

之、子鯨者樽數不過二三十也、座頭大鯨一箇之油百四五十樽、子鯨者樽數不過四五十、小鯨之大一箇之油自七八十至百樽、子鯨者樽數不過十四五、此皆舉其大既也、采油法大抵用入水六斗之大釜、熬鯨脂皮十二枚、一枚者方一二尺或七八寸也、油涌後以一丈二尺之大竹筧五箇、次第續列之、別擁入水二石五斗之磁壺二十四箇、懸五箇之竹筧、自釜至壺口、而流來于熬油、後待壺內之冷、入木樽也、  
○中

腸附臟 集解、○中 五腸、○中 姬腸、烏賊腸、者皆漁家常食、而謂味美、益人之氣血者也、采油亦多、又有丁子

腸者、色最赤、俱取油處、○中

饜訓、布加、  
○中略

集解、○中 今海俗得之、切肉以鬻、割皮裏肉外之黃脂及諸腸、煎之采油、貪利其油黃濁不澄、故有黃魚

蠟魚之名、

〔經濟要錄〕脂膏第九

活物ノ油ヲ取テ人世ノ用ニ供スベキ者極テ多シ、先魚類ニ於テハ海鱈ノ油ヲ第一トス、何トナレバ海鱈ノ油ハ其色清クシテ臭氣少ク、以テ燈火ニ用ルニ、光白ク明亮ナリ、且松脂ト硫黃ヲ和シテ煎煉シ、番瀝青ヲ製スベシ、其油粕モ亦貧人ハ食物ト爲スベク、田畠ノ肥養ト爲スベク、諸魚ノ中ニ最モ勝レタル者ナリ、其次ハ海豚及ビ鮪、鯖、鰯、青魚、鯛、魚、河豚、三摩等皆油ヲ搾ルベシ、然レドモ油ノ品ハ大ニ海鱈ニ劣レリ、右諸魚ノ油粕ハ、肥養ニハ良ナレドモ、食物ト爲シ難シ、右油粕ノ食フベキ者ハ、鯨ヨリ外ニハ唯是三摩ノ油粕ノミ、凡魚油ノ最モ多ク取ルベキハ、海鱈ヨリ大ナルハ無シ、然レドモ鰯油ハ其臭惡ク最モ下品ナリ、油粕ハ甚ダ農家貴重ノ肥養タリ、又活物ノ油ノ惡臭ヲ除ク法アリ、此法ヲ行フトキハ、菘種、蘇麻、芸薹子等ノ油ト異ナルコト無クシテ、奸曲ナル賈人ハ此ヲ清淨油ニ混ジテ賣ルヲ以テ、官ヨリ嚴ク此ヲ禁ズ、鳥油ハ鶴油ヲ第一トシ、鴨ノ