

殖惟鯨與鱒耳、今世歲賀昏儀之供膳、必以乾鯷、大豆、或鹽乾鱒、鹽乾小鯛、盛于瓮器、為規祝之供、此亦取田作之義歟、或稱小殿腹コトハラ而祝子孫繁榮之義也、凡乾鯷人人平生之佳肴、而朝夕用之不厭、又采其不足寸者、聯乾為帖號トシ疊鱒、此亦酬獻傳厄之嘉肴、或以為茗酒小會之具焉、

肉氣味甘鹹温、無毒按多食令人胸滿吐痰、主治滋陰壯陽、潤氣血、強筋骨、補臟腑、通經絡、養老育弱、令人肥健、長生、乾鯷亦同或曰、最增氣力、壯陽事、惟不宜產婦小兒、而多食則起血暈、生蟲積也、○中

附方、產後腹痛鱒魚頭黑燒存性、凍腫作軟、麻油傳之、

宇留女鱒名義未詳、按此亦似鱒而圓長、頭類小鯔而尖、細肉多、細刺多、脂多、臭細、鱗有光、生用味惡、乾用稍佳、氣味微温、無毒、主治、略與鱒同而劣矣、攝泉紀丹、但若等州多採之、故京師漁市多鬻之、江都亦有自駿豆相之海濱來者也、

〔延喜式二十四主計〕凡諸國輸調、○中漬鹽雜魚、乾鱒各卅六斤、

〔古事談王道后宮〕或人云、鱒ハ雖為良藥、不供公家、鱒ハ雖劣物、備供御、

〔後水尾院當時年中行事上凡〕一正月朔日○中先あしたの御はんを供す、鱒とかいふ御まなを、白

き土器に入れて、同じ土器おほひて奉る、是をきわづきといふ、至極衰微の時節よりはじめ、其嘉例をうしなはせて、今に奉るとか、ふたをおほふは、彼御ま

ば下さまに専用ものなれば、おほひかくすにこそ、

〔古今著聞集十六〕妙音院入道殿○藤原師長仰らるべき事有て、孝道朝臣のわか、りける時、けふたがはで祇候すべきよし仰ふくめられたりけるに、孝道仰を承ながらうせにけり、ひめもすにあそびありきて、夕べに歸り参じたりければ、入道殿大きにいからせ給ひて、御勘發のあまりに、

贊殿の別當なりける侍を召て、麥飯に鱒あはせにて、只今調進すべきよし仰られければ、則参らせたりけるに、孝道にくはせられけり、

〔相州文書〕本城御前様御臺所、毎月納看從、昔相定帳、面改而被仰出事