

先生按ズルニ、此魚東國ニテイマダ見ズ、江都ニテ稀ニ小判鮫ト云フ魚ヲ捕リ得ルコトアリ、形狀大抵相似タリ、アヤカシト同物カ、或曰利瑪竇ガ坤輿圖ニ載スル所ノ、咽機哆ナルベシト云ヘリ、

〔八丈物產志〕ツノサメハ深海ニスム、背ニ角ノ如クナルモノアリ、長三尺餘、膽ヲ煎ジテ油トスルニ六七合アリ、海底冷ル時ハ自ラ取得ンコト多シ、

〔延喜式〕主計二十四○凡諸國輸調略○中久惠脯、鮫脯、各卅三斤五兩、肥後國○中中男作物○中鮫楚割、

〔延喜式〕民部二十三○交易雜物

但馬國○申略○中五十斤○中皮一百斤○申略○中

因幡國○申略○中百廿五斤○中皮○八

〔延喜式〕主計二十四○凡中男一人輸作物○中鮫皮○中雜魚腊各二斤、

但馬國○申中男作物○中略○中鮫皮○中

因幡國○申

中男作物○中略○中鮫皮○中

伯耆國○申

中男作物○中略○中鮫皮○中

常陸○申

比鮫○中皮○申

〔毛吹草〕駿河 神原鮒鮫○申常陸○申比鮫○中

〔本朝食鑑〕九江海無鱗鮫○中

近頃駿豆海濱出阿伊鮫、魚小皮薄不及蠻國產、是亦飾刀鞘也、本朝古來賞之、延喜式神祇有鮫楚割、則爲神供者乎、主計部有鮫臘、肥後獻楚割、但馬因幡伯耆獻鮫皮、此皮定識非沙皮而別有采處、今世海西送傳于乾鮫肉、其味不佳焉、

〔宜禁本章〕坤蟲魚鮫肉 平補五臟、作鱠作鯛食之、甘鹹主心氣鬼疰蟲毒吐血、謂之沙魚、有二種、喙如鋸、謂之胡沙、肉美小而皮厚、少而毒、食品之美者、食之益人、去沙翦爲脯、皮以飾劍、日用本草切肉作絲晒乾、食品中爲佳、善動風氣、