

鮓タ・キ

上六月 鮓子同背腸
暑中 鮓子同背腸

寒中

鮓子同背腸

〔毛吹草〕能登 鮓子同背腸

〔本朝食鑑〕鱗九 鮓

鮓醤即醤 集解、處々造之、俗稱鮓乃多々岐、以勢之桑名、紀之熊野、遠之荒井者爲上、相之小田原次之、自奥之棚倉出者色白味殊他此亦可賞美者、而同是國主郡吏懸令所貢獻也、凡有食醤而生痰發嘔者、或醤未熟者、醉然則皆蘊熱之所爲乎、

〔和漢三才圖會〕魚五十一堅魚

鮓醤俗云太木多 肉端及小骨敲和爲醤、

〔槐記〕享保十三年十一月十三日深諦院殿へ御茶○中

御會席略○中 猪口カツヲタ・キ

〔寛政武鑑〕稻垣攝津守長以鳥羽志摩時獻上月 鮓た・き

〔和漢三才圖會〕魚五十一海鼠、土肉文選海參、海男子、五雜組沙噀沙蒜、塗筍、寧波府志 和名古俗云止良古、

海鼠腸 腹中有黃腸三條淹之爲醬者也、香美不可言、冬春爲珍肴、色如琥珀者爲上品、黃中黑白相交者爲下品、過正月則味變甚鹹不堪食、其腸中有赤黃色、如糊者名海鼠子亦佳、

〔日本山海名產圖會〕四生海鼠

海鼠腸本朝食鑑本子は虎子の轉じたるにてたゞ生海鼠の義なるべし、

海鼠腸を取り清き潮水に洗ふ事數十遍、鹽に和して是を收なり、黃色に光り有て琥珀のごとき物を上品とす、黒み交る物下品なり、又此三色相交る物を日影に向ふて頻に攬まはせば、盡く變じて黃色となる、或は腸一升に鷄子の黃を二ツ入れ、かきまはせば、味最も美なりともいへり、往

海鼠腸