

會聞伊勢之鳥羽桑名海濱多采之其美者餘州不及全無泥味九月之際此魚群聚海中暖處漁人登高以窺其成陣處乃下網截流取之若漁人貪多久留滯則群魚驚跳入船竟壓沈于船最可恐戒也卽以可知魚多矣土人作生乾披鹽引或作鮮糟等類而獻之郡守刺史郡守刺史亦貢獻于上厨及餽于親交而賞美之商賈亦運傳于江都魚市以鬻之○平野必大曩使京次于桑名時市人語予曰斯江上八九月大鯔成群陣陣如雲向東南去漁人爭網之此時城湟園池之鯔魚亦悉相引聚于水閘柵處不得出而活潑跳揚耳海俗謂此鯔悉至鳥羽之海岸是會暖處歟欲生子歟未知何爲而至土州泉州亦多不減勢州產

〔攝陽群談十六名物土產〕佃鮎魚エブナ同郡○西佃村ノ川神崎ノニアリ漁者四方ニ網ヲ置廻シテ捕之號

テ狩網ト云此魚ノ味甚他ニ勝テ宜ヲ以テ多鮎ニ作ル

簾引魚 同郡○河尼崎長洲濱ニ於テ漁者捕之竹ヲ以テ簾ヲ編磯ニ置廻シテ其中ニ入ルスベリ

リ簾引シテ魚ヲ捕ノ業此所ノ漁者始テ造之

〔出雲風土記島根郡〕凡南入海所在雜物○中鮎ナヨシ略○中海松等之類至多不可盡名

〔藝備國郡志上〕土產門

鯔魚 安南郡氏名島邊佐東郡江場海邊多取之○中其形小者隨海潮噉嚼而游泳于水上或網之

或釣之一時得數百喉膾之則近江之鮎山城之鯔亦不足望之鮮藏者亦可也

〔本朝食鑑八〕江海有鱗鮎略○中

氣味甘平無毒或曰冷也鮎喜食泥而有泥土之味也又有鹹味故曰性冷主治五勞七傷及一切虛羸者常可嗜之或婦人最可食披

氣血鬱結消痰解熱及熱痢消渴開胃利五臟令人肥健與百病無忌故俗稱藥魚也○中

腸中白子鮎魚腸中有肉塊如白形者不過龍氣味甘平無毒主治去腸胃舊垢穢滓及血塊食積宜與

味醬同煮食而好作醢亦可