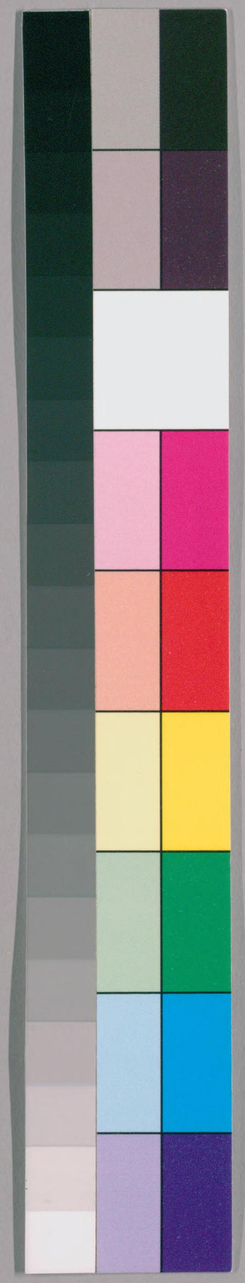
日東魚譜

第五 3

廿三物産

特 7
ト
197

入



国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』 請求記号 特7-197

ガラス使用

特7-197

日東魚譜

国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』 請求記号 特7-197

ガラス使用

柔名

白河

異魚目録　附彙考

鴟尾魚　事物紀原
等盤魚　同上
笄鯢　同上
磯女　和品
平家鰕　同上

海牛　本草原始
彈塗　三才圖繪
海蛇　拾遺
和尚魚　三才圖繪

毒鬐魚　和品
綳魚　時珍食物
鐘木魚　同上
鰹鳥帽　同上

石鯛　和品
四月魚　和品
雪魚　三種和品
滑魚

東京帝室博物館

脯腊鯖醃魚類

鰹脯子　和製
松魚脯　同上
溪鰮脯　同上
鯖腊魚　同上
方頭魚腊　同上

海參　時珍食物
牛魚脯　同上
鮹魚脯　同上
春来腊　同上

鯷脯　和漢同製
銀魚脯　同上
柔魚脯　同上
鰒魚脯　同上
鰈腊　同上

香魚脯　和製
麪筋魚脯　同上
鰻魚脯　同上

国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』 請求記号 特7-197
ガラス使用

鯛鱐 和製 呑魚鱐 同上 松魚鱐 同上 鯵魚鱐 同上
鯽鱐 同上 文鰩鱐 同上 甲魟鱐 同上 金頭鱐 同上
風鰻 綱目 狗魚鱐 和製 河豚鱐 同上 醃松魚 同上
醃吳魚 同上 醃魚師 同上 醃鯛魚 同上 醃鯽魚 同上
醃堅魚 同上 醃鯔魚 同上 醃青鯇 同上 醃鱒魚 同上
醃鰍魚 同上 醃香魚 同上 醃鰮魚 同上 醃甲魟 同上
醃鯨魚 同上 醃鮪魚 同上 鱁鮧類 一十九種
調理法 鱠類 数品 魚軒類 同上 魚鱟類 同上
肉糕 和製 半使 同上 臇魚 同上 魚臛 同上
魚羹 同上 濃蒸 同上 炙魚 同上
禁忌 禁同食類 十二種 産地辨 諸魚有勝地略記之

魚譜卷之五

神田玄泉撰集

異魚之類纂

凡出于此而爲異魚者乃魚類之形狀異于恒者畫之圖其有說者附之及其可食者或不可食者撰之以置于卷首次集脯腊及醃魚鱐魚鱟魚鱁鮧肉醯之種品以略辨于諸州之名産所在粗記于此邦羹烹煮炙軒鱠等調理之法以備于參考焉

国立国会図書館 タイトル『日東魚譜』 請求記号 特7-197
ガラス使用

鴟尾魚 事物紀原

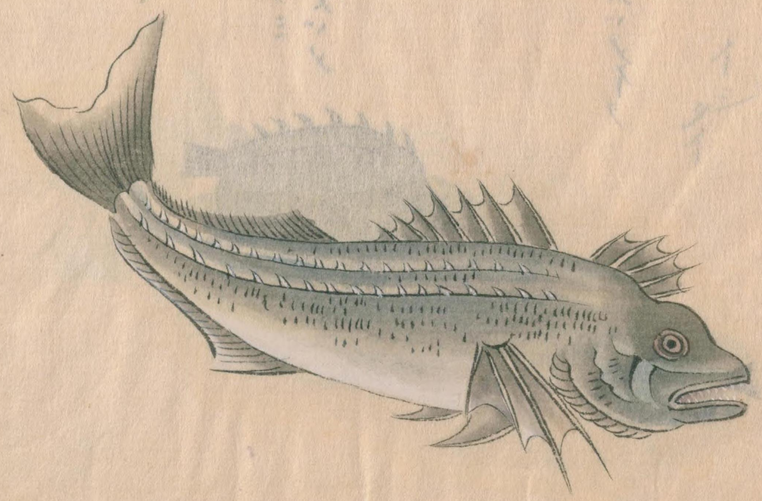
釋名 蚩尾魚 演義鴟吻魚 俗名赭地鋒 和名鱗皮赭黒而鬣多刺如鋒刃故名之事物記原云唐會要海中有魚虬尾似鴟激浪則飛雨遂作其象於屋上以厭火災云此邦亦城闉樓閣門之甍上置之取義和漢相同矣此魚雖形小

シヤチホコ

鯨鯢恐之云愚按先人以蚩尾爲一下非也蘇鶚曰蚩海獸也蚩尾水精能辟火災可置之堂殿今人多作鴟字又俗間呼爲鴟吻演義又墨客揮麈註云蚩獸也然則非魚明也當今鬼尾矣

毒鬣魚 西土産

釋名 此魚鬣鬣如鋒刃人故名土苔此



トリヒレ
圭毋鬣魚

国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』 請求記号 特7-197
ガラス使用

礼形似鱸魚而脇背
鱗上有角刺青白而
肉白無脂油味淡不
佳也

海牛 本草原始

釋名 海雀 和名 此魚翔
于海中如飛雀故名
本草原始云海牛生
東海海贏之屬頭有
角似牛故名海牛 李仲
愚按海牛之名惟對
海馬名之爾形方而
其皮堅硬而有文如
龍筋殼背上有三稜
生骨角皮色蒼黃鬐
尾如魚非贏屬也又
有下千種小而鮮緑色
無骨角者 氣味 鹹溫
無毒 主治 補腎興陽
今人房術中用之 原始

石鯛 和品

釋名 此魚形似鯛魚
皮文如海牛堅硬而
似石故名之脊上有

国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』 請求記号 特7-197
ガラス使用

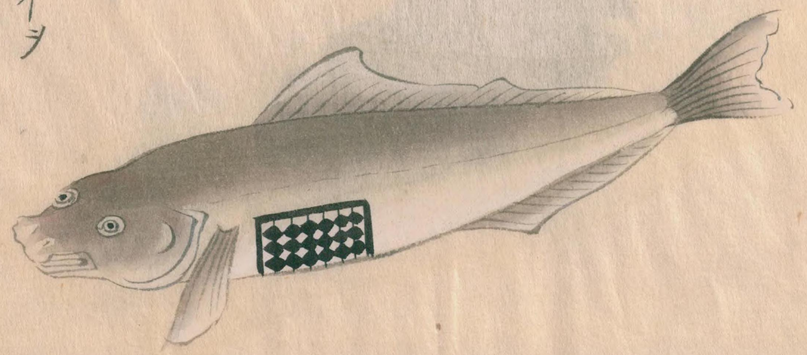
骨鬣如角脯乾而爲
戲物已矣

筭盤魚 同并

釋名 曾呂盤 曾呂筭也 此魚
形狀頗似金頭魚灰
青腹色白而有文全
如筭盤之形故名之
大八九寸許肉白而
無脂油味淡而不佳
也産于西上而關東
絶無此魚

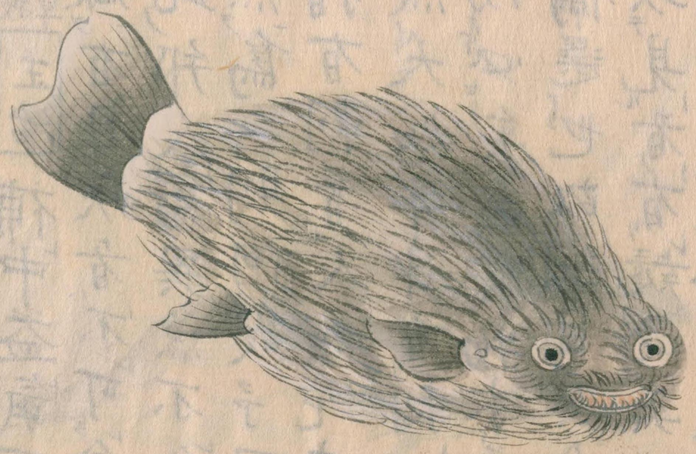
綳魚 時珍食物

ソロバンイヲ



釋名 魚虎 拾遺 泡魚 倦游録
土奴魚 臨海記 鈴目鮭 和名
此魚眼目圓突出而
如小鈴皮色性氣頗
似于河豚魚故名之
大者八九寸皮毛似
猬皮又名小者呼針
千木也時珍食物本
草云綳魚處々有之
形似河豚而小背青
有斑紋無鱗尾不岐
腹白有刺戟人手亦

スズメフグ



善慎慎則腹脹大圓緊如胞仰浮水面（與河豚同）和漢一也

氣味 甘平無毒（食物本草）

主治 補中益氣不可多食久食發瘡疥諸癬有目疾者不可食之肝味甘補肝益筋（同上）此邦人爲異魚不食或間吾子以虎魚及泡魚爲一則何哉予曰藏器曰頭如虎背皮如猬有刺著人如蛇咬又倦游録云海中泡（當泡作胞）魚大如斗身有刺如猬如此說則與綳魚一物必矣蓋食物本草非時珍之全書錢允治偽選也故綱目與食物本草其說不一也是以見者有疑之矣又化爲虎或爲豪豬之說乃聞虛談於塗以表註于此者也以其一而併入于此

彈塗（三才圖繪）

釋名 闡胡（同上）盲鯢（和名）

此魚形色似鯢魚而兩目突出有兩手跳海泥中求餌形恰似瞽者候物躰樣故名之非無眼目也三才圖繪云彈塗一名闡胡形似小鰍短大者長三五寸潮退千百爲群揚鬐跳擲塗中作穴而居以其彈跳

メクラハセ

于塗中故名寧波府志亦載之也

四目魚 和品

釋名 膽岸 通稱 此魚形是亦似鮠魚大者二三寸無鱗而有四目跳就于海岸其目如膽于岸故名之凡諸魚中毒下云四目者殺人不可食又闡胡此邦泥海中雖多有之未聞人取食也

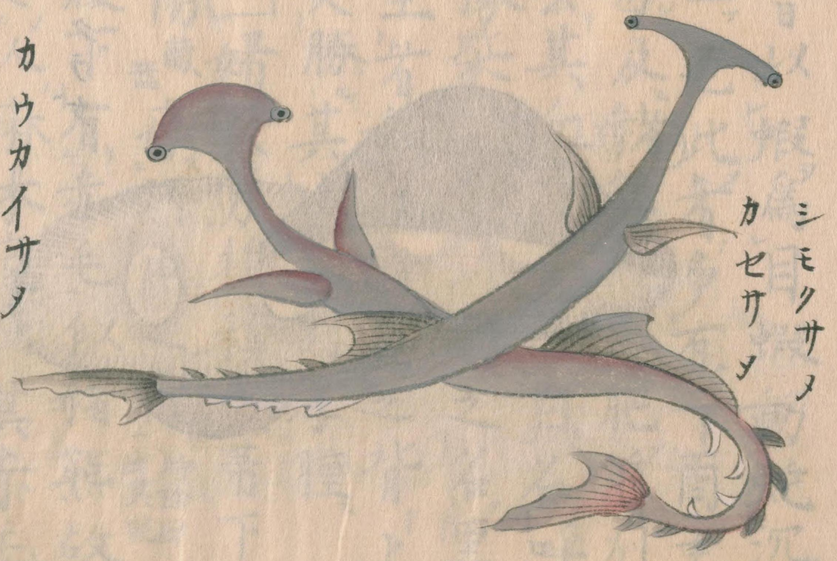
鐘木鮠 同并

キシ
ニラミ

釋名 志茂久佐女 通稱 或名鹿脊沙面此乃鮠魚之一種形似于鐘木及鹿脊挾之形故名之去沙皮煮食

笄鮠 同并

釋名 鴨掌鮠 同上 此鮠魚形似于所挿婦女頭髮之鴨掌葉笄故名之食如前並雖鮠魚之一種而可食者亦以形異分出于此



シモクサメ
カセサメ

カウカイサメ
イテウサメ

者也

海蛇 拾遺

【釋名】水母 同上 石鏡 異苑 樗蒲魚 拾遺 久羅介 和名 愚按久羅介乃蒙既矣此者謂魚而非魚謂蟲而非蟲惟一箇淹塊寂寞可謂安宅是以作蛇從宅以和名稱蒙既其爲意會如是藏器蛇生東海狀如血縮大者如牀

小者如斗無眼目腹胃以蝦爲目蝦動蛇沉故水母目蝦 下文略之 和漢一也此者多有于酉主關東絶無之但有水母及赭熊蛇耳肥前州取海蛇以石灰礬水去其血汁令之白名呼唐海蛇又備前州岡橡柴灰鹽汁制之名黒海蛇皆可以食又以生者和薑醋食之背上肉厚處謂之蛇頭味更勝其中毒則浮腫

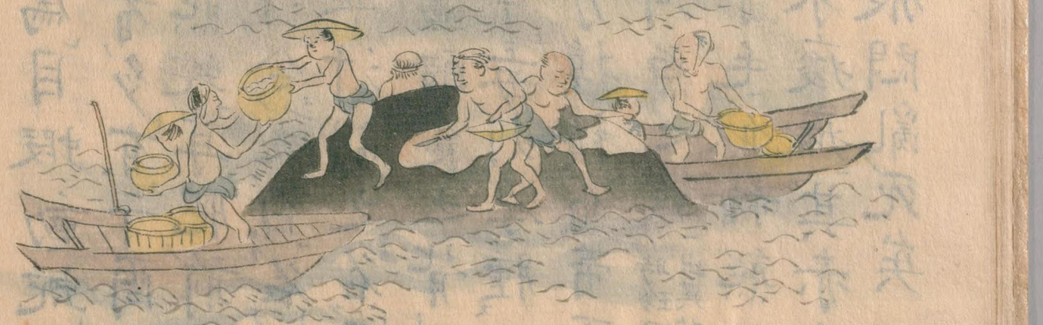
【氣味】鹹溫無毒 生者小毒

【主治】婦人勞損積血帶下小兒風疾丹毒湯火傷 藏器 療河魚之疾 時珍曰出異苑 赭熊蛇 シヤクマクラゲ 形似水母腹下有赤毛似赭熊故名之有大毒觸之立令人麻木痠痛其赤毛落有于天鰕中誤食之則腹張悶亂死矣

雲魚 世記

釋名 浮氣 和名 ウキキ 万歲樂 ニンサイテク 相列方言 万寶 奥列方言 其浮于海上形如龜背但無骨白肉已人以爲龜類非也漁人曰此有有大小大有徑二三丈未見首尾海人候其出而寄舟登背上以刀割取其皮肉性愚而不知其痛苦若有動搖則海人舟子以箸筮招呼而唱万歲樂則動有定況有浮而如故是以名万歲樂也又奥羽二州名浮氣有鰍屬而一名万寶大魚也又常州水戸名浮氣有大鮫魚之胃也並主治功用與雲魚相同矣

主治 益氣長肉合瘡口止痛治婦人帶下下乳汁



国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』 請求記号 特7-197

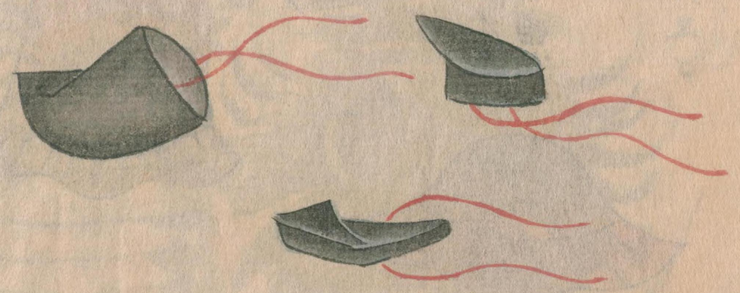
ガラス使用

磯女 和品

【釋名】豬尻 同上 以形色名之形渾然無首尾穴居于海岸面赤褐色而似野豬之大腸頭故名豬尻後肉色白而帶淡碧色待小魚就于此即食之口在面正中人觸于此則射出白汁未知漢名【主治】煮食治痔疾疹痛妙也

鰹鳥帽子 同并

【釋名】此者形似鳥帽故名所在有于相州鎌倉海中出於三月未四月初漁人候之釣堅魚海人曰堅魚冠之於頭入于鎌倉之海落之既知堅魚来也形不一等有立帽子及風折折烏帽子之品其色堅魚色相同有懸緒赤色如



国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』 請求記号 特7-197
ガラス使用

鰕鬚柔弱也可謂奇異也未聞佗州有之海人童取之炙食之

和尚魚 三才圖繪

釋名 坊主魚和名談義坊同上塗桶同上各因于形名之三才圖繪云東洋大海有和尚魚狀如鼈其身紅赤色從潮水而至云云和漢相同如合笴節又名小者呼須奈女利也

ボウス イヲ

ダンキバウ スリヲク

滑魚 スナメリ

二才圖繪所畫不可以取今按是惟因于虛談而圖之者乎

平家鰕和品

釋名 此鰕出于西海蓋西海乃源平古戰場之地也故有異形者則名平家猶如名鬼蟹呼平家蟹是即海鰕一種面但頭異耳

ヘイケエビ

腹

背

補腊類

国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』　請求記号 特7-197

ガラス使用

鰹脯子 和製

釋名 鰹節 同上 其色赤如木節故作節通用之堅魚劖而去頭骨取肉截四條 是即半片 盛于蒸籠蒸之置于密室中如作麹法生黄黴而後晒乾如骨角矣以土州之製爲最上日州之製次之土佐産但微有鰹氣耳佗州亦製作之一作鬻無闕之其增滋味無宜于此也 氣味 甘平無毒百病食之而無忌未聞有反食也

主治 益氣力補中進食養氣血二三年者益佳也貴賤以之爲常味老幼食之無其害矣細末傳于灸瘡痛良也燒存性細末治癰疽發背腫毒吸膿活死肉神妙也

海參 時珍 食物

釋名 串鼠 和名 生鼠及串鼠本以形似鼠名之今作鼠以舊事記及古事記名海鼠也時珍食物本草云海參生東南海中其形如蠶大色黒身多瘤瘊一種長五六寸者表裏俱潔味極鮮美也功擅補益殺品中之最珍貴者也一種長二三寸者剖開腹内多沙雖剖剔難盡有味亦差短冷北人又有以驢皮及驢馬之陰莖僞爲狀味雖略相同形帶微扁者是也固是惡物博識者不可不知 陳元貞 又肇慶府志云海參出大海中無首尾鱗甲只具一口人采取以蛤灰乾之云此邦所製作與漢

製不同采沙噀去腸而不洗煮之而後洗去
沙穢再煮以藤莖串之晒乾故名呼串鼠也
氣味 淡鹹冷無毒 主治 補元氣滋養五臟六
腑去三焦火熱同鴨肉煮食主勞怯虛損諸
疾同豬肉煮食治肺虛欬嗽時珍食物東井翁曰治
小兒五疳殺蟲下氣治注夏病云云又玄冶法
卯曰治小兒五疳方中以海參代蟾蜍爲家
秘方也各有故哉可知其殺蟲下火焉
辨疑 或間謝肇淛曰其性溫補足敵人參故
曰海參五雜俎錢允治亦性溫補元氣吾子爲性
冷又曰生爲寒寒冷何補元氣哉予答曰先
哲發明與後人懸隔也可見本經曰人參性
寒孫眞人張三錫皆然可謂知人參之性甚
至兵蓋海參氣味寒鹹而色黑下入于腎家
補益腎中眞陽一元火以滋養五臟六腑兵
彼人參味微苦微甘而色黃白性寒冷而入
于手足太陰以清心火補益元氣其至補益
元陽火則一也

鮠脯 和漢同製

釋名 多利和名 名義未詳本鮠魚脯也氣味甘
平無毒 主治 開胃下膀胱水拾遺下乳汁生肉
與野豬雞肉不可同食令人生癩

香魚脯

釋名 東魚脯和名 香魚去腸藏晒乾者也和州

及尾州濃州多製之也氣味甘平無毒或曰温

主治 補氣和中調脾胃止泄瀉

松魚脯 和製

釋名 乾鮭通稱 此者出于奥之南部及松前聞之於彼人此魚至冬月自枯流于海采之焙乾者也故味淡無脂油性太温久食則脫落鬢髮是以俗曰生癩病

牛魚脯 同前

釋名 乾開一名二種 牛魚割開其腹去肝腸晒乾故名即乾鰈也又鰈一種有加羅介一類二種

主治 無子婦人食之多有子又治帶下及男女淋病也

銀魚脯 同前

釋名 乾白魚和名 鱠殘魚素乾也駿州攝州出之又參州製之和中益氣

麪條魚脯 同前

釋名 白簀乾和名 采白小魚撒之於簀上晒乾自相附如乾海羅益氣調中出于和州

溪鰮脯 同前

釋名 和乎佐岐乃目差志和名 以小竹擣刺串溪鰮目傍晒乾故名主治同前

鱆脯 同前

釋名 乾石距和名 土州及長州製之有大石距長至丈餘益氣養血

柔魚脯 同前

釋名 鯗 日華 易 和名 肥之五島所製乃柔魚也形長圓而肉厚味佳以爲名産也佗州産多以鳥賊魚製之味不及于五島之産也此邦婚禮必用之尤由来久矣豆州羽島産下品也

主治 益氣強志 別録 益人通月經 大明 治婦人帶下赤白沃或墜墮打損食之良也

腹魚脯 同前

釋名 串石決明 和名 隱岐島多製之貫串作連益氣明目

或串文蛤及串蜼蛤串擔羅等諸海島製之各主治能毒與生者不相遠也

古人以脯腊爲一物也今按脯乃東方朔曰乾肉爲脯又腊周禮云腊人掌乾肉疏云腊之言夕也朝曝於夕乃乾也然則腊即明道志所謂淡魚也故以分之也

腊魚類 腊音息也

鯧腊魚 和漢同製

釋名 鯧鼠淡魚 和名 采昌鼠去腸骨鱗以淡鹽水洗潔乾于日也虚人病人老人小児食之無妨是乃朝曝而於夕乾者也

春来腊 同前

釋名 石持淡魚 和名 修治同于昌鼠主治通水

道益氣調中虚人小児老人病者可以食

方頭魚腊 同并

釋名 屈頭魚淡曝 和名甘鯛淡魚也修治與昌鼠相同味勝于鮮魚主治同并

無脂蝶腊 同并

釋名 箬葉魚 一名撲鮒 無脂油而味淡薄故名無脂可戻又呼水鮒也采之去鱗而不去腸骨微點塩歷以去穢液水洗爲淡魚味勝于鮮魚乾過則有臭氣味不佳也帶微苦者不可以食多發腹痛

鱐魚部

禮記謂鱐魚爲薨魚也別録載鮑魚爲一也今按鮑魚與鱐魚不一矣周禮注云鮑魚以魚置糒室中用糗乾之而成糒室土室也云云此製法此邦絶無之但相似製堅魚脯子法耳若謂鮑魚則今名呼生脯子者近于此爾漢人不精于魚類之製故混雜如此矣

鯛鱐 和製

釋名 于鯛 通稱 以棘鬣魚連存首尾鱗骨鬐鬣薄肉而晒乾者也豊并州及長州石州日州製之以寄于遠此邦以之而聘于禮必用先之也膳食不供

吞魚鱐 同并

釋名 干鱈和名以大口魚剖開法如鯛鱐之製越前州及越後製之用于聘禮亞于乾鯛也削肉食或煮食味勝于鯛鱐

松魚鱐同前

釋名 干鮭和名以松魚剖開晒乾出于奥之南部味佳美也

鯵鱐魚同前

釋名 鯵魚有大小小魚鱐中佳品也又有脆鯵鱐及島脆鯵並下品也嶋脆鯵雖有臭氣亦味勝于常鯵鱐

鯽魚鱐同前

釋名 沙婆鱐和名製法同于前味勝于鮮鯽魚諸州製之下品也

文鰡鱐同前

釋名 飛魚鱐和名製如前 主治 主婦人難産燒黒研末酒服一匁臨月帯之令人易産藏器已狂已痔時珍

甲魱鱐同前

釋名 加佐互子物同上製同前味勝于鮮魚但多脂而粘于口

金頭鱐同前

釋名 以金頭魚小者作鱐魚味淡而無脂油病人虚人食之無妨多加邊于物小魚也多脂味佳尤佳也

国立国会図書館 タイトル『日東魚譜』 請求記号 特7-197
ガラス使用

風鰻 綱目

釋名 鰻鱇鱐 和名 綱目云鰻鱇乾者名風鰻 特珍

主治同于鰻鱇

狗魚鱐 和制

釋名 五牟岐利 和名 名義未詳采波母小者而剖開晒乾者也京師人每祝義必用之未知由来或煎湯浴小兒呪痘也是此以波母當鱧魚之誤也非此魚之能也

河豚鱐 同前

釋名 于鮭魚 和名 以嗔魚去腸骨薄肉晒乾者也雲州及長州豊州多製之又有嗔魚皮比之鮮魚則無毒

醃魚類

凡醃魚即鹽藏魚也其品不一也有塩甚厚藏之者又有次之者又有浸漬于塩水者通稱塩魚各可求于本條

醃松魚 和製

釋名 塩引鮭 通用 凡鮭魚通作鮭久矣愚按古人誤以鱖魚當子年魚又鱖名之別稱有石鮭之名因此訓鮭爲佐介爾又河豚一名鮭魚可以辨明矣蓋醃鮭者醃魚中佳品也奥仙臺及越前三國越後州常之水戸製之以仙臺之産爲最上越前越後二州産亞于此

又去腸藏而令魚脉充于其腹中而鹽藏者
名子籠味最佳矣也 氣味 甘鹹溫無毒皮性寒也
主治 敗瘀血生新血補氣養血比于鮮魚則
可謂無火然患眼目癰疽瘡疥疾失血等
病不可以食

醃吳魚 同 并
釋名 塩鱈 通用 其出有于冬其肉色雪白也故
意會而作鱈字恐和字矣此魚製
于越後越前二州名呼口塩者最良也又有
一種細長者名呼助膳鱈及細鱈掙鱈也味
佳也 氣味 鹹淡平無毒 主治 和中調氣患失
血痔疾人不可食逾年而肉堅硬者難消盧
人尤幼不可多食

醃魚師 同 并
釋名 塩魚師 通稱 此魚有于諸州塩藏以寄于
遠名呼丹後魚師者製于丹州伊祢浦脂油
至多味極厚美也其美十倍于佗州之鮮者
亞于此有鱸島魚師雲州鱸島製之味與丹
後魚師伯仲也佗州之產無脂油臭而味不
佳也 氣味 鹹甘溫小毒 主治 益氣興陽敗血
多食助火動氣發瘡癬瘡腫疔癰

醃鯛 同 并
釋名 塩鯛 同 并 中國雨國多製之大小不一也
主治 以尺者水洗川無灰好酒一升味噌塗

汁一升ヲ各爲シ一煮一周時收貯于器中食之ヲ
一七日治久年痰嗽喘欬凡塩鯛常食生痰
增嗽食之治痰嗽誠世俗所謂毒藥變而成
藥是此謂乎
方頭魚全線魚並爲醃魚是亦中國九州多
製之寄于遠也

醃鯽魚 同前

釋名 剌鯖通稱 能登鯖以產處名 自古以青魚當于佐
波也故往々用鯖字不改也蓋青魚非佐婆
而一谷二物也時珍所載于綱目之青魚即
河魚而其說近于鮭鮏魚又所載于東醫寶鑑
青魚即近于二親魚故取鯽字假借于此矣
愚按佐婆之名即未詳于此魚鮮者下品而不供于
供于貴人高客之飲膳其色如鐵衣故名之
佐婆即佐尾之轉也又呼之剌鯖乃以二頭
爲一臭故名之又以能登州之製爲最上名産
是故呼能登鯖也今以之祝中元之嘉義也

氣味 鹹冷無毒 主治 澀精血強志益氣力也
魚頭燒存性細末服治婦人帶下

醃堅魚 同

釋名 塩鯹通用 鯹素非此魚名乃鯛之別名也
今通用鯹爾諸州有之羽州秋田製是上也
佗州製作不及于此

国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』　請求記号 特7-197
ガラス使用

醃鯔魚 同并

釋名 塩鯔 通稱 土州及志州勢州參州製之又勢州製作名塩不厚者呼鯔魚塩引也味勝于佗州之産

醃青鯇 同并

釋名 水鮭塩引 米澤方言 此魚奥之會津及米澤製之佗州製未聞有之是乃鯇魚也會津方言名水鮭味淡而不及于鮭醃魚

醃鱒魚 同并

釋名 塩鱒 同上 越前三國多有之故鹽藏之而寄于遠佗州亦間製之

醃鰍魚 同并

釋名 塩阿羅 通稱 越前州製之以寄于遠人不爲之珍也

醃香魚 同并

釋名 塩阿由 通稱 大者呼名香魚兄以其名與愛恭通用之於婚姻之祝義也塩香魚諸州製之尾州濃州尤多矣

醃海鰮 同并

釋名 塩鰯 通用 淡塩藏之者名呼甘鹽鰯味佳又有黒漬豫州宇和名産也形小而無脂油味短也又有赤鰯厚塩藏之鹽色赤而如佐婆之塩色故名此邦用于正月之祝義也常州水戸産形大而脂油多而味厚美也

醃甲魱 同并

釋名 塩加佐吾 通稱 可食脂油多于鮮魚矣

○醃鰭及醃鰍並味不佳也

醃鯨魚 同并

釋名 塩九尋羅 通稱 以肥之五島之産爲最上紀州之産次之勢州之産又不及于紀州産

主治 止久痢及久瀉下氣強陰益志多食生痰塞氣○腸 百尋 止精滑治久痢妙也

醃鮪魚 同并

釋名 塩志尾 通稱 鮪素非此魚之名即鮦之別名也然訓鮪呼志尾由来久矣 武烈之朝在平郡鮪臣既而此醃魚多出于五島

鰹鮧鱧醢之類

凡鰹鮧鱧醢雖一種各類亦有分別唐韻云鰹鮧塩藏魚腸也今名之呼塩辛是也鱧醢乃韻略云鱧肉醬雜骨也今呼名打打者也又有其製法大同小異也修治製法之精可求于各條下焉

鰹鮧類

鯛鰹鮧 和製

釋名 鯛塩辛 和名 收鯛魚之腸藏去腸中穢物和食鹽納于壺熟過而食之味佳也

【主治】竹木刺入肉不出點之則肉爛而出刺也（綱目）治風耳痛取其汁以滴于耳中而止疼痛妙也

鮞腸醯（和製）

【釋名】志津岐（和名）名義未詳凡鮞腸本非此名即鳥藏之名也借以爲此名耳是乃梭魚脊鯛也修治如前味佳也

香魚鯛（同前）

【釋名】鯛香（又作鯛臭）取香魚之腸藏和食塩熟過食味鹹日澀而香美也故名呼澀鯛臭也諸州製之就中肥後州之製最佳美也又肉切片漬于此名切漬味美也又有子鯛以脒子作之味不澀

【主治】止久痢治精滑以味鹹帶微苦澀也子鯛無此功

鮭脊鯛（同前）

【釋名】脊腸（通用）是此非腸藏松魚之脊骨傍附着黒臠肉也

酒盜（同前）

【釋名】志由登宇（即呼字音）六書正譌云盜欲也名之酒盜則食此鱁鮧即欲飲酒故名之也是乃堅魚之胃也又以肝製之並味佳美也

鱁醢部

鱁醬（和製）

釋名 堅魚打打通稱堅魚肉打碎或研如泥加入骨屑和炒鹽納肉分于三其一箇分熟過食之味甚美也相州小田原之名産也

鯽魚鱰同并

釋名 佐婆打々岐通稱製法與鰹鱰大同小異又有切漬又有脊鯛並味佳也

鯷鱁之屬類

蠶腸同并

釋名 海蛆之黄鯛也此邦自古訓蠶呼胡也是取于此則時珍食物本草註云海參形如蠶以意會爾參州讃州相州製之以參州産爲最上或人珍嘗之名之謂埈王 主治 氣味鹹甘冷而下三焦火滋養脾腎潤腸胃清于胸膈多食生痰

孟丹同并

釋名 以形色名孟丹即海膽之肉也閩書云海膽殼圓如孟外密結刺肉有赤黄色土人以爲醬南産志此邦築前州及肥之五島淡州越并州奥之岩城並皆製之就中以岩城之産爲最上人珍貴之與蠶鯛等僞有加入蟹黄氣味亦同于蠶鯛主治養脾腎

鯔魚脾

釋名 保羅乃烏須通稱是乃鯔魚之脾也形似

于臼故名之從志州製出味佳美也

天鰕醢 同并

釋名 阿美塩辛 和名 阿美之解見于木條備并州製之比于佗州之産則微大而色白矣以爲名産也肥前州亦製之色水紅而味佳美嚼之口無渣 主治 起陽道益氣破血失血及患眼目濕瘡人不可以食

鰒魚醢 同并

釋名 布久多美 和名 即鰒多味也鰒魚之塩辛也以塩味厚名之者矣又有石決明之切漬並製出於志麻也 主治 清于心脯熱養肝腎明眼目

鰂黒漬 同并

釋名 以鳥賊魚截薄片塩與黒血拌之熟過食之名鰂黒漬味佳也 主治 補賢益精養血氣長小水也

海鮂漬 同并

釋名 鯷漬 通用 鯷非此名木鮎魚之別名也如此例不止于此也出於勢州又有一法八几月間製之以海鮂鮮者洗漭去水一升食塩炒過三合冷而拌交靡之別以茄子小者去蒂二割一升五合冬瓜去皮切片二升食塩三合五拘俱拌交靡之十日而去塩水水洗再靡而去水液與鮂魚爲一侍熟食之味佳

美也一法加女麹五合

蚶鰹鯪 同并

釋名 紅葉賀 和名 以色赤名之即蚶蛤塩辛也阿波製者軟而味佳美也

文蛤鰹鯪 同并

釋名 濱栗塩辛 和名 製法用小文蛤肉盛簀淘去水漉別取大文蛤之腸去水加小文蛤肉之三分一拌合入塩肉之三分一強熟過食補腎益肺氣

蝞鰹鯪 同并

釋名 河魚塩辛 和名 是乃寄居蟲之鰹鯪也益腎好顏色

蟛蝟塩辛 和製

釋名 豆蟹塩辛 和名 形圓如豆粒小蟹也名之出於攝州堺之名産也頭足全如活者可愛味不可謂佳美

蟹醽 同并

釋名 蟹醽 和名 是乃擁撿之打々岐也亦曰加尓塩辛也味佳也凡蟹與柿子不可以同食犯之則令人吐瀉

宗齊丘化書云鰹鯪與足垢無殊好不可多食久食則發癰疽也云云製之粗放則不除穢濁脾胃惡穢濁或曰食諸魚之腸骨則生癰疽故禁之宜哉

調理法 製衣

凡調理乃料理也此邦通俗進菜茹謂調菜進于魚鳥之肉謂料理也其調理雖和漢之製作大異亦至于其調羹宜口則一也尚書註云作羹者鹽過則鹹矣梅過則酸矣鹽梅得中然後成羹云云今集于和製膳食之品種以備于左尤其大略而已

魚鱠 漢書註

釋名 魚醋 和名 魚名奈未古訓也魚肉和醋而食故名也漢書註云諸魚劊切以蒜薑醋五味和食也又呉興疱人斫鱸鱠鋪成鸞鳳花草又曰南人魚鱠以細縷全橙拌之號爲金虀玉鱠其製作和漢大同小異也作鱠魚有可不可鯛魚鱸魚鯧魚鰡魚鯔魚肉穴魚香魚鮒魚馬鮫魚鰺魚鰮魚沙噀蚌蛤肪魚可以作鱠各薄片斫肉加之以珊瑚菜及羌活紫蘇生薑蓼菜菉菔沙葱赤芹生栗柘榴子金柑香柑蜜柑朱欒隨于時宜和醋食醋有青醋有山葵醋其佗可作鱠魚有國製不可盡知矣

主治 開胃理胸膈進飲食調肺氣除膀胱水氣利大小腸止冬痢去濕痺散結氣起陽道

莊人宜脚氣風氣人

饅鱠（スタナマス）

釋名 以芥醋泥或番椒味噌或炒糠和食名饅鱠又有其魚堅魚饅加醋渣鮫魚及鱸魚宜芥醬醋又番椒可也鰕饅以芋莖炒糠御米醋和食香美也或以蜀椒醋味噌和緩魚胃食佳美也

鯽鱠（孟詵）

釋名 鰤魚鱠（和名）布奈之名解見于本條製作與常鱠大同小異也斫鯽肉薄片分爲二箇其一箇乃以熱醋燖之與其一箇生者拌交以其頭及骨燒焦刻如屑剸薑羌活芽生栗如絲縷拌合和山葵醋食味佳美也

主治 久痢腸澼痔疾大人小兒丹毒風眩（孟詵）凡魚鱠止久痢養肝肺脾胃虛弱人及老人小兒不可多食

魚軒

釋名 察見（和名）梅膺曰夫人車以魚皮爲飾曰魚軒意會于此以名察見乎今作刺味者不通也又食製肉塊細切爲鱠大切爲軒云云以牽合于此者也既有其魚調味有和品如鯉魚軒即以熬酒加山葵屑食之鯛魚及版魚沙噀並如上矣堅魚及學鰹鰣魚以芥子醋食之堅魚軒中奇品也鮠魚以番椒醋味噌

可食魚師鮴魚鯔魚子魚等以熬酒可食矣
清胸膈益気力不可多食
○堅魚軒軒中第一而無續之者食之益気
力補精和脾胃食之同時勿飲冷水生蚘蟲
又鯘者不可食中其毒則發赤斑頭痛甚者
吐血悶亂欲乖死用檻欖及山櫻根皮椎葷
煎服或藍錠橐吾服之妙也
抓鯛及抓版魚並抓削其肉而如雪片以熬
酒加山葵屑食之味佳美也

魚鱶 六書精蓋

釋名 魚鮓 和名味帯酸故名之六書精蓋云俗
作鮓非也香魚鮒魚鯔魚鯵魚春来鯽魚並
以食塩壓之一宿而洗淨以冷飯壓之熟而
食之時珍曰諸鱶皆不可合生胡荽葵菜豆
藿麥醬蜂蜜食令人消渇及霍亂凡諸無鱗
魚鱶食之尤不益人 綱目

當坐鱶 和製

修治 香魚及鯔魚昌鼠鯵魚春来製之去腸
骨浸塩醋目變白爲度出而以冷飯壓之二
時許而食之味佳美也名當坐鱶也又用鯛
魚及松魚堅魚鱸魚鯔魚斫斤厚如上法食
名之呼胡介羅鱶也諸無鱗魚鱶食之尤不
益人藏器曰鱶皆發瘡疥鱶内有髪害人

宇志丸 同并

釋名 宇志丸乃所製于江州之鰻鱺鱑也以勢田産爲最上也蓋宇志凡鄙人名也在天武天皇朝志賀都唐崎人也女別當之夫號琴御館太肥人也此人好食之遂爲此名尾州岐阜亦製之

肉糕 同前

釋名 研身和名是乃研魚肉如糕食故名既有其魚以鯛魚爲最上亞于此以肌白魚及鰕魚藻魚加鰕肉或烏鰂研盛于杉板焙熟食名蒲鉾又作小堤汁煮食名摘入並以形狀稱之又用石首魚及鱔魚製作者下品也鹿人老人可食但塞气耳不可多食

半便 同前

釋名 便宜也安也魚肉與薯蕷泥各半而研交作一堤煮食名半便又便々肥滿貌亦通宜于老人虛人小兒病人

膿魚 和漢同製

釋名 熬物和名以鹽水或醬油其汁少而熬魚故名之也曹子建七啓云膿漢南之鳴鷄註云少汁膿也今若以塩水製則油脂少而宜虛人老人病人小兒膿于豆油者味厚不宜于患泄瀉病人

魚膃 同前

釋名 清汁和名以堅魚脯煎汁與淡豆油拌合

国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』　請求記号 特7-197
ガラス使用

如水色煮魚用之二汁又用吸物宜于鯛鱸
呑魚或鰈魚昌兒五色鰕煮之食

魚羹 和製

釋名 位尾羹和名本汁同上以膳食之專一名本
汁尤以三十汁煮魚也以莘臍魚爲最上或
摘入用之羹類也

濃蒸 同并

釋名 味噌汁濃而如泥煮魚肉名濃蒸是亦
羹類也其魚宜于鯉鯽鯛牛魚赤魚肌白魚
鮒魚鰒魚等

炙魚 同并

釋名 炙物京師方言燒物武江方言爲饌食之具則呼向結

其魚即鯛也若遇其闕則用方頭魚及沙石
鰈又可炙食魚香魚梭魚鰡魚春來踊水鯵
魚昌鼠藿魚全頭鰻鱺並味佳者也或松魚
鱒魚魚師馬鮫魚石首魚名之曰切燒物也
或以鯛魚一枚不去腸鱗全炙之食名濱燒
也至常食則不可定其品種矣凡魚熱中炙
之則益助火故老人小児虚人病人不可以
多食矣

禁忌同食例

鯉魚與紫蘇同食則發惡瘡合豬肝食害人不
可食合犬肉及葵菜矣孟詵云服天門冬朱

砂人不可食

鯽魚和蒜食微熱與茨菜同食成腫疾與豬肝及鹿肉猴肉雞肉同食生癰疽與麦門冬同食害人與砂糖同食生疳蟲小児不可以食蜜亦同砂糖月令云正月不可食鮒魚頭有蟲云云

松魚與瓠瓜及畜瓢不可同食同食則落眉髪乾鮭尤可忌

鮠魚與野豬肉及野雞肉同食則令人生癩病可大忌不可不知也

鯕魚與野豬肉同食則令人吐瀉又與鹿肉同食則令人筋及瓜甲縮也

白魚惠津與棗子同食則患腰痛又曰經宿者不可食食之則令人腹冷

鰻鱺與銀杏同食則患軟風綱目與探榴同食則殺人或人試取探榴酸漿灌之於炙肉須臾間其肉膨脹十倍鳴夫可恐又聞之白芥子醋和鰻鱺肉食之坐来三人立死兵或與杏李不可以同食又反荊芥

海鰌肉與河漏同食則動風氣生痰熱失音聲又曰患時疾又反荊芥

河豚魚反荊芥桔梗菊花甘草附子烏頭煤炲煮之不可近于鍋以物懸之綱目在鍋中過于時一時許食之二人同時死又與赤根菜同

食而坐来五人死此反食諸水草未謂不可
不知識
鼈肉與莧菜同食則害人綱又云與蓼菜及菜
瓜西瓜不可同食
諸鼈肉與柳子同食則令人吐瀉綱與柳葉同
煮則不變于赤
田螺及假猪螺海鰡與胡麻不可同食犯之則
腹痛矣予聞之或人與胡麻豆腐泥和蒟蒻
海贏同食而腹痛膨脹死不可不以愼
凡反食之品物食之而雖謂無其害亦是
此辛包也不可以爲證據愼之々々

諸魚産處有勝地之辨

鯉魚 各産之地
城州淀川○武州角田川 日淺草川○常州簑和田
江州田上川○信州諏訪湖○雲州日野川
紀州紀伊川○筑後三條鯉○肥前州松浦
川並鯉魚之勝地也

鯽魚 同前
江州琵琶湖 源五郎鮒○武州千住○遠州荒井○
山田九鮒小絲鯽紅葉鮒並江州産也○信
州諏訪湖○奥州大鄭○若州尾崎○雲州
日野川○肥前大鮒並鮒魚之勝地也

国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』　請求記号 特7-197
ガラス使用

松魚 名産之地

越前州三國○越後州關川○奥州仙臺○若州尾崎○信州諏訪湖

鱒魚 同前

江州琵琶湖○相州相模川○越前三國○武州力祢川 問有之

香魚 同前

和州吉野川 名國栖奥 尾州岐阜駿州神原○相州相模川同蓼川○武州玉川 相州武州産有之非謂名産也 濃州岐阜 同上 丹波滿洲川○長州吉見川○筑前州玉島川○肥前州玉島川同川上○肥後州八代川又有香魚兄

鰻鱺 同前

遠州荒井○尾州岐阜○武州深川同千住信州諏訪湖○下野州 非名産也

鱠殘魚 同前

武州淺草川同芝金杉入江○攝州堺○駿州沖津○勢州○和州○紀州

鰻魚 同前

水鮭 賀州青鰻 同名奥州會津 一名川鱒 同米澤○江州琵琶湖 白鰻也名阿女

鱵魚似鯉鰊魚等河魚雖有于諸州亦江州琵琶湖之産勝于佗州之産

棘鬣魚 同前

大瀧鯛上總州○銚子鯛房州○駿州澳津
及清水鯛○豊前州長州讃州有大鯛○腹
赤鯛肥後州○鼻折鯛若州

鰹魚同前

相州鎌倉○武州金澤○土州海○日州海

鰡魚同前

參州伊羅期海○志麻戸羽○肥前州賤鰡
魚而珍子魚也

大口魚同前

越前州及後州○常州鹿島

魚師同前

丹後伊禰浦○雲州艫島佗州産不及之

版魚同前

房州銚子二三月間多尤四時供有之常州
水戸大版魚一名戸版奥州有版魚大而多脂

馬鮫魚同前

讃州凡龜有大馬交魚武州荒井磯邊海多
有之此邦作鰆久矣

莖臍魚同前

相州豆州總州房州有之然不多矣常州水
戸之産肝大也

雲圖鰹

豆州綱代多有之背脇文如雲紋故名雲圖
輪堅魚非名産味不及堅魚

目黒鰹
房州出之即呼目近魚也目黒之児也尤非
名産也

沙石鰈
武州芝海或房州銚子上總海並有之非謂
名産又泉州岡田鮫乃名産也

魴魚
紀州及肥州多有之其方民珍嘗如関東之
堅魚也

鰺魚
駿州澳津有大鰺魚武州有芝鰺魚就中中
膨鰺魚江武之名産也

海鰮
武州芝海及相州房州常州水戸鰯肥州松
浦鰯味尤佳也預州宇和鰯又有脆鰺

鰣魚
肥前州有之彼人作軒以爲珍嘗關東絶無
此魚

雷魚
羽州有之取魚脉作鱟又名波打々々也關
東絶無此魚又藝州有之

鱬魚
一名金山一名貓面西國有之而關東無之
西土人曰味佳也

国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』　請求記号 特7-197
ガラス使用

一邦名産而佗邦無之物類

絲魚

越後州絲魚川之産也佗州未聞有此魚

愛沙魚

常州水無川産也形似昌鼠青黒色微有赤線條味似昌鼠

八目鰻鱺

越後州多有之又正鰻鱺甚稀也

星鯔

一作魷魚同名二物肝多脂小魚也未聞佗州有之生泥海魚也

此鰕蚧蛤蠃之類多于其一邦而佗邦稀者不止于此或有物異而形狀相似者或有物同而異名者或雖一物而因于風土形微異者亦有之取圭匕者精審可以旋教戒於人慎之々々

彙考

凡魚者陰物而陽用也經曰魚熱中丹溪朱氏曰魚在水中無一息之停食之動火矣蓋上古作文字有六書之體其觀篆書之魚字象其形以從火可見字形[illegible]炙如此因茲考之魚即爲相火之屬明矣是故少食則養氣

益陽也多食則動火傷氣不可以多食矣
凡諸魚因于形狀及所在而有無毒有毒之辨
如鯉魚鮸魚乃生于溝渠溜水及山上之池
水者有毒不可以食如鯉魚生于江河川流
者味美豐而尤無毒無鱗魚生于池澤者骨
軟肉佳美也生于川河流水者反骨堅肉脆
弱而味不佳也或如海魚硬鱗者屬于金氣
而利水軟鱗者屬木而生火沙魚者屬于金
石又火以矣如無鱗魚屬于土以尅水之
理而強爲有毒者愚按此說可謂粗見也諸
魚屬于相火而生于水中矣蓋無鱗魚屬于
土以火而勝于水故多無毒而益于人矣

○客問無鱗魚有河海之辨河魚者骨堅硬
而海魚者其骨脆軟何哉予答曰凡無鱗魚
屬于土其骨堅硬脆軟乃是土屬之兆徵也
夫骨乃金石之類也金生於土土尅水矣蓋
淡水乃氣柔而土氣益旺是故河産無鱗魚
其骨極堅硬也潮水乃水氣剛也故反土氣
表而不能生育金氣是以其骨脆軟也其至
有毒無毒之性則有于其物而無鱗魚無鱗
魚之分別而已

圖經蘇頌曰青魚似鯇而背正青色特珍亦註
青魚一曰青魚亦作鯖似邑名又鯇魚下引郭
璞說云鯵子似鱒而大矣因此等說以考之

国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』　請求記号 特7-197
ガラス使用

則疑青魚乃近于松魚然至取無時又青魚
膽療目者全非鮭魚鮭魚即年魚而肉色赤
而無膽出于八月初而十一月未枯死矣愚
按是當鱉魚何則鱖魚一名石鮭上古人以
所在與形狀相似受石鮭之名以取鮭字訓
呼佐介耳蓋青魚膽當鱖魚膽療眼目之如
所謂于諸方書專治撞衝眼妙也石鮭和名
稱岩魚是也如青魚之註解河魚未聞岩魚
之外有之也

鯔魚釋名時珍曰鯔色緇黑故名粤人訛爲子
魚愚按時珍不知此魚自有二種以爲訛也
蓋鯔魚即此邦名所呼之保良而氣化生而
腹無子矣子魚即此邦名呼朱口魚也王得
臣塵史云子魚閩中鮮食最珍者長七八寸
剖之子蒲腹冬月正其佳時莆田迎仙鎮乃
其出處（潛確類書）此魚多于西土而關東稀也

食療本草之比目魚時珍載之于綱目曰比並
也魚各一目相並而行也故名此釋名非也
疑時珍正不見此魚惟因于比目之名以注
之者也可見此魚之種類皆其目在一片並
著故名比目魚非有一日也精見于本條

本草拾遺載鱅魚而藏器曰鱅魚長尺許有完
作淡乾魚都無臭氣其魚目旁有骨名乙禮
記云食魚去乙是矣時珍亦曰狀似鯁而色

国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』　請求記号 特7-197
ガラス使用

黒其頭最大有至四五十斤者今按如此說
全閩書之海鄭也然又併又山海經之鱵魚
非也是此非時珍之說襲于綱目者誤也可
見山海經云鱵魚似鯉大首者全近于武江
所呼之牟津魚可辨矣

綱目雖註蚌而詳審亦自古以蚌爲蛤類之通
稱以其說混雜而不得其正故不知蚌爲淡
蛤也此蛤藥用多矣不可不辨明

同馬力之釋名併入蜌及蜳蝩烽岸蠯是故此
邦訓釋家訓馬力名馬手此誤出於綱目矣
蓋馬力非馬手乃人者此邦名呼烏帽子蛤
小者名簑蛤閩書所謂烏粘也病名有馬力
癧形容烏粘也又蜌以下之名並馬手也益
誤以齊蛤爲一非也

凡河豚魚咸備毒數肝子其毒最甚矣然此邦
豐前州及長州雲州其民戶食肝及脒子珍
之而無其害又佗州之人食之卒倒悶亂死
矣予疑之久矣既而少有知覺蓋夫人肝藏
魂大臟也感于物而易傷矣然亦習熟于其
物則能耐于物而不傷也予隣卿有售藝花
者闔家四人四月食斑魚魚脒其二人者卒
倒如風症癱瘓不能言語其隣有魚商便急
與之藍汁令飲幸二人俱免其死也不蒙其
害二人者兒輩也兄十一歲其弟九歲供同

食之活然始故因是考之則河豚性有傷肝之大毒雷公曰鮭魚挿樹立便乾枯狗膽塗之復當榮盛矣凡小兒少陽氣盛而肝木當實故能耐于其毒也彼豊長雲之三州俚人常食肝子而無害乃其風土之民而其俗習之所致也愼以勿妄食予親視其害如綱目所說故記之於左以示于後來人矣

元録中予同卿有售稻藁者舉家六人一日舟人載稻藁來于彼家時四月也俱食河豚其中與赤根菜同食者五人同時犯躁悶亂死不食菠薐菜者三人無害矣既知菠菜與河豚魚爲反食是未載諸本草以不可不知覺是乃予所目繫也

寶永初迤里有人四月煮食河豚所餘汁在鍋中有時而人來食之二人同時死矣今按藏器曰煮河豚不可近鍋當以物懸之云云是此謂也愼之々々

凡此邦人食河豚從十月至二月甚好之者無時多自暮春不食之矣然時珍綱目云呉越最多春月甚珍貴之又石林詩話云歐陽公謂河豚出於暮春食柳絮而肥殆不然今浙人食河豚於上元前江隱最先得方出時一尾直千金然不多得非富人大家預以金噉漁人未易致二月後日益多一尾纔百金

7
197

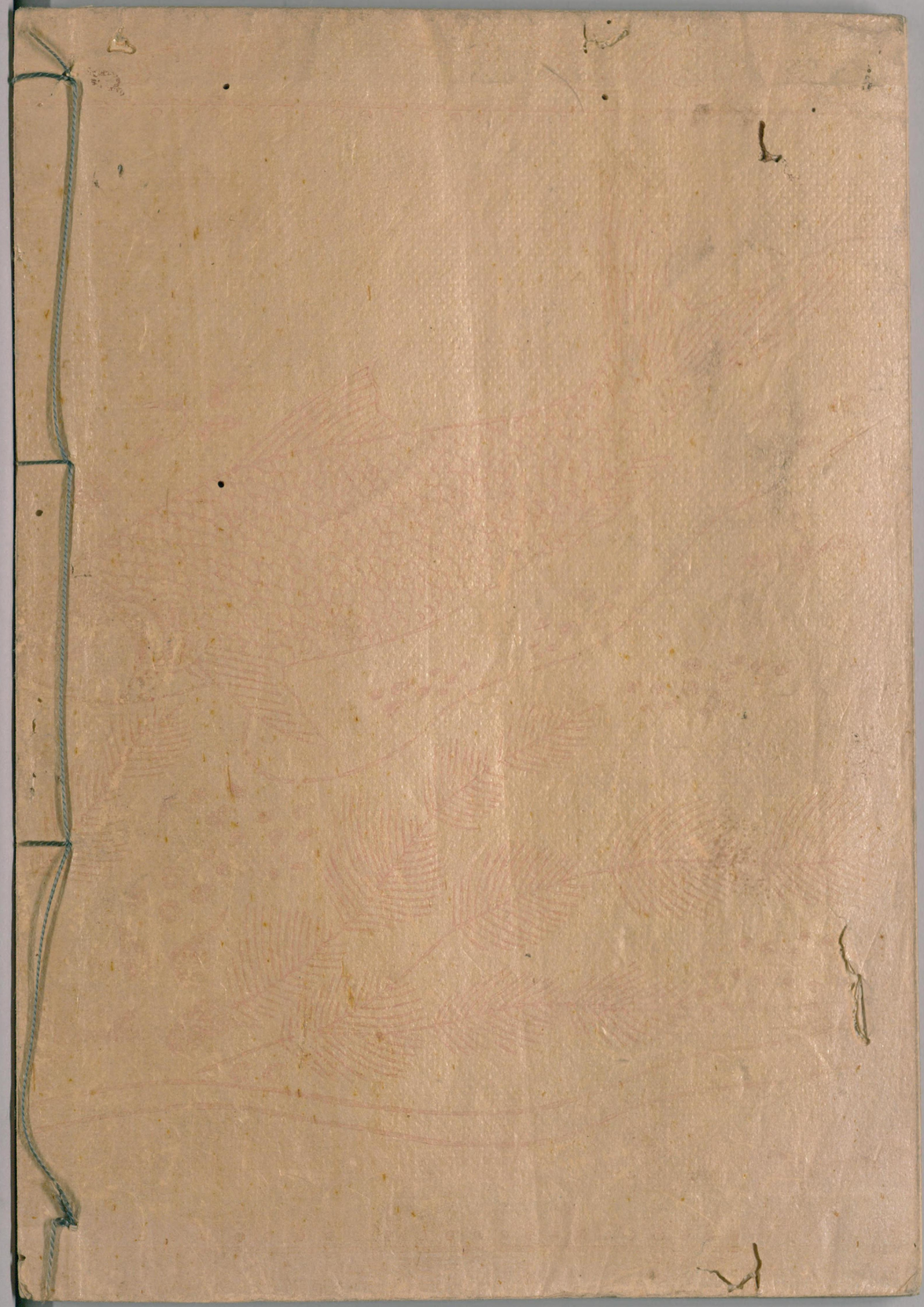
耳柳絮時人已不食謂之斑子或言其腹中生蟲故惡之而江西人方得食蓋河豚出於海初與潮俱上至春深其類稍流入于江西公吉州人故所知者江西事而已云云可見使風土食之然熟習之所致和漢相同矣

五巻終

国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』　請求記号 特7-197
ガラス使用

国立国会図書館　タイトル『日東魚譜』　請求記号 特7-197

ガラス使用



国立国会図書館　　タイトル『日東魚譜』　請求記号　特7-197

ガラス使用