

杏魚

鱈ノ宗俗用ニ未詳刈羽郡 三島郡ノ
浦々ニ多シ冬ヨリ春ノ間有之一種在真杏魚
其長サニ尺余三尺ニ及頭口大ニ縱長ニ胴圓
尾細小鱗淡灰色形共ニ能鱸ニ似リ。須分
黨ハ形ノ小ニ尺四五寸斗真鱈一二塩ニ淹ル
臠トシ最佳味也刻ニ昆布ヲ和胡椒ノ末ヲ加テ
好凡調味定法也粟子煮食フ佳醃ニ好白子ヲ
菊腸又雲鯛ト云花ニモ雲ニモ似タレハ云ナルシ
味弄也亦タタミト云俗ノ訛ニ人ノ何ソ夏ヲ仕損シ
タルヲタミミヲ出シタト云ルハ何ナルタニヤ。スケタウハ肉甚
柔ニテ味劣レリ但粟子ヲ醃トシ花ハ真鱈ノ子ヨリ
古。臠トシタルハ最上品也然レ佐列ヨリ甚多兼
ル故ニ賞ナレ世ニ好角刃者常ニ嗜云多ク食ハ其
カヲ俗。試ニ凡肉ヲ食テ煖氣ヲ覺工魚ト鮫ハ
食却テ寒キヲオホエ。性冷瘡類疥癬腫物
疝氣冷症虛人病人不可食東醫寶鑑曰吞
魚俗名大口魚性平味鹹無毒食之補氣腸益
脂味也佳生ニ東北海

之伊良

鰯 俗ニ用エ未_レ知_レ出所_一浦々ニ有_レ之

七月ニ至リツケト云者ヲ海中ニ置桐ノ樹ノ丈余モ在
者枝條共ニ用ヒ皮ヲ去テ結ビ合セ瀨ニ漬テ俵ニ
置ビ丈ニル魚ノ多來テ群ル丈ニ又鰯ノ者來ルヲ
釣捕也其形長サ三尺三四尺頭大ニ額高ク胴平
ク尾ノ方窄ク甚細鱗色青シ肉淡紅白ニ調味
皆鱸ニ同ク臭ニ氣猶深ニ下品也味ハ可也性不
宜瘡疥痼疾ニ可忌塩引ニ製衣置歳未ノ用ズ
越中ノ國ニテ開キ乾タレヲ九_ノ疋ト云名物トス
佳味也此者中華ノ魚ノ四五_ノ月唐舩多ク入朝時
來群遊矣唐舩飯帆ノ時九列ノ鯛菜ニ唐人ノ肉食
之腥ニ氣著ニ干舩入唐ス矣故夏月ハ鰯多日本
冬月ハ鯛多中華之奏

鰯ト鯛トノ往來最
甚キ莫ト云ハシ