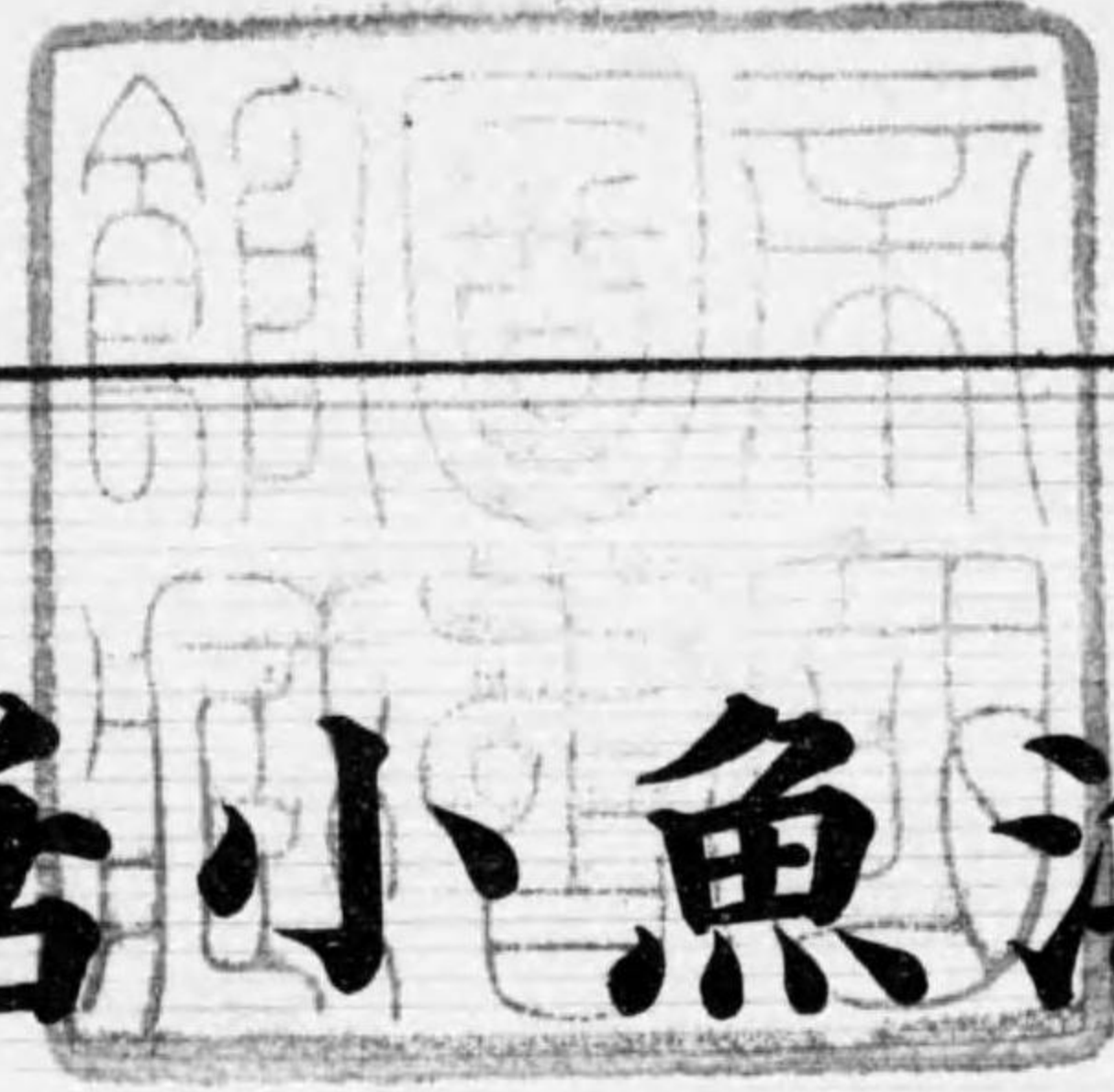


547
170

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

始





海魚小話



綿末商店調查部編

大正
15. 5. 4.
寄贈

店
寄贈

序 文

四面環海領土狹小にして資源に乏しき我國が、天然の恩恵を受けて居るものは、唯魚類あるのみと稱してもよい位いで、我國民は古來魚類を常食とする慣習を有するが、今後も益々魚類の研究と魚類の利用に務めねばならぬ。然るに魚類に關する一般國民の智識は甚だ低級であつて、日用食する魚類の名さへも知らぬ場合が多い。今回綿末商店調査部は此點に鑑みるころがあつて、「海魚小話」

なる一冊子を編纂し平常魚類小賣業務に従事する人々の爲めに、魚介に關する智識の普及を圖らるゝこととなつた。固より學術的研究ではないが、極めて通俗平易に、魚介に關し必要なあらゆる事實を記述したる點に於て、啻に當業者の爲のみならず、一般國民の爲にも興味多き且つ有益なる參考資料を供するものである。此美舉に對し敬意を表して之を序文とする次第である。

法學博士 高柳松一郎

はしがき

- 一 この書は平常魚類の小賣業務に携はる、諸君の爲めに、魚や介類などの智識について、普通一般のお話しをしたのである。で、こんな眇たる一小著でも若し幸ひに何等かの參考ともならば結構とする次第である。
- 一 この書は出來得る限り通俗を旨とし、たゞ解し易からんことを庶幾ふた故に、理窟ばつたことや、専門的の言葉は悉く避けるやうにした。
- 一 この書は海中に棲んで居る魚類を主題としたのであるが、介類や其他、なじみ深い二三のものは併せ述べることにした。

一 この書の統計數字は水産年鑑に依り、本邦内地及び朝鮮台灣
 關東洲殖民地に於ける、大正十二年末の現在を書き入れてある。
 一 この書は業務の余暇に、不慣れなものが筆を執つたことであ
 るから、順序が顛倒したり、説明の繁簡などところが多かろうと
 思はれる。諸賢の寛容なる諒恕を乞ふ。

大阪市食料品展覽會の開かる、日

編 者 識

四

海魚小話目次

第一章

魚類の分布	一
漁場	三
漁期	五
漁具	八
網漁具	八
刺網	九
旋網	一〇
敷網	一三

建網	二
釣網具	一六
雑漁具	一八
荷造りと運搬	一九
味と料理	二四

第二章

たひ	鯛	二八
まだひ	真鯛	二八
ちだひ	赤鯮	三五
きだひ	鱒	三六

くろだひ	黒鯛	四二
いとよりだひ	絲縵鯛	四三
あまだひ	方頭鯛	四四
まながつを	鰯魚	四五
あ	鯨	四七
ほうしうと	魴頭魚	四八
かながしうと	鰻頭魚	四八
ひらめ	比目魚	五〇
か	鰈	五四
こちと	女鯛	五四
め	鮎	五五
い	鮎魚	五五
さ	鱸	五六
す	鱸	五六

め	い	ま	し	い	さ	あ	さ	さ	ぶ	さ
ば	と	し		わ	ん			は		
ち	し	び	び	し	ま	じ	ば	ら	り	め
.....	鮪	鰺	秋刀魚	鱈	鯖	鱈	鰺	鮫
.....
五	一〇三	一〇一	一〇〇	九六	九四	九一	八六	八三	七八	七五

ね	い	ね	に	た	あ	は	き	か	は	こ	ほ
	し			ち	あ	な	す	ま	の	の	
ひ	も	そ	べ	の	な	も	す	す	し	ろ	ら
	ち			う	ご	と			ぜ		
				を	と						
鱈	石首魚	狗尾魚	鮫	帶魚	海鰻	鱈	鯨	沙魚	鯨	鯨	鯨
.....
七三	七二	七一	七〇	六八	六五	六四	六三	六二	六一	五八	四

なまこ	かき	あわび	ほたてがび	あかがひ	ぼかがひ	とりがひ	あまぐりとり	はまぐりとり	介類	かに	えび
海鼠	牡蠣	鮑	帆立貝	蚌	馬珂介	鳥介	浅蛤	蛤	蟹	蝦	...
.....
一四五	一四四	一四三	一四二	一四一	一四一	一四一	一三九	一三八	一三六	一三二	

いた	たにし	たますけ	まさけ	かつを	かじき	かじん	とんぼ
かこ	鱈	鱧	鱒	鯉	旗魚
烏賊
.....
一二八	一二五	一二三	一二〇	一一八	一一三	一〇八	一〇五

第三章

う

に

海 膽

.....

一四七

八

第 四 章

營養素と魚介類の成分

.....

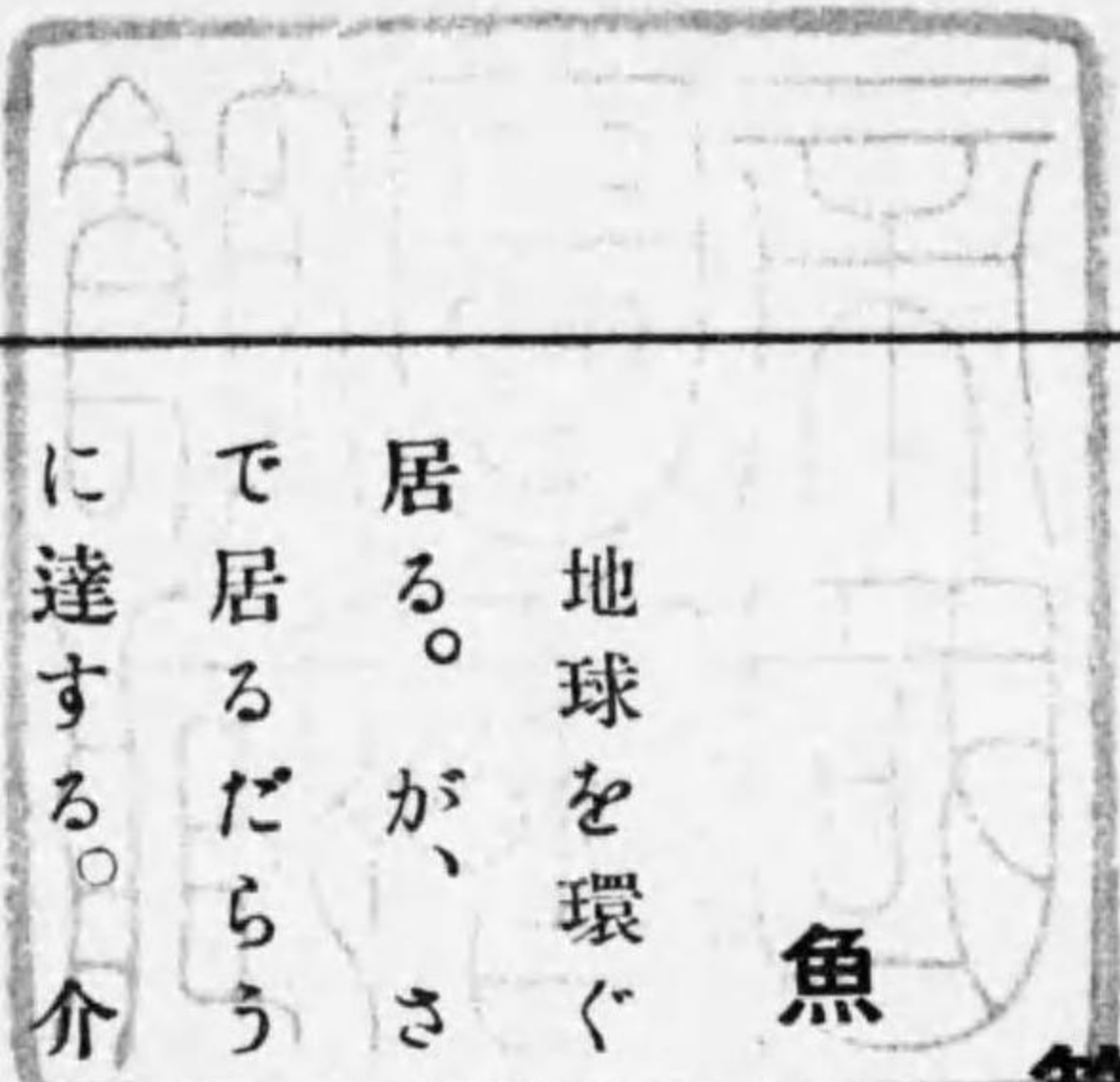
一四八

海魚小話

第 一 章

魚 類 の 分 布

地球を環ぐる海洋の面積は一億四千英方里からあると言はれて居る。が、さてこの廣茫たる水中には一体どれほどの魚族が棲んで居るだらうか。之を學者の説に聞くとその數は大約一萬四千種に達する。介類はといふと之れ亦七八千種に上ることである。ざつとした計算であらうが、之れ程澤山の魚や介類が海中に棲息して居るとすれば、全國至るところの漁場や魚市場に於てはさぞ



や千種萬態、幾千種と名の付く魚が見られるであらうと想はれるが、實際に於ては何千種のことばさて置いて一千種の魚も之れを見る事が出来ない。之れ何が故であらうか。こゝに改めて説明するまでもなく魚類の間にはまた、陸上動物のそのやうに海中に於て自然とその棲み處が定められて居るからである。だから、熱帯の海で漁れる魚と寒帯の海で漁れる魚、海の表層に棲む魚と海底に棲む魚とは種類形態の上に非常なる差がある。遠洋に棲む魚、海濱に棲む魚、何れも異つて居る有様で、大自然の微妙な働きはこの無數の魚類を満邊に海洋へ分布して居るかの如くである。之れを吾が國の沿岸に就いて見ると、台灣九州の南東岸、伊豆七島、小笠原島など南方の海には鯉、鮪、飛魚の如き暖流性の魚族

を産するが千島、樺太、北海道沿岸では鮭、鱒、鱈、鯨など寒帯特有の魚類が多く棲んで居る。また海の表層から中層へかけては鯉、鮪、鯖の類が群をなして游泳し、海の中層には鰻、鱈、いさきの類、海底には鰈、ひらめ、鱈などの魚が棲息して居るといふ状態であつて、海水の温度、比重、鹹度、苦味、波動、潮流などの關係から魚類はそれぞれ自体に適した場所に生活して居ることが知れる。

漁 場

海中の魚類はかやうに東西南北上下に亘つて汎く分布せられて居るが、凡ての魚類は周年定まつた場所に棲んで居るとは限られ

ない。魚類の中にはかさご、魴、鯉、かながしら、べらの如く殆んど海岸數哩の同一場所を游泳して居るものもあれば、鯉、鮪、鯖、鯖、鰯などの如く餌料を求めて、あるいは産卵のために陸岸に向けて押し寄せたり、または北から南へ、南から北へ洄游するものがある。かやうに魚類が群來したり、洄游したりする處は何れも漁場となるわけで漁場とは必ずしも其場所に常時澤山の魚が棲んで居るといふのではない、魚が群來して、漁れ易い場所が、普通に漁場と稱せられるのであつて、岩礁が多くて出漁が出来ないとか、潮の流れが急で漁船が近か寄れないとかいふ場所は漁場とならないのである。陸岸遠く離れた太平洋の真中もその通りで、あつて、たとへ漁獲が出来ても輸送が困難だとか、経費が多く要ると

かで漁場と言はれ難い場所が多い。吾が國の海岸線は延長七千里といわれて其の間に好漁場が少くない。台灣近海は鯉、鮪、鰯、鯛、鱈、連子、旗魚等の漁獲多く、太平洋沿岸に於ては黒潮の流れを受けて、鯉、鮪、鰯、秋刀魚、鱈、鱈、鯖、鯖などの漁場に富み、日本海岸は親潮の影響から鯉、鮪、鱈、鱈、ひらめ、鰯の漁業が盛んであり。また樺太、北海道沿岸は北海魚族たる鯉、鮪、鰯、鰯の漁場である如くで、特に朝鮮海より支那黄海及び東海に亘る一帯の沿岸は鯛類を主とする魚族の一大漁場であつて、所謂トロール船や、手繰船の縦横に操業する處である。かくして近時本邦の漁具は此種遠洋漁業の發達に伴ふて著しく進歩向上し、其の漁場は遠洋に逐年開拓せられ、擴大しつゝある有様である。

漁 期

六

魚類の多獲せられる季節即ち漁期は魚の種類によりてまた地方によりて相違がある。洄游性の魚族に於ては潮流の影響を受けることが常であるから、その遅速によりて違つて来る。食餌を攝るために或は産卵のために陸岸へ接近するもの、または河川へ遡江する魚類は産卵の頃に澤山漁獲せられる。例へば秋刀魚は寒流に乗つて秋口三陸沿岸から南下して、冬期紀州海より土佐沖迄洄游するのであるが、九月下旬より十一月中は金華山沖より房總沿海に於て盛漁せられ、遠州海紀州海は十一月より一二月へかけてが豊漁期となる順序であり、また鯉は暖流に乗つて来る魚であるか

ら鹿兒島邊では二月頃から漁は始まるが、漸次北進して紀州海總房海では四月の初旬に漁が見え、盛夏の頃は青森の沖あたり迄北上し、また秋になると南下して宮崎沖邊りで影を没する如くである。關西地方に於て漁嶋といはれ、五六月ごろ瀬戸内海の沿岸に鯛漁の盛んなのは、産卵のために群來する處を漁獲するのである。北海道以北の沿岸及び河口に於て鮭鱒漁のある七八月の頃は之亦産卵のために魚類が群集して来るからである。鱒の如きは十一月頃北陸の沿岸へ、十二月頃よりは大平洋岸へ食餌を求めて押し寄せるを例とするので、之等の時期に漁獲せられるものが多い。一般に魚類の産卵期は暖期であつて三四月頃より八九月頃に多く、たゞ、鱈、あいなめ、いしかれ等の類は寒期に産卵するといはれ

七

て居る。次に潮に乗つて来る魚には寒流に来るものと暖流に来るもの、及び暖寒交流する處に来る魚など種々あつて、洄游して来る時節は自然と異にして居るわけである。

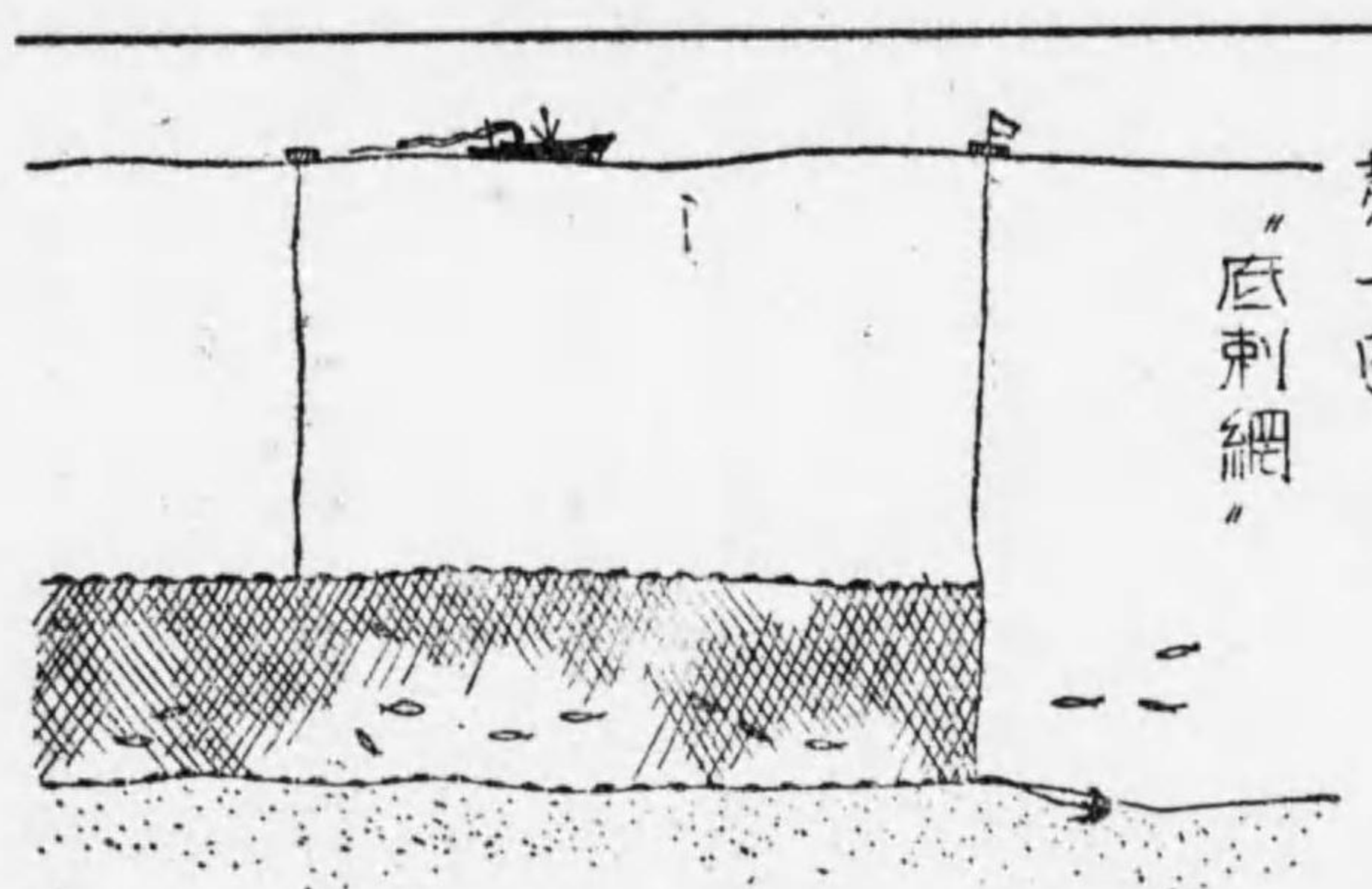
漁具

魚介類を捕採する漁具を大別すると、網漁具、釣漁具、雑漁具の三通りに分れる。

網漁具

網漁具は大き形状などの点に於て種々變つた恰好の物が使用せられて居るが、その主たるものは刺網、旋網、曳網、敷網、建網

第一圖



底刺網

の類に屬する網である。

一、刺網さしあみ

刺網と稱するは凡て細長い帶狀をした網で、潮の流れを横切つて之を海中へ張り、魚を網目に刺させたり、からましたりして捕獲する漁具である。

海の表層へ張るものを浮刺網うきさしあみまたは單に流網ながみといわれ、海底へ張るものを底刺網と名付けられてをる。

流網で漁れる魚は鮪、鯖、鱈、秋刀魚、旗魚、鰹、などで、底刺網は鰯、比目魚、

鰈、蟹などの漁事に用ひられる。

二、旋網

旋網は長方形の網であつて中央に囊網のついで居るのもあればまた附いてゐないものもある。

旋網漁は普通二隻の漁船が一隻乃至數隻の小船と一組になつて作業するもので、魚群を発見するや網を双方から海中へ入れながら、左右へ分れて、之を取り圍む仕組になつて居る。鰹や鯖漁に使はれる。巾着網、鯛や鯖の縛り網などは人のよく知つて居るところであるが、揚繰網、鮎の旋網など皆この種に屬する網である。

(第十圖参照)

最近に於ては一隻廻し、又は片手廻しと稱する新式の巾着網漁が各地で行はれて居る。之れは網の投入や曳き揚げ作業に動力装置を利用して、一隻の漁船が一二隻の小舟を使ふて魚群を一方から敏速に圍繞するもので、在來の漁法に比して遙かに優れた行り方である。

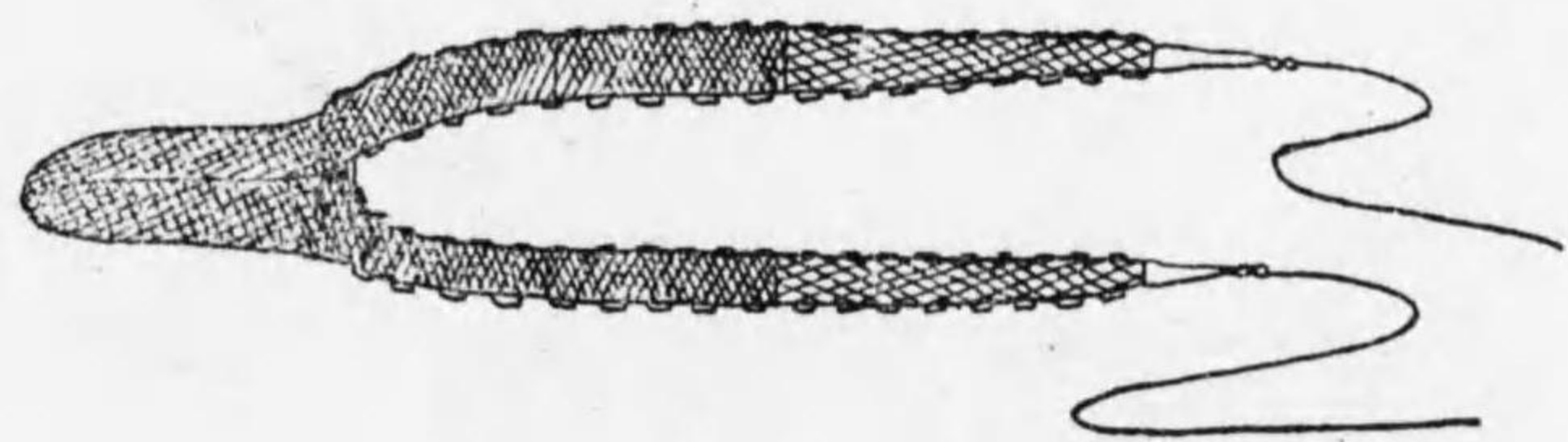
三、曳網

曳網は囊狀の網の兩端へ袖網と稱する袖の形をした網が附いてゐて、この袖網からは各一條づゝの網が出て居る。この網を漁船に取り付け或は其儘海底を曳き廻して魚を漁るのであるが、この漁法の中には陸上へ網を曳き揚げるものと漁船の船側へ曳き寄せるとの二種あつて、前者を地曳網といひ、後者を船曳網とい

われて居る。また漁船に帆をあげて、船体を横に流して網を曳く
行り方がある。「打瀬」^{うたせ}と呼ばれる漁法は即ちこれであつてその網
は打瀬網と稱せられる。汽船トロール漁業のトロール網、機船底
曳網漁業の手繰り網は何れも此種の網であるが、其の形状は大き
く、構造も堅牢に出来てゐて、網は之れを縦に曳かれて居る。

汽船トロール及び機船底曳網漁は現在本邦に於て最も盛大に行
はれてをる漁業であつて、トロール漁業には二百五十屯より三百
屯余りの大型鐵製汽船が用ひられ、また機船底曳網漁業は俗に手
繰漁業といわれるもので、四五十屯級の快速な發動機船が普通二
隻一組となつて出漁してをる。凡てこれらの作業は器械力による
もので、打瀬漁に比すればその規模は遙かに大きい漁業である。

第一圖
“地曳網”



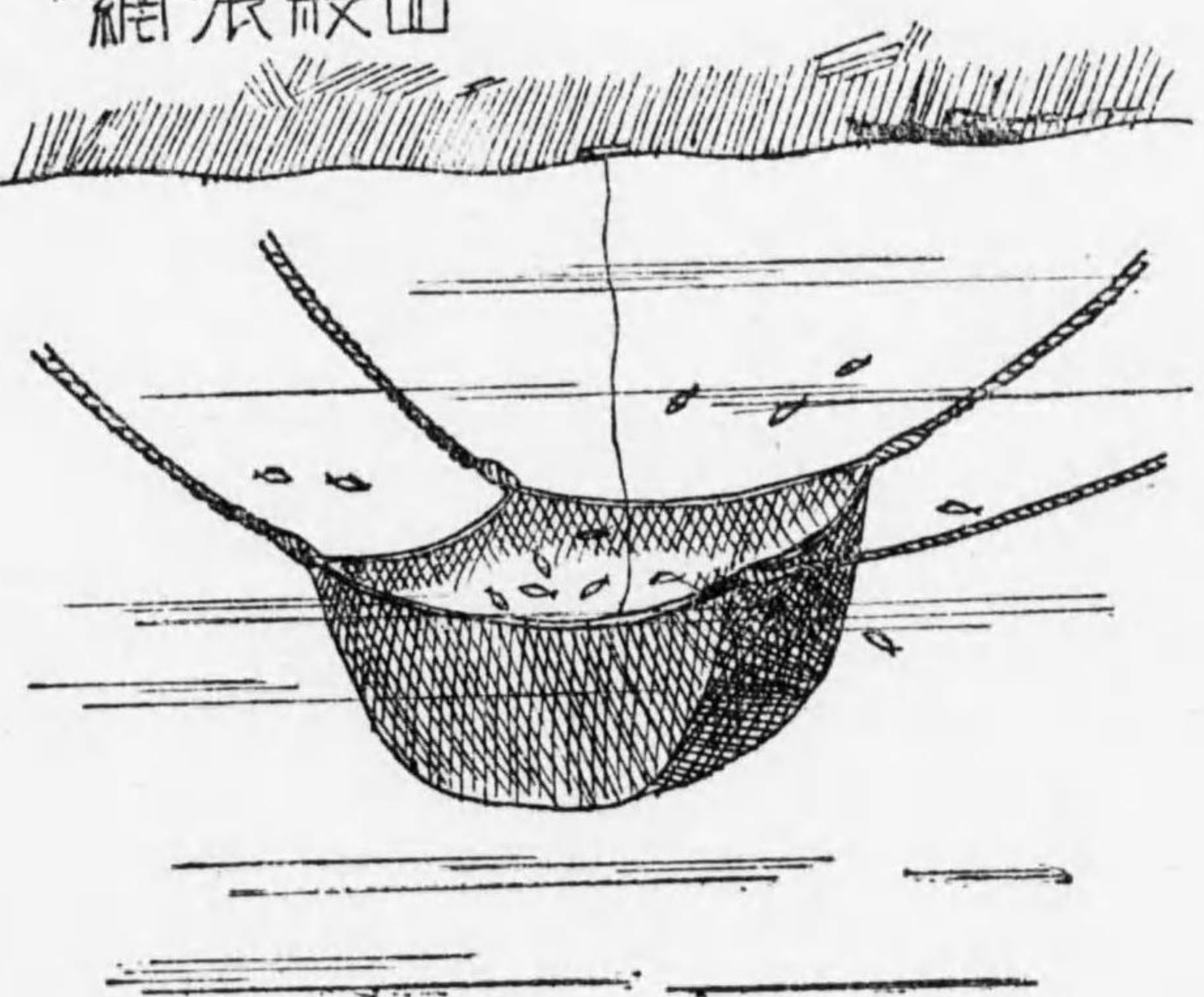
(第六圖參照)

海底または海の下層に棲息して居る魚
類は大低この種の網で捕獲せられる。そ
の重もなるものを擧ぐれば鯛、れんこ、
いとよりたひ、比目魚、鰈、ほうほう、
かながしら、石首魚、にべ、かさご、ふ
ぐ、鮫、烏賊、鱧、蝦、蟹などである。

四、敷網^{しきみ}

敷網は方形の網であつて、之れを海中
へ敷き入れて魚が網の上面へ洄游して來
る處を、または餌を撒いたり火を焚いて、

第三圖
“網張艘田”



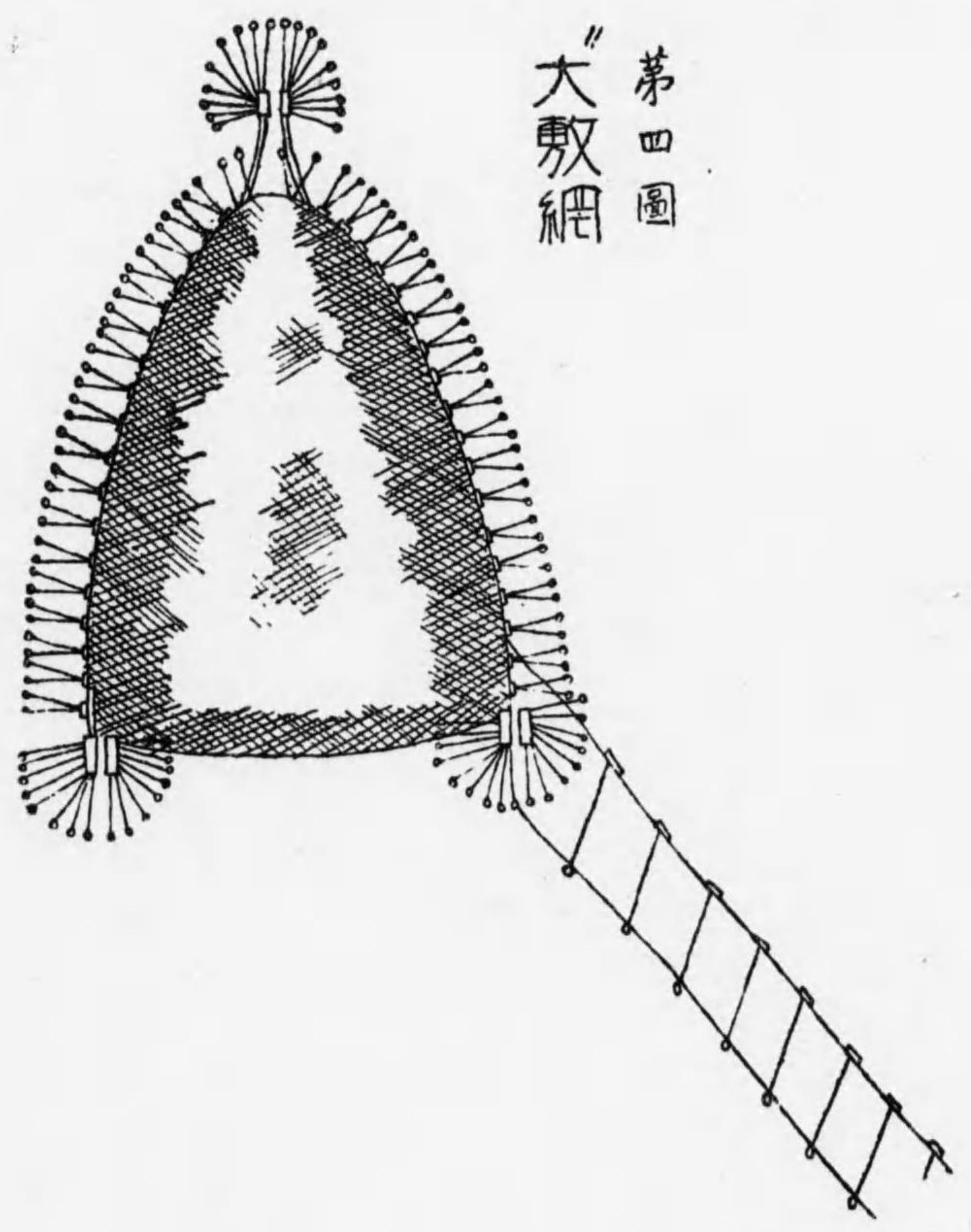
魚群を網の上面へ誘き寄せ、
網を曳き揚げて捕獲する類ひ
の漁具である。

棒受網、四艘張網、八田網
と稱せられる網はこの種に属
する。何れも鰻、鯪、鯖、う
るめなどの漁に用ひられ簡單
な漁具である。

五、建網

建網は海中一定の場所へ之
を張り建て、魚群の來襲する

第四圖
“大敷網”



を待つ様式の
網である。
その形状は種
々あるけれど
も、大体は囊
状の網と、垣
網といふて、
長方形の網の
二ツの部分よ
り出来て居る。
垣網は魚道を

遮断して張りたてられ、魚群がこの網へ沿ふて進むと囊状部へ入り込むことになり、囊状部へ魚が入れば網の入口は繰り上げられて漁獲出来るやうになつて居る。

この種に属する網は大謀網、大敷網、小台網、角網、瓢箪網、柵網などである。

大謀及び大敷網は多く鰯、鮪漁に用ひられ、鰯の大敷網といへば一獲萬金の漁具として世人に周知せられて居る位で、大仕掛けるな漁業である。次に小台網は鰻、鱒、鯛、比目魚など、角網は鯨、鮭、鱈を、また瓢箪網、柵網はこのしろ、烏賊、鱈などの漁に用ひられる。

釣 漁 具

釣漁具は一般に網具を使ふことの出来ない潮流のはやい處とか、深海に使はれる漁具である。

釣漁の中最も通俗的なものは一本釣である。釣糸に一個乃至二個の釣鉤を着けて魚を釣獲する方法であつて、到る所の河川や海濱で行はれて居るが、海上ではまた船を走らせて釣糸を曳くややかたも併用せられてゐて、之を曳繩釣といはれて居る。

釣の進んだ方式は延繩はいなめと稱せられ、之は長い太い幹繩數本を相互に結び付けて、婉々と海中へ延ばして置くもので、この幹繩からは更に數本づゝの枝繩が出て居り、その枝繩の先端に釣鉤が着いてゐるのである。つまり長い距離に涉つて釣糸が投げられてある工夫になつて居る。(第十一圖参照)

一本釣では大低の種類の魚が漁獲せられるも、鱈の一本釣は澤山の漁夫が大勢海上へ乗り出して作業する豪勢な漁で有名である。曳縄では主として鱒が漁られ、延縄は主にも鮪、旗魚、連子、鱒、鮫などの漁に使用せられる。

雑漁具

網と釣具は漁具中の大部分を占めてをるが、また鯨や、旗魚を捕獲する銛しりだとか、介類を採取する爬まんが、あるいは籠や壺など、特種な漁具も地方に於て用ひられて居る。之等は凡てひつくるめて雑漁具と稱せられる。近頃では鐵砲、潜水器、電氣器具なども使はれるやうになつて、網具釣具が進歩するにつれて、雑漁具も變

つたものが増加して居るやうな次第である。銛では鮫、旗魚、いるか、まんぼう等が捕獲せられ、釣ではたこ、なまこ、ゑひ、さゝぎ、あわび、うなぎ等、また爬は總ての介類を、籠はうなぎ、壺はたこを捕ふるに便宜な器具として常用せられて居る。

(第十三圖 第十五圖参照)

荷造りと運搬

鮮魚の運搬は經費の低廉なることを要する外に、敏速で、且つ品質の汚損せられないやうに、行はれることが最も肝要であるから、陸運と海運の利用は市場と漁港、或は漁場との地理的關係や魚荷の數量、運搬船車の都合などから、適宜に採擇せられて居る

荷造り
容器

一方、荷造りの手段も亦地方的の慣習やら經濟事情などの影響はあるが、等しく輸送を完全にするために、魚類に適當した方法や容器が用ひられて居る状態である。

陸運海運に限らず、普通使はるゝところの容器は俗に松箱と稱せられる木箱、次にトロール箱、石油箱、梶木箱、小セーロ、樽、籠の類である。松箱は大小二種あつて遠地から輸送せられる漁獲品は何種の物にも廣く使はれて居るが、就中、手繰漁業の漁獲品は殆んど全部が此種の小箱へ荷造りせられる。

トロール箱は其名の如くトロール船の荷物に限りて用ひられる堅牢な容器であり、梶木箱は細長い形状をした、之も旗魚類専用の容器であつて、何れも碎氷で箱内の魚類が充填せられ、また石

運搬

油箱は鰻、鯖など日本海方面の漁獲品に多く利用せられ、碎氷或は雪塊などがその中へ詰められる。

次に小セーロははも、あなご類の荷造りに、樽は冷海水に浸漬せられた鰹、鱒、鯖、はまちなどに、或は籠やトタン函と同じ様に、近海魚の荷造りに用ひられる。

かやうに容器へ荷造りせられたものは冷蔵貨車とか、冷蔵船、或は普通の貨車、運搬船によりて市場へ輸送せられるのであるが、漁獲が非常に多くて荷造り作業が出来難い場合とか、容器の運搬が困難のために不足を生じた時などは、「ばら積」と稱して容器を用ふることもなしに漁港へ輸送せられたり、或は直接市場へ運搬せられることがある。かゝる場合は運搬船の船艙へ碎氷と魚類を交

互に立て込んで其まゝ、輸送せられる。また近海の漁獲品は俗に「ひやし」と稱して船艙へ海水と氷塊を入れ、其中へ魚類を浸漬して運搬せられる場合も多いが、この方法は前者に比して魚の色澤を保つことが出来るけれども、肉質を悪くする程度が大きい。

以上は何れも碎氷を利用した氷藏運搬に属する方法であるが、此の種の輸送法の他かに、なほ魚類の運搬には三種の手段が用ひられて居る。其一は活魚運搬に採用せられるもので、魚類は活きたまゝ、船艙内へ蓄へられ、艙内の海水は船外の海水と穿孔に依りて流通し、魚類は何時も新らしい海水の供給を受けて運搬せられる方法である。其二は冷蔵運搬船によるものであつて、船内には冷蔵機關が装置せられて、魚類は容器へ填充せられたまゝ、場合

によりては「ばら積」のまゝ、貯藏運搬せられるもので、この方法は長期の輸送に堪へることが出来る。尙一つは最近利用せられるところの冷凍運搬船に依るものである。この方法は魚を一旦低温中で凍結させ、之を冷蔵船で運搬するのであつて冷蔵運搬よりは更に魚類を保全し、長期間に亘りて輸送することが出来るのである。尙ほ特種の運搬法として魚類を氷塊中に封藏して輸送する方法もあるが、近來は余り多く用いられない。

こゝに「ひやし」「ばら積」冷蔵運搬、冷凍運搬との比較に就いて言へば魚類の鮮度を品質上保全する目的には「ひやし」が第一位冷凍運搬は第四位で夫れゝの順序となるが、鮮度を長期間保全するためには冷凍運搬が第一位で「ひやし」は第四位となり、全く

正反對の順序となる現状である。

味と料理

魚の味は四季それ／＼漁獲せられる期節によりて美味しくもあり、また不味である。産卵を終つた魚は肉が瘦せて風味も非常に落ちるが、暫らくすると盛んに食餌を攝るやうになり、段々肥滿して來て次ぎの産卵期が近づくと、脂肪も増加し肉も充分肥わて最も美味しい時となる。魚の旬しゅんといはるゝはこの時期のことであつて、魚類の中には周年殆ど味の變らない魚もあるが、多くは特別美味しいこの旬のあるものである。例へば鯖は九、十月、鯛は四、五月、鰯は十二、一月、鱈は十二、一月、鰯は一、二月、こ

ろが旬であつて、旬のある魚は旬以外のときは著しく風味を落すが、同じ種類の魚でも若いものは年中余り味が變らないと云はれてをる。之れを同種の魚についていふと雌魚は肉質軟かくて脂肪が多いから雄魚よりは美味しく、年齢の若い魚は成熟した魚に比較して水分が多いから不味であると同理である。尤も之れらは主として温帯地方に於けるほんの大体の話であるが、魚の味は地方的の嗜好から見るとまた其間に中々の相違があるものである。京阪地方特に大阪では、まだひ、まながつを、はも、あまだひ、さわら等は最も賞味せられるが、東京では鮪、旗魚の類が江戸生粹の料理として愛用せられてゐるやうなことであり、北國の寒地では脂肪の多いものが貴ばれ、南國では淡泊な脂肪の少ない魚が好

かれて居る。なほ鯽の産地である地方は鯽の嗜好多く、鯽の漁の多い地方では鯽が比較的高價に賣行くが如くで、その風味は地方の氣候とか、魚の産地に關係するところ多いから一概には言はれがたい。最後に同種の魚類でも漁獲、處理、運搬の方法等によりて其の味が變ることには言ふ迄もない。網で漁れた魚は一時に澤山取上げられるから網中で魚が擦れ合ひ、または取上げに長時間を要する理由から、之を釣獲せられたものに比して不味である。釣獲魚の中でも一本釣のものは延縄のものより一層美味である。また長時間運搬せられたものは短時間に處理運搬せられたものより味が劣るので、これ等の關係は料理をする際に、同種の魚類に就いても著しく差異を生ずる。

魚の料理には一般に惣菜を主とする普通料理、風雅な日本式の高等料理、西洋料理や支那料理の加味せられたものなど種々あつて、魚の旬が地方別で異なるやうに種々多様に分れてをるが通俗的に魚を割烹處理する方法としては、之れを大別して生食する方法、煮食する方法、焼いて喰べる方法とする。生食する方法には刺身、洗ひ、ぬた等があり、煮食方法には鹽茹、潮煮、澄し汁、吸物、煮付等の別あり、また焼食方法の中には鹽焼、味噌焼、照り焼、付け焼、蒲焼などがある。蒸物は焼食煮食の中間に位するもので天麩羅などがそれにあたる。この他に西洋料理支那料理などに種々と魚が使用せられるが、以上の料理の中にも魚類の種類品質により、或は地方の嗜好により、同じ用途に使はれても料理

の方法が違へば風味も異にするので、そこに料理の眞價も現はれるといふものである。

第二章

たひ鯛

鯛の種類にはまだひ、ちだひ、きだひ、いとよりだひ、くろだひ、へだひ、こしやうだひ、ころだひ、こぶだひ、(又はゑびすだひ)もむしだひ、くちびだひ、たまめ、きんときだひなど數十種ある。普通に鯛と云へば、まだひのこと、せられてをる。

まだひ 眞鯛

まだひは鯛類の中でも最も珍重せられ、昔から食膳魚の主位に置かれて冠婚慶賀の式には欠くべからざるものとせられてをる。本邦年産額參千六百萬圓に上り、小さいものは、かすご(關西)と呼ばれる。体の大きさは普通一尺二三寸で体重は五百目位であるが、稀には三尺位二三貫目程のものがある。

鯛は分布の廣い魚であつて本邦では北は東北沿岸より南は台灣沖合に到るまで漁獲を見ざる地はない程であるが、その中にも南海に多くて北海に少く、房總海、伊勢灣、紀州海、瀬戸内海、朝鮮西南海、九州沿岸に多産し、日本海では山口、島根、石川、富山、新瀉の諸縣に漁獲せられる。

水深百尋即ち百尋線と稱せられる限界線以内の深海に棲み、春

漁期

季になると浅い處へ群來する。
漁獲は周年多少づゝあるが、櫻花爛熳の頃は殊に多く櫻鯛といはれる位である。四月より五六月へかけて陸岸へ群游するから豊漁せられ、また九月より翌年三月頃迄は引續き遠洋に多數漁せられる。

魚島

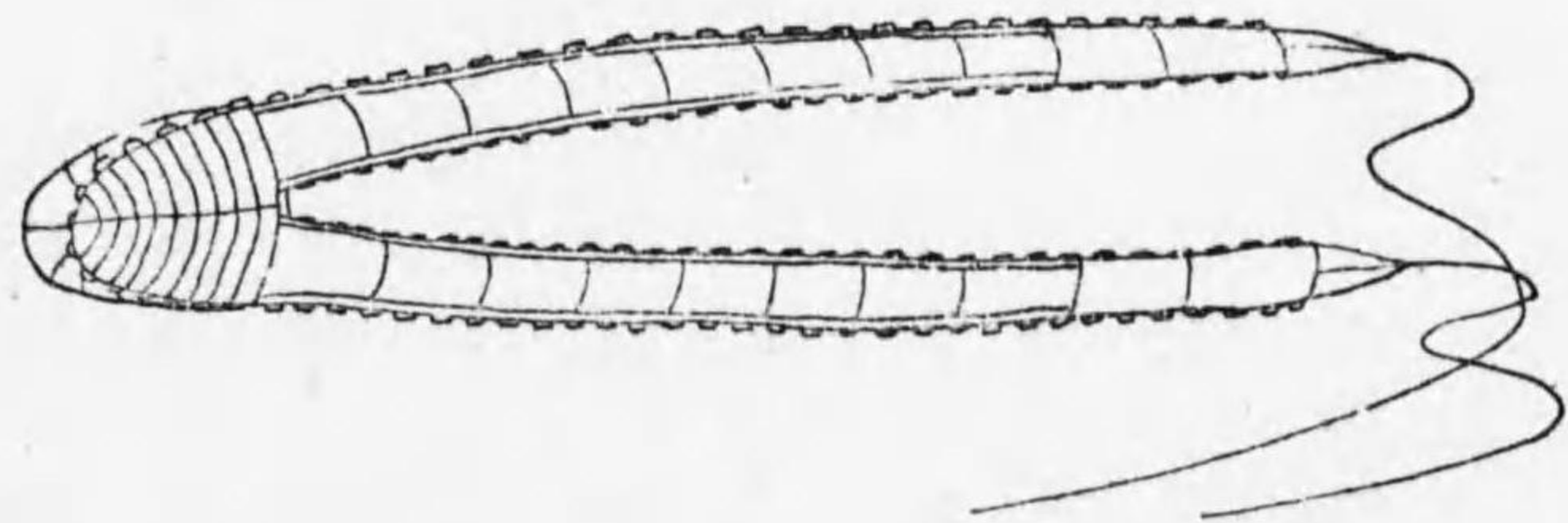
瀬戸内海の地は最も鯛の産卵場に適して居るので、その期節になると多數沿岸に群來し魚嶋のたひ、前のたひ、下活のたひなどと區別して呼稱せられる。關西で魚嶋といはれるは伊豫燧灘に在る魚嶋と呼ぶ嶋の名から出た言葉で、この嶋の附近一帶に鯛漁が盛んであつたことから、それがいつしか瀬戸内海の鯛漁期を意味するやうになつてしまつたのである。この鯛の漁場は江ノ島、直

前のたひ
下活のたひ

漁具

島、豊島、伊吹島、乃生島、明神島、下津井の近海であつて、四月中旬に漁が始まり五月盛漁である。また前のたひと稱せられるは淡路の岩屋、室津、富島、假屋、由良、沼島などに漁せられるものであつて、五月中旬より十一月頃迄を漁期とし、六月最も漁が多い。次に下活のたひは伊豫の三机より豊後の佐賀關、保土島、一帶の沿岸に漁せられ、五月上旬より七月頃を期節とする。
眞鯛の漁具には一本釣、延繩、地曳網、打瀬網、五智網、縛網、などがある。一本釣、延繩は灣内とか近海のやうな岩礁の多い場所、地曳網は岩礁の少ない遠淺の海岸に於て、打瀬網は伊勢灣、遠州灘、伊豫灘に五智網は九州、山口、島根の各縣、瀬戸内海に多く用ひられる。

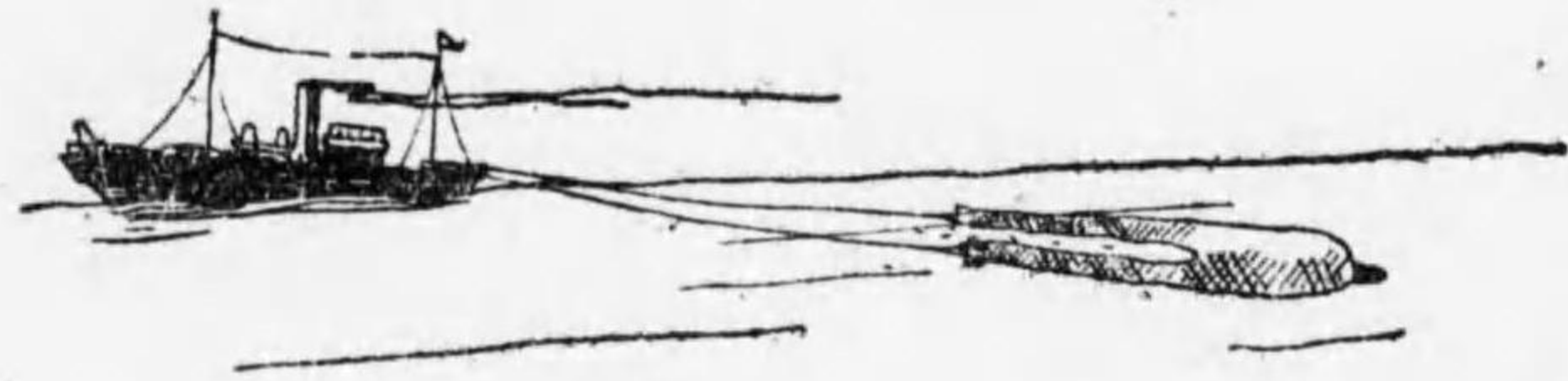
第五圖
「縛り網」



縛り網は魚嶋の漁具として世上に名高く、又の名をかつら網といわれる。沿岸へ魚が群来すれば木片の附いて居る長さ數百尋の葛網を以て海中を引き廻し、魚を威嚇して一處に集中させ、之を縛り網で圍繞する装置であつて、一網にしてよく數千尾を漁ることがある。

この他か鯛は手繰船やトロール船で遠洋に於て盛んに漁せられる。トロール漁業はもと英國から輸入した漁法であつて、吾が國では明治三十八年海光丸の就航を

第六圖
「トロール船」



以て嚙矢とし隆盛時代にはその隻數も百二十九隻に達してゐたが今日では其の數は制限せられて七十隻になつて居る、漁船は二百五十屯乃至三百屯の鐵製汽船であつて、漁網の全長は二百尺位、網口が開けば七八十尺の巾があつて之れに四五百尋の網が付き、百尋線内外の海底を曳くもので、普通四時間毎に網を曳き上げ、貳十人程の乗組員が作業する。大抵は下ノ關を根據として支那東海、勃海灣などに出漁し一航海は凡そ十五六日を要する漁業である。

鯛は高價な魚であるから近海魚は漁獲と同時に

に、「すまし」と稱せられて活魚をならすために設けられた簀船の中へ一時蓄養し、後、海水をたへた活船内の魚槽へ移して活魚のまま運搬せられるものが多い。且この活船の魚は市場へ上す三四時間前に魚体の頭部を突いて摘血し、硬直を防止するやう處理せられるのであつて、時には簀船のかはりに竹の柵だとか、漁網そのまゝが用ひらるゝ場合もある。遠洋の漁獲品は大部分氷詰として船車に依りて輸送せられ、容器は大箱八貫乃至十貫、小箱五貫乃至六貫入とせられてをる。

活鯛の旬は櫻鯛と云はるゝ四五月の頃であつて、遠洋魚は冬期一尺四五寸位のものが一番美味である。主として刺身、吸物、鹽焼、この他か煮付、照焼、はま焼、蒸物、すし等に料理せられる、

真鯛の加工品には小鯛の味淋乾、一と鹽乾、鯛味噌、鯛田麩、鯛の花、鯛のそぼろ、味噌漬、粕漬などがあり、肉は上等の蒲鉾にも使用せられる。

ちだひ

赤

鬚

ちだひ、(俗に血鯛)はその形状、色澤二つながら真鯛に極似して見分け方困難であるが、何れかと云へば、血鯛の方が色合は濃紅で稍黒味を帯び、恰好も真鯛の方は圓みが勝つて居るが、血鯛は扁平で嘴も幾分か突り氣味であり、側線がはつきりと現はれて居て、大きさも真鯛のやうな大形のものが多い。

漁場は真鯛と全く變らないけれども真鯛より幾分深海に棲息し

ておる。本邦沿海何れにも多少の漁はあるが朝鮮西南岸、支那東海、九州西南海就中五島近海には殊に多く、春秋の候多獲せられる。

漁具は延繩、地曳網、打瀬網、五智網、發動機手繰及びトロール船に依る等真鯛と同じで特に九月頃より朝鮮海、山口縣沿岸に亘つて發動手繰、五智網の漁が盛んである。大部分氷詰として木箱に荷造せられ入目は真鯛と等しい。

この魚は真鯛と形も品質も大差ないから時々真鯛と混用せられ、料理も殆ど同一の方法で行はれる。

きだひ

鱚

別名 れんこだひ

鱚

きだひは一般にれんこだひ、畧して連子と呼ばれて居る。トロール漁業や發動機手繰、母船式連子繩船などが十四五年このかた著しい發達をしたので、この魚の漁獲は頓に激増して其産額鯛類中の主位を占むるやうになり、全國何れの市場にまでも供給せられて、小賣店舗では販賣上商品の色取りに是非なくてはならぬ魚となつて居る。

れんこは真鯛と其の趣きを異にして本邦の南部に饒産し、九州の西南海、五島沿岸、また日本海では山口、島根縣の近海に多く、特に朝鮮南岸、支那東海及台灣近海はその最たる漁場として知られてをる。

漁期

漁獲は周年を通じてあるけれども、夏季は魚群が散漫してゐるので漁が少なく、春秋の候は比較的群をなしてゐるから豊獲せられる。

漁具

連子繩

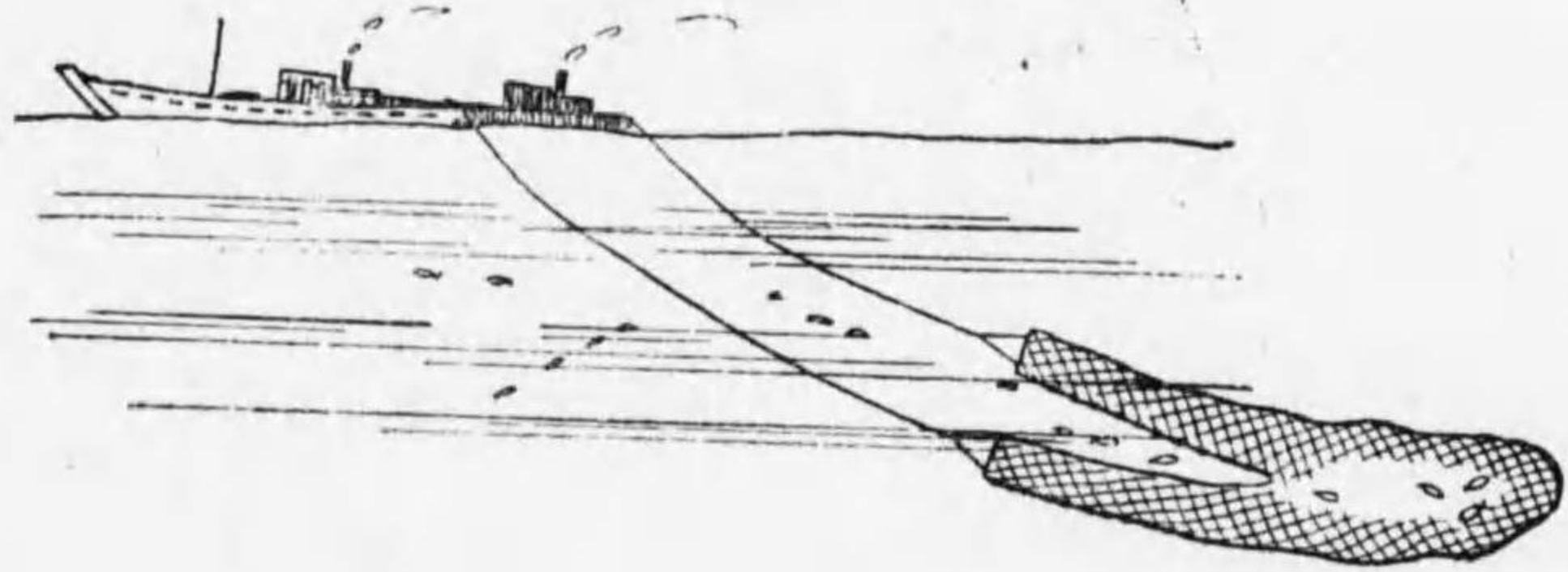
連子の漁は専ら連子繩船、發動機手繰船、トロール船等遠洋漁船によるものであつて、連子繩漁は七八十噸八十馬力乃至百馬力の大型本船へ小傳馬船を積載して漁場に向ひ、傳馬船で延繩作業をなし、漁獲物は本船に満載して歸航する漁業である。一航海の日數は十五六日乃至二十五日位で、長崎港、五島玉ノ浦を根據地として支那東海、台灣近海に出漁するものが多い。

漁手
業操

發動機手繰は連子繩に次で勃興した漁業で、最初は二三十馬力の一艘曳操業であつたが、漸次發達して現在は殆んど二艘曳操業

運衛
搬造

圖七第
二隻曳機動手線船



となり、漁船も六七十馬力四五十噸級の大型ものが増加して、全隻數は二千五六百と稱せられてゐる。漁網は囊狀部と袖狀部から成り、袖網の末端には鐵鎖が附いてゐて、之に鐵條次ぎに麻繩が接続し船腹の卷揚機に繋がれてゐる。凡て之等の全長は約千七百尋で、二隻の漁船は三百尋程の隔てを措いて水深六七十尋から百尋以内の海底を曳網するので、一隻の乗組員は六七人、一回の曳網に二時間を要して、一日四回の作業をするものである、大部分は下ノ關、長崎

を根據地としてトロール船同様に支那東海、黄海方面に出漁し、一航海十四五日位で歸港する漁である。

概して遠洋漁船に於ける漁獲物の處理は、漁獲と同時に魚をば函立てにして碎氷を充填し魚艙へ貯藏せられるのであるが、之が連子繩船の漁であると、本船には多數の傳馬船や漁夫を積載してゐる關係から、容器までも充分に用意することが出来ないために、漁事の都合では、一部を函立てとし、魚艙の下層へ積み込み、一部はづらひのまゝ、上層へ貯藏して漁港へ入船し、ばらのものは陸揚げの際容器へ立て込んで荷造りせられるを常とする。かくして前者は漁場で函詰めとせられるから沖立品と稱し、後者は漁港で容器へ立て替へられるから立替品と呼ばれるので、その成績は立

替品に於ては寧ろ完全に漁場まで輸送せられて來るが、漁港で更に一度手を付けられるから、市場へ來ると反對にその品質は劣つたものになつて居る。

また、トロール船では何魚も箱詰として船中で荷造せられ、容器は大箱を用ひられるが、手繰船、連子繩船のものは小箱に詰められるを普通として、小箱は一名連子箱と稱せられるほどである。入目は大小箱とも真鯛と殆んど相違はない。

この魚は一般的の嗜好品であつて品質の生鮮なものは刺身、焼物とせられるが、中等品以下のものになると鹽焼、照焼、煮付など惣菜料理に用ひられ、需要は三四月ごろ盛んである。價の高いは十二月より二月頃迄で、焼物には中形のもものが貴ばれる。連子

の製品には粕漬、味噌漬、味淋干、鹽干等があり、燻製品も市場に於てちよいく見受けられる。

くろだひ

黒鯛

黒鯛はちぬともいわれる。茅渚の海に多く産するからこの名ありとのことである。

この魚は近海内灣の波浪静かな砂泥地の二十尋以内の處に棲息して、沖合遠く外洋に出ることはない。幼い時は淡水鹹水の交る河口に生育して、大きくなると深い場所へ移つて行く。吾が國の各地沿岸に於て多少づゝ漁はあるが、瀬戸内海、伊勢灣、東京灣、及びその近海に産額の多い魚である。

夏季味は最も美であるから漁獲は此の期節に多く、一本釣、延繩、投網、敷網、刺網などで漁せられるが、この魚はその性猾智で巧に網を逸たりするから、游魚の釣をするにも中々技巧を要するのである。普通活魚として輸送せられ、味はまづいことはないが大体が貪慾で雑食する魚であるから之を嗜好しない人もある。鹽焼、養付などにすれば好味でよろしい。

いとよりだひ

絲縵鯛

いとよりだひは本州沿岸には少ない魚で、僅に瀬戸内海、九州沿岸に産するのみである。主として九州の西南海から朝鮮南岸、支那東海方面に多獲せられ、漁期は周年であるが春秋の頃は殊に

多く、漁獲は發動手繰、トロールに依るを普通として、漁場も漁法も殆んど連子と一致してをる。

荷造運搬は之れ亦連子と同様であるが、風味は連子より遙かに優れて居る故に往々鯛の代用品として、上等のものは刺身吸物に供せられ、惣菜用には勿体ない程である。味は冬が特に美味しい。

あまだひ 方頭魚

あまだひは關西地方でぐちと稱せられ、真甘鯛、白甘鯛、小金甘鯛などの別がある。駿州興津の名産であつて又の名を興津鯛といはれる。

近海定着魚であつて海深五十尋位の砂底海に棲み本州の中部以

南、東海、北陸、山陰の沿海及び朝鮮、九州、支那海に多く産して就中静岡、島根、福井は有名である。一本釣や發動機手繰などによりて漁せられ漁期は周年であるが秋冬の候は最も漁獲が多い。この魚は肉質軟かく吸物、鹽焼などに料理せられ、あるひは粕漬、味噌漬として賞美せられる他か鹽干品特に一夜漬としたものは上品の風味があり、また蒲鉾厚焼などの原料ともせられる。

まながつを 鯧魚

まながつをの味噌漬は浪華名産の一つと呼ばれるだけあつて、この魚は京阪地方では非常に賞味せられる。雌雄大きさを異にする魚で、雌は大きく雄は小さく、平常は外海に棲んで居るが産卵期

になると泥底の内海へやつて来て。水の中層を游泳し、八九月頃になると再び外海へ去つて仕舞ふ種類の魚である。

吾が國では北海に少なく主として西南海、瀬戸内海、九州西海岸に多く漁せられ、朝鮮の南東岸、支那海には豊獲せられる。

漁期は晩秋より春三四月頃迄で、大漁の時などは海底に大群をなして居ることがある。

漁法はトロール、延縄釣など、或は朝鮮海ではばつしや網と稱する囊狀の網でも漁獲せられる。

遠洋物の荷造りは大箱七貫目より十貫目入であつて、味ひは東京に於て夏美味とせられてゐるが、一般には冬が旬とせられ、十二月頃より二月頃迄需要が多い。刺身、照焼、吸物、味噌漬とし

漁場

漁期

荷造

料理

て珍重せられ、或は上等の料理に用ひられるものである。支那でこの魚を鰯魚といふは、鰯魚の游泳するときに群魚が之に随ふて其の涎沫をなむとか、娼に類するより名づくど或る人の説である。荒唐無稽の話であらうが、魚名の起つたわけはかようにあるそうである。

あ ら 鱈

鱈は深海に産する魚類で、外洋にのみ棲息して、海岸へは寄りつかない。ますあら、ごくどあら、くねあら、あをな、ほた、いしなぎなどの種類がある。日本海沿岸の石川、富山、新潟諸縣の沖合に此の魚が盛んであつて、紀州灘、遠州灘、阿波、土佐及び

漁場

五嶋附近、朝鮮南岸にも相當漁がある。

漁期は二三月より五六月頃迄で、漁具には主として底延繩が多く用ひられ、沖合の岩礁或は瀬のある所では一本釣が行はれるほか、發動手繰、トロールなどに多數の漁獲あることもある。

近海魚は活船によりて市場へ輸送せられ、遠地の漁獲品は箱詰にせられる。

味は冬美味であつて、刺身として賞美せられ、生鮮のものは鯛の代用品として種々に使はれる。

ほうぼうご
かながしら

魴 鱈
鐵 頭 魚

ほうぼう
うかな
がしらの
區別

ほうぼうとかながしらは能く似て居る。ほうほうはかながしらに似たり故に髣髴といふと、物の本にかいてある通り、形態も習性も極似した魚であるが、よく見ると、ほうほうは外觀が奇麗であり、かながしらは粗雑な恰好をしてゐて、鱗もかながしらの方稍大きく、觸れるとざら／＼してをる。ほうほうは大きいものは一尺五六寸位になるも、かながしらは七八寸でとまりである。兩魚とも百尋線以内の近海に棲息してゐるが、其中にもほうほうは浅い處にかながしらは深い處に群居して居る。

東京灣、遠州灘、伊勢灣、瀬戸内海及び九州一帶の沿岸に産し朝鮮海、支那海にも饒産する。漁期は周年に亘るも春夏秋冬の候に多く、普通打瀬網、發動手繰、トロール等によりて漁獲されるが

ほうほうのみは延縄で漁る處もある。荷造りは大箱十一貫目、小箱七貫目入とする。

ほうほうの生鮮なものは刺身、鹽焼、吸物として、鐵頭魚は多く惣菜用に料理せられる。世上往々子女の誕生があると、鐵頭魚を食膳に供へて、その生育の堅固になるやうと祝はれる風習がある。製品としては味淋干位なもので、蒲鉾の原料には澤山に用ひられる。

ひらめご
かれい
比目魚ご
鰈

ひらめは体の一侧に兩目並んでをるから比目魚といわれる。体

色は棲んで居る海底の土質によりて暗綠色、暗褐色など種々あるが、右側面は概ね皆な白色である。鰈は種類の多い魚で一般的なものには、まがれい、ほしがれい、(へいちがれい)いしがれい、めいたがれい、とさほ、がんぞがれ、したなごがある。比目魚と鰈は普通に眼の付き具合によつて區別せられ、左側に眼のあるは比目魚で、右側に附いてゐるのは鰈であつて、俗に左ひらめの右かれいと稱せられるが、然し之を反對に呼んでゐる地方もある。うだから、一説によると、眼の所在よりも口の大きさを區別し、即ち口の大きいのが比目魚で、口の小さいのが鰈と見る方便とせられてゐるやうなことである

ひらめは數十尋、かれいは數尋乃至十尋の泥砂底の處に潜伏して

接息し、東京灣、伊勢灣、瀬戸内海に多産するが、樺太、北海道三陸地方、朝鮮全岸、日本海南部地方にも多獲せられる。北海道樺太の比目魚、鰈は本州南部沿岸のものに比べて、多少魚体も大きく味も落ちるが産額は非常に多いものである。

産卵期は比目魚は四五月、鰈は二三月頃であつて、この時期頃漁獲最も多く、北海道では十一月より七月、樺太では春より秋へかけて、朝鮮沿岸は迎日灣近海が六七八月、江原道岸が五月より十二月、忠清道、南海方面では五月より七月頃迄豊漁である。瀬戸内海で云ふと、比目魚漁は淡路近海が三月より五月迄、下津井附近は三月頃より六月迄、中島、豊嶋近海では十二月上旬より三月中旬迄を漁期とする。

漁期

荷造
運搬

この漁には打瀬網、大敷網、刺網、發動手繰、トロール等主に用ひられ、釣では底延繩が多く、瀬戸内海では一本釣も使用せられてゐる。

兩種とも活魚として輸送せられる數量多く、近海魚は勿論のこと、朝鮮沿岸の打瀬物の如きも冬期一月より四月頃迄は活魚で送荷せられる。遠地の大敷物、トロール物などは氷詰として、大箱八貫目、小箱六貫目程の入目に荷造りせられる。

かれいは夏季に於て、比目魚は九月頃より二月頃迄最も美味であつて、活比目魚は刺身、鰈は蒸し鰈とせられ、其他種々の料理に用ひられる。鰈は若狭、越前の名産である。

近頃冷凍魚として、亞米利加へ輸出せられる鰈おひょうはひらめの種類

料理

鰈

であつて形状はひらめと異はないが、体大きく長さ七尺幅三尺に及ぶものもあつて、北海道特産の魚である。米國では非常に賞揚され需用も廣い。

こちごち 鮪 女 鮪

こちにはまごち、めごち其の他の種類がある。この魚は熱帯の印度洋より温帯の日本近海に至る、極めて大きな區域に分布し、比較的浅い灣の砂泥地に産する底魚である。

本邦沿岸では灣内に多く、東京灣、伊勢灣、瀬戸内海、朝鮮南岸、九州の海岸に多獲せられ、漁期は周年であるが、打瀬網漁の

盛んな秋冬の時期には漁獲が一番多い。

漁具は打瀬網が主で、延縄釣もあり、地曳網にも漁せられる。

大形の活魚は洗ひに料理せられるが、一般には惣菜用に供せられ味噌漬として美味である。夏期最も賞用せられる。

いさき 鮪 魚

いさきは愛知、三重方面ではうずとも呼ばれ、海深十尋位から三十尋程迄の沿岸で、瀬の多い處、岩礁ある藻場に産する魚である。太平洋岸の總房、相摸、遠州、紀州、土佐の沖合九州沿海に多く漁せられ、四月頃より盛夏の時季が盛漁で、漁具は一本釣を主とし、一般に暗夜に火を焚いて魚群を集め釣獲する。また地方

によりては小型の巾着網を用ひ、魚群を焚寄せて漁る處もある。
近海魚は活魚として、また遠海の魚は大箱八貫、小箱六貫入の荷造で移送せられる。

五月より八月頃へかけて夏期味最もよく、刺身、照焼などとして嗜好せられる。

すずき

鱸

漁場

すずきは内海港灣などの稍々淡水の混入する處に棲息してをるが、稚魚は初夏の頃浅い岸邊へ来て河川湖沼などに沂上し、秋になると淡水中へ下り、生長すれば河川へは來ない。稚魚の少し生長したものは之をせいごと呼ばれて大き三尺位に達する。この魚

漁期

もまた全国的に多少づゝ、漁はあるけれども、特に大平洋岸の銚子以西、九州沿岸、瀬戸内海、朝鮮南岸に豊獲せられる。

晩春より秋へかけてがこの魚の漁期であつて、夏季は最も漁獲多く、瀬戸内海では淡路の岩屋などこの漁の盛んな處である。

漁具には一本釣、延繩が用ひられ、また、旋網、地曳網等にも他の魚と混じて漁獲せられる。

市場へは活魚として近海物が多く仕向けられ、遠海物ものは極めて入荷が少ない。

雲州松江の鱸といへは全國に響いたもので、此魚は夏期料理品中の上等なものであるが特に關西地方ではすずきの「あらい」が喜ばれる。こゝにその料理方を一寸披露すると、先づすずきを三

洗ひ

漁具

枚におろして皮をはぎ、身ばかりを尾から薄く斜に切りとつて、「ざる」に之を上げ並べ、その上から極く冷たい水を急激に五六杯かける。すると、魚の身が縮まつて来るから、それを皿の上に体裁よく並べる。他に色どりとして「青ちそ」の葉を洗ふて細かく刻み、綺麗な布片に包んで水氣を去つて添へる。斯くしたものを山葵醬油とか「からし」味噌で食べるといった具合で頗る結構なものである。

ぼ ら 鰯

ほらには白目鰯と赤目鰯との二種がある。白目鰯は普通ほらと呼ぶ種類のもので、体長一寸位、幼魚ををほこといひ、三四寸に

なればすばしり七八寸になるといなど名付けられ、二年以後のものはほらと稱せられる。かやうにこの魚は生長するに従ふて數種の名を付せられ、他魚に比べて生長の仕方が早いから出世魚といわれ、目出度い儀式に用ひられる。赤目鰯は大阪地方でしくちほらと稱せられ兩種何れも、其卵は「からすみ」(鰯子)に製造せられるものである。また白目鰯の方は淡水中にも生育するから、大さ一寸内外の稚魚を捕へて池中で養殖せられる。

これらの魚は概して北部に少なく、南海方面に饒産し、即ち東海岸では愛知、三重以西の海岸、紀州海、四國全岸、瀬戸内海、朝鮮南岸、台灣、南支那近海に産し殊に長崎、台灣地方はこの魚が盛んである。

漁期

秋より春に亘りて漁獲せられるが、十二月より三月頃迄最も漁が多く、長崎地方では七月より四月頃まで、台湾は十月より三月迄が漁期である。漁具は巾着網、鯨の旋網が主にも使用せられ、この他建網にも相等に漁がある。

六〇

荷造

荷造りは遠海物は八貫、小箱六貫入で、近海物は活魚として市場に入るが極めて少量である。一般に冬期が美味であつて、活魚は夏期に於ても嗜好せられ、刺身や照焼すき焼に、また「いな漫頭」と云つて、腹わたを取り去つた處へ、調味した味噌を入れ、焼食するなど、變つた趣向にも料理せられる。

料理

鰻子

鰻子は其形唐墨に似るから「からすみ」といわれるとかで、宿醉を醒ますと稱せられる。長崎、台湾より産出せられるもの最も

多く、淡紅色で光澤あるものが上等品である。

このしろ

鰻

このしろは一才の時はこはだ、二才の時はつなしと呼ばれ、三才にてこのしろと稱せられる。近海魚であつて、東京灣、伊勢灣、紀州海、土佐、九州各沿岸、朝鮮南岸に群游して棲息する。秋より冬へかけて、旋網、地曳網、巾着網などに他魚と混じて漁獲せられ、遠海ものは小箱四五貫入に荷造せられ、近海物は四斗樽又は籠に容れて輸送せられる。

嗜好

この魚は周年美味であつて時期によりてその味に優劣はないが、昔時は腹切魚といはれて封建の武士が切腹を賜はる面前に倒さに

六一

付けられたとか、また武士がこの城を喰ふとか、炙れは死臭ありとかいろく稱せられて、余り喜ばれなかつた魚である。

この魚は骨切りして料理せられねばならないが中々美味しく、照り焼、味噌の田樂焼等に用ひられ、東京に於てこはだの鮓といへば最も賞味せられる。

は ぜ 沙 魚

單にはぜと言ふても學者の研究によると、其種類は六十種以上もあるとのことである。暖海の内灣、入江など淺海に棲み、淡水鹹水の交錯する河口など、深さ二三尺より五六尋位の處が適所で、外洋へは出ない魚である。春秋の候盛んに漁せられ、漁具は一本

釣、延繩、藻打瀬網など一般に使はれる。

市場へは極めて近海の物が活魚のまま、供給せられ、氷詰として遠國から送荷せられるものはない。味も冬期が好く、焼いて養付となし、又は焼乾して汁物のだしとせられ上品な風味を持つてをる。

か ます 鮓

かますは其形、布を織る梭にてをるから梭魚とも言はれる。海深二三十尋の砂質の海底に多産する魚で、朝鮮南岸、福岡、長崎沿海に多く、大平洋一帯の海濱にも多少この魚がある。

漁期は五月より十一月頃迄で、地曳網、巾着網、打瀬網、刺網、

沖 鮪

延縄等の漁具が用ひられ、遠海物は小箱六貫入として、また近海ものは一貫乃至二貫入の「小セーロ」に荷造せられて市場に搬出される。春秋の候美味で、一般惣菜として鮮食し、また乾物として好食せられ風味上等である。

それから沖鮪と云ふて、琉球から台湾南洋にをる鮪の一種に体形二三尺に達するものがあるが、その味は余り芳はしくない。

き す

鯧

きすは近海内灣などの砂泥地に棲んで、深海へは行かない魚である。東京灣、伊勢灣、瀬戸内海等に漁獲せられ、春より夏へかけて、多くは一本釣や底刺網、底延縄などに、また、打瀬、地曳

網にも漁があり、東京灣の鯧釣は昔から有名である。市場には大方は活魚として輸送せられ、氷詰の場合には「小セーロ」が使はれる。周年味は變らないが夏期は最も美味で、殊に鯧の細づくりとて、刺身を細く切つたものは賞味に値し、また鹽焼しても淡泊なものである。氷詰のものは田麩蒲鉾の原料に供せられる。

は も ご
あ な ご

鯧
海 鰻 鱺

はも、あなご、何れも泥海の灣内や灘の海底に棲んで、晝間は泥中に潜伏し夜間出で、食を索める類の魚である。はもは海中から出ると物に觸れて噛み付くからはもといはれるとのことである。

漁場

深海では獲れないが、東京灣以西、遠洲灘、伊勢灣、瀬戸内海、九州西南海、朝鮮南岸に饒産し豊漁せられる。

漁期

漁期は伊勢灣でははも、あなご共に八月より十二月頃迄で、夏秋の候最も多く、朝鮮海では五六月及び十一月頃が盛期である。

は前
もの

大阪地方で「前のはも」といはるゝは淡路の由良、岩屋、假屋、室津近海に産するものであるが、近來は之れに讃岐、伊豫近海のものまでも加へて總稱せられ、漁期は六月下旬より八月頃迄とする。また「前のあなご」といはるゝは兵庫近海から伊豫新濱の沿岸にかけて、八月末より三月頃迄漁せらるゝものゝ稱である。

漁具

兩魚とも延繩、打瀬網によりて漁せられ、發動手繰、トロール等でも他魚と混じて網獲せられるが、瀬戸内海の漁は大方は延繩

漁である。

運搬

之等、漁場から漁港までの運搬は何れも活船に依りて行はれるが、漁港からは「小セーロ」へ立て込んで氷詰として陸送せられるものも随分多く、また直接市場へ活魚として輸送せられるものは、市場附近適當の海灣へ設けられた活簀或は母船の中へ、一時蓄養して供給せられるを普通とする。

料理

はもは京阪地で非常に賞美せられて吸物、すき焼の他かチリとして最も風味よく、体中には小骨が多いから「骨切り」といふて、肉を細く切り目を入れて調理せられ、また、あなごは東京に於て京阪地のはもに對するが如く愛用せられることは周知のところである。

なほあこうも、はも、あなごに類する魚であるが朝鮮海、瀬戸内海に多産し、同じ期節頃に一本釣で漁せられる。

たちのうを 帯 魚

帯魚は俗に太刀魚と呼ばれる。本邦朝鮮支那等、東洋近海特種の魚であつて、歐米諸國に於てはその棲息するを見ないと言はれて居る。深海の泥底に棲息して、黎明及び薄暮のころ水の上層に浮んで來る魚である。

我が國總房以西の海岸、和歌山西海岸、愛媛、熊本、長崎の近海に多産するが、主産地は朝鮮南海より西海岸へかけた沿岸であつて、この邊一帶の産額は夥しいものである。

漁期は本州では春四五月より秋十一月頃迄で、八九月頃を盛漁期とするが、朝鮮に於ては周年の漁獲があつて、就中、秋冬の期に最も盛んである、

漁具としては發動手繰、打瀬、地曳網、トロール等各種の底曳網が用ひられるも、朝鮮では大敷網、壺網にも多數の漁があり、釣では延繩が利用せられ、また豊後近海では暗夜焚火して釣獲せられるものが多い。

朝鮮その他遠洋物は大箱五貫乃至八貫入、近海魚は籠とか「小セーロ」に荷造せられ、小箱は殆ど用ひられない。この魚の旬としては夏期であるが周年美味である故に、東京地方で下等品とせられてあるに拘らず、關西では相當嗜好せられ鹽焼、照焼、フラ

イ、味噌漬などに用ひられて需用はかなり大きい魚である。
且つ鱗は近時發達した模造眞珠の箱の原料として、太刀箱は精製せられて相當高價に販賣せられ、其額も侮れない高に上つてを
る。

にべ 鮓

にべは本邦沿岸にも多少は漁獲せられるが、朝鮮の南岸西岸、支那東海がその主たる漁場である。冬十二月より三月頃迄が盛漁期で、トロール、發動手繰網、鮫鱈網、延繩などで漁せられる。遠海物は太箱七貫より十貫入に荷造せられ、近海物は至つて少ない。

旬は冬期であつて、鮮度の高いものは刺身、フライ、鹽焼、照焼などにせられるが、大部は蒲鉾の原料となる。

えそ 狗尾魚

漁場は東京灣、遠州灘、紀州海、土佐沖、瀬戸内海、朝鮮南岸支那東海などで、海底に饒産し、秋より冬春に亘りて多量に漁獲せられる。延繩も用ひられるが、打瀬、トロール、發動手繰網によりて漁せられ、にべと同様に近海物は少なく、遠海物は太箱十三貫より十貫小箱は六七貫入として市場に仕送られる。用途は殆んど蒲鉾の原料に供せられるのであるが骨切りして鮓の身或は照り焼など惣菜に用ひられる。

いしもち 石首魚

いしもちは一名ぐちとも言はれる。この魚の頭部に石の様な石灰質の小塊があるから、石首魚の名ある所以で、本邦では余り賞味されないが支那では非常に貴ばれ、鯛よりも嗜好に投じて珍重がられて居る。

漁場

本邦沿岸では東京灣、伊勢灣、瀬戸内海何れにも産するが、主産地は朝鮮南西岸九州の西南海及び支那東海であつて、とりわけ支那海、揚子江河口一帯の沿岸には非常に多く棲息してゐる。

漁期

期節は本邦では春四五月より夏七八月頃迄、朝鮮海では秋より春にかけての間であるが、支那東海方面では周年漁を見ざることな

漁具

き状態で、春夏の候は群游する故に盛漁せられる。

内地に於ける漁には一本釣、延繩、打瀬網等漁具として使はれるが、支那海朝鮮海に於てはトロール、發動手繰に據るもの多く、之れに延繩、鮫鱈網などが併用せられてをる。

荷造

この魚も近海ものは少なく、遠洋物は大箱十三貫乃至十貫入に荷造移送せられ、鮮食用としては鹽焼等惣菜向であつて、大部分は蒲鉾田麩の原料に供せられるものである。

え ひ 鱈

えひの種類で一般に知られてゐるのはあかえひ、かすべえひ、ひえひ、うちわ、とんび、などである。あかえひは体長三四尺、

体重七八貫目もあつて、尾には棘を有し、外敵防禦の用に供へて居る。砂泥底の暖海に棲んで、東京灣、伊勢灣、瀬戸内海など内灣に多く、朝鮮の南東岸、支那海にも多産する。かすべゑひは北海道の名産で、あかゑひとは異なり、岩手、青森以北の寒海の海底に群居して居る魚である。

夏秋冬に亘つて發動手繰、トロール、打瀬網などによりて漁せられるが、またゑひの空釣と言ふて、特種の漁も行はれる。この方法は餌をつけない釣鉤を、一本の竹に數本づゝ並べて結びつけ、その竹の兩端には各一本の綱をとり付けて海底を曳き廻し、引掛釣りをするのであつて、この漁法は地方によりては禁止されてをる所もある。

近海ものは活魚として、遠海ものは大箱十二貫位の入に荷造りして運搬せられる。夏が旬であつて、あかゑひの方は美味であるから惣菜用に供せられるが、かすべゑひは不味で、遠地産のものと共に潰し物の材料とせられるに過ぎない。

さめ 鮫

さめはまたふかともいひ山陰、北陸地方ではわにといはれる。その種類甚だ多く、のこぶか、つのぶか、ぎんぶか、みづぶか、ひらがしら、ころざめ（又はいんば）いんでんぶか、さかたざめ、しゆもくざめ、ねずみぶか、ねこぶか、あぶらぶか等數十種ある。みづぶかは、あをざめ、しゆもくざめはかせぶかとも稱せられ概

ね大海の上層を活潑に游泳する種類のものであるが、一方にはのこぶか、つのはら、ぎんぶか、のやうに、海底に棲む種類のものもある。性强暴、悍悪であり、頗る貪食で小魚類は其の餌食となつて居る有様である。

漁場

みづぶか、ひらがしら、しゆもくぎめは、暖海に棲息して總房海、伊豆七島、紀州海、土佐沖、九州東南海、琉球、台灣等一圓の區域に於て漁があり、海底に棲むのはのこぶか、ぎんぶか、つのはらの如きは支那東海、朝鮮西南海岸に多く、ねこぶか、ねずみぶかの種類は東北三陸沿岸に多産する。

漁期

さめは殆ど周年に亘りて漁せられるが、春夏の候最も多く、暖流に棲むものは、鮪の漁期であるところの秋冬季に多獲せられ、

漁具

九月末より三月の頃迄を盛期とする。

暖流に棲むものは大抵鮪の延縄で、また海底に棲むものはトロール、手繰によりて多獲せられ、其他地方各種のさめは「さめ縄」或は「ふか縄」と稱する特種の延縄で漁せられる。

遠地物は大箱八貫より十貫入に荷造りせられ、梶木箱へ入れて、或は裸かのみ、輸送せられる。

荷造

用途は主として竹輪、蒲鉾、厚焼の原料であるが、新鮮なものは酢味噌等にして食せられ、鱧鱈は推翅を製し、軟骨よりは明骨を作り、何れも支那へ輸出せられる。また肝臓よりは肝油を採り、皮は砂粒があるから研ぎ用に供せられたり、刀剣などの柄にも飾られる。

用途

ぶ り 鰯

鰯の種類にはひらまさ其他普通五種程ある。この魚の幼稚なもの
は階級によつて種々の名稱が附せられ、体長五六寸のものをわ
かなご、一尺位のものをはまち、一尺四五寸になつたものをいな
だ、二尺以上をわらさとか、めじろ、三尺大位になつてはじめて
鰯と言はれる。所謂出世魚の一つである。

漁場

太平洋岸では三陸地方より相模、伊豆、紀州、土佐、豊後、日
向、薩摩の沖合、日本海沿岸では新潟、富山、石川、福井、京都
府、鳥取、島根及び長崎、五島の近海に産し、朝鮮北東岸にも多
産する。其他北海道の南部、台湾の北部にも漁せられ、大區域を

漁期

洄游する魚であつて、年産額千百六十萬圓の漁獲がある。

平常は沖合に居るが晩秋の候になると沿岸へ來游し、北陸道方
面は十月より一月迄頃、東海、九州地方は十一月より五月頃迄が
漁期で、北鮮のものは夏期に多い。

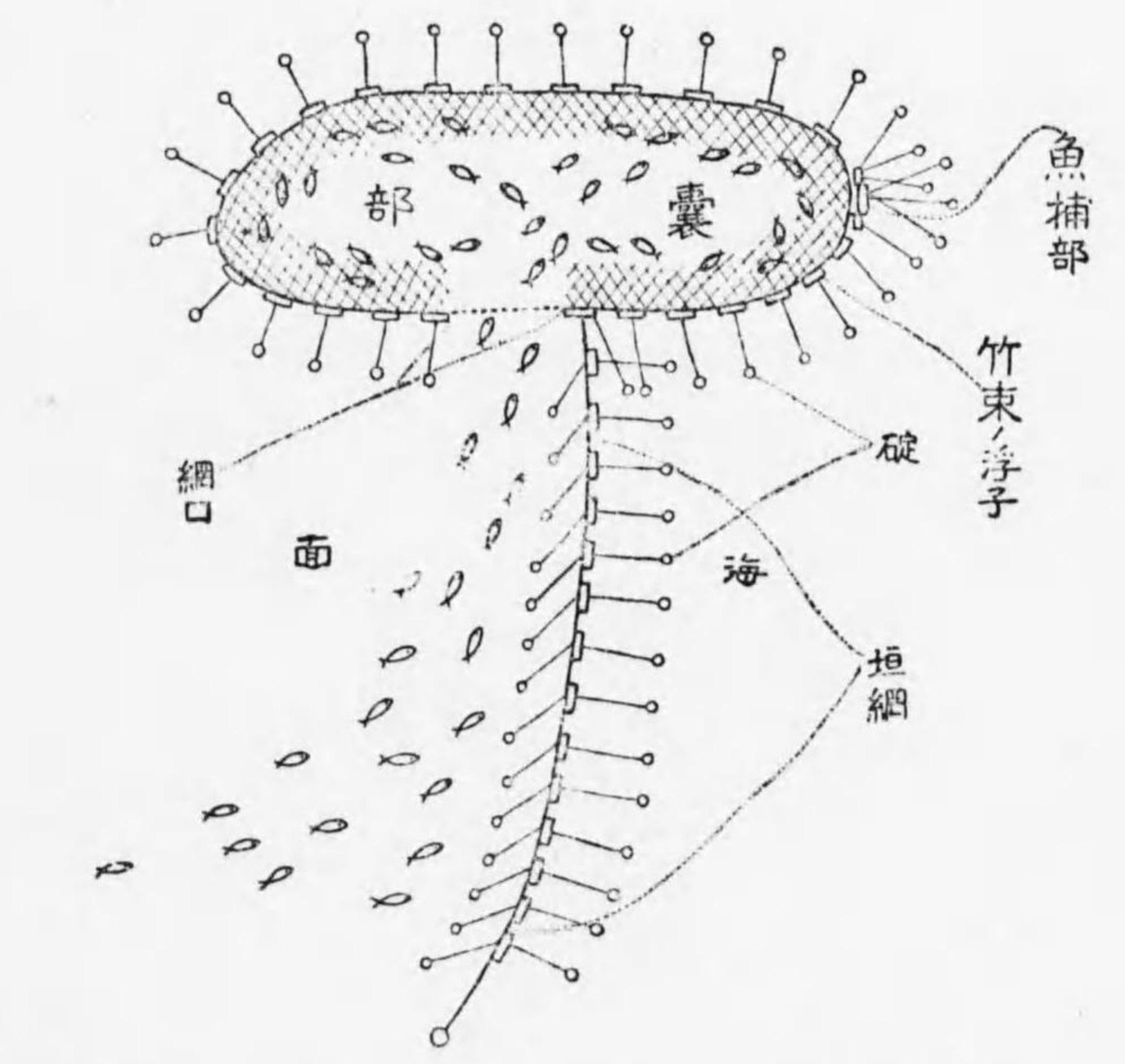
漁具

漁具は大敷網、大謀網が全国的に最も廣く用ひられる。

大謀網

大謀網は大敷網の發達したもので、大敷網を二統組み合はした
やうな形狀をなして居る。この網は陸岸へ魚群が押し寄せると自
然に進路を垣網の方へ轉換し、更に垣網に沿ふて袋網へ誘はれて、
網内で魚が出口を失ふて8字型に洄游するところを漁る装置にな
つてをるものである。網は午前と午後の二回に曳き揚げられ、最
初は網口を曳き上げて魚の逃口を塞ぎ、次ぎに袋網を一方から段

第 八 圖
大 謀 網



八〇
々と反対の方へ
之を狭めながら、
魚取部へ魚を追
ひ込んで漁獲す
るのである。網
の大きさは種々あ
るけれども、こ
の漁業の盛んな
神奈川地方では
巾七八十間、奥
行百七八十間の

鯽 飼
付 の

運 搬

袋網と、長さ三四百間から千五六百間程の垣網が用ひられ、之に十二三隻の小船と百四五十人の漁夫が一團となつて作業するもので、建設費は拾萬圓以上を要し、定置漁具中最大のものである。

また、高知、鹿兒島附近では、鯽の飼付と言ふて、鯽の群游して来る魚道へ、鯽とか色々の雑魚を細切して撒布し、一時その游行を止めて置いて、多數の漁船が出動し、競ふて一本釣をなす漁法もある。このほか鯽の底刺網も地方的に使用せられ、台湾に於ては一風變つた土人式の特種な建刺網を専用せられてゐる。

海運に據るものは簀船或は簀立てといつて、發動機船の船艙へ簀を敷き詰め、之れに魚と氷とを層々積み重ねて輸送せられるが、普通陸送によるものは松箱へ二本乃至三四本入として市場に運搬

せられる。また近來は冷凍魚として市場へ出廻る額も尠なくないが之等は別に氷を使用せず、仄入又は函入として荷造りし輸送せられる。

鰯は寒中に美味で、暖くなると段々に味を落すが、之を生長の度合からいふと、わらさの時代は春が美味で、いなだの時は夏が最もおいしい、また鰯の一種であるひらまさは熱帯性の魚であるが、これも矢張夏期が美味しく、凡て上等品は刺身とし、照焼も嗜まれ、卵は鱈子にも製せられる。北陸では藁巻鰯として珍重せられ、關西以西の地方、九州方面では鹽鰯が歳旦の式に用ひられること、關東に於ける鹽鮭よりも盛んなほごである。この他煉製鰯も酒の肴に結構である。

さはら

鱈

鱈は体長四五尺に達するもの稀れで、幼稚なものはさごし、稍大きくなつたものはやなぎと言はれる。春季群來するから鱈の文字があるといふ。

房總沿岸以西、東海一帯の沿海に群游して、瀬戸内海、朝鮮南西部の沿岸より九州西南海に多獲せられ、朝鮮では方魚津、南海島から元山に到る沿海に最も多い。

常に外洋に棲息して、春夏の候になると鱈、玉筋魚こうなごなどの群を追ふて、近海内灣に大舉して來る。特に五六月頃産卵の爲め瀬戸内海に押し寄せる魚群は大したもので、魚嶋の鯛漁に次いで盛ん

な漁獲がある。朝鮮海では秋より冬へかけて豊漁せられ、九州及び神奈川、千葉の大平洋東岸に於ては春夏秋に亘つて相當に漁獲せられる。

漁具

この魚は瀬戸内海では鯛と同時に縛網、俗に鯛網で漁事せられるが、朝鮮海では流網（第九圖参照）が盛んに用ひられ、また大敷網にも随分漁のあるものである。次に釣漁としては鱈の曳縄釣と言ふのがある。これは小規模の漁法であつて、一隻の漁船へ三人程の漁夫が乗り漁船を帆走させながら兩側へ一本釣の釣糸を張り出して、活鱈を餌にして釣る漁法で、紀州の南岸、遠州灘、東京灣等に於て行はれてをる。

荷造

鱈は活魚としては輸送が出来ないから、近海魚であつても、箱

料理

立、または簀立として輸送せられ、遠地物の多くは大箱八貫位の入として荷造りせられる。晩秋から冬がこの魚の旬であつて、肉には一種の好味を持つて居り、近海魚、特に瀬戸内海のものは大坂地方で珍重せられてをる。刺身とか照焼、道明寺蒸し、道明寺をかけて蒸上げる、一混布焼、一素焼にしたものに混布の粉末をかける、一ごう焼、一卵黄をといて素焼したものにかける、一べつこう焼、一醬油へ生魚を漬け込み色が出たときに引揚げて焼く、一等種々の料理に供せられ、また鱈の味噌漬は大坂で非常に賞揚せられる。

沖鱈

沖鱈は体長六七尺体重二十貫近くのものがあつて、主に台湾、小笠原、南洋方面に饒産する熱帯性の魚である。漁獲は冬から春に多く、普通曳縄によりて漁事せられるが、南洋に於ては流網で

捕獲せられて居る。近年この魚も台湾、小笠原より内地へ盛んに輸送せられる様になつて、荷造は氷詰の長箱によられて居る。

さば 鯖

鯖は温帯性の魚であつて、北海道、台湾を除けば本邦の全沿岸に亘りて多少ながら漁獲せられ、區域も廣ければ漁獲も多く、年産額千八百萬圓に上つてをる。この魚は適度の水温を追ふて海の中層を洄游し、六七月頃産卵するので、産卵前に近海へ群游するものは之を普通「上り」と稱し、十月頃稍深度に移り、食を索めて洄游するを「下り」といはれる。

太平洋沿岸では到る處の地方に、また日本海方面では新潟以南

漁場

近海鯖

の沿岸に多産し、更に朝鮮の迎日灣、九龍浦、方魚津、釜山沖一帶、對馬の西南岸は鯖の漁獲頗る豊饒で、大集をなして群來する大漁場である。海底浅い所は七八尋から、深みは五十尋位迄の海層に棲んで居る。大阪へ入いる近海鯖は瀬戸内海産のもの多く、淡路、讃岐、播磨三ヶ國の恰度中央部に當る俗に「三つ合い」と呼ぶ沖合と、伊豫「みつくゑ」附近はその主たる漁場である。

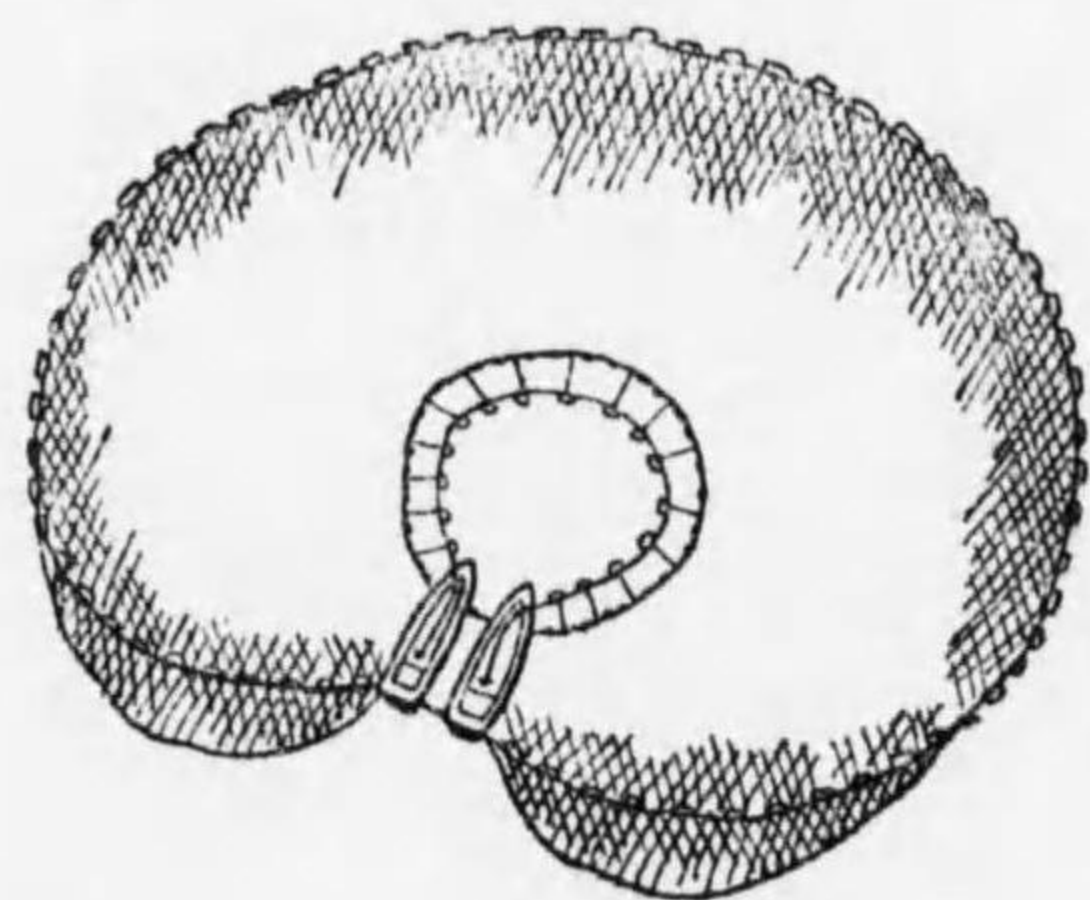
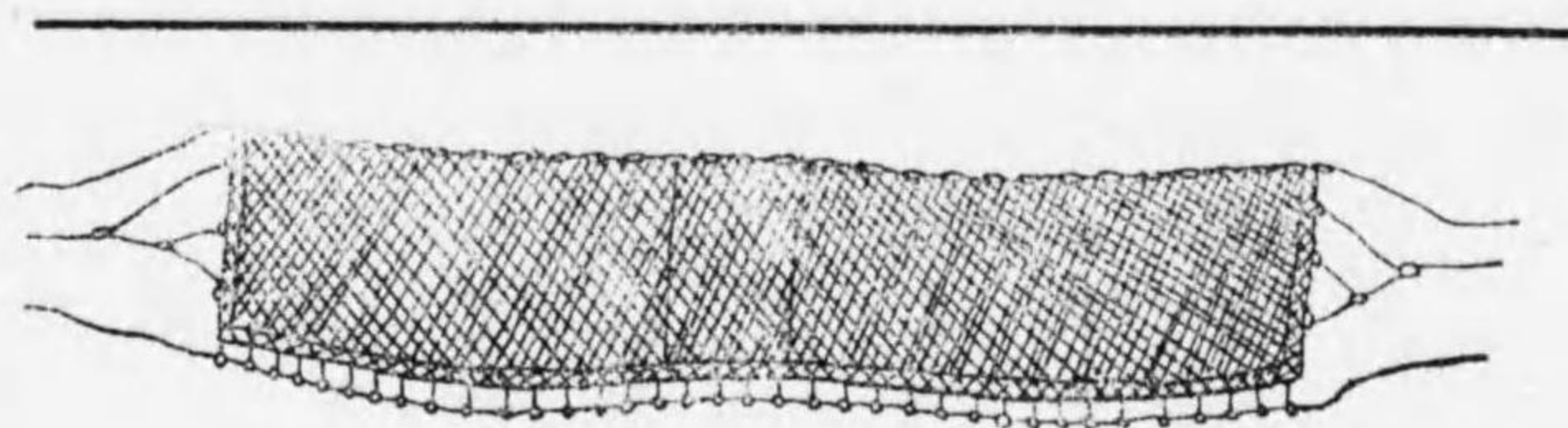
漁期

朝鮮沿岸では十月より十二月中旬迄が秋鯖の漁期で、春鯖は五月が豊漁である。九州四國沿海は二月頃より斷續して十月頃迄、北陸方面は五月より十一月頃迄が漁期で、東海方面は一月より十月頃迄常時多少づゝ漁がある、瀬戸内海「三つ合い」附近は六月、伊豫「みつくゑ」沿岸では七月より八月中旬が最も漁がある。

鯖は燈光に集まる性があるから、一般的には夜釣といつて暗夜
 焚き火をしたり、或は集魚燈を照らして魚群を密集せしめ、一本
 釣を行ふ方法が多く、海岸に於て行はれ、また流網は九州沿岸に、
 其他地方により各種の敷網、延繩なども使はれてをるが、大規模
 の漁業としては巾着網漁である。

巾着網漁はもと米國から見習ふた漁法であるが最近我が國に於
 て長足の進歩發達をなし、各地に於て盛んに行はれて居る。

この網は帶狀の恰好をしたものであつて、網の下部には環が付
 いてをり、その環にはまた環網が通つて居て、魚群が網に取旋か
 れてしまふと網底は、巾着の口を締める様に締め上げられて、網
 中の魚は捕へられる装置になつて居るものである。巾着網を使用



第十圖

巾着網

「拐線網」同形

する漁船は二艘一組のものと、「片
 手廻」といふて一艘のものがある。

片手廻巾着網の漁船には發動機
 が据わつけられて、作業は群魚を
 追ひ廻すことから環網をしめ上げ
 ること迄、全部機械力に依りて行
 はれ、一網にしてよく數萬尾を捕
 獲することがある。この漁法は朝
 鮮海、對州沖、山口、島根縣方面
 に最も盛んであつて、漁船は三四

十噸四五十馬力のものから、六七十噸七八十馬力のものまでがある、次に二艘廻の巾着網は普通、日本型漁船二艘に、網を積み込んで數隻の手船と漁場に向ひ、魚群を發見するや、網船は兩方へ分れて魚群を取り旋き網獲するもので作業も前者のやうに敏速に運ばれず舊式の方である。また瀬戸内海の漁には搏網、敷網等が多く用ひられてをる。

鯖も亦鯖と同じ様に活魚では輸送が出来難いから近海物は「ひやし」として輸送せられるものが多く、遠地物は漁場に於て、魚と氷とを層々に積み重ねて、ばらのまゝ市場へ向けられるか、または漁場で箱立にするとか、或は漁場で直ぐ箱立として、船車に依つて移送せられる等種々の方法が講せられてゐて、松箱は八貫

より九貫目入となつてをる。

鯖の味は秋になると段々とおいしくなり、冬最も美味で、初春から夏季に於て味が落ち、余り高尚な料理には使はれないが、鹽焼、照焼、酢漬、三枚に卸して一夜鹽等風習によりて種々料理せられ、また釜上げなどにして市場へ供給せられてをる。製品には鯖節、乾鯖、鹽鯖などがあり、鹽鯖は支那へも輸出せられ、腸は鹽辛となる。

あ じ 鮓

鮓は普通、まあじ、むろあじ、ひらあじ、かめあじ、しまあじ、めつきあじ、等に區別せられるが、之を學問的に見ると五十七種

漁場

もあるとのことである。まあじは体長五六寸、主もに近海内灣に産して春季産卵し、むろあじは体長七八寸、常に外海に棲んで、初夏の候に沿岸の浅處へ来て産卵する、播州室の津で漁獲が多いから室鰯ともいはれ、またその性甚だ弱く、水を離れると直ぐ死んでしまふから脆鰯とも呼ばれるとのことである。兩種とも小さいものはいわしに交りて、大きい物は鯖の群と混じて漁せられる。最も多産する地方は房總、伊豆七島、紀州、對州、朝鮮南岸邊りであつて、瀬戸内海、九州沿海、土佐及び山陰、北陸方面にも相當の漁獲がある。本邦年産額六百七十萬圓と稱せられ、大低の沿岸に産する魚である。

漁期

漁期は房總、紀州の東海方面では春四月頃より十月頃、瀬戸内

漁具

海、朝鮮、對州附近に於ては五六月が盛漁期で、土佐及び九州地方は三四月頃及び十一月頃とせられてをるが、大体に於て春秋を漁期とすべきで、瀬戸内海では鯖漁が終ると、同じ漁場に於て引續き鰯の漁に移るのである。

地曳網、各種の旋網、敷網などで獲られるが、大形のものとは殆ど全國に亘りて一本釣の漁であつて、晝間は餌を撒きながら夜間は集魚燈や焚火などを利用して釣る。對州の鰯漁は中々盛大なもので一隻の漁船に五六人の漁夫が乗り込んで、同一の場所に三百隻も漁船が密集して釣をするもので、豊漁の時などは一夜に二萬尾から釣獲することがある。また朝鮮方面では巾着網などに多獲せられ、大敷などにも相當漁がある。

近海魚は港灣の入口迄活魚として運ばれ、遠海物は鯖と同様大箱八貫入氷詰として移送せられる。

夏期美味であつて、特にまあじは高等品として刺身、照り焼に使はれ、その他のものは鹽焼、生鮮などに、小さいものは乾魚として賞味せられてをる。

さんま

秋刀魚

さんまは京阪地方ではさいらともいはれ、平常は外洋に棲息して居るが、初秋の頃になると本邦では北部の陸岸に姿を現はして、三陸地方の沖合から漸次南下し始め、總房の海岸を通過して、紀州潮の岬附近まで洄游し來り、産卵後沖合へ姿を没する魚である。

この現象は年によりて魚群に相違はあるが、毎年殆んど同じやうなことが繰り返されてをるわけで、漁期も自然に略ぼ定まつてをる状態である。

則ち九月下旬頃、三陸の沿岸には已に漁があり、次で總房海は漁獲の最も多い場所であるが、漁期は一ヶ月位遅れ、遠州灘、紀州海方面は一番遅れて二月頃まで漁が続くといつた次第で、晩期のものは魚体も小さく味も亦落ちてをる。

昔時は秋刀魚の大網と稱へて、扇形の網を漁船二隻で海中へおろし、一方手船から、魚群へ投石して網内へ魚を追ひ込んで捕獲したものであるが、近年は漁法も進んで、漁獲は發動機船に據り、漁具は流網を使用してゐる地方が多く、殊に千葉、茨城縣の漁夫

の如きは秋刀魚の見初むる頃はひ三陸方面迄乗り出して、遠海出漁する有様である。たゞし伊豆七島以南紀州海、遠州海の如き海水の清澄した海岸では、流網よりも寧ろ在來の大網漁の方が成績可良なので、今もなほ依然舊式の方法が採られて居る。

荷造は近海物は小籠へ、二貫目より一貫五百目程の入りとして輸送せられ、一般には中箱四五貫目入となつてをる。秋、走りの頃最も美味で、時期が遅れると段々味が落ち、冬季産卵後は體小さくなり、不味となる。普通に惣菜用の焼魚として用ひられ、燻製したものは「トマト漬」として嗜好せられる。

いわし

鰺

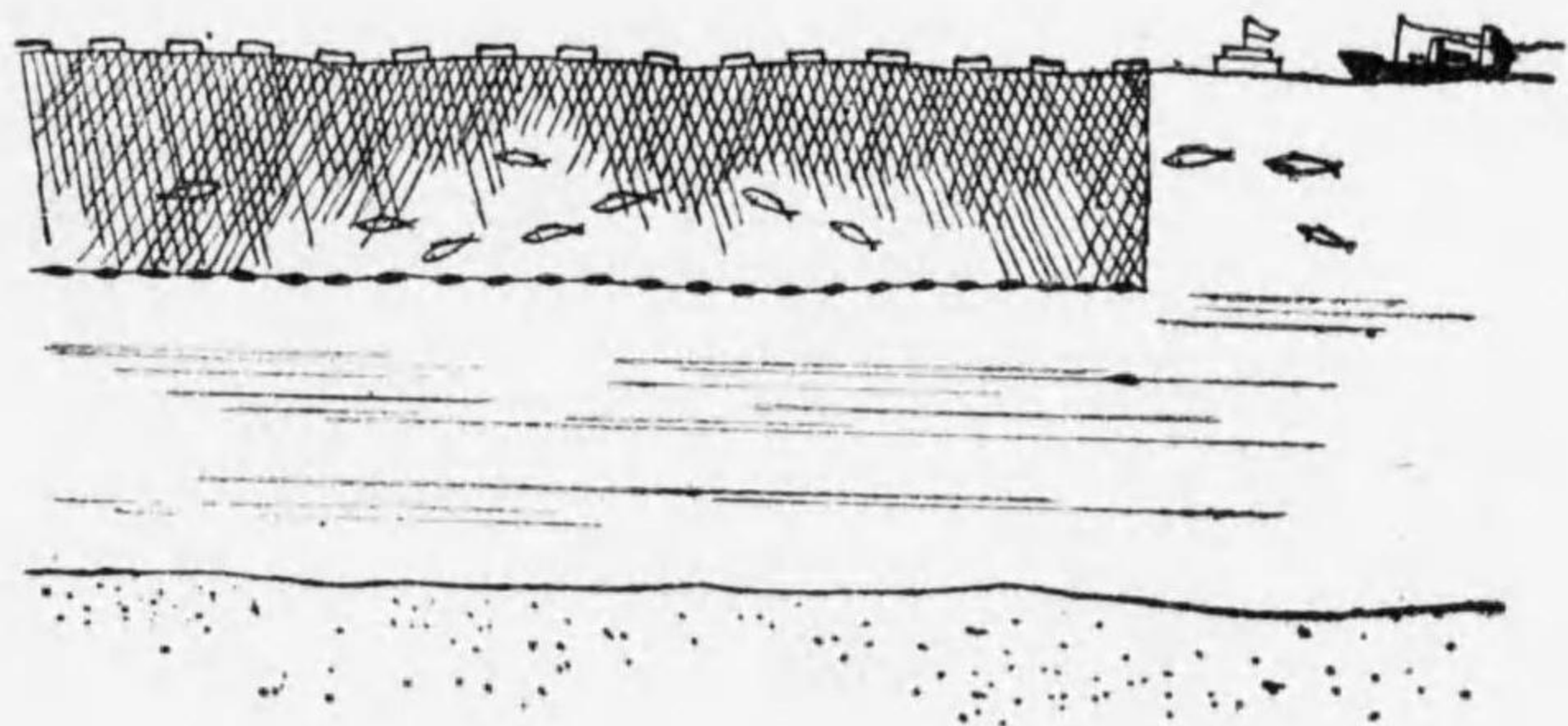
いわしはその性脆弱で死に易いから弱魚の名ありといはれ、普通まいわし、うるめいわし、ひしこ、ひらごの四種に大別し、まいわしは其の大きさによりて大羽中羽小羽の三通りに分けられる。ひしこは又の名をせぐろいわしといわれてをる。

鰺の分布も非常に廣く、北海道、本州全沿岸、九州、四國、朝鮮南東岸、支那海の至る處に産するが、其中にも總房海、伊勢灣、瀬戸内海及び山口、長崎、石川、富山、青森諸縣などは多産地であつて、まいわしは長崎、山口、千葉、青森等に饒産し、またうるめいわしは南海に多くて北海に少なく、ひしこは總房海、伊勢灣、瀬戸内海に多獲せられる。

漁具期

周年を通して漁はあるが春秋の候最も多獲せられ、その年産額

第九圖
“浮刺網”



まいわしは三千五百萬圓、ひしこは八百萬圓と稱せられる。漁具は何れも網類であつて、まいわし、うるめの漁獲には浮刺網（流網）も使用せられるが、大方は巾着網、揚繰網、地曳網、縫切網等を重用し、地曳網は最も廣く用ひられ、九十九里濱の曳網は昔から有名である。また地方によりては八田網、四艘張網等も併用せられ、各地の大敷、大謀網、小台網等の定置漁具にも多少ながら他魚と

近海鰻

荷造
運搬

用途

混じて漁せられる。且近年鰻の巾着網漁の試験成績が良好な爲めに、二十五馬力乃至三十五馬力、二三十噸級の發動機船で、片手廻巾着網漁が諸所に行はれむとしておる。大阪の市場へ入荷する近海鰻は和泉、淡路、伊豫、紀州沿海のものが多く、期節は六月より九月初旬で、巾着網、地曳網などに據るものが大部分である。近海ものは鰻箱と稱して、普通の小函よりは巾狭く脊の高い容器へ氷詰として送られ、長崎の大羽鰻の如きは貳百三四十尾入の小箱又は鰻箱へ立て込まれ、北陸物は鰻箱或は石油箱へ荷造りして輸送せられる。

まいわしは秋美味で、うるめいわしは冬においしい。之等は鹽焼、天麩羅、生鮮に好適で多く用ひられ、製品には味淋干、鰻節

鹽鱈、素乾、目刺などがあり、ひしこは大部分煮干、田作（ごまめ）に製せられ、油漬の罐詰は立派な海外輸出品である。また鱈の搾粕、ほしかなどとして肥料に供せられ、脂肪は魚油となる。

し び 鮪

鮪はまぐろとも言はれ、ましび、いとしび、めばち、とんほの四種に大別せられる。關東ではいとしびはきわだ、とんほはびんちやうと稱せられ、幾内ではしびをまた通稱してはつといふて居る。吾が國の東部太平洋沿岸に多い魚で、殊に東海、東北地方の沿岸は其産地である。本邦食用魚類の中でも重要な魚族であつて、年産額は千八百萬圓以上に達してをる。性頗る活潑で、常に群を

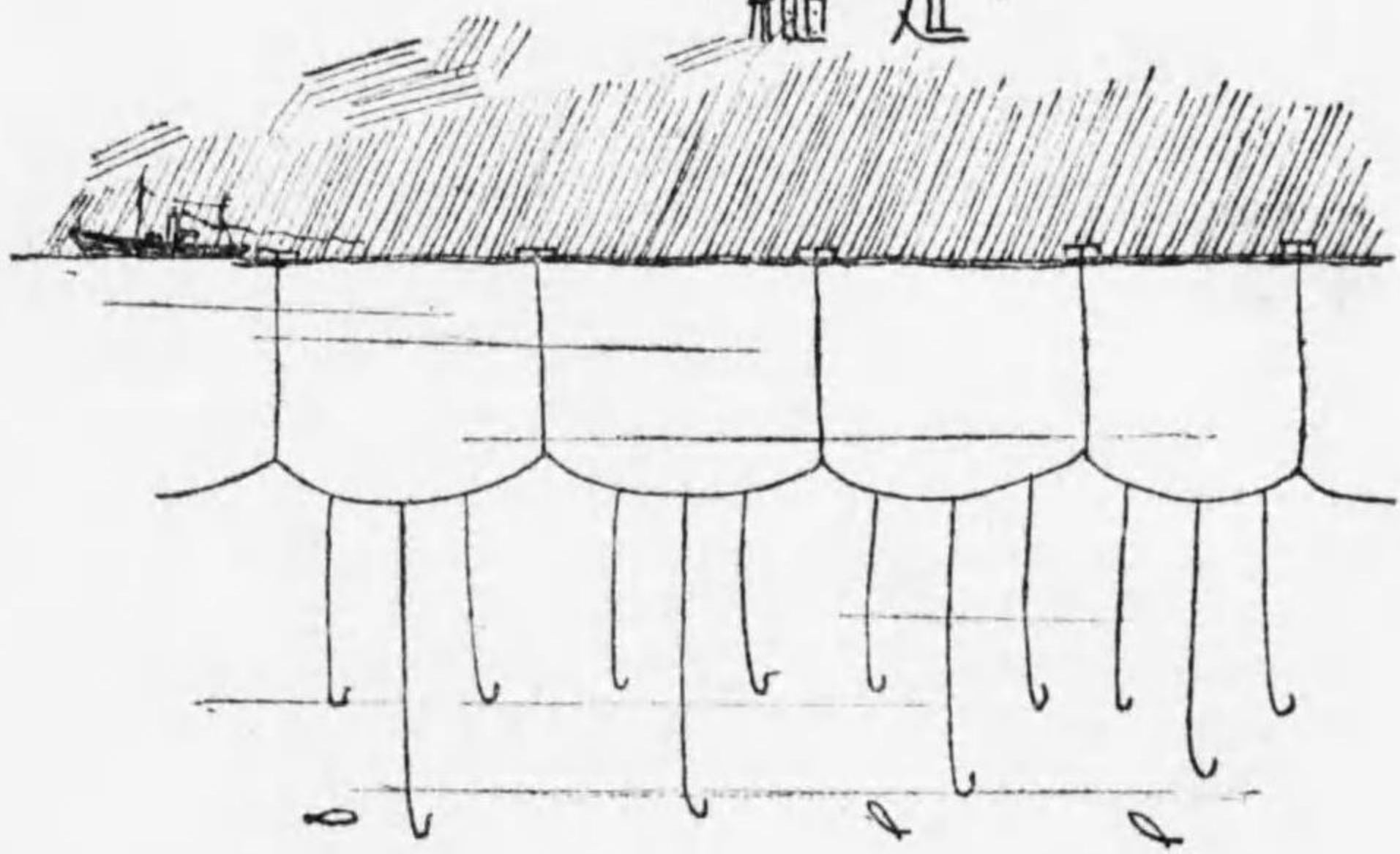
なして海の中層より上層の間を洄游し、適度の水温を追ふて、夏季は北に、冬季は南に向ひ、氣候の寒暖に依りて陸地に近づき、或は沖合へ去る種類の魚である。好んで鯖、秋刀魚、鰻、鯷、柔魚などを食し、夏期に於て産卵する。

一 ま し び

鮪の中でもましびは寒流の影響を多く受ける處に饒産し、北海道の釧路沖合より室蘭灣附近に多く、東海方面では三陸岸より常陸、總房、紀州、土佐沿海邊りまで漁獲を見るが日本海方面では秋田、山形に多獲せられ、朝鮮北部沿岸にも相當盛漁せられる。

漁期は太平洋岸の漁場では十一月より四五月迄、日本海及北海道沿岸では夏期、朝鮮では四五月頃である。

第十圖 延繩



漁具は延繩、流し網、大謀網を主とする。

延繩漁は太平洋岸一帯に行はれる漁業で、普通三四十噸級の發動機船へ十五六人の漁夫が乗り組み、潮流や風向を横ぎつて、一直線に船を進めつゝ、一鉢の長さ二百尋内外の延繩を順々に継ぎ合はして、三十鉢乃至四十鉢位も海入へ投中して釣獲する漁法である。

次に流し網は茨城以北、北海道沿岸

及び日本海岸に、大謀網は三陸方面及び朝鮮海岸に於て多く用ひられる。

またしびの体長三尺位の小さいものはめじと稱せられ、鯉の群中に混じて居るから鯉と共に釣獲せられる。

二いとしび めばち どんぼ

この種の鮪は暖流の影響多い沖合に洄游棲息して、台湾、沖縄、種子ヶ島より九州南東海岸に沿ふて土佐、紀州、伊豆七島、總房、小笠原諸島近海に多獲せられ、金華山沖より三陸沖合まで黒潮の流域に漁せられる。

漁期は九州南東岸、種子ヶ島より宮崎沖へかけては十二月より四月頃迄、土佐、紀州、總房海は十月より五六月頃迄であつて、

漁具

運搬

料理

三陸方面より北海道沖合は五月より七八月の間を盛期とする。
 一般に延縄によりて漁せられるも、福島縣方面に於ては流し網、
 三陸、北海道では巾着網、大謀網など共に併用せられてをる。
 鮪の類は大低は運搬船によりて裸かのまゝ氷詰として輸送せら
 れ、貨車積の場合は特に長方形の大箱に四五十貫位を程度として
 荷造り輸送せられる。

いとしば即ちきわだは東京では夏、關西では秋美味と言はれ、
 またほんしばは冬においしく、春先より夏は不味であり、めばち
 は春秋の候が美味な時で他の時期には不味いとせられてをる。鮪
 類はとんほを除いては何れも脂肪に富み、刺身として最も適當で
 あつて、刺身と言へば鮪、鮪といへば刺身を聯想するほどで、特

に東京では四季を通じて嗜好せられ、その嗜好の順位は、いとし
 び、ほんしば、めばち、とんほ、となつてをる。鮪はまた節に製
 せられ、輸出向の油漬罐詰にも製造せられる。

かじき 旗魚

旗魚は大別してまかじき、めかじき、ばせうかじき、くろかわ
 の四種とする。まかじきは肉が淡紅色で、ばせうかじきは一名ば
 れんと稱せられて、其色合一層濃厚であり、めかじきは白色を帶
 んで居る。何れも海洋の上層を游泳し、海底に沈むことは稀であ
 つて、秋季近海に来るから「秋太郎」「秋の魚」の異名がある。

漁場は鮪と殆ど同一で、暖流の影響ある太平洋一帯の海岸に亘

漁場

り、就中總房、紀州、對州、五島の沿海は最も著名で、朝鮮の巨文島、台灣、沖繩、薩摩、豊後の沿岸はこれに次でおる。大阪地方へ入るものは對州、五島、台灣近海のものが多く、壹岐では勝本、對州では嚴原、淺藻、内院などが之等漁船の根據地となつて居るのである。

漁期

漁獲は總房、紀州、豊後海方面に於ては四五月より八九月まで、壹岐は九月中旬より十一月末迄、對州五島は十月より十二月末頃迄が盛んで、朝鮮沿岸は九月頃より十二月頃迄を漁期とする。

漁具

漁具としては延繩、突棒、流し網など用ひられるが、延繩は各地一般的に使用せられるもので、九州では之を秋太郎繩と呼ばれ、また突棒漁は總房海、對州に於て最も盛んである。

突棒漁

旗魚突き漁は二十馬力内外の發動機付漁船の船首部へ突台を据へつけ、漁夫七八人が之に乗込んで魚群を探索するもので、旗魚の群が鱗の半面を、海上に立て並へて游泳するところを、突棒へ綱のついた大鈎をさし込んで魚に投付け、同時に綱を伸縮しながら魚を追ひかけて、捕獲する漁法で、壯觀な漁業である。最初總房沿岸に始まつたのであるが、今では對州沖で盛んに行はれて居る。流し網は普通鮪の網具を利用するもので、茨城、福島縣方面の漁事に使はれてをる。

荷造

荷造は梶木箱と稱する長方形の大函へ二本乃至三本位を入れ、氷詰として船車により輸送せられる。

料理

この魚は東京に於ては鮪と同様に、刺身として重用せられ、ま

た大阪に於ては、嗜好の程度東京程には達せぬが、其需用近來非常に増加して種々料理せられてをる。味は周年美味であつてまかじきは一番好味であり、めかじきは鮮食するほか、蒲鉾の原料にも多く用ひられる。

かつを

鰹

鰹は暖流に乗つて海の中層より表層を洄游する魚で、その呼稱は種々あるけれども、一般的にはまがつを、すじがつを、すまがつを、そうだがつをの四種に類別する。そうだがつをはめじかとかちやぶくろ、すじがつをはきつねがつを、すまがつをはのどぐろなどの名があり、何れも古いものは中毒することがある。

漁場

漁場は黒潮の流域とする台湾、琉球、鹿兒島、長崎、五島、宮崎、高知、和歌山、三重、静岡、千葉、茨城、福島等の諸縣を主とし、三陸地方より北海道に到る太平洋岸にも相等の漁獲を見る。

漁期

台湾、琉球、鹿兒島沖は十二月、一月、二月を除いては周年の漁獲あり宮崎、高知、和歌山、千葉縣沿海では三月末頃より十月初旬迄を漁期とするが、概してこの魚は春三四月の候本邦の南部太平洋岸に沿ふて北上し、秋期に入ると之と反對に、北より南へ歸來するものであるから晩春と秋の頃最も多獲せられ、盛夏の時期は魚群は之を見られるが、餌付が悪くて漁獲が少ない。

釣漁

鰹の釣漁は非常に威勢のよい漁業で、昔は鰹權ろかひによりて遠海に魚群を索め、釣獲したものであるが、今日では各地に發動機付漁

船が普及して、遙かに遠洋へ乗り出し、多くは數日間沖合に漁を續けて、満船歸港することになつてをる。發動機船は二十噸乃至百噸級、二三十馬力より二百馬力まで、地方により種々使はれてをるが吾が國に於て最も大型船を採用してゐる所は静岡縣の焼津、御前岬地方であつて、百噸内外の漁船に據つて、八丈島はおろか小笠原島から南洋近海まで出漁して居る状態である。静岡縣に次いで大型船は鹿兒島、高知の各縣に用ひられ、此地方では船型五六十噸のものが多く見受けられる。其他普通は二十噸位の漁船であつて、漁夫は之に二十五六人位乗込み、船艙には活鯧を飼込んで早曉數哩或は數十哩の沖合に出で、水禽や水色、又は鯨に注意して魚群を探るのであるが、水禽の群がり飛んでゐる海面、鯨の

おる處には必ず鯉群が居るもので、鯉群を發見すれば魚群を追ふて活鯧を撒布し、之を集め、鯉が餌に付けば船を止めて漁夫は一齊に、各自一本の釣竿に鯧の餌をつけて、數分間數十分の間に多數を釣上げるのである。此漁は數時間の久しきに涉ることなく、且つ晝間行はれるのであるから、多數の漁船が大魚群を取り旋き、一分一秒を争ふて釣上げる光景は實に壯んなものである。

釣に次で將來有望視されてをる漁法は鯉の巾着網漁である。この漁は已に金華山、石巻沖の漁場で相當の成績を擧げてをるので、追々各地に行はれむとしてをる。

すじがつをは漁獲の少ない魚で、まがつをに混じて僅かに捕れる位であり、そうだがつをはまがつをと漁期は同じであるが、比

荷造

較的陸岸に接近した處で、小規模の釣や棒受網、その他大謀網などに混漁せられるに過ぎない。

近海ものは大樽入、遠地の物は大箱七貫入、めじかは五貫入乃至六貫入りとして運搬せられ、また船艙へばら積とせられる場合もある。

料理

鯉は春季、走りの頃に刺身として、東京に於て最も賞味せられる。「目に青葉、山ほど、ぎす初鯉」の句はその嗜好を表現し得て余りある。新らしいものは「たたき」と云ふて、三枚に卸したものを藁で燻ぶして、刺身の様に細切し、二杯酢で喰べるので、一寸おつな料理である。鯉は鮮食する他、なまきぶし（しんぶし）に或は鯉節に製造せられる額は夥だしい量であつて、鯉節の年産

額は二千七百萬圓に上つて居る。腸は鹽辛に、鯉節製造の養汁からは鯉醬油などが造られる。

さ け 鮭

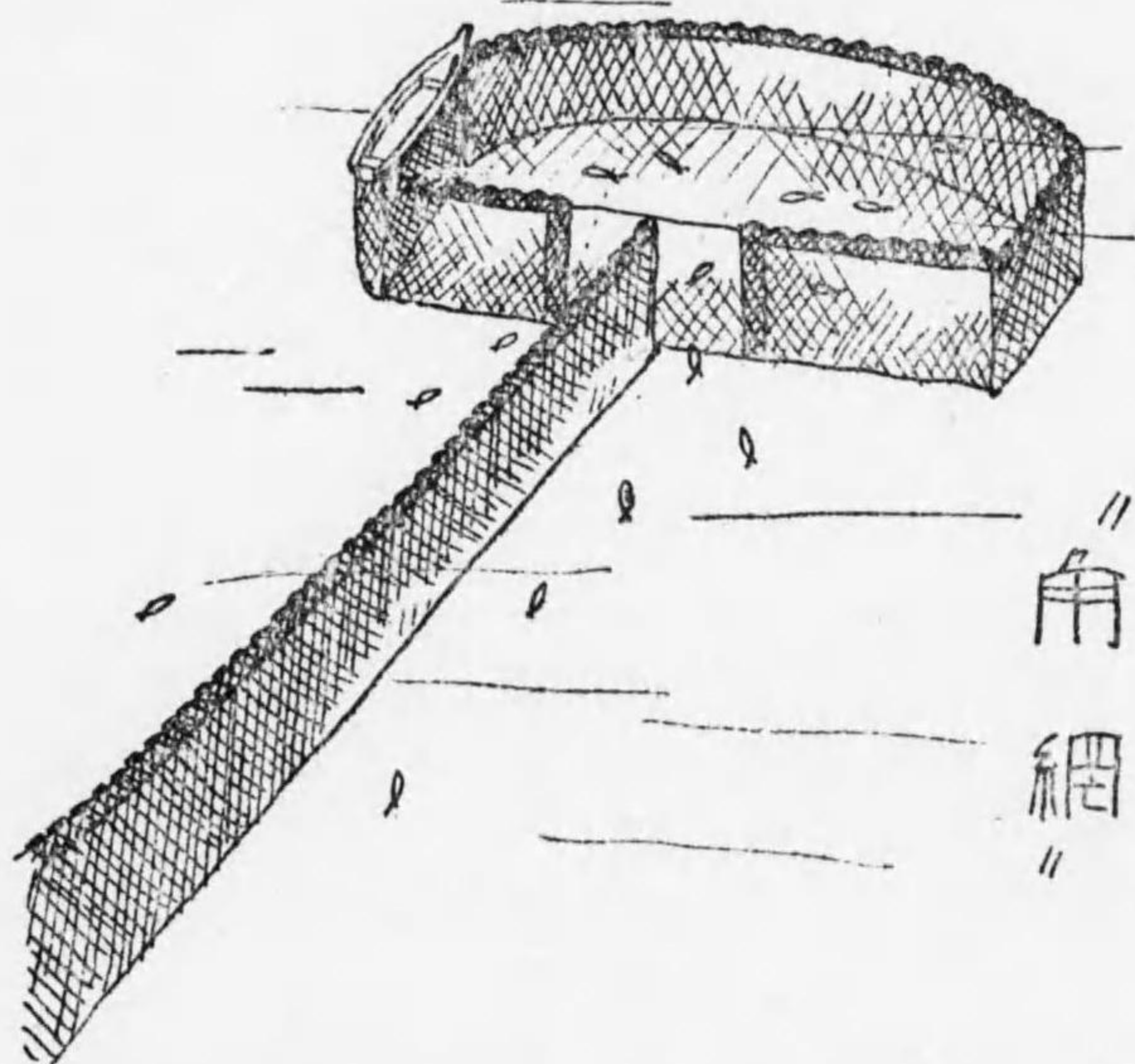
鮭は北海に産する魚族の中で、最も普遍的に食用とせられる魚であつて平常は海洋中に棲息して居るが、生殖期になると河川へ沂上し、産卵孵化後は再び海へ下るもので、海中で成育した成魚は亦元の河川へ還るとのことで、之れを鮭の回歸性といわれて居る。

この魚は寒海を好んで暖海を忌み、本邦太平洋では福島、宮崎沿岸、日本海では富山、石川沿岸以北の河川に於て小数の漁獲を

漁場

見る位で、北海道、樺太、千島、露領沿海州、勘察加に於ては、凡ての河川及河口一帯の沿岸に豊獲せられ、其年産額六百萬圓に及び鮭の漁業は實に大したものである。

福島、岩手、青森縣地方では九月より十二月頃迄、富山、新潟山形、秋田縣の河川では十月初旬より一月頃迄、ぼつ／＼位な程度で漁があり、北海道の主産地たる根室、十勝、日高、北見、石狩に於ては九月下旬より十二月末迄、また樺太に於ては、東海岸は七月より九月中旬迄、西海岸では八月上旬より十月頃迄、露領沿海州及び勘察加沿岸に於ては七月より九月頃迄が盛漁期である。本州地方に於ける漁は小規模で、鮎または僅かに流網に依りて漁せられるが、北海道、樺太、勘察加沿岸に於ては流網、曳網及



第十圖
角網

び角網と稱する一種の建網などが用ひられてをる。

角網は長方形の箱に似た網で、陸に面した一側面の中央部は切り離されて揚げ卸ろしの出来る装置になつてをると共に、そこには垣網が設けられてあるから、魚が垣網に沿ふて網中に入れば、中央部は引揚げられて漁の出口を塞ぎ、之と同時に網は一方より繰り上げて魚を獲るのであつ

荷造

て、この種の網は一定の場所へ、或る期間碇と浮木を以て定置せられてをるものである。

鮭は一時に多獲せられるから冷蔵船へばら積とし、漁港に於て荷造りせられるもの多く、箱詰は普通九貫目より八貫五百目位の入りとなつてをる。最近では冷凍船を漁場へ廻航して、漁獲と同時に冷凍し、または冷蔵船で運搬して來た魚を漁港で冷凍して、之を市場へ呷入又は箱詰とし、供給せられる如き新しい方法も採られてをる。

料理

鮭、鱈、鱒、鯨の如き寒帯の魚は關東東北地方では需要盛んであるけれども、關西地方では余り好まれない。大阪地方に於て生鮭の需要が一般的になつたのは、ほんの二三年來のことであると

用途

いふ様な状態で一般的には料理としても特種なものがなく、きずい、鹽焼、照焼、フライ位などころである。旬は冬とする。

鮭は罐詰として安價に市場へ供給せられ、特に露領沿海州に於ける本邦人の鮭罐詰製造額は年壹千參百萬圓を超へ、英國その他海外へ輸出せられてをる。また鹽藏したものは鹽鮭、鹽引の名を付せられて、關東東北の地方は勿論、關西に於ても賞味せられ、就中荒巻と稱するもの殊に美味いしく、廣く歳旦歳暮に用ひられてをる。其他燻製、粕漬、麴漬、味淋干等色々の製品があり、且つ鮭の卵は鮮紅色を帯んだ奇麗なものであつて筋子すぢこと稱せられ、多く粕積、鹽漬として珍重せられる。

ます 鱒

鱒にはひめます、かはます、うみます、べにます等の種類がある、ひめますは湖沼に産する種類で非常に珍重せられ、値段もなかく、高價な魚である。

鱒は鮭と同様に平時は海中に棲み、産卵期になると河川に遡江する魚族であつて太平洋岸では伊勢灣及び瀬戸内海に少數見られ、日本海岸では石見の濱田以東に棲息すると言はれるが、先づ産地としては北寒地帯の諸地方であつて、福井以北の沿岸に於て部分的に漁獲せられ、北海道では北見、根室及び千島の沿海に多く、樺太、露領沿海州、勘察加には非常に多産し、朝鮮北岸にも亦幾

漁場

分の漁獲がある。

福井より石川沿岸にかけては二月より六月頃迄、新潟以北の日本海岸では二月より八九月頃迄漁獲せられ、北海道、樺太、沿海州、勘察加に於ては七月中旬より九月上旬迄、鮭と同時にこの漁が盛んである。

期節

漁具

漁具は角網、流し網、曳網など使用せられ、河川、河口、その他附近の海岸で、遡江せんとする魚群を捕獲するものであつて、漁獲後の處理、荷造り、運搬など及び食用法も、鮭と余り變りはない。

春一二月頃が美味であつて、罐詰としては歐米に、鹽鱒としては支那南洋方面に輸出せられる。

にしん 鯨

鯨は吾が國に於ては下等の魚族として一般に嗜好せられないが、歐米諸國に於ては相當食用に供せられて居る魚である。

漁場

主として北海に産し、本州沿岸では全く鯨の姿は發見せられない。殊に近年は饒産地たる北海道に於ても漸次漁場が北に移つたものの如く、西海岸に於て最も多漁せられる状態で、樺太全沿岸はその一大漁場となつてをる。

漁期

この魚は春季外洋から産卵のために沿岸へ群來するもので、漁期は之を二大別して、一つは産卵鯨一名春鯨の期節とし、他は小鯨一名夏鯨の漁れる期節とする。春鯨の漁期は南部に於ては早く、

北部に向ふに従ふて遅れるが、毎年殆んど時期を違へずに海岸に群集し北海道では四月上旬より五月下旬に及んでをる。鯨はかやうに、洄游するに概ね期日を定め、第一回より凡そ一週間を経ると第二回の來游あり、次で又第三回目が群來するといふ如くで、舊曆の八十八夜前後に洄游は終るのであるが、第一回は之を「走り」、第二回は「中鯨」、第三回は「後鯨」の漁期とせられ、それ以後七月より九月上旬に亘りては夏鯨の漁期とせられてをる。

漁具

漁具は鯨の建網最も多く使用せられ、刺網これに次で用ひられて居る。刺網は小資本の漁業者に適する網具であつて、建網は鮭の角網と同一型で規模の大なる定置漁具である。歐州では鯨の漁獲に汽船を用ひて大規模の流網漁が盛んに行はれて居るが、遠か

らず我が國に於ても、斯かる漁法に移つて行くであらうと思はれる。

荷造

荷造には叭、「ドウグロス」等舊時用ひられたが、現在に於ては大箱九貫目位の入として荷造せられ、朝鮮方面へ輸出するものはばら積の儘運搬せられてをる。

料理

鯨の中で形大きく肥満してをるは「走り」であつて、中鯨後鯨となるに従ふて、体瘦せ形も小となり、味も落ちる。鮮食には鹽焼、味付焼、など美味しく、卵巢は「數の子」として世に知られ、また燻製鯨、身欠鯨、鹽鯨などの製品とするほか、搾粕として肥料に供し、脂肪は魚油として種々の用途に向けられる。

たら 鱈

たらはその性寒を嬉ふから鱈の字を作るといはれて居る。鮮魚として内地で食用せられるよりは、製品として海外へ輸出せられる額の方遙かに多い魚であつて、沖だら、磯だら、すけとうだら等の種類がある。深海魚であつて百數十尋の海底に游泳して居る。

漁場

北海道、朝鮮北東岸、樺太、勘察加沿岸、オコック海等に豊産し、また關東州、勃海灣、黄海にも多く、本州に於ては日本海の福井以北、石川、富山、新潟一帯の沿岸にも多少漁せられる。

漁期

漁期は何れの沿岸も殆んど同様であつて、樺太、朝鮮、關東州、北海道及日本海沿岸では十一月より三月迄を盛漁期とし、オコック

ク海、勘察加沿岸に於ては冬期出漁が出来ないから、七八九月頃を漁期とせられてをる。

漁具

鱈漁は主に一本釣と延縄釣であつて、手繰網、角網、大敷などにも多少は漁せられるがその額は至つて少ない。

一本釣

北海に於ける鱈漁は普通七八十噸より百五六十噸の帆船へ、多數の漁夫が乗り込んで出漁し、漁場に於ては傳馬船へ分乗して、一本釣を行ふのであるが、釣獲せられた魚は直ぐ本船に於て開鱈とし、鹽漬するもので北海道、樺太の沿岸では近年この漁業に發動機船が多く用ひられ、非常に盛大に行はれて居る。

荷造

荷造は石油箱なれば七貫入、大箱なれば十貫目入位として輸送せられる。

料理

鱈は東京では相當嗜好せられ、煮付け、うしを汁、吸物などに料理して賞美せられるのみならず、鱈の粕漬、鱈の卵の鹽漬は風味好く、また肉は蒲鉾の原料に多く使用せられる。内地向鹽鱈、棒鱈の他、開鱈は對支輸出品として主要な製品であり、肝臓よりは肝油が採られる。

明太魚

すけとうだらは明太魚と稱せられ、朝鮮近海に漁獲多く、朝鮮に於て佳節祝日には必ず上饌に供せられ、需要が多い。

第三章

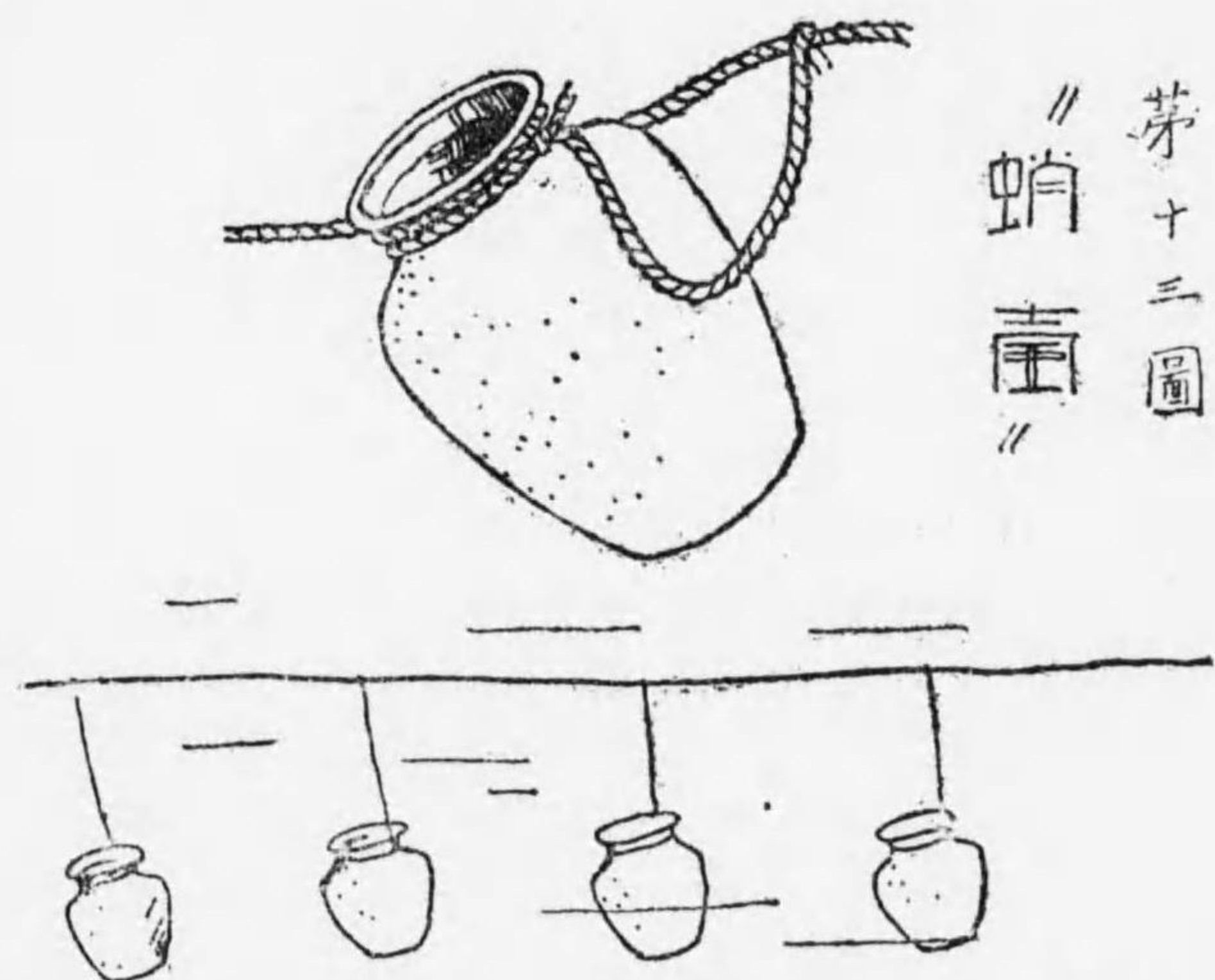
たこ 蛸

たこには、まだこ、いゝだこ、てながだこ等の種類があつて、まだこは鹹度の強い清澄な海岸の岩礁の處に、いゝだこは灣内の砂泥地に、またてながだこは潮流の急な處に多く棲息して居る。晝間は匿れて夜間に食を漁り、若し外敵に遭遇すると墨汁を出して敵を眩ますなど、特種の武器を備へて居るものである。

本邦沿岸各地に産するが、最も多獲せられて有名なのは、瀬戸内海、伊勢灣、東京灣、北海道及び朝鮮南岸などであつて、瀬戸内海では淡路、讃岐沿岸に多く、下津井の沖合は日本第一の蛸漁場と稱せられる。

漁期は周年であるが、東海沿岸では初夏より秋へかけて多獲せられ、北海道に於ては十一月より翌年六月頃迄盛漁である。

茅十三圖
蛸壺



蛸は延繩で釣獲せられることもあるが、普通には蛸壺と稱する特種の漁具が使用せられる。之れは蛸が岩礁へ潜む習性を利用した漁具であつて、壺は高さ一尺五六寸、口經八寸位のものを用ひ、幹繩へ一定の間隔を措いて搏り付け、之を海底へ沈下して後、一夜位を経た處で順次繰上げて、壺内の蛸は棒を以て突き出し漁る方法である。また船の上から水中眼鏡を以て蛸

大蛸

の所在を探して、突いたり引掛けたりして捕る方法もある。
北海道に産する大蛸は其の形非常に大きく、足の長さ五尺以上に達するものがあるが、この種のもものは延縄に依りて捕獲せられることが多い。

荷造

近海物は大部分船艙へ活かしたまゝ、輸送せられ、遠地の物は樽詰、箱詰として荷造せられる。

料理

蛸は酢蛸として嗜好せられると共に、乾蛸、削蛸として食用せられ、卵は海藤花といはれて吸物などにして賞美せられる。

いか 烏賊

烏賊にも亦種類多く、まいか、はりいか、するめいか、やりい

か、たちいか、あをりいか、もんごいか、ほたるいか、ひしほ等
其中でも知られて居る。やりいかはけんぎきともいはれ、するめ
いかはまついか、あをりいかはみづいか、もいか、またまいかは
こういかなどと稱せられる。平常は外海に棲み、産卵期になると
近海へ寄せて来る。

漁場

本邦各地に産し、北海道、三陸地方、また九州では肥前の五島、
對州、豊後、日本海岸では石見、越後等有名である

漁期

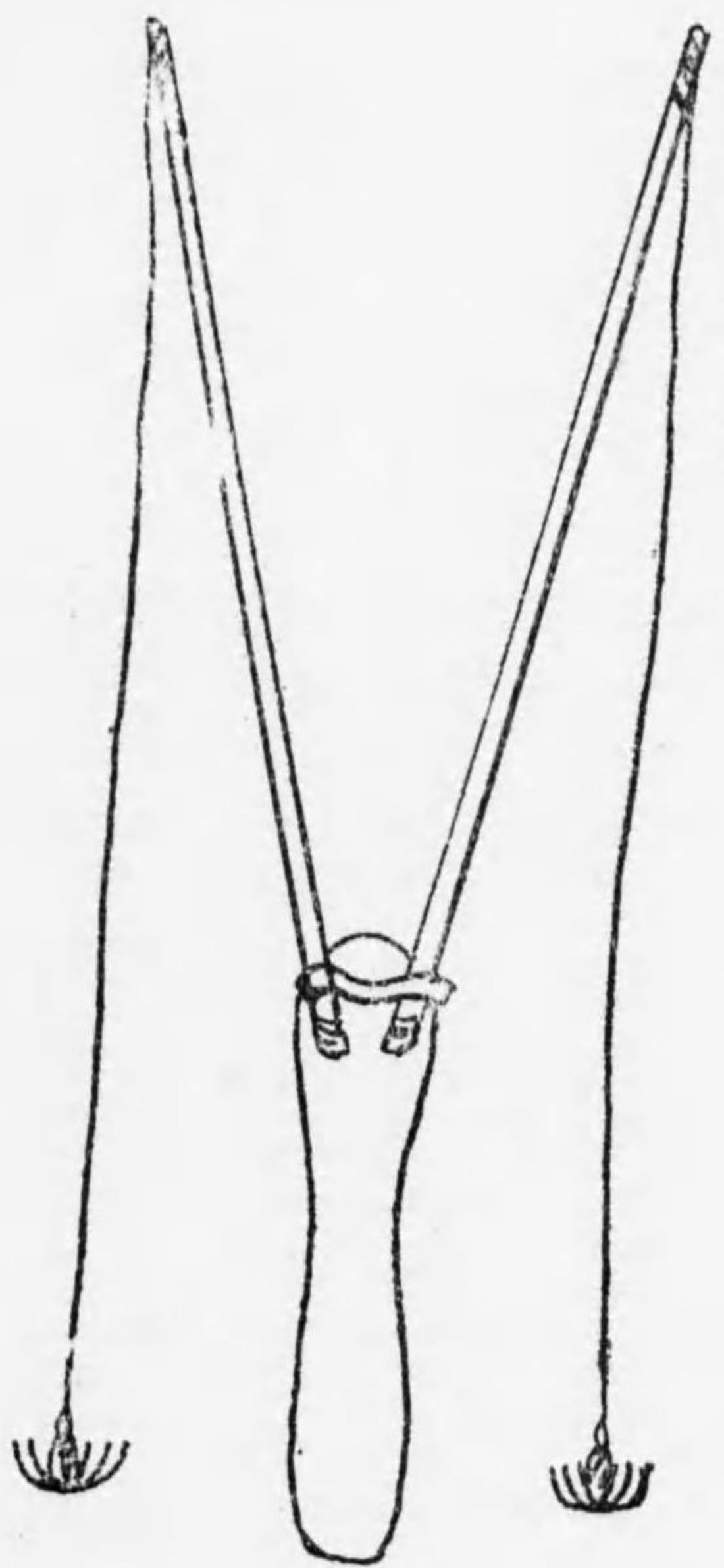
周年多少の漁はあるが、いかは種類によりて漁期を異にし、す
るめいか、やりいかは四五月より十一月の間、七八月頃漁獲最も
多く、まいか、あをりいかは春秋二期であつて、三陸、北海道で
は九月より冬へかけて、九州方面では春より夏に多獲せられる。

また瀬戸内海に於ては四五月頃まいかの魚が相等にある。

發動手繰や打瀬でも、種類によりては漁獲あるが。各地ともす

第十四圖

鳥賊竿



るめいかは暗夜に焚火して、鳥賊群を密集せしめ、一本釣を行るのが普通となつてをる。釣には「いか竿」として、鋏状をした特種の竿と、擬

餌鈎を用ひるものであつて、最初いかの群れを深所より浅い處へ誘き寄せ、海の表層へ集まるを俟つて竿を両手に持ち、恰度大鼓を打つやうな恰好で、絶間なく釣上げるのであるが、いかは日中は水の下層を游泳し、夕暮れになると漸次表層へ浮上するものであるから、晝間の釣は數十尋の釣糸を垂れ、中層を游泳する頃は五六尋に短縮するのである。

荷造りは氷詰として、または冷凍したものを市場に仕向けられる。

あをりいかの新鮮なものは刺身として美味しく、まいかは天麩羅の料理に供せられるが一般向には惣菜用のものである。

鳥賊の日乾したものは鰯として、主に支那へ輸出せられ、一番

錫、二番錫、磨錫、袋錫、甲付錫などの種類がある。其他か烏賊の鹽辛、「のしいか」なども製せられる。

ゑび 蝦

蝦の種類で重要なものは、いせゑび、くるまゑび、(車蝦) しばゑび、くまゑび、しらす等である。くるまゑび、くまゑび、しらすは其の形状相似てゐるが之を煮熟すると其色合異なり、くるまゑびは赤色、くまゑびは桃色、しらすは白色を呈する。

いせゑびは太平洋岸の外海に面する岩礁のある海岸なれば、大抵の處に多少産するが、伊豆、伊勢、紀州海、四國及び九州の西海岸より長崎沿海に最も多く、次に車蝦は海深十尋乃至二十尋の

波静かな砂底海に棲むもので、東京灣、伊勢灣、有明海、大村灣及び、朝鮮南岸、關東州沿岸に饒獲せられ、柴蝦は東京灣、伊勢灣、瀬戸内海がその主産地である、大阪地方へ入る伊勢蝦は紀州西海岸産のもの多く、瀬戸内海、熊本、長崎方面のもの之に次でゐる状態であるが、車蝦の方は阿波、伊豫、肥前、周防の物が多數を占めて、最近には大連勃海灣、黄海のものが多量輸入せられてゐる。

伊勢蝦は晩秋より春へかけて漁獲が多く、紀州海では十一月より五月中、五島では三月より五月、鹿兒島沿岸では三四月頃盛期である。また車蝦は周年漁獲あるも、防長海岸は八九月頃、肥前近海は六七月頃、阿波伊豫では三四月より九月頃迄が最も多く、

柴蝦は春夏の候盛漁である。

伊勢蝦の漁には、吾が國に於ては大概底刺網が用ひられて居るが、外國に於ては「落し籠」と稱する漁具が専用せられて居る。また車蝦は打瀬網、朝鮮沿岸ではばつしや網などに依りて漁せられ、或は養魚地に於て幼稚な車蝦を養殖して成育されるものも頗る多い、柴蝦は備前打瀬と稱する小型の打瀬網に漁獲多いもので、この中にも、一隻の漁船に五乃至七張位の網を一所に曳いて漁る方法が盛んであつて、一統曳打瀬網は之に併せ使用せられて居る。蝦の類は魚類に比して生活力が強いから、近海物は勿論であるが、遠地産のものでも活蝦のまゝ、多く市場へ供給せられ、伊勢蝦は船艙または活籠へ一時蓄養して後石油箱に荷造し、また車蝦は

冬期に於ては、木屑を充填した薄い函へ荷造して、活蝦のまゝ輸送せられる、たゞ朝鮮海、支那海の如き内地市場に遠隔な處の漁獲物は樽入として、或は石油罐入として氷藏、或は冷凍し又は氷塊で封藏して仕送りせられる。

伊勢蝦は日本料理の「おにがら焼」、具足煮などとして賞味せられ、洋食の「フライ」「ポイル」としても澤山用ひられて、大形のものよりは却つて中形のものが喜ばれる。紀州物は頃合の恰好のもの多く、五島産のものは概して大形である。車蝦は天麩羅及び洋食に重用せられ、品質は肥前物が上等で、阿波伊豫のものには小形物多く、防長産は下等品とせられてをる。

次にしらすは小形の蝦であつて、西洋料理には不向であるから、

主に天麩羅の種に使はれ、柴蝦は大部分乾蝦に製せられて支那向の輸出品となるものである。

かに蟹

蟹には、がざみ、いばらがに、たらばがにその他種々な類がある。近海の砂泥地に棲み、時々多数群游しておる。

漁場	漁期
がざみは千葉より高知に至る本邦東海岸、瀬戸内海に饒産し、いばらがにには福井、石川、富山、新潟及び朝鮮東海岸、元山附近に多く、たらばがにには北海道、樺太、勘察加沿岸に豊漁せられる。	がざみは七八月の候、海岸へ移動して来るから其頃漁が多く、いばらがにには一二月より四五月頃、たらばがにには三四月頃より七

八月頃迄を盛漁期とする。

漁具
漁具は何れの蟹も殆ど底刺網であるが、がざみは打瀬、手繰なごにも少数の漁がある。

蟹工船
最近「フローチングファクトリー」とか蟹工船と稱せられて、補助帆船或は汽船によりて、大規模の母船式蟹漁がオコツク海、勘察加沿海に於て行はれて居る。この漁業は本船から多数の小漁船を出して漁事させ、漁獲物は本船内に於て罐詰に製造し、三ヶ月乃至四ヶ月間の作業を續けて漁場を引上げるもので、専らたらばがにの漁獲と處理を目的とするものである。この種の母船には二百五十噸乃至五百噸級の補助帆船、或は六七百噸より二千噸級の大型汽船が用ひられ、四月末より五月上旬に於て漁船、漁夫、

罐詰作業一切の設備品を満載して出帆し、九月頃歸港するを常とする。

荷造

がざみは一般に活蟹として輸送せられ、いばらがには煮上げた物を籠入で送られる場合もある。

料理

多く酢の物、焼き合せ等に用ひられるが、たらばがには殆んど全部が蟹罐詰として米國へ輸出せられ、重要な水産輸出品である。

介の種類

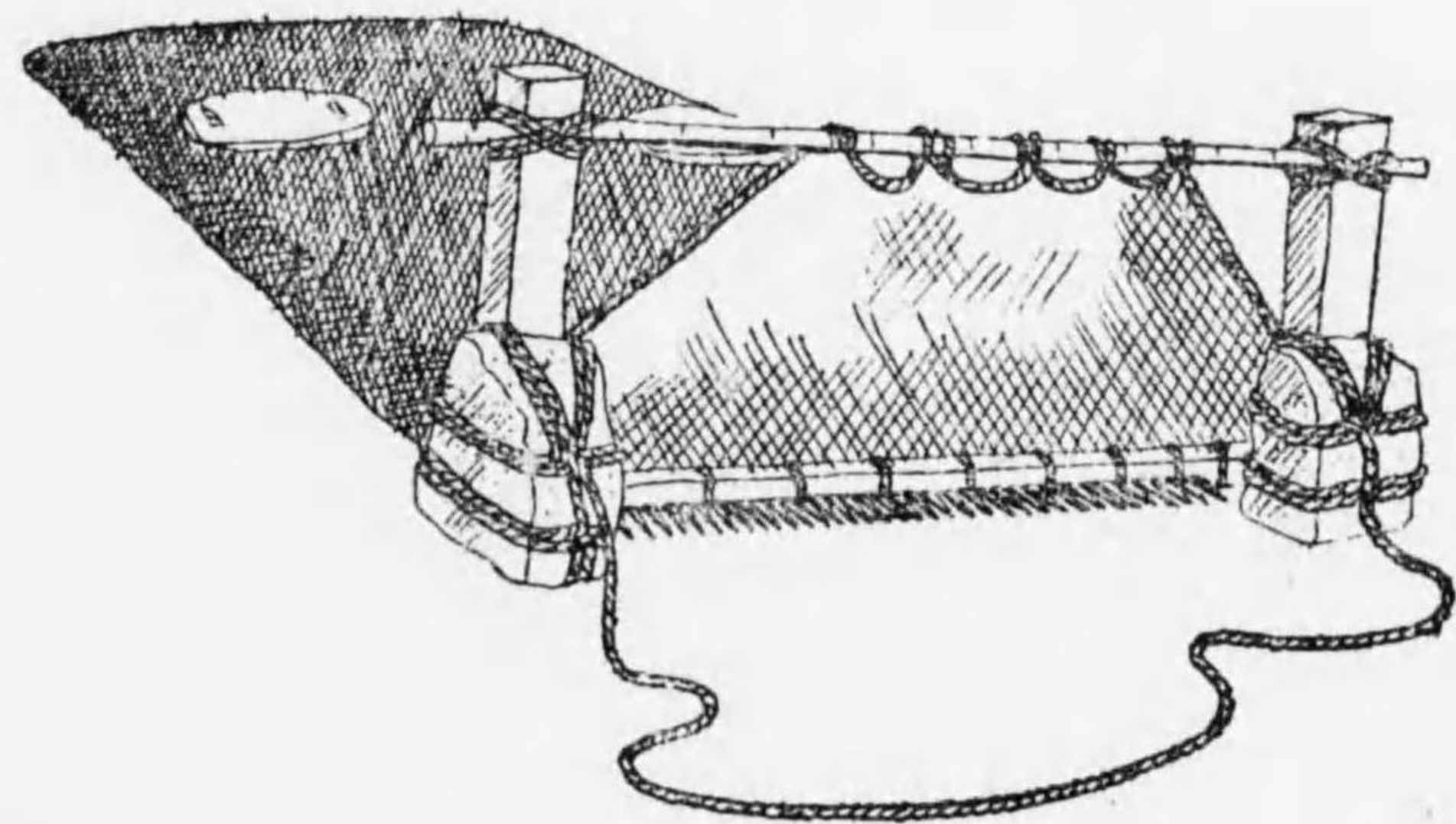
介の種類は數限りない程澤山あつて、一々こゝに列べ立てることは出来難いが、普通に知られてをるものを挙げると、はまぐりあさり、さゞゑ、まてがひ、とりがひ、ばかがひ、あかがひ、あ

げまき、しをふき、うばがひ、ほたてがひ、あわび、さるほう、はいがひ、いがひ、かき、しやこ、たいらぎ、ちやうがひ、いたらがひ、ゑほしがひ、あこやがひ、(一名しんじゆがひ)、ほつきがひ、どぶがひ あかにし、なごである。

はまぐり
あさり
蛤
浅
蜷

蛤は其形栗に似てをるから之れまた濱栗の稱ありといはれてをる。砂泥底の海濱なれば何れにも産するが、特に淡水の注入する浅海に多く、東京灣、伊勢灣、瀬戸内海、就中蛤は千葉、三重、愛知、大阪、徳島に最も多産し、伊勢の桑名は昔より名がある。

茅五十圖
“桁網”



何れも周年を通して獲られるが満干潮のさしひき多い春秋の候には澤山採取せられ、漁具には爬、介捲籠、介桁網など使はれて、海底の露出した時などには兒女によりて掘り採られることも多い。

之等は大抵石油箱入として輸送せられ、吸物として珍重味あり、殊に焼蛤は上等の料理品であつて、製品には佃煮、時雨煮、乾淺蜆などの嗜好品がある。そして近來之等介類の

需用は頗に増加したので、適當な場所へ稚介を入れて養殖せられるものも多くなつて來た。

とかりががひひ
あばか

鳥介

馬珂介

蚶

之等の介類も本邦東海岸の灣内に多く、殊に三河灣は介類の豊富な場處である。何れも泥質の海底に棲み、鳥介は尼ヶ崎近海、伊勢灣が著名で、馬珂介は三河灣、東京灣、蚶は東京、千葉、島根の地方に最も多く、採取期は秋冬の頃であつて、爬曳或は桁網などで捕獲せられる。

鳥介は貝を煮上げて、肉の部だけを薄箱に入れて輸送せられ、

蛸、馬阿介は凡人として市場へ送られるを普通とする。一般に吸物、壽司、酢の物、「アエモノ」等にして食用せられ、或は日乾して製品とする。馬珂介は肉よりも貝柱が貴ばれて美味である。

ほたてがひ

帆立貝

帆立貝は青森、北海道、千島沿岸の海水の清澄した十四五尋の砂泥海に多く、鳥取、島根などの沿海にも多産する。春夏の候、爬、桁網などで採取せられるが、近頃は之に潜水器を使用して採る處もある。

肉は頗る美味で酢の物、照焼、味噌漬、等に供せられ、殻のまま、焼いて食すれば特種の味があり、貝柱は乾製して支那へ輸出せ

られる。

あわび

鮑

本邦東海及び東北海、次で西南海の岩礁の多い海岸に多産するもので伊豆、相模、安房、上總、伊勢、紀州、常陸、陸中、肥前の諸地が主産地である、周年通じて採れるが、春夏の頃需用が多いから自然採取も盛んである。この介の採取は蟹女が潜水して、介起と稱する小刀のやうな道具で剝離して獲るもので、志摩の鮑採りは世上によく知られてをる。また水中眼鏡で覗き、海上より手鉤にて引掛け採ることも多い。

鮑は活きたま、輸送せられるもの多く、或は石油箱、丸籠、な

ごへ荷造せられるものもある。

料理としては活きたものを賽の目に切つて水貝としたり、酢のものなどにして好食せられ、製品としては鮑の粕漬最も需用多く、腸は鹽辛とし、肉の乾製したものは明鮑、灰鮑といはれて多額に支那へ輸出せられる。

またこの介は往々良質の眞珠を藏することがあり、貝殻は貝釦其他種々の細工物に用ひられる。

かき 牡蠣

かきはまがき、いたほがき、なががき等種類多くまがきは最も普通な種類のものである。潮の満干の差の大なる海岸であれば岩

礁、岩壁、何處にも附着して成育するものであるが、天然産のもののは發育が不良であつて、粒も揃はず亦小形であるから、現今では各地に於て人工的に養蠣せられてをる。廣島は古くからかきの産地として有名であり、東京灣、伊勢灣、松島灣など之に次で盛んに養殖せられ、秋から冬の候に最も多く採取せられる。

この介は牡蠣料理として用途廣く味噌焚き、三杯酢、すきやき、天麩羅、「フライ」其他種々の西洋料理にして嗜好せられ、且つ肉は消化し易く滋養分に富み、罐詰として澤山海外へ輸出せられてをる。

なまこ 海鼠

なまこにはあかこ、あをこなどの種類がある。

産地は宮城、千葉、愛知、三重、瀬戸内海、九州の海灣及び朝鮮南海等主なるもので、泥海または岩礁の間に於て採取せられる。採取の時期は地方によりて禁漁期を異にし、不定であるが、大抵は十二月から三月頃迄を漁期とし、この期間に多く市場へ供給せられ、また採取には水中眼鏡で海底を索して曳掛けるとか、或は桁網などが用ひられ、普通鹽水の入つた樽中へ詰めて輸送せられる。

あかこは多く酢のものとして鮮食せられ、またあをこは大部分、煮乾して海參とし、支那への輸出品となり、腸は「このわた」「このこ」に製せられて酒客に賞美せられる。

わこ
たの

う に 海 膽

うには一名かぜともいはれ、福井は古來からの名産地である。

熊本、青森、長崎、朝鮮東北岸に多く産して、普通むらさきうに、ばふんうに、をにうになどに區別せられる、外海に近い沿岸の岩礁の間に棲息して居るから、春夏の候、水中眼鏡で覗いて探索し突いたり抄たりして採取せられ、また蛸女が海中へ潜んで獲る地方もある。うには其卵巢を食用とするものであつて、之を鹽藏し、精製したものを雲丹と稱し、焼雲丹、雲丹煎餅などの製品がある。この中ばふんうにの卵は淡黄紅色を呈して最も上等であり、をにうに之れに次でをる。世間で練雲丹と稱するは、水分を除去して

雲
丹

精製したものであつて、穀の水分を加へて製したものは泥雲丹といはれ、この方は久しき貯藏に堪へないものである。雲丹は一種の佳味があつて、酒肴に最も好い。

第四章

營養素と魚介類の成分

極めて簡單であるが、魚介類に關する説明は先づこの邊に止めて置いて、こゝには之れ等海の産物の中に含んで居るところの、營養物のことを少し附記してこの小話を終りたい。

惣じて食料品は安くて美味しく、それで滋養に富んで居れば申

分はないのであるが、こう三柏子揃ふた結構なものは余り見當るものではない。けれどもまた一步退いて考へると、美味であるとか不味であるといふことは、その人の嗜好や状態によりて變りがあり、萬人一様ではないから、結局食料品の撰擇をする場合には滋養分と價格の、この二つの点に就て觀察することが肝要となる譯である。

さて、人体の活動は之れを生理的に見ると体力と体熱に據つて致されるものと言ひ得られ、詳しくは恰度蒸汽機關のやうなものであつて、体内に熱が生れ体外に力が發するものであるが、この力といひ熱といふは畢竟するに、人間の活氣、活力となる**エネルギー**の現れである。且つこの**エネルギー**は、吾等の体を構成して

おる種々の成分が分解せられて出来るものであるから、吾れ吾れ人類は常に外界から食物を攝取して、体内で分解せられ、消耗し去るこの成分を補はねばならない、滋養分とか營養分といふはこの成分の意味であつて、蛋白質、脂肪、含水炭素、礦物質、灰分、水分の五つのものが即ちそれである。

次に近年になつてなほ、この他かに**ビタミン**が人体に必要であるといはれて居るが、さてこれらの營養分はごういふ具合に人体へ攝り入れられるかといふと、之れまたなか／＼の問題であつて、**礦物質**や水分は容易に他の成分に混じて之を攝ることが出来るが、**蛋白質**、**脂肪**、**含水炭素**の三要素と、**ビタミン**は左様に簡單には行かない。是非とも多種の食物から、必要とする分量だ

けを撰みとらねばならないので、ごうしたならば之等の成分を各人の嗜好に應じて、適量に攝り入れるかといふことが、人類の日常生活に重大な事柄となつて居るのである。

斯くして以上必要成分の中、脂肪と含水炭素は体内で酸素と化合して熱と力の源となり、蛋白質は体内の臓器や筋肉にもなるものであると共に、また**ビタミン**にはAとBとCの三種があつて、Aを欠乏すると**駝骨(せむし)**、夜盲症などに、Bが少ないと脚氣など、Cが不足すると壞血病に罹るといはれて、何れ一つを疎ろそかにしてよいといふ譯ではないが、但だ**ビタミン**に關しては未だ學者の研究中に屬してゐて、人体にどれほど攝り入れてよいか、食料品の中に含んでゐる分量は何程であるかといふ様なことは、

判明してゐないから、之れは出来るだけ充分攝取するより致し方ないとして、蛋白質、脂肪、含水炭素に就ては、已に保健食料といふて、人体内から消耗する分量、勿論發育中の小兒は別であるが、成人の体外へ出て行くものを補ふために、幾分の分量が必要であるかといふことは、畧ぼ定められてある故に、この分量を標準として、經濟的に食物を攝することは文化生活をなす上に大に必要なことである。依つて左に一般に信せられておる所の、稻葉軍醫の保健食料の成分表、及び各種の魚介類其他の中にはどれほどの營養素が含まれてゐるかといふ明細の數字を載せて、この種食料品撰澤の便宜に供することゝする。

日本人の保健食量

	蛋白質	脂肪	含水炭素	攝取熱量
輕業者	八一 <small>瓦</small>	一三、五 <small>瓦</small>	五〇四 <small>瓦</small>	二五四二 <small>カロリー</small>
中業者	九〇	一五、〇	五六〇	二八八〇
重業者	九五	一六、〇	六〇〇	三〇〇〇

因に稻葉軍醫の研究は輕業者、中業者、重業者と、その生活状態によりて三階級に區別せられてを、輕業者といふは會社員、官吏、店員など室内で従業する人達、中業者といふは職人のやうな半労働者、また重業者とは仲仕、工夫の如き普通の労働者が之れに當るのであるが、その中にも人の年齢や体質などによりて増

減せられることは言ふまでもない。

次に魚介類其他三要成分とその熱量の表を掲げる。

魚介類其他の三要成分と其熱量表

品名	蛋白質 百分中	脂肪 百分中	含水炭素 百分中	カロリー 百瓦ニ就テ
ア鱈 (あじ)	二一、〇	〇、八	—	九四
鮎 (あゆ)	一七、七	一、九	—	九〇
鮑 (あわび)	二四、六	〇、四	—	一〇四
淺蜆 (あさり)	一三、二	〇、八	—	六二
蚌 (あかがひ)	一五、八	〇、五	—	六九

イ 鰯	二一、四	六、七	—	一五〇
鮎魚 (いしやう)	一九、六	〇、八	—	八八
烏賊 (いか)	一九、一	〇、六	—	八四
ウ 鰻 (うなぎ)	一八、一	一一、五	—	一八一
エ 伊勢鰻 (いせゑび)	二一、五	〇、四	—	九二
柴鰻 (しばゑび)	一九、〇	一、〇	—	八七
カ 鰹	二五、〇	一、二	—	一一四
鰹 節	七五、六	五、一	—	三五七
鰈 (かれい)	二一、九	〇、七	—	九六
牡蠣 (かき)	八、五	〇、九	五、〇 (四九)	六四

蟹 (かに)	一五、八	〇、八	(二、〇)	七二
コ鯉	一八、〇	九、七		一六四
田作 (ごまめ)	六九、三	二一、八		四八七
鯨 (このしろ)	二〇、四	四、八		一二八
鮪 (こち)	一九、七	〇、三		三四
サ鰭	二一、一	四、九		一三二
鮭 (生)	一六、八	七、九	一、三	一四八
鮭 (鹽)	二六、一	三、一		一三六
秋刀魚(鹽)	二八、七	六、六		一七九
鱈 (さわら)	一九、二	一、七		九五

ス鱸 (すすき)	一八、六	二、六		一〇〇
錫 (するめ)	六九、五	三、二		三一五
夕鯛	一八、九	〇、八 一、九 〇、八 一、三		九五
鱈 (鹽)	一八、六	〇、二		七八
鱈 (たこ)	一六、四	七、六		一三八
ト鱈 (ごじょう)	一八、四	二、七		一〇〇
ニ鯿 (にしん)乾	六八、四	一三、九		四一〇
ハ海鱧 (はも)	一七、一	一、八		八七
沙魚 (はせ)	一八、四	〇、五		八〇
蛤	一三、二	〇、八		六二

馬珂介	一一、一	〇、六	—	五一
ヒ比目魚(ひらめ)	一九、二	〇、五	—	八三
フ鰯 (ぶり)	二二、〇	一、五	—	一〇四
鮒 (ふな)	一七、九	一、五	—	八七
ホ鰯 (ぼら)	二二、〇	四、三	—	一三〇
マ鮪	一七、一	四、五	—	一一二
鱈	一七、九	八、七	(〇、七)	一五四
ム鱈 (むつ)	一八、〇	六、二	—	一三一

これも大体の話であるが、右の表によりて明瞭である如く、鮪は鯛に比較して百々に就き蛋白質二匁二分脂肪三匁だけ多く含ん

で居り、鰻は蛋白質二匁二分脂肪五匁だけ鱈に比べて含量が多い。また体内で生ずる熱量は前者に於て三七カロリー、後者に於て五五カロリーの差がある。之等は同じ価格の魚類であるとしても、鰻や鱈の方が鯛や鮪を用ふるよりも遙に滋養となるわけで、かゝる例は魚類のみに止まらず、他種の食料品に於ても澤山見られるところである故に、食料品を撰擇する上には風味の点ばかりでなく、營養並に經濟の点から考察することが幾重にも肝要であると同時に、一般の嗜好も、將來は科學の力に依りて向上せられねばならぬのであつて近時科學の智識が家庭の間に、もつともつと普及することを必要とせられる所以も亦一つは、かゝる理由の上に存すること、思はれる。

海魚小話 (畢)

大正十五年四月廿日印刷
大正十五年五月一日發行

不許
複製

「海魚小話」奥附

(非賣品)

編輯者

綿末商店調查部
代表者 膳末次郎

印刷者

大坂市西區觀下通蒸丁目九番地
淵崎駒造

印刷所

大坂市西區觀下通蒸丁目九番地
淵崎商店
電話 土佐堀四九七六番

發行所 大坂市西區京町堀上通五丁目十三番地
綿末商店

電話 土佐堀四
二五
三〇
二一四
一五番番

547
170

終