

有鳥賊腸者、厚一寸許、圍二尺餘、如筍之無底而褐色、有圓腸者赤色、以上五腸者皆漁家常食、而謂味美、益人之氣血者也、采油亦多、又有丁子腸者、色最赤、俱取油處、凡此數腸者、百尋之外悉是臟腑、然不見其形容、則難名之、

牙、集解、狀類象牙、猪牙而堅白可切磋、近時齒醫有新造牙齒而入老人落牙齒之痕者、彼工巧極奇緻、著齒齦、能噉堅骨、略動搖之亦不易落、世稱入齒醫以推舉之、其新造牙者鯨牙最好、故世人賞之、凡鯨之有牙者獨真甲、而未聞餘鯨有牙者也、或好事者製牙染紅、以亂于珊瑚珠、而言非鯨牙者不擬真也、骨、集解、頭腮、胸腹、脇背之骨、及扇骨大骨爲不足用、但有圓斬骨者、厚一尺餘、圍三尺許、而白色、漁家呼謂蕪骨、如蕪菁根形、細切曝乾、用之時浸熱湯者久澄白如冰、和醋醬而食味淡甘可愛耳、

尾、集解、凡魚尾之上圓肥處俗謂尾筍、鯨之尾筍呼號尾脛巾、訓於波波岐、是鯨肉中之最美味、故賞鯨肉者先覓此尾脛巾之外黑內白脂、其味極甘美不可言、是熊蹯鴈肪之類乎、

〔明良洪範十七〕十三郎市人ト成リ、後年芝露月町ニテ、鯨ノ鬚細工ナドシテ暮シケルト也、

〔甲子夜話五十九〕予浦清領内ノ俗、鯨皮ヲ謂テテエラト云フ、鯨皮尤モ膏液多シ、煮テ油トナシテ漁人ソノ利ヲ得、或日行智梵文ノコトヲ談ズル中、梵ニ油ヲ乞^テ帝羅ト云フ、然レバ鯨ヲテイラト謂ハ油多ノ稱ナリト、イカニモ當レリ、慈覺大師將來梵語雜名ニモ帝羅ノ譯見ニ、

又曰、鯨皮三寸四方許ヲ重一斤トス、煮テ油ヲ得ルコト一升許、餘ハコレヲ推テ量ルベシ、又皮縱二尺四寸、橫一尺二寸、高八寸、油ヲ得ルコト二斗バカリ桶ニ充ツベシ、

〔常陸風土記行方郡〕郡南七里男高里○中南有鯨岡、上古之時、海鯨匍匐而來所臥、○下

〔日本紀略一醍醐〕延喜十七年九月八日甲寅、太宰府言、對馬島下縣郡碁子濱鯨乍生、將寄其後九月上旬、隣賊數舶、將發來者、

〔大外記師遠記〕大治二年五月廿六日、未刻師安朝臣、爲院御使來示云、肥前神崎御庄死鯨被打寄、萬