

岐

江のよどにみぞがひひろふうなひ子がたはぶれにてもとふ人ぞなき、
〔物類稱呼二〕多伊良木たいらぎ 大坂にてゑぼし貝と云

〔本朝食鑑十〕岐羅訓多比

釋名江瑤柱本草近俗呼此名者多矣江瑤者總稱柱者圓肉如柱也今本邦之色乎

集解岐殼似蚌黑色波紋上大下小大者廣五六寸長過尺餘惟有柱白圓如玉大者數寸味極甘美其肉腥韌不堪其帶膜白舌味稍好世俗取白柱而細切作片炙食烹食生食俱佳此海錯中之珍賞與鰻

蠣蛤蜊爲伍專充上厨之供古來未聞稱名近世多賞之海人亦探其大者以貨之

〔和漢三才圖會四十七〕玉珧

江珧

馬頰

馬甲

俗云太以良木又云鳥帽子貝

タイラギ

モ云

玉珧一名海月者非也

略

中

〔毛吹草三〕紀伊 烏帽子貝

タイラギ

モ云

海松蛤

〔本朝食鑑十〕海松蛤訓美留久

中略

集解蛤殼肉俱類蚌一頭小生黑茸略比鹿茸而有黑毛茸頭生菜初微黃帶赤色味淡脆甘美老變作深青色味淡而微澀此卽海松也海松非松狀爲淡菜者相當矣庖人磨黑茸則頭紅茸白味最美而充上厨世旣嘉賞之其袴帶舌柱亦味佳古者出雲石見紀伊參河安房等州貢之近世處々多有之

〔大和本草十四〕西施舌略中

江戸ニ多シ諸州ニアリ佳品ナリ蛤ニ似テ少長クヒラシ其舌殼ノ外ニ長ク出ヅ紅白色ナリ味ヨシ淡菜ヲミルクヒト訓ズルハアヤマリ也

〔毛吹草三〕丹後

切門文珠貝

海松蛤

〔本朝食鑑十〕馬鹿蛤訓波加比

中略

久

久

久