

白魚之類是也。鮮時性寒者暴之性溫，鯪、榮螺之類是也。是皆不可不深察乎。大抵鮮者勢雖峻烈而入胃易消，故遺毒亦少矣。乾者性雖輕薄，而入胃難消，翻有餘賊焉。或謂生魚之濕熱因日夜乾枯之漸，而濕去熱化，最可入之身也。是雖於理亦然，若泥一路不思多岐，則危矣。但據魚之剛柔人之虛實，而所用有等差爾。

〔和漢三才圖會魚之用〕 鰐音摺 考 烹音想 乾魚 漢書師古注不著鹽而乾魚曰鰐。禮記謂之羹。凡物乾陳者皆謂之羹。羅願云：諸魚羹皆爲養。俗云干物。

未乾魚。脾鮮魚和微鹽乾之，半濕者謂之未乾。

○奈比

味與淡鹽魚同美。

〔令義解賦役〕 凡調略 中正丁一人絹絰八尺五寸略 中若輸雜物者略 中雜臚謂割乾 一百斤。

〔延喜式主計〕 凡諸國輸調略 中一丁略 中乾蛸九斤十三兩。乾螺十斤十兩略 中久惠臚、鮫臚各卅三斤五兩略 中雜魚臚卅三斤、漬鹽雜魚、乾鱠各卅六斤略 中。

凡中男一人輸作物略 中乾鮓略 中二斤。

〔本朝食鑑七〕 鮓

乾鮓集解：松前秋田及兩越最多以傳送于諸州。其法采生鮓去腸投屋上懸樹杪以乾暴經日。其中有鮓披者用鮮鮓去鱗腮膽腸洗淨自腹至背連皮割開曝乾，非尋常乾鮓之比。是松前秋田之佳品也。彼地大抵冬月鮓衝逆流溯于川源深淵處生子于草石間而腹開體羸流落隨流而下不知幾千百漁人用長竹竿削尖竿梢臨岸刺流落之鮓遙拋屋上自暴霜露晒風日而爲乾鮓以貨四方。今傳送于西京江都者悉彼土之鮓也。松前之北通于蝦夷產乾鮓太多其地連於女真極北而寒州自秋初至夏初有雪故不生五穀土人皆血食冬則穴居及秋多作乾鮓貯之穴居之間食之保其生云。

〔徒然草下〕 四條大納言隆親卿からざけといふ物を供御に參らせられたりけるをかくあやしき物まいりやうあらじと人の申けるを聞いて大納言鮓といふ魚まいらぬ事にてあらんにこそあ