鮭産地

腹裂て腸をなさず、ゆゑに佐介の名ありといひ傳ふ、春にいたれば長じて三寸あまりになる、これをばかならず捕らぬ事とす、此子鮭雪消の水にひて海に入る、海に入りてのち裂たる腹合して腸をなすと漁父がいへり、

〔延喜式三十一宮内〕諸國例貢御贄　若狹國（中略）生鮭　丹後國甘葛煎、生鮭　但馬國（中略）生鮭

〔延喜式三十九内膳〕供御月料　鮭卅五隻

年料　信濃國（中略）楚割鮭、其荷數者（中略）楚割鮭一荷納二九籠一、籠別六隻、○中略若狹國生鮭三擔十三隻三度○中略越前國（中略）生鮭三擔十二隻三度（中略）鮭兒氷頭背腸、○中略越後國楚割鮭八籠、八十隻、鮭兒氷頭背腸各四麻笥、別一斗、○中略丹波國生鮭三捧六隻三度○中略丹後國生鮭三捧十二隻三擔十二隻三度○中略因幡國（中略）生鮭三捧十二隻三度○中略但馬國（中略）生鮭

右諸國所貢、並依二前件一仍收二贄殿一擬二供御一、

〔毛吹草三〕陸奥　子籠鹽引衣川ニアル鮭ト云　若狹　尾崎鮭　越前　鮭

〔本朝食鑑七河湖有鱗〕鮭○中略

凡東北大河采之、本朝式、丹波、丹後、若狹、越前、但馬、因幡貢生鮭、今越後、越中、飛驒、陸奥、出羽、常之水戶、秋田最多、總之銚子下野州之中川、上野州之利根亦有、夏末秋初采之者曰二初鮭一、冬月生子、其子入二鹹水一而長、又逆二于河源一、故末流不レ通二江海一則鮭全無矣、

〔魚鑑下〕さけ○中略　奥羽多く產す、松前蝦夷尤多し、東都の鮮鮭は利根川をよしとす、就中布川村尤美し、今東奥出るもの、四方に通商して、到らざるところなし、

〔利根川圖志一〕物產

利根川の鮭魚は、布川を以て最とす、これを布川鮭といふ、銚子口より小見川息栖までは潮水泝る、佐原も特鹽氣あり、故にその肉赤色薄く味甚劣れり、これより淡水を泝る事六七里、安食村に至て味佳なり、これより三里上りて、小文間に至る、この間の漁を布川村の有とす、この處鹽氣全く去り、魚肥え脂つき肉紅にして膸脂の如く味亦冠たり、これより以上は、魚疲れて色味益減す、