

有江都最多、相豆總海濱采而運之、近俗恐河豚多毒、以鯛鮠ヲコセ赤魚之類代之、然味最減矣、惟鯛魚味厚、赤魚味淡而足用、一種有赤鱗者、或號赤松、狀全類、赤魚色深紅、味亦同矣、肉氣味甘平無毒、主治調脾胃、益氣血、進食、止瀉、與諸藥物不禁、故俗曰藥魚、

〔大和本草海十三〕海魚 緋魚 其色如緋、有一種紅魚、金緋、一種婦魚、近緋、右ハ王氏彙苑ニ出タリ、今筑紫ノ

方音ニ馬マズズ入ト云魚アリ、形狀紅鬃魚ノゴトク、長五寸許、鯛ノ類ニ非ズ、其首ハメバルノゴトシ、口ト目ト大ナリ、色ハ甚赤クシテ朱ノゴトシ、是緋魚歟、赤魚其形狀頗メバルノゴトシ、色赤クシテ黃色マヅレリ、無毒、病人食ツテ無害、赤キ事馬マズズ人ニ及バズ、アコノ類多シ、色紅ナラザルアリ、黃點多キモアリ、又長州ノ海ニカラカゴト云魚アリ、アコヨリ小ニシテ赤キコトアコヨリ甚シ、順和名ニ綱魚ヲカラカゴト訓ズ、

〔和漢三才圖會四十九〕江海有鱗魚 緋魚あかぎ 赤魚俗 俗云阿加乎 又略阿古略 中

按緋魚狀略似鯛而厚濶、眼甚大而突出、其大者二三尺、細鱗、鱗窄、尾俱鮮紅如緋、肉脆白味甘美、關東多有、冬月最賞之、攝播希有之、以藻魚大者稱赤魚而代之、

赤鱗俗云阿加末豆 狀類緋魚、又似鱗、色深赤、味亦不佳、

〔物類稱呼二〕動物 目張めばる。陸奥仙臺にてぞいと云、又すいともいふ、

藝州にてめばるの兒を呼でなること云、一種沖めばると云有、其色黒味ひ厚し、病人食ふことなかれとなり、

〔本朝食鑑八〕江海有鱗 眼張魚訓米 波留

集解、大概類赤魚、而眼大、眼張、惟口不濶、大味亦略同、有黒赤二種、江都及相豆總房諸州江濱俱多、京師亦有之、

肉氣味甘平無毒、主治與赤魚略同、世傳謂利小水、消蟲積、明目、強筋力、祛肝腎之邪氣也、赤色者補腎

目張
沖目張