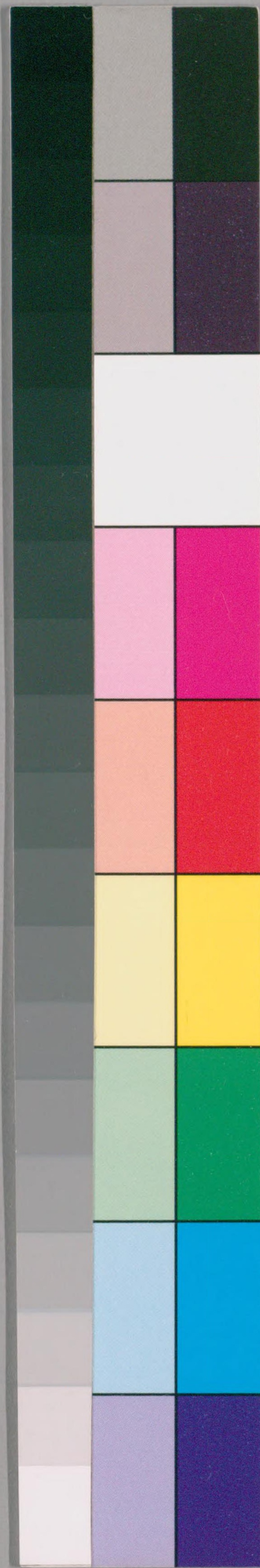


日東魚譜

特1  
2524

三



国立国会図書館 タイトル『日東魚譜 7巻』 請求記号 特1-2524

ガラス使用



日東魚譜卷之三

一通于神田去泉集之

南華云九為八秋七我亦嘗謂之四海也

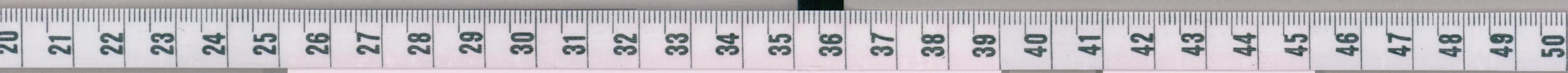
四海通謂之海海神海之外復有大海海

廣也大哉海也元遠實然而以天地萬物

絢之亦厭也海為善悔也知過改過之意

乎於百川表穢濁以清穢濁消散百毒其

中善於介性族以然其民貴賤供饌所不





日東魚譜卷之三

一通子神田玄泉集之

爾雅云九夷八狄七戎六蠻謂之四海也

四海通謂之禰海禰海之外復有大瀛海

環之大哉海也荒遠冥昧而以天地萬物

納之不厭也海為言悔也知過改過之意

乎納百川兼穢濁以清穢濁消散百毒其

中畜魚介種族以艱斯民貴賤供饌所不





瘡之者集之<sub>テ</sub>以<sub>テ</sub>為<sub>ニ</sub>四分<sub>一</sub>曰鱗魚曰<sub>ニ</sub>鱗魚曰<sub>ニ</sub>鱗魚  
曰<sub>ニ</sub>海魚曰<sub>ニ</sub>蛤羸以<sub>テ</sub>為<sub>ニ</sub>之<sub>ニ</sub>次序<sub>ヲ</sub>而已

海魚鱗部 四十四種

棘鬣魚

赤鬣魚

白目鯛

索鯛魚

口見鯛

條鯛魚

島鯛魚

方頭魚

金絲魚

黃稽魚

錦鯛魚

緋魚

海鰱魚

烏頰魚

鰒鰱魚

昌鼠

鰒魚

海鱸魚

海鰩魚

鰒魚

白魚

梭魚

鰻魚

鰻魚

石首魚

踏水魚

春來魚

勒魚

文鰩魚

比目魚

鰈鰩魚

箸葉魚

版魚

魴魚

大口魚

墨頭魚

魷魚

鏡鯛魚

轉魚

鼠頭魚

白岐須

穴岐須

虎岐須

鰒魚

目錄終





海鱗部

棘鬣魚八閩通志



叙名吉鬣嶺表錄異髻鬣象州府志奇鬣同上髻鬣同上過臘

魚同臘魚洛慶府志棘鬣福州府志鯽魚崔氏食經牙万葉和歌七延喜瓦

鯽魚者對于鯉魚也以海為大以河為小

兵吾邦自古以鯉魚為河魚之長以鯽魚

為海魚之長也訓魚呼位尾故名太位也

比羅名象其形者也崔禹錫食經及鄭望

膳走錄並作鯽此邦通俗皆以鯽為此名

○周魯南類書纂要云棘鬣魚其鬣剛如





棘故呼棘鬣又其鬣赤者呼赤棘云

集解臘魚形頗似鯽而色白亦有紅者白  
味柔膩鮮美伯仲嘉魚紅者肉頗粗臘魚  
性喜暖冬月人立水中魚即附足隨手而  
獲府志棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色  
嶺表異錄名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇  
鬣或曰過臘莆人謂之赤鬣興化志曰赤  
鬣似棘鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤

鬣味豊在首首味豊在眼炆葱酒為珍十  
月味尤佳浙人屠本畷海錯疏過臘頭類  
鯽身類鯽又類鯽肉微紅味美尾端有肉  
口中有牙如鋸好食蚌蚌臘來春去故名  
過臘閩書鄭望膳夫錄云鱠莫先於鯽魚編  
鮑朝鱸次之鱸齡黃竹五種為下其他皆  
強為云朝魚由產地異形色味亦有勝劣  
氣味甘冷無毒凡鱗物味美莫先於朝魚



故供貴人高客之膳為珍饈

主治調中益氣補五藏盛湯道通乳汁利水道故宜水腫人食之多食久食則動風生痰患疥癰人不可食

附方療痰喘久嗽吼喘用醃鱧一枚尺以上者去鱗骨以好酒一升合水八合煮之自辰至酉煮已收貯瓷器且夕食一二七妙也○鯛腸鮓鮓汁滴耳痛止痛俗並和

癸明棘鬣魚形扁肉色白有大骨無細刺鬣鬣多針骨如刺棘大鱗白色硬有腸胃去肝全鮓通于金氣性剛而不恐入利水勝于佗魚故益氣盛湯利水道下乳汁然帶赤紅則火色之表也古人止言冷而不言熱冷積則寒々極則生熱故多食久食則動氣生痰凡生火熱中矧於乎帶赤光者哉何冷之有



附録赤鬚魚クハホ中國及西土有之大八九尺或至丈味不佳有毒

索鯛魚ソウタイ久太位乃佐久太位之上畧也形如棘鬣有黑丈如解索故名味美

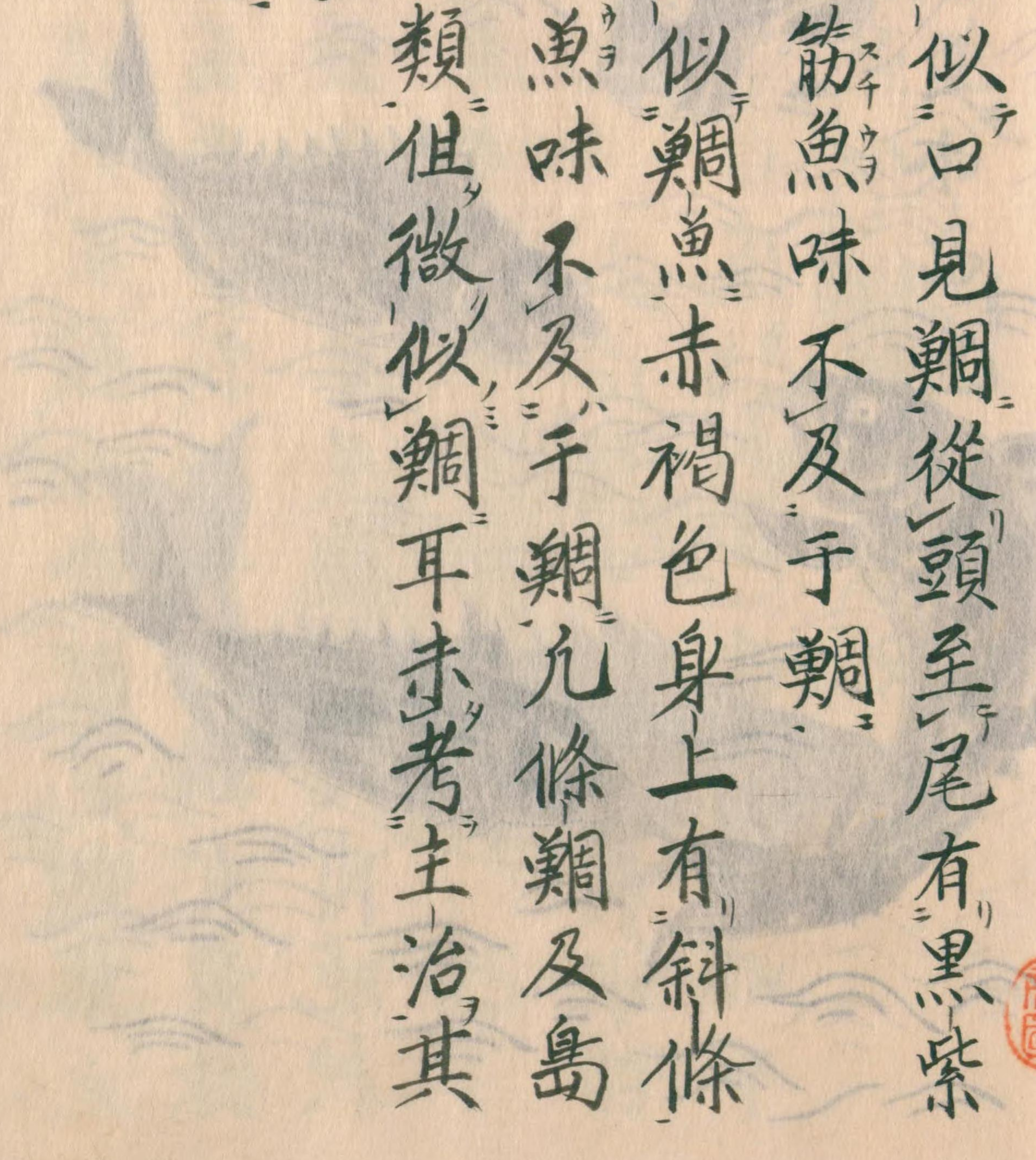
白目鯛魚ハクメタイ形扁肩高有紫斑似虎文眼目白故名西土多味亦美也

口見鯛魚クチミタイ形同棘鬣魚鱗色帶淡黑口尖故名西土多味劣於鯛魚

條鯛魚ジョウタイ形似口見鯛從頭至尾有黑紫條故名又曰筋魚スナカラ味不及于鯛

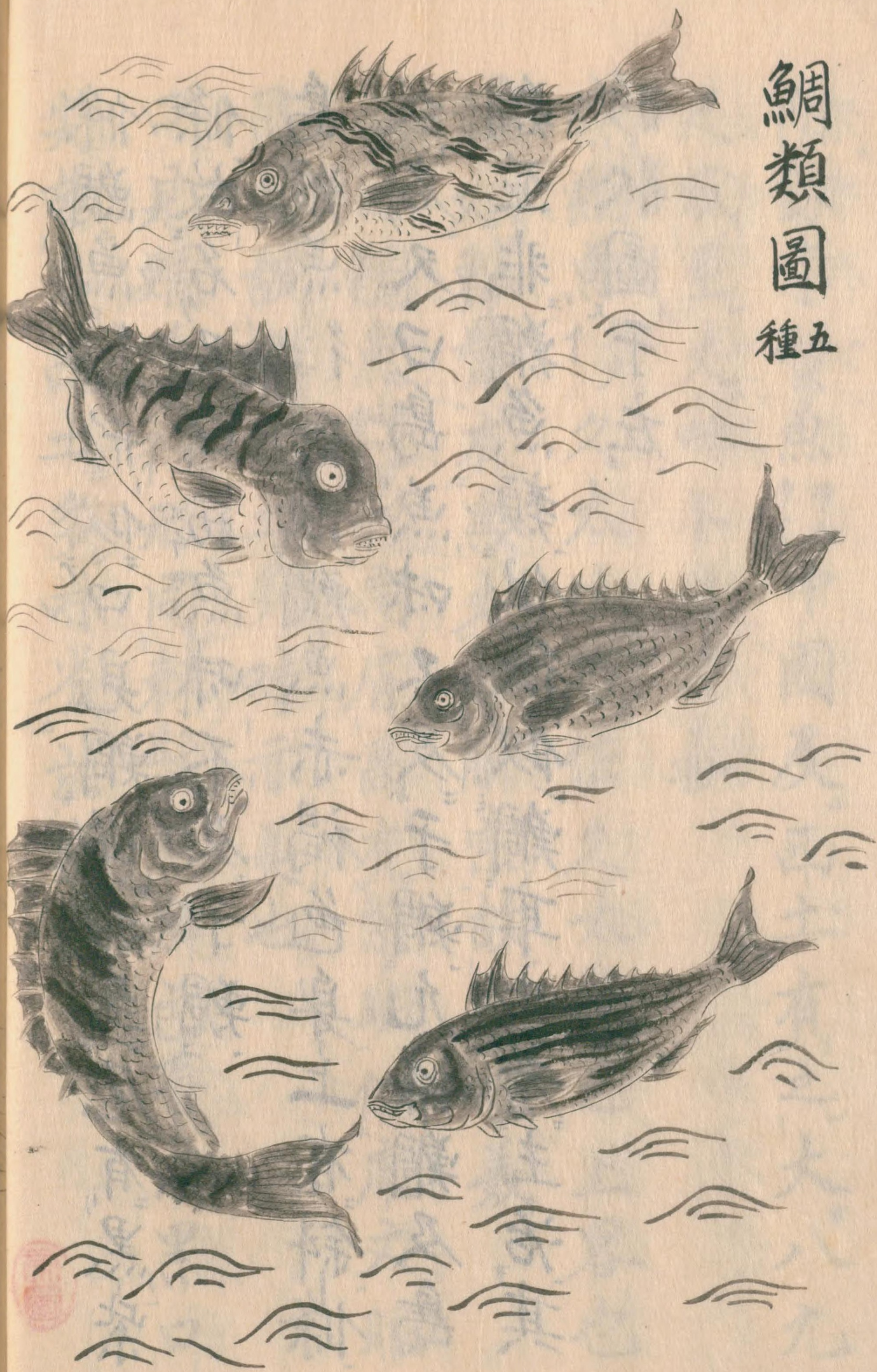
島鯛魚シマタイ形似鯛魚赤褐色身上有斜條故名又曰島魚シマイサ味不及于鯛凡條鯛及島鯛並非鯛魚類但微似鯛耳未考主治其形狀圖于左

魚譜圖





鯛類圖  
種五



以上五種者並和品也  
方頭魚書閩





釈名クズ名和久津乃屈頭也奈解見鮒魚之  
下棘鬣魚一属而形稍細長紅鱗有黃條  
鬣尾交碧色頭方而鼻屈故名又肉脆軟  
而甘故名阿麻太位  
氣味甘平無毒 主治調中和胃利水諸  
病食之不妨○白皮カシラ白色而皮硬味不  
及紅者為醃魚伯仲與鯛魚之味

金絲魚 同前



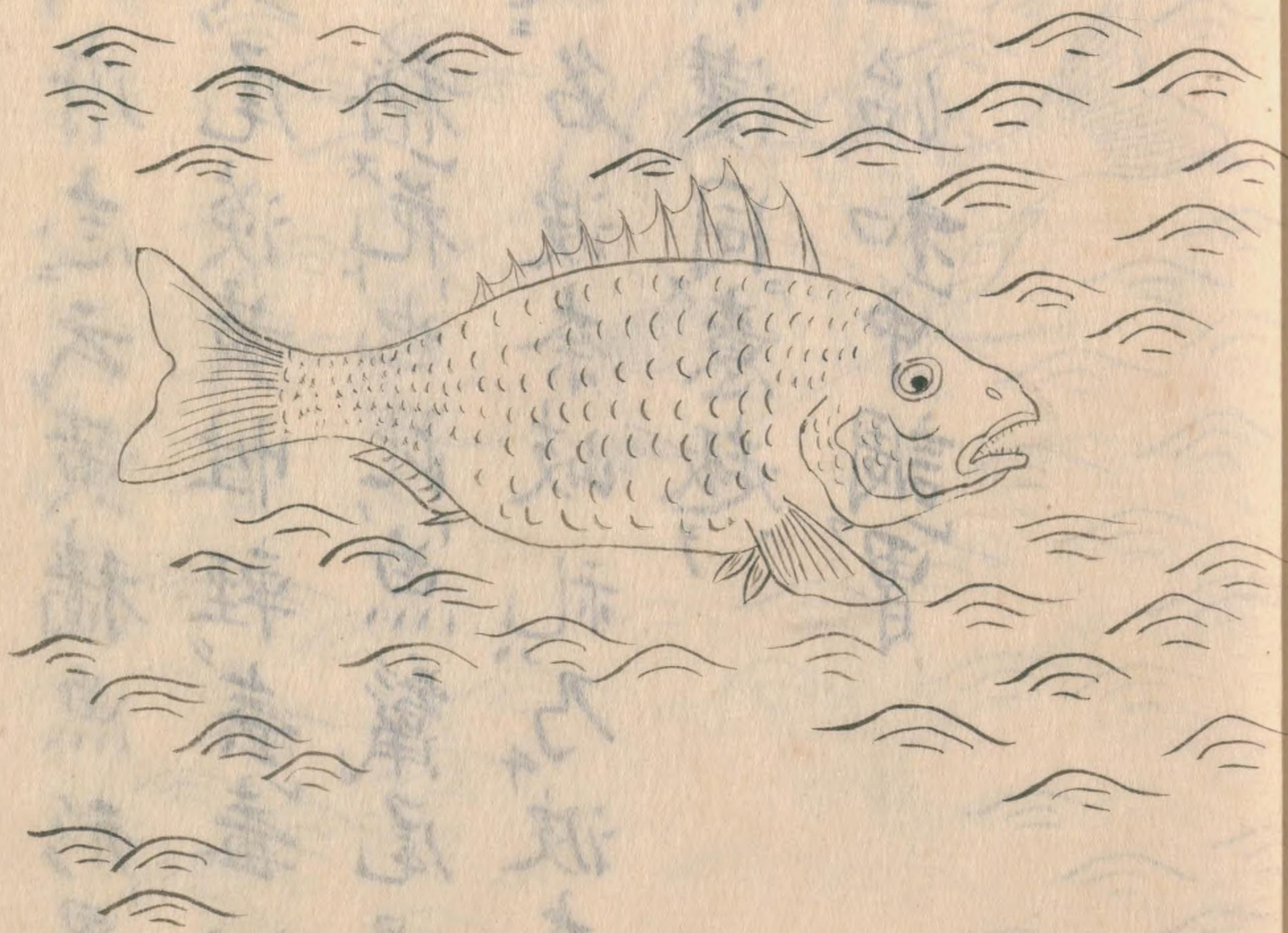
淡海魚也其味清香  
主治調中和胃利水  
痛如女子平無毒  
此魚上食藥也黃條  
波乃人曰一曰一曰





釈名イトヨリヤ和形似方頭魚頭似鯛魚不  
方身上紅鱗有黃條三道自頭至尾故名  
氣味甘平無毒  
主治和中益氣調胃利水方頭金絲並有  
黃條供土氣表也故調中和胃也

黃穠魚 漳州府志





釈名八十キ多和漳州府志云、黄穠魚形畧  
 似奇鬣身小而薄、其尾淡黄性輕、云云  
 穠愛吞也和俗愛物稱花也此魚鬣尾俱  
 黄色身紅鱗可愛故名波奈岐礼乃波奈  
 岐飛礼之略語也和漢同意趣  
 氣味其平无毒 主治和中調胃

黄蘇魚

錦鯛魚 和

主治味平鹹温无毒  
清和甘平无毒  
魚味文友以皆可食  
上甘穠魚一水即穠  
其子漁出文地穠魚  
穠名小山人穠名谷





鯉名ニシキタイ和名和俗呼テ数色相混者曰尔志  
 岐此魚形似奇鬣魚小每鱗有一点紅腦  
 上有深紅一伏指鬣尾鮮黃青碧紅赤白  
 点相交故名誠可愛  
 氣味甘温去毒或曰有小毒  
 主治和五臟調氣以備五色也

鯉魚

緋魚

王氏  
彙苑



主益氣養血中熱心  
 赤如新青平去毒  
 對心機時白肉色白  
 水不寒步切食以飲  
 長畫一以驗其養而  
 養名以和氣去毒也



海鯽魚

叙名<sup>エビスタイ</sup>和此魚形微似<sup>鯛魚</sup>全<sup>鱗</sup>赤如<sup>丹</sup>畫工繪<sup>惠美酒</sup>所持之<sup>鯛魚</sup>其採色必赤此魚形色似<sup>之</sup>故名非<sup>棘鬣魚</sup>類別一種也鱗粗而肉色白氣味淡甘平<sup>或曰性温</sup>去毒主治益氣和中<sup>艱</sup>心利<sup>水</sup>味劣于<sup>鯛魚</sup>

海鯽魚 書

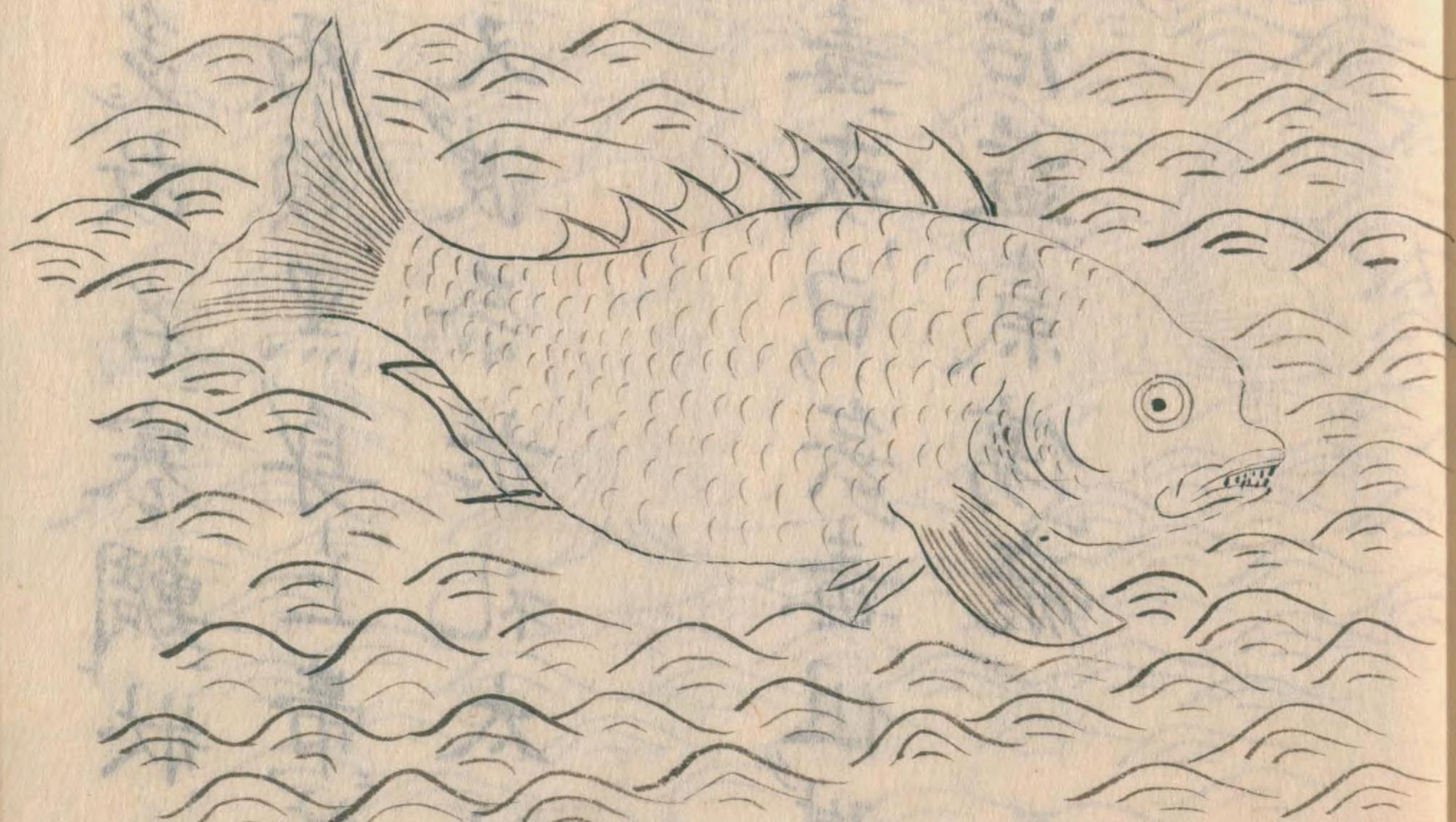
其<sup>性</sup>温<sup>平</sup>去<sup>毒</sup>主<sup>治</sup>益<sup>氣</sup>和<sup>中</sup>艱<sup>心</sup>利<sup>水</sup>味<sup>劣</sup>于<sup>鯛魚</sup>





釈名鳧魚鱗名多和形同鰯魚其色黑故名又西土人呼曰知奴名義未詳○閩書云海鯿似奇鬣以青黑好食人糞故賤之已云此邦亦不當於上膳野人食之已氣味甘大温有小毒生食帶微苦主治益氣敗瘀血多食傷血脈癩疥名其兒呼加伊津令按時珍所說于綱目之鰯魚乎

烏鰲魚 前同



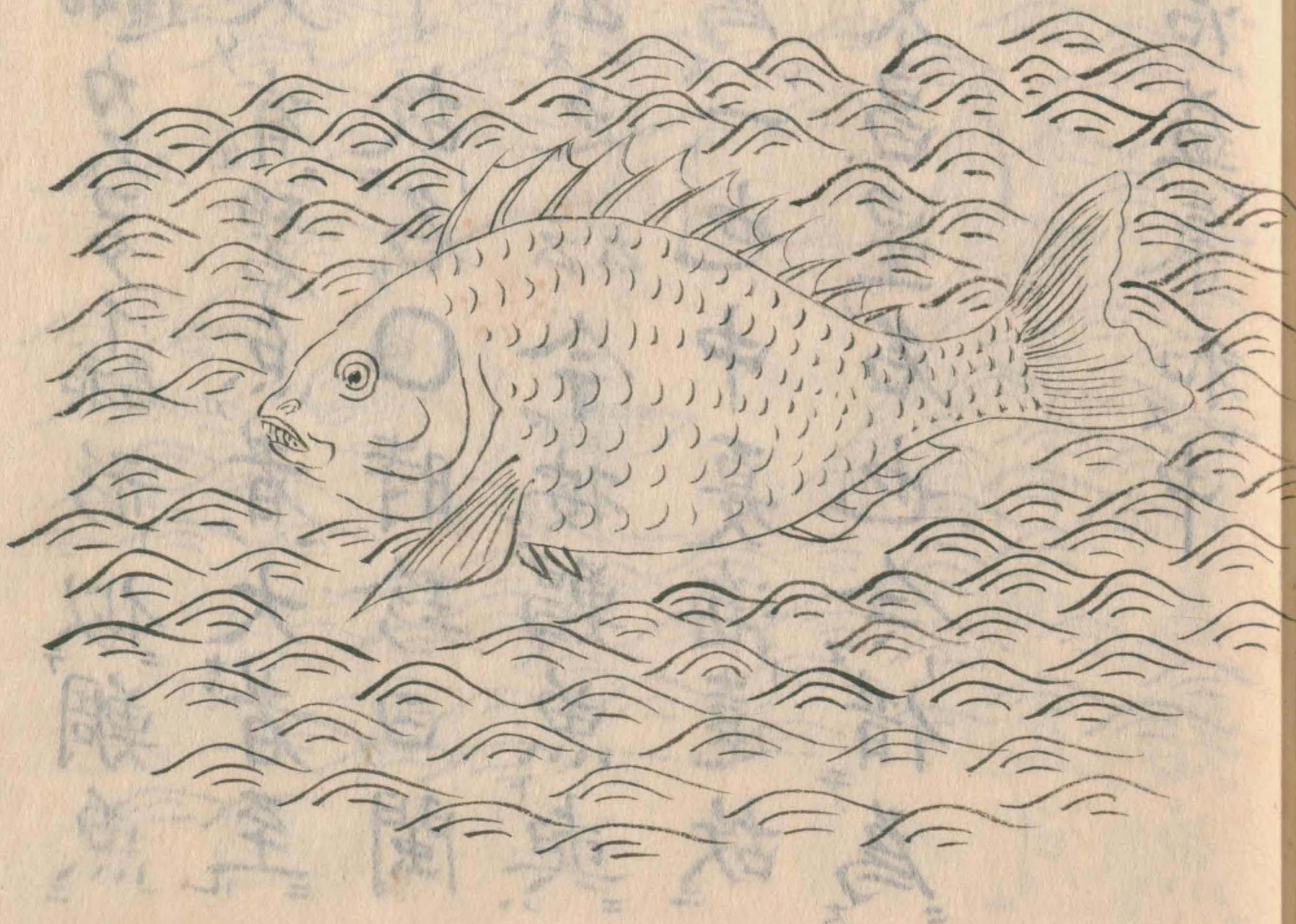
有甚者可食期類  
 其兒呼加伊津令  
 按時珍所說于綱目之  
 鰯魚乎



叙名カシ多和此魚臘月多故名寒鯛狀似  
 棘鬣魚腦上突起鼻屈兩頰黑身上帶蒼  
 黑故又須美夜岐太位又波奈於礼太位  
 名之不當於上膳  
 氣味甘微苦大温有小毒或曰無毒但腸  
 有毒不可食腸腹 主治益氣傷癆

鯧魚

遺拾



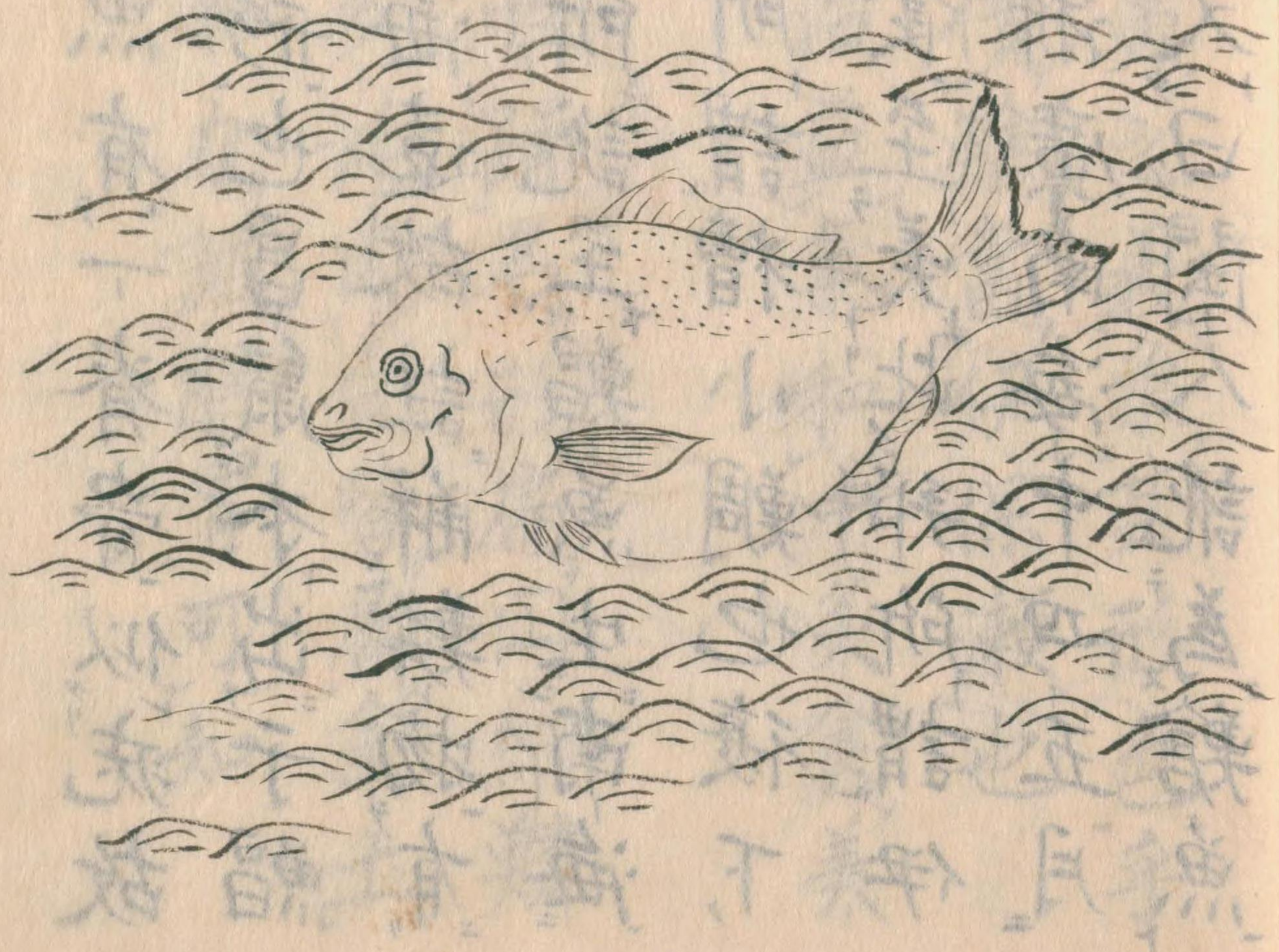
其性温平其味亦宜  
 食之能補氣血  
 治諸虛百損  
 凡患此症者  
 宜食之  
 其功甚大  
 不可不備  
 也



叙名鯧魚異録鯧鯨魚遺拾力ス多イ和名形似鯛魚  
狀圓脊脇有白小点又有碧点者大者至  
六七寸小者僅二三寸故名○時珍曰閩  
浙廣南海中四五月出之云云今按鯧魚與  
鯨魚則別也時珍混為一也中夏海遠故  
不詳審其物亦宜也文昌星名也今借為  
此名供上膳味美也  
氣味甘温無毒 主治益氣和中

昌鼠

器藏





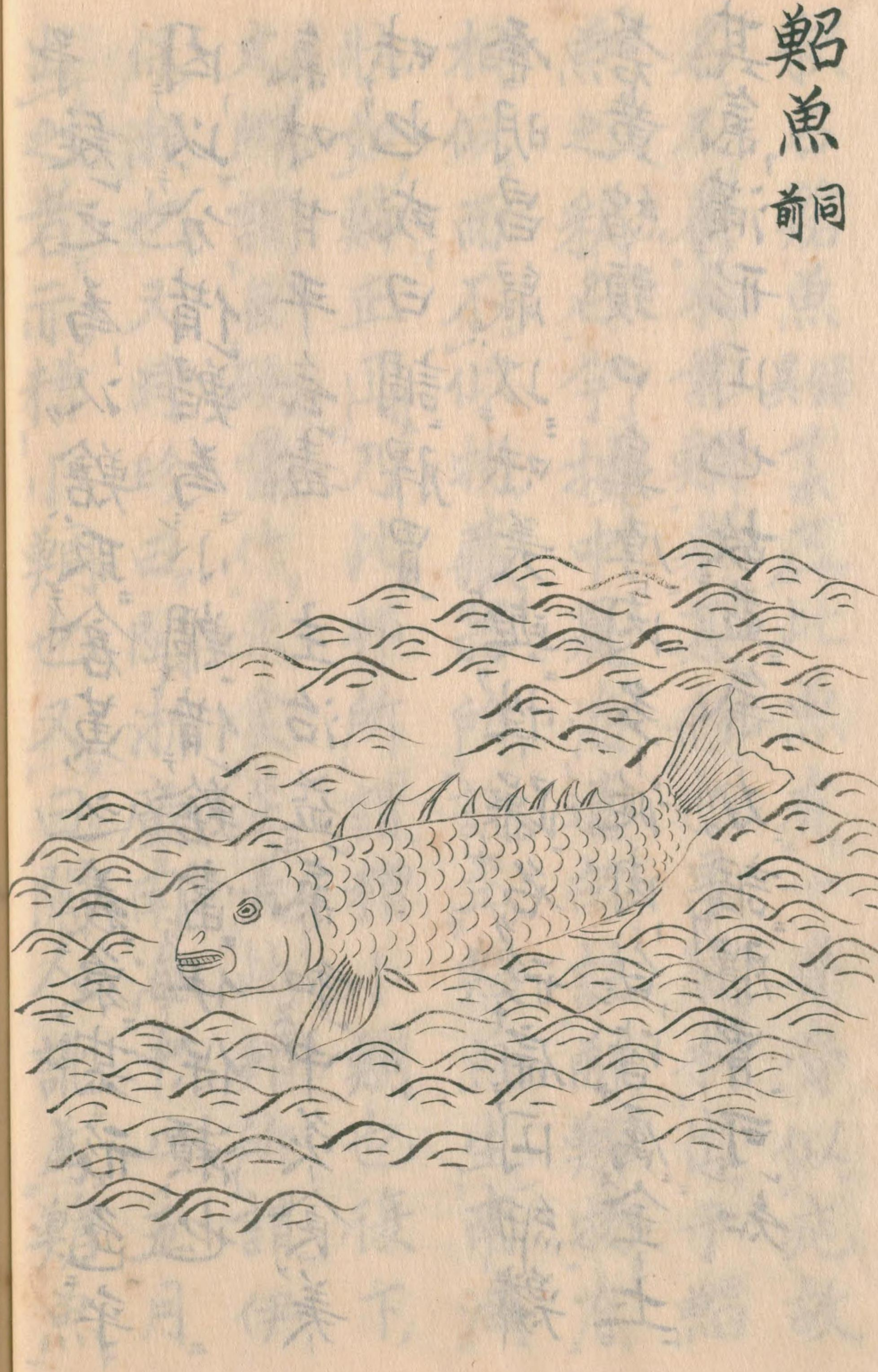
𩺰名𩺰魚異録イホセ名和此魚有一脊骨似疣故  
名又名木葉𩺰象其形也昌鼠本出于𩺰  
魚之𩺰名今按中夏海遠故註解鱗物有  
相似而不似物藏器所說至𩺰魚生南海  
狀如𩺰正上乃此邦所謂糟小𩺰也復下  
文所謂下去硬骨作炙食至美此邦所謂伊  
保瀨也又時珍曰閩浙廣南海中四五月  
出之者亦糟小𩺰也又曰閩人訛為𩺰魚

予疑之為以𩺰取倉黃之義象其形色乎  
因以分借𩺰為小𩺰借𩺰當伊保瀨也  
氣味甘平去毒 主治益氣和中炙食美  
味也或曰調脾胃

蒼黃縮頭口鼻厚肉多涎肉白皆屬金土  
其氣滿形圓也故益氣力調脾胃可知



鮎魚 同前



叙名イシタ名和是誠非棘鬣魚類形似鮎魚  
頭微似方頭魚粗鱗赤褐色比方頭魚之  
肉鱗形色軟弱則堅硬如石故名又稱不  
太位以形色不美也  
氣味甘平無毒  
主治益脾胃利水道味淡煮及炙食則不  
佳作鱠佳也不當上膳





鱸魚和



釈名ス和名義見于河魚部鱸魚下河鱸  
魚と海鱸一物而異河海之産已河産小  
而海産大至三四尺供於上饌与鯛魚伯  
仲頭大而銀鱗青章肉白多脂味劣河鮎  
氣味甘温有小毒本草  
主治補五藏益筋骨和腸胃治水氣忌産  
後及痘疹後迹





鯔魚

宋開  
實

鮓魚

鮓魚

鮓魚

鮓魚

鮓魚

鮓魚

鮓魚

鮓名子魚傳名和此魚其目近于口故名  
有河海產河產名曰比尾見于河魚時珍  
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  
醃為鮓腊云云是乃西土所謂朱白或曰目  
赤也關東所謂目奈多是也取腹中鮓子  
曝乾名臘子肥陽長崎出之又來於朝鮮  
者曰朝鮮臘子皆鮓魚鮓也又馬鞍魚鮓



他臘子形大而味不及鮎魚鮎臘子  
氣味甘平無毒 主治開胃利五臟令人  
肥健與百菜無忌 調味比保良則最佳美  
也 附錄保良 和兒名曰於保胡稍長名  
伊奈及須婆志利 弥長名保良及波良布  
土也 腹蠶子生氣化是乃馬志 所謂鮎魚  
生江河淺水中似鯉身圓頭扁骨軟性喜  
食泥者是也 又西土謂之黑目

鮎魚

療食



鯨名ニラ名和形扁而平也故名西土多有之  
關東絶テ去シ之時珍曰鱈形秀而扁微似鱈  
而長白色如銀肉中多細刺如毛其子甚  
細臟故何景明稱其銀鱈細骨彭淵材恨  
其美而多刺也大者不過三尺腹下有三角  
角硬鱈如甲其肪亦在鱈甲中自甚惜之  
其性浮游漁人以絲網沉水數寸取之  
一絲星鱈昂不復動才出水即死最易餒敗

故不能遠達禽虫述云鱈魚冒網而不動  
護其鱈也不宜烹煮惟以筍苜芥菘之屬  
連鱈蒸食乃佳亦可糟藏之其鱈与他魚  
不同石灰水浸過晒乾層々起之以作女  
人花鈿甚良云云 氣味甘平無毒  
主治補虛勞誥益肺氣和中並誥曰癩瘡  
痼此魚肥前州多有之形狀氣味如所言  
四月出盛也



白魚

實來開

*[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]*

殺名鱈魚喬音丑ツ名和此魚多于西土關東  
未聞有之肉中多細刺肉薄而不美西土  
言不好物謂惠津惠津昂不得也故名時  
珍曰鮑形窄腹扁鱗細頭尾俱向上肉中  
有細刺武王白魚入舟即此云形狀如所  
謂

氣味甘平無毒○孟詵曰鮮者宜和豉作  
羹雖不癸病多食亦泥人經宿者勿食令





久腹冷炙食示少動氣或醃或糟藏皆可  
食云吳瑞曰多食生疼与枣同食患腰痛  
主治開胃下氣去水氣令人肥健調助脾  
氣調五藏理十二經絡舒展不相及氣上療  
治肝氣不足補肝明目助血脈灸瘡不灸  
者作贍食之良患瘡癰人食之發膿

時珍發明曰白魚比他魚以可食亦能熱  
中癸瘡所謂補肝明目調五藏理十二經

絡者恐示溢美之詞未足多信當以開寶  
注為正云今按白魚屬金浮肝去水氣故  
少食明目似清利肝枣專補益脾土故與  
枣同食患腰痛







鱖魚 綱目

主治益氣補血中多食禁中

康和甘密毒

餘疾由氣多胡也美

意豐馬飼上管養毒白勝養馬每北河野  
具能又行解能力不其共女以坡名故  
致乃以口器致魚也養或米右故坡名故

毅名姜公魚俗名銅吮魚臨海志甘和名沙小也

魚行水中狀如相援故名時珍曰生江湖

中大小形狀並同鱸殘但喙尖有一細黑

骨如鏡為異耳東山經云沢水北注湖中

多箴魚狀如鱖其喙如鏡即此不居于江

氣味甘平無毒 主治食之無疫時珍

鱖魚食之入骨... 氣味甘平無毒... 主治食之無疫... 時珍





鯪魚 食療

本草甘平无毒 主出食之其效  
多鯪魚者以鯪其物以鯪其  
骨以鯪其骨其味也其性也  
中大小所者其性也其性也  
魚性水中其性也其性也  
鯪及姜公魚鯪鯪鯪鯪鯪鯪

鯪名鯪魚食療 辛甘和居大盈冲不居江中  
形似鯪魚故名時珍曰鯪生江湖中體圓  
厚而長似鯪魚而腹稍起扁額長喙口在  
額下細鱗腹白背微黃色亦能噉魚大者  
二三十斤云云形狀如所說也但不居于江  
湖已

氣味甘平无毒主治補五藏益筋骨和脾胃  
胃多食宜人作鮓尤宜曝乾香美亦不羸







石首魚譜  
殺名石頭魚嶺表錄鮓魚遺祐江魚浙志黃花魚臨海志  
三名和取腹中之鰾作膠故名時珍曰生東  
南海中其形如白魚扁身弱骨細鱗黃色  
如金首有白石二枚瑩潔如玉至秋化為  
冠鳧即野鴨有冠者也腹中白鰾可作膠  
臨海異物志云小者名躡水其次名春來  
田九成遊覽志云每歲四月來自海洋綿  
且數里其声如雷海人以竹筒探水底聞



其声乃下網截流取之澆以淡水皆围々  
去力初水来者甚佳二水三水来者鱼渐  
小而味渐减矣

氣味甘平無毒主治合蓴菜作羹開胃益  
氣開○此邦石首魚及躑水春來三種皆  
有之但以躑水及春來之二魚供于上膳饌  
賤石首魚謂有毒而不當于上膳只野人  
食之已石首魚多油膩忌痢疾也躑水春

来無脂不膩故百病不忌之無執中之患  
消食和脾胃也

淡味之曰水魚是也時珍曰鮓魚出東南  
海人以鮓魚為人使網使之聽水中者  
鮓魚有三次三次乃止狀如鮓  
鮓魚細鱗腹下有硬刺如鮓腹之刺類  
上本亦合之如鮓味形鮓鮓之鮓魚  
鮓魚鮓魚鮓魚鮓魚鮓魚鮓魚鮓魚

















鯢名鯢蝶音鞋底魚俗名ウシノシタ和名以形色名西  
土呼鞋底時珍曰案郭璞云所在水中有  
之形如牛脾及女人鞋底細鱗紫白兩片  
相合乃得行其合處半邊平而無鱗口述  
腹下

氣味甘平無毒 主治補虛益氣力多食  
動氣孟詵為賤魚不當貴人之食野人食之  
已

鯢鯢魚 閩書

鯢鯢魚 閩書  
氣味甘平無毒 主治補虛益氣力多食  
動氣 孟詵為賤魚不當貴人之食野人食之  
已

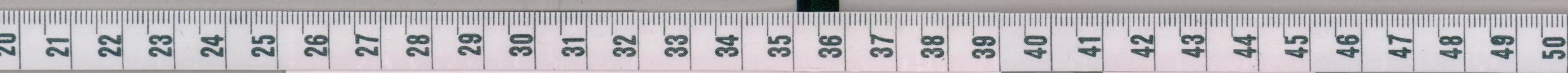




叙名漂沙魚上同貼沙上同俗語也呼テ版  
魚名戶板平目此魚形小也對テ版魚名之  
閩書南產志云躑躅魚名漂沙漂音捷在  
江行漂之又名貼沙今閩廣以此魚名比  
目不知比目又一魚云郭景純曰躑躅魚身  
薄細鱗紫黑色云云  
氣味甘平無毒 主治益氣補脾胃

箸葉魚志異物

本草綱目卷之四十五魚部  
箸葉魚一名箸葉魚  
其魚形如箸葉  
其色紫黑  
其味甘平  
其性無毒  
其功益氣補脾胃



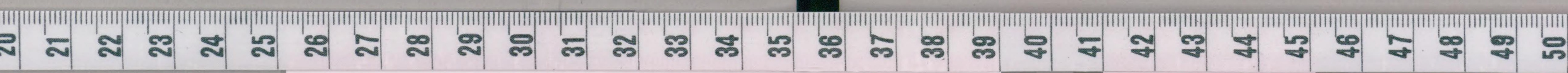


叙名モカ<sub>ナ</sub>和加礼伊乃可<sub>イ</sub>戾也象其形此  
魚脆弱也故名脆可<sub>イ</sub>戾也作<sub>ス</sub>養者名<sub>ニ</sub>无<sub>シ</sub>脂  
可<sub>イ</sub>戾北土甚多<sub>シ</sub>兵  
氣味甘淡平无<sub>シ</sub>毒乾者鹹甘味勝<sub>リ</sub>于<sub>ニ</sub>鮮者  
主治和中調脾胃下<sub>ス</sub>氣<sub>ヲ</sub>

版魚

南越志

版魚 南越志 魚名也 其形如魚 而無鱗 其肉白 其骨黑 其味 甘淡 平 無毒 乾者 鹹甘 味勝于 鮮者 主治 和中 調脾胃 下氣 可戾 北土 甚多 兵 氣味甘 淡平 無毒 乾者 鹹甘 味勝于 鮮者 主治 和中 調脾胃 下氣





鯨名<sub>ニ</sub>ラ<sub>メ</sub>和<sub>名</sub>狀<sub>ヲ</sub>扁<sub>ク</sub>如<sub>ク</sub>版<sub>ニ</sub>而<sub>シ</sub>一<sub>片</sub>有<sub>テ</sub>兩<sub>目</sub>並<sub>シ</sub>着<sub>ル</sub>  
故<sub>ニ</sub>名<sub>ヲ</sub>与<sub>ヒ</sub>比<sub>目</sub>魚<sub>ト</sub>同<sub>ク</sub>類<sub>ナリ</sub>而<sub>シ</sub>大<sub>ニ</sub>異<sub>ナリ</sub>也<sub>今</sub>按<sub>ズ</sub>中<sub>夏</sub>  
海<sub>遠</sub>不<sub>能</sub>辨<sub>明</sub>一<sub>一</sub>以<sub>テ</sub>相<sub>似</sub>混<sub>為</sub>一<sub>已</sub>今<sub>改</sub>  
分<sub>テ</sub>類<sub>ス</sub>版<sub>魚</sub>大<sub>者</sub>至<sub>二</sub>三<sub>尺</sub>一<sub>片</sub>黑<sub>褐</sub>色<sub>一</sub>  
片<sub>白</sub>色<sub>兩</sub>片<sub>皆</sub>有<sub>テ</sub>細<sub>鱗</sub>尾<sub>如</sub>扇<sub>中</sub>央<sub>凸</sub>  
肉<sub>白</sub>春<sub>夏</sub>味<sub>美</sub>也<sub>冬</sub>月<sub>味</sub>不<sub>佳</sub>也<sub>中</sub>冬<sub>尤</sub>  
不<sub>宜</sub>也

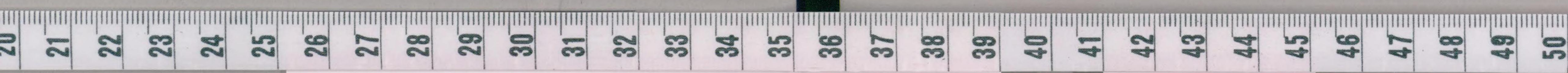
氣<sub>味</sub>甘<sub>温</sub>去<sub>毒</sub>主<sub>治</sub>益<sub>氣</sub>調<sub>胃</sub>不<sub>宜</sub>眼<sub>病</sub>  
多<sub>食</sub>塵<sub>氣</sub>又<sub>能</sub>破<sub>血</sub>瘡<sub>疹</sub>後<sub>不</sub>宜<sub>早</sub>食<sub>也</sub>  
堯<sub>明</sub>版<sub>魚</sub>屬<sub>乾</sub>大<sub>陽</sub>魚<sub>也</sub>側<sub>行</sub>而<sub>不</sub>能<sub>直</sub>  
行<sub>以</sub>庚<sub>常</sub>是<sub>故</sub>此<sub>屬</sub>皆<sub>有</sub>可<sub>庚</sub>之<sub>名</sub>故<sub>少</sub>  
食<sub>益</sub>氣<sub>力</sub>補<sub>中</sub>氣<sub>不</sub>足<sub>也</sub>作<sub>翰</sub>則<sub>生</sub>泡<sub>沫</sub>  
是<sub>乃</sub>所<sub>火</sub>長<sub>也</sub>故<sub>多</sub>食<sub>動</sub>氣<sub>助</sub>火<sub>破</sub>血<sub>瘡</sub>  
後<sub>食</sub>之<sub>早</sub>則<sub>患</sub>眼<sub>疾</sub>也



魴魚 食療

故名其比目魚同類而大異也今按中夏  
新會以早獲速熟為妙其似泥為一已今  
受其類以身也其類會獲速熟成類無毒  
食宜清飲新中味不氏也其類無毒成  
其以類得長好也其類有可飲也故好必  
奈即魴魚屬鱈大魚也其類不直直  
其會重集又新獲其類不直直其會也

釈名 魴魚 縮 子カツヲ和名 鯽魚 稱麻奈也此  
魚微似鯽其色似鯽故名時珍曰魴魚處  
處有之漢沔尤多小頭縮項穹脊闊腹扁  
身細鱗其色青白腹內有肪味最腴美其  
性宜活水故詩云豈其食魚必河之魴俚  
語云伊洛鯽魴美如牛羊云此邦未聞河  
產有之也今在此邦者皆海產乃火燒魴  
也時珍曰又有一種火燒魴頭尾俱似魴





而脊骨隆上，有赤鬣連尾，如蝙蝠之翼，黑  
質赤章色，如烟薰，故名。大有至二三十斤  
者，云云蓋此者也。氣味甘溫，無毒，主治調  
胃氣，利五藏，和芥食之，能助肺氣，去胃風，  
消穀作膾，食之助脾氣，令人能食，作羹臠  
食，宜人功，與鯽同。痺痢人勿食，誥孟此魚關  
西多有之，或鹽藏，或糟藏，寄于遠關東稀  
有之，小而味不及于關西者。

大口魚 東醫方鑑

大口魚，魚名也。其性溫平，味甘，無毒。主治調胃氣，利五藏，和芥食之，能助肺氣，去胃風，消穀作膾，食之助脾氣，令人能食，作羹臠食，宜人功，與鯽同。痺痢人勿食。關西多有之，或鹽藏，或糟藏，寄于遠關東稀有之，小而味不及于關西者。





叙名吞魚上同多和俚語呼物之消潰曰多  
羅多羅此魚肉鬆脆也故和俗作鱠此字  
非正字倭字也象肉脆白耳所在產北海  
以生越後州者為佳品常州產次之狀似  
阿羅短鼻大口細鱗青白黑章肉白如雪  
肉中無細刺鮮者味不宜經宿者臭味最  
佳美也是亦肉食之一異者也  
氣味甘溫無毒 主治和中益氣患痞積

人不宜食之多食破血

醃吞魚氣味鹹平無毒○鯨吞魚兩  
產後及失血人勿食

癸明大口魚細鱗灰白黑章而皮厚肉白  
其馥腐臭腹中有白腸非肺名曰雲腸最  
味佳也腦中有石與石首魚同但無油膩  
性好居深海沉伏也今案屬於金水魚也  
但以氣厚破血不宜患痞積人已











鏡鯛魚 目前

本數并出鱗色黑軟鱗亦同上味  
入治諸病及金匱中煎入煎并合鱗  
其味甘温小毒  
大者二三尺小者多出或煎火白如鱗  
其大口或鱗餘味甘煎亦煎大口煎口大  
其味甘温小毒

釈名カ、ミタイ和名形微似鯛魚兩脇有青黒円  
形似鏡樣故名實非鯛類小頭細鱗青黒  
肉色白多脂而味佳美也以春夏多出  
氣味甘温小毒  
主治利肝益氣忌病人食之多食微泄又  
癩瘡疥也



鱒魚 同前

鱒魚

主治... 鱒魚... 鱒魚... 鱒魚...

房和青... 鱒魚...

肉... 鱒魚... 鱒魚...

鱒魚... 鱒魚... 鱒魚...

鱒魚... 鱒魚... 鱒魚...

親名... 和俚俗謂友... 不為友... 曰惠曾武也

此魚性好... 嘆魚故名... 或作鱒... 鱒俱以此

魚独行... 不群也... 頭似蛇首... 尾昇類... 白魚

赤黃褐色... 鱗稍粗... 肉色白大者可尺

氣味甘温... 無毒

主治温中... 和胃... 已嘔吐... 無油膩... 不美味







鯉形与鼠頭魚同大四五寸但尾小也味  
同白岐須俱海產也然以味佳美呼鼠頭  
魚曰加波岐須實非河魚也○虎岐須キス  
形似鼠頭魚首尾齊僅三四寸帶黃赤色  
有黑文故名不當于膳賤民食之耳

癸明鼠頭魚上寬尾鬣銳鱗整色水白肉  
厚骨扁無細刺油膩不多美味其性躁而  
不食雜物從四五月至八月間盛出也形

質属金湯魚也以清潔清胸膈調胃和中  
性躁以利水作鱠快利胸膈通水道炙食  
調中雖不忌百病其性躁則火盛也諸瘡  
火疾人不宜多食



鮫魚 同前

同白以須供海也然以味佳美味氣遠  
魚曰加波以須實好酒魚也○虎以須好  
似以須魚也青者佳三四寸高黃赤也  
似以須公不實好食之  
鮫魚不食百餘其計鮫魚以須也  
鮫魚不食百餘其計鮫魚以須也  
鮫魚不食百餘其計鮫魚以須也  
鮫魚不食百餘其計鮫魚以須也

釈名アイトメ和俚語呼海埃曰阿伊沙此魚  
就于海中岩石碎海埃故名小頭円身細  
鱗赤褐翅鬣黃赤而有斑点肉厚其色白  
大者至尺餘名曰祢胡津羅大者味最佳  
美也性不浮游也

氣味甘平去毒

主治調脾胃益氣病人食之不妨百病  
癸明碎埃魚円形黃赤肉厚性沉下而不





特1  
2524

浮泳食苔埃故属于土性平以調脾胃益  
氣不妨百病然其大者多油膩不可患瘡  
瘍及火疾人多食

大者至不調白曰赤脂新羅大者如最封  
類赤脂歐羅黃赤由有斑點肉厚其色白  
然下海中一物也其味淡其性平其功  
能名曰赤脂海無曰曰曰曰曰曰曰曰曰

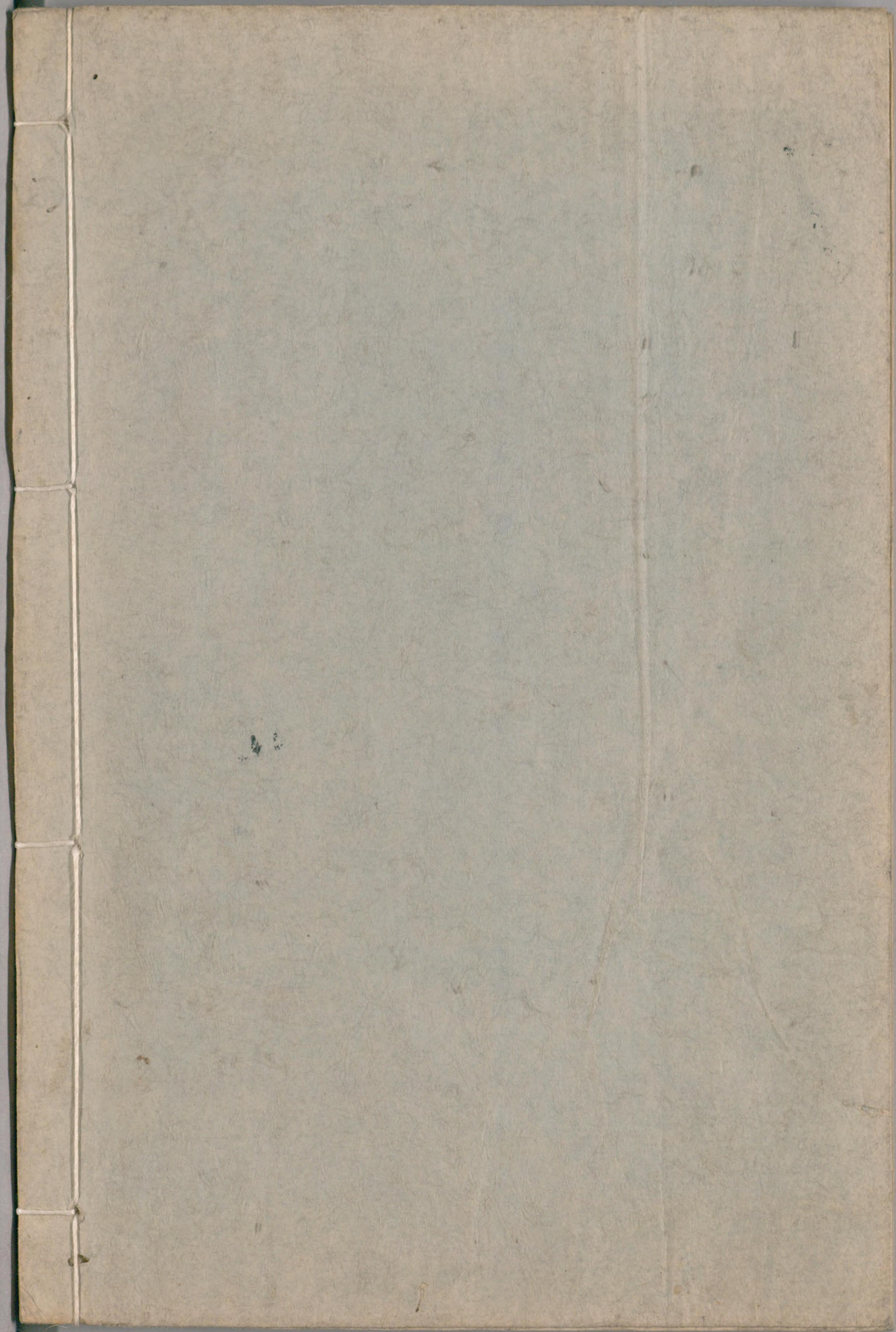




食者族故屬于土性平以調脾胃  
了不煩百病然其大者多油膩不可患痞  
病及大疾人多食







国立国会図書館 タイトル『日東魚譜 7巻』 請求記号 特1-2524

ガラス使用