

用テ採ル、十月ノ雷ヲスヰキヲトシト云、此時特ニ多シ、ソノ川ニ漁場三アリ、橋本、中網、下網ト云、又海際ニ於テ最密ナル網ヲ用テ採ヲ外網ト云フ、凡鱸魚四時俱ニ出、然レドモ三月ヨリ七月ニ至ルマデ體肥ユ、暑月出ルコト多クシテ、味亦佳ナリ、九月ヨリハ體瘦、故ニ他州ニテハ暑中ニ賞ス、惟雲州ニテハ冬賞ス、味亦佳ナリ、他州ノ産ハ大者ハ三四尺ニ至ル、雲州ノ産ハ大者ハ五尺ニ至ル、此其異ナリ、

〔魚鑑〕下すゝき略○中 下總銚子の産をよしとす、然れども角田川の下に養ふときは、水の清きに腹潮の鹹からざるに化して、終に善美兼盡す、その肉は即玉鱸にして、夏月の珍、これに過るものなし。

〔雍州府志〕土六産、鱸魚、河海共有之、宇治川所産稱河鱸、特爲珍味、伏見川之産亦次之、今按延喜式山城國贊有鱸魚、然則自古賞之者乎、

〔延喜式〕三十一宮内諸國例貢御贄、山城國平栗子水魚鱸、

〔延喜式〕三十九内膳年料、山城國水魚鱸魚、右諸國所貢、並依前件、仍收贄殿擬供御、

〔出雲風土記〕島根郡凡南入海所在雜物、略○中須受枳、略○中海松等之類至多、不可盡名、

〔宜禁本草〕坤鱸魚、甘平、安胎補中、作鱠尤佳、益肝腎補五藏、和腸胃、食之宜人、不甚發病、張幹思之、

益筋骨治水氣、多食宜人、暴乾甚者美、一云多食發痰癰及瘡腫、忌乳酪、

〔本朝食鑑〕八江海有鱸鱸略○中

氣味甘微温無毒、本綱曰、有小毒、孟詵曰、中鱸魚者、蘆根汁解之、按此說是也、予平野必大用食鱸、發病臟者可思之、掌禹錫曰、多食發痰癰瘡腫、然則此亦主治、潤肌肉、益筋骨、和腸胃、治水氣、或安胎補中、羹動火之類、平少食者未見此害、則性微温者明矣、鱠尤佳、作蒲鋒亦佳、

發明、俗謂川河之鱸脂肉甚美而有毒、江海之鱸脂肉最淺而無毒、是不獨鱸、而一切鱗物皆有此理焉、

鱸利用