

右諸國所貢並依前件仍收贊殿擬供御、

〔延喜式主膳三月料略中〕

鮫楚割舟斤

〔吾妻鏡十文治六年○建久十月十三日甲午於遠江國菊河宿佐々木三郎盛綱相副小刀於鮫楚割居折以子息小童送進御宿申云只今削之令食之處氣味頗懸切早可聞食歟云々殊御自愛彼折敷被染御自筆曰、

まちえたる人のなきもすはやりのわりなく見ゆる心ざしかな

〔書言字考節用集六服食〕

〔皇都午睡三編上〕上方にて買て来るを江戸にては買て来る○中鰹節をかつぶし又おか。

〔本朝食鑑九鱗豆乎○中略〕

集解○中煮熟之候中外作白而入冷水則逾潔白呼號奈萬里此亦爲佳近時庖人僞雉肉者皆以鰹之奈萬利爲上真黑目鹿次之○中

鰹節○中堅魚釋名花鰹堅硬也延喜式稱堅魚者悉是乾鰹而今之鰹節也生節者切鮮去皮煮熟之則紅變白以曝乾經三兩日而用之也

集解堅魚者本邦日用之物調和五味之偏發生膏腴之美而鹽梅之中主故上自廟堂下至田舍一日不可有無焉然新舊大小上下之品類最多或據所產之地而有好惡焉古者式之神祇有堅魚腊者乾肉也又有煮堅魚堅魚煎汁獻廟祠之神供乎民部省伊豆獻堅魚煎主計部志摩相模安房紀伊土佐日向豐後貢之駿河貢堅魚及煮堅魚堅魚煎汁伊豆亦貢堅魚及煎汁近世以土佐紀伊之產爲上品土佐之產大者一二尺餘肥實表黑裏紅味極厚美呼稱土佐節紀伊熊野之產次之呼稱熊野節阿波伊勢志摩遠江駿河伊豆相模豐後日向亦次之是則魚商之貨殖國守之重租也大抵以狀肥大堅實