

人
倭漢三才圖會

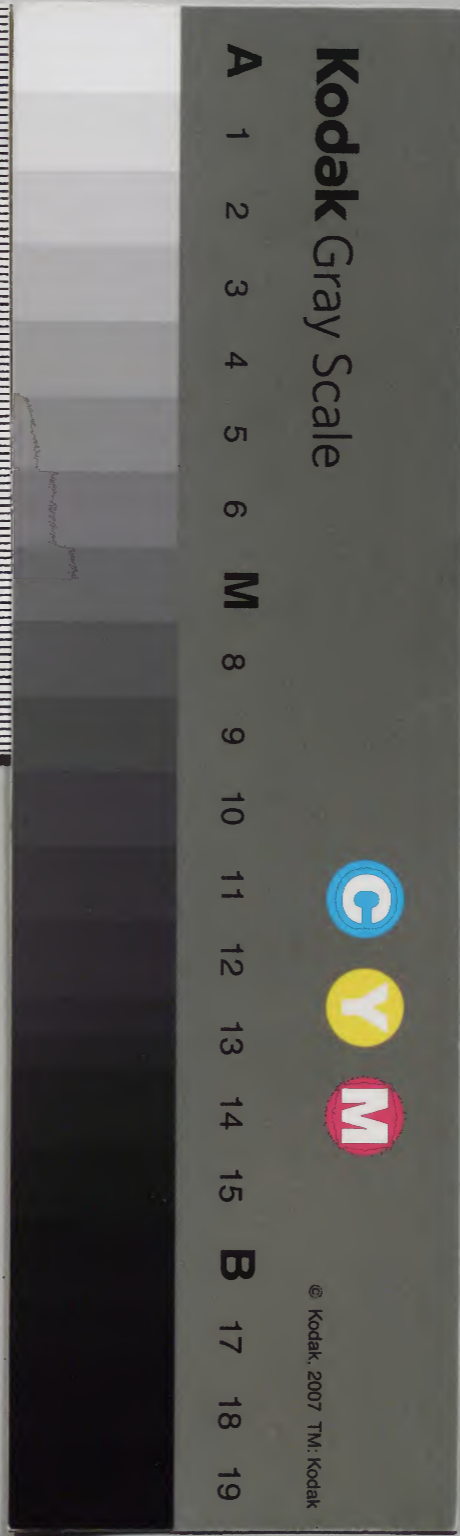
四十七
介貝類
鰓蛤属

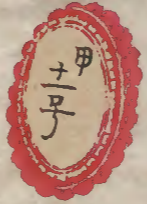
卷四〇

和書
13
22

庫	文	閣	内
三〇函	八一冊	三〇六四號	和書類

内閣文庫	
番號	和 30284
冊數	81 (32)
函號	210 9





和漢三才圖會卷四十七目錄

介貝類

鮫

真珠

牡蠣

蚌

馬刀

玉珧

海鏡

蛭

城蝨

蜆

文蛤

蛤蜊

淺蜊

阿座蛤

鳥蛤

蚌

車渠

車螯

猿類

りねい

きりしん

貝子 くわすん たくすん

貽貝 いのみ

海蛤 うしつう

榮螺 えいそ

蝸螺 みか

老海鼠 くわや

印君子 すげん

石蚶 くわて

紫貝 むらさき

馬鹿貝 ばらかい

香螺 かうそ

田螺 たが

寶螺 ほうそ

幾左古 きさこ

海燕 かいげん

寄居蟲 かいかい

珂 か

海螵 かいぼう

蓼螺 りょうそ

海螵 かいぼう

鸚鵡螺 かぶら

錦貝 にしん

靈螺子 れいそ

貝鮓 かいじゆ

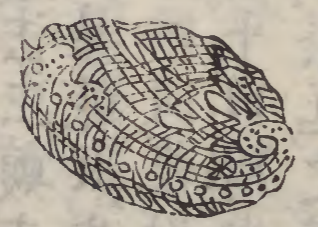
和漢三才圖會卷第四十七

攝陽 城醫法橋寺島良安尚順編

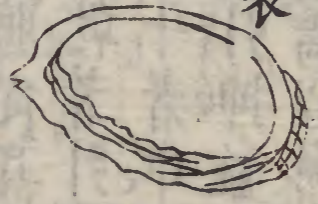
介貝部

蚌類 蛤類

表



裏



鮫 あじ

薄音

石決明

九孔螺

殼名千里光

唐音

和名阿波比

本艸綱目云鮫形長如小蚌而扁一片無對外皮甚粗細孔雜雜內則光耀可愛背側一行有孔如穿成者生於石崖之上海人泅水乘其不意即易得之否則緊結難脫也肉鹹平與殼同治內障外障醫痛通五淋

△按鯨諸國海中皆有大四五寸至一尺許肉色白嫩青者為雄微赤者為雌其味優於雄凡肉四圍堅薄而蒼黑

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

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

長鱧 延喜式所載安房伊豫等之長鱧今稱尉斗者是也造法生鱧去腸從耳端薄切剥去肉成條如剥乾

瓢法暴乾取生乾者引神令長復乾之作明白條其短鱧亦略同蓋尉斗者申繼火器之名也說文云從上按

下使平曰尉與引神雖不同俗用來尚矣以為賀祝之物取長延之義焉以所去腸為醬味最佳

一種有用榮螺造之者彩色劣矣鱧殼以有去鱧之功名石決明以有青白之光名千里

光確片可飾漆器俗云青貝是也 有鱧殼裏堆畫佛像者人以為奇異多賣僧所為也其

造法用濃墨畫物乾之盛醋經久後拭去墨則跡堆起物象鮮明



珍珠 蚌珠 真珠 俗云則珠

本細一曰石決明產也一曰蚌蛤產也中以蚌珠為真矣以五分至一寸八九分者為六品有充彩一邊似度金者名瑤珠次則走珠滑珠等品也南番珠色白圓耀者為上廣西者次之北海珠色微青者為上粉白油黃者下也西番馬價珠為上色青如翠

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

真珠

鹹甘寒

入厥陰肝經故能安魂定魄明目治聾

龍珠

在頷蛇珠在口魚珠在眼

皆不及蚌珠也

鮫珠

在皮鮫珠在定蚌珠在腹

日本紀允恭天皇獵于淡路而不獲一獸故卜與赤石海底有真珠其珠祠於島神則當得獸於是海人男狹磯者腰繫繩入海底差頃之出曰海底有大鯨其處光也亦入探之抱大鯨而泛出乃息絕而死以繩縛海底六十尋既而剖鯨腹得真珠其大如桃子乃祠島神而獵多獲獸也△按真珠以鯨珠為最上然得之者鮮故今用蠟蠅淺蚶二種而已蚌珠亦不多依和漢土地有異乎

伊勢真珠

蠟蠅珠也勢州多取之海西大村亦有其珠

小者大如猪實子中者如麻仁大者如黃豆而重五六分者為上至一錢目者未曾有珍寶也皆色潤白有微青光華人見之則喜求之價最貴以小者為藥用

尾張真珠

淺蚶貝珠也尾州多取之近牟藝州廣島亦

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



牡蠣

牡蛤 古賁

牡蛤 蠣蛤 凡蛤蚌之屬皆有此化生純雄無雌故名如木

本綱牡蠣海旁皆有之附石而生礪礪相連如房呼為蠣房初生止如拳石四面漸長至一二寸者巖巖如山俗呼蠔山每一房內有肉一塊大房如馬蹄小者如人指面每潮來諸房皆開有小蟲入則合之以充腹海人取者皆鑿房以烈火逼之挑取其肉當食品更有益益溫味甘壯蠣殼 燒為粉藥入用微寒入足小陰為更堅之劑以柴胡引之能去腸下硬以大黃引之能消股間腫或以蠣房神礪燒灰粉壁

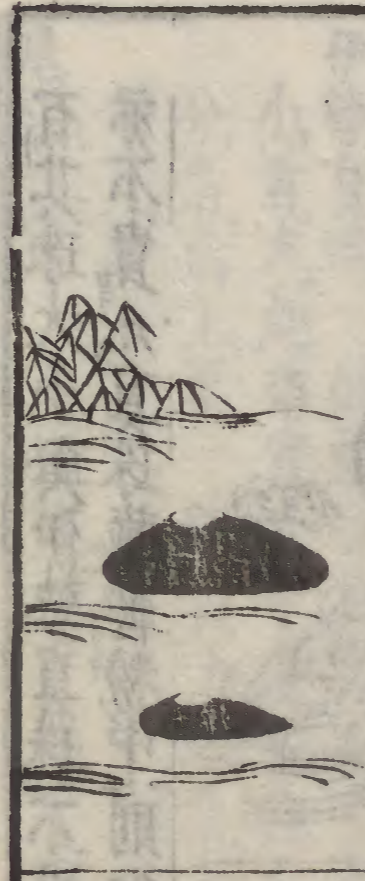
和漢三才圖會

介貝類 四十七

九

石牡蠣 頭邊皆大小夾沙石真似牡蠣只是圓如龜殼
只丈夫服之令人無髭也其真牡蠣煨過以堅試之隨
手走起若是也堅乃千

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



蚌 音 俗云奈加大貝 又云止布貝
蚌同 蠹同

本細蚌與蛤同類而異形長者通曰蚌圓者通曰蛤其字
从手象形也其類甚繁江湖渠瀆中有之大者長七寸狀
如牡蠣輩小者長三四寸狀如石决明輩其肉可食冷鹹
老蚌含珠其殼為粉成錠而之謂之蚌粉鹹寒 治疔止疔并嘔逆塗癰腫
五雜組云吳陳湖傍有巨潭中產老蚌其大如船一日張
口灘畔有流衣婦以為沉船也蹴之蚌閉口而沒婦為驚
仆嘗有龍來取其珠蚌與鬪三晝夜風濤大作龍爪蚌於
空中高數丈復墜竟無如之何
戰國策云川蚌出曝而鵝啄其肉蚌合而搯其喙鵝謂蚌
曰今日不雨明日不雨即有死蚌蚌謂鵝曰今日不出明
日不出即有死鵝考此諸說則蛤海中者蚌河海中者必
焉

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

長六七寸濶一寸許而扁其殼盛醋燒之九次細抹和醋塗瘡癬能消散也本州所謂真珠乃蚌珠也本朝不用蚌珠蓋蚌亦雖不少而不如蠟蟻淺蚶之多故取蚌珠者希矣凡用兩力者謂之鵝蚌相持也起於戰國美談事

蚌加伊之小者溝河泥中有之大二三寸殼薄其肉味有腥氣不可食其老者頭白禿潮虛水涸則見于泥上人取為飛礮拖於川



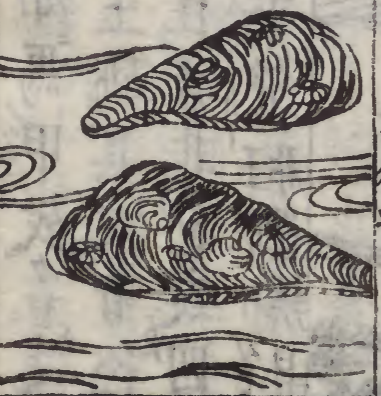
馬蛤 蟹麤
 燻岸 齋蛤
 俗云烏貝
 又云剝勿貝

本細馬刀生江湖池澤沙泥中長三四寸濶五六分似蚌而小形狹而長其頭小銳其類甚多長短大小厚薄斜正雖不同而性味刃用大抵則一其肉味同蚌俗稱大馬馬

其形象刀故名馬刀其殼辛微有毒

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

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



玉珧 馬類
 俗云太以良木
 又云烏帽子貝

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

火則味盡也

△按玉珧蚌屬黑色有波浪文而上潤下窄長六七寸似鳥帶子形又如馬甲故名之其腸不堪食有一肉柱圓白如玉故名玉珧其大者徑二寸許味甘美為上饌但本州謂四肉柱者非也疑四柱之四字當作有矣其殼一片以可為華筴非也辨見于左玉珧一名海月者



海鏡

鏡魚 瑣瑤膏藥盤

本網海鏡生南海兩片相合成形殼圓如鏡中甚瑩滑映日光如雲母內有少肉如蚌胎腹有寄居蟲大如豆狀如蟹海鏡飢則出食入則海鏡亦飽矣郭璞所謂瑣瑤腹蟹水母目鱖即此也

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



煙

俗云萬天

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

真蠶細絲 蠶之大者有也
凡蠶中出於殼外貌似小兒垂淚人取其肉為臙食之
然不上品



わこやん 牛蠶 蛾蛤

蛾蟻 俗云阿古夜加比

本細蛾蟻生東海似蛤而扁有半或云蛾蟻河中亦有之
△按蛾蟻生海泥中外黃淡赤色如毛刺之皮毛刺而滑
其狀畧似車渠イタヤカニ而無溝文薄扁稍長殼縫目有齒如蛤
其肉滿殼所附于石絲青蒼色如芋屑不堪食勢州多
有之其珠光澤謂之伊勢真珠海西亦有之入眼藥及
五寶丹中以為良而大者甚希也但可為瑤王之真珠
寶之珠耳



まぐみ 蟹同 扁蟹

蜆 顯 和名志々毛

本細蜆溪湖中多有之小如蚌黑色能候風雨以殼飛殼
內光耀如初出日采也漁人多食之
肉甘鹹 治時氣下濕氣壓疔瘡通乳取汁洗疔瘡利小
便解酒毒目黃又洗痘癩無癢痕

△按蜆江河皆有之蚌屬圓小其大者一寸許兩頭上有
白壳斑小者四五分武州江戶近處多有之者大而味
佳江州勢多之產亦得名攝州難波蜆川多取之而稍
小其殼燒灰為堊以為石灰與牡蠣殼灰並用
生蚶連殼煮汁浴之能治黃疽屢試有效



花蛤

文蛤

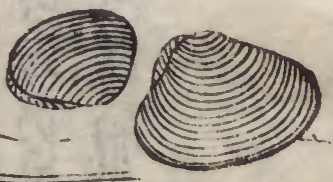
和名波萬文里
占云守牟木

ウエシタツ

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

△按文蛤在海濱而形似栗故俗名濱栗大小不一大者圓三寸小者五六分灰白色有紫黑文而如花鮮明故日文曰花又有純褐色者名油貝又有純白無文者名耳白貝此二種者少皆殼厚能成對頭有左短而白右長而淺細色其端有青黑色小皮如耳粘着二殼令不

離如門扉之鏃能開闔其殼上為陽下為陰陽貝有三牙齒陰貝有竅之似牝牡交能緊合若亂殼雖千萬數皆齟齬而不合故堪為訓符又中有一肉柱名蛤丁希殼凡蛤秋冬味勝矣勢州桑名炙蛤得名泉州堺浦之產小而味美也阿波之產殼厚扁大有四五寸者和石灰煮則殼色鮮明如琢成者以貯膏藥等甚佳又撰取極大者裏畫花鳥人物而取合其陰陽以為女子弄遊謂之貝合婚禮必用之象和合之義矣參州之產最厚堅工人切磋作碁子景行天皇從上總至淡水門安瀨時聞覺賀鳥之聲欲見其形尋而出海仍得白蛤於是磐鹿六鴈人以蒲為手繼采白蛤為膾以進之白蛤者鴨也



蛤蜊

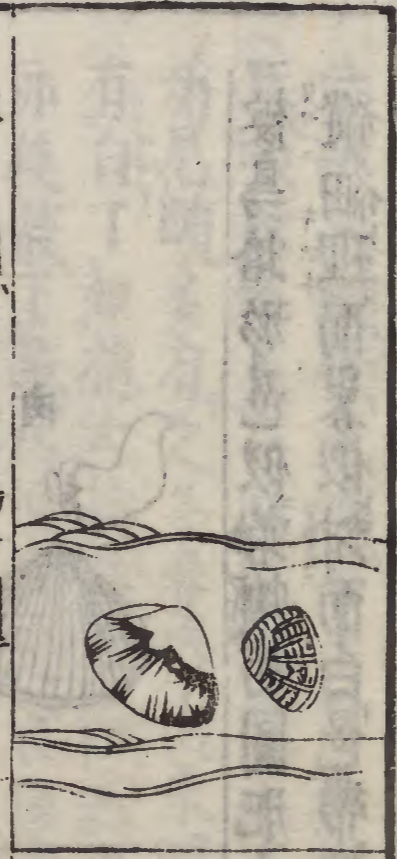
ミナモト

俗云鹽吹

タツリイ

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

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



淺蜊

あさり

正字未詳

俗云阿左利加比

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



阿座蛤

わさくひ 正字未詳

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



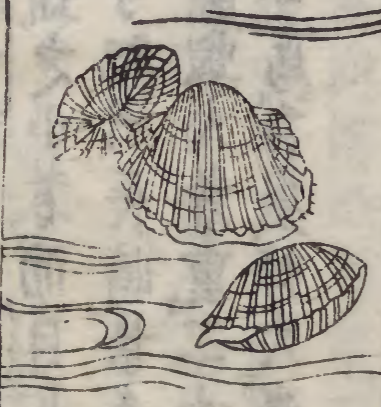
鳥蛤

とりひ 正字未詳

俗云止利加比

△按鳥蛤形色似蛤蜊而圓肥大二三寸許殼薄灰白色有縱細理而累似蚌而白色帶淡紫假令渠名板屋貝

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



蛸

わくひ 魁蛤 魁陸

瓦屋子伏老 瓦壘子

和名不佐 俗云赤貝

本細鮒形如蛤而圓厚其大者徑四寸背上有溝文似瓦屋之壘老伏翼化成蛸故名伏老今以近海田種之謂之蛸田其肉最甘故字从甘炙食益人過多即治便血止消渴

△按蚶處處皆有之殼外黑內白而肉正赤者倍赤有筋膜纏在其柱大如榛子而白色其腸有黑有赤凡江海水淺處數千群生日之蚶山但攝播之產味勝矣
棧類馬 蚶之小者而自此一種也殼圓厚薄亦深粗大者一二寸肥別長崎最多
五雜組云龍蝦大者重二十餘斤鬚三尺餘可為杖蚶大者如斗可為香爐蚌大者如箕此皆海濱人習見不為異



面

背

車渠

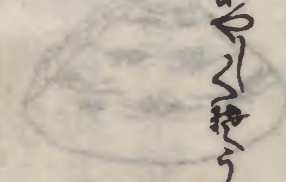
海扇

俗云脫立貝

玉有車渠者而此略似之故名

本細車渠海中大蛤也大者長二三尺闊尺許厚二三寸殼外溝壟如蚶殼而深大皆縱文如瓦溝無橫文也凡車

輪之溝曰渠此背文似車溝故名車渠形如扇故名海扇
殼內白皙如玉亦不甚貴番人以飾器物或作盃注酒蒲過一分不溢試之果然
△按車渠北海西海多有之外黃白色又有帶紅斑者縱有溝其溝淺而濶如以木片作成者彷彿車之渠又似板屋莖形俗呼曰板屋貝和名抄以文蛤訓其殼上一片扁而如蓋與蚶蛤之輩不同大者徑一二尺數百群行開口一殼如舟一殼如帆乘風走故名帆立蛤小者二三寸肉白腸赤然不堪食采殼送干大坂夾竹柄用為杓子



新去 ありしは... 海扇の殻は... 舟の形に似たり... 帆の形に似たり... 舟の形に似たり... 帆の形に似たり...



車螯

子工、カウ

大蛤、總曰辰
不專指車螯也
又與蛟、蟹之
辰同名異物

本綱車螯大蛤也其殼色紫滯紫如玉斑點如花海人炙之取肉食之味似蛤蜊而堅硬此物能吐氣為樓臺春夏依約島嶼常有此氣其類有數種
移角似車螯而角不正者 姑勞 似車螯而殼薄者
羊蹄似車螯而小者

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



貝子

ホイツウ

貝齒 白貝
音海肥
俗云子安貝
又云寶貝

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

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

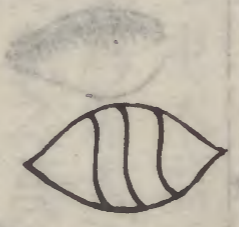


うまのそくひ 文貝 研螺

紫貝

和名宇萬
乃久保加
比

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



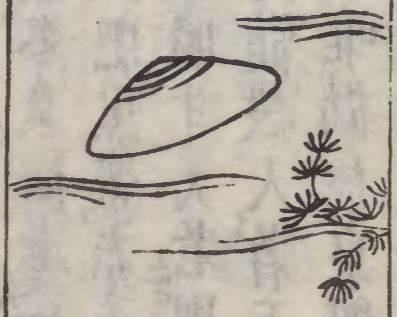
珂

音

城崎馬珂螺
此貝似之故
名

本細珂生南海貝類也大如鯉皮黃黑而骨白堪以為飾

其大者圍九寸細者圍七八寸長三四寸



貽貝

イ、ホイ

和名伊加比

いのかひ

黒貝

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

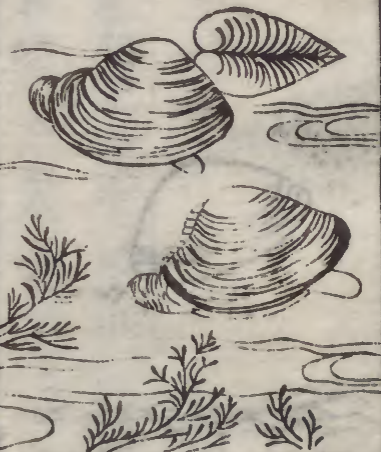


馬鹿蛤

正字未詳
俗云婆
加加比

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

乏其形如指頭而白色或微赤味甘美也參州大野海濱多有之

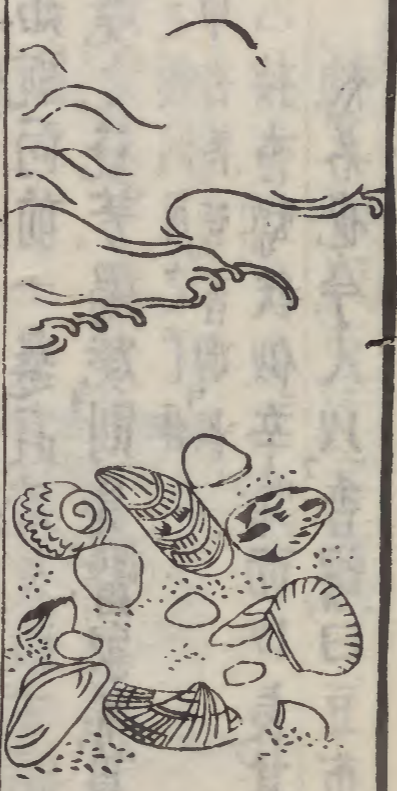


海蛸

東海夫人
淡菜 殼菜
俗云美留久比
和名抄用水松訓
美留或用海松字

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

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



海蛤

和名宇無
本乃加比
古者呼蛤曰
宇無不言蛤
之殼也

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

近頃官家競集諸蛤殼凡六百五十種而未盡或有名無蛤或有蛤未知名蓋如歌仙蛤源氏蛤等以和歌所稱者凡二百余种以翫弄之如有珍品則出貴價得之有一貝名縕奧貝正字徑三寸許正圓白色帶微紅光

耀有二孔相双如眼當潮汐之時自孔吹潮水亦奇異也相貝經所謂如碧貝委貝能知雨霽亦不為妄也碧春上有縹勾唇雨則重霽則輕其他不可勝計



香螺

ヒヤシロウ

今云夜帶螺

俗云長螺

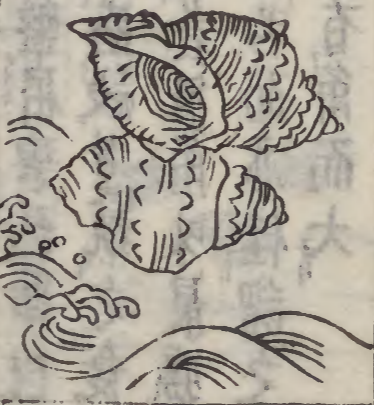
今云豆布

流羸 螺與羸同字

本細流螺其厖名甲香生南海處處有之小者為佳其大如小拳青黃色長四五寸諸螺之中此肉最厚甘冷大者如甌向前一邊直撓長數寸圍殼岨岨有刺其厖雜聚香燒之益芳獨燒則臭醫家稀用惟合香者用之沉香白檀之類同用之尤佳甲香善管香烟也

△按香螺狀似辛螺而口長其肉白軟甘美蓋海羸和名豆比總名也今人以香螺曰豆布通音世俗隱婦人陰戶猶

頁又轉曰豆比亦然



荻螺

ソヤウロウ

大辛螺 附木
赤口螺 同
小辛螺 和名
荻螺 同

本細荻螺紫色有斑文肉味辛辣如荻
△荻螺似榮螺而尻尖頭亦一端長尖外色黃白帶微赤其厖如田螺厖而外色黃白總殼內赤色肉味甘如榮螺其腸青黑味甚辛辣

赤辛螺 殼內外正紅其殼燒灰入藥傳瘡腫妙或作藥鹽其法取辛螺殼盛鹽燒干炭火上米糝薑汁頻頻加入能燒調去火氣碎末塗牙齒甚佳含口洗眼亦可凡辛螺榮螺殼有尖角無亦有之若夫牝牡之別乎



榮螺

和名佐江

和名抄載食經云榮螺子似蛤而圓者也

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



田螺

和名大都此俗云太杜之
螭螺田中
者謂之
螭螺

本細田螺生水田中及湖濱岸側狀類蠃牛而光長青黃春夏采之肉視月盈虧故王充云月毀於天螺消於淵肉甘大者以食通大小便治浮腫搗爛貼臍亦佳取汁搽痔瘡腸臭燒研治瘰癧癰瘡

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



海蛸

俗云波比

△接海蛸生海中。小螺也。色形似田螺而堅大。於田螺春夏最多。出其肉上黑中白。盤曲隨殼。有蒼腸去腸者。食之甘鹹。商賈每除夜及歲始。為必用。酒有言取千倍。百倍貨殖之祝。平紀州熊野之產大。而厚其大者長三寸許。小兒取其殼打去頭尖。令平。均纏細苧繩。舞之為戲。



蝸螺

クワア、ロウ

俗云美余

あかあ

螺蛸本蝸蛸

河貝子食經

爛殼名鬼眼

睛

本網蝸螺生溪水中。小子田螺。上有稜大如指頭。而殼厚於田螺。惟食泥水。春月人采置鍋中蒸之。其肉自出。若食之清明。後其中有蟲不堪用矣。此物難死。誤泥入壁中數年猶活也。

肉甘寒。利大小便。治水腫黃疸。醒酒。痔脫肛。小便不通者。抹泥敷之。是心。

わらのこ

梭尾螺

寶螺

俗云保良。乃加比。



本網梭尾螺。形如梭。今釋子所吹者。

△按寶螺狀似海蛸而大。白黃色。有淺紫斑。大者一二尺。小者二三寸五六旋盤屈。尾窄尖。其肉淡赤。味短不食。人待肉稍出。以繩急縛肉。則懸屋檐。經日螺乾死。殼自脫。取之穿尾尖。作口吹之。其聲嘹唳。用最大者為本朝。

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

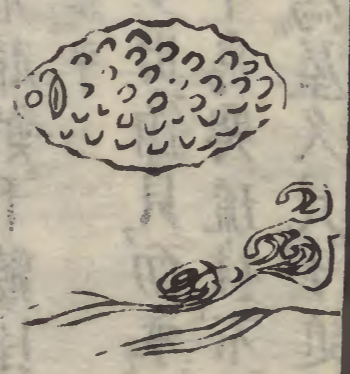
あふじりふ

鸚鵡螺

イニウハロウ



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



老海鼠

和名保夜

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

正字未詳

幾左古



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

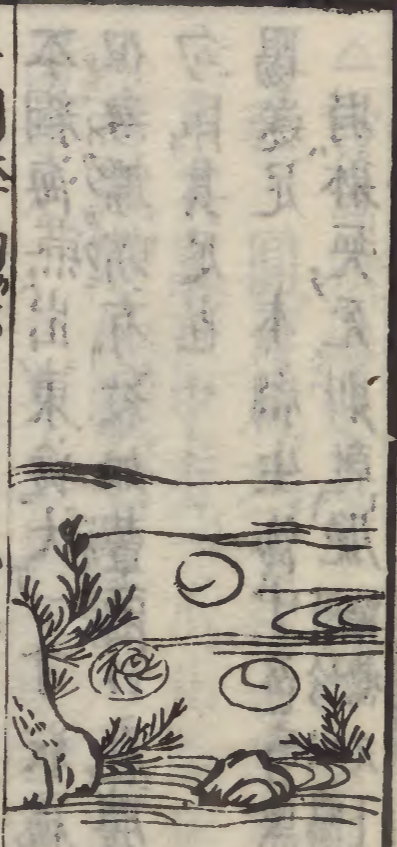


錦貝

和名夜久乃斑貝
 俗云夜古加比屋火訛也

和名抄云錦貝俗說西海有夜久島彼島所出也

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



即君子

和名之太夫
 俗云醋貝

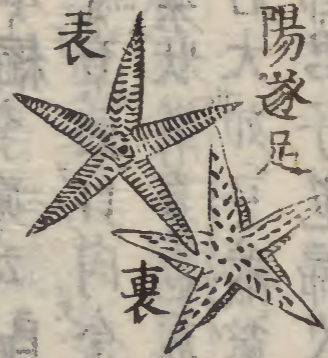
本綱李珣云即君子生南海有雌雄狀似李仁青碧色欲
 驗真假口內含熟放醋中雌雄相逐逡巡便冷即下卵如
 粟狀者真也亦難得之物
 時珍云相思子狀如螺中實如
 石大如豆藏篋笥積歲不壞若置醋中即盤旋不已此即
 即君子也婦人難產手把之便生極驗

和名抄云小螺子太个美之似甲羸而細小口有白玉之蓋
 者也玉蓋美乃不大

△按小螺子狀類榮螺而極小灰白色有小唇如豆而扁
 碧白色名玉蓋海人去殼取唇取之入磁罍浸醋即盤
 旋不已似相逐之貌兒女以為藏京洛及山人不知螺

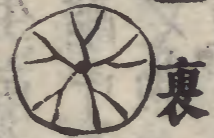
之蓋或以爲有雌雄加之謂生卵者皆憶見焉此貝紀
 州海中多有之每二月廿二日攝州天王寺聖靈會
 舞樂飾以大造花其花飾牯小螺子殼寺役人至佳吉
 濱拾取之二月十八日暴風吹後必有之稱之貝寄風
 亦一奇也

陽遂足



海燕

表



ハライエン

海燕

俗云餅貝

又云海星

陽遂足

俗云鮎枕

本細海燕出東海大一寸狀扁面圓背青黑腹下白脆
 似海蝶蛸有紋如薑菌口在腹下食細沙口旁有五路正
 勾即其足也

陽遂足 本細生海中色青黑腹白有五足不知頭尾生
 時躄死則乾脆海珍以陽遂足出物

△按海燕陽遂足二種時珍以爲一物混註之者非也

海燕 圓薄扁如馬錢子而大一二寸灰白色有桔梗花
 文其裏正中有一小孔即是爲口其旁有五路正勾文
 而似彫成勝之具山人見之疑貝石草葉器之間

陽遂足 一身五足如雞冠木葉形而灰白色有細刻文
 大一寸不知頭尾口眼交於雜香魚中出魚市俗呼曰
 章魚枕名義未詳



うゑ

靈螺子

棘甲螺

海膽 石蓋

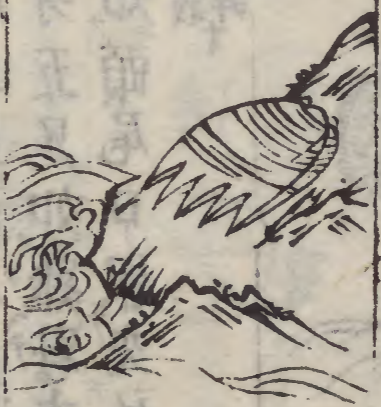
和名宇仁

奧州人呼
 名乃襴

和名抄云靈麻子一名棘 貌似襴而圓其甲紫色生芒角
 和名守者也

閩書南產志云海膽殼圓如盃外密結刺肉有青黃色土

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



石蜘蛛

紫蛛 紫贖 龜脚

加女乃天

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



寄居蟲

かきこ

寄生蟲 贖

和名加美奈

俗用蟹螯二字

本綱寄居蟲海邊有之，在螺殼間非螺也。候螺蛤開，即自出，食螺蛤欲合已還殼中，在龜殼中者名曰蟹。南海有一種似蜘蛛入螺殼中負殼而走，觸之即縮如螺，火炙乃出一名贖。

按寄居蟲即寓生文蛤、烏蛤、鸚鵡、貝、海鏡、蛤等殼間，形似小蟹而白色，小於基石，身柔軟，蓋與寄生木相類。
參州遠州處處溪間山川有之，狀似蜘蛛，紫身黃腸，殼似蟹殼，灰黑色，負殼而走，觸之即縮，如螺，其前二足有螫而似蟹，火炙之乃取出之，為醃漬，味香脆，美其身似蟹殼，故俗呼名蟹螯。
累日如美奈，行與美相通。



貝類
貝類

章魚舟
乙姬貝

おとひりく

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



