

トスベシ、鯽ノ小ナルヲハマチト云、江戸ニテイナダト云、筑紫ニテヤズト云、地ニヨリテ名カハ
レリ皆一物也、三月ニ多ク捕ル、ヤズニモ色ノ少アカキアリ、少大ナルヲ目白ト云、小ブリナリ、ブ
リヨリ小ナル故味ウスク毒ナシ、ハマチ、丹後若狹攝州等ノ産ハ味ヨシ、筑紫ノ産ハ味淡ク酸シ、
目白ハ味ヨシ、凡丹後ノサバカレイアチブリナド皆脂多味美、一種ヒラスト云モノアリ、ブリニ
似テ大ナリ、ブリニ比スレバ味淡ク無毒、其小ナルヲサウジト云、味淡美ナリ、

〔和漢三才圖會四十九江海有鱈魚鮠師鮠音魚師鮠鮠鮠和名波里萬知、略曰波萬知、

本綱鮠唐鮠魚也、大者有毒、食之殺人、今無識者、

按鮠身圓大而細鱗、中六月其小者五六寸名津波須、西國號和加奈、炙以蓼醋食之、九月一尺許

者名眼白、十月近二尺者名鮠、波萬江東稱伊奈多、爲魚軒和芥醋食最美、如鮠則令人醉、凡醉者可

類然鮮者不醉仲冬長三四尺、最大者五六尺者名鮠、削肉去皮作條曝乾者曰鮠筋、阿蘭陀人賞味

之、呼曰羅加牟、用猪豕油食之、

鮠膾 冬春食之脂多味厚、過春月則味變不堪食、丹後爲上、越中及防州瀨戶崎雲州、鱸島亦佳也、此
魚自少至老時改名、初在江海、徐出大洋、而復自東北海連行、終西海對州焉、以爲出世昇進之物、稱之

大魚、貴賤相饋、爲歲末之嘉祝、未聞有毒殺人者、蓋自對州入中華海則、

〔魚鑑下〕ぶり 中 肥前にやづといふ、丹後の與謝、雲州の鱸島を名産とす、他州もあり、五六月を

わかなご、八月より十二月までをい、なだ、年を越すものをはなじろ、二歳の秋より冬までをわら

さ、四五歳のもをぶりといふ、又ひらまさ、ぶりに似て味ひ美し、ぶりのるびなるべし、四月頃鮠

を生む、

〔安東郡專當沙汰文〕元徳元年己巳十一月注之

一宮中奉納之時、安濃東西郡正權專當等寄合、直會祓料肴魚以下之物、買之、大意日記事、中