

參河國○中男作物○略中雉腊、

〔延喜式三十九〕年料

尾張國(中略)雉腊(中略)納(中略)籠(中略)越中國(中略)雉腊一興

太宰府(中略)雉腊(中略)上別貢

〔三代實錄光孝仁和三年二月九日癸丑信濃國例貢梨子○中雉腊略中貢獻之期元不立制太政官議定例貢每年十月○中立爲恒例、

〔倭名類聚抄十六〕臘(中略)禮記注云臘(音周保之以)乎見本朝式乾魚也、

〔書言字考節用集六〕乾魚(俗作干物)

〔倭訓栞比編二十五〕ひもの今俗ひものといふは魚の乾たる也、煮腊とみゆ、

〔庭訓往來〕鹽肴者○中干江豚、

〔本朝食鑑九〕乾魚

釋名臘本朝肺魚(上同)脂源鍛訓乎佐順鍛之(上同)炒煢音早備同、干魚(俗名臘與鱠同音周或曰搜臘皆乾魚肺者臘本邦未用之鍛者以繩或竹之類穿貫風乾者曰鍛音快炒煢者卽火乾也自古矣生魚而日乾風乾是路遠易餕之故也乾魚本朝近代作干魚干鰐千鰐之類也韻會曰乾燥也集韻或作漬楚辭后土何時而得乎千魚稱也乎今俗以干魚通作干故今

集解乾魚之可賞者鯛甘鯛鱈鮭鮎幾須魚細魚鰯鰯烏賊鮒河豚白魚鰯鰯榮螺淺蜊貽貝海鼠之類也有生乾有枚乾有串貫有魚條有醃而乾有切而暴皆乾魚之法其國守令之所貢獻而市民常所貨矣、

肉氣味甘鹹溫無毒未熟者乾之前鮮者乾後辛臭辛臭者必有毒主治一切沈痼虛羸瘀血枯之病俱可用之發明世俗所謂乾魚性輕氣薄不中諸病故病家亦倣之妄用不慮其殘害也大抵鮮時有毒者暴之而毒去鰯河豚之類是也鮮時無毒者暴之彌可人甘鯛幾須細魚之類是也鮮時少毒者暴之彌毒川鰯