

〔延喜式三十二〕雜給料 參議已上 人別略○中 與理刀魚五兩二分、

宴會雜給 親王以下三位以上并四位參議 人別略○中 與理刀魚五兩 四位五位并命婦 人別

略○中 與理刀魚二兩二分

〔延喜式三十二〕同節九日 文人料 押年魚與理刀魚各二兩

○按ズルニ、前後引ク所ノ和名本草、倭名類聚抄、西宮記等ニ據ルニ、與理刀ハ蓋シ與呂豆若シ

クハ與呂止ト同語ニテ、針魚ト同物ナラン、

〔西宮記正月〕內宴內藏寮申謂雜物 與呂止二籠

〔重修本草綱目啓蒙二十九〕鱈魚略○中

サンマハ勢州津ニテサイロト云、播州讚岐ニテサイラト云フ、

〔皇都午睡三編上〕上方にて買て來るを江戸にて買て來る略○中さいらをさんま、

〔和漢三才圖會四十九〕鱈魚江海有鱈魚 佐伊羅魚 乃字羅岐。

按佐伊羅狀似馬鮫サハ而狹長背似鱈大者八九寸細鱗領短冬春多出於紀泉及西海脂多取爲燈油或

作鮓以詐名鱈販之伊賀大和土民好食之魚中之下品也故鱈稱眞佐與利別之、

〔魚鑑下〕さんま 漢名まれず秋冬の交房總海多し淡鹽して鬻ぐ又鮮なるもの炙食するによし、

上饌に充らず病者によからず京都にてはさよりと稱ふ、

〔和漢三才圖會四十九〕鱈魚江海有鱈魚 啄長魚 正字未詳 俗云陀須

按啄長魚形色似鱈而大長二三尺啄上下均長七八寸黑色背正青細鱗骨亦青色而硬其肉白氣腥

味不美有江海中常游水所、

〔倭名類聚抄十九〕梳齒魚 辨色立成云梳齒魚東人云阿波我良

〔箋注倭名類聚抄八〕按太平御覽引魏武四時食制曰梳齒魚味如猪魚出東海潘岳滄海賦曰比

サンマ

啄長魚

梳齒魚