

めいかしをく、二ツの親子を、のが腹の下にかくしをのが身を水の上にかへ、劔にて肉を切さくをわきまへず、親子共に殺さる、哀なりける事共也、

〔本朝食鑑九江海無鱗〕鯨略○中

肉、氣味甘酸大温無毒、主治、補腎益脾、調胃厚腸、止虛泄久痢、煖沈寒痼冷、若多食則動火生熱、不免瘡瘍之患、

發明、海中大魚無大自鯨者、其濕熱所蓄亦甚矣、然性不食惡物、唯吞潮食、非鱗鱉之比、故味甘鹹有滋腎煖胃之功、尚可懼助火動血之害耳、

脂集解、鯨之黑皮兼赤肉間有白脂、潔白甘脆、是人之所嗜食、而采油之處也、又熬肚腸筋膜鬚頭之類亦膏油多矣、鯨油比餘魚則色清臭少、煙亦希、故民間好爲燈油、或販麻油之商合此油而亂之、以當價

之賤也、比麻油之香潔則尚有臭氣、油不相及、於是不入諸士以上之家、雖農商之家而富饒之屋不用之也、凡鯨油者世美大鯨一箇之油、以入水二斗之木樽而量之、則自三百樽至六七百樽、若魚瘠者減

之、子鯨者樽數不過二三十也、座頭大鯨一箇之油百四五十樽、子鯨者樽數不過四五十、小鯨之大一箇之油、自七八十至百樽、子鯨者樽數不過十四五、此皆舉其大概也、采油法大抵用入水六斗之大釜、

熬鯨脂皮十二枚、一枚者方一二尺、或七八寸也、油涌後以一丈二尺之大竹筧五箇、次第續列之、別擁入水二石五斗之磁壺二十四箇、懸五箇之竹筧、自釜至壺口、而流來于熬油後待壺內之冷、入木樽也、

氣味甘大温有毒、主治、大抵與肉同、臟腸腑骨尾亦氣、味主治略相同、附方、白屑風瘡、用登部羅木煎濃汁、而洗頭後、或狼糞、骨灰或狼糞、和鯨油而傅之、

腸附臟集解、鯨之腹內者、予不到其地、不能詳見、故難辨之、老漁語予曰、膽呼謂加羅幾毛、外白內蒼黑、人不食之、采不油空棄之耳、大小腸併稱帶腸、又號百尋、其腸長五十丈許、凡一尋者五尺、故曰百尋、圍

一尺六七寸、而色白鮭之乾之而食、世以賞之、謂能止久泄也、有姬腸者、圍一尺許、長三四尺、外赤內白、