

圍薄堅、其端蒼黑如鋸屑之凝堅，在水中則半出殼外，轉運以跂步，俗稱鰯耳。肉之首尾兩端有二竅，如上下二口之形，常附於巖腹石上。蟹之男婦入水或深沒于波底，用小刀乘不意急削采之，若斯則易得，否則緊粘難脫也。凡蟹有男婦同依海濱之習俗，以爲營爾食鰯者有生食煮食蒸食乾食醃食糟漬食俱去甲及腸，又有切肉割腸和鹽以爲醬者，故今古食品最多。漁市以爲貨，其大者價貴，近時以志摩、伊勢、隱岐、佐渡、駿河、伊豆、相模、安房等海濱之產爲上品。今相州長田小坪來者，大不過徑四五寸，肥圓肉起，其味極美。海俗以爲御厨之供。略中 鰯雖有雌雄，未見其孕乳，雌肚未見有子者。然海中生態不可知矣。李時珍所謂蚌蛤屬皆有胎生卵生，則此亦其類乎。

〔延喜式

主計二十四

〕相摸國○中 中男作物○中 短鰯○中

安房國○略 調○中 烏子鰯、都都伎鰯各廿斤，放耳鰯六十六斤四兩著耳鰯八十斤，長鰯七十二斤。中

略

若狹國○略 註調絹薄鰯○中

佐渡國○略 中 中男作物布鰯○略 中

出雲國○略 註調○略 調廿四斤○略 中

石見國○略 中 中男作物○略 中 薄鰯○略 中

隱岐國○略 註調御取鰯短鰯○略 中

長門國○略 中 調○略 中 雜鰯○略 中 中男作物○略 中 薄鰯○略 中

紀伊國○略 註調○略 調鰯○略 中

阿波國○略 中 調○略 中 御取鰯三百斤，細割鰯三百卅三斤，橫串鰯卅九斤。中

伊豫國○略 中 調○略 中 長鰯卅六斤，短鰯三百卅斤。中

筑前國○略 註調○略 中 御取鰯三百六十斤，羽割鰯六斤，葛貫鰯一百八斤，蔭鰯一百卅五斤，鞭鰯廿四斤。