

〔大魚一隻〕祿料 計無大魚者、ワラサ二隻、代錢百四五十計歟。

〔大館常興日記〕天文九年四月十九日、大魚はまらち一折、諏神左みやげ也。

〔藩翰譜十二下〕稻葉紀通○稻京極丹後守高廣が國に使用して、其國に出ではべる鱒給るべきよしを乞

ひしに、京極さる腹あしき人にて、稻葉は我領の土産乞ひ受けて、奉行頭人に送らん苞苴の料に

こそすれ、ござんなれ、すべき様こそあれとて、鱒百一一に首うち切て送てけり、紀通大に怒て京

極が家人の此所通らん奴打つて此恨晴さん者をと待ち居たる。

〔毛吹草三〕越中 鱒 丹後 伊瀨浦鱒 出雲 友島鱒 壹岐 鱒 對馬 鱒

〔日本山海名産圖會三〕鱒

丹後與謝の海に捕るもの上品とす、是は此海門にイ子と云所ありて、椎の木甚多し、其實海に入

て魚の飼とす、故に美味なりといへり、北に天の橋立、南に宮津、西は喜瀬戸、是與謝の入海なり、魚

常に此に遊、長するに及んで出んとする時を窺ひ、追網を以これを捕る。略中

或云、鱒は連行て東北の大浪を経て西南の海を繞り、丹後の海上に至る比に、魚肥脂多く味甚甘

美なり、故に名産とすと云、  
〔鶉衣前篇拾遺〕百魚譜

鱒は節饗の比もてはやされ、梅咲ころを世に匂ふ、

〔和漢三才圖會四十九〕江海有鱒魚鱒正字未詳

按、鱒狀似鱒而略扁、帶淡赤色、細鱗、白腹、夏秋西海多出、小者二三寸、大者三四尺、肉味稍勝、而可煮

可炙、可作膾、

〔新撰字鏡魚〕鱒乘勞反、

〔本草和名十六〕鱒鱒鏡似、鱒中石、頭一名石首魚、出崔和名阿知、

鱒

鱒