

『大日本魚類画集』の「解説」の再録Ⅱ

田島 奈都子

本稿は大野麥風の代表作である版画集『大日本魚類画集』に付録としてつけられていた「解説」を再録したものである。

当館では2001年1月17日～3月29日に「木版の美 版元－西宮書院と画家展」を、また2010年2月6日～3月7日に「大野麥風と大日本魚類画集」と題する展覧会を開催し、これらを通して地元兵庫県ゆかりの作家である麥風と、その代表作である『大日本魚類画集』に関する紹介に努めてきた。

本稿は2011年に発行した『姫路市立美術館研究紀要』第11号に掲載した「『大日本魚類画集』の「解説」の再録」に続くものであり、第2輯の12作品の「解説」を再録している。今回の再録が実現できた背景には、麥風の五男である大野正氏より、所蔵する「解説」を多数ご寄贈頂いたこと、及び九州大学附属図書館に当館が所蔵していない「解説」の複写をご許可頂き、それを入手できたことが大いに関係している。この場を借りて、改めて感謝の意を示したいと思う。

当館としては、今後ともこれらの関係機関のご協力を得ながら、「解説」の再録を続けていきたいと考えている。しかし、現状でも全解説の発見には至っておらず、どちらかで「解説」を見かけられた方は、今後の調査研究のためにも、是非ともご一報頂きたい。

<謝辞>

『大日本魚類画集』の「解説」の再録にあたって、下記の機関及び個人にご協力を賜りました。ありがとうございました。

大野正氏
九州大学附属図書館

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生

大日本魚類全集

第六卷

第二輯ノ一

「真鯉」解説

理學博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

監修 和田三造先生
題字 徳富蘇峰先生
賛文 薄田泣莖先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
仝 上田尚先生
英文 グレン・シヨウ先生

賛助

正木直彦先生
岡田彌二郎先生
結城素明先生
小杉放庵先生
石井柏亭先生
小川芋銭先生
村上華岳先生
飛田周山先生
林重義先生
西村新先生

マゴイ

理學博士 田 中 茂 穂

コイは單にコイと言ふ場合が多く、鯉々マゴイと言ふ場合は少ない。またマゴイと言ふ場合は地方によつて多少意味の違つてゐることもあつて、ニゴイやヒゴイとは違つてゐることを示してゐる時もあるし、またコイではありながら養殖したコイでなく、天然に生活してゐるものを指してゐることもある。多くは後者の場合を示してゐるものであるが、それは日本人の嗜好として天然のものを養殖のものよりも貴び、價も高價なためである。

普通の考ではコイとフナとは相當懸け離れたものとなつてゐるが、近頃の研究では私には非常に血縁の近いものと思へるべきものと思つてゐる。松井博士はコイとフナとの雜種を作るに成功した。従來、歐米諸國には此の雜種が多いとなつてゐるが、それでも我が國の河川にはこれが殆んど見付からないようである。

フナと著しく違つてゐる點はその習性或住所であつて、釣師はそれらの住所をよく見分けるのである。また、鯉は繁殖力の頗る旺盛であるに反して、コイは繁殖力貧弱で河川に割合に少ないのである。それでも人工的に養殖すると頗る成績がよく、澤山に繁殖するもので、天然にはコイの少ないと言ふ理由を誰れもまだ究めた人が無いが、或はコイの卵はコイ自身に食べる爲めではないかと思はれる。

コイは色々な形があつて、若干の品種(種類と言ふほどでなく)に分けられるが、さて詳しく分けようとする、中間の形も現はれて中々むつかしく、その爲め世界の學者は皆たゞ一種しか無いもの考へてゐる。更にヒゴイと言つて朱黄色の地色へ白、青、黒などの斑點を交ぜたものがあるが、是は普通のコイとの間に容易に雜種を作ることが出来る。

新潟縣の古志郡竹澤村及び其の附近には古來變はり鯉又は見鯉と言ふものがある。近頃は色鯉、錦鯉、花鯉なども言はれる。これは前記のヒゴイよりも美しく、色彩の對照が頗る著しくて、恰も金魚のように美しく、時によると千圓以上もする高價のものもある。

今日ではコイは歐米各地に繁殖してゐるが、原産地は中央アジアと考へられてゐて、各地へ擴がつたものである。リンネの「自然綱目」第十段(千七百五十八年出版)には「凡そ千六百年頃に英國へ輸入したものと」なつてゐるが、従來學者の考へでは英國では千六百九十六年に既に此の魚を知つて居り、デンマークでは千六百六十年に、ズイデンへは千五百六十年に、ドイツやフランスへは千二百五十八年に、オオストリアへは千二百二十七年に既に輸入せられたものとなつてゐる。

ドイツでは草鯉と鏡鯉との二品種がある。何れも養殖したものである。我國でも是を輸入したことがあるが、國情に適しないので、今日は是を養殖するものはなく、何れも河川へ逃げて、天然のものとの雜種を作つてゐる。草鯉は鱗の極めて少ないものか又は是れの全くないもので、皮膚が肥厚してゐる。鏡鯉は大きい鱗が數列に並んでゐるに過ぎないものである。

卵は四十萬乃至五十萬粒を持つてゐて、産卵は四月から六月までで、冷水よりも温水を好むから、フナほど甚しい冷水には堪へないものである。

こ ひ

上 田 尙

我國では、その雄々しい姿態を、尙武的な象徴として、これに金太郎を配して、五月節句の鯉のぼりに仕立て、男子の前途を祝福したり、地方的には、婚儀の祝ぎかなに供したりする。食用魚としても、海なき國では、古くから養殖に力めてゐる位で、養鯉は農村副業の一として奨励もされてゐる。支那では、それが最も古く、今もその需要は廣く、調理法は色々普及されてゐること、わが區々たる比ではない。大河長江では、時々巨大な獲物を見るが、中にも長江を上下する客船の窓障子に、不透明な雲母をはめ込んであるのかと思つて見ると、それが巨鯉の鱗であるのに驚かされたりもする。佛國では、王朝時代には、結婚記念に、鯉のひれに銀のメダルをつけて放流した慣習があつて、ある城の澤で浮上つた大

THE MAGOI

The true carp, known scientifically as *Cyprinus carpio*.

The carp is usually called simply *koi*, but sometimes *magoi*, true carp. And the word *magoi* is used according to locality in somewhat different senses, sometimes to distinguish the fish from the *nigoi* and *higoi* and sometimes to distinguish the wild carp from the carp bred in captivity. The latter usage is the more common, because the Japanese hold the wild carp in greater esteem and pay a higher price for it.

The carp and the crucian are usually thought of as quite different, but recent investigations have led me to believe that they are very closely related. Dr. Matsui has succeeded in breeding a hybrid between the two. Most of the carp found in Europe and America are hybrids of this kind, but virtually no such hybrids are discoverable in the rivers of Japan.

The most important points of difference between the carp and the crucian lie in their habits and haunts. Fishermen know very well where to find them. Again the crucian multiplies very rapidly, whereas the carp increases slowly and is comparatively scarce in rivers. Still under artificial propagation, the carp is very prolific and multiplies rapidly. No one has yet made a study of the reason for the scarcity of carp in the natural state, but it seems likely that they eat their own eggs,

Carp are of various forms, and a number of different kinds (hardly to be called varieties) are distinguished, but when an effort is made to establish precise distinctions, intermediate forms are encountered, and the task becomes extremely difficult. Hence the scholars of the world agree in classifying them all as one undifferentiated species. And though there are among the *higoi* (scarlet carp) fish with white, blue and black mottling on a brickred ground color, it is easy to produce cross breeds between them and ordinary carp.

In and near Takenuma village in Koshi district, Niigata prefecture, a carp called *kawarigoi* or *magoi* has been found since ancient times. Recently it has been given the names *irogoi* (colored carp), *mishikigoi* (brocade carp) and *hanagoi* (flowery carp). It is more beautiful than the scarlet carp and, with its prominently contrasting colors, vies in beauty with the goldfish.

鯉は、その銀メダルに刻みつけられてある年月から見て、二百年も経過してゐたことが判明したといふ話。まことにめでたい一例である。ドイツには草鯉があり、米國のは、わが種類に近いが、あの國の人たちは、それを嫌ふ風があつて、その増殖を防ぐに力めるといふ。どこにもゐる魚でありながら、こゝでは、めでたがらないのである。

わが釣人は、これを釣ることは、その地方、その人々によつて、昔から色々に苦心研究を重ねてゐるが、近年は河川湖沼で天然に育つ魚は、著しく減少して、今では、裏日本の河川か、暖國の大河にその姿を見る位で、多くは、養鯉を放流したのか、或は出水で、養殖池から川に逃出したのなどが多く、形体も、天然魚の輕快雄健な姿はなく、ダブつた大和鯉の系統が著しく目立つて來た。したがつて、幼魚時代にたべ慣れたサナギの味を、すぐ呼かへして來るから、昔からの秘傳めいた餌でなくとも、サナギ粉を主材とする餌で結構釣れる。

しかし廣い洲の水中で、さう澤山はゐない魚を、いかに呼集めるかには、多少頭をひねらせるが、鯉は池でも湖水でも、川ならば無論のこと、一日の中には、必ずといつてよほど、いく度か、一定したところにやつて來る場所がある。こゝをつきとめて、水底に色々そこらに必要なよせ餌を投入しておいて、魚の足をとめさせるのである。池ならば、鯉自身が掘つた穴ツばこを探りあてゝ、それに餌をつけて待つ。昨秋ある知人が、播州の川で馬の油をませたサナギ粉のよせ餌で半月に十三尾の釣果を獨占的にあげた。これなどは、その一例であるが、甘味、酒氣(粕でも)時として極僅少の塩分まで入れるが、そこは、そこで魚の口に入りさうな動植物質色々なものをませて見てよいのである。

鯉には限らないが、釣糸は、地底に這はせれば、太くともよく、同じ大きさでも軟いものでありたい。魚の口に硬く感じないものがよいのである。また鐘が重いならば、引通しの穴をあけて、それに釣糸を通して、その前後各一尺位に小粒の鉛を一個づつしがみつておく。魚が餌を引いても、その間を引くうちは、魚の口に鐘の重量は加はらないで、糸が遊動することになり、その引込みが、直接竿さきに鮮やかにわかる。合せおくれもなく魚はかゝるのである。

もちりつゝ竿もたわゝに浮きいでぬ 見よ黒こひの背のつやゝか

Art Portfolio
 OF
Familiar Fishes
 OF
Nippon
VOL. 2 NO. 1
MAGOI (True Carp)

Supervisor
Sanzo Wada
Artist
Bakufu Ohno
Explanation
Shigeo Tanaka
Interpretation
Sho Ueda
Translation
Glenn W. Shaw

SEPTEMBER 1938

It sometimes brings prices of over a thousand yen.

Today carp are bred in all parts of Europe and America, but their original home is thought to have been Central Asia, whence they have spread around the world. The tenth edition of Linnaeus' s "System of Nature" (1758) says that the carp was brought to England in about 1600, and it has long been thought by scholars that it was already known there in 1696 and had already been introduced into Denmark in 1660, into Sweden in 1560, into Germany and France in 1258 and into Austria in 1227.

In Germany there have been produced two kinds known respectively as leather carp and mirror carp. These have been introduced into Japan too, but they are not suited to conditions in the country and nobody breeds them today. They have escaped into the rivers and produced hybrids with wild carp. The leather carp have very few scales or none at all and a thick skin. The mirror carp have only a few rows of scales.

A female carp produces from 400,000 to 500,000 eggs during the spawning season, April to June. Preferring warm water, the carp cannot stand the extremely low temperatures crucians can.

製 復 許 不	
「経典」説解集書類魚本日大	
發售所 西宮市本町 西宮書院	印刷所 小西印刷所 西宮市五三番
製版人 小西初男	製版所 小西印刷所
昭和十三年八月一日發行	昭和十三年八月一日發行
昭和十三年八月一日發行	昭和十三年八月一日發行

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第二輯ノ二

「シマイサギ」 解説

理学博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

監修 和田三造先生
題字 徳富蘇峰先生
賛文 薄田位重先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
全 上田尚先生
英文 グレン・シヨウ先生

賛助

正木直彦先生
谷崎潤一郎先生
岡田彌一郎先生
結城素明先生
小杉放庵先生
石井柏亭先生
小川芋銭先生
村上華岳先生
飛田周山先生
林重義先生
西村新先生

シマイサギ

理學博士 田中茂穂

シマイサギは海岸に多い魚で、美しいと云ふよりも複雑な斑紋を持つてゐる。是に最も近いものはコトヒキと云ふもので、何れも暖い海を好むのであるが、是よりも寒冷に堪へるから日本海や太平洋沿岸の東部へまでも分布してゐる。イサギとは成魚では色合に於て著しく違つてゐるが、是れの幼魚には斑紋があるので、仕々シマイサギと間違へられる。

東京附近ではシマイサギ、大阪や大分でスミヤキ、高知でスミヒキ、静岡縣静岡でダンコチ、同縣川崎でバクロオ、伊豆淨之池でヨコジマ、富山縣高岡でタラシマダイ石川縣七尾でタラバチメ、千葉縣小湊でチャツカス（此方言はコトヒキと區別しないでの名稱である）舞鶴でウオタ又はウタウタイ、熊本でシマイツサキと云ふ。

体の斑紋が複雑してゐるから、幼魚の際の簡単な斑紋と違ひ、従つて成長と共に斑紋が變化する。

ウタウタイ、コトヒキなど云ふ名稱のあるのは体の斑紋が縦に（素人は横にと云ふ）數個通つてゐるので、琴の糸のように見える爲めとも考へられるが、それよりも是等二種の魚（シマイサギとコトヒキ）は海へ潜つて是に近づいて見ると、一種奇妙な音聲を發するための名稱と考へた方がいゝ。

我國の沿岸には此類は三種あるが、その内でもシマイサギとコトヒキとが多い。然し、此二種の内でも東日本にはシマイサギが多く、西日本にはコトヒキの方が多い。

一寸見ると三種とも互によく似てゐるが、よく見ると、すぐ區別が付く、殊に尾鰭の斑紋はシマイサギに於て最も複雑してゐるから、是れだけ見ても區別がつくが、また、体の恰好も多少違つてゐて、シマイサギが最も瘠形で、口吻が著しく前方へ突出してゐる。

さほど美味ではないので、下等の惣菜品として用ひられるのみである。また、これの漁獲も少なく、他の種々の魚と共に

に雑魚として漁獲せられる。遊漁としては餘り人氣のあるものでなく、稀に諸地方で釣り上げられるのみである。

斑紋は複雑してゐるが、單に褐色の斑紋だけで、赤色や濃い黄色などの派手な色を交せてゐないから、餘り見榮へはしないが、それでも水族館などで飼育せられ、見物の眼を惹いてゐることもある。

シマイサギ

上 田 倫

堺や阪神の水族館などで見うけるこの魚は、三寸前後の幼魚の群で、和歌浦ではシャミセン、神戸ではスミヤキといふ泉南小島でいふスミヤキは、やゝ紅黄色をおびた尺近い魚で、初夏には鯛ほどに旨いとさへいはれるが、こゝにいふのはそれではない。銀白色の鱗に、たてに四條の暗褐色の線がある。群泳するのは、いかにも涼しげなもので、坊ツちやん、嬢ちやん達にも、すぐ目につく。

高知の浦戸灣では、スミヒキといつて、秋の川からの濁水時に、磯山かげで、夜分に舟を二三十も並べて釣るのもそれである。大阪灣の各防波堤では、年によつて、その頃堤上から小学にフクロエサ方言イチャヨセ又はインペや、エビのむき身の餌でよく釣れることがある。裏日本の敦賀灣でも釣れたことがある。二寸乃至四寸どころである。

盛夏には、明石海峡以西の磯魚のふかし釣に、イソメの餌で、チヌ（本名クロダイ）やスズキを釣つてゐると、コソコソ、コソコソと當るので、合せては見るが、容易にかゝらない。上げて見ると餌が小さくくひ切られてゐる。少々頼だが餌をつけかへて入ると、またコソコソ、そこで餌をゆるめないうで、反對に糸を張るやうにすると、やゝ強く引く。こゝを手ぐり合せると、相當の手むたへで上つて来る。この魚である。

体長まさに八九寸、遠方から見るとスズキの幼魚のセイゴかと思える位に白い。日により、所によつては、七八尾も釣

THE SHIMAISAGI

The striped *isagi*, known scientifically as *Therapon oxyrinchus*.

The *shimaisagi* is fish found plentifully near the seacoasts. Rather than beautifully striped, it is complexly marked. The *kotohiki* resembles it most nearly, and they both like warm seas, but it can stand the cold and is found in the Japan Sea and far to the east along the Pacific coast of Japan. The *isagi*, though it differs greatly when full grown, is often mistaken for the *shimaisagi*, because it is striped when young. In the Tokyo neighbourhood it is known as *shimaisagi*, in Osaka and Oita as *sumiyaki*, in Kochi as *sumihiki*, in Shizuura in Shizuoka Prefecture as *sankochi*, in Kawasaki in the same prefecture as *bakuro*, in Jonoike in Izu as *yokojima*, in Takaoka in Toyama Prefecture as *tatejmadai* in Nanao in Ishikawa Prefecture as *tatebachime*, in Kominato in Chiba Prefecture as *chakkasu* (this dialectical word is used indiscriminately for *kotohiki*), at Maizuru as *uota* or *utantai* and in Kumamoto as *shimaisagi*.

The complex body marking changes from the simple design on the young fish as it reaches maturity.

It may be thought that the names *utantai* (singer) and *kotohiki* (harp player) refer to the fact that these fishes are striped vertically lengthwise, suggesting a *koto* or horizontal harp, but it is better to attribute them to the fact that they make a strange sound when swimming in the water.

Of the three similar fishes of this kind along the Japanese coasts, the *shimaisagi* and the *kotohiki* are the most common. And of these two, the *shimaisagi* is most plentiful in eastern Japan and the *kotohiki* in western Japan.

At first sight the three kinds resemble each other closely, but on examination the difference is easily perceived. Especially, the marking of the caudal fin is most complex in the *shimaisagi*, which alone clearly distinguishes it. Again the shape is somewhat different, and the lips protrude far forward.

れる。やゝ群れてゐるらしい。舟のいけまに入れておくと、ホオホオよりも稍早い目な調子で、ホーホーと軽く鳴く。和歌山でホラフキと方言するのも、ここから出た名かも知れない。この可愛いなき聲が、時にとつての愛嬌を添へて呉れるいや鯛の鮮紅色、チヌの黒みがつた色、スズキの蒼緑白に對して、この魚の加はることは、まさしく配色の美を加へるのがうれしい。

そうどこでも數多く釣れるでもなく、幼魚は、たべて美味とはいへないし、あまり魚食家にも認められない魚ではあるが、この明石のふかし釣でとれたのは、握焼として相當美味であり、これのさし身も中々上品である。淡白な中に滋味を有する魚で、釣から戻つて調理して見ると、まづこの魚に箸がつく。

ものの本には、五六月産卵とあるが、明石では七八月頃釣れた魚にも熟卵を持つたのを見うける。この魚は、大体紀州土佐の海に多く、明石では、その頃にのみ成魚が手に入るところを見ると、外海から産卵に入込むのが、わが釣にかゝるのであらうし、潮の早い明石海峡に入込んで、營養も變つて美味となるのではあるまいか。泉南でとれるスミヤキは無論美味で、大阪の一流料亭にも買はれて行くが、このシマイサギは、今も雜魚に繰込まれて、稀には安く吾々のお惣菜の食膳にも上すことが出来る。これもいつかわ、前記のスミヤキなみに出世する時が来るのではなからうか。

Art Portfolio
OF
Familiar Fishes
OF
Nippon

VOL. 2 NO. 2
SHIMAISAGI (Striped Isagi)

It is not very good eating and is used only as an inferior food. It is not caught to any extent, being taken only in hauls of miscellaneous fish. Amateur fishermen do not care much for it either, and only a few are pulled our along the beaches.

Though its marking is complex, being all brown with no admixture of bright reds or bright yellows, the fish is not very much to look at, but still it proves an attractive feature at aquariums.

Supervisor **Sanzo Wada**

Artist **BaKufu Ohno**

Explanation **Shigeho Tanaka**

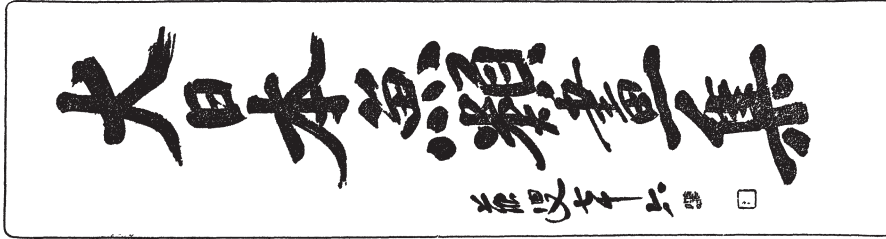
Interpretation **Sho Ueda**

Translation **Glenn W. Shaw**

OCTOBER 1938

製 續 許 不	
發行所 西宮書院 印刷所 小西印刷所 印刷 小西印刷所	編輯人 品川清臣 印刷 小西印刷所 印刷 小西印刷所
昭和十三年九月五日印刷 昭和十三年十月一日發行	

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第二輯ノ三

「鱸」 解説

理學博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

監修 和田三造先生
題字 徳富蘇峰先生
賛文 薄田泣堇先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
全 上田尚先生
英文 グレン・シヨウ先生

賛助

正木直彦先生
谷崎潤一郎先生
岡田彌一郎先生
結城素明先生
小杉放庵先生
石井柏亭先生
小川芋銭先生
村上華岳先生
飛田周山先生
林重義先生
西村新先生

ナマズ

理學博士 田中茂徳

ナマズは我國に普通の河魚で、殆ど誰も知つてゐるものであるが、不思議なことに河によつて又は處によつて、割合に多い場所と極めて少い場所とあるが、その理由は明かでない。

何れの地方でも大抵ナマズと稱し、他の名稱はないが、山口縣厚狭郡吉部では訛つてナマンズと云ふ。英吉利や亞米利加には居ないから、此魚に當てるべき英語は無い。

ナマズは亞細亞と歐羅巴だけに住んでゐるものであるが、多くは口の鬚が四本（上顎に二本、下顎に二本）ある。然るにダニユブ川に住むものは口鬚が六本（上顎に二本、下顎に四本）ある爲め、多くの學者は是等兩種は種類の違ふのみならず、屬名までも違つたものと考へてゐる。我國のナマズは二寸位までは口鬚六本で、これから大きくなると下顎の四本の鬚の内、外側の一對が消失する。滿洲國では大きくなつたものでも、鬚の四本のものとも六本のものともあつて、姿に多少の相違がある。斯様な事實から考へると、四本の鬚を持つたものと六本の鬚を持つたものとで種類が違ふようにも見えるが、私は全く同一種と思つてゐる。少くとも頗る近似の種類と考へていふ。それ故學名を三名法にして置くことゝした。

ナマズは決して潮水を好まないが、また、餘り上流にも住まない。河の水溫が下ると、下流の方へと降つて、嚴寒の候には冬眠をする。五六月の頃産卵し、体内には二萬粒位の卵を藏する。卵が孵化して二ケ年を経て成熟する。福井縣吉田郡下志比村（九頭龍川沿岸）では「ナマズに雄が無く、ウナギに雌なし」と言つてゐるが、固より誤である。ウナギに就いての説明は一と先づ省くとして、ナマズでは普通に雌ばかりで、雄が見られないものか、此の事柄だけでもまだ明かでない。我國では一尺二寸位になるが、亞細亞大陸では頗る大きいの見受ける。夜間の動物で、晝間は泥の多い水底、殊に巖窟の中に隠れ、夜になると、魚類や蛙を捕へて食する。肉は美しい白い色で、味は淡白であるが、中々うまい。殊

に春と秋とを美味の時期とし、東京では駒形^{コマガタ}の泥鰌^{ドジョウ}汁屋（ドジョウを食べさせるので古來有名な飲食店）のナマズ料理は名物である。

水中に泳いでゐるナマズを見ると、其姿や舉動は中々面白い。それは普通の他の魚と趣を異にしてゐる爲めである。頭は上下から押し潰した形であるが、後部の体は左右の側面から押し潰した形となつてゐて、鱗の付き工合やその形も餘程他の魚からは違つてゐる。更に頗る大きい口は如何にも貪食性であることを明示してゐるし、口邊の長い鬚を應揚に緩く動かしてゐる處は如何にも傲慢な態度を示し、寧ろ滑稽に見える。大体は黒つばい色であるが、多少淡い斑紋を示してゐることがあるし、殊に腹面は白つばい地色へ黒つばい斑紋を散在してゐて、稍や薄氣味わるい感じさへも與へてゐる。水槽へ入れられたもので、元氣が衰へると、黄色を増し、死んだものは全く黄色となる。ナマズの鱗はり物に黄色（多少赤味を交へてゐる）ものと白色のものがあるが、多くは多少黒つばい部分を交へてゐる。しかし何れにしても斯様なものは極めて稀で、吾々の實見する場合は滅多にない。それは珍しいものとして好事家が秘藏し、吾々に報告せられることが殆ど無いためである。世の中に往々にしてアカナマズと言はれてゐるのは普通のナマズで黄色の鱗はり物のことがあるし、またこれに近いものではあるが別種でアカザと云ふものと言つてゐることがある。静岡縣島田、名古屋附近の犬山町、福井縣坂井郡^{サカヅ}藤原村、山口縣^{アカザ}陶などでアカナマズと言ふものはアカザのことで、琵琶湖沿岸でヒナマズ（赤いナマズの意）と云ふのもアカザのことである。

四國の高知ではコイはナマズの居る處に住むと言はれ、有名な野中^{ノナカ}兼山はその附近の鏡川^{カガミ}から五ノ瀬川^{イツノセ}を掘り割つて、その附近の田圃を灌漑することにしたが、同時にコイを繁殖せしめる爲めにナマズをこれへ入れたとの傳説がある。果してコイとナマズとは一所に住む必要があるかは明かでないが、同様の地區、即ち泥の多い川底を好むと云ふ點が是等兩魚に共通した性質であらう。

ナマズは一寸見た處では頑健なようで、案外、弱い魚で、水槽の中へ貯へると、すぐ弱つて死んで了ふ。どうしても水

通しをよくし、水中の酸素を乏しくしないようにする必要がある。また潮水を嫌ふから、洪水で海へ押し流されると、再び河へ溯るだけの能力がなく、忽ち死んで了ふようである。此の性質は是に近いギギと稱する河魚でも同様である。また、是等に近いもので、ゴンズイとハマギギと云ふ海魚があるが、是れは決して淡水に住むことの出來ないものである。血族上からは親戚とも思はれる是等の諸種が何故一方では河だけに住み、他方では海だけに住んでゐるか云ふ點は中々面白い問題であつて、しかも中々六つかしく、當分は到底説明の付けられない事柄であらう。是に反してコイ類は河魚であるが、多くは海へも降ることも出来るので、種類の數も多くなつてゐるが、ナマズ類には此の融通性が無いため、従つて種類の數も少ないことであらうと思はれる。

ち ま づ

上 田 尙

鱧の歴史は 紀元前三千四百年埃及第一王朝に君臨したナーマー王が、凱旋式に王の聖なる象徴として、青石の楯に彫刻したナイル河の電氣鱧に始まり、魚族崇拜英雄崇拜に因縁づけられ、希臘神話では地震の神としてのネプテューンが、キュービットをのせたドルフィン魚を従へてゐる。それが鱧そつくりの形であり、我が辨財天女の愛魚がナマズで、昔にはキュービットの代りに、猿や唐子をのせて、いづれも聖魚化[？]されてゐる。(昭和四京大建築學教室能勢丑三氏の「造型美術に現はれたる鱧」による)

一体我が邦では、地下にとても大きなナマズの主がゐて、折々で機嫌をそこねてすねると、その尾にあたる地方が、とてもひどく震動する。それが地震だといふ原始的迷説が残つて居るが、徳川光圀は領地内の陽石を鹿島の神域に集めて埋藏し、その地震のぬしを押へてしまつた。常陸方面はそれが爲大きな地震はないとさへ傳へられる。第三紀層と地震とが陽石と鱧、性崇拜と魚族崇拜とに結びつけられたやうである。これが鹿島の栗石[？]といはれる。支那では、ナマズは、どれ

も卵を持つた雌ばかりと思込んで、陰性の魚として來たのが、ここでは陽石で地下に押へ込まれた形である。

とに角、怪異な形態習性から、埃及では魚屬信仰の對象となり、古代支那では怪奇譚を生じ且うるはしく便化して、食器の裝飾に用ひ、後には繪畫の對象として、僧如雪の瓢箪鱧より大津繪にまで好尚大衆化し、一は辨財天信仰よりして武器の意匠にも轉及し、昭和三年の顔見世興行には鱧の見ぶり劇とまでなつてゐる。

この魚の漢字は區々で、わが水産名彙にも十五の異字があり、字書にも數種ある。鮎はわがアエであるが、支那では、ネン又はデンとよび、ナマズのことである。鱧魚の念は、浙江地方では時音ニエーングで鮎のネンもニエーングで、同音であるのに注意されたい。

鱧魚のわが最大記録は、「湖魚考」に琵琶湖畔の坂田郡長濱でとれたのが重量十七貫長さ九尺とあり、私の青年時代に北陸の野川で釣つたのは三尺近い二貫目内外といつたものであるが、大正十五年十月十九日ハルビンの松花江支流でとれたのは、和量八十七貫卵量九貫八百目とあり、市場へは荷馬車を連結して運んだがその長さもそれから想像せられ、運賃が大洋八十五元、支那の鱧詰屋に四百円で買取られたと報道されてゐる。孔子が陳蔡の野で糶道を断たれた夜九尺の大老鱧に出逢つたといふのも、あながち唐時代の誇大記録とのみはいへないかも知れない。

米國の地理雜誌には、キャットフキツシュとして、職業的に釣獲した記録に、二人で一日二夜で三四尺の魚を百十八尾といふのがあり、アルカンサスで年産額五十萬ポンドに達するとあるが、寫真では、鱧よりもギギに近いやうである。

鱧の側線は、味を識別する、とある學者は説明される。また私の多年釣つた経験では、ドブ釣りに於て魚の嗜好するトノサマ蛙はそのまゝ吞込むが、臭氣の甚だ不愉快なイボ蛙は、一旦くはへ込んでも、必ず途中で放してしまふ。これは嗅覺によるものかと思ふ。また餌の蛙を水面に落した音響によつて、魚がゐれば直に水面に飛出して來ると信すべき音と、これでは駄目だと思ふ異様音とで、魚の動作に著しい變化のあることを知るし、他の淡水魚よりも異つた習性によつて、必ずしも愚物ともいへず、また頗る怪異的にも感得することがあるといふ魚である。

THE NAMAZU

Silurus glanis asotus, closely related to the European sheat-fish and often called a catfish in writings on Japan.

The *namazu* is a common river fish known to practically all Japanese, but strangely enough, for some unknown reason, varying greatly in abundance according to river and place.

It is known by the name *namazu* in all parts of the country, but in kibe in the Asa district of Yamaguchi Prefecture, a slight dialectical change makes it *namazu*. The *namazu* does not exist in England or America, so there is no exact name for it in English.

It is found only in Asia and Europe and usually has four barbels, two on the upper jaw and two on the lower. But those found in the Danube have six, two on the upper jaw and four on the lower, so that many scholars not only consider them of different species but give them different generic names. The *namazu* of Japan have six barbels until they reach a length of about two and a half inches, but lose the outer pair of the lower four as they grow larger. In Manchuria there are both four and six barbeled *namazu*, differing somewhat in shape.

Thus they would seem to be of two different species, but it is my belief that they are not. At least we must think of them as of very closely related kinds. For this reason the scientific name has been made trinomial.

Namazu do not like salt water, nor are they often found in the upper courses of rivers. As the temperature of the river water falls, they descend to the lower courses, and in severely cold weather, they hibernate. They spawn in May or June, and the female produces about twenty thousand eggs. The young come to maturity two years after hatching. There is a saying along the Kuzuryu River in Shimo Shihi village in the Yoshida district of Fukui Prefecture that there are no male *namazu* and no female eels, but this is of course not true. Setting aside the question of the eels, even whether the female *namazu* are more commonly seen than the males is not clear. They grow to be about a foot and three inches long in Japan, but some very large ones are found on the Asiatic continent. Of nocturnal habit, they conceal

themselves in river-bottom mud or in caves during the day and come out at night to feed voraciously on other fishes and frogs. The flesh is a beautiful white and of light flavor, but very delicious. It is especially good eating in spring and autumn, and in Tokyo the Dojojiruya (a famous old loach restaurant) is well known for its *namazu* dishes.

The form and movement of the swimming *namazu* are very interesting. Its appearance is different from that of other fishes. The head is flattened horizontally and the body perpendicularly, while the fins are unusual in position and shape. Moreover the great mouth shows what a glutton the fish is, and its barbels moving with arrogant deliberation exhibit a humorous pomposity. Most *namazu* are blackish, but some show more or less light mottling, especially on the whitish belly, over which darkish spots are scattered, producing a somewhat canny effect. As they grow less and less lively in captivity, they become yellow and yellow, and dead *namazu* are entirely yellow. There are yellow and white sports, but most of these have some blackish coloring. Such freaks, however, are very few and seldom seen. Their extreme rareness makes amateurs keep and report them. What is occasionally referred to as a red *namazu* is an ordinary yellow sport, or a closely related fish called *akaza*. The fish called *akanamazu* (red *namazu*) at Shimadain Shizuoka Prefecture, Inuyama Machi near Nagoya, Takasu village in Sakai district of Fukui Prefecture and Sue in Yamaguchi Prefecture is the *akaza*, as is the fish called *hinamazu* (cardinal *namazu*) along the shores of Lake Biwa.

In Kochi in Shikoku it is said that carp live where there are *namazu*, and tradition has it that when the famous Nonaka Kenzan dug the Gonose River to bring water from the Kagami River for the rice-fields of the neighbourhood, the villagers stocked it with *namazu* to make the carp increase. It is not certain whether carp and *namazu* must live together or not, but they both have a liking for muddy river bottoms.

At first glance, the *namazu* looks like a hardy fish, but it is surprisingly weak and in captivity soon droops and dies. The water must be kept changing and a scarcity of oxygen prevented. Not liking salt water, if they are washed down into the sea by a flood, they lack the strength to swim back up the river and die at once. The same is true of a similar river fish called the *gigi*. There are closely related sea fishes called the *goshizui*

Art Portfolio
OF
Familiar Fishes
OF
Nippon
VOL. 2 NO. 3
NAMAZU (Silurus glanis asotus)

and *hamagigi*, but they cannot live in fresh water. How it happens that of fishes so closely related some can live only in fresh water and others only in salt is a most interesting but difficult question that cannot at present be answered. Dissimilarly the carp, though they are river fishes, can usually swim down into the sea and are of many kinds, whereas it may be supposed that the *namazu* are of few kinds because they have not this adaptability.

Supervisor **Sanzo Wada**

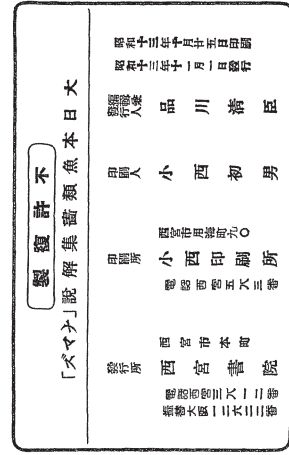
Artist **Bakufu Ohno**

Explanation **Shigeho Tanaka**

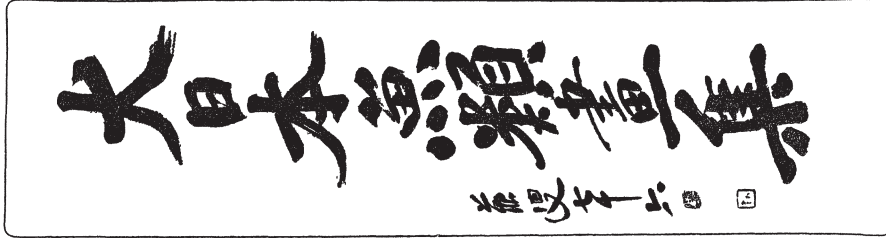
Interpretation **Sho Ueda**

Translation **Glenn W. Shaw**

NOVEMBER 1938



監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第二輯ノ四

「鯖」 解説

理学博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

監修 和田三造先生
題字 徳富蘇峰先生
賛文 薄田拉重先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
仝 上田尚先生
英文 グレン・シヨウ先生

賛助

正木直彦先生
谷崎潤一郎先生
岡田彌一郎先生
結城素明先生
小杉放庵先生
石井柏亭先生
小川芋銭先生
村上華岳先生
飛田周山先生
林重義先生
西村新先生

サバは小さい鱈を持つてゐる爲め、これから此の名稱が出たとの説は私はエソツケであつて、矢張り此の語源はまだ不明として置いた方が適當であらうと思ふ。此魚は我が沿岸に多く、従つて重要食用魚の一つであるが、世界何れの處でも温帯の稍や寒い處には頗る澤山に産するもので、また、北半球ばかりでなく、南半球にも同様に多く産出する。

斯様に世界何れの處にも多く、また養用となるもので、普通に人々の知つてゐる處のものであるが、さてその種類は幾種に上るかと思ふことは今以て議論が多く、一定した説に歸着してゐない。従つて各地に産するものをそれぞれ特別の種類と考へる姑息な學者もあるが、相當よく研究してゐる學者でも、その人自身の確固たる學説を擧げることの出来ないと思ふことは如何に分類學が六つかしいものであるかを示したものである。

歐米の學者は大西洋の東西兩端の沿岸には二種のサバがあつて、其内の一種は頗る美味であるが、他の一種は稍や味が劣ると言ひ、更に日本のサバは上記の不味の方のサバと同種であると云ふ。然し、我國の沿岸のサバを精査すると、矢張り二種を認められ、西洋と同様に美味のものと不味のものとある。我國では美味の方をホンサバ、不味の方をゴマサバと言ふ。是等兩種のサバを歐米の二種のサバと較べて見ると、不思議なことには日本の美味の方が歐米の不味の方に似、日本の不味の方が歐米の美味の方に似てゐるので、一つはこれが爲め、日本のサバは歐米の不味のものと同じ種と斷定する學者が出たことかとも思はれる。私は世界何れの處に居るものも同種と思つてゐるが、色々な型のものがあるので、それ故、我國のサバを二名法でなく三名法の學名で表はすこととした。

我國ではホンサバは殆ど内地沿岸に至る處に居るが、殊に宮城縣以北に居るものはよく肥滿してゐる。ゴマサバは福島縣沿岸までは居るが、その以北には居ないもので、南日本ではホンサバよりもゴマサバの方が多い。また、ホンサバは沿岸に居るもので、五月頃に産卵するが、ゴマサバは稍や沖合に居て、七月頃産卵する。

サバはイワシと殆ど同一の習性を持ち、イワシの居る處には必ずサバを伴つてゐる。殊にサバは肉食性で、好んでイワシを食べるから、小さいサバはイワシと同一の大きさのものでも、是を食べ、是よりも遙に大きさを増し、益々イワシを攻

撃して是を食べることとなるものである。それ故、カツオなどの生餌として飼つてあるイワシの中にサバが交ざつてゐると、忽ち是を暴食するから、成るべくサバを交ぜないように注意するのである。

サバはイワシと同様に沿岸に多いものであるから、種々の漁具で是を漁獲する。漁具の改良發達と共に、漁場までも變はつていくものである。イワシと同様に非常に多いものであるが、漁法が餘り甚しく發達すると、激減の恐があるから注意を要する。

サバは頗る美味であるが、多量に漁獲せられる爲めに、多くは惣菜物となる。是れは餘り漁獲の多い時にはその處理が面倒で、従つて粗雑に取扱はれるのと、今一つのわるいことは此魚が腐り易い爲めである。例令新鮮なものでも體質によつて是れを食する爲めに中毒することがあるし、「サバの生き腐り」と言つて、新鮮と思ふものでも既に鱈などから腐り始めてゐることがある。それ故、成るべく刺身(鯉魚のまゝで)で食べない方がいが、我國では刺身や酢漬を上等料理と考へてゐる。ホンサバの内、東北地方で獲れるものは肉が肥滿してゐて中々美味である。此魚は普通の魚と違つて、産卵前を美味の時期としなないで、産卵後二三ヶ月を経て、身体の衰弱を回復した時、即ち秋を最も美味の時期とする。我國では「秋サバ嫁に食はすな」と云ふ諺があるが、是は美味のサバを嫁に食べさせるのを嫌ふと云ふ姑氣質を示したものである。

「鯖讀み」といふ語がある。あまり多量に獲れるので、數を讀むのに、誤魔化し易いところから出たものであらう。わが惣菜としては、イワシにつく重要な食用魚である。「秋さば嫁にくはすな」といふ位に、嫁いちりの姑が、晩秋脂肪に張切つたこの魚を、にくい嫁に與へなかつたといふほど美味ではあるが、現在では漁域が非常に擴大されて、周年市場に現はれて、吾々の食膳に迎へられる。後三條天皇が、鯖の頭を召されて、食料節約の範を示し給ふた往時に比較して、美味で營養價の高いこの魚が、いつでも手に入るのすら、勿体なさすぎる感が出る。それをあぶらつこの、背の若い魚は……など、いやにお上品ぶつて、今もこれを排する人の氣が知れない。

京のごぶすしはいはずもがな、若狭灣沿岸では、春の産卵前の大漁に、塩鯖にする爲に、あけた腹から、その粘葉卵巢をとり出して、米ぬかと塩で漬込んだへシヨ、あれをつましく熱い飯でたべて見給へ。サバだといひ、ぬか漬だといふから、何だか變に思へるか知らないが、やゝ甘じほの取出したまゝのを家族にたべさせて見ると、存外受ける。いかものくひの上戸黨にも喜ばれやう。大都市の市場には容易に現はれない珍味の一である。

鯖はよく釣れる。「五月のサバには手も洗ふな」とさへいはれるほど敏感ではあるが、能登沿岸を中心に、裏日本のこゝかしこに行はれる「夏の夜だき」の光景は、實に壯觀である。遊漁としての小鯖釣は、北は小樽の防波堤から、内地沿岸各地き至るところに、これまた盛んである。昭和十三年の夏から秋に、阪神間から界沖にかけて、多量の小鯖群を釣に出かけた舟といふ舟は、汽船の航行にも問題とされるまでに總動員の形勢憂しいものがあつた。獲物は少くも一人で数十尾、多いのは八九貫にも及んだ。

往年京都別府に轉療した頃、とてもよくわいたことがある。遠望すると、海面が赤くふくれあがつたいく圍が、降雹の如く、バリバリ群來する。時恰も雨季で、おのがしゝ小舟を漕出して、その群來を先廻りして待つのが、自然に力漕を始める。客は宿の雨傘の柄を襟元にさし込んで雨をしのぎ、船頭は編笠一蓋かぶつたまゝ、裸のまゝで背から雨を流しながら突ツ立つてグイ／＼櫓を押ししてゐる。

魚群が舟に接近して來ると、急に沈下して舟底をすぎるので、それへ白の木綿糸をくツつけた簡単な擬餌釣十二三本のさきに鐘をつけて水におろし、ゆるく上下する。軽くなり重くなるのを手早くもつれないやうに手繰り上げる。銀メスのきらめく如くに上つて來る。舟のいけまは忽ち緑の魚が引ツかき廻すほどになる。釣れやむと、また次の魚群を追かける。一二里の海面は、この舟の右往左往で、時ならぬ戦場のやうであつた。

アチの目ざといのに比して、サバは、茶赤緑の色糸に對しては、存外鈍感であり、大サバ釣に赤絹を交へた鶏毛の擬餌でもよく釣れる。さてこそ、外海の釣の漁船には、大抵はこれを準備してゐて、大群に逢ふと、すぐこの釣に轉向する位である。網漁樺漁もさることながら、海釣としての大衆技には、サバ釣ほど廣範圍で、しかも壯快なものは、さう數あるものではない。いや、カツオ釣の快技には觸るゝ機會のない人にも、これならば一番乗出して見るべきである。

THE SABA

Scomber scombrus japonicus, the mackerel.

The *saba* is said to get its Japanese name from the fact that it has small teeth (*sa*, little, *ha*, teeth), but this is a far-fetched explanation, and I believe it best to say that the origin of the name is not yet known. The mackerel is plentiful along our coasts and is therefore an important food fish. It breeds abundantly in all parts of the world, in both the northern and southern hemispheres, wherever the climate is a little cold.

For these reasons, the mackerel is well known to most people, but there is still no general agreement as to how many varieties there are. wherefore there are many careless scholars who believe that the mackerel found in different localities are all of different varieties, and the fact that scholars who have really studied the problem cannot offer any sound theory of their own shows how difficult is the branch of study called taxonomy.

The scholars of the west find two kinds of mackerel along the eastern and western shores of the Atlantic, the one of delicious flavor and the other not so delicious, and the mackerel of Japan are said to be of the latter kind. But when studied carefully, they are found to be of two kinds, too, one of good flavor and the other of inferior, as in the west. The former are called *honsaba* and the latter *gomasaba*. Strangely enough the more delicious Japanese mackerel resembles the western mackerel that is less tasty, and the Japanese mackerel that is poor eating resembles the western mackerel that is good eating, and it would seem to be for this reason that some scholars have decided that the Japanese mackerel is of the less delicious western kind. I believe that all the mackerel of the world are of the same variety, but because of considerable variations, I have used a trinomial name for the *saba* of Japan.

Honsaba are found along the coasts of all Japan, and those found north of Miyagi Prefecture are very fat. *Gomasaba* are found as far north as the coast of Fukushima Prefecture and are more plentiful than *honsaba* in the southern waters of Japan. *Honsaba* spawn near the shores in May,

Art Portfolio
O F
Familiar Fishes
O F
Nippon
VOL. 2 NO. 4
SABA (Mackerel)

Supervisor **Sanzo Wada**

Artist **Bakufu Ohno**

Explanation **Shigeho Tanaka**

Interpretation **Sho Ueda**

Translation **Glenn W. Shaw**

DECEMBER 1938

whereas *gomasaba* spawn a little farther off shore in July.

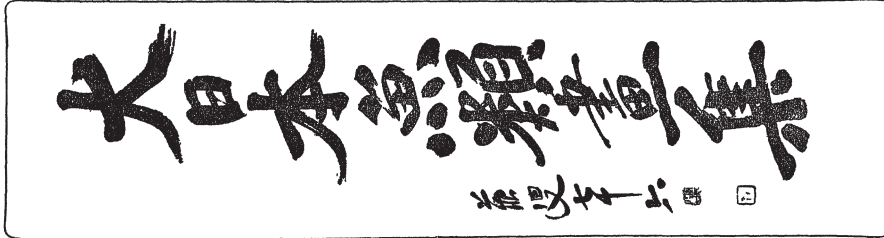
Mackerel have virtually the same habits as sardines and are invariably found in the same places. They are voracious and eat the sardines, beginning when they are the same size and increasing their raids on them as they grow bigger. Since if any mackerel happen to be mixed in when sardines are kept for bonito bait, they will devour the sardines, care must be taken to eliminate mackerel.

Since mackerel, like sardines, are plentiful along the coasts, they are caught with various apparatus. As this apparatus is improved, the fishing grounds, too, change. Though mackerel are as abundant as sardines now, as fishing methods improve, care must be taken not to exterminate them.

Mackerel are very good eating, but their plentifulness has made them in general plain everyday food. For one thing, when the catch is large, their disposal is troublesome so they are handled indifferently, and for another, they spoil quickly. For instance, some people are poisoned by even fresh mackerel and, as recorded in the saying, "Like a mackerel spoiled when fresh," seemingly fresh mackerel are sometimes found with their gills beginning to spoil. For this reason it is better not to eat sliced raw mackerel, but it and pickled mackerel are considered delicacies in Japan. The *honsaba* caught in the Tohoku District are fat and often delicious. The mackerel, unlike other fish, is considered best in the autumn some two or three months after spawning, when it has recovered its strength. There is a Japanese proverb, "Don't give autumn mackerel to the new wife," which expresses the disposition of the mother-in-law who cannot bear to have such delicious food wasted on the new woman in the house.

製 題 許 不	
「鯖」説解集畫類魚本日大 發行所 西宮市本町 電話 西宮五六一 印刷所 小西印刷所 原書用紙九〇 印 刷 人 小西初男 編輯人 品川清臣	昭和十三年十二月五日印刷 昭和十三年二月一日發行

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第二輯ノ五

「車海老」解説

理学博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

監修 和田三造先生
題字 徳富蘇峰先生
賛文 薄田位重先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
仝 上田尚先生
英文 グレン・シヨウ先生

賛助

正 木 直 彦 先生
谷 崎 潤 一 郎 先生
岡 田 彌 一 郎 先生
結 城 素 明 先生
小 杉 放 庵 先生
石 井 柏 亭 先生
村 上 華 岳 先生
飛 田 周 山 先生
林 重 義 先生
西 村 新 先生

クルマエビはイセエビ（本書集第一輯ノ三に出てる）と共に、我國で最も貴重な食用品に位するものである。クルマエビはイセエビの様に目出度い場合の祝儀に用ひるものではないが、食品として考えると、是よりも貴ばれてゐるとも考へられる。

クルマエビの類には種類が多く、我國ばかりでなく歐米にも産するが、種類は全く同一でなく稍や違つてゐるから、食味も多少相違してゐると思はれる。それでも世界各地のクルマエビを充分に比較して食べた人は殆んど無いと思はれる。それは我國の眞のクルマエビだけを考へても、産地によりまた鮮度（新鮮の程度）によつて著しく味が違ふし、是が爲一寸見たらけでは同一のようでも價に著しき相違のあることがある。

クルマエビに近いものには、クルマエビ、ヨシエビ、シバエビ、ウシエビなど多くの種類があるし、殊に九州不知火海の沿岸では非常に美味なクルマエビを饒産し、是は饅蝦として頗る珍重せられるのであるが、保存力がクルマエビに劣ると、日本の沿岸一般にクルマエビが多いため、東京や大阪の人氣はクルマエビよりも、クルマエビへ集中してゐる。

此のエビを煮ると、体を内方へ巻いて、車の輪ようになるので、クルマエビと命名せられたものである。大体イセエビと同様の料理法を用ひるが、殊に刺身とオニガラ焼が最も美味とせられてゐる。大きいものは大味で、小さいものは小味と言はれ、それ／＼持前の味を持つてゐる。小さいものをサイマキと言ひ、天麩羅材料としては専ら是を用ひるが、大きいものを材料とすることも稀ではない。

我國の諸地方に産するが、イセエビと同様に餘り寒い地方には産しないから、東京や大阪へは九州方面から大いに移入する。

近年、クルマエビの需要が激増した爲め、これを人工的に繁殖せしめることが出来るか否や、と言ふことが研究せられてゐるが、まだ充分の成績を擧げることが出来ない。その爲め、諸地方では夏に澤山に漁獲して、これを人工によつて作つた池の中に一時蓄養し、冬期、漁獲の少なくなつた時に池から取り上げて販賣することにしてゐるが、これでも相當の利潤を得ることが出来るのである。殊に成長率が旺盛であるから、秋頃に種蝦（幼いもの）を池に入れても冬には相當の大きさに達するので重寶なものである。

車 海 老 上 田 尙

東京で、長崎の活きた車海老が手に入る時代である。大阪千日前の食傷街で、活きたその作りが、殆んど年から年中たべられるのも不思議ではない。科學の力は、エビを低温で假死の狀態に於て輸送し、到着と共に、元の溫度に引上げると、ピン／＼はね出すまでに進んでゐるのである。

嚴冬、北國のある町々には、車海老よりは、形は小さいが、雪はかぶつてゐても、中にはまだヒゲを動かし、脚をモヤ／＼するのを持込んで來るのが、昔からある。それをむいて、十ばかりも刺身皿で出して來る。生魚の乏しい折は、それがアサビ醬油でたべられる。そのつるりとしてつめたくて、どこまでも甘美な舌ざはりのよさは、上戸ならずとも、子供にまで、あつ飯に喜ばれる。車エビの一種かと思はれる。

千日前のは、本物の車エビで、筒ざりにしたのを、頭部尾部もつけて出して來る。無論頭のみげを動かしてゐるが、そのむいた筒ざりの半透明の肉がピリ、ピリしてゐる。いかにも生きてゐますと、エビ自体が證明してくれる。これに灘の高級な生一本をそへて出されると、私のやうな下戸でも、つひ一なめしたくなる。悪からう筈はない。

が、一体エビやカニには、それ自体がやゝ酸味を加へると、更に味が増す。そこでワサビ醬油に橙酢を落したのがよい。いやそれよりも、酒すきならば、酸味を含んだ支那の老酒を酌みながら、といふよりもエビの一片を口にした上に、老酒の温いのをなめるやうにすると、エビに調和する味覺が湧いてくるやうである。

神戸のさる高級なレストランで出す伊勢海老のサラダものに、ゆでた車エビがそへてある。私だけの好みかどうか分らないが、車エビの方がうまい。さてどこが旨いかは説明は出来ないが、咀嚼してゐても、あとまで味が残る点がちがふ。フライになると、無論車エビによさが加はる。たとへ冷凍のエビでも、フライがよろしい。

いかめしい伊勢海老に比して、これはいかにも優雅な姿で、大阪灣で、スズキやコチ、方言ハリイカ、ヒラメなどを釣る餌で、車エビ屬の方言備前エビになると、形も小さくなり、色も淡墨褐色一色であり、全身あはれ暗色の砂子が出来てゐるが、前記の魚介は特にこの活餌を好むので珍重がられる。釣あましたエビも、これならば持歸る。ナリ鍋や魚すきの材料ともなる。

タイ、スズキ、ハマチ、モイカ、これに車エビが二つ三つ加はると、肴屋の籠にしても、お祝の贈りものとしても、いかにも配合がよく、その品位からしても、エビの中では優なるものである。この冷凍が、ミナトエビと共に、都會の大食堂の天井やフライとして、周年つきないまでに、漁獲も貯藏も出来れば、活きたさし身が、腰掛料理の珍味ともなる。お臺所のお總菜にも取入れられる。これも難有いご時勢の賜物である。たゞこれの腐敗に近いものは抱卵季には、車エビに限らず、ともすると、その料理がわるい爲、毒麻疹となり或は稀に中毒症狀を起すことがあるから、くひしん坊も多少は注意すべきであらう。

THE KURUMAEBI

Penaeus japonica, the Japanese shrimp.

The *kurumaeabi*, like the *iseebi* (the lobster, No. 3 in the first volume of this series), is one of the most valuable sea-foods of Japan. It is not used like the *iseebi* in connection with congratulatory ceremonies, but as a food it is even more valued.

The *kurumaeabi* is of many kinds and is found in Europe and America as well as Japan, but the Western shrimps being somewhat *diverse*, their flavor is likewise different. Still no one has ever really made a complete gustatory comparison of the shrimps of the world. And taking only the true *kurumaeabi* of our own country, it varies greatly in flavor according to locality and freshness, and though looking the same at first glance, is really far from the same.

There are in Japan many kinds of shrimps resembling the *kurumaeabi*, such as the *kumaeabi*, *yoshiebi*, *mibaebi* and *ashiebi*. The very delicious *kumaeabi* breed abundantly along the coasts of the "See of the Mysterious Fire" in Kyushu and, roasted, are held in no little esteem, but since they neither keep so well nor are found so plentifully along the Japanese coasts as the *kurumaeabi*, they yield in popularity to the *kurumaeabi* in Tokyo and Osaka.

The name *kurumaeabi* (wheel *ebi*) comes from their way of curing up when boiled. They are prepared for eating in much the same way as the lobster and are especially savory sliced raw with sauce or roasted on the half shell. They have characteristic flavors according to size, the big ones being said to have a "big flavor" and the little ones a "little flavor." The little ones are called *saimaki*, and it is these chiefly that are made into *tempura* (dipped into batter and cooked in deep fat), but the big ones are often used in *tempura* too.

Shrimps are found in all parts of Japan, but since, like lobsters, they are not abundant where it is very cold, large quantities are shipped to Tokyo and Osaka from Kyushu.

Art Portfolio
O F
Familiar Fishes
O F
Nippon
VOL. 2 NO. 5
KURUMAEBI (Prawn)

Since the demand for *kurumaebi* has greatly increased in recent years, experiments are being made to find out whether they can be artificially bred, but with little success so far. Wherefore in all parts of the country they are caught in large quantities in the summer, kept in ponds for a time, and taken out and sold in winter when the natural catch is small; and considerable profits can be made even in this way. Especially are they valuable because they gain so rapidly that even if the little shrimps are not put into the ponds until autumn, they grow to a considerable size before the winter is over.

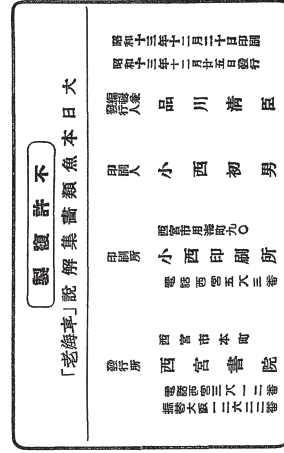
Supervisor **Sanzo Wada**

Artist **Bakufu Ohno**

Explanation **Shigeho Tanaka**

Interpretation **Sho Ueda**

Translation **Glenn W. Shaw**



DECEMBER 1939

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第二輯ノ六

「イシダイ」 解説

理学博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

監修 和田三造先生
題字 徳富蘇峰先生
賛文 薄田位重先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
仝 上田尚先生
英文 グレン・シヨウ先生

賛助

正木直彦先生
谷崎潤一郎先生
岡田彌一郎先生
結城素明先生
小杉放庵先生
石井柏亭先生
村上華岳先生
飛田周山先生
林重義先生
西村新先生

イシダイとは東京、相模三崎、千葉縣小湊、福島縣小名濱^{オナハマ}などと言ふ名稱である。茨城縣湊、石川縣輪島、福井縣三國、富山縣下新川郡横山村などではシマダイと言ひ、尙所々で廣くシマダイと言つてゐる。東京の魚市場でシマダイと言ふのは此の魚ではなく、タカノハダイのことである。伊豆長津^{ナガツ}呂でワカラビ、熱田でナベダイ、和歌山縣田邊でワカナベ、濱松でシマウオ、福井や明石でサンバス、福井縣三國でタカバ、同縣丹生郡鮎川村でタカボ、同縣條郡^{ジョウ}河野でテンスケ、大阪でバス、高知でコオロオ、福岡でチシヤ、熊本でスサ、同縣八代^{やしろ}でヒシヤダイ、と言ふ。

イシダイの齒は互に癒合して大きい一枚齒となり、恰も鳥の嘴のよになつてゐる。幼時には七條の黒褐色の横帯があるが、成長すると、此の斑紋は淡くなり、口邊が著しく黒くなる。それ故靜阿縣靜浦で幼魚をシチノジと言ひ、成長したものを山口縣小野田町で、クログチと言ふ。海岸に多く、殊に幼魚は岩礁の間に群棲してゐるので、福井縣鮎川村では惣菜用とする爲に子供が大勢で釣に出掛ける。

大体に暖い海水を好むので、東京でも夏に美味なものであつて、此の時期には上等料理に用ひられる。殊に鹿児島ではヒチノジオと言つて、夏に自慢の名物である。冬になると著しく味がおちるものである。

南は鹿児島から北は福島縣まで分布し、日本海沿岸にも多いものである。遊魚としても引込む力が強いので面白く、水族館などでも體の扁が目立つので仲々人気者である。

此の魚は歐洲には居ないもので、従つて英語での名稱はないが、歐米人が觀ては仲々奇妙な感じを受けて、物珍らしく思はれることであらう。

我國としては普通の魚であるが、これを産しない地方の人が見ると、非常に美しく且つ面白く思ふに違ひない。

是に近いものにイシガキダイがある。是は相模三崎でササラダイ、神奈川縣野島でコマダイ、和歌山縣田邊でモンワカナベ、同縣白崎でモンバス、高知でモンコオロオと言ふ。味はイシダイと殆んど變らないが、黒點を散在した体が稍や淡黒く、見掛けがわるいので、イシダイ程喜ばれない。分布區域もイシダイと殆んど同様で、往々にして是等兩種間の雜種と思はれるものもある。

是等兩種はタイの名稱が付いてゐるが、それでもタイ類とは餘程懸離れたもので、また大西洋にも産しない爲め、是等に近い種類を他に求めても一寸見付からない。

齒の形の奇妙なことゝ體の著しく側扁(體の左右から押し潰した形)してゐることが、是等の魚の特徴で、他種の魚にも斯様になつてゐるものも尠くないが、それでも相互の血縁は餘り近くはない。従つて東洋に特有な奇妙な魚の一種と言ふの外はないのである。

上等料理に用ひる時には、洗ひ、刺身、煮付などとするが鹽燻にはしない。それは肉が堅くなつて不味となる爲である。

夏秋の頃防波堤の突端に釣に出かけると、餌おひかけて浮上つて來る雜魚の中に、三番叟の烏帽子の模様をした四五寸までの鯛形の魚を見かける。或は少々黄ばんだ小紋のあるのもまじつて釣れて來る。岸壁についた藻や小貝類をかき落して撒くと、いよく集まつて來て盛にかゝる。イシダイの幼魚で、シマダイ、サンパンなど方言する。

大きくなると、荒い底礁の瀬となるあたりを來往して、色々な貝類を、あの強健な齒でかみ割つてたべる。斯うなると、サンパン模様が黒紫にぼけて、口のあたりが特に黒ずむ。瀬戸内海中部でクログチと方言するのは、その七八百目、

大は二貫目内外に達する。土佐のコロオ、紀州のバスといふのもそれである。

鮑採りの海士が、もぐつて底石をかき起すと、音を聞きつけて寄つて来て、一度呼吸をつぐ爲に水面に顔を出して更にもぐる間に、そこらにかき集めた鮑を、魚がかつばらつてゐることすらある。何かなし海のギャングである。

伊豫四阪島の萬代磯で、坪内といふ親子の漁夫が、ある夏六七時間で二十一貫釣つたことがある。かゝつた魚には、糸のゆるみを興へると、磯の中にかき込んでとれないから、遮二無二引きたくるので、糸で指さきを損傷して、四五日も釣を休んださうである。

淡路岩屋沖には、この魚を集める爲、日々活きた瀬戸貝を一俵つづ、あじろへつぶしては撒ひて餌付けておいて、潮合ひに舟をやつて、瀬戸貝の生餌で釣るが、この魚の習性として、貝の肉のみよりも、殻のついたのを好むので、それに模倣した装餌に依つて釣る。

室戸岬附近では、鮑を殻のまま荒割りしたのを、籠でも釣るやうな鉤に引ツかけて、強いく糸を鮑採りの桶の尻に長く取つて、釣手が底にもぐつて行き、底石をカタチ叩いて魚を寄せ、更に底をかき濁して、そこへ餌をおいて、糸を砂でかくして浮上る。桶はと見ると、はや水煙を立て、水面を走る。それを取ツつかまへて引よせる。とにかく魚が餌を見ると、忽ちくはへて強い一振を興へる。そして飛んでゆく餌を追ツかけてがりツとかみ砕くのださうである。舟のいけまに入れてあるこの魚は、底にサザエでも鮑でも、かみ出した殻が白くなるほどたまるのを見ても、いかに荒ばみするか分る。

季節によると、不味なこともあるが、冬になつて、鯛の乏しい折には、これのさし身もわるくはない。肉は引しまつてシヨクする。

北海道南部以南は、大抵の荒磯で、幼魚から大物まで竿釣が出来、沖釣でも存外浅い海に棲むから、手釣りにもよく、スポーツ味ゆたかな快技を満喫できるところに、遊漁として、他の磯魚釣と共に試み得る點がうれしい。

THE ISHIDAI

Scientific name: *Hoplognathus fasciata*. The Japanese name, literally translated means "Rock sea bream."

The name *ishidai* is given this fish in Tokyo, Mizaki in Sagami, Kominato in Chiba prefecture and Onahama in Fukui prefecture. It is called *shimadai* in Minato in Ibaraki prefecture, Wajima in Ishikawa prefecture, Mikuni in Fukui prefecture, Yokoyama-mura in Shimo-niigawa County in Toyama prefecture, and many other places. The fish called *shimadai* in the Tokyo markets is not this fish, but the *takanoha-dai*. In Nagatoro in Izu, the *ishidai* is called *wasarabi*, in Atsuta *nabedai*, in Tanabe in wakayama prefecture *wasanabe*, in Hamamatsu, in Fukui and Akashi *sarbaso*, in Mikuni in Fukui prefecture *takaba*, in Ayukawa-mura in Niu County in the same prefecture *takabo*, in Kōno in Nanjō County in the same prefecture *tensuke*, in Osaka *hasu*, in Kōchi *kōrō*, in Fukuoka *chisha*, in Kumamoto *susa*, and in Yatsushiro in Kumamoto prefecture *hishadai*.

The teeth of the *ishidai* coalesce and project like the beak of a bird. The young fish have seven dark brown bands; but when they are full grown this marking fades out and they grow dark about the mouth. Because of this the young *ishidai* are called *shichinoji* (seven marks) in Shizuura in Shizuoka prefecture, and the full grown fish *kuroguchi* (black mouth) in Onoda in Yamaguchi prefecture. They are plentiful in shore waters, and the little ones especially swim in schools among the rocks, wherefore at Ayukawa-mura in Fukui prefecture, crowds of children go out to catch them to be used as for relish with rice.

They generally prefer warm sea water, and in Tokyo, have an excellent flavor in summer and are then used in the best cookery. In Kagoshima they are boasted of under the name of *hisanono* as a special delicacy of the city in summer. Their flavor is not nearly so good in winter.

They are found in the seas from Kagoshima in the south to Fukushima prefecture in the north and are plentiful along the coasts of the Japan Sea. Their strong pull makes them interesting for sportsmen and their prominent

