錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也明人所著地志説鱗介雖頗詳悉每以鄉名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徵者蓋鯛即古名其呼爲棘鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蛔蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣）

閩書 吉棘鬣 [illegible]

水野氏曰　先年志摩の國より伊勢へ行きしか度會郡相賀浦に叉突の甚た上手なるものあり魚叉一本にて充分生計を立て居れり是等も皆な此「ヒキ」に由りて容易く魚の所在を知るものなるべし

中村利吉氏曰　烏賊を釣るには「ヒキ」ありては甚た悪し「ヒキ」あれは釣れぬものなり

松原氏曰　「ヒキ」のあるときに烏賊の釣れぬは必竟「ヒキ」を食物となし之に飽きたるか故か或は其光に恐れて逃逸するに由るか如何

水野氏曰　未た其詳細を知らす（完了）

以上四月廿七日談話

質疑應答

○寒天紙及ひ荒布、鹿角菜の質問　千葉縣　會員大澤仁平治

第一　寒天紙の製法并に配合品の有無及ひ其分量如何

第二　頭髪菜にても寒天紙を製し得へきや

第三　寒天紙の專用及ひ貯藏法如何

第四　荒布鹿角菜等の根を久しきに貯藏する爲め其鹽分を除く法如何

○右應答　學藝委員　大内宣譽

第一　寒天紙は厚薄の二種あるものなれとも通例其薄きものを指して紙と稱す青、黄、淺碧、赤等の數種ありて其製法は上等の寒天五百目に水三斗を入れ煮熟して溶汁となし最も淺き角盆の内に灌盈し凝涸するを待て板上に移瀉して曝乾す其觀恰も紙の如くなるに及んて再ひ水に浸し（色あるものを製せんには此水に換ゆるに染料を以てす）約一時間を經て取り出し再ひ乾燥して後復た水に投し手忙く洗滌して之を板面に帖し乾了す其法猶ほ抄紙に水粘をなすと同様なり

寒天の製法及ひ配合品の分量とも本會報告第十七號質疑應答の部に予か曾て森本良輔氏の問に答へたるものあり參觀せらるへし但し本文寒天を製するには氣候最も寒冷の時を要すれとも紙に製する

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志説鱗介雖頗詳悉毎以鄉名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徴者蓋鯛即古名其呼爲棘鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蝤蛑臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣

には之に反しく寒氣を忌むものなり通例四月より七月頃迄を期節とす

第二　頭髪菜は寒天製料の一なり之を石花菜に比すれは一層粘力あるものなれは紙に製するには最も容易なるへしと雖とも其色緑黒なるか故に成得の品最も下等物たるを免かれす

第三　往昔は硝子、水晶又は玳瑁等の名を附したるものは婦女子の頭飾となせしとあり然れとも今や是等の質素なる物品は絶て見るとなし唯た湯にて洗ひ細かく刻みて膾等の點綴に用ゆるに過きす、貯藏には別に良法なし唯た空氣の流通よき場所に畜へ濕潤の憂を防くを以て足れりとす

第四　荒布、鹿角菜等の根の鹽分を除くには稀薄なる灰汁に投し文火を以て煮ると二十四時間乃至三十時間にして（此間度々灰汁を取り換ゆへし）取り出し更に清水壹升と生酢壹合半程を加合し十二時間乃至十五時間煎煮し水洗しく乾了す可し

○魚名及効用質問の答（承前）

松原新之助

第三號　此魚は學名をEsox lusius と稱し獨逸名をHecht 英名をPike と云ふ「サンマ」「ダッ」等と共に鱵魚科に屬する淡水魚にして歐洲各國の湖河に産す魚類中最も猛惡にして若し此魚他魚と共にあるときは一尾にして能く池中の魚を食ひ盡すに至る加之其甚しきに至ては蝦蟇、水禽及ひ水邊にある小獸を食ふ又英國に於ては水獺と爭鬪し時として水邊に洗濯する婦女の足を嚙むを實見せしものありと云ふ而して其成長は頗る速にして一年間に體量二斤を加ふ三月より五月の頃までに水草の根に放卵す其幼稚の者は之を養鯉池に放つときは鯉魚を追逐し之をして活潑ならしめ且其食餌を奪ふ所の雜魚を食ふを以てた益ありとす

此魚には人工養成を容易に成し得へしと雖とも得策にはあらさるへし其肉は食用に供すへしと雖とも味佳美ならす

第四號　此魚は鯞魚科の一屬にして此屬大約十九種あり皆北海の産

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騒亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也明人所著地志説鱗介雖頗詳悉每以鄉名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徴者蓋鯛郎古名其呼爲棘鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蛔蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣）

にして産卵の爲め河流に泝るものなり而して日本に産するは此十九種中の二種のみにして此魚は即ち其一なり和名之を「テウザメ」（鱘魚）と云ひ學名之を Acipenser sturio と稱す長サ五六尺にして罕にハ壹丈八尺に至るものあり其鰾は以て最上等の鰾膠を製し得可し其卵子は黒色にして光澤あり醃藏したる者を「カウィヤ」（Caviar）と稱し歐米人は好んで之を食膳に供し頗る珍重す其價隨て貴し而して其肉も亦甚た佳味なり魯國に最も多し多くは其卵を醃藏し外國に輸出す近來米國に於てハ人工孚卵法を施行し大に成績ありし又曩きに明治十三年獨逸萬國漁業博覽會の際米人初めて之か人工養成に着手せり

第五號　此魚ハ魴鮄科に屬し和名之を「ハッカクギヨ」（八角魚）と稱す魚体實に八角形を成せり學名 Agonus rostratus, tiles. にして北海に産するものなり此屬凡そ十種ありカムシヤッカ近海にハ其五種を産す此魚即ち五種中の一なり蕃殖の容易ならさるものにして肉味又た美ならす歐洲に於

てハ之を以て大魚を釣るの餌料に供すと云ふ

第六號　此魚ハ大口魚科に屬する者なれとも乾固して其體形を失ふが故に之を査定すること能はす

第七號　此魚ハ「サケ」にして産地の異なるか爲めに其形狀に小異ありと雖とも名稱効用等ハ素より明瞭なるか故に茲に記せす（完了）

通　信

○鯛の説

伊藤恭四

此從ノ真

鯛ハ通稱「タヒ」にして日本紀に云ふ赤女、延喜式に云ふ平魚是れなり蓋し平魚の名あるハ其形の平扁なるを以てなり漢名も閩書及諸州府志に所謂棘鬣一名吉鬣にして髻鬣、臘魚、過臘魚、奇鬣、吉鬣等ハ皆な鯛の名稱なりと結髦居別集、秇苑日渉等先哲の諸書に見へたり而して之を和名「タヒ」と呼ひ來りしハ延喜式の所謂平魚を略せしならん乎又周岐來ハ享保復言と見るに鮫鰹と呼ふとあり或ハ云ふ漳州人ハ之を鮫鰹と

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志説鱗介雖頗詳悉每以鄉名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徵者蓋鯛即古名其呼爲棘鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣興之赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鰍又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蝌蚪臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣）

閩書曰棘鬣

にして産卵の爲め河流に泝るものなり而して日本に産するは此十九種中の二種のみにして此魚は即ち其一なり和名之を「テウザメ」(鱘魚)と云ひ學名之を Acipenser sturio と稱す長サ五六尺にして罕には壹丈八尺に至るものあり其鰾は以て最上等の鰾膠を製し得可し其卵子は黒色にして光澤あり醃藏したる者を「カウィヤ」(Caviar)と稱し歐米人は好んで之を食膳に供え頗る珍重す其價隨て貴し而して其肉も亦甚た佳味なり魯國に最も多し多くは其卵を醃藏し外國に輸出す近來米國に於ては人工孚卵法を施行し大に成績ありし又曩きに明治十三年獨逸萬國漁業博覽會の際米人初めて之か人工養成に着手せり

第五號　此魚は魴鮄科に屬し和名之を「ハッカクギヨ」(八角魚)と稱す魚体實に八角形を成せり學名 Agonus rostratus, tiles. にして北海に産するものなり此屬凡そ十種ありカムシヤッカ近海には其五種を産す此魚即ち五種中の一なり蕃殖の容易ならさるものにして肉味又た美ならす歐洲に於ては之を以て大魚を釣るの餌料に供すと云ふ

第六號　此魚は大口魚科に屬する者なれとも乾固して其體形を失ふが故に之を査定すると能はす

第七號　此魚は「サケ」にして産地の異なるか爲めに其形狀に小異ありと雖とも名稱効用等は素より明瞭なるか故に茲に記せす（完了）

通信

○鯛の説

伊藤恭四郎

此後ノ真ハ起稿者ハ伊藤圭介先生

鯛は通稱「タヒ」にして日本紀に云ふ赤女、延喜式に云ふ平魚是れなり蓋し平魚の名あるは其形の平扁なるを以てなり漢名も閩書及諸州府志に所謂棘鬣一名吉鬣にして髻鬣、臘魚、過臘魚、奇鬣、吉鬣等は皆な鯛の名稱なりと結髦居別集、秫苑日渉等先哲の諸書に見へたり而して之を和名「タヒ」と呼ひ來りしは延喜式の所謂平魚を略せしならん乎又周岐來れ享保復言と見るに鮫鱁と呼ふとあり或は云ふ漳州人は之を鮫鱁と

恭四郎
鯛説

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名
無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志說鱗介雖頗詳悉每以鄉名稱之無所
稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不
絶其所聞見必有可徵者蓋鯛卽古名其呼爲棘
鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鯿又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蚶蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣

云ひ南京人は紅魚と呼ふと又吉鬣髻鬣及ひ黄山魚とて鯛の大なるものゝ稱にして「コダヒ」は之を鯔仔と呼ふと近歳我綿窠翁清國副公使張魯生君と共に敬宇中村先生の家に招かれしとあり卓上に大棘鬣魚を供せらる家翁直に其漢名を質正せられしに張氏海鯽也と答へられたりと聞けり左れは今日彼國に於ては云ふ所の海鯽は我邦の鯛なり又朝鮮にては之を道美魚又は棹尾魚と稱すとなり

通例鯛は其形大なるもの二尺餘小なるもの一二寸にして其小なるを「カスゴ」と云ふ稀には其長サ四尺餘に及ふ大鯛なきにあらさるも極めて少し鯛の多く集まる所を鯛島と云ふ是れ漁夫の諺なり而して之を釣るには生きたる「ヒシコ」を以て餌食とす故に漁夫は船中に水瓶を乗せ常に水を湛へて「ヒシコ」を畜飼せり又九十九里地方にて四月頃繩舟にて釣る餌食には鰯を以てせり此鯛は頭部の肉美味にして全体の肉は其味稍々劣れり又備前にては節分より六十日後の頃を以て盛漁の時とす備中に於ては春中捕るものを初鯛と稱し大に珍賞すると云ふ」

或說に藝州にも鯛甚た多し平常は海底の深所に潜蟄し每年三四月頃に至れは浮鯛と唱へ海面に浮泳すと又中陵漫筆に記せる所を見るに備中淺口郡玉島の邊に水島と云ふ所あり此海に產する鯛は名物にして三月頃に至れは其色赤みを帶ひて金鱗の如く光輝を生し味佳しとあり又或人の說に水島鯛は常の鯛よりは体濶くして厚く目皆に光ありて味甚た美にして國人最も賞美すと云ふ

笈埃隨筆に云ふ詞花集に春を惜む心を詠る大江匡房卿の歌に「春來れは味浮の海の一かたに浮てふ魚の名こそおしけれ」と是れ櫻鯛を謂ひしものなり歌の詞に櫻とも花とも見へされとも魚の名こそおしけれとあるにて櫻たるとは明かなり安藝國豊田郡味浮の海には今猶ほその事あり初夏の比に至れは多くの鯛此海に集り來り水面に浮ひ傾くと誠に酒に醉へるか如く其數幾千と云ふを知らす左れとも國禁にて猥りに之を取るとを許さす今其始を考ふるに神功皇后三韓御征伐の為め長門豊浦の津にいさり給ふとき海路にの味浮の海に船かゝりし

閩書
曰棘鬣
魚

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志説鱗介雖頗詳悉毎以鄉名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徴者蓋鯛即古名其呼爲棘鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豐在首首味豐在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蛔蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣）

給ひ船中に御酒宴のとき御杯の酒を海中にしさし給ふに御船のめぐりに鯛多く浮ひ出て恰も酒に醉へるか如く傾き浮くと日本記に見へて爾後年々斯の如しと日本記を閲するに（上略）海鯽魚多聚舟傍皇后以酒注海鯽魚醉而浮云々とあり

藝州鯛は寒中子を孕み翌年四月の末に至て放卵す之を一番子と云ふ次に孕むは五月の末に生む二番子是れなり三番子とは六月梅雨の頃に生むものと云ふなり總て鯛は寒中に体軀肥滿し四五月の頃より疲瘦するものとす然れども其味に至ては別段變更することなし

泉州堺浦近海にも鯛亦多し故に古歌にも「行春の堺の浦のさくら鯛云々と詠せり

凡て魚類は四季の時候によりて其味に大なる優劣ありと雖ども特り此鯛に至ては則ち然らす但し春月櫻花の頃は就中美味ありとし櫻鯛の名ありと雖ども四季の如何に拘はらず其味甚た佳良にして最も賞美すべき魚なり是れ貴賤の別なく冠婚慶賀の饗應にも必す之を

用ひ又饋りものに供し一日も缺く可からさる所以にして實に魚中の第一等に位するものと云ふ可し漢土に在ては牡丹を花王と稱し本邦にては櫻を花王と呼へり蓋し群花中能く此二者に比敵す可きものなきを以てなり然らは則ち此鯛は之を魚中の王と稱するも亦不可なきを信するなり

此魚料理の法極めて多し今其二三を擧くれは巻鯛、「オランダ」燒、天浮羅鯛、紅魚麵、温飩鯛湯鯛等是れなり巻鯛とは魚の身をおろし包丁にて薄くへぎ葛粉を薄く振りかけ五七枚と適宜に堅く巻きおしきにて蒸すなり、「オランダ」燒とは鯛を切身にして串にさし雞卵と碎き能く攪き拌せ置き之を切身に掛けなから燒くなり天浮羅鯛とは卓子式に鯛の鱗と腸とを去り二つ切になし油にて揚けるなり紅魚麵とは其頭を落とし骨を拔き葛粉と付け油にて揚けて後ち淡醬油にて煑大なる鉢に入れ其上に鯛の煑汁にて温めたる素麵を煑汁と共に盛り掛け剉葱を入れたるものとあり温飩鯛とは摺身にして少許の温飩粉を混し板面上に

ガラス使用

錯無㆑由常致況唐宋之間世屢經㆓騷亂㆒南北隔絕有名
無㆑物遂失㆓其實㆒故字書魚旁字往往無㆑知㆓爲何㆒物也
明人所㆑著地志說㆓鱗介㆒雖㆓頗詳悉㆒每以㆓鄕名㆒稱㆑之無㆑所
稽㆑之古者過㆑半矣此方人在昔無㆓入海之禁㆒彼此往來不
絕其所㆓聞見㆒必有㆓可㆑徵者㆒蓋鯛卽古名其呼爲棘
鬣者鄕名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表錄異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蝦蟹臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣）

差なく薄く塗りて熱湯を灌注し細く引き延はすなり其長短は板次第に依りて異なれり總て鯛は眼邊の肉甚た佳味なり故に眼肉と稱して世人最も之を賞翫せり又鬐は多く吸物の用に供す

又小四海堂主人の養小錄に云ふ鯛魚卽棘鬐魚宜㆓打生、昆裏、洗膾、霜膾㆒其他鹽炙、醬炙、丹炙、窯燻、豉湯、火酒煮、糟麴鹽豉藏、造羹造鮓等都好、頭肉殊美、賞㆓一味潮清湯、其眼芳膩濃粹、宜㆑令㆓熊蹯拏鞋㆒矣、此物無㆓四方之別、四時之異㆒然細論㆑之花候尤膩、其過㆓河峽㆒者、頭骨隆起、成㆓龍狀㆒、曰㆓峽鯛㆒、備之金山下、鱗錯㆓金光㆒曰㆓金鯛㆒、鬐鬣火赤曰㆓酡醉㆒三者脂味殊勝、明石窯燻、北越氷包、亦爲㆓珍羞㆒、或道支那無㆓櫻花、鯛魚㆒然閱㆓閩海錯㆒棘鬣魚十月得㆑時、正月以後味拗不㆑可㆑食、據㆑此、西土非㆑無㆓鯛魚㆒雖㆑有不美爾、其不㆑美㆓於彼㆒特美㆓於此㆒尤可㆑賞也、若州出㆓一種小密㆒狀差扁、色差黃、脂味輕淡、併㆑鱗可㆑食、鹽腊更佳云々

此魚の料理に關しては天明五年梓行、器土堂景甫編輯の鯛百珍料理、秘密箱の二冊と廚人必用なるものありて其諸方頗る詳かなり又諸鯛の圖說は安政四年上木、奧倉魚仙撰の水族寫眞に詳載しあれは厚志の徒

は就て參觀すべし

○日光行紀事

在京會員　鏑木余三男

明治十六年十一月余官命を奉し中禪寺湖鮭鱒移殖の爲め栃木縣下日光山へ出張せり出張中該湖を初め湯の湖其他の沼湖を巡視するに何れも池勢水質共に嘉魚鯉魚等の蕃殖に適し就中鯉魚の如きは其繁殖最も著るく該業熱心家も亦少からさるを以て將來該地養魚の事業は益々盛大なることを得へし聊か茲に實視する所の概略を記し以て會員諸員君の劉覽に供せんとす

日光山中禪寺の湖は周回五里余にして水質甚た清く深さ殆んと四十尋東方の一端より湖水流溢しく幅五六間の小河となり曲流凡そ五丁余終に三十余丈の谿間に放下す是れ即ち花嚴瀑布にして大谷川の水源なり此川には往時より嘉魚、鮎、鱥の類を產するは僉な人の知る所なり然るに其水源たる中禪寺湖には絕て是等の水族を見す當時世俗の唱道する所によれは是れ神水也靈池也不淨の魚族何そ生息を全ふす

閩書
曰棘鬣

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志說鱗介雖頗詳悉每以鄉名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徵者蓋鯛卽古名其呼爲棘鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表錄異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豐在首首味豐在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鯿又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蛔蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣）

るを得んと偶々其朦を知るものあるも皆罪を水質の清冷に歸し亦曾て之か移殖を企つるものなかりし

明治六年該湖の近村なる細尾村々役人星野定五郎氏前說の非なるを知り試に魚類を移さんことを謀る村民多くは妄を唱へて容易く贊成せす旦に說き夕に論し東西に奔走して僅かに素志を達し大谷川に產する所の嘉魚三四寸より五六寸のもの大小數十尾を放流す之を中禪寺湖魚類移殖の濫觴とす氏の苦心想ふべし此魚爾來漸く成長し明治十二年に至り初めて湖岸の小河に溯來りて產卵す其放流より產卵迄の間は七ヶ年を經過せり此事漸く村民の傳ふる所となり或は釣し或は網し捕漁するもの日に繁く月に盛にして明治十四年の如きは其漁獲の高一千尾餘に及ひしと云ふ而して其大なるものは二尺五六寸なれとも通例二尺內外のもの多かりしを以て其蕃殖の速かなるを知る可し又村民の謂ふ所を聞くに如斯巨大の嘉魚は未た曾て他湖に於て見聞さることなしと果して然らは今一層注意を加へ人工接合を施し尙は他

の湖河に移殖せは好果を得るは蓋し疑なかるべし

是より先き明治八年の頃中宮祠（舊中禪寺）神官栃沼廣身氏は前神官戸田忠友氏（舊宇都宮藩主）と謀り鯉苗若干を該湖及ひ湯の湖へ放流せり爾後久しく其形跡を見る能はさりしに四ヶ年を經て沿岸水草中に產卵の跡あるを認め其翌年初めて投網を試み數百尾を漁獲せり現今に至りては湯の湖のみにて獲る所のもの一ヶ年の惣計四五百圓に下らすと云ふ於茲氏は碑を中宮祠の社前に建設し以て其移殖の効を奏したるの紀念とせり余其石摺一葉を得たれは左に記す

山幸もおのがさち／＼うみ幸もわがさち／＼といへる古事ありしかるに此湖に水ありて魚すまぬは千とせにあまるむかしより御佛のいましゝ故なりとも又は水寒ければおのづからも生出ぬなりともいひて我はなたむといふをさまたぐる人のみぞ多かりける、さる人言は耳ふさぎてまづ其事を前宮祠戸田忠友の君にはかりければまづ試みよとてこがね百ひらとなむたまはりけるまゝ魚にかへて放ち

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志說鱗介雖頗詳悉毎以鄕名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徵者蓋鯛郞古名其呼爲棘鬣者鄕名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蝸蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣）

閩書
甘棘鬣

けるに猶餘りあれハそのあくる年又湯の湖にも放ち遣りて試みしにふる所ともいとよく育ちたりかくてころ海山の幸も全く備りぬれされハ今幸の湖と名をたゝへて此湖につりする糸のながき世までにつたへむとす

今よりはさちゝさつ矢の遊ひせむうみさちの山やま幸の湖

明治十一年五月廿五日　二荒山神社宮祠權少敎正　梯沼廣身

明治十六年春農商務省農務局於て琵琶湖産の鯇魚及ひ三面川産の鮭魚等若干を同湖に移殖せらる今其成育の如何を聞くに同年七八月の頃迄ハ湖中所々に群を爲して游泳するを見たりしも同十月頃に至りてハ漸く離散して終に其影をだに見るものなかりしと云ふ想ふに湖水の寒冷に至りたるを以て水底に潜伏したるものならん乎又或る人の説に九月の候華巖瀑布の上流に目慣れさる魚兒五六尾の游泳するを見受けたりしか其色澤鮭魚の如くなりしと因て其人と倶に行きて之を觀るに果して鮭魚にして其大さ八九寸に長し游泳甚た活潑なり

き而して又本年四月上旬に至りてハ氣候稍々温暖を生したるを以て湖面平穏なるときに於てハ魚兒の多く水面に騰飛して羽虫の水面に翔るものを啄むを見る其勢亦頗る活潑なり之に依て鮭魚も亦該水質に適せるや知るへし故に向後之か育養蕃殖の事に盡力せハ其好果を得んと期して待つ可きなり即ち本年も農務局ハ余に命して北海道茂邊を川にて採集したる鮭卵及ひ福島縣下伊南川にて採収したる鱒卵孚化養成し都合拾万尾の魚兒を放流せしめたり蓋し其成績を見るも亦必らす遠きにあらさる可し

附言　余ハ今回歸途栃木町田村良一郎氏の養魚場を一覧したり氏ハ宅地内に三四十坪より三百坪余れ養地數個を設け年々五六十万尾の鯉兒を養成し栃木町及ひ上州地方佐野足利等の近村へ販賣せり其種魚を視るに六七百目乃至壹貫目余のものにして雌雄數十尾を畜養し其他金魚、緋鯉又ハ變鯉をも多く飼養せり、養成上の注意ハ勿論水量も亦充分なるを以て漸次事業の擴張するハ信して疑はさる

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志説鱗介雖頗詳悉毎以鄕名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徴者蓋鯛卽古名其呼爲棘鬣者鄕名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蛔蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣

所なり同氏ハ栃木町の舊家にして昔時ハ專ら金魚の飼養のみに從事したりしか該魚ハ素と驕奢の玩弄物なるを以て都會近傍の地に於て營業するにあらされハ収益の薄きを知り竟に鯉魚の養成に盡力せらるゝに至りたりと該地の如きハ元來鮮魚に乏しき地方なるを以て果して購買人も漸く增加せり因て氏ハ猶は其盛大を謀り府下本所又ハ麻布等の實業者に就て其方法を倣ひ追次改良を加へ四五年以前よりハ自家に於て採卵の方法をも實施し以て今日の進步を致せりと云ふ其近傍尙は二三の養鯉家ありと雖とも概ね規摸偏小にして氏の比にあらす然れとも皆熱心家なるを以て將來大に望を屬すべし其他蜆介移殖地及ひ赤麻沼の景況等をも見聞したりしか該湖ハ周圍三里余にして其末流思川に通す魚類ハ鯉、鯰、鰻、似鯉、鮒鯔、雜魚、蝦等を產し漁具も亦種々ありと云ふ此沼も亦保護を加へ固有の魚族を蕃殖せしめハ其益蓋し鮮少にあらざるべし

○九十九里地方地曳網沿革の概略

千葉縣武射郡蓮沼村會員　善塔要八

我九十九里浦は一名矢指ヶ浦と稱す昔時源賴光東國巡視の時六町を以て壹里と定め壹里每に矢を樹て目標となし以て當浦の里程を測りしに矢數九十九本ありしと云ふ是れ九十九里或は矢指ヶ浦の名ある所以なり當時公の休息せられし所なりとて今猶ほ我蓮沼村字西の里と唱ふる所に一社あり而して當地々曳網の創業は格別舊るき事にあらさるか如し然れとも其何國より傳來せしかは詳かならす蓋し創業の當時に在ては其製甚た粗糙にして且網幅も至て狹小なりし又其綱には藁繩を用ひ海濱に轆轤（方言「カグラサン」）を据へ機械力を以て捲揚けしと但し轆轤引にては潮流に逆ひ網の破損する恐あるを以て現今は之を改め全く人力のみを用ゆるに至れり而して器具も亦漸く精好となり漁業隨て盛大となれり往時嘉永四年、安政三年の如きは無雙の漁獲にて之を乾製とするに暇なく數日引上けたる鰮魚は海濱に堆積せられ殆んと足を入るゝの地なく漁夫ハ皆な海中に出て海濱に堆積したる鰮魚

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志説鱗介雖頗詳悉毎以鄉名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徵者蓋鯛即古名其呼爲棘鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蛔蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣）

の多寡を見て網を張りしと云ふ其盛漁なりしと推して知る可きなり」現今に至ては漁具漁法共に精好を極め人員亦增加せしを以て假令累月の大漁と雖とも製法に苦み捕獲を猶豫する等の事あるなし加ふるに鰮魚も亦之を往日に比すれハ大に其數を減せり近來九十九里地方の地曳網は其數大凡百四五十張あり而して鰮魚集合の摸樣あるときは甲乙先を爭ひ互に相妨け時としては爭鬪を生し何れも一尾と得すして空く群魚を散去せしむるとあり尤も漁業者申合せ規則なるものありと雖とも近來は漁業不景氣且該地漁夫に取りて鰮漁は是れ數ヶ月の生計上に關する一大漁業なるを以て自然斯の如き有樣に至るものと知る可きなり而して現今尤も漁業の妨害となるは刺網（方言「アグリ」）と建網の二漁是れなり刺網とは奥網（地曳網の中にて最も密なるもの）の目數反を繼き合せたるものにして遠く海洋に出て鰮魚の通路と窺ひ網を張り棹を以て海面を撃ち或は石瓦內殼の類を投散し鰮魚を恐怖せしめ納に入らしむ故に鰮魚の來集を防害する實に大なり又建網は啻に鰮魚の通路を遮斷す

るのみならず時々大魚來りて網目に罹り銀色ノ腹部を翻覆潑剌するを以て鰮魚は之を見て遠く洋海に去り容易に近岸に屯集せす實に可惜のことす然れとも若し沿海各村漁業者相嫉むの弊を除き一同協力して規約を設け且建、刺網等の妨害物を禁せは今日再ひ昔日の盛漁を見る蓋し難きにあらさる可し

右の外逐年器具の改良及ひ各自収獲の景況等委しく會員諸君に報せんとするも未た確乎たる事實を得されハ或ハ誤謬に陷るの恐なきにあらさるを以て之を後日に讓る左に擧くる所ハ我か一己の収獲に過きすと雖ども亦以て鰮漁収益の一斑を知るに足る可し依て爰に之を附記す

収獲金高通計表 自明治十一年 至同十五年

年度	張網番數	収獲金高	税金	水夫割賦金	網主収入金
十一年	百〇七	三千四百九拾圓	五圓	千三百九拾九圓	二千〇八十六圓

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志説鱗介雖頗詳悉毎以鄉名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徴者蓋鯛即古名其呼爲棘鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蝴蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣）

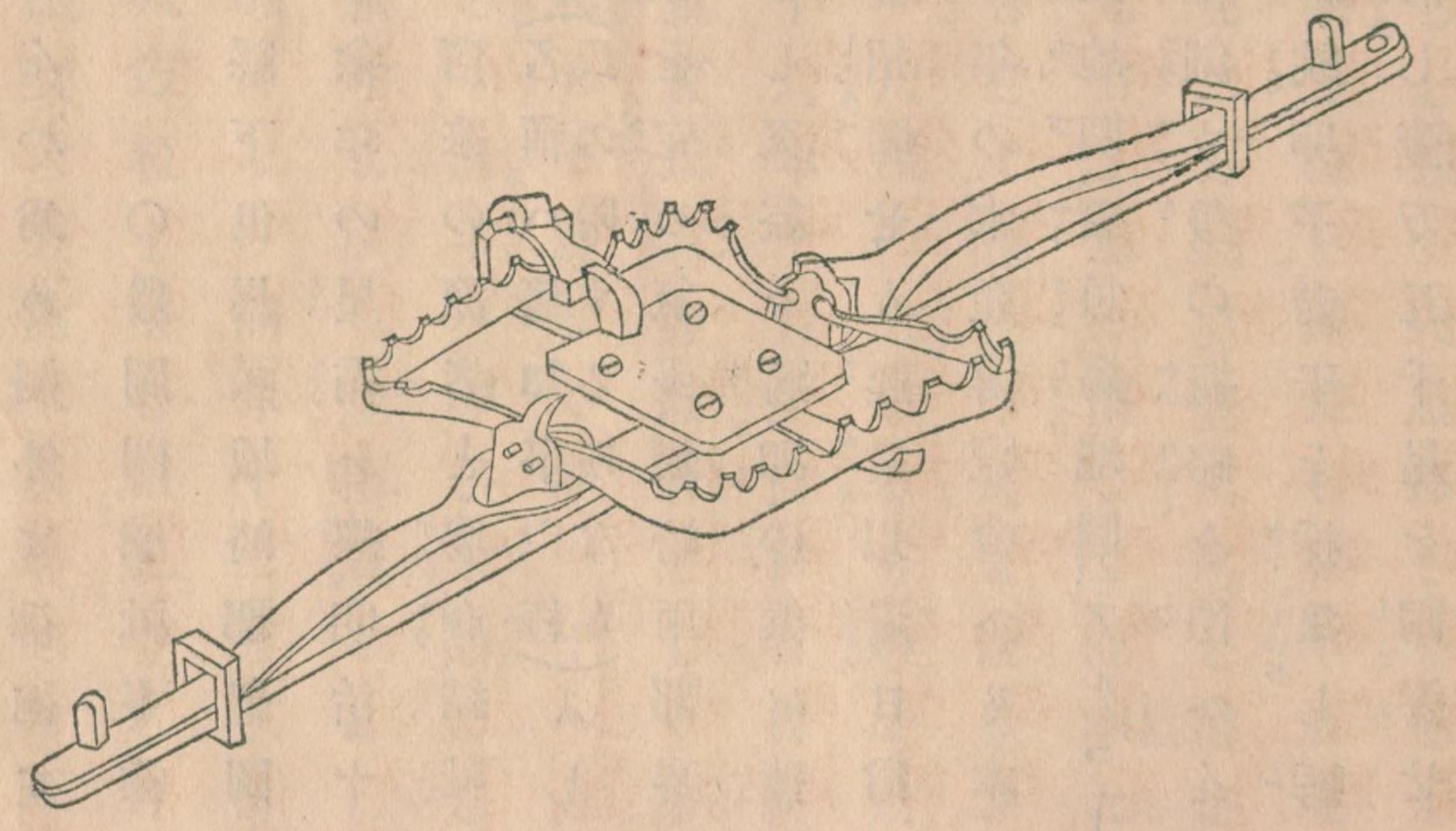
閩書
曰棘鬣

十二年	百四十六	一万千八百三拾圓	五圓	四千五百四拾三圓	七千二百八拾七圓
十三年	百〇八	四千九百三拾二圓	五圓	千八百九十四圓	三千〇三拾三圓
十四年	八十五	五千四百八拾五圓	五圓	二千百〇六圓	三千三百七十四圓
十五年	六十三	三千二百九拾圓	拾圓	千二百六拾四圓	二千〇拾六圓
總計	五百〇八	二万八千六百廿七圓	三拾圓	一万千二百〇六圓	一万七千七百九拾六圓
平均	百〇一	五千七百廿五圓廿錢	六圓	二千二百四拾一圓廿錢	三千五百五十九圓廿錢

○水獺捕獲器

在滋賀縣養魚場會員　山本訓春

當養魚場は近江國坂田郡上丹生村即ち中仙道醒か井驛より東南大凡三十余丁を隔てたる山間にあり創業以還有害獸の來襲を蒙むる實に鮮からす就中養魚家の第一忌嫌する水獺の害に至ては最も甚たしく種々其防禦に苦心せしと雖も未た完全の便法を案出する能はさりしか昨十六年水産博覽會に際し當時の主任者鏑木余三男氏出京中關澤明清氏より嚢に松原新之助氏か獨逸國より携歸されたる萬國漁業博覽會陳列品中有害物捕獲器各種の圖面中虎鋏なるものは最も適當



の器械なるを聞き就て一見を乞ひ且三田育種場にも參考の器具ありしと以て彼此折衷し農具製作場に乞ふて一個の器具を新製し之を輪送せられしにより養魚場に於て試驗せしに果して客臘以來既に水獺二頭其外水鼠、野鼠、黄鼬等數頭を獲たり加ふるに一回此器に掛れは如何なるものと雖とも脱する能はす實に良器具と稱す可きなり又該器は特り養魚場のみに止まらす農家に於ても之を害物の防禦に供せは有益なる可しと信す依て爰に略圖を付し濶く有志諸君の參考に供ふ

但此器は都て柵外に裝置するを良とす是れ有害獸は其侵入し易き場所を索め

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志說鱗介雖頗詳悉毎以鄕名稱之無所稽古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徵者蓋鯛卽古名其呼爲棘鬣者鄕名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳　浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蚶蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣）

んか為め柵外と徘徊するものなれはなり

○豊岡開成社事業概況　在豊岡開成社　會員　香川愼之助

本縣下但馬國城崎郡豊岡川の鮭漁起原は治安三年にあり爾來八百六十余年の星霜を經、明治十四年に至り舊豊岡藩士族有志者八拾余名該川舊來の漁者と聯合結社し初めて採卵育養の業を興せり是れ我開成社（名稱ハ舊知事京極氏の附する所なり）にして翌十五年に至り官に乞ふて營業漁場の區域を定め氣多、城崎兩郡界より下流津居山港海口迄を本社の放流場となし又益々孵卵の業と擴張せんか為め滋賀縣養魚場より梶川武城氏を招聘せり起業以還日猶は淺しと雖とも社運日と逐ふて隆盛に趣き昨年の水產博覽會へも本社より雌雄の鹽鮭、漁場雛形、捕獲器械雛形、沿川地圖、養魚場地圖、「アルコール」漬蓄養魚七罎を出して褒狀を得たり今本社創立後の概略を陳へんに去る十四年の漁期（八月中旬より十二月下旬に至る）に於て鮭鯇合せて三万尾を放流し壹万五千尾を飼養せしも事業草創且實業者の事に巧みならさりしを以て死魚夥しく遂に減少して七拾余尾となれり此年亦卵子三拾余万粒を採集し翌年放流期に於て鮭兒二十五万鯇兒二万尾と放ち鮭兒二万鯇兒壹萬尾を蓄養せしに此年不幸にして旱魃に逢ひ七月より九月に至て雨なく池水大に減し兒魚為めに大概斃死し殘る所の鮭鯇合せて僅々千尾に過きさりし而して現今鮭の大なるものは九寸より一尺鯇の大なるものは六寸より七八寸に成長せり

十六年十月農商務省農務局より鮭卵調整の命を得、同局水產課員石原重資氏採卵監督として來社せらる此時既に漁期の半に逼りしも溯魚極めて鮮なく漸く十一月下旬に至て鮭魚四百七十余尾を獲たり然れとも過半ハ卵子未熟にして採卵高二十萬粒に過きさりし尤も此年は前年に反し降雨屢々にして出水多く鮭罩を流失せしと數回なりしを以てなり同年十二月下旬に至り四百四十余尾の漁獲ありて卵子三十八万粒を得合計五十八万粒の中二十五万粒は農務局の命に依り山口滋賀、大分、熊本及ひ德嶋の五縣へ各五粒粒宛と分配し三万粒を江州黒

ガラス使用

錯無由常致况唐宋之間世屢經騷亂南北隔絕有名
無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志說鱗介雖頗詳悉每以鄉名稱之無所
稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不
絕其所聞見必有可徵者蓋鯛即古名其呼爲棘
鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表錄異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣興之赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人署本暖海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蛔蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣）

津村堀江常典氏へ送致し其餘ハ本社よて孵化せしめ本年春期二十五萬尾と放流し壹万五千余尾を畜養せり現今社中飼養の鮭兒ハ悉く強健よしく游泳甚た活潑なり且各地へ送致せし卵子到着後各地來報の概景は左表の如し

種目／地名	出發月日	到着月日	開函月日	總卵子數	運搬中死卵	平均
山口縣	十二月廿二日	十二月三十日	一月二日	五萬粒	七百七十五粒	百分ノ一、五五〇
滋賀縣	、、、、	、、、、	、、、、	五萬粒	五百八十壹粒	百分ノ一、一六二
大分縣	十二月廿六日	一月十日	、、、	五萬粒	九百粒	百分ノ一、八〇〇
熊本縣	十二月廿九日	一月十九日	一月廿四日	五萬粒	百六十余粒	百分ノ〇、三二余
德島縣	一月七日	一月十四日	一月十四日	五萬粒	五百〇二粒	百分ノ一、〇〇四
黑津村	十二月十五日	十二月十九日	十二月十九日	三萬粒	二百四十二粒	百分ノ〇、八〇四
合計	、、、、	、、、、	、、、、	廿八萬粒	三千百六十餘粒	百分ノ一、一二餘

如此運搬中の死卵寡少なると以て推考するときは我豊岡川鮭種の健壯なる遠く各地方よ勝るを信するなり是れ全く現業者の事業よ熱心なるより得たる美果と云ふ可し

雜報

○鰹節製造改良　三重縣北牟婁郡尾鷲の港灣よ接する村落よ於て鰹節製造及び販賣の業を執るもの三十余名悉く同盟結合して鰹節製造改良のさめ去る四月九日より同業會なるものを開き同月十三日遂よ組合申合せ規約三十七ヶ條と組合役員事務取扱手續六ヶ條を議定し本會々員土井幹夫氏取締役よ濱中五兵衛、植松源治の二氏監査役よなられさり抑々同地製造の鰹節ハ熊野節と稱して從來彼の土佐節と等しく世上に聲價を得たるものなりしか天保年間年故ありて一度粗惡の製品を輸送せしより熊野節の聲價忽ち地よ墜ち爾來精製品と出すも容易よ其聲價と挽回すると能ハさるより遂よ製造者の奮勵心を挫折し製造復た漸く粗惡に流れ其聲價終よ土佐節の半額よ下らんとす

閩書
曰棘鬣

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志説鱗介雖頗詳悉毎以鄕名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徵者蓋鯛卽古名其呼爲棘鬣者鄕名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表錄異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蛔蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣）

閩書　曰棘鬣　紀

るに至れり此の如くにして依然數年を經たらんには販路漸く塞かり復さ救ふ可らさるに至らんと當業者早くも此に注目し更に尾鷲鰹節改良組合と稱へ取締監査人等を置き組合一切の事務を取締り且時々製造場を巡視し以て粗製の弊を制し精製の上は其品位に應し認定の證紙を貼付し又荷造を堅固にして損傷の患を防き一は需用者の便益に供へ一は聲價を挽回して彌販路を擴張し又此主意に基き申合規約を結ひ漸次之を全郡に及ほし以て往々隣郡の摸範とも爲さんとするの旨趣なりと云ふ

○板屋貝漁業の景況　大分縣北海部郡は東方都へて海に面し岬灣出入し最も漁事に便なり該郡の南端なる一灣中長目村、堅浦村、徳浦村、下青江村、津久見浦、日見浦、網代浦の入會漁場に古來板屋介（此地方板屋貝「イタラ」貝帆立貝を同品とし混稱し來れり今言ふ所は眞の「イタヤ」介なり）を產し右各村の規約にて大約七八年或は九年間を隔て其蕃殖の期を察し捕漁するの習慣なるか本年は其期に當るを以て去る三月三十一日より例に依り採收に着手せり抑々該場

は延袤僅に貳里餘にして漁舟の數七百餘隻毎舟に網壹帖漁丁五人を備へ縱橫網を入れ凡三十餘日にして其捕獲の斤數は凡四萬六千五百斤此代價は凡壹萬九千四百六拾壹圓六拾七錢餘にして之を前年の收獲に比すれは稍々減量しさりと其故は昨年鰛魚漁頻年稀れの不漁なりしより細民其規約に背き夜間に乘し之を捕獲せしものあるに由ると云ふ又該貝の肉は乾製して大坂地方へ回送して清國に輸出し其煎汁は肥料に供し殼は貝杓子となし全國至る所使用せさるなく介類中石決明に亞くの有用物なりと云ふ

○鰹漁及採藻景況　徳島縣海部郡の沿海にては毎年立夏前後より夏至の頃まで鰹魚の漁獲甚た多く各浦漁家は勿論商家も爲めに繁劇を極むるを例とせり然るに本年は其季節に至るも最初に僅少の漁獲ありたるのみにて其後は海上西北の風多く海上平常より寒冷にして更に漁利なし然れども若和布、荒和布は各浦沿岸到る所に叢生繁茂し採收の多量なるは近年に稀なるとなりと云ふ漁家の傳ふる所に依れは

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也明人所著地志說鱗介雖頗詳悉毎以郷名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徴者蓋鯛卽古名其呼爲棘鬣者郷名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蓋惹酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蝸蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣）

海水の寒冷なる年ハ海草の生殖甚た宜しと雖ども鰹魚少しと現今漁家ハ其目的とする所を失ひ他に夜釣抔をなすものあれとも捕獲寡きに因り頗る生計上に困難を來せし者ありと云ふ

○金魚免死法　近來金魚の輸出追々増加するも惜む可きハ多くハ途中にて斃れ彼地へ到着するものハ十中の一二に過ぎず實業家の常に憂ふる所なるか中外物價新報第八百五號雜況欄内に長崎の山口駒之助と云へる人は曾て屢々外國へ金魚を輸送せしに一度も斃死したることなし其法ハ桶にハ成るへく其樽の脂油を去りたるものを用ゆるを宜しとし又其桶の徑口を二尺とするときハ別に竹線を以て徑一尺六七寸の輪を作り之を其口として寒冷紗等の如き極めて柔軟なる木綿を以て桶樣の囊を製し之を桶の中心に容れ囊内に金魚を放つへし元來金魚の遠航に堪へずして多く死に至るものハ船体の動搖に連れて自然其鼻端を桶に衝突するよりの事なれハ右の如くするときハ僅に其囊に觸るゝも猶ほ樽との間隙あるを以て直に鼻を衝くとなけれハなり故に其囊の深さも桶底を二三寸の隙あるを要す云々と見へたり

○劍魚出沒　近時香港近海に劍魚の出沒する風聞ありしか此程米國の風帆船某號が香港に到るの際劍魚に船旁を衝き破られ一孔を穿ちしより海水注入したりしかハ舟人大に驚き帆布を以て孔隙を塡塞したるに魚ハ其劍を脱して逃れしか劍ハ尚其所に存したれハ取りて之を見るに其長さ大約六寸有餘なりと而るに其船板ハ六寸なるに容易く之を衝き破りしハ其魚の力驚く可し又其劍の鋭きを想ふ可しと報知新聞に見へたり

○淺草海苔製法　武州荏原郡大森村に於て製造する有名の海苔ハ毎年九月上旬より海苔採場區域内に樹木の麁朶（比毘とも云ふ）を立て置き十二月上旬より之を採り始む（年により生育に早晩あり）其方法ハ干潮の時別に設けたる船（壹人乘り）に乘り塲所に至り麁朶に生したる海苔を手にて摘み採り笊に入れ採り終れハ海岸に戻り（海苔の採収ハ爾後凡そ二週間に一回位とす）海苔ハ他の笊へ少しつゝ移し塵芥を去り海水にて丁寧に洗ひ之を家に持歸り

閩書
曰棘鬣
魚

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名
無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志説鱗介雖頗詳悉每以鄉名稱之無所
稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不
絶其所聞見必有可徵者蓋鯛卽古名其呼爲棘
鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺
表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過
臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣
與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本
畯海錯疏過臘頭類鯽身類鯿又類鰱肉微紅味美尾端有肉
口中有刺如鋸子[illegible]名過臘泉州府志曰奇鬣

其儘明き樽類の上に載せ置き翌朝に至り又海岸に持ち行き再ひ海水に洗ひ能く水を瀝し少しつゝ俎上に載せ薄刃の鉋丁を兩手に持ち成るへく細末に打ち刻み而して四斗樽位の樽に淡水を滿たし其中に刻みたる海苔凡そ貳升程を投入し竹竿を以て搔き廻し之を漉き立つるには高さ二尺五寸位なる臺の上に縦二尺横三尺深さ二寸位の流しを置き其中に細き板割を二本入れ又其上に海苔簀（葭の穗にて作りたる長さ壹尺二寸幅壹尺位のもの）を載せ又縦七寸五分幅六寸八分深壹寸位の枠を置き其枠の中へ縦七寸幅四寸五分深壹寸位の箱を以てむらなき樣に水海苔を汲み入れ水の漏るゝを待ち枠を去り海苔は簀に附きたる儘取り除け置き漉き終れは豫て設けたる場所にて之を乾燥す其場所は日向きの宜しきと風を防くの計畫とに依り長短ありと雖とも凡そ二十間乃至三十間位の長さに竹或は木を以て少しく斜に棚を設け其面を藁にて覆ひ又其上に高六尺位なる葭簀を張り之に押へ竹を附し四段とし簀に附たる海苔は先つ簀の裏面を出し押へ竹に載せ陳列し簀の乾きたるを度と

し更に表面（海苔の附きたる方）を出し充分に之を乾燥せしむ最も海苔簀は端を少しつゝ重竹串を以て押し留め暴風の爲め散逸せさらしむ而して全く乾燥したる海苔を宅に取り入れ葭簀を去り拾枚を合せ壹帖となし十帖を合せ壹把となす而して之を保存するは壹把毎に紙に包み鐵葉の箱に入れ空氣の入らさる樣に圍ひ置くへし又翌年八九月の頃より販賣するものは一度焙爐に掛け而して後ち圍ひ置くなり焙爐は奥行二尺七寸巾六尺高さ六尺位にて押し入れの如き場所を設け其中に五段の棚を作り土間に火爐を堀り三方は壁或は藁にて圍ひ一方には戸を附して開閉す火爐には炭團（大さ直經三寸五分位のもの六つ程入れ一夜間に凡そ三度繼き足しをなす）を用ゆ海苔は紙に包みたる初日は上段に置き翌日は一段下ろし明きたる上段には新規の海苔を充たし其翌日は又一段下ろし日々一段つゝ下ろして都合五日間にして全く仕上とす其温度は凡そ百四五十度の間を適度とす而して焙爐より取り出たし未た温熱の去らさる間に鐵葉箱に堅てに詰め蓋をなし厚紙にて三四重の密封をなし日光を受け

閩書
曰棘鬣

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名
無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志說鱗介雖頗詳悉每以鄉名稱之無所
稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不
絶其所聞見必有可徵者蓋鯛即古名其呼爲棘
鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉）

すして濕氣（しつけ）なき場所に藏（おさ）め置くなり如此するときハ二三年を經過（すご）するも光澤（いろつや）及ひ佳味（よきあぢ）の變（かわ）るヿとなし

○高知水産會　高知縣下の水産に富めるハ人々の既に明知する所なるが此項有志者奮進し愈々其繁殖を圖らんか爲め高知水産會なるものを設け發起人十一名と外十余名か去る四月三十日午后一時より高知物産蒐集場に集會し假りに島田紀氏を推して會頭の席に就かしめ會場の体裁を正し更に同氏と會頭に服部徹西森拙三の二氏を幹事に撰擧し同會假規則七章十九ヶ條を議了し其他同會に係る緊用の事項を懇談し午後六時退散したり同會の目的は魚苗の保育等を初めとし都て汎く水産上の經驗智識を交換し專ら本業の改良蕃殖を圖るにありて毎年四回（二、五、八、十一の四ヶ月）開會し各自の意見を講談し會員の質問を論議し並に通信報告を示談するの規則なり

○千葉縣水産集談會　前號にも記載せし同會ハ都合により其期日を延（のば）し去る廿四日より廿九日まで六日間千葉町議事堂に於て開き農商

務省よりハ御用掛松原新之助氏外三名本會よりハ學藝委員河原田盛美氏之に臨席（りんせき）したり會員ハ悉く漁業篤志者のみにして來會するもの五十二名縣廳より下附したる問題六件に付各自充分に其意見を演述し傍ら魚油魚蠟等の精製方法を實驗し前年以來未曾有の盛會なりしと云ふ其景況等ハ出張委員の復命書あれハ次號に掲出す可し

○水産中等品價格表（本年四月中旬）

地名	鰹節	鯣	鯡粕	昆布	鱈	干鰯	鹽
東京	十貫目 二拾三圓	百斤 拾圓	○	百石 二百七十圓	○	四抔壹合五勺 壹圓	壹石 壹圓○九錢三厘
大坂	同 二拾六圓五十錢	同 拾二圓	拾貫目 二圓八十二錢五厘	四千貫目 三百八十五圓	○	○	同 七拾二錢五厘
岡山	同 拾四圓	同 拾三圓六十錢	○	百斤 三圓六十錢	○	同 三圓	同 六十五錢
長崎	同 二拾圓	同 拾八圓五十錢	○	同 二圓五十錢	○	○	同 九十六錢
新潟	同 拾八圓	百把（壹把廿枚） 五圓八十五錢	○	同 壹圓拾二錢	○	十貫目 壹圓六十錢	同 壹圓六十五錢
那覇	同 二十二圓五十錢	百斤 七圓六十錢	○	同 五圓	○	壹本 三厘	同 貳圓

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名

無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志說鮮介雖頗詳悉每以郷名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徵者蓋鯛即古名其呼爲棘鬛者郷名耳（閩書曰棘鬛魚似鯽而大其鬛如棘紅紫色嶺表録異名吉鬛泉州謂之髻鬛又名奇鬛或曰過臘觜人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬛而大則二魚也宋志棘鬛與赤鬃味豈在首首味豈在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉）

名古屋	同 二十二圓五十錢	十貫目 八圓七十五錢	○	同 壹圓八十錢	○	十貫目 壹圓八十五錢	同 壹圓○四錢二厘
仙臺	同 九圓○九錢壹厘	同 十圓	○	○	○	○	同 二圓五十錢
函館	同 十貳圓	○	○	白石 四百七十圓 刻百斤 四圓	拾貫目 一圓六十七錢	○	拾貳貫目入壹俵 三十七錢
小樽	同 拾三圓	壹把 拾錢	○	百斤 四十八錢	○	壹斗 五十錢	拾壹貫目入壹俵 三十五錢
札幌	同 二拾圓	同 拾四錢	○	同 三圓二十錢	○	同 壹圓	同 五十錢

○乾製物上海價格　六月廿四日發上海物價報告狀ニ據れハ同地於て乾物類の價ハ左表の如し但表中擧くる所ハ上海銀ニして毎百斤の相場なり

海參大九番	四拾壹兩	海參大十番	三拾貳兩	海參大十番中	貳拾五兩
海參大十番小	拾四兩	干鮑函館極上	貳拾六兩	鱶鰭込	貳拾六兩
鯣壹番	拾三兩	鯣貳番	八兩	伊多艮貝	貳拾九兩
干蝦圓身	拾貳兩	寳天上々	貳拾貳兩	寒天上中	拾七圓
刻昆布箱館高田	三兩八匁	刻昆布箱館ス○	三兩三匁	刻昆布箱館ス中	貳兩五匁
昆布上新	貳兩壹匁五分	昆布上古	七匁三分		

○新加會員

根室　廣田千秋　靜岡　淸水孝一郎　函館　田中正右衛門

青森　大畑愼庸

○本會廣告

來八月小集會の儀ハ時下酷暑の爲め依例休會致候間此段廣告仕候也

閩書

甘棘鬣

發行所 麹町區内山下町一丁目一番地農務局御用地内 大日本水産會
持主 關澤明清
編輯人 松原新之助
印刷人 眞崎健
印刷所 有隣堂第二活版所

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志說鱗介雖頗詳悉每以鄉名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徵者蓋鯛卽古名其呼爲棘鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣興赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉口中有牙如鋸好食蚶蚌臘來春去故名過臘泉州府志曰奇鬣

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志説鱗介雖頗詳悉毎以鄕名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徴者蓋鯛卽古名其呼爲棘鬣者鄕名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名竒鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豈在首首味豈在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鱖又類鰱肉微紅味美尾端有肉

印刷所
印刷人
編輯人
持主
發行所　大日本水産會

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知爲何物也

明人所著地志說鱗介雖頗詳悉每以鄉名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徵者蓋鯛卽古名其呼爲棘鬣者鄉名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表錄異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣與赤鬃味豊在首首味豊在眼蒸葱酒爲珍十月味尤佳浙人屠本畯海錯疏過臘頭類鯽身類鯿又類鰱肉微紅味美尾端有肉

閩書ノ曰棘鬣魚

[illegible]鬣 [illegible]魚、過臘魚、奇鬣、赤
鬃等ノ諸名アレモ皆コノ魚ノコトナリ
先哲ノ説（閩書）結鬣居別集執
[illegible]ノ等ニ見ヘタリ

錯無由常致况唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名無物遂失其實故字書魚旁字往往無知為何物也

明人所著地志說鱗介雖頗詳悉毎以郷名稱之無所稽之古者過半矣此方人在昔無入海之禁彼此往來不絶其所聞見必有可徵者蓋鯛即古名其呼爲棘鬣者郷名耳（閩書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表録異名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之赤鬃興化府志曰赤鬃似曲鬣而大則二魚也宋志棘鬣

日本紀ノ赤女又

（閩書曰棘鬣）延喜式ノ平魚ナリトシ漢名ハ閩書（形ハ鯽ニ似テ而大ナリ）

又諸州府志ニ所謂棘鬣一名吉鬣、

髻鬣、臘魚、過臘魚、奇鬣、赤

鬃等ノ諸名アルモ皆コノ魚ノ一名ナリ

先哲ノ説ニ見タリ　結髦居別集

[illegible]游等ニ見ヘタリ

ガラス使用

錯無由常致況唐宋之間世屢經騷亂南北隔絶有名

○鯛説

鯛ハ通称タヒニシテ日本紀ノ赤女人延喜式ノ平魚ナリトシ（少シ形ハ似タレ共別ナルモノナリ）漢名ハ鯛海書（閩書棘鬣）

又諸州府志ニ所謂棘鬣（赤也）一名吉鬣、髻鬣、臘魚、過臘魚、奇鬣、赤鬃等ノ諸名アルモ皆コノタヒノコトナリ

先哲ノ説（自見ナリ）結髦居別集秘名物ノ等ニ見ヘタリ

ホ漢

○西鰌（我）錦窠（穴果）華陽國副
以僕張鯔（鰌生）若ト共ニ数年
中村某ノ家ニ鼈[illegible]指此シテアリ
卑上ニ大鰻鱺ヲ[illegible]供セシム
魚名直ニシノ漢名ヲ鈔正セラレシ
ニ張此海鰌也ハ是ヘラレト
以聞ナリ

5/58

鯛ハ延喜式ノ平魚ニシテ平ラ魚ヲ略シテタヒト
呼ブニ至レリ婦人ノ称ニ只ヒラトモ呼ベリ

備前ニテハ立春ヨリ六十日目ノ頃盛ニ鯛ヲ獵スル頃ト云フ

ガラス使用

鯛ノ眼ノ邉ノ肉味美ナリト眼肉トテ之ヲ賞シ又鬐ヲ多ク吸物ニ用フ

物茂卿ノ説ニタイヲ鯛ト書クハ周防ノ魚ト云フナリ口女ノ族類ハ赤間関ニアリ前仲巻三ニ云ヘリト云

防ノ魚ト云フナリ口女ノ腹鯔ハ赤間
関ニアリ荊伊巻三ニ云ヘリト云

筑波随筆ニ云 詞花集ニ春ヲオシム
心ヲ詠ルトテ江ノ匡房卿ノ春来レバ味浮
ノ海ノ中ニ浮テ魚ノ名ヨリナシケン
是桜鯛ナリ歌ノ詞ニ櫻トモ花トモ
ナケレ共魚ノ名オモシロシト云ニテ櫻ト知ル分
此事安斎随筆ニ云豊田郡味浮海
ニ今モソノ事ナリ初夏ノ比ニ此海ニ
鯛魚ノ集リ来テ浮ビ傾テ盛ニ
酔ルカ如シ其数リノ幾千ト云フコ
知ラズ然レドモ國制ニテ猥リニ取ル事
ヲ許サズソノ始ヲ尋ルニ神功皇后
三韓御征伐ノ砌長門豊浦津ニ
イタリ給フ海路ヨリ味浮海ニ船ヤリ
シ給ヒ御酒宴ノ時小杯ノ酒ヲコボシメシ給フ
ニ御船ノメグリニ鯛多ク浮ミ出テ酒ニ酔ル
如ク傾キ浮クト日本紀ニ見ヘテ有之

斯ノ如シト云 日本紀云（略上）海鯽魚多聚舟
傍皇后以酒灑海鯽魚酔而浮云云
トアリ

閑食

卓子式ニ紅魚麪（タイソウメン）ハ鯛ノ鱗ト腸ヲ去リ二ツニ切リ油ニテアゲ淡醤油ニテ煮ル素麪ノユデタルヲ右鯛ノ汁ニテ温メ大ナル鉢ニ鯛ヲ入其上ニ素麪ヲ置キ汁モ入レ葱針ニ出スベシ

[illegible]鱠ニ作リ生姜山葵（ワサビ）ヲ加ヘ

甚タ多ク身ナルヲ鯛腸ト云

九十九里ニテハ四月縄舟ニテ釣ル餌ハ鰯ナリ此鯛ハ頭ノ部味ヒ美ニシテ
全体ノ肉ハ味ヤヽ劣レリ

形

形大ナルハ二尺餘リ大ナルハ一二寸ヨリ小ナル（ヲ女 ゴダイ）
鯛ノ形大ナルハ四尺餘ニモ及ブモノアリ
最ソノ極メテ

湯鯛ハ骨ヲ抜キ身ヲソツテシニテ[illegible]（ハ）（ニレタシ加減鯛類ニ用ユ）

天浮羅ハ鯛ノ頭ヲ落トシ骨ヲ抜キ
葛粉ヲ付テ油ニテ揚ルナリ

炉

オランダ焼ハ鯛ヲ切身ニシテ串ニサシ
卵ヲ砕キ攪マゼカケナガラ焼クナリ

温飩鯛ハ摺リ身ニシテ温飩ノ粉少シ入
板ノ上ニテ薄クムラナクヌリテ沸湯ニカケ
ヨキ程ニ細ク切ルナリソノ長短ハ板次第ナリ

巻鯛トハ鯛ノ身ヲオロシ包丁ニテ薄ク
ヘギ葛粉ヲ薄ク振リカケ五枚七枚
心ニマカセ堅クマキテ布ニツヽミテ蒸スナリ

鯛魚ハ料理人ニ諸書就テハ天下ニ[illegible]
梓行ニ鯛百珍料理秘密箱器土堂景甫編輯ト
[illegible]二冊アリテ
諸法頗ル詳ナリ

漳州人ハ鯎鯡又西京人ハ紅魚
ト呼ブ又[illegible]曰吉鬣或ハ鬐
鬣又黄山魚又ゴダイヲ鱸ノ仔ト
呼ブ

ガラス使用

太政官正院地誌課

た

ハ四十四五

鯛ハ生キタルヒシコヲ餌ニシテ
釣ル故ニ漁人ハ船中ニ納ヲ
東モ水ヲ湛ヘヒシコヲ飼
ヒ置テ餌ニ用ルト云

鯛ハ延喜式ノ平魚ニシテ平ヲ
魚ヲ略シテ多ト呼ブニ至レリ婦
人ノ称ニハヒラトモ呼ベリ

泉州堺ノ浦湾ニモ鯛多シ故ニ
古歌ニ行春ノ堺ノ浦ノサクラ鯛ト
詠セリ

備前ニテハ節分ヨリ六十日程ノ
時候ヲ盛ニ鯛ヲ獲スル頃
トス備中ニハ春

ガラス使用

トシテ珍賞スルヿト云

又朝鮮ニテハ道美魚又旗尾
魚トモ云ナリ

藝州鯛子アルハ其中ヨリ先キニ四月ノ末ニ
生ス之ヲ一番子ト云次ニ孚スルハ五月ノ末梅雨ノ頭
ニ生ス二番子ナリ三番子ハ六月梅雨ノ末ニ
頃ニ生スモノトス又鯛ハ其中肥ユ四月ヨリ肉痩ル

○備中浅口郡玉島の邊ニ沙美
ト云アリ此邊海ノ鯛ハ名物ニシテ
三月ノ頃ニ至レハ鯛ノ色赤ク金
鱗ノ如ク光ヲ生シ味佳シト中
陵漫録ニ記セリ又或説ニモ松
嶋鯛ハ常ノ鯛ヨリハ体濶ク厚シ
目背ニ光アリテ味ハ美ナリ國人
最賞スルトゾ

○或説ニ藝州ニモ鯛多シ宇品等ハ
海底泥深ニアル也二四月頃ハ浅
鯛ハ[illegible]ヘ西ニ寄ビ交ルナリ
[illegible]ナド群テ出ル[illegible]也ト云
鯛ノ多ク集ルヲ鯛嶋ト云

他魚ハ四季ノ内候ニテアリテ
其味大ニ優劣アリト雖トモ
鯛ハ然ラズ但[illegible]月[illegible]
味最美ナリトモ桜鯛ト名
ありといへども四季[illegible]味美なり
[illegible]五節[illegible]ノ中ノ第一也
あり[illegible]ノ[illegible]冠婚
慶賀[illegible]
[illegible]

ヲ供シ又餽リ（モノニシ）[illegible]魚[illegible]
ベ多カル魚ナリ」

漢ニテハ牡丹ヲ花王ト称シ
本邦ニテハ桜ヲ花王ト呼ベリ
魚ニテモ鯛ハ魚王ト云フトモ
不可ナカルベシ」

若狭小鯛（淺ノ核股）
鯛擺網ノ漁業図説
同五智網図説詳也　山海名産図会

魚道ノ説ハ安藝ノ条ニ
野路浮鯛尾ノ道ノ沖ニテ取ル鯛魚（浮ノ事中大ニ赤ク良ク）
按ニ尾ノ道ハ備後ニ係ス可再考

鯛百種二冊

タ七

鯛　志广国各郡
日本地誌提要二

鯛　筑前国沿海各郡
日本地誌提要七

鯛　播广国明石郡明石浦
日本地誌提要五

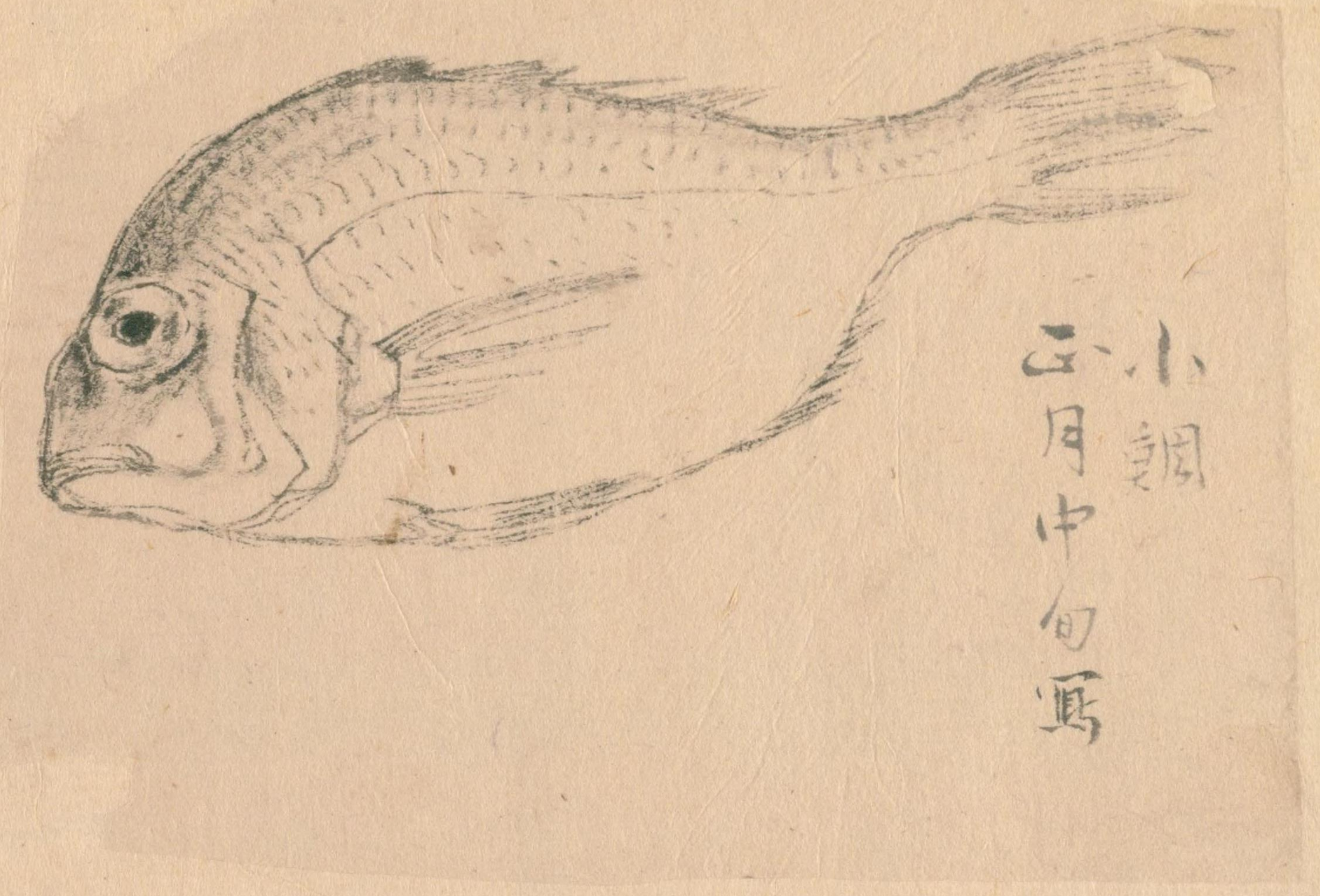
騰煎魚（いをもの） 小鰺（あぢ） 鯛 鰕かれを併よて煎たるにふ 味ひ美よして夏日の肴に用ゆ

夫木 とりまれさらひのうしれさくて鯛あみくるみよりふやむくらん 知家

後松抄 云ふしといひ鯛のをけるハ壊よりきのふもてきくるふりこれハ飯衡ら

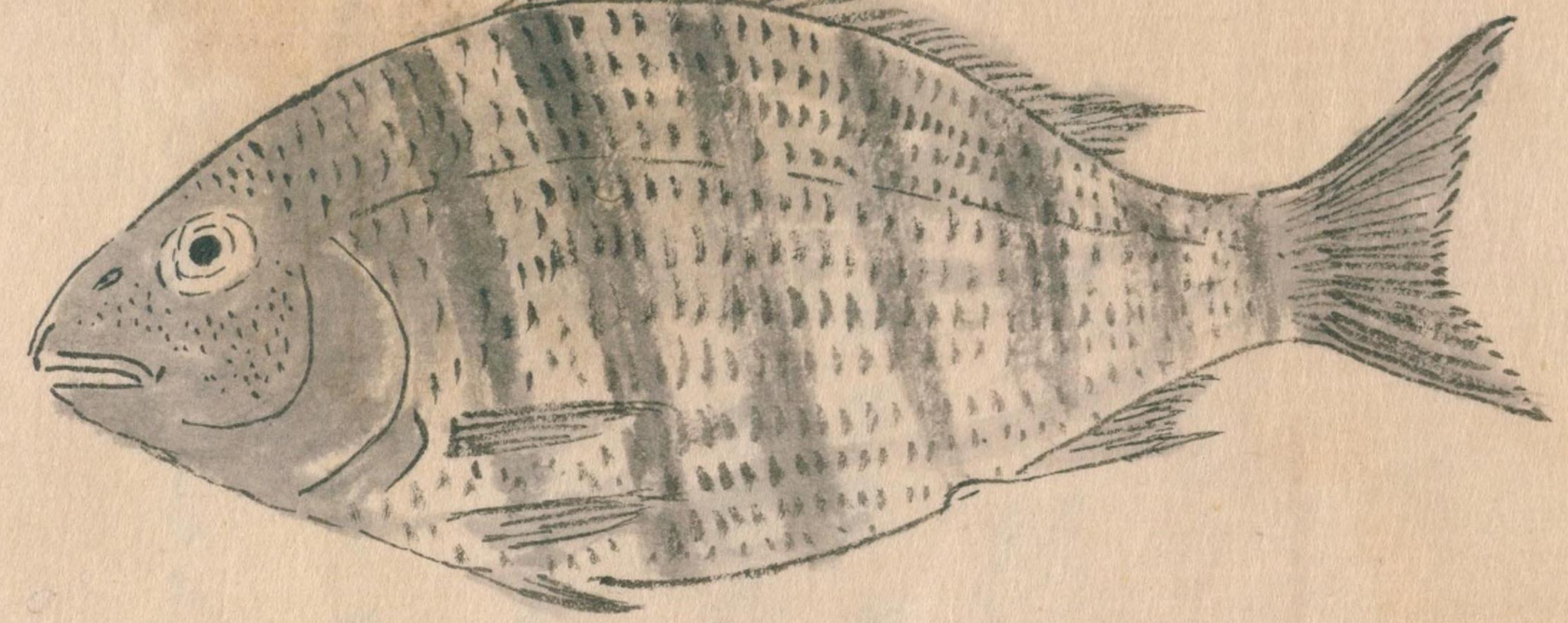
棘鬣魚 鯛魚 赤鯛 身星 稲葉

播州出


小鯛

正月中旬寫

ガラス使用



いつミの國にまかるころ浦のさかひといふ所にありけるあやしき鯛の煮よ
ミへけるに此浦ちぬの鯛やあるといひけるに此わたりにはミへれる
茅ぬんと申てふとへにとり出て侍りけれバ志らうけるとそきこえける

鯛ノ說モアリ鯛白珍料理ニハリタタ

和泉名所圖會一

棘鬣（タイ） 小鯛 黄鰭 名あり也 小鯛を鮑魚にして献上にあつるものハ多く此邊にて製ス 油氣なく色白くして味勝れり

南路志

ガラス使用

鯛 陸前国牡鹿郡海濱　日本地誌提要三

六年鯛ノ位ハ前櫻ノ花咲比
勢州ハ[illegible]ノ[illegible]ハ峠ノ花盛之交
鯛多ク取ル故ニ常ニ見ル　櫻冬ノ流之
文化丹時

鯛

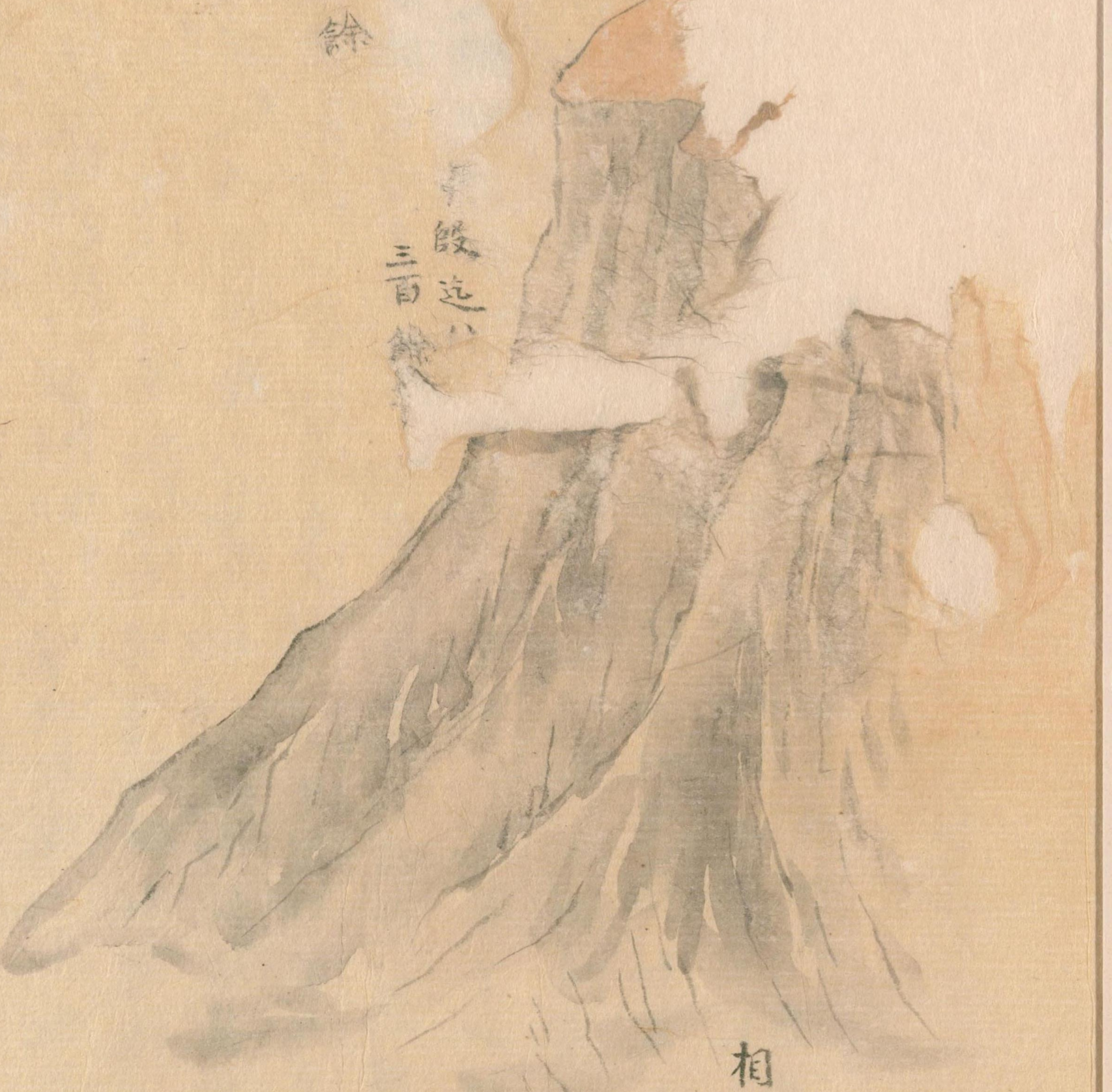
正應元子年勧請御幣鯛中干鯛而三百六十枚自二古来一伊勢両宮江納
申由即両御神前毎レ日御備有レ之也
張州名勝志　尾張知多郡

紅魚麺（たいめん）　鯛うろこを去て二つに切油にてあげ醤油
にて煮索麺のゆでたるを右鯛の汁にてあぢつけ大なる
鉢に鯛を入其上にそうめんを並汁も入刻ミひともじ
かけ出す

卓子式

房州 スノサキ

沖ノ山道ノリ
[illegible]名崎へ[illegible]
須ノ崎へ八里餘
三崎へ九里
大島へ九里


[illegible]段迄ハ
三百餘
相州
三崎

釋名　吉鬣（嶺表異録）髻鬣（泉州志）奇鬣（同上）髻鬣（同上）過臘魚（同上）臘魚（慶志啓府）赤魚（類書纂要）鯛魚（崔氏食經）太以（万葉）平魚（延喜式）按太位乃小位之對也源順和名抄引崔禹錫食經曰鯛（崔氏傳本）見食經今不行于世此方通作鯛也比良即象乎形海魚長也類書纂要云棘鬣魚其鬣剛ヲ如棘故呼棘鬣又其鬃赤者呼赤鬃（閩南）魯　集鮮閩書云棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表異録謂之赤鬃味豊在首首味豊在眼熏葱酒為珍廿月味入[illegible]浙人屠本畯海錯疏ニ過臘以類鯽身類鱖又類鰹肉[illegible]天尾端有肉口中有牙如鋸食其蚌臘来春去故名過臘[illegible]魚形頗似鯽色白赤有紅[illegible]臘魚性喜煖冬月入[illegible]無異但因于産地形色[illegible]矣見于左　氣味甘温無毒　愚按

加吉魚（和名タヒ）

四月下旬ヨリ六七月ニ至ルヲ捕獲ノ盛期トス肉肥エ脂多ク大ナルモノハ一尺五寸乃至二尺ニ至ルモノアリト雖モ清國人ハ大魚ヲ喜ハサルヲ以テ當港市場ニ上ルモノハ大抵一尺内外ニ過キス價頗ル廉ニシテ一斤ニ付ニ三十文ナリ盛漁ノ時ニハ生鮮ノマヽ輸送シ後腹ヲ割キ腸ヲ抜キ鹹漬シテ近傍各省ヘ輸送ス

官報　千八百四十六号

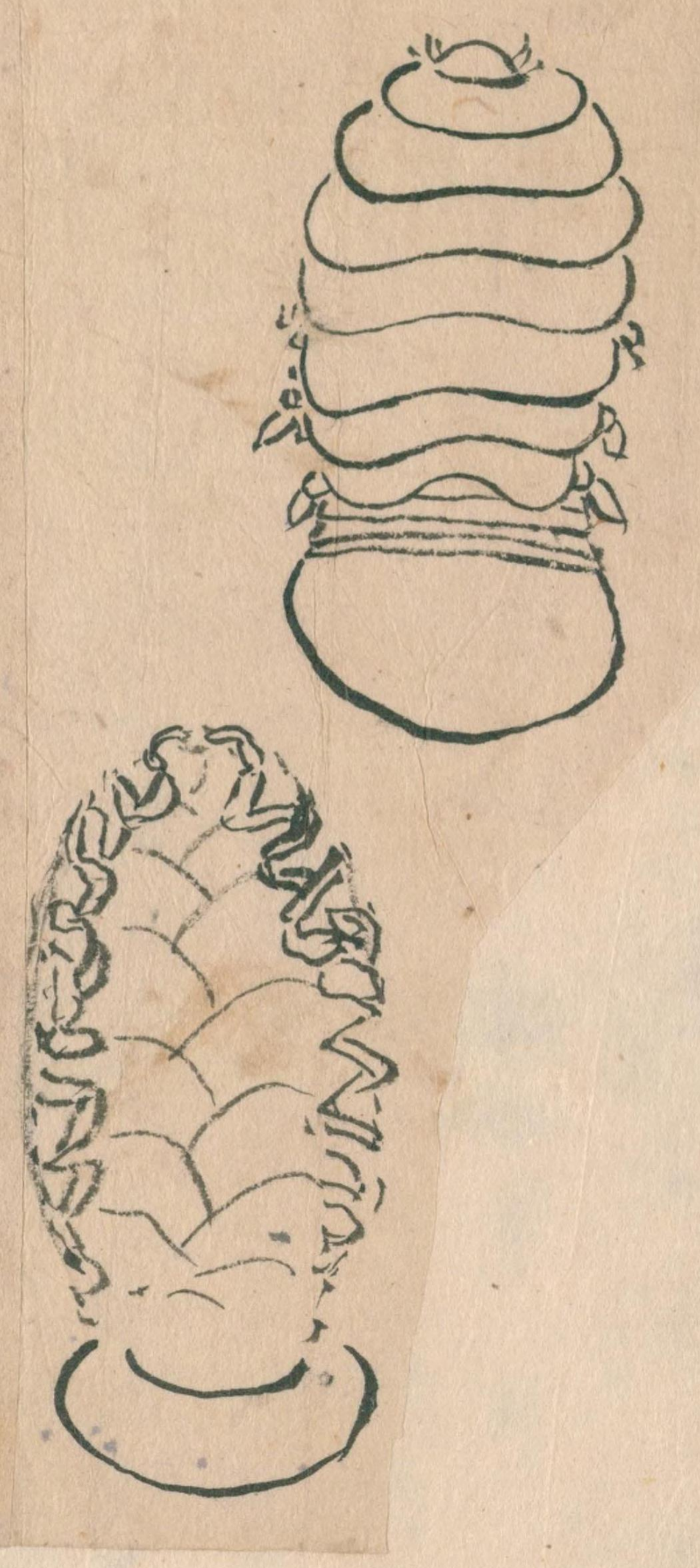
明治廿二年八月廿三日

ガラス使用

棘鬣魚ノヿ

鯛ハ字書ニ骨耑セトハカリ注アリテ魚ノ名タルヿシイハス日本古ヘ赤女ト云又延喜式ニ平魚ト云皆鯛ナリ近年聞書ニノスル棘鬣魚ト云ハ鮒ナリト云又赤鯮ト云興化府志ニ出ツ似棘鬣而大トイツレモ鯛ナルヿ疑ナシ大和本草ニ詳ナリ可考對州ノ一学者云朝鮮ニテハ道呆魚ト云又ハ道美魚モコレハ日本ニテタヒト云シ韓人音テタウミタウビナト云イツレモ訛ナリシカレハ日本ノヨミト同キヿナリ道美道味ハ万葉カキナリ又五十年前朝鮮ノ魚白信甫ト云廷臣ト筆語ノ本ヲミルニ掉尾魚ト云ヘリ是亦今

キワケナリ



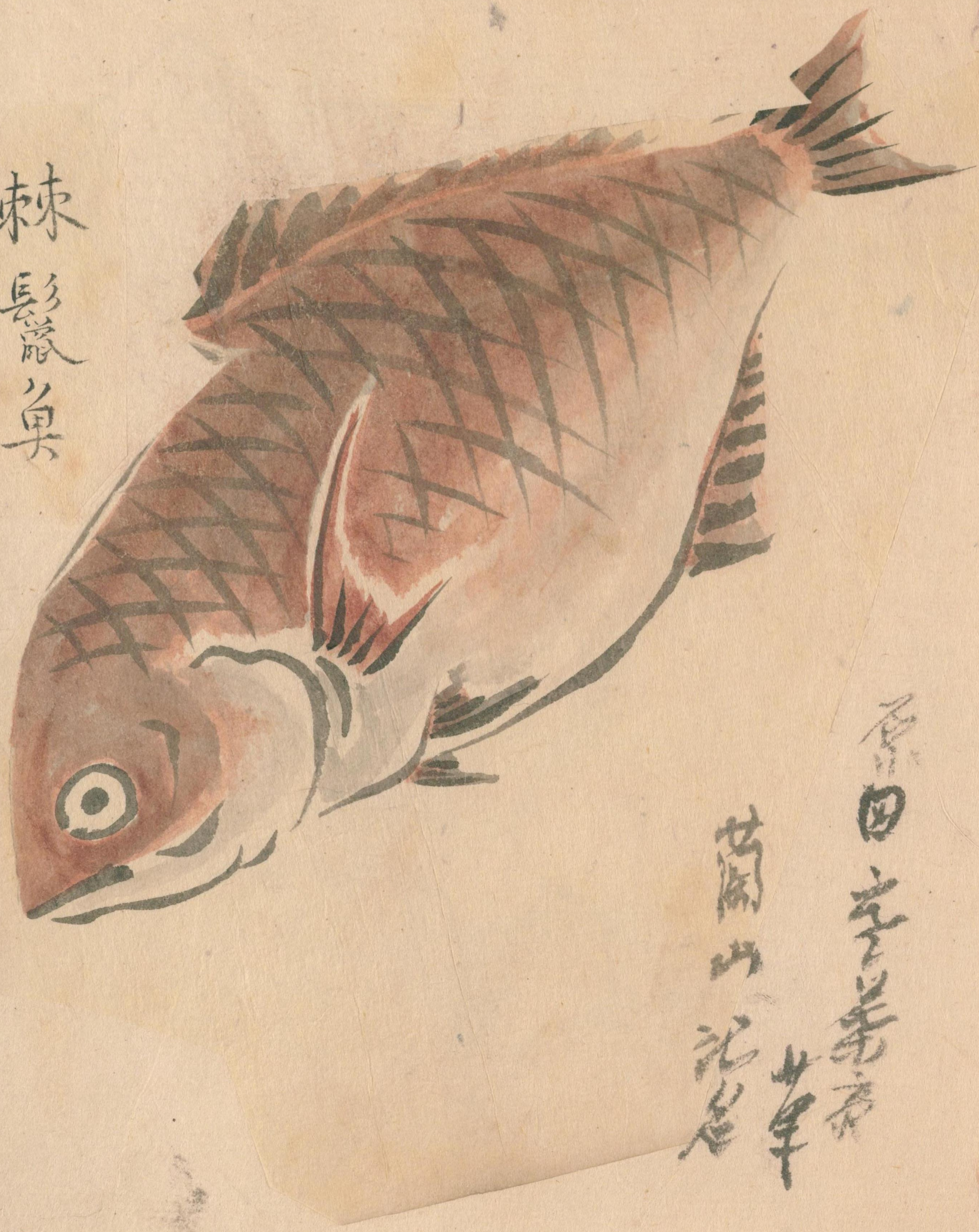
讀書備忘簿 四十二号

へ友人鴨田佳筆

鯛ノ眼内ニアルモノニ似タリ

5
72

棘鬣魚



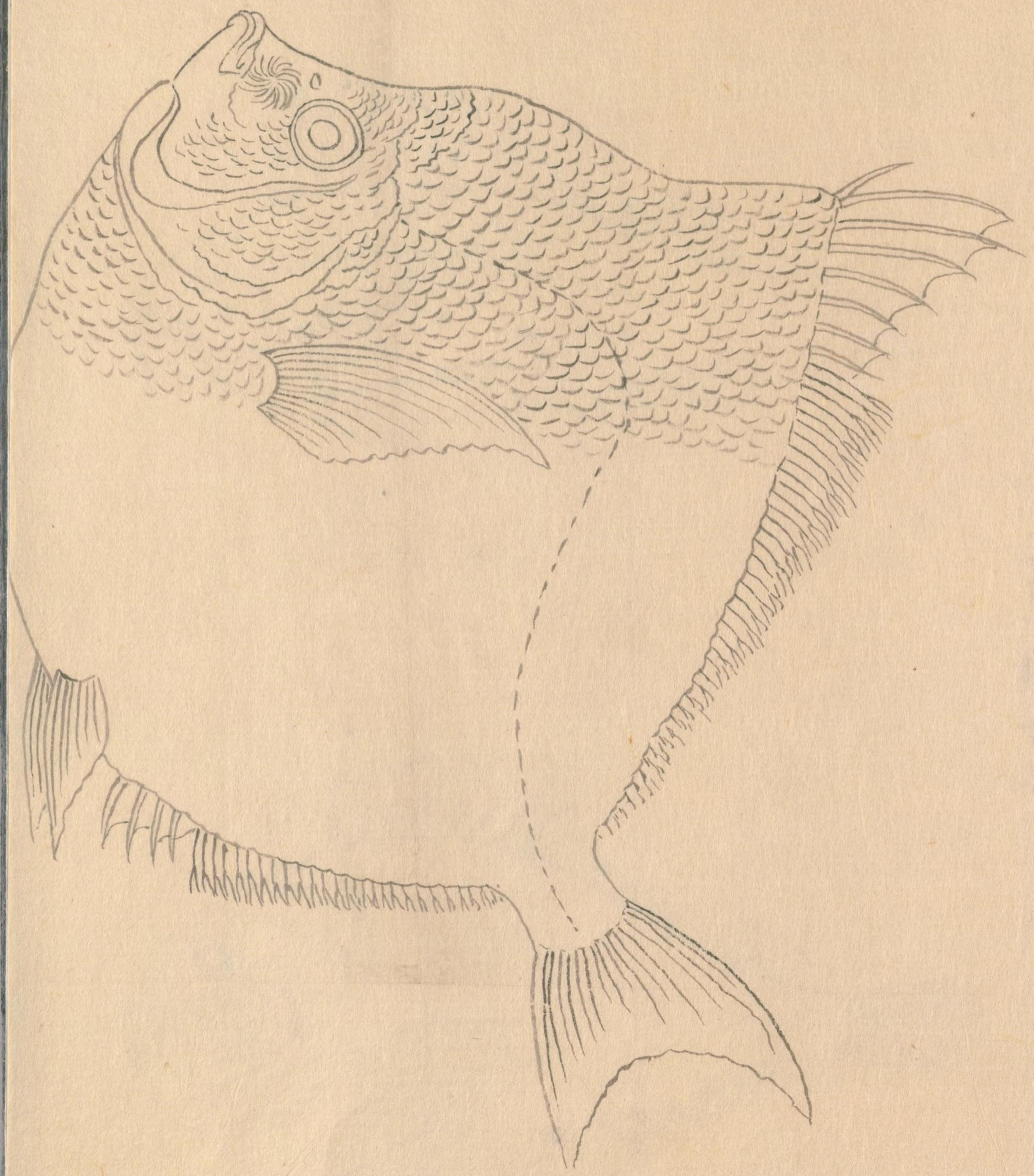
原田幸兼斎筆
苛蘭山記名

鯛
魚為二海旋之冠一即棘鬣魚也所レ在有レ之花時味尤多吉備稱二金山
鯛一者甘美絶倫實為二海内第一一矣余嘗作備中雜題其中二首云
遠趂二時新一亦一奇賞レ春燕上減二鄉思一初肥棘鬣如二紅錦一正是櫻花
欲レ放時錦様佳魚堤レ斫膾不レ妨一見取レ囊傾為レ湯來嘆骨辺肉幽
味多ミ于睌五更一骨辺肉五更睌雖レ不レ多最有レ味是語出二于周公謹
浩然齋雅談一不レ知古人所レ嗜骨辺肉是指二鯛魚一耶難レ起二九原一而問
詩本草　全

之

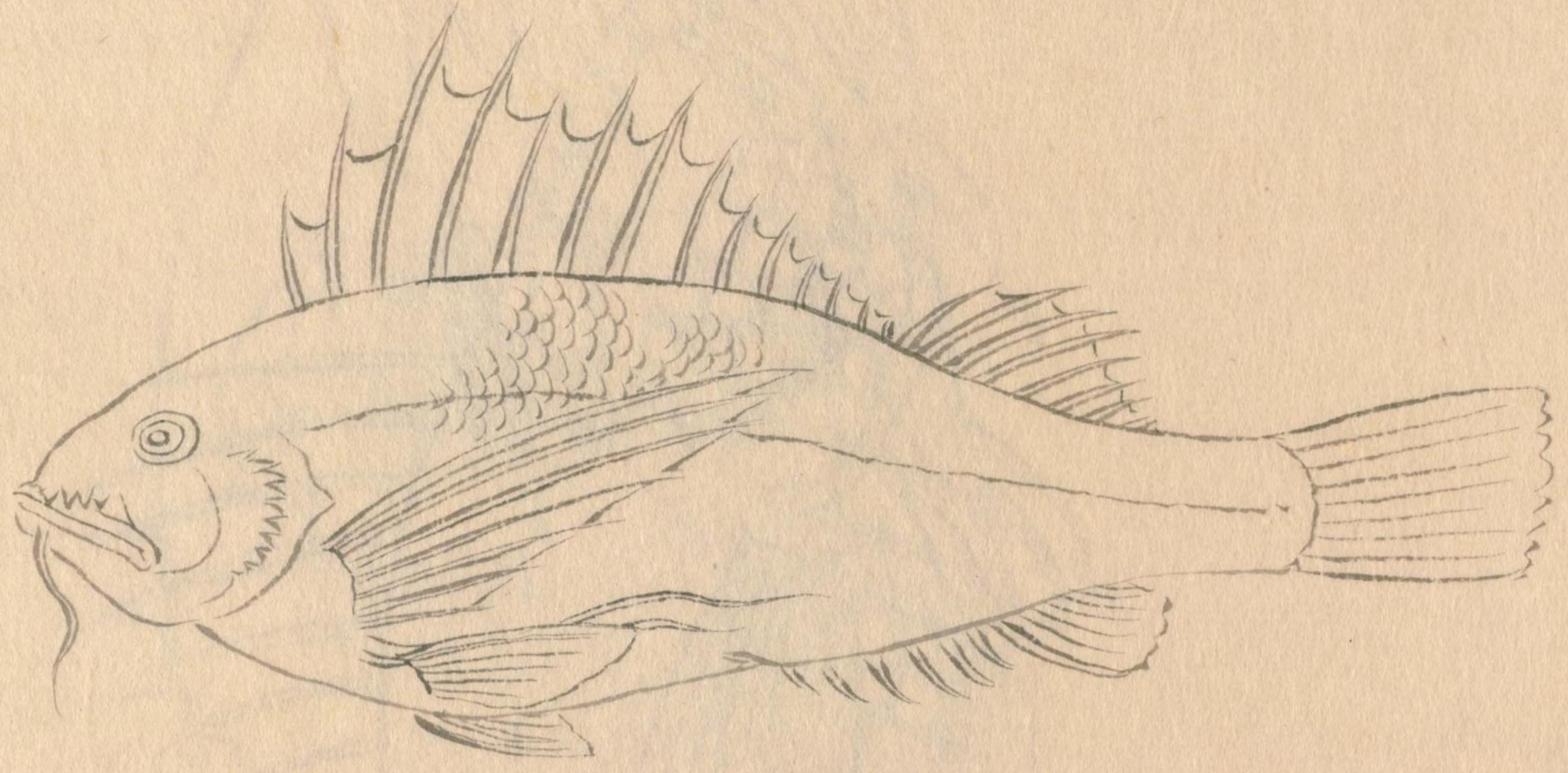
鯛ノ字書ニ魚ノ名トシテミヘズ膳夫録ニ鱠莫先
於鯽魚一鯿魴鯛鱸次之ドモバドナレバ鯛ガ魚
ノ為ニテ鯿ニヨキトアレバ日本ノ鯛ノ美ナルベシ
青木敦書ノ草廬雑譚

海多比羅（ウミタビラ）

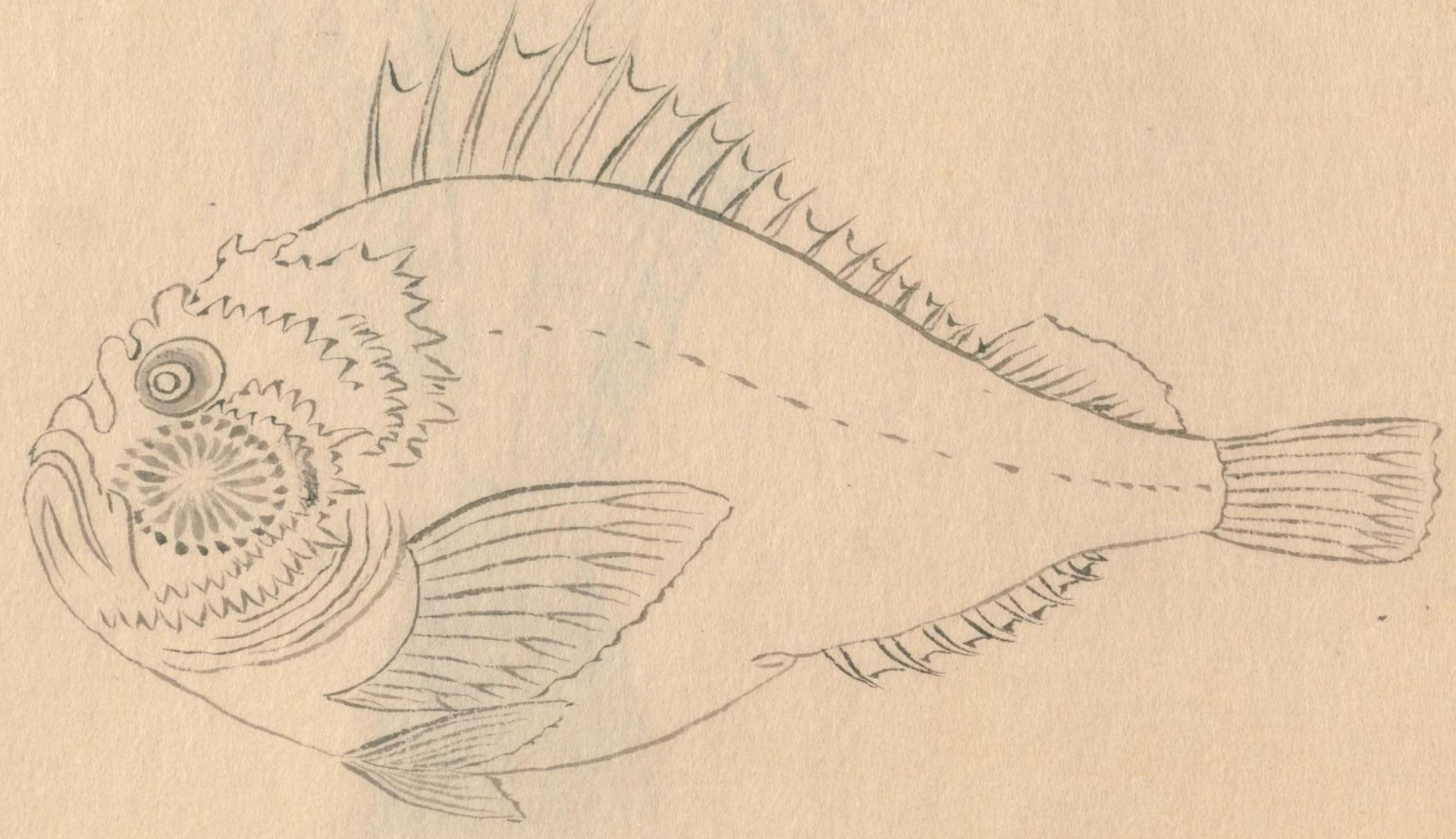


ガラス使用

一寸穏古是

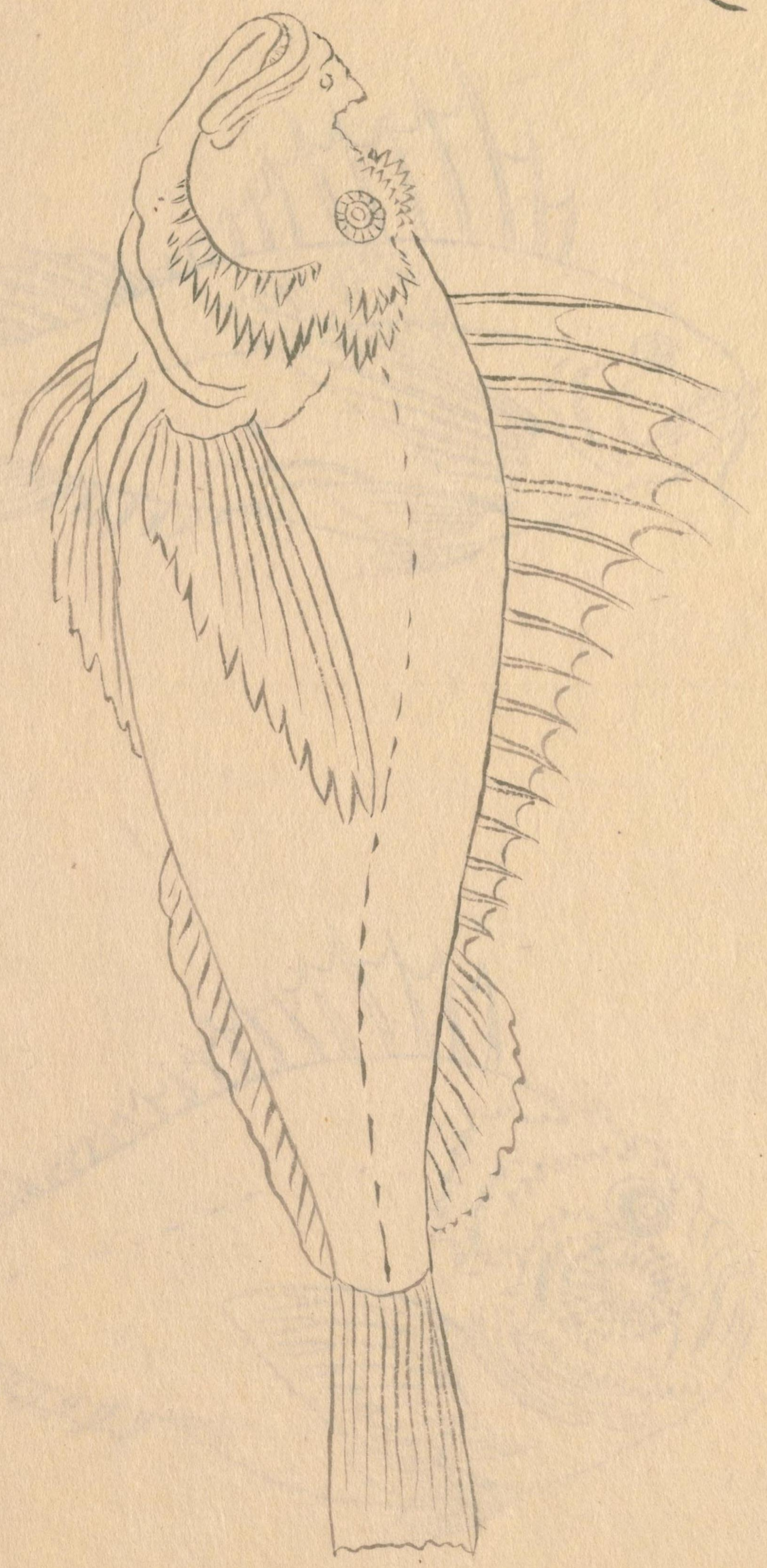


三島穏古是

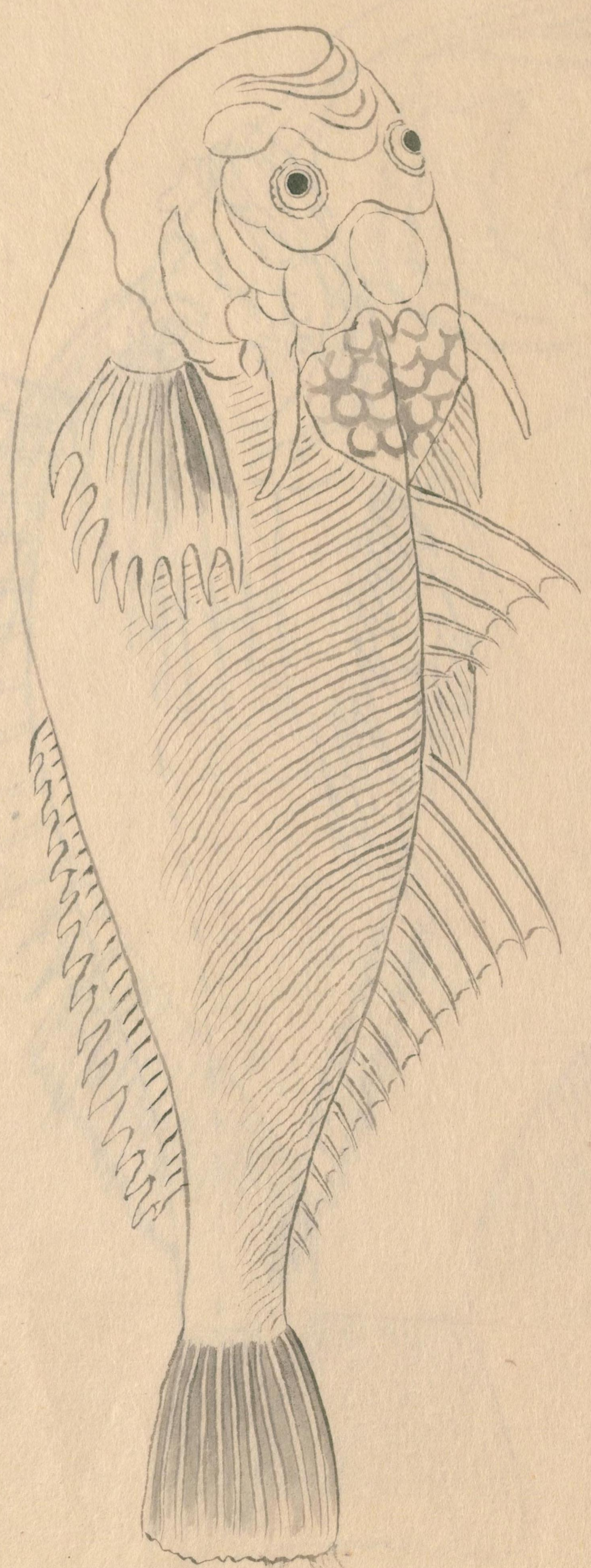


ガラス使用

黄穏古是

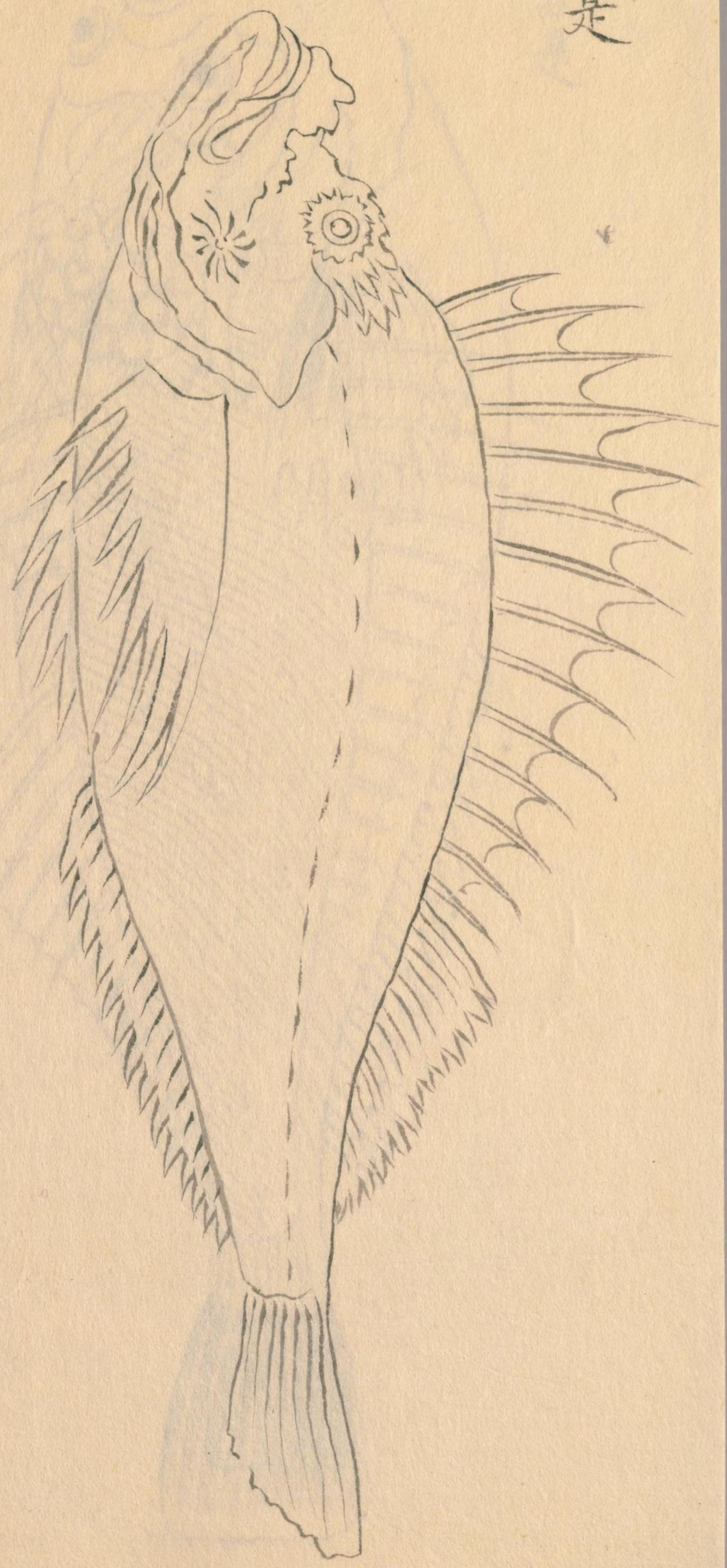


虎穏古是

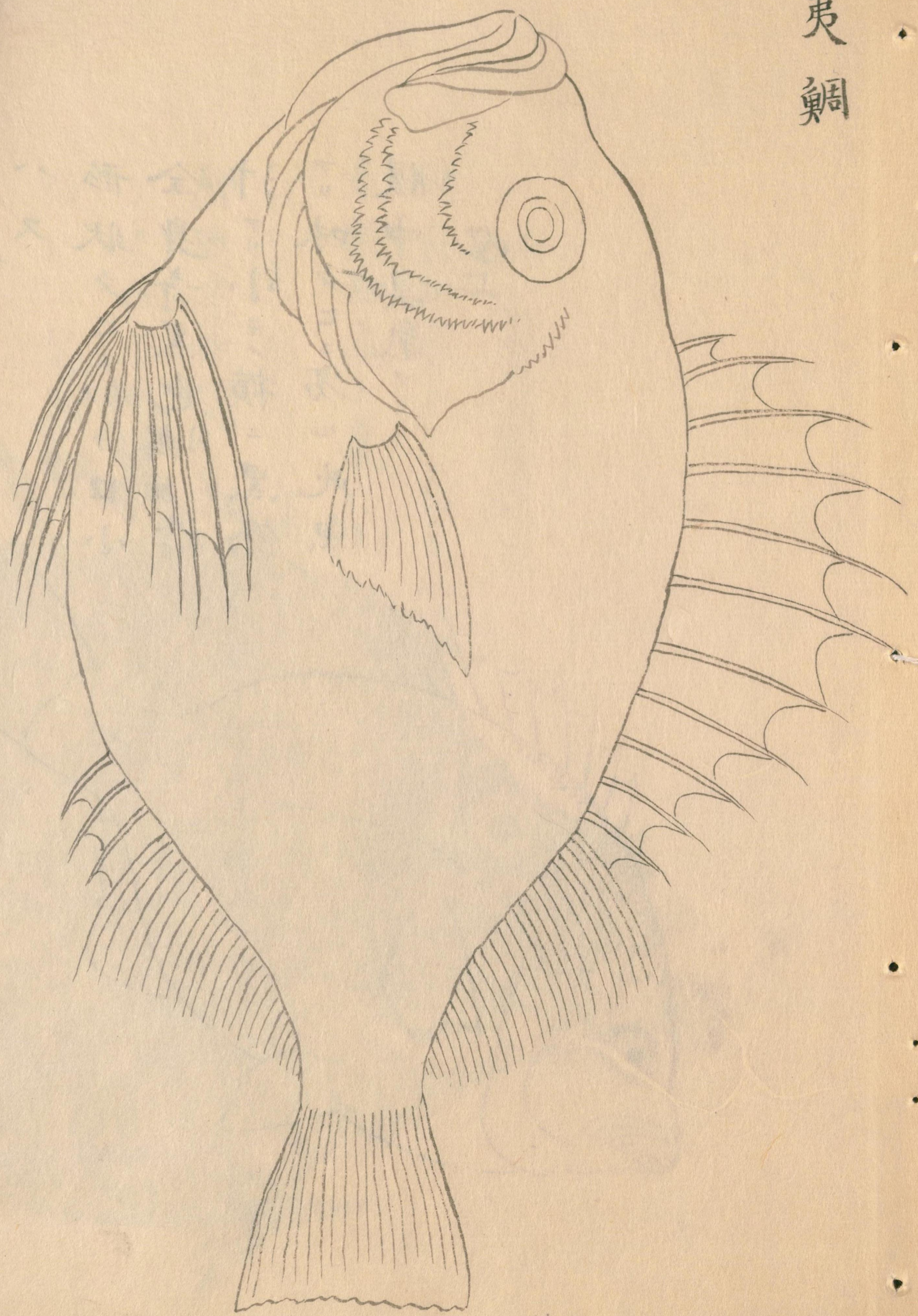


ガラス使用

鬼穩古是



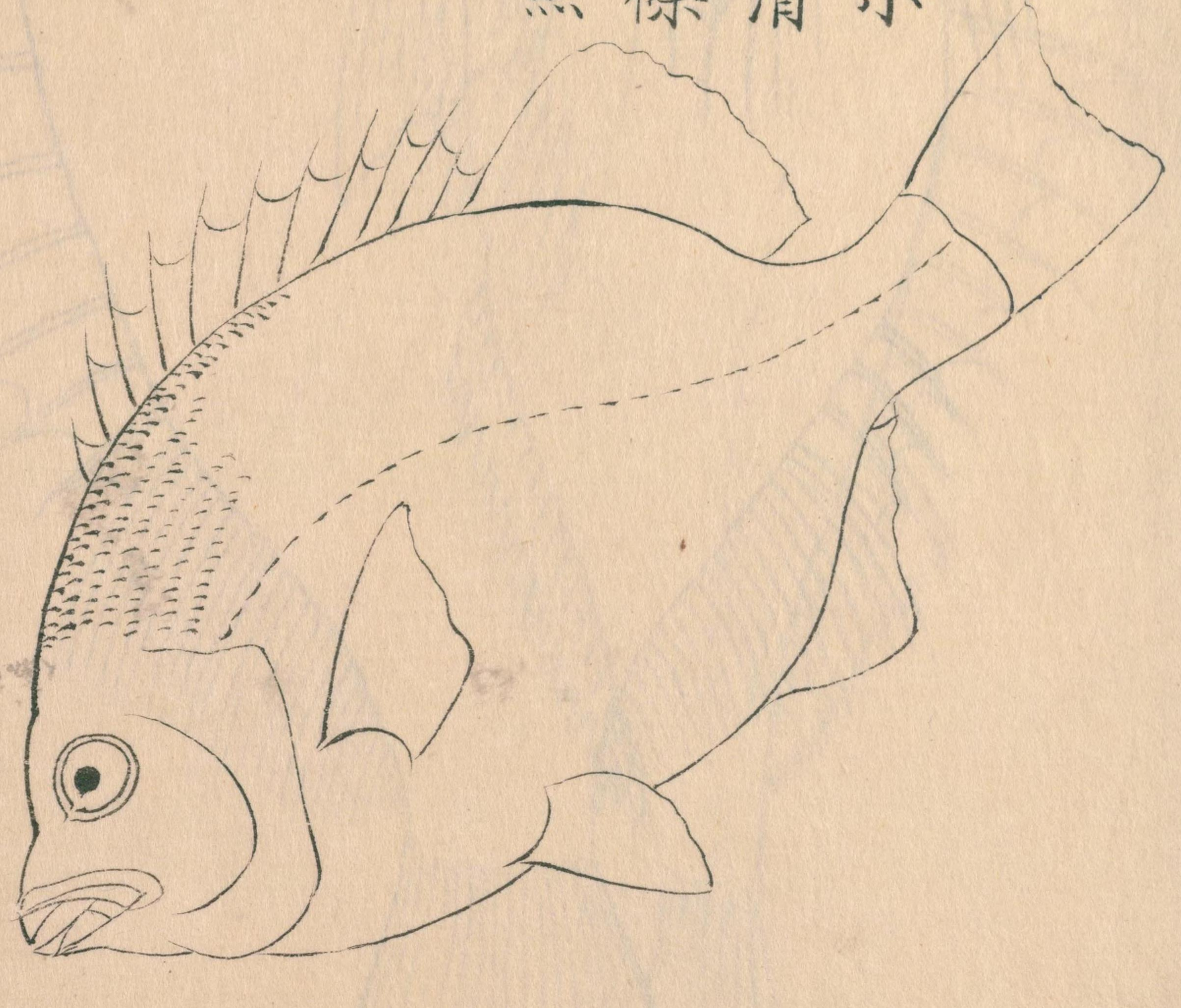
夷鯛



ガラス使用

ハス
形状タヒニ似テ口小
全身青黒色鱗（細小）滑
汁アリ小モノ横ニ黒條
アリ味タヒニ劣ル此魚
腹中臭氣アリ

佳上

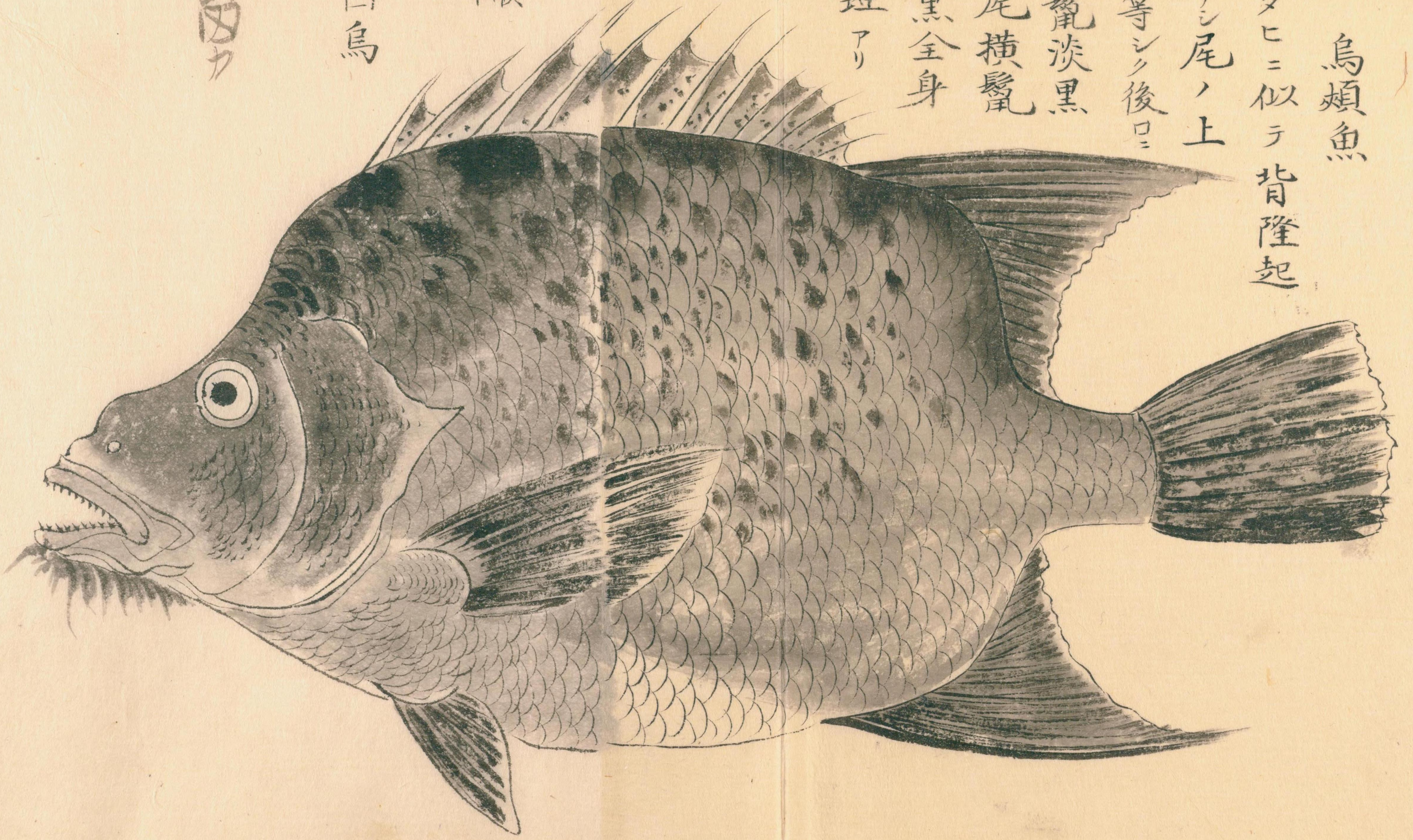


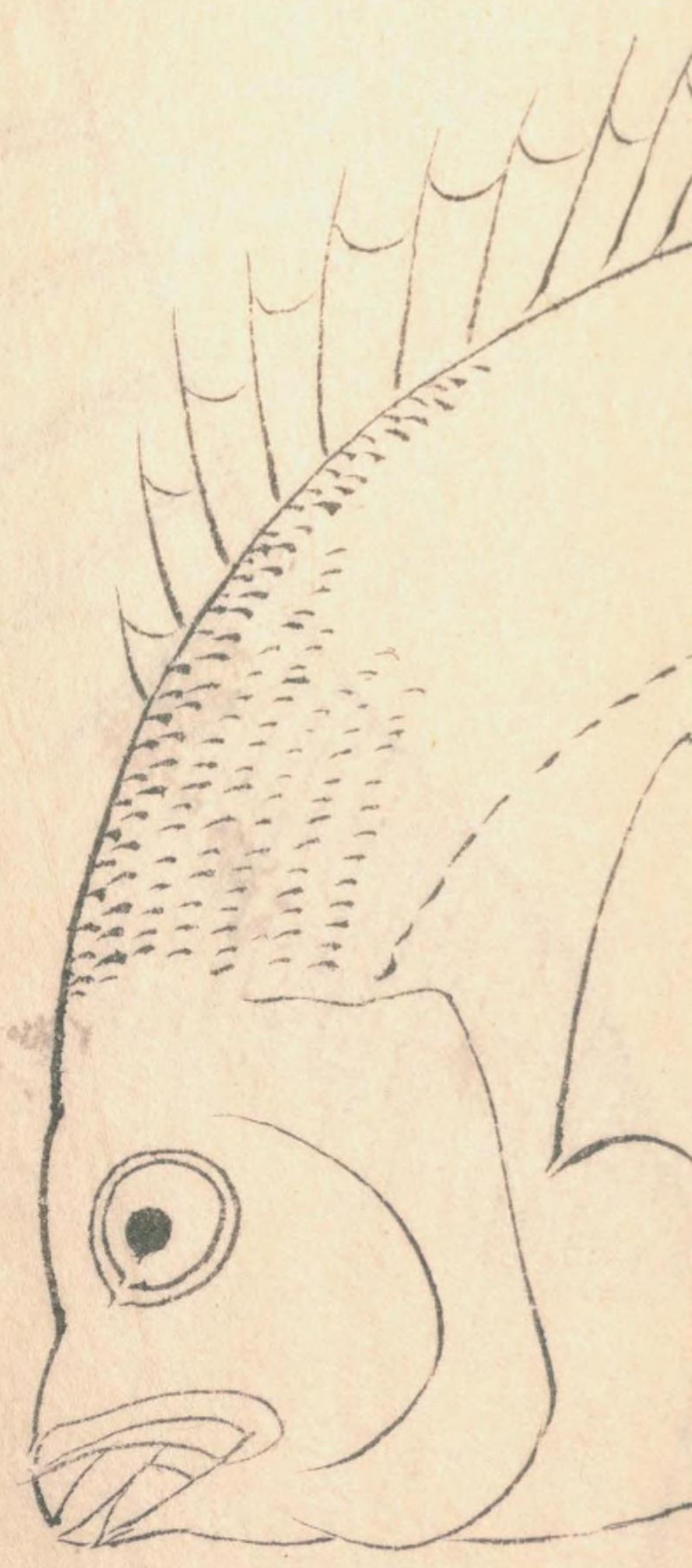
ガラス使用

クロダヒ　烏頰魚

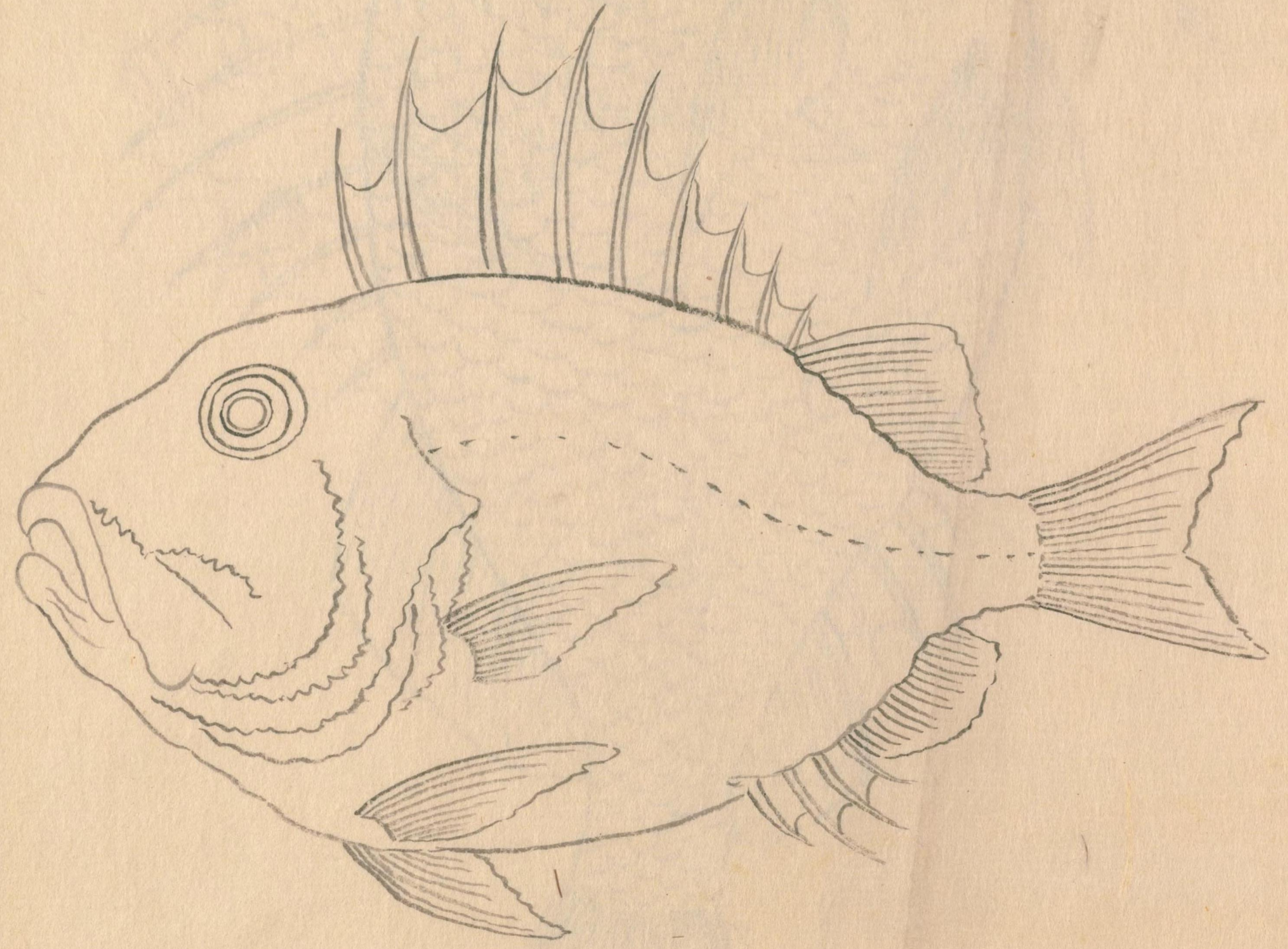
形狀コシヨダヒニ似テ背隆起シ尾ニ岐ナシ尾ノ上上下ノ鬣等シク後ロニ出黒色背鬣淡黒ニシテ黒斑アリ尾横鬣腹下ノ鬣黒全身黒色ニシテ黒斑アリ鮮ハタヒニ似タリ口下喉白色也（喉下ニヒケ數條アリ）臺灣縣志曰烏頰身短濶

紀ノ[illegible]因カ



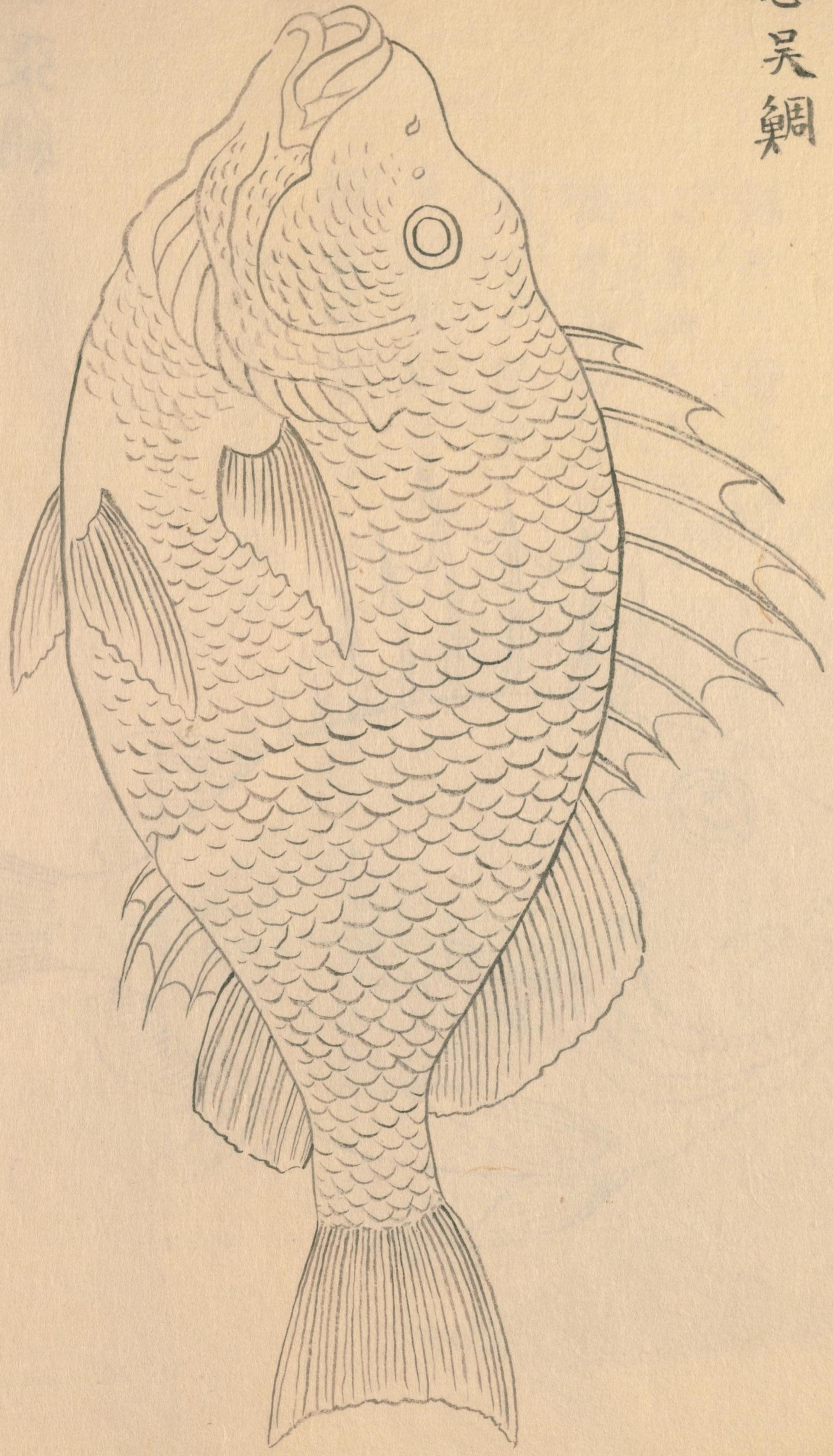


石張鯛

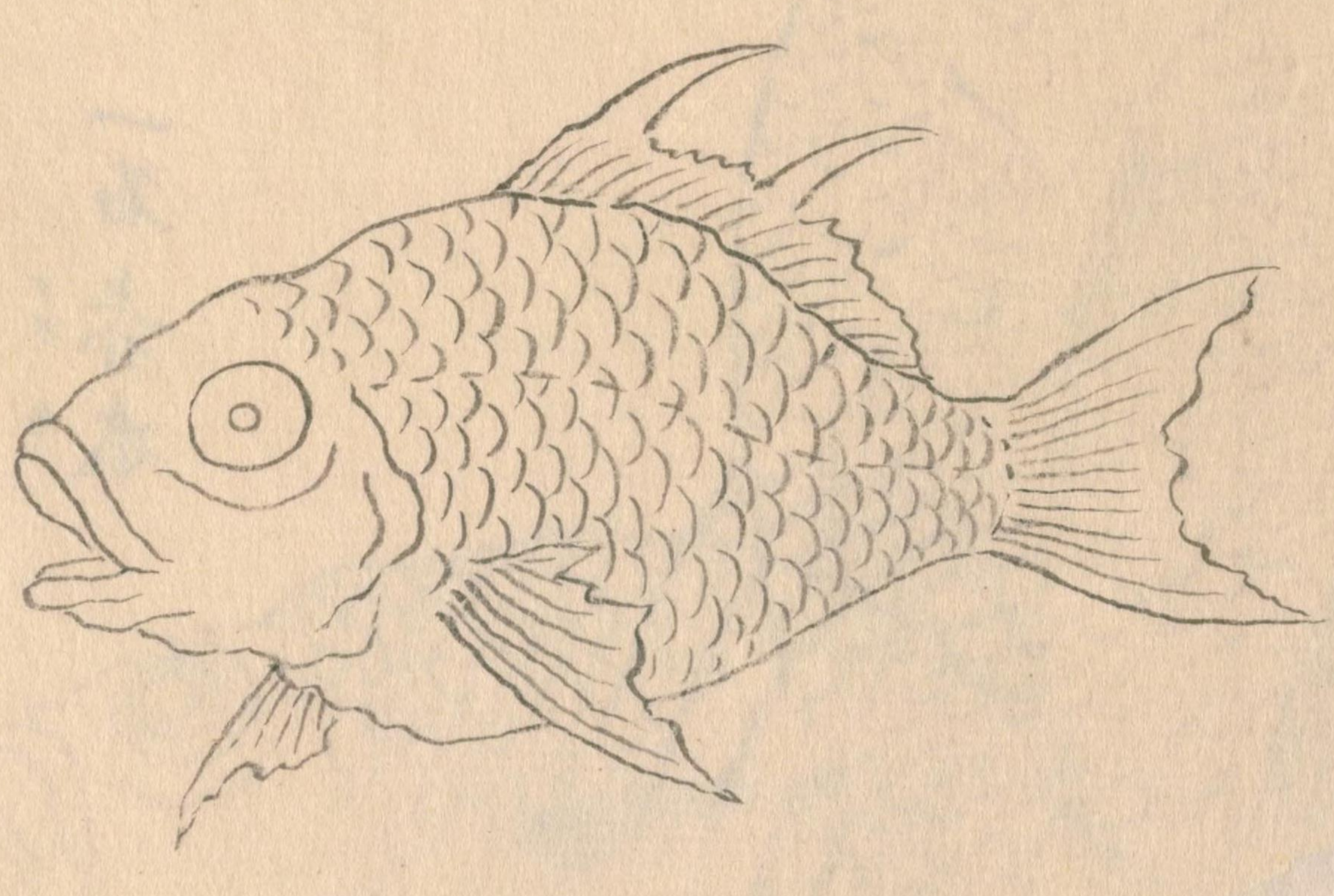


ガラス使用

惠吴鯛



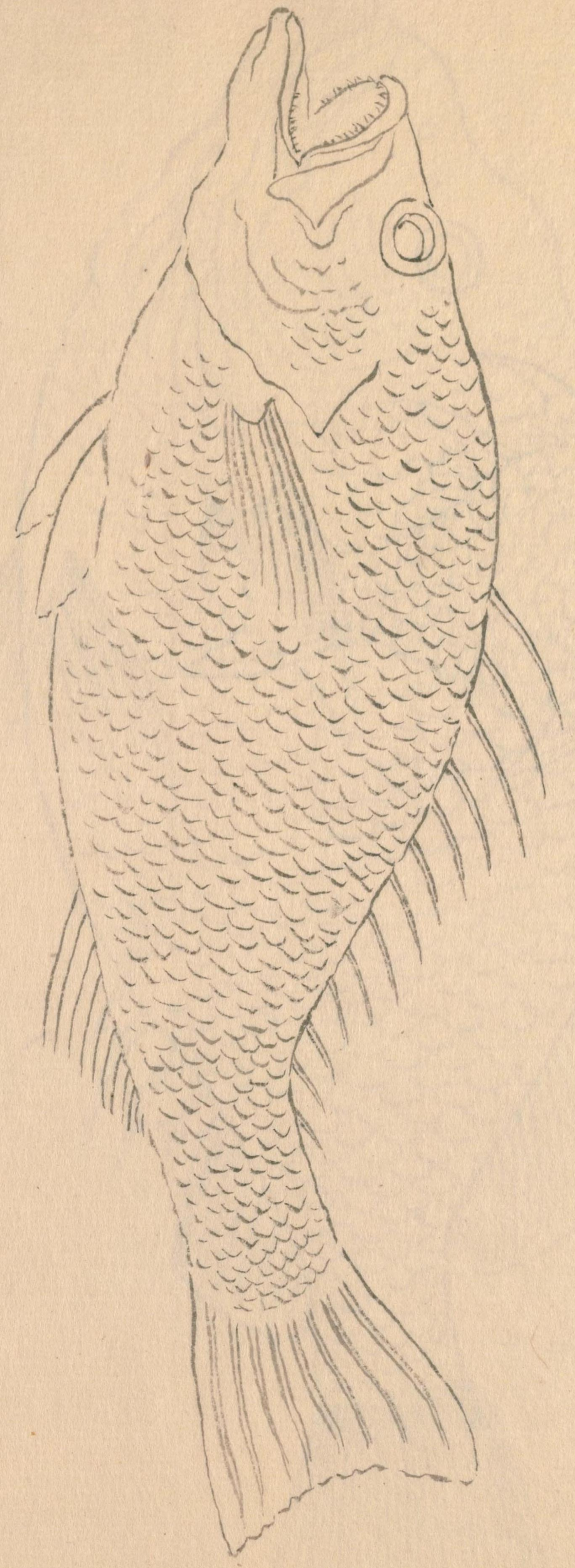
金鯛 或曰此物謂鱝魚人魚鯢魚三寶魚也



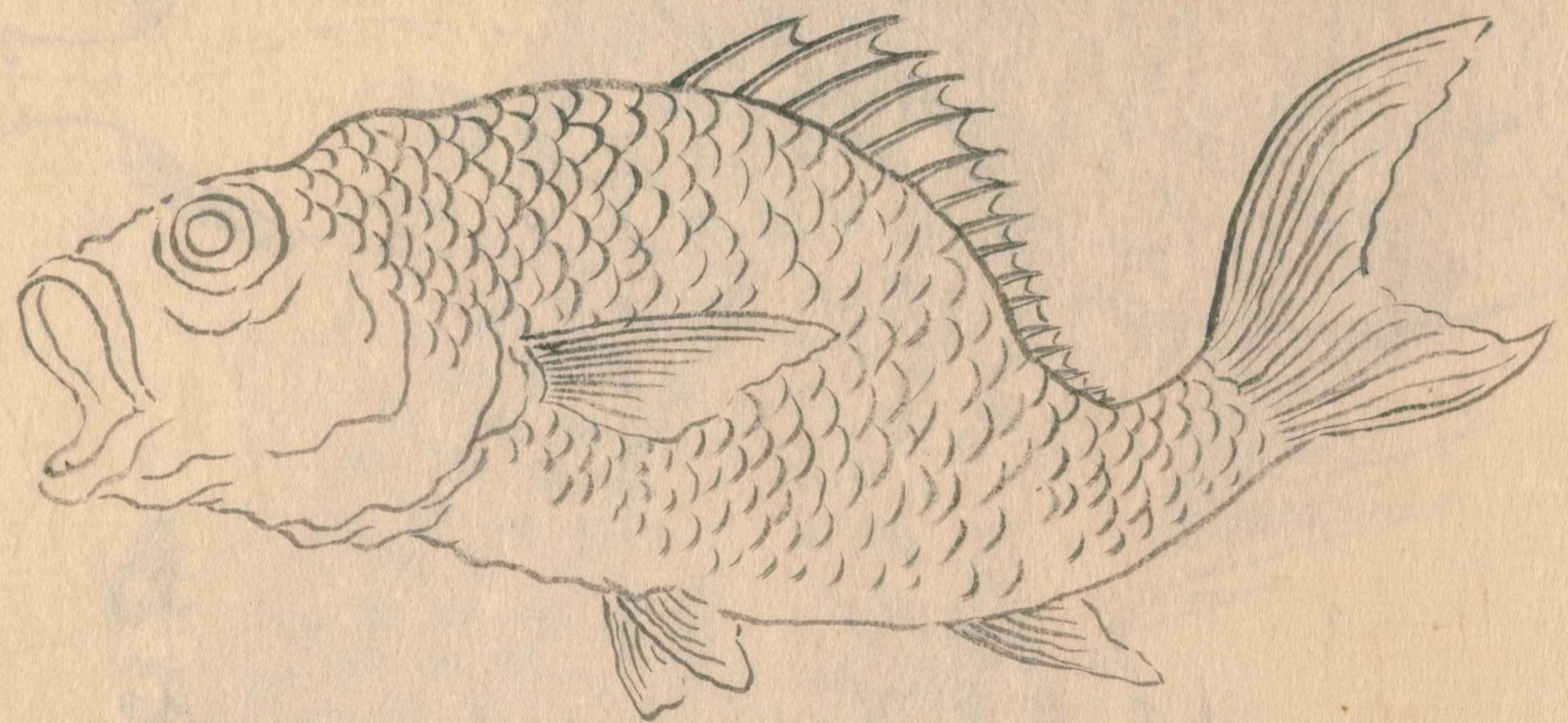
ガラス使用

惠美須鯛

一名赤木（アカキ）



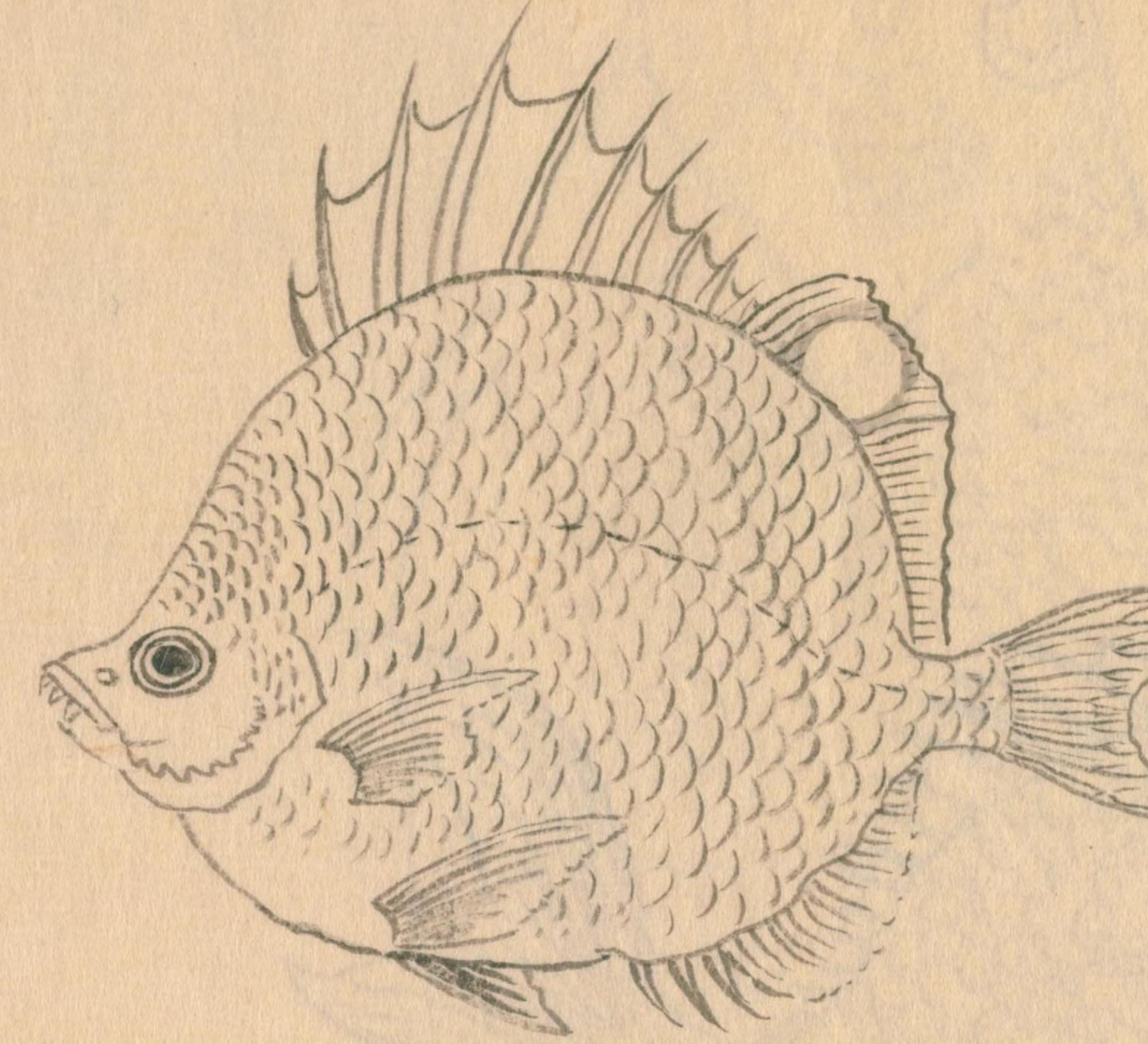
胡椒鯛

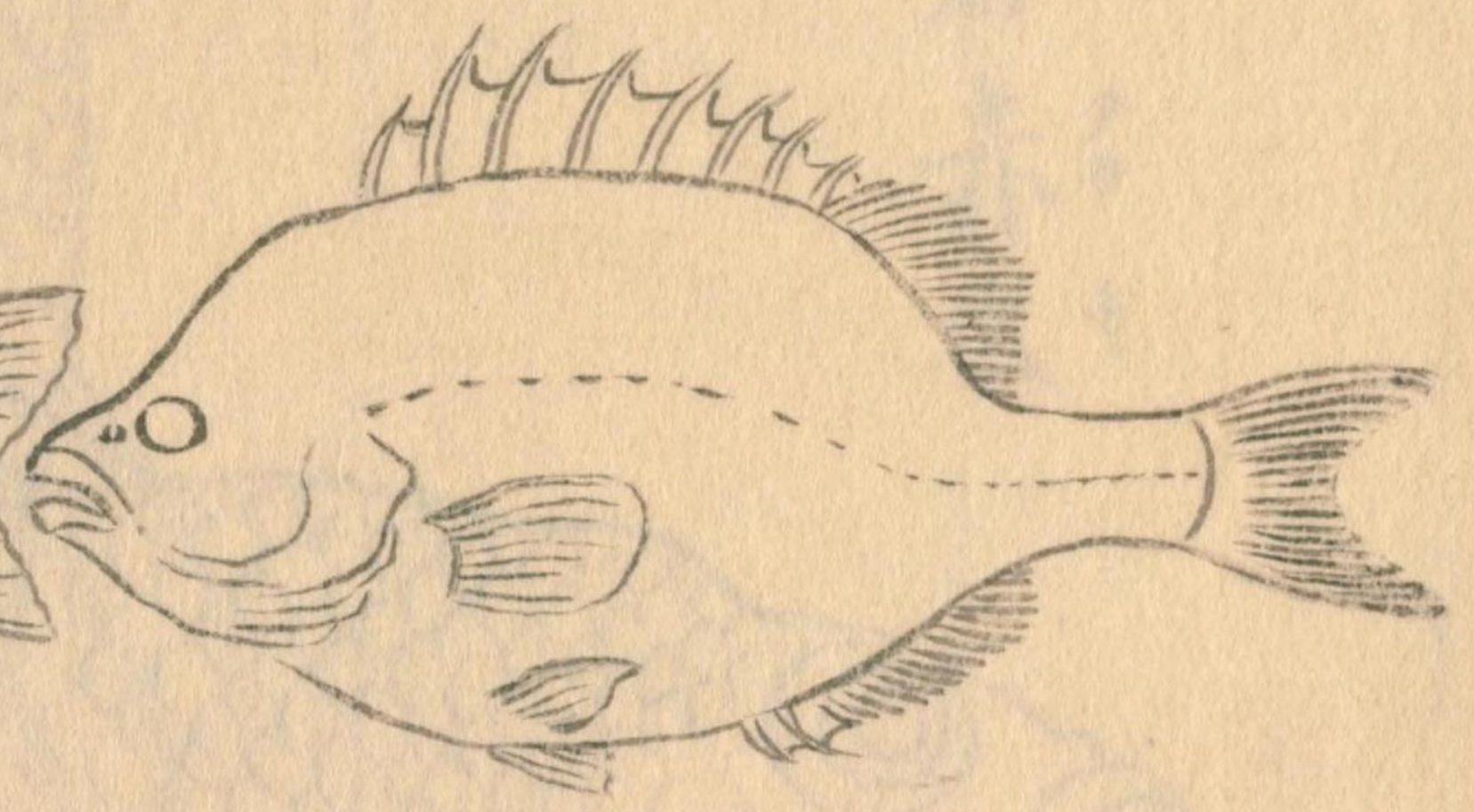


ガラス使用

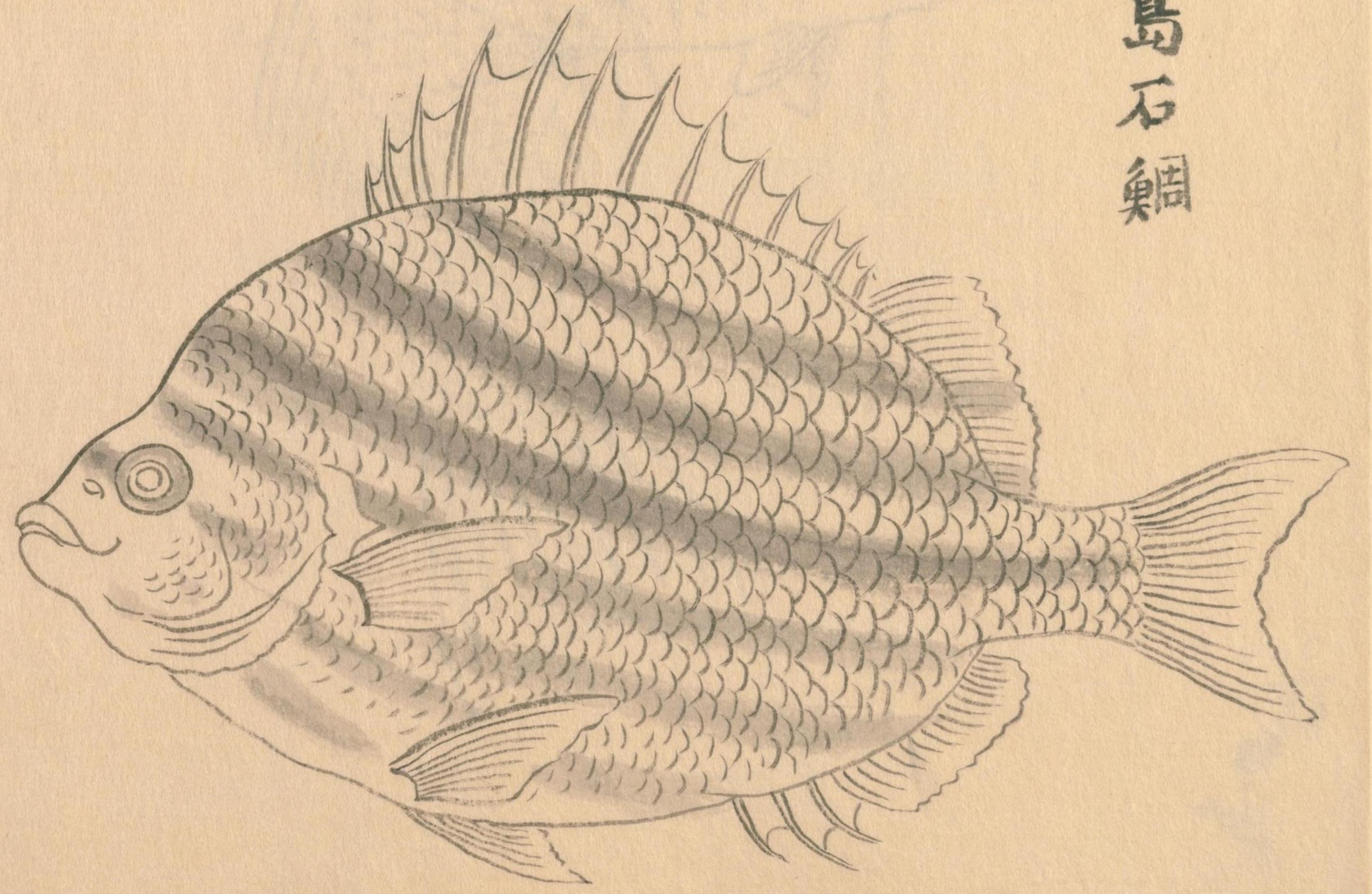
雀鯛

奴鯛（ヤツコダイ）



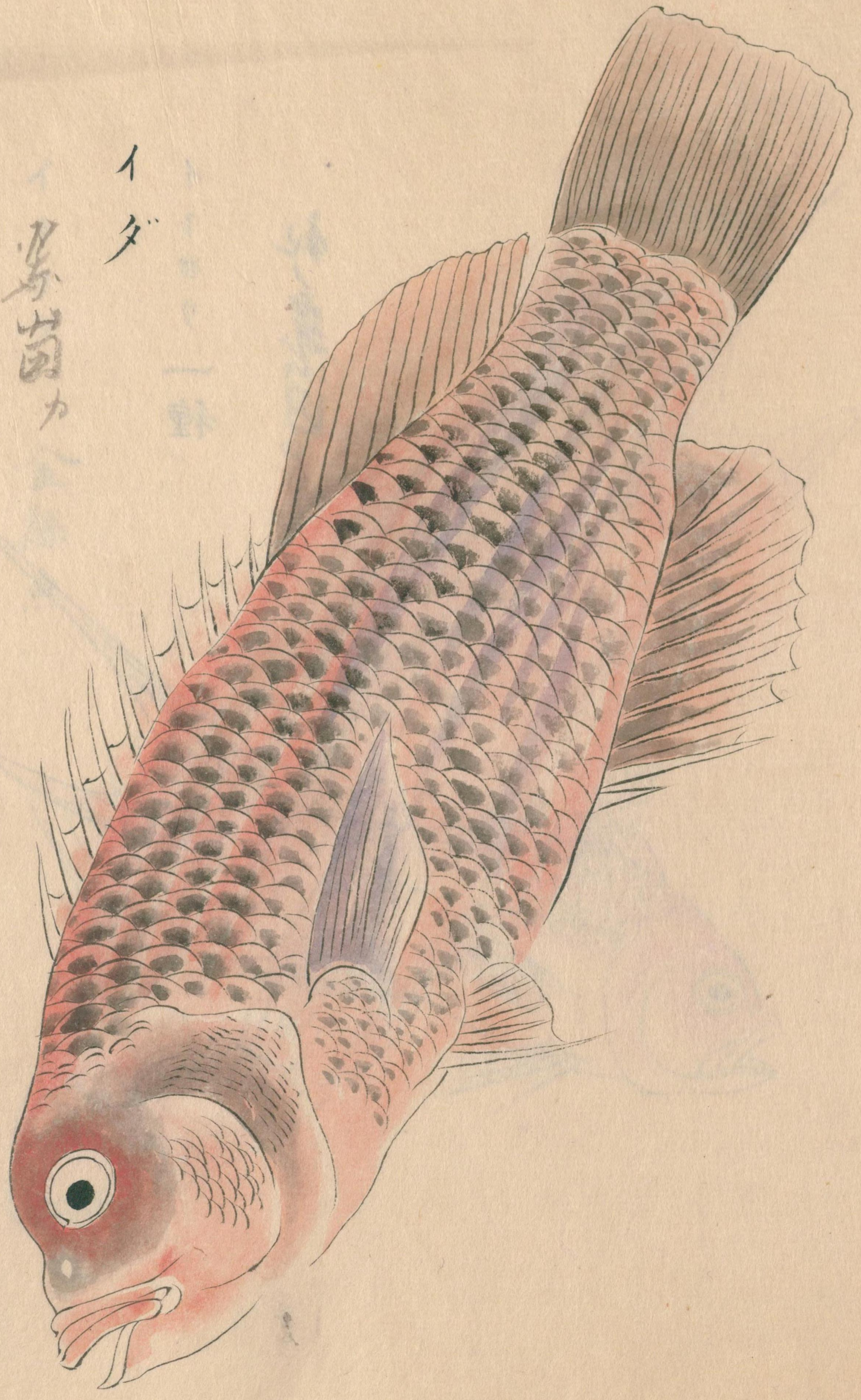


島石鯛



イダ

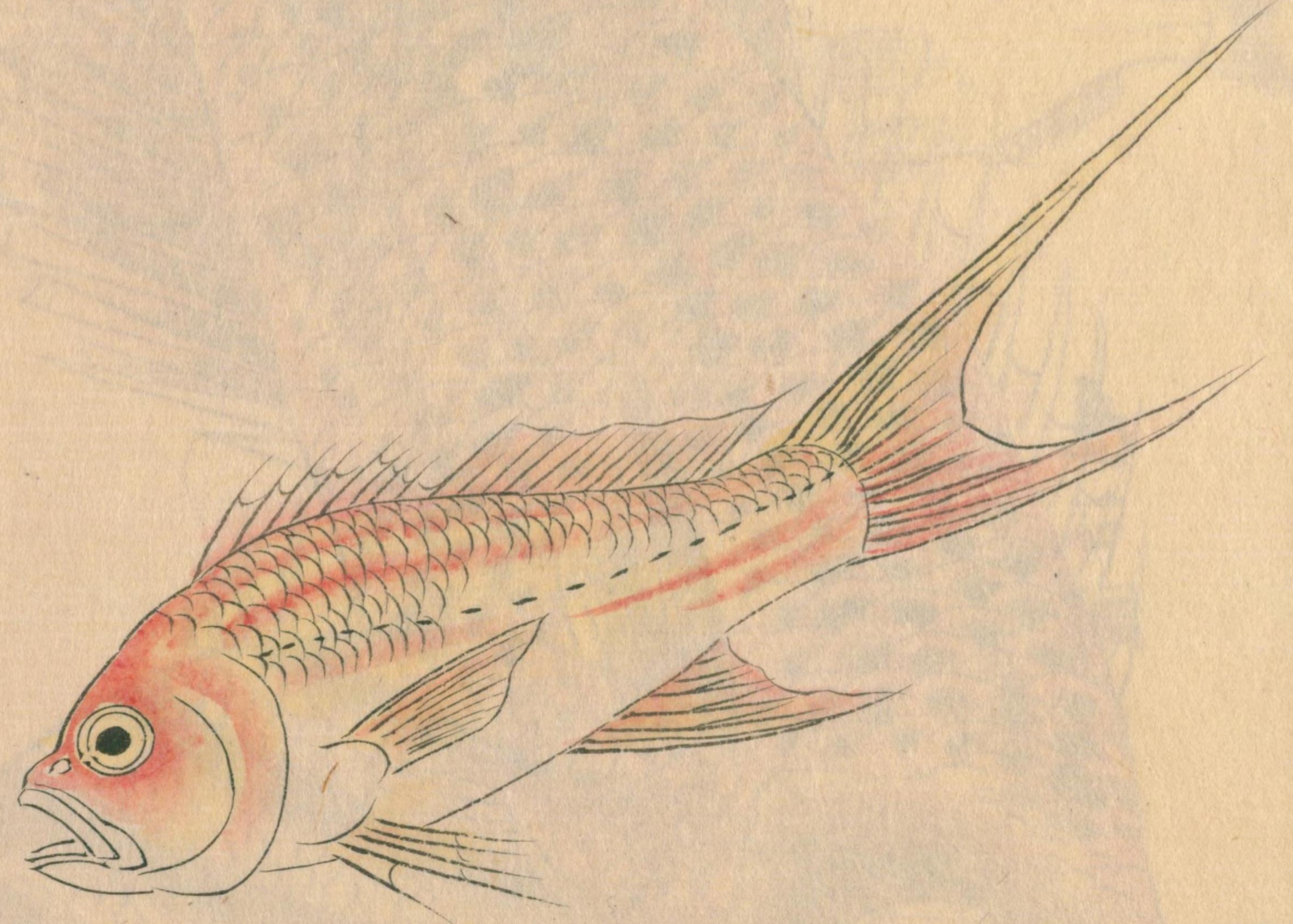
寄崗カ



ガラス使用

イトヨリ一種

紀ノ栗山写

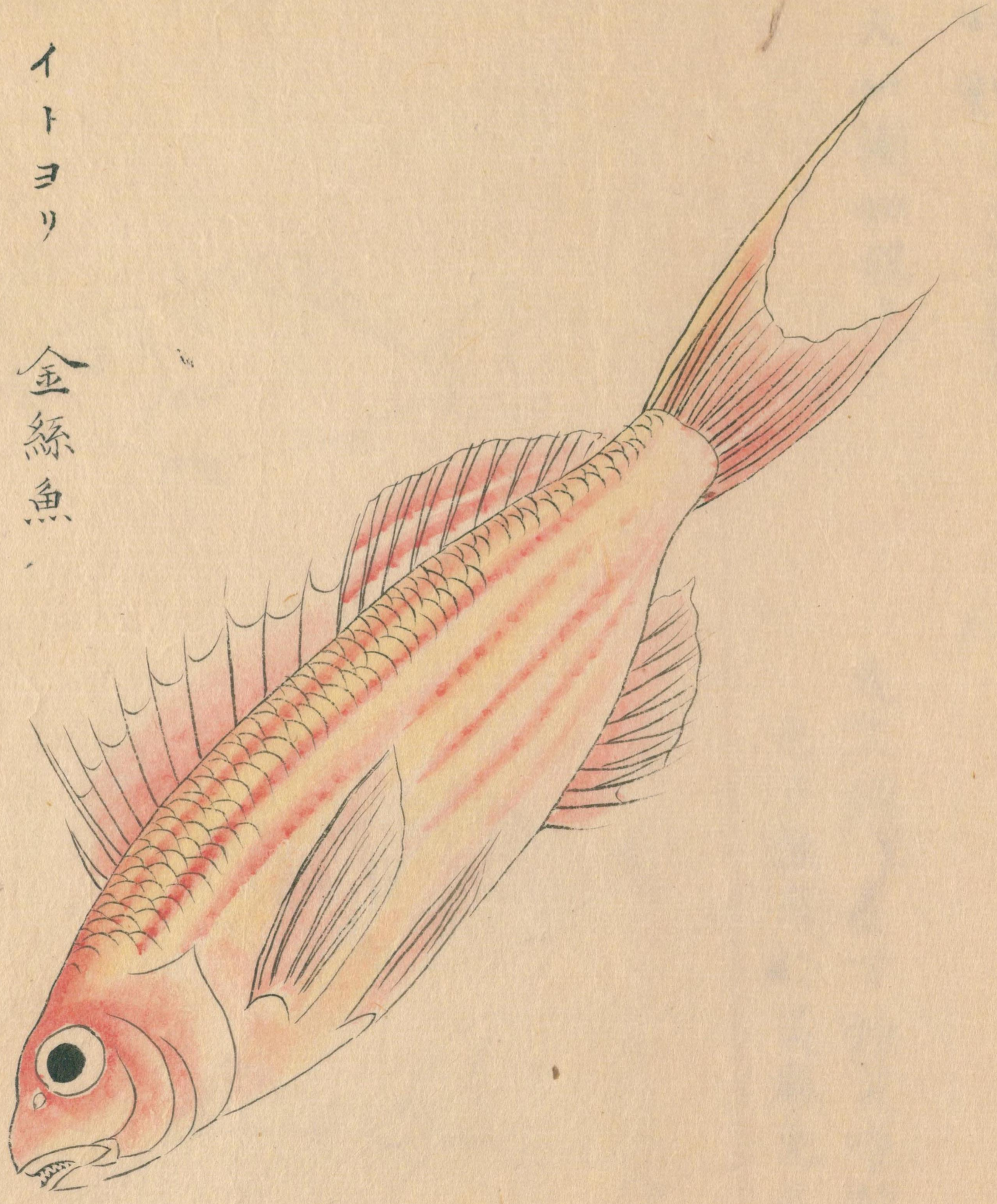


5/83

金絲魚

イトヨリ

栗山写



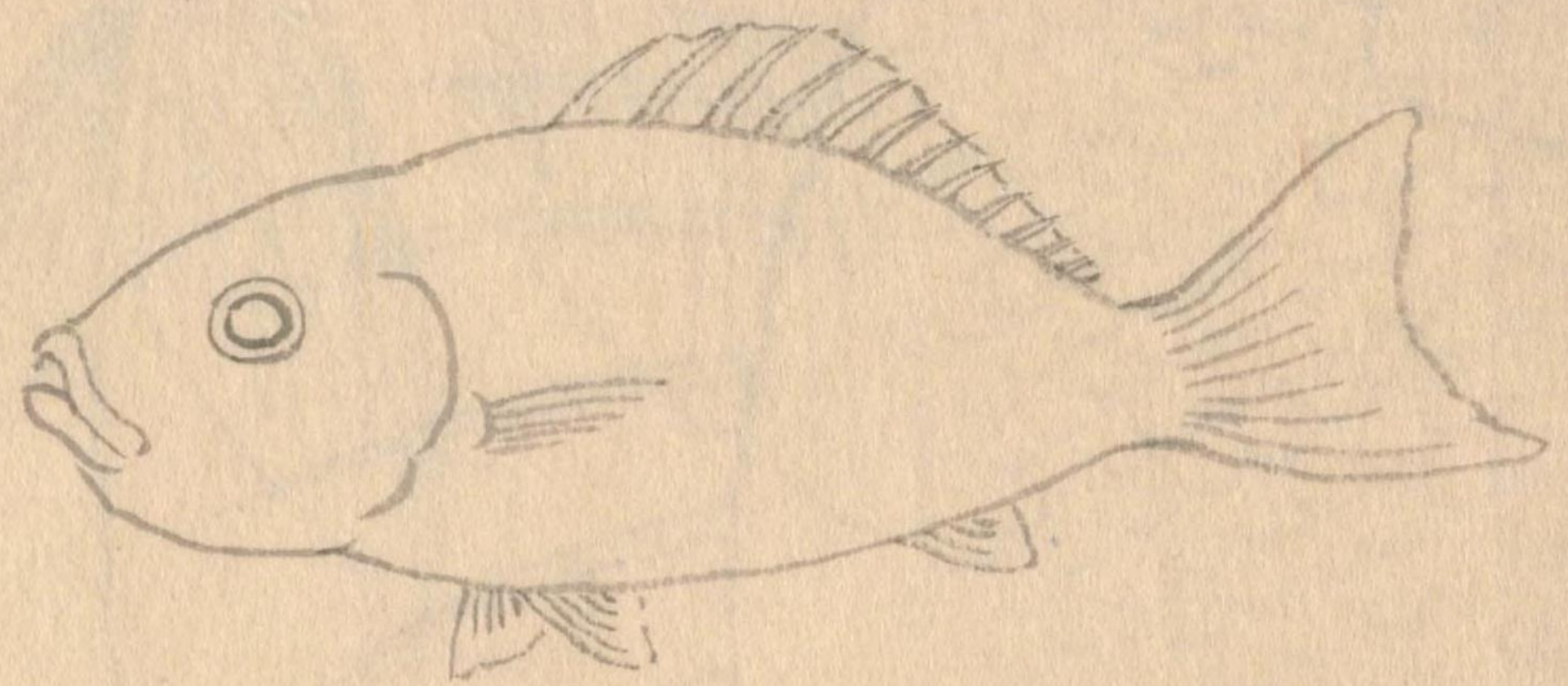
5/83

ガラス使用

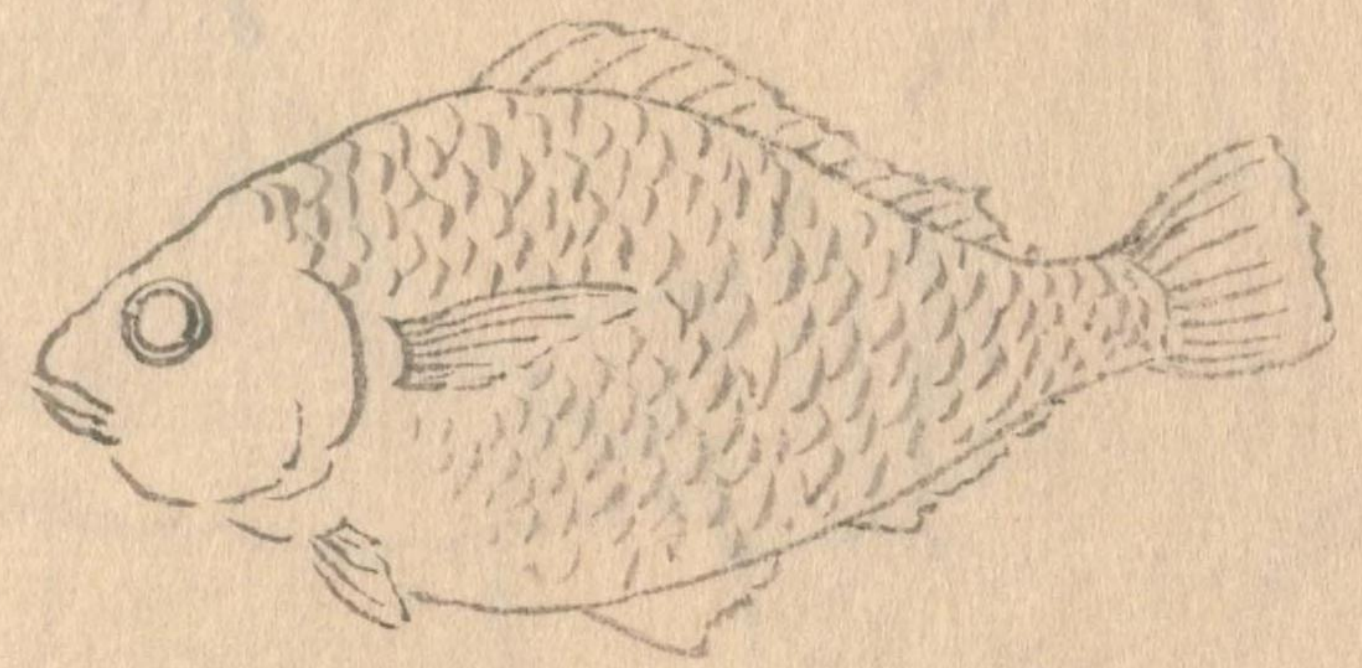
銀鯛　大如圖如銀光

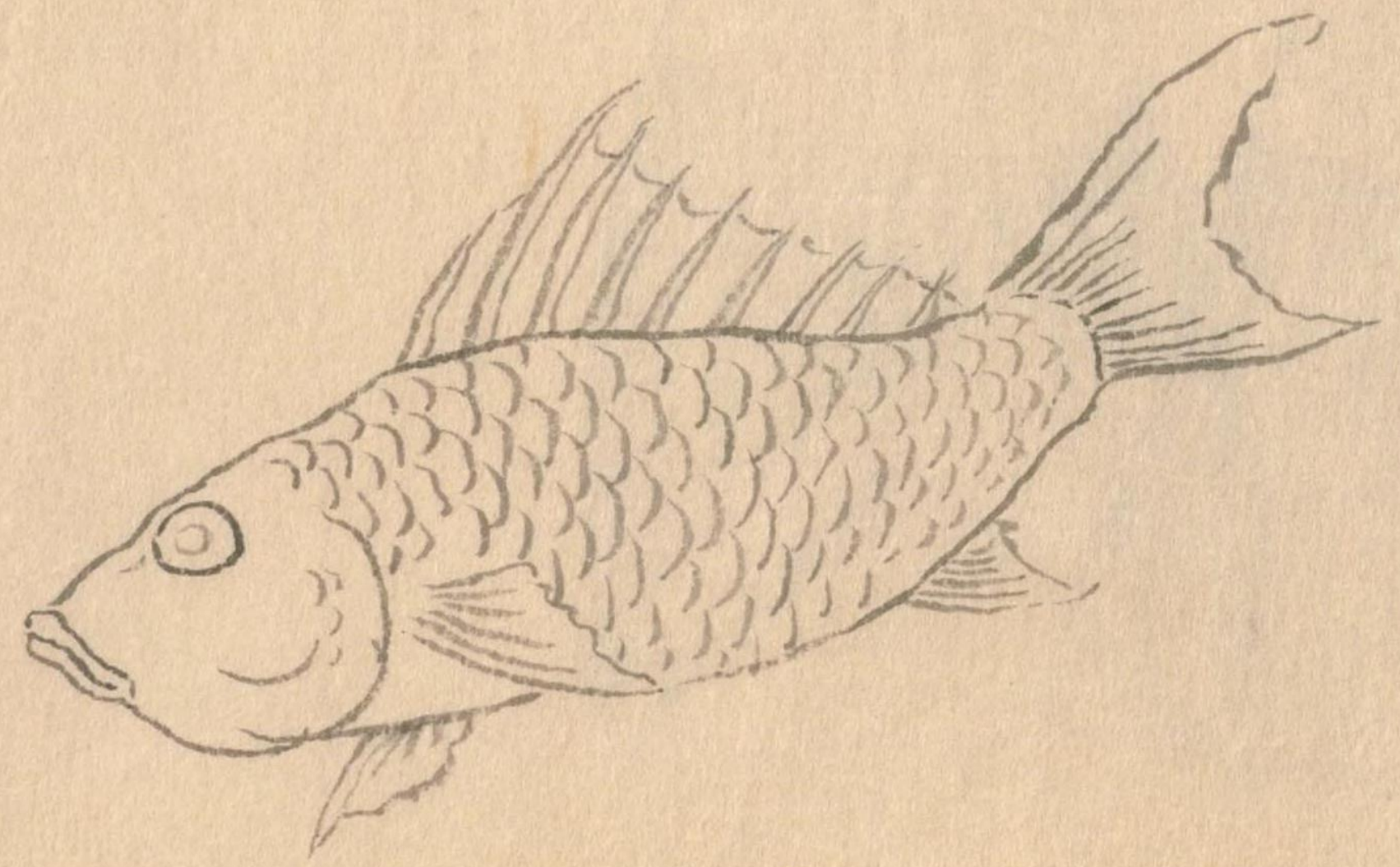
鯛（タイ）攝津國海濱　日本地誌提要一

5-84



天竺鯛　長寸餘尖喙濶眼淡紅色多雜有於呉麻兎之中

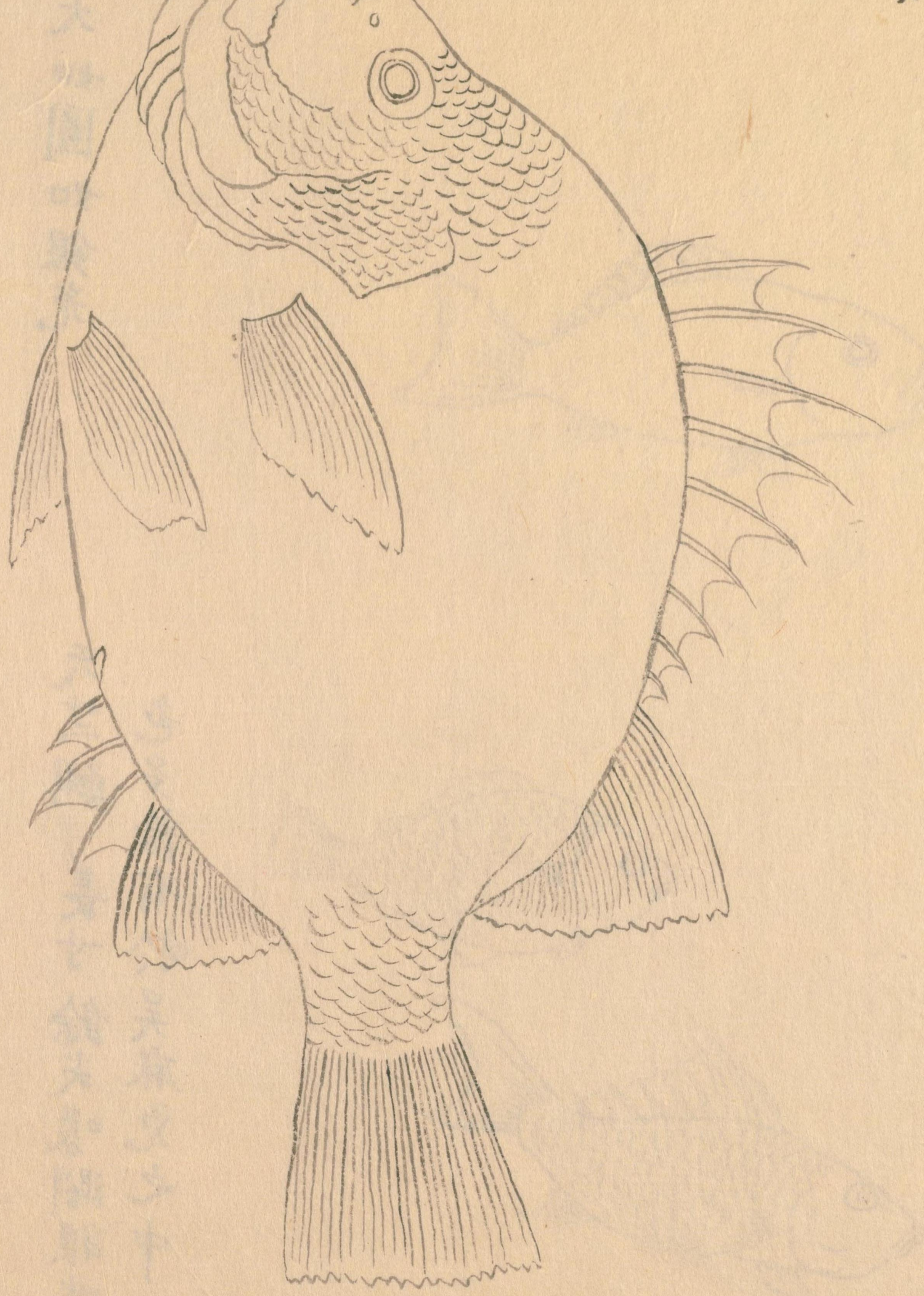




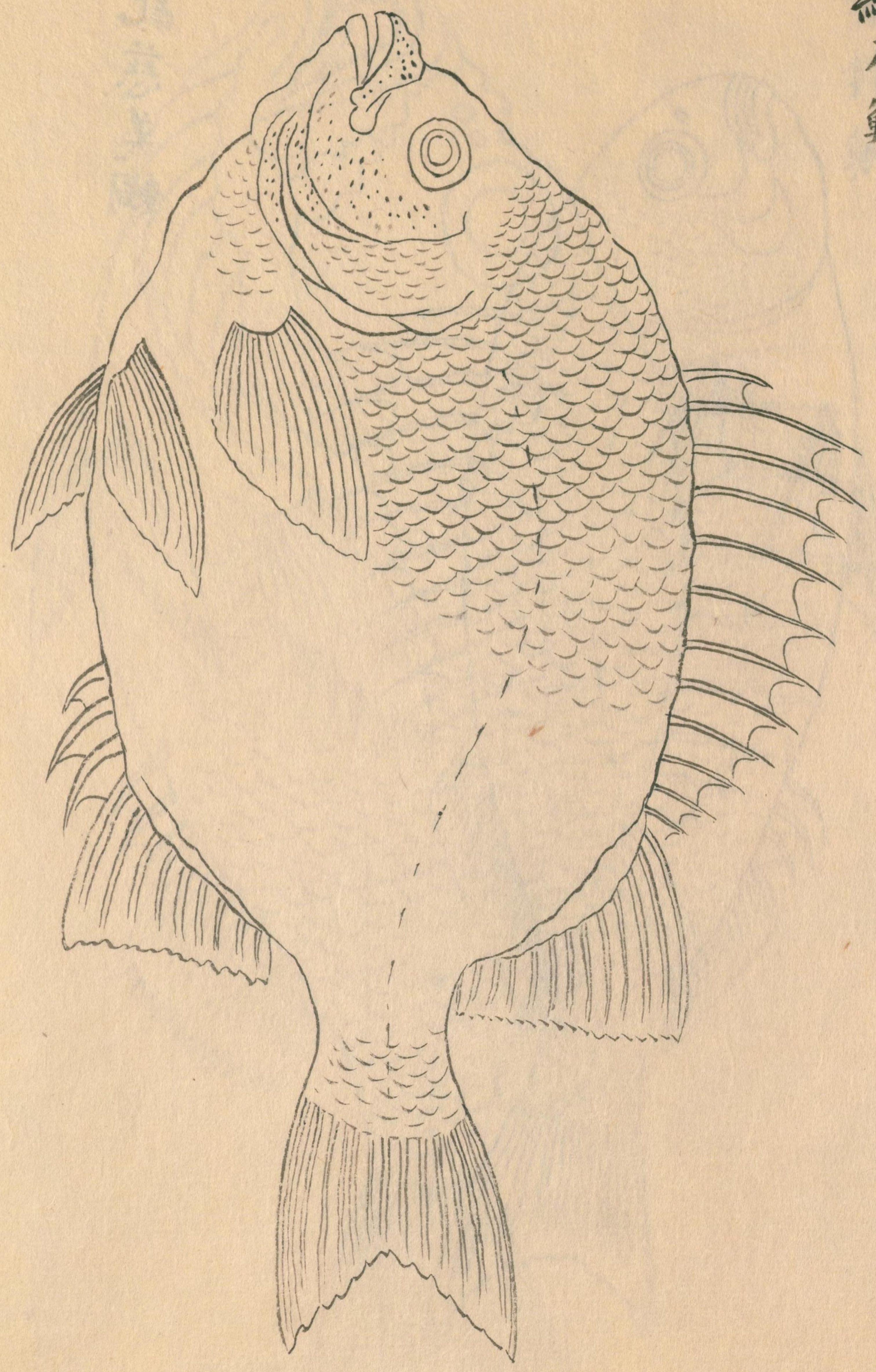
5/84

ガラス使用

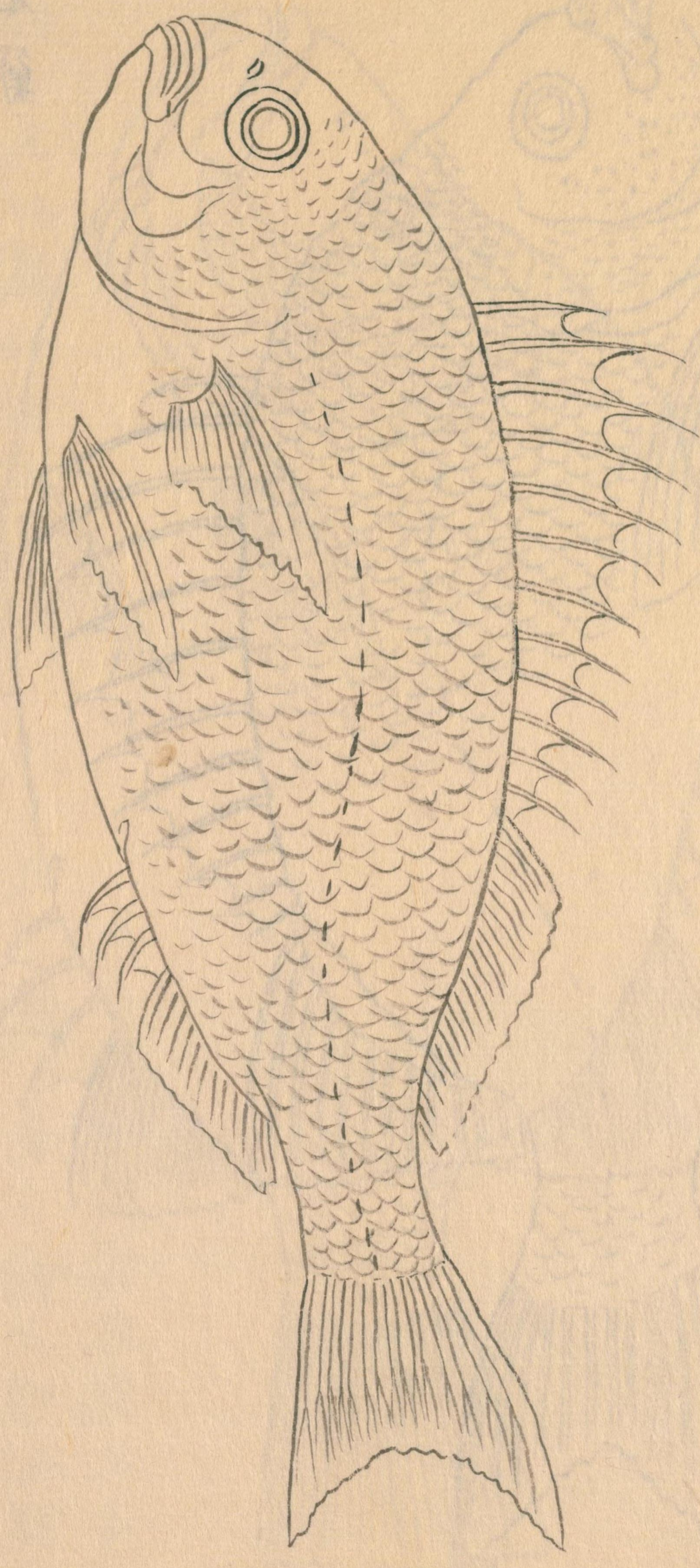
瀬戸鯛



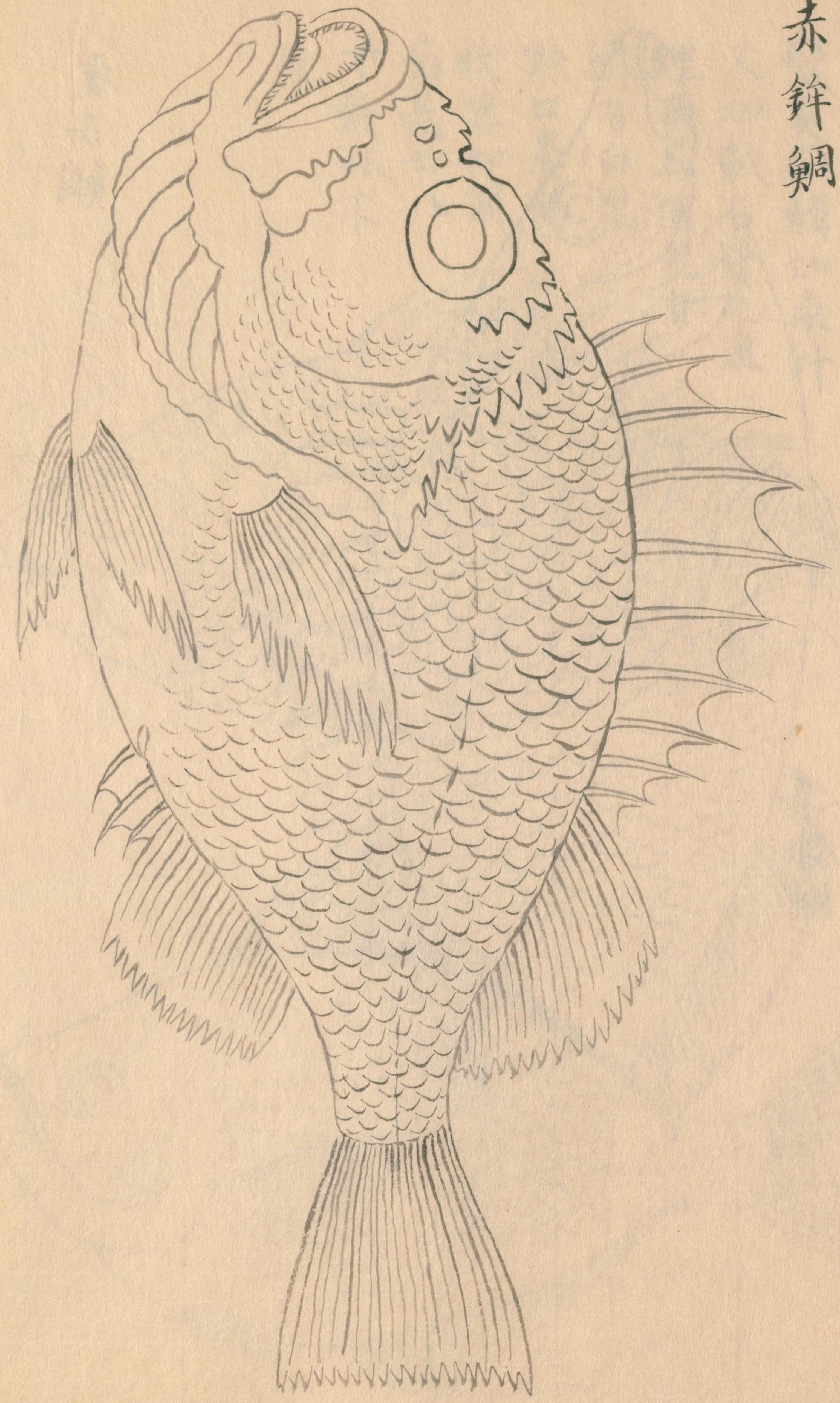
細石鯛（コマイシダイ）



紀慈美鯛

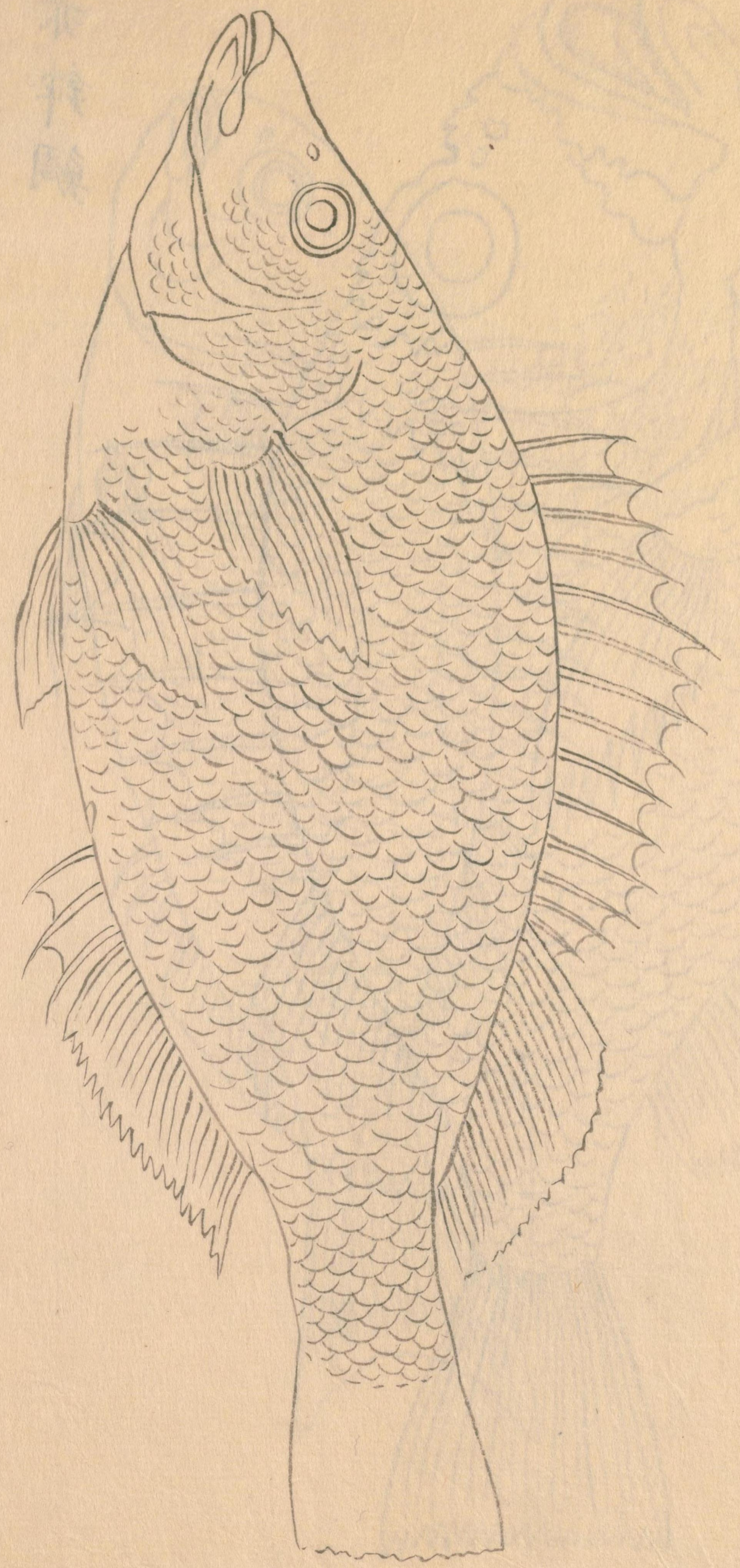


赤鉾鯛

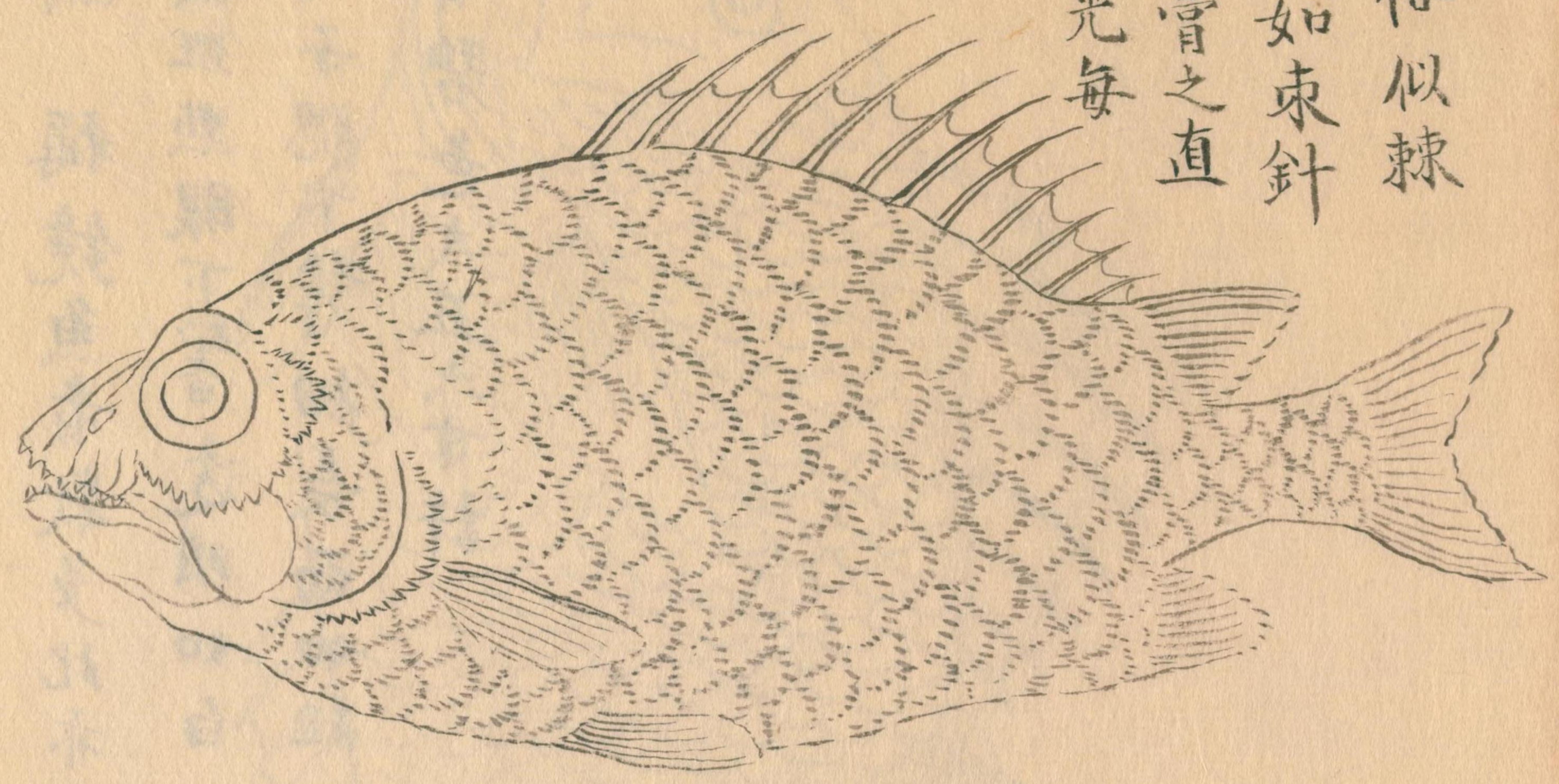


ガラス使用

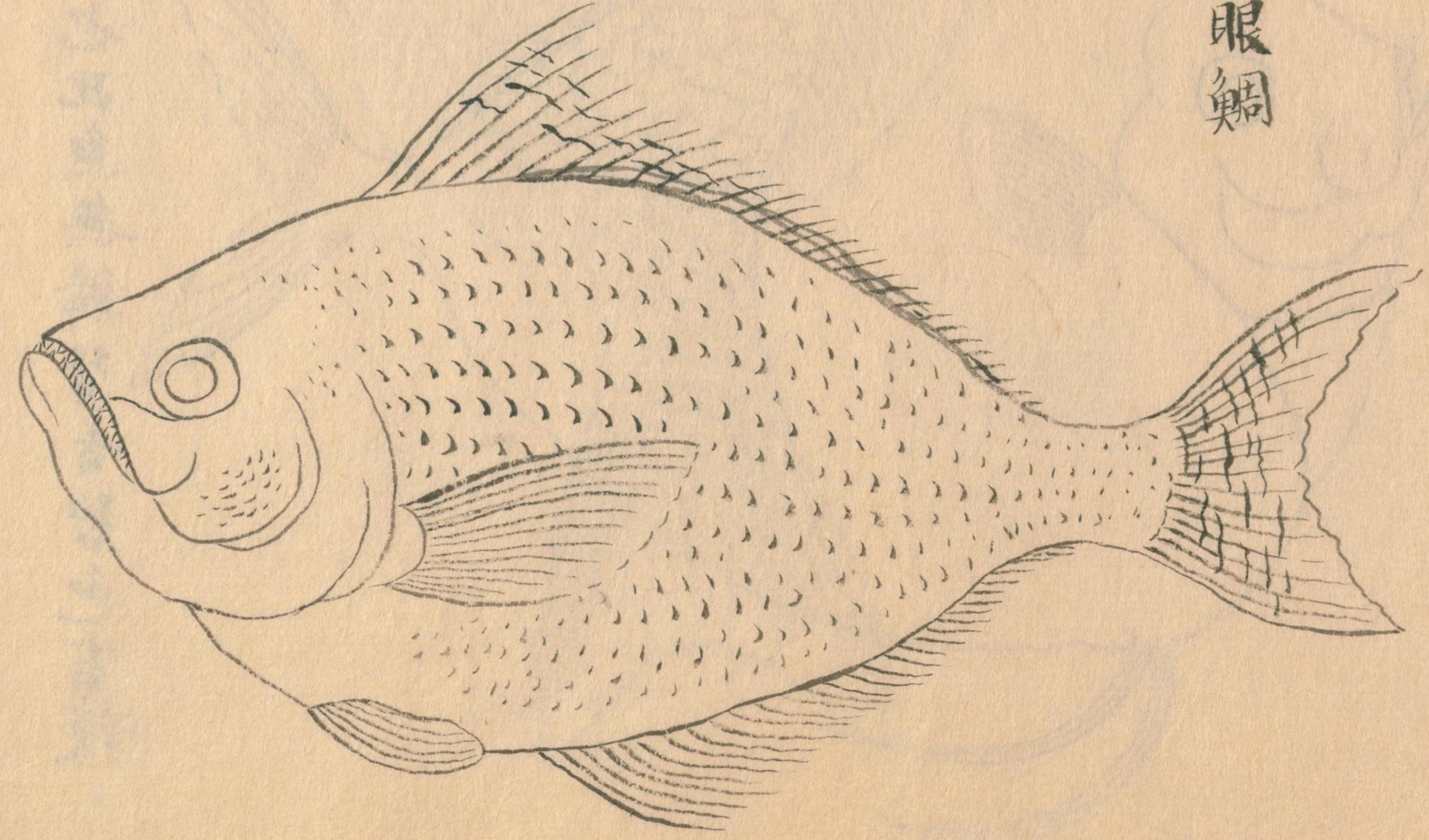
鹿子鯛



鹿子鯛　形恰似棘鬣魚而鱗如束針又如軟石膏之直理而且有光每鱗有白星點口鼻形狀畧如龍面長七八寸許味不佳

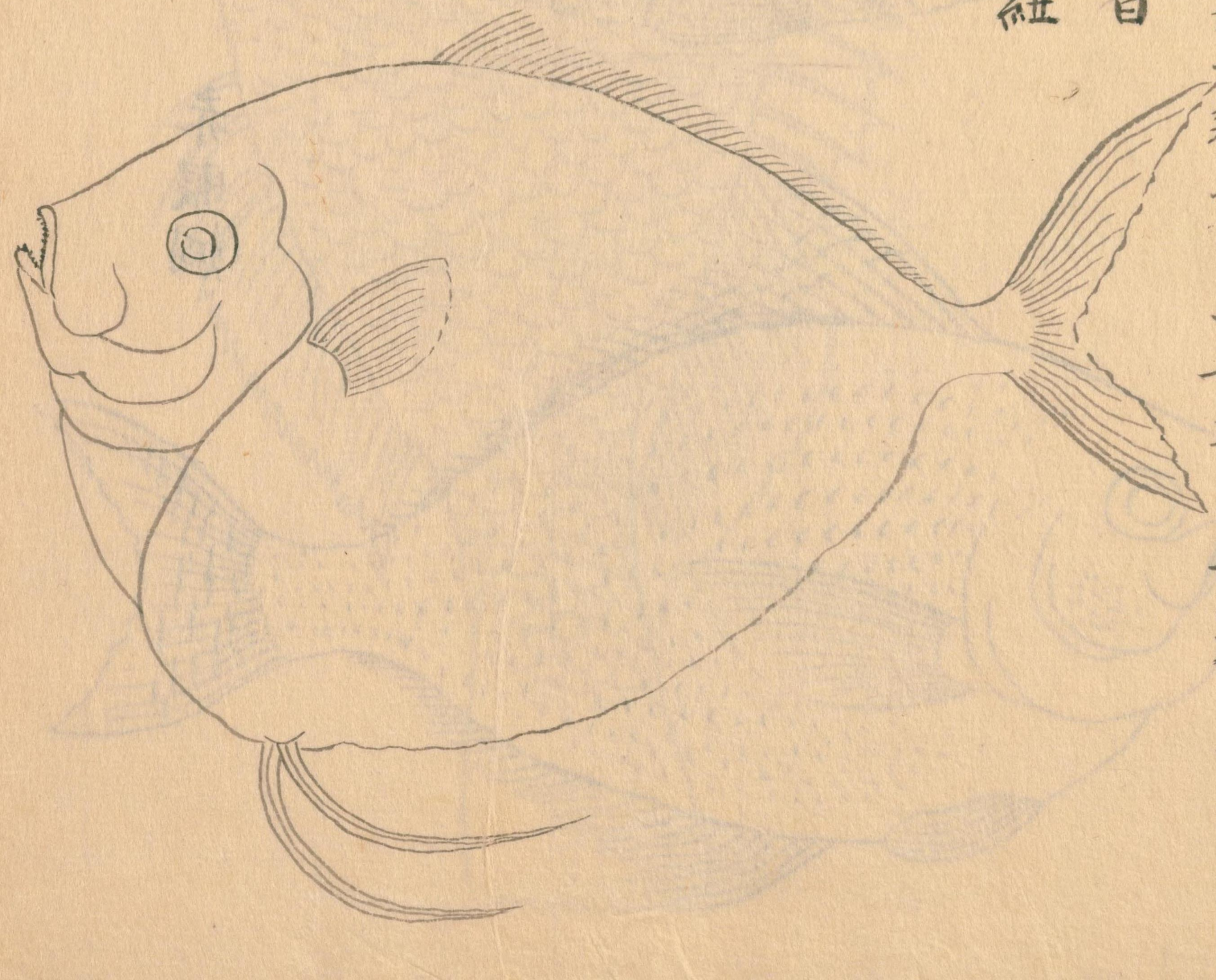


赤眼鯛

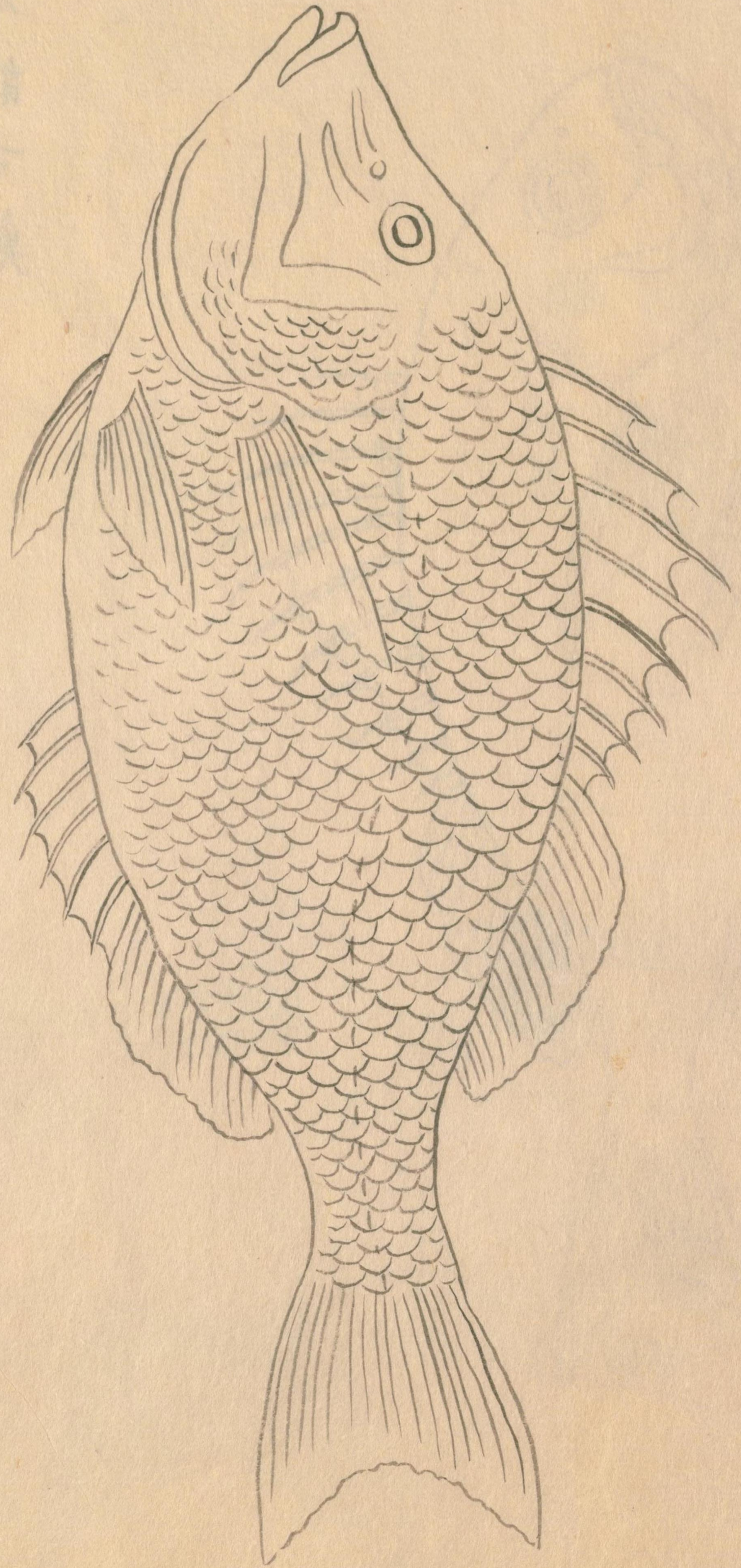


ガラス使用

鏡魚　稱鏡魚者數多此亦一類也此魚無鱗背青碧色有淡
黒斑點眼下鬐透明如白
硝子腮下鬐細長而如紐
青碧色大五六寸許



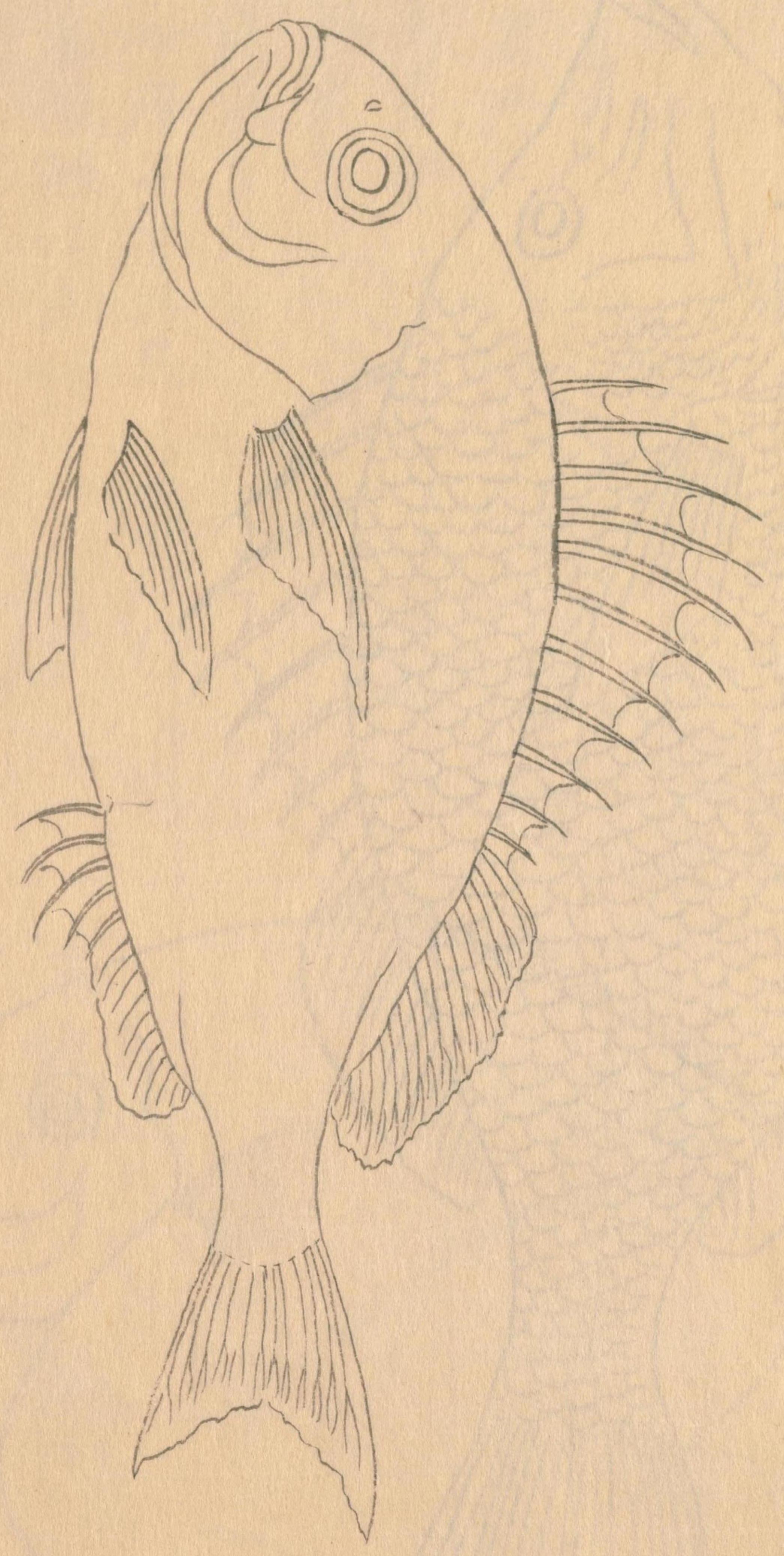
笛吹鯛



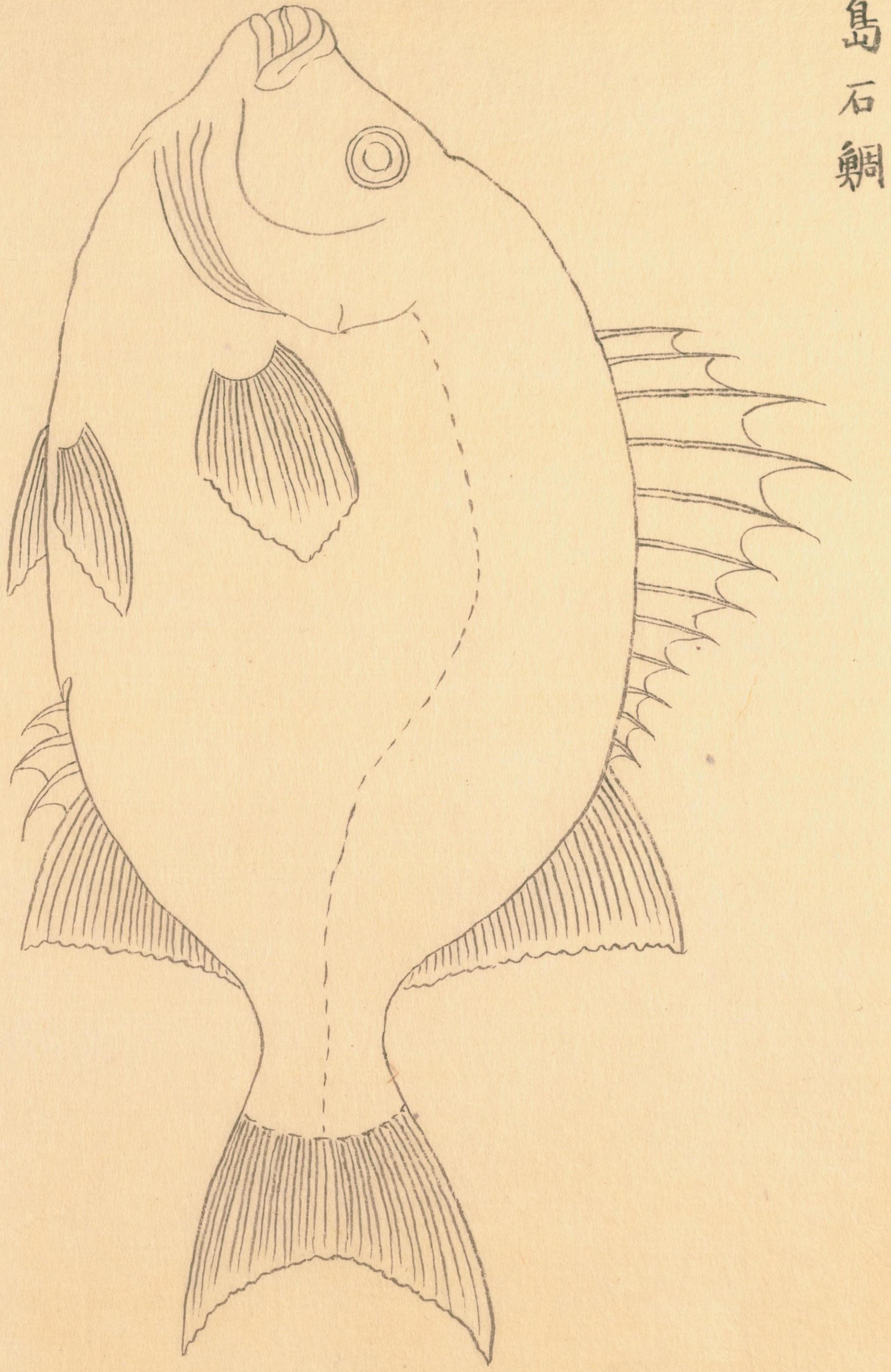
8/88

ガラス使用

免能古鯛



島石鯛



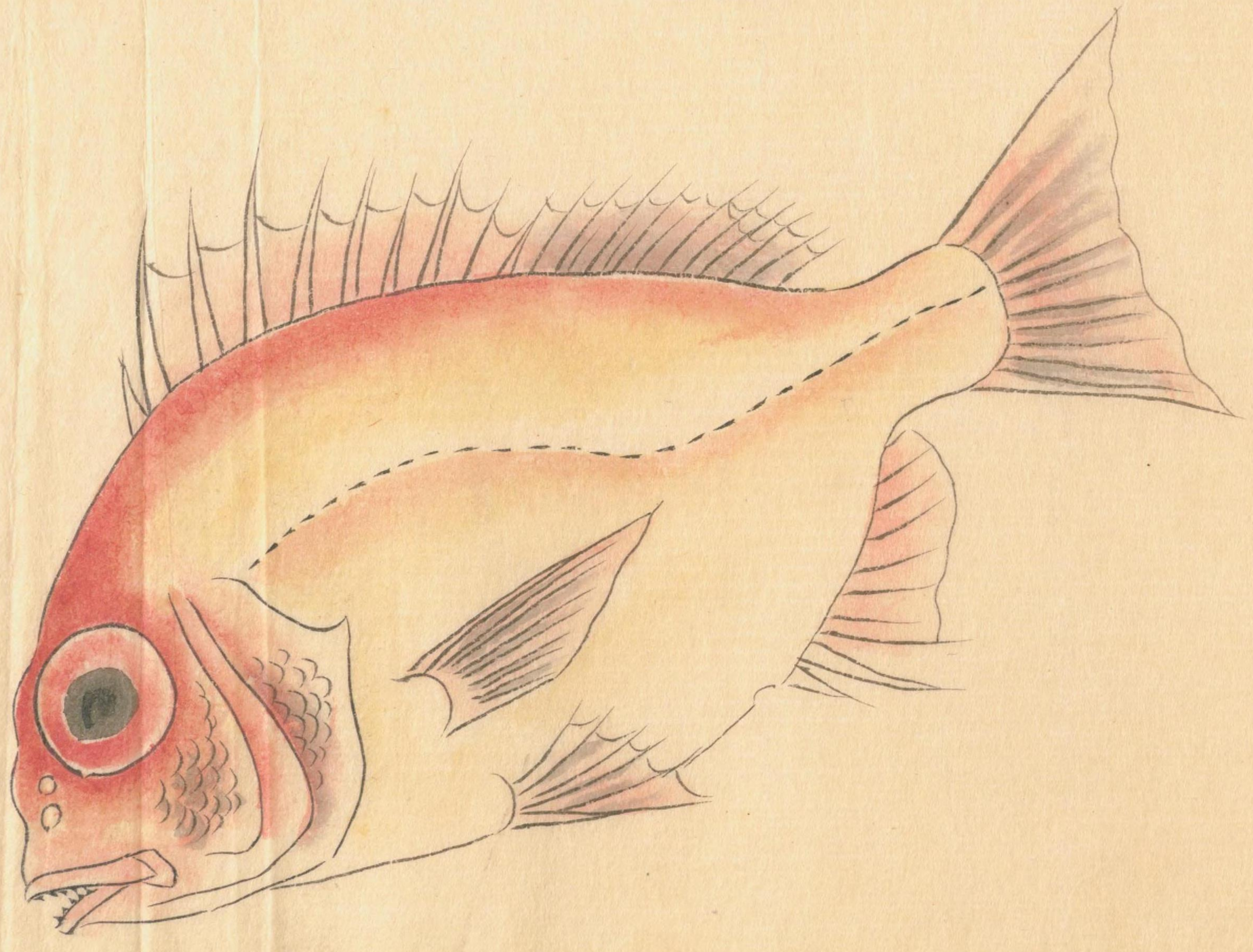
8/89

十二

レンコンタヒ 阪府
ハナヲレタヒ
黄鰭魚 閩書

大坂浅尾訥ノ
ヨリ借リ写
何人図カ
[illegible]写出図カ 不詳

レンコンタヒ

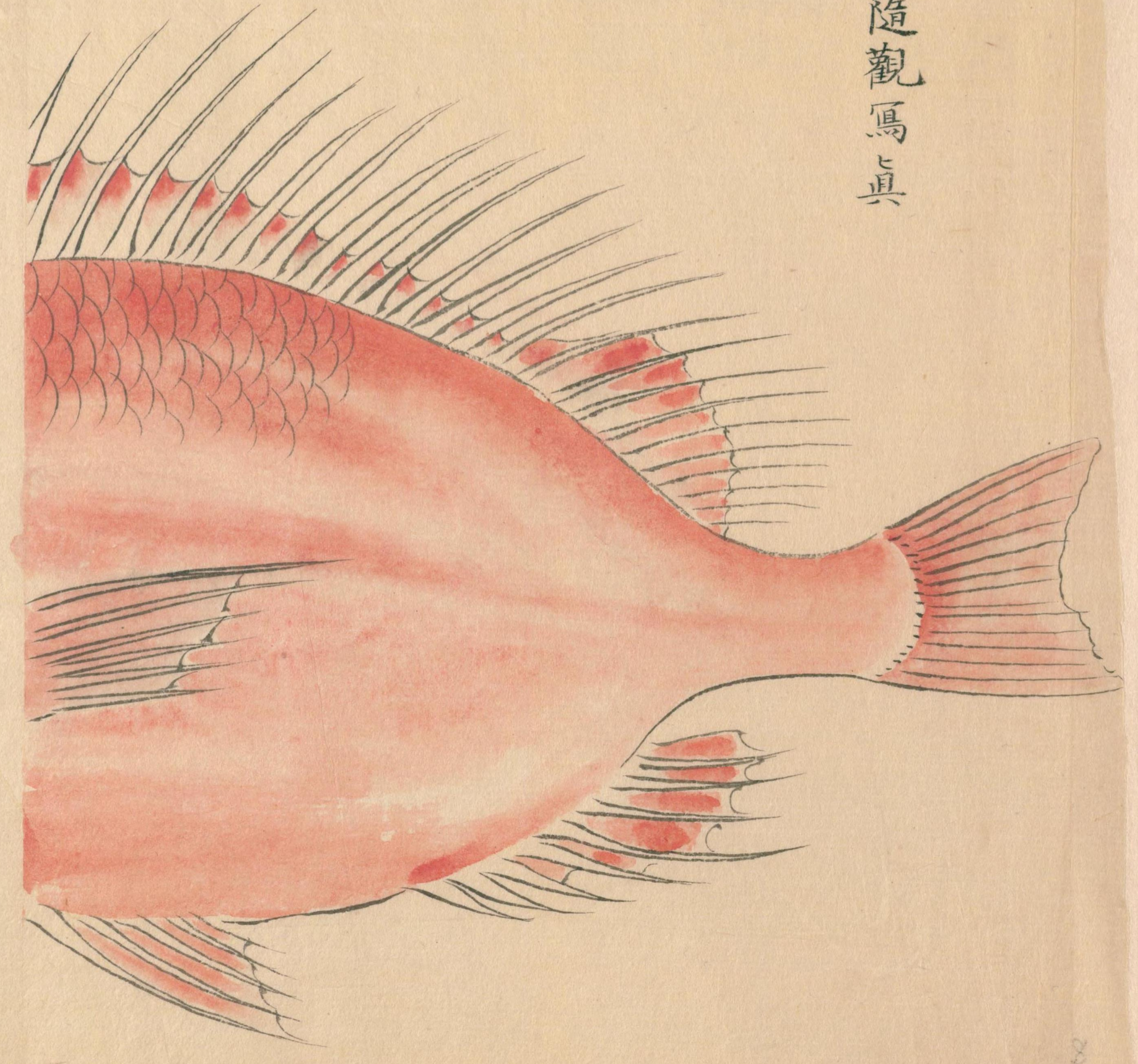


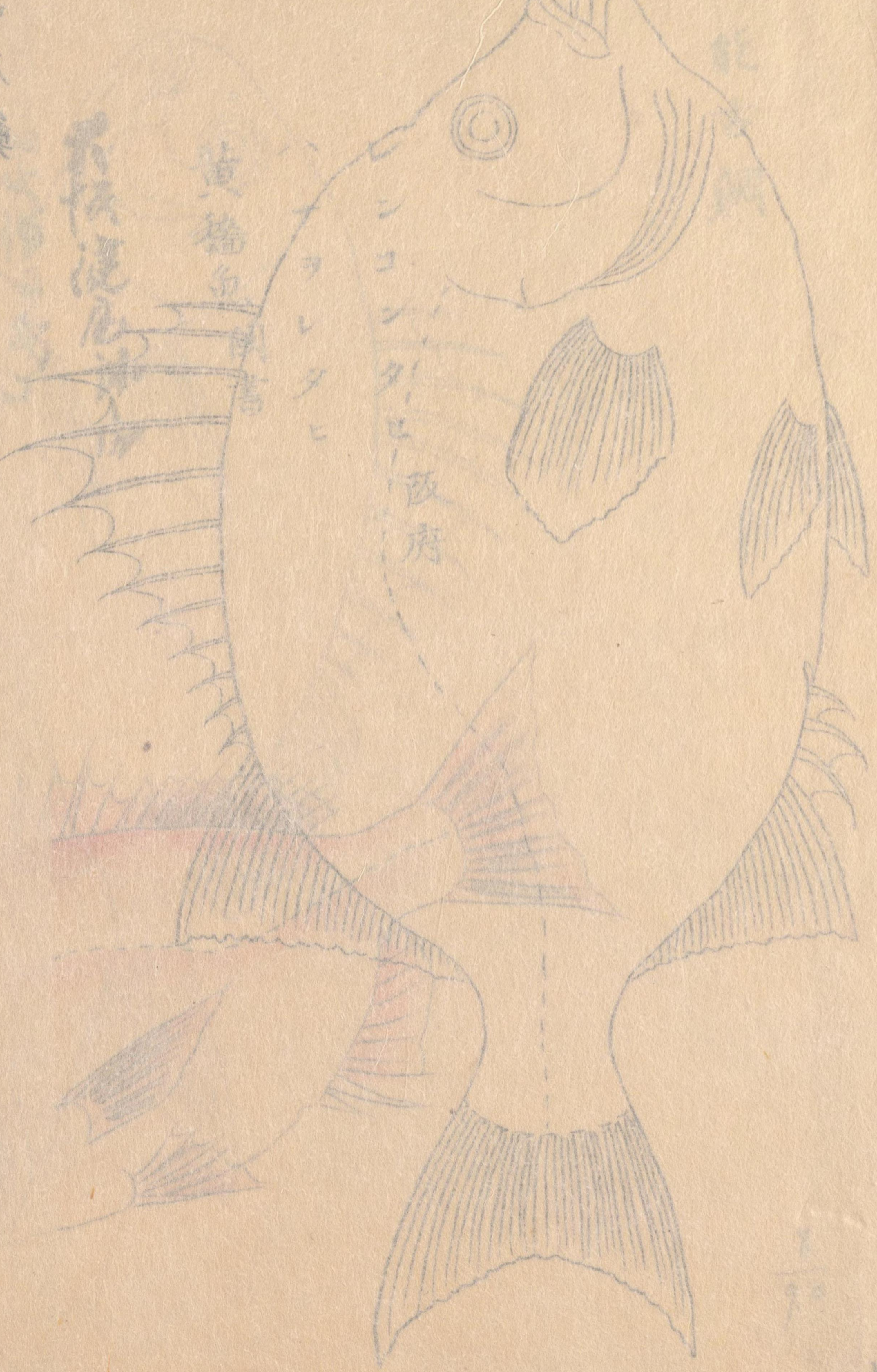
8/90

ガラス使用

ヱビスダヒ

随観寫眞





コンダヒ　政府

ハナヲレダヒ

ガラス使用

別 11
11
~~17~~10

ガラス使用

ガラス使用