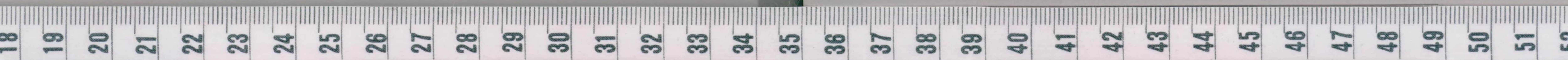




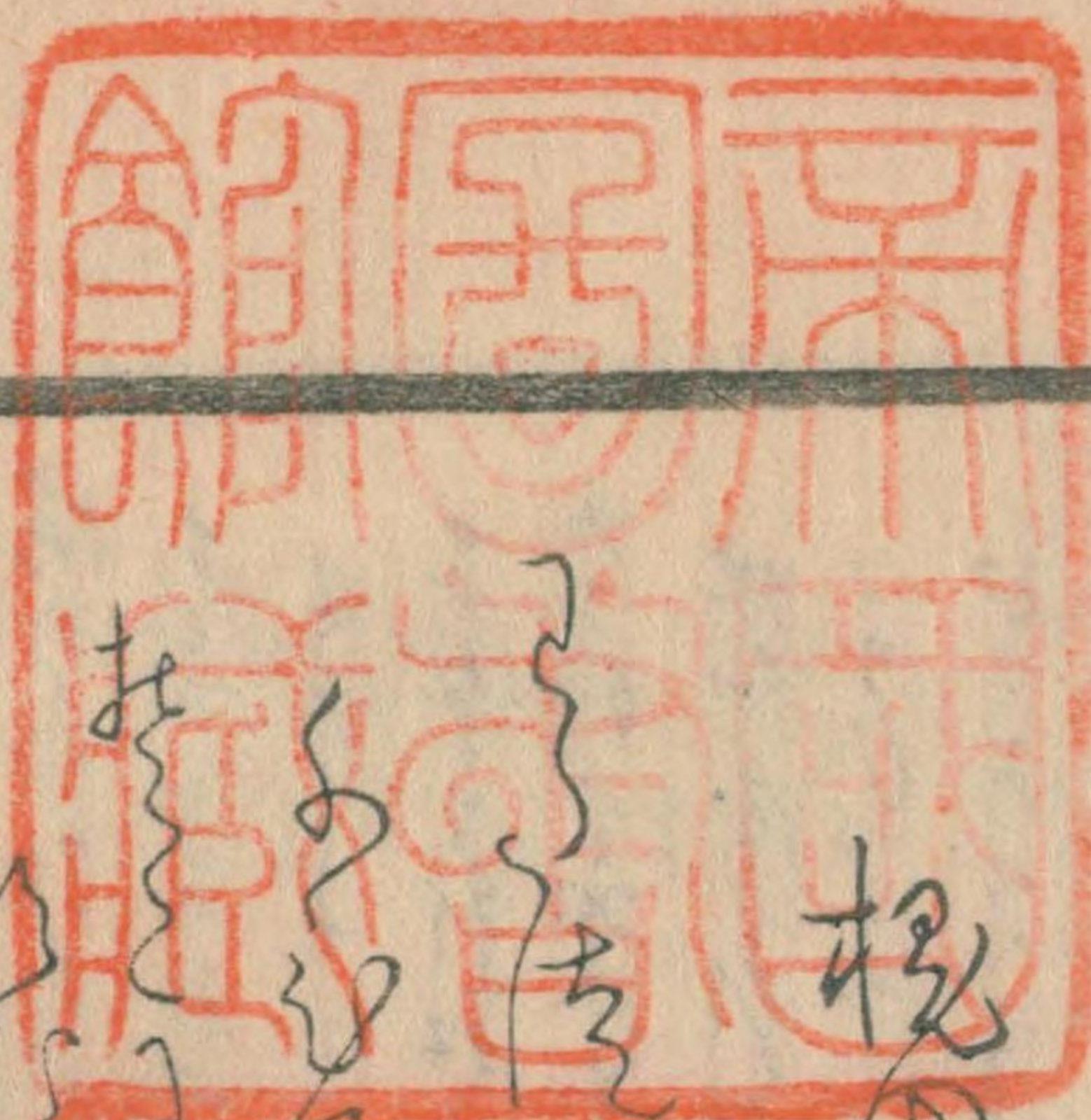
特1
2480

魚鑑
巻の下



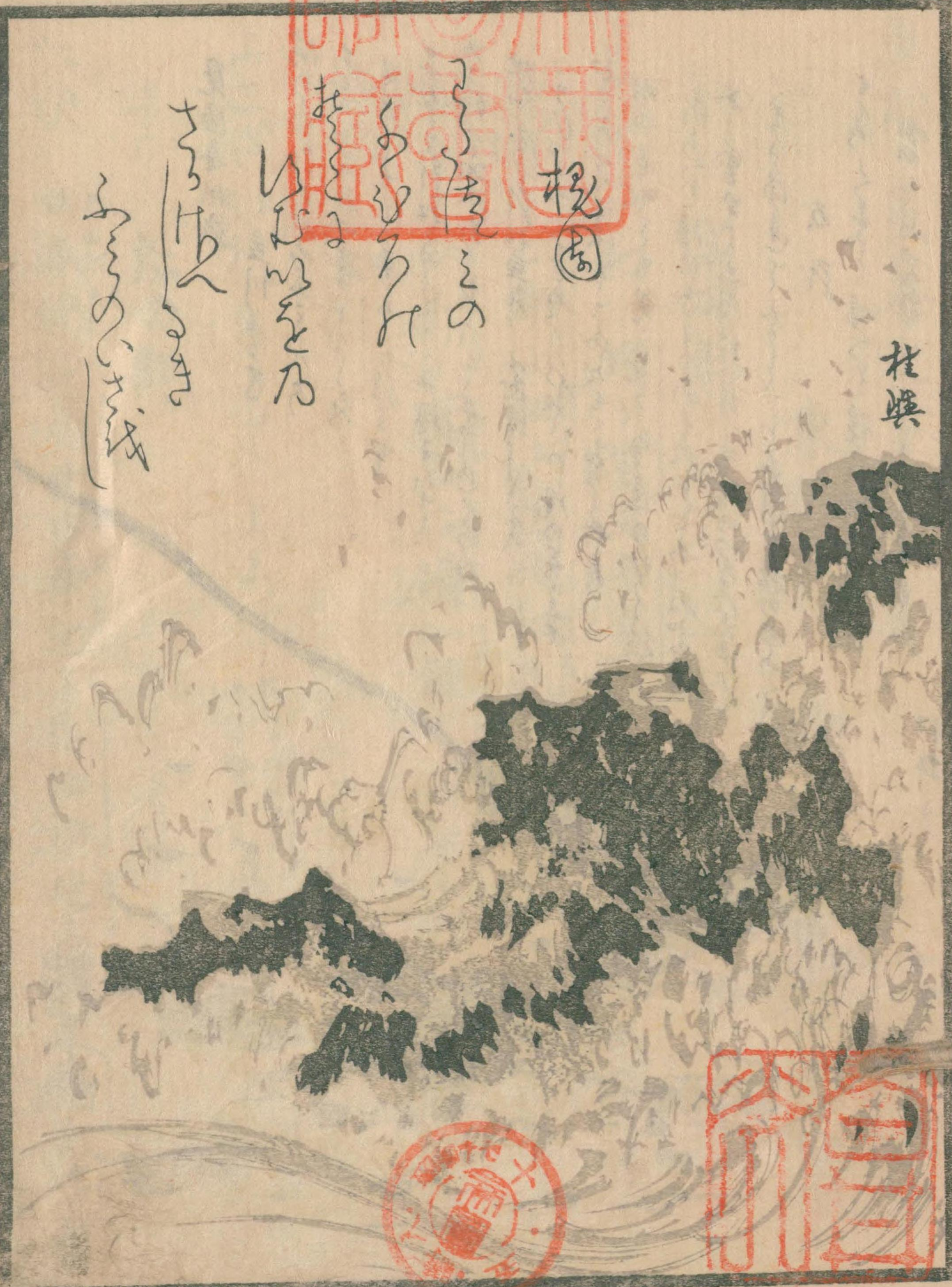
国立国会図書館 タイトル『魚鑑 2巻』 請求記号 特1-2480

ガラス使用



Handwritten Japanese text in cursive style, including the characters 松 (Matsunaga) and 瑛 (Ei).

松瑛 (Matsunaga Ei)



漢名棘鬣魚 閩志に云くこれ魚中の第一あり尊貴の膳にかくべくも又上下とも小冠昏饗宴の餽贈に用ゆ大ハ二尺余小ハ二寸如きと云ふ生煮とも味ひ美し四寸ありと云ふと櫻花盛りの際最美しくしてさくらだいと称ふ種類ふけし多び赤たい暗紫色ありさくらだいの常のたいみはおれじその口尖る又くだいかんたいへだいはふだいあまただいの又石だいのもふくだいは赤をれだいな等を味ひ劣れり

氣味 甘温毒あり **主治** 五臓を補ひ氣血を滋し常小食ふて顔色を悦ばしめ又延壽なりしむ幹を作り生姜山葵と共に食ふて胃を健し食をさしむ

下ノ一

たら 東医宝鑑に吳魚の名を出し俗に大口魚といふ又鱈の字を用ゆ越前の名を天下に甲あり蝦夷越後小多し真羽より出き皆塩をあり塩よあらし生小あらしらど歳昔の節物あり一種いろ微黒しやて瘦小ありものをあしけたら又あしけたらと云ふ味ひ直ぐぐとくとも林廬金山より近きあて漢語に魚の種よりあしけと云ふ又京都近海まれり漁り得るものもあしけあり

氣味 甘平毒あり **主治** 胃を開食を消し痛閉を解し小水を利用し血を破る妊娠五ヶ月まで忌む寒中子あり塩を酒とあり

魚餃とありてよし。又や腸あり即白鱈あり。

たちのりを鱈ちり色雲母紙のどく状狭長ありて刀剣小

似たり。よくみ毒有り洗き。べし。氣味甘温小毒あり。

だつ 又鱈さよりとらふ。さよまは似て大サ二尺余上嘴長く

鱈細小腹白く背青く微し黄あり。唐人を賤しんば。

たふご 漢名をれど状ふなよ似て鱈細く白色大ちりハ

三四寸河よ生て海よ長川胎く生ると他奥と異あり。

たか登 俗に鱈の字を用ゆ。状いさきよ似て大サ二三寸。

頭縮り口小く鱈細く青白微く灰黒を帯只鱈ありてよし。

たご 和名抄よ出川多股の義あり。漢名章魚。網目よ出づ。

下ノニ

越中滑川出羽庄内のもの大サ丈よ盈つ。岡書よ小大者

至能食。猪即この類あり。所謂たご常よ食ふ所のもの

あり。其小たごもの倍よ。蜘蛛たご。即塗波安あり。鱈ハ

白粒みもの倍よ。餃たご。即望潮魚。撰泉紀播海

多し。帯長のまれ倍よ。長たご。即石距あり。其

岡志よ出川。その脚の梢二三寸切さるべし。杓子とふもの

あり。湯の食ハ。渾身よ斑を登。又曝乾。なるものを

ひだこと。子。延喜主計式。干鮓。鮓腊あり。大膳式よ

干鮓あり。隱岐伊豫讚岐これを貢。餃たごの子。干萬

連綿たるを。塩菘とさるを。海藤花とあづく。氣味甘

た

つめた 即てすうび一名あさう同ぐひ清信やうのぞく小螺うらとふ
状蝸牛うらまよ似て殼厚こ一病夫びやうふに食くべくひ

ぬの部

ぬつぬほつ江中えのちうの小鱗こさまあり好こて水岸みづきよ来きり餌えを弄やし
釣徒つりいを妨さまたく状全じやうぜん一牛魚うしうよ似にて大老おほらう二三寸さん満身まんよ
涎せきを帯おふ肉味にくあじよくず

なまの部

なまづ 文徳實録ぶんとくじつろくよま川がわ新撰字鏡しんせんじきやうよちくぶ雀氏食経さくしよ
鯨くじの字じを用もちひ漢語抄かんごせうよく鯨くじの字じを用もち中漢名鯨魚ちゆうかんめいぐじう鯛たい
目めよ出川でがわ流水りうすいのく色青白味しやうはくあじひ美止水みしづハく煖ぬる黄色きいろよて

下ノ四

劣れり 氣味きい甘温毒かんおんどくをし主治しゆぢ水腫すいしゆを消けし小便せうべんを利りす

なまこ 食径じきやうよ海胤かいおんの字じをしと訓し中ちゆう生海胤せいかいおん漢名沙喫かんめいさく

雨航雜録うかうざいろくよく也處やちよよ産うを相武さうぶよく多た一黒色くろしきのくもの

味あじひ美うし黄色きいろあり劣れりせよく蒸む一乾かんきをく熬あ海胤かいおんと

いよ漢名海參かんめいよく效くわう人參じんじんよくひとくきく少せう名なげく又海男子かいなんし

状胃勢じやうゐせいのくときく少せう名なるく海夫人かいふじんの對たいありく延喜主計式えんぎしゆけいしきよ

隱岐筑前肥前能登貢いんぎしゆくぜんひぜんのうとうきゆうを今奥別金花山いまおくべつけいあやまに瀕ひりくよ出いづ

をくきんくことくとく世よよくこれをく賞しょうすく九串くしうよく貫くわんよくのくハく一くこ

藤ふじよ貫くわんよくのくハく一くこく氣味きい鹹平毒かんぺいどくありく稻稗塩油いなひらしんあぶらを

畏おそ了りやう主治しゆぢ胸膈ちゆうかくを開ひらきく小水せうすいを利りすくふぐくの毒どくを伏せす

いりこムーこがこきんこ元気を補ひ五臟六府を滋し
三焦の熱をまり又けひると共煮食ハ勞損法疾を
療し髪を烏し骨を固ふ赤色赤きをあふなまことと
凍瘡ヲ摺り付てし○このゆゑ延喜王計式ハ能登
貢也今諸國出たるとも参州柵の島を上とす尾別
ひれ小けぎ武州板田ハもふてととれ

ふりーいあふをいふなまらめあふなまらめ
らの部 むの部 ぶあぎいふぎこも

むつ 仙臺よりくのうをとす塩囊抄ハ鮓の字を用ゆ
漢名志れを紫黒みりて頭眼大いあり尾ハ岐なく脂多し

下ノ五

ととも味ひ淡し春月多し 氣味甘温毒あり 食て疔を治す

うの部

うたぎ 和名抄ハ鱧魚和名むたぎ一名まぶかみうをとす

鱧魚 綱目ハ出づ河海交令のものをも上とす背蒼青腹下

月白あり止水のもの背黒く腹下赤黄あり劣れり大者

もの三尺ハ過むといへも薩州阿波六尺余のもの

あり食ふたぎ一程白忘れしもの味ひ美し若狭小

胡麻うたぎといふ又播戸ハ赤色のものあり又蛇うたぎあり

長サ二尺許圍ハ尺ハ盈ら常ハ水ハあり陸ハの回りかたを

啖ふ又うつがうたぎ海中ハ産ま鱧魚あり綱目ハ出づ又



あらぶりなき琉球あらぶら高小産を因て名づく此海蛇
あり小なるを海龍と小續臺灣府志より氣味甘温
毒なり西氏梅海蕎麥と共に食ふ可らず大に害あり
主治 陽物を起し水腫を利し凡を祛け惡瘡を治し
眼を明く一切の瘡を治し小児の疳を治す
うに 延壽式に甲螺和名扱に靈螺子うにと訓も俗に
雲丹の字を用中漢名海膽 函書よ出づ殼圓く外に刺
ありや棘をもち紫黒色その刺落れむ状星兜に似たり
これをかぶとむと刺を番薯女といふ殼の肉食
登らず只腸を醬と云 肥前大村越前福井 奥州

下ノ六

仙臺等より出ずしものを美と云 氣味 甘淡冷毒なり
主治 脾胃を補ひ酒毒を解し湯火傷をぬりてよし
うきく 俗に植魚の字を用中漢名これ常陸海特り
これあり状あるをひよ似て二三丈鱗おく白色ありその
肉を取らむと只ある腸をとりに乾糟として鬻の
氣味 甘温毒なし **主治** 胃を補ひ血をまし癰疔瘰癧は
うむひ 漢名これす江湖に生る状こひよ似て 瘦せ鱗
細く色青白肉白ふり刺多く味ひようらす 氣味 寒甘
毒なり **主治** 水腫を利し濕を祛ふ
うにあうる 即一角魚の類あり此魚鱗の類ありて巻首

鯨ありと實子漁家の獲の骨一あり種多し。ゆへ小
傳聞とるるたよ記古せび鯨好んで水面に浮ぶ。北月乾の
の義あり。なぐす鯨身長くして骨のぬいざと鯨腎去
のぬいざは名はく。あう同り鯨赤色ありかぬは名はく。
むうで鯨五ツの鬣十二の脚ありて。蜈蚣に似たり。此鯨
持り大毒ありて。漁人も懼る。さうまゝ鯨倒載のいひ
あり。呉水の鱈うらよふ。あつて名はく。又まのさ五島
志同五島にはあん五島あり。又あまひ鯨かつを鯨之鯨
いわし鯨ぬそ鯨まろ鯨あり。これ大栗とらとも。毫末
を捨る所あり。油をとると一魚ぬ十石よらぐ。骨も

下ノハ

あやとあし農家のゆけ少ふ。いせ用もまゝ多しとす。
氣味 甘酸大温毒あり。皮革常は食ふともあり。又肉を
ゆづきみとふ。生色似れ。名はく。小毒あり。多食ハ
停滞し火を助し瘡を発す。**主治** 腎を補ひ脾を
益し胃を調へ腸を厚し。虚冷久泄浮を治し暑氣
を祛ふ。鯨細工は用ゆるまよ。これせび鯨の尾らあり。骨
やあし。切疵を治す。たつはひれの肉あり。をばき
尾の肉あり。共は食ふ充小毒あり。とこね祿筋あり。
煮つ食て脆美し。又製して唐弓の弦とす。かぶらね
に枕骨を以て製す。脆美毒あり。ひやくはら大腸あり。

燂食カヒク柔韌カウりて淡カヒし久泄クシエを治ナす。たけり陰莖インゲイなり。
婦人オンナの帯下オビゲを治ナす。男子オトコの陽道ヤウダウを壯ツクす。一切イチケツの冷熱レイネツ
を治ナす。蠱瘡クモカサ黒色クワク小疔コテウす。すのあがぐぬふす。すいじ
○附ツケてふ。おきな。又マタ伏魚フシイサとふ。鯨クジラとふ。鯨クジラとふ。大オホある。よみす。
小コソヤソヤとふ。大オホなる。よみ有アルる。列子リョウジとふ。鯢クジの廣ヒロササ數千里スウゼンリ。
長ナガす。られよかあふ。す。び。莊子シヤウジとふ。鯢クジとふ。魚イサとふ。華嚴經ケワエンキヤウ
摩竭マカトとふ。よみ。え。く。り。す。鯨クジラとふ。す。これいみふ。寓言ウエノコト
あれども。何ナニとふ。いふ。ゆ。ゆ。れ。共トモ東海トウカイよ。おきな。とふ。魚イサ柄ヘり。
甚シ大オホり。て。稀ヒとふ。背セの。と。あ。り。と。あり。鳴ナの。如ニく。山ヤマの。如シし。
その。出デる。時トキ。海ウミ底ソコと。と。雷ライの。如ニく。鯨クジラも。逃ニゲ走ハシと。あり。ま。す。

下ノ九

いつのころや志摩の小平治シマノヒラとふ。よ。豊津トヨツと漂着ヒヤウシヤクせし。
とあり。その北キタの方カタ。漂ヒヤウぶ。中ナカ一ヒト枚ヒあり。火ヒ燃ヒ出デて。海上ウミノウヘ
一面イツメン火ヒと。あ。り。と。え。く。消ク失シれ。ば。つ。づ。く。と。も。あ。り。は。螺カタ
吹フと。き。响ヒせし。と。活カし。といひ。傳ツふ。されし。大魚オホイサと。ふ。や。
又マタ西洋人セウヤウジンが。海ウミを。廻マり。三里サンリ許コの。糸イトを。え。く。船フネを。繫ツ束ス
陸ツよ。上ノり。飯イを。炊ヒき。食クを。と。り。て。纜ワを。解ト二ニ三十里サンジウリ程ほども
り。比ヒ大海オホウミ俄ニに。渦ウま。り。は。こ。と。あ。や。し。と。み。る。小彼島コノカシマと。ふ。
や。廻マり。沈シ失シ多クり。され。北キタ海ウミの。大魚オホイサと。こ。と。あ。す。あ。や。し。と。ふ。
ふ。ま。の。背セを。え。く。り。し。と。活カし。と。ふ。洋ヨウ。江毛エモ雜話ザワダと。ふ。
くらだい。和名ワナ抄セウと。出デづ。食シ経キヤウと。危魚ケイイサと。訓クンと。又マタ并ナ式シキ立ツ成セイ

海鯽魚（わめり）和名ちぬ西國（さいこく）はちぬだ（さい）い（さい）ある（さい）ものを（さい）信（さい）ふ
かひ（さい）だ（さい）といふ漢名（かんめい）烏頰魚（くわがきよ）閩志（いんし）はちぬ形（かたち）たい（さい）い（さい）似（さい）て全身（ぜんしん）
所（ところ）黒（くろ）あり古（いにしへ）より（いにしへ）年（とし）む（とし）と（とし）く（とし）も（とし）その味（あじ）ひ美（うつくし）し真（ま）鯛（たい）
よ次（よつぎ）もの（もの）なり（なり）氣味（きい）甘（かん）温（ん）毒（どく）なり妊婦（にんぷ）食（く）ふと（と）そわ胎（たい）
を（を）蕨（わ）と（と）すも（も）食（く）ふと（と）を（を）忌（い）む

くらげ 食経（じョクキョウ）は海月（かいげツ）と刻（え）き信（しん）ふ水母（すいぼ）の字（じ）を用（もち）ひ漢名（かんめい）
海蛇（かいだ）綱目（かうモク）はちぬ備前（びぜん）産（う）るを（を）上（かみ）とす（とす）石（いし）灰（はい）礬（らん）水（すい）に浸（ひ）す
晒（ひ）す時（とき）は玲瓏（れいろう）色（しき）はあり又茶褐（ぢやく）色（しき）ありを柴漬（さいじ）といふ
山礬（さんらん）の葉（は）を搗（う）きて作（つく）なり又紅殷（こういん）の製（せい）り氣味（きい）甘（かん）
鹹平（かんへい）毒（どく）なり主治（しゆぢ）婦人失血（おんなちちいで）帶下（たいげ）よりふぐの毒（どく）を解（と）す

又氷くらげあり食（く）ふべし大毒（たいどく）ありその汁（じ）照（て）り入（い）る時（とき）は
即時（じつじ）は毒（どく）あり又（また）簾（せん）くらげありこれも大毒（たいどく）あり觸（ふ）る
とら痛楚（つうそ）を發（は）すとも小東海（せうかい）の産（う）なり
くちめ（くちめ） くまびき（くまびき） くづな（くづな） くー（くー）
くつ（くつ） くち（くち）

やの部

やぐら 西國（さいこく）はちぬあき綱目（かうモク）の鮓魚（そぎょ）なり或（ある）は王氏（わんし）彙苑（いえん）に
戴帽（たいぼう）魚（ぎょ）ありとも東海（とうかい）多（おほ）れとも西海（さいかい）亦（また）多（おほ）しは長狹（ちやうせ）圓肥（えんひ）て
竹筍（たけのこ）箭幹（せんかん）のどく鱗（りん）細（こ）く赤褐（せやく）色（しき）上下（じやうげ）の吻（くちばし）長（なが）く雁嘴（がんすい）の
如（ごと）し氣味（きい）甘（かん）温（ん）毒（どく）なり主治（しゆぢ）信方（しんぱう）は膈噎（かくえつ）より効（き）ありといへり

ハツ月うなぎ 状うなぎの如く左右各真眼一ツ眼子七ツあり
中ハハツ月といふ真眼のものを視眼子ハ呼吸を通すの
漢名あれも越後関川のものを上とす寒中卵あるをうなぎと
異なりと云江戸ハ石川捕股川ハ有といども終二三寸ありて捕
小場へ也 **主治** みを汁に煮食て眼疾雀目を治す 虚弱小見は
やづ **やう**をいふ **やわら** **やどかり**

まの部

まぐろ 京師ハまぐろの字漢名あれも清俗黒鰻魚といふ
志比と一類別種その数多し 志比とあふまの万葉集ハ
鰻の字と用也大あるもの七八尺より一丈許ありし黒灰色

下ノエ

黄点あり肉赤く血点あり味ひよくふす肥前五島多し
関東もありまぐろと稱するもの青黒色鱗中細り大ありハ
八九尺許又小より一尺内ありをいふ鰻の字
黄色肉淡赤きをきつてとよぶ秋のころめを上す又
ひき短く肉色おなりきをめちちとあふひき長さ
をびんちちとよぶ肉色すこし厚し又かきとくしあり
鼻骨穢は觸る時ハ貫ゆへいふも冬より春あり
あでを時とす **氣味** 甘温小毒あり **主治** 人を肥し健
まづめ虚を補ふ多し食へば痲瘡を發す

ます 食経ハ鱒の字を用也漢名鱒真鯛目小出づ

状さけは似て、あけ細は赤脈腫を貫き肉赤く喜多
味ひさけより青。河海にあり潮より冷水の回る
ものあり。越中神道川のその上あり。江戸海も美し。
越後飛弾常陸出羽陸奥にもあり。氣味甘温毒なし。
主治中を温免。氣を吐す。寸白虫を治す。多く食
へば痲癩を發す。又倍信は尾一度は食へば痲氣を治す。
まなかつを漢名鯧魚細目よあづ。状ふおし州へ圓
頭小さく肉白く骨軟くなり。撰泉糟魚となり。遠小
増ふ。江戸前も稀あり。氣味甘温毒なし。主治五臓を
調へ胃の氣を利き一切諸病を忌とす。

下ノ十二

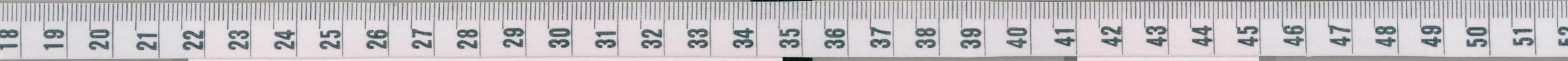
また辨色立成し。鯉和名まで本草小馬刀一名馬鈴とす。
漢名竹煙。函書よ出づ所多くあり。殼圓く小竹管
小似たり。氣味甘微温毒なし。主治冷痢を調ふ。

けの部 かの部

ぶり 唐韻よふ。鯽、老魚あり。鯽の字ぶりと訓は細

目よ魚師清倍よ海鯽。京都よはまち和名抄よ鯽の字
をばり。ちちと訓は俗よ。鯽の字を用ゆ。肥前よやば
とす。丹後の興謝雲初の鱸島を名産とす。他州もあり。
五六月をわらふ。七月より十月までをいふ。ぐ。年を
越すものをばら。ト。二歳の秋より冬までをわらさ。

まけ



四五歳のものをぶりといふ。又ひらまさごぶりといひ、味は
美し。ぶりのるひあふべし。四月に鱈を生む。

ぶだい 伊勢にていうこと。その大サ 尺余状ふちの子
似て厚き鱈赤褐色肉白く味は淡味。鱈とも煮食
てより海魚の鱈を食ふは魚の氣味甘淡平毒なり。

ふぐ 崔氏食經は鯨鮓の字を用ゆ。一名ふくべ下総
鉾子の俗とみよふ。此江戸にてつわりといふと同意あり。

漢名河豚細目よ出づ。此れ又種類多し。虎ふぐ、時珍
黄縷、何とよふあり。まふく、即斑魚又細目といふ。

一月さいの細魚時珍食物本草よし。中麻の子ふぐ

目赤ふぐ一名苗代ふぐ大毒あり。又鮫ふぐは流ふぐの
一種あり。かつをふぐ青色かつをのこし。薩摩の海
に産む日向山中洞水出て薩海よ入る。その間五十里急流
の大河あり。海を距ること三里兩岸村落相列るとあるを
河内川といふ。冬春の際に里人河に網を張り河豚を得る。
とある。此れ潮より淡水よ入るものなり。關東ハ冬に食
て春に珍とせむ。長州雲州ハ春に採食ふ。且その肝を食
へども終に毒に中るをきく。蓋し凡そよあるり。又
はこふぐ漢名あれを皮肉丁子様の骨ありて周身小
裏末す東海稀にあり。その肉を食ふ島ぶぐ既圓く

下ノ十三



身扁くして沙皮鱗文あり。又黒圓点あり。薩海に産む。
或は狻猊其皮を天竺流沙河の鯉の皮ありと人を誑む。
刀鞘を饒のこすめふぐ海牛あり。本草原始小いづ。木の
類は鯛の婚乃三ハ郎といふあり。又多ひを分ひといふ。
木のかけふぐ魚虎なり。細目小あづ。その刺伏して囊を
着るるめ。その刺の直立するもの。はりせんがんほうふぐ
これ細魚の類あり。氣味甘大温大毒あり。輟耕録よふ。瓦食
河豚一日内不可服湯藥。荊菽最甚。又桔梗菊花甘草
烏頭附子を悪む。又波蔞菜と共に食ふへうず。大小
害あり。凡この毒を解るふ。はらめを煎り眼を或

生食して妙あり。丹菜は勝れり。氣味一切の冷症腹
痛腰痛帶下を治す。ひふぐ凡乾あり。毒絶てなし。
故小。賢人よ。あふあ。れぬ。干ふぐ。う那。といへる
句あり。色白きを上とす。今於端午の菰物たる。
ふたよ。和名抄よ。あづ。本朝式文小鮓の字を用や。
漢名鯽魚又鮓魚。細目小あづ。昔近江の餘吾の
紅葉鮓とて賞しぬ。今もその名残れり。即膳所産
上る所あり。世に琵琶湖の産を上とて倍々其頂鮓
といふ。其の頃その多くしつるを。まつてあり。後誤りて
源五郎ふたとし。その身扁きものをひばら。まふる

とひ上と身圓く鯉の如きものをいをなるをといふ
下と武州綾泳川のその大サ二尺子の多味ひ美し
信州諏訪湖のよも美し氣味甘温毒あり 麦門冬と
共食ふ腫るる **主治** 胃を調へ腸を温め水を利し
下血を止じ赤痢ハ鱸と食ひ白痢ハ美と食ふ
ふつふふふふふふふふふふふふふふふふふふふ
ふかふかふかふかふかふかふかふかふかふかふか

この部

こひ 日本紀ふこひ即ちうきを相思の事と起り
詳小壘仁紀通證よく多うを鯉ハ鯛子對よるとて

下ノ十セ

大位小位の義あり大小の正従の如し推古帝の御宇
定め小位階あり綱目ハ陶弘景曰鯉為諸魚之長形
既可愛又能神變乃至飛越又獲頰の説ハ其脇
鱗一道從頭至尾無大小皆三十六鱗惟此最良故
為食品上味とあり河魚の長鯛ハ海魚の長なり
又百歳を経る時龍門のぼるふどく弘景う説ふ
す叶へり此魚江河池水共ニ産す金鱗紫鬣紅肉あり
長流淡水ニ生ずるものを上と云大湖あり次く池底の
石の旁れり山城淀川サ一たり輒中車下と称するもの
絶品なり尋常ニ指を濁ると能はず江都利根川

七亦美ナナモリ一一氣味甘平毒あり一主治水腫を治し乳汁を
通す通す腫ハ眼疾赤痛及び熱腫雀目五疳より

こち和俗和俗鯽トの字を用ゆ漢名牛尾魚臺灣府志より

状身扁く鱗細く頭大よ尾尖り背灰色腹黄白大あつもの

一二尺小あつもの寸余は都海亦多し夏月洗ひ鉢ハシで

あす時ハこひささよ次で酒煤の逸品あり一氣味甘

平毒あり一主治胃をひくさきを益し食をすむ

この一ろ和名抄より四声字苑より鯽トの字を訓じ

俗俗は鯽トの字を用ゆ祐年をふよの二年をこの一ろと

ふ大あつもの四五寸より六七寸よりある背蒼く腹白し

下ノ十六

肉白ふし細刺多し炙煮共よし贈とあすも亦佳

氣味甘温一毒あり多食くを熱を動かし瘡癩を瘳す

ことごと即今年のこの一ろあり鮓とあす時ハ鯽と

ともよ上饌上饌は供也この一ろとい蓋壞の相違あり

こやぢぐひ和名抄よりうまのら向うひ俗俗はたら

ぐひ紀伊紀伊は齒うひ和方醫書は紙研ぬとい漢名

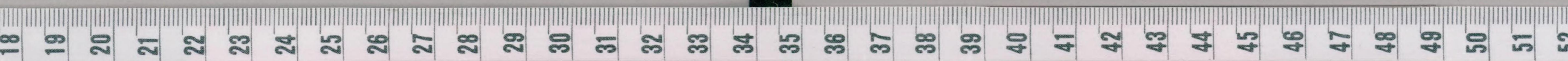
貝子綱目よ出づる螺類螺類よりその菜多し小あしの

蠶豆のしとく大あつもの小鬼の拳のし其文紫質

白点白質紫点或は黄質あり一纏糸文あり肉を

科斗子の如く頭尾あり食ふは堪へず一種純白瑩光

こゑり



齒あきまのありこれ何洪龍が文房圖賛より貝光録
 あり世もつて珍とす俗に臨産よこれを持む易し
 ごとり漢名石伏魚福初府志よ出づ甘平毒あり小水を利用
 ごまめこあゆこびるこころかあゆ
 ことひきこづごんざりこのころこころ
 江の部ありての部てりあり
 あこの部

あんこう 俗に鞍糠の字を用ゆ漢名華脐魚一名琵琶
 魚一名蝦蟆魚中華よ六形琵琶と見壹夷よ蝦蟆と
 鬼く名く或書よ出たり夏月の堅魚よ對て冬月

下ノナヒ

の上饒あり貴賤とあり好事家の欲りす所寒中
 その價尤貴しその吻上は兩長鬚あり名つて釣竿
 釣り常よ額を冠り時ありて徒のふれハ倫を重
 小魚たり其末蠕きして虫の游が如しやなん其性
 游流連緩あり他魚のよく迅疾あらん同て食を
 求ると易くず飢れしうの釣竿を徒に静止せ
 小魚その蠕きするを見く番餌とんと多ひ群
 来るときは口をくるとひきき一吸ふしその釣竿
 をもとの如く弛緩然るるとりの弦く汲く終日小
 して終る飢を凌よのふれどといひおこの振舞ふハ

右の釣竿を必ず上客に薦るべきあり東海多しと
つども鯉中相豆常則多し皮肉鬣腮骨腸膽を
食ふし**氣味**甘平毒あり**主治**腎を補ひ胃を益す
諸病に害なし

あまだい一名うだな駿河よむきつだい雲州よふびり
とよ漢名方頭魚國志よ出川頭魚扁小りて嘴尖り
鱗鬣鮮紅肉白脆大サ五六寸より尺余に至るの味は
美し関東久月多し雲州石引の常よ大なるもの
あり又一種いとよろだいと稱するもの有り状全くあま
だいのとく背よ黄條三條ありて尾の前よ一條の

下ノ十八

銀糸を著く関東多しあり西北海尤多し味は美し
氣味甘温毒あり産婦ありひ久病の人よも害なし

あうを即赤魚の義あり漢名あれは状もうとよ似
て頭眼大く口濶く鬼面のとよし一身淡赤く丹色の
斑文あり肉白脆味は淡美**氣味**甘平毒あり**主治**
脾胃を調へ氣血を益し諸病に害なし

あら状たらよ似て頭長く鱗細く灰黒よ赤色を
帯ぶ味は淡くよろろず**氣味**微甘冷毒あり**主治**産
後血暈及諸出血を療し或ハ金瘡破傷凡等を治す
あゆちめ俗鮎元の字を用ゆ漢名志れど鮎元うろこ

細く赤褐色黒斑の点あり。小あき、二三寸大あり。尺余小
至味ひ佳 **氣味** 甘平小毒あり。俗に産婦食へ。乳汁通せず。
あゆ 日本紀に、出づ。俗に鮎トの字を用ゆ。漢名香魚雁
山志 兩航雜録に、清俗溪鯉と云ふ。細長く頭尖り。
嘴白く北月黄青く。腹白く肉薄く。潔白味ひ最甘美。
項背に凝脂あり。亦美し。諸品多くあり。武州玉川を
上とす。延喜式に、煮塩鮎。塩漬鮎。押鮎。鮎鮎等。諸國
あり。貢せり。 **氣味** 甘温毒なし。多く食へ。火を動さ。
主治 五臟を補ふ。妊婦に忌む。うろか俗に鮎トの字を
用ゆ。即腸痔膏あり。肉鮎を雜へ造り。沙石を去る。上とす。

鮎ト列子出川鮎のこもて造るを子うろかといふ。あれよ
次く腸のこもて造るをあぶらうろかといふ。かといふ
酒徒その波を受む。 **氣味** 甘澀毒あり。 **主治** 渴利を
止免。其を殺し。酒毒を解す。
あぢ 雀氏食経に、鮎の字を訓す。寧波府志に竹筴魚
と云ふ。鱗多く蒼黒色。身中は一條の逆鱗あり。大一二寸あり。
六七寸に至る。大あきもの尺より。乃ち春の末より秋の末まで。
大一二寸。肥圓く。腹中あき。満川。これをあきふらと云ふ。
生熟皆香美あり。上下とも賞美。冬ハ瘦て料理小



真珠シニジエ通稱あり。又人の王ともいふ。腸中チウチュウにあり。蛤カキの珠シマは似ず。色青白アヲシロより。明瑩メイエイあり。本朝明珠ホンチウメイシユの一イツより。薬ヤクよ入イる。よもこの珠シマを上品ウツンとす。

あさり 清俗ケイソク文蛤ブンカキ又蛤仔カキジといふ。春ハルの手多テオホシ。民間ミンカンの食シキあり。あれとも一品イツンの下物ゲモノあり。氣味キミ甘寒カンカン毒ドクあり。

あうびひ 和名抄ワメカシラいふ。きざ俗ソクは文理モンリある。きざともふ。

古事記コシキは蛸貝カキきざと訓ツケむ。西國サイコクはあうびひ。休渡キヤクあハ

蛸貝カキといふ。漢名カンナメ魁蛤ケイカキ綱目コウモクは出川デカハ四時シジキあり。生熟シヤクともふ。よ。根泉播ネニシロハの海涯ウミキ浅アサき丸マダラき。教キョウ百ヒヤク万マン群クンをなす。

これを赤貝山アカイヤマといひて。漢人カンジンたまふ。あれよあうびひ。大利タリを得ユク。

一種イツル小コきをさう。同ドウといふ。その形味ケイミあうびひと同ドウく

あり。別種ベツシュあり。氣味キミ甘鹹カンケン平毒ヘイトクあり。主治シュジ血チを益マシし。渴カク

を止トむ。俗ソクは此殼ココカラより。鐵漿テツカサを温アツめ。深コホれじ。齒シを固カタむ。

あこやがひ 漢名カンナメ珠牡シユマ又珠母シユボ綱目コウモクは出川デカハ肥前ヒゼンに真珠シンシユ

貝カイといふ。即ソコ真珠シンシユを産ウツむ。バあり。この貝カイはあうびひをあたや

の玉タマといふ。その肉ニク柱チウいたや。ぬのこ。食シキふべし。老カイた。い

殼カキの厚ウツサ七分シブツ大オホシサ七寸シチサウ。及およぶ。あれをあつがひ。ひら。細コソク工コウ

は用ヨウ心シン氣味キミ甘平カンヘイ毒ドクあり。主治シュジあうびひす。

あぶらあま 本名ホンナメ詳シヤウなり。大船オホフネ洋中ヤウチュウにて。風雨フウフの

とき。あれは出値デチとあり。其身シタマを舶上フクロノヘに打ウかけ。大綱オホツツ引ヒキ

且るごとくいづく端もあれどぬるりくとおき真る
 いづかるまの老たるをんある人もなふれ人を害
 芝のいよもあぶぢ巴身の油をとらためありその油
 船中のは満れともくみ捨あへて海面も満りし
 切と油あへてあやあや又あけけはうぢあし故まほす
 又又ぬるりふき真るゆへぬるともふ肥前の漁人
 又徳舟の漁夫のかありしまをきすす

あめあうちぬ 共またい あご あごのうを あんげんたん かさこえ
 あぐり あぐり あまこ あま あめ あめのうを あまざき あまざき
 あまかひ あまかひ あく あく あまか あまか あまざき あまざき

下ノ二十三

この部

さめ

新撰字鏡よ出漢名鮫魚綱目よあづ此魚他異

みして胎生なりその子母漢の腹中よ出入るるものを関書

よ出入る魚といふ或ハ魚餅と或ハ煤き或ハ煮る共すしその

煤き軒とすを七品げりりとも唐人あれを秘す魚餅を

佳ありゆへ魚餅家一日も缺べりず酒肆もまら必備ふその

種類多きゆへふ盡し難しとてよその食べざるハ漏

さぞ耳目小觸るくちどハ此記中氣味甘温小毒あり

主治

気を益し力を壯す軽病の人食て害あし肉韌

きや脾胃弱き人の憚るべし魚餅とかり多るハ物をや

ゆく思ひとなり。○ほりさめ皮上白点あり故小いふ小いふハ九寸
大ありハ三尺許ふれを魚餅の最上と云。赤ぼりハ色赤くお
あし。加長さめ三四寸より五尺余をいふ日光街路ありハありそ
ころふ。ころさめ大サ五六尺余あり。めくがさめめれ洋中の
大奥よりして昇ふ上るよ小氷とつとも其穢きものを
魚餅の品やふくよ出すところかその老たるものなり。その
穢き程も北月の沙の大サ。粟粒のぬり老るふ及てそ
徑り六七寸の珠とあり。銀の腕を千万覆うと。その老
且大なるとあるべし。洋中を夜過る。明鏡を連続が
如く谷々光輝を放ち浪を鼓く。餘光數尋ふおよび

下ノ二十四

數十町の遠きも咫尺に接るが如きを見る。ふれらの背に
の珠あり。人色を削るときに必来て船を覆ふ。其声を吞
てひそまり居る。若船ふ細きと。底板忽微塵小碎となり。
又漁夫鰹を釣る時。その得ると竿を上げ餌を投し。
ひまなきとあり。この時ハ鰹を四五本宛いふ束
となし束おきて不虞ふ倫とあり。かく得ると。その魚の仕業
ふて舟を已り背よおき十分漁て帰人おろ舟を沈め。
人魚とも小食とんと。となり老奥の智巧なるも。
豈人の靈も。ふふるんや。漁夫とや。知りて七八分至る
あろ鰹の口を遣い。おろい乃声さく。繩とりのべ

一白さめよ似たれも別べつなる。産うらその皮剥くやくべらく
まらなる。かくべい又かからららぶ状じょう神楽しんがの柳やなぎ子頭こがしらのみし
よきり背青せあせく腹白はらしろ。その肉にくやらなる。えんぐ天狗てんぐ
小似こにたり。あぶら脂多あぶらしねこ又さざぶぶ系けい割わりもも其頭そのくがしら描えふ
似にたり。塩縣しんけん圖ず經きやう小虎頭ここたう魚ぎよといふ。あせいねこさめりり
少すくら圖書ずしよ小虎ここたう魚ぎよといふ。のの大おほきりりさめ上うへ嘴長くばながサ二に三さん尺じやく
兩旁りやう一齒いちあると鋸のこぎりの如ごとし。圖書ずしよ小鋸こぎり魚ぎよ山堂さんたう肆考しこう小こ魚ぎよ
ととふ。ここげんさめ又又ふふけけととききととふふは牛尾魚ぎゆうびぎよにに似にて。波なみ
細こい。色いろ黄赤わうせき一ひと淡黒たんこくを帶おび。胸上むねうへ一ひと小判金こばんぎんの形かたちある。ゆゆ小
ああらら異物志いぶつし小印魚おのゝぎよ或書あるあし小咽おのゝ機多魚おのゝとあり。或あるあしいいの魚ぎよ

下ノ二十六

の大おほなるもの船底ふねぞこふふつつく時ときハ大船おほぶねも行いくとああららるるゆゆへへ小
ああややううももよよべり。五ご六ろく種しゆあり。鬻ひぐぐもの鏡かがみ一ひと尺しゃくににすすぎぎす。
ええんんぐぐ以下いげ魚うま鮓ほの用もちは入れいれれず。或あるあし煮食にく食品しんもあり。又またいいてて
ささめ。頭鴨脚かぶつぎ乗のりは似にたり。ううばばささめめその皮かわ縹ちやう紋もんありて。
剛齒こうしあり。これを老母らうぼ子こたたふふかつたたいいささめめ色いろ灰黒はいこく背せ子こ
蛙丸かむののとき班まだらあり。口吻くちふん小瘤こぶあり。ままここささめめ一ひと名なととん
ががいい状じやう林りん幡ばんも似にあり。味あじひひ美うくく更さらはは腐臭ふくさなし。臺灣たいわん
府志ふしは旗魚かきといふ。かかいいめめぶぶらら圖書ずしよ小犂頭せいとう魚ぎよ其そのかから
犂耳せきみみののぬぬしし又またののふふらら綱目かうもく小鮓せう魚ぎよざざらら魚ぎよ
綱目かうもくは出川でがわ。九く方ま引ひ風乾かぜひの肉にくあり。延喜式えんぎしきは較かくの楚割そわり

和名抄は須波夜刺は作る。たり塩し乾たる肉あり。江家
次第は黄鱈とす。是あり。今伊勢及肥後よりある味ひ
ひだらは似てより。きんひれ。ぎんひれ。翅の筋未あり。色
晶莹金銀の如し。鱈の伴より。清倍金絲菜。銀絲菜。
といふ。日本の産を別々賞美を。よつて年々翅を交易す
る。しる。眼糸もゆもく。さめの目も白き糸の如きものあり。
それを味噌汁も煮て。食へ。雀目を以て。さめのまもを
お同せいもあり。他のさめより。形掛守袋は似て。緒の
形もあり。色は琥珀のごとし。下総鉦子浦より。さめのくろ
ぶらるといふ。産の催生より。これを襟かけ。或はよもて。バ

下ノニナト

産からし。これ。熊の腹帯の類なり。

さい。倍よに。ごい。鯉に似るといふ。義なり。薩下は。いだとよ。

漢名白魚。綱目は。出川。状こひよ。似て。白色。鱗細く。肉軟く。

岐刺多し。淡水に生ず。主治。胃を潤き。氣を下し。水氣を

去る。人を肥健ある。とむ。

さんま。漢名。あれ。む。秋冬の交。房。総海多し。塩し。鱈

く。又。鮮。なる。もの。臭食。も。よ。上。饌。は。充。ら。ず。病。者。は

よ。く。す。京。都。よ。り。さ。あ。り。と。稱。ふ。

さび。和名抄は。鱈の字をあそ。ごとと。訓。漢名。あれ。ず。

清倍は。春花魚。といふ。四時。常。あり。春。より。秋。の。す。

まて盛なり。みけ細く青色背は蒼黒の虎斑あり能登
周防讚岐伊豫等の國貢する。延喜式にも、筑中周防
を名産と云彼國佐婆郡あり。其地を好とす。ゆへ
名く今ニ頭刺合して艷さるるをさざざばと云。今中元
の節物。上下ともは用也。又延喜主計式。鯖將曹あり。いま
長門周防あり出づ。背腸醜と稱ふもの。此非車多り。氣味
甘酸温小毒あり。主治 虚泄を止め。冷瀉を調ふ。
さくら 小あををさざざざ。倍替の字を用也。漢名
馬鞍魚。陶書に、あををさざざ。鱗をさす。鱗をさす。深青
背に青斑圓文有り。肚白し。尾岐りて尾の前西片に

下ノ二十ハ

三角の鬚ありて。鋸齒のとし。肉白く脂多く味ひ美し。
大なるもの三尺ある。六月より十月ひまで成り。とす。
又背文をきものあり。氣味 甘温小毒あり。濕熱を動
か。眼病瘡毒の人。食ふべからず。
さけ 和名抄に、出川雀氏食経に、鮭の子。甚し似て赤光
あり。一名、洋魚。春生てその年小死す。ゆへに名づく。倍は、
の字を用ゆ。鮭、鮭、鮭、鮭の一名ありて、さけ、さけ、さけ、さけ、
生圭似て誤るあり。し、眞羽多く産す。松前蝦夷尤多し。
東都の鮮鮭、利根川をよとす。筑中布川村尤美し。今
東奥、さけの四方に、通商して、到らざると云ふありし。

ぎょう 一名きぐ 丹波よりわがき越前よりあがりことしふ漢名

黄頰魚 綱目より出川黄褐色背より黒斑及び瘡痕あり

其鱗皆銳利ありこれに觸せば痛燎が如し大なるハ

尺余江湖より産す一種小なるものあり俗より蜂ふぐ

とよその色黄赤或は白線紋あり鱗となりて食べし又状

をまづし似て大サ一二寸より三寸あり斑あるものをぎざぎざ

といふ髪春より毒刺ありこれよりふるれむ忽毒痛を發す

氣味 甘温毒あり 主治 瘀血を破り瘕を消す

きらら ともみうをいふも きんさい ともみう ともみう

ゆの部 ゆるがいろかよしや

めの部

めけら 状ありをふ似て眼大より眼張し潤口ありん

味ひりや同一赤黒の二種あり諸州より多し甘平毒あり

めなごい せいせい めらぎち いがよめじ めごち 共しまらら

みの部

みるらひ 倍より水松貝を用ゆ水松好むこれ貝より生す状

食より似たりゆふみらひとよみらひのよ藻鑑より食べし

漢名西施舌 王立戀の國部疏より出川蛤より似て長く殼の

裡色蚌の如し肉味淡脆美し 氣味 甘温毒あり 燥す

鮓より 主治 吐血下血を止め陽を吐き氣血を補ふ

めすし

あぶみ 萬葉集ふ出川 四時美の字を用ゆ 和名抄ふきみ

グビ 加賀ふちあみ 漢名 蜆 綱目ふ出川 冷鹹 交會ふ生は

その殻 泥中のもの 黒く 沙磧中のもの 黄を帯ぶ 東都

南田川のものを 業平志ぐとよふ 其の肉 殻裡に満く

甘美し され 穀液 不汁の化は 長す 中あり 江都等一

とす 産するは 白縷文あるものあり 河間府志の 白蜆あり

近江は 黄色のもの多し 何うきぐとよぶ **氣味** 甘鹹

冷毒なり **主治** 濕熱を去り 小水を利し 盜汗を止む

黄痘は 味噌汁を煮て 食ふ 又煮汁を身をして 洗て け

志回ふさ 伏文 蝸ふ似て 殻厚く 飯味ひ 芥り 酒毒を解す

下ノ三十三

あぶら かく 同 一名 大がめ 又海がめともふ 漢名 蠍 龜

綱目ふ出川 海中子産す 状水亀と一般あり 其板甲ハ

玳瑁に代ゆべし 其の卵の大サ 雞卵のどく 海濱 破石の中

子産す 煮食ふは 皮し 臭気あり 二肥 薩す 梅雨

の後 これを取らば 丈三宅の土民も 漢具ありて 常は 捕へ

食ふ 近未 東武の 漢夫も 亦食とを知る **氣味** 甘温 毒

なり **主治** 風熱を去り 腸胃を利す

志やち 母あ へは ちあ へともふ 鯨 因名あり 鯨 鱈ともふ

ば 鯨の 状ふ 似て 大サ 四尋 許味 下品 油十五 樽を得べし

又 同醜を 食ふとも 又北海は かしきり として 海豚に 似く

背セ小すすどまま鬚ひれありてよく鯨くじらと死ころすとと子この類ちいありし
又海獸うみけつ子こはかままてありとと子こはれれ、獸鑑けふかん子こはべべ、
いいまのま、又別べつ種しゆありて海族うみしゆ中の猛悍まうけんあり、ままあり、
浪なみを起おこし、雨あめを呼よび好このんで鯨くじら魚いしを食くらふ、其状そのじやう小せうなれども、
鯨くじらはれれは値あふとき、辟易へきえきし、逃竄にげんととはれとも、まま追勢おひせか、
電光でんくわうの雲くもを過より、疾はやし、終つひつ、腹はらを穿うぎ、
餌えと、ああるる、小せう所しよ謂い鯨くじら魚いしも、ちちちととは、
吞舟つんしゆの名なを蒙あり、大魚たいぎよととは、此これ、
死しぬべきべき、ままの子こ、泳うぎ、偶ぐう自死じしとの漂なひ、
或あるはれを鯨くじらととひ、又また喙くちばし、鵝かひ尾びとも、
火災くわいをよよけるる、

和漢わかんとも、宮殿きやうてん城樓じやうろう小せう設せく、又黄金わうこんをを以もて、造つくる、
の縁えん、ききべし、ささあれども、鋼あがねはらら容易やういあらね、
造つくれるものあり、ここ漢かんえい、
魚虎ぎよこ會意くわいの字じあり、本草ほんそう小せう魚虎ぎよこ、
ありと見みゆ、先單せんたんととやちちありととふ、
魚身ぎよしんを、今設いませく、ままの子こ、
猛悍まうけんあり、浪なみを起おこし、雨あめをよよぶ、
災わざいを禦まもり、護まもららざざんや、
漁人りしゆじん偶ぐうは、牙齒さかばねを得うち、
銳利えいりあり、その功能くわんのう、
一い角かく小せう円えんし、又注車ちゆしや、
銳利えいりあり、その功能くわんのう、
一い角かく小せう円えんし、又注車ちゆしや、



ありふ。又凡のまの火傷を塗るよしと医書に身へたす。
一ゆらち。一くら。一び。一らす。一ち。
一かさい。一ます。一らさき。一をひき。一しんせゆ。
一ぶ。一かち。一やま。一やくし。一しんせゆ。

えの部

えい 和名抄よえひ。文字集畧は鱈魚の訓とす。紀伊ふえぶ。
江家の義なり。伊豫ふえぶ。福建通志は鍋蓋魚
とふ。和漢志を因ふ。漢名海鷄魚。綱目よ出川。五色有
赤えひ。又ふたり。赤さを鱈魚。泉州府志よ中。黄あま
黄貂魚。煙薰のもの。黒鮫あり。鳥喙のもの。俗よとび

下ノ三十五

とふ。共は閩志よとせよ。人魚骨ハ即此骨あり。又
よふ。あらも。どうら。等あり。その尾端は毒刺あり。
よ。蝨中漁人これをあ。氣味甘平毒あり。主治 肝
虚雀目。疳瀉よ。又雀目よ。血きもを味噌汁よ。
考食ふよ。俗よ人魚骨。喉疾を治すよ。
あり。漢名鱈魚。綱目よ出川。状かますよ。似て身扁
く頭尖り。上吻嘴の長サ一寸許り。鍼の如し。其眼と
口吻と相逼り。腮下よ長鱗あり。腹下よ三尖鱗あり。尾
狭く。一岐あり。長サ二三寸より一尺よ至る。味ひ佳

かゝらずとくともあつひ魚餅とありてよし。

えび 和名抄にえび本朝式文海老の字を用ゆ神祇式に

鮑の字を用ゆ漢名蝦細目に出川蝦和漢ともい

えびの惣称なり諸列有とくとも伊勢及び相州鎌倉

名産とす伊勢伊勢えび鎌倉えびとて函書に龍蝦と

よ是なりその大サ一ニ尺殻紅く髪身あり長し冬

殻を更しものをやうらとよ南海は最大なるものあり

延喜主計式に伊勢が摂津和泉等貢す古より賀寿

又蓬菜盤中門松の飾は用ゆるハ寿を祝し老を慕の

毛あり又江海湖池は産するもの種少からず東都

芝浦は産するを志はえびとて青蝦あり志らさる白蝦

なり梅雨の中多をつゆえびとて梅蝦あり池沼に

生るをのらまえびとて泥蝦なり共は細目に出川車

えび又らまえびあり共は五色蝦なり車えびの小あ

ものをさやまきとて班節蝦あり共は函書に出川

の長えび草蝦あり函通志に出づ背三稜とて剣背

の如きをけんえびとて江蝦の類ありとてあつえび

部武通志の大脚蝦なりあつえびぬうえびともいふ

米蝦糠蝦なりあつれその大サをまらて名く細目に出づ

将曾蝦ともいふ塩辛は作るゆへあり函志に出づ又志やい

よ似て尾は白黒の斑点あり。大の魚胎生なり。味は極上品なり。別て冬月美し。**氣味**甘平毒なし。**主治**ほろろ同。

せの部 せいご すの部

すゞき 和名抄は出川漢名鱸魚綱目は出川にあるをせいご
とふ倍は鱸の字を用ゆ少しく大あるをふつこき別て
ちうげんとらふ下総鮎子の産をよとす。然れも角田川の
下は養ふときハ水の清きハ腴潮の鹹くさるふ化して終
は善美兼盡す。その肉ハ即玉贈りて。復月の珍これ過
る。よのふし唐も呉の淞江の産を天下の珍とす。あるはハ
四腮魚とす。淞江のよの其ハ腮四枚ありとす。此方ハ雲州

下ノ三十八

松江の産是あり。又関西の第一とす。只雲州の東都は殊
あるハ冬月を珍とす。又あます一子もふつこく不状
まらきよ似て。頭少く扁し。海錯疏の鱈魚是なり。
氣味甘微温小毒あり。**主治**肌肉を潤し筋骨を強し。
水氣を治す。多く食ハ瘡癬瘡腫を癈む。

すなめや 状はかのどく。せうらの稜柔うて横尾
なり。色淡黒鱗なく大サ二三尺より五六尺に到る。秋より
冬ふつとて渾身を食ふも冬よかざる味はひつるより
下品なり。てハく毒あり。虚弱の人食ふべからず。
まらげん 和名抄はかどがめ俗はどろがめ。又どち。又

特
2480

追刻書目

菜 とうみ
菓 とうみ
藻 とうみ
葦 とうみ
鳥 とうみ
獸 とうみ

製本金花堂

吞海樓蔵板

魚が頁卷之下大尾

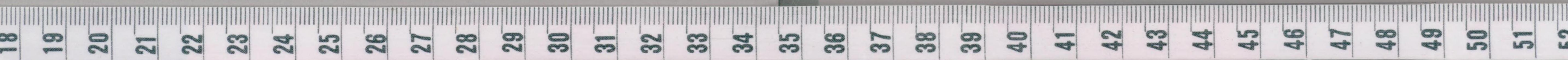
本文擦涯拙筆
彫刊 彌曾守

どろろめしふ漢名鼈綱目一出川この所生及び状味
人みな知所あり故不省く即薬一用ふる鼈甲あり玳瑁の
倍稱同一きをもちて鼈甲を玳瑁の櫛笄の工一求るハ
大なりあやまりかたげや氣味甘平毒なし主治中を
温め氣を益し不足を補ひ陰茎を強くし常小食へハ
瘡を病む又終身白髪を生ぜぬ皺を潤す少年の
めし一物百歳を経ても御る實不老の丹薬なる也
すばありしすまめをすじへらすたいたすまめ

下三十九



清水氏



国立国会図書館 タイトル『魚鑑 2巻』 請求記号 特1-2480

ガラス使用