

今江戸官園養之按本草綱目日華曰生海中類鰻鱈而大是可以充波无也、

〔類聚名義抄魚〕鰻 ハム

鰐魚 ハム

鰐魚 ハム

鰐正

鰐ハム

伊呂波字類抄波動物

鰐魚 ハム

鰐魚 ハム

鰐魚 ハム

鰐正

鰐ハム

下學集氣形

鰐

〔日本釋名魚〕海鰻

唐音なり和語にあらず、

〔東雅十九介〕鰐ハム○中
今俗にヤツメウナギといふ是也漢人之説に鰐魚頗似蝮蛇といふ事あり李東壁說也
古の俗蝮蛇をよびてハミといふハミといひハムといふは轉語也ハムとは其形の蛇に似たるを云ひしと見えたり又鰐魚首左右各有七竅如七星ともいふ也○中略今俗にハモといふものはこれにあらず卽海鰻也ハモとは漢音をもて其字を呼びしなり、

○按ズルニ鰐魚ヲヤツメウナギト訓ム事ノ非ナル説ハ載セテ次下引ク所ノ重修本草綱目啓蒙ニ在リ宣シク參看スベシ、

〔大上膳御名之事〕女房ことば

一はも ながいおなま

〔本朝食鑑江海無鱗鰐〕鰐訓波母古

集解形長體圓頭尾相等無鱗黑色有斑點花文頗類鰻鱈背有鰐連尾尾無岐形狀可惡而味最美肉白且潔大者三四尺小者一二尺今播研鮮肉以作蒲鉾最爲殺中之珍或作白鯛宜小不宜大俱貨四方江東未見之雖希見之而瘠狹不可食攝之難波泉之堺住吉岸和田紀播丹後但州之江海多采之肉氣味甘寒無毒或甘主治能祛諸風逐遍身浮腫下大小便最有效妊娠者時時宜食或療五痔頑癬疥癩一切濕症及手足瘧、

發明體性逐水下氣故除濕毒近世紀州之俗用乾鰐之煎汁而洗兒預除痘疹最有奇驗今江都俗亦