玉筋魚

〔本朝食鑑 八江海有鱗〕鰤 市沓師三音、義同、訓加麻須、

釋名、魷 先顯切、音銑、 鮊 釋師錬 梭子魚 按魷鮊、字彙曰、俱魚名、鮊音臼、其九切、師錬下學集用此字也、近世用鰤字、字書惟爲魚名耳、梭子魚今間稱之、或曰、長崎市人逢中華船客而指此魚、問曰、本邦以何名之乎、客曰、梭子魚、愚(平野必大)謂、諸魚曰水梭花、則於魚相當矣、然閩書南產志、梭魚如織梭、豐肉脆骨、此謂鰤魚乎、

集解、形如鰺而細鱗、有光色、有淡黑、有鉛白、觜尖如鋒頭、首尾狹尖、身圓肥而最似織梭、大者不過數寸、脂多味美、又有細刺、惟宜炙食、不堪膾烹也、處處江海有之、作鮝而多賞美、脂多者色淡赤、脂少者色黃白、京師難波漁市採其子一二寸者稱美、一種色淡黑形短小、漸不過三四寸者、脂少味佳、曰志豆岐鰤、其魚有黑腸美味者、亦曰志豆岐、海市作醢而獻于國守、國守獻上厨、贈四方、世以爲珍、尾勢之產最爲上品、賀越亦出而不佳、

肉、氣味、微温無毒、主治、補五臟、調氣血、添陰精、潤肌肉、輕身、黑髮、惟有蟲積濕痰者不可食、多令嘔吐也、作鮝尤可人、赤鮝者脂多潤血、白鮝者脂少順氣爾、

〔和漢三才圖會 四十九江海有鱗魚〕梭子魚(かますす) 鰤 音市 鮊 音臼 魷 音銑、以上自古用來、 俗云加末須

按梭子魚形似鰯而青黑色、肚灰白細鱗光澤、首尾狹尖、身圓肥似織梭之形、大抵六七寸、自備前多爲鮝出之、其色黃赤者脂多、黃白者脂少、炙食味美、病人食亦不敢忌、奧州松前之產、近于二尺者有、

志築鮊(シツキカマス) 形小不過三四寸、色淡黑者脂少、其腸作醢名志築、自淡路志築始出得名、今尾州勢州之產亦佳、

鮊子(カマスコ) 春月自播州多出、大二寸、灰白色脂多、此非梭子魚之子、實曰以加奈古者也、詳于無鱗魚下

〔和漢三才圖會 五十一江海無鱗魚〕玉筋魚 俗云以加奈古 又名加末須古 ○中略

按其大一二寸無鱗、白色脊微青似梭子魚之形、然本是別種、春末腹在鰤、凡春分時攝州一谷始多取之、立夏播州明石浦鹿瀨盛取之、夏至前後讃州八島及下關取之、自一谷次第至西海 其翌日更無之、亦一異也、其盛出時泝浪如山、一網幾千萬難測量、初春偶有之者大三四寸、背青腹白、蓋此舊魚也、盛時以布網取之、用潮水騰之、脂