烏鴉

釋名 源順曰烏〔孝烏也〕一名花云烏〔純黒而反哺者謂之烏鴉亦作鴉〕烏〔鴉字大抵通用之〕

集解 今村市所有之烏皆慈孝烏也初生毋哺六十日長則反哺六十日可謂慈孝矣每日出之前噪出林藪群飛啼度集于漁市郊野食腥羶粘腐之肉鷙燕雀雞鴨之雛至黄昏又啼噪宿于叢塒其寺院之山陵社祠之苑囿尤多今本邦自古稱熊野之神使此常人之所味未曉也孚然烏中有智而黠貪者惟以有孝烏中之曽參則幸哉一種大於慈烏而嘴肥大者俗稱大鴉常棲山中之樹而不出村市二種大似鴟頸青白而赤嘴宍居于深山者稀深山鴉比此類同而居殊耳

氣味 酸澁平無毒〔最多食脾臓之人氣安不可食止忍而食之可食焉多食不可食〕

主治 骨蒸勞嗽婦人血症小兒癇疳或蟲治瘦

鵲 訓加佐々木

集解 鵲大如慈烏或大者似鴉長尾尖嘴黒爪緑背白腰尾翮黒白駁雜自古聞名者久然本邦未常有焉近頃自華來肥之長崎今在貴公家之苑畜之焚中寸偶遊其苑而觀之上下飛啼驚躁惡食寔烏鴉之屬也其知來往及營巣之事未詳之世未審類故不知肉之氣味焉

附録 山鵲狀如鵲而烏色有文采白頂白冠青項黒頰赤臆白腰其尾長白〻而末有黒斑

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

赤脛赤足性悪如烏従手自巻水土不遇歟不能永養之而易死故不蕃息也

尾長烏

集解 状略似山鵲而頂純黒如黒帽胸臆白背腰灰色翅黒尾灰青二尾長三尾稍短長者麗而尾端白者一二寸許嘴脛灰黒山中處處有之性雖不躁悪而不静其聲短其飛不遠其味稍好

連雀

釋名 練鵲俗稱或作練雀○源順曰辨色立成云連雀唐雀也時時群飛者今按俗所稱者異國之鳥獣乎必大有之練鵲者帯鳥與黒色常棲山林飛集成群故俗謂連雀其形麗其聲亦可賞其游嬉得意時披尾載首如孔雀之舞蓄之籠中其味不佳也

三光鳥

集解 状似山鵲而小即烏鳳也紺碧色背上帯赤色腰白羽黒而微赤頂毛亂起如鶏頂上有冠尾二長五六短長者尺半許短七八寸二三寸也雌長尾能廻轉入繁茂之枝間其聲清越圓囀如言即日脚星故俚俗號三光鳥其雌似雄色淺尾短似鳩之尾倶性勇而耿介育其雛時烏鳶窺雛三光振羽拒之若烏鳶不去則忿啄其眼故不能近之凡營巣作圓如鞠綴之用馬尾毛似華人之滿

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

巾巢古在両端而圓性尾長不自由入巢時入自一口出于一口此亦性慧可嘆耳今養雜長于籠中其美色艶聲最可愛然性弱易死其味不佳故不知氣味之好悪焉

附録 鸚鵡 俗訓スルニ伊牟古一源順曰山海經青羽赤啄能言ノ名テ曰ノ鸚鵡必大白ノ華ノ者祖白其餘不見之有小伊牟古ノ類有數種然皆緑色黒嘴紫脚紅掌是緑鸚鵡之雌ノ者黒ノ不變然則緑ノ之雌ノ雄ノ者啄變朱ト詳キ大抵李時珍ノ説ニ目上下目臉皆ノ能動ス舌如嬰児ノ本邦ノ今所有如此其ノ趾前後各二ツ似蟲狼鳥ノ之類ニ然モ龍中未見孕スル者ノ故ニ類不多ノ也其味酸甘温無毒

治 驚癇ノ未試之ヲ九官 即チ秦吉了ノ也華商九官ト云者ノ商ニ來ノ而能ク官ノ爲ノ名乎或ハ稱ス鸚哥ト狀大サ如ノ小鳥ノ紺黒色丹嘴有黄肉冠眼似人目脚掌俱ニ黄ニ兩趾勝于

釋名 源順曰雀尚錫ノ食經ニ云ク鴨音甲狎子以ノ烏ニ而色蒼白ヲ者ニ此雨雅ノ注ニ曰ノ鴨一名ノ鶩音木一名ノ鶩音敖一名鴨

集解 狀似ル尓烏ニ而蒼灰色頭上毛乱起眼邊有微赤色胸臆灰青腰下灰白俱有黒斑背翅黒脛掌亦蒼黒ニ常成ノ群飛集啼吐喧躁然不悪食惟貪ル樹菓ノ秋末ヘ至テ而憂不見其味最佳或曰鴨食山茶花而腸皆盡此時殺鴨開嚢入醬投テ毛ヲ炙食則肚無腸而味尚美予試之有驗

氣味 甘温無毒 **主治** 煖中壮氣

附録 鳴鴨 狀ノ類ノ鴨ニ而頭頸至臆雪白背翅尾純黒有紅斑腰灰黒喙脛俱ニ紅聲嘎々似鴨ニ葉中能孕育ス官家愛之常ニ養ニ葉籠ニ或ハ作鳥語ヲ亦有近世自番國來言海洲ニ捕フ之ヲ故ニ稱ス鳴鴨然未詳之或ハ曰頭頸有黄色也此亦未詳碧鳥 狀チ如ノ雀ノ而頭至臆碧白故ニ名之ニ背翅尾蒼赤有黒斑腰黒黄相

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

交ヲ有ル斑嘴脚俱ニ黒シ近世自リ外國來テ官家畜之籠裏ニ聲短ク不ル能ハ走ル美キ色ヲ取ル此モ亦白キ頭ノ翁ニ似タリ故ニ訛シテ呼ブ

椋鳥 訓スクナドリ

釋名 此ノ鳥常ニ棲ム椋ノ木ニ故ニ名ク之ヲ

集解 狀ヲ如シ小鳩ノ而頭背灰紫色ニシテ淡黄領以下至リテ腰倶ニ白ク離上淡紫斑羽黒キ間ニ白キ翅下交ル淡紫ノ羽尾モ亦純黒キ也其聲似タリ鴨ニ而喧シ常ニ好ク成ス群ヲ其ノ味モ亦似タリ鴨ニ而佳シ

萩鳥

釋名 此ノ鳥棲ム萩ノ叢ニ故ニ名ク之ヲ

集解 萩鳥似タリ椋鳥ニ而頭背臆紫色有リ黒斑眼邊及頬頷黒キ頭腰淡黄有リ紫斑顱喙端紺翠ニ有リ斑羽黒白相交ル嘴脚黄ニ其ノ聲短キ其ノ味モ亦不ル佳シ

鷽 訓スズメ

釋名 昏鳥子 漢語抄○源順カ曰ク陸詞ノ切韻ニ鷽者春ノ鳥ナリ也

集解 鷽似タリ雀ニ而青黄褐色腰白キ眼縁黒キ脚掌モ亦然リ啼ク則チ搖ス尾ヲ立ツ春ノ前後有リ聲季秋無シ聲其聲清高圓滑曲節而多ク囀ル飛ブ啼ク則チ急ニ而長シ俗ニ稱ス月星ト或ハ苔藤或ハ寶法華經此ノ皆擾ス聲ヲ調フ而言ヒ也官家畜之竹籠ニ食ニ黍ヲ言ヒ關西之鶯ニ者音清シ而相關東之鶯ニ者音濁リ而嚴ナリ是ニ有リ其ノ理ニ人物モ亦然リ矣此鳥能知リ春氣之至ルヲ籠中ニ亦候ヒ至ル則チ啼ク趨ル時ニ之禽ナリ乎冬月棲ム温和ノ如キ春ノ則チ有リ聲此モ亦應ス節ニ鞠ル竹籔深キ處ニ而蟄ス于舊巢之邊ニ每ニ窺ヒ竹中ノ之小蟲ヲ而捕ヘ食フ之ヲ一林之中雌雄相棲ム不ル交ハ他ノ之同類ニ若シ誤テ同類至レ則チ必ス逐フ之ヲ凡ソ鶯之味モ亦稍佳ナリ然不ル至リ好キ之食ニ也

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

肉氣味 甘溫無毒 主治 煖下焦壯陽道

附錄 黃鳥 狀金黃色故有金衣黃袍之名羽及尾有黑色相間黑眉犬牙紺紅脚掌近時來自中華官家禽籠之獎籠然無聞其聲者唯土地飲食不相協數多死不能久養徒勞而來者哉

鸎 訓ウグヒス 音曾

釋名 鸎音頭鴉鴨之名也古來借用爲此名乎

集解 狀肥大於鶯頭純黑而頰至頸深紅嘴短肥而黑背胸腰及翮灰青帶微赤羽尾黑其聲圓滑而短鳴時隨聲兩脚互擧如彈琴揺手故俚俗稱鸎彈琴或以形龍聲艶目字曽嫗雄曰照鸎此亦美彩之稱常呼晴雌頷下淡黑常鳴呼而故曰兩鸎山林處處有之官家畜籠而弄之其味不佳

附錄 駒子 頭背灰赤色眉白頰白類下及頷泳紅色迸青羽尾黑兩脇亦青腰白雜斑俚俗稱照鸎者未詳文鳥狀似鸎而背微帶紅兩頰紺自嘴以形龍聲艶圓滑近時自外國之產而來者希也

駒鳥 訓ホヽヽ 音利

釋名 鳥聲如走駒之鳴蠻故名

集解 狀似鶯而稍大頭背蒼赤頷頰赤色腰灰黒腹下白羽尾俱蒼黒嘴細利脚細長而蒼其聲高清而長滑初似走馬之鳴蠻春夏之際最多轉籠中亦久囀爲宮中之玩惟恐脚弱易損山林處處有之但和州播州之産最爲勝其味不足用也

頬白鳥 訓ホヽヽ 音利

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

集解 状大於雀而灰赤色眉白如畫頰亦白間黑背上有黒斑翅尾略黒尾尚端有白毛腰微黄白臆下有赤斑黒脊黄脚其聲關關滑多囀中有如猿小鈴之聲其味亦佳山中處處有之近時好事之人養之畫籠以誇于鈴音多者又有白者有黄赤者俱畜之爲珎關西諸州之産爲勝關東亦多

肉氣味 甘平無毒 主治未詳

鵐 訓スルヲ之一止一或訓スルヲ阿一於一之 今訓スルヲ之一止一或音ヘ巫一烏ニ作ル巫一烏ニ 漢語

釋名 鵐抄ニ

集解 鵐似雀而色亦略同頭背有斑眉頰稍黄白有斑臆胸及脇間黄有紫斑翅間有白羽黒斑腰白脛微赤常黄聲短而小囀味稍美可食之古昔天武帝九年橋津國獻白巫鳥今未見白者也

肉氣味 甘温無毒 主治壮陽益精

附方 傷食腰痛 用ヒテ雀鳥一十個ヲ去リ頭足羽一毛及ヒ肚一腸ヲ乾ヲ搗一于ノ肉ヲ入レ土一器ニ泥一封焼ヲ存ス性ヲ細末ト毎二十三十分温湯ニテ入レヲ好一酒少シ服ス尤モ験ス或ハ浴下一血ヲ日ヲ久ヲ亦如前一法ノ

山雀 訓スルヲ加ヘ良ト

集解 状似類白而頭黄白帯赤色服之前後及頷有黒條背灰赤色嘴胸翅尾俱黒腰赤色性慧巧能囀久養馴致則籠中飛舞者最巧故児女以紙造細繩結之作環輪形重重懸于籠中則鳥遠穿其隙及輪中而反飜常好胡桃食又食茶子其平生所養者用研餌其法用生蕪菁葉蕪而研爛合米粉生魚肉研泥以水煉之名曰研餌其生魚者

用川鯽泥鰌小鰕等之生肉用溪川之魚不用塩水之魚也大抵養山鳥之小者用研餌者多或用荏麻子粳子細杙亦有之

附録 小雀 訓古加良或豉小雀山雀而小頭黒嘴頬白如圓紋背腰白翅黒尾黒聲滑多囀身輕上下交鏡飛度樹陰葉難見其味不佳四十雀訓四加良俗稱以其類多集而名之或謂以四十隻代一鳥故名之或以形似小雀而大頭黒頬白如圓紋背腰白翅黒尾黒聲滑多囀其味微苦不佳其名義未詳狀似小雀而大頭黒頬白如圓紋背腰白翅黒尾黒聲滑多囀其味微苦不佳其名義未詳狀似四十雀而極小色灰白帯青聲清圓多囀味不爲佳一種色赤鮮明者稱照鶸照者光明也

鶸 訓久比和

釋名 鶸字書而灼切音弱昆鳥也字義未詳

集解 鶸小於雀全體黄色頭背頸翅交黒羽尾黒脛黄白嘴清滑多囀其味苦不佳

附録 河原鶸 訓加波良状似鶸大頭背灰白眼後微黒背有黒斑翅蒼黒而交黄一抹腹白聲亦相似味微甘不苦俗稱河畔水淺多砂石處則有之故名

集解 状大於鷦鷯而林鳥中之最小者也眼脛有白圏頭背緑色臆腰黄翅尾黒腹白性能成群集于枚上相依互推啼而喧喧其中一隻飛出抜群則餘又相推又自中抜去而加初終爲而隻皆飛

盡後群集于他枝故俚語稱人之群集相並如目白之推或好集巢樹故捕之者以熟柿懸于擬邊爲媒其味不佳

菊戴鳥

集解　狀似肖白而背翅青綠色頂上有黃毛如菊花者而似戴之故名眉邊有黑班翅尾黑腰黃腹白其聲短小形亦極小而目白鶲鵐之類也

猶子鳥　訓阿利止

釋名　胡雀　源順　膞嘴　辨色立成○源順按膞嘴猶子也順所出說所出說云此鳥群飛如列卒之滿山林故名猶子也必大按膞者猶也猶狙歟名似狼赤眉鳥名猶群俱不離之意如列卒則有主將之義乎膞嘴未詳

集解　猶子大如雀頭頸灰青色有黑班頷嘴黃背翅黑帶赤有黑班腹下黃白尾黑脚黃赤色好成群而不離知幾千百啾啾天天而飛故本紀曰天武帝七年膞子鳥繁天後世亦有之以爲天變焉今捕之者多捕之一擧數百其味苦不佳爲媒誘他以網打而

猴子鳥　訓須岐古止利

釋名　鳥性慧利聲亦喧似猴子故名之

集解　猴子大如小鳩而頂前半青後半黃目之前後有紫色條而作上半圈至兩頰作白圓頷下亦有紫色而作下半圈自頷下至膺亦紫色腹下白背上赤黑有黑斑翅羽灰黑交白嘴脚俱蒼其聲

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号　特1-2284
ガラス使用

清滑其味不レ在レ官家畜レ籠以飛レ之ヲ

伊須加烏 訓加字

集解 状レ大如レ鶏而頭背蒼赤腹臆最赤紫色觜蒼而齦作レ乂故俗稱二世之相違者一曰二如伊須加之
觜食レ荏稗一者最妙其味稍不レ在レ官

附録 八首烏 状レ如レ鳩而頭有二黄羽一数羽端有二黒文一常伏不レ起如レ惧人之近レ之平生鳴レ時起レ尾如レ揮レ扇汗東俗呼テ曰二翬捧一訓スレ豆美佐木翬者衣裁多衣ヌ包ヲ也眼邊背上紫色觜長黒如二伊賀之一須賀之觜端作レ乂ヲ胸臆黄赤腹白有レ黒斑如レ揮レ扇交尾上下黒中カ白

火焼烏 訓レ如二前烏一而小

釋名 鶺 塙曰古俗〇按鶺字書音脊ノ翁ノ老ノ鶺之名此鳥頭不レ禿則亦未レ詳レ従レ翁従レ鶺俱ニ訓スレ比ノ多ノ岐ノ不レ知ノ何ノ故ヲ顧

集解 鶺大如レ雀頭青領頬純黒背雑灰赤有二黒斑一翅上有二一重白羽一二重黒羽三而相次脊脚蒼黒其聲清而多轉一種有黄火焼者一状稍小而頭黒眉黄頬領胸腰亦皆黄自レ眼後至レ背純黒背後腰間並黄翅尾純黒而翅間有二白羽三四箇一其聲亦清滑而種皆不レ知二其味一也

深山烏 訓二美末一也未レ詳

釋名 此レ烏棲二深山一之故名

集解 状レ小於レ雀黒頭玄冠黄眉眼之前後有黒條頬領黄白臆有二黒赤一有レ斑羽尾俱黒聲清多轉最可レ愛其味不レ佳

琉璃鳥 訓如字

集解　状大如雀而頭背翮上翠碧色頬頷至臆下肯純黒腋白臀羽尾脚脊色其聲圓滑清轉官家籠中弄之其味不佳

慮那加鳥 訓加良

集解　状如雀而全體純白眼後背上翮端羽上有黒紋尾亦純黒其聲清滑可愛其味不美

木鳬鳥 訓久比奈美鳥 源 俗稱

集解　状如雀而頭背翮上灰青色眼後黒而頷頬及腋純白腋下莖赤色翅黒尾灰青交黒其聲短而微無窮山中樹穴而居故曰木鳬其味不佳

頭鳥 訓加志良

集解　状似雀而色如鶉頭蒼赤頬赤有白斑腋白臆及両脇有赤斑其聲短不清其味稍佳此亦能成群

舎之四 山舎類

孔雀 訓久々木

釋名　源一順曰兼名苑云孔雀一名南方大鳥俗云宮尺鳥一名越王鳥一名南客一名南方朱鳥一名南方火鳥一名吉良鳥一名慶雲鳥一名孔雀一名孔

深樹之森森其聲如鶴鳴之短雌者無頂冠毛及尾之金翠惟尾短黃色有黑文近世自外國來官家畜之樊中雖孕難育子故不蕃息樊中聞簫笛之音則披尾如舞若在山野則飛舞者必矣李時珍曰性妬見采服者必啄之此固然焉世俗所謂孔雀者毒鳥而尾最有毒故佩尾則能解毒是同氣相求以爲從治也按本章言尾有毒冠宗奭曰不可入目矜人昏臂故言尾有毒乎本草曰肉解藥毒蠱毒及異物志言其血與首能解大毒李時珍亦言之然則以孔雀爲毒鳥者訛矣本邦未聞食肉者故不知氣味耳

青鸞

釋名 青鵹鸞鵹俱同屬後漢蔡邕曰象鳳者五多赤色者鸞多紫色者鵹多白色者鵷多青色者鸞多黃色者鵹多此鳥多青乃謂鸞非鳳也必大按今此鳥多紫色亦略似鸞不相應耳尾有淡青處及青圓文故名歟以形有五彩備用鵹鸞之字乎未詳

集解 青鸞小於孔雀大於雉形類雉而采毛似孔雀頭灰色帶紫頂後毛角眉頰淺赤似雉頸臆紫黃似虎文斑腹灰黑帶赤上亦黃背灰黑斑羽紫黑有翠白圓紋或青紅畫紋尾長者二三尺許而灰青色兩端有紫毛上有翠白小星文如鋪砂短尾者五六莖三四尺許而灰青色帶紫上有翠白小星文亦如砂子也嘴利勁如雉而黃色脛掌亦如雉而紅色其雌者黃冠黃頭黃脛皆色淡有黑斑頸

紫有黒斑翅紫黒有黄白文尾如蕉葉一尺許黄白有黒紋黄嘴紅脛能孕伏卵者少矣近世來自外國而官家畜之樊中以弄其麗色甚好事者取羽尾作箭羽及揚考箭羽然重於鷹鵰而易墜惟揚美而誇競耳或曰鸞尾能辟邪故懸之兒女寢室而未知其應也

附録　鳳五郎鳥　往年阿蘭陀國貢之狀類燕天鷲大而高六七尺許灰白色帶黄色類黒鶏雄嘴黒如大爺脛掌類鶏而肥大如馬蹄能食鉄石竹木惟賞牲形如牛耳其國人謂之代馬作米薪之用之鳳鳥此亦蠻人貢之狀類鳥鳳而頭黄頸黒背翅及腰紫黒斑如鳳趾尾上紫下黄紗披如慈悲穂之末而摟巌洞常不能飛有時風則飛一舞無常食而向風開口如食其怪奇不可言或月此蠻人歸鳥一毛之麗者新巧造作鳥形以議本邦之人其雄頭淡赤紅冠赤背腹深紅冠蒼帯黄赤雙尾長一丈二尺許如絲其卷曲作蕨之苞形

鷹

釋名　源順曰鷹一雅云一歳名之加二歳名之加三歳名之加太加閉加利三歳之黄鷹俗云朴負太加俗云諺云青鷹白鷹今按青白隨其色名之良多賀不論雄雌皆名之太加小者皆名勢子漢語比倶伐門宋詩俗說雄鷹謂之兄雌鷹謂之大鷹也山人按今亦雄為兄雌為小雌擊而不逸也大人能擊而疾小雌擊而不逸也大人讀作大

集解　鷹者扁頭頂有微角眼圓大金色有稜爛乎凜乎觜鉤利爪鐵剛脚枯而黄指亦硬而黄背蒼白胸膺白有赤紋或有黒紋是魏彦深所謂錦文縄斑乎尾能合而未圓有黒白重文長五六寸古

有續尾鷹者以鵰尾接之不知何用近世尾羽損傷或短小者以他鷹之尾接之也一種背腹白黒灰白此謂白鷹又近爪白者呼謂雪白鷹自古歌人稱賛鷹荒鷹目白矢形尾等名著鷹者鵄之古名其義詳于後荒鷹者新捕之未馴人也目白者眉上白也矢形尾者似箭羽之紋而紋皆逆上箭羽用鵰尾非鷹尾也鷹至夏末毛羽次第落而遞生新毛至冬如初此俗呼曰鳥屋言鷹易毛時入鳥屋不出之故乎易毛後謂一鳥屋是一歳也次年易毛後謂二鳥屋是二歳也鵄隼亦同八九月以後取之呼謂鳥屋待凡鷹雛離巣飛翔自求食時常度絶崖斷巖之喬樹其巖窟崖邊結小茅而居窠鷹之至張羅於樹間以死鳥鳥嬭而捕之此謂所賀計或作網掛又取巣捕雛養之呼謂巣鷹甲信野奥羽之諸山多捕之西北諸州亦有然本邦未聞食之者耳本朝啓廟鷹者從百濟酒君始焉仁徳帝四十三年秋九月阿弭古獻異鳥使百濟酒君養之酒君以草繩著其足以小鈴著其尾居此上獻之始定鷹甘部又酒君居鷹奉從帝之狩以驚雉其後兵部省有鷹司至後冷泉帝時出羽國司源齊頼飼之故之最得神妙此輩後世所以爲宗也

隼 訓ハヤブサ 俗ハヤ

釋名鶻 源順曰隻一路一齊切一韵云鶻鷹屬也隼鷹鳥名大者名鶻祝鷹和名俊訓須久乃布俗訓必大按

点者庖丁以下祝登俎謂之祝鳩是斑鳩之類也

集解隼似鷹而蒼黒臆腰灰白帯赤其背腹斑紋初毛不正有毛後略與鷹同然全體不似鷹鵄比鷹則力亦不及乎能擊鴻鳧危鷺不能擊鶴鵠及雲雀鶺鴒燕之類性猛而不悍鷹鵄之属同類並居則相拒而爭攫隼者雖同類並居而不拒相和亜食或同鷺一鳥亦不拒凡鷹擊鴻鳧動以翅被搏而昏迷至損傷亦有是鷹脚長之故也隼擊鴻鳧而不博翻擊首喰折是隼脚短之故也大抵鷹鵄鷺鳥者必先攫鳥之腰若遇鵠鶴之類則舐下如捉之丘隼亦雖攫腰然早登頭肩者也隼之小者俗曰我津俺伊或曰甘黒又小如雀鵐者曰刺

羽能鷙小鳥俱隼之類也

鷂 訓波一云太一賀一云今太一賀一云比太一賀一

釋名鷂 兎名 鸇 上同源順曰兎一名一花一云鶴一名一諸一延反野王云鷂似鷺而小者也漢語抄云漢語抄云太一賀兄鵄古能里歌書以波一太一賀作筈鷹字義不詳

集解鷂者小鷹非鷹之雛別一種也遍身似鷹多黒斑腹有黄黒斑者有赤白交斑者又有胸腹灰赤色亦斑背純黒含光者俗稱志毛也古能里者鷂之兄而状略與鷂同或有丹兄鷂者毛色如渥丹凡鷂之鷙者不減於鷹而鷙鴻鳧及雲雀者少矣若有能鷙者則最爲奇逸以珍賞之其鷙鳧鳧已下物勝於隼鶻矣

附録雀鷂 訓須比一美一或云須一美一多一加一切源順曰兎一名一花一云雀一鷂一善捉雀者

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

鷲

釋名　字書所謂鷲大鵰也今俗之名古和之山海經注鷲小鵰也此未詳之

集解　鷲似鷹而最大鷲悍者也頂有毛角翹蒼黒色脛爪黄色股白有黒縦文尾有黒白斑紋美而勁捷能搏狐狸兎猿猫犬其多力可敵熊狼盤旋空中無細不覩常棲深山窮峯而不出村里偶出村里則里人遥望雲中恐走抱孩児而藏動被執後児最懼戒者不滅狼狽也奥常及松前蝦夷最多今官家捕之畜於檻中取其尾羽而造箭羽呼稱真羽其羽潔白中間黒文正直者雄中黒而弥賞之其美好者左少欠羽之上下有黒斑文而中間白者雌中白或曰切屑羽薄而黒處極少者雄薄標其餘名義称多學射者能識之凡鷲有大小小則雛之稍長者也大者尾美小者不美斑文亦駁雑故以大鳥小鳥而別之造箭羽亦大者勁堅而黄文股純黒然唯見畫圖而未見生者也

附録　狗鷲似鷲而小其力亦劣黒以造笔箭羽亦劣矣帳好奇耳

鵰訓加末多

釋名　角鷹源順曰辨色立成云角鷹久萬太加今按所出未詳但角者毛角之義歟必大故以名之本邦時珍曰鷹之名本邦自古爲鵰者多加末能狸之属可能搏狸猫能搏熊之者也若施熊鷹則稱其猛悍耳熊鷹也能搏熊狼然孤

集解　鵰似鷹而大比鷲則稍小也蒼黄帶黒色頂有毛角膕白有縦文嘴脚掌爪俱黒其猛悍多力不為於鷲能搏狐狸兎猿之属故常棲山嶽毎養之馴教以攫兎猿雉鵰之属最猛捷無脱此亦官家畜之焚中以執其尾而造箭羽呼鵰羽其尾羽有黒白紋重重成列如畫而鮮明者為上其文相似而晦者為下就中鮮明如畫斜而逆上両両如對者此鵰逆層為珎奇而賞之尤希矣

附録　八哥鵰（分）鵰類而黒色尾羽正直或錯雑如畫而奇故俗稱八哥鵰乎此亦造箭羽以競奇也世俗所謂八哥者八惰之之訛最然り於是以有八字斑歟常為珎武職之雄此鳥貞或曰蜂鵰言能有厌色如畫而鮮明者為上其文之斑如畫而斜逆上両両相似而晦者為下就中鮮明如畫斜而逆上両両如對者此鵰逆層為珎奇而賞之尤希矣

集解　雎鳩即魚鷹也状似鷹而帯赤黄色深自好浄其雌雄有別者與鷹同交則雙翔雙翔別則異處常朝翔水上捕魚食又捕数魚潜置于石間密處而經宿此鵰美佗古鮮漁人識之而食其味雖不佳猶有味耳一種有尾上白者此亦同類而白鷹也昔一條帝有一鷹雛形色美偉翅尾輕勁帝甚愛之然未識鷲鳥故令鷹師以飼之竟不能飼之鷹師憂之聲鷹徃於粟田路上設高架於街頭而繋鷹以俟行人之博識于時信濃士人豊平者入京路

雎鳩訓美佗古

釋名　鷲賀鳥　日本紀景行帝至水門開鷲賀鳥之聲原順曰古語用云加久加乃比見日本紀私記公望家高橋氏文曰水佗古必大按生鷲賀之字義未詳

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

上ニ観テ此鷹ノ目ノ如キヲ是レ無雙之雄姿也然ト雖モ飼レ之ヲ鷹師ニ聞テ之ヲ大ニ喜テ問テ豊平ニ曰ク子何ヲ爲レ知ト此ノ鷹之未飼者ニ哉豊平曰ク鷹雖レ俊逸未レ見ニ鷲鳥ノ之心ニ斯鷹者父雖鳩ニ母鷹ヨリ故ニ先捕テ魚未レ曉鷲鳥ノ先飼テ魚而後飼ニ鳥則得テ鷹ノ之本性ヲ也鷹師曰ク子能ク爲レ之乎豊平曰ク諾於レ是ニ相携テ還レ宮ニ以聞ス焉帝大ニ感シ之ヲ使テ鷹養セシム豊平箭ノ鷹ヲ臨ム於御沼ニ游ニ鯉活潑寵而縱レ之ヲ鷹一挙捕テ鯉而至豊平割テ鯉飼レ之ヲ從レ茲御鷹鷲鳥ヲ竟ニ爲ル稀代之尤ノ豊平亦賜テ官祿ヲ而歸レ國ニ矣今亦謂ニ有雖鳩ノ子ヲ也

附録 夜鷹 夜驚ノ宿ノ食ヲ而捕レ食ヲ之ヲ伏シテ不レ出其ノ態類ス本ニ兎ニ其ノ形類ス鷹ニ鵄ニ或ハ似テ鵄ニ馬糞鷹 漢語ニ抜ク曰ク鷲ノ訓ス之ヲ長ニ九尺ニ坊ニ形似レ鷹ニ綿ニ而遡テ不レ能レ鷲ノ鳥ノ但求レ馬ニ牛ノ之ヲ林野常ニ有リ今ニ翔テ舞ヒ於江ニ都城ニ上及ヒ附ニ市橋ニ浦邊ニ覓レ

鵄 訓ス上ニ比ニ

釋名 鳶 源順曰ク本草ニ云ク鵄一名鳶而大ニ目ヲ也李時珍曰ク鵄其ノ聲ヲ也鳶ノ攫レ物ヲ也今俗ニ亦通ニ用ス

集解 鵄似レ鷹ニ而稍小ニ羽毛婆娑其ノ尾如レ披レ扇ヲ高翔戻レ天ニ專ラ捉ニ雞雀之雛及ヒ鼠ヲ或ハ馳テ漁ニ市ニ竊レ魚攫レ腸ヲ終日喧呼騰レ音ヲ厲レ吻ヲ在レ林野ニ而多ニ烏雛ヲ於飢烏ニ在レ江湖ニ而赫ニ魚腸ヲ於沙鷗ニ鮑則蹲テ屋頭ニ而眠テ稍似レ鷂ニ不レ足レ畏則窺レ巢樹ヲ而啄ニ亦以テ面ヲ何ソ足レ貴乎天氣晴朗廻舞長鳴擧レ空ヲ入レ雲ニ早朝鳴則有レ雨有レ風夕陽鳴則雖レ雨必晴俚俗以トス之ヲ或ハ曰鵄糞ニ人ノ之頭面衣裳ニ必ス遭レ災ニ故ニ俗ニ以テ洒レ洗レ面厭レ

之又曰妄毀鴞巢必遭火災此事稍有驗亦一奇也

木兎 訓スミ美都ノ久 或ハ曰都ノ久

【釋名】源一覽ノ曰木一兎似テ鴟ニ而小キ兎一頭毛一角アル者也必大抵ソ兎ハ兩ノ耳ノ是レ鴞ノ頭一目ノ也木ノ字ハ詳ニ然モ樗一木老テ兎ノ之ヲ棲ム故ニ名ト一邦古一來栖ル木一兎者ノ久シ矣仁一德一帝生ル時木一兎入ル產一屋一屋同一時ニ產ル鴞一鵂入ル產一屋ニ故ニ聽一神一帝爲レ祥一君一臣相ト代ル德一帝ノ爲レ大ノ鵂鶹一類ニ武一內ノ子ノ屢ヲ爲レ木ノ鴞ノ載ノ以テ名ノ之ヲ稱ノ仁德ノ帝ノ以テ爲レ木ノ鴞ノ載ノ以テ爲レ表一談ト也

【集解】木一兎狀如レ鴟一鷹ノ而小キ黃一黑斑色頭白如レ魚兩類作レ白圈而中ニ有レ眼頂有二毛角一兩耳尖長嘴小キ黑ノ掌黃趾似レ鴟而短晝伏夜出不レ能レ遠レ飛捕レ小一鳥ヲ食ヲ鳴則雌雄相喚或一隻亦鳴其聲似レ梟而短レ夜能捨レ蚤蟲ヲ白日不レ見レ物故捕レ鳥ヲ人繫レ木兎ヲ於架頭ニ置キ于林中ニ四圍設羅擬ヲ則群禽來集加レ笑木兎カ之瞎目竟懼羅擬不レ勞レ手定而捕レ禽數百許世以テ不レ爲不祥而爲二鷹鴞一屬ト以愛レ之ヲ耳

梟 訓スミ布ノ久 俗ニ訛テ云フ訓スミ佗ノ介ノ久

【釋名】俗ニ呼ヒ一名ヲ鴞 市一俗ノ○源一順ノ曰ク辨一色ノ詳ニ之ヲ

【集解】狀レ似レ母一雞ニ頭背有二黃黑一斑文一頭圓嘴短尖兩類有二黃白一圈如レ相對其ノ中有レ眼加レ猫目尾加レ鴟而短脛掌青白盛午不レ見レ物夜則飛行食レ鳥蟲或入二民一家ニ食レ鼠其鳴聲初如レ呼レ人後如レ語山一林處處有レ之若レ近レ人家一有レ凶故爲二惡禽一而腾訓狐同一一物也予初未レ識其凶一徃羊使レ京而曉レ有レ凶或曰食二父一母一又食二人之爪一此則古人之傳稱而未レ詳一種有二鴟梟一者形體同而毛羽黃赤有レ紫斑稍美可レ愛海一國多

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

有之又一種有白鳧者松前蝦夷希有之形體同而毛羽白有紫斑相間最美二鳧俱近時作楊弓之箭羽以競美爾

附録　鵠　源順曰唐韻云鵠江江切大擧企俚語言深山有夜啼之鳥其聲極悽惋呼鵠或作鵠紀州舟峯熊野山中有之殊知其真貴近衛帝時鵠擧千東二條林頭夜夜來集雲到禁闈寢宮之上而慶之頼政射而斃其形狼頭蛇尾手足如虎聲似鵠是未詳何物之妖乎也後建武中隠岐廣有射怪鳥于禁庭亦相似焉本邦有天狗者棲居深山殺害人畜形似大人是老鷲之所化為乎俗談所謂有山人者婦人不能産而死之化為鳥形夜飛鳴之極悲李時珍曰日久始變烏歟愚按是狐狸之妖怪也漢語抄云江江極大擧企俚語言深山有夜啼之鳥其聲極悽惋呼鵠或作鵠紀州舟峯熊野山中有之殊知其真貴近衛帝時鵠擧千東二條林頭夜夜來集雲到禁闈寢宮之上而慶之頼政射而斃其形狼頭蛇尾手足如虎聲似鵠是未詳何物之妖乎也後建武中隠岐廣有射怪鳥于禁庭亦相似焉本邦有天狗者棲居深山殺害人畜形似大人是老鷲之所化為乎俗談所謂有山人者婦人不能産而死之化為鳥形夜飛鳴之極悲李時珍曰日久始變烏歟愚按是狐狸之妖怪也

華和異同

鶴

鶴有丹頂玄白而與本邦所有同李時珍曰有灰色青色者多矣鄂州黄鶴磯鶴者今之真鶴而灰青色者未詳鶴鶴者今之真鶴而灰青色者多矣鄂州黄鶴山上有黄鶴樓齊諸記仙人子安乗黄鶴而來本邦未見黄色者也蓋鶴集喬松或巣木故今古畫工皆描樹上之鶴白怡曰鶴千歳棲於偃蓋松唐姚合採松華詩不覺頂龍仙鶴巣此外言之者不少矣今本邦未見鶴之棲樹巣木者惟棲居渕渚田隴之間故李尊丘伯相鶴經云鶴陽鳥也而遊于陰行必依渕渚止不集林木李時珍亦不曰棲樹巣木之言其賦詩描畫者恐是謬於鸛歟爾來以誤傳訛至於今也

矣

鸛

本邦稱鴻者鸛也然作池取石之說本邦亦未識之李時珍曰鸛似鶴而頂不丹長頸赤喙色灰白翅尾俱黑多巢于高木仰天號鳴必主有雨然尾黑歸鳴不相當本邦鸛尾白短潛下其鳴者非聲以膂相鳴也故茗宗奧曰兼不善唳此以啄相擊而鳴是爲相當又曰作池取石之說俱出自陸機詩疏張華博物志可謂愚矣

鸒

鸒一名天鵝即本邦之白鳥也黃鸒者老白鳥也丹鸒未詳天鵝絨者以鸒之皮毛而織是今之比呂宇

登也

鴻

鴈大者曰鴻鴻大也多集江渚故從江李時珍曰今人以白而小者爲鴈鴈大者爲鴻蒼者爲野鴈亦曰駒鴈爾雅謂之鶤鶤也今本邦以鴈蒼而大者爲鴻也白而大者爲鵠之大而不爲鴻也菱喰類多詳于本條

野鴈

野鴈者鴈也羅願以有豹文名獨豹此亦然焉其無舌無雄激糞之說未詳江東無之海西有之

鴨

本邦之鴨者華之鳧而野鴨野鶩鵝況鳥也中華之

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

鴨者本邦之鶩而舒鳧家鴨家鳧鶩鴨也本邦自古以鶩爲小鳧中華未見有小鳧說冠鳧本邦有二十種羽白鴨亞阿伊佗未詳石首魚之所化也

鴛鴦

南方湖溪中有之棲于土穴中大加小鴨其質杏黃色有文采紅頭鼈黑翅黑尾紅掌頭有白長毛垂之至尾交頸而卧其交不再必一夫一婦本邦自古稱鴛鴦者鴛鴦也一名溪鴨又曰紫鴛鴦然食短狐之說不詳

鷗

鷗之形色華和相同然輕漾隨潮往來或沙上閑眠則不忘機靜盟之心也在其浴浦與烏爲爭腥則下

來鷗鴎之貪性耳

鷺

鷺鷥絲舟雪容白鷺是也又有白鶴子汪機會編似鷺而頭無絲脚黃色是今之大鷺訓多比佗木者乎

鷿鷉

鷿鷉者信天緣也見以道云鵜之屬有漫畫者以嘴畫水求魚無一息之停終日凝立不易其處伏魚過乃取之俗名青鞡又名青莖必大按以道雖不曰鷿嘴而漫畫者今之鷿鷉也

五位鷺

五位鷺者鵁鶄也李時珍載禽經云交頸而孕又曰交目其名鴛觀其孕子而命名之義備矣說文謂之

交嚨亦目瞳子也俗呼焚雞云多居芟菰中而脚高似雞必大按旋自者星五位也方自者滿五位也鳥目似方故名乎見人輒鳴喚不去漁人呼爲鳥雞也

鴈

汪機曰紅鶴相類色紅脅經所謂朱鷺是也本邦自古作鴈字馬毛白而帶赤者鴈毛一也

鵝

本邦呼鸊鵝爲鵝即爾雅曰鶃冬月羽毛落盡歸緣頭冠宗奭曰水老鴉也按鵝鴉鵝鵝也或曰梨鵝鶃灘逃河爾雅作鵚鵝狀似鴈而甚大灰色如蒼鷺啄長尺餘直而且廣口中正赤頷下胡大如數升囊好羣飛沈水食魚亦能渴小水取魚焉本邦希見若許者一也

又按畜鸊鵝捕魚之事隋以前不知之乎隋書曰倭國草木冬青土地膏腴水多陸少以小環挂鸊鵝項令入水捕魚得百餘頭以充食杜甫詩家家養烏鬼頓頓食黃魚然則至唐有斯事乎近世尚有之李時珍曰南方漁舟往往縻畜數十頭細身長項上白者名魚鼓者未詳

鸕

中華未知有斯鳥也或曰鸕鷀者長脚紅冠是梢相似然大如鷄雄大褐色雌小有斑則非鸕也

鼈鳥

李時珍曰秋雞大如小雞白頰長嘴短尾背有白斑多居田澤畔夏至後夜鳴達旦秋後即止是今之鼈

鳥也

鴫

鴫者鷸也陳藏器曰鷸如鶉色蒼嘴長在泥塗間作鷸鷸聲村民云田鷄所化亦鶴鷸類也是則本邦之鴫而蘇秦所謂鷸蚌相持之鷸也李時珍曰說文云鷸知天將雨則鳴故知天文者冠鷸今田野間有小鳥狀雨則啼者是矣此亦本邦之鴫也山鴫者竹鷄也或名山菌子鷄頭鷸泥滑滑陳藏器曰狀如小雞無尾李時珍曰形比鷸鴴差小褐色多斑赤文兩說俱形容之

鶺鴒

詩小雅常棣篇脊令在原陸機疏曰大如鷄雀長脚長尾尖喙上青灰色腹下白頸下黑如連錢或曰雪姑也爾雅書南産志曰雪姑児毛羽黒白相間物類志即鶺鴒然李時珍未言之也

翡翠

說文曰翡赤羽雀翠青羽雀出鬱林增韵曰赤羽曰翡青羽曰翠翠小如燕毛青黒色翎深青有光彩飛水上食魚翡大如鳩毛紫赤翎黙黙青不深無光彩林棲不食魚賈山至言格物惣論及諸書皆言之李時珍曰翡翠兩雅謂之鷚飲啄水側穴居生子亦巢于木似魚狗稍大或云前身翡後身翠或云雄爲翡其色多赤雌爲翠其色多青必大按說文增韵俱難解得李時珍翡翠者似魚狗稍大爾雅謂鷚與冠鷚

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

同名異物也此說以爲當後二說亦難爲真然則今之翡翠者魚狗乎爾雅曰鳩天狗水狗禽經曰魚虎魚師或曰翠碧鳥南產志曰釣魚翁皆一物也陳藏器曰大者名翠鳥小者名魚狗亦有斑白者俱能水上取魚此亦相當翡翠鸜魚狗而稍大嘴最大如鴉觜每俗所謂山少儵者似魚狗而稍大嘴最大如鴉觜每捷山川疑是葦之翡翠乎未詳

葦原雀

爾雅曰鴳鶉劉璞曰好鬬其皮食其中蟲因名云江東呼爲蘆虎似雀青斑色長尾李時珍曰青灰斑色亦鶉類也源順和名鵪巧婦巧婦者鶉鵪之名燕人謂之必大按葦雀爲鶉類則巧婦之名亦不遠

耳

錦雞

凡雉類皆雞者漢書注后名雉故改曰野雞錦雞小於鷩而背文揚赤膺前五色炫燿如孔雀羽此爾雅所謂鷩大雞者也逸周書謂之文鷩音汗山雞如小雞其冠亦小有黃赤文綠項紅腹紅嘴利距善鬬此乃爾雅所謂鷩山雞者也逸周書謂之采雞禽經曰首有采毛曰錦雞腹有采色曰錦雞今本邦所有之錦雞者與前之二雞異矣初來於本朝時中華之產歟蠻戎之產歟殊知其出自則難明辨耳或曰有似家雞之錦雞者予未見其形狀則不可論之又曰吐綬雞自外國來長嘴此亦未知真僞焉

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

山鷄

本邦呼鷄雛曰山雛者尚矣山鷄本鷩鷄之名也

鶉 附鷃

鶉掌禹錫引列子及揚億談苑曰蝦蟇所化也李時珍曰交州記南海黄魚九月變爲鶉蓋始化成終以卵生故四時常有之又鷃釋名以鶉一作鶫鶫爲鶉之一物又云鶉與鶉兩物而今人總以鶉名之夏小正云三月田鼠化爲鴽八月鴽化爲田鼠註云鶉也始由鼠化終復爲鼠故無斑而夏有冬無焉必大蛟之鷃予未見其終始也鶉者予少時嘗駭之富野麥鳥伏卵者卵生得二十雛養二十雛而既長後過三年以屬又然則卵生之後不化者明矣其始化之始者何時之始乎化生之鶉者以何狀爲證矣

雲雀

雀禹錫食經雲雀似雀而大雲雀之名食經之外未見之故不知其字義此烏飛上入雲其狀類雀仍名雲雀之乎雲雀者鷐也爾雅鷐天鶻郭璞曰大如鶉雀色似鶉好高飛作聲韻會曰今江東名之曰天鷐亦雲雀也三才圖會有告天子者禍色似鶉而小海上叢莽中多有之黎明時遇天晴霽則且飛且鳴直上雲端其聲連綿不已一云叫天子此亦雲雀之類也矣

鴿

家鳩也張九齡爲鶻鴿奴孟詵張單爲鶻鴿俱一種也李時珍曰人家畜之亦有野鴿又曰與鳩爲匹偶必

大按不然也人家畜者與野鴿一種非別類雖野鴿
棲于農屋及堂舍古社佛寺之間而不棲山林野處
今放家鴿于林野則必棲社寺農屋而野鴿也捕野
鴿而畜之則棲于簷梁間而家鴿也能馴人與不馴
入者俱經日自可議而已予往年棲逢于郊外野處
見群鴿逐斑鳩而拒之不留又遊天台山下山王社
見野鴿拒山鳩而追去然則與鳩爲匹偶者如何哉
雀
李時珍曰有白雀綠書以爲瑞應所感今本邦儘有
不足爲瑞也雀屎或名白丁香青丹雀蕪電敷曰半
天在上是雄也兩頭圓者是雌也此難爲證今畜雀
見其屎則雄屎有上尖下直者有兩頭圓者雌屎亦
然於玆難分糞之雌雄耳

燕

京房易占曰人見白燕主生貴女故燕名天女今偶
見白燕未有其應遥使網捕而捕之竟鎖籠以待價
之貴或爲貴人之弄耳是擾耳禄有玄鳥遺卵吞之生契之言乎凡春來秋去世有
渡海之說是擾擾遺謂王樹至雞錄曰背牟因京東閒河岸崩見巢燕無數蜀都鑒
爲元州刺史鎮鄂山百姓饑饉或掘野鼠巢燕而食之乃知燕亦鼠爾驚鼠後中氣乃出非渡海也落溪
集曰余暴歲冬聞共興山中營先隴闢一山路傍有數巨石其宛頗涤試令僕肇馭之見鷰燕巢於其

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

間者甚愛惣之曰驗文昌之言爲是而據遺之說爲非也李時珍亦以渡海爲寥談或語予曰僕秋末遊海西時舟泊備前之海岸月既上見數百燕並頭于巖窟只驚問舟子舟子曰是燕之蟄穴而海岸之暖地也此燕文昌胡存之說合則燕之蟄者不可疑矣

石燕

石燕者兩燕共燕而非石中之一名胡燕源順和名載急名苑曰燕有胡越二種楊氏漢語抄胡燕訓阿萬止利陶弘景曰紫胸輕小者是越燕有斑黑而大者是胡燕必大按越燕者尋常之燕子也胡燕者與本邦之兩燕同然陶氏所謂胡燕作窠長能容二三足絹者令人家富也此與兩燕異兩燕者棲山上之巖穴而作窠耳

鸜鵒

獨春者寒鴝蟲也一名鸜鵒屎名五靈脂李時珍曰鸜鵒夜鳴求宜之鳥夏月毛盛冬月稀疐晝夜鳴叫故曰寒鴝曰鸜且古刑有城旦舂謂晝夜舂米也故又有城且獨舂之名月令云仲冬日陽生漸暖故也必大按和名所言獨舂者黃色舂聲似尋常之禽而無斑如小雞四足肉翅夏月毛采五色冬毛落如雛然則本邦之獨舂別一種哉

壞鳩

本邦稱壞鳩雉鳩者華之錦鳩祝鳩乎今稱南京鳩

亦錦鳩之類李時珍曰鳩小而灰色及大而斑如梨花點者並不善鳴然則非錦鳩是野鴿乎

山鳩

青鶻黄褐俠緑鳩俱二十種也其白者未詳李時珍謂夏月出一種糠鳩微帶紅色小而成群者近代自外國來頂小鳩之類然亦未詳

八惰鳩

李時珍曰項下斑如真珠聲大能鳴者是也

布穀

即鳴鳩也鵴鵃穫穀郭公亦一種也鷹爲鳩鳩爲鷹或鸇爲布穀又三子爲鸇之事並未詳他日尋問山中人而可曉耳

鴽

桑鳸一名蠶蔟鳥也又曰窳脂又曰青雀詩曰交交桑鳸有鶯其羽左傳少皞氏以鳥名官九鳸爲九農爾雅述九種之鳸此類最多矣愚按鵴亦同類乎

黒鶫

黒鶫或曰百舌也必大按似是矣百舌状如鴽鵒而小身略長灰黒色微有斑點嘴亦尖黒易遍曰能反復加百鳥之音必大按全是似本邦之黒鶫惟嘴脚黄與黒殊爾

鶻

李時珍舉兄說而論之惟以郭璞之說爲準郭註爾雅曰鶻似鸜鵒而大鸜鵒者百舌也爾雅謂鶻鳲之

醜其飛也醶飲足速翅也既以鵲鴝並稱而令之苦鳥大如鳩黒色以四月鳴其鳴曰苦苦又曰姑惡人多悪之必大按此數言與本邦之鴝一形色殊肖未詳或曰鴝者本邦之鴝鳥也鴝四五月鳴鴝秋末鳴春末止此亦不爲當

新木

啄木鳥也或稱剥啄本邦以青色頂有紅毛者爲雌是山啄木火老鴉乎

連雀

本邦之連雀或作練鵲華之練鵲者尾長白毛如練帶焉帶鳥又呼爲抱白練是與本邦之連雀甚殊矣或曰帶鳥者本邦之尾長鳥未詳

三光鳥

范成大禽衛志謂鳥鳳是也李時珍曰能爲百鳥之音必大按雌鳥語巧而非鸎鵡秦吉了也鸎鵡月星耳或以九官稱鸎哥然九官者秦吉了也鸎鵡之小也李時珍曰秦吉了即今哥爲鸎哥華音曰伊武古故本邦俗以小鸎鵡呼爲伊武古焉

鴨

鴨鶩郭璞曰雅鳥也小而多群腰下白江東亦呼爲鴨鳥源順亦載之是似本邦之鴨鳥也詩疏卑居郎也又曰似慈烏而大嘴腰下白不反哺者雅鳥也必大拨從郭說則似今之鴨

從李說則烏俱是難決大抵鴉亦通烏類今暫據本邦古來之傳稱也

嶋鴉 碧鳥

一禽俱不載方書惟有白頭翁者稍相似王惠菴云頭才圖會曰有名白頭翁者形似鶺鴒領其飛似燕之頭頂上有白毛身蒼色宋魏野有白頭翁詩甚佳然則與一烏殊矣按魏野詩有何辛苦有何愁个个林間盡白頭細業累巢花影暖微蟲共食竹陰秋淺清音豈許黃鶯伏素羽曾教白鷺羞唯爾鬢毛應似我相逢不用語因由

鷚

華之黃烏兼本邦之鷚形色大小其殊者甚矣近頃黃烏雖來于本邦一球得聞雌雄相睨睆綿蠻之聲則太有恨矣本邦之鶯亦雖至微狀色聲韵不肖尋常之禽其幽艷清美最可愛耳

頬白烏

頬白者蒼眉烏也南產志曰白眉褐質好鬪善鳴泉人以鬪賭金與化志擊似鶯而小清圓可聽必大掇令頬白非眉之白而頬亦白極難爲畫眉其鬪亦不詳歐陽永叔詩百轉千聲隨意移始知鎖向金籠聽不及林間自在啼今本邦亦畜之金籠也

鵐

鵐高雀也陳藏器曰高雀似雀青黑色在高閒必大

按令巫鳥在山中之田野不滿間而已其味亦劣於雀者蓋矣

菊戴鳥

或曰菊戴者戴勝也必大按戴勝禮月令季春戴勝降于桑註織紝之鳥爾雅戴鶇註云鶇即頭上勝今呼爲戴勝或謂戴頴師曠禽經楊雄方言爲鴟鴞郭璞曰非也呂氏春秋注曰鴟也李時珍曰山鵲有文采如戴花勝人名戴鶇戴頴凡戴勝諸說不同雖未詳其形而似鴟之大今本邦菊戴極小之鳥非鴟鴞山鵲之比其戴菊亦不似花勝者了凡曰戴勝首戴毛如花勝司馬相如傳西王母白首戴勝勝者婦人首飾也代曰花勝字書亦揩勝者婦人首飾也

鶐子鳥

源順和名曰胡雀故或謂陳藏器曰突厥雀生塞北狀如雀而身赤此鳥亦胸腹赤色自古群飛蔽天則必有災故歷史記之恐是突厥雀歟突厥亦胡國而胡雀之名亦相當矣必大按突厥雀出于唐書高宗時突厥亡塞有鴟鶐群飛入塞故名爾雅鶐鴟窻雉也窻者穿窠之義也郭璞曰鶐鴟大如鴟形似雌雉然則鴟類也攗陳氏說則似鶐子胡雀之類攗郭氏說則甚殊矣今併考之爾雅注周張華郭璞所言俱非乎

青鸙

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

李時珍所謂鶻之青黑色者名曰鴘音介性耿介也
青鳳亦名鶻此今本邦青鸞之類乎

鳳五郎

此鳥番語曰保字吳呂字故長崎人稱鳳五郎云
閒長崎人彼人曰鳳者鳥之大也五郎者多力之稱
俚俗以曾我五郎時宗爲多力之最於是名之云爾聽
雖不堪捧腰暫揭俚語以辨之是則本草謂駝鳥歟
李時珍舉諸書該所記稍有不同實皆一物也鳳亦
即之雛其大者五六尺往年獻自蠻國能載薪林
能食鉄石竹木或曰食炭此未試之

鷹

禮月令仲春鷹化爲鳩王制仲秋鳩化爲鷹左傳少
昊時以鳥官名有爽鳩氏是鷹也然則鷹與鳩同氣
禪化脊經云小而鷙者皆曰集大而鷙者曰鳩爾雅
翼曰在北爲鷹在南爲鶻一云大爲鷹小爲鶻必大
按本邦未聞鳩鷹相化者惟養鷹以鳩爲上又鈐鷹
雖智鷙鳥先以鳩而教之此皆同氣相應之理矣獨
疑同氣禪化則鷹鶻何可鷙鳩類哉又按古今注燕
名鷙鳥鷹鶻食之則死能制海東青鶻故有鷙鳥之
稱予亦每疑之今本邦以燕與鷹鶻而食之未聞死
者燕之性迅輕捷而頡頏旋向無不自由故鷹鶻不
能擊之其雛則微弱爲鷹鳶所襲耳

鷂鷙

大抵方書以鷂鷙爲一物而不辨儘雖分大小不分

明俞經鵰以周之鷲以搏之皺育團赤鵰也李時珍曰皂鵰即鷲也青鵰出遼東最俊者謂之海東青羌鷲出西南夷黃頭赤目五色皆備必大按李氏亦大槩爲一物又云其翮可爲箭羽本邦亦同

雎鳩

雎鳩者鶚也魚鷹也詩周南關雎鳩在河之洲者是也李時珍曰能入穴取食故謂之下窟鳥必大按此非入穴鶚捕魚置于石窟中以作鮨而雨雪風浪不能捕魚之時入穴食之也

木兎

即鵂鶹也源順云爾雅注木兎必大按爾雅崔老鵅郭樸邢昺曰木兎也李時珍謂鵂鶹大如鵂鶹黃黑斑色頭圓如猫有毛角兩耳晝伏夜出鳴則雌雄相呼其聲如老人初若呼後若笑所至多不祥崔子云鵂鶹夜抬蚤察毫未晝出不見丘山何承天纂文云鵂鶹白日不見人夜能拾蚤蝨俗訛爲人爪髮一種鵂鶹大如鴟鵂毛色如鵂鶹頭目亦如猫鳴則後竅應之其聲連囀如云休留休留江東呼爲布穀楚人呼爲快活舊蜀人呼爲春哥兒一名言其鳴主有人死也又按鵂鶹今之木兎然形小於鵂鶹本邦不爲珍詳論之

梟

梟與鴞鵬訓狐一物也最爲惡鳥者華和相同李時

鵂

鵂、梅膂柞字彙曰、鵂去紅切音穴、惟鳥也、世又曰鵂、寅射、切音夜、山海經曰、單張之山有鳥焉其狀如雉而文、首白翼黃足名曰白鵂、今本邦爲二一物二名、自古未詳其形色、唯爲妖惟耳、産婦鳥、者或曰姑獲鳥也、李時珍曰、昔人言、産婦死後所化陰鬼爲妖、又云此鳥純雌無雄七八月夜飛害人尤毒也、玄中記乳母鳥夜行遊女無辜鳥本草拾遺異苑陳藏器曰、凡有小兒家不可露衣物此鳥夜飛語陳藏器曰、凡有小兒家不可露衣物此鳥夜飛以血點之爲誌兒病驚哺及無辜痛此諸說殊詳必大按近俗謂夜不可露小兒之衣物若五位鷺夜飛以尿點之人不知之令着小兒而則發夜啼驚癎是訛姑獲爲鵂鶹歟、鵂鶹厭火鮮諸毒何有物見之惡乎

本朝食鑑卷之六終

本朝食鑑卷之七目録

鱗部之一　河湖有鱗類十一種

鯉魚　鮒魚

鱒魚　鯇魚

鮎魚　鮭魚（附諸子魚）

佽比魚　鱮魚

無鱗類八種

鯰魚　鱔魚

鮥魚　加志加魚

鰌魚　泳沙魚

鰻鱺魚

鮠魚

金魚

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284

ガラス使用

本朝食鑑卷之七

鱗部之一

河湖有鱗

丹州野必大仲父著

男浩元浩甫同閱

鯉

釋名 鮎（コウ 胡一闘ノ反）鰥（クワン 胡一尾ノ反）鰬（音ヒ 里）魚小口文正（名義未詳）

○源順方和名曰鮎鰥鰬皆鯉之別名也今無所考鯉ノ文一安ノ俗行一譽ノ墻一襄ニ鯉ノ也亦俗ノ稱カ歟又ノ正ハ者俚俗ノ諡

集解 古曰鯉最爲魚之主故後人爲諸魚之長是能神變躍登禹門之故乎其春鱗一道從頭至尾無大小三十六鱗予嘗試之兩鬢夾口服大而圓

大者三四尺在水中則勢強力健間有漁人懷之者必不使魚而識之撫背腰而任魚所之遂至岸畔而急拋于陸若魚識人之抱則跳動掉尾人自顛倒大抵釣無常餌網而采之有赤黄白三色詳察之則明白矣其味擾所産之水而有好悪先以城州淀河爲第一宇治勢多琵琶湖次之諸州雖有之未知其美悪今江東所賞美者江都淺草川常州箕輪耶之鯉也信之諏訪湖亦美然路遠不能送其鮮者淹之鮓之以送凡西都之鯉者水清流潜魚肥多脂肉色紅白相交而麗如桃花盛開含露炙畫其味濃潤不粘故自古最賞其美矣淺草之鯉者水濁江近而湖水相交魚雖肥少脂肉色淡白略帶微紅如桃花開盡多霞動林其味亦淺鹿有粘稍覺泥氣箕輪田之鯉者流不濁而不清江不近而通湖魚稍肥脂亦稍多肉色深紅如緋桃之稍開肉味淡脆稍粘予徃年遊信之諏訪湖邊而膾鮮鯉湖廣水淨魚味不減西都之物也土俗謂湖中多温泉故有硫黄之氣而味不佳然則湖魚無毒尚佳矣

肉氣味 甘温無毒服天門冬合犬肉及葵菜食犬肉葵菜則無害按動風一熟者珠砂人不可食不可常不可食犬肉葵菜食今本一邪試之本經甘平無毒凡鯉八乃陰中之陽或八動風熱然則性平者何動風動火乎近俗所謂與胡椒同食則死是亦助火之故歟詳珠砂

主治 利小便消腫及胎氣不安小腹堰痛嗽濕熱之病調子腫及胎氣不安小兒暴痢煮食下水利溺膹食性温能去痃結癖塊

冷氣之病燒食從レ火化レ能發レ散レ風寒ヲ平レ肺ノ逼レ乳ノ腸胃及ヒ腫毒之邪ヲ（以下上李時珍之說也　今並通用ス皆似タリ有レ驗）

發明　宋宗奭曰鯉ハ至陰之物其鱗三十六陰極則陽復スル故ニ素問ニ言フ魚ハ熱中脈訣ニ言フ熱則生レ風食レ之多クハ能發スト風熱ヲ愚謂鯉ニ有二六六至陰之數一是諸家之說以テ龍ニ有二九九重陽之數一而對レ之ニ興言フ竟ニ至レ干登禹門ニ化フ爲レ龍ト是レ陰極リ陽復スル之當然也引テ其ノ素問熱中脈訣生レ風之語ヲ而論レ鯉魚ヲ者爲レ不レ的ニ當乎熱中スルハ者諸魚之性也故ニ李時珍以テ丹溪之語ヲ而難レ之曰諸魚在レ水ニ無二一息之停一皆能動レ風動スル火ヲ不レ獨レ鯉ニ也此說最爲レ宜レ實鯉性入レ手足大陽經ニ而能逐レ水洩ノ濕ヲ有下氣之功上又從レ火ニ化則發レ散レ風寒ヲ除レ枯レ冷結ノ然則陽在レ內者無レ疑素是レ水中之物則陰在レ外者無レ疑於是時珍爲陰中之陽亦宜矣予今論者古人之餘涎不レ言可レ知然於二諸魚之外陰內陽多食則動レ風火生レ濕熱ヲ也或擾テ魚之上中下行有レ說事詳于後ニ

附方　乳汁不レ通　鯉魚（鯛一魚鯛ハ入レ腎ニ汁ニ煮レ熟ノ而食フ）一切水腫（及ヒ子ヲ腫用テ生レ鯉ヲ魚ノ細ニ切リ去テ諸腸膽膽腮ノ與ニ赤小豆ヲ同ク煮レ熟ノ而食フ或ハ飲ス汁ヲ）寒咳痰喘（乾レ鯉炙レ熟ノ夜々食フ好）頭及ヒ髓腦　主治　點レ青盲眼ニ或入テ耳聾ニ俱ニ良源順曰食療經云婦人任レ身不レ得レ食レ魚頭ヲ故ニ別ニ舉レ之ヲ謂レ之ヲ魚頭ニ損レ胎ヲ按ニ煮レ鯉魚眼　主治　鮮鯉眼胞及ヒ珠子一箇冷水飲レ之則乳汁迸出最妙然內虛不レ通者無レ驗

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

膽 氣味 苦寒無毒 主治 服月赤痛及熱腫雀目者點膽汁而妙或患痔者用生膽一箇曝乾爲末和潮而傅之即愈

鱗 主治 燒灰治痔瘻骨鯁吐血凡婦人血崩帶下久不止者和醬炒香而食之則好

鮒 音附 訓布奈

釋名 鯽 源順曰音即 鰿 音積 藻甫 萬葉集 紅葉鮒 俗名源五郎 郎 同上 苦鮒 上同 ○鰿 鯽 積 鯽 陸佃埤雅曰鮒魚行以口相附也故謂之鮒 按蒼頡篇中養鮒聚之小者或曰求鮒鮒之小者紅葉鮒者秋後冬初霜林紅染時肉厚多子多美其味尤美故名之 又近世有一種湖鮒之名也苦鮒者能采太鮒肥美者之類背色黑腹赤味苦是鯽鰿歸鮒之水中有一月小魚細小五六分不及寸頭大尾長爲異

集解 處處池澤川湖多有形似小鯉色黑體扁肥大而脊隆頭小大者一二尺性喜食泥土而不食雜物故補脾胃其味不減鯉魚但恨肉中多小刺爲以江州琶湖之鮒爲第一其形殊他頭圓身肥厚鱗骨軟脆味亦極美作鱠作炙俱佳作鮓亦甚好故州之守令以鮓及糟貢獻之予往年使于彼州俱賞食之初識其美味殊于諸州者矣信州諏訪湖之鮒亦近于琶湖產然則湖中之鮒素殊于池澤川溪敷呂氏春秋曰魚之美者有洞庭之鮒是亦湖中之物而爲佳品者自古尚矣延喜式主計有近江醬鮒美濃鮒鮨筑之前後醬鮒醬鮒

高起 胖 游泳皃 聚 溝渠 長 爲 苦 鮒 此 類 也 見

詳内膳有味塩鮒今濃毓之鮒味不及于江州也遠州入野沼多采大鮒以獻于江都形不似琶湖之鮒味雖美而嘗不敵江東諸州亦多有其味雖不免泥味而常之美輸田来者味稍美而無泥味太抵江東之河魚者鰭骨堅硬不獨鮒也

肉〔氣味〕甘温無毒　和名抄云食経云熟同芥菜食成腫疾同雞肉食生癰疽同麥門冬食害人同沙參食生癰疽同甘草食則害人是謂沙鮒者歟味詳〔主治〕脾胃虚弱温腸利水止腸痔下血去癰疽悪肉愈顔面悪瘡白禿

發明　諸魚属火獨鮒属土有調胃實腸之功若多食亦能動火是丹溪之確論也然鮒性雖温非動熱之類故能止血治癰入于手足陽明經以爲鱗中之上品也

〔附方〕婦人血崩　用鮒魚一箇去腸贓入血乳香各五分入鮒腹中緊厚泥封炭火中煅存性研末每服一錢温酒下即愈最妙

癰腫難痊　用活鮒一箇去鱗鰭腸及頭尾合生肉一斉煮熟去肉後取鮒之則生肉即合而癰毒之則生肉即蝕火中煅存性研末每服一錢温酒下即愈

小兒白禿　活鮒一箇入尾一把泥封煅周炭火中煅存性研末油調塗之

鱒訓須知

〔釋名〕鮭源順曰年魚上同鰱蒋魚俗名鰀食經云鮭其字似誤赤魚

〔集解〕

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

先鮭折青反今俗用鮭字非也鮭音圭鯷一魚一名也予謂多順之言是也玉篇魚有毒魚則與鮭十與鯸一魚陽火氣而生者皆有毒魚則肝死人鯸一魚人雷敩炮炙論曰凡鮭則與鯸故鮭乾柏然則爲河豚者明矣然本朝古來鮭亦稱焉年魚也鮭年魚者源頌曰春生冬十月上河源而下是向死者多也于沙石水草之間而腹開不合孚或曰又入鹹水而腹自合春而長入鹹水爲大魚也鰱魚亦非此類也

集解鮭狀似鱒鯇而大圓肥鱗細青質赤章腰淡白肉赤色有細刺脂多味甚厚美人最珍賞之其肉色白者味淺次之頭枕骨甚軟如瑪瑙呼稱氷頭而味亦佳剝皮去鱗而炙食則甚香美入湯中亦不解也子有二胞胞中不知幾千粒大如南燭子上有二紅點其明透亦如瑪瑙珠子其味殊美呼曰鯷後稱筋子別有謂白子者如素羅囊此亦味好俗稱魚子未長者然也是魚雄之腸乎未審其他腸膽俱可食耳凡東北大河采之本朝式丹波丹後若狹越前但馬因幡中飛驒陸奥出羽常之水户秋田最多總之銚子下野州之中川上野州之利根亦有夏末秋初采之者曰初鮭冬十月生子其子入鹹水而長又逆于河源故末流不通江海則鮭全無矣

氣味甘温無毒主治温中壯氣多食則動火發瘡淹之而食則不中病鹽引集解近世所有諸州造之然以越後陸奥爲

上品越前者軟與者堅俱深紅色味極美同藏之至明年春夏而堅固不臭腐也州之守令年年貢獻之其造法采鮮鮭去鱗腮割雌子胞封腹口淹鹽水一晝夜撈出陰乾乾又淹鹽水者如初撈出陰乾待乾用稍草堅封而陰乾經月餘而收用之此謂子籠本朝式所謂肉子鮭也有不孕子者此尋常鹽引之之貢最爲絶勝越後越中次之按古之楚割源順曰魚條俱訓漬波夜利或曰曾和利是今鹽引之類也乎源賴朝入洛時宿于遠州菊河驛佐佐木盛綱副小刀于鮭楚割而進之賴朝甚喜謝以歌此盛綱領越後之故也他日進生鮭亦然凡自古賞美此魚者久矣式之神祇官有鮭五隻楚割三隻主計部信濃越中越後貢之

氣味甘鹹無毒主治大抵與肉及乾鮭同但治脊鯁最妙

附方瘡疹不起（同鹽引去子好酒煮食或炙宜亦宜）酒氷頭本朝式主計有鮭氷頭合作一斤丹後信濃越中越後俱貢之源順訓比豆是今之作鱠氷頭而鮭之頭骨如氷之澄徹者也古者淹之傳送于司寮乎其味甘美而脆軟也背勝訓世波多源順訓美奈和太本朝式主計有鮭背勝丹後信濃越中越後俱貢之是今之醃而常與越俱獻之味亦佳也

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

鮞 如與切音而又如六切音肉魚子也俗訓波良
羅子卵鮭子也稱筋子甘子者
連胞而醃之鮞子者先連胞淹之經一両日剖胞
粒粒曝乾收用鮞子連牟尓鮫若素無鮭處欲養
鮭則鮞子包稍草入水中隱處而養之明年必采
鮭然河水不通潮者不生矣白魚子亦如斯凡筋
子鮞子俱以越奥之産爲上品傳聞越後漁人謂
冬初鮭生鮞子于河上之石岸其粘者堅如膠如
石以刀斧椎鑿打之不離其性有補於人者乎
鮭古者信両越貢獻之今常奥及所有諸州貢之
家々亦造之迩世有連子鮨呼謂古計良鮨最珍
賞之

乾鮭 集解 松前秋田及両越最多以傳送于諸州
其法采生鮭去腸投屋上懸樹杪以乾暴經旬其
中有鮭披者用鮮鮭去鱗肥膾腸洗淨自腰至背
連皮剖開曝乾非尋常乾鮭之比是松前秋田之
産品也彼地大抵冬月鮭衝逆流溯于川源深淵
處生子于草石間而腹開體巃流落隨流而下不
知幾千百漁人用長竹竿削尖竿梢臨岸刺流落
之鮭遥拋屋上自暴霜露晒風日而爲乾鰲以貨
四方今傳送于西京江都者悉彼土之鮭也松前
之北通于蝦夷蝦夷産乾鮭太多其旭連於女真
極北而寒冽自秋初至夏初有雪故不生五穀土
人皆血食冬則穴居及秋多作乾鮭貯之穴居之

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

間食之保其生云

氣味 甘微温無毒 乾堅者煮之漬水一晝夜煮之亦可若期則鱗骨軟不堪嚙牙齒

主治 補肝滋腎強筋骨益氣血烏鬚髮固齒牙逐疝瘕療脚氣調婦人血風帶下及産後崩漏瀉痢或曰治勞瘧最妙

附方 産後血暈 經年乾鮭乾阿羅魚焼黒存性各一錢半肉桂人參各五分草霜各一錢半蓬莪茸草荊芥穗澤蘭藥百草香少許各細末每二十分温酒下之 代指腫痛 以手拇諸肉傳患處外以鮭皮緊封包之則愈 蝕瘡 乾鮭灰塩引皮亦佳

鱒

慈槇之切訓スル萬濱ト

釋名 鮫必赤魚和名 腹赤江鯊音管辨色立成○孫炎曰鱒好ア獨行尊而名赤魚兼名苑云一名赤鮫古稱腹赤或作鯊

必名者故從尊從必源順曰一名鮫似鱒而赤目者也本朝自江相公曰正月宜賞櫻花老人曰腹赤鱒天子初嘗之賜群臣從五階其賞之曰鮫獻之爲例下行一階時把後列字十部長一階

濱之源人始釣之守令奉獻御厨聖武帝天平十五年正月十四日自太宰府獻之本朝式曰太宰府貢之者肥後筑後兩國所進也逈一世珠又明此事也今亦朝廷正月有腹赤參御厨調之或用生鱒亦有

集解 狀類鮭而鱗細於鮭赤脇黄青質赤章肉赤多刺膏腩美於鮭性強健善衝網而逃故入網者少而多釣之大抵與鮭魚同處越鯢奥常総多有絶而傳送之或有糟鹽合漬而藏者亦雀矣

積僞 良多食則動火發瘡

氣味 甘温無毒或曰大温有毒

主治 温中壮氣寒疝冷肉氣味

鯇

胡本ノ切音患訓スル阿米

釋名 水鮭楊氏漢語抄云江鮭源順曰鰋按鯇文音混郭璞作鱮

集解 江州琶湖多采之形似鱒鮭而長身厚肉肉

色不赤鱗亦不小有青白二種白色者爲美然不及鮭鱒西京人間賞之

鱒 訓曾波

氣味 甘微温無毒 主治與鱒同而輕者也

鮭 訓須介

集解 鮭狀扁似鮒而細鱗白如銀肉中多細刺而如毛味類鱸而不美性浮游最易入網腎鱗不復動才出水則死最敗餌敗子多細臓大者不過二三尺彭澤材恨美而多刺是也今所有之鮭魚不足爲美或謂江北江中有之而未聞魚之傳送者惟江州琶湖多采生食不美鮮食稍佳煮食不爲宜淹食亦不爲良耳源順曰似鮒肥美江東四月有之愚按雖形扁而未見似鮒者江東亦未聞有之李時珍曰今江中皆有而江東獨盛從海中泝上人人甚珍之然則華之江中鮭魚別一種乎若與本朝鮭魚同則鮭從難波江泝淀及宇治勢多而入湖者乎

鮎 訓乃閇

氣味 甘温無毒 主治漁俗所謂補虚勞而未試之

釋名 細鱗魚 日本紀 本一名魚 同上 銀白魚 漢語抄 鰕魚 古俗 鯠魚 俗 鯠 塩嚢○本紀神功后舉竿乃獲細鱗魚時后曰希見物也故時人號其處曰梅豆羅國今謂松浦訓是以名其國女人亦當四月上旬以鉤投水中捕之名曰梅豆羅志也源順曰梅豆羅志有皮無鱗春生夏長秋衰冬死故名一名魚也或爲餌本紀言飽鉤年魚者難明皇后抽簪爲鉤是神德之靈威人間非所可爲後世

以テ何ヲ爲ノ餌ト釣ル鮎ヲ乎今ハ采ル鮎ヲ者ノ以テ網ヲ以テ鵜ヲ追フ一代無ノ餌ヲ釣レ之ヲ繫レ之ヲ詳于後ニ凡ソ鮎モ亦與レ鮭同レ秋ノ末ヘ漸レ河ニ生ノ子ヲ于草石ノ間ニ而香迷漂泊ノ隨レ流ニ下リ死ス則ち稚ニ爭ヒ魚ノ者ノ耳ヲ矣崔氏ノ言フ無キ鱗ノ者ハ乖ク矣鱗極テ細ニ小ニ而難レ見ヘ也銀ハ白ノ而名レ之ヲ乎鰻鯉ハ者愛ス者象リ君臣父子夫婦兄弟ノ之慈愛ニ也故ニ鄉ノ者饗ス燕ノ之賀儀ノ之膳ニ而祝フ仍テ名ヲ鮫ト鯽ト乎塩ノ嚢或ハ作レ鮝ニ經ニ字ノ義ノ詳ナラ縷ハ者優額大ニ口ノ之鮎ノ名ヲ也假テ用レ之ヲ乎

〔集解〕狀似レ竹葉而細長頭尖嘴白背青股白鱗極細小鱗端尾端有二微赤色一肉薄潔白不レ腥味極甘美其頭後背前有レ凝脂其味最佳子如レ茶子一甚多三四月如レ柳葉五六月大者四五寸七八月大者八九寸或盈レ尺其子滿腹此時背生二白斑一如レ皮之爛呼曰二鏽鮎一是魚之老勞也性常食レ沙及石垢一故無レ飼不レ能レ釣惟喜レ蠅故逐レ州太井川邊漁俗以レ馬尾造レ蠅頭着レ綸頻釣レ之非二妙手一則不レ能レ釣其于熟者少洛之八瀬里民以馬尾之長而結定之投二淵水一臨レ岸畔草莖之間一而繫レ鮎能捕レ之者十日獲五六十頭豫州大津水邊亦以二細繩竹竿一繫レ鮎此亦妙手者少矣然健速游于急灘一趨レ網脫レ簗而難レ捕之魚未レ長時用二小網一而采レ之或二二夫持二長繩一繩上重重緊繫小石堰二相曳一碌碌下レ於二小石川一則鮎驚石聲一而落二于下流一張レ扇網一而待二一夫之至二夫隨レ近相依如結合作二團樣一則鮎入レ扇網半ハ舉網持レ小杓一而汲レ鮎此謂二汲鮎一也到二長大時一築二口張一網舉レ鮎之隨レ水落或際養二群鷄一以令レ捕レ鮎本邦之鷄者華之鸕鷀也凡鮎者諸州采レ之本朝式右煮二鹽有一レ鹽漬有レ抑有レ鮓有レ火乾鮓與二鹽漬一者如レ常火

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

乾者炒儉訓比保之炙乾于鮮魚也是今之焼鮎乎煮鹽者用鹽水煮鮎而乾乎押者未詳火乾者美濃因幡貢之押者紀伊備前備中豊後肥後筑前後貢之今西京之賀茂川桂川梅津市原高野有汲鮎有簗落自古賞美而詠歌之肥之玉嶋川亦多歌人之所最賞也今以濃尾二州之鮎爲上品紀州亦次之以上四五州及關西之鮎既勝於關東之鮎者甚遠矣

肉【氣味】甘平無毒或曰甘温動火【主治】傅稱神五臓強筋骨於諸病不有禁忌然多食則不免熱毒爾

乾鮎令有白干者有焼鮎者白干者采鮮鮎去腸不滌而曝乾也肥前豊前等州及諸處貢獻之焼鮎者古之火乾也詳于前條

鮓【附鹽引】是古鹽漬塗煮鹽之類也煮鹽者近濃尾勢紀播但備之前中阿土豫伯因豊之前後筑之前後肥後等州貢之鹽漬塗者丹波伊賀豊前後及太宰府貢之又太宰府貢内子鮨近世以尾張美濃之鮨爲上品就中尾州之鮓爲絶勝至九月有内子鮓此亦攸辭又有糟漬内子鮎亦爲絶美也紀州有釣鮓鮓是鮎微少之時而爲最初

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

之珍也凡上都關西尾濃之鮓者魚之鰭骨軟脆肉脂厚臓故味爲勝矣東州之鮎者鰭骨堅硬而味不爲美故遠之大井相之根府野之宇都宮武之築井雖以貧之肥大而諺然恨骨之硬堅也

氣味　甘澁無毒　主治　止瀉痢腹痛

鮓

訓波世

釋名　鮓漢語波也東俗鮓鹽漬○鱒源順曰宇所山出之魚也四聲字苑曰鮓魚名也字彙鮓音區狀似鯽無足長一寸大者江海中之大魚鰭之屬非小魚之名也字彙鮓背黒腹白者名鮓背青口小者名鮓今以似鮎而名之乎字書所言者河豚也今俗從之和名抄又挼音鮓魚名而證之又字彙鮓音區狀似鯽無足長一寸大

者一尺餘形似鯉而白色背淡黒略帶青色性好群集沂游于水上味甘淡稍美而不腥不及鮎魚之美也鮓嗜蠅故漁人用馬尾或綠鬃模成蠅頭着長緌先泛炒糠于水上則群鮓逐香而聚於時投蠅頭于水頻頻釣之手熟者一瞬以百數或以撒網打網采之打網者細目而廣二尺許下有袋形長四五丈此亦先教香餌于水上繼而漁夫左手持網右手提片端旋撒于水中其形作圍樣似結首尾而後跳于圍中者數回少間次第擧網則多獲之矣近世有曝乾者有燒乾者俱爲佳味也江東別有岩鷺者相似非一種此亦

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号　特1-2284
ガラス使用

美賞之

肉【氣味】甘温無毒【主治】理脾胃調忌腎解小兒疳疾多食則易瀉

【附錄】諸子魚略類鮠而狀似鱒黑細鱗脆脊青江州川湖多有之美脂多而腸苦江州川湖多有之又奴本有諸子魚其魚最多後夕曝津有水曽義仲之壮士人舉之網得諸子魚必羞饗數十斛故謂之木曽禁類之魚耶抑木曽水亦有抑水氏炙之獻之【追川魚】狀類鮠而後似鮠大者六七寸許脆有赤斑洛之大井川梛津處々急流多有之源處其味不及鮠諸子乎【梛】【詳】東國山川皆有之

【佐比魚】訓如字

【釋名】凡魚俚俗通稱未詳何以名之或曰佐比魚者舉而走水中故名之凡魚必泛于山川住于流而下其方言者未詳

此魚圓肥而長其浮泳如圓材之流故名之也

【集解】狀似鯉而稍小鱗亦細於鯉大於鮠頭尖鰭硬肉白多刺味淺不美惟宜鮓鱠耳上都及海西諸州未聞有然殊名乎江東所在有之

【氣味】甘温無毒或曰有毒肉氣發瘡

鱚　訓美或曰

【釋名】鱚音貴訓久々岐魚俗稱小者曰山女或稱赤鱚大者曰鱚其次曰鱚又次曰久々岐其次曰赤腹小者曰山女俱名義未詳

【集解】狀似佐比而鱗細頭小腮嘴俱赤肉有細刺味淺不美有些泥味常在山川湖澤之間今箱根關邊之山川敗山女之炙是早川根府等流來之

乎山東處處多有之

肉氣味甘温無毒主治止暴痢逐疫邪

金魚

集解金魚有鯉有鮒鱗赤間夾金色或身赤尾金
素來自外國而五六十年來家家玩賞之養于桶
槽及盆池中採杉藻而浮水用麩子蟲爲餌其蟲
以紅者爲上黒者次之若無蟲代之以麪餅至春
末生子於藻中好自呑噉餘魚知孕而子欲生時
頓逐之相逼生子子藻中則餘魚噉之然噉殘魚
子亦易化生魚子至二三四分時攉出槽中動有節幹蟲
噉魚子急不取捨則槽中魚子盡矣此蟲初微小
深黒而與子子相混難分能逃金魚之餌長如小
箭幹或如長鐵釘後化爲蜻蜓者也凡金魚子初
出黒色久乃變紅紅老而變白白者雌銀魚故無魚
小而銀者及白黒相間者惟有紅白黒白斑相間
無常者耳其肉味短而韌金魚常擾尾之形而有
價之貴賤有扇開尾者爲上若並指扇而開也有
蟬尾者次之若蟬翼之振而有歧也有鮒尾者爲
下品若鯽魚尾是尋常魚尾之有歧也大者盈尺
價亦貴矣

肉氣味甘鹹平無毒主治止血痢逐瘀血

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

河湖無鱗

鯰

奴－淖反　訓ス奈－末－濆－

釋名 鮎 漢－語抄 ○源－順ノ曰鮎所－出未レ詳ラ崔－禹錫食－經ニ云鯰狽ノ似ノ鯉ニ而大－頭ル者－也

集解 鯰者大首偃額大口大腰背蒼黒腰白口在頷下ニ尾無レ歧似レ鱧ニ有レ齒有レ鬚大者至二三四十斤一多粘難レ捕是梅堯臣カ之妻所レ謂大者猶レ雅ノ佳ナル但鱠及蒲鉾耳其餘不レ宜レ食レ之本朝未レ見ニ生ル

之海底無不見平生得練譬而不見今此湖底則有何面目見衆人乎爲遺憾矣里人曰往年有練水之人沒于湖水到竹生嶋之深處偶見群龍驚怖欲絶竟歸今子亦然請息漁夫曰曽聞竹生嶋泛水之中間水底空曠通于四方然則見之亦幸甚縱有群龍而神物何害人耶從海津之濱入于水中遊兩三時不出自已至未浮于彦根水上乘舟黄昏歸舟告里人曰嶋底無龍但有群鮫其巨大不可量衝之傍巖出嶋之北岸風惡波高不能直歸故至彦根而歸矣又謂琶湖八月中旬月明夜鮫魚數千自跳投于竹嶋北洲砂上而踊躍顛倒是不知何故也

鰤

釋名　山椒魚（俗稱）　鱣魚（古稱○按鱣訓山椒魚如樹皮故名乎古訓波）

態加美魚源順用鰋鱷字流俗矣

集解　山椒魚生于溪澗中頭面如鮫鰭而微朱喙脛重墜如囊身有淺紫色無鱗有黒點斑聲如嬰兒啼有四足而能走又上樹着誤亡之則不可尋也

也丹波但馬及西北州之山川有之江東希有矣

肉氣味　甘平無毒（主治）流俗所謂能療勞瘵久嗽或除疫邪（洛人所謂能療咳嗽腸子未試之）

鰻鱷魚（訓スル字ヲ岐ト）

肉氣味　甘温無毒（或山有毒按屈牛鹿野猪肉之反赤目赤鬚無腮者殺人）

主治　消水腫利小水療五痔脱肛

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号　特1-2284
ガラス使用

釋名　鱣　音善　○源順訓ス無奈木一爾雅ノ注ニ云ノ鱣似レ蛇按鱣即鮎ノ字也又引ニ本一草ノ曰一名鮎一名鯔一名鮧一名鮎一名鮷一名鯔一名鮠一名鯔一名鮛一名鯔一名鮎一名鮷一名鯔一名鮎一名鮷一名鯔一名鮎一名鮷

緊形之扁而可食四目者及背有白
點者不可食其雌雄者妄食之則
損脾胃

【主治】暖腰膝陽及蟲心痛者最宜

【發明】世人皆有旨鰻者大温補虛損治勞瘵燥腰
膝起陽事又曰性寒有毒予按不寒者必矣寒何
有興陽之理乎鰻與蛇同類故氣強健勢峻利而
似有毒世常雖食鰻未聞中毒者若妄食異形者
然矣雖温未至大温豈有治瘡愈痔之
能平其積廉損治勞瘵者煖腎壯陽健氣肥肉殺
蟲祛風之故也彼荒搖放慢之人漫喜予煖腎壯
陽之快意常嗜食之則腎焰猛熾陽物勃興縱雖
不耽簧惟之嬉而慾火日盛內無一滴之潤到此

時傾海次河何故焦七之日哉或問予曰鰻治小
兒疳疾故常用爲泄利果是何謂乎予曰勢峻脂
滑能逐腸胃之毒然脾弱之人強不可用脾實之
人暫用而可也凡草木之蛀遭炙鰻之煙則死但
以殺蟲之功爲專爾

【附方】陽事不起　蟹喰鰻一條去嘴尾泥鮒大者二十
隻連殼五箇鷄一隻俱細切入在一器燒存性研合
爲一服空心温酒送下

【集解】鰻生川澤溝塹田水之間能泛淺流能潛深
泥狀似小鰻而微細銳首圓身蒼黒色或有黒斑

鰻訓登知也

【釋名】泥鰌本草土長墻裏〇鰻俗稱又俗泥鰌爲鰻之名訛耳矣鰌字同作鰻

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

文采腹白或帶赤無鱗有鬚尾無岐背鬐連尾全似鰻尾多涎甚粘滑疾難握長者不過六七寸味最鮮美今農開構田圃之渠用牛馬糞而養鰍者形雖肥大而骨硬肉堅味亦不美但以清川流水自長者爲勝矣闞混于蛇子蜥蜴守宮馬蛭水蛭之類而煮食則害人常能察之辟之東大寺村里有山川自丹州山中流入淀川去村半里許而水縈出山中岩石之間而注有白砂洲中數十步水涸處土人至冬後春初之際掘砂得鰌魚其狀兼泥永生者同大五六寸頭背連尾有淡黒紋如鷹羽呼稱鷹羽鰌采作民間之食清鮮味亦佳

氣味 甘温無毒不可與犬肉合而食

主治 愛中益氣補腎調血專興陽道之衰廢止汗解渇消酒毒或下胸膈之凝痰

附方 陽事痿弱 方見鰻鱺條下

痰涎喘息 鮮小鰍三頭入盤水冷泥吐毋

一頭用冷水飲下及三四頭而涎喘自止

加志加魚 訓如字

釋名 鯽魚 源順 古里魚 賀茂俗稱 魮 音皮

〇源順曰崔氏食經云鯽莫徃反與胃同似鮭魚而頰有鉤者也此鉤者言肥下二橫骨數然則鯽者即加志加魚之遂鳴也古語如此鹿之言鹿也古里亦聲如日吾里吾里賀州之俗夏秋東涼群集河邊人人握香餌于掌中拘水呼古里則魚群來入掌中因而捕之一夕滿籃而息或曰魮字漢人仲聞魮鳴作笛後世漁人吹笛聚魚之本朝自古山人吹笛聚鹿而射之亦此類也按風俗通曰笛漢武帝時丁仲所造也未知聞魮鳴而造者乎又證乎魮與鯽同本朝爲杜父之名字彙曰蒲糜切文

鯽 魚之名狀如覆銚之鳥首魚尾有眞音如磬生珠毛是似文鰩而磬音似加志加其珠玉味詳加志加者蔡本草所謂黃顙𩷶𩷶之魚而無鯽之名則鯽者擬古俗爲杜父魚之也

集解 形類小鯰而微小腹下黃白背上青黑帶黃腮下有二橫骨兩鬚極細群游作聲如蛙蝌之吟歌人詠之以爲山川閑寂之賞也賀越之俗賞之嗜食之作鮓鮨越俱守令獻之予往年使二荒山游大谷川之湍觀小魚之泳士人曰加志加魚也然未聞其聲爾或曰有聲之魚必雄眼眶以開閉此亦一奇也

肉氣味 甘平無毒 冬月採 主治 利小水消水腫治熱淋

鮠 音皮與鮀同俗則岐岐

集解 鮠生于溪澗田水間狀類加志加魚而有鬚背淡黑帶黃赤頭大口濶其尾有小歧背上鬣刺螫人大者及尺有聲如蛙鳥俚語曰岐岐肉味不及鯛鯵捕之則哀聲甚悲又俚語曰岐岐尚野人之食也

肉氣味 甘溫無毒 主治 破癖消瘕多食則害人

鮠 訓加末 豆加源順和名抄伏沉在石間者也崔禹錫食經曰鮠音夷性伏沉而難辨則本不然物也又一種有似鮎而背腹純黑者俗呼曰談義法師未知名義也或曰以伊志布之加之訓伊志布之加之別名則依土地之流俗耳然乎未詳

釋名 鮎 訓加末 豆加源順和名抄伏沉在石間者也崔禹錫食經曰鮠音夷性伏沉而難辨則本不然物也又一種有似鮎而背腹純黑者俗呼曰談義法師未知名義也或曰以伊志布之加之訓伊志布之加之別名則依土地之流俗耳然乎未詳

集解 形似鮠而細有鬚有硬鬐大頭細尾無鱗腹白背有斑文而蒼惠大者三四寸性伏于淺石或

潜于石間雖清淺之流水而難見其味最美藤長清夫木抄作鰬字載源仲正歌味詳

肉氣味甘平無毒主治未詳

泳沙魚訓須奈久比利

集鮮魚形扁略類鯛鯢而平頭大尾細無鱗髆硬背上淡黒有斑大者二一三一寸性成群吹沙而游游容如泳于沙中魚味不美故食者少矣

肉氣味甘平無毒主治煖中益氣

本朝食鑑卷七終

本朝食鑑卷之八目録

鱗部之二　江海有鱗類三十五種

鯛魚　鱈魚　阿羅魚
鰬魚　幾須子魚　鯔魚
鱸魚　鰤魚　鯖魚
鰯魚　鯛魚　鰊魚
鮭魚　鮪魚　幹魚
鯒魚　學鯵　鰈魚
赤魚　眼張魚　藻魚附笠子魚
鮎魚女　旗代魚　波世魚
鰍魚　鱭魚　鐵頭魚
伊左幾魚　鯞魚　棚子魚

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号　特1-2284
ガラス使用

惠胃魚　藻卧魚附加　志比羅魚
乃字羅幾魚　鯛魚

鱗部之二

江海有鱗

鯛 都條反 音彫

釋名 赤女 訓阿加米 和名抄 平魚延喜式 櫻鯛 日本記所謂彭火火出見尊失兄之鈎後探赤女口而得之赤女即赤鯛也延喜式有雜平魚楚割玉今後宮之肴春三月櫻鯛也 集鮮 鯛本朝鱗中之長形色俱可愛在水中則紅鱗動光自古供宗廟之祀薦至尊之膳從所在之國獻之故神祇大膳内膳等式悉載之或曰能通

丹岳野必大千里父著
男浩元浩甫浩卿閲

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

神靈永壽無疆然通家爲例而冠昏大饗之餽贈必用之規祝焉俚俗備前之國俗不稱美此憎嫌神皇之鉤其謬迷可笑焉于今四方江海有之大者四五尺小者一二寸俱味甘美大者噉入蟹婦必腰帶小刀而拒之即去矣漁人多釣之或舉網得之名其網曰地引又曰卷網就中攝州西宮社前海上采者曰前魚是神前之魚故也每歲十月二十二日近境群漁釣鯛以奉供西宮之社壇而祭神其鯛形平圓色鮮紅肉脆白味極美佳賞不可言世人最珍之其餘駿豆相總越佑讚豫藝播紀泉諸州最多筑之九州亦多俱以前魚者同稱前魚爲勝一種有頭角鼻直而如折者曰鼻折鯛一種有鱗色不紅潤而帶微黒者形扁長而頭不圓略類鯔魚味亦不佳江都漁市名曰小龍鯛是総之小龍所産也一種形色如常有肉中大骨節遶着瘤子者俗所謂諸海之鯛過阿波鳴戸灘而骨勞則生瘤未知果然一種有頭角扁小而嘴尖鱗髻淺紅者比鯛則細小不過一尺餘許然味極甘美肉亦脆白最無毒而久痾之人亦食之無害江都盛賞之名曰甘鯛或曰奥津鯛是駿之奥津多産也或曰甘鯛之大者色帯白而味不美此謂白皮甘鯛兩種甘鯛京師亦有之自住吉泉界來名曰久志鯛是名義未詳一種有似小鯛而鱗鰭紅白頭後至尾前着一條銀絲者曰絲續鯛味亦稍美

一種形類小濶而鱗紋如鵰羽鯛一種淡紅嘴如吹笛形尾之斑名曰鵰羽鯛味最下品也一種鱗有五色錦紋形如鰉魚而肥大七八尺許者名曰錦鯛此江都漁市亦所稀有偶有得之則見者如堵價十倍也若斯之類不可勝計今記其近而已

肉 氣味 甘温無毒 崔禹錫曰食經云甘冷無毒 按多食之令人患熱癤癰疥瘡發火熱積滞之病然則性温者明矣故曰無毒 主治 煮食多食共能益人補五臓温中滋氣血常食而悦顔色令人延壽潤肝腎調腸胃治久痢利水氣腫滿或作膾與生薑山葵同食則消痰開胃進食止虚瀉

發明 鯛者陰中陽也入于足太陰厥陰少陰而益氣補血多食之則動火生熱也爰有一人久患内障虚眼者百方不効偶因漁夫之勸而醢鯛腸長細者每度之不過一期而眼全愈又有一乳婦體性食少乳汁不通雙房衰萎遂與未醬酒糟同烹鯛肉而食經三四日雙房張起乳汁如湧又有一漁夫放慾精竭陽事不動衰痿欲廢以鯛魚肉與葱白同煮食或以山葵生薑好醋作膾食之越旬月健氣強陽然則爲肝腎脾胃温補之劑必矣今俗所謂患瘡疹者落痂還元之後發食鯛肉則必致餘毒入眼或疔瘡欲新差時食之則忽瘡生狹于亦時時證之是多食動火之理明矣凡諸魚屬火

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

而亦有温熱寒冷平之分偏執不可論也素問曰大概而細辨之則有若熱丹溪曰動風動火此謂大概而細辨之則有若鯉魚青魚鰕魚之甘平其膽則苦寒也有若鮭子鯖鯉鱧魚之甘寒也若蜆蛤蜊馬刀車螯亦同水族而鹹寒也雖鯉魚動風而燒之則從火化故能發散風寒鮮鯛腸胃及腫毒之邪雖鯽魚動火而性屬土有調胃實腸之功故有下痢腸時及一切腫毒之治以此考之惟多食則動火可慎之想夫中華之人能識獸類之性而未詳魚鳥之美乎本朝之人能識魚鳥之性而未詳獸類之美乎誠擬土地人物之所宜哉

附方 下痢羸瘦 生鯛塩一鯛及諸魚並漬水去鹽以末醬如煮食之即癒

瘡疥冷食決同上或與山椒及生薑醋作膾食之亦可 瘡疹不起 俗以末醬如酒之同煮食則起脹同漿或漬好酒而多食亦可 疣自聯起 以經年塩鯛乾頭數箇置新瓦上用炭火四圍燒之至煙烈盡瓦盞之類存性研末以麻油傳之即愈

頭及鰭尾燒食則香美可愛 眼胞眼眶肉或煮或燒食之則脹腫腸俱味殊美今以腸作醢醬或以子合之味遜美同為珍賞就中以播泉豫讃之産為上品延喜式大膳職謂之大鮮宰府獻梁作鯛赤鯛多而美也故泉播海人運米穀于海西鬻壹對日薩之市歸時買生鯛數百用大鍼刺魚背皆深不過寸許其穴生入大竹籃繫舷浸水魚猶活潑如于歸來傳送于京師江都而大求其利近世皆若斯子多食之令人嘔吐有蟲積者可忌之

子多食之令人嘔吐有蟲積者可忌之 延喜式内膳有之今世多用為喜

于鯛 白者為上黄赤次之 乏故多以青魚子而混之味最減劣

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

儀之贈公私相同故商賈以爲貨本朝毎歲始千
松雙青竹相對而立上向横引于洗遊繩而雙青
懸于鯛雙尾海老煮紅一筒及橙橘白柿昆布
海藻裹之飾以蘇等數品官家用大于鯛其餘中小
任意用之雖曰懸鯛是祝儀耳又但我邦之
舊流例也
（○）鯛腊 獻小鯛腊去腸及鰓物而洗淨自背皆
于鯛略同 割開之頭尾皮肉鰭骨相連外薄
（○）楚割 傍脊而割之以塩内外塗之并合其
破處以暴日暴風數日收之此謂楚割楚割
也又訓曾和利魚條亦此類而切成片條者也
其訓亦同塩引 古者併考之詳見于鮭魚條下
參志若紀讃岐前肥後等皆獻之今亦諸州造作
（○）甘塩 割之類或常庖人作之
乏爲 用鮮鯛割腹去腸而塗塩最薄然
跡 以安置于匣中用時取出洗淨烹炙食之或
（○）枚乾 後掩壓于匱中塩魚蓋上疊石而推之則塩汁自出
蓋掩壓者或一一晝夜或經旬而用之其味
適去養也古者以勝薦之又大勝一弐所謂讃岐國獻
鯛塩作者及伊勢國獻鯛腊作者是也今如
獻鯛腊作者 詳于

參列獻之利魚以爲參供今世多用之此亦用塩暴日干乾之時收用之炙食最爲勝
生乾鯛 生乾者半生半乾之謂
以上數品不獨

黒鯛一名烏魚 今按和名載崔禹錫食經曰烏魚與鯛
相似灰色是也鱗鰭頭尾光如鐵鉛之磨其味稍
美有毒但民間之食而不至官家之庖最下品也
或曰呼烏魚之小者曰知奴鯛曰本紀神功后自
船鹿到香椎門食於船上時海鯽魚多聚船傍源
順曰海鯽訓知沼然則日本紀海鯽者今之知奴
鯛乎一種色略似黒鯛而長尾者俗呼曰海頭訓加
比豆最有毒漁人漫食之必醉如酔也一種似黒
鯛而眼大形肥名暗紫曰夷鯛俗稱西宮夷三郎

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

所釣也一種似黒鯛而小不過四五寸許者有黒白横紋相次重重不混雑曰鳴鯛二一種色似黒鯛而鰭長曰炭焼鯛其腸甚有毒誤食之則發熱如燔醒後遍身皮膚壊爛一種色黒肉硬歯如人之歯曰石鯛一種色黒鰭長頭大眼纖如野猪頭曰猪鯛六種俱味不佳極下品而民間亦疎之也

鱈 音雪訓スス多良ト

釋名 鱈字古書未タ見レ之本朝所レ製也然モ於テ義ニ相ヒ協フ曽ツテ聞ク鱈魚嘗テ冬一月初一雪ノ之後必ズ多ク採ル之ヲ故ニ字従レ雪歟

集解 雪魚略類二于鱧一而大ク口細鱗大頭堅骨領下有レ細鬚而難レ見頭中有二白石二箇一若棋子之小者蛤殻之碎端有レ鋸歯鱗色青黄帯レ白久則淡白皮薄肉白鰭尾共ニ軟味甘淡而爲レ佳珎也東西南海未タ見レ僅北海諸濱多出レ之三越佗能及レ若丹但等州或奥羽海濱向レ北之處毎ニ冬采レ之海人二二三重釣レ之網レ之遡ニ磯岸一者稍小大者多鮓中レ者少鮓最可レ賞美小者無レ鮓自ニ九十月一至ニ二三月一有レ之夏月全無レ性喜寒而不レ喜レ暖味宜レ塩而不レ宜レ生初採レ之時先以レ塩盈ニ口腹一則久而不レ腐偶雖レ有ニ此臭氣一亦稍可レ又以ニ微塩一者名曰ニ一塩其味爲ニ上品一以テ多塩者爲ニ下品一生鮮者淡白短味惟賞ニ新奇一耳今時官家珎賞レ之故北州及奥羽之太守刺史等爭テ獻レ之孟冬閒爐茗會之際京師江都好ニ新奇一或冠昏大饗之餽賞レ之不レ減ニ平魚一也古者未レ聞ニ此名一中古以

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

來賞之乎一種有俗稱介黨者色微黒帶白而形小味亦不佳最爲下品

肉 氣味 甘平無毒或曰大温有毒又曰得昆布海藻海雲及藘菁獨活白胡椒芹菜等良 主治補中益氣令人強健開胃消食鮮宿酒利水道若炙食則進食披胸攻背煮炙共多食而無害

發明 世所謂雪魚當霏雪之時喚喁活潑則非然最禁之日必動癪毒予謂不然每試畏病家令食之未聽中傷者又未覺治寒冷之病也雪時活潑有不可言獨熟物堪寒想夫初若寒花漫空飄點泛浪則雖似喜其奇觀未必有潮濤湧銀汗岸結凍而氷下猶又千里玉鱗不躍川偶見漁父之香餌爭而相集竟遭曲鉤之難或爲網罟之獲然則喜雪耶畏雪耶越犬之吠亦如此況水族無情之物豈可測識哉嗟世俗之虛誕盡不可信但以平生自己之所試爲證焉

附方 膾噎反胃鯔肉及皮漬水去鹽與鯔肉同煮食即驗 痰氣脹痛鯔皮同煮食即驗 代指腫痛鯔皮指痛同上此 腸有蓄菊腸雲腸強腸菊腸者洗去腸胃裏所有痛之血味淡甘可煮食或漬好醋食也雲腸者細長色白如雲之白堆味美與肉同煮則最有佳味也強腸者微赤帶白生則可煮食鹽則強堅難斷牙齒

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

不及故漬水良久而可用三種同可嘉賞也
子味淡甘可愛生食最佳與肉及雲腸同煮食亦
絶勝也與腸肉同作醢食或用醢漬氷去鹽而可
煮或和好醋食俱爲佳品
于鰤 卽鰤之白鯊也 經曰曝爲微溫亦然乎以白者爲上
品帶黃者次之帶紅者爲下品取純白者略炙過
用木杵搗破去手中垜之則細軟如素絲之亂味
極美煮食亦可一切病痢之人食之無害能益氣
進食令皮膚肥健惟恐硬堅難消則傷胃耳世稱
好角力者常嚼之則增力十倍久而能扛鼎或曰
故荒亦有此理哉
朝鮮乾鰤 韓國多鰤壬戌歲韓人來朝滄浪洪世
泰爲製使稗將來博物強識予問鰤魚世泰曰乾
國稱大口魚北地多采之曝乾以貨之道世對州
太守餽之親明對之商夫自朝鮮海市販來形與
本邦干鰤同而味亦相似惟頭短肉厚耳本朝亦
有肉厚者今市上所鬻之薄肉者小鰤之乾及經
年之蔘或初漁人採之時先削取上之白肉而曝
乾以獻之守護騶曰鰤筋其餘薄肉者曝乾運轉
四方又別供大守刺史等之厨則以生鮮者全體
曝乾而納之是厚肉自色如朝鮮乾鰤也今太守
刺史縣令貢獻者是也
阿羅魚
釋名 古來未聞此魚之名故不詳惟以俗稱記之耳

【集解】今四方有之最爲下品形色略類鱒而大但
頭骨堅鱗鰭硬味亦淡不美三四月采之京師俗
謂味悪不堪食而能治産後血暈故曝乾或燒爲
霜用之江都亦官厨不食爲民間之食然以其鮮
者作魚餅則有微味最爲有治血之功也西越賀
能等州多采之就中越後漁市作此魚餅而鬻之
傳至信州甲州之山郭農樵以賞美之信甲者嶮
峭之地而江海隔絶且無魚鹽之利故卷斯乎

【氣味】微甘冷無毒【主治】療産後血暈及諸失血卟
熱血厥滞下紅痢或圭金瘡折傷破傷風等證

【發明】性冷有鹹味故有止血涼血之功生用則氣
盛留滞乾用則氣和調理寔不可妄用哉

【附方】産後血暈　阿羅乾　拭去其垢細末入甘草末少許温酒下或白湯亦可

【釋名】鰡　音免訓久知倍　或入訓久仁倍

石首魚　訓石持　○源順曰鰡其頭中有石故名石首魚聡和名抄之平知乃

音免聡人都魚市謂小者為鰡大者為石持其頭中有石故亦名石首魚拔江都魚市中有石持者頭中有石名之鮸仁倍曰石持者骨脆易解膠亦訓久仁倍京師俗通謂久知也

【集解】四時俱有之生東南江海中西海亦有之其
形略類鮒而長狹色淡黄白鰡長鱗細頭短小尾
無皮肉脆脂少小者味美中者次之大者味淺不
堪頭中有二石不圓不方或螢潔或暗濁如玉礫
之碎小者大抵比鱒魚頭石則稍小也腹中有白

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

鱘可爲膠粘物甚固筑之特多肥之長崎工匠作中華朝鮮之弓弩皆用此鱘膠及諸魚之鰾云云詳或以鱘膠爲止血藥最有驗爾

氣味甘平無毒或曰冷

主治腸胃消食益氣調中最治下痢療五淋

發明性微冷有鹹味故不熟中肉淡白雖多脂膏不凝臘故不膩滯於是消腸胃之宿食而主瀉痢之証也

頭中白石主治下石淋諸淋及小便不通或鮮血砒毒菌毒蟲毒

附方膿耳腫痛石首魚頭石燒研末耳中

釋名古來未詳此魚名故以俗稱記之

集解處處江海四時俱有之形略類鮒魚而色白頭稍短類波察而鱗大頭尖大者不過八九寸許細鱗而尾無岐肉潔白淡甘可愛作膾爲勝魚餅炙食亦佳頭中有二白石如鰹頭石而小最瑩潔也自江上河者曰河幾浪狀薄小而不圓色亦帶碧也在江海者曰海幾浪狀圓大而肥色最白也漁人以蛤蜊及鰕爲餌釣之或舉網采之江都之芝濱品川中川七八月際官客市人泛畫船張水嬉而爭釣之最爲武江之勝遊房總海濱多采之最大駿相海上及諸州所在有之一種狀圓肥大

有黒白虎斑者曰虎魚幾須味亦美也

氣味　甘平無毒　主治　開胃進食多食無害百病俱無禁忌以生乾者充爲無毒也

發明　此魚潔白淡甘可愛可用百病無忌故世醫與鯔鯵藻魚鱠白甘鯛等類俱使病家常食之竟不聞有害者宜哉按頭中有石之魚者鯛鱠鯓幾須魚俱治五淋及小便不通最主石淋也曽聞阿蘭陀人曰多豆久和鰕頭中有石稱於名利加牟幾利能治石淋尤妙長崎市人歸石淋石而貪高價此鰕者本邦之石楠花鰕或石花鰕也予常采鰕姑而探之未見頭石與彼國之物殊卯凡魚頭之石皆鮫骨而不真石然形色似玉石之細碎者是蚌蛤胎珠之類矣

鯔　旨一而吸音支訓須加與志　附　如那多魚

釋名　久比女久日本紀訓水

伊勢鯉　江鮒　訓如字　名吉　讀如字　賤便　或曰訓須波利　走　訓須波之利　鯸　上同

腹大俱訓須波之利波羅不登　鮨　音洛訓須之岐　江鮒　訓如字　名吉　讀如字　賤便　或曰訓須波之利　走　訓須波之利　鯸　上同

○按鯔者此魚之惣名之古所謂口子魚者黒故名也伊勢鯉者擊別也腹便者此魚肚腹也鯉之難波之漁市稱此名也鮨銑江都魚市稱此名也鮨小者自一魚至大三年有名然者鮎鯊之類本邦爲

鱠　音膾　訓須之岐　鮓　音詐訓須之岐　鮨　音洛訓須之岐　鮭　音圭訓須之岐　鯖　音清訓須之岐　鯵　音味訓阿之岐　鰹　音堅訓加豆乎　鰤　音師訓伊奈太岐　鰡　音留訓保良　鱒　音尊訓末須

鯔者江河海處處有之小者江河淺水中亦生而能跳如飛連行成陣俱似鯉魚狀圓頭扁背黒肚白性喜食泥而未聞貪餌者故不能釣之若攝

池通潮以畜之者、貪餌故釣之、如釣鯽或以網乎之小者、以簀亦乎之、其法編蘆葦作簀、簀之四端繞設小罟以貯水面者、数巻相連、既待潮來時、四圍運于小艇、挙篙楫打波面、或拍手扣舷呼號踊躍則小鯔驚跳走于簀上、若以千数之悉入四端小罟而不能逃、此俗謂簀走是鯵鮫江鮒之類也、京師江都同作鮓、鮓味最可好作羹亦美、難波泉界鵈、只江鮒鮓傳送于京師、或以次于江之鯽鮓、濃之後焉大者亦味逾甘美、不減鯉鮒、但有些泥味、隨連行群集漁人若幸遇此時則所得甚多、曽聞伊勢之鳥羽桑名海濱多衆之其美者、餘州不及全無泥味、九十月之際此魚群聚海中暖處漁人登高以窺其成陣處、或下網截流取之、若漁人貪多久留滞則群魚驚跳入舩竟壓沉于舩、最可恐戒也、即以可知魚多矣、土人作生乾披塩引、或作鮓糟等類而獻之郡守刺史、亦郡守刺史亦貢獻于上府及餽于親交而賞美之、商賈亦運傭于江都、魚市以鬻之、予養使京次于桑名、時市人語予、月斯江上八九月大鯔成群陣陣如雲、向東南去、漁人争網之、此時城湟園池之鯔魚亦悉相引聚于水閘柵處、不得出而活潑跳揚、耳海俗謂此鯔悉至鳥羽之海岸、是曾暖處歟、欲生子歟、未知何爲而至土州泉州亦多、不減勢州産

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

（氣味）甘平無毒（或曰冷利也鯽喜食泥而有泥土之味又有腥味故曰性冷）（主治）五勞七傷及一切虛羸者常可食之或婦人最可食披氣血醫結消痰鮮熱及熱痢消渴開胃利五臟令人肥健與百病無忌故俗稱藥魚也

（發明）鯽多生子子生不勞保養能食泥土而成長壯健子孫繁榮故求嗣之家嗜而食之最宜婦人必有孕是俚語之誕也好事者以鯽子多育而相傳誇于妄說凡魚之多子曼滋者不獨鯽魚如鯉鮒鮭鮎之類皆鮮鮞滿腹堅固長生從雖乾枯經年者一入水中則乍蘇生多類也惟鯽性屬土能調脾胃祛濕熟故有運行穀氣之功而不妨百藥之性若嗜多食之則恐生冷積聚耳俗所謂夕食鯽

化爲塊是也或曰妊婦食鯽則有聲生涙服之一盞立出或飲酒

乎未知可否

（附方）冷食腰痛取鯽頭燒過研細末每服二錢溫酒調下（一方用鹽一撮）

鮭瓦一對等水燒令香二物用之一人常好爲戲興平鹽

腸中白子鯽魚腸中有肉蜆如豆許（氣味）甘平無毒（主治）去腸胃舊垢穢滯及血塊食積

宜與味醬同煮食而好作醋亦可

鮓鹽引（附內一）今處處雖製之然不及勞之爲有泉之岸知田產內子者子籠也造鹽引法與鮭等魚同詳于各條是東海鯽條之類乎

子（氣味）甘平無毒（主治）產後不禁之按勞外土外產者多子餘州產者全無焉連胞乾者煮唐墨與

鰭之唐墨同然色黄赤味甘美勝于鰭墨鰭墨色紫黒味雖甘美而生辣澁故稍劣場矣

附方 産後腰痛　鯔一墨細一切テ作レ片ヲ和レ味ヲ醤煮一食ス則立ニ驗ス鱗一墨亦一同レ

附録 女那多魚　状全ク與レ鯔同ノ而大キ者ハ也　海一俗ノ所一謂老一鯔魚ナリ又一曰鯔一類ニ而別ニ一種一也其大キ者ハ六一七尺及ヒ丈一餘鱗一鱗硬ク大ニ背青レ於鯔一味ニ極メテ甘美多レ脂ヲ勝ニ于鯔ニ生一食煮一食俱ニ好レ多一子滿一腹漁一家稱ス鯔有レ子者ハ悉ク女那多之種一也是似レ有レ理諸一陽可レ食ス付ス亦大ニ而佳ナリ江一東多ク有レ芝一江ニ亦采レ之ヲ此レ亦勝レ鯔一骨如一珮一環一濱最モ爲レ絶レ勝ト或ヒ曰ク此レ華之青魚ナリ世ノ狀チ大ニ味ニ美ニ可キ謂ニ五一侯ノ之鯖ト者ハ乎然モ味ノ詳レ之ヲ

鱸　音盧　訓ス濱一邊一村一

釋名 小者曰レ鱒ト　黒一色ニ曰レ鱸ト此ノ魚自一質黒一章故ニ名ク中一華ニ淞人名ク四一鰓一魚一本一朝鱸一魚亦四一鰓也小ニ曰レ鱒ト訓ス世一比一古一源一猿カ和一名ク曰ク鱸魚也漢一語一抄ニ曰ク世一比今訛ニ世一比一訓ス世一比一古一訛ニ婢一妾ノ謂ニ妾一婢一也然ラハ則今世訛テ名ク小一鱸ニ乎

集解 東南江海四一時俱出小者數寸大者三一五一尺

巨口細鱗似鱒而白質黒章頭大鰓硬有両鰓孔大開或有黒點亦間有之川河者味美脂多江海者味淺脂少今洛之淀宇治爲上品播紀泉勢尾參遠駿豆相江都房総等州最盛洛西北海亦雖有之不及東南之美也但雲州松江多出味亦稍美松江之名擾呉之松江以鱸之耶古事本紀謂天孫降臨之時事代主於出雲國小濱造天之御舍獻天御饗時鱠八玉鉤口大尾翼鱸獻天之真魚咋也註訓鱸曰須受岐然則要州産鱸魚者尚美松江小濱同州而殊矣松江者今太守之城邊也松江者山城國貢獻之處乎未詳古者山城國貢獻之式大膳部平清盛自伊勢安濃津乘船詣于熊野祠時中流鱸

魚躍入于舟清盛喜曰昔白魚入于武王丹雀
商保周而手自調食其餘悉饗于家族一世以爲美
談又東鑑謂大庭景能新造御亭而獻盃酒于武
衛其儀不極美唯以鱸爲五種之肴而薦之今時
亦自公侯至士民大饗嘉儀最所佳賞也

氣味甘微温無毒 本綱曰有小毒孟詵曰鱸魚
者蘆根汁鮮之良解魚毒及蟹毒陳藏器曰鱸魚
用治食鱸發病者於生薑藥方中加之蘆根山查姜炒
黄連咯血有驗若獨食多用蘆根汁則味甘而有發呃
嗽者可思之掌禹錫曰多食發瘧癬腫瘡則此魚
亦動火之類也少食者則性微温無毒明矣

主治潤肌肉益筋骨和腸胃治水氣或安胎補
中益膽充飢作蒲鋒亦佳

發明俗謂川河之鱸脂肉甚美而有毒江海之鱸
脂肉最淺而無毒是不獨鱸魚一切鱗物皆有此
理焉于今愛其潔白淡味而嗜之多食中毒者鮮
矣故冠宗奭所謂雖有小毒不甚發病此確論也
李廷飛曰肝不可食剥人面皮然今亦煮諸腸者
但用脬與胃腸而味美脂多其餘微少鹿淺不足
貴何愛肝哉

子氣味甘温有毒多食動癖積最忌嬰兒也作唐
墨亦佳

鱖 音桂 訓久波

釋名鮭 音圭 又一名 鯷 音秋 源一順曰鮭萬葉集今訓須波
知京師鄙魚小曰須波里鮭江都此曰鯷訓須伊那多鯷本與鯷同今慈
用力乎又有一種大一鱖赤一鬼者鱗目鬼一赤一其性味詳于鯷之類又西海有

集解鱖形扁大而細鱗頭大口尖背脊脵白肉中

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号　特1-2284
ガラス使用

有紫血色一條内有細刺如鮪鰹之紫血肉俱殊
曰血合也大者七八尺許小者形扁俱生者味甘
酸不美滝者味甘臭稍美乾者亦佳又削肉去皮
作條曝乾者呼曰鮮筋或以鮮者作鱠和姜芥醋
而食亦稍可然官家不用而爲民家之用也今以
丹後之産爲上品越中之産次之其餘不及二列
之産但肥筑濱采者亦不減二列之物凡自冬至
至春賞之夏時偶雖有之而不足用常閉師魚連
行自東北之洋繞西南之海然比至丹後之海上
魚肥脂多味甚甘美故以丹産爲上品丹之太守
刺史年獻貢之

肉【氣味】甘酸温有小毒 乾滝二物俱氣味甘微温無毒 【主治】滌潤氣血冷人肥健

【發明】凡魚性温而冷人醉者多矣酔者必有毒若河豚堅魚師魚鯖之類俱冥乾用而不宜生用也惟師魚作鮨則無毒或生用亦多啖食之則動血生熟湯瘧發瘡冷人嘔吐是純甘膏脂然乎故今俗用瓦器以炙之使焼土器以消爍于膏臓此土氣閉膈胃而魚性淺輕以除動火嘔吐之患哉

鯖

訓サバ 阿佐波 佐波

【釋名】鯖 音青漢語抄訓サバ 佐波 鯖 音青 東雅曰鯖色立成訓奈波伊 按源順以魚有横骨在鼻前如竹之介爻者爲鯖本草和名所謂鯖魚也今未見若斯之類唯青背赤肚小者乃青魚之大魚名也字書謂江豚之別名然則非鯖之類二和名所謂鯖魚也俗用瓦器以炙之使焼土器以消爍于膏臓此土氣閉膈胃而魚性淺輕以除動火嘔吐之患哉

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

訓鱒ノ謂ニ奈ノ波ト則言於ニ鮮ル時ニ青ノ班如キ繩ノ之纏ヒ乎

〔集解〕東南西北ノ江海所ニ在有ノ之鮮ニ來ル無レ時而自ニ春ノ末ニ至ニ秋ノ末ニ最モ多ノ采ル之ヲ似テ師魚ニ而小キ鱗亦至ニ細カニ背ノ正青色中有ニ蒼黒ノ虎紋或ハ如レ繩之纏ニ尾邊ニ両ノ両相對ノ有ニ角刺ノ之硬鰭凡ソ生用不レ堪而多食則醉作レ鮓食ノ則不レ醉呼テ鮓曰ニ刺鰭氣味勝レリ于生魚ニ故上下賞美スルノ之今時七月十五日用テ生荷葉ヲ裹ミ刺鰭ヲ漆ノ之ヲ先供ニ家君及ヒ子孫ニ而臣僕次第ニ飡之ヲ號ノ曰荷供御此レ是レ官家士庶並ニ本朝通俗之祝例而來レ識ル何時之ヲ濫觴焉古者用テ之ヲ爲ニ神祇ノ之供ニ延喜式ニ載スル之ヲ能登伊豫土佐讃岐周防等州多ク貢スル之ヲ今以ニ能登ノ之産爲レ上品越中佐渡次ノ之與ニ東

南之産大略相同惟頭圓小肉味最脆美勝レリ于余州其越佐之産亦略似相彷彿防長門之産其次之次也其州太守刺史各獻スル之上饌ニ也

氣味甘酸溫有ニ小毒按鮓甘平無レ毒然ル有ニ破血之功又治ス大便閉不レ論ヲ虛實用テ生鰭肉ヲ去テ鮮ノ鰭及ヒ背ノ傍ノ骨ニ而割キ開ク之ヲ眼ニ入レ肛門ニ而導則大便快利ス

主治倶詳ニ于前ニ刺鰭ノ法取テ鮮ノ鰭ヲ去テ腸及ヒ背ノ傍ノ骨ニ而割キ開ク之ヲ用テ二ケ頭ノ刺ヲ入テ于一ケ頭ニ一重ニ此レ鰯ヲ一刺ス

鰭醬氣味甘鹹無毒按主治計式ニ有ニ諸州獻之ノ乎今世有ニ背腸醬者ノ其法於ニ青魚ノ腹中ニ有ニ黒腸ヲ添ニ入テ賀州之産ヘ也或ハ以テ腎肉鰭頭尾ヲ細ニ碎キ入レ背腸ノ中ニ調和ノ塩麴作ス

醃鶏ノ旦ノ背ノ腸ノ醬ト是レ長ノ刈ノ防ノ刈ノ之ノ雁亦以テ爲ル佳ト品ト其ノ刈ノ字剝ト史獻之ヲ贈ルレ之ヲ也時ノ々鰯ノ漢ノ諺ノ抄ノ和ノ之ト訓ス

附方　代指腫痛　未ノ膿者ノ用テ鰯ノ醬ヲ時ノ々塗ル之ヲ則チ痛止ム腫ノ消ス

釋名　鯉　音ハ題訓ス比ノ師ノ古ノ　御紫　訓ス乎ノ牟ノ羅ノ　○鯉ハ小ノ鰯ノ魚ナリ也本書ニ則チ鮎ノ鯊ノ之ノ別ノ名ナリ也御紫或ハ日フ紫ト訓ス牟羅佗ノ峻ト本ノ朝ノ禁ノ裡ノ官ノ闈ノ之ノ呂ト女ト忌テ鰯ノ之ノ腦糟其ノ肉ノ色紫ノ黒故ニ名ヲ乎然モ紫ト者ノ以テ此ノ名ヲ魚ニ而不ル憚ノ者ハ焉ヲ賞ニ其ノ美ノ味ヲ也古ノ來無キ音ノ釋故ニ今ニ論ス之ヲ則チ鰯ハ言ヘル魚出ス水ノ即チ死ス性　表ノ冥ノ易ク銷ノ收ニ音ヘ窮也

集解　四方江海所ノ在ル盛ニ有リ所ノ無シ全ク無シ形似テ鯵而小ク圓有リ細鱗而易ク落ツ背蒼黒而腹黄白多ク膏脂而光耀大ナル者ハ六七寸小ナル者ハ一二寸性相連群行ス自リ澳至ル磯ニ時波赤ク如シ血ノ此レ謂フ鰯ノ之魚赤ク有ル光故ニ也漁人預メ識テ下ス網ヲ采ル之ヲ或ハ曰フ鯨來則チ大鰯多ク來ル鯉至則チ小鰯多ク至是レ鯨鯉喜テ食フ故ニ自リ大洋逐テ鰯而來至ル歟鰯鮮キ者ハ作ル膾ト作ス炙膾者ハ炙テ食フ又俱ニ用テ好醋和シ醤ニ而煮テ食モ亦佳リ其ノ味在リ頭ニ諺ニ謂フ鰯頭有リ鴈ノ味ト是レ也或ハ有リ醃ス塩ニ者ハ有リ糟漬ニ者ハ有リ塩麹漬ニ者ハ有リ醃ス塩ニ而曝シ乾ス者ハ有リ醃ス塩ニ而黒漬ニ有リ乾キ者ハ古ヘ爲ス下品ト大概爲リ民間ノ之食フ者ハ多シ其ノ鯉臭キ也實ニ臭氣與リ鯽略同シ而奈ノ之菜鮑モ亦此ノ類カ乎然レ其ノ味殊ニ可シ賞ス故ニ官家モ亦時ニ嗜ム之ヲ若シ常ノ之水ノ戸豫ノ之字和ノ肥ノ之松浦ノ並ニ貢ス獻于官厨ニ延喜式神祇ニ有リ鰯汁主計ニ有リ乾鰯鰯鮨紀伊若狭丹後備中備後安藝周防讃岐等ノ刈ノ獻之ヲ今京師所ノ鬻ク自リ泉ノ之岸和田ノ邊之ノ桑名多ク運ヒ轉來ル其ノ餘若シ丹及ヒ四國西海亦然リ江都最モ盛ナリ自リ相豆駿遠參尾勢泉紀東ハ自リ房總常羽奥

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

及北海多運漕來凡都城之市民用之爲常饌之佐而隴山海之民別造醬汁以代未醬豉汁是曰鰛汁然則民間日用而如二十日不可無此物也

小鰛（即鰶也）處處最多采之以鮓者多爲土民之用或爲醢以獻國守刺史二守吏亦贈于四方或充上饌鯷曰鰶漬今諸州雖多造之其淨鮮香美者殆不及桑名之産又自松浦五嶋來者兼鰶同漬于茄子生薑生蓼蜀椒畜椒蒜茗之類其味最是賞此亦間雖有同類然不及松浦五嶋之産也乾者名鯷曰鰛訓作真米鰛本鰻鱷之類今訛名之歟京師五畿勢賀濃尾及四國中國西海東北諸州俱種稲粱者以乾鰶細剉和灰而培之或和糞汁亦有之故稲粱豊盈米秕甘賤因之賤乾鰶曰田作又曰鯷乾鰶亦若此鯷曰乾脊也俱是聲價極賤利用增貴以漁家一年所營諸魚之價而論之則鰛之利用十倍焉於是謂魚中之貨殖惟鯨與鰛耳今世歲賀昏儀之供膳必以乾鰶大豆或搗乾鰛搗乾小鯛盛于龕器爲規祝之供此亦取田作之義歟或稱小殿腰而祝子孫繁榮之義也凡乾鰶人人平生之佳肴而朝夕用之不厭又采其不足寸者聯乾爲佑鯷疊鰛此亦獻酬傳巵之嘉肴或以爲茗酒小會之具焉

肉氣味甘鹹温無毒（按多食令人胸滿吐痰及小兒蟲積或動痼毒）滋陰壮陽潤氣血除筋骨補臓腑通經絡養老育

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

肴冷人肥健長生○乾鰒亦同（或曰微温）最増氣力壮陽事惟不宜産婦小児而多食則起血暈生蟲積也

〔發明〕鰒鰒多膏脂而有滋補之理然生則動火熱中最不可多食也鮑與乾則曝日燥脂冷塩消熱化之和之微温純甘也俱能生氣血長榮衛滋肌肉壮筋骨而臓腑經脉無所不遍焉性能肥厚而有稽抗勝于糞穢故滋養脾胃之土精引穀氣以運行于一身然則氏間日用之食代于未醤豉汁以助穀味而肥健強固常無疾病惟過食則氣血有餘者有動火熱中之患上氣痰盛者發胸滿嘔吐之候前賢謂鰒頭能移邪此因腥臭之氣不可當也今臘月節分之夕取鰒頭刺于楓枝繫于門上壁間以驅逐邪疫傳言鰒頭腥而驚追于邪鬼擡巣尖而突破于鬼眼於是千門萬户同爲流例然未識自何而始乃通俗之迷謬豈有此理哉

〔附方〕産後脹痛鰒魚頭黒焼存性每服一匁温酒調下

凍腫作皸鰒頭焼灰調麻油傅之

宇留女鰒（名義詳）按此亦似鰒而圓長頭類小緜而尖細肉多細刺多脂多臭細鱗有光生用味不悪乾用稍准氣味微温無毒主治略與鰒同而劣矣攝泉紀丹但若等刈多採之故京師漁市多鬻之江都亦有自駿豆相之海濱來者也

鯛　音彫　訓タヒ　和名抄ニ出ス

釋名　鯵子ノ例ノ反　頒ク　海上鱗魚其ノ最モ美ナル者ナリ　故ニ名ヲ鯛ト曰フ　或ハ作レ鯛　恐クハ誤リ焉　鯛者ハ大ナル者ノ之稱ナリ　生ヲ而有レ氣　鯛ハ者　燒テ之ヲ如レ茶ノ生ノ之氣ノ然ル則　於テレ理ニ不レ相レ協ハ耶

集解　源順曰　似テレ鰭ニ而薄ク細鱗者ナリ也　大者五六寸背蒼腰白ク而有レ光　肉白ク多ク細鱗多シ　或ハ以テ鮮ニ作ス鱠ト小者ヲ江都　京師曰ニ麻宇加知ト　字作レ鯛　童惟民間之食ニ而賤士モ亦不レ足レ用ニ獨リ以テ小鰭ヲ作ス鮓ト雖モ味稍可ト亦不レ足レ貴ニ也　通俗謂フ富士山下ニ有リ大河ノ入レ江ニ多シ鯛魚ヲ是ヲ山神所レ愛ス也　故ニ諺ニ云フ富嶺ニ之人最モ忌ム之ヲ或ハ市街　漁村祭レ狐神者亦タ供ス制魚ヲ此モ亦狐之所レ嗜ム　凡ソ婦女忌ム之ヲ者多シ是因レ有ニ其ノ尸氣ノ乎　自古稱ス此魚名者尚矣　孝徳帝時有ニ鹽屋鯛魚者ノ本紀ニ訓ス鯛ヲ曰ク舉能之盧以テ魚ノ名ト　群臣人者不レ獨リ鯛魚ノ有ニ仁徳朝ニ古備雄鯛武烈朝平群鮪臣舒明朝ニ大伴ノ鯨連之類或語テ条ニ曰ク鯛本訓ス津那志ト後改テ鯯ノ字ト代ル曽聞ク昔レ野州室八嶋市中ニ有リ富商生テ美娘子ヲ而過ル嫁時ニ殊ニ他ニ適ス空ク在リ深窓ノ中ニ市邊ニ有リ流寓ノ公子某常ニ適テ富商之家ニ而親睦ス有リ日遂ニ密通ス娘子ニ焉父母雖モ頑ナリ識ニ而不レ拒ム潜ニ思ヒ卒ニ嫁ス于彼ノ公子ニ以テ分レ財同ク居ス然モ憚テ外ノ譏ヲ殊ニ果テ于時ニ州ノ之刺史聞ク其ノ娘子甚ダ妹ニ而貪ル之ヲ不レ畏レ於テ是ニ刺史大ニ慍ル心常ニ矯テ罪ヲ欲ス屠ント其ノ家ヲ父母察シ禍ノ之將ニ至ラント表ニ言ス曰ク娘子遭レ疫ニ微ニ没矣新ニ造テ棺ヲ斂メ其ノ中ニ盛テ鯛魚数百尾ヲ偽テ如ク死者ノ而父母親睦喪服ヲ扼ヲ俱ニ出テ于野ニ於テ嬢中ニ茶ニ此ヲ之刺史聞テ而哀歎不

加經曰父母及公子携娘潜出之他邦後人憐之作和歌而悼傷之自茲浮津那志鯏子代訓鯛字言斯魚代娘子之死也予謂此豈児女之戯談不足用之然字訓古稱耳

肉氣味甘温有小毒或曰與赤苦同食則令人煩悶吐無主治煖腸胃益筋力多食則動風熱發瘡疥破血損氣傅稱百病悉忌之

發明此魚中之下品最賤者也古老謂今下民賤夫好嗜鯛魚而患癩癬楊梅廢疾者多夫我邦者神明之國人者萬物之靈然鯛之尸氣深薫人之惡質以汚神明之祠瀆則天譴神罰竟無所逃故下民之受廢者當矣愚按此言未當理若失然則何供士嵗稲荷之祠而不受責乎且下民之發疾者不獨鯛魚之害常嗜鯨鮪鱶鰡之熟盡芥椒蒜韭之温辣或遇濕地汚席之汚冷露敝衾之卧或依放娼婢尼之穢積悪陰禍之舊罪而感風寒暑濕之厲以永心人間之歓樂乎嗟可嘆也縦使雖如士大夫而詑不深思之則豈可得逃罪乎哉

附方傳染疫癘鯛頭一箇海鰻鱷頭一箇蔥同煮曝乾細剉入麝香一分研末服之

封瘡焼存性別用人参五分驚甲牡蠣各一分為末加入麝香一分研末敷之

鯑德紅切加登

釋名二親魚　数子訓加比古

鯑訓加登乃古ニ〇鰡ハ鯑ノ一字ニ無傚

之音義此魚獨出東海余國未見之故以從東而
借用之歟二親者父母也凡人之多子孫者皆父母
故鰊之數子其多非他魚所能及是以名乎鰊鯑
即數子也鯑字球詳加登乃古加豆乃古加同一物
也以登豆二訓相通而誤以鰊字為鯑數子數朝從
為數子數朝從世通用數子之字爾

集解 総房常奥羽及南部津輕蝦夷等海濱多出
焉自九十月至春二三月來之大者一二尺形似
鯖而長眼大如朱鱗軟易落其色蒼碧有光肉脆
多脂不純白而帶紅中多細刺味似鰯而美也炙
食最佳或作雒作糟亦好俱以數子滿腹者為上
自古多用數子而不知食鰊近來略為貴人之食
也乾數子形如肥皂莢而為片捐連俗箇箇連胞
生者不及乾故悉為乾來新者黄白色為上陳者
紅黒紫色為下品又有松前數子者形大色黄味
亦甘美最珎賞之自東海諸濱秋冬之際運輸于
諸國至臘月正月市中多鬻之餘月全無于今本
朝流俗歳首家家以數子為規祝之一具而取子
孫繁多之義此亦出於海老懸鯛乾鰯之類乎凡
用數子法臘月取乾數子數枚漬水洗去塵沙而
漉之四五日或六七日冷温透則軟熟其水經宿
生腥臭之氣則以新汲水易之然後待其濡熟而
用之調醤汁及煎酒尤佳或漬未醤酒糟等亦可
惟無炙煮之法爾

肉氣味甘温無毒或曰有毒按數子生乾俱氣味相同
食生則不然乾者得醋則渋不堪

主治 助陽補陰温中健氣○數子亦主治多食動蟲積疾癪毒胸塞煩渇而加醉飽

發明 俗所謂數子、牡溫其、故有三月正月嚴寒之水而經宿腸之氷雪凝凍而濡熟取之生食亦冷氣不傷人即是爲溫之故也二日數子既無炙煮之用若遇天氣煖之時則生鮮臭此堪于陰腐于陽者而爲溫之故也三日生于陽國之水中而長于陽是亦爲溫之故也鮮者長陽乾者腐陽是事物自然之理聲群米生塵材木腐坐亦此之理也愚按謂冷食不傷人者擾醬酒之調和也謂無炙煮之用遇天温生鮮臭者數子素多脂臧而實滿故有美味既炙煮則膏脂外泄皮膜萎凋而失味若得天温蒸氣亦膏脂腐爛皮膜餒敗而生臭也數子雖出東海而常奥及蝦夷皆依于北方逼于北海自九十月至臘正采之則向寒天出焉於東海向東之處而味聞出數子者然則悉是陰國何謂陽國之水中乎長陽者不獨數子而人間萬物皆然此三者俱不足證也唯長陽者腐陽生者腐生此爲事物自然之理者亦未爲當若謂生陽長陽則宜矣長是生之理陽何有殺尅之理夫陽生陰殺者易之常言萬物自然之理也萬木生土者爲萬物之以萌動向榮是生陽長陽之理也土者爲萬物之母母何爲殺子乎材木者斧斤之後生氣即槁枯以爲陰之形遇土中之旱温而腐朽是非陰殺之理何哉凡魚者陰中之陽多是內陽外陰也數子

亦此類乎惟以動瘡毒生酔頬爲證則爲性温者誠明矣

鮹 帀奈師 三音義同訓須加麻須

釋名鮣 先顯切音銑 鮮錄 釋師錄下學集用此字也近世用鮹字書惟爲魚名耳按子魚今間稱之遠中華之南方呼長崎之市人逢中華客人曰長崎何名乎客人曰按子客人指此魚而謂諸魚曰汝水按花則於魚無愚志按魚如纖按豐肉脆骨此謂鮹魚子

集解 形如鰺而細鱗有光色有淡黒有鉛白嘴尖如鋒頭首尾狹尖身圓肥而最似纖按大者不過數寸脂多味美又有細刺惟宜炙食不堪膾烹也處處江海有之作鮓而多賞美脂多者色淡赤脂少者色黄白京師難波漁市採其子二寸者稱美一種色淡黒形短小漸不過三四寸者脂少味佳曰志良岐鮹其魚有黒腸美味者亦曰志良岐

海市作醢而獻于國守國守獻上尉贈四方世以爲珍尾鬐之産最爲上品賀越亦出而不佳

氣味 微温無毒 主治 補五臓調氣血添陰精潤肌肉輕身黒髪惟有蟲積濕痰者不可食多令嘔吐也作鮓尤可人赤鮓者脂多潤血白鮓者脂少順氣暖

細魚 訓比與利

釋名 針魚 源順訓乎岐奈 與吕登 訓上同 俱比 見式

集解 形似幾須子而長圓大者二三尺頭小眼大

與理度 上同 與治魚

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

上一啄短寸許尖如鋭頭下啄長四五寸黒如鐵針而尖頭帶赤倶軟而不堅利鱗極細而色淡蒼肉潔白如氷味甘淡可愛作膾尤佳或作炙食蒲鉾亦倶好京師江都及處處江海多有其類一二也惟有沖細魚者春末夏初采之形略扁同而味最減作脯曰三摩義末詳漁家稱細魚最大號多津也

〔氣味〕甘冷無毒（按食味甘淡一甘熟之性多食則腹脹水瀉故曰冷）

〔主治〕祛癘毒消腸胃積熱補肝腎強筋骨多食則動蟲積腰脹冷瀉

〔附方〕脚氣腫痛以鮮者去頭尾脊鬣而塗醬一汁炙之點胡椒末用之

鯵　魚（訓加乎）

〔釋名〕鯵（訓加乎）魚之形如箭（箭竹也）嘴鬣如羽（箭故名之俚語謂箭曰能一覚守平之敏一縄所射之箭化爲此魚）

〔集解〕東海時有西海最多形長狹圓肥如竹箭幹略似細魚而嘴短與細魚及細魚止一吻長鯵魚上下吻長如鳶嘴之長紋如細鱗微赤尾有歧歧中曲紅絲一條肉白味鹿類乃魚而好食之有鮮矣鯵魚大一尺無鱗然類細魚有鱗文故入有鱗條

肉〔氣味〕甘温無毒〔主治〕通腑鮮痰今俗通用鯆跳踊之人卸鯵魚之嘴而自其嘴中納食則其食不反胃也此未試之或肉亦療噎膈及患胃

鯆音蒲訓古乃知

〔釋名〕鮫音教俗通用鮫按三字皆和訓鮫之義

集鮮　形似小鯵而平秋細鱗尖尾頭大口濶鰓後有長鬣相對背灰色腹黃白大者二三尺小者八寸餘江都相江房總所所多有一種濶腹右黃赤虎斑者間自駿常之海濱來焉

肉氣味　甘平無毒或曰溫有毒

主治　開胃進食肥肌肉健筋骨調赤白下痢及金瘡下痢而膿血生肌止泄瀉通小水補陰腎療遺尿或小兒疳疾可用惟多食令人補五臟故稱藥魚也

發明　世傳鯖魚無毒能益人予每疑之往年有二官士産婦調經百日之後忽血暈不知人事舉家驚惶而馳使告于官醫某某他適不歸又來告于予予亦欲他適遇于塗竟至彼家而診産婦則顏色亦異視脈顫診其脈則六脈浮洪右關弦濇故識傷食滯胃熱毒動血仍問主人曰此婦先食何物乎主人曰今日無別食惟午飯併喫煮鯖切肉四五片其鯖有些餘腥兩三予素聞食餕鯖有醉者此識遇鯖之鯵而熟毒動血爲斃吐法與之以馭胃腑之魚毒而後用香砂平胃去木香加黃連神麴山查犀角及清魂散遂愈然則鯖非藥魚而有微溫小毒之性耶

學經　訓麻那加乃乎

釋名　鯖音清方也扁也其狀扁也俱名詳或謂學加學之文之學也經也堅魚也先鱊之一種世最所貴美而非生鮮者必醉也京師海遠鮮鱊路阻難至僅以鮫之膾爲擬鱊名之乎此說未足證然俚俗之說此類最多矣

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

集解 京師之珍賞而攝泉紀播最多矣小頭縮項穹脊濶腹扁身細鱗其色青白腹内有肪味共美腴鮮者作膾最賞美作鱠炙亦佳諸骨軟弱可喰然不勞牙歯也或背鰭連脊肉半身自項後至尾前縦切作偃月之形而後横切細薄則其中洞澈上下攸以模箸柱之象而作膾味亦稍佳但是庖人貴切之事而京俗傳爲美玩耳今京近諸州作鮓作糟漬而餽贈之亦雖稱珍而不及鮮也江都芝濱及駿豆総奥之海邊稀采之然不似京近諸州之物哉

肉氣味 甘温無毒

主治 調五勞七傷一切虚損消蟲積進穀食氏諸病無忌但傷寒家忌之

鰈 音蝶訓加井反

釋名 比目訓比反魚 訓加禮比奈乎（）鰈比目魚名而本朝亦用之近俗謂大者鰨比羅小者鰨乎鰈乃鰈之訛也鰨乎鰈乃鰈之轉也名品最多

集解 處處多有形似鮒而平薄頭小嘴夫雙眼相並而近在背向上表黒有細鱗裏白無鱗有細紋腋在脇小而近鰓十二月秋冬至春初有子漸腹大者二十三尺小者有差春末夏初最多采之其種類多矣一種大一二尺或五六寸重者一二斤或八九寸至一二寸者表之黒皮鰭之兩邊自上而捐聯者鰨乎石鰈江都最多味亦殊美官家貢

之不レ少矣食則両緒軟脆香美也一種大者不レ過二六七寸一形比二尋常之小鰈一則狭小肉薄雖二子蒲腹一味不レ佳鰈曰二簿鰈一又曰二箭月鰈一表裏無レ鱗者鰈曰二蛸枝鰈一一種有レ鰈片口者此亦鰈之類或曰似二簿魚一未レ知何是所レ稀有也又一種有レ鰈水戸鰈者此京師所謂鰯魚之類乎

比目〔集解〕俗稱平目字義不レ相レ叶也其状比レ鰈則黒處色薄其肉亦痞而味不レ美子亦滿腹味稍佳而亂レ于鯛子今武江春夏之際小鰈最多其無レ背石者恐是平目之子矣大者二三尺許味不レ爲雅或作レ鰈亦味惡恠鮮者作レ鱠美作レ炙及蒲鉾然俱不レ揮レ美

肉〔氣味〕甘平無レ毒或曰微温〔主治〕益氣力補二肝胃一無二諸病一禁忌唯多食發二肺氣一或塞レ胸閉レ胃而必妨レ食

〔發明〕本草曰甘平無レ毒孟詵曰多食動レ氣又本朝舊稱發二肺閉一胃然則性平無レ毒者豈有二動氣發閉之理一耶是未レ試者之言也予毎試之鰈之大者微温而多食則有二發閉動氣一及生熟動レ血之毒惟石鰈甘平無レ毒最無二諸病之禁忌一耳

〔氣味〕甘微温有二小毒一多食則動レ蟲積レ冷人嘔吐小兒最可レ忌之

蒸鰈出二両越一及若州一而就二中前越一者爲レ上近在二江都漁市一或家家製之然不レ及二越之産一味亦最美其

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

法采鮮鰈多子者以鹽水蒸之令半熟而取出陰
乾數日蒸鰈
乾鰈尋常之乾脯也出泉紀等州多食而香美可
愛一種大不過二寸餘者作脯名曰木葉鰈是泉
之珍品鰈岡田鰈者也

赤魚訓阿加乎

釋名　色赤如火故俗云赤魚

集解　頭大口濶眼亦不小形略似甘鯛而大尾無
肢細鱗長緒全體俱赤如丹肉脆白而味淡美處
處雖有江都最多相亘總海濱采而運之近俗恐
河豚多毒以鯛鯔赤魚之類代之然味最減矣
惟鯛魚味厚赤魚味淡而足用一種有赤縛者或
鰈赤牧狀全類赤魚色深紅味亦同矣

氣味　甘平無毒

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

藻魚訓毛乎ト附笠子魚

眼張魚訓須米波留

釋名　魚一眼張大鮹魚不又瞑故名之

集解　大擬類赤魚而眼大瞋張攝口不瞑大味亦略同有黑赤二種江都及相豆總房諸州江濱俱
多京師亦有之

氣味　甘平無毒

主治　與赤魚

集解　細鱗長鰭尾無岐肉淡白味美脂少不遒不許黒色雜白斑如胡麻蒸渣之黒白相交俗稱胡麻加羅此爲上品又有騙色者有形稍短而黒者此俗稱黒加羅俱味減矣大概肉味雖與赤魚眼張相似此魚爲勝一種有笠子魚者略與藻魚相似而頭圓大背尖長鱗鹿色灰白味最劣焉

肉氣味　甘平無毒主治與赤魚眼張等略同而味尤淺不中諸病

鮎　魚女訓阿比奴

釋名　形略似竿魚故名稱女而非雌生河鮎魚一女生海中孕一鮎也亦殊美竿魚之雌一年魚一本紀及萬葉集剝魚之稱奈比

集解　狀似竿魚而短色黒鰭稍長而小硬鱗比竿魚則細大者鱗亦稍大味亦比竿魚則極劣江都品川芝濱江上多采之或戞秋間釣之

肉氣味　甘平無毒主治未詳然魚市老商所謂比赤魚眼張藻魚則多脂而膻故多食生熟或白臛與上

旗代魚　剝波多岐

釋名　漁家所謂魚紋黒白相疊如旗之黒白分染故名龍宮有戰鬪則以此魚代旗也是誕之可笑者不足用或作旗白亦不相當

集解　細鱗長鰭尾無岐色以黒爲上白者味劣略雖似藻魚而形扁首短鬐亦細脆肉美白味甘淡而佳也以上五種魚之氣味雖相類而以藻魚旗代爲勝眼張次之鮎魚女有臊味不佳也

肉 氣味 甘平無毒 主治 與藻魚赤魚等同病家以
無毒好爲常食醫亦依病而供之
波 俗訓
世魚 如字
釋名 波察以下柳一察入水化爲魚之言名之乎未知
集解 江河處處采之江都之芝江淺草川中河小
松川等最多夏秋間漁網之此魚性沉近于泥砂
故釣者釣上之綸二十三寸着鉛錘一箇其錘如彈
丸或如小鐘重者不過四五錢若遇急水來潮怒
風者不至一二兩則不覺魚之折餌也鉛錘附地則
魚含餌其餌者鍛蛤而釣幾演鮎魚女鰉黒鯛之
類亦然江都士民好事游嬉者葭扁舟擁簑笠載
茗酒而橫竿禽綸兢而相釣是江上閑寂忘世之
樂矣赤龜蒙之徒乎魚狀略似幾演子而細鱗
潔白自然頭身扁口濶腮大眼如向上鱗似灰白小
斑點隱隱帶微黒而尾亦無岐有小斑其大者不
過五六寸味雖淡美比幾演子則有些之腥臭耳
一種大而有虎斑者曰虎波世一種有深黒斑頭
尾最黒者擬浮屠之玄納呼曰禰波世天下種族
遍有異鰭者呼曰飛波世俱味惡
肉 氣味 甘微溫有小毒 主治 多食動瘡疥
黄腸 氣味 甘微溫有小毒 主治 多食令人嘔動
痰
發明 必大按諸魚乎頭大口圓身小尾者必有熱
毒波世魚雖微小恐不免濕熱乎今有黄腸造醢

者其腸至少而一魚之腸子如大豆許故欲遣之
甕之醢則以數百尾而計之其味美臭甘中有些
之濕味若多食之則此又也

鰍 和名訓止 阿加太知

集解 今魚市有阿尤知者謂江海間采之扁形濶
腹鱗有黒斑似鰷而細似鯖而扁長髻細鱗魚市
希見之拔源順曰大曰也李時珍曰小者味佳至
二三寸者不佳然今所有之阿尤知魚非大曰或
未有二三斤者則別有一種乎但二三月采之則
能遇去真子桃花流水鱖
肉 氣味 甘平無毒 主治 虚損勞憊腰脚
及婦人諸血症 張果說 愈女子 勞瘵則今俚語非無謂也

鯖 音刺訓多字 和名訓佐波

釋名 鯖音奪鰭之大者曰鯖字書綢之小者也綢者纏也與鰭略相似故訓多字

集解 處處江海采之狀狹長薄似本朝太刀之短
狹故俗稱太刀魚細鱗白色吻上有二硬鬚腮下
有長鬣如麥芒之編束腹下有硬角鰭快利若刀
腹後近尾有短鬣肉中多細刺煮炙或作鮓而佳鰭之大曰鋭形色相同然臭氣常
不食惟患噎噦膈者嗜之

肉 氣味 甘温無毒 主治 患痔漏噦膈者可食鮫魚
最療噎膈故通俗稱之

附方 虚瘦不愈用鰭鮓一片炙之則愈

鐵頭魚 俗訓加奈加志羅ト

集解 處處多有頭骨高起堅硬如鐵兜圓身長鱠尾有歧而硬背鰭至尾如刺而紅鱗細而略紅肚白帶黃大者不過尺味亦不佳近代舉世誕子之家必以此魚供賀膳取其頭堅固之義冠笄婚姻之儀亦然焉

肉氣味 微甘有毒 按小鯵則必冷人醉

伊尤幾魚 名義未詳

釋名 奥鯖 陸奥稱之

集解 江東常有夏秋尤多形略類鯖而淡黑圓身細鱗背有二條黑線味最不佳魚中之下品民間所嗜也一種有小舌女者此亦類同

鯑 訓牟良反此字

集解 江東常有形類鯵魚而小鱗細色紫惠而鰭硬頭大眼亦大尾無歧味短而淡最爲下品

掬子魚 訓如字名義不詳

集解 形如琵琶湖之鮒而小細鱗白色大者六七寸生河長海凡魚之胞如絹囊包粟粒或有如紅瑪瑙珠子者惟掬子魚及鱧鮫胞中懷自我之形如人胞中裹兒乎此撿家常稱怪異者也

惠曾魚 訓如字名義不詳

集解 形色如鯵鱗硬鱗短背之鱗下有碧線紋二三條味不佳而腥臊多矣

藥卧魚 訓如字名義不詳

附加牟鯛

集解 扁身大首鱗硬色淡黑味最不佳太概雖似

国立国会図書館　タイトル『本朝食鑑』　請求記号 特1-2284
ガラス使用

網而無美味則不供上饌二十種有加一斗綱者一頭大堅鱗柔薄色淺赤帶金色其味美者不在故俱爲民間之供也

志比羅魚 訓妙字名義不詳

集解 江東諸浦間采之頭圓尾細鱗小色如師魚味亦類鮸鰍西海有大及二三十尺者曝乾作脯號謂熊引未知以何名之土佗海濱多采之乃字羅幾魚 訓如字名義不詳

集解 形如鰭背如鰹鰓頷短鱗細最小魚也性多油脂民間采之炙熟取脂以作燈油然不減于鰯不及于鯨耳

魛魚 訓加多波利宇

釋名 鱗色如魛之黃毛故名

集解 形扁身圓口邊有細鬚如牡父之鬚細鱗色黃有光尾無歧漁家謂味似鱈而淡甘江都漁市稀見之

特1 2284

国立国会図書館 タイトル『本朝食鑑』 請求記号 特1-2284
ガラス使用

国立国会図書館　　タイトル『本朝食鑑』　請求記号　特1-2284

ガラス使用