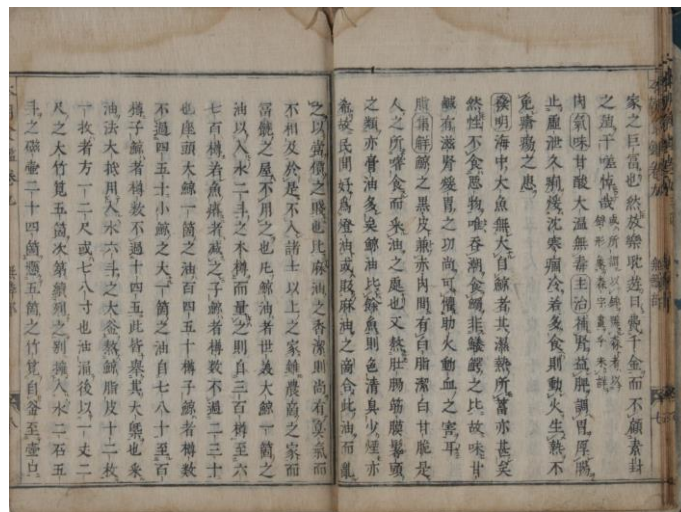


本朝食鑑

江戸時代・1697(元禄10)年刊 人見必大 著

三重県総合博物館蔵 縦 23.2cm 横 16.6cm

国産の食物を解説した本草書。鯨肉の効能や鯨油の採れる量のほか、鯨漁などについても詳しく記述しています。鯨肉については、腎臓・脾臓・胃・腸に良い効果をもたらし、下痢を止め、冷え性の身体をあたためますが、食べ過ぎるとデキモノができると注意しています。また鯨油は、大きなセミクジラの場合、2斗(36ℓ)樽にして300~700樽採れると記されています。



文 宇河雅之 撮影 瀧川和也

北村淳一編『集まれ!三重のクジラとイルカたち』(三重県総合博物館第31回企画展図録)、三重県総合博物館、2022年 より