見えたれど、今の如きは、小蛸子をスルメといふ事は隱れて、烏賊の名の如くにはなりたり、閩書に據るに、石距一名八帶、大者至能食猪、居石穴中、人或取之、能以足黏石拒人といふものは、倭名鈔の海蛸子、今俗にいふ足長蛸也、章擧一名紅擧、似烏賊而差大、味更珍好といふは、倭名鈔の小蛸魚、今俗にタコといふ是也、鱆魚一名望潮魚、腹內有白粒如大麥といふものは、今俗にいふ飯鮹なり、其大小に隨ひて、各其名ありて、極て小にして蜘蛛の如くなる者を、クモダコといふに至れり、

〔大上臈御名之事〕女房ことば

一たこ　たもじ

〔本朝食鑑九江海無鱗〕蛸魚訓多胡

釋名鮹式　海蛸子源順　大者名海肌子上同、蛸本蟲名、說文堂蜋子也、爾雅及詩疏長踦喜子白蛸卽蠨蛸、然則以章擧之長足曰蛸乎、按鮹音捎、延喜式悉用此字、源順曰、蛸正作鮹、所交反、見唐韻、和名太古、俗用蛌字、所出未詳、貌似人裸而圓頭者也、本朝自古蛸鮹二字通用、今亦隨此而可也、本草有鮹魚與章擧異矣、陳藏器曰、形似馬鞭、尾有兩岐如鞭鞘也、此亦別一種也乎、

集解、海上處處多有、采之無時、大者入網、或漁人用小片板、表著鉤裏著烏賊骨及鱧魚等而泛水則蛸乘板上隨餌至岸、驚欲逃而掛鉤、或以繩絆磁壺、一繩連二三壺投于水中、久而小蛸入壺來矣、狀似烏賊而大、八足多疣子、色白帶微赤、或赤皮者亦有、眼口有腹下足上、八腿交股之中間、白皮中有如雙小烏之骨子、又如菱實之小而黑色、或形一如鴉、一如鳶、故俗號鳶鴉也、其腹似袋、肉薄味不佳、但足肉多味亦美不宜生食、宜煮食、若漫煮之則肉硬勞齒牙、故先以萊菔根牛房根笞之七八次、而煮熟則軟美倍常、或用煎茶水而煮熟亦好、或先煮熟取出、懸北窻以風者五六刻時、復煮熟則軟美而可也、或以味噌汁煮熟者久亦可、冬月先煮之露宿而凍則軟寒而味佳、又煮之亦可也、漁市曝乾貨之呼曰干鮹、延喜式主計部有乾鮹鮹腊、大膳有干鮹、隱岐、伊豫、讃岐貢乾鮹、華人生以薑醋食、謂味如水母、是不鍛煉其調和乎、本朝之人煮熟以薑醋食之、味不減鰒魚、此韓愈所謂章擧也、大者八九尺及一二丈、若斯者長足卷取人、入水而食、其足疣當人之肌膚則吮血甚急、故不待水沒而乍斃焉、捕犬鼠猿鳥亦然、或夜出水上岸捧腹昂頭怒目、蹈其八足捷走如飛、入田圃掘芋而食、田夫夜見之而驚叫爲怪、日中亦無人則出矣、或田夫竊覘之、用長竿而打撥則獲之亦有焉、今後越海及佐渡海上風靜潮平時、倏忽遙視巨