腸漬鰒、貽貝鮨、雜鮨、各二斗二升五合、〇略下

〔土佐日記〕十三日、〇承平五年正月、中略、船にのりはじめし日より、ふねにはくれなゐこくよきぬきず、それば、うみのかみにおぢてといひて、なにのあしかげにことつけて、ほやのつまのいずし、すし、あはびをぞ、こゝろにもあらぬはぎにあげてみせける、

〔土佐日記考證上〕ほやのつまのいずしは、眞淵の說のごとく、式に貽貝保夜交鮨とある、これなるべし、つまは妻の義にあらず、交をいふなるべし、すべて物に物をかて交へるを、つまにするといへるがごとし、いずしは貽貝鮨にて、保夜をつまにしたる貽貝鮨なるべし、〇略下

〔枕草子八〕名おそろしき物

いにすし

〔書言字考節用集六服食〕鱗鮨（コケラズシ）

〔倭訓栞前編十二須〕すし　こけらずしは、本草に玉版鮓と見えたり、又鮓の連子鮨もいへり、

〔和漢三才圖會五十一魚之用〕鮓

按〇略中　一種有柿鮓者、鯛、鮪、鮑、章魚、烏賊、鮒等、牒加之以紫蘇、筍、木耳（キクラゲ）釀之最爲上品、凡鮓得蓼山椒味美、

〔料理物語萬聞書〕こけらずしの仕樣　鮭をおろし、身をひら〳〵とおほきにつくり、めしに鹽かげんしてかきあはせ、そのまゝをしかけ申ばかり也、

〔料理綱目調味抄三雜〕鮓

鯛、鱸、鯧、鯖、鰹、鱈、さわら、にべ、いはし、鰤、ます、鮭、ゑいら、鯉、鰻、此分身取ても又平につくり、こけら鮓に候、鮒、鮎、わたか、はす、はへ、かろ、おいかは、此類は丸ずし、此類河邊にて鮮をそのまゝ漬れば骨柔らか也、鮒一夜鹽して其鹽を洗、又めしに鹽加減して腹にこめ、脇に結て漬るを生ずしと云、鮒、鯖、骨をぬくべし、鰡は七寸計成を骨をぬき、能洗、古酒にたぶ〳〵と漬、一夜して上、魚をかはかし、飯