

令和元年度

博士論文（指導教員 藏中しのぶ）

『和漢三才図会』の出典研究―『本草綱目』『本朝食鑑』との比較を中心に―

大東文化大学大学院外国語学研究所

日本語文化学専攻博士課程後期課程

（学籍番号一六二三三二五二）

楊 亜麗



序章	1
第一節 問題の所在と本研究の意義	1
一、寺島良安撰『和漢三才図会』	1
二、研究史―寺島良安と『和漢三才図会』に関する先行研究	2
三、問題の所在と本研究の意義	5
第二節 本研究の方法と構成	8
一、研究方法	8
二、本論文の構成	9
第一章 『和漢三才図会』の成立	15
第一節 『和漢三才図会』について	15
一、『和漢三才図会』の書誌	15
二、『三才図会』と『和漢三才図会』	19
第二節 『和漢三才図会』の引用書目	32
一、『和漢三才図会』引用書目一覧	33
二、『和漢三才図会』所引『本草綱目』	47
第三節 『和漢三才図会』と『本草綱目』	52

一、『本草綱目』の成立と日本への伝来	52
二、『和漢三才図会』の構成と『本草綱目』	55
<b>第二章 『和漢三才図会』「葷草」類の成立</b>	66
第一節 「葷菜」類から「葷草」類へ	66
一、『本草綱目』「葷菜」類と『和漢三才図会』「葷草」類	66
二、『本草綱目』「葷菜」類と『和漢三才図会』における配列の変更	70
三、「葷草」類の配列における項目の増補	73
第二節 「葷草」類における「煙草」と「山葵」	75
一、「煙草」と『本朝食鑑』『大和本草』	75
二、「山葵」と『本朝食鑑』	83
<b>第三章 『和漢三才図会』「水草」類の構成</b>	86
第一節 『和漢三才図会』「水草」類と『本草綱目』	86
一、『和漢三才図会』「水草」類の構成と『本草綱目』「水草」類・「苔草」類・「水菜」類	86
二、『和漢三才図会』「水草」類の三つの下位分類	87
三、『和漢三才図会』「水草」類の分類意識	90
第二節 『和漢三才図会』「水草」類「水草」と『本草綱目』「水草」類	94

一、『和漢三才図会』「水草」類「水草」の構成と『本草綱目』「水草」類	94
二、『和漢三才図会』「水草」類「水草」の配列意識	110
第三節 『和漢三才図会』「水草」類「藻類」と『本草綱目』「水草」類・「水菜」類	111
一、『和漢三才図会』「水草」類「藻類」の構成と『本草綱目』「水草」類・「水菜」類	111
二、『和漢三才図会』「水草」類「藻類」に内在する三つの群	122
三、『和漢三才図会』「水草」類「藻類」の配列意識	125
第四節 『和漢三才図会』「水草」類「苔類」と『本草綱目』「苔草」類	128
一、『和漢三才図会』「水草」類「苔類」の構成と『本草綱目』「苔草」類	128
二、『和漢三才図会』「水草」類「苔類」の配列意識	139
第四章 『和漢三才図会』「魚」部に見る概念の細分化	143
第一節 『和漢三才図会』「魚」部と『本草綱目』	143
一、『和漢三才図会』「魚」部の構成と『本草綱目』「魚」類・「無鱗魚」類	143
二、「魚」類から「有鱗魚」類へ	148
第二節 『和漢三才図会』「有鱗魚」類と『本草綱目』『本朝食鑑』	151
一、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類・「江海有鱗魚」類の構成と『本草綱目』『本朝食鑑』	151
二、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類の配列意識	159
三、『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類の配列意識	162

第三節 『和漢三才図会』 「無鱗魚」類と『本草綱目』『本朝食鑑』	166
一、『和漢三才図会』 「河湖無鱗魚」類・「江海無鱗魚」類の構成と『本草綱目』『本朝食鑑』	166
二、『和漢三才図会』 「河湖無鱗魚」類の配列意識	173
三、『和漢三才図会』 「江海無鱗魚」類の配列意識	175
第四節 「無鱗」と「有鱗」	179
一、「無鱗」から「有鱗」へ	179
二、「有鱗」から「無鱗」へ	188
終章	201
第一節 結論	201
第二節 今後の課題	202
資料一 現存する『和漢三才図会』 版本書目集覧	205
資料二 『和漢三才図会』 「河湖有鱗魚」類と『本草綱目』 「魚」類と『本朝食鑑』 「河湖有鱗魚」	225
資料三 『和漢三才図会』 「江海有鱗魚」類と『本草綱目』 「魚」類と『本朝食鑑』 「江海有鱗魚」	258
資料四 『和漢三才図会』 「河湖無鱗魚」類と『本草綱目』 「無鱗魚」類と『本朝食鑑』 「河湖無鱗魚」	304
資料五 『和漢三才図会』 「江海無鱗魚」類と『本草綱目』 「無鱗魚」類と『本朝食鑑』 「江海無鱗魚」	319
資料六 『和漢三才図会』 引用書目索引	1







## 序章

### 第一節 問題の所在と本研究の意義

#### 一、寺島良安撰『和漢三才図会』

寺島良安は江戸中期に大阪で活躍していた漢方医である。字は尚順で、号は杏林堂である。御城入医師で、法橋に叙せられた。『和漢三才図会』以外に、『濟生宝』『湯液診療良方』『通俗三才諸神本紀』等の著作がある。

江戸時代の絵入り百科事典、正徳二年の「自序」、同三年林鳳岡ほかの「序」をもつ寺島良安撰『和漢三才図会』一〇五卷八一冊は、明・王圻、王思義撰『三才図会』の天地人の「三才」の分類に倣い、和漢の事物を収載して、全体を天部（巻一〜六）・人部（巻七〜五三）・地部（巻五四〜一〇五）に三分類する。さらに「三才」の下位分類として、天文・人倫から禽獸・草木にいたる一〇五の部類に分け、掲出項目は五一八項目におよぶ。各項目には、和名・同義語・類義語等の解説と図像・種類・製法・薬効等を記し、独自に日本の地理・歴史・産物等を増補している。

良安は『和漢三才図会』の「自序」で、次のように述べる。

【本文】予聴<sup>テ</sup>師之<sup>ニ</sup>教誨<sup>ラ</sup>、拳拳服膺<sup>ス</sup>。因<sup>レ</sup>茲<sup>レ</sup>不<sup>レ</sup>顧<sup>ニ</sup>不<sup>レ</sup>敏<sup>ヲ</sup>、執<sup>ル</sup>棗<sup>匙</sup><sup>ヲ</sup>之<sup>ニ</sup>暇<sup>ニ</sup>、涉<sup>ニ</sup>獵<sup>和漢之黄卷</sup><sup>ヲ</sup>、覓<sup>ニ</sup>求<sup>スル</sup>耳<sup>学</sup>口<sup>碑</sup>之<sup>者</sup><sup>ヲ</sup>、凡三十有<sup>レ</sup>余年。

【訓読】予師の教誨を聴きて、拳拳服膺す。茲に因りて不敏を顧みず、棗匙を執る暇に、和漢の黄卷を涉獵し、耳学口碑のものを覓求すること、凡そ三十有余年。

以上から、良安は師の教誨を聞き、医者に成るには天文・地理・人事等宇宙全般のことを知らなければいけないと自覚したため、三十余年を

かけて和漢の典籍を渉獵し、資料を集めて、長年蓄積された知識により『和漢三才図会』を著したことが確認できる。

## 二、研究史―寺島良安と『和漢三才図会』に関する先行研究

寺島良安の経歴等については、未詳なところが多い。寺島良安に関する研究は、主にその経歴をめぐるものである。

山方泰治著『秋田人物伝』は、良安は能代の船間屋尾張屋に生まれて、後に大阪に行つて伊藤良玄の門人になったとする(一)。大矢全節氏と中野操氏は、ともに良安とその著作『和漢三才図会』『濟生宝』の概要を紹介する(二)。また、中野氏は、大阪・生玉寺町の浄土真宗増福寺における「良安墓」「良安妻墓」を発見した(三)。高梨光司著『読書雑記』は、寺島良安と『和漢三才図会』を紹介し、「彼の事績は、大阪郷土に關するものとして、今後大いに研究の必要がある」と述べた(四)。樋口秀雄氏は、良安は大阪の人であるとし、「良安の活動時期の下限は享保十七年ないしその後何年」とみて、「寛文改元前後から享保へかけてかなり長寿の人であった」と推算した(五)。遠藤鎮雄氏は、良安は大坂・高津の生まれと主張し、「恐らく寛文の初期に出生し、正徳から享保の末年頃まで活動し、従つて古稀をも迎い得た」とする(六)。島田勇雄氏は、良安筆とされる竜野御坊円光寺旧藏、現神戸市立博物館所藏の『日本図』に「享保十二年 丁未秋九月吉日 法橋寺島良安 于岬七十四歳書」とあり、『中国図』に「摂陽東生郡大坂 法橋寺島良安(尚順于岬七十四歳) 享保十二年丁未正月吉日 図之書之」とあるから、良安の生年を逆算して承応三年(一六五四)と確定した。

また、良安に関する人物関係の研究もある。島田氏は、良安の師である伊藤良玄と和氣仲安についても検討を加える(七)。小曾戸洋氏「本のはなし 第三十回 和漢三才図会―図解百科事典」は、医学史の立場から、良安の師や関係者の知見を述べた(八)。

このように、良安には伝記資料が少ないため、不明なところが多く残されているが、良安の生年は島田氏の研究によって明らかになって、またその活動時期の下限は樋口氏と遠藤氏によって確定したので、本稿では島田氏、樋口氏と遠藤氏の説にしたがい、良安の生没年を承応三年(一

六五四)から享保末年として考察を進める。

『和漢三才図会』の研究は、以下のように分類される。

第一に、『和漢三才図会』の刊行年代に関する研究である。遠藤氏は、初刊本について、「早くても正徳五年の末、或は翌六年頃はじめて刊本と成ったとみるもの」と指摘した(9)。樋口元巳は遠藤氏の研究を踏まえて、さらに、初刊年代について、「本書の刊行は早くとも正徳六年ないしは享保元年ということになる」と述べた(10)。

第二に、博物学と百科事典の視点から、『和漢三才図会』の項目の構成に関する研究である。伊藤真実子氏は、『和漢三才図会』について、「寺島は、原著から新たに分類を立て直すのではなく、順序は少し異なるものの三才の分類の上にたち、さらに日本に関する項目を増やすことで日本版とした」と指摘した(11)。勝又基氏は、『和漢三才図会』の立項と図像化の問題を取り上げ、「項目の選択について『三才図会』を踏襲しているが、形式については『訓蒙図彙』の影響を少なからず受けている」と述べ、『和漢三才図会』がどのように工夫して知識を図像化してきたかを論じた(12)。杉本つとむ氏は、『和漢三才図会』の出現と背景、寺島良安の思想と表現、『和漢三才図会』の構想と方法、『和漢三才図会』と『三才図会』の比較等を論じた(13)。

第三に、『和漢三才図会』における対外意識に関する研究である。竹島淳夫氏は、『和漢三才図会』に記録された異国・異国人を三つに分類してその記述の出典について考察を行った(14)。位田絵美氏は、異文化接触・理解の面から、『三才図会』と『和漢三才図会』の記述比較を中心に、江戸期の対外情報の収集状況を考察した(15)。また、位田氏は、『和漢三才図会』の巻十三・十四に収録される異国情報の紹介もした(16)。久能清香氏は、『和漢三才図会』の異国記述に注目して、当時の世界認識を考察した(17)。

第四に、『和漢三才図会』の本文の出典研究である。島田勇雄氏は、「良安は一般にすぐれた粉本に依拠し、それを自説とする傾向を有する」と指摘した(18)。樋口元巳氏は、『和漢三才図会』の地理部は『国花万葉記』に拠っていることを指摘し、その引用手法について考察を行った(19)。倉員正江氏は、巻十三「異国人物」の「朝鮮」の項目に注目して、本文には「見于東国通鑑」と出典を明記したが、実はその記述の出

典は軍書『九州記』であることを指摘した(20)。

第五に、『和漢三才図会』に収録している語彙についての研究である。田龍博氏は『和漢三才図会』における「もろし」の語彙について考察した(21)。安田章氏は、『和漢三才図会』に記載した朝鮮国語を分析した(22)。

第六に、本草学の面からの研究である。白井秀明氏は、『和漢三才図会』の植物の「毒草」類に注目し、有毒植物も適量に用いるときは起死回生の妙薬となる点から、『和漢三才図会』における薬用植物の取り上げ方という現代的視点の問題意識から、「毒草」類の項目について検討を加えた(23)。

特筆すべきこととして、二〇一四年四月二十九日に、南方熊楠顕彰館で「和漢三才図会シンポジウム」が開催され、『KUMAGUSU WORKS』第4号にシンポジウムの成果をまとめた論文が収録された。そのなかで、小峯和明氏は、『和漢三才図会』が南方熊楠にどのように影響を与えたのかについて論じた。マテイアス・ハイエク氏は、『和漢三才図会』と中日の類書の関係について論じた。鈴木広光氏は、『和漢三才図会』が人間をどう分類し、記述して、「人物」の項に収めているのかについて検討した。また、小峯和明氏、マテイアス・ハイエク氏、鈴木広光氏はパネルディスカッションで、『和漢三才図会』と本草書の関係、百科事典の時代の中の『和漢三才図会』等の面から意見を述べた(24)。このシンポジウムが行われた同年、マテイアス・ハイエク氏は『集と断片…類聚と編纂の日本文化』で、『和漢三才図会』の編纂意図、「和漢」と「図会」の意味について見解を述べた。そして、天部の「天文」「二十八星宿」「天象」という範囲でその出典を調査して、「中国の古典からの直接な引用より、どちらかというよりはる類書類を出典とする箇所が多いように思われる」と指摘した。また、『和漢三才図会』の「最大の特徴の一つ」として、「尾之巻」の「小目録」の分類方法の意義を強調した(25)。

『和漢三才図会』を対象とする研究は少なくないが、なお、『本草綱目』との詳細な出典関係の研究はほぼ手つかずの状況であり、これによって、『和漢三才図会』の分類と配列を解明するためには、残された課題は多い。

### 三、問題の所在と本研究の意義

『和漢三才図会』の序文によれば、明・万歴三十七年（一六〇九）刊王圻・王思義撰『三才図会』に倣ったものとされるが、両書の分類と部立はかなり異なることが指摘されている(26)。その分類と部立はどのような先行文献によったのかはまだ不明瞭である。

また『和漢三才図会』の引用書目（略称・撰者名等を含む）は、九六八種におよぶ(27)。そのうち、引用回数が一番多いのは『本草綱目』である。『和漢三才図会』は『本草綱目』に拠るところが多いが、詳細な出典研究はあまり行われていない状況である。

次に、『和漢三才図会』における分類と配列の意識である。『和漢三才図会』の分類と配列については、未だ十分に検討がなされていない。『和漢三才図会』の部立を『本草綱目』の部立と比較したところ、一致するものが多々見いだされた。しかし、『和漢三才図会』が『本草綱目』の部立を改変・統合・細分化したり、部立なかの項目についても『本草綱目』と一致しない配列も少なくない。

したがって、本研究は、『和漢三才図会』を対象として、出典論と分類論という二つの方法を採用し、特に『本草綱目』との関係に着目し、和漢比較文学の立場から研究を行う。具体的に、『和漢三才図会』の引用書目を悉皆調査し、『本草綱目』の構成と本文との比較研究によって、『和漢三才図会』が『本草綱目』をどのように活用しつつ、独自の分類意識を樹立していったのかという『本草綱目』受容の具体相を究明する。

また、『和漢三才図会』の動植物部の分類が、『本草綱目』の分類に基づくことを明らかにする。次に、『和漢三才図会』が『本草綱目』の分類を継承しながら、改変したり、合併したり、細分化したり、項目の配列順を変更したりしていることを指摘し、これについて検討を加える。

さらに、『和漢三才図会』独自の分類と配列について分析し、『本草綱目』を出典とする『和漢三才図会』の分類体系と配列意識の特徴および独自性を明らかにする。

注

- (1) 山方泰治『秋田人物伝』(秋田人物伝発行所、一九三三年四月)。
- (2) 大矢全節「碩学寺島良安先生のことども」(『医譚』、日本医史学会関西支部、一九三九年七月)、中野操「経歴不明の碩学・寺島良安」(『大阪医学風土記』、杏林温故会、一九五九年十月)。
- (3) 注(2)の前掲書。
- (4) 高梨光司『読書雑記』(カズオ書店、一九九四年三月)。
- (5) 樋口秀雄「寺島良安と『和漢三才図会』」(『和漢三才図会』、東京美術、一九七〇年三月)。
- (6) 遠藤鎮雄「解説―寺島良安・和漢三才図会考―」(『日本庶民生活史料集成 第29巻』、三一書房、一九八〇年八月)。
- (7) 島田勇雄「『和漢三才図会』解説」(『和漢三才図会2』(東洋文庫45)、平凡社、一九八五年十一月)。
- (8) 小曾戸洋「本のはなし 第三十回 和漢三才図会―図解百科事典」(『新日本古典文学大系月報94』、二〇〇〇年三月)。
- (9) 注(6)の前掲書。
- (10) 樋口元巳「各部解説」(『和漢三才図会13』(東洋文庫505)、平凡社、一九八九年七月)。
- (11) 伊藤真実子「19世紀日本の知の潮流―江戸後期〜明治初期の百科事典、博物学、博覧会―」(『19世紀研究』、19世紀学学会、二〇一二年三月)。
- (12) 勝又基「絵入り百科事典の工夫―『訓蒙図彙』と『和漢三才図会』―」(『浸透する教養』、勉誠出版、二〇一三年十一月)。

- (13) 杉本つとむ『杉本つとむ著作選集』 辞書・事典の研究Ⅱ (八坂書房 一九九九年三月)。
- (14) 竹島淳夫『和漢三才図会』に見る異国・異国人 (『国文学・解釈と鑑賞』 至文堂、一九九六年十月)。
- (15) 位田絵美『和漢三才図会』にみる対外認識―中国の『三才図会』から日本の『和漢三才図会』へ― (『歴史評論』(通号 592)、歴史科学協議会、一九九九年八月)。
- (16) 位田絵美「世界を知る入門書『和漢三才図会』(特集 世界のなかの江戸 JAPAN)」(『歴史読本 55 (11)』(通号 857)、新人物往来社、二〇一〇年十一月)。
- (17) 久能清香「近世の世界観―『和漢三才図会』と『唐土訓蒙図彙』の考察―」(『広島女学院大学国語国文学誌 (3)』、広島女学院大学日本文学会、二〇〇七年十二月)。
- (18) 注(7)の前掲書。
- (19) 樋口元巳『和漢三才図会』地理部の粉本 (『神戸商船大学紀要 第一類、文科論集』、神戸商船大学図書館委員会、一九八六年七月)。
- (20) 倉員正江『和漢三才図会』卷第十三「秀吉公征朝鮮」記事の典拠と加藤清正像―『九州記』から白石・徂徠・元重挙・山陽に及ぶ― (『国語と国文学』、東京大学国語国文学会、二〇一七年一月)。
- (21) 田龍博『和漢三才図会』の語彙―「もろし」の意義 (『島大言語文化、島根大学法文学部紀要』・言語文化学科、島根大学法文学部、二〇一二年三月)。
- (22) 安田章『国語史研究の構想』(株式会社 三省堂、二〇〇五年三月)。
- (23) 白井秀明『和漢三才図会』と植物 (『国文学年次別論文集『近世Ⅰ』』、学術文献刊行会、一九八三年二月)。
- (24) 『熊楠 WORKS (44)』(南方熊楠顕彰会、二〇一四年十月)。
- (25) マティアス・ハイエク『近世日本の百科思想の芽生え―和漢三才図会の構成と出典の一考察―』(『集と断片…類聚と編纂の日本文化』、

勉強出版、二〇一四年六月)。

(26) 注(13)の前掲書。

(27) 拙稿『和漢三才図会』の引用書目(『外国語学会誌』第四十八号、二〇一九年三月)。

## 第二節 本研究の方法と構成

### 一、研究方法

本論文は、寺島良安撰『和漢三才図会』を対象とし、『和漢三才図会』が依拠する『本草綱目』の構成と本文を比較検討することによって、『和漢三才図会』の動植物部の成立を論じるものである。研究の方法として、清朝考証学の系譜を引く和漢比較文学の「出典論」の方法を用いて、『和漢三才図会』と『本草綱目』の本文を一字一句にいたるまで詳細に比較検討し、実証的な文献学の研究をめざす。

具体的な論の展開に際しては、藏中しのぶ氏の出典研究と、相田満氏のオントロジ理論を敷衍した。藏中しのぶ氏は、古代の金石文・高僧伝を中心に、①出典論(通時的・時間的なタテの知的体系の継承関係論)と②ネットワーク論(共時的・空間的なヨコの人的関係論)という二つの視座から、「大安寺文化圏」という概念を提示し、日本古代の「伝」の生成とその基盤を説明している(二)。相田氏は、事物を「類」(近似するもの)概念で集積し、整理・体系化した類書や辞典類などの和漢古典籍を「類聚編纂物」として把握し、その分類と配列、さらには分類体系を分析した(三)。

本論文は、まず、『和漢三才図会』の書誌学的研究、本文研究を主眼とし、主たる典拠『本草綱目』との比較研究によって、『和漢三才図会』



の動植物部の部立・配列といった構成、掲出語の分類意識を解明し、『和漢三才図会』の動植物部がどのように『本草綱目』を継承・改変したのかをあきらかにするとともに、『和漢三才図会』の百科事典としての編纂手法を述べたものである。

## 二、本論文の構成

本論文は、次のような構成とする。

序章は次の二つの部分からなる。

第一に、「問題の所在と本研究の意義」である。本研究の研究対象『和漢三才図会』『本草綱目』の概略を述べ、『和漢三才図会』に関する従来の研究史を整理する。

第二に、「本研究の方法と構成」である。本論文で用いた研究の方法である出典論とオントロジについて説明し、本論文の構成を述べる。

第一章『和漢三才図会』の成立」は三節から成る。

第一節『和漢三才図会』について」では、『和漢三才図会』の書誌について調査した結果を述べる。また、『三才図会』からどのように『和漢三才図会』の成立に影響を与えたのか、両書の相違点はどこにあるのかを分析した。まず、両書はともに天地人の「三才」の森羅万象を網羅するが、全体の概念階層、及び「天」「地」「人」の概念、範疇はそれぞれ異なる。また、両書の分類の意識と部立の配列も異なる。さらに、両書は同じく図を重視している書物であるが、図の位置と項目の配置は一致していない。

第二節『和漢三才図会』の引用書目」では、第一に、『和漢三才図会』の引用書目九六八種を悉皆調査して作成した『和漢三才図会』引用書目一覧」を示す。引用書目には漢籍が全体の四分の三を占め、そのうち本草書や医書が最も多く、史書・地誌も少なくない。第二に、『和漢三才図会』所引『本草綱目』について分析し、『和漢三才図会』に多大な影響を与えた『本草綱目』の引用の具体相を明らかにする。

第三節『和漢三才図会』と『本草綱目』では、『本草綱目』の成立と出版状況、日本伝来後の流布状況及び和刻本の出版について確認する。また、『和漢三才図会』と『本草綱目』の部立を比較して、『和漢三才図会』が『本草綱目』の部立に多大な影響を受けていることを論じる。

第一に、『和漢三才図会』が『本草綱目』に一致する部立である。次の三つのパターンに分けられる。

(一)『本草綱目』の部立とその下位項目を全部援用するもの。

(二)『本草綱目』の部立を採用し、下位項目をすべて入れ替えたもの。

(三)部立の下位項目を援用するが、部立を変更するもの。

第二に、『和漢三才図会』が統合した『本草綱目』の部立である。これは『和漢三才図会』が『本草綱目』の複数の部立を一つに統合したものである。

第三に、『和漢三才図会』が細分化した『本草綱目』の部立である。これは『和漢三才図会』が『本草綱目』の一つの部立をいくつかの部立に細かく分け、それぞれを独立させたものである。

第二章『和漢三才図会』「葷草」類の成立」は二節から成る。

第一節「葷菜」類から「葷草」類へ」では、まず、『本草綱目』「葷菜」類の項目と『和漢三才図会』「葷草」類の項目を比較し、『和漢三才図会』「葷草」類の三八項目のうち、三一項目は『本草綱目』「葷菜」類の項目に確認できた。また、項目の本文を照らし合わせて、『和漢三才図会』「葷草」類の項目は、『本草綱目』「葷菜」類を下敷きとしており、その影響は非常に大きいことを確認する。次に、『和漢三才図会』「葷草」類が削除した『本草綱目』「葷菜」類の「五辛菜」「荅葱」「草豉」の三つの項目を分析した。これらの三つの項目は、分類意識の違いによってほかの部類に配置され、或は、日本では存在しないため収録されないことを論証した。さらに、『和漢三才図会』「葷草」類の項目の配列は『本草綱目』「葷菜」類の配列順を継承しながら、作者の配列意識によって順番の入れ替えを行った。順番の入れ替えによって、『和漢三才図会』「葷草」類に新しく分類が見えてきたことを論じる。これは作者寺島良安が『本草綱目』の項目をよく理解したうえで、項目の形状の類似性に

よって新しく分類したのである。また、『和漢三才図会』「葷草」類が独自に立てた「分葱」・「ム」・「野蜀葵」・「阿之太婆」・「伊乃牟止」・「煙草」・「山葵」の七つの項目を整理する。この七つの項目も作者の形状による分類方法によって増補したものであることを論証した。

第二節「葷草」類における「煙草」と「山葵」では、『和漢三才図会』に増補した「煙草」と「山葵」の二項目の由来を検討し、『本朝食鑑』『大和本草』に該当する項目の本文と照らし合わせて、良安は『本朝食鑑』『大和本草』を参看して項目を増補した可能性を論じた。

第三章『和漢三才図会』「水草」類の形成」は、四節から成る。

第一節『和漢三才図会』「水草」類と『本草綱目』では、『和漢三才図会』「水草」類の構成と配列を『本草綱目』「水草」類・「苔草」類・「水菜」類と比較し、『本草綱目』が「水草」類・「苔草」類・「水菜」類を立てたのに対して、『和漢三才図会』は「水草」類だけを立て、『本草綱目』「水草」類・「苔草」類・「水菜」類を統合し、「水草」類の下位分類としてまた「水草」・「藻」類・「苔」類を立てたことを指摘する。また、『本草綱目』「水草」類・「水菜」類・「苔草」類と『和漢三才図会』「水草」類の下位分類である「水草」・「藻類」・「苔類」の対応関係を検討する。さらに、『和漢三才図会』が生態環境によって、河・湖に生える草、海に生える草、水・石・瓦・墻・地に生える苔衣のように優先順位を決めていることを明らかにした。

第二節『和漢三才図会』「水草」類「水草」と『本草綱目』「水草」類では、『和漢三才図会』「水草」と『本草綱目』「水草」類の項目と本文を比較した結果、十九項目のうち十六項目が一致するが、一致しないものは『本草綱目』を出典としないこと、日本の風土に合わせて作者が項目を増補したことを明らかにする。また、『和漢三才図会』「水草」は『本草綱目』「水草」類の配列順を改変せずに継承して、最後に日本のものを増補したことを指摘する。

第三節『和漢三才図会』「水草」類「藻」類と『本草綱目』「水草」類・「水菜」類では、『和漢三才図会』「藻」類と『本草綱目』「水草」類・「水菜」類の項目と本文を比較した結果、二十項目のうち六項目が「水草」類に一致し、五項目は「水菜」類に一致するが、一致しないも

のは『本草綱目』を出典としないことが確認できる。また、『和漢三才図会』「藻」類は『本草綱目』「水草」類・「水菜」類の項目を採用し統合したが、その配列は『本草綱目』のままではなく、新しい分類意識によって入れ替えたのである。同じ海に生える草として、種類によって、また下位分類して表面に現れない「藻」・「苔」・「昆布、海帯」を分類することを指摘する。さらに、新しく増補した九項目もこの下位分類によって配置されたことを論証する。そして、『和漢三才図会』「藻」類が『本草綱目』「水草」類・「水菜」類の項目を採用し統合したことと『和漢三才図会』「水草」類が『本草綱目』「水草」類・「苔草」類・「水菜」類を統合したこととの関連性を分析する。

第四節 『和漢三才図会』「水草」類「苔」類と『本草綱目』「苔草」類では、『和漢三才図会』「苔」類と『本草綱目』「苔草」類の項目と本文を比較した結果、十七項目のうち十六項目が「苔草」類に一致するが、一致しない項目は出典がなく寺島良安が増補したものであることを確認する。『和漢三才図会』「苔」類は『本草綱目』「苔草」類の配列順を継承しながら、最後に日本のものを増補したことを指摘する。

第四章 『和漢三才図会』「魚」部に見る概念の細分化」は、四節から成る。

第一節 『和漢三才図会』「魚」部と『本草綱目』では、『和漢三才図会』「魚」部の構成と配列を『本草綱目』「鱗」部の「魚」類・「無鱗魚」類と比較し、『本草綱目』が「鱗」部の下の一部分として「魚」類・「無鱗魚」類を立てたに對して、『和漢三才図会』は「魚」部を立て、下にさらに細かく分類し、「無鱗魚」類を「河湖無鱗魚」類・「江海無鱗魚」類に、「魚」類を「河湖有鱗魚」類・「江海有鱗魚」類に分けたことを指摘する。同時代の学者貝原益軒、人見必大等の人の説を分析しつつ、「魚」に対する細分化の時代の必要性を論じる。

第二節 『和漢三才図会』「有鱗魚」類と『本草綱目』『本朝食鑑』では、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類・「江海有鱗魚」類と『本草綱目』「魚」類の項目を比較した結果、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類二十六項目のうち十七項目は『本草綱目』「魚」類に一致するが、九項目は『本草綱目』以外のものであること、作者が魚の形状によって項目を新しく増補し配列したことを明かにする。また、『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類四十八項目のうち十項目は『本草綱目』「魚」類に一致するが、独自に新しく三十八項目を増補したことを確認する。これらの項目は『本朝食鑑』からの採用が多い。「江海有鱗魚」類の配列は『本草綱目』に依存せず、作者が独自に形状による分類方法によって配置して、項

目を増補していることを明らかにする。

第三節 『和漢三才図会』 「無鱗魚」類と 『本草綱目』 『本朝食鑑』 では、『和漢三才図会』 「河湖無鱗魚」類・「江海無鱗魚」類と 『本草綱目』 「無鱗魚」類の項目と本文を比較したところ、『和漢三才図会』 「河湖無鱗魚」類九項目のうち七項目は 『本草綱目』 「無鱗魚」類に一致し、二項目は 『本草綱目』 以外から採用したものであること、作者が 『本草綱目』 の配列順を全部入れ替え、魚の大きさと形状によって新しく配置したことを明らかにする。これらの項目は 『本朝食鑑』 からの採用も多い。また、『和漢三才図会』 「江海無鱗魚」類四十三項目のうち二十四項目は 『本草綱目』 「無鱗魚」類に一致し、十九項目は新しく増補したものであることを確認する。「江海無鱗魚」類の項目は種類と形によって分類し配置していることを明らかにする。

第四節 「無鱗」と「有鱗」では、『本草綱目』 では「無鱗魚」類とされた項目が 『和漢三才図会』 の「有鱗魚」に配列されて、『本草綱目』 では「有鱗魚」類とされた項目が 『和漢三才図会』 の「無鱗魚」とされたことを論じる。本文を照らし合わせながら、寺島良安が 『本草綱目』 の内容の判定によって「有鱗」「無鱗」の違いを生じたことを論証する。

終章は、つぎの二節から成る。

第一節 「結論」では、『和漢三才図会』 の動植物部の部立は 『本草綱目』 の部立に多大な影響を受けていた。『和漢三才図会』 は 『本草綱目』 の部立を継承しながら、部立の名称を変えたり、統合したり、細分化したりしている。これはすべて作者寺島良安の分類意識と配列意識による改編である。「和漢」の事物を百科事典に編纂するに際して、このような改編は必要な措置であることを論じる。

第二節 「今後の課題」では、今後の課題として、『和漢三才図会』 の動植物以外の部立の出典と内部の構成について検討していきたい。また、『和漢三才図会』 はのちの書物にどのように受容されたのかについても究明していきたい。

注

- (1) 藏中しのぶ『奈良朝漢詩文の比較文学的研究』所収、二〇〇三年七月、翰林書房。同「渡来僧と大安寺文化圏―新羅僧・元暁と淡海三船―」(『アジア遊学』第四号、勉誠出版、一九八四年十月)。同「古代寺院における「伝」と「像」の制作活動―長安と平城京の諸寺院間ネットワーク―」(『考古学ジャーナル』第七〇五号、二〇一七年)。同氏編『古代の文化圏とネットワーク』(二〇一七年十月、竹林舎)等。
- (2) 相田満『時空間とオントロジで見る和漢古典学』(勉誠出版、二〇一六年三月)、同『和漢古典学のオントロジ』(勉誠出版、二〇〇七年二月)。同「和漢階層語彙オントロジの蓄積・検証・活用―その問題点と可能性―」(『情報処理学会論文集 じんもんこん二〇〇六』第十七号、二〇〇六年十二月)。同氏による日本学術振興会科学研究費補助金基盤研究として、二〇〇七年四月〜二〇一一年三月の「和漢古典学のオントロジモデルの応用」、二〇一一年四月〜二〇一六年三月の「和漢古典学のオントロジモデルの高次・具現化」等がある。

## 第一章 『和漢三才図会』の成立

### 第一節 『和漢三才図会』について

#### 一、『和漢三才図会』の書誌

良安は三十余年をかけて『和漢三才図会』を完成したが、諸版本に後刷の文政七年版以外に、全部刊記がないため、その刊行年代は不明である。

無刊記の版本は、奥付によって、まず三分類することができる。

#### 一、杏林堂藏版。

奥付に「大阪高津宮北 杏林堂 藏版全部百五卷 彫刻 大阪心齋橋筋淡路町 嶮口太兵衛尉定次」とある。

#### 二、五書肆版

奥付に「書肆 岡田三郎右衛門 鳥餅市兵衛 渋川清右衛門 松村九兵衛 大野木市兵衛」とある。

#### 三、奥付のない版。

また、『和漢三才図会』の首巻と百五巻の末に、以下の「序」と「自序」等がある。

①正徳三年春三月下旬 朝散大夫大学頭藤原信篤識 序

②正徳癸巳之年孟夏下澣 前大医令和氣伯雄甫書 序

③正徳二壬辰歳五月上浣法橋寺島良安書於浪華杏林堂 自序

④ 正徳癸巳陽月中旬日 正三位大藏卿清原宣通誌 後序

⑤ 正徳乙未秋日 難下起雲閣主 追加

⑥ 奥付

序文、自序、後序、追加の年号から、刊行年代を正徳二年（一七二二）とされたり、正徳三年（一七二三）とされたり、正徳五年（一七二五）とされたりしている。いずれも定説として認められていない。

樋口元巳氏の研究によると、諸版にこれら序と追加等の位置の違い及び有無が見られ、また、本文の異同と合わせて、さらに表1のように分類できる。表1は樋口元巳氏の論文に基づいて作成したものである（二）。諸版の本文の異同については、樋口氏の論文をご参照ください。

また、樋口元巳氏の論文に、次の一文が掲げられている。

中尾松泉堂主人中尾堅一郎氏の御教示によれば、古書肆界で伝承では、杏林堂藏版と五書肆版、あるいは初刷と後刷との区別は、卷二十二の刑罰の斬罪・梟首・磔の図の有無が一つの基準であったということである（三）。

表1にも、卷二十二の刑罰の斬罪・梟首・磔の図の有無を示した。

表1・『和漢三才図会』諸版本の分類

首巻	版本
藤原信篤序 和氣伯雄序	杏一
藤原信篤序 和氣伯雄序	杏二
藤原信篤序 和氣伯雄序	杏三
藤原信篤序 和氣伯雄序	杏四
藤原信篤序 和氣伯雄序	五書一
藤原信篤序 和氣伯雄序	五書二
藤原信篤序 和氣伯雄序	五書三
藤原信篤序 和氣伯雄序	無刊一
藤原信篤序 和氣伯雄序	無刊二
藤原信篤序 和氣伯雄序	無刊三



刑罰の図	百五卷末			後序 (跋)	目録	凡例	自序
	奥付	追加 (跋)					
○	奥付	追加 (跋)		後序 (跋)	目録	凡例	自序
○	奥付	追加 (跋)		後序 (跋)	目録	凡例	自序
○	奥付	追加 (跋)		後序 (跋)	目録	凡例	自序
○		追加 (跋)	奥付 後序 (跋)		目録	凡例	自序
×	奥付	追加 (跋)		後序 (跋)	目録	凡例	自序
×	奥付	追加 (跋)	後序 (跋)		目録	凡例	自序
×	奥付	追加 (跋)			目録	凡例	自序
○		追加 (跋)	後序 (跋)		目録	凡例	自序
×		追加 (跋)	後序 (跋)		目録	凡例	自序
×			後序 (跋)		目録	凡例	自序

奥付のない三種類の版本はいずれも翻刻したもので、原本に奥付は存在するかどうかは不明である。

従来杏林堂藏版が初刊で家藏版とされ、五書肆版は後刷で再刊本であると考えられる。遠藤鎮雄氏によると、「早くても正徳五年の末、或は翌六年頃はじめて刊本と成ったとみるもの」である(3)。樋口氏は遠藤氏の研究を踏まえて、さらに考察を深めて、「本書の刊行は早くとも正徳六年ないしは享保元年ということになる」と指摘した(4)。また、本書が上梓までの経緯について、遠藤氏は、次のように述べた。

すなわち正徳二年五月に稿本が成って自序も付し、翌三年三月に林信篤、ついで四月に和氣伯雄、そして、十月には清原宣通から、それぞ

れ序を貰い、以後出版準備の中で更に推敲を重ね（版下作業と並行したかもしれない）、刊行まぎわの（或は版下完成時の）正徳五年の秋、起雲閣主からまた急ぎ抜を乞い（5）。

そして、諸版本の刊行について、樋口氏は次のように述べた。

最初杏林堂蔵版として出版され、再版に当たってかなり大幅に修正が加えられ（杏二）、更に細かい補正があった（杏二、三）のち、版權が杏林堂から五書肆に実質上移行し、杏林堂蔵版と同一内容で出版されることがあって、卷二十二の挿絵が削除され、更に卷六の天文の記事が差し替えられるなどのことがあったと推測される。二つの跋もその間で種々に取り扱われたのであろう。それゆえ五書肆版は享保以後の刊となる。奥付のない版はさらに新しい版ということになる（6）。

また、樋口氏は享保八年の序をもつ良安の著作『通俗三才諸神本紀』の奥付から、その版權は杏林堂にあることを確認されて、また、つぎのような仮説を出した。

『和漢三才図会』も大部のものゆえ、最初から五書肆に販売権があったものかもしれない。さらに憶測を重ねば、享保十四年（良安七十六歳にあたる）に至っても、異なる書物ながらも「杏林堂蔵判」とあることから、この頃も依然として『和漢三才図会』の版權をも所有していた可能性がある。もしそうであれば、五書肆版は享保の末年以後（享保は二十一年まで）ということも考えられる（7）。

本論文は国文学研究資料館所収杏林堂蔵版をテキストとして使用する。異文のある場合は諸版本を参照する。

附表一は国文学研究資料館のデータベースによって作った「現存する『和漢三才図会』版本書目集覧」である。

## 二、『三才図会』と『和漢三才図会』

寺島良安が「自序」に、

概ムナナラフ擬ニ王氏ノ三才図会ニ也。(概ね王氏の『三才図会』に擬ふなり。)

と述べているように、『和漢三才図会』は明・王圻、王思義父子撰『三才図会』の影響を強く受けて成立している。『和漢三才図会』が、『三才図会』をはじめとする類書・古辞書の類からどのような影響を受けたのかを形態と構成の上から解明するため、まず、『三才図会』との違いをあきらかにすることを目的とする。

『三才図会』は明代に王圻、王思義父子によって編纂された私撰類書である。中国では類書の編纂は古くから行われており、明代に至って発展期を迎えた。明代二七〇余年の間に、官修類書『永樂大典』をはじめ、数多くの類書が編纂された。『四庫全書総目提要』によると、明代の類書として著録は十三部、存目は百二十部以上を数える(5)。また、『中国古籍総目』には、明代類書が四三九部著録されている(8)。

明代に類書が発展した要因について、張雲瑾氏は、次の三点を指摘された。

第一に、宋・明代には、彫版印刷技術の普及によって、書物の編纂と出版が大きく発展した。

第二に、唐宋以降、科挙制度の一般化によって、科挙受験のために古書を抄録した類書が続々と出版された。

第三に、明代には手工業と商品経済の発展によって、市民階層が拡大し、皇帝・士大夫のほかに、庶民も類書の読者となった(6)。

このような類書の発展期に『三才図会』は王圻、王思義父子によって編纂されたのである。

父の王圻は嘉靖四四年(一五六五)に殿試に合格し、学問を好み、著書には『三才図会』以外に『続文献通考』『稗史類編』『雲間海防志』『東吳水利考』等がある。

子の王思義にも、『香雪林集』『宋史纂要』等の著書がある。

『三才図会』は父子の合作で、万曆三五年（一六〇七）に完成し、同三七年（一六〇九）に刊行された。『三才図会』の構成は、まず、宇宙全般を天人地の「三才」、すなわち「天」部、「地」部、「人」部に分類する。さらに、これを十四類に分ける。「天」部は「天文」類四卷、「地」部は「地理」類十六卷、「人」部は「人物」類十四卷・「時令」四卷・「宮室」四卷・「器用」十二卷・「身体」七卷・「衣服」三卷・「人事」十卷・「儀制」八卷・「珍宝」二卷・「文史」四卷・「鳥獸」六卷・「草木」十二卷である。

「天文」「地理」「人物」は父の王圻の撰であり、「時令」以下はすべて子の王思義の手になる。王思義は、全体の校正作業も行った。

『三才図会』は、各項目を解説文と図によって説明する。その構成は、左に図・右に文、もしくは上に文・下に図という体裁をとる。全一〇六卷に収録した挿絵は、六一二五図に及ぶ。挿絵を多く使用して図像に重点を置くのは、本書の最大の特徴である。

王圻は『三才図会』「自序」において、図像のもつ役割について次のように述べている。

図画所以成造化、助人倫、窮万変、測幽微、蓋甚哉。

（図画は造化を成し、人倫を助け、万変を窮め、幽微を測る所以にして、蓋し甚だしきかな。）

王圻にとって、「図画」とは人間の倫理をたもち、宇宙の奥義を究明する重要な存在であった。

また、当時の図像の使用状況について、次のように嘆いた。

今、書可汗牛、而図不堪飽。

（今、書は汗牛たるべきも、而も図は飽くに堪へず。）

すなわち、当時は、膨大な書物が編纂されたにもかかわらず、書物の中に図像が収録されることは少なかった。このように画像が重視されていない状況を王圻は憂慮していたのである。

そのために、『三才図会』の編纂方針は、次のように定められた。

図絵以勒之于先、論説以綴之于後、図與書相為印証。

〔図絵〕は之を勒するを以て先とし、「論説」は之を綴るを以て後とし、「図」と「書」と、相ひ印証と為す。

このため、『三才図会』では、「図」を先に掲出し、「書」、すなわち説明文を後に記す。「図」は補助的な役割にとどまるのではなく、文章と同じように事物を説明する主役として存在している。

さらに、図像の由来について、王圻は次のように説明している。

余、少年従事鉛槧、即艶羨図史之学。凡璣衡、地域、人物諸象絵靡不兼収、而季兒思義頗亦棲心往牒、広加蒐輯、図益大備。

（余、少年にして鉛槧に従事し、即ち図史の学を艶羨す。凡そ璣衡、地域、人物の諸象の絵は兼ねて収めざること靡く、而して季兒の思義は頗る亦心に棲み牒を往き、広く蒐輯を加へ、図は益益ます大いに備はる。）

つまり、王圻は幼い頃から「図史之学」に関心を寄せ、その重要性を認識していた。また、天下の万物を網羅すべく、意識的に図像の収集に力を入れた。子の王思義も、父の志を継いで図像を収集した。父子二人の数十年の積み重ねによって、『三才図会』は数多くの図像を収録することができたのである。

王圻、王思義父子の撰になる『三才図会』は、明代、広く流布した。兪陽氏によると、『三才図会』には三種類の版本がある(一〇)。また、大庭脩氏の研究によれば、『三才図会』は寛永十七年(一六四〇)に、初めて日本に伝来し、その後、江戸時代を通じて、しばしば輸入され(一一)、日本の絵入り百科事典に大きな影響を及ぼした。

寛文六年(一六六六)、日本最初の絵入り百科事典である中村惕齋撰『訓蒙図彙』が刊行された。『訓蒙図彙』二十巻は、「天文」「地理」「人物」以下十七部から成り、収録する項目数は一四八四項目を数え、一つの項目に各一図を配して短い解説を付す。解説を付けない場合もある。

『訓蒙図彙』「凡例」には、その引用書について次のように述べる。

引証ノ之図書、漢字ハ、以三才図会、農政全書及諸家本草ノ之図説ヲ為主。

(引証の図書、漢字は『三才図会』『農政全書』、及び諸家の本草の図説を以て主と為す。)

ここに書名が挙げられていることから、『三才図会』が『訓蒙図彙』の主要な出典とされたことが確認される。『三才図会』は、画期的な日本の絵入り百科事典『訓蒙図彙』を生み出す母胎として働いたのである。

さらに、『訓蒙図彙』刊行の四十余年後に、日本最大の絵入り百科事典『和漢三才図会』が完成された。林羅山の孫にあたる朝散大夫大学頭藤原信篤（林鳳岡）は、『和漢三才図会』「序文」において、これを高く評価し、次のように述べている。

翰林院編修記注起居玉峰ノ顧秉謙カ所ノ撰三才図会、行レニ於世ニ便アルコト于用ニ尚シ矣。顧レハ其ノ為ルヲ書、上自リ天文下至リ地理ニ、中及ヒ人物ニ、旁ク速ニ器用・時令・宮室・身體・衣服・人事・文史・珍宝・禮制ニ、細ニメハ而天喬、蠱ニメハ而羽毛鱗介。經史子集及ヒ稗官小史ノ所載スル、靡シ不ト云フニ旁ク搜リ述ニ覽ニ。字櫛・句比・区分・臚列務テ極ルニ其耳目ノ所レ加、神識ノ所レ詰ル者也。

（翰林院編修記注起居玉峰の顧秉謙が撰する所の『三才図会』、世に行はれ用に便あること、尚し。其の書を為ることを顧みれば、上は「天文」より下は「地理」に至り、中は「人物」に及び、傍く「器用」「時令」「宮室」「身體」「衣服」「人事」「文史」「珍宝」「禮制」に逮ぶ。細にしては天喬、蠱にしては羽毛鱗介。經史・子集及び稗官・小史の載する所、旁く搜り述に覽ざると言ふこと靡し。字櫛・句比・区分・臚列、務て其の耳目の加ふる所、神識の詰る所を極むる者なり。

さらに、『和漢三才図会』の撰者・寺島良安は「自序」において、『和漢三才図会』と『三才図会』の関係について、次のように述べている。

函丈和氣法眼仲安、謂レ予曰ク、劉完素有言ヘル、欲ルレ為シトレ医ヲ者ハ、上知リ天文ヲ、下知リ地理ヲ、中知リ人事ヲ、三者俱ニ明ニメク。然後可三以語レニ人之疾病ヲ。不レ然ラ、則如ニ無メ目夜遊、無メ足登涉スルカニ也。予聽テ師之教誨ヲ、拳拳服膺。因レ茲不レ顧ニ不敏ヲ一、執ニ藥匙一之暇ニ、涉ニ獵和漢之黃卷ヲ、復ニ求スル耳学口碑ノ之者ヲ、凡三十有余年。有所證一者靡レ不ト下畢ク記中其要領上、有ニ形色一者、各為ニ畫図ヲ、方今書成ツテ百五卷。概ニ擬ニ王氏ノ三才図会ニ也。

（函丈和氣法眼仲安、予に謂ひて曰く、「劉完素言へること有り、医を為さんと欲する者は、上は天文を知り、下は地理を知り、中は人事を知り、三者俱に明らかにして、然して後、以て人の疾病を語るべし。然らざれば、則ち目無くして夜遊し、足無くして登渉するが如き

なり」と。予、師の教誨を聴きて、拳拳服膺す。茲に因りて、不敏を顧みず、藥匙を執るの暇に、和漢の黄卷を涉獵し、耳学・口碑の者を覓求すること、凡そ三十有余年。所證有る者は畢く其の要領を記さざると云ふこと靡く、形色有る者、各画図を為して、方に今、書成つて百五卷。概ね王氏の『三才図会』に擬ふなり。）

これによれば、寺島良安の『和漢三才図会』編纂の動機は、師の和氣仲安に「医者になるためには天地人の「三才」を全て把握しなければならぬ」と教えられたので、三十余年をかけて資料を収集し、「耳学」「口碑」の知識を積み重ねて、明の『三才図会』に倣って『和漢三才図会』を編纂したという。『三才図会』は、『和漢三才図会』の編纂の模範となり、『和漢三才図会』に多大な影響を与えたのである。

『和漢三才図会』は、『三才図会』同様、全体を天人地の「三才」、天部（卷一〜六）、人部（卷七〜五三）、地部（卷五四〜百五）に分類し、和漢の事物を収載する。さらに、「三才」の下位分類として、「天文」「人倫」から「禽獸」「草木」にいたる九十六の部類に分け、掲出項目は五一八一におよぶ。

寺島良安は『三才図会』を意識しながら、「三才」の分類を継承した。しかし、『三才図会』の「三才」の順序が天・地・人であるのに対して、『和漢三才図会』では「三才」の順序は天・人・地になっている。また、『三才図会』と『和漢三才図会』の構成と形態は、必ずしも一致していない。

#### （一）『三才図会』と『和漢三才図会』の部立と分類

『和漢三才図会』の部立と分類は、『三才図会』にどのように対応するのであろうか。

表2は、『和漢三才図会』の部立を基準として、両書の部立と分類を対照して示したものである。両書の構成は異なり、厳密に対照するのは難しいが、おおよそ類似するものを対照して示した。

表2・『和漢三才図会』と『三才図会』の部立と分類

『和漢三才図会』						天	人				
						天部、 <sub>2</sub> 天文、 <sub>3</sub> 天象類		人倫、 <sub>8</sub> 親属		人倫	
『三才図会』						天	人				
						天文四卷	時令四卷	人物十四卷	人事十卷	身体七卷	人物十四卷
『三才図会』						卷一～四天文	卷一～四時令	卷一～十四人物	卷一～十人事	卷一～七身体	卷一～十四人物
						天部、 <sub>2</sub> 天文、 <sub>3</sub> 天象類		人倫、 <sub>8</sub> 親属		人倫	
『和漢三才図会』						4 時候類、5 曆占類、6 曆択日神		9 官位		10 人倫之用	
						1 天部、 <sub>2</sub> 天文、 <sub>3</sub> 天象類		11 經絡、12 支體		13 異国人物、14 外夷人物	



				15 芸財、16 芸能、17 嬉戯類	人事十卷	卷一～十人事
				18 樂器、19 神祭佛具	器用十二卷	卷三樂器類
兵器	20 兵器 <sub>防備</sub> 、21 兵器 <sub>征伐</sub>					卷六～八兵器類
	22 刑罰具、					卷十二什器類
	23 魚獵具、					卷五車輿類・漁類
	24 百工具、25 容飾具、26 服玩具、					卷十二什器類
絹布衣 服類	27 絹布、28 衣服、29 冠帽、30 履襪	衣服三卷				卷一～三衣服
	31 庖廚具	器用十二卷				卷一古器、卷二古器類
	32 家飾具、					卷十二什器類
	33 車駕具、					卷五車輿類・漁類
	34 船橋類					卷四舞器・射侯・舟類
	35 農具					卷十農器類、卷十一

地													
金石部	59 金類、60 玉石類、61 雜石類	虫部	52 卵生蟲、53 化生蟲、54 湿生蟲	魚部	48 有鱗魚 <sub>河湖</sub> 、49 有鱗魚 <sub>江海</sub> 、50 無鱗魚 <sub>河</sub> 、51 無鱗魚 <sub>江海</sub>	介甲部	46 介甲 <sub>龜蟹</sub> 、47 介甲 <sub>鯨蛤</sub>	龍蛇部	45 龍蛇類	禽類	41 水禽、42 原禽、43 林禽、44 山禽	37 畜類、38 獸類、39 鼠類、40 寓類	36 女工具
人	珍宝二卷	地	地理十六卷										
	卷一～二珍宝		卷一～十六地理					卷五～六鱗介類	卷一～二鳥類	卷三～四獸類			

穀菽類		草類	果部	木部		
103 穀類、104 菽豆類	100 蔬菜類、101 芝栴類、102 柔滑類、	92 山草類 <sup>藥品</sup> 、93 芳草類、94 <sup>本末</sup> 湿草類、 95 毒草類、96 蔓草類、97 水草類、98 石草類、99 葷草類	86 五果類、87 山果類、88 夷果類、89 味果類、90 蔬果類、91 水果類	82 香木類、83 喬木類、84 灌木類、85 寓木類 <sub>附リ苞木</sub>	81 家宅類	62 ～ 63 中華、64 ～ 80 日本地理
				人 草木十二卷	人 宮室四卷	地 地理十六卷
卷十一 菓類・穀類	卷十 蔬類	卷一 ～ 七草類	卷十一 菓類・穀類	卷八 ～ 九木類、	卷一 ～ 四宮室	卷一 ～ 十六地理

	×	×		
			×	
			×	105 造釀
		儀制八卷		
		文史四卷		
餘図譜中・下	廻文図・詩餘図譜上・卷四詩	記図・周礼図・卷三春秋図・	世図卷二詩経図・書経図・礼	卷一易図・附擬玄図・皇極経
		卷一〜八儀制	卷十二花卉類	×

表1から、次のことが確認される。

第一に、両者の概念階層のちがいである。『三才図会』は十四類に分類するが、この十四類の下位階層にほとんど部立の名称はない。ただし、「器用」「文史」「鳥獸」「草木」の四類に限っては、例えば「器用」の「卷一古器」「卷二古器類」「卷三樂器類」のように下位分類の名称を記す。

これに対して、『和漢三才図会』は天・人・地の「三才」を百五の部類に分け、下位階層になる「部」「類」に名称を付す。『和漢三才図会』

の概念階層が整合性をもたないことについて、相田満氏は次のように指摘された。

整齊された階層関係で貫かれているわけではなく、必ずしも行儀のいいものとはいえない。「部」や「類」といったものがきちんと巻々の冒頭に階層的整合されて配列されていない(二)。

『和漢三才図会』の「部」「類」という分類概念は、全巻を通して統一されているわけではない。

第二に、両者の分類概念の第一階層「天」「地」「人」の概念のちがいである。『三才図会』は「天」「地」「人」の巻数の比率は4:6:8である。一方、『和漢三才図会』は、「天」「人」「地」の巻数の比率は6:5:48になっている。

『三才図会』の「天」部は四巻、「天文」のみである。『和漢三才図会』の「天」部は六巻で、その内容は次のようになっている。

「天文」 1天部、2天文、3天象類、

「時令」 4時候類、5曆占類、6曆択日神

『和漢三才図会』の「天」部の範疇は『三才図会』より広範におよぶ。『三才図会』の「人」部の「草木十二巻」「宮室四巻」「珍宝二巻」は、『和漢三才図会』で、これらをすべて「地」部に分類する。また、『三才図会』「人」部の「儀制八巻」「文史四巻」が、『和漢三才図会』に該当する部立は確認できない。このように、両書の「三才」の概念は異なっている。

第三に、両者の部立の配列のちがいである。例えば、『和漢三才図会』の「人倫」、8「親属」、6「官位」は『三才図会』「人物十四巻」と対応するが、次の「10「人倫之用」は『三才図会』「人事十巻」と対応し、「11「経絡」、12「支體」は『三才図会』「身体七巻」と対応する。「13「異国人物」、14「外夷人物」はまた『三才図会』「人物十四巻」と対応する。つまり、『和漢三才図会』の部立の配列は『三才図会』に従っていない。表1に二度と掲出した『三才図会』の「人事十巻」「器用十二巻」「地理十六巻」は全部このような対応形式である。

第四に、両者の部立の巻数は大きく異なる。例えば、『三才図会』「身体」は七巻であるが、『和漢三才図会』には「身体」に該当する部立がなく、「経絡」「支體」二巻で構成されている。

## (二)『和漢三才図会』の項目の配置

まず、項目の配置である。『三才図会』は左が図・右が文、もしくは上が文・下が図になっている。

一方、『和漢三才図会』「凡例」には、この配置が次のように述べられている。

物・物図ニメ形状一ヲ、書ニ名目一ヲ、下ニ記ニ異名一ヲ、右ノ傍以ニテ倭字一ヲ著ニ和名一ヲ、左ノ傍以ニテ偏假一ノ字一ヲ、附ニテ唐音一ヲ、令ニ下メ童蒙一ヲ易上レカラ見。(物物は形状を図して、名目を書し、下に異名を記し、右の傍に倭字を以て和名を著け、左の傍に偏假字を以て唐音を附け、童蒙をして見易からしむ)

『和漢三才図会』は書物としての見やすさを配慮して、右上に図を縮小して配置し、図の下に掲出語とその和名・異名・唐音・類義語等の解説を記す。左に、その種類・産地・用途等の解説を施す。こうした『和漢三才図会』の項目の配置は、『三才図会』の形式を踏襲せず、前例のない独自の様式となっている。

## (三)『和漢三才図会』の以呂波順「小目録」

『和漢三才図会』最終巻「尾」一卷には、いろは順の「小目録」一卷が付される。このような目録は『三才図会』にはない。この「小目録」について、寺島良安は「凡例」で次のように述べ、従来の分類方法では分類しにくい項目の扱い方を説明している。

若下キ麗春花ハ則入ニ穀部ニ、阿仙薬則入ニ蟲部ニ之類上、甚麽回レ叶者衆、別ニ有ニ卷ノ小目録、用ニテ以呂波假字類字一ヲ便ニリス于  
一・覧ニ。(「麗春花」は則ち「穀」部に入り、「阿仙薬」は則ち「蟲」部に入るの類の若き、甚麽に乱へ難き者衆し。別に一卷の「小目録」有り、以呂波・假字・類字を用ひて、一覽に便とす)

これによれば、「麗春花」を「穀」部に、「阿仙藥」を蟲部に配した。『和漢三才図会』には、このように分類しにくいものが多いので、読者が利用しやすいように、いろは順の索引「小目録」を一巻作ったという。

「小目録」は全体を「乾坤」「人物」「肢体」「気形」「食服」「器財」「金石」「草木」の八類に分け、各類はいろは順で項目を配する。マテイ・アス・ハイエク氏は『和漢三才図会』がいろは順を採用したことに注目し、次のように高く評価された。

この小目録こそ、本書と『三才図会』の根本的な相違点であり、本書最大の特徴の一つともいえる(13)。

このいろは順の配列の先例は、平安末期の分類体の古辞書『色葉字類抄』にも見られ、日本独自の「和」の体現として注目されてよい。以上から、寺島良安は『三才図会』を範として、日本最大の絵入り百科事典『和漢三才図会』を編纂した。

両書とともに天地人の「三才」の森羅万象を網羅するが、全体の概念階層、及び「天」「地」「人」の概念、範疇はそれぞれ異なる。また、両書の分類の意識と部立の配列も異なる。

さらに、両書は同じく図を重視している書物であるが、図の位置と項目の配置は一致していない。

最後に、『和漢三才図会』は以呂波順「小目録」を設けて、独自に日本の「和」を強調している。

## 注

(1) 樋口元巳「各部解説」(『和漢三才図会13』(東洋文庫505)、平凡社、一九八九年七月)。

(2) 注(1)の前掲書。

(3) 遠藤鎮雄「解説―寺島良安・和漢三才図会考―」(『日本庶民生活史料集成 第29巻』、三一書房、一九八〇年八月)。

(4) 注(1)の前掲書。

(5) 注(1)の前掲書。

- (6) 注(1)の前掲書。
- (7) 『四庫全書総目提要』(河北人民出版社、二〇〇〇年三月)
- (8) 『中国古籍総目』(上海古籍出版社、二〇一〇年十二月)
- (9) 張雲瑾「中国類書的發展歷程」(齊齊哈爾大學學報(哲学社会科学版)、二〇〇四年一月)
- (10) 俞陽『三才図会』研究」復旦大学 碩士論文(古典文献学)(二〇〇三年)を参照。『三才図会』の伝本には、明代万曆三十七年(一六〇九)「男思義校正」本、明代崇禎年間(一六二八〜一六四四)「曾孫爾賓重校」本、清代康熙年間(一六六二〜一七二二)「潭濱黄晟東曙氏重校」本の三種類がある。
- (11) 大庭脩『江戸時代における唐船持渡書の研究』(関西大學東西學術研究所、一九六七年三月)、「東北大学狩野文庫架蔵の御文庫目録」(『関西大学東西學術研究所紀要』、一九七〇年三月)、『船載書目』(関西大學東西學術研究所、一九七二年一月)を参照。寛永十七年(一六四〇)から『三才図会』が続々と日本に伝来した。
- (12) 相田満『和漢古典学のオントロジー』(勉誠出版、二〇〇七年二月)
- (13) マティアス・ハイエク「近世日本の百科思想の芽生え―和漢三才図会の構成と出典の一考察―」(『集と断片…類聚と編纂の日本文化』、勉誠出版、二〇一四年六月)

## 第二節 『和漢三才図会』の引用書目

寺島良安は、江戸中期に大阪で活躍した漢方医である。良安の経歴と『和漢三才図会』の編纂について、不明なところが多いが、『和漢三才



『函会』の編纂動機と方針はその自序から伺えよう。

【本文】函丈和氣法眼仲安、謂予曰、劉完素有言、欲為<sup>レ</sup>醫者<sup>ハ</sup>、上知<sup>リ</sup>天文<sup>ヲ</sup>、下知<sup>リ</sup>地理<sup>ヲ</sup>、中知<sup>リ</sup>人事<sup>ヲ</sup>、三者俱<sup>ニ</sup>明<sup>ニ</sup>、然後可<sup>ニ</sup>以語<sup>ル</sup>人<sup>ノ</sup>之疾病<sup>ヲ</sup>。不<sup>レ</sup>然<sup>ラ</sup>、則如<sup>ニ</sup>無<sup>メ</sup>目夜遊<sup>、</sup>無<sup>メ</sup>足登涉<sup>スル</sup>カ<sup>一</sup>也。予聽<sup>テ</sup>師之教誨<sup>ヲ</sup>、拳拳服膺<sup>ス</sup>。因<sup>レ</sup>茲不<sup>レ</sup>顧<sup>ニ</sup>不<sup>レ</sup>敏<sup>ヲ</sup>、執<sup>ル</sup>藥匙<sup>ヲ</sup>之暇<sup>ニ</sup>、涉<sup>ル</sup>獵和漢之黃卷<sup>ヲ</sup>、復<sup>ニ</sup>求<sup>スル</sup>耳學口碑<sup>ノ</sup>之者<sup>ヲ</sup>、凡三十有<sup>レ</sup>余年。有<sup>ニ</sup>所證<sup>ニ</sup>者靡<sup>レ</sup>不<sup>ト</sup>畢<sup>ク</sup>記<sup>中</sup>其要<sup>ヲ</sup>、領<sup>上</sup>、有<sup>ニ</sup>形色<sup>ニ</sup>者、各為<sup>メ</sup>畫<sup>函</sup>、方<sup>ニ</sup>今書成<sup>ツテ</sup>百<sup>五</sup>卷。概<sup>ハ</sup>擬<sup>王</sup>氏<sup>ノ</sup>三才函会<sup>ニ</sup>也。

【訓読】函丈和氣法眼仲安、予に謂ひて曰く、劉完素言へること有り、医を為さんと欲する者は、上天文を知り、下地理を知り、中人事を知り、三の者俱に明らかにして、然して後以つて人の疾病を語るべし。然らざれば、則ち目無くして夜遊し、足無くして登渉するが如きなり。予師の教誨を聴きて、拳拳服膺す。茲に因りて不敏を顧みず、藥匙を執る暇に、和漢の黄卷を涉獵し、耳學口碑のものを復求すること、凡そ三十有<sup>レ</sup>余年。所證有る者畢く其の要領を記せざると云ふこと靡く、形色有るもの、各畫函を為して、方に今書成つて百五卷。概ね王氏の三才函会に擬ふなり。

当該の記事からは、良安は師の教誨を聞き、医者に成るには天文・地理・人事等宇宙全般のことを知らなければいけないと自覚したことが分かる。そのため、良安は三十余年をかけて和漢の典籍を涉獵し、資料を集めた。『三才函会』の書式に倣つて、長年蓄積された知識により『和漢三才函会』を著した。

『三才函会』からの影響に加え、良安は三十余年の編纂期間で具体的にどのような知見を積み重ねたのか、どのような書物を読んだのかについては、未だ謎のままである。良安の学識を知るには、『和漢三才函会』の引用書目を整理することが必要であろう。

## 一、『和漢三才函会』引用書目一覧

『和漢三才図会』所引書目・人名をまとめて表二に示した。表二・『和漢三才図会』引用書目一覧は、これを引用回数にしたがって配列し、同類同種の書であるかにかかわらず全て掲出したものである（一回しか引用されていない書目は表二の後ろに羅列している）。

良安は『和漢三才図会』の凡例で『本綱』としての引用について特別に以下のように説明する。

【本文】本草綱目ノ集解ニ諸先生ノ異論許多ナリ取ニ其中適一要ノ者ヲ<sup>アレイハ</sup>引用ニ<sup>テ</sup>二氏三ノ言ヲ混メ為レ一ト唯為ニ本綱ニ曰<sup>クト</sup>。

【訓読】『本草綱目』の集解に、諸先生の異論許多なり。其中適要の者を取り、<sup>アレイハ</sup>取は二氏三氏の言を用ひて混じて一と為し、唯「本綱に曰く」と為す。

引用書目を調査すると、『本綱』の下の引用文には『本草綱目』からの間接引用でありながら、書名をあげたケースも見られた。引用書目を統計するにあたり、これらの書目を書名+（本綱）の形で掲出する。

表1・『和漢三才図会』引用書目の一覧表

順位	書名	頻度	順位	書名	頻度	順位	書名	頻度	順位	書名	頻度
1	本綱	1412	2	三才図会	446	3	夫木	223	4	五雑組	191
6	説文	119	7	釈名	109	8	字彙	104	9	倭名抄	91
									10	古今	88

11	農政全書	81	12	万葉	79	13	続日本紀	75	14	事物紀源	70	15	和名抄	70
16	新六	62	17	広博物志	52	18	拾遺	43	19	本草綱目	43	20	新古今	41
21	古今医統	41	22	登壇必究	40	23	爾雅	36	24	畫譜	35	25	本草	34
26	大明一統志	32	27	六帖	27	28	名寄	26	29	本草必読	26	30	拾芥抄	26
31	時珍	25	32	周礼	23	33	唐韻	23	34	堀川百首	22	35	著聞集	22
36	千載	21	37	後拾遺	21	38	淮南子	20	39	日本後紀	20	40	金葉	20
41	延喜式	20	42	漢塩	19	43	礼記	18	44	家集	18	45	山海経	18
46	荘子	18	47	陳眉公秘笈	18	48	史記	16	49	内経	16	50	博物志	16
51	東国通鑑	16	52	积氏要覧	15	53	萬寶全書	15	54	羅山文集	15	55	後撰	15

56	曲礼	15	57	救荒本草	15	58	論語	14	59	陸佃	14	60	切韻	14
61	物原	13	62	左伝	13	63	書言故事	13	64	素問	13	65	月令(本綱)	12
66	草本花詩譜	12	67	詩小雅	12	68	世本	12	69	風雅	11	70	拾玉	11
71	四声字苑	11	72	錦繡万花谷	10	73	広韻	10	74	孟子	10	75	本朝式	10
76	西京雜記	10	77	風土記	10	78	続古今	10	79	易繫辭	10	80	月令	10
81	万葉集	10	82	輟耕録	10	83	西域記	10	84	天経或問	9	85	詩(本綱)	9
86	玉葉	9	87	八編類纂	9	88	唐書	9	89	呂氏春冬	9	90	類経	9
91	年中行事	8	92	郭璞	8	93	新勅	8	94	詩大雅	8	95	山家	8
96	古今注	8	97	漢語抄	8	98	抱朴子	8	99	涅槃経	8	100	増韻	7

101	唐令	7	102	通典	7	103	続千載	7	104	春雨	7	105	拾遺記	7
106	詩經	7	107	五車韻瑞	7	108	原始	7	109	元亨釈書	7	110	月清	7
111	漢書	7	112	伊勢物語	7	113	網鑑	7	114	枕草紙	7	115	方言	7
116	文字集略	7	117	白虎通	6	118	入門	6	119	導生八牋	6	120	天文書	6
121	続後撰	6	122	初学記	6	123	述異記	6	124	歳時記	6	125	玉篇	6
126	漢書注	6	127	論衡	5	128	法華経	5	129	武編	5	130	武備志	5
131	筆談	5	132	東鑑	5	133	通書正宗	5	134	太平広記	5	135	続齋諧記	5
136	続拾遺	5	137	宋史	5	138	聖皇本紀	5	139	姓氏録	5	140	神異経	5
141	晋書	5	142	新六帖	5	143	徐氏	5	144	黄帝内伝	5	145	周礼注	5

146	詞花	5	147	師古	5	148	古史考	5	149	源氏	5	150	荆楚歲時記	5
151	虞書	5	152	禽經(本綱)	5	153	禽經	5	154	管子	5	155	奧儀抄	5
156	閩書	5	157	崔禹錫食經	4	158	實錄	4	159	辨色立成	4	160	毛氏	4
161	北史	4	162	南史	4	163	徒然草	4	164	文選注	4	165	礼内則	4
166	礼少儀	4	167	礼月令	4	168	翻譯名義集	4	169	帝王世紀	4	170	大載礼	4
171	搜神記	4	172	新勅撰	4	173	新拾遺	4	174	新後撰	4	175	尚書	4
176	書經	4	177	春秋	4	178	拾遺愚草	4	179	字書	4	180	詩召南	4
181	詩衛風	4	182	詩	4	183	三代實錄	4	184	穀梁伝	4	185	考工記	4
186	広雅	4	187	功程式	4	188	公羊伝	4	189	公事根源	4	190	韓詩外伝	4

191	華嚴經	4	192	新千	4	193	食物本草	3	194	顏師古	3	195	璣囊抄	3
196	万葉二	3	197	埤雅	3	198	樂書	3	199	楞嚴經	3	200	和劑局方	3
201	六狀	3	202	老子經	3	203	礼記注	3	204	礼記(本綱)	3	205	礼	3
206	林氏	3	207	梁武帝纂要	3	208	劉氏鴻書	3	209	律曆志	3	210	明玉	3
211	枕双紙	3	212	本朝食鑑	3	213	白澤凶	3	214	酉陽雜俎	3	215	酉陽雜俎	3
216	唐式	3	217	伝燈録	3	218	通俗文	3	219	通鑑	3	220	聽雨紀談	3
221	張介賓	3	222	茶經	3	223	谷響集	3	224	孫愐	3	225	続千	3
226	続事始	3	227	続後拾遺	3	228	莊子(本綱)	3	229	宋書	3	230	僧史略	3
231	泉州志	3	232	戦国策	3	233	説文(本綱)	3	234	説苑	3	235	世説	3

236	神仙伝	3	237	新統古今	3	238	新拾	3	239	順和名抄	3	240	爾雅注	3
241	爾雅集注	3	242	子平命鑑	3	243	纂要	3	244	散木	3	245	三礼図	3
246	国語	3	247	高僧伝	3	248	考聲切韻	3	249	後漢書	3	250	玄中記	3
251	旧事紀	3	252	顔氏家訓	3	253	漢書(本綱)	3	254	懷中	3	255	異物志	3
256	異苑	3	257	文選	3	258	蘇名抄	2	259	閩書南産志	2	260	漳州府志	2
261	魏略	2	262	魏志	2	263	邵氏後録	2	264	賈誼新書	2	265	蔡邕月令注	2
266	蔡邕	2	267	尸子	2	268	寰宇記	2	269	佩觿集	2	270	佛祖統記	2
271	佛祖統紀	2	272	礼記月令	2	273	嶺表録	2	274	類聚国史	2	275	類書纂要	2
276	類経図翼	2	277	類苑	2	278	両朝平壤録	2	279	陸機詩疏	2	280	理学類篇	2



281	遊仙屈	2	282	木本花詩譜	2	283	孟康	2	284	明堂經	2	285	万畢術	2
286	枕草子	2	287	本朝文粹	2	288	本草彙言	2	289	本草必読(本 綱)	2	290	本草洞詮	2
291	本経	2	292	堀川	2	293	法苑珠林	2	294	方言注	2	295	平家物語	2
296	文徳美録	2	297	扶桑略紀	2	298	婦人良方	2	299	病源論	2	300	白氏文集	2
301	二儀美録	2	302	南方異物志	2	303	道経	2	304	桃花薬葉	2	305	唐史	2
306	鶴林玉露	2	307	通鑑前編	2	308	鎮江府志	2	309	勅撰	2	310	致富全書	2
311	地輿志	2	312	大明会典	2	313	太平御覧	2	314	続日本後紀	2	315	続字彙補	2
316	続医説	2	317	藻塩草	2	318	草木子	2	319	草本書譜	2	320	素問類経	2
321	楚辞	2	322	潜夫論	2	323	千手経	2	324	千金方	2	325	清少納言	2

326	正法念經	2	327	瑞心図	2	328	神農本草	2	329	神社啓蒙	2	330	新葉	2
331	書經注	2	332	祝由歌	2	333	十四經	2	334	集驗方	2	335	朱子	2
336	釈鑑稽古略	2	337	爾雅翼	2	338	字說	2	339	事林広記	2	340	事文類聚	2
341	詩邶風	2	342	詩豳風	2	343	詩魏風	2	344	詩齋風	2	345	詩小雅(本綱)	2
346	詞花	2	247	山家集	2	348	雜宝藏經	2	349	作者部類	2	350	左伝注	2
351	衡嶽志	2	352	広隆寺縁起	2	353	孔疏	2	354	公卿補任	2	355	候鯖録	2
356	後鳥羽院熊野後 幸記	2	357	五行伝	2	358	古事紀	2	359	源平盛衰記	2	360	源氏物語	2
361	原理	2	362	兼名苑	2	363	月令広義	2	364	荊川武編	2	365	金光明經	2

366	曲礼注	2	367	許慎	2	368	居家必用	2	369	久安百首	2	370	義楚六帖	2
371	奇異雜談	2	372	顏氏	2	373	韓昌黎詩	2	374	韓詩	2	375	韓子	2
376	漢書音義	2	377	漢志	2	378	漢語鈔	2	379	郭璞(本綱)	2	380	歌枕	2
381	塩鉄論	2	382	韻会	2	383	医学入門	2	384	易	2	385	事類全書	2

『和漢三才図会』に一回しか引用されていない書目・人名：

閩中記、鄴中記、蔣魴切韻、算学啓蒙、痧脹玉衡、沉炯賦、埤雅(本綱)、魏書(本綱)、霏雪録、闕里志、邵康節經世書、遯齋閑覽、趙広漢伝、齋民要術、襄沔記、蜀本草、蜀王本紀、藺玉篇、藏鏡匳、蔡邕月令、蔡君謨茶録、菽園雜記、荀子(本綱)、荀子、舊事紀、隋書音楽志、隋志、耆婆五藏論、笋子集、齋史、碎石録、孟蘭盆経、孟蘭盆記、發禪、瑜伽論、瑯琊代醉、獨断、瀛涯勝覧、渾天儀、淮南子(本綱)、淮南王蠶経、衍義、汪躍鯉草本花詩譜、梵網經、崔寔政論、崔豹古今注、听雨齋集、佛説辨才天経、佛説摩訶加羅大黒天神経、倭名抄注、倭名、論語序、六幡、六体、六韜、朗詠集、呂氏、蓮華三昧経、簾中抄、列湯問、列伝、列仙伝、列女伝、靈枢、礼明堂位注、礼明堂位、礼檀弓注、礼喪大記、礼射儀、礼三正記、礼記内則、礼記注疏、礼記儒行注、礼王制、類聚、類要、類経附翼、林紹周通書正宗、良材集、梁書(本綱)、梁史、龍樹菩薩天正験記、劉禹錫曰説文(本綱)、立生経、律歴志、律書樂図、陸佃(本綱)、陸奥話記、離騷(本綱)、李珣、李廷飛、李太白詩、李時珍、李果、洛書、養生論、楊雄方言、楊泉物理論、楊仁齋、幽怪録、藥性賦、野王按、木槎子経、木本畫譜、毛詩注、毛詩、毛氏註、孟氏譜、明張燮東西洋考、明州津にて、名所和歌集、名家、無明抄、無名抄、万葉長歌、万葉四、万葉五、万病回春、万代、万姓統譜、万、枕中記、麻果切

韻、摩訶耶經、摩訶般若經、本洞經、本朝文粹光人丸讚、本草新編、本草諸注、本草時珍、堀川百、堀川後百首、墨談、墨子、墨客揮犀、蓬溪類記、方丈記、方角抄、抱木子、峯相記、宝雲經、保胤詩、弁才天經、平陽鴈蕩山志、文選東京賦、文選相如賦、文選西京賦（本綱）、文選射雉賦、文選江賦注、文選江賦、文選許註、文選東都賦、文章緣起、文字指歸、文公家札、文獻通攷、風雅神詠、武帝纂要、符瑞圖、普陀山志、夫木集、百代医宗、肘後方（本綱）肘後方、毘羅三昧經、秘傳花鏡、番禺雜記、般若經、發蒙記、八島、八大童子軌、八雲鈔、白澤圖（本綱）、白樂天、泊宅編、博奕論、博物志（本綱）、寧波府志、日本紀私記、二十二社註式、南中志、南產志、南越志、南浦文集、內典、內經注、酉陽統集、銅人俞穴圖、導成八牋、陶朱養魚經、陶氏、陶隱居、董仲舒、董子、桃四ツ、東坡集、東方朔、東國諸記、東觀記、唐類函、唐蘇鶚杜陽編、唐選舉志、唐書歸崇敬傳、唐元結傳、土宿本草、都良香富士山記、杜子美詩、鄭裨竈、鄭玄、程氏遺書、帝系譜、帝王編年紀、通志、通鑑綱目、沈炯賦、沈括、長曆、朝野僉、朝鮮載晉山世稿、懲志錄、張穆仲安驥集、張衡靈憲、著聞、中庸、智證大師年譜、智度論、大和本紀、大明林紹周通書正宗、大明申叔舟海東諸國記、大名寄、大悲經、大般若經、大射札注、大戴札、大孔雀經、代醉篇、袋双紙、庚申夜誦文、太平記、太洞經、太子伝、太公、孫炎注爾雅、孫炎、孫の方へ、よめ子、袖中抄、続仙伝、続古事談、即吟、造化權輿、増一經、莊周（本綱）、草木状、草根、相感、相貝經、曹子建、搜神記（本綱）、宋鄭夾漈爾雅注、宋景濂文集、宋景濂、宋玉九辨、僧祇律、蘇鶚演義、蘇頌、蘇易簡紙譜、素問奇垣篇、楚辭注、曾子（本綱）、前漢張騫伝、前漢書應劭注、前漢五行志、泉州府志、戰國策（本綱）、千字文注、千載集、說郛市肆記、說文徐氏注、說文解字、折句、石林燕語、石季龍載記、西行物語、西京雜記、西宮記、西域志、正義史記注、正義、星返歌、政事略、世法錄、世風記、世語、世諺物語、数珠切徳経、凶書編、凶経、諏擇秘典、塵塚物語、仁王経、震澤長語、秦中歲時記、神靈経、神名帳、神農本草経、神道百首、神代卷、神相全篇、神仙巧法、神枢、神鏡抄、申叔舟海東諸國記、深秘抄、晋律、晋天文志、晋束皙、晋書注、晋王雅伝、新論、新編鎌倉志、新撰六帖、新撰万葉集、新撰万葉、新撰姓氏録、新古、心経注、食経、食鑑、職原抄大全、職原抄、常熟縣志、松石集、少儀、小刀槿置、小爾雅、徐鍇、徐氏注、徐景山、書史會要、渚山記、遵成八牋、旬子、舜典、春秋連斗樞（本綱）、春秋題辭、春秋潜潭巴、春秋說題辭、春秋說題、春秋正義、春秋左氏伝、春秋孔演図、春秋燕語、春雨抄、春雨集、宿耀経、十六夜物語、十節録、十節記、十訓抄、住吉旧記、集注、集韻、

拾芥抄呪歌、拾遺長歌、拾遺鹿皮偈、拾遺員外、拾、修行道地經、周礼地官註、周礼司書注疏、周礼(本綱)、周書月令(本綱)、周書、周易注、周易集林、周易、授持曆、種樹書、朱子注、朱子語錄、錫杖經、釈門正統、釈名(本綱)、釈日本紀、釈書略、悉曇抄、辞世、爾雅疎、爾雅(本綱)、慈恩上生經、字林、事類合璧、事文要言、事始、事玄要言、事苑、資生經、詩箋、詩魯頌、詩法入門、詩函風、詩陳風、詩谷風(本綱)、詩大雅(本綱)、詩曹風、詩疏(本綱)、詩秦風、詩召南篇、詩苑類格、師古漢書、四分律、四十二章經、四時纂要、史炤釈文、史周記、史記律書、史記蘇秦伝、司馬法、纂文、山谷詩集注、山海經(本綱)、山、三餘帖、三巴記、三国史記、三界記、左伝注疏、紺珠集、今昔物語、国語注、合薫少、高誘、郊祀志、綱鑑、皇帝内伝、皇極經世、甲乙經、江家次第、庚辛玉冊、広志、広五行紀、孝經援神契、孔融、孔叢子、孔氏、孔子家語、孔穎達註、孔穎達、公羊伝注、語林、御製、後撰集、後漢律曆志、後漢李尤電銘、吳瑞、吳子序、五雷經、五鳳集、五代史、五行志、五行記(本綱)、顧元慶、古事記、古詩、古今和歌集序、古今著聞集、古今短歌、古今集、古今詩話、玄奘三藏表、玄珠蜜語、源順載崔禹錫食經、源順、原痘論、元史、元亨釈書泰澄贊、軒轅内伝、兼名苑注、兼好徒然草、兼好寂寥草、月令注、月令章句、芸文類聚、芸經、經(皇帝内経)、経、慧暉、群談採余、群書拾唾、群玉韻府、群忌際集、熊野後幸記、熊野王子記、銀海精微、金瘡要藥、金剛經、金光明經(本綱)、玉曆、玉葉、勝尾寺にて、玉枢経、玉海、興化府志狭衣、教坊記、京房、牛經大全、旧事本紀、桔梗花、吉藏疏、吉田兼好、吉川学海、飢人紀貫之集、顔回、韓愈詩、韓彦直橘譜、韓非說難、甘露寺親長記、漢武故事、漢書陳勝伝、漢書師古注、漢書韓信傳、漢紀別伝、感遇、感応志、乾元二年記、茅氏武備志、鎌倉大草子、鎌倉志、郭恕先、格古論、外台方、開元録、海東諸国記、海上名方、回春、会典、花史、河凶、河海抄、歌林良材集、家礼、化書、温室経、黄葉集、黄帝占、黄氏、王鳴鶴、王褒伝、王符論、王制、王逸玉論、王逸、応劭、奥州後三年記、燕子花、関耕余録、永嘉記、運氣論、宇治左府頼長公記、韻府統編、韻府、韻語陽秋、韻海、隱岐国にて、陰陽變化論、因果経、逸史、医学綱目、緯書、易睽三文、易萃上文、易大伝、夷堅志、伊勢、阿含経、法印辞世、吳都賦、唐韻(本綱)、東医宝鑑、玉燭宝典

以上の引用書目によって、次のことが確認できる。

第一に、寺島良安は『和漢三才図会』の作成に際してかなり多くの書物を引用している。

第二に、『和漢三才図会』の引用書目の中には書名で示した書目と文章の名前で引用した書物が存在する。そして、書名をあげず、撰者の名前をあげて出典を示している例も存在する。例えば、『和漢三才図会』には『三才図会』『和名抄』のように書名で引用書目を示した項目が存在する。そして、『和漢三才図会』には「王褒伝」「少儀」のように文章の名前で示した項目も存在する。それ以外に『和漢三才図会』には「孫愐」「曹子建」のように撰者名で出典を示している項目もある。

第三に、『和漢三才図会』の引用書目を通看すると、漢籍が一番多く、全体のほぼ八割を占めている。これらの漢籍は経史子集の全般にわたる。また、かなりの和書も数えられ、「夫木」(『夫木和歌抄』)の引用例が一番多くて二百以上に上がり、『和名抄』は二位で百四十例以上である。そして、『和漢三才図会』の引用書目の中に、『和名抄』に収録した佚書が多く存在する。例えば、『兼名苑』『漢語抄』『麻果切韻』『四声字苑』などの佚書は多く引用されている。これらの書目は直接引用ではなく、『和名抄』或は『和名抄』と関連する書物からの間接引用であるとと言えるだろう。

第四に、『本草綱目』は千例以上引用された。明・李時珍撰『本草綱目』の日本への伝来は、慶長九年(一六〇四)頃とされる(二)。「本草綱目」は日本の本草学の発展に多大な影響を与えた。それにより、日本では『本朝食鑑』『庖厨備用和名本草』『大和本草』等のような本草書が陸續と刊行された。『和漢三才図会』は百科事典ではあるが、『本草綱目』から多大な影響を受けている。『本草綱目』の引用として、「本綱」1411例、「本草綱目」42例「本草」32例、「時珍」25例、李時珍一例、「本草時珍」一例、合わせて1513例、一番目の『三才図会』の446例の三倍以上である。『本草綱目』は『和漢三才図会』の骨組みになる書物とも言えるだろう。

第五に、『本草綱目』のような千百例以上に引用された書目に対して、一回二回しか引用していない書物が存在する。例えば『事類全書』、『牛經大全』『芸文類聚』のような書物は一回しか引用されていない。このように一回しか引用されていない書物は引用書目の五分の三を占めている。良安は自序で三十余年をかけて『和漢三才図会』を編纂したと述べていた。無論これらの書物を全部通読した可能性もあるが、『芸文類聚』

のような類書を一回しか引用していない点が気に掛かる。ハイエク氏がすでに「中国の古典からの直接引用より、どちらかというやはり類書類を出典とする箇所が多いように思われる」(2)と指摘したように、これらの引用回数が少ない書物は類書からの間接引用の可能性が高い。そのため、『和漢三才図会』の引用書目についての詳しい考察はまだ検討の余地がある。

『和漢三才図会』引用書目の悉皆調査から、良安が三十余年をかけて編纂した『和漢三才図会』には、本草書、和歌集、文学書、地理書、歴史書等、幅広い典籍が引用されていることと、その具体的な引用回数を確認できた。書名は『和漢三才図会』であるが、『三才図会』からの引用より、『本草綱目』からの引用が圧倒的に多いことが明らかとなった。

良安は『和漢三才図会』の編纂に際して、『本草綱目』によるところが多い。『和漢三才図会』に引用された『本草綱目』をはじめとする典籍引用の全体像とその引用手法を究明してゆくことは、「上は天文を知り、下は地理を知り、中は人事を知る。三者を俱に明らかにする」を目標とした良安の学問の質を明らかにするための基礎作業として、今後の重要な課題としておきたい。

## 二、『和漢三才図会』所引『本草綱目』

『和漢三才図会』「凡例」には、寺島良安が『本草綱目』「集解」から「摘要」のものをまとめて収録したことが次のように記されている。

本草綱目ノ集解ニ諸先生ノ異論<sup>ソコ</sup>許<sup>ハク</sup>多<sup>ク</sup>ナリ取<sup>リ</sup>其中適<sup>ト</sup>要<sup>ノ</sup>者<sup>ヲ</sup><sup>アレハ</sup>散<sup>ル</sup>用<sup>ニ</sup>二<sup>テ</sup>二氏<sup>ノ</sup>三<sup>ノ</sup>氏<sup>ノ</sup>之言<sup>ヲ</sup>混<sup>メ</sup>為<sup>レ</sup>一<sup>ト</sup>唯<sup>ニ</sup>為<sup>ニ</sup>本綱<sup>ニ</sup>曰<sup>ク</sup>一<sup>ク</sup>ト。

(『本草綱目』の「集解」に、諸先生の異論許多なり。其中摘要の者を取り、散いは二氏三氏の言を用いて混じて一と為し、唯「本綱に曰く」と為す。)

また、『本草綱目』は『和漢三才図会』に一五一六例引用されており、『和漢三才図会』引用書目のなかで引用回数最多的書物である(3)。  
『本草綱目』の引用形式は、次の六種類である。

本綱	一四一二例
本草綱目	四三例
本草	三四例
時珍	二五例
李時珍	一例
本草時珍	一例

ここで、この六種類の引用形式をそれぞれ一例をあげて、表2で示す。

表2・『和漢三才図会』所引『本草綱目』の形式

本綱	引用形式
鯪魚(音患○『拾遺』) 【釈名】鯪魚(音緩)◊。草魚。	『本草綱目』
あめのいを 鯪(魚+軍)同◊ ホロン 鯪(音獲)◊ 草魚	『和漢三才図会』



	<p>時珍曰、(中略)其性舒緩、故曰鯪、曰鰮、俗名草魚、因其食草也。 (中略)</p> <p>【集解】藏器曰、鯪、生江湖中、似鯉。 時珍曰、郭璞云、鯪子、似鱸而大、是矣。 其形長身圓、肉厚而鬆、狀類青魚。有青鯪、白鯪二色。白者味勝、商人多鯪之。(後略)</p>	<p>水鯪(みづさけ) 江鯪(ゑさけ) 『漢語抄』 (和名阿米)</p> <p>④其性舒緩、故曰鯪、曰鰮、俗名草魚、其食草也</p> <p>①『本綱』、鯪、生江湖中</p> <p>②似鱸而大、</p> <p>③其形長身圓、肉厚而鬆、狀類青魚。有青鯪、白鯪二色。</p>
<p>本草綱目</p>	<p>鯉魚(『本經』上品)</p> <p>【積名】(時珍曰)、鯉鱗有十字文理、故名鯉。雖困死、鱗不反白。 (中略)</p> <p>【集解】(中略)其脇中鱗一道、從頭至尾、無大小、皆三十六鱗、每鱗有小黑點。諸魚惟此最佳、故為食品上味。 (中略)又能神變、乃至飛越江湖、所以仙人琴高乘之也。 山上水中有此、不可食。</p>	<p>こひ</p> <p>鯉 (和名古比)</p> <p>唐音 リイ</p> <p>『本草綱目』云、④鱗有十字文理、故名鯉。雖困死、鱗不反白</p> <p>③而其脇一道、從頭至尾、無大小、皆三十六鱗、每鱗有小黑點</p> <p>①鯉、為魚品上</p> <p>⑤能神變、至飛越江湖</p> <p>⑩但生山上水中者、有毒</p>

時珍	本草	
時珍曰、天造地化而草木生。	×	<p>肉【氣味】甘、平、無毒。(中略)</p> <p>(宗奭曰)、鯉、至陰之物、其鱗三十六。陰極則陽復、故『素問』言魚熱中。(中略)</p> <p>○(詵曰)、鯉脊上兩筋及黑血有毒、溪澗中者毒在腦、俱不可食。凡炙鯉魚不可使煙入目、損目光、三日內必驗也。</p> <p>天行病後、下痢及宿癥、俱不可食。服天門冬、朱砂人不可食、不可合犬肉及葵菜食。</p> <p>【主治】(中略)下乳汁、消腫。(中略)</p> <p>【發明】(時珍曰)、(中略)其功長於利小便。故能消腫脹、黃疸、脚氣</p> <p>喘嗽、濕熱之病。作膾則性溫、故能去痰結冷氣之病。(後略)</p>
草類 時珍曰、天造地化而草木生焉。	鯨	<p>⑥肉(甘、平)</p> <p>②而陰魚、故有六六陰數</p> <p>①鯉脊上兩筋及黑血有毒、</p> <p>〈炙鯉不可使烟入目、損目光〉</p> <p>⑪天行病後忌食此、再發必死、服天門冬、硃砂人不可合食</p> <p>⑨其眼飲之、能通乳汁</p> <p>⑧主治利小便、消腫脹</p> <p>⑦作膾則性溫</p> <p>△按、『本草』有鱠無鯨、今考合之鱠、鯨一物也。</p>

李時珍	時珍曰、吳剛伐月桂之說、起于隋唐。	月桂 時珍曰、吳剛伐月桂之說、起于隋唐。
本草時珍	×	躍草 △按、『本草』時珍所謂沙參之形状、與此能合焉。

表2から、以下のことが確認できる。

第一に、『和漢三才図会』には、「本綱」「本草綱目」の形式で『本草綱目』を引用する場合、『本草綱目』の諸説をまとめて引用している。

第二に、「本草」「本草時珍」で引用する例は、よく按文に出る。この「本草」は按文以前の「本綱」の説をもう一度提起し、良安はこれに続けて和漢の項目の異同、名称の認定等の知見を述べる。

第三に、「時珍」「李時珍」から引用する場合、『本草綱目』における李時珍の説だけを引用している。

以上から、『和漢三才図会』の龐大の引用書目のうち、引用回数が一番多いのは『本草綱目』であることが確認できた。また、『和漢三才図会』において、六種類の引用形式で『本草綱目』を引用していることも明らかになった。『和漢三才図会』では、引用の内容及び引用の目的によつて、その引用形式は異なっていることも確認できた。

注

(1) 真柳誠 『『本草綱目』の日本初渡来記録と金陵本の所在』(『漢方の臨床』第四五巻・第十一号、東亜医学協会、一九九八年九月)

(2) マテイアス・ハイエク 『近世日本の百科思想の芽生え―和漢三才図会の構成と出典の一考察―』(『集と断片…類聚と編纂の日本文化』)

勉強出版、二〇一四年六月)

(3) 拙稿『和漢三才図会』の引用書目(『外国語学会誌』第四十八号、二〇一九年三月)。

### 第三節 『和漢三才図会』と『本草綱目』

#### 一、『本草綱目』の成立と日本への伝来

明・李時珍(一五一八〜一五九三)は従来の本草書の不備を痛感し、嘉靖二十五年(一五四六)三十歳の時に『本草綱目』編纂を決意した。その編纂について、李時珍は『本草綱目』「序例」で次のように述べている。

搜羅百氏、訪采四方、始於嘉靖壬子、終於万曆戊寅。稿、凡三易。

(百氏を搜羅し、四方を訪采し、嘉靖壬子に始まり、万曆戊寅に終ふ。稿、凡そ三易。)

李時珍は『本草綱目』編纂を企図してから、その準備に五年を費やし、嘉靖三十一年(一五五二)三五歳の時から編纂を始め、二七年をかけて、万曆六年(一五七八)六一歳に至って、『本草綱目』を完成した。さらに、慎重を期するために、三度にわたって増補訂正を繰り返した。

『本草綱目』は書名に示したように、全体の項目を「綱」「目」で分類した。李時珍は、『本草綱目』「凡例」で次のように述べる。

今、通列一十六部為綱、六十類為目。

(今、通して一十六部を列ねて「綱」と為し、六十類を「目」と為す。)

ただし、『本草綱目』本文では、「綱」「目」の名称は使用せず、「部」「類」を用いている。これは従来の本草書とは異なる、李時珍独自の分

類方である。

また、この十六部六十類の配列について、「凡例」には次のように述べる。

今各列為部。首以水火、次之以土。水火為万物之先、土為万物母也。次之以金石、從土也。次之以草穀菜果木、從微至巨也。次之以服器、從草木也。次之以虫鱗介禽獸、終之以人從賤至貴也。

(今、各々列ねて「部」と為す。首は「水」「火」を以てし、之に次ぐに「土」を以てす。「水」「火」は万物の先為り、「土」は万物の母為ればなり。之に次ぐに「金」「石」を以てす、「土」に従へばなり。之に次ぐに「草」「穀」「菜」「果」「木」を以てす、微なる従り巨なるに至ればなり。之に次ぐに「服」「器」を以てす、「草」「木」に従へばなり。之に次ぐに「虫」「鱗」「介」「禽」「獸」を以てし、之を終ふるに「人」を以てす、賤しきより貴きに至るなり。)

これについては、すでに郭崇氏が木火土金水の五行説による分類であることを指摘されている。すなわち、『本草綱目』は「部」の配列として、まず万物の先である「水」「火」、万物の母である「土」、これに従う「金」「石」の鉱物を配する。次に「微」から「巨」の大きさによって、「草」「穀」「菜」「果」「木」の植物を配し、さらに貴賤に従って「虫」「鱗」「介」「禽」「獸」、最後に「人」を配したのである(二)。

「部」の下位分類である「類」は、李時珍独自の分類意識による。例えば、「禽」部の下位に「水禽」「原禽」「林禽」「山禽」を配する。これは生態環境によって項目を分類したものである。また、「虫」部の下位には「卵生虫」「化生虫」「湿生虫」を配するが、これは繁殖のしかたによる分類である。

さらに、李時珍は、『本草綱目』の項目の構成として、各項目に次の九項の内容を記載する(三)。

正名…正式の名称

修治…調製加工法

積名…別名・名称の由来

気味・性能・性質

集解・産地・形態・性状・採集方法等

主治・薬効

弁疑・正誤・先行文献の誤謬の修正

発明・薬理説の解釈

附方・民間に流布した処方

『本草綱目』は、万曆二十四年（一五九六）に南京で上梓された。その初印本は「金陵本」と呼ばれる。「金陵本」刊行後、『本草綱目』は広く流布し、「金陵本」以外に、次の三つの系統がある(3)。

万曆三十一年（一六〇三）刊「江西本」

崇禎十三年（一六四〇）刊「武林錢衙本」

光緒十一年（一八八五）刊「味古齋本」

日本にも江戸初期に伝来し、和刻本が刊行された。従来、『本草綱目』の日本伝来は慶長十二年（一六〇七）とされていたが、真柳誠氏は、慶長九年（一六〇四）、林羅山が実見した四四〇余部の書目のなかに『本草綱目』の書名がみえることを指摘された(4)。したがって、慶長九年（一六〇四）以前に、『本草綱目』はすでに日本に伝来していたことが確実である。

日中における『本草綱目』の刊行状況は、すでに郭崇氏によって整理されている(5)。これを踏まえて、『和漢三才図会』成立以前の『本草綱目』刊行状況を示しておく。ここで郭崇氏がまとめたものに、陳存仁氏の研究によって承応二年と元禄十一年の和刻本を書き加えた(6)。

明・万曆二十四年（一五九六）『本草綱目』初印「金陵本（祖本）」27冊刊行。

明・万曆三十二年（一六〇三）『本草綱目』「江西本」（底本は「金陵本」）刊行。

慶長九年（一六〇四）林羅山『既見書目録』に『本草綱目』の記載あり。  
 寛永十四年（一六三七）最初の和刻本『本草綱目』（底本は「江西本」）36冊。  
 明・崇徳五年（一六四〇）『本草綱目』「武林錢衙本」（底本は「江西本」）20冊。  
 承応二年（一六五三）和刻本『本草綱目』（底本は「武林錢衙本」）20冊。  
 万治二年（一六五九）和刻本『本草綱目』38冊（底本は「武林錢衙本」）。  
 寛文十二年（一六七二）和刻本『本草綱目』28冊（底本は「武林錢衙本」）。  
 元禄十一年（一六九八）和刻本『本草綱目』10冊（底本不詳）。

このような経緯で、『本草綱目』は日本に伝来し、江戸時代の本草学の発展に大きな影響を及ぼしたのである。

二、『和漢三才図会』の構成と『本草綱目』

『本草綱目』は『和漢三才図会』引用書目のなかで引用回数の最も多い書物である。『和漢三才図会』に多大な影響を与えた。

表1は、『和漢三才図会』における『本草綱目』の引用回数を巻別に示したものである。

表1・『和漢三才図会』各巻の『本草綱目』の引用回数

部	天	人

巻	1	2	3	4	5	6	7~9	10	11	12	13	14	15	16~20	21	22~24	25	26	27	28	
頻度	2	0	11	2	0	0	0	1	0	13		1	6	0	1	0		3	4	0	2

部																					
巻	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49
頻度	0	3	11	1	1	0	0	1	16	47	18	19	35	26	23	18	28	21	33	18	13

部	人	地																			
巻	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62~80	81	82	83	84	85	86	87	
頻度	5	31	46	42	21	0	0	8	8	19	13	71	1	2	43	51	48	20	12	52	



部	卷	頻度
	88	27
	89	17
	90	9
	91	10
	92	71
	93	47
	94	121
	95	49
	96	64
	97	47
	98	13
	99	29
	100	12
	101	14
	102	40
	103	32
	104	13
	105	25

表1から、次のことが確認される。

第一に、天部（巻一～巻六）には、『本草綱目』の引用回数は少ない。

第二に、人部（巻七～巻五三）では、巻七～巻三六は『本草綱目』の引用回数は少ない。しかし、巻三七から、『本草綱目』の引用が著しく増加する。

第三に、地部（巻五十四～巻百五）では、地理に関する巻六二～八〇には『本草綱目』の引用は一回のみである。それは『本草綱目』が本草書であり、地理に関することを収録しないためである。また、巻五五と巻五六にも『本草綱目』の引用はないが、その理由は未詳である。これらを除く地部では、『本草綱目』を数多く引用している。したがって、『和漢三才図会』は、地理に関する巻六二～八〇の十九巻を除く巻三七以降に『本草綱目』を大量に引用している。

表2は、『和漢三才図会』と『本草綱目』の部立を対照したものである。

表2・『和漢三才図会』と『本草綱目』の部立の対照表

		『和漢三才図会』		
天 1天文、2二十八宿、3天象、4時候、5曆占、6曆日吉凶		人 人倫 7人倫、8親属、		
9官位、10人倫之用、11經絡、12支體、13異国人物、14外夷人物、 15芸財、16芸能、17嬉戯類、18樂器、19神祭佛具、		兵器 20兵器 <sub>防備</sub> 、21兵器 <sub>征伐</sub>		
22刑罰具、23魚獵具、24百工具、25容飾具、26服玩具		絹布衣 ×		
服類 27絹布、28衣服、 29冠帽、30履襪		服器部 31服帛類 ×		
		×		本草綱目

<p>×</p> <p>31 庖厨具、32 家飾具、33 車駕具、34 船橋類、35 農具、36 女工具</p>	<p>41 器物類</p> <p>×</p>
<p>×</p> <p>37 畜類、38 獸類、39 鼠類、40 寓類</p>	<p>獸部</p> <p>55 畜類、56 獸類、57 鼠類、58 寓類、59 怪類</p>
<p>禽類</p> <p>41 水禽、42 原禽、43 林禽、44 山禽</p>	<p>禽部</p> <p>51 水禽、52 原禽、53 林禽、54 山禽</p>
<p>龍蛇部</p> <p>45 龍蛇類</p>	<p>鱗部</p> <p>45 龍類、46 蛇類</p>
<p>介甲部</p> <p>46 介甲龜蟹 47 介甲腹蛤</p>	<p>介部</p> <p>49 龜蟹 50 蚌蛤</p>
<p>魚部</p> <p>48 有鱗魚<sub>河湖</sub>、49 有鱗魚<sub>江海</sub> 50 無鱗魚<sub>河湖</sub>、51 無鱗魚<sub>江海</sub></p>	<p>鱗部</p> <p>47 魚類 48 無鱗魚</p>
<p>虫部</p> <p>52 卵生虫、53 化生虫、54 湿生虫</p>	<p>虫部</p> <p>42 卵生虫、43 化生虫、44 湿生虫</p>



			×	39 雜木類
果部	86 五果類、87 山果類、88 夷果類、89 味果類、90 蓆果類、91 水果類	果部	28 五果類、29 山果類、30 夷果類、31 味果類、32 蓆果類、33 水果類	
草類	92 山草類 <sub>藥品</sub> 、93 芳草類、94 <sub>木末</sub> 湿草類、95 毒草類、96 蔓草類、97 水草類、98 石草類、99 葷草類	草部	9 山草類、10 芳草類、11 湿草類、12 毒草類、13 蔓草類、14 水草類、15 石草類	×
	×		16 苔草類	
	×		17 雜草類	
	×		18 有名木末	
100 蓆菜類、101 芝栴類、102 柔滑類	×	菜部	25 蓆菜類、26 芝栴類、27 柔滑類	
×			23 葷菜類	
×			24 水菜類	
穀菽類	103 穀類	穀部	×	
×			19 麻麥稻類	

×	105 造釀	×	104 菽豆類	20 稷粟類
				21 菽豆類
				22 造釀類
	人部			60 人類

表2から、両書の部立を比較すると、地部の「地理」十九卷（卷六十二〜八十）を除いて、卷三七〜一〇五の部立はかなり一致することが見て取られる。

第一に、『本草綱目』は十六部六〇類で構成され、その部立構成は整然としている。しかし、『和漢三才図会』は「部」と「類」の階層概念がはっきりしない。

第二に、『和漢三才図会』には、『本草綱目』「人」部に対応する部立は存在しない。

第三に、『和漢三才図会』には、『本草綱目』「服器」部と類似する部立はあるが、名称は一致しない。

第四に、『和漢三才図会』卷三七〜卷一〇五の部立の名称は、『本草綱目』の部立とほぼ一致し、三五の部立は完全に一致する。表2によって、『和漢三才図会』卷三七〜卷一〇五の分類は、『本草綱目』に依拠することが確認されよう。

完全に一致する三五の部立以外に、その対応形式は、次の四種類に分けられる。

(1) 『和漢三才図会』が『本草綱目』の部立を合併する。

『和漢三才図会』45龍蛇類      ↑ 『本草綱目』45龍類、46蛇類

『和漢三才図会』60玉石類 → 『本草綱目』6玉類、7石類

『和漢三才図会』85萬木類附リ苞木 → 『本草綱目』37萬木類、38苞木類

『和漢三才図会』57水類 → 『本草綱目』1天水、2地水

(2) 『和漢三才図会』が『本草綱目』の部立を細分化する。

『和漢三才図会』48有鱗魚河湖、49有鱗魚江海 → 『本草綱目』47魚類

『和漢三才図会』50無鱗魚河湖、51無鱗魚江海 → 『本草綱目』48無鱗魚

(3) 『和漢三才図会』が『本草綱目』の部立の名称を改変する。

『和漢三才図会』46介甲龜蟹 → 『本草綱目』49龜蟹

『和漢三才図会』47介甲蟹蛤 → 『本草綱目』50蚌蛤

(4) 『和漢三才図会』が『本草綱目』の部立を削除・増補する。

『和漢三才図会』は新たに「山」類・「葷草」類・「雜石」類・「穀」類を立て、「怪」類・「鹵」類・「雜木」類・「苔草」類・「雜草」類・「有名未実」・「葷菜」類・「水菜」類・「麻麥稻類」・「稷粟」類を削除した。

第五に、『和漢三才図会』には「部」と「類」が混在する。そのため、両書の「部」と「類」は対応しにくい。さらに、『和漢三才図会』は、『本草綱目』の「部」の名称と範疇を改変している。

まず、『本草綱目』では、「龍」類と「蛇」類は「鱗」部に属する。しかし、『和漢三才図会』では、「龍」類と「蛇」類を合併して「龍蛇」類とする。さらに、「龍蛇」類を「鱗」部から独立させて、新たに「龍蛇」部を立てる。

また、『本草綱目』では、「魚」類・「無鱗魚」は、「龍」類・「蛇」類と同じく「鱗」部に属する。これに対して、『和漢三才図会』では「魚」部を立て、「魚」類を「有鱗魚河湖」「有鱗魚江海」とし、「無鱗魚」を「無鱗魚河湖」「無鱗魚江海」として細分化する。これによって、『和漢三才図会』

では、『本草綱目』にあった「鱗」部は消え、その代わりに「龍蛇」部と「魚」部が新たに立てられている。

次に、『本草綱目』では「龜蟹」と「蚌蛤」は「介」部に属する。しかし、『和漢三才図会』は、新たに「介甲」部を立て、そのなかを「介甲龜蟹」と「介甲蚌蛤」に細分化する。

また、『本草綱目』「穀」部には「麻麦稻」類・「稷粟」類・「菽豆」類・「造釀」類がある。これに対して、『和漢三才図会』は、「麻麦稻類」と「稷粟」類を踏襲せず、新たに「穀」類を立てた。また、「穀」類と「菽豆」類の上位階層として新しく「穀菽」類を立てた。こうして、『和漢三才図会』は、「穀」部を廃して「穀菽」類を創出し、別に「造釀」を立てている。

第六に、『和漢三才図会』の部立は『本草綱目』の影響が強いが、その配列順番は『本草綱目』とは異なる。『本草綱目』は「凡例」に述べたとおりに、「水」「火」「土」「金」「石」「草」「穀」「菜」「果」「木」「虫」「鱗」「介」「禽」「獸」、そして「人」の順序で配列される。しかし、『和漢三才図会』の配列はこれとは異なる。

以上のことから、『和漢三才図会』の部立は『本草綱目』に依拠しつつも、かなりの改変を行ったことが確認されよう。ただし、次の四点には、いまだ検討の余地を残す。

第一に、削除した部立と増補した部立の間に、どのような関連性があるのか。

第二に、一致する部立の項目の配列は、どうなっているのか。

第三に、増補した部立の項目はどこから採用したのか、その配列はどうなっているのか。

第四に、全体の配列の基準は、何に拠ったのか。

注



(1) 郭崇『大和本草』「穀」類に内在する下位分類―『本草綱目』との比較から―(『水門―言葉と歴史―』第28号、勉誠出版、二〇一八年四月)。

(2) 杉本つとむ『日本本草学の世界』(八坂書房、二〇一一年九月)。

杉本氏は八項とされたが、『本草綱目』の本文によって「正名」を加え、「正誤」に「弁疑」を補って「弁疑、正誤」とした。

(3) 馬継興、胡乃長『本草綱目』版本的考察(『李時珍研究集成』、中国古籍出版社、二〇〇三年八月)。

(4) 真柳誠『本草綱目』の日本渡来記録と金陵本の所在(『漢方の臨床』第四五巻 第十一号、東亜医学協会、一九九八年九月)。

(5) 注(1)の前掲論文。

(6) 陳存仁「李時珍先生的『本草綱目』伝入日本以後」(『李時珍研究集成』、中国古籍出版社、二〇〇三年八月)。

## 第二章 『和漢三才図会』「葷草」類の成立

### 第一節 「葷菜」類から「葷草」類へ

第一章第三節の表2から確認できたように、『和漢三才図会』が『本草綱目』の部立を削除・増補した部立に、『和漢三才図会』は新たに「葷草」類を立て、「葷菜」類を削除した。本章では、『和漢三才図会』「葷草」類と『本草綱目』「葷菜」類との関連性を検討していきたい。

#### 一、『本草綱目』「葷菜」類と『和漢三才図会』「葷草」類

まず、『和漢三才図会』「葷草」類と『本草綱目』「葷菜」類の項目を確認する。表1は、『本草綱目』「葷菜」類と『和漢三才図会』「葷草」類との項目を対照して示したものである。配列は『本草綱目』「葷菜」類を基準とし、『和漢三才図会』「葷草」類の項目を並べ替えた。『本草綱目』の○内の項目は、○の直前の項目に含まれていること、或いは名称は異なるが同じ項目であることを示す。

表1・『本草綱目』「葷菜」類と『和漢三才図会』「葷草」類の項目

『本草綱目』「葷菜」類	『和漢三才図会』「葷草」類
①韭	①韭

×	⑮蕪菁	⑬芥、⑭白芥	⑪蕪苔、⑫松	⑩五辛菜	⑨葫	⑧山蒜	⑦蒜	⑥薤（水晶葱）	×	⑤胡葱	④茗葱	③葱	②山韭（水韭）
⑰（サトウ）	⑯蕪菁	⑭芥菜、⑮白芥子	⑫蕪苔、⑬松	×	⑦大蒜	⑧（サトウ）	⑥蒜	④薤、⑤水晶葱	⑪分葱	⑩胡葱	×	⑨葱	②山韭、③水韭

<p>⑲ 羅勒、 ⑳ 白花菜、 ㉑ 焯菜</p>	<p>×</p> <p>㉒ 茴香、 ㉓ 蒔蘿</p>	<p>×</p> <p>×</p> <p>紫堇（赤芹）、 ㉔ 馬薺</p>	<p>㉕ 水蘩（芹菜）、 ㉖ 葶（旱芹）、 ㉗</p>	<p>㉘ 胡蘿蔔</p>	<p>㉙ 胡荽</p> <p>㉚ 生薑、 ㉛ 干薑、 ㉜ 茺蒿、 ㉝ 邪蒿、</p>	<p>㉞ 萊菔（蘿蔔）</p>
<p>㉟ 羅勒、 ㊱ 白花菜、 ㊲ 焯菜</p>	<p>㊳ 伊乃牟止</p> <p>㊴ 茴香 ㊵ 蒔蘿</p>	<p>㊶ 阿之太婆</p> <p>㊷ 野蜀葵</p>	<p>㊸ 胡蘿蔔</p> <p>㊹ 芹菜、 ㊺ 旱芹、 ㊻ 赤芹、 ㊼ 馬薺</p>	<p>㊽ 胡荽</p> <p>㊾ 生薑、 ㊿ 干薑、 ㉀ 茺蒿、 ㉁ 邪蒿、</p>	<p>㉂ 蘿蔔</p>	

×	×	⑳草鼓
		×
		㉟煙草
		㊨山葵

表 3 から、次のことが確認される。

第一に、『和漢三才図会』「葷菜」類の三八項目のうち、三一項目は『本草綱目』「葷菜」類の項目に確認される。『和漢三才図会』「葷菜」類の項目は、『本草綱目』「葷菜」類を下敷きとしており、その影響は非常に大きいと言えよう。

しかし、寺島良安は、『本草綱目』「葷菜」類を、『和漢三才図会』「葷草」類に改変した理由には言及しない。ただし、『和漢三才図会』「葷草」類の冒頭で、「五辛」について、『梵網經』『楞嚴經』を引用して、次のように説明している。

『梵網經』ニ云、大蒜・茗葱・菲葱・蘭葱・興渠、是五種一切食中不<sub>レ</sub>得<sub>レ</sub>食<sub>フ</sub>ヲ。若<sub>シ</sub>故<sub>ニ</sub>食<sub>フ</sub>者<sub>ハ</sub>犯<sub>ス</sub>輕<sub>ノ</sub>垢<sub>ノ</sub>罪<sub>ヲ</sub>。

『楞嚴經』ニ云ク、食<sub>フ</sub>辛<sub>ノ</sub>人<sub>ハ</sub>縱<sub>ニ</sub>宣<sub>ス</sub>説<sub>トモ</sub>十二部<sub>ノ</sub>經<sub>ヲ</sub>、十方<sub>ノ</sub>天<sub>ノ</sub>仙<sub>ノ</sub>嫌<sub>ニ</sub>其<sub>ノ</sub>臭<sub>ヲ</sub>穢<sub>ケ</sub>咸<sub>ニ</sub>皆<sub>ニ</sub>遠<sub>ニ</sub>離<sub>ス</sub>、(中略)凡<sub>ソ</sub>出<sub>ル</sub>貴<sub>ノ</sub>人<sub>ノ</sub>面<sub>ノ</sub>前<sub>ニ</sub>者<sub>ハ</sub>、毎<sub>ニ</sub>宜<sub>シ</sub>忌<sub>ム</sub>如<sub>ク</sub>菲<sub>ノ</sub>蒜<sub>等</sub>之<sub>ノ</sub>臭<sub>ヲ</sub>穢<sub>ノ</sub>物<sub>ヲ</sub>、乃<sub>ハ</sub>是<sub>レ</sub>礼<sub>也</sub>。事<sub>ニ</sub>神<sub>佛</sub>者<sub>ニ</sub>殊<sub>ニ</sub>可<sub>レ</sub>戒<sub>ム</sub>。

（『梵網經』に云ふ、大蒜・茗葱・菲葱・蘭葱・興渠、是の五種一切食中に食ふことを得ず。もし故<sub>コレトモ</sub>に食ふ者は輕垢罪を犯すか。『楞嚴經』に云く、辛を食ふ人は縦ひ十二部經を宣説すれども、十方の天仙は其の臭き穢れを嫌ひて咸<sub>みな</sub>皆遠離す。(中略)凡そ貴人の面前に出づる者、毎に宜しく菲蒜等の之臭穢の物を茹ることを忌むべし。乃ち是れ礼なり。神佛に事へる者殊に戒むべし。)

これによれば、仏教では大蒜等のものを食べると、不浄の罪を犯す。また、貴人の前に入る人はこれらの臭穢のものを食べてはいけない。特に、神仏に仕える人はこれらのものを慎むべきである。

寺島良安は、仏教經典『梵網經』『楞嚴經』に依拠して、『本草綱目』「葷菜」類に食べてはいけない項目を収録したため、『和漢三才図会』で

は「葷草」類に変えたのであろうか。

第二に、『和漢三才図会』「葷草」類は、『本草綱目』「葷菜」類のうち、三項目を削除し、新たに七項目を増補している。  
第三に、『和漢三才図会』「葷草」類は、『本草綱目』「葷菜」類の項目の配列に依拠しつつも、独自の分類を内在させる。  
第四に、『和漢三才図会』「葷草」類④～⑪は、『本草綱目』「葷菜」類の項目配列とは大きく異なる。  
第五に、「葷草」類⑱「蘿蔔」・⑲「胡蘿蔔」の二項目の配置は、『本草綱目』と異なる。  
第六に、④～⑪、⑱、⑲以外に、『和漢三才図会』「葷草」類の配列は、『本草綱目』「葷菜」と一致する。

## 二、『本草綱目』「葷菜」類と『和漢三才図会』における配列の変更

なぜ、『和漢三才図会』は、配列順を変えたのであろうか。

まず、①～⑨の項目について、『本草綱目』の項目の配列順は、次のようになっている。

①「韭」・②「山韭（水韭）」・③「葱」・④「蒼葱」・⑤「胡葱」・⑥「薤（水晶葱）」・⑦「蒜」・⑧「山蒜」・⑨「葫」  
⑥「薤（水晶葱）」の異名は「火葱」、その中に「水晶葱」を含む。

⑨「葫」の異名は「大蒜」、これは項目の名称「韭」「葱」「蒜」によって三分類したものとみてよい。

「韭」（①韭、②山韭（水韭））

「葱」（③葱、④蒼葱、⑤胡葱、⑥薤（水晶葱））

「蒜」（⑦蒜、⑧山蒜、⑨葫）

これに対して、『和漢三才図会』は、『本草綱目』の①～⑨の項目に対応する項目の順番は次のようになっている。

①「韭」・②「山韭」・③「水韭」・④「薤」・⑤「水晶葱」・⑥「蒜」・⑦「大蒜」・⑧「(サ+膂)」・⑨「葱」・⑩「胡葱」・⑪「分葱」

『和漢三才図会』の項目も、『本草綱目』と同じく「韭」から始まる。しかし、④「薤」から後の項目の配列は『本草綱目』とは異なる。

④「薤」には、次の一文が掲げられている。

『本綱』薤ハ即チ韭ノ類也。

(『本綱』薤は即ち韭の類なり)

また、按文には次のように述べている。

△按韭薤一類、大小二種アルノミ耳。

(按ずるに、韭、薤は一類、大小の二種あるのみ。)

⑤「水晶葱」の本文にも次のように述べている。

『本綱』水晶葱ハ者葱ノ葉、蒜ノ根ニテ、與レ薤相似テ不レ臭クサカラ、亦其類也。

(『本綱』水晶葱は葱の葉、蒜の根にて、薤と相似て臭からず、亦た其の類なり。)

すなわち、『和漢三才図会』は、「韭」「薤」「水晶葱」を同類とみなして、④「薤」・③「水韭」・⑤「水晶葱」の順に配列したのである。

⑤「水晶葱」の次は、『本草綱目』と同じく「蒜」のグループである。『本草綱目』「蒜」のグループは、⑦「蒜(小蒜)」・⑧「山蒜」・⑨「胡(大蒜)」の順に配列される。しかし、『和漢三才図会』の「蒜」のグループでは、⑥「蒜(小蒜)」・⑦「大蒜」・⑧「寇(山蒜)」の順に配列する。

『和漢三才図会』⑥「蒜(小蒜)」本文には、次のようにある。

『本綱』家蒜ニ有二一種、根茎俱ニ小而瓣少、辣甚者ハ此小蒜也。

根茎俱ニ大而瓣多、辛メ而帶レ甘者大蒜也。中国ニハ初ニ惟有ニ小蒜一、漢ノ張騫、使ニ西域一始テ得ニ大蒜種一ヲ歸ル。

〔『本綱』家蒜に二種有り、根茎俱に小にして瓣少く、辣甚しき者は此れ小蒜なり。〕

根茎俱に大にして瓣多く、辛くして甘みを帯ぶる者は大蒜なり。中国には初めは惟小蒜のみ有り、漢の張騫、西域に使し始めて大蒜の種を得て歸る。）

また、⑧「(サ+鬲) (山蒜)」には、「俗云、野蒜」とある。すなわち、『和漢三才図会』は「家蒜」「野蒜」という順序で「蒜」グループを配列している。

『和漢三才図会』では「蒜」グループの次に、「葱」グループを配する。一方、『本草綱目』の「葱」グループは、③「葱」・④「蒼葱」・⑤「胡葱」・⑥「薤 (水晶葱)」の順になっている。『和漢三才図会』は、⑥「薤 (水晶葱)」は「韭」のグループに配され、④「蒼葱 (山葱)」を「葷草」類から削除して、「山草」類に入れる。『和漢三才図会』の「葱」のグループピングは、①「分葱」を増補し、⑨「葱」・⑩「胡葱」・⑪「分葱」の順に配列する。

①「分葱」を増補した理由について、「按文」に次のように述べている。

△按分葱根葉似テ胡葱ニ而略肥ト大、如レ筋ノ、但根白ク無ニ赤キ皮一以為レ異ト。一ニ三月分ニ取リ根一ヲ、生ニ和レ膾ニ和テ酢味一醬ニ食フモ、亦同シ胡葱ニ。而夏ニ月硬メ不レ可レ食ル、採ニ收根一ヲ、八月栽レ之ヲ。法如ニ胡葱一。蓋分葱ヲ、胡葱並根葱之種類也。

(△按ずるに、分葱の根葉は胡葱に似て略肥大く、筋の如し。但し根白く赤き皮無きを以つて異と為す。二三月に根を分け取り、生にて膾に和へ、酢味醬に和へて食ふも、亦た胡葱に同じ。而して夏月は硬くして食ふべからず。根を採り収めて八月に之を栽ふる。法胡葱の如し。蓋し分葱、胡葱並に根葱の種類なり。)

つまり、①「分葱」は⑩「胡葱」に類似して同種異類のため、寺島良安はこれを増補したのである。



したがって、『和漢三才図会』①～⑪の項目は、『本草綱目』の名称と配列とは異なり、『本草綱目』の本文を深く理解した上で、項目の種類と形状の類似性によって並べ換えていることが確認されよう。

このほか、『本草綱目』の配列では、⑩「萊菔（蘿蔔）」、⑫「胡蘿蔔」という二項目の位置は離れているが、『和漢三才図会』では「胡蘿蔔」の位置を変えて⑩「蘿蔔」・⑪「胡蘿蔔」とする。

その理由について、『和漢三才図会』⑪「胡蘿蔔」の本文に次のように述べる。

其氣味微似ニタル蘿蔔ニ故ニ名

（その気味微に蘿蔔に似たる故に名づく）

すなわち、『和漢三才図会』は項目の類似性によって配列を整えているのである。

### 三、「葷草」類の配列における項目の増補

また、前述の⑪「分葱」以外に、『和漢三才図会』は、⑬「サトウ」・⑭「野蜀葵」・⑮「阿之太婆」・⑯「伊乃牟止」・⑰「煙草」・⑱「山葵」の六項目をも増補している。

⑬「サトウ」は、⑭「蕪菁」の次に増補配置する。⑰「サトウ」の本文には次のように述べる。

農政全書出ニス水蕪菁一ヲ

（『農政全書』に水蕪菁を出だす。）

ここでは、明・万暦年間（一五七三～一六二〇）に徐光啓撰『農政全書』を引用し、⑱「サトウ」の異名として「水蕪菁」をあげる。このために、⑰「サトウ」を⑱「蕪菁」の次に増補したのである。

さらに、⑲「野蜀葵」・⑳「阿之太婆」は、㉑「芹菜」・㉒「早芹」・㉓「赤芹」・㉔「馬蕪」に次いで、増補配列される。

㉕「芹菜」・㉖「早芹」・㉗「赤芹」・㉘「馬蕪」までは、『本草綱目』の順序どおりである。㉙「馬蕪」には「胡芹」という異名があり、本文には次のよう述べている。

馬蕪與<sub>レ</sub>芹同類<sub>ニ</sub>而異<sub>ニ</sub>種<sub>一</sub>。

（馬蕪は芹と同類にして異種。）

つまり、㉕「芹菜」、㉖「早芹」、㉗「赤芹」、㉘「馬蕪」は「芹」のグループとみてよい。増補した㉙「野蜀葵」には、俗名として「俗云、三葉芹」と述べている。また、㉚「阿之太婆」の本文にも、次のように述べている。

△按此草出<sub>ニ</sub>於八丈島<sub>一</sub>、<sub>ヨリ</sub>、苗尺許、莖葉略似<sub>ニ</sub>三葉芹<sub>一</sub>而<sub>ニ</sub>三極三葉<sub>一</sub>。

（△按ずるに、此の草八丈島より出づ。苗は尺許り、莖葉略三葉芹に似て三極三葉。）

これによれば、㉙「野蜀葵」は「芹」の同種で、㉚「阿之太婆」も㉙「野蜀葵」に似ているため、両者を「芹」のグループに増補したのである。

また、㉛「伊乃牟止」を㉜「茴香」、㉝「蒔羅」の次に増補している。『和漢三才図会』では、㉝「蒔羅」の異名は「小茴香」であり、㉜「茴香」、㉝「蒔羅」は同じ「茴香」グループと見てよい。また、㉞「伊乃牟止」の本文には次の一文が掲げられている。

△按以<sub>レ</sub>乃牟止<sub>ハ</sub>即<sub>テ</sub>小茴香<sub>ノ</sub>之属<sub>一</sub>。其苗、葉、花、実皆似<sub>ニ</sub>小茴香<sub>一</sub>而<sub>ニ</sub>小<sub>一</sub>。

（△按ずるに、以乃牟止は即ち小茴香の属なり。其の苗、葉、花、実皆皆茴香に似て小さし。）

すなわち、③「伊乃牟止」は「小茴香」と同種で、「茴香」に類似するため、「茴香」グループに入れられたのである。以上から、『和漢三才図会』は同種同類の項目を増補し、類似するものを近い位置に配置しているのである。

## 第二節 「葷草」類における「煙草」と「山葵」

『和漢三才図会』『葷草』類は『本草綱目』『葷菜』類にない③⑦「煙草」と③⑧「山葵」を一番後ろに増補している。これは『本草綱目』にない項目である。『和漢三才図会』成立以前の『訓蒙図彙』『庖厨備用和名本草』『本朝食鑑』『大和本草』を調査したところ、『本朝食鑑』と『大和本草』にこれに類する文章が見いだされた。「山葵」は『本朝食鑑』では「菜」部「葷辛」類に入れている。また、『大和本草』には「民用」類に「煙花<sup>タバコ</sup>」を配置し、『本朝食鑑』には「味果」類に「煙草」と配置する。

### 一、「煙草」と『本朝食鑑』『大和本草』

元禄十年（一六九七年）に刊行された人見必大によって著された『本朝食鑑』十二卷十冊は江戸時代の食物本草書である。『本草綱目』に依拠しつつ人見必大の解釈を加えたものである。食用・医用の本草を四一八種に分類されていて、項目ごとに、その産地・性質・機能・滋味等を詳しく述べて、当時の食生活も記述されたものである。

宝永六年（一七〇九）に刊行された貝原益軒によって著された『大和本草』本文十六卷、附録二卷は一三六四種の品目を収録した本草書で

ある。日本独自の本草学を樹立するために、作者貝原益軒は「民生日用」の思想から出発し、独自の分類意識で品目を配列した(1)。  
『本朝食鑑』「煙草」、『大和本草』「烟花」と『和漢三才図会』「煙草」の本文を対照して表1にした。

表1・『本朝食鑑』「煙草」、『大和本草』「烟花」と『和漢三才図会』「煙草」

『本朝食鑑』	『大和本草』	『和漢三才図会』
味果類	民用類	葷草類
煙草	烟花 <small>タバコ</small>	煙草
<p>俗称多波古</p> <p>【釈名】煙酒（韓客称之、言吸煙則面熱、眼眩、如醉酒也）</p>	<p>タハコハ『蓬溪類説』ニ淡婆姑草ト云、</p> <p>『漳州府志』ニ淡芭菰トカク。タハコ異国ノ方言ナリ。（中略）、</p>	<p>②淡婆姑（『蓬溪類記』）</p> <p>③淡芭菰（『漳州府志』）</p> <p>④煙酒</p> <p>○清康熙時人陳扶搖著『花鏡』曰、烟花、一名</p>

淡把姑、初出海外、後傳種漳、泉、今隨地有之。

⑮和漢煙草凡同時始矣、初出海外、後傳種於

本似春不老而葉大於菜、開紫白細花、葉老曝乾

漳州、泉州、今處處有之、葉大於菜、開紫白

細切如線、美其名曰金糸烟。(中略)。

細花、葉老曝乾細切如線、

○『漳州府志』、(中略)、

○姚可成曰、(中略)。

○『本草洞詮』云、煙草、

⑤『本草洞詮』云、煙草、

初載煙草曰、

一名相思草、

一名相思艸、

①相思草〈『本草洞詮』〉

言人吸之則時時思想不能離也。

言人食之則時々思想不能離也。

⑦時時思想不能離、故名相思。

味辛、氣温、有毒。

味辛、氣温、有毒。

治寒濕痺、消胸中痞膈・痰塞。開經絡結滯。人

⑥主治寒濕痺、消胸中痞膈・痰塞。開經絡結

之腸胃、筋脉惟喜通暢。烟氣入口、直循胃脉而

滯。又能通暢人之腸胃筋脉。烟氣入口、直循

行。自内達外、四肢百骸無所不到、其功有四。

胃脉而行。自内達外、四肢百骸無所不到、其

一曰、醒能使之醉。蓋火氣蒸表裏皆徹。若飲酒

功有四。一曰、醒能使之醉。蓋火氣蒸表裏皆

然。二曰、醉能使之醒。蓋酒後啜之、寬氣下痰、

徹。若飲酒然。二曰、醉能使之醒。蓋酒後啜

餘醒頓解。三曰、饑能使之飽。四曰、飽能使饑。

之、寬氣下痰、餘醒頓解。三曰、饑能使之飽。

蓋空腹食之、充然氣盛如飽。飽後食之、則飲食

四曰、飽能使饑。蓋空腹食之、充然氣盛如飽。

文論四功者詳矣。

快然消易。人遂以之代酒茗、終日食之而不厭也。

飽後吸之、則飲食快然消易。人遂以之代酒代茶、終日吸之不厭。

至於臟腑・經絡皆稟氣於胃、烟入胃中、頃刻而周於身、不循常度、而有駛疾之勢、是以氣道頓開、通體俱快、然火輿元氣不兩立、一勝則一負、人之元氣、豈堪此邪火終日薰灼乎。勢必真氣日衰、陰血日涸、暗損天年、人不覺耳。(中略)。

×

然人之宗氣、一呼脉行三寸、一吸脉行三寸、晝夜一萬三千五百息、五十周於身脉行八百一十丈、此自然之節度也。臟腑・經絡皆稟氣於胃、烟入胃中、頃刻而周於身、不循常度、而有駛疾之勢、是以氣道頓開、通體俱快、然火輿元氣不兩立、一勝則一負、人之元氣、豈堪此邪火終日薰灼乎。勢必真氣日衰、陰血日涸、暗損天年、人不覺耳。凡病內痞外痺者、藉其開通之力、驅除寒濕痰滯、亦有殊功。若陰虛有火者、得之是益之焰矣、戒之。

×

【集解】煙草素自南蛮国来、移種于本邦不

セズ。日本ニ初テ来ルコト天正ノ初年ナルヘシ。○今案、『本草洞詮』ニ所載ノ烟草モ亦淡婆姑ト同物ナリ。(中略)、日本ニモ中華ニモ古ハナシ。近代外国ヨリワタルト云。故『本草綱目』ハノ

⑨△按、煙草天正年中南蛮商船始貢此種(番

過六七十年、

或曰慶長十年初テ来ル。初山州花山ニ刻ミウル、

椒之種亦始于同時、以植於長崎東土山、

花山タハコト云。又吉野ニ植フ、後ニ丹波ニウ

フ。(中略)

○猿ハ好ンテタハコロ食ス。犬ハ甚キラフ。物

性各異也。蛇ニタバコノヤニツクレハ、忽色

カハリテ死ス。

⑩猫、犬、蛇、諸鳥皆惡煙氣、独猿見刻煙草

則抓食。

⑪今煙草番椒為日用不可闕之物也。煙草二月

下種、五月移栽、摘去新芽、除蟲也。每且不

可怠。高三、四尺、葉似商陸而長、

此苗叢生、類蒿苳、高三、四尺、葉似南星  
商陸而長大、

八、九月開小花、莖頭簇簇葩厚而淡赤色、

略似石蒜、紫苑之類、結子如桐実而有稜黃

色、

七、八月采葉晒乾、青變作赤黃褐色而厚為

上、深赤黑而厚者次之、淡赤黑者淡赤黃者

又其次也。薄黃淡青而薄者為下品。(中略)

⑫八、九月莖頭出朶極開小白花、帶赤色、略

似紫苑花、結子内有細子、黃褐色、有小蟲、

而食其子故能不避蟲則難得其種。

⑬七、八月采葉覆藁莖(合十西+皿)之一宿

取出、每一葉挾繩如編成而晒乾、一夜露宿復

晒乾則成黃赤色、擴皺収之、

今諸州多産、摂州服部之産、葉色赤黄、赤黒、有奇香異味、為当世第一、和州吉野萱村之産、亦葉色赤黒、有異香美味而次之、此兩品俱競美、其氣不烈不弱、多吸不損口舌、最少膠脂。泉州新田之産亦有佳香、然氣弱者香多氣烈者香少亦次之、

甲州之門前小松、信州之和田玄古、上野州高崎之産葉色或赤黄或黄黒亦有異香而不相劣、為佳品。(中略)。

長崎者雖煙草初起之地、其産葉色黄青氣柔薄有臭而不足用耳。

近代瘍医煉生煙草葉作膏、和腫止痛、或合白占以吮膿最得奇効、是番國之流也。(中略)。

【氣味】辛、温、有毒。^実亦同俗言食于随胎未詳、若然則得味噲汁鹽湯冷水之類自可解其毒耳。(後略)

×

⑬備後備中及関東多出之、今摂州服部之産為第一、泉河新田次之、

⑭上州高崎和州吉野、甲州小松、荻原、信州玄古、薩州國分、丹波大野皆得其名者也。

×

⑰南蛮流外科青膏藥中入煙草嫩葉汁、用能止痛排膿止血殺蟲、凡藍及諸草葉生蟲者、以煙草茎汁灌之、

⑱凡人醉煙草者、噉未醬汁解之、冷水亦可。

⑳『羅山文集』云、佗波古希(方十寸の上部



十、十巴）婁、皆番語也。其草採之、乾暴剝其葉而貼于紙、捲之吹火吸其烟、其後用希（方寸今の上部十、十巴）婁而不貼于紙希（方寸今の上部十、十巴）婁之制或用鑰或用竹其盛佗波古者以鑰為之狀如牛翠花樣、其底尾有孔斜屈而連續于烟筒之上、每有會必備之、如用酒（サ十升）也。雜之以丁香、沉香等或妓女遊君以為寄聲通意之媒、一吸一吞、必相酬酢焉。

⑩大明崇禎十一年令云、有私販煙酒買通外夷者、不拘多寡梟斬、由此觀之、則大明季人最貴之（当本朝寬永年中）矣、往古無煙草而莫不足、多吸之亦不充一斛糧、費田圃減穀類、故呼曰貧報草、元和寬永之比、天下令禁種之、然不得止、竟以立於茶酒之上、不嗜者百中唯二、三人耳、雖有小毒、多嗜者亦無害矣（阿蘭陀、朝鮮、琉球人亦皆嗜之）。

表1から次のことが確認される。

- 一、『和漢三才図会』の項目は『本朝食鑑』と一致する。
- 二、『和漢三才図会』における①～④の異名である。

『和漢三才図会』の①「相思草」〔『本草洞詮』は『本朝食鑑』と『大和本草』における『本草洞詮』の所引本文に確認できるが、『和漢三才図会』所引『本草洞詮』の引用文には存在しない。

②淡婆姑〔『蓬溪類記』〕、③淡芭菰〔『漳州府志』〕は『大和本草』の本文と一致するが、『和漢三才図会』の本文には、『蓬溪類記』『漳州府志』からの引用は一切ない。

④煙酒は『本朝食鑑』の【釈名】と一致する。

三、⑤～⑦の内容は『大和本草』の本文と一致する。

四、⑧の『羅山文集』の引用と⑩「大明崇禎十一令」の内容は『和漢三才図会』にしか存在しない。

五、⑨は『和漢三才図会』が『本朝食鑑』と『大和本草』の内容を融合したものに見える。

六、⑩～⑭と⑰、⑱は『本朝食鑑』の内容を参考にして作成したものと考えられるが、『本朝食鑑』の書名をあげていない。

七、⑮は『大和本草』所引清康熙時の人である陳扶搖の『花鏡』の本文と一致するが、『和漢三才図会』は『花鏡』の書名をあげていないが、按文として、作者寺島良安の知見のように述べている。⑲も『大和本草』の内容と類似する。

以上から、『和漢三才図会』『煙草』の項目を編纂するに際して、『本朝食鑑』と『大和本草』から間接引用した可能性が高いと考えられる。『本朝食鑑』と『大和本草』の内容を孫引きした上で、良安は『羅山文集』とそのほかの資料から補足したのである。

『大和本草』は「煙花<sup>タバコ</sup>」を「民用」類に配置し、『本朝食鑑』は「煙草」を「味果」類に配置したが、良安はこれを独自に「葷草」類に入れている。

二、「山葵」と『本朝食鑑』

『本朝食鑑』「山葵」と『和漢三才図会』「山葵」の本文を対照して表2にした。

表2・『本朝食鑑』『和漢三才図会』における「山葵」

『本朝食鑑』	『和漢三才図会』
葷菜類	葷草類
<p>山葵（訓和<sup>ワサビ</sup>佐比）</p> <p>【釈名】山薑、《本朝式》神祇部以山薑訓和佐比、飛弾国貢之、源順曰『漢語抄』亦用此二字、未詳其所拠也。必大按山葵似賀茂神山之葵、故名耶、山薑因根状而名耶。》</p>	<p>①山葵</p> <p>②山薑 《本朝式》 和名和佐比</p>

<p>×</p> <p>【集解】山葵、処処所在有之、家園多種之、四時俱採根、</p> <p>二月下種或植旧根、三、四月生苗、葉似冬葵及落、</p> <p>×</p> <p>而厚圓色深青、有細毛、六、七月作穗二、三寸、開細黃白花、結子極細、</p> <p>種子不如種根、冬月最宜採根。</p> <p>其根似良薑、菖根、</p> <p>×</p> <p>而根皮青黑多（疔十蟲）、有短髭、其肉綠碧而微粘、有香、其味辛辣、</p> <p>不減芥子、其所用者可隨所宜耳。</p> <p>×</p> <p>【氣味】辛温、無毒。</p> <p>【主治】散鬱發汗、遂風滲湿、消積下痞、最為七疝之劑、</p> <p>解魚鳥毒、殺蕎麩毒、</p> <p>源順所謂『養生秘要』曰、補益食。未試之。</p>	<p>×</p> <p>③ 芳草部有山薑、又同杜若亦名山薑、三物同名異品也。</p> <p>④ △按、山葵、処処山中近水石間多有之、人家亦移植之、</p> <p>×</p> <p>⑤ 二月下種植宿根者最良、三、四月生苗、葉似落及葵葉、故俗名山葵、</p> <p>⑥ 而厚團深青色、有細毛、六、七月作穗二、三寸、著細黃白花、結子、</p> <p>×</p> <p>⑦ 其根似菖蒲及良薑根、</p> <p>⑧ 故俗名山薑、</p> <p>⑨ 根皮青黑多（疔十蟲）、有短髭、其肉淺綠色、有香氣、味辛辣、</p> <p>×</p> <p>⑩ 研之和熬酒食截膾最佳、食蕎麥麩人不可闕、</p> <p>×</p> <p>⑪ 有解魚毒、麩毒之功也、</p> <p>⑫ 或曰、患腸風下血人、多食之愈、未試之。</p>
---	--

×

⑬ 豫州多有之、售于他処。

表2から、次のことが確認される。

一、『和漢三才図会』と『本朝食鑑』の項目名は一致する。

二、『和漢三才図会』の本文は直接「△按く」から始まり、引用書はあげていない。

三、②④⑤⑥⑦⑨⑩の内容は『本朝食鑑』の本文とかなり一致する。

以上から、『和漢三才図会』「山葵」の本文は、『本朝食鑑』の本文を出典としたことが確認できる。良安は『本朝食鑑』の書名をあげずに、内容を引用しながら、独自の意見或はほかの本からの引用を使用して項目を作成した。

良安は『本朝食鑑』の分類を踏襲して、「山葵」を「葷草」類に増補したであろう。

まとめていうと、「煙草」と「山葵」を『和漢三才図会』「葷草」類の最後に入れたのは、この二つの項目は『本草綱目』にない項目であり、また、ほかの項目との間に類似性はないのであろう。

注

(1) 『大和本草』「民用」類の成立―「民生日用」思想と『本草綱目』からの脱却―(『東アジア比較文化研究』第十七号、東アジア比較文化国際会議日本支部、二〇一八年六月)。

### 第三章 『和漢三才図会』 「水草」類の構成

本章は『和漢三才図会』は『本草綱目』 「水草」類、「苔」類、「水菜」類が、「水草」類に統合している点に着目し、『和漢三才図会』 「水草」類が、『本草綱目』 「水草」類、「苔」類、「水菜」類の項目を継承しつつも、日本の風土に合わせて項目を削除、増補、配列の順序を改変していることを確認する。また、『和漢三才図会』 「水草」類に、「水草」、「藻類」、「苔類」という三つの下位分類が存在する。「水草」と『本草綱目』 「水草」、「苔類」と『本草綱目』 「苔」類、「藻類」と『本草綱目』 「水草」類、「水菜」類、それぞれの対応関係を検討する。これによって、『和漢三才図会』 「水草」類の「水草」と『本草綱目』 「水草」類の概念に、どのような違いがあるのか、『和漢三才図会』 はなぜ『本草綱目』 の「水菜」類を採用しなくて、代わりに『和漢三才図会』 「水草」類の下に、「藻類」を新しく作ったのか、また、『和漢三才図会』 が『本草綱目』 をどのように受容し、改変したのかを検討し、『和漢三才図会』 の分類意識・配列意識を明らかにすることを目的とする。

#### 第一節 『和漢三才図会』 「水草」類と『本草綱目』

一、『和漢三才図会』 「水草」類の構成と『本草綱目』 「水草」類・「苔草」類・「水菜」類

『和漢三才図会』は『本草綱目』 「苔草」類・「水菜」類を部立として削除したが、「水草」類を保留した(二)。項目と本文を比較したところ、『和漢三才図会』は『本草綱目』 「水草」類、「苔草」類、「水菜」類を「水草」類に統合していることが確認される。

『和漢三才図会』 「水草」類の下に、「水草」、「苔類」、「藻類」がある。

項目と本文を比較した結果、『和漢三才図会』 「水草」類の下の「水草」は『本草綱目』 「水草」類と一致する。

また、『和漢三才図会』「水草」類の下の「苔類」は『本草綱目』「苔草」類と一致する。  
 そして、『本草綱目』「水草」類における『和漢三才図会』「水草」類「水草」に採用されない項目は、『本草綱目』「水草」類の項目と同じく『和漢三才図会』「水草」類の下の「藻類」の項目になったことが確認される。

二、『和漢三才図会』「水草」類の三つの下位分類

『和漢三才図会』「水草」類の項目と『本草綱目』「水草」類・「苔草」類・「水草」類の項目を対照して表1、表2になる。

表1・『本草綱目』「水草」類・「水菜」類と『和漢三才図会』「水草」類「水草」・「藻類」

『本草綱目』		
澤瀉	水草類	
薺草		
羊蹄		
酸模		
龍舌草		
菖蒲		
白菖		
香蒲		
蒲黄		
菰		
苦草		
水萍		
蘋		
萍蓬草		
苔菜		
蓴		
水藻		水菜類
海藻		
海蘊		
海带		
昆布		
越王餘算		
石帆		
水松		
紫菜		
石蓴		
石花菜		
鹿角菜		
龍鬚菜		
睡菜		

『目草』	『本』	草「類」	綱苔
陟	釐		
乾	苔		
井	中	苔	
船	底	苔	
石	蕊		
地	衣		
垣	衣		
屋	遊		
昨	葉	何	草
鳥	韭		
土	馬	鬚	
卷	柏		
玉	柏		
石	松		
桑	花		
馬	勃		

表2・『本草綱目』「苔草」類と『和漢三才図会』「水草」類「苔類」

『和』	漢	三	才	図
水草	澤	瀉		
	薺	草		
	羊	蹄		
	酸	模		
	菖	蒲		
	石	菖		
	白	菖		
	燕	子	花	
	香	蒲		
	菰			
	苦	草		
	浮	萍		
	蘋			
	萍	蓬	草	
	睡	蓮		
	苔			
	蓴			
立	金	花		
水	葵			
藻類	藻			
	海	藻		
	莫	鳴	菜	
	海	髮		
	石	花	菜	
	鷄	冠	菜	
	海	蘊		
	於	期	菜	
	鹿	角	菜	
	十	六	島	苔
	龍	鬚	菜	
	櫻	苔		
	紫	菜		
	石	蓴		
	海	帶		
	未	滑	海	藻
	昆	布		
鹿	尾	菜		
水	松			
海	索	麵		



漢図「」苔		
和才『草』	「」	「」
『三会水類類	陟	
	乾	苔
	井	中 苔
	船	底 苔
	地	衣
	石	蕊
	垣	衣
	瓦	松
	屋	遊
	鳥	韭
	百	藜 草
	卷	柏
	地	柏
	玉	柏
	艾	納
	馬	勃
	海	人 草

表2から、『和漢三才図会』「水草」類「水草」の十九項目のうち、十六項目は『本草綱目』「水草」類の項目と一致し、増補した三項目を除けば、配列の順番も一致することが確認できる。『和漢三才図会』「水草」類「水草」を編纂するに際して、『本草綱目』「水草」類の影響が大きいと考えられる。

また、『和漢三才図会』「水草」類「藻類」の二十項目のうち、五項目は『本草綱目』「水草」類の項目と一致し、六項目は『本草綱目』「水草」類の項目と一致することが確認できる。

『和漢三才図会』「水草」類「藻類」は『本草綱目』「水草」類と「水菜」類の項目を取り入れ、項目を増補して新しく作られた分類であることが確認できる。

言い換えれば、『和漢三才図会』は『本草綱目』「水草」類を二部に分けた。一部は「水草」のままで保留し、一部は「水草」から独立して、「水菜」類の項目と合併して「藻類」になった。

表2から、『和漢三才図会』「水草」類「苔類」の十七項目のうち、十六項目は『本草綱目』「苔」類の項目と一致することが確認できる。『和漢三才図会』「水草」類「苔類」の項目は『本草綱目』「苔」類の項目を下敷きとしたといえよう。

以上のように、『和漢三才図会』「水草」類は『本草綱目』に拠りながら、部立、項目の構成の面で改変を行った。『和漢三才図会』は『本草

綱目』の部立と項目をどのように継承し、再分類・再構成したのか、その配列は何に拠ったのかは、検討する必要がある。

### 三、『和漢三才図会』「水草」類の分類意識

前述したように、『和漢三才図会』は『本草綱目』「水草」類の一部分の項目を「水草」としてそのまま保留し、残りの一部分を「水菜」類の項目と合併して新しく「藻類」を立て、「苔類」を変えずに継承した。また、「藻類」、「苔類」を「水草」と一緒に「水草」類の下に記した。

『本草綱目』の「水草」類、「水菜」類、「苔」類の分類について、宝永六年（一七〇九）に刊行された本草学者である貝原益軒撰『大和本草』「論本草書」には、次のように述べる。

本草綱目ニ品類ヲ分ツニ可疑事多シ。(中略)水草類ニ海藻、海蘊、海帶、昆布、石帆、水松等ノ海物ヲ載タリ、淡水ニ生スル草ト雜記ス。

河海淡鹹ノ別ナシ。苔類ニ陟釐、乾苔ノ海物ヲ卷柏、玉柏、屋遊等山陸ノ産物ト雜記ス。水菜類ニ所載ハ皆海菜ナリ。水草類ノ内、海藻以下数品ト同類ナリ。然ラバ、則海草門一類ニシテノスヘキニ不然、海草門ナシ(〇)。

〔『本草綱目』に品類を分つに疑ふ事多し。(中略)「水草」類に「海藻」・「海蘊」・「海帶」・「昆布」・「石帆」・「水松」等の海物を載せたり、淡水に生ずる草と雜へ記す。河海・淡鹹の別なし。「苔」類に「陟釐」、「乾苔」の海物を「卷柏」・「玉柏」・「屋遊」等山陸の産物と雜へ記す。「水菜」類に載する所は皆海菜なり。「水草」類の内、海藻以下数品と同類なり。然らば則ち海草門一類にしてのすべきに然らず、海草門なし。〕

貝原益軒は『本草綱目』の分類に疑問を持って、『本草綱目』の「水草」類、「苔」類、「水菜」類の分類には河海・淡鹹の区別はないと指摘した。『本草綱目』「水草」類には、淡水に生きる草以外に、「海藻」・「海蘊」・「海帶」・「昆布」・「石帆」・「水松」の六項目は海に生きる草であ

る。『本草綱目』「苔」類において、山陸の産物以外に、「陟釐」・「乾苔」の二項目は、海の産物である。『本草綱目』「水菜」類には、全部海に生きる野菜である。貝原益軒はこのような淡水に生きるものと海に生きるものを混ぜた記し方に違和感を感じた。解決案としては、淡水に生きるものは「水草」類のままにして、海に生きるものを全部「海藻」類にするべきである。『大和本草』の中にも、確かに「水草」類と「海藻」類を設けて、『本草綱目』の分類を改訂した。

『本草綱目』の分類について、山田慶児氏は次のように評価する。

『本草綱目』は、綱(部)では共世界分類としての自然分類にしたがったが、目(類)に入ると、一転してまことに雑多な分類基準を用いている。いっぽうには自然群・発生・生態・形態・産地があり、たほうには有用性・感覚的性質・可食性・薬性・技術がある。物の視点と人の視点の並立といってもよい。(中略)まったく非体系的な、自然分類と人為分類のこの雑多なる混用は、実用分類と呼ぶのがいちばん適切だろう(3)。

また、山田氏は、益軒が『大和本草』における『本草綱目』の分類への改訂について、次のように述べた。

『本草綱目』の分類のなかで、益軒はまず共世界分類すなわち自然分類を捨て、実用分類のみを採った。(中略)共世界分類拒けたことは、中国知識人の伝統的世界像から自由になったことをも意味する。それは実用分類のいっそう大胆な適用を許したにちがいない(4)。

そして、山田氏は、『大和本草』の分類の特徴の一つは生態学的視点であり、これは『本草綱目』批判として自覚的に選んだ視点であると指摘した(5)。

益軒は『本草綱目』「水草」類を「海藻」の項から分けて、「海藻」以前の項目は淡水に生きるものなので、「水草」類とし、「海藻」とその以降の項目を「水菜」類、「苔類」における海の産物と合併して「海藻」類とすると主張した。これが山田氏が指摘したいいわゆる生態学的視点からの分類である。

『和漢三才図会』「水草」類の構成を見ると、寺島良安も貝原益軒と同じように、『本草綱目』の「水草」類、「苔」類、「水菜」類の分類に疑

問を持っていたことが窺えよう。益軒が「水草」類と「海草」類に改訂したことに対して、寺島良安は異なる分類方法をした。

良安は『本草綱目』「水草」類を「水藻（藻）」から分けて、「水藻（藻）」以前の項目は「水草」とし、「水藻（藻）」とそれ以降の項目を『本草綱目』「水菜」の項目と合併して「藻」類とする。

「藻（水藻）」の本文に、『本草綱目』を引用して、次のように述べる。

本綱、藻水草之有<sup>アヤ</sup>文者、水中甚多。

（『本綱』、藻は水草の文有る者、水中に甚だ多し。）

「藻」も水草で、水草のうち、文のあるものを「藻」と言う。

また、次の「海藻」の本文にも、『本草綱目』を引用して次のように説明する。

本綱、海藻乃生海島之藻也。

（『本綱』、海藻乃ち海島に生ずるの藻なり。）

海島に生きる「藻」は「海藻」と言う。

そして、「海藻」の本文に、按文として、次のように述べる。

△按、生海島水上者曰藻、生海中石上者曰苔。今藻苔共通曰苔、而海苔類以充食品者、凡三四十種、隨形色及所出地立名、不能悉記、畧見于左。

（△按ずるに、海島水上に生ずる者を藻と曰ひ、海中石上に生ずる者を苔と曰ふ。今は藻苔共に通じて苔と曰ふ。而して海苔類は以って食品に充つ。凡そ三四十種、形色及び出づる所の地に随つて名を立つ。悉く記すこと能はず。畧左に見ゆ。）

つまり、海島の水上に生きるものは藻であり、海中の石上に生きるものは苔である。当時は「藻」と「苔」をともに「苔」とする。また、これらは海に生きるから、「海苔（藻）」と言う。「海藻」以下は「海苔（藻）」類を記す。

これによって、『和漢三才図会』「藻類」には「水草之有文者」の「藻」の類を収録する。「藻類」の下に、淡水に生きる「藻」と海に生きる「海苔（藻）」を分けて記す。

また、『和漢三才図会』「苔類」の冒頭には、『本草綱目』「陟釐」の本文の李時珍の説を引用して次のように述べる。

本綱、凡苔衣之類有五、在水曰、在石曰石濡、在瓦曰屋遊、在墻曰垣衣、在地曰地衣。

其蒙翠而長數寸者、亦有五、在石曰烏韭、在屋曰瓦松、在墻曰土馬驥、在山曰卷柏、在水曰薄也。

〔『本綱』、凡そ苔衣の類は五つ有り、水に在るを陟釐と曰ひ、石に在るを石濡と曰ひ、瓦に在るを屋遊と曰ひ、墻に在るを垣衣と曰ひ、地に在るを地衣と曰ふ。〕

其の蒙翠にして長さ數寸なる者も、亦た五つ有り、石に在るを烏韭と曰ひ、屋に在るを瓦松と曰ひ、墻に在るを土馬驥と曰ひ、山に在るを卷柏と曰ひ、水に在るを薄と曰ふなり。〕

李時珍は「苔衣」類を生きる場所によって分類する。

寺島良安は『本草綱目』の「苔」類の分類をそのまま援用した。

従って、益軒の河海・淡鹹によって「水草」類と「海草」類に分けた分類と違って、良安はまず「水草」、「藻類」、「苔類」の大分類を立ててから、「水草」と「苔類」は『本草綱目』のまま、ただ「藻類」の下には、河海・淡鹹の基準によって細かく分類したのである。

言い換えれば、『本草綱目』の「水草」類は淡水と海水を問わずに、水によって生える草を全部収録した。『和漢三才図会』では、『本草綱目』「水草」における水に生きる「文」のない草を「水草」に、「文」のある草を「藻類」にした。また、「藻類」の下に、淡水に生きる「藻」と海に生きる「海苔（藻）」類に分けて、「海苔（藻）」類に『本草綱目』「水菜」類の海に生きる海藻の項目を取り入れた。『和漢三才図会』「水草」、「藻類」には、同種同類の項目を類聚してから、河海・淡鹹の区別をつけた。これによって、『本草綱目』への再分類、再構成を実現したので

ある。

注

- (1) 拙稿『和漢三才図会』「葷草」類の配列―『本草綱目』「葷菜」類との比較から―(『語学教育研究論叢』第三十六号、二〇一九年三月)
- (2) 貝原益軒『大和本草』(国立国会図書館蔵(白井氏蔵書、特一―二四六四)宝永六年(一七〇九)皇都書林・永田調兵衛版本に拠る)。
- (3) 山田慶児『東アジアの本草と博物学の世界 上』(思文閣出版、一九九五年七月)
- (4) 同上
- (5) 同上

第二節 『和漢三才図会』「水草」類「水草」と『本草綱目』「水草」類

一、『和漢三才図会』「水草」類「水草」の構成と『本草綱目』「水草」類

『和漢三才図会』「水草」類「水草」と『本草綱目』「水草」類の項目と本文を比較すると、表1になる。

表1 『和漢三才図会』「水草」類「水草」と『本草綱目』「水草」類

<p>『本草綱目』「水草」類</p>	<p>『和漢三才図会』「水草」類「水草」</p>
<p>澤瀉(『本經』上品)</p> <p>【釈名】水瀉(『本經』、鵠瀉(『本經』)</p> <p>及瀉(『別録』、瀟(音俞)</p> <p>芒芋(『本經』、禹孫。(中略)</p> <p>弘景、曰汝南郡屬豫州。今近道亦有、不堪用。惟用漢中、南鄭、青州、代州者。形大而長、尾間必有兩歧為好。(中略)。</p> <p>春生苗、多在淺水中。葉似牛舌、獨莖而長。秋時開白花、作叢似穀精草。秋末采根曝乾。</p> <p>根</p> <p>【修治】(略) 【氣味】(前略) 甘、平。(中略)</p> <p>好古曰、陰中微陽。入足太陽、少陰經。</p> <p>扁鵲曰、多服、病患眼。</p> <p>(中略) 【主治】風寒濕痺、乳難、養五臟、益氣力、肥健、消水。</p> <p>久服、耳目聰明、(中略)、</p>	<p>澤瀉</p> <p>水瀉、鵠瀉</p> <p>及瀉、瀟、</p> <p>芒芋、禹孫</p> <p>②今處處有之、不堪用、惟用漢中、青州、代州者。大而長、尾間必有兩歧為好。</p> <p>①『本綱』澤瀉、春生苗、多在淺水中。葉似牛舌草、獨莖而長。秋時開白花、作叢似穀精草。秋末采根曝乾。</p> <p>根</p> <p>③甘、平、</p> <p>⑤入足太陽、少陰經。</p> <p>⑧又云、多服、昏目。</p> <p>④養五臟、益氣力。</p> <p>⑦久服、耳目聰明。</p>

<p>逐膀胱三焦停水（『別錄』）。</p> <p>（中略）易老云、去脬中留垢、以其味鹹能瀉伏水故也。瀉伏水、去留垢、故明目、小便利、腎氣虛、故昏目。（中略）</p> <p>時珍曰、（中略）仲景地黃丸用茯苓、澤瀉者、乃取其瀉膀胱之邪氣、非引接也。古人用補藥必兼瀉邪、邪去則補藥得力、一辟一闔、此乃玄妙。後世不知此理、（後略）</p>	<p>⑥ 逐三焦停水、</p> <p>⑩ 去脬中留垢、</p> <p>⑨ 蓋能瀉伏水、</p> <p>⑪ 故明目而利小便去水、故腎氣虛、乃昏目然、</p> <p>⑫ 地黃丸用茯苓、澤瀉者、乃取其瀉膀胱之邪氣、非為引接也。古人用補藥必兼瀉邪、邪去則補藥得力、一辟一闔、此乃玄妙。後世不知此理。</p>
<p>（廿十斛）草（『唐本草』）</p> <p>【釈名】（廿十斛）菜（恭）、（廿十斛）榮。</p> <p>【集解】恭曰、（廿十斛）菜所在有之、生水旁。葉圓、似澤瀉而小。花青白色。亦堪蒸啖、</p> <p>江南人用蒸魚食、甚美。（中略）</p> <p>【氣味】甘、寒、無毒。（後略）</p>	<p>（廿十斛）草</p> <p>（廿十斛）菜（恭）、（廿十斛）榮</p> <p>① 『本綱』（廿十斛）草生水旁。葉似澤瀉而小。花青白色。亦堪蒸啖、</p> <p>③ 江南人用蒸魚食、甚美。</p> <p>② 味甘、</p>
<p>羊蹄（『本經』下品）</p> <p>【釈名】蓄（『別錄』）、秃菜（弘景）</p> <p>敗毒菜（『綱目』）、牛舌菜（同）</p>	<p>羊蹄</p> <p>蓄（同遂）、秃菜</p> <p>敗毒菜、牛舌菜</p>



羊蹄大黃 (『庚辛玉冊』)

鬼目 (『本經』、東方宿 (同))

連蟲陸 (同)

水黃芹 (俗)、子名金蕎麥。

(中略) 名禿菜以治禿瘡名也。

『詩·小雅』云、言采其。

(中略) 根似長蘆菔而莖赤。亦可瀹為茹、滑美。(中略)

【集解】(前略) 葉可潔擦偷石。(中略)

時珍曰、近水及濕地極多。葉長尺餘、似牛舌之形、不似波稜。入夏

起苔、開花結子、花葉一色。夏至即枯、秋深即生、凌冬不死。根長

近尺、赤黃色、如大黃胡蘿蔔形。

根【氣味】苦、寒、無毒。(中略)

【發明】震亨曰、羊蹄根屬水、走血分。

頌曰、新采者、磨醋塗癬速效。(後略)

【附方】(前略)。面上紫塊如錢大、(後略)

頭風白屑、(中略)

頭上白禿 (後略)

羊蹄大黃

鬼目、東方宿

連蟲陸

水黃芹、子名金蕎麥。

④以治禿瘡、名禿菜。

③『詩·小雅』言采其遂、遂即今之羊蹄也。、

②而莖赤。亦可瀹為茹、滑美。

⑤其葉可潔擦偷石。

①『本綱』羊蹄菜、近水濕地生之。葉長尺餘、似牛舌之形、入夏起苔、

開花結子、花葉一色。夏至即枯、秋深即生、凌冬不死。根長近尺、赤

黃色、如大黃胡蘿蔔形。

⑥根苦、寒、

⑥屬水、走血分。

⑦新采者、磨醋塗癬速效。

⑩面上紫塊、癩瘍癩風。

⑨白屑、

⑧又能治頭上白禿、

<p>菖蒲 (『本經』上品)</p>	<p>龍舌草 (『綱目』)</p> <p>【集解】時珍曰、龍舌、生南方池澤湖泊中。(中略)</p> <p>【氣味】甘、鹹、寒、無毒。</p> <p>【主治】癰疽、湯火灼傷、搗塗之(時珍)。</p> <p>【附方】新一。</p> <p>乳癰腫毒、龍舌草、忍冬藤、研爛、蜜和敷之。 (『多能鄙事』)</p>	<p>酸模 (『日華』)</p> <p>【積名】山羊蹄 (『綱目』)、山大黃 (『拾遺』)、(廿十煖)蕪 (『爾雅』)、酸母 (『綱目』)、蔞 (同)、當藥。</p> <p>時珍曰、蕪、乃酸模之音轉、酸模又酸母之轉、皆以味而名、與三葉酸母草同名。掌禹錫以蕪為蔓菁菜、誤矣。</p> <p>【集解】弘景曰、一種極似羊蹄而味酸、呼為酸模、根亦療疥也。</p>
<p>菖蒲</p>	<p>×</p>	<p>酸模</p> <p>山羊蹄、蔞</p> <p>山大黃、(廿十煖)蕪</p> <p>酸母、當藥。</p> <p>『本綱』酸模、生山岡平地、亦有根葉、花形並同羊蹄、但葉小味酸為異、人亦采食其英、其根赤黃色(微苦)、能治疥癬。</p>

【釈名】昌陽（『本經』）、堯韭（普）、

水劍草。

（中略）又『呂氏春秋』云、冬至後五十七日、菖始生。菖者、百草之先生者、（中略）

【集解】『別錄』曰、（中略）一寸九節者、良。

（中略）春生青葉、長一、二尺許、

其葉中心有脊、狀如劍。（略）

昌陽、堯韭

水劍草

①『本綱』菖蒲、冬至後五十七日、菖始生。菖者、百草之先生者、

⑦一寸九節者、良。

②春生青葉、

⑤葉中心有脊、狀如劍、

④新舊相代、

③四時常青、

⑥二、三月間抽莖開細黃花成穗、

石菖蒲

錢蒲

①『本綱』石菖蒲、生於水石之間、葉有劍脊、瘦根密節、高尺餘。

菖蒲也、

時珍曰、（中略）生於水石之間、葉有劍脊、瘦根密節、高尺餘者、石

人家以砂栽之一年、至春剪洗、愈剪愈細、高四、五寸、葉如韭、根

如匙柄粗者、亦石菖蒲也、甚則根長二、三分、葉長寸許、謂之錢蒲是矣。

根如匙柄粗、

②人家瓦石器栽之一年、至春剪洗、愈剪愈細、高四、五寸、葉如韭、

⑤一種 錢蒲、其根長二、三分、葉長寸許。謂之錢蒲是矣。

服食入藥須用二種石菖蒲、  
餘皆不堪。

此草新舊相代、

四時常青。(中略)

服食以一寸九節紫花者尤善。(中略)、

二、三月間抽莖開細黃花成穗、

根(中略)【氣味】辛、溫、無毒。

(中略) 大明曰、忌飴糖、羊肉。勿犯鐵器、令人吐逆。

【主治】(前略) 通九竅、明耳目、出音聲。

(中略)、延年。益心智、(中略) 乃手少陰、足厥陰之藥。心氣不足

者用之、虛則補其母也。肝苦急以辛補之、是矣。

(中略)、神仙之靈藥也。(後略)

白菖 (『別錄』有名未用)

【積名】水菖 (『別錄』)、水宿 (『別錄』)、莖蒲 (『別錄』)、菖陽 (『拾遺』)、溪蓀 (『拾遺』)、蘭蓀 (弘景)。

③ 服食入藥須用二種。

⑥ 餘皆不堪。

④ 根、一寸九節者。

⑦ 石菖、根<sup>△</sup>辛、溫<sup>▽</sup>、

⑪ <sup>△</sup>忌飴糖、羊肉。勿犯鐵器、令人吐逆。▽

⑧ 通九竅、明耳目、出音聲。

⑨ 益心智、延年。<sup>△</sup>手少陰、足厥陰<sup>▽</sup>、心氣不足者用之、虛則補其母也。

肝苦急以辛補之、是也。

⑩ 以為神仙之靈藥

白菖

泥菖蒲、莖蒲

昌蒲

水菖蒲、水宿

溪蓀、蘭蓀

<p>時珍曰、此即今池澤所生菖蒲、(中略)  其生溪澗者、名溪蓀。</p> <p>【集解】(前略) 其根幹後、輕虛多滓、不堪入藥。</p> <p>時珍曰、此有二種、</p> <p>一種根大而肥白、節疏者、白菖也、俗謂之泥菖蒲、</p> <p>一種根瘦而赤、節稍密者、溪蓀也、俗謂之水菖蒲。葉俱無劍脊。(後略)</p>	<p>② 一種生於池澤、</p> <p>④ 一種生於溪澗、</p> <p>⑥ 其根幹後、輕虛多滓、不堪入藥。</p> <p>① 『本綱』有二種、</p> <p>③ 根大而肥白、節疏者、白菖也、俗謂之泥菖蒲。</p> <p>⑤ 根瘦而赤、節稍密者、溪蓀也、俗謂之水菖蒲、其葉俱無劍脊、</p>
<p>×</p> <p>香蒲 (『本經』上品) 蒲黃 (『本經』上品)</p> <p>【積名】甘蒲 (蘇恭)、醮石 (『吳普』)</p> <p>、花上黃粉名蒲黃。</p> <p>恭曰、香蒲即甘蒲、可作荐者。春初生、(中略)</p> <p>【集解】(中略) 春初生嫩葉、未出水時、紅白色茸茸然。取其中心入地白、大如匕柄者、生啖之 (中略)</p> <p>至夏抽梗於叢葉中、花抱梗端、如武士棒杵、故俚俗謂之蒲槌、亦曰蒲厘花。</p>	<p>燕子花</p> <p>香蒲</p> <p>甘蒲、醮石</p> <p>蒲黃 蒲槌</p> <p>① 『本綱』香蒲、春初</p> <p>③ 其嫩葉出水時、紅白色者。取其中心、啖之、</p> <p>④ 至夏抽梗於叢葉中、花抱梗端、如武士棒杵、故俚俗謂之蒲槌、</p>

<p>其蒲黃、即花中蕊屑也。細若金粉、當欲開時便取之。市塵以蜜搜作果食貨賣</p> <p>時珍曰、蒲叢生水際、似莞而褊、有脊而柔、(中略)</p> <p>八、九月收葉以為席、亦可作扇、軟滑而溫。(後略)</p>	<p>⑤其花中蕊屑、謂之蒲黃色、細若金粉、當欲開時便取之。市塵以蜜搜作果食貨賣、</p> <p>②叢生水際、似莞而褊、有脊而柔、</p> <p>⑥八、九月收葉以為席、亦可作扇、軟滑而溫。</p>
<p>蒲黃(『本經』上品)</p> <p>【修治】(中略)大明曰、破血消腫者、生用之、補血止血者、須炒用。</p> <p>【氣味】甘、平、無毒。</p> <p>【主治】(中略)【發明】(中略)時珍曰、蒲黃、手足厥陰血分藥也、故能治血治痛。生則能行、熟則能止。與五靈脂同用、能治一切心腹諸痛、詳見禽部寒號蟲下。按許叔微『本事方』云、有士人妻舌忽脹滿口、不能出聲。一老叟教以蒲黃頻搽、比曉乃愈。又『芝隱方』云、宋度宗欲賞花、一夜忽舌腫滿口。(後略)</p>	<p>蒲黃</p> <p>⑨(凡破血消腫者、生用之、補血者、須炒用。)</p> <p>⑦(甘、平)</p> <p>⑧手足厥陰血分藥也、故能治血治痛。與五靈脂同用、能治一切心腹諸痛</p> <p>⑩又舌脹滿口、或重舌生瘡者、伝之即瘥。</p>
<p>菰(『別錄』下品)</p> <p>【積名】菱草(『說文』、蔣草。(中略)</p> <p>【集解】(前略)藏器曰、菰首小者、擘之內有黑灰如墨者、名烏郁、人亦食之。(中略)江湖陂澤中皆有之。生水中、葉如蒲、葦輩、刈以</p>	<p>菰</p> <p>菱草、蔣草</p> <p>④其小者、擘之內有黑灰如墨者、名烏鬱、人亦食之。</p> <p>①『本綱』菰、生江湖陂澤水中、葉如蒲、葦輩、刈以</p>

秣馬甚肥。

春末生白茅如筍、即菰菜也、又謂之菱白、生熟皆可啖、甜美。其中心如小兒臂者、名菰手。作菰首者、非矣。『爾雅』云、出隧、蘧蔬。

(中略)

其根亦如蘆根、冷利更甚。二浙下澤處、菰草最多。

其根相結而生、久則並土浮於水上、彼人謂之菰葑。刈去其葉、便可

耕蒔、又名葑田。其苗有莖梗者、謂之菰蔣草。至秋結實、

乃雕胡米也。歲飢、人以當糧。

宗奭曰、菰乃蒲類。河朔邊人、止以飼馬作荐。

八月開花如葦。結青子、(中略)

頌曰、菰之種類皆極冷、不可過食、(中略)

菰米 見穀部。

苦草 (『綱目』)

【集解】時珍曰、生湖澤中、長二、三尺、狀如茅、蒲之類。

【氣味】○【主治】婦人白帶、煎湯服。(後略)

③春末生白茅如筍、謂之菰菜(又名菱白)、生熟皆可啖、甜美。其中心如小兒臂者、謂之菰手(又名蘧蔬)、作菰首者、非也。

⑤其根亦如蘆根、

⑥而相結而生、久則並土浮於水上、謂之菰葑。刈去其葉、便可耕蒔、又名葑田

⑨是乃雕胡米也。歲飢、人以當糧

②飼馬作荐。

⑦八月抽莖開花如葦。結青子、

⑧長寸許、霜後采之、皮黑褐色、其中子甚白滑膩、

⑩為餅(甘、冷)、香脆(又出于穀類下)

⑪菰之種類皆極冷、不可過食。

苦草

①『本綱』苦草、生湖澤中、長二、三尺、狀如茅、蒲之類。

②婦人白帶、煎湯服之佳。

<p>水萍 (『本經』中品)</p> <p>【釈名】(前略) 浮萍處處池澤止水中甚多、季春始生。或云楊花所化。一葉經宿即生數葉。葉下有微須、即其根也。一種背面皆綠者。一種面青背紫赤若血者、謂之紫萍、入藥為良、七月採之。(中略)</p> <p>【氣味】辛、寒、無毒。『別錄』曰、酸。</p> <p>【主治】(中略) 主水腫、利小便。為末、酒服方寸匕、(中略)</p> <p>吐血衄血、癩風丹毒(時珍)。</p> <p>【發明】(中略) 頌曰、俗醫用治時行熱病、亦堪發汗、甚有功。(中略)</p> <p>時珍曰、浮萍其性輕浮、入肺經、達皮膚、所以能發揚邪汗也。(後略)</p>	<p>浮萍</p> <p>①『本綱』浮萍、池澤止水中甚多、季春始生。或云楊花所化。一葉經宿即生數葉。葉下有微須、即其根也。有背面皆綠者。又有面青背紫赤若血者、謂之紫萍、入藥為良、七月採之。</p> <p>②浮萍(辛、寒、或曰、酸)</p> <p>⑤又利小便 治水腫、(為末、服之)</p> <p>⑥又能止吐衄</p> <p>④治時行熱病、甚有功效、</p> <p>③性輕浮、入肺經、達皮膚、能發揚邪汗、</p>
<p>蘋 (『吳普本草』)</p> <p>【釈名】 芡菜 (『拾遺』、四葉菜 (『卮言』)</p> <p>田字草。</p> <p>(前略)。葉浮水面、根連水底。其莖細於蓴、荇。其葉大如指頂、面青背紫、有細紋、頗似馬蹄決明之葉、四葉合成、中折十字。夏秋開小白花、故稱白蘋。</p>	<p>蘋</p> <p>芡菜、四葉菜</p> <p>田字草。</p> <p>①『本綱』蘋、葉浮水面、根連水底。其莖細於蓴、荇。其葉大如指頂、面青背紫、有細紋、頗似馬蹄決明之葉、四葉合成、中折十字。夏秋開小白花、</p>



<p>其葉攢簇如萍、(中略)</p> <p>有水、陸二種。陸生者、多在稻田沮洳之處、其葉四片合一、與白蘋一樣。但莖生地上、高三、四寸、不可食。(中略)</p> <p>項氏所謂青蘋、蓋即此也。或以青蘋為水草、誤矣。</p> <p>【氣味】甘、寒、滑、無毒。</p> <p>【主治】暴熱、下水氣、利小便(『吳普』)。搗塗熱瘡。(後略)。</p>	<p>② 其葉攢簇如萍。</p> <p>⑤ 一種有陸生者、多在稻田沮洳之處、其葉四片合一、與白蘋一樣。但莖生地上、高三、四寸、不可食。</p> <p>⑥ 是青蘋也。</p> <p>③ 蘋(甘、寒、滑)</p> <p>④ 下水氣、利小便、又搗之塗熱瘡良。</p>
<p>萍蓬草(『拾遺』)</p> <p>【積名】水粟(『綱目』)、水栗子。(中略)</p> <p>【集解】藏器曰、萍蓬草、生南方池澤。葉大如荇。花亦黃、未開時狀如箒袋。其根如藕</p> <p>時珍曰、水粟、三月出水。莖大如指。葉似荇葉而大、徑四、五寸、初生如荷葉。六、七月開黃花、</p> <p>結實狀如角黍、長二寸許、內有細子一包、如罌粟。澤農采之、洗擦去皮、蒸曝、舂取米、作粥飯食之。</p> <p>(中略) 儉年人亦食之、作藕香、味如栗子。(中略)</p>	<p>萍蓬草</p> <p>水栗子</p> <p>水粟</p> <p>① 『本綱』萍蓬草、生南方池澤。</p> <p>③ 未開時狀如箒袋。</p> <p>② 三月出水。莖大如指。葉似荇葉而大、徑四、五寸、初生如荷葉。六、七月開黃花、</p> <p>④ 結實狀如角黍、長二寸許、內有細子一包、如罌粟。澤農采之、洗擦去皮、蒸曝、舂取米、作粥飯食之。</p> <p>⑥ 如藕、飢年人亦食之、作藕香、味如栗。</p> <p>⑤ 根(甘、寒)、</p>

<p>又段公路『北戶錄』有睡蓮、亦此類也。其葉如荇而大。其花布葉數重、當夏晝開花、夜縮入水、晝復出。</p> <p>根【氣味】甘、寒、無毒。</p> <p>【主治】煮食、補虛、益氣力。久食、不飢、濃腸胃（藏器）。</p>	<p>睡蓮</p> <p>⑦煮食、補虛、益氣力、濃腸胃。</p>
<p>荇菜（『唐本草』）</p> <p>【積名】鳧葵（『唐本』）、水葵（『馬融傳』）、水鏡草（『土宿本草』）、靨子菜（『野菜譜』）、金蓮子。接余。（中略）</p> <p>【集解】（中略）處處池澤有之。葉似蓴而莖澀、根甚長、花黃色。郭璞注『爾雅』云、叢生水中。葉圓在莖端、長短隨水深淺。江東人食之。</p>	<p>荇</p> <p>荇（音）、水鏡草</p> <p>水葵、鳧葵</p> <p>靨子菜、接余</p> <p>金蓮子</p> <p>①『本綱』荇、處處池澤有之。</p> <p>⑦根甚長、</p> <p>④在莖端、</p> <p>⑥長短隨水深淺、</p> <p>『本綱』睡蓮、即萍蓬之類也。其葉如荇而大。其花布葉數重、當夏晝開花、夜縮入水、晝復出也</p>

<p>陸璣『詩疏』云、苳莖白、而葉紫赤色、正圓、徑寸余、浮在水上。</p> <p>根在水底、大如釵股、上青下白、(中略)</p> <p>時珍曰、苳與、一類二種也。(中略)</p> <p>葉似蓴而微尖長者、苳也。</p> <p>夏月俱開黃花、亦有白花者。結實大如棠梨、中有細子。(中略)</p> <p>【氣味】甘、冷、無毒。</p> <p>【主治】消渴、去熱淋、利小便(中略)。搗敷諸腫毒、火丹游腫(時珍)。</p> <p>【附方】(前略) 毒蛇螫傷、牙入肉中、痛不可堪者。勿令人知、私以苳葉覆其上穿、以物包之、一時折牙(後略)</p> <p>蓴(『別錄』下品)</p> <p>【積名】茆(卯、柳二音)。水葵(『詩疏』)、露葵(『綱目』)、馬蹄草。</p> <p>時珍曰、(前略)、水深則莖肥而葉少、水淺則莖瘦而葉多。其性逐水而滑、故謂之莖菜、(中略)</p>	<p>② 莖白、而葉徑寸余、</p> <p>⑤ 浮在水上</p> <p>⑧ 在水底、如釵股、上青下白、</p> <p>⑩ 此與蓴、一類二種也。</p> <p>③ 似蓴而微尖長、</p> <p>⑨ 夏月俱開黃花、亦有白花者。結實大如棠梨、中有細子。</p> <p>⑪ 葉(甘、冷)、</p> <p>⑫ 治消渴、去熱淋、利小便、搗敷諸腫毒</p> <p>⑬ 毒蛇螫傷、牙入肉中、痛甚者(勿令人知、私以苳葉覆其上穿、以物包之、一時折牙、自出也)</p> <p>蓴</p> <p>茆(卯、柳二音)、水葵</p> <p>馬蹄草、露葵</p> <p>今云蓴菜。</p> <p>② 水深則莖肥而葉少、水淺則莖瘦而葉多。其性逐水而滑、故謂之莖菜、</p>
---	---

海蘊	×
海藻	×
水藻	×
<p>時珍曰、生南方湖澤中、惟吳越人善食之。葉如荇菜而差圓、形似馬蹄。其莖紫色、大如箸、柔滑可羹。</p> <p>夏月開黃花。結實青紫色、大如棠梨、中有細子。春夏嫩莖未葉者名稚、稚者小也。葉稍舒長者名絲、其莖如絲也。至秋老則名葵蓴、或作豬、(中略)</p> <p>【氣味】甘、寒、無毒。</p> <p>(前略) 和醋食、令人骨癢。</p> <p>李廷飛曰、多食性滑發痔。(前略)</p> <p>【主治】消渴熱痺(『別錄』)。和鯽魚作羹食、(中略)</p> <p>【附方】新三。一切癰疽、馬蹄草即蓴菜、春夏用莖、冬月用子、就於根側尋取、搗爛敷之。未成即消、已成、即毒散。用葉亦可。(『保生余錄』)。(後略)</p>	<p>①『本綱』蓴、生南方湖澤中、葉如荇菜而差圓、形似馬蹄。其莖紫色、大如筋、柔滑可羹。</p> <p>③夏月開黃花。結實青紫色、大如棠梨、中有細子。春夏嫩莖未葉者名稚、蓴葉稍舒長者名絲蓴、其莖如絲也。至秋老則名葵蓴(或作豬蓴)</p> <p>④共味甘、冷、</p> <p>⑦和醋食、令人骨癢</p> <p>⑥(多食性滑發痔、</p> <p>⑤和鯽魚作羹食</p> <p>⑧治癰疽、以蓴菜莖或葉子搗爛敷之(未成即消治、已成、即毒散)。</p>

『本草綱目』からの引用文が確認できる。『和漢三才図会』「水草」類「水草」の十九項目のうち、十六項目は『本草綱目』「水草」類の項目と一致する。この十六項目の本文にも

表1から次のことが確認できる。

×	×	水松	石帆	越王余算	昆布	海带
水葵	立金花	×	×	×	×	×

二、『和漢三才図会』「水草」類「水草」の項目は、『本草綱目』「水草」類「水藻」から「水松」までの八項目を採用していない。該当本文も確認できない。

二、『和漢三才図会』「水草」類「水草」の配列意識

表1で示したように、『和漢三才図会』「水草」は一個所に『本草綱目』「水草」類の項目を統合した。

「香蒲」↓「香蒲」、「蒲黄」

また、『和漢三才図会』「水草」は二個所に『本草綱目』「水草」類の項目を細分化した。

「菖蒲」、「石菖」↓「菖蒲」

「萍蓬草」、「睡蓮」↓「萍蓬草」

次に、増補した三項目を除けば、配列の順番は『本草綱目』と一致する。増補した三項目は、「燕子花」、「立金花」、「水葵」である。この三項目のうち、「立金花」、「水葵」は「水草」の最後に配置され、「燕子花」だけは「白菖」と「香蒲」の間に入れられた。

まず、「燕子花」の本文には、次のような引用がある。

漳州府志云、紫花全類燕子、一枝数葩、漳人名為紫燕。

(『漳州府志』に云ふ、紫の花全く燕子に類す、一枝数葩、漳人名づけて紫燕と為す。)

「燕子花」は『本草綱目』にない項目であるが、中国に存在するものである。寺島良安はまず明代万暦年間に編纂された漳州地域の地誌『漳州府志』の内容を引用し、その特徴を紹介する。

また、按文では、良安は次のように述べる。

△按、燕子花、其葉似白菖而大、色淡、其花実共似白菖而肥大。(中略) 参州八橋之産得名。

(△按ずるに、燕子花は、其の葉白菖に似て大きく、色淡く、其の花実共に白菖に似て肥大なり。(中略) 参州八橋の産は名を得たり。)

「燕子花」の葉、花、実のみならず「白菖」に似るが、より大きい。また、日本にもあり、参州八橋(今愛知県知立市)のものが有名である。

以上から、「燕子花」は中国にも日本にもあるものから、寺島良安は「水草」にこの項目を増補した。また、漢籍に記載のあるものなので、『本草綱目』から採用した項目の中に入れた。そして、「燕子花」は「白菖」に似るから、「白菖」の次に配置されたのであることが確認できる。

「立金花」、「水葵」の二項目の本文には、引用文はなく、直接「△按」から始まる。つまり、当時寺島良安の知っている限りでは、先行文献にはこの二項目についての記載はない。また、中国には、この二項目は存在しないということも意味する。これは日本に特有のものであるから、「水草」の最後に増補したのである。

以上から、『和漢三才図会』「水草」類「水草」は『本草綱目』「水草」類の配列の順番を援用しながら、和漢の概念を意識し、類似性を重視して項目を増補し、配列した。

### 第三節 『和漢三才図会』「水草」類「藻類」と『本草綱目』「水草」類・「水菜」類

#### 一、『和漢三才図会』「水草」類「藻類」の構成と『本草綱目』「水草」類・「水菜」類

『和漢三才図会』「水草」類「藻類」と『本草綱目』「水草」類・「水菜」類の本文を比較対照すると、表1、表2になる。

表1・『和漢三才図会』「水草」類「藻類」と「水菜」類の本文比較

<p>『本草綱目』「水菜」類</p>	<p>『和漢三才図会』「水草」類「藻類」</p>
<p>紫菜 (『食療』)</p> <p>【釈名】紫 (廿十粟) (音軟)。</p> <p>【集解】詵曰、紫菜生南海中、附石。正青色、取而乾之則紫色。時珍曰、(中略) 大葉而薄。彼人按成餅狀、晒乾貨之、其色正紫、(中略) 【氣味】甘、寒、無毒。(中略)</p> <p>【主治】(中略)。病癭瘤脚氣者、宜食之 (時珍)。(後略)</p>	<p>紫菜</p> <p>紫 (廿十粟) (音軟)</p> <p>①『本綱』紫菜生南海中、附石。正青色、取而乾之則紫色。</p> <p>②大葉而薄、按成餅狀、晒乾貨之、其色正紫。</p> <p>③氣味甘、鹹、寒</p> <p>④病癭瘤積塊脚氣者、宜食之</p>
<p>石蓴 (『拾遺』)</p> <p>【校正】自草部移入此。</p> <p>【集解】藏器曰、石蓴生南海、附石而生。似紫菜、色青。(後略)</p>	<p>石蓴</p> <p>『本綱』石蓴生南海、附石而生、似紫菜、色青。</p>
<p>石花菜 (『食鑑』)</p>	<p>石花菜</p>



<p>【積名】瓊枝。時珍曰、並以形名也。</p> <p>【集解】時珍曰、石花菜生南海沙石間。高二、三寸、狀如珊瑚、有紅、白二色、枝上有細齒。以沸湯泡去砂屑、沃以薑、醋、食之甚脆。其根埋沙中、可再生枝也。一種稍粗而似雞爪者、謂之雞腳菜、味更佳。二物久浸皆化成膠凍也。(中略)</p> <p>【氣味】甘、鹹、大寒、滑、無毒。</p> <p>【主治】去上焦浮熱(後略)。</p>	<p>瓊枝〈『本綱』〉</p> <p>①『本綱』、石花菜、生南海沙石間、高二、三寸、狀如珊瑚、有紅、白二色、枝上有細齒、以沸湯泡去砂屑、沃以薑、醋、食之甚脆。其根埋沙中、可再生枝也。一種稍粗而似雞爪者、謂之雞腳菜、味更佳。二物久浸皆化成膠凍也。</p> <p>②並〈甘、鹹、大寒、滑〉</p> <p>③去上焦浮熱</p>
<p>鹿角菜(『食性』)</p> <p>【積名】猴葵。(中略)</p> <p>【集解】(前略)時珍曰、鹿角菜、生東南海中石崖間。長三、四寸、大如鐵線、分丫如鹿角狀、紫黃色。土人采曝、貨為海錯。以水洗醋拌、則脹起如新、味極滑美。若久浸則化如膠狀、女人用以梳髮、粘而不乱。</p> <p>【氣味】甘、大寒、滑、無毒。</p> <p>洗曰、微毒。</p> <p>丈夫不可久食、發癩疾、損腰腎、經絡、血氣、令人腳冷痺、少顏色。</p> <p>【主治】下熱風氣、療小兒骨蒸熱勞。(後略)</p>	<p>鹿角菜</p> <p>猴葵〈『本綱』〉</p> <p>①『本綱』、鹿角菜、生東南海中石崖間、長三、四寸、大如鐵線、分了如鹿角狀、紫黃色。土人采曝、貨為海錯、以水洗醋拌、則脹起如新、味極滑美、若久浸則化如膠狀、女人以梳髮、粘而不乱。</p> <p>②氣味〈甘、大寒、滑、</p> <p>③微毒〉</p> <p>⑤〈丈夫不可久服、發癩疾、損腰腎、經絡、血氣〉</p> <p>④療小兒骨蒸熱勞</p>

						<p>龍須菜 (『綱目』)</p> <p>【集解】時珍曰、龍須菜生東南海邊石上。叢生無枝、葉狀如柳、根須長者尺餘、白色。以醋浸食之、和肉蒸食亦佳。『博物志』一種石發似指此物、與石衣之石發同名也。</p> <p>【氣味】甘、寒、無毒。(後略)</p>
×	×	×	×	×	睡菜	
×	×	×	×	×	×	<p>龍鬚菜 未晒者俗呼曰於期菜見于前</p> <p>①『本綱』龍鬚菜生東南海邊石上。叢生無枝、葉狀如柳、根鬚長者尺餘、白色、以醋浸食、</p> <p>③和肉蒸食亦佳</p> <p>②〈甘、寒〉</p>
雞冠菜	海髮	莫鳴菜	海藻	藻		

×	×	×	×	×	×	×	×	×
水松	鹿尾菜	未滑海藻	昆布	海帶	桜苔	十六島苔	於期菜	海蘊

×

海索麩

表1から次のことが確認できる。

一、『和漢三才図会』「水草」類「藻類」の二十項目のうち、五項目は『本草綱目』「水菜」類の項目と一致する。この五項目の本文にも『本草綱目』からの引用文が確認できる。

二、『和漢三才図会』「水草」類「藻類」における「藻」から「海索麩」までの十五項目は、『本草綱目』「水菜」類に確認できない。

表2・『和漢三才図会』「水草」類「藻類」と『本草綱目』「水草」類の本文比較

『本草綱目』「水草」類	『和漢三才図会』「水草」類「藻類」
<p>水藻（『綱目』）</p> <p>【釈名】時珍曰、藻乃水草之有紋者、潔淨如澡浴、故謂之藻。</p> <p>【集解】（前略）</p>	<p>藻（音早）</p> <p>馬藻 水蘊</p> <p>菹（音鮓）</p>

<p>時珍曰、藻有二種、水中甚多。水藻、葉長二、三寸、兩兩對生、即馬藻也、</p> <p>聚藻、葉細如絲及魚鰓狀、節節連生、即水蘊也、俗名鰓草、又名牛尾蘊、是矣。『爾雅』云、荇、牛藻也。郭璞注云、細葉蓬茸、如絲可愛、一節長數寸、長者二、三十節、即蘊也。</p> <p>×</p> <p>二藻皆可食、入藥、以藻為勝。『左傳』云、蘋蘩蘊藻之菜、即此。</p> <p>【氣味】甘、大寒、滑、無毒。</p> <p>【主治】(略) 【發明】思邈曰、凡天下極冷、無過藻菜。但有患熱毒腫並丹毒者、取渠中藻菜切搗敷之、濃三分、乾即易、其效無比。</p>	<p>①『本綱』藻、水草之有文者、水中甚多。有數種。馬藻、葉長二、三寸、兩兩對生、</p> <p>③水蘊 一名牛尾蘊、又名鰓草、葉細如絲及魚鰓狀、節節連生</p> <p>④荇 水藻也。『農政全書』云、(中略)</p> <p>②入藥用之。</p> <p>⑤氣味甘、大寒、滑、</p> <p>⑥凡天下極冷、無過藻菜。但有患熱毒腫丹毒者、搗傳之、厚三分、乾即易、其效無比。</p>
<p>海藻 (『本經』中品)</p> <p>【積名】(サ+爻+十尋) (音單、出『爾雅』、『別錄』作(サ+潭)、落首 (『本經』)、</p> <p>海藻 (『爾雅注』)</p> <p>【集解】(前略) 弘景曰、生海島上、黑色如亂髮而大小許、葉大都似藻葉。</p> <p>藏器曰、此有二種、馬尾藻生淺水中、如短馬尾細、黑色、用之當浸去</p>	<p>海藻</p> <p>(サ+爻+十尋) (音單) 落首</p> <p>海藻。大葉藻</p> <p>①『本綱』海藻、乃生海島之藻也。黑色如亂髮而大小許、葉大都似藻葉也。</p> <p>有二種、生淺水中、如短馬尾細、黑色者、馬尾藻也。</p>

<p>鹹味、</p> <p>大葉藻生深海中及新羅、葉如水藻而大。海人以繩系腰、沒水取之。(中略)</p> <p>【氣味】苦、鹹、寒、無毒。(中略)</p> <p>之才曰、反甘草。</p> <p>時珍曰、按、東垣李氏治療癰馬刀、散腫潰堅湯、海藻、甘草兩用之。蓋以堅積之病、非平和之藥所能取捷、必令反奪以成其功也。</p> <p>【主治】(前略) 下十二水腫(『本經』)。(中略)</p> <p>利小便(『別錄』)。</p> <p>(中略) 五膈痰</p> <p>【發明】元素曰、海藻氣味俱濃、純陰、沉也。治癰瘤馬刀諸瘡、堅而不潰者。(後略)</p>	<p>② 生深海中、葉如水藻而大者、大葉藻也。海人以繩繫腰、沒水取之。</p> <p>③ 海藻↗苦、鹹、寒↘</p> <p>⑤ ↗反甘草↘、</p> <p>⑧ 壅↗東垣散腫潰腫堅湯、海藻、甘草兩用之、蓋以堅積之病、非平和之藥所能取捷、必令反奪以成其功也↘</p> <p>⑥ 下水腫、</p> <p>⑤ 利小便、</p> <p>⑦ 治五膈痰、</p> <p>④ 氣味厚、純陰而沈也。治癰瘤馬刀諸瘡、堅而不潰者。</p>
<p>海蘊(溫、緼、醞三音。『拾遺』)</p> <p>【校正】自草部移入此。</p> <p>【釋名】時珍曰、緼、乱絲也。其葉似之、故名。</p> <p>【氣味】鹹、寒、無毒。</p> <p>【主治】癰瘤結氣在喉間、下水(藏器)。主水(蘇頌)。</p>	<p>海蘊</p> <p>① 『本綱』、緼、乱絲也。其葉似之、故名海蘊。</p> <p>② ↗鹹、寒↘、</p> <p>③ 治癰瘤結氣在喉間、能下水。</p>

<p>海帶 (宋『嘉祐』)</p> <p>【集解】禹錫曰、海帶、出東海水中石上、似海藻而粗、柔韌而長。今登州人乾之以束器物。</p> <p>醫家用以下水、勝於海藻、昆布。</p> <p>【氣味】鹹、寒、無毒。</p> <p>【主治】催生、治婦人病、及療風下水 (『嘉祐』)。治水病癭瘤、功同海藻 (時珍)。</p>	<p>海帶</p> <p>①『本綱』海帶、出東海水中石上、似海藻而粗、柔韌而長。今登州人乾之以束器物、</p> <p>④醫家用以下水、勝於海藻、昆布</p> <p>②氣味〈鹹、寒〉</p> <p>③催生、治婦人病、及水病癭瘤。</p>
<p>昆布 (『別錄』中品)</p> <p>【積名】綸布。</p> <p>時珍曰、(中略)綸、音關、青絲綬也、訛而為昆耳。(後略)</p> <p>【集解】『別錄』曰、昆布生東海。</p> <p>弘景曰、今惟出高麗。</p> <p>(中略)柔韌可食。</p> <p>(中略)其草順流而生。</p> <p>出新羅者葉細、黃黑色。</p>	<p>昆布</p> <p>綸布〈音關〉</p> <p>綸、青絲綬也</p> <p>誤為昆耳</p> <p>①『本綱』昆布生東海、</p> <p>③出高麗</p> <p>⑤柔韌可食、</p> <p>②順流而生、</p> <p>④新羅者葉細、黃黑色、</p>

<p>胡人搓之為索、陰乾、從舶上來中国。  (前略) 出閩、浙者、大葉似菜。(中略)  【修治】(略) 【氣味】鹹、寒、滑、無毒。普曰、酸、鹹、寒、無毒。  (中略)  【主治】十二種水腫、  瘦瘤聚結氣、(中略)  【發明】(前略) 與海藻同功。  誥曰、昆布下氣、久服瘦人、無此疾者不可食。海島之人愛食之、為無好菜、只食此物、服久相習、病亦不生、遂傳說其功於北人。北人食之皆生病、是水土不宜耳。凡是海中菜、皆損人、不可多食。(後略)</p>	<p>⑥ 胡人搓之為索、陰乾、從舶上來中国。  ⑦ 出閩、浙者、大葉似菜。  ⑧ 氣味鹹、酸、寒、滑  ⑩ 及十二種水腫  ⑨ 能治瘦瘤聚結氣  ⑪ 與海藻同功、  ⑫ 蓋下氣、故久服瘦人、無此疾者不可食、海島人愛食之、為無好菜、只食此物、服久相習、病亦不生、遂傳說其功於北人。北人食之皆生病、是水土不宜耳。凡是海中菜、皆損人、不可多食。</p>
<p>石帆 『日華』  【集解】弘景曰、石帆狀如柏、  水松、狀如松。  藏器曰、石帆生海底、高尺餘。根如漆色、至梢上漸軟、作交羅紋。  大明曰、石帆、紫色、梗大者如箸、見風漸硬、色如漆、  人以飾作珊瑚裝。(中略)</p>	<p>石帆 水松  △二物同類也、俗云海松  ② 石帆狀如柏  ① 『本綱』水松、狀如松。  ⑤ 至梢上漸軟、作交羅紋、  ④ 紫色而梗大者如筋、見風漸硬、色如漆  ⑥ 人以飾作珊瑚裝</p>



劉淵林注云、石帆生海嶼石上、草類也。無葉、高尺許、其花離樓相貫連。若死則浮水中、人於海邊得之、稀有見其生者。(後略)

③生海嶼石上、艸類也。無葉、高尺許、其花離樓相貫連、若死則浮水中、人於海邊得之、稀有見其生者。

水松 (『綱目』)

【集解】弘景曰、**水松**状如松。頌曰、出南海及交趾、生海水中。

【氣味】甘、鹹、寒、無毒。

【主治】溪毒(弘景)。水腫、催生(藏器)。

表2から次のことが確認される。

『本草綱目』「水草」類「水藻」から「水松」までの八項目は『和漢三才図会』「水草」類「水草」に採用していないが、この八項目のうち、七項目は『和漢三才図会』「水草」類「藻類」の六項目と一致する。本草綱目』「水草」類に「石帆」「水松」の二項目は『和漢三才図会』「水草」類「藻類」に一つの項目になった。これらの項目の本文には『本草綱目』からの引用文が確認できる。

また、表1と表2から、『和漢三才図会』「水草」類「藻類」二十項目のうち、六項目は『本草綱目』「水草」類から、五項目は『本草綱目』「水草」類から取り入れ、九項目を増補して新しく作られた。

すなわち、『和漢三才図会』「水草」類「藻類」は良安が新しく立てた分類である。

二、『和漢三才図会』「水草」類「藻類」に内在する三つの群

『和漢三才図会』「藻類」は『本草綱目』「水菜」類と「水草」類の項目を採用したが、表一で示したように、配列の順番は『本草綱目』とかなり異なる。二つの部類の項目を合併したのではなく、配列意識によって、並べる順番を調整した。

前述したように、『和漢三才図会』「藻類」には、淡水に生きる「藻」と海水に生きる「海苔（藻）」類の内在分類がある。では、「海苔（藻）」類の項目はどのように配列したのか。

「海藻」の次の三項目は「莫鳴菜」「海髮」「石花菜」である。

「莫鳴菜」、「海髮」、「石花菜」はそれぞれに次のような異名がある。

「莫鳴菜」…神馬藻

「海髮」…馬尾藻

「石花菜」…凝海藻

また、具体的な生息する場所を言及したのは「石花菜」のみである。

本綱、石花菜生南海沙石間。（中略）、其根埋沙中可再生枝也。

（『本綱』、石花菜は南海沙石の間に生ず。（中略）、其の根を沙中に埋みて再び枝を生すべし。）

これは海の沙石の間に生きるものである。

異名と生きる場所から見ると、「生海島水上者、曰藻」と合致する。ここまでは「×藻」のグループと違ってよいであろう。

「石花菜」の次は「鶏冠菜」「海蘊」「於期菜」「鹿角菜」「十六島苔」「龍鬚菜」「櫻苔」「紫菜」である。この八項目の本文から、生きる場所に関する内容を掲出すると、次のようである。

「鶏冠菜」 .. 處處海濱石上生之

「海蘊」 .. 生石上

「於期菜」 .. 生海中石上

「鹿角菜」 .. 生東南海中石厓間

「十六島苔」 .. 附生于海中石上

「龍鬚菜」 .. 生東南海邊石上

「櫻苔」 .. 紀州海濱出之

「紫菜」 .. 生南海中附石

「櫻苔」の本文にははつきりと書いていないが、共通点として、「櫻苔」以外の七項目は全部海中石の上に生きる。また、以下の三項目には、次のような異名又は俗名がある。

「鶏冠菜」 .. 鳥坂苔。

正赤者名錦苔。

「鹿角菜」 .. 俗用布苔二字。

「紫菜」 .. 俗用甘苔字。

項目名にも「十六島苔」、「櫻苔」があるから、この八項目は「海苔」のグループと行ってよいであろう。

「紫菜」の次は「石蓴」「海帶」「未滑海藻」「昆布」「鹿尾菜」である。「石蓴」の俗名として、「俗用和布字」とあるように、「和布」である。「石蓴」の本文には、按文として、次のように述べる。

和布乃昆布、海帶之属非苔之属。

(和布は乃ち昆布、海帯の属にして苔の属にあらず。)

つまり、「昆布」、「海帯」と「苔」は違う種類のもので、「石蓴」は「苔」のグループに属さない。

また、「未滑海藻」の本文に、次のように述べる。

似海帯而細狭

(海帯に似て細く狭く)

それに、「鹿尾菜」の本文にも、次のような記載がある。

似海帯而脆美。

(海帯に似て脆く美なり。)

以上から、「石蓴」「海帯」「未滑海藻」「昆布」「鹿尾菜」は形の類似性によって、「昆布、海帯」のグループになることが確認できよう。

「石蓴」「海帯」「未滑海藻」「昆布」「鹿尾菜」の生きる場所に関する本文を掲出すると、次のようである。

「石蓴」 .. 生南海附石而生

「海帯」 .. 出東海水中石上

「未滑海藻」..×

「昆布」 .. 附生於石

「鹿尾菜」 .. 生海中石上

「未滑海藻」に該当記事はない以外に、ほかの四項目も「苔」グループと同じように、海中の石の上に生きる。「苔」と「昆布、海帯」の区別はどこにあるのかは、説明されていない。

ただし、「石蓴」「海帯」「未滑海藻」「昆布」には、それぞれ次のような異名或は俗名がある。

「石蓴」 …… 俗用和布字

「海帶」 …… 俗用荒布二字

「未滑海藻」…… 俗云相良布

「昆布」 …… 綸布

「昆布、海帶」グループの項目には、「×布」と言われる共通点が見えてくる。

「鹿尾菜」の次に、「水松」を配置した。項目名の下に、次のように説明している。

石帆、水松、二物同類也。

(石帆、水松、二物同類なり。)

だから、『本草綱目』の「水松」と「石帆」を統合して、「水松」にした。

最後に、「海索麩」を増補した。これは中国にないものである。本文も直接按文から始まる。

### 三、『和漢三才図会』「水草」類「藻類」の配列意識

『和漢三才図会』「水草」類「藻類」には、内在する四つのグループが確認されたが、収録した項目は具体的にどのような配置したのだろうか。

「海藻」の本文には、次のように述べる。

黒色如乱髮（後略）。

(黒色乱髪 of 如く (後略) )

また、「莫鳴菜」の按文には、つぎのように述べる。

初正青、乾則黒色。

(初は正青、乾けば則ち黒色なり。)

「海髪」の本文にも、最初は『和名抄』を引用して次のように述べる。

和名抄引食経云、海髪、へ鹹、小冷、其色黒、状如乱髪。

(『和名抄』に『食経』を引きて云ふ、海髪へ鹹、小冷は其の色黒く、状は乱髪 of 如し。)

また、寺島良安は按文で、『和名抄』の「其色黒」について、詳しく説明して次のように述べる。

青色而甚細織也、乾則紫黒色。

(青色にして甚だ細織し、乾けば則ち紫黒色。)

良安は色の類似性によって、「海藻」、「莫鳴菜」、「海髪」の順番で配置したのではないだろうか。

また、「海髪」の按文に次のような記載もある。

『漢語抄』謂之小凝菜、以石花謂大凝菜最當矣。

(『漢語抄』之を小凝菜と謂ひ、石花を以つて大凝菜と謂ふは最も當れり。)

これは、「小凝菜」、「大凝菜」のような同種同類の項目を一緒に配置するために、「海髪」の次に「石花菜」を配置したのだろう。以上から、「海藻」グループの中には、色と種類で項目を配置した可能性が考えられる。

「海苔」グループの八項目の色についての本文を掲出すると、以下のようである。

「鶏冠菜」…有深刻深紅色

「海蘊」 …… 青黒色

「於期菜」 …… 青色。采之過時變蒼黒色。

「鹿角菜」 …… 紫黄色

「十六島苔」 …… 紫黒色

「龍鬚菜」 …… 初淡紫色、能晒乾則白色

「櫻苔」 …… 黄白或淡紫色

「紫菜」 …… 正青色、取而乾之則紫色

「海藻」グループの最後の項目「石花菜」には、色について次のように述べる。

有紅、白二色。

(紅、白二色有り。)

だから、「石花菜」の次に、「海苔」グループの最初の項目として、深紅色の「鶏冠菜」を配置した。「鶏冠菜」の次は青黒色の「海蘊」と「於期菜」を配置し、続けて紫色の「鹿角菜」「十六島苔」「龍鬚菜」「櫻苔」「紫菜」を配置したのであろう。

すなわち、「海苔」類は主に色で項目を配置したと考えられる。

また、「石蓴」「海带」「未滑海藻」「昆布」「鹿尾菜」の色はそれぞれ次のようである。

「石蓴」 …… 似紫菜、色青

「海带」 …… 黒色

「未滑海藻」 …… 似海带

「昆布」 …… 黄黒色

「鹿尾菜」…蒼黒色、煮之正黒

「石蓴」は前の項目「紫菜」に類似するため、「昆布、海帯」のグループの最初に配置された。その次は黒色の「海帯」「未滑海藻」「昆布」「鹿尾菜」を並んでいた。

以上で、「昆布、海帯」グループの項目も俗名、異名、類似性、色を意識しながら、配列した可能性が大きい。

まとめて言えば、『和漢三才図会』『藻類』には、淡水に生きる「藻」類と海水に生きる「海苔(類)」がある。「海苔(藻)」類にはまた「藻」、「苔」、「海帯、昆布」の下位分類が内在することが確認できる。これらの下位分類にも、色と類似性などによって項目を配列することが看取される。

#### 第四節 『和漢三才図会』『水草』類「苔類」と『本草綱目』『苔草』類

一、『和漢三才図会』『水草』類「苔類」の構成と『本草綱目』『苔草』類

『和漢三才図会』『水草』類「苔類」と『本草綱目』『苔草』類の本文を比較対照すると、表1になる。

表1・『和漢三才図会』『水草』類「苔類」と『本草綱目』『苔草』類の本文比較

『本草綱目』『苔草』類	『和漢三才図会』『水草』類「苔類」
-------------	-------------------



<p>乾苔 (『食療』)</p> <p>【集解】(前略) 張華『博物志』云、石發生海中者、長尺餘、大小如韭菜、以肉雜蒸食極美。(中略)。</p> <p>【氣味】鹹、寒、無毒。大明曰、溫。(中略)</p>	<p>乾苔</p> <p>①『本綱』乾苔、乃石髮生海中者、故味鹹為異、其長尺餘、大小如韭菜、乾之為脯、又以肉雜蒸食極美。</p> <p>②氣味鹹、溫</p>
<p>陟釐 (『別錄』 中品)</p> <p>【釈名】側梨 (恭)、水苔 (『開寶』)、石髮 (同)、石衣 (『広雅』)、水衣 (『說文』)、水綿 (『綱目』)、(サ十潭) (音覃)。</p> <p>(前略) 王子年『拾遺記』、晋武帝賜張華側理紙、乃水苔為之、後人訛陟厘為側理耳。此乃水中粗苔、作紙青綠色、名苔紙、體澀。</p> <p>『范東陽方』云、水中石上生者、如毛、綠色。石發之名以此。(中略)</p> <p>【集解】『別錄』曰、陟厘生江南池澤。</p> <p>(中略) 宗爽曰、陟釐、今人乾之、治為苔脯、堪啗、青苔亦可作脯食、皆利人。汴京市中甚多 (中略)</p> <p>時珍曰、(中略) 有水污無石而自生者、纏牽如絲綿之狀、俗名水綿、其性味皆同。(中略) 【氣味】甘、大溫、無毒。</p> <p>【主治】心腹大寒、溫中消穀、強胃氣、止洩痢 (『別錄』)。(後略)</p>	<p>陟釐</p> <p>水綿 側梨</p> <p>水苔 石髮</p> <p>石衣 水衣</p> <p>⑧ 晋武帝賜張華側理紙、是也。</p> <p>⑦ 水苔、作紙青綠色、名苔紙</p> <p>② 有水中石上生者、蒙茸如髮、</p> <p>『本綱』、陟釐、①生池澤水中</p> <p>④ 乾之治為苔脯、堪啗。</p> <p>③ 有水污無石而自生者、纏牽如絲綿之狀、俗名水綿、其性味皆同、</p> <p>⑤ 氣味甘、大溫</p> <p>⑥ 溫中消穀、強胃氣、止洩痢</p>

<p>誥曰、苔脯食多、發瘡疥、令人痿黃少血色。瑞曰、有飲嗽人不可食。</p> <p>【主治】瘦瘤結氣（弘景）。治痔殺蟲、（中略）</p> <p>納木孔中、殺蠹（『日華』）。</p> <p>消茶積（瑞）。（後略）</p>	<p>⑥多食發瘡疥、有咳嗽人不可食。</p> <p>③治瘦瘤及痔、</p> <p>⑤納木孔中、殺蠹、</p> <p>④消茶積、</p>
<p>井中苔及萍藍（『別錄』中品）</p> <p>【集解】弘景曰、廢井中多生苔萍、及磚土間多生雜草、萊藍既解毒、在井中者尤佳、非別一物也。</p> <p>【氣味】（略）【主治】漆瘡熱瘡水腫。（中略）</p> <p>療湯火灼瘡（弘景）</p>	<p>井中苔</p> <p>①『本綱』廢井中多生苔萍、及磚土間多生雜草、既解毒、</p> <p>④在井中者尤佳</p> <p>②療漆瘡、</p> <p>③湯火傷瘡、</p>
<p>船底苔（『食療』）</p> <p>（前略）【發明】時珍曰、案方賢『奇效方』云、水之精氣、漬船板木中、累見風日、久則變為青色、蓋因太陽晒之、中感陰陽之氣。故服之能分陰陽、去邪熱、調臟腑。物之氣味所宜也。</p> <p>【附方】舊二。小便五淋、船底苔一團、雞子大、水煮飲。（陳藏器）。</p> <p>（後略）</p>	<p>船底苔</p> <p>①『本綱』船底苔、乃水之精氣、漬船板木中、累見風日、久則變為青色、蓋因太陽晒之、中感陰陽之氣。故服之能分陰陽、去邪熱、</p> <p>②又治五淋、一團、水煮飲之。</p>

<p>石蕊〔『拾遺』〕</p> <p>【校正】並入有名未用『別錄』石濡。</p> <p>【釈名】石濡〔『別錄』〕、石芥（同）、雲茶〔『綱目』〕、蒙頂茶。</p> <p>時珍曰、其狀如花蕊、其味如茶、故名。石芥乃茶字之誤。</p> <p>【集解】藏器曰、石蕊生太山石上、（中略）。</p> <p>早春青翠、端開四葉。山人名石芥。</p> <p>時珍曰、（中略）乃煙霧熏染、日久結成、蓋苔衣類也、彼人春初刮取曝乾饋人、謂之雲茶。其狀白色輕薄如花蕊、其氣香如葷、其味甘澀如茗。不可煎飲、止宜咀嚼及浸湯啜、清涼有味。</p> <p>（中略）【主治】石濡、明目、益精氣。（後略）。</p>	<p>石蕊</p> <p>石濡 石芥</p> <p>雲茶 蒙頂茶</p> <p>『本綱』、①石蕊生太山石上、</p> <p>③早春青翠、端開四葉</p> <p>②乃煙霧熏染、日久結成、</p> <p>④蓋苔衣類也、春初刮取曝乾謂之、雲茶、其狀白色輕薄如花藥、其氣香如葷、其味甘澀如茗、不可煎飲、止宜咀嚼及浸湯啜、清涼有味、</p> <p>⑤明目、益精氣</p>
<p>地衣草〔『日華』〕</p> <p>（前略）【釈名】仰天皮〔『拾遺』〕</p> <p>掬天皮〔『拾遺』〕。</p> <p>【集解】大明曰、此乃陰濕地被日晒起苔蘚也。</p> <p>藏器曰、即濕地上苔衣如草狀者耳。</p> <p>【氣味】苦、冷、微毒。藏器曰、平、無毒。</p>	<p>地衣</p> <p>仰天皮</p> <p>掬天皮</p> <p>①『本綱』地衣、乃陰濕地被日晒起苔蘚、</p> <p>②如草狀者也</p> <p>③氣味苦、冷、微毒</p>

<p>【主治】(中略)陰上粟瘡、取停水濕處乾卷皮、為末。敷之、神效。〔外台秘要〕</p>	<p>④取停水濕處乾卷皮、為末、傅於陰上粟瘡治之、神効。</p>
<p>垣衣 (『別錄』中品)</p> <p>【釈名】垣羸 (『別錄』)、天韭 (『別錄』)、鼠韭 (『別錄』)、昔邪 (『別錄』)。</p> <p>【集解】『別錄』曰、垣衣、生古垣牆陰或屋上。(中略)恭曰、此即古牆北陰青苔衣也。(中略)</p> <p>【気味】酸、冷、無毒。</p> <p>【主治】(前略)搗汁服、止衄血。燒灰油和、敷湯火傷 (時珍)。</p> <p>×</p>	<p>垣衣</p> <p>鼠韭 昔邪</p> <p>垣羸 天韭</p> <p>土馬駿</p> <p>①『本綱』垣衣、即磚牆城垣上青苔衣也。</p> <p>②気味〔酸、冷〕</p> <p>③搗汁服、止衄血、燒灰油和、傅湯火傷</p> <p>一種土馬駿</p> <p>②共所在背陰古牆垣上有之、歲多雨則茂盛、</p> <p>①即垣衣之長者、故名馬駿、</p> <p>③但以長短異名。</p>
<p>屋游 (『別錄』下品)</p>	<p>屋遊</p>

<p>【釈名】瓦衣（『綱目』）、瓦苔（『嘉』）、瓦蘚（『綱目』）、博邪。</p> <p>【集解】『別錄』曰、屋游生屋上陰處。（中略）弘景曰、此古瓦屋上青苔衣也。剥取用之。</p> <p>時珍曰、其長數寸者、即為瓦松也。（後略）</p>	<p>瓦衣 瓦苔 瓦蘚 博邪</p> <p>①『本綱』、屋遊乃生古瓦屋上陰處苔衣也。</p> <p>②其長數寸者、即瓦松也</p>
<p>昨葉何草（『唐本草』）</p> <p>【釈名】瓦松（『唐本』）、</p> <p>瓦花（『綱目』）、向天草（『綱目』）</p> <p>赤者名鐵腳婆羅門草（『綱目』）、</p> <p>天王鐵塔草。</p> <p>時珍曰、其名殊不可解。</p> <p>頌曰、瓦松、如松子作層、故名。</p> <p>【集解】恭曰、昨葉何草生上黨屋上、如蓬。初生高尺餘、遠望如松栽。志曰、處處有之。生年久瓦屋上。（中略）</p> <p>時珍曰、按、『庚辛玉冊』云、（中略）生屋瓦上及深山石縫中。莖如漆圓銳、葉背有白毛。（後略）</p>	<p>瓦松</p> <p>昨葉何草</p> <p>向天草 瓦花</p> <p>赤者名鐵腳（婆羅門草）</p> <p>（天王鐵塔草）</p> <p>×</p> <p>『本綱』、瓦松、</p> <p>②如蓬、初生高尺餘、遠望如松栽</p> <p>①生年久瓦屋上、</p> <p>③又云、瓦松生屋瓦上及深山石縫中。莖如漆圓銳、葉背有白毛。</p>
<p>烏韭（『本經』下品）</p>	<p>烏韭</p>

【校正】移入有名未用『別錄』鬼麗。

【釈名】石髮（『唐本』）、石衣（『日華』）、石苔（『唐本』）、石花（『綱目』）石馬鬃（『綱目』）、鬼（麗の異体字）與麗同。

弘景曰、垣衣、亦名烏韭、而為療異、非此種類也。

時珍曰、『別錄』主療之証、與垣衣相同、則其為一類、通名烏韭、亦無害也。（中略）

【集解】（前略）藏器曰、生大石及木間陰處、青翠茸茸者、似苔而非苔也。大明曰、此即石衣也。長者可四、五寸。（中略）

【附録】百蕊草（宋『圖經』）

頌曰、生河中府、秦州、劍州。根黃白色、

形如瓦松、莖葉俱青、有如松葉。無花。三月生苗、四月長及五、六寸

許。四時采根、晒用。下乳汁、順血脈、調氣甚佳。

時珍曰、烏韭、是瓦松之生于石上者、百蕊草、是瓦松之生于地下者也。

土馬鬃（宋『嘉祐』）

【集解】禹錫曰、所在背陰古牆垣上有之。歲多雨則茂盛。或以為垣衣、

石髮 石衣 石苔 石花 石馬鬃 鬼麗

（垣衣、亦名烏韭、陟釐亦名石髮、同名異種也。

①『本綱』烏韭、生大石及木間陰處、青翠茸茸者、似苔而非苔。此即石衣也。長者可四、五寸。

②蓋瓦松之生于石上者也

百藥艸

②根黃白色。

『本綱』百藥草、①形如瓦松、莖葉俱青、有如松葉。無花、三月生苗、四月長及五、六寸許。

③是瓦松之生于地者也。

見垣衣項

非也。垣衣、生垣牆之側。此生垣牆之上、比垣衣更長、故謂之馬鬃、

(後略)

卷柏 (『本經』上品)

【積名】萬歲 (『本經』)、長生不死草 (『綱目』)、豹足 (『吳普』)、求股 (『別錄』)、交時 (『別錄』)。

時珍曰、卷柏、豹足、象形也。萬歲、長生、言其耐久也。

【集解】(前略) 宿根紫色多鬚。春生苗、似柏葉而細、拳攣如雞足、高三、五寸。無花、子、多生石上。

(中略) 【氣味】辛、溫、無毒。『別錄』曰、甘、平。(中略)

【主治】(前略) 止咳逆、治脫肛、(中略)

通月經、治尸疰鬼疰腹痛、百邪鬼魅啼泣(甄權)。

(中略) 生用破血、灸用止血(大明)。

【附錄】地柏 (宋『圖經』)

卷柏  
萬歲 豹足

長生不死草

求股 交時

③以耐久也。

②宿根紫色多鬚、春生苗、似柏葉而細、拳攣如雞足、高三、五寸。無花、子、

①『本綱』卷柏、多生石上、

④氣味(辛、平)

⑥及脫肛、

⑦通月經、治百邪鬼魅

⑧(生用破血、灸用止血)

卷柏之生于地上者也

地柏

<p>頌曰、主臟毒、下血。與黃芪等分為末、米飲每服二錢。蜀人甚神此方。其草生蜀中山谷、河中府亦有之。根黃、狀如絲、莖細、上有黃點子、無花、葉。三月生、長四、五寸許、四月採、曝乾用。蜀中九月採、市多貨之。</p> <p>時珍曰、此亦卷柏之生於地上者耳。含生草〔拾遺〕(後略)</p>	<p>②治臟毒、下血。與黃芪等分為末、米飲每服二錢(蜀人此方以為神)</p> <p>①『本綱』地柏、生蜀之山谷、根黃、狀如絲、莖細、上有黃點子、無花、葉。三月生、長四、五寸許、</p>
<p>玉柏〔別錄〕有名未用</p> <p>〔釈名〕玉遂〔別錄〕。</p> <p>藏器曰、舊作玉伯、乃傳寫之誤。</p> <p>〔集解〕『別錄』曰、生石上、如松。高五、六寸、紫花。用莖葉。</p> <p>時珍曰、此即石松之小者也。</p> <p>人皆采置盆中養、數年不死、呼為千年柏、萬年松。</p> <p>〔氣味〕酸、溫、無毒。</p> <p>〔主治〕輕身、益氣、止渴〔別錄〕。</p>	<p>玉柏</p> <p>玉遂、千年柏</p> <p>萬年松</p> <p>〈俗云、萬年草〉</p> <p>①『本綱』玉柏、生石上、如松。高五、六寸、紫花。</p> <p>③即石松之小者也。</p> <p>②人皆置盆中養、數年不死、呼為千年柏、萬年松。</p> <p>④氣味(酸、溫)</p> <p>⑤輕身、益氣、止渴。</p>
<p>石松〔拾遺〕</p>	



<p>【集解】藏器曰、生天台山上。似松、高一、二尺。山人取根莖用。時珍曰、此即玉柏之長者也。名山皆有之。(後略)</p>	<p>⑥石松 天台山 ⑧似松、高一、二尺。 ⑨此即玉柏之長者也。 ⑦及名山石上皆有之。</p>
<p>桑花 『日華』 【積名】桑蘚 『綱目』、桑錢。 【集解】大明曰、生桑樹上白蘚、如地錢花樣。刀刮取炒用。不是桑榘花也。 【氣味】苦、暖、無毒。 【主治】健脾澀腸、止鼻洪吐血、腸風、崩中帶下(大明)。治熱咳(時珍)。</p>	<p>艾納 桑蘚 桑花 桑錢 ②桑蘚 生桑樹上白蘚也、如地錢花樣。刀刮取炒用。 ③苦、暖 ④治腸風、 ⑤下血、吐血</p>
<p>【附錄】艾納 時珍曰、艾納、生老松樹上綠苔衣也。一名松衣。和合諸香燒之、煙清而聚不散。別有艾納香、與此不同。(後略)</p>	<p>①『本綱』、艾納、乃生老松樹上綠苔衣也。和合諸香燒之、烟清而聚不散。別有艾納香、與此不同也</p>

<p>馬勃（『別錄』下品）</p> <p>【釈名】馬鼻（音屁）、馬（六十氣）（六十氣）、音庇</p> <p>灰菰（『綱目』）、牛屎菰。</p> <p>【集解】『別錄』曰、馬勃、生園中久腐處。</p> <p>弘景曰、俗呼馬勃是也。紫色虛軟、狀如狗肝、彈之粉出、</p> <p>宗奭曰、生濕地及腐木上、夏秋采之。</p> <p>有大如斗者、小亦如升杓。</p> <p>韓退之所謂牛溲、馬勃（中略）</p> <p>【氣味】辛、平、無毒。</p> <p>【主治】惡瘡馬疥（『別錄』）。傳諸瘡、甚良（弘景）。（後略）</p> <p>【發明】時珍曰、馬勃輕虛、上焦肺經藥也。故能清肺熱、咳嗽、喉痺、衄血、失音諸病、（後略）</p>	<p>馬勃</p> <p>馬鼻 馬（六十氣）</p> <p>灰菰 牛屎菰</p> <p>①『本綱』馬勃、生園中</p> <p>③紫色虛軟、狀如狗肝、</p> <p>⑤彈之粉出、</p> <p>②濕地及腐木上、夏秋采之、</p> <p>④大者有如斗者、</p> <p>⑥韓退之所謂牛溲、馬勃、俱收並畜者是也。</p> <p>⑦氣味（辛、平）</p> <p>⑨傳諸瘡、甚良</p> <p>⑧輕虛、上焦肺經藥也。故能清肺熱、治咳嗽、喉痺、衄血、失音諸病、</p>
<p>×</p>	<p>海人草</p>

表1からつぎのことが確認できる。

『和漢三才図会』「水草」類「苔類」の十七項目のうち、十六項目は『本草綱目』「苔」類の項目と一致する。また、この十六項目の本文も『本草綱目』「苔草」類の本文と一致する。『和漢三才図会』「水草」類「苔類」は『本草綱目』「苔」類を全体的に援用したといえよう。

二、『和漢三才図会』「水草」類「苔類」の配列意識

表2で示したように、『和漢三才図会』「水草」類「苔類」は二個所に『本草綱目』「苔」類の項目を統合した。

「垣衣」↓「垣衣」、「土馬鬃」

「玉柏」↓「玉柏」、「石松」

また、『和漢三才図会』「水草」類「苔類」は二個所に『本草綱目』「苔」類の項目を細分化した。

「鳥韭」、「百藥草」↓「鳥韭」

「卷柏」、「地柏」↓「卷柏」

次に、三個所に配列の順番を変えた。

「地衣」と「石蕊」の位置を逆にした。

「垣衣」と「土馬鬃」を「垣衣」に統合したことによって、「土馬鬃」という項目は消えたが、実際の存在として、「垣衣」の次に配置された。

「瓦松（昨葉何草）」と「屋遊」の位置を逆にした。

『和漢三才図会』はなぜ『本草綱目』の配列にこのような改変を行ったのであろうか。

まず、「苔類」は「陟釐」「乾苔」「井中苔」「船底苔」から始まり、『本草綱目』とは変わらない。

次の二項目は「地衣」と「石蕊」である。『本草綱目』では、「石蕊」は「地衣」の前に配置される。「地衣」の本文には、『本草綱目』を引用して次のように述べる。

本綱、地衣乃陰湿地、被日晒起苔蘚、如草状者也。

〔本綱〕地衣乃ち陰湿の地、日に晒され苔蘚を起こし、草の状の如くなる者なり。

「地衣」は陰湿地から生じたもので、水との関係がより近いから、『和漢三才図会』は「地衣」を「石蕊」の前に移行し、水に生きる「陟釐」、「乾苔」、「井中苔」、「船底苔」の次に配置したと考えられる。

「石蕊」の次は「垣衣」で、前述した「苔類」の冒頭文に、「在墻曰垣衣」、また「其蒙翠而長數寸者」として、「在墻曰土馬駿」とあり、また、「垣衣」の本文にも次のように述べている。

一種土馬駿、即垣衣の長者。(中略)但以長短異名。

(一種「土馬駿」、即ち「垣衣」の長者。(中略)但し長短を以つて名を異にする。)

つまり、「土馬駿」と「垣衣」同種同類のもので、長さによって名称は異なる。だから、『和漢三才図会』では、「土馬駿」を「垣衣」と統合したのである。

「垣衣」の次は「瓦松(昨葉何草)」と「屋遊」である。『本草綱目』では、「屋遊」は「瓦松(昨葉何草)」の前に配置される。冒頭文に「在瓦曰屋遊」、また、「其蒙翠而長數寸者」として、「在瓦曰瓦松」とあり、「瓦松(昨葉何草)」と「屋遊」はともに、瓦に生きるものである。「瓦松」の本文に、「屋遊」との関係についても、つぎのような記載がある。

其長數寸者即瓦松也。

(其の長さ數寸なる者即ち瓦松なり。)

「瓦松」は「屋遊」同種同類のもので、ただ長さは異なる。

そして、「屋遊」の本文に、按文として、次のように述べる。

△按、屋遊即如註也。瓦松之乃布草、即土馬駿之類、(後略)

(△按ずるに、屋遊即ち註の如くなり。瓦松へ之乃布草、即ち土馬駿の類、(後略)) すなわち、「瓦松」は「垣衣」に統合された「土馬

駿」と同類のものであるから、『和漢三才図会』は『本草綱目』の配列順の逆にして、「瓦松」を「屋遊」の前にして、「垣衣」の次に配置したのである。

「屋遊」の次に、『本草綱目』「鳥韭」から「百藥草」を独立させ、「鳥韭」、「百藥草」の二項目を配置した。

最後に、『本草綱目』から採用した項目の次に、「海人草」という項目を増補した。これも漢籍に記載のない項目である。本文には次のように述べる。

△按、海人草生琉球海辺藻花也。多出於薩州、(後略)。

(△按ずるに、海人草は琉球の海辺に生ずる藻花なり。多く薩州に出て、(後略))

これは中国にはなく、日本にあるものであるから、一番後ろに増補した。

以上のように、『和漢三才図会』「水草」類「苔類」は『本草綱目』の配列を継承しながら、生存環境の関連性と種類の類似性等によって、配列の順番を多少調整した。また、日本の項目を増補した。

寺島良安は『和漢三才図会』撰述に際して、『本草綱目』の分類に準じつつも、日本の風土民俗に合わせて工夫を施し、独自に新たな分類を立てて項目の配列を改めていた。

『和漢三才図会』「水草」類の下に記した「水草」、「藻類」、「苔類」のうち、「苔類」は『本草綱目』「苔類」の項目を援用し、配列の順番も参照しながら、類似性によって多少改訂した。「水草」は『本草綱目』「水草」の項目を順番も変えずに採用したが、「水藻」以下の項目を排除

した。「藻類」は『本草綱目』「水草」類「水藻」以下の項目と『本草綱目』「水菜」類の項目を取り入れ、多くの項目を増補した。『本草綱目』の配列から影響を受けずに、下に生態環境の淡水と海水に分けた上で、「藻」、「苔」、「海带、昆布」の内在するグループによって配置した。

また、山田氏の言葉で言えば、良安は『本草綱目』「水草」類と「水菜」類から、新しく「藻類」を創出したのは、生態学的視点を重視した実用分類である。

#### 第四章 『和漢三才図会』 「魚」部に見る概念の細分化

##### 第一節 『和漢三才図会』 「魚」部と『本草綱目』

###### 一、『和漢三才図会』 「魚」部の構成と『本草綱目』 「魚」類・「無鱗魚」類

『和漢三才図会』と『本草綱目』の部立を比較した結果、『和漢三才図会』は、『本草綱目』の「部」の名称と範疇を改変していることが確認できた(一)。

まず、『本草綱目』では、「龍」類と「蛇」類は「鱗」部に属する。しかし、『和漢三才図会』では、「龍」類と「蛇」類を合併して「龍蛇」類とする。さらに、「龍蛇」類を「鱗」部から独立させて、新たに「龍蛇」部を立てる。

また、『本草綱目』では、「魚」類・「無鱗魚」類は、「龍」類・「蛇」類と同じく「鱗」部に属する。これに対して、『和漢三才図会』では「魚」部を立て、「魚」類を「有鱗魚<sub>河湖</sub>」「有鱗魚<sub>江海</sub>」に二分し、「無鱗魚」を「無鱗魚<sub>河湖</sub>」「無鱗魚<sub>江海</sub>」に二分する。これによって、『和漢三才図会』では、『本草綱目』にあった「鱗」部は消え、その代わりに「龍蛇」部と「魚」部が新たに立てられている。

では、『和漢三才図会』 「魚」部における「有鱗魚<sub>河湖</sub>」「有鱗魚<sub>江海</sub>」と「無鱗魚<sub>河湖</sub>」「無鱗魚<sub>江海</sub>」は『本草綱目』における「魚」類と「無鱗魚」類からどのような影響を受けたのか。

『和漢三才図会』 「魚」部 「有鱗魚<sub>河湖</sub>」「有鱗魚<sub>江海</sub>」と『本草綱目』 「魚」類、『和漢三才図会』 「無鱗魚<sub>河湖</sub>」「無鱗魚<sub>江海</sub>」と『本草綱目』 「無鱗魚」類の項目の本文を比較した結果、両書の対応関係は表1、表2になる。便宜上、『和漢三才図会』における「魚の用」と『本草綱目』における「附録」の項目は省略する。(本文の比較対照は付表の資料二〇五を(参照))

本目	草魚	綱類	和図有	漢会鱗	三江魚	才海
鯉	魚		鱒			
鱒	魚		黃	穉	魚	
鱒	魚		烏	頰	魚	
鱒	魚		海	鰓		
鱒	魚		鷹	羽	魚	
青	魚		方	頭	魚	
竹	魚		金	線	魚	
縹	魚		錦	鱒		
白	魚		緋	魚		
鱒	魚		血	引	魚	
鱒	魚		眼	張	魚	
石	首	魚	藻	魚		
勤	魚		銅	頭	魚	
鱒	魚		保	宇	婆	宇
鱒	魚		古	伊	伏	知
嘉	魚		藻	伊	伏	魚
鱒	魚		榮	螺	破	魚
鱒	魚		鱒	白	身	魚
鱒	魚		鱒	身	身	魚
鱒	魚		油	子	魚	
鱒	魚		梭			
鱒	魚		鱒			
杜	父	魚	啄	長	魚	
石	斑	魚	籊	魚		
石	魴	魚	鱒			
黃	魴	魚	惠	曾	魚	
鱒	魚		幾	須	吾	
鱒	殘	魚	鮓			
鱒	魚		墨	頭	魚	
鱒	魚		佐	伊	羅	
金	魚		鱒			
			鱒			
			鱒			
			鱒			
			鱒			
			鱒			
			伊	佐	木	
			1	魚		
			阿	羅		
			鱒			
			鱒	2		
			潤	眼	鱒	
			3			
			魚	虎		
			人	魚		
			勤	魚		

表1・『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類・「江海有鱗魚」類と『本草綱目』「魚」類の項目

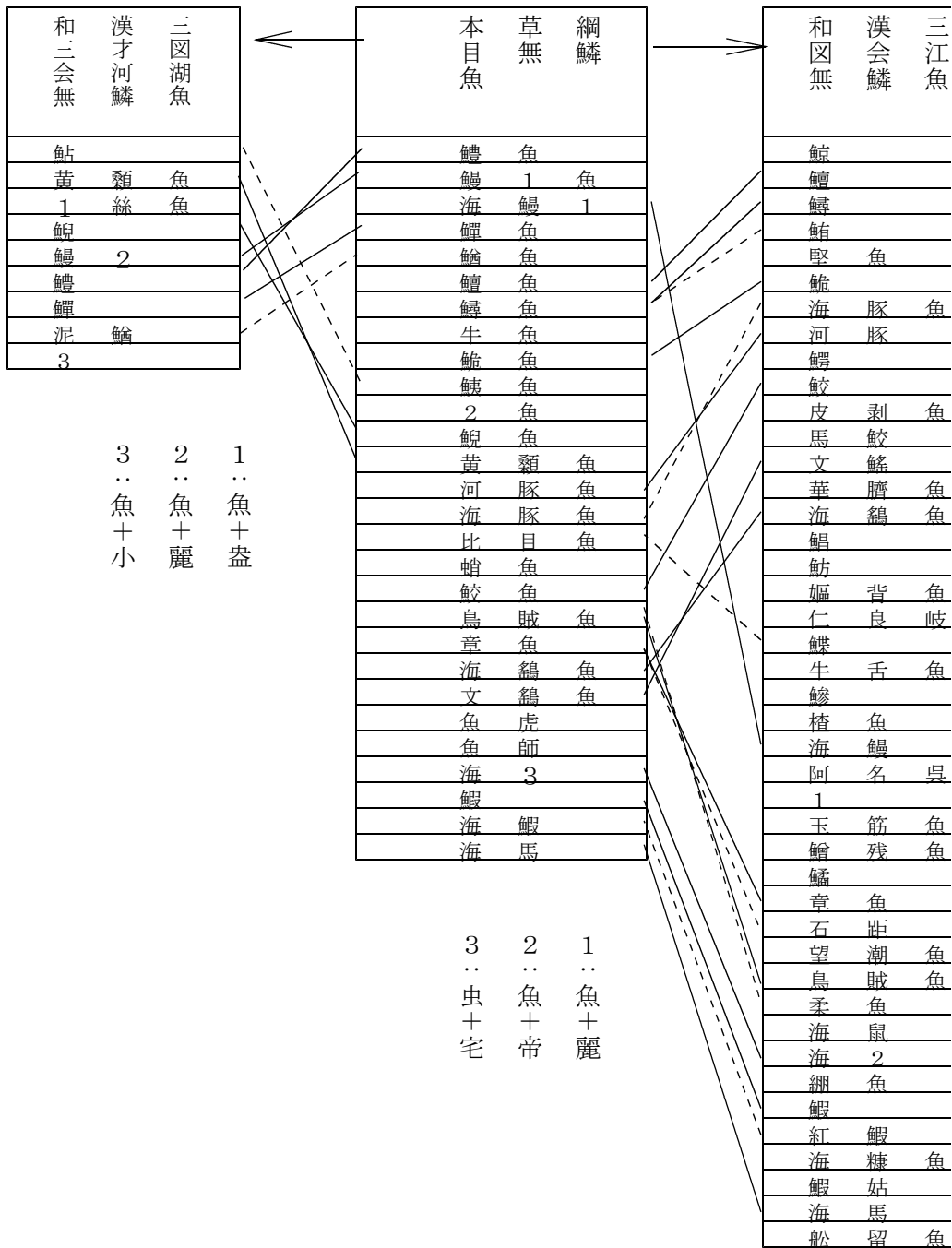
表1は『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類、「江海有鱗魚」類と『本草綱目』「魚」類の配列を対照し、三者に共通する項目を直線でつないて示したものである。右段は『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類の四八項目を本文掲出順に配列し、中段は『本草綱目』「魚」類の三一項目を本文掲出順に配列し、左段は右段は『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類の二六項目を本文掲出順に配列した。

1…口十大  
2…魚十王  
3…魚十兆





表2から、『本草綱目』「無鱗魚」類二八項目のうち、七項目は『和漢三才図会』「河湖無鱗魚」類の項目と一致し、十六項目は『和漢三才図



1..魚十盞  
2..魚十麗  
3..魚十小

1..魚十麗  
2..魚十帝  
3..虫十宅

2..虫十宅

会』「江海無鱗魚」類の項目と一致することが確認できる。

また、『和漢三才図会』「無鱗魚」類の構成からみると、「河湖無鱗魚」類九項目のうち、七項目は『本草綱目』「無鱗魚」類の項目と一致し、「江海有鱗魚」類四三項目のうち、ただ十九項目は『本草綱目』「無鱗魚」類の項目と一致する（『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類では、『本草綱目』「無鱗魚」の「章魚」を「章魚」と「石距」に二分し、「烏賊魚」を「烏賊魚」と「柔魚」に二分し、「鱒魚」を「鱒」と「鮪」に二分しのため、十九になる）。

そして、『本草綱目』「魚」類に収録された「鯧」、「魴」、「（魚十齊）」、「鱠殘魚」、「鱒魚」の五項目は『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類に収録され、『本草綱目』「無鱗魚」類に収録された「魚師」、「魚虎」、「帝魚」の三項目は『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類に収録されている。

以上から、『本草綱目』「魚」類、「無鱗魚」類に収録する五九項目のうち、五五項目は『和漢三才図会』「魚」部の項目と一致することが確認できた。言い換えれば、『和漢三才図会』「魚」部における『本草綱目』「魚」類、「無鱗魚」類の利用率はかなり高く、93%に達している。

また、『和漢三才図会』「魚」部は『本草綱目』より一層細かく分類していることが確認される。

『和漢三才図会』48有鱗魚<sub>河湖</sub>、49有鱗魚<sub>江海</sub> ↓ 『本草綱目』47魚類

『和漢三才図会』50無鱗魚<sub>河湖</sub>、51無鱗魚<sub>江海</sub> ↓ 『本草綱目』48無鱗魚

しかし、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類、「河湖無鱗魚」類の項目と『本草綱目』の項目との一致率は高いが、『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類、「江海無鱗魚」類の項目と『本草綱目』の項目との一致率は低い。貝原益軒は宝永六年（一七〇九）に刊行した『大和本草』で『本草綱目』の魚の記載について次のように述べる(2)。

○本草載河海魚品寡、而且不詳。

(○『本草』河海の魚品を載すること寡して、且つ詳らかならず。)

益軒は『本草綱目』に収録する魚の数の少なさに不満を持っている。『和漢三才図会』「魚」部に計百二十六項目のうち、五九項目は『本草綱目』

の項目と一致する。すなわち、『和漢三才図会』の「魚」部を編纂したに際して、作者良安は『本草綱目』を充分利用した上、益軒と同じくその数の不十分さを感じて、大量の項目を増補したのである。特に江海に生きる魚を増補した。

## 二、「魚」類から「有鱗魚」類へ

『本草綱目』は「鱗」部で魚を「魚」類と「無鱗魚」類に分けるが、「魚」類は無論「有鱗魚」類を指す。これに対して、『和漢三才図会』は「河湖有鱗魚」類・「江海有鱗魚」類・「河湖無鱗魚」類・「江海無鱗魚」類に分けている。『本草綱目』より、『和漢三才図会』は河湖と江海の区別をはっきりとつけている。

『本草綱目』における「魚」類と「無鱗魚」類の分類の欠点について、貝原益軒がすでに『大和本草』に指摘した。益軒は『大和本草』の「論本草書」において、次のように述べる(㉔)。

綱目所載魚類少而且略セリ、河魚ト海魚ノ別ナシ。混雜メ難辨別、無鱗魚ノ中、海蛇、鰕、海馬非魚類、皆可為水蟲。

(『綱目』載する所魚類少き且つ略せり、河魚と海魚の別なし。混雜して辨別し難き、無鱗魚の中、「海蛇」、「鰕」、「海馬」魚類にあらず、皆水蟲と為すべし。)

益軒から見ると、『本草綱目』に収録している「魚」の数は少なく、「魚」に関する説明文も詳しくなく、河魚と海魚の区別もない。また、識別しがたい。「海蛇」、「鰕」、「海馬」は魚の類ではなく、水蟲類にするべきである。

また、益軒は『大和本草』卷十三「鱗」部の冒頭にも、次のように述べる(㉕)。

○本草所載諸魚品数比他物鮮少、記海魚最不詳。多闕考證且諸魚ヲ雜記メ不可分河海淡水鹹水ノ所生、混同メ分明ナラス。別録之中、往々

海魚ヲ澤中江海ニ生スト云、観者辨別スヘシ。

(○『本草』載する所諸魚の品数他物に比する鮮少なり、海魚を記すこと最も詳らかならず。多く考證を闕く。且つ諸魚を雜記して、河海を分けず。淡水・鹹水の生ずる所混同して分明ならず。別録の中、往々海魚を澤中・江海に生ずと云ふ。観る者辨別すべし。)

益軒もまた『本草綱目』に収録する魚の数の少なさを、また河・海・淡水・鹹水の区別をつかないことを批判している。そして、『本草綱目』には海魚を河魚としたことを指摘している。これは日本独自の風土からの要請であるといつてよからう。

益軒は『大和本草』で、独自の分類意識によって項目を配置した。これについて、郭崇氏は次のように述べた。

益軒は『本草綱目』に盲従したわけではなかった。日本各地の民俗風土への深い関心にもとづき、実地踏査をしばしば敢行し、その成果を日本独自の本草書『大和本草』に大成しようとしていたのである。『大和本草』には、こうした益軒独自の関心にもとづいた分類意識が反映しているとみるべきであろう(5)。

『大和本草』では、魚について、卷十三の「魚之上」〈河魚〉で三九種の品目を収録し、「魚之下」〈海魚〉で八三種の品目を収録する。河魚と海魚の区別があるが、『本草綱目』のような「有鱗」・「無鱗」の分類意識が消えた。かえって読者が魚の「有鱗」・「無鱗」かは判別できなくなった。『大和本草』は『本草綱目』の魚についての分類の欠点をうまく解決したとは言えないであろう。

実は『大和本草』が刊行される十三年前に、『本朝食鑑』という本があった。これは人見必大が元禄十年(一六九七)に刊行した食物本草書である。『本朝食鑑』「鱗」部巻七く九は、魚を「河湖有鱗」類十一種、「河湖無鱗」類八種、「江海有鱗」三五種、「江海無鱗」三七種に分けて収録する。

『和漢三才図会』全百五巻で『本朝食鑑』の書名をあげてただ三回のみを引用したが(6)、両書の魚の項目の本文を比較した結果、今まで「△按く」以降は良安独自の見解だと思われた内容には、『本朝食鑑』と一致する部分がかなりあることを確認できた。具体的な対応状況は付表の資料を参照。すなわち、『和漢三才図会』「魚」部には『本朝食鑑』の書名をあげずに多数引用し、強い影響を受けた。

ここで、『本草綱目』『本朝食鑑』『大和本草』『和漢三才図会』四書における「魚」の分類を掲出順で並べる。

『本草綱目』 …… 「魚」類 …… 「無鱗魚」類

『本朝食鑑』 …… 「河湖有鱗魚」 …… 「河湖無鱗魚」 …… 「江海有鱗魚」 …… 「江海無鱗魚」

『大和本草』 …… 「河魚」 …… 「海魚」

『和漢三才図会』 …… 「河湖有鱗魚」 …… 「江海有鱗魚」 …… 「河湖無鱗魚」 …… 「江海無鱗魚」

『本草綱目』は「鱗」のあるかどうかによって「魚」を「魚」類と「無鱗魚」類に分けたに對して、『大和本草』は生存環境によって「魚」を「河魚」と「海魚」に分けた。

また、『本朝食鑑』はまず『大和本草』のように生存環境によって「河湖」と「江海」に分けた。また、鱗のあるかどうかによって「河湖有鱗」と「河湖無鱗」、「江海有鱗」と「江海無鱗」に分けた。

『和漢三才図会』はまず『本草綱目』のように鱗のあるかどうかによって、「有鱗」と「無鱗」に大分類した。また、生存環境によりそれぞれ「有鱗」を「河湖有鱗魚」「江海有鱗魚」、「無鱗」を「河湖無鱗魚」「江海無鱗魚」に分けた。

以上から、『和漢三才図会』『魚』部の分類は『本草綱目』の枠組みを継承しながら、『本朝食鑑』の分類を参照にして、独自に『本草綱目』の分類を細分化したのである。

『本草綱目』では「魚」を「魚」類と「無鱗魚」類に分けたため、「有鱗魚」と「無鱗魚」と区別せず、曖昧で分かりづらい。『和漢三才図会』では、「有鱗」・「無鱗」・「河湖」・「江海」の区別を明確にしており、分類が一層明瞭になったといえよう。

注

- (1) 拙稿『和漢三才図会』「葷草」類の配列―『本草綱目』「葷菜」類との比較から―(『語学教育研究論叢』第三十六号、二〇一九年三月)
- (2) 貝原益軒『大和本草』(国立国会図書館蔵(白井氏蔵書、特一―二四六四)宝永六年(一七〇九)皇都書林・永田調兵衛版本に拠る)。
- (3) 同上
- (4) 同上
- (5) 郭崇『大和本草』「穀」類に内在する下位分類―『本草綱目』との比較から―(『水門―言葉と歴史―』第28号、勉誠出版、二〇一八年四月)。
- (6) 拙稿『和漢三才図会』の引用書目(『外国語学会誌』第四十八号、二〇一九年三月)。

## 第二節 『和漢三才図会』「有鱗魚」類と『本草綱目』『本朝食鑑』

### 一、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類・「江海有鱗魚」類の構成と『本草綱目』『本朝食鑑』

第一節では、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類・「江海有鱗魚」類の項目と『本草綱目』「魚」類の項目の対応関係を検討し、『本草綱目』から採用した項目以外に、良安が大量に項目を増補したことが確認できた。『本朝食鑑』の本文と比較し対照した結果、良安は『本朝食鑑』の書名をあげずに項目と本文をたくさん引用したことが明らかになった。(資料二を)参照)。

『和漢三才図会』「有鱗魚」類の構成を明示するために、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類・「江海有鱗魚」類と『本草綱目』『本朝食鑑』の関係を表1、表2のように示した。

表1Aは『和漢三才図会』『河湖有鱗魚』類と『本草綱目』『魚』類、『本朝食鑑』『河湖有鱗魚』類の配列を対照し、三者に共通する項目を直線で見ないで示したものである。

右段には『本草綱目』『魚』類の三二項目のうち、『和漢三才図会』『河湖有鱗魚』類に一致する十五項目を本文掲出順に配列し、中段は『和漢三才図会』『河湖有鱗魚』類の項目を本文掲出順に配列し、左段は『本朝食鑑』『河湖有鱗魚』類十一項目のうち、『和漢三才図会』『河湖有鱗魚』類に一致する十項目を本文掲出順に配列した。

表1A・『和漢三才図会』『河湖有鱗魚』類と『本草綱目』『魚』類、『本朝食鑑』『河湖有鱗魚』類の項目の配置

漢会鱗 三河魚 才湖	本目	草魚	綱類
鯉	鯉	魚	魚
鮒	鱒	魚	魚
波長魚	鮭	魚	魚
1	鰻	魚	魚
2	鰻	魚	魚
嘉魚	嘉	魚	魚
鮭	鯽	魚	魚
鱒	鰻	魚	魚
鮭	鯊	魚	魚
波須魚	杜父	魚	魚
鱒	石斑	魚	魚
黃鯛魚	石	魚	魚
石	黃	魚	魚
鰻	鱒	魚	魚
3	金	魚	魚
鯊			
石斑魚			
渡父魚			
番代魚			
彈塗魚			
牟豆魚			
金魚			
鰻			
鰻			
4			
鰻			

1.. 魚十節  
2.. 魚十蚤  
3.. 魚十北十車  
4.. 舟十鯨



本鑑有	朝河鱗	食湖魚
鯉	魚	
鮒	魚	
鮭	魚	
鱒	魚	
鮭	魚	
鮭	魚	
鮎	魚	
鮎	魚	
佐	比	魚
1	魚	
金	魚	

1..魚+蚤

表1Aから、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類の配列が、『本草綱目』「魚」類の配列とはかなり異なり、『本朝食鑑』「河湖有鱗魚」類の配列に似ていることが確認されよう。

次に、表1Bは『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類を基準として、『本草綱目』「魚」類の三二項目のうち、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類に一致する十五項目と『本朝食鑑』「河湖有鱗魚」類十一項目のうち、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類に一致する十項目を並べ替えて対照したものである。

表1B・『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類と『本草綱目』「魚」類、『本朝食鑑』「河湖有鱗魚」類の項目の配置

	本目	草魚	綱類
	鯉	魚	
	鯽	魚	
	×		
	鯽	魚	
	×		
	嘉	魚	
	×		
	鱒	魚	
	鮭	魚	
	×		
	鯉	魚	
	黄	鯛	魚
	石	鮒	魚
	×		
	×		
	鯉	魚	
	石	斑	魚
	杜	父	魚
	×		
	×		
	×		
	金	魚	
	鰻	魚	
	鰻	魚	
	鰻	魚	

本鑑有	朝河鱗	食湖魚	漢會鱗	三河魚	才湖
鯉	魚		鯉		
鮒	魚		鮒		
×			波	長	魚
×			1		
1	魚		2		
佐	比	魚	嘉	魚	
鮭	魚		鮭		
鱒	魚		鱒		
鮭	魚		鮭		
×			波	須	魚
鮎	魚		鱒		
鮠	魚		黃	鮠	魚
×			石	鮠	魚
×			鮠		
鮠	魚		3		
×			鯊		
×			石	斑	魚
×			渡	父	魚
×			番	代	魚
×			彈	塗	魚
×			牟	豆	魚
金	魚		金	魚	
×			鮠		
×			鰓		
×			4		
×			鰓		

表 1 B から、次のことが確認される。

第一に、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類の二六項目のうち、十五項目は『本草綱目』の項目と一致する。また、二六項目のうち、十項目も『本朝食鑑』の項目と一致する。

第二に、三書が共通する項目は八項目である。八項目のうち、四項目は三書とも項目名が一致し、一項目が『和漢三才図会』と『本朝食鑑』と一致し、三項目が『和漢三才図会』と『本草綱目』が一致する。

第三に、二六項目のうち、十項目は『本草綱目』「河湖有鱗魚」類にのみ確認できる。この十項目のうち、八項目は項目名も一致する。

第四に、二六項目のうち、三項目は『本朝食鑑』「河湖有鱗魚」類にのみ確認できる。この三項目のうち、一項目は項目名が一致する。

第五に、二六項目のうち、六項目は『本草綱目』「魚」類にも『本朝食鑑』「河湖有鱗魚」類にも一致しない。これは、「波長魚」「波須魚」「鰓」「番代魚」「彈塗魚」「牟豆魚」である。

1 .. 魚十節

2 .. 魚十蚤

3 .. 魚十北十車

4 .. 舟十鯨

1 .. 魚十蚤

本文を比較検討した結果、「波長魚」「波須魚」「鰾」「番代魚」「弾塗魚」「牟豆魚」のうち、「波須魚」「弾塗魚」「牟豆魚」は『本朝食鑑』『河湖有鱗魚』類の項目と一致する。「波長魚」「鰾」は『大和本草』の該当項目に確認できるが、本文は一致しない。

また、『和漢三才図会』『河湖有鱗魚』類と『本草綱目』『魚』類に一致する「石斑魚」「渡父魚」「舟十鯨」「鰈魚」のうち、「石斑魚」「渡父魚」は『本朝食鑑』『河湖無鱗魚』の項目と一致し、「舟十鯨」は『本朝食鑑』『江海無鱗魚』類の項目と一致し、「鰈魚」は『本朝食鑑』『江海有鱗魚』類の項目と一致する。

次に、表2 Aは『和漢三才図会』『江海有鱗魚』類と『本草綱目』『魚』類、『本朝食鑑』『江海有鱗魚』類の配列を対照し、三者に共通する項目を直線でつないで示したものである。(資料三をご参照ください)。

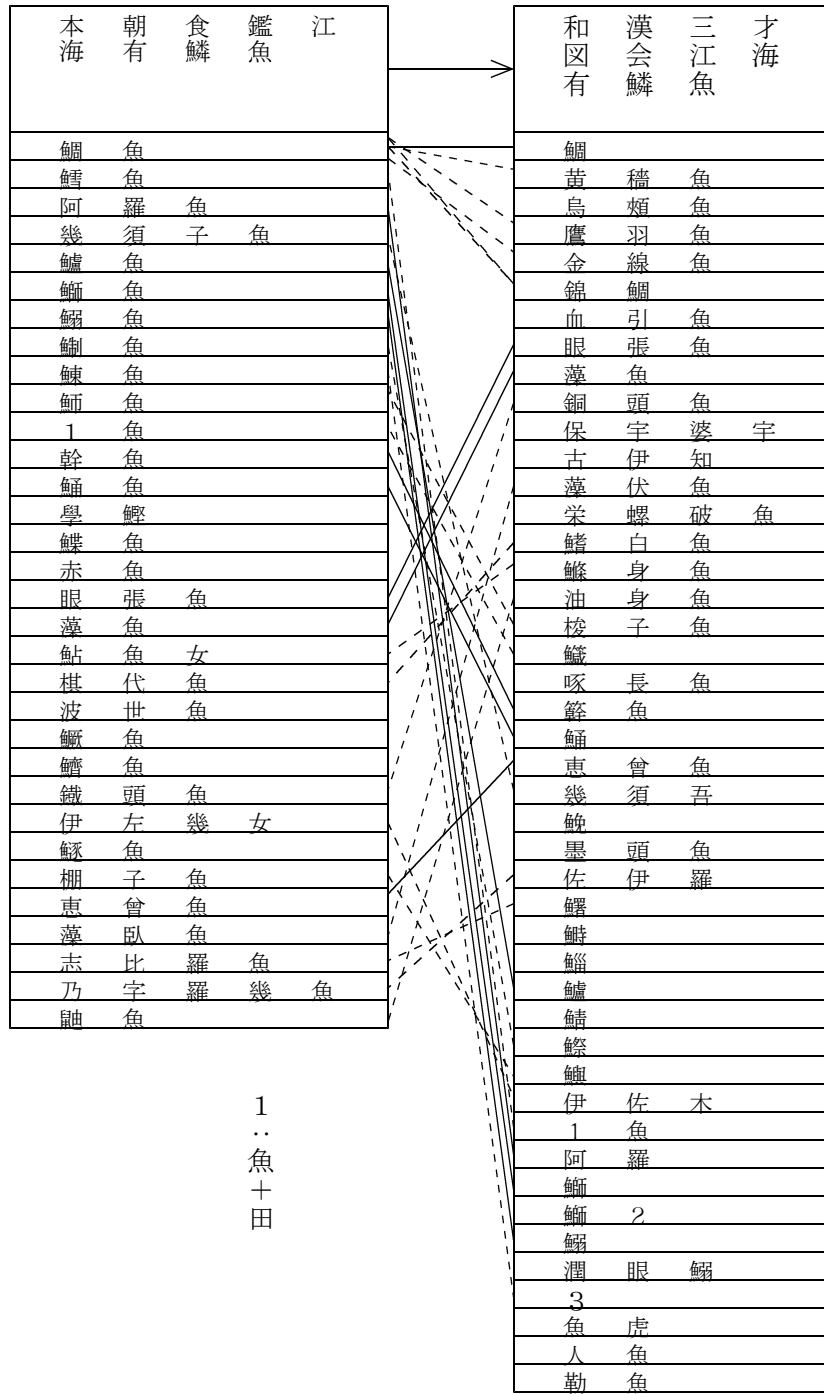
右段には『本草綱目』『魚』類の三二項目のうち、『和漢三才図会』『江海有鱗魚』類に一致する九項目を本文掲出順に配列し、中段は『和漢三才図会』『江海有鱗魚』類の項目を本文掲出順に配列し、左段は『本朝食鑑』『江海有鱗魚』類三五項目のうち、『和漢三才図会』『河湖有鱗魚』類に一致する二九項目を本文掲出順に配列した。

表2 A 『和漢三才図会』『江海有鱗魚』類と『本草綱目』『魚』類、『本朝食鑑』『江海有鱗魚』類の項目の配置

本目	草魚	綱類
鰈	魚	
鱸	魚	
青	魚	
鰻	魚	
石	首	魚
勒	魚	
鰈	魚	
鱸	魚	
鰈	魚	

表2 Aから、『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類の配列が、『本草綱目』「魚」類と『本朝食鑑』「江海有鱗魚」類の配列とはかなり異なることが確認できる。また、『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類の綱目が、『本草綱目』「魚」類より『本朝食鑑』「江海有鱗魚」類から採用した項目が圧倒的に多いことも明らかである。

次に、表2 Bは『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類を基準として、『本草綱目』「魚」類の三二項目のうち、『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類



に一致する九項目と『本朝食鑑』『江海有鱗魚』『江海有鱗魚』類三五項目のうち、『和漢三才図会』『江海有鱗魚』類に一致する二九項目を並べ替えて対照したものである。

表2B 『和漢三才図会』『江海有鱗魚』類と『本草綱目』『魚』類、『本朝食鑑』『江海有鱗魚』類の項目の配置

朝江鱗 食海魚	和図有	漢会鱗	三江魚	才海	本目	草魚	綱類
魚	鯛				×		
	黃鳥	穉類	魚		×		
魚	海鰲	羽	魚		×		
	方金	頭線	魚		×		
	錦	鯛			×		
魚	緋血	魚引			×		
張魚	眼	張魚			×		
魚	藻	魚			×		
頭魚	銅保	頭宇	魚	宇	×		
	古	伊	知		×		
臥魚	藻	伏	魚		×		
	榮	螺	破	魚	×		
白魚	鱒	白	魚		×		
魚女	鱒	身	魚		×		
魚	油	身	魚		×		
魚	梭	子	魚		×		
魚	鱒					鱒	魚
	啄	長	魚		×		
魚	籊	魚			×		
魚	鯨				×		
曾魚	惠	曾	魚		×		
須子魚	幾	須	吾		×		
魚	鮓					石	首 魚
	墨	頭	魚		×		
宇羅幾魚	佐伊	伊羅			×		
比羅魚	鱒				×		
	鱒					鱒	魚
魚	鱒					鱒	魚
魚	鱒					青	魚
魚	鱒					鱒	魚
子魚	鱒					鱒	魚
佐幾女	伊	佐	木		×		
魚	1	魚			×		
羅魚	阿	羅			×		
魚	鱒				×		
	鱒	2			×		
魚	鰓				×		
	潤	眼	鰓		×		
魚	3				×		
	魚	虎			×		
	人	魚			×		
	勒	魚				勒	魚

1 .. 魚十田

3 .. 魚十兆  
2 .. 魚十王  
1 .. 口十大

本鑑有
鯛
× 鯛
赤
眼藻鐵
× 藻
× 棋
鮎 鮎
鮎 鮎
1 × 幹
鮎 鮎
幾 幾
× 乃
志
× 鮎
鮎 鮎
鮎 鮎
伊 伊
阿 阿
× 鮎
× 鮎
× 鮎
×

表2 Bから、次のことが確認される。

第一に、『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類の四八項目のうち、九項目は『本草綱目』の項目と一致する。また、四八項目のうち、三五項目も『本朝食鑑』の項目と一致する（『本朝食鑑』「鯛」の項から七項目に分けたため、三五になる）。

第二に、三書が共通する項目は七項目である。七項目のうち、二項目は三書とも項目名が一致し、二項目が『和漢三才図会』と『本朝食鑑』と一致し、一項目が『和漢三才図会』と『本草綱目』が一致する。ほかの二項目も三書とも一致しない。

第三に、四八項目のうち、項目は『本草綱目』「江海有鱗魚」類にのみ確認できる。この二項目の項目名も『本草綱目』と一致する。

第四に、四八項目のうち、二七項目は『本朝食鑑』「江海有鱗魚」類にのみ確認できる。この二七項目のうち、九項目の項目名が一致する。

第五に、四八項目のうち、十一項目は『本草綱目』「魚」類にも『本朝食鑑』「江海有鱗魚」類にも一致しない。これは、「烏頬魚」「血引魚」

「保字婆字」「古伊知」「榮螺破魚」「啄長魚」「墨頭魚」「鮎鮎」「潤王鮎」「魚虎」「人魚」である。

本文を比較検討した結果、「烏頬魚」「血引魚」「保字婆字」「古伊知」「榮螺破魚」「啄長魚」「墨頭魚」「鮎鮎」「潤王鮎」「魚虎」「人魚」のうち、「烏頬魚」は『大和本草』の項目と一致し、「魚虎」「人魚」は『本草綱目』「無鱗魚」類の項目と一致する。

また、『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類と『本草綱目』「魚」類と一致する「鮎魚」は『本朝食鑑』「河湖有鱗魚」類の項目とも一致し、『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類と『本朝食鑑』「江海有鱗魚」類と一致する「鮎魚」は『本草綱目』「無鱗魚」類の項目とも一致する。

二、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類の配列意識

『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類は「鯉」から始まる。『本草綱目』も『本朝食鑑』も「鯉」から始まる。また、『本朝食鑑』「鯉」の項の「集解」で、次のように述べる。

古曰、鯉最為魚之主、故後人為諸魚之長。

(古曰く、鯉最も魚の主と為し、故に後人は諸魚の長と為す。)

貝原益軒『大和本草』「鯉」の項にも、次のように述べる。

河海諸魚ノ内、最貴者。爾雅積魚以鯉冠全篇、神農書曰、鯉為魚之主。和漢共ニ是ヲ上品トス。

(河海諸魚の内、最も貴きもの。『爾雅』積魚は鯉を以って全篇を冠し、『神農』が書に曰く、鯉は魚の主と為す。和漢共に是を上品とす。) 以上から、魚を「鯉」から始まるのは和漢の共通認識であることが確認できる。

次に、「鯉」以降の五項目には、以下のような本文が確認できる。

鮒 …『本綱』、鮒、状似小鯉而色黒而體促、肚大而脊隆。

波長魚 …△按、波長魚、在湖中、形似鮒而頭長、鱗細、脊黒、長五六寸、大者尺許。

(魚十節) …△按、(魚十節) 似鮒、而脊黒腹白、形薄匾而稍團、大抵二三寸許、恰似木葉、又似櫛、其小者腹近尾處微赤。

(魚十蚤) …『文字集略』云、(魚十蚤)、鯉屬也。へ『字彙』云、(魚十蚤) 似鱸、二説大異也

△按俗称美鯉者、似鯉而身狹長、其頭長於鯉、鱗細於鯉、(中略)。へ凡鯉與(魚十蚤) 之差、如鮒與波長

嘉魚 …『本綱』、嘉魚、状似鯉而鱗細如鱗、首有黒點、大者五六斤。

つまり、「鯉」を含める六項目は「鯉」のグループである。

また、次の五項目には、次のような本文がみられる。

鮠 ……△按、鮠、状似鱒而

圓肥大者、二、三尺、細鱗青質赤章。

鱒 ……『本綱』、鱒、似（魚十軍）、小、鱗亦細於（魚十軍）、赤脈貫瞳身圓長、

青質赤章。

鮠 ……『本綱』、鮠生江湖中、似鱒而大、其形 長身圓、肉厚而鬆、状類青魚、有青鮠、白鮠二色。

△按、鮠、（中略）土人称鱒、但扁於真鱒。

波須魚 ……△按、江州湖中在之、四、五月多出、 其身圓、肉白。

鱒 ……『和名抄』載『食經』云、年魚、貌似鱒而小、（後略）

これは「鱒」と関係が深い項目であることが確認できる。

また、次の五項目にも、形状に関する本文を掲出すると、以下のようなものである。

黄鯛魚 ……『本綱』、黄鯛魚、生江湖中小魚也。状似白魚而頭尾不昂、扁身細鱗白色、極不踰寸、長不近尺、

石鮠魚 ……『本綱』、石鮠魚、生南方溪澗中。長一寸、背裏腹下赤、以作鮠甚美。（中略）

△按、石鮠魚、右所謂長一寸之一字當作數字、背裏之裏字亦當作黑、恐傳寫誤歟、蓋鮠者、鱒之一名也。此魚岩石急流有之、状

似鮠而小、（故名石鮠）。

鮠 ……△按、鮠、江州湖中多有之、状似鮠而腹赤背黑、大者近尺。

（魚十北十車）…（魚十北十車）（未詳俗字）（和名波江）

△按、（魚十北十車）、處處河湖中多、状似鱒而白色、背淡黑略帶青色。



鯊 …『本綱』蛇魚、(中略)頭狀似鱒、體圓似鱒。

これらの五項目もい互いに類似して、また、前の「鱒」とも関係が深い。

次の五項目にも、類似性がみられる。

石斑魚 …△按、石斑魚、狀似彈塗魚、而頭大尾細、有鬚有硬鬚、有細鱗如無、其背斑文 淺黑色、腹白。

渡父魚 …『本綱』、渡父魚生溪澗中、長二三寸、狀如吹沙魚而短、其尾岐、大頭闊口、其色黃黑有斑。

番代魚 …△按、番代魚、(中略)其形狀、本草所謂石斑魚畧相似矣。

彈塗魚 …形色似鱒而小、細鱗體畧滑、口濶腮大、眼向上、

斑點帶微黑、尾亦有小斑無岐

牟豆 …△按、牟豆魚、溪澗空穴中有之、又浮游、大四五寸、似垂而畧圓、

淺黑細鱗。

この五項目は全部黒い斑のある魚である。

次の項目は「金魚」である。『本草綱目』と『本朝食鑑』はともにこれを最後に配置したが、『和漢三才図会』だけはその位置を改変した。「金魚」の本文に、まず『本草綱目』を引用して、次のように述べる。

『本綱』、金魚、有鯉、鯽、鰕、贊之數種。

(『本綱』、金魚、有鯉、鯽、鰕、贊之數種。)

また、按文で、良安は次のように述べる。

△按、金魚非鯉、鮒等之變者。是別一種、而殊不知鰕、鱖之變者。

(△按ずるに、金魚は鯉・鮒等の変ずるものにあらず。是れ別に一種にして、殊に鰕・鱖の変ずるものを知らず。)

以上から、良安は『本草綱目』の説に疑問を持っているので、わざと配列の順番を改変したのだろうか。

次の二項目は「燭」と「鰻」である。本文には両者の類似関係を明らかに説明している。

(魚+感)：『本綱』(魚+感) 生江湖中、體似(魚+宗) 而腹平。

鰻 …… 『本綱』、(魚+宗)、生江湖中。體圓厚而長、似(魚+感) 魚而腹稍起。

次は最後の二項目「(舟+鯨)」、「鰻」である。「舟+鯨」の本文に次のように述べる。

形状居止功用俱與鰻同。亦鰻之類也。

(形状・居止・功用、俱に鰻と同じ。亦た鰻の類なり。)

まとめて言うと、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類は項目の類似性によって、項目を増補し、また、従来の認識を正すために、独自に配列したのである。

三、『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類の配列意識

『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類は「鯛」から始まる。これは『本草綱目』にない項目である。「鯛」の本文にも、次のように述べる。

『本草綱目』『三才圖會』等不載之、可知、中華希有之物也。

(『本草綱目』『三才圖會』等に之を載せず。知るべし、中華に希に之有る物なり。)

また、『本朝食鑑』「鯛」「集解」に、次のように述べる。

本朝鱗中之長。

(本朝鱗の中の長なり。)

これは日本魚の長であるので、最初に配置したのである。

「鯛」の次の七項目は「鳥頬魚」以外に、全部『本朝食鑑』『鯛』の本文に確認できる。しかし、「鳥頬魚」の本文は『大和本草』『鯛』の項に確認できる。これらは『本朝食鑑』と『大和本草』を参照にして独立させた項目であることが確認できる。また、本文を掲出すると、これらの項目は共通点として、「鯛」に似ることが確認されよう。

黄穡魚 …△按、黄穡魚、形色似鯛而色淺、鼻直而如折、故名鼻折鯛、味劣於眞鯛。

鳥頬魚 …×

海鯽 …△按、海鯽、状似鯛而鱗色黑、似鯽、故名海鯽。

鷹羽魚 …△按、形畧似鯛而狹扁、大一、二尺、淡黑帶紫、細鱗有文、似鷹羽、故名之。頭不團、尾似鯛、但口異。

方頭魚 …△按、方頭魚、状似鯛而扁狹、口尖鱗鬚淺紅、大一尺許、

金線魚 …△按、金線魚、状似鯛而狹長、大者不過尺、鱗鮮紅、自頭後至尾端、縱如金線者有四條、故名。

錦鯛 …△按、錦鯛、状似鯛而肥大、鱗鮮紅光如錦。

次の六項目の共通点は色である。全部赤である。

緋魚 …△按、緋魚、状畧似鯛而厚潤、眼甚大而突出、其大者二、三尺、細鱗、鱗窄、尾俱鮮紅如緋。

血引魚 …△按、血引魚、形鯽似而大者二、三尺、全體深赤色、肉亦如血。

眼張魚 …△按、眼張魚、状類赤魚而眼大瞋張、故名之。(中略)赤似緋魚。

藻魚 …△按、藻魚、状似眼張魚而眼不大、鱗長赤、尾亦赤、【赤魚之畧言歟】最賞之。

銅頭魚 …△按、(中略)頭骨高起、硬而赤、頗似銅色、故名之。圓身長鱗、尾有岐、而硬背、鱗至尾如刺而赤、細鱗淺紅而腹白。

保宇婆字…△按、保宇婆字魚、状、色、氣味共似銅頭魚而大。其吻有硬鬚、而尾鰭有五彩色、其鱗細於銅頭魚、大者尺餘。

次の項目は「古伊知魚」である。出典も不明であるが、なぜここに配置したのかもまだ明瞭ではない。

次は「藻伏魚」と「榮螺破魚」である。この二項目も形状の類似性を持つ。

榮螺破魚…△按、榮螺破魚、形色似藻伏魚、而頭圓肥。

次の「鰭白魚」、「鱗身魚」、「油身魚」、「梭子魚」四項目は全部『本朝食鑑』から採用したものであるが、ここに配置する理由は不明である。

次の「鱧」「啄長魚」「簀魚」も類似性を持つ。

啄長魚 …△按、啄長魚、形色似鱧而大、長二、三尺、啄 上下均長七、八寸、

簀魚 …△按、簀魚、形類鱧而長、(中略) 啄長而上下均、細鱗如紋。

次の「鯡」、「惠曾魚」もまた類似性を持つ。

惠曾魚 …△按、惠曾魚、状類鯡而灰色。

次の三項目は全部頭の上に白石が二枚ある。

幾須吾 …△按、幾須吾魚、(中略) 頭中有二白石、

鮠 …『本綱』、鮠、(中略)、 頭 有 白石二枚。

墨頭魚 …『本綱』墨頭魚、(中略)、 頭上有 白子二枚。

次の「佐伊羅魚」、「鱧」は『本朝食鑑』の項目と一致する項目で、『本朝食鑑』の配列を援用している。

次の「鮠」はなぜここに配置したのかは不明である。

次の「鮠」「鱧」「鯖」の三項目は『本草綱目』、『本朝食鑑』に共通する項目である、ここは『本朝食鑑』の配列順に従っている。

次に、「鯨」と「鱈」は類似性によって配列した。

鰩 ……△按、『本草』有鱠無鰩、今考合之鱠、鰩一物也。

鰩 ……『本綱』、鰩、状如鱠、而頭小形扁也。

次の「伊佐木魚」の配置理由はまだ不明である。

次の「奥魚（鱠魚）」と「阿羅魚」も類似する。

阿羅魚 ……△按、阿羅魚、形色略類鱠而大。

また、次の「鰩」と「鰩（魚十王）」も類似する。

鰩魚十王……△按、鰩（魚十王）、状似鰩而畧扁。

次の「鰩」、「潤眼鰩」、「魚十兆」は類似する。

鰩 ……△按、鰩、俗云 鰩、四方皆有之。形似小鰩而圓。

潤眼鰩 ……△按、潤眼鰩、状似鰩而圓長、蒼黑色、眼大潤。

（魚十兆）……△按（魚十兆）、 状似鰩而圓長（中略）味勝於鰩。

次は「魚虎」、「人魚」の二項目である。

これは『本草綱目』「無鱗魚」類から採用したものである。

最後は、「勒魚」である。前の項目とはあまり関係はない。

以上で、『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類には、類似性によって配置する傾向がみられる。また、『本朝食鑑』と『本草綱目』の配列をそのまま援用する例もある。

第三節 『和漢三才図会』 「無鱗魚」類と『本草綱目』『本朝食鑑』

一、『和漢三才図会』 「河湖無鱗魚」類・「江海無鱗魚」類の構成と『本草綱目』『本朝食鑑』

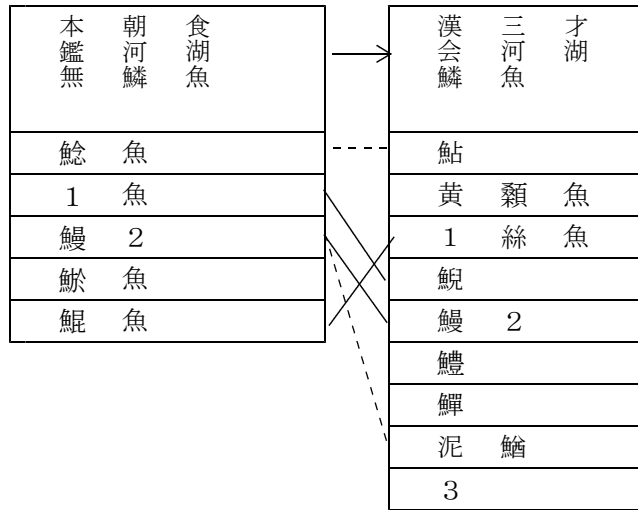
『和漢三才図会』 「無鱗魚」類の構成を明示するために、『和漢三才図会』 「河湖無鱗魚」類・「江海無鱗魚」類と『本草綱目』『本朝食鑑』の関係を表1、表2のように示した。(資料四をご参照ください)。

表1 Aは『和漢三才図会』 「河湖無鱗魚」類と『本草綱目』 「無鱗魚」類、『本朝食鑑』 「河湖無鱗魚」類の配列を対照し、三者に共通する項目を直線でつないで示したものである。

右段には『本草綱目』 「無鱗魚」類の二八項目のうち、『和漢三才図会』 「河湖無鱗魚」類に一致する七項目を本文掲出順に配列し、中段は『和漢三才図会』 「河湖有鱗魚」類の項目を本文掲出順に配列し、左段は『本朝食鑑』 「河湖無鱗魚」類八項目のうち、『和漢三才図会』 「河湖無鱗魚」類に一致する四項目を本文掲出順に配列した。

表1 A・『和漢三才図会』 「河湖無鱗魚」類と『本草綱目』 「無鱗魚」類、『本朝食鑑』 「河湖無鱗魚」類の項目の配置

綱鱗	魚	草無	魚	本目魚
鱧	魚	麗	魚	
鰻	魚	魚	魚	
鱒	魚	魚	魚	
鯪	魚	魚	魚	
鯢	魚	魚	魚	
黄	類	類	魚	



1 .. 魚 + 帝  
2 .. 魚 + 麗

1 .. 魚 + 盎  
2 .. 魚 + 麗  
3 .. 魚 + 小

表1Aから、『和漢三才図会』『河湖無鱗魚』類の配列が、『本草綱目』『無鱗魚』類の配列とは異なり、『本朝食鑑』『河湖有鱗魚』類の配列を参考にしたことが確認されよう。

次に、表1Bは『和漢三才図会』『江海無鱗魚』類を基準として、『本草綱目』『無鱗魚』類の二八項目のうち、『和漢三才図会』『江海無鱗魚』類に一致する七項目と『本朝食鑑』『江海無鱗魚』類八項目のうち、『和漢三才図会』『江海無鱗魚』類に一致する四項目を並べ替えて対照したものである。

表1B・『和漢三才図会』『江海無鱗魚』類と『本草綱目』『無鱗魚』類、『本朝食鑑』『江海無鱗魚』類の項目の配置

本鑑無	朝河鱗	食湖魚	漢会鱗	三河魚	才湖	本日魚	草無	綱鱗
鯰	魚		鮎			鯪	魚	
×			黄	類	魚	黄	類	魚
鯉	魚		1	絲	魚	×		
1			鯢			鯢	魚	
鰻	2	魚	鰻	2		鰻	麗	魚
×			鱧			鱧	魚	
×			鱒			鱒	魚	
鰻	2	魚	泥	鱈		鱈	魚	
×			3			×		

表1Bから、次のことが確認される。

第一に、『和漢三才図会』「河湖無鱗魚」類の九項目のうち、七項目は『本草綱目』の項目と一致する。また、九項目のうち、五項目も『本朝食鑑』の項目と一致する（『本朝食鑑』「鰻（魚＋麗）魚」は『和漢三才図会』「鰻（魚＋麗）」と「泥鱈」に対応するため、五になる）。

第二に、三書が共通する項目は四項目である。四項目のうち、一項目は三書とも項目名が一致し、一項目が『和漢三才図会』と『本草綱目』と一致する。ほかの二項目が三書とも一致しない。

- |          |          |          |          |          |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| 2 .. 魚＋麗 | 1 .. 魚＋帝 | 3 .. 魚＋小 | 2 .. 魚＋麗 | 1 .. 魚＋盎 |
|----------|----------|----------|----------|----------|



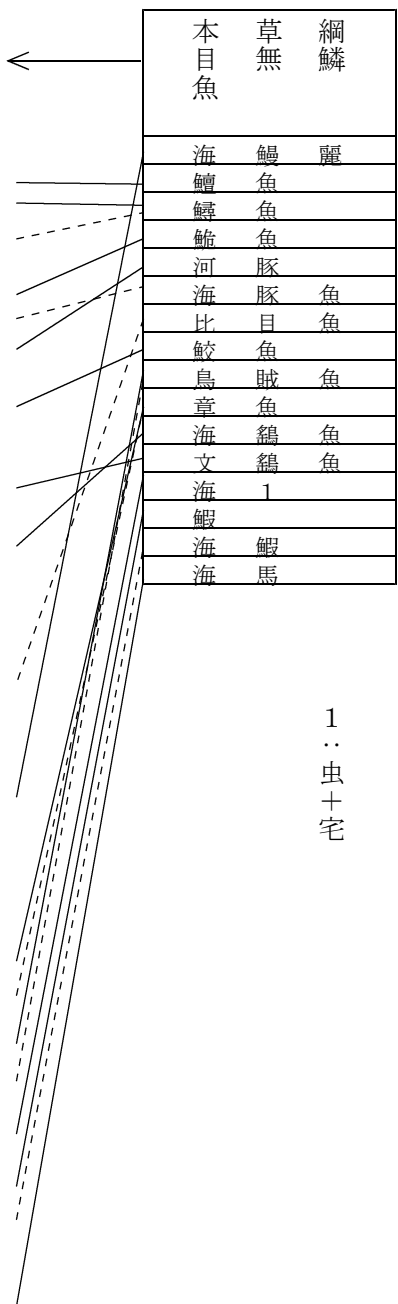


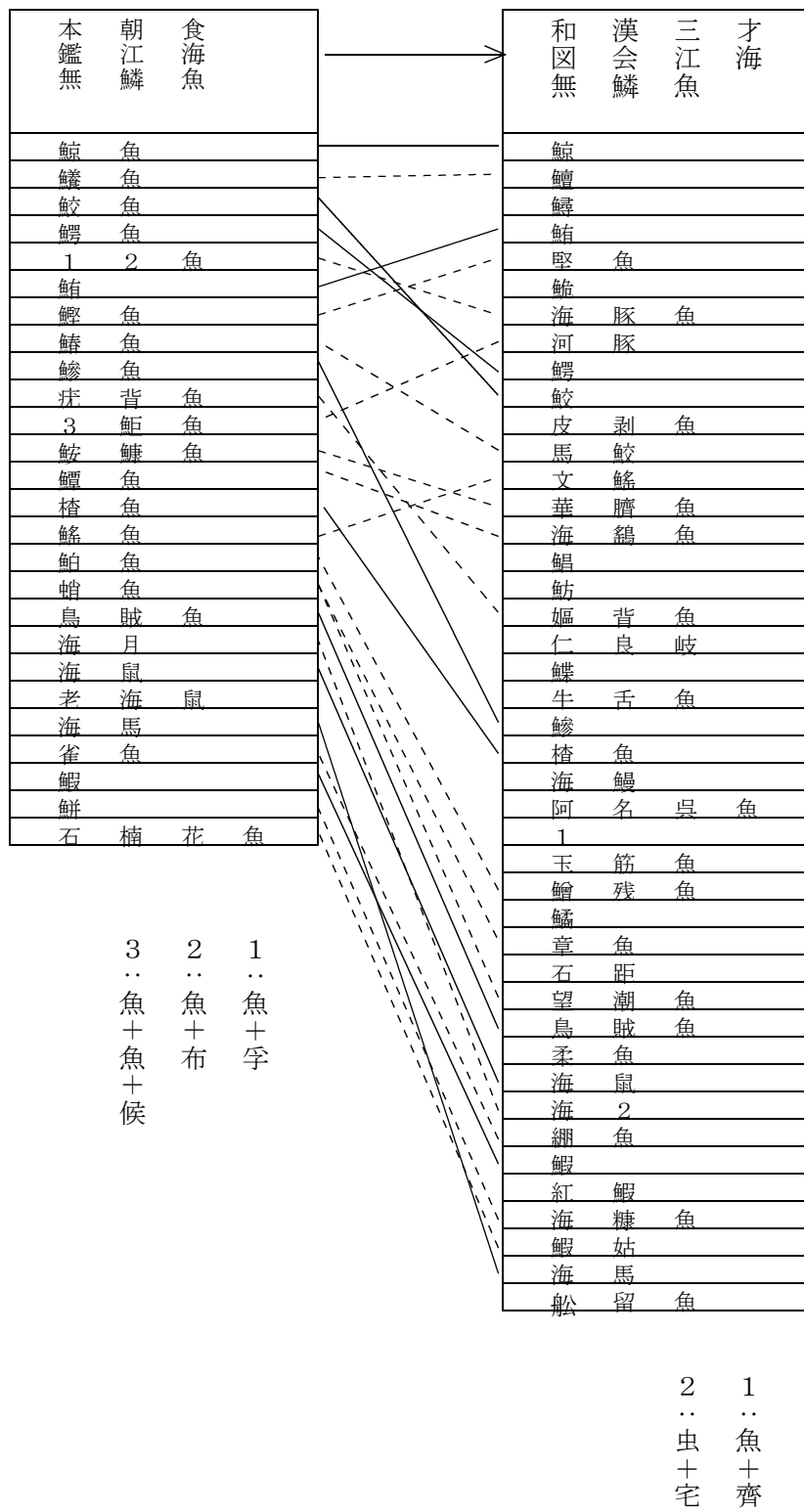
表2 A 『和漢三才図会』 「江海無鱗魚」類と『本草綱目』 「無鱗魚」類、『本朝食鑑』 「江海無鱗魚」類の項目の配置

右段には『本草綱目』 「無鱗魚」類の二八項目のうち、『和漢三才図会』 「江海無鱗魚」類に一致する十六項目を本文掲出順に配列し、中段は『和漢三才図会』 「江海無鱗魚」類の四三項目を本文掲出順に配列し、左段は『本朝食鑑』 「江海無鱗魚」類三七項目のうち、『和漢三才図会』 「河無鱗魚」類に一致する二六項目を本文掲出順に配列した。

第三に、九項目のうち、三項目は『本草綱目』 「江海無鱗魚」類のみ確認できる。この三項目のうち、二項目は項目名も一致する。第四に、九項目のうち、一項目は『本朝食鑑』 「江海無鱗魚」類のみ確認できるが、項目名は一致しない。第五に、九項目のうち、一項目は『本草綱目』 「無鱗魚」類にも『本朝食鑑』 「江海無鱗魚」類にも一致しない。これは、「(魚+小)」である。本文を比較検討した結果、「(魚+小)」は『本朝食鑑』 「江海無鱗魚」類の項目と一致する。また、『和漢三才図会』 「河無鱗魚」類と『本草綱目』 「無鱗魚」類に一致する「鱧魚」は『本朝食鑑』 「江海無鱗魚」類の項目とも一致する。次に、表2 Aは『和漢三才図会』 「江海無鱗魚」類と『本草綱目』 「無鱗魚」類、『本朝食鑑』 「江海無鱗魚」類の配列を対照し、三者に共通する項目を直線で示したものである。(資料五をご参照ください)。

表2 Aから、『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類の配列が、『本草綱目』「無鱗魚」類と『本朝食鑑』「江海無鱗魚」類の配列とはかなり異なることが確認できる。また、『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類の項目が、『本草綱目』「無鱗魚」類より『本朝食鑑』「江海無鱗魚」類から採用した項目が多いことも明らかである。

次に、表2 Bは『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類を基準として、『本草綱目』「無鱗魚」類の二八項目のうち、『和漢三才図会』「江海無鱗魚」



類に一致する十六項目と『本朝食鑑』『江海無鱗魚』類三十七項目のうち、『和漢三才図会』『江海有鱗魚』類に一致する二六項目を並べ替えて対照したものである。

表2B 『和漢三才図会』『江海無鱗魚』類と『本草綱目』『無鱗魚』類、『本朝食鑑』『江海有鱗魚』類の項目の配置

朝江鱗 食海魚	和図無 漢会鱗 三江魚 才海	本目魚 草無 綱鱗
魚	鯨	×
魚	鱧	鱧 魚
	鱧	鱧
	鮪	
魚	堅 魚	×
	鮪	鮪 魚
2 魚	海 豚 魚	海 河 豚
鮪 魚	河 豚	河 豚
魚	鰐	×
魚	鮫	鮫 魚
	皮 剥 魚	×
魚	馬 鮫	×
魚	文 鱈	文 鵒 魚
鱧 魚	華 膾 魚	×
魚	海 鵒 魚	海 鵒 魚
	鰒	×
	魴	×
背 魚	嫗 背 魚	×
	仁 良 岐	×
	鱧	比 目 魚
	牛 舌 魚	×
魚	鱈	×
魚	椿 魚	×
	海 鰻	海 鰻 麗
	阿 名 吳 魚	×
	魚 齊	×
	玉 筋 魚	×
魚	鱈 殘 魚	×
	鱈	×
魚	章 魚	章 魚
	石 距	
魚	望 潮 魚	×
賊 魚	鳥 賊 魚	鳥 賊 魚
	柔 魚	×
鼠	海 鼠	×
月	海 蛇	海 蛇
魚	細 魚	×
	鰕	鰕 海 鰕
	紅 鰕 魚	×
植 花 魚	海 鰕 姑	×
馬	海 馬	海 馬
	船 留 魚	×

2 .. 魚十布  
1 .. 魚十孚



また、『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類と『本草綱目』「無鱗魚」類と一致する「鰈」は『本朝食鑑』「江海有鱗魚」類の項目とも一致し、『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類と『本朝食鑑』「江海無鱗魚」類と一致する「鱠殘虜」は『本草綱目』「魚」類の項目とも一致する。

以上、『和漢三才図会』「魚」部に引用されない『本草綱目』「魚」類の項目は「竹魚」と「白魚」で、引用されない『本草綱目』「無鱗魚」類の項目は「牛魚」、「蛸魚」、「鮑」である。また、『和漢三才図会』に引用されない『本朝食鑑』「江海無鱗魚」類の項目は「老海鼠」で、『本朝食鑑』「河湖無鱗魚」の項目は「泳沙魚」である。ほかの項目は全部採用された。『本草綱目』と『本朝食鑑』は『和漢三才図会』「魚」部の成立に重大な影響を与えたといえよう。

## 二、『和漢三才図会』「河湖無鱗魚」類の配列意識

『本草綱目』「無鱗魚」類は「鱧」から始まる。『和漢三才図会』も「鱧」を「無鱗魚」類として扱って、「河湖無鱗魚」類に収録する。しかし、配列の順番として、『和漢三才図会』「河湖無鱗魚」類は『本朝食鑑』「河湖無鱗魚」類と同じく「鮎」から始まる。

次の三項目には、以下の本文が確認できる。

黄類魚 …『本綱』、黄類魚、無鱗魚也。身、尾似鮎。

(魚十盞) 絲魚…△按、(魚十盞) 絲魚、形、色似鮎而口潤。

鮎 …『本綱』(前略) 形、色如鮎、又似獺四足。(中略) 無鱗、與鮎相類。

以上から、「鮎」から「鮎」までの四項目は「鮎」グループと言ってよからう。

「鮎」グループの次の項目は「鰻(魚十麗)」である。これも『本朝食鑑』「河湖無鱗魚」の配列と一致する。

「鰻(魚十麗)」の次の項目は「鱧」である。これは『本草綱目』から採用した項目である。この二項目の和名を掲出すると、以下のようである。

鰻(魚十麗) … 宇奈木

鱧 … 八目宇奈岐

この二項目は同種類であることは判定できよう。

また、「鱧」の本文に次の一文がみられる。

俗以鱧訓波無、以鰻訓八目鰻也、出於『倭名抄』之誤、而于今不改者、何耶。

これは作者良安の意見で、『和名抄』からの誤りを指摘している。今まで「鱧」を「波無」と訓し、「鰻」を「八目鰻」と訓するのは正しくない。良安は『和漢三才図会』で、この誤りを修正した。

次にすぐ「鰻」と「泥鰌」の二項目が来る。この二項目の形状に関する描写の本文を掲出すると、次のようになる。

鰻 … 似鰻麗而細長。

泥鰌 … 状微似鰻而小。

「鰻」は「鰻麗」に似て、また「泥鰌」は「鰻」に似る。

以上から、「鰻(魚十麗)」「鱧」「鰻」「泥鰌」の四項目は、「鰻(魚十麗)」のグループと見てよいであろう。

最後の項目は「魚十小」である。項目の説明文から見れば、前の項目とあまり関係はない。本文を比較検討した結果、これは『本朝食鑑』『江海無鱗魚』類の項目と一致する。すなわち、良安はこれを「河湖無鱗魚」と判定し、「江海無鱗魚」類から増補した項目と考えてよからう。

『和漢三才図会』『河湖無鱗魚』類では、読者が形状の類似する項目を分別できるように、良安は『本草綱目』と『本朝食鑑』から採用した項目を類似性によって配列したのである。また、良安は「有鱗」「無鱗」で項目を再判断した。

三、『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類の配列意識

『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類は『本朝食鑑』「江海無鱗魚」類と同じく「鮎」から始まる。これは『本草綱目』にない項目である。『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類「鯨」は『三才図会』を引用して、次のように述べる。

三才図会云、鯨、海中大魚也。

(『三才図会』云、鯨、海中の大魚なり。)

次の項目「鱣」にも、次の一文が確認される。

『本綱』、鱣、海中無鱗大魚也。

(『本綱』、鱣、海中無鱗の大魚なり。)

また、「鱣」とその以降の四項目には、次の内容が確認される。

鱣

..

状似鱣

鱣

..

鱣、鱣属也。

其状如鱣、而背上無甲。

鮪

.. 『本綱』、鮪與

鮪為一物。

△按、鮪亦

鱣属、

鱣之類也。『本綱』、鮪、鱣以為一物者、未精矣。

鮪魚

.. △按、鮪之属也。

鮪

.. 『本綱』、鮪、生江淮間無鱗魚、亦鱣之属、而頭尾髻共似鱣、(中略)

△按、 鮓状似鱧、亦如鮎、而身圓、

以上から、この五項目は「鱧属、鱧之類」であるため、「鱧鱧鮓」のグループと見てよいであろう。

次は『本草綱目』の配列と同じように、「海豚魚」と「河豚」である。

次は『本朝食鑑』から採用した「鰐」で、次は『本草綱目』と『本朝食鑑』に共通する項目「鮫」である。『本朝食鑑』には、「鮫」「鰐」の順になっているが、『和漢三才図会』では「鰐」「鮫」の順になっている。

「鮫」とその次「皮剥魚」の関連本文を掲出すると、次のようである。

鮫 … 背上有鬣、腹下有翅、大者尾長數尺、能傷人、皮皆有沙。

皮剥魚 … △按、(中略) 状畧似鮫、(中略)、皮厚有沙、(中略)、背上有鬣、腹下有翅、(中略) 蓋此鮫之属乎。

「皮剥魚」は「鮫」に類似するため、「鮫」の次に配置した。また、「皮剥魚」を配置するために、『本朝食鑑』における「鮫」「鰐」の順番を調整したと考えられる。また、次の項目「馬鮫」は項目名で示したように、同じく「鮫」の類である。

次は『本草綱目』から採用した「文鰩」と「海鰩魚」であるが、「文鰩」と「海鰩魚」の間に、『本朝食鑑』の項目と一致する「華臍魚」を増補している。『本朝食鑑』での項目名は「鮫鯨魚」であるが、『大和本草』に「華臍魚」として存在する。

次の項目は「鰩」、「鮐」である。「鮐」の本文に、次のように述べる。

〈鰩、鮐共本草入有鱗魚之類、今改出于無鱗下〉

これは良安独自の分類である。

また、この二項目について、「鮐」の本文に、次の一文が確認される。

△按、鮐、鰩二物、形状相似而其所説亦難別、惟『三才圖会』所圖以能別矣、蓋鮐自項至尾有鬣、而有一條絲鬣、宜炙食、色白於鰩。

この二項目の形状は類似して、分別しがたい。



また、その次の四項目にも、以下のような本文が確認できる。

軀背魚 …△按、宇保世形似鯧而小

仁良岐魚…△按、仁良岐状似宇保世而小。

鯨 …形似魴而扁

牛舌魚 …△按、牛舌魚形略類鯨而薄、狭長。

つまり、これらの四項目も「鯧」、「魴」に類似するため、ここに配置されたのである。

次は『本朝食鑑』から採用した「鯨」、「植魚」である。前後の項目との関係は不明である。

次の項目は「海鰻」である。「海鰻」の次の項目「阿名具」の本文、次のように述べる。

△按、阿奈古、状似海鰻而色浅於海鰻。

このも「海鰻」に類似するため、増補したのである。

次は「玉筋魚」、「鱈殘魚」、「鱈」である。この三項目の本文にも、一致する内容が確認できる。

玉筋魚 …『三才圖會』云、玉筋魚、身圓如筋、微黑無鱗、兩目點黑。

鱈殘魚 …『本綱』、鱈殘魚、大者四、五寸、身圓如筋、潔白如銀、無鱗、若已鱈之魚、但目有兩黑點爾小者（中略）

鱈 …△按、鱈魚、（中略）、身圓 潔白、而似索麪之屑、目有兩黑點、

次の「章魚」、「石距」、「望潮魚」、「烏賊魚」、「柔魚」にも、類似性を示す内容が確認できる。

章魚 …『本綱』、章魚生南海、形如烏賊而大、八足。

石距 …『本綱』、石距亦章魚之類。身小而足長。

望潮魚 …△按、望潮魚状類章魚而小、凡五六寸許。

烏賊魚 ..

柔魚 ..『本綱』、柔魚與烏賊相似、但無骨爾。

次は『本朝食鑑』から採用した「海鼠」「海蛇」「縹魚」である。前後の項目との関係もまだ不明である。次の「項目」は「鰕」である。その以降の四項目には、本文にも形状の類似性を示す内容が確認できる。

紅鰕 ..『本綱』、紅鰕乃海鰕也。

海糠魚 ..△按『和名抄』之海糠、『本草』之糠鰕一物、而鰕中細小者、

鰕姑 ..△按、鰕姑状類鰕而扁。

海馬 ..『本綱』、海馬、其身如鰕、首如馬。

次の項目は「船留魚」である。良安はどこからこの項目を採用したのかは不明であるが、本文には、次のように述べる。

△按、船留魚、鱧之屬、状似鯨而尾末織。

良安はなぜこの項目を「鱧」の次に入れなかったのかは不明である。

最後の項目は「鱧」である。「鱧」は『本草綱目』「魚」類及び『本朝食鑑』「江海有鱧魚」類の項目と一致する。これは良安が「有鱧魚」を「無鱧魚」に変えたものである。また、『和漢三才図会』「江海無鱧魚」類の目録では、「鱧」は「阿名呉魚」と「玉筋魚」の間に配置したが、なぜ本文では最後にしたのかは不明である。

以上で、『和漢三才図会』「江海無鱧魚」類の項目の配置も『本草綱目』と『本朝食鑑』の影響を受けながら、項目の類似性によって並べ替えたことが確認できる。

#### 第四節 「無鱗」と「有鱗」

前述したように、『本草綱目』『本朝食鑑』では「無鱗魚」類とされた項目が『和漢三才図会』の「有鱗魚」に配列されて、『本草綱目』『本朝食鑑』では「有鱗魚」類とされた項目が『和漢三才図会』では、「無鱗魚」とされることが多い。

##### 一、「無鱗」から「有鱗」へ

『和漢三才図会』『河湖有鱗魚』類では、『本草綱目』『魚』類に一致する「石斑魚」「渡父魚」「舟十鯨」「鰕魚」のうち、「石斑魚」「渡父魚」は『本朝食鑑』『河湖無鱗魚』の項目と一致し、「舟十鯨」は『本朝食鑑』『江海無鱗魚』類の項目と一致する。

また、『和漢三才図会』『江海有鱗魚』類では、「魚虎」「人魚」は『本草綱目』『無鱗魚』類の項目と一致する。『和漢三才図会』『江海有鱗魚』類と『本朝食鑑』『江海有鱗魚』類と一致する「鰻虜」は『本草綱目』『無鱗魚』類の項目とも一致する。これらの本文を比較対照すると、表1、表2、表3、表4になる。

表1・本草綱目「魚」類と本朝食鑑「河湖無鱗魚」と『和漢三才図会』『河湖有鱗魚』類に共通する項目

『本草綱目』『魚』類	『本朝食鑑』『河湖無鱗魚』	『和漢三才図会』『河湖有鱗魚』類
------------	---------------	------------------

石斑魚 (『綱目』)

【釈名】石礬魚 (『延壽書』)、高魚。

【集解】(時珍曰)、石斑生南方溪澗水石處。長數寸、白鱗、黑斑。浮游水面、聞人聲則劃然深入。

『臨海水土記』云、長者尺餘、其斑如虎文、而性淫、春月與蛇醫交牝、故其子有毒。

(後略)

(魚十十臣) 魚 (訓伊志布之)

【集解】形似(魚十内十比)而細、有鬚有硬鬣、大頭細尾、無鱗、背有斑文而蒼黑、大者三、四寸、性伏于沙石間或潛于石間、

(中略) 藤長清夫木抄作(魚十稷の右の部)字、載源仲正歌、未詳。

いしふし

石斑魚

石礬魚 高魚

〈俗云、石伏〉

(魚十十臣) へ『和名抄』

(魚十稷の右の部) へ『夫木集』用之非也

①『本綱』、石斑魚、生南方溪澗水石處。長數寸、白鱗黑斑。浮游水面、聞人聲則劃然深入。

②其長者尺餘、斑如虎文、性淫、春月與蛇醫交犯、故其子有毒。

△按、石斑魚、狀似彈塗魚、而頭大尾細、有鬚有硬鬣、有細鱗如無、其背斑文淺黑色、腹白、大者三、四寸、常伏石間、故称石伏、又背腹其黑者、呼名談義坊主。

夫木 誰か扱あみのめ見せてすくふへき淵に沈める石ふしの身を 仲正

<p>杜父魚 (『拾遺』)</p> <p>【釈名】 渡父魚 (『綱目』)、黄魴魚 (音ム)、船釘魚 (『綱目』)、伏念魚 (『臨海志』)。</p> <p>(中略) 見人則以喙插入泥中、如船釘也。</p> <p>【集解】 (藏器曰)、杜父魚生溪澗中。長二三寸、状如吹沙而短。其尾歧、大頭闊口、其色黄黑有斑。脊背上有鬣刺、螫人。(後略)</p>	<p>× 加志加魚</p>	<p>どんほ とんこ 渡父魚 杜父魚 黄魴魚 (音ム) 船釘魚 伏念魚 〈讀止牟保、俗云止牟古〉 ② 又見人則以喙插入泥中、如船釘也。 ① 『本綱』、渡父魚生溪澗中、長二三寸、状如吹沙魚而短、其尾歧、大頭闊口、其色黄黑有斑。脊背上有鬣刺、螫人。 △按渡父魚處處皆有、状如上説。</p>
--	---------------	--

表1から、次のことが確認される。

一、『本草綱目』「魚」類「石斑魚」は「白鱗」とするが、『本朝食鑑』「河湖無鱗魚」は「無鱗」とする。『和漢三才図会』「石斑魚」は「有細鱗如無」として、「有鱗魚」にした。

二、『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類「渡父魚」は『本朝食鑑』の本文を引用していない。『本草綱目』を参照にして本文を作成した。

表2・本草綱目「魚」類と本朝食鑑「江海無鱗魚」と『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類に共通する項目

『本草綱目』「魚」類	『本朝食鑑』「江海無鱗魚」	『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類
<p>鰕魚</p> <p>【附録】鰕魚（時珍曰）、按『山海經』云、洛水多鰕魚、状如鰕、居于逵、（中略）逵乃水中穴道、交通者愚、</p>	<p>× 鰕魚</p>	<p>おこじ</p> <p>（舟+養）〈音滕〉</p> <p>テアン</p> <p>〈和名乎古之、俗云、乎古世。〉</p> <p>②『山海經』云洛水多（舟+養）魚如鰕、居于逵</p> <p>③〈水中穴道、交通者曰逵〉</p>

按、鰾之形状居止功用、俱與鰾同、亦鰾之類也。(後略)

①『本綱』、形状居止功用俱與鰾同、亦鰾之類也。

△按、(舟+鯨)、鰾、謂生於湖水、然二物適出、魚肆者共此江海之產也、形甚醜、故謂醜女譬之、其刺螫人、俗云、山神好食(舟+鯨)。

表2から次のことが確認できる。

『和漢三才図会』「河湖有鱗魚」類「舟+鯨」には『本朝食鑑』からの引用はない。その分類に影響を受けていない。

表3・本草綱目「無鱗魚」類と『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類に共通する項目

『本草綱目』「無鱗魚」類	『本朝食鑑』	『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類
魚虎 (『拾遺』) 【釋名】土奴魚 (『臨海記』)。	×	しやちほこ 魚虎 イユイフウ 土奴魚 鱸(音速)

【集解】藏器曰、生南海。頭如虎、背皮如  
蝟有刺、著人如蛇咬。亦有變為虎者。

時珍曰、按、『倦游錄』云、海中泡魚大如  
斗、身有刺如猬、能化為豪豬。此即魚虎也。

『述異記』云、老則變為鮫魚。【氣味】有  
毒。

〈俗用鱸字未詳〉

鱸乃乾魚之字

〈俗云、奢知保古〉

『本綱』、魚虎、生南海中、其頭如虎、背皮如  
猬有刺著人如蛇咬、亦有變為虎者、又云大如斗、  
身有刺如猬、能化為豪豬、此亦魚虎也。

△按、西南海有之、其大者六、七尺、形畧如老  
鰲而肥、有刺鬣、其刺利如劍、其鱗長而腹下有  
翅、身赤黑色、離水則黃、黑白斑、有齒食諸魚、  
世相傳曰、鯨食鰻及小魚、不食大魚、有約束、  
故魚虎每在鯨口傍守之、若食大魚、則乍入口嚙  
斷鯨之舌根、鯨至斃、故鯨畏之、諸魚皆然矣。  
惟鱸、鱒能制魚虎而已、如入網則忽嚙破出去、  
故漁者取之者稀焉。初冬有出于汀邊矣、蓋以猛  
魚得虎名爾、猶有蟲蠅蝸虎之名、非必變為虎者。



	<p>(魚十帝) 魚 (音啼、『綱目』)</p> <p>(前略) 【集解】(前略) 徐鉉『稽神錄』云、有謝仲玉者、見婦人出沒水中、腰已下皆魚、乃人中一婦人、肘後有紅鬣。問之。曰、人魚。(後略)</p>
×	
<p>〔本草有變為虎者之、有字以可考〕、鱸、鱒、鯉、逆上龍門化童亦然矣、城樓屋棟瓦作置龍頭魚身之形謂之魚虎、(未知其據)。蓋置噓吻於殿脊以辟火災者、有所以吻、詳于龍下。</p>	<p>にんぎよ 鮫魚</p> <p>人魚</p> <p>ジン イユイ</p> <p>『和名抄』引『兼名苑』云、人魚、(一名鮫魚) 魚身人面者也。</p> <p>『本綱』引『稽神錄』云、有謝仲玉者、見婦人出沒水中、腰已下皆魚、又有查道者奉使高麗、見海沙中一婦人、肘後有紅鬣、二物其是人魚也。</p> <p>推古帝二十七年、攝州堀江有物入罟、其形如兒、非魚非人、不知所名(云云)、今亦西海大洋中間有之、頭似婦女、以下魚身羸、鱗淺黑色、似鯉、尾有岐、兩鰭有蹼、如手而無脚。暴風雨</p>

		將至時見矣、漁父雖入網、奇不捕。 阿蘭陀以人魚骨へ名倍以之牟禮為解毒藥、有神効、其骨作器為佩腰之物、色似象牙而不濃。
--	--	---

表3から次のことが確認できる。

- 一、『和漢三才図会』『江海有鱗魚』類「魚虎」、「人魚」には『本草綱目』からの引用は確認できるが、鱗に関する記述の引用はない。
- 二、『和漢三才図会』『江海有鱗魚』類「魚虎」は按文に「其鱗長」と述べ、「人魚」には「鱗淺黒色」と述べる。これによって良安が「無鱗」を「有鱗」にした。

表4・本草綱目「無鱗魚」類と本朝食鑑「江海有鱗魚」と『和漢三才図会』『江海有鱗魚』類に共通する項目

『本草綱目』「無鱗魚」類	『本朝食鑑』「江海有鱗魚」	『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類
魚師(『綱目』)	鰺(音師、訓無利) 【釈名】鮓(音販、又辨)、鰺(音秋、(後略))	ぶり 魚師 鮓 鰺(音師) へ和名波里萬知 スウ 畧曰波万知
【集解】時珍曰、陳藏器諸魚注云、魚師大		『本綱』、鰺、へ『唐韻』云、老魚也。、大者有毒、食之殺人、今無識者。

者有毒殺人。今無識者。

但『唐韻』云、鰻、老魚也。『山海經』云、

歷號

【集解】鰻、形圓大而細鱗、頭大口尖、背蒼腹白、肉中有紫血色一條、內有細刺、如鮪鯉之紫血、肉俱曰血合也。大者七、八尺許、小者形扁俱生者、味甘、酸、不美。淹者味甘、膩、稍美、乾者亦佳。又削肉去皮作條曝乾者曰鰻筋、或以鮮者作鱠、和姜、芥、醋食亦稍可。官家不用而為民家之用也。今以丹後之產為上品、越中之產次之、其餘不及二州之產、但肥筑海濱采者亦不減二州之物、凡自冬至春賞之、夏時偶雖有之、而不足用、曾聞師魚連行、自東北之洋繞西南之海、然比至丹後之海上、魚脂肪多、味甚甘美、故以丹產為上品、丹之太守刺史爭獻貢之。(中略)

【發明】凡魚性溫而令人醉者多矣。醉者必有毒、若河豚、鯉魚、師魚、鯖之類、俱宜乾而不宜生用也。唯師魚作(魚十邑)則無毒、或生用亦多、(後

△按、鰻、身圓大而細鱗、頭大口尖、背蒼腹白、肉中有紫血色一條、內有細刺、如鮪鯉之紫血、肉俱曰血合也。味酸、甘、不美、六月其小者五、六寸、名津波須。西國號和加奈、炙以蓼醋食之、九月一尺許者名眼白、十月近二尺者名飯、(波万智)。江東稱伊奈多為魚軒、和芥醋食最美、如鰻則令人醉。凡醉者可知有毒、河豚、魚鰻、鯉、鯖之類、然鮮者不醉。仲冬長三、四尺、最大者五、六尺者、名鰻、削肉去皮作條曝乾者曰鰻筋、阿蘭陀人賞味之、呼曰羅加牟、用猪豕油食之。

略)。

鰯腌 冬春食之、脂多味厚、過春月則味變、不堪食、丹後為上、越中及防州、瀬戸、崎、雲州、鱸島亦佳也。此魚自至少老時改名、初在江海、徐出大洋、而復自東北海連行、終西海對州焉、以為出世。昇進之物稱之大魚、貴賤相饋、為歲末之嘉祝。へ未聞有毒殺人者、蓋自對州入中華海則甚大、甚老、故得老魚、師魚之名、毒亦甚乎。く

表4から次のことが確認できる。

一、『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類「鰯」には、『本草綱目』と『本朝食鑑』からの引用が確認できる。  
二、『和漢三才図会』「江海有鱗魚」類「鰯」には、『本朝食鑑』から「細鱗」を引用し、その分類に従って、『本草綱目』「無鱗魚」類の項目を「有鱗魚」類にした。

二、「有鱗」から「無鱗」へ

『和漢三才図会』「江海無鱗魚」では、「鰯」と「鱈」はともに『本草綱目』「魚」類の項目と一致する。「魴」と「鱈」はともに『本草綱目』

「魚」類及び『本朝食鑑』『江海有鱗魚』類の項目と一致する。  
 また、『和漢三才図会』『江海無鱗魚』類と『本草綱目』『無鱗魚』類と一致する。「鰈」は『本朝食鑑』『江海有鱗魚』類の項目とも一致し、『和漢三才図会』『江海無鱗魚』類と『本朝食鑑』『江海無鱗魚』類と一致する。「鱠殘膚」は『本草綱目』『魚』類の項目とも一致する。これらの本文を比較対照すると、表5、表6、表7になる。

表5・本草綱目「魚」類と本朝食鑑「江海有鱗魚」と『和漢三才図会』『江海無鱗魚』類に共通する項目

<p>本草綱目「魚」類</p>	<p>本朝食鑑「江海有鱗魚」</p>	<p>『和漢三才図会』『江海無鱗魚』類</p>
<p>鯧魚        (『拾遺』)        【釈名】「魚十倉」魚(『録異』)、鯧鯨魚(『拾遺』)、昌鼠(蔵器、(時珍曰)、昌、美也、        以味名。或云、魚游於水、群魚隨之、食其涎沫、有類於娼、故名。閩人訛為「魚十倉」魚。広人連骨煮食、呼為狗瞌睡魚。)</p>	<p>×</p>	<p>まなかつを        鯧(音昌)        チヤン        鯧鯨 「魚十倉」魚        昌鼠        (俗云、末奈加豆乎)        ③或云、鯧游於水、群魚隨之、食其涎沫、有類於娼、故名之。</p>

<p>魴魚</p>	<p>【集解】（前略）、時珍曰、閩、浙、広南海中、四、五月出之。『嶺表録異』云、形似鰻魚、腦上突起、連背身圓、肉厚、白如鰻肉、只有一脊骨。治之以葱、薑、缶之以粳米、其骨亦軟而可食。</p> <p>肉【気味】甘、平、無毒。</p> <p>【主治】（前略）腹中子【気味】有毒。令人痢下（藏器）。</p>
<p>学鯉（訓麻那加豆乎）</p>	
<p>魴（音房） まといを かゝみうを</p>	<p>①『本綱』、鰻、生南海四、五月出之、形似鰻、腦上突起、連背身圓、肉厚、白如鰻肉、只有一脊骨、治之以葱、薑、缶之以粳米、其骨亦軟而可食、</p> <p>②（甘、平）</p> <p>④腹中子有毒、令人下痢。</p> <p>『三才圖會』云、鰻、縮項扁身似魴而扁、鱗細、色白。</p> <p>△按、鰻、形状如上説、攝泉、播最多、東北海無之、大一尺余、白色帶青、作魚軒最美也。然有微青臭氣、炙食亦佳、或作鮓、作糟漬、惟不宜煮食、但雖有鱗、細白而如無。</p>

〔音房。〕『食療』

〔积名〕鰻魚〔音編〕、魴〔略〕

【积名】鰻魚〔音編〕。時珍曰、魴、方也。鰻、扁也。其狀方、其身扁也。

【集解】〔中略〕、小頭縮項、穹脊闊腹、扁身細鱗、其色青白。腹内有肪、味最腴美。

其性宜活水。（中略）

又有一種火燒鰻、頭尾俱似魴、而脊骨更隆。上有赤鬣連尾、如蝙蝠之翼、黑質赤章、色如煙熏、故名。（中略）。

肉【氣味】甘、溫、無毒。【主治】〔中略〕、作羹臠食、宜人、功與鯽同。患疴痢人勿食（孟詵）。

ハシ

鰻

〔俗云、鏡魚、又云、的魚〕

〔鰻、魴共〕『本草』入有鱗魚之類、今改出于無鱗下

③其狀方、其身扁、故名之。

①『本綱』、魴、小頭縮項、穹脊闊腹、扁身細鱗、其色青白、腹内有肪、

④作鱠味最腴美、

②性宜活水、

⑥火燒鰻 頭尾俱似魴、而脊骨更隆、上有赤鬣連尾、如蝙蝠之翼、黑質赤章、色如烟薰、故名。

⑤作羹臠食〔甘溫〕宜人、功與鯽同、疴痢人勿食。

△按、魴、鰻二物、形状相似、而其所說亦難別、

<p>鱮魚（音聿。『綱目』）</p> <p>【釈名】春魚（俗名）。作腊、名鵝毛脰。（中略）</p> <p>【集解】時珍曰、按、段公路『北戸録』云、広之恩州出鵝毛脰、用塩蔵之、其細如毛、其味絶美。</p> <p>郭義恭所謂武陽小魚、大如針、一斤千頭、以為醬者也。</p> <p>又、『一統志』云、広東陽江縣出之、即鱮魚兒也。然今興國州諸處亦有之、彼人呼為春魚、云春月自岩穴中隨水流出、狀似初化魚苗、土人取收曝乾為「月十廷」、以充苞苴、</p>	
<p>×</p>	
<p>① 『本綱』、鱮、小魚也。大如針、一斤千頭、</p> <p>② 春月自岩穴中隨水流出、狀似初化魚苗、取收曝乾為「月十廷」、</p>	<p>惟『三才圖會』所圖以能別矣、蓋魴自項至尾有鬚、而有一條絲鬚、宜炙食、色白於鯧。</p> <p>ちりめんこあい</p> <p>鱮（音聿）</p> <p>キエウ</p> <p>春魚</p> <p>（俗云、縹小鱮）</p> <p>③ 名鵝毛「月十廷」。其細如毛、</p>



<p>食以薑醋味同蝦米、或云、此鱧魚苗也。</p> <p>【氣味】甘、平、無毒。【主治】(後略)。</p> <p>×</p>	<p>「魚」「齊」(音劑、訓多知字於)</p> <p>【積名】×</p>	<p>④食以薑醋味同蝦米、(甘、温)、或云、此鱧魚苗也。</p> <p>△按、鱧魚、春月攝播多取之、最細小、不過寸、身圓潔白、而似索麪之屑、目有兩黑點、熬之緘如縐線、故名縐小鱧、熬之食味(甘)如饌、曝乾亦佳也、實非鱧子、此鱧苗也。</p> <p>鱧子 同時出、大寸許、畧扁、白而帶微黑色、是亦稱小鱧、熬之不脆、味劣。</p>
<p>鱧魚</p> <p>(音劑。『食療』)</p> <p>【積名】鱧魚(音劑)、翼魚(音列)、鱧刀(音箋)、魴魚(音刀)、鱧魚(広韻音迺、亦作魴)、望魚。</p> <p>時珍曰、魚形如劑物裂箋之刀、故有諸名。『魏武食製』謂之望魚。</p> <p>【集解】時珍曰、鱧生江湖中、常以三月始出。狀狹而長薄、如削木片、亦如長薄尖刀</p>	<p>「魚」「齊」(音劑、訓多知字於)</p> <p>【積名】×</p>	<p>たちいを</p> <p>「魚+齊」</p> <p>鱧 「魚+蔑」 魴</p> <p>鱧 望魚</p> <p>俗云、太刀魚</p> <p>『本綱』「魚」「齊」生江湖中、常以三月始出、狀狹而長、薄如削木片、細鱗白色、吻上有二硬</p>

<p>形。細鱗白色。吻上有二硬鬚、腮下有長鬚如麥芒。腹下有硬角刺、快利若刀。腹後近尾有短鬚、肉中多細刺。煎、炙或作鮓、鱮、食皆美、烹魚不如。『淮南子』云、紫魚飲而不食、鱮、鮓食而不飲。(後略)。</p>	<p>【集解】處處江海采之、狀狹長薄、如本朝太刀之短狹、故俗稱太刀魚。</p> <p>細鱗、白色吻上有二硬鬚、腮下有長鬚如麥芒之編束、腹下有硬角刺、快利若刀、腹後近尾有短鬚、肉中多細刺、煮、炙而食、煮不如炙、或作鮓而佳、(後略)。</p>	<p>鬚、腮下有長鬚如麥芒、腹下有硬角刺、快利若刀、腹後近尾有短鬚、肉中多細刺、煎、炙或作鮓、食皆美、烹煮不如。蓋此魚飲而不食鱮、鮓、食而不飲。</p> <p>△按、「魚十齊」、生江海中、然言生於江湖者、非也。</p> <p>八、九月與鰯同時盛出、泉州、播州特多、其大者三、四尺、小者一、二尺、似海鰻而薄扁、青色上帶白、如塗雲母、是乃脂也。</p> <p>嘗無鱗、然言有細鱗者、非也。</p> <p>其眼圓大、而吻腮及臍下硬鬚、皆如本草之說、刮去白脂而可熬可炙、其肉白脆、味美也。小骨橫于脊如篋櫛。</p>
---	---	---

表5から次のことが確認できる。

一、『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類「鰯」と「鱮」には、『本草綱目』からの引用が確認できるが、『本朝食鑑』の引用は確認できない。

また、「魴」と「鱈」はともに『本草綱目』と『本朝食鑑』の項目に確認できるが、「魴」は本文を引用していない。  
 二、『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類「魴」の本文に、「鯛、魴共『本草』入有鱗魚之類、今改出于無鱗下」の一文が確認できる。その理由は述べていない。

三、『和漢三才図会』「鱈」には、鱈についての描写は存在しない。「有鱗」から「無鱗」にした理由も述べていない。

四、『和漢三才図会』「魚十齊」には、按文に「嘗無鱗、然言有細鱗者、非也」とあり、『本草綱目』と『本朝食鑑』では「細鱗」とあるのに対して、良安は「無鱗」類にした。

表6・本草綱目「無鱗魚」類と本朝食鑑「江海有鱗魚」と『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類に共通する項目

本草綱目「無鱗魚」	本朝食鑑「江海有鱗魚」	『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類
比目魚(『食療』) 【釋名】鰈(音蝶)、鞋底魚。	鰈魚(音蝶、訓加禮比) 【積名】比目(訓比良女)、(後略)。	かれゑひ かれい 鰈(音蝶) 「魚十介」(音介)比目魚 鰈(音兼)鞋底魚 「魚十去」(音去)、奴孺魚 婢篋魚

時珍曰、比、並也。魚各一目、相並而行也。

(中略)

【集解】時珍曰、案、郭璞云、今所在水中有之。狀如牛脾及女人鞋底、細鱗紫黑色、兩片相合乃得行。其合處半邊平而無鱗、口近腹下。

劉涓子以為王余魚、蓋不然。

【氣味】甘、平、無毒。

【主治】補虛益氣力。多食動氣(孟詵)。

【集解】處處多有、形似魴而平薄、頭小、嘴尖、双眼相並而近、在背向上、表黑有細鱗、裏白無鱗。(中略)。

大者二、三尺、小者有差、春末夏初最多采之、其

△和名、加良衣比、又云、加禮比△

②各一目、相並而行、故名比目魚。

①『本綱』、鰈、狀如牛脾及女人鞋底、細鱗紫白色。兩片相合乃得行。其合處半邊平而無鱗、口近腹下。

③劉涓子以為王餘魚、蓋不然。△王餘魚、乃今云、白魚。▽

④肉△甘、平▽

⑤益氣力

△按、『倭名抄』亦用王餘魚、△訓加良衣比、  
謬也。△王餘魚、乃膾殘也。▽、鰈形似魴而扁頭小、口尖、黑紫有細鱗、裏白滑、其兩眼相去甚近、向上而相比、故名比目魚乎。然『本草』引『爾雅』云、鰈、一目而不比不行、故兩片相合乃得行之說、非也。不知別一物有乎否、  
大者二、三尺、其種類多。可炙可「月」「雋」、

種類多。

出兩越及若州、(中略)、其法、采鮮鱧多子者、以  
塩水蒸之、令半熟而取出、陰乾數日号曰蒸鱧。

其肉白、柔、甘、美味厚、脾虚痞滿者不宜食。  
蒸鱧 出於若狹及越前、大尺許者、以鹽水蒸、  
令半熟取出、陰乾數日而炙食、如有些鱖氣而亦  
味美也。

一種大一、二尺、或五、六寸、裏之白皮有黑點者  
号曰星鱧。

星鱧一名、甘鱧 裏白皮有黑點者、其大者尺  
余、小者五、六寸。

一種大者尺許、(中略)、表之黑皮、鰭之兩邊、自  
上至下有黑片石子而相聯者号曰石鱧。(中略)。

石鱧 表黑皮、鰭兩邊有黑片石子者味勝、大者  
尺許。

一種大者不過六、七寸、形比尋常之小鱧則狹小肉  
薄、雖子滿腹、味不佳、号曰藻鱧、又曰霜月鱧。

瓶子鱧 形團大而背鱗中有丸紋、秋冬出於播州  
明石、大者尺半、其味美、為最上。  
白水鱧一名霜月鱧、又云、藻鱧 仲冬多出、  
大者不過六、七寸、形狹小而肉薄、軟子亦雖滿  
腹、味不佳。

一種形略同而有表裏無鱗者号曰雌板鱧。

目板鱧 表裏無鱗、畧狹長。

乾鱧、尋常之乾脯也。出泉、紀等州、炙食而香美  
可愛、一種大不過一寸餘者、作脯名曰木葉鱧、是  
泉之珍品、号岡田鱧者也。

木葉鱧 大一寸許、作脯炙食香美、出於泉州、

『異物志』所謂箸葉魚者、乃是矣。

表6から次のことが確認できる。

- 一、『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類「鰈」は『本草綱目』と『本朝食鑑』の内容を引用した。
- 二、『本朝食鑑』は「有鱗」類にしたが、『和漢三才図会』は『本草綱目』の分類に従って、「無鱗魚」類にした。

表7・本草綱目「魚」類と本朝食鑑「江海無鱗魚」と『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類に共通する項目

<p>本草綱目「魚」類</p>	<p>本朝食鑑「江海無鱗」魚</p>	<p>『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類</p>
<p>鱠殘魚 〔食鑑〕 【釈名】王余魚（『綱目』）、紙魚。 時珍曰、按、『博物志』云、吳王闔閭江行、食魚鱠、棄其殘餘於水、化為此魚、故名。或又作越王及僧寶志者、益出傳會、不足致</p>	<p>鮎魚（訓志呂乎） 【釈名】白魚（略）</p>	<p>しろいを 鱠殘魚 クワイツアンイユイ 王餘魚 銀魚 （俗云、白魚） ②（『博物志』云、吳王食魚鱠、棄其殘餘於江、化為此魚、故名。或作越王或作僧寶誌、皆傳會也、不足致辨）</p>

辯。

【集解】時珍曰、鱸殘出蘇、淞、浙江。大者長四、五寸、身圓如筋、潔白如銀、無鱗、若已鱸之魚、但目有兩黑點爾。彼人尤重小者、曝乾以貨四方。清明前有子、食之甚美。清明後子出而瘦、但可作鮓臘耳。

【氣味】甘、平、無毒。

【主治】作羹食、寬中健胃（寧源）。

【集解】白魚者、冰魚之大也。生江河之中、（中略）、白魚至春上河、一、二月之際生子于水草、沙石間、（中略）、

①『本綱』、鱸殘魚、大者四、五寸、身圓如筋、潔白如銀、無鱗、若已鱸之魚、但目有兩黑點爾小者、曝乾以貨四方、清明前有七子、甚美、清明後子出而瘦、但可作鮓臘耳。

③肉作羹食、健胃。

『本草必讀』云、鱸殘魚、色青、離水色變則白矣。

⑤凡立春初出、人賞之。二、三月腹有子、

味稍劣焉、生帶青色、離水則白、煮之則益潔白、頭尾尖而身扁、有鬚無皮骨、煮食軟、甘、美、供上饌或以竹串貫眼相聯曝乾作鮓、（俗云、目佐之）。一種有冰魚（河湖無鱗魚下有之）。

	伊勢、志摩、參州守令貢獻之、(後略)。	④△按、鱸殘魚、生江海交、伊勢、志摩、參河、肥後、備前多出、攝播亦有之。
--	---------------------	--------------------------------------

表7から次のことが確認できる。

- 一、『和漢三才図会』「江海無鱗魚」類「鱸殘魚」は『本草綱目』と『本朝食鑑』を引用した。
- 二、『本草綱目』に李時珍の説では、「無鱗」とあるのに、「有鱗」類にした。『和漢三才図会』は李時珍の説を引用して、「無鱗」類にした。これは良安の『本草綱目』への修正と見てよからう。

以上で、『和漢三才図会』は『本草綱目』と『本朝食鑑』を引用しながら、両書の分類を参照にして、自分の知見を加えて、魚類の「有鱗」・「無鱗」の分類を独自に決めた。

まとめて言えば、『和漢三才図会』「魚」部は『本草綱目』に拠りながら、『本朝食鑑』を参照にして、日本のものを増補している。また、良安は両書を参考にしながら、独自に「有鱗魚<sub>河湖</sub>」「有鱗魚<sub>江海</sub>」「無鱗魚<sub>河湖</sub>」「無鱗魚<sub>江海</sub>」に細分化した。また、「有鱗魚<sub>河湖</sub>」「有鱗魚<sub>江海</sub>」「無鱗魚<sub>河湖</sub>」「無鱗魚<sub>江海</sub>」の下に、類似性によって「和漢」の項目を配列したのである。



## 終章

### 第一節 結論

本研究は、『和漢三才図会』の出典、『和漢三才図会』の分類という二点に着目し、和漢比較の立場から主点研究を行った。

『和漢三才図会』の出典研究について、本研究では、『和漢三才図会』の引用書目を悉皆調査し、『本草綱目』本文との比較研究によって、次の三点が指摘できる。

第一に、寺島良安は『和漢三才図会』の作成に際して、九六八種の書目（略称、撰者名等を含む）を引用している。

第二に、漢籍には本草書や医書が最も多く、そのうち、引用回数が一番多いのは『本草綱目』である。『本草綱目』は『和漢三才図会』の成立に多大な影響を与えた。

第三に、『和漢三才図会』の部立は『本草綱目』に依拠しながら、独自に改変を行った。

『和漢三才図会』の部立と分類を考察した結果、結論として次の四点が確認される。

第一に、『本草綱目』は十六部六〇類で構成され、その部立構成は整然としている。しかし、『和漢三才図会』は「部」と「類」の階層概念が明確ではない。

第二に、『和漢三才図会』地部の「地理」十九卷（卷六十二〜八十）を除いて、卷三七〜一〇五の部立は『本草綱目』と多くの部分が一致する。

第三に、『和漢三才図会』は『本草綱目』の部立を継承しながら、部立の名称を変えたり、統合したり、細分化したりしている。本論文は「葷

草」類、「水草」類と「魚」部から考察を行った。その結果、まず、『本草綱目』「葷菜」類を「葷草」類に変えた。また、『本草綱目』「水草」類、「水菜」類、「苔草」類を「水草」類に統合した。次に、『本草綱目』「魚」類を「有鱗魚<sub>河湖</sub>」「有鱗魚<sub>江海</sub>」とし、「無鱗魚」を「無鱗魚<sub>河湖</sub>」「無鱗魚<sub>江海</sub>」として細分化した。

第四に、『和漢三才図会』における項目の配列は『本草綱目』を継承しつつ、類似性によって配列順を入れ替えた。また、類似性による配列で、日本の項目を増補していた。これによって「和」と「漢」を融合していた。

## 第二節 今後の課題

以上『和漢三才図会』における引用書目『本草綱目』の諸問題に関して、出典研究、比較研究を行った。しかし、本論文の論証はまだまだ不十分である。今後の研究につなげるために、今後の研究の指針を示す。

第一に、『和漢三才図会』は九六八種の書物を引用した。そのうち、引用回数が一番多いのは『本草綱目』である。本論文には主に『本草綱目』との出典研究を中心に検討してきた。今後は『本草綱目』以外の引用書目について続けて調査を進める必要がある。

第二に、本論文では、『和漢三才図会』地部の「地理」十九卷（卷六十二〜八十）を除いて、卷三七〜一〇五の部立は『本草綱目』とかなり一致することが確認できたが、卷三七以前の部立はどのような先行書物に拠ったのかについては、今後究明していきたい。

第三に、本論文は「葷草」類、「水草」類と「魚」部から考察を行ったが、今後はほかの部類についても検討を加えたい。

第四に、本論文では、『和漢三才図会』と『本朝食鑑』、『大和本草』の出典関係にも触れたが、今後は『和漢三才図会』全体から、『本朝食鑑』、『大和本草』との関係を究明していきたい。

第五に、『和漢三才図会』はのちの書物にどのように受容されたのかについても、研究していきたい。

※使用テキスト

『三才図会』 国立国会図書館 所蔵・明・万曆三七（一六〇九）序刊（子・七）

『本草綱目』 国立国会図書館 所蔵・明・万曆十八年（一五九〇）金陵本（WB二一・一）。

『本朝食鑑』 国立国会図書館 所蔵・元禄十年（一六九七）版（二四〇一・一六二）。

『和漢三才図会』 国文学研究資料館所蔵・杏林堂藏版・嶮口太兵衛尉刊版本（九六一・一九二一〜八）。

## 謝辞

本論文は、二〇一九年九月、大東文化大学大学院外国語学研究所に提出した博士学位論文です。

本論文をまとめるに当たり、多くのご支援とご指導を賜りました。

指導教授である藏中しのぶ先生に深く感謝しております。時に応じて、厳しくご指導いただいたこと、またやさしく励ましてくださったことを通して、私自身の至らなさを実感することができたことは今後の努力の糧になるものであります。研究への道を開いて下さった藏中先生には、今あらためて、心からの感謝を申し上げます。本当にありがとうございました。

また、広東外語外貿大学の韋立新先生のご紹介で、国費留学生として、大東文化大学に入学することができました。貴重な機会を頂いて、心より深く感謝しております。

また、群馬県立女子大学の安保博史先生には、貴重な御教示を頂いてきた。心より御礼申し上げます。

また、国文学研究資料館の相田満先生、駒澤大学の萩原義雄先生、愛知県立大学の洲脇武志先生、大東文化大学の青木淳子先生、大東文化大学の丁鋒先生、大東文化大学の非常勤の笹生美貴子先生、大東文化大学の非常勤のオレグ・プリミアーン先生、口頭発表や博士論文執筆に際し、御助言、御指導頂いた先生方にも、御礼を申し上げます。また、多大な学恩を頂いた藏中先生研究室をはじめ、水門の会、和漢比較文学会、東アジア比較文化国際会議など諸会の方々、そして、御世話になりながらここに御名前をあげられなかったすべてのの方々にも、感謝と御礼を申し上げます。

最後に、これまで自分の思う道を進むことに対し、温かく見守りして下さった両親に対しては、深い感謝の意を申し上げます。

資料一 現存する『和漢三才図会』版本書目集覧

NO	書名	所蔵	請求記号	刊写 の別	刊年或書 写年	形態	冊数	残欠
1	和漢三才圖會	国文研	マ3-1-1 1～79	刊		大	79冊	卷二〇～二三・五二欠
2	和漢三才圖會	国文研	マ3-1-24 1～81	刊		大	81冊	
3	和漢三才圖會	国文研鶴飼	96-19-1 1～81	刊		26.0×18.5cm 大	81冊	
4	倭漢三才図会	伊達開拓	030・1-1-1 ～53	刊		大	53冊 95卷存	卷二一・二三・三七・三八・六三～六七・ 九四欠

5	倭漢三才図会	八戸図	図一 一二刊 一〇七九		25.0 × 18.0	79冊	
6	倭漢三才図会	八戸図	図一 一三刊 一〇七二		26.5 × 19.0	72冊	卷五二・五九・六〇欠
7	倭漢三才図会	八戸図	図一 一四刊 一〇二四		26.3 × 18.0	24冊	
8	和漢三才図会	弘前市弘前図	W 031 一刊 14	正徳二		78冊	卷九九〇一〇二欠
9	和漢三才図会	弘前市弘前図	W 031 一刊 14イ	正徳二		8冊	首卷・第一〇・一三・一五・四四・五三・ 五四・六二末・七八存
10	和漢三才図会	弘前市弘前図	W 031 一刊 140	正徳二		73冊	一〇六・三七・八一卷欠

11	倭漢三才図会	北上図	18	刊	正徳二	26 × 18 cm		
12	和漢三才圖會畧	宮城県図伊達	D031・2 ワ1-2	刊		27.3cm	79冊	卷第一五・二四〜二六欠
13	和漢三才圖會畧	宮城県図伊達	D031・2 ワ1	刊		27cm	79冊	第六六・七五卷存
14	和漢三才圖會畧	宮城県図伊達	D031・2 ワ1-3	刊		26.8cm	1冊	第六六卷存
15	倭漢三才圖會畧	東北大和算	DIG-1 THKW-1 5880	刊				卷第一〜三存
16	倭漢三才圖會	大曲図		刊	正徳二		80冊	
17	和漢三才圖會略	酒田光丘	25	刊			81冊	

18	和漢三才圖會略	酒田光丘	25	刊			81冊	
19	和漢三才圖會略	酒田光丘	25	刊			80冊	卷六一欠
20	和漢三才圖會略	酒田光丘	25	刊	江戸		25冊	首卷・九・一三～一五・一八・一九・三三・三四・三九・四一・四五～四七・五九・六二～六七・八〇・九四・九五・一〇三・一〇四・尾卷欠
21	和漢三才圖會略	酒田光丘	25	刊	江戸		2冊	卷三・七・八・七一存
22	和漢三才圖會略	酒田光丘	25	刊			2冊	卷八二・九二存
23	和漢三才圖會略	酒田光丘	25	刊			1冊	卷五五・五六存
24	和漢三才圖會略	酒田光丘	25	刊	江戸		1冊	卷九六存



25	倭漢三才圖會	酒田光丘	26 - 303 1' J176	刊			81冊	
26	和漢三才圖會	茨城大菅	1 - 2 - 3	刊		27 × 18cm	1冊	卷六七存
27	和漢三才図会	茨城県歴史	長一・一五	写			1冊	
28	和漢三才図会	茨城県歴史	旧一・一	刊	正徳三		81冊	
29	和漢三才図会	興風図	400 - 1	刊		25.4 × 17.5cm	81冊	
30	倭漢三才図会	千葉大古医書	44742 ~ 44822	刊	正徳五		79冊	
31	和漢三才図会/ 経路	千葉大古医書	44752	刊			1冊	卷一一存
32	和漢三才圖★畧	麗沢大田中	219 - 179	刊			81冊	

			1 2					
33	和漢三才圖會	国学院高弦之舎	2 269	刊	正徳乙未	27 × 18cm	62冊	
34	倭漢三才図会	順天大山崎	460-2	刊		35cm	3冊	
35	和漢三才圖繪	玉川大教育学情図	W031・2 ワ	刊		26cm	38冊	
36	和漢三才図会	家政学院大江	144105 85	刊		27 × 18cm	81冊	
37	和漢三才図会	家政学院大江	144024 104	刊		25.8 × 18.4cm	81冊	
38	倭漢三才図繪	国立天文台	556	刊			6冊	
39	和漢三才圖會	東洋大哲学堂	よ 4 右 21	刊	正徳五	26 × 18cm	41冊	

						T2411 ~ 2425					
40	和漢三才図会	二松学舎大図					刊			81冊	
41	倭漢三才圖會	法大鴻山			283 - 196 - 15		刊			2冊	卷第一六・一七・二七～三〇存
42	和漢三才図会	早大服部			イ17 20		刊			1冊	卷二四～二六存
43	和漢三才圖會畧	三康図			一 七 一		刊			81冊	
44	倭漢三才図絵	紙の博物館			4758 Te63		刊	正徳二～ 正徳五	26cm	81冊	
45	和漢三才図絵	横浜市大三枝			1 6		刊	正徳		1冊	三五・三六卷存
46	和漢三才圖會	横浜市大鮎澤			W031 - 7		刊		25cm	2冊	卷一三・一四存

47	和漢三才圖會	新潟大佐野	02	刊			81冊	
48	和漢三才圖會	富山市図翁久允	031-テ0 031-テ1 102	刊			81冊	
49	和漢三才図会略	石川県図饒石	03-13	刊		26cm	25冊	
50	倭漢三才図会	加賀図聖藩	〇11〇 5	刊			68冊	91卷存、92卷以下欠
51	倭漢三才図会	加賀図聖藩	〇11〇 3	刊			79冊	卷1・四1欠
52	和漢三才図会	石川県歴博大鋸	031-6	刊			1冊	卷六存
53	和漢三才図会	小浜図酒井		刊			30冊	
54	倭漢三才圖會	武生図	240 1 32	刊			81冊	

			1 2' J125					
55	和漢三才図会略	大野高	1	刊		26 × 81cm	81冊	
56	倭漢三才図会	岐阜市図		刊	正徳五 半		76冊	一〇七十六存
57	倭漢三才圖會	岐阜市図	253 一 29 一 3' J133	刊			78冊	
58	(抄録) 和漢三才図会	内藤くすり	07639 一 030	写			25冊	九・一六・一九欠
59	倭漢三才図会	内藤くすり大同	45454 一 030	刊			1冊	卷第一五存
60	和漢三才図会	内藤くすり大同	38747 一 030	刊	正徳三		40冊	目録・卷第六三〇一〇五存

61	倭漢三才図会	刈谷図村上	30   1252	刊			81冊	
62	和漢三才圖繪	半田図		刊	正徳5	26cm	81冊	
63	和漢三才図会	中京大図	橋 031/Tc47	刊	江戸中期		1冊	卷八〇存
64	和漢三才図會卷 第八十	中京大図	299   95 — 8	刊			1冊	
65	和漢三才図会	蓬左堀田	堀・四六七	写			1冊	卷七七存
66	和漢三才図會	新城情報牧野	255-164-7	刊			1冊	
67	和漢三才図會畧	新城情報牧野	255-201-3	刊			70冊	
68	和漢三才図會	新城情報牧野	255-355-1	刊			8冊	卷第一・二・一三・一六・一七・三八・四五

									・ 四七・六三・九七・九八存
69	和漢三才図會	新城情報牧野	255-371-3	刊			2冊	卷之首・卷第五二存	
70	和漢三才図会	甲賀水口図		刊	正徳2	26.5 × 18.5cm	80冊	残欠あり	
71	和漢三才図会	滋賀県膳所高	5	刊	文政7		81冊		
72	倭漢三才圖會	仏教大平中	国書459	刊		26cm	3冊	卷六二・六三(中華地理)	
73	倭漢三才圖會	龍谷大大宮図	031-125-81	刊			81冊		
74	倭漢三才圖會	龍谷大大宮図	031-60-81	刊			81冊		
75	倭漢三才図会	北野天満宮	2-2-2 32	ワ 刊		27.8 × 18.3cm	79冊	卷六七・一〇五欠	
76	倭漢三才図会	北野天満宮	2-2-3	ワ 刊		25.8 × 18.3cm	81冊		

			33				
77	和漢三才図会	北野天満宮	2-24 A13	刊		26.6 × 18.6 cm	1冊 卷七十一
78	和漢三才繪圖	堺図	1912 7	刊	正徳3		79冊
79	和漢三才図会	大阪女大図	031 T4	刊		大	81冊
80	和漢三才図会	大阪女大図	031 T4	刊		大	81冊
81	和漢三才図会	大阪女大図	031 T4	刊		大	80冊 第七六冊欠
82	異国人物／外夷人物	関大増田	に・17・3	刊			2冊
83	倭漢三才図会	文楽協会山城	569	刊		大	81冊
84	和漢三才図会	大阪天満宮	別 一三・刊				81冊



							一四									
85	和漢三才図会	大阪天満宮		別一七	刊					81冊						
86	和漢三才図会略	住吉大社御文庫		19-1	刊					80冊			卷三九・四〇欠			
87	和漢三才図会略	住吉大社御文庫		158-1	刊					81冊						
88	和漢三才圖★	神戸大小林		K031-2 T-1-81	刊		正徳5	27cm		81冊						
89	和漢三才圖會畧	和歌山大紀州藩		030-2	刊			26.3cm		81冊						
90	和漢三才圖會畧	和歌山大紀州藩		030-3	刊			27cm		68冊			卷七・八・一五・三七・三八・四一〜四四 ・五九・六〇・八一〜九一・九二本・一〇 二欠			
91	倭漢三才圖會	鳥取県図		363-33	刊					3冊			卷一一・一三・二〇〜二三存			

92	倭漢三才圖會	島根大桑原			刊	正徳5		81冊		
93	和漢三才圖會	荻図和漢古書		八甲129	刊			81冊		
94	和漢三才図会	大洲図近田		一 一	刊	文政7		81冊		
95	和漢三才圖會	高知大図		031-6-1 8	刊			80冊		
96	和漢三才図会	久留米図		一 12	刊			81冊		
97	和漢三才図会抜 書	久留米図		一 13	写	文政9		2冊		
98	和漢三才圖會	九大六本松図檜垣		ワ・8	刊			17冊		卷首・四・一〇・一一・一五・三八〜四〇 ・四三・四五・四六・四八〜五一・六二之

	99	和漢三才図会	伝習館高対山	一・四	刊	大	一冊	卷四十八～五十二存	末・六三・六四・六九・七九・八〇存
	100	和漢三才図会	佐賀大鍋島	〇〇二	写	半	一冊	卷八〇地部存	
	101	和漢三才図会抜 書／桜名寄	佐賀大鍋島	〇〇三	写	半	一冊		
	102	倭漢三才図絵	佐賀大鍋島	〇〇一六九	刊	大	69冊	89卷存	
	103	倭漢三才図会	長崎県西高	00009	刊	大 (近世後 期)	80冊	序一卷、総目録一卷、卷一～八・一〇～三 四・三七～八七・九一～一〇五存	
	104	和漢三任圖会	長崎大医図	138	刊			五三・五四・九二・九五・一〇五存	

105	和漢三才図会抜書	竹田図由学館			写			一冊	
106	和漢三才図会	竹田図熊田			写	明和七	大	一冊	卷一五存
107	和漢三才図会	岡山大古医書		031   W	刊		大	81冊	
108	和漢三才圖會	長野県短大図		330   104 1   1	刊			81冊	
109	倭漢三才圖會	東大宗教		357   134 1   5	刊			81冊	
110	倭漢三才図会	静岡文芸大和田			刊			81冊	
111	和漢三才図会	日本福祉大草鹿			刊	正徳3		82冊	
112	倭漢三才圖會	金沢泉丘高			刊	正徳5	22.5 × 17.5cm	65冊	九・四十三・五十五・五十六・六十一・六

											十二本・六十六〜六十八・七十・八十・八十二〜八十七・九十三（このうち卷九十三は表紙のみあって本文を欠く）以上17卷(18冊)欠本
113	和漢三才圖會	福岡県宗像高	四	刊	近世中期	大	4冊	卷六・六七・八二・九二之末存			
114	和漢三才圖繪抄 録	福岡県宗像高	五	写	近世後期	大	一冊	卷一存			
115	倭漢三才図会	研医会図		刊	正徳5	26.8×18.5 cm	81冊				
116	和漢三才図会	岡山大大原農書	030-12	刊	文政7	大	81冊				
117	和漢三才圖會	滝学園		刊		大	80冊	卷一三欠			
118	和漢三才図会略	白石高	2	刊		26.9cm	81冊				

119	和漢三才圖會畧	仙台二高	3	刊		25cm	81冊	
120	和漢三才図会	三春町歴民資		刊			36冊	卷三三・三四(1冊)欠
121	和漢三才図会	三春町歴民資		刊			35冊	卷六六・六七・九三・九四末・九六・九九 ・一〇〇・一〇一・一〇三・一〇四欠
122	和漢三才図会	厳原町教委		刊		大	71冊	卷六〇・六一・六二・六三・六四・六五 ・六六・六七・六八・六九・七〇・七一 ・七二・七三・七四・七五・七六・七七 ・七八・七九・八〇・八一・八二・八三 ・八四・八五・八六・八七・八八・八九 ・九〇・九一・九二・九三・九四・九五 ・九六・九七・九八・九九・一〇〇・一〇一 ・一〇二・一〇三・一〇四・一〇五・一〇六 ・一〇七・一〇八・一〇九・一一〇・一一一 ・一一二・一一三・一一四・一一五・一一六 ・一一七・一一八・一一九・一二〇・一二一 ・一二二・一二三・一二四・一二五・一二六 ・一二七・一二八・一二九・一三〇・一三一 ・一三二・一三三・一三四・一三五・一三六 ・一三七・一三八・一三九・一四〇・一四一 ・一四二・一四三・一四四・一四五・一四六 ・一四七・一四八・一四九・一五〇・一五一 ・一五二・一五三・一五四・一五五・一五六 ・一五七・一五八・一五九・一六〇・一六一 ・一六二・一六三・一六四・一六五・一六六 ・一六七・一六八・一六九・一七〇・一七一 ・一七二・一七三・一七四・一七五・一七六 ・一七七・一七八・一七九・一八〇・一八一 ・一八二・一八三・一八四・一八五・一八六 ・一八七・一八八・一八九・一九〇・一九一 ・一九二・一九三・一九四・一九五・一九六 ・一九七・一九八・一九九・二〇〇・二〇一 ・二〇二・二〇三・二〇四・二〇五・二〇六 ・二〇七・二〇八・二〇九・二一〇・二一一 ・二一二・二一三・二一四・二一五・二一六 ・二一七・二一八・二一九・二二〇・二二一 ・二二二・二二三・二二四・二二五・二二六 ・二二七・二二八・二二九・二三〇・二三一 ・二三二・二三三・二三四・二三五・二三六 ・二三七・二三八・二三九・二四〇・二四一 ・二四二・二四三・二四四・二四五・二四六 ・二四七・二四八・二四九・二五〇・二五一 ・二五二・二五三・二五四・二五五・二五六 ・二五七・二五八・二五九・二六〇・二六一 ・二六二・二六三・二六四・二六五・二六六 ・二六七・二六八・二六九・二七〇・二七一 ・二七二・二七三・二七四・二七五・二七六 ・二七七・二七八・二七九・二八〇・二八一 ・二八二・二八三・二八四・二八五・二八六 ・二八七・二八八・二八九・二九〇・二九一 ・二九二・二九三・二九四・二九五・二九六 ・二九七・二九八・二九九・三〇〇・三〇一 ・三〇二・三〇三・三〇四・三〇五・三〇六 ・三〇七・三〇八・三〇九・三一〇・三一 ・三一三・三一四・三一五・三一六・三一七 ・三一八・三一九・三二〇・三二一・三二二 ・三二三・三二四・三二五・三二六・三二七 ・三二八・三二九・三三〇・三三一・三三二 ・三三三・三三四・三三五・三三六・三三七 ・三三八・三三九・三四〇・三四一・三四二 ・三四三・三四四・三四五・三四六・三四七 ・三四八・三四九・三五〇・三五一・三五二 ・三五三・三五四・三五五・三五六・三五七 ・三五八・三五九・三六〇・三六一・三六二 ・三六三・三六四・三六五・三六六・三六七 ・三六八・三六九・三七〇・三七一・三七二 ・三七三・三七四・三七五・三七六・三七七 ・三七八・三七九・三八〇・三八一・三八二 ・三八三・三八四・三八五・三八六・三八七 ・三八八・三八九・三九〇・三九一・三九二 ・三九三・三九四・三九五・三九六・三九七 ・三九八・三九九・四〇〇・四〇一・四〇二 ・四〇三・四〇四・四〇五・四〇六・四〇七 ・四〇八・四〇九・四一〇・四一一・四一二 ・四一三・四一四・四一五・四一六・四一七 ・四一八・四一九・四二〇・四二一・四二二 ・四二三・四二四・四二五・四二六・四二七 ・四二八・四二九・四三〇・四三一・四三二 ・四三三・四三四・四三五・四三六・四三七 ・四三八・四三九・四四〇・四四一・四四二 ・四四三・四四四・四四五・四四六・四四七 ・四四八・四四九・四五〇・四五一・四五二 ・四五三・四五四・四五五・四五六・四五七 ・四五八・四五九・四六〇・四六一・四六二 ・四六三・四六四・四六五・四六六・四六七 ・四六八・四六九・四七〇・四七一・四七二 ・四七三・四七四・四七五・四七六・四七七 ・四七八・四七九・四八〇・四八一・四八二 ・四八三・四八四・四八五・四八六・四八七 ・四八八・四八九・四九〇・四九一・四九二 ・四九三・四九四・四九五・四九六・四九七 ・四九八・四九九・五〇〇・五〇一・五〇二 ・五〇三・五〇四・五〇五・五〇六・五〇七 ・五〇八・五〇九・五一〇・五一一・五一二 ・五一三・五一四・五一五・五一六・五一七 ・五一八・五一九・五二〇・五二一・五二二 ・五二三・五二四・五二五・五二六・五二七 ・五二八・五二九・五三〇・五三一・五三二 ・五三三・五三四・五三五・五三六・五三七 ・五三八・五三九・五四〇・五四一・五四二 ・五四三・五四四・五四五・五四六・五四七 ・五四八・五四九・五五〇・五五一・五五二 ・五五三・五五四・五五五・五五六・五五七 ・五五八・五五九・五六〇・五六一・五六二 ・五六三・五六四・五六五・五六六・五六七 ・五六八・五六九・五七〇・五七一・五七二 ・五七三・五七四・五七五・五七六・五七七 ・五七八・五七九・五八〇・五八一・五八二 ・五八三・五八四・五八五・五八六・五八七 ・五八八・五八九・五九〇・五九一・五九二 ・五九三・五九四・五九五・五九六・五九七 ・五九八・五九九・六〇〇・六〇一・六〇二 ・六〇三・六〇四・六〇五・六〇六・六〇七 ・六〇八・六〇九・六一〇・六一一・六一二 ・六一三・六一四・六一五・六一六・六一七 ・六一八・六一九・六二〇・六二一・六二二 ・六二三・六二四・六二五・六二六・六二七 ・六二八・六二九・六三〇・六三一・六三二 ・六三三・六三四・六三五・六三六・六三七 ・六三八・六三九・六四〇・六四一・六四二 ・六四三・六四四・六四五・六四六・六四七 ・六四八・六四九・六五〇・六五一・六五二 ・六五三・六五四・六五五・六五六・六五七 ・六五八・六五九・六六〇・六六一・六六二 ・六六三・六六四・六六五・六六六・六六七 ・六六八・六六九・六七〇・六七一・六七二 ・六七三・六七四・六七五・六七六・六七七 ・六七八・六七九・六八〇・六八一・六八二 ・六八三・六八四・六八五・六八六・六八七 ・六八八・六八九・六九〇・六九一・六九二 ・六九三・六九四・六九五・六九六・六九七 ・六九八・六九九・七〇〇・七〇一・七〇二 ・七〇三・七〇四・七〇五・七〇六・七〇七 ・七〇八・七〇九・七一〇・七一一・七一二 ・七一三・七一四・七一五・七一六・七一七 ・七一八・七一九・七二〇・七二一・七二二 ・七二三・七二四・七二五・七二六・七二七 ・七二八・七二九・七三〇・七三一・七三二 ・七三三・七三四・七三五・七三六・七三七 ・七三八・七三九・七四〇・七四一・七四二 ・七四三・七四四・七四五・七四六・七四七 ・七四八・七四九・七五〇・七五一・七五二 ・七五三・七五四・七五五・七五六・七五七 ・七五八・七五九・七六〇・七六一・七六二 ・七六三・七六四・七六五・七六六・七六七 ・七六八・七六九・七七〇・七七一・七七二 ・七七三・七七四・七七五・七七六・七七七 ・七七八・七七九・七八〇・七八一・七八二 ・七八三・七八四・七八五・七八六・七八七 ・七八八・七八九・八九〇・八九一・八九二 ・八九三・八九四・八九五・八九六・八九七 ・八九八・八九九・九〇〇・九〇一・九〇二 ・九〇三・九〇四・九〇五・九〇六・九〇七 ・九〇八・九〇九・九一〇・九一一・九一二 ・九一三・九一四・九一五・九一六・九一七 ・九一八・九一九・九二〇・九二一・九二二 ・九二三・九二四・九二五・九二六・九二七 ・九二八・九二九・九三〇・九三一・九三二 ・九三三・九三四・九三五・九三六・九三七 ・九三八・九三九・九四〇・九四一・九四二 ・九四三・九四四・九四五・九四六・九四七 ・九四八・九四九・九五〇・九五二・九五三 ・九五四・九五五・九五六・九五七・九五八 ・九五九・九六〇・九六一・九六二・九六三 ・九六四・九六五・九六六・九六七・九六八 ・九六九・九七〇・九七一・九七二・九七三 ・九七四・九七五・九七六・九七七・九七八 ・九七九・九八〇・九八一・九八二・九八三 ・九八四・九八五・九八六・九八七・九八八 ・九八九・九九〇・九九一・九九二・九九三 ・九九四・九九五・九九六・九九七・九九八 ・九九九・一〇〇〇
123	和漢三才図会	厳原町教委		刊		大	78冊	序・卷一〇・八二欠
124	倭漢三才圖會	バークレー東亜	9326・4233	刊			81冊	
125	和漢三才圖會	四国大凌雲	322 - 68 13	刊			2冊	
126	和漢三才圖會	益田家	ㄗ6   8	刊			81冊	

			2					
127	倭漢三才図会	長野県歴史丸山	わ二	刊			81冊	
128	和漢三才圖會畧	高遠進徳	国 002	刊		24.9 × 17.8cm	81冊	
129	和漢三才図会	パリ東洋語図	JAPAF' 315	刊		675丁 25.8 × 28.2cm	17冊	
130	和漢三才図会	パリ東洋語図	JAPAF' 7933	刊		3003丁 26.2 × 18.7cm	80冊	卷八十欠
131	和漢三才図絵	ハーバード燕京和書	J9326-4234	刊	正徳5年大		58冊	
132	和漢三才図会	豊橋図	和 031-1	刊		26cm	81冊	
133	倭漢三才図絵	一宮尾西歴資小塚		刊			81冊	

134	和漢三才圖會畧	同朋仏研水谷崇覚	崇覚 919	刊	江戸後期	26.6 × 18.0cm	40冊	
135	和漢三才図会	麻大白井		刊			1冊	卷第三七存
136	和漢三才図会	馬の博物館	108 ～ 188	刊		縦	81冊	
137	倭漢三才圖會	味の素食文化セ	DIG - AJNM - 2	刊		大 26.7 × 18.8cm	78冊	
138	和漢三才図会略	ベルリン国図	Libri japan 379	刊		大	81冊	
139	和漢三才図会略	ベルリン国図	R - OA 36005	刊		大	80冊	卷一～一一・一三～一五・首1卷・目録1 卷存



資料二 『和漢三才図会』 「河湖有鱗魚」類と『本草綱目』 「魚」類と『本朝食鑑』 「河湖有鱗魚」類と『本朝食鑑』 「河湖有鱗魚」

<p>『本草綱目』 「魚」類</p>	<p>『本朝食鑑』 「河湖有鱗魚」</p>	<p>『和漢三才図会』 「河湖有鱗魚」類</p>
<p>鯉魚〈『本經』上品〉</p> <p>【釈名】(時珍曰)、鯉鱗有十字文理、故名鯉。雖困死、鱗不反白。(中略)</p> <p>【集解】(中略) 其脇中鱗一道、從頭至尾、無大小、皆三十六鱗、每鱗有小黑點。諸魚惟此最佳、故為食品上味。</p> <p>(中略) 又能神變、乃至飛越江湖、所以仙人琴高乘之也。山上水中有此、不可食。</p> <p>肉【氣味】甘、平、無毒。(中略)</p> <p>(宗奭曰)、鯉、至陰之物、其鱗三十六。陰極則陽復、故『素問』言魚熱中。(中略)</p>		<p>こひ</p> <p>鯉 〈和名古比〉</p> <p>唐音 リイ</p> <p>『本草綱目』云、④鱗有十字文理、故名鯉、雖困死鱗不反白</p> <p>③而其脇一道、從頭至尾無、大小皆三十六鱗、每鱗有小黑點</p> <p>①鯉、為魚品上</p> <p>⑤能神變至飛越江湖</p> <p>⑩但生山上水中者、有毒</p> <p>⑥肉〈甘平〉</p> <p>②而陰魚、故有六六陰數</p>

○（詵曰）、鯉脊上兩筋及黑血有毒、溪澗中者毒在腦、俱不可食。凡炙鯉魚不可使煙入目、損目光、三日內必驗也。天行病後、下痢及宿癥、俱不可食。服天門冬、朱砂人不可食、不可合犬肉及葵菜食。

【主治】（中略）下乳汁、消腫。（中略）

【發明】（時珍曰）、（中略）其功長於利小便。故能消腫脹、黃疸、脚氣

喘嗽、濕熱之病。作膾則性溫、故能去痰結冷氣之病。（後略）

⑫鯉脊上兩筋及黑血有毒、炙鯉不可使烟入目損目光

⑪天行病後忌食此、再發必死、服天門冬、硃砂人不可合食

⑨其眼飲之、能通乳汁

⑧主治利小便、消腫脹

⑦作膾則性溫

『三才圖會』云、鯉不相食、故其種易蕃、陶朱公畜魚、計每歲雌雄二十四頭、生子七万枚、此其驗也。

『五雜俎』云、俗言鯉能化龍、此不必然、其性通靈能飛越江湖、如龍門之水險急千仞、凡魚無能越者、獨鯉能登之、故有成龍之說耳。

光俊

新六 水船に浮てひれふる池鯉の命待まもせ

	<p>在水中則勢強、(中略)</p> <p>(前略)</p> <p>先以城州淀河為第一、宇治勢多琵琶湖次之(中略)  今江東所賞美者江都淺草川、常州箕輪田之鯉也。  信之諏訪湖亦美然。(後略)</p>	<p>はしなの世や</p> <p>△按『字彙』云、黑鯉曰鯿、蓋老則鱗色稍黑也、鯿乃老鯉乎。</p> <p>凡鯉、へ自頭至尾岐長、一二尺許者二年鯉、へ如三年者尺一二寸、如四年者尺三四寸、へ經五年者尺五六寸、へ六年以上不謂年數、稱六須波、七須波八須波、へ其八須波有二尺一二寸、へ每一年長一二寸、へ近三尺者希焉、三尺有余者呼曰尺之鯉、有化龍之勢。</p> <p>鯉在水中則勢強、能跳動、難捕、剥鱗投水亦能跳動也。庖人以指塞鯉眼而剥鱗即不敢動、若送鯉於遠鄉、則用古煤藁包之、乃終日失水亦不死、既死者亦不易餒、或投茶於鰓中亦可矣。</p> <p>城州淀川者最良、武州淺草川、常州箕輪田次之、江州琵琶湖、信州諏訪湖者亦共佳矣、奥州北地鮒有而鯉全無。</p>
--	--	--

鯽魚（『別録』上品）

【釈名】鯽魚（音附）。

（時珍曰）、按陸佃『埤雅』云、鯽魚旅行、以相即也、故謂之鯽。以相附也、故謂之鮒。

【集解】（保昇曰）、鯽、所在池澤有之。形似小鯉、色黑而體促、肚大而脊隆。大者至三四斤。

（時珍曰）、鯽喜偎泥、不食雜物、故能補胃。冬月肉厚子多、其味尤美。（中略）

（附録は省略する）

肉【気味】甘、温、無毒。

（鼎曰）、和蒜食、少熱、同沙糖食、生疔蟲、同芥菜食、成腫疾、同豬肝、雞肉、雉肉、鹿肉、猴肉食、生癰疽、同麥門冬食、害人。【主治】（略）

鮒

鯽鯨鮒（三字通用）

ふな 鯽鯨鮒（三字通用）

鮒（音附）（和名布奈）

ツウ

② 其旅行則吹沫如星而相附、故曰鮒曰鯽

① 『本綱』、鮒、状似小鯉而色黑而體促、肚大而脊隆

③ 喜偎泥、不食雜物、故能補胃、冬月肉厚子多、其味最美。

④ 肉（甘温）

⑥（同麥門冬食之害人、同沙糖食生疔蟲、同芥菜食成腫疾）、同鷄雉鹿猪食生癰疽。

×	<p>【發明】（震亨曰）、諸魚屬火、獨鯽屬土、有調胃實腸之功。（後略）</p>
×	<p>〔近世歌人稱紅葉鮒者、秋後冬初霜林紅葉染時、肉厚子多、其味尤美、故名之。又近世有琵琶湖漁人源五郎者、能采大鮒肥美者、故呼為琵琶湖鮒之名也。〕</p> <p>（中略）大者一、二尺、（中略）以江州、琵琶之鮒為第一、（中略）作膾作炙俱佳、作鮓亦甚好。</p>
<p>△按、波長魚、在湖中、形似鮒而頭長、鱗細、</p> <p>波長魚 〔名義正字未詳〕</p> <p>はちやう 腸香〔和太加〕</p>	<p>⑤ 諸魚屬火、獨鯽屬土、有調胃實腸之功</p> <p>⑦ 『本草必讀』云、鯽頭春月腦中有蟲、此魚原田稷米化生、故肚尚有米色。</p> <p>⑧ 新六 いにしへはいともかしこし堅田鮒包焼なる中の玉つさ</p> <p>⑨ 深秋其鱗變紅、謂之紅葉鮒、時味最勝。</p> <p>⑩ 世稱源五郎</p> <p>⑪ 大者一尺許、</p> <p>⑫ △按、鮒、江州湖中者為第一、</p> <p>⑬ 鮒作膾及鮓或炙煮共佳、以為上品、</p>

<p>鯽魚</p> <p>【附録】</p> <p>鯽魚（詵曰）、一種鯽魚、與鯽頗同而味不同、功亦不及。</p> <p>云鯽是櫛化、鯽是稷米所化、故腹尚有米色。寬大者是鯽、狹小者是鯽也。（時珍曰）、孟氏言鯽、鯽皆櫛、稷化成者殊為謬說、惟鼯鼠化鯽、鯽化鼯鼠鰾績。『霏雪錄』中嘗書之、時珍亦嘗見之、此亦生生化化之理。</p> <p>鯽鯽多子不盡然、（中略）</p> <p>似鯽而小且薄、黑而揚赤。其行以三為率、一前二後、若婢妾然、故名。（後略）</p>	
<p>脊黑、長五、六寸、大者尺許、至秋鱗變紅。</p> <p>たびらこ 妾魚 婢魚</p> <p>飢<sup>ハ</sup>音節<sup>ハ</sup> 俗云太比良古</p> <p>ツイツ</p> <p>①『本綱』飢與鯽同、而味不同、功亦不及</p> <p>⑤時珍曰、孟詵言飢是櫛化鯽、是稷米化成者、殊為謬說、惟鼯鼠化飢、飢化鼯鼠、『霏雪錄』中嘗書之、時珍亦嘗見之、此亦生生化化之理</p> <p>⑦鯽飢多子不盡然爾</p> <p>②狀似鯽而小、且薄黑而揚赤、其形以三為率一前二後、若婢妾然、故名婢名妾</p> <p>△按、飢似鯽、而脊黑腹白、形薄匾而稍團、大抵二、三寸許、恰似木葉又似櫛、其小者腹近</p>	

<p>嘉魚（宋『開寶』）</p>	<p>×</p>	
<p>佐比魚（訓如字）</p>	<p>鱖（訓美、或曰美古比） （前略）</p> <p>【集解】状似佐比而鱗細、頭小、腹嘴俱赤、肉有細刺、味淺不美、（中略）、常在山川湖澤之間（後略）。</p>	
<p>まるたうを 鮠（音味） 拙魚</p>	<p>鱖細於鯉、 △按俗称美鯉者、似鯉而身狹長、其頭長於鯉、 絮似鱧、二說大異也 『文字集略』云、絮、鯉屬也。へ『字彙』云、 ツア。ウ</p>	<p>みごい 絮（音騷） へ和名美 尾處微赤、味不美、裸鯉取之、或為腌食、蓋櫛及鼯鼠化成飢之兩説、並難信、新堀池、雨水感春夏陽氣即鯉飢自生、有牝牡復一孕生數百災焉。鯉鱖亦皆如此。</p>

(略)

【集解】(志曰)、嘉魚乃乳穴中小魚也。常食乳水、所以益人。

(時珍曰)、(中略) 狀似鯉、而鱗細如鱗、

肉肥而美、大者五六斤、

食乳泉、出丙穴、二三月隨水出穴、八九月

逆水入穴。

『夔州志』云、嘉魚、(中略) 首有黑點、

長身細鱗、

肉白如玉、味頗鹹、食塩泉故也。(中略)

梧州人以為鮓餉遠、劉恂『嶺表録』云、蒼

梧戎縣江水日出嘉魚、似鱒而肥美、衆魚莫

及、每炙食以芭蕉隔火、恐脂滴火中也、又

可為臠。(後略)

【釈名】丸太魚(俚俗通稱、未知何以名之(中略))

丙穴魚

嘉魚 (俗云、丸太魚)

キヤアアイユイ

⑦常於丙穴崖石下食乳石漢中蜀中

①『本綱』嘉魚狀似鯉而鱗細如鱗

③大者五六斤

⑧丙穴多、二、三月隨水出穴外、八、九月逆水入、

②首有黑點、

④肉白如玉、味頗甘鹹

⑥又為鮓餉遠

⑤其美衆魚莫及之、炙食

⑨其丙穴者穴日向丙、故名。

△按、嘉魚、關東有之、丸太魚是乎。畿内、海

【集解】(前略) 上都及海西諸州未聞有、然殊名



	<p>乎、江東所在有之。</p>	<p>西未曾有魚也。蓋丙穴有、異說云、此魚以丙日出穴也。燕避戊巳、鶴知夜半、嘉魚知丙日焉、然以向丙方穴為所在之說、可為是矣。</p>
<p>×</p>	<p>鮭<small>〔訓左計〕</small>  <small>〔釈名〕</small>鮭<small>〔源順〕</small>        年魚<small>〔上同〕</small>、鯁<small>〔韓客〕</small>、鰈<small>〔俗名〕</small>○源順曰、『崔禹錫食經』云、鮭、其子似苒、赤光、春生年中死、故又名年魚。</p> <p><b>【集解】</b>鮭狀似鱒、鯁而大圓肥、鱗細青質赤章、腹淡白、肉赤色、有細刺、脂多、味甚厚美、(中略)其肉色白者味淡次之、頭枕骨軟如瑪瑙呼称氷頭而味亦佳、(中略)</p> <p>子有二胞、胞中不知幾千粒、大如南燭子、</p>	<p>鮭        さけ</p> <p>鮭<small>〔俗用之誤也、鮭河豚〕</small>  <small>〔和名佐〕</small></p> <p>①『倭名抄』載『崔禹錫食經』云、鮭、其子似苒、赤光、春生年中死。故又名年魚。</p> <p>②△按、鮭、<small>〔鯉本字魚臭也、正字未詳〕</small>、狀似鱒而圓肥大者、二、三尺、細鱗青質赤章、腹淡白、肉亦有細刺、脂多、味甚厚美、肉色白者味淡次之、頭枕骨軟如瑪瑙、称氷頭、而味亦佳、</p> <p>③其子有二胞、胞中數千粒、</p>

上有一紅點、其明透亦如瑪瑙珠子、其味殊美、呼曰鮠（波良良古）、

（中略）凡東北大河采之、（中略）冬月生子、其子入鹹水而長、又逆于河源、故未流不通江海、則鮠全無矣。（中略）

鮠如與切音而又如六切音肉魚子也。俗訓波良羅子、即鮠子也。稱筋子、甘子者亦是也。筋子、甘

子者連胞而淹之。鮠子者先連胞淹之、經一、二日剖胞、粒粒晒乾收用、鮠子連年不鮠、若素無鮠處欲養鮠、則鮠子包稻草入水中陰處而養之、

明年必采鮠、（中略）

肉【氣味】甘、温、無毒。

鹽引【集解】（前略）其造法采鮮鮠、去鱗腮割腹、搜棄諸腸洗淨填子胞封腹口、淹鹽水一晝夜、採出陰乾一兩日、待乾又淹鹽水如初、採出陰乾、待乾

④明透、上有一紅點、呼曰鮠（波良良古）。

⑦東北大河通江海處多、而畿内、西国無之。

⑥又有筋子、甘子者、其連胞而淹之。

⑤經月不鮠、包稻草入水中陰處而養之、則翌年必鮠多焉、連胞淹之、經一、二日剖胞、粒粒晒乾收用、運送他邦、最賞之。

⑧昨日たちけふきてみれば衣川すそほころひてさけのぼる也

⑩鹽引（志保比岐）作法采生鮠割腹去鱗腮及腸、洗淨填子胞封腹口、淹鹽水一晝夜、採出陰乾一兩日待乾又淹鹽水如初而採出陰乾用稻草包封陰

用稻草堅封陰乾、經月餘而收用之、此謂子籠、〔本朝式〕所謂  
本朝式所謂內子鮭是也、有不填子者、此尋常鹽  
引也、(中略)、按古之楚割〔須波夜利〕、源順曰魚  
條俱訓須波夜利、或曰曾和利是、今鹽引之類也乎。

(中略)

氷頭ヒツ (前略) 鮭之頭骨如氷澄徹者也、古者淹之  
伝送于司寮乎、其甘美而脆軟也。

背腸 訓世波多、源順訓美奈和太、(中略) 是今  
⑫背腸〔訓美奈和太〕 鮭之背腸醃也

之醃而常奧越俱獻之、味亦佳也。

干鮭カラサケ 【集解】其松前、秋田及兩越最多、以伝送于  
諸州。其法采生鮭去腸投屋上以乾暴經日、其中有  
⑨干鮭〔加良佐介〕 作法采生鮭去腸投屋上以曝  
乾、又有自腹至背連皮割開曝乾者〔佐介乃比良

鮭披者、用鮮鮭去鱗腮膽腸洗淨、自腹至背連皮割  
開曝乾者、非尋常乾鮭之比、是松前、秋田之佳品  
也。

⑬凡鮭〔甘、温〕 生北海冬月、深雪蟄居、為日  
用食品、充穀然、畿內人皆云、多食之必發小瘡、  
彼地人皆云、為常食未聞發瘡者、是乃土地  
之寒温及狎與不狎之差而已、獨不鮭爾、猶山家

<p>鱒魚(『綱目』)</p>	<p>【釈名】 鮠魚(必)、赤眼魚。  時珍曰、『説文』云、(中略) 鱒性好獨行、尊而必者、故字從尊從必。  【集解】(中略) 状似鱒而小、赤脈貫瞳、身圓而長、鱗細于鱒、青質赤章、好食螺蚌、善於遁網。(後略)</p>
<p>鱒</p>	
<p>以芋為常食、不知痞滿者。  ⑭産後金瘡藥 干鮠 阿羅魚(共黑燒存性)  藜 萍蓬草 小角豆(去皮生用) 沈香(燒不出煙) 以上六味分量有口傳</p>	<p>ます  鱒(音存)  ツロン  鮠(音必) 赤眼魚  鮠 腹赤魚  (和名、萬須、又云、波良)  ⑤性好獨行尊而必者(故字從尊從必)  ①『本綱』鱒似鱒、小  ③赤脈貫瞳、身圓長  ②鱒亦細於鱒  ④青質赤章、好食螺蚌、善于遁網</p>

<p>鯪魚（音患○『拾遺』）</p> <p>【釈名】 鰻魚（音緩）草魚。</p>	
<p>鯪（胡水切、音患、訓阿米）</p> <p>【釈名】 水鮭（『楊氏漢語抄』一云江鮭、源順曰、鯪、按鯪音泥、郭璞作鯪）</p>	<p>【釈名】（前略）景行帝時、肥後州、宇土郡、長瀆漁人始釣之、守令奉獻御厨。聖武帝天平十五年、正月十四日自太宰府獻之、『本朝式』曰、太宰府貢之者、肥後、筑後兩国所進也。近世未聞此事也。今亦朝廷正月有腹赤奏後厨調之、或用鮭亦有</p> <p>【集解】 狀類鮭而鱗細於鮭、赤脈貫瞳、青質赤章、肉赤多刺、膏脂美於鮭（中略）。</p> <p>肉【氣味】 甘、温、無毒（或曰大湿有毒）、【主治】 温中壯氣、寒疝冷積俱良、多食則動火發瘡。</p>
<p>あめのいを</p> <p>鯪（慈同）</p> <p>ホロン</p> <p>鰻（音獲） 草魚</p> <p>水鮭（みづさけ） 江鮭（ゑさけ） 『漢語抄』</p>	<p>△按、鯪、景行天皇時、從肥後、宇土郡、長瀆貢之。聖武帝時、自太宰府貢之、每正月元日有腹赤魚贄云云、</p> <p>今東北国多有、其肉（甘、温）美於鮭、多食發瘡。</p> <p>年中行事初 春の千代のためしの長瀆につれるはらかも我君のため</p>

×	<p>時珍曰、(中略) 其性舒緩、故曰鮠曰鰻、俗名草魚、因其食草也。(中略)</p> <p>【集解】藏器曰、鮠生江湖中、似鯉。時珍曰、郭璞云、鱠子、似鱖而大、是矣。其形長身圓、肉厚而鬆、狀類青魚。有青鮠白鮠二色。白者味勝、商人多鮠之。(後略)</p>
×	<p>【集解】江州琵琶湖多采之、形似鱖、鮠而長、身厚肉、肉色不赤、鱗亦不小、有青、白二種、白色者為美、然不及鮠、鱖、西京人間賞之。</p> <p>肉【氣味】甘、微温、無毒。【主治】與鱖同而輕者也。</p>
<p>はす 正字未詳</p> <p>波須魚 (俗云、波須、或用鮠字、誤、鮠見海魚)</p>	<p>(和名阿米)</p> <p>④ 其性舒緩、故曰鮠、曰鰻、俗名草魚、其食草也</p> <p>① 『本綱』、鮠生江湖中</p> <p>② 似鱖而大、</p> <p>③ 其形長身圓、肉厚而鬆、狀類青魚、有青鮠、白鮠二色。</p> <p>△按、鮠、江州湖中多有之、頗似鮠、故『漢語抄』名水鮠、江鮠、四、五月盛出、一尺二、三寸、大者二尺四、五寸、其小者五、六寸、尺餘也。土人稱鱖、但扁於真鱖。</p> <p>肉(甘)、温(暖胃和中、然發諸瘡)。</p> <p>膽(苦)、寒(治喉痺、一切骨鯁、以酒化二枚、温呷取吐)</p> <p>榎葉魚 出於豊後河湖中、似鮠。</p>

<p>鯪魚『綱目』</p>	<p>鮎<small>訓阿由</small></p>	<p>下 △按、江州湖中在之、四、五月多出、其身圓、肉白、形色鱗皆似幾須、大四、五寸、不適一尺、炙食、甘、平、又作鮎亦香也。有海幾須、川幾須之二種、蓋此川幾須之類矣。</p>
<p>【集解】(時珍曰)、鯪、生江湖中小魚也。長僅數寸、形狹而扁、狀如柳葉、鱗細而整。潔白可愛、性好群游。</p>	<p>【釈名】白儵(音條)、鰲魚(音餐)、鮠魚(音囚)。(中略)</p> <p>【釈名】細鱗魚<small>日本紀</small>、年魚<small>上同</small>、銀口魚<small>漢語抄</small>、鰻鱺<small>古稱</small>、鯪<small>堪囊</small></p>	<p>あゆ 鯪<small>音條</small> チヤ。ウ 鮠<small>音囚</small> 鰲<small>音餐</small> 白儵 香魚 細鱗魚<small>日本紀</small> 年魚銀口魚 <small>和名安由</small> ①『本綱』、鯪、生江湖中小魚也。長僅寸、形狹而扁、狀如柳葉、鱗細而整。潔白可愛、好羣游。</p>

『荀子』曰、鱖、浮陽之魚也。最宜鮓菹。

【氣味】甘、溫、無毒。(後略)

②最宜鮓菹也

③肉〔甘平〕

『和名抄』載『食經』云、年魚、貌似鱖而小、有白皮、無鱗、春生、夏長、秋衰、冬死、故名年魚、〔『和名抄』用鮎字、俗從之非也、鮎者鱖。〕

〔○本紀神功后舉竿乃獲細鱖魚、時后曰、希見物也。故時人號其處曰梅豆羅國、今謂松浦訛焉、是以其國女人、每當四月上旬以鈎投河中捕年魚、於今不絕、惟男子雖鈎之、以不能獲魚。注希見作梅豆羅志也。〕

『日本紀』神功皇后征三韓時、到火前國松浦縣於玉鳴里小河、折之曰、朕欲求財國、若有成事者、河魚飲鈎、因以舉竿乃獲細鱖魚、時曰、希見物也。故號其處曰梅豆羅國、今謂松浦訛焉、是以其國女人、每當四月上旬以鈎捕年魚、於今不絕、但男雖鈎之、以不能獲魚。〕

源順曰、『崔禹錫食經』云、貌似鱖而小、有皮、無鱗、春生、夏長、秋衰、冬死、故名年魚也。

『平陽鴈蕩志』云、香魚、〔又名記月魚、細鱖魚溪鱖。其註最詳。〕

△按、鱖、一、三月初生在江海之交、大一、二



(中略)

秋末沂河生子于草石間而昏迷、漂泊隨流下死、則稱年魚者宜矣。(中略)∨

寸、未生鱗、骨潔白、惟見黑眼呼曰小鱖、熬食甚甘美、不腥、三、四月大如柳葉、生鱗及細鱗、頭尖嘴白、背淡青、腹白、尾端鱗端有微赤色、其頭後背有凝脂味最佳、沂流至山川食石垢苔藻、其潛行甚速、五、六月、四、五寸鮮鱖灸煮、其味甘、美味無似之者、七、八月最長近尺、此時鱖如芥子者滿腹、其背生漆斑文如刀叉鏽、故曰鏽鱖。八、九月於湍水草間生子、而後漂泊隨流下死也。其子孳生流入鹹水、徐成長焉、其盛衰與鮭同、故二物共稱年魚。〔本綱〕所言者春夏之小鱖也、〔和名抄〕所言者、夏秋鏽鱖也。〕

【集解】狀似竹葉而細長、頭尖嘴白、背青腹白、鱗極細小、鱗端尾端有微赤色、肉薄、潔白不腥極甘美、其頭後背有凝脂、其味最佳、子如芥子、甚多、三、四月如柳葉、五、六月大者四、五寸、七、八月大者八、九寸、或盈尺、其子滿腹、此時

背生白斑如皮之爛、呼曰鏽鮎、是魚之老勞也。性常食沙及石垢、故無餌不能釣之。(中略)

健速泝于急灘。(中略)

今西京之賀茂川、桂川、梅津市原高野有汲鮎有築落、自古賞美而詠歌之、肥之玉嶋川亦多、歌人之所最賞也。今以濃尾二州之鮎為上品、紀州亦次之、

(中略)

東州之鮎者、鱗骨堅硬而味不為美、故遠之大井川、相之根府川、野之宇都宮川、武之築井川、雖以魚之肥大而誇、然恨骨之硬堅也。

鮎醬(鮎訓字留加、鮎腸也)【氣味】甘、渋、無毒。

【主治】(前略)〔此腸色灰黑、多沙石、故諸州造醬者、以無沙石而肉子相雜為勝、又單腸者無沙石則佳、藝陽之貢為天下之魁。〕

諸国谷川續於海處皆有之、濃州、城州(賀茂川、桂川)和州(吉野川)紀州(紀川)作州(三升川)阿州(田頭子川)越前(福居)

遠州(大井川)相州(根府川)武州(築井川)下野(宇都宮川)此外九州鱒得名者不少、其大者尺有余。

鱒鮎(訓字留加)

鱒腸鹽藏者、灰黑色(甘渋微苦)不襍沙石者為良、安藝之産為勝。

かも川の瀬にすむあゆの腹に社うるかといへる綿はありけれ 小式部

黄鯛魚（音固○『綱目』）

【釈名】黄骨魚。

（時珍曰）、魚腸肥曰鯛。此魚腸腹多脂、

漁人煉取黄油燃燈、甚腥也。（中略）

【集解】（時珍曰）、生江湖中小魚也。状似

白魚、而頭尾不昂、扁身細鱗、白色。闊不

逾寸、長不近尺。可作鮓菹、煎炙甚美。

（後略）

鮓

【附録】諸子魚チコイ（略類鮓而状類鮓、比鮓則

わたご

黄鯛魚

ハアン クウ イユイ

〈俗云、和太古〉

②凡魚腸肥曰鯛、此魚腸腹多脂、漁人煉取黄油然燈、甚腥也。

①『本綱』、黄鯛魚、生江湖中小魚也。状似白魚而頭尾不昂、扁身細鱗白色、闊不逾寸、長不近尺、可作鮓菹煎炙、甚美。

△按、黄鯛魚、状似小鰻而細鱗、白光色、大五、七寸許、其腸極苦、脂多、故俗呼曰腸子。處處池川與鮓並出、江湖中最多、而未煉取油、但冬月不多、出失水易死。

<p>石鮠魚 (『拾遺』)</p> <p>【集解】藏器曰、生南方溪澗中。長一寸、背裏腹下赤、南人以作鮠云甚美。</p> <p>【氣味】甘、平、有小毒。(後略)</p>	
<p>×</p>	<p>頭小扁、背黑細鱗、腹下白、帶微紅色、煮食則肉      美脂多、</p> <p>而腸苦、江州川湖多、有江之坂本、有諸子川、其      魚最多 (後略)</p>
<p>をいかは</p> <p>石鮠魚</p> <p>シツ ピツ イユイ</p> <p>〈俗云、乎以加波〉</p> <p>〈又云、阿加毛止、又云、夜車地〉</p> <p>『本綱』、石鮠魚、生南方溪澗中。長一寸、背      裏腹下赤、以作鮠甚美。</p> <p>其肉〈甘、平、有小毒〉</p> <p>△按、石鮠魚、右所謂長一寸之一字、當作數字、      背裏之裏字亦當作黑、恐傳寫誤歟、蓋鮠者、鱧      之一名也。此魚岩石急流有之、狀似鮠而小、      故名石鮠、背黑而微有斑、腹下赤斑、大四、</p>	<p>毛呂古、〈正字未詳〉、狀似黃鮠魚而狹長、      其腸亦苦、江州坂本川名毛呂古川、此魚最多也。      大津市塵多炙販之。</p>

×	×	
<p>鮠<small>ハエ</small>訓波恵</p> <p>【釈名】鱻<small>ハエ</small>『漢語抄』(後略)</p>	×	
<p>鱻</p> <p>はえ</p> <p>鱻<small>ハエ</small>未詳俗字<small>ハエ</small> 和名波江</p> <p>『和名抄』以鮠訓波江、其誤起於以鮠為鱻也、</p>	<p>鮠<small>ハエ</small></p> <p>鮠<small>ハエ</small>出處未詳、恐俗字矣</p> <p>俗云、宇久比、小者名夜末女</p> <p>△按、鮠、江州湖中多有之、狀似鮠而腹赤背黑、大者近尺、肉有細刺、作鮠或灸食、味淡、甘、不美、豆州、箱根、豊後處處有之。</p>	<p>うぐひ</p> <p>鮠<small>ハエ</small></p> <p>五寸、夏月與鱻同時出、取之為鮠、味稍劣矣。洛大井川多有之、京俗呼曰平井加波、大井川之畧言、攝河俗称赤毛止、赤斑之假名、下畧以相通名之、夜砂地、名義未詳。</p>

<p>鯿魚『綱目』</p>	
<p>×</p>	<p>【集解】川湖處處多有、狀似鮎而白色、背淡黑、略帶青色、性好群集、浮游于水上、味甘淡稍美而不腥、然不及鮎之美也。鮠嗜蠅、故漁人用馬尾或鯨鬣摸成蠅頭、着長縷、先泛炒糠于水上、則群鮠逐香而聚於時、投蠅頭于水、頻頻釣之、手熟者一瞬以百數、或以撒網打網采之。(後略)</p>
<p>かなびしや じんぞく 鯿<sup>ハ</sup>音 サア、</p>	<p>鮠、詳海中無鱗魚 △按、鱻、處處河湖中多、狀似鱻而白色、背淡黑、略帶青色、性好群集、浮游于水上、味甘淡稍美而不腥、然不及鱻之美也。性嗜蠅、故漁人用馬尾或鯨鬣摸成蠅頭、先泛炒糠于水上、則群鱻聚於時、投蠅頭于水、頻頻釣之、手熟者一瞬數百、或以網亦取之、春夏多出。其大二、三寸、其行水中至速也、故名波江、<sup>ハ</sup>波夜志、訓下畧相通也。 俊頼 夫木 ふしつけしをとろか下に住はゑの 心おさなき身をいかにせん</p>

	<p>【釈名】鮫魚（『爾雅』）、吹沙（郭璞）、沙溝魚（俗名）、沙鱸（音問）。</p> <p>（時珍曰）、此非海中沙魚、</p> <p>（中略）居沙溝中、吹沙而游、啞沙而食。</p> <p>（中略）</p> <p>【集解】（時珍曰）、鯊魚、大者長四五寸、其頭尾一般大。頭狀似鱗、體圓似鱧、厚肉重唇。細鱗、黃白色、有黑斑點文。背有鬚刺甚硬。其尾不岐。小時即有子、味頗美、俗呼為阿浪魚。（後略）</p>
×	
いしふし	<p>鮫魚 吹沙</p> <p>沙鱸 沙溝魚</p> <p>〈俗云、加奈比之也、又云、志牟曾久〉</p> <p>③〈此非海中沙魚也〉</p> <p>①『本綱』鮫魚、居溪澗沙溝中、吹沙而游、啞沙而食、</p> <p>②大者長四、五寸、其頭尾一般大、頭狀似鱧、體圓似鱧、厚肉重唇、細鱗黃白色、有黑斑點文、背有鬚刺甚硬、其尾不岐、小時即有子、味頗美、俗呼為阿浪魚。</p> <p>△按、鯊、湖及谷川水庭石間小魚、形色其似鱧而小、其大一、二寸、有細黑點文、其尾不岐、京俗曰加奈比志夜、〈金杓之下略乎〉、四国人曰志牟曾久、〈名義未考〉、未見四、五寸者。</p>

石斑魚(『綱目』)

【釈名】石攀魚(『延壽書』)、高魚。

【集解】(時珍曰)、石斑生南方溪澗水石處。長數寸、白鱗黑斑。浮游水面、聞人聲則劃然深入。

『臨海水土記』云、長者尺餘、其斑如虎文、而性淫、春月與蛇醫交牝、故其子有毒。

(後略)

石斑魚

石攀魚 高魚

〈俗云、石伏〉

鯪(『和名抄』)

(魚+糶の右の部) 〓『夫木集』用之非也

①『本綱』、石斑魚、生南方溪澗水石處。長數寸、白鱗黑斑。浮游水面、聞人聲則劃然深入。

②其長者尺餘、斑如虎文、性淫、春月與蛇醫交犯、故其子有毒。

△按、石斑魚、狀似彈塗魚、而頭大尾細、有鬚有硬鬚、有細鱗如無、其背斑文淺黑色、腹白、大者三、四寸、常伏石間、故稱石伏、又背腹其黑者、呼名談義坊主。

夫木 誰か扱あみのめ見せてすくふへき淵に沈める石ふしの身を 仲正



×	<p>杜父魚 (『拾遺』)</p> <p>【釈名】 渡父魚 (『綱目』)、黄魴魚 (音ム)、船釘魚 (『綱目』)、伏念魚 (『臨海志』)。</p> <p>(中略) 見人則以喙插入泥中、如船釘也。</p> <p>【集解】 (藏器曰)、杜父魚生溪澗中。長二三寸、状如吹沙而短。其尾歧、大頭闊口、其色黄黑有斑。脊背上有鬣刺、螫人。(後略)</p>
×	×
<p>ばんだい 正字未詳</p>	<p>どんほ</p> <p>とんこ</p> <p>渡父魚</p> <p>杜父魚</p> <p>黄魴魚(音ム)</p> <p>船釘魚</p> <p>伏念魚</p> <p>△讀止牟保、俗云、止牟古</p> <p>②又見人則以喙插入泥中、如船釘也。</p> <p>①『本綱』、渡父魚生溪澗中、長二三寸、状如吹沙魚而短、其尾歧、大頭闊口、其色黄黑有斑。脊背上有鬣刺、螫人。</p> <p>△按渡父魚處處皆有状如上説</p>

×	
×	
<p>處着鉛錘令鈎附于地俟、微動之響揚竿、秋月貴</p> <p>底、釣之以小鰕為餌、綸之耑端去鈎□三寸許、</p> <p>△按、彈塗魚、川末近海處多有之、常潛行水庭</p> <p>而居、以其彈跳于塗、故名。</p> <p>三、五寸、潮退千百為群、揚髻跳擲海塗中作穴</p> <p>『三才圖會』云、彈塗魚、形似小鰕而短、大者</p> <p>タシ トウ</p> <p>彈塗魚 〈俗云、波世〉</p> <p>はぜ 闌胡</p>	<p>番代魚 〈俗云、波牟太伊〉</p> <p>△按、番代魚、生池澤、川流皆有、三月初出、</p> <p>九十月不見、長一二寸許、灰白色、脊有細與柿</p> <p>色、縱文腹白、群游水面、聞人聲則深入、而諸</p> <p>魚與此同逃去、頗如守門者、其形狀、本草所謂</p> <p>石斑魚畧相似矣、然此魚總無甲乙、皆不過寸半、</p> <p>又不見其鰓、唯濕生者矣、人亦不食之。</p>

<p style="text-align: center;">×</p>	
<p style="text-align: center;">×</p>	
<p>       肉柔、味不美、最下品。        五寸、似鱸而畧圓、淺黑細鱗、硬鱗、尾有岐、        △按、牟豆魚、溪澗空穴中有之、又浮游、大四、        〱『噓囊抄』用鱖字、未審、鱖者、鱖之別名〱        正字未詳     </p>	<p>       賤、以為遊興之一矣。形色似鮪而小、細鱗體畧        滑、口濶腮大、眼向上、斑點帶微黑、尾亦有小        斑無岐、春月古宿魚、大者五寸、腹有子。        虎彈塗 狀大而有虎斑彪、〱俗云、止良波世〱        衲彈塗 有深黑斑、頭尾最黑、擬浮屠之玄衲、        〱俗云、古呂毛波世〱        飛彈塗 脇邊有鱗如翼、呼曰飛鯊、〱俗云、止        比波世〱     </p>



照、若火割血、  
肉【氣味】甘、鹹、平、無毒。(後略)

【集解】金魚有鯉有鮒、鱗赤間夾金色、或身赤尾金、素来自外国、而五、六十年來、家家玩賞之。養

于桶槽及盆池中、採杉藻而泛水、用子子蟲為餌、(中略)若無蟲、代之以麪餅。至春末生子於藻中、好自吞(口十稻の右の部)餘魚知孕而子欲生時、頻逐之、相逼生子于藻中(後略)

初出黑色、久乃變紅、紅老而變白者号銀魚、故無魚小而銀者及白黑相間者、惟有紅白、黑白斑相間無常者耳。(中略)金魚常拋尾之形而有価之貴賤(中略)有鮒尾者、為下品。(中略)大者盈尺、價亦貴矣。

⑤肉(甘、鹹、平)

△按、金魚、非鯉、鮒等之變者、是別一種。而殊不知鯽、鱗之變者。初自外国來、近年玩賞之、而無食之者、形似鮒而尾如鰕、其大者七、八寸。筑前及泉州堺多有養之者、以販于四方、每自三月至十月、餌子子蟲、小蚓、又索麪、(煮熟日乾)亦佳、(如餌飯粒則金魚眼突出)、至春末生子、投杉藻或棕櫚皮泛水、其欲生時雄頻逐之、雌相逼生子於藻中、好自啗、故急撰取其藻、養別水槽、受日光三五日、孚頭尾備放池、初黑色如小鮒、久乃變紅斑、經二歲長二、三寸、為紅黑斑、經三歲為純紅、老則又變白如銀、名之銀魚、本一種、又有逆振尾游者、號獅子、共為珍、其尾如鰕又如舟楫而不邪斜者、良如鮒尾者、為下品。最大者一尺、價貴、其頭微尖者、雌。

<p>鰻魚 (『食療』)</p>	<p>鰻魚 (音感。『綱目』)</p> <p>【釈名】鮓魚 (音紺)。鰻魚、黃頰魚。</p> <p>(中略) 其性獨行、故曰鰻。『詩』云、「其魚魴、鰻」、是矣。</p> <p>【集解】(時珍曰)、鰻生江湖中。體似鰻而腹平、頭似鯨而口大、頰似鮎而色黃、鱗似鱒而稍細。大者三四十斤、啖魚最毒、池中有此、不能畜魚。(後略)</p>
<p>×</p>	<p>×</p>
<p>さう</p> <p>鰻(音) &lt;ツラン</p> <p>鯨(同) &lt;</p> <p>へ『夫木集』、鰻、訓伊之布之者、非也。 &lt;</p>	<p>かん</p> <p>鰻(音感) &lt;</p> <p>カン</p> <p>へ音紺) &lt;鰻</p> <p>黃頰魚</p> <p>②性獨行、故曰鰻、『詩』云、其魚、魴、鰻、是也。</p> <p>①『本綱』鰻生江湖中、體似鯨而腹平、頭似鯨而口大、頰似鮎而色黃、鱗似鱒而稍細、大者三四十斤、啖魚最毒、池中有此不能畜魚。</p>

<p>(前略)【集解】(時珍曰)、鯨生江湖中。體圓厚而長、似鰻魚而腹稍起、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。(後略)</p>	<p>鰻魚</p> <p>【附錄】鰻魚 (時珍曰)、按『山海經』云、洛水多鰻魚、狀如鰻、居于達、(中略)達乃水中穴道、交通者愚、按鰻之形狀居止功用、俱與鰻同、亦鰻之類也。(後略)</p>
	×
<p>『本綱』、鯨、生江湖中。體圓厚而長、似鰻魚而腹稍起、扁額長喙、口在額下、細鱗腹白、背微黃色。亦能噉魚、大者二卅斤。</p> <p>△按、鰻、鯨二種、未聞有本朝江湖中。</p>	<p>おこじ</p> <p>(舟十鯨) (音勝)</p> <p>テアン</p> <p>△和名乎古之、俗云、乎古世。▽</p> <p>② 『山海經』云洛水多(舟十鯨)魚如鰻、居于達</p> <p>③ △水中穴道交通者曰達▽</p> <p>① 『本綱』、形狀居止功用俱與鰻同、亦鰻之類也。</p> <p>△按、(舟十鯨)、鰻、謂生於湖水、然二物適出、魚肆者共此江海之產也、形甚醜、故謂醜女譬之、</p>

<p>夏月居石穴、冬月俛泥糝、魚之沉下者也。</p> <p>魚、</p> <p>厚皮緊肉、肉中無細刺、有肚能嚼、亦啖小</p> <p>人、</p> <p>采斑色明者為雄、稍晦者為雌、背有鬚鬣刺</p> <p>大口細鱗。有黑斑、</p> <p>【集解】(時珍曰)、鰕生江湖中。扁形闊腹、</p> <p>略)</p> <p>(時珍曰)、(前略) 其文斑如織罽也。(中</p> <p>水豚。</p> <p>【釈名】罽魚(音薊)、石桂魚(『開寶』)、</p> <p>鰕魚(居衛切○『開寶』)</p>	
<p>×</p>	
<p>⑦夏月居石穴、冬月俛泥、糝魚之沈下者也、小</p> <p>⑤厚皮緊肉、肉中無細刺、有肚能嚼、亦啖小魚</p> <p>③色明者為雄、稍晦者為雌、背有鬚鬣刺人</p> <p>鱗、有黑斑</p> <p>①『本綱』、鰕、生江湖中、扁形闊腹、大口細</p> <p>②如織(糸+罽)故</p> <p>〈和名阿散知〉</p> <p>罽魚(糸+罽)同水豚 石桂魚</p> <p>クー</p> <p>鰕(音貴)</p> <p>あさぢ</p>	<p>其刺螫人、(俗云、山神好食(舟十養) )。</p>



<p>小者味佳、至三五斤者不美。</p> <p>李廷飛『延壽書』云、鰕鬚刺凡十二、以應十二月。誤鯁害人、(中略)</p> <p>(附録は前の項目に)参照)</p> <p>肉【氣味】甘、平、無毒。『日華』曰、微毒。</p> <p>【主治】腹内惡血、去腹内小蟲、益氣力、令人肥健 (『開寶』)。補虛勞、益脾胃 (孟詵) 治腸風瀉血 (『日華』)</p> <p>【發明】(時珍曰)、按、張杲『醫說』云、越州邵氏女年十八、病勞瘵累年、偶食鰕魚羹遂愈。觀此、正與補勞、益胃、殺蟲之說相符、則仙人劉憑、隱士張志和之嗜此魚、非無謂也。(後略)</p>	
<p>者味佳、至三五斤者不美。</p> <p>④其鬚刺凡十二、以應十二月。誤鯁害人</p> <p>⑧<math>\wedge</math>甘平</p> <p>⑨去腹内小蟲、益氣力、補虛勞<math>\wedge</math></p> <p>⑥凡魚無肚而不嚼、牛羊有肚故能嚼、鰕獨有肚能嚼也。</p> <p>『三才圖會』云、此魚黃質黑章、鬚鬣皆圓、特異常魚、漁者以索貫一雄置之、谿畔群雌來齧曳之、不捨掣而販之、常得數十尾。</p>	

資料三 『和漢三才図会』 「江海有鱗魚」類と 『本草綱目』 「魚」類と 『本朝食鑑』 「江海有鱗魚」

<p>『本草綱目』 「魚」類</p>	<p>『本朝食鑑』 「江海有鱗魚」</p>	<p>『和漢三才図会』 「江海有鱗魚」類</p>
<p>×</p>	<p>鯛〈都條反、音彫〉          【釈名】 赤女〈訓阿加米、『日本紀』〉、平魚〈『延喜式』〉、櫻鯛〈『日本紀』神卷所謂彦火火出見尊失兄鉤後探赤女口而得之、赤女即赤鯛也。〉（後略）          。</p>	<p>たひ          鯛〈音彫〉          テヤ。ウ          棘鬣 奇鬣          吉鬣 赤鬣          平魚〈『延喜式』〉          〈和名太比〉          『崔禹錫食經』云、鯛、〈甘、冷〉貌似鯽而紅鱗者也。          『閩書南產志』云、棘鬣魚、似鯽而大、其鬣紅紫色。或曰奇、曰吉、曰赤、皆以鬣異于余魚也。          △按、俗謂扁者稱平、太比者平字、訓下畧、          『本草綱目』 『三才圖會』 等不載之、可知中華</p>

二寸。(中略)、俱以似前魚者、同称前魚為勝。

一種形色如常、有肉中大骨節邊着瘤子者、俗所謂諸海之鯛過阿波鳴戸灘而骨勞則生瘤、未知果然。

希有之物也。近世浙江寧波海中有之、蓋春夏唐船多來朝時、鱧<sup>レ</sup>比伊乎、又云志比良<sup>レ</sup>附舶來矣、秋冬歸帆時、此地鯛附舶、多渡唐焉、鯛形似鯽而扁、其鱗鬣淡赤白、離潮則變赤、鬣特紅、其肉白味美、最為本朝魚品之上。四時共多、諸国皆有、種類亦多也。大抵一、二尺、其小者一、二寸、名加須吾鯛。攝泉之内海所取者、惣称前之魚、賞之。播州、明石浦之産亦佳也。北国新潟邊之産有大者三、四尺。西海對馬邊之産形短眼大也、並味不如攝播之鯛也。俗傳云、西海鯛春夏越阿波鳴戸入播攝之地者、大骨生瘤焉、盡然乎否。

新六 行春の堺の浦の櫻鯛あかぬかた  
見にけふや引らん 為家

『日本紀』云、彦火火出見尊失兄鉤而後探赤女口而得之、赤女者、鯛也、<sup>レ</sup>二云、鯽也<sup>レ</sup>。以赤女魚所以不備供御者、此縁也。蓋惟鯛自古供宗廟之祀薦、至尊之膳、又為嘉儀之餽贈、則赤女

	<p>一種有頭角鼻直而如折者、曰鼻折鯛。</p> <p>一種淡紅嘴如吹笛形、曰笛吹鯛、味最下品也。</p>	
<p>すみやきだひ 鳥頬魚 〈俗云、須美夜木太比〉 △按、鳥頬魚、形鱗共似古伊知魚、而微帶赤光、 頬有黑紋如墨引、大者七、八寸、肉白脆淡甘美、</p>	<p>名。 笛吹鯛 状似鯛而淡紅色、口尖長似吹笛者、故 故名鼻折鯛、味劣於眞鯛。 △按、黃穡魚、形色似鯛而色淺、鼻直而如折、 ハアン ツアン イユイ 俗云、鼻折鯛 黄穡魚 はなをれだい 出『閩書』</p>	<p>非鯛也。 戎鯛 状似藻臥魚而頭大、圓肥、尾小窄如鯉尾、 鱗似鯛而深赤、鰓下有黑雲文、口小而露齒、甚 醜。</p>

<p>黑鯛（名𩺰魚）今按、『和名抄』載崔禹錫『食經』曰𩺰魚與鯛相似、灰色是也。（中略）、或曰呼𩺰魚之小者曰知奴鯛。</p> <p>『日本紀』神功皇后自角鹿到停田門、食於船上時、海鯽魚多聚船傍、源順曰海鯽訓知沼、然則『日本紀』海鯽者、今之知奴鯛乎。一種色略似黑鯛而長尾者、号曰海頭、訓加比豆、最有毒。</p> <p>一種似黑鯛而小、不過四、五寸許者、有黑、白橫</p>	<p>夏秋多出。</p>
<p>ちぬだひ くろだひ 海鯽 𩺰魚（和名、久呂太比） 海鯽（和名、知沼） 〔和名抄〕以為二物矣、實此一物也。△按、海鯽、狀似鯛而鱗色黑、似鯽、故名海鯽。和名曰、黑鯛多出於泉州、古者泉州稱茅渟、故名之凡鯛。夏月味劣、此魚夏月味最勝、其鱗鱗色如磨琢鐵鉛、其肉有微毒、破血、產後瘡家忌之、尾長者名海津、（加伊豆）、毒甚。</p> <p>『日本紀』神功皇后自角鹿（越前敦賀）到停田門、食於船上時、海鯽魚聚船傍、皇后以酒灑其魚、鯽醉而浮之、故其處之魚至于六月常傾浮如醉。</p> <p>島鯛 似海鯽而小、不過四、五寸許、有黑、白</p>	<p>ちぬだひ くろだひ 海鯽 𩺰魚（和名、久呂太比） 海鯽（和名、知沼） 〔和名抄〕以為二物矣、實此一物也。△按、海鯽、狀似鯛而鱗色黑、似鯽、故名海鯽。和名曰、黑鯛多出於泉州、古者泉州稱茅渟、故名之凡鯛。夏月味劣、此魚夏月味最勝、其鱗鱗色如磨琢鐵鉛、其肉有微毒、破血、產後瘡家忌之、尾長者名海津、（加伊豆）、毒甚。</p> <p>『日本紀』神功皇后自角鹿（越前敦賀）到停田門、食於船上時、海鯽魚聚船傍、皇后以酒灑其魚、鯽醉而浮之、故其處之魚至于六月常傾浮如醉。</p> <p>島鯛 似海鯽而小、不過四、五寸許、有黑、白</p>

	<p>紋相次、重重不混雜、曰嶋鯛。  一種有鱗色不紅潤而帶微黑者、形扁長而頭不圓、略類鰩魚、味亦不佳、江都漁市名曰小瀧鯛。是總之小瀧所產也。</p>	<p>横紋相次、重重不混雜。  小瀧鯛 鱗色不紅潤而帶微黑、形扁長而頭不圓、眼色鮮明、略類海鯽、肉柔、味不佳、此多出於総州小瀧、故名。又泉州、淡州出之、名知鯛、  〈名義未詳〉。</p>
	<p>一種形類小瀧而鱗紋如鵬尾之斑、名曰鵬羽鯛</p>	<p>たかのは 正字未詳  鷹羽魚 〔俗云、太加乃波〕  △按、形畧似鯛而狹扁、大一、二尺、淡黑帶紫、細鱗有文、似鷹羽、故名之。頭不團、尾似鯛、但口異、諸魚而肉唇重出、秋冬有之。</p>
	<p>一種有頭角扁小而嘴尖、鱗鬣淺紅者、比鯛則細、不過一尺餘、然味極甘美、肉亦脆白、最無毒而久病之人亦食之無害、江都盛賞之、名曰甘鯛。</p>	<p>あまだい 甘鯛  くずな 〔阿末太比〕  方頭魚 〔俗云、久豆奈〕  △按、方頭魚、狀鯛似而扁狹、口尖、鱗鬣淺紅、大一尺許、肉脆白、味甘美、病人食之無妨。  沖津鯛、〔一名白久豆奈〕 大者二尺許、色帶白、</p>

<p>一種鱗有五色錦紋、形如鯽魚而肥、大七、八尺許者、名曰錦鯛。此江都漁市亦所稀有。</p>	<p>一種有似小鯛而鱗鱗紅、自頭後至尾前、着一條銀糸者、曰糸績鯛。味亦稍美。</p>	<p>或曰奧津鯛、是駿之奧津多產也。或曰甘鯛之大者色帶白而味不美、此謂白皮甘鯛。</p>
<p>錦鯛 にしきだひ 具足魚 ぐそくうを</p> <p>△按、錦鯛、狀似鯛而肥大、鱗鱗紅光如錦、又如刀鋒不可手近、不能切割、庖人以刀脊剥鱗、肉白、味稍美、大抵一、二尺、大者六、七尺。關東亦甚稀焉、大坂市塵偶有之、予亦見之。</p> <p>〈二名共俗所称〉</p>	<p>いとより 金線魚 △按、金線魚、狀似鯛而狹長、大者不過尺、鱗鱗紅、自頭後至尾端、縱如金線者有四條、故名。味稍美、無毒。</p>	<p>味亦美、多出於駿州沖津、故名之。</p>

	<p>赤魚〔訓阿加乎〕</p> <p>【釈名】〔色赤如火、故俗曰赤魚〕</p> <p>【集解】頭大、口濶、形略似甘鯛而大、尾無岐、細鱗、長鰭、全体俱赤如丹、肉脆白、而味淡美、處處雖有、江都最多、相豆総海濱采而運之、近俗恐河豚多毒、以鯛、鯛、舟+養、赤魚之類代之、然味最減矣。惟鯛魚味厚、赤魚味淡而足用、一種有赤鱒者、或号赤松、状全類赤魚、色深紅、味亦同矣。</p>	<p>あかを 緋魚 フイ イユイ 赤魚〔俗〕 〔俗云、阿加乎、又、略阿古〕 『興化府志』云、緋魚、其色如緋。 △按、緋魚、状畧似鯛而厚濶、眼甚大而突出、其大者二、三尺、細鱗、鰭窄、尾俱鮮紅如緋、肉脆白、味甘美、關東多有、各月最賞之、攝播希有之、以藻魚大者称赤魚而代之。 赤鱒〔俗云、阿加末豆〕、状類緋魚、又似鱒、色深赤、味亦不佳。</p>
×		<p>ちひき 正字未詳 血引魚 △按、血引魚、形縮似而大者二、三尺、全體深赤色、肉亦如血、味不美、故惡其色、食之者少。</p>



藻魚（訓毛以乎）附笠子魚	<p>眼張魚</p> <p>〈訓米波留〉</p> <p>【積名】魚眼張大、餘魚不及、故名。</p> <p>【集解】大概類赤魚而眼大曠張、惟口不濶大、味亦略同、〔肉【氣味】甘、平、無毒。（後略）〕</p> <p>有黒、赤二種。（中略）</p>	
<p>藻魚</p> <p>磯眼張魚</p> <p>もいを</p>	<p>眼張魚</p> <p>めばる</p> <p>正字未詳</p> <p>〈俗云、米波留〉</p> <p>△按、眼張魚、狀類赤魚而眼大曠張、故名之。惟口不濶大、味〔甘、平〕亦似緋魚、春月五、六寸、夏秋一尺許、播州、赤石之赤眼張、江戸之緋魚、共得名・</p> <p>黒眼張魚 形同而色不赤、微黒、其大者一尺、四、五寸、俗云、此蟾蜍所化也、未審、以色稍似謂乎。</p>	<p>比女智魚 夏月雜肴中交來於魚市、大五、六寸、形似鱗而身過半、赤如血、肉白柔。</p>

	<p>【集解】細鱗、長鰭、尾無岐、肉淡白、味美、脂少、不過尺許、黑色雜白点、如胡麻蒸渣之、黑白相交、俗称胡麻加羅、此為上品。</p> <p>又有騮色者、有形稍短而黑者、此俗称黑加羅、俱味減矣。大概肉味雖與赤魚、眼張似、此魚為勝。一種有笠子魚者、略與藻魚相似而頭圓大、背尖、長鱗、匏色灰白、味最劣焉。</p> <p>肉【氣味】甘、平、無毒。【主治】與赤魚、眼張等略同而味尤淺、不中諸病。</p>	<p>正字未詳</p> <p>〈俗云、毛以乎、西国俗云、以曾女波流〉</p> <p>△按、藻魚、狀似眼張魚而眼不大、鰭長赤、尾亦赤、無岐、肉淡白、脂少、味〈甘、平〉佳、諸病不妨、大近于尺、冬月其大者俗呼曰、阿古乎、〈赤魚之畧言歟〉、最賞之、又有白點者、又有淡黑點者。</p> <p>黑加羅 藻魚之属。形稍短而黑、〈或云、加良須〉</p> <p>笠子魚 似藻魚、黑而頭圓大、口尖、長鱗、麤灰白、味稍劣。</p>
	<p>鐵頭魚〈俗訓加奈加志羅〉</p> <p>【集解】處處多有、頭骨高起、堅硬如鐵兜、圓身長鰭、尾有岐、而硬背、鰭至尾如刺而紅、鱗細而</p>	<p>かなかしら</p> <p>銅頭魚</p> <p>正字未詳</p> <p>〈俗云、加奈加之良〉</p>

×	×	略紅、肚白、帶黃、大者不過尺、味亦不佳、近代 舉世誕子之家、必以此魚供賀膳、取其頭頸堅固之 義。冠筭婚姻之儀亦然焉。(後略)
<p>こいち          正字未詳</p> <p>古伊知魚</p> <p>△按、古伊知魚、狀似鮠而鱗巨於鮠、口長於鮠、          又似烏頰魚、大五、六寸至尺余、秋月出焉、肉</p>	<p>ほうぼう          正字未詳</p> <p>保宇婆宇</p> <p>△按、保宇婆宇魚、狀、色、氣味共似銅頭魚而          大。其吻有硬鬚、而尾鱗有五彩色、其鱗細於銅          頭魚、大者尺餘、炙食甚甘美、肉厚白、冬春以          賞之。</p>	<p>△按、銅頭魚、處處多有之、冬春盛出、大者六、          七寸、頭骨高起、硬而赤、頗似銅色、故名之。          圓身長鱗、尾有岐、而硬背、鱗至尾如刺而赤、          細鱗淺紅而腹白、帶黃眼眶淺黃、肉(甘、平)、          世俗子出生家、必以此魚供賀膳、取堅固之義矣。          如無鮮魚時、用乾者。</p>

×		×	
<p>棋代魚〈訓波多志呂〉</p> <p>【積名】〈漁家所謂魚紋黑白相疊如旗之黑白分染、故龍宮有戰鬥則以此魚代旗、因号旗代也。是誕之</p>		<p>藻臥魚〈訓如字、名義不詳〉 附加牟鯛</p> <p>【集解】扁身、大首、鱗硬、色淡黑、味最不佳、大概雖似鮒而無美味、則不供上饌、一種有加牟鯛者頭大、堅鱗、柔薄、色淺赤、帶金色、其味者不佳、故俱為民間之供也。</p>	
<p>はたしろ</p> <p>こせう</p> <p>鱗白魚</p>	<p>さゝいわり 正字未詳</p> <p>榮螺破魚</p> <p>△按、榮螺破魚、形色似藻伏魚、而頭圓肥、脊中有沙、其齒如河豚魚齒、能咬食榮螺、故名之。春出於西海、肉味淡甘、筑前多有。</p>	<p>もふし 正字未詳</p> <p>藻伏魚 〈俗云、毛不之〉</p> <p>△按、藻伏魚、狀似鯉而肥、首大鱗硬、尾似鮒、色淡黑而鰓腭、尾帶紅色、大抵一尺許、大者有二、三尺、形狀醜、味亦不佳。</p>	<p>白脆、味不佳、最下品也。</p>

<p>可笑者不足用、或作旗白亦不相当。▽</p> <p>【集解】(前略)略雖似藻魚而形扁、首短髻亦細、脆肉美白、味甘淡而佳也。以上五種魚之氣味雖相類、而以藻魚、旗代為勝、眼張次之、鮎魚女有膩、味不佳也。</p>	<p>鮎魚女(訓阿比奈女)</p> <p>【釈名】(形略似年魚、故名称女、而非年魚之雌、年魚生河、鮎魚女生海、孕魚+米亦殊矣、『日本紀』及『万葉集』訓魚称奈也。▽)</p> <p>【集解】状似年魚而短、色黒、鱗稍長而小、硬鱗、比年魚則細大者鱗亦稍大、味亦比年魚則極劣、江都、品川、濱江上多采之、或夏秋間釣之、(後略)。</p>	
<p>古世字(京俗)</p> <p>(名義、正字未詳)</p> <p>△按、旗代魚、状畧似藻魚而扁、身短首纖髻、其鱗有黑白文、肉脆白(淡、甘)、冬春出焉、京師不賞之、唯以無毒為佳。</p>	<p>あいなめ</p> <p>鱗身魚</p> <p>正字未詳</p> <p>(俗云、阿比奈女)</p> <p>似鱗之身、故名、(乃與奈通、美與米通)。</p> <p>△按、阿比奈米、状似年魚而短、身黒硬鱗、其鱗稍長而小、味亦劣於年魚、江戸近處海濱多、夏秋釣之、播攝冬月有之、人不賞之。</p>	<p>あふらめ</p> <p>いたちいを</p> <p>油身魚</p>

	<p>鮠魚<small>（訓伊多知宇於）</small></p> <p>【<b>积名</b>】<small>（鱗色如鮠之黄色、故名）</small></p> <p>【<b>集解</b>】形扁身圓、口邊有細鬣、如杜父之鬣、細鱗色黄有光、尾無岐、漁家謂味似鱈而淡、甘、江都漁市希見之。</p>	<p>鮠魚</p> <p><small>（俗云、阿布良女魚、又云、伊太知以乎）</small></p> <p>△按、油身魚、大八、九寸、形扁身圓、吻有細鬣、細鱗褐有光頗似油色、又似鮠毛色、故名之。</p> <p>尾無岐、肉<small>（淡、甘）</small>不美、四時有之、為下品、播州、明石浦多取之、關東希有之。</p> <p>久佐比魚 形似油身魚、而細鱗有光、如五彩、大六、七寸、四、五月出不多。</p>
	<p>鮠<small>（市查師三音、義同、訓加麻須）</small></p> <p>【<b>积名</b>】<small>（魚＋先）</small><small>（先韻切、音銑）</small>、<small>（魚＋白）</small><small>（音白）</small></p> <p>稜子魚</p> <p><small>（略）</small></p> <p>【<b>集解</b>】形如鮠而細鱗、有光、色有淡黑、有鉛白嘴尖如鋒頭、首尾狹尖、身圓肥而最似織梭、大</p>	<p>かます</p> <p>稜子魚</p> <p>ソウ ツウ イユイ</p> <p>鮠<small>（音市）</small> 「魚＋白」<small>（音白）</small></p> <p><small>（魚＋先）</small><small>（音銑、以上自古用來）</small></p> <p><small>（俗云、加末須）</small></p> <p>△按、稜子魚、形似鮠而青黑色、肚灰白、細鱗光澤、首尾狹尖、身圓肥似織梭之形、大抵六、七寸、自備前多為鯨出之、其色黄赤者脂多、黄</p>

<p>【積名】姜公魚（俗名）、銅吮魚、音税、『臨海志』（中略）</p>	
<p>【積名】姜公魚（俗名）、銅吮魚、音税、『臨海志』（中略）</p>	<p>者不過數寸、脂多味美、又有細刺、惟宜炙食、不堪膾烹也。處處江海有之、作鯊而多賞美、脂多者色淡赤、脂少者色黃白、京師難波漁市採其子、一、二寸者稱美、一種色淡黑、形短小、漸不過三、四寸者、脂少味佳、曰志豆岐鮪、其魚有黑腸、美味者亦曰志豆岐、海市作醢而獻于國守、國守獻上厨、贈于四方、世以為珍、尾、勢之產最為上品、賀越亦出而不佳。</p> <p>（後略）</p>
<p>細魚（訓佐與利）</p> <p>【積名】針魚（源順訓波里乎）、與呂登（訓上同）、與理度（上同）、與治魚（上同、俱見式）</p> <p>針口魚 姜公魚 同吮魚 チン</p>	<p>白者脂少、炙食味美、病人食亦不敢忌、奥州、松前之產近于二尺者有。</p> <p>志築（魚＋白） 形小不過三、四寸、色淡黑者脂少、腸作醢名志築、自淡路、志築始出得名、今尾州、勢州之產亦佳。</p> <p>（魚＋白）子 春月自播州多出、大二寸、灰白色、脂多、此非梭子魚之子、實曰以加奈古者也。</p> <p>（詳于無鱗魚下）</p> <p>さより</p> <p>鱧</p>

	<p>【集解】(時珍曰)、生江湖中。大小形狀、並同鱸殘、但喙尖有一細黑骨如鍼為異耳。 (後略)</p>
×	<p>【集解】形似幾須子而長圓、大者二、三尺、頭小眼大、上喙短、寸許、尖如劍、下喙長四、五寸、黑如鐵針而尖、頭帶赤、俱柔而不堅利、鱗極細而色淡蒼、肉潔白如水、味甘、淡、可愛、作膾尤佳。(後略)</p>
<p>だす 正字未詳 啄長魚</p>	<p>〈和名、波利乎、一云、與呂豆、俗云作、與利〉 ①『本綱』、鱧、生江湖中。大小形狀、並同鱸殘魚、但喙尖有一細黑骨如鍼為異耳。 ②『三才圖會』云、針口魚、口似針頭、有紅點、腹兩旁自頭至尾有白路、如銀色、身細尾岐、長三、四寸、二月間出海中。 ③△按上二說、並鱧、小者也。大抵名眞鱧魚者、身七、八寸、 ⑤東北海者、大長二、三尺者有、蓋海中魚、其謂出江湖者、未審。 ④下喙三寸許、如鐵針黑尖、上喙一寸許、尖如劍、身圓形、似梭子魚、而頭小帶微赤色、眼大腹白、其鱗極細、其骨黑色、肉潔白、味甘淡、作膾最佳也。</p>



		<p>〔俗云陀須〕  △按、啄長魚、形色似鱗而大、長二、三尺、啄上下均長七、八寸、黑色、背正青、細鱗、骨亦青色而硬、其肉白、氣腥味不美、有江海中常游水面。</p>
	<p>簞魚〔訓也加羅伊乎〕  【釈名】(略)  【集解】東海時有、西海最多、形長狹、圓肥如竹筥箭幹、略似細魚而嘴短、與細魚反、細魚上吻長、簞魚上、下吻長如鳶嘴之長、紋如細鱗、微赤、尾有岐、岐中垂紅絲一條、肉白、味饒類刀魚而好食者鮮矣。〔簞魚、大抵無鱗、然類細魚、有鱗文、故入有鱗條〕。  肉【氣味】甘、温、無毒。【主治】通膈解痰、今使噎膈反曾之人啣簞魚之嘴、而自其嘴中納食則其食不反、此未試之、或肉亦療噎膈反胃也。</p>	<p>やがら 正字未詳  簞魚  〔俗云、也加良〕  △按、簞魚、形類鱗而長、圓如箭幹、故俗呼名簞魚。啄長而上下均細鱗如紋、微赤、尾有岐、岐中垂紅絲一條、肉白</p> <p>〔甘、温〕不美、東海、駿河、伊豆有之、患膈噎人、用其觜飲食則治、云然往往試之不必然。</p>

	<p>鯪<small>音踊、訓古知</small></p> <p>【<b>积名</b>】(略)</p> <p>【<b>集解</b>】形似小鯰而平狭、細鱗、尖尾、頭大口濶、鰓後有長鬣相對、背灰色、腹黃白、大者二、三尺、小者寸餘、江都相江、房総所多有、一種濶腹有黃赤虎斑者、間自駿常之海濱來焉。(中略)惟患眼之人不可食耳。</p>	<p>こち 正字未詳</p> <p>鯪<small>(俗字)</small> (俗云、古知)</p> <p>△按、鯪、狀似小鱧而身圓、鰓大扁口濶、下唇重疊、最醜。鰓後長鬣對生、背灰黃色、細鱗、脊自頸至尾有一道短鬣、腹白、臍以下有一道長鬣、尾窄、其大者一、二尺、肉厚白為臠、甘、美<small>(眼病人忌之)</small>、骨鬣甚硬、肉中亦有硬骨、誤咽鯪則難脫、庖人從腹斜切則骨少。</p> <p>娑娑良鯪 形相似而腹大、有黃赤彪文、肉中有硬骨。</p>
	<p>惠曾魚<small>訓如字、名義不詳</small></p> <p>【<b>集解</b>】形色如蝮、鱗硬鬣短、背之鱗下有碧線文二、三條、味不佳而腥膩多矣。</p>	<p>ゑそ 正字未詳</p> <p>惠曾魚</p> <p>△按、惠曾魚、狀類鯪而灰色、帶黃頭、畧如蝮蛇、鱗硬鬣短、鱗下有碧線文二、三條、大五、六寸至尺、半炙之、或為蒲鉾、食有微腥氣、不</p>

		<p>佳。常游於海濱水汀、好食人屍肉（云云）、蓋以頭形醜而女童不賞之、但和州人饗應為必用美肴。</p>
	<p>幾須子魚</p> <p>【積名】〈古來未聞此魚名、故以俗稱記之。〉</p> <p>【集解】處處江海四時俱有之、形略類鯿魚、而色白、頭稍短、類波絮而鱗大頭尖。大者不過八、九寸許、細鱗而尾無岐、肉潔白、淡、甘、可愛作膾為勝、魚餅亦佳、頭中有二白石、如（魚十糲の右の部）頭石而小、最瑩潔也。</p> <p>自江河上者曰河幾須、狀薄小而圓、色亦帶碧也。在江海者曰海幾須、狀圓大而肥、色最白也。（中略）江都之芝濱、品川、中川、七、八月際、官客市人泛畫船張水嬉而爭釣之。（中略）、</p>	<p>きすご</p> <p>幾須吾</p> <p>正字未詳</p> <p>（其大者名古豆、乃紀州名之、道保共名義、正字未詳）</p> <p>△按、幾須吾魚、狀似「魚十白」而黃白、身圓頭尖短、細鱗、大抵四、五寸、不過八寸、尾無岐、頭中有二白石、肉厚白、味淡、甘、平、炙食為上品、病人無忌、秋月於江戶品川芝海濱貴賤釣之。</p> <p>川幾須 自江上河者、狀畧扁小、色帶微碧</p>

	<p>一種狀圓肥大、有黑白虎斑者、曰虎幾須、味亦美也。</p>	<p>虎幾須 是亦在川口、狀圓肥大、有黑白虎斑</p>
<p>石首魚（宋『開寶』）</p> <p>【釈名】石頭魚（『嶺表録』）、鮠魚（音免。『拾遺録』）、江魚（『浙志』）、黃花魚（『臨海志』）、乾者名養魚（音想、亦作鱺）。</p> <p>（時珍曰）、（前略）羅願云、諸魚蕘乾皆為養、其美不及石首、故獨得專稱。以白者為佳、故呼白養。若露風則變紅色、失味也。</p> <p>【集解】（志曰）、石首魚、出水能鳴、夜視有光、（後略）</p> <p>（時珍曰）、生東南海中。其形如白魚、扁身弱骨、細鱗黃色如金。</p> <p>首有白石二枚、瑩潔如玉。至秋化為冠鳧、</p>	<p>（魚+稷の右の部）〈子公切、訓石持〉</p> <p>【釈名】鮠 石首魚</p> <p>【集解】</p>	<p>くち にへ 鮠（音免） メン 石首魚 江魚 黃花魚 石頭 〈和名、仁倍、一云、久智〉 ⑥養魚 鮠乾者名養、諸魚之蕘皆謂養、其美不及鮠、故獨得專稱。以白者為佳、若露風則變紅色、失味也。 ②出水能鳴、夜視有光。 ①『本綱』、鮠、狀如白魚、扁身弱骨、細鱗黃色如金。 ③首有白石二枚、瑩如玉。至秋化為冠鳧、是即</p>

即野鴨有冠者也。腹中白鰾可作膠。(中略)

田九成『游覽志』云、每歲四月、来自海洋、綿亙數里、其聲如雷。海人以竹筒探水底、聞其聲乃下網、截流取之。潑以淡水、皆圍

圍無力。(中略)

(附録は省略する)

肉【氣味】甘、平、無毒。

【主治】合菜作羹、開胃益氣(『開寶』)。

鯿【主治】炙食、

能消瓜成水、治暴下痢、(後略)

野鴨有冠者也。鮓腹中白鰾可作膠

④(仁倍)每歲四月、来自海洋、其聲如雷。海人以竹筒探水底、聞其聲乃下網、截流取之。潑以淡水、皆圍圍無力。

⑧(甘、平)

⑤(合蓴菜作羹、開異益氣)

⑦炙食

⑨能消瓜成水、消宿食、治暴下痢

⑩(甜瓜生者用其鯿骨插蒂上、一夜便熟)

四時俱有之、(中略)、其形略類鮓而長狹、色淡黃白、鰭長鱗細、頭短小、尾無岐、肉脆脂少、(後略)

△按、鮓、四時俱有之、略類鮓、形長狹、色淡黃白、鰭長鱗細、尾無岐、肉脆脂少、其大五、七寸、九月為盛、此時味甚佳。阿古(名義未詳)、冬月鮓之大者、俗呼曰阿古、甚賞味之。

	<p>石首魚</p> <p>【附録】墨頭魚</p> <p>時珍曰、四川嘉州出之。</p> <p>狀類鱣子、長者及尺。其頭黑如墨、頭上有白子二枚。又名北斗魚、常以二三月出、漁人以火夜照又之</p>
	<p>×</p>
<p>乃宇羅幾魚（訓如字、名義不祥）</p>	<p>仁倍 似鮠而少長、灰青色、首有石、其大者六、七尺、取腹中白鱠以為膠粘物、甚固、工匠及弓人為必用物、蓋『和名抄』仁倍、久知為一物。今俗為各別。</p> <p>凡首中有石魚、鯛、鮠、幾須吾、※魚也。皆治淋病（於久里加牟木利、同功矣）</p> <p>北斗魚</p> <p>墨頭魚</p> <p>モツテ。ウイユイ</p> <p>②出於四川嘉州</p> <p>①『本綱』墨頭魚、狀類鱣、其大者及尺、頭黑如墨、頭上有白子二枚。常以二三月出、漁人以火夜照又之。</p>
<p>さいら 乃宇羅岐</p>	

<p>【集解】形如鱧、背似鱧、頷短、鱗細、最小魚也。性多油脂、民間采之炙熟、取脂以作燈油、然不減于鱧、不及于鯨耳。</p>	<p>志比羅魚<small>（訓如字、名義不祥）</small></p>
<p>のうらき 佐伊羅魚 △按、佐伊羅魚、似馬鮫而狹長、背似鱧、大者八、九寸、細鱗、頷短、冬春多出於紀泉及西海、脂多取為燈油、或作鮠以詐名鱧販之、伊賀大和土民好食之、魚中之下品也、故鱧稱眞佐與利、別之。</p>	<p>しひら ひいを 鱧 くまひき 正字未詳 △俗云、志比良、長崎人呼曰、比以乎、此鱧名久未比木 △按、鱧、狀類鮠而頭圓、尾小、鱗細、味亦似鮠、大者二、三尺、</p>

<p>曝乾作脯、号謂熊引、未知以何名之、土佐海濱多采之。</p>	<p>鰯魚〔『食療』〕</p> <p>×</p> <p>【積名】（寧源曰）、（中略）餘月則無、故名。</p> <p>【出產】（時珍曰）、（中略）今江中皆有、（中略）每四月鱗魚出後即出、（中略）</p> <p>【集解】（時珍曰）、鰯、形秀而扁、微似魴</p>
<p>作鯨名九方疋、以其多有之謂乎。越中鱈鯨為上、相傳云、此中華之魚。四、五月唐船多入朝時來、群游矣。唐船歸帆時、九州之鯛慕唐人肉食之腥氣、着于船入唐矣。故夏月鱈多于日本、冬月鯛多于中華之湊。</p> <p>鱈鯨〔味〕似梭子魚、乾者而無毒、病人亦食不忌。</p>	<p>ひら 箭魚</p> <p>鰯（音時）（俗云、比羅）</p> <p>スウ</p> <p>②餘月則無、故名鰯。</p> <p>①『本綱』、鰯、江中皆有、每四月鱗魚出後即出、從海中沂。</p> <p>③形秀而扁、微似魴而長、白色如銀、肉中多細</p>



<p>鯔魚（宋『開寶』）</p>	<p>而長、白色如銀、肉中多細刺如毛、其子甚細膩。（中略）大者不過三尺、腹下有三角硬鱗如甲、其肪亦在鱗甲中、自甚惜之。其性浮游、漁人以絲網沉水數寸取之、一絲星鱗即不復動、才出水即死、最易餒敗。（中略）不宜烹煮、惟以筍、萹、芹、荻之屬、連鱗蒸食乃佳。亦可糟藏之。（中略）</p> <p>肉【氣味】甘、平、無毒。（中略）</p> <p>【主治】補虛勞（孟詵）。（後略）</p>
<p>鯔（音而反、音支、訓那與志）附（女那多魚）</p>	
<p>ぼら なよし 鯔（音支） フウ</p>	<p>刺如毛、其子甚細膩。大者不過三尺、腹下有三角硬鱗如甲、其肪亦在鱗甲中、自甚惜之。其性浮游、漁人以絲網沈水數寸取之、一絲星鱗即不復動、出水即死、最易餒敗。不宜烹煮、惟以筍、萹、芹之屬、連鱗蒸食乃佳、亦可糟藏之。</p> <p>④恨其美而多刺也。</p> <p>⑤肉（甘、平）</p> <p>⑥補虛勞（發疔瘡）</p> <p>『三才圖會』云、鯔、腹下細骨如箭鏃、故名箭魚。又其味美在皮鱗之交、故不去鱗而食。</p> <p>△按、鯔、形薄扁（故名比良）。</p>

【釈名】子魚。時珍曰、鰻、色緋黑、故名。粵人訛為子魚。

【集解】志曰、鰻魚生江河淺水中。似鯉、身圓頭扁、骨軟、性喜食泥。

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、醃為鯨臘。

肉【氣味】甘、平、無毒。【主治】開胃、通利五臟。令人肥健。與百藥無忌。『開寶』。

子魚（黒色曰鰻、此魚黒、故名鰻、其聲訛、曰子魚）

（和名奈與之、俗云、保良）

（小者名江鮒、又云、簀走）

②馬志曰、生江河淺水中。似鯉、身圓頭扁、骨軟、性喜食泥。

①『本綱』、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、醃為鯨臘。（肉、甘、平、與百藥無忌）

山家 たねつくすつぼゐの水の行末に江鮒集る落合のかた 西行

【釈名】口女（『日本紀』訓久知米、伊勢鯉、名咄（読如字）、腹便（或曰腹大、俱訓波羅不登）、（魚十咨）（音恣、訓母羅）、江鮒（訓如字）、簀走（訓須波之利）、（魚十聚）（上同、堪囊）、鮭（音走、訓同上）、鮠（音危、訓同上）。○按、鰻者、

△按、鰻、『日本紀』（曰赤女、又魚云、口女）彦火火出見尊失兄鈎、後至海神宮探赤女、（或云口女）、口而得之、赤女者則鰻也、故以鰻所以不備供御者、此縁也。其小者三、四寸、在河中名伊奈、五、六寸者、在江中畿内名江鮒、關

此魚之總名而魚色鱗黑、故名之、占所謂口女者、東稱竇走、俗用鮠字。

『日本紀』神卷謂口女者、鮠也。伊勢鯉者、勢州鳥羽海濱多採之、形、味類鯉也。腹便者、此魚肚腹圓肥也。江鮠者、小鮠如鮠、橈之難波漁市稱此名也。竇走者、小鮠能跳走、江都漁市稱此名也。

(魚+咨) 鮠俱未詳、是和字乎、(中略)、口女、伊勢鯉名吉、腹便(魚+咨)小者、江鮠、竇走之類、海俗所謂自小至大、逐年有名、然未詳之、但漁家之戲稱乎、鮠者、鮠、鮠之類、本邦為八工魚名、俱未知所拋焉。)

『三才圖會』所謂撥尾魚是也。能跳如飛連行成陣、俱似鯉、性喜食泥、作鮠甘美、八、九月稍長大、六、七寸、在江海之交、此時也、無泥、味脂多而愈甘美、色亦黑減如暴洗、故稱小暴江鮠、馬志所說者、乃江鮠也。

冬春至尺餘者、名母羅(俗用鮠字)。以類鯉稱

【集解】(前略)小者江河淺水中亦生而能跳如飛連

<p>鱸魚 (宋『嘉定』)</p>	
<p>鱸 (音盧、訓須須木)</p> <p>【積名】小者曰鮓 (黑色曰盧。此魚白質黑章、故</p>	<p>行成陣、俱似鯉、(中略)、性喜食泥、(中略)、京師、江都同作鮓、味最可好、(中略)、大者亦味逾甘美不減鯉、鮓、但有些泥味</p> <p>子【氣味】甘、平、無毒。【主治】產後不禁之、按勢州、土州產者多子、餘州產者全無焉。連胞乾者号唐墨、與鱸之唐墨同然色黃赤、味甘美、(中略)</p> <p>【附錄】女那多魚 (狀全與鮓同而大者也。海俗所謂老鮓魚、又曰鮓類而別一種也。其大者六、七尺及丈余、(後略))</p>
<p>撥尾魚</p> <p>すすき</p> <p>鱸</p> <p>口ウ</p>	<p>伊勢鯉、其肚腹肥大、故称腹太、勢州人称名吉、(用奈與志之音義矣)、時珍所說者是也、其大小俱腹中有肉塊如臼形、炙食 (甘、微苦)。</p> <p>唐墨 三、四月鮓子連胞乾之、形似墨而大、褐色、味甘美、然勢州、土州之鮓有子、餘国之產有子者、稀也。偶取得為珍、故多以馬鮫魚子偽之。</p> <p>志久知鮓 形色及腹中之白皆同鮓、以眼黃為異、其大者三、四尺 (關東名女奈太)、是乃鮓之老者矣、可謂赤目者乎。</p>

【釈名】四鰓魚。

(時珍曰)、黑色曰盧。此魚白質黑章、故名。淞人名四鰓魚。

【集解】(時珍曰)、鱸出吳中、淞江尤盛、四五月方出。長僅數寸、狀微似鰓而色白、有黑點、巨口細鱗、有四鰓。(中略)

肉【氣味】甘、平、有小毒。

宗奭曰、雖有小毒、不甚發病。

(禹錫曰)、多食、發疥癬瘡腫、不可同乳酪食。

李廷飛云、肝不可食、剝人面皮。

(詵曰)、中鱸魚毒者、蘆根汁解之。(後略)

名、中華淞人名四鰓魚。本朝盧魚亦四鰓也、小曰四鰓魚。鱮、訓世比古、源順和名曰鱮、音枯婢妾魚也。『漢語抄』曰世比、今訛婢妾為妾婢也。然則今世訛世比、訓世比古、以名小鱸乎。

①『本綱』、鱸、凡黑色曰盧。此魚白質黑章、故名之。

②淞江尤盛、四五月方出。長僅數寸、狀類似鰓而色白、有黑點、巨口細鱗、有四鰓。

④肉甘、平、有小毒、

⑤然不甚發病

⑥但不可多食

③其肝不可食剝人面皮。

⑦中鱸魚毒者、蘆根汁解之

衣笠内大臣

新六 夕なきに藤江の浦の入海に鱸釣てふあまの乙女子

川鱸脂多味美、海鱸脂少味淡、其三、四寸者称世比古、六、七寸近尺者名波祢、尺以上至二、

【集解】(前略) 川河者味美脂多、江海者味浅脂少(中略)、

<p>青魚（宋『開寶』）</p>	<p>但雲州、松江多出（中略） 『古事本紀』謂、天孫降臨之時、事代主於出雲国小濱造天之御舍獻天御饗時、櫛八玉釣口大尾翼鱸獻天之真魚咋也。註訓鱸曰須受岐、（後略）。</p>	<p>三尺者名須受岐。 諸国四時共有之、雲州、松江最多而夏月特賞之。 『古事紀』云、天孫降臨之時、事代主於出雲国小濱獻天御饗時、櫛八玉釣鱸獻之（云云）。</p>
<p>【釈名】時珍曰、（中略）大者名鱧魚。 【集解】頌曰、青魚生江湖間、南方多有。北地時或有之、取無時。似鮠而背正青色。南方多以作鮓、古人所謂五侯鯖即此。其頭中枕骨蒸令氣通、曝乾、狀如琥珀、荊楚人煮拍作酒器、梳、篔、甚佳。舊注言可代琥珀者、非也。</p>	<p>鯖（訓佐波、或曰阿乎佐波） 【釈名】（略）</p>	<p>さば 青魚 鱧（大者） 鯖（和名、阿乎左波） ツイン 『崔禹錫食經』云、鯖、口尖背蒼者也。 ③其大者名（魚十婁） ①『本綱』、鯖、生江湖間、 ②取無時。似鮠而背正青色。以作鮓 ⑥其頭中枕骨蒸令氣通、曝乾、狀如琥珀。作酒器、梳、篔。</p>

肉【氣味】甘、平、無毒。『日華』曰、微毒。服木人忌之。(中略)

鮓【氣味】(中略)弘景曰、不可合生胡葵、生葵菜、豆藿、麥醬同食。(後略)

【集解】(前略)似鮓魚而小鱗亦至細、背正青色、中有蒼黑虎紋、或如繩之纏尾邊、兩兩相對、有角刺之鱗、

凡生用不佳而多食則醉、

作鮓食則不醉、呼鮓曰刺鱗。氣味勝于生魚、故

④肉<sup>レ</sup>甘、平、微毒有<sup>レ</sup>、服朮人忌之

⑤<sup>レ</sup>不可合生胡菜、豆藿、麥醬同食<sup>レ</sup>

⑥『五雜俎』云、食鱗已狂、食鯊止驕、食筭餘魚不醉、食人魚已癡、食黃鳥已妬、食鷓鴣不饑、古有斯語、未診其然也。

⑦△按、鱗、形色畧合於『本草』之說、然北海、西海多有、而未聞在湖中、未見其枕骨可為器者也。

⑧形類鮓而鱗至細、大者一尺四、五寸、背正青色、中有蒼黑微斑文、或如繩之纏尾邊、兩兩相對、有角刺之鱗、

⑩食經宿者令人醉、但鮓者醋熬食佳、能登海上四月中多時數萬、為浪所漂、而不釣不網亦可獲取、

⑪作鮓運送諸國、上、下賞之、為中元日祝用、

	<p>上、下賞美之、今時七月十五日、用生荷葉裹強飯盛膳、又以荷葉裹刺鯖添之、先供家君及子孫而臣僕次第飡之、号曰荷供御。(中略)</p> <p>今以能登之産為上品、越中、佐渡次之(中略)。</p> <p>肉【氣味】甘、酸、温、有小毒(按(魚+奄)甘、平、無毒)、(中略)</p> <p>刺鯖【氣味】【主治】俱詳于前、(刺鯖法、取鮮鯖去腸及鱗、自背傍骨而割開之、使全体不別如楚割而後鮪之、用一ヶ頭刺入于一ヶ頭中鰓間而兩ヶ相聯、作一重、此号曰一刺、今漁市販者、是也。其色以赤紫者為上。塗鱈油而乾則然矣。是漁家所深秘也。(後略)</p>
<p>このしろ つなし 鯨(音際) ツユイ</p>	<p>⑭能登之産為上、佐渡、越中次之。</p> <p>⑨其肉(甘、微酸)易鮫、</p> <p>⑫但自背傍骨割開鮪之、二枚作一重、謂之一刺、</p> <p>⑬其色赤紫者為上、塗鱈油乾則色佳也、</p>



鱮魚（音庸○『拾遺』）

【釈名】鱮魚（音秋。『山海經』）。

（時珍曰）、此魚中之下品、蓋魚之庸常以供饘食者、故曰鱮、曰鱮。鄭玄作溶魚。

【集解】藏器曰、陶注鮑魚云、今以鱮魚長尺許者、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。然劉元紹言、海上鱮魚、其臭如尸、海人食之、當別一種也。

時珍曰、處處江湖有之、狀似鱮而色黑。其頭最大、有至四、五十斤者。味亞於鱮。鱮之美在腹、鱮之美在頭。或以鱮、鱮為一物、誤矣。首之大小、色之黑白、大不相同。『山海經』云、鱮魚似鯉、大首、食之已疣、是也。（後略）

鮒（音制、訓古乃之呂）

【釈名】鮒（子例反、順日字作鮒（中略））

鮒（音制）青鱗魚

鱮（音庸）鱮（音秋）

（和名、古乃之呂、又云、豆奈之）

（關東名古波太）

④魚中之下品者、常以供饘食、故曰鱮、曰鱮。

③今以鱮魚尺許者、完作淡乾魚、都無臭氣。

②目傍有骨名乙、『禮記』曰食魚去乙者、是矣。

又云、海上鱮魚、其臭如尸、海人食之。

①『本綱』、鱮、處處江湖有之、狀似鱮而色黑。

其頭最大、有至四、五十斤者。味亞于鱮。鱮之美在腹、鱮之美在頭。

⑤陸佃云、縉隆餌重嘉魚、食之縉調餌芳庸魚食

【集解】源順曰、似鱈而薄細鱗者也。

大者五、六寸、背蒼腹白而有光、(中略)、

通俗謂富士山下有大河入江、多鮒魚、是山神所愛也。故詣富士之人最忌之、(中略)。自古稱此魚名

之、鱈性懦弱不健、故名之、魚之不美者也。

⑥『三才圖會』云、鱈、如鮒而小、其鱗青色、俗呼青鮒、又名青鱗。

⑦『四聲字苑』云、鱈レ和名古乃之呂レ似鱈而薄細鱗者也。

⑧東路のむろの八嶋に立けふりたかこの代につなし焼らん

⑨△按、『本草』有鱈無鱈、今考合之、鱈鱈一物也。狀似鱈及鮒而扁、其脊蒼腹白光澤、眼珠圍紅、大抵五、七寸、未見一尺以上者、肉中細刺如毛、頭小而不應於形、然『本草』謂頭最大有至四、五十斤者、恐是時珍之說不可也。△藏器之說為正、腹中有小肉、塊如臼形者、似鰯之臼、脊中有織鬣如線者、其肉作膾截可食、炙之甚臭、如屍氣、但塗椒、未醬、炙食佳、煮食不可。

⑩富士山麓、江河之交多有鱈、人以為山神所愛、故詣富士人或寅歲生人不可食鱈者、愚昧惑說也。

者尚矣。

孝謙帝時有鹽屋鰯魚者、本紀訓鰯、曰拳能之蘆、

以魚名称人者、不独鰯魚有。仁德朝吉備雄鯽、武

烈朝平群鮪臣、舒明朝大伴鯨連之類、(中略)

會聞、昔野州室八嶋市中、有富商生美娘子、而過

嫁時未他適、空在深窓中、市邊有流寓公子某常適

富商之家而親睦有日、遂密通娘子焉、父母雖預識

而不拒、潛思卒嫁于彼公子、以分財同居、然憚外

譖未果、于時州之刺史聞其娘子甚殊而覓之不昇於、

是刺史大愠心、常矯罪欲屠其家、父母察禍之將至、

表言曰、娘子遭疫俄死矣、新造棺槨、其中盛鰯魚

數百尾、偽如死者、而父母親睦喪服引柩俱出于野、

於壙中茶毘之、刺史聞而哀歎、不少經日、父母及

公子携娘潛出之他邦、後人憐之、作和歌而悼傷之、

自茲呼津那志、号子代、訓鰯字、言斯魚代娘子之

死也。予謂此言不見女之戲談、不足用之、然字訓

木鰯<sup>ハ</sup>岐豆奈之<sup>シ</sup> 状似鰯而小鱗、大二、三寸、

夏月出有雜肴中、其肉不柔、最下品。古人名以魚者、徃徃有之、如大聖之子名鯉魚之類也。

⑫孝謙帝時有鹽屋鰯魚 仁德帝時有吉備雄鮪

武烈帝時有平群鮪臣 舒明帝時有大伴鯨連

⑩俗傳云、野州室八嶋有一美女、密有相思之夫、

而父母許欲嫁女於彼、時州之刺史強將娶之、父

母及女不肯、恐其憤而偽為女疫死、造棺盛數百、

鰯魚茶毘之經日出奔、皆避其難焉、因名子代蓋

此附會之說矣、今其小者曰都奈之、<sup>ハ</sup>或名小鱗<sup>シ</sup>、

大者曰古乃之呂。

<p>鱖魚（音序。『綱目』）</p> <p>【釈名】鱖魚。</p>	<p>古称耳。（後略）</p>	<p>たなご 鱖</p> <p>鱖（音序）（俗云、太奈古） イユイ</p> <p>②好群行、相與連、故名之。</p>
<p>（中略）陸佃云、鱖好群行、相與也、故曰鱖、相連也、故曰鱖。『傳』云魚屬連行是矣。</p> <p>【集解】時珍曰、（中略）状如鱸、而頭小形扁、細鱗肥腹。其色最白、（中略）、失水易死、蓋弱魚也。</p> <p>肉【氣味】甘、溫、無毒。【主治】溫中益氣。多食、令人熱中發渴、又發瘡疥（時珍）。</p>	<p>棚子魚（訓如字、名義不詳）</p> <p>【集解】形如琵琶湖之鮒而小、細鱗白色、大者六、七寸、生河長海、</p> <p>凡魚之胞如綃囊包粟粒、或有如紅瑪瑙珠子者、惟棚子魚及鱸、鮫胞中懷自我成形如人胞中裹兒乎、</p>	<p>①『本綱』、鱖、状如鱸、而頭小形扁也。細鱗肥腹、其色最白、失水易死、弱魚。</p> <p>③肉（甘、溫、多食發瘡疥）</p> <p>△按、鱖、状似鮒而扁、如鱸、口尖白鱗、其肉白、味不美、</p> <p>胎生、凡魚胎生者有數種 鱸 鮫 鱖 鱖 阿 名古魚 佐加太魚</p>

	<p>此漁家常稱怪異者也。</p>	
	<p>伊左幾魚<small>（名義不詳）</small>  <b>【積名】</b> 奧鱒<small>（陸奥稱之）</small>  <b>【集解】</b> 江東常有、夏秋尤多、形略類鱒而淡黑、圓身細鱗、背有一條黑線、味最不佳、魚中之下品、民間所嗜也。一種有小舌女者、此亦類同。</p>	<p>いさき 正字未詳  伊佐木魚  △按、伊佐岐、狀似烏鰻魚而淺黑色、細鱗、背有一黑線文、大者不過尺、味不美、夏秋多出。</p>
	<p>鱒<small>（音雪、訓多良）</small>  <b>【積名】</b> <small>（鱒字、古書未見之、本朝所製也。然於義相協、曾聞鱒魚當冬月初雪之後必多採之、故字從雪敷。）</small>  <b>【集解】</b> 雪魚、略類于鱸而大口、細鱗、大頭、堅骨、頷下有細鬚而難見、頭中有白石二箇、若棋子</p>	<p>たら  吳魚<small>（音話）</small>  ハア、イユイ  鱒<small>（俗字）</small>  大口魚<small>（『東醫寶鑑』）</small>  <small>（俗云、多羅）</small>  <small>（魚之大口者云吳）</small>  △按吳魚、狀略類鱸而大口、細鱗、大頭、堅骨、頷下有細鬚而難見、頭中有白石二枚如小棋</p>

<p>之小、若蛤殼之碎、端有鋸齒、鱗色青黃、帶白、久則淡白皮、薄肉、白鱗、尾共軟、味甘淡而為佳珍也。東西南海未見、但北海諸濱多出之。(中略)</p> <p>每冬采之、(中略)、大者多鮓、夏月全無、性喜寒而不喜暖、味宜塩而不宜生、初采之時先以塩盈口、腹、則久而不腐。(中略)</p>	<p>子、端有鋸齒、鱗色青黃、帶白皮、薄肉、白鱗、尾共軟、味甘淡佳、北海多出之。冬月采之、其大者多鮓、性喜寒、夏月全無、故俗作鱈字矣。</p> <p>味鮮、魚不佳、作腌甚佳、采時盈鹽於口、腹則久而不腐矣。其鮓可煮食、或醋浸食亦佳、有菊鮓、雲鮓、共以形色名之、最賞之。其強硬者稱強鮓、味稍劣、乾吳魚白色者為上、帶黃者次之、世傳好角力者常嗜、云多食則其力倍焉、自朝鮮國來者肉厚、味亦佳。</p>
<p>一種有俗稱介黨者、色微黑、帶白而形小、味亦不佳、最為下品。(中略)</p> <p>腸 有菊腸、雲腸、強腸、菊腸者、淡赤色如菊花之開、味淡甘、可煮食、或漬好醋食也。雲腸者細長、色白如畫雲之白堆、味美、與肉同煮則最有佳味也。強腸者微赤帶白、生則可煮食、塩則強堅難斷、牙齒不及、故漬水良久而可用、三種同可嘉賞也。(中略)</p>	<p>須介黨 似鱈而小、色黑帶白、其味不佳。</p>
<p>干鱈(即鱈之白鯨也。)、經日曝為微温亦然乎。以白色者為上品、帶黃者次之、帶紅者為下品。(中略)、世稱好角力者常嗜之則增力十倍、(中略)、</p>	

<p>×</p>		
<p>鰺<small>（音師、訓無利）</small></p> <p>【<b>釈名</b>】<small>鮓<small>（音販、又辨）</small>、鮓<small>（音秋、後略）</small></small></p>	<p>朝鮮乾鱈、韓国多鱈、壬戌歲、韓人來朝、滄浪洪世泰為副使裨將來博物強識、予聞鱈魚、世泰曰、弊國稱大口魚。<small>（中略）</small>、與本邦干鱈同而味亦相似、惟頭短肉厚耳。<small>（後略）</small>。</p> <p>阿羅魚</p> <p>【<b>釈名</b>】<small>〓古來未聞此魚名、故字義不詳、惟以俗稱記之耳。〓</small></p> <p>【<b>集解</b>】<small>今四方有之、最為下品。形色略類鱈而大、但頭骨堅、鱗鱗硬、味亦淡、不美。三、四月采之。<small>（中略）</small>、</small></p> <p>【<b>主治</b>】<small>（中略）</small>、或主金瘡折傷、破傷風等症。</p> <p>【<b>發明</b>】<small>（中略）</small>、故有止血、涼血之功。<small>（後略）</small></p>	
<p>ぶり</p> <p>鰺<small>（音師）</small></p> <p>スウ</p> <p>魚師 鮓</p> <p>〓和名波里萬知</p> <p>畧曰波万知</p>	<p>あら</p> <p>阿羅魚</p> <p>いかけ</p> <p>△按、阿羅魚、形色略類鱈而大、其口類鱸、但頭骨堅、鱗鱗硬、味淡、不美、為下品。三月北海多采之、攝泉、紀播亦有而不多、乾者細末入產後金瘡之藥、能有止血、涼血之功。</p> <p>俗用「魚」「厲」字<small>（未詳）</small></p> <p>〓又云、伊加介</p>	

『本綱』鱒、△『唐韻』云、老魚也。▽、大者有毒、食之殺人、今無識者。

【集解】鱒、形圓大而細鱗、頭大口尖、背蒼腹白、肉中有紫血色一條、內有細刺、如鮪鯉之紫血、肉俱曰血合也。大者七、八尺許、小者形扁俱生者、味甘、酸、不美。淹者味甘、膩、稍美、乾者亦佳。又削肉去皮作條曝乾者曰鱒筋、或以鮮者作鱒、和姜、芥、醋食亦稍可。官家不用而為民家之用也。今以丹後之產為上品、越中之產次之、其餘不及二州之產、但肥筑海濱采者亦不減二州之物、凡自冬至春賞之、夏時偶雖有之、而不足用、曾聞師魚連行、自東北之洋繞西南之海、然比至丹後之海上、魚肥脂多、味甚甘美、故以丹產為上品、丹之太守刺史爭獻貢之。

(中略)

【發明】凡魚性溫而令人醉者多矣。醉者必有毒、若河豚、鯉魚、師魚、鯖之類、俱宜乾而不宜生用也。唯師魚作(魚十邑)則無毒、或生用亦多、(後

△按、鱒、身圓大而細鱗、頭大口尖、背蒼腹白、肉中有紫血色一條、內有細刺、如鮪鯉之紫血、肉俱曰血合也。味酸、甘、不美、六月其小者五、六寸、名津波須。西國號和加奈、炙以蓼醋食之、九月一尺許者名眼白、十月近二尺者名鮪、△波万智▽。江東稱伊奈多為魚軒、和芥醋食最美、如鮪則令人醉。△凡醉者可知有毒、河豚、魚鱒、鯉、鯖之類、然鮮者不醉。▽仲冬長三、四尺、最大者五、六尺者、名鱒、削肉去皮作條曝乾者曰鱒筋、阿蘭陀人賞味之、呼曰羅加牟、用猪豕油食之。

鱒腌 冬春食之、脂多味厚、過春月則味變、不堪食、丹後為上、越中及防州、瀬戶、崎、雲州、鱒島亦佳也。此魚自少至老時改名、初在江海、徐出大洋、而復自東北海連行、終西海對州焉、以為出世。昇進之物稱之大魚、貴賤相饋、為歲



<p>【集解】四方江海所在盛有、所無全無。形似鱒而</p>	<p>×</p>	<p>略)。</p>
<p>△按、鱒、俗云鱒、四方皆有之。形似小鱒而圓、四寸。</p>	<p>い わ し 鱒 △按、鱒「魚十王」、状似鱒而畧扁、帶淡赤色、細鱗白腹、夏秋西海多出、小者二、三寸、大者三、四尺、肉味稍勝、而可煮、可炙、可作膾。</p>	<p>末之嘉祝。△未聞有毒殺人者、蓋自對州入中華海則甚大、甚老、故得老魚、師魚之名、毒亦甚乎。▽</p>

小圓、有細鱗而易落、背蒼黑而腹黃白、多膏脂而光耀、大者六、七寸、小者一、二寸、性相連群行、至澳至磯至時波、赤如血、此謂鰯之鼻赤有光故也。漁人預識下網采之、或曰鯨來則大鰯多、鯉至則小鰯多、(中略)、鰯鮮者作膾作炙、醃者炙食、又俱用好醋和醬而煮食亦佳。(中略)、

小鰯(即鯉也)、處處最多采之、(中略)、又、兼鯉同漬于茄子、生薑、生蓼、番椒、蒜、胡之類、其味最足賞、(中略)、

乾者号曰ハエ、訓伍真米、ハエ本鰻魚麗之類、今訛名之、(中略)、因号乾鯉曰田作、又用乾鰯、亦若此、号曰乾香也。(中略)、於是謂魚中之貨殖惟鯨與鰯耳。(中略)

其鱗細易脫、背蒼黑、腴黃白而脂多、小者一、二寸、大者五、六寸、群行至時海波稍赤、漁人預知下網采之、鯨好吃鰯、為所逐者數万為群、浪如樓取之作膾、可熬可炙、又取脂為燈油。

鯉(和名比之、古以和之)用一、二寸許小鰯為醢、造法、鮮鰯一升不洗、鹽三合、和三日而後以石壓之、(如自初日置壓則破出不佳)或同茄子、生薑、穗蓼、番椒等漬亦佳(鯉字未詳)。

五万米鰻(正字未詳、一名田作、又云、古止乃波良)漁家海邊石上、或簣上擴乾小鰻也、阿波之產為上、貯之耐久、無脂臭、和諸物煮食亦佳、常為嘉祝之、供與鮑熨斗並用。

干鰯(保之加)與五万米同乾時不撰地、不論大小、數万攪乾盛筵運送市中、用為田畠培養、諸国多出、房州最多、由良之產頭畧大、扁、亦得名、炙食脂氣酷烈、以賤民為食用

	<p>宇留女鰯〔名義未詳〕、 按、此亦似鰯而圓長、頭類小鰻而尖細、肉多細刺、多脂多臭、細鱗有光、生用味惡、乾用稍佳、氣味微溫、無毒、主治略與鰯同而劣矣。撰泉、紀丹、但若等州多採之、故京師漁市多鬻之、江都亦有自駿豆相之海濱來者也。</p>	<p>肉【氣味】甘、鹹、溫、無毒。〔按、多食令人胸滿吐痰、或動瘡毒及小兒蟲積。〕 【主治】（前略）、○乾鯁亦同、〔或曰微溫〕、最增氣力、壯陽事、惟不宜產婦、小兒而多食、則起血暈、生蟲積也。</p>
<p>かど にしん</p>	<p>うるめいわし 正字未詳 潤眼鰯 〔俗云、宇留女〕 △按、潤眼鰯、狀似鰯而圓長、蒼黑色、眼大潤、漁人作鯨炙食無脂腥氣味美、官家亦賞之、久見風日肉硬、味變澁、或以鰯偽之者、味邈劣、以眼大小可別矣、阿州之產為上。</p>	<p>〔痰咳痞滿人忌之、產婦、小兒不可食〕、其味美、有頭。凡鯨與鰯、本朝海中寶也、其利用不可計。</p>

「魚十兆」

鯧（音東）共俗用

鯧（德紅切、訓加登）

〈俗云、爾之牟、或云、加登〉

【釈名】二親魚 数子（訓加豆乃古）、（中略）

△按「魚十兆」、状似鯧而圓長、眼大而赤、軟鱗易脫、蒼碧色、肉白脆脂多、有細刺、味勝於鯧、炙食或作鮓藏糟亦佳、東北海南部、津輕、蝦夷最多（西南海嘗無之）。九、十月至春采之、大者尺餘、一網獲数万、去頭尾作鯿、（名美加木）、而販之四方、以煮食之所去頭尾為田圍之培、（病猫食鮓乃癒）。

也。炙食最佳、或作鮓作糟亦好。

俱以数子滿腹者為上、（中略）、新者黃白色為上、陳者紅黑紫色為下品、（中略）、臘月正月中多鬻之、余月全無、于今本朝流俗歲首家家以数子為規祝之一具、而取子孫繁多之義、此亦田作海老懸鯛乾鱮之類乎。凡用数子法、臘月取乾数子数枚、漬水洗去塵沙而（シ十惑）之、四、五日或六、七日、令濕透則軟熟、其水經宿生腥臭之氣、則以新汲水易之、然後待其濡熟而用之、調醬汁及煎酒尤佳、

数子 「魚十兆」之子也。割腹出鮓乾之、黃白色為上、（陳久者色變赤褐）、臘月歲始及婚家以為規祝之、看取多子之義、同以蝦取海老之義矣、温暑至則出鮓、臭氣不堪食、凡用時浸水四、五日、換水能洗淨沙垢、軟熟、（或赤土少許入則速軟）、和鹽揉合浸醬油食、味脆甘美、未知其法者、炙不柔、煮之倍硬、浸醋苦澁、無奈之何。

	×
<p>或漬未醬酒糟等亦可、惟無炙煮之法爾。  肉【氣味】甘、温、無毒、或曰、有毒、按、數子  生乾俱氣味相同、乾者得醋則味苦澁不堪、食生則  不然。∨（後略）</p>	×
<p>しやちほこ  魚虎  イユイフウ  土奴魚 鱸（音速）  （俗用鱸字未詳）  鱸乃乾魚之字  （俗云、奢知保古）</p>	<p>『本綱』、魚虎、生南海中、其頭如虎、背皮如  猬有刺着人如蛇咬、亦有變為虎者、又云大如斗、  身有刺如猬、能化為豪豬、此亦魚虎也。  △按、西南海有之、其大者六、七尺、形畧如老  鰻而肥、有刺鬣、其刺利如劍、其鱗長而腹下有  翅、身赤黑色、離水則黃、黑白斑、有齒食諸魚、</p>

×	
×	
<p>人魚</p> <p>にんぎよ 鯪魚</p> <p>ジン イユイ</p> <p>『和名抄』引『兼名苑』云、人魚、一名鯪魚、魚身人面者也。</p> <p>『本綱』引『稽神錄』云、有謝仲玉者見婦人出沒水中、腰已下青魚、又有查道者奉使高麗、見</p>	<p>世相傳曰、鯨食鱒及小魚、不食大魚、有約束、故魚虎每在鯨口傍守之、若食大魚、則乍入口嚙斷鯨之舌根、鯨至斃、故鯨畏之、諸魚皆然矣。惟鱒、鱒能制魚虎而已、如入網則忽嚙破出去、故漁者取之者稀焉。初冬有出于汀邊矣、蓋以猛魚得虎名爾、猶有蟲蠅蝸虎之名、非必變為虎者。〔本草有變為虎者之、有字以可考〕、鱒、鱒、鯉逆上龍門化竜亦然矣、城樓屋棟瓦作置龍頭魚身之形謂之魚虎、〔未知其據〕。蓋置嚙吻於殿脊以辟火災者、有所以吻、詳于龍下。</p>

<p>海沙中一婦人、肘後有紅鬣、二物其是人魚也。 推古帝二十七年、攝州堀江有物入罟、其形如兒、非魚非人、不知所名云云、今亦西海大洋中間有之、頭似婦女、以下魚身麤、鱗淺黑色、似鯉、尾有岐、兩鰭有蹼、如手而無脚。暴風雨將至時見矣、漁父雖入網、奇不捕。 阿蘭陀以人魚骨名倍以之牟禮為解毒藥、有神効、其骨作器為佩腰之物、色似象牙而不濃。</p>	<p>勒魚 (『綱目』)</p> <p>【釈名】(時珍曰)、魚腹有硬刺勒人、故名</p> <p>【集解】(時珍曰)、勒魚出東南海中、以四月至。漁人設網候之、聽水中有聲則魚至矣。(中略) 狀如鱗魚、小首細鱗。腹下有硬刺、如鱗腹之刺、</p> <p>頭上有骨、合之如鶴喙形。乾者謂之勒鯨、</p>
<p>×</p>	<p>×</p>
<p>ろくきよ</p> <p>勒魚</p> <p>レツ イユイ</p> <p>② 勒人、故名之。</p> <p>① 『本綱』、勒魚、出東海中、以四月至。漁人設網候之、聽水中有聲則魚至矣。狀如鱗、小首細鱗、腹下有硬刺、如鱗腹之刺、</p> <p>③ 頭上有骨、合之如鶴喙形。乾者謂勒鯨、甜瓜</p>	<p>ろくきよ</p> <p>勒魚</p> <p>レツ イユイ</p> <p>② 勒人、故名之。</p> <p>① 『本綱』、勒魚、出東海中、以四月至。漁人設網候之、聽水中有聲則魚至矣。狀如鱗、小首細鱗、腹下有硬刺、如鱗腹之刺、</p> <p>③ 頭上有骨、合之如鶴喙形。乾者謂勒鯨、甜瓜</p>

<p>吳人嗜之。甜瓜生者、用勒鯨骨插蒂上、一夜便熟。石首鯨骨亦然。(後略)</p>		<p>生者、用勒鯨骨插蒂上、一夜便熟。(石首魚鯨骨亦然)</p>
---	--	----------------------------------

資料四 『和漢三才圖會』 「河湖無鱗魚」 類と 『本草綱目』 「無鱗魚」 類と 『本朝食鑑』 「河湖無鱗魚」 類と 『和漢三才圖會』 「河湖無鱗魚」

<p>『本草綱目』 「無鱗」 魚</p>	<p>『本朝食鑑』 「河湖無鱗魚」 類</p>	<p>『和漢三才圖會』 「河湖無鱗魚」 類</p>
<p>鯪魚 (音夷。『別錄』 上品) 【釋名】 鯪魚 (音題)、鯪魚 (音偃)、鮎魚。</p> <p>時珍曰、魚額平夷低偃、其涎粘滑。鯪、夷</p>	<p>鯪 (奴霑反、訓奈末須) 【積名】 「魚+庁」 ^ 『漢語抄』 ○源順曰、「魚」 + 「庁」 所出未詳、『崔禹錫食經』 云、鯪、貌似魚臣、而大頭者也。^</p>	<p>なまづ 鮎 (音粘) 唐音 ネン 鯪 (音夷) 「魚+偃」 ^ (音偃) 鯪 (音題) 奈末豆 鯪 (俗) 「魚」 「庁」 ^ (二字未詳) ② 其額平夷低偃 (故名鯪 (魚+偃) ^、其涎黏滑</p>



也。鰻、偃也。鮎、黏也。古曰鰻、今曰鮎。北人曰鰻、南人曰鮎。

【集解】（中略）時珍曰、二說俱欠詳核。鮎乃無鱗之魚、大首偃額、大口大腹須。生流水者、色青白。生止水者、色青黃。大者亦至三四十斤、俱是大口大腹、並無口小者。鱧即今之先割翅下懸之、則涎自流盡、不粘滑也。

肉【氣味】甘、溫、無毒。（中略）

頰曰、寒而有毒、非佳品也。赤目、赤須、無腮者、並殺人。（中略）

弘景曰、不可合鹿肉食、令人筋甲縮。

時珍曰、反荊芥。

【主治】百病（『別錄』）。作、補人（弘景）。療水腫、利小便活切尾尖、朝吻貼之即正。又五痔下血肛痛、同蔥煮食之（時珍）。

（後略）

〈故名鮎〉

①『本綱』、鮎、大首大口、

③鮎身鱧尾、大腹有胃有齒有鬚。

④生流水者、色青白。生止水者、色青黃。大者亦至三四十斤、

⑤凡食鮎、鮎、先割翅下懸之、則涎自流盡、不粘滑也。

⑨蓋其肉（甘、溫）

⑥（鮎、目赤鬚赤無腮者、有大毒、食之殺人）

⑦不可合鹿肉食（令人筋甲縮）

⑧反荊芥、

⑩作臛治水腫、利小便、又治五痔下血肛痛（同蔥煮食）

<p>又謂、琵琶湖八月中旬月明夜、鯰魚數千、自跳投于竹嶋北洲砂上而踊躍顛倒、是不知何故也。(後略)</p>	<p>黄頰魚 (『食療』)</p> <p>【釋名】黄鱠魚 (古名)、黄頰魚 (詩註)、          鯰魚 (央軋)、黄鯰。 (中略)</p> <p>【集解】時珍曰、黄頰、無鱗魚也。身尾俱似小鮎、腹下黄、背上青黄、腮下有二橫骨、</p>
<p>△按、鮎、處處池川皆有之、形狀如上說。相傳云、近江湖中大鮎多有、而中秋月明夜、百千為群、跳于竹、生島之北洲沙上、蓋此辨才天所愛也。未知其據也。</p> <p>又古語曰、鮎、上竹者、竹滑鮎黏、故決決無可上之理、反謂耳。</p>	<p>×</p>
<p>ごり          かじか          黄頰魚          ハアン サンイユイ          黄頰魚          黄鱠魚          黄「魚十」          「魚十央」          〈俗云、吾里、一名、加之加〉          ①『本綱』、黄頰魚、無鱗魚也。身、尾似小鮎、腹下黄頰骨正黄、背上青黄、腮下有二橫骨、兩</p>	<p>腹下黄頰骨正黄、背上青黄、腮下有二橫骨、兩</p>

<p>兩須、有胃。群游作聲如軋軋。性最難死。  (中略) 魚之有力能飛躍者。陸佃云、其膽  春夏近下、秋冬近上。亦一異也。  【氣味】甘、平、微毒。  誥曰、無鱗之魚不益人、發瘡疥。  時珍曰、反荊芥、害人。  【主治】肉、(中略)消水腫、利小便。燒  灰、治療癰久潰(後略)</p>		<p>鬚、有胃、群游作聲如軋軋。性最難死、魚之有  力能飛躍者也。其膽春夏近上、秋冬近下、亦是  一異也。  ②肉<sup>レ</sup>甘、平、微毒<sup>レ</sup>  ④<sup>レ</sup>多食發瘡疥  ⑤反荊芥害人<sup>レ</sup>  ③利小便消水腫  △按『和名抄』載『崔氏食經』云、「魚」「罔」  <sup>レ</sup>和名、加良加古<sup>レ</sup>、似鮠而頰著鉤者也。今賀州  淺野川多有之、其聲如吾里吾里、夏秋人群集握  餌掬水呼吾里、則魚多入掌中、又奧州鳥海山麓  川多有此魚、皆一目也、傳云、鎌倉景政洗眼川  也、其外處處谷川有之、賀越人賞之、作鮓多食。</p>
<p>×</p>	<p>鯤<sup>レ</sup>音反、與魮同、俗訓岐岐<sup>レ</sup></p>	<p>ぎ<sup>レ</sup>  (魚十盞) 絲魚 <sup>レ</sup>俗云、岐岐<sup>レ</sup>  『食物本草』云、(魚十盞) 絲魚、生諸溪河中、</p>

<p>鯢魚（音倪。『拾遺』）</p>	<p>鯢魚（音倪。『拾遺』）</p> <p>【釋名】人魚（『山海經』）、鮒魚（音納）、鮒魚（音塔）、大者名鰕（音霞）。</p> <p>時珍曰、鯢、聲如小兒、故名。即鯢魚之能上樹者。俗云鮒魚上竿、乃此也。與海中鯨、同名異物。蜀人名鮒、秦人名鮒。『爾雅』</p>
<p>【集解】鯢生于溪澗田水間、狀類加志加魚而有鬚、背淡黑、帶黃赤、頭大、口濶、其尾有小岐、背上髻刺螫人、大者及尺、有聲如蛙鳴、俚語曰吾喜吾喜、人捕之則哀聲甚悲、又俚誤曰、岐岐、肉味不及魚+罔鮓、尚野人之食也。（中略）</p>	<p>魚+帝</p> <p>【積名】山椒魚（俗稱） 薑魚（古稱○按、魚+帝訓山椒魚、魚如被山椒樹皮、故名乎。古訓波志加美魚、源順用鰕魚+麗字、訛矣。</p>
<p>黃褐色、無鱗、濶口、有細齒如鋸、腮下有硬刺、骨亦硬、善吞小魚、肉薄味短。</p> <p>△按、（魚+盞）絲魚、形色似鮒而口濶、其尾有小岐、大者七八寸、有聲如蛙鳴、人捕之則哀聲如曰五紀五紀、又似曰岐岐、肉不美、為野人食也。有髻刺螫人、蓋非魚之螫、其在石穴處、人暗握之、手自中刺也。</p>	<p>さんせういを 鯢（音倪）</p> <p>「魚+内」 （音納） 鮒（音塔）</p> <p>鯢（與鯨同名異物）</p> <p>人魚（以有四足名之、與海中之人魚不同）</p> <p>（俗云、山椒魚）</p> <p>『本綱』、鯢、「魚+内」有二種。△溪澗中者名鯢、江湖中者名「魚+帝」△</p> <p>形色如鮒、又似獺四足。</p>

<p>云、大者曰鰈。『異物志』云、有魚之體、以足行如蝦、故名鰈。陳藏器以此為鱈魚、欠攷矣、又云一名王鮪、誤矣、王鮪乃鱈魚也。</p> <p>【集解】藏器曰、鯢生山溪中。似鮎有四足、長尾、能上樹。大旱則含水上山、以草葉覆身、張口、鳥來飲水、因吸食之。聲如小兒啼。</p> <p>時珍曰、按郭璞云、鯢魚似鮎、四腳、前腳似猴、後腳似狗、聲如兒啼、大者長八九尺。『山海經』云、決水有人魚、狀如鯢、食之已痔疾。『蜀志』云、雅州西山峽谷出鮎魚、似鮎有足、能緣木、聲如嬰兒、可食。『酉陽雜俎』云、峽中人食鯢魚、縛樹上、鞭至白汁出如構汁、方可治食。不爾有毒也。</p> <p>【氣味】甘、有毒。</p> <p>【主治】食之無痴疾（『山海經』）。</p>	<p>頭面似鮎、（中略）</p> <p>丹波、但馬及西北州之山川有之、（中略）（洛人所謂能療噎膈、予未試之）</p>	<p>腹重墜如囊、身微紫色、無鱗、與鮎相類、嘗剖視之、中有小蟹小魚小石數枚也。但腹下翅形似足、能上樹、其聲如兒啼、（故又有※之名）其膏燃之不消耗、肉（甘有毒）。</p> <p>△按、鯢、洛之山川及丹波、但馬、處々有之、頭面似鮎、身似守宮蟲、畧有山椒氣、故名山椒魚。（傳云、食之能治膈噎、未試）</p> <p>『日本後紀』云、延曆十六年八月、掖庭溝中獲魚、長尺六寸、形異常魚、或云、椒魚在深山澤中。</p>
--	--	--

鰻（魚＋麗）魚（『別錄』中品）

【釋名】白鱣（『綱目』）、蛇魚（『綱目』）、乾者名風鰻。

時珍曰、鰻（魚＋麗）舊注音漫黎。按許慎『說文』（魚＋麗）與鱧同。趙辟公『雜錄』亦云、此魚有雄無雌、以影漫於鱧魚、則其子皆附於鱧鬣而生、故謂之鰻（魚＋麗）、與許說合、當以鱧音為正。曰蛇曰鱧、象形也。

【集解】（中略）時珍曰、鰻（魚＋麗）、其狀如蛇、背有肉鬣連尾、無鱗有舌、腹白、大者長數尺、脂膏最多、（中略）此魚善穿深穴、（中略）

【正誤】（略）

肉【氣味】甘、平、有毒。

（中略）機曰、小者可食。重四、五斤及水

鰻（魚＋麗）魚（訓字奈岐）

うなぎ

鰻（魚＋麗）（滿里）白鱣 蛇魚

マン リイ （宇奈木）

②有雄無雌、以影漫於鱧（魚＋麗）、則其子皆附于鱧鬣而生、故名鰻（魚＋麗）、（魚＋麗）與鱧同音里）

①『本綱』、鰻「魚＋麗」狀如蛇、背有肉鬣連尾、無鱗有舌、腹白、大者長數尺、脂膏多、善穿深穴、

④肉（甘、平、有毒）

⑦小者可食、重四、五斤及水行昂頭者、不可食。

行昂頭者、不可食。嘗見舟人食之、七口皆死。

時珍曰、按、『夷堅續志』云、四目者殺人。背有白點無鰓者、不可食。妊娠食之、令胎有疾。

【主治】

五痔瘡、殺諸蟲（『別錄』）（中略）

治傳尸、（中略）治小兒疳勞、及蟲心痛（時珍）。（中略）

【發明】（中略）張鼎云、燒煙熏蚊、令化為水。熏氎及屋舍竹木、斷蛀蟲。置骨於衣箱、斷諸蠹。（後略）

凡性善穿深穴而居、或潛于深泥中、故不易捕、（中略）、近世漁夫用曲反鉞立于水中、頻攪水底之泥、

⑧（四目者殺人、背有白點、無鰓者、不可食）、妊娠食之、令胎有疾。

⑥殺其虫也。

⑤治傳尸、病兒疳勞、

③凡鰻（魚＋麗）燒煙化為水。熏氎及屋舍竹木、斷蛀蟲。置骨於衣箱、斷諸蠹。

△按、鰻（魚＋麗）冬春蟄泥穴、至五月游出、此時味勝、四、五月生子、織而長三、四寸、如芒針、謂之針鰻（魚＋麗）、漸長行于川上、然漫影於鱧魚而生子之說未審、無鱧之處亦多有之。又有薯蕷久所濕浸而變化、鰻（魚＋麗）者、自非情成、有情者是亦不必盡然也。凡性滑、利潛泥中、故難捕、以曲反鉞暗突泥中取之、鰻每向

<p>【釋名】蠡魚『本經』、黑鱧『圖經』、</p> <p>鱧魚『本經』上品</p>	
<p>×</p>	<p>懸而采之、(中略)、</p> <p>就中采于江州勢多橋邊者為第一、膏脂十倍于尋常、肉脆白、味絕美、宇治淀川琵琶湖亦次之、(中略)</p> <p>又作鮓者以宇治川之鰻為勝。(中略) 在豆之三嶋神沼者生耳、是老變乎。(後略)</p> <p>又背有黃脉者、味美、</p> <p>又一種最長大、口内赤者、好噉小蟹、故曰蟹喰鰻。</p>
<p>鯛(音同) 蠡魚</p> <p>リイ</p> <p>鱧(音里)</p> <p>やつめうなき</p>	<p>陽、朝向東、暮向西、漁人考之、橫搔之甚滑而難握、添紙握則不能脫去、江州勢田、城州宇治并得名、作鮓甚美、其鮓飯中誤入糯米則鮓不成、</p> <p>豆州三島明神前有小川、其鰻幾千万不可計、俗云、此明神之使魚也。</p> <p>眞鰻(魚+麗) 背有黃脉、味最美、但大者味不佳。</p> <p>蟹喰鰻 狀肥長而口中赤、好噉小蟹、故名、味次之。</p> <p>馥燒 用中分鰻(魚+麗)裂、去腸切為四五段、貫串傳醬油或未醬炙食、味甘香美、或有蘸蓼醋食者、多食之煩悶至死、但得酸鰻肉膨張於腹中也。</p>



玄鱧（『埤雅』、烏鱧（『綱目』、鯛魚（音同。『本經』、文魚。

時珍曰、鱧首有七星、夜朝北斗、有自然之禮、故謂之鱧。又與魚也、故有玄、黑諸名。

（中略）

【集解】『別錄』曰、生九江池澤。取無時。

（中略）時珍曰、形長體圓、頭尾相等、細

鱗玄色、有斑點花紋、頰類蝮蛇、有舌有齒

有肚、背腹有鬣連尾、尾無歧。形狀可憎、

氣息腥惡、食品所卑。（中略）

肉【氣味】甘、寒、無毒。（中略）

【主治】療五痔、治濕痺、面目浮腫、（中略）下大小便、（中略）

【附方】

浴兒免痘、除夕黃昏時、用大烏魚一尾、小者二三尾、煮湯浴兒、遍身七竅俱到。不可嫌腥、以清水洗去也。若不信、但留一手或

文魚 黑魚

玄鱧 烏鱧

（八目字奈岐）

③頭斑點有七作北斗之象、夜則仰首向北朝北斗、有自然之禮。故字从禮。省與蛇通氣、色黑、北方之魚、故有玄黑烏之諸名。

①『本綱』、鱧、生江池澤。取無時。

②形長體圓、頭尾相等、細鱗玄色、有斑點花文、頰類蝮蛇、有舌有齒有肚、背腹有鬣連尾、尾無歧。形狀可憎、氣息腥惡、食品所卑也。

④肉（甘、寒、小毒）

⑤療五痔、下大小便、消浮腫。

⑧浴兒免痘。除夕黃昏用鱧一尾（小者用二、三尾）煮湯、浴兒遍身七竅。不可嫌腥、以清水洗去也。若不信、但留一手或一足不洗、遇出痘時、

一足不洗、遇出痘時、則未洗處偏多也。此乃異人所傳、不可輕易。(楊拱『醫方摘要』)

(中略)

膽【氣味】甘、平。『日華』曰、諸魚膽苦、惟此膽甘可食為異也。臘月收取、陰乾。

【主治】喉痺將死者、點入少許即瘥、病深者水調灌之(『靈苑方』)。

則未洗處偏多也。

⑥膽(甘、平)諸魚膽苦、惟此膽甘(臘月收取陰乾)

⑦治喉痺、將死者點入少許、即瘥。

△按、鱧、北国川澤多有之、大抵尺許、大者二三尺、背蒼黑有光、腹色稍淺、其首不尖、口不裂而圓、齒細小如針鋒、兩眼後各有七點、如目如星如錐孔與目八數、故名八目鰻、(然多有七數撰八數者、入藥用)、冬月破堅冰取之、三、四月盛出、吮着於物難脫、土人食之味勝於鰻「魚十麗」、河州檀原川亦有之、皆小、無過五、六寸者也、色亦不黑、但以八月辨之耳、人以為有治疳眼之功、作鰻、多送于京師、恰似蝮蛇。俗以鱧訓波無、以鰻訓八目鰻也、出於『倭名抄』之誤、而于今不改者、何耶。

<p>鱧（和名波無） 鱧（無奈木） 鰻（魚十麗）  （和名波之加美伊乎） 鮎（和名阿由）  鮠（和名波江） 鱧（和名衣比） 鯢（和名比之古以和之）  此等『倭名抄』之訛也、詳于各條、醫書有以鱧（或鱧）為鱧、入疔藥中者、非也、治疔之功八目鰻而已、鱧即俗云、木太古（見于後）。</p>	<p>鱧（善）魚（『別錄』上品）</p> <p>【釋名】黃鮠（音旦）。（中略）</p> <p>【集解】韓保升曰、鱧魚生水岸泥窟中。似鰻（魚十麗）而細長、亦似蛇而無鱗、有青、黃二色。</p>
<p>×</p>	<p>×</p>
<p>きたご  あぶらこ  鱧（鱧同）  チエン  黄（魚十旦）  （俗云、木太古）  （西国人呼名阿布良古）</p>	<p>①『本綱』、鱧、生水岸泥窟中。似鰻（魚十麗）而細長、亦似蛇而無鱗。有青、黃二色。黃質黑章、體多涎沫、大者二、三尺、夏出冬蟄。一種</p>

	<p>時珍曰、黃質黑章、體多涎沫、大者長二、三尺、夏出冬蟄。一種蛇變者名蛇鱧、有毒害人。南人鬻鱧肆中、以缸貯水、畜數百頭。夜以燈照之、其蛇化者、必項下有白點。通身浮水上、即棄之。或以蒜瓣投於缸中、則群鱧跳擲不已、亦物性相制也。(後略)</p> <p>肉【氣味】甘、大溫、無毒。思邈曰、黑者有毒。</p> <p>弘景曰、性熱能補。時行病後食之、多復。(中略)時珍曰、按、『延壽書』云、多食、發諸瘡、亦損人壽。(後略)</p>
<p>どじやう</p>	<p>有蛇變者名蛇鱧(有毒害人)、以缸貯水、畜數百頭、夜以燈照之、其蛇化者、必項下有白點。遍身浮水上、即棄之。或以蒜瓣投於缸中、則群鱧跳擲不已、亦物性相制也。</p> <p>②肉(甘、大溫、有毒)</p> <p>③時行病後食之、多復也。</p> <p>④多食、發諸瘡、損人壽</p> <p>△按、鱧、西国水岸泥中多有之、狀似鰻(魚+麗)而畧扁、其大者二、三尺、口尖齒細眼小、亦似蛇而無鬚、深黃色有小黑文、多涎沫、自尾剥皮、肉白而肉中有毛刺、煮食之。</p> <p>『三才圖會』云、鱧性好睡、今鬻者必置鱧其中、使之動撓、不然往往睡死。</p>

鱮魚（音曾。『綱目』）

【釋名】泥鰍（俗名）、鰾魚（『爾雅』）。

時珍曰、按、陸佃云、鱮性曾健、好動善擾、故名。小者名鱮魚。（中略）

【集解】時珍曰、海鱮生海中、極大。

江鱮生江中、長七、八寸。

泥鱮生湖池、最小、長三、四寸、沉於泥中。狀微似鰾而小、銳首圓身、青黑色、無鱗。以涎自染、滑疾難握。與他魚牝牡、故『莊子』云「鱮與魚游」。生沙中者微有文采。閩、庠人去脊骨、作甚美。『相感志』云、燈心煮鱮甚妙。

【氣味】甘、平、無毒。（中略）

【主治】暖中益氣、醒酒、解消渴（時珍）。

同米粉煮（後略）

（前略）土人至冬後春初之際、掘砂得鱮魚、其狀

△按、沙中鱮、頭背連尾、有紋、淡黑斑、微似

泥鰍

鰾同（魚十習）同

△俗云、止之也字、泥鰾、字音之訛也。▽

②性曾健、好動善擾、故名。

⑤海鱮 生海中極大

⑥江鱮 生江中長七八寸

①『本綱』、泥鱮、生湖池、長三、四寸。沉於泥中。狀微似鰾而小、銳首肉身、青黑色、無鱗。以涎自染、滑疾難握。與他魚牝牡、生沙中者微有文采。「蠡十寸」去脊骨作臠食甚美也。燈心煮鱮甚妙也。

③肉△甘、平▽

④暖中益氣、醒酒、解消渴、收痔

	<p>兼泥水生者同、大五、六寸、頭背連尾、有淡黑紋、如鷹羽、呼稱鷹羽鱸（後略）。</p> <p>（中略）今農間構田圃之渠、用牛、馬糞而養鰮者、形雖肥大而骨硬、肉堅、味亦不美、但以清川流水自長者為勝矣（中略）。</p>	<p>鷹彪、故名鷹羽。</p> <p>鱸味美、江州水口造鱸臚鬻之、甚佳、今人溝渠中入馬糞畜鱸者肥大、繁生然、骨硬、味不如于流水自長者也。</p>
×	×	<p>ひを 氷魚</p> <p>（魚十小） 〈俗云、比乎〉</p> <p>『和名抄』云（魚十小）、白小魚名、似鮎而一、二寸者也。今稱氷魚。</p> <p>△按、氷魚狀類白魚、大寸許、自秋末至冬初聚、魚築以攪網取之、古者江州田上川、城州宇治川多取之、今勢州、參州及駿遠最多、以竹串貫眼作鰮、味甚美。</p> <p>衣笠内大臣</p> <p>新六 氷魚のよるを江の海も風さへぬ田上川や網代うつらん</p> <p>若州湖中有小魚、似小鱸而細長、土人呼名阿末</p>

資料五 『和漢三才図会』 「江海無鱗魚」類 『本草綱目』 「無鱗魚」類 『本草綱目』 「無鱗魚」類と 『本朝食鑑』 「江海無鱗魚」

<p>『本草綱目』 「無鱗魚」類</p>	<p>『本朝食鑑』 「江海無鱗魚」類</p>	<p>『和漢三才図会』 「江海無鱗魚」類</p>
<p>×</p>	<p>鯨<small>（渠京切、音撃）</small></p> <p>【釈名】<small>（源順和名曰、『唐韻』、雄曰鯨、雌曰鯢、字韻諸書皆言之、今不分雌雄之名、但鯨、鯢通訓久知羅、近時都用鯨字爾。『万葉集』訓鯨魚曰伊佐奈、或曰勇魚、亦訓同、詳後）</small></p>	<p>くじら</p> <p>鯨<small>（音撃）</small></p> <p>唐音キン</p> <p>（魚+冫）<small>（本字）</small> 海鱗</p> <p>勇魚<small>（『万葉集』訓伊佐奈、古呼魚皆曰奈）</small></p> <p>雄曰鯨、雌曰鯢、和名久知良。</p> <p>『三才圖會』云、鯨、海中大魚也。其大橫海吞舟穴處、海底出穴則水溢、謂之鯨潮、或曰出則</p>

左幾。

潮下、入則潮上、其出入有節、大者長千里、小者數丈、一生數萬子、嘗以五、六月就岸生子、至七、八月導率其子還大海中、鼓浪成雷、瀆沫成雨、水族驚畏、莫敢當者、然其死也、有彗星應之、雄者為鯨、雌者為鯢、或曰死於沙上得之者、皆無目、俗言其目化為明月珠。

『古今詩話』云、海岸有獸名蒲牢、聲如鐘而性畏鯨、鯨躍輒鳴、故鑄鐘作蒲牢形、其上為鯨形。

藻塩 潮ふく鯨のいきとみゆる哉沖に村立夕立の雲

【集解】(前略) ②狀肥圓、長大、色蒼黑而無鱗、頭圓肥大、大抵如牛頭之形、鼻上骨高起、項上頸前有吹潮之穴、口潤、上唇短、下唇長、于頷、前舌亦長広、

△其狀畧似鱸、故名海鱸。肥圓、長與周等、其色蒼黑而無鱗、鼻上骨高起、項上頸前有吹潮之穴、口潤、下唇長於上唇而出于頷、前舌亦長広、其大鯨有三十三尋、(約十六丈余)、所謂長千里者、甚妄也。

③齒大如履齒之尖、

齒 大如履齒之尖、斷白切片之名蕪骨。

④眼織近于口珥而下、烏珠子如水精之磨、雖為佩

眼 織近于口吻而下、烏珠如水精之磨而軟。



飾而軟、(中略)。

⑤其鬣漁家呼号箴而純黑色、削磨有光、長自三、四尺至丈餘、廣五、六寸或尺許、厚三、四分或寸餘、出口中之兩邊、一鯨之鬣數有三百六莖、是工匠造器多用之、婦人之笄掃及尺秤之類亦用也。

⑥髻、漁家呼号達波、色外黑內白。長自八、九尺至丈餘、廣四、五尺。

⑦有近肉圓骨呼号法師骨、此亦漁家採油處。

⑧大小腸併称帶腸、又号百尋其腸、長五十条許、(中略)、謂能治久泄也。

⑨号多計利、或謂波也。大者長一丈四、五尺、(中略)、鯨之產門及乳房亦詳明、(中略)。

⑩凡魚尾之上圓肥處俗謂名尾箴、鯨之尾箴呼号尾脛、(中略)、其味極美不可言。

⑪有黑、白、(中略)其白者尤希、(中略)、泛水

鬣 出口中兩邊、其數有三百六莖、純黑色、名

箴、削磨則美潤、長自三、四尺至丈餘、廣五、六寸、厚五、六分、工匠用之作笄掃及尺秤之類。

髻 外黑內白色、名達波。長自八、九尺至丈餘、廣四、五尺。

骨 近肉圓骨名法師骨、此亦漁家採油也。

筋 赤黃色、太徑三寸許、細割破之、浸泔水取去油氣用之、今為唐弓弦以打木綿。

大小腸 長五十条許、故名百尋、煮食之能治久泄。

陰莖 名多計里、大者一丈、其雌陰戶及乳房亦兼備。

尾 有岐、黑色、尾之上圓肥處名尾脛、其味極美不可言。

糞 有黑、白、其白者希焉、泛水上如白泡、采得晒乾似蛇骨、治痘瘡紫黑下陷、燒之薰煙有効。

上如白泡、采得晒乾似蛇骨、郎收貯、若值小兒痘瘡紫黑下陷之症、帳中燒之、以薰煙則忽變赤色有奇驗、(中略)。

⑧凡漁家有六種之鯨名及雌子、六種者、世美、座頭、小鯨、長須、鰭、真甲。

①冬自北行南、春自南行北、是海人之通稱也。

⑱肥之諸島、平戶大村海上多采之、

⑳刺鯨銚呼曰森、(中略)、用檜木作柄、銚頭之脚着繩、繩尾緊繫船柱、森銚中鯨則脫柄入肉、隨鯨之動作而深入肉中、不拔銚柄雖脫着繩之故不失、(中略)、

⑲載羽指一人、(中略)、每被長袖之短衫、(中略)

⑨就中以世美為上品。形色如前、其大者七、八丈十餘丈許、(中略)、世美子鯨形色略與親同、以其

皮 黑皮與赤肉之交有白脂、熬之油最多、凡方三寸厚一尺皮可得油一升。

凡鯨有六種。性喜嗜鰭、不敵于諸魚、海舶若觸尾鬣則必覆、

冬自北行南、春自南去北、

肥州五島、平戶邊、節分前後為盛、紀州熊野浦仲冬為盛、捕之、

刺鯨銚呼曰森、用檜木作柄、銚頭着繩繫船柱、其銚中鯨則脫柄入肉、隨鯨動作深入肉中、不拔銚柄雖脫着繩故不失、(此外森之製數品有)、

掌一船進退人呼曰羽指、被長袖短衫、宛如軍配、近頃遠用大繩綱豫繫之擲森、故百無一失。

世美 鯨六種中為最上、大者十余丈、其子鯨二、三丈許、大抵十三尋者、全體取油得二百斛、七

<p>不長、形色亦淺薄、大者不過二、三丈、(中略)、</p> <p>⑪其大者不過四、五丈、(中略)、鬚長丈許、一片黑一片白、肚皮重重作畦如編竹、呼謂簣子皮也。</p> <p>⑩座頭鯨者、本朝通俗呼瞽者稱座頭、此魚之背有方二尺許之鱗、如琵琶之形、漁家呼謂疣也。遠郊村巷之瞽者負瑟而行、乞食里落勢州最多、故以座頭而名乎。(中略)</p> <p>⑫ 其余與世美同。</p>	<p>尋者油得四十斛、惟八尋者油少、漸十斛許。</p> <p>座頭 大者不過四、五丈、鬚長丈許、一片黑一片白、其肚皮層層作畦如編竹、呼名簣子皮、背有方二尺許、疣鱗似琵琶形、彷彿瞽者負瑟、故名座頭、非盲魚也。</p> <p>其余與世美同爾。</p> <p>雖中森銚能遁去、但子持鯨易得、先使兒鯨防殺之半死、則母鯨不忍去、以身掩子時可殺得、後又捕子鯨、蓋用今大綱、則座頭亦不能遁去。</p>
<p>⑬長須鯨者、形色似世美、此亦有疣鬚、大者十餘丈、或七、八丈、常沈水底而浮者稀矣、故漁人不能采之。</p>	<p>長須 形色似世美、此又背有疣鬚、大者十丈許、常沈水底而浮者稀矣、故難得。</p>
<p>⑭鰩鯨者常逐鰩而來、故名。大者不過二、三丈、脂少肉薄、好不采之。</p>	<p>鰩鯨 每逐鰩來、其大者不過二、三丈、肉薄脂少、故漁人不好殺之。</p>
<p>⑰真甲鯨者形色長大略類諸鯨而有犬牙如犢牛角、此亦好逐鰩而浮來、世稱紀勢及總常江海有之、西</p>	<p>真甲 有犬牙如犢牛角、此亦好逐鰩來、脂少、故不好殺之、西海希有、而紀勢總常之海有之、</p>

	<p>海不見之、此亦脂少肉穢、好不采之。(中略)、</p> <p>②狀類象牙、猪牙而堅白、可切磋、近時齒医有新造牙齒而入老人落牙齒之痕者、(中略)。</p> <p>⑭小鯨者淡黑或灰白色、鬣白、長一尺五、六寸、広三寸許、厚二、三分、呼号白鬚、小鯨之子略類親、而大鯨大者不過一、二丈也。</p>
ふか	<p>其牙類象牙、猪牙、切磋作器、或造人牙齒以為入齒。</p> <p>小鯨 淡黑或灰白色、鬣白、長一尺五、六寸、広三寸許、厚二、三分、呼号白鬚、各類、其大鯨大者不過一、二丈。</p> <p>有魚虎者、其齒齧如劔鋒、(詳有鱗魚之下)、數十、每在鯨口傍衝頰腮、其聲聞于外久、而鯨困迷開口時、魚虎入口中、嚙切其舌根、既喰盡出去、鯨乃斃、謂之魚虎切、偶有之浦人獲之、海中無雙大魚為纒小魚絕命矣。</p> <p>凡截鯨刀宜用生鐵也、鋼鐵却不佳、蓋鯨全體可食可取油、用其齒鬣齧可為器、是此本朝寶貨之類乎。中華亦有之、不如日本之多而見之者希、故鯨不載諸本草、雖出于『三才圖會』、其說憶見耳。</p>

鱧魚（音。『拾遺』）

【校正】（略）【釋名】黃魚（『食療』）、蠟魚（『御覽』）、玉版魚。

（中略）【集解】（中略）時珍曰、出江淮、黃河、遼海深水處、無鱗大魚也。其狀似鱧、其色灰白、其背有骨甲三行、其鼻長有須、其口近頷下、其尾歧。其出也、以三月逆水而生。其居也、在磯石湍流之間。其食也、張口接物聽其自入、食而不飲、蟹魚多誤入之。（略）其行也在水底、去地數寸、漁人以小鉤近千沈而取之、一鉤著身、動而護痛、諸鉤皆著。船游數日、待其困憊、方敢掣取。其小者近百斤。其大者長二、三丈、至一、二千斤。其氣甚腥。其脂與肉層層相間、肉色白、脂色黃如蠟。

魚鯨（訓布加）

【釈名】鯨魚（源順）、鱧（上同）、（後略）

【集解】

鱧（音天）

テシ

黃魚 蠟魚

玉版魚

（俗云、布可）

（『和名抄』為鱧「魚+麗」之訓者、非也。）

①『本綱』、鱧、海中無鱗大魚也。狀似鱧、其色灰白、其背有骨甲三行、鼻長有鬚、口近頷下、其尾有歧。其出也、以三月逆水而上。其居也、在磯石湍流之間。其食也、張口接物聽其自入、食而不飲、蟹魚多誤入之。其行也在水底、去地數寸、漁人以小鉤數百沈而取之、一鉤著身、動而護痛、諸鉤皆著之。船遊數日、待其困憊、方敢掣取之。其小者近百斤。大者長一、三丈、至一、二千斤。其氣甚腥、其脂與肉層層相間、肉色白、脂色黃如蠟、

其脊骨及鼻、並與鰓、皆脆軟可食。其肚及子鹽藏亦佳、其鰾亦可作膠。(中略)

肉【氣味】甘、平、有小毒。洗曰、發氣動風、發瘡疥。和蕎麥食、令人失音。

(中略) 多食、生熱痰。(中略)

時珍曰、服荊芥藥、不可食。(後略)

② 故名之。

③ 其脊骨及鼻、并鬚與鰓、皆脆軟可食。其肚及子鹽藏亦佳、其鰾亦可作膠。

④ 肉甘、平、有小毒

⑥ 發瘡疥和蕎麥食、人失音

⑤ 多食生熱痰、

⑦ 忌荊芥

江海處處有之、小者三、四尺、大者及一、二丈餘、(中略) 狀頭平圓、嘴銳眼大、口在頷下而濶大、有齒牙而堅利、背有三骨甲、尾有岐、鰭亦硬、無鱗、皮厚、外面灰白色如鮫之沙、小者肉潔白、味稍美、(中略)

大者好取人、運舶之人海中誤出手足于舷則動者、魚鯨跳出掣入水底而食、(後略)。

△按、鱧、小者二、三尺、大者二、三丈、狀畧類守宮蟲而頭扁圓、嘴尖眼大、口在頷下而濶大、有齒牙而堅利、背有三骨甲、尾有岐、鰭亦硬、無鱗、皮厚、灰白色如鮫之沙、小者肉潔白、味稍美、故魚市所出皆不過三、四尺、其大者好取人嚙、如有人出手足於舷者、鱧跳浮嚙切去、海舶最畏之、胎生產於口、嘗見胎魚其子既備鱧形、名天以豆留古、一名奈宇佐宇、鱧類有數種、

<p>王鮪（爾雅）、碧魚。（中略）</p>	
<p>鱻魚（『拾遺』）</p>	
<p>× 鱻</p>	<p>其肉為「魚十干」膾、食之或為魚餅、以偽海鰻蒲鉾。</p> <p>白目鱻 小者二、三尺、大者二、三丈、背灰白、腹白齒大、其眼色白、好嚙人、其肉味美。</p> <p>牛鱻 大抵三尺許、狀類白目鱻、灰皁色、無齒。</p> <p>貓鱻 大三、四尺、頭形似貓、扁身有虎斑文、有齒、味不佳。</p> <p>加世鱻 大三、四尺及一丈、灰黑色、口小而齒細、有耳、其眼有耳端、此鱻在海中不為害、俗取膽為疳眼藥。</p> <p>坂田鱻 大二、三尺、頭圓、匾似團扇、身狹長似團扇柄而灰黑色。</p> <p>かぢとをし</p> <p>鱻（音尋）</p> <p>ツイン</p> <p>鱻（音尋） 碧魚</p>

【集解】（中略）時珍曰、出江淮、黃河、遼海深水處、亦鱧屬也。岫居、長者丈餘。至春始出而浮陽、見日則目眩。其狀如鱧、而背上無甲。其色青碧、腹下色白。其鼻長與身等、口在頷下、食而不飲。頰下有青斑、紋如梅花、狀尾歧如丙。肉色純白、味亞於鱧、髻骨不肥。

羅願云、鱧狀如鬻鼎、上天下小、大頭哆口、似鐵兜鍪、

其鱧亦可作膠、如鱧鱖也、亦能化龍。

肉【氣味】甘、平、無毒。說曰、有毒。（中略）作鮓雖珍、亦不益人。（後略）

〈俗云、加知止乎之〉

①『本綱』鱧、鱧屬也。岫居、長者丈餘、至春始出而浮陽、見日則目眩、其狀如鱧、而背上無甲。其色青碧、腹下色白。其鼻長與身等、口在頷下、食而不飲。頰下有青斑、紋如梅花狀、尾有歧如丙、肉色純白、味亞於鱧、髻骨不脆。

②又云、其頭大哆口、似鐵兜鍪

③其肉甘、平、有毒、作鮓雖珍、亦不益人

『本草必讀』云、鱧、目小如豆、鼻傍肉作直絲、名為鹿頭、〈言味美也〉、鱧亦作膠、鱧、鱧二魚皆能化龍。

△按、鱧、嘴尖利如鐵、海鮑值之則可突拔、故俗呼名柁通。



<p>鮪（訓之比）附真黒、目鹿</p>	<p>しび</p>
<p>【釈名】</p>	<p>はつ</p>
<p>【集解】</p>	<p>鮪（音委）</p>
<p>郭璞『爾雅』注曰、大者名王鮪、小者名叔鮪、更 小者名「魚」「各」子</p>	<p>ヲイ</p>
<p>（前略）、頭大、嘴尖、鼻長、口有頷下兩頰、腮 如鍬兜、頰下有青斑、死後眼出血、背有刺鬣、無 鱗而蒼黒、肚白如抹雲母、尾有岐而硬、上大、中 圓、下小、大者一、二丈、小者七、八尺、肉肥厚</p>	<p>王鮪（其大者） △和名之比、或云、波豆</p>
<p>（前略）、頭大、嘴尖、鼻長、口有頷下兩頰、腮 如鍬兜、頰下有青斑、死後眼出血、背有刺鬣、無 鱗而蒼黒、肚白如抹雲母、尾有岐而硬、上大、中 圓、下小、大者一、二丈、小者七、八尺、肉肥厚</p>	<p>叔鮪（其小者者、俗云、目黒） 「魚十各」子（更小者者、俗云、目鹿）</p>
<p>尾有岐、硬、上大、中圓、下小、其大者一丈余、</p>	<p>『本綱』、鮪與鱒為一物、『月令』云、季春天子 薦鮪於寢廟、故有王鮪之稱、郭璞云、大者名王 鮪、（其小者名叔鮪、更小者名「魚十各」子） △按、鮪亦鱸屬、鱒之類也。『本綱』、鱒、鮪以 為一物者、未精矣。鱒、青碧色、鼻長、與身等。</p>

<p>鯉 〔漢語抄〕訓加豆乎</p>	<p>而淡紅、背上肉左右有黑血肉兩條、呼稱血合、味不佳、故屠之者必棄之而不食。(中略) 此魚頭甚有力、(中略)、 乘暖而浮見而眩、來則成群、漁人獲之采脂油、或作脯而貨之、或鱠鮮而食、炙肉而食、俱味稍佳、(中略)。 真黑魚及目黑【集解】小鮪四、五尺許呼号曰真黑。(中略)、真黑二、三尺許、呼号目鹿。</p>
<p>鯉 かつを</p>	<p>小者六、七尺、肉肥、淡赤色、背上肉有黑血兩條、俗曰血合、可去之、其頭有力乘暖浮見、日目眩、其來也、成羣、漁人熬取油、其肉為膾為炙、味稍佳。 宇豆和一名茶袋、小鮪一尺以下者、作臈以芥醋食、味甚佳。 目鹿 二尺以下小鮪亦可為臈。 目黑 三尺以下者多為「魚」「奄」、凡宇豆和目黑共為「魚十奄」、則通俗名目黑。▽ 末黑 三、四尺以上者、至此時形畧扁、色亦稍黑、為「魚十奄」、冬月民間賞之、亞于鰯、又鮮肉作脯、贗鯉節。 波豆 四、五尺以上者與鮪無異、惟腹鬚、鮪、黃赤色、波豆蒼黑、異身、其「魚十奄」和州人嗜食之、以一枚為馬一駄。</p>

【積名】

鯷（俗以鯷魚二字為鯷，蓋鯷乃鯛大者，非是也。此魚脯極堅硬，可削用，故俗呼曰鯷魚，鯷魚）  
（和名加豆乎）

【集解】①（前略）、似目鹿而圓肥、頭大、嘴尖、

△按、鮪之屬也。狀似目黑而圓肥、頭大、嘴尖、

無鱗、蒼黑色、有光膩、或有白斑、腹亦白色如雲母泥、背有硬鱗、到尾前兩片似鋸齒、尾有岐、（中略）、肉色有深紅、有淺紅、深紅者味必厚、背上兩邊肉中有黑血肉一條、呼稱血合、味不及紅肉、

無鱗、蒼黑色、有光膩、腹白如雲母泥、背有硬鱗、到尾端兩片似鋸齒、尾有岐、其肉深紅、味甘、溫、背上兩邊肉中有黑血肉一條、（謂之血合、其味不如正肉）、

④凡漁人釣鯷以犢角及鯨牙削措作釣而釣者、無餌以鐵鈎而釣者、（中略）。

釣之不用餌、以牛角或鯨牙一瞬釣數百、閩東殊多有。

③一種有皮上黑白斑三、四條者呼稱筋鯷。

縷鯷 皮上縱有白縷三、四條、為葷和芥、醋、未醬食甚佳、名之真鯷、作節為極上。

②一種肉粘如飴者呼稱餅鯷。

橫輪 皮上橫有白斑四、五條、大一尺五、七寸、尾極細、故又名尾纖、作節垂縷、鯷作「魚十奄」、味甚佳、俗呼曰、須宇麻。  
餅鯷 形色同鯷而肉粘、頗如飴、生「魚十奄」共味不佳。

⑦大抵造鯷魚法。漁人釣之、網之、潮水洗淨、去

鯷節 鯷肉乾脯者也。漁人造之、鮮魚去頭尾出

<p>頭尾皮、腸割兩片、肉去中骨復割兩片、肉作兩、三條、合其數百條而煮于大釜中煮熟、取出曝乾、此則鯉節也。(中略)</p>	<p>腸為兩片、去中骨復割兩片、肉作兩、三條以煮熟、取出曝乾則堅硬、而色赤如松節、故名鯉節、</p>
<p>⑤本邦日用之物、調和五味之偏、一日不可有無焉。(中略)⑥近世以土佐、紀伊之產為上品、(中略)、紀伊熊野之產次之、阿波、伊勢、志摩、遠江、駿河、伊豆、相模、豊後、日向亦次之、(中略)。</p>	<p>本邦日用之佳肴、調和五味之偏、一日不可欠者也、土佐之產為上、俗呼稱投出節、紀州熊野次之、阿州勢州又次之、以鮪脯偽之、雖肥大味劣。</p>
<p>煎汁(古訓伊呂利)、【集解】(前略)、煮取者、造鯉節時取其煎汁而渣滓熬黑者、号曰煮取、味美而可賞之、(中略)。</p>	<p>煮取 造鯉節時取其液滯者収之、黑紫色、味甘美。</p>
<p>⑧鯉醬(即塩也)、【集解】處處造之、俗稱鯉乃多岐、勢之桑名、紀之熊野、遠之荒井者為上、相之小田原次之、奥之棚倉出者色白、味殊他、(中略)。</p>	<p>鯉醢(俗云、太太木) 肉崙及小骨敲和為醢、紀州(熊野)、勢州(桑名)、遠州(荒井)之者為上、相州(小田原)次之、奥州(棚倉)之醢、色白、味佳。</p>
	<p>酒盜 鯉腸為醢、出於阿波者得名、為肴則酒益勸、故名。 山家 いらこ崎に鯉釣舟ならひ浮きてはかちの濱にうかひてそ寄</p>

	<p>鮠魚（音桅。『拾遺』）</p> <p>【釋名】鮠魚（音回）、鱧魚（化、獲二音）、鱧魚（化上聲）、鱧魚（癩）。（中略）</p> <p>【集解】時珍曰、鮠生江淮間、無鱗魚、亦鱧屬也。頭尾身髻、俱似鱧狀、惟鼻短爾。口亦在頷下、骨不柔脆、腹似鮎魚、背有肉髻。（中略）。</p> <p>肉【氣味】甘、平、無毒。（後略）。</p>
	<p style="text-align: center;">×</p>
<p>いるか</p>	<p>なめいを 鮠（音危）</p> <p>クイ</p> <p>鮠魚 「魚＋獲」魚</p> <p>「魚＋果」魚 「魚＋賴」魚</p> <p>〈俗云、奈女魚〉</p> <p>△『和名抄』訓波江、謬也。▽</p> <p>『本綱』、鮠、生江淮間、無鱗魚、亦鱧之屬。而頭尾髻共似鱧、惟鼻短、爾口亦在頷下、骨不柔脆、腹似鮎、背有肉髻。</p> <p>肉△甘、平▽、不可合野猪、野雞食、令人生癩。</p> <p>△按、鮠、狀似鱧、亦如鮎而身圓、其大者長至一、三丈、灰色無眼、但頭上有二穴而吹潮、其尾似鯨尾、肉味亦畧如鯨、脂多、熬取燈油。</p>

海豚魚 (『拾遺』)

【釋名】海豨 (『文選』)、生江中者名江豚 (『拾遺』)、江豬 (『綱目』)、水豬 (『異物志』)、暨魚 (音志)、饞魚 (音讒)、鯨鮪 (音敷沛)。(中略)

【集解】藏器曰、海豚生海中、候風潮出沒。形如豚、鼻在腦上作聲、噴水直上、百數為群。其子如蠡魚子、數萬隨母而行。人取子系水中、其母自來就而取之。江豚生江中、狀如海豚而小、出沒水上、舟人候之占風。其中有油脂、點燈照樗蒲即明、照讀書工作即暗、俗言懶婦所化也。

時珍曰、其狀大如數百斤豬、形色青黑如鮎魚、有兩乳、有雌雄、類人。數枚同行、一浮一沒、謂之拜風。其骨硬、其肉肥、不中食。其膏最多、和石灰鯁船良。

(魚十守) (魚十布)

【釈名】(前略)、海豚(李時珍曰、海豚、江豚皆因形命名、又作魚守魚布、音敷沛也。按、魚類、豚形、江海俱有此魚隨共在處而名、又有江豨、江豬、水豬之名。

海豚魚

ハアイトランイユイ

海豨 江豚

江豬 水豬

既(上)魚(下) (音志) 魚守鮪

魚(讒一言) (音讒) 鮪(音)

(和名、伊留可)

③生海中曰海豚、候風潮出沒。其鼻在腦上作聲、噴水直上、百數為羣。其子如蠡魚子、數萬隨母而行、人取子繫水中、其母自來就而取之。生江中曰江豚、小於海豚、出沒水上、舟人候之占風。其中有肉脂、點燈照樗蒲(博奕(蹇、足十石)也)即明、讀書工作即暗、俗言懶婦所化也。

①『本綱』、海豚魚、狀大如數百斤豬、形色青黑如鮎、有雌雄、有兩乳、類人。數枚同行、一浮一沒、謂之拜風。其骨硬、其肉肥、不中食。其膏最多、和石灰「舟十念」船良也。

<p>肉【氣味】咸、腥、味如水牛肉、無毒。 (後略)</p>	<p>【集解】形似豚、鰭如足、尾有岐而硬、背有鬣而刺、(中略)、漁人采之投岸、則有聲是鳴鼻乎。</p>	<p>②味〔鹹、腥〕如水牛肉、</p> <p>△按、海豚、西国多有、状似豚、眼細狹亦如豚、齒細小、背有刺鬣、兩鰭如足、尾有岐硬、漁人不好采、如得之投岸棄之、有聲此鳴鼻乎。</p>
<p>河豚(宋『開寶』)</p> <p>【校正】並入『食療』、『拾遺』</p> <p>【釋名】鰈缺(一作鰈鮓)、鰈缺(『日華』)、鰈魚(一作鮭)、噴魚(『拾遺』)、吹肚魚(俗)、氣包魚。(中略)</p> <p>【集解】志曰、河豚、江、淮、河皆有之。藏器曰、(中略)目能開闔。觸物即噴怒、</p>	<p>鰈「魚」「臣」〔音侯怡、訓布久、古訓布久閉〕</p> <p>【釈名】河豚、豚、言其味美也。▽</p>	<p>ふぐ ふくべ ふくと 河豚 ホウトロン 吹吐魚 噴魚〔しんぎよ〕 鮭〔「魚十規」同〕鰈鮓 鰈「魚十臣」 「魚十胡」鰈氣包魚 〔和名、布久、一云、布久閉〕 ①『本綱』、河豚魚、江、淮、河、海皆有之。 ③目能開闔、觸物即噴怒、腹張如氣毬浮起〔故名之氣包魚〕。</p>

腹脹如氣球浮起而取之。

時珍曰、今吳越最多。狀如蝌蚪、大者尺餘、

背色青黑。有黃縷紋、無鱗無腮無膽、

腹下白而不光。率以三頭相從為一部。彼人

春月甚珍貴之、尤重其腹腴、呼為西施乳。

(中略) 南人言魚之無鱗無腮、無膽有聲、

目能皆有毒。河豚備此數者、故人畏之。

然有二種、其色炎黑有紋點者、名斑魚、毒

最甚。(中略)

又案、『雷公炮炙論』云、鮭魚插樹、立使

乾枯、狗膽塗之、復當榮盛。

『陶覽』云、河豚魚雖小、而獺及大魚不敢

啖之、則不惟毒人、又能毒物也。(中略)

時珍曰、煮忌煤 落中。(中略)

案、陶九成『輟耕錄』恐犯荊芥、(中略)

世傳中其毒者、(中略) 惟以槐花微炒、與

乾胭脂等分同搗粉、水調灌之、大妙。(中

略)

② 狀如蝌蚪、大者尺餘、背青白、有黃縷、無鱗無腮無膽、

④ 腹下白而不光。率以三頭相從為一部。春月珍賞之、其腹腴、味最美、呼為西施乳。

⑤ 凡魚之無鱗無腮、無膽有聲、目能□睫者皆有 毒。此魚備毒品狀、故人畏之、

⑦ 有二種、其色炎黑有文點者、名斑魚、毒最甚。

⑨ 此魚插樹立便乾枯。狗膽塗其樹、復當榮盛。

⑩ 雖小、而獺及大魚不敢啖之、則不惟毒人、又能毒物也。

⑧ 凡煮之忌煤灰落中。

⑫ 荊芥大忌。

⑬ 中其毒者、以槐花微炒、乾胭脂等分為末。水調灌之、大妙。

⑥ 其肝及子有大毒。



肝及子【氣味】有大毒。

【集解】（前略）、背上有小鬣、尾無岐而細、肉白、  
不脂、味淡而最美、大骨兩邊有赤血肉、（中略）、  
就中腸胃後傍大骨有如胡蝶之形者、而青白色、味  
亦甘、若誤食則忽殺人、猫犬亦食之作乍斃、（中  
略）、投水如動、（中略）。

①食之一日內不可服湯藥、  
△按、河豚魚雖河之名、河中無之、在江海耳。  
〈對海豚、江豚、名河豚名乎〉。狀如上說、自頭  
至尾、腹背有小鬣如刺、其尾無岐而細、肉白、  
味淡、脆美而不飽、大骨兩邊有赤血肉、又、  
腸胃後傍大骨有如胡蝶形者、青白色、投水如動、  
此物有大毒、殺人、〈猫犬亦食作斃〉。

鯖鯨 皮薄柔而有滑、背黃白斑、腹白、頭畧方、  
其眼大而腹背無刺鬣、其肚不甚脹微似鯖、故名。  
煮食、炙食、無毒。

名護屋鯨 背黃赤有白點、無刺鬣、腹白、味不  
美。惟剥皮乾之、名皮鯨。夏月為臠食之、凡鯨  
九月至二月出、冬月最賞之、故夏以皮鯨代之、  
鮮鯨能洗淨、腸血食之不中毒、冬月爭契也。和  
漢共然焉。其味以異于他也。又、食之舉家皆死  
者予亦見之。昵暫時口味賭身命矣、與密媯者趣  
一也。

鰐ハ與鱷ト同、或作（魚十噩）、訓和仁ハ

わに

鰐ハ音譯ハ

クワア、

鱷ハ同字ハ

ハ和名、和仁ハ

『和名抄』云、鰐、形似蜥蜴而大、水潛吞人即浮。

『説文』云、鰐、食人魚、一生百卵、及成形則有為蛇、為龜、為蛟者、其亦靈。

『三才圖會』云、鰐、南海有之、四足似鼉、長二丈餘、喙三尺、長尾而利齒、虎及龍渡水、鰐以尾擊之皆中斷、如象之用鼻、徃徃取人其多處、大為民害、亦能食人、既飽則浮在水上若昏醉之狀、土人伺其醉殺之。

春雨 よの中は鰐一口もをそろしや夢にさめよと思ふ斗そ

【集解】韻書曰、似蜥蜴而大、今按似鱉而頭平扁

△按、鰐狀灰白色、頭圓扁足如蜥蜴、而前三指

<p>鮫魚（『別錄』下品）</p> <p>【釋名】沙魚（『拾遺』）、鰐魚（鵠、鰐二音）、鰐魚（音剝）、溜魚。（中略）</p>	
<p>× 鮫（音交、訓佐米）</p>	<p>足、如守宮虫。前三指後一指偃、額大、眼嘴尖而後一指偃、額大、眼尖、喙稍長、口甚濶、牙齒長、口甚濶大、齒牙如刃、一嚙物無不捷斷、故俚諺稱、鰐之一口喰也。背上有刺鬣而黑、無鱗、有沙脇、肚灰白、尾長似鱗尾、尾皮、足皮、掌甲俱黑而沙、小者一、二尺、大者及二、三丈、（中略）。今神祠拜簷下懸銅鉦、号鰐口、絢布如繩、下垂引而打鉦、鉦形如合二鉦、裏面使腹空濶而下有大口、象鰐之頭口、故曰鰐口、凡拜神祠之人、先打鰐口而後拜、是拋出見尊騎鰐之事乎、未知何故也。</p>
<p>溜魚 「魚十昔」</p> <p>沙魚 鰐（音剝）</p> <p>キヤ。ウ</p> <p>鮫（音交）</p> <p>さめ</p>	<p>利如刃、上下齒有各二層、牙上下相貫、交嚙物無不斷切者、故諺曰稱、鰐之一口也。無鱗、背上有黑刺鬣、而有沙尾、長似鱗尾、其尾足掌之甲皆黑色、小者一、二尺、大者二、三丈。社頭拜殿懸鐵鉦、以布繩敲之、形圓扁、如二鉦合成、有大口頗象鰐頭、俗謂之鰐口、其來由未詳、古有神駕鰐之事、據于此乎。</p> <p>建同魚 『大明一統志』云、真臘国有建同魚、四足無鱗、鼻如象吸水、上噴高五、六丈、是亦鰐之別種乎。</p>

【集解】（中略）其皮可飾刀靶。

宗奭曰、鮫魚、沙魚形稍異、而皮一等。

時珍曰、古曰鮫、今曰沙、是一類而有數種也、東南近海諸郡皆有之。

形並似魚、青目赤頰、背上有鬣、腹下有翅、味並肥美、南人珍之。大者尾長數尺、能傷人。皮皆有沙、如真珠斑。

其背有珠紋如鹿而堅強者、曰鹿沙、亦曰白沙、云能變鹿也。

背有斑紋如虎而堅強者、曰虎沙、亦曰胡沙、云虎魚所化也。

鼻前有骨如斧斤、能擊物壞舟者、曰鋸沙、又曰挺額魚、亦曰鐮鰭、謂鼻骨如鐮斧也。

（中略）藏器曰、（中略）堪揩木、如木賊也。小者子隨母行、驚即從口入母腹中。

肉【氣味】甘、平、無毒。

【主治】作、補五臟、功亞於鯽、亦可作、

〈和名、佐米〉

④可飾刀靶、

②形稍異而皮一等。

①『本綱』、鮫、東南海皆有之、有數種、

③青目赤頰、背上有鬣、腹下有翅、大者尾長數尺、能傷人、皮皆有沙、如真珠、

⑦鹿沙〈一名白沙〉 其背有珠文如鹿而堅強者能變鹿也

⑧虎沙〈一名胡沙〉 背有斑文如虎而堅強

⑨鋸沙〈一名挺額魚、又名（魚+番）（魚+昔）鼻前有骨如斧斤能擊物壞舟

⑤又堪揩木如木賊也、其子隨母行、驚即從口入腹中。

⑥其肉〈甘、平〉、作膾及鮓、味美、補五臟、功亞于鯽。

春雨 よの中は鰐一口も恐しや夢に鮫よとおもふ斗そ

△按、鮫、形状畧如上説、但灰黑色、無鱗魚也。鈎得後以急擲岸頭、則魚困痛忿恚、而皮上黑沙起脹、堅硬如真珠、刀鋒不能裁之、工人以竹帚頻洗之、成白珠、脊有一大粒、其大如薏苡仁、其周匝七、八粒亦大而圍魁、粒共似九曜星次、次二、三座亦然、似玉蜀黍、子者飾櫛甚良、其粒粒大小兼備者、價最貴重也。若魁粒陷或歪者鑿去之、更以鹿角作成魁粒、繫入亦難曉矣、而櫛鮫皆用異国之産、本朝之鮫全體粒粒平等、止可為鞞鮫、三登女太泥、占城之産為最上。咬「口」

「留」吧、暹羅、阿媽港次之、南京鮫、幅広鮫等下品也。此外、交趾、柬埔寨有數品、而鞞鮫亦多來焉。

縐鮫 巖石鮫 發斑鮫 虎鮫 麁鮫 海子鮫  
白倍志鮫 加伊羅介鮫等不悉記之

×	×	
<p>鱒<small>（訓佐波羅）</small></p> <p>【积名】（前略）、<small>（前略）</small>、字書曰、鱒、音春、</p>	×	
<p>馬鮫</p> <p>マア、キヤ。ウ</p>	<p>かはゝぎ <small>（正字未詳）</small></p> <p>皮剥魚</p> <p>△按、此魚形狀甚醜、而頭似方頭魚、狀畧似鮫、全體薄扁、灰白色、無鱗、皮厚有沙、口極小、鰓鰭亦小、背上有鬣、腹下有翅、背中目上有一刺、尾無岐、從尾末剥皮、乃皮裏青而肉潔白、炙食<small>（淡、甘）</small>、味美、傳云、用皮擦錢瘡能治、春夏京師希見之、蓋此鮫之屬乎。</p>	<p>本朝之鮫亦有數種 駿州大愛鮫 同国蒲原小愛鮫 常州愛古呂 紀州脊古呂 松前菊登知等不遑記之、凡鮫、和漢同物異品、因土地之差乎、不獨鮫、而草木鳥獸皆有異同。</p>

(中略) ∨

鰻鮫 章「魚十玄」

鱒 ∨ 音春

∨ 俗云、佐波良

青箭魚 ∨ 其小者

∨ 俗云、佐古之

『南產志』云、馬鮫魚、青斑色、無鱗、有齒、

一名章「魚十玄」 ∨、小者曰青箭。

△按、馬鮫魚、頭尖眼大、鰓硬、無鱗、青色、

背有青斑圓紋、又無背文、有之肚白鬚、硬刺、

尾有岐、尾端有刺鬣如大鋸齒、其大者三尺許、

春月盛出、故俗用鱒字、形狹長、故稱狹腹狹腰

乎。

其小者尺許、色最青、並肉白 ∨ 甘、温 ∨、脂多、

味厚美、膾炙「月十雋」膾皆佳。

洋鱒 馬鮫之極大者、長五、六尺、味劣。

唐墨 馬鮫之「魚十米」也、其胞多子、形如刀

【集解】(前略)、頭銳嘴尖眼大、鰓硬、無鱗、深青色、背有青斑圓紋、而肚白無背紋、亦有鬚、硬刺、尾有岐、尾前兩片有角鱗如大鋸齒、大者四五尺、肉白脂多、味最甘美也。

小曰左古之、色最鮮、青如箭、(中略)、

鱒之大曰冲鱒、狀扁、長六、七尺、広一、二尺、

味最劣、(中略)。

唐墨 ∨ 鱒子也 【集解】鱒、多子胞、如刀豆之莢、

	<p>曝乾似革墨之、古名曰唐墨。(中略)、土佐、阿波、讚岐之國守獻之、漁家亦貨之、鯿魚之唐墨勝于干、(後略)。</p>	<p>豆莢而大、乾之褐色、微似唐墨、故名之。土州、阿州、讚州多出之、味甘、微澁美、然不如於鯿「魚十米」之唐墨。</p>
<p>文鯿魚〔『拾遺』〕</p> <p>【釋名】飛魚。</p> <p>【集解】藏器曰、生海南。大者長尺許、有翅與尾齊。群飛海上。(中略)</p> <p>狀如鯉、鳥翼魚身、蒼文白首赤喙。常以夜飛、(中略)</p> <p>食之已狂。(中略)</p> <p>肉【氣味】甘、酸、無毒。</p> <p>【主治】婦人難產、燒黑研末、酒服一錢、</p>	<p>鯿〔和名訓止比乎〕</p> <p>【積名】飛魚〔本草及通俗俱言〕</p>	<p>とびいを ひこい 文鯿〔音姚〕 ウエンヤ。ウ 「魚十飛」〔音飛〕飛魚 〔俗云、止比魚〕 〔又云、比以古〕 ①『本綱』、文鯿、大者尺許、 ②有翅與尾齊、羣飛海上、 ③狀如鯉、 ④其身蒼文白首赤喙、常以夜飛 ⑤食之已狂 ⑥肉〔甘、酸〕 ⑦又宜妊婦</p>



<p>臨月帶之、令人易產（珍）。</p>	<p>×</p>
<p>×</p>	<p>鮫鯨 （音安康、字義未詳）</p>
<p>△按、飛魚、西海多、背蒼、腸灰白色、三、四月群飛、其飛也、離水上尺許、可一段而沒水復飛、薩摩最多、作鯛送他邦。</p>	<p>あんごう 華臍魚 ハア、ツユイユイ 老婆魚 綬魚 琵琶魚 （俗云、阿牟古字） 『泉州府志』云、華臍魚、腹在帶如帔子生附其上、故名綬魚、其形如科斗、而大者如盤、『吳都賦』云、此魚無鱗、而形似琵琶、故又名琵琶魚。 △按、此東海皆多有、西南海少、十月初出最賞之、三月以後稍希、夏秋全無之、狀團偏如盤、肉厚肚大、背黑腹白、眼鼻向上、口濶大、而鬣</p>

<p>海鷓魚 (『拾遺』)</p> <p>【釋名】邵陽魚 (『食鑿』作少陽)、荷魚 (広韻作)、魚 (音忿)、魚 (音鋪毗)、蕃 (中略)</p>	
<p>鱧 (音尋、又音 (シ+繇の左の部)、訓惠伊)</p> <p>【積名】邵陽魚 (源順)、海鷓 (此俗稱拋本草乎、(中略)、</p>	<p>極軟、尾無岐而長、(中略)、</p> <p>惟胃與頭不食、凡割鮫鱓法、庖人秘之妄不傳授、呼曰鈞切、其法以繩貫下唇懸于橫梁、大杓汲水自口投胃者、可五、六升、待其水自口溢外而止、先斷頸喉之外皮、次第剥盡周身之黑白皮、還割尽兩辺髻及周身之肉、後采膽割腸、斷骨而以刀刺胃則水迸出、急洗庖刀去、若不如此法、妄割鮫鱓、則內着皮骨腸胆破壞不足用、(後略)。</p>
<p>ゑひ</p> <p>こめ</p> <p>ゑざれ</p> <p>海鷓魚</p> <p>ハアイセウイユイ</p> <p>鱧 (音忿) 荷魚</p> <p>邵陽魚 鋪毗</p> <p>蕃踰魚</p>	<p>髻短、弱骨亦極軟、尾無岐而長、為臠食之、味 (淡、甘、平)、</p> <p>惟去胃與頭、余皆可食、以為上饌、割之有法、呼曰鈞切、其法以繩貫下唇懸于屋梁、入水於口、可五、六升水自口溢為度、先切頸喉外皮、而次剥周身皮、還割髻及肉、采膽割腸及骨、以刀刺胃袋則蓄水迸出、若不如法割之、則肉不離皮骨。</p>

【集解】藏器曰、生東海。形似鵠、有肉翅、能飛上石頭。齒如石版。尾有大毒、逢物以尾撥而食之。其尾刺人、甚者至死。候人尿處釘之、令人陰腫痛、拔去乃愈。海人被刺毒者、以魚竹及海獺皮解之。又有鼠尾魚、地青魚、並生南海、總有肉翅、刺在尾中。食肉去刺。

時珍曰、海中頗多、江湖亦時有之。狀如盤及荷葉、大者背青腹白。口在腹下、目在額上。尾長有節、螫人甚毒。皮色肉味、俱同魚。肉內皆骨、節節聯比、脆軟可食、(後略)

肉【氣味】甘、鹹、平、無毒。時珍曰、有小毒。(後略)

【集解】源順載食經曰、貌似鱸、足無、口在腹下者也。(中略)、言口在腹下者過矣。尾長如鼠尾之大、皮有沙、大者如花片、以飾刀鞘、(後略)。

〈和名古米〉

〈鱻訓衣比、謬也、鱻乃鱻也〉

④逢物則以尾撥而食之、(魚掉尾曰「魚十發」音鉢)

①『本綱』、海鵠魚、海中頗多、江湖亦時有之、狀如盤及荷葉、大者圍七八尺、無足無鱗、背青腹白、口在腹下、目在額上。尾長有節、螫人甚毒。皮色肉味、同鮎、肉內皆骨、節節聯比、脆軟可食。

②肉(甘、鹹、平、有小毒)

③常有風濤、則乘風飛於海上、

△按、鱻、形狀如上說、大者皮有沙、如鮫、以可飾刀鞘、其口甚下、(大(才+既+木)可稱

×	
×	
<p>まなかつを</p> <p>鯧<small>（音昌）</small></p> <p>チヤン</p> <p>鯧鯨 「魚十倉」魚</p> <p>昌鼠</p> <p>（俗云、末奈加豆乎）</p> <p>『本綱』、鯧、生南海四五月出之、形似鯧、腦</p>	<p>胸處乎、謂在腹下者過矣、大者丈余、煎肝取燈油。</p> <p>赤鯧 即真鯧也。其肉赤、俗傳云、煮食止瀉痢、其膽治小兒雀目、屢試有効、未言本草、但不多食可矣。</p> <p>鵝鯧 喙尖、色黑、有肉翅、頗似鵝鵝之形、故名鵝鯧、本名海鵝魚亦據此乎、其肉脆、味美。</p> <p>窓引鯧 狀薄扁而尾細長、如挽窓戶繩、故名之、其肉骨畧硬、味劣。</p> <p>牛鯧 黑色、肉白肥、味最不美。</p>

	×
	×
<p>上突起、連背身圓、肉厚、白如鰾肉、只有一脊骨、治之以葱薑、缶之以粳米、其骨亦軟而可食、      〔甘、平〕、或云、鯧游於水、群魚隨之、食其涎沫、有類於娼、故名之。腹中子有毒、令人下痢。『三才圖會』云、鯧、縮項扁身似魴而扁、鱗細、色白。      △按、鯧、形狀如上說、攝泉、播最多、東北海無之、大一尺余、白色帶青、作魚軒最美也。然有微青臭氣、炙食亦佳、或作鮓、作糟漬、惟不宜煮食、但雖有鱗、細白而如無。</p>	<p>かゝみうを      まといを      魴〔音房〕      ハン      鰾      〔俗云、鏡魚、又云、的魚〕      〔鰾、魴共『本草』入有鱗魚之類、今改出于無</p>

	×
<p>鱗下 『本綱』魴、小頭縮項、穹脊闊腹、扁身細鱗、其色青白、腹內有肪、性宜活水、其狀方、其身扁、故名之。作鱸味最腴美、作羹臠食〔甘、温〕宜人、功與鯽同、疴痢人勿食。</p> <p>火燒鱈 頭尾俱似魴而脊骨更隆、上有赤鬣連尾、如蝙蝠之翼、黑質赤章、色如炯薰、故名。</p> <p>△按、魴、鯧二物、形狀相似、而其所說亦難別、惟『三才圖會』所圖以能別矣、蓋魴自項至尾有鬣、而有一條絲鬣、宜炙食、色白於鯧。</p>	<p>疣背魚〔俗訓字保世〕</p> <p>【積名】〔略〕</p> <p>【集解】疣背即鯧也。頭小身正圓、〔中略〕、腦上突起、連背如瘤疣、故俗号疣背魚。無鱗、色白、似雲母紙、或有斑紋、肉厚、味美、炙之可食不宜</p>
<p>うぼぜ 正字未詳</p> <p>嫗背魚 〔俗云、字保世〕</p> <p>△此魚儂、畧似嫗背、故俗曰嫗背魚、又訛為字保世乎</p> <p>△按、字保世形似鯧而小、腦上突起、連脊如瘤疣、極細鱗色白光如傳雲母、九、十月攝泉、紀播出之、二、三寸至五、六寸、炙食作鮓亦佳。</p>	

<p>比目魚〔『食療』〕</p> <p>【釋名】鰈（音蝶）、鞋底魚。</p> <p>時珍曰、比、並也。魚各一目、相並而行也。</p> <p>（中略）</p>	×	
×	×	煮、膾。（後略）。
<p>かれゑひ</p> <p>かれい</p> <p>鰈〔音蝶〕</p> <p>「魚」〔介〕〔音介〕比目魚</p> <p>鰈〔音兼〕鞋底魚</p> <p>「魚」〔去〕〔音去〕、奴孺魚</p> <p>婢篋魚</p> <p>〔和名加良衣比、又云、加禮比〕</p> <p>②各一目、相並而行、故名比目魚。</p>	<p>にらぎ 正字未考</p> <p>仁良岐魚</p> <p>△按、仁良岐、狀似宇保世而小、色青白、其頸有一刺、八、九月出之、攝泉多有之。大一、二寸、為醢為糟漬俱香、味甘、美。</p>	

【集解】時珍曰、案、郭璞云、今所在水中有之。狀如牛脾及女人鞋底、細鱗紫黑色、兩片相合乃得行。其合處半邊平而無鱗、口近腹下。

劉淵林以為王余魚、蓋不然。

【氣味】甘、平、無毒。

【主治】補虛益氣力。多食動氣（孟詵）。

①『本綱』、鰈、狀如牛脾及女人鞋底、細鱗紫白色。兩片相合乃得行。其合處半邊平而無鱗、口近腹下。

③劉淵林以為王餘魚、蓋不然。△王餘魚、乃今云、白魚。▽

④肉△甘、平▽

⑤益氣力

△按、『倭名抄』亦用王餘魚、△訓加良衣比▽、謬也。△王餘魚、乃膾殘也。▽、鰈形似魴而扁頭小、口尖、黑紫有細鱗、裏白滑、其兩眼相去甚近、向上而相比、故名比目魚乎。然『本草』引『爾雅』云、鰈、一目而不比不行、故兩片相合乃得行之說非也。不知別一物有乎否、大者二、三尺、其種類多。可炙可「月」「雋」、其肉白、柔、甘、美味厚、脾虛痞滿者不宜食。

蒸鰈 出於若狹及越前、大尺許者、以鹽水蒸、令半熟取出、陰乾數日而炙食、如有些鱖氣而亦



×	
×	
<p>うしのした 牛舌魚</p> <p>△按、牛舌魚、形畧類鰈而薄狹長、色亦淡、赤黑細鱗、無尾、大者一尺許、眼有背口如巴紋、</p>	<p>味美也。</p> <p>星鰈一名、甘鰈。裏白皮有黑點者、其大者尺余、小者五、六寸。</p> <p>石鰈 表黑皮、鰭兩邊有黑片石子者味勝、大者尺許。</p> <p>瓶子鰈 形團大而背鱗中有丸紋、秋冬出於播州明石、大者尺半、其味美、為最上。</p> <p>白水鰈一名霜月鰈、又云、藻鰈。仲冬多出、大者不過六、七寸、形狹小而肉薄、軟子亦雖滿腹、味不佳。</p> <p>目板鰈 表裏無鱗、畧狹長。</p> <p>木葉鰈 大一寸許、作脯炙食香美、出於泉州、</p> <p>『異物志』所謂筭葉魚者、乃是矣。</p>

		<p>肉與鰈同、味稍淡。</p> <p>馬舌魚 似牛舌而腹白、而表兩邊黑色、味亦相似、二種共肉薄、為下品、乃鰈之屬也。</p>
<p>×</p>	<p>鱖<small>ハ音騒</small>、與魚臬同、訓阿遲<small>ウ</small></p> <p>【集解】源順謂『崔禹錫食經』曰、鱖、似「櫻」の「木」を「魚」に換える。而尾白刺相次者也。</p> <p>此非白刺而硬鱗如鱗、背後兩邊相對、自鰓下至尾前、其肉中亦黑血、肉綿綿成條、無鱗、青黑色、大者蒼黑色、不過一尺餘、(中略)、性喜成群游、好海糠食、(中略)、自春末至秋末多采之、(中略)、最宜炙食、或作鮓作煮作膾亦佳絕勝、品類呼号中脹、(後略)。</p>	<p>あぢ</p> <p>鱖<small>ハ音騒</small></p> <p>ツア。ウ</p> <p>(魚十臬) 同魚臬</p> <p>〈和名阿遲〉</p> <p>『和名抄』載『崔禹錫食經』云、鱖、似「魚十櫻」の右の部) 而尾白刺相次者也。</p> <p>△按、鱖、無鱗魚、背青、腹微白、小者二、三寸、大者尺餘、形似鯖、而背後兩邊相對、自鰓下至尾末硬鱗如白刺如鱗、其肉中黑血、肉綿綿成條、性喜成群游、好海糠食、自春末至秋末多采之、作鮓炙膾共味甘美、其品類甚多。</p>

	<p>一種有室鰻者、(中略)、漁家言此魚者播之室津多采之、故称室鰻。</p> <p>一種有曰鳴鰻者、類鯧魚而狹、味亦不佳、最為下品。</p>	<p>棘高鰻 大三、四寸、皮厚、刺硬、作「魚」「奄」、最為下品。</p> <p>室鰻 多出於播州室津、故名之。形似鰻而畧圓、有白刺、眼大、冬月作「魚」「奄」、東海亦多出、味脆不佳、為下品。</p> <p>目高鰻 喙長、兩眼之間広、又目大而口小者、名目太鰻。</p> <p>島鰻 似鰻而畧扁、有横文、尾端有刺鬣、三、四月出。</p> <p>滅托鰻 似鰻而稍扁、尾前帶黄、無刺鬣。</p>
<p>×</p>	<p>植魚(訓字岐)</p> <p>【釋名】(此魚無名字、故據俚語製字、植者浮木也。)</p> <p>【集解】常奥海濱采之、狀類海鱈、大者方一、二丈、小者五、六寸、無鱗、色白、性</p>	<p>うき</p> <p>まんほう</p> <p>植魚</p> <p>満方魚(正字未詳)</p> <p>(俗云、字岐木)</p> <p>△按、植魚、奥州、常州海上有之、狀類鱈而方、故名満方魚、大者方一、二丈、厚一、二尺、周</p>

	<p>愚、不知死、漁人遇江上則懸長釣而留、使魚不能動躍、用小刀割魚背取白腸而歸、其腸長丈餘、呼號百尋。(中略)、而去其腸作鮠作糟或乾曝而鬻之、(後略)。</p>	<p>緣稍薄、灰白色、肉白骨硬、味不佳。性魯鈍不知、死浮游、人以長把留、則留如楂、故名。割背取白腸、長丈余、(名百尋)、作(魚十邑)或糟漬或曝乾食之。</p>
<p>海鰻(魚十麗)、『日華』  【釋名】慈鰻(魚十麗)、『日華』、狗魚、『日華』。  【集解】『日華』曰、生東海中。類鰻(魚十麗)而大、功用相同。(後略)</p>	<p>×</p>	<p>はむ  はも  海鰻  ハアイ マン  慈鰻(魚十麗) 狗魚  △和名波無、俗云、波毛、唐音之畧歟  △俗用鰻、甚非、鰻乃八目鰻  『本綱』、海鰻「魚十麗」、生東海中、類鰻(魚十麗)而大也。  △按、海鰻「魚十麗」、西南海多、(當唐東海)、東北全無之、形似鰻「魚十麗」而大、背有鬣連尾、青黑色淺於鰻「魚十麗」、無鱗、腹白、牙齒長短相並、中道亦小齒數十相連、大抵尺半、</p>

×	
あな <small>い</small> 正字未詳	<p>二尺許、肉白不脆、割之連皮、傳醬油炙食脂少於鰻「魚＋麗」、味美。</p> <p>蒲鉾 以海鰻肉搗擣為魚餅、粘于竹、狀似蒲穗而如鉾、故名之、或粘板片炙亦佳、為肴中之珍、  <small>（以他魚為蒲鉾、或多用鱸偽之、味劣）</small></p> <p>風海鰻<small>（俗云、五牟岐里）</small> 海鰻十頭相聯作白鯊、形如片板者、夏秋賞之、織刻之和酒醬代膾甚可矣。『本綱』註鰻「魚＋麗」、云乾者名風鰻者蓋是矣、<small>（鰻「魚＋麗」之乾者、未知其好惡）</small>。</p> <p>鯛鮓<small>（正字未詳、假字音用）</small> 海鰻之大者四、五尺許、出於讚州、味劣於尋常者。</p> <p>凡海鰻之肝腸亦可煮食、或作醃佳、其膽苦不可食、有如白袋者、乾之可以磨唐弓絃、<small>（唐弓者、打和木綿者）</small>。</p> <p>一種有海字奈岐、<small>（是亦可用海鰻「魚＋麗」字）</small>有江海之鰻「魚＋麗」、色稍淺、味亦劣。</p>

	×
×	×
<p>阿名呉</p> <p>△按、阿奈古、状似海鰻而色淺於海鰻、不潤、從項至尾有小白點星者、兩邊相連各百有餘、其味甘、平、脂少不美、漁人炙之偽鰻「魚+麗」</p>	<p>いかなこ</p> <p>かますこ</p> <p>玉筋魚</p> <p>俗云、以加奈古</p> <p>又名、加末須古</p> <p>『三才圖會』云、玉筋魚、身圓如筋、微黑無鱗、兩目點黑、至菜花開時有子而肥、俗謂之菜花玉筋。</p> <p>△按、其大一、二寸、無鱗、白色、脊微青、似梭子魚之形、然本是別種。春末腹在鰻、凡春分時攝州一谷始多取之、立夏播州明石浦鹿瀨盛取之、夏至前後讚州八島及下関取之、自一谷次第至西海、其翌日更無之、亦一異也。其盛出</p>

	×
	<p>鮎魚<small>（訓志呂乎）</small></p> <p>【<b>釈名</b>】白魚<small>（略）</small></p>
<p>時沂浪如山、一網幾千万難測量、初春偶有之者大三、四寸、背青腹白、蓋此舊魚也。盛時以布網取之、用潮水「月」「雋」之脂多浮于釜中、扱取為燈油、與鯨鱒油相並矣、所熬魚亦黃而脂尚有之、<small>（甘、温、微毒）</small>、以送四方、為賤民食、其利用広大、亞于鯨鱒。</p>	<p>しろいを</p> <p>鱈殘魚</p> <p>クワイツァンイユイ</p> <p>王餘魚 銀魚</p> <p><small>（俗云、白魚）</small></p> <p>『本綱』、鱈殘魚、大者四、五寸、身圓如筋、潔白如銀、無鱗、若已鱈之魚、但目有兩黑點爾小者、曝乾以貨四方、清明前有七子、甚美、清明後子出而瘦、但可作鮓腊耳。<small>（『博物志』云、吳王食魚膾棄其殘餘於江、化為此魚、故名。或作越王或作僧寶誌、皆傳會也、不足致辨、肉</small></p>

	×
<p>【集解】白魚者、氷魚之大也。生江河之中、(中略)、白魚至春上河、二、三月之際生子于水草、沙石間、(中略)、</p> <p>伊勢、志摩、參州守令貢獻之、(後略)。</p>	×
<p>作羹食、健胃。</p> <p>『本草必讀』云、鱸殘魚、色青、離水色變則白矣。</p> <p>△按、鱸殘魚、生江海交、伊勢、志摩、參河、肥後、備前多出、攝播亦有之。凡立春初出、人賞之。二、三月腹有子、味稍劣焉、生帶青色、離水則白、煮之則益潔白、頭尾尖而身扁、有髻無皮骨、煮食軟、甘、美、供上饌或以竹串貫眼相聯曝乾作鮓、(俗云、目佐之)。一種有氷魚(河湖無鱗魚下有之)。</p>	<p>ちりめんこあい</p> <p>鱸(音聿)</p> <p>キエウ</p> <p>春魚</p> <p>〈俗云、縹小鱸〉</p> <p>『本綱』、鱸、小魚也。大如針、一斤千頭、春月自岩穴中隨水流出、狀似初化魚苗、取收曝乾</p>



<p>章魚 (『綱目』)</p> <p>【釋名】章舉 (韓文)、鱚魚 (音估、『臨海志』)。</p>		<p>為 (月十廷)、名鷺毛 (月十廷)。其細如毛、食以薑醋味同蝦米、(甘、温)、或云、此鱚魚苗也。</p> <p>△按、鱚魚、春月攝播多取之、最細小、不過寸、身圓潔白、而似索麪之屑、目有兩黑點、熬之緘、緘如縐線、故名縐小鱚、熬之食味 (甘) 如饌、曝乾亦佳也、實非鱚子、此鱚苗也。</p> <p>鱚子 同時出、大寸許、畧扁、白而帶微黑色、是亦稱小鱚、熬之不脆、味劣。</p>
<p>【集解】(前略) 時珍曰、章魚生南海。形如烏賊而大、八足、身上有肉。閩、粵人多</p>	<p>鮑魚 (訓多古)</p>	<p>たこ</p> <p>章魚</p> <p>チヤン イユイ</p> <p>(イ十吉十馬) 魚 章舉</p> <p>鮑 (『延喜式』用此字)</p> <p>海蛸子</p> <p>(和名太古)</p> <p>①本綱、章魚生南海、形如烏賊而大、八足、身上有肉、採鮮者、薑、醋食之、味如水母、</p>

采鮮者、薑、醋食之、味如水母。(中略)

<p>【釈名】鮓<sup>△</sup>『式』<sup>△</sup>、海蛸子<sup>△</sup>源順<sup>△</sup>、大者名海肌子<sup>△</sup>上同<sup>△</sup>、○(中略)、按鮓音捐、『延喜式』悉用此字、源順曰、蛸、正作鮓、所交反、見『唐韻』、和名太古、俗用(虫十爪)字、所出未詳、貌似人裸而圓頭者也。本朝自古蛸、鮓二字通用、今亦隨此而可也。『本草』有鮓魚與章舉異矣。陳藏器曰、形似馬鞭、尾有兩歧如鞭鞘也。此亦別一種也乎。</p> <p>【集解】(前略)、或以繩絆磁壺一繩連二、三壺投水中、久而小蛸入壺來矣。</p> <p>狀似烏賊而大、八足、多疣子、色白帶微赤、或赤皮者亦有眼口、有腹下足、上八腿交股之中間、白皮中有如雙小鳥之骨、(中略)、或形一如鴉、一如鳶、(中略)。其腹似袋、肉薄、味不佳、但足肉多、味亦美、不宜生食、宜煮食。若漫煮之、則肉硬勞齒牙、故先以萊菔根、牛房根管之七、八次而煮熟</p>	
<p>②(甘、鹹寒)</p> <p>△按、『和名抄』云、海蛸子、(和名太古)、貌似人裸而圓頭者也。長丈餘者謂海肌子、蛸、正作鮓、『延喜式』等皆用鮓字、蓋『本草綱目』鮓別此一種、非章魚屬也。</p>	<p>章魚狀似烏賊而大、八足、疣多、其疣凹纍、纍色白帶微赤、煮之變深赤色、頭圓而白、眼口在頸與足之交、無腹而腸在頭中、八腿交股之中間、白皮中有如雙小鳥者褐色、其狀一如鴉、一如鳶也。章魚頭似囊而肉薄、但足肉厚、味亦美、然硬於鮑而老、齒不堪食、惟先以柔策數敲之、後</p>

<p>×</p>	<p>石距亦其類、身小而足長、入鹽燒食極美。 【氣味】甘、鹹、寒、無毒。(後略)</p>
<p>石石巨乎。</p>	<p>一種有身小足長細、呼曰足長蛸、味亦不佳、即是石石巨乎。</p>
<p>望潮魚 いひたこ</p>	<p>煮之則肉軟、以薑醋食之、酒水等分、以文火煮半日許、加醬油再煮則軟脆甘美倍常、俗謂之關東煮。 凡取章魚以繩絆壺投水中、則久而章魚自入也。 無大小壺一箇、章魚一頭、北海乃大者多有一、二丈許長、足若人及犬猿、誤對之則足疣吮着皮膚無不殺也。鮪性好芋、入田圃掘芋食、其行也怒、目踏人足、立行其頭、如浮屠狀、故俗稱章魚坊主、最難死、惟打兩眼中間則死。</p> <p>てなかたこ 石鮪 (俗云、手長鮪)</p> <p>石距</p> <p>『本綱』、石距、亦章魚之類。身小而足長、入鹽燒食極美也。</p>

<p>烏賊魚（訓伊加）</p>	<p>飯蛸（附蛛蛸）【集解】江東未見之、謂房總及芝江偶有之、未知其真、撰泉、紀播等州海濱采之、狀似章舉而極小、一箇不過二、三寸、腹內有如白米飯者、充滿味佳、腹、足俱可食之、</p> <p>或糟或魚邑以伝送于江東、味劣于煮鮮者、是源順所謂貝蛸歟、『本朝式』主計部亦有貝蛸鮓也。</p> <p>一種無腹飯而腹空小足細長如蜘蛛、呼曰蛛蛸、丹但越賀等北海多采之、按氣味主治上同。</p>
<p>いか</p>	<p>鱧魚（共出于『閩書』） （俗云、飯鮓）</p> <p>△按、望潮魚、狀類章魚而小、凡五、六寸許、其頭如鳥卵、頭中滿白肉、煮食其肉粒粒如蒸飯、味亦然、故名飯鮓、足亦軟美、正二月盛出、播州高砂之產頭中之飯多、撰泉之產無飯者亦相半、至季春則魚瘦而無飯、余月全無、東北海亦曾無之、取之繫榮螺、空貝投之、則久而鱧入貝、此鱧亦頭與股中間如鳶鴉者有之。</p> <p>貝鮓 大如鱧魚而無飯、每一頭生貝中、其貝白、狀似秋海棠葉形、『日本紀私記』云、貝鮓（和名加比太古）是矣（詳于貝類之下）</p> <p>蜘蛛鮓 似蛸而最小、頭如雀卵、加州、越州有之、播州明石取之乾、送四方、以似蜘蛛名之、『和名抄』所謂小鮓魚（知比佐木太古）是矣。</p>

烏賊魚（『本經』中品）

【釋名】烏鰂（『素問』）、墨魚（『綱目』）、乾者名養（『日華』）、骨名海螵蛸。

頌曰、陶隱居言此是（且十黍十鳥）鳥所化。今其口腹具存、猶頗相似。腹中有墨可用、故名烏鰂。能吸波嘔墨、令水溷黑、自衛以防人害。

又『南越志』云、其性嗜鳥、每自浮水上、飛鳥見之、以為死而啄之、乃卷取入水而食之、因名烏賊、言為鳥之賊害也。

（中略）骨名海螵蛸、象形也。大明曰、魚有兩鬚、遇風波即以鬚下矸、或黏石如纜、故名纜魚。（中略）

【釋名】烏鰂（源順曰、烏賊並從魚作鰂（魚+咸）（魚+賊）、亦作（魚+賊）。

時珍曰、羅願『爾雅翼』云、九月寒鳥入水化為此魚、有文黑可為法、則故名烏鰂者則也。

蘇頌曰、『南越志』云、其性嗜鳥、每自浮水上、飛鳥見之、以為死而啄之、乃卷取入水而食之、因名烏賊、言為鳥之賊害也、或曰、此魚水中逐小魚、小魚疾走不能捕之、乍出腹中之黑汁、令水溷黑則小魚昏迷不動、因食之、故曰烏賊、諸說未詳。

烏賊魚

ウ、ツエツ イユイ

鰂「魚+賊」 烏鰂墨魚 纜魚

（和名以加）

⑮又云此是本（且十黍十鳥）鳥所化、今其口腹具存、猶頗相似、「暴十鳥」似「鰓」見于水禽部

⑬性嗜鳥、每自浮水上、飛鳥見之、以為死而啄之、乃卷取入水而食之、因名烏賊。

⑨名海螵蛸、

⑫此魚遇風波則以鬚下矸、或黏石如纜、故名纜魚。

【集解】(中略) 形若革囊、

口在腹下、八足聚生於口旁。

其背上只有一骨、濃三、四分、狀如小舟、

形輕虛而白。

又有兩須如帶、甚長。

腹中血及膽黑如墨、可以書字。但逾年則跡

滅、惟存空紙爾。(中略)

時珍曰、烏鰂無鱗有鬚、黑皮白肉、大者如

蒲扇。(中略)

兩頭尖、色白、脆如通草、

重重有紋、以指甲可刮為末、

人亦鑲之為鈿飾。

又『相感志』云、烏鰂過小滿則形小也。

(中略)

肉【氣味】酸、平、無毒。(中略)

【主治】益氣強志(『別錄』)。益人、通月

經(大明)。

骨(一名海螵蛸)【修治】弘景曰、炙黃用。

①『本綱』烏賊魚、狀若革囊、

③口在腹下、八足聚生于口旁、

⑤背上一骨、厚三、四分、狀如小舟。

②輕虛而白脆、

④其兩鬚如帶、甚長。

⑪又腹中血及膽正如墨、可以書字。但逾年則迹滅、惟存空紙爾。

②無鱗有鬚、黑皮白肉、大者如蒲扇。

⑥而兩頭尖、

⑧重重有紋、以指甲可刮為末、

⑩亦鑲之為鈿飾、

⑭過小滿則形小也。

⑯肉(酸、平)

⑰益氣強志

⑱海螵蛸 烏賊骨能治婦人血閉不足症(炙黃入

曰、凡使勿用沙魚骨、其形真似。但以上文順者是真、橫者是假。以血鹵作水浸、並煮一伏時漉出。掘一坑燒紅、入魚骨在內、經宿取出入藥、其效加倍也。

【氣味】咸、微溫、無毒。(中略)

【主治】女子赤白漏下、經汁血閉、(中略)又止瘡多膿汁不燥(『別錄』)。(『日華』)。

(中略)主女子血枯病、傷肝唾血下血、治瘡消癭。(中略)

腹中墨【主治】血刺心痛、醋磨服之(藏器)炒、研、醋服亦可)。

藥、味鹹、微澁、唾血、下血、又止瘡多膿汁不燥。

⑰其墨能治心痛(以醋服之)

『三才圖會』云、烏賊腹中有墨、見人及大魚常吐墨方數尺以混其身、人反以是知取之。

△按、烏賊形狀如上說。漁人以銅作烏賊形、其鬚皆為鈎、真烏賊見之自來則躍鈎、蓋此見己輩而慕乎、嫉乎。烏賊亦頸之交有如鳶鴉者。

たちいか

するめいか

柔魚

明鯨<sup>ハ</sup>鹽乾者、俗云、須留女<sup>ノ</sup>

脯鯨<sup>ハ</sup>淡乾者<sup>ノ</sup>

俗云、太知以加、又云、鯨以加<sup>ノ</sup>

『本綱』柔魚與烏賊相似、但無骨爾。

【集解】(前略)  
② 鰯<sup>ハ</sup>訓須留女<sup>ノ</sup> 【釈名】<sup>ハ</sup>字書音湯赤(魚+麗)也、又音亦(魚+麗)也、然本朝為乾烏賊者久矣、假用者乎、宋大明曰乾者鯨、吳瑞曰、鹽乾者名明鯨、淡乾者名脯鯨、鯨音想乾魚之惣稱也。按此鯨者、乾烏賊而與今之鰯同者乎。〳

【附録】柔魚 頌曰、一種柔魚、與烏賊相似、但無骨爾。越人重之。

【集解】鰯者、用太刀烏賊、其腹背狀細長、故名之乎。或號筒烏賊、此亦據形名之。若用尋常之烏賊、則乾肉薄枯、色黑味亦短焉、太刀者、乾肉厚肥、色黃白微赤、軟脆而味尚美矣。大抵太刀宜乾亦宜鮮、常之烏賊宜鮮不宜乾也、古者混稱烏賊。(中略)、近世以自肥之五嶋來為上品、丹後、但馬、伊豫次之、古來用賀祝之饗膳、今亦然矣。源順引『崔氏食經』曰、小蛸魚訓須留女、此亦同種乎。(中略)

△按、柔魚同烏賊而身長大、乾之為鯨、出於肥州五島者肉厚大、味勝、微炙食、裂食則佳、切則味劣、或不炙細刻代膾、皆甘美、柔魚骨亦似舟形而薄、玲瓏似蠟紙、無骨者不審、又、章魚膊乾為鯨、名乾章魚而不稱須留女、古者是亦謂須留女乎、<sup>ハ</sup>『和名抄』小蛸魚訓須留女<sup>ノ</sup>



	<p>①一種有泥障烏賊者、腹背如障泥、比常之烏賊則稍广大（中略）</p> <p>×</p> <p>×</p> <p>④一種身細小而長如竹管、號尺八烏賊、是瑣管賊猴染、亦小烏賊歟、俱『南産志』載之。</p> <p>③雛烏賊（訓比伊加）、是烏賊之子也、有黑、白二種。黑者常之烏賊子、白者泥障之子也。狀與烏賊同、但背骨細小如芒刺、今作羹食、其味最美。和黒汁及醬而煮、呼號黒煮。凡雛多食則動蟲積、令人惡心。</p>	<p>障泥烏賊 大於真烏賊四周有肉緣狀似障泥（阿乎里以）是亦為養佳。</p> <p>龜甲烏賊 背隆而肉厚、故名之。</p> <p>針烏賊 似真烏賊而骨崑顯尻、碑手如針鋒、故名。</p> <p>瑣管烏賊 身狹長如竹筒、故名尺八烏賊。</p> <p>雛烏賊 烏賊小者、其大一寸余、頭中有飯者亦有之、（又名比之保以加）、骨亦小、攝州、播州采之、味美、蓋此自一種非烏賊子也、烏賊處處多有、此者何少有乎。</p>
<p>×</p>	<p>華和異同</p> <p>海鼠</p>	<p>とらふい</p> <p>海鼠</p> <p>ハアイ チユイ</p> <p>土肉（『文選』）海參</p> <p>海男子（『五雜俎』）</p>

沙噀 沙蒜

塗笥《寧波府志》

《和名 古》

《俗云、止良古》

《和名抄》載《食經》云、海鼠似蛭而大者也。

《食物本草》曰、海參生東南海中、其形如蠶、

色黑、身多癭（疔+蟲）（疔+蟲）、一種長五、六

寸、表裏俱潔、味極鮮美、功擅補益、殺品中最

珍者也。一種長二、三寸者、割開腹內多沙、雖

刮剔難盡、味亦差短、今北人有以驢馬之陰莖贗

為狀、味雖畧同、形帶微扁者是也。

《五雜俎》云、海參、遼東海濱有之、一名海男

子、其狀如男子勢、其性溫補、足敵人參、故曰

海參。

《崔禹錫食經》曰、海鼠、似蛭而大者也。

李東垣《食物本草》曰、海生參東海海中、其形如

蠶、色黑、身多癭（疔+蟲）、一種長五、六寸、

表裏俱潔、味極鮮美、功擅補益、殺品中之最珍者

也。一種長二、三寸者、割開腹內多沙、雖刮剔難

盡、味亦差短、今北人又有以驢皮及驢馬之陰莖贗

為狀、味雖畧同、形帶微扁者是也

謝肇制《五雜俎》曰、海參、遼東海濱有之。一名

海男子、其狀如男子勢、然淡菜之對也。其性溫補、

足敵人參、故曰海參。

按、俱是為今之海鼠者無疑、東垣初言五、六寸者、

今之生海鼠乎、後言二、三寸者、今武相江上多者

乎、東垣能知二者有別、謝氏亦能知其佳、然不言

其腸者為恨耳、近有以土肉為海鼠者、此亦相似、

『御覽』「臨海水土物志」曰、土肉正黑、如小兒臂、大長五寸、中有腹、無口、自有三十足、如釵股大中食、是郭璞江賦所言者乎、『南產志』有沙蠶、土鑽、是亦此類耶。

※本文

海鼠〔訓奈麻古〕

【積名】土肉、〔郭璞江賦、土肉、石華、』文選』註曰、土肉、正黑如小兒臂、大長五寸中、有腹無口目、有三十足、故世人以似海鼠為別名。〕

石華『文選』註云、土肉、正黑、長五寸、大如小兒臂、有腹無口目、有三十足、可炙食。

『寧波府志』云、沙噀、塊然一物、如牛馬腸臟、形長可五、六寸許、胖軟〔胖半體肉也〕、如水蟲。無首、無尾、無目、無皮骨、但能蠕動、觸之則縮小如桃、栗。徐復擁脹、土人以沙盆揉去其涎腥、雜五辣煮之、脆美為上味。

△按、海鼠、中華海中無之、見遼東、日本。熬海鼠未見生者、故所載於諸書皆熬海鼠也。剩『文選』之土肉、入『本草綱目』「恠」類獸之下焉。惟『寧波府志』所言詳也、寧波去日本不甚遠、

①本朝有海鼠者尚矣、『古事記』曰、諸魚奉仕白之中、海鼠不白爾、天宇受賣命謂海鼠曰、此口乎、不荅口、而以細小刀拆其口、故於今海鼠口拆也。

【集解】江海處處有之、江東最多、尾之和田、參之柵嶋、相之三浦、武之金澤本木也。海西亦多采、就中小豆嶋最多矣。狀似鼠而無頭尾手足、但有前後兩口、長五、六寸而圓肥、其色蒼黑、或帶黃赤、背圓、腹平、背多（疒音）（疒+蟲）而軟、在兩脇者若足而蠢、跂來往腹、皮青碧如小（疒音）（疒+蟲）而軟、

肉味略類鰻魚而不甘、極冷潔、淡美、腹內有三條

近年以來、日本渡海舶多以寧波為湊、海鼠亦少移至乎、於今唐船來長崎時必多買熬海鼠去也。

本朝自神代既有之、『舊事紀』云、彥火瓊瓊杵尊時、諸魚皆仕奉曰之、而海鼠不曰、爾天細賣命以細小刀拆其口、故於今海鼠口拆是也。

處處海中皆有之、奧州、松前、津輕為上、其大者尺有餘、尾州和田參州柵島、相州三浦、武州本木、讚州小豆島皆得名、大抵五、七寸、無骨鱗、無尾鰭、背圓、淺青色、又有帶黃者、畧似虎彪名虎兒、全體疣多滑軟、其腹扁白色、常在水中、擴身而薄扁、能游行水庭、如物觸則橫縮至離水則如半片胡瓜、其口拆而無齒、其目切而無珠光、共如小刀痕、冬月盛出、春月終盡、夏月全無也。

肉<sup>ハ</sup>甘、鹹、寒、類鰻而有香氣、帶黃者最佳、為鱠以薑醋食之、煮食亦良、或攪砂數振篩、則肉軟、老人亦易喫。

海鼠腸 腹中有黃腸三條、腌之為醬者也。香美

之腸、色白味不佳、此物殺品中之最佳者也。

②一種有長二、三寸、腹內多沙、味亦差、短者一種有長七、八寸肥大者、腹內三條之黃腸、如琥珀、淹之為醬、味香美不可言、為諸醢中之第一也。事詳于後、其熬而乾者、亦見于後、今庖人用生鮮海鼠混灰砂入籃而篩之、或抹白鹽入搗盆中以杵旋磨、則久而凝堅、其味鮮脆甚美、呼稱振鼠也。

⑦海鼠腸（訓古乃和多）

【集解】或稱倭子、造腸醬法、（中略）、以純黃有光如琥珀者為上品、以黃中黑白相交者為下品。（中略）、一種腸中有色赤黃如糊者、號曰鼠子、不為珍焉。（後略）。

④熬海鼠（或熬作煎、俱訓伊利古）、【積名】海參（李東垣『食物』曰、功擅補益、故名之乎。世人間有稱之者、『本朝式』稱熬海鼠）、

【集解】造之有法、用鮮生大海鼠去沙腸後、數百枚入空鍋、以活火熬之、則鹹汁自出、而焦黑燥硬、取出候冷、懸列于兩小柱、一柱必列十枚、呼號串

不可言、冬春為珍肴、色如琥珀者為上品、黃中黑白相交者為下品、過正月則味變、甚鹹不堪食、其腸中有赤黃色如糊者、名海鼠子、亦佳。

熬海鼠 鮮者去腸熬之、則鹹汁自出而焦黑、取出候冷曝乾、所謂如小兒臀或如男勢者是也。出於奧州金花山海邊者、帶金色、名金海鼠、為極上。又熬之每十箇懸張二小柱而如梯之形者、名串海鼠。處處皆有之、共使時一日漫水煮熟、則肥脹、味甘美。

<p>海鼠、訓久志古、大者懸藤蔓、今江東之海濱及越後之產若斯、或海西小豆嶋之產最大而味亦美也。  (中略)、大抵乾曝作串作藤用之、先水煮稍久、則彌肥大而軟、味亦甘美、(中略)</p> <p>⑥【氣味】鹹、微甘、平、無毒、【主治】(略)</p> <p>③肉【氣味】鹹寒、無毒、<sup>ハ</sup>畏稻草稻糠灰砂及鹽伏河豚毒、【主治】(略)</p> <p>×</p>	<p>海月<sup>ハ</sup>訓久良介<sup>ハ</sup></p> <p>【積名】水母<sup>ハ</sup>鰕附從之、如子之從母、故曰水母、</p>	<p>くらげ</p> <p>海「虫十宅」</p> <p>ハアイ シエ、</p> <p>水母 石鏡</p> <p>凡海鼠性忌稻藁、如犯之則體解如泥、又鼯鼠畏海鼠、以串海鼠柱椽于花園、鼯不敢入。</p> <p>老海鼠<sup>ハ</sup>和名保夜<sup>ハ</sup> 出于介甲類</p> <p>海兔<sup>ハ</sup>宇美宇佐岐<sup>ハ</sup> 似海鼠而腹黃色、大者一尺二、三寸、豫州海邊有之、人不敢食、俗傳云、誤突殺之則黑血流出、乃忽雨、屢試亦然。</p>
<p>海(虫十宅) 『拾遺』</p> <p>【釋名】水母 『拾遺』、樗蒲魚 『拾遺』、石鏡。(中略)</p>		

源順曰『食經』海月、一名水母、貌如月在海中、

故以名之。凡自古以海月而名者、尚矣、以形色名

之、則於水母不相當、雖圓形而不正、其色亦殊、

一種有水海月者、色白形圓、言之乎、陳藏器、李

時珍俱以江瑤為海月、是形色相當矣。▽

樗蒲魚

△俗云、久良介▽

△『和名抄』用海月二字、非▽

②常以蝦為目、蝦動「虫十宅」沈、猶蛭蛭之與

「馬十巨」「馬十虛」也。

④以薑醋進之、

①『本綱』海（虫十宅）、形渾然凝結、其色紅

紫、無口眼腹。下有物如懸絮、羣蝦附之、「口」

「匝」其涎沫、浮汎如飛、為潮所擁、則蝦去而

「虫」「宅」不得歸、人囚割取之、

⑥又浸以石灰礬水、去其血汁、其色遂白

③其最厚者謂之（虫十宅）頭、味△鹹温▽更勝、

生熟皆可

食。

⑤茄柴灰和鹽水淹之良、

【集解】藏器曰、（虫十宅）生東海、狀如

血蛸、大者如牀、小者如斗、無眼目腹胃、

以蝦為目、蝦動（虫十宅）沈、故曰水母目

蝦·蝦猶蛭之與蛭蛭也。

燂出以薑醋進之、海人以為常味。

時珍曰、水母形渾然凝結、其色紅紫、無口

眼腹。下有物如懸絮、羣蝦附之、啞其涎沫、

浮汎如飛。為潮所擁、則蝦去而（虫十宅）

不得歸。人囚割取之、

浸以石灰、礬水、去其血色遂白。

其最濃者、謂之（虫十宅）頭、味更勝。生、

熟皆可食。

茄柴灰和鹽水淹之良。

【氣味】咸、溫、無毒。（後略）

【集解】（前略）×

	<p>一種有唐海月者、色黃白、味淡、嚼之有聲、亦和薑醋熬酒以進之、是自華傳送肥之長崎而來、本朝亦製之、其法、浸以石灰礬水去其血汗、則色變作白、重洗滌之、若不去石灰之毒則害人。</p> <p>一種有水海月者、色白、作團如水泡之凝結、亦曳絲絮、魚鰕附之、隨潮如飛、漁人不采之、謂必有毒、又有無毒者而味不好、江東亦多有之、古人詠艷情之歌、有海月遇骨之語、是誕妄乎。(後略)。</p>
<p>△按、海「虫+宅」、形圓、上面扁也、故上面曰平△比良△。下面有物如耳、又如足、曰臟、其大者徑三尺、厚一尺許、無鱗、骨、頭目惟如口者、有腹下、八、九、十月以攪網取之、和鹽水淹之、取鉤栗葉微焙、確碎共漬之、夏每日、冬三日、一度換水、使時用灰能揉洗淨去臭氣、味△甘、鹹△脆美、代魚膾、備前之產為上。</p> <p>仲正</p> <p>夫木 我戀は海の月をそ待渡るくらくも骨に逢世在やと</p> <p>肥前水母△又名唐水母△ 一物異製也。其製明礬和鹽揉合漬之、令色黃白、使時能洗淨去礬氣、肥前之產最佳、故名、其味淡、嚼之有聲。</p> <p>水海 色白、形圓如水泡之凝結、魚鰕附之、隨潮如飛、味不佳且有毒、漁人不取之。</p>	



<p>鰕 〔別錄〕下品</p>	<p style="text-align: right;">×</p>
	<p style="text-align: right;">雀魚<small>ハ訓如字</small>▽ 【集解】 狀類雀而首短、額有一小角、嘴尖如鳥喙、無足、有四鰭、尾向上、背腹方、有四稜、無鱗、如鮫皮而有龜甲紋、色灰白、大不過三、四寸、(中略)、 『日本紀』言、齋明帝時獻雀魚者、一物乎。 世人未食之、故無識氣味、主治矣。</p>
<p>ゑび 海老<small>ハ俗</small>▽</p>	<p>すゝめうを 海牛 うみすゝめ 鰩魚 <small>ハ俗云、雀魚</small> 『食物本草』云、鰩魚、形似河豚而小、背青有斑紋、無鱗、尾不岐、腹白有刺戟人手、亦善噉、則腹脹大、圓緊如泡仰浮水面。 『日本紀』、齋明帝時、於雲州、北海濱、魚死而積厚三尺許、其大如鮎雀喙、針鱗、鱗長數寸、是雀入於海為魚也、名曰雀魚。 △按、雀魚、今亦處處有之、狀類雀而首短、額有一小角、嘴尖如鳥、無足、有四鰭、尾向上、背腹方、有四稜、無鱗、如鮫皮而有龜甲紋、灰白色、大不過三、四寸、世人未食之、或用海牛字未知其據、又『日本紀』所謂者、與今雀魚異。</p>

【釋名】時珍曰、鰕、音霞（俗作蝦）、入鰕（訓惠比）湯則紅色如霞也。

【積名】海老、源順曰、俗用海老二字、今為海鰕之名

鰕（音霞）（和名衣比）

ヒア、

【集解】時珍曰、江湖出者大而色白、溪池出者小而色青、皆磔鬚鉞鼻、背有斷節、尾有硬鱗、多足而好躍、其腸屬腦、其子在腹外。凡有數種、米鰕、糠鰕、以精粗名也、青鰕、白鰕、以色名也。

梅鰕、以梅雨時有也。

泥鰕、海鰕、以出產名也。

嶺南有天鰕、其蟲大如蟻、秋社後、群墮水中化為鰕、人以作鮓食。凡鰕之大者、蒸曝去殼、謂之鰕米、食以薑、醋、饌品所珍。

【氣味】甘、溫、有小毒。

洗曰、生水田及溝渠者有毒、（中略）

小兒及雞、狗食之、腳屈弱。

（後略）

【集解】①（前略）、有海河二種、

①『本綱』鰕、凡江湖出者大而色白、溪池出者小而色青、皆磔鬚鉞鼻、背有斷節、尾有硬鱗、多足而好躍、其腸屬腦、其子在腹外。凡有數種、米鰕、糠鰕、（以精粗名）、青鰕、白鰕、（以色名之）

③梅鰕（以梅雨時有名之）

②泥鰕、海鰕（以出產名）

④有天鰕、其蟲大如蟻、秋社後、羣墮水中化為鰕、凡鰕之大者、蒸曝去殼、謂之鰕米、食以薑、醋所珍凡蝦類。

⑤（甘、溫、有小毒）

⑥水田及溝渠者有毒

⑦（小兒及雞、狗食鰕脚屈弱）

△按、鰕、處處有之、其品類亦多、不可悉記。

<p>海鰕『拾遺』</p>	
	<p>⑤又有芝鰕者、大不過三、四寸、殼薄而白、手足鬚亦短、細煮之則淡赤色、武之芝江多采、故名。其至小者亦味美也、(中略)。</p> <p>④今有車鰕者、大不過六、七寸、殼厚而白、或有斑節者、俱煮之則色變純紅、環曲如車輪、故名。(中略)。</p> <p>⑥河湖川溪之鰕者不過二、三寸、兩手長肥、俗稱手長鰕。(中略)。</p> <p>×</p> <p>⑦今江州草津驛采川鰕而煮熟、塩水以販之、味尤佳、(後略)。</p> <p>×</p>
<p>紅鰕 かまくらゑび いせゑび</p>	<p>真鰕 大二、三寸、皮薄而白、手足鬚共短、細煮之淡赤色、味甘美、有河海之交江戸芝鰕是也。</p> <p>車鰕 大四、五寸、皮厚而節隆、有褐色橫文、煮之變紅、形曲如車輪、故名。自夏出、秋冬盛、味最甘美、為上品。</p> <p>手長鰕(一名川鰕) 大二、三寸、兩手肥長有螯、其雌者形相似而手小、無螯、腹下抱多子、煮之正紅色。</p> <p>白狹鰕 大二、三寸、白色、煮之亦不赤。</p> <p>川鰕 大一寸許、褐色、冬月江池取之、與蘿蔔同煮食、味甘美、又為彈塗魚餌可也。</p> <p>尻引鰕 大一寸余、頭尾短、其背微扁、煮之不赤、雜肴中混來、是為鰕中之下品。</p>

【釋名】紅鰕（藏器）、鯧（浩。爾雅）。

【集解】藏器曰、海中紅鰕長一尺、鬚可為簪。（中略）

時珍曰、按、段公路『北戶錄』云、海中大紅鰕長二尺餘、頭可作盃、鬚可作簪、杖。其肉可為鱠、甚美。

又劉恂『嶺表錄』云；海鰕皮殼嫩紅色、前足有鉗者色如朱、最大者長七八尺至一丈也。閩中有五色鰕、亦長尺餘。彼人兩兩乾之、謂之對鰕、以充上饌。（後略）

②伊勢鰕、鎌倉鰕者、海鰕之大也。

③眼紫黑而前有黃處突如疣子、口有四鬚、其兩鬚長過一、二尺、兩鬚如長針、根似針柄而有硬刺、殼如鋸沙者而尖、手足有節、如蘆筍、掌指如毛、

「魚」「高」〈音浩〉 海鰕

〈俗云、伊勢鰕、又云、鎌倉鰕〉

①『本綱』、紅鰕乃海鰕也。

②長一尺許、

③其肉可為鱠、鬚可作簪杖、

④皮殼嫩紅色、前足有鉗者色如朱、

⑤大者七八尺至一丈。

⑥五色鰕 閩中有之、長尺餘、彼人兩兩乾之、謂之對鰕。

仲正

夫木 今は我世をうみにすむ老多ひのもくつか下にかゝまりそをる

△按、紅鰕、勢州、相州多有之。紫黑、煮之正赤色、口有四鬚、鬚長過一、二尺、根有硬刺、殼有如鋸沙者而尖、手足有節、掌指如毛、尾端

	<p>(中略)、尾端如花葩、俱紫色、煮則變紅、是紅鰻、龍鰻、鰻(木十丕)(魚十高)之類乎。</p> <p>本朝自古稱海老以為賀壽饗燕之嘉殺也。(中略)。</p>	<p>如花葩、</p> <p>是稱海老以為賀祝之肴、或謂有榮螺變成紅鰻而半螺半鰻者、人徃徃見之、蓋悉不然也。紅鰻腹中有子、則是亦山芋變鰻之類矣。</p>
×	<p>鮮(訓阿美、或曰、阿美佐古)</p> <p>【釈名】細魚(訓宇留利古)、海糠魚(俱源順)</p> <p>【集解】狀極細小、類鰻、實非鰻類、(中略)、漁家常謂竟未見鮮長成鰻者、(中略)、漁人窺之、布網采之、(後略)。</p>	<p>あみ 糠鰻(『本綱』)</p> <p>あめじやこ 海糠魚 (和名阿美、俗云、阿女)</p> <p>△按『和名抄』之海糠、『本草』之糠鰻一物、而鰻中細小者、而非鰻苗、本自此一種、終不長者也、為(月十雋)為醢、味甚美</p> <p>夏糠鰻 自立夏至立秋出、其大者不過四、五分、色白帶微赤、備前海上多以布網取之、作醢名糠鰻鹽辛。</p> <p>秋糠鰻 九、十月盛出、其大六、七分、色白、頭與尾正紅、豐前、中津多取之、備前亦少有之。</p>

石楠花鰕(訓志也、久奈計)

【积名】(略)

【集解】状類鰕而平、頭尾相同、有鬚、有手足、比鰕則細多如切、背有細節、灰白色帶碧、味不為佳、

是『閩書南産志』所謂鰕姑、『開元遺事』載其名曰状如蜈蚣、尾如僧帽、泉人謂之青龍、実能形容之。

【気味】(略)、

【主治】(前略)、或曰大者頭中有石如石首魚之頭石、專治石淋及諸淋小便不通、蠻人呼謂於久里加牟幾利、肥之長崎俚俗称淋石、予未見此鰕大而有頭石者也。

しやこ

青龍鰕

しやくなげ

俗云、志也古

鰕姑

又云、尺奈外

ヒヤア、タウ

②△按、鰕姑状類鰕而扁、頭尾相等、有鬚、手足多、背有細節、灰白色帶碧、攝泉雜肴中亦混來而熬食、其肉少而味不佳、

①『閩書』載『開元遺事』云、鰕姑状如蜈蚣、尾如僧帽、泉人謂之青龍。

③相傳云、治婦人血閉、消癥痕於久里加牟幾利、鰕姑頭中之小石、(如鮑頭之石乎)、能治五淋、通小便、蠻人秘藥也、然未見有石者。

<p>海馬〔拾遺〕</p> <p>【釋名】水馬。(中略)</p> <p>【集解】(前略)『南州異物志』云、(前略)婦人難產割裂而出者、手持此蟲、即如羊之易產也。</p> <p>宗爽曰、其首如馬、其身如鰕、其背偃僂、有竹節紋、長二、三寸。</p> <p>頌曰、『異魚圖』云、漁人布網罟、此魚多掛網上、收取曝乾、以雌雄為對。</p> <p>時珍曰、按、『聖濟總錄』云、海馬、雌者黃色、雄者青色。又徐表『南方異物志』云、海中有魚、狀如馬頭、其喙垂下、或黃或黑。海人捕得、不以啖食、曝乾即此也。(中略)</p> <p>【主治】婦人難產、帶之於身、甚驗。臨時燒末飲服、並手握之、即易產難產及血氣痛(蘇頌)。暖水臟、壯陽</p> <p>【發明】時珍曰、海馬雌雄成對、(後略)</p>	<p>海馬</p> <p>【集解】狀有魚體、其首似馬、其身類鰕、其背偃僂、長三、四寸、</p> <p>雌者黃色、雄者青色、漁人不采之、</p>	<p>かいば 水馬</p> <p>海馬 &lt;俗用字音&gt;</p> <p>ハイ マア、</p> <p>⑥ 婦人難產、手持之、即如羊之易產也</p> <p>① 『本綱』、海馬、其身如鰕、首如馬、背偃僂、有竹節紋、長二、三寸。</p> <p>⑦ 以雌雄為對</p> <p>⑥ 雌者黃色、雄者青色</p> <p>⑧ 其喙垂下、漁人捕得、不以啖食、暴乾。</p> <p>⑤ &lt;帶之於身亦可&gt;</p>
---	---	--

×	×	
×	×	<p>但於里網雜魚之內而得之、若得之則賣藥肆以備產患爾、凡臨產之家、用雌雄包收于小錦囊、以預佩之、謂易產、(後略)。</p>
<p>鱧 望魚</p> <p>紫 (魚+蔑) 魴</p> <p>たちいを (魚+齊)</p>	<p>ふなとめ 正字未詳</p> <p>船留魚 〈俗云、不奈止女〉</p> <p>△按、船留魚、鱧之屬、狀似鱖而尾末纖、無岐、偃頭、眼小、灰白色、無鱗、頭裏扁有小刻如金小判之象、而下喙尖、畧長、有小鬣、自頭連尾小者長尺半、大者三四尺、每以頭小刻附海舶板、用鐵梃亦不離也。掩籃待自離去取之、希有、出魚市人惡其異形、無食之者。</p>	<p>△按、海馬偶混于雜肴中有之、安産之功人皆所識也。</p>



『本綱』（魚十齊）生江湖中、常以三月始出、狀狹而長、薄如削木片、細鱗白色、吻上有二硬鬚、腮下有長鬚如麥芒、腹下有硬角刺、快利若刀、腹後近尾有短鬚、肉中多細刺、煎炙或作鮓食皆美、烹煮不如。蓋此魚飲而不食鱸鮓、食而不飲。

△按、（魚十齊）、生江海中、然言生於江湖者、非也。八、九月與鰓同時盛出、泉州播州特多、其大者三、四尺、小者一、二尺、似海鰻而薄扁、青色上帶白、如塗雲母、是乃脂也。嘗無鱗、然言有細鱗者、非也。其眼圓大而吻腮及臍下硬鬚、皆如本草之說、刮去白脂而可熬可炙、其肉白脆、味美也。小骨橫于脊如篋櫛。