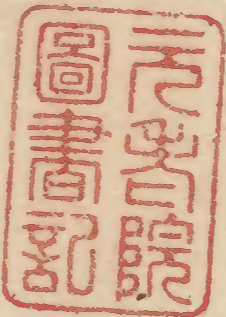


三才圖會 四十八九

內閣文庫		
函	九	和
架	八	書
冊	八	類
號	八	

內閣文庫	
番號	和 9188
冊數	80 (33)
函號	210 10





和漢三才圖會卷第四十八之九目錄

魚部

河湖有鱗魚
江海有鱗魚

△按魚和名伊乎乎俗云伊乎乎水中連行蟲之總名也說文云魚字象形魚尾與燕尾相似徐氏曰下火象尾而已非風火之火或曰諸魚性屬火故字亦從火乎予曰如下為火則上魚者何乎蓋古製字也天地人本有之物多象形○
月册木鳥心虫魚
以可解疑

五雜俎云凡魚之游皆逆水而上雖至細之鱗遇大水亦捨而上鳥之飛亦多逆風蓋逆則其鱗羽順順則返逆矣人之生於困苦而死於安樂亦猶是也或云魚春夏則逆流秋冬則順流當再考之
廣博物志云鹹水之魚不遊於江淡水之魚不入於海魚生流水中則背鱗白生止水中則背鱗黑魚勞則尾赤人

和漢三才圖會

卷第四十八之九

番代魚

金魚

鱸

彈塗魚

魮

鰕

牟豆魚

鮫

卷之四十九

江海有鱗魚

鯛

海鰒

黃稽魚

鷹鳥羽魚

烏頰魚

方頭魚

金線魚

血引魚

銅頭魚

藻伏魚

鯨身魚

鱧

鮠

鮠

錦鯛

眼張魚

保宇波宇

榮螺破魚

油身魚

啄長魚

惠曾魚

墨頭魚

緋魚

藻魚

古伊知

鰭白魚

梭子魚

鱒魚

幾須吾

佐伊羅

和漢三才圖會

魚鱗部

卷之四十九

和漢三才圖會卷第四十八

鱈こいし
鱈こいし

鱈こいし
鱈こいし

鱈こいし
鱈こいし

鱈こいし
鱈こいし

鱈こいし
鱈こいし

魚虎こいし

鮠こいし

鮠こいし

鮠こいし

鮠こいし

鮠こいし

鮠こいし

鮠こいし

鮠こいし

鮠こいし

鮠こいし

鮠こいし

鮠こいし

和漢三才圖會卷第四十八

魚類

河湖有鱗魚

攝陽 城醫法橋寺島良安 尚順編



鯉こいし

音

和名古比

唐音
リイ

本草綱目云鯉為魚品上而陰魚故有六六陰數而其脇一道從頭至尾無大小皆三十六鱗每鱗有小黑點鱗有十字文理故名鯉雖困死鱗不反白能神變至飛越江湖肉則性平作膾主治利小便消腫脹其眼飲之能通乳汁但生山上水中者有毒服天行病後忌食此再發必死鯉春

和漢三才圖會

河湖有鱗魚

卷第四十八

一

上兩筋及黑血有毒魚鱗不可使爛
 三才圖會云鯉不相食故其種易蕃陶朱公畜魚計每歲
 雌雄二十四頭生子七方枚此其驗也
 五雜俎云俗言鯉能化龍此不必然其性通靈能飛越江
 湖如龍門之水險急千仞凡魚無能越者獨鯉能登之故
 有成龍之說耳

此六水好字入いさう言此鯉以余俗もいせりあせ

△按字彙云黑鯉曰鯢蓋老則鱗色稍黑也鯢乃老鯉乎
 凡鯉自頭至一尺許者二年鯉如三年者尺二寸經
 五年者尺五六寸六年以上不謂年數稱其八須波有
 二尺一二寸也每一年長近二尺者希焉三尺有余者呼
 曰尺之鯉有化龍之勢
 鯉在水中則勢強能跳動難捕剝鱗投水亦能跳動也庖
 人以指塞鯉眼而剝鱗即不敢動若送鯉於遠鄉則用古
 煤蘆包之乃終日失水亦不死既死者亦不易餒或投茶

於鯢中亦可矣

城州淀川者最良武州淺草川常州箕輪田次之江州琵琶
 湖信州諏訪湖者亦其佳矣奧州北地鮒有而鯉全無



鮒

附音

知名布奈

鯽 鯽 鯽 三字通用

本綱鮒狀似小鯉而色黑而體促肚大而脊隆其旅行則
 吹沫如星而相附故曰鮒曰鮒喜偎泥不食雜物故能補
 胃冬月肉厚子多其味最美

肉甘溫諸魚屬火獨鮒屬土有調胃寬腸之功同麥門冬
同沙糖食生疔蟲同雞雉鹿猪食生癰疽
 本草必讀云鮒頭春月腦中有蟲此魚原田稷米化生故
 肚尚有米色

△按鮓江州湖中者為第一大者一尺許世稱源五即鮓作膾及鮓或炙煮其佳以為上品深秋其鱗變紅謂之紅葉鮓時味最勝



波長魚

ハシロウ

勝香 和太加

名義正字 未詳

△按波長魚在湖中形似鮓而頭長鱗細脊黑長五六寸大者尺許至秋鱗變紅



鱒

音節

ハブコ

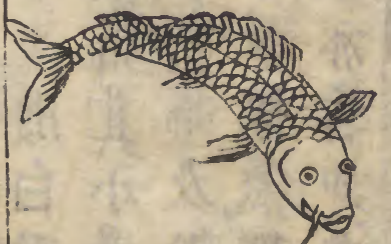
妾魚 婢魚

俗云太比良古

ツイツ

本網鮓與鮓同而味不同切亦不及狀似鮓而小且薄黑而揚赤其形以三為率一前二後若婢妾然故名婢名妾時珍曰孟詵言鮓是櫛化鮓是稷米化成者殊為謬說惟鮓鼠化鮓鮓化鮓鼠非雲錄中嘗書之時珍亦嘗見之此亦生生化化之理鮓鮓多子不盡然爾

△按鮓似鮓而脊黑腹白形薄匾而稍團大抵二三寸許恰似木葉又似稱其小者腹近尾處微赤味不美襍鮓取之或為膾食蓋梯及鮓鼠化成鮓之兩說並難信新堀池雨水感春夏陽氣則鮓鮓自生有牝牡復一孕生數百鮓焉鯉鮓亦皆如此



ケニハ

音

和名美

フアッ

文字集略云鯿鯿屬也字彙云鯿似鯿二說大異也
△按俗稱美鯿者似鯿而身狹長其頭長於鯿鱗細於鯿肉有細刺味亦劣湖中多有之凡鯿與鯿之差如鯿與鯿長



嘉魚

音 抽魚
丙穴魚

俗云九太魚

キヤフイユイ

本綱嘉魚狀似鯿而鱗細如鱗首有黑點大者五六斤肉白如玉味頗甘鹹其美衆魚莫及之炙食又爲鮓餉素也

於丙穴崖右下食乳石漢中蜀中丙穴多二三月隨水出壳小九月進水入其丙穴者穴口向丙故名

△按嘉魚關東有之九太魚是乎畿內海西未曾有魚也蓋丙穴有異說云此魚以丙日出穴也燕避戊巳鶴知夜半嘉魚知丙月焉然以向丙方穴爲所在之說可爲是矣



鮭

音

羊魚 與鮭
鮭俗用之名
和名佐介

丁鮭

倭名抄載雀鳥錫食經云鮭其子似苗赤光春生年中死故又名羊魚
△按鮭也正字未詳狀似鱒而圓肥大者二三尺細鱗青質赤章腹淡白肉赤有細刺脂多味甚厚美肉色白者

和名三才圖會

可明辨

味淡次之頭枕骨軟如瑤瑤稱水頭而味亦佳其子有
二胞胞中數千粒明透上有一紅點呼曰鮭良古經月
不鮭包稍蒙入水中陰處而養之則翌年必鮭多焉連
胞淹之經一二月剖胞粒粒晒乾收用運送他邦最賞
之又有筋子其子者其連胞而淹之東北大河通江海
處多而畿內西國無之

于鮭加良作法采生鮭去腸投屋上以曝乾又有自腹

至背連皮剖開曝乾者此良其松前秋田多出之

鹽引志保作法采生鮭剖腹去鱗腮及腸洗淨填子胞

封腹口淹鹽水一晝夜抹出陰乾一兩日待乾又淹鹽

水如初而抹出陰乾用稻藁包封陰乾經月餘而收用

此謂子籠本朝式所謂不填子者此普通鹽引也古稱

楚割須波者今鹽引矣

鮭之頭骨如水澄徹者甘美脆軟也

背腸和太奈鮭之背腸醃也

凡鮭甘生北海冬月深雪蟄居為日用食品尤穀然

畿內人皆云多食之必發小瘡彼地人皆云為常食未

聞發瘡者是乃土地之寒溫及狎與不狎之差而已獨

不鮭爾猶山家以罕為常食不知瘡滿者

產後金瘡藥 于鮭 阿羅魚其黑燒 藜 萍蓬草

小角豆去皮 沉香燒不 以上六味分量有口傳



鱒

存音 鮓必音赤眼魚 腹赤魚
和名萬須 又云波良

本網鱒似鱒而小鱗亦細於鱒赤脉貫腫身圓長青質赤
章好食螺蚌善于遁網性好獨行尊而必者故字從
△按鱒景行天皇時從肥後守土郡長濱貢之聖武帝時

和名三叶鱒

河胡有鱒

五

魚之每正月元月
有腹赤魚贊云云
今東北國多有其肉
甘溫美於鮠多
食發瘡

初春此魚の肉は寒くつるるるが我が國に



鮠

同 鱒

ホラニ

和名阿米

あめりせ

鮠音 草魚

水鮠 江鮠

漢語 抄

本綱鮠生江湖中似鱒而大其形長身圓肉厚而鬆狀類
青魚有青鮠白鮠二色其性舒緩故曰鮠曰鮠俗名草魚
其食草也

△按鮠江州湖中多有之頗似鮠故漢語抄名水鮠江鮠
四五月盛出一尺二二三寸大者二尺四五寸其小者五
六寸尺餘也土人稱鮠但扁於真鱒
肉甘溫暖胃和中然發諸瘡

膽寒治喉痺一切骨鯁以酒化一枚溫呷取吐
覆葉魚 出於豐後河湖中似鮠



波頭魚

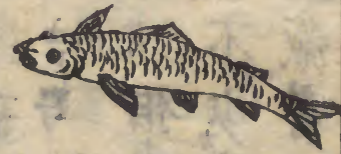
俗云波頭

或用鮠字誤

鮠見海魚下

△按江州湖中在之四五月多出其身圓肉白形色鱗皆
似幾須大四五寸不過一尺炙食甘平又作鮠亦佳也
有海幾須川幾須之二種蓋此川幾須之類矣

河洲有鮠 鮠魚之類也

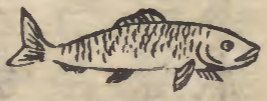


黃鰌魚

俗云和太古

ハニクウイニ

本網黃鰌魚生江湖中小魚也狀似白魚而頭尾不昂扁身細鱗白色濶不踰寸長不近尺可作鮓煎炙甚美凡魚腸曰鰓此魚腸腹多脂漁人煉取黃油然燈甚鯉也
△按黃鰌魚狀似小鰻而細鱗白光色大五七寸許其腸極苦脂多故俗呼曰腸子處處池川與鮓並出江州湖中最多而未煉取油但冬月不多出失水易死
毛呂古正字未詳狀似黃鰌魚而狹長其腸亦苦江州坂本川名毛呂古川此魚最多也天津市塵多炙販之



石鰌魚

俗云乎以加波又云阿加毛止又云夜車地

シツヒジイネ

△網石鰌魚生南方溪澗中長一寸背裏腹下赤以作鮓其美其肉甘平有小毒
△按石鰌魚右所謂長一寸之一字當作數字背裏之裏字亦當作黑恐傳寫誤歟蓋鰌者鱒之一名也此魚若石急流有之狀似鰌而小故名石鰌背黑而微有斑腹下赤斑大四五寸夏月與鮓同時出取之為鮓味稍劣矣洛大井川多有之京俗呼曰乎井加波大井川攝河俗稱之畧言攝河俗稱赤毛止亦班之假名下夜砂地名義未詳



鯪

鯪 出處未詳 俗云宇久比 小者名夜未母

△按鯪江州湖中多有之狀似鯪而腹赤背黑大者近尺肉有細刺作鮓或多食味淡甘不美豆州箱根豐後處有之



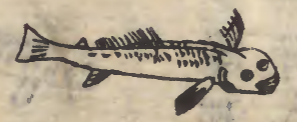
鱒

鱒 俗未詳

和名波江

△按鱒處處河湖中多狀似鯪而白色背淡黑略帶青色性好群集浮游于水上味甘淡稍美而不腥然不及條

之美也性嗜蠅故漁人用馬尾或鯨鬣摸成蠅頭先投炒糠于水上則群鱒聚於時投蠅頭于水頻頻釣之午熟者一瞬數百或以網亦取之春夏多出其大一二三寸其行水中至速也故名波江波夜志訓下畧相通也



鯊

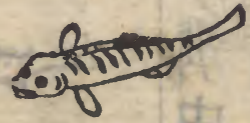
鯊 吹沙

沙鯧沙溝魚

俗云加奈比之也 又云志牟魚久

本網鮫魚居溪澗沙溝中吹沙而游啞沙而食大者長四五寸其頭尾一般大頭狀似鱒體圓似鱒厚肉重唇細鱗黃白色有黑斑點文背有鬚刺甚硬其尾不岐小時即有子味頗美俗呼為阿浪魚此非海中沙魚也

一二寸有細黑點文其尾不岐京俗曰加奈比志夜檢
 之下四國人曰志牟曾久名義未見四五寸者



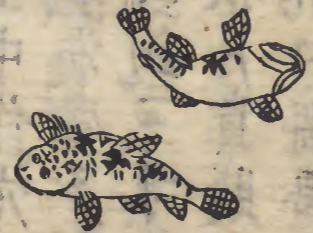
石斑魚

石磬魚 高魚
 俗云石伏
 鮓 和名抄
 未不集用
 之非也

本綱石斑魚生南方溪澗水石處長數寸白鱗黑斑浮游
 水面聞人聲則劃然深入其長者尺餘斑如虎文性姪春
 月與蛇醫交化故其子有毒

△按石斑魚狀似彈塗魚而頭大尾細有鬚有硬鬚有細
 鱗如無其背斑文淺黑色腹白大者三四寸常伏石間
 故稱石伏又背腹其黑者呼名談義坊主

惟此魚之為名者不可不記也



渡父魚

杜父魚
 黃魴魚音公
 船砭魚
 伏念魚
 讀止牟保
 俗云止牟古

本綱渡父魚生溪澗中長二三寸狀如吹沙魚而短其尾
 以大頭闊口其色黃黑有斑脊背上有鬚刺螫人又見人
 則以喙挿入泥中如船砭也
 △按渡父魚處處皆有狀如上說



番代魚

正字未詳
 俗云波
 牟太伊

△按番代魚生池澤川流皆有二四月初出九十月不見

和集三十四圖
 可明百集

長一尺許灰白色脊有縹與青色縱文腹白群游水面
 聞人聲則深入而諸魚與此同迹太頗如守門者其形
 狀本草所謂石斑魚畧相似矣然此魚總無甲乙皆不
 過寸半又不見其鮓唯濕生者矣人亦不食之



闌胡

彈塗魚

俗云波世

タントウ

三才圖會云彈塗形似小鱧而短大者三五寸潮退千百
 為群揚鬣跳擲海塗中作穴而居以其彈跳干塗故名
 △按彈塗魚川末近海處多有之常潛行水庭釣之以小
 鰕為餌綸之端去鉤三寸許處着鉛錘令鉤附于地俟
 微動之響揚竿秋月貴賤以為遊興之一矣形色似鱧
 而小細鱗體畧滑口濶腮大眼向上斑點帶微黑尾

有小斑無岐春月古宿更大者五寸腹有子

虎彈塗 狀大而虎斑俗云止

飛彈塗 有深黑斑頭尾最黑擬浮屠之玄衲俗云古呂

飛彈塗 脇邊有鰭如翼呼曰飛鯊俗云止

正字未詳

牟豆

塩囊抄用鮓
 字未審鮓者
 鮓之別名



△按牟豆魚溪澗空穴中有之又浮游大四五寸似鱧而
 畧圓淺黑細鱗硬鰭尾有岐肉柔味不美最下品



金魚 きんぎょ

キンイユイ

本綱金魚有鯉鯽鯢鯪之數種獨金鯽耐久春末生子於草上好自吞亦易化生初生黑色久乃變紅或變白者名銀魚又有紅白黑斑相間者食橄欖渣肥皂水即灰得白楊皮不生蟲也肉甘鹹味短而軟自宋始有畜者今則處處人家養玩矣

丹魚 抱朴子云上洛縣冢嶺山有丹水入于沟水中出丹魚先夏至十夜伺之魚浮水側必有赤光上照若火割血塗足可以履水

△按金魚非鯉鯽等之變者是別一種而殊不知鯉鯽之變者初自外國來近年玩賞之而無食之者形似鯽而

尾如鯽其大者七八寸鏡前及泉州堺多有養之者以販于四方每自三月至十月餌子子蟲小蚬又索麩乾日亦佳如餌飯粒則至春末生子投杉藻或棕櫚皮泛水其欲生時雄頻逐之雌相逼生子於藻中好自嚼故急撰取其藻養別水槽受日光二五月孕頭尾備放池初黑色如小鮓久乃變紅斑經二歲長二三寸為紅黑斑經三歲為純紅老則又變白如銀名之銀魚本一種又有逆振尾游者號獅子其為珍其尾如鯽又如舟擲而不邪斜者良如鮓尾者為下品最大者一尺價貴其頭微尖者雌



鯽 かん 鯽音 鯽 黃頰魚

本網鯨生江湖中體似鯨而腹平頭似鮠而口大頰似鮠而色黃鱗似鱗而稍細大者三四十斤咬魚最毒池中有此不能畜魚性獨行故曰鯨詩云其魚魴鯨是也



鯨 音

鯨同

夫木集鯨訓伊之布之者非也

本網鯨生江湖中體圓厚而長似鯨魚而腹稍起扁額長啄口在頰下細鱗腹白背微黃色亦能噉魚大者二卅斤
 △按鯨鯨二種未聞有本朝江湖中



鯨 音

鯨

和名千古之俗云乎古世

本網形狀居止功用俱與鯨同亦鯨之類也山海經云谷水多騰魚如鯨居干達水穴道文通者曰達
 △按騰鯨謂生於湖水然二物適出魚肆者其此江海之產也騰形甚醜故謂醜女俗云醜女之具刺螫人



鯨 音

鯨

和名阿

鯨魚同水豚石桂魚

本網鯨生江湖中扁形闊腹大口細鱗有黑斑如織網故

曰鱗色明者為雄，稍晦者為雌。背有鬚，鬚刺入其鬚刺。凡十二以應十二月。誤，鯁害人，厚皮緊肉，肉中無細刺，有肚能嚼亦啖小魚。凡魚無肚而不嚼牛羊，有肚故能嚼。鯁獨有肚能嚼也。夏月居石穴，冬月很沈。鯽魚之沈下者也。小者味佳，至三五斤者不美。其平去腹內小蟲，益氣力補虛勞。

三才圖會云：此魚黃質黑章，鬚鬚皆圓，特異。常魚漁者以索貫一雄，置之給畔，群雌來齧曳之，不捨掣而取之。常得數十尾。

和漢三才圖會卷第四十九

魚類

江海有鱗魚



鯽テヤウ

音

棘鬚 奇鬚

吉鬚 赤鬚

平魚 延喜式

和名太比

崔禹錫食經云：鯛甘冷，貌似鯽而紅鱗者也。

閩書南產志云：棘鬚魚似鯽而大，其鬚紅紫色，或曰奇曰舌，曰赤皆以鬚異于余魚也。

△按俗謂扁者稱平，字訓下者平，本草綱目三才圖會等不載之，可知中華希有之物也。近世浙江寧波海中，有之。蓋春夏唐船多來朝，時鑿比伊乎又附舶來矣。秋冬歸

和漢三才圖會

江海有鱗魚

卷第四十九

帆時此地鯛附舶多渡唐焉

鯛形似鯽而扁其鱗鬣淡赤白離潮則變赤鬣特紅其肉白味美最為本朝魚品之上四時共多諸國皆有種類亦多也大抵一二尺其小者一二寸名加須吾鯛

攝泉之內海所取者惣稱前之魚賞之播州明石浦之產亦佳也北國新瀉邊之產有大者三四尺西海對馬邊之產形短眼大也並味不如攝播之鯛也俗傳云西海鯛春夏越阿波鳴戸入播攝之地者大骨生瘤焉盡然乎否

新瀉の海の鯛鯛あふまると云ふ

日本紀云彦火出見尊失兄鉤而後探赤女口而得之赤女者鯛也一云鯛也以赤女魚所以不備供御者此緣也蓋惟鯛自古供宗廟之祀薦至尊之膳又為嘉儀之餽贈則赤女非鯛也
戎鯛 狀似藻卧魚而頭大圓肥尾小窄如鯉尾鱗似鯛而深赤腮下有黑雲文口小而露齒甚醜



とちんこ

黄稽魚

俗云鼻折鯛

ハシツシ イユイ

出 閩書

△按黃稽魚形色似鯛而色淺鼻直而如折故名鼻折鯛味劣於真鯛
笛吹鯛 狀似鯛而淡紅色口尖長似吹笛者故名



ウマツキ

烏頰魚

俗云須美
夜木太比

△按烏頰魚形鱗其似古伊知魚而微帶赤光頰有黑紋如墨引大者七八寸肉白脆淡甘美夏秋多出

和漢三才圖會

江海有鱗

卷之四

魚



海鯽

ちねい
くろい

尾魚和名此
海鯽和名此

和名秋以為
一物矣實此

△按海鯽狀似鯛而鱗色黑似鯽故名海鯽和名曰黑鯛
多出於泉州古者泉州稱茅渚故名之凡鯛夏月味劣
此魚夏月味最勝其鱗鱗色如磨琢鐵鉤其肉有微毒
破血產後瘡家最忌之尾長者名海津加伊毒甚
日本紀神功皇后自角鹿越前敦賀到停田門食於船上時海
鯽魚聚船傍皇后以酒灑其魚魚即醉而浮之故其處之
魚至于六月常傾淨如醉
島鯛 似海鯽而小不過四五寸許有黑白橫紋相次重
重不混雜
小瀧鯛 鱗色不紅潤而帶微黑形扁長而頭不圓眼多

鮮明略類海鯽肉柔味不佳此多出於總州小瀧故名
又泉州淡州出之名知鯛名義未詳

比九七

正字未詳

鷹羽魚

俗云太
加乃波



△按形畧似鯛而狹扁大一二尺淡黑帶紫細鱗有文似
鷹羽故名之頭不圓尾似鯛但口異諸魚而肉唇重出
秋冬有之

あまこ
くま

甘鯛

方頭魚

阿末太比
俗云又豆奈



△按方頭魚狀似鯛而扁狹口大，小鱗鬚淺紅，大一尺許，肉脆白味甘美，病人食之無妨。
 沖津鯛一名白豆奈，大者二尺許，色帶白，味亦美，多出於駿州沖津，故名之。



金線魚

△按金線魚狀似鯛而狹長，大者不過尺，鱗鱗紅，自頭後至尾端，縱如金線者，有四條，故名，味亦稍美，無毒。

具足魚

錦鯛

二名共俗所稱



△按錦鯛狀似鯛而肥大，鱗鱗紅光如錦，又如刀鋒，不可手近，不能切割，庖人以刀脊剝鱗，肉白味稍美，大抵一二尺大者，六七尺關東亦甚稀焉，大坂市塵偶有之，予亦見之。

赤魚俗

緋魚

俗云阿加乎，又略阿古



興化府志云緋魚其色如緋

△按緋魚狀畧似鯛而厚濶眼甚大而突出其大者二二三尺細鱗鱗窄尾俱鮮紅如緋肉脆白味甘美關東多有
又最賞之攝播希有之以藻魚大者稱赤魚而代之
赤鱗俗云阿加未豆 狀類緋魚又似鱒色深赤味亦不佳
 正字未詳



血引魚

らひき

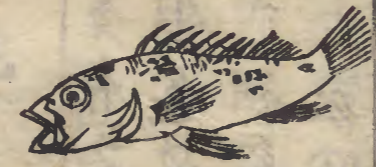
△按血引魚形似鱈而大者二三尺全體深赤色肉亦如血味不美故惡其色食之者少
比女智魚 夏月雜肴中交來於魚市大五六寸形似鱈而身過半赤如血肉白柔

めむろ

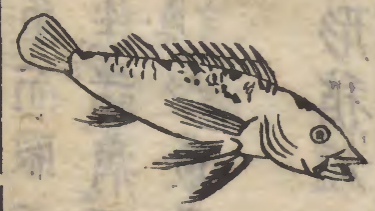
眼張魚

俗云采波留

正字未詳



△按眼張魚狀類赤魚而眼大曠張故名之惟口不濶大味甘平赤似緋魚春月五六寸夏秋一尺許播州赤石之赤眼張江戸之緋魚其得名
 黑眼張魚形同而色不赤微黑其大者一尺余赤黑二種共蟾蜍所化也



藻魚

あひを

磯眼張魚

正字未詳
 俗云毛以乎
 西國俗云以
 曾女波流

△按藻魚狀似眼張魚而眼不大鱗長赤尾亦赤無岐肉
 淡白脂少味甘平佳諸病不妨大近千尺冬月其大者
 俗呼曰阿古乎赤與之畧言歟最賞之又有白點者又有淡黑
 點者

黑加羅名カカヲ藻魚之屬形稍短而黑或云加良須
 笠子魚名カサコ似藻魚而頭圓大口尖長鱗麤灰白味稍劣



銅頭魚

俗云加奈加之良

正字未詳

△按銅頭魚處處多有之冬春盛出大者六七寸頭骨高
 起硬而赤頗似銅色故名之圓身長鱗尾有岐而硬背
 鱗至尾如刺而赤細鱗淺紅而腹白帶黃眼眶淺黃肉
甘平世俗子出生家必以此魚供賀騰取堅固之義矣

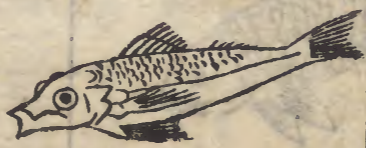
如無鮮魚時用乾者

多(む)

正字未詳

保宇婆宇

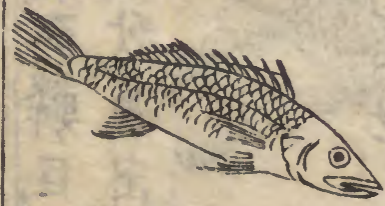
△按保宇婆宇魚狀色氣味共似銅頭魚而大其吻有硬
 鬚而尾鱗有五彩色其鱗細於銅頭魚大者尺餘炙食
 甚甘美肉厚白冬春以賞之



こいら

正字未詳

古伊知魚



△按古伊知狀似鮓而鱗巨於鮓口長於鮓又似烏鱖魚大五六寸至尺余秋月出焉肉白脆味不佳最下品也



藻伏魚

俗云老不之

正字未詳

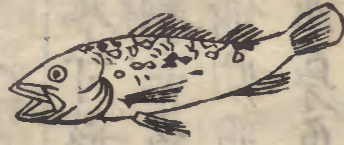
△按藻伏魚狀似鯉而肥首大鱗硬尾似鮓色淡黑而鯉腮尾帶紅色大抵一尺許大者有二三尺形狀醜味亦不佳



榮螺破魚

正字未詳

△按榮螺破魚形色似藻伏魚而頭圓肥脊中有沙其齒如河豚魚齒能咬食榮螺故名之春出於西海肉味淡甘莖前多有



鰮白魚

古世宇京俗

名義正字未詳

△按旗代魚狀畧似藻魚而扁身短首纖鬚其鱗有黑白文肉脆白淡甘冬春出焉京師不賞之唯以無毒為佳

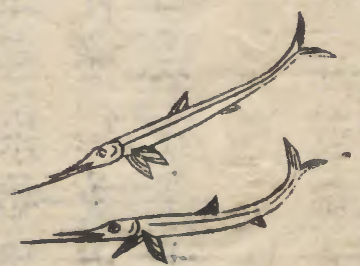


鰮身魚

あいかり

正字未詳

似鰮之身故名乃與奈通美與米通



鱖 針音

銅吮魚 姜公魚 針口魚 和名波利豆 俗云與呂豆 與利

本細鱖生江湖中大小形狀並同繪殘魚但喙尖有一細黑骨如鍼為異耳

三才圖會云針口魚口似針頭有紅點腹兩旁自頭至尾有白路如銀色身細尾岐長三四寸二月間出海中

按上一說並鱖小者也大抵名真鱖魚者身七八寸下喙三寸許如鐵針黑尖上喙一寸許尖如劍身圓形似梭子魚而頭小帶微赤色眼大腹白其鱗極細其骨黑色肉潔白味甘淡作膾最佳也東北海者大長一二三尺者有蓋海中魚其謂出江湖者未審



喙長魚

正字未詳 俗云脫頰

按喙長魚形色似鱖而大長二三尺喙上下均長七八寸黑色背正青細鱗骨亦青色而硬其肉白氣腥味不美有江海中常游水面

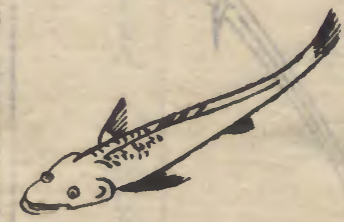


箬魚

正字未詳 俗云也加良

按箬魚形類鱖而長圓如箭幹故俗呼名箬魚喙長而上下均細鱗如紋微赤尾有岐岐中垂紅絲一條肉白

甘溫不美東海駿河伊豆有之患腸噎人用其鱗飲食則治云然徃徃試之不必然



鮠

俗字

俗云古知

正字未詳

△按鮠狀似小鱸而身圓頭大扁口闊下唇重疊最醜鯢後長鬚對生背灰黃色細鱗脊自頸至尾有一道短鬚腹白臍以下有一道長鬚尾窄其大者一二尺肉厚白為臍甘美服病人骨鬚甚硬肉中亦有硬骨誤咽鯢則難脫庖人從腹斜切則骨少
娑娑良鮠 形相似而腹大有黃赤彪文肉中有硬骨

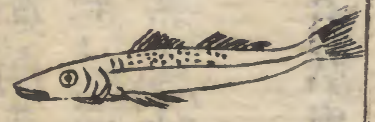


惠曾魚

五七

正字未詳

△按惠曾魚狀類鮠而灰色帶黃頭畧如蠅蛇鱗硬鬚短鱗下有碧線文二三條大五六寸至一尺半炙之或為蒲鉾食有微腥氣不佳常游於海濱水汙好食人屎肉云蓋以頭形醜而女童不賞之但和州人饗應為必用美肴



幾須吾

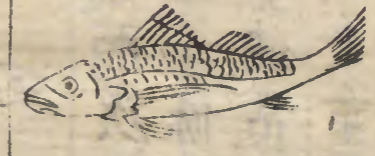
きすご

正字未詳

其大者名
古豆乃
紀州名之
道保其名
義正字
未詳

△按幾須吾魚狀似鮠而黃白身圓頭尖短細鱗大抵四五寸不過八寸尾無岐頭中有二白石肉厚白味淡甘炙食為上品病人無忌秋月於江戶品川芝海濱貴賤釣之

川幾須 自江上河者狀畧扁小色帶微碧
虎幾須 是亦在川口狀圓肥大有黑白虎斑



鮠 以石
石首魚 江魚
黃花魚 石頭
免音
和名仁倍
一云久智

本綱鮠狀如白魚扁身弱骨細鱗黃色如金出水能鳴夜視有光首有白石二枚瑩如玉至秋化為冠鳧是即野鴨有冠者也鮠腹中自鰾可作膠倍每歲四月來自海洋其聲如雷海人以竹筒探水底聞其聲乃下網截流取之

澄以淡水皆團團無力合薄葉作羹

養魚 鮠乾者名養諸魚之薨皆謂養其美不及鮠故獨

得專稱以白者為佳若露風則變紅色失味也炙食甘能消瓜成水消宿食治暴下痢甜瓜生者用其養膏

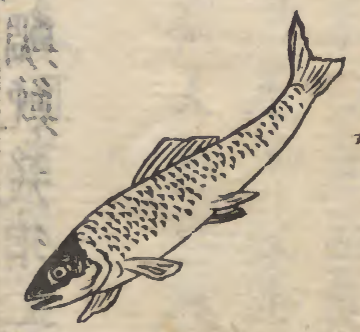
△按鮠四時俱有之略類鮠形長狹色淡黃白鱗長鱗細尾無岐肉脆脂少其大五七寸九月為盛此時味甚佳

阿古 名義未詳冬月鮠之大者俗呼曰阿古甚實味之仁倍似鮠而少長灰青色首有石其大者六七尺取腹

中自鰾以為膠粘物甚固工匠及弓人為必用物蓋和名抄仁倍又知為一物今俗為各別

凡首中有石魚鮠鮠幾須吾吳魚也皆治淋病於久里加

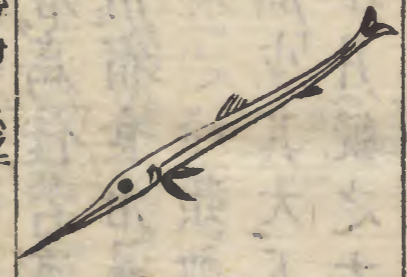
北斗魚



墨頭魚

モツテウイユイ

本網墨頭魚狀類鱗其大者及尺頭黑如墨頭上有白子
二枚常以二三月出漁人以火夜照又之出於四川嘉州



佐伊羅魚

乃字羅岐

△按佐伊羅狀似馬鮫而狹長背似鱖大者八九寸細鱗
領短冬春多出於紀泉及西海脂多取為燈油或作鮓

以詐名鱖販之伊賀大和土民好食之與中之下品也
故鱖稱真佐與利別之



鱖

あひそ
いそ

正字未詳

俗云志比良
長崎人呼曰
此以平
此鱖名久未
比木

△按鱖狀類鱗而頭圓尾小鱗細味亦似鱖大者二二尺
作鱖名九方定以其多有之謂乎越中鱖為上相傳
云此中華之魚四五月唐船多入朝時來群游矣唐船
歸帆時九州之鯛慕唐人肉食之腥氣着于船入唐矣
故夏月鱖多于日本冬月鯛多于中華之淡
鱖似梭子魚乾者而無毒病人亦食不忌



鱒

時音

俗云比羅

箭魚

本網鱒江中皆有每四月鱒出後即出從海中滲餘月則無故名鱒形秀而扁微似魴而長白色如銀肉中多細刺如毛其子甚細臙大者不過三尺腹下有三角硬鱗如甲其肪亦在鱗甲中自甚惜之其性浮游漁人以絲網沈水數寸取之一絲罽鱒即不復動出水即死最易餓敗不宜烹煮惟以苟芻芥之屬連鱗蒸食乃佳亦可糟藏之根其美而多刺也肉甘平補虛勞發疔瘡

三才圖會云鱒腹下細骨如箭鏃故名箭魚又其味美在皮鱗之交故不去鱗而食

△按鱒形薄扁故名



鱒

支音

子魚 黑色白
黑故名鱒此魚
聲訛曰子魚

和名奈與之
俗云保良
小者名江鱒
又云實走

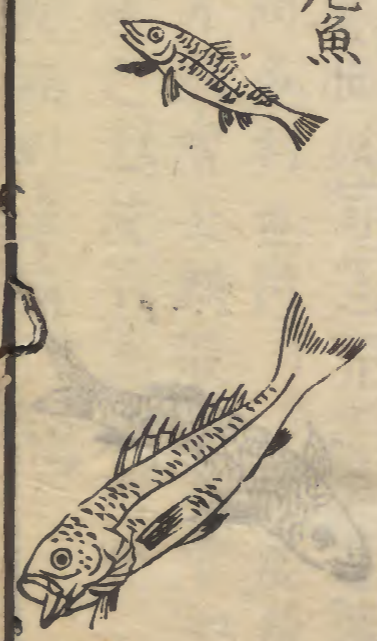
本網時珍曰生東海狀如青魚長者尺餘其子滿腹有黃脂味美獺喜食之吳越人以為佳品醃為齋腊肉片平與百藥無忌

馬志曰生江河淺水中似鯉身圓頭扁骨軟性喜食泥

△按鱒日本紀曰赤女魚彦火火出見尊失兄釣後至海神宮探赤女或云女口而得之赤女者則鱒也故以鱒所以不備供御者此緣也其小者三四寸在河中名伊奈五六寸者在江中畿內名江鱒關東稱管走俗用鮭字三才圖會所謂撥尾魚是也能跳如飛連行成陣俱似鯉性喜食泥作鮭甘美八九月稍長大六七寸在江海

之矣此時也無泥味脂多而愈甘美色亦黑減如暴洗
故稱小暴江鮓馬志所說者乃江鮓也
冬春至尺餘者名母羅俗用以類鯉稱伊勢鯉其肚腹肥
大故稱腹太勢州人稱名吉之音奈與志時珍所說者是也
其大小俱腹中有肉塊如白形炙食苦
唐墨三四月鮓子連胞乾之形似墨而大褐色味甘美
然勢州土列之鮓有子餘國之產有子者稀也偶取得
為珍故多以馬鮓魚子偽之
志久知鮓形色及腹中之白皆同鮓以眼黃為異其大
者三四尺闕太是乃鮓之老者矣可謂赤目者乎

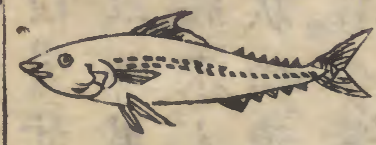
撥尾魚



鱸

和名須々木
小者名波稱
尚小者名世
伊占

本綱鱸凡黑色曰盧此魚白質黑章故名之松江左盛四
五月方出長僅數寸狀類似鯉而色白有黑點巨口細鱗
有四鰓其肝不可食刺人面皮
肉甘平有小毒然不甚發病中鱸魚毒者蘆根汁解之
川鱸脂多味美海鱸脂少味淡其三四寸者稱世比古
六七寸近尺者名波稱尺以上至二三尺者名須受岐
諸國四時共有之雲州松江最多而夏月特賞之
古事紀云天孫降臨之時事代主於出雲國小濱獻天御
饗時攝八玉釣鱸獻之云



鯖

青魚
和名阿乎左波

△按本草有鱠無鯨今考合之鱠鯨一物也狀似鯢及鯢而扁其脊蒼腹白光澤眼珠圓紅大者五七寸未見一尺以上者肉中細刺如毛頭小而不應於形然本草謂頭最大有至四五寸者恐是時珍之說不可也藏器為腹中有小肉塊如臼形者似鮓之白脊中有纖鬚如線者其肉作膾截可食炙之甚臭如屍氣但塗椒未嘗炙食佳煮食不可俗傳云野州室八嶋有一美女發有相思之夫而父母許欲嫁女於彼時州之刺史強將娶之父母及女不肯恐其憤而偽為女疫死造棺盛數百鯨魚茶毗之經月出奔皆避其難焉因名子代蓋此附會之說矣今其小者曰都奈之或名小鱈大者曰古乃之或名富士山麓江河之交多有鯨人以爲中神所變故謂富上人或寅歲生人不可食鯨者愚昧惑說也

不鯨或豆狀似鯨而小鱗大二三寸夏月出有雜者中其肉不柔最平品

古人名以魚者往往有之如大聖之子名鯉魚之類也

孝謙帝時有鹽屋鯢魚イロトク仁德帝時有吉備雄鯢キヒノヲ武烈帝時有平群鯢ヒラノ臣舒明帝時有大伴鯢オホトモ連



鯢イノイ

鯢

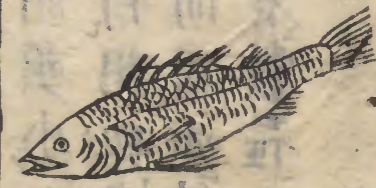
俗云大奈古

本綱鯢狀如鱠而頭小形扁也細鱗肥腹其色最白失水易死弱魚好群行相與連故名之肉甘溫多食

△按鯢狀似鮓而扁如鱠口夫白鱗其肉白味不美胎生凡魚胎生者有數種

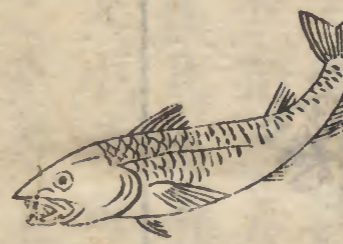
鱣イノイ 鱣イノイ 鱣イノイ 阿名古魚

伊佐木魚 正字未詳



△按伊佐岐狀似烏類魚而淺黑色細鱗背有一黑線文大者不過尺味不美夏秋多出

吳魚 俗字 大口魚 東醫寶鑑



△按吳魚狀略類鱸而大口細鱗大頭堅骨頷下有細鬚而難見頭中有白右二枚如小棋子端有鋸齒鱗色青黃帶白皮薄肉白鱗尾共軟味甘淡佳北海多出之冬

月采之其大者多鮮性喜寒夏月全無故俗作鱸字矣味鮮魚不佳作脍甚佳米時盈鹽於口腹則久而不腐矣其細可煮食或醋浸食亦佳有菊鯛雲鯛其以形色名之最賞之其強硬者稱強鯛味稍劣乾吳魚白色者為上帶黃者次之世傳好角力者常嗜云多食則其力倍焉自朝鮮國來者肉厚味亦佳須介黨似鱸而小色黑帶白其味不佳

△按阿羅魚形色略類鱧而大其口類鱸但頭骨堅鱗鱗硬味淡不美為下品三月北海多采之其泉紀播亦有而不多乾者細末入產後金瘡之藥能有止血涼血之功



阿羅魚

又云伊加介

俗用鱧字詳

和漢三才圖會

江海有魚



魚師 鮫

和名波里萬知 畧曰波万知

本綱鮪唐韻云老魚也大者有毒食之殺人今無識者

△按鮪身圓大而細鱗頭大口尖背蒼腹白肉中有紫血色一條內有細刺如鮪鱧之紫血肉俱曰血合也味酸甘不美六月其小者五六寸名津波須西國號和加奈炙以蓼醋食之九月一尺許者名眼白十月近二尺者名鮫波方江東稱伊奈多為魚軒和芥醋食最美如鮫則令入醉凡醉者可知有海河豚魚仲冬長三四尺最大者五六尺者名鮪削肉去皮作條曝乾者曰鮪筋阿蘭陀人賞味之呼曰羅加牟用猪豕油食之鮪腌 冬春食之脂多味厚過春月則味變不堪食丹後

為上越中及防州瀨戶崎雲州壘島亦佳也此魚自少至老時改名初在江海徐出大洋而復自東北海連行終西海對州焉以為出世昇進之物稱之大魚貴賤相饋為歲末之嘉祝未聞有甚毒殺人者蓋自對州入中華海則甚大甚老故得老魚師魚之名毒亦甚乎

正字未詳

鮪王



△按鮪鮪狀似鮪而畧扁帶淡赤色細鱗白腹夏秋西海多出小者二三寸大者三四尺肉味稍勝而可煮可炙可作膾

和漢三才圖會

江海有魚



鮠

和名以和之性柔弱故俗字從弱訓與和之乃相通

閩書云鮠似馬鮫而小有鱗大者僅三四寸

△按鮠俗云鮠四方皆有之形似小鮠而圓其鱗細易脫背蒼黑腹黃白而脂多小者一二寸大者五六寸群行至時海波稍赤漁人預知下網采之鮠好吃鮠為所逐者數方為群浪如樓取之作膾可熬可炙又取脂為燈油

鯧

和名比之用一二寸許小鮠為醢造法鮮鮠一升不洗鹽三合和三日而後以石壓之如自初日置壓或同茹子生薑穗蓼番椒等漬亦佳未詳五万米鮠正字未詳一名田作又云古止乃夜良

漁家海邊石上或實

擣乾小鮠也阿波之產為上貯之耐久無脂臭和諸物

煮食亦佳常為嘉祝之供與鮑履斗並用

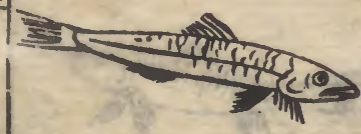
干鮠

加保之與五万米同乾時不擣地不論大小數方擣乾盛筵運送市中用為田島培糞諸國多出房州最多

鮠

涿州宇和島常州水戶之產為上肥前松浦丹後由良之產頭畧大扁亦得名炙食脂氣酷烈以賤民為食用產咳滯滿人忌之其味美有頭凡鮠與鮠本朝海中寶也其利用不可計

正字未詳



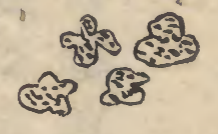
潤眼鮠

俗云中留女

△按潤眼鮠狀似鮠而圓長蒼黑色眼大潤漁人作養炙食無脂腥氣味美官家亦賞之久見風日肉硬味變澀

利濟三才圖會

或以鮠偽之者味逸劣以眼大小可別矣阿州之產為



鮠 かど
まへん

練東共俗用
俗云爾之牟
或云加登

△按鮠狀似鯽而圓長眼大而赤軟鱗易脫蒼碧色肉白
脆脂多有細刺味勝於鯽炙食或作鮠藏糟亦佳東北
海南部津輕蝦夷最多西南海九十月至春采之大者
尺餘一網獲數方去頭尾作鮠名美加木而販之四方以煮
食之所去頭尾為田圃之培鮠病乃愈
數子 鮠之子也割腹出鮠乾之黃白色為上陳又者色
臘月歲始及婿家以為規祝之者取多子之義同以鯽
取海老之義矣溫暑至則出鯽臭氣不堪食凡用時浸

水四五日換水能洗淨沙垢軟熟或赤土少許和鹽揉
合浸醬油食味脆甘美未知其法者炙不柔煮之倍硬
浸醋苦澀無奈之何



魚虎

土奴魚 鱸音
俗用鱸字未詳
鱸乃鮠魚之字
俗云春知保古

本綱魚虎生南海中其頭如虎背皮如猬有刺着人如蛇
咬亦有變為虎者又云大如斗身有刺如猬能化為豪豬
此亦魚虎也

△按西南海有之其大者六七尺形畧如老鯽而肥有刺
鬚其刺利如釵其鱗長而腹下有翅身亦黑色離水則
黃黑白斑有齒食諸魚世相傳曰鯨食鯽及小魚不食
大魚有約束故魚虎每在鯨口傍守之若食大魚則乍

和漢三才圖會 上卷 魚部 鮠

入口嚼斷鯨之舌根鯨至斃故鯨畏之諸魚皆然矣惟
鱧鱒能削魚虎而已如入網則忽嚙破出去故漁者取
之者稀焉初冬有出于河邊矣蓋以猛魚得虎名爾猶
有蟲蠅虎蠅虎之名非必變為虎者之本其有變為虎者
鱧鱒鯉逆上龍門化龍亦然矣

城樓屋棟瓦作置龍頭魚身之形謂之魚虎其據蓋置啞
吻於殿脊以辟火災者有所以干龍下



人魚

鯪魚

和名抄引兼名苑云人魚鯪魚身人面者也
本綱引稽神錄云有謝仲玉者見婦人出沒水中腰已下
皆魚又有查道者奉使高麗見海沙中一婦人肘後有

鬚一物其是人魚也

推古帝二十七年攝州堀江有物入罟其形如兒非魚非
人不知所名云今亦西海大洋中間有之頭似婦女以
下魚身籠鱗淺黑色似鯉尾有波兩鱗有蹠如手而無脚
暴風雨將至時見矣漁父雖入網奇不捕
阿蘭陀以人魚骨為解毒藥有神効其骨作器為
佩勝之物色似象牙而不濃



勒魚

本綱勒魚出東海中以四月至漁人設網候之聽水中
聲則魚至矣狀如鱧小首細鱗腹下有硬刺如鱧腹之刺
勸人故名之頭上有骨合之如鶴喙形乾者謂勒魚此

