

食白者爲佳品、黃爲下品、大ニテ肉厚ヲ爲好、京都ニハ北土ヨリ多來ル、其子及腸亦佳シ、凡タラハ油ナクシテ性カロク、諸病ニ妨ナシ、國俗ニ鱸ノ字ヲ用ユ、非正字、頭ニ小石ニアリ、

〔殿中申次記〕十月三日

一初鱸 三

武田大膳大夫

〔親元日記〕寛正六年正月十日戊午、就今日御成美物已下被進之方々、○中 齋藤越中入道雁二來一折、○中 以上親元申次分、鱸ノ腸ヲ不來、ト云テ正月用タツ、不來、ト云ハ名詮アシキニヨリテ、中比ヨリ來、ト書タリ、

〔貞丈雜記飲食〕一くるくとは、ぶりのわたの事也と、宗五一冊拔書にあり、○中 節用集に來々自能州出也、昔は不來ト云也、今世祝而曰來々也と見ゆ、能登國より出し名物也、

〔文祿四年御成記〕初獻御盃參候、○中 御三獻、○中 干鱸、○中 與ノ御膳、○中 鳥賊鱸

〔毛吹草〕越前 鱸

〔類聚名義抄魚〕鱸音荒

〔運步色葉集魚名〕鱸

〔書言字考節用集氣五〕鱸形

〔倭訓栞中編一〕あら 魚に一種あらと稱するものあり、鱒魚也といへり、産後の古方などに用來れり、鱸と書は二合の作り字也、

〔本朝食鑑八〕阿羅魚

釋名古來未聞此魚名故字義不詳、惟以俗稱記之耳

集解、今四方有之、最爲下品、形色略類鱈而大、但頭骨堅、鱗鱗硬、味亦淡不美、三四月采之、京師俗謂味惡不堪食、而能治産後血量、故曝乾、或燒爲霜用之、江都亦官厨不食、爲民間之食、然以其鮮者作魚餅。