

都難波の俗目ぐろといふ是なり、又二尺已下のものは、相摸にてよかごといふ、一尺餘りなるは、同國にてめだい玄びと云、本草、鼻肉作脯名鹿頭、又名鹿肉と有、是目鹿となづくる故有に似たり、一説に目ちかとは其眼の近きなり、まぐろと云もの、小しきなるをいふ、まぐろとはその眼の黒き也、

〔皇都午睡<sub>三編上</sub>〕上方にて買て来るを江戸にては買て来る、○中はつのみをまぐろ、上をきわだ、中をかぢき、下を亥び、

〔本朝食鑑<sub>九</sub>江海無鱗鮪比之〕鮪訓之附、真黑、目鹿、

集解、江海處處有之、就中西北海濱多采之、自古采之、山部赤人歌、藤井乃浦爾鮪釣、萬葉見漁夫火光歌、鮪衝等海人之燭有、或武烈帝朝、有平群鮪臣者、是賞魚之大而名乎、頭大背尖、鼻長口有領下、兩頰腮如鐵兜、頰下有青斑、死後眼出血、背有刺鰐、無鱗而蒼黑、肚白如抹雲母、尾有岐而硬、上大中圓下小、大者一二丈、小者七八尺、肉肥厚而淡紅、背上肉左右有黑血肉兩條、呼稱血合味不佳、故屠之者必棄而不食、凡采之釣之、刺之、海西諸州之濱以如鐵耙者懸而采之、熊手鷦口之類也、此魚頭甚有力、頭向陸尾向海、則懸頭而采之難、頭向海尾向陸、則懸尾而采之易、是尾無力之故也、乘煖而浮、見日而眩、來則成群、漁人獲之、采脂油或作脯而貨之、或膾鮮而食、炙肉而食、俱味稍佳、禮月令季春天子薦于廟、故有王鮪之稱、是賞魚之味歟、賞魚之大歟、未知之、

真黑魚及目鹿、集解、小鮪四五尺許、呼號真黑、形全與鮪同、但以肉之紅暎爲真黑、味亦勝于鮪、凡士以上之人者不食之、近頃及堂廡之筵作膾作炙、或爲楚割、京師俗不食之、海西海東之人嗜食之、世以作膾則似堅魚、作炙則似師魚、故最賞之、然味不及二魚也、目鹿者京師難波俗呼稱目黑、或曰目付、義未詳、真黑二三尺許、呼號目鹿、味比真黑則稍淡而復佳、作膾作炙作煮俱好、斯魚三四月多出矣、以先于堅魚而最被賞于世也、或謂眼眶肉味美如鹿肉、故曰目鹿、是似有故、李時珍本草鮪鼻肉作脯名鹿頭、