

被後行事略中 堅魚海藻滑海藻各二斤中略已上當郡所輸 堅魚鰻各四斤中略已上阿波國麻

〔徒然草〕鎌倉の海にかつをと云魚は、彼さかひにはさうなき物にて、此比もてなすものなり、それもかまくらの年よりの申侍しは、此魚おのれらわか、りし世までは、はかくしき人の前へ出る事侍らざりき、頭は下部もくはずきりてすて侍りしものなりと申き、かやうの物も世の末になれば、上さままでも入たつわざにこそ侍れ、

〔盍簪錄〕僧兼好小説記、鎌倉海有魚名鰻、土人不甚珍之、郷耆老言、俺等少時此魚不上鼎俎、僕隸下人、不肯喫其首、每致狼藉、世趨末造、如此者亦充膳羞、可見當時不珍此魚、今也此魚爲海味上品、自王侯而下至叱庶之家、鼎而爲膾、鹵而爲脯、夙而爲挺、漬而爲醢、煎而爲膏、函封甕閉苞苴、千里無日不享、其用而挺之用最廣、歲時吉席無此不成禮、飲饌調和無此不成味、其利遍于域中、沿海諸州所在有之、而土州勢州者最佳、春夏之交、盛集漁人、削鹿角爲鉤、距隨投隨獲、至得數十萬頭、中國未聞有此、或人云、唐客來長崎、稱銀鯉魚、卽是、亦未聞甚賞之、兼好之時、距今未四百年、而此魚顯晦、乃至如此、是知天地之間、生物有常、而人之好尚、隨時變遷焉耳、丁酉正月十七日

〔庖丁聞書〕一出門に用る魚鳥中 かつほ、

〔鶉衣 前篇拾遺〕百魚譜
鰻は芥子酢の風味、上戸は千金にかへむとも思ふらむを、鎌倉の海の素性を、兼好にいひさかされたるいと口をし、鰻節となりては木の端のやふにも思はれず、その梢とも見へずして、花の名をさへ世にちらしぬる、

〔新撰字鏡〕魚比坐蓋反、
比目魚、

〔說文〕魚十一比鱗比目魚也、
魚十一比鱗比目魚也、
魚十一比鱗比目魚也、

〔本草和名〕十六比鱗比目魚也、
〔王餘魚〕郭璞云、王餘、皆雖有二片、其實一魚也、不比行者名、王餘也、此行名、比目也、搜和本草、