

『和漢三才図会』における「△按～」と『本朝食鑑』
—「有鱗魚【河湖】」類を中心に—

楊 亜麗

“△Considering of~” in Wakansansaizue and Honchōshokkan:
Focusing on Scaly Fish in Rivers and Lakes

YANG Yali

摘要

《和漢三才図会》是江戸時代の百科事典，书中引用了大量中日的古籍資料。筆者发现书中存在多处对《本朝食鑑》的引用，但作者却并未标记书名，甚至将其内容作为自己的见解一般予以陈述。本文以《和漢三才図会》“有鱗魚【河湖】”为考察对象，探究其对《本朝食鑑》的引用手法。

キーワード：和漢三才図会 本朝食鑑 和名類聚抄 本草綱目 引用手法

一、『和漢三才図会』「有鱗魚【河湖】」類における『本朝食鑑』の引用

正徳二年（1712）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た絵入り百科事典である。

『和漢三才図会』の引用書目は968種（略称、撰者名等を含む）におよび、そのうち、『本草綱目』の引用回数は最も多く、1516回を数える¹⁾。『和漢三才図会』における『本草綱目』、日本の近世の本草書『本朝食鑑』『大和本草』の引用について、島田勇雄氏は次のように指摘されたが、

解説には『本草綱目』『本朝食鑑』『大和本草』等の先行書の影響が大きいが、独自の见解も少なくない²⁾。

その詳細については、いまだ研究がなされていない。

旧稿では、『和漢三才図会』の引用書目を悉皆調査して、「『和漢三才図会』引用書

目一覧」を示し、漢籍が全体の四分の三を占め、本草書・医書の引用が多く、最多の引用例が『本草綱目』の一五一三例であること³⁾、『本草綱目』の構成が『和漢三才図会』に影響を及ぼしたことを論じた⁴⁾。そして、『本草綱目』の成立と日中両国の版行状況をおさえ、『和漢三才図会』が『本草綱目』と一致する部立においては、下位項目を①援用、②入れ替え、異なる部立では①下位項目を援用、②部立を統合、③部立を細分化して踏襲していることを論じた⁵⁾。

近世の食物本草書『本朝食鑑』は、元禄十年（1697）刊、人見必大の撰になる。正徳二年（1712）の「自序」をもつ『和漢三才図会』は、成立年代からみて、『本朝食鑑』を参看した可能性が想定される。しかし、後述するように、『和漢三才図会』における『本朝食鑑』の引用回数はわずか三例のみである。同じ近世の本草書、貝原益軒撰『大和本草』にいたっては、成立が宝永五年（1708）、同六年刊、付録と諸品図は正徳五年（1715）刊と、『和漢三才図会』に先立つが、その書名はいっさい引用されていない⁶⁾。

本稿は、『和漢三才図会』「有鱗魚【河湖】」類 26 項目を対象として、『本朝食鑑』の引用状況を調査し、そのうち、11 項目が『本朝食鑑』「河湖有鱗魚」の本文と類似していることを確認する。特に、『和漢三才図会』の「△按～」以下の文には『本朝食鑑』の引用が多く見られ、しかも、『本朝食鑑』という書名をあげずに本文を引用していることが多いことをあきらかにすることを目的とする。

二、『和漢三才図会』「有鱗魚【河湖】」類における「△按～」

『和漢三才図会』において、引用書目として『本朝食鑑』の書名が掲出されるのは、次の三例である。

卷四三 「林禽」類 「山鵲」

卷四三 「林禽」類 「文鳥」

卷四三 「林禽」類 「伊須加鳥」

『和漢三才図会』が『本朝食鑑』の書名を明記して引用するこの三例は、『和漢三才図会』卷四三「林禽」類に集中している。しかし、『和漢三才図会』には、『本朝食鑑』という書名をあげずに、『本朝食鑑』を引用している項目が、これ以外にも数多く存在する。

そこで、『和漢三才図会』「有鱗魚【河湖】」類と『本朝食鑑』「河湖有鱗魚」の 11 例を中心に、両者の本文を対照して検討を加えたところ、特に「△按～」以下の文に本文の類似が確認された。

従来、『和漢三才図会』の「△按～」以下の文は、寺島良安独自の見解とみなされてきた。樋口秀雄氏は次のように述べられた。

各項目毎の記述をみると、まず図を示し『本草綱目』など諸書の説を配して理解

を助けた。自己の意見は一段下げてその調査結果が記述されている⁷⁾。

樋口氏の言われる「一段下げて」いる箇所とは、「△按～」を指す。樋口氏はこれを寺島良安の「自己の意見」「その調査結果」とみなされたのである。これは本文の解釈として自然な理解といえよう。

しかし、『和漢三才図会』と『本朝食鑑』の項目・本文を比較した結果、「△按～」以下の文には『本朝食鑑』と一致する文が多く含まれていることが確認された。それは、「鱒」「鮠」「鮭」「鱒」「鯉」「鮒」「鱒」「金魚」「鱒」「嘉魚」「黄鯛魚(毛呂古)」の11項目である。このうち、「鱒」「鮠」「鮭」「鮒」「鱒」「鱒」「嘉魚」には、「△按～」以外の内容も『本朝食鑑』に確認される。

そこで次に、『和漢三才図会』「有鱒魚【河湖】」類と『本朝食鑑』「河湖有鱒魚」の11項目について、『和漢三才図会』の『本朝食鑑』の引用の手法を次の二分類にしたがって検討することとする。

一、「△按～」以下の文のみ類似：「鱒」「鯉」「金魚」「黄鯛魚(毛呂古)」

二、「△按～」以下とそれ以外の文も類似：「鱒」「鮠」「鮭」「鮒」「鱒」「鱒」「嘉魚」

以下に掲げる表はすべて、上段は『本朝食鑑』、下段は『和漢三才図会』の本文である。『本朝食鑑』の本文は国立国会図書館所蔵・元禄十年版(一四〇―一六二)の版本で、『和漢三才図会』の本文は国文学研究資料館所蔵・杏林堂藏版・燈口太兵衛尉刊版本(九六―一九―一～八)に拠った。

三、「△按～」以下の文のみ類似

『和漢三才図会』「有鱒魚【河湖】」類において、「△按～」以下のみが『本朝食鑑』の文と類似するのは「鱒」「鯉」「金魚」「黄鯛魚(毛呂古)」の4項目である。

このうち、「鱒」「鯉」「金魚」の3項目は、項目名が『本朝食鑑』と一致するが、本文の配列がやや異なる。

表1は、『和漢三才図会』「有鱒魚【河湖】」類「鱒」と『本朝食鑑』「河湖有鱒魚」「鱒」を対照したものである。

表1から、次のことが確認される。

第一に、『本朝食鑑』『和漢三才図会』ともに、掲出語は「鱒」で一致する。

第二に、『和漢三才図会』「△按～」以下の本文は、太字部分が『本朝食鑑』と一致する。これによって、『和漢三才図会』は『本朝食鑑』引用して本文を述作したと考えられる。

第三に、『和漢三才図会』の本文の配列は『本朝食鑑』と異なる。これは、『和漢三才図会』が『本朝食鑑』の内容を要約したものとみられる。

表1 『本朝食鑑』と『和漢三才図会』における「鱒」

『本朝食鑑』「鱒」	『和漢三才図会』「鱒」
<p>鱒</p> <p>【釈名】〈(前略) 景行帝時、肥後州、宇土郡、長濱漁人始釣之、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、筑後兩國所進也。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】(中略) 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〉、</p> <p>【主治】温中壯氣、寒疝冷積俱良、多食則動火發瘡。</p>	<p>鱒</p> <p>①△按、鱒、景行天皇時、從肥後、宇土郡、長濱貢之。</p> <p>②〈聖武帝時、自太宰府貢之、</p> <p>③每正月元日有腹赤魚贄、云云〉、</p> <p>⑤美於鮭、</p> <p>④今東北國多有、其肉〈甘、温〉、</p> <p>⑥多食發瘡。</p>

同様に、「鯉」「金魚」にも同じ手法で『和漢三才図会』が『本朝食鑑』を引用した形跡が確認されるが、紙幅の都合上、ここでは省略する⁸⁾。「鱒」「鯉」「金魚」においては両書の本文がほぼ一致し、『和漢三才図会』「△按～」以下が『本朝食鑑』を引用していることが確認される。

次に、『和漢三才図会』「黄鯛魚」は、『本朝食鑑』「鮓」の【附録】「諸子魚」の本文に類似する。

表2は、『和漢三才図会』「有鱗魚【河湖】」類「黄鯛魚」「毛呂古」と『本朝食鑑』「河湖有鱗魚」「鮓」「諸子魚」を対照したものである。

表2 『本朝食鑑』「鮓」【附録】「諸子魚」と『和漢三才図会』「黄鯛魚」の「毛呂古」

『本朝食鑑』「鮓」	『和漢三才図会』「黄鯛魚」
<p>鮓</p> <p>(前略)【附録】^{モロコ}諸子魚〈略類鮓而状類鮓、比鮓則頭小扁、背黒細鱗、(中略)</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>わたご</p> <p>黄鯛魚</p> <p>(前略) 毛呂古、〈正字未詳〉、状似黄鯛魚而狹長、其腸亦苦、江州坂本川名毛呂古川、此魚最多也。大津市麩多炙販之。</p>

表2から、次のことが確認される。

第一に、『本朝食鑑』【附録】^{モロコ}「諸子魚」と、『和漢三才図会』「毛呂古」が対応し、両書の本文の叙述の順まで一致する。

しかし、両書の配置は異なる。すなわち、第二に、『本朝食鑑』は「鮠」の【附録】として「諸子魚」を配置する。これに対して、『和漢三才図会』は「黄鯛魚」の附録として「毛呂古」を配列する。『和漢三才図会』は「毛呂古」を、「鮠」ではなく、「黄鯛魚」に分類している。

第三に、両書の項目名の表記は異なる。『本朝食鑑』は「諸子魚」である。一方、『和漢三才図会』の表記はすべて一字一音の「毛呂古」で統一されている。その理由は、『和漢三才図会』本文に「正字未詳」とあり、漢名の正字はわからなかったため、漢字表記を意図的に避けたものと考えられる。

このように、両書は「諸子魚」「黄鯛魚(毛呂古)」は記述内容の順序まで一致するが、『和漢三才図会』は、『本朝食鑑』の【附録】の体裁と配置を改め、さらに、項目名「毛呂古」の漢名の「正字」を未詳として、あえて漢字表記を採ることをしなかったのであろう。

以上、「△按～」以下の文のみが一致する「鱒」「鯉」「金魚」「黄鯛魚(毛呂古)」の4項目においては、『和漢三才図会』が『本朝食鑑』の書名をあげずに引用していることが確認されよう。

四、「△按～」及びその以外の内容も類似

『和漢三才図会』「有鱗魚【河湖】」類において、「△按～」以外の部分、すなわち、和訓・和名・俗名、引用文が『本朝食鑑』と類似するのは、『和漢三才図会』「鱈」「鮠」「鮓」「鮓」「鱒」「鱒」「嘉魚」の7項目である。これら7項目の中には、「△按～」の部分が一致するものも含まれる。

さらにこの7項目は、次のように三分類される。

- (1) 「鮠」「鱈」「鮓」: 「△按～」、和訓・和名・俗名、項目名が一致
- (2) 「鱒」「嘉魚」: 「△按～」、和訓・和名・俗名が一致、項目名は異なる
- (3) 「鮓」「鱒」: 「△按～」以前の書名を掲出する引用文が『本朝食鑑』に一致
そこで、まず、(1)「△按～」、和訓・和名・俗名、項目名が一致する「鮠」「鱈」「鮓」のうち、「鮠」について検討を加える。表3は、『本朝食鑑』「河湖有鱗魚」「鮠」と『和漢三才図会』「有鱗魚【河湖】」類「鮠」を対照したものである。

表3から次のことが確認される。

第一に、両書の本文はほぼ一致しており、項目名、俗名、和名(和訓)も一致する。

第二に、両書の項目名は「鮠」で一致する。

第三に、『和漢三才図会』の和名「阿米」、同名「鱒」、別名「水鮓」「江鮓」は、すべて『本朝食鑑』に確認される。したがって、『和漢三才図会』は『本朝食鑑』を踏襲したと考えられる。

第四に、『和漢三才図会』「鮠」「△按～」以下の本文は、ほぼ『本朝食鑑』に確認

表3 『本朝食鑑』「鮠」と『和漢三才図会』「鮠」

『本朝食鑑』「鮠」	『和漢三才図会』「鮠」
<p>鮠〈胡水切、音患、訓阿米〉</p> <p>【釈名】水鮠〈『楊氏漢語抄』一云、江鮠、源順曰、鱠、按鮠音泥、郭璞作鱠。</p> <p>【集解】江州、琵琶湖多采之、形似鱠、鮠而長、身厚肉、(中略)。</p> <p>肉【氣味】甘、微温、無毒。</p>	<p>あめのいを 鮠〈鱠同〉 鰻〈音獲〉 草魚 水鮠〈みづさけ〉江鮠〈ゑさけ〉〈『漢語抄』 〈和名阿米〉 △按、鮠、江州湖中多有之、頗似鮠、故『漢語抄』名水鮠、江鮠。(中略) 肉〈甘、温〉暖胃和中、然發諸瘡。</p>

される。『和漢三才図会』は、『本朝食鑑』を参考にして本文を述作したと見てよいであろう。

このように、「鮠」と同じく(1)に属する「鱣」「鮠」は、いずれも「△按～」、和訓・和名・俗名、項目名が一致するが、紙幅の都合上、ここでは省略に従う⁹⁾。

次に、(2)「△按～」、和訓・和名・俗名が一致、項目名は異なる「鱣」「嘉魚」のうち、「鱣」について検討する。表4は、『和漢三才図会』「有鱣魚【河湖】」類「鱣」と『本朝食鑑』「河湖有鱣魚」「鮠」を対照したものである。

表4 『本朝食鑑』「鮠」と『和漢三才図会』「鱣」

『本朝食鑑』「鮠」	『和漢三才図会』「鱣」
<p>鮠〈訓波恵〉</p> <p>【釈名】鱣〈『漢語抄』〉(後略)</p> <p>【集解】川湖處處多有、状似鮠而白色、背淡黑、略帶青色、性好群集、浮游于水上、味甘淡稍美而不腥、然不及鮠之美也。鮠嗜蠅、故漁人用馬尾或鯨鬚摸成蠅頭、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>はえ 鱣 鱣〈未詳俗字〉 〈和名波江〉 〈『和名抄』以鮠訓波江、其誤起於以鮠為鱣也、鮠、詳海中無鱣魚) △按、鱣、處處河湖中多、状似鱣而白色、背淡黑、略帶青色、性好群集、浮游于水上、味甘淡稍美而不腥、然不及鱣之美也。性嗜蠅、故漁人用馬尾或鯨鬚摸成蠅頭、先泛炒糠于水上、則群鱣聚於時、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、(波夜志、訓下畧相通也)</p>

表4から次のことが確認される。

第一に、『和漢三才図会』「鱻」「△按～」以下の本文は、『本朝食鑑』「鮠」の本文とかなり一致している。『和漢三才図会』は、『本朝食鑑』を引用したと考えられる。

第二に、両書の項目名は異なる。『本朝食鑑』の項目名は「鮠」であるのに対して、『和漢三才図会』の項目名は「鱻」である。『和漢三才図会』には、『和名抄』を引く次の一文がある。

『和名抄』以鮠訓波江、其誤起於以鮠為鱻也、鮠、詳海中無鱗魚。

『和名抄』、鮠を以て波江と訓ず。其の誤りは、鮠を以て鱻と為すに起るなり。鮠、「海中無鱗魚」に詳らかなり。

寺島良安は『和名抄』に「鮠」を「波江」と訓じるのは誤りとし、その誤りが生じた原因は「鮠」を「鱻」としたためであると指摘する。ちなみに、『和漢三才図会』は、「鮠」字はすべて「鱻」に作っている。さらに、「鮠」については『和漢三才図会』「海中無鱗魚」に詳しく述べていることを注記する。

つまり、『和漢三才図会』は『和名抄』が「鮠」を「波江」と訓じることを誤りとして排した。しかし、『本朝食鑑』は「鮠(訓波恵)」「鱻(『漢語抄』)」として、『和名抄』所引『漢語抄』を継承している。これは、寺島良安の説とは齟齬を来す。よって、『和漢三才図会』では、『本朝食鑑』「鮠」を継承せず、別名の「鱻」を項目名として採用したのであろう。

このように、「鮠」と同じく(2)に属する「嘉魚」も、「△按～」と和訓・和名・俗名が一致し、項目名は異なる。『和漢三才図会』は、『本朝食鑑』の項目名「佐比魚」を「嘉魚」に改めているが、それは『本草綱目』の項目名を継承したためである。紙幅の都合上、その考証は省略に従う¹⁰⁾。

続いて、(3)「△按～」以前の書名を掲出する引用文が『本朝食鑑』に一致する「鮠」「鱻」のうち、「鱻」について検討を行う。表5は『本朝食鑑』「河湖有鱗魚」「鮠」と『和漢三才図会』「有鱗魚【河湖】」類「鱻」を対照したものである。

表5から、次のことが確認される。

第一に、『和漢三才図会』④「△按～」以下の文は、『本朝食鑑』とかなり一致している。

第二に、『和漢三才図会』は、「『本朝食鑑』の項目名「鮠」を「鱻」に変更する。その理由は、前項表4の第二で考察したとおりである。

第三に、『和漢三才図会』は「鱻」の別名として「細鱗魚」「年魚」「銀口魚」を列挙するが、これらはすべて『本朝食鑑』に確認される。両書とも、「細鱗魚」の出典を『日本紀』とする点も一致する。

第四に、『和漢三才図会』における①『和名抄』、②『日本紀』の引用文は、『本朝食鑑』にも部分的に確認できる。これについては稿を改め考察を加えるが、『本朝食鑑』との関係は見逃せない。

表5 『本朝食鑑』「鮎」と『和漢三才図会』「鱸

『本朝食鑑』「鮎」	『和漢三才図会』「鱸
<p>鮎〈訓阿由〉 【釈名】細鱸魚〈『日本紀』〉、 年魚〈上同〉、銀口魚〈『漢語抄』〉、鰻鱺 〈古称〉、鮠〈堪囊〉</p> <p>〈○本紀神功后</p> <p>舉竿乃獲細鱸魚、時后曰、希見物也。 故時人號其處曰梅豆羅国、今謂松浦訛焉、 是以其国女人、每當四月上旬以鈎投河中 捕年魚、於今不絶、惟男子雖鈎之、以不 能獲魚。注希見作梅豆羅志也。 源順曰、『崔禹錫食經』云、貌似鱸而小、 有皮、無鱗、春生、夏長、秋衰、冬死、 故名年魚也。</p> <p>×</p> <p>(中略) 秋末泝河生子于草石間而昏迷、 漂泊隨流下死、 則称年魚者宜矣。(中略)</p> <p>【集解】 状似竹葉而細長、頭尖嘴白、背青、 腹白、鱗極細小、鰭端尾端有微赤色、</p> <p>肉薄、潔白、 不腥、極甘美、 其頭後背前有凝脂、其味最佳、子如芥子、 甚多、 三、四月如柳葉、 五、六月大者四、五寸、</p> <p>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 不能鈎之。(中略) 健速泝于急灘。(中略)</p>	<p>あゆ 鱸〈音條〉 細鱸魚〈『日本紀』〉 年魚、銀口魚</p> <p>〈和名安由〉 ②『日本紀』神功皇后征三韓時、到火前 国松浦縣於玉嶋里小河、祈之曰、朕欲求 財国、若有成事者、河魚飲鈎、 因以舉竿乃獲細鱸魚、時曰、希見物也。 故號其處曰梅豆羅国、今謂松浦訛焉、是 以其国女人、每當四月上旬以鈎捕年魚、 於今不絶、但男雖鈎之、以不能獲魚。</p> <p>①『和名抄』載『食經』云、年魚、貌似 鱸而小、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、鮎者鮠〉。 ③『平陽鴈蕩志』云、香魚、〈又名記月魚、 細鱸魚溪鱸〉、其註最詳。 ⑩八、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、其盛衰與鮎同、故二物共称年魚。 〈『本綱』所言者春夏之之小鱸也、『和名 抄』所言者、夏秋鏽鱸也。〉 ⑥頭尖嘴白、背淡青、腹白、 尾端、鰭端有微赤色、 ④△按、鱸、二、三月初生在江海之交、 大一、二寸、未生鱗骨、潔白、惟見黑眼 呼曰小鱸、熬食甚甘美、不腥、 ⑦其頭後背前有凝脂、味最佳、泝流至山 川食石垢苔藻、其潛行甚速、 ⑤三、四月大如柳葉、生鱗及細鱗、 ⑧五、六月、四、五寸、鮓鱸炙煮鮓共甘、 美味無似之者、 ⑨七、八月最長近尺、此時災如芥子者滿 腹、其背生漆斑文如刀刃鏽、故曰鏽鱸。</p>

<p>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)</p>	<p>⑪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〉</p>
<p>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、</p>	<p>⑫遠州〈大井川〉相州〈根府川〉 ⑭下野〈宇都宮川〉、此外九州鱒得名者 不少、其大者尺有余。</p>
<p>武之築井川、雖以魚之肥大而誇、然恨骨 之硬堅也。椋醬〈椋訓宇留加、鮎腸也〉 【気味】甘、渋、無毒。 【主治】(前略)〈此腸色灰黒、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。</p>	<p>⑬武州〈築井川〉 ⑮鱒椋〈訓宇留加〉、鱒腸、鹽藏者、 ⑰〈甘、渋、微苦〉 ⑯灰黒色 ⑱不襍沙石者為良、 安藝之産為勝。</p>

同様に、(3)「△按～」以前の書名を掲出する引用文が『本朝食鑑』に一致する「鮎」についても、「△按～」以外の本文にある『和名抄』の引用が、『本朝食鑑』にも確認される。

このように、「鮎」「鱒」の項目は、「△按～」以外に『和名抄』の引用が『本朝食鑑』に存在し、『和漢三才図会』は『和名抄』引用に際して独自に考証をおこない、これによって『本朝食鑑』の本文を適宜改めていたことが知られる。

むすび

従来、『和漢三才図会』の「△按～」は、寺島良安独自の見解とみなされてきた。しかし、『和漢三才図会』と『本朝食鑑』の項目・本文を詳細に比較した結果、11項目の「△按～」以下の文には、特に『本朝食鑑』に一致する文が多く含まれていることが確認された。

『和漢三才図会』「有鱗魚【河湖】」類「鱒」「鮠」「鮠」「鮠」「鱒」「鯿」「鮠」「鱒」「金魚」「鱒」「嘉魚」「黄鯛魚(毛呂古)」は、『本朝食鑑』の書名を掲出せずに『本朝食鑑』の本文を引用している。その傾向は、特に『和漢三才図会』の「△按～」以下の文に著しい。

また、「鱒」「鮠」「鮠」「鮠」「鱒」「鯿」「鱒」「嘉魚」においては、「△按～」以外の文も『本朝食鑑』に確認された。そこでは、寺島良安が『和名抄』について独自に考証をおこない、『本朝食鑑』の文を適宜改めていることも確認された。

以上の考証により、『和漢三才図会』「有鱗魚【河湖】」類26項目のうち、11項目

は『本朝食鑑』「河湖有鱗魚」11項目にもとづいて述作されたと考えてよいであろう。『和漢三才図会』は、『本朝食鑑』の書名を三度引用してはいるが、実際には、『本朝食鑑』からかなりの量を、書名を伏せたまま引用していたのである。

注

- 1) 拙稿「『和漢三才図会』の引用書目」（『外国語学会誌』第48号、大東文化大学外国語学会、2019年3月）。
- 2) 『日本古典文学大辞典』（日本古典文学大辞典編集委員会、1985年2月）。
- 3) 注1)の前掲論文。
- 4) 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、大東文化大学語学教育研究所、2019年3月）。
- 5) 注4)の前掲論文。
- 6) 注1)の前掲論文。
- 7) 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、1970年3月）。
- 8) 拙稿「『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—」（2019年度大東文化大学大学院学位請求論文）参照。
- 9) 同上。
- 10) 同上。