

釋名。潮吹蛤。江申淺處能吹。潮故名也。

集解。殼似淡菜蛤而小。肉亦似淡菜蛤而無菜及紫黃。但有黑茸白肉而味不佳。海俗食之耳。勢尾參豆

相武房海濱多采之。式稱白貝古賞之乎。

〔令義解賦役〕凡調略中正丁一人絹繩八尺五寸。若輸雜物者。白貝菹三斗。

〔延喜式三十一年料內膳〕

尾張國〔申略〕白貝二擔

〔常陸國風土記島根郡〕板來村。其海。白貝略。多生。板來南海有洲可三四里許春時香

島行方二郡男女盡來拾津白貝雜味之貝物矣。

〔出雲風土記行方郡〕浦上里。白貝浦昔在白貝故因爲名。

〔播磨風土記揖保郡〕浦上里。白貝浦昔在白貝故因爲名。

〔類聚雜要抄〕一母屋大饗。

同饗應差圖。白貝。

〔物類稱呼二動物〕鹽吹貝。しほふきかい。伊勢にてとんび貝と云。總州にてつぶと云。

〔本朝食鑑十介〕潮吹蛤

釋名。此蛤最吹潮故。

集解。小者似淺蜊白而無紋。殼口紫黑。常水中開口吹潮。江東漁艇與淺蜊相雜而來。故合烹而食。但肉白味短耳。芝江常采之。勢參尾及海西諸濱亦多采之。或曰。潮吹長故作蚌。又曰。海西有大如小笠者。殼上略有紫花紋。然則車螯之類歟。素聞筑之海越佐之大洋。有時望重樓高閣乍出島嶼上者。則本邦亦有蜃哉。

肉氣味甘鹹平無毒。主治海俗稱能解酒毒。