

鯉產地

〔延喜式主計〕四凡諸國輸調略○中 堅魚九斤西海道諸國十一斤十兩○中略煮堅魚六斤七兩、

凡中男一人輸作物略○中 堅魚一斤八兩三分西海道諸國中略煎堅魚煮汁各十二兩二分

志摩國調略○中 堅魚略○中 庸輸鮑堅魚鯛楚割、駿河國略○中 煮堅魚二千一百卅斤十三兩、堅魚二千

四百十二斤略○中 中男作物略○中 堅魚煎汁、堅魚、伊豆國略○中 調略○中 自餘輸略○中 堅魚、相摸國中

略 中男作物略○中 堅魚、安房國略○中 中男作物略○中 堅魚、紀伊國略○中 調略○中 堅魚略○中 中男作物

略 中 堅魚、阿波國略○中 調略○中 堅魚五百三拾五斤八兩、土佐國略○中 調略○中 堅魚八百五拾五斤

略 中 中男作物略○中 堅魚、豐後國略○中 調略○中 堅魚卅四斤十四兩略○中 中男作物略○中 堅魚、日向

國略○中 調略○中 自餘輸略○中 堅魚、

〔毛吹草〕武藏 ハタシロ筋鯉 安房 目黒鯉分テ多キ故當國田ノ養ニ用之 備前 鯉 紀伊 鯉

筋鯉 肥前 鯉

〔本朝食鑑九〕江海無鱗鯉漢語抄加豆乎

集解處處江海雖有之、而土佐阿波紀伊伊勢駿豆相房總陸奥等諸州最多採之、海西諸州亦所在采

之、京師冬月希有紀勢及海西諸州傳之、路遠魚餒夏秋不至、然不似江東之多、土佐紀伊之產味厚肉

肥乾堅則爲上品、生食則味過美而易飽、阿波伊勢次之、駿豆相武之產、味淺肉脆、生食則爲上品、乾堅

則味不足而稍薄、房總陸奥次之、

〔日本山海名産圖會四〕堅魚

土佐、阿波、紀州、伊豫、駿河、伊豆、相摸、安房、上總、陸奥、薩摩、此外諸州に採るなり、四五月のころは陽に

向ひて、東南の海に群集して浮泳す、故に相摸土佐紀州にあり、殊に鎌倉熊野に多く、就中土佐薩

州を名産として、味厚く肉肥乾魚の上品とす、生食しては美癖なり、阿波伊勢これに亞ぐ、駿河伊

豆相摸武藏は味淺肉脆く、生食には上とし、乾魚にして味薄し、安房上總奥州は是に亞、