

石鰯魚

るを、こまかなる網にてとり、醤油にて煮かため、生姜山椒など加へて曲物につめ、或は箱入にして四方にうる。伊勢の桑名の玄ぐれ蛤のごとし、清潔にして味よく、世人殊に賞美せり。

〔和爾雅六〕龍魚〔石鰯魚

アカハエイカ

〔物類稱呼二動物〕石鰯魚おいかは 筑紫にてあさちといひ 又あかばゑ 又山ふぢばゑなど呼京都にてをいかは 摂津にてあかもとと云、

京師の俗、大堰川を略しておゐかはと云、又赤もとと云は赤斑の略なり、又北國にておいかはと呼魚有同名異物也。○下

〔本朝食鑑七〕湖有鱗鮓〔鮓略○中

附錄、追川魚、急流多有每棲岩石間之深處、其味不及鮓諸子、予平野必大按東國山女魚歟、尙未詳、
〔大和本草十三〕魚〔ライカハ〕 本草ニノセタル石鰯魚ナルベシト云說アリ、未知是非、ヒカハハ山
中ノ川ニアリ、ハエニ似テ赤白色マジリ、口ノハタ黒ク、疣ノ如クナルモノ多シ、京畿ニテハライ。
カハト云、筑紫ニテハアサヂト云、又アカバエトモ山ブチハエトモ云、ウグヒニ似テ味マサレリ、
大ナルハ六七寸アリ、ハエヨリ大ナリ、爲膾食ス、味美シ、ハエノ一種トスベシ、無毒乾タルハ温補
ス、ミソニテ煮食ヘバ止久瀉、

〔重修本草綱目啓蒙二十九〕鱗魚〔略○中

一種オヒカハアリ、一名アカバエ、本草ヤマバエ筑前ヤマブチバエ、同上アサヂ、筑紫アサヂバエ、
筑後シヤヂ伊州アカマツ、勢州ガラ、同上アカマツバエ、福州ビヤクロク、下總ジヨロウブナ、水戸
即シロバエノ雄ナリ、長サ六七寸、體扁ク薄クシテ鱗ナク膜アリ、腹下ノ鱗最長シ、腹ニ紅ト綠ト
ノ綺道横ニ連リテ美ハシ、ソノ吻黒クシテ砂多シ、好テ水中ヲ走リ、相逐テ魚尾ヲ害ス、漢名、鬪魚、
秘傳一名文魚、同上花魚、彙苑錢升魚、五雜斑魚、泉州三斑、漳州丁斑魚、同上、福丁斑ニ同名アリ、メダ
花鏡