

釋名、鮓音販、鮓音秋、源順曰、鮓漢語抄訓波里萬知今訓波萬知京師鮓魚小曰鮓江都此曰鮓訓伊那赤其性未詳、

集解、鮓形圓大而細鱗、頭大口尖、背蒼腹白、肉中有紫血色一條、內有細刺、如鮓鯉之紫血肉、俱號曰血合也、大者七八尺許、小者形扁、俱生者味甘酸不美、淹者味甘膩稍美、乾者亦佳、又削肉去皮作條、曝乾者呼曰鮓筋、或以鮮者作鱠、和姜芥醋而食亦稍可、然官家不用而為民家之用也、今以丹後之產為上品、越中之產次之、其餘不及二州之產、但肥筑海濱采者亦不減二州之物、凡自冬至春賞之、夏時偶雖有之而不足用、曾聞師魚連行、自東北之洋繞西南之海、然比至丹後之海上、魚肥脂多味甚甘美、故以丹產為上品、丹之太守刺史爭獻貢之、

肉氣味甘酸、溫有小毒乾淹二物俱氣味甘微溫無毒、主治滋潤氣血、令人肥健、

發明、凡魚性溫而令人醉者多矣、醉者必有毒、若河豚、堅魚、師魚、鯖之類、俱宜乾用而不宜生用也、惟師魚作鮓則無毒、或生用亦多嗜食之、則動血生熱、湧痰、發瘡、令人嘔吐、是純甘膏脂然乎、故今俗用瓮器而炙之、使燒土器以消燼于膏膩、此土氣開膈胃而魚性淺輕、以除動火嘔吐之患哉、

〔本朝食鑑十華和異同〕鮓

孫愐唐韻、鮓老魚也、山海經、歷澗之水有師魚、食之殺人、陳藏器亦謂、魚師大者有毒、殺人、李時珍曰、今無識者、予必大平野謂、本邦何時為此名乎、世人時時食之、然未到殺人、

〔大和本草十三海魚〕鮓 鮓ノ字ハ昔ヨリ國俗ニブリトヨム、然ドモ出處未詳、本草ニ魚師トイヘルハ

別物ナルカ、其形狀ヲノセズ、唐韻ヲ引テ曰、鮓ハ老魚也、ト、然ラバ鮓ト魚師ト一物カ、又本草引山海經曰、魚師食之殺人トアリ、ブリハ微毒アレドモ人ヲ殺サズ、サレドモ松前蝦夷ノブリハ殺人ト云、凡ブリハ病人ニ不宜、又瘡疥ヲ發シ、痰ヲ生ズ、有宿食及癩瘡、金瘡人不可食、丹後鮓ハ味美ナリ、若狹ナド隣國ナレドモ、ブリノ味ヲトル、丹後ブリ、油多キ故鹽脯トナラズ、筑紫ノブリハ鹽脯