

種有頭角鼻直而如折者曰鼻折鯛。一種有鱗色不紅潤而帶微黑者形扁長而頭不圓略類龍魚味亦不佳。江都漁市名曰小瀧鯛。是總之小瀧所產也。一種形色如常有肉中大骨節邊著瘤子者俗所謂諸海之鯛。過阿波鳴戶灘而骨勞則生瘤未知果然。一種有頭角扁小而嘴尖鱗鬚淺紅者比鯛則細小不過一尺餘許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。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。兩種甘鯛京師亦有之。自住吉泉界來名曰久志鯛。是名義未詳。一種有似小鯛而鱗紅自頭後至尾前著一條銀絲者曰絲續鯛。味亦稍美。一種形類小瀧而鱗紋如鵝尾之斑名曰鵝羽鯛。一種淡紅嘴如吹笛形曰笛吹鯛。味最下品也。一種鱗有五色錦紋形如鯨魚而肥大七八尺許者名曰錦鯛。此江都漁市亦所稀有偶有得之則見者如堵價十倍也。若斯之類不可勝計今記其近而已。略中

黑鯛。一名魁魚。今按和名載崔禹錫食經曰。龍魚與鯛相似灰色是也。鱗鰭頭尾光如鐵鉛之磨其味稍美有毒。但民間之食而不至官家之庖最下品也。或曰呼龍魚之小者曰知奴鯛。日本紀神功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號曰海頭。訓加比豆最有毒漁人漫食之必醉如醒也。一種似黑鯛而眼大形肥色暗紫曰夷鯛。俗稱西宮夷三郎所釣也。一種似黑鯛而小不過四五寸許者有黑白橫紋相次重重不混雜曰島鯛。一種色似黑鯛而鰭長曰炭燒鯛。其腸甚有毒誤食之則發熱如燔醒後遍身皮膚壞爛一種色黑肉硬齒如人之齒曰石鯛。一種色黑鰭長頭大眼纖如野猪頭曰豬鯛。六種俱味不佳極下品而民間亦疎之也。

藻臥魚訓如字名義不詳。附加牟鯛。略中

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爲民間之供也。

〔魚鑑〕下たい略中。大は二尺餘小は一二寸かすこといふ生煮ともに味ひ美し四時ありとはい