

二日八日十四日廿者、今案件等六國進於內膳司、略○中

山城國宇治御網代毎日進鮎魚、葛野河供御所毎日進鮎魚、自某月至某月、

埴河供御所、毎日進鮎魚、同葛河野鶴飼進鮎鯉冬鮒夏鮎、

〔毛吹草〕山城 車坂鮎 美濃 岐阜 鮫

周防 鮎

長門

吉見川搜鯨

筑前 玉島川鮎

丹波 鮎

因幡

鯨白干

〔本朝食鑑〕七 河湖有鱗鮎○中

凡鮎者諸州采之、本朝式有煮鹽、有鹽漬、有押、有鮓、有火乾、鮓與鹽漬者如常、火乾者炒煢訓比保之、炙乾于鮮魚也、是今之燒鮎乎、煮鹽者用鹽水煮鮎而乾乎、押者未詳、火乾者美濃因幡貢之、押者紀伊、備前、備中、豐後、肥後、筑之前後貢之、今西京之賀茂川、桂川、梅津市原、高野有汲鮎、有築落、自古賞美而詠歌之、肥之玉島川亦多歌人之所最賞也、今以濃尾二州之鮎爲上品、紀州亦次之、以上四五州及關西之鮎既勝於關東之鮎者甚遠矣、

〔雍州府志〕六 土產鱗魚 夏日所々取來、八瀨川、高野川邊、多禁裏之御領也、夏月每日獻之、此運漕村中寡婦主之、鴨川并嵯峨大井川之產爲味美、丹波所出次之、春末岩水張處小鱗群聚汎之、以木杓酌取之、是謂杓鱗、至其大則鰯并網取之、至秋則設築大取之、

〔山陽詩抄〕四 瀧生要我社嵐峽捕香魚

繩聯木片截溪灣、一舟牽之勢彎環、舟行漸疾繩漸曲、驅得萬鱗聚岸間、衆漁擲網爭神速、魚隊驚亂路迫蹙、大者跋扈落漁手、小者遁逃出網目、溪光涵鱗腮帶黃苔氣沁腸腹含香、喰嘴上串泣玉液、勗切下

醬嚼蘭肪、錦街樵巷寧無比、翠鱗總化軟塵紫、遇君佳招割芳鮮、始知香魚香如是、

〔日本書紀十應神〕十九年十月戊戌朔、幸吉野宮、國櫻之人來朝之、○中 其上毛者栗菌及年魚之類焉、
〔日本書紀二十天智十七〕十年十二月乙丑、天皇崩于近江宮、癸酉、殯于新宮、于時童謡曰、美曳之努力曳之