

妃略○中 鮓廿五斤十兩一日十三兩二分

夫人略○中 鮓廿斤日十兩二分四銖

女御略○中 鮓九斤六兩日五兩

〔延喜式三十九內膳〕供御月料略○中

雜鮓二斗三升二合五勺略○中

右月料小月減卅分之一

製法

〔延喜式三十九內膳〕造雜魚鮓。十石味鹽魚六斗河內國江所進料布十六段信濃麻百斤白米一石鹽一石三斗造醬鮓鮓。鮓各十石味鹽鮓三石四斗近江國筑摩所進造缶卅口商布十八段信濃麻一百斤酒五斗米一石鹽八石醬大豆二石五斗

〔本朝食鑑九〕魚鮓

集解作鮓法。取生魚最鮮者去腮腸及鱗洗淨數次先用白鹽壓魚者一周時或用鹽水浸一夜取出壓取水或久醃者亦用俱拭淨別煮白粳米作飯待冷入鮓桶埋魚莫令魚兩々相揜而隔之以飯用木蓋緻塞桶口要當桶裏飯魚還壓蓋上以兩三石令緊縛之經兩三日而鮮水溢于蓋上復經一兩日而熟不腥不鹹不堅不酸此爲上饌有少酸味亦好其半熟者亦可浸醋食此俗謂ナマナレ生成至其酸臭時則不用最爲有毒是不日生蛆者也復有早成法有一夜鮮法俱切魚肉令細薄或加用鰾蝦橙蓼薑之類各浸煖鹽水者飯熟時飯熟而取出鹽水之切肉以搥乾之待飯半冷而抹魚肉合好醋少許混雜入鮓桶掩蓋載小石壓于魚飯置煖處或以蓋塞桶用長繩重々緊縛于煖處大柱俱不過一日夜而熟成焉有經年鮓鮓法亦妙諸魚僉可作鮓鮓鮓最美就中江之鮓濃之鮓爲本朝第一鯛鮓鮓鮓之類亦佳而諸家爭誇造成之法焉

〔本朝食鑑十華和異同〕魚鮓