

〔本朝食鑑八〕江海有鱗志比羅魚訓如字、名義不詳

集解江東諸浦間采之頭圓尾細鱗小色如師魚味亦類鮫鰈西海有大及二三尺者曝乾作脯號謂熊引未知以何名之土佐海濱多采之

〔和漢三才圖會四十九〕江海有鱗魚鰈正字未詳俗云志比良長崎人呼曰比以乎此鯨名久未比木

按鰈狀類鰈而頭圓尾小鱗細味亦似鮫大者二三尺作鯨名九万疋以其多有之謂乎越中鰈鯨為上相傳云此中華之魚四五月唐船多入朝時來群游矣唐船歸帆時九州之鯛慕唐人肉食之腥氣著于船入唐矣故夏月鰈多于日本冬月鯛多于中華之湊

鰈鯨味似梭子魚乾者而無毒病人亦食不忌

〔毛吹草三〕若狹小松原ツノ字越中九万疋ノ字

〔本朝食鑑八〕江海有鱗乃字羅幾魚訓如字、名義不詳

集解形如鯖背如鱗領短差細最小魚也性多油脂民間采之炙熟取脂以作燈油然不減于鱒不及于

鯨耳

鮠魚  
クサヒ魚

〔本朝食鑑八〕江海有鱗鮠魚訓伊多知字於

集解形扁身圓口邊有細鬣如杜父之鬣細鱗色黃有光尾無岐漁家謂味似鱒而淡甘江都漁市稀見

之

〔和漢三才圖會四十九〕江海有鱗魚油身油鮠魚俗云阿布良女魚又云伊太知以乎

按油身魚大八九寸形扁身圓吻有細鬣細鱗褐有光頗似油色又似鮠毛色故名之尾無岐肉淡甘不美四時有之為下品播州明石浦多取之關東肴有之

久佐比魚形似油身魚而細鱗有光如五彩大六七寸四五月出不多