

發明此魚潔白淡甘可愛可用百病無忌故世醫與鱻鮓藻魚鰭白甘鯛等類俱使病家常食之竟未聞有害者宜哉

〔大和本草<sup>十三</sup>海魚〕キスコ 大七八寸ニ至ル猶大小アリ其肉潔白性カロク好シ佳品ナリ病人食シ

テ無妨ナマビ亦佳シ又肉饅トスベシ首ノ内ニ小石アリ石首魚ノ如シ此魚冬春ハ少ク夏秋多シ本草不載凡中華ノ書ニテ未見之故ニ漢名未知國俗繪殘魚ヲキスコト稱ス甚誤レリ本草繪殘魚ノ集解ヨク見ルベシ無鱗魚ナリキスコニハ鱗多シ繪殘魚ハ俗ニシロウヲト云モノ也虎キスコ關東ニアリキスコニ似テ虎ノ文アリ味モ亦キスコニ似タリ長五六寸七八寸アリ穴キスコ常ノキスコヨリ長ク尾ノ方小カリ身ニ處々赤處アリヒレ赤シ味不美性ヲトル

〔魚鑑<sup>下</sup>〕<sup>中</sup> 略 河海の三種あり海産のもの、その狀少く圓く肥へ色白く大四五寸にすぎず四時共にあり即まぎすといひ一に老らぎす又海ぎすといふその肉潔白にして味甘美し最上なり<sup>中</sup> 又川ぎす青ぎすは同種なり形ち圓くこへふとりて吻尖り尾にいたりてほそれり或は碧色を帶ものあり味ひ佳といへども小毒あり病者は忌べし又黑白の虎斑ありて頭丸く狀はせに似たるを虎ぎすといふ肉白く味ひ淡し生飪ともによし又沖ぎすあり狀きすに似て目丸くこけ深く木尺餘に及ぶ味ひよしといへども腥氣あり食料とならず只魚餅の上覆に用ゆこれ一類別種なり

〔毛吹草<sup>三</sup>〕山城 宇治川小白魚

〔續江戶砂子<sup>一</sup>〕江府名産 <sup>井近在近國</sup>

中川鱧 夏の末秋に至りてさかんだ也大き七八寸に至る猶大小あり性かろし病人食して妨なし佳品也<sup>中</sup> 虎鱧きすに似て虎の斑あり性きすにおなじ上方西國にはなきよし

〔食物和歌本草<sup>六</sup>〕繪殘魚