

針魚

多浮于釜中、拔取爲燈油、與鯨鰯油相並矣。所熬魚亦黃而脂尚有之。微溫以送四方爲賤民食、其利用廣大亞于鯨鰯。

〔攝陽群談十六名物土產〕同○同佃○西成郡ニ捕之、梭似ノ子ニ魚タルヲ以テ、世ニ梭魚子トモ云リ、川邊郡尼崎、矢田部郡兵庫津等ノ浦邊ニモ網之、魚油ヲ煎採テ、其辛ヲ市店ニ送リ、或ハ田圃耕作ノ家ニ求メ埋之地ヲ肥セリ。

〔本草和名十六蟲魚〕針魚口長四寸如針、故以和名。興呂都、一名波利乎。

〔倭名類聚抄十九龍魚〕針聚

七卷食經云、針按和名波利乎、口長四寸如針故以名也。

〔箋注倭名類聚抄八龍魚〕今俗呼左興利略中按東山經、沢水多箴魚、其狀如鰈、其喙如簾。郭氏曰、出東海、今江東水中亦有之。

〔類聚名義抄十魚〕鰈魚ヨリ針魚ハリヲ、一云

〔和爾雅六鱗魚〕鱗魚サヨリ鰈魚ハリヲ、銅啖魚コロド、針鰈ハリヲ、並同。

〔書言字考節用集五氣形〕鱗本草、大小形狀並同鱗殘、但有一細骨如針爲異耳、銅啖魚又云姜公同魚並本草、針魚又作細魚、並俗字。

〔東雅十九鱗介〕針魚ハリヲ中略ハリヲとは即針魚也、ヨロヅの義不詳、即今サヨリといふものは是也、舜水朱氏、サヨリは鱗魚一名、針觜魚といふ者也、といひけり、神武天皇御歌に、クガラサヨリといふ事を、釋に鯨魚多く集れるなりといひけり、さらばサヨリといふは、その多に依る也、ヨロヅといひしも亦此義なる、ヨロヅは萬なり。

〔本草食鑑八江海有鱗〕細魚訓佐中略興利

集解、形似鬚子而長圓大者二三尺、頭小眼大、上啄短寸許、尖如劍頭、下啄長四五寸、黑如鐵針、而尖頭帶赤、俱軟而不堅利、鱗極細而色淡蒼、肉潔白如冰味甘淡可愛、作膾尤佳、或作炙食、蒲鋒亦俱好、京師江都及處處江海多有、其類一也、惟有沖細魚者、春末夏初采之、形略相同而味最減、作脯曰三摩、義未詳、漁家稱細魚最大號多津也。