

〔倭名類聚抄十九〕鱈龍魚 崔禹錫食經云、鱈蘇遣反與鱈同和名阿遲、味甘温無毒、貌似鱈而尾白刺相次者也。

〔箋注倭名類聚抄八〕按類聚名義抄云、鱈鱈俗正干祿字書云、摻操上俗下正、故鱈俗作鱈、○中接

崔氏狀鱈爲似鱈皮中有白垢尾白刺連々逆々、其爲阿知無疑、嶧山君曰、寧波府志有青筴魚、當是

阿知、又按說文、鱈鮓臭也、周禮曰、膳膏鱈、非此義。

〔類聚名義抄十〕鱈鱈俗正音同、

〔下學集上〕鱈鱈俗正音同、

〔東雅十七〕鱈鱈俗正音同、義不詳中略或人の説にアゲとは味也、其味の美をいふなりといひ、別に義やありけむ、詳なる事を知らず、鱈字正字通には鱈字之偽也と見えたり、彼にアゲといふ字、義すでに闕けぬと見えたり、崔氏が説に、尾白刺相次者也と鱈字之偽也と見えたり、彼にアゲといふ字、義すでに闕ける事、疑ふべからず、此にアゲと云ふ物は、其大小種類また一つならず、

〔物類稱呼二〕鱈鱈俗正音同、紀州にてとつかは、土佐にてとつばこと云、小しきなる物を西國にてこ

びらこ、相州にてちんだんご、加賀にてさくざねと云、此魚播州室津にて多く捕る、故にむらあち

の名有、

〔本朝食鑑九〕鱈鱈俗正音同、

集解源順謂崔禹錫食經曰、鱈似鱈而尾白刺相次者也、此非白刺而硬鱗如鱗、背後兩邊相對、自腮下

至尾前、其肉中亦黑血肉、綿綿成條、無鱗、青黑色、大者蒼黑色、不過一尺餘、駿豆房總之海濱、采者最美、

西北南海亦有、鱈性喜成群、游好海糠食、故漁人窺而網采之、鯨好鱈、鯉好鯉、亦同、此類不少、凡自春末

至秋末、多采之、就中其不過六七寸許、而圓肥者、味甚香美、最宜炙食、或作鮮、作煮、作膾、亦佳、絕勝品類、

呼號中脹、而上下俱賞美之、是江都之珍也、漁浦常采爲腊、鯨亦好、冬春之際、魚瘠無味、故專乾曝之爲

民間之用、一種有室、鱈者、狹小肉薄、故不堪生食、曝乾作腊而稍好、漁家言、此魚者、播之室、津多采之、故

稱室鱈、一種有曰鳥、鱈者、類鯧魚而狹、味亦不佳、最爲下品、