



日東魚譜卷之七

貝羸蛤目錄六十五種

貝子 流羸 石蚶 烏蛤 光螺 蝸螺 鹿子螺 京螺 簾蛤

紫貝 蓼螺 鸚鵡螺 鑽螺 牽牛螺 小蝸 小法螺 羽蛤 梅花蛤

烏稔 梵貝 鶉螺 角螺 車渠螺 螺師 郎君子 章魚枕 櫻蛤

江橈 海月 餘蛤 鈿螺 海扇 結螺 尻高螺 青貝 柳貝

紅葉蛤 膏藥盤 紫蛤 龍羸 珂蛤 草裏螺 小螺師 忘蛤 藟交蛤

魚饌部
魚膾
魚膾
臙魚
食禁

九種
酢辛味
熬魚

酢醬身
煨魚

魚鮓
魚羹

海菊蛤
天狗螺
舟蛤
螢貝
醃魚部
醃鮓
醃鮓
烏賊黑漬

十六種
日本撫子
菱子螺
瓶蛤
砧石蛤
海
醃師魚
鰓
鰓

淡魚
沙喫腸
河螺
醃鰓魚
乙女蛤
珠拍
千鳥貝
錦蛤

總手縛
雀貝
袂貝
石蛇
蕭折魚
天鰕
醃印魚
物干

鮎螺
風蛤
袖貝
波子
醃鰓
房州多有

日東魚譜卷之七

貝羸之二

貝子 本經下品

釋名 貝齒 綱白貝 華曰海肥 俗則通
 夕カラカイ 和古者貨貝而宝
 龜用為交易故名 ○李珣曰雲
 南極多用為錢貨交易 ○蘇頌
 曰貝類最小者 ○時珍曰貝子
 小白貝也大如拇指頭長寸許
 背腹皆白諸貝皆背隆如龜背
 腹下兩開相向有齒刻如魚齒
 其中肉如蝌蚪而有首尾故魏
 子才六書精蘊云貝介蟲也背
 穹而渾以象天之陽腹平而拆
 以象地之陰貝類不一 畧下文此
 邦有之以殼與小兒為戲弄有

イカラカイ



黃褐赤褐黑色斑文數色可愛者也
 氣味鹹平有毒 主治 熱殼為細末入麩和龍腦少許點目花翳痛或貝灰酒服二
 分治鼻淵膿血一日三服亦二便閉格以貝子三枚甘遂二銖為末和漿水服即
 通

紫貝 唐本草

釋名 文貝 目綱研螺家
 コヤスカイ 名和俗
 用之令臨產婦人握
 之則易產故名 ○ 蕪
 恭曰紫貝出東南海
 中形似貝子而大二
 三寸背有紫斑而骨
 白南夷采以為貨市
 ○ 宗奭曰紫貝背上
 深紫有黑點 ○ 蘇頌
 曰貝類極多古人以
 為寶貨而紫貝尤貴
 後世不用見錢而藥
 中亦希便之 ○ 時珍
 曰按陸機詩疏云紫

カラミカイ
 エカキカイ



毒下脫以
上散也四
字
旋施誤

貝質白如玉紫點為文皆行列相當大者徑一尺七八寸交趾九真以為盃盤
氣味鹹平無毒**主治**明目去熱毒或曰紫貝乃貝子一屬而惟形大者也貝子
集解下云鱗貝使人胎消勿示孕婦云云然用產婦易產何哉予曰竊按紫貝形
似女陰骨堅故比難開忌之手倭人以為介骨堅能產貝子以旋易開岐骨兩移
情變氣之妙有其人可知矣

烏稔閩書

釋名烏粘漳州沙箭閣
三ノカイ如殼文如篾
衣故名是即馬刀類也
醫書謂療瘡之一疔名
馬刀瘡者比之爾○漳
州府志云通志曰狀如
淡菜而絕小生石上曰
烏粘云云此邦海邊石
上多有之不中食
氣味缺之**主治**未考

三ノカイ



江撓三才圖繪

叙名指甲螺トヘニカイ和
形似西施舌殼甚小大如
指頭滑瑩光如玉水紅
色故名海人采貨之婦人
小兒戲弄之誠可愛者也
其肉不中于食
氣味缺之主治未考
附錄紅葉螺モミチカイ
カイ形似烏蛤紅色有深
紅斑故名

ベニカイ

モミチカイ



流螺圖經

釋名ナカニシ和丹師螺
同一種而口一通長故名
形比丹螺則稍長有赤白
二種
氣味主治與丹師螺同矣
可食其肉不當于膳
南州異物志云甲香大者
如甌面前一邊直揔長數
寸下之然則海贏泳螺其
其腐燒之可雜衆香非假
豬螺屬已也



蓼螺綱目

釋名 辛螺 趙棘螺 懸熟
コニシ 名和似丹螺小故名
通志曰 蓼螺大如拇指
有刺味辛如蓼云云此
邦海濱多有之西土海
人采之殼研取涎汁中
食味辛如蓼云云又有
海螺 辛殼內身外有綠
色細筋膜米之研食甚
辛如蓼氣味辛鹹冷小
毒主治 開胸下氣

コニシ



梵貝潛確類書

釋名 梭尾螺 細法羸佛
ホウカイイ 和佛書以之
為法呂名法螺優婆塞
所吹螺也通呼法螺是
也 集解 潛確類書云樂
書有梵貝大可容數斗
蠡大者南蠻國吹之節
樂云云本細籟頌曰梭
尾螺形如梭今釋子所
吹者不入藥云云此邦
以之為軍器賢愚經亦
有軍陣用之吹矣



海月拾遺

釋名 玉玼 江玼 同
夕 夕力 和殼厚而
瑩輝如玉故名 蛤蜊
之玉 蛤同 名二物也
○時珍曰 割恂 頗表
錄云 海月大如鏡 白
色 正圓 常光 海旁 其
柱如 搔頭 夫其 甲美
如玉 云云 食之 下氣
利 五藏 調中

海鏡

目細

釋名 鏡魚 同膏藥盤 同ツキカイ 和
形 正圓 而兩片 平一片 赤一片 白
故名 ○時珍曰 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 即建海
鏡 飢則出食 入則鏡 亦飽矣 郭璞
賦云 瑣蛤 腹蟹 水母 目銀 即此云
云 南越志云 瑣蛤 長二三寸 腹中
有蟹子 如榆莢 合體 共生 俱為 蛤
取食 云云 其蟲 名曰 加爾 武久 利
是也



石 蚶 綱 目

釋名 紫蚶 塘紫 齋音 龜脚 俗
カムリカイ 和甲形似唐冠
故名又似椎子房故西土名
志伊亦曰加目能手昏象形
矣 時珍曰石蚶生東南海
中石上蚌蛤之屬形如龜脚
亦有瓜狀殼如蟹螯其色紫
可食云 南產志云石蚶福
曰黃鸞泉曰仙人掌曰佛
爪春而發故江賦有石蚶應
節而揚葩云云此邦生海石
有細根粘石如牡蛎甲在羊
身以上如瓜兩片相合有細
理如彫刻其色灰白微帶紫
色半身以下如龜脚有皮去

カハリカイ
カメノテ
シイ



黑皮則肉色赤而如蚌肉味甘所謂發華則得春雨及吐出紫黑毛形微似石竹
花未開故曰發花

氣味

甘鹹平無毒

主治

利小便 時珍解酒客

鸚鵡螺圖經

釋名九穴則一
不結上其殼旋尾
不結於外卷于內似
鸚鵡頭其旋尾處敗
之則有九段中通有
小孔九穴故有此名
殼外色黑褐色黑文
如虎紋內瑩光如銀
色予曾視鸚鵡殼乃
此螺殼也又桂海蟲
魚志所載鸚鵡螺與
此不同矣



鸚鵡和品

釋名ウツラカイ
和殼表文
似鸚羽色故名形似蝸牛殼
圓而有線條如卷其色淡赤
黃有斑點今按此亦鸚鵡螺
之一種二類也范成大江海
夷魚志云鸚鵡螺形如蝸牛
殼磨出精采亦雕琢為杯者
乃是也

ウツラカイ



鑽贏常熟懸志

釋名タケノコカイ和殼狀似竹筍故名○常熟縣志云螺多種殼大長者曰鑽螺云云形似河螺長二三寸色淡赤黃有細理可愛肉形色如河螺以殼為戲弄

附錄角貝和ツカイ形似山羊角甚小其色潔白可愛未見生者

日海中有甲物如扇其文如尾壑名海扇云云綱目以之為車渠之別名今拆置于此

タケノコカイ



珂唐本草

釋名馬珂螺細城音夕マカイ和以骨介作珠故名○蕪恭曰珂貝類也大如鏡皮黃黑而骨白堪以為飾云云異物志曰馬軒螺云云者圍九寸細者圍七八寸長三四寸云云

夕マカイ



蝸螺

釈名タマ知形似光螺
小圓也俗呼圓形曰玉
故名殼色灰青而帶微
黃肉堅而不美氣味鹹
冷無毒主治止消渴解
酒毒
附録小蝸螺キサゴ伊佐
胡之誤稱也俗曰小物
呼沙故名形似蝸螺小
文未有衆色小兒以殼
為戲弄

キサゴ
イサゴ



鈿螺綱目

釋名クルマカイ和形似車
輪故名○時珍曰鈿螺
光彩可飭鏡背云云此
螺圓而有赤條光彩如
朱其間有細刻如彫以
當于此
附録龍螺和リヤウカイ和
形恰似蛇龍形故名海
人采而貨以為戲弄爾
不中用尤希也

蛭



光螺閩書

釋名ツメタ和名此螺冬月盛出形圓而滑利難捕令指甲凍疼故名形恰似蝸螺大而圓也肉勁不中膳

附錄牽牛花螺アサガハチ此即光螺一種唯其腹紫碧色似牽牛花故名以殼為戲弄今按細目所謂青螺矣

ツメタ
トベタ



アサガハチ

車渠海藥

秋名シヤウ和名即呼音時珍曰按韻會云車渠海中大貝也背上壘父如車輪之渠故名云云丹鉛錄曰車渠作孟注酒滿過一分不溢云云西城七室此其一也今按李珣及時珍所說之形狀乃西土有之大者尺餘闊五六寸殼以作珠是也本綱以海扇合為一故人疑之也時珍曰大者長二三尺闊尺許厚二三寸云云



海扇 霏雪録

釋名 ホタテカイ 此者一片如蛤一片平而如蓋候風起蓋如舟帆行海上故名又蓋形如扇故曰阿布岐加伊或曰板屋蛤又作巳故名呼板巳蛤與車渠別也 ○霏雪録

ホタテカイ
アブキカイ
イタヤカイ
カイシヤクシ



螺 細目

釋名 三十和俗謂衆多曰皆二其類多故名時珍曰師衆多也云云生河水者河螺云形相同氣味主治同蝸螺作醢食之
附録 結螺 形似螺 有白條如結纏可愛 艸 裏螺 形如稜角有細理 似草裏故名 ○鹿子貝 有紋彩如鹿子紋故名 ○小法螺 似梵螺極小 殼厚故名



即君子海菜

釈名 スカイ 和以扇入酢
則盤旋故名殼名津身
口平尾尖者曰尻高是
也 ○李珣曰即君子生
南海有雌雄狀似杏仁
青碧色欲驗其真假口
內含熟放醋中雌雄相
逐逡巡便合即下印如
粟狀者真也亦難得之
物
時珍曰顧玲海槎錄云
相思子狀如螺中實如
石大如豆藏篋筍積歲
不壞若置醋中即盤旋
不已紫即即君子也此



小螺師本州約言

皆言其屬不及螺殼身肉此邦多有之三月三日采之名呼磯物煮食之味帶微
苦主治扇治婦人難產手把之便生極驗 綱目
釋名 ワレカラ 和殼極薄
而易割故名割殼
本草約言云紫菜其中有
小螺師云云

ワレカラ
コカイ



京螺和品

秋名三ヤコ力个和俗呼
有美色艷麗者曰美夜胡此
羸美形而瑩潔如玉故名形
狀似梭尾螺小縱橫細理如
彫刻其色紅黃有白條瑩彩
如珠玉可愛人以為戲物爾



羽蛤同前

秋名ハ力个和此蛤形状
似鳥翼故名大者長二三
寸頭細末廣寸許有從理
而起骨刺如鋸齒潔白如
雪可愛者也海人取殼以
貨戲物未知其功用也相
州鎌倉海濱間有之



章魚舟 同前

釈名 タコフ子 此物其殼微似舟形章魚就之食其肉故名殼極薄有皺如白臘色人以為掛花瓶今按時珍所謂鸚鵡螺也東壁曰鸚鵡螺質白而紫頭如鳥形其肉常離殼出食出則寄居壳入居螺還則爽出也向為魚所食則殼浮出人因取之作極云云此物如此說得之亦同矣

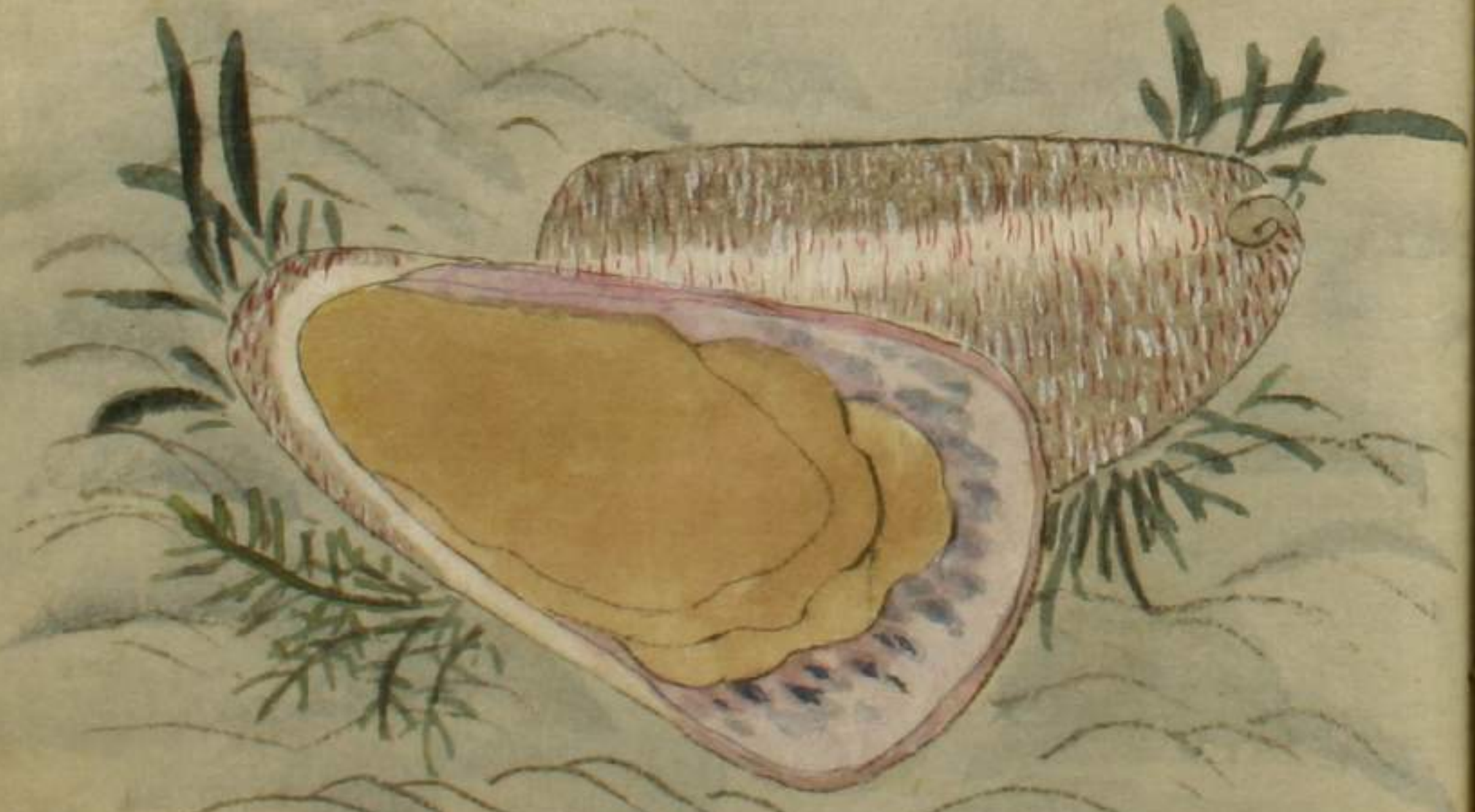
極品字樣

タコフ子



青螺綱目

釋名 了力イ 名称如字 時珍曰青羸色如翡翠云云雖不載其形狀此螺幸來於香舶見之其形似馬蛤厚厚七八分長尺餘其廣處六七寸一頭小而寸許甲上赤白細理其裏如石決明極光明赫燦而金色青紅翠碧相交誠可愛物也名曰青螺故傳會于此價甚貴此邦紀州熊野那智濱間有之甚少而魚大者



忘蛤和呂

釋名ワスレカイ和形似簾
蛤無線稜白色而帶水
紅有羅紋淡紫色光瑩
如玉愛其美影忘患故
名之蓋是如萱艸有忘
患草名矣讚州網浦名
產也食其肉美味取殼
為玩器也



ワスレカイ

簾蛤同前

釈名スダレカイ和此蛤形
似江撓厚有黃條微起
似簾故名光潤如玉可
愛肉亦可食氣味甘平
無毒主治益氣養肺補
脾胃利小便殼以為玩
器也
發明殼表有線條乃氣
滿也殼厚亦氣充也黃
褐色入于脾土故有益
于脾肺



スダレカイ

梅花蛤

釋名 今人多名之形小圓而似梅花片故名此乃臨海異物志所謂蛤類之兒也徑二分許正圓而潔白可愛以備玩善附錄櫻蛤 同上クワカイ和以色名形似簾蛤極滑如江槲其色水紅光滑而可愛者也尤小蛤也

ムメノハナカイ



サクラカイ

柳貝 目前

釈名 ヤナギノイ和此貝以產處名之豊前州柳之浦多有之故以為名形如柳葉一片而無對如鯁魚甲表淡黃而有赤褐色紋似虎文裏青光如鯁魚尤小螺也肉似石陰子稍細長也取殼為婦女玩器未知功用矣



贛麥蛤 同前

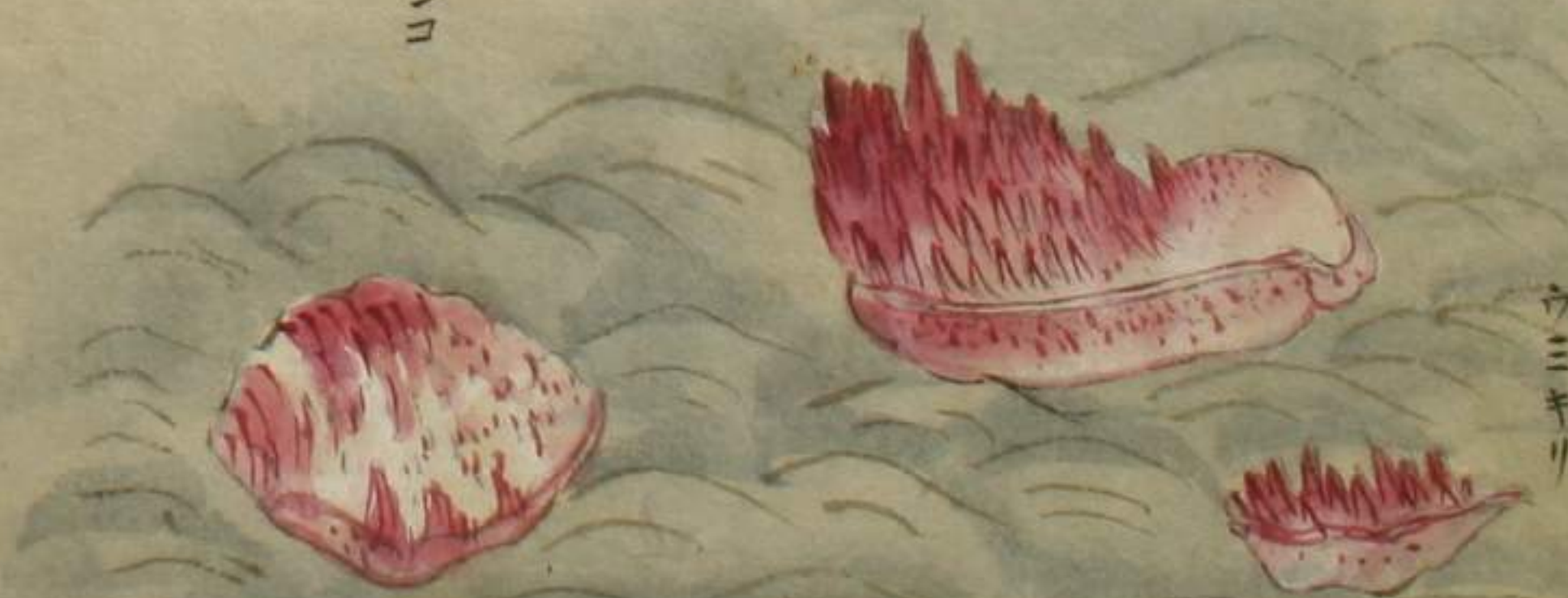
釈名 ナテシコカイ 此蛤如香合一片孟而一片平而如蓋蓋上起細小骨刺色深紅恰似贛麥之花葩故名形似牡蛎光滑如玉可愛圓者名海菊

附録 日本極子 洞ヤマト

ナテシコ 形似贛麥蛤微圓色淡赤而無刺 岨 嵒如鱗不及贛麥蛤

ナテシコカイ

ヤマトナテシコ

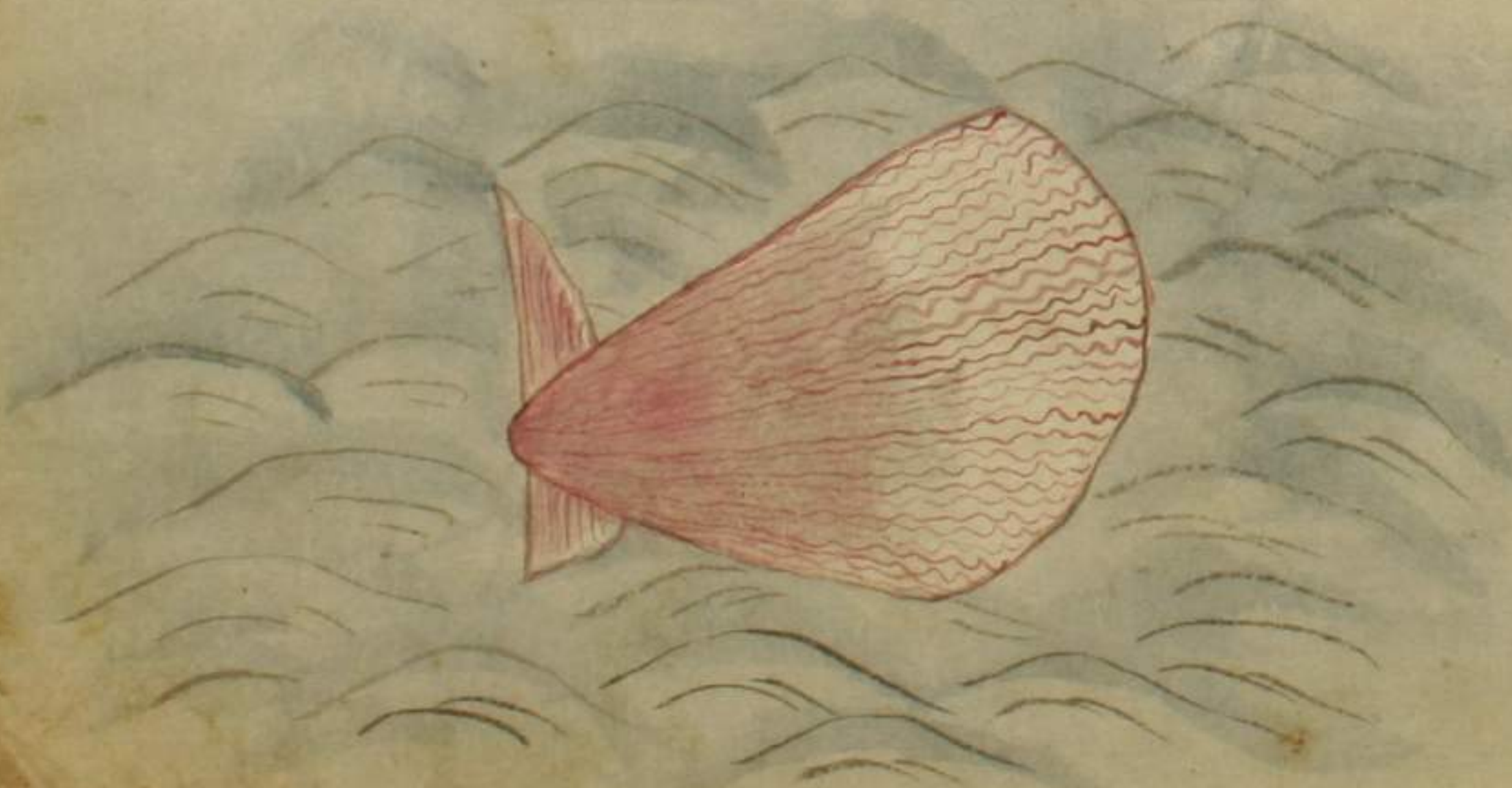


ナニキリ

錦蛤 同前

釋名 ニシキカイ 又曰紅葉蛤 皆以色名形微似海扇稍長甲背起細理如沙刺其色紅赤如紅葉故有錦紅葉之名耳大而可愛形狀也取殼為玩器未知功用 又別有紅葉蛤圖說見于前

ニシキカイ
モニチカイ



總手縛同前

類名ヲタマキカイ和此螺
貝類也形而頭細長如
角中圓長而如縛絲於
小簌故名其色白色而
帶水紅影瑩如玉曰挾
其綠如卷抱身取殼以
為玩器未知功用
附錄 飴螺上丁ノ刀イ其
色似總手縛貝白形圓
而如飴色故名光瑩可
愛

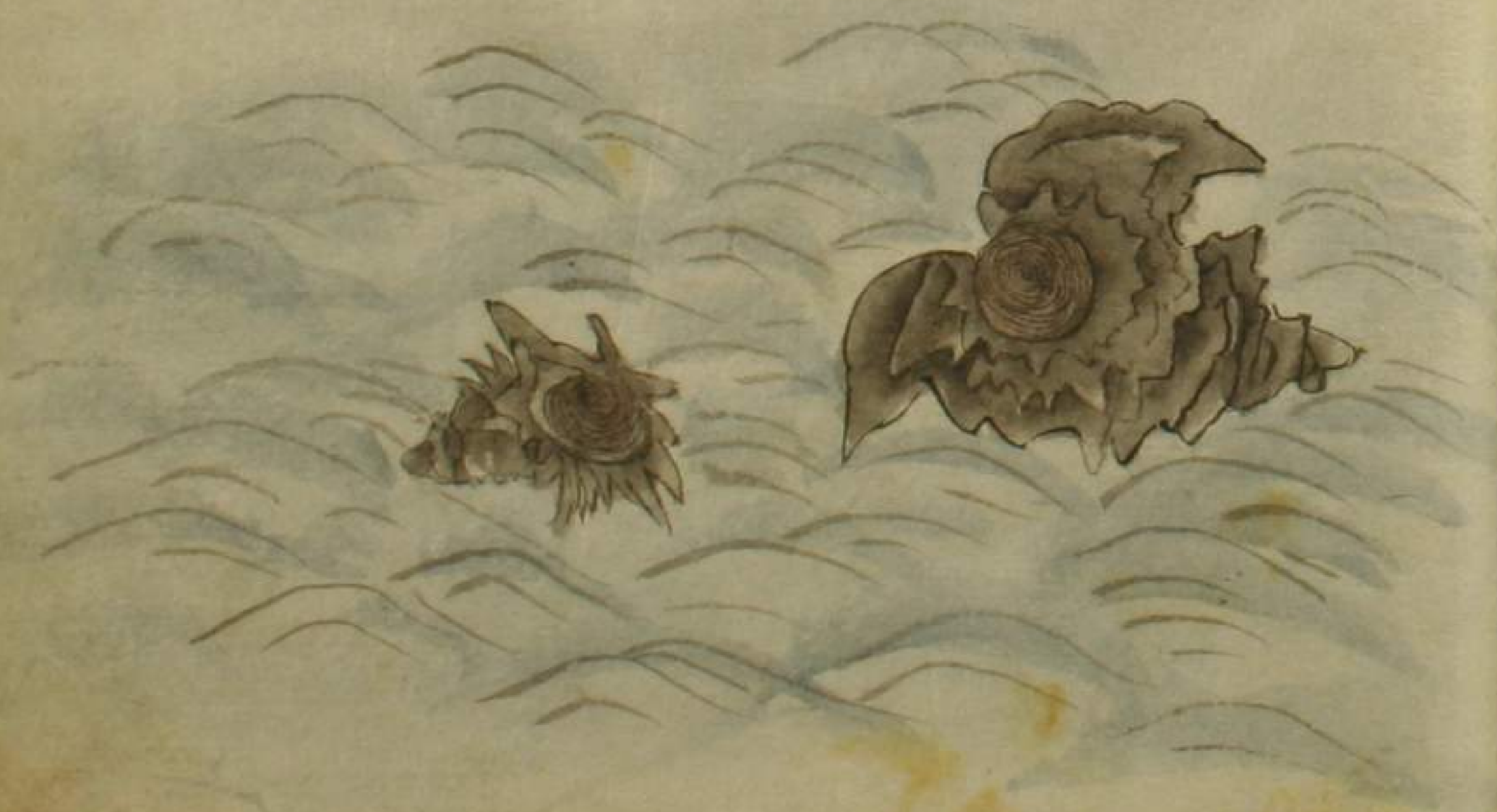
ヲタマキカイ



アノカイ

天狗螺同前

類名テシクカイ和此螺形
類丹螺有骨鋼似所画
之天狗朝故名其色赤
黑而不光滑口圓而可
入指肉少而不中于食
取殼為兒童之玩器爾
附錄 菱螺上ヒシカイ和此
小螺有骨角似菱子故
名此亦不中于食也



千鳥貝 同前

釋名千トリカイ和此貝形
微似千鳥形故名一頭小
而微曲似鳥頭貝表有稜
如細鋸齒白色如雪一口
開如觴小貝也取殼以備
玩器誠可愛者也
附錄雀貝上スメカイ和形
似千鳥貝淡黃赤有縱理
不起殼厚而光澤也

千トリカイ



スメカイ

風蛤 同前

釋名カセカイ和此蛤唇
不正而似風吹衣巾
極然揚狀故名形似
海扇白而有文采取
殼以備玩器
附錄舟蛤上フ子カイ和
形恰似小舟故名一
片如舟一片平而如
蔽白色有黑斑以殼
為玩器小蛤也肉不
于食

カセカイ

フ子カイ



袂貝 同前

釈名タモカイ 和寄袂
浦名之形似鮎貝長
尾不尖白色而有淡
赤點光瑩如玉可愛

附録 袖貝 同ソテカイ 和
對袂貝名形微似袂
貝小貝表有細白點
可愛

螢貝 同ホタルカイ 和形
小而似螢其故名其
色青紫色可愛皆以
為玩器

タモトカイ



ソテカイ



ホタルカイ



礎石蛤 同前

釈名キヌタカイ 和此蛤形
似乙女蛤水紅色落而
長有白條如卷羅巾故
名形橫長一二寸幅三
四分色水紅比櫻蛤稍
淡可愛

附録 乙女蛤 同ヲトメカイ
和婦女容貞嬌媛稱
曰乙女此蛤嬌然有女
子裝貌故名形似砥蛤
小而白如玉

ヲトメカイ



キヌタカイ



瓶蛤同前

瓶名カメカイ和名小蛤也形如瓶壺
故名形狀如銀杏核其色赤褐
而帶黃色微有花文光瑩如玉
可愛
附錄珠柏上同タカシハ和名呼大
葉標稱加志波亦用柏字久故
隨之此蛤月曲而似枯大葉標
葉以為名此乃八筒柏其一也
有白色有銅色

カメカイ



タカシハ
ナミカシハ

石蛇圖經

石蛇圖經
秋名ヘビカイ和名形如蛇形
故名亦屈曲形狀不一
相州海人名呼間加理
內有肉如蚯蚓海人食
其肉味佳漢人不知以
置本綱石部今移取于
此
蘇頌曰石蛇出南海水
旁山石間其形盤屈如
蛇魚首尾內空紅紫色
以左盤者良又似車螺
不知何物所化大抵與
石蟹同類功用亦相近
石部綱宗奩曰石蛇色如
古牆上土盤結如查梨

ヘビカイ
マカリカイ



大空中兩頭巨細一等不與石蟹同類蟹則真蟹所化蛇非真蛇今人用之絕少
上時珍曰按姚寬西溪叢話云南恩州海邊有石山嘗每蟹過之則化為石蛇過
亦然此說不知果否若然則石蛇亦真蛇所化云云此唯見其殼不知螺類故其
說如此此邦海濱甚多矣○殼主治解金石毒蘇頌

醃魚類部

凡醃魚諸魚為鹽藏者也諸魚皆熟中鹽藏之則無熟中患然肉動硬而難消化
故不宜小兒可用含脾胃虛弱人焉

醃鯖

修治シホヒキナケ以越後州及奥州之仙臺制為最上腹有魚鱗者名曰子籠
越前制次之信州常州亦其次也若州亦制之

醃吞魚

氣味鹹甘平無毒主治敗瘵血益氣患眼病及瘡腫失血人不可食
修治シホタラ以越後制為上品常州次之氣味益氣傷血患眼病失血痔疾人
不可食称口塩者佳也

醃鰓魚

修治シホカツヲ以羽州秋田制為上品氣味鹹温無毒主治不益人不宜瘡腫味
辛者食之令人發赤斑頭痛

醃鯽魚

修治シホカツヲ以能登制為上品以二頭為一具以魚油塗之乾曝塩藏佗州亦
制之氣味鹹淡平無毒主治燒存性治婦人帶下不互眼病

醃鯛魚

修治シホタイ關西諸州制之有大小氣味鹹溫無毒主治益氣利小便以好酒味嚼汁煮六時

醃鯊魚

修治シホボウ以參州之制為上品味最佳也土佐之制次之志麻多制之

醃師魚

修治シホブリ以丹後制為最上雲州鱸島次之佗州制味不佳而不可食

氣味鹹甘溫小毒主治益氣助火起陽事發癰疥小瘡不疔瘡腫痔疾
其他可為醃魚者香魚鱒魚鯉魚鯛類及鯪魚甲鯪九疔疔鯪弱魚馬鯪魚各從
其氣味良毒可用捨

淡魚

修治十マホシ和名乾半故名以鮮魚割開去腸骨以塩水洗去脂膏日乾一日而
食之味淡也疔病人虛人尤從其性可用捨

蕭折魚

秋名脯魚同ホシイヲ和通稱干物以諸魚鮮者割開去腸血乾曝而食之大抵

鱧

魚毒不宜小兒多食發渴

秋名夕キ和通稱塩辛以諸魚腸骨研如泥故名亦曰作物又有名產攝州西宮

水鱧鮓莖州蒲苜塩辛肥後州香魚切漬相州小田原鯉鮓能州鯉魚肥後州

香魚腸志麻鯉脾又諸州制之又有烏肉及鯉文蛤蚶蚶蛤之制

海膽鹽

氣味鹹冷無毒主治竹木刺入肉不出點之則肉爛而出

秋名ウニ作孟丹名形色以奥之岩城之制為最上佗州制合蟹黃色黃赤而味

沙喫腸

氣味鹹甘冷無毒主治養脾腎益精

秋名鼠腸通コノワ和名義見于前讚州參州皆制之鱧中貴品也

天蝦塩辛

氣味鹹寒無毒主治滋養腎解熱多食生痰潤腸不疔脾胃虛冷人

秋名了三ノホカウ和名義見于前備前州制之氣味鹹甘溫小毒主治起陽事益

氣破血

烏劍黑漬

釈名イカノクロツケ 知鳥劍墨出其色黑故名 氣味鹹冷無毒 主治養腎起陽治婦人帶下通小便

蟾蜍塩辛

釈名マノカニノシホカラ 知形如豆粒手足全攝州堺制之 氣味鹹冷無毒或曰有小毒

河師螺塩辛

釈名カウナノシホカラ 此乃寄居虫也色赤而香參州制之河螺與寄居虫主治懸隔也 氣味鹹甘平無毒 主治好顏色解酒毒

發明凡脾胃好清靜諸魚腸皆穢濁也宗齊丘化書云鯁鯁與足垢無殊云云或曰食魚發癰疽今稱鯁鯁者此物也不可好多食矣

魚饅之部

仲尼曰食不厭精膾不厭細或食饅而餲魚饅而肉敗不食由此不佞竊以為聖賢非恣窮口腹耳目之慾夫飲食為養氣體攝生保身保家之本矣詔不言乎子之所慎齊戰疾以是觀之聖人教人先仁義忠信次示以飲食男女之慾蓋飲食烹調生熟不節則傷人腐爛不時者毒人誠人身者父母之遺骸不可不慎程氏曰慎言語以養其德節飲食以養其財嗚呼從古聖賢自遠嗜慾裏做工夫其可忽乎尊生者撰食品好惡宜知其性甜之今吾邦民庶常嗜魚介而不細詳其性間多得害者故舉一二擇良辨毒以附卷末爾焉

魚膾

釋名トマス 知和俗呼魚肉曰奈滿以醋食故名吳興庖人所鱸膾鋪成鸞鳳花草南人魚膾以細縷金橙拌之號為金盞玉膾吾邦自古作膾魚以鯛魚及鮪魚為膾呂珍貴次鼠頭魚及鱧魚版魚餘強斫之爾時珍曰魚膾肉生損人尤甚為癥瘕為痼疾為奇病不可不知云云今按此邦制魚生有四時交菜如春以菹活及濱防風沙葱生薑生栗子金橙如夏以麻瓜紫蘊蓼芽薑金柑如秋以夏時菜如冬以菜蕪根及薑栗石栴子栴子薑酢能殺魚毒若有膳中鯉魚膾則可去紫蘇亦不可食又近夜勿食不消成積勿飲冷水生畏勿食時行病後脾胃虛弱及

小兒不宜食魚生

主治 利肺氣開胃口進飲食除膀胱水氣利大小腸起陽道清胸膈去濕痺散結

酢

○**鯽** 鯽_マ 治久痢腸痔疾

釋名 甘_シ 和 以白芥子作泥和酢鹽食魚肉故名讀如字一方加味噌及葱白甚佳有以之可食魚以鯽魚為酢辛味口珍味鯽魚次之味不及于鯽魚減十二八九也

主治 利肺氣開胃口去冷氣濕痺伏梁結氣瘕癖疝氣治脚氣風氣

又食鮓魚以番椒和味噌或以胡椒調酢作泥食之佳也大益氣

酒

發明 魚肉鮮活者能助肺氣辛辣利以肺酸以收斂鹹以滲故有以上之功

酒參味 同前

釈名 甘_シ 和 同名異制**修治** 好酒四合醬油一合水五勺鯽脯子去粗皮如梅 二箇合而煎數沸漉去渣冷定用之名曰**熬酒** 以之有可食魚鯽魚研如線 煮鯽魚肉煎之 如雪片熬酒和山蓐果食名曰**批鯽** 美味易消宜虛弱人

魚

版魚亦然名曰**批版** 魚味佳美也易消化或以沙噀研細片名曰**胡多多** 味食之佳味也

釋名 スシ 和 以味名其制和漢大抵同而少異也○**藏** 罟曰凡鮓皆發瘡疥鮓內有髮害人○**吳** 瑞曰鮓不熟者損入脾胃及致疾也○**時** 珍曰諸鮓皆不可合生

胡荽葵菜豆蔻麥醬蜂蜜食令人消渴及霍亂凡諸魚鮓食之尤不益人云云此邦諸州有名鮓置于左

鐘鮓 和州 雀鮓 江州 岐阜鮓 香魚鮓 味美

松波鮓 名物 脫骨鮓 江州 江州有鮓鮓名已而味不佳也 波多波多鮓 羽州 制之

魚

又以香魚及小鮓鮓尾 作鮓味佳美也不過一時而反無毒

釈名 カマホコ 和 形似蒲鋒故名**修治** 以鯽魚及方頭魚春末版魚取肉加賊魚及

鍛肉研作泥粘杉板盛如蒲鋒半片或蒸或焙剪片食之無毒又京師畿內以海

鏡及鯽魚制之味尤佳美也或以石首魚及鮓魚肉制之煮湯去油脂臭氣培食

雖魚賤無毒可食或與病人虛人小兒以方頭魚及春末踏水鼠頭魚鮓魚等肉

加米飯少許制之食佳味而無毒又作小塊片煮味嚼汁食名曰攝入示曰浮入也
主治益氣力調中補脾胃多食寒氣生熱不宜小兒
附錄半耕仁魚肉與山藥泥各半合研作餅煮湯以葛粉醬油泥山藥及生薑屑食之益人不妨病人宜虛人小兒

熬魚

秋名イリモノ 稱以鮮小魚拌塩置半時許令湯沸煮之去湯熬食故名宜病人小兒

煨魚

兒

秋名ヤモノ 稱謂煨諸魚食有可煨食魚曰小鯛魚鮭魚鱒魚以

魚松江魚金頭逢謀罟頭魚鮭魚鱒魚鮫魚味佳美也

良毒凡煨魚益熱中而助火動風火故不宜病人

魚羹

秋名イラノモノ 稱吾邦以味噌汁煮魚肉菜菔謂羹有可煮魚曰鰻魚鯛魚肌

白蓴魚鯉魚海鱒河豚皆作羹可食

蓋味噌吾邦制而解百菜毒殺一切魚毒益顏色

臙

秋名スマシ 稱以醬油煮肉也湯中微加醬油煮肉名曰清吸物以醬油煮肉名煮者也清胸膈進酒腸滑泄痢人不可食

食禁

鯉魚與紫蘇同食發惡瘡服天門冬人不可食之

鮒魚服麥門冬人不可食犯之害人正月不可食鯽魚頭頭有蟲與蜜不可同食

鰻鱺與地錦子同食害人或曰不可與李子及杏子同食又與銀杏同食患軟風

服荊芥人不可食一切無鱗魚無鱗魚腸肝有毒不可食

海鮓與蕎麥同食則失聲音發痔疾患風病人不可食

鮭魚服蒼白二木人不可食青魚患痔疾人與生薑不可同食

白魚與枣子同食患腰痛又曰經宿者勿食令人腹冷

鯽魚與沙糖同食生疔與芥菜同食成腫疾與雞及雉鹿猴肉同食生癰疽

鮑魚不可合野猪肉及野雞肉食令人生癩病

鯪魚合野猪肉食之令人吐瀉合鹿肉食令人筋甲縮

河豚反荊芥菊花桔梗甘艸附子烏頭煤焙煮之勿燒皂莢材能落煤焙煮以竹籠

可膈可觸經宿者不可食予屢見其害

鱉與菟菜同食害人勿食蓼及西瓜菜瓜果

蟹與林子同食令人吐瀉河蟹及異形者不可食
海螺及豬螺反胡麻及蓖蕪勿同食予屢見其害
大泥鰻勿食其腸腹中間有水螺以泥鰻入蓼汁自吐惡物死

嘉永七年甲寅十一月十有三日騰寫止

