

ハ長サ三四尺、ソノ小ニシテ肉薄キ者ヲゴンギリバモト呼ブ、開キ乾ス者ヲヒバモト云フ、京大坂ニテハ生肉ヲ取り擂碎シ、焼或蒸シテ魚肉糕トス、大坂ニハ數種アリテ、肉糕ニ宜シキハモ一品アリ、僞造ノ肉糕ハ狗母魚、海鯫魚、火魚等ノ肉ヲ用ユ、京ニテハ諸魚ノ賣レ難キ者ヲ集メテ僞造ス、ソノ膘乾シ裂キテ弓弦ニ造ルベシ、甚ツヨシト云フ、又造膠勝於諸膠、弓人貴重之ト、食療正要ニ言ヘリ、

增、海鰻鱈ノ腸中ニ大肉片ヲナスモノアリ、俗ニハモノキモト呼ブ、赤味噌ノ汁ニテ煮食ヘバ、能ク雀目ヲ治ス、輕キ者ハ一七日、重キ者ハ半月ニ過ギズシテ平復ス、神方ト謂フベシ、

〔魚鑑上〕はも○中、略攝泉紀播海中多く產す、狀うなぎに似て灰色、腹白く嘴長く尖り、齒尖するこく、肉中に岐骨多し、大なるもの四五尺、東都近海もまゝ是あり、味淡甘して美し、魚餅に造るを最上とす、其骨切ほねきりと稱るもの、醬油にて焼ときは、うなぎの蒲燒よりは上品なり、京攝に於ては實に殼中の珍とす、その鱈をば膠となすべし、又小にして肉薄きものをごんぎりといふ、古へは割ずに全にて、煮焼して食しやと思わる、ごんぎりは五寸切なり、小竹を長さ五寸に切り、前後互に拍て歌の節をなすものをごんぎりこといふ、其調理の形、これに似たるをいふにや、

〔毛吹草〕攝津 水鰐 紀伊 大鰐

〔攝陽群談十名物土産〕同○西千小鰐 同所○武庫郡西宮ノ漁者捕之、小キ鰐ノ干物重合セテ小鰐ト號ケ、市店ニ送リ、

〔三代實錄〕清和貞觀十二年十二月廿五日壬寅制、略中諸國工匠役夫、米鹽之外、加給鰐體、今改作魚和布等、

〔畠山亭御成記〕永正十五年三月十七日、畠山式部少輔順光亭へ御成、略中獻立○中八こんはむゑいくるく、