

〔羅山文集七〕十或問曰鱸魚細小僅數寸見本草綱目然則赤壁賦所云巨口細鱗松江之鱸卽亦是歟
余曰不然范史左慈傳慈有方術座間釣松江鱸于盆中長三尺許云云李時珍所說未詳

〔庖厨備用倭名本草八〕鱸魚 倭名抄ニス、キ、多識篇同ジ考本草一名四鰓魚ナリアヒ鰓ニ似テ

色白ク黒點アリ、巨口細鱗ニシテ四鰓アリ、長サフヅカニ數寸、元升井○向曰本朝先輩此數寸ト云

ニヨリ、鱸魚ヲアユトイヘルハ穩當ナラズ、本草註ノ如キハ疑ナクス、キ也、但長サ數寸ノコト

ハ、筑後柳川ノ入江ノ海ザカヒニ、ハクヲト云魚アリ、其形色數ニテ本草ノ說ノ如シ、李時珍ミタ

ル鱸魚ハ此ハグヲナルニヤ、是モス、キノ類ナリ、アユハ白色黒點ニ非ズ、大小長短ハ土地異方

ノカハリニモヨルベシ、三尺ノ鱸魚ヲ釣ト云古事モアルヨシ聞傳ハタリ、

鱸魚味甘性平小毒アリ、五臟ヲ補ヒ筋骨ニ益アリ、腸胃ヲ和シ水毒ヲ治ス、鮮トナシ膾トナシテ

尤ヨシ、日ニ曝シヤハラガシテ香美也、肝腎ニ益アリ、胎ヲ安ジ中ヲ補フ、食禁多食スレバ病ヲ生

ズ、肝ヲ食スベカラズ、合食禁、乳酪ト同食スベカラズ、鱸毒アタルニハ蘆根汁ニテ解ス、

〔本朝食鑑八〕江海有鱸須音盧、訓

釋名、小者曰鱸今世訛、世比、訓世比、古以名、小鱸乎、

集解、東南江海四時俱出、小者數寸、大者三五尺、巨口細鱗、似鱈而白質黑章、頭大鱗硬、有四鰓而大開、

或有黒點亦間有之、川河者味美脂多、江海者味淺脂少、

〔本朝食鑑十〕華和異同鱸

李時珍所謂吳中松江之鱸、長僅數寸、是本邦之鱸也、明流寓舜水朱氏亦見鱸爲松江之鱸、味亦同焉、

然則不及本邦之大鱸者遠矣、

〔大和本草十三〕河鱸 海鱸ト形狀同ジ、味甚美ナリ、海鱸ニマサレリ、夏秋尤多シテ味ヨシ、其大者

三四尺計、其小者六七寸アルヲセイゴト云、一尺内外ナルヲハクラト云、味甚美ナリ、小者性カロ