日程過てよくなれ候、よく年夏秋の時分結句風味能ほねも一段と和に成候、是もおしをゆるめ申じぶんに、鹽水をふたの上へため申候、取出し候後、内の魚食（めし）のかたおしに不レ成やうに直し、押をかけ、右の鹽水の、水ため置なり、

鮒早鮨　一酒壹升に鹽三合入煎だし、酢一合加へ申候、四五日置には酢不レ入候、食（めし）をさまし、右のせんじ酒にて喰鹽より少からく合申候、鮒に鹽を一時程しませ置、扨ざつと洗右の食（めし）にて漬候、是は二日程にて能候、又四五日も置申候、食の鹽生なれよりからく仕候、おしは漬候時分二時ほどもおしかろく仕、次第々々におしつよくかけ申候、

〔延喜式三十九〕諸國貢進御贄（中宮准レ之内膳○中略）

年料○中略大宰府鮒鮨一百七十八斤五缶

〔殿中申次記〕從二永正十三丙子一至二同十七庚辰歳一記錄事、

三月

一鯛一折、鮒鮨一折、御樽十荷（恒例進二上之一、仍御太刀被レ下レ之、）中奥加賀入道（式日は不レ定）

〔鈴鹿家記〕應永六年六月十六日丙寅、昨日神事御禮、嘉定本所へ相詰、源五殿右馬殿、如二例年一御本所へ御禮、振舞出ル、晝ノ祝儀素麺出ス、澤井殿畠中殿へ夕飯、汁、鹽鴨食、指身（鯉イリ酒ワサビ）牛房引テ燒物マス、○中略鮒スシ、鳥味噌、

〔三好筑前守義長朝臣亭江御成之記〕一三月卅日○永祿四年未刻御成

一總衆へ參獻立、小西仕分、○中略七獻　ふなのすし

〔諸國獻上物記〕三月

一鮒鮨　壹桶　諏訪因幡守樣○中略

五月