

棘高鱈 イラタカ 大三四寸、皮厚刺硬、作鱈、最爲下品。

室鱈 多出於播州室津、故名之。形似鱈而略圓、有白刺、眼大、冬月作鱈、東海亦多出、味脆不佳、爲下品。

目高鱈 喙長、兩眼之間廣、又目大而口小者、名目太鱈。

島鱈 似鱈而略扁、有橫文、尾端有刺鬣、三四月出。

滅托鱈 似鱈而稍扁、尾前帶黃無刺鱗。

〔魚鑑下〕あぢ略中 鱗なく蒼黑色、身中に一條の逆鱗あり、大ッ一二寸より六七寸に至る、大なるもの尺に及ぶ、春の末より秋の末に至るまで尤多し、就中夏月ゆふがし、のものを酒媒の珍とす、大ッ

一二寸、肥圓く腹中あみ滿つ、これをなかくらといふ、生熟皆香美なり、上下ともに賞美す、冬は

瘦て料理にあたらす、只腊となす、又丸あぢあり、相似て劣り小毒あり、一種むろあぢ、播磨室の海

に多し、ゆへにまかいふ、狀圓く肉あつし、腊につくるべし、房州布良より、その半乾のものを出す

上とす、一種まあぢ狀あぢに似て、全身まなかつをのごとし、小なるをゑのはといふ、庖丁家尤

重んず、

〔延喜式宮内三十一〕諸國例貢御贄 和泉國 鯛、鱈、

〔延喜式内膳三十九〕年料 和泉國 鯛、鱈、

〔毛吹草三〕伊豫 ムロ鱈

〔續江戶砂子一〕江府名産 并近在近國

江戶前鱈 中ぶくらと云、隨一の名産也、總じて鯛平目にかぎらず、江戶前にて漁を、前の魚と稱

して、諸魚共に佳品也、

〔類聚符宣抄三〕鮑瘡事

太政官符、東海、東山、北陸、山陰、山陽、南海等道諸國司、