

名稱

テ握鮓、卷鮓等ヲ製リ、京坂ヲ始メ一般ニ流行シ、馴鮓大ニ衰ヘタリ、

〔新撰字鏡〕鮓市差反、須志。

〔倭名類聚抄〕鮓須志。爾雅注云、鮓渠脂反、與青同、和名須之。鮓屬也。野王按、大魚曰鮓側下反、今按鮓字也。小魚曰鮓音倭。

〔箋注倭名類聚抄〕鮓四食。說文鮓、魚臍醬也。臍、豕肉醬也。釋器云、魚謂之鮓、肉謂之醢。則知鮓魚醢儀禮

公食大夫禮、醢牛鮓注、內則謂鮓爲膾。然則膾用鮓段玉裁曰、謂公食大夫禮之醢牛鮓、即內則之醢

牛膾也。聶而切之爲膾、更細切之、則成醬爲鮓矣。鮓者膾之最細者也。牛得名鮓、猶魚得名臍也。併攷

已上諸說、鮓之非須之可知也。郭璞注、鮓爲鮓屬者、以鮓鮓並令藏而熟之相似、舉以比之、故曰鮓屬、

不曰即鮓也。釋名、鮓菹也。以鹽米釀魚以爲菹、熟而食之也。齊民要術亦有作魚鮓法略同、訓須

之爲允、

〔伊呂波字類抄〕鮓蜀人取魚不去鱗、腹。醋 鮓小魚曰鮓。 鮓大魚曰鮓。 楚 酸已上

〔運步色葉集〕鮓鮓同。

〔易林本節用集〕鮓鮓同。

〔釋名〕鮓亦阻也。以鹽米釀之如菹、熟而食之也。

〔東雅〕鮓十二食。鮓シシ略。中中とは醋也、シは助詞也。魚を藏するに飯と鹽とを以てし、其味の酸を生せ

しものなれば、かく名づけしなり。鮓は説文に據るに、藏魚をいふと見えたり、

〔倭訓栞〕鮓前編十二須。すし 酢も鮓も同じ味酸し、日本紀に醢もよめり、

〔和漢三才圖會〕鮓魚之十一。鮓音查。鮓音支。鮓音同。鮓音同。

本綱釋名云、鮓和名。醢也。以鹽糝醢釀而成也。諸魚皆可爲之、大者曰鮓、小者曰鮓南人曰鮓、北人曰鮓。凡鮓發瘡

疥、鮓內有髮害人、鮓不熟者損人脾胃、諸無鱗魚鮓尤不益人、不可合豆藿麥醬蜂蜜食、令人消渴及霍