

根川にありといへども稀なるゆゑ、初鮭は初鰹の價に比すとぞ、我國にては毎年七月二十七日、所々にある諏訪の祭りの次の日より、鮭の漁をはじめ、十二月寒のあけるを漁の終りとす。古志の長岡魚沼の川口あたりにて、漁したる一番の初鮭を、漁師長岡へたてまつれば、例として鮭一頭に一頭を一米七俵の價を賜ふ。第五ばんまでなり、たてまつるさけ鮭の大なるは三尺四五寸、小なるも二尺四五寸也。猶あるべし男魚女魚の名あり、めなは子あるゆゑをなよりは價貴し、五番まで奉りて后を賣る。初鮭の貴き事おして玄るべし、これを賞する事江戸の初鰹魚にをさをさおとらず、初鮭は光り銀のごとくにして、微青みあり、肉の色紅をぬりたるが如し、仲冬の頃にいたれば、身に斑の鋸いで、肉も紅る薄し、味もや、劣れり。此國にて川口長岡のあたりを流る、舟にて捕りたるを上品とす、味ひ他に比すれば十倍也。僅に其地を去れば味ひ美ならず、その味ひ美なるものは、北海より長江を泝りて、困苦玄たるの度にあたれるゆゑならん、魚急浪に困苦ば、味ひがならず、甘美もの也。北海の魚の味ひ厚と、南海の魚の味ひ淡の差ひあるがごとし。

〔宇治拾遺物語〕これもいまはむかし、越後國より鮭を馬におはせて二十駄ばかり、栗田口より京へをひ入れけり。それにあはだぐちの鍛冶が居たるほどに、いたゞきはげたる大童子のまみしがれて、物むづかしうおもらかにも見えぬが、この鮭の馬の中に走入にけり、道はせばくて、馬なにかとひしめきけるあひだ、この大童子走そひて、鮭を二つひきぬきて、ふところへひき入れげり、さてさりげなくて走さきだちけるを、此鮭にぐしたる男見てげり、走先立て童のたでぐびをとりて引とめでいふやう、わせんじやうはいかで、この鮭をぬすむぞといひければ、大童子さる事なし、なにをせうこにてかうはの給ぞ、わぬしがとりてこのわらばにおほするなりといふ。かくひしめくほどにのぼりくだるもの市をなして、ゆきもやらで見あひたり、さるほどにこの鮭のかうちやうまさしくわせんじやうとりて、ふところに引入つといふ。大童子は又わぬじ