

鯖產地

貫繩懸舫去，則經過萬里竟不死，生獻于御厨也。南產所謂青貫略似本邦之鯖焉。

〔延喜式主計二十四〕凡中男一人輸作物略。中鯖。醬。小鯛。阿米魚各六斤。

能登國略。中男作物略。中鯖。周防國略。中男作物略。中鯖。讚岐國略。中男作物略。中鯖。伊豫國略。中男作物略。中鯖。土佐國略。中男作物略。中鯖。

〔延喜式內膳三十九〕供御月料。能登鯖一百四十二隻。

〔本朝食鑑八〕鯖略。中。

古者用之爲神祇之供，延喜式載之。能登、伊豫、土佐、讚岐、周防等州多貢之。今以能登之產爲上品，越中、佐渡次之，與東南之產大略相同。惟頭圓、小肉、味最脆美，勝于餘州。其越佐之產亦略似，相劣。周防長門之產其次之也。其州太守刺史爭獻之上饌也。

〔新猿樂記〕四郎君受領郎等刺史執鞭之圖也。中常擔集諸國土產貯甚豐也。所謂略。中。周防鯖。

〔出雲風土記秋鹿郡〕凡北海所在雜物。略。中。佐波。

〔宜禁本草坤〕青魚サ。甘平無毒。肉主脚氣濕痺。古作鯖字。膽眼睛取汁注目，主目暗。塗頭中有枕療心痛。平水氣。蒸曝乾水研服之。日華子云：治脚軟煩滿心，益氣力。忌葵蒜。服朮人勿食。

〔本朝食鑑八〕鯖略。中。

肉氣味甘酸，溫有小毒。按甘平無毒。主治：止虛泄，調冷痢，然有破血之功。又治大便閉，不論虛實，用生鯖眼入肛門而導，則大便秘利。

刺鯖氣味主治俱詳于前。刺鯖法取鮮鯖去腸及鱗，自背傍骨而割開之，使全體不別。如楚割而後絕之，油而乾，則然矣。是漁家所深秘也。

鯖醬氣味甘鹹無毒。按主計式有之。古者所在之諸州獻之乎。今世有背腸醬者，其法於青魚腹中去諸

曰背腸，取之和鹽作醃，是賀州之產也。或以骨肉鯖頭尾細剉碎入背腸中調和。鹽麴作醃，號曰背腸醬，是長州防州之產亦以爲佳品。其州守刺史獻之贈之也。

曰背腸，取之和鹽作醃，是賀州之產也。或以骨肉鯖頭尾細剉碎入背腸中調和。鹽麴作醃，號曰背腸醬，是長州防州之產亦以爲佳品。其州守刺史獻之贈之也。

曰背腸，取之和鹽作醃，是賀州之產也。或以骨肉鯖頭尾細剉碎入背腸中調和。鹽麴作醃，號曰背腸醬，是長州防州之產亦以爲佳品。其州守刺史獻之贈之也。

鯖利用