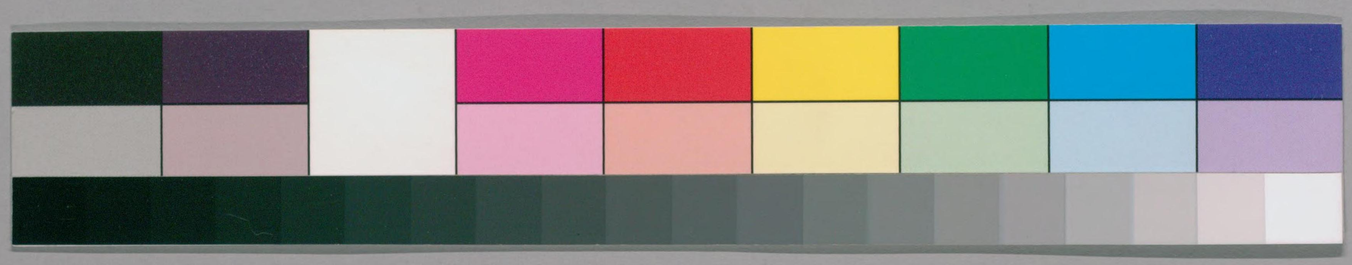


水族寫眞

鯛部

特7
151

ガラス使用

国立国会図書館　タイトル『水族写真鯛部』　請求記号 特7-151

水族寫真

鯛部

說

7
3
151

30. 8. 29

国立国会図書館　タイトル『水族写真鯛部』　請求記号　特7-151

ガラス使用

伊藤大郎記
487-151

江海之大。魚鱗之夥。不知幾千百種。而鱕鯖蟹蜞。世人尚且不能辨。則於奇魚恠鱗。目所未嘗覩者。其不可識別也固矣。然一物不知。君子恥之。況我國環東海而立焉。海錯之繁。亦不讓于西土。豈謂不能悉知而可乎。魚仙翁多識海錯者也。嘗親眡目驗。覈其形狀。諦其名實。更寫其真。盖翁

国立国会図書館　タイトル『水族写真鯛部』　請求記号 特7-151
ガラス使用

之畫得之其性所好。故與世之畫工。不同旨趣。而游泳之態。噞喁之狀。宛然可掬。每獲隻魚片鱗。磁斗相望。日鈔月謄。裒然成帙。頃者更加繕訂。殊分區別。釐為數卷。將壽諸梓。賫来謁予一言。予取而繙之。則紅鬃玉葡金絲之麗。帽頭鞋底火筒之異。大而鯨鯢鱣鮪。小而鰷鱊鮢鯤。殆一千餘品。

其命意設色。天機活潑。使人一閱瞭然。如目見而手指。且每品記以古今稱呼各土方言。慱雅之士。置之案頭。猶燃靈犀以照九淵。水族無復遺類焉。嗚呼如翁者。稱之東海波臣。殆無不可也。若夫鱕鯖鱨蜞。晨夕所供。家藏一本。而常視之。則免為勸學所誤之譏。其有裨於衛生。亦不尠也。是豈

可與尋常花木畫同日而語乎哉。遂矣詹言於卷端以歸之。

安政丙辰正月

江戸醫官養安院曲直瀬正貞撰

西肥滕政治書

水族寫真凡例

一古來より本草物産家の諸書甚多し。寺嶋良安が和漢三才圖會稲若水が庶物類纂松岡玄達が食療正要貝原益軒が大和本草野必大が本朝食鑑等の先人の魚説有とゝども其數僅に百餘種のみ。又神田玄泉が日東魚譜及後藤梨春が隨觀寫真との書圖を以て出す。其種類三百數に過ぎず。皇國最も魚族に富む。其種類萬を以て數ふべし。然れども縉紳公子其眞物を視る事能はず。只傳聞を採錄す。故に其産所性味を悉く正す事を得ず。夫江戸ハ大都會にして諸州の産物悉く到らざるハなし。且東海の咽喉なれば魚品乃運漕日として山を成ざるハなし。余幸にして江戸にて

生ま幼時より椒齋翁の教に随て日日魚市に至り目驗
する事數十年千萬の魚品究めざるはなし其形を異
にするは皆寫眞し漁人釣家魚商等に就て性味産
所を論じ類別を考へ又和名鈔をたゞしめ諸書名稱
及諸州の方言を問へ以て説解をなし又魚肆庖人
に聞て其時節によりて盛衰佳劣あるを記す又能毒
は余親しく見聞する所を出し先人の著す所はおれ
を略す漢名は爾雅説文たゞしめ諸府縣志を究めて
其尤允當なるを記す今所集の魚類凡一千餘種其類
別河海を以てせば先づ凡小魚めだかしらすの種
類を始めして遂にさめくじらの種類に至て終る
圖説各十數巻を撰ぶ其魚中の尤貴なるを以ての故

に鯛類を第一巻とすれ其説の如きは大半假名を以て
す婦人童子にも讀易かしらんゝ爲なり博物の君子
其鄙陋を咎ること勿れ

一　たひ名目多しと雖其性皆異なり形狀相似たりとも
其産所によりて性味同かしらず眞鯛は海中に廻り栖
む處定ましらず かすぶ及小ぶいの類と同かしらず故に性
味亦異なり又かいづ黄ちぬは其初生同處にして其性
大に異なり しろだひくろだひは形相似て産所は別
なり金がこだひと銀がみだひと形狀異ことなし
但産所及味共に別なり此の如き類ある故に魚は産
所を類別し以て其能毒を考ふべし今其形狀
を寫眞し且附するに説解を以てす人々其圖説

相合してこれを考る時ハ希くハ眞魚鑒定の一助
ともなるべき歟

安政四年丁巳夏月　　奥倉辰行謹識

水族寫眞巻之一目録

三　眞鯛の雌　　四　眞鯛の雄
一　めのさだひ　　二　かまぶだひ
五　さくらだひ　　六　不しだひ
七　なかおもだひ　　八　さるさだひ
九　きゝもぶ　　十　くろだひ
十一　ちぬだひ　　十二　ちろだひ
十三　ちまさろだひ　　十四　きちぬ
十五　ふぶふきだひ　　十六　ほうくろだひ
十七　へだひ　　十八　めだひ
十九　まなかぢだひ　　廿　まんざいだひ
廿一　まめのそだひ　　廿二　かゞミだひ

廿三 ぎんがゝだひ　廿四 かんざしだひ
廿五 きまさだひ　廿六 まゞめだひ
廿七 あかかだひ　廿八 うぼせだひ
廿九 ひさだひ　三十 つゞろだひ
三一 ゐうぞうだひ　三二 きんちゆくだひ
三三 しゞくだひ　三五 しまいんだひ
三四 しまいしだひ　三七 ちさゝてだひ
三六 ゆりさだひ　三八 てんぐだひ
三九 せゞだひ　四十 まゞしだひ
四一 ゑさだひ　四二 ちなしまだひ
四三 ひめさだひ　四四 せいがゐだちのゝみさ
四五 げんぱちだひ　四六 ありさぎ
四七 ほそよす　四八 いしまりだひ
四九 あまだひ　五十 きんくづな
五一 をきつだひ　五二 しまだひ
五三 ねぶとざさ　五四 ありぎだひ
五五 きつねだひ　五六 くちゝだひ
五七 くちびだひ　五八 ながだひ
五九 めじろだひ　六十 ぶだひ
六一 あをぶだひ　六二 さゞゑわす
六三 かんだひ　六四 たいす
六五 ていし　六六 のむしだひ
六七 ふぶだひ　六八 きぶしだひ
六九 たゝのれだひ　七十 まゝやきだひ

七一 ましまだひ　七二 おまいしだひ
七三 いしだひ　七四 ふざだひ
七五 まんがうだひ　七六 ひうちだひ
七七 きんこだひ　七八 くるまだひ
七九 めぬけだひ　八十 あかめだひ
八一 きんたろう　八二 べふだひ
八三 たいのここ　八四 きんだひ
八五 たひのむまがんぱち　八六 いつとだひ
八七 いしまうだひ　八八 ふしきだひ
八九 かのまだひ　九十 ゑびそだひ
凡九十種

水族寫眞説巻之一

東都　奥倉辰行著

鯛之部

三四 たひ 和名抄 ほんだひ 大坂 まだひ 駿州 をひら 日東魚譜 ひら 同上 たひら 同上 初め江海廿五六尋の地に産す。稍長すれハ深海洋中に出て一處に栖す。諸國海嶋と數万群行す。四時共に是あり。冬月より初春までの間味尤美なり。小なる者一二寸より尺餘。尤大なる者ハ三尺に至る。寒中より腹に子あり。大抵節分より六十日を得る頃に産するを一番子と云。四月中旬に至て産するを二番子と云。梅雨に至て産するを三番子と云。漁人云。初産の子ハ皆生育し。中産の子ハ半生育し。後産の子ハ悉く皆生育せず。又三月の頃淺海へ來り。砂中に半腹を埋めて子を産す。産し畢て又

浮游す。故よ其頃ハ多く得やすきなり。大抵網よて捕る。若釣をもまじへ。ひきよるびの類を餌とす。

皇國古來より鯛を以て一折となすハ。鳥類と同く必雌雄を分別せざるべからず。雄魚ハ形雌よ比すれバ少く長く。色淡黒紅紋帯ぶ。頭節だち。眼稍小。肉こまく。斬となして肉裂やすし。故よ庖人之を忌む。形狀凡て雌より惡し。價も亦賤し。雌魚形肥て圓く頭よ節なく。色鮮紅よして。油少く。肉硬かるべし。性味共よ雄よ勝る。故よ價も亦貴し。尾てたひよかぎらず。諸魚共よ雌雄の別大概此の如きものなり。

古來より言傳よ。鯛の九ッ道具を所持せざれバ。物よ不自由なし。又福祿を得ると云り。張朱鱗 寶暦年中東都住人 龍宮舟よ云。棘鬣魚の三ッ道具。十四五年以來誰人の云出せしや。鯛の頭よ鍬鎌熊手とて。此形よ似たる骨あり。是を俗よ三ッ道具と名付。此三品の骨を。三通り懐中せバ諸人愛敬ありて。或ハ官階立身有ても望事思ふまゝよかなふと云。

鯛石 頭上よある石なり。此石たひよかぎらず諸魚よ皆あり。凡て石大なる魚ハ浮バず。又驚易し。是魚の心なり。或云耳なり。

大龍 眼の下よある大骨なり。形龍よ似たり。

鍬形 背鰭の下よあり。大龍よ似て小さし。

鯛中鯛 兩旁の鰭の下よあり。形鯛よ似たり。

竹馬 尾の旁よあり。

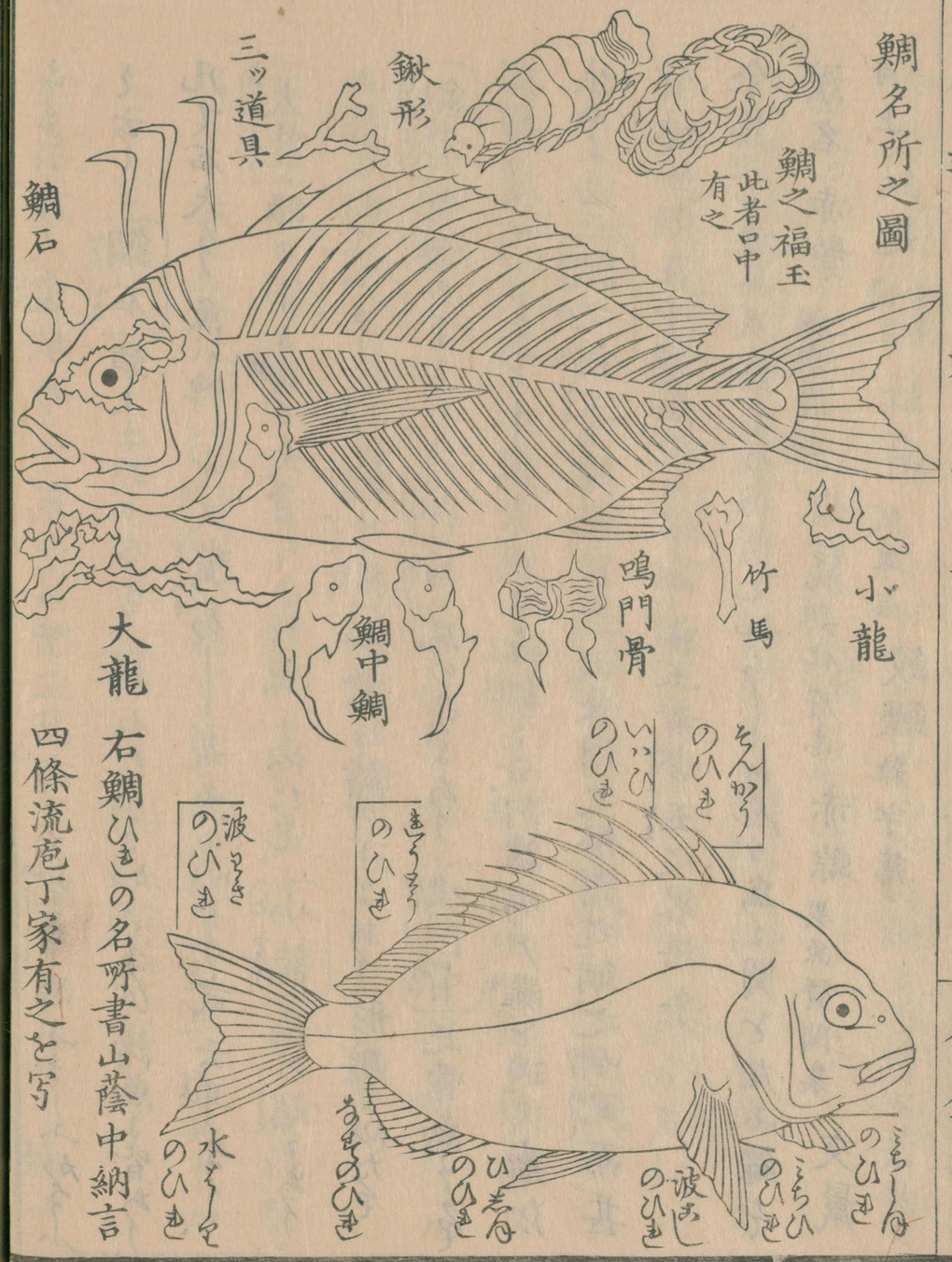
鳴門骨 此骨魚ある時ハ。鳴門を過て癪疾無きもあり之を本朝食鏡よ癪鯛と云。阿波鳴戸灘を過て癪疾生ずと云。

鯛之福玉 隨觀寫眞云。長州之俗謂之鯛之咽虱而甚賞味。如鯛在于鯛魚之口中。呼福玉者。含玉之畧語乎。

今其三ッ道具及諸名の在所を知らしめんが爲よ圖を左よ錄す。

漢名 赤鬣 福州府志 赤鬣興化府志 同上 紅翅 同上小者 紅魚 然犀志 鮫鱷 雜字簿 赤鯨 異魚贊閩集 交鬣

鯛名所之圖



右鯛ひきの名所書山蔭中納言四條流庖丁家有之を写

二

かすぶ 江戸 かすごだひ 同上 小瀧鯛 和漢三才圖會 血鯛 海魚考 ひゑだひ 大和本草 くちめ 薩州 諸家の説名異と雖ども皆一魚にして今云かすぶだひなり。四時共に之を採る。冬月多く寒中盛なり。形真鯛に似てにく。まだひの小なる者と混じ易し。但鱗色淡黒に淡紅を帯ぶ。又淡青の小條頭より尾に至る。眼ハ真鯛より稍大。鮮明なり。大なる者一尺許に過ぎ。肉ハ真鯛より軟にして味淡く稍劣まり。然共十月頃味美し。江戸の商價十月恵比須神を祭るに必ず鯛を以てす。多ハ此魚なり。當時此魚盛に上る故なり。漢名棘鬣魚 八閩通志 先輩棘鬣を以て真鯛に當るハ誤なり。棘鬣ハ今云かすぶだひなり。

一

めのこだひ 隨觀寫眞 形狀大小共にかすぶに同じ。但惣身節なく。圓形なり。鱗色淡紅にして。背に白星或ハ碧星を帯ぶるも有。

かすこだひの一類なり。或云かすごの雌魚なりと。仲秋の頃大さ一二寸なる者。江戸の魚市に來る

五　さくらだひ　通稱　きだひ　物品識名　網の魚　掌中市鑒　金色鯛　備中

此魚季春櫻花開く頃に漁す。常の鯛と同時なり。其形狀真鯛に同じて。圓に肉厚く肥て。味佳美なり。此鯛中の最第一なり。此魚備中にて。初鯛又金色鯛と呼。藝州にてハさくらだひと稱て賞翫なす。價尤貴し。江戸魚市にハ皆混稱ふしてだひと呼のミ。辨別を爲ず。真鯛と金色鯛とハあまだひ。ときんくづなゝるが如し。

六　ましだひ　下總銚子　たなまる　江戸魚商　形狀かすごだひと大抵同。但形圓に節なし。身稍長く。鱗色淡紅に。背脇に紅点を帶ぶ。子を産するハ真鯛より稍後なり。四五月多く漁す。肉軟ふして味も劣る。因て價も亦賤し。

七　たなをまだひ　通稱　あをたなこだひ　對州　たなごだひ　越後　まごろ　大坂　冬春共に多く網にて採る。形狀まだひに似て身濶く。額上高く起る。其頭方ふして。微くあまだひの頭に似て大なり。大さ五六寸より尺に過ず。常に海上を羣游す。子を産する支真鯛と同時なる。味真鯛より淡く。あまだひにも近し。其肉柔和なり。寒中貯へ置くに。譬へバまだひハ三夜なれバたなをまハ二夜なり。猶すゞきとをふつことの如し。

八　さるこだひ　江戸　瘤鯛　食療正要　たんじろ　同上　くづな　同上　ころころだひ　同上　三折鯛　隨觀寫真　形狀性味共に前條のたなをまと同し。頭ハ少し異なり。眼上に肉出て瘤の如く。又凹處有て其面猿に似たり。因て江戸にてさるこだひと云。婚禮に此魚を用ず。其さると云唱を忌なりとぞ。

九 きかちだひ 江戸 あかめ 房州 屋川こうだひ 食療正要 えんなき
ちだひ 日東魚譜 き志えだひ 隨觀寫真 連子 饌書 鼻折鯛 海魚考
大鼻小鯛 同上 あかえなこだひ 對州 えんこだひ 越中 きだひ 駿州 此
魚國に因てあかだひ又あかめ共云つれバ日本記神代巻に載
る所の赤女ハ赤鯛なりと云説に従ふべし。此魚日本記の赤女なれバ口女ハ今云かきおよ論なく
時々魚市に來る形状たなをとれだひに似て身扁くして短し。
頭大肩いかり口稍大鱗もあらく。全身赤色にして淡青色のたて
筋數條あり。又金色を帯ぶ脇ひれ長く尾鰭黄赤色にして赤
班あり眼の内赤し。小なる者三四寸大なるハ一尺に至る冬月來る。
夏の頃ハ見へず肉ハ柔和にして脂少く性輕く毒なし。然ども
腐易し。又鱗に金色の点ある者あり形状ハ異ならんで益一類
なり。

漢名 黄穭魚 漳州府志
十 くろだひ 通稱 ちんのうを 壹州 ちん 同上 常に江海の泥
中に插て浮游せず。大魚になれども洋中に出ず。故に江戸近
海品川神奈川或船橋邉より魚市に來る。形状まだひに似て。
身圓に短く。肉肥て。眼少く大。鱗色淡黒にして微紅を帯ぶ大
なる者ハ一尺餘。味まだひに劣らん。形状産處ハかいづ きちぬ
に相似たれども。其形状性味皆勝れり。此者真のくろだひなり。
味美と雖ども血を破るなり漁人云。くろだひ海中にある時ハ鱗
ハ紅色を帯ぶ陸に出れバ青黒に變ず。真鯛ハ海中にある時
ハ鱗鰭とも微赤にして淡黒青を帯ぶ水を離れハ赤色に變ず。
漢名 海鯽 閩書南産志 雜字簿
十一 ちぬ 通稱 かいづ 和漢三才圖會 くろだひ 江戸 ちちゆ 江戸魚商

国立国会図書館 タイトル『水族写真鯛部』 請求記号 特7-151
ガラス使用

まゝゆきだひ 日東魚譜 越中 かんだひ 同上 うそがらす 藝州 むぶ 物品識名 四時共にあり。冬月上總勝山より多く江戸に來る。故に魚商ハかちやまと呼ふ。是くろだひの一種なり。形くろだひに似て。頭尾鋭く。鱗色淡黒にして深黒の横文あり。頭ハ深黒にして墨を塗たるが如し。肉色白く。中に筋の如なる者あり。味美なれども自ら泥臭氣あり。其性宜からず。人に益なし。腸鰤尤大毒あり。食べからず。土民ハ以て美食とすれども。王侯の用に供せず。其初生河海の交にありて浮游せず。然とも季春以後ハ浮游す。四五月頃に子を産す真鯛より凡十餘日も後なり。八月の頃味美なり。此魚性情甚かしこくして捕得がたき者なり。漁人之を捕るに先にやすを見すれば。魚早くも地に横さまに附く。然を窺ひよりくやすにて突とる。又網を投

まゝバ魚網の下に潜伏す。暫く網を其まゝに置。魚の漸く浮き出る頃を考て網を引けバ悉く得べきなり。又釣家ハ二度めに食を引上ると云。それハ初め餌を引時ハどこまでも絲をゆるめて引くに任せなりさて其後そろくと引上る事なり

漢名　鳥頰魚 海錯疏

十二　しろだひ 藝州 しろだひ 同上 にだひ 長崎 洋中に生ずる魚にして常に石砂中に栖む。五六月の間是を捕る形状大抵かいげに同し眼ハ稍大に。嘴尖。頭少く小し。諸鰭大なり。全身淡色にして。背に淡黒と淡紅を帯ぶ。味真鯛に次く。其性真鯛とちぬとの中間の者なり

漢名　白鱧魚一名蜂頭魚 清俗鮭蔬通語 質問品目志　和名抄引食經云。尾魚形如鯛魚。淡灰色。和名くろたひと訓ず　しろ 即今のしろ

だひなり。又同書に弁色立成を引て。海鯽をちぬと訓す。これ今のくろだひなり。但し當時くろだひかいづの別なく。共にちぬと言へるなるべし

十三　志まころ鯛　食療正要　ちうくだひ　海魚考　是こせうだひの一類にして。其性大抵同し。三月の頃時々これを見る。形状いさきに似て扁く。縦筋大にして黒色の点あり。腹ハ淡黄緑色。背の鰭微に黄赤色を帯ぶ。尾ハ黒白黄三色まじる。全體黒赤黄色なり。大さ三五寸許す。小魚なる。性味ともに佳なり

十四　きちぬ　大坂　志ちぬ　藝州　あい　九十九里　江海泥中に生ずる小魚なり。住處形状共にちぬかいづと大抵同し。甚辨し難し。然とも其性ハ異なる。神田玄泉の日東魚譜に。海鯽の能毒を書ハ。大抵此魚の支を説くに似たり。今藝州の人に問に。此魚を煮食ふ時ハ悪血を破て生血を益す。人食て能あり最痔疾産婦に宜しといへる又掌中市鑒りにちぬハ海鯽乃一種なり。湿毒を治す能あり。故に食てよしといへり。形状ちぬに似て。尾鰭長く黄色帯ぶ。鱗大にして。淡黒乃筋頭より尾に至る。頰と腹の脇淡黄色。大さ七八寸なる尺に過ず。くろたひにちぬかいつと共に黒鯛の名あれバ混じ易し。但このひすハ老まきバ大洋へ出る。且甚多し。黄ちぬハ長しても大海に出ず且甚少し。これ以て異なるとは夏秋頃江戸の魚市に来る。尚圖説を以て併せ考ふべし

漢名黄翅　臺灣府志

十五　ふるふきだひ　江戸　ゑびすだひ　本朝食鑑　をくめだひ　海魚考　西國　初夏の頃江戸の魚市に稀に来る。此魚西に多く採る。形

狀志ろたひに似て身短く。眼大にして高く付。嘴尖て其先少し青く口小く。歯真鯛よりも小なり。鱗色淡紅にして淡黒を帯ぶ。尾鰭ハ廣く黄赤色に淡黒を帯ぶ大さ五六寸よりも大なるを見ず。身肥て肚多く臭氣あり。性味共真鯛に劣る和漢三才圖會云。笛吹鯛。狀似鯛而淡紅色。口尖長似吹笛者故名と是なり。

漢名青嘴魚 清俗鮭蔬通語 質問呂目志

十六 わうくろだひ 俗称 いさきだひ 同上 形いさきに似て身濶く扁に。眼大にして。口ハ大ならず。全體前條の志まさろだひに似て一類なり。色ハ異なり。味性皆同し。

十七 へだひ 江戸 ひよちぬ 隨觀寫真 こちだひのみこ 越中 まなあぢだひ 京都 江海泥中に産する小魚なり。形狀くろだひり似て頭小に。背腹起て圓形なり。身扁し。故にへだひの名あり。尾鰭大にして。鱗細く。全身青色を帯ぶ。眼と頰と黄赤色。又頭より尾に至る迄黄赤の條有て。其上に金点を帯ぶ。大なる者ハ尺餘に至る。小なるハ五六寸。夏秋是を採る。十月の頃旬とす。肉脂多く味美なり。京師の人甚賞す。按に此魚形狀性味共にまながつをに類す。

十八 めだひ 江戸 志きぬぞう 海魚考 冬より春迄これを捕る。房州より江戸魚市に来る。大抵二三尺許。小なるを見ず。形狀むつに似て口小に。眼甚大にして。口唇の傍にあり。鱗色青黒にして微赤黄线帯ぶ。全體ぼらの形に似て。身肥て。幅廣し。鱗ハぞうより細なり。肉に脂多く。軒にして宜し。又味噌漬麹漬となす。其肉まながつをに類す。

十九　まなあぢだひ　物品識名　くまあぢ　食療正要　形状しまあぢ及びまなかつをに似て鯛の種類にあらず八九月捕る常には見へず全身淡黒に黄青白の三色の混たる班あり鱗に光を帯ぶ尾鰭ハ青黒色眼の中白くして鮮明なり尾の上に短刺並て疱の如くなる者を出だす味性ともによし

二十　萬歳鯛　隨觀寫真　しろまんだら　同上　ひようぎよ　同上　やまのぞり　江戸魚商　まながつを　本朝食鑑　江戸俗称　此魚三四月頃稀り来る江戸にてハ真のまなかつをなし故に是をまなかつをと云南海に産する真のまなかつをに比すれバ肥大にして眼口とも稍廣く鱗ハ粗く其間ゟ短刺を出す背の色青く腹乃辺ハ紅黄相交り又鱗毎に金点を帯ぶ大さ一二尺其肉淡紅に脂ありてかつをの肉に似て色淡し腹の内に板骨ありてかつをの類なり形状性味何をもまなかつをに近し

二十一　まめのはだひ　日東魚譜　うぞせ　通稱　いぞだひ　江戸　いぼせ　同上　いぼ　仙臺　あぶらこだひ　同上　あまぎ　備前　しまぎ　藝州　はげら　同上　海底泥中に産する小魚なり形状へだひに似て小く背腹のひき短く連なりて尾に至る全身細鱗にして甚脱やすく無鱗に等し其色白く雲母を塗たるゝ如にして淡紅を帯ぶ春秋之を採る大さ三四寸或ハ五六寸に過ぎ身扁に肉少く煮食に宜しかしび鮓となして骨軟にして頭ともに食ふ鮓に作て鯛鮓の偽物とす故に江戸の鮓商ハ専ら是を重ぎ是まなかつをの一類にして小なる者なり

二十二　かごゝだひ　通稱きんかごゝだひ　江戸かごゝうを大坂くるまだひ　食療正要　越中　バとう　同上　尾州　わせ　海魚考　まとうを相州　ぜにだひ　豊後　かねたゝき　佐州　たゝきがね　海の幸　形状ひらあぢに似て、背鰭長く、其先に絲を出す其長さ尾に等し、腹の下背の脇ともに強き短刺を並へ連ぬ、全身扁に薄く、刀を以て剪たるが如し、色薄黒青に黄赤或ハ金光の處あり、背腹の正中に黒圓点ありて錢の形に似たり、皮薄く、骨脆し、肉白く、味美といへども食饌に當らず、腥氣強し、新鮮なるを煮上て速に食べ、味美し、煮置たるハ毒あり食べからず、又ハ身として食して宜し、

漢名　壽仙魚　清俗鮭疏通語

二十三　ぎんかごゝだひ　隨觀寫眞　ぎんだひ　越中　くろかごゝだひ　下總　銚子

形状前條の鏡鯛と同して色ハ異なり、全身淡黒青に少く黄赤を帯ぶ、銀箔を塗たるが如く背に圓暈ハなし、身短く圓形なり、此銀の者と前金の者形状相似て、其地産ハ同からず、銀かごゝだひハ下總九十九里又銚子邊より春の頃來る、大さ一尺許あり味劣る、金かごゝだひハ相州豆州の海にて春秋冬共に之を採る、大なる者ハ尺五六寸に至る、味ハ銀かごゝだひに勝まり、二魚の圖説併考ふ事し、

二十四　かんざしだひ　江戸俗稱　なくさしだひ　同上　形状きすこだひに似て甚小く身薄し、背の上青黒色にして黒色の虎班あり、或云、先年江戸吉原の遊女七越と云者、此魚の形を以て簪に製して挿す、市中の婦女一時皆此製に習つて以て首飾とす、故に此名ありとぞ、其産處性質共に未詳なりしが

二十五　きすこだひ 物品識名 九十九里 かぐミだひ 同上 むろまながつを 江戸 江戸
近海稀に地引網に入る。又九十九里よりも来る事あり。全身ま
なかつをに類て。形方にして扁く。背の上の鰭と腹下のひきと
細長く出て甚狹し。又両脇の鰭も大なり。尾ハ岐ありてあぢ
及さばの尾に似たり。鱗なく。皮ハ薄し。銀光に。背ハ淡青色腹ハ
淡青淡紅を帯ぶ。大さ五寸四方許り。上下の鰭長さ一尺あり。江戸
の魚商ハ俗にまながつをと呼ぶ。或云。まながつをの雄なりと。肉脂あ
りて甚美なり。茶人此魚を塩蔵して甚珍重す。以てまながつ
をとし。
漢名 鰌魚 漳州府志 海錯疏

二十六　すゞめだひ 江戸 すゞめうを 同上 潮吹鯽 隨觀寫真 ふな 越中 岩
石砂中に栖む小魚なり。大さ三四寸許り。形狀ふなに似て鱗鰭
共に硬く。又たひに似て頭小。口細く。鳥の嘴に似たり。鱗色赤
褐色に腹ハ淡青を帯ぶ。眼の内赤く。形恰よりも背びきに小なり。
性味共に詳ならず。

二十七　あゝ月だひ 越中 ひさのうを 筑紫 くろうを 長崎 瀬魚なり。形
狀及栖む處を大抵にせうだひに同じ。全身扁く。鱗至て細く。
あゆるめの鱗の如し。口小に。口中に齒なし。背の色黒く深黒淡黒
の斑点文相雑る。尾ひき及腹の下黄赤色大さ尺にたらず。是に
せうだひの一類にして。味性ともに同じ。

二十八　うぼせだひ 江戸 あなこだひ 水戸 越中 ひさのうを 大和本草 貝原氏
云。久の魚。黒色のひさの魚にハ異なり。鮒の形に似てたてもじあり。
其筋の色濃淡交り。口細く。背に光あり。味よし。性来詳云云。是
瀬魚なり。石砂中に栖て水面に浮ぎ。固く鱗間に砂を帯ぶ。形

状すゞめだひに類す。又うぼせに似たる故、俗にうぼせだひと呼ぶ。常に水底岩石間に在て出す。因てあなぶだひの名あり。尾鰭ハくちぶそ魚に等し。大さ一尺許す。性味佳し。

漢名 石鯽 雜字薄 質問品目志 清俗鮭疏通語

二十九 久鯛(ひさだひ) 大和本艸 しまだひ 大坂 しせうだひ 江戸 こせう 藝州 ゝもち だひ 越中 さくだひ 瀬魚にして、常に石間藻中に在て水上に浮ばず。故に漁人しまを釣る。形状くろだひに似て扁く、幅廣く、頭縮く小し。尾ハ岐なく、鱗細にめぢるの鱗に似たり。口小にして外面より齒見へず。全體淡黒にして、別に黒色の横斜文三道あり。又背通り尾に至るまぐ、小圓の黒点あり。大ハ尺餘、小ハ三四寸。冬月しれを捕る。三月子を産す。其味真鯛より淡くして毒なし。性佳し。生食熟食共によし。

漢名 鰡魚 雜字薄

三十 つぐくりだひ 江戸 しまひさ 丹後 宮津 つぐめうを 同上 まこうを 隨觀寫真 ちゑひろ 形まながつをに似て短し。全身真圓なり。鱗色淡黒にして、背より腹へかけて青黒色の斑竪に三四道あり。上下の鰭甚廣大尾に連る。鳥の翼に似たり。尾ハ扁にして岐なし。鱗細にひさだひに似て皮肌薄し。冬月時に魚市に来る。味性ひさだひに等し。故にしまひさの名あり。或云あゆなめに類すと。

卅一 ゑうぞうだひ 大和本草 くだひ 日東魚譜 くなくだひ 西國 此魚中國に多し。江戸近海ハ稀にあり。江戸にて云しせうだひ 即ひさだひの一類にして、其産處形状共に皆同し。但しせうだひに比すれハ形微く長し。尾の方小に鱗色淡黒にして微赤又

薄青を帯ぶ人々色の横筋頭より尾に至るまで數十條ありて、其筋細き縄をよりたるが如し。背鰭尾共に黒点多し。其餘おせうだひに異なる處なし。

廿二 きんちゃくだひ 江戸 志まいぎ 房州 きんちゃくうを 勢州 あをた 物品目録後編 びろうどうを きやうげんたうま 藝州 瀬魚にして、夏月多し。此魚鱗色種々あまたく一般ならべ、大抵おせうだひ即ひさたひに似て胴つまり頭はめざるに似て、腮の傍に大刺を出す。鱗極て細く、皮の上天鵞絨の毛織の如し。因てびろうど魚の名あり。味美也。其性味皆おせうだひに類す。藝州にて此魚を田植の節里民の定食とす。炙食に宜しと云。あをたの名蓋しまゝに因る也。

廿三 志かくだひ 江戸 たけだひ 同上 うみたびら 隨觀寫真 あふぎうを 藝州 形方にして扇を開きたるが如し。背腹上下に小鰭あまて、夫より短鰭尾に連て、刷毛の形の如し。故に此諸名ならず。其長と幅と寸尺同し。鱗は細にして、全身淡紅濃紅の班相交て美麗なり。冬春稀に魚市に來る。小なる者は一二寸、大なる者は一尺許り。肉に脂あまて味美なり。其産瀬魚にして、性はめざるおせうだひに類す。

廿四 志まいしだひ 隨觀寫真 くちびそ 中國 荒海の磯岩石間に栖む。小魚なり。形状志まちぬに似て稍長く、亦黒色の斜文數條あり。目大にして黄赤なり。嘴尖て口中の前の處に小齒並てあり。頰下に小刺三四本を出す。全體めざるに類て身濶く扁し。背鰭後と腹の下後の鰭と共に筋なく、肉鰭の如くにして、うびせだひの鰭に等し。尾は小岐あるに似たり。鱗色

大抵しまちぬと同じ。

世五 しまいんだひ 江戸 しまちぬ 大坂 小賓(きりびん)たなぶ 隨觀寫真 筋魚(すじうを) 大和本草 伊豆七島記 ミづくを 壹岐 海の瀬に栖む小魚なり。形圓にして、身扁く、頭小、尾に岐あり。うミたなぶに似て鱗あらく且厚し。眼の中青黒く、背の方淡黒、腹ハ黄色を帯ぶ。濃黒色の斜文數條あり。肉に脂油(ねぶら)ありて、味しかくだひに類す。大さ僅に三四寸許。大魚を見ず。

世六 奴鯛(すつこだひ) 隨觀寫真 きやうげんたゝま 大坂 形状しかくだひに類して、身形圓に肉至て扁く、天狗だひに似て鰭短く、背鰭の前に短刺を出す。其嘴尖まて、口至て小なり。鱗色淡黒黄にして淡紅を帯ぶ。又竪に黒色の間道あり。背鰭の半に濃黒の圓点一ツあり。是小魚にして、僅三四寸に過ぎ。性味甚に天狗だひの類なり。

世七 たさだてだひ 肥後八代 しうもりだひ 食療正要 即蝙蝠鯛の意なり。形状天狗だひと一般にして、背の色青緑に黒章を帯ぶ。大さ一二寸。或説に、こゝ天狗だひの小なる者にて、長すれバ天狗だひとなると云へり。非なり。

世八 てんぐだひ 江戸 よしだひ 水戸 しをふきだひ 同上 ひげだひ 長崎 たたさし 土佐 たたうを 伊豫宇和嶋 形状奴だひに似て背稍高く、腹平に、身短くして、頭口共に小く、嘴尖まて、頭に鱗なく、尾小にして岐なし。背鰭甚大なり。又背鰭の前に大刺一本を出す。其刺象牙にて製したる箸に似たり。腹下の後鰭の前にも大刺を出す。又諸ひれ尾共に其筋あらし。鱗色淡黒にして淡紅を帯。又背より腹まで竪に黒條あり。大なる者一尺餘に至

る。是も瀬魚にして、性味共にさせうだひに近し。但し軒にして宜しと云。冬春魚市に來る。

三十九　せどだひ　隨觀寫真　海の瀬戸に栖む鯛なり。故に瀬戸鯛と名く。形狀くろだひに似て身短く。鰭大なり。又天狗だひに似て頭口共に大にして。背鰭の刺太く。鱗色黒し。腹淡黒。尾ひき及び處々淡紅を帶ぶ。其性味ともに大抵くろだひに類す。

四十　すぢだひ　日東魚譜　すぢうを　同上　大和本草　をさんだひ　物品識名　さんさだひ　同上　すゝだひ　江戸　すぢかさお　同上　さんすけだちめ　食療正要　かうすうを　越中　さんのじ　伊豆　たて　相州　淺海岩石の間に栖む小魚なり。形狀すゝしろ及をうを小類す。鱗色淡黒にして。頭より尾に至るまで。黒色の條文ありて。其間白書三の字の如し。肉柔和にして。味短く。病人食て毒なし。

冬月雜魚中に入て魚市に來る。然ども多くしば長五六寸許より大なるを視ず。又いしなぎの初生四五寸までを江戸の魚商すゝと呼ぶ。此魚と其形相似て混じ易し。故にあまをすゝだひと名づく。

四十一　ゑこだひ　隨觀寫真　ちゆうせんひさ　海魚考　しきぬぐう　同上　ねさつゝ　越中　形狀させうだひに似て身濶く短く。頭眼口共に大なり。牙齒鋭く。並て鋸の如し。鱗色淡黒にして薄青黄を帶ぶ。全體に濃黒の圓点あらくあり。頭ハ黒く墨を塗が如し。尾鰭ハ黄赤に淡黒の班を帶ぶ。大なる者二尺許。或云此魚腸に大毒あり。

四十二　すなしまだひ　隨觀寫真　屋にしきぬぜ　紀州　にしきだひ　同上　按に此魚すたぶろをうをに類す。全身紅色にして。中間竪に黄色

の一大紋あり。又鱗本一点紅を帯ぶ。頭上に黄なる處あり。眼口紅色。尾ひき亦紅色淡黄相交る。最も鮮明にして美麗なり。是もうをの類にして。鯛よりも身狹く。肉厚し。肉脂油少く。味淡し。長さ尺餘に至る。

四十三　ひめこだひ　隨觀寫真　にしきだひ　日東魚譜　こえちめ　越中　是洋中の小魚なり。形状こだひにもひめじにも似たる故にひめこだひと名づく。こだひに比すれば身狹く。長し。眼ハ大にして突出す。口ハ大にして。口中に細齒あり。脳上に濃紅の一處あり。眼口唇紅色。背方紅色。又背腹の間に一大黄條ありて。横に尾端に至る。鱗毎に紅点あり。背の鱗及尾共に緑色の点を帯ぶ。長さ一尺許。肉厚く。其色白く。透徹通て。脂油少く。味淡し。

四十四　せいがいだちめのみこ　越中　此源八だひの一類にして。小魚なり。形状こだひに似て。稍長く。背鰭と尾の先とに一條づゝ緑の如き物を出す。鱗色淡紅にして濃紅の班文ありて鮮明なり。此魚たひの名なし。さもでも其形味共に源八だひきかすぶの類なり。故に此に録す。

四十五　源八だひ　海魚考　長崎　きんかりざし　相州　てつかうち　同小田原　しゆかいづ　伊豆　いとかきぶ　江戸　形状こだひに似て頭かいづの如く。眼凹ミ。鱗色きかすぶより赤く。鮮明にして。金光又銀光の点を帯ぶ。形扁に背腹共に肉至て薄し。口小なりしば。鱗ありて。目中黄なり。背鰭の上に一條づゝ緑の如くなる者を二本出す。尾先長して尖る。鰭尾黄赤色。肉透徹通て味きかすぶと同く淡し。其性味かすぶに腸あり。

四十六　あかさき　江戸　きとうじ　伊豆　きやうしんだちめ　越中　春の頃

稀に江戸魚市に來る。形狀小だひに似て身長く。又糸より
に似て身扁く。頭小に眼大。鼻圓にして短し。諸鰭大に。尾
ハ廣く。その上下の先細長く出て。ほそよりの尾の如し。鱗色
黄紅に。尾鰭共に同色なり。又両頰に淡黒の處あり。味淡くし
ていとよりに同し。

四十七　ほそよりに江戸形狀にかさぎに似て身狹く長し。鱗色
淡紅に。背と腹との中間に黄條ありて。口傍より尾先まで
に至る。背鰭の後より一條絲の如くなる者を出す。尾ハ燕尾に
似たり。此魚たひの名にしさもどもいとよりにかさぎ ほそ
よりに此三種皆同類にして味も似たり。故にあるに出す。

四十八　いとよりに通稱いとよりだひ同上いとくりを尾州いとめうを京師
いとうを薩州ぶふぎし泉州きゆうしん越中大海中に栖む小魚

なり。大さ中だひに似て身狹く。鱗色淡紅にして。黄と青と
の筋數條あり。尾の末上の方に黄色の一絲を出す。此魚海上
を浮游する時ハ黄絲をよるが如し。故に此諸名にて肉白く
透明通て。味あまだひより淡く上品なり。性毒なく病人食
て宜し。諸州共にあり。但多くハ得がたし。春時雜魚に交
て魚市に來る。大さ一尺許。二月の頃子を産す。

四十九　あまだひ通稱たひ駿州くづな西州壹岐くじだひ越中なこのうを
肥前海中二三十尋の處小石砂に栖む。常に浮游せず。形狀性
味共にいとよりに似て。目の上高く起て。頭形はなをもだひ
に似たり。鱗色淡紅青を帯ぶ。肉ハ脆く柔軟にして。そこね
易し。味甘美なり。凡て頭の圓まる雌魚にして肉も軟なり。
赤くづな海魚考紅くづな同上此魚三四月多くあまを捕る。

常のあまだひの紅色稍多者なり。

五十 金くづな 長崎 海魚考云。稍大にして其色赤くづなに同し。但目の下より口の邊に至り黄色金の如し。中間一條の小白路なり。其鰭上へ半ハ鮮黄。下半ハ淡紅。其尾又黄章なり。腹下の鰭青し。俗に傳ふ此魚海底になりて。常に金汁を吸ふ。故に金色をなすと。三種味皆美なり。最金を勝れたりとす。赤これに次く。白亦これに次く。此魚同時にこれを捕る。常のあまだひより頭に角なり。其色も金光なり。大なる者ハ尺五六寸に至る。江戸にくハ金くづな紅くづなの二種も皆混稱しくあまだひと云ふ。

五十一 沖津鯛 和漢三才圖會 白くづな 同上 しらかハ 江戸 鼻折鯛 食療正要 此魚常のあまだひより少し後まで捕得。鱗色淡紅。腹下及頰共に銀色なり。其鰭青く。尾青紅交る。全體鼠色なり。帯ぶあまだひに比すれば形稍長く。眼あまだひより小なり。大なる者二尺に至る。肉ハあまだひより稍あるし。味劣ると雖ども乾魚とすれば者尤美し。貴饌に供ふ。駿州にてハあまだひを單にたひと云く。常のたひとばまだひと云なり。右三種とも性無毒にして諸病に妨なし。

五十二 しまだひ 江戸 いしもち 海魚考 てんじくだひ 隨觀寫真 ぼふつし もち 越後 鈴鯛 食療正要 たかぐ 同上 夏月これを捕る。或ハ雜魚の中に交へ來る。大さ一二寸の小魚なり。江海砂中に在く群行す。形狀常のいしもちに似て身短く。鱗大なり。全身黄赤青色にして銀光を帯ぶ。あぢの光に似たり。又金光の處もあり。鮒の形にも似て。額あつく。口上に向く。眼大に淡紅。背に

り竪に黒條あり。鱗落ゆきく。肉厚く脆し。頭に石ありく。形に比すれば大なり。

五十三　ねぶとざき　隨觀寫真　しいち　藝州　形状ふなに似く鼻及額厚く。眼大に。鱗ありく。全身銀色にして。背に黒條ありく。頭より尾に至る。尾鰭ハ紅色にして處々金色を帯ぶ。是砂中に産する小魚にして。秋の頃釣にくあるを捕る。味美なり。しまだひの類にして且多しかしげ。

五十四　ゆりきだひ　隨觀寫真　ゆりいさき　江戸　形畧鯛に似く稍狹く。尾小岐ありて如し。又いさきに似く。鱗ありく。口も大なり。全身黄と赤との横筋大小數條ありく。頭より尾に至る。其條邪斜にして正しからず。尾鰭共に同色なり。夏月しまを捕る。此たひの類にありしが。しまいさきの一種にして。味性共に同し。

五十五　きつねだひ　物品識名　かのまだひ　隨觀寫真　栖處性質ともにかんだひに類す。岩石間に栖む。頭長く。嘴尖り。齒鋭く。其頭狐面に似たり。全身紅色にして。頭後より尾の前に至るまで赤色數條あり。又赤色の廉皮班あり。尾鰭共に赤黄色。背鰭の半に深黒色の一点あり。其色鮮明にして美なり。鱗大にして硬かしげ。肉に著く落ぎ。微く粘滑あり。大さ一尺五六寸許り。肉と皮乃間に脂あり。上品の者にありしが。冬春の間魚市に来る。

五十六　くちこだひ　大和本草　ゐのしくだひ　本朝食鑑　ふくふきだひ　隨觀寫真　こせだひ　食療正要　たばね　海魚考　よしこしだひ　江戸魚商　形状全くくちびだひに同し。鱗色黄黒にして。青黒の点あり。其嘴鋭く尖て。猪頭に似たり。大なる者一尺許。軒に作りて味美しと云。江戸にてはたひ少き時ハ。遊里及割烹家にく

まだひの偽物とす。此魚味真だひに次く。故に價も亦賤しうしべ。但貴人の饌に當らべ

五十七 くちびだひ 海魚考 くちび 壹岐 ふへふきだひ 和漢三才圖會

くちゝだひ。海磯の岩石間に栖む。五六月これを捕る。形狀こだひに似て。口尖て長く。鱗色淡黒赤なり。口中は甚だ赤し。故に口火だひと名く。又口中に齒大にして稀なり。大さ八九寸許。肉白く。油脂あり。微臭氣あり。くく佳なしべ。但鮮食して宜しと云。

五十八 ながだひ 物品識名 紀州熊野 おくだひ 日東魚譜 おくうを 食療正要

神田玄泉云。大鯛(おくだひ)。中國及九州有之。大八九尺。或至丈。味不佳。或曰。有毒。大海洋中にあり。駿遠州及下総銚子九十九里を魚市に來る。江戸魚商てうしだひと呼ぶ。三四月頃これを捕る。形狀全くまだひに同し。但狹長さを異とす。大抵二三尺の者多く。小なる者を見ず。味美と雖ども肉硬して。淡味なり。或云小毒あり。

五十九 めじろだひ 大和本草 日東魚譜 ふへふきだひ 江戸 ちゝやきだひ 和漢三才圖會

形狀くちゝだひに相似て身長し。今江戸の魚商は形長をふへと云。形短をくちゝと云。其長短ある事まだひとながだひあるが如し。此魚頭尾共に尖まく。眼の中鮮明なり。鱗色淡黒赤にして。又黄を帶ぶ。目の下頰の處黒点あり。背より腹へかけて。黒班虎文に似たり。鰭小なりべ。黄白に黒の虎班あり。目の傍口邊黄赤色。其産地性味皆くちゝだひに同し。

六十 ぶだひ 隨觀寫真 いがゝ 伊勢 海底石間に居る潛魚なり。冬春網にて捕る。形狀鮒(かゞ)に似て肥大。尾に岐なし。こぶだひに

類〳〵頭よ痼す〳〵背ひきの前よ絲の如くする者を一條出そ。鰭大すして軟なり。鱗共よ煮食くす宜し。頭よ石あり。腹中よ〳〵ちい〳〵鱗色魚の大小よそ〳〵異なり。全體黒赤紫色と帶ぶ。黄なる細班或條班あり。腹の傍よ白点いり。麥の如し。頭鱗よ〳〵嘴尖り。口中よ牙いり。秋の頃子と産そ。其子を伊勢ノくべらと云。甚ふ多よ似たり。其大なる者尺五六寸より二三尺よ至る。肉硬く味お佳なり。但毒なし。

六十一 あをぶだひ 隨觀寫眞 あを薩州此魚西南海よ多し。形狀薩處共よ大抵ふだひよ同し。全體綠青色にして鱗よ淡黄赤の條なり。眼中及嘴共よ紅色。尾鰭大にして紅色なり。帶ぶ。大なるい二尺許。肉白く味美なり。

漢名鶯哥魚。狀如鯉而潤色綠。嘴尖而匀曲。似鶯哥嘴故名。臺灣府志

六十二 さざ魚わを 和漢三才圖會 ふだひ 江戸混稱 さざめ 隨觀寫眞 さざ 藝州 良安云。榮螺破魚。形色似藻伏魚。而頭圓肥。脊中有沙。其歯如河豚魚歯。能咬食榮螺。故名之。春出於西海。肉味淡甘。筑前多有。此魚前條のぶだひと大抵一類なり。形肥圓ふ〳〵口小よ。頭肥く。無唇の如し。歯口中よ隱もく。外よそ見へ難し。口よ開き見もぶ歯細すして八重よ並生そ。名荷貝の形よ似たり。又あくせいねござめの歯よ類そ。鱗大にして小砂あり。こぶだひふ似く身後細く。尾ハ岐すく。刀を以そ切たるが如し。鱗色淡黒よ〳〵微紫又青を帶ぶ。腹丹色よ黄なり。小なるハ二三寸。大なる者よ二尺よ至る。味淡く佳なりぶ。

六十三 感鯛 隨觀寫眞 のぶそ海魚考のむし同上まぐろ 長崎

国立国会図書館 タイトル『水族写真鯛部』 請求記号 特7-151
ガラス使用

いそあいなめ 紀州 おだわら 伊豆七嶋記 海魚考云のぶそ形甘だひに似て横ひろく頭甚大に末小なり口ひきく目ゐそく齒稀なり頭圓にして厚く腹大に尾岐なくして廣し鱗粗くして淡紫色紺青點章あり頭紫にして青色を帯ぶ目瞳の側に小白絲あり其縁赤く其外黄なり眼のめくりに淡黄絲條あり口淡黄肩紫に淡黄を帯ぶ肩の下に緑色の大條あり背鰭黄にして本末青し尾緑色に脇ひき其本黄なり唇柔らかして廣く外に反る此魚肉中に脂なくして皮肉の間最も脂多し之を煮ませバ油鍋内に充つ故に一名鍋腐と呼ぶ下品の魚なり此物岩石間に栖む即磯魚なり三四月より之を釣る此魚味あゆなめに似たれど惡き臭氣ありて佳なしべ

六十四 たひそ 江戸 寒鯛 隨觀寫真 あらのぶそ 海魚考 海底砂石中に生ず形狀たひにものぶそにも似たり額ハ尊く全身淡紅にして其腹淡青白なり背より腮の傍に至るまで斜に一大黒條あり又身半後に淡青の点あり頭尾淡黒色にして少く青色を帯ぶ口中に牙あり大抵尺餘よりして大なる者ハ三尺に至る是も冬月採る故に亦かんだひの名を得たり

六十五 ていし 隨觀寫真 てんそ 江戸魚商 此魚のぶその一種にして形狀も相似たり のぶそに比すれハ頭上に長き鰭あり頭のさき鋭く斧のその如し全身共に扁にして頭の先ハ殊に薄し鱗大なれども軟なり又鰭尾硬うしべ鱗色紅と黄にて艶ありて美麗なり背上に一小黒点あり鰭ハ紫青色なり味あまだひに似て美なり冬月稀に魚市に来る大さ八九寸許より大なるを見ず

六十六 のむしだひ 大和本草 此魚形狀性味皆ていしに同し。鱗色ハ異なり。全身淡紅にして。黄と紫との点章をなす。背鰭と頰ハ黄赤紫の三色混して。雲の如し。脇ひき尾共に淡青紅の條あり。味ていしに同し。ていしのむし是亦のぶすの類にして。淺海十二三尋に栖む磯魚なり。

六十七 こぶだひ 隨觀寫眞 もかむすだひ 水戸 房州 もぶし 阿州 いせごい 同上 むくじだひ 越中 ぶどう 藝州 おくがん 西國 かすき 紀州 瀬魚にして。常に岩石かる藻の中に居て出ず。故に藻卧(もかし)等の諸名あり。形狀たひに似て。尾鰭軟にして刺なし。頭ハ微く方にして。目の上高く起り瘤の如く。又口の下起まて高く。其歯鋭にして牙の如し。鱗大にして。微く粘滑あり。全體ふなに類す。大なる者ハ三尺に至る。肉肥て硬く。微赤色を帯ぶ。味まだひに劣る。然どもぶだひ及のぶすよりも美なり。煮食て骨なるも悪し。軒にして味佳し。冬月之を採る。四月の頃鮞を産ず。

六十八 もぶし 和漢三才圖會 もむしだひ 本朝食鑑 くろのぶす 海魚考 かんだひ 江戸 形狀大小性味共にこぶだひに同し。但瘤なきのみ。形全く鮒に似て大なり。肉厚く。黯紫色にして青色を帯ぶ。鬐尾更に青ミありて軟なり。此魚寒中に上る。故に寒だひと呼ぶ。漁人こまを釣るに拳螺(さゞみ)を以て。殻を合て餌となれ。魚一齧すれば螺殻忽ち粉虀となる。歯至て剛なり。

六十九 たかのすだひ 和漢三才圖會 ふへふきうを 日東魚譜 たかのす 江戸 たかのすうを 海魚考 きつおうだひ 同上 こちだひのミす 越中 磯魚にして。冬春これを捕る。形狀かいづに似て。眼稍上に迫る。口小く。唇柔かにして皮廣く外に反まくあいぶの口に似たり。背

肩最も高く黒色の斜條あり〳〵鷲の羽よ似たり鱗色種々あり大抵黄赤色或ハ紫と帯ぶ黒赤の者もあり眼の中黄赤尾ハ白点ありて鱗よ粘滑あり小なる者ハ三四寸大なる者ハ一尺五六寸よ至る肉あつく〳〵微臭氣ありて味美なりとぶ

七十　さゝなだひ　随観写真　めじな　同上　江戸　くろなだひ　豊後　くろちん　同上　くろうと　大和本草　くろを　壹岐　こゞみ　同上　小者　くろ」等ハ皆此魚の小者をいふ　つだひ　伊豆七嶋記　さゝもち　同上　大者　おばくろ　同上　大海の磯よ棲む常よ青藻を食ふ故よいりともをよく餌とするて之を釣る又網よても採る至て得やすき魚なり形状ふるよ似て口ほそく肉肥く尾鰭共よ鰯よ類せ鱗色黒く眼の中口中皆黒し腹ハ淡黒ありて微青色を帯ぶ小なる者ハ二三寸よ過ず又よ至極大なる者ハ二尺許よ至る冬より春よかけての間多く魚市よ来る肉ハ脂多くありて味美と雖微く臭氣ありて盛饌よ中らず夏月亦稀よ捕もる事ありて色淡紫色よ変じて肉よ脂なく味尤劣る此魚たゞのさだひと産處味性共よ大抵同じ二魚共よ其味冬春の間宜し

七十一　おなだひ　和漢三才圖會　そぐめだひ　随観写真　いづだひ　相州　其産處いづだひと同く瀬戸よ棲む潜魚なり形状相似くおよそ大さ五六寸許黒白の竪條相並ぶ〳〵整〳〵混ぜず背よ尾際よ至る口小さくて歯上下各一枚恰ふぐの歯の如し中よ粟粒許の細砂ありて全身よ鱗なく布目の形あり〳〵鮫の皮の如し因て其皮を剥く食ふ其肉ハゆるく〳〵かわれるを及ふざだひの肉よ似たり

七十二　こまいだひ　随観写真　うづだひ　物品識名　此魚前條のおなだひよ

国立国会図書館　タイトル『水族写真鯛部』　請求記号　特7-151
ガラス使用

だひと一類ゝて別種ゝたり〳〵只其皮色異するのみ全體ゝ
深黒色の松皮紋ありてもき間ずし形狀性味共ゝ
ゝ同し

七十三 いしだひ 本朝食鑑 くろくち 藝州 海の瀬戸ゝ捕む形くろだ
ひゝ似〳〵肥大ゝ口廣く齒大ゝて並ぶ支入の齒ゝ似たり
鱗色青黒色ゝて背ゝ腹へうみく竪ゝ黒色の大道數
條ありく鱗ハ細ゝて硬く剥とゝ難し肉ハ硬くゝて脂油
ありく上品の者ゝ行〳〵ず然ども夏月味佳ゝ大さ尺ゝ二
尺ゝ至る釣網ともゝ之を捕る春月ゝ子を生ず此前條のもゝ
だひごまだひと一類ゝて味性ともゝを抵同し或云
いしだひハもゝだひの生長ゝて大する者なりと恐らく
ハ然ゝらず

七十四 みぞだひ 隨觀寫真かゝくぎ 同上 物品識名めぐろだひ 同上
志まもき 江戸魚商ねづく 同上 かえむき長崎ゝありかう對馬ゝて
ぎ 壹岐 淺海砂石中ゝ栖む投網又だま〳〵網ゝくられゝ捕る
水ゝ出もゝ速ゝ死ず形狀あいぶゝ似く皮厚くゝて沙あ
うゝ支さめの如し皮ゝ剥て木ゝ磨ゝる〻用ゆ全身淡黒色
ゝて背腹の間ゝ木葉の文理あり大さ七八寸ゝ過ず春
子ゝ生む夏秋の間味佳し肉白くゝ志まゝくく味亦上品ゝ
らん或云雲州ゝくハ此魚毒ありくゝ人食りべ即〳〵ふぐゝ
ハ毒なしゝて專ら賞ゝて之ゝ食ふ故ゝ雲州ゝより乾ふぐ
ゝと獻ず或其地ゝよりく能毒も異ゝる歟

七十五 萬寶鯛 隨觀寫真さめのまもゝ 漢名毒魚 閩書南産志 獨魚 臺灣府志
西國此魚かいぎの類ゝ

国立国会図書館 タイトル『水族写真鯛部』 請求記号 特7-151
ガラス使用

して異魚なり頭の上に長短の刺あり口に牙齒有て鋭し
全身鱗の形あり頭ハ深黒色體ハ鼠色にして腹ハ白き圓点
あり口唇大厚にして黄赤色尾ハ鼠色に黒班を帯ぶ尾の先刀を
以て切断するが如し全身沙あり鮫(さめ)の如し長さ五六寸許
春秋稀に魚市に来る味性共に詳ならず
隨觀寫眞云萬寶鯛華人將來于長崎往昔稱天魚將來與
此大抵相似

七十六　ひうちだひ　隅州　あんぽんだひ　江戸　とふかさお　隨觀寫眞　海底
岩石の處に栖む形狀たひに似て短く圓にして頭大堅く水
晶を割て製たるが如し故に火おだひとも云眼ハ至て大り
鮮明にして青貝の如く光あり又頭中に石あり其形表高
くひかて裏平に紋あり口大にして廣く腹下に短刺並出て
鋸の如し全體細鱗ありて淡紅色尾鰭大にして朱色なり
腹の裏皮黒くありとに類す江戸魚市に稀に来る性味詳な
らず

七十七　きんおだひ　江戸　淺海砂中の小魚なり長さ僅に三四寸許此
魚水中にある時ハ甚金色の光あり美麗なり故に金おだひ
と呼ぶ形狀くろまだひに似て小なり肉白く味淡く毒な
し

七十八　くろまだひ　江戸　其産處形狀共に金おだひに同し但背鰭腹
下の鰭共に大刺を出す目下腮上に刺あり細鱗に小刺あり恰
も鮫(さめ)の如し全身赤色朱を塗たるが如く且白班あり鰭尾大
にして其先毎に黒色を帯ぶ其色美好愛すべし性味共にきん
おだひに類す

七十九　めぬけだひ　仙臺　きんめだひ　江戸魚商ともいふ　小田原　形たひに似て口目甚大にして相應ずしかれ又めぬけるに似て鰭尾長く尖ゑく細く背鰭ハ小にして中央にあり　こまたひめぬけ　の類にハ異なる所なり鱗の上に小刺出て鮫ちだの如し目中赤く黄色を帯て金色に視ゆる因て金眼と呼ぶ全身紅色にして腹ハ薄紅白なり其色風化する時ハ忽ち白色に變ず肉白く脂なく脆くして腐易し

八十　あかめだひ　隨觀寫真　忍びきだひ　日東魚譜　むまぬきびと　同上　をきめぬる　同上　此魚前條のめぬけだひと形狀相似て　めぬけだひに比すれば背鰭大にして綠色の点文なり形狀めぬけに能く似たり又たひにも似て目口ハ大なり是も小魚にして大なる者を見ず

八十一　きんたろう　江戸魚商　ぎんめ　同上　馬盗人　大和本草　此魚きんめと同類にして形も大抵似たり但全体短く稍闊く尾に岐なく鱗紅朱色の光あり小なるハ二三寸大なる者尺許冬春魚市に来る魚商ハ形短く尾に岐なきを銀めと云形長く尾に岐あるを金めと云此二魚肉白く小だひに似て味淡し因て小だひなき時ハ鮓商往々小だひに偽て鬻く

八十二　ぼにだひ　防州　志ゆだひ　藥性解　ちだひ　同上　へいけ　肥前唐津　深海水底に生ず形鯛に似て鱗色緋にして金光を帯ぶ身濶く形圓に頭ハ目ばるに似て口目共に甚大なり鰭大にして廣く鋭し尾に岐なく大なり小なるハ五六寸より尺許其老たる者有と云り肉脂なく味美と雖たひの味に及がず最腐易し

八十三　たひのこゝろ　越中　形状くるまだひに類して鱗細にして銀色の光又猩燕子色を帯ぶ形圓に身扁く鰭尾の端黒色を帯ぶ眼甚大く口も大なり全くくるまだひの一類にして大なる者なり肉ハ白く味美なり金小鯛車鯛眼ぬけ鯛赤目鯛金太郎紅鯛此六種能毒性味共に大抵相同し

八十四　きんだひ　隨觀寫眞　きんぎよだひ　浦賀　きざこ　物品識名　大海岩石に栖む小魚なり長三寸許形小だひに似て鱗大にして硬く束針紋をなし他魚と異なり眼大にして黄を帯ぶ口大にして微歯あり全體黄色にして背上薄紅光沢あり其色金魚に似たり味美なるべし

八十五　鯛のむこ　源八　通稱　をにだひ　物品識名　きまんうを　同上　つしだひ　同上　ようひうを　越中　まつがさうを　長崎　しやちほこ　隨觀寫眞　駿州

海底岩石の間に産す形状小だひに似て圓肥鱗大にして硬く全身うゝすぐのに類す毎鱗稜あり文を爲す其形松の實に似たり故にまつがさ魚と名く長崎にては皮を剥き食ふ肉硬く味美なるべし肉至て少し好事家全身を乾枯して以て席珍とし江戸近海及諸州これあり此魚背上頭に近き處に針三本あり其針尖にして長一寸両邊短き者五六分許又腹に二大針あり角の如し常には此針をあらはさず若開く時ハ左右に分きて小魚などを刺食ふ

漢名君魚　太平御覽引沈懷遠南越志云君魚長三寸背上骨如筆管大者似矛逢諸細魚及龜腹皆断之

八十六　一斗鯛　隨觀寫眞　しまだひ　相州浦賀　形きんだひに似て鱗大にして束針紋をなし其針金だひより長し又鱗毎に白点あり其ふち光沢ありて青貝の如し其色美麗なり唇ハ

上ハ凹下ハ凸し。長六七寸味美なしべ

八十七 石張鯛 隨觀寫眞 かげきよ 紀州 夷だひ 江戸俗稱 形状金だひ

に似て大なり。尾ハ岐なし。鱗色正に赤く火の如し。又鱗毎に紅点あり。鱗甲甚硬く。鰭尾共に鋭き刺あり。鱗に刺あること金だひ一斗鯛に類す。但二魚に比すれば味甚勝る。

八十八 錦鯛 和漢三才圖會 隨觀寫眞 具足魚 同上 源八だちの越中げんぱち 九十九里

大洋にて稀に之を得る。鯛の類とハ大に異にして。肥大なり。鱗殊に大に。堅硬なる叓巖石の如し。或ハ鱗にて手を切る故に剥ことを得ず。庖人出刀の背にて鱗をたゞと云。全身紅の光が如く。又刀物の光とも錦とも見ゆ。眼ハ淡青に鮮明なり。上唇に缺たる處あり。下唇の出張たる所に入る。板の上に腹を付て安置するに。其肚下平にしてすわりまし。小なるハ一二尺。大なる者ハ三四尺に至る。其肉白く。鱗上より透徹する叓。鯛のむこ源八に似たり。全体鮮腥なしべ。肉白く。味淡美にして。上品なり。漁人云。常に海底に在て甚鋭く。得がたき魚なり。

漢名鐵甲魚 臺灣府志

八十九 鹿子鯛 隨觀寫眞 きんときだかま 藝州 きんとき 江戸 洋中

に生ず。形状性味共に一斗だひに類す。大さ五六寸許。鱗殊に大にして。其末短刺を帯ぶ。全身紅色にして。且紅色の竪すじあり。又毎鱗白点を帯て。其ふち青貝の如く光る。其尾鰭黄色。口鼻状他魚と異にして。形畧龍面に似たり。味美なしべ。

九十 忍びすだひ 隨觀寫眞 江戸 伊豆七島記云。てい。鯛の類なり。其形尖にして。海底七八十尋より百餘尋の深さに栖む。遥か沖にて釣る。味たひと同じ。首異形にして。尾に岐なしと。蓋此魚を云ふ

り其大なるハ二三尺にして全身銀色にして淺紅色極めて鮮明なり其肉透徹にして黄かせぶの如く味亦佳好なり

水族寫眞說卷之一終

東方以魚爲常饌自古已然況我日域環以大海水族之富盖甲萬國則其於品類性味烏可不精加辨識乎魚仙有見于斯殫思積年手寫其眞參互稽覈凡若干卷至巧且精遂擅從前未

有之奇又能廣人異聞資人攷鏡談薈林一盛事也抑聞先儒稱山海經為畫圖之作庶乎亦得古人之遺意者歟為之三歎乙卯仲冬醉日三松老人元堅識

奥倉魚仙傳

高鋭一撰

江戸人。有魚仙者。姓奥倉氏。名辰行。菜舗某之子也。自幼嬉繪事。寫鳥、獣、虫、魚、筆筆自存韻趣。而非有師受之素也。」尚古者狩谷掖齋。觀其畫而奇之。曰。作畫。與尋常之。巧不若寫先哲所難寫者以傳其眞。我邦環海饒水族。汝盍寫之。購魚之資。吾爲辦之。自是。魚仙日到日本橋魚坊。購魚一頭。專以寫生爲事。如是者。二十年。未嘗一日廢之云。」魚仙嘗謂。先哲寺島松岡貞卿諸氏之說魚物。僅載止百餘種。神田玄泉後藤光生所畫。亦不過三百餘種。抑我邦水族之

国立国会図書館　タイトル『水族写真鯛部』　請求記号　特7-151
ガラス使用

多。蓋計之以萬。余多年所目擊者。親問之於魚釣叟魚賈庖人。若其言說。悉綱羅之。以纂一千餘種。」安政四年。就其魚譜中梓鯛部圖說三卷。名曰水族寫眞。其圖精妙。肖形奪眞。今古博物家。非所能可肩隨。其餘菜譜等。未脫稿。偶以病歿。粉本皆散佚。或云。魚仙僑居于橫濱。洋人多購其畫。及歿也。圖帖畫片。多出於海外。可惜也。

高子曰。頃覽森立之半魚譜。譜中。八十一圖。又爲魚仙所作。鯉金鱗騰躍朝天。鰻出泥窟紆曲轉尾。銀魚纖身瑩徹如氷玉。海蛸脚頭窩臼。歷歷成章。翹然分脚而起。意之所注。筆亦隨之。雖片鱗末尾。無不窮究。其傳彩設色之整勻緻密。不覺使人感賞。魚仙自謂。多年目擊者。於是驗矣。」雖然當時識魚仙者。獨有一掖齋而已。掖齋之於魚仙。猶如漂母之飯韓信。而心不在千金之報乎。魚仙克以寫生畫爲歸主。傳其名於天下。掖齋之識鑒果不虛矣。

龜谷省軒評。魚仙之於畫。蓋盡其心矣。而當時無有具眼之士。其畫或爲海外所購。楚材晉用。誠可痛歎矣。

有井進齋評。叙事簡明。鯉以下五句。字字生色。恐

特 7
3
151

自酈道元水經註來。雖然二字。突轉。文勢至此。宛如脫兎。漂母云云。以極不倫之事形出。是文章變幻不測處。

栗本鋤雲云。往年余屢見魚仙於楓簷曲直瀨氏之家。魚仙爲人。厖然短視。不能遍識坐中人。曾遊四國九州之地。研究鱗屬。不復事家事。其妹代兄理之。魚仙亦解音。酒間時搦絃度曲。往々有可聽者。家神田多町。稱甲賀屋云。

右所載郵便報知新聞第貳千八百六十六號

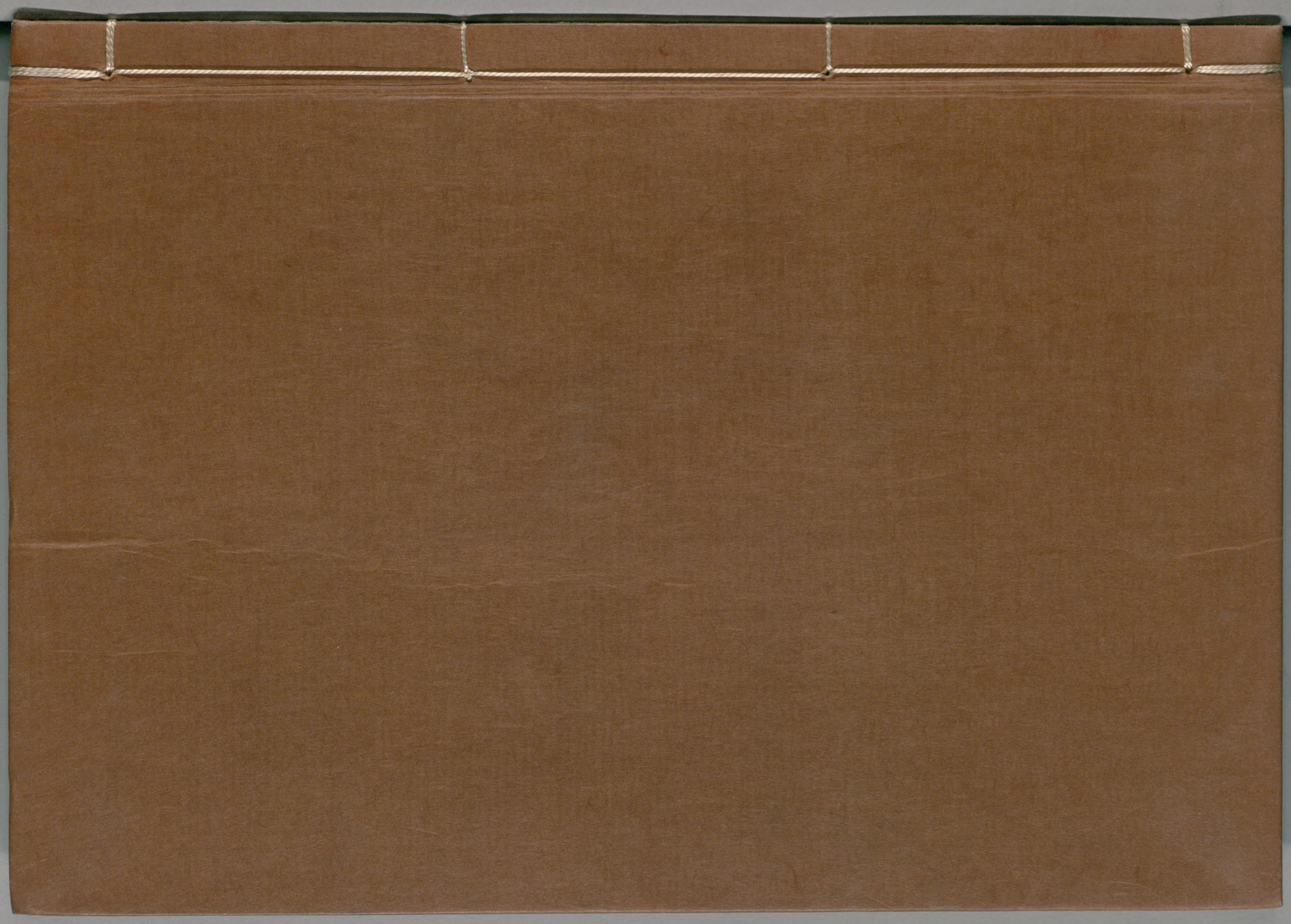
本文ナル高鋭一(雲外ト號ス有名ナルシーボルト(Ph. Fr. von Siebold)ノ高弟[取契年有遠ナル蘭方医高良齋ノ名淡ノ長子ナリ)記ストコロノ奥倉魚仙傳ハ余ガ十八歳ノ時 [illegible]齡六十七

明治十五年八月廿七日発刊

国立国会図書館　タイトル『水族写真鯛部』　請求記号 特7-151
ガラス使用

特7
151

国立国会図書館　タイトル『水族写真鯛部』　請求記号 特7-151

ガラス使用

国立国会図書館
タイトル『水族写真鯛部』
請求記号 特7-151
ガラス使用