

勢志摩參州守令貢獻之、白魚子連年不死、事詳于鮭條、

肉氣味甘溫無毒、或曰有小毒與水魚同性也、主治開胃進食多食動熱、

〔本朝食鑑〕十華和異同鮎

白魚者銀魚、一名鱠殘魚、王餘魚也、時珍按博物志云、吳王闔閭江行食魚、鱣棄其殘餘於水、化為此魚、

故名予必大平野、常疑之、吳王有何積德而水族有此感乎、鱣殘出蘇松浙江、大者長四五寸、身圓如筍、潔

白如銀、無鱗、若已鱣之魚、但目有兩黑點、爾小者曝乾以貨四方、清明前有子食之甚美、清明後子出而

瘦、本邦亦尙如許、

〔大和本草〕十三河魚鱣殘魚、本草ニ王餘魚トモ銀魚トモ云、潔白ニシテ銀ノゴトシ、大坂伊勢所々ニ

アリ、味ヨシ、ホシテ串ニサシタルヲ目ザシト云、遠ニヲクル珍珠トス、本草時珍云、曝乾以貨四方

ト云如シ、倭俗膾殘魚ヲキスコト訓ズ、甚誤レリ、

麵條魚、本草ニノセズ、潛確類書及河間府志ニノセタリ、長一二寸、鱣殘魚ヨリ小ナリ、甚潔白ナ

リ、是亦白ウヲト云、三月海ヨリ川ニ多ク上ル、漁人梁ヲ以テ多クトル、四月以後ハ無之、味膾殘魚

ニ不及トイヘドモ、新シキハ味頗美ナリ、處々ニ多シ、又白小トモ云、杜子美白小ノ詩曰、天然二寸

魚、又名之曰白小、白小モ麩條魚ナリト、潛確類書ニイヘリ、味淡クシテヨノツ子ノ病人ニ無妨、甘

平無毒、寬中健胃、合生薑作羹佳、只產婦ニハ食ハシムベカラズ、有害ト云、氣ヲ上スル性アルハ、順

水流而上故ナリ、

〔重修本草綱目啓蒙〕二十九魚鱣殘魚、シロウヲ、シラウヲ、勢州、ヒヲ、雲州、冰、シラス、肥前、一

名玉箸事物異名、白萍同上、玉筍魚三才圖會、菜花玉筍同上、鱣魚鄉談正音、銀美同上

此魚淡水鹹水相雜ル川ニ生ズ、京師ヘハ春月勢州桑名ヨリ來ル、其地ニハ初冬ヨリ小ナルモノ

アリ、武州兩國川甚多シ、長サ二三寸、濶サ二三分、身扁ク背尖リテ、香魚ノ形ニ似テ長シ、鱗ナク全