

ものなり、まふぐは即斑魚又綱目にいづ、まほさいは細魚、時珍食物本草にみゆ、鹿の子ふぐ、目赤ふぐ一名苗代ふぐ大毒あり、又鮫ふぐは虎ふぐの一種なり、かつをふぐ青色、かつをのごとし、薩摩の海に産す、日向山中澗水出て、薩海に入る、その間五十里、急流の大河なり、海を距ること三里、兩岸村落相列るところを河内川といふ、冬春の際に里人河に網して河豚を得るとなん、これ潮より淡水に入るものなり、關東は冬のみ食て春は珍とせず、長州雲州は春も猶食ふ、且その肝を食へども、終に毒に中るをきかず、蓋し風土によれるか、又はこふぐ漢名まれず、皮肉丁字様の骨ありて、周身に聚束す、東海稀にあり、その肉を食ふ、島ふぐ頭圓く身扁くして、沙皮鱗文あり、又黒圓點あり、薩海に産す、或は狡兒其皮を天竺流沙河の鯉の皮なりとて人を誑、これ刀鞘を飾のみ、すゞめふぐ海牛なり、本草原始にいづ、この類に鯛の婿の三八郎といふあり、又るびすだひともいふ、みのかけふぐ魚虎なり、綱目に出づ、その刺伏して蓑を著たるが如し、その刺の直立するものは、はりせんぼん、はりふぐ、これ細魚の類なり、

〔慶長見聞集 九〕鰻の肉に毒ある事

見しは今知人四五人同道し、愚老所へ尋來り給ひぬ、われ出逢、たまさかの御出、何をかもてなし申さん、あたらしき肴はなきかと、ひとりごとといへば、客の中に一人申されけるは、亭主は我等を馳走ぶり見えたり、餘の物は無用、皆々鰻汁好物なれば、肴町に鰻有べした、鰻汁よといへる處に、又一人鰻汁のもてなしならば、鶴白鳥にもまさる成べした、鰻のあつ物よと口々にいへり、愚老聞て、鰻汁安き御所望也、然共爰に物語の候、我知人に中嶺源右衛門と云人、常に鰻汁を好みしが、去年の夏鰻の肝にあたつて血をはき忽死たり、愚老それを見しより、鰻はおそろしく候、又當年傳馬町にて彦三と申者、鰻を好みしが、有時干鰻をくひ死たり、扱又此程こあみ町にて鰻をくひ、親子けんぞく七人家一ツにて死たり、是を見しより、われをくびやう心にや、鰻の沙汰を聞