

〔頑鼠漫筆〕あひの物といふ物二種あり

承應二年刊本の江戸大繪圖に、あいものがしとあるは、今的小船町河岸なり、按ふにあひ物とは鹽物類にて、鮮魚と干魚との間物の義なるべし。略中今はふつに知る人なし、されど他國には乾魚ひさぐ家を、いまもあひ物屋といふ處ありともいへり、何れの國なりけむ慥におぼえず、但文安六年三月一日、中原康富朝臣記云、晚從飯肥入道○註有音信即向之、有暮浪雜談之次云、ひうを□□□物をあい物と申、此字不審云々、予云、あい物とは、あきない物と云へる事と存候、あきない物をばあい物と申候、あきないの事商の字を可讀にて候由申之處、又或者一條殿へ春村按成恩寺禪閣兼良公な内々尋申て候へば、商物と可書歟之由、御返事ありと云々、さては同事之由語了以上文とみえたれど、こは信がたき強説にこそ、

〔太平記〕先帝船上臨幸事

船頭是ヲ見テ、角テハ叶候マジ、是ニ御隱レ候ベト申テ、主上醒ト忠顯朝臣トヲ船底ニヤドシ進セテ、其上ニアヒ物トテ、乾タル魚ノ入タル俵ヲ取積デ、水手棍取其上ニ立雙デ、櫓ヲジ押タリケル、

〔庭訓往來抄下〕七座ノ店トハ○六ニ相物座トテ、魚鹽ウルザナリ、

〔本朝食鑑〕鹽魚。

釋名、味鹽式煮鹽上同、是皆鹽漬也、然味者甘也、鹽少不久則甘、故名俗曰一鹽一夜鹽之類乎、也、醃或作淹、鰐或作渴、音塞。

集解、凡泥生魚者用白鹽、要其魚堅固而不敗也、取漁夫網罟之中、以去腸刮鱗、洗滌于潮水而淹之者、號曰濱鹽、是爲上品、抹白鹽于鮮魚置于竹籃中、而滴盡惡汁、此曰籃鹽、又淹之以鎮石及盤板而厭之、推出腥汁、此曰鹽壓、或爲鮓作糟、作楚割者、悉用白鹽、先壓之而後造焉、魚性有得鹽生味者、有得鹽失