

見ルニ穢シト云ヘバ愚也ヤ、肝モ達ヒ心モ迷フ許思ヘケレバ、馬ニ急ギ乗テ、其ノ所ヲ逃去ニケリ、此レヲ思フニ、鮓鮎本ヨリ然様ダチタル物ナレバ、何ニトモ不見エ、定メテ其ノ鮓鮎賣ニケムニ、人不食ヌ様不有ジ、彼ノ見ケル人、其後永ク鮓鮎ヲ不食ザリケリ、然様ニ賣ラム鮓鮎ヲコソ不食ザラメ我許ニテ惱ニ見テ鮓調セタルヲサヘニテナム不食ザリケル、其レノミニモ非ズ、知ト知タル人ニモ此事ヲ語テ、鮓鮎ナ不食ソトナム制シケル、亦物ナド食フ所ニテモ、鮓鮎ヲ見テハ、物狂ハシキマデ睡ヲ吐テナム立テ逃ケル、然レバ市町ニ賣ル物モ、販婦ノ賣ル物モ、極テ穢キ也、此レニ依テ少モ叶タラム人ハ、万ノ物ヲバ目ノ前ニシテ惱ニ調セタラムヲ、可食キ也トナム語リ傳ヘタルトヤ、

〔古今著聞集飲食〕三條中納言卿は人にすぐれたる大食にてぞ有ける、○中略一人鮎のすしといふ物を、五六十計おかしらをして、それも玄ろかねのはちにもりて置たり、○下略

〔鈴鹿家記〕應永六年六月六日丙辰祇園修行ヨリ明日ノ神事、治部兩人へ手紙被越、神事ニ付理リ申遣候、追付素麵十把、鮎スシ一桶被越候、則治部方ヘモ右同持セ遣候、

〔朝倉亭御成記〕永祿十一年五月十七日、於越前谷朝倉左衛門督義景亭へ御成事、○中略第一於會所參ル進物并獻立之次第、○中略十七獻、あゆのすし

〔時慶卿記〕慶長八年二月十一日、丹波ノ里夫婦共ニ來、鮎鮎舟上、

〔御湯殿の上の日記〕慶長九年四月四日、しやうぐん○家康徳川より、あゆのすもじ二おけしん上、

〔當流節用料理大全〕鮎魚のあらまし

ふな鮎の仕様、寒の内に漬申候、ゑらを取わたをぬき、頭を打ひしき、鹽澤山にため、兩方の鮎を鹽のうへへおし付、鹽付候程つけ漬申候、黒米をこはめしにたき能さまし、喰鹽に鹽ませ、食澤山につけ申候、初よりおしつよく置、廿日ほど過ておしを常のすしかげん程によはく置申候、七十