

ひのからをつみおきて寶のあとを見するなり、けり、とよみたり、さらば今アコヤノカヒといひて、其殻のハマケリといふよりは、長くて黒きが、かの珠を産じぬる蚌といひしものは是也とぞ見えたる。

〔本朝食鑑^十〕貽貝訓イハ乃加略

集解、殻類蚌、肉微赤似蚌肉、海人食之、細切曝乾以送四方、味不爲美、粗有臭氣、嗜之者、愛其臭氣、常和生茄無根等羹食之、今參勢之守令貢獻之、本朝式亦若狹參河貢之、江都漁市亦時鬻之、

肉、氣味、甘鹹平無毒、主治未詳、海人傳稱、同茄子味、噲汁煮食、能止泄痢、

〔大和本草^十〕^四淡菜ナガイ海中ニアリ、延喜式ニ貽貝ト云是ナルベシ、東海及筑紫ノ海ニ多シ、蛭カヅ

キテトル、本草ニ一名東海夫人ト云、ソノ形ヲ以名ヅクトイヘリ、中ミルクヒト訓ズルハ非ナ

リ、ミルクヒハ西施舌ナリ、

〔重修本草綱目啓蒙^{三十一}〕淡菜 黒貝舊事 貽貝延喜式 イノガヒ 勢州 ヨシワラガヒ 江戸

アカ^〇カ^〇ヒ^〇豫州 セトガヒ^〇防州 ヒメガヒ^〇ニタガヒ^〇南部 シユウリカヒ^〇同臺 センダイ

カ^〇ヒ^〇仙臺 ツバクラガヒ^〇水戸 ケカチガヒ^〇淡州 ハシバシラ^〇阿州 ケガヒ^〇正養 カラス

ガヒ^〇中略

其形一頭ハ狭ク、一頭ハ濶クシテ蚌ニ似タリ、長サ三四寸、外ノ色黒シ、阿州伊島へ渡海ノ間ニ、古橋ノ石柱多シ、此介多ク粘著セリ、故ニ方言、ハシバシラト云、肉ハ色紅ニシテ、蚌肉ノ如シ、味佳ナ

リ、口ニ少シ黒毛アリ、故ニ東海婦人ノ名アリ、猶海參ヲ海男子五雜ト稱スルガ如シ、下

〔令義解^三賦^三〕凡調略 中 正丁一人絹絶八尺五寸、中若輸雜物者、中貽貝鮮三斗、中貽貝後折六

斗、

〔延喜式^五齋宮^略〕月料^〇中

腸漬鮫貽貝鮓各一斗五升