

鮭、古者信兩越貢獻之、今常與及所有諸州貢之、家々亦造之、近世有連子鮭、呼謂古計良鮭、最珍賞之、

〔延喜式〕主計二十四凡中男一人輸作物略中 鮒鮓、鮭鮓、醬鮒各八斤略中

越中國略中 中男作物略中 鮭鮓、

〔時慶卿記〕慶長八年十一月二日、飛鳥井へ及夜見廻、鮭ノ鮓一桶遣候、

〔料理山海郷〕五鮭早鮓

子を酒にて煮、身を作り、子をうへに置、へだてに昆布をして又漬る、飯をすにてあらひ、鹽かげんして、おもし初はかろく、後おもしろくするがよし、

〔延喜式〕三十九六月神今食料之十二月略准

鮓、煮鹽年魚、醬鮒各二升略中

新嘗祭供御料略中

鮓、煮鹽年魚、醬鮒各二升略中

右夜料

〔延喜式〕三十九年料略中

太宰府中鮓一略百八斤三缶

貽貝鮓

〔倭訓栞〕伊編二いすし 土佐日記に見ゆ、貽貝の鮓、延喜式に見えたり、枕草紙に名おそろしき部に、いにすしと見えたるも同物にや、

〔延喜式〕主計二十四凡諸國輸調略中 貽貝富耶交鮓各卅六斤、貽貝鮓三斗略中

參河國略註 調略中 貽貝鮓三斛六斗略中

若狹國略註 調略中 貽貝保夜交鮓略中

〔延喜式〕四十三月料略中