

來春去故名過臘。今考之則紅紫棘鬣者江都漁市謂小瀧之類乎。赤鬃謂御前魚之類乎。本邦四時俱采鯛就中三四月最多。此與過臘相乖矣。然據土地而殊乎。南產志方頭者甘鯛也。黃穡者鼻折鯛也。烏類者黑鯛。而崔氏所謂龙魚也。海鯽者知奴鯛而黑鯛之屬也。中華北地無之乎。韓人亦不知之。

〔和漢三才圖會四十九 江海有鱗魚鯛音 棘鬣 奇鬣 吉鬣 赤鬃 平魚延喜式 和名太比

按俗謂扁者稱平太比者平。本草綱目三才圖會等不載之。可知中華希有之物也。近世浙江寧波海中有之。蓋春夏唐船多來朝時。鰭比伊乎又附舶來矣。秋冬歸帆時。此地鯛附舶多渡唐焉。

鯛形似鯽而扁。其鱗鬣淡赤白。離潮則變赤鬣。特紅。其肉白味美。最爲本朝魚品之上。四時共多。諸國皆有種類亦多也。大抵一二尺。其小者一二寸。名加須吾鯛。

攝泉之內海所取者。總稱前之魚。賞之。播州明石浦之產亦佳也。北國新瀉邊之產有大者三四尺。西海對馬邊之產形短眼大也。並味不如攝播之鯛也。略下

鯛種類
鯛產地

〔延喜式三十一 宮內 諸國例貢御贄 和泉國鯛、鰭

〔延喜式三十九 內膳 年料 和泉國鯛、鰭 ○伊勢國鯛、鰭 春鮓二擔 廿丹後國中略 石二斗 ○中略 讚岐國鯛、鰭 鹽作廿 ○中略

大宰府中略 升二缶 ○中略 右諸國所貢。並依前件。仍收贄殿擬供御。

〔毛吹草〕駿河 澳津鯛 清水鯛 武藏 鯛 上總 鯛 若狹 鼻折小鯛 備後

田島鯛三月大 肥後 長洲腹赤鯛ヤキタニニシテ 紀伊 鹽鯛 讚岐 魚島鯛 肥前 野茂小

鯛 肥後 長洲腹赤鯛ヤキタニニシテ

〔本朝食鑑八 江海有鱗 鯛略 中

集解鯛略 四方江海有之略 中就中攝州西宮社前海上菜者曰前魚。是神前之魚故也。每歲十月二

十日。近境群漁釣鯛以奉供西宮之社壇而祭神。其鯛形平圓。色鮮紅。肉脆白。味極美。佳賞不可言。世人最珍之。其餘駿豆相總越佐讚豫藝播紀泉諸州最多。筑之九州亦多。俱以似前魚者同稱前魚爲勝。一