

姫路市立美術館
研究紀要
第13号 ■ 2012年

B U L L E T I N
O F
H I M E J I
C I T Y
M U S E U M
O F
A R T

姫路市立美術館
研究紀要
第13号 ■ 2012年

B U L L E T I N
O F
H I M E J I
C I T Y
M U S E U M
O F
A R T

目次

ウイツマン夫妻と日本 高瀬 晴之	1~15
和田三造の絵本の仕事(資料紹介) 平瀬 礼太	17~24
『大日本魚類画集』の「解説」の再録Ⅲ	25~73

ウィッツマン夫妻と日本

高瀬晴之

ロドルフ・ウィッツマンとジュリエット・ウィッツマンの夫妻は、19世紀末から20世紀にかけて活躍したベルギーの画家である。おそらく今日の日本ではほとんど知られていないであろう。しかしかつては我国でもかなり名の知られた画家であった。彼らは明治の終わりの白馬会に作品を出品し、かなり評判になったと言われている。洋画家の太田喜二郎は、クノッフについて書いた文章の中で、この2人が「尠からず我國洋画を感化した」^①と書いている。今日の日本ではほとんど知る人もいない2人が、かつての日本の洋画壇に少なくない影響を与えたいのである。ただここでいくつかの疑問が生じる。まず、このウィッツマン夫妻とはどのような経歴をもった画家なのか、ベルギーの作家であるウィッツマンが、どうして日本の展覧会に出品することになったのか、どのような作品を出品したのか、太田は我国の洋画を感化したというのが、実際にどの程度評判を呼び、影響を与えたのか、それほど影響を与えた作品がその後どうなったのかなどである。

また、先に名前をあげた太田喜二郎は当時の日本人画家としては珍しく、海外の留学先としてベルギーを選んだことが知られている。太田はゲントの美術学校で学び、学外ではエミール・クラウス^②に絵を見てもらっているが、太田が留学先としてベルギーを選んだ理由は謎とされている。^③考えられるのは東京美術学校での師である黒田清輝が勧めたということなのだが、黒田が後年書いているところでは、太田をウィッツマンに紹介したというのである。はたして太田の留学にウィッツマンが関係しているのだろうか。

明治以降の日本の美術がヨーロッパの美術から大きな影響を受けていることはよく知られている。その多くはフランスからの影響であるが、他のヨーロッパ諸国の美術からの影響も決して少ないものではない。そうした国のひとつにベルギーがあるが、まだあまり研究されていないのが現状である。現在ではあまり知られていない画家の研究ではあるが、ベルギーと日本の美術の関係を探っていく上では重要な意味を持つのではないかと。まだ調査途上の部分も多いが、現状での調査をひとまずまとめて見ることにしたい。

^① 『みづゑ』1923（大正11）年1月 太田喜二郎「フェルナン・クノッフ」

^② Emile Claus 1849-1924

^③ 太田寛「太田喜二郎、三つの謎」『ベルギーの光との出会い【児島虎次郎と太田喜二郎展】』成羽町美術館1996年 PP.10-11

1 ウィットマン夫妻の経歴

ウィットマン夫妻と日本の関係を調べる前に、簡単に夫妻の経歴について紹介しておきたい。以下の内容については主に夫妻のモノグラフィー^①やベルギー画家の辞書^②を参考にしたものである。

夫のロドルフ・ウィットマン (Rodolphe Wytsman) は1860年、ベルギー北部のデンデルモンドに生まれた。父はクレマンズ、母はエマ＝マリアという。クレマンズはオーストリア系の人物で公証人として生計を立てていたが、古銭学者、歴史学者、都市計画者、作曲家でもあるという、実に多才な人物であった。友人に作曲家のフランソワ＝オーギュスト・ジュヴェール^③、ペーテル・ブノワ^④、作家のヴィクトル・ユーゴー^⑤らがいた。

1870年、父が死去。母は子どもを連れて自分の故郷ゲントに移る。1873年、ゲントの美術アカデミーに入学。ジャン・カペイニック^⑥の教室で学ぶ。彼は静物や花の絵を得意とし、色彩に富んだ画風の画家であった。助手としてヴァン・レイセルベルヘ^⑦がいた。

一時学業を中断し勤めに出る。これは母親が勤めさせたためであった。3年のブランクの後、母の意に背き復学し、テオドル・カネール^⑧とジュール・デ・ケーゲル^⑨に学ぶ。

1880年、一家はブリュッセルへ移住する。ロドルフはこの地のアカデミーでジャン・ポルタールス^⑩、ヨゼフ・スタラールト^⑪、ヨゼフ・ヴァン・セヴェルドンク^⑫に学ぶ。同じ頃ジェームズ・アンソールもここで学んでいた。この地で、当時の前衛的なグループ「レッソール」と接触する。

1882年亡父の友人の援助でイタリアに旅行している。ローマとその周辺をめぐり、ナポリの海岸が彼に忘れ難い印象を与えたという。イタリアで、この地のベルギー人画家と接触する。1883年に帰国。この年からクノッケに毎年行くようになる。また、同じ年に結成された20人会の創立メンバーとなる。20人会には1887年まで毎年出品している。次の年、彼とイジドール・ヴェルヘイデン^⑬がグループをやめる。脱退の理由は明らかにされなかった。

1886年、ロドルフはジュリエット・トリュルマンと結婚する。二人が最初に出会ったのはカペイニックのアトリエであった。

ジュリエット・トリュルマン (Juliette Trullemans) は1866年ブリュッセルに生まれた。父はエマニュエル、母はジュリーという。花の絵を描くことから絵を初め、ブリュッセルのビショフシェイム専門学校でアンドリックス^⑭に学んだ。後にロドルフと同じカペイニックに学び、職業画家となるまで彼についていた。カペイニックのアトリエで出会った二人が再会したのは画家のメッカとなっていたクノッケの保養地であったという。

2人は最初ブリュッセルに居を構えたが、1892年にリンケベークに「トゥルヌツソル (ひまわり) 荘」を購入し、近郊の風景を描いていた。この頃の彼らの友人に批評家のカミーユ・ルモンニエ^⑮や彫刻家のヴァン・デル・スタッペン^⑯、画家のエミール・クラウスらがいた。セルクル・アーティストィックや自由美学展などの国内の展覧会のほか、1900年のパリ万博、1908年のベルリンでのベルギー美術展など、海外の展覧会にも出品。しかし、1914年に第一次世界大戦が勃発すると、戦火を逃れてフランス、イギリス、オランダ、アメリカと、各国を転々とする。その間、ロッテルダムでは他の亡命画家たちとサークルを作り、アムステルダムでベルギー画家の展覧会も開いた。2人が祖国に戻ったのは1918年のことであった。ジュリエットが1925年に亡くなると、その2年後、ロドルフも後を追った。それぞれの死後、セルクル・アーティストィックで回顧展が行われた。

夫妻の画風は似ているところが多い。初期の頃のロドルフはペインティングナイフを多用し、前印象派的な様式で描いていた。転機は1887年ごろに訪れた。この年の20人会にフランスの新印象派の画家たちが出品し、ベルギーの画壇で新印象派ブームが巻き起こる。ロドルフもこの後、新印象派の影響を受けた作品を描き始めた。ロドルフがモチーフとしたのは、主にリンケベーク近郊の

風景であった。ジュリエットの作品も画風的には夫に似ているが、モチーフとして花を前面に押し出したものが多い。この点は、師であるカペイニックの影響をより大きく受けたものといえるかもしれない。

① 主に参考にしたのは次のものである。

Nolbert Hostyn, *Rodolphe Wytsman, Juliette Wytsman*, Editions Gallery Luc Pieters Knokke-Zoute, 1996

② 辞書としては次のものを参照した

Le Dictionnaire des Peintres Belges du XIVe siècle a nos jours, La Renaissance du Livre, 1995

③ François-Auguste Gevaert (1828–1908) 今日では音楽学者、理論家として知られる。

④ Peter Benoit (1835–1901) フランドル音楽運動の主唱者。組曲「ゲントの和平」「盛儀のミサ曲」などが有名。

⑤ Victor Marie Hugo (1802–1885) フランスロマン派の詩人、作家。1851年にルイ・ナポレオンを弾劾したことから一時期ブリュッセルに亡命している。

⑥ Jean Capeinick (1838–1890) 花の絵を得意とした。

⑦ Théo Van Rysselberghe (1862–1926) 新印象派的な点描で描いた。

⑧ Théodore Caneel (1817–1892) 宗教画、歴史画を得意とした画家。

⑨ Jules De Keghel (1835–1879) 肖像画、静物画、歴史画を得意とした画家。

⑩ Jean Portaels (1818–1895) 19世紀ベルギーのアカデミーを代表する画家。

⑪ Joseph Stallaert (1825–1903) ジョゼフ・ナヴェに学んだ画家で、肖像や神話・宗教画を得意とした。

⑫ Joseph Van Severdonk (1819–1905) 歴史画、それも軍事や騎士道を描いた画家。

⑬ Isidor Verheyden (1846–1905) 風景画、海景画を得意とした。20人会には1885年から参加していた。

⑭ L. Henry Hendrichx (1817–1894)

⑮ Camille Lemonnier (1844–1913) 美術評論家、小説家、『若きベルギー』の常連作家。

⑯ Charles Van Der Stappen (1943–1910) ブリュッセル王立美術アカデミーの校長を務めた。

2 ウィットマン夫妻の白馬会出展の経緯

ウィットマン夫妻と日本とのもっとも大きな関係は、彼らが白馬会に出品したということである。白馬会の出品目録によれば、彼らは1897年から3年間、それぞれ油彩を出品、1900年から3年間は出品がなかったが、1903年に素描（ロドルフのみ）を、1904年と1905年（ロドルフのみ）にまた油彩を出品している。この内容については後述する。

それまで日本と接点がないように見える夫妻が、白馬会展に出品するというのは、唐突に思える。彼らはどこでこの展覧会のことを知り、なぜ出品したのか。これまでの研究では在ブリュッセル名誉領事であるアレキサンダー・ハローの紹介によるものとされてきた。当時の新聞^①は次のように伝えている。

ロドルフ、ウィットマン氏は該品に添へ左の意味の書面を黒田清輝氏に贈り越したりと予は曩に在ブラッセル名誉領事アレキサンダー、ハローの照会を以て予等出品の希望を告げしに間もなく叮嚀なる貴翰に接し茲に予等が出品の栄を得るに至る予は深く貴下の厚意を謝すると同時に本品が無事安着の時に於る受領陳列の労を思ふて予め之を今日に謝せんと欲す予は望む本品が名誉ある白馬会の開場中に着して敬愛すべき美術国人士の一瞥を博せんことを云々

上記文中の「アレキサンダー、ハロー」という人物は Alexandre Halot のことと思われる。ハロットではなくハローと表記しているのは、フランス語読みをしているのだろう。ただ、それならばアレクサンドル・アロとでも表記すべきであろうか。この当時、ベルギーに渡航する日本人が増えたため、ブリュッセルやリエージュなどに領事館が置かれた。領事は現地人に頼んでいたようである。アロはその中のひとりで、1896年に名誉領事となり、1925年からは総領事となったが、1927年に亡くなっている。アロの没後2年でブリュッセルの名誉領事館は閉鎖された^②。これ以上詳しい経歴はわからないが、中国に関する著書、日本に関する著書、アフリカに関する著書などがあるようだ^③。著書から想像するに、アフリカや中国、極東に縁の深い人物ではなかったかと想像される。また名誉領事時代の彼の功績として、1905年のリエージュ万博で、日本館開設のために尽力したことが知られている。リエージュ万博のとき、日本は政府として公式参加を行わなかったが、アロが日本の展示のための広大なスペースを用意し、民間からかなりの展示物があったのである^④。

ではこのアロが、どのようにしてウィットマンの白馬会出品を仲介したのだろうか。残念ながらここから先は、それを伝える資料がない。しかし、アロは黒田清輝と接点を持っている。黒田の書簡の中にアロから黒田に宛てたものが数通確認できる^⑤。それによれば1894年にアロは来日し、どのような用があったのかわからないが面会を求めているのである。アロと黒田がもともと知り合いなのであれば、白馬会のことは彼を通じて知ったのではないだろうか。あるいは黒田の方からアロに何らかの働きかけを行ったこともありうる。アロは単に展覧会への出品を仲介したのではなく、黒田とウィットマンを結びつけたのかもしれない。ウィットマンが黒田とつながりがあったというこの推測は、他の証拠によっても裏付けることができる。先に引用した新聞記事では、作品に添えてウィットマンが黒田に書簡を送っていることが記されているが、ウィットマンは他の機会にも黒田に手紙を送っている。日記の1904年4月6日の項目に、黒田は「今夜白耳義ウキツマン氏ヨリ音信有リタリ」と記している^⑥。この音信がどのようなものであったのかはわからないが、時期から考えて作品と共に送ってきたというようなものではないようである。また、1923年に石井柏亭がベルギーのソシエテ・ロワイヤル・デ・ボーザールに開設された日本部の展示のためにベルギーを訪れているが、その際にロドルフ・ウィットマンと会っている。その時、石井柏亭とウィットマンの

間で交わされた次のようなやりとりも、黒田とウィッツマンに交流があったことを推測させる。

ソシエテ・ロワイヤル・デ・ポーザールと云う会の春季展覧会へ日本部が設けられることになり、安達大使や武者小路子などもそれに就いて尽力されたのでした。(中略)それから日本に縁故のあるウィッツマン氏にも会いました。「自身で名乗ります、私はウィッツマン」と向こうから笑いかけられた。感じのいい人です。あの奥さんと二人の写真がたしか『光風』に載っていたと思いますが、もう白髪になっています。黒田さんは今どうして居られるかと尋ねて居ました^⑦。

文中に出てくる「安達大使」とは1917年から28年の間、特命全権大使を務めた安達峰一郎、「武者小路子」とは武者小路子爵の略だが、状況から考えて、武者小路実篤の兄で当時ブリュッセル在住であった外交官、武者小路公共のことであろう。当時のベルギーにおける日本人の人脉が伺えて興味深い。ウィッツマンが石井に尋ねた「今どうしておられるか」という言い方は、裏返せばかつてはどうしていたか知っていた者の言い方である。ここから二人に何らかの交流があったと推測することは、そんなに飛躍した考え方ではないだろう。そしてその交流が白馬会の出品につながった、あるいは白馬会の出品によって交流ができたと考えるのも、さほどの外れではないと思われる。

^① 『毎日新聞』1897年12月2日「白馬会新出品白耳義画伯の事」。この記事の全文については、この論文に付した「ウィッツマン夫妻に関する新聞記事」を参照のこと。

^② Halot と在ブリュッセル名誉領事については『ベルギー日本関係史』を参照した。

^③ Alexandre Halot という著者名で検索すると、次のような書名が見つかる。

Traite de la situation légale des étrangers en Belgique (1900)

Du recouvrement des créances Tonkin

L'Impératrice Tseu Hi

L'Extrême Orient, - Étude d'hier Événements d'aujourd'hui (1905)

Vingt-cinq ans de civilisation au Congo (1908)

^④ Takagi Yoko, *Japonisme in Fin de Siècle Art in Belgium*, 2002, Pandora, pp.46-47

^⑤ 東京文化財編『黒田清輝フランス語資料』によれば、1894年10月6日付、9日付、28日付、30日付、11月1日付の5通の書簡が確認できる。

^⑥ 黒田清輝の日記については黒田記念館ホームページを参照した。

^⑦ 石井柏亭「ブリュッセルより」『世界紀行文学全集 ドイツ、オーストリア、オランダ、ベルギー編』修道社 1960年 p.357 (原著は石井柏亭『滞欧手記』中央美術社1924年)

3 白馬会出品作品と当時の日本での評価

太田喜二郎が述べているところでは、ウィッツマン夫妻は我国の洋画を感化したとのことであるが、実際のところはどうだったのであろうか。当時の批評を元に検証していきたい。

彼らが最初に出品したのは1897年（明治30年）の第2回白馬会展であった。ロドルフが「水汲婦、ブラバンの夕暮れ」（図1）と「秋の並樹」（図2）を、ジュリエットが「牡丹」（図3）を出品している。12月2日付の毎日新聞では「なかなか好評なる」と伝えているが、具体的な批評はない^①。12月6日には読売新聞に「水汲婦、ブラバンの夕暮れ」と「秋の並樹」を模写した図版が掲載されているが、論評はない。雑誌では『美術評論』が論評を寄せている。6号（1898年1月20日）でロドルフの「秋の並樹」、7号（2月5日）でジュリエットの「牡丹」^②、8号でロドルフの「水汲婦、ブラバンの夕暮れ」を論じている。どの作品も「さすがに本家は本家だけあって、感服の外なしだ。」などと好意的に批評されているが、「秋の並樹」については「配色の美麗に過ぎたるに難あり」^③、「牡丹」については、日本人的な感覚から言うと「少しく余白とか何とかいうものがほしい」「草や花のかき方に、わざとらしきふしありて、花にもしつかりとした筆が較々欠けて居る」^④などの批判的な意見も書かれているのが興味深い。

翌年の第3回展には、ロドルフは同じ作品を、ジュリエットは目録によれば「芍薬」を出品したとある。ただし、ここでひとつの疑問が生じる。ロドルフが前年と同じ作品を出品したということは、前年に作品をベルギーに送り返さずそのまま日本に留めておいたということではないのか。ならばなぜ夫人の作品が別のものになっているのか。「牡丹」と「芍薬」はフランス語では両方とも *pivoine* なので、両作品は同じものであって、作品名の違いは翻訳の問題ではないのか。そうではないかと思える証拠がいくつかある。1898年（明治31年）10月13日付の「都新聞」掲載の記事^⑤では、この年「芍薬」を出しているはずなのに「白耳義の某氏の牡丹図」とされているし、同年11月16日付の「日本」掲載の記事では「芍薬」について「これは昨年も陳列せられたもの」と述べている。さらに『美術評論』7号に掲載された図版も、同誌の記事中も作品名が「芍薬」となっているが、この時点ではまだ第3回展は開催されておらず、「牡丹」のことを「芍薬」と述べていることになる。

この年は前年に比べて格段に多くの新聞記事に取り上げられており、8つの記事を確認することができた。そのうち6つまではほぼ手放しに褒めており、「ウ井ツツマンの『月夜』『落葉』既に定論あり」^⑥と書いている新聞もあることから見て、彼らの作品に対して定評ができてきたことをうかがわせる。批判的な残りの記事も、他の欧州人の作品よりは高く評価しているようである^⑦。全体的に見て、「秋の並樹」よりも「水汲婦、ブラバンの夕暮れ」の方が、評価が高いようである。中沢弘光がこの作品の模写（図4）を残しているのも、高評価を得ていた証拠となろう。だが、中にはジュリエットの作品の方を高く評価する意見も見られる^⑧。後述するように、ジュリエットの作品は高額で売られた。

1899年（明治32年）の第4回展にはロドルフが「古桶」「河畔の船」「残暉（月の出）」の3点を、ジュリエットが「菊」を出品した。前年ほどではないものの、新聞や雑誌の美術批評に取り上げられ、好評を得ている。中でも評価が高かったのはロドルフの「残暉（月の出）」であった。ジュリエットの作品については、夫の作品ほど感心しないという意見^⑨と前年は旧派的なところがあったものの、今度は全部新派の描き方だと評価する意見^⑩とがある。残念なことにこれらの作品の図版を探し当てることができず、詳細は分からない。

次にウィッツマンの作品が白馬会で展示されたのは1903年（明治36年）のこと。目録には素描とあるだけで詳細はわからない。夫人は出品していない。これを取り上げた新聞を見つけることができなかったのも、あまり評判にならなかったのかもしれない。

1904年（明治37年）はロドルフが「牧場の朝霧」「水に映ぜる家」、ジュリエットの「白百合」「花園」を出品。この時にはフェルナン・クノッフも出品している。いくつかの新聞が取り上げているが、注目すべきは10月22日の読売新聞「外人の白馬会評」である。ロドルフの作品の評判がよいことを伝え、しかし自分は「拙さ加減に驚き」同行していたイタリア人の記者に意見を求めたところ、「口を極めて罵倒した」というものである。この記事では白馬会全体をこき下ろしているから、その標的としてウィットマンの作品が選ばれた可能性がある。この推測が正しければ、逆にそれだけウィットマンの作品が評判だったことを示しているとも考えられる。実際、こうした見方は少数だったのか、10月30日の国民新聞「白馬会を見テ申上候」ではこの読売の記事に反論し「流石に外国の画なりとつくづく感心致候其日の光り朝もやの工合など西洋の詩を見る心地致し候併し敢てこれを傑作なりと推選不致候。」と書いている。

ところで、太田が述べるところではウィットマンに比べてクノッフの注目度が低かったとのことだが、新聞記事を見る限りでは好意的に批評されている。10月23日付けの東京朝日新聞の記事「白馬会展覧会（中）」では「未だ充分に同氏の本領を窺ふことは出来ねど「朝」と題する図などは兎に角一種の画風で、神韻掬すべき所がある、尚此外にエッチングと色鉛筆画もあるが何れも其手腕の軽妙なるに感服した。」とあり、11月10日付けの日本の記事「白馬会展覧会（四）」ではベルギー人作家三人の名前をあげて「日本人の作に目なれて其前に立つと、殆ど別天地に接するの感がある。東西かくも技術の相違があるものかとたゞたゞ驚を喫する迄である。」と書いている。ただ前出の国民新聞の記事では、クノッフの作品の価値を認めた後「此等の作は邦人にもなし得らるべくと存候。」と述べている。この時クノッフが出品した作品は「初秋」「風景」「朝」とエッチング、色鉛筆画であった。クノッフの銅版画はすべてドライポイントなので、エッチングは誤りと思われるが、この書き方から見ると作品名の出されている三点は油彩であろう。しかし、図版が残っていないので確認はできないが、どれも風景画のような作品名であり、我々のよく知っている象徴主義的な作風のものと違った可能性がある。

1905年（明治37年）にロドルフが「水汲み」という作品を出品しているが、これは「水汲み婦、ブラバンの夕暮れ」のことであろうか。特に新聞などの反響は伝えられていない。これが最後の出品となったようである。

こうして見ると、確かにウィットマン夫妻の作品出品は、日本でかなりの反響を呼んだようである。ヨーロッパ作品の出品は他にもあったようだが、いずれもわざわざ作品を送ってきたものではなく、日本人所蔵のものを参考に並べたというのが多い。予備知識なく見られる風景画であったことや、わざわざ自ら大作を送ってきたということなどが、好評につながったのではないだろうか。

①「ウィットマン夫妻に関する新聞記事」①参照

②ただし、雑誌中ではこの作品のことを「芍薬」としている。このことについては後述。

③近代美術雑誌叢書4『美術評論』第1巻 p.394「ロドルフ・ウ井ツマン筆秋の並樹」

④同書 p.470「ジュリエット、ウ井ツマン筆芍薬」

⑤「ウィットマン夫妻に関する新聞記事」②参照

⑥「ウィットマン夫妻に関する新聞記事」③参照

⑦「ウィットマン夫妻に関する新聞記事」②参照

⑧「ウィットマン夫妻に関する新聞記事」⑧参照

⑨「ウィットマン夫妻に関する新聞記事」⑬参照

⑩近代美術叢書4『美術評論』第4巻 p.202（第22号）



図1 ロドルフ・ウィッツマン
「水汲み婦、ブラバンの夕暮れ」



図2 ロドルフ・ウィッツマン「秋の並樹」



図3 ジュリエット・ウィッツマン「牡丹」



図4 中沢弘光「風景」
(ロドルフ・ウィッツマン
「水汲み婦、ブラバンの夕暮れ」の模写)

4 作品のその後

東京芸術大学には、ロドルフ・ウィットマンの「秋の並樹」が所蔵されている。しかし、その他の作品については現存が確認されていない。これらの作品はどうなったのか。おそらくはベルギーに戻されることなく、日本国内で売りさばかれたのではないだろうか。その根拠となるのが毎日新聞の次の記事である^①。

住友氏と洋画

大坂の豪商住友吉右衛門氏は平常深く意を美術に寄せ殊に洋画を愛するよしなるが此程金千円を投じて白耳義より遙かに我が白馬会に寄せ来り先頃の同会展覧会に出陳せしウキツトマン夫人筆牡丹の大幅を購ひたりと東都の素封家中能く此種趣味ある嗜好を有するもの幾人ぞや

住友吉右衛門というのは吉左衛門^②の間違いであろう。つまりジュリエットの「牡丹」は住友家の当主に買われたようである。その後、この作品を石井柏亭が住友家の須磨の別邸で目撃しており、柏亭は自伝で次のように回想している^③。

須磨へは其後一度住友銀行の小西梅太郎と伴れ立って行ったことがある。(略) 須磨行の私達の目的は住友別邸の洋画の蒐集を観せて貰ふにあつた。(略) 私は前に白馬会で見覚えのあるウキツトマン夫人の「芍薬」や、これも前に太平洋画会に貸し出されたことのあるジャン・ポール・ローランスの「ルーテル」の、階段の上の無理な所へ懸けられて居るのを観た。

前述のとおり「芍薬」は「牡丹」と同一の作品である。住友家の須磨別邸とは、現在の須磨海浜公園のあたりにあり、数々の美術作品が飾られていたが、戦災で消失した。難を逃れてどこかにある可能性が皆無ではないものの、おそらくは焼失したのであろう。

続く記事の中に、ロドルフの作品の行方についても書かれている。

博物館と洋画

帝国博物館にては前記夫人の良人ウキツトマン氏筆月下の水汲婦の額を数百金にて買上げたりと是れにて海外より遙々出品の甲斐空しからで好評の上に夫々買取られたれば白馬会にても早速右の代金を両氏の許に送たりと

帝国博物館は現在の東京国立博物館であるが、同館の所蔵品データベースを見る限りでは現在同館にこの作品の名前は見当たらない。

いずれにせよ、最初に送ってこられた3点の作品は、それぞれ日本国内で買い手を見つけて売られていったようである。であれば、他の作品も作者の手元に帰るのではなく、国内のどこかに売られて、それとは知られずに残っている可能性がある。また、日本で買われたことがわかっている作品で、現在不明なものも、確認をとっていくうちに何か分かってくるかもしれないが、これは今後の課題である。

^① 1898年12月8日「画界近時」

^② 住友吉左衛門は代々当主が受け継いだ名前だが、ここでは15代の住友友純（1865-1926）を指していると思われる。

^③ 石井柏亭『柏亭自伝』教育美術振興会1943年 pp.247～248

5 太田喜二郎の留学とウィッツマン

ウィッツマン夫妻に関連して、もうひとつ考察しておきたいことがある。それは太田喜二郎の留学に関する問題である。太田が当時の多くの留学生在がそうしたようにフランスに行くのではなく、ベルギーに留学した理由は謎であり、考えられることとしては黒田清輝が薦めたからという理由しか考えられないとされている。では黒田が太田にベルギー行きを薦めたのはなぜか。おとなしい太田の性格を考えてフランスではなくベルギーを薦めたとされる。太田のベルギー行きについて、黒田は後日このように語っている。

太田は美術学校在学時代には、深くは知らぬが、温順しい生徒であつた。卒業の後、外国に行くに就て、訪ねて来て、外遊の心得を質問された時、私は太田に向つて、仏蘭西あたりへ行く人は多いが、白耳義に行つた人は余り聞かぬ。生活の方から云つても、巴里あたりでは、下宿住居をしたり、或は画室を借りて朝晩にめしやに行く、半ば放浪生活を、多く遣つてゐるが、余り感心せぬ、それよりは白耳義あたりで、家庭生活をやるのも面白い、私は白耳義に友人があつて、訪ねたことがあるが、皆家庭に居た、それで能く白耳義の家庭の生活を知つて居る。巴里の家庭生活は、外国の書生には殆んど味ふ機会がない、巴里の下宿の乾燥した生活から、白耳義へ訪ねて往つて、家庭を見ると非常に温か味を覚へて、愉快に感じた。それから、白耳義では美術家の人達と友人の様に懇意になつて研究することは巴里よりもやり易い、巴里では弟子になることは出来るが、一家も成した人と友人となつてやるのは困難だ。是等の事柄を話して、白耳義へ行くことを勧めた。太田もそれに同意したから、ウキッツマンへ紹介した、ウキッツマンから又外の良い教師に紹介して貰つて、永い間留学して帰つて来た。私の予期したよりも善い成績をもつて還つて来たことを、私は満足に思つた^①。

これを見る限り、黒田は太田にウィッツマンを紹介したようだ。事実、太田はその日記に次のようにベルギーで尋ねる人物についてメモしている^②。

「Monsieur Uytsman 住所不確 もし転居あらば黒田先生に報告すること。」

「Mr. Van der Stappen 彫刻家 元美術学校校長たりき」

「Mr. Khnoff, Uytsman の友人」「Van Halteren」

「中村次郎 鉄道技師」「秋月公使閣下」「白瀧氏」「武石氏」

Van Halteren はベルギーにおける黒田の友人である。黒田のフランス語資料^③を読むとわかるが、黒田はフランス人の友人がおらず、ベルギー人やアメリカ人の友人が多い。特にブランケンベルクのヴァン・ハルトラン家とは親しく、夏休みになると必ずと言ってよいほど尋ねている。黒田の文中の「白耳義に友人があつて」はヴァン・ハルトラン家をさすとおもわれる。この他の名前があがっている人物について言うと、中村次郎は鉄道技師、秋月公使閣下というのは1907年から09年までベルギー特命全権公使を務めた秋月佐都夫であろう。白瀧氏は1907年ごろフランスに滞在していた白瀧幾之助のことだと思われるが、太田の留学時にはすでにいなかったはずである。武石氏は当時ブリュッセルの美術アカデミーに留学中の武石弘三郎のこと。

ベルギーに留学した太田は、武石弘三郎と共にアステーンのエミール・クラウスを訪れ、彼に教えを請うた。黒田の回想が正確であれば、ウィッツマンからゲントの美術アカデミーの先生の誰かを勧められたのか、あるいはクラウスに紹介されたことになる。太田のベルギーにおける行動は、

日記によってうかがえるのだが、ベルギー到着の頃の日記は欠落しており、現時点では確かめようがない。日記での裏付けはないものの、黒田の記述はありそうな話である。ゲントはウィッツマンの母の故郷で、彼もゲントの美術アカデミーに学んだことがある。また、クラウスとウィッツマン、武石の師であるヴァン・デル・スタッペンは親交があり、クラウスを紹介したとしてもおかしくはないのである。黒田はウィッツマンと手紙のやりとりをしていたのだから、住所を知っている可能性が高く、太田のメモにある「住所不確」というのは確証がないということに過ぎない。「もし転居あらば」と書いているのだから、転居の可能性はあるものの、一応の住所は教えてもらったのだろう。

このように考えてくると、黒田がベルギー行きを薦めた理由のひとつに、ウィッツマンに学ばせようとしたということがあげられるのではないだろうか。

①「美術家には求め難い性格－太田喜二郎君の芸術－」『美術』1917年5月

② 日記に関しては『ベルギーの光との出会い [児島虎次郎と太田喜二郎展]』成羽町美術館1996年の中の中谷至宏「太田喜二郎とベルギー」PP.12-23を参照した。

③ 東京文化財研究所編『黒田清輝フランス語資料集』参照

参考 ウィットマン夫妻に関する新聞記事

以下の記事は植野健造氏作成白馬会関係新聞記事一覧ホームページ（独立行政法人東京文化財研究所）を利用して作成したものである。原文の誤字と思われる部分はそのままにしたが、行変えの仕方などは改めた部分がある。また、一部旧漢字も新字体に改めた。ルビは特殊な読み方のもの以外は略した。■は判読不能の文字である。

① 1897年12月2日 毎日新聞 「白馬会新出品白耳義画伯の事」

今度新たに上野の白馬会展覧会に掲げられたる遠来の大額伯耳義画家の油絵は中々好評なるが右の画家ロドルフ、ウィットマン氏は該品に添へ左の意味の書面を黒田清輝氏に贈り越したりと予は曩に在ブラッセル名誉領事アレキサンダー、ハローの照会を以て予等出品の希望を告げしに間もなく叮嚀なる貴翰に接し茲に予等が出品の栄を得るに至る予は深く貴下の厚意を謝すると同時に本品が無事安着の時に於る受領陳列の労を思ふて予め之を今日に謝せんと欲す予は望む本品が名誉ある白馬会の開場中に着して敬愛すべき美術国人士の一瞥を博せんことを云々と又書末に夫妻の略歴を記しあり之に依ればロドルフ、ウィットマン氏は白耳義テルモンドの人一千八百六十年同国展覧会に於て金牌を得仏のリルミアン。ボルドー、英のリバープール、独のコーニユ等各地展覧会にても賞牌を受けたることあり又現に独逸ミュニツク、伯林の展覧会にも出だし居りて有名なる仏国シヤンドマルスのサロン（新派）には年々出品する由牡丹を画ける夫人ジュリエット氏は一千八百六十年にブラッセルに生れ現今白耳義王女アンリウニツト殿下の画学教師にして斯加古を始め独のユローニエ仏のボルドー伯のブラッセル等各地の展覧会に出品して賞牌を得たることありといふ

② 1898年10月13日 都新聞 「白馬会の油絵を見る」

歐洲人の筆に成れる出品も十数枚見受けたれど白耳義の某氏の牡丹園の図の外ハ感ずるに足るものなかりき此牡丹園の図も大風のアトの如く花の様乱脈なるハ見苦しく覚ゆ

③ 1898年10月21日 國民新聞 「白馬会展覧会瞥見」

ウヰットマンの『月夜』『落葉』既に定論あり

④ 1898年10月22日 國民新聞 「白馬会展覧会 明治美術会員某氏の批評」

流石西洋人は西洋人丈けあつて皆落着いて居て中々いゝ、其の中にもコランの『少女』（九一）、ウヰットマンの『月夜村落』及『秋の落葉』は尤もいゝ少しもコセつて居らん（後略）

⑤ 1898年10月23日 読売新聞 「白馬会展覧会（入）」

ロドルフ、ウヰットマンが秋の並樹、秋の陽光と描きたる、堅実の筆稱すべし。

⑥ 1898年10月27日 萬朝報 「東台の秋色」

ロドルフ、ウヰットマンの作ハ、月夜の作を以て優なりとすべく。

⑦ 1898年11月16日 日本 「展覧会合評（承前）」

芍薬（ウヰットマン夫人筆）先生曰くこれは昨年も陳列せられたものだから別に重ねて評するにも及ばないが唯一寸不思議なのは。この画を四五間離れて見ると。其周囲に陳列してある一切の画が。

自から打ち消されて独り此画に光彩の陸離たるものがあるとだ。(中略)

ウキツマンの風景画 先生曰くこれも昨年既に評したものだ。然し何度見てもうまい。あの秋の並樹の日あたりなどは。なんだかほんとうに日があつて居るやうで。不思天井を仰いで穴でもあるもの、やうに思うことがある。

⑧ 1898年11月17日 東京日日新聞 「白馬会評(承前)」

ジュリエット、ウイツマン女の芍薬は昨年已に一見を経しもの、粉黛者流(ふんたいしやりう)の画としては筆力健にして着色亦た可、守株(しゆしゆ)自ら居る画家に取つて好個の参考品なるべし

ロドロフ、ウイツマン氏の水汲婦及秋の並木細君の画に比し技倆は一步を譲れるも、参考品中の上なるもの

⑨ 1898年12月3日 毎日新聞 「白馬会展の殿り(四)」

ジュリ、エツト、キツマン氏の花の図は唯綺麗といふばかりで光線の纏りがついて居らぬ、前の草の葉や地面や、また向の木立のあたりいかにもい、天氣で日が當つて居るのに花の部分は唯明るいのみで陽光のさまは見えて居いかき方でいへば花瓣などは軽くてい、やうだが前の光つた草の葉は刷毛かヘラかで黄色な色の具が塗りつけてあるといふのみの事だから光線が見えぬ上に何の意味もなさない。

ロドルフ、キツマン氏の並樹のある図は新派の色どりは一と通りあるが筆つかひに未熟なところが見える、前の並木のあたりは普通のかきかたで遠景斗りにインプレシヨン法の筆法を用ゐたるは見悪い、日の光りが前の落葉と木の幹にあつた加減に比べると遠景の日は弱い、樹の下にあれ程の落葉が積つて梢には一ぱい緑の葉がついて居るのは理窟にかなわない、前景と遠景とのかき方の異るところと、木末に葉があつて満地に落葉の散り敷たると、光線の度合が処により違つたのとを以て見れば此画は葉のある季節にかきかけて置いて後から前景を仕上げたものと察しられる、それでこんな変な調子の画になつたのだらふ。

月夜の画は前に較べると色もかき方も整つて居るし趣も取れて居る方だ、これは本式に下たがきをこしらへて十分に練り上げた作と見へる。

⑩ 1898年12月28日 毎日新聞 「画界近時」

住友氏と洋画 大坂の豪商住友吉右衛門氏は平常深く意を美術に寄せ殊に洋画を愛するよしなるが此程金千円を投じて白耳義より遙かに我が白馬会に寄せ来り先頃の同会展覧会に出陳せしウキツマン夫人筆牡丹の大幅を購ひたりと東都の素封家中能く此種趣味ある嗜好を有するもの幾人ぞや博物館と洋画 帝国博物館にては前記夫人の良人ウキツマン氏筆月下の水汲婦の額を数百金にて買上げたりと是れにて海外より遙々出品の甲斐空しからで好評の上に夫々買取られたれば白馬会にても早速右の代金を両氏の許に送たりと

⑪ 1899年10月13日 読売新聞 「よみうり抄」

白馬会の秀作 白馬会も近々鑑査を申請する由なるが見渡す所ベルジユムのキツトマン夫人が織手に成れる菊花、黒田清輝氏のナチュラル、モルト、佐野昭氏の熊本記念像石膏原型杯最も秀でりとの評あり。

⑫ 1899年11月10日 東京日日新聞 「白馬会展覧会（下）」

キツマン 「古桶」「残暉」の如きさすが美まい所がある、此種の出品は我が作家に資するところが少くないから、ますます奮発して貰いたいものである、又同氏の夫人の手に成る「菊」は頗る人目を引くに足る、菊花と建物と相映する工合、草むらの如何にも繁く見えるあたり、花と泥土との境を書くにはでなる色を避けたるなどは用意周到である、強ていへば花びらに水気の乏しく見ゆる位が弱点であらう

⑬ 1899年11月16日 読売新聞 「白馬会展覧会評（四）」

ロドルフ、キツマン氏の三枚の中でハ『残暉』が最も良い様子だ。しんめりした、静かな野辺の景色も、よければ、夕陽が洗ひだされる処なども、何となく引き込まれる様で、場中の白眉ハ恐らくこれだらう。此人の昨年の『ブラバンドの夕景』なる水汲婦が、端なく思ひ出された。ジュリエット、キツマンの『菊花』ハ、これも頗る大作だ。昨年『芍薬』を画いたのも、此人だと覺（おほ）えて居る。が、花鳥画では、厭さる程見馴れた、僕等の眼には、前者程さしたる感服も与へなかつた。

⑭ 1899年11月18日 毎日新聞 「白馬会展覧会満評」

ロドルフウイツマン氏の三品中では「残暉」第一の出来なるべきか遠景の塔は少しハツキリと為過ぎて居りて全体に興味少し前回出品の月夜に同じくアンプレツシヨニスムの手際は當人得意と見へて一寸面白し

⑮ 1904年10月3日 萬朝報 「絵画展覧会瞥見記（其一）」

白（ベル）耳（ジユ）義人（ームじん）ウキツマン夫人の作品などが夫れ相応の光彩を保つて居る

⑯ 1904年10月4日 都新聞 「戦時の美術界」

・・・ロドルフウキツマンの牧場の朝霜、水に映せる家、ジュリエットウキツマンの白百合、フェルナンクノツフの初秋・・・

⑰ 1904年10月22日 読売新聞 「外人の白馬会評」

一昨日余ハ元と伊太利の造船技師で此砌り某新聞の従軍記者として我国に滞在中なる公爵D氏と共に白馬会の絵画展覧会を見物した（中略）欧州三界から態々送つて来た R.Wytsman の画ハ、場中でハ評判のよい方で、某々二三氏の如きハ非常に彼を崇拜して居るとの事であるが、余ハ一見して其拙さ加減に驚き、これでも欧州人の画かと恐れ入り、静にD氏の批評如何と待つて居ると、十日の視る所十指の指す所たいした相違もないものと見えて、D氏も口を極めて之を罵倒し、汚穢物と迄放言したので、余ハ笑ひ乍ら汚穢物とハ余りひどいでハないかと曰つたら「ナニ?!新聞への通信中へハそんな ペチースハ書かぬ唯此座限りだ」と笑つて居た。

⑱ 1904年10月23日 東京朝日新聞 「白馬会展覧会（中）」

第五、六室にある白耳義人ウ井ツマン氏（会員）の「牧場の朝霜」は北欧地方の風景を描いた調子の穏かな画である、一たび欧洲を漫遊した人は誰れでも此図に対して、此の如き快爽なる風光を汽車の窓から望見したことを想ひ起さるゝであらうと考へる。ウ井ツマン夫人の「花園」は百花綾乱として絢爛人目を眩せしむる図である。次に同国人グノッフ氏の出品がある、此人は白耳義では随分有名な人で本会には初めて出品されたと云ふ事であるが其出品のみを観ては未だ充分に同氏の本

領を窺ふことは出来ねど「朝」と題する図などは兎に角一種の画風で、神韻掬すべき所がある、尚此外にエッチングと色鉛筆画もあるが何れも其手腕の輕妙なるに感服した。

⑱ 1904年10月24日 東京日日新聞 「白馬会展覧会」

第五室はウイツマン氏夫婦、クノッフ氏の独壇、色彩の麗はしき目の覚めんばかりなり但し前年ほどに引立たぬは他の一般が進歩したる微か

⑳ 1904年10月30日 国民新聞 「白馬会を觀て申上候 (二、完)」

五室は外人の作のみに有之候。ロドルフ、ウイツマン氏の「牧場の朝霜」の画は某氏は読売新聞にて攻撃せられしやうなりしが、野生は流石に外国の画なりとつくづく感心致候其日の光り朝もやの工合など西洋の詩を見る心地致し候併し敢てこれを傑作なりと推選不致候。ジュリエット、ウイツマンは閨秀なりと聞きしが其「白百合」の図の如き有髯男子も愧かしきほどにて、一点紅粉気なきは驚くべく候。フエルナン、ケノッフ氏の風景も会心の作に有之候、されど此等の作は邦人にもなし得らるべくと存候。

㉑ 1904年11月10日 日本 「白馬会展覧会 (四)」

一、花園(ジュリエット、ウイツマン) 以下水に映ずる家(同人) 白百合(同人) 初秋(スエルナン、ケノッフ) 風景(同人) 等西洋人の作が、四五幅掛け列ねてあるが、日本人の作に目なれて其前に立つと、殆ど別天地に接するの感がある。東西かくも技術の相違があるものかとたゞたゞ驚を喫する迄である。西洋人の作であるだけに場処とか、花とか、建築とかに、日本と異なつた処があるけれ共、特に奇想天外から落ちたといふやうな趣向ではなく、殆ど何人の目にも触れるべき寧ろ平凡は取材であるにも関らず、其の配置、色の配合、遠近、明暗等整然として一糸も乱れざる觀がある。自然図模様に対して何とも言へぬ爽快な感が起る。今迄陰鬱とした■道を歩いて来たものが、天日輝々たる曠原に出たやうな思ひがする。これ抑も何に基因することであらうか我が濟々多士なる白馬会の作家に向つて再考を要するものがあらうと思ふ。

(たかせ はるゆき 当館学芸課係長)

和田三造の絵本の仕事（資料紹介）

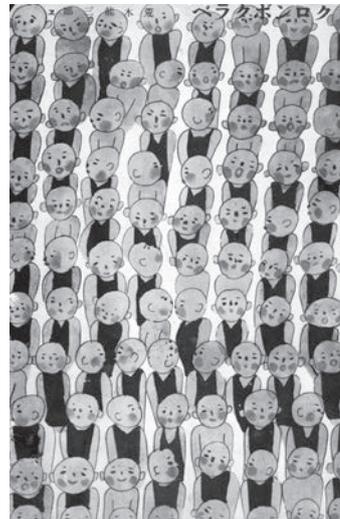
平瀬 礼太

当館では兵庫県生野町（現朝来市生野町）の出身ということで和田三造の作品を開館当初より収蔵している。2009年には国内では30年ぶりの回顧展を当館で開催した。その折に、和田三造の名前を世の中に知らしめた第1回文展出品の「南風」をはじめ、油彩の諸作品、南蛮絵更紗などの染織芸術、日本画、工芸、版画、色彩研究、図案意匠、漫画、映画など極めて多彩な活動を行った和田のマルチタレントぶりを紹介した。洋画家として知られた和田が色彩研究の功績で文化功労者となり、映画「地獄門」により日本人ではじめてアカデミー賞を個人受賞したことはそれほど知られていることではなかったであろう。本稿では、当館で開催した「和田三造展」を契機に見つかった和田三造が主に監修を行った絵本に関して触れることとする。

和田が図案、デザインの部門に力を注いでいたことは展覧会でも紹介した。また、『標準図画』などの図画教科書の作成にも関係していたことも同様に展示でも示したが、絵本については展覧会準備の段階では情報をつかめず、触れることはなかった。展覧会をきっかけに和田の関係者からご連絡をいただき、寄贈していただいた資料の中にあつたのが10冊余りの絵本であった。その中で明確に和田と関係が認められたものは4冊で、いずれも「和田三造」監修と表紙に記されているものであった。筆者は絵本や児童書などに関して専門的知識を持ち合わせておらず、客観的に分析することはできないが、このような絵本が戦中に発行されていたこと、和田三造が関与していたことには意味があることと考える。「あをぞら絵本」と呼ばれるこれらの4冊について以下で簡単ではあるが以下で紹介する。



表紙



クロンボクラベ

■『ヨイコツヨイコ』六-八 和田三造監修 八島進著（幼年美術研究会・あをぞら日本社代表者）
昭和16年8月20日発行 寶雲舎

巻末に「発刊について」という文章が付せられている。

「発刊について」

「子供の為の絵本」と一口に言ひ切つてしまふ事が、どんなに難かしい事でせう。

色々な基礎感覚が養はれ、そして最も素直にそれが生長するのは子供の時代です。美しい色彩、

又正確な形から生れる情操は、正純な子供の中に受けてこそ、立派に育つものだと思います。

やがて、この事が、日本の文化として、子供達の生長と共に育ち、発展し応用される筈です。子供は常に正しさを求めて居ります、と同時に質の良さ、美しさ、たのしさを求めて居ります。この要求を満たし、更により以上の良きもの、美しきものへの情意を延ばして日本の子供として導く使命をはたしてこそ「子供の為の絵本」として立派に成功出来ると思はれます。

私達は斯うした点に極力留意し、画壇の泰斗、和田三造先生の御指導下に昨年来熱心な研究を続けて参りました。

従来日本に於ては斯した絵本が商業主義に災ひされた為、国家の教育方針と喰ひ違ひ単なる興味本位の書物として水準低下し、やうやく識者の関心を叫起して居ります。

私達は此の点、栄ある日本文化の使徒として児童教養の重大さを懐ひ、本書を研究発表の機関として、此処に、第一回の作品を発表させて頂くことになりました。勿論、私達とて研究の途上であり、斯うした実践に不馴れの為、何かと目立つて皆様の御注意をひく事もある事と思はれますから、何卒私達の仕事を御援助下さる意味からでも御指導を頂ければ幸と存じます。

尚本輯中には絵ばかりのものを載せたものがありますがこれは文章を必要といたしませずこのまゝ、子供に与へられた方がよいと考へたものであります。これは子供の純粋な思索によつて充分生彩の加へられるものと考へますし、それらの絵から連想される種々の事がらにお母さま方の正しい御指導と御教訓が加へられることを願ふものであります。

右発刊の御挨拶とお願ひまで

記名はないがこの文章は恐らく著者の八島進によるものと思われる。この絵本の執筆者と内容は以下のとおりである。

荒木龍三郎 表紙、クロンボクラベ

八島進 オヤウマコウマ、みづあび、むしとり、ギヨウズキ、ユウエンチ

ほそのたかし 大陸のこども、ゲンキニアソバウ、舟出

あらきあきら ヘイタイゴツコ、オフロ、テフテフ、ヌリエ

最上忠敬 ほたるのよめいり、デンデンムシノキフカウデンシヤ

合作は以下のとおり

関英雄：文 あらきあきら：絵 花火と貝がらのお話

小林純一：詩 荒木龍三郎：絵 たんぼの一本道、月夜ノオト

小林純一：文 ほそのたかし：絵 ヒカウキ

関英雄：文 八島進：絵 トベトベヒカウキ

関英雄：文 ほそのたかし：絵 ヒマワリトハチ

「ヘイタイゴツコ」のように時局色をあらわしているものもあるが、全般としては素朴で純粋にこどものところに訴えかけるようなシンプルな内容の絵と話が続いている。



表紙



テンマデノボレ

■『アヲヅラ』六才-八才 和田三造監修 八島進著（幼年美術研究会・あをぞら日本社代表者）
昭和16年10月20日発行 寶雲舎

この絵本には和田三造による以下の巻頭文が付けられた。

和田三造「この書の指導精神」

今日まで各方面の識者から幼児向き絵本に就いて可成り突込んだ議論が行はれてゐたやうであります。私はこれらについて嘗つて何等私見を披瀝する事なく参りました。たゞ世の中には徒らに営利主義のいけにえとなつた絵本が余りにも濫造せられてゐるのを見てにがにがしい事だと思つてゐたのであります。が、その患を一蹴し知識の芽生え時である児童等に、正しい絵本精神を以つて臨むことは、まさに現下の急務であると考へ、茲に幼年美術研究会の会員諸君に努力をさせ、我々の抱く理想の実現に乗り出したわけであります。

一体幼児の場合、どの絵を見ても素直にその絵の中に入り込んで了ふものですが、この点にこそ重大な使命を自ら帯ぶるものであると自覚して、今後に処したいと思ひます。

そこで私のかうした児童への絵本を提供する其の志とする処は、児童の高い喜び、そして淡い愛着を求めたいと願ふのであります。

この故に、各絵のもつ一貫した共同精神といふものは飽くまで卑しきもの・・・内容、表現ともに・・・をさける事、濁つた、不純な感情を示さぬ事、つまり眼に悪色を見ず、耳に悪声をきかざらしめたいと願ふものです。だから内容はどんなに面白いものでも、陰惨なもの、暗いものは示したくないと思ひます。随つて絵として余り写実に突こんだ、なまなましいものはやめて、寧ろ一歩手前の淡い現実に即して行きたいと願ひます。さりとして余り馬鹿げた漫画とか突飛な空想も喜ばしくないと考へてゐます。

幸ひにしてこの意図が酬ひられますならば、児童等は豊かな情操に満ち、よき知識、健全なる理解への歩みを運んでくれるものと信じます。そしてその間、日本の児童・・・誇りある日本の児童として、精神的肉体的栄養を幟にし、自信ある将来を約束せしめんと翼ふものであることはこれ亦申すまでもありません。

また巻末文も紹介する。

「お母さまへ」

この本は私共研究会の二冊目のものです、少しでも良い本を出して、将来の日本を背負つて立つ

幼い人々の為、又そうした御子様を持たれる御母様方の立場にもなつて、一生懸命作り上げたものです。

アヲゾラは、私共の生活の中に常になければなりません。アヲゾラのやうな気持こそ将来の日本国民には必要なのです。

この本の中でお母様方から御教へ願ひ度いと思ひますのは、「ヘイタイサンゴクラウサン」の絵です。これは大陸に戦ふ皇軍将士の行軍を描いたものですが、何故日本は戦はねばならないかと言ふことです。御様に理解出来る範囲内で東洋平和の礎を築くため、天皇陛下の御命令を守つて御苦労してゐられることを御話し下さい。

それから「ヤスクニジンジャノオマツリ」は「ヘイタイサンゴクラウサン」と共に、天皇陛下の御為に亡くなられた人々をおまつりした神社であつて、私共が日本人として何処の国の人たちからも辱かしめられないで、日本人としての誇を持つてゐられるのは、こゝにおまつりされた人々の尊いお働きに依るものであると言ふことを御教へ願ひ度いと思ひます。

執筆者と内容は以下のとおり。

荒木龍三郎 表紙

八島進 アルケアルケ、アカトンボ、ワタクシタチノオヤマ、(ヤマミチ)、テンマデノボレ
アラキ・アキラ ヘイタイサンゴクラウサン、(ガンガンワタレ)、

ほそのたかし クリヒロヒ、グライダー、(ハンセン タイセイマル)、ウンドウクワイ、(キノハ)、
白井正孝 (マツリ)

藤本能道 エンソク

伊藤悌三 ヤスクニジンジャノオマツリ

堀本正親・田部井百合子 アキノモノ

最上忠敬 (ハイキング)、マチ

藤井樹郎：文 荒木龍三郎：絵 オヒヨリ

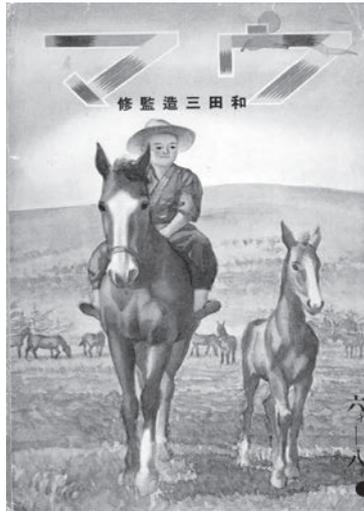
関英雄：文 アラキ・アキラ：絵 消えない雲、モリノオツキミ

茶木七郎：文 八島進：絵 ダイコンアラヒ

関英雄：文 八島進：絵 マリハオソラニ

() 内はタイトルがないものに内容にあわせて便宜上筆者が名をつけている。

巻末文にあるようにこの本では時局に対する認識がタイトルに相反して『ヨイコツヨイコ』よりも強まっている。行軍の様子を描いた「ヘイタイサンゴクラウサン」、戦死者遺族が集る靖国神社の大祭を描いた「ヤスクニジンジャノオマツリ」を除くと、戦時色は特に感じられないが、それでも「マチ」では空に飛行機が飛ぶ下に建物に日の丸が掲げられ、「防諜週間」「一億一心」「祝出征」の幕や看板が描かれる。6歳～8歳の子には読めず、理解もできそうにない言葉がわざわざ記されている。その他は全般に『ヨイコツヨイコ』に連なる素朴な内容が中心で、和田の巻頭文の説明における「卑しきものをさける事、濁つた、不純な感情を示さぬ事」「写真に突こんだ、なまなましいものはやめて、寧ろ一歩手前の淡い現実に即」すという方針を基調に制作されていることがわかる。



表紙



■『ウマ』六才-八才 和田三造監修

この絵本には、当館で所蔵しているものには年記がなく発行年月は不明である。

詩を小林純一が担当し、絵は伊藤悌三、細野尚志、八島進、藤本能道、荒木明、荒木龍三郎が担当している。絵の題材は以下の通りである。

伊藤悌三 ウマイチ、バシャ、

細野尚志 (軍馬の話)、マンシウノキヘイ、エマ、ウマノオモチヤ

八島進 ミヅノミ、アラノギヤウズキ、イロイロノウマ、うまぞり、ニバシャノウマ、流鎗馬、野馬追、タイリクノバシャ

藤本能道 ハツニ、サーカス

荒木明 ウマノコ、テイテツナホシ、ケイバ

荒木龍三郎 (愛馬の日)、ハウバク、タンボノウマ、ウマノウンドウ



表紙



■『アサノウタ』五才―七才 和田三造監修

この本には表紙に欠けがあり、これも発行年月等不明である。ただし、あをぞら絵本の数冊目という記述がある。和田による巻頭文が付せられているが、ほとんど『アラゾラ』と同様の内容である。詩を小林純一が担当し、絵は伊藤悌三、細野尚志、八島進、荒木明、荒木龍三郎、木下邦子が担当している。『ウマ』とは藤本能道と木下邦子が入れ替わっているのみである。

和田三造「あをぞら絵本の精神」

今日まで各方面の識者から幼児向き絵本に就いて可成り突込んだ議論が行はれてゐるやうであります。私はこれらについて嘗つて何等私見を披瀝する事なく参りました。たゞ世の中には徒らに営利主義のいけにえとなつた絵本が余りにも濫造せられてゐるのを見てにがにがしい事だと思つてゐたのであります。が、その患を一蹴し知識の芽生え時である児童等に、正しい絵本精神を以つて臨むことは、まさに現下の急務であると考え、茲に幼年美術研究会の会員諸君に努力をさせ、我々の抱く理想の実現に乗り出したわけであります。

一体幼児の場合、どの絵を見ても素直にその絵の中に這入り込んで了ふものですが、この点こそ重大な使命を自ら帯ぶるものであると自覚して、今後に処したいと思ひます。

そこで私のかうした児童への絵本を提供する其の志とする処は、児童の高い悦び、そして淡い愛着を求めたいと願ふのであります。

この故に、各絵のもつ一貫した共同精神といふものは飽くまで卑しきもの……内容、表現ともに……をさける事、濁つた、不純な感情を示さぬ事、つまり眼に悪色を見ず、耳に悪声をきかざらしめたいと願ふものです。だから内容はどんなに面白いものでも、陰惨なもの、暗いものは示したくないと思ひます。随つて絵として余り写実に突こんだ、なまなましいものはやめて、寧ろ一步手前の淡い現実に即して行きたいと思ひます。さりとして余り馬鹿げた漫画とか突飛な空想も喜ばしくないと考へてゐます。

幸ひにしてこの意図が酬ひられますならば、児童等は豊かな情操に満ち、よき知識、健全なる理解への歩みを運んでくれるものと信じます。そしてその間、日本の児童……誇りある日本の児童として、精神的肉体的栄養を熾にし、自信ある将来を約束せしめんと冀ふものであることはこれ亦申すまでもありません。

巻末にも以下の文が掲載されている（欠けているため途中で切れている）。

「お母さま方へ」

この絵本は荒木、八島、細野その他和田一門の諸君と童話作家関英雄君や私などが、寄り集まり、研究し合つて作つた絵本の数冊目にあたるものです。少し手前味噌になりますが、まづ作家、画家の意欲から出発したものであることが、私たちの絵本の特長であると自負いたしてをります。

この「アサノウタ」は、都会の家庭のすがすがしい朝の気持を一冊の絵本にまとめるため、前に申しました者大勢が、心を合はせて作つたものです。夜明けから日の出、そして子供たちが学校や幼稚園に……（不明）

上記4冊は姫路市立美術館所蔵のものであるが、大阪国際児童文学館に下記の「あをぞら絵本」シリーズの所蔵があったので簡単に紹介する。

■『ムカシバナシ』五才―七才 和田三造監修 八島進著

昭和18年1月25日発行（8月25日3版発行）寶雲舎

この絵本は日本の昔話から代表的な11の話を選び、物語の性質によって春夏秋冬の四季にわけ、さらに朝、昼、夜と時間的に並べて編集したもの。これは日本の昔話には日本の自然の匂いが色濃く投影されているからだという。絵はやはり和田三造門下で童画を研究する人々が担当している。桃太郎、金太郎、舌切り雀、浦島太郎など著名な昔話が幼児向けにカタカナの短文で取り上げられている。

なお、巻末に既刊として『ヨイコツヨイコ』『アヲゾラ』『ウマ』『タノシイナカマ』という書名が記されている。『タノシイナカマ』がどのようなものかは不明であるが、上記で紹介した絵本とは別に発刊されていたことがわかる。また、ここでは『アサノウタ』が記されていないが、理由はわからない。

以上5冊を簡単に紹介したが、これ以外にも「あをぞら絵本」は発行されているはずである。各図書館の所蔵などを探してみたが、筆者の知る範囲では見つからない。今後さらに情報が集まることを期待している。

「あをぞら絵本」にも和田三造が絵本に関する考えを寄せていたが、このシリーズが創刊した頃に和田は国民学校の教科書制作にも関わっていた。「エノホン」「ヨイコドモ」「ヨミカタ」の監修をしたのであるが、和田は低学年児童が教科書を開いて「さはやか、やはらか、ほがらか」と感じるように編集する方針をたてたという。恐らくこの方針は絵本にも通じるものであったと考えられるが、和田は教科書の絵ばかり教育的になっても一般の絵本が俗悪では意味がないと述べている（『朝日新聞』1941年3月11日）。あまりに多くの同様の体裁で同様の絵を扱った、似たような種類の絵本が無統制に出すぎているとする和田は、儲け主義一点張りで儲けるためには子供に媚びることさえ恥じない状況、親が子供にねだられるままに買い与える状況に対して警告している。現在の人が聞いても耳に痛い話であるが、そのような状況へ一石を投じるために「あをぞら絵本」を計画したということなのであろう。

最後に、執筆者たちの中でプロフィールがわかっている人々について簡単に紹介する。

■木下邦子（きのした くによこ 1904～1990）は福岡市に生まれ1921年九州高等女学校卒業後上京、和田三造に師事している。1924年の帝展に初入選し、以後官展に6回入選。1930年に福岡に戻り、戦後は日展にほぼ毎年出品。1961年には特選を受賞。1949年に示現会会員となる。花や静物などを得意とし、福岡県立美術館などに作品が収蔵されている。

■藤井樹郎（ふじい じゅろう 1906～1965）は児童文学作家で小学校の教員であった。

■伊藤悌三（いとう ていぞう 1907～1998）は東京都生まれ。東京美術学校を卒業し帝展、新文展に入選。光風会の会員にもなった。スペインを愛した画家としても知られ、若い頃は風景画を、晩年は裸婦や薔薇などの色鮮やかな作品を描いた。

■細野尚志（ほその たかし 1914～2002）は新潟県生まれ。1934年に和田三造に師事する。1938年・39年の独立美術協会展に出品し、1940年・41年の美術文化協会展にも出品する。1939年に日本標準色協会（現・日本色彩研究所）にて色彩を専攻し、1946年からは（財）日本色彩研究所に勤務、1977年には同所理事長となった。1988年に辞職し、1992年長野県に「ホソノ色彩美術館」を開いた（細野の没後閉館）。

■最上忠敬（もがみ ただよし 山本忠敬 1916～2003）は東京生まれ。1941年東京美術学校工芸科図案部を卒業、東京シネマ漫画映画研究所員となる。同年入隊。1946年にデザイン、さしえ等の仕事をはじめ、1956年『週刊新潮』創刊号より1994年の1900号までカット、レタリングを担当。1950年代より絵本制作に本格的に携わり、1963年『しょうぼうじどうしゃじふた』で評価を得る。のりもの絵本を得意とし、1999年『飛行機の歴史』、2002年『機関車・電車の歴史』を刊行した。

■藤本能道（ふじもと よしみち 1919～1992）は東京に生まれ、1941年東京美術学校工芸科図案部を卒業。文部省技術講習所にて加藤土師萌に陶磁器制作の技法を学ぶ。1944年東京美術学校教授兼文部省工芸技術講習所主事となった。富本憲吉の薫陶を受け、1947年富本が結成した新匠美術工芸会に参加。1958年モダンアート協会の会員となり、前衛的な造形作品を発表した。1970年東京芸術大学教授に就任し、1985年同大学学長となった。

最上と藤本は和田が教授をしていた東京美術学校工芸科図案部の同年卒業生で、その関係から「あをぞら絵本」に関わったようである。

■関英雄（せき ひでお 1912～1996）は愛知県出身の児童文学者で、1942年第1童話集「北国の犬」を出版している。1946年児童文学者協会の設立発起人となった。1971年「小さい心の旅」と「白い蝶の記」で赤い鳥文学賞を受けている。

ところで関は1939年11月に同人誌『童話精神』の創刊に加わるが、共に活動したのが小林純一、関英雄、茶木七郎、戸塚博司、柴野民三らで、小林と茶木は「あをぞら絵本」の執筆者である。『童話精神』は東京童話作家クラブの発行で、編集兼発行人は小林純一であった。「あをぞら絵本」の発行はその2年足らず後のことで、絵本の文の担当者決定はこの童話人脈を活かしたものと考えられる。八島進は『和田三造とその偉業』（1984年 六藝書房）に一文を載せているが画家と記している。その他の詳細は不明である。

※本稿作成にあたりご協力いただきました小林尚美氏、島津智明氏、一般財団法人日本色彩研究所、大阪国際児童文学館に感謝の意を表します。

（ひらせ れいた 当館学芸課係長）

『大日本魚類画集』の「解説」の再録 Ⅲ

姫路市立美術館研究紀要第11号、第12号に引き続き、『大日本魚類画集』の「解説」を再録する。今回は本来であれば第3輯の「解説」を掲載すべきところであるが、現状では全ての「解説」が揃っていないため、先に第4輯の「解説」を掲載することにする。

「解説」掲載にあたり大野正氏、九州大学附属図書館に協力いただいたことに感謝の意を表したい。

監修 和田三造先生
 著者 大野麥風先生



第四輯ノ一

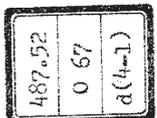
「テナガエビ」 解説

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 薄田泣菫先生
 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

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
 飛田周山先生
 林 重 義先生
 西 村 新先生



テナガエビ

磯野博士 田中茂穂

テナガエビは巻に巻は雌よりも大きく、其第三脚の鉈になつてゐる處は頗る大きく、その長は体の長よりも長い。内地と台湾に多いものであるが、北海道にはゐない。

温水で産卵を専らから、河口附近なら小さい池でも産卵し、釣果も多く釣り易いから、殊に夏は頗る美味であるので、釣師は喜ぶもので、上手なら一罾に数百尾も釣り上げることが出来る。

産卵期は六七月で、五月から釣れ始め、八月頃を終温とする。洪水に遇ふと押し流されて、元の場所へ歸へられないから、洪水の後では釣れない。それでも繁殖率が頗る強いから、間もなく繁殖する場合が多い。

温水で産卵なら、河の少々上流や湖沼へ移植してもよく繁殖する、茨城縣霞ヶ浦は此蝦の繁殖に適してゐて、頗る饒産し、土産では鰻鱺として諸所へ移出する。此湖にはワカサギと稱する小さい魚がゐて、蝦を暴食するので、此魚を移植した爲め、從來繁殖してゐた鰻の殆ど絶滅した湖もあるが、此湖ではワカサギもテナガエビもよく繁殖してゐる。それは此湖が之等兩者の繁殖成長に都合がよい爲めで、ワカサギに食べられても、それを捕ふだけの餘裕が大にある爲めである。

普通に煮て食べるが、鬼殻焼にしてもいい。餘り大きくないのが食用上缺點とも云へる。その爲め佃煮にすることも多い。夏に料理屋では小さい人物へ生かして置いて（その場合絶えず流水を流し込む必要があつて、之を怠ると、忽ち死するの是一般の蝦の通有性である）客の嚮に應じてカラアゲにするのであるが、之が最も美味である。

蝦類は英語でシエランブ、プロオン、ロブスタアの三種に分けるが、テナガエビはロブスタアではないが、さて、シエランブであるか、プロオンであるかと云ふと判定しがたい。寧ろシエランブに近いものと思はれる。

手長海老

上 田 尚

つゆ晴れのじめくした池沼、潮のさし引する川尻や湖口には、うす暮に卵をかへた手長海老が、水藻や菖がらみ、芦の根などにやつて来る。その著しく發達した胸肢が、体長の一倍半にも達して、その尖端の鉈で、餌をはきんで、口もとに運ぶ、その折れまがりの巧妙さも、よく目につく。

これが釣れることも、その頃の釣としては、捨て難い興味がそゝられる。しかも京濱間の大郷川、名古屋近郊の各水路琵琶湖畔の淺ッば、阪神間の細流は勿論、九州方面から支那大陸では、上海近郊のクワイクなどにも、この釣は試みられる。

阪神間の細流では、この海老を釣るのに、まづエビ寄せをやる。水でふやけさせたニンゲンを三四本、一本づつ糸につないで、エビの集つて来るような岸から、扇形に投げ込んでおく、そして、その位置をぬらつて、エビばかりにはさし、ズをさし込んだのを枝はりとして入れる。糸の端に輕い錘をつけたり、水面すれくには、小うきや、目じるしをつけておく。エビがやつて来ると、その目じるしに、微妙な動きを感ずる、すると、ニンゲンを次々と引あげて、ミ、ズつきの釣のみを

TENAGA-EBI

The long-armed *shrimp*, *macrobrachium nipponese* or *palaemon nipponensis*

The male *tenaga-ebi* is always larger than the female. The nippers, which are derived from the second set of legs, are extraordinarily large, their length actually exceeding that of the body. The *tenaga-ebi* are found in abundance in Japan proper and in Taiwan (Formosa), but not in the Hokkaido.

They prefer warm waters and warm currents, consequently they will thrive even in ponds if situated near the mouth of a river. They are favourites among fishermen because they bite well and are easy to catch.

A skilled fisherman may land hundreds of them on one trip to the grounds, and the breeding season covers June and July, and fishing begins in May and lasts until August. During a flood many are liable to be washed away, and as they are unable to return to their original grounds by themselves good angling is out of the question after such an occurrence. Nevertheless, owing to their wonderful powers of propagation they are usually found to thrive again after a short interval.

Provided the waters are warm and there is a flow of warm currents the *ebi* may be successfully cultivated some distance up from the mouth of a river. Lake Kasumigaura in Ibaragi prefecture is well adapted to this species.

Here the *ebi*, referred to locally as *sakura-ebi* (cherry-blossom shrimps), are caught in great quantities and shipped to other districts. In this lake there flourishes a small fish called the *wakasagi* (Pond-smelt, *hypomesus olidus*). This fish happens to be very fond of the *ebi* and in other breeding grounds, where it has been artificially introduced, it has been known to devour all the *ebi* which had hitherto thrived in the locality. In Lake Kasumigaura, however, smelts and shrimps seem to thrive equally well. Although devoured in great numbers by the *wakasagi*, the enormous fertility of the *ebi* more than makes up for the loss.

Although the *ebi* are usually served boiled *omigayaki* (roasted in the shell) is also delicious. The diminutive size of our *ebi* is sometimes regarded as a defect from a culinary point of view. It is possibly for this reason that *tsukudami* (boiling down in soy sauce until the liquid is reduced

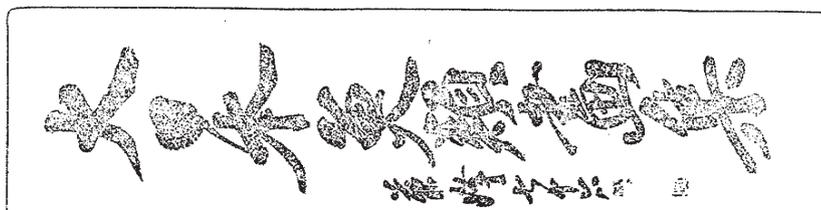
沈めた小竿を三四本ならべて、それを、順次そうろう深かして見る。エビは、餌をはなさじと、順うつごとく引だて、そのより先に口元がかゝるのを、静に上げるか、或は鎌で餌を持つてゐるのを、水面まで静に引上げて、手早く小だまですくひとる。これは九州式の釣り方。

水邊にドツカとあぐらをかいて、この小竿を巧にあやつり、とれたエビを、活けびくに取入れるのに、こまかくした手さばきを要するところが面白い。或は一本竿で、板がこひの崩れ込みの影に餌を忍ばせると、その長い手をニユツと出して来て引込むのを釣出す。又は夜分懐中電燈か手提灯をさし出しておいてこれを釣るなども面白いもので、活けびくが、忽ち五十百と込み合つて来ると、いよく興が湧く。坊ッちゃん、嬢ちゃんを連れて出かけても、これならば、それづくに面白いのみか、それをつく釣り出したのを、草ッ原でおさへて、びくに入れるのに、野郎汗みづくになるほどにせわしい。

獲物は、全部活かして家に持歸つて、横さしに小ぐしにさして焼く。みりん醬油につけて焼いたのが鬼がら焼で、おぢいさん、おばあさんにも喜ばれる。むき身は、天ぷらにも、吸物種にもなる。中々台所のおぼえもめでたい。

支那の大湖などでは、この卵のみを採集、ゆで、乾燥させたのを、柵目ではかり賣りをするが、野菜のおしたしや、豆腐汁にふりかけたのは、上品な風味があり、數の子のやうに、齒のさきまにボン／＼觸れる所にも變けうがある。物質の豊富な支那だけに、エビの卵でも、この通りである。これが殆んど手長海老の卵であるさうだ。よほど注意深く探すと、市場で見あてるのである。

監修 和田三造先生
 著者 大野麥風先生



第四輯ノ二

「アイナメ」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 薄田泣菫先生
 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
 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
 飛田周山先生
 林重義先生
 西村新先生

487.52
 0 67
 d(4-2)

アイナメ

理學博士 田 中 茂 總

アイナメは東京でアイナメと云ふが、横濱に近い子安では大きいのをアイナメ、其幼魚をクジメと云ふ。吾々がクジメと云ふのは本種でなくて、之に類する近い別種であるが、子安では之をモロコシと云ふ。大阪ではアイナメをアブラメと云ひ、クジメの方をクジメと云ふ。新潟ではクジメの方をアブラメと云ひ、アイナメをシジメと云ひ、福留ではアイナメをシンジョ、クジメの方をアブラコと云ふが、函館のアブラコはクジメでなくて、アイナメの語である。それは函館にはクジメがゐなくてアイナメが居る爲めかと思はれる。日高國にはアイナメもクジメも居なくて、養蠶性のハゴトコがある。之はアイナメやクジメに近いものであるが別種で、癸ではハゴトコをアブラコと云ふ。福留ではアイナメをアブラコ、ハゴトコをハゴトコと云ふ爲め、此地方の人は日高國のアブラコは不味いと云ふが、種別が福留で居るアブラコと違つてゐる爲めである。斯様にアイナメ類三種の方言が地方によつて入り亂れ、同名のものでも別種であることがあるから注意を要する。山口縣の瀬戸内海に沿ふた地方、例へば大島や徳山ではアイナメをモミダネウシナイと云ふ。それは山岡部の農夫が臨春の頃海岸の藪倉地へ出て、始めて此魚を食べてその美味に慣れ、粗糲を買ふ爲め藪倉地に住んでゐた大切の金子を使ひ盡したとの傳説から出た名稱である。

上記三種は何れも海岸に住んでゐるものであるが、クジメはアイナメよりも稍や温水を好むから、之等兩種は内地の沿岸には居るが、函館には最早クジメの方はゐない。日高國以北では養蠶性のハゴトコは居るが、他の二種は居ない。室蘭

にはアイナメとクジメと兩種を産する。

アイナメは煮付けると頗る美味で、武州金澤の名物で、四五月頃のものを最も美味とする。東京では近頃カラダと稱する一種の天麩羅料理にするが、此場合には年中美味としてゐる。

アイナメは内灣の磯に数ヒロの浅い處にも居るもので、素人でも釣ることが出来る。殆ど年中釣れるもので、養卵期は十一月十二月の頃たと云はれてゐる。

あ い ぢ め

上 田 尙

東京灣ではアイナメ、關西及び青森縣太平洋面ではアブラメ、岩波でシジメ、北海でアブラコ、また地方によつては色々に方言するが、アイナメと、他の名稱の魚とは、第一に体色にいく分相違がある。即ちアイナメには、同じ暗褐色の中にも、赤みを帯びた小さい點々が目につく。他の魚にはそれがない。また東京灣では、アイナメは多いが、關西では、それが稀で、多くはアブラメである。アブラメは、アイナメではなく、クジメの方であるが、体形体色が、大体よく似てゐるので、とかく混同される。

底磯殊に小石まじりの底藻の間にすむ魚の中では、頭が小さく軟く、骨も細く、鱗はこまかくツルリとして、磯魚としてはやさ形である。普通には、体長六七寸、体長七八寸であるが、明石の池の高磯の潮の早くつつかける所で釣れるのは、体長四百匁前後、体長一尺一二寸のがある。朝鮮から来るいけものにもそれを見うける。

THE AINAME

Otherwise known as the *aburame*, a species of rock-trout, known by the technical name *hexagrammos otakii*.

Residents of Tokyo call this fish the *ainame*, while at Koyasu, near Yokohama, though the larger specimens are known as *ainame* the smaller members of the species are called *kujime*. What are referred to as *kujime*, however, are not actually members of this species. They belong to a closely related species which the people of Koyasu know by the name of *morokoshi*.

In Osaka the *ainame* are known as *aburame* while the *kujime* receive their proper name. In Niigata, on the other hand, they call the *kujime aburame* and the *ainame shiju*. In Sakata the *ainame* are called *shinjo* and the *kujime* are known locally as *aburako*. The fish named *aburako* by the people of Hakodate, however, is not the true *kujime* but the *ainame*.

This is probably because *kujime* are not found near Hakodate while *ainame* are caught in this neighbourhood. On the shores of the Province of Hidaka neither the *ainame* nor the *kujime* are to be found. Here, however, there is a fish called the *hagotoko* which is closely related to the *ainame* and the *kujime* but actually belongs to a different species. Locally, however, the *hagotoko* is known as the *aburako*. At Muroran, again, they give the name *aburako* to the *ainame*, while applying the correct term to the *hagotoko*.

The people of Muroran claim that the *aburako* of Hidaka Province are lacking in flavour. The fact is, however, that the *aburako* of the Province of Hidaka is really a different fish from the *aburako* of Muroran.

These three groups of local names are confusing, and one must be careful not to mistake one species for the other. When we turn to the Inland Sea coast of Yamaguchi prefecture, for example, we find that at Ōbatake and Tokuyama they give the name *monidamushinai* to the *ainame*.

The name is derived from a legend which relates that the farmers of the inland districts when they came down to the sea coast in the late spring were so enamoured of this delicious fish that they spent on it all the money they had brought with them to buy seed rice.

順秋初冬の産卵で、春の入込み鯛の釣れる頃には、その稚魚が一寸三四分になって、夜の手ぐり網に何百となくとれる。五月になると、防波堤の石に群れてゐるのは、年によると、堤上から小竿で、半日に一二百も釣れるが、その頃には、体長が二寸にのび、丸ぐみでは、骨がやう舌にさわるけれども、一二番鯛の釣れる四月中下旬頃のは、その煮びたしは、明石料理の珍として、小鉢ものが喜ばれる。稚魚は禁漁ではあるが、手ぐり網に入ったのはすぐ斃死するから、鯛つりに、それを沖でがら煮として、巻飯にさべると、とろけさうにうまい。鯛は目によつて不漁のこともあるがこのうまさには、いかにも春の海のなごやかなが身にしみる。

親魚は、その二ヶ月前から營養を恢復して、潮の早い高磯へ舟を流して、サンザリといふ牡かきで、イカナゴの生餌で釣るが、私の体験では、最高四百二十丸といふ逸物をあげた位大きいので、煮つけ飯物にも充分である。一体この魚は小樽、函館の磯でも釣れるだけに、本州では、周年沿岸で手に入る。若森でシジクと方言するのち、始終を意味するのださうである。同地方の早瀬では、硬固の二三間竿、太い麻や朝糸に、四五丸のなつめ形の錘をつけ、その下に三四寸の太がらのテグスを出して、鉤には、ヤドカリの肉や、岩車をさして、底藻の切れ目を小づく。漕にからむと、それをしやくる。濁る。魚が何の餌かと集つて来る。それを見つけると魚が引込む。キユンとかけるのである。秋の小春日和の半日を小麥色に日やけのした村の小坊主たちも、これをやつて見ると、六七寸のシジクを頭に、色々な磯魚が、忽ちバケツに盛りあがるほど釣れたことがある。いかにもシジクの名によさはしい。因に、暗褐色の体色の地肌が、油色だからアブラマで、年中釣れるからシジクといふ。魚の名は、色々な方面から意識を持つのである。

The foregoing three species all favour the waters near the coast. The *kajime*, however, has a predilection for warmer water than the *aitazue*.

Therefore, while both the *aitazue* and the *kajime* are found along the coasts of the Main Island the *kajime* is not found in the neighbourhood of Hakodate. From the province of Hitaka northward the *kgokoeko* which favours the frigid zone is to be found, but the other two species do not live in these waters. At Muroran, however, both the *aitazue* and the *kajime* may be caught.

The *aitazue* is most delicious when boiled in a broth seasoned with soy sauce. Kanazawa in the Bushu district is famous for this dish. The fish caught in April or May are said to have the best flavour. In Tokyo, in recent years, a kind of *kampura* (frying with batter in deep fat) has been devised known as *kara-ago*. prepared in this manner it is claimed that the fish are equally delicious the whole year round.

The *aitazue* often ventures into the shallow waters close to the shores of small bays where it can be caught by the veriest amateur. The fish may be caught at almost any time of the year. It is believed that the breeding season is in November and December.

目録	
1	魚類
2	鳥類
3	哺乳類
4	爬虫類
5	両生類
6	昆虫類
7	植物
8	動物
9	地質
10	気象
11	地産物
12	地産物
13	地産物
14	地産物
15	地産物
16	地産物
17	地産物
18	地産物
19	地産物
20	地産物
21	地産物
22	地産物
23	地産物
24	地産物
25	地産物
26	地産物
27	地産物
28	地産物
29	地産物
30	地産物
31	地産物
32	地産物
33	地産物
34	地産物
35	地産物
36	地産物
37	地産物
38	地産物
39	地産物
40	地産物
41	地産物
42	地産物
43	地産物
44	地産物
45	地産物
46	地産物
47	地産物
48	地産物
49	地産物
50	地産物
51	地産物
52	地産物
53	地産物
54	地産物
55	地産物
56	地産物
57	地産物
58	地産物
59	地産物
60	地産物
61	地産物
62	地産物
63	地産物
64	地産物
65	地産物
66	地産物
67	地産物
68	地産物
69	地産物
70	地産物
71	地産物
72	地産物
73	地産物
74	地産物
75	地産物
76	地産物
77	地産物
78	地産物
79	地産物
80	地産物
81	地産物
82	地産物
83	地産物
84	地産物
85	地産物
86	地産物
87	地産物
88	地産物
89	地産物
90	地産物
91	地産物
92	地産物
93	地産物
94	地産物
95	地産物
96	地産物
97	地産物
98	地産物
99	地産物
100	地産物

Art Portfolio
OF
Familiar Fishes
OF
Nippon
VOL. 4 NO. 2
AINAME

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

OCTOBER 1940

286

監修 和田三造先生

著者 大野麥風先生



第四輯ノ三

「サヨリ」解説

理學博士 田中茂穂先生

上田尚先生

A・P・マツケンゼイ先生

監修 和田三造先生

題字 徳富蘇峰先生

賛文 薄田泣菫先生

著者 大野麥風先生

解説 田中茂穂先生

企 上田尚先生

英文 A・P・マツケンゼイ先生

賛助

谷崎潤一郎先生

岡田彌一郎先生

結城素明先生

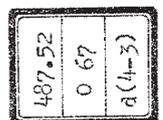
小杉放庵先生

石井柏亭先生

飛田周山先生

林重義先生

西村新先生



サ ヨ リ

理学博士 田 中 茂 徳

東京でサヨリ、和歌山でヤマキリ（和歌山でサヨリと云ふのはサンの事であるが、之は稍やサヨリに近いものである）和歌山縣田邊でスズ、茨城縣土浦（霞ヶ浦沿岸）でヨド又はタイレンボオ、石川縣能登國輪島でムスジ、富山縣下新川郡横山村でシヨンペンボオ、愛知縣^{あか}三河でアオサヨリと云ふが、一般には多くの場所でサヨリと云つてゐる。東京では大きいのをカンスキサヨリと云ひ、福井縣坂井郡藤原村で幼魚をトガマス（大きいのはサヨリと云ふ）と云つてゐる。

サヨリ類は郭麗はサヨリ、ナンヨオサヨリ、トオサヨリの三種であつて、クルマサヨリとセンニンサヨリはサヨリと同種であらう。之等の内でトオサヨリとナンヨオサヨリは熱帯魚で、南日本に居る数は少ないが、サヨリは我内地に多いもので、熱帯部へまでは分布してない。

サヨリは青味を帯びた細長い清潔な魚で、下唇が長く延びて嘴をなし、その先端部の下面が朱紅色であるから、よく見ると中々美しい。内灣の水面を群をなして泳ぎ廻はつてゐるもので、霞ヶ浦などの淡水には幼魚が多く、時々大きいのも遇つてゐるが、此湖でも産卵するかは明でない。

サヨリは海の上面を群をなして泳いでゐることもあるが、三十餘ヒロの深さに沈んでゐることもある。何れにしても海岸附近のもので、沖合に居るものではない。口の形から見ても、此魚が溫和な性質を持つてゐることがわかる。それ故、餌で釣るよりも罎形の罎で引つ掛けるのが早速であるが、之は處々で禁漁具となつてゐるのは當然である。五月から七月

までが産卵期で、海藻へ産み付ける。

幼魚は肉量も少なく、人々に喜ばれないが、成長して、肉量の多いものは其肉の稍々青味を帯びた美しい色合ひと共に人々に賞味せられ、あらゆる料理に用ひられる。殊に鮫物種として珍饈品であるから、一定量までは中々高價で需要量を越して市場へ入荷すると、大に下落すると云ふ面白い魚價を見せてゐるものである。

天麩羅にも用ひられるが、^鱈鱈作りと稱する一種の刺身にして食べると、頗る上品な味を持つてゐるものである。

さ よ り

上 田 尙

公定價格査定から除外されるほどの魚で、無論需要魚類には違ひ無い種属の一つであり、舊日本沿岸では、春先のエオナゴ―本名イカナゴ―の鰾網の中にまぎれ込んだのは漁者より出されて漁家の食糧になる位の外産だったが、都人は、これを見逃がさないで、片身を結んで、鮫物種とし、にぎりすしには、その蒼色が肌で盛つた各種のすしの色との配合がよいのと、元來酢の刺し魚だけに、その微酒な食味は春外食用される。冬がよい。

内灣や大川原の水面近くを群遊するのは、釣人も見逃がさない。玩具のやうな帆織製の浮標に糸をつないで、三四尺間隔に、七八寸づゝのマグスを曳して、餌を小ばりにさして、潮風にうさを送り出す。日の出前のみと時、その二三筋の糸を流して見てゐると、魚がかかる。二つや三つの魚がかつてもほつておくが、下あごが長いこの魚は、かると、盛に水面を跳躍する。大津で、はへ繩を引つばると、あの大きなカデキは、サヨリの反動に、上あごが、恐ろしく突出しては

THE SAYORI

Otherwise known as the *Hemirhamphus sayori* or half-beak

This fish is called the *sayori* in Tokyo and the *yamakiri* in Wakayama (what the people of Wakayama call a *sayori* is really a *sabana*, which resembles the *sayori* in some respects). At Tanaba, in Wakayama Prefecture, our fish is called the *suzi*, while at Tsuchiura in Ibaraki Prefecture (that is to say, along the shores of the Kasumigaura lagoon) it is called the *yodo* or the *saizenbo*. At Wajima, in the Noto District of Ishikawa Prefecture, the name *musuji* is used. At Yokoyama Mura in Shimonikawa Gun, Toyama Prefecture, the name *shonbeni* is used. At Miya in Aichi Prefecture it is called the *aozayori*. The term *sayori*, however, is the one most widely employed. In Tokyo the adult fish is also known as the *kamukizayori*.

At Takasu Mura in Sakai Gun, Fukui Prefecture, the young fish are referred to as *toganzuzi* (the adult fish is here called *sayori*).

There are three species of the *sayori* family, namely, the *sayori*, the *nanyōsayori*, and the *tōzayori*. The *kurimesayori* and the *semisayori* probably belong to the species identical with the *sayori*. The *tōzayori* and the *nanyōsayori* are properly tropical fish, relatively few specimens being found in the southern waters of Japan. The *sayori*, however, is found in abundance in the waters of the main islands, but not in tropical seas.

The *sayori* is a long, slender fish, built on trim lines. In colour it is bluish, and its nether jaw is extended in a long beak, the under side of the tip of this beak being tinted scarlet, which gives the fish a handsome appearance.

The fish swim in schools near the surface, in sheltered waters. In the fresh waters of such lagoons as the Kasumigaura the young fish are plentiful and occasional adults may be found among them, but it is not known whether the fish breed in the lagoon or not.

Sayori habitually swim about in schools near the surface but at times they may be found at depths of as much as thirty fathoms. They may be said, however, to frequent the shallows rather than the deeper coastal waters.

The shape of the mouth clearly indicates that the fish is of a timid,

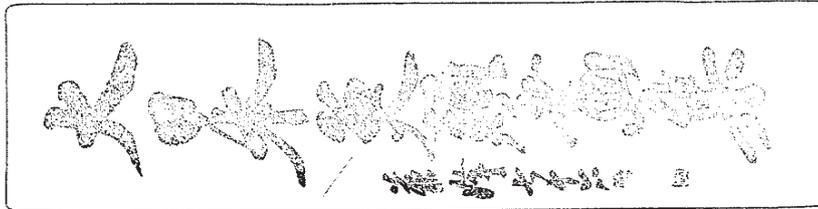
あるが、かゝると、あの數尺の大魚が、猛烈に水面を跳躍するので、望遠鏡で見はるかしても、よくそれが分る如く、この尺にも足りないサヨリもビシリくはねかへるのが、二十と見えて来ると、いかにも面白い。「あゝ長ははねかへり」とは釣人の一つおぼえである。

またハニ釣の毛ばりか、船釣の古鯊ばりを短くいく本も糸につないで、さきに錘をつけて、竿さきを上下してゐると、魚をへるれば、これにもかゝることがある。船釣の長老だつた故峯光淡水翁が、神戸の防波堤に出かけた折、これを忘れて来たため、知人にしてやられて、船團歌ふんで悔やしがつたこと、今も目に見える心地がする。

先年朝鮮の元山津から、魚はとても豊富だが、何とか釣る工夫はないかと、熱心に鞆面を呉れた人がある。事情は右の如く、川尻でも、内灣でも、魚は釣れる。しかし食べ方を知らないで、つい釣る氣が起きなかつたり、釣ると香い蕨をたれるのを嫌ふ人もある。香い色の魚には、香い蕨をにれること、必ずしもサヨリに限つたものでなく、海青色の植物質をたべる魚ならばやむを得ないではないか。潔癖をいたくば、釣には藥物である。

それよりも、たべるといふ点からは、港内などで釣つた魚は、近年の機船漁行によつて、どうかすると、エズキでも、チヌでも、石油くさいのは難つたものではない。浮き魚のサヨリに至つては、イワシや小アサよりも、それが甚しいのに因る。いや港内河口に、いけす船が接近すると、すでに浮流する油には、警戒しないと、魚の價値は半減する。サヨリを釣るにも、先づそれから見つかうらなければならぬ。

監修 和田三造先生
 著者 大野麥風先生



第四輯ノ四

「サケ」解説

理學博士 田中茂穂先生
 上田尚先生
 A.P.・マツケルゼイ先生

監修 和田三造先生
 題字 徳富蘇峰先生
 賛文 薄田泣菫先生
 著者 大野麥風先生
 解説 田中茂穂先生
 仝 上田尚先生
 英文 A.P.・マツケルゼイ先生

賛助
 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
 飛田周山先生
 林重義先生
 西村新先生

487.52
 067
 d(4-4)

サ ケ 那 琴 博士 田 中 茂 總

我國に産するサケは一種で、之に類似した他の四種は何れもマスと言つて、それはマス、ベニマス、セツパリマス、オシヨロヒと云ふ。それ故、サケと云ふと如何にもマス類とは離れられたものゝやうに考へられるが、さうではなく、之等五種は頗る血縁の近いものである。既サケとマスとを區別する爲め、之を英語に書き傳へると、別々の英語があるやうに思はれるが、案外さうではない。

第一に英吉利やその他の歐洲諸國沿岸に之等に類する近いものはない。多少マスに近いものはあるが、サケに近いものは全くない。従つて米國の東岸にも之等に類似したものはない。

然るに米國西岸には上記の五種が何れも生活してゐて、サケはドグ、サアモン(サニブスタアではサアモン、スタンダアドではサモンと發音するとなつてゐる)と云ひ、時にはセツパリマスも此名稱で云ふ語がある。ドグ、サアモンとは價値のないサケ類の意で、米國ではサケ類の内で此の二種を最も嫌ふが、舊國ではサケを最も重要な食品と考へてゐる。英吉利でサアモン又はツラウトと云ふのはサケよりも寧ろマスに近いものを云つてゐる。

サケはマスとは把々の点に於て違つた点がある。例へば産卵の爲め河を溯る事はマスと同様であるが、マスよりも遅く、初冬に河口を溯り、河口附近の河中で産卵する。マスであるともつと早く河を溯り始め、もつと河上へ溯つて産卵する。マスは必しも海へ降らなくとも池中で養成する事も出来、天然にも河だけで繁殖する一品種があつて之をヤマメと云ふのであるが、サケは必ず河へ降つて成育するものであるから、その一生を池中で養成する事は出来なないものである。マスは

高知の浦戸灣や熊本を流れる河にも僅ながら溯るが、サケは高知や九州へ迄は分布してゐない。

サケは海で育つてゐる内はまだ充分に脂肪が乗らない。河口を溯り始めると脂肪が乗つて頗る美味となる。産卵が近づき、殊に産卵後は瘠せ衰へ、著しく不味に陥り、恢復する事はなくて、殆ど凡て死滅する。それ故壽命は短く、四年か五年位のものである。

さ け 上 田 尙

サケは、寒流の影響をうける沿岸でない、産卵溯河もないだけに、我邦では、本州中部以南では、活きたサケは見られず、自然その味にも親まれないが、近年冷凍魚が到るところの市場に現はれ、塩鮭、中にもあら巻の美味なのは漸して目にも入る。

わが北日本の諸川では、晩秋の夕方うす光りに、水面を波立て、産卵溯江する魚の群れをあれかこれかを見すかし、網をいく重にも打つ。三尺近い魚が、カバ／＼はねるのを、あられ降る瀨に飛込んで、魚を抱へむばかりに、岸に巻あげる光景が、今も目に浮ぶ。

北國の大川では、今でも曳網で魚を巻く。——福井ではアキアチとも方言する——北上するにつれて魚も多く、漁法も色々あるが、越中の神通川、越後の入間川産の脂ぎつたあら巻などは、その珍とせられ、北海邊石狩川の本場ものは、肌に見形の大斑があつて、特に有名である。シベリヤの黒龍江やカエチヤツカの沿岸などは、映画「鮭の一生」にもあるやうに、大群が激流を背を立て、さかのぼる壯觀は、老骨の身にも、若い血潮をわき立たせる。

S A K E

Otherwise known as salmo keta, a species of salmon.

The fish known as *sake* in Japan is really only one variety of this species. Four other species, namely, the *masu*, the *benimasu*, the *sepparimasu* and the *oshorokoma* belong to the same family, though it is held by some that the *masu* and the *sake* really represent independent strains. In English translations *sake* and *masu* are given different appellations. This hardly seems appropriate, in spite of the general acceptance of the situation, for no fish exactly corresponding to the *sake* or the *masu* are to be found anywhere near the coasts of England or other European countries, nor yet off the eastern coasts of America, with the possible exception of a few varieties which bear a distant resemblance to the *masu*. On the western seaboard of America, however, all five of our species are to be found. Here our *sake* is referred to as the "dog salmon." Occasionally our *sepparimasu* is classed under the same heading. The name "dog salmon" implies that the fish is worthless, and serves to indicate the relative unpopularity of these two species among Americans. By the Japanese, however, the *sake* is regarded as a delicacy. The fish referred to as "salmon" or "trout" in England are more akin to our *masu* than to our *sake*.

The *sake* and the *masu* differ in a variety of ways. Both ascend the rivers to breed, but the *sake* starts on its journey at the beginning of the winter season, somewhat earlier than the *masu*, and tends to deposit its spawn in the lower reaches, while the *masu* goes farther up for this purpose.

The *masu* does not necessarily return to the sea. It may be cultivated successfully in fresh water. Furthermore, there is a variety called the *ya-masune* which breeds only in the rivers. The *sake*, on the other hand, must make its way to the sea in order to mature, which renders cultivation in ponds out of the question. A certain number of *masu* may be observed ascending the rivers which empty into Urato Bay in Kochi prefecture, and the same is true of certain rivers in Kamamoto prefecture. *sake*, however, are never found in these districts. While the *sake* are at large in the sea the flesh tends to be somewhat lean and dry. We must wait until this fish

釣としては、我邦では、話の種としても稀であるが、北米太平洋沿岸の港灣に於けるサーモン釣は、壯快なスポーツとして、ボートの曳釣が試される。サケやマスは、歐米人の嗜食する魚だけに、この釣には格別の興趣を覚えしめ、釣具殊に専用の擬餌が考案せられて、一段の快味をそゝる。

卵菓は、我邦では、すゞこ(筋子)又はいくらともいふ。大豆大の紅玉を數百よるめたほどの一團は、酢のものや、汁にもするが、あれにも、まだく色々な調理法があるべきだと思ふ。あの美しい色を失はないやうに貯藏して同屬のマス或はイナダを釣る餌にも愛用される。これをつつ二つ鮎にさして、すき通る溪流の底を流すと、魚がすぐに引込むのである。

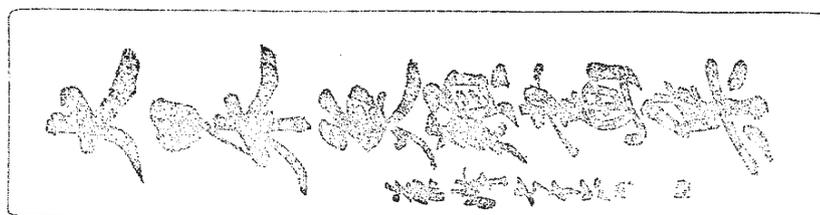
サケの肉は、冷凍又はボイルの經路にして、輸出品としても重要であり、職時副食物としても相當役立つもので、沿海州漁業として、吾北産産業の二主眼として、ソ聯との交渉に交渉を重ねるのも、その爲である。

カナダのサケは、肉が軟く、色がうすいのでこれを嫌ふ人もあるが、あれは精製塩藏の結果。苦汁で肉を引しめることがないのが一因で、肉自体が軟いのではない。調理の仕方によつては、これが本筋かも知れないのである。洋食のボイルド、フィッシュとか、和食の大根おろしに青ねぎを刻み込んだ酢の物などには、その軟さを思ふのである。

この魚では、吻端の著しく内曲したいはゆる「鼻まがり」を賞美するが、あれは産卵潮河季に入つてからが著しいので、その季節を現はしたものであり、頭が小さく、肩が張つて、鱗面が鮮美で、指で押へて、肉の彈力の強いのは、鼻が著しく内曲してゐなくとも、大体味はわるくないものである。

監修 和田三造先生

著者 大野麥風先生



第四輯 / 五

「三〇」 解説

理学博士 田中茂穂先生

上田尚先生

A.P. マツケンセイ先生

監修 和田三造先生

題字 徳富蘇峰先生

贄文 薄田泣堇先生

著者 大野麥風先生

解説 田中茂穂先生

仝 上田尚先生

英文 A.P. マツケンセイ先生

賛助

谷崎潤一郎先生

岡田彌一郎先生

結城素明先生

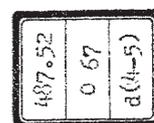
小杉放庵先生

石井柏亭先生

飛田周山先生

林重義先生

西村新先生



ニ シ シ

理 學 博 士 田 中 茂 積

ニシシはイワシに近いもので、殊にマイワシ（瀬戸内海の同名のものはマイワシでなくて、カタクテイワシで、マイワシはヒラコと云つてゐる）とは形が頗る似てゐる。マイワシには体側に黒い小点が二列に並んでゐるが、ニシシには全く之れがない。又ニシシはマイワシの殆ど二倍位の大きさに成長するから、ニシシの小さいものを見ると、一寸マイワシと區別が出来難いもので、往々にして之と誤られる事がある。

マイワシも北日本に居るが、ニシシは北方へ遠くは分布してない。實にニシシは北極圏を繞つて太平洋にも大西洋にも生活し、之等兩洋のものは種類が違ふとの説が多いが、私は全く同一種のものと思つてゐる。

沖合に住んでゐるが、春三四月の頃に水温が攝氏六度位になると海岸へ接近し、水深十ヒロ位（一ヒロは前六五尺）にある海濱へ産卵する、群游性で、その密度濃い群はマイワシに遙かに優つてゐる。

廻游性に富んでゐるが、必ずしも産卵期のみならず海岸へ寄せ来るのでなく、大体に春ニシシ、夏ニシシ、冬ニシシ、時々ラスの四通り位に區別するのが便利であるが、その各群相互の關係とその年齢との關係などには尙ほ不明の点が多い。

我内地では普通にニシシをマイワシよりも不味なものと考へるから、多くは燻^{スモ}相^トとするのであるが、取扱がもつと干^カ鱈^ノにすると、相當美味を保つことが出来る筈である。たゞ餘りに大量に燻^{スモ}され、適當の處理を施す事が出来ないのが残念である。その腹中にある卵塊は頗る美味として重寶がられ、殊に正月には子孫の繁榮を祝する爲めに、食用として必需品である。近頃アケボノ類の海濱へこれの卵を澤山に産み付けにものがアラスカ方面から乾燥品として輸入せられ、之を氷で戻して食べるのであるが贅料料理であるから、今日では跡を絶つてゐる事と思はれる。

ニシシは純寒帯性で北寒帯のものである。それ故、如何に條件が似てゐても南寒帯には居ない。それは赤道直下の熱帯部を到底通り越す事が出来ない爲である。

ニ シ シ

上 田 倫 倫

ニシシは、明治の末期までは、その肉を引きいて、乾燥させたいはゆるみ^かぎ^き（身^カ乾^キ）を、木の皮で束ねたもの、外は、内地人には見られなかつた。春先に入荷したのは、新^ニみ^カぎ^キとして、その脂^カツ^キこ^キい^キ新鮮味は、山奥の人にもつ^カけ^キ鱈^ノ、丸煮、昆布巻などお惣菜にも、汎く愛用され來つたものである。春先のみではない。貯蔵にも便利な爲、周年備置の人には、極めて必要な食用魚類であつたが、産地が寒流の影響ある方面に限られてゐる爲、それ以外の人には、魚の全身が見られず、み^かぎ^きと肥料にする胸ニシシとは、別ものではないかなどいつた西國のお百姓もあつたのである。

所が冷藏法冷凍法が普及し、交通の發達も手傳つて、東北北海から、原形のままがどこの市場にも現はれ、引つゞいて、北米カナダ方面から大量の塩ニシシが輸入せられ、更に支那大陸へ轉輸するに至つて、それが、中國人の曆でいふ清^カ明^キの節には、盛んに食用に供せらるゝに至つて、一段の發展を見たのである。

しかし、内地の交通の發達につれて、他の魚類の需要が普及し、調理に比較的手数を要するみ^かぎ^きは、新もの、出廻り季以外の需要は自然減退の一路をたどり、漁獲も減少したので營養價の高く、味も充分知られてゐるに拘はらず、都會の四十物屋でも手に入りかぬに至つた。

ニシシの兄弟分には、内地では、イワシといふ重要魚類が幾種も控へてゐる。またニシシ島では、コノシロ、ツンバ、

NISHIN

Otherwise known as *Clupea harengus pallasi*, a species of herring.

The *nishin* (herring) are akin to the *iwashi* (sardines), most closely resembling the *maiwashi* in shape (the fish known by this name in the Inland Sea is really the *katakuchi iwashi*, the true *iwashi* being known in these waters as the *kirago*). The *maiwashi* has two lines of black dots on its sides, but the *nishin* has no markings of this kind. A full-grown *nishin* is nearly twice as large as the *maiwashi*, but its young resemble the *maiwashi* so closely that one is sometimes mistaken for the other. The *maiwashi* is also found in Japan's southern waters, but it does not range so far northward as the *nishin*. The *nishin* may be found in the colder areas of the Pacific and the Atlantic. Some authorities are convinced that the herring found in other seas belong to a different group. In my opinion, however, they are all identical.

Ordinarily, the *nishin* remains at some distance from the coastal waters. In March and April, when the temperature of the sea water reaches about 6 degrees centigrade, it approaches the shallows and deposits its spawn among the marine plants at a depth of about 10 fathoms. The *nishin* travel in schools which are much more compact in formation than the schools of the *maiwashi*. They cover a great area in their wanderings, and occasionally approach the shore at times other than the breeding season. In view of these circumstances, they are often classified as spring herrings, summer herring, winter herring, and out-of-season herring (literally, "*toki-shirazu*," or ignoring the season). As to the relations between the various schools or the relative degree of development of the members of the individual school, nothing is clearly known.

In Japan proper the ordinary citizen is acquainted with the *nishin* chiefly in the form of fertilizer cakes, and is not aware of its delicious flavour. A more enlightened policy would accustom the palates of the populace to this flavour. It is a pity that the frequent enormous catches necessitate the utilizing of the majority of these fine fish as fertilizer rather than as food. The roe, however, is universally appreciated as a delicacy in Japan. It is an

とら、台湾、福建あたりのサバエイなども加はる。イワシのことは省略するが、コノシロは、中魚をコハダ又はツナシともいって、にぎりずしにも作り、一寸乙であるが、その後腹部に硬い稜鱗があつて、徳川時代には、腹切魚といつて、武士の腹切の際に使はれた爲、家庭には歓迎されなかつた。

ヒラは体長二尺内外にも及び、釣つては中々強引な魚であるが、やはり小骨が多いのと、焼くと死人臭いとか、酔ッこのので、脚氣患者には禁物などといつて嫌はれもするけれども、支那揚子江下流では、これに酷似したニシン属の鱈魚は、長六三尺に及び、春寒の去り切らない頃、海から産卵の爲溯江して、南京の手前の鎮江あたりで、三月中下旬にとれたのは、支那随一の美味な魚として、萬人に賞美される。清蒸鱈魚は、その調理の尤なるもの、支那料理の論語ともいふべき隨園食草に、「鱈魚を蒸すに、享ら其肚を取つて、而して鮮は其背上にあるを知らず」とある如く、食する者、その腹部のみをたべて、小骨のある背肉は顧みないのを食通とし、その弊「鱈魚骨多し、海菜香無し、古今の恨聲となす」と嘆ずる。私は、大正の末期に、これの胸切りの濃厚な珍味に六枚六元を投じて、惜しいとも思はないほど旨かつたこともある。

斯うして見ると、ニシン属の魚も色々で今翻つて、本家のニシンを顧みると、その鮮魚を支那風に味はつて見たくもある。いや少くも、内地で、それに近いヒラを試みるが中々旨い。焼くからこそ死人臭くも感じ、みかきニシンに先づその滋味を強くおぼえるかも知れないが、鮮魚の持前の美味を失はない工夫は、その調理の巧拙によるはいふまでもあるまい。それにしても思出づるは、ニシンから採つた数の子で、その醬油一滴張の單調さにも、外に何かありさうにおもへて來るのである。

indispensable dish on New year's Day, and is served as a symbol of a prolific and prosperous future. For some years dried *wakame* (a species of seaweed) with the eggs of the *nishin* thickly adhering to it has been imported from Alaska. This has an attractive flavour when cooked after being softened in water. The restrictions on the import of foodstuffs, however, appear to have rendered this delicacy unprocurable.

The *nishin* by nature appears to favour the colder zones. This preference, however, is confined to the northern waters, and does not extend to the southern hemisphere, in spite of the existence there of similar conditions. This is due to the fact that the *nishin* is unable to pass through the torrid zones under the equator.

Art Portfolio

OF

Familiar Fishes

OF

Nippon

VOL. 4 NO. 5
NISHIN

Supervisor Sanzo Wada

Artist Bakufu Ohno

Explanation Shigeho Tanaka

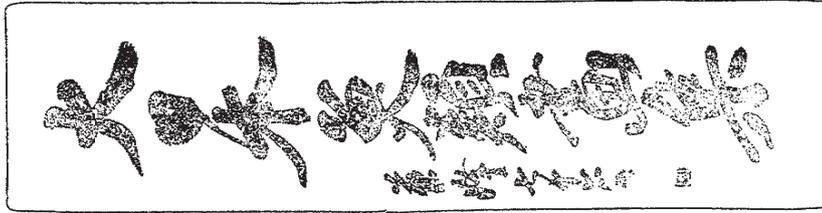
Interpretation Sho Ueda

Translation A. P. Mackenzie

JANUARY 1941

「大日本魚類画集」の「解説」	
大日本魚類画集	大日本魚類画集
解説	解説
著者	著者
編輯	編輯
印刷	印刷
発行	発行
代印	代印
代刷	代刷
代装	代装
代配	代配
代送	代送
代貯	代貯
代取	代取
代納	代納
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受
代領	代領
代付	代付
代出	代出
代入	代入
代替	代替
代用	代用
代換	代換
代交	代交
代受	代受</

監修 和田三造先生
 著者 大野麥風先生



第四輯ノ六

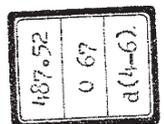
「サメ」解説

理学博士 田中茂穂先生
 上田尚先生
 A・P・マツケルセイ先生

監修 和田三造先生
 題字 徳富蘇峰先生
 賛文 薄田泣菫先生
 著者 大野麥風先生
 解説 田中茂穂先生
 全 上田尚先生
 英文 A・P・マツケルセイ先生

賛助

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
 飛田周山先生
 林重義先生
 西村新先生



サ メ 理 學 博 士 田 中 茂 穂

サメ類は種類が多く、我近海にも六十種位ある。従つて大きさも種類によつて種々であつて、爰に擧げるホシザメは六十センチメートル（二尺）位で、小さい方であるが、ジンベエザメは八メートル（四間半）位に達し、魚類中、最大のものである。性質も種類によつて相違し、ホシザメなどは温和な方であつて、きりとしてジンベエザメが大きいと言つても性質は決して兇暴ではない。その口中の歯を見ると体の頗る巨大なものにも拘らず、僅に米粒を半折した位のものであるから、大量にイソシなどを食べて生活してゐると思はれる。たゞ水面へ浮き上がつて小さい船を持ち上げるから、漁夫に恐れられるのである。恐ろしいサメは寧ろ普通の大きさの種類にあつて、アオザメやエイラブリカはその歯の鋭く尖つてゐるのを見て想像し得られる通り、海中の人間をも襲撃するらしいのである。その他のサメ類が果して人間を襲ふか明でないが、新聞紙などには往々その記事があるのは稍々疑ふべき点がある。

たゞサメ類の大群が進行してゐる汽船に随伴してゐる事を屢々見受けるが、それは船から排出する残物を食べる爲めであつて、之と同様の心理で人間を逼るから、人間の方で之を恐れるのであらう。大きいサメの腹中に人間の四肢などのあるのはその屍を食べた爲めと推察せられる。

爰に圖となつてゐるのはホシザメで、東京でホシザメ、大阪でホシブリカ又はアブリカ、長崎でノオシ又はマノオシと云ふ。海岸に近い漁船に住んでゐるもので、名稱の示す通り白色の小点を散在してゐるが、大きいものでは此小点が大きく、極めて明瞭に見られるが、小魚では小さくて稍々不明瞭である。之に近いものにアカボシ（高知でコシナガと云ふ）と云ふ

ものがあつて、之は稍々体が赤味を帯び、白色の斑点がない。ホシザメは稍々寒い地方にも居るが、アカボシは稍々暖い地方に居る爲め、東京の近海ではホシザメが多く、九州の南部ではアカボシの方が多し。

サメには卵生と胎生とあるが、ホシザメやアカボシは胎生で、胎児数は二十尾位である。

ホシザメもアカボシも中々美味で、茹で、醋味噌で食べるものである。寒中が美味である。残念な事は澤山の漁獲がない。

せ め 類 上 田 尚

東海では、多くはサメといつて、餘程おつかない大物をフカと稱し、關西では、魚の大小通じてフカといひ、サメと名のつくものは、用途の判明してゐるものに過ぎない。裏日本の中部以西では、方言フニで通る、上古の傳説に因幡の白兔が赤裸にされたといふのは、このフニであつたらう。

幼時越前の海岸では、人や小舟がフニに魅入られるといふ言傳へにおのゝいたのが、このサメである。關西では、酒麩をフカと異名する。雑話の空鑑や、貝殻位は兇暴するフカはあるが、我邦産六十種ばかりの中で、何でもガブのみするほどののんびりはさうあるものではない。明治維新當時、官軍に追つめられた相馬勢が、經城原釜の一角から、海に飛込んで逃出さうとして、無慥にもフカの餌になつたとか、小笠原群島のカツオ釣の舟が、フカの大群に包圍されて、二十五名の青壯の漁夫が、次々やられて、生残りの二人のうち、一名は上陸するなり濱に打倒れ、最後の一人は、遺跡妄想狂で、これも數日経て死んだといふ怪話も残つてゐる。銚子でいふジンベエのやうな大フカの類ではなかつたか。

SAME

Otherwise known as *galeorhinus mustelus*
manazo, a species of edible shark

There are a great many varieties of *same*, as many as sixty types being commonly found in the waters surrounding Japan. Furthermore, the size varies greatly with the species. The *koshizame*, depicted here, is about sixty centimeters in length, and is to be classed with the smaller members of the group. On the other hand the *jinbeizame* measures some eight meters in length, and is one of the largest of the true fish. Again, the nature of the fish varies with the species, the *koshizame* being placid in temper, and even the *jinbeizame*, despite its enormous size, is by no means violent. If we should examine the teeth with which its mouth is lined we would find that they were scarcely larger than half a grain of rice, notwithstanding the gigantic proportions of the fish itself. We are forced to conclude that for nourishment it must depend upon such minute prey as the sardine. Nevertheless, on account of its habit of rising to the surface and lifting small boats out of the water, it is feared by the fisherfolk.

The dangerous *same* are for the most part of a more normal size. Take, for example, the *aozame* and the *airabubaka*. A glance at their murderously sharp teeth is enough to convince one that their reputation for attacking human-beings in the water is well deserved. Whether the other members of the *same* family actually attack human-beings is far from established, as the articles asserting such to be the case, which appear periodically in the press, usually contain certain obscurities. It is true, of course, that large schools of *same* are often observed following in the wake of moving ships. They do so, however, simply in order to devour the refuse thrown overboard. They are probably feared simply because they tend to chase human-beings who fall overboard in similar circumstances. Actually, the limbs of human-beings sometimes found in the stomachs of the larger *same* are probably merely the limbs of corpses thrown overboard, and subsequently devoured.

The species depicted in the illustration is the *koshizame* (literally, the star-bedecked shark). In Tokyo they are known by this name *koshizame*. In Osaka they are called *hoshibuka* or *mabuka*, and in Nagasaki the *nōso* or

故岸上博士の直語によると、多くの魚類は鼻つまりで、嗅覚は發達してゐないが、サメ類には、鼻孔の通じてゐるのがあつて、その敏感なこと、随分遠方のにほひを嗅ぎつけて襲來するといふ。以前は、沿海で打つた鯨を曳航して來る捕鯨船目がけて、襲來するフカの群が鯨にしがみつゝ爲、鯨体を損傷するのみか、船の速力にも影響するので、これを銃撃する爲、海上時ならぬ鮮血がたゞよふとも聞いてゐる。或は、土佐の室戸岬の岩上から竿釣してゐる足許に、三つ四つのフカが、頭をそろへて見上げて動かないのを赤繩で追拂つたといふのも、嗅覺と何かの關係があつたのではなからうか。

紀淡海峽や、土紀沿岸の沖釣に、かゝつた鯛やハマチが、これにくひとめられる。船に軽くなつたのを上げて來ると、無慘や獲物は、後半身フカにかみ切られてゐる。玄界灘では、これを防ぐ爲に、釣舟には、貝殻を一二俵常備してゐて、これを盤々に撒く。フカがそれを吞込んでゐる間に、かゝつた魚を無事に釣上げるのである。フカは釣師にとつては、實に恐しい外道ではあるが、魚が多いからこそフカも集來するのだと見れば、愛嬌者でもある。

北米加州サンタ、カタリナ島に避聲する人達には、ボートで漕出して、釣れたフカにそれを引かせて、終日洋上を乗廻して、夕方その糸を切はなして歸るといつたこともやる。

サメ類の中には、肉が竹輪、ハンペン、蒲鉾材料として有用であり、冬季内海でとれるノオンなどは、生魚が色々に調理もされるし、カズサメはその皮が象牙や印材磨きに愛用せられ、アイサメの如く、劍の柄巻ともなり、皮革代用として、國策線に沿つて、色々に用途研究の進んでゐるサメもあり、鱈は支那料理の魚翅席の主材として、南洋産と共に珍重せられ、關西のアオアサ、メジロ、ヒラガシラ、ホオシロなどの鰓や明骨が喜ばれる。かく觀じ來れば、この魚類が、いかに吾人の日常生活に因縁淺からざるかを今更の如く感ぜしめられるのである。

監修 和田三達先生
 著者 大野麥風先生

大木魚類圖集
昭和二十六年

第四輯ノ七

「モロコ」解説

理學博士 田中茂穂先生
 上田尚先生
 A.P.マツケンゼイ先生

監修 和田三達先生
 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 A.P.マツケンゼイ先生

賛助
 谷崎潤一郎先生
 岡田彌一郎先生
 詩城素明先生
 小衫放庵先生
 石井柏亭先生
 飛田周山先生
 林重義先生
 西村新先生

487.52
 067
 d(4-7)

モロコ

理学博士 田中茂徳

モロコは河魚で、琵琶湖沿岸、大阪、岐阜でモロコ、岐阜でムギツキ、ムギムツ又はシヨオゲンモロコ、岡山でムギハエ又はヤナギバエ岡山縣津山でカスケ、徳島縣脇町でヤナギジヤコ、山口縣周防國佐波郡小野でギンバイと云ふ。清養たる小魚であるが、中々美味で、殊にヒガイとは違つて死んだものでも俄に味が落ちない。料理法もヒガイよりも簡單で、單に焼いたゞけで頗る美味であるから重寶である。琵琶湖沿岸、京都、大阪では之を大に賞味するが、諸地方では殆ど之を顧みないのは不思議である。琵琶湖沿岸ではホンモロコ、タモロコ、スゴモロコ、ヤナギモロコ（此地方でイシモロコと云ふのは本種でなく、モツコノ事である）の四品種に分ち、その内でホンモロコを上品とし、スゴモロコを下品とする。諸河に棲息してゐるが、東京附近の河には全くゐない。モロコは琵琶湖に産するものを最も良品とし、冬を美味の時期とし、四月頃に鰾卵を持つやうになると、味が落ち始めるが、素人は寧ろ之を喜ぶ。それはウグイの卵塊はさほど美味でないが、モロコの卵塊は相當美味な爲めである。琵琶湖では釣師の狙ふ魚類の一つであるから、東京の釣師の内にも之を東京附近の河へ移植したいとの希望を持つてゐるものもあるが、未だその實現せられないのは残念である。凡そ魚類の移植と云ふ事は大に慎重の態度を採るべきもので、輕々しく之を行つて幸に繁殖するやうになつても、他魚を害する割合にその魚の美味を減せられない爲め、却つて害魚となつて迷惑を遺す場合も尠くない。然るにモロコは恐らく害魚ではないのであつて、且つヒガイよりも料理法や料理前の取扱方が簡單であるから、私は寧ろモロコの方を移植した方がいと思ふ。何故なればヒガイは生かして置いてそれを探つて直に料理に取掛かる必要があるが、モロコは死後多少放置しても

料理には差支ない爲めである。たゞヒガイは環境が都合よければ繁殖率が旺盛であるが、モロコはさほどの繁殖率がなから移植の効が現はれても、多くの人に喜ばれるほどの生産量に達するかは明言し難い。

モロコ

上田 尚

琵琶湖は、さすがに我が淡水魚の本場といはれるだけに、他には珍らしくて、おいしい魚が色々ゐる。鯉科のホンモロコもその一つである。体長僅に十二三センチであるが、京阪の人達には、たべても釣つても、非常に親まれる。漢字で、魚へんに巴をあてはめ、また子孫繁榮をめで、鰾子とも書いて、鯉の子の如く、お正月の観さかなにも加へられる。

少々寒がりの方で、多くは例年十一月頃から、翌年二月末頃にかけて、湖心三四十呎の深さにも潜入りし、一部は居残りといつて、風うら目おもての石垣の前れ込み、貝捨場、水蔭の陰、湧水の窟窟などに集つて、冬ごもりをする。

なごやかな春風が訪れて、沼や内湖の暖水が流れ込みはじめると、卵ではちきれさうなお腹をした銀白の魚の群が、一せいに細流にまで突入して来て、杭がらみ、芦の根、底蘆、泥屋に沈んでゐる女笹の枝などに、何百ともなき集團が、そこかしこに、華やかな春の營みをつとめる。

春の濱六津からは、日曜祭日一十五日の紋目の前日は、侍衆の湖上汽船が、もりにほれるほどの京阪の釣客を乗せて、湖東沿岸の各所に巡はれる。汽車の日歸り聲や泊り込みも澤山押かける。神戸、名古屋からも遠征する。四月に入ると、そこらの村の春のお祭着にと、村人も加はる、菜の花つゞきの沿岸を、それらの笠や小笠が頻々と來往するのは、近江路の春の一景觀でもある。

MOROKO

Otherwise known as the gnathopogon elongatus,
a small, slender fresh-water fish

The moroko lives for the most part in rivers. It is given different names in different localities. Along the shores of Lake Biwa, for example, and in Osaka, this fish is called the *moroko*, while in Gifu prefecture it may be either a *moroko*, a *mugisugi*, a *mugimatsuri* or a *shogen moroko*. At Okayama it is known as the *mugikae* or the *yamagizake*, while at Tsuyama, in Okayama prefecture, it goes by the name of *yamagizake*. At Oae, in Sawagun of the province of Suwa, Yamaguchi prefecture, it is called the *gimbai*.

It is a spruce little fish. It has a delicate flavour, and what is better still, perhaps, the flavour does not deteriorate so rapidly as in the case of the *higai* (a related fish of the dace family) after it is landed. The culinary technique too is somewhat simpler than in the case of the *higai*. Just broil if over the coals and you have at once a handy and delicious morsel. It is strange that this fish, so highly regarded as food in the provinces along the shores of Lake Biwa, and in Kyoto and Osaka as well, should receive such scant attention in other districts.

Along the shores of Lake Biwa our fish is sorted under four heads, namely the *hommoroko*, the *tamoroko*, the *sugomoroko*, and the *yamagimoroko* (the variety known as the *ishimoroko* does not properly belong to this species, as it actually belongs to the *motsugo* family). Of the four the *hommoroko* is by far the best while the *sugomoroko* is regarded with little favour.

The fish is common to most rivers, with one notable exception, namely the rivers which flow in the neighbourhood of Tokyo. Here it is never found. The variety caught in Lake Biwa is the most highly prized, and is at its best when secured in the winter season. As the spawn matures sometime about April the flavour correspondingly deteriorates. Except for the gourmet, however, this may actually be an added attraction, as the roe is much superior to that of the *ugui* (chub).

Our fish is a favourite among the anglers on the shores of Lake Biwa. Certain Tokyo anglers have wished to stock the rivers about the capital with this dainty fish. Indeed, it is a matter for regret that this has not yet been

この種のモロコは、琵琶湖以外、その水脈のつながる淀川筋に、スゴモロコと共に、多少流れ込んでゐるのと、若狭三方湖に素晴らしいのがゐるのみである。近畿方面の池や小川にゐるのは大和郡山系のスゴモロコ近江でタモロコといふて、攝河泉では、これ専門の池中養殖も行はれてゐる。京阪の萱島モロコが、その代表的なものだつた。これは例年秋風の立ちそめる頃から、十一月までには、大抵釣りつくされるが、養殖池のは年末近くに大阪市近郊によく現れる。形はホンモロコより稍小さい。

北舞から、丹波の篠山中心のモロコは、形が最も小さく、体長五六センチにすぎないが、本ぐし横ざしの照燐は、蒲燐の味がするといつて、稲の花の散りそめる頃、田や小みぞから、小川に落ちたのを釣るのである。

大体どのモロコでも、鱗もとらず、腹もあけず、丸燐のあつくを睇みそにころがすと、照燐、魚目、フライ、にぎりずし、甘辛煮、豆の煮込みなど、涙泪で滋味の豊かな旨味は、何にしても、丸のままにべられる。スゴモロコ系の魚ならば、名古屋、姫路、岡田、波路あたりでも手に入る。東京方面にはゐないが、湖産の小鮎(一名ヒツオ)が、近年各方面に配給放流されるのにまぎれ込んで、意外な所にもこの魚を見かけることもあるが、美味なのは湖産のが第一で、夏の鮎に對して、これは冬の美肴として京阪の一流料亭でも出して來るに至つた。

上流の市場で、先年秋の末頃に、前記湖産を思はせる形の整つたのを手に入れて、から揚げの煮びたしに、思ひがけなくも舌鼓を打つたことがある。魚名は難ならず、支那ボイは、單に「小魚」和譯してさこといふほどで、お鰯菜以上には顧みられなかつたから、ついでにモロコの爲に、その大陸的存在を明かにしておく。

もろこにはもろこひそむきはひあり

船寄り來ればおそひかゝるも

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生

大木更類書集

巻之六

第四輯ノ八

235

「ア」 解説

理學博士 田中茂穂先生
上田尚先生
A.P. マツケンゼイ先生

監修 和田三造先生
題字 徳富蘇峰先生
賛文 薄田泣菫先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
全 上田尚先生
英文 A.P. マツケンゼイ先生

賛助

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
飛田周山先生
林重義先生
西村新先生

487.52
067
d(4-8)

ア ジ

理學博士 田 中 茂 樹

アジ類は種類多く、邦産だけでも二十種位に達する。普通に單にアジと云つてゐるのはマアジの事で、爰に圖示するの
も之れであるが、大阪ではヒラアジとも云ふ。豊橋、熱田、北陸道などでヒラアジと云ふのは本種でなくて、之に近いカ
イワリの事である。

マアジは數品種に分ける事が出来、東京ではヒラアジ（又はマアジとも云ふ）メダマ、クロの三つに分け、ヒラアジを
最も美味のもの、メダマを最も不味のものとする。

普通にアジと云ふと、大抵マアジの事である。たゞ乾物の場合にはマアジに近いムロアジの場合が多い。それはムロア
ジは脂肪分が少なく、鮮魚から直接に料理すると、淡泊に過ぎ、稍々甘味に乏しいが、乾物に造る場合には脂肪分の少
ない爲めに出来上がりがよく、且つ多量の水分の消散する爲め却つて甘味を増す爲めである。又た、ムロアジも相當多量
に漁獲せられるが、それでもマアジほどの漁獲はない。實にマアジは年中絶へず漁獲せられ、素人にもよく釣れるから、
遊漁の目的物としても誠に都合がよく、更に海岸に接近し、僅に數ヒロの淺い處へ群集する場合が多く、性頗る貪食であ
るから、漁獲法は極めて容易である。

マアジは年中美味であるが、殊に五六月から十月迄が美味である。幼魚をシダツコと云ひ、大きいものほど美味でな
いが、それでもイワシよりは遂に美味で、漁獲の多い割には高價であるから、漁夫の職業としては好都合のものである。
殆ど凡ての料理法に適し、刺身にもなるが、之が爲めには体が小さい爲め、處理が面倒であるから、普通には之にしない。

天麩羅にも出来るが、たゞ洗ひと稱する料理だけは出来ない。それは肉が稍々柔い爲めであるから、一工夫すると、鰯刺し
よりも甘味のある洗ひ料理が出来るとも知れない。爰に思ひ出すのは鱈の天麩羅である。此魚は頗る高價であるが、天
麩羅にすると殆ど無味のやうで、之を高價を拂つて食べてゐる人の氣が知れない。従つて鮎のフライもさほどでなく、そ
れでも相當の味はあるにはあるが、他に簡單で幾らもう料理法がある。

マアジは太平洋ばかりでなく、印度洋にも大西洋にも居て、種類は凡て同一であるが、便宜上大西洋産とは別品種とし
て置くのである。温帯部に多いもので、寒帯には居ない。

あ じ

上 田 尙 尙

背の青い魚は、多くは血肉があり且脂肪が澤山な爲に、味は下等とされるやうであるが、アジの類は概して淡泊で、慈
味のあるのが多く、殊に太平洋沿岸で釣れるシマアジは、アジの中でも、最大な方で、味に於ても、阪神では、鯛やスズ
キに肉迫するほどに珍重されて、大抵は料亭にはいる。土紀方面から來るのは、多くはないが釣つたいけりものである。

普通に吾々の吾所にもはいる釣れるのはマアジで、土佐近海で釣れ始まるのが、例年三月頃で、大阪灣に産卵の爲進入
するのが、五月下旬で、日露戦役日本海大海戦の際、その捷報が、沖の風の瀬のアジ釣の舟にまで花火と萬歳の聲と共に
にそれと傳つて、感極まつて、釣る手も、その爲にをのゝいて、歸らうか、どうしやうかと、中腰で大あぢを百二百も釣
つたのが、思出話の一つ。

A J I

Otherwise known as the *ma-aji*, or the *trachurus trachurus japonicus*

The genus *aji* includes a number of species, as many as twenty different varieties being found in Japan alone. The fish usually called the *aji* is really the *ma-aji*, as depicted in the accompanying illustration. In the Osaka district this variety is sometimes also called the *hira-aji*. This latter name, however, is applied to the *kaimari* (a different though closely related strain) at Toyohashi and Atsuta and along the Hokurikudo (north-west coast of the Main Island, facing the Japan Sea). The *ma-aji* group may again be sub-divided into several varieties. In Tokyo there is a *hira-aji* (called elsewhere the *ma-aji*), a *medama* and a *huro*. In this group the *hira-aji* is regarded as the most delicate and the *medama* as the least. Ordinarily when people speak of the *aji* they are really talking about the *ma-aji*. When dried, however, it is usually the *muro-aji* which is regarded as most closely resembling the *ma-aji*. This is probably due to the fact that the comparative leanness of the *muro-aji* is an advantage in drying, a factor which enables the *muro-aji* to gain more flavour in the process than in the case of the *ma-aji*, which is a more oily fish, and hence better when cooked in the undried state. The catch of *muro-aji* is considerable, though not quite so numerous as that of the *ma-aji*.

The *ma-aji* may be obtained the year round. Launching your fishing craft you may easily make this fish the favourite object of your sport, as it usually schools in water but a few fathoms deep, and consequently is found fairly near the shore. Furthermore, as our fish is something of a glutton it calls for no great niceties in angling technique.

The pleasant flavour of the *ma-aji* may be enjoyed at all seasons of the year, though the fish are regarded as prime from May or June to October. The young, called *jirabako*, are also very good eating. Though the flavour diminishes in delicacy as the fish grows larger, it maintains its position in this regard much better than the *iwasaki*. The relatively high price paid makes it profitable game for the fisherman, especially in view of its abundance.

小アジは、例年夏秋の湾内の沿岸に群衆して、釣手を狂喜させる。暖流の通ふところ、この釣の出来ない所はないが、中物は、さうも行かない。紀淡海峡の東西兩岸近くでは、年によらず、五六月頃には、つひ乎近で擬餌で大漁する。奥南小島でいふトツバズで、味は中々よろしい。京濱では、これの煮付けが惣菜になるのも、その頃だと思ふ。

話は變るが、その大きさまでの魚でも、料亭で出して来るのは長崎で、良肴に乏しい上海の日本料亭では、鮎の鹽焼に扱はれる。かと思ふと、神戸の長崎料理でも、その干物にお目にかゝる。干ものといへば、他國の人に異とせらるゝのは、京濱の乾物屋に見うけるくさやである。文字通り、いかにも臭いが、あの焼いてほぐしたのは、馴れて来ると、いかにも食慾がそゞられる。納豆とくさやとは、多くの東京子には斯くして喜ばれるのである。お土産にもらつた關西人があんなものをと、捨てたといふ話もある位。しかし存外お安くはないものである。納豆が關西の食味ならば、これは關西名物ともいひ得やう。

ムロアジは、本来熱帯性のものかと思ふが、胴が丸細くて、蒼色は鮮やかで、肉が軟く、味もマアジに劣る。それ一般市場に現はれるアジには、通稱メダマ又はおはなちなどいふ米語がある。マアジより稍大きく、色は黒ずんで生色が乏しく、眼玉の大きいのが特徴だが、おはなといふのは、脚端を意味し、回遊を思はせる。味はマアジより落ち、メアジに近いかと思ふ。大衆向けだけに、アジがこの程度のものかと断定されては、甚だ惜むべきである。

背の若い魚の中で、釣る上の特徴は、いかにも目ざといことである。チグスは白ツバくて頭く且細いほどよい。それに餌は、エビやイカナゴの活きたの、生のチリメンチヤコと、人間もたべられるのがよい。ここに釣手の苦心もある。土紀沿海で、あのシマアジを釣るときの齒痒ゆさ。アジ釣もこうまで来ると、なるほど、うなづかれるであらう。

Art Portfolio

OF

Familiar Fishes

OF

Nippon

VOL. 4 NO. 8

A J I

Supervisor

Sanzo Wada

Artist

BaKufu Ohno

Explanation

Shigeho Tanaka

Interpretation

Sho Ueda

Translation

A. P. Mckenzie

APRIL 1941

Our fish responds with almost equal felicity to all varieties of cookery. It may be eaten raw with *soi* as *sashimi*, though its smallness makes preparation rather an exacting task, which may have helped to make the dish somewhat unpopular. It is good fried as *tembura*. So far as I know no one has attempted as yet to prepare it as *arai* (shreds of fish on chipped ice frozen to a delicate crispness), which, as every one knows is a type of *sashimi*. The relative softness of its flesh has been supposed to render it unsuitable for this form of preparation. However, culinary experiments may well prove that the *ma-aji* is even better material for an *arai* than the *kurodai* (gilthead).

One's thoughts naturally stray at this point to *ayu tembura*. Though a very expensive fish, it certainly loses much of its flavour in the process of frying. I fail to understand what induces people to pay good money to eat this dish. It is, of course, by no means unpalatable, but there are many ways in which the fish could be prepared to better effect.

The *ma-aji* is by no means confined to the Pacific. These fish are found also in the Indian and Atlantic oceans, and they are all of the same group, though the *ma-aji* of the Atlantic is sometimes regarded as a distinct species. Their common habitat is the temperate zone, and they are not found in the colder waters.

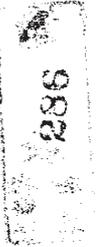
「大日本魚類画集」の「解説」の再録 III		不詳詩		大日本魚類画集	
著者	西宮 登陸	題名	小西 初男	編者	大日本魚類画集
発行所	西宮 登陸	著者	小西 初男	印刷	大日本魚類画集
発行年	昭和十六年	発行所	小西 初男	発行年	昭和十六年
発行月	三月	発行月	三月	発行月	三月
発行日	三月一日	発行日	三月一日	発行日	三月一日

監修 和田三造先生
 著者 大野麥風先生



大日本史類書集
 巻之六

第四輯 / 九



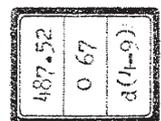
「ウミタナゴ」 解説

理學博士 田中茂穂先生
 上田尚先生
 A.P. マツケンゼイ先生

監修 和田三造先生
 題字 徳富蘇峰先生
 賛文 薄田拉堇先生
 著者 大野麥風先生
 解説 田中茂穂先生
 全 上田尚先生
 英文 A.P. マツケンゼイ先生

賛助

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
 飛田周山先生
 林重義先生
 西村新先生



ウミタナゴ

理學博士 田 中 茂 總

ウミタナゴは何れの浦でも單にタナゴと云つて、決してウミタナゴとは言はない。何故吾々が特にウミタナゴと云ふか。それは河にタナゴと云ふ小魚がある爲め、海産のものを之と區別する爲めの便宜上の方法であるが、河に居るタナゴとは近い血縁を持つたものはない。多くの魚には同一種であつても地方に於て別様の名稱之を方言と云ふのあるもので、カツオやニシンなどでもそれ／＼一つだけの名稱を持つてゐるのではないが、ウミタナゴは何處でもタナゴと言つて、別名を持つてゐないので、特殊な魚は頗る少ない。タイ、サバなどもそれ／＼たゞ一つの名稱を持つてゐるものである。

ウミタナゴは海岸に住んでゐるもので、夕方には内灣へ入り込み、朝には稍や外海へ出るもので、その爲めその魚遣へ網を敷いて置けば多量に漁獲する事が出来る。集團をして泳いでゐるから、側へ寄つて來た時だけに巧に釣る必要がある。温帯の淺い海岸に居るものであるが、稍々寒い水にも生活してゐる。

胎生で、四月から六月頃まで六十尾位の胎兒を雌の体中に持つてゐるが、腹内に胎兒が充満してゐるから、それは頗る馬鹿つたくて、産み出されて後に、直ぐに多少体へ圓味を持つてあらう。それでも産れたばかりのものは成魚とは形が著しく違つてゐると思はれるが、吾々は斯様な幼魚を漁獲する事はなく、その見られるのは胎兒の場合だけである。

此魚は適度に脂肪を含み、上品な味を持つてゐる爲め、東北地方では上等魚に列し、病人や産婦には重要な魚と考へられてゐる。島根縣では逆子を持つてゐる(人間の場合と違つて胎兒の位置が亂雜になつてゐる爲め)と言つて妊婦に食べさせるのを嫌ふ。照燻、煮付、上等蒲鉾材料などに用ひるが、刺身にはならぬ。

本種は胎生であるが、河に居るタナゴは卵生である。胎生の爲め、多少交尾に似た舉動を行ふものと見へるが、また誰もその舉動を見届けたものがない。併し此習性の爲め、雌雄によつて形に相違がある許りでなく、色合にも相違があり、臀鰭も著しく違つてゐる。今から數十年前、また動物學の進んでゐない時代には我國の専門學者で此魚が胎生と云ふ事がわからなくて、寄生蟲を臆してゐると想像し、實物を見て驚いたと云ふ挿話が残つてゐる。

海 七 ち り

上 田 尚

ひらたに楕圓形、体長大なるも七寸前後、釣り上げた時は、全身淡紅色を帯びて、やゝ時がたつと銀白色に近く、口は小さく、腹部の鰭鱗は淡褐色を呈する。全國大抵の海邊、殊に防波堤や棧橋下などに來るのが、例年四五月頃で、数は多くはない。

その頃から七月頃にかけて、子を産む。珍らしくも胎生で、釣りあげると、稚魚をボトリ／＼産み落すのが、一つ／＼動いてゐるのがわかる。それが逆子であるといふので、妊婦にはたべさせない所が多い。

晝でも夜でも釣れる。防波堤ならば、一丈位の小竿の先を二尺堤上から出して糸を餌が底より少々あがる位に垂らし、たのを、一間おき位に二三本蘆竿とし、竿先には鈴をつけて、見つめてゐると、鈴がチリンと鳴る。竿を手にして、次の鳴りで合せる。

棧橋の杭がらみでは、うきをつけて、餌には、ゴカイやイトメでなく、ウダンの小きれをつけてもよろしい。そして東

UMI-TANAGO

Otherwise known as the ditrema temminckii

For the most part this fish is simply called the *tanago* rather than the *umi-tanago*. The question may well be asked why we take the trouble to add the prefix *umi*, which means the sea, to this popular term. It is done to avoid confusion. There is quite a different species of small fish which lives in fresh water and is known by the same name. It is not uncommon to find variations in nomenclature corresponding with the different localities in which a fish is found-- such terms being regarded as "local names." Even the *katsuo* (bonito) and the *nishin* (herring) have their local names. In the case of the *umi-tanago*, however, and this is true also of such fish as the *tai* (porgy) and the *saba* (mackerel), the one name is universal throughout the Empire. Actually this is a somewhat unusual phenomenon.

These fish live close to the shore. As evening falls they approach the coast, entering bays and inlets and moving out again with the dawn. This habit, coupled with its tendency to shoal, makes it easy to trap wholesale in the fishermen's pounds established along its usual routes. The angler, however, must locate the moving shoal. The shallow coastal waters of the torrid zone form their favourite abode, but they are also found in the colder waters.

The fish is viviparous, and between the months of April and June you may find the female with some sixty embryos filling and distending her flanks, until she appears from above as a flat object. As soon as these offspring have been discharged the mother fish regains her rounded form. It is probable that in shape the newly dropped young vary radically from the parent, but as yet none have ever been captured. However, one can imagine the shape from a study of the foetal form. As it has a fairly delicate flavour and is furnished with a moderate proportion of oil, it is ranked in the Tohoku district among the high-class fish. It is looked upon as a valuable food, especially good for women during their pregnancy. In Shimane prefecture, however, the disorderly array of embryos is associated with agrippae, hence pregnant women are somewhat averse to partaking of it.

京の泰ブナのしもり釣の如く、うきをしもらせる位の軽さにして見つめると、その水面からゆるく沈んでゆくうちに、ピピと益に動く所を合せる。竿は極めて軟調で、テグスは八毛乃至一厘柄位の細もの、鉤も魚の口に合ふ小形である。魚がかると、ヒラ／＼横走りに大廻りにまわりながらあがつて来るのが、まるで大阪の池のヘラブナのやうに見える。すべてが物やさしい形である。瀬戸内海の前記の如き場所では、到るところでこの釣が見られる。竿釣の出来るのがご愛嬌である。

釣つて面白く、姿も小鯛を思はしめる所がよいのではあるが、肉は、川のウグイに似て軟く且こまかくはぐれるので、頗る不味である。秋口には稍うまきはなるが、大したものではない。しかしこの魚を釣る頃には、メバル、カッゾ、アブラメの新子などが交つて、よく釣れる。殊にアブラメの新子が、とても数多く釣れて、それが煮びたしにして中々捨て難いので、タナゴを釣つて替み、それとこの新子とを釣手同士が交換して持歸ることが往々ある。かくも私は例年それを楽しむ。タナゴの十枚も釣ると、アブラメの新子の百や百五十と交換が出来るのも面白い。

タナゴの如き、油氣の少い魚は、煮てはまづいが、油でいためるか、焼いてから味をつけるのがよろしい。支那料理でいふ「素には臍を配する」と一般、お総菜にはなる。

この魚の胎生期に釣ることについて、特に注意したいのは、釣上げた際に、魚の産み落した胎兒即ち稚魚は、必ず海水に放すことである。一尾で僅に二三十尾より産まない魚であるから、その稚魚を徒になくすることは、種屬保存の上にも慎むべきである。海のアカエイ、淡水魚のヤマメの如き、何魚にも物はらず、種の少い魚には、特にそれを思ふのである。釣紳は、釣る前に、先づ種屬保存を心がけたい。

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生

大野麥風先生集

巻之六

第四輯ノ十

「夕 己」 解 説

理學博士 田中茂穂先生
上田尚先生
A.P. マツケンセイ先生

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
仝 上田尚先生
英文 A.P. マツケンセイ先生

賛 助
谷崎潤一郎先生
阿田彌一郎先生
結城素明先生
小杉放庵先生
石井柏亭先生
飛田周山先生
林重義先生
西村新先生

487.52
0 67
d(4-10)

徳 茂 中 田 博士 田 中 茂 徳

タコ類には種類が多いが、普通に我々の見るのはマダコとミズダコとである。マダコは温帯部と熱帯部とに多く、大西洋にも之と同一種を産する。ミズダコは冷水を好むから東北地方から北海道に多く、マダコよりも遙に大きくなる爲め、食用としての分量は頗る多いが、惜しい事には味がわるく、食通には喜ばれないものである。

之に反してマダコは頗る美味で、漁獲量も多いから、我國では食品として最も重寶な一つに數へられてゐる。更に都合のよいのは海岸の岩石内に蟄伏してゐるから、海岸の漁夫や小供でも容易にその數尾を短時間に漁獲する事が出来るから、漁家の惣業物として急場の間に合ふものである。

マダコは二尺(六十センチメートル)位に達し、ミズダコは一丈(三メートル)位にも達する。マダコは大きいものよりも稍々小振のものが美味で、殊に海岸の岩礁の間に居るものは小さくて、之れが中々美味である。性頗る貪食で、魚類、貝類などを食べ、飢へると同類のものをも噛み切り、その爲め長い腕を食ひ切られてゐるものをも往々見受けるが、再生力が強いから、失つた部分をも間もなく恢復する事が出来る。真珠貝養殖や魚類繁殖からは大害をなすものである。性隠病で、晝間は岩の中に隠れ、夜間に外へ出て、活潑に餌を索める。繁殖力も強いから、タコを食べない地方では害魚の内に加へられるが、我國や伊太利では之を嗜食するから、之れの繁殖は寧ろ歡ぶべき事である。それ故瀬戸内海ではタコの少ない年には懸々之れの養殖を行つてゐるが、私はそれほどの世話をする必要がないと思ふ。それは此魚は前述べた通り繁殖力が強いから、繁殖しない年は天然の状況に何等かの成育上不利な事柄が伴つてゐるものと考へられる爲めである。

恐らくタコの繁殖のわるい年には之を敵としてゐる他の有用魚の内に成育の好都合であるものがある筈であるが、また斯様な研究が仕送げられてゐない。

之を漁獲するには罾、釣、網などを用ひ、殊に罾で大量に漁獲する。普通の釣方もあるが、貪食なものであるから、毫も技巧を講ずる必要がない。従つて遊漁としてはさほど上品なものとは思へない。

普通には醋蛸として食べるが、無難作に煮て食べてもいゝ、我國では醋蛸は稍々上等料理に列するもので、其料理が頗る簡單であるから、食品としても誠に重寶なものである。その卵塊も一寸美味、寧ろ珍品として食通の喜ぶものである。

尚 田 上 田 尚

「蛸蟹やはかなき夢を夏の月」といふ。意味は別として、普通にいふ蛸蟹の大きさでは、まづ壱壘五六百匁より大きいものはないと思ふ。所が、日本海では、脚一本で五六百匁もある蛸は珍らしくない。壘も支那の水がめ大のがあつて、その底に活きた越前方言ミヅガニをしばりつけて、一つづつ海に入れて捕ふるのを見る。タコの頭でも、人間ほどのがよくある。いや北海道では、水産學者が潜水して、大きな底岩のぬめぬめしたのを踏んでゐる積りだつたのが、世にも珍らしい大ダコだつたり、長崎では、潜水業者が、大木の切株が沈んでゐるのかと、近寄つた所が、大目玉が二つギラリと光つて、急にくろみを吐いて逃げ出したので、驚いて腰繩を引いて上げて貰つたことがあるといふ。日本海の漁船には、大鉈を常備してあいて、大ダコに舟べりに脚をかけられると、その鉈で一打ちに打切るといふ。これもありさうなドロ話で、全沿岸都市の肴屋では、その脚を一本仕入れるのは、よほど得意の廣い方でもある。さうかと思ふと、小さいのになると、イイダコは、掌にも悠につかゐるのが、何百ともなく釣れもし、頭の中に飯が一ぱい詰つてゐるのを、うま煮として、半分

THE TAKO

(The *Octopus polytypus vulgaris*.)

There are many species of *Tako* in existence, but the most common are the *Madako* and the *Mizudako*. The *Madako* inhabits mostly the temperate and the tropical zones. The same specie is also produced in the Atlantic Ocean. As the *Mizudako* is fond of cold water, it can be seen chiefly in the waters in the Tōhoku (north-eastern) district and Hokkaido. It grows far larger than the *Madako*. The quantity that can be eaten is very large, but it is to be regretted that it does not taste very good, and epicureans do not find it very pleasant. The *Madako*, on the other hand, is exceedingly tasty, and as the quantity of the catch is generally large, it is counted as one of the most popular fish foods. It is the more favourable in that the *Madako* lies secluded among the rocks. The fishermen and even the children on the beach can easily catch them. They are often served on special occasions as a side-dish for the fishermen.

The *Madako* grows to about 2 shaku (60 cms.) and the *Mizudako* grows to about 1 jō (3 m.). The smaller *Madako* has a more pleasant taste than the larger one, especially those which live among the rocks on the sea-shore and are very small. They live on very poor fare, eating shellfish, etc., and if they are particularly hungry they bite one another. It is a common thing to see one with a long arm bitten off, but as they have strong powers of restoration they soon recover the part that is lost. They are detrimental to the culture of pearls and the propagation of other fish. They are timid by nature and hide among the rocks in the day-time, to go out and search for food quickly in the night. As they have great propagative powers, they are counted as among the harmful fish in a district where the people do not eat *Tako*.

Their growth is rather well-liked in Japan and Italy, because the people eat them to a large extent. In the Inland Sea (Setonai kai), they are carefully cultivated in the year when they are scarce, but generally they require very little attention, for they propagate very quickly and easily, as I stated before, so it is thought that there are some unfavourable conditions for their growth in the year they do not propagate. Perhaps in the season when the growth

に切つて小鉢物に出して来るのもある。その飯といふのが、その實は卵巢で、瀬戸内海でいふダコの卵巢のしほ辛は、上戸黨の甚玄珍味ともなる。

マダコは、瀬戸内海でよくとれる。底の見えるところでは、そこらの右ころを集めた中に鎮座するから、いさり船に突とられる。深いところでは、船から、タコかけと稱する器具に、白いものならば、マンジュシヤダの球根でも、白葱でも、餅でも綿でも、タコの脚の白い部分でも、時として黒いコールターをぬりつけたのでも、その餌として、いく筋も舟の兩舷から、蜘蛛の手の如く投込んで、巧に徐々その各一筋を手繰り、じわりと重く感じると、思切りしやくり掛けて、手早く舟にとり込む。夏の朝飯前の一仕事である。またいはゆるタコ壺をつけておいたのを順次に手ぐりあげる。搦れると壺の中にくむむから、譚なくとれる。「はかなき夢を夏の月」である。

芝居、輕業、辛、タコ、南瓜は、女のすきなものに敷へるが、タコの標煮や酢ダコは、女でなくとも悪くはない。ある年の秋、若狭の海岸で、竿の先に白い布をつけたので、海邊のはづれを動かしてゐる婆さんを見た。まもなくマダコを一つ引上げてあげた。かくして二つ三つ手にさげて歸つて行く。お婆さんそれをたべるのかいと聞くと、もうだといふ。齒があるのかいと問返すと、タコには骨がおまへんさかいなとムヤク答へる。齒齦の強さよりも、それを消化するだらう胃腸の強健さには驚いた。なるほどタコには骨がないから、たべられると信ずるお婆さんの爲に、イカやタコが、今少しく消化するやうに調理することを祈らざるを得ない。いや煮ダコも味噌を加へて煮てから十時間ほほつておいてたべると、齒のよい人にもかみ切れぬことはない。ましてや、鯛釣の餌としてはそのまゝでも役に立つ。いや白人でも、イタリ人は、タコをたべるさうだ。樞軸國人は、こゝにも似通つたところがある。

487.
O F
a(4-11)

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生

大日本魚類書集

第六十七卷 魚

第四輯 / 十一

「シシガシラ」 解説

理学博士 田中茂穂先生
上 田 尚先生
A・P・マツケンゼイ先生

監修 和田三造先生
題字 徳富蘇峰先生
賛文 薄田泣菫先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
上 上 田 尚先生
英文 A・P・マツケンゼイ先生

賛 助
谷 崎 潤 一 郎 先 生
岡 田 彌 一 郎 先 生
詩 城 素 明 先 生
小 杉 放 庵 先 生
石 井 柏 亭 先 生
飛 田 周 山 先 生
林 重 義 先 生
西 村 新 先 生

487.52
O 67
a(4-11)

シシガシラ

理學博士 田 中 茂 穂

愛にシシガシラと稱する金魚の一品種は詳しく言ふとオランダシシガシラである。其のオランダと云ふ冠語は和蘭であるが、和蘭から輸入したものではなく、初めその現出當時は頗る珍しく、徳川時代には珍しい物には何でも和蘭の冠語を付け、恰も近代に於て舶來の語を賞用したのと同様であつた爲め、此品種にも此冠語を付けたものと思はれる。

一見した處ではランチュウ（第三輯の十二）とリュウキン（第一輯の十二）との雜種のやうに見へ、又さうであらうと考へた學者も多かつたが、金魚の専攻家農學博士松井佳吉氏の實驗研究の結果によると、斯様な雜種では愛に見るやうな立派な姿態を現はしたものは到底出來ないのであつて、雜種であれば混合した中間の性質の發達が常に變動するが、オランダシシガシラでは立派な特徴が固定してゐて、個体毎に甚しく不同である事は無い。それ故松井博士は此品種を以て、リュウキンからの突然變異によつて出來上つたものと推定してゐるが、此推定は大に事實に近いものと思はれる。

よく視ると、頭に發達してゐる肉瘤はランチュウでは獅子頭、兎巾、オカメの三型があるが、オランダシシガシラでは獅子頭よりも兎巾が多く、肉瘤の發達はランチュウに劣つてゐる。鰭は何れも長いが、リュウキンに於けるよりも稍々劣つてゐる。

ランチュウは背鰭が無いから、奇觀の興味を喪られるが、よく考へると、普通に有べき鰭が無いのであるから、氣持がわるいと云ふ感じが無いでもない。オランダシシガシラは背鰭も立派によく發達してゐるし、他の鰭も中々立派である

から、ランチュウとリュウキンとの特色を合はせて持つてゐるものとも考へられる。それ故、京阪地方や四國では割合に早くから觀賞せられてゐるが、その最初の現出年代は明でない。大体今から百五十年位前に既に見る事の出來たものであらうが、或は支那から渡來したものかも知れない。東京では割合に近頃移入したもので、明治三十年頃の移入であらうから、今から僅に四十年位前に初めて觀賞し始めたのものであるが、ランチュウほど賞玩せられないやうである。

遺傳現象の研究には誠に都合のよいものであるが、數多の金魚の品種の關係に就いては松井博士が頗る努力し恐らく之れ以上の努力を拂ふのは中々困難ではあるが、まだく研究すべき事は澤山に殘つてゐる。第一に金魚、緋鯛、和金の相互關係でもまだく研究すべき事は多い。

獅子頭

上 田 尙

金魚の祖先が鯛であることは、専門學識の一致する所であるが、鯛を金魚の二十數種もある程に變化させたことは、これ専門の養魚家に非ずんば、觀賞家の苦心の結晶である。しかもそれが、歐米の亞流を汲まず、支那及び日本に於て、多年の苦心による所に、その特殊な偉大さを覺えしめる。シシガシラは、わが生産の一であることも面白い。

ランチュウには、背ひれがなく、リュウキンには、頭部の肉瘤はないが、肉瘤も背ひれも、あのふさふさとした金魚特有の尾ひれも備へて、いはゆる金魚としての姿態を均整した美しさに見る点が、シシガシラの特徴として推賞したいのである。

金魚専攻の松井農學博士に拜聴すると、一体かゝる變化を生ずる間には、無論交配が大切ではあるが、飼育するの

SHISHI-GASHIRA

(A kind of Goldfish.)

One variety of goldfish which is mentioned here as 'Shishi-gashira' is, in more detail, 'Oranda-shishigashira.' The prefix 'Oranda' is, in reality, 'Holland,' but it is not imported from Holland. It is thought that this prefix was added because at the time when the specie appeared for the first time, it was novel and the people used to put the prefix of 'Holland' on anything which was new in the Tokugawa era. This is similar to the use of the word 'Hakuri' (Foreign-made) which has been used so much in recent years.

At the first glance it seems to be a hybrid between 'Ranchū' (No. 12 of the 3rd series) and 'Ryūkin' (No. 12 of the 1st series.) There are also many scholars who think that it should be so. However, according to results of an experimental research by Kaichi Matsui, (Doctor of Agricultural Science) a specialist on goldfish; if it is a hybrid then it would be impossible to be one with such a splendid figure. Again, if it is the hybrid, the development of the mixed intermediate nature changes constantly. But in the case of 'Oranda-shishigashira' its peculiar beauty is fixed, and there is no extreme individual dissimilarity. So that Dr. Matsui has presumed this variety to be one which was created by accident out of 'Ryūkin,' and it seems to be that this assumption is very close to the truth.

If we watch the well-developed formation or growth on the head, 'Ranchū' has three shapes, 'Shishigashira,' (Head of Lion) 'Tokin,' (Hood) and 'Okame,' (Moon-faced woman.) But 'Oranda-shishigashira' is more 'Tokin' than 'Shishi-gashira,' and its development of head-growth is not as good as 'Ranchū.' Its fins are long but unequal to those of 'Ryūkin.'

As 'Ranchū' has no dorsal fins, it is particularly interesting. But if we consider it carefully, there is very little feeling of strangeness as it has no fins whatever which are common to other species. As 'Oranda-shishigashira' has a beautifully well-marked dorsal fin, and the other fins are also very fine, it is thought to have the best features of 'Ranchū' and 'Ryūkin.' So that it has been greatly appreciated for many years in the districts of Kyoto and Osaka and Shikoku Island, but the time of its initial appearance is not known

適度の水温を興へ、餌料も、動物質の適量を配合して、その發育を助長し、永年魚苗何代かを經過せしめるといはれる。随分氣の永い話。しかも専門の飼育をやめて、そのまま放飼すると、往々にして祖先の躰を思はしめる魚にかへるのだとは、金魚飼育及び變化の上にも、いかに重大な關係を有するかを知らしめる。

眞變下に於て、觀賞的に養をなすことには、多少の議論は出るかも知れないが、純學術的な研究は、時代の變移、超越したのも必要と思ふ。もしこれに著しく拘泥するが爲、多年の苦心も水泡に歸し、再起不能とならぬとも限らないからである。金魚が、支那に於て、多年その研究が行はれ、わが邦に於ても、今日に至るまでの時代の變移に超越して保存發達して來たことを思ふべきである。

大阪ランチウにしても、土佐金魚にしても、その保存とか、發達障礙については、それには色々な原因もあらうが、社會は、それらに對する何等かの理解があつてよいと思ふ。清朝末期、亡命のあとの、變台の下から、金魚鉢の中に、干からびた一つの金魚を見出したといふが如きを何と見るか。愛育した王公の心よりも、これを提供した養魚家の心裡を察知したいのである。單に一時の流行に對する利益の問題外に、更に傳統的なものであるものが潜んでゐるのではなからうか。たとへそれが遺傳現象の科學的な研究とまでは行かずとも。

腕脱ついでに、大阪北部に金魚料理といふ看板を見た。奇をたべやうとする点をねらつたものと思ふ。大阪の「くひ倒れ」も、ここまでねらはれるのもどうかと思ふ。鮮魚不足の今日であり、金魚飼育も眞變下にどうかといふ際でもあり、非難はさし控へるが、元來祖先が躰であるから、それにふさはしい調理が、どんなものかと知りたいのである。恐らくフナとメダカとの中間のもの位かも知れない。觀賞魚もやゝこしくなつたものである。

監修 和田三造先生
 著者 大野麥風先生

大日本魚類圖集
 第六卷 魚類

第四輯ノ十二

「ウナギ」 解説

理學博士 田中茂穂先生
 上田尚先生
 A・P・マツケンゼイ先生

監修 和田三造先生
 題字 徳富蘇峰先生
 賛文 薄田拉堇先生
 著者 大野麥風先生
 解説 田中茂穂先生
 全 上田尚先生
 英文 A・P・マツケンゼイ先生

賛助
 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
 飛田周山先生
 林重義先生
 西村新先生

487.52
 067
 d(4-12)

ウ ナ ギ

理学博士 田 中 茂 總

鯉は温帯部の内湖や河に住んでゐるもので、殆ど何れの地方にも居るやうに思ふが、北米の西岸には居ない。何故居ないかと云ふと、此魚の繁殖に適した海がない爲めである。その東部から時に西部へ成魚を移殖したが、毫も結果の擧がらなかつたのもその筈である。我國でも山形縣などへ時に鯉を放流したが、結果は擧がらなかつた。之は日本海に繁殖場が無い爲めである。

世界の諸地方に産する鯉は數種に上るが、識別が頗る六つかしいから、まだ明に幾種あるとの推定も出来てない。よく考へるとたゞ一種だけで、數個の品種に分つことの出来るだけのものかも知れない。我國の鯉は普通に食用としてゐるものは一種だけであるが、よく見ると、その中にも種々の品種を識別せられる。鯉を商品としてゐる人では特別の識別法があつて、之がまた人によつて稍々違つてゐる。

凡そ魚には必ずその雌の体内に卵を持つてゐるものであるが、鯉には殆ど全く之が見られない。極めて稀に之を見る事が出来るだけである。それ故我國でも歐米諸國でも鯉の現出する方法に就いては從來色々の想像説が行はれ、歐米では露から、結核から、土の中から、ウナギの老魚から、蛇から、或はボラのやうな魚から出来ると考へたのであるが、何れも全く空想に過ぎないものであつた。丁抹のシユミット博士の二十餘年間の研究によると、歐洲の鯉も米國東岸の鯉もキエ島の北方の深海で産卵し、それから孵化したものは白っぽい柳の葉のやうに薄つべらなもので、海面へ浮き上がり、メキシコ灣流と共に北上し、バアム島附近に達して、歐洲へ向ふものは右折して東進し、三年間の後、大陸附近へ達し、米國へ向ふものは左折して西進し、一年間の後、大陸附近に達し、俄に變態して鯉の形となり、一部は内湖附近に留まつ

て成長し、河へ溯つたものは十年内外を経て、河を降り、海へ行つて、その産卵場へ達するのである。井戸の中に數十年も生活してゐるものゝあるのはいつまでも生殖器の發さない爲め、斯様な現象は他の魚でも、又他の動物でも往々見受ける事で、敢て不思議ではない。残念な事には我國の鯉の産卵所のわからない事で、たゞ日本海でない事だけは推定が出来る。

我國には普通の鯉の外にゴウウナギと云ふものがある。普通のものと違つて赤味を帯び、褐色の斑點を持ち、頗る大きく成長するから、オオウナギと云はれてゐる事もある。我内地には少ないが、印度方面に多い。

性頗る貪食で殊にアユを嗜食するから、之を餌とすると容易に釣れる。従つてアユの害魚であると云ふ事が出来る。

う な ぎ

上 田 尙

山の芋變じて鯉となるといふ迷信は昔の話であるが、さて今でもこの魚の生れ故郷が、科學的に糾明せられてゐないともいへる。殊に太平洋沿岸に於て著しい。稚魚のレプトセファルスすら、わが沿岸で發見せられてゐない。泰先のイカナゴ網に入るべら／＼とした半透明の細長いシラウオノオバサンは、あれはアナゴの稚魚で、ウナギではない。それは魚体の側線に、いくつかの小さな黒い星の點々のあるのを見ても分る。しかしウナギの稚魚も、それに似てゐて、河川に溯上して來ると、魚体が縮んで、いかにもウナギの幼魚らしい体を持つ。これからは誰にでもウナギと分る。

何しろ六年乃至十一年の間、河川池沼で成育した魚が、毎年十月頃の出水と共に、口のあたりが黒ずんで、いはゆるおはぐろ鯉となつて、海に入るまでは分るが、それから先のことは、色々推定はするが、完全明瞭ではない。一体その卵

THE UNAGI

Anguilla Japonica

Unagi or eel habitates in rivers and inlets of temperate regions. Specially though it may appear to exist everywhere in a temperate zone it is not found on the western coast of North America. The reason for this is that in this region there isn't any sea suitable for its spawning. It was quite natural, therefore, that though on occasions full grown *Unagi* were transferred to the west from the east satisfactory results were not attained. Even in our country though *Unagi* were on occasions disembogued in Yamagata prefecture there were no results. This is due to the fact that there is no suitable spawning grounds for the *Unagi* in the Japan Sea.

There are various varieties of *Unagi* found in the world but identifying them involves extreme difficulties. Consequently it is not yet definitely determined as to how many species there are. Upon careful consideration it may be said that there is but one species with several varieties. Of the *Unagi* usually eaten in our country there is but one species and upon closer examination one can distinguish several varieties of this particular group. Among dealers of the *Unagi* special identification method is applied but this method differs slightly with individuals.

As a rule a fish invariably carries eggs in its body but this is not true with the *Unagi*. Only in extremely rare cases does one find this to be so. Accordingly various conjectures have been made both in our country and in the European countries as to how the *Unagi* emerge. In the European countries it was thought that they were produced from dew-drops, from clay, from soil, from the old bodies of *Unagi* from reptiles, or from fish of the mullet species: but all of these are mere imaginary suppositions.

According to Dr. Johannes Schmidt of Denmark who has studied the subject for over twenty years both the European *Unagi* and the *Unagi* of the eastern coast of America are spawned in the deep sea north of Cuba. The hatched eels which resemble thin, white willow leaves then rise to the surface and float northward with the currents of the Gulf Stream. Approaching the Bermuda Islands, those which float off in the direction of Europe, branch to the right and advance eastward. After three years they reach the shores of

集精集をすら見ない位である。しかしその頃の魚は脂肪も濃厚で、香味共に優秀である。夏の土用にウナギをたべるのは、平賀源内の意傳が、恰も人体に脂肪を必要とする季節にあてはまる所から、土用の丑の日にウナギを喰食する習慣となつたまでである。實は萬葉時代から夏やせに「うなぎとりくはせし」といはれてゐるのである。

徳川時代から、江戸前のウナギが最美味とせられてはゐるが、天然鰻は岡山の兒島灣とか雲州産も有名であり、現代では、天産の魚位では需要がおツつかないので、至るところで養鰻業が起り、愛知、静岡方面は特に盛んである。即ち食堂式の鰻井の魚は殆んどそれがあてられてゐる。注文すると、すぐ出して來るのは便利ではあるが、調理に無理があるので、本當の美味は失はれてゐる。今でも注文してから、一定時間を蒸したり焼いたりするのに費して、出して來たのには、相當の香味を著するのである。

いひ避れたが、聖書の申命記と外にもあるが、ウナギには鱗がないとされてゐた爲に、「ひれと鱗とあひざるものは、汝等これを食ふべからず、これは汝等に向けられたるものなり」とされてゐたが、魚學によると、鱗は皮下に埋没してゐることドジョウと同じく、決して無鱗ではないから、聖書を信仰するものも安心して石上るがよろしい。こゝに宗教と科學との一致を示した點がうれしい。

支那では、この魚に似た鱈魚を賣ぎ、我邦でも、太平洋沿岸では鈍子以北、日本海沿岸では富山以北になると、このうまい鰻は少くなつて、ヤマメウナギが多くなる。味は似てゐるが、一種の臭氣が觸ひしてゐる。この魚は清流まで潮上して、大きな底石をとりつけて、楕圓形に何十百となく集つて交尾産卵するのを見るし、瀧の飛深のかゝるところの岩壁に、ヒルの如くに澤山の魚が吸ついて潮上する映畫を見たことがある。繪畫や彫刻にある鯉の漣のぼりは實地にこそ見ないが瀧のウナギのぼりは間違なく斯くして見られる。ウナギはどこまで、吾等を迷はすことか。

姫路市立美術館 研究紀要 第13号

平成25(2013)年3月発行

発 行 姫路市立美術館
兵庫県姫路市本町68-25
tel.079-222-2288

印 刷 所 小野高速印刷株式会社
姫路市平野町62