

〔雍州府志六土產〕鰻鱺魚 近江國勢多之產爲勝其下流宇治川之所取亦美以其形肥大稱宇治丸燒而用之是謂樺燒其所燒之色紅黑而似樺皮之謂也鮮藏者亦佳也贈遠方不損

〔攝陽群談十六土產〕野田鱠 同郡成西野田村ノ漁者魚釣ノ名ヲ得テ所々ノ川入江池沼ニ入テ釣ヲ垂テ捕之市店ニ出ス終ニ漁者ノ住家ノ名物ト成リ水ノ濁ニ連テ近江國勢田ヨリ下ル鱠也ト云リ因テ濁ヲ待テ必釣之

〔續江戸砂子〕江府名產 井近在近國

深川鰻 大きなるは稀也中小の内小多し甚好味也

池端鰻 不忍の池にてとるにあらず千住尾久の邊よりもて来るよしすぐれて大きく佳味也日向の國の鰻は他の國に十倍せり其長六尺餘其周一尺餘ありといふ

〔近江國輿地志略九十七〕鰻鱺魚 湖中處々にあれども黒津の築鰻鱺魚を以て名産とす毎歲初秋黒津の土人築を構これを捕甚肥大なり味甘美なり又一種堅田の漁人釣捕の鰻鱺魚あり瘦小なりこれを堅田鰻鱺魚といふ其餘所々の川々にて得る處多し

〔採藥使記下〕重康曰紀州奥熊野宇留村ノ流レヨリ大鰻鱺ヲ出ス其長サ一丈餘圍リ三尺計有リト云ス

〔宜禁本草蟲魚〕鰻鱺 甘溫平治勞補不足殺傳尸疰氣起陽治久療主五痔瘡瘻殺諸蟲作臙食之灸以熏木竹辟蛀蟲乾末空腹食之殺蟲濕脚氣人服之良腰腎間濕風痺五味米煮食之甚補益長食甚驗五色者其功尤勝置骨於箱衣中斷白魚益筋骨治腸風

〔武家調味故實〕いくわい人の間にいませ給べき物○中うなぎ

〔貞文雜記十武具〕一革類にて作りたる武具又は矢の箇などは土藏などへ入れ置けば必虫喰ふ物也虫の食ざる前に泥鰻を焼て其煙にて能々ふすべ置べし虫食ふ事曾て無之泥鰻は虫を去る