

ツラ子テ、ムシテ食スルニヨシ、

鯖魚味甘性平毒ナシ、虚勞ヲ補フ、多食スベカラズ、疝瘕ヲ發ス、蒸シテ油ヲ下シ、取テ瓶ニ入テ土

中ニ埋ミ、湯火傷ニスレバ愈ヤスシ、

〔重修本草綱目啓蒙二十九〕鯖魚 ヒラ ヒラコノシロ ウミヒラメ 藝州 ヒラゴ 子備前 キヅ

ナシ大坂 一名鱈爾雅 當同 當互說文 時充水族加 珍曹必用郎中 同上 箭魚典

覽便 訓鱒魚閩書 惜鱗魚餘姚 青鱗福州 三鰲之魚彙苑 三鰲廣東 鰲正字 鰲鰲

鰲 鰲 鰲 鮑共同

海産形鰲魚ニ似テ、大渾身白色、鱗梅花瓣ノ如シ、唐山ニテハ婦女ノ花鈿ト爲ト云、腹下ノ鱗三角ニシテ鰲魚ノ如シ、大ナル者ハ長サ二三尺、身ハ扁薄ニシテ肉ニ細刺多シ、腹中ノ刺ハ箭鏃ノ狀アリ、故ニ箭魚ト名ク、

太刀魚

〔璫囊抄一〕魚類字 劔タチイサ

〔和爾雅六魚〕鱗魚鱈魚、鰲魚鰲魚、並同、

〔物類稱呼二動物〕太刀魚たちうを 筑前にてながだちと云

〔皇都午睡三編上〕上方にて買かうて來るを、江戸にては買かうて來る、中太刀魚を太刀の魚。

〔尺素往來〕巡役之朝飯明日可令勤仕候此間依霖雨美物雖難得候、中魚類者略 中劔魚。

〔本朝食鑑八〕江海有鱗 鱗音劑訓多

釋名、鮫音奪、鱗之大者曰鮫、字書鮫之小者

集解、處處江海采之、狀狹長薄如本朝太刀之短狹、故俗稱太刀魚、細鱗白色、吻上有二硬鬚、腮下有長鬚、如麥芒之編束、腹下有硬角鱗、快利若刀、腹後近尾有短鬚、肉中多細刺、煮炙而食、煮不如炙、或作鮫而佳、鱗之大曰鮫、形色相同、然臭氣常不食、惟患噎膈者嗜之、