

歯にもたまらぬゑいの骨は何の爲に持たるや、それも海月のなきにはまされるか。

カキ、
〔書言字考節用集五正字〕

〔本朝食鑑九江海無鱗〕

〔氣形ウキキ〕

〔浮龜未詳〕

〔釋名此魚無名字故據之俚語者浮木也、〕

集解常奥海濱采之狀類海鰐大者方一二丈小者五六寸無鱗色白性愚不知死漁人遇江上則懸長鉤而留使魚不能動躍用小刀割魚背取白腸而歸其腸長丈餘呼號百尋其肉味亦不惡小者海俗食之稱佳而下品然肉易餒敗不能經時故漁人不采肉而去其腸作鮓作糟或乾曝而鬻之國守亦貢獻之

腸氣味甘溫無毒主治專宜癰痘瘻瘍之類癰痘全不食者用未醬而煎之食肉啜汁則必進食

〔大和本草十三〕マシボウ 奥州ノ海ニアリ形方ナリ長六尺ヨコ三尺バカリ大小アリ其肉潔白ナリ油多ク味ヨシ

ウキ木 奥州常州ノ海ニアリ形狀海鷦魚ニ似テ大ナリ方一二丈漁人刀ヲ以切テ其肉ト腸トヲトル動カズ味ヨシ他州ニハナシ然レドモ北海ニ雪魚アリ方一丈餘其形蝶ノ如シ其肉白シテ如雪潔シ脂ナシ好デ睡于海上是浮木ノ類乎

〔提醒紀談五〕鳥紀々

陸奥國岩城の海中に満方といふ大魚を産す世に鳥紀々といふものはその腸にして土人は百葉と云さるを他邦の人は満方と云ものなるを知らずしてたゞ鳥紀々をのみ稱するは訛れり然れども俗間に稱する如きはもとより論するに足らず貝原氏が大和本草に鳥紀々を別物とす蒙説といふべし○申抑この魚冬春かけて少くして夏秋は多しその大なるもの二三丈ばかりもあるべしこれを捕へ得るものに希なり尋常のものは七八尺より三尺に足らざるもの