

備中、備後、安藝、周防、讃岐等州獻之。今京師所鬻自泉之岸和田、勢之桑名、多運轉來、其餘若丹及四國西海亦然。江都最盛、南自相豆、駿遠、參尾、勢泉、紀、東自房、總常、羽、與及北海、多運漕來。

〔新猿樂記〕四郎者、受領郎等、刺史執鞭之圖也。略○中 宅常擔集諸國土產、貯甚豐也。所謂略○中 伊豫手箱

又紙、又鱒、

〔攝陽群談十六〕名物土產兵庫。鱒漬。同郡田部○矢 兵庫ノ津ニアリ、當浦ノ漁者、大網ヲ下テ引之、則潮ヲ以

テ製之、鱒胥トス、香味甚美ナル事、諸國ニ勝タリ、

同簾干小鱒 同所ニ製之、胥鱒ノ所餘、簾ヲ白濱ニ置テ、炎天ニ干乾テ、能干タル時、升ニ量リ、市店

ニ送ル、魚小ク光在テ、銀魚ノ如シ、

〔魚鑑上〕いわし○中 處々海濱多しといへど、東武の内海の産、所謂江都江都前にして、味ひ美く、他州

の産に勝れり、

〔春波樓筆記〕相州鎌倉の海にて漁する鱒は、口曲りて片口と呼ぶ、

〔本朝食鑑八〕江海有鱒鱒○中

凡都城之市民用之爲常飯之佐、田隴山海之民、別造醬汁以代未醬豉汁、是曰鱒汁、然則民間日用而如一日、不可無此物也、

小鱒也 鱒 處々最多采之、以鮮者多爲士民之用、或爲醢以獻國守、刺史守吏亦贈于四方、或充上饌、號

曰鯉漬、今諸州雖多造之、其淨鮮香美者、殆不及桑名之產、又自松浦五島來者、兼鯉、同漬于茄子、生薑、

生蓼、蜀椒、番椒、蒜、葫之類、其味最足賞、此亦間雖有同類、然不及松浦五島之產也、乾者號曰鱒、訓伍真

米、鱒本鱒鱮之類、今訛名之歟、京師五畿勢賀濃尾及四國中國、西海東北諸州、俱種稻梁者、以乾鯉細

剉、和灰而培之、或和糞汁亦有之、故稻梁豐盈、米秬甘實、因號乾鯉曰田作、又用乾鱒亦若此、號曰乾香

也、俱是聲價極賤、利用增貴、以漁家一年所鬻諸魚之價而論之、則鱒之利用十倍焉、於是謂魚中之貨

鱒利用