人

倭漢三才圖會

五十　五十一

河湖無鱗魚

江海無鱗魚

031.2
Te194w
o

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』

ガラス使用

031.2
Te194w
o

和漢三才圖會卷第五十之一目錄

卷之五十

河湖無鱗魚

鮎 なまづ
鯰 さんせうを
鱣 こち わづく

黃顙魚 かじか
鰻鱺 うなぎ
泥鰌 どぜう

鱵絲魚 ぐち
鱧 つつめくら あなご
鮠 ひをを

卷之五十一

江海無鱗魚

住友林氏寄贈書
国立国会 41.8.-3
700860

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

鯨　勇魚　海豚魚　鰹　文鰹　鯣　仁良岐　鰺　鱈　堅魚　河豚　皮剥魚　華臍魚　勇　鰈　楂魚　鰐　鱶　馬鮫　海鷂魚　牛舌魚　海鰻　阿名呉魚　鱠殘魚　石距　柔魚　綯魚　海鰊魚　舩留魚　鰤　鰯　望潮魚　海鼠　鰕　鰕姑　玉筋魚　章魚　烏賊魚　海蛇　紅鰕　海馬

魚之用

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

鱗 いろこ
鰭 ひれ
鰭膜 ひれのまく
脊 せなか
腹 はら
胸 むね
尾 を
鰓 えら
鰓蓋 えらぶた
口 くち
頷 あご
鬚 ひげ
目 め
眶 まぶち
瞳子 ひとみ
鼻孔 はなのあな
齒 は
舌 した
頰 ほほ
項 うなじ
鱗甲 うろこ
鰾 うきぶくろ
腸 はらわた
胃 いぶくろ
膽 きも
子 こ
精 しろこ
血 ち
肉 にく
骨 ほね
筋 すじ
皮 かわ
脂 あぶら
涎 よだれ

鰡 ぼら
鯔 ぼら
鯊 はぜ
鰕虎魚 はぜ
鰍 かじか
鰌 どじょう
鱓 うつぼ
鰻鱺 うなぎ
鱧 はも
鯒 こち
鰈 かれい
比目魚 かれい
鰨 したびらめ
鮃 ひらめ
鰒 ふぐ
河豚 ふぐ
鯰 なまず
鮎 あゆ
鱒 ます
鱸 すずき
鯉 こい
鯽 ふな
鰷 はえ
鰱 はくれん
鰣 しびかつお
鰹 かつお
鯖 さば
鰶 このしろ
鰯 いわし
鰺 あじ
鯵 あじ
鰤 ぶり
鰆 さわら
鯛 たい
鰭 ひれ
鰭膜 ひれのまく
脊 せなか
腹 はら
胸 むね
尾 を
鰓 えら
鰓蓋 えらぶた
口 くち
頷 あご
鬚 ひげ
目 め
眶 まぶち
瞳子 ひとみ
鼻孔 はなのあな
齒 は
舌 した
頰 ほほ
項 うなじ
鱗甲 うろこ
鰾 うきぶくろ
腸 はらわた
胃 いぶくろ
膽 きも
子 こ
精 しろこ
血 ち
肉 にく
骨 ほね
筋 すじ
皮 かわ
脂 あぶら
涎 よだれ

鰡 ぼら
鯔 ぼら
鯊 はぜ
鰕虎魚 はぜ
鰍 かじか
鰌 どじょう
鱓 うつぼ
鰻鱺 うなぎ
鱧 はも
鯒 こち
鰈 かれい
比目魚 かれい
鰨 したびらめ
鮃 ひらめ
鰒 ふぐ
河豚 ふぐ
鯰 なまず
鮎 あゆ
鱒 ます
鱸 すずき
鯉 こい
鯽 ふな
鰷 はえ
鰱 はくれん
鰣 しびかつお
鰹 かつお
鯖 さば
鰶 このしろ
鰯 いわし
鰺 あじ
鯵 あじ
鰤 ぶり
鰆 さわら
鯛 たい

五痔下血肛痛（同葱食）

△按鮎處處池川皆有之形狀如上說相傳云近江湖中大鮎多有而中秋月明夜百千爲群跳于竹生島之北洲渚上蓋此辨才夫所愛也未知其據也又古語曰鮎上竹者竹滑鮎粘故決無可上之理反謂耳

黃顙魚

黃鱯魚
黃魦
鮧魦

俗云吾里
一名加之加

本綱黃顙魚無鱗魚也身尾似小鮎腹下黃頰骨正黃背上青黃腮下有二橫骨兩顙有胃群游作聲如軋軋性最難死魚之有力能飛躍者也其膽春夏近上秋冬近下亦是一異也（甘平微毒）利小便消水腫（多食發瘡疥害人）

△按和名抄載崔氏食經云鯛和名加古似鯽而頰著鉤者也今賀州淺野川多有之其聲如吾里吾里夏秋人群集握餌掬水呼吾里則魚多入掌中又奥州鳥海山麓川多有此魚皆一目也傳云鎌倉景政洗眼川也其外處處谷川有之賀越人賞之作鮓多食

鱵絲魚

俗云岐岐

食物本草云鱵絲魚生諸溪河中黃褐色無鱗濶口有細齒如鋸腮下有硬刺骨亦硬善吞小魚肉薄味短

△按鱵絲魚形色似鮎而口濶其尾有小岐大者七八寸有聲如蛙鳴人捕之則哀聲如曰五紀五紀又似曰岐岐岐肉不美爲野人食也有鬐刺螯入甚非魚之螯其在石穴處人暗握之手自中刺也

鯢 音倪

ごんせうを

納、音納　鰨音塔　鯢名與鯷同　異物人魚以有四足名之與海中之人魚不同　俗云山椒魚

李綱鯢鯷有二種溪澗中者名鯢形色如鮎又似鯷四足腹重墜如囊身微紫色無鱗與鮎相類掌剖視之中有小蟹小魚小石數枚也但腹下翅形似足能上樹其聲如兒啼故又有鯷之名其膏燃之不消耗肉甘有毒

按鯢洛之山川及丹波但馬處々有之頭面似鮎身似守宮蟲畧有山椒氣故名山椒魚傳云食之能治腸嗌未詳

日本後紀云延曆十六年八月掖庭溝中獲魚長尺六寸形異常魚或云椒魚在深山澤中

鰻鱺 滿里 于奈木

うなぎ　白鱓　蛇魚

本綱鰻鱺狀如蛇背有肉鬣連尾無鱗有舌腹白大者長數尺脂膏多善穿深穴有雄無雌以影漫於鱧鱺則其子皆附于鱧鬣而生故名鰻鱺鱺與鱧同音里凡鰻鱺燒炰煮皴令化爲水熏蟲及屋舍竹木鬬蛀蠹置骨於衣箱鬬諸蟲

肉有毒　治傳尸病兒痎勞殺其虫也小者可食重四五斤及水行昂頭者不可食四目者殺人背有白點無腮者不可食　雌孀食之令胎有疾

按鰻鱺冬春蟄泥穴至五月游出此時味勝四五月生子纖而長三四寸如芒針謂之鉆鰻鱺漸長行于川上然漫影於蘆魚而生子之說未審無鱧之處亦多有之

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

鱣魚　音同

鱣　音　里

文魚　黒魚　玄鱣　烏鱣

八目宇奈岐

本綱鱣生江池澤取無時形長鱣圓頭尾相等細鱗玄色有斑點花文頰類蝮蛇有舌有齒有肚背腹有鬣連尾尾無歧形狀可憎氣息鯹惡食品所棄斗之象夜則仰首向北朝北斗有自然之禮故字从禮省與蛇通氣色黒北方之魚故有玄黒烏之諸名

肉　甘寒小毒　療五痔下六小便消浮腫

膽　甘平　諸魚膽苦惟此膽甘鱣取陰乾入少許点瘡浴兒免痘　除夕黄昏用鱣一尾小者用二尾煮湯浴兒遍身七竅不可嬉鱣以清水洗去泥也若不信但留一二手或一

又有暮積久所濕浸而變化鱣鱣者皆非精成有精者是亦不必盡然也凡性滑耐潜泥中故難捕以曲叉鉾暗突泥中取之鱣每向陽朝向東暮向西漁人考之橫撥之甚滑而難握漆紙握則不能脫去江州執田城列宇治并得名作鮓甚美其鮓幾千方不可計俗云此豆州三島明神前有小川其鱣幾千方不可計俗云此明神之使魚也

眞鱣鱣　背有黄脉味最美但大者味不佳

蟹喰鱣　狀肥長而口中赤好敢小蟹故名味次之

馥燒　用中分鱣鱣裂去腸切爲四五段貫串傳醬油或未醬炙食味甘香美或有薤葱蓼醋食者多食之煩悶至死但得鮫鱣肉膨脹於腹中也

足不洗選出痘時則未洗處偏多也

△按鱧北國川澤多有之大抵尺許大者二十三尺背蒼黑有光腹色稍淺其首不尖口不裂而圓齒細小如鈒鋒兩眼後各有七點如星如錐孔與目八數故名八目鰻然多有七數撰用冬月破堅氷取之三四月盛出吮着於物難脫土人食之味勝於鰻鱺河洲櫪原川亦有之皆小無過五六寸者色赤不黑但以八目辨之人耳人以爲有治痔眼之功作鮓多送千京師恰似蝮虵俗以鱧訓波無以鰻訓八目鰻也出於倭名抄之誤而于今不改者何耶

鱧 和名奈木久比 無鱗

鱧 和名波無 加美伊乎 鮎 和名阿由

鱔 和名波無 和名比之古以一和之

鰌 和名波無 和名衣比

此等倭名抄之訛也詳于各條

醫書有以鱔誠鱓爲鱧入痔藥中者非也治痔之功八目鰻而已鱔甫俗云木太古見于後

まてこぐち　黃鮠

鱓 鱔 同

俗云木太古

西國人呼名阿布良古

本綱鱓生水岸泥窟中似鱧鱺而細長亦似蛇而無鱗有青黃二色黃質黑章體多涎沫大者二三尺夏出冬蟄一種有蛇變者名蛇鱓有毒害人以照之其蛇化著必項下有白點通身浮水上即棄之或以蒜瓣投於缸中則群鱓跳擲不已亦物性相制也

△按鱓西國水岸泥中多有之大者二三尺口尖齒細眼小亦似蛇而無鬐深黃色有小黑文多涎沫自尾剝皮肉白而肉中有毛刺凝食之三才圖會云鱓性好鼈今鼈者必寘鱓其中使之動搖不

然往往睡死

泥鰌 どぜう

鰍同　鰼同

俗云止之也宇泥鰍二字音之訛也

本綱泥鰌生湖池長三四寸沉於泥中狀微似鱓而小鉄首肉身青黑色無鱗以涎自粘澁疾難握與他魚先壯生沙中者微有文采剝去青骨作膾食甚美也燈心煮鰌甚妙也性酒健好動善優故名肉甘平暖中益氣醒酒解消渇收痔

海鰌　生海中極大

江鰌　生江中長七八寸

△按沙中鰌頭背連尾有紋淡黒斑微似鴈鴈故名鴈羽鰌味美江州水口造鰌臛鬻之甚佳今人溝渠中入馬糞畜鰌者肥大繁生然骨硬味不如干流水者長也

鮒 ひを

氷魚

俗云比乎

和名抄云鮒白小魚名似鰌而長一二寸者也今稱氷魚

△按氷魚狀類白魚大寸許自秋末至冬初聚魚梁以攫網取之古者江州田上川城州宇治川多取之今勢州參州及駿遠最多以竹串貫眼作鮓味甚美

新古今和歌集云

若狭湖中有小魚似小鰺而細長土人呼名阿末左鉄自神冬至初春出味甘美此亦氷魚之屬矣

魚類

江海中無鱗魚

鯨

音擎

唐音キン

鱷字

海鯨

勇魚 和名久知良

万葉集訓古呼魚皆曰奈

雄曰鯨雌曰鯢

三才圖會云鯨海中大魚也其大橫海吞舟穴處海底出
穴則水溢謂之鯨潮或曰出則潮下入則潮上其出入有
節大者長千里小者數丈一生數万子嘗以五六月就岸
生子至二七八月導率其子還大海中鼓浪成雷潰沫成雨
水族驚畏莫敢當者然其死也有彗星應之雄者爲鯨雌

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

者爲鯢或曰死於沙上得之者皆無目俗言其目化爲明
月珠
古今詩話云海岸有獸名蒲牢聲如鐘而性畏鯨鯨躍輒
鳴故鑄鐘作蒲牢形其上爲鯨形
藻海 俗ふく海のいさごみの如き物をふく
△其狀畧似鮹故名海鮹肥圓長與周等其色蒼黑而無
鱗鼻上骨高起項上頸前有吹潮之穴口濶下唇長於
上唇而出于頷前舌亦長廣其大鯨有二十二尋約十
余丈所謂長千里者甚妄也
齒 大如屐齒之尖斷白切片之名蕪骨
眼 纖近于口吻而下鳥珠如水精之磨而軟
鬣 出口中兩邊其數有二百六莖純黑色名箴削磨則
美潤長自三四尺至丈餘廣五六寸厚五六分工匠用
之作笄梳及尺秤之類
髻著 外黒內白色名達波長自八九尺至丈餘廣四五尺
骨 近肉圓骨名法師骨此亦漁家採油也
筋 赤黄色太徑三寸許細割破之浸浦水取去油氣用
之今爲唐弓絃以打木綿
大小腸 長五十丈許故名百尋者煮食之能治久泄
陰莖 名多計里大者一丈其雌陰戸及乳房亦兼備
尾 有岐黒色尾之上圓肥處名扉脛其味極美不可言
糞 有黒白其白者希焉炙水上如白泡采得晒乾似蛇
骨治疽瘡紫黒下消燒之薫煙有効
皮 黒皮與赤肉之交有白脂熬之油最多凡方三寸厚
一尺皮可得油一外
凡鯨有六種性喜嗜鰯不敵干諸魚海舶若觸尾鬐則必
覆冬月北行南春月南去北肥州五島平戸邊節分前
後爲盛紀州熊野浦仲冬爲盛捕之刺鯨鉾呼曰森用
樫木作柄鉾頭着繩繫舩柱其鉾中鯨則脫柄入肉隨
鯨動作深入肉中不抜鉾柄雖脫着繩故不失此外森之製數

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

品掌一船進退人呼曰羽指被長袖短袗宛如軍配近頃遠用大繩網豫繫之攔森故百無一失

世美　鯨六種中爲最上大者十余丈其子鯨二十二丈許大抵十三尋者全體取油得二百斛七尋者油得四十斛惟八尋者油少漸十斛許座頭　大者不過四五丈鬐長丈許一片黑一片白其肚皮層層作畦如編竹呼名簀子皮背有方二尺許疣鰭似琵琶形彷彿佛瞥者負琵故名座頭非盲魚也其余與世美同爾雖中森鉾能遁去但子持鯨易得先使兒鯨防殺之半死則母鯨不忍去以身掩子時可殺得後又捕子鯨蓋用今大網則座頭亦不能遁去

長須　形色似世美此亦肯有疣鬐大者十丈許常沈氷底而浮者稀矣故難得

鰛鯨　每逐鰛來其大者不過二十二三丈肉薄脂少故漁人不好殺之

真甲　有大牙如攅牛角此亦好逐鰛來脂少故不好殺之西海希有而紀勢總常之海有之其牙類象牙猪牙切磋作器或造人牙齒以爲入齒

小鯨　淡黑或灰白色鬐白長一尺五六寸廣三寸許厚二二分呼曰白鬚各類其大鯨大者不過二十二丈有魚虎者其齒鰭如叡鉾詳魚之有鱗下數十每在鯨口傍衝頰腮其聲聞于外久而鯨困迷開口時魚虎入口中嚙切其舌根旣喰盡出去鯨乃斃謂之魚虎劫偶有之浦人獲之海中無雙大魚爲纏小魚絶命矣

尾截鯨刀宜用生鐵也鋼鐵却不佳蓋鯨全體可食可取油用其齒鬚鰭可爲器宴此本朝寶貨之類乎中華亦有之不如日本之多而見之者希故鯨不載諸本草雖出于三才圖會其說憶見耳

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

鱣

ふう　音天　蕈魚　蠟魚　玉版魚　俗云布可

和名抄爲鱘之訓者非也

本綱海中無鱗大魚也狀似鱘其色灰白其背有骨甲三行鼻長有鬚口近頷下其尾有岐其食也張口接物聽其自入食而不飲蟹魚多誤入之其行也在水底去地數寸漁人以小鉤數百沉而取之一鉤着身動而護痛諸鉤皆着之船遊數日待其困備方敢制挈取之其小者近百斤大者長二三丈至一二千斤其氣甚腥其脂與肉層層相間肉色白脂色黃如蠟故名之其脊骨及鼻并鬐與鰓皆脆軟可食其肚及子鹽藏亦佳其鰾亦可作膠

肉甘平有小毒　多食生熱瘡發瘡疥和蕎麥食令人失音　忌荊芥

△按鱣小者二三尺大者二三丈狀畧類守宮蟲而頭扁圓嘴尖眼大口在頷下而濶大有齒牙而堅利背有三骨甲尾有岐鱗亦硬無鱗皮厚灰白色如鮫之沙小者肉潔白味稍美故魚市所出皆不過二三四尺其大者好取人嚙如有人出手足於舩者鱣跳浮齧以去海舩最畏之胎生產於口嘗見胎魚其子既備鱣形名天以豆留古字一名大赤字鱣類有數種其肉爲鮮膾食之或爲魚鮓以僞海鰻蒲鉾

白目鱣　小者二三尺大者二三丈背灰白腹白齒大其眼色白好嚙人其肉味美

牛鱣　大抵三四尺許狀類白目鱣灰皂色無齒

猫鱣　大三四尺頭形似猫扁身有虎斑文有齒味不佳

加世鱣　大三四尺及一丈灰黑色口小而齒細有耳其眼有耳端此鱣在海中不爲害俗取膽爲痺眼藥

坂田鱣　大二三尺頭圓區似團扇身狹長似團扇柄而

灰黒色

鱘 音尋

うばとど　鱣 音善　碧魚　俗云加知止乎之

ツイン

本綱鱘鱣屬也岫居長者丈餘至春始出而浮陽見日則目眩其狀如鱣而背上無甲其色青碧腹下色白其鼻長與身等口在頷下食而不飲頰下有青斑紋如梅花狀尾有岐如丙肉色純白味亞於鱣髪謹骨不脆又云其頭大多口似鍥匕鍤其肉腩鮮作鮓雖珍亦不益人

本草必讀云鱘目小如豆鼻傍肉作直絲名爲鹿頭肉味美也鱣亦作膠鱣鱘二魚皆能化龍

△按鱘喙尖利如鐵海舶値之則可突拔故俗呼名犯通

王鮪 其大者

和名之比或云波豆

鮪 音委

叔鮪 其小者 俗云目黒

鰐子 八硬 小者 俗云目鹿

ヲイ

本綱鮪與鱘爲一物二月令云季春天子薦鮪於寢廟故有王鮪之稱郭璞云大者名王鮪其更小者名叔鮪其小者名鰐子

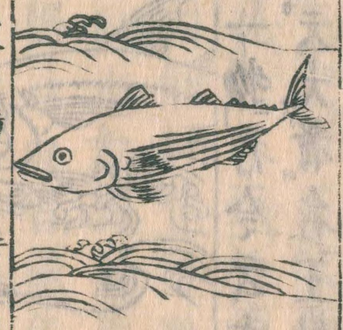
△按鮪亦鱣屬鱘之類也本綱鱘鮪以爲一物者未精矣鱘青碧色鼻長與身等鮪頭畧大鼻雖長不甚口在頷下兩頬腮如鍥匕鍤頬下有青斑死後眼出血背腹有鬣無鱗如有細鱗者蒼黒色肚白如傳雲母尾有岐硬上大中圓下小其大者一丈余小者六七尺肉肥淡赤色背上肉有黒血肉兩條俗曰血合可去之其頭有力乘暖浮見目目眩其來也成羣漁人熬取油其肉爲膾爲炙味稍

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

佳

宇豆和名糸魚小鮪一尺以下小鮪亦可爲蔵
二尺以下小鮪亦可爲蔵
目鹿二尺以下小鮪亦可爲蔵
目黒三尺以下者多爲鮓
末黒三四尺以上者至此時形畧扁色赤稍黒爲鮓
月民間賞之亞于鰤又鮮肉作脯爲贋鱒節
波豆四五尺以上者與鮪無異惟腹鬐鮪黄赤色蓄黒異身
其鮓和州人嗜食之以一牧爲馬一駄

△按鮪之屬也狀似目黒而圓肥頭大嘴尖無鱗蒼黒色有光膩腹白如雲母泥背有硬鰭到尾端兩片似鋸齒



堅魚

かつを

鰹俗以堅魚字爲鰹畫鰹乃鯛大者非是也此魚脯極堅硬俗呼曰堅魚
堅魚和名加豆乎

尾有岐其肉深紅味甘温背上兩邊肉中有黒血肉一條謂之血合其肉鈎之不用餌以牛角或鯨牙一瞬數百關東殊多有

縷鰹　皮上縦有白縷三四條爲蔵和苧醋未醤食甚佳名之真鰹作節爲極上

横輪　皮上横有白斑四五條大一尺五七寸尾極細故又名尾纖作節亞縷鰹作鮓味甚佳俗呼曰須宇麻

餅鰹　形色同鰹而肉粘頗如餅鰹節生鮓共味不佳

鰹節　鰹肉乾脯者也漁人造之去片去中骨覆割兩片肉作兩三條以煮熟取出曝乾則堅硬而色赤如松節故名節本邦日用之佳肴調和五味之偏一日不可欠者也土佐之産爲上俗呼稱紀州熊野次之阿州勢州又次之以肥大味醇者收之黒紫色味甘美

煮取　造鰹節時取其液滯者收之和爲醢紀州熊野勢州名遠

鰹醢俗云木太　肉喘及小骨敲和爲醢紀州熊野勢州名遠

州（荒井）之者爲上相州小田原次之奥州（櫛舍）之醢色白味佳酒盜　鰭膓爲醢出於阿波者得名爲香則酒益勸故名

鯢（めいを）　鮠魚　鰻魚　鱸魚

俗云大赤女魚未詳抄訓波江諺也

鯢　音危

本綱鯢生江淮間無鱗魚亦鱘之屬而頭尾鬐鬣共似鱘惟鼻短爾口亦在頷下骨不柔脆腹似鮎背有肉鬐肉甘平不可合野猪野雞食令人生癩

△按鯢狀似鱣亦如鮥而身圓其大者長至二十三丈灰色無眼但頭上有二穴而吹潮水其尾似鯨尾肉味亦畧如鯨脂多熬取燈油

海豚魚

海豨　江豚　江猪　水猪　鯨音忘　鱯音讙　鯆音譠　ハテイ　ヲシイルカ　勢名　伊留可

本綱海豚魚狀大如數百斤猪形色青黑如鮥背雌雄有兩乳類人數枚同行一浮一沒謂之拜風其骨硬其肉肥不中食其膏最多和石灰塗船良也味鹹腥如水牛肉生海中曰海豚候風潮出沒其鼻在腦上作聲噴水直上百數爲羣其子如蠶魚子數萬隨母而行人取子繫水中其母自來就而取之

生江中曰江豚小於海豚出沒水上舟人候之占風其中有肉脂點燈照縛補博奕也即明照讀書工作即暗俗言懶婦所化也

△按海豚西國多有狀似豚眼細孜亦如豚齒細小背有

刺鼠兩鰓如足尾有岐硬漁人不好采如得之枚岸棄之有聲此鳴鼻乎

河豚

ホウトヲン

吹吐魚　噴魚
鮭同　鰒鮐
鰒鮐　鯸鰒
氣包魚

和名布久
云布久閉

本細河豚魚江淮河海皆有之狀如躰斗大者尺餘背青白有黃縷無鱗無腮無膽目能開闔觸物即噴怒腹脹如氣毬浮起故名之腹下白而不光率以三頭相從爲一部春月珍賞之其腹腴味最美呼爲西施乳（魚無鱗無腮無膽有毒）能脫者皆有毒此魚備毒品狀故人畏之其肝及子有大毒然有二種其色炎黑有文點者名斑魚毒最甚（煮厥落中此魚）揷樹立便乾枯（拘攣其翅雖小而猛及大魚不敢啖之）則不惟毒人又能毒物也食之一日內不可服湯藥（莉芥忌之）

中其毒者以槐花（微炒乾臘脂等分爲末）水調灌之大妙

△按河豚魚雖得河之名河中無之在江海耳（數海豚名河豚）狀如上說自頭至尾腹背有小鬣如刺其尾無皴而細肉白味淡脆美而不飽大骨兩邊有赤血肉又腸胃後傍大骨有如胡蝶形者青白色及米如動此物有木毒殺人（猫犬亦食之作聲）

鯖鰗　皮薄柔而有滑背黃白斑腹白頭畧方其眼大而腹背無刺鬣其肚不甚脹微似鯖故名煮食多食無毒

名護屋鰗　背黃赤有白點無刺鬣腹白味不美惟剝皮乾之名皮鰗夏月爲膳食之無最賞之故夏以皮鰗代之

鮮鰗能洗淨腸血食之不中毒冬月爭喫也和漢共然焉其味以異于他也又食之舉家皆死者予亦見之脫齒時口味賭身命矣與密嫁者趣一也

わよ　鱷同字

鰐

音　諤

和名　和太

クワヽヽ

和名抄云鰐形似蜥蜴而大水潛食人即浮說文云鰐食人魚一生百卵及成形則有爲龍爲龜爲鮫者其亦靈

三才圖會云鰐南海有之四足似黿長二丈餘喙二尺長尾而利齒虎及龍渡水鰐以尾擊之皆中斷如象之用鼻往往取人其多處大爲民害亦能食人既飽則浮在水上若昏醉之狀土人伺其醉殺之

△按鰐狀灰白色頭圓扁足如蜥蜴而前三指後一指偃額大眼尖喙稍長口甚濶牙齒利如刃上下齒有各二十

層牙上下相貫交嚙物無不斷切者故諺曰稱鰐之口也無鱗背上有黑刺鬣而有沙尾長似鱘尾其尾足掌之甲皆黑色小者一二尺大者二三丈

社頭拜殿懸鐵鉦以布繩敲之形圓扁如二鉦合成有大口頗象鰐頭俗謂之鰐口其來由未詳古有神駕鰐之事據于此矣

建同魚　大明一統志云真臘國有建同魚四足無鱗鼻如象吸水上噴高五六丈是亦鰐之別種乎

鮫

さめ　沙魚　鰄音剥　溜魚　鮫音鮫

音　交

和名佐米

キヤウ

本綱鮫東南海皆有之有數種形稍異而皮一等青目赤頰背上有鬣腹下有翅大者尾長數丈能傷人皮皆有沙

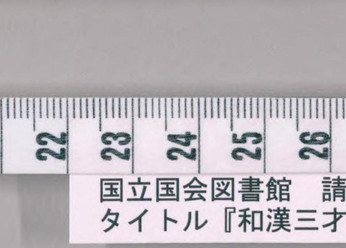
如真珠可飾刀鞘又堪搭木如木賊也其子隨母行驚即從口入腹中其肉甘平作膾及鮓味美補五藏功亞鯽鯉

鹿沙　白沙名　其背有珠文如鹿而堅疆者能變麁也

虎沙　胡沙一名　背有斑文如虎而賢

鋸沙　又名擬鮫一名鱘鰉　鼻前有骨如斧斤能擊物懷舟

△按鮫形狀畧如上說但灰黑色無鱗魚也釣得後以叉擲岸頭則魚困痛忿恚而皮上黑沙起腹堅硬如真珠刀鉾不能截之工人以竹帚頻洗之成白珠青有二一大粒其大如薏苡仁其周匝七八粒亦大而圜魁粒共似九曜星次次二十三座亦然似王蜀黍子者節欄甚良其粒粒大小兼備者價最貴重也若魁粒陷或歪者鑿去之更以鹿角作成魁粒繫入元國之產本朝之鮫全體粒粒平等止可爲鞘鮫聖多默太泥白城之產爲最上暎留吧暹羅阿瑪港次之南京鮫幅廣鮫等下品也此外交趾東埔寨有數品而



鞘鮫　亦多來焉

縐鮫　巖石鮫　發斑鮫　虎鮫

倍志鮫　加伊羅介鮫等不悉記之

本朝之鮫亦有數種　駿州大愛鮫

△常州愛古呂　紀州夸古呂　松前菊登知等不遑記之凡鮫和漢同物異品因土地之差乎不獨鮫而草木鳥獸皆有異同

かはくぢ　正字未詳

皮剥魚

△按此魚形狀甚醜而頭似方頭魚狀畧似鮫全體薄扁灰白色無鱗皮厚有沙上極小鰓鰭亦小背上有鬣腹

南産志云馬鮫魚青斑色無鱗有齒
△按馬鮫魚頭尖眼大腮硬無鱗青色背有青斑圓紋又無背文有之肚白鬐硬刺尾有岐尾端有刺鬣如大鋸齒其大者三尺許春月盛出故俗用鰆字形狹長故稱狹腹狹腰乎其小者尺許色最青並肉白甘温脂多味厚美膾炙膾腌皆佳
洋鰆　馬鮫之極大者長五六尺味劣

馬鮫

さわら　鰆鮫　章鮫
さごし　鰆音春　俗云佐波良
青箭魚　祺小者　俗云佐古之

唐墨　馬鮫之鮓也其胞多子形如刀豆莢而大亦之褐色微似唐墨故名之土州阿州讃州多出之味甘美遜然不如於鰡鮓之唐墨

とびうを　鯢音飛　飛魚
ひいご

文鰩

姚　俗云止比魚
又云比以古

ウエニヤウ

本綱文鰩大者尺許狀如鯉有翅與尾齋翬飛海上其身蒼文白肴赤喙常以夜飛肉甘酸食之已在又宜雄雌
△按飛魚西海多背蒼腹灰白色三四月群飛其飛也離水上二尺許可二一段而沒水復飛薩摩最多作鮓送他邦

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

わんごう　老婆魚　綬魚
琵琶魚

蜚腐魚

俗云阿全古字

ハアヘツエイイユイ

泉州府志云蜚腐魚腹有帶如帔子生附其上故名綬魚其形如斜斗而大者如盤吳都賦云此魚無鱗而形似琵琶故又名琵琶魚

△按此東海皆多有西南海少十月初出最賞之三月以後稍希夏秋全無之狀團扁如盤肉厚肚大背黑腹白眼鼻向上口濶大而鬣鬚短頭骨亦極軟尾無岐而長爲臛食之味淡甘惟去胃與頭余皆可食以爲上饌割之有法咩曰鈞切其法以繩置下扉懸干屋竪入水於口可五六升水自口溢爲度先切頸喉外皮而次剥周身皮還割鬚及肉采膽割腸及骨以刀刺胃袋則畜水

針有鋸齒而在尾根際能左右振螫人欲捕之可抵肖際陷處不然則所螫大高甚者至死

海鷄魚

鰿音忽　荷魚
こめ　卵陽魚　鮥魚
ぶぐれ　蕃瞞魚
和名古米

ハアイ・ヤヲイイユイ

鰿訓衣北謬也鰿乃鰻也

逆出者不如法割之則肉不離皮骨

本細海鷄魚海中頗多江湖亦時有之狀如盤及荷葉大者圍七八尺無足無鱗背青腹白口在腹下目在額上尾長有節螫人甚毒皮色肉味同鮸可食肉有小毒常有風濤則乘風飛於海上逢物則以尾撥而食之（魚掉尾曰鮸音鉢）

△按鰿形狀如上說大者皮有沙如鮫以可飾刀鞘其口甚下大攫可容胸處乎大者過尺者丈余前肝取燈油

鰿　即鰿也其肉赤俗傳云黃食止瀉痢其膽治小兒雀目憂試有効未言於本草但不多食可矣

鰑鰌　喙尖色黑有肉翅頗似鷂鷹之形故名鷂鰌本名海鰌魚亦擾此乎其肉脆味美

窓引鰌　狀薄扁而尾細長如挽窓戸繩故名之其肉骨△畧硬味劣

牛鰌　黑色肉白肥味最不美

本細鰑生南海四五月出之形似鰈腦上突起連背身圓肉厚白如鰈肉只有一脊骨治之以葱薑缶之以粳米其骨亦軟而可食甘平或云鰑游於水群魚隨之食其涎沫有類於娼故名之腹中子有毒令人下痢

三才圖會云鰑縮頗扁身似勫而扁鱗細色白

△按鰑形狀如上說攝泉紀播最多東北海無之大一二尺余白色帶青作魚軒最美也然有微青臭氣多食亦佳或作鮓作醬漬惟不宜煮食但雖有鱗細白而如無

かながしら　鰑

勫　音房

俗云鏡魚　又云的魚

鰑勫共本草入有鱗魚之類今改山于無鱗下ハン

本細勫小頭縮頗脊閣腹扁身細鱗其色青白腹內有肪性宜治水其狀方扁其身扁故名之作鱠味最腴美作羹臛食甘溫宜人功與鰑同痢人勿食

火燒編　頭尾俱似勫而脊骨更隆上有赤鬣連尾如編堀之異黑質赤章色如炯魚故名

△按勫鰑二物形狀相似而其所說亦難別惟二才圖會所圖以能別矣蓋勫頁至尾有鬣著而有一條絲鬣宜

炙食色白於鯽

△按字保世形似鯽而小腦上突起連脊如瘤死極細鱗色白光如傳雲母九十月攝泉紀播出之二三寸至五六寸炙食作鮓亦佳

うげ　正字未詳

嫗背魚

俗云宇保世

此魚像婆似嫗背故俗曰嫗背魚又訛爲宇保世矣

△按仁良岐狀似宇保世而小色青白其頸有一刺八九

ひらぎ　正字未考

仁良岐魚

本細鱗狀如牛脾及女人鞋底細鱗得行其合處半邊平而無鱗口近腹下各一目相並而行故名比目魚劉淵林以爲王餘魚蓋不然王餘魚今云白魚乃肉甘平　益氣力

△按倭名抄示用王餘魚訓加良比ト衣比ト謬也王餘魚乃膾炙魚也鰈形似勫而扁頭小口尖黑紫有細鱗裏白滑其兩眼相去甚近向上而相比故名比目魚矣然本草引爾雅云鰈一目而不比不行故兩片相合乃得行之說非也不知別

月出之攝泉多有之大一二寸爲鹽爲糟漬俱香味甘美

かれい

鰈

音牒

新音比目魚　鰈讀鞋底魚　魴音房去奴鰈魚　鯷音啼魚

和名加良衣比又云加禮比

一名有字否大者二三尺其種類多可炙可臕其肉白柔甘美味厚脾虛瘧滿者不宜食

蒸鰈　出於若狹及越前大者尺許著以鹽水蒸令半熟取出陰乾數日而炙食如有些鰯氣而亦味美也

星鰈一名甘鰈　裏白皮有黑點者其大者尺余小者五六寸

石鰈　表黑皮雜雨邊有黑片石子者味勝大者尺許

筋子鰈　形圓大而背鱗中有九文秋冬出於播州明石大者尺半其味美爲最上

白氷鰈一名霜朋鰈又云蘭鰈　仲冬多出大者不過六七寸形狹小而肉薄軟子亦雖滿腹味不佳

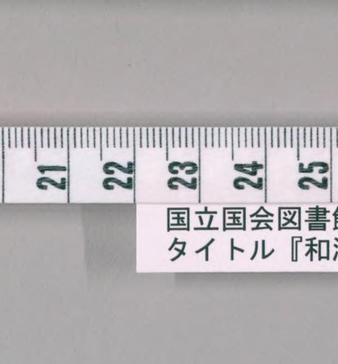
月極鰈　表裏無鱗畧狹長

木葉鰈　大一寸許作腑炙食香美出於泉州異物志所謂若葉魚者乃是矣

△牧牛舌魚形畧類鰈而薄狹長色赤淡赤黒細鱗無尾大者一尺許眼有背口如巴紋肉與鰈同味稍淡

馬舌魚　似牛舌而腹白而表兩邊黒色味亦相似二種共肉薄爲下品乃鰈之屬也

牛舌魚



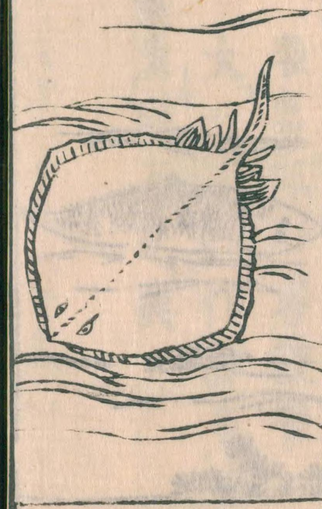
和名抄載崔禹錫食經云鰈似鰈而尾白刺相次者也

わらし

鰈　音騷　和名阿波太

鰈同

△按鱒無鱗魚背青腹微白小者二三寸大者尺餘形似鰔而背後兩邊相對自腮下至尾末硬鰭如白刺如鮫其肉中黒血肉綿綿成條性喜成群游好海藻食自春末至秋末多采之作鮓眞衆膾共味甘美其品類甚多



棘高鱒　大三四寸皮厚刺硬作鮓最爲下品

室鱒　多出於播州室津故名之形似鱒而畧圓有白刺

鯢大冬月作鮓東海亦多出味脆不佳爲下品

目高鱒　喙長兩眼之間廣又目大而口小者名目太鱒

烏鱒　似鱒而畧扁有橫文尾岩前有刺鬣三四月出

滅托鱒　似鱒而稍扁尾前帶黃無刺鰭

楂魚

うきまんぼう

蒲方魚　正字詮

俗云宇岐木

△按楂魚奥州常州海上有之狀類鰛而方故名蒲方魚大者方一二丈厚一二尺周緣稍薄灰白色肉白骨硬味不佳性魯鈍不知死浮海人以長把留則留如楂故名剖背取白腸長丈余黏百作鮓或糟漬或曝乾食之

海鰻

ハアイーシン

慈鰻鱷　狗魚

和名波毛無

俗云宇岐木

唐音之畧歟

俗用鱷甚非鱷乃入月鰻之本細海鰻鱷生東海中類鰻鱷而東北全無之形似鰻鱷而大背有鬣連尾青黒色淺於鰻鱷無鱗腹白牙齒長短相並中道亦小齒數十相連大抵尺半二尺許肉白不脆割之連皮煮醬油炙食脂少於鰻鱷味美

蒲鉾　以海鰻肉搗擂爲魚餅黏于竹狀似蒲穗而如鉾

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

故名之或粘板片炙亦佳爲着中之珍以他魚爲蒲鉾或多用鱣鰋偽之

味劣

風海鰻俗云五平波里　海鰻十頭相聯作白鯊形如片板着夏秋賞之纖刻之和酒醬代膾甚可食本綱云乾者名風鰻者蓋是矣鰻鱺之乾者未知其好惡

銅鱯正字未詳假字音用　海鰻之大者四五尺詩出於瀆州味劣

於尋常者

凡海鰻之肝腸亦可煮食或作醢佳其膽苦不可食有犯之者打白袋者乾之可以磨唐弓弦唐行者打

一種有海宇奈岐鰻亦鰻鱺字用　有江海之間鱣鱺色稍淺味亦劣

△按阿奈古狀似海鰻而色淺於海鰻不潤從頂至尾有小白點如星者兩邊相連各百有餘其味甘平脂少不美漁人炙之僞鰻鱺

阿名吳

あなご

正字未詳

三才圖會云玉筋魚身圓如筯微黑無鱗兩目點黑至菜花開時有子而肥俗謂之菜花玉筋

玉筯魚

いうとうぎょ

俗云以加奈古

又名加末須古

△按其大一二寸無鱗白色脊微青似梭子魚之形然本是別種春末腹在鰤凡春分時攝州一谷茹多取之立夏播州明石浦鹿瀨盛取之夏至前後讃州八島及下關取之自二月至六月次第至西海其翌日更無之亦一異也其盛出時浜浪如山一網幾千万難測量初春偶有之者大三四寸背青腹白蓋此舊魚也盛時以布網取之用潮水騰之脂多浮于釜中掇取爲燈油與鯨鰯油相並矣所製魚亦黄而脂尚有之甘溫微毒以送四方爲賤民食其利用廣大亞于鯨鰯

鱠殘魚

もろこを　王餘魚　銀魚　俗云白魚

クワイ　ツアンイオ

本細鱠殘魚大者四五寸身圓如筯潔白如銀無鱗若已鱠之魚但目有兩黑點爾小者曝乾以貨四方清明前有子甚美清明後子出而瘦但可作鮮膾耳博物志云吳王食魚膾棄其殘餘於江化爲此魚故名或作鱠或作膾實誌皆傳會也不足致辨王肉作羹食健胃

△按鱠殘魚生汗海文伊勢志摩參河肥後備前多出攝播亦有之凡立春初出人賞之二三月腹有子味稍劣焉生帶青色離水則白煮之則益潔白頭尾尖而身扁有鬐無皮骨煮食軟甘美供上饌或以竹串貫眼相聯曝乾作鮸俗云目一種有水魚河湖無鱗魚下有之

鰱

音聿

キヨツ

本細鰱小魚也大如針一斤千頭春月自岩穴中隨水流出狀似初化魚苗取收曝乾爲脞名鱠鳥毛脞其細如毛食

以薑醋味同蝦米甘温或云此鱧魚苗也

△按鱓魚春月攝播多取之最細小不過寸身圓潔白而似索麪之屑目有兩黑點熬之纖纖如線故名纖小鱓熬之食味甘如鱁曝乾亦佳也實非鱓子此鱓苗也鰕子　同時出大寸許畧扁白而帶微黑色是亦稱小鱓熬之不脆味劣

たこ　鱆魚　章擧　鮹艇嘉式　海蛸子

章魚

チヤンイユイ　和名太古

本綱章魚生南海形如烏賊而大八足身上有肉粒鮮者薑醋食之味如水母甘鹹寒

△按和名抄云海蛸子和名貌似人裸而圓頭者也長丈餘者謂海肛子蛸正作鮹延暫式等字蓋本草綱目鮹別此一種非章魚屬也

章魚狀似烏賊而大八足充多其充凹纍纍色白帶微赤煮之變深赤色頭圓而白眼口在頭與足之交無腹而腸在頭中八腿交股之中間白皮中有如雙小鳥者褐色其狀一如鴉一如鳶也章魚頭似囊而肉薄但足肉厚味亦美然硬於鮑而老齒不堪食惟先以柔策數敲之後煮之則肉軟以薑醋食之酒水等分以文火煮半日許加醬油再煮則軟脆甘美倍常俗謂之關東煮

凡取章魚以繩絆壺投水中則久而章魚自入也無大小壺一箇章魚一頭北海乃大者多有一二丈許長足若人及犬猿誤對之則足死吮著皮膚無不殺也鮹性好入田圃掘芋食其行也怒目踔八足立行其頭如浮囊狀故俗稱章魚坊主最難死惟打兩眼中間則死

又云章魚若飢則食己足故五足者亦間有

本綱石距亦章魚之類身小而足長入鹽燒食極美也

△按蛇入江海變石距人有見其半變者故多食則今

いハゝく

てゐうたこ 石蛸

俗云手長蛸

石距

△按望潮魚狀類章魚而小凡五六寸許其頭如鳥卵頭中滿白肉煮食其肉粒粒如蒸飯味亦然故名飯蛸足亦軟美正二月盛出播州高砂之產頭中之飯多攝泉

鱆魚 共出二于闔書

望潮魚

俗云飯蛸

之產無飯者亦相半至季春則魚寢而無飯余月全無東北海亦曾無之取之繫縈螺空貝投之則久而鱆入貝此鱆亦頭與肢中間如鳥鴉者有之

貝蛸 大如鱆魚而無飯每一頭生貝中其貝白狀似秋海棠葉形日本紀私記云貝蛸和名加比太古是矣詳于貝類之下

蜘蛛蛸 似蛸而最小頭如雀卵加州越州有之播州明石取之乾送四方以似蜘蛛名之和名抄所謂小蛸魚和名以加比佐是矣

いう 鰂鰄 烏賊 墨魚 烏鰂 纜魚

烏賊魚

和名以加

ウ、ツエイユイ

本綱烏賊魚狀若革囊無鱗有骨口在腹下八足聚生于口旁其兩鬚黑皮白肉大者如蒲扇

骨厚三四分狀如小舟而兩頭尖輕虛而白脫重重有紋以指甲可刮爲末名海螵蛸亦鏤之爲鈿飾又腹中血及膽正如墨可以書字但逾年則迹滅惟存空紙爾此魚遇風波則以鬚下石或粘石如纜故名纜魚性嗜鳥每自浮木上飛鳥見之以爲死而啄之乃卷取入水而食之因名烏賊過小蒲則形小也又云此是本鷃鳥所化今其口腹具存猶頗相似（鷃似鳧見水禽部）

肉酸平　益氣強志　其墨能治心痛脹以醋

海螵蛸　烏賊骨能治婦人血閉不足症療橫癰微溫藥唾血下血又止瘡多膿汁不燥

三才圖會云烏賊腹中有墨見人及大魚常吐墨方數尺以混其身人反以是知取之

△按烏賊形狀如上說漁人以銅作烏賊形其鬚皆爲釣真烏賊見之自來則罹鈎蓋此見已革而慕乎嫉乎烏賊亦類之文有下如鳧鴉者

本細柔魚與烏賊相似但無骨爾

柔魚

すくめいう　訓須留女

明鰞鹽乾者俗云須留女

浦鰞淡乾者

俗云大和以加

又云鰞以加

△按柔魚同烏賊而身長大乾之爲鰞出於肥州五島者肉厚大味勝微炙食切裂食則味劣或不炙細刻代膾皆甘美柔魚骨亦似舟形而薄珍瓏似燈紙不審者又章魚腊乾爲鰞名乾章魚而古者是亦謂須留女手和名抄小蛸魚

障泥烏賊　大於真烏賊四周有肉緣狀似障泥以阿乎里加是亦爲鰞佳

龜甲烏賊　背隆而肉厚故名之

針烏賊　似真烏賊而骨尚顯尻碑手如針鋒故名之

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

瑣管烏賊　身狹長如竹筒故俗名尺八烏賊
雛烏賊　烏賊小者其大一寸余頭中有飯者亦有之名又以加之
賊子也　烏賊處處多有有者何少有乎

海鼠

こ〳〵ご

ハアイ　チュイ

土肉文選　海參　五雜組
海男子　沙噀　沙蒜　寧波府志
塗筍　和名古俗云止良古

和名抄載食經云海鼠似蛭而大者也
本草曰海參生東南海中其形如蠽色黑身多瘤瘺一種長五六寸表裏俱潔味極鮮美功擅補益殺品中最珍者也一種長二三寸者割開腹內多沙雖刮剔難盡味亦差短今北人有以驢馬之陰莖贋爲狀味難畧同形帶微扁者是也

五雜組云海參遼東海濱有之一名海男子其狀如男子勢其性溫補足敵人參故曰海參石華文選註云土肉正黑長五寸大如小兒臂有腹無口目有三十足可炙食
寧波府志云沙噀塊然一物如牛馬腸臟形長可五六寸詩胖軟肉也體如水蟲無首無尾無目無皮骨但能蠕動觸之則縮小如桃栗徐復擁脹土人以沙盆揉去其涎腥雜五辣煮之脆美爲上味
△按海鼠中華海中無之見遼東日本熬海鼠未見生者故所載於諸書皆熬海鼠也剩文選之土肉入本草綱目惟類獸之下焉惟寧波府志所言詳也寧波去日本不甚遠近年以來日本渡海舶多以寧波爲湊海鼠亦少移至乎於今唐舶來長崎時必多買熬海鼠去也本朝自神代既有之舊事紀云彦火瓊瓊杵尊時諸魚皆仕奉曰之而海鼠不曰爾天鈿賣命以細小刀折其口故於今海鼠口折是也處處海中皆有之奥州松前

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

津輕爲上其大者尺有餘尾州和田參州押島相州三浦武州本牟讃州小豆島皆得名大抵五七寸無骨雖無尾鰭背圓淺青色又有帶黃者畧似虎鯸名虎兒全體疣多滑軟其腹扁白色常在水中擴身而薄扁能游行水庭如物觸則橫縮至離水則如半片胡瓜其口拆而無齒腮其目切而無珠光共如小刀痕冬月盛出春月終盡夏月全無也

肉 甘鹹寒　類鰒而有香氣帶黃者最佳爲贈以薑醋食之煮食亦良或攪砂數振節則肉軟老人亦易喫

海鼠腸　腹中有黃腸三條淹之爲醬者也香美不可言冬春爲珍肴色如琥珀者爲上品黃中黑白相交者爲下品過正月則味變甚鹹不堪食其腸中有赤黃色如糊者名海鼠子亦佳

熬海鼠　鮮者去腸熬之則鹹汁自出而焦黑取出候冷曝乾所謂如小兒臂或如男勢者是也出於奥州金花山海邊者帶金色名金海鼠爲極上又熬之每十箇懸張二小柱而如梯之形者名串海鼠處處皆有之共使時一日漫水煮熟則肥脹味甘美

凡海鼠性忌稍藁如犯之則體解如泥又鼴鼠喪海鼠以

串海鼠柱　豚于花園鼴不敢入

老海鼠 俗名夜宇佐峽　出于介甲類似海鼠而腹黃色大者一尺二三寸豫州海邊有之人不敢食俗傳云誤突殺之則黑血流出乃忽雨屢試亦然

本細海蛇形渾然凝結其色紫無口眼腹下有物如懸

海蛇

くらけ　水母　石鏡　栲蒲魚

俗云久良介　和名抄用海月二字非

ハアイ　レエハ

累葦蔑附之咂其涎沫浮流如飛爲潮所擁則蝦去而蛇不得歸人因割取之常以蝦爲目蝦動蛇沉猶蛩蛩之與騶驅也其最厚者謂之蛇頭味鹹溫更勝生熟皆可食以薑醋進之茄柴灰和鹽水淹之良又浸以石灰礬水去其血汁其色遂白

△按海蛇形圓上面黑也故上有背下面有物如耳又如足曰臟其大者徑三寸厚一寸許無鱗骨頭目惟如口者有腹下八九十月以攖網取之和鹽水淹之取時用灰能揉洗淨去臭氣味甘鹹脆美代魚膾備前之產爲上

本朝式略唐

一物異製也其製明礬和鹽揉合漬之令色黃白使時能洗淨去礬氣肥前之產最佳故名其味淡曬之有聲

水海

色白形圓如水泡之凝結魚鰕附之隨潮如飛

味不佳且有毒漁人不取之

すめうをうみすめ

海牛

俗云雀魚

食物本草云鯆魚形似河豚而小背青有斑紋無鱗尾不歧腹白有刺戟人手亦善嗔嗔則腹脹大圓緊如泡仰浮水面

日本紀齋明帝時於雲州北海濱魚死而積厚三丈許其大如鮎雀喙針鱗鱗長數寸是雀入於海爲魚也名曰雀魚

△按雀魚今亦處處有之狀類雀而首短額有一小角嘴尖如鳥無足有四鰭尾向上背腹方有四稜無鱗如鮫皮而有龜甲紋灰白色大不過三四寸世人未食之或

鰕

音　和名衣比

ヒヲヽ

用海牛字未知其據又日本紀所謂者與今雀魚異

海老　俗

えび

本綱鰕凡江湖出者大而色白溪池出者小而色青皆磔鬚鉄鼻背有斷節尾有硬鱗多足而好躍其腸屬腦其子在腹外凡有數種米鰕糠鰕糊鰕以精青鰕白鰕以色泥鰕海鰕以出產名梅鰕以梅雨時有名之有天鰕其蟲大如蟻秋社後羣墮水中化爲鰕凡鰕之大者蒸曝去殼謂之鰕米食以薑醋所珍凡蝦類甘温有小毒水由及溝渠者有毒小兒及雞狗食鰕腳屈筋按鰕處處有之其品類亦多不可悉記

真鰕

大一二寸皮薄而白手足鬚共短細煮之淡赤色味甘美有河海之交江戸芝鰕是也

車鰕

大四五寸皮厚而節隆有褐白色横文煮之變紅形曲如車輪故名自夏出秋冬盛味最甘美爲上品

手長鰕　一名川鰕

大二三寸雨手肥長有螯其雌者形相似而手小無螯腹下抱多子煮之正紅色

白挾鰕

大二三寸白色煮之亦不赤

川鰕

大一寸許褐色冬月江池取之與蘿蔔同煮食味甘美又爲彈塗魚餌可也

尻引鰕

大一寸余頭尾短其背微扁煮之不赤難看中混來是爲鰕中之下品

紅鰕

いせえび　かまくらえび

編音　海鰕

俗云伊勢鰕

又云鎌倉鰕

本綱紅鰕乃海鰕也皮殼嫩紅色前足有鉗者色如朱長

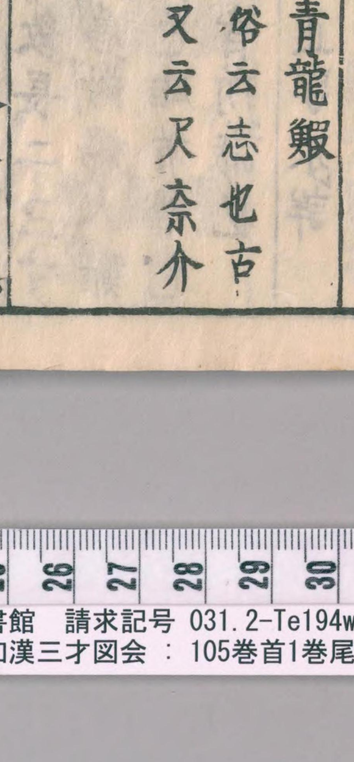
国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

一尺許其肉可爲鱠鬚可作簪杖大者七八尺至一丈
五色鰕　閩中有之長尺餘彼人呼爲
ますえび　今松魚ますえびに似たり
△按紅鰕勢州相州多有之紫黑煮之正赤色口有四鬚
鬚長過一二尺根有硬刺鋸沙者而尖手足有
節掌指如毛尾端如花葩是種海老以爲賀祝之肴或
謂有榮螺變成紅鰕而半螺生鰕者入往往見之蓋悉
不然也紅鰕腹中有子則是亦山芋變鰕之類矣

おみ　わめえびこ
糠鰕　細蝦
海糠魚
希名阿美
俗云阿女

△按和名抄之海糠本草之糠蝦一物而鰕中細小者疏非鰕苗本自此一種終不長者也爲膾爲醢一味甚美

夏糠鰕　自立夏至立秋出其大者不過四五分色白帶
微赤備前海上多以布網取之作醢名糠鰕鹽辛
秋糠鰕　九十月盛出其大六七分色白頭與尾正紅豐
前中津多取之備前亦少有之



ええこ　えくなけ
青龍鰕
俗云志也古
又云天奈介

閩書載開元遺事云鰕姑狀如蜱蚣尾如僧帽泉人謂之
青龍
△按鰕姑狀類鰕而扁頭尾相等有鬚手足多背有細節
灰白色帶碧攝泉雜肴中亦混來而熬食其肉少而味
不佳相傳云治婦人血閉消癥瘕
於久里加牟木里　鰕姑頭中之小石如鰕頭能治五淋之石矣

通小便竊人秘藥也然未見有石者

海馬

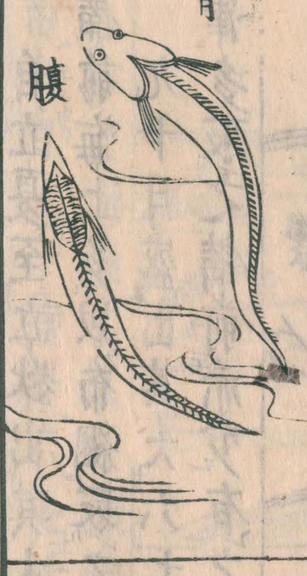
かいば　水馬

浴用字音

ハアイマア、

本細海馬其身如鰕首如馬背偃僂有竹節紋長二三寸其喙垂下漁人捕得不以啖食暴乾以雌雄爲對婦人難產手持之即如羊之易產也帶之於身亦可雌者黃色雄者青色

△按海馬偶混干雜肴中有之安產之功人皆所識也



ふるしめ　正字未詳

舩留魚

俗云不太止女

△按舩留魚鱣之屬狀似鯆而尾末纖無鈹偏頭眼小灰白色無鱗頭裏扁有小刻如金小判之象而下喙尖畧長有小鬚自頭連尾小者長尺半大者三四尺毎以頭小刻附海舶板用鐵梃亦不離也掩籃待自離去取之希有出魚市人惡其異形無食之者

鱘

たちうを　鱣　鱏　鮪　望魚

俗云太刀魚

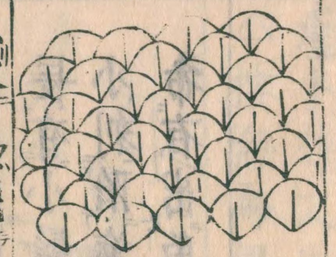
本綱鱘生江湖中常以三月始出狀狹而長薄如削木片細鱗白色吻上有二硬鬚腮下有長鬚如麥芒腹下有硬角刺快利若刀腹後近尾有短鬚肉中多細刺煎炙或作鮓食皆美烹煮不如蓋此魚飲而不食鱣鮪食而不飲

△按鱘生江海中然言生於江湖者非也八九月與鮪同

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

時盛出泉州播州特多其大者三四尺小者一二尺似海鰻而薄扁青色上帶白如塗雲母是乃脂也嘗無鱗然言有細鱗者非也其眼圓大而吻腮及臍下硬鬣皆如本草之說刮去白脂而可熬可炙其肉白脆味美也小骨橫于脊如蓖齒

附 魚之用

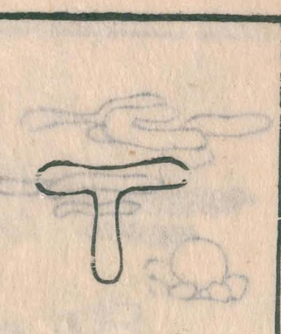


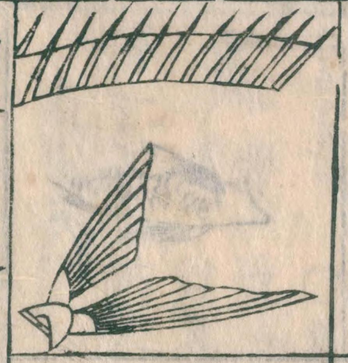
鱗 いろくづ うろこ

音 鄰 リン

①鱗和名抄俗云宇呂古都魚甲也文字集略云龍魚之屬衣曰鱗時珍曰鱗剝也魚產於水上采鳥飛上風兒鱗物以龍爲長蓋龍有八十一鱗具九九陽數經有三十六鱗備六六陰數

②鰓和名抄阿木止俗云恵良 唐韻云魚頰也字彙云魚頰中骨也





魚丁 かつらかひ

イユイ テイン

①魚丁和名之良加比俗云魚枕謂之丁在魚頭骨中形似篆書丁字者也

鰭 音耆 そそひれ

①鰭俗云波太 文選注云魚背上鬣也鬣字彙云魚龍旁小鬐也馬頷毛亦曰鬣

②勤耆魚尾也或名丙

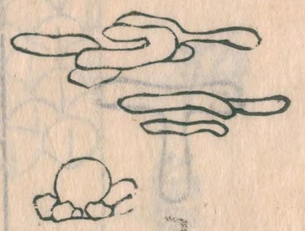
腴

はちすり

音臾

スユ

○俗作腴和名豆奈萬肥處也禮少儀云進魚冬石腴夏右鰭凡魚冬時陽氣在下肥美在腹夏則陽氣在上肥美在脊也



鮸

いとをこなつ

音敏

クリ

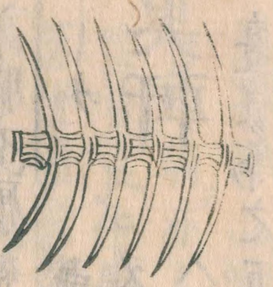
○鮸訓以乎乃和多魚肚中腸也又曰乞

○脡和名以乎魚腹中脡也諸魚之白脡其中空如泡故又曰鰾

鰾

音飄

○鰾和名本細諸魚之白脡仁倍其中空如泡故曰鰾可治爲膠一名鰿膠諸鰾皆可爲膠而海獱多以石首魚鰾作之粘物甚固此乃工作用之物也



鯛

ちぬ

音凋

○鯛和名知奴魚骨謂之刺又食魚骨留咽中曰鯛鯁同直言難受如骨之咽

鮓

いとのこ

音米

○鮓暗鰶暗○本細凡魚皆冬月孕子至春未夏初則蓄滿水草際生子有壯魚隨之洵尿白蓋其子數日即化出謂之魚苗最易長大

炙

音蔗

○炙和名阿布利毛乃說文字从肉火凡肉置火中曰炙之曰燔暗近火曰炙以微火溫脊背居頭於人左蓋禮記所謂進魚冬右腹夏右鰭與此有少異

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』
ガラス使用

あつもの　同

臛 臞 同

羹 音耕

○臛羹共訓阿豆毛乃

菜曰臛師古云羹與臛亨煮異名謂和不同非關有菜無菜也徐氏云羹以菜爲主臛以肉爲主孙毛以魚肉諸物和羹謂之骨董羹

なまあつもの　音淺

膾 和名奈末阿豆毛乃

○膾細切肉也本綱生魚鱠切而成故謂膾凡魚之鮮活者薄切洗淨血絲沃以蒜薑醋等五味食之近夜勿食不消成積不可同日論也

語膾不厭細曲禮云膾炙處外

膾 鱠 同

臊 音

○鱠和名奈末須細切肉也本綱生魚鱠切而成故又云肉塊細切爲膾大切爲軒

臊 音

臭軒

蔵藏○禮記注純肉切肉柔故蔵右居

△按鱠相似而有異膾細切而和菜醬醋蔘蓼等之五味沃之以醋食之蔵俗云左純肉牒調別之美

鮓 音查

鮨音鰭鮓簸箕同○本綱釋名云鮓菹也以鹽糁醯醸而成也諸魚皆可爲之大者曰鮓小者曰鮨南人以魚曰鮓北人以肉曰鮓凡鮓不熟者損人脾胃諸無鱗魚鮓尤不益人不可合豆藿麥醬蜂蜜食令人消渴及霍乱

△按醸鮓法鹽少糁壓之一夜拭淨水氣用冷飯藏于桶如糟漬法而春冬八四五日夏秋一二日熟亢汗州鮒濃州鱒和州吉野鱒名鮹城州宇治鱧名鱓攝州福島小鮎名雀和州今井鰭皆得名者也一種有赤鮓者鯽鮒等腊加之以紫蘇筍木耳釀之最爲

一品　鮮得蔈味美ナリ

蒲鉾　むかこ

魚餅○造ル法剉ル取海鰻ノ肉ヲ擣テ千杵和ス鹽酒各少許ヲ再擣テ令ル如ク餅粘ル着竹枝ニ炙之ヲ如ク蒲草穗又似ル鉾ニ故ニ名ク或有ル粘杉板ニ着テ用ル方頭魚緋魚藻魚鮸等無毒魚ヲ作ル蒲鉾ニ其肉稍脆故ニ加ル鷄卵汁ヲ令ル粘之ヲ病人食之ヲ無損又有リ以鱧ヲ者此魚家偽テ于海鰻肉ニ者味不佳

○陶氏云肉醬皆呼テ爲ス醢和名之保之ト毛氏禮記注ニ云凡作ル醢ニ者必先膊乾ス其肉ヲ擣ク之ヲ雜ル以粢麴及鹽ヲ以テ美酒ヲ塗ル甕中ニ百日ニシテ即成ル

南蠻漬法

醋酒等分一沸シテ入ル燒鹽少許ヲ盛ル甕ニ以テ鮮魚肉ヲ膩入ル其中ニ經一晝夜ヲ味極テ美復次ニ加ル入ル亦佳雖極暑五七日ヲ不ル鰕ヲ以テ代ル鱠鮮良ノ方也

魚醢　イユイ　ハヘイ　ナンバンヅケ

鰕鰕　ちくわ　ちくわ

○鰕鰕俗ニ云之保之加良ト唐韻云鹽藏魚腸也漢武逐ル東至ル海上ニ見ル漁人造ル魚腸ヲ千瓶中ニ取テ而食之ヲ遂ニ命ス此名ヲ言ヒ因テ逐ル東而得ル是矣

鮹　ちくわ

音搦

腌醃鮆同○鹽漬魚臭也俗云毛乃之煮食之時急炙去鹽者漬冷水一晝夜漉汁少加入則鹽氣速去

鯗　なまぼし

音謁

冬月取ル鮭鰤等鮮者拔去鰓及鯛滿鹽於腹中裹蓼葱倒ニ懸干檐待鹽汁垂盡解之復固裹而春夏食之

鮿　ひもの

音揖

未乾魚

淡鮹俗云阿保加良之

與淡鹽魚同美

鮸　めざし

音牧

鰿音義考音嫗乾魚○漢書師古ノ注不着鹽而乾魚曰鮿禮記謂之鰿凡物乾陳者皆謂之鰿羅願云諸魚皆爲鯗俗云ス物膊鮮魚和微鹽乾之半濕者謂之未乾ト奈ラ比ト味法魚○鮸俗云目宇之左ノ字書云以竹貫魚爲乾也

肴　さかな

音爻

△按白魚氷魚等十頭相連爲鮸有鰉鮒之類鮮者不着鹽備乾者雖極暑耐久殽同○禮記注云肉帶骨曰肴有骨剛故肴有左右皆謂之肴

△按肴饌（カカナ）加之（ス）酒（ル）時間少（シ）啖之（ヲ）以爲酒媒（ナカダチ）者也與禮記注所言不當也如遇漁舟乞買魚者謂肴則甚恚（イカ）不與謂魚則與之（ニ）言（ハ）肴乃些（スコシ）少之物也漁者特（ヒトヘ）喜向來之祝辭（ホカヒ）也

国立国会図書館　請求記号 031.2-Te194w-o
タイトル『和漢三才図会 : 105巻首1巻尾1巻』

ガラス使用