取る之れにて出來したるなり原草二十五貫目を使用し長五尺幅二尺
五寸のもの二百五十枚を漉上ぐるを普通とす(三重縣に於ける方法)。

ほんふのり

布 苔 (第三十二圖版)

Gloiopeltis tenax (Turner) J. Agardh.

ほんふのりはごとうふのりであせんふのりまふのりすじふのりやなぎふのりさつまふのり等
の異名あり體は細き圓柱狀にして中空中軸あり複叉狀に分岐し各枝は廣く擴がり頂部に至る
に従ひ漸次細く時に不規則に分岐することあり基部は細く小圓盤狀の根を有す太さ一分程長

さ三寸に及ぶ色は紫褐色質稍や堅し。
潮線間の岩石上に叢生す。

肥前、筑前、薩摩、紀伊、三河、朝鮮等に産す。

糊料以外に素乾のものを酢に浸し食用に供す。

よのり倭名類聚鈔に不乃利俗用布苔とあり延喜式には布乃利とあり。

漢名は倭名類聚鈔に海羅となす出所を記せざれども崔禹錫食經より出てたるか重修本草綱目
啓蒙には鹿角菜となせり。

延喜式卷第二十三に民部下交易雜物伊勢國鹿角菜二石尾張國鹿角菜三石三河國鹿角菜二石播
磨國鹿角菜二石紀伊國鹿角菜二石阿波國鹿角菜二石とあり以上の諸國より貢獻したるを知る
其用途に就ては本朝食鑑に食用に供せるか工巧の事に用ひたるか詳ならずとせり。

ふくろのり

(第三十二圖版)

Gloiopeltis furcata Post et Ruprer var.
intricata (Suringar)

ふくろふのり又ふのりと云ふ根は盤狀にして單莖を生ず體は圓柱狀中空にして上端下端は細
く叉狀に分岐し枝は廣開す又不規則に或は一所より數枝を生ずることあり直徑太き處にて一
分五厘全長二三寸に達す質柔軟にして紫褐色を帯ぶ。

潮線間の岩上に叢生す。
長崎志摩伊豆相模安房上總磐城陸前陸中等に産す北海道に産するものは本種と少しく異なる種類なり。

はなふのり

(第三十二圖版)

Gloiopeltis cervicornis (Surinagar) Schmit.

はなふのりはおどりくさとも云ふふのり類中尤も矮小なるものにして全長一寸に満たず體は中空中軸を存し圓柱狀にして又狀に分岐し半球狀をなす最末枝は齒狀をなし枝の左右より密に不規則なる小枝を生ず體は紫褐色を帯ぶ
高潮線附近の岩上に叢生す。
長崎土佐相模安房磐城等に産す。
ふのり中最下品なり。

こめのり

(第三十二圖版)

Grateloupia lata Okamura.

こめのり一名こめな又さくらりのりとも稱す根は小圓盤狀單一の莖を生じ莖は短く圓柱狀にし

て直ちに扁平となり規則正しく數回又狀に分岐す枝は殆んど一平面に擴がり兩縁は中央部よりも少しく厚く下部は廣く漸次上方に至るに従ひ狭小となり多くは鈍頭なり時に表面より副枝を生ずる事あり枝の巾は尤も廣き所にて二三分全長三四寸及ぶ質軟骨様乾燥すれば角質となる色は暗紫色を帯ぶ。
潮線間の岩石上に群り繁茂す。

暖流の影響を蒙る地方に多し長崎大分土佐紀伊東海道の諸國磐城陸前陸中北海道等に産す。主なる用途は晒白して糊料に供し又食用に供す採收し來りたるものを單に日乾するか又は灰乾になして貯藏す使用するに際し熱湯を注げば鮮綠色となる其形狀色澤の佳美なるに因り魚肝に供す無味のものなれども齒切れよきを以て之れを賞美す。
大和本草に「櫻苔壹岐ノ島海岸ニ産ス其色紅白似櫻花片々相屬浸酢皷而食之胞鬆而潔清味亦佳」の記載ありあまのり事をさくらりのりと稱する事あれども此の記載は本種の事なるべし。

むかでのり

(第三十二圖版)

Grateloupia filicina (Wulf.) Agardh.

むかでのりは又むかてなとも稱す體は圓盤狀の根より常に數莖を生じ莖は圓柱狀にして細く直ちに扁平となり稍や厚肉幅は五六厘より二三分に至る兩縁より紐狀の枝を生じ又稀に表面より小枝を生ずる事あり長さ尺餘に及ぶ質柔軟色は紫褐色なり。

干潮線附近の岩石上に着生す。

盤城、安房、相模、伊豆、志摩、阿波、土佐、出雲、能登等に産す。

三四月の頃採收し日乾して貯藏す三杯酢等となして食用に供す又糊料に供す。

蛭藻むかても食物和歌本草蛭藻は冷物なれと虫に吉食を消して氣を下す也蛭藻は多く食すな腹なりてふくれ痛て下るには忌に出づ本種の事なるべし。

きよりのひも

(第三十二圖版)

Grateloupia lanceifolia (Harvey) Okamura.

きよりのひもは方言多きものにしてきよりのひものり、ひほのり、ひものり、かわぎしと云ひ又陸奥にてかのこのり、遠江にてぶとどき山口にてはさつべい、筑前にてむかてな、鹿兒島にてみのぢのり、越後にてちやちやぶりと稱するものなり小圓盤狀の根を有し單條の莖を生ず莖は短かく扁圓或は圓柱狀にして多くは分岐す體は扁平にして披針形縁邊少しく厚く多くは分岐し頂端尖銳なり又括れを有し其處より數多の卵形の枝を副出する事あり又體の兩縁并に全面より密に副枝を生ず副枝は多く披針狀基部細く括れたり全長二尺餘に及び枝は尤も廣き處にて二寸餘質軟骨様にして柔滑色紫褐色なり。

潮線間の岩石上に生ず。

薩摩、筑前、紀伊、志摩、遠江、伊豆、相模、安房、陸中、陸奥、北海道、羽後、越後、越中、能登、出雲等に産す。

主として食用に供す採收したるものを日乾して貯藏す用ゆるに臨み熱湯に投じて柔げ酢味噌三杯酢等となして食膳に上す又魚肝酢の物等の附合となすによし齒切れありてよし又晒白し糊料に用ゆ。

能登、越前等にては兒女此のもの、嫩きものを採り之れをはさつべいと稱し吹き服らめて鬼灯の如く鳴し娛む。

大和本草に、經ノヒモ、昆布ニ似テ小也廣二三寸長五六寸ハカリ食スレハ脆ク味ヨシ醋ミソニテ食スとあり古來より食用に供せられたる事を知る。

日本魚介藻類圖說 終

明治四十三年六月十日印刷
明治四十三年六月十日發行

(魚介藻類圖說)
定價金貳圓



著者 妹尾秀實
著者 鐘江東作
著者 東道太郎
發行者 大橋新太郎
印刷者 飯田三千太郎
印刷所 株式會社秀英舎第一工場

發行所 東京市日本橋區本町三丁目 博文館

振替貯金口座東京二四〇番
販賣部電話本局二六三〇番

水産講習所教授

理學博士 岡村金太郎君著

淺草海苔

全一冊 洋裝菊判總布特製美本
東京府海苔採揚彩色圖挿入
定價金壹圓八拾錢
小包料金拾貳錢

文政頃の流行唄に「淺草海苔の味に似顔の繪師は豊國で五十二次錦繪は江戸の花」と歌はれし江戸名物の隨一、是ありてこそ「白魚も椀中に再び活き豆腐も魚の骨となる」粹な代物。此書説く所海苔の學理養殖製造は勿論商事經濟は維新の昔を尋り海苔の沿革由來を考證し精粗細大洩を積り行文の面影は茲に之を窺ふに足らん希くは一讀以て嚴正の批判あらんことを

内容

第一章 形態 ○第二章 養殖(培養、氣象、世話) ○第三章 商事(製造、經濟) ○第四章 沿革(名稱と起源、年代、節の起源、各地方採養業の沿革) 引川書、索引
寫真版六頁(光澤紙刷)石版畫五頁、其他卷中挿入木版畫數十個挿入

發行所

東京市日本橋區本町三丁目
振替貯金口座東京二四〇番

博文館

理學博士 遠藤吉三郎君著

日本海産植物

全一冊 洋裝菊判總布特製美本
定價金壹圓廿五錢
小包料金八錢

本書は遠藤理學博士が大學院にありて海藻學研究の傍ら本邦海産植物中殖産上必要なる數百種を撰み其產地用法形狀を詳説し一種毎に精密なる大木版寫真版は又彩色圖を示したるを以て専門一家ならざるものも一目の直ちに檢出するを得べし加ふるに海産植物の分類法に並

繁殖時期及び結審査定法採取法海藻減少に關する諸般の注意海産貯藏法其他荷くも海産に志すもの知らざるべからざる事項を網羅したれば中是非一本を備へざるべからざる良書なり

發行所

東京市日本橋區本町三丁目
振替貯金口座東京二四〇番

博文館

著君啓塚飯士學理

海産動物學

全一冊 洋裝菊判總布特製
正金貳圓
小包料金拾貳錢

本邦産して海産論する地球上海洋の分布及び海洋の状況潮の干満等より海洋中に棲息する動物の相互關係及びフランクトン等就て述べ更に進んで海産動物の順序に従ひ漸次下等より高等のものを説き及ぼし例へてその構造習性等を論じ生殖發生等を海洋中に産する動物生活の一般を知るに資せしめるとして添ふるに彩色圖版寫眞銅版數葉に精巧なる木版二百個以上を以て紙數七百二十餘頁なり我が海國生活の人士は須らく本書を

●植物學新論

全一冊菊判美本 並製正價金四拾錢 郵税金八錢
紙數三百十四頁 特製正價金五拾五錢 小包料八錢

●動物發生學

全一冊菊判美本 並製正價金四拾錢 郵税金八錢
紙數三百五十頁 特製正價金五拾五錢 小包料八錢

發行所

東京市日本橋區本町三丁目
振替貯金口座東京二四〇番

博文館

長校學産水立縣根島
編君郎次洋谷脇

士博學理
著君吉謙上岸

水産養殖

第一編 總論
○水産養殖○養殖場○餌料○原種○養殖と農業○養殖と人工繁殖○養殖に適せる生物○養殖の分類

第二編 移動性生物養殖
○通論○温水魚及冷水魚○造池○飼育○魚の疾病及害○活魚運搬○鯉○鰻○鮭○泥鰌トランプト

第三編 非移動性生物養殖
○二枚貝及藻類○二枚貝の採苗○養殖場○飼育○害敵及害○二枚貝の運搬○伏老○煙○紫菜

全一冊 洋裝菊判上製美本
正金八拾五錢
郵税金八錢

海と魚

海洋研究の趣味○海底の有様○海流○海中の生物界○海中に於ける生存競争○魚類は無盡蔵なるか○魚類の食物○魚類の移動○水産動物の自衛○水産動物の感覺○水産動物の繁殖の別○繁殖時期の舉動○魚類の成長と年齢○食物としての魚肉の價值○魚肉の美味不味○魚肉と鳥獸肉との比較○貯藏の方法が肉類に及ぼす影響○魚類の脂肪○裝飾用の水産物○漁業の沿革○漁具と漁法○世界に於ける我國漁業の地位○本邦の漁業○愛すべき漁業者○漁業者の苦心○漁業の危険と其保護○漁業と文藝

全一冊 洋裝四六判上製
正金四拾五錢
郵税金六錢

發行所

東京市日本橋區本町三丁目
振替貯金口座東京二四〇番

博文館

理學士 戶直藏著

高等天文學

天文學は吾等が日常目撃する太陽、太陰、惑星、衛星、彗星、流星、恒星等の天體に就きて研究する一科學にして其範圍極めて廣し、故に之を研究するに近時數種の部分を立てり、本書は彙に出版せし須藤學士の星學を讀みたる後更に進んで斯學の奧義を研究せんとする人の資料に供する爲め是等の分類を追はず、最も自然的の方法により漸次天體に關する事項を記載し且つ説明せり、而して、第一是等天體の視運動及び實運動に關する法則を究め更に運動を起す原因を究め、第二是等天體の形狀大小質量等を測定し、第三是等の理學的性質及び成分等を研究し、第四是等天體間の關係を講究する等は其最も重要な事項にして本書は實に遺漏なく之を説明せり

全一冊 洋裝菊判紙數三百三十二頁
正價 金四拾錢 郵金八錢
特價 金五拾五錢 小八錢

理學士 須藤傳治著

星學

第一編 緒論
天體と地球の關係○地球の天に對する關係○天球論○天球と時空の關係○地球上兩地に於ける緯度の差の測定法○天體の視察及び視半徑○星學上に必要なる諸器械○地球の運動○諸惑星の運動論

全一冊 洋裝菊判紙數三百二十四頁
正價 金四拾錢 郵金八錢
特價 金五拾五錢 小八錢

發行所 東京本町 博文館

理學博士 橫山又次郎著

天文學叢話

次 目
○世界の創造、(原始創造説、神託創造説、進化創造説、星霧説、物質並にエネルギーに關する説、原子説、物質及びエネルギーの不滅則、分光器上の發見、波動説と凝集説、光の電磁氣説、微塵子説、光の反撥力、生物原子及衆生世界の進化、潮流的作用、宇宙の不老不死あること、死變して生となること、星霧に冷めたさものであること、太陽系の進化○海豹島(總記、地質、氣候、植物、動物、密獵船の歴史)○余が寄航○海獸に關する愚見○何故に土地によりて人口に疎密あるか科學雜談(金華山沖の怪火、山登りの人體に及ぼす影響、鳴響山)

全一冊 洋裝菊判上製
正價 金四拾錢 郵金六錢

理學士 岡田武松著

近世氣象學

氣象學は趣味深く應用弘き學術にして地學、航海術、工學、水産學、衛生學等の學術を修め或は實地に活用せんと欲する人は少くも斯學の大體に通ぜざるべからず本書は此目的を達せんが爲めに平易を旨とし簡明に編纂せしものなり故に一讀斯學の根底を曉得するに難からず氣象學を學ばんと欲する人は勿論實業家並に教員諸君の好參好書と云ふべし
目 次
○緒論○第一編 氣溫、地温、水溫、(太陽、土地及び空氣の輻射)氣温、地温、水溫)○第二編 氣壓及び風(氣壓、風)第三編 濕氣(蒸發及び湿度、降水)○第四編 光の現象(天空の色、光環及び暈、虹)○第五編 空中電氣○第六編 天氣序説、低氣壓及び高氣壓、雷雨、龍卷「トルネード」、嵐、天氣豫報

全一冊 菊判紙數三百三十二頁
正價 金四拾錢 郵金八錢
特價 金五拾五錢 小八錢

發行所 東京本町 博文館

2-703
ア

士博學理
述君松代千川石

士學理
著君雄龍田會

新撰動物學

動物學叢話

次目卷上

- 第一編 動物通論
 - 第一章 解剖通論 第二章 發生
 - 通論 第三章 生態學
- 第二編 動物各論
 - 第一門 原理動物 第二門 海綿
 - 動物形體 第三門 腔腸動物 第四門 扁形動物
 - 又輪蟲類 環節動物 第六門 擔輪動物 外一門

次目卷下

- 第八門 節足動物甲殼類、有爪類外に三綱
- 第九門 軟體動物有板類、管腹類外に四綱
- 第十門 棘皮動物海盤軍類、陽遂足類其他
- 第十一門 鰓類
- 第十二門 被囊類有尾類、海鞘類外に一綱
- 第十三門 脊椎動物無羊膜類、羊膜類

次目

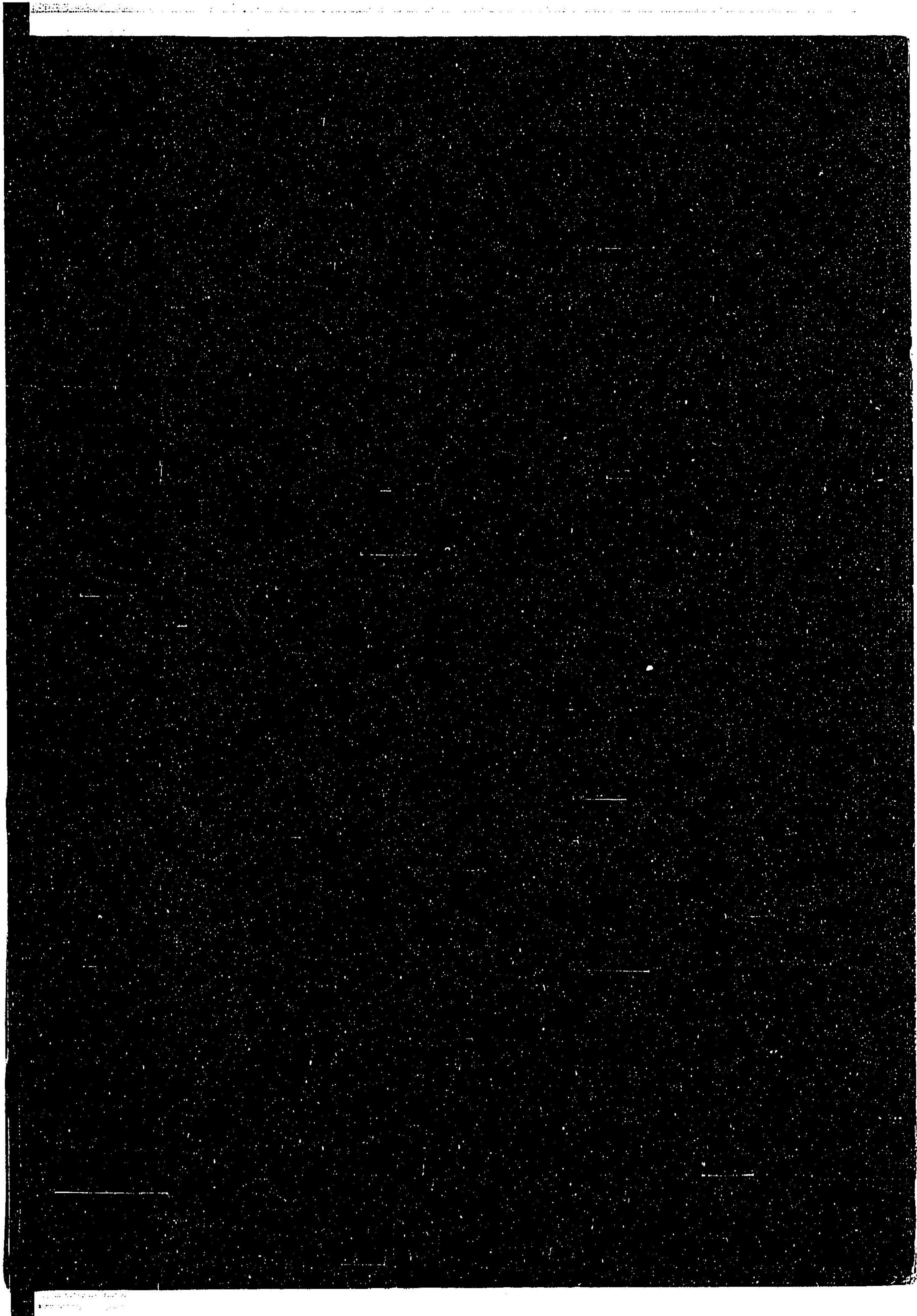
- 進化論 ○精蟲の話 ○生物の生活は自愛か他愛か ○動物の子守龍
- 動物卵の大小及び數 ○蚤の夫婦 ○昆蟲の變體と露國の刺客 ○蝙蝠
- の話 ○サルに就ての學問 ○魚類と磯巾着 ○獅子の話 ○目の話 ○龍
- と去ふ名に關係ある動物 ○鱈魚の話 ○蛇の話 ○馬の話 ○ワイスマ
- ン先生の逸事 ○濠洲雜話 ○羊の種類 ○麒麟の話 ○鳥と果實 ○濠洲
- 土產外數項

全一冊 洋裝判美本
紙數三百三十二頁
正金四拾錢
郵稅金六錢

全二冊 洋裝判五百六十頁
各册金四拾錢
特製各册金五拾五錢
小包八錢

發 行 所 (東京本町) 博 文 館

331
8





057639-000-9

331-8

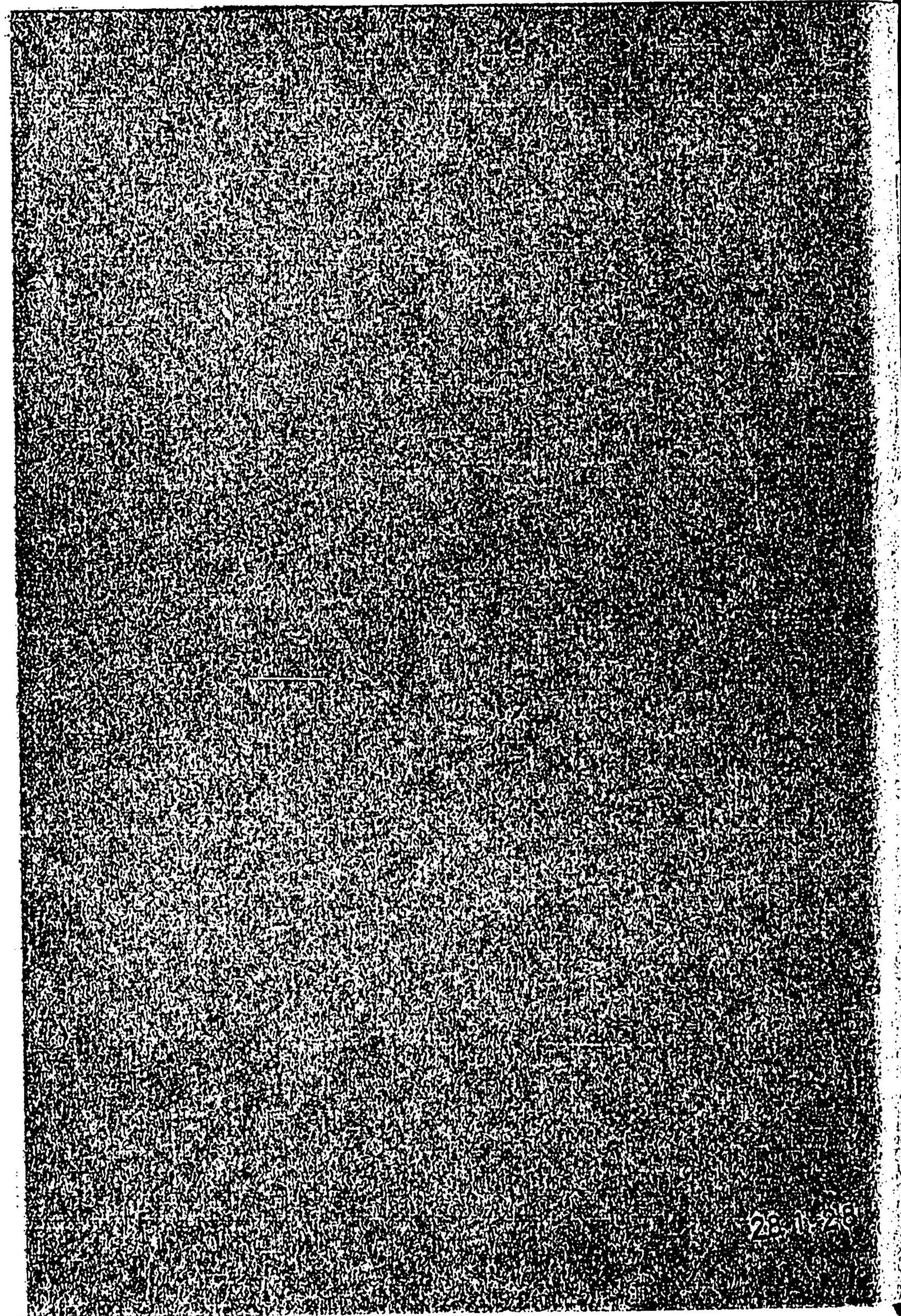
日本有用魚介藻類図説

妹尾 秀実/等著

M43

CAR-0240





28-1-26

