

越中次之、接古之楚割、源順曰、魚條俱訓須波夜利、或曰曾和利、是今鹽引之類也乎、

〔本朝食鑑〕鮎。

鮎附鹽
是古鹽漬鹽塗煮鹽類也、煮鹽者近濃、尾勢、紀、播、但備之前中阿、土豫、伯因、豐之前後筑之前後肥後等州貢之、鹽漬鹽塗者、丹波、伊賀、豐前、筑之前後、肥後貢之、今從遠方淹來者大半作鮎而佳也、鹽引造法與鮎鹽引同、或內子鹽引、是近世尾濃等州多造以獻之、

〔本朝食鑑〕鯛。

甘鹽洗淨、烹炙食之、或以木蓋掩壓于置中、鹽魚蓋上疊石而推之、則鹽汁自然滴去、若斯者或一晝夜或經兩三日而用之、其味甚美也、古者內膳薦之、又大膳式所謂岐國獻鯛鹽作及白干、伊勢國獻鯛春酢春酢未詳、○中略

鮎旨而反
訓那與音支、附女那
多魚那

〔料理山海鄉〕越後鮎鹽引

生鮎ゑらはたをぬき、うろこそそのまゝ置、よくしほをして十日計置、鹽行はたりてのち、つとにして風のすき候處へつり置、十五日か廿日過て上鹽をあらひ去、さかさまに釣置水氣を去、其後また包にして風のすき候ところへつりおく也、鹽出し蒸葛かけるむせば鹽ぬける也、

鹽筋子

筋子にても、はららにても、鹽をして酒にだぶつくほどに漬をけば生のごとし、

〔寛政武鑑〕松平攝津守義裕○美濃高須時獻上、寒中鹽鮎、

松平讚後守賴起○松讚高時獻上十一月

鹽雁鳴

松平越後守康致○美作津山時獻上寒中鹽引鮎

松平越前守重富○越前福井時獻上十九

月子籠鹽鮎

松平左兵衛佐直周○播磨明石時獻上三月鹽引鮎

加賀中將治脩卿○加賀澤金時

獻上十一月鹽鮎

松平出雲守利謙○越中富山時獻上十一月鹽鮎

松平勇之助利考○加利加時