

〔塵塚談〕松魚といふ魚は伊豆相模水戸岩城平邊に多くあつまりし魚なりけるに、文化七年頃より南部松前邊にて多く取れる様になれり、同十七年の夏は伊豆相模には至て少し、水戸岩城邊はかはれる事もなきよし、伊豆相模の海をば遠沖を廻り東海へ出しと見へたり、是天地の氣の南より北するともいふものにや、

〔浪花の風〕松魚は絶てなし、偶出ることありても、十月より末にて、初松魚賞玩することは絶てなく、土地の人は、今も猶毒魚なりとて、鮮肉は食ふものなき故なり、

〔紀伊續風土記〕物産八鉛錘魚略○申本國海中に皆產す、殊に牟婁郡に多し、浦々の漁人この魚を探りて、生鮮のものは近きに鬻ざ、鹽藏のものは遠きに售り、又尾と鰓と脊とを去り、其餘全く切敵きて、醤とし、タダキとい、又腸許を醤となし酒盃といひて諸方へ出す、此二品は田邊莊、浦々にて製するを上品とす、又年々浦々にてカツヲブシを製し出すこと、其利甚大なり、

〔本朝月令六月〕朔日内膳司供忌火御飯事

高橋氏文云、挂畏卷向日代宮御宇大足彥忍代別天皇行景五十三年癸亥八月略○中是月行幸於伊勢、轉入東國、冬十月、到于上總國安房浮島宮略○申此時太后八坂入媛詔磐鹿六猶命、此浦聞異鳥之音、其鳴駕我久々欲見其形、即磐鹿六猶命乘船到于鳥許略○中還時顧舳魚多追來、即磐鹿六猶命以角弭之弓、當遊魚之中、即著弭而出、忽獲數隻、仍號曰頑魚、此今諺曰堅魚今以角作鈎柄也、魚此之由也、

〔看聞日記〕永享五年十月十五日、自内裏御魚味三種鯉一、鯛三、マガツニ、被下畏悅、

〔北條五代記七〕東海にて魚貝取盡す事附人魚の事

鰹鮪は毎年夏に至て、西海より東海へ来る、伊豆相模安房の浦につり上る初鰹、玄やうぐはんなり、天文六年の夏、小田原浦近く釣舟おほくうかび鰹をつる、此よし北條氏綱聞召、小舟にめされ、海士の玄はざを御見物、珍事の御遊、盃酒に興じ給ふ所に、鰹一つ御舟へとび入り、氏綱喜悅に