



HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	延喜式における海産物, 特に昆布について
Author(s)	大石, 圭一; OISHI, Keiichi; 北爪, 博彦 他
Citation	北海道大學水産學部研究彙報, 38(1), 74-109
Issue Date	1987-02
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/23944
Type	departmental bulletin paper
File Information	38(1)_P74-109.pdf



延喜式における海産物, 特に昆布について

大石圭一*・北爪博彦*

On the Significance of Marine Products, especially Frequency
of the Words Concerning Kombu in the
Code of Law ; Englishiki

Keiich OISHI* and Hirohiko KITAZUME*

Abstract

The Englishiki, a code of laws completed in A.D. 927, was studied in order to learn how algae, especially kombu, were used in the daily life during the Heian era (A.D. 794~1192). In this code of laws, there are a variety of regulations controlling the daily life to adopt the social system in that days. Actually, it is an encyclopedia on daily life, of that time. It also cited many kinds of foods. The words concerning kombu, algae, fish, table salt, rice, sake (rice wine), beans (soy beans and azuki beans) and vegetables were cited in the Englishiki.

The authors studied the frequency on the words. The results concerning with the frequency of appearance times were as follows : kombu 22, algae 1,396, fish 4,167, table salt 1, 177, rice 2,976, sake 1,197, beans 474 and vegetables 881. From above the analytical results, total frequency of the words concerning marine products was higher than that of agricultural products.

The greatest frequency of the words concerning foods was concentrated in volumes 1-10 (Jingikan), which regulates the Shinto ceremonies in the shrines, because marine products (algae, fish, table salt) and agricultural products (rice, sake, beans) were indispensable for Shinsen (offerings at Shinto shrines). On the other hands, the words concerning kombu were mentioned only 22 times ; however, kombu was used as valuable food because it is a special product of Mutsu-koku (in north eastern Japan) and it was offered both to the Imperial Court and Shinto shrines.

はじめに

昆布という文字が日本で最初に記されたのは、760年(光明皇后の亡くなられた年)の小波女進物啓においてである¹⁾。これから約150年後に編集された延喜式の中にも、昆布という文字が記されている。760年以前、およびこの年以降、927年に延喜式が完成するまで昆布に関する重要な手掛かりはほとんど見つかっていない。したがってこの延喜式の中に記された昆布という文字は、食品としての昆布の歴史的存在意義を知る上で貴重な資料である。

延喜式とは平安中期の法典であり、全50巻が現在でもほとんど完全な形で残っている。この延喜式は延喜5年(905)醍醐天皇の命により、律令政治の最後の整備として編集され、延長5年

* 北海道大学水産学部食品化学第二講座
(Laboratory of Food Hygiene, Faculty of Fisheries, Hokkaido University)

大石・北爪：延喜式における海産物，特に昆布について

Table 1. Distribution of words concerning foods in the Engishiki

volume	kinds of foods								
	kombu	algae	fish	table salt	rice	sake	beans	vegetables	whole
1	0	113	333	107	223	160	60	0	996
2	0	119	320	125	160	137	12	0	873
3	0	59	114	35	67	36	4	0	315
4	0	10	32	22	42	28	0	0	134
5	0	180	517	118	201	152	55	31	1243
6	0	40	72	19	61	45	2	0	239
7	0	18	55	11	32	51	0	2	169
8	0	20	20	5	10	12	0	24	91
9	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10	0	0	0	1	0	0	0	0	1
11	0	0	0	0	5	3	0	1	9
12	0	4	12	5	12	7	12	1	53
13	0	9	5	19	54	8	3	5	103
14	0	4	12	2	19	6	8	2	53
15	0	6	5	9	19	6	0	5	50
16	0	1	10	3	10	16	1	0	41
17	0	3	4	5	21	9	0	1	43
18	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19	0	0	0	0	0	4	0	0	4
20	0	1	14	4	48	16	0	10	93
21	0	3	7	1	14	5	0	1	31
22	0	0	0	3	22	16	0	0	41
23	3	52	10	2	110	6	45	3	231
24	0	69	396	32	42	18	6	13	576
25	0	1	1	1	13	0	2	0	18
26	0	24	9	28	913	10	9	5	998
27	0	0	0	6	24	8	0	0	38
28	0	0	1	8	5	1	0	1	16
29	0	0	0	1	1	0	0	0	2
30	1	9	2	3	7	2	1	7	32
31	2	12	30	0	17	12	0	1	74
32	0	70	406	60	54	26	56	104	776
33	13	319	543	322	46	6	35	165	1449
34	0	1	2	1	6	0	0	0	10
35	0	2	6	2	323	2	13	0	348
36	0	2	8	5	32	26	4	1	78
37	0	0	6	4	30	33	4	129	206
38	0	0	0	1	2	0	0	0	3
39	3	131	852	91	79	33	66	318	1573
40	0	18	47	48	127	257	41	14	552
41	0	0	1	0	4	2	0	0	7
42	0	5	10	8	14	2	0	5	44
43	0	84	280	17	28	16	25	12	462
44	0	0	1	1	2	1	0	0	5
45	0	4	4	36	34	0	0	8	86
46	0	0	6	0	2	0	0	0	8
47	0	0	6	0	0	0	0	4	10
48	0	2	2	2	24	2	10	2	44
49	0	1	0	2	3	2	0	0	8
50	0	0	6	2	14	14	0	6	42
whole	22	1396	4167	1177	2976	1197	474	881	12290

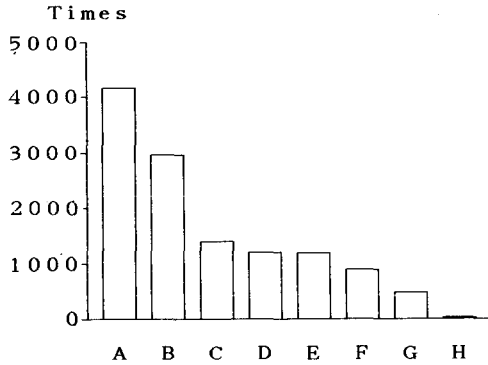


Fig. 1-a. Frequency of food-related words appeared in the Engshiki
A: fish, B: rice, C: algae, D: table salt, E: sake, F: vegetables, G: beans and H: kombu

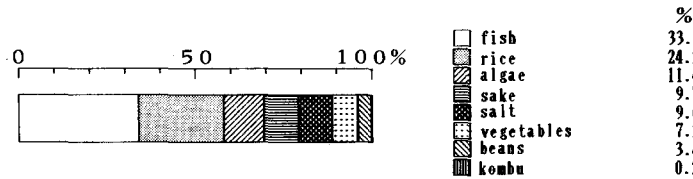


Fig. 1-b. Ratio shown in percentages on food-related words appeared in the Engshiki

(927) に完成した。その内容は多方面にわたり、かつ微細な事柄にまで及んでおり、まさに百科便覧的な法典である。

この研究は、延喜式の中の昆布、あるいは広く海藻、さらに広く水産物や農産物に範囲を広げ、関係食品の語彙数あるいは語彙の配列を調べることにより、主として昆布のこの時代における存在意義を知ろうとするものである。

使用した資料本および調査方法

延喜式の中に、昆布および種々の種類の海藻の文字が出現する度数とその使用量を調べた。資料として、國史大系²⁾を用いた。また昆布や海藻の語の他に、水産食品である魚類や塩も記載されているので、これらも同様に調べた。水産食品と比較検討するため、農産物中で出現度数の高い米、酒、大豆・小豆、野菜も同様に調査した。この他に調味料の類や果実等もあるが、回数は少ないので採り上げなかった。

語彙数の計数は単純なものではない。延喜式の中では、反復を示す語句があれば、条文を大幅に省略している。省略された部分の食品関係の語句はどのように扱うべきか、との問題につき当たった。これについては、澁沢氏³⁾の計数例があり、この計数値を参照に計数方法を決め、実施した。

なお、「准此」、「亦同」、「毎月」などのただし書きがある場合は、カッコ [] 内に省略された部分を示し、抜き出した回数に加えた。例えば「准此」の例として、「六月祭 [十二月准此] 米。酒糟各八斗。鮭八隻。」のように記載されている場合、六月祭で納められる米、酒糟、鮭等のすべての食品が、十二月祭でも納められていると考え、六月祭で記載されている食品全部を2倍して数え、省略されていた十二月祭の部分を実数として示した。また、「亦同」の使われ方も「准此」と同じく、「六月祭 [十二月亦同] 米。酒糟各八斗。鮭八隻。」のように記載されている場合、

Table 2. Distribution of words concerning algae in the Engshiki

volume	algae					whole
	wakame (<i>Undaria pinnatifida</i>)	murasaki-nori (<i>Porphyra tenera</i>)	miru (<i>Codiaceae</i>)	arame (<i>Eisenia hicyclis</i>)	others	
1	83	0	0	10	20	113
2	95	0	0	0	24	119
3	33	0	6	8	12	59
4	2	0	0	0	8	10
5	106	14	13	12	35	180
6	28	0	0	0	12	40
7	11	1	1	3	2	18
8	0	0	0	0	20	20
9	0	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0	0
11	0	0	0	0	0	0
12	4	0	0	0	0	4
13	3	1	1	1	3	9
14	4	0	0	0	0	4
15	4	0	0	0	2	6
16	1	0	0	0	0	1
17	3	0	0	0	0	3
18	0	0	0	0	0	0
19	0	0	0	0	0	0
20	1	0	0	0	0	1
21	1	0	1	0	1	3
22	0	0	0	0	0	0
23	9	1	6	0	36	52
24	26	8	5	7	23	69
25	1	0	0	0	0	1
26	11	1	0	5	7	24
27	0	0	0	0	0	0
28	0	0	0	0	0	0
29	0	0	0	0	0	0
30	2	0	1	1	5	9
31	10	0	1	0	1	12
32	47	11	7	0	5	70
33	131	55	43	25	65	319
34	1	0	0	0	0	1
35	2	0	0	0	0	2
36	2	0	0	0	0	2
37	0	0	0	0	0	0
38	0	0	0	0	0	0
39	42	21	19	12	37	131
40	17	0	0	0	1	18
41	0	0	0	0	0	0
42	5	0	0	0	0	5
43	12	12	12	12	36	84
44	0	0	0	0	0	0
45	4	0	0	0	0	4
46	0	0	0	0	0	0
47	0	0	0	0	0	0
48	2	0	0	0	0	2
49	1	0	0	0	0	1
50	0	0	0	0	0	0
whole	704	125	116	96	355	1396

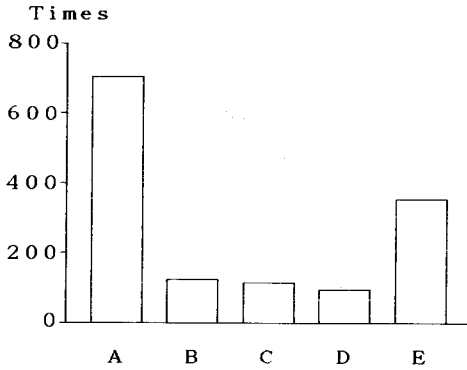


Fig. 2-a. Frequency of algae-related words appeared in the Engishiki
A: wakame, B: murasaki-nori, C: miru, D: arame and E: others

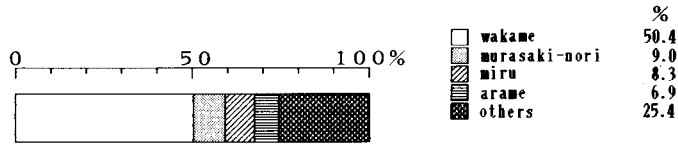


Fig. 2-b. Ratio shown in percentages on algae-related words appeared in the Engishiki

「准此」の例と同様に処理した。また、「毎月」の例として、「毎月黒米六斗。鹽五合。」のように記載されている場合は、1年を単位として数えたため、省略されていた残りの11カ月分をカッコ [] 内に示した。

調査結果

1. 延喜式の中の食品語彙の数

延喜式全体を調べ、各種の食品の語が記載されている個所および量を文献²⁾による頁数とともに、調査結果としてまとめ、次に、食品別に各巻の合計を求め、表1に示した。さらに全巻の合計を求め、図1-aとして示すとともに、合計頻度を百分率比として図1-bに示した。

調査結果のうち昆布、海藻、魚類の語に限定して、それぞれ付表として調査結果1、調査結果2、調査結果3を本論文の末尾に掲げた。調査結果1-3以外のものは頁数の制限があり、付表として載せることができなかった。

付表中のカッコ [] 内に示したものは、延喜式本文の中で省略されていた部分である。また、乗法記号×は、同一の食品が乗じた分だけあったことを示す。なお、これらの資料は、この調査の追試と、本論文の不備な点を訂正するときの便利のために掲げたものである。

次に、海藻の主な種類別の頻度を各巻ごとに調べ、表2を作成した。表2より、各海藻の頻度および比率を図2-a、図2-bとして示した。

魚類の主な種類別の頻度を各巻ごとに調べ、表3を作成した。表3より、各魚類の頻度および比率を図3-a、図3-bとして示した。

さらに、水産物と比較検討するため、農産物である米、酒、大豆・小豆および野菜についても同様に調べ、表4、表5として示し、表4より図4-aおよび図4-bを作り、また同様にして、表5より図5-aおよび図5-bを作成した。

2. 語彙数の計数法について

表6は延喜式の巻1-2の中の水産物として、アワビ、カツオ、キタヒ、ワカメ、塩、その他、ま

Table 3. Distribution of words concerning fish in the Engishiki

volume	fish						whole
	abalone	bonito	dried fish	salted fish	salmon	others	
1	83	83	85	22	28	32	333
2	94	95	93	0	36	2	320
3	32	32	34	2	6	8	114
4	10	10	10	0	0	2	32
5	118	135	90	43	8	123	517
6	28	28	13	0	1	2	72
7	18	10	7	2	2	16	55
8	0	0	0	0	0	20	20
9	0	0	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0	0	0
11	0	0	0	0	0	0	0
12	4	4	4	0	0	0	12
13	0	0	0	0	0	5	5
14	4	0	4	0	0	4	12
15	1	1	1	1	0	1	5
16	2	2	0	0	0	6	10
17	0	0	0	0	0	4	4
18	0	0	0	0	0	0	0
19	0	0	0	0	0	0	0
20	1	0	1	0	0	12	14
21	1	0	1	0	0	5	7
22	0	0	0	0	0	0	0
23	0	1	2	0	0	7	10
24	113	25	56	33	24	145	396
25	0	0	0	0	0	1	1
26	4	0	4	0	0	1	9
27	0	0	0	0	0	0	0
28	0	0	1	0	0	0	1
29	0	0	0	0	0	0	0
30	1	1	0	0	0	0	2
31	4	0	0	0	6	20	30
32	97	65	45	44	20	135	406
33	104	148	81	91	63	56	543
34	1	0	0	0	0	1	2
35	2	2	2	0	0	0	6
36	2	2	2	2	0	0	8
37	0	0	0	0	0	6	6
38	0	0	0	0	0	0	0
39	297	55	24	43	32	401	852
40	14	14	14	4	0	1	47
41	0	0	0	0	0	1	1
42	2	2	0	0	2	4	10
43	60	36	24	24	12	124	280
44	0	0	0	0	0	1	1
45	0	0	0	0	0	4	4
46	0	0	0	0	0	6	6
47	0	0	0	0	0	6	6
48	0	0	0	0	0	2	2
49	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	0	0	0	6	6
whole	1097	751	598	311	240	1170	4167

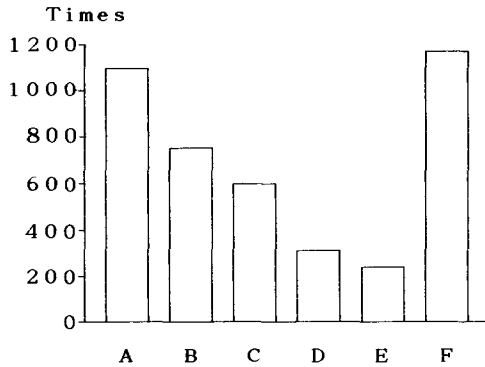


Fig. 3-a. Frequency of fish-related words appeared in the Englishiki
A: abalone, B: bonito, C: dried fish, D: salted fish, E: salmon and F: others

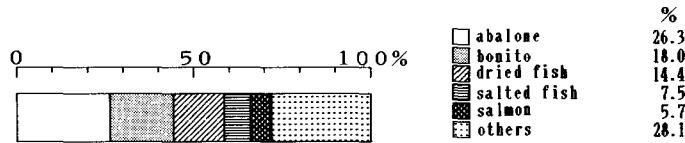


Fig. 3-b. Ratio shown in percentages on fish-related words appeared in the Englishiki

た農産物として酒，稲，米，もち米，その他に分けて記入した。これに合わせて，澁沢氏³⁾による計数值も示した。表7は延喜式の巻3-10までの関係語彙数を表6と同様に澁沢氏の結果も併せて示した。

考 察

1. 延喜式の内容

考察に先立ち，延喜式の内容を把握しておく必要がある。次にその構成を虎尾⁴⁾の著作により，示す。

- | | | |
|---------|---------------|--|
| 巻 1-10 | 神祇官関係の式 | <ul style="list-style-type: none"> 各祭式についてその祭料の品目，数量を中心とした規定，祝詞の集成，神社の座数と所在地等が記載されている。 |
| 巻 11-17 | 太政官および中務省関係の式 | <ul style="list-style-type: none"> 太政官に関する細則などを示す太政官式を始めとして，13の式について，その司る政務内容と細則が記載されている。 |
| 巻 18-20 | 式部省関係の式 | <ul style="list-style-type: none"> 文の人事，宮中儀礼，官吏養成機関である大学などに関する執行の細則が記載されている。 |
| 巻 21 | 治部省関係の式 | <ul style="list-style-type: none"> 貴族の氏姓や婚姻，相続，祥瑞，喪葬，贈位，賻物，国忌，外交などについての細則が記載されている。 |
| 巻 22-27 | 民部省関係の式 | <ul style="list-style-type: none"> 律令行政が国民と直接かかわり合う部面のすべての細則が記載されている。 |
| 巻 28 | 兵部省関係の式 | <ul style="list-style-type: none"> 武の人事と軍事一般についての細則が記載されている。 |

Table 4. Distribution of words concerning rice in the Engshiki

volume	rice						whole
	rice	paddy	glutinous rice	polished rice	hulled rice	others	
1	94	51	30	30	10	8	223
2	88	64	6	0	0	2	160
3	33	22	1	7	1	3	67
4	37	5	0	0	0	0	42
5	125	43	27	0	1	5	191
6	39	13	1	4	3	1	61
7	16	11	0	0	0	5	32
8	2	8	0	0	0	0	10
9	0	0	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0	0	0
11	2	3	0	0	0	0	5
12	6	0	6	0	0	0	12
13	38	0	0	14	0	2	54
14	14	0	4	0	1	0	19
15	6	1	2	6	3	1	19
16	5	0	0	2	0	3	10
17	2	0	11	4	1	3	21
18	0	0	0	0	0	0	0
19	0	0	0	0	0	0	0
20	29	8	0	0	0	11	48
21	6	5	0	0	1	2	14
22	9	11	0	2	0	0	22
23	25	7	13	27	10	28	110
24	37	0	0	0	0	5	42
25	2	0	0	0	0	11	13
26	71	775	1	23	17	26	913
27	5	4	0	0	0	15	24
28	0	0	0	2	3	0	5
29	1	0	0	0	0	0	1
30	4	1	0	1	1	0	7
31	2	12	0	0	0	3	17
32	0	0	29	17	4	4	54
33	17	0	13	0	12	4	46
34	1	0	0	2	1	4	6
35	241	21	13	7	1	2	323
36	3	0	2	24	1	40	32
37	1	0	3	0	0	2	30
38	0	0	0	1	1	26	2
39	33	7	24	5	2	0	79
40	53	8	10	23	17	8	127
41	3	0	0	0	0	16	4
42	8	4	0	0	0	1	14
43	13	0	12	1	1	2	28
44	2	0	0	0	0	1	2
45	34	0	0	0	0	0	34
46	0	2	0	0	0	0	2
47	0	0	0	0	0	0	0
48	22	2	0	0	0	0	24
49	1	0	1	0	0	1	3
50	4	3	0	0	0	7	14
whole	1134	1091	209	202	92	248	2976

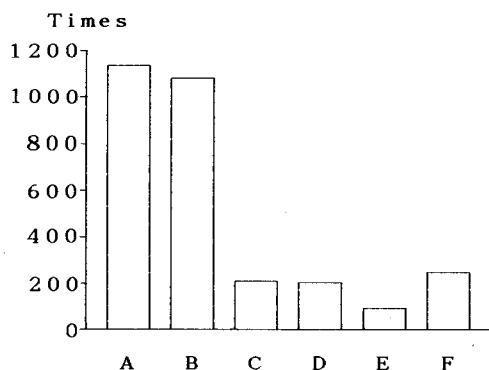


Fig. 4-a. Frequency of rice-related words appeared in the Engshiki
A: rice, B: paddy, C: glutinous rice, D: polished rice, E: hulled rice and F: others

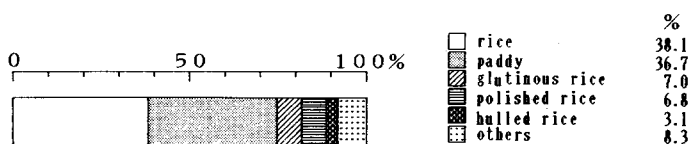


Fig. 4-b. Ratio shown in percentages on rice-related words appeared in the Engshiki

- 卷 29 刑部省関係の式
 - ・裁判所, 刑務所における細則や刑法等が記載されている。
- 卷 30 大藏省関係の式
 - ・米穀や生鮮品以外のすべての官有物品の収納に関する細則が記載されている。
- 卷 31-40 宮内省関係の式
 - ・宮中のこと全般についての細則が記載されている。特に, 今回問題としている昆布という文字が一番多く出てくるのが, 卷 33 (大膳下) の個所である。
- 卷 41-49 二官八省以外の諸司の式
 - ・上記以外の官司の任務内容について記載されている。
- 卷 50 雑式
 - ・卷 1-49 までの諸司の式のいずれにも含め難い規定が記載されている。

これらの各式を比較すると, 神祇官関係の式だけで全体のおよそ 3 分の 1 弱の分量を占めている。その他は雑式を除くと, 分量としては, 中務, 式部, 民部, 宮内の 4 省に関する式がその他の官司の式よりも多い。以上のことから, 平安時代中期には神祇官を中心として政治が行われていたことが分かる。

2. 食品語彙の出現度数の計数法について

延喜式の巻 1-2 (四時祭) 中の水産物の計数結果が表 6 である。また, 巻 3-10 (臨時祭) についても同様の調査を行い, 表 7 に示した。表 6 と表 7 には, 澁沢氏による著者らと同様な結果があるので, 併記した。これはまた, 各祭式の際に, 水産物がどの程度利用されていたかを知る資料ともなる。

澁沢³⁾は, 神饌として供えられた食品に定して調べたのに対し, 本論文では延喜式全体にわたり調査した。なお, 神饌とは「神前に供える酒食, ふつう, 稲, 米, 酒, 鳥獸, 魚介, 果実, 蔬菜, 塩, 水などを用いる」と定義されている。巻 1-2, および巻 3-10 の四時祭, 臨時祭に関する条文は, 主に神饌のことについて, 記載されているので, 両者の比較は成り立つものとみなした。特に表 6 の四時祭では, ほとんどが神饌についての記載であるので, 調査した食品の度数がほぼ一

大石・北爪：延喜式における海産物，特に昆布について

Table 5. Distribution of words concerning vegetables in the Engshiki

volume	vegetables						
	melon	mustard	garlic	ginger	yam	others	whole
1	0	0	0	0	0	0	0
2	0	0	0	0	0	0	0
3	0	0	0	0	0	0	0
4	0	0	0	0	0	0	0
5	12	13	0	3	0	3	31
6	0	0	0	0	0	0	0
7	0	0	1	0	0	1	2
8	0	0	0	0	0	24	24
9	0	0	0	0	0	0	0
10	0	0	0	0	0	0	0
11	0	0	0	0	0	1	1
12	0	0	0	0	0	1	1
13	0	1	0	0	0	4	5
14	0	0	0	0	0	2	2
15	0	0	0	4	0	1	5
16	0	0	0	0	0	0	0
17	0	0	0	0	0	1	1
18	0	0	0	0	0	0	0
19	0	0	0	0	0	0	0
20	0	0	0	0	0	10	10
21	0	0	0	0	0	1	1
22	0	0	0	0	0	0	0
23	0	0	0	2	0	1	3
24	0	5	6	2	0	0	13
25	0	0	0	0	0	0	0
26	0	4	0	0	0	1	5
27	0	0	0	0	0	0	0
28	0	0	0	0	0	1	1
29	0	0	0	0	0	0	0
30	0	1	0	0	0	6	7
31	0	0	0	1	0	0	1
32	0	7	27	0	0	70	104
33	19	12	3	12	4	115	165
34	0	0	0	0	0	0	0
35	0	0	0	0	0	0	0
36	0	0	0	0	0	1	1
37	12	0	1	10	38	68	129
38	0	0	0	0	0	0	0
39	30	13	25	19	0	231	318
40	0	0	0	0	0	14	14
41	0	0	0	0	0	0	0
42	0	0	1	0	0	4	5
43	0	12	0	0	0	0	12
44	0	0	0	0	0	0	0
45	0	0	0	0	0	8	8
46	0	0	0	0	0	0	0
47	4	0	0	0	0	0	4
48	0	0	0	2	0	0	2
49	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	0	0	0	6	6
whole	77	68	64	55	42	575	881

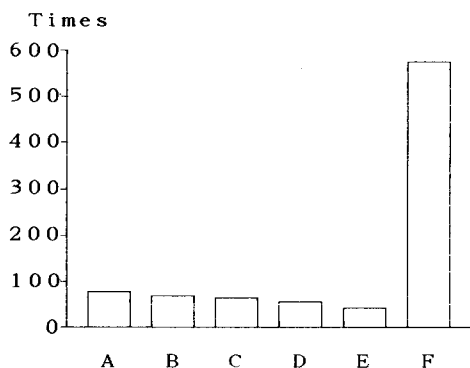


Fig. 5-a. Frequency of vegetables-related words appeared in the Englishiki
A: mustard, B: melon, C: garlic, D: ginger, E: yam and F: others

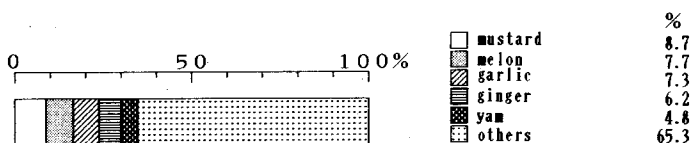


Fig. 5-b. Ratio shown in percentages on vegetables-related words appeared in the Englishiki

致している。

このように操作したが、巻3-10の中には神饌に加えて税金等の記載もあり、この論文ではその分も抜き出しているため、表7では澁沢氏の数値より、若干多くなっている。

神饌の中の水産物と農産物の割合は、四時祭では59.8対40.2、臨時祭では61.2対38.8となり、澁沢氏のもは、四時祭では65.1対34.9、臨時祭では65.5対34.5であった。表6および表7において、この論文の計数値と澁沢氏らの計数値とはほぼ同じであるが、なお若干の違いが認められる。これについては次の考察の項で述べる。

3. 律令時代の昆布

調査結果の中の昆布の語は、表1に示されたように、延喜式全体で22箇所あり、非常に少ない。また、抽出語全体の中の昆布の頻度は表1から算出すると、0.2%である。

昆布の計数値を海藻と別にして、図6-aに示した。さて、延喜式の中に昆布関係のことが記載されているのは、民部式の中である。民部式とは、律令政治が国民と直接かかわりあう部門のすべてを担当する省である。民部式(巻22-23)は、上(巻22)、下(巻23)の二部に分かれている。上巻には国郡一覧表と、租、庸、調の税制、班田収授の法に関する細則が規定され、下巻にはこれらの税に対する国別の負担額等の一覧表が掲げられている。この下巻に、昆布が交易雑物として記載されている。昆布の出現回数は3回であり、次のように述べられている。

* 交易雑物

陸奥國【昆布六百斤。索昆布六百斤。細昆布一千斤。】

[交易雑物(政府が官稲を代価として支払って、諸国から調進させた織物、海産物、砂金、麦豆等の類)として陸奥國より昆布六百斤、索昆布(なひめ昆布)六百斤、細昆布一千斤と記されている。]

ここで、一斤を600gとすれば、それぞれ昆布360kg、索昆布360kg、細昆布600kgとなる。

次に、昆布は大藏省関係の式に記載されている。大藏省とは、政府所有の物品を収納する倉庫であり、米穀や生鮮食品以外のすべての官有物品を扱う官司であった。したがってこの式は、年

Table 6. Frequency of food-related words appeared in volumes 1 to 2 of the Engishiki, counted by the authors and Shibusawa³⁾

item		frequency (percentage) by the authors	frequency (percentage) ³⁾ per Shibusawa
marine products	abalone	177 (15.8)	177 (15.9)
	bonito	178 (15.9)	181 (16.3)
	dried fish	178 (15.9)	175 (15.8)
	wakame	178 (15.9)	180 (16.2)
	table salt	232 (20.8)	220 (19.8)
	others	174 (15.6)	177 (16.6)
	whole	1117 (59.8)	1110 (65.1)
agricultural products	sake	297 (39.5)	219 (36.7)
	paddy	115 (15.3)	71 (11.9)
	rice	222 (29.5)	176 (29.6)
	glutinous rice	36 (4.8)	33 (5.5)
	others	82 (10.9)	97 (16.3)
	whole	752 (40.2)	596 (34.9)

Table 7. Frequency of food-related words appeared in volumes 3 to 10 of the Engishiki, counted by the authors and Shibusawa³⁾

item		frequency (percentage) by the authors	frequency (percentage) ³⁾ per Shibusawa
marine products	abalone	206 (15.3)	150 (17.4)
	bonito	215 (16.0)	159 (18.4)
	dried fish	154 (11.4)	143 (16.6)
	wakame	180 (13.4)	132 (15.3)
	table salt	211 (15.7)	147 (17.1)
	others	382 (28.3)	131 (15.2)
	whole	1348 (61.2)	862 (65.5)
agricultural products	sake	324 (37.9)	163 (35.9)
	paddy	102 (11.9)	63 (13.9)
	rice	268 (31.3)	144 (31.8)
	glutinous rice	29 (3.4)	9 (1.9)
	others	132 (15.4)	74 (16.5)
	whole	855 (38.8)	453 (34.5)

中行事，儀式，諸祭，法会等に際して大藏省の倉庫から出納すべき物品や消耗品，諸節の禄物，諸使に対する給付金，外国使臣に対する下賜品等の種類，数量，庸，調，その他諸国の貢納品の出納等に関する規定がほとんどを占めている。これらの多種にわたる貢納品の中で，昆布の出現回数は1回であり，次のように述べられている。

* 凡戒壇十師并沙弥菜料。昆布十三斤十二兩。

[戒壇 (僧徒に戒法を授ける式壇に務める十人の僧侶)，ならびに沙弥 (若い僧侶，または，出家してまもない僧侶) への菜料として，昆布十三斤十二兩と記されている。]

これは、十六兩を一斤とすれば、昆布 8.25 kg の給付となる。

また、昆布は宮内省関係の式にも記載されている。宮内省とは、宮中のことを司る官司であり、この省の全組織に関する細則は膨大であるが、この宮内式そのものに掲げられている規則は少ない。この式での昆布の出現回数は2回であり、次のように述べられている。

* 諸國例貢御贄

陸奥。【昆布。縹昆布。】

[諸國が毎年一定量を進進する御贄 (にえ) として、陸奥國より昆布、縹昆布としている。]

ここで贄とは、神に捧げ供える食べ物という意味があり、天子 (天皇) に献上された食べ物である。天皇に納められていた昆布は、それだけ高い価値を認められていたことになる。

次に、昆布は大膳式の中に記載されている。「大膳」とは官において給せられる食事ということであり、この式は諸祭式、法会、節会等の際の給食の種類、数量、年間使用の材料、調理具、食品加工に要する材料と薪の数量等を中心とした数量的規定がほとんどである。この大膳式は、その内容から、この時代の貴族の食事内容を知る手掛かりとなる資料である。延喜式中の昆布の出現回数はこの大膳式が一番多く、13回であり、次のように五つの項目にわたって述べられている。

* 正月最勝王經齋會供養料。【臨時齋會供養料准此。】細昆布。【以一巻。充廿口。】索昆布二條。昆布。【以一帖。充廿口。】

[正月の最勝王の經齋會 (經文を読まれた室) への供養料 (死者の靈に物を供えて祭るための贈物)。ただし、臨時に納める經齋會への供養料もこれらに倣い、同じ品物を納めることとし、細昆布一巻 (ひとまき) で二十人分に相当、索昆布二條 (二本)、(條とは細長いものを数える単位)、昆布一帖で二十人分に相当させている。]

* 修太元師法料。細昆布六十斤。索昆布三百九十條。

[修太元師への法料 (仏を祭るための贈物) として、細昆布六十斤 (=36 kg) としている。]

* 嘉祥寺春地藏悔過料。細昆布十六把。

[嘉祥寺春地藏の悔過料 (罪を悔やむために納める給与) として、細昆布十六把の記載がある。]

* 七寺孟蘭盆供養料。【東西寺。佐比寺。八坂寺。野寺。出雲寺。聖神寺。】昆布半帖。細昆布十四兩。

[七寺 (東寺、西寺、佐比寺、八坂寺、野寺、出雲寺、聖神寺) の孟蘭盆 (毎年七月十五日に行われる死者の廻向) のための供養料として昆布半帖、細昆布十四兩 (=0.511 kg) の記載がある。]

* 仁王經齋會供養料。僧一口別菓菜料。細昆布【海菜料。以一把充六口。】広昆布。【海菜料。以一帖充廿口。】

[仁王の經齋會への供養料 (ただし僧侶一人分の菓菜料としての量になっている) として、細昆布 (海菜料として納め、一把で六人分に相当)、広昆布 (海菜料として納め、一帖 (十枚) で二十人分に相当) としている。]

以上、仏や死者を祭るための供え物として、昆布が納められていることが良くわかる。

また、昆布の語の記載は、内膳式の中にもある。内膳式とは、大膳式同様食事に関する記載であり、特に天皇の食事に関するものである。したがってここに記載されている昆布も、天皇の食膳に出される食物として納められたことになる。昆布の出現回数は3回で、次のように述べられている。

* 年料

陸奥國。【索昆布卅二斤。細昆布一百廿斤。廣昆布卅斤。】仍收贄殿。

[年料 (役所で一年間に必要とする食糧や物資のこと) として、陸奥國より索昆布卅二斤 (=252 kg)、細昆布一百廿斤 (=720 kg)、廣昆布卅斤 (=18 kg) を納める。ただし、これらの品物は天子への贄として納めることとしている。]

4. 延喜式の各巻と食品語彙の数

延喜式の食品に関係した語の出現度数を、グループに分けてまとめた表1をもとにして、昆布、海藻、魚類、塩、米、酒、大豆・小豆、野菜の各項目の合計を図1-aに、その割合を図1-bに示した。これによると、延喜式の中で、最も多く出現する食品関係の語彙は魚類、33.9%であり、次は米、24.2%、第3は海藻で11.4%である。続いて酒、塩、野菜、大豆・小豆となるのであるが、海藻が第3位であることに着目したい。

図2-bに見られるように、ワカメ(海藻・和布)が特に多く、全海藻に対して50.4%で1位を占め、第2位はムラサキノリ(紫菜)で9.0%である。さらに3位はミル(海松)で8.3%、また、4位はアラメ(滑海藻)で6.9%であり、その他、コルモハ(凝海藻)、オゴノリ(於期菜)、ツノマタ(鹿角菜)等があった。ワカメは古代から最も親しまれた海藻であり、貢納される量も多く、昆布のような希少価値はなかったが、身分の上下を問わず広く利用されたものと考えられる。

図3-bは、アワビ(鯺・鮑・鮑)が26.3%で1位であり、2位はカツオ(堅魚)で18.0%である。また、3位がキタヒ(腊・臙魚や鳥の丸干し)で14.4%、4位がスシ(鮠魚分類を塩蔵して、自然発酵させたもの)で7.5%である。その他、イリコ(熬海鼠)、イカ(烏賊)等があった。ただし、魚類ではなくてもウヅココツ(烏賊骨—いかの骨)、キッカフ(亀甲—亀のこうら)、などの海産物も、魚類として取り扱うことにした。またキタヒ(腊・臙)については、明らかに魚以外のものと分かるものは除外した。

抜きだした全食品中に占める塩の頻度は、表1から算出すると、9.6%であり、酒の9.7%に匹敵するほどの比率である。塩は人間にとって生理的な必需品である。事実、古代から製塩法があったと言われており、海水をそのまま釜で煮つめて塩を得る「直煮法」や、これより進んだ方法として、藻塩草の類(ホンダワラ、アジモ)を焼いてから海水とともに釜で煮つめる「藻塩焼法」等が伝えられている。また、日本では古くから、塩が「清め」の材料として用いられている。

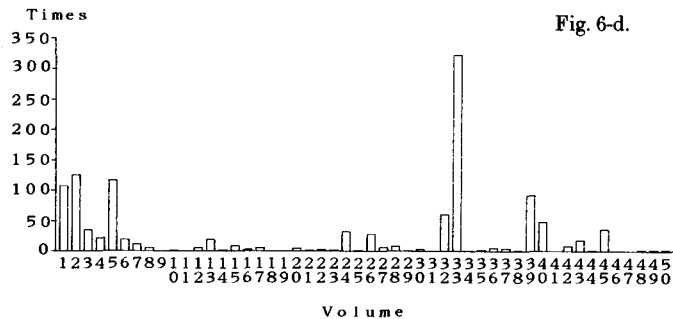
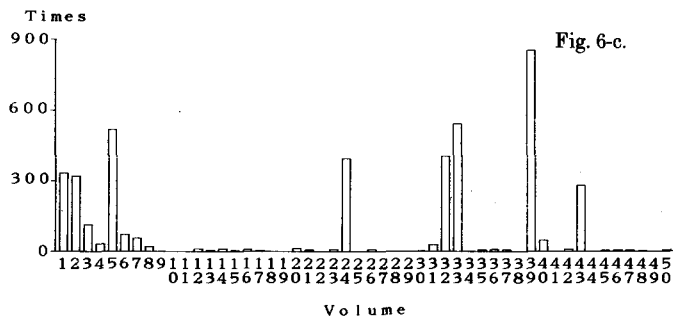
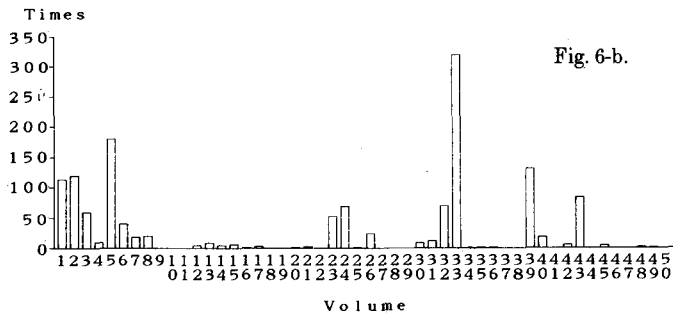
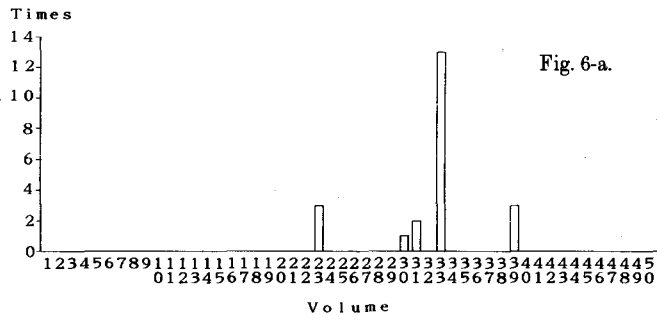
図4-bによれば、1位は米であって、38.1%を占め、2位は稲であり、36.7%を占めている。稲が2位ではあるが、比率は米と大差がない。それ故、脱穀せずに稲が納められたことが多かったと考えられる。その他、粥、飯等があった。

また、図5-bで示されているように、野菜では、カラシ(芥子)が8.7%で1位であり、2位がウリ(瓜)で7.7%、3位がヒル(蒜)で7.3%、4位がショウガ(薑)で6.2%であった。その他には、ネギ(葱、葱)、ニンジン(人参)、イオスキ(商陸)等があった。

さらに各項目の各巻ごとの頻度を図6-a～図6-hとして示した。各項目間における頻度の絶対数はかなりの差があるので、縦軸の回数を目盛りを各項目ごとの頻度に合わせて設定した。

まず、神祇官関係の式(巻1-10)では、調査した食品のうち、海藻、魚類、塩、米、酒、大豆・小豆の6種の語彙出現のパターンは等しい。すなわち、巻1,2,5に共通して出現度数が大きくなっている。これは図6-b～図6-gにより明らかである。ただし、図6-aの昆布は神祇官関係の式には登場しない。また図6-hの野菜は巻1,5には登場しない。したがってこのパターンとは異なっている。神祇官関係の式の大半は、祭壇に捧げられる食物、つまり神饌について詳しく述べられている。それ故、海藻、魚類、塩、米、酒、大豆・小豆の少なくとも6種の食品は神饌として供えられたことが明らかである。ここで、これら6種について巻1-10までの中に出現する度数を示すと、次のようになる。魚類(1,448回)、米(799回)、酒(621回)、海藻(565回)、塩(448回)、大豆・小豆(133回)。これにより、魚類が圧倒的に多いことが分かる。また、ここで海藻に着目すると酒に匹敵するほどの度数である。これは、現代の食生活に照らし合わせると、律令時代に海藻を多く摂っていたことが分かる。当時は海藻が海の幸として大切にされ、神饌はもちろんのこと、日常の食生活においても海藻食を重視していたことが、容易に推定できる。

5. 律令時代の食品



このように計数的に整理すると、神饌に用いられた食品は、農産物よりも水産物の方が多い。このことは、何を意味するのであろうか。この時代、製塩や稲作の技術は進歩し、生産量も増加していた。しかし、縄文、弥生、古墳時代を経、さらに、飛鳥、藤原、奈良時代を経て、律令国家である平安時代に至っても、なお、日本人は本質的に海洋民族であることを示している。

また、神祇官関係の式以外での各食品が最も高い頻度を示す巻について図 6-a~図 6-h により検討を施すと、民部省関係の式では、米が最も高い頻度を示すのは巻 26 である。巻 26 は、主税について書かれており、米が税の基本となっていたことが分かる。つぎに、宮内省関係の式では、昆布、海藻、塩の 3 種がそれぞれ最も高い頻度を示すのは巻 33 (大膳下) である。また、魚類、大豆・小豆、野菜がそれぞれ最も高い頻度を示すのは巻 39 (内膳司) であり、さらに、酒が最も多いのは巻 40 (造酒司) である。大膳下、内膳司は食事のことについての細則であり、造酒司は酒に関することが書かれているので、上記の食品が、このような高い頻度を示すのは、当然のことであろう。

さらにここで、各巻ごとの食品全体の頻度に対する各食品の割合を表す図 7 を作成した。この図から分かることは、巻 1-8 までの各食品の割合を示すパターンは類似している。それ故、巻 1-8 は神饌についての記述であり、神饌の食品の度数分はすべてこのパターンを示すものと解される。巻 9 では食品の記載が全くない。これは、神社の座数と所在地が列記してあったためである。巻 10 では塩の割合が 100% になっている。これは、巻 10 も巻 9 とほとんど同じ内容であるが、塩の頻度が 1 回のみであり、他の食品の記載が全くなかったためである。巻 18, 巻 19 では酒の割合が 100% になっているが、これらの巻も酒以外の食品がなく、酒が巻 18 では 1 回、巻 19 では 4 回であり、わずかの頻度となっているが、統計上 100% となっている。さらに、各食品の項目について割合の多い巻を列挙すると、巻 24, 巻 46 では魚の割合が多かった。また、巻 26, 巻 35 では米の割合が多く、巻 37 では野菜の割合が多かった。これらの各食品が占める割合の多い巻は、一部の例外を除けば、それぞれの巻が示す特色を表していることが分かる。

すでに述べたとおり、延喜式は百科便覧的な法典であり、その内容は多方面にわたり、かつ微細な事柄にまで及んでいる。これは各種食品の記載についても同様に言えることであり、各食品の使用の時期、場所、数量等について神饌、税金を問わず、明細に記載されているのである。特に、貢納品、租税関係においては、調、中男作物 (令制で、十七歳以上、二十歳以下の男子を中男と呼び、彼らに課した租税)、あるいは交易雑物等それぞれにおいて類別的に食品の種類、負担する量を示し、それらの中にはある程度、製品の製造方法にまで及んでいる場合もある。それ故、各食品の分布が異なるのである。

6. 結び

昆布という文字の使用例は、延喜式全文中の 22 箇所に見いだされた。これに対して海藻類の使用例は、1,396 箇所にある。これと比べると、昆布の方は 1.6% であり、非常に少ない。その理由の一つとして昆布は産地が日本の北部に限定されているとともに、延喜式そのものが、当時の朝廷の所在地である京都を中心として書かれているということも考えられる。昆布がわずかであるということは、昆布が珍重されていたと類推できる。また、昆布が陸奥國の特産品であったことが、民部下の交易雑物や、宮内省の御贄、内膳式の年料等の記載から明らかである。さらに、天皇や貴族への貢納 (巻 31, 39)、僧侶への貢納 (巻 30)、寺への供養料、法料としての貢納 (巻 33) に昆布が用いられている。このように、数量的にも、ごくわずかであり、それが、朝廷、寺院への貢納にのみ使われていたことから考えると、昆布はかなり希少価値のある食品であったに違いない。陸奥國は当時としては最も北の国であり、昆布は運搬に相当の経費がかかる貴重な朝貢品であった。

以上の考察により、律令時代には、意外にも多く海藻が利用されていて、なかでも昆布は特に

大石・北爪： 延喜式における海産物，特に昆布について

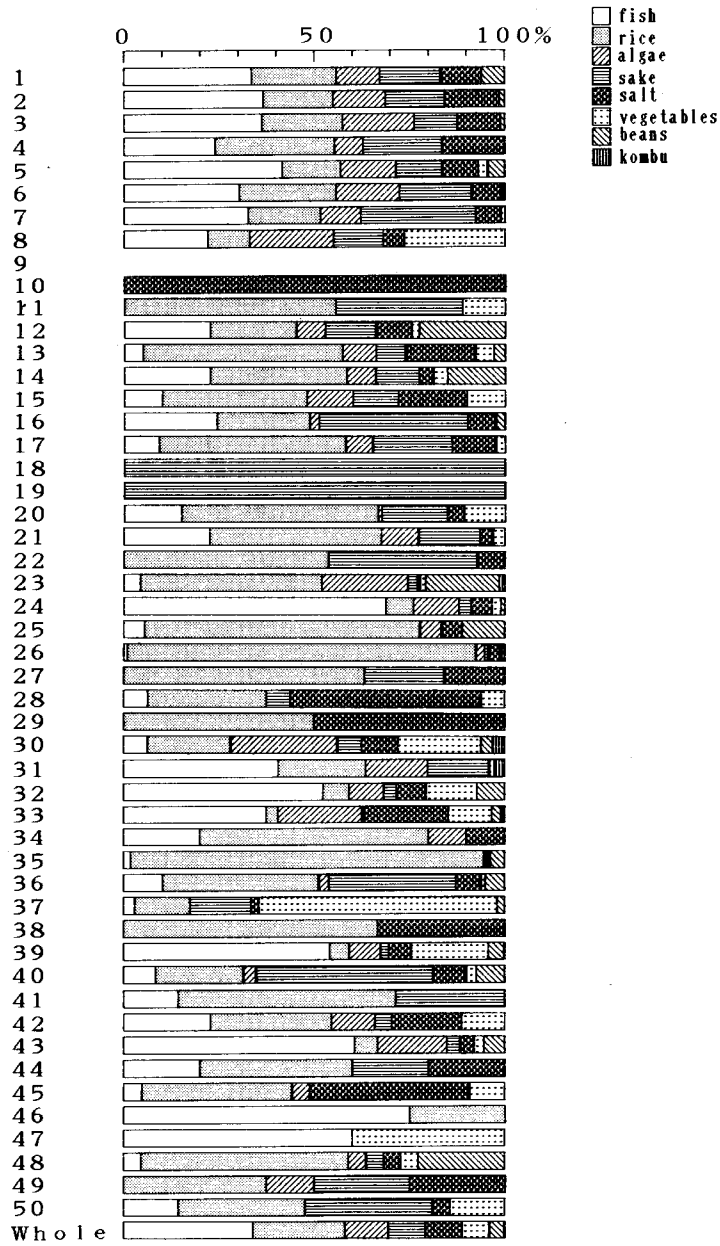


Fig. 7. Ratio shown in percentages on food-related words appeared in every volume of the Engishiki

貴重品であったということが分かった。海藻は魚類等に比べて保存性が高く、保蔵方法の発達していなかった時代には、扱いやすいものであった。昆布を陸奥國からはるばる運ぶことができたのも、保存性があったからである。

要 約

延喜式中の海藻，特に昆布の記載度数および記載意義について調べ，その他の記載食品語と比較することにより，律令時代の海藻，特に昆布の意義について考察することができた。この考察により，律令時代に海藻や昆布は重用され，特に昆布が貴重品として扱われていたことが知られた。

謝 辞

この論文を草するにあたり，北海道大学水産学部食品化学第二講座，河端 弘，高野了滋，高間 勝，奈良みゆき，山田芳孝の諸君に協力をいただいた。深く感謝の意を表する。

文 献

- 1) 大石圭一 (1986). 言語生活, 投稿中.
- 2) 黒板勝美 (1937). 交替式・弘仁式・延喜式 (前編・中編・後編). 1032 p. 吉川弘文館, 東京.
- 3) 遊沢敬三 (1959). 祭魚洞襍考. 654 p. 岡書院, 東京.
- 4) 虎尾俊哉 (1964). 延喜式. 242 p. 吉川弘文館, 東京.

(調査結果 1) 延喜式中の昆布とその量

第二十三卷 (民部下)

[P 592] 昆布六百斤。索昆布六百斤。細昆布一千斤。

第三十卷 (大藏省、織部司)

[P 732] 昆布十三斤十二兩。

第三十一卷 (宮内省)

[P 753] 昆布。縫昆布。

第三十三卷 (大膳下)

[P 767] 細昆布一卷。索昆布二條。昆布一帖。[細昆布一卷。索昆布二條。昆布一帖。]

[P 768] 細昆布六十斤。索昆布三百九十條。

[P 769] 細昆布十六把。

[P 770] 昆布半帖。細昆布十四兩、一把。廣昆布一帖。

第三十九卷 (正親司、内膳司)

[P 876] 索昆布卅二斤。細昆布一百廿斤。廣昆布卅斤。

(調査結果2) 延喜式中の海藻とその量

第一卷 [神祇一] (四時祭上)

- [P 10] 海藻六兩。滑海藻六兩。雜海菜六兩。[海藻六兩。滑海藻六兩。雜海菜六兩。]
 [P 11] 海藻二兩。[海藻二兩。]
 [P 12] 海藻二斤、六斤、六斤。雜海菜二斤、六斤。[海藻二斤、六斤、六斤。雜海菜二斤、六斤。]
 [P 13] 海藻六斤、六斤、六斤、卅把。[海藻六斤、六斤、六斤、卅把。]
 [P 14] 海藻二斤。[海藻二斤、二斤、二斤、六斤×8、卅把、卅把。]
 [P 16] 海藻四斤。滑海藻二斤。[海藻四斤。滑海藻二斤。]
 [P 17] 海藻四斤。[海藻四斤。]
 [P 18] 海藻五斤五兩。和布十一斤四兩。[海藻五斤五兩。和布十一斤四兩。]
 [P 19] 海藻四斤、五斤五兩、十二斤。滑海藻十斤。雜海菜十六斤。[海藻五斤五兩、十二斤。滑海藻十斤。雜海菜十六斤。]
 [P 20] 海藻八斤。滑海藻十斤。雜海菜十四斤。[海藻八斤。滑海藻十斤。雜海菜十四斤。]
 [P 21] 海藻四斤、八斤、十六斤、廿四斤。[海藻四斤、八斤、十六斤、廿四斤。]
 [P 22] 海藻二斤、四斤。[海藻二斤、二斤、二斤、四斤。]
 [P 23] 海藻三斤、四斤。雜海菜、雜海菜三斤。[海藻三斤、四斤。雜海菜×5、雜海菜三斤。]
 [P 24] 海藻六兩。滑海藻六兩。雜海菜六兩。[海藻六兩。滑海藻六兩。雜海菜六兩。]
 [P 26] 海藻二斤。[海藻二斤、二斤、二斤。]
 [P 27] 海藻二斤、二斤、卅斤。[海藻二斤、二斤、二斤、二斤、卅斤。]
 [P 28] 海藻一斤五兩。[海藻一斤五兩。]
 [P 29] 海藻五斤。[海藻五斤。]

第二卷 [神祇二] (四時祭下)

- [P 31] 海藻十二斤。[海藻十二斤、十二斤、十二斤。]
 [P 32] 海藻四斤、六斤、六斤。擬海藻六斤。
 [P 33] 海藻二斤、二斤四兩、四斤、四斤。擬海藻二斤四兩、三斤、六斤、六斤。
 [P 34] 海藻二斤、二斤、二斤四兩、四斤。擬海藻二斤、二斤四兩、三斤、六斤。
 [P 35] 海藻二斤、二斤十兩、六斤十兩、十三斤四兩。擬海藻三斤、六斤十兩、十三斤四兩。
 [P 36] 海藻一斤十兩、二斤十兩、二斤十兩、二斤十兩。
 [P 37] 海藻二斤十兩、二斤十兩、八斤十兩、八斤十兩。
 [P 38] 海藻二斤、二斤十兩、二斤十兩、八斤八兩。擬海藻二斤、二斤十兩、二斤十兩、八斤十兩。
 [P 39] 海藻二斤六兩、四斤、四斤、八斤八兩。擬海藻六斤。擬海菜八斤八兩。
 [P 40] 海藻四斤四兩、八斤八兩、九斤十兩。擬海藻四斤四兩、八斤十兩、九斤十五兩。
 [P 41] 海藻二斤十兩、二斤十兩、二斤十兩、三斤十兩。擬海藻二斤二兩、三斤十兩。
 [P 42] 海藻二斤十兩。
 [P 45] 海藻四斤、六斤。雜海菜四斤。[海藻六斤。]
 [P 46] 海藻一斤、一斤、二斤、三斤。[海藻一斤、一斤×9、二斤×35。]

第三卷 [神祇三] (臨時祭)

- [P 49] 海藻六斤、八斤、廿斤。滑海藻廿斤。雜海菜廿斤、廿斤。
 [P 50] 海藻二斤二兩、三斤、三斤、卅斤。雜海菜卅斤。
 [P 51] 海藻三斤、八斤、五籠。雜海菜五籠。
 [P 52] 海藻六斤、八籠、八籠。海松八籠、八籠。滑海藻八籠、八籠。雜海菜六斤。[海藻六斤、六斤、四籠、四籠、八籠。海松四籠、四籠、八籠。滑海藻四籠、四籠、八籠。雜海菜六斤、六斤。]
 [P 53] 海藻一斤、一斤、二斤。[海藻一斤。]
 [P 54] 海藻二籠、八籠。[海藻八籠。]
 [P 55] 海藻四斤、十六斤。滑海藻四斤。雜海菜四斤、十六斤。[海藻十六斤。雜海菜十六斤。]
 [P 65] 海藻八斤、二籠。海松八斤。滑海藻八斤。雜海菜八斤。[海藻二籠。]

[P 66] 海藻四斤、八斤。雑海菜二斤。

第四卷〔神祇四〕（伊勢太神宮）

[P 81] 海藻廿斤。海藻根十五斤。

[P 83] 雑海菜二斗、二斗、二斗五升。〔雑海菜二斗、二斗五升。〕

[P 84] 雑海菜二斗。海菜一斗、四斗。

第五卷〔神祇五〕（齋宮）

[P 99] 海藻廿六斤。滑海藻十斤。雑海菜八斤。

[P 100] 海藻四斤。

[P 101] 海藻一斤、二斤、三斤、九斤。滑海藻九斤。雑海菜九斤。〔海藻一斤、一斤、二斤×11、三斤、三斤。〕

[P 102] 海藻二兩、二兩、二兩、二兩。

[P 103] 海藻一兩、二斤、五斤、九斤。滑海藻九斤。雑海菜五斤。〔海藻五斤。雑海菜五斤。〕

[P 104] 海藻六兩、十斤。滑海藻十斤。〔海藻六兩、六兩。〕

[P 105] 海藻六兩、一斤、一斤五兩、五斤、十斤。滑海藻六兩、十斤。〔海藻一斤、十斤。滑海藻十斤。〕

[P 106] 海藻四斤。雑海菜四斤。

[P 107] 海藻二斤。

[P 109] 海藻一斤、十一斤四兩。紫菜一斤、二斤十三兩。海松二斤十三兩。擬海菜十一斤四兩。〔海藻十斤十四兩×5、十一斤四兩×6。紫菜二斤十一兩二分×5、二斤十三兩×6。海松二斤十一兩二分×5、二斤十三兩×6。擬海菜十斤十四兩×5、十一斤四兩×6。〕

[P 112] 海藻四斤、廿六斤。滑海藻十斤。雑海菜八斤。

[P 114] 海藻六斤、六斤。雑海菜六斤。雑海藻六斤。

[P 115] 海藻六兩。滑海藻六兩。雑海菜六兩。

[P 117] 海藻一兩二分、六斤、九斤。滑海藻一兩二分。雑海菜一兩二分、六斤、九斤。〔海藻六斤、六斤、九斤、九斤。雑海菜六斤、六斤、九斤、九斤。〕

[P 118] 海藻一斤。〔海藻一斤×23、六斤、九斤。雑海菜六斤、九斤。〕

[P 119] 紫菜一斤。干海松二斤。〔海藻一兩二分、六兩。滑海藻一兩二分、六兩。雑海菜一兩二分、六兩。〕

[P 121] 海藻一斤、一斤、二斤八兩、三斤。擬海菜四斤。〔海藻八兩、一斤、一斤、二斤、三斤。擬海菜四斤。〕

[P 128] 海藻三百九斤十四兩。擬海菜三百卅斤。

第六卷（齋院司）

[P 131] 海藻三斤。

[P 132] 海藻四斤。

[P 133] 海藻一斤。

[P 134] 海藻一斤。雑海菜一斤。〔海藻一斤×11。雑海菜一斤×11。〕

[P 135] 海藻一斤。〔海藻一斤×11。〕

[P 136] 海藻九斤十三兩三銖。

第七卷（踐祚大嘗祭）

[P 143] 雑海菜八斤。

[P 144] 海藻二斤、四斤。滑海藻四斤。

[P 145] 海藻一斤。

[P 147] 海藻二斤、四斤。滑海藻二斤、四斤。

[P 149] 海藻十斤。〔海藻十斤。〕

[P 150] 海藻六斤。紫菜一籠。海松六斤。海菜十兩。

[P 154] 海藻汁漬。海藻羹杯。

[P 155] 海藻十斤六兩。

第八卷（祝詞）

- [P 159] 奥津藻菜。邊津藻菜。
[P 162] 奥藻菜。邊藻菜。奥津藻菜。邊津藻菜。
[P 164] 奥都藻菜。邊都藻菜。奥都毛波。邊都毛波。
[P 165] 奥都毛波。邊都毛波。
[P 171] 奥津海菜、奥津海菜。邊津海菜、邊津海菜。
[P 172] 奥津海菜。邊津海菜。
[P 176] 奥津海菜。邊津海菜。
- 第十二卷 (中務省、内記、監物、主鈴、典鑰)
[P 361] 海藻一籠。[海藻一籠。]
[P 362] 海藻一籠。[海藻一籠。]
- 第十三卷 (中宮職、大舍人寮、圖書寮)
[P 376] 雜海菜一斗。[雜海菜一斗。]
[P 387] 海藻二兩。紫菜一兩。海松一兩。滑海藻二兩。海菜二兩。
[P 388] 海藻二兩。
[P 390] 海藻十三斤。
- 第十四卷 (縫殿寮)
[P 393] 海藻六斤、六斤。[海藻六斤、六斤。]
- 第十五卷 (内藏寮)
[P 412] 雜海藻一斤。[雜海藻一斤。]
[P 427] 海藻大一百九十一斤四兩。
[P 432] 海藻二兩、二兩、六斤。
- 第十六卷 (陰陽寮)
[P 443] 海藻五斤。
- 第十七卷 (内匠寮)
[P 455] 海藻三連。
[P 461] 海藻一斤四兩、一斤四兩。
- 第二十卷 (大學寮)
[P 523] 海藻一兩。
- 第二十一卷 (治部省、雅樂寮、玄蕃寮、諸陵寮)
[P 547] 海藻六斤。海松六斤。海菜六斤。
- 第二十三卷 (民部下)
[P 586] 長海松二籠。
[P 591] 海松五十斤、五十斤。凝菜卅斤、卅斤、卅斤。海藻根十斤、十斤。大凝菜卅四斤。鹿角菜二石、二石、三石。於胡菜卅斤、卅斤、卅斤。鳥坂苔五斤、五十斤。那乃利曾卅斤、五十斤。青苔五十斤、五十斤。
[P 592] 凝菜卅斤。海藻根十斤。
[P 593] 海藻一百五十斤。海松卅斤、一百斤、一百斤。凝菜七斗。海藻根十斤、十斤、十斤、六斗。大凝菜一百斤。鹿角菜二石、二石、二石。於胡菜卅斤、卅斤。於期菜六斗。鳥坂苔五斤、五斤、五斤。那乃利曾卅斤、五十斤。青苔卅斤、卅斤、卅斤、五十斤。
[P 594] 紫菜一百五十石。海藻根十斤。那乃利曾五十斤。
- 第二十四卷 (主計上)
[P 599] 海藻卅三斤。紫菜十六斤。海松卅三斤。滑海藻八十六斤十兩。海藻根十六斤。大凝菜卅斤。小凝菜卅斤。於期菜廿六斤十兩。角俣菜卅斤。鹿俣菜卅三斤五兩。[海藻廿一斤八兩。紫菜八斤。海松廿一斤八兩。滑海藻卅三斤五兩。海藻根八斤。大凝菜廿斤。小凝菜廿斤。於期菜十三斤五兩。角俣菜廿斤。鹿俣菜十六斤十兩二分。]
[P 600] 海藻六斤。紫菜二斤。海松五斤。滑海藻十二斤。雜海菜八斤。海藻根四斤。大凝菜六斤。小凝菜八斤。鹿俣菜六斤。
[P 603] 滑海藻。

[P 604] 海藻、海藻。紫菜。海松。滑海藻。海藻根。小凝菜。鹿角菜。於期菜。角俣菜。

[P 606] 海藻。海松四百斤。

[P 607] 凝海藻。

[P 610] 海藻、海藻、海藻。凝菜。

[P 612] 海藻、海藻。

[P 613] 海藻、海藻。紫菜、紫菜。

[P 614] 海藻。紫菜、紫菜。

[P 616] 海藻。

[P 617] 海藻。滑海藻、滑海藻。

[P 618] 海藻、海藻、海藻。凝海菜。雜海菜。海藻根。鹿角菜。

[P 619] 海藻、海藻三百六十八斤二兩。

第二十五卷（主計下）

[P 625] 海藻。

第二十六卷（主税上）

[P 656] 海藻三兩。紫菜一合。滑海藻三兩。大凝菜一兩。於期菜三兩。

[P 657] 海藻三兩。大凝菜一兩。

[P 659] 海藻、海藻、海藻三分、三兩。滑海藻、滑海藻三兩。大凝菜一合。紫苔一合。〔海藻、海藻、海藻三分、三兩。滑海藻、滑海藻三兩。大凝菜一合。紫苔一合。〕

[P 662] 和布二把。

第三十卷（大藏省、織部司）

[P 732] 海藻廿七斤九兩。海松十一斤八兩。滑海藻十三斤十二兩二分。凝菜十一斤八兩。鹿角菜十一斤八兩。於期菜十一斤八兩。青苔十一斤八兩。紫苔十一斤八兩。

[P 741] 海藻二斤。

第三十一卷（宮内省）

[P 749] 海藻汁漬。海藻羹杯。〔海藻汁漬。海藻羹杯。〕

[P 753] 深海松。釋海藻×6。於期。

第三十二卷（大膳上）

[P 757] 海藻四斤、四斤、四斤。海菜十二斤。〔海藻四斤、四斤、四斤。海菜十二斤。〕

[P 758] 海藻二兩、二兩、十兩。〔海藻二兩、二兩、十兩、十兩。〕

[P 759] 海藻二兩、二兩、二兩。紫菜三分、三分。海松三分、三分。〔海藻二兩×6。紫菜三分×4。海松三分×4。〕

[P 760] 海藻四兩、四兩、四兩、十一兩、十一兩、十一兩、十二兩。紫菜三分。海松三分。

[P 761] 海藻二兩、二兩、二兩、十一兩。紫菜一分、二分。

[P 762] 海藻二兩、廿三斤。〔海藻廿三斤。〕

[P 763] 海藻十六斤二兩、卅八斤六兩。〔海藻六十斤六兩。〕

[P 764] 海藻廿斤六兩、六十二斤。雜海菜五升。〔海藻六十二斤、六十二斤。雜海菜五升、五升。〕

[P 765] 海藻二兩、卅六斤。紫菜六斤。〔海藻二兩、卅六斤。紫菜六斤。〕

第三十三卷（大膳下）

[P 767] 海藻二兩、三兩、六兩。紫菜三分。海松一兩二分。滑海藻二兩、二兩二分、十二兩。海藻根一兩。大凝菜三分。鹿角菜二兩。於期菜二兩。角俣菜二兩。稚海藻三兩。青海菜一帖。〔海藻二兩、三兩、三兩、三兩。紫菜三分。海松一兩二分。滑海藻二兩、二兩、二兩、二兩二分。海藻根一兩。大凝菜三分。鹿角菜二兩。於期菜二兩。角俣菜二兩。稚海藻三兩。青海菜十帖。〕

[P 768] 海藻廿斤。和布五十五斤。海松廿四斤。滑海藻廿斤、五十五斤。海藻根廿四斤。鹿角菜一斛九斗。於期廿四斤。鳥坂苔廿四斤。名乘曾廿四斤。角俣廿四斤。青苔五百八十條。紫苔十二斤。

[P 769] 海藻二兩、二斤、十九斤。和布五斤、九斤、廿七斤、二連、三連。紫菜三分、三斤。海松一兩、九斤。滑海藻五斤、十五斤。凝菜二斗四斗。大凝菜三分。布乃利九升六合。〔海藻

十九斤。紫菜三斤。海松九斤。凝菜二斗四斗。布乃利九升六合。]

[P 770] 海藻二兩四銖、二斤五兩。紫菜一兩二分四銖、一斤三兩二分。滑海藻三斤。海藻根二斤。大凝菜二斤。鹿角菜二斤。於期菜二斤。角侯菜二斤。海菜、海菜、海菜、海菜、海菜、海菜、海菜、海菜、海菜、海菜。

[P 771] 海松一兩。滑海藻二兩。海藻根一兩三分。大凝菜六兩一分四銖。鹿角菜一兩。於期菜二兩。鳥坂菜二分。角侯菜一兩二分。青海菜三分三銖。海菜、海菜、海菜、海菜、海菜。

[P 774] 海藻四斤八兩、四斤八兩。

[P 775] 海藻一兩。

[P 776] 海藻七斤八兩、七斤八兩、十斤十兩。紫菜一斤十四兩。紫苔一斤十三兩。[海藻七斤八兩×11、七斤八兩×11、十斤十兩×11。紫菜一斤十四兩×11。紫苔一斤十三兩×11。]

[P 777] 海藻二分、六斤、七斤八兩、八斤二兩。紫菜一斤、一斤十四兩、一斤十四兩。海松一斤、一斤十四兩、一斤十四兩。滑海藻四勺。[海藻二分×11、六斤×11、七斤八兩×11、八斤二兩×11。紫菜一斤×11、一斤十四兩×11、一斤十四兩×11。海松一斤×11、一斤十四兩×11、一斤十四兩×11。滑海藻四勺×11。]

[P 778] 海藻二兩、二兩、二兩。菜海藻十三斤。[菜海藻十三斤×11。]

[P 779] 海藻七兩、一斤。大凝菜一斤。小凝菜一斤。鹿角菜一斤。海菜雜盛一籠。

第三十四卷 (木工寮)

[P 795] 海藻二千九百五十斤。

第三十五卷 (大炊寮)

[P 799] 海藻二斤八兩。[海藻二斤八兩。]

第三十六卷 (主殿寮)

[P 807] 海藻四籠。[海藻四籠。]

第三十九卷 (正親司、内膳司)

[P 865] 海藻五兩、四斤、六斤十兩。海松六斤十兩。[海藻五兩、四斤、六斤十兩。海松六斤十兩。]

[P 866] 海藻十兩四分八銖、六斤十兩二分四銖、六斤十兩二分四銖。紫菜十兩二分四銖。海松六斤十兩二分四銖、六斤十兩二分四銖、六斤十兩二分四銖。

[P 867] 海藻六斤十兩二分四銖。海松六斤十兩二分四銖。

[P 868] 海藻一斤五兩。紫菜五兩、一斤。[海藻一斤五兩。紫菜五兩、一斤。]

[P 869] 海藻一斤、一斤五兩。紫菜四兩、五兩。[海藻一斤、一斤五兩。紫菜四兩、五兩。]

[P 870] 海藻廿二斤八兩。紫菜十二兩。海松二斤四兩。滑海藻十三斤八兩。大凝菜四斤八兩。鹿角菜十二斤。伊祇須九斤。於期五斤四兩。[海藻廿一斤四兩一分×5、廿二斤八兩×6。紫菜十一兩二分二銖×5、十二兩×6。海松二斤二兩三分一銖×5、二斤四兩×6。滑海藻十三斤三分一銖×5、十三斤八兩×6。大凝菜四斤五兩二分二銖×5、四斤八兩×6。鹿角菜十一斤十兩一分四銖×5、十二斤×6。於期五斤一兩五銖×5、五斤四兩×6。]

[P 876] 深海松。海藻根一擔十籠。雜海藻二擔廿籠。稚海藻、稚海藻六籠。穉海藻二籠十二斤、十二籠、一百四籠、一與五籠、一與六籠、一擔四籠、一擔十籠、一擔十二籠、二擔十籠、四擔十六籠。

第四十卷 (造酒司、采女司、主水司)

[P 883] 海藻五兩、三斤、三斤。[海藻五兩、三斤、三斤。]

[P 887] 海藻一斤五兩。

[P 896] 海藻二斤、二斤。[海藻二斤、二斤。]

[P 897] 海藻五兩、一斤、三斤。凝海藻五兩。[海藻三斤。]

[P 898] 和布一斤。[和布一斤。]

第四十二卷 (左右京職、東西市司)

[P 919] 海藻九連。[海藻九連。]

[P 929] 海藻鹽、海藻鹽、海菜鹽。

第四十三卷 (春宮坊、主膳監、主殿署)

[P 942] 海藻五斤七兩。紫菜十一兩一分。海松一斤二兩二分。滑海藻十二斤十兩二分。小凝菜八斤

大石・北爪：延喜式における海産物，特に昆布について

四兩二分。鹿角菜十一斤四兩。於期菜四斤三兩三分。〔海藻五斤四兩二銖×5、五斤七兩×6。紫菜十兩三分三銖×5、十一斤一分×6。海松一斤一兩三分三銖×5、一斤二兩二分×6。滑海藻十二斤三兩三分×5、十二斤十兩二分×6。小凝菜八斤二銖×5、八斤四兩二分×6。鹿角菜十斤十四兩×5、十一斤四兩×6。於期菜四斤一兩二分×5、四斤三兩三分×6。〕

第四十五卷（左右近衛府）

〔P 960〕 海藻一兩、二兩。〔海藻一兩、二兩。〕

第四十八卷（左右馬寮）

〔P 982〕 海藻二分四銖。〔海藻二分四銖。〕

第四十九卷（兵庫寮）

〔P 989〕 海藻一把。

(調査結果3) 延喜式中の魚類とその量

第一卷 [神祇一] (四時祭上)

- [P 10] 鰻五兩。堅魚五兩。腊二升。[鰻五兩。堅魚五兩。腊二升。]
- [P 11] 東鰻二兩。煮堅魚二兩。鮪三兩。烏賊二兩。[東鰻二兩。煮堅魚二兩。鮪三兩。烏賊二兩。]
- [P 12] 鰻二斤、四斤、六斤。堅魚二斤、四斤、六斤。腊十二斤、一斗。雜腊二斤。鮪三斗。雜鮪二斗。鮭五隻。烏賊六斤。平魚六斤。[鰻二斤、四斤、六斤。堅魚二斤、四斤、六斤。腊十二斤、一斗。雜腊二斤。鮪三斗。雜鮪二斗。鮭五隻。烏賊六斤。平魚六斤。]
- [P 13] 鰻、鰻六斤、六斤。堅魚、堅魚六斤、六斤。腊六斤。腊雜盛二籠。鮪三升。鮭二隻。平魚六斤。[鰻、鰻六斤、六斤。堅魚、堅魚六斤、六斤。腊六斤。腊雜盛二籠。鮪三升。鮭二隻。平魚六斤。]
- [P 14] 鰻二斤。堅魚二斤。腊八兩。[鰻、鰻、鰻二斤、二斤、二斤、六斤、六斤、六斤、六斤、六斤、六斤。堅魚、堅魚、堅魚二斤、二斤、二斤、六斤、六斤、六斤、六斤、六斤、六斤。腊八兩、八兩、八兩、六斤、六斤、十二斤、十二斤。腊雜盛二籠、二籠。鮪三升、三升、三斗、三斗。鮭二隻、二隻。烏賊六斤、六斤。平魚六斤、六斤、六斤、六斤。]
- [P 15] 合盛腊四籠。[合盛腊四籠。]
- [P 16] 鰻廿斤。堅魚四斤、廿斤。腊四斤、卅八斤。鮪一斗、二斗五升。生鮭一隻。鮭八隻。烏賊四斤。[鰻廿斤。堅魚四斤、廿斤。腊四斤、卅八斤。鮪一斗、二斗五升。生鮭一隻。鮭八隻。烏賊四斤。]
- [P 17] 堅魚四斤。腊二升。鮪三升。烏賊四斤。[堅魚四斤。腊二升。鮪三升。烏賊四斤。]
- [P 18] 鰻二斤六兩。堅魚五斤五兩。腊十一斤四兩、八升。鮪一斗八升。[鰻二斤六兩。堅魚五斤五兩。腊十一斤四兩、八升。鮪一斗八升。]
- [P 19] 鰻二斤、三斤、八斤。堅魚四斤、五斤五兩、八斤。腊六升、八升、八斗。鮭八隻。烏賊八斤。比佐魚一斗五升。[鰻三斤、八斤。堅魚五斤五兩、八斤。腊八升、八斗。鮭八隻。烏賊八斤。比佐魚一斗五升。]
- [P 20] 鰻七斤。堅魚七斤。腊七斗。鮭七隻。烏賊七斤。肴。比佐魚一斗五升。[鰻七斤。堅魚七斤。腊七斗。鮭七隻。烏賊七斤。肴。比佐魚一斗五升。]
- [P 21] 鰻四斤、八斤、廿四斤。堅魚四斤、八斤、廿四斤。腊四斗、四斗、六斗。[鰻四斤、八斤、廿四斤。堅魚四斤、八斤、廿四斤。腊四斗、四斗、四斗、六斗。]
- [P 22] 鰻二斤、四斤。堅魚二斤、四斤。腊二斤、四斤。鮭五隻、十六隻。[鰻二斤、二斤、二斤、四斤。堅魚二斤、二斤、二斤、四斤。鮭五隻、五隻、五隻、十六隻。]
- [P 23] 鰻、鰻三斤、四斤。堅魚、堅魚三斤、四斤。腊三斤。雜腊。鮪一斗五升。鮭三隻、八隻。龜甲一枚。[鰻、鰻、鰻、鰻、鰻、鰻三斤、四斤。堅魚、堅魚、堅魚、堅魚、堅魚、堅魚三斤、四斤。腊三斤。雜腊、雜腊、雜腊、雜腊、雜腊。鮪一斗五升。鮭三隻、四隻、四隻、八隻、八隻、八隻。龜甲一枚。]
- [P 24] 鰻五兩。堅魚五兩。腊二升。[鰻五兩。堅魚五兩。腊二升。]
- [P 25] 蚶鱸槽二隻。[蚶鱸槽二隻。]
- [P 26] 鰻二斤。堅魚二斤。腊二斤。[鰻二斤、二斤、二斤。堅魚二斤、二斤、二斤。腊二斤、二斤、二斤。]
- [P 27] 鰻、鰻二斤、二斤、二斤。堅魚二斤、二斤、七斤。腊、腊四升、四升、一石五斗。[鰻、鰻、鰻、鰻二斤、二斤、二斤、二斤、二斤。堅魚二斤、二斤、二斤、二斤、七斤。腊、腊、腊、腊四升、四升、四升、四升、一石五斗。]
- [P 28] 鰻一斤五兩。堅魚一斤五兩。腊四升。[鰻一斤五兩。堅魚一斤五兩。腊四升。]
- [P 29] 鰻二斤五兩。堅魚五斤。腊八升。[鰻二斤五兩。堅魚五斤。腊八升。]

第二卷 [神祇二] (四時祭下)

- [P 31] 鰻十二斤。堅魚十二斤。腊十二斤。鮭八隻。[鰻十二斤、十二斤、十二斤。堅魚十二斤、十二斤、十二斤。腊十二斤、十二斤、十二斤。鮭八隻、八隻、八隻。]

大石・北爪：延喜式における海産物、特に昆布について

- [P 32] 鰻一斤四兩、六斤、六斤。堅魚五斤四兩、六斤、六斤。腊六斤、六斤、八斤。鮭二隻、五隻。
- [P 33] 鮑一斤四兩、一斤四兩、十兩、十兩。堅魚二斤、二斤十兩、五斤四兩、五斤四兩。腊四斤、四斤、八斤、八斤。
- [P 34] 鮑十兩、十兩、十兩、一斤四兩。堅魚二斤、二斤十兩、二斤十兩、五斤四兩。腊四斤、四斤、四斤、八斤。
- [P 35] 鮑十兩、二斤、十斤十兩。鰻一斤五兩。堅魚二斤十兩、二斤十兩、五斤、九斤四兩。腊四斤、四斤。鱸魚六斤十兩、十九斤十四兩。與理刀魚三斗。
- [P 36] 鮑十兩、十兩、十兩、十兩。堅魚二斤、二斤十兩、二斤十兩、二斤十兩。腊一斤、四斤、四斤、四斤。
- [P 37] 鮑十兩、一斤十兩、二斤八兩、二斤八兩。堅魚二斤十兩、二斤十兩、八斤十兩、八斤十兩。腊四斤、四斤、五升、二斗。
- [P 38] 鮑十兩、十兩、一斤十兩。堅魚二斤、二斤十兩、二斤十兩。腊四斤、四斤、四斤。
- [P 39] 鮑十兩、一斤四兩、二斤四兩、二斤八兩。堅魚二斤、二斤十兩、五斤四兩、八斤八兩。腊八斤、四升、四升、二斗。
- [P 40] 鮑十兩、二斤八兩、二斤八兩。堅魚四斤四兩、六斤十五兩、八斤十兩。腊五升、五升、一斗。
- [P 41] 鮑十兩、十兩、一斤十兩、一斤十兩。堅魚十兩、二斤十兩、二斤十兩、二斤十兩。腊四斤、四斤、四升、五升。
- [P 42] 鮑一斤十兩。堅魚二斤十兩。腊四斤。
- [P 45] 鮑二斤。鰻六斤。堅魚四斤、六斤。腊六斤。魴鱒槽二隻。[鰻六斤。堅魚六斤。腊六斤。]
- [P 46] 鰻一斤、一斤、二斤、三斤。堅魚一斤、一斤、二斤、三斤。腊三斤、二升、二升、四升。[鰻一斤、一斤×9、二斤×35。堅魚一斤、一斤×9、二斤×35。腊二升、二升×9、四升×35。]
- [P 47] 鮭二隻。[鮭二隻×29。]
- 第三卷 [神祇三] (臨時祭)
- [P 49] 鰻四斤、六斤、六斤。堅魚六斤、六斤、十一斤十兩。腊四斤、四斤六兩、六斤。
- [P 50] 鰻一斤、二斤、卅六斤。東鰻一斤、一斤。堅魚二斤、二斤、二斤、二斤二兩、六十九斤十二兩。腊十四兩、一斤十二兩、四斤、四斤、十三斤二兩。烏賊十八斤。
- [P 51] 鰻三斤、五斤、六斤。堅魚三斤、六斤、五籠。腊二斤、四斤六兩、五籠。鮭五隻。
- [P 52] 鰻六斤、八籠。堅魚六斤、八籠。腊二斤、八籠。雜腊八籠。[鰻六斤、六斤、八籠。堅魚六斤、六斤、八籠。腊二斤、二斤、四籠、四籠。雜腊八籠。]
- [P 53] 鰻一斤、一斤、二斤。堅魚一斤、一斤、二斤。腊一斤、二斤、一升。[鰻一斤。堅魚一斤。腊一斤。]
- [P 54] 鰻二籠、八籠。堅魚二籠、八籠。腊二籠、八籠。鮭十隻、五十隻。鮮魚、鮮魚。[鰻八籠。堅魚八籠。腊八籠。鮭五十隻。鮮魚。]
- [P 55] 鰻四斤、十六斤。堅魚四斤、十六斤。腊五升、二斗。[鰻十六斤。堅魚十六斤。腊二斗。]
- [P 65] 鰻六斤、十連。堅魚六斤、十連。腊十籠。鮪二斗四升二合。鮭廿隻。肴。[鰻十連。堅魚十連。腊十籠。鮪二斗四升二合。鮭廿隻。肴。]
- [P 66] 鰻一斤、二斤、八斤。堅魚一斤、二斤、八斤。腊一斤、八斤、二斗。
- [P 70] 龜甲十三枚、五十枚。
- 第四卷 [神祇四] (伊勢太神宮)
- [P 80] 堅魚十四斤。腊廿斤。熬海鼠十二斤。
- [P 81] 鰻八斤、十二斤。堅魚十斤。腊廿斤。熬海鼠八斤。
- [P 83] 鰻二斤、三斤、二片。堅魚二斤、三斤、二片。雜腊一斗、一斗、二斗五升。[鰻三斤、二片。堅魚三斤、二片。雜腊一斗、二斗五升。]
- [P 84] 鰻一斤、二斤、四斤。堅魚一斤、二斤、四斤。腊五升、二斗。腊魚一斗。
- 第五卷 [神祇五] (齋宮)

- [P 99] 鰻八斤。堅魚八斤。腊卅斤。肴。
- [P 100] 鰻二斤。堅魚二斤。腊四斤、四斗。
- [P 101] 鰻一斤、二斤、二斤、五斤。堅魚一斤、二斤、三斤、五斤。腊二升、二升、四升。[鰻一斤、一斤、二斤、二斤、二斤×11。堅魚一斤、一斤、二斤×11、三斤、三斤。腊二升、二升、二升×11、四升、四升。]
- [P 102] 東鰻二兩。隱岐鰻二兩。鮪一兩三分、三兩二分、三兩二分、三兩二分。鮭三分之一、三分之一、六分之一。烏賊二兩。魚。
- [P 103] 鰻二斤、五斤、五斤。堅魚二斤、五斤、五斤。腊四升、五升。雜腊四斗。[鰻五斤。堅魚五斤。腊五升。]
- [P 104] 鰻六兩、五斤。堅魚六兩、五斤。腊二升。雜腊二斗。[鰻六兩、六兩。堅魚六兩、六兩。腊二升、二升。]
- [P 105] 鰻六兩、一斤、一斤五兩、二斤、二斤五兩。堅魚六兩、一斤、一斤五兩、四斤、五斤。腊四升、八升、二斗、二斗。[鰻一斤、二斤。堅魚一斤、四斤。腊二斗、二斗。]
- [P 106] 鰻四斤。堅魚四斤。腊二升、五升。龜甲一枚。蝦蟇槽二隻。
- [P 107] 鰻二斤。堅魚二斤。腊二斤。
- [P 109] 鰻廿斤。東鰻三斤、廿四斤六兩。雜鰻十一斤四兩。腸漬鰻一斗五升。隱岐鰻三斤。薄鰻二斤。堅魚三斤、廿斤、廿四斤六兩。煮堅魚三斤、十一斤四兩。堅魚煎汁三升。雜腊三斗。鮪三斗。雜魚鮪六斗。胎貝鮪一斗五升。鮭三隻。楚割鮭三隻。烏賊三斤、七斤八兩。押年魚七斤八兩。乞魚皮十五斤。鱒魚汁一斗五升。鯛楚割三斤、七斤八兩。鮫楚割七斤八兩。大鱈九十隻。熬海鼠二斤。龜甲一枚。[東鰻廿三斤九兩×5、廿四斤六兩×6。雜鰻十斤十四兩×5、十一斤四兩×6。腸漬鰻一斗四升五合×5、一斗五升×6。堅魚廿三斤九兩×5、廿四斤六兩×6。煮堅魚十斤十四兩×5、十一斤四兩×6。堅魚煎汁二升九合×5、三升×6。胎貝鮪一斗四升五合×5、一斗五升×6。雜魚鮪五斗八升×5、六斗×6。烏賊七斤四兩×5、七斤八兩×6。押年魚七斤四兩×5、七斤八兩×6。乞魚皮十四斤八兩×5、十五斤×6。鱒魚汁一斗四升五合×5、一斗五升×6。鮫楚割七斤四兩×5、七斤八兩×6。鯛楚割七斤四兩×5、七斤八兩×6。大鱈八十七隻×5、九十隻×6。龜甲一枚×5、一枚×6。]
- [P 110] 鮭廿隻。[鮭廿隻。]
- [P 112] 鰻四斤、八斤。堅魚四斤、八斤。腊四升、七斗。
- [P 114] 鰻、鰻六斤、六斤。堅魚、堅魚六斤、六斤。腊六升、六升。龜甲一枚。
- [P 115] 鰻五兩。堅魚五兩。腊二升。
- [P 117] 鰻六兩、六斤、九斤。堅魚六兩、六斤、九斤。腊五合、九升、一斗二升。[鰻六斤、六斤、九斤、九斤。堅魚六斤、六斤、九斤、九斤。腊九升、九升、一斗二升、一斗二升。]
- [P 118] 堅魚一斤。腊二升。肴。[鰻六斤、九斤。堅魚一斤×23、六斤、九斤。腊二升×23、九升、一斗二升。肴、肴、肴。]
- [P 119] 薄鰻二斤。隱岐鰻二斤。鮪鰻二升。海松纏鰻一升。東鰻二斤十兩。堅魚五斤。煮堅魚十斤。烏賊十兩。煮塩年魚二升。螺十兩。醬鮪二升。蝦蟇槽二口。[鰻五兩、六兩。堅魚五兩、六兩。腊五合、二升。]
- [P 121] 鰻八兩、八兩、一斤、一斤、一斤、二斤。堅魚八兩、一斤、一斤、一斤、一斤、三斤。腊一斤、十二斤、四升、六升。鮪一升、二升、四升、六升、三斗。熬海鼠三斤。[鰻八兩、八兩、一斤、一斤、一斤、二斤。堅魚八兩、一斤、一斤、一斤、一斤、三斤。腊一斤、十二斤、四升、六升。鮪一升、二升、四升、六升、三斗。熬海鼠三斤。]
- [P 122] 腊六升。鮪六升。[腊六升。鮪六升。]
- [P 127] 東鰻三百斤。堅魚五百斤。煮堅魚一百卅四斤。堅魚煎四斗。楚割鮭一百廿隻。煮塩年魚二石。鮪年魚一石。龜甲十二枚。
- [P 128] 腸漬鰻七斗。鮪鰻二石。雜鰻三百卅四斤。雜腊五石。貼貝鮪一石八斗。雜魚鮪十石。熬海鼠一百斤。鯛楚割九十斤。鯛枚乾一百斤。醬鮪三石。

第六卷 [神祇六] (齋院司)

- [P 131] 鰻三斤。堅魚三斤。

- [P 132] 鰻四斤。堅魚四斤。腊四斤。
[P 133] 東鰻一斤。堅魚一斤。
[P 134] 鰻一斤。堅魚一斤。腊一斤。[鰻一斤×11。堅魚一斤×11。腊一斤×11。]
[P 135] 鰻一斤。堅魚一斤。[鰻一斤×11。堅魚一斤×11。]
[P 136] 鰻百斤。堅魚百斤。干鮭百斤。雜魚三斛一斗五升七合。
[P 139] 魚一斛二升。

第七卷〔神祇七〕（踐祚大嘗祭）

- [P 143] 鰻六斤。堅魚六斤。腊二斗。鮭八隻。
[P 144] 鰻二斤、四斤。堅魚二斤、四斤。腊二升。肴。
[P 145] 鰻一斤。雜魚。
[P 147] 鰻二斤、四斤。薄鰻四連。生鰻六籠。堅魚二斤、四斤。生螺六籠。螺貝焼鹽十顆。
[P 148] 鰻卅五編。鰻鮓十五坩。年魚十五缶。細螺。棘甲羸。
[P 149] 鰻四斤。堅魚十斤。腊一斗六升。[鰻四斤。堅魚十斤。腊一斗六升。]
[P 150] 隱岐鰻十四兩、十二斤。東鰻十斤。佐渡鰻十斤。堅魚十二斤。煮堅魚一籠。腊一籠。魚腊一升。鮭十隻。烏賊十四兩、六斤。熬海鼠十五兩、十二斤。與理刀魚一斗五升。胎鮓一升。鰻鮓一升。
[P 152] 雜魚貳一百缶。
[P 153] 雜魚一百缶。
[P 154] 鰻汁漬。鰻羹杯。蝦鱒槽。
[P 155] 鰻四斤十兩。堅魚十斤六兩。腊一斗六升。

第八卷〔神祇八〕（祝詞）

- [P 159] 鱒能廣物。鱒能狹物。
[P 162] 波多能廣物。波多能狹物。鱒能廣支物。鱒能狹支物。
[P 164] 鱒能廣物。鱒能狹物。波多能廣物。波多能狹物。
[P 165] 鱒乃廣物。鱒乃狹物。
[P 171] 鱒乃廣物。鱒狹物。鱒廣物。鱒狹物。
[P 172] 鱒廣物。鱒狹物。
[P 176] 鱒廣物。鱒狹物。

第十二卷（中務省、内記、監物、主鈴、典鑰）

- [P 361] 鰻一籠。堅魚一籠。腊一籠。[鰻一籠。堅魚一籠。腊一籠。]
[P 362] 鰻一籠。堅魚一籠。腊一籠。[鰻一籠。堅魚一籠。腊一籠。]

第十三卷（中宮職、大舍人寮、圖書寮）

- [P 374] 肴。
[P 375] 肴、肴、肴。
[P 390] 雜魚二斗六升。

第十四卷（縫殿寮）

- [P 393] 鰻五斤、五斤。腊六斤、六斤。乾魚六斤、六斤。[鰻五斤、五斤。腊六斤、六斤。乾魚六斤、六斤。]

第十五卷（内藏寮）

- [P 416] 盛腊一籠。
[P 422] 雜魚一斗五升。
[P 432] 鮑六斤。堅魚六斤。雜魚貳二斗。

第十六卷（陰陽寮）

- [P 436] 雜魚二合。
[P 443] 鰻一斤。堅魚一斤。乾魚一斤。醃一斤。
[P 444] 東鰻二斤。堅魚六斤。鮓二斤。鯉魚四隻。乾魚二斤。

第十七卷（内匠寮）

- [P 453] 鮫皮一條。

[P 455] 魚六升。

[P 461] 魚二升、二升。

第二十卷 (大學寮)

[P 515] 乾魚。魚醢。醢醢。

[P 516] 魚、魚。乾魚一升。魚醢、魚醢五合。鯉鮒。醢。醢醢五合。

[P 523] 東鯪二兩。雜腊二兩。雜鮓二兩。

第二十一卷 (治部省、雅樂寮、玄蕃寮、諸陵寮)

[P 528] 比目魚。大貝。

[P 547] 隱岐鯪六斤。腊四斤六兩。螺六斤。肴、肴。

第二十三卷 (民部下)

[P 592] 堅魚煎一石四斗六升。小鱒腊一石一斗。烏賊三百斤。

[P 593] 小鱒腊十二籠。鮓皮一百五十斤、八百廿五斤。海鼠腸一石。龜甲六枚。

[P 594] 煮鹽年魚五缶。龜甲四枚。

第二十四卷 (主計上)

[P 599] 御取鯪四斤。着耳鯪四斤。耽羅鯪六斤。烏子鯪二斤。都都伎鯪二斤。放耳鯪三斤五兩。長鯪六斤。短鯪六斤。凡鯪六斤。串鯪六斤。橫串鯪六斤。細割鯪六斤。葛貫鯪六斤。火燒鯪六斤。羽割鯪六斤。蔭鯪六斤。薄鯪六斤。腐耳鯪十四斤。甘鮓鯪廿八斤。鮓鯪卅六斤。堅魚九斤。煮堅魚六斤七兩。雜魚腊廿六斤。鯛腊十六斤十兩。鱈腊十六斤十兩。鮓腊四斤。雜魚臘卅三斤。久惠臘卅三斤五兩。鮓臘卅三斤五兩。富耶交鮓卅六斤。胎貝鮓三斗。雜魚鮓八十斤。鮓十隻、廿隻。烏賊十斤。熬海鼠八斤十兩。鮓鮓卅二斤。醬鮓卅二斤。漬鹽雜魚卅六斤。雜魚楚割十六斤十兩。乾鮓九斤十三兩。乾螺十斤十兩。海鼠腸十五斤十兩。胎貝卅六斤。乾鱒卅六斤。魚球割十六斤十兩。棘甲羸六斗。甲羸六斗。[御取鯪二斤。着耳鯪二斤。耽羅鯪三斤。烏子鯪一斤。都都伎鯪一斤。放耳鯪一斤十兩二分。長鯪三斤。短鯪三斤。凡鯪三斤。串鯪三斤。橫串鯪三斤。細割鯪三斤。葛貫鯪三斤。火燒鯪三斤。羽割鯪三斤。蔭鯪三斤。薄鯪三斤。腐耳鯪七斤。甘鮓鯪十四斤。鮓鯪廿三斤。堅魚三斤三兩二分、四斤八兩。雜魚腊十三斤。鯛腊八斤五兩。鱈腊八斤五兩。鮓腊二斤。雜魚臘十六斤八兩。久惠臘十六斤十兩二分。鮓臘十六斤十兩二分。富耶交鮓廿三斤。胎貝鮓一斗五升。雜魚鮓卅斤。鮓五隻、十隻。烏賊五斤。熬海鼠四斤五兩。鮓鮓十六斤。醬鮓十六斤。漬鹽雜魚十八斤。雜魚楚割八斤五兩。乾鮓四斤十四兩二分。乾鱈五斤五兩。海鼠腸七斤十三兩。胎貝廿三斤。乾鱒十八斤。魚球割八斤五兩。棘甲羸三斗。甲羸三斗。]

[P 600] 短鯪一斤。薄鯪一斤。腐耳鯪三斤八兩。腸漬鯪三斤八兩。堅魚一斤八兩三分。煮堅魚十二兩二分。堅魚煎汁十二兩二分。雜魚腊二斤。腸腊一斤。與理度魚腊二斤。久惠臘二斤。大鱒鮓十五斤。手網鮓十二兩二分。鮓鮓八斤。鮓鮓八斤。鯪鮓二斤十兩。胎貝鮓四斤十兩。貝鮓鮓六斤八兩。雜魚鮓九斤十兩。楚割鮓二斤八兩。內子鮓一隻。鮓二隻。鮓脊腸一斤八兩。鮓子三斤八兩。鮓水頭合作一斤十兩。烏賊二斤。火乾年魚二斤。煮乾年魚二斤。押年魚二斤。漬鹽年魚七斤。煮鹽年魚七斤。鮓年魚五斤十兩。乾鮓二斤。雜魚楚割二斤。許都魚皮二斤。鮓皮二斤。與治魚刺二斤。鱒六斤。醬子鮓六斤。阿米魚六斤。醬鮓八斤。海老一升。龜甲一枚。

[P 603] 雜魚腊。雜魚鮓。煮鹽年魚。

[P 604] 鮓。御取鯪。雜鯪。堅魚、堅魚。雜腊。雜魚腊、雜魚腊、雜魚腊。雜魚臘、鯛臘一百斤。雜鮓。雜魚鮓。胎貝鮓三斛六斗。雜魚楚割，雜魚楚割二千五百五十一斤。熬海鼠。漬鹽雜魚。鯛楚割九十斤。煮鹽年魚。

[P 605] 堅魚、堅魚、堅魚二千四百十二斤。煮堅魚二千一百卅斤十三兩。堅魚煎汁、堅魚煎汁。腊。手網鮓卅九斤十三兩二分。火乾年魚。煮鹽年魚。

[P 606] 鯪。短鯪。烏子鯪廿斤。都都伎鯪廿斤。放耳鯪六十六斤四兩。着耳鯪八十斤。長鯪七十二斤。凡鯪。堅魚、堅魚。

[P 607] 鯪、鯪、鯪。雜腊。腊。

[P 608] 阿米魚鮓。煮鹽年魚鮓。鮓鮓。醬鮓。煮鹽年魚。年魚。鯪。

- [P 609] 鮭楚割。鮭子。鮭水頭。鮭背腸。
- [P 610] 絹薄鮫。雜腊、雜腊。雜魚腊、雜魚腊。鮫甘鮓。雜鮓、雜鮓。貽貝保夜交鮓。烏賊。熬海鼠。甲羸。鯛楚割。
- [P 611] 鮫。雜魚腊。雜腊。鮭鮓。鮭楚割。鮭子、鮭子。鮭水頭、鮭水頭。鮭背腸、鮭背腸。鮭内子。鮭、鮭。熬海鼠三百卅五斤。海鼠腸六十二斤八兩。鮓。
- [P 612] 雜魚腊。雜腊。烏賊。煮鹽年魚。鮓皮。
- [P 613] 鮫廿四斤。薄鮫、薄鮫。雜腊、雜腊、雜腊、雜腊。鮓皮、鮓皮。火乾年魚。烏賊廿斤。煮乾年魚。
- [P 614] 御取鮫。短鮫。雜腊、雜腊、雜腊。鮓腊。烏賊。熬海鼠。煮鹽年魚。鮓年魚。
- [P 615] 雜魚鮓。許都魚皮、許都魚皮。押年魚、押年魚。煮鹽年魚、煮鹽年魚。大鰯。比志古鰯。
- [P 616] 雜鮫。薄鮫。雜腊、雜腊。押年魚。煮鹽年魚、煮鹽年魚。許都魚皮。大鰯。比志古鰯、比志古鰯。鮓。
- [P 617] 鮫。御取鮫二百斤。細割鮫三百卅三斤。橫串鮫卅九斤。堅魚、堅魚。堅魚五百卅五斤八兩。久惠腊。鮓。雜鮓。大鰯。押年魚。煮鹽年魚。鯛楚割。雜魚一千三百斤。
- [P 618] 鮓鮓、鮓鮓。鮓腸漬。長鮓卅六斤。短鮓、短鮓、短鮓三百卅斤。堅魚八百五十五斤。久惠臘。鮓。雜魚鮓。貽貝鮓。大鰯。煮鹽年魚、煮鹽年魚。乾鮓。鯛楚割。鮓、鮓。鮓年魚。龜甲十三枚。
- [P 619] 御取鮫二百六十斤。羽割鮫六斤。葛貫鮫百八斤。蔭鮫一百卅五斤。鞭鮫廿四斤。腐耳鮫、腐耳鮫一百八十二斤。短鮫。薄鮫、薄鮫。鮓鮓、鮓鮓。火燒鮓、火燒鮓。腸漬鮓。堅魚。雜腊。雜魚腊。雜魚臘。鯛腊。煮鹽年魚、煮鹽年魚。鮓。醬鮓、醬鮓、醬鮓一百廿八斤。熬海鼠八百廿八斤。押年魚、押年魚。烏賊。雜魚楚割、雜魚楚割。鹽漬年魚。鮓鮓、鮓鮓二百八斤。龜甲十枚。
- [P 620] 御取鮫三百六十四斤。短鮫五百卅四斤。長鮫廿四斤。羽割鮫廿四斤。薄鮫、薄鮫。鮓鮓。耽羅鮓卅九斤。腸漬鮓。雜魚腊四百三斤。鯛腊三百卅二斤八兩。蠶腊。漬鹽年魚、漬鹽年魚、漬鹽年魚。煮鹽年魚。押年魚。鮓年魚、鮓年魚、鮓年魚。熬海鼠二百卅二斤十四兩、三百一十四兩。乾鮓一百六十六斤十三兩。鮓楚割。烏賊。烏賊。雜魚楚割。雜魚楚割。鮓鮓。
- [P 621] 御取鮫五十二斤。短鮫七十二斤。蔭鮓卅斤。羽割鮓十二斤。葛貫鮓十二斤。耽羅鮓十八斤。薄鮓、薄鮓、薄鮓、薄鮓。堅魚、堅魚、堅魚卅四斤十四兩。雜魚腊。押年魚。鮓年魚。煮鹽年魚。
- [P 622] 薄鮓。
- 第二十五卷（主計下）
- [P 625] 魚。
- 第二十六卷（主税上）
- [P 660] 鮓五兩、一斤。雜腊五合、一升。[鮓五兩、一斤。雜腊五合、一升。]
- [P 662] 魚二合。
- 第二十八卷（兵部省、隼人司）
- [P 719] 腊一斗五升。
- 第三十卷（大藏省、織部司）
- [P 741] 鮓一斤。堅魚一斤。
- 第三十一卷（宮内省）
- [P 749] 鮓羹杯。鮓汁漬。蝦鱈槽。鮮物干物。干物。[鮓羹杯。鮓汁漬。蝦鱈槽。鮮物干物。干物。]
- [P 753] 生鮓、生鮓、生鮓。楚割鮓。鮓子。鮓水頭。水魚、水魚。鱈。鯛。鮓。鮓。阿米魚。蠶。磯蠶。水母。鮓年魚、鮓年魚。
- [P 754] 魚。
- 第三十二卷（大膳上）
- [P 757] 東鮓十二斤。嶋鮓六斤。雜鮓二斤、二斤。堅魚六斤、六斤、九斤。腊六斤。雜腊六斤、六斤。雜鮓十一斤、十六斤、六十斤。嶋六斤。煮鹽年魚十二斤。熬海鼠六斤、六斤。[東鮓

十二斤。嶋鯪六斤。雜鯪二斤、二斤。堅魚六斤、六斤、九斤。腊六斤。雜腊六斤、六斤。雜鮪十一斤、十六斤、六十斤。蛸六斤。煮鹽年魚十二斤。熬海鼠六斤、六斤。]

- [P 758] 東鯪二兩、二兩、十三兩。雜鯪二斤。堅魚一兩、一兩、六兩二分、六斤。腊二兩、三斤二兩、六斤。鯛臘二斤五兩。鮪七兩、五斤。雜鮪九兩。鮭一隻。鯖一兩、三兩。烏賊一兩、三兩一分。熬海鼠二兩、二兩。[東鯪二兩、二兩、十三兩、十三兩。雜鯪二斤。堅魚一兩、一兩、六兩二分、六兩二分、六斤。腊二兩、三斤二兩、三斤二兩、六斤。鯛臘二斤五兩、二斤五兩。鮪七兩、五斤。雜鮪九兩。鮭一隻、一隻。鯖一兩、三兩。烏賊一兩、三兩一分、三兩一分。熬海鼠二兩、二兩。]
- [P 759] 東鯪一兩二分、一兩二分、二兩。隱岐鯪四兩二分、五兩。堅魚二兩一分二銖、二兩一分二銖、二兩一分二銖。堅魚煎二兩二分。堅魚煎汁一兩一分。腊十兩。鮪二兩、二斤四兩、二斤四兩。雜鮪十一兩。鮭二分隻之一、二分隻之一。烏賊二兩、二兩。熬海鼠三兩二分、三兩二分。與理刀魚五兩、五兩二分。雜魚楚割三兩、三兩。鯖三兩二分。[東鯪一兩二分、一兩二分、一兩二分、一兩二分、二兩、二兩。隱岐鯪四兩二分、四兩二分、五兩、五兩。堅魚二兩一分二銖×6。堅魚煎二兩二分、二兩二分。堅魚煎汁一兩一分、一兩一分。腊十兩、十兩。鮪二兩、二兩、二斤四兩、二斤四兩、二斤四兩、二斤四兩。雜鮪十一兩、十一兩。鮭二分隻之一、二分隻之一、二分隻之一、二分隻之一。烏賊二兩、二兩、二兩、二兩。熬海鼠三兩二分、三兩二分、三兩二分、三兩二分。與理刀魚五兩、五兩、五兩二分、五兩二分。雜魚楚割三兩、三兩、三兩、三兩。鯖三兩二分、三兩二分。]
- [P 760] 東鯪二兩三分、二兩三分、七兩、七兩、七兩。東鮑二兩二分、六兩。隱岐鯪二兩。隱岐鮑四兩。堅魚一兩。腊五兩、五兩、五兩。鮪六兩、六兩、八兩。熬海鼠二兩、四兩、四兩、五兩、五兩、五兩。烏賊十二兩、十二兩、十二兩、一斤八兩。雜魚楚割二兩二分、五兩。大鯖三兩三分。鯖三兩二分。
- [P 761] 東鯪一兩、一兩、二兩、二兩三分。繩貫鯪一兩、二兩二分。隱岐鯪一兩、二兩一分。堅魚一兩、一兩二分。堅魚煎二勺。腊一斤。雜腊二斤。雜魚臘三兩一分、五兩一分。鮪二斤。雜魚鮪四兩。雜鮪四兩。鮭六分隻之一、二分隻之一。烏賊一兩、一兩一分。熬海鼠一兩、二兩二分。押年魚二兩、四兩。與理刀魚二兩二分、五兩。大鯖一隻。鯖三兩二分。鮮物。雜魚楚割三兩一分、五兩一分。
- [P 762] 東鯪十六斤。隱岐鯪十六斤。繩貫鯪十四斤。佐渡鯪十四斤。堅魚十四斤。煮堅魚十一斤。堅魚煎汁一升四合。腊十二斤。雜腊卅斤。雜鮪四兩、三斤。鮭六分隻之一。烏賊十六斤。熬海鼠十二斤。干蛸十二斤。鯖五十斤。鮮魚、鮮魚。[東鯪十六斤。隱岐鯪十六斤。繩貫鯪十四斤。佐渡鯪十四斤。堅魚十四斤。煮堅魚十一斤。堅魚煎汁一升四合。腊十二斤。雜腊卅斤。雜鮪三斤。烏賊十六斤。熬海鼠十二斤。干蛸十二斤。鯖五十斤。鮮魚、鮮魚。]
- [P 763] 東鯪十二兩、五斤四兩、六十斤十二兩。佐渡鯪十四斤。隱岐鯪十二兩、五斤四兩、廿一斤。繩貫鯪六十一斤八兩。堅魚十二兩、五斤四兩、十五斤。煮堅魚十二兩、五斤四兩。堅魚煎汁七甌。腊四斤。雜腊二百卅斤。鮪四斤。雜鮪二百六十斤。鮭卅一隻。熬海鼠五十二斤十四兩。烏賊卅四斤二兩。鯖五十七斤八兩、百十三隻。鮮魚。雜平魚七斤十四兩。雜魚楚割七斤十四兩。平魚楚割十二兩。[東鯪百四斤十兩。繩貫鯪九十五斤。佐渡鯪廿八斤十五兩。隱岐鯪卅四斤。堅魚卅斤。堅魚煎汁十甌。雜腊二百七十斤。雜鮪三百斤。鮭六十一隻。熬海鼠八十一斤四兩。烏賊五十八斤二兩。鯖五十七斤八兩。鮮魚。]
- [P 764] 東鯪十斤、卅七斤。隱岐鯪卅七斤。繩貫鯪廿八斤。堅魚卅七斤。煮堅魚廿九斤。堅魚煎汁三升。腊六十四斤十二兩。雜腊百廿八斤。盛雜腊一籠。雜臘卅四斤。雜鮪六十四斤十二兩、五斤。鮭八隻半、六十四隻半。熬海鼠十六斤五兩、廿九斤。蛸廿五斤。烏賊十六斤五兩、廿七斤。鯖卅斤、百廿斤。雜平魚廿一斤。鮮魚。[東鯪卅七斤、卅七斤。隱岐鯪卅七斤、卅七斤。繩貫鯪廿八斤、廿八斤。堅魚卅七斤、卅七斤。煮堅魚廿九斤、廿九斤。堅魚煎汁三升、三升。雜腊百廿八斤、百廿八斤。盛雜腊一籠、一籠。雜腊卅四斤、卅四斤。雜鮪五斤、五斤。鮭六十四隻半、六十四隻半。熬海鼠廿九斤、廿九斤。蛸廿五斤、廿五斤。烏賊廿七斤、廿七斤。鯖百廿斤、百廿斤。鮮魚、鮮魚。]
- [P 765] 鯪二兩。東鯪十斤。薄鯪五斤。隱岐鯪十八斤。阿波鯪六斤。筑紫鯪二斤。蔭鯪四斤。串貫

鰻六斤。羽割鰻六斤。堅魚二兩、十六斤。煮堅魚二兩、八斤。腊六十斤。雜鮓二合、四合。鮭廿隻。烏賊二兩、四斤。雜魚卅斤。乾魚二升。魚醃一升。押鮎六斤。熬海鼠六斤。火干鮎十八斤。雜魚楚割卅八斤。[鰻二兩。東鰻十斤。薄鰻五斤。隱岐鰻十八斤。串貫鰻六斤。羽割鰻六斤。阿波鰻六斤。筑紫鰻二斤。蔭鰻四斤。堅魚二兩、十六斤。煮堅魚二兩、八斤。腊六十斤。雜鮓二合、四合。鮭廿隻。烏賊二兩、四斤。乾魚二升。魚醃一升。押鮎六斤。熬海鼠六斤。火干鮎十八斤。雜魚楚割卅八斤。]

第三十三卷 (大膳下)

[P 772] 醬鰻二百廿九斤三兩。

[P 774] 東鰻六十斤。

[P 775] 東鰻一兩。隱岐鰻一兩。堅魚二分、一兩。腊二兩、一斤。腊雜物。雜魚臚三兩。鮓二兩、一斤。鮭五分隻之一、六分隻之一。烏賊一兩。熬海鼠一兩。押年魚二兩。與理刀魚二兩。楚割三兩。

[P 776] 東鰻九斤六兩、九斤六兩、卅斤。隱岐鰻七斤八兩。堅魚七斤八兩、廿九斤十兩。堅魚煎一斤十四兩。堅魚煎汁。煮堅魚七斤八兩。腊十五斤。鮓十五斤。鮭十五隻。烏賊七斤八兩。[東鰻九斤六兩×11、九斤六兩×11、卅斤×11。隱岐鰻七斤八兩×11。堅魚七斤八兩×11、廿九斤十兩×11。堅魚煎一斤十四兩×11。堅魚煎汁×11。煮堅魚七斤八兩×11。腊十五斤×11。鮓十五斤×11。鮭十五隻×11。烏賊七斤八兩×11。]

[P 777] 東鰻二兩、八斤。隱岐鰻一兩、六斤。堅魚二分、七斤。堅魚煎汁二勺。堅魚煎一斤、一斤十四兩。煮堅魚一兩、六斤。腊五斤十兩、十八斤、十八斤十二兩。鮓九斤六兩、廿斤、廿五斤十兩。雜鮓三兩一分二銖。鮭六分隻乃一、十隻、十五隻。烏賊一兩、六斤。[東鰻二兩×11、八斤×11。隱岐鰻一兩×11、六斤×11。堅魚二分×11、七斤×11。堅魚煎汁二勺×11。堅魚煎一斤×11、一斤十四兩×11。煮堅魚一兩×11、六斤×11。腊五斤十兩×11、十八斤×11、十八斤十二兩×11。鮓九斤六兩×11、廿斤×11、廿五斤十兩×11。雜鮓三兩一分二銖×11。鮭六分隻乃一×11、十隻×11、十五隻×11。烏賊一兩×11、六斤×11。]

[P 778] 鰻二兩。薄鰻一兩、一兩三分。雜腊二合、二合、二兩、三兩。雜魚腊二兩、二兩。鮓二合、二兩、三兩、三兩。雜鮓二兩。雜魚鮓三兩。鮭二兩。雜魚二斗六升。魚四兩。烏賊二兩。[雜腊二兩×11。雜鮓二兩×11。鮓三兩×11。鮭二兩×11。雜魚二斗六升×11。]

[P 779] 鰻一斤。堅魚一斤。堅魚煎汁二斛。腊魚卅斤。鮓十五兩。鮭半隻。[腊魚卅斤×11。]

[P 780] 魚。

第三十四卷 (木工寮)

[P 789] 鰻切一枚。

[P 796] 魚卅七斛二斗。

第三十五卷 (大炊寮)

[P 799] 東鰻三斤。堅魚二斤八兩。雜腊二斤八兩。[東鰻三斤。堅魚二斤八兩。雜腊二斤八兩。]

第三十六卷 (主殿寮)

[P 807] 鰻一籠。堅魚一籠。腊三籠。雜鮓一缶。[鰻一籠。堅魚一籠。腊三籠。雜鮓一缶。]

第三十七卷 (典樂寮)

[P 829] 烏賊骨四斤。

[P 830] 海蛤一斗。牡蠣一斗九升。

[P 832] 貝子三斤。

[P 839] 烏賊骨十六斤。

[P 840] 烏賊骨十斤。

第三十九卷 (正親司、内膳司)

[P 865] 鰻五兩、二斤、二升。東鰻七斤五兩。薄鰻六斤十兩。堅魚五兩、五斤、六斤。腊五兩、六斤。鮓二升。雜鮓十一斤。干鯛六隻。甘鹽鯛四隻。煮鹽年魚二升。醬鮓二升。干鯨卅隻。[鰻五兩、二斤、二升。東鰻七斤五兩。薄鰻六斤十兩。堅魚五兩、五斤、六斤。腊五兩、六斤。鮓二升。雜鮓十一斤。干鯛六隻。甘鹽鯛四隻。煮鹽年魚二升。醬鮓二升。干鯨卅隻。]

[P 866] 鰻二升、二升。東鰻一斤十兩二分四銖、六斤十兩二分四銖、六斤十兩二分四銖。薄鰻十三

斤五兩一分二銖。隱岐鯨二斤五兩一分二銖。堅魚五斤。煮堅魚十三兩一分二銖、五斤。腊五升。鮭二升、二升。煮鹽年魚二升、二升。醬鮓二升、二升。甘鹽鯛四隻。螺十三兩一分二銖。烏賊十兩二分四銖。

[P 867] 鯨二斤、二升。東鯨六斤十兩二分四銖。煮堅魚五斤。鮭二升。醬鮓二升。煮鹽年魚二升。

[P 868] 東鯨一斤十兩、八斤四兩。隱岐鯨二斤五兩、十一斤一兩。出雲鯨二斤五兩。阿波鯨二斤五兩。長門鯨二斤五兩。煮堅魚十三兩、四斤二兩。腊五升。鮭二隻。螺十三兩、四斤三兩。押鮓。煮鹽鮓。烏賊一斤五兩。[東鯨一斤十兩、八斤四兩。隱岐鯨二斤五兩、十一斤一兩。出雲鯨二斤五兩。阿波鯨二斤五兩。長門鯨二斤五兩。煮堅魚十三兩、四斤二兩。腊五升。鮭二隻。螺十三兩、四斤三兩。押鮓。煮鹽鮓。烏賊一斤五兩。]

[P 869] 東鯨一斤十兩、一斤十二兩、卅五斤。隱岐鯨二斤五兩、二斤五兩、卅五斤。薄鯨十一斤四兩。醬鯨廿一斤。腸漬鯨二斗三升二合五勺。安房雜鯨廿三斤四兩。堅魚二百廿五斤。煮堅魚十三兩、十三兩、八斤四兩。堅魚煎四升五合。腊五升、五升、四斗五升。雜鮓二斗三升二合五勺。鮭卅五隻。烏賊一斤五兩、一斤五兩、廿三斤四兩。螺十三兩、一斤五兩。押年魚八兩、十六斤八兩。海鼠腹四升五合。蛸廿三斤四兩。乞魚皮廿斤十三兩。熬海鼠八斤四兩。[東鯨一斤十兩、一斤十二兩、卅三斤八兩×5、卅五斤×6。隱岐鯨二斤五兩、二斤五兩、卅三斤八兩×5、卅五斤×6。薄鯨十斤十四兩×5、十一斤四兩×6。醬鯨廿斤四兩三分一銖×5、廿一斤×6。安房雜鯨廿二斤七兩二分二銖×5、廿三斤四兩×6。腸漬鯨一斗五升四合五勺×5、二斗三升二合五勺×6。堅魚二百十七斤八兩×5、二百廿五斤×6。煮堅魚十三兩、十三兩、七斤十三兩二銖×5、八斤四兩×6。堅魚煎四升三合五勺×5、四升五合×6。腊五升、五升、四斗三升五合×5、四斗五升×6。雜鮓一斗五升四合五勺×5、二斗三升二合五勺×6。鮭卅三隻二分隻之一×5、卅五隻×6。烏賊一斤五兩、一斤五兩、廿二斤七兩二分二銖×5、廿三斤四兩×6。螺十三兩、一斤五兩。押年魚八兩、十五斤六兩一分五銖×5、十六斤八兩×6。熬海鼠七斤十三兩二銖×5、八斤四兩×6。蛸廿二斤七兩二分二銖×5、廿三斤四兩×6。乞魚皮廿斤一兩三分四銖×5、廿斤十三兩×6。海鼠腹四升三合五勺×5、四升五合×6。]

[P 870] 能登鱈一百卅二隻。鮓皮廿一斤十二兩。[鮓皮廿一斤一分三銖×5、廿一斤十二兩×6。能登鱈一百卅七隻四分隻之一×5、一百卅二隻×6。]

[P 871] 鯨。鮓。雜魚、雜魚、雜魚六合。雜生魚。鮮魚。鱈。魚骨。

[P 875] 蒸鯨五擔。玉貫鯨五擔。御取鯨五擔。夏鯨五擔。味漬鯨五擔。腸漬鯨五擔。鮮鯨二擔。雜魚鮓十石。年魚鮓三擔。雜味鹽魚廿石六斗。味鹽魚六斗。醬鮓十石。鮓鮓十石。味鹽鮓三石四斗。比魚煮二擔。螺二擔。雜魚十三擔。若狹國雜魚七擔。蛸二擔。紀伊國雜魚三擔半。[蒸鯨五擔×23。玉貫鯨五擔×23。御取鯨五擔×23。夏鯨五擔×23。味漬鯨五擔×23。腸漬鯨五擔×23。鮮鯨二擔×27。年魚鮓三擔×19。蛸二擔×27。螺二擔×27。比魚煮二擔×27。若狹國雜魚七擔×47。紀伊國雜魚三擔半×71。雜魚十三擔。]

[P 876] 羽割鯨卅九斤一袋。火燒鯨三百卅五斤四袋。鮓鯨一百八斤三缶。腸漬鯨二百九十六斤九缶。甘腐鯨九十八斤二缶。陰鯨八十六斤三袋。御取鯨四百五十九斤五袋。短鯨五百十八斤十二袋。薄鯨八百五十五袋。小鯛腊一石二斗。鮓、鮓三缶。鮓鮓一百七十八斤五缶。楚割鮓、楚割鮓一荷、八籠八十隻。生鮓三擔六隻三度、三擔十二隻三度、三擔十二隻三度、三擔十二隻三度、三擔十二隻三度、三擔十三隻三度。鮓兒、鮓兒。鮓水頭、鮓水頭、鮓水頭一壺、十缶二度。鮓背腸、鮓背腸、鮓背腸一壺。淡路國雜魚二擔半。水魚、水魚。鱈魚。鯛。鮓年魚二擔四壺、二擔四壺、二擔四壺、二擔四壺、二擔四壺二度、四擔八壺、二缶。鱈。磯鱈。鱈二擔四壺。鱈。鱈。阿米魚。鮓鮓。火干年魚一擔八籠。鮓、鮓三缶。鹽塗年魚二擔、二擔、二石。煮鹽年魚五缶、八缶、二石。鯛鹽作廿隻。押年魚一千隻。鯛春酢二擔廿籠二度。[鮓三缶×5。淡路國雜魚二擔半。]

[P 877] 腸漬小鯨四缶。堅魚煎汁一斛四斗六升。煮鹽年魚八百卅九斤廿缶。鯛醬四斗八升二缶。腹赤魚、腹赤魚。鮓年魚二百廿三斤六缶。水魚、水魚一處。內子鮓年魚卅六斤一缶。保夜一斛。完鹽二斗三升一缶。

- [P 883] 東鰻六兩。雜鰻三斤。堅魚五兩、四斤八兩、四斤八兩。雜腊十兩、十兩、二斤八兩。雜鮓三斤、三斤。[東鰻六兩。雜鰻三斤。堅魚五兩、四斤八兩、四斤八兩。雜腊十兩、十兩、二斤八兩。雜鮓三斤、三斤。]
- [P 887] 東鰻十兩。堅魚一斤五兩。腊二斤。
- [P 896] 鰻一斤、一斤。堅魚一斤、一斤。腊一斤、一斤。[鰻一斤、一斤。堅魚一斤、一斤。腊一斤、一斤。]
- [P 897] 鰻五兩、二斤。堅魚五兩。腊十一兩、三斤。雜魚二斤。[鰻二斤。腊三斤。]
- [P 898] 鮑二斤。堅魚八兩。[鮑二斤。堅魚八兩。]
- 第四十一卷 (彈正臺)
- [P 911] 沙魚皮。
- 第四十二卷 (左右京職、東西市司)
- [P 919] 鰻九連。堅魚九連。鮭九隻。[鰻九連。堅魚九連。鮭九隻。]
- [P 929] 生魚臠、生魚臠。干魚臠、干魚臠。
- 第四十三卷 (春宮坊、主膳監、主殿署)
- [P 831] 肴。[肴、肴。]
- [P 934] 肴。
- [P 941] 東鰻卅六斤九兩。薄鰻八斤七兩。隱岐鰻廿五斤五兩。堅魚一百五斤七兩二分。[東鰻卅五斤五兩二分×5、卅六斤九兩×6。隱岐鰻廿四斤七兩二分×5、廿五斤五兩×6。薄鰻八斤二兩二分×5、八斤七兩×6。堅魚一百一斤十五兩一分×5、一百五斤七兩二分×6。]
- [P 942] 醬鰻廿條。腸漬鰻二斗二升五合。煮堅魚七斤二分。堅魚煎汁三升一合五勺。雜魚腊廿斤八兩。久惠臠十二斤十兩。胎貝鮓二斗二升五合。雜鮓二斗二升五合。鮭廿二隻半。熬海鼠七斤二分。蛸廿二斤八兩。烏賊廿二斤八兩。螺卅斤。押年魚十五斤七兩二分。能登鱈一百卅五隻。鮫楚割卅斤。乞魚皮十四斤一兩。海鼠腸三升八合二勺七撮。鮫皮十五斤十一兩。[醬鰻十九條×5、廿條×6。腸漬鰻二斗一升七合五勺×5、二斗二升五合×6。煮堅魚六斤十二兩三分×5、七斤二分×6。堅魚煎汁三升五勺×5、三升一合五勺×6。雜魚腊十八斤十三兩四分×5、廿斤八兩×6。久惠臠十二斤三兩一分×5、十二斤十兩×6。胎貝鮓二斗一升七合五勺×5、二斗二升五合×6。雜鮓二斗一升七合五勺×5、二斗二升五合×6。鮭廿二隻×5、廿二隻半×6。熬海鼠六斤十二兩三分×5、七斤二分×6。蛸廿一斤十二兩×5、廿二斤八兩×6。烏賊廿一斤十二兩×5、廿二斤八兩×6。螺廿九斤×5、卅斤×6。押年魚十四斤十五兩一分×5、十五斤七兩二分×6。能登鱈一百卅隻×5、一百卅五隻×6。鮫楚割廿九斤×5、卅斤×6。乞魚皮十三斤九兩二分×5、十四斤一兩×6。海鼠腸三升六合九勺九撮×5、三升八合二勺七撮×6。鮫皮十五斤八兩一分四銖×5、十五斤十一兩×6。]
- 第四十四卷 (勘解由使)
- [P 951] 魚四兩。
- 第四十五卷 (左右京衛府)
- [P 957] 鯉。鮒。[鯉。鮒。]
- 第四十六卷 (左右衛門府)
- [P 963] 鯉。鮒。鮮鮒。[鯉。鮒。鮮鮒。]
- 第四十七卷 (左右兵衛府)
- [P 969] 鯉。鮒。鮮鮒。[鯉。鮒。鮮鮒。]
- 第四十八卷 (左右馬寮)
- [P 982] 魚二合。[魚二合。]
- 第五十卷 (雜式)
- [P 998] 乾魚。魚醢。醢醢。
- [P 1000] 乾魚一升。魚醢五合。醢醢五合。