

〔大上臚御名之事〕女房ことば
一いはしむらさきおほそともきぬかづき共

〔醒睡笑〕謂被謂物之由來

鯛をば上臚がたのことばに、むらさきともてはやさる、むらさきの色はあゆにはましたといふえんとや、されば下主らしきいわしも、其人のすきなれば、鮎の魚にもまさるよのふ、

〔本朝食鑑八〕江海有鱗鯛漢語抄訓

釋名、鯢音題訓、御紫訓乎牟羅、鯢小鯛魚也、本朝自古稱之、然考本綱及字書則鮎缺之別名也、御紫或黑故名乎、然紫者藤氏攝關之服色、以此名魚而不憚者、爲賞其美味也乎、按鯛和字也、古來無音釋、故今論之、則鯛音弱言魚出水即死、性柔弱易餒敗也、

集解、四方江海所在盛有所無全無、形似鱈而小圓、有細鱗而易落、背蒼黑而腹黃白、多膏脂而光耀、大者六七寸小者一二寸、性相連群行自澳至磯、至時波赤如血、此謂鯛之鼻赤有光故也、漁人預識下網采之、或曰鯨來則大鯛多來、鯨至則小鯛多至、是鯨鯨喜食故自大洋逐鯛而來、至歟、鯛鮮者作膾作炙、醃者炙食、又俱用好醋和醬而煮食亦佳、其味在頭、諺謂鯛頭有鴈味是也、或有甘鹽者、有糟漬者、有鹽麴漬者、號曰黑漬、有乾者、古爲下品、大概爲民間之食者、忌其腥臭也、實臭氣與鱸略同、而秦之藁鮑亦此類乎、然其味殊可賞、故官家亦時時嗜之、

鯛產地

〔本朝食鑑十〕華和異同鯛 本草諸家未言之、南產志曰、緇魚似馬鮫而小有鱗、大者僅三四寸是鯛乎、

〔延喜式二十四〕凡中男一人輸作物略、中 小鯛阿米魚各六斤周防國小、大鯛鮪十五斤備中國、中

男作物略、中 大鯛、比志古鯛、安藝國略、中 中男作物略、中 比志古鯛、

〔毛吹草三〕攝津 干小鯛世ニコレナゴマメ、又コトノハラト云、 丹後 鯛 伊豫 宇和島鯛

〔本朝食鑑八〕江海有鱗鯛略、中

若常之水戸、豫之宇和肥之松浦、並貢獻于官厨、延喜式神祇有鯛汁、主計有乾鯛、鮪、鮓、紀伊、若狹、丹後、