

諸州ハ殊更ニ海產多シ、其中ニ於テモ、松浦、五島、薩摩沖海鮨、海鰐、王鮑、叔鮑、鰯子、鉛錘魚等ハ割調ノ法ヲ精好スレバ、幾年モ腐敗スルコト無シ、且肥前大村ノ海膽、鰐鮓、野母ノ馬鮫、唐墨、其他佐賀久留米及ビ柳川ノ鹽漬海簾、熊本ノ唐海月丸熟海鼠、鹽鮓、丸熨斗鮑、濱漬鮒、鹽煮鮑、薩州ノ刺鮓、及ビ琉球熬海鼠、赤貝鹽辛、干鮓殘魚、唐津ノ串魚海鼠、鮑等、皆其高名ナル者ナリ、又山陰道諸州ニ於テハ、松江ノ鱸魚鮓、同麴漬、隱岐ノ串鮓、米子ノ鹽鰯、鹽鱸、因幡ノ串海鼠、串鮑、干鮓、干鰯、鹽鮓、蒸鮆、丹後ノ鹽鰯、干鰯、及ビ鱗剝小鰯等、皆遠ク他邦ニ輸スベシ、又北陸道ノ名產ハ、若狭ノ鱸魚鰯、大口魚、溪鮓、越前福井ノ刺鰯、干鰯、干鮓、子籠鹽溪鮓、同國大野ノ海膽鹽辛、加賀ノ刺鰯、及ビ鰯子、鰯腸鹽辛、烏賊黑漬、姬鰯、白鰯、鰯筋、馬鮫筋、大口魚筋、串海鼠、海膽鹽辛、鰯鹽引、鮟鱇漬等、又出羽ノ鹽引ノ鮭、及ビ子籠柏漬、與州ノ大口魚、鮭、鰯、干金海、海鼠、鹽漬、浮鮋、其他氣仙、南部、松前等ヨリ出ル、種々醃魚、鮑魚、乾魚等夥シキコトナリ、又關東ハ水戸ノ干浮鮋、甘漬鮭ヲ始メトシテ、九十九里ノ干鮓、上總房州ノ鰯、梭魚、三摩等ノ鮑魚、及ビ乾鮓、干海鼠相模ト伊豆七島ノ魚、及ビ貝ノ鮑魚、叔鮑、鉛錘魚、鰯等ノ醃魚モ亦夥シ、其他諸國ヨリ出ス所ノ鰯、及ビ白鳥雁鴨等モ亦其數極テ多シ、然レドモ皆鹽漬ニスルヨリ外ノ割調法ヲ精究セザルヲ以テ、美味ヲ失フコト少カラズ、故ニ小魚小鳥ノ肉ヲ久ク貯ヘテ、味ノ美ナランコトヲ求ルニハ、醤ト作スニ如クハ無シ、大魚大鳥ト獸肉トハ脯ト爲シ、脩ト爲シ、腊ト爲スニモ皆桂ナリ、

〔饅頭屋本節用集之生類〕

○
〔鹽引〕〔庭訓往來〕鹽肴者○
〔略中〕鮭、鹽引、鰯鮒、鰯鹽漬、

〔橋庵漫筆四〕相物と云は鹽魚の總名なり、小あひ雜喉と云も、小相物と云を略して、小相といえり、太平記に、隱岐の國より天皇を相物積し船に乗奉りて、地の方へ送り奉るといふも鹽魚船也、