

こそ、ぬすみつれといふ時にこの鮭につきたる男せんずる所、我も人もふところを見んといふ、大童子さまでやはあるべきなどいふほどに、この男はかまをぬぎてふところをひろげて、くは見たまへといひてひしくとす、さてこのおとこ大童子につかみつきて、わせんじやうはや物ぬぎたまへといへば、わらはさまあしとよ、さまであるべきことかといふを、この男たゞぬがせにぬがせて、前をひきあけたるに、こしに鮭を二つはらにそへてさしたり、男くはくといひて出したる時に、この大童子うちみて、あはれ勿體なき主かな、かうやうにはだかになして、あざらんには、いかなる女御、后なりとも、こしにさけの一。二。尺。なきやうはありなんやといひければ、そちらたちとまりて見けるものども、一どにはつとわらひけるとか、

〔吾妻鏡十四〕建久五年二月十四日丙午佐々木三郎盛綱進生鮭二越後國所領土產云云殊御自愛云云、一者被施于只今祇候輩云云、

〔鰯衣 前篇拾遺〕百魚譜

鮭は越路に名ありて、其國の雪にも似ず、色は入日の雲を染て、うるはしく照たることいみじけれ、たまく鰯といふものも、その色はまけじとやいどむらんを、

〔出雲風土記 神門郡〕神戸川○中 有年魚、鮭、麻須、伊具比也、

〔本朝食鑑七 河湖有鱗〕鮭○中

肉氣味甘溫無毒、主治溫中壯氣、多食則動火發瘡、淹之而食則不中病。
鹽引集解、近世所有諸州造之、然以越後陸奥爲上品、越者軟、奧者堅、俱深紅色、味極美、同藏之、至明年春夏而堅固不臭腐也、州之守令年貢獻之、其造法采鮮鮭去鱗腮割腹搜棄諸腸洗淨、填子胞封腹口、淹鹽水一晝夜、採出陰乾、一兩日待乾又淹鹽水者如初、採出陰乾待乾用稻草堅封而陰乾經月餘而收用之、此謂子籠、本朝式所謂內子鮭也有不填子者、此尋常鹽引而秋田松前之貢最爲絕勝、越後、