

〔建武年中行事正月〕元日節會略○申 内辨天氣に候、御はしくだる。○註 臣下みなこれにおうす、はし
る。次あつものを供す、あはびの、あつものといふ。○下略

〔類聚雜要抄〕一母屋大饗

同饗應差圖 貝鮑

〔厨事類記〕蒸鮑 鮑ヲ蒸テ、ホシテケヅリテ供之。

〔奉公覺悟之事〕うちあはびを引わたしと云なり、閏は十三けづりかけ、長七寸五分。

〔三好筑前守義長朝臣亭江御成之記〕三獻○申 御ゆづけ○中 かいあはび。

〔祇園會御見物御成記〕九獻○申 かいあわび

〔昨日は今日の物語上〕一けふはおやの日じやとて、寺へ参ければ、○申 折ふし坊主はあはびのわ
たあへりやうりをなさるゝが、だんなに見付られかくすべきやうはない。○下略

〔類聚符宣抄〕炮瘡事○申

太政官符、東海、東山、北陸、山陰、山陽、南海等道諸國司令臥疫之日治身及禁食物等事漆條○申
一病愈之後○申 卯日已後、若欲喫魚矣、先能煎炙、然後可食、但乾鮓堅魚等之類、煎否皆良、乾脯亦好
○申 略

天平九年六月廿六日

〔本朝食鑑〕十鮓略

集解造長鮓法、采生鮓去腹殼、以小刀從耳端環切至中肉成條、次第切盡、條條洗淨、略暴乾待生乾、而
引舒令長、復暴乾作明白條、此謂長鮓、短鮓亦略同、近世伊勢志摩多造以貢獻之、伊豆海人造短鮓以
貨之、或用榮螺而亂之、然味亦不減鮓、故謂榮螺熨斗而賞之、筑前肥後有丸片鮓、此亦短鮓之類也、凡
本邦賞長鮓者、仍爲上下賀祝之先供也、神祠亦奠之、取延長悠久之義乎、
氣味主治與乾鮓同、但懼多食難消耳、