

〔書言字考節用集五〕氣形 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ

〔和漢三才圖會四十九〕江海有鱈魚 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ

〔物類稱呼二〕動物 青魚かど一名にえん つくしにて高麗いわしといひ又せい共云阿部氏の云

此魚あつまる時は沫を吹て水面に浮ぶ雪の降たるが如し網をもつて是をとる腹に子有て満
り干て數の子と云和俗鮓の字を用東海に出るをもつてなるべし今按に津輕にてなまにしと
云は干たる魚をにえんといへば生のにえんと云意なるべし又江戸にてかどいわしと云て鱒
の中に交りてあるもの也松前の旅客に問ひ侍しに少しかはる様におぼへぬると答侍りし

〔本朝食鑑八〕江海有魚 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ

釋名二親魚數子乃古 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ 鮓ニシ

非他魚所能及是以前平鮓鮓即數子也鮓字未詳加登乃古加豆乃古同
一物也登豆二訓相通而誤以鮓子爲數子鮓暫從世稱用數子字爾

集解總房常與羽及南部津輕蝦夷等海濱多出焉自九十月至春二三月采之大者一二尺形似鱸而

長眼大如朱鱗軟易落其色蒼碧有光肉脆多脂不純白而帶紅中多細刺味似鱸而美也炙食最佳或

作鮮作糟亦好俱以數子滿腹者爲上自古多用數子而不知食鮓近來略爲貴人之食也乾數子形如

肥皂莢而爲片相連俱箇々連胞生者不及乾故悉爲乾來新者黃白色爲上陳者紅黑紫色爲下品又

有松前數子者形大色黃味亦甘美最珍賞之自東海諸濱秋冬之際運轉于諸國至臘月正月市中多

鬻之餘月全無于今本朝流俗歲首家家以數子爲規祝之一具而取子孫繁多之義此亦田作海老懸

鯛乾鱒之類乎凡用數子法臘月取乾數子數枚漬水洗去塵沙而涵之四五日或六七日令濕透則軟

熟其水經宿生腥臭之氣則以新汲水易之然後待其濡熟而用之調醬汁及煎酒尤佳或漬未醬酒糟

等亦可惟無炙煮之法爾
肉氣味甘温無毒或曰有毒按數子生乾俱氣味相同乾
者得醋則味苦澀不堪食生則不然 主治助陽補陰温中健氣數子亦主治相同多