


監修 和田三造先生

著者 大野麥風先生



第一輯ノ七

「メバル」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 谷崎潤一郎先生

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

正 木 直 彦 先生

岡 田 彌 一 郎 先生

結 城 素 明 先生

小 杉 放 庵 先生

石 井 柏 亭 先生

小 川 芋 錢 先生

村 上 華 岳 先生

飛 田 周 山 先生

林 重 義 先生

西 村 新 先生

## メ バ ル

理 學 博 士 田 中 茂 穂

廣い意味で考へられるメバル類と云ふものを大別して、狹義のメバル類、カサゴ類、オニカサゴ類、オコゼ類の四類とし、是等の各々がそれ／＼數種を含んでゐる。

是等の内で、メバル類殊にメバルが最も溫和な顔付をしてゐる。凡そメバル類はカサゴ類でもオニカサゴ類でも、またオコゼ類でも頭の諸所から鋭い棘を深淵に突出してゐるので、是を素手で掴むのは危険であるし、此の爲め多少恐ろしい顔付をしてゐるが狹義のメバル類は是等の棘の發達が悪く、餘程滑らかに見えるものである。

狹義のメバル類は日本に凡そ十五種位あるが、カサゴ類に近い五種位のものを含めると二十種位になる。何れも種類によつて温い海に居るものと、寒い海に居るものがあるから、是等の魚の漁獲せられる程度を見ると、その住所の水温が暖いか寒いかと云ふことを察知することが出来る。

メバルと云ふ種類は温帯部のもので、鹿児島から北海道小樽附近へまで分布してゐて、斑紋は爰に畫となつて現はしたのでよくわかる通り、特別な模様となつてゐるが、其色合と體一般の色合とはその住む場所で色々と變つて移り行きの状態を現はしてゐるものもあつて、明らかに區別が付けられない。それでも大體に、黒い色の多いクロメバル、金色をしてゐるキンメバル、朱色をしてゐるアカメバルの三型が最も自立つものである。

爰に擧げた畫はアカメバルと云ふ一つの型である。

爰に一寸注意することは神戸附近でアカメバルと云ふのは此の型のことでなく、カサゴのことである。

メバルと云ふ名稱は相當廣く用ひられてゐて、此の魚を他の名稱で言つてゐる處は少ない。それでも富山ではモバチメと言ふが、その意味は藻の間に居るハチメ類と云ふことで、よく此の魚の習性を現はしてゐる。つまり海岸に多いもので、

従つて美味の原因の一部分も爰にあるのである。處によつては、モウオとも云ふが是も前と同様の意味である。ただモバチメやモウオと云ふ言葉はメバルだけでなく、他の近似種、例へばタケノコメバルなどををも含めて用ひられることがある。

凡てメバル類は皆、胎生であるから、親のような體で生れ出るものであるが、卵から僅かに發達して後に生み出されるから、多くの人は胎生と云ふことには氣付かないが、その卵の熟したのを見ると、それに眼のあるのが見えるから、普通の鰻卵と違ふことがすぐわかる。従つて母體內にある卵數はツミタナゴのように數十尾でなく、數千個以上の多數に達する。

春の四五月に六センチメートル（約二寸）位の幼魚を灣内で深淵に漁獲する、此時の色合は淡い桃色で赤味が少ない。それは淺い處にある藻の中に生活してゐる爲である。

夏稍や美味であるが、これに近いモヨよりは劣つてゐる。それでも煮付けると一寸うま／＼食べられる。鹽焼としてもいい。

## め ば る

上 田 尙

わたつ海の底にてなにを見てありし つゞらなる目のいとほしき魚

メバルは文字通り目張るので、深海魚に似て、魚體に比して、大きく圓らな、そしてからやかしい明眸の持主である。瀬戸内海で秋の末から晩春にかけてとれるのは、キンメバル、クロメバルが多く、體長大きくして六七寸、胴がぶつくら張つて、キンの方には、地色の黄味がかった横に數條の茶黒の斑紋が現はれ見える。

釣としては、その頃には、他の魚が思はしくないと、あの目ざといところの色々考へさせられるので、廣島や吳方面

# THE MEBARU

*Sebastes inermis*, a kind of rockfish.

In a wide sense the *mebaru* may be divided into four groups, the *mebaru*, the *kasago*, the *oni-kasago*, and the *okoze*, and each of these groups includes several different kinds.

The true *mebaru* has the mildest expression of all of them. From the heads of the fishes of all four groups project many spikes, which will pierce the naked hand and which give a more or less terrible appearance, but the spikes are poorly developed on the true *mebaru*, giving it a rather smooth appearance.

There are about fifteen different kinds of *mebaru* in Japan, and if some five similar fishes of the *kasago* group be added, the number may be brought up to about twenty. Since the different kinds are partial to different temperatures, the warmth of the water where they are caught can be judged by the predominance of any one kind in a catch.

The *mebaru* like temperate waters and are found from Kagoshima to Otaru in Hokkaido. Their markings, as shown in the picture, are of a peculiar design, but since the color of the spots and general body color change with the habitat, clear distinctions are difficult. Still the blackish *kuro-mebaru*, the golden *kin-mebaru* and the red *aka-mebaru* are in general distinct and recognizable types.

The *mebaru* here illustrated is of the last-named type. It should be noted that the fish called *aka-mebaru* in the Kobe district is not of this type, but a *kasago*.

The name *mebaru* is widely used, and there are but few places where this fish is given a different name. In Toyama it is called *mobachime*, a name which means the seaweed *hachime* and shows well the habits of the *mebaru*. In a word, they live near the shores of the sea, and this accounts in part for their deliciousness. In some places they are called *mo-uo* (seaweed fish). This

のアマチユアが、最も禮讃する。島かげの岬端に小舟をよせて、繊細な竿、精強なテラス、海老の餌を厳選して、底礁のあの穴、このかげと探りあて、微妙な糸の張り、竿さきの震動に、それと合せて釣出す技巧を競ふのである。

紀淡海峡の島かげでは、舟を横にとめて、なまのシラスを撒いて、二間から二半の竿に、それ以上の長い糸をつけて打出し、それをゆるく軽く揺らせて魚を誘ふ。異人<sup>イナ</sup>の舟にアマチユアが乗合せて、のたりくの春の海をたぐえる。

若狭湾沿岸では、方言メバチといつて、春の雪が餌のイカバをさす指さきに消え入るやうな夕まぐれに、港の波止さきや、突角から竿をうち出して、ひとり背を丸めてしやがみ込む。或は春のひと日を辨當腰に、荒磯傳ひに竿を打返し、足に任せて、どこまでも傾く日ざしを惜みつつ釣つて行くものがある。

所によつては、潮の夜寒を防波堤に舟をよせて、漁燈の光りに浮上つて、ビシ／＼水面をはねる魚の群れを、短い竿でせつせと釣上げたり、堤の上からは幽かに蒼い螢のやうにあちこちと潮に明滅する魚をねらつたりもする。冬春の沖合では白晝時化の直後の濁りに、數々の暗礁を白色の擬餌やイカナゴの餌をおろして、軽く上下しつゝ引きあげたり、中には池エドを底まきして、魚を集めて、その水面潮につれてこき釣をして、次々と磯を移動して見たり、鳴門の渦のなごみを三四十尋深く釣さぐつたりもするのは、メバルなればこそである。

玄海灘や朝鮮近海の荒磯にも、相當産する魚で、さる潜水夫が、特殊な潜水機で三十數尋を潜つてゐる折、急に太陽が雲に遮ぎられた様にくらくなつたので、不思議がつて、信號して浮上つて見ると、それはメバルの大群が中途を浮游してゐるのだつた。そこで大きな風呂敷網を以て、底の方から掬ふやうに漁獲したといふのである。

寒中には、淡泊な中に一段と滋味が加はり、煮つけなどは特に旨いが、前にいつたやうな活けものは、美食家や料亭に求められて、一般家庭には、ちよつと口に入らなくなつて來た。神戸のNと言ふ老船長は、大のメバル好きで、その頃になると、わざわざ明石から淡路の岩屋に渡つて、その活魚を買つて來て賞味するそふである。

---

# Art Portfolio

OF

## Familiar Fishes

OF

## Nippon

VOL. 1 NO. 7

### MEBARU (Rockfish)

---

*Supervisor* Sanzo Wada

*Artist* Bakufu Ohno

*Explanation* Shigeho Tanaka

*Interpretation* Sho Ueda

*Translation* Glenn W. Shaw

FEBRUARY 1938

name, however, is not limited to the *mebaru* but is used to designate other related fishes, such as the *takenoko-mebaru*.

All of the *mebaru* are viviparous, but since the young are born very soon after developing from the ova, most people do not realize this. A glance at the eyes in what might be mistaken for an egg, however, shows that they are really small fish. The female's eggs are not limited to tens as in the *umitanago*, but number thousands.

In April and May the fishermen make large hauls of young *mebaru* about six centimeters long in the bays. At that time they are pinkish, with very little red on them. This is because they have been living in the seaweed in shallow waters.

They are rather delicious in the summer but not equal to the related *moyo*. Still, when boiled hard, they are not to be despised. And they are not bad when broiled with salt.

「ルバメ」脱骨集種類魚本日大	
製版所	西宮書院
印刷所	西宮印刷所
製版人	小西初男
製版人数	品川清臣
昭和十五年三月二十五日印刷	
昭和十五年三月二十五日發行	

監修 和田三造先生  
 著者 大野麥風先生

大日本魚類志集 に記

第一輯 / 八

「フナ」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 谷崎潤一郎先生  
 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

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

フナは中央亞細亞を原産地とし、こゝから諸方へ廣く分布したものであるが、我國へも早く分布するに至つたものである。

此フナは種々の形と色合とを現はしてゐる爲め、古來數種に分けられたけれども、よく驗べるとたゞ一種のものゝ變化してゐる結果に過ぎないのである。

斯様な譯で、色々區別は出来るが、さてそうかと言つて判然と區別の付くものではなく、移り行きの中間形と考ふべき色々な型のものもあるが、大体、二つの形にわけることが出来て、日本内地や北海道に居るものは体幅（實際は体高と言ふべきであるが、普通にはさうは言はない）が割合に狭いのである。然るに樺太、北支那、歐洲に居るものは著しく体幅が廣い。

日本の内地に居るものでも体幅ばかりでなく、体形にも色々あるが、大別してマルブナとヒラブナとする。これは言葉の示す通り、丸味の強いものと平べたくなつたものとの區別である。爰に圖に擧げたのはマフナと稱するもので、是は大阪方面の稱呼であつて、前記のマルブナに當るもので、同地方ではヒラブナに當るものをヘラブナと言つてゐる。

この外にギンブナとキンブナと言ふ言葉があるが、前者は大體ヒラブナに、後者は大體マルブナに當つてゐるが、必ずしもさうではなく、多少反對になつてゐることもある。

ギンブナは言葉の示す通り銀灰色で、泥地に住み、キンブナは美しい黄金色で砂地に住んで居る。その地底の性質から推察の出来る通り、ギンブナは激した止水に多く、キンブナは多少流れのある地方に居る。是等兩者は大體その住む場所が違つてゐる筈であるが、多少互に混合し、時によるとキンブナがギンブナに、また是と反對にギンブナがキンブナに變

はるものであるが、色合以外ではさう急速に形などの變はることはないようである。

マフナとヘラブナとを較べると、其形から推察の出来る通り、前者よりも後者が側腹で、釣師からもヒラブナの方が釣方が六つかしい爲め面白い釣が出来ると言つて喜ばれる。味もヘラブナの方がうまい。

面白いことにはフナには雄が無いと言はれることであるが、實際には雄もあつて、ただ雌よりも著しく小さく、産卵期には雌の方が多く漁獲せられる爲めに、斯様な傳説が流行するのである。是に近いコイよりも頗る多く、殆ど「川の中の虱」のようなもので、往々にして川一杯に繁殖してゐることがある。

外國ではコイとフナの雜種があると言はれるが、我國では殆ど斯様なものを見たことが無い。豊橋の水産試験場で松井佳一博士が此雜種を作られたことがあるが、是はコイ位の大きさに達するものである。

フナは河魚としては中々にうまいが、細作りと言ふ一種の刺身に鹽を蒸したその卵をまぶしたものを珍重する。是を「フナの子付け」と言つてゐる。

わが淡水魚の中で、最も廣く知られてゐるのはフナであらう。村はづれの小池、城の濠あと、土砂取場の穴づぼこ、潮のさし込むクリク、山の堤、河川湖沼、この魚を見ない所は先づない。繁殖力は旺盛で悪水毒水にも、他の魚よりも抵抗が強く、やさしい習性は、小學生や小僧さん、ルンペンやかじだしのひげ男の竿にも親しみ易い。

それでゐて、所によると、形態體色から動作習性までが、多少異なるのがあり、随つて釣る上にも、奥技の究めつくし難いものがある。「釣は鯛に始まつて、鯛におはる」といふのも、こゝから出たものではなからか。

# THE FUNA

The Crucian, known to science as *Carassius Carassius* and sometimes called the German or Prussian Carp.

From its original home in central Asia, the crucian spread widely in all directions and was early brought to Japan. Since it develops various shapes and colors, it has always been divided into several different kinds, but careful study shows that they are all one.

Since this one kind differs so much, various distinctions may be made, but no definite characteristic for classification can be found. There are various forms that may be called transitional, but speaking in general crucians may be divided into two sorts. Those found in Japan in the main island and Hokkaido have no great breadth ("height" might be a better word, though it is not used). But those of Saghalien, North China and Europe are extremely broad.

The *funa* of Japan differ not only in breadth, but in shape as well and may be roughly classified as *marubuna* and *hirabuna*. As these names show, they mark a distinction between those that have considerable roundness and those that are rather flat. The fish here pictured is called *mafuna*, a name used in the Osaka district, where for the flattish *hirabuna*, the name *herabuna* is used.

Besides these, there are the names *ginbuna* (silver crucian) and *kinbuna* (golden crucian). The *ginbuna* are usually of the flat kind, whereas the *kinbuna* are usually of the round sort, though this distinction does not necessarily hold and the case may be the other way round.

The *ginbuna*, as the name shows, are usually a silvery gray, and they live in muddy places. The *kinbuna* are a beautiful golden color and live where there is sand. As may be inferred by the nature of the bottom, the *ginbuna* are more plentiful in stagnant water and the *kinbuna* in water that flows a little. They should naturally be found in different places but mix more or less, and sometimes one kind changes into the other in color, but there would seem

淡水魚の本場の琵琶湖では、漁獲の上に、ゲンゴロ、ニゴロ、ヘラ、ヒワラ、カンヅ、イオ、ブリなどに區別される、ゲンゴロ、ニゴロは釣るには至難とせられ、ヘラもこの系統に屬する。近畿地方では、ソリ、カタナイなど、方言して久しくこのヘラを養殖し、發育が早いので、釣盗人もこの魚のみは釣れないから、手出しが出来ないものとして、安心してゐたのを、こゝ二十數年の間に、大阪の代表的な釣技とまで、その巧智的な妙境が拓かれ、釣池も近府縣に及び、現在では、東都の釣堀用として、年々數千貫を、大阪から空輸して居り、本場の琵琶湖の内湖でも、天然産のヘラにまで、その進境を見るに至つてゐる。ゲンゴロの征服もあまり遠くはあまい。

このゲンゴロやヘラに對して在來どこにも育つフナを總稱して、マフナ(真鯛)といつてゐる。北は北海道中部の河川沼澤にも産してゐるがそれで、釣技も獨特なものが發達してゐる。琉球諸島では、地形上少ないが、同方面では、産後の榮養恢復によいとして、藥物的に需要せられ、高價なことは、全國第一であらう。

支那では、鯛とも書くが、一般には魚桶に即ち、即ちチユイと呼んでゐて、上海南京方面のクリックなどにゐるのは、わかヘラに類するのが多く見うけられ、肉の中に鯉のやうな小骨があつて、たべると舌に障るが、釣には、ヘラよりも容易である。

フナの風味はつくり即ちさしみでたべると、ゲンゴロ系よりも、マフナ系のがうまく、マフナの中でも、淺春の頃の肉のやゝ赤味を帯びたヒワラ(緋腹)が、私は好きである。フナ全體から云ふと、養鯛が何にしても美味な季節であるが、近畿地方では、肉が軟く且味の落ちてゐる夏季に、川魚料理として、そのつくりを推奨してゐるのも妙である。

麥風畫伯と相識つたのは、フナの繪からで、淡彩の中に、その色調鮮光をたゞよはせ、雄寂閑雅な環境に、その生態を躍如たらしめてゐるところが、獨特の畫風を表現してゐる。爾來いく星霜、その筆致千變萬化、つひにこの畫集となつて全魚類に、その至藝至能を傾盡せらるゝに至り、一釣徒としての私が、解説に筆を汚すのも、鯛の機縁によるのである。

**Art Portfolio**  
 OF  
**Familiar Fishes**  
 OF  
**Nippon**  
**VOL. 1 NO. 8**  
**FUNA (Crucian)**

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

MARCH 1938

to be no quick change in shape.

As might be supposed by their shapes, the *herabuna* are smarter than the *mafuna*, and anglers find them more difficult to catch and more interesting. They have a better flavor, too.

An amusing popular belief has it that there are no male crucians. The truth is that the males are simply much fewer in number than the females. Such a belief has become general because many more females are caught in the spawning season. They are so much more abundant than the related carp that the expression "river lice" is almost appropriate, and they often fairly spawn the rivers full.

It is said that in foreign countries, there are crosses between the crucian and the carp, but in Japan such hybrids are virtually non-existent, Dr. Matsui Kaichi has succeeded in producing such a cross-breed at the Toyohashi Fisheries Experiment Station, and it attains about the size of the carp.

For a river fish, the crucian is very good eating. Cut into fine strips raw and covered with its own eggs steamed, it is highly prized. The dish thus prepared is called *funa no kozuke*.

「ナフ」説解集 魚類 日本 日大	
發行所	西宮書院
印刷所	西宮市西宮町九〇番地 西宮印刷所
製版所	西宮市西宮町九〇番地 西宮印刷所
發行人	小西初男
編輯人	品川清臣
昭和十三年五月十五日印刷	昭和十三年五月二十日發行
昭和十三年三月三十一日	昭和十三年三月三十一日



監修 和田三造先生

著者 大野麥風先生

# 大日本魚類志集

第一輯ノ九

## 「カワハギ」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 谷崎潤一郎先生

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

正木直彦先生

岡田彌一郎先生

結城素明先生

小杉放庵先生

石井柏亭先生

小川芋銭先生

村上華岳先生

飛田肩山先生

林重義先生

西村新先生

## カワハギ

理學博士 田 中 茂 總

東京附近でカワハギ、大阪、四國、九州で廣くハゲと言ふのはそのざら／＼した皮を剥いで食べるためである。我が國ではカワハギ類は十二種位あるが、その外六種位ある處のニザダイ類をも此類の中へ入れて言つてゐる。何れも前記のように特別の處置をして料理する爲めである。是等の内、カワハギ類に屬するカワハギとウマズラと、それへニザダイを加へた三種を普通にカワハギとして食用にする場合が多い。此内でもカワハギが最も美味で、他の二種はその味が稍や劣つてゐる。

是等三種のカワハギは殆ど區別なく同一の稱呼で言つてゐる地方もあり、また、別々の名稱で言つて區別してゐる地方もある。區別しないで言ふ場合でも、ニザダイだけを別稱で言つてゐる地方もある。

同一の名稱で言つてゐる地方を擧げて見ると、神奈川縣野島でケバチ、千葉縣勝浦でゲンバ、静岡縣靜浦でハズ、全縣伊東でギツバ、福島縣小名瀨でヤマモ、仙臺でギハギ、新潟や山形縣鶴岡や舞鶴でコグリ、香川縣庵治<sup>アヂ</sup>や伊豆國や石川縣輪島でバクチ、熱田でスプタ、山口縣萩でメイボ、石川縣懸<sup>カケ</sup>鼻でメンボ、新潟縣能生<sup>ノボ</sup>でコオモリ、大阪府岸和田でコオベ、福岡でコオムキ、熊本でコンノオ、鹿児島でツノコと言ふ。

三種を區別する處ではカワハギを舞鶴でカクコグリ、明石でマルハゲ、山口縣牛島でモチハゲなどと言ひ、ウマズラを神奈川縣三崎でウマズラ、和歌山縣田邊でナガハゲ、萩でオキメイボ、大分縣佐伯でオキハゲなどと言ひ、ニザダイを神奈川縣三崎でコガ又はサンノジ、千葉縣高島でシゲシロオ又はクサンボオ、三重縣濱島でサンハゲ、高知でクロハゲ、廣島でオキハゲと言ふ。オキハゲと言ふ場合にはこれとウマズラとを區別しないで此の名稱で言ふことがある。

爰に圖としたのはカワハギで、最も海岸に接近して生活し、その幼魚は灣内に群棲してゐる。口部が前方へ突出し、そ

の爲め口が頗る小さいが、貪食の性質を持つてゐるから、種々の水棲動物を呑み取つて食ふもので、よく釣師の餌を盗み取るし、その割に釣方としては面白くないが、案外、味が、ので殊に關西の人には喜ばれる。

カワハギは雌雄によつて區別のあることがあつて、雄の成長したものは背鰭の第二軟條が著しく緑のように延びてゐるが、雌では全く斯様な事は無い。幼魚では雄でも斯様に延びてはゐないようである。

雄では稀に第二ばかりではなく、第三も第四の軟條も延びてゐることがあるが、第一軟條の延びてゐることはない。大西の兩岸に居る一種では背鰭の第二でなく第一軟條のみが長く延び、雄だけの内に殊に成長したものに斯様なものがあるようである。夏美味で、殊に關西で喜ばれ、チリ料理の材料ともなるから、冬でも相當に美味である。

## かははぎ

上 田 尙

上方ではハゲと方言する。夏の半ば頃、瀬戸内海で釣してゐると、舟べりを菅笠大のクラゲが、フワリ／＼流れて行く。その筈うらめをめぐると、二三センチ位の黒ずんだハゲの稚魚が何百ともなく群れてゐる。クラゲの筈うらめを惱ます微生物をたべてゐるのである。

秋風が立そめると、それが早くも一二寸になつて、防波堤の捨て石や、淺つばの岩礁淺場などに移つて、初心の釣手を喜ばせ、晩秋には三四寸大になつて、深みに入り、潮のゆく底礁のうら手に群れて、われらの鉤にかゝる、あの小さいおつば口に、小鳥の雛の喙のやうな齒の上下で、巧に餌の小エビをふりとる。そこを釣手も餌を素早くのみ込ませて、鉤さきを齒の内側にかけて引き上げやうとする。那遣では、スマルといふ掛ばりて引つける。能率が良い。

阿波紀州の外海の荒磯からは、長い竿で岩礁の間を流して、尺大のウマヅラハギをかけて、リールで糸を伸したり、巻

# THE KAWAHAGI

*Monacanthus cirrhifer*, a kind of file-fish.

In Tokyo this fish is called *kawahagi* (hide-skinning) and in Osaka, Shikoku and Kyushu *hage* (peeling off). Both names come from the habit of removing the rough skin before using the fish for food.

There are some twelve different kinds of *kawahagi* in Japan, but there are, besides about six different kinds of *nizadai* (*Xesurus scalprum*) included with them. This is because they all must be skinned for eating. These two related fishes and one more, the *umazura* (*Cantherines unicolor*) are usually all bunched together as *kawahagi* for the table. The true *kawahagi* is better eating than the other two.

All three of them are called *kawahagi* in some parts of the country, while in other parts they are carefully discriminated and given different names. In some places only the *nizadai* is given a distinguishing name.

The one name given all three of them varies greatly in different places: at Nojima in Kanagawa prefecture it is *gebachi*, at Katsuura in Chiba prefecture *genpa*, at Shizuura in Shizuota prefecture *hazu*, at Ito in the same prefecture *gippa*, at Onahama in Fukushima *yamao*, in Sendai *gihagi*, in Niigata, at Tsuruoka in Yamagata prefecture and at Maizuru *koguri*, at Aji in Kagawa prefecture, in Izu and at Wajima in Ishikawa prefecture *bakuchi*, in Atsuta prefecture, at Hagi in Yamaguchi prefecture *meibo*, at Takasu in Ishikawa prefecture *menpo*, at Noo in Niigata prefecture *kobe*, in Fukuoka *kōmuki*, at Kumamoto *komū*, at Kagoshima *tsunoko*.

In districts where they distinguish between the three kinds, the *kawahagi* is called *kakukoguri* in Maizuru, *maruhagi* at Akashi, and *mochihage* at Ushijima in Yamaguchi prefecture: the *umazura* is called *umazura* at Mishima in Kanagawa prefecture, *nagahage* at Tanabe in Wakayama prefecture, *ohimeibo* in Hagi, and *okihage* at Saeki in Oita prefecture; and the *nizadai* is called *koza* or *sanoji* at Mizaki in Kanazawa prefecture, *shigejiro* or *kusanbō* at Takashima in Chiba prefecture, *saihage* at Hamashima in Mie prefecture, *kurohage* in Kochi and *okihage* in Hiroshima. Sometimes the name

込んだりして釣よせる。これは夏秋の磯の竿釣に書入れられた快技の一つでもある。

カワハギには色々あり、方言も澤山あるが、われ等の口にもよく入り、よく釣れるのは、この二種が代表的なもので、  
關西では、前者をマルハゲ、後者をナガハゲで、大抵は分る。

カワハギは、漢字で魚へんに毒の字をあてるが、我邦には有毒なものはない。皮をはいで色々なものに調理する。一寸  
アグを思はせる美味である。アグの中毒を恐れる人で、その味にあこがれるものには、よろしくカワハギをと、お勧めし  
たい。

ナガよりもマルの方が遙に美味で、その新鮮な大形のは、第一に刺身殊にネづくりがい。次に酢のもの、寒くなると  
チリ鍋に、いかにも捨て難いものがある。煮つけると、頭部の骨の間からも、ころりとした肉が出て来て、しこくとす  
るのがうまい。

肝臓俗にいふキモは、脂肪が頗る濃厚で、味噌汁によく、またあれを甘辛く煮て、よくすりつぶして、豆腐のかす即ち  
おからにまぶして、煎りあげたのもわるくはない。

三十年ばかり前までは、今晚もバクチウチの着付かと、店の小僧さんにも馬鹿にされたこの魚も、いつしか關東だき屋  
の特別料理扱にされたり、料亭のチリ鍋のお仲間入にまで出世して、アグの七分の美味があるといふので、「アグ七」の  
愛稱さえ生れて来たのである。

げす魚、安うをと、久しくさげすまれた魚で、こゝまではやし立てたい魚は次々といくらでも出て来るのには、うれし  
い氣も起るが、市場價值が高まると、すぐ濫獲虐獲で、魚族が忽ち激減して、のんびり釣るところが、日常のお物菜にも  
手に入りかねるやうになるのが、またうら淋しくもある。

**Art Portfolio**  
**OF**  
**Familiar Fishes**  
**OF**  
**Nippon**

**VOL. 1 NO. 9**  
**KAWAHAGI (File-Fish)**

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

APRIL 1938

*ohihage* is used without any intention to distinguish the *umazura* from the others'.

The fish here pictured is the *kawahagi*. It lives very near the shores, and the young swim in schools in the bays. The mouth is at the point of a narrow projection of the head and very small. A voracious eater, the *kawahagi* nibbles off all sorts of marine animal life and is a great thief of fisherman's bait. Consequently it is not very good fishing, but it is surprisingly good eating, and the people of Kansai are especially fond of it.

The males differ from the females in the possession of a long threadlike extension of the second soft ray of the dorsal fin, never found in the females. The young fish do not seem to have it even in the males.

Rarely in the males, the third or even the fourth soft ray grows into such a thread, but the first never does. In a kind of file-fish living near the shores on both sides of the Atlantic, only the first soft ray of the dorsal fin grows long, and this only on some of the males.

The *kawahagi* is delicious in summer, and a great favorite in Kansai. And it is not bad boiled in winter.

製 複 許 不		「ギハハクメ」説 解 集 魚 類 本 日 大	
製 刷 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号	製 刷 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号
製 版 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号	製 版 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号
製 紙 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号	製 紙 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号
製 釘 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号	製 釘 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号
製 糸 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号	製 糸 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号
製 紙 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号	製 紙 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号
製 紙 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号	製 紙 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号
製 紙 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号	製 紙 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号
製 紙 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号	製 紙 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号
製 紙 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号	製 紙 所	西 京 市 本 町 四 丁目 二 番 一 号

監修 和田三造先生  
著者 大野麥風先生

# 大日本魚類全集

第一輯ノ十

## 「ニシマス」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 谷崎潤一郎先生  
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  
正 木直彦先生  
岡田彌一郎先生  
結城素明先生  
小杉放庵先生  
石井柏亭先生  
小川寺錢先生  
村上華岳先生  
飛田周山先生  
林重義先生  
西村新先生

## ニジマス

理學博士 田 中 茂 穂

ニジマスと云ふのは我國のものでなく、米國から輸入移殖したもので、彼地で「虹の様に美しいマス」と云ふ意味で言つてゐるものである。幼時では現はれてないが、成長すると体側に一つの幅の廣い赤色の縦帯が著しく見へるので、これは虹とは違ふが、虹の中の赤色のやうに目立つとの考へから、ニジマスの名稱が出たことと思はれる。

此魚は米國西岸の山間部に居るもので、稀ではあるが、アラスカへも分布してゐる。種々の形のものがあつて、習性や食味にも多少の相違があるようであるが、我國へ輸入したものは諸地方のもので、従つて同一の形のものでないようである。また、我國のマス（北海道東部のマス又はホンマスは本種ではなくセツパリマスのことである。）に頗る近いものであるから、色合は著しく違つてはゐるが、習性が似てゐて、往々兩者間の雜種も出来るのである。

私の獨自の考へではマスとニジマスとは別種でなく、同一種のもので、たゞ形の著しく違つてゐるものに過ぎないのである。マスと同様に淡水だけでも生活し、また一旦海へ降つて生長し、産卵のため溯河するものである。

ニジマスと殆ど同時に度々米國から輸入移殖したものにカワマスと云ふものがあるが、是はイワナに近いもので、兩者の間に雜種が出来るから、色合は著しく違つてはゐるが、此の二つは同一種と考へてゐる人が、私ばかりでなく我國にも多い。

ニジマスの輸入移殖は最近十余年間に於て最も流行してゐるが、初めて我國へ輸入したのは稍々古く、明治十年（西曆一千八百七十七年）に米國カリフォルニア州から福島縣猪苗代湖へ移殖したのであるが、さてそれがこの州の何れの地方のものであつたかは明かでない。

ニジマスとカワマスを較べて見ると、前者は後者よりも暖水にも堪へるから、我國では四國や九州でも移殖してゐる

只今では未だ官廳の仕事である場合が多く、眞に河川へ放流することは割合に少ないが、追々に各地の河川で生活し、職漁者や遊漁者の欲する處のものとなるのであらうが、何分にも普通のマスよりは稍々不味であるから、我國人の嗜好にピッタリと適するようになるかは斷言が出来ない。然し西洋人の食慾を唆る場合が多く、また西洋人の釣魚慾をも満足せしめるから、是等の外人の頻繁に往復する地方では相當に好成績を擧げることが出来ようと思ふ。

何と言つてもよく釣<sup>釣</sup>へかゝり、その大きい体で釣<sup>釣</sup>籠を強く引くし、殊にその美しい色合などは一部分の遊漁者の垂涎する標的であることは疑ふ余地がない。

## 虹

## 鱒

## 上

## 田

## 尙

わが天然産のマス類は、色々な影響で、各山間の湖水や溪流から年々減少して來るのに對して、マスの中でも存外高い水温にも耐え、海にも下らず、發育のよい輸入系のニジマス（原名レンボート、トラウト）カワマス（原名アルック、トラウト）の養殖が奨励普及されて、今までマス類のみなかつた溪流にも放流され、冷たい水の池中養殖などで、相當な成果をあげてゐるのが、わが中北部ではそこかしこに見られるに至つた。

ニジマスは、文字通り、側面が七彩にばかされた中に、點在する無数の暗褐色に近い斑点が加はり、すみきつた溪流を數十百と群れて活躍するのは、見るからに美しく、大は尺四五寸、重量にして八九百匁となる。

關西では、東海道線醒ヶ井の滋賀縣水産試験場直營にかゝる養鱒場の溪流で、色々なマスを孵化養殖してゐるが、ニジマスがよく目立つ。適温は攝氏十二三度であるが、子から孫、つゞいて四世五世となると、十八九度はおろか、二十二三度までは棲息できるらしい。少くもマス類の中で、いかに普及性のあるかを實証されてゐる。

# THE NIJMASU

*Salmo iridens*, the rainbow trout

The *nijmasu* is not native to Japan but was introduced from America, where its beauty won it the name "rainbow trout." When the fish is full grown, a wide band of red becomes prominent along its sides, and though the band does not look like a rainbow, its bright prominence like that of the red stripe in the rainbow, may have suggested the name.

Its home is in the mountainous western coast regions of America, where it is found as far north as Alaska. It varies in shape and seems to differ more or less in habit and flavor, and those in Japan, which were brought in from different localities, are not uniform. Furthermore the masu (*Salmo milktschitsch*) of our country (the *masu* or *honmasu* of Hokkaido are not of the same species but are *seppari masu* or *Salmo gorbusha*), being very closely related to them, resemble them in habits though not in color, and hybrids are very common among them.

It is my personal opinion that the *masu* and *nijmasu* are one and the same species, only varying greatly in shape. They both live only in fresh water or after going down to the sea for a time to develop, reascend the rivers to lay their eggs.

The *kawamasu* or brook trout (*Salvelinus fontinalis*) was imported into Japan at about the same time as the rainbow trout. This fish greatly resembles the Japanese *iwana* and, since they produce hybrids, there are many people in this country besides myself who consider them the same species despite their difference of color.

The importation of rainbow trout has been most plentiful during the last ten years or more, but they were first brought to Japan in 1877, coming from California to Lake Inawashiro in Fukushima prefecture, but just where in California they came from is not known.

The rainbow trout can stand warmer water than the brook trout and has been naturalized even in Shikoku and Kyushu. The work of introduction has so far been mostly in the hands of officials and but few streams have

晩春初夏の頃、若葉に映える日光の溪流の瀬つぼから五六寸の幼魚が盛んに跳躍してゐるのを見ると、釣心勃然たるよりも、彼女たちがいかにわが世の春をたのしげに送る平和のひと時も、心なき人たちにみださせたくないやうな氣持が先に立つ。

歐米人の最も好む釣はマス即ちトラウトで、これを賞味することも深い。色々な戦に似せた鮎ばり、その折々に適中するそれを數十百種の中から、あれかこれかとぬき出して、數十百金もするリール竿にとりつけて、溪流の石をとびく竿を打出す。流れる水面をピンくはねると、カバツと釣に飛かゝる。かゝるとニジマスは持によくはねる。リールで糸を巻よせる。危険と見るとまた伸ばす、すくひ取るまでの魚と人との戦ひに夢中である。

土曜の午後から一家揃つて、自動車で溪流深くドライブして、一夜を車内又はそこのキャンプ生活に、この釣を楽しむ早曉から竿を持出す。釣れた魚は調理して、水入らずのさうやかな食卓が開かれる。

この氣分は、わが溪流でも味へるのである。釣季節、魚の數や身長には制限をつけ、紳士の名譽にかけても、これを犯さないで、魚の保護繁殖の上にも心すべきである。

フライ、ポイル、色々に調理されるが、五月の戦の發生する頃は、いはゆるメイ、フライで、釣るにも味ぶにも特に好適である。たゞ鮎料理といさゝか異なるのは、純日本料理としては、吾々の舌を満足させるとは限らない。マスは不味だといふのは、多くはこの調理もがひから來る不満ではなからうか。醒ヶ井の奥の旗亭などで出して來るマス料理なんかは、環境もいゝが、味も洗練されてゐるらしい。

話は脱線するが、何魚に拘はらず、味がよければ釣つても見たくなる。若い奥様達の調理によつて賞味遊ばず魚ならば、ご主人も大ツびらで釣りにも出かけられる。淡水魚中には、さうした魚はいくらもないとすると、ニジマスなどは大に推奨してゐる一つである。

---

# Art Portfolio

O F

## Familiar Fishes

O F

## Nippon

VOL. 1 NO. 10

# NIJIMASU (Rainbow-Trout)

---

*Supervisor* Sanzo Wada

*Artist* Bakufu Ohno

*Explanation* Shigeho Tanaka

*Interpretation* Sho Ueda

*Translation* Glenn W. Shaw

MAY 1938

been stocked, but as more and more live fish are set loose in our rivers they will doubtless grow in popularity with professional and amateur fishermen. But since they seem to be a little less tasty than the ordinary *masu*, it is impossible to say whether they will exactly please the palate of our people or not. But since they appeal to the appetite of most foreigners and please them as game fish, they will doubtless give good returns in districts through which many foreigners pass.

Anyway since they bite readily and pull hard, and especially because of their beautiful coloring, they are sure to appeal to many amateur fishermen.

不詩題	
發行所	西宮市本町 西宮書院
印刷所	西宮市本町 電話五六一三番 小西印刷所
購人	小西初男
品名	川魚類 品川魚類
發行所	西宮市本町 電話五六一三番 西宮書院
發行所	西宮市本町 電話五六一三番 西宮書院



監修 和田三造先生  
著者 大野麥風先生

# 大日本魚類志集

第一輯ノ十一

## 「カレオ」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 谷崎潤一郎先生  
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

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

カ  
レ  
イ理  
學  
博  
士 田 中 茂 徳

關西、四國、九州ではカレと言つてヒラメの語はなく、ヒラメはオオグチカレ（大きい口を持つたカレの意）と言つて矢張りカレの一種と考へてゐる。東京、仙台、新潟などではヒラメと言ふ語があつて、關西方面のオオグチカレを言つてゐて、それ以外のは東京ではカレイと言ひ、新潟方面ではアサバと言つてゐる。東京でカレイと言ふのは凡そ二十種位あるが、單にカレイと言つてインガレイを言ふ場合が多いのは東京灣で取れる此魚を特に珍重するためである。しかし他地方ではインガレイを余り賞味しない。

爰に圖示したのはメイタガレイと言ふ一種のカレイであるが、地方によつては色々名稱が違つてゐる。それでも大阪や諸地方でもメイタと言ふ場合が多くなつて來た。關西、四國、九州、東北地方などでメダカガレ又はメダカガレイ、福島縣小名濱でフウジマ、仙台でキンジロ、新潟でミミガレ、新潟縣出雲崎でチクラガレ、新潟縣西頸城郡浦本でメクジリ、富山縣滑川でタバコガレ、石川縣七尾でホオシヨオ、全縣輪島でトンビガレ、福井縣三國でスズメガレ、舞鶴でマツバガレ、静岡縣靜浦でデメガレイ、同縣川崎町でメコブガレ、熱田でコオンガレ、山口縣小野田でメダマガレ、京都府久美濱でマツクサと言ふ。

兩眼は体の右側に着いてゐるが、稍々突出してゐるので、眼高とか出眼などの名稱が出るのである。眼のついてゐる体側の斑紋が雀の斑紋に稍々似てゐるのでスズメの名稱が出るのである。春鰯の着いてゐる附近が稍々臭味を持つてゐるのでマツバ、マツクサ、タバコなどの名稱が出るのである。四月から十月まで美味である。凡そカレイ類で東京や千葉以西に居るもので冬美味のものはない。フユガレと云ふのは冬枯れのことであるが、これをもじつて冬鱈と言つて、冬を最も不味の時期と關西の人は思つてゐる。東北地方やそれ以北では冬に美味となるカレイ類が多い。

眼の付いてゐる体側は黒ずんでゐて、斑紋を密布し、眼のない体側は白つぼくして全く斑紋がないが、稀には兩側とも白つぼくして斑紋のないものもあるし、また兩側とも黒つぼくして斑紋を密布してゐるものもある。是はその眼に異狀があつて光線の明暗の識別が不十分なためから出来るものである。

カレイ類の中には稀に兩眼が普通と違つて反對側につき、従つて斑紋のある側方も眼のある側方となつてゐるものがあるが、私の見た處では東北地方のカワガレイでこの異狀を見ただけであるが、その外にインガレイや、サメガレイにもあるらしいが、確證をえてゐない。

メイタガレイには上記のような異狀を見る事が出来るが、それでも体の左側に兩眼の着いてゐるのを見たことがない。

め  
い  
た  
か  
れ  
ひ

上 田 尙

私の今日までに釣つた経験のあるカレイは八九種であるが、このメイタガレイは、まだ釣にかゝつたことがない。釣の餌につかないのではあるまいが、あのつゞまじげな昔の花嫁のおつぼ口にも似た小さい口では、とても他の何の釣ばりにもかゝりにくいからだと諦めさせられる。

それが眼玉になると、おつぼ口に近く、蛙のやうに、ヒョッコリ飛出して、兩眼相寄つて目立つ。それが体形不相應にいかにもいたくしく見えるところから目痛の稱があるらしい。それは川魚のとガイが、眼縁が赤線で彩られてゐるので福知山線三田の武庫川上流では、血目と言ふやうなものかと思ふ。

体の表面は、うす黒茶の古代小紋のつややかな地肌が、どのカレイよりも、ふっくら盛上つてゐる。大なるも六七寸で

## THE KAREI

A kind of flatfish, known scientifically as *Pleuroichthys cornutus*.

In the Kansai, in Shikoku and Kyushu, this fish is called *kare*, and the word *hirame* is not used; the *hirame* is there known as *oguchigare* (big-mouthed *kare*) and is looked upon as one of the *kare*. In Tokyo, Sendai and Niigata, the word *hirame* is used to designate the *oguchigare* of the Kansai, and other flatfish are called *karei* in Tokyo and *asaba* in Niigata. There are twenty different kinds known in Tokyo as *karei*, but the unmodified name *karei* is usually used there for the *ishigare* (rock *karei*), because the *ishigare* caught in Tokyo Bay are especially prized. But in other places they are not greatly relished.

The flatfish here pictured are *meitigarei*, which are known by various names in different districts. But in Osaka and most other places, they have come to be generally known as *meita*. In the Kansai, in Shikoku, Kyushu and Tohoku, they are called *medakagare* or *medakagarei*, at Onahama in Fukushima prefecture *tsujima*, in Sendai *kinjiro*, in Niigata *mishigare*, at Izumozaki in Niigata prefecture *chikuragare*, at Uramoto in Nishi-kubiki country in the same prefecture *meahujiri*, at Namerikawa in Toyama prefecture *tabakogare*, at Nanao in Ishikawa prefecture *kosho*, at Wajima in the same prefecture *tonbigare*, in Mikuni in Fukui prefecture *suzumegare*, at Maizuru *matsubagare*, at Shizuura in Shizuoka prefecture *demegarei*, in Kawasaki-machi in the same prefecture *mejobugare*, at Atsuta *kosogare*, at Onoda in Yamaguchi prefecture *medamagare*, and at Kumihama in Kyoto prefecture *matsukusa*.

Both eyes are on the right side of the body, and their slight projection has given rise to such names as *medaka* (high-eyed) and *deme* (bulge-eyed). The name *suzume* (sparrow) comes from a slight resemblance to the markings of the sparrow found in the markings of the side of the fish the eyes are on. The slight odor in the region of the dorsal fin accounts for the names *matsuba* (pine-needle), *matsukusa* (pine-scent) and *tabako* (tobacco). Flatfish are most tasty from April to October. Virtually none found west of Tokyo and

あるが、その煮付は、淡泊な中に、えもいへない滋味があり、この点では、恐らくカレイ中の王者に位するものである。豊後の日出の城下がれひは、本名マヨガレイであるが、「鯛よりうまい」と賞せられる。五六月の頃、別府で口に入るが鯛自体の肉よりも、その真子即ち卵巢のまた若々しいのを煮付けたやうな旨さである。

メイタの煮付は、その肉質が濃密で、軟かくて、箸にかけても、とろけて落ちさうなのを口中に吸込む心地でたべるので、卵巢めいた舌の感觸がなくて、いかにも品位の高い物やさしい感じがある。さてこそ老人、婦人、病人向の料理にすら歓迎される。裏日本から春先に一夜ぼしにして来る松葉がれひは、やゝそれに似てゐるが、私は鮮魚のメイタの煮つけに軍配をあげたい。

釣をするなら、まづ家庭で歓迎さるゝ魚から、とは、私年来の主張であるが、まだこの魚のみは釣つて見られないのを遺憾としてゐる。おかげで、今も肴屋のはかりたべてゐる始末。

さてこの扁平な底魚を繪にして、その生態をいかに藝術的に表現されるかを見るのも興深いもので、演説會場のはねあつとに、ぬぎ捨てられた草履ほど、底にまきさがした魚の群れを質寫するところに、畫伯の筆致の極美を知り、版畫の真髓にふれるのがうれしい。

魚の兩側のひれをひらめかせて砂にもぐる。しかも兩ひれのさきが砂から顕現し、特徴の目玉がいきくと飛出して、「われこゝに生きてゐる」といふ表現に、製作上の苦心も思ひやられる。

やまうどのかろくなれるをこゝに知る けふもめいたの煮付はしといふ

---

**Art Portfolio**  
**OF**  
**Familiar Fishes**  
**OF**  
**Nippon**  
**VOL. 1 NO. 11**  
**KAREI (Halibut)**

---

*Supervisor*      **Sanzo Wada**

*Artist*            **Bakufu Ohno**

*Explanation*    **Shigeho Tanaka**

*Interpretation*    **Sho Ueda**

*Translation*      **Glenn W. Shaw**

JUNE 1938

Chiba are good eating in the winter. The word *fuugare*, meaning either "winter withering" or "winter flatfish," is used as a pun by the people of the Kansai to express the fact that the flatfish is least tasty in winter. In the Tohoku district and farther north there are many kinds of flatfish that are delicious in winter.

The side the eyes are on is blackish and finely mottled; the other side is whitish and absolutely without markings, but occasionally specimens are found that are whitish and unmarked on both sides, or blackish and marked on both sides. This is due to an abnormality of the brain that makes it impossible for the fish to distinguish accurately between light and darkness.

Occasionally a flatfish will have its two eyes on the wrong side, so that it will be mottled on the wrong side too. The only example I have seen was in a *kawagarei* in the Tohoku district, but though proof is wanting, there seem to be such freaks among the *ishigarei* and *samagarei*. Variations of this kind are found in the *meidagarei*, but I have never rseen one with its eyes on the left side.

不許題製

大日本魚類集「イレンカ」解説

刊行所 西宮市 西宮書院	刊行所 小西印刷所 電話 五三三三番 西宮市	印刷人 小西初男	刊行所 西宮市 西宮書院	刊行所 西宮市 西宮書院
--------------------	---------------------------------	-------------	--------------------	--------------------

監修 和田三造先生  
著者 大野麥風先生

# 大日本魚類志集

第一輯ノ十二

## 「金魚」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	賛助	
題字	谷崎潤一郎先生	正	木直彦先生
賛文	薄田泣菫先生	岡	田彌一郎先生
著者	大野麥風先生	結	城素明先生
解説	田中茂穂先生	小	杉放庵先生
仝	上田尚先生	石	井柏亭先生
英文	グレン・シヨウ先生	小	川芋錢先生
		村	上華岳先生
		飛	田周山先生
		林	重義先生
		西	村新先生

## 金魚

理學博士 田中茂徳

金魚は初め支那で出来て、日本へ輸入せられたものであるが、今日では本家の支那よりも流行熱が旺盛で、現今では二十餘の品種の多きに達してゐる。爰に圖示したのは二尾の琉金と一尾の出目金である。

琉金は尾長ともナガナキとも言はれるもので、尾鰭が最も目立つてゐるが、その外の凡ての體も他の金魚よりも長く、ワキンと共に普通に飼育せられ、飼育法も容易である。殊にワキンと共に赤と白とが頗る明瞭であるから素人好きのするもので、多くの人に歡迎せられてゐる。

出目金は著しく眼の突出してゐるもので、卵から孵化して一ヶ月位経過すると、眼の突出が始まる。これには赤出目金、黒出目金、三色出目金、頂天眼の四品種を識別することが出来る。爰には黒出目金を出してゐる。

金魚は普通の鰯から出来たものであるとの説は正しいようであるが、さて鰯から金魚を作り出すことも、また金魚から鰯へ戻すことも殆ど不可能である。第一に鰯は野性のもので、性質が粗暴で、時に水鉢から地上へ飛び出して乾からびて死んでゐることもあるが金魚は溫和で、斯様な亂暴なことはないのは、人に飼育せられて、子々孫々長年月を経過したためである。鰯魚と言ふものが内地の諸地方に野生となつてゐるが、これは鰯と金魚の一品種琉金との雜種たることは疑ふ餘地のないもので、性質も稍々粗暴であるが、鰯ほど甚しくはない。また鰯と金魚の一品種和金の雜種も諸地方に野生となつてゐる。是等は決して鰯から金魚に到達する中間の程度のものではない。

金魚は最初支那で出来たものであるが、今から凡そ九百年前の宋時代から飼育の流行が始まつたもので、眞に金魚の出来た時代は知る由もないが、それでも今から一千數百年も昔のことであらう。我國へ始めて支那から金魚の渡來した年代に就いては異説があるが、白鳳年間（今から凡そ一千二百年前）であるとも、文龜二年（今から四百三十六年前）とも、

天和二年（今から三百二十二年前）とも云はれてゐるが、案外古い時代に我國へ傳はり、度々輸入したものであると思はれる。

現在に於て鰯から金魚を作る事の出来ないと言ふ事實は遺傳學上面白いことと思はれるが、まだ此不可能の理由については説明したものはないようである。ただ理論上からは鰯から緋鰯が出て、次いでこれから和金が出て、此和金から他の凡ての品種が出たようである。緋鰯の内の或品種は野性の鰯から出来るし、或品種は和金と鰯との雜種らしく、此雜種の方を除いて鰯から出来た緋鰯から金魚が出来るかを経験した人は全くない。これを長年月に亘つて氣長く繁殖せしめることによつて、又は鰯から突然變化によつて金魚を作り得る機会があると面白いが、斯様なことに没頭する篤學者は殆どないことと思はれる。

## 金魚

上田 倫

キンギョえキンギョ——キンギョ……はつ夏の田舎の町のまひる過ぎ、足音の途絶え勝な街角から聞えて來る聲に、つひうつら／＼晝寝の夢を誘はれたのは昔の話、この頃では盛り場は無論のこと、子澤山の路地の出口や、ぬけ道の小路の軒下などで、紙張の小だまで、金魚をすくはせる店が、子供大衆達の人氣を集めてゐる。さて斯うなると、箱入娘の舞さへといつたあでやかさはなくなつて、孤兒院の女兒群よりもいたくしるをおぼえしめる。

横手の別の容器には、琉金古瀬金魚、獅子がしら、らんちうなど、どうして、ここまで變り種を作りあげるのかと、その装ひの一つ／＼に、見る毎に首をひねらせる。先祖はフナだといふが、大和の郡山では、金魚の殿様といはれるほど、城主からが、この産出に代々いかに獎勵努力を拂はれたか。泰西文化の餘惠をみぢんも受けないうで、ここまで達成された

## THE KINGYO

The goldfish, known scientifically as *Cyprinus carassius auratus*,

The goldfish was brought to Japan from China, where it was first bred, but it is now more popular in Japan than in its original home and has been developed into more than twenty different kinds. The specimens pictured here are two *ryukin* and one *demekin* (pop-eye).

In the *ryukin*, known also as *onaga* (long tail) or *nagasaki*, the caudal fin is the most prominent feature, but all the fins are longer than in other goldfish. It is usually bred with the *wakin* and is easy to raise. Like the *wakin*, its red and white coloring is very distinct, and it is liked by amateurs and very popular.

The *demekin* has prominent eyes which begin to project about a month after its emergence from the egg. Four kinds—the *aka* (red) *demekin*, the *kuro* (black) *demekin*, the *sanshiki* (three-colored) *demekin* and the *chotengan* (acme eye)—can be distinguished. The specimen pictured here is a black *demekin*.

The claim that the goldfish can be developed from the ordinary crucian seems true, but it is virtually impossible to make goldfish out of crucians or to change goldfish back into crucians. To begin with, the crucian is a wild fish and of active disposition, so that it is likely to jump out of the tank and die, whereas the goldfish is gentle and never does such things because of long generations of domestication. A fish called the *tetsugyo* (iron fish) is found wild in all parts of Japan, and there is no doubt that it is a cross between the crucian and the *ryukin*. It is by nature rather impatient, but not so wild as the crucian. There is also a cross between the crucian and the *wakin* found in the wild state in all parts of Japan. But these are certainly not crucians that have changed into goldfish.

The breeding of goldfish has been popular ever since the Sung dynasty in China some nine hundred years ago, but nobody knows when they were first developed. It must, however, have been several centuries over a thousand years ago. There are different opinions as to the date when goldfish were

純日本の科學の力も満真ではない、いや科學などと意味づけられないで、何百年かの研究の力が、この異形にまで作りあげられたとは、いかにも不思議とさえ感嘆させられる。どこからどう廻つたものか、一世絶ばかりも以前に、たゞ一尾の活きた金魚が紐育に到着して、一萬金で購はれたと傳へられてゐるが、今日では、觀賞魚として、内地の隅々まで行渡つてゐるのみか、歐米各國の好魚家の手にもまで及んでゐる現況と對比して、その偉大なる努力が酬ひられてゐることと思ふべきである。

優艶なる姿態が、玻璃瓶の中をきらめかせて、軒先や椽ばな、床屋の鏡の前、病床の枕もと、物數奇の泉水にまで、いかにすきんだ、そして角張つた吾々の都會生活に、やはらかな潤ひをたゞよせて呉れるかを思ふと、夏の夜のホタルの光や虫の聲と共に、大なる慰安に感謝しなければならない。

いや夏ばかりではない。雪ふる庭の隅に忘れられてゐた氷がめをのぞくと、張つめた氷の中を、うす陽を通して、夢のやうに尾を垂れてきらめいてゐる生き残りのいくつかを見出した心もちも、また一入で、春の目のおとづれの早かれと、彼女達の爲に祈る心で見入るのである。

春ならば、たゞてもあきたらふさまにも見えず、鬚長く引きつゝ泳ぐこの魚の、今は何をほみ何思ひわづらふこともなく、かめの中をわが世界として、神の如く冬をすごすのであらうものを、夏にかけては、餌どころか、一つ鉢に何十百と追込まれて、枝竹に蜘蛛のやうな糸をつけて、錯形の釣ばりを結んで、無心な子供にそれを引ツかけさせて、慘酷極まる行動に、ゆがんだ狩獵本能をかりたてる人の氣が知れない。それを思ふと冬ごもりのかめの金魚は、何んと幸福よと、しみんく見とれる。人の爲に作られ、人の爲に飼はれる中に觀賞から愛着へ、翻弄から慘虐へ、魚運も斯くしてさまざまに變るそれが人の心のまゝなるを思へば、吾々は僅々一尾の金魚にも教はるところがあるのではなからうか。

**Art Portfolio**  
**OF**  
**Familiar Fishes**  
**OF**  
**Nippon**  
**VOL. 1 NO. 12**  
**KINGYO (Gold-Fish)**

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

JULY 1938

first brought from China to Japan. Some give the Hakuho Period (about 1200 years ago), others the second year of Bunki (436years ago), and still others the second year of Tenwa (322 years ago), and it seems likely that they were first brought in at some very early date and later imported again and again.

The fact that at present goldfish cannot be produced from crucians presents an interesting question in genetics, and nobody seems yet to have explained it. Only theoretically the red crucian seems to have developed from the ordinary crucian, the *wakin* from the red crucian, and all the other kinds of goldfish from the *wakin*. Some of the red crucians come from the wild crucian and some seem to be a cross between the *wakin* and the crucian.

Except from this cross no one has ever Produced a goldfish from a red crucian that came from an ordinary crucian. It would be interesting if, through long and patient breeding or through mutations, one could produce goldfish, but it may be said that virtually no serious student is now devoting himself to this problem.

不許複製	
「魚金」説解集黃類魚本日本大 發行所 西宮書院 地址 西宮區西宮 電話 西宮五三三番 印刷所 小西印刷所 印刷人 小西初男 昭和十三年七月二十日印刷 昭和十三年七月二十五日發行	大日本魚類画集 編輯人 品川清臣



姫路市立美術館 研究紀要 第11号

平成23(2011)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