

と名く、あゆごわかあゆは春也、さびあゆ落あゆは秋也、三月頃海より出る、あゆごは別物也、これがねあゆは秋過るほどに出て、ちひさきをいふ、延喜式に火乾年魚、煮乾年魚、押年魚見えたり、白干鮎類聚雜要に見え、江次第に煮鹽鮎も見ゆ、押は鹽押をいふ、

〔本朝食鑑河湖有鱗〕鮎

訓ア

釋名、細鱗魚、日本年魚、上銀口魚、漢抄、鰻、鱠、古、鱠于後略、今采鮎者以網以鰻、近代無餌、鉤之繫之、詳漂泊隨流下死、則稱年魚者宜矣、崔氏言無鱗者乖矣、鱗極細小而難見也、銀口者以嘴白而名之乎、鰻者愛者象君臣父子夫婦兄弟之慈愛也、鄉者饗燕之義也、故用鹽鮎供賀儀之膳而祝仍名鰻、鱠乎、

檻額或作鱠經字義未詳、鮎者、

偃額大口之鮎、名也、假用之乎、

集解、狀似竹葉而細長、頭尖嘴白、背青腹白、鱗極細小、鰭端尾端有微赤色、肉薄潔白不腥、味極甘美、其頭後背前有凝脂、其味最佳、子如芥子甚多、三四月如柳葉、五六月大者四五寸、七八月大者八九寸、或盈尺、其子滿腹、此時背生白斑如皮之爛、呼曰鏽鮎、是魚之老勞也、性常食沙及石垢、故無餌不能釣、惟喜蠅、故遠州大井川邊漁俗以馬尾造蠅頭、著綸頻釣之、非妙手則不能釣、其手熟者少、洛之八瀨里民以馬尾之長而結定之、投澗水臨岸畔草苔之間、而繫鮎能捕之者、一日獲五六十頭、豫州大津水邊亦以細繩竹竿繫鮎、此亦妙手者少矣、然健速汎于急灘、超網脫築而難捕之、魚未長時用小網而采之、或二夫持長繩、繩上重重繫繫小石塊、相曳碌碌下於小石川、則鮎驚石聲而落、一夫立于下流張扇網而待二夫之至、二夫隨近相依如結合、作團樣、則鮎入扇網、半舉網持小杓而汲鮎、此謂汲鮎也、到長大時築口張網舉鮎之隨水落、或糜養群鷺以令捕鮎、本邦之鷺者之鷺鷺也、

〔本朝食鑑華和異同〕鮎

鮎鱗素同、爲鯿魚名、本邦借爲年魚名也、年魚者本草所謂鱗魚乎、鱗別號白條、條音鰻、鰻音鰐也、鰐粲也、鰐囚也、條其狀也、粲其色也、因其性也、時珍曰、生江湖中小魚也、長僅數寸、形狹而扁狀如柳葉、鱗細而整、潔白可愛、本朝古歌人稱楊葉則爲鱗者無疑、近俗亦用鱗字者多矣、