

氣味、甘平無毒、按醫性近于冷、故食之者和以椒薑熱物、而失其本性、宜取沙河小鼈、斬頭去血、以柔灰四陷者、腹下有王字十字文者、腹有蛇文者、俱不可食、不可合豬兔鴨肉雞子及芻菜芥子薄荷、食能害人、鼈性畏葱及桑灰或畏乾麻白莖、俚語謂用麻莖乾白者、俗呼稱阿佐加良、刮尖刺鼈甲、則無不透然、雖未試之、而敵者其理乎、主治、本草詳載諸家之說、而述之亦贅也、今患勞瘵者、煮食則十有一兩生、但味甚甘而動蟲積、發嘔吐、然強食還不然矣、

甲、氣味、鹹平無毒、惡理石、主治、此亦李時珍綱目詳言、凡鱉甲乃厥陰肝經血分之藥、故所主者瘡勞、寒熱、疰痕、驚癇、經水癰腫、陰瘡也、玳瑁入心、水龜入腎、同試每思之、

附方、經年脫肛、鰲頭燒灰和鰲血徐而擦之、則徑日即愈、

〔和漢三才圖會四十六〕鱉鰲、團魚、神守、河伯從事、和名加波加米、俗云須豆保牟、略中

按鼈皆自有雌雄、生卵也、非必以蛇為雄、有齒最强、摧硬物、略中九州人嗜鼈、肥前特好之、肉裙煮之則

柔如鯨皮、味甘美也、好事者則如牛皮、不可食、

〔重修本草綱目啓蒙三十一〕鱉、カハガメ、和名、ドウガメ、同、上、州、スツボン、アシナエガメ、ガメ、肥前、筑前、能州、メ、加州、越後、上、コガメ、四國、ト、チ、尾州、ド、チ、江州、ド、ロ、ガメ、ド、ロ、ス、ト、ロ、ソ、上、共同、ド、ン、ス、丹波

池澤江湖中ニ多シ、形龜ニ類シテ、四邊ニ肉裙アリ、首ハ龜ノ如ニシテ、口尖リ出、小魚及蝦蛙ヲ食フ、ソノ脊ハ穹隆ニシテ、横紋アリ、コレヲ肋ト云、春月ハ陸ニ出、沙土ヲ掘リテ、卵ヲソノ中ニ埋ム、形圓小ニシテ、金柑ノ如シ、夏秋ニ至リ、化シテ小鼈トナリ出ヅ、今ノ人嗜食モノ多シ、卵モ亦食ベシ、肉性温補スト、大和本草ニ云リ、四季ニコレヲ採ル、特ニ夏多シ、池中田中ノ者ハ味佳ナラズ、湖中ノ者ハ味佳也、然ドモ磯ニアルモノハ底色黒シ、沖ニアリテ底色黄ナルヲ上トス、又一種底色白クシテ、黄色ナキモノアリ、モチドンガメ、江州ト云、味至テ良ナリ、肉モ厚シ、琵琶湖ニハ徑二尺