

ゆへなり、

〔譚海五〕鰹節をこしらふるは、皮ともにふしに切て、蒸籠につめてむす也、薪には青松葉を用ゆ、松の葉にむされて、鰹の皮と身の間にあるあぶらした、り落る事、數日其後せいろう取出し、皮を去て常の焚火にてむす事一日して、四斗樽に入ふたをして、四五日へて取出しみれば、青きかびひまなく生ずるを、繩にてすり落し、又樽につめ入てふたをなし、四五日経て取出せば、かびを生ず、それをすり落して又もとのごとく樽にいれ置、後にはかび生せず、其時、取出し日のあたる所にほしたるを、最上のものとす、此ごとくせざるは鰹節になせし後も、暑中はかびを生ずる也、

〔新編常陸國誌土產六十二〕ナマリ節、

那珂ノ湊成濱等ニテ作ル、鰹ノ宋ヲ切テ、湯ニテユデ、サテ湯ヲキルナリ、下總ノ跳子ニテ製スルモノハ、ムシテユデズ、故ニ松葉ノ火ニテクスブルナリ、久シキニ致スモノハ、水戸ヨリ出ルヲヨシトス、共ニ多ク江戸ニ出シテヒサグナリ、

〔令義解賦役〕凡調○中正丁一人、絹絶八尺五寸、六丁成疋○略中若輸雜物者○中堅魚卅五斤、

〔延喜式主計二十四〕凡諸國輸調○中堅魚九斤、西海道諸國一斤十兩

凡中男一人輸作物○中堅魚一斤八兩三分、西海道諸國二斤○中略

志摩國○中庸輸鮑堅魚鰯割○中

駿河國○中調○中堅魚二千四百十二斤○中中男作物○中堅魚煎汁堅魚○下

〔大草家料理書〕一のたあへ鱈は酒のかすを能摺て、大豆の粉を入れて、花鰹を摺てませて、魚に酢を掛てあへる也、略中

一鴨のいで鳥は、湯を以て洗て、丸に鍋に入て花鰹を入れて、酒とぬかみそ少し入てたく也、略中一冬は生姜酢にても、辛酢にても、鯛を少し暑かにしては、一返加減する也、但出す時花鰹を上に