

畔田翠山「水族志」の「海蟲類」の「クラゲ」と「ナマコ」原文本文（訓点附）

○第十編 海蟲類

(二四六)

クラゲ 水母 海月【訓^{クラゲ}久良介^{クラゲ}本朝食鑑】

本朝食鑑狀如^ニ水垢之凝結^ニ而成渾然體靜隨^レ波逐^レ潮浮水上其色紅紫無^ニ眼口^ニ無^ニ手足^ニ腹下有^レ物如^レ絲如^レ絮而長成「やぶちやん注^ニ：この「成」は原文と対照することで、「曳」の誤謬か誤植であることが判明したので、訓読ではそう変えた。」魚鰕相隨嘔^ニ其泛沫^ニ大者如^レ盤小者如^レ盂「やぶちやん注^ニ：(上)「子」+(下)「皿」であるが、引用原拠を確認して「孟」ではなく「盂」であることを確認した。」其最厚者爲^ニ海月頭^ニ其味淡微腥而佳廣東未^レ見^レ之海西最多故煎茶渣柴灰和^ニ鹽水^ニ淹^レ之以送^ニ于東^ニ云々大和本草曰水母泥海ニアリ故備前筑後等ヨリ出無^レ毒生ナルヲ取りクヌギノ葉ヲ多クキザミクラゲノ内ニ包^ミ鹽ヲ不^レ用木ノ葉ヲマジエ桶ニ入フタヲオホヒ水ヲ入時々水ヲカウル久クアリテ不^レ敗水ナケレハヤクルヤクルトハ枯テ不^レ可^レ食ナリ本草啓蒙曰松前ニハ大サ三寸許ニメ紫色ナル者アリ按一種白色ニメ内ニ紅紫或藍紫色大瓣ノ櫻花形ヲナス者アリ閩中海錯疏曰水母海中浮漚所^レ結也色正白濛濛如^レ沫又如^ニ凝血^ニ縱廣數尺有^ニ知識^ニ無^ニ腹臟^ニ無^ニ頭目^ニ處々不^レ知^レ避^レ人按其紅者名^ニ海蜃^ニ其白者名^ニ白皮子^ニ事物紺珠曰水母仙狀如^ニ凝血^ニ大者如^レ床次如^ニ覆笠^ニ如^レ斗泛々隨^レ水上下無^ニ頭腹^ニ按此物群ヲナシ海潮ニ隨ヒテ行白色ノ松簾ノ半開セル形ノ如ク下ニ白色大小ノ絲ヲ引ク○セイクラゲ 水母線 楊州畫舫錄曰鮓魚割^ニ其肉^ニ曰^ニ蛇頭^ニ其裙曰^ニ蛇皮^ニ廣博物志曰海曲有^レ物名^ニ蛇公^ニ形如^ニ覆蓮花^ニ正白閩中海錯疏曰按類相感志云水母大者如^レ床小者如^レ斗明州謂^ニ之蝦鮓^ニ皮切作^レ縷名^ニ水母線^ニ①唐久良介^{トウククラゲ}「海蜃「やぶちやん注^ニ：以上の奇妙な鍵括弧列はママ。当該部（左ページ七行目）を見られたい。」【廣東新語】一名朝鮮クラゲ【山海名産圖會】本朝食鑑曰一種有^ニ唐海月^{ト云}者^ニ色黃白味淡嚼^レ之有^レ聲亦和^ニ薑醋熬酒^ニ進是自^レ華傳^ニ肥之長崎^ニ而來本朝亦製^レ之其法浸以^ニ石灰礬水^ニ去^ニ其血汗^ニ則色變作白重洗^ニ滌之^ニ若不^レ去^ニ石灰之毒^ニ則害^レ人大和本草曰唐クラゲアリ水母ヲ白礬水ヲ以制メ簾ニヒロケ乾シテ白クナリタル也②ミヅクラゲ 一名ハゲクラゲ【紀州加太浦漁人沖ハゲヲ釣餌ニ用故ニ名ク】ブツフウクラゲ【本草啓蒙防州且村】ドウクハンクラゲ【同上雲州】白皮子「やぶちやん注^ニ：鍵括弧はママ。」八閩通志曰、水母有^ニ淡色者^ニ有^ニ白色者^ニ其白者名^ニ白皮子^ニ本朝食鑑曰有^ニ水海月者^ニ色白作^レ團如^ニ水泡之凝結^ニ亦曳^ニ絲絮^ニ魚鰕附^レ之隨^レ潮如^レ飛漁人不^レ采^レ之謂^ニ必有^ニ毒^ニ又有^ニ無^ニ毒者^ニ而味不^レ好江東亦多有^レ之大和本草曰「ミヅクラゲ」ハ「クラゲ」ニ似タリ食ベカラズ是ハ泥海ニハ生ゼズ本草啓蒙曰「ミヅクラゲ」四ノ黒點アリ即足ナリ按ニ白色ノ「クラゲ」也四ツノ黒點アルモノ又一品也③フグ 本草啓蒙

曰土州羽根浦ニ「フグ」ト云フモノアリ「ミヅクラゲ」ニ同シクシテ中ニ鍼ヲ藏ス若螫サルレハ甚タ人ヲ害ス①イラ 本草啓蒙曰備前兒島及勢州ニ「ミヅクラゲ」ト形状同ジク肌滑ナラズメ色紅メ血道ノ如キモノアリ若シ誤テ此物ニ觸レハイラクサ蕁麻疹ニ螫レタルガ如シ薩州ニテ「イラ」ト云按ニ水母類ハ凡テ人肌ニ觸レハ螫疹ムモノ也②イト絲クラゲ【紀州】一名サウメンクラゲ 洋中ニアリ長キ糸ヲ引タル如シ白色透明素麩ノ如シ又人肌ニ触ルレハ螫ス南風ノ時多シ③ジユズクラゲ 長ク糸ヲ引テ念珠ノ如キ者相連レリ白色透明也一種一根ヨリ數条ヲ分チ房ヲナシ條如ニ「やぶちゃん注」この「如」には文脈から見て、誤記・誤字・誤植ではなかるうか？ 細い糸のようになってる丸いものというのは矛盾した謂いとしかどれないからである。私はこれを「毎」の誤りと見た。訓読でもそれを採用した。」圓キ榧子ノ如キモノ連ルアリ白色透明也④ハナヒキクラゲ【紀州海士郡加太】水母ニ同メ表ニ紫褐色或醬褐色ノ荷葉ノ脉文アリ⑤キンチャククラゲ 形状荷包ニ似テ長シ白色ニメ扁也半ニ四五分許ノ穴アリ其傍ヨリ長サ一尺許ノ紐出テ紙ヲ一分餘ニ斷テ着ルガ如シ⑥スイクラ西瓜クラゲ 夏月ニ多シ西瓜ノ大サニシテ白色淡藍色ヲ帶

(二四七)

ナマコ 一名タラゴ【淡州北村】コドラ【南澗草木疏曰「コドラ」ナルアリ「トラコ」ト云】アカコ一名ヒシコ【淡州北村】沙喫

本朝食鑑曰海鼠江東最多尾之和田參之サケ柵嶋相之三浦武之金澤本木也海西亦多就中小豆島最多矣狀似鼠而無頭尾手足一但有前後二兩口長五六寸而圓肥其色蒼黑或帶黃赤一背圓腹平背多瘡癩而軟在三兩腋者若足而蠢趾來往腹皮青碧如小瘡癩而軟肉味略類鯪魚而不甘極冷潔淡美腹内有三條之腸一色白味不佳云々又曰一種有長二三寸腹肉「やぶちゃん注」原拠は『腹内』。訓読では訂した。多シ沙味亦差短者一一種有長七八寸肥大者一腹内三條之黃腹如琥珀一淹レ之爲醬味香美按ニ「ナマコ」ニ紅色ナルヲ「アカコ」ト云黑色ナルヲ「クロコ」ト云黃紅雜者ヲ「ナシコ」ト云黃梨ノ色ニヨリテ名ク又「ナシコ」ニ五色ヲナス者アリ文化年間紀州日高郡由良ノ内ニテ漁人タテ網ヲナシ沙喫ヲ得タリ長サ二尺餘濶八九寸其色黑天保七年ノ冬ヨリ同八年ノ春ニ至テ紀府ノ魚店ニ出ル沙喫大サ二尺餘其色紅色ノ者多シ又黑色雜色ノ者アリ寧波府志曰沙喫腸「やぶちゃん注」原本に「腸」はない。訓読では訂し、注を施した。」塊然一物如牛馬腸臟頭一長五六寸許胖軟如水蟲無首無尾無目無皮骨一但能蠕動觸レ之則縮小如桃栗一徐復擁腫土人以沙盆揉去涎腥一雜五辣煮之脆美爲上品一按二閩小紀ニ沙喫ニ作レリ山堂肆考ニ泥出ニ東海一純肉無骨水中則活失水則醉如泥故名曰泥杜詩先拚一飲醉如泥又名砂喫○イリコ 海參【香祖筆記曰生于土爲二人參一生于水爲海參】大和本草曰奥州金佛山ノ海參ハ黃色也キンコト云又黃赤色ナル

モ處々ニ生ス山海名産圖會曰奥州金花山ニ採物形丸ク色ハ黃白ニテ腹中ニ砂金ヲ含ム故ニ是ヲ「キンコ」ト云本朝食鑑曰熬海鼠訓「伊利古」造レ之有レ法用ニ鮮生大海鼠「去レ腸後數百枚入ニ空鍋」以ニ活火「熬レ之則鹹汁自出而焦黑燥硬取出候レ冷懸ニ列干」**「やぶちゃん注」**…これは私は助字の場所を指す「于」と採つて訓読では変えた。」兩小柱「一柱必列二十枚」呼號ニ串古「又曰大者懸ニ藤蔓」今江東之海濱及越後之産若レ斯或海西小豆島之産最大而味亦美也自ニ薩州筑州豊之前後ニ而出者極小煮レ之則大也伊勢雜記曰「ナマコ」「タマコ」ハ本名也生ナルヲ「ナマコ」ト云煮テ串ニサシタルヲ「イリコ」ト云又「クシコ」ト云海島逸志曰海參者海中ノ蟲也形如ニ長枕「初拾レ之時長一尺餘柔軟如ニ棉絮」以ニ礬水「煮而晒レ之則縮小不二三寸」耳其所レ産必於ニ深水併有レ石之處「水愈深則海參愈多而愈美矣名狀甚多不レ下ニ數十」當一以ニ刺參鳥縵ニ爲ニ最佳一也「やぶちゃん注」…この返り点では到底読めないなので、勝手に「當下以ニ刺參鳥縵」爲ニ最佳上也」と直して訓読した。」海録曰呢咕叭當國海參生ニ海石上「其下有ニ肉盤」盤中出ニ短蒂「蒂末即生ニ海參」或黒或赤各肖ニ其盤之色「豎立ニ海水中」隨レ潮搖ニ動盤邊ニ三面生ニ三鬚「各長數尺浮ニ沈水面」採者以レ鈎斷ニ其蒂「撈起剖レ之去ニ其穢」煮熟然後以レ火焙乾各國俱有唯大西洋諸國不産①閩海參【本草從新】閩小記曰閩中海參色獨白類レ撐以レ竹簽大如レ掌與ニ膠州遼海所レ出異味亦澹【從新作レ淡】劣海上人復有下以ニ牛革「僞爲レ之以愚上レ人者不レ足レ尙也②刺參 本草從新曰存レ刺者名ニ刺參ニ③光參 本草從新曰無刺者名ニ光參ニ④遼海參 本草從新曰海參産遼海者良⑤コノワタ一名俵子【本朝食鑑】沙喫腸 本朝食鑑曰造ニ腸醬「法先取ニ鮮腸」用ニ潮水「至レ清者洗淨數十次滌去ニ沙及穢汁」和ニ白鹽「攪勾收レ之以下純黃有レ光如ニ琥珀」者上爲ニ上品「以ニ黃中黒白相交者」爲ニ下品

「やぶちゃん注」原拠を見ると、「勻」である。誤字か誤植と断じ、例外的に訓読では訂した。」