

新理科全誌  
大村滋穂編纂  
第一

福岡第一師範學校  
(學校圖書)

登錄 番	第	號
社會科學部		
教育		
教 法	款	目
自然科學部		
目		
全	冊ノ内第	冊
分類 番	第	號
372.4		

福 岡 第 一 師 範 學 校 圖 書	花 子 學 部	冊 數 四
番 号	八 八	
架	一 九	



407  
064  
(1)

大村滋穂編纂

# 新理科全誌

版權所有

教育書出版書房

## 本書編纂ノ要旨

現今ニ至ルマデ、小學校ニ於テ、博物理化ヲ  
教授スルハ、單ニ其知識ヲ注入スルニ止マ  
リ、該知識ノ人間生存ニ關クベカラザル所  
以ニ説キ及サズ、隨テ此主意ニ基キテ、理科  
ヲ編纂シタルモノ、頗ル稀ナルガ如シ、故ニ  
本書ハ人間ノ生存ヲ骨子トナシ、小學學科  
程度ニ據リ、理科ノ知識ヲ列叙ス、其順序彙

類左ノ如シ、

第一編總論 人間ノ生存ヲ完全ニセンニ  
ハ、衣食住ナカルベカラズ、衣食住ヲ完全ニ  
センニハ、理科ノ知識ナカルベカラザルヲ  
論シ、兒童ヲシテ理科ハ、人間ノ生存ニ缺ク  
ベカラザル所以ヲ悟了セシム、

第二編衣食住ノ必要 人ハ何故ニ食物ヲ  
要スルカヨリ説キ始メテ、穀物・菜蔬・果實・禽

獸

主トシテ  
食用品類

蟲・魚ヲ分類配叙シ、併セテ衣住

ニ要スル草木及人生實業ニ要スル獸類ニ  
論及ス、且食物ノ人體中ニ入り、其變化功用  
ヨリ、人身ノ生理ヲ説明ス、

第三編宇宙ノ變化 人ハ何故ニ衣ト住ト  
ヲ要スルカヨリ説キ始メテ、空氣・溫度・水・蒸  
氣・雲・露・霜・雪・霰・氷・風・雨・火・山・地・震・潮・汐・日・月・星  
ヲ分類列叙ス、

新定理科全誌  
第四編人生ニ必要ナル器械 人ハ何故ニ  
器具ヲ要スルカヨリ説キ始メテ金銀銅鐵  
等及燃燒錆腐敗ヲ説明シ、唧筒噴水音響返  
響時計寒煖計晴雨計蒸氣器械眼鏡色虹槓  
杆滑車天秤ノ構造用法ニ論及シ、終リニ於  
テ磁石電氣及雷電ヲ説明ス、

明治廿年八月十日

編者識

新理科全誌目次

第一卷

第一編 總論

第二編 衣食住ノ必要

第一章 食物及其他ノ動植物

第一節 穀類

第二節 菜蔬類

第三節 果實類

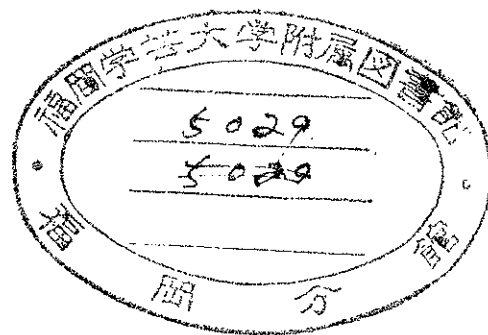
第四節 用料類

第五節 用材類

第六節 觀賞類

第七節 蟲類

第八節 魚類



第二卷

第九節 禽類

第十節 獸類

第二章 人身生理

第三卷

第三編 宇宙ノ變化

第一章 地球上ノ現象

第二章 地球上ノ現象

第四卷

第四編 人生必要ノ器械

第一章 必要ナル器械ノ材料等

第二章 力及器械

第三章 人生ニ於テ注意スベキ必要ノ現象

目次終

新理科全誌第一

大村滋穂 編纂

第一編 總論

人間ノ生活ニ最モ缺クベカラザルモノハ衣。食。住。ナ  
リ。何トナレバ食物ナケレバ心身ヲ營養スルコト能  
ハズ。衣服ナケレバ寒温ヲ節スルコト能ハズ。家屋ナ  
ケレバ雨露ヲ凌グコト能ハザレバナリ。故ニ人タル  
モノハ食物ノ由テ來ル所及衣服ト家屋トハ何故ニ  
人世ニ必要ナル所以ノ理ヲ講求シ之ガ改良進步ヲ  
研究セズンバアルベカラザルナリ。

第二編 衣食住ノ必要

第一章 食物及其他ノ動植物

食物ノ種類ハ許多アリテ枚舉ニ遑アラズ然レモ其  
主要ナルモノハ穀類、菜蔬、果實、禽獸、魚類ナリ故ニ今  
是等ヲ分類列記シ、併セテ人間ノ生活上ニ必要ナル  
動植物、及吾人ノ常ニ見聞スル所ノ者ヲ論載スベシ。

第一節 穀類

稻ハ我邦人民ノ生ヲ養フ第一ノ食物ニシテ、一日モ  
缺クベカラザルモノナリ、加フルニ或ハ釀酒、或ハ製  
饊ニ使用シ、又ハ菓子糊等ニ製シ、日常ノ用ヲナス  
コト極テ多シ。 稻ノ葉ハ細長ニシテ莖節ヨリ生シ、



其穗ハ莖ノ頭部ヨリ出テ、其花  
ハ此部ニ重層シテ穗狀ヲナシ、  
各三片ノ穎ヲ具フ、穀ハ此穎ノ  
内部ニアルナリ。 稻ニ水田ニ  
植ルモノト、乾田ニ植ルモノト

アリ、大抵首夏ニ種子ヲ水ニ浸漬シ、苗代ヲ作り、五六  
月ノ間ニ挿秧シテ、季秋ニ至リ其成熟スルヲ待テ之  
ヲ刈リ取ルヲ例トス。 稻ニ糯粳ノ二種アリ、糯ハ餅  
ニ搗クベキ米ニテ、粳ハ平日食フ飯ノ米ナリ、此二種  
トモニ早稻、中稻、晚稻、陸稻ノ別アリ、種蒔、植附、耕作、肥  
料ニ至ルマテ各異ナル所アリ。 稻ハ我邦産セザル



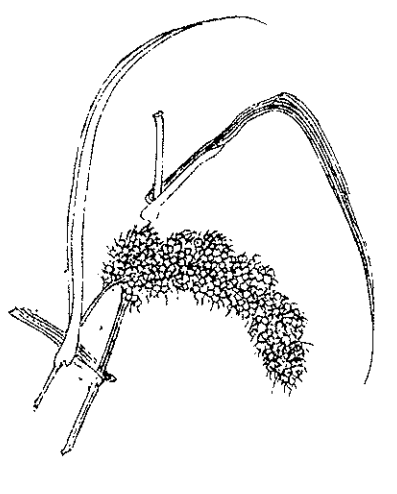
麥ノツナギニ用ウベシ。小麥ハ穂ニ長短アリ、芒ニ有無アリ、穂ト穀トハ大麥ヨリ小ニシテ、其茫モ亦短ナリ。小麥ハ其耕作、培養等大抵麥ニ同シ、唯其播種ト收納ト少シク之ニ後ル、ノミ。小麥ハ種子ノ赤色ナルモノアリ、白色ナルモノアリテ、其品類極メ



テ多シ。

粟ハ炊テ早ク熟スレバ、日常忙ハシキ職業ニ従事スル家ノ食物トシテ最モ好シ、又酒ヲ醸シ、水飴ヲ造ルベシ、又機織ノ用ウル糊トナス、是布ニ刷テ、ク乾キ、

濕氣ヲ帶ブルコト少ナキガ故ナリ。粟ノ莖節ヨリ出シ、其形長大ナリ、其穂ニハ莖アリテ、穀ハ圓クシテ小ナリ。粟ハ五六月ノ交種ヲ下シ、十月十一月ノ間ニ成熟ス。粟ニ粳糯ノ別アリ、粳ヲ粟トイヒ、糯ヲ秠トイフ、其他夏秋早晩ノ數種アリ。



玉蜀黍ハ炙リテ食ヒ、又ハ粉ニ磨リテ糕ヲ製ス、穂ノマ、ニテ貯ヘ置ケバ、能ク數年ヲ保ツトイフ、故ニ凶歲ノ用ニ充ツベシ。穀ハ莖節ニ生シタル苞中ニアリ、其粒ノ大サ豆ノ如シ。玉蜀黍ハ始苗地ニ播種培



養シテ、其後畑ニ移スモノアリ、又直ニ畑ニ蒔キ附クルモノアリ、共ニ四五月ニ種ヲ下シ、八九月ニ熟ス。

蕎麥ハ粉ニ磨リテ麵類ヲ製ス。

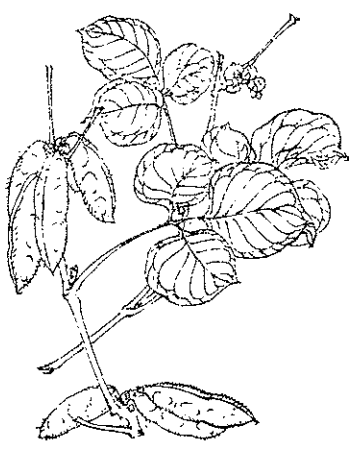
蕎麥ハ紅白ノ莖互生シ、花ハ白クシテ、穀ハ三稜角ヲ有ス。蕎麥ハ下種ノ後、大約八十日ヲ經レバ熟ス、性鹽氣ヲ好ムガ故ニ、鹽竈ノ焼土ヲ肥料トスレバ、實ルコト多シト云ヘリ。蕎麥ノ一種ニ三度蕎麥ト



イヘルモノアリ、三月ニ蒔キテ五月ニ收メ、テ月ニ播キテ七月ニ刈リ、七月又下種シテ十一月ニ收穫ス。稗ハ餅ニ製シテ米麥ノ助トシ、コノ釀酒ハ香アリテ味惡カラズ、又穀ノマ、乾カシテ貯フレバ十年ヲ保ツベシ、故ニ備荒ニハコレニ勝サルモノナシ。五月中旬種ヲ下シ、九月成熟ス。稗ハ地味ノ善惡ヲ問ハズ、風雨水旱ニ害セラレズ、田畑トモニ能ク生長ス

ルモノナリ。稗ニ槍穂、朝鮮穂ノ二種アリ。

大豆ハ豆腐、味噌、醬油、湯納豆等ノ日用品ヲ製スルヲ



以テ其効能極テ多シ、殊ニ蛋白質ヲ含ムコト多キヲ以テ、食スレバ其功亦大ナリ。大豆ノ莖ニハ枝アリ、葉ヲ生ス、葉莖共ニ毛茸アリ、花ハ小ニシテ蛾形ナリ、其實ハ二三或四五粒ヲナシテ莢中ニ存ス。大豆ハ六月上旬種ヲ下シ、大約百二十日ヲ經テ成熟ス。大豆ニ黃白黒青ノ四種アリ、又黃白ニ春夏ノ別アリ、世間ノ稱フル大豆ハ黃種ノ夏豆ナリ。小豆ハ煮テ餡ヲ製スベシ。花ハ黃色ニシテ、其特性ハ花形ノヤ、歪ムナリ。小豆ハ五六月、莢重ヲ蒔



成ノ稱アリ。

第二節 菜蔬類

蘿蔔ハ其根ヲ煮、或ハ鹽藏シテ食料トス、又其葉ノ嫩キ者モ煮、或ハ鹽藏ス、尾張ノ宮重武藏ノ練馬薩摩ノ櫻島ヲ名産トス、凡日常食用ノ廣キモノ、之ヲ以テ第一トス。蘿蔔ノ根ハ下端尖リ、上端ヨリ莖ヲ生シ、葉

キ、九月十月ニ收穫ス。ダイナゴンアツキハ赤色大粒ニシテ、此種中ノ良品ナリ、又綠色ノ種アリ、五月播種シ、七月成熟ス、直ニ蒔ケバ九月ニ熟ス、故ニ八重

モ亦此部ヨリ生ズ、花ハ白色、或ハ淡紅色、淡紫色アリ、其實熟スレバ莢裂ク。所トシテ産セザルノ地ナシ、七月頃下種シ十一月ニ至リテ成熟ス。

蕪菁ハ葉根共ニ食フベク、柔ニシテ味甘美ナリ、其尤モ有名ナルモノハ天王寺蕪、近江蕪等トス、通例煮、或ハ鹽藏ス。蕪菁ノ根ハ球形ヲ以テ普通トス。蕪菁

ハ其性舊地ヲ嫌ハズ、故ニ毎年同地ニ植ウルモ、上品ノモノヲ生ズ、蘿蔔ト同シク隨地ニ産ス。

胡蘿蔔ハ味甘美ニシテ、煮或ハ醃藏シテ食ス、嫩カキトキハ葉根共ニ煮食スレ氏、長スレバ根ノミ食ス。

根ハ通例赤色ニシテ形圓錐ニ類ス、莖ハ根ノ上部ニ



生シ、葉ハ赤色ニシテ、花ハ白色ナリ、夏種ヲ下セバ、秋ニ至リ其根早ク大トナル、秋種ヲ下セバ生シ易シ、早ニ枯レズ能培植ス。根ノ赤黄ニシテ紫ヲ帶フ

ルト、深紫赤色ト黄色ト白色トノ別種アリ。

午莠ハ蒸シテ日ニ乾シ、貯藏シテ食フ、其味佳ナリ、通

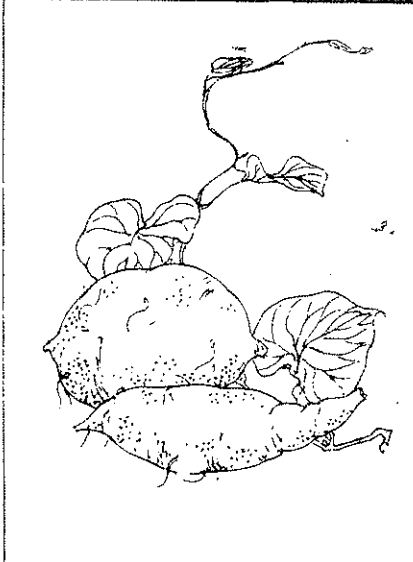
例煮食スレ氏、又味噌漬トシテ食スベシ。根ハ黑色

ニシテ、形ハ圓錐ノ如シ、莖ハ根頭ニ簇生シ、葉ノ色ハ

暗黒ニシテ、花ハ白色ナリ、實ハ毛毬中ニ包マル。三

月播種セバ、十月ニ至リ、根生長シテ深ク地中ニ入ル

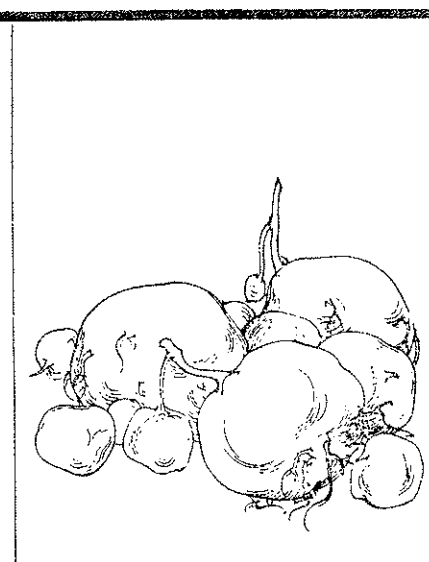
又九月播種セバ春ニ至リ根成ル之ヲ新芋トイフ。甘藷ハ生食スベシ、燒煮スレバ其味共ニ佳ナリ、或ハ澱粉ヲ造リ、或ハ燒酒ヲ製スベシ、本邦人常ニ之ヲ賞



ス、實ニ救荒ノ一良品ナリ。其根圓クシテ長キモノアリ、或ハ短キモノアリ、根色ハ赤紫色或ハ黃白色ニシテ、花ハ淡紫色、葉ハ紫色ナリ、蔓アリ地上ニ延ビテ、葉腋ヨリ土中ニ根ヲ生ズ、秋葉間ニ三四寸ノ莖ヲ出シテ根ヲ生ズ、ハ九月ノ交之ヲ掘採ス、濕地ヲ除クノ外如何ナル瘠地ニモ培植シ易ク、殊ニ高燥ノ地

ニ産セシモノハ、甘味多クシテ腐蝕ノ患ナシ。

馬鈴薯ハ蒸煮シテ鹽ヲ和シテ食フ、又澱粉ヲ製シ酒ヲ醸ス、殊ニ貯藏久キニ堪フルヲ以テ、大ニ民食ヲ補フ有益物ナリ。莖ノ高サ二三尺、葉ハ大小不齊ノ鱗



様ニシテ微毛アリ、梢葉間ニ花莖ヲ出シ、多ク枝ヲ分テ、每頂一花ヲ開ク、其色白クシテ微紫ヲ帶ブ。六七月ノ頃下種シ、十月下旬蔓ノ枯ル、ヲ期トシテ子ヲ收ム可シ、増殖スルコト極テ多ク、一反歩ノ收穫六七石ニ至ルトイヘリ。黃白青紅ノ諸種アリ。

青芋ハ貯藏スルコトヲ得、煮食スレバ其味美ナリ、又外皮ノマ、蒸テ食フ可シ。其葉荷ニ似テ耳形ヲナシ、莖ハ青クシテ二三尺ノ高サニ及ブ、花ハ淡黄微褐色ナリ。三四月頃芋頭ヲ畑ニ植ウレバ、十月十一月ノ交ニ收納スルヲ得ベシ。青芋ノ外紫芋、九面芋、土芋ノ別品アリ。

山藥ハ生熟トモニ食フベシ、搗キ晒シテ粉トナシタルモノヲ山藥ト云フ。山藥ハ自然生ノ薯蕷ニシテ四月頃芽出シ、七月花ヲ開キ實ヲ結ブ、之ヲ零餘子ト云フ、收納ハ三年ノ後タルベシ。家山藥ハ人カヲ以テ培養スルモノニシテ、其性質ハ山藥ニ類ス、然レ氏

粘カハ較少ナク味モ亦劣レリ。

卷丹ハ蒸煮シテ食ス、其味淡泊ニシテ、調理ニ用弁テ佳ナリ。根ハ白瓣十數鱗次シ、下ニ鬚根アリ、花ハ赤黄色ニシテ暗紫色ノ斑紋アリ。三月ヨリ培養シ、七月開花シ、九月頃其根ヲ掘ル、卷丹ノ外百合ト稱シテ其品類多ケレ氏、皆其花ノ美ヲ愛スルノミ。

慈姑ハ味甘クシテ微苦ナリ、煮テ食用トス。根ハ球形ニシテ淡青色ノ厚皮ヲ被リ、一寸許ノ芽ヲ出ス、芽ノ上部ニ鬚根アリ、莖ハ根ヨリ生シ、其葉ハ三岐シテ鳶尾狀ヲナス。水田ニ培養シテ、冬春其根ヲ採ル。烏芋ト稱スル一種アリ、池澤中ニ生シ、其葉ハ細クシ

テ二三尺、多ク叢生ス、根形扁圓ニシテ黑色ナリ、生熟  
トモ食フベシ。



蕓薹ハ種子ヲ搾テ油ヲ製ス、之ヲ燈油ト云フ、花前ニ  
ハ中心ヲ摘ミ食用トス、又冬春  
ノ際根ト葉ヲ併テ煮、又ハ醃藏  
ス。其根葉缺裂シテ不齊ノ齒  
アリ、梢葉ハ缺裂セズ、唯不齊ノ  
齒様ヲナス、莖ハ青ク、花ハ小ニ  
シテ黄色ナリ、莢ハ扁ニシテ細長ナリ。秋分ニ栽エ、  
春ニ至テ花ヲ開キ、后莢子ヲ結ブ、内ニ多ク細子ヲ収  
ム、菜種是ナリ。

菘ハ葉尤モ柔滑ニシテ、煮食スルモ美味ナリ、シカシ  
醃藏ヲ常トスルヲ以テ漬菜ノ名アリ。葉莖及花ト



モ皆蕓薹ニ同シ、但前ニ花ヲ開  
キ莢ヲ結ブ。九月種子ヲ播キ、  
十二月頃ヨリ採テ食ス。唐菜  
ト稱スル一種アリ、清國ヨリ來  
ルモノニシテ、其莖白ク軟カナ

リ。  
水菜ハ煮食醃藏ス、又靴醬ニ浸  
漬スレバ、久貯スルヲ得ベシ、此  
菜西京ノ産ヲ良トス、故ニ京菜



ノ稱アリ。葉ハ瘦小ニシテ、缺刻深ク尖鋭不齊ナリ、花ハ黃色、莢ハ細小ニシテ頗ル圓ナリ。

水芹ハ多ク煮食ス、冬月其味最モ佳ナリ。水中ニ生シ、葉ハ冬ヲ經テ枯レズ、夏ニ至テ最モ繁茂ス、葉ハ互生シ枝頭ニ小白花叢開ス、根モ白色ニシテ簇生ス、莖葉トモニ香氣アリ。

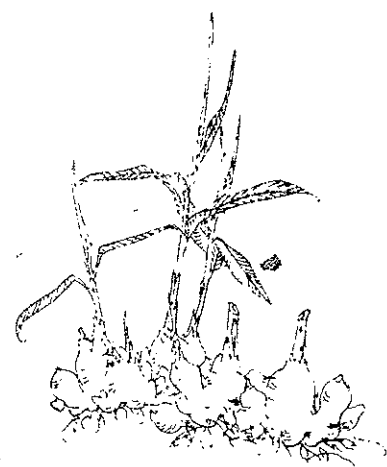


同種ノミツバセリハ陸生ナリ。蕨ハ早生ノモノヲ採テ煮食シ、又醃藏シ、或ハ乾シテ貯ス、根ヨリ澱粉ヲ製シ、其滓筋ハ繩ヲ作ル之ヲワラビナハト云フ、又老タル莖ハ箸トナスベシ。春時

宿根ヨリ葉ヲ生ス、之ヲ早蕨ト云フ、東北ノ産ヲ良品トス、肥大ニシテ柔軟ナリ。

葱ハ煮食生食共ニ宜シ、且四時家圃ニ植エテ、食用トスルノ便アリ。莖葉トモニ圓長中空ニシテ、末端尖リテ青ク、裏面ニ粘液アリ、根ハ白色球形ニシテ、下部ヨリ鬚根ヲ生ス、花ハ小ニシテ白色ナリ、數百簇リ開ク。三月新芽ヲ生ズ、之ヲ園圃ニ分植ス、五月莖頭ニ花ヲ開ク、深ク、根ヲ培ヘバ白色ノ部多シ。

薑ハ其新根生食スベク、又梅酢ニ漬ケテ食フ可シ、其老根ハ乾藏シテ藥料ニ供ス可シ、又糖藏スレバ其味佳ナリ。葉ハ細長ニシテ青色ナリ、根ハ横ニ連リテ



テ強弱アリ。

蓼ハ生食シ、又鹽藏スベシ、通例辛料トシテ用ウ。葉ハ互生シテ其形甚長シ、莖ハ暗黒色ニシテ每節籜アリ、花ハ白色ニシテ四裂又ハ五裂ス。通常自生ス、又培養ス、フユタデ、トウタデ、イトタデ、イヌタデ等其種類甚多シ。

列指ノ如シ、莖ハ淡緑色ニシテ赤色ヲ帶ブ。春末舊根ヲ植ウレバ、夏月ニ至リテ新根ヲ出ス、霜後ニハ其根熟シテ老薑トナル、其辛味ハ土地ト肥料トニ因



ル水草ナリ、間、培養ス

番椒ハ生食鹽藏ス、又油烹リニシテ食用トス。莖葉共ニ青色ニシテ、莖ハ細長ニシテ節アリ、花ハ殆ど白色トス、實ハ光澤ナリ、始ハ緑色ナレバ熟スレバ深紅色トナル。春下種スレバ四五月頃花ヲ開キ秋ニ至テ實ヲ結ブ。黄色、褐色等其他種類多シ。

山薺菜ハ魚膾ニ和シテ生食シ、其他辛料トシテ用ルコト多シ。花ハ白色ニシテ、葉ノ形ハ心臟ノ狀ニ類ス、根ハ皮皺ミテ淡青色ナリ、深山幽溪ニ自生ス

茄ハ燒煮シテ食ス、又鹽藏シ、或ハ味噌漬トシテ菜ト  
ナス。莖葉共ニ紫黑色ニシテ、花ハ淡紫色ナリ、一帯  
ニ七八個モ實ヲ結ブモノアリ、蒴ハ深紫色ニシテ、其  
皮ニハ厚薄アリ。四月ニ下種スレバ、六月ニ花ヲ開  
キ、七八月ニ至テ實ヲ結ブ。銀茄、水茄、青茄等種類頗  
ル多シ。

胡瓜ハ生食又ハ鹽藏シテ食ス、其味淡泊ニシテ佳ナ  
リ。莖葉共ニ短ク各刺毛アリ、又莖ヨリハ蔓ヲ生ス、  
花ハ黄色ニシテ、蒴ニハ綠色ノ疣アリ。四月頃下種  
スレバ、五月花ヲ開キ、七八月ニ至テ其實ヲ採收ス。  
越瓜ハ生熟共ニ食フベク、又糟漬トシテ貯藏ス、其味

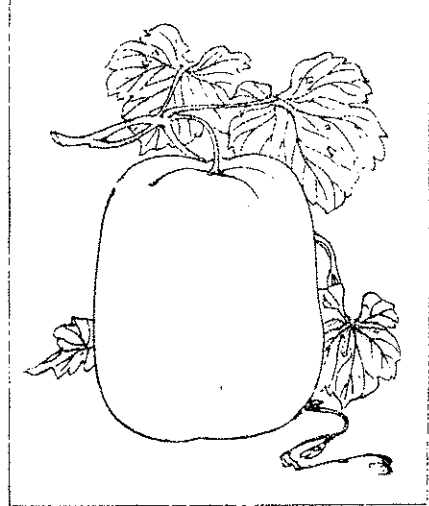
尤モ佳ナリ。蔓ハ長キト短キトアリ、花ハ黄色ニシ  
テ下方ニ開キ、蒴ヲ結ブ、熟蒴ニハ青白ノ二色アリ。  
隨處皆産ス、四月下種スレバ、六七月頃花ヲ開キ、七八  
月ニ至テ熟ス。

甜瓜ハ生食ス、其味甘美ナレバ多食スレバ害アリ。  
蔓生ニシテ花ハ黄色ノ漏斗形ヲナス、蒴ハ熟スレバ



黄綠色トナリ、其形橢圓ニ類ス。  
四月頃種ヲ播ケバ、六月花ヲ  
開キ、八月ニ至テ其蒴熟ス、各地  
皆産スレバ美濃國眞桑村ノ産  
ヲ以テ最良トス。

冬瓜ハ煮食スレバ味淡美ナリ又蜜ニシテ菓子トナ  
スベシ又乾種ハ利尿劑ニ効アリト云フ 蔓草



大ナルヲ三尺ニ及ブモノアリ

西瓜ハ盛夏ノ候人好テ生食ス漿多クシテ其味美ナ  
レ凡不消化物ナリ白色ノモノハ鹽淹シテ食フベシ  
蔓生ニシテ白色ノ花ヲ開キ其蒴ハ頗ル大ナリ黒

綠色ノ表皮ヲ被ムリ其肉赤シ 四月下種スレバ七  
月ニ開花シテ八月頃ニ熟ス相摸下總ノ産漿多クシ  
テ最モ佳ナリ

南瓜ハ煮食スベシ其味頗ル甘シ 蔓ヲ延クテ數丈  
ニ及ブ葉ハ大ニシテ花ハ黃色ナリ其蒴ハ扁圓ニシ  
テ摺襞アリ 五月下種スレバ六月花ヲ開キ七八月  
ノ比ニ熟ス 土地ニヨリテ其名ヲ異ニス大阪ニテ  
ハナンキン東京西京ニテハタウナスト云フ

松茸ハ菌類中ノ最良ノモノニシテ頗ル香氣アリ醃  
藏若クハ罐詰ニスレバ久シク貯フベシ或ハ炙リ或  
ハ煮テ食ス風味アリ 形狀ハ大小一ナラズ赤松ノ



繁茂シタル地ニ自生ス、近來人  
力ニ據テ其蕃殖ヲ圖レ、其香  
氣頗ル自生ノモノニ劣ルト云  
ヘリ。

香蕈ハ一種ノ香氣アリ、乾セバ貯藏スベシ。 蕈ノ裡

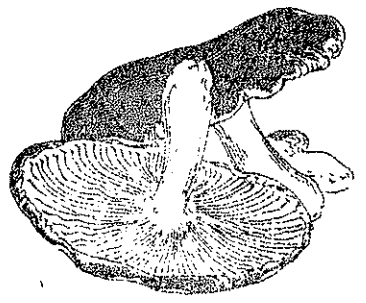
面ニ花ヲ開キ實ヲ結ブト雖、

微ニシテ容易ク視ヘズ。 年中

兩度自生ス、桐樹ニ生ズルモノ

ヲ最良トス、其他枹樹、櫟樹、麝櫛

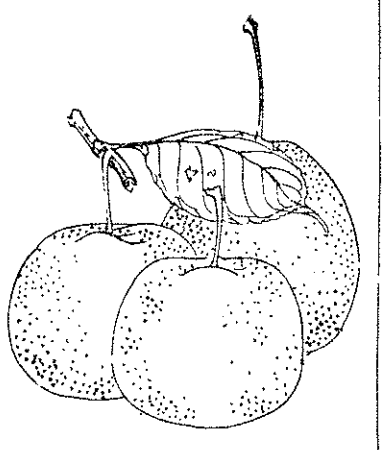
等ノ諸樹ニモ産ス。



### 第三節 果實類

梅ノ實ハ生食スベシ、鹹藏シテモ其酸味ヲ失ハズ、或  
ハ紫蘇ト和シテ梅干トナシ、或ハ其青キ者ヲ砂糖ト  
和シテ糖梅トナス、其材ハ赤色ニシテ緻堅ナリ。 根  
幹枝アリ、葉ハ全葉形ナリ、花ハ葉ノ生スルニ先ンジ  
テ開キ、五瓣或ハ層辨等種々アリ、其色モ亦紅白等種  
種アリ、然レモ通常ハ紅白ナリ、其實ハ初メ青クシテ  
熟スレバ黃色ニ淡紅ヲ帶ブ。 春諸花ニ先テ花ヲ開  
キ、梅雨ノ候ニ至テ其實熟ス、隨地生セザル所ナク、或  
ハ庭園ニ栽培シ、或ハ盆栽トナシテ之ヲ賞ス、其種類  
極テ多ク、早梅、鶴頂梅、綠萼梅、消梅、野梅、紅梅等三百餘  
種アリ。

梨ハ生食スベシ、而テ渴ヲ慰シ痰ヲ開キ、酒毒ヲ解ス  
ルノ効アリ、貯藏シテ久キニ堪ス、又糖藏シテ食用ニ  
供スベシ。材ハ多ク器具ヲ製ス。幹ハ喬木ニシテ



灌木ノ狀ヲナスモノアリ、葉ノ  
形ハ梅ト同シク、花ハ白ク五瓣  
ノ輻狀ヲナス、其實ハ褐色ノモ  
ノアリ、青色ノモノアリ、共ニ表  
皮ニ斑點アリ。四月花ヲ發キ、  
八九月ニ成熟ス、各處ニ産スレド、越後國最モ多ク産  
ス、果實中其獎最モ多ク、其味甘クシテ微酸味ヲ帶ブ、  
淡雪、平子、赤龍、青海等二百餘種アリ。

桃ハ生ニテ食ヒ、又糖ヲ加ヘ罐詰トシテ貯藏ス、仁ハ  
桃仁ト稱シテ藥料ニ用ウ其木材ハ器具ヲ造ルベシ。  
葉ハ披針狀ニシテ、花ハ萌葉ニ先テ開キ、五瓣又  
ハ層辨等アリ、其色紅白等種々アリ、實ハ初青ク熟ス  
レバ帶紅色トナル。三月ニハ成熟ス、各地多ク産ス、  
其種類ニ緋桃、白桃、秋桃等アリ。

李ハ生食スベシ、勞熱ヲサマス  
ノ能アリ、又鹽藏トスベシ。葉  
ハ全葉形ニシテ、花ハ梅ニ類シ、  
小白花攢簇シテ開發ス、其實ハ  
暗赤色ニシテ光澤アリ、肉ハ黃



色ニシテ味ハ酸ニシテ甘シ。春花ヲ開キ、秋ニ至テ

其實熟ス、熟スレバ粉ヲ帶ブ。

林檎ハ生食スベシ、又糖藏スベシ、又林檎酒ヲ作ルベ

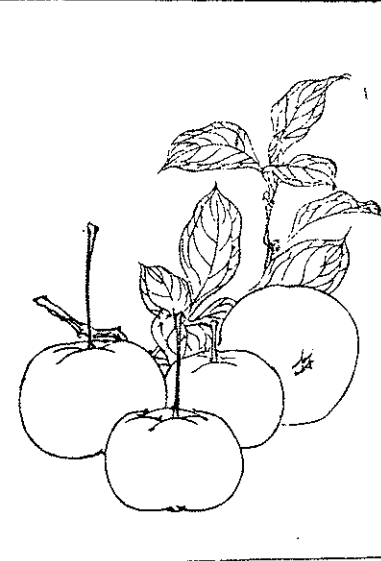
シ。幹葉トモ海棠ニ類シ、花ハ

五瓣ニシテ白色ニ微紅ヲ帶ブ、

其實ハ青黃帶紅色ニシテ光澤

アリ。春新葉出テ、后花ヲ開

キ、秋ニ至テ其實熟スレバ、其頭



半バ紅色トナル。

枇杷ハ甘ニシテ微酸ヲ帶ブ、生食スベシ、葉ハ其毛ヲ

去リテ、漢法ノ藥用トス。葉ハ長橢圓ニシテ至テ大

キク常緑品ナリ、花ハ櫟生シ、花后ニ軟果ヲ結ブ。木

久シキヲ經ザレバ實ヲ結ハズ、葉ハ冬ヲ經テ枯レバ

春小白花ヲ開キ、秋實ヲ結ブ、其初ハ青白色ニシテ、熟

スレバ黃白色トナル。

柘榴ハ生食スベシ、果皮ハ藥用シ、其根皮ハ繅虫ヲ滅

スル一奇効アリト云フ。花ハ單瓣若クハ重瓣ナリ、

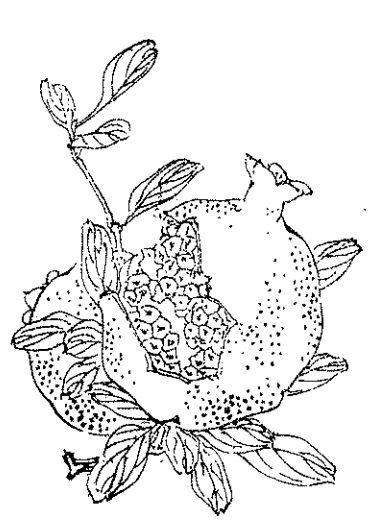
果ニハ黃色ノ厚皮アリ、赤色ノ

小實其中ニ充ツ。春新葉ヲ生

シ、梅雨中花ヲ開ク、常品ハ深紅

色ナレ、凡白色、淡紅色、黃赤色モ

アリ、秋ニ至テ其實成熟ス、暖地



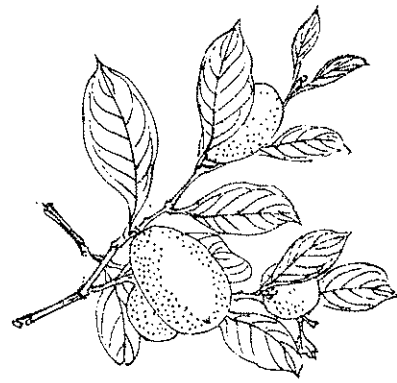
ニ多クシテ寒地ニ少ナキモノナリ、其種類ニ白花柘榴、火柘榴等アリ。

葡萄ハ生食シ又乾藏糖藏ス、然レ生食ノ味ヲ最佳トス、釀シテ酒ヲ造リ葡萄酒ト稱ス、本邦及外國ニ於テ需用頗ル多シ、釀酒シタル後其渣滓ノ皮ヲ用ヰテ墨汁ヲ製スベシ。幹ヨリ蔓ヲ生シ、葉ハ大ナリ、花ハ五瓣ノ總狀ニシテ滿開セズシテ脱落ス、果ハ其皮ノ淡綠色ニシテ透明ナルヲ上品トス。六月花開キ、九月實熟ス、本邦ニテハ甲斐ノ産ヲ以テ最良トス、其品種ニ黒、白、緑、馬乳葡萄等ノ類アリ。

柑ハ生食シ或ハ糖藏シテ食ス、又其液ヲ採テ酒ヲ釀

製スベシ、又果皮ヲ乾カシテ藥用トス、俗ニ之ヲ陳皮ト云フ。葉ハ銳蛋形ノ常緑品ニシテ、花ハ五瓣ノ白色ナリ、果皮ハ橙黃色ニシテ、其子實ハ膜狀質ヲ以テ分界セラル。夏初花ヲ開キ冬ニ至ル果熟ス、其香味愛スベシ、本邦ハ紀州産ヲ以テ上品トス。

金柑ハ皮實共ニ生食シ又煮食スヘシ。小木ニシテ



其花白久、其實ハ小ナレ、其之ヲ結ブコト頗ル多シ。夏小白花ヲ開キ、果ハ冬ニ至テ熟ス、山金柑ト稱スル一種アリ、其實小ナリ。

柚ハ生食スベシ、又熟皮ヲ削リテ羹等ノ香料トス。

葉ハ披針狀橢圓ノ常緑ナリ、其果實ハ皮厚ク肌粗糙

ニシテ滿面凹凸アリ。夏月花ヲ開キ、秋冬ニ至テ果

熟ス、其色黄ニシテ香氣高ク味酸甘ナリ。

田青橙ハ肉ヲ食ハズ、之ヲ搾リテ其液ニ糖ヲ和シテ

飲用スレバ消化ニ効アリト云フ、又果皮ヲ乾カシテ

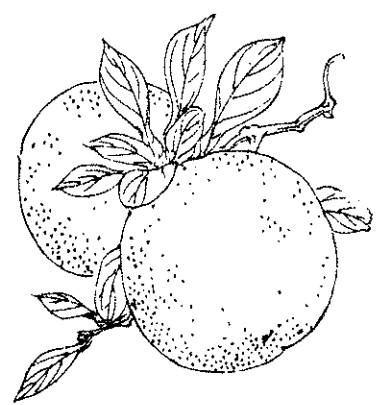
藥用トス、之ヲ橙皮ト云フ。喬

木ニシテ其大ナルモノハ、丈餘

ニ至ル、嫩キモノニハ刺アリ、老

木トナレバ其刺次第ニ脱落ス、

其實ノ皮ハ厚ク肌ハ細ニシテ、



形ハ大ナル團圓ヲナス。初夏花ヲ發シ、果ハ降霜后

成熟シテ黄色トナリ、後又綠色ニ廻リ四五年モ落チ

ズ、因テ回青、名アルナリ。

柯子ハ生食或ハ炒食スベシ。實ハ其初粗皮ニ包被

セラル、トモ、熟スレバ其皮自

ラ裂ケテ地上ニ落ツ、其形卵ニ

類シテ、一端ハ尖銳ナルヲ常ト

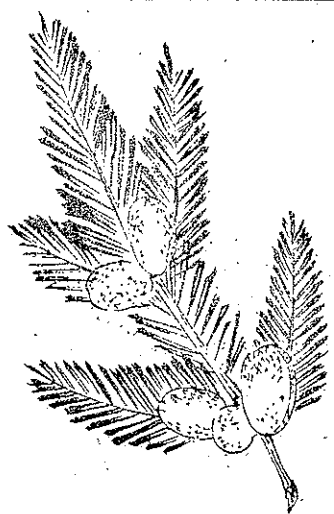
ス、然シ稀ニハ正圓ニ近キモノ

アリ。



榧ハ烹炒シテ食フベシ、之ヨリ搾取シタル油ハ最モ

上品ナリ、其材ハ諸種器具ヲ作ルベシ、就中棊枰ヲ作



ルニ最モ適當ノ良質ナリ。喬

木ニシテ能ク繁茂ス、葉ハ尖頭  
刺狀絲形ニシテ枝上ニ對生ス  
雄本雌本ノ別アリ、雌本ニハ果  
ヲ結ブ、其果ハ橢圓形ニシテ肉  
質ノ苞ヲ被ムリ、仁其中ニアリ、澁皮ヲ被ル。八月果  
實成熟ス、自生ノモノハ稀ナリ、凡テ人力ニ由テ蕃殖  
ス。

栗ハ生食又ハ炒食スベシ、山中ノ人民之ヲ常食トス  
ルモノアリ、又廣ク庖厨用ニ供ス、其木材ハヨク水濕  
ニ堪ユ、故ニ用方最モ廣シ。喬木ニシテ葉ハ長橢圓

形ナリ、花ニ雄雌ノ別アリ、果ハ花後ニ生ズ、房彙中ニ  
アリテ濃褐色ナリ。梅雨ノ候ヨリ花ヲ開キ、果ハ九  
月ニ至テ熟ス、諸國山中大抵之ヲ産ス、果ノ味淡泊ニ  
シテ頗ル美ナリ。筑前、岩見、越後、上野、下野、陸前、陸中、  
陸奥等ヨリ良材ヲ産出ス。

柿ハ生食スベシ、又澁柿ハ乾カシテ食スベシ、又之ヨ  
リ澁ヲ搾取ス、其用極メテ廣シ、又君遷子ト稱スル柿  
ノ木材ニハ班紋アリ、器ニ製シテ頗ル雅趣アリ、然レ  
其實ハ食フニ堪ヘズ。喬木ニシテ其葉ハ橢圓形ナ  
リ、其花ハ白色ニシテ四瓣ナリ、其果實ハ初青クシテ  
後赤色トナル。四月花ヲ開キ、秋冬ニ至テ熟ス、青柿

ハ大抵滋味アリ、霜后ニ成熟スレバ其味頗ル甘美ナリ、其品類頗ル多ク、棹柿、紅柿、君遷子、漆柿等アリ、多ク風土ニヨリテ其名ヲ異ニス、此他美濃、蜂谷ニ産スル格柿ハ乾干セザレバ食ヒ難シ、之ヲ酒樽ニ貯ヒ其滋味ヲ忖レバ其味極メテ好シ、俗ニ之ヲ樽柿ト云フ、紅柿ハ大和ニ産スルモノヲ以テ最上品トス。

第四節 用料類

茶ハ其新芽ヲ摘ミ、蒸製シテ飲料トナスベシ、又精神ヲ發揚シ、睡魔ヲ驅ルノ効アリ、其用頗ル廣シ。灌木ニシテ枝ハ幹ヨリ簇生ス、其葉ハ橢圓形ニシテ常緑ナリ、其花ハ白色ニシテ輻狀ナリ、其實ハ花后ニ生ジ



テ褐色ナリ。各地皆之ヲ培養シ、五六月ニ至リ其嫩葉繁茂ス、山城ノ宇治、近江ノ信樂ヨリ産スルモノヲ以テ第一品トス。

草綿ハ植物中第一ノ要品ニシテ、或ハ紡ミテ絲トナシ、或ハ其絲ヲ織リテ布ヲ製スベシ、其他衣食ニ裝入スル等日用缺クベカラザルモノナリ、又種子ハ燈油ヲ搾スベシ。莖ニ節アリ枝ヲ生シ葉ヲ生ス、葉ハ五裂葉ニシテ、花ハ黃色ノ輻狀ナリ、果實熟スレバ其殼三裂シテ、其中ニ種子ヲ纏フ、白色ノ纖維質アリ是即綿ナリ。首夏ニ下種シテ、冬季ニ採収ス、大抵産セザ

ル所ナシ、就中河内ヲ最トシ、出雲、岩見、大和等之ニ亞

楮ハ其皮ヲ以テ各種ノ紙ヲ製スベシ、他ニ製紙ノ植

物アレ、氏之ニ踰ユルモノナシ、日用品中此需用最モ

多シトス。灌木ニシテ雄本雌

本ノ別アリ、幹ハ一根ヨリ叢生

シ、葉ハ心臟形ト分岐セルモノ



トアリ。皮ハ幹ヲ被包シ、花ハ雄

本ノモノ小頭花ナリ。各地ニ

産ス、其品類極メ多シ、土佐、越前ノ産ヲ以テ上品トス。

桑ノ葉ハ養蠶ニ缺クベカラザルモノニシテ、我邦ノ

如キ養蠶ノ盛ナル處ニ於テハ、之ガ培養ニ注意セズ

ンバアルベカラザルモノナリ、故ニ各地之ヲ培養シ

テ産業トナスモノ多シ、其木材ハ堅硬ニシテ木理頗

ル美麗ナリ、其色黄ナル氏石灰汁ヲ以テ暗褐色ニ變

スルヲ得ベシ。灌木ニシテ葉ハ心臟形ト分岐狀ア

リ、花ハ雄雌或ハ兩性花等アリ、花后果實ヲ生ス暗褐

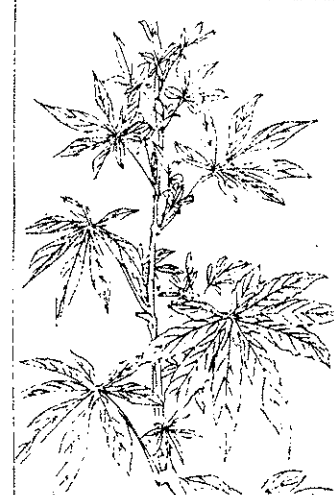
色ニシテ多漿ナリ。三月頃花ヲ開キ、六月頃ニ至テ

其果熟ス此中間ハ葉ノ最モヨク繁生スルノ時期ナ

リ、信濃、岩代、上野、羽前等ノ養蠶地ハ之ヲ培植スルコ

ト最モ盛大ナリ。

大麻ハ其皮ヲ剥キテ、或ハ糸ニ紡キ、或ハ布ヲ織リ、其



其殼内ニ小實アリ。各地ヨリ産シ、春下種シテ秋收獲ス、苧麻ト稱スルモノ全ク別種ニシテ、其葉ハ圓形、其花ハ穗狀ヲナス、越後布ハ此皮ヲ織リテ布トナシタルモノナリ。



漆ノ皮ヨリ採取スル汁ハ即「ウルシ」ニシテ、之ヨリ諸般ノ漆器ヲ製ス、元來漆器ハ我邦ノ名産ニシテ、

海外ニ輸出シテ其賞賛セラル、所トナレリ其實ハ蠟ヲ榨製ス、其木材ハ堅牢ニシテ器具ヲ作ルニ宜シ。烟草ハ微弱ノ麻酔性アレ氏、亦人々日常缺クベカラザルモノナリ。葉ハ莖ヨリ生



シテ卵形ナリ、花ハ白色ノ漏斗形ニシテ紅色ヲ帶ブ。各地産スレ氏薩摩、肥前、常陸ノ産ヲ以テ最良トス。

第五節 用材類

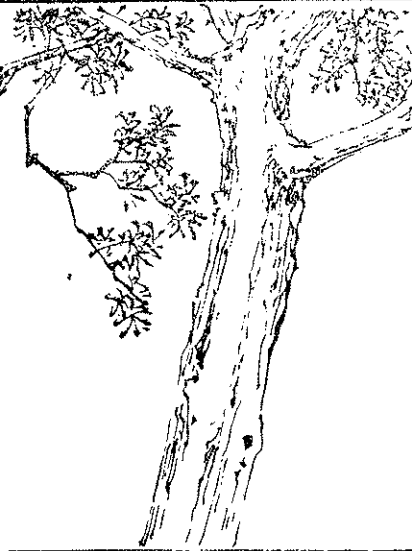
松ノ材ハ屋梁船舶其他ノ器具ヲ作ルベシ、之カ用ヲナスニ足ラザルモノハ薪炭トス、日常用キル木材中

松其多キニ居ル、又其脂ハ頗ル防腐ノ効アリ。直根ハ地中ニ直下シ、傍根ハ地上ニ出テ、盤桓又其枝ハ屈曲シ、其葉ハ針狀ニシテ剛ハシ、花ハ雌雄ノ別アリ、早春新粧ヲ抽キ黃粉ヲ吐ク、是雄蕊ニシテ雌花其下ニ熟シテ松毬トナル。健剛ニシテ寒暑ニ堪ヘ、四時其翠緑ヲ逞フシ、各地産セザル所ナシ、赤松、里松等ノ種類アリ、赤松ハ樹皮赤色ニシテ、其葉較柔ナリ、木材ノ用ハ黑松ト同シ。

杉ノ木材ハ家屋、橋梁、船舶、及桶篋、戸障等日用百般ノ器具ヲ作ルベシ、又其皮ハ屋根ヲ葺キ、其枝葉ハ柴薪トナスニ足ル、故ニ杉ノ用最モ廣シ。幹ハ大抵矗立

シ、皮ハ幹ヲ包被シ、葉ハ針狀ニシテ、花ニハ雌雄アリテ實ヲ結ブ。常緑ノ喬木ニシテ各地皆産ス、大和、紀伊等ヨリ出スモノハ良材ナリ。

扁柏ハ家屋、橋梁、旗杆、帆檣、船舶等其他諸般ノ器具ヲ作り、又剥片トシテ或ハ帽ヲ編ミ、或ハ席ヲ織リ、其皮ハ屋根ヲ葺キ、其心ハ炬ヲ作り、其枝ハ薪ニナスベシ。



實ニ日用多キ良材ナリ。直幹ニシテ長キモノハ八九丈ニ及フ、其外皮ハ淡黑色ニシテ、枝ノ色ハ幹ト等シク、新枝ハ綠色ナリ、葉ハ針狀ニシテ小サク、花ニ

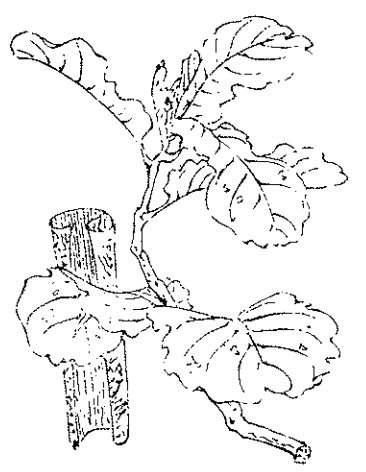
雌雄アリテ實ヲ結ブ、實ハ圓クシテ、熟スレバ其子落  
以、麥粒ノ如シ。常緑ニシテ各地ニ生シ、其木理通直  
ナリ、諸國深山ニ生スレ、木曾山中ヲ以テ第一良材  
トシ、紀伊、土佐之ニアグ。

花柏ノ木材ハ桶ヲ製スルニ適ス、其他之ヲ以テ製ス  
ル器具頗ル多シ。幹ハ直立シテ六七丈ニ至ルモノ



アリ、枝ハ軟柔ニシテ、葉ハ針葉  
鱗接シ、花ト實ハ扁柏ニ類ス。  
木理ハ大抵堅牢ニシテ、其材ハ  
芳香ヲ帶ヒ、白質淡黃色ナリ、細  
工ヲ施シ易シ。

櫟ハ船舶、家屋、戸障、及其他諸般ノ器具ヲ作ルベシ。  
直幹ニシテ細枝ナリ、葉ハ橢圓ニシテ、櫻ニ似タリ、花  
ハ雌雄ノ別アリ、淡黃色ノ小細花ナリ、其質硬堅ニシ  
テ本邦ノ良材ナリ、木曾ノ山生ヲ以テ最良ナシ、紀伊  
長門、日向、陸奥等之ニアグ。



櫟ノ木材ハ根棒ヲ製シ、又薪柴ニナシ、或ハ其他ノ必  
要ノ器具ヲ作ルベシ、其樹皮ハ  
染料ニ供ス。幹ノ外皮ハ裂ケ  
易ク、葉ハ大ニシテ、花ニハ雌雄  
ノ別アリテ實ヲ結ブ。隨所産  
セザルハナシ、其木理ハ極テ堅

新定五和全書 卷一  
牢ナリ。

櫓ハ車ノ轆輪、舟ノ楫櫓等、凡テ堅牢ヲ要スルモノニ  
用ウベシ、其木質ノ白キモノハ衡量、及其他器具ノ把  
柄ニ用ウベシ。直幹ニシテ茂枝ナリ、葉ハ長橢圓ニ  
シテ尖頭ナリ、花ハ白クシテ櫛ニ類ス。木理ハ赤色  
緻密ナリ、其白質ノモノヲ麩櫓ト云フ。

桐ノ材質ハ輕燥ニシテ堅密ナリ、殊ニ濕氣ヲ防クニ  
良シ、衣匣、書函、机案、木履等ヲ作ル、其木片ハ燒テ炭ヲ  
製シ火藥用ニ供ス。幹枝共ニ中心ニ縱孔アリ、葉ハ  
闊大ニシテ、花ハ簇リ穂ヲナス、其色ニ紫ト白トアリ。  
其性高燥ノ地ニ適シ、長成スルコト甚早シ。

柳ハ箱匣等ニ作レバ雅趣アリ、又柴薪ニ用ウベシ。  
幹ハ大抵直立シ、其枝水揚ハ上向シ、垂柳ハ下向ス、其  
葉ハ披針細長狀ニシテ下垂シ、花ニハ雌雄ノ別アリ、  
雌本ハ綿絮ヲ吐出ス、濕地ニ適ス、其性强健ニシテ  
挿扞スルモヨク芽ヲ出ス、池邊、路傍ニ栽植セバ、其幽  
趣ノ狀愛スベシ。



槭樹ノ木材ハ器具、屋柱ヲ造ル  
ベシ、トキハカヘデト稱スルモ  
ノヨリ砂糖ヲ製ス。葉ハ掌狀  
ニシテ、花ニハ雄雌及兩性花ア  
リ、實ハ、羽翼ヲ具ヘ二分シテ蒴

ニ由テ連ル。山地ニ生ス、霜后ニハ其葉鮮紅トナル、  
世人之ヲ賞シテ園庭ニ植ユ。

櫻櫨ノ皮毛ハ濕浸ニ堪ヘル故ニ、之ヲ索綱ニ作ルベ  
シ、又日用ノ帚及篩トナスベシ、其材ハ床柱ニ用ルコ



トアリ、頗ル雅致アリ。幹頭ヨ  
リ葉ヲ出ス、花ハ淡黃色ニシテ  
穗狀ナリ、葉ハ毎月生シ、花ハ首  
夏ノ頃ニ開ク、燥暖ノ地ヲ好ム、  
長大ノモノハ熱國ニ生ス。

竹ハ種類ニ由テ其効用ヲ異ニス、江南竹ハ花瓶及杓  
ヲ作り、其筍ハ食スルニ佳味ナリ、斑竹、烏竹、及方竹等

各種ノ器ヲ製スベシ、紫竹ハ傘ノ柄或ハ筇トナシ、淡  
竹若竹ハ籃箆ヲ編ミ、屋舎ノ建築ニ用ウベシ、メダケ  
ハ扇及團扇ノ骨子トナス、凡テ竹ハ其用頗ル廣シ。  
根ハ地中ニ在リ、其幹ニハ節アリ、節ヨリ枝ヲ生ス、其  
葉ハ披針ニシテ其縁頭共ニ鋭ナリ。各地皆生ス、年  
年筍ヲ出ス、園庭ニ植エテ幽趣アリ。

### 第六節 觀賞類

櫻ノ花ハ最モ美ニシテ人皆之ヲ賞ス、其花ヲ醃藏シ  
テ櫻湯ヲ製ス、其木材ハ机案、茶盆其他ノ器具ヲ作り、  
又刻板ニ專用ス、其實ハ生食スベシ。喬木ナリ、幹皮  
ハ灰白色ニシテ斑點アリ、枝ハ四方ニ繁茂シ、葉ハ楕

圓狀ニシテ鋸齒アリ、花ハ單瓣重瓣アリ、其色ハ純白、淡紅、淺黃アリ、大抵兩性花ニシテ、數多ノ雄蕊ニ一ノ雌蕊アリ、實ハ圓形ニシテ、熟スレバ暗紫色トナル。  
原野山林ニ自生シテ、春花ヲ開ク、園庭ニ移シ植エテ、其艷麗ヲ賞ス、大和ノ吉野、山城ノ嵐山、東京ノ上野、墨陀等最モ櫻花ニ富ム、其種類數百種アレ、人口ニ膾炙スルモノハ彼岸櫻、吉野櫻等ナリ。



山茶ノ實ハ油ヲ搾取スベシ、之ヲ椿油ト云フ、頭髮ニ塗抹ス、其木材ハ器具ヲ製シ得ルトモ甚雅ナラズ。  
喬木ニシテ葉ハ大キク、花ハ

紅白及紅白相離ハリ單瓣重瓣アリ、首春花ヲ開ク、寒地ニ少クシテ暖地ニ多シ。

海棠ハ唯艷麗ニシテ庭園ニ植エ、又ハ盆栽トナシテ人目ヲ樂シマシムルノミ。  
花ハ林檎ニ似テ、葉ハ梨ニ類ス、唯花色ノ艷麗ノ林檎ニ優ルノミ、其花咲クハ晩春ニアリ。



南燭ハ主トシテ其實ヲ賞ス、然シ大ナルモノハ其木材ヲ柱トナシ、小ナルモノハ杖其他ノ器具ニ作リテ雅趣アリ。  
葉ハ對生葉ニシテ、花ハ兩性花ノ細花

ナリ、其色ハ白クシテ六瓣アリ。梅雨ノ候ニ其花ヲ開キ、霜后紅實ヲ結ブ、又白實アリ西國ニ頗ル大ナルモノヲ生ズ、大抵各地ニ生セザルナシ。

菊花ハ秋時ノ一美觀ニシテ、人皆圃栽シ、又ハ盆栽シテ樂シム。草木ニシテ變種多シ、花ハ小花聚攢シテ一輪ヲナス。各地皆生ス、培養ノ巧拙ニ據テ、花ニ美醜アリ。



蓮根ハ生煮食スベシ、葉モ香氣アリ食スルニ堪フ、又莖頭ニテ葉ノ生スル處ヲ採リ藥料トス、之ヲ荷鼻ト云ス、其花ハ清ニシ

テ美ナルヲ以テ人々皆賞觀ス。莖ハ根ヨリ生シ根ハ泥中ニアリ一莖一葉ヲ生ス、其葉ハ頗ル大ナリ、花モ莖頭ニ生シ、其色ニ紅ト白トアリ。泥潭中ニ生シ、六七月頃花ヲ開ク、山城伏見巨掠地ハ最モ名アリ。燕子花ハ夏日水中ニ花ヲ開キ、亦消熱ノ一美觀トス。水草ニシテ花ハ通例紫碧色ナレ氏、或ハ白色或ハ白紫色ノ班紋アルモノアリ。沼池細流ニ生シテ、四五日ノ頃花ヲ開ク。

### 植物形質分類表

葉類

葉尖細管托葉

總管 葉柄

披針狀

橢圓狀

卵形

例卵形

箭頭狀

楔形

鎗頭形

心臟形

長橢圓

歪頭橢圓

綠刺

披針狀

繖狀分岐

分繖狀

掌狀

抱莖葉

穿貫葉

扇骨葉

三裂葉

三尖葉

三集葉

三出葉

羽扇狀

全邊

缺刻

齒牙

鈍鋸齒

鋸齒

鈍頭

凹頭

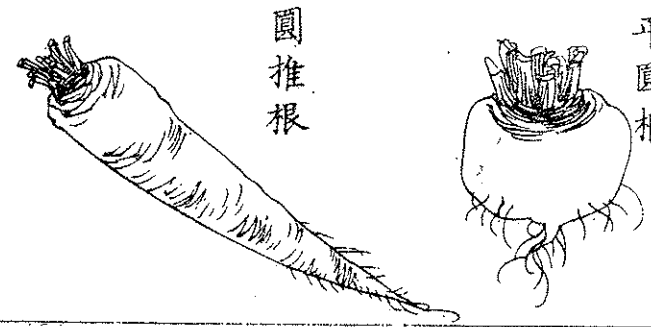
銳尖頭

微尖頭

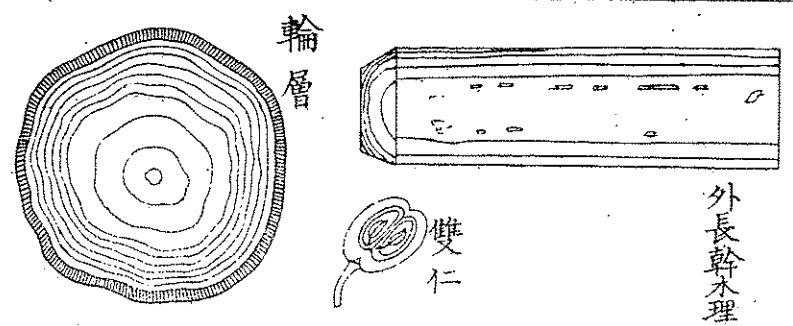
根類



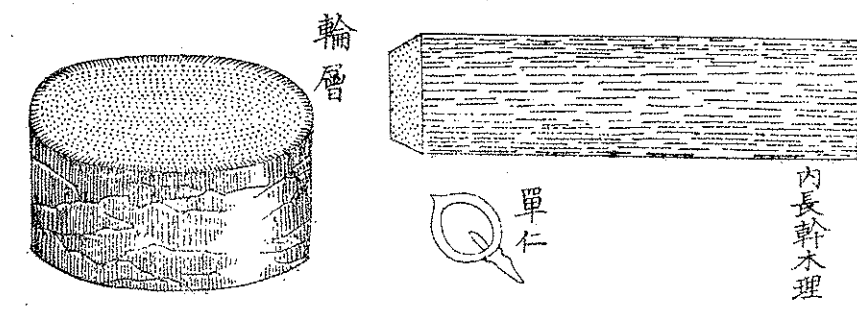
平圓根



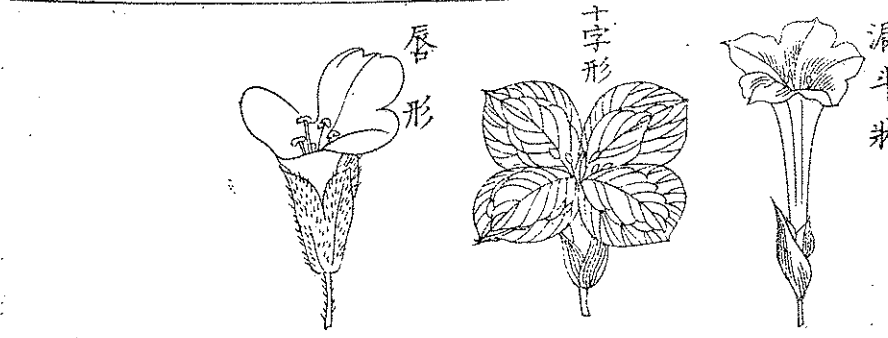
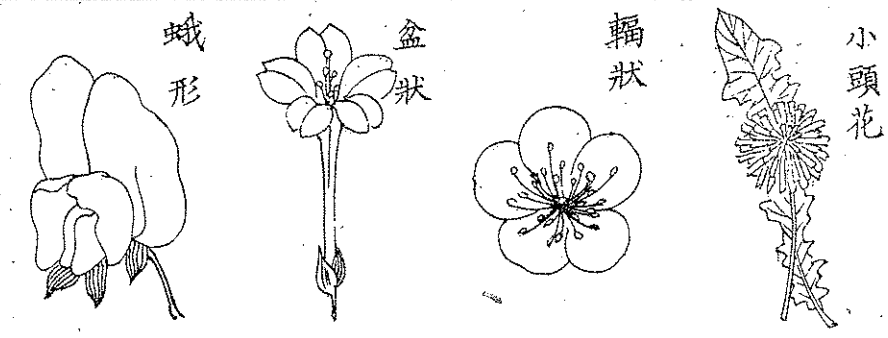
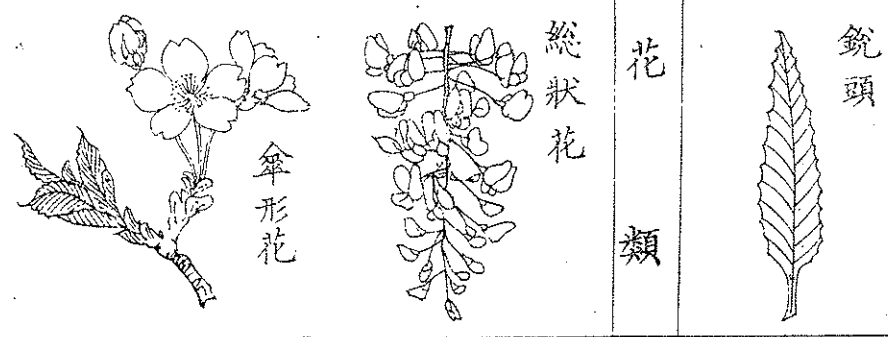
幹類



內長幹木理



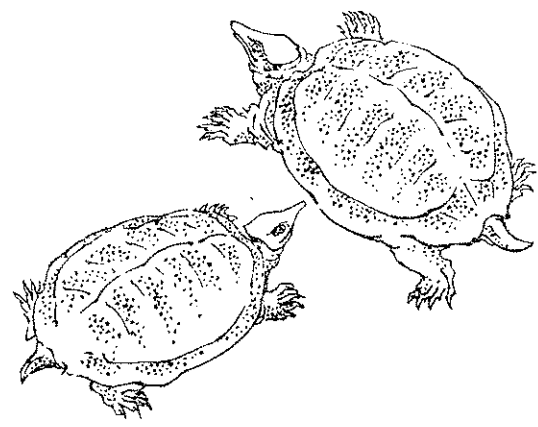
花類



第七節 蟲類

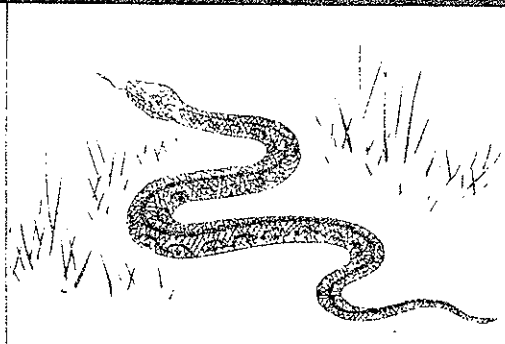
水龜ハ甲ヲ琢磨シテ、種々ノ器具ニ製シ、肉ハ食用トナスベシト雖モ、其味ハ佳ナラス。脊腹共ニ堅牢ナル甲殼ヲ被フリ、脊甲ハ六角様ノ紋ヲ顯ハシ、腹甲ニハ横線ヲ畫久、而メ首及四肢ヲ其中ニ出入ス、首ハ稍長クシテ、其口中ニ角狀ノ顎骨アリ、以テ齒ノ代用ヲ爲シ、四肢ハ稍短クシテ五指ヲ具フ。江河池澤ニ棲ミ、植物及蟲類ヲ餌食ス、冬ハ土泥ニ蟄シ、春ハ蟄ヲ出テ水ニ入ル、晚春ニ及ハバ土砂ヲ穿ケテ卵ヲ産シ、八月ニ至リ之ヲ孵生ス、初生ノモノハ其形錢大ナルヲ以テ、人之ヲゼニガメト云フ。

鼈ハ肉頗佳美ニシテ、卵モ亦食フベシ、羸弱ノ人ハ血ヲ啜リテ滋補ニ供スト云フ。



體水龜ニ似テ、甲薄ク四縁ニ肉裾ヲ具フ、首長ク口尖リテ顎骨ヲ具ヘ、齒ニ代フルコト水龜ニ同シ、四肢短クシテ爪アリ。池沼川澤ニ産シテ、動物及ヒ蟲類ヲ餌食ス。

蝮蛇ハ山民或ハ其肉ヲ美トシテ食フモノアリ、又全身ヲ燒キタルモノヲ藥用ニモ供ス。體細長ニシテ腹部ニ半輪形ノ殼皮アリ、駢列ス、之ヲ搖動傳送シテ



以テ行進ス、ソノ上腮ニハ頗巨大ナル  
二牙アリテ、ソノ中ニ毒汁ヲ注射ス、体  
血ハ寒冷ナリ。原野ノ濕地ニ棲ミ、冬  
蟄シテ春現ル、常ニ叢中ニ潜伏シ、人ヲ  
見レハ即チ噬ム、其毒殊ニ酷烈ニシテ  
往々斃ル、人アリ。

守宮ハ長四寸許ニシテ、全身ニ鱗ヲ被リ鼠色ナリ、四  
肢ニハ指アリテ爪ヲ具ス、其指頭ニハ雨蛤ノ如ク粘  
膜様ノ小球アリテ、他物ニ附着ス、故ニ滑澤ナル直立  
板、及ビ天井等ヲ爬行シテ轉落セズ。破牆又ハ頽壁  
等ノ陰隙ニ栖ミ、夜出テ、小蟲ヲ捕リ食フ。

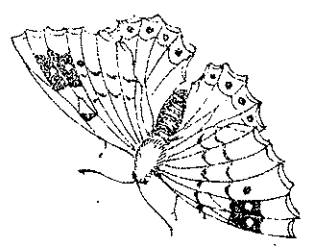
雨蛤ハ陰雨ニ先チテ必鳴ク、故ニ人其聲ヲ聞キ豫メ  
晴雨ヲトス。裸體四脚ニシテ指アリ、其指頭ニハ皆  
粘球アリテ、他物ニ附着ス、故ニ樹上ニ縁ルニ便ニシ  
テ、且其体輕クシテ飛揚ス。水邊又ハ樹上ニ棲ミ、小  
蟲ヲ餌食トス、其初生ハ恰モ魚類ノ如クニシテ、成長  
ニ隨ヒ變形ス。



蟾蜍ハ其油ヲ蟾蘇ト云ヒ、能ク創  
傷ヲ治ス。體雨蛤ニ數倍シ、脊上  
ニハ突出セル肉様形アリテ、其腹  
白ク黒點アリ、其脚雨蛤ニ似タレ  
氏、指頭ニハ粘球ナキ故、樹上ニ攀

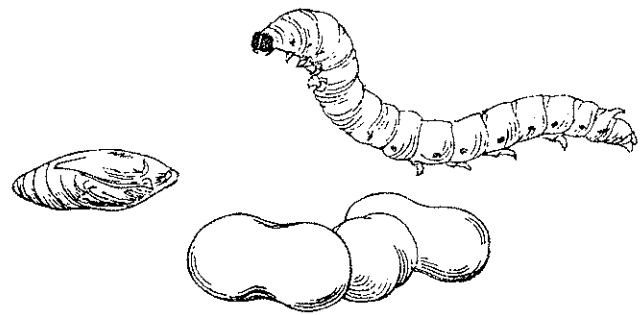
ルヲ得ズ。性痴鈍ニシテ行歩較緩慢ナリ、常ニ床下  
 渚泓或ハ溝渠ニ棲ミ、夜出テ、小蟲ヲ捕リ食フ。  
 蜻蛉ハ其頭體部ト分レ六脚アリテ、翅ハ他ノ蟲類ト  
 異ニシテ左右各二翼ヲ具ヘテ駢次ス。此蟲ハ氣管  
 ニテ呼吸スル卵生蟲ニシテ、飛翔スルコト至リテ疾  
 速ナリ、能ク小飛蟲ヲ捕ヘテ食トス。ヤンマ一名ヤ  
 マトンボハ極メテ大ナルモノニシテ、飛翔モ亦神速  
 ナリ、ムギガラトンボハ黄黒ノ斑點アルモノニシテ、  
 其雄ヲシホカラトンボト云フ、アカトンボハ全身赤  
 色ナルモノヲ云フ、テウトンボハ翅廣ク黒色藍光ア  
 ルヲ云フ、其品類極メテ多ク枚舉シ難シ。

蛺蝶ハ前者ト同ジク、頭ハ體ト分レ、角ハ短シ六脚ヲ  
 有シ、廣キ翅アリテ、左右ノ脇ヲ被フ、種類多ケレモ構  
 造ハ大率相同ジ。此蟲モ氣管ニテ呼吸シ、纖微ノ卵  
 ヲ生シ、此卵日ヲ經テ毛蟲トナリ、又羽化シテ蝶トナ



ル、暖和ノ候ニ乗ジテ、花葉ニ戯レ、香氣  
 ヲ吸フテ生活スルモノナリ。鳳子蝶  
 ハ形大ニシテ、初生ハ香氣アル草木ニ  
 生シ、綠色ニテ之ニ觸ル、其ハ、赤色ノ二  
 角ヲ出シ、惡臭ヲ放ツ、後成長シテ黒白、或ハ黄白ノ斑  
 紋アルモノニ變ス、又此蝶ヨリモ形大ニシテ、深黒色  
 ナルヲ俗ニヤマイテウ、又ハヂゴクテウト云フ、ヒオ

新定和名金言 卷一  
ドシテウハ翅ノ表面赤色ニシテ、美麗ナルモノヲ云フ、粉蝶ハ翅白キモノヲ云フ、キテウハ其翅黄色ナルヲ云ヒ形小ナリ、其他大小品類甚タ多シ。



蠶ハ昆虫中民益ヲ爲スニ最大ナルハ、世人ノ既ニ了知セル所ニシテ、尋常ノ蠶繭ヨリ製スル絲ハ、以テ絹帛ヲ織ルベク、又生絲ニテ外國ニ輸出ス、之ヲ本邦第一ノ國産トナス、山蠶ノ繭ハ光澤アリテ大ナリ、之ヨリ製スル絲ハ甚強シ、楓蠶ノ繭ハ網ノ如シ、其繭ヲ作ラントスルニ當リ、之ヲ

割テ夫蠶絲ヲ製スベシ、此繭ヲスカシダハラト云フ。

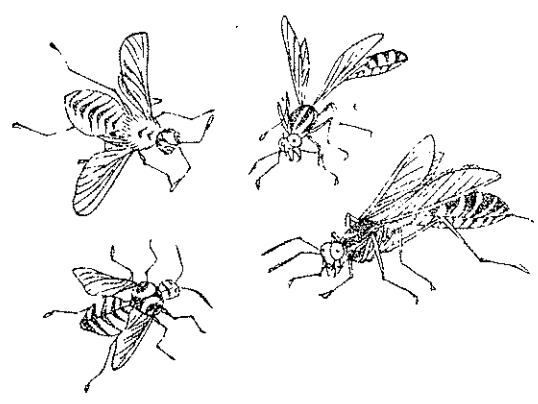
### 卵

ヨリ出タルモノハ體細クシテ長カラズ成長スルニ從ヒ肥大トナリ、長亦之ニ適フ。人ノ養フモノ

ハ桑葉ヲ食トスルヲ以テ常トス、山蠶ハ形大ニシテ性強ク、櫟樹ニ生ズ、楓蠶ハ又樟蟲ト云ヒ、櫟枹栗樟等ニ生ズ、皆卵生ニシテ變化スル順序ハ、先ヅ卵ヨリ出ツルヲ蠶ト云ヒ、變シテ巢狀トナルヲ繭ト云ヒ、巢ヲ被リテ羽化スルモノヲ蠶蛾ト云フ、蠶蛾ヨリ復卵ヲ生ズ、繭ニナリタルモノハ三日許風乾シテ、繭中ノ蛹ヲ殺サズルベカラズ、否ラザレハ繭ヲ破リテ羽化シ、其繭ハ絲ニナラズ、單ニ綿トナルガ故ナリ。

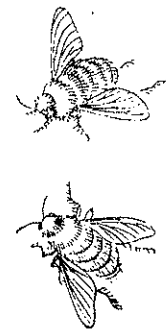
蠅ハ頭部胸部ト分レ、角ハ極メテ細ク六脚アリ大小形容一ナラズ。隨所産セザルハナク、常ニ人家ニ在リテ、食物ヲ嘗メ汚シ、殊ニ蒼蠅麻蠅ハ汚穢物ヲ食ヒテ生活スルモノニテ、又狸々蠅ト云フハ、酒酢等ヲ好ムカ故ニ名ケラル、共ニ皆人ノ嫌忌スル所タリ。

蜂ハ蜜蜂ヨリ蜜ト蠟トヲ採ルベシ、殊ニ紀州熊野ノ蜜ヲ以テ、本邦有名ノ産トス、蟲類中蠶ニ亞ケル民益ノ蟲ナリ、又土蜂ノ子ハ之ヲ食フニ甚佳美ナルモノナリト云フ。體ハ大小一ナラズ、頭部ハ胸部ト相分レ、角ハ短クシテ感覺アリ、六脚ヲ具ヘ翅ヲ張テ、飛翔スルニ甚迅速ナリ、又尾ニ螫鍼アリ頗ル鋭シ。此蟲



モ亦氣管ニテ呼吸セル卵生ナリ。アナバチハ山野ノ土中ニ巢ヲ作り、房ハ層々ヨリ成立シ、子頗ル多シ、ジガバチハ竹葦等ノ管中ニ泥土ヲ充テ、筒ヲ作り卵ヲ産スルモノニテ、其聲似我ト云フ、クマバチハ形大ニシニ樹枝或ハ堂屋ノ椽廡ニ房ヲ作り、外皮圓ク色松皮ノ如シ、蜜蜂ハ原來自生ノモノナレ氏人之ヲ畜養ス、コノ中王ト稱スルオヤバチハ雌ニシテ、クロバチト云フハ雄ナリ、又ハハタラキバチト云ヒテ、雌雄ニアラザルモノアリ、其他種類尚頗多シ。

蟲ハ體ニ大小アリテ一様ナラズ、頭ハ前者ニ同ジク、胸部ト相分レ、角ハ甚短ク、六脚ヲ具ヘ、翅ハ頗利用ス



ルニ足ル。卵生蟲ニシテ亦氣管ヨリ呼吸シ、夏時隨所ニ産シ、常ニ牛馬ノ血ヲ吸ヒ生活ス、至テ畜類ヲ害スルモノナリ。

蚊ハ體蜂ニ比スレバ頗ル小ニシテ、頭角共ニ之ニ同ジク、六脚ヲ具ヒ翅ヲ備フ、夏秋ノ夜間羣飛シ來リテ、人畜ヲ螫シ、其血ヲ吸フ、予々ノ羽化セシモノナリ、一種豹脚蚊ト稱スルモノハ體尋常ノモノヨリ大ニシテ脚ニ斑條アリ、夜伏シ晝出テ、人ヲ螫スコト最モ

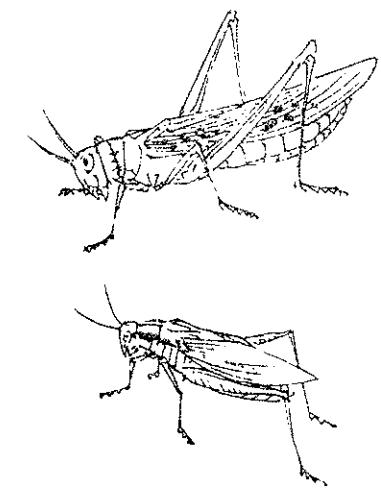
烈シ。

蟻ハ體大小種々ナレ、至テ小蟲ナリ、頭部其他ノ諸部共ニ前者ノ構造ト同ジ。地中ニ棲シテ夏秋ノ間ニ食ヲ巢中ニ搬ビ、冬春ノ用ニ具フ、色黒ク小ナルモノハ殊ニ其力強シ、飛蟻ハ朽木ニ生ジ、春暖ニ至レバ羽化シテ飛翔スルモノナリ。黑蟻、白蟻アカアリ、トウシロウアリ等アリ。

蠡斯ハ其頭胸部ニ分レ、角アリ甚長シ、六脚アリ後ノ二脚ハ甚長クシテ飛躍シ、翅與リテ能ク之ヲ自由ニス。叢間ニ棲ミ、晩夏ニ至レバ善ク鳴ク、其音詞機ヲ織ルノ音ニ類ス、故ニハタオリムシト云フ、文人騷客

ハ其聲ヲ喜ビテ多ク咏賞ス又兒童ニ籠養セラレテ  
其愛玩ヲ受ク、氣管ヲ以テ呼吸シ、卵生ナリ。 ヤブキ  
リギリス、テウセンキリギリス等アリ。

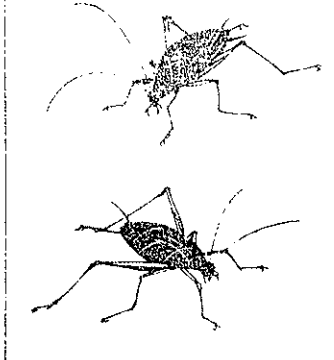
蟲各ハ體蝨斯ニ類シ、角ハ長カラザレ氏六脚中、後ノ  
二脚長キモ亦之ト同ジ、翔アリ飛翔ニ便ナレ氏鳴カ  
ザル蟲ナリ。 常ニ草間ニ生ジ、氣管ヲ以テ呼吸スル



卵生蟲ナリ、俗ニトノサマハツ  
タト稱ス、蓋其類中ニ於テ最大  
ナレバナリ。 一種イナゴト稱  
スルモノハ、災リテ之ヲ食ヲベ  
ク、又鷄ノ食餌ニ供スベシ、體蟲

蝨ヨリ小ニシテ稻田菽圃ノ中ニ生シ、其葉ヲ食スレ  
氏絶エテ穀類ヲ害スルヲナシ。 トノサマバツタ、イ  
ナゴ、ツチバツタ等アリ。

金鐘兒ハ大抵前者ト同シキ構造ニシテ、角ハ極メテ



細長ク感管ナリ。 草原ニ棲息シ、立  
秋ノ候ニ至リ發聲シテ、リンリント  
鳴ク、其音聲ノ清朗ナルニ因リ、大ニ  
世ニ愛玩セララル。

螢ハ兒童捕ヘテ愛玩ス、昔支那ニ車胤ト云ヘル人ア  
リ、此虫ヲ集メテ囊ニ盛リ、其光ニテ讀書セリト云フ。  
頭ハ胸腹ト分レ、俗ニ鬚ト稱スル角アリ、脚ハ三對

ニシテ刺アリ。池澤ノ陰濕ナル所ニ生シ、晝間ハ水際ノ草間ニ潜ミ、黄昏甲翅ヲ張リテ飛翔ス、體中燐素ニ富メルヲ以テ青キ光輝ヲ放ツ、其光ノ大ナルハ雄ニシテ、小ナルハ雌ナリ、山城宇治川、大和宇陀川ハ有名ノ觀螢地ナリ。

水蛙ハ人體ノ惡血ヲ吸ハシメテ、醫療ノ用ニ供スベシ。體ハ扁圓ニシテ能ク伸縮シ、伸フレバ體隨ヒテ細長トナル、無頭無脚ナリ。渚水中ニ生ジテ、他ノ動物ニ附着シ、其血ヲ吸フ。

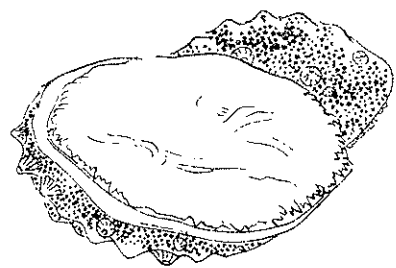
蚯蚓ハ體圓柱狀ニシテ、恰モ多クノ環ヲ匝ラスカ如ク、無頭無脚ニシテ、挺出挺入自在ナリ、是即連結セル

筋肉ノ蠕動ニ因ルナリ。卑濕汚穢ナル地ニ生シ泥土ヲ食シテ生活ス、鳥獸ハ好ミテ之ヲ食フ、人多ク釣魚ノ餌ニ用フ。

牡蠣ハ肉至テ淡薄ニシテ、滋養ノ功アリ、殻ハ燒キテ



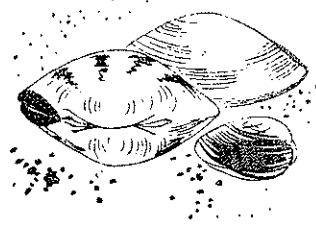
蛤灰トナス。體ハ岩塊中ニアリ、海岸ノ岩石ニ附着シテ生ズ、人ノ畜養スルモノヲツクリガキト云フ、藝州廣島ノ名産ナリ、一種草鞋蠣ハ岩石ニ附着セズ、海中ニ轉ジテ生ス、夏日之ヲ食スルガ故ニナツガキトモ云フ。石決明ハ肉味ノ美ナルニ因リ、大ニ世人ニ賞セラレ



或ハ薄ク剥キ乾シテ引鰯ヲ製シ、  
或ハ全身ヲ干シタルヲ乾石決明  
ト云ヒ國産ノ一ナリ又殻ハ鈕ヲ  
造リ、或ハ螺鈿ノ器具ニ使用ス。  
體ハ堅固ナル單殻中ニアリ、海庭

ニ於テ岩石ニ附着ス、大抵沿海ノ諸國皆産ス、形石  
決明ニ似テ小ナリ、殻ニ孔穴多キモノヲ鰯魚ト云フ、  
俗ニ石決明ノ兒ト稱スルハ誤ナリ、

文蛤ハ肉淡味ニシテ食スベク、之ヲ乾シタルヲ干文  
蛤ト云フ、殻ハ藥舗ノ藥詰ニ用キ、蛤蜊ノ殻ハ白色ノ  
基石ヲ製スルニ用ウ。體ハ抱合セル貝殻ノ中ニテ



リ、其殻至リテ滑ナリ、海中ニ産ス、ハ  
マグリトハ海濱ノ栗ト云フ義ナリ  
トゾ、殻色黑白斑褐一ナラズ。

章魚ハ或ハ生ニテ食シ、或ハ煮テ食

ス、味至テ美ナリ。

體ハ柔滑ニシテ關節ナク、八個長

脚頭部ノ直下ニアリ、故ニ頭脚蟲トナシ、他類ト區別  
ス。諸國ノ海ニ産スレバ、其最大ナルモノハ北海ニ  
アリ、常ニ海濱ニ出テ、食餌ヲ求ム、其種類々アリ、中  
ニ就キテ類粒狀ノモノアルヲ望潮魚ト稱ス、其體脚  
共ニ七八寸許ナリ。

烏賊魚ハ生食煮食共ニ美味ナリ、乾シタルモノハ蛸

脯ト稱シ賞翫ス。

體ハ章魚ニ類シテ扁平ナリ、脚ハ

八脚ノ外ニ二個ノ長脚アリ、體中ニハ僅ニ一個ノ脆

骨ノミアリテ之ヲ海螺蛸ト名ク。

蜘蛛ハ頭胸部ニ附接シ、四對ノ脚ヲ具ス、性忍耐ニ

富メルモノナリ、土蜘蛛ハ檐下、又ハ石垣等ノ間ニ棲

ミ密ナル網ヲ張りテ小蟲ノ來リ罹ルヲ待テ食餌ト

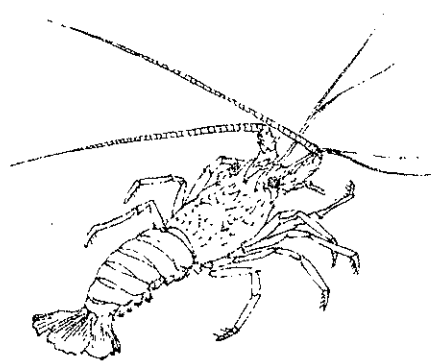
ス、絡雜婦ハ樹間或ハ竹藪ニ粘巢ヲ張りテ蟲ヲ捕フ、

其體黃斑ニ赤色ヲ交ヘ、最美麗ナレ氏、其毒最甚シト

云フ、蠅虎ハ戸壁ヲ徘徊シテ、蠅其他ノ小蟲ヲ捕ヘ食

ス、性至テ馴レ易キガ故ニ、養ヒテ愛玩ニ供スベシ。

龍蝦ハ肉美ニシテ人之ヲ賞玩ス。體較々脆ク且薄



キ甲殻ヲ被フリ、蝦中ニ於テハ最大ナルモノナリ、脚ハ胸部ニアリテ節多シ、兩眼突出シテ疣ノ如ク、口ニ鬚アリテ長シ、海中ニ栖息シ、蟹類ト同ジク鰓ヲ以テ呼吸ス、俗ニ之ヲ、カマクラエビ、或ハ單ニエビトモ云フ。

草蝦ハ河蝦中ニテ味ノ最美ナ

ルモノナリ、前者ト同ジク甲殻

薄クシテ堅カラズ、脚ハ胸部ニ

附着シ、中ニ手狀ノ脚一對アリ、

剪刀形ヲナス、口邊ニハ長キ鬚



ヲ具フ、淡水中ニ生活シ、晚春首夏ノ候ニ至テ多ク之ヲ漁ス。

石蟹ハ冬日捕ヘテ之ヲ食スレバ肉味蝸蚌ニ劣ルヲ甚シク、時ニ或ハ中毒スルモノアリト云フ。甲殻堅固ニシテ不歪形ヲナス、脚ハ腹部ニアリテ短ク、毛アリテ之ヲ被フ、溪流岩石ノ間ニ棲ミ、横線上ニ疾走ス、俗ニ之ヲヤマトガニト云フ。



蝸蚌ハ尋常食用ニ供スルモノニシテ、其肉豐肥ニ、其味ハ佳美ナリ。體ニハ堅固ナル菱形ノ甲殻ヲ被ヘリ、脚ハ腹部ニ固着シ節多ク、一對ノ前脚ハ特ニ剪刀

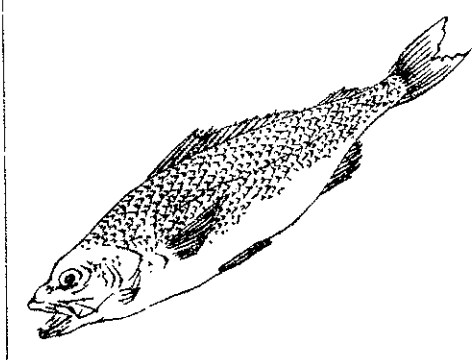


狀ヲナス、大サ七八寸ナルモノアリ、海中ニ生息シ、鰓ヲ以テ呼吸ス、石蟹ト同ジク横行ヲ常トシ、前脚ヲ以テ他物ヲ剪ム。

第八節 魚類

棘鬣魚ハ四時トモニ味ノ美ナルヲ以テ、饗膳中ノ最上品トス、生肉殊ニ佳ナリ。體ノ長短一ナラズ、脊鬣ノ初筋、及ヒ後鰭ノ初筋ハ強ク且銳クシテ刺狀ヲナシ、腹鰭ハ堅硬ナル筋ニシテ、胸鰭ノ前或ハ下ニアリ、鰓ハ自在ニ運動シ、上顎モ亦隨意ニ上下ス。沿海ノ諸國大抵産セザル所ナク、四季共ニ多シ。

鱸魚ハ肉ノ味至テ輕美ナリ、人之ヲ珍重ス。長一尺許ヨリ二尺許ニ至ル、脊鬣ノ初筋及ヒ後鰭ノ初筋ハ



強銳ニシテ刺狀ヲナシ、腹鰭ハ堅固ナル筋ニシテ、胸刺ノ前或ハ下ニ在リ、鰓ハ自在ニ運動シ、上顎モ亦隨意ニ上下ス。東南諸國ニ多ク産スレ氏、其味ノ佳ナルハ河海相接スル處ノモノヲ最上トス、雲州松江ノ産殊

ニ有名ナリ。

鯉魚ハ河魚中ニ於テハ最優等ノ品トス、味美ニシテ賞玩ニ堪ユ、其他色ノ異ナルモノハ庭池ニ養ヒテ觀

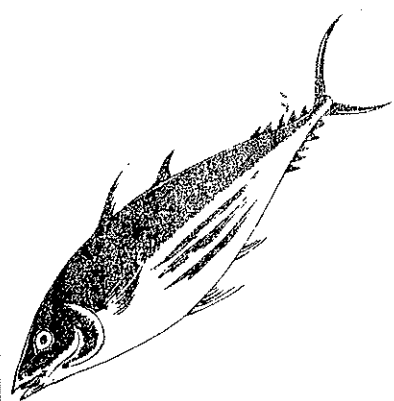


ルベキナリ。種類多クシテ一樣ナラザレドモ、其最モ長キモノハ三尺ニ及ズ、脊鬣ノ鱗ハ柔軟ニシテ屈曲スベク分岐スル所ニ節アリ、腮ハ前類ト等シク上顎ハ自由ニ運動ス、鱗ハ頭部ヨリ尾部ニ駢列スルモノ三十六枚アリ

テ、古昔六々魚ノ稱アリ。多ク河中ニ産ス、又捕ヘテ之ヲ池中ニ養ヒ繁殖ヒシムベシ、大率黒色ナルヲ真鯉ト稱スレ氏、赤色、白色、黒斑等ノ種類アリ。

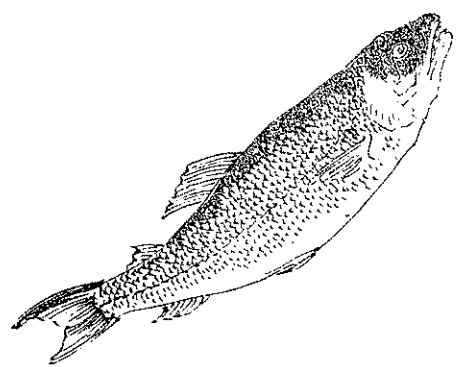
鯽魚ハ五味ニ調和シ、煮テ食スレハ虐耗ヲ補フ効アリト云フ、其味ヒ生熟共ニ美ナリ、ヒブナハ盂水ニ養

ヒ弄觀ニ供スベシ。 鰭鰓類トモ前類ニ同シ、其色大率黒ク、赤色ナルヲヒブナト云フ、長短一ナラズ、或ハ一尺許ニ充ツルモノアリ。 河沼池澤殆産セザル所ナシ、近江琵琶湖ニ産スルモノヲ荷包鰯ト稱ス、最著名ナリ。



鰻鰻魚ハ生肉頗美ナリ、又其肉ヲ蒸乾カシテ木魚ヲ製スベシ、土佐薩摩最名産ノ稱アリ、其他脂ヲ絞リテ燈油ニ代ヘ、或ハ舟ニ塗リテ鹹麩ヲ防グベシ、實ニ民間用途多キ益魚ナリ。 長一尺以上二尺許ニ出入シ、脊鬣ノ初

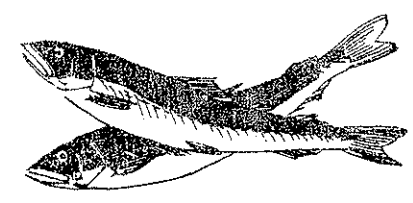
筋及ビ後鰭ノ初筋ハ強鋭ナル刺狀ニシテ腹鰭ハ堅固ナル筋ナリ、鰓ハ自在ニ運動シ、上顎モ亦上下ニ運動ス。 常ニ羣ヲナシテ東南海ニ來ル、殊ニ東京ニテハ三四月ノ候、初鰻ト稱シテ賞翫ス。 鰻ハ生食スベク、又鹽漬トモスベク、輒近之ヲ罐詰ト



ナシテ、他邦ヘ輸出ス、鰻ハ鹹藏シテ食用ニ供ス味甚佳ナリ。 長一尺以上二三尺ニ至ル、脊鬣ノ鰭ハ柔軟ニシテ屈曲スベク、節アリテ分岐ス、但胸鰭ト脊鬣ノ初鰭トハ之ト異ナレリ、鰓上顎ノ運動、共ニ自在ナリ。 常

ニ江海ノ間ニ在リテ、秋時其鰯ヲ産セント欲シテ、河水ニ洑リ、爲メニ漁獲セラル、ト云フ。北國各地ニ産スレ、殊ニ越後地方ニ産スルモノ味最美ニシテ、北海道ノ産之ニ亞グ。

鰯魚ハ煮テ油ヲ搾リ魚油トナス、其滓肥料ニ用キテ頗効アリ海濱ニ於テハ夥ク此魚ヲ乾シテ他國ニ出シ、大ニ肥料ノ需用ニ應ズ、又食用ニ供スレ、膳部下等ノ品トス。長五寸許ニシテ鰭鰓共ニ鮭ニ同ジク上顎ノ運動自在ナリ。冬春ノ候海濱ニ夥ク群集シ來ル、東北海ニハ甚多ケレ、殊ニ上總九十九里ヲ以テ、我國鰯魚漁獵ノ第一トス。



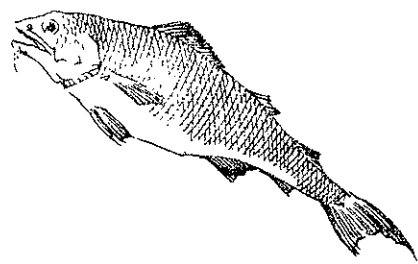
香魚ハ魚煮シテ腥カラズ、味頗上品ナリ、腸及鰯ヲ鹽漬ニセルモノヲ、ウルカト云フ、人ノ賞翫スル所ナリ、又全身ヲ魚醋ニ製ス、岐阜ノ名産アユズシ是ナリ。長或ハ一尺許ニ至ルモノアリ、鰭鰓ハ前者ト同ジク、上顎モ亦運動ス。河中ニ在テ性

水源ニ遡ルヲ好ミ、復降リテ後ニ死ス、之ヲ落鰯ト云フ年々卵生スル故年魚ノ名アリ。板魚ハ四時共ニ在レ、其味ノ美ナルハ、殊ニ春夏ノ候ヲ最トス。形扁平ナリ、故ニ板魚ト云フ、鰭ハ體ノ左右ニ在リ。各地ノ海ニ産ス、然レ、其最大ナルモ

ノハ北海ニ在リト云フ、鞋庭魚ハ其一種ナリ。

大口魚ハ肉味至テ輕美ナリ、北陸沿海ノ地ニテハ之

ヲ乾曝シ、或ハ鹽漬トナシテ、自他ノ需用ニ供ス此魚ノ肝臟ヲ採リテ搾取セルモノヲ肝油ト稱シ藥用トス、羸弱ノ人ニ用井テ、効驗著ルシ。鰓鰓共ニ前ニ同ジク、口芒大ナルカ故ニ大口魚ト書ス。北海ニ多ク産ス、春ノ候ヲ其漁



期トス。

鰓鰓ハ炙リテ食ス、蒲焼ト云フ、味佳美ニシテ人之ヲ賞珍ス、滋養ノ効アリ。體泥鰓ニ似テ頗大ナリ、鰓鰓

トモ前ニ同ジク、全身鱗ナシ、性至テ强健ニシテ、江湖

沼渠等此魚ノ栖マザル所ナシ、殊ニ關東地方ニ多シ。

鰓魚ハ肉頗佳ニシテ之ヲ蒲焼トスレバ、其味鰓ニ亞

グ。形狀甚醜惡ニシテ、體ニ一種ノ粘液アリ、之ヲ擲

ムニ便カラズ、鰓鰓ハ鰓鰓ニ同ジク、鼻ノ左右ニ長キ

髯アリ、長大ナルモノハ一尺以上ニ至ル。湖河沼池

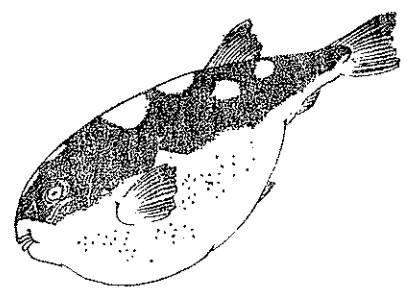
ニ多シ、昔關東地方ニハ無カリシト云フ、方今ニ至テ

ハ各地産セザル處ナシ。

河豚ハ體大小一ナラズ、腹太ク、尾ハ細クシテ分歧セ

ズ、鰓弛緩ニシテ腹鰭ナシ、眼ハ金色ヲ帶ビテ、上鰓ノ

諸骨ハ固着シテ動カズ、嘴ハ小ニシテ、齒ハ極メテ銳



シ。海中ニ游泳シ、猛劇ナル麻  
酔毒アリ、種類頗ル多シ、中ニ就  
キテ或ハ毒少ナキモノアリト  
雖モ、決シテ食フベカラズ

新理科全誌第一終

明治二十年十月五日版權免許  
同二十年十二月刻成出版

編纂人

福井縣士族

大村滋穂

大阪府北區常安町五番地寄留

出版人

大阪府平民

田中太右衛門

大阪府南區安堂寺橋通四丁目全番地

出版人

大阪府平民

小野市兵衛

大阪府東區道修町二丁目十四番地

圖書 和圖書 遡



a1380839888a

福岡教育大学蔵書