

宇豆和茶袋一名 小鯛 一尺以下者作哉以芥醋食味甚佳 目鹿 二尺以下小鯛亦可爲哉 目黑

三尺以下者多爲鮓凡字豆和目黑共爲

未黑

三四尺以上者

至此時形略扁色亦稍黑爲鮓冬月民間賞之亞于鯽又鮮肉作脯臘鰹節

波豆 四五尺以上者與鮓無異惟腹鬚鮓波豆黃赤色異身其鮓和州人嗜食之以一枚爲馬一駄

〔日本山海名產圖會〕鮓大なるを王鮓中なるを叔鮓俗ト云ノク小なるを鮓子といへり東國にてはまぐろと云

筑前宗像讚州平戸五島に網する事夥し中にも平戸岩清水の物を上品とす凡八月彼岸より取はじめて十月までのものをひれながといふ十月より冬の土用までに取るを黒といひて是大也冬の土用より春の土用までに取るをはたらといひて纔一尺二三寸許なる小魚にて是黒鮓の去年子なり皆肉は鰹に似て色は甚赤し味は鰹に不逮凡一網に獲る物多き時は五七萬にも及べり是をハツノミと云は市中に家として一尾を買わなければ肉を割て秤にかけて大小其需に應す故に他國にも大魚の身切と呼はる又是をハツと名付る事は昔此肉を賞して纔に取そめしをまづ馳て募るに人其先鋒を爭ひて求る事今東武に初鰹の遅速を論ずるがごとく此を以て初網の先馳をハツとはいひけり後世此味の美癖を悪んで終にふるされ賤物に陥りて饗膳の庖厨に加ふることなしされども今も賤夫の爲には八珍の一つに擬てさらに珍賞す中略此魚頭大にして嘴尖り鼻長く口領の下にあり頬腮鐵兜のごとく頬の下に青斑あり死後眼に血を出す背に刺鰩あり鱗なし蒼黒にて肚白く雲母の如し尾に岐有硬して上大に下小なり大なるもの一二丈小なる者七八尺肉肥て厚く此魚頭に力あり頭陸に向ひ尾海に向ふ時は懸てこれを採り易し是尾に力らなき故なり煖に乗じて浮び日を見て眩來ける時は群をなせり漁人これを捕て脂油を作り或は脯を作る

〔古事記下清寧〕平群臣之祖名志昆臣立于歌垣取其袁祁命○顯將婚之美人手其娘子者菟田首等之