黃鯝魚

〔毛吹草〔三〕近江 鰣(ハス)

〔雍州府志 土産 六〕波須幷和多加 此二魚湖水之所有而他邦無之、斯魚春初多出、酢藏者佳矣、二魚共似鮒狀、

〔大和本草 河魚 十三〕ワ。タ。カ。 其形ハスニ似テ不同、長サハハスニ同ジ、味モ亦ハスニ似タリ、ハスノ味ニハ不及ト云ヘドモ佳味ナリ、是亦琵琶湖ニ多シ、其性ハスト同、

〔和漢三才圖會 河湖有鱗魚 四十八〕黃鯝魚 俗云和。太。古。

本綱、黃鯝魚、生江湖中小魚也、狀似白魚而頭尾不昂、扁身細鱗白色、濶不踰寸、長不近尺、可作鮓菹煎炙甚美、凡魚腸曰鯝、此魚腸腹多脂、漁人煉取黃油、然燈甚鯹也、

按、黃鯝魚狀似小鮒(フナ)而細鱗白光色、大五七寸許、其腸極苦、脂多、故俗呼曰腸。子。、處處池川與鮒並出、江州湖中最多、而未煉取油、但冬月不多出、失水易死、

〔重修本草綱目啓蒙 魚 二十九〕黃鯝魚 ワタカ ワタコ

琵琶湖ニ多シ、長サ七八寸、形ニゴロニ似テ、扁ク鱗小ク、首小ニシテ背高ク、腹張リ口小クシテ齒ナシ、鱮(タナゴ)魚ノ形ニ似テ長シ、又ハスニモ似タレドモ首大ナラズ、目上ニヨラズシテ大ナリ、下ノ鰭赤黃色ヲ帶ブ、全身白色、背ハ微黑色、春末ヨリ出、五月ニ多シ、煮食ヒ或ハ鮓ト爲ス、肉ニ細刺多シ、腹中ニ子滿ツ、子ハ色微シシラケテ細カナリ、此魚三寸以下ナル者ヲセ。ム。シ。ワ。タ。カ。ト云、一種ノナ。ワ。タ。カ。ハ形大ナリ、濶サ四五寸、長サ一尺二三寸ニシテ鯽魚ノ形ノ如シ、

波長魚

〔和漢三才圖會 河湖有鱗魚 四十八〕波長魚(はちやう) 腸香 和名加太 名義正字未詳

按、波長魚在湖中、形似鮒而頭長鱗細脊黑、長五六寸、大者尺許、至秋鰭變紅、

魴魚

〔重修本草綱目啓蒙 魚 二十九〕魴魚 ヲ。シ。キ。ウ。ヲ。 ヲ。シ。キ。ボ。テ。江州 ヲ。キ。ボ。テ。 ヲ。キ。ザ。コ。共上同

一名、魾通雅 魾正字通 鮃俗字 鰹 鯕 鮖 鰟 鯁 鱝共上同 縮項鯿杜詩 靑鯿南寧府志