

シテ、長サ二三尺ニ至ル者アリ。オホガキト云、閩書ノ黃蠣ナリ。此コロビガキ、オホガキノ二品ヲ
總ジテオキガキト云。○中略ナミマガシハノ類ナリ。○中略オソガキハ白色ニシテ、微黒ヲ帶ズ。オキ
ガキハ淺黑色ニシテ、微臭アリ。盜汗遺精等ニ、オキガキヲ用テ効アリ。藝州及大坂ヨリ出スモノ
ハ形小シ、イソガキナリ。用テ効ナシト云。

〔日本山海名產圖會〕牡蠣 一名石花

畿内に食する物、皆藝州廣島の産なり。尤名品とす。播州、紀州、泉州等に出すものは、大にして自然
生なり。味佳ならず。又武州、參州、尾州にも出せり。廣島に畜養て大坂に售る物、皆三年物なり。故に
其味過不及の論なし。畜ふ所は草津爾保浦、たんな、ゑは、ひうな、おふこ等の五六ヶ所なり。積みて
大坂濱々に繋ぐ。數艘の中に草津爾^は浦より出る者十が七八にして、其畜養する事、至て多し。大坂
に泊ること、例歲十月と正月の末に至て歸帆す。

畜養 畜所各城下より一里或は三里にも沖に及べり。干潮の時、潟の砂上に大竹を以て垣を結
ひ列ぬること、凡一里許、號てひゞと云。高一丈餘、長一丁許を、一口と定め、分限に任せて、其數幾口
も畜へり。垣の形への字の如く作り、三尺餘の隙を所々に明て、魚其間に聚を捕也。ひゞは潮の來
る毎に、小き牡蠣又海苔の付て殘るを、二月より十月までの間は、時々是を備中鍬にて搔落し、又
五間或は十間四方許、高一丈許の同じく竹垣にて結廻したる籠の如き物の内の砂中一尺許、掘
り埋み、畜ふこと三年にして成熟とす。

〔星巖乙集〕廣島城南、凡三十餘里皆爲鹹地。遍插竹望之若水柵然即牡蠣田也。土人云、率以五六
月下旬種、則翌年八九月苗生。較之他州所產更肥美、輒賦一絕句。

匝地芭犁不得潮、時清斥鹵也。豐饒淘々三萬六千頃、一夜寒風長蠣苗。

〔毛吹草〕伊勢 蠕

武藏 蠕

陸奥 石花

播磨 蠕

紀伊 玉津島蠣