

淺草かや町二丁目  
すしや彌三右衛門  
江戶地引すし  
中橋廣小路  
ゑどや十兵衛  
風流小判すし  
赤坂田町四丁目  
桑田屋製

〔守貞漫稿後集一〕凡鮓ハ冬食之コト常平ヨリ減ズルガ故ニ、江戶ニテハ十月以後鮓店ニテ專ラ

鮓ノ昆布卷ヲ製シ兼賣ル、蓋前ニ云ル如キ名アル鮓屋ハ、是ヲ賣ラズトイヘドモ、普通ノ店ニテハ必ず兼之也、京坂ニハ、別店ニテ賣之ノミ、スシヤニテハ賣ラズ、

〔守貞漫稿生業六〕鮓賣略○中

毛ヌキズシノ他ハ、貴價ノモノ多ク、鮓一ツ價四文ヨリ五六十文ニ至ル、天保府命ノ時、貴價ノ鮓ヲ賣ル者、二百餘人ヲ捕テ手鎖ニス、其後皆四文八文ノミ、府命弛ミテ近年二三十文ノ鮓ヲ製スルモノアリ、

〔安齋隨筆十三〕鵜鮓イサゴズシ

西海巖上ノ窟中に往々鵜鮓あり、海上ノ人探り得て珍味とす、是は海鳥小魚を捉りて石窟の中に貯へ潮汐に漫漬し、自然に熟せる物なり、丹後へ行きし人昨ひたりとて、狀に鵜ノ字を書きておこせたるが讀めすと云ふ人ありし、説文に鵜は似山鵠小とありて、魚をとるさたはなし、關雎ノ疏ノ郭璞曰、雎鳩は鵠ノ類なり、今江東呼びて爲鵜好みて食、魚とあれば鵜ノ字がよし、

〔嬉遊笑覽十〕

みさご鮓は、みさごは詩經に雎鳩と詠じ、本草には鵜といへり、名物辨解にみさご、本邦古より有之、日本紀景行紀に覺賀鳥といへり、形鷹に似て深目赤黒色なり、水禽には非ずして、水邊に魚を掠食ふ、或は魚を取貯へ、岸ノ沙石の間に積置を、みさごの鮓と云ふ、漁人或は好事ノ人探得て、不加鹽醬して食ふ、味は人の作れる酢に似たりといふ、本草啓蒙に、深山ノ巖陰に魚を多く積重置を、みさごの鮓といふ、是冬ノ貯なり、人これを取に、重ねたる下ノ魚を取れば、追々新に魚を含み來りて積重ぬ、もし積たる上ノ魚を取れば再び含み來らず、又樹枝ノ繁茂したる處