

越後藏寄

廿二廿四
後前

					和書門
			九三〇九		類
	一〇三	函			
	一	架			
	一八	冊			

庫	文	閣	内	
七五	九三〇九			和書
函	一〇三			
五	八			
架	冊	號	類	

内閣文庫	
番號	和 9309
冊數	18 (14)
函號	175 87

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak



越後名寄卷第二十三

動物

河魚

鮭 和名佐々 鮭 俗ニ用鮭非也鮭之於當国天
 下第一之名産也蒲原郡中信濃川ニ捕者ヲ名物ト
 ス其中庄瀬邑ヨリ上友田村ノ間ニ捕者ヲ最モヨ
 シト又新泻ヨリ長岡迄川水ノ濁ル間又流ノ静ナ
 ル間ニ捕者佳ナリ鮭細秋ノ彼岸中ヨリ引初十二
 月ノ初ニ終ル阿賀之川信濃川ニ垂松ヶ崎ヨリ万
 貫寺村迄引網ナリ其ヨリ河上ハ引網ナシ只滝ト
 云物ヲコシラヘ捕ナリ此鮭味大ニヲトレリ松崎

ヨリ万貫寺迄ノ間小松邑觀音嶋ノ間ニ捕者ヲ佳
 トス加治川荒川瀬波港難多川辺ト称シ状色共ニ
 少異ニテ味甚劣レリ塩引ニシテ弥不可也鮭ノ掛
 目ニ貫三貫目在者ヲアシツキト云一年六貫目ア
 ル者ヲ三條ノ近村ニテ捕古今未曾有ト云又近
 年古志郡三宅村ノ辺ニテ六貫七百目ノ者ヲ捕
 長岡領主新発田領主ヨリ初鮭東都將軍へ献上ナ
 リ長岡領主ニテハ新泻ニ捕物ヲ献上シ新発田領
 主ハ白井村庄瀬村五反田村三牧泻村大郷村ノ辺
 ヲ献上場トス初鮭ヲ民ヨリ上レハ領主ヨリ賞ト
 シテ一番ニ城米七俵二番五俵三番四俵ヲ賜ルナ

其外国中諸侯ノ役人皆新潔ニ旅宿シテ製スル
 也甚嚴重ノ支ナリ諸侯獻上ノ品塩引ヒラキ脊賜
 ○筋麵○氷頭○子筆○麵付乾
 東鑑第十四卷云建久五甲寅年二月十四日佐々木
 三郎盛綱進生麩ニ越後国所領土産云々一者被施
 于只今程候輩云云今按ニ盛綱居住蒲原郡加治川
 ノ麩ナルハシ又二月ノ麩毎覺束此塩引ナルカ
 崔島錫食経曰麩其子似^{イナ}苺赤光一名年魚春生年中
 死故名之本州曰性甚良治癆瘵国俗モ亦然リト云
 産後金瘡等藥 乾麩 乾阿羅魚 共里燒 生ヲ存ス 藜萍蓬艸
 小角豆 去皮 生 沉香 燒木 出烟 以上六味分量口傳

麩ノ麩ヲ国俗ハラゴト云南天燭ノ實ノ如シ又
 麩多食スレハ寒ク有疾人不可多食當国不謂麩之
 名目只称魚是テ為名譽乎

鯉

形状中国ノ物ト微異ナリ然レ兩傍一條ノ鱗三十
 六數有之刈羽郡坂田ノ池ニ在又頸城郡柳崎駅ヲ
 十四五町隔テ南方朝日池ニ在此池最大也又同郡
 長嶺古城ノ塹在冬ヨリ春ノ間水草ノ枯タル時ニ
 取易シ夏ニ至リ菰蓮ノ類繁茂スレハ取難シ高田
 郭ノ堀ニ多ク有
 元禄ノ始迄ハ當国鯉有事ヲ人不知近曾ヨリ其有

丁ヲ知ル始ノ程ハ其所へ来ニ行ニ真鯉ト整ハ鯉
ヲ捕鯉ト云ハ鯉ヲ捕今ハ不然

良陳考ニ古ハ當國鯉魚一向十カリシニヤ高田城
ハ慶長十五六年ニ草創ノ城ナリ長峯城ハ元和二
年ニ始テ築シ処ナリ何モ凡百三十四年来也但坂
田池朝日池ニハ昔ヨリ久シク有ニヤ又池ノ郡庄
池沼蒲原郡殊ニ大ナル池沼虫甚多右之外鯉ノ有
処ヲ未聞

古書ニ北地鯉魚全ク毎ト云凡鯉二年者自頭至尾
岐長一尺計三年ハ尺一二寸四年ハ尺三四寸五年
尺五六寸六年以上只称六須波七須波八須波近三

尺者希ナリ三尺有余ノ者ヲ曰尺之鯉有化龍之勢
送鯉於遠郷則用古煤藁包之乃终日失水亦不死飢
死者亦不易餒或投茶於鯉中亦可矣神農書曰鯉為
魚之主和漢共是上品トス煮食テ水腫治水利小使
補脾胃作膾温補ス

鯉

一名鮒諸郡池川皆アリ大ナル者蒲原郡ニ福嶋沼
二二尺半ナルアリ甚佳味也島見沼韮沼ニ七肥大
ナル者アリ乍然凡骨硬ニ亦塚駅ノ坂田沼國中弟
一トス白蓮沼鳥屋野沼亞之夏ノ間信濃川阿賀之
山ニテ捕者好

魚^{サシ}軒^ニ膾^ニ鯉^ニ亞^テノ上品也灸^テ煮^テ浸^シ冬ハ煮^ル水^リ
鮓^ハ柿^ノ魚^ノ好^ク性^ニ温^ク補^ク下^レ血^ヲ治^ス燒^ク食^ハ峻^ク補^ク脾^ヲ胃^ヲ本^ノ草^曰鮓^ニ
魚^ノ泥^ヲ食^ハ雜^ク物^ヲ不^ク食^ス冬^ノ月^ノ肉^ノ厚^ク多^ク又^曰鮓^ノ屬^ス土^ノ有^ク調^ク胃^ヲ實^ク
腸^ヲ功^ク脾^ヲ胃^ヲ虛^ク冷^ク不^ク食^ス鯽^ノ魚^ノ肉^ヲ切^テ投^テ豉^ノ汁^ヲ沸^ク胡^ノ椒^ノ苗^ノ杏^ノ
薑^ノ橘^ノ系^ヲ入^テ食^ハ是^ノ鵝^ノ突^ノ羹^云今^考ニ未^ダ薑^ノ汁^ノ右^ニ佳^ク又^曰酒^ノ
煮^ク食^ハ治^ス酒^ノ積^ク下^レ血^ヲ又^痔血^下羹^トシ食^テ良^ク小^兒ノ^シ
ヲ^クホ^ニ黒^ク燒^ク豆^ノ油^ニテ^付テ^良

鱒

膳^史錄^曰膾^莫先^テ于^鮓魚^膾莫^第一^也
倭^名腹^赤信^濃川^阿賀^川加^治川^其外^大ナル^川皆^ア
リ^寒中^最佳^味也^正二^月ノ^間好^形ノ^白ク^細鱗^{ナル}

肉^ノ赤^皆能^鮓ニ^似リ^只如^鮓大^{ナル}者^ナシ^味其^美
也^塩引^ニテ^キ鮓^何モ^好性^不好^病人^金瘡^産後^不可^食
且^癩瘡^疥癩^魚至^テ惡^食ヲ^好ム
公^事根^元曰^景行^天皇^御時^筑紫^国宇^土郡^長濱^海人^是
是^釣奉^聖武^帝御^時自^大宰^府奉^ル自^是每^年節^會奉^ル
今^モ筑^州千^年川^ニ鱒^多シ

補

口^黒鱒^ニ
秋^九月^頃ヨリ^山川^ニ至^ル形^全ク^鱒ニ^テ口^辺黒^シ
故^ニ里^俗黒^鱒ト^号ス^味淡^美ナ^リ春^ハ十^シ

河鱸

川^々皆^アリ^四時^不断^然凡^夏秋^最味^美也^大ナル^者

三尺余及四尺海蘊ヨリ味甚勝シリ是魚亦惡食

ナシ

鰯

信濃川阿賀川其外ノ川々皆アリ夏秋間川岸ノ里
々々ニテ簀立ヲ以テ捕八九月ノ間新泻ニ多クアリ

網ニテ捕

鰯

年魚溪鰯銀口魚並同

日本記神功皇后紀

細鱗魚ト書テエエトヨメリ

頸城郡刈羽郡魚沼郡ノ山川ニ在古志郡希也三嶋
郡ニナシ蒲原郡五十嵐川多自テ味其美也国中最
上下トス同郡小川庄山川皆アリ加治川胎内川荒
川最多シ磐船郡野村川ニテ捕鰯其釣針ヲテニカ

ラト名ツク針ヲ四本結ヒ其本ヲ鉉ニテ包ム其形

如錠此ヲ水ニ投シ釣也

此魚春海ト川水ノ交ニ出生シ川流ニサカ上リ夏
ニ至リ漸長シ八月ノ後サヒテ秋ノ末ニ川下ヘ流
レ下リ潮境産付テ後死ス亦當国毎及尺者雌ハ首
小ニ身廣ク皮薄ク色黄也子ハ栗ノ如クニ胞アリ
雄ハ頭小ニ身狭ク色微淡黒少長ク早枯ル雌ハ遅
クサヒルナリ鰯形色香味共美也炙物ノ最上トス
ヘシ鰯ノ上品也腸ヲ醢トシ鰯鰯ト云鰯ノ醢ヲ子
ウルカト云最美也又肉ヲ切テ醢トシ可也又ウル
カ又キ泄利ヲ止ム初症ニハ不可也

毎五月五日宮川ニテ年魚ヲ捕テ塩藏シ天照太神
宮年中重キ神事之神供ニ捧ク肉ヲ進者是耳也雨
航穀録云香魚鱗細不腥春初生ス月長一寸至冬月
長盈則赴潮際生子生已輒カヒ編一名記月魚
神功皇后肥前国玉島川投釣竿得年魚曰希見物也
號其処曰梅豆羅今謂松浦訛カフナリ
土佐日記曰カフナリあ甲此カフナリト書リ鯪
八年魚トテ年ノ始ニ用ウル魚也鯪ヲ食フテテ戲
テ書ルナルヘシ遊仙窟ニ口子ト書ラ
クチスフトヨメリ
江次第ニ元日押鯪一杯煮塩鯪一杯トイフ支アリ
鯪ヲセイコト云ハ誤也鮎ヲアエト讀モ誤リ也鮎

ハナマツ也今按漢鯪和名アエト讀ラアエト訓スル
ハ誤也凡鯪性温補疼症不宜

鯪

ハエ

和俗昔ヨリ鯪ノ字ハエト讀リ万葉集ニモ書リ順
和名枚ニ鮎ヲハヘト訓ス誤也川流池沼皆アリ有
大小二三品大河ニ捕者大廿尺余ニ尺ニ及フ是常
ニ有所ノ白鯪也哉瞻炙リテ煮浸ニ鮎何モ佳味也
山中ノ谷川ニ在者大廿五六寸紅斑ニテ狀微鯪ニ
似テ味美也粟ノ如キ子アリ鹽トシ最佳味也
性温補乾タルハ最佳良補脾止泻俗ニ鯪耳草ニ反
スト云鯪ノ字未詳

鯢 ニコイ

鯢和名抄ニシユイ鯢ノ類也ト云川池皆アリ有
大小大ナル者ニ尺ニ及フ魚サニ軒膾等ニ好
陳藏器曰生江湖中似鯉郭璞云鯢子似鱖而大文字
集略曰鯢鯉屬也一統志曰白魚狀如鯉而色白或曰
シユイハ白魚也武王舟中ニ入者也

鯢 ウヰ

川々ニ在鯢ノ同類也狀色赤鯢ニ微似テムラノト
淡紅也尺余ナル者アリ味白鯢ニ劣レリ本草ニ云
石鯢魚ナルカ奇島云鯢之小者名夜未女當国ニヤ
マメト云者不相當

鯢 ナマツ

鯢州羽郡坂田浮頸城郡朝日浮長峯古城ノ鯢皆アリ
昔日ハ不知近世有事ヲ知レリ每如池州大者本
草曰每毒或曰有害為肉鯢病人每害瘡疾食能妙方
也目赤鬚赤無腮者有大毒殺人鯢出處未考
ワカサキ

鯢 イサ

蒲原郡新浮ニテ冬春捕之長サ二三寸余色白ク微
淡灸リテ羹トシ味美也佳品ト云ヘシ
頭城郡米山ノ麓ノ谷川ニ上ル細魚ナリ色白ク白
魚ノ類佳品也川ノ浅キ処ヲ上ル故ニ一名サノホ

リト云歟出處未考

補又同名別種蒲原郡福嶋浮へ落ル川々ニ在秋七月

未テミ捕之其形ハゼノ如ク不滿寸味耳美ナリ

麵條魚

頭城郡山ノ下ノ川々ニ在浦下水ノ雜ル處ニ有之

苗六冬春在海

潛確類書及河間府志載甚潔白也名之白魚云三月

自海多川上又白小云

杜子美白小詩曰天然二寸魚又名之曰白小本草四

十四卷鱠殘魚王餘共銀魚共潔白而如銀

食物本草註云瞻殘魚味耳平每毒寬中健胃利水潤

肺止咳作乾食之補脾

穀雜喉

同郡山下郷有馬川馭ニ多クアリ形味共ニ櫻州尼

之寄ノ産ニ不異形微シ大ナリ此物江鮮ノ苗ナリ

ト云江鮮ハ鰯也考ルニ麩條魚ノ子ナルヘシ白小

丁也又剗也鰯魚ハナリメニサコノ正字ナリ

鰯

諸郡堀溝川沼皆アリ俗ニ柳鰯ト云者長サ二寸計

色淡黄ニ微淡黒ク紋アリ萩ノ芽鰯共云味美也鷹

ノ彫有テ鷹ノ羽鰯ト云甚佳味ナリ七八九月味勝

レリ堀ノ底水田泥中ヨリ堀タル者味劣リ又三四

寸以上ノ大ナル者色黒ク骨堅ク不佳味極テ塞ル
峻補塞氣依之煮ニ有法先米瘕ニテ能煮ヲ浮浮ヒ夕
ル脂氣ヲスクヒ捨テ摺未搗ヲ入テ一沸スレハ不
痞不寒氣亦燈心ニテ煮甚妙也蕎ト同食ヲ忌ト云
蕎柄ノ鱈ニ化スルト云ル故ニヤ性温補助脾胃本
草時珍曰生沙中者微有文采

鰻ウナギ

蒲原郡三條新浮ノ川々鳥屋野浮福嶋浮ニテ稀ニ
捕獲アリ甚肥大也長サ三四尺ヨリ五六尺ニ至ル
味甚美ナリ食ニ每害本草曰小者可食重四五斤者
食之殺人日向国ニ六尺ニ餘ル者食之每毒

注夏病ヲ治萬葉集第十六卷大伴家持ノ歌ニ石麻
呂イソノ此物申夏ヤイソト云物ヲイソト云物ヲ
警神派曰癩瘰傳尸病殺貴妙藥也
入門曰羹補勞殺貴治疔門腫痛痔久不愈憲食小兒
疔疾可用小兒雀目睪煮食甚有効肉毛可也睪不如
能食物本草曰夏月乾タルヲ燒蚊皆死ス衣服器
財イソフスフヘシ箱ニ置ハ白魚不生又頭骨腸燒テ菜
子イソ凡物夕子ニ交テ時ハ虫不食性純補脾胃虛人可
食酢難消化病人不宜凡每鱗魚酢イソ不益人四月者
殺人背有白點每腮者不可食

浴兒免痘除夕黃昏用鱧一尾小二三尾煮湯浴兒遍
身七竅不可嫌腥以清水洗去也若不信但留一午或
不足不洗過出痘時則未洗處偏多寺泊片町二鮫ノ
餌ニ買置シ鱧或夜一筋宅十刀失夕リ之ヲ尋ルニ
其隣家ニ産ヲセシ床下ニ不殘集リ居タル瘀血ヲ
好モノカ
京鱧
俗稱也漢名未審諸郡小川江溝ノ沙中ニ在長サ五
六十計褐色ニテ不黒兩目下有呼吸之七孔人不食
之故不知性味蒲原郡ノ俗之ヲカキヤツト云又
又一種目十キモノアリメクヲハツ目ト云寺嶋河

州糧原ニ有ト云物ニ似リ
黄顛魚カシカ杜父魚アシカ直海本草
山川水中ノ石中ニ在小魚也色黒班ニ長二三寸味
甚美ナリ其膽春夏ハ近上秋冬在下一異也蒲原郡
奥山庄米倉村ノ後ノ川ハ加地川ノ水上ニテカシ
カノ名産ナリ仍領主新奈田侯東都參勤交代ノ日
ハ此里ノ長久宅ニテ黄顛魚ヲ羹ヲ進メ又黍餅ヲ
上ル恒例也夜分ニ鳴音哀也古歌ニモ讀リ洛北山
鞍馬川ナト歌アリ
補 又一種形狀全黃顛魚ニテ大サ七八寸ノ者アリ善
諸魚ヲ捕食ニ善補年魚故ニ里俗年魚アイカケ掛ト云

カツ 園東ニハセト云フ杜父魚ハセ一類ノモノナリ

カツト云ハ一向部俗ノ称ナリ

雑喉ノ中ニ在小魚ニテ黄鱸魚ニ似リ色楮黄ニ班

ナルアリ黒

補 班ノ者アリ同類四五種アリ長サ一寸計ヨリ五六

寸ニ至ル其大者黒班ナリ里俗ナヘカツト名ツク

又スナホリト云者有ヘモ佳味也

又ナゴ山ニ在少魚也鮒ニ似テ桜栝ク長サ二三寸計リ

炙リテ臍トシ佳味鮒ニ好小鳥ヲ飼摺餅ニ加ルニ

黄灸テ日久ク貯自秋冬中春迄不損

イハナ

山中ノ川々ニ在形條魚ニ似テ褐色味モ鯨ニ似テ

最美也長サ尺余也石鱸ノ如ク班ニ文有テ気色モ

又佳右ニ云処ノ五種ノ国俗ノ称号ニシテ文字難

知

澤鱒

是モ俗称也上田郷ノ奥山白峯銀山ノ山是阿賀川

ノ川上ニテ秋ハ九月捕之元来鱒ニテ細鱗色甚黒

ク疲テ松前ヨリ来乾難ヲ見ルカ如シ肉色白淡紅

ヲ帯テ味甚淡ク清鯉也此者最初盛ニ肥大ナル時

ニ競フレハ同物ト云カタシ上田温泉谷之有九月

中捕之塩ニ淹テ六日町四日町ナトノ冬ノ市ニ出

シテ鬻只上田ヨリ外ニ出サス此當ニテ年暮初春
ノ祝儀用ルルニ
ヤマメ
山川ニ皆アリ処ニヨリヤマハハク長五六寸形
如鱒身ニ一文字ノ如キ黒紋アリ味美ナリ詭諧師
杳川六風俗文選ニ山水鞋ト書出処未考

鯉魚 サモウイラ

大ナル者鯉魚ト云諸郡溪澗之中ニ生ス當国ニ大
ナル者ナシ三四寸斗形守宮虫ノ如ク四足アリツテ
水中ノ之ニ不居陸地ヲ歩シ樹ニ上ル山椒ノ皮ヲ
食仍俗ニ山椒魚ト云国訛ニセシクハニ虫ト云小

兒疳疾ニ灸食有却又其性生而吞之治疳疔

鱒魚

諸郡川々皆アリ春正月アリ長サ三寸斗色黒青ク
肉ニ骨ナク外四ノ刺アリ甚不淨ノ魚ニテ腥シ下
品也不可食臭気甚悪シ

補 アメマス 鮠鱒

形全ク如鱒長サ七八寸尺余及ニ尺身有星點肉薄
赤ク味甚淡ナリ一名アメノイヲ共云

補 白魚 シラウイ

蒲原郡福嶋渚ニ流入ル山倉川ニアリ四時捕之冬
春ノ間味最好大サ二三寸ヨリ及五寸形細長ク色

白ク有光里俗三口イヲト云味耳美ナリ

補

カハキス

朝

同郡砂川ニアリ泥川石川ニナシ形ハセノ如ク頭

大ニ尾ノ方細クコケタル腹白赤ク脊ノ色淡赤茶

色ヲ帯テ有黒星點常ニ砂中ニカクレ居ス大サ三

四寸ヨリ及五六寸味淡

補

ハチウヲ

形全如鯨色淡赤ヒレノ先ニ刺アツテ捕之寸ハス

十ハチサス大サ二三寸ヨリ至四五寸味美ナリ

越後名寄卷二十三尾

越後名寄卷二十四

越後寺泊丸山元純大輯

同水原 尚鴻允武 校合

伊勢神都 泰徳丸 参補

海魚

鯛

梅ニ類ヲタイト訓スルハ誤リ曲鬣魚ナリ

海魚之中最上ナル者也浦洋皆アリ別シテ頸城郡

刈羽郡三嶋郡ノ濱ニテ釣三月ヨリ五月ニ至リテ

多シ寒中捕者味甚美也雄ハ色淡黒ク背ニ炎リ有

肉微硬ニ雌ハ色赤ク形柔和ニテ性味最好大ナル

者二尺余三尺ニ及フ亦俗ニ金鯛ト云者鱗ノ色甚

緋リ金色ニテ月弥金光アツテ最美ナリ佳味ナリ

性温毒補中益氣峻補實腹胃養五藏使人肥盛陽
道有熱人不可食其腹及子為醢補肝治肉障虛人眼
疾小兒雀目本草不載鯛魚味性冷如鱈魚大
陶書曰棘鬣魚似鯽而大其鬣如棘紅紫色嶺表鑑異
名吉鬣泉州謂之髻鬣又名奇鬣或曰過臘莆人謂之
赤鬣與化志曰赤鬣似棘鬣而大則二色也棘鬣是黃鯛
鯛日本有異邦三常陸國志云大明人見之云
大明不見處也一舜水談綺二又同朝鮮二道味
魚ト云又掉尾ト云三車一覽二平魚ト裁夕其形
如鯛順和名抄云雀島錫食經云鯛都條反和名大比
味耳冷無毒貌似鯽而紅鱗者也性冷ト云ハ非ナリ

延喜式二平魚ト云是夕ト也婦女ハヒラト云土
佐日記二鯛トアリ夫木集知家歌曰一鯛ト同
抄二鯛トハ浦ノ極鯛トアリ一カクトニト云
ヤ引ト毛ト堀鑑二堀浦ノ名産ト有當國二トモ立
月ト盛トシト櫻鯛ト称ス三寫郡内二捕者佳味也鯛
ヲ遠二奇二篠葉二包ト吉ト在ト鯛ノ品類甚多ト雖
難辨辨畧左二記一
小鯛其形鯛ニ似ト大ト廿四五寸ヨリ八九寸厚和也
至ト小トナル者ト漁子セニヘトト云四時有之夏ト
盛ト云三嶋郡右地浦ト名物トス耳朝俗稱也陶書
方頭ト魚ト云陶東二ト與津鯛ト云形臯ノ上高ク

身狭ク長サ五六寸ヨリ大八二尺計色赤ク肉柔ニ最
佳味肉鮮トシテ好塩ニ淹者別而美也脯亦善浦々
皆有之蒲原郡新沼ニ多シ
金線魚イトヨリタイ耳鯛ノ同類也同形色ニテ黄ナル級筋ニツ
アリムクウ鯛漁人ノ称也形畧耳鯛ニ似リ額骨甚
高シ滝州府志ニ云黄橋魚ノ類ナルヘシ肉硬ク不
佳味大ハ二尺計
海鰯チヌタイ總身甚黒ク目モ黒シ夏味好此類數品有午多
出泉州古者泉州ヲ称茅渚チヌ故和名トス
鰯魚カニタイ鯛ヨリ形小ニ口先尖シ尖レリ前之黒鯛ト同
物乎鳥スシヤキタイ鰯魚六七月浦々ニテ捕ソヨト云磯魚乎

車鰯其形狀圓ク五六寸ヨリ尺余アリ淡灰色味ヨ
シ畧具シ鐘扣同類身ニ圓紋アリ下品也
濱燒暑中小鯛類炙リテ市ニ出ス磐船郡岩船ノ濱
燒冬暑中旬日ヲ經テモ不腐仍珍トシ名物トス故
ニ他国米沢若松邊ニ送
鯨カレイ
浦々皆在同類甚多シ冬月ヨリ正二月ノ間佳味也
三月ニ至テハ臭氣在テ劣レリ第一ニ賞スルハ俗
ニ戸板鯨ト称スル者有大小大ナルハ三尺余又真
鯨共云此魚背黒ク目ニ並テ在腹白ク譬ハ魚ノ半
片ノ如シ片ワレイラト云テ略シテカレイト名付

鱧

タリ肉柔ニテ消化シ安シ性味能人大口魚場ノ端
ノ瀬ニ捕ラ漁子瀬鱧ト云肉厚ク味^最佳也小鱧ノ
中ニ石鱧ト細鱧ト二種佳美也病人食テ每害也然
石鱧ハ有臭氣裏白鱧朝朝此二品又好鷹羽鱧形菱
ノ如ク性味善冬春在テ夏ナシ各魚場鱧ハ夕ヘ夕
鱧カサハ鱧ノ三品ハ性味共ニ不宜
鱧三月暖氣至テ不佳味夏ハ弥不宜比目黑爾雅曰
不比目不行片方有目魚也是故ニニツス不付テ水
中ヲ行也仍比目ノ枕トハ枕ヲナラベタルト云シ
為ナリ

阿羅

海濱皆アリ三嶋郡ノ浦濱殊ニ多シ三月ノ頃ヲリ
七八月ノ間往々有之多ク毎之大ナル者ニ三尺長
リ圓ク小鱧淡灰色三四寸者ヲ称世比古六七寸ナ
ル者ヲ名波称尺以上ノ者ヲ須受岐ト云肉白ク魚
軒膾乾蒸物羹等厨下ノ用多ク最佳味也然トモ川
鱧ノ好ニ不如亦此者惡食ヲナス故ニ性不宜病人
虚人不可食鱧俗字子小鱧

鱧又鱧ノ字俗作ナルカ浦洋皆アリ形縦長ニ圓
ク頭大ニ口ヒ口ク色淡黒班ニテ細鱧大口魚ニ能
似リ肉白ク硬ク味美ナリ厨人朝ノ代リニ用ニ性

不宜病人虛人不可食金瘡疥癬腫痛之類忌之食之
寸許再煮ス乾タルハ産後ノ血暈ヲ治能血ヲ收ム
和流ノ外醫婦人科ニ用之若水云アリハ敏魚ナリ
トシト大洋子云髻魚之骨立咽咽喉腐至死

鰯ホウ
ナヨシ

和名クナダ口女名吉伊勢鯉亦ナリヲ江鮎ト云ヤウヤク
大ナルヲイナト云又大ナルヲスハ筭シ走ト云亦スハ鯉ノ字
俗作半立身ノ魚トテ祝事ニ用浦濱皆アリ冬ヨリ
春ニ及テ多シ狀頭圓ク胸丸ク長シ背青黒ク腹白
ク鱗大也大ナル者ニ尺計肉淡紅シ調味敷品佳美
ナリ夏秋ノ間新浮ニ多ク有川ニ在者海ニ勝レリ

暖中ニ白ト云者アリ形白ニ似リ杉焼ト云ル鰯ニ
和テ最佳味ナリ三四月鰯ノ子連胞乾之酒ノ者ト
ス是ヲ唐墨ト名付佳味也性脂多故病人虛人有疾
人不可食餘姚縣志曰枕人謂之蛇頭魚其頭似蛇故
也

日本記神代卷曰赤女魚又云口女彦冬出見尊天兄
釣探赤女口而得之赤女ハ即鰯也故不備供御者也
緑也出朝ノ下ニ土佐日記ニ節介ニ名吉ノ頭ヲ門ニ
祝テ見ヘタリ出朝ト部家ノ説ニコシ縣也山家集ニ西行
ヲ祢はくすつは井の水の坊は江鮎と傳
まる處合めり

華臍魚 アニコウ

鰻魚老婆魚俗ニ鰻鱺ト云出処不詳濱浦皆アリ其狀口頭大ニ服袋ノ如ク身ノ下尾細ク每鱗ニテ褐色蚪ノ初生ニ形色共能似リ甚大小アリ冬ノ最上トス正月モ佳味也二月迄モ猶可也三月陽氣至リテハ臭氣付甚劣レリ鱗ニテ釣下ケ口ヨリ水ヲツキ入腹ヲフクラカシテ皮ヲ剥取然肉ヲキル也トス肉淡美皮脂ニ黄腸布子甚耳美ナリ山椒ノ末ヲ加ヘテ食ハ魚羹ヤノマ味是ニ及者ナシ又曬ノ外ニサノミ調味ナシ性脂多ク肉硬ク難消化寒氣生積病人虛人不可食華臍魚大ナルハ一人ニテ持兼

ル者アリ又形小ニ履鰻鱺ト云ルハ肉軟ニ味淡ヲ不寒其ヲ以テノ俗称也

吳都賦云此魚每鱗而形似琵琶故又名琵琶魚

吞魚 タノ 雪鱸也

鱸ノ字俗ニ用テ未詳州羽郡三島郡ノ浦々ニ多シ冬ヨリ春ノ間アリ有ニ品真吞魚長二尺余三尺ニ及頭口大ニ縦長ニ腮圓ク尾細小鱗淡色形色共ニ能鱸ニ似リ須弥黨形小ク尺四五寸計真鱸一二夜塩ニ淹タル鰻トシ最佳味ナリ刻昆布ヲ和胡椒ノ木ヲ加ヘテ好其子莫食佳醢ニ好白甘菊腸又雲タノト云花ニモ雲ニモ似タレハ云ナリハニ味耳美也

亦夕、シト云ヌケトウタラ肉甚柔ニテ味劣レリ
但粟子ヲ醢トシタルマタラノ子ヨリ吉性冷瘡類
痲痺腫物疝氣冷症虛人病人不可食東醫寶鑑曰吞
魚俗名吞魚性平味鹹無毒食之補氣腸與暗味を佳
生車北海
鰺海鯉也鰺ヲブリト訓スル誤也在魚身ニ入合ニ入
昔此国ニ鰺ヲ捕吏ヲ不知享保初ヨリ三島郡出
本雲寄浦ノ漁子鯖ノ活餌ヲ用テ釣初多ク捕也吏ヨ
リ以来寺泊辺ノ漁人モ捕習フ九月十月ノ交ヨリ
冬至迄釣也其形長サ二三尺頭大ニ尾ノ方細ク細
鱗背青黒ク腹白シ微青魚ニ似リ肉ノ色淡細白脂

多ク味厚ノ炙リ亦豆油炒付澳膾等最好然其臭氣
在テ下品也冬至ノ後口中ニ綿ノ類ノ塵ヲ含是ヲ
ス夕食ト云味甚劣レリ塩引トシ佳然其能州ウシ
ツノ能ニ不如生ニテモ塩物ニテ鯉タルヲ食ハ發
疹肌赤ク杏セノ如ク痒ク如醉
性不宜痼疾瘡痂ヲ瘞ス病人不可食本草ニ引山海
經曰魚師食之殺人ト今考ニ雖有微毒不至殺人別
物ナルカ此魚自少至老時改名倭自東北海連行終
對州焉以為出世早進之物祢之大魚貴賤相饋為歲
未之喜祝子ノ名目五六月ノ交大サ五六寸計十
物津波伊須ト云則小鰺
西国ニテハ和加奈ト号
六七月八九寸

ナルヲ布久良計フクラケト云ハ九月尺余ノ者ヲ伊奈多ト
云十月後尺余ニ尺有余ノ物ヲ眼白ト云佳和ト云
此時色モ濃ク形全ク鯽ニ同猶成長ニ称鯽右浦洋
ノ内頸城郡山下別而多ニ之ノ鯽魚東其ノ鯽魚
顛ハナ和名波里カ知畧ハ曰波万知ハ一説曰波万知ハ入ル
漁人ハバチト云又シヨリ人コト云此物元来鯽也時
候ニヨリテ名ヲ異ニス四月捕之形色大サ鯽ト同
事ニテ肉瘦脂ナク味甚淡シ價モ又賤シ肉ノ交ニ
蚯蚓カ岩虫ノ如ク赤キ虫アリ漁人は病也ト云
又左右鬣ノ下ニ有ク完肥タルハ十三片身ヲ縦ニ三
ニ割塩ニ淹脯トシタル物ス千ト号加州へ運送ス

彼国ニテ農家田植ノ祝儀ニ用ユハ之ノ鯽魚大サ

之伊良鯽鯽也

鯽俗ニ用ユ未知出所浦々ニ有之七月ニ到リツケ
ト云ル者ヲ海中ニ置吏ニ小魚ノ群集ルヲ見テ鯽
ノ又着来ヲ釣也其形一二尺ヨリ四五尺頭大ニ額高
ク胴平カ尾ノ方窄リ甚細鱗色青肉淡紅白シ調味
皆鯽ニ同ク臭気猶深シ下品也味ハ可也性不血瘡
痲痲疾ニ可忌塩引ニ製歳未ノ用トス越中ニテ用
キ乾タルヲ九万匹ト云佳味ナリ此魚中華臭四五
月唐船多人朝時來群溺矣唐船飯時九及鯛慕唐人
肉食之腥氣着于船入唐故夏月鯽多日本冬月鯛多

中華

馬鮫魚 サハラ

大ナル者三四尺然其腹小ニ狭シ故ニ狭腹ト号シ
又狭腰ト云五月時分ヨリ十月ノ頃迄アリ浦々ニ
于捕頭城郡山之下ニ多シ肉淡紅白味可也性不宜
熱病瘡瘍滯氣不可食腹有大毒往々害人鯨ヲ唐墨
トス鯨ノ鯨ノ不如能陶書曰青斑色每鱗有齒其小
者謂青箭 サゴシ

海鶴魚 エイ

鯨鰓 エイ 鯨鰓 エイ 鯨鰓 エイ 鯨鰓 エイ 鯨鰓 エイ
月盛ナリ其形圓ク扁シ每鱗尋常者八五寸大ナル

者二三尺或五七人ニテ持兼ル者アリ其鯨ヨリモ
勝リテ海中第一大臭ハ鯨也ト云ヘリ性能俗ニ
泄痢ニ腫トシ食テ良灸リテ煮タル味好微有臭氣
山椒之木ヲ加ヘテ佳又肉饅トシテ吉尾有毒刺是
ニ觸サ、ルレハ甚疼痛シ肉腐レテ及死夏有時ニ
有妙法撞腦或楠木奇南香ヲ燒テフスブヘシ其效
如神世多每於醫尺不可不知漁人

鯨魚 マカウ

形圓ク扁シ皆魚海鶴魚ノ狀ニ微似リ每鱗魚軒灸
物佳味ナリ微有臭氣當國甚邂逅ニ有之 カニイラ 鯨ト云者
能似リ

堅魚

松魚 鯉 此魚當國其稀也其形畧伊奈多ニ似
リ不知ニテ類之小ナル字豆和ヲ鯉トスル也アリ
凡北國ニハ何國ニ希ト見ヘタリ生ナルハ性温多
食ハ血ヲ動シ瘡瘍赤班ヲ發シ使人醉解毒ノ方陳
皮大黃細末以黑豆煎汁送下而解之亦ツハト云草
ノ按汁ヲ吞テ解ス皆冷飲スヘシ乾鯉削テ諸品ニ
加ヘ耳味ヲ助ケ補脾胃進飲食益人古疾不忌本草
ニ不載東医宝鑑曰性平味耳每毒味極珍肉肥色赤
而鮮朋如松節故為松魚生東北江海中常陸國誌曰
鯉魚古事記萬葉集皆作堅魚而每鯉字後世合為一

字泚海公所作令亦曰堅魚和名抄曰鯉魚加豆平式
文用堅魚二字

海鰻 ハモ

ハモハ唐音也當國甚希ナリ最有大小出雲崎寺泊
ニテモ捕獲アリ新深ニテ捕者長サ五六尺計其形
略鯢ニ似テ細ク長シ胴圓ク尖リ頭ノ肉ニ村々白
キ星點アリ目ノ下ヨリ尾迄左右ニ白星點並續テ
筋ノ如ク連リ星鯢ノ星ニ能似リ考ルニ此者鯢ノ
同類ナルヘシ魚鮓最佳味ナリ又炙リ食ニ岐アル
小骨多故ニスリ肉トナシテ佳味也肉ヲ薄クシテ
乾タルヲ風海鰻ト云酒ノ肴トス體魚ヲハモト云

誤也本草曰海鰻鰻似鰻々而大ト云ヘリ

銅頭 カチカシラ 梅六角魚也

何レノ浦々ニモ四時アリ正二月多ク最味淡也大
ナル者八九寸尺余頭大ニ有稜胴圓ク尾ノ方細ク
細鱗色淡細頗ル如銅色肉白ニ炙リ食テ美也病人
虚人少モ每妨胴ノ圓キ故背ノ方ヨリ片身刺セテ
キ炙リテ好又二三寸計ナル小キ者ヲ漁人イジニ
ト云子ヲ出生スル家必此魚ヲ以テ供賀膳取堅固
之俵矣漢名未知

君魚 キミイラ 方頭魚ナリ

保宇波宇海濱皆アリ形大抵銅頭ニ似テ甚細鱗如

每鱗色微黑紅鱗ノ裏ノ色深碧線也炙煮食モ又似
リ性良病人虚人食テ每害大者八九寸尺余冬春佳
味也漢名未知

石首魚 イシモチ

黄花魚江魚石魚鮓諸郡四時有之其形微鱗ニ似テ
色淡黄灰白頭中ニ碁石ノ長キカ如者ニツアリ
之葵ノ文有之白事如玉好炙ノ者目貫トシ柄ニ卷
炙者腫トシ食味最淡美也畧有臭氣是ヲ開キ淡塩
淹ヒ乾脯トスルハ脯中ノ上品也性好病人虚人食
之每妨或冬ノ高波ニ六尺余ノ鮓寺泊浦へ打奇セ
テレシニ漁人不知之出雲寄石地當リニハ稀ニ有

ト云西国ニテハ小ヲタナト云。四五尺六七尺有テ競ト

云本草綱目ニ競腸中有白鯁ミツフク為膠又競至秋化為冠鳧是即野鴨有冠者也和名抄仁倍ト久知ト為一物今俗為谷別

幾須吾

按ニ白鯁魚也夏盛リ也形畧鰻ニ似テ

浦々四時往々アリ磯魚也長サ五六寸ノ者希也有鱗淡灰白ク肉白背骨堅ク

頭中ニ石ニツアリ灸物膾乾肉饅何レモ味淡味美

也性宜凡病人虛人無忌之肉食ノ中最上トスヘシ

虎幾須當国ニ不見庖人幾須吾ノ骨拔ト云料理ヲ

秘藏ス凡首中有石魚鯛吞魚鯁幾須吾也皆治淋病

幾須吾ヲ膾殘魚ト稱スルハ誤リ前ニ麵條魚ノ

外下ニ委本草ニ此者不載又中華ノ書ニ未見之故漢

名未知

藻魚

何レノ浦ニモ在磯渚ノ藻草ノ中ニ柄リ長サ五六

寸七八寸色淡紅緑雜リテ文班ナリ文條魚ニモ似

リ灸煮食味淡シ病人無妨一年二月中旬播州明石

ノ浦ニ旅行セシ時甚多リ有之俗ニ阿古字ト云リ

幾魚

稀ニ有形五六寸胴圓ク細長シ色淡青白ク上ノ喙

短ク下ノ業長シ性平無毒病人食テ無害膾ニ美灸

リテ煮浸佳

文鯨魚 ヒイゴイラ

漁人燕魚ト云四五日希ニ在其形鱗長ニテ翅ノ如

ク能飛テ夜ハ波上ニ舞游性能病人食每害宜妊婦

本草曰大者尺身蒼文白首赤喙常以夜飛肉且酸食

之已往今見者精似テ脊青黒ク腹白ク者小ニ口

小ク目大ニ長尾到尾鱗尾ニテ脊方ヲ股短ク腹ノ

方ノ股長シ口丸ク齒細ニ有舌腭方也俗ニアコト

云

校魚 カマス

頸城郡ノ浦濱ニ往々有之三崑蒲原之洋ニハ甚稀

ニ有其形而ヲ織校ニ似タリ大ナル者尺餘嘴長身

圓ク脂多シ肉饒トシ水ニ煮テ油ヲ去灸可食又沈

塩乾脯トシ何レモ味好然下品也本草不載之函

尺南産志有之

波知女

何レノ浦々ニモ春夏多リ在之品類多シ其形長サ

五六寸ヨリ九寸一尺首甚大ニ目モ亦大也尾ノ方

窄ノ身ノ三分一八首也色赤シ漁人赤ヲハナメト

云又褐色ナルヲカヘルハナメト云肉白ク膾魚軒

羹皆好肉硬シ性味佳食之有益人病人每妨中国西

国ニテ眼張ト云播州明石ノ眼張江戸ノ緋魚共得

名赤ウハ千人中其色如緋十ル者甚美也可愛王
氏彙苑ニ出タル紅魚金緋婦魚興化府志ニ緋魚其
色如緋ハ千人中勝テ紅キハ右ノ兩唇ニ云ハル
緋魚十ルハニ如此深紅トハ他魚ニ不見
漁子カハルハ千人ト云者褐色黒眼張ノ類也是蟾
蛤ノ化ニタルト亦頭胸十ト畧化ニテ半足ハ未寔
或リ見支折節アリ在然悉ク變化スルニハ非ス

太刀魚 タチイラ
稀ニ有形カニ似テ長ク背青方腹白ニ長サ八九寸

鯪 コナ
背長ク骨多ク腥ニ性不宜食

鱒俗字類モ又俗字カ浦々皆アリ其形長カ六七寸
大ナル者尺四五寸頭扁ク身圓シ背淡黒腹褐色肉
白ク硬ニ未醬ノ味ニ佳俗ニ性良ト称シ病人食之
如言每害忌眼疾本草不載之仍其性未知未詳漢名

鱒 アケ
何浦ニモ皆在之秋取者肉肥佳味也形微鱗ニ似テ
扁ク四五寸ヨリ尺許色青白ク總身每鱗只中通半
身尾ノ方ニ有厚鱗灸物膾鮓何シモ好冷塩ニ干乾
脯トシタル吉新深ニテ甚多ク捕テ鱒トシ美魚ト
シ遠リ奇ル

鱒魚 タナコ

封シ佳味也俗ニ三山醢ト云但此製暑中ハ不宜
 難セル者ヲ食ル癩班身痒ク醉性不宜塞リ母シ瘡
 瘍金瘡中瀉食帶アル人不可食本草ニ青魚背正青
 色ト云又竹魚骨刺多色如竹色鱗下向以朱點味如
 ニ鰾魚之是等者鯖ノ同類乎
 瀧川ニ溺シ水ヲ多ク吞テ腹ハリ死セニトスルニ
 鯖ノ目ノ玉ヲ肛門へ指ニテ押入レ八九竅ヨリ水
 出テ甚效アリ生ノ物毎之時ハ塩物ニテモヨシ
 辣ニシシ
カト
 一名青魚カト辣俗字カカト辣是モ俗字カ此魚畧鯢ニ似テ
 猶時多シ昔日冬春ノ頃少ツ、有シカ近世ハ毎之

此魚ノ辣ノ乾物辣之子又數之子也三四日水ニ浸
 泡豆油ヲ灌テ食潮ニ浸セハ一夜ニ糜ク東医宝鑑
 ニ此魚記
 シイジヨ

磯魚也夏多シ形藻魚ニ似テ長ク褐色ニシテ文十
 リ條魚ノ如シ長サ五六寸ヨリ尺余魚軒膾炙食淡
 味ナリ性良病人食テ每害俗ニ誠也名義不相知
 藻状魚ノ類ナリニヤ

ソヨ
 夏浦々ニアル磯魚也形鯿ニ似テ色黒ク長サ五六
 寸或尺四五寸計名義不相知膾炙何レモ佳味ナ

リ病人食テ毎坊考ニ海鯿ナ或ハタコタイ鰓魚ノ類ナレハ三

條ア魚ニ

七八月浦洋ノ小川ノ流レ出ル磯ニ群ルヲ唐網ニ

テ捕形川鯿ニ異ナルトナシ不佳味

鯿

八九月鯿ナト引大網ニカヒリテ不意ニ捕テアリ

形川鯿ニ異ナレモナシ味甚劣レ

鯿

三四月鯿網ニ引入テ來形狀川ノ者ニ全同シ

味不美

鯿アマス...

補

今考ニ処々ノ川河ニ有但シ石砂ノ川ニノミ有泥

鯿コノシロ

小ナルヲコハタト云甚希ニ在昔ハ此魚ノ名ヲツ

ナシト云リ長サ七八寸灸之ニ臭氣甚ク人ノアヲ

如燒本朝食鯿弟八鯿ノ下ニ昔人ノ子繼母ノ謔ニ

テ父家僕ニ命ニテ殺サントス家僕其罪ナキヲア

ハレミツナシヲ焼テ子ヲ助走ヨリ此魚ヲコノシ
口ト名付陶器ニ罾アリ本草曰海上鱸魚其臭如尸
同鱸タナ加鱸云能似タル故乎日本記齋明天皇ノ時鱸
魚ト云臣アリコノシ口ト讀リ

鱸
イハシ

諸郡三四月アリ年ニ寄テ過不足アリ指網ニテ捕
ルハ揃テ大也六七寸アリ網ノ目ニ止ル故ナリ引
網ハ大小雜リテモラサス引上ル也初鱸ヲ美賞ス
灸物引裂膾酢煮豆腐ノ粕ヲ敷テ蒸テ葛屯リニ薑
ナト調味品々アリ然ナカラ貴膳ニ供スル者ニ非
ス鱸ノ苗ノ小ナルヲ白スト云メタツケリト云ヤ

大ナルヲタツタリト云田ノ肥トスル故也或曰農
天ノ苗ヲ挾ム時ニ最多ク是ヲ美饌トスル故ニ田
作ト云塩ヲ不淹乾タル次煮ヲ五石米鱸ト云嘉祝
ノ供トス
片口鱸ト云アリ赤腹ト云有トウユト云有ヒヲキ
乾テヨシ上方ニテ潤眼鱸ト云鱖ニ畧似リ潤眼鱸
ハ佳味也鱸用一二寸計者為醢造法鮮鱸一伴不洗
但海水ニテ洗ハ塩三合和三日後以石厭之早ク石
吉河水ハアシシ
ヲ置寸ハ腹破不佳或茄子生姜穂蓼番椒等ヲ加ヘ
漬モ佳
凡脾胃ハ芳潔ヲ好ミ臭穢ヲ惡ム鱸ハ油膩臭穢ノ

物ニシテ性不如疼ヲアツメ瘡疼ヲ癢シ性最不宜

病人及服藥人不可食

和泉式部歌ニ曰

世の中よきや世に終ふ頼見りまゝいぬ人し何

石清水

鮫

諸郡四時皆アリ冬月多ク捕テ漁人ノ利トナル

鯧ニ西リ肝ヲ炒煎テ脂ヲ採魚油ノ中ノ最上也見

書ニ眼不常ト云肉ハ賤民ノ饌トス性佳山椒未嘗

ニテ灸リ芥子酢覺ニ只鮫ト吞魚ヲ食テ不煖鮫ハ

每鱗魚也子腹中ニ胎生ス同腹ニ廿四五有テ親ノ

口ヨリ出入ス朝ニ出夕ニ飯ル本草ニ云ルニ能合

ヘリ漁人出入子ト云卯ト称スル者圓ク柔ニ黄色

ナリ腹中ニ多ク在之子腹中ニ居テ乳ノ如ク吸ト

云リ又是ヲフハフハニ製シ漁子ハ食ナリ鮫品類

甚多シ目白鮫ハ多ク有テ脂多シ臭氣甚シ星鮫又

鯛鮫ト云ハ臭氣ウスク味鯛ニ似リ身ニ星アリ脂

少シツノ子鮫ハ背ニ大ナル角アリキクテウ鮫ハ

頭ノ方海鷗魚ニ似テ尾ノ方鮫ノ如シカセ鮫ハ頭

ノ方横ニ廣ク尾ノ方細シホウ子鮫ハ目白ニ似テ

大也磯ニアリマタ鮫ハ鯛鮫ニ似テ星ホシコ鮫

漁人姥鮫ト云其皮カ鞘ニ用イ或ハ藥ヲヲ口シ骨

角ノ類又ハ堅木ヲ磨_テヨシ七五三五五三ノタリ
 盛ハ餃ノ蕪也石餃ノ名目漁人ノ云処略記之種類
 猶多シ本草曰餃子從口入腹中酉陽雜俎曰餃子驚
 則入母腹中日本自古櫛餃ナシ靴餃ハアリ類多シ
 菊トテハ蝦夷ハ計_ハ大ナリ_ハ浦_ノリ_ハナリ_ハナリ_ハ
 コ口餃ハ餃ハ常陸越後アノ餃ハ伊豆駿何_ノウニ
 アノコ口皆日本ニアリ靴ヲ飾ル異国ヨリ来ル魚
 皮柄靴共ニ佳占城最上也聖多默大泥亦好_ニ
 糰
 フカ
 蠟魚黃玉版魚皆同シ然_レ出所不詳浦洋間有之類
 城郡山之下ニ多シ餃魚ノ類品種多シアキノ下ニ

ロアリ脂ヲ炒煎テ取臭氣甚シ然_レ賤民食之糰
 ハ四足アリ食人凡人ヲ食魚往々有之又胎生而産
 於_レ口_{ヨリ}各_ニ天_テ以_テ豆_ヲ留_ル古_コ

鮓_シ金_鎗魚_{ナリ}

鮓 諸郡往々アリ山之下多シ形色トモニ鮓ニ似
 タリ大ナルハ五六尺肉赤ク味ヲモシ性不宜下賤
 ノ食也往々人ヲ醉シム同類多シ本草鮓與鮓為一
 物月令云季春天子薦鮓於霞廂故有王鮓之稱郭璞
 云大者名王鮓其小者名叔鮓更小者名貉鮓
 叔鮓マクロ
 鮓ノ略小ナルヲ云非別種是モ又山之下ニ多シ其

最小ナルハメジヲ也郭璞分三等トス本邦モ大小
三等アリ然ハ玉鮎ハシヒ叔鮎マゴ口谿鮎メジカ
海豚イルカ
海上ヲ群游スル故ニ俗ニ千匹連ト云形豚ニ似テ
長サ三四尺一間計色黒ク嘴長ク尖リ足ニ似タル
鮎アリ尾ニ岐アリ無鱗是モ山之下ニテ捕油ニ製
ス甚多アリ肉ノ色鮎ノ赤肉ノ如シ本草ニ每毒ト
云

雪滑 ユキナメ

諸郡皆アリ春ノ頃午クリ細ニカ、ル形海鷄鷄之誤カ
魚ニ似テ色白ク略淡黒ク小ハ七八寸大ハ又余味

只淡ク每脂氣如食鮎是ハ雪ノ化シタル者也漁人
云奥州常陸ノ海ニ有植魚ト云者能似リ又滿ウキ方魚
何レモ正字未詳大洋子梭ニ槎魚一名嶽魚一名樓
每

神 ハタハタ

世魚藻艸ノ中ニ生シテ磯渚テ來ル丁立春ヨリ三
百二十日ナリ大抵不違一異也長サ六七寸色淡白
ク光リ有肉軟ニ味淡シ灸食又沸湯ニ漬テ鮎ニ製
ス浦洋ノ人ハ食馴テ賞ス今試ニ性甚不宜諸病ニ
可忌別而瘡疥ノ類愈テ又モ食之再癩ス亦揚梅瘡
愈後食之其夜冠頭巾伏而翌朝頭髮皆着頭巾而脱

落之事見之病人虛人必不可食

海鰐 風クジラ 和抄 和抄ニイサナ又鰐鯢ト書テクジラトヨム典籍使覽云海

鰐魚元来北海ニ十三往々海上ヲ浮ミアリク計也

鯨ヲ吞潮ヲ吹事恰如雲露凍也ウラサ大者三十尋余り皮

黒ク每鱗皮ノ内ニ白肉アリ味最美ナリ白肉ノ底

ニ赤肉アリ不佳味當国ニハモリニアタリ死テ海

上ヲ浮流ル者ヨルテアリ此魚五七年海中漂泊シ

テモ不腐ト云 昔ハ海鰐ヲ弓ニテ射ル死テ浦ニ寄イヌナトリ也

昔ハ海鰐ヲ弓ニテ射ル死テ浦ニ寄イヌナトリ也

古歌ニモヨメリ又近江ノ浦ニイサナトリヲ讀ル

ハ磯菜取也萬葉集ニ鰐ヲイサナト訓壹岐風土記

云鰐伏在郡西昔日鰐鯢追鰐走来陰伏俗云伊佐異

物志曰雄為鰐雌為鯢崔豹古今注鰐鯢大者長十里

小者數丈一生數万子海鰐魚之最大者泥鰐魚之最

小者雖大小不同其形相似故以海鰐稱ス

日本ニ凡六種アリト云慶長年中筑紫諸ノ浦ノ漁

人初テ戈ヲ以テ突得テ油ヲ取肉ヲ捨其後肉ヲ食

シ腸ト骨ヲ捨ル其後腸ヲ食フ名目多シ百尋ト云

長キ腸最可食其後頭ノ骨ヲ食フホカ子ブラ鬚ト云ハ

喉ノ下ナルヲサ也器物ノ用トス肉日久塩ニ藏者

夏月味佳美也中ニモ近尾処ノ白肉ヲハイケ味最

ト云リ

勝テ好白キヨリ底ニ在正肉ハ色赤ク如鳥肉不佳
味性温能峻補脾胃肥健於人虚冷每積滯人宜食止
久泻若新病濕熱盛者不可食凡熱風瘡疼脾胃積滯
虚人病人崩漏帶下之人不可食今誠處疝氣腹中不
和之人不依虚實海難食甚應而有宜可有甲捨也

鱻

ヲコト 鰕魚正字 大和本草ニ鰕ヲサケト訓スルハ大ニ誤レリ

和名辛古之俗云辛古世渚ノ藻草之中ニ桐油身魚
ニ似テ小ク刺アツテ人ヲサス甚疼痛ス樟ヲ燒テ
烟ニクスブレハ痛去海人用テ山神ヲ祭リ日和ト
得物アラニテヲ祈ル鱻ノ字俗ニ用エ未_レ知_ル出_ル地
魚不食品形甚醜故ニ謂醜女譬之其刺螫人俗云山

神好見鱻山海經云洛水多鱻魚如鰕居達水中穴道

鍼

千本魚ハリセニホ

長サ二三寸身圓ニ有刺テ每透間背黒ク腹白シ冬
月波風烈シキ時打寄ラル臘ハニハ海ノ荒ル変ニ
云傳又刺千本魚ノ上ルト云多ク如言是不食品思
ニ細魚ノ族ナルヘシ名義不詳

六角魚

希ニ網ニカ、リテ有其形色鱗等皆銅魚ニ似テ背
ノ斂ニ有六角筋故ニ六角ト称ス漁人食之姓名義
不詳銅魚ノ同類ナルヘシ

八角魚

希_ニ網_ニカ_、ル_レ形色形色六角莫_ニ同_シ只背ノ_一 通有_ニ八筋ノ_一名目也

根摺魚

俗稱也浦々磯_ニ栖比目魚_ニ似_テ長ク大サ四五寸ヨリ尺計背黒ク横_ニ淡黄白ナル班文有_テ辺黒ク腹白シサイカラ大津雪踏ノ草ヲ見_ルカ如_シ仍漢人ハ雪溜ト名ツクムヘナリ性良肉薄ク柔_ニ甚淡味也病人食每妨本草鞋底魚皆魚為_ニ一物然_レ似_テ別也陶昏躑躅魚形扁_ク而薄名鞋底魚左目明右目晦昧今閩廣以_ニ此魚名_ニ比目不知比目又一魚也云

漢名鞋底魚名以形倭名又同亦水躑躅ト云者同類別種也

鳥賊魚

黒魚_{イカ}纜魚_{イカ}其品有五六種浦々四時アリ冬春多シ其状若草囊_ニ鱗如蒲扇口腹ノ下_ニアリ八足口ノ旁ニ生背上一_ニ在骨ヲ名海燦蛸藥ニ用歷久者良ト世医ニ云腹中ノ墨ノ如キ者ヲ用_テ昏字逾年滅_テ每跡此者風波_ニ過時ハ鬚ヲ以_テ下_ニ研_{イカリ}或粘_{ツイテ}石如纜故名纜魚性嗜鳥自浮水上飛鳥ヲタマシ水中ニ卷入_テ食固_テ名鳥賊本末鷄鳥ノ所化今其口腹具存肉酸平益氣強志墨治心痛海燦蛸能多_シ性味好然_レ

此難消化病人虛人不可食此者難^{本ノマ}リ安ク有害鱗^{本ノマ}キ
可食^{スルイカ}柔魚ハ身長ク大也乾之^{スレメト}之為^{スレメト}養佳味ナリ然^{本ノマ}此堅
ク難^{タキイカ}消只煮汁ヲ用ヒ有益
障泥鳥賊 龜甲鳥賊 針鳥賊 玳瑁^{シヤリハチ}管鳥賊 雜鳥
賊 右ハ本草ニ云^{本ノマ}処且鳥賊無鱗魚ノ部ニ入り考
ニ喪^{本ノマ}之部而可^{本ノマ}ナラニカ
多^{本ノマ}由鳥賊形ナ大ナルハ二三貫目アリ食^{本ノマ}テ破^{本ノマ}血諸
血症^{本ノマ}五痔ニ不宜^{本ノマ}

章魚

傷魚 近喜或ニ^{本ノマ}鞘ト書^{本ノマ}和名^{本ノマ}抄ニ海蛸子太古トヨ
ム浦々石岩ノ有^{本ノマ}処ニ棲^{本ノマ}テ四時^{本ノマ}アリ有^{本ノマ}大小八月多

シ漁人尾花鞘ト稱^{本ノマ}ス此者頭圓ク腹ナリ頭中ニ在
腸頭ト足ノ交ニ眼口^{本ノマ}アツテ八足ナリ八腿交股之
中間白皮中ニ有^{本ノマ}如^{本ノマ}雙小鳥者褐色其形一^{カラス}如鴉一ハ
如^{本ノマ}鳶也長サ丈余之者ヲ名^{本ノマ}海肥子當^{本ノマ}國ニ在^{本ノマ}者八九
寸ヨリ二三尺計佐州ニハ海肌子多シ三^{本ノマ}島郡野積
浦ニ大ナル者栖居^{本ノマ}テ海苔ナト取^{本ノマ}ニ岩ヲツタヒ歩
行人ヲ卷付^{本ノマ}テ取^{本ノマ}ニトスル事希ニアリ漁子^{本ノマ}鯛ノ餌
ニ鞘ヲ箱ニ入^{本ノマ}渚ノ湖中ニ生置入用之時出^{本ノマ}之仍餌
ヲ飼自然^{本ノマ}餌怠^{本ノマ}レハ自己カ足^{本ノマ}ヲ食^{本ノマ}ル其痕愈^{本ノマ}テ細^{本ノマ}キ
筋ノ如^{本ノマ}キ者生^{本ノマ}ス日ヲ経^{本ノマ}テ又足^{本ノマ}ト成^{本ノマ}
八梢魚ヲ煮^{本ノマ}法牛房カ大根ヲ以^{本ノマ}テ能^{本ノマ}打^{本ノマ}タキ久ク

煮熱シサテ凡ノ来ル処ニ撒テ冷シ再豆油ト酒ヲ
用テ烹ルニ柔也又早ク軟方鞘ノ大小ニヨリ白梅
ヲ二三加ヘテ煮ハ心ノマヽニ柔ク也性耳鹹寒脾
胃虚有積聚及患浮痢人並不可食難消化也
東匠宝鑑曰小八指魚似八指魚而小俗為絡蹄本艸
石距ニ亦其類也身小而足長ニ是足長鞘也
陶書曰鱒魚名望潮魚紫色腹圓頭在腹下多足而長
皆環口上有圖文星如聯凸起腹肉有白粒如大麥味
美又有石距似璋魚又有章舉一名紅舉似鳥鰯而差
大
蜘蛛鞘足長鞘魚ノ類甚稀也亦鱒魚ノ白粒ヲ食テ

腹痛スル人ハ葷酢ニテ可食蛇ノ化テ章魚トナ
支折節人見之常ノ者ト異ナリ足ノ數七也此ヲ以
テ可辨在大毒可怖
河豚
噴魚鱖鮓氣包魚浦々ニ四時アリ冬月ト春トヲ賞
ス其形如蝌斗大ナル者尺余皆青黒ク腹白ク有黃
縷漁人ノ名目有數品熊坂鱖梅子ヨ鱖櫻鱖米鱖鱖
鱖等也猶可有之凡魚之每鱗每腮每膽有聲目能
者皆有毒此魚右ノ毒相皆備ルト本草ノ說也中其
毒者以槐花微炒乾臙脂等分為未水ニ調灌之大効ナ
リ此魚櫛ヲ好ム葉ヲ吞ミ居事アリ其時必有害

箱躰

浦々往々アリ 澳ニ栖テ稀ニ捕箱躰ハ漁子ノ称也
大サ二三寸ヨリ四五寸胴ノ間短ク前後方ニテ箱
ト呼モ宜也色淡黄白ク微淡黒ク文有テ龜甲ノ如
ク三稜四稜ノ紋ナリ甚堅目ハ大二口ト尾ハ至テ
小也狀雀ニ似リ乾テ小兒ノ玩トス訓蒙圖彙ノ海
牛ニ能似リ本草原始テ海牛有角但同類數品有之
悉ク區辨食物本草註曰細魚形似河豚而小背青有
班紋每躰尾不岐暖白有刺考ニ鰯魚ト箱躰ト能合
リ針ノ有ト云不當

鱸

白魚 ハタシロ
コモウ

漁人ハツ、ノメト云浦々ニテ往々八月阿羅ノ釣
ニカ、ル其形喉黒魚ニ似テ淡紅不佳味

綾

子魚 リニス

稀ニ鱸ノ釣ニカ、リ細ニモカ、ル又ハ波ニ打寄
ラル、事モアリ形帯ニ似テ幅三四寸扁ク長サ六
七尺或ハ丈余口尖リ皆ニ鱸アリ尾ハ鱸ノ如ク每
鱸色白ク光リ雲母ヲ塗タルカ如クサナカラ白キ
綾子ノ帯ノ如シ仍漁人名之味梭墨ニ似リ肉中ニ
刺多ク不佳味性不辨

繩

緘魚 ナハカラミ

稀ニ手クリ細ニカ、ル変アリ其形長サ五六尺胴

ノ周リ六七寸帶長ク鳥ニ似リ背ニ一二ノ鱗アリ
尾鱗ノ如ク色淡紅ニ有鱗

簞魚

ヤカラ

此者稀ニ有形ノ長サ四尺余每鱗洞ノ周リ尺余リ
ニテ圓クスコシ横扁ニ日向サマニ並テアリ目ヨ
リ口先迄一尺余口ノ形吹箭筒ニ似リ背ニ八節計
アリ腹ノ方腮ノ下腴ツキスリニ小キ四五分計ナル鱗ニ有
尾鱗ノ如クニテ一方ノ長サ四寸余尾ニ股ノ直中
ニ綬魚鬚ノ如キ紅糸一條長サ七八寸計ナル生シ
テアリ又尾ノ際ヨリ四五寸上リ腹背ニ二寸計ノ
少呂コ形ナリ鬚アリ皮ノ色淡紅銅頭ノ色也肉白

ニ漁人ノ云此魚大ナル者ハ人ヲ食
性不辨形状甚異物考ルニ何サマ可有毒不可食
寛延ニ己年師走中旬寺泊浦ニテ委ク見之

本草ニ有鞘魚又鞘魚ヲタコト訓スルハ誤レリト
ス今関東伊豆駿河又西州ニモ有之ト云リ形細長
クシテ如箭圓也又馬ノ鞭ノ如ク色微赤ク帶ノ短
キ有長キモ有肉白シ膈噎ノ病ニ用其帶飲食則治
スト然シ未知當否又尾ニ有侵每毒云

鯛 鯉源三郎

稀ニアリ其形小鯛ニ能似テ淡黄色也鱗ハ如石垣
有黒節堅直如穿山甲鱗ノ脈ニ左右ヘヒラキ尖リ

夕北角アリ尋常ノ物ニ非_レハ性漢名未知之
 エノヅ_ニア_リ形_ノ如_ク頭扁_ク圓_ク目_モ如_ク鱸_ニ似_リ口
 稀_ニア_リ形_ノ如_ク頭扁_ク圓_ク目_モ如_ク鱸_ニ似_リ口
 深_ク切_入齒_細夕_内外_ニ重_ニ生_ニ背_筋ヨ_リニ_處ニ
 小_キ鱸_在胸_圓ニ_腹平_ニ亦_キ鱸_ニ處_ニア_リ鱸_大ニ
 鱸_ノ如_ク總_身ノ_色似_ク鱸_魚長_サニ_尺余_也頭_口ノ_了
 リ_サマ_甚怪_異也_毒魚_ト思_ハル_性漢_名未_知
 油_身魚_アフ_ラ又_東武_之人_甚賞_翫不_高貴_ノ人_モ食_用ト_ス
 一名_鮠魚_大サ_七八_寸形_扁身_圓細_鱗褐_色頗_ル如_油
 色_似鮠_毛色_故名_之肉_冷耳_不美_四時_有之_為下_品磯
 魚_也漁_人ノ_子共_渚ニ_出テ_釣捕_也當_州羽_州樞_州明

石多病人食無妨

阿名吳アナコ

形似海鰻色淺ニ項ヨリ至尾有小白點味耳平不美



越後名寄卷二十四終

想其為書者三十四號

平

...

...

...

...

...

...

...

...

...



