

〔書言字考節用集五氣形〕鱸コノシロ之本草、魚中之下品、其臭如屍、蓋魚、饑音秋見上、鱸日本紀、順和名、出津、鱸音與上、鱸音未詳未

鮫同上

〔和爾雅六龍魚〕鱸音シロ魚、本草綱目、見于コノシロ鱸、並同、見于コノシロ鱸、青鱸也、青鱸、青鱸、鱸音シロ集、略云、鱸與鱸同。

〔物類稱呼二物〕鱸魚このまろ。此魚の小なる物を京都にてまふかりと云、中國及九州共につな

しと云、薩摩にてはながきと云、此魚長崎に多し故になづく、筑前にてはだらごと云、又土佐の

海にはらかたと云魚有、是はすぢごのまろといふもの也、今按に鱸音シロ童と云、魚は、江戸芝浦品川沖

上總下總の浦々より是を出す、西海にはこれなし、鱸音シロの子にあらす、別種也、駿河にてつなしと呼

は小鱸也、此國にてこはだと云物は、江戸にてさつぱと云魚なり、このしろ、こはだ、さつぱは是皆

種類也、或人の云、世間に子生れて死し、又生れては死す事有、其家にては子生る、時胞衣と鱸と

を一所に地中に藏れば、其子成長す、尤其子一生このしろを食せざらしむ、

〔皇都午睡三編上〕上方にて買て來るを、江戸にては買て來る、略中つなせをこはだ、

〔本朝食鑑八〕江海有鱸、鱸音訓乃之呂、古

釋名、鱸子例反、順鱸、按海上鱸魚、其臭如尸、故近世以鱸為鱸、是恐訛焉、鱸者、

集解源順曰、似鮓而薄細鱸者也、大者五六寸、背蒼腹白而有光、肉白多細鱸、炙可食而煮不可食、或以

鮮作鱸、小者江都曰小鱸、京師曰麻字加利字作鱸、童惟民間之食、而賤士亦不足用、獨以小鱸作鮓、雖

味稍可、亦不足賞也、通俗謂富士山下有天河、入江多鱸魚、是山神所愛也、故詣富嶺之人最忌之、或市

街淫祠祭狐神者、亦供制魚、此亦狐之所嗜、凡婦女忌之者多、是因有其尸氣乎、自古稱此魚名者尚矣、

孝德帝時、有鹽屋鱸魚者、本紀訓鱸曰、舉能之盧、以魚名稱人者、不燭鱸魚、有仁德朝吉備雄鯽、武烈朝

平群鮪臣、舒明朝大伴鯨連之類、略中
肉氣味、甘温、有小毒、或曰、與赤菫同食、主治煖腸胃、益筋力、多食則動風熱、發瘡疥、破血損氣、傳稱、百病