

之、按源順曰、大口也。李時珍曰、小者味佳至二三斤者不佳。然今所有之阿左知魚非大口、或未有二三斤者、則別有一種乎。但二三月采之、則能遇玄真子桃花流水焉。

肉氣味甘平無毒、主治虛損勞損勞咳者食之良、及婦人諸血症。張果醫說、愈女子累年之勞瘵則今俚語非無謂也。

〔重修本草綱目啓蒙二十九〕鱖魚 モウヲノ類 一名錦袍氏水族加恩瀨 花臘魚盛京志通 鰐正字通俗字 所加里鄉藥本草鑑 錦鱖魚東醫寶鑑

東都ニ舶來ノ乾魚アリ、眞ノ鱖魚ナリ、巨口細鱗褐色ニシテ、モウヲノ形狀ニ彷彿ス、然レドモモウヲノ品甚多シ、色ニ赤黒アリ、形各小異アリ、歷譜セバ應ニ眞ニ的スルモノアルベシ、暫ク観テ後檢ヲ待ツ、鱖魚ヲ從來サケト訓ズルハ非ナリ、サケハ東醫寶鑑ノ松魚トスベシ。

〔類聚名義抄十〕鱖 ムツ 鮎音六、ムツ、魚狀如牛、

〔塙囊抄一〕魚類字 鰐

〔書言字考節用集五〕氣形 鰐所出未詳 鰐同

〔倭訓栞前編三十二〕むつ 魚の名にいふは河海二品あり、花鮓魚也といへり、塙囊には鰐字を用う、河にいふは吻にさめの粒あり、海に島むつあり、全身あかし、
〔魚鑑下〕むつ 仙臺にてろくのうをといふ

〔本朝食鑑江海有鱖〕鰐訓牟豆 鮎用此字

集解、江東常有形類龍魚而小、鱗亦細、色紫黑而鰭硬、頭大眼亦大、尾無岐、味短而淡、最爲下品。

〔大和本草十三〕海魚 ムツ 東土西州ニモアリ、筑後肥前ノ泥海ニ最多シ、長七八寸、油アリ、煎ジテ燈油トス、頭目共ニ大ナリ、尾無岐、石首魚ニ似テ、黑筋ノ紋アリ、下品也、性味不佳、

〔和漢三才圖會四十八〕河湖有鱖 鮎魚 卉豆 正字未詳、塙囊抄用鰐字未審、鰐者鱖之別名、

按牟豆魚、溪澗空穴中有之、又浮游、大四五寸、似鱈而略圓、淺黑細鱗硬鰭、尾有岐、肉柔味不美、最下品。