

李時珍但言以鹽糝醞釀而成也。接近世造魚鮮法。每大魚一片切作片。麴不得犯水。以淨布拭乾。夏月用鹽一兩半。冬月用鹽一兩。待片時醃魚水出。再擗乾。次用薑橘絲。蒔蘿紅。麴飯。并葱油拌勻。入磁罐。漆實箬葉蓋。竹簽插覆。確去。滷盡即熟。或以元水浸。內緊而胞。此與本邦之鮮。邈相隔矣。

〔齊民要術〕作魚鮮第七十四

凡作鮮。春秋爲時。冬夏不佳。○註 取新鯉魚。○註 去鱗訖。則麴。麴形長二寸。廣一寸。厚五分。皆使麴別

有皮。○註 手擲著盆水中。浸洗去血。麴訖。漉出。更於清水中淨洗。漉著盤中。以白鹽散之。盛著籠中。平

板石上。迺去水。○註 水盡。炙一半。嘗鹹淡。○註 炊秬米飯爲糝。○註 并茱萸橘皮好酒。於盆中合和之。

○註 布魚於甕中。一行魚一行糝。以滿爲限。腹腴居上。○註 魚上多與糝。以竹蕪交橫帖上。○註 削竹

插甕子口。內交橫絡之。○註 著屋中。○註 赤漿出。傾却白漿出。味酸便熟食。時手擘。刀切則腥。○下

〔和漢三才圖會〕魚之五十一鮮

按釀鮮法。鹽少糝壓之一夜。拭淨水氣。用冷飯藏于桶。如糟漬法。而春冬四五日。夏秋一二日熟。凡江州

鮒。濃州鱒。和州吉野鱒。○瓶鮮。城州宇治鱒。○鱒。名。字。攝州福島小鱒。○鱒。名。雀。和州今井鱒。皆得名者也。

〔守貞漫稿〕六生業。鮓賣

又因云。京坂ノ鮓酢味強クスルヲ良トス。近年江戸ノ製酢味甚ダ淡シ。鮓ノ本意ヲ失ス。

〔毛吹草〕三山城 守治川鱒鮓。○鮓。是。字。治。丸。と云。

〔後撰夷曲集〕夏。鮓

此魚は都に馴し鮓ながら世にうち丸と人はいふなり

榮治

〔書言字考〕節用集。六服食。字。志。丸。鮓。其。江。州。鮓。勢。多。之。産。爲。最。上。然

〔書言字考〕節用集。六服食。釣。瓶。鮓。和。州。吉。野。所。出。鮓。鮓。也。

〔自遣往來〕國々土産。所々珍奇。日々進物。菓肴衣服器財以下。雖令混亂。任思出粗馳。秃筆訖。○中。疋。田。

名物