

331-8

水産講習所長  
理學士

松原新之助校閱  
妹尾秀實  
鐘ヶ江東作  
東道太郎共著



魚介藻類圖說

昭和  
48. 6. 24  
丙寅

東京 博文館藏版

緒言

時勢の進運に伴ひ今や我水産の業亦旭日の英氣を顯せり洵に帝國領土の擴張は北樺太より南臺灣に及び海岸線の延長七千餘里を算するに至れり而して四周の海洋に産する生物の饒多なること世界に冠絶し近海内灣の近きは勿論遠く外洋より漁獲採収せしむる、魚介藻類の毎年の産額は實に八千餘万圓に達せり又その利用の途も日新科學の應用により漸次範圍を増大し窮る所を知らずされば是等魚介藻類の智識を一般に啓發普及せしむるは極めて緊要なりと信ず。

茲に於て本書は此目的を以て學理に馳せず通俗平易に本邦有用魚介藻類に就き其概要を記述せん事に努めたり生等短才不

學を顧みず敢て此著をなす元より杜撰粗漏を免れず幸に先輩諸兄の示教を賜るあらば著者の光榮とする處なり。終に水産講習所長松原新之助氏及び教導訓陶を賜ひし恩師諸先輩に對し誠意を以て感謝を表す。

明治四十三年五月

著 者 識

### 凡 例

- 一 本書記載の順序は高等動物より下等動物に及び藻類に終り分類學上詳細の區別をなさず。
- 一 本書の魚介藻類名稱は主に東京に於て呼稱するものを探り他は方言として記載したり。
- 一 本書の魚介藻類名稱は平假名を用ひ之に學名を附記し便宜の爲め普通使用の漢名をも添へたり。
- 一 本書の圖畫は持田鏡男氏の執筆せられしものにして實物寫生に努めたり魚介類は形態により之を想像し得べしと雖も海藻類は識別困難なれば色彩圖を多數にし其縮大の比は普通成熟せるものを標準とし圖版中に分數を以て記入せり。

# 索引

## い

名 稱	圖 版	頁
いるか	四	18
いわしくぢら	三	24
いしだひ	十二	35
いとよりだひ	十一	52
いしもち	八	56
いさき	十	58
いしなぎ	八	59
いしがれい	十九	77
いかなこ	十	78
いわし類	*	101
いわな	十五	111
いぜあひ	二十一	133
いしだこ	二十	138
いがひ	二十四	158
いたやがひ	二十五	164
いたらがひ	二十五	164
いしげ	二十七	212
いぎす	三十二	237

## は

はせうかぢき	五	47
はたはた	八	54
はた	八	59
はぜ	七	70
はも	十三	96
はりいか	二十一	143
はまぐり	二十四	144
はかがひ	二十四	148
はひがひ	二十三	155
はひ	二十三	174
はひのり	二十八	187
はなふのり	三十二	240

## い

おきつりのり	三十一	231
おこのり	三十一	234

わ

わかさぎ	十四	115
わかめ	二十八	200

か

かんげち	八	49
かさご	十一	62
かんだび	十二	63
かながしら	七	65
かます	七	67
かわぎす	十四	119
かははぎ(まはぎ)	十	120
かすさめ	十八	129
がんぎえひ	十七	131
がさみ	二十一	136
からすがひ	二十三	156
かき	二十三, 二十四	106
かいめん	二十二	180
かやものり	二十八	188
かぢめ	二十七	204
かもかしらのり	三十	219
かいのり	三十一	230
かばのり	三十一	236

た

たいまい	二	25
たかのほだひ	十二	34
たちのうを	十三	52
たいらぎ	二十三	157
たにし	二十三	175
たまか	二十六	185

つ

つちくぢら	四	21
つきひがひ	二十三	165

にごひ	十五	90
にしん	九	100

ほ

ほうぼう	七	64
ほら	九	66
ほしかれい	十九	77
ほつきがひ	二十三	140
ほたてがい	二十五	163
ほんだわら類	*	208
ほんだわら	二十九	208
ほんふのり(まふのり)	三十二	244

へあ

へだひ	七	33
あそ	二十	60
べら	二十	62
あび類	*	133
あぞわかめ	二十七	203
あこのり	三十二	239

と

とじやう	十四	92
とびのうを	九	90
とりがひ	二十三	154
とこぶし	二十三	160
とりのあし	三十	227
とさかのり	三十一	232

を

おつとせい	二	7
おきがめ	二	28
おひよう	十九	75
おひかわ	十四	117
おながさめ	十八	128
おほのがひ	二十三	152
をほばもく	二十九	212
おにくき	三十	226

や

やつめうなぎ	十三	95
やりいか	二十	139
やくわうがひ	二十五	171

ま

まつこうぐぢら	三	21
まだひ	一	30
まがつな	六	35
まぐる	六	42
まかぢき	五	46
まあぢ	十	50
まながつな	十七	54
まとだひ	十二	55
まだら	十七	72
まこかれい	十九	76
まいわし	九	102
ます	六	109
まんぼう	十七	120
まだこ	二十	138
まいか	二十	142
までがひ	二十三	151
まべ	二十五	162
まつも	二十八	191
まこんぶ	二十七	198
まくり	三十二	230

ふ

ふえふきだひ	十二	34
ぶり	六	48
ぶたひ	十二	64
ふな	十四	84
ふぐ(まふぐ)	十	121
ふともづく	二十八	191
ふのり類	*	240
ふくろふのり	三十二	245

こ

つのだた	三十一	228
------	-----	-----

ね

ねづみざめ	十八	127
ねこざめ	十八	128

な

ながすくぢら	四	22
なまつ	十四	90
ながにし	二十五	172
なまこ	二十二	175
ながみる	二十六	186

ら

らつこ	二	11
-----	---	----

む

むろあぢ	十	50
むつ	八	58
むかでのり	三十一	247

う

うみがめ	二	26
うみたなご	十五	71
うなぎ	十三	93
うるめいわし	九	103
うぐひ	十五	118
うに(むらさきうに)	二十二	177
うみぞうめん	三十	218

く

くぢら類	*	14
くろだひ	七	32
くるまえび	二十一	134
くらげ(びぜんくらげ)	二十二	179

あまのり類	*	213
あまのり	三十	8

さ

ざとうくぢら	三	22
さば	六	41
さばら	五	45
さより	十	97
さんま	十	98
さつば	九	104
さけ	六	10
さめ類	*	124
さるぼう	二十三	155
さいえ	二十四	170
さんご	二十二	176

き

きはだまくる	五	44
きんめたひ	十一	61
きす	七	69
きんぼ	十三	70
きんぎょ	十六	85
きぎ	十四	91
きりんさい	三十一	234
きょうのひも	三十二	248

め

めかぢき	五	47
めばる	八	61
めなだ	九	67

み

みづいか	二十	141
みしいか	二十	143
みるくひ	二十三	152
みる	二十六	184
みついしこんぶ	二十七	199

こくぢら	三	25
こぶだひ	十二	63
こち	七	69
こひ	十六	81
このしろ	九	105
こんぶ類	*	192
こちつのみた	三十一	220
こめのり	三十二	246

て

てうがひ	二十五	160
てんぐにし	二十五	173
てんぐさ類	*	220
てんぐさ	三十	231

あ

あざらし	二	12
あしか	二	13
あまだひ	十一	51
あんこう	十七	55
あら	八	60
あこう	十一	61
あいなめ	十	68
あなご	十三	97
あめのうな	十五	111
あゆ	十四	112
あなさめ	十八	127
あかえひ	十七	130
あみ	二十一	135
あさり	二十三	146
あげまき	二十三	150
あかがひ	二十四	154
あこやがひ	二十四	159
あわび	二十四	168
あかにし	二十五	172
あなさ	二十六	181
あなのり	二十六	182
あんとくめ	二十七	200
あらめ	二十七	205
あかもく	二十九	211

し

じゆごん	四	19
まやち	三	20
しひら	五	53
したびらめ	十九	78
しらす	十	60
まらうな	十四	115
まろさめ	十八	125
しゆもくさめ	十八	129
まばあび	二十一	136
まじみ	二十四	147
まほふき	二十三	149

ひ

びんなが	五	43
ひらめ	十九	74
ひしこ	九	104
ひら	九	105
ひがひ	十五	118
ひらがしら	十八	126
ひらみる	二十六	186
ひじき	二十八	206
ひらくき	三十	226

も

もろこ	十四	117
もづく	二十八	189

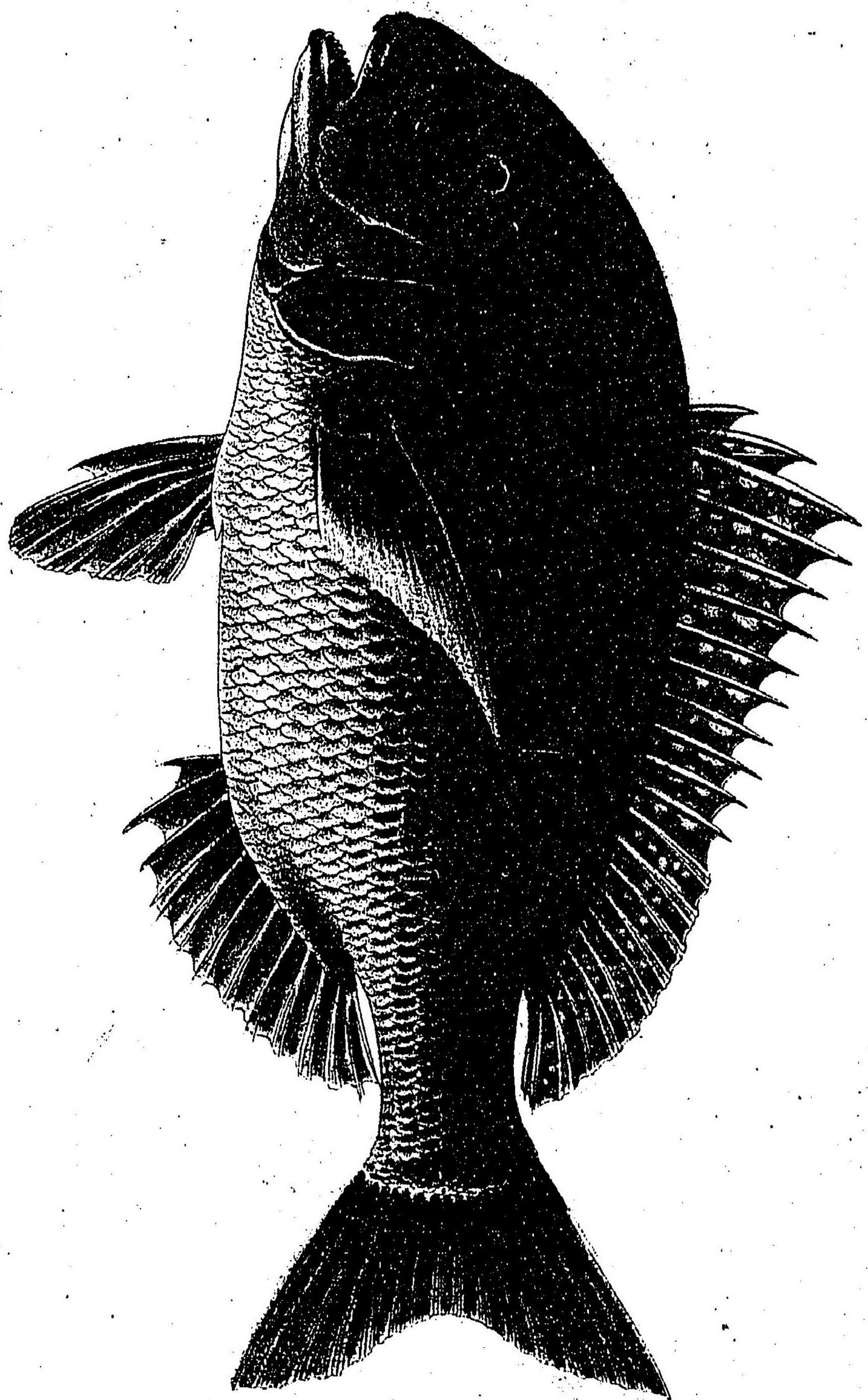
せ

せみくぢら	四	23
-------	---	----

す

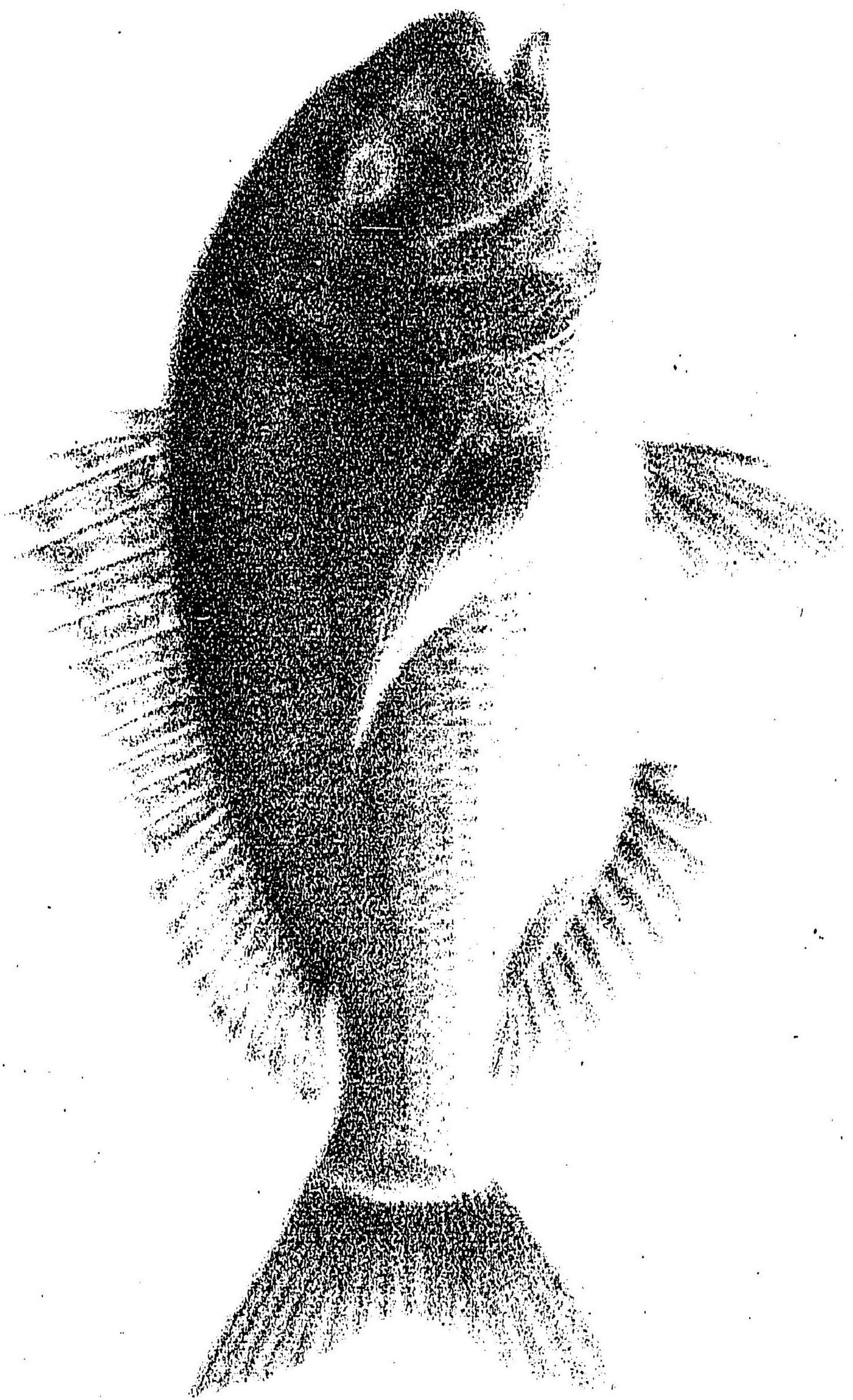
すつばん	二	29
すじき	七	65
すけとうだら	十七	73
ずわいがに	二十七	137
するめいか	二十	140
すぎのり	三十一	230





半  
ひ  
た  
ま

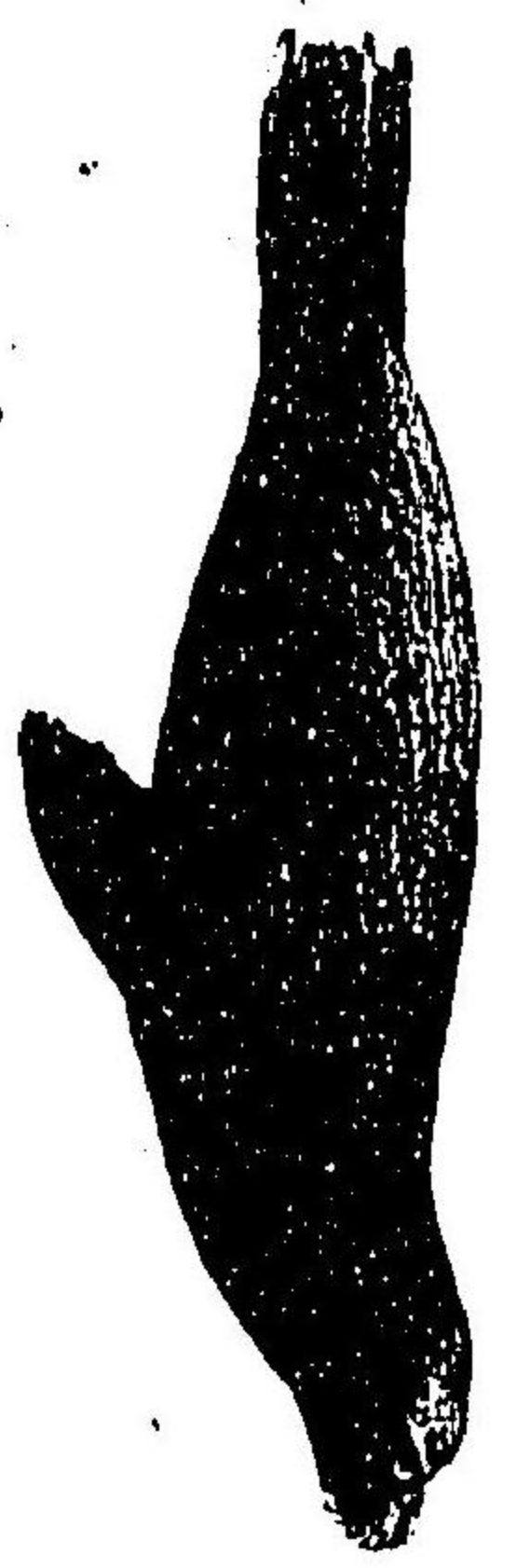
版圖一第



版 圖 二 第



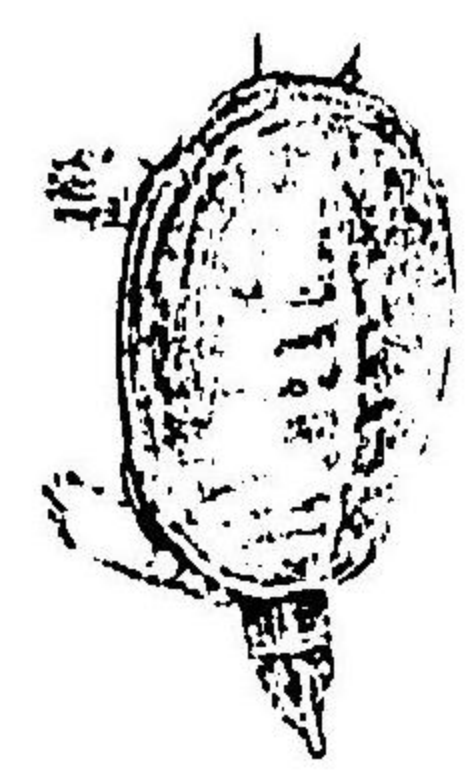
和らざあ



和かしか



和こつら



古んほつち



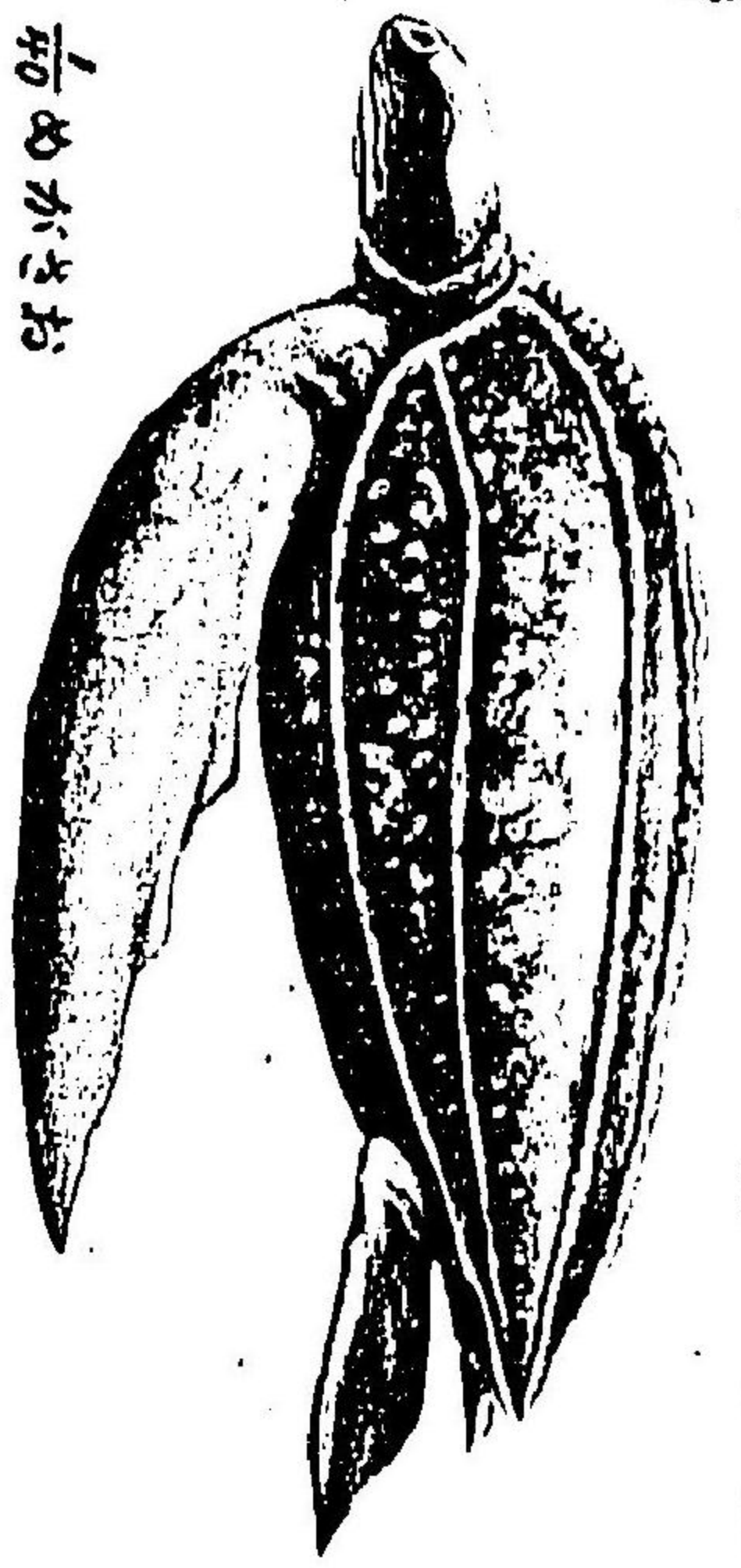
和いまいた



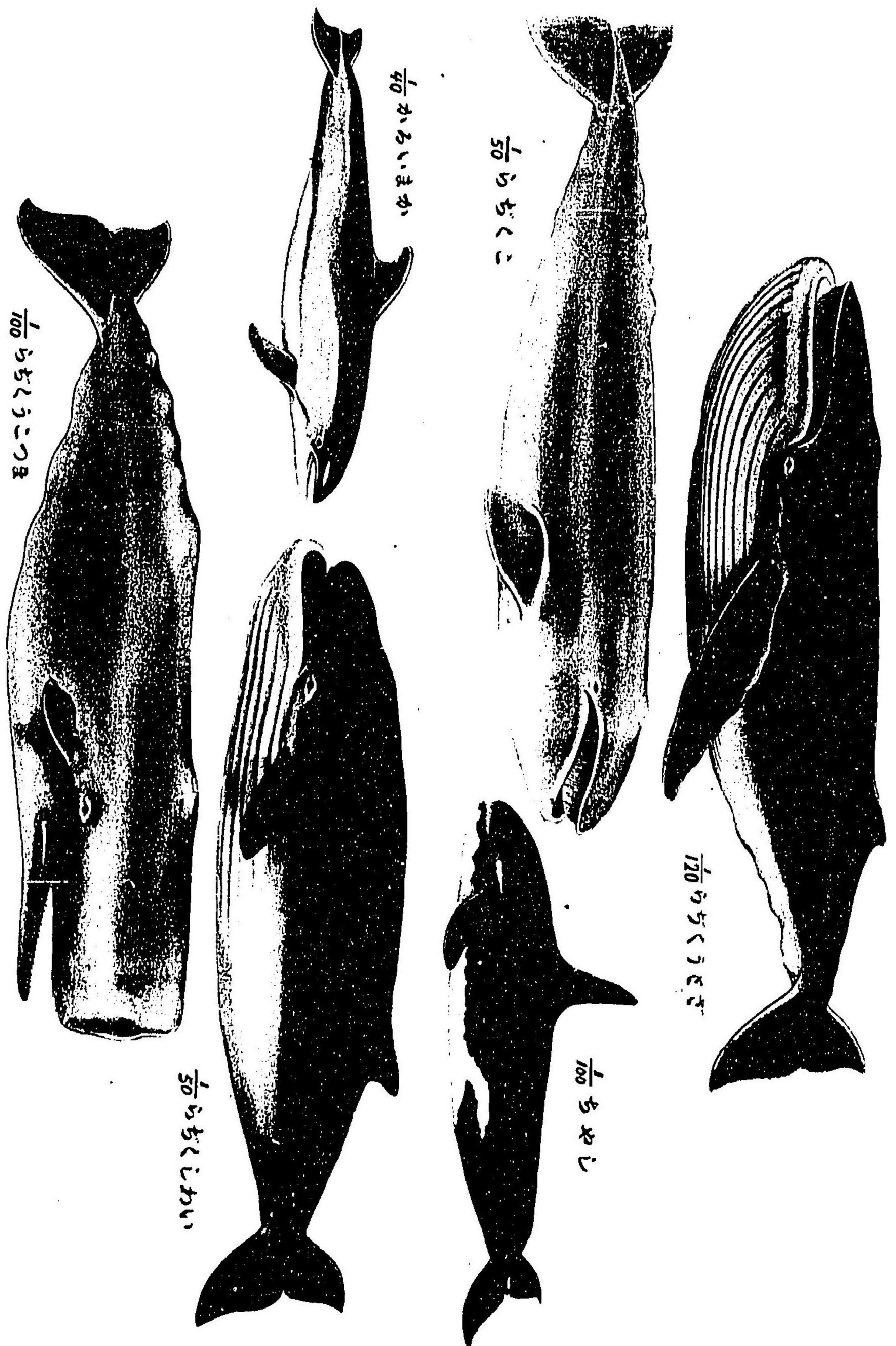
和ぬがぬう



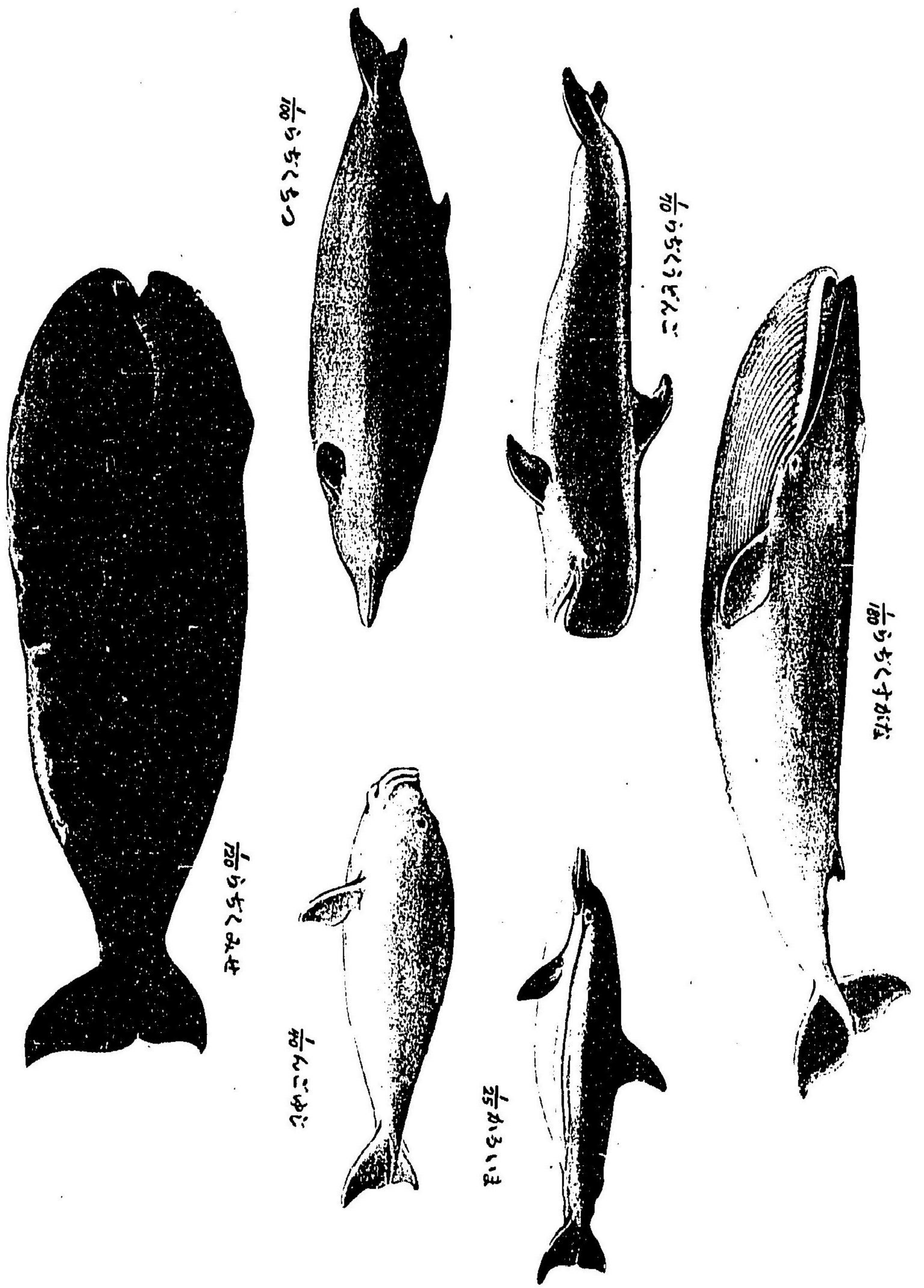
和いせとつお



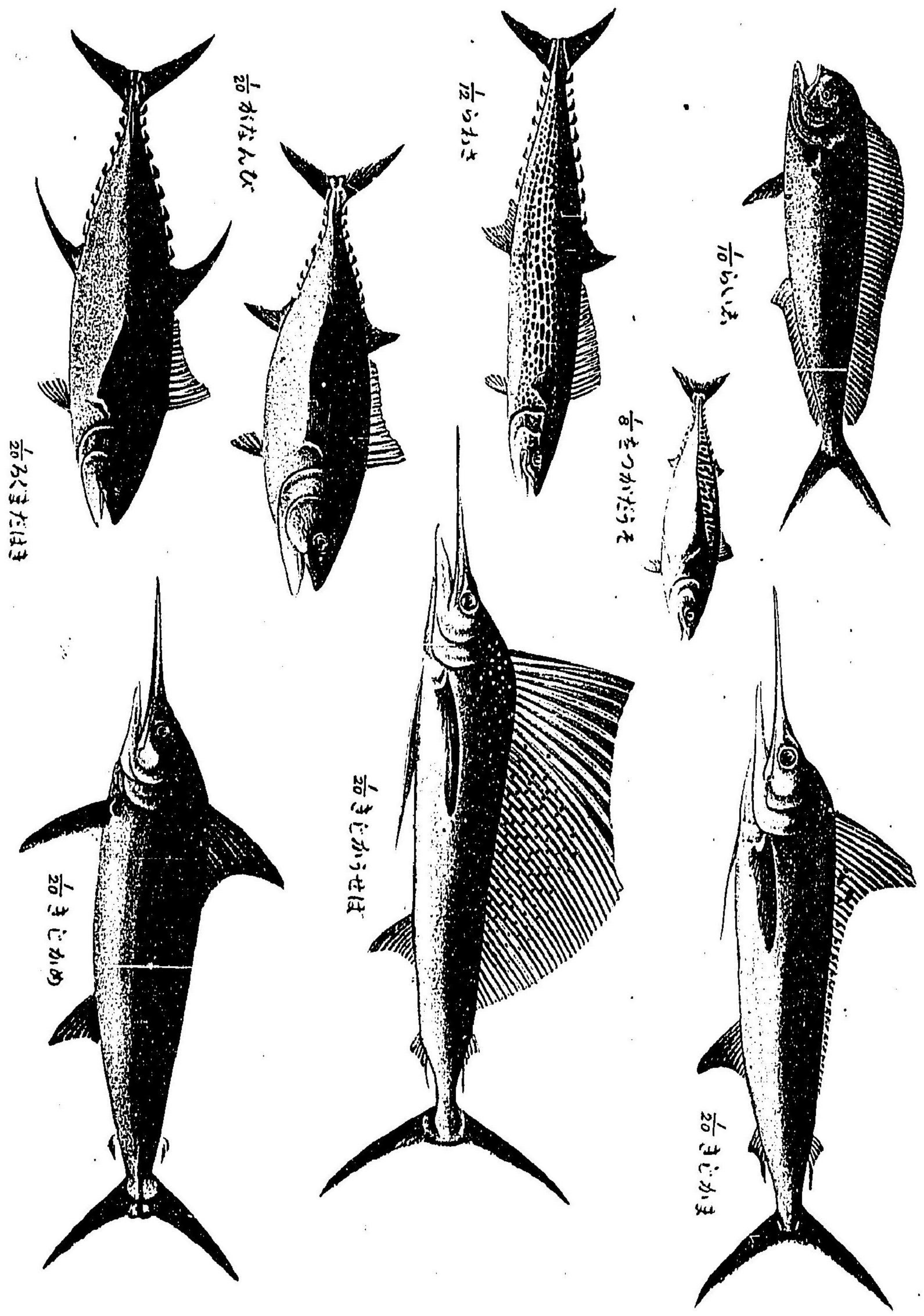
和ぬがさお



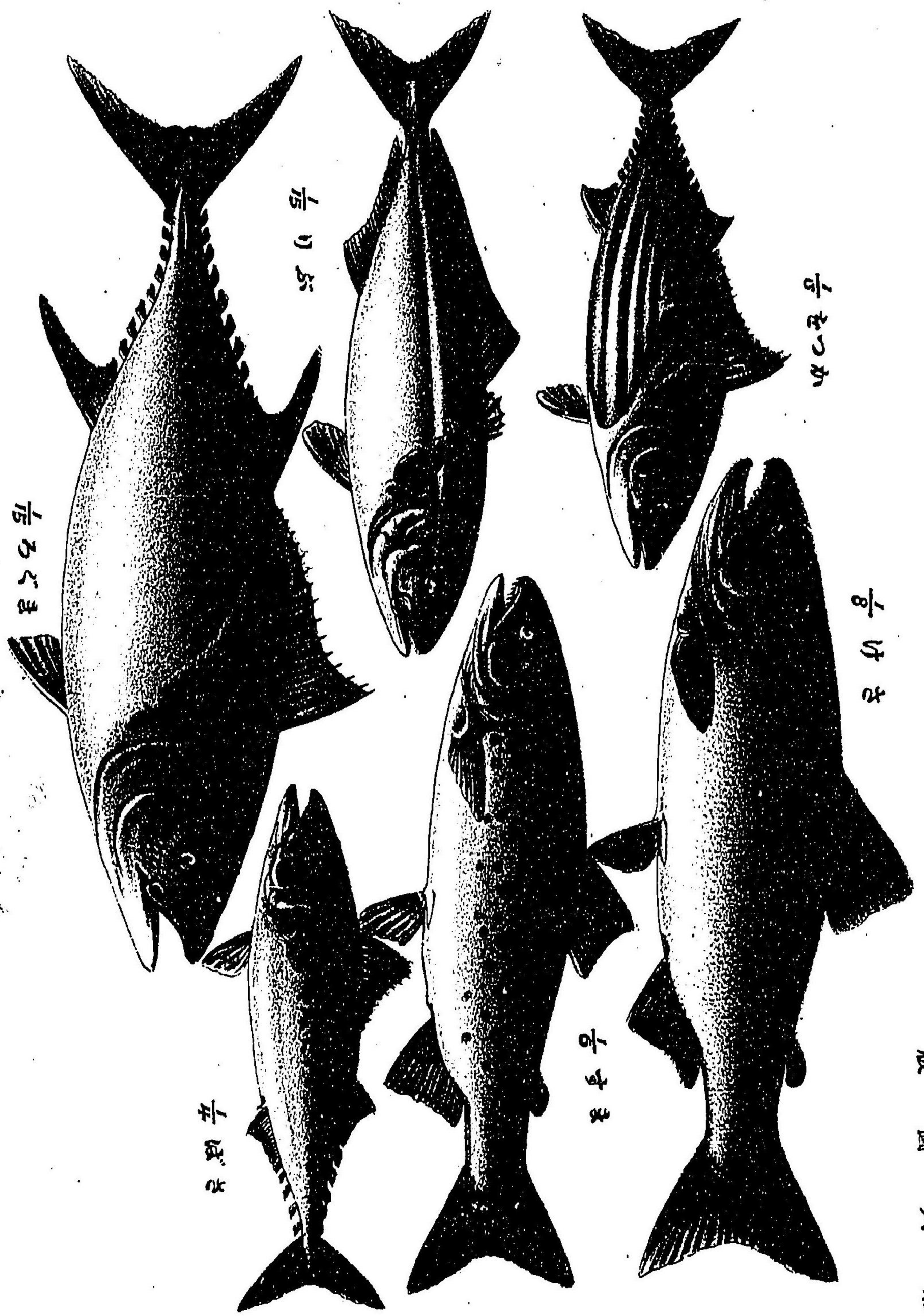
版 圖 三 第



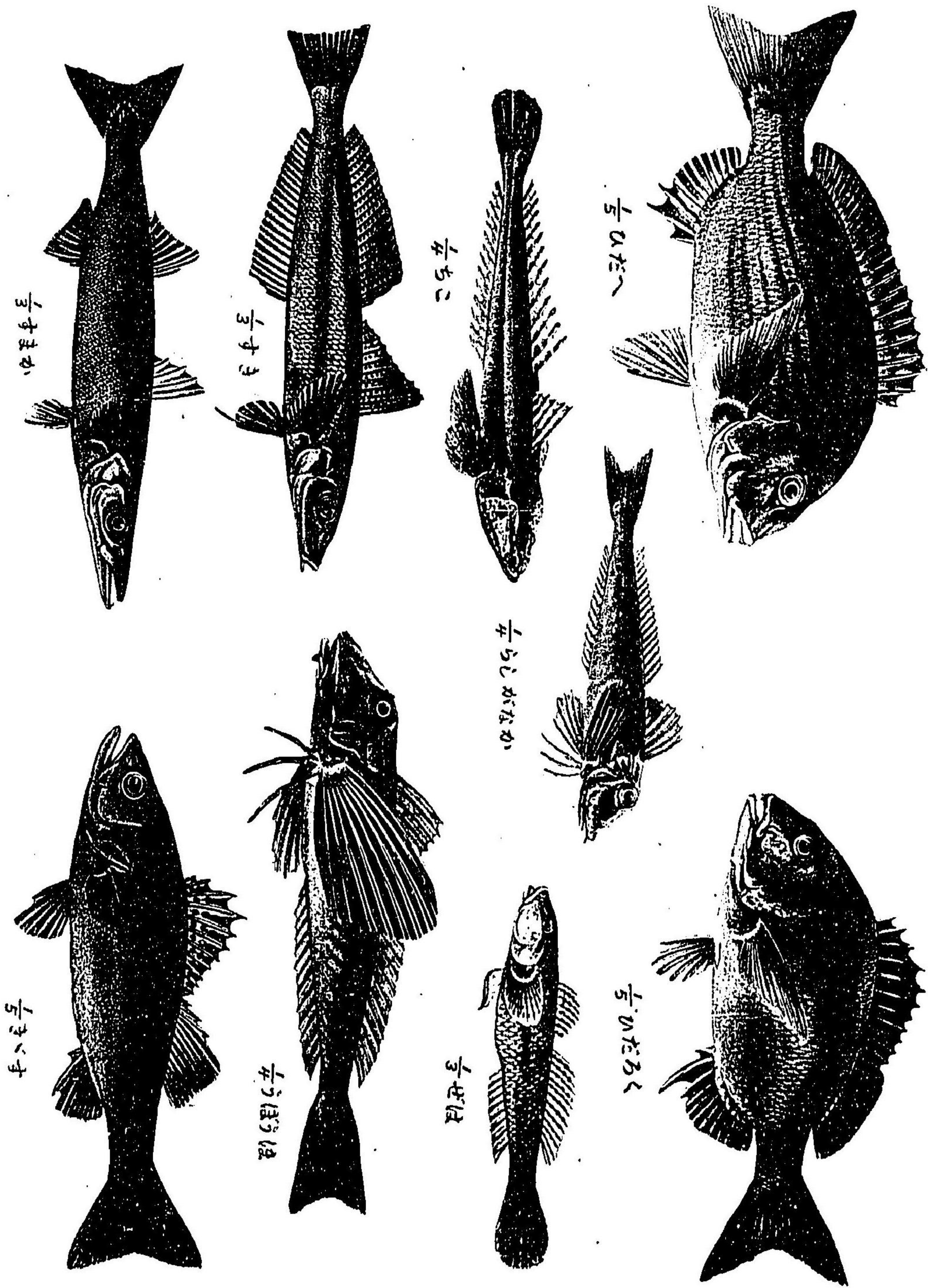
版 圖 四 第



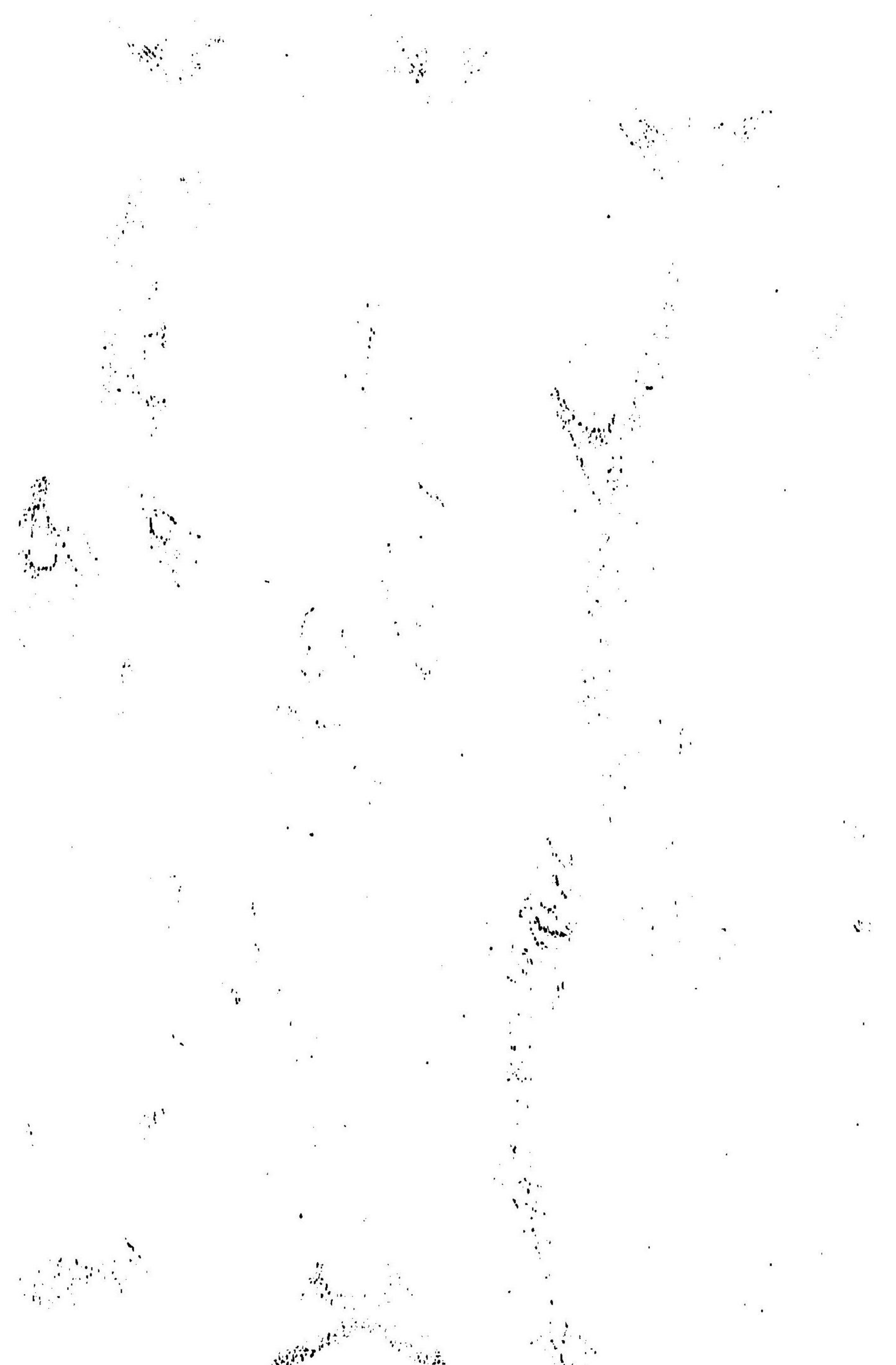
版 圖 五 第

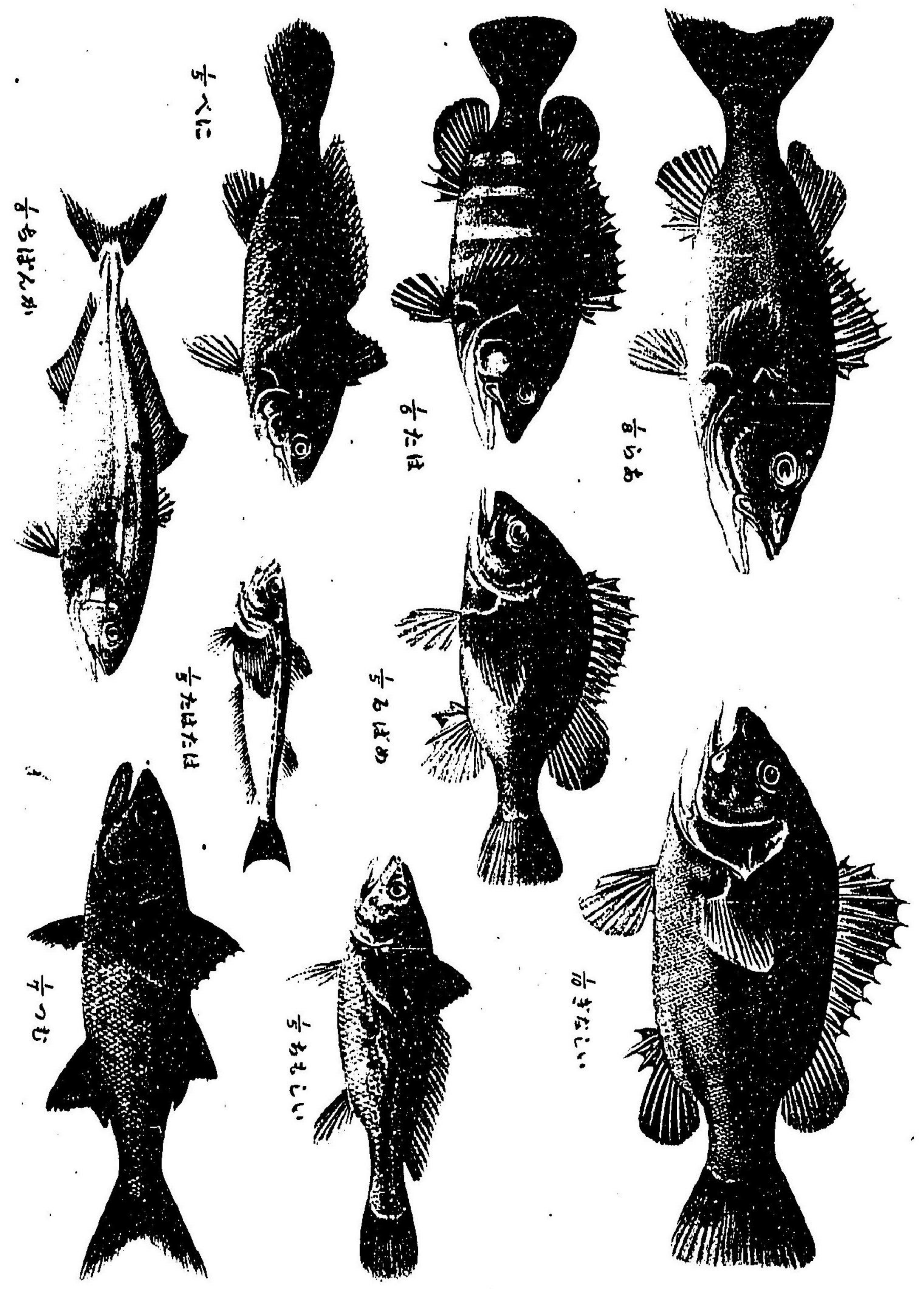


版 圖 六 第



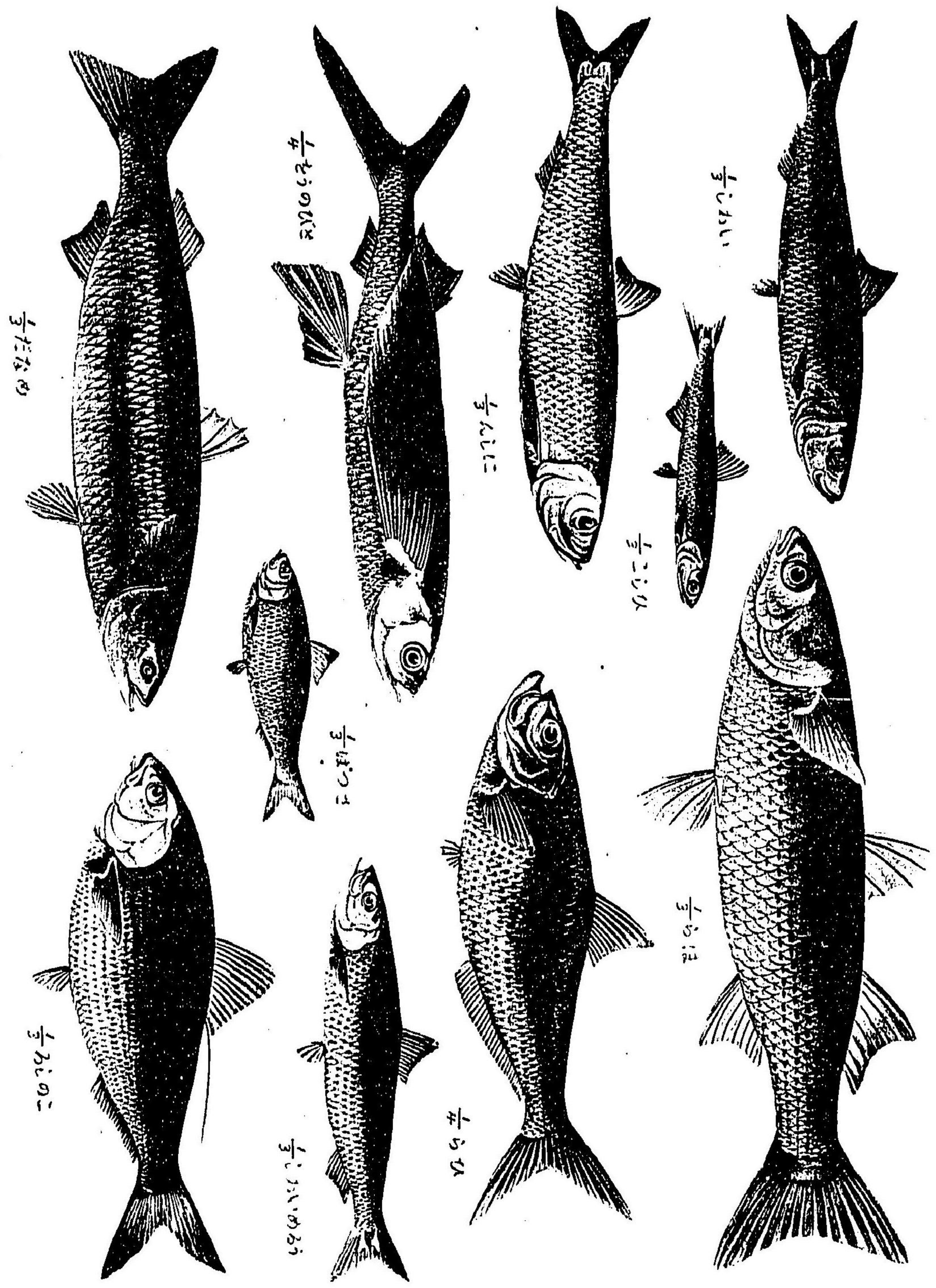
版 圖 七 第



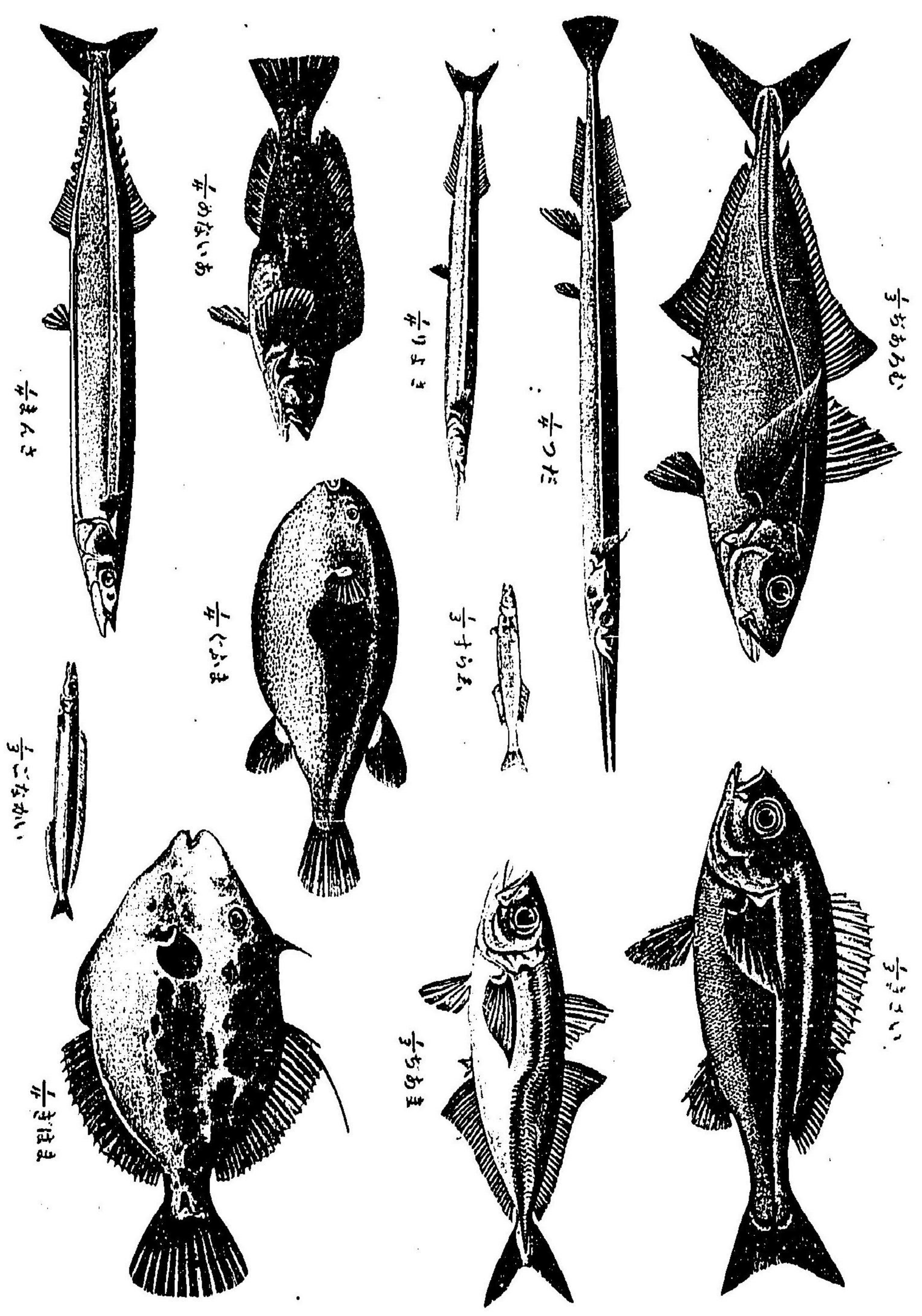


版 圖 八 第





第九圖 鱈



半丈人子

半のなはいあ

半りよき

半つた

半おあわわい

半くふま

半すらま

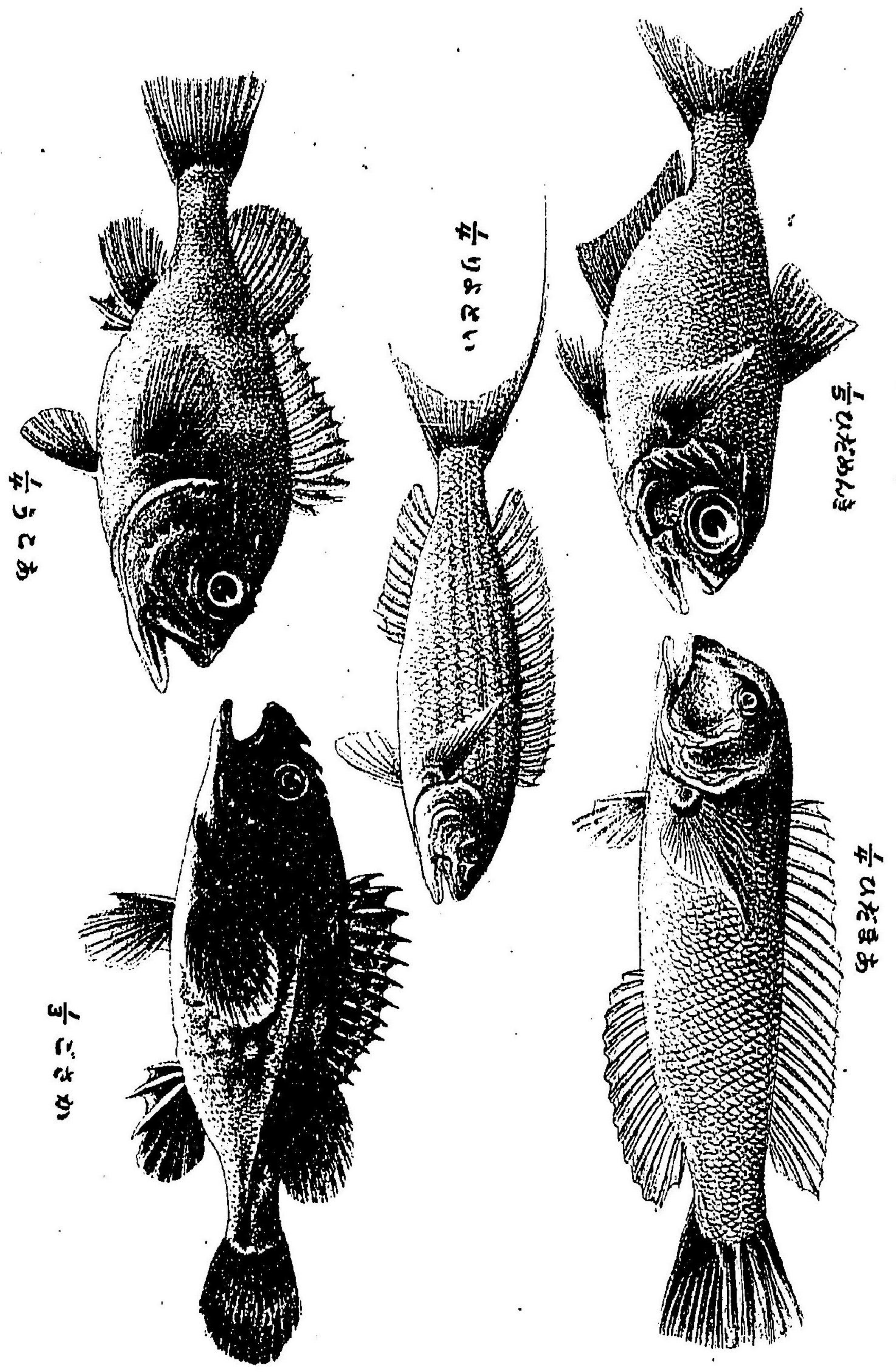
半こなかい

半きまい

半きほま

半ちあま

版 圖 十 第



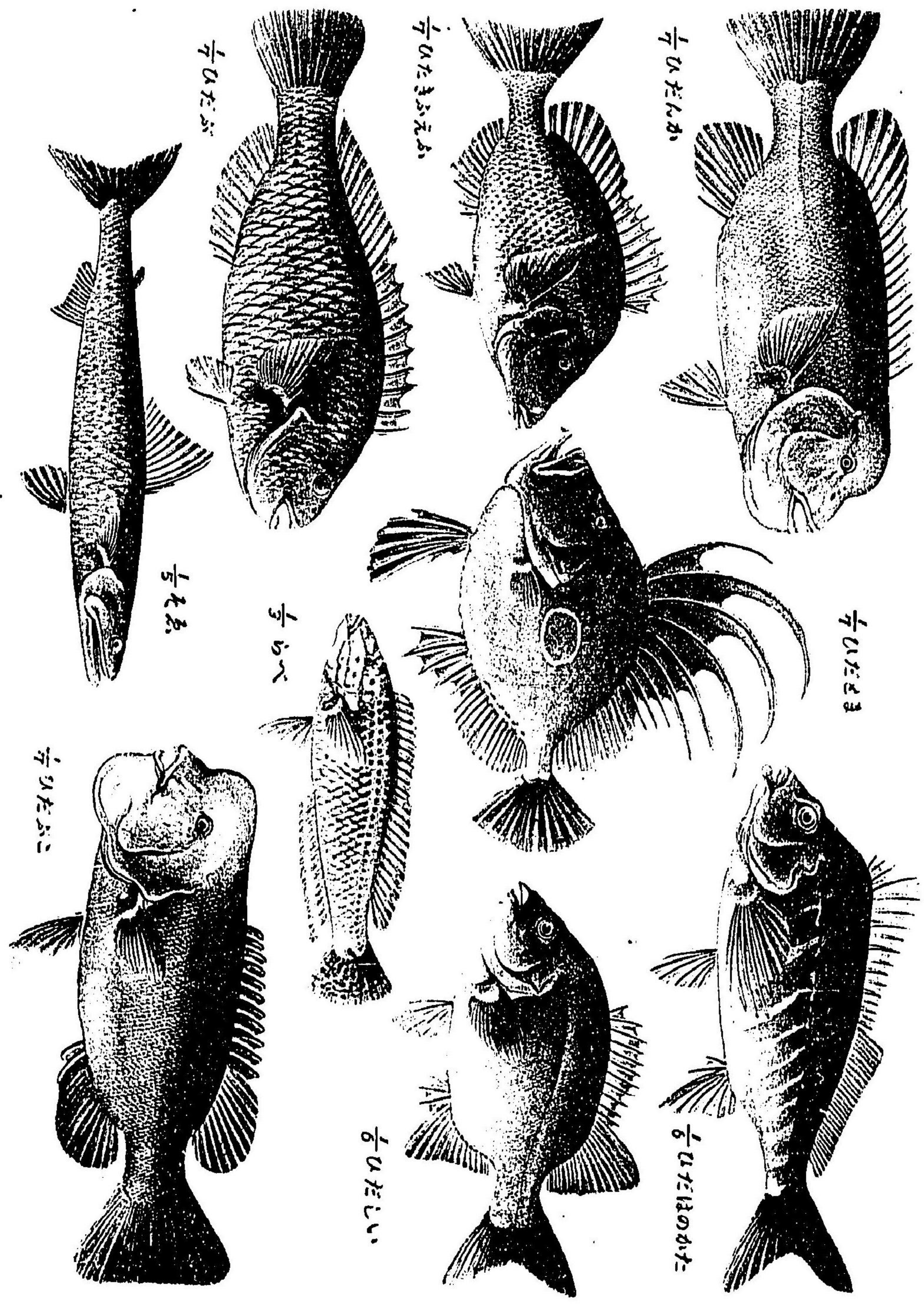
半ウツカ

半リボシ

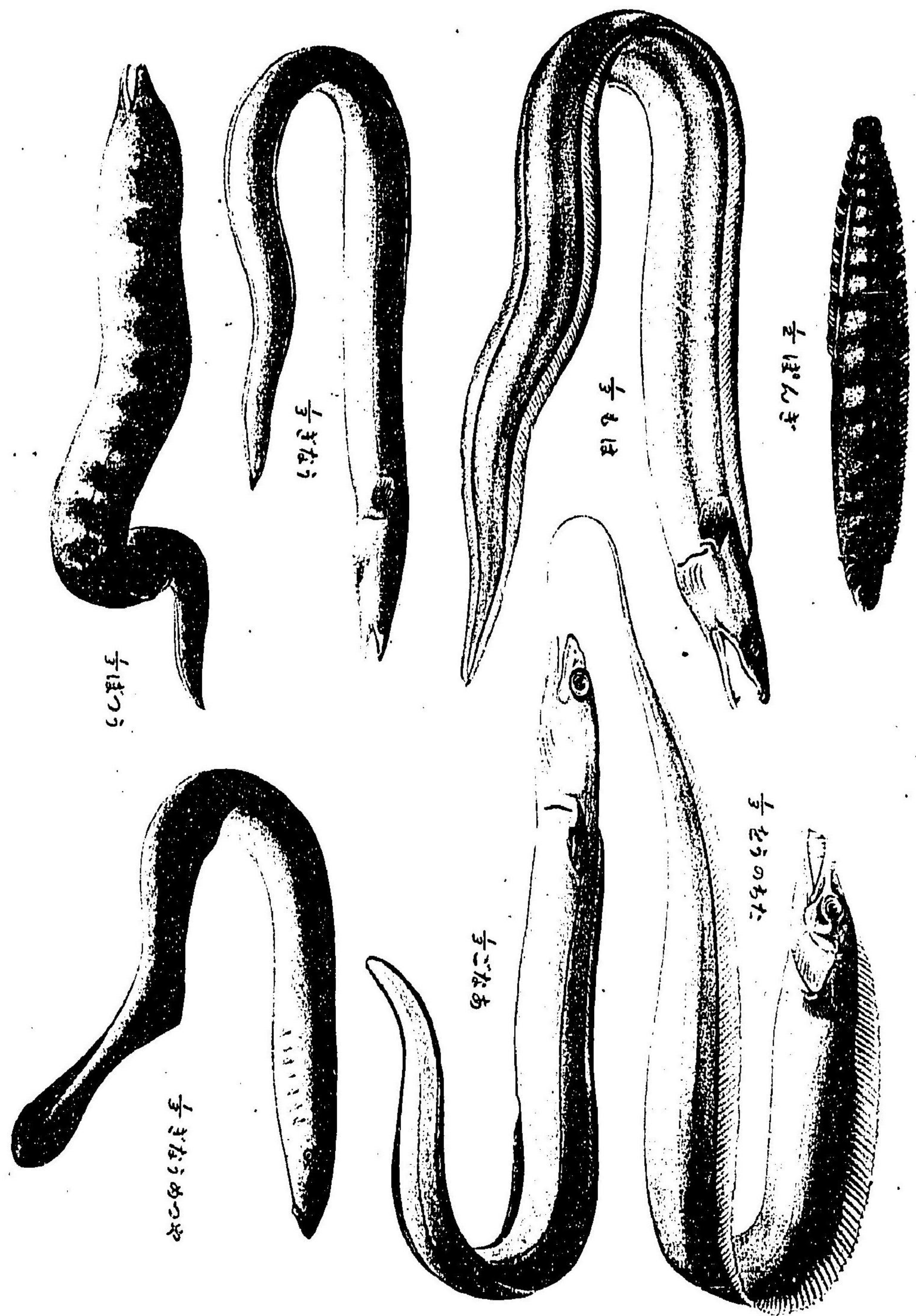
半ハダメ

半ゴサカ

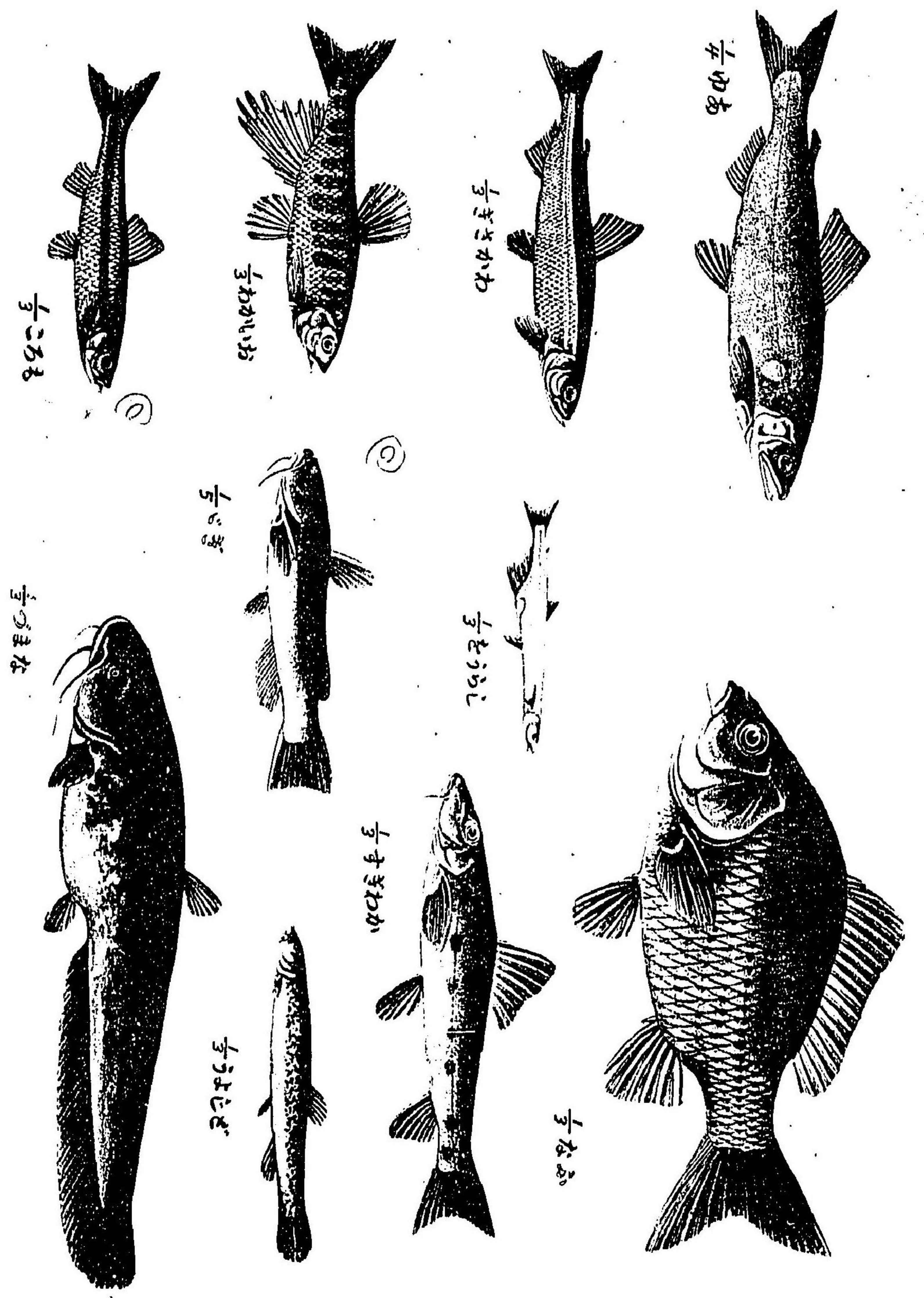
半ハダメ



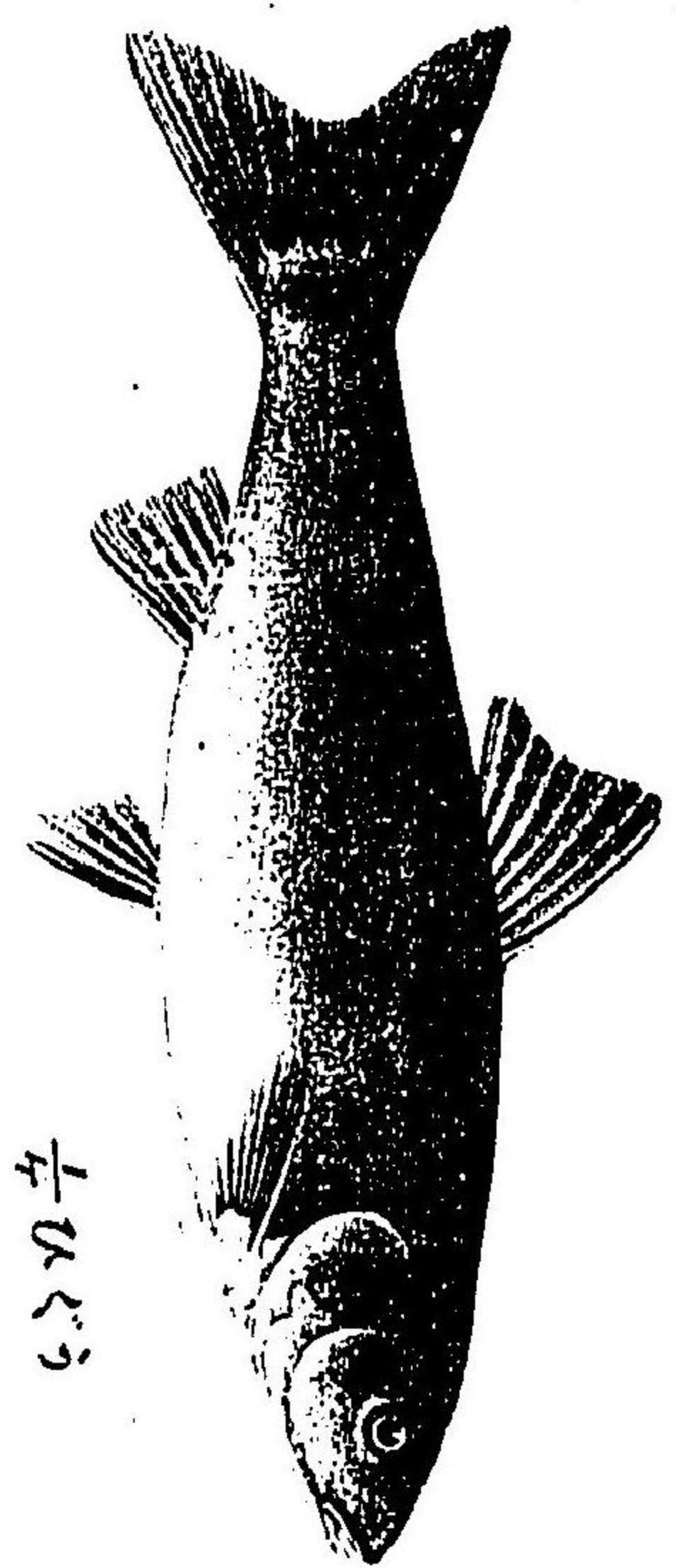
版 圖 二 十 第



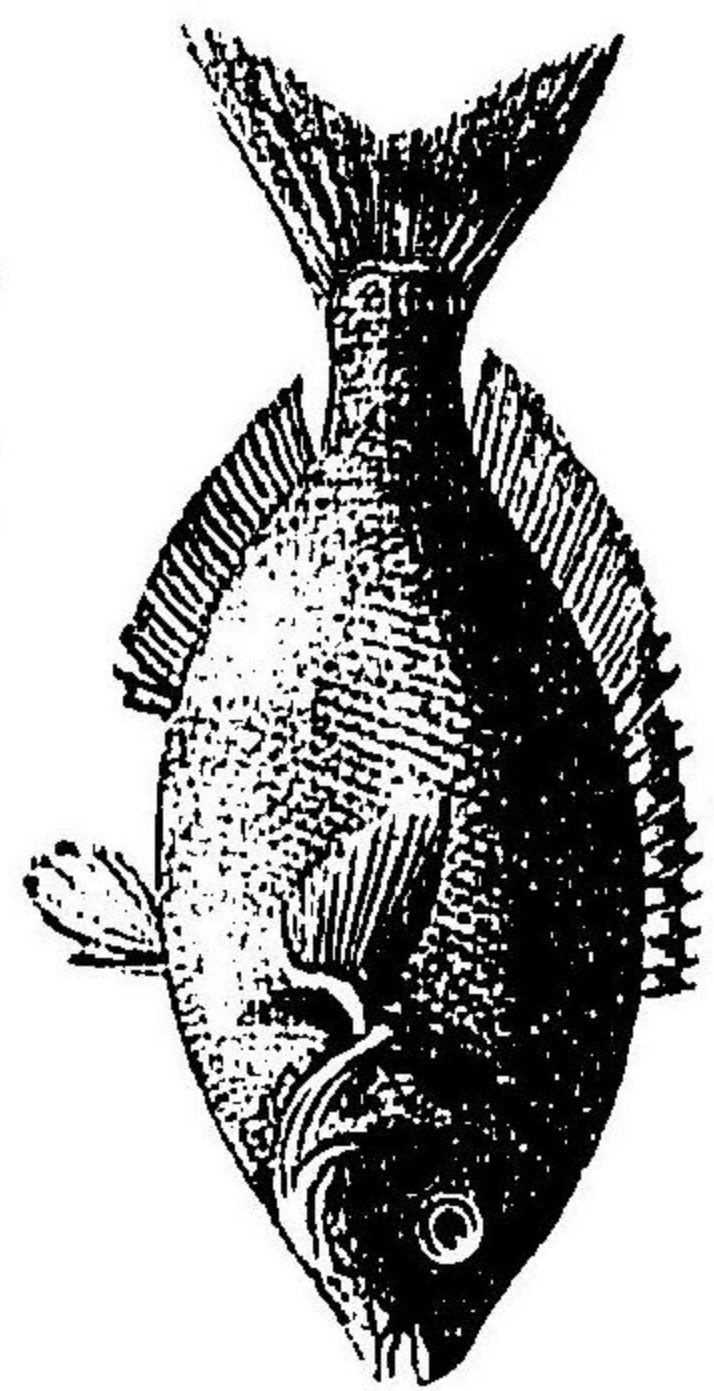
版 圖 三 十 第



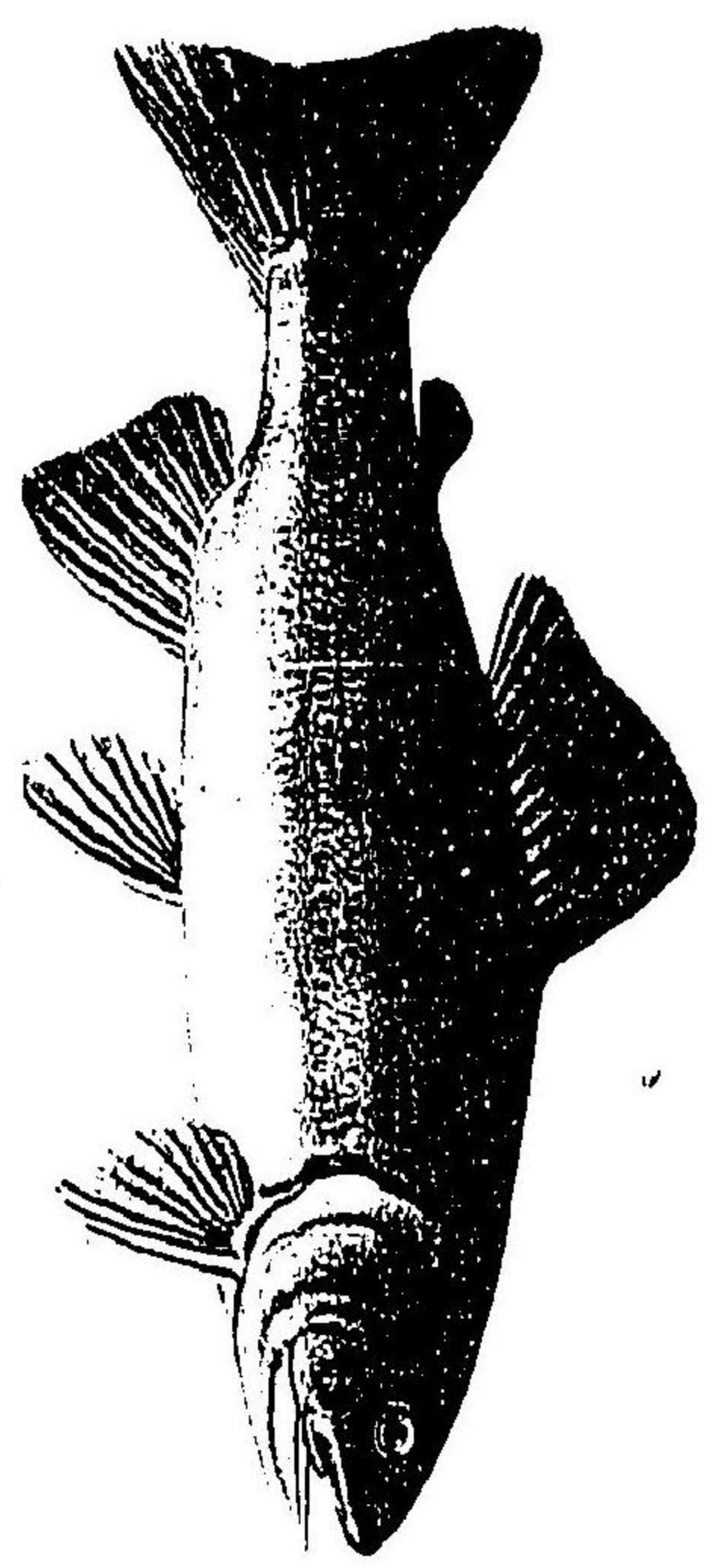
版圖四十第



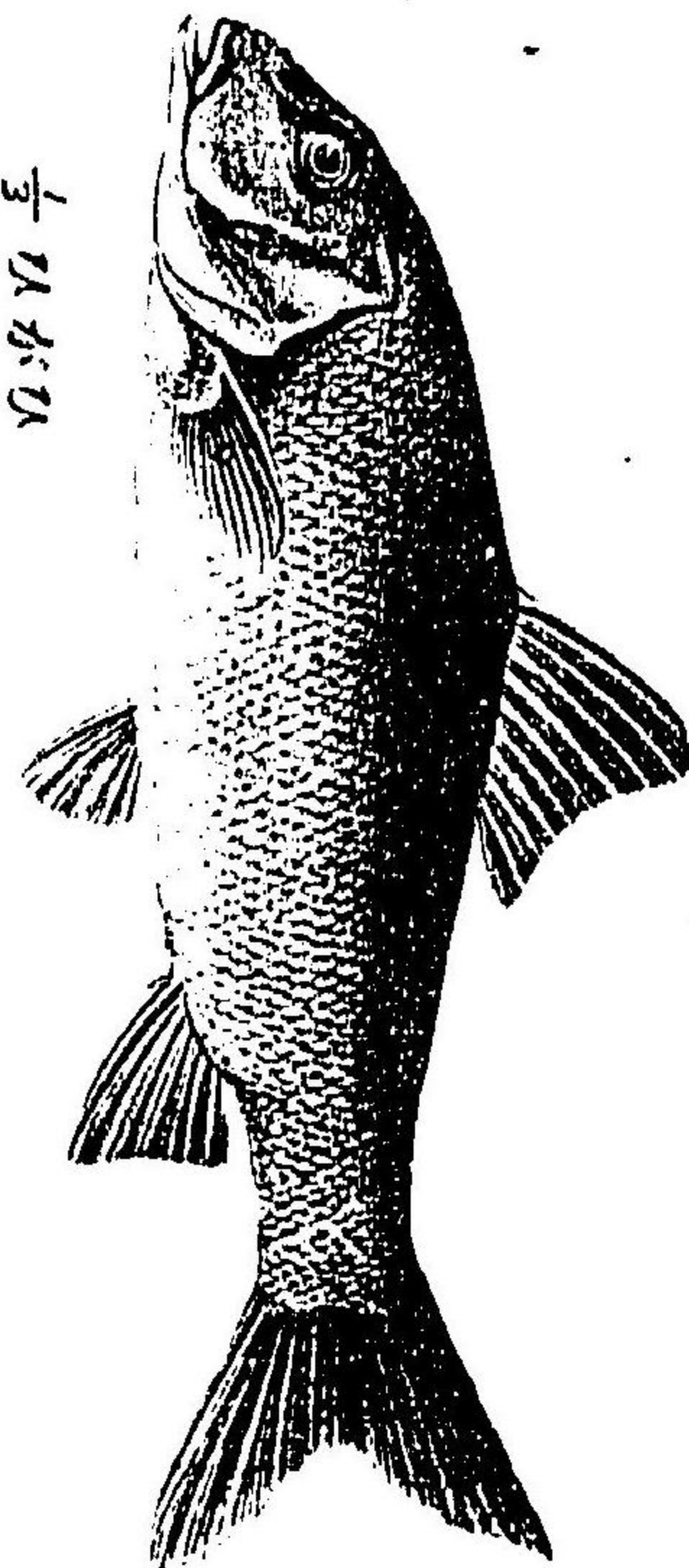
サケ



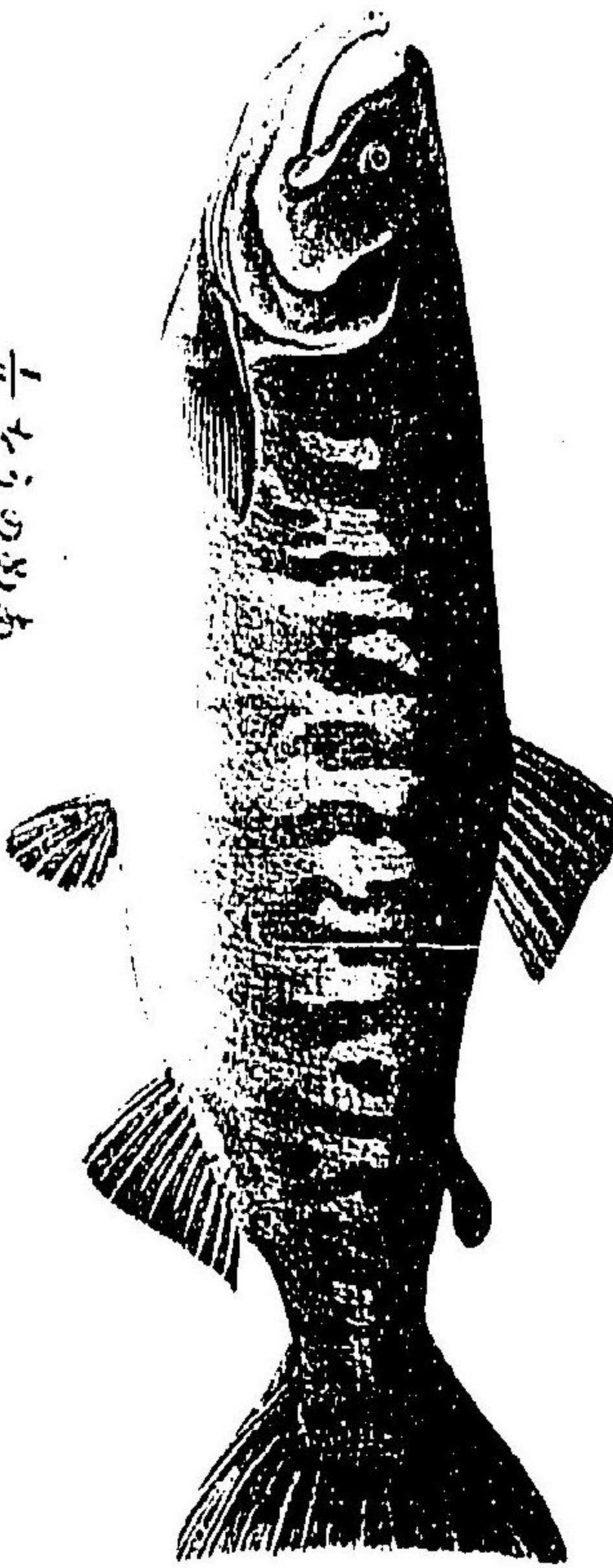
ササギ



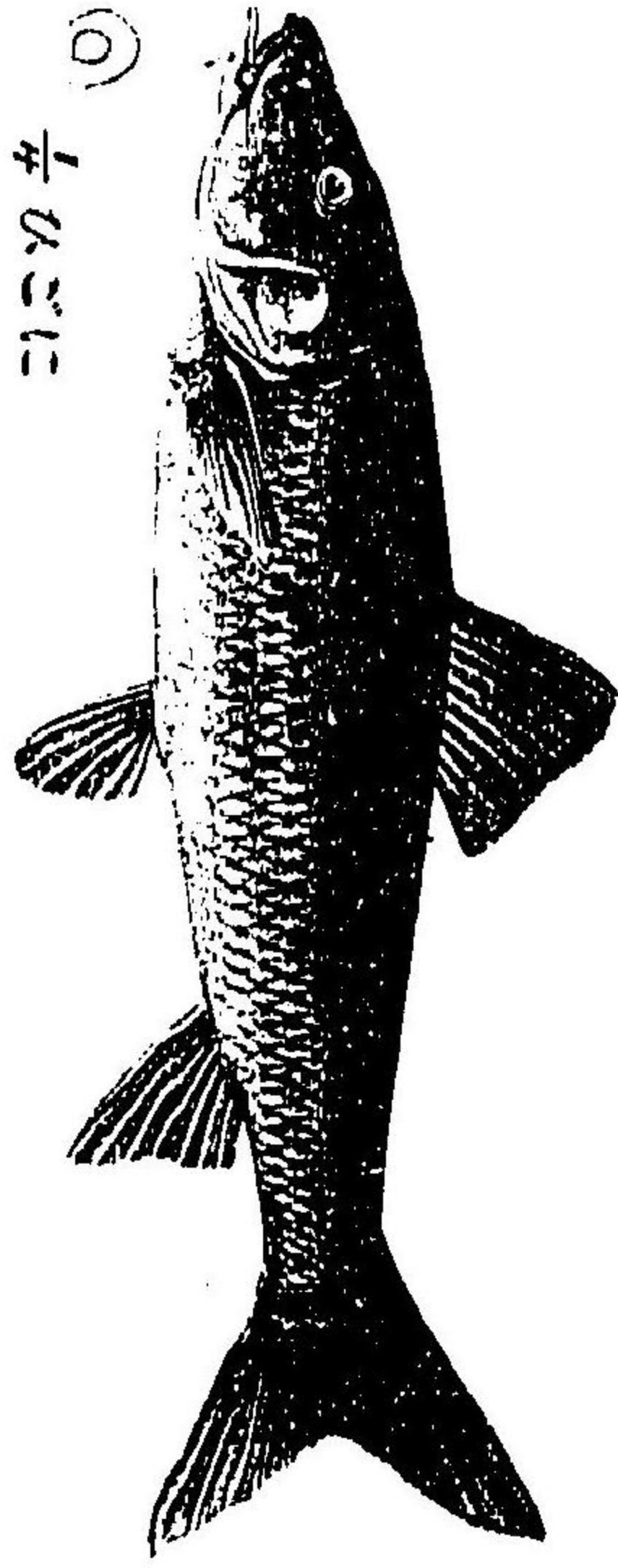
サケ



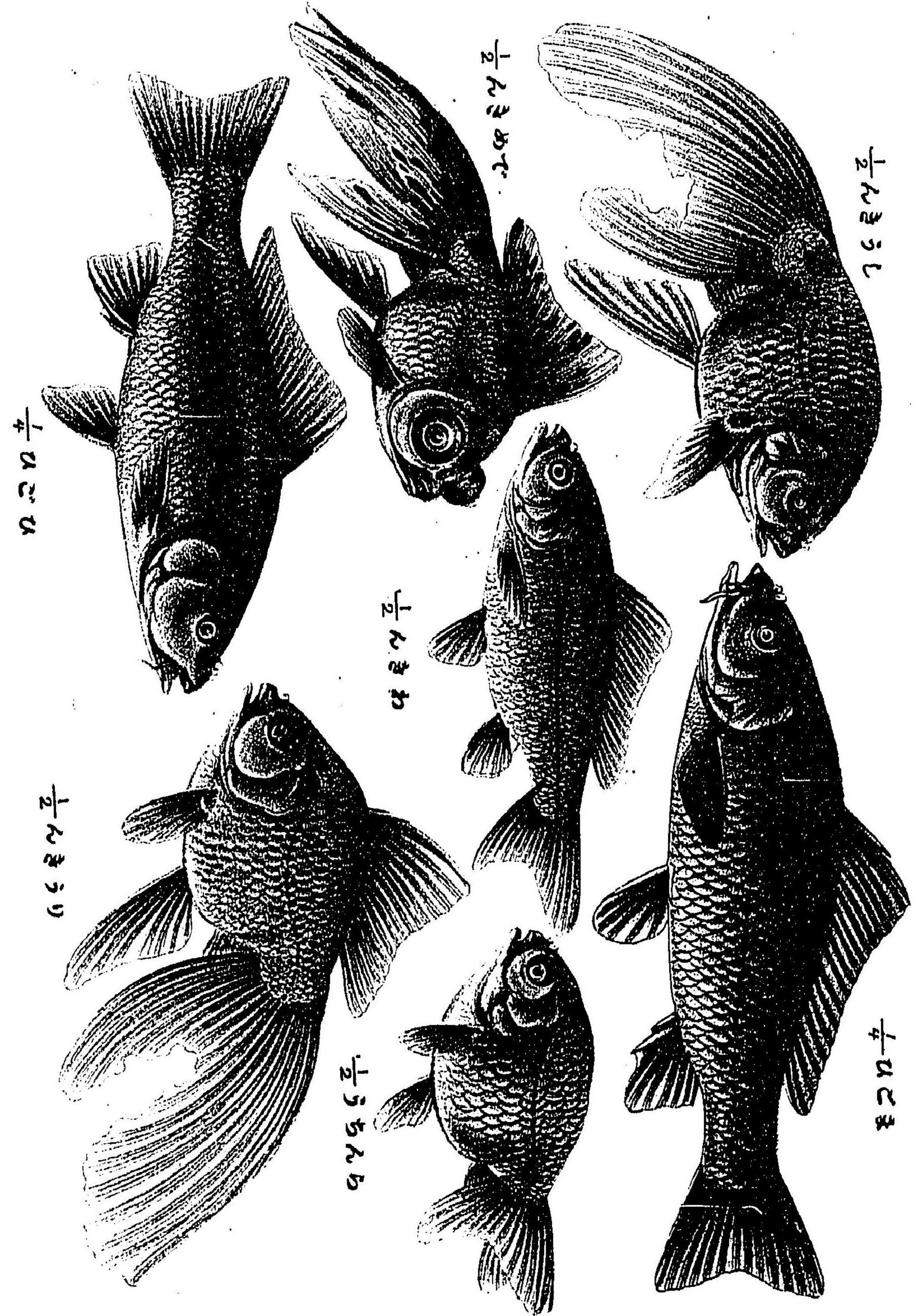
ササギ



ササギ

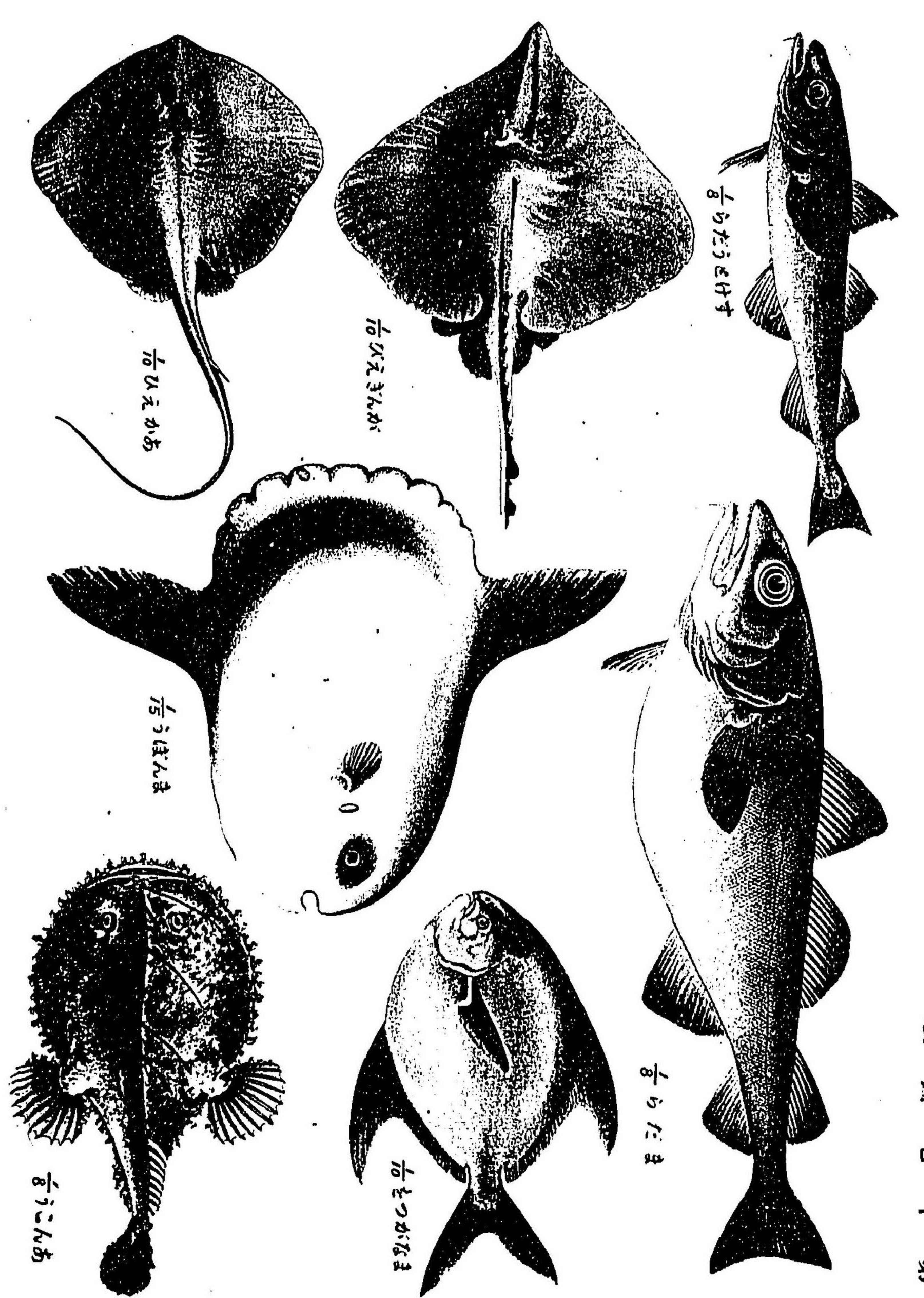


サケ

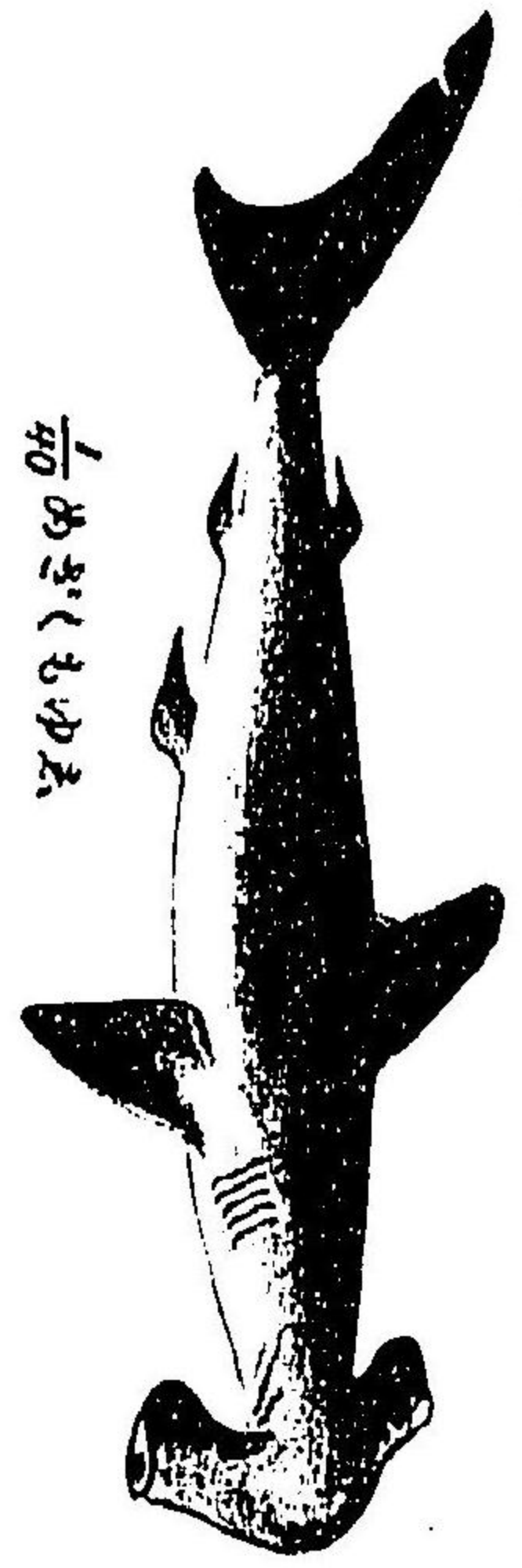


版 圖 六 十 第  
ウツコウ

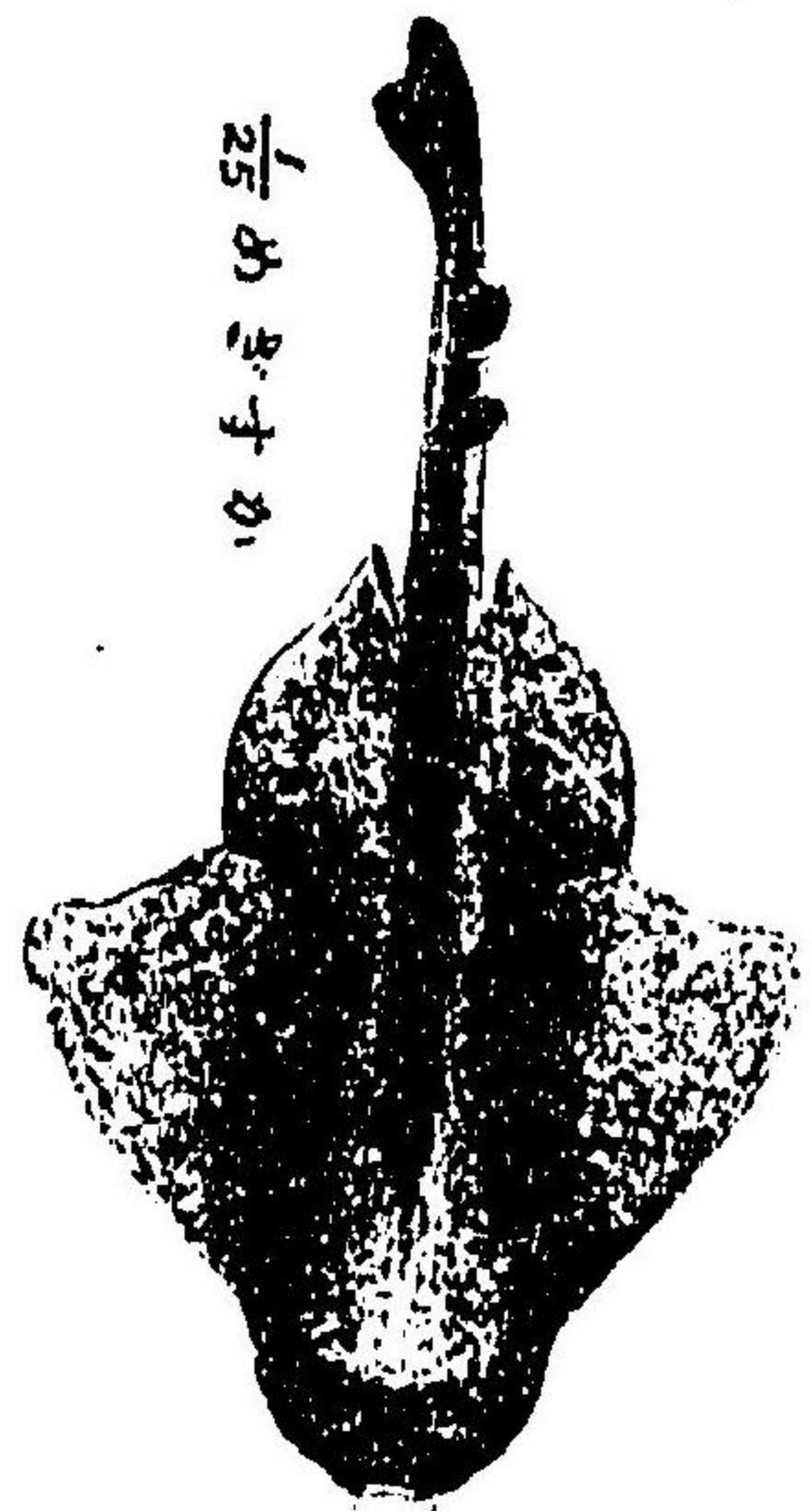




版 圖 七 十 第



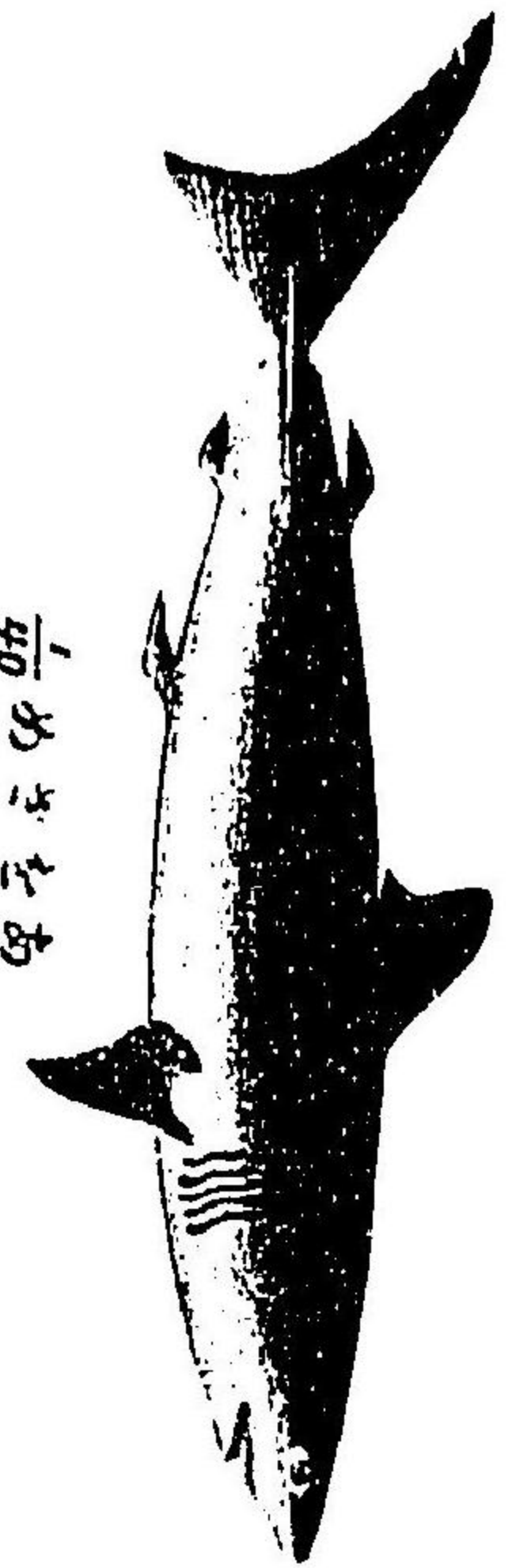
1/40めさくもゆき



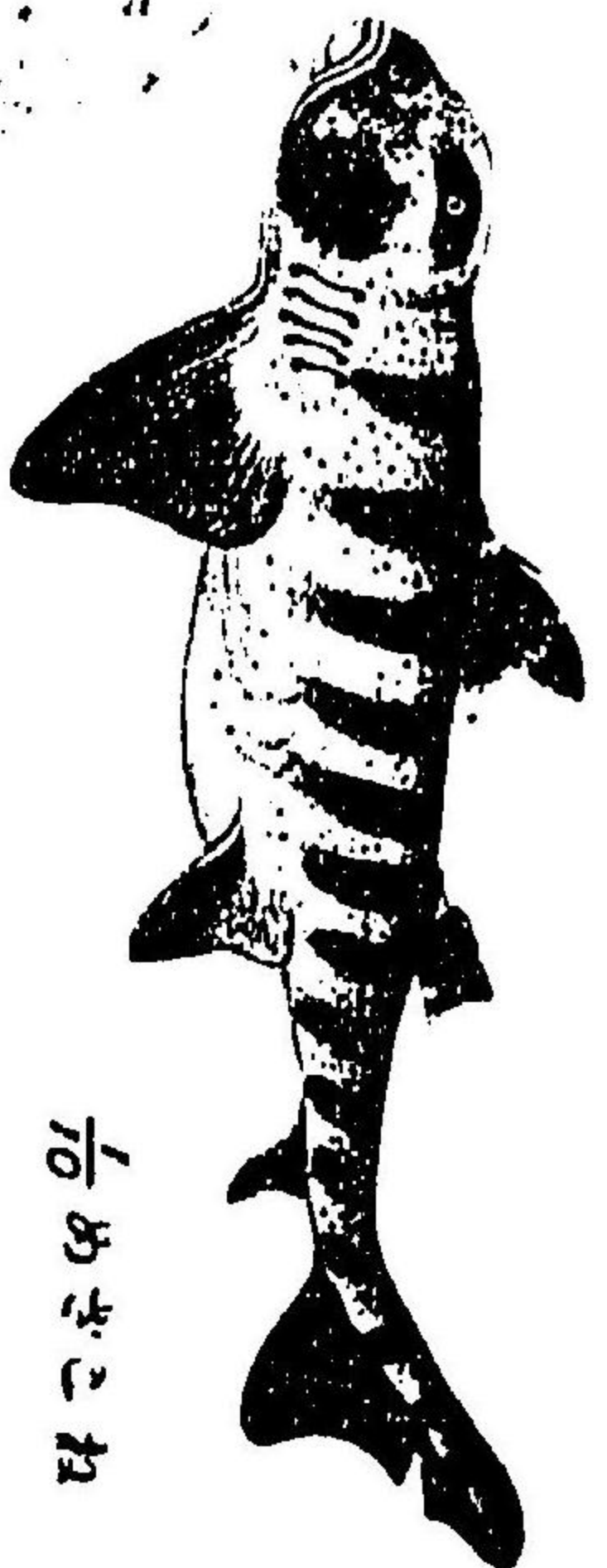
1/25めさくか



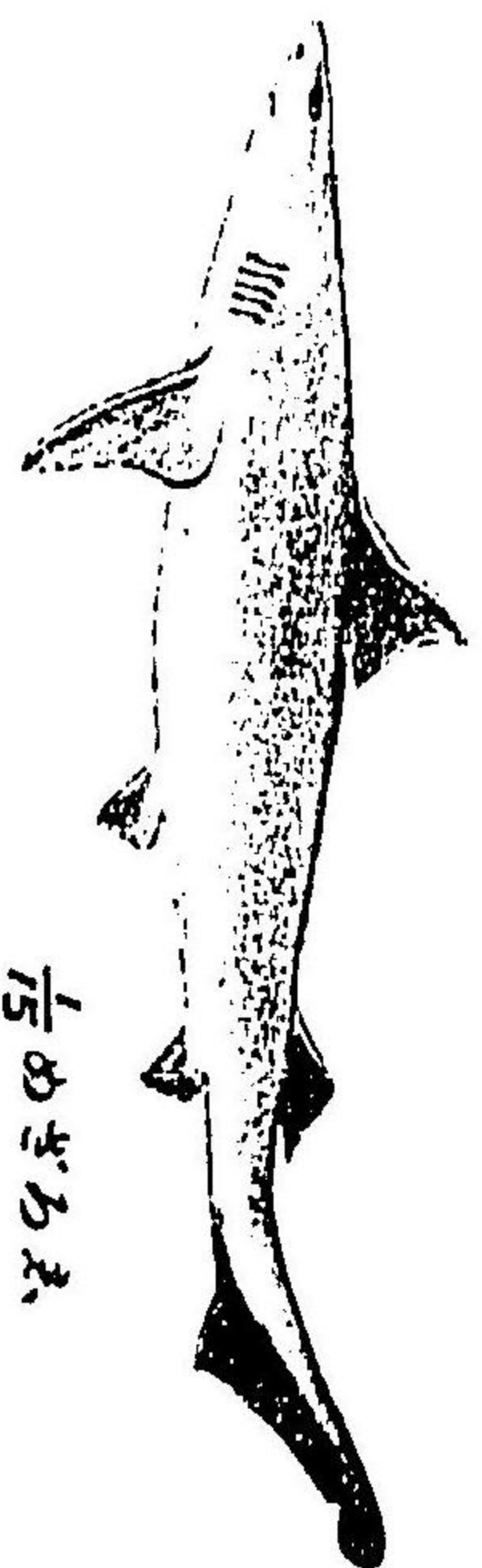
1/40めさくたお



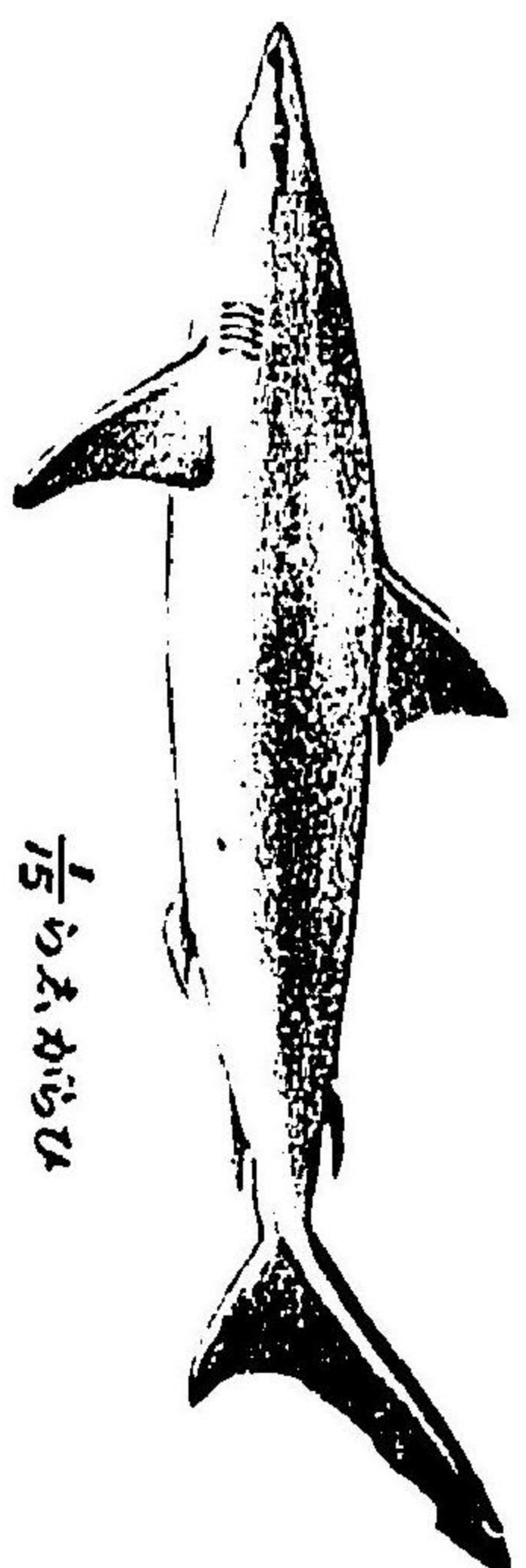
1/40めさくをぶ



1/40めさくこね



1/15めさくろき

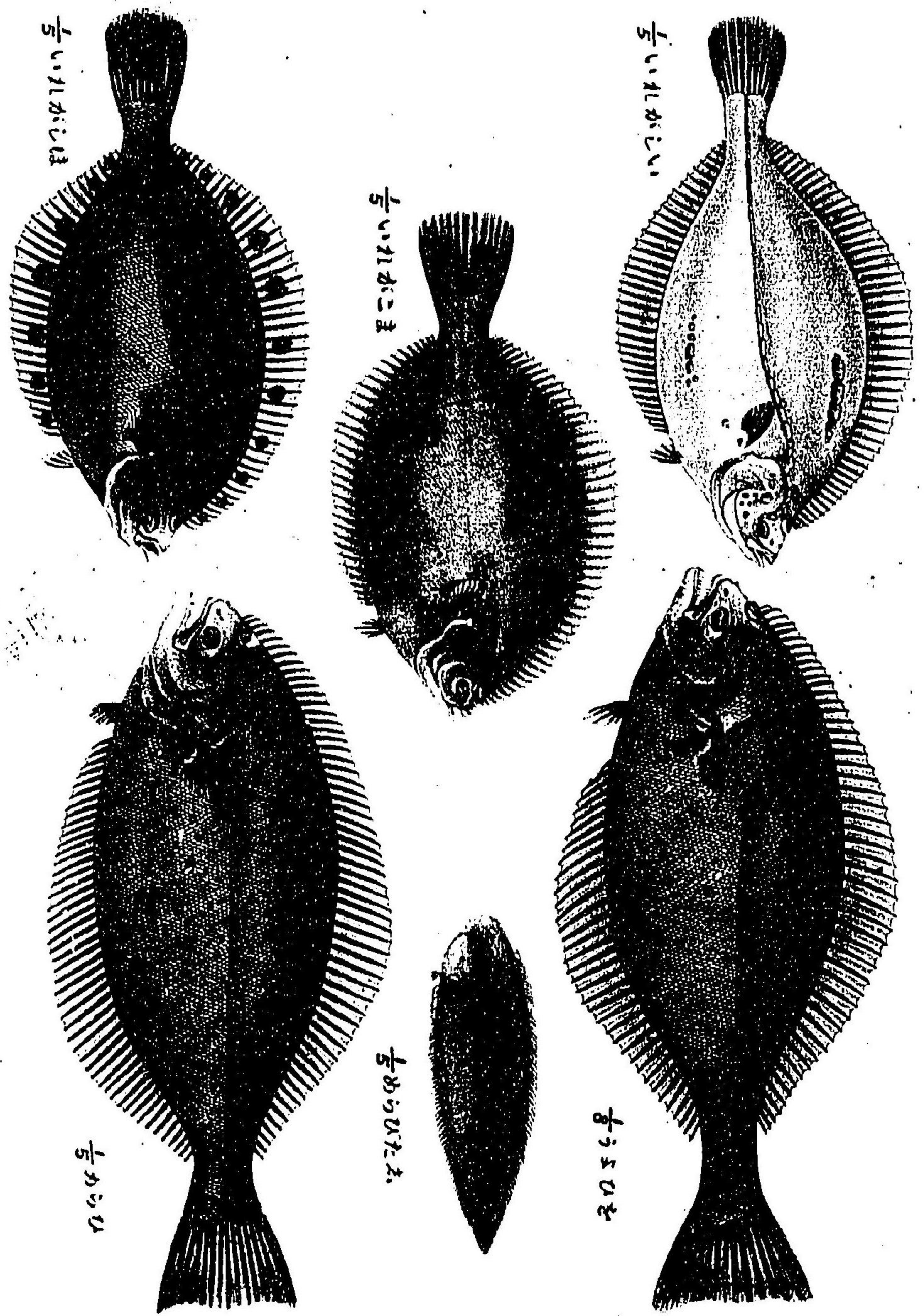


1/15めさくかひ

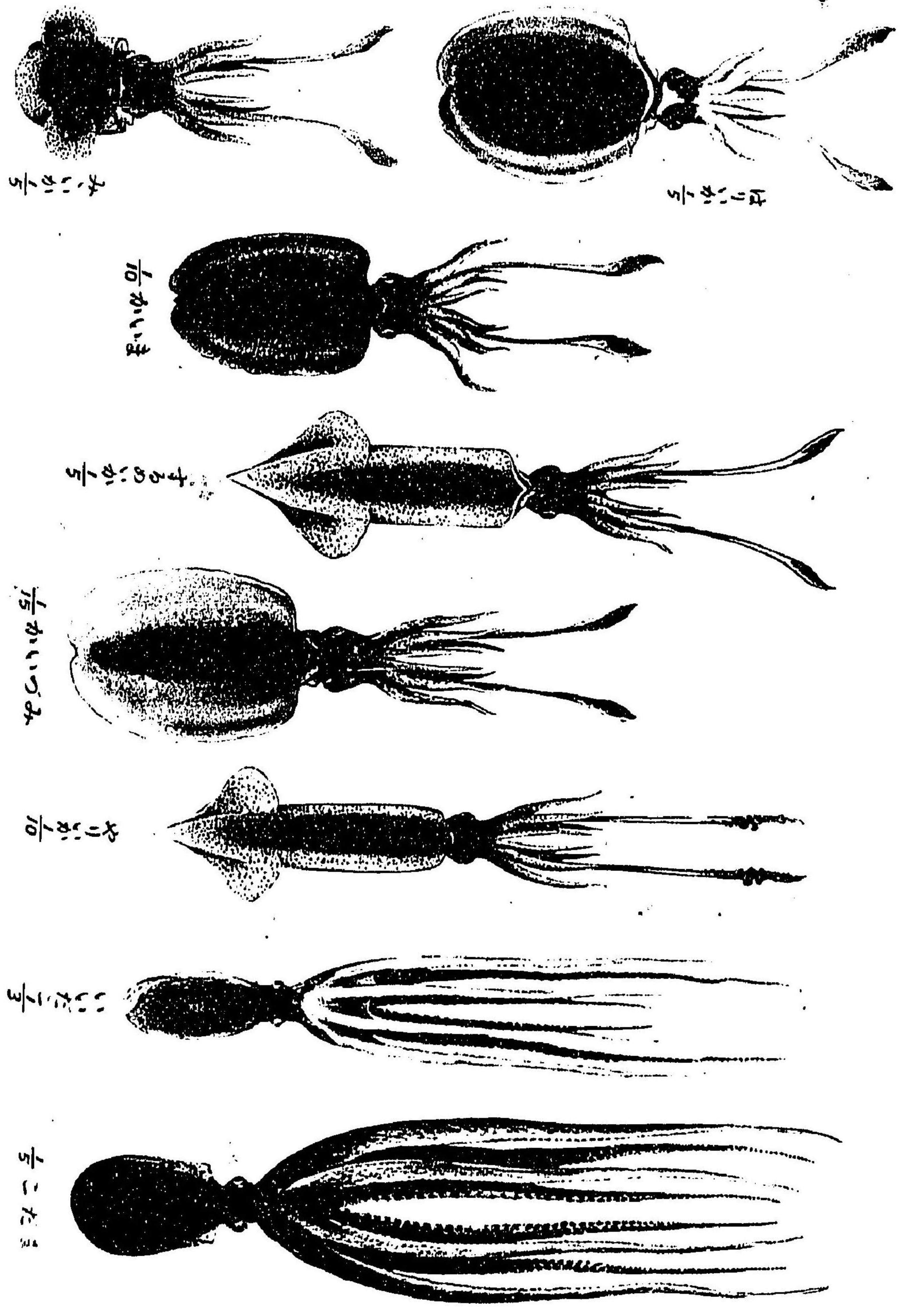


1/40めさくみね

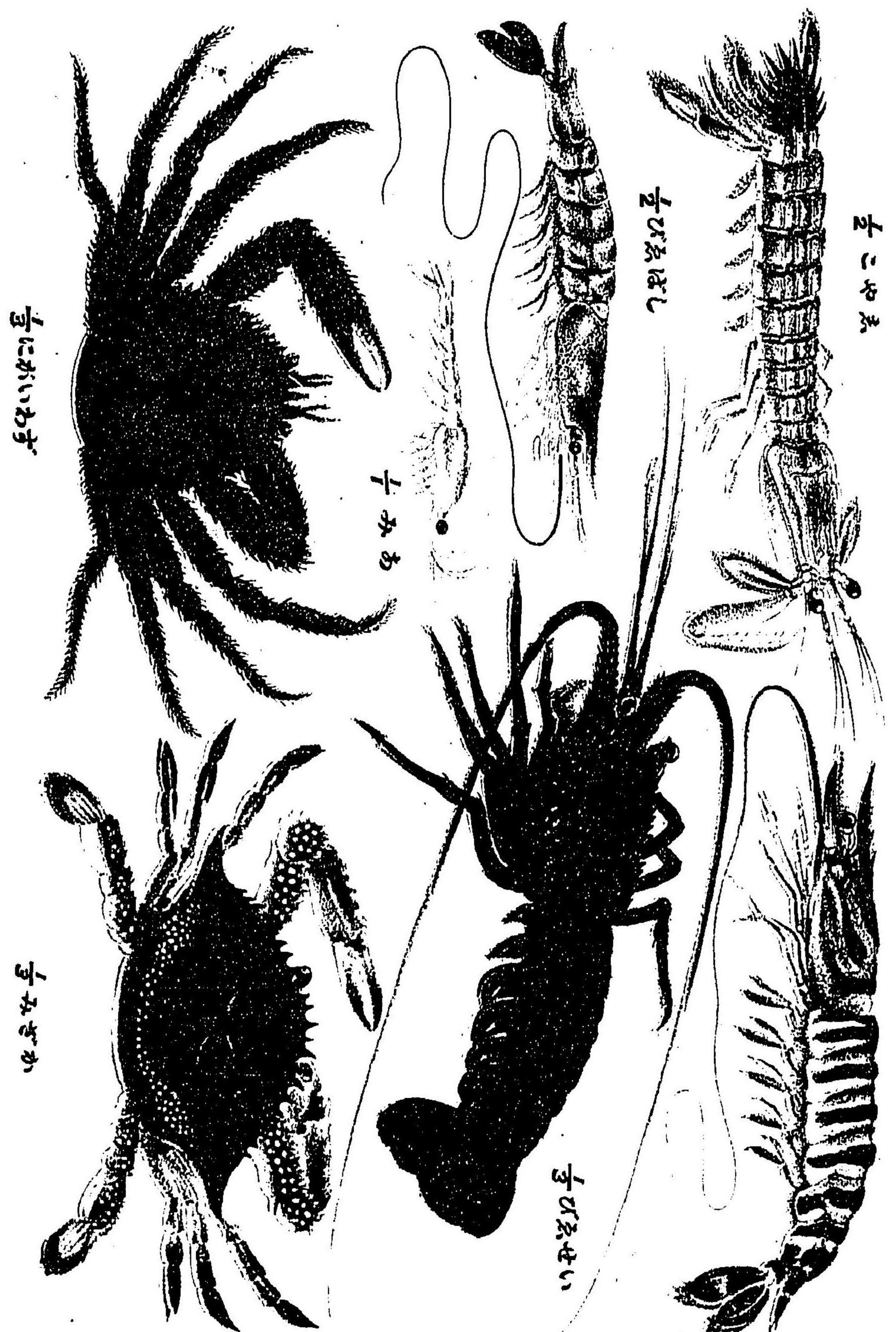
版 圖 八 十 第



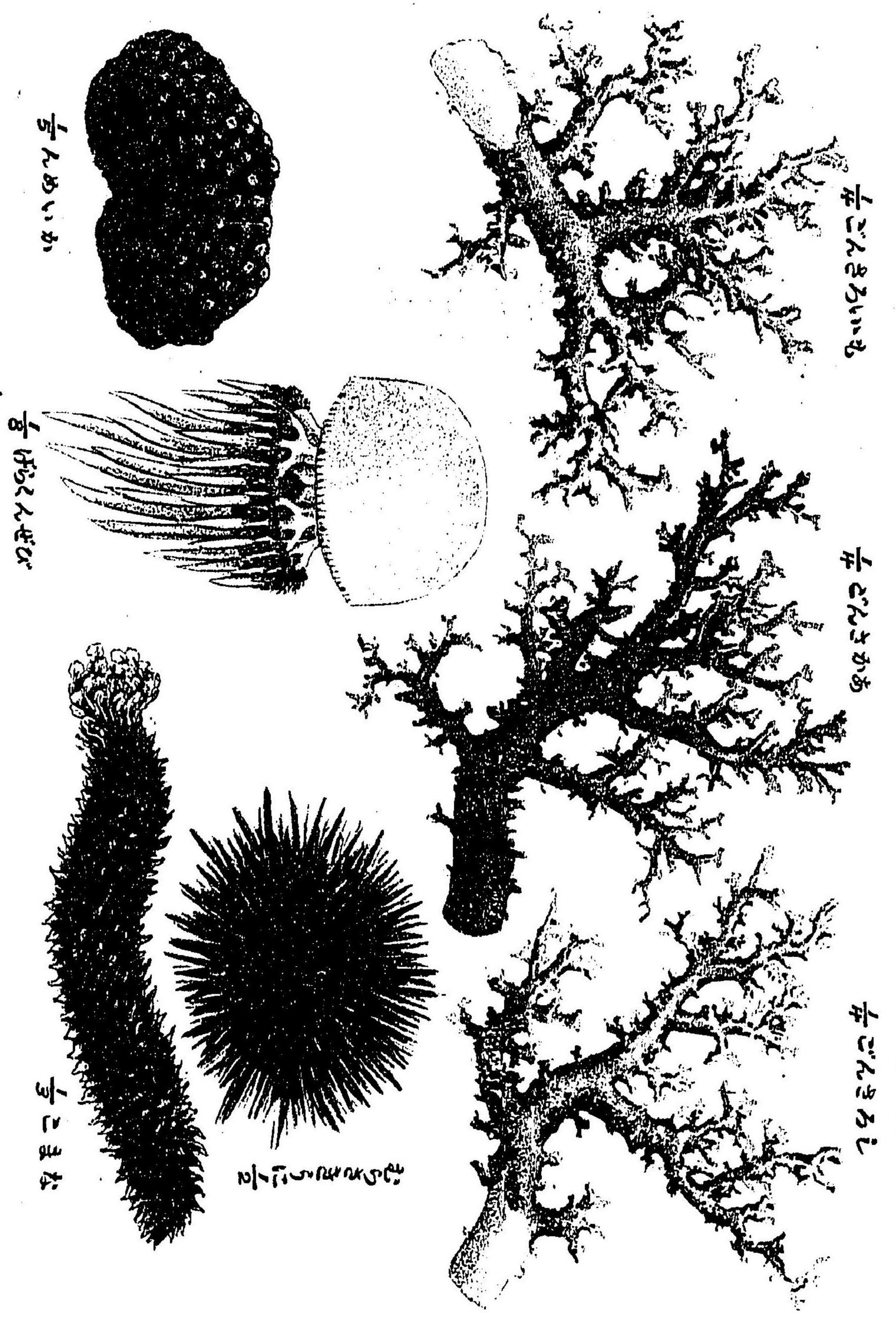
版 圖 九 十 第



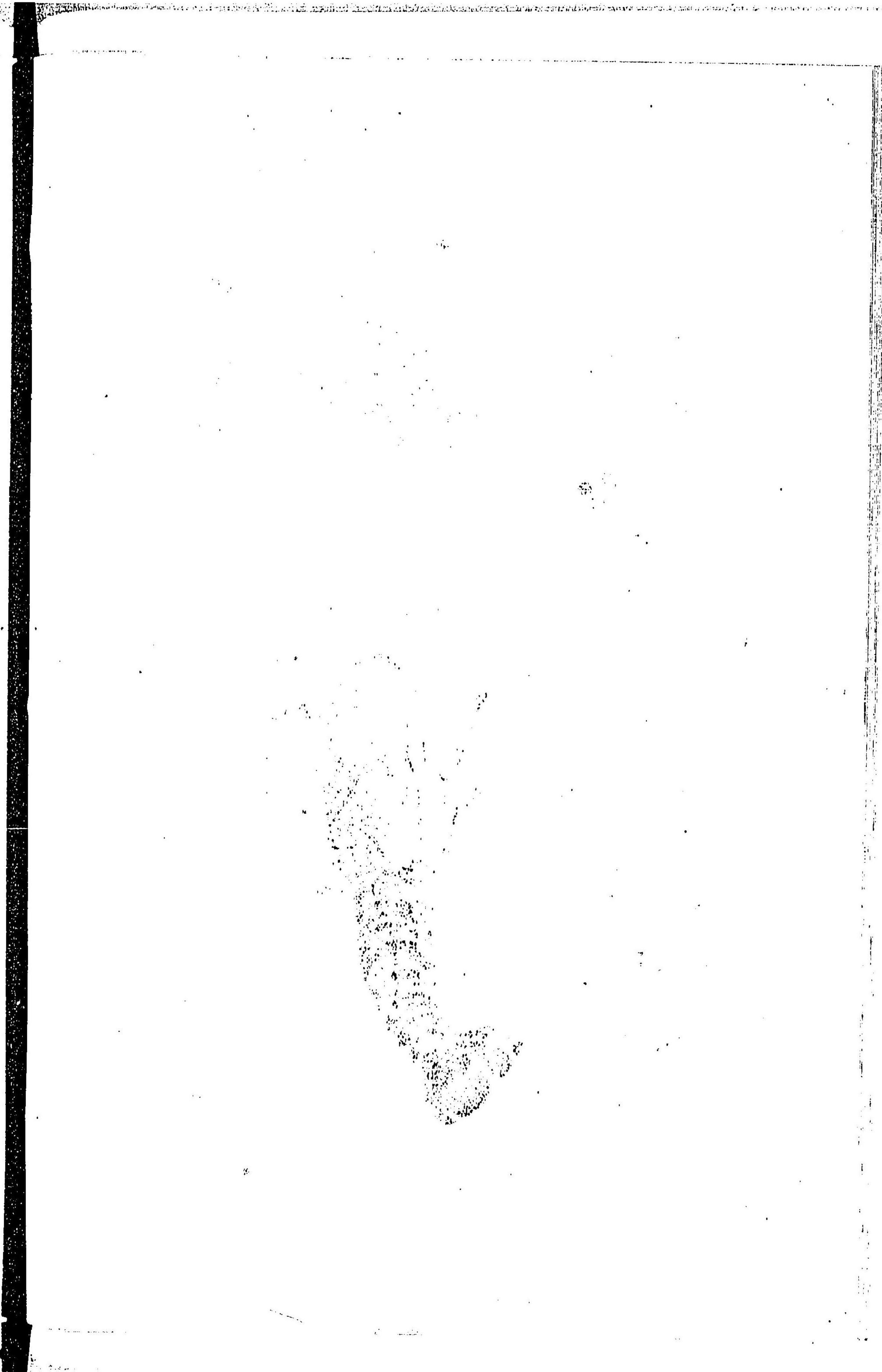
版 圖 十 二 第

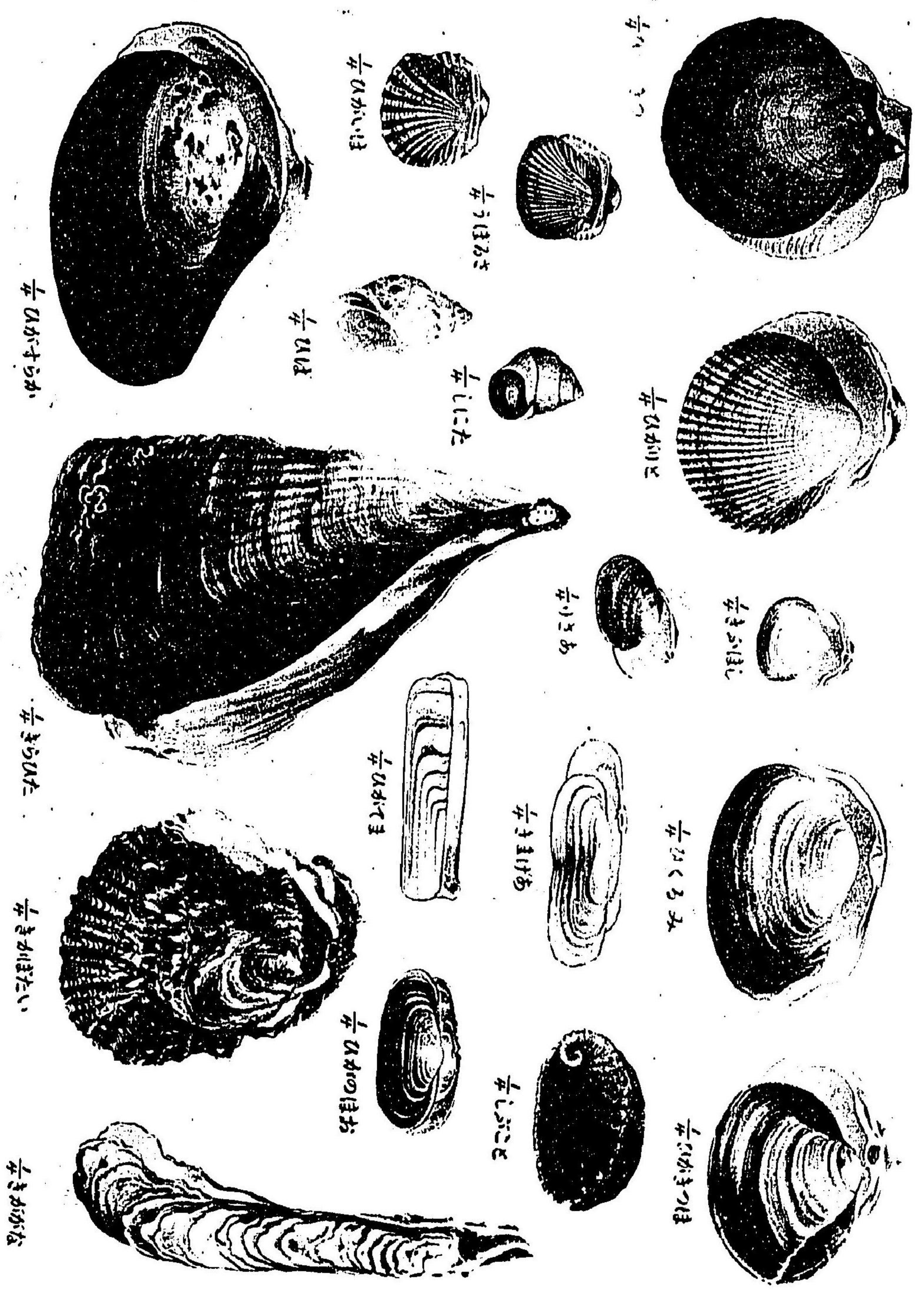


版 圖 一 十 二 第

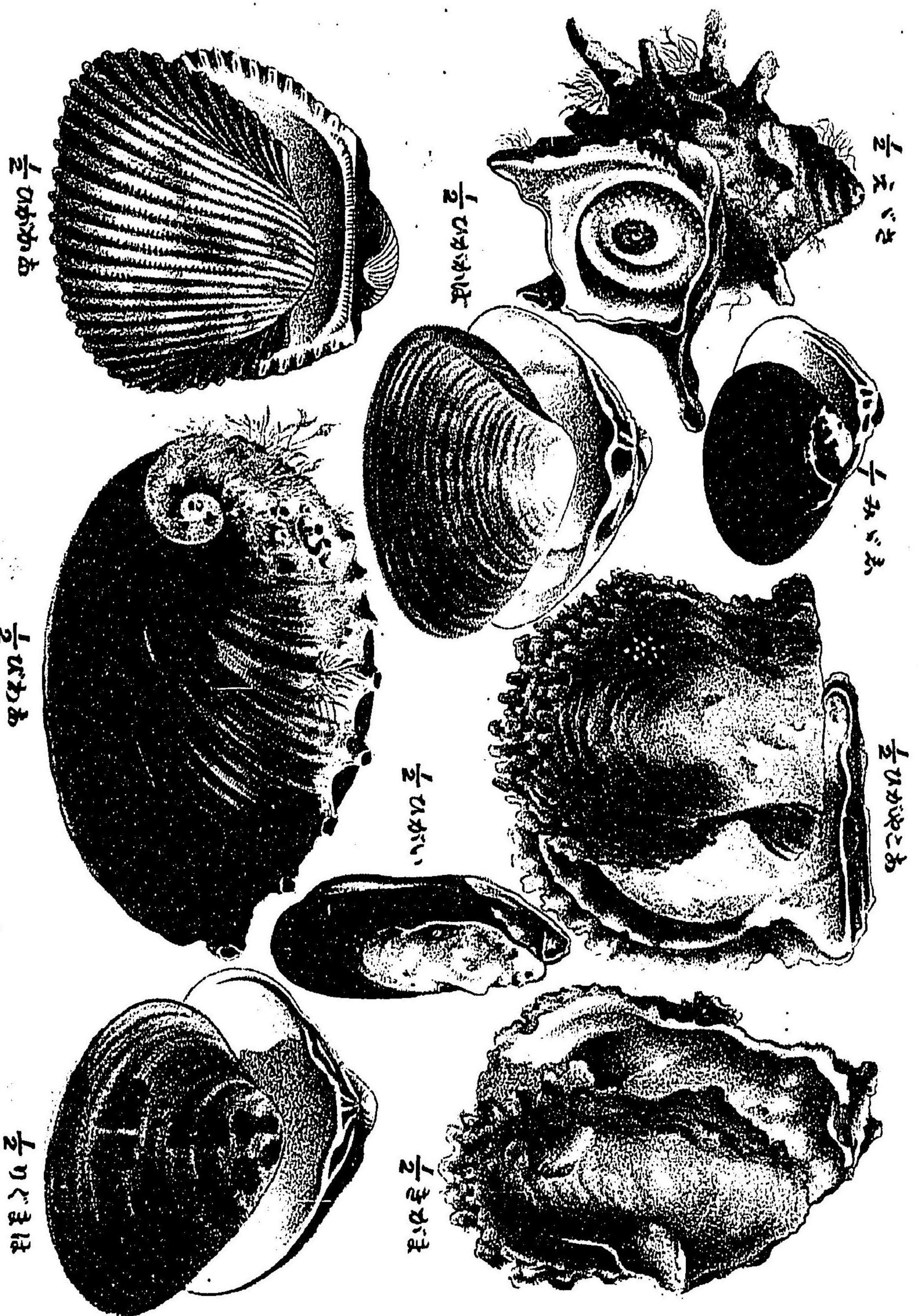


版圖二十二第



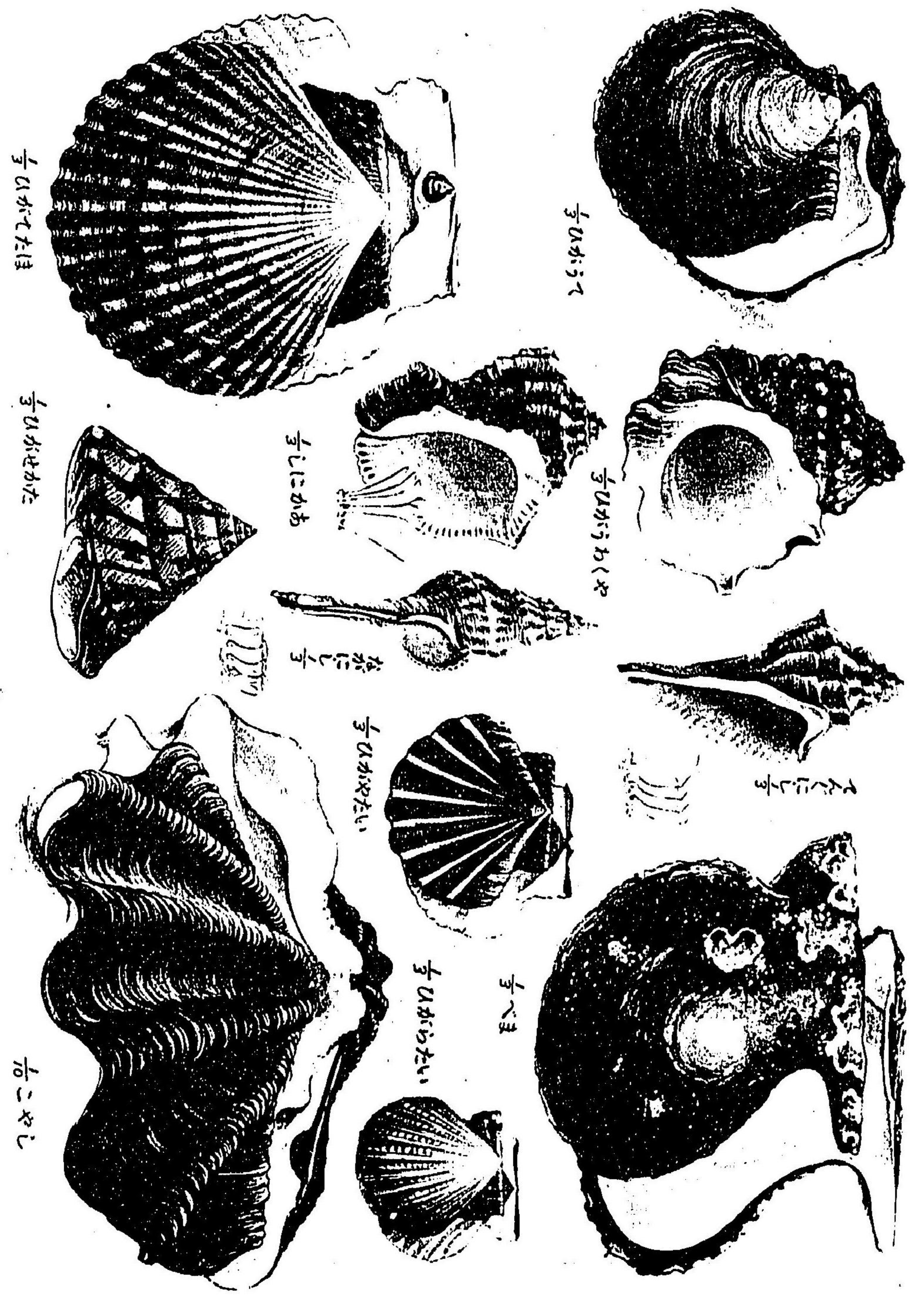


版圖三十二第

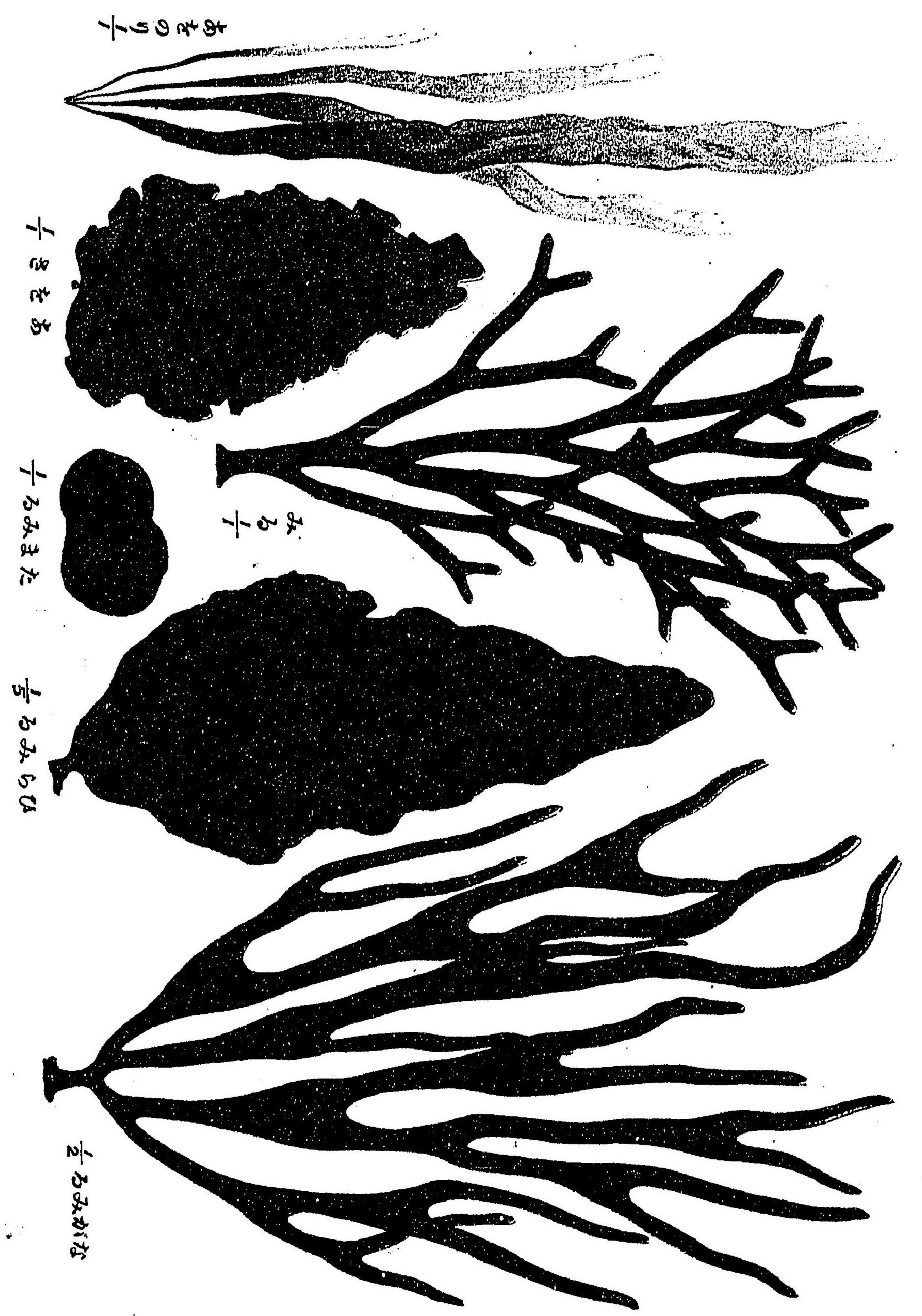


版圖四十二第

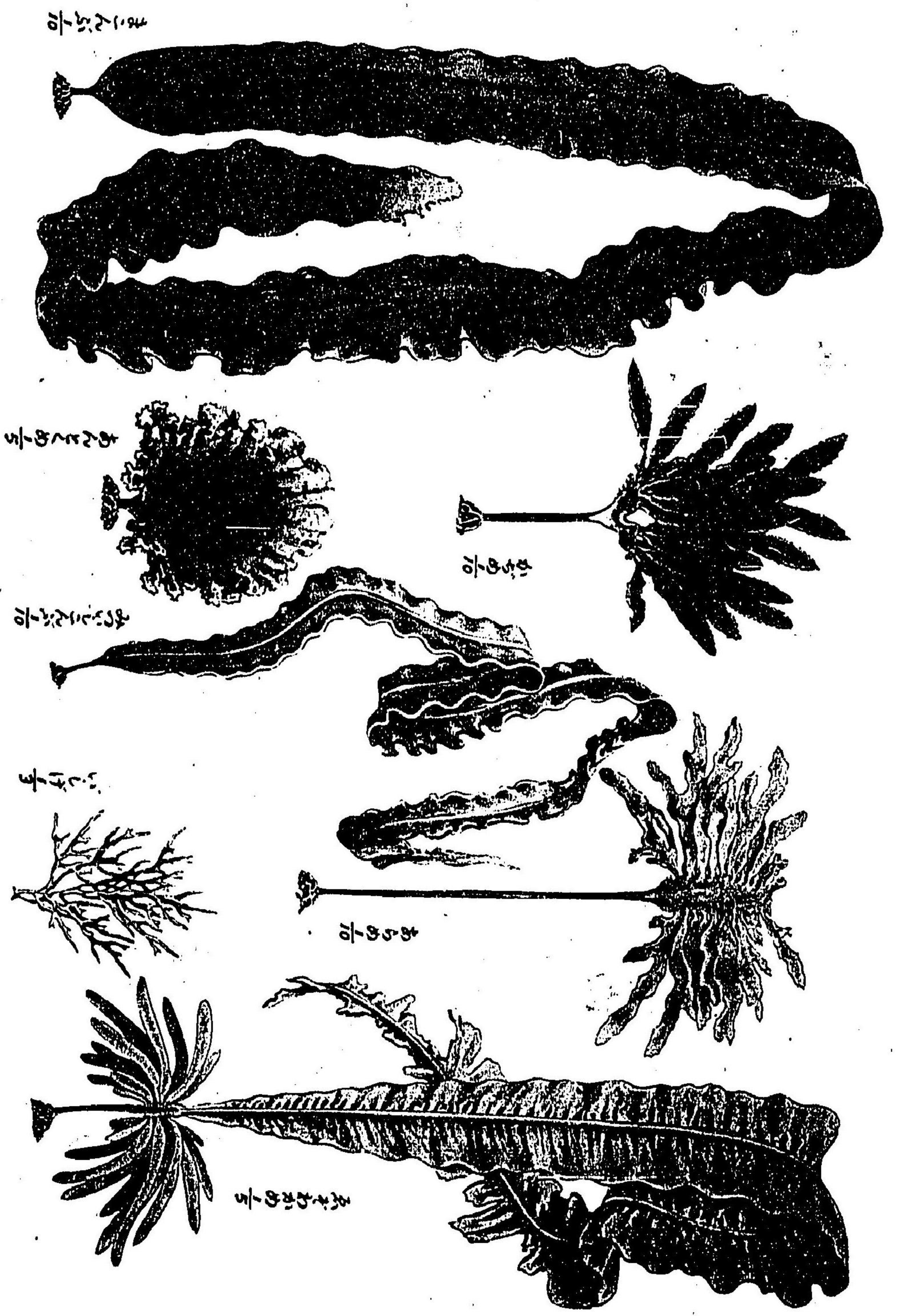




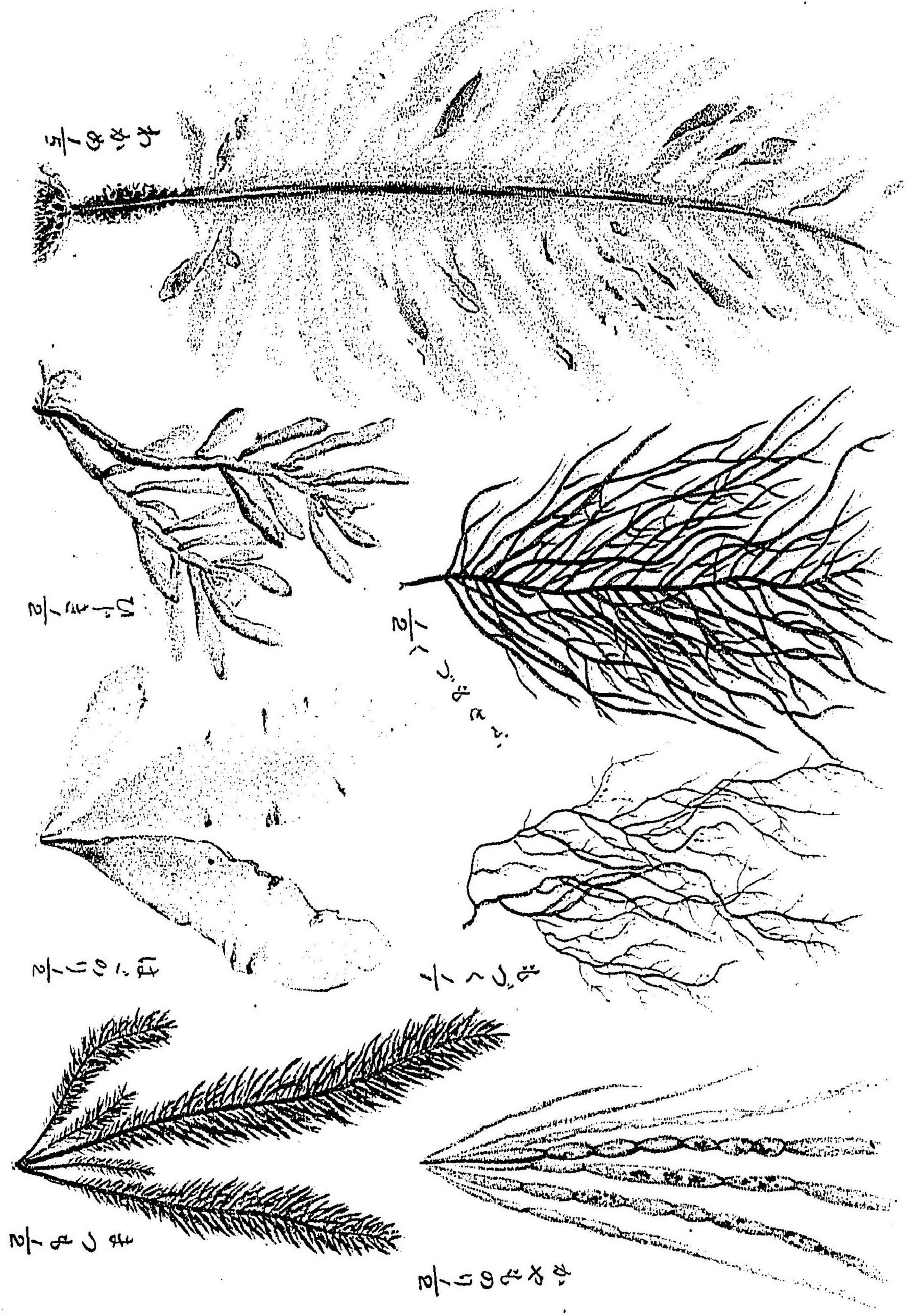
版 圖 五 十 二 第



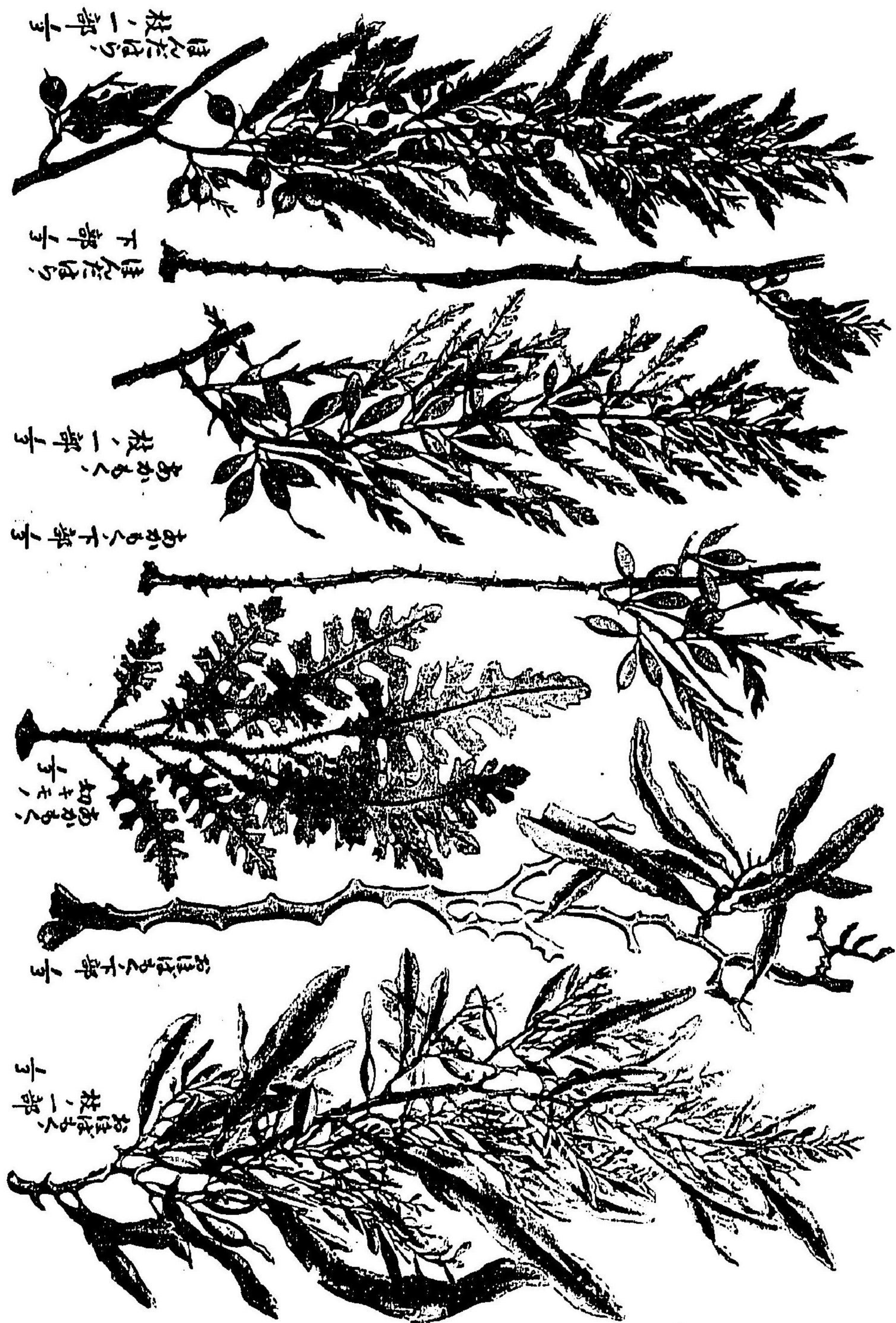
版圖六十二第



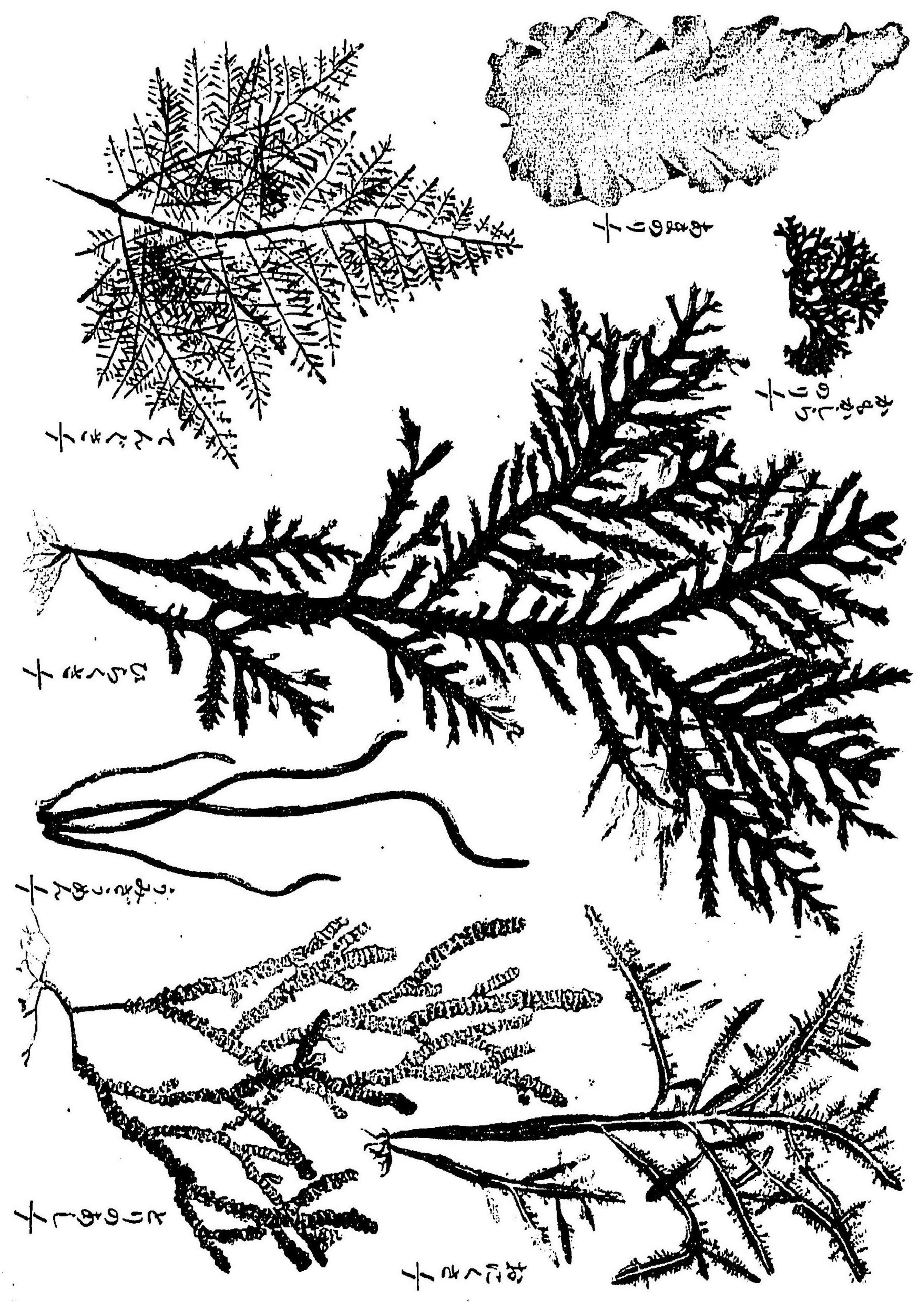
版圖七十二第



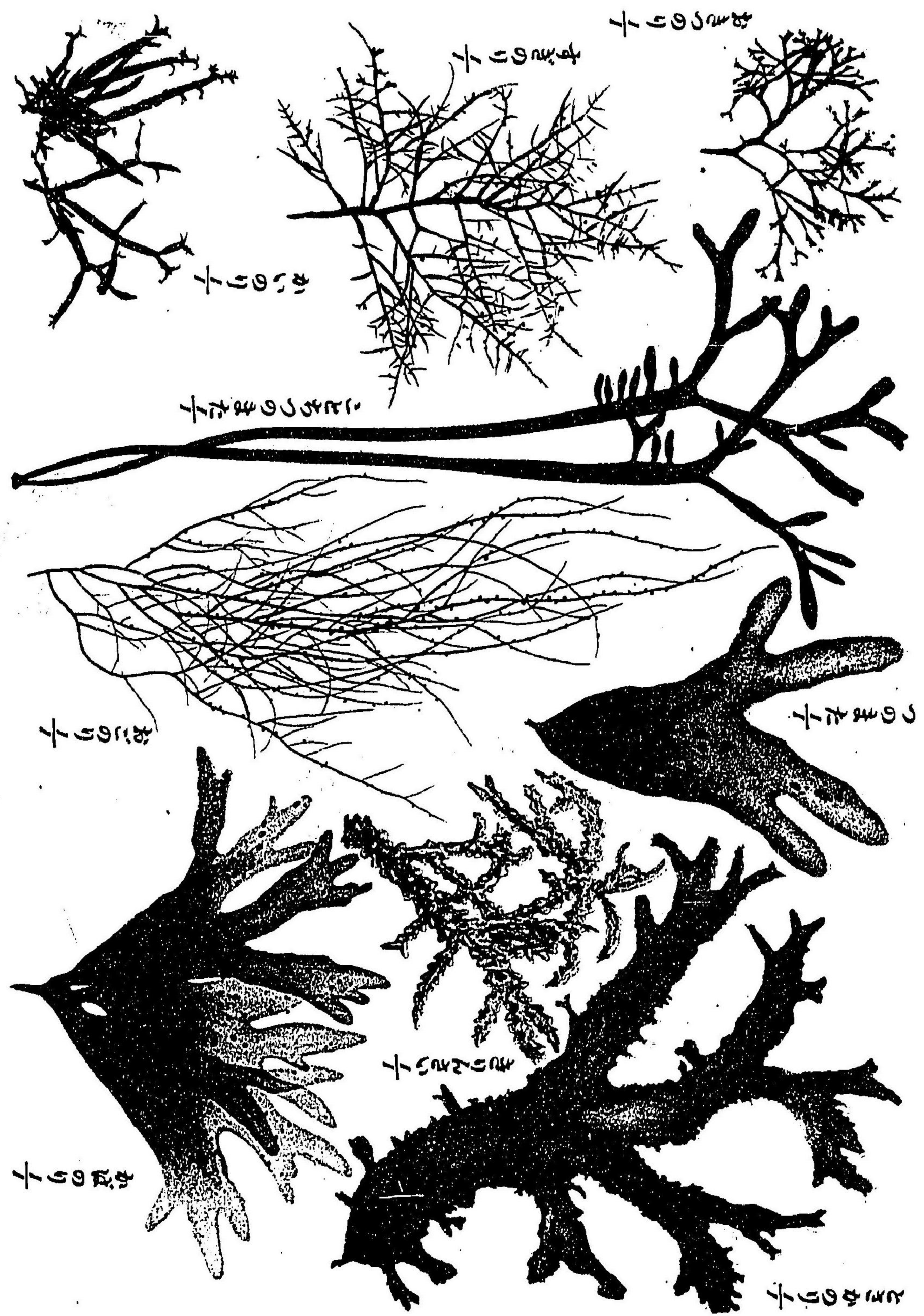
版圖八十二第



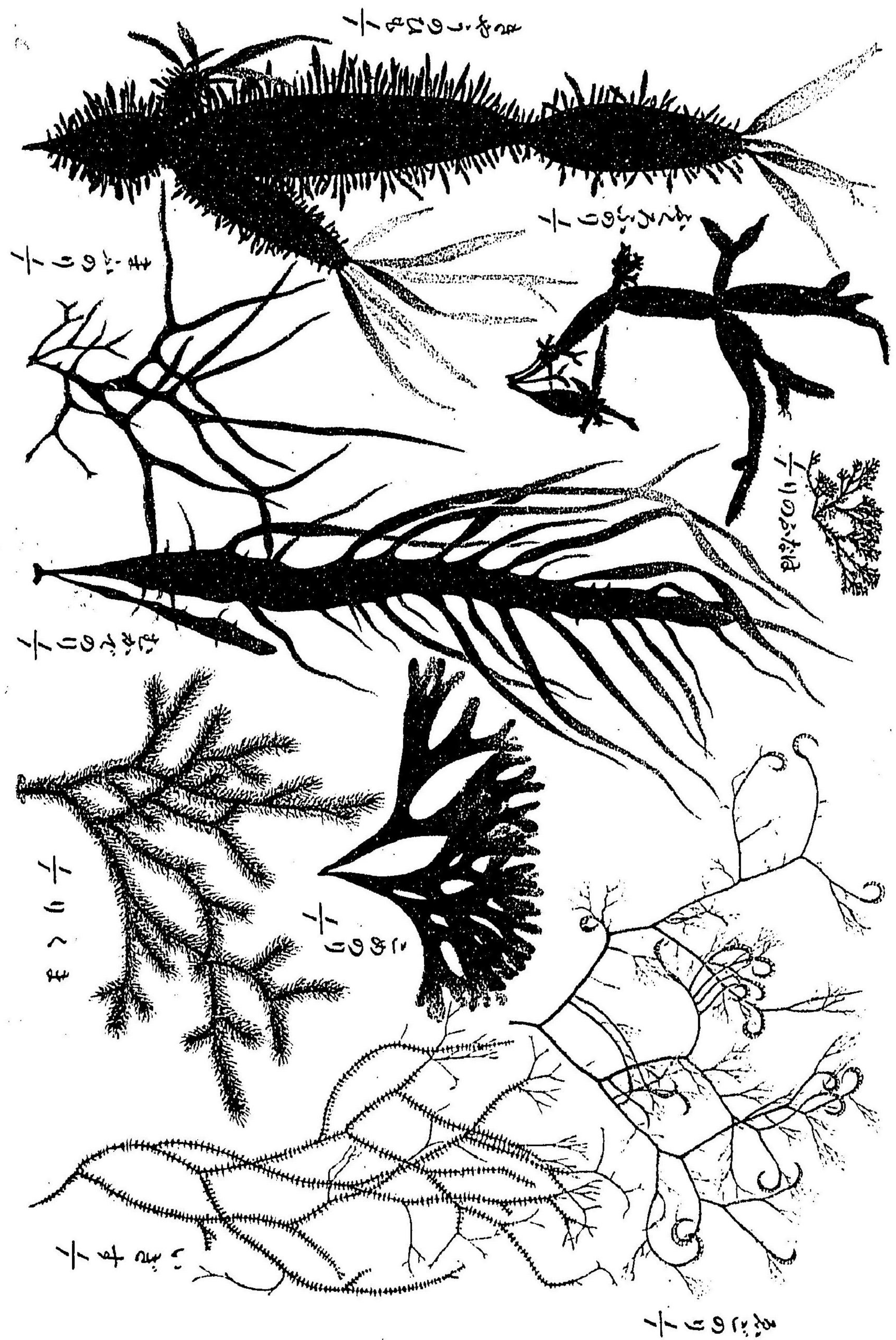
版圖九十二第



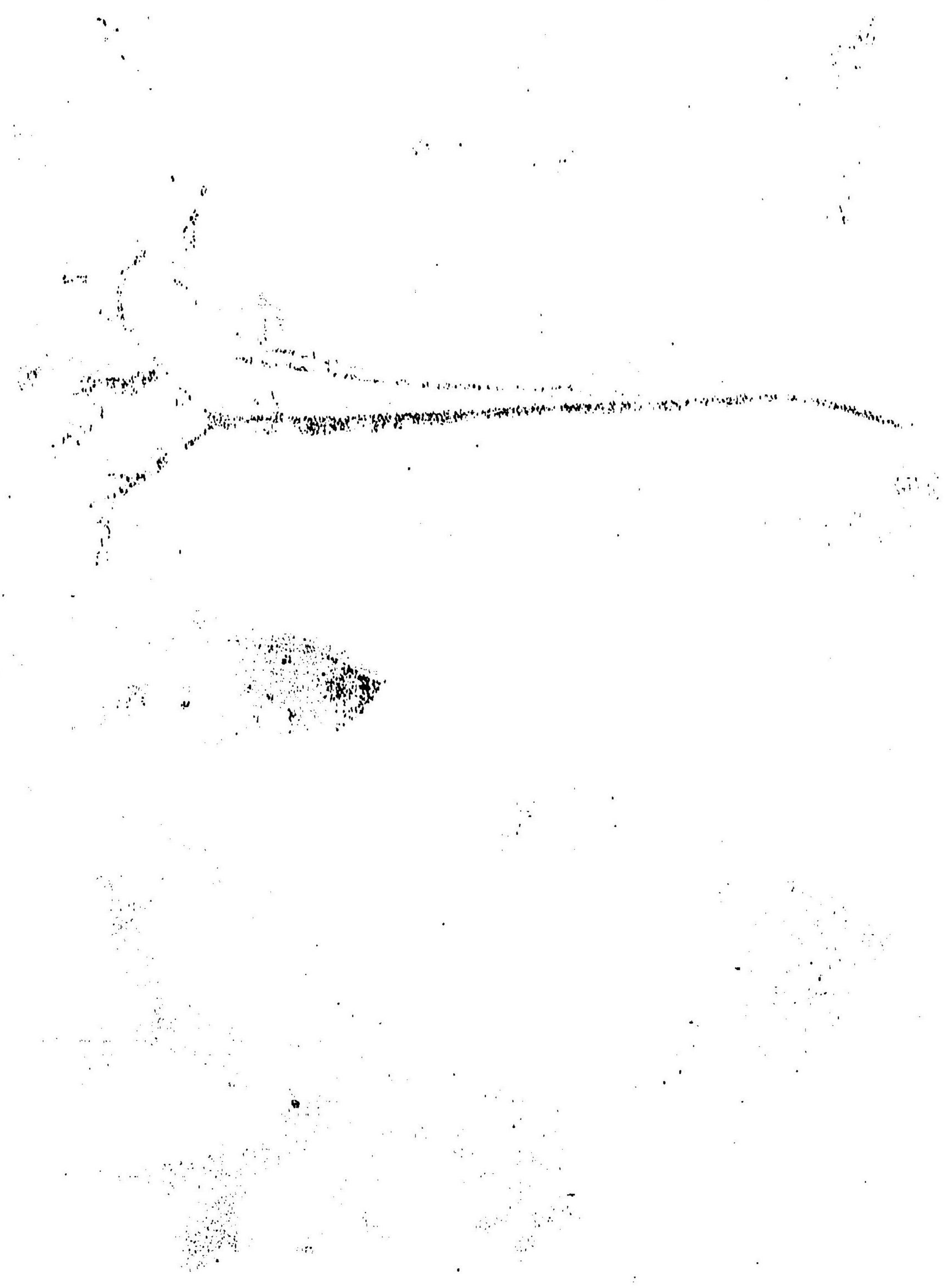
版圖十三第



版圖一十三第



版圖二十三第





日本有用魚介藻類圖說目次

總論	一
各論	七
おつとせい	七
ちつこ	一一
あざらし	一一
あしか	一三
鯨類	一四
いるか	一八
じゆこん	一九
しやち	二〇
まつこうぐちら	二一
つちくぐちら	二一
ざとうぐちら	二二
ながすくぐちら	二三
せみくぐちら	二三
いわしくぐちら	二四
こくぐちら	二五
たいまい	二五
うみがめ	二六
おさがめ	二八

すつぼん	二九
またひ	三〇
くるだひ	三二
へだひ	三三
ふえふきだひ	三四
たかのぼだひ	三四
いしだひ	三五
まかつな	三五
そうだかつな	四〇
さば	四一
まぐろ	四二
びんなが	四三
きはだまぐろ	四四
さばら	四五
まかぢき	四六
めかぢき	四七
ばせうかぢき	四七
ぶり	四八
かんばち	四九
まあぢ	五〇



むろあぢ……………五〇  
 あまだひ……………五一  
 いとよりだひ……………五二  
 たちのうな……………五三  
 しひら……………五四  
 はたはた……………五四  
 まながつな……………五五  
 まとだひ……………五五  
 あんこう……………五六  
 いしもち……………五六  
 にべ……………五七  
 いさき……………五八  
 むつ……………五八  
 はた……………五九  
 いしなき……………五九  
 あら……………六〇  
 あら……………六〇  
 きんめたひ……………六一  
 あこう……………六一  
 めばる……………六一  
 かさこ……………六二  
 べち……………六二  
 かんたひ……………六三  
 こぶだひ……………六三

ぶだひ……………六四  
 ほうぼう……………六四  
 かながしら……………六五  
 すずき……………六五  
 ぼら……………六六  
 めなだ……………六七  
 かます……………六七  
 あいなめ……………六八  
 きす……………六九  
 こち……………六九  
 はじ……………七〇  
 きんぼ……………七〇  
 うみたなご……………七一  
 またら……………七二  
 すけとうだら……………七三  
 ひらめ……………七四  
 おひよう……………七五  
 まこかれい……………七六  
 ほじかれい……………七七  
 いしかれい……………七七  
 したびらめ……………七八  
 いかたご……………七八  
 しらす……………八〇  
 しひ……………八一

ふな……………八四  
 きんぎよ……………八五  
 にごひ……………九〇  
 なまづ……………九〇  
 きり……………九一  
 どぢやう……………九二  
 うなき……………九三  
 やつめうなき……………九五  
 うつぼ……………九六  
 ぼも……………九六  
 あなご……………九七  
 さより……………九七  
 だつ……………九八  
 さんま……………九八  
 とびのうな……………九九  
 にしん……………一〇〇  
 いわし類……………一〇一  
 まいわし……………一〇二  
 うるめいわし……………一〇三  
 ひしこ……………一〇四  
 さつば……………一〇四  
 ひら……………一〇五  
 このしろ……………一〇五  
 さけ……………一〇六

ます……………一〇九  
 あめのうな……………一一一  
 いわな……………一一一  
 あゆ……………一一二  
 わかさぎ……………一一五  
 あらうな……………一一五  
 おひかば……………一二七  
 もろこ……………一二七  
 うぐひ……………一三八  
 ひかひ……………一三八  
 かわきす……………一一九  
 かわはぎ……………一二〇  
 まんぼう……………一二〇  
 ふぐ……………一二一  
 さめ類……………一二四  
 しろさめ……………一二五  
 ひらがしら……………一二六  
 あなさめ……………一二七  
 ねつみさめ……………一二七  
 ねこさめ……………一二八  
 おなかさめ……………一二八  
 しゆくさめ……………一二九  
 かすさめ……………一二九  
 あかえひ……………一三〇

がんぎえび ..... 一三一  
 えび類 ..... 一三一  
 いせえび ..... 一三三  
 くるまえび ..... 一三四  
 じばえび ..... 一三五  
 あみ ..... 一三五  
 しゃこ ..... 一三六  
 がざみ ..... 一三六  
 ずわいがに ..... 一三七  
 まだこ ..... 一三八  
 いしだこ ..... 一三八  
 やりいか ..... 一三九  
 するめいか ..... 一四〇  
 みづいか ..... 一四一  
 まいか ..... 一四二  
 はりいか ..... 一四三  
 みいいか ..... 一四三  
 はまぐり ..... 一四四  
 あさり ..... 一四六  
 あぐみ ..... 一四七  
 ばががび ..... 一四八  
 ほつきがび ..... 一四九  
 しほふき ..... 一四九  
 あげまき ..... 一五〇

まて ..... 一五一  
 おほのがび ..... 一五二  
 みるくび ..... 一五二  
 しゃこ ..... 一五三  
 とりがび ..... 一五四  
 あかがび ..... 一五四  
 はいがび ..... 一五五  
 さるぼろ ..... 一五五  
 からすがび ..... 一五六  
 たいらぎ ..... 一五七  
 いがび ..... 一五八  
 あこやがび ..... 一五九  
 てうがび ..... 一六〇  
 まて ..... 一六一  
 ほたてがび ..... 一六三  
 いたやがび ..... 一六四  
 いたらがび ..... 一六四  
 つきひがび ..... 一六五  
 かき ..... 一六六  
 あわび ..... 一六八  
 とこぶし ..... 一六九  
 さぐえ ..... 一七〇  
 やくわがび ..... 一七一  
 たかせがび ..... 一七一

あかにし ..... 一七二  
 ながにし ..... 一七二  
 てんぐにし ..... 一七三  
 ばび ..... 一七四  
 たにし ..... 一七五  
 なまこ ..... 一七五  
 うに ..... 一七七  
 さんご ..... 一七八  
 くらげ ..... 一七九  
 かいめん ..... 一八〇  
 あなま ..... 一八一  
 あなのり ..... 一八二  
 みる ..... 一八四  
 たまみる ..... 一八五  
 ながみる ..... 一八六  
 ひらみる ..... 一八六  
 はりのり ..... 一八七  
 かやものり ..... 一八八  
 もづく ..... 一八九  
 ふともづく ..... 一九一  
 まつも ..... 一九一  
 こんぶ類 ..... 一九二  
 まこんぶ ..... 一九八  
 みつじこんぶ ..... 一九九

あんとくめ ..... 二〇〇  
 わかめ ..... 二〇〇  
 あぞわかめ ..... 二〇三  
 かぢめ ..... 二〇四  
 ちらめ ..... 二〇五  
 ひじき ..... 二〇六  
 ほんだばら類 ..... 二〇八  
 ほんだばら ..... 二〇八  
 あかもく ..... 二一一  
 なほほく ..... 二一一  
 いしげ ..... 二一二  
 あまのり類 ..... 二一三  
 あまのり ..... 二一八  
 うみぞうめん ..... 二一八  
 かもかしらのり ..... 二一九  
 てんぐさ類 ..... 二二〇  
 てんぐさ ..... 二二四  
 ひらくき ..... 二二六  
 おにくき ..... 二二六  
 とりのあし ..... 二二七  
 つのまた ..... 二二八  
 ことぶつのみた ..... 二二九  
 すぎのり ..... 二三〇  
 かいのり ..... 二三〇

おきりのり	二四一
とまかのり	二四二
きりんのり	二四三
おごのり	二四四
かばのり	二四六
まくり	二四六
はぎす	二四七
まごのり	二四九

ふのり類	二四〇
ほんふのり	二四四
ふくろふのり	二四五
はなふのり	二四六
こめのり	二四六
むかでのり	二四七
きやうのひも	二四八

—(をばり)—

# 日本有用魚介藻類圖說

水産講習所長 松原新之助校閱

理學士 妹尾秀實

鐘ヶ江東作共著

東道太郎

## 總 說

全世界の海洋は其面積大約一億四千餘萬英方里と稱せらるる之に河川湖沼等の水界を加ふれば無慮一億五千萬英方里を算すべし此廣大無邊なる淡鹹水中に棲息する生物は其數又容易に窺知し得べからず學者の説によれば魚類は大凡一萬四五千種介類七八千餘種海藻類四五千種なりといふ其他海獸類龜類甲殼類頭足類等を擧ぐれば全世界生物の大半は又水界に棲息するものとすべし。

我日東の帝國は寒溫亞熱の三帶に涉りて散在し環らすに四面海を以てす長汀曲浦相連り海岸

線の延長七千里に及び其間暖寒流の調和するありて魚介類の棲息するもの頗る多く統計の示す處年々八千萬圓の漁獲物あり然れども實際に於ては之に數倍するものあるべしといふ之多獲の漁獲物中海獣にはらつこおつとせいあざらしあしかの如き或はくぢらの如く頗る重要なものあり龜鼈類は其種類多からざれどもたいまいうみがめすつぽんの如きあり就中最も有用なるものは魚類にして之に次ぐを介類藻類とし甲殼類中のゑび類頭足類中のたこいか類も缺くべからざるものとす。

魚類を大別して淡水魚鹹水魚の二となす鹹水にのみ棲むものは頗る多くたひかつをいわしにしんさばぶりまどろさめかぢき等を始めとし總ての海魚は之なり之等多數の海魚中には沿岸數里の近きに棲息し數十尋の淺海又は内灣等を游泳し多少移轉運動するものあり又同一場所を去らざるものあり此の如きを定着魚と稱すすきぼらいしもちこちはぜあなごはも等は近海魚にしてかさごほうほうかながしらべら等は近海魚中の定着魚なり遠海魚は數里の沖合に棲息するものを稱し或る時期に於ては沿岸又は淺海に群來するものあり南方より北進するあり北方より南行するあり概ね移轉運動する性あるを常とすかつをまどろさばぶりいわしにしん等は之れなり之等を亦洄游魚とも稱す適度の水温を追ひ食餌を索め又は産卵の爲め洄游するものにして前者を索餌洄游といひ後者を産卵洄游といふ。

淡水にのみ棲息するものは之を俗に川魚と稱しこひふなばえなまずとじよう等にして河川湖沼の區別なく棲息するものなり然るに幼時は鹹水にありて生育し稍々長ずるに及び淡水に移り成長生殖するあゆの如きあり又うなぎの如く幼時は鹹水中に在り暫時にして淡水に移り

或は全く淡水中に入り生長し生殖時代に至れば再び鹹水に歸るものあり之に反し平常海中に棲息し生殖時期に至れば河川に沂上し産卵するさけますの如きあり又淡鹹何れにも棲息するものはますうなぎいな等にして半鹹水のみを棲息するものはぜぎんぼこのしろすきくろだひ等とす之等魚類は専ら暖地に産するものと寒地に産するものとありさめかぢきぶりさばかつをたひこひあゆ等は暖地に多くさけますにしんたら等は寒地に多し此他暖寒半する處に産するもの頗る多し。

總の魚類は又其游泳の區域を異にす専ら水の上層のみに游泳するかつをまどろかぢきさめ等の如きあり主に中層を游泳するすきぼらあぢいさきの如きあり又水底を游泳するひらめかれいだらむつの如き或は半は海底土中に棲息するうなぎあなごの如きあり。

魚類の産卵期は主に暖季にして三四月より八九月の間に多く僅にたらあいなめいしがれい等其二三種のみ寒季に産卵す卵は水の上層に浮游するものと水底に沈下するものとあり前者を浮性卵といひ主に海洋魚の卵は之にして後者を沈性卵といふ淡水魚に多し沈性卵には個々分離せると集合粘着せるとありさけますの卵は沈性分離卵といひあゆこひふなの卵は他物に附着する性あるを以て之を沈性粘着卵といふ發生孵化するは短きは二三十時間永きも壹週間乃至十餘日にして中にはますさけの如く五六十日の久しきに渉るものあり其生長は割合迅速にして二年乃至三年にして成熟す生存の年限は容易に之を知り難しと雖もこひの如きは二十年を超ゆるものあり大抵七八年乃至十年の生命を保ち得べし然れどもあゆの如くその多數は一年にして斃るものありさけの如く産卵後斃死するもの等ありて一概ならず。

體の大きさは種類により長短大小ありと雖もさめかぢき類の如く體長一丈に及ぶものありまど  
るぶり、きけ等は稍々大なる部に於て此他は普通體長一二尺なるを常とし之より以下なるもの  
亦、多く中にはいかなごしらす、しらうをの如く僅に二三寸に過ぎざるものあり。

體色は棲息せる場所により異れり暖海に棲むものは艶麗なるもの多く寒海に棲むものは暗黒  
色なるもの多し而して又海の上層に游泳するものは蒼青色なるもの多く海底に棲むものは土  
地の性質により差違あれども海藻等の繁茂せる處に棲むものは概ね紅赤色を交へ砂泥地に棲  
むものは暗褐色又は暗黒色なるもの多し。

介類は總て石灰質よりなれる介殻を以て覆はる介殻は單に一枚よりなれるものあり二枚より  
なれるものあり其形狀區々なれども前者は概ね螺狀をなし球形、紡錘形、長錐形等にしてさきえ  
にし類の如き之なり後者は扁平にして卵形、三角形、心臟形等をなし、はまどり、あさり、しじみ等の  
如き之なり其の構造も千差萬別にしてあわびの如く扁平なるありさゞえの如く突起を有する  
ものありはまどりの如く平滑なるありあかひの如く凹凸なる盤起あるものあり大さも亦區  
々なれども大なるはしやこの如く數尺に及ぶものあれども大低二三寸より五六寸位なるもの  
多く概して大ならず殼色は同一物と雖も其棲息せる場所により多少の差異あり白色なるあり  
黒色なるあり紅色なるあり紫色なるあり二三色の混合せるものあり艶麗なるあり汚穢なるあ  
り内面は概ね白色又は紅色にして特に一種の閃光色を有するあわびの如きあり銀白色なるあ  
こやがひ、てうがひの如きあり。

淡水に産するものと鹹水に産するものとあり淡水産は其種類甚だ少く有用なるものは概ね鹹

水産に屬す暖地に産するものと寒地に産するものとありてうがひ、まべ、しやこ等は専ら南方の  
産にしてほたてがひの如きは北地の産なり而して兩者の間に産するもの其種類最も多し淡水  
に産するものはたにし、しじみ等の如く泥地に産し鹹水に産するものは鹹度高く潮水清澄なる  
處に産するものと淡鹹混淆する内灣淺海に産するものとに區別せらるあわび、さゞえ、たにし、ほた  
てがひ、いたやがひ等は前者に屬しはまどり、あさり、ばか、あかひ、たいらぎ等は後者に屬す棲息  
せる場所は又同一ならず潮流急なる岬角附近の磯邊の礁上に匍匐するあわび、さゞえの如きあ  
り内灣淺海の砂泥地に棲息するはまどり、あさりの如き又専ら泥質の地に棲息するはいがひ、あ  
かひの如き或は其數寸下に棲息するあがまき、たいらぎの如きあり。

介類の運動は何れも遅々たるものにして遠く移轉運動することなし唯ほたてがひ、いたやがひ  
等二三のもの季節により場所を變更するところのみ。

産卵期は大低夏期にして寒季に行ふもの小數あるのみ生長は割合迅速にして大低二三年にし  
て成熟す。

藻類にも亦淡鹹水産の別あれども淡水産は甚だ僅少にして重要なるものは概ね鹹水産に屬す  
鹹水産の藻類を一に海藻と稱す海藻を大別して綠藻類、褐藻類、紅藻類の三となすあをのり、あを  
さ、みる等の如きは綠藻類に屬しわかめ、あらめ、こんぶの如きは褐藻類にしてあまのり、ふのり、て  
んどさ等の如きは紅藻類に屬せり。

藻類は何れも高等植物の如く根莖葉等と明に區別し難く又夫々特種の作用を營むものにあら

ずして根は體を他物に固着するの用をなすのみ何も岩石其他の固形物に附着して生育するものにして形状又種々なり糸状なるあり球状なるあり葉状なるあり帶状なるあり其大さも又大小相違あり大なるはこんぶの如く數十尺に及ぶものあれども亦寸に満ざるものあり比較的暖海に産多しと雖も中にはこんぶの如く寒海のみに産するものあり。魚肉は我國古來之を嗜食し上下貴賤の區別なく日常の食膳に供し或は神饌に供へ冠婚嘉儀の祝宴には缺ぐべからざるの要品たり介肉は魚肉に次て賞せられ何れも一種の好味を有し食用に供せらるゝもの多し藻類も亦食用に用ひらるゝもの多し此他猶肥料に用ひ或は工藥品となし或は藥用に供し一として無用に放擲せらるゝものなし實に我國は地理上よりするも産額よりするも將又利用の上よりするも世界唯一の水産國と稱すべし。

## 各 論

### おつとせい

#### 鹽朥獸 (第二圖版)

*Callorhinus ursina Gray.*

おつとせいは南北兩緯三十五六度より五十五六度の間に棲息する海獸にして我國にては千島諸島及び海豹島に多少の産あり露領コンマンドルスキーアリュウシヤン群島ブリビローフ群島は一大蕃殖場にして猶南米及亞弗利加の南端にも棲息す。

此獸は生殖時期の外は一定の居所を定めず常に適度の水温を追ひ洄游す我國近海に來游するものは千島コンマンドルスキー諸島に屬するものにして太平洋沿岸に來るものと日本海に來るものとあり太平洋沿岸に來るものは二月頃金華山沖迄南下し之より暖氣に向ふに従ひ漸次北上し五月頃には北海道附近に到り之より漸く急行す之れ産媧に適當なる蕃殖場の上陸せんが爲めなり之より先牡は五六月頃既に蕃殖場の上陸し各々産媧に適切なる場所を撰定す之を占有するに當りては互に相嚙争し強者は弱者の場所を奪ひ遂に良好なる位置を占め斷食して之を監守し漸く牝の到來を俟つ。

産媧場は海岸に近く清涼にして地質堅く稍傾斜し濕氣なく乾燥せる處を良とす七月頃に至れば牝は蕃殖場に近づき胎兒漸く成熟するに及び漸次上陸す牡は之を迎へ争ふて己の占有地へ誘ひ來る此の時一牡に對し十五頭乃至二十頭位の牝を従へ一つの部落を作る然れども弱者は遂に一頭の牝を得ざるものあり俗に部落を稱して牧と云ひ牡は牧親となり無上の權力を振ふ

牝は柔順にして之に従ふ上陸後一日にして一兒を分娩し次で二晝夜以内に交尾す故に其妊期は十二ヶ月なり稚兒は當初八九寸位なるが滿一年にして二三尺となり六歳にして成熟す牝牝大さを異にし牡は大に牝は小にして牡の半なり牡は五歳にして體長六尺體量二十四五貫に及び八歳以上のものは體長七八尺體量五六十貫に至る牝は普通十數貫にして稀に二十貫以上體長四尺以上に達するものあり。

交尾し終りたる牡は數ヶ月斷食せるを以て體軀甚だ疲瘁せるが直に海中に入り食餌を索む牝は晝間は稚兒を哺育し夜間海中に食を漁り十月頃迄滞在し稚兒漸く成長し游泳し能ふに至り共に相携へ南下す其他未熟のものは獨身者として附近の島嶼に自由に行動し漸次再び洄游を始む之より一同蕃殖場を去り適度の水温を追ひ食餌を漁り怠眠を食り漸々南に下る晝間は三々伍々數頭若くは數十頭群集し波上に横臥し仰向して其前肢を腹部に掛くもの前肢と後肢とを合して帆状となせるもの唯だ仰向に浪に泛べるなど種々ありて前後の二肢を腹部に曲げ眠るものは既に熟睡せるものなり。

此の如きは天氣晴朗にして波浪靜穩なる日に多く風強く浪高く又は降雨の日は安眠せるものなし單獨に一頭なるものあり又た群集せるあり多數なるは一二頭眠に就かずして警備し若し異音に感ずれば之を一同に報じ忽ち波間に隠匿す此獸は頗る感覺鋭敏にして睡眠せるときは常に頭部を風下に置き異臭を聴き異臭を嗅ぐときは忽ち眠より醒め遁走す然れども視覚は割合に強からず往々艇傍に出没するとあり海中を游行するには頗る活潑にして呼吸も久しきに堪ゆれども陸上に於ては遲鈍にして僅に匍行するのみ性强健にして皮下に厚き脂肪層を有す

生殖を終へたる後は毛質一層の濃麗を加へ最も毛皮として良好なり。

我國に於ける獵場は金華山沖より北海道附近にして此沖合を洄游する時期に獵獲す之を春獵と稱し二月頃より六月頃に終り更に臘臘獸の北行するを追ひ蕃殖場に近づき之を獵獲す之を秋獵と稱し千島より白海附近に於て之に従事す獵船は西洋形帆船にして其大さ五六十噸より百噸内外のものたり乗組員は大凡二十名乃至三十數名にして船の大小に因り獵艇も四隻乃至六七隻を有す數ヶ月の食物飲料水船具獵具及食鹽等を搭載し獵場に出帆す船長は常に天候風波水温水色等を検測し獵場を索ねつゝ進み適當なる場所に至れば本船より獵艇を卸し之に銃手漕手舵手乗組み數日間の飲食物獵具を備へ船長の指揮により各々其方向を定めて發航す銃手は艇首にありて四方に注意し臘臘獸の所在を定め就眠せるものを見出せる時は風下より靜に之に漕寄せ僅々二三十間の近距離に進み頭部を狙撃す臘臘獸は毛皮厚く皮下に脂肪層を有するにより銃丸容易に骨肉に達せず往々負傷逃遁するものあり。

獵獲法には銃殺と鉗殺との二あり鉗殺は四五間の近距離に接近し投鉗して捕獲す一度打込みたる獲物は空して海底に沈むるとなく且つ音響の爲め群集を驚かさざる便あり又た陸上にては棍棒を以て撲殺するも容易なり彼の蕃殖場の如きを襲ふ時は忽にして數十頭を獲るは容易の業なれば各蕃殖場は官權を以て之を保護せり。

現今にては主に銃殺法を以てし口經八番乃至十二番の二連元填銃を使用す銃殺したるものは之を鉤にかけ艇内に取入れ又進んで他の方向を探索す此の如くにして四方に獲物を索めつゝ進行し獵艇は薄暮に及ざるに獲物を携へ本船に向ふ捕獲多數に及べば艇の走力を速ならしめ



んが爲め艇中にて剥皮し骨肉を投棄し毛皮のみを齎し歸る本船にては常に獵艇の行動に注意し進むに従ひ其位置を代へ各艇の歸來を俟つ若し濃霧に掩はれ其所在を認め難きときは砲聲又は喇叭を以て之を知らしめ夜間に及べば舷燈又は篝火を以て之を知らしむ。獲物は各々其數を算へ之を處理貯藏す獵獲したる臘肉獸は銳利なる刀を以て四肢の根元及び口端を切り回し腹部を顎下より肛門迄縦斷し皮を剥ぎ取り全く肉の附着を去り裏面より食鹽七八升を撒布し漸次積重ね食鹽を撒布すると始の如し食鹽は稍多量に用ひ腐敗を招く虞なからしむ之を遠隔の地に送るには新に食鹽を取替へ一枚つゝ捲き樽又は箱詰とし運搬す此の如く獵獲後の處理は頗る簡單にして鹽藏したるものは之を船艙に納む例へ多數の獵獲ありと雖も暫時にして終了す。

臘肉獸の肉は食ふに足り鹽藏して貯へらる大低乗組員の食用に供せられ多數なるときは放棄せらる膽囊は藥用に供せられ頗る珍重し價又貴し脂肪よりは善良なる油を製せられ齒は琢磨して裝飾品となり印材となる。

我國の海獸獵業は近く十數年前迄は萎靡不振はざりしが明治二十二三年頃より漸く其有利なるを認められ明治三十年遠洋漁業の獎勵ありてより盛大となり外國獵船の跳梁に任せたる我が近海好臘場は勿論遠く北方に出獵するに至り現今にては獵船の數三十餘隻を算し年々の獵獲高三四十四万圓に上る獵獲せられたる獲物は之を横濱なる仲買者に引渡し英京倫敦に送り廣く售賣せられ鞣皮せられたるものは世界顧客の需要となり防寒用其他被服裝飾に供せらる一枚の價額三十五六圓より四十圓内外なるが之等が鞣皮せられたるものは八十圓以上の高價を呈

す年々我國の輸出高壹万枚近くに及ぶといふ。

らつこ 虎 臘 (第二回版)

*Enhydra marina* F. Cuv.

らつこは其體形水獺に似たるを以て海獺ともいふ常に寒海の沿岸に棲息す太平洋中カムサツカ、白令海、アリューシャン群島、ブリヒローフ群島は主なる産地なり我國にては千島列島中ウキツプ、ホルムシロ、ウスシリスツレット等の諸島に棲息するのみ。

頭は小にして體は裕肥し尾は扁平なり柔軟にして光澤ある暗褐色の綿毛を以て覆はる前肢は小に後肢は大なり後肢は肢端屈曲し肢間に蹼あり游泳頗る敏捷なり然れども陸上に於ては其運動遲鈍にして僅に跳躍前進す此獸はおつとせいの如く洄游せず潮流急にして波浪荒き岬角の附近に棲息して海上靜穩なる時は數海里の海上に就眠す性怯懦なれども其兒を愛撫す一牡一牡なり一年一回一兒を産み一ヶ年間哺育し四五年にして成熟す小魚かに類介類うに類等を食餌とす幼少なるものは灰黑色を呈し柔軟なる短き綿毛と麁粗なる長き刺毛とよりなり初めは綿毛少なくして刺毛多きも三歳以上に達すれば刺毛減じて短毛増加し其色茶褐色に變ず五歳以上に及べば綿毛の色澤又漸次に濃褐色となり刺毛は黑色を帯び共に光澤を増す十歳以上の者は毛色益々光澤を發し時として銀白色の刺毛を生ずるものあり此の如きは其價二千金を唱ふ之を捕獲する方法はおつとせいの獵獲法と大同小異にしておつとせいの獵獲に従事するもの

傍ら之を捕獲す其産額甚だ少く近年に至り一層減少し一年の捕獲僅に算するに足る。之を捕獲するには銃殺撲殺網獲の三法あれども重に銃殺法によるおつとせし銃殺の如く砲士水夫を乗せたる獵艇を適當の島嶼附近に進めらつこを認むれば之に發砲す若し命中せざるときは其方向を察し更に之を追撃し水面に浮上するに際し屢々空砲に發すらつこは砲聲に驚き水中を潜行す然れども呼吸久しきに堪えずして其頭首を水上に出す茲に於て之を狙撃す又冬春の候海上波荒き際は岩上に眠ると多し獵夫之に近き撲殺又は銃殺して捕獲す。之を處理するには銳利なる小刀を以て下顎の正中より尾端まで縦斷し前後肢の両面より爪の處まで切り開き毛皮を剥ぎ赤肉の附着せるを除去し猶血液其他の汚物を洗滌し之を枠に釘張とし日光に晒し毎日十數回鈍刀を以て溶解せる脂肪を擦り取り數日間斯の如くにし脂肪全く溶解せざるに至りて止む斯く叮嚀に取扱ふは其の價貴ければなり。

### あざらし 海 驢 (第二圖版)

*Phoca vitulina* Less.

あざらしは海豹又は水豹といふ體色蒼黒にして豹の如く斑點あり其名の起る所以なり和漢三才圖會に曰く豹有水陸二種而海中豹名水豹とあり。

我國北海道の北岸千島諸島に多數の産あり常に海中に棲み小魚介類等を食とす體長六七尺四肢短し性質鋭敏なり海濱又は岩礁に穴を穿ちて産所とし一兒又は双兒を産む秋季交尾し妊期

は八ヶ月なり。

之を捕獲するには銃殺し又は港灣等に追及し捕獲す毛は短く皮薄くして其價貴からず僅に雨具等に使用し其油は工業用に用ゆ。

### あしか 海 驢 (第二圖版)

*Otaria stelleri* Less.

頭は小にして口尖り目大にして耳殊に小さく鬚毛多し體色は茶褐色なり大さ牡は體長一丈二三尺に及び牝は牡の半に達せず性群居を好み常に島上に熟眠し内一頭は必ず警備す若し危害を加ふるものありと見れば叫聲を發し一同に傳へ忽躍して水中に跳走す游泳すると頗る巧にして迅速なり食食にして魚介類を漁り食となす往々鰻を追ひ來り網に罹るとあり我國中部以北の沿岸に棲息す北海道千島には産多し蕃殖期は春季彼岸前後にして五六月に至れば小犬大に達す。

之を捕獲するには概ね銃殺す肉は美味ならざれども食ふべく脂肪よりは油を得べし千島諸島の土人は燈用に供す皮は雨具となし褥或は泥障又は靴に製し農用馬具に製せらる北海道にては此皮を長く截て網に代用す甚だ強韌なり土人の鞋靴となる其百尋は又食ふべく精乾し脂氣を去りたるものを網に用ひ土人は之を割て展開し數枚縫合して雨衣となす恰も桐油合羽の如し柔軟にして宜し膾は熊膾に似たれば又混用せらる。

鯨類

鯨は海洋に棲息する哺乳動物中最大なるものにして其形態魚類に類似せるより往々魚類と同視せられたり和漢三才圖會には鯨は海中の最大魚也云々とあり和名を久知良といひ海鱈又は魚の稱あり體は裸にし長大なり尾鰭は形狀魚尾に似て水平なり一對の前肢ありて後肢を欠く又脊鰭を有するものあり脊部は概ね黒色にして腹部は白し眼は小にして長く口端に近く位す口は大にして齒又は鬚を供ふ鼻孔は頭上にあり呼吸をなすに際し水煙の現象を呈す之れ體内の空氣外界の寒冷に遭ふて凝固し水蒸氣現るゝによる之を普通潮吹といふ恰も潮水を噴出するに似たり歌に潮吹く鯨のいさとみゆる哉沖に村立夕立の雲と其の盛なるの狀推知すべしとぢらは齒を有するものと鬚を有するものにより之を兩別して有齒類有鬚類の二となすいかまつこうくぢらつちくぢらちやちじゆごん等は有齒類に屬しぎとくぢらながすくぢらいはしくぢらせみくぢらこくぢら等は有鬚類に屬す。

普通鯨と稱するはぎとくぢらながすいわしせみこくぢらの外まつこうつちくぢらの七種にてし別に北極鯨と稱せらるゝものあれども我國には産せず一頭七浦を賑はすと稱せらるゝものは前記七種中に行っているかすなめりごんどうちやち等は價額大ならず鯨族とは別種なりと誤解せ

らるゝと多し。

之等の鯨族中最も長大なるは五六十尺より七八十尺に及びながすくぢら第一にしてせみくぢら之に次ぐこくぢら最も小に在るかの如きは僅に六七尺大なるあり鯨一頭の體重は幾何なるやは正確に知り難しと雖も體長五十尺の座頭鯨にして赤肉一萬四千斤内外白肉六千五百斤内外なりしといふ之に頭骨内臟等を加ふれば三四萬斤大なるべし食餌はいわしいかたこ類らび類及びゑびこませの類にして海水と共に之を鯨飲し口を閉ぢて鬚間より水を排出し餌料のみを口中に残し之を嚙下す。

我國主なる獵場は紀伊土佐長門肥前等の沿海にして伊豆安房の近海より銚子沖金華山沖へ涉り又一大獵場なり此の外朝鮮海臺灣等にも多少の産あり最も多數なるは座頭鯨にして捕獲少きは脊美鯨なり肉質の美味なるは脊美鯨にして之に次ぐは座頭長須なり脂肪の多量に且つ良好なるは抹香鯨にして脊美鯨之に次ぐ價額貴きは抹香鯨脊美鯨長須鯨座頭鯨の順とす座頭鯨一頭の價二千金なるあり鯨齒鯨鬚は諸種の細工物に使用せられ脂肪よりは油を採り器械其他の工業用に供し肉は食用とし用に堪えざるものは肥料とし頭骨内臟血液等は専ら肥料に供せらる一頭數萬斤の鯨にして無用に放棄せらるゝ部分なし實に一頭七浦を賑はすと稱せらるゝ又た宣へなりといふべし。

我國に於ける捕鯨の業は近く兩三年前より頗る盛大となり外國式捕鯨法を以て盛に之に従事し一年の捕獲高四五千頭に上る此の如くなれば數年を出ずして鯨族の滅亡を來すに至るべしと憂ふるに至れり本邦に於ける斯業の濫觴は三四百年前に起り僅に近海に於て投鉅網取等の

方法を以てし所謂日本式捕鯨法にして鯨の沿岸に來游するの時期に至れば各所の山上なる見張所には老練なる監視者ありて日夕之を注視し若し鯨を認むれば焚烟を以て之を漁村に報ず漁村には常に幾十隻の漁船を準備し漁具を備ふ一朝報知に接すれば幾多の漁夫は之に乗組み適當の場所に至り指揮者の命により各々其任務に就く鯨は狩棒に驚き前進し豫め張下せられたる網に懸れば鯨の後方を防ぎ網を以て圍繞す次で大小幾多の銛は鯨脊に向て投ぜらる鯨の稍々疲勞せるに及び細を鯨脊の皮下に貫通して其逸走を防ぎ數多の勇敢なる漁夫は銳利なる刀を携へ鯨脊に上り内臟其他の急所を刺し益々鯨を疲勞せしむ斯の如くにして漁夫は幾多の危険を侵し番開の末遂に鯨を獲せば全く其息の絶えざるに於て之を海濱に運搬す漁夫は亦有る獲物を捕へ意氣天を衝くの勢を以て漁村に向ふ漁村には大漁の歡呼湧が如く老幼男女之を迎え海濱に引寄せ夫々處理を施すに至る。

又數隻の漁船を操縦し鯨を求めて之に接近し數多の銛を投じて捕獲するもあれど日本式捕鯨法は外國式に比して甚だ複雑に種々作業に困難にして久しく稚戯を脱せざりしが近年に及び外國式捕鯨法の簡易にして多數を捕獲せらるゝの便あるを知り之を採用し投銛網取等の舊法漸く顧られざるに至れり。

外國式捕鯨法には米國式と諾威式とあり我か日本式捕鯨法は近海捕鯨にして外國式捕鯨法は遠洋捕鯨なり米國式は我が投銛捕鯨に類似して稍々大仕掛なるものなり各所に鯨群を追ふて獲物を索むるにより其漁利も亦頗る大なり。

米國式捕鯨法は二三百噸の西洋形帆船に數隻の獵艇を塔載し漁具處理具等一切を備へ數ヶ月

の食物飲料水を準備し鯨を追うて各所の獵場に轉じ遠く大洋に出て捕獲に従事す適當の獵場に至り鯨を認むれば獵艇を卸し鯨に接近し急所を狙つて強韌なる網を附したる銛を投ず鯨は之に驚き尾鰭を振つて水面を叩き水中深く突進す此際注意せざれば往々にして獵艇を覆へざるゝとあり此時獵艇にありては鯨の進行に委せ充分銛網を延長し再び鯨の水面に浮出するに及んで銃砲を採り破裂矢を發射し體內に於て爆發せしむ如何に巨大なる鯨と雖も其重傷に堪えず遂に斃るゝに至る之を母船に運搬し割截し其脂肪を採り他は之を放棄し處理を終へ再び航海を繼續し鯨群を追ふ此の如く捕獲せるものは海洋上に於て處理し數多の獲物を滿載し歸港するは米國式捕鯨法の特徴なりとす。

諾威式捕鯨法は之と異なり快走なる百噸内外の鐵製汽船を以てし専ら大砲を以て銛を鯨體に發射し捕獲するの法なり船首には口徑三寸内外の獵砲を備へ之に數百尋の丈夫なる網を附したる銛を裝置し海上鯨を認むれば速に之に接近し再び水面に浮上するに際し二三十間の近距離に近づき之を狙撃す鯨は非常の勢を以て一旦深く水底に沈入すと雖も致命の重傷を負ひ且つ數百間の銛網を曳けるにより遂に疲勞運動せざるに至る船上に於ては鯨の進行に委せ網を伸縮し疲勞るゝに及び之を船側に引寄せ銛を以て刺し斃るゝに及び空氣を死鯨の腹腔に送入し浮力を與ふ次で鐵鎖を以て尾柄を縛し之を舷側に引付け凱歌を奏して根據地に歸來し始めて處理を施す。

此の方法は最も簡單にして易々たる如しと雖も一發よく其の狙を過たず急所に命中し之に致命傷を加ふるにあらざれば鯨は往々銛網を切斷し又は銛を止めずして遁走す故に最も熟練な

る砲士を必要とし獵獲の多少は一に砲士の手腕に係はれり現今我國に於ける諾威式捕鯨船には外人を聘雇し砲士とせるもの多し一口よく二頭を兩舷側に携へ歸るとありといふ。

### いるか

### 海豚

(第四圖版)

*Delphinus longirostris Gray.* (オウゴン)

いるかにはまいるか、かまいるか、ねずみいるか、ありごんどうくぢらすなめりもまた之に屬す此類は主に頭の前端は突起し恰も嘴状をなしたる吻あり兩顎には十數又は數十の齒を備ふ齒は咀嚼の用をなすにあらずして只食物を咬嚼するのみ體は圓錐状をなして肥滿し體長五六尺乃至十四五尺あり體色は脊部は藍青黒色をなし腹部は白し性頗る活潑にして概ね群をなし海上層を游泳す我國到處之を見る就中東海に多く北海に少し内灣河口等に來り往々河流を溯上するもあり小魚鳥賊等を食餌となすまいるかは最も普通なるものにて其の肉は食ふに足りかまいるかは脊錐状をなせるにより此の名ありねずみいるかは體色鼠色をなす二者共に食用に供せらるれどもまいるかに加かず脂肪よりは油を精製し機械油として用ひられ其革は雨水に濕潤するも牛皮の如く強靱ならず且つ水の滲透に堪ゆるを以て船員漁業家等に賞用せられ近來製靴に用ひらるボース皮之れなり而して其骨肉内臟等は肥料に供せらるる之を漁獲するには遠く沖合より灣内に追及し建切網にて追ひ廻し次第に海濱に引寄せ遂に鈎を以て之を捕ふ又河口に溯上し來るものを捕ふるとあり。

### まゆごん

### 儒艮

(第四圖版)

*Halocore dugong Jiliger.*

じゆごんはざん又はざんのいをも云ひ俗に人魚と稱するもの之なり其形態決して半人半魚の如きものにあらず頭は圓く頬肉豊にして低小なる鼻は額面の正中に位す口は小にして上顎に長大なる門齒二枚あり恰も牙の如し柔軟なる鬃毛を備ふ體軀は圓錐状をなし唯一對の前肢を有し後肢を欠ぐ肢は兩肩左右に張り人肩の如し殊に牝の胸間に位する乳房はいたく肥膨し婦人の乳房に異ならず主に熱帶の海中に産し島嶼の灣内河口等に棲息す體長一丈二三尺より二丈位あり性愚鈍なれども慈愛に富み牝牡相伴ひ巧に水面を游泳し又水中を潜行す其熟睡するや容易に覺めず淺海に來り干潮を知らずして眠忘るゝとあり海藻を以て食餌とす交尾期は冬期にして水面に仰臥し分娩す授乳するには肢を以て幼兒を胸間に抱擁し乳を哺ましむ一ヶ年にして止み後獨立す。

其之を人魚と稱するは我國のみに止らず獨語にては海の處女と云ひ英國にては海女といふ海中を游泳せる際之を遠望すれば人の泳ぐにさも似たり古書に推古帝二十七年攝州堀江有物入其形如兒非魚非人不知所名云々今亦西海大洋中間有之頭似婦人以下魚身鱗而淺黑色似鯉有岐兩鰭有蹼如手而無脚暴風雨將至時見矣雖入網奇不捕の文字あり我國にては琉球群島中只だ八重山諸島に多少の産あるのみ印度洋紅海濠州北部等に多産す琉球にては藩制時代年々之を捕へ清國に貢せり當時は島民の地租に代へ上納せしめたるを以て

之を捕獲するに特別の網を使用せるが現今に至りては其産額少きにより之が捕獲に従事するものなく屢々漁業用の網に懸るものあるのみ支那にては不老不死の靈藥として大に貴重せり現今沖繩にては皮を乾燥し之が煎汁を賞味す價貴し齒は調刻の材料に用ひらる。

### しやち

### 逆戟

(第三圖版)

*Orca rectipinnis* Cope.

しやちはたかまつ又はさかまたの別名あり全身黒色をなし僅に腹部及び眼の後方に白斑あり頭部圓大にして兩顎に健強なる齒あり常に數頭若くば七八頭群をなして游行す性甚だ強暴にして鯨又は海豚を襲ひ體肉を咬斷し遂に敵を斃さずんば止まず海豚は屢々其食餌となる俗に之をしやちかけ又はたかまつだをしと云ひ漁人の利となる其肉は食ふに足らず僅に齒を用ゆるのみ體の大さ二三十尺あり近海内灣に來游す。

普通しやちなるものは名古屋城頭金色を輝せる彼の龍頭魚身の形狀をなせるものと思考するもの多し此の如き不可思議の動物は現世の水界には之に類似せるものだになくしやちと稱するは鯨族中に此の一種あるのみ彼の龍頭魚身のしやちは空想に妙を得たる支那人の考案にされるもの何日の頃にか我國に傳來し武勇を貴ぶ武人の賞する處となり天主閣樓上高く之を飾置せられ爾來しやちは此の如く奇態なるものと誤解せらるゝに至れるものなるべし。

### まつこうぐぢら

### 抹香鯨

(第三圖版)

*Physeter macrocephalus* Simm.

まつこうぐぢらは其體色抹香色に類似せるを以て此名あり又眞甲鯨ともいふ牡牝大さを異にし性は牝に三倍す頭は甚だ巨大にして方形をなし上顎は頗る大に下顎は小なり體長三四十尺より六七十尺なるあり頭は體の三分の一を占む齒は下顎にのみ生じ其數五十四個あり圓錐狀をなす上顎には齒なく口を閉づれば相俵入するの凹窩あり噴水孔は頭の前角にあり前方四十五度の傾斜をなして噴出し通常一分時に三四回呼吸す。

我國小笠原近海より紀伊伊豆銚子金華山沖に洄游す主に黒潮流域に棲息し金華山沖には抹香場と稱する獵場あり然れども近年次第に其數を減じ年々の獵獲高漸く少し其肉は佳良ならざれども油は鯨油中最良のものたり巨大なる頭部には二個の腔房あり半流動體の脂肪を以て充さる之を鯨頭油といふ精製して工業用に使用す蠟燭石鹼の原料となり藥用器械油等に供せられ一頭よく數十石の油を得らる又た膀胱より龍涎香と稱する一種の物質を排泄す香料として貴ばる。

### つぎくぢら

### 槌鯨

(第四圖版)

*Hyperodon rostratus* Oham.

つちくぢらは頭端棒状をなして尖出し頭は圓く體肥満し其體形槌に似たるを以て此の名あり  
噴水孔は頭頂にあり齒牙は僅に四枚にして下顎にあり體長漸く三四十尺内外にして體色暗灰  
色なり雌雄稍體を異にし雄は吻端鳥喙の如く細長く突出し頭稍圓く脊鰭甚狭小にして胸鰭は  
稍小なり雌は吻端小にして頭部の彎曲滑に脊鰭少しく濶大なり主に房州近海に多く捕獲せら  
る鯨族中下等に位し其肉は佳ならず僅に油を賞するのみ。

### ぎとうくぢら

### 座頭鯨

(第三圖版)

*Megaptera versabilis* Gray.

ぎとうくぢらは我國南は臺灣より北は三陸北海に到る迄其産あり最も普通に獲らるゝもの  
にして其形態座頭の琵琶を負ふに似たるより此の名あり胸鰭頗る大にして長さ一丈に及び又脊  
鰭を供ふ胸腹の間縦に數條の鬚あり其狀編竹に似たり俗に之を篋子皮といふ體色純黒色に  
して鬚の間及鰭の裏面のみ白色を呈す體長四五十尺あり鬚は五百餘枚あり性頗る慈愛に富  
み鯨兒捕獲せらるれば其處を去らず母子共に捕へらるるに至る其肉は食ふべく油は用ゐらる。

### ながすくぢら

### 長須鯨

(第四圖版)

*Sibbaldius sulphureus* Cope.

ながすくぢらは鯨族中最も體軀長大なるものにして體長六七十尺より八九十尺に及ぶ胸部よ  
り腹部へ涉り大なる鬚あり恰も竹篋を列ねたるが如し紀州鯨譜に曰く此物胸より腹後まで  
長さ竹篋の如き條理あり故に長篋と云ひ又長洲とも書てあり海濱に寄りたるは長洲の如く見  
ゆ云々と然るに勇魚取繪詞には長須の字を用ひ長須は長身の意歟とあり體色は白色なるあり  
灰色なるあり白色なるを白長須といひ灰色なるを似たりと云ふ日本捕鯨彙考には幼時は灰色  
にして長すれば白色たらんかと云へり主に北海に棲み冬期九州南海に來遊す性猛烈にして水  
面上に浮遊すると稀なれば之を捕獲するに困難にして獵船は屢々危難に遭遇するとあり。

### せみくぢら

### 脊美鯨

(第四圖版)

*Balaena sieboldii* Gray.

せみくぢらは鯨族中食用として最も美味なるものなり全身純黒色にして腹部僅に白し黒白相  
接する處雲紋状をなす皮膚甚だ鮮美なるを以て脊美鯨といふ其名の來る所以なり鬚頗る長く  
其數三百六十枚あり一頭の分量一千斤内外にして價頗る貴し脂肪も亦多量に且つ精良にして  
抹香鯨に次ぐ一頭三百石を得らる主に北太平洋に棲息す上顎は深く彎曲し下顎は突起し口を  
閉づれば上唇を被ふ頭の前端に凹凸あり俗に一の山二の山三の山といひ一の山を又茶白山と  
いふ屢々牡蠣ふじつば類の寄生せるあり鯨志に喙端粗錯有沙而一凸一凹二三並列狀如齒峯と  
いふは乃ち之なり體は肥満し體長と胴周とは殆ど相等し體長五六十尺なり勇魚取繪詞に曰く

「睿美の子生れて一ヶ月許の程は海鼠色なり之を白子といふ一ヶ月を過ぎて其年の内に色稍黒くなりたるを黒子といふなり二年子三年子になりては年數見分け難し睿美の子は白子より本魚一本と定む子の成長すると至て迅なり十月霜月に生れし子翌三月には惣長五六尋になり七尋許なるは乳離にて瘦て油なし九尋許より段々肥満す睿美の子産月の頃は七八尺あり云々とあり。

此鯨は冬至より翌三四月頃迄近海を游行す主に紀伊土佐長門肥前等にて捕獲せらる性好んで波上に浮び頗る猛烈にして捕へ難し其價額貴きを以て捕鯨者の追撃する處となり現今著しく其數を減じ捕獲せらるゝもの甚だ少し。

### いわしくぢら

鯨 (第三圖版)

*Balaenoptera velifer* Cope.

いわしくぢらの名は鯨を追い來りて漁人に供するより得たるものにして形の似たるにあらず海鯨圖には「張口追海鯨故名之と鯨記には「鯨を食するに依るの名なり」と勇魚取繪詞には「鯨とて口を開き四時鯨を追出るあり南海に鯨と云へりとぞ云々とあり廣く四海に産し最も普通に見らるゝものにして體長十數尺乃至二三十尺なり座頭鯨に似て小なり體色は全身黒色にして皮膚薄し肉味佳ならず油量又少し春季我國近海に來遊す常に鯨の群を追ふて食餌とす性強悍にして容易に捕獲し難し。

### こくぢら

兒鯨 (第三圖版)

*Rhachinaectes glauca* Cope.

勇魚取繪詞に曰く「兒鯨をこくぢらと呼ぶなり紀州鯨圖には「こくぢらとも云よしみへたり兒は小の意なるべし此鯨は鯨中にて最も細小なる故兒鯨とは名づけたるか之にあをさぎしやれの種類あり云々と普通あをさぎと稱するものは壯成したるものと呼びしやれといふは猶幼者を呼ぶよし元一種ならむといふ此鯨は鯨族中體小なるものにして體色暗灰色に斑紋あり主として温帯區域に産る中冬より晩春に及び近海に來遊す分娩の時期には淺海に來る肉佳ならず其鬚は工業用として用ゐらる。

### たしまる

玳瑁 (第二圖版)

*Chelone imbricata* L.

たいまりは熱帯の海洋に棲息し殊に東印度諸島より紅海に至り又西印度諸島より南亞米利加の沿岸に至る間は主なる産地なり就中玳瑁島は良好なる品質を出すを以て名あり我國に於ては小笠原琉球臺灣の近海に産す體軀の最大なるものは長さ三尺五寸位なるあり最小なるものにして七八寸乃至一尺内外なり性强暴にして常に魚介類を食とす屢々漁夫に咬害を加ふるとあり其肉は食ふに足らず僅に脂肪は工業用となる而して其甲鱗は「鱗甲」の材料として由來珍重



せられ婦人の裝飾用として價貴し。鼈甲は古來七寶の一に數へられ種々なるものに細工せられたり人皇三十三代推古天皇の十五年小野妹子隋より齎し歸れるを始めとす古代は専ら細工物とせられたるが櫛笄として賞美するに至りしは華美を極めし元祿時代以後にして明和の頃に至りては三都の婦人玳瑁の櫛を用ひざるものなきに至り遂に冠婚嘉儀の際には必ず鼈甲の櫛笄を用ふる風習とはなれり。我國は古來鼈甲の産出稀にして琉球其他に多少の産あるのみなれば主に清商の手を経て輸入せられしが維新後に至り外人より直輸入せらるゝものあり品質上位なれば之を異人甲と稱し優品を製するに用ゐられ清商人よりするものを南京甲と稱し區別す。たいまいの甲鱗を脊甲と腹甲とに區別す脊甲は大形なる十三枚の主甲と小形なる廿五枚の邊縁甲よりなり互に覆瓦状をなして重層し腹甲は相癒着す脊甲は厚く淡黄色中に黒斑の文彩をなす腹甲は薄く専ら淡黄色をなす而して之等の材料により細工物を作るに當りては各々其の斑紋の有無色彩の淡濃を配合すされば彼の櫛笄等に全く無地透明滴るゝが如きもの又は斑紋意の如くなる等の優品は種々切片を接合して配合を計り製作せるものにして之等は良工の苦心の後に成れるものなり。

### うみがめ

### 蠟 龜 (第二圖版)

*Chelone mydas* Banteng. (めなうみがめ)

あをうみがめは普通正覺坊として知らる主に温暖なる海洋に棲息す我國にては小笠原琉球臺灣等に産し小笠原島は最も名あり常に大洋を洄遊し生殖時期には生産地に歸來す毎年二月頃に至れば島嶼の附近に浮沈す其浮上せる時は四肢を擴張し頭首を水中に垂れ全く游行せず僅に甲部を水面上に現し暖をとり睡眠す大低十五分乃至二十分間にして頭首を水中より出し呼吸し再び睡眠す若し已に危害を加ふるものありと認るや直に潜水し深さ十尋より三十尋許の間を横行し呼吸切迫するに及び再び浮上し空気を呼吸す而して潜行するや方向一定せるを以て熟練なる漁夫は再び浮上する場所を卜し之を要撃す三月頃に至れば雌雄相求めて交尾す交尾は短きも二週間永きは七八週日に及ぶ六七月頃に至り卵子成熟すれば夜間海濱に匂上り砂礫の場所に直徑一尺五寸深二尺位の穴を穿ち其中に卵子を産下す一回の數大凡百粒乃至二百粒に及ぶ全く放卵を終れば之に砂礫を覆ひ腹部を以て之を隠し原形に復して海中に去る卵子は大低六七十日にして孵化す孵化したる稚兒は土中より匂出し海中に入る當時の大さ甲徑一寸内外なり滿一年にして一尺位となる普通大さ三尺内外にして體重三四十貫目なり稀には五六十貫目に達するものあり性遲鈍にして常に海藻を食餌とす。

捕獲には種々の方法あり雌龜に強靱なる綱を附し數町の沖合に放置し雄龜を誘ひ其交尾するを待ち捕獲す又之と同様に雌雄交尾せるものを探索し捕獲するあり或は六七月の候夜間上陸産卵するものを襲ひ後方より仰倒し捕縛するあり最も普通なるは竊に浮上睡眠せるものに接近し鉤を以て捕獲す肉は美味にして滋養保温の効ありと稱し歐米にてはスープとして賞味す近來罐詰として盛に販賣せらる甲骨は磷酸肥料として用ゐられ脂肪は石鹼の原料となり又は

油を採り工業に用ゆ。

甲鱗は和甲と稱す其優美なる遠く玳瑁に及ばずと雖も其地質の光澤文彩等又酷似せるを以て之を代用し裝飾品又は種々の細工物を製作し内地の需要のみならず海外に迄輸出せらる其額壹万餘圓に及び歐米其他拾數ヶ國に送らる。  
又一種あかろみがめと稱するあり其甲色茶褐色を呈す屢々駿遠地方に來遊し主に魚肉を食餌とす肉は臭氣ありて食ふに足らず僅に甲と油とを用ふるのみ。

### おさがめ

### 鼈

(第二圖版)

*Sphargis meronialis* Merrem.

おさがめはやさがめとも云ひ俗に六角がめとも云ふ此かめの甲はろみがめの如く龜甲をなすずつぼんの如く革質より成り縦走せる七條の隆起あり末端白色滑澤にして稍鋭き鋸齒狀をなす其狀箴の如しおさがめの名之より出づといふ四肢は爪を缺き前肢は頗る長大にして甲長に等し其構造殊に游泳に適す上顎は前面に三個の缺溝あり下顎は其端上方に鈎曲す體色若黒色にして淡き斑點あり頸及腹部は又黒白の斑紋あり體長七八尺體重八十貫目に及ぶ常に溫暖なる海洋に洄遊し游泳頗る巧なり我國にては西南海小笠原附近にて捕獲せらるゝことあれども其數少し肉は不味なり脂油は用ひらる。

### すつぼん

### 鼈

(第二圖版)

*Trionyx japonicus* Schlegel.

すつぼんは我國北海道を除くの外到處大低之を産す南地には多く北地には少し常に河川湖沼中に棲息す晝間は泥中に潜伏し夜間出て食を索む性強暴にして人を咬む貪食にして好て魚介類を食ふ其生長甚だ遅鈍なり秋冬の候は食を斷ち泥中に蟄居す春季漸く水溫まるに及び池底を出づ四五月の候雌雄交尾し六七月に及び産卵す早曉陸に匂上り砂泥の乾きたる場所を求め後足を以て深さ凡五寸位の穴を穿ち金柑大の卵子を産付し前足にて土を掩ひ爬き均らして元の如くし水中に入る一年二回乃至三回を行ふ一頭一回の産卵數は年齢により多少あれども二十個を産み一年五六十個より百個位を産出す産卵後大低六七十日にして孵化し稚兒は土中より匂出し水中に入る當初は一錢銅貨大にして體重一匁内外なり二年にして體長三四寸體重四五寸外となり五年にして體長五六寸體重百匁内外となり漸く成熟す。

すつぼんは其形狀により雌雄を識別することを得雌は尾短く脊上より見るときは甲外に出てす甲稍々圓く且厚し雄は之に反して尾長く甲隆起し體薄し此外生殖孔に相違あれども素人には見分難し。

すつぼんはどろがめ又はどろがめとも云ふ九州及び北國にてはかめといふ京都大内裡にては中古以來まると呼びなしたるにより京畿地方にては一般にまると稱す供御の御料に供せられ琵琶湖の鯉魚と共に賞味せられたり東京附近にては下總常陸より大阪にては備前尾張より出

るものを上品と以備中備後の中國筋及び肥前薩摩の九州産は品劣るといふ支那臺灣之を饒産すれども美味ならず其血液は古來補血の効ありと稱し貧血性又は病後の患者にすゝめられ滋養物として名が知らぬはスズドとして賞味す我國のみならず歐米諸國之を食膳に供す四時食用に供せらるゝと雖も夏期は最も良好なり。

現今其産額漸く少きを以て之が養殖を行ふものあり東京遠州地方に盛なり。

真鯛 (第一圖版)

*Pagrus major* (L. 85)

たひは和名を太比又は多比と云ふ普通鯛の字を用ひ日本紀には赤女とあり延喜式には平魚とあり漢名は棘蟹魚又は吉蟹と書き黃山魚鰓鰻魚過鰓魚奇蟹等は皆鯛の名稱なりと。こゝにたひといふはまたひ(おぼたひ)をさしたるもにてちたひきたひ又之に屬すきたひはこたひともいふまたひより體小なり此他くるたひおきつたひしまたひなどたひと名のつくもの數十種ありされど之等はまたひの部に屬すものにあらず。

またひの體形は世人の熟知せらるゝ處にして體は楕圓にして且つ側扁せり延喜式にいふ平魚は其體形より出たるにやあらむ眼は大きく齒極めて完全に鱗は大にして鰭に棘を供ふ體色は淡褐色に紅色を加へ又鮮明なる綠色の斑點を有す眼の上部には光澤ある綠色を帯び腹部は白し殊に春季産卵期に至れば體色一層の艶麗を加ふ體の大さ普通一尺二三寸のものにして體重

四五百目位なり稀には三尺に達し二三貫目なるものあり平常深海に棲息し春季に至り淺瀬又は洲の十尋内外の處に群集し四五月の頃産卵す卵は水の上層に浮遊し無色透明なり數日にして孵化す滿一年にして一尺内外となり滿二年にして成魚となる性貪食にして魚類軟體動物甲殼類蠕蟲等を嗜食す。

我國到處多少の産あらざるなし然れども主に南海に多く北方に到るに従ひ漁獲少し殊に瀬戸内海の地は最も之か産卵場に適し其期節に至れば多數群遊す隨て漁獲又多し我國一年の産額三百萬圓以上に及ぶ廣島山口愛媛の諸縣は産額多し支那朝鮮又た之を産し朝鮮西海は鯛の名産地なり四時絶えず漁獲せらるゝと雖も殊に冬季より春季へかけ最も盛なり櫻花爛熳の候は漁獲殊に多く櫻鯛の名あり又た麥の成熟期なればむぎはらたひともいふ此頃に至れば雌雄群をなし水の上層に來り産卵す又浮鯛の名あり大江匡房卿の歌に春來れば味浮の海の一かたに浮てふ魚の名こそおしけれと之安藝國味浮の海をいふなり其昔神功皇后三韓征伐の折海路味浮の海に御船さしかりしに御船のめぐりに鯛多く浮び出て恰も酒に酔へるか如く傾き浮しと日本紀に海鯛魚多聚舟傍皇后以酒注海鯛魚醉而浮云々の文字あり之れ實に産卵の爲に深處より俄に淺處に來り爲に氣胞膨大せると且は産卵の爲め勢つかれて酔へるによるなるべし。鯛を漁獲するには釣又は網を用ゆ深海に棲む頃は釣にして淺海に群まれる時は網を以てすこれ故に春季より夏季には網を用ふると多く其他は釣を用ふること多し釣には一本釣延細釣あり網には縛網刺網五智網曳網等種々あり一本釣漁業は何れの地方にも行はるゝものにして小豆大の沈子數多を附いたる數十尋の網子の端に釣鉤を結付せる輕便なる漁具にして小舟に載

人の漁夫乗組み沿岸の小島又は岩礁の間の海底砂地なる三四十尋の場所に於て容易に營まるゝ最も小規模の漁法なり鯛縛網は又かつら網と稱し鯛の産卵期に際し沿岸に群來せる頃使用する漁具にして木片を附したる數百尋の葛網を以て海中を引廻し魚を威嚇して一處に集中し縛網と稱する數千尋の網にて之を圍繞し遂に囊網中に收むる装置なり一網よく百千尾の漁獲あり鯛漁業中最も大規模のものなり主に瀬戸内海地方にて使用す。

鯛は古來食膳魚の主位に居かれ貴賤の別なく冠婚慶賀の式には缺ぐべからざるものとして賞味せらるゝは世人の知る處にして川魚の鯉を小位とし海魚の鯛を大位とせる又知るべし。鮮鹽共に儀式の用に供せられ延喜式に楚割鯛あり現今にても正月の儀式に神前又は松飾りに添へ三ヶ日は鯛鯛と稱して對尾の鹽鯛を祝膳の引物に供するあり又往古祝事には乾鯛を白木臺に盛りて贈り物とせる等鮮魚の運搬不便なりしにより乾鹽物大に賞せられたり。又漬焼鯛と稱するは若狭の名産にして鮮鯛を串に貫き蒸焼したるものなり此他肉を蒸煮にし乾せるをそぼろと稱し味噌に混和せるを鯛味噌といひ仙臺の名産なり其他種々の調理ありて天明刊行の鯛百珍料理等の書あり古來此魚の賞味せられしと推知すべし。

### くろたひ

### 黒鯛

(第七圖版)

*Sparus schlegelii* (Bleeker.)

くろたひは幼名をかいづと云ひ一名ちぬといふ泉州茅渚の海に多く産するを以て此名ありと

いふ體形又たびに似たりと雖體色艶麗ならず淡黒色に青色を帯び稍々濃色の横紋あり腹部は白色なり主に近海内灣の静穩なる砂泥地にして二十尋以内の中層以下に棲息し決して沖合遠く外洋に出るとなし幼魚は好て淡鹹相交る川口等に生育し長ずるに従ひ深きに移る性頗る貪食にして強健なる齒は介類を嚙碎し之を食ひ腐敗せる動物質をも厭ふとなし又尾鰭を以て砂泥地を煽り甲殻類蠕虫等をも食ふ體長一尺二三寸體重五六百匁あり五六月の頃産卵す卵は水上に浮流し數日にして孵化す一年にして三四寸二年にして六七寸となり三年にして成熟す我國各地之を産すれども南地に多く北地に少し東海内海に饒産す。

廣島縣は最も多く岡山山口愛知の諸縣之に次ぐ瀬戸内海の各地伊勢灣東京灣等産額多し我國一年の産額八拾万圓を超ゆまたひは寒冷の時期に味ひ美なりくろたひは之に反し夏月味勝る故に其漁獲は主に此時季のみとす之を漁獲するには釣又は網を以てす然れども性猾智にして巧に網を逃る故に釣を用ふると多し釣には一本釣延細釣を以てし主にゑび類を餌とす又擬餌釣をなす地方あり網は投網敷網刺網等を用ゆ。

肉は主に鮮食す古來微毒あり血を破り産後術家最も之を忌み産婦食ふべからずといふ。

### へだひ

(第七圖版)

*Sparus aries* (Schleg.)

へだひはへうだひ又はしらだひとも云ふ體形くろたひに似て大なり頭隆起し吻端圓くして尖

らず齒は強健にして介類を嚙碎し食となす體色脊部は淡青色にして腹部は白く體側に淡黄色の多數の條紋あり大さ二尺に及ぶ近海の海底に棲息す習性其他漁法等くろだひに同じ。

ふえふきだひ 笛吹鯛 (第十二圖版)

*Iethirus haematopterus* Rich.

體形くろだひに似て吻端著しく尖るふえふきだひの名之より出づべし口中赤色なれば又くちひだひともいふ頭角傾斜して小さく鱗は稍々大にして各鱗に淡褐色の斑點あり體色は橙黄色に青綠色を交へ脊鰭及臀鰭の刺は紅色を呈せり體長二尺に達す主に中國以南の暖海に産し近海の岩礁ある海底に棲息す。

たかのはだひ 鷹羽鯛 (第十二圖版)

*Cheilodactylus zonatus* C. & V.

體は側扁にして頭頂隆起し尾至つて窄し鱗は圓くして細く口は小にして唇厚し體色褐色にして頭部より尾部に涉り斜に暗褐色の縱紋あり鷹羽形をなすたかのはだひの名之より出づべし脊鰭には黒き縦線あり又褐色の斑點を帯ぶ體長八九寸なり近海の岩礁多き處に棲息す我國各地多少の産あれども多量の漁獲あるものにあらず從て重要ならず主に秋冬の候漁獲あり刺網

にて捕ふ美味といふにあらず。

いしだひ 石鯛 (第十二圖版)

*Oplegnathus fasciatus* (Schleg.)

體形くろだひに似たり口は小にして齒は強健なり鱗は細くして頭部を覆ふ體色暗褐色にして腹部淡し體長二尺に及ぶ近海の岩礁の間に棲息す主に南海に産す。

まかつき 眞鯷 (第六圖版)

*Thynnus pelamis* Linn.

かつきは地方により其呼稱種々ありて數種若くは十數種に區別せらるゝと雖も同物に異名を附けたるあり異物に同名を附けたるありて區々なり之を詳細に類別すればまかつきをすじかつきをすまかつきをそうだかつきをの四種とす又之を大小に區別すればまかつきをすじかつきは大にしてすまかつきをそうだかつきは小なり。

まかつきは普通かつきと總稱しすじこまんだら等の名あり本邦太平洋沿岸に最も多く見らる體長凡そ一尺五六寸乃至二尺に至り體量壹貫目位なるを普通とし稀に體長三尺を過ぎ體重三四貫目に及ぶものあり常に群をなして水の上層を游泳す海水清澄にして水温高き處を好み春

季南方より北方に向ひ黒潮流域に沿ふて洄游し八九月に至れば復南に歸る鯉の群を追ひ之を食餌とす。

すまかつきは狐鯉又は齒鯉ともいふ其吻端突出し齒極めて尖り其狀狐面に似たり故に此名あり體長二尺内外に至る南海に多く北海に少し水の中層を游泳し多數群游するとなく往々近海に來游すすまかつきはやいとどろろ又は渡邊鯉の名あり胸鰭の元に三星の斑點あるを以て一見他と區別せらる體長一尺五六寸に至る南方に多く北方に少し。

我國にて鯉を漁するとは何れの時代に始りしや其起原漢として知り難しと雖も頗る古くより其業行はれしものなるべし鯉は上古或る海濱に群集して數多砂上に躍り上りたる故に尾を互に交束し屋の棟にかけ乾燥せしに終に乾固して木石の如くなりたるより堅魚と稱せりと故に神社の屋上に勝魚木なるものありといふ古事記雄略天皇の卷に「初大后日下にいましける時日下の直越の道より河内に幸行き爾山の上に登りまして國內をみそなはされば堅魚を上げて舎屋を作る家あり云々と見ゆこは勝魚木の事なるべしと雖も勝魚木は堅魚を屋上に掛け乾したるに由來せるを知るべく伊勢雜記に「かつを」と云ふ魚は古はなまにて食せずほして計り川ひしなりほしたるをかつをぶしといわずかつをといひしなり」とあり之等の諸説を想合すれば我國の鯉漁は古代に起り乾して食用に供せしを知るべし。

この他賦役令には「堅魚三十五斤煮堅魚二十五斤堅魚汁四升云々の文字あり延喜主計式に志摩駿河伊豆相模安房紀伊土佐豊後日向の諸國は堅魚駿河國は煮堅魚駿河國伊豆國は鯉魚の煎汁を買すとあり往時生鯉の作り身を岸盛と名づけたる」とありとされば大古には専ら乾して食用

に供せるが中古に至り煮堅魚又は鮮肉を食膳に供したりと見ゆ然れども今日の如く盛ならざりしは徒然草に鎌倉の海にかつをと云ふ魚は彼のさかひには左右なきものにて此頃もてなすものなり夫れも鎌倉の年寄の申し侍りし此魚はわれ等若かりし世まではかゝしき人の前に出る事侍らざりき頭は下部もくはす切て捨て侍りしものなりと申しさかやうのものも世の末になれば上さまへても入ったわざにこそ侍れとあるを見て知らる又兼好萬言と言へる書に元弘建武の頃迄は鯉魚を食せしとなきを記せり之等を見れば中世に至り一時之を食せず廢絶したるやの疑あり然るに後世に至りては人々之を嗜食し至極珍重するに至り徳川氏江戸時代には其極に達し競ふて賞味せり初鯉家内残らず見たばかり「鎌倉は生て出でけん初鯉」初鯉伊勢屋の前を通り越しなど種々の句あり天明年代に一尾二兩二分の高價を呈したるとありといふその如何に賞味せられしかを推知し得べし。

鯉は今日に於ても嗜食せらるゝと雖も祝儀の宴に供せらるゝまでの高貴たる魚類にはあらず廣く一般に食用せらるゝと堅魚節に製して需要多きにより其名高し。

鯉は洄游性の魚類にして薩摩日向には早きは二月晩きも三月には初鯉を見る之より季を追ふて次第に北向し四月頃には土佐紀伊に現はれ五月には豆相の沖合に來る、目に青葉山ほととぎす初鯉の句は東京地方に現はるゝ期節を歌へるものなり夫より更に北上し房總の沿岸より三陸地方に至る我國大低漁獲せられざる地なしと雖も殊に太平洋黒潮沿岸の諸國は主なる産地なり中にも土佐は古くより其名高く鹿兒島三重靜岡千葉茨城福島等又主要なる漁業地なり日本海沿岸の諸國は産額少し我國年々の漁獲高七百万圓と稱せらる漁期は主に夏季を盛なりと

すれども元洄游去來するを以て盛漁期と稱するは地方により多少の差異あり南方は早く北方は晩し之を漁獲するには主に釣を以てし網を用ふるに少し釣は餌釣擬餌釣あり網は主に流網を用ゆ然れどもこは僅に或る地方に限り使用せらるゝのみにして釣漁業を専らとす。

鯉釣の漁船は肩巾八九尺のものに漁夫十七八人を乗組ましむ漁夫は沖合船頭釣手餌撒餌運等種々の分業あり巧拙により階級を定めたり船には数日の飲食物船具漁具等を準備し又釣餌として船底に一區劃の生洲を作り活鯉を蓄ふ早曉數里又は數十里の沖合に出で水色水禽の飛躍等に注意し魚群を認むれば先づ海面に糠蝦を撒布し次で活鯉を投入すれば鯉魚は之を食はんとして集合す茲に於て活鯉を釣に刺し水中に投し自然に游泳するの状をなさしむ若し海上靜穩なる時はカイベラと稱する七狀のものを以て頻りに海水を攪亂し飛沫を濺ぎて驟雨到るの状をなし魚をして縋糸釣影を覺らざらしむ此際餌撒は船の中央に在りて絶ず鯉を船の周邊に投じ魚を誘集し餌運は鯉を各釣手に配布す鯉の餌を食ふと増々盛なれば熟練なる漁夫は角釣をなす角釣とは即ち擬餌釣にして牛角鹿角其他の角類又は羽軸魚皮等を以て魚に似たる形を作り尾端に釣鉤を裝置したるものなり之を角竿の先端數尺に垂れ五六寸を水中に入れ左右に廻轉し或は飛游し或は唼囁するの状を爲せば鯉は魚と誤り躍り來りて之を喰ふ斯の如く鯉の争ふて餌に着くときは瞬間にして多數を漁獲するとあり然れども斯の如きは數時間の久しに涉るとなし。

鯉は潮流の湊急遲速により群集せるあり又た例へ魚群ありと雖も餌を食はざるとあり鯉の群は種々の方言あり其群隊をなして游行するをナムラと云ひ沈下せし群の浮上したるをヂキイ

ヲと云ひ群して一處に游止するをトロミと云ひ鯉を逐ふて群聚するをマトロと云ひ鯨族に逐はれ群り來るをクヂラツコと云ふ就中トロミヂキイヲに於て捕獲最も多し夏期土用中は魚稍々水中に沈み漁利少く土用明より再び水面に浮ぶ之を魚の出ると稱す。

鯉魚は生煮何れも食用に叶ふと雖も最も節に製して名あり走鯉は初鯉魚と稱して價高し。

鯉節は各地之を製すると雖も土佐は最も古より此法ありて土佐節の名あり本場として賞せられたり近年に至りては各地製法に改良工夫する處あり殊に伊豆薩摩千葉等は優品を製出し伊豆の如きは土佐の本場を凌ぐんとするに至れり其製法の如きも各地により大同小異なりと雖も東海地方は伊豆の製方に習ひ南海地方は土佐法西海は薩摩の製法と三別するを得べし。

鯉節は主に盛夏の候を以て製す眞鯉尤もよく筋鯉惣多鯉又節に製す其法先づ生鮮なる鯉の頭を落し内臓を去り次で魚を三枚に割截し兩身片を探り之を再び中央より二箇に身割を行ふ脊肉は男節となり腹肉は女節となる切割したる肉片は之を煮籠と稱するものに並列し豫め清水を沸騰せしめたる釜中に魚の鮮否大小等により十五分乃至三十分間煮熟す。

煮熟終れば冷水を注ぎ沸騰を止め籠を取揚げ放冷せしむ冷めたる後骨抜を行ひ合骨小骨を去り女節は三分の一男節は三分の二の皮を去り傍ら損したるものに身卸の際脊骨等に附着せる肉と共に煮熟し置き之を以て繕ひをなす之を普通そくい法といふ次で燗燗にかけ水抜をなす數日にして之を終り日乾すると四五日後之を削りにかく削りと稱するは種々の小刀を以て節の形狀を整へ脂肪を去るをいふ之を終り數日日乾したる後桶に詰め一二週間放置すれば微を發生す之を微付といふ之を日乾し微を拂ひ次で元の如く放置すれば再び微を生ず之を去る數

回反覆して四五回に及べば殆ど微の生ぜざるに至る此處に於て節の製作全く終る。節に男節女節あり又龜節あり大なる魚は四つ切として男節女節を作り小なる魚は二つ切にして三枚卸とせるのみ。

そうだかつぎ 惣多鯉 (第五圖版)

*Anxys rohei* Gmel.

そうだかつぎはすほためぢかぢやぶくろ等種々の名あり東北地方にてはふくらいと云ひ豆相地方にてはうづばと云ふまゝるそうだと稱するは之をろうそくそうだとも云ひまんだらとも云ふ體形稍々さばに似たり體色脊部は藍色にして腹部に至るに従ひ漸次銀白色をなす脊部には不規則なる波紋を有するものあり脊部は灰色を帯び臀部は淡黄色を呈す體長一尺二三寸に及ぶ七八月の頃産卵すまがつぎの如く洄游するとなく常に群集して近海にあり南海に多けれども又北海にもあり本邦各地大抵之を産す惣多鯉の名之より出づると云ふ周年漁獲あり夏期に多しまかつぎと異り網獲せらる刺網曳網敷網等を使用し又釣獲す。肉は鮮食すれども腐敗し易ければ主に鹽藏せらる味ひまがつぎに及ばざると遠く又節に製す龜節として良し。

さば 鯖 (第六圖版)

*Scomber colias* Gmel.

さばは形態又は斑紋の多少によりまるさばひらさばこまさば等の名あれども元一種なり我國到處多少の産あれども殊に東海西南西北海に饒産し一年の漁獲高二百數十萬圓に上る千葉、静岡、高知、島根、山口、長崎、福井、新潟の諸縣は産額多し又朝鮮海に産す漁期は一定せざれども春期より秋季に及び漁獲多し。性頗る活潑にして游泳迅速なり適度の水温を追ひ水の中層を洄游す産卵期は六七月頃にして此時期には多数群をなし近海に來游す普通之を上りと稍し九十月頃には稍々深處に移り食を索めて洄游す之を下りといふ頗る貪食にしてよく釣獲せらる燈光に集まるの性あるを以て漁夫は夜間集魚燈を照し之を漁す此時期は魚體最も肥満し味ひ又美なり季節漸く寒さ至れば深所に移り眼瞼に脂肪を貯へ舉動敏活ならず。此ものは卵子及精子を探り接合せしめ人工を以て孵化せしむるとを得卵は水の上層に浮び一尾の孕卵数は二三萬粒乃至三四萬粒にして四五日にして孵化す。之を漁獲するには網又は釣を以てす網には曳網、建網、刺網、旋網等あり釣には延縄、天秤釣等あり秋季近海灣内等に來游するに際しては主に夜間釣獲す海上無數の焚影星の如く遠きもの近きもの點々幾十百又漁村の一美觀たるを失はず一夜にして數百尾を獲ること妙らしからずといふ。鯖は鮮食し又は鹽漬にし焙焼にし乾物にし或は節に製す鯉鯖等は最も腐敗し易く俗に鯖の生



腐れと稱せらるる腐敗に傾きたるものは中毒を起すとあり鹽鯖は僻遠の地に需要あり概ね山國に販賣せられ外國にては甚だ賞味せらるる鯖節は特種の味を有し鯨節に代用せらるる海濱各地之を製造す就中薩摩伊豆の鯖節名あり乾鯖は北國地方に盛に行はれ能登七浦にては往時藩の貢物とせり維新前迄は中元必ず貴賤共に生靈を祀るの饌に供したりといふ。鯖の鴈は鹽辛となす殊に鯖脊鴈の鹽辛は毛利公より幕府へ献品の一なりしといふ。

### まぐろ

### 鯖

(第六圖版)

*Oreynus thynnus* G. & V.

まぐろはましびぐろしび等の名あり九州地方にては主にしびと稱し關東にては夏漁なるをしびと呼び冬漁なるをまぐろと呼ぶ爰に吾人はまぐろ、きわだびんながめぼちの四種を總稱してしびといひまぐろと區別す。

まぐろは體頗る肥満し體色脊部は蒼黒色にして腹部は白く體側は灰色なり體長六尺内外體重二三十貫なるを普通とすれども稀には體長八九尺體重五十貫に及ぶものありといふさばさんまいわし、いか等を食餌とし夏期産卵す七八寸の稚魚は八九月頃がつをと共に釣獲せらるる幼小なるをよこわ又はめじと稱し又こまぐろとも稱す仙臺地方にては二尺位なるをこんだといひ三尺位なるをやつ四尺内外なるをむつ之より大なるをかまたといひ體長五六尺體重廿四五貫目に及びたるをおほしびといふ。性暖潮を好み風向に従ひて游游し岸高く水深く陰影鬱蒼たる

處なれば江灣中にも來るとあり洄游は徐々にして沖合より來游するものは其群夥しく岸に沿ひ移轉するものは其群少し主に春秋二期に洄游し春季は南より北に遠き沖合を游行すれども秋季には之に反し沿岸に近づき水底を游泳す殆んど一年を通じて漁獲ありと雖も夏土用及冬至前後は盛漁期なり春季の北風秋季の西風或は北風なる日は漁獲最も多しといふ。我國にては東海及び東北海に多く南海西南海には少し房總外海陸中南部陸前牡鹿等は之が好漁場にして肥前長門越中又産あり漁具は網又は釣を以てし専ら延細を用ひ又流網を使用す。

### びんなが

(第五圖版)

*Oreynus germa* Lacep.

びんながはひれながともいひ土佐地方にてはいとしびともいふ體形はまぐろに似てまぐろの如く圓満ならず副鰭腎鰭は短かけれども胸鰭頗る長し體色は背部暗藍色にして並行せる縦線あり腹部は灰白色をなし鰭は黒色を呈す體長四五尺あり。

其習性大體まぐろに異ならざれどもまぐろの如く沿岸に接近せず概ね真潮中を游泳し往々かつをの群中に混棲するとあり最も秋冬の候に多し總てしび類は性活潑にして音響に感じ易く電光火光には最も恐怖し暴風怒濤の將に起らんとする際には其勢を逞うす常に群をなして水の中層を游泳し夜間は水面に近づき風あるときは風下に向ふて走り風なきときは潮流に溯上し逆行するの性あり常に適度の水温を追ひ夏期は北に向ひ冬期は南に向ふ又氣候の寒暖によ

り陸地に近づき或は沖合に走る。

びんながはまどろより稍南方に多し東海以南南海西南海に漁獲あり漁期は秋冬の間にして延  
細又は一本釣をなし延網敷網等を使用す。

### きはだまどろ

(第五圖版)

*Oreynus macropterus* F. & S.

きはだまどろはしびこいとともいひ土佐にてはびんながきはだの二種をばつといふ體形び  
んながに似たれども副鰭及臀鰭は共に長く胸鰭も稍長し體色脊部は濃藍色にして腹部に至る  
に従ひ銀白色なり脊鰭臀鰭副鰭は其末端黄色を呈す體長四五尺體重廿貫位なり夏期産卵す東  
海以南に多く南海西南海に産あり。  
しび類にはまどろ、びんなが、きはだの外めはちの一種あれども其産額多からず體形まどろに類  
似し主に南海數百尋の深海に棲息し近海に來らず漁獲少し之等各種のしび類中きはだびん  
ながめはちの三種は本邦南部の海に多くまどろは稍少し之に反し東北海に至るに従ひまどろ愈  
々多し漁期は何れも上り下りの別あり春彼岸より秋彼岸に至るを上りと稱し魚は水の上層を  
游泳し迅速なり其他を下りと稱し中層以下を游行し緩漫なりされば上りより下りの時季に漁  
獲多し之を漁獲するには九州地方にては延網大敷網を用ひ釣獲すること少く東海東北海にて  
は多く延網を用ひ又流網を使用す。

我邦瀬戸内海以外各地多少之を産す殊に東海東北海は名産地なり食用魚類の内重要なる位置  
を占め年々の産額二百餘萬圓に上る千葉縣は第一位にして宮城岩手の兩縣之に次ぎ静岡富山  
長崎の各縣又多し。

しび類は主に鮮食す殊に刺身によし暖季は肉瘠瘦し味劣り寒季は肉肥へ脂肪多く味美なりき  
はだ最も美にしてまどろ、びんなが之に次ぎめはち最も劣れり肉は又節に製し鹽藏せらるる京坂  
にては小鮪節をよこわ又は單によこと呼び東國にてはめじ節といふ鮪の大なるものを適宜に  
細切し節となしたるを萬割といふ其味美なるを以て鰹節に劣らず賞せらるる鹽鮪には丸漬片鋤  
身の別あり近來罐詰となし水煮又味附又は油漬となす頭骨内臟等は肥料に供す。

### さばら

鱈

(第五圖版)

*Gybinus niphonum* C. & V.

さわらは馬鮫魚とも云ふ大和本草には魚大なれども腹小にして狭し故に狭腹と名づくとあり  
春季盛に出るを以て俗に鱈の文字ありとも云ふ。

體長大なるもの四五尺に達し幼維なるものはさざしと稱す體は細鱗を被ひ脊部蒼黑色にして  
斑紋を有す和漢三才圖會曰馬鮫魚は頭尖り眼大く腮硬く鱗無し青色にして脊に青斑圓紋あり  
又脊文なきものもあり肚白し鱗に硬刺あり尾に岐有り尾端刺鬚ありて大鋸齒の如し云々。

我國主に東海及び南海に産額多し朝鮮海又頗る漁獲あり一年の産額百二十萬圓に上る香川愛

媛岡山廣島山口等の諸縣は漁獲多し常に外洋に棲息し五六月の頃近海内灣に群遊し産卵す此時期は最も捕獲し易く主に網を使用す網には流網刺網敷網等あれども主に流網を用ひ秋季に至れば釣を以てす此時期には既に外海に去る餌料は鱚小鱈あぢ等を用ひ又は擬餌釣をなす其肉は美味にして二種の好味を有す胎炙何れも特に宜しく又鹽藏せらるる春季漁獲せられたるもの、鱚は臘子を製す古書に曰く馬鮫魚の子は形刀豆莢の如くにして大なり之を乾したるは褐色を呈し唐墨に似たり土佐阿波讃岐より多く之を出す美味なり然れども鱚の臘子に及ばず。

### まかぢき

真挖木 (第五圖版)

*Tetrapturus albidus* Poey.

まかぢきはつるぎうをかぢとらしないらぎ等の異名あり體色脊部は濃青色にして腹部は白く前脊鰭には斑點あり體長五六尺なり性頗る強暴にして風波烈しきときと雖も海洋の上層を洄遊し游泳迅速にして往々漁船に突進し又は魚體を刺し潮に乗じ上顎を岩礁土石の間に刺し抜くと能はずして斃るゝものあり。

専ら暖海に産す我國にては殊に西海南海に産あり北海には之を見ず對馬海は有名なる漁場なり紀伊南海又産多し秋季近海に来るを以て秋太郎秋の魚の稱あり之を漁獲するには銚又は浮延網を用ひ近來は専ら流網を使用す鮪鮫等を漁獲する際往々捕獲せらるゝことあり肉色まどろに似て其肉味之に類すまかぢきはかぢき中最も美味なるものなり主に鮮食せらるるかぢきま

どろと稱しまどろの一種とし售賣せらるゝあり。

### めかぢき

女挖木 (第五圖版)

*Histiophorus gladius*, Brons.

めかぢきはくますともしひ紀伊にてはじうとめといふまかぢきの如く脊鰭大ならず體色脊部は濃藍色にして腹部は白し體長はかぢき中之に及ぶものなく一丈二三尺なるものあり好て海の上層を游泳し水面上に飛躍すると他に異ならず性活潑にして風浪を恐れずさはいわしいか等を追撃し之を食餌とす八九月の頃近海に来り産卵す漁期漁法等まかぢきに等しまかぢきの如く漁獲多からず我國にては南海西南海に産あり對馬海紀伊海に多し肉は淡紅色にしてまかぢきに次て美味なり。

### ばせうかぢき

芭蕉挖木 (第五圖版)

*Histiophorus orientalis* F. & S.

ばせうかぢきは其脊鰭濶大にして芭蕉の葉の如きにより其名の出る所以なり又はたうをともしひ、おほぎうをともしふ又すぎやまみのかぢきとも呼ぶ口吻頗る突出し上顎は殊に長し前脊鰭は頗る濶大にして青色を呈し無數の黒點あり體色脊部は藍青色にして腹部は白し全身に淡

青色の斑點あり體長一丈に達す。  
性暖湖を好み海洋の上層を活潑に游泳し水底に沈むと稀なり風烈しく波荒き時をも厭はず風に逆ふて游行し脊鰭を水面上に現はし風波を横切る状は恰も旗を翻せるが如し臺灣府志曰旗魚色黒大者六七百斤小者百餘斤脊翅如旗鼻頭一刺長二三尺極堅利水面歐魚如飛船爲所刺即不能脫身一輯動船立沈云々とあり。  
我國西南海に産し東部に至るに従ひ減少し東北海には更に之を見ず秋期漁獲せらるる漁具は流網又延細を用ゆ。

ぶ

り

鱒

(第六圖版)

*Seriola quinqueradiata* F. & S.

ぶりは本邦近海に産す殊に西海西南海に多し對馬薩摩日向丹後能登越中等名あり一年の産額四百十餘圓にして鹿兒島富山は五十萬圓以上の漁獲あり長崎石川之に次て漁獲多し。  
ぶりと稱するは大さ三尺内外に達したるものを稱す幼稚なるものは階級により種々の名稱あり體長五六寸のものをわかながあぶごやすこづくら等といひ一尺内外のものをめしるばまぢふくらげ等と云ひ二尺位なるをせくらいなだあを等と云ひ二尺以上なるをわらさわなしろらきと云ひ三尺位なるをぶりといふこの池年齢により其名稱を異にし地方により種々俗稱を異にす。

常に沖合にあり晩秋の候に至れば沿岸に來游す暗礁の下層に群集し食餌を索め時に灣内に來游するとあり性音響に驚き易く忽ち逃避す春季産卵す此期に至れば腹部紅色を呈し肉味漸く美ならず肉中寄生蟲を宿すものあり産卵を終れば再び沖合に去る幼時は主に近海にあり柔魚鱒きびなど等を食とす漁期は概ね冬季にして近海に來游するものを漁獲す網は刺網曳網建網等を用ひ又延細釣曳網釣あれども之等は春夏の候洋中にある時に使用し近海岩礁の間に來游する時は網を用ゆ日向の大敷網は名あり又撒餌釣と稱するあり薩摩に於て盛に行はる。  
鱒は關西以西にては鹽藏にし鹽鱒として食用に供せらるゝと關東地方の鹽鱒よりも盛なり此物は歲旦の式には欠くべからざるものにして饌に供ふ又乾鱒となし細巻となす北陸地方の名産なり丹後ぶりは古來名あれとも脂肪多くして鹽脯とならず對馬産は鹽鱒として名あり其鱒より唐墨を製す鱒子に代用すれども味ひ之に劣る。

かんぱち

(第八圖版)

*Seriola purpurascens* F. & S.

かんぱちは一見ぶりに似て異ならず又あかはらあかはな等と呼び幼魚をしほしほごと云ふ體色脊部は淡蒼色にして腹部白く體側に縦線あり體長四尺に至るぶりと同じく南海に産じ遠海にありて岸邊に近寄るとなし専ら釣獲せらる。

*Trachurus japonicus* T. & S.

まあぢはとつかは、とつぼ等の異名あり普通單にまぢと稱す體長七八寸にして體色は蒼青色に紅色を帯ひ閃光あり體の側線部に沿ひ稜形の鱗あり之をせんごといふ平常外海にあれども遠く沖合に棲息せず常に群遊し内海内灣に進入するとあり三四月頃淺海に來り産卵す稚魚は幼少なる間は内海内灣にあれども生長するに及び外海に去る我邦にては各地の沿岸之を産す殊に東海に多し漁期は春夏の候にして捧受網八手網等を用ひ又蝦柔魚を餌料とし天秤釣をなし又擬餌釣、空釣を以て漁獲するあり鮮食し又鹽藏せらる。

*Corax muroadis* (T. & S.)

あぢにはまあぢ、むろあぢ、ひらあぢ等の別ありまあぢ、むろあぢは最も普通なるものなり。むろあぢは稍を大にして體長七八寸體色青色に黄色を交ゆ常に外海に棲息し初夏の候には沿岸の淺處に來り産卵す東海西南海に饒産す播州室の津にて魚獲多し故に室鱈といひ其性甚だ弱し水を離れば忽死す故に脆鱈ともいふ。肉は海鹽にし日乾したるを茂呂の新切と稱し風味佳良にして興津鯛と共に乾物中の優品とし

て賞せらる伊豆七島より産出するくさやの乾物と稱するは數年乃至十數年貯へたる鹽汁に更に鹽を加へ鱈を漬け乾かしたる者にして焙れば少しく臭氣を帯ぶ東京人の賞美する處にして其臭味あるを貴ぶ他の地方にては之を嗜好するもの少し室鱈よりは龜節を製す鯖節に同じ我國一年の産額四十万圓に上る千葉縣は漁獲最も多く静岡神奈川の兩縣之に次ぐ。

*Lateolabrax sinensis* Lacep.

あまだいは異名をなべくさらし、くずな、こびる、おきつだひ等と稱し若狹にてはごちと呼び石見にてはくずなと呼ぶ真甘鯛、白甘鯛、小金甘鯛等の別あり。

此魚は近海定着魚にして常に深海の砂泥地に棲息し決して淺所に來ることなく又浮上することなし體長一尺内外にして脊部は紅色を呈し模糊たる條斑あり腹部は白く尾鰭は紅青黃の三色綜合して縞をなし總て美なり句に曰く方頭魚や味より色の頼しき方頭魚や鯛と行て行く山家人と一見鯛に似たり本邦中部以南に産す駿河石見若狹等は名産地なり五六月の頃産卵す秋冬の候漁獲多し鱈柔魚等を以て釣獲す肉質軟弱なり主に鹽乾す静岡の特産なり乾魚中最も美味なるものとして賞美せられ貴人の食膳に上る其興津鯛と稱するは興津より産出するを以て名づけられたりと云ひ又徳川家康公駿府へ在城の頃其臣興津河内守始めて之を公に献ず公其美味なるを賞し興津の名を附與せるにより之をおきつ鯛といふ。

いとよりだひ

金絲魚

(第十一圖版)

*Nemipterus sinensis* Lacep.

單にいとよりともいひ又いとすぢくすなともいふ體形稍あまだひに似て頭尖れり鱗は粗大にして體色紅色なり頭後より尾端に六條の黃線あり恰も金絲の如し金絲魚の名之より出づべし各鱗又黃線を交へ尾鱗は黃色を呈し上部の一刻甚だ長く線の如し體長一尺許なり常に深海の泥底に棲息し初夏の頃産卵す我國にては東海より西南海に多く産す既ね釣獲す肉味美なれども肉質軟く饅れ易し鮮食す。

たちのおぎ

帶魚

(第十三圖版)

*Trichiurus japonicus* F. & S.

古書に帶魚は身薄くして長く其形帶の如し口は鋭く尾尖り只一脊鱗を有し鱗なし夜に入れば爛然たる光あり大なるものは五六尺なり云々とあり體色は青色に銀白色を帯ひ恰も大刀の如し屢々鼠賊の刀に擬して良民を却かせるあり。

主に西南の暖海に産し瀬戸内海は有名なる産地なり泉州播州特に多し八九月頃は鱸と共に盛に出で其大なるものは三四尺小なるもの一二尺あり性頗る貪食なり其尖銳なる齒は釣釣をも咬斷するとあり常に群をなして深海の泥底に棲息し黎明及び薄暮には水の上層に浮ぶ夏季に

は内灣河口等に來る主に此時期に於て漁獲す。

肉は白色にして脆く煮炙何れも美味にして又膾食す然れども小骨多くして世人に厭はる。

まひら

鱈

(第五圖版)

*Coryphaena hippurus* Linn.

まひらは地方により種々の異名ありひいらぎねこづらとも云ひ紀州にてはびはほこ淡路にてなんりやう土佐にてたうやく薩摩にてくまびき肥前にてかなやま又はひいを等と云ふ本朝食鑑に曰く志比羅は頭圓く尾細く鱗小なり色は鱸の如く肉も亦鱸に類す西海に大き二三尺に及ぶものあり曝乾したるを九万といふとあり漁獲多きを以て九万疋と云ふにや出處を知り難し我國主に西海南海に産す長崎は漁獲最も多く山口島根鳥取富山の諸縣之に次ぐ常に外洋に棲み群をなし海の上層を游泳す隠隠につどひ音響に集るの性あり船舶の舟傍に附隨するとあり傳へて言ふ此魚は中華の魚にして四五月の頃唐船の長崎に多數入朝する時に附隨し來り群遊し唐船歸帆の時九州の鯛唐人の肉食の腥氣を慕ふて船に着て入唐す故に夏月には鱈日本に多く鯛中華の淡に多しとは鱈の夏季に際し殊に近海に現はるゝもの多きに引返へ鯛の漁獲漸く減少するを以て傳へられたるものなるべし之を漁獲するには其性を利用し特種の網又は釣を以てす肉は美味ならず鹽漬とし又は鹽乾し食用に供す越中の乾鱈名あり。

はなばた

雷魚 (第八圖版)

*Trichodon trichodon* (Tilesius.)

此魚は雷鳴を聞けば水面に群をなして浮游するにより一名をかみなりうをとも呼ぶ頭部大にして口淵く尾に至つて小なり胸鰭は割合大にして全身鱗を被らず體色脊部は淡褐色にして銀白色をなす體側には濃色の條線あり腹鰭臀鰭は無色なり體長僅に七八寸なり我國北陸東北地方の特産にして羽後地方に多し主に外海にあり常に水底に棲息すれども秋土用前後に至れば時化と共に徐々に沿岸の淺處に來る游穩なる日は水の上層を游泳し遅緩なれども怒濤湧起の際は迅速なり海岸岩礁の間に群集し夜間海藻等に卵を産附す産卵期は秋土用二十日後より冬至に至る間にして來游の始は雌魚多けれども去るに當りては雌雄相半す餘寒には二三分の稚魚岸に沿ひ上るを見る八十八夜頃には一寸大となり沖合に去る漁期は産卵の爲め沿岸に來集する期間にして漁具は手繰網曳網刺網投網等を用ゆ。日乾し又搾粕として肥料に供す卵は乾製して食用に供せらる。

まながつき

鯛魚 (第十七圖版)

*Stromateoides argentens* Enghr.

頭は縮小し腹部淵く扁平なり體色若白色にして口に齒なし雌雄大さを異にし雌は大に雄は小なり普通體長二尺位なり平常は外海に棲息し産卵期に及んで泥底なる内海に來る水の中層を游泳し八九月に至れば外海に去る南海に多く北海に少し我國九州有明海中國兒島灣等は主なる産地なり。其産額大ならず又重要な魚類にあらず肉は一種の臭味あり味噌漬として賞せらる。支那にては大包魚と稱し鮠魚といふ或人の曰く鮠魚の游泳するとき群魚之に隨て其涎沫を食ふ婦に類するあり故に之を名づくに荒唐無稽の文字ならむも又魚名の所以を記す其卵は毒有り人をして下痢せしむといふ。

まどだひ

的鯛 (第十二圖版)

*Zeus japonicus* C. & V.

體は菱形をなして側扁せり口は大にして吻端にあり脊部の棘は頗る發達せり體色若青色にして體側に大なる斑點あり體長尺餘に及ぶ本邦南部の近海に産す漁獲夥しからず。

あんころ

鮫鱒 (第十七圖版)

*Lophionus setigerus* Vahl.

あんころは其體形甚だ醜態なるを以て知らる雌をみつあんころ雄をきあんころと云ふ性遲鈍

にして海底を徐々に匍行す岩礁海藻の間又は砂泥中に潜伏し觸鬚を擅動し小魚の來りて之を食はんとすれば忽ち踴躍して之を捕ふ頗る貪食にして夜間出て、食餌を索む我國にては東海に多く東北海に産し西南海になし冬春の候底刺網を用ひ又は釣獲す。  
主に秋十月始めて市場に出づ冬季は最も賞味せられ三月に至りて稀なり夏季は全く之を食はず之を調理するに秘法あり細を以て下顎を貫き垂下し又は直に釣にかけ水を口中より注入し胃を充分に膨大せしめ水の口より溢るゝに至つて止む先づ頸喉の外皮を斷ち次第に體皮を剥き次で兩鰭及び肉を採り膽を除き腸を割き骨を斷ち頭及胃を残す若し妄に之を調理せば肉皮骨に附着して膽囊破れ食ふべからずといふ魚屋の店頭鮫鱈の垂下せらるゝを見るは之か爲なり之を稱して鮫鱈の釣切といふ句あり釣るされた上に切らるゝ鮫鱈哉皮肉鰭骨腸膽之を食ひ唯頭と胃とを残すのみ鮫鱈鍋として名あり。

いしもち

石首魚 (第八圖版)

Sciæna siva T. & S.

いしもち一名どちとも云ふ古來此魚は首に白石二枚あり鱧は玉の如しと稱せらる石首魚の名之より出づべし我國南方に外く産し北方に少し有明灣は名産地なり體色は灰綠色にして淡き雲紋あり體長一尺内外なり内海の泥質なる二三十尋の淺海に棲息し外海に出るとなしけれども多少の移轉をなし春夏の候は近く淺處に來り群集す往々一種の音響を發す古書に曰く毎

歲四月海洋より來る其聲雷の如し海人竹筒を以て水底を探り其聲を聞き網を下し流を截ち之を捕ふとあり。

産卵期は五六月頃なり網獲又は釣獲す手操網曳網流網延網等を使用す其産額大ならず又食膳魚として上位にあらず鮮食す書に曰く石首魚の乾したるを鯨と名く諸魚の干物皆鯨といへとも石首魚に及はず故に獨り專稱す白きものを以て佳となす風に晒せば紅色に變じ味を失ふ灸て食ふ能く瓜を消して水となし宿食を消化し下痢を止むるの効ありといふ又鯛石首魚鱈等の如く首に石あるものは淋病を治すといふ。

いしもち

鮫 (第八圖版)

Sciæna japonica. T. & S.

いしは一名をぬべ又はそぢともいふ體形どちに似て大なり體色灰白色にして黒點斜に條をなす體長大なるものは四尺を超ゆ數十尋の深海の泥底に棲息す三四月の頃産卵す春夏の頃は淺海に來る幼魚は普通しらどち又はしろくぢと稱するものなり。  
我國南海に多く春夏は曳網刺網を用ひ秋冬は釣獲す其鱧は大にして優良なる魚肛を製せらる。



*Pristipoma japonicum*, C. & V.

いさきは又いさぎともいふ陸奥にてはおくせご備後にてはひさき伊豫にてはいとより土佐にてはしやくあなといふ體は脊部は淡褐色に腹部は白色にして縦に褐色の條線あり腹は色淺し三四寸にして尾鰭の末端紅色なるを紀州にてはうづむしと云ひ尺許にして尾端赤色ならざるをむぎわらいさきと云ふ黄麥の時に多く捕ふ故に名あり。近海の岩礁ある藻場に棲息し海水清澄なる處を好む五六月頃産卵の爲に群居す多く此時期に釣獲す我國到處之を産す殊に中部以南の諸海に多し。

*Scombrops cheilodipteroides* Bleek.

むつは深海魚にして二三百尋の外洋の海底に棲息す目大にして齒強し好てゑびかに介類等を食ふ二三月の頃稍淺處に來り産卵す幼魚は沿岸に生長し漸く大なるに至つて洋中に去る五六寸の幼魚は其體色赤褐色なるを以てあかむつといひ生長するに至り黒色を呈す壯成したるものをろるむつといふ大さ二尺に及ぶ我國太平洋沿岸に産す殊に東海に多く相模灣駿河灣は漁獲多し常に群居すれども屢々其居所を轉ずるを以て漁場又從つて移る主に釣を以てす漁期は十月頃より翌年四五月頃迄とす。

肉は脂肪多く夏期は肉質柔軟にして美ならず蒲鉾の原料として特に賞せらる鮓は美味なるにより珍重す。

*Epinephelus fasciatus* (Forsk.)

普通はたと稱するものは一名ますともいふ體長一尺許にして體色は頭部黒褐色を帯び體色蒼青色に暗青色の太き縦紋あり此他あかはたよもぎはたあり前者は全身紅色をなし腹部は淡し後者は全身藍青色をなし腹部淡く頭より尾に及び脊部に黄色の一線あり何れも岩礁の間に棲息する近海定着魚なり四五月の頃産卵す主に釣獲せらる。

*Stereolepis ishinagi* Hilgd.

いしなぎは一名おほなともいふ口は大にして目も亦大なり體色脊部は暗褐色にして腹部は白色なり體長五六尺體重八十貫目に及ぶものあり常に二三百尋の深海底にあれども五六月頃には産卵の爲め稍々淺處に來る本邦各地の深海に産あり専ら釣獲す卵に毒あり往々中毒を起すとあり。

あ ち ら 鱈 (第八圖版)

*Nippon spinosus* C. & V.

あらは體形略すゞきに似たるを以ておきすゞきゆらすゞき等の名あり頭は大にして堅く鱗細なり口は大きく齒は戎毛狀をなして叢生せり體色暗褐色にして淡き條紋あり腹部は銀白色をなす體長三尺を超へ體重三貫目に達するものあり七八月の頃産卵す常に岩礁よりなる百餘尋の深海底に棲息せる定着魚なり太平洋沿岸に多く日本海北海に産あり寒冷の候味ひ美なり専ら延細天秤釣を以て釣獲す。

ゑ そ 狗 魚 (第十二圖版)

*Synodus varius* (Lacep.)

ゑそは一名をたいこのぶち又きほなともいふ體は圓錐狀をなし頭は扁平なり口は大にして齒鋭く鱗は大なり體色暗黄色に灰白色を交へ腹部は銀白色にして體側に二三條の碧線あり大さ五六寸より一尺五寸に及ぶ性貪食にして食を撰まず近海の泥底に棲息し夏秋の候は淺處に來る曳網又は釣を以て漁す肉は僅に腥氣あり美味ならず炙て食ひ又蒲鉾の原料に供す。

き ん め だ ひ 金目鯛 (第十一圖版)

*Beryx decadactylus* Cuv.

頭は大にして吻つまりて短く眼は大にして口潤し鱗は大なり體色全身紅色にして脊部は濃く腹部は淡し體長一尺許りなり東海以南に多く産す三四百尋の深海底に棲息する深海魚なり専ら釣獲す漁獲多からず從て重要ならず。

あ ち ら 緋 魚 (第十一圖版)

*Sebastes matsubarae* Higō.

體形かさごに似たり口は大にして眼亦大なり鱗細く體色全部紅色なれども腹部は稍淡し體長二尺に至るものあり春季三四月の頃産卵す近海の海藻生ひ茂れる三四十尋乃至百尋内外の岩礁の海底に棲息せる定着魚にして回游するとなし我國各地沿く之を産す殊に東海南海等の暖海に多し又東北海にあり陸中南部の産は古來江戸に送り年賀の饌に供せられしといふ主に寒中之を賞す肉質脆くして味の淡なるとかさごの如し。

め ぼ る 目張魚 (第八圖版)

*Sebastes inermis* C. & V. (くまぼる)

めばるは近海の海底岩礁よりなり海藻繁茂せる處に棲息せる近海定着魚なれば體色の如きも周囲の状況により多少の差異ありめばるゝるめばるあかめばる等の別ありめばるは體色全身淡き暗褐色にして腹部白くくるめばるは蒼黒色をなしあかめばるは紅褐色にして褐色の斑紋あり體長何れも一尺許りなり我國各地の近海に産す刺網手網又は釣にて漁獲す。

かさご

魷

(第十一圖版)

*St. opaeus marmoratus* C. & V.

かさごは一名こがらおきがらしの稱あり近海の海底岩礁よりなれる海藻の繁茂せる間に棲息する磯魚にして體長尺に滿たず體色紅褐色にして暗褐色の斑紋あり主に暖海に産す我國各地の沿岸多少の産あらざるなし主に釣を以て漁獲す其肉は淡にして美ならずおにかさご、みのかさご、おこせ等之に屬す。

べら

(第十二圖版)

*Platygllossus brekeri* (S. & D.)

べらにはあきべら、あかべら、ほんべら等の種類あり普通見らるゝものは前二者なり主に暖海に産じ岩礁よりなる海底の海藻繁茂せる處に棲息す西南海には到處之あり體色は頗る複雑にし

て棲息せる場所により多少の濃淡變化ありあきべらは全身暗青色にして處々に紅色又は褐色の條線又は斑點を交へあかべらは紅褐色多くして紫色又は青色の斑紋を交ゆ共に體長六七寸に過ぎず夏期産卵す専ら釣獲せらる味美ならず僅に沿岸漁民の副食物たるのみ漁獲又大ならず。

かんだひ

寒鯛

(第十二圖版)

*Chaerops japonicus* (T. & S.)

かんだひは頭部巨大にして吻端せまり鱗は大なり體色は淡き暗紅色にして腹部淡く褐色の條線あり各鱗は稍淡黄色を帯び體長二尺に及ぶ五六月頃産卵す近海の岩礁の間に棲息せる磯魚にして主に東海以南の暖海に産す釣獲せらる肉味柔かにして鯛に及ばず。

こぶだひ

瘤鯛

(第十二圖版)

*Semicossyphus reticulatus* (C. & V.)

こぶだひはかんだひに似たれども頭頂に瘤状突起ありこぶだひの名之より出づべし體色淡紅色にして脊部は稍々黄色を帯ぶ體長二尺位なり近海の岩礁の間に棲息するとかんだひに同じ東海以南に産す味質柔軟にして美味ならず。

ふだひ

舞鯛 (第十二圖版)

*Cryptotomus japonicus* C. & S.

頭は小にして尖り眼又小にして口は小し鱗は粗大なり形態稍々べらに似て之より大なり體長二尺に及ぶ體色は濃艶にして複雑なり全身紫橙色にして淡紅色及青色の斑紋あり各鱗は濃色にして稍々紫色を呈す。  
主に東海以南の暖海に産し海底岩礁よりなる海藻の間に棲息し之を食とす肉は柔軟にして味ひ淡なりべらに似たり産額多からず。

ほうほう

魴鯛 (第七圖版)

*Trigla kumu* L. & G.

ほうほうは形態かながしらに似たり故に髣髴の意義より其名來るといへども之牽強附會の説なるべし其習性又異ならず然れども頭部の傾角はかながしらに似たり急ならず目稍々小にして胸鰭殊に大なり體色は紅色に淡黒色を交へ模糊たる斑點あり各鱗又夫々淡き斑紋をなす體長一尺に及ぶものあれども普通七八寸大なり我國中部以北の海に多く東北地方の太平洋沿岸に産あり近海の砂底に棲息し往々大なる胸鰭を以て飛躍を試むるとあり晩春の候産卵す漁期は春秋にして専ら釣獲す其肉は味淡なるとかながしらに等し。

かながしら

鐵頭魚 (第七圖版)

*Lepidotrigla microptera* Gilh.

頭部は大にして堅剛なると鐵兜の如く頗る稜角あり故に鐵頭魚といふ眼は大にして體細長なり胸鰭の三刺は分離して棒状をなし海底を探索して食餌を索むるの用をなす體色紅色にして黄色及黒色の縦線を交ゆ體長七八寸に過ぎず近海の砂底に棲息し主に東海に産あり春夏の候漁獲多し肉は淡白にして美なり世俗子女の誕生に際し此魚を以て賀膳に供す生育堅固ならむとの意なるべし又冠筭婚姻の儀式に用ゆるとあり。

すずき

鱸 (第七圖版)

*Lateolabrax japonicus* C. & V.

すずきは普通よく知られし魚類にして最も初少なるをふつこと云ひ稍生長したるをせいこと云ふ一尺位なるをばねと呼び之より大なるをすずきと呼ぶ大さ三尺位に達す主に内海港灣等の稍々淡水の混入する處に棲息し我國到處之を産す稚魚は初夏淺所に來り河川湖沼等に溯上し全く淡水中に生育し秋季に及んで海水中に下る之より稍々生長するに及び河川に去來せず性頗る貪食にして小魚雜魚等を飽食す。

雲州松江の産最も名あり夏月美味なり書に曰く肉は小毒あり然れども甚しく病を發せず多食

すべからず鱈魚の毒に中たるものは蘆根の汁を以て之を解く肝臓は人の面皮を剥ぐを以て食ふべからずと。

ほらら

鰯

(第九圖版)

Mugil eur Forsk.

ほらには白目鰯赤目鰯の二種あり普通ほらと稱するものは白目鰯にして地方によりくろめまらちばらふと等の稱あり本邦各地に産す未だ幼稚にして僅に一寸に満たず鱗片の生ぜざる如きものをきら又はきららごとと稱し之より稍長じたるをおほこといひ次で二三寸に至ればすほしりと稱す之より七八寸なるをいなと名づけ二年以後のものをほらと稱す斯の如く僅に一年内外にして數種の名稱を有し其生長又迅速なるを以て出世魚と稱し嘉儀に用ひらる伊勢九州地方にてはなよしとも云ひ大さ二尺に及ぶ主に内灣近海に産す性頗る活潑にして水の上層を游泳し時々水面上を飛躍す幼時は最も水に溯上するの性あり秋冬の候に至れば漸く脂肪を増し眼瞼に白脂を貯へ運動敏活ならず頗る寒氣を厭ひ深所を游泳す二三月の頃灣口の靜なる深處に群集し産卵す孵化したる稚兒は漸次淡鹹混濁する淺處に來游し或は全く川口に入り生活す其生長頗る早く一年にして七八寸に及ぶ夫より大なるに及び鹹度強き海水中を好む三四年にして成熟す概ね植物質の餌料を好み泥中の有機物等を食ふ。

此の如く白目鰯は淡水中にも生育するを以て我國にては之が池中養育をなすもの多く一寸内

外の稚兒を捕へ或は池中に誘引し米糠雜粉等と與ふ飼育容易にして收利割分に多し。

めなだ

赤目鰯

(第九圖版)

Mugil haematochilus. F. & S.

めなだは普通赤目鰯とも稱ししちほらからすみほら等の稱あり口唇及眼縁紅色なるを以て一見ほらと區別せらる主に外海に産し秋季沿岸に來れども決して淡水中に入るとなし本邦にては南海に饒産す體形生長習性等普通ほらに似たり秋土用頃に産卵す其鱗は之を鱗子に製す其形唐墨に似たるを以てからすみと云ふ肥前野母及長崎は名産地にして薩摩土佐之に次ぐ價貴く賞味せらる。

此種の魚は夏期は肉質柔軟にして美味ならざれども秋冬の候に至れば肉質漸く締り脂肪多く味甚だ美なり普通食膳に供す唐墨は薄く切り酒席の肴としてよく宿醉を醒すの効ありといふ。ほら類の一年の産額は百餘万圓を超ゆ内灣多き地方は産額大なり中にも千葉愛知熊本廣島三重東京神奈川の諸縣は多きは十數萬圓少きも五六萬以上に達す。

かます

鯡

(第七圖版)

Sphyraena schlegelii Steind.

かますは又梭魚ともいふ大和本草に梭魚は其形布を織る梭に似たりと云ひ和漢三才圖會に梭魚は形鱗に似たり青黒色にじて肚は灰白なり細鱗にして光澤あり首尾狭く尖り身圓く肥て織梭の形に似たり大低六七寸備前より鯨として多く出づ其色黄赤なるものは脂肪多く黄白なるものは脂肪少し味ひ美なり病人食するも敢て忌まざ奥州松前之産二尺に近きものありと云ふ我國主に西海南海の近海に産す常に海底に棲み音響に驚き易く網を逃る夏秋の候網刺網等を以て漁獲し又擬餌釣をなす。概ね乾物とし又鹽藏して食用に供す。

あいなめ

鰻魚 (第十圖版)

*Girus hexagrammus* Bleek.

あいなめはほつげあぶらめくまめべる等の異名あり體長尺に満たず全身淡褐黒色にして稍々濃色の斑點あれども棲息せる處により多少の濃淡黒白ありてしろくろくち等の種別をなせども元一種なり近海の淺き岩礁ある海底に棲息する鰻魚にして海藻の蕃茂せる處に游泳し決して遠く去るとなく暖を厭み寒を好む夏期は深所にあり冬期は淺處に來る十月頃には波浪靜穩なる數尋の淺處に來り産卵す雄魚は傍を去らずして之を保護すといふ我國各地の沿岸之を産す主に夏期釣獲す其漁獲の如きは大ならず味ひ淡にして甚だ美なり。

きす

鱧 (第七圖版)

*Sillago japonica* T. & S.

きすは一名きすと云ふ五六月頃最も多し麥の成熟期なればむぎわらぎすと稱し又た梅雨の時期なればあめのうをと稱すしらぎすあをぎすの別ありあをぎすは最も普通に知らる五六月の頃出るもの之なりしるぎすは稍之より遅る大さも亦小にして六七寸なり近海内灣等の砂泥地に棲息し決して深海に去るとなし淡水の混入する處を好み川尻等に來り産卵す我國東海南海に多し釣又は網を用ひ漁獲す網は底刺網にして釣は底延細なり此魚は淺海の産なれば遊漁するもの多し江戸品海の鰻釣は古來名あり。初夏の早曉鏡の如き海中に脚榻に登りて一本釣をなす釣客の賞して措さる處なり。

こち

鰺 (第七圖版)

*Platycephalus indicus* Linn.

こちは淺海の砂泥地に棲息する底魚にして體長二尺に至るものあり脊部は褐色に蒼色を含み腹部は白し本朝食鑑に曰くこちは腹黄色にして脊淡紅を帯るをまこちと云ひ脊淡黒色にして淡紅を帯り腹白きをしやくりこちと云ひ味劣れり一種脊は黒き黒點ある者を星こちと呼ぶあり此魚は棲息せる土質により體色多少の變化あり水産上重要なる魚類にあらず其漁獲の如

きも亦小類なりめごちあかごちねざつぼらいねごちさねざごち等之に屬す。  
主に曳網手操網を以て夏期漁獲す性伶俐にして網を逃ると巧なり五六月の頃産卵す此時期は  
釣獲するも餌につかず肉は美味なりと雖も眼病の人には之を忌む肉中硬骨あり之を庖理する  
には腹部より斜は切れば骨少し咽喉骨立てば之を去り難しといふ。

は ぜ 沙 魚 (第七圖版)

*Acanthogobius flavimanus*. T. & S.

はぜは内灣入江等の最も淺海に棲み往々淡鹹混淆する河口等に來る體長僅に三四寸體色は脊  
部は淡褐色にして淡黒色の斑紋あり主に暖海に産じ外洋に出るとなし五六月の頃産卵す雄魚  
は其傍を去らず卵を保護す主に釣漁せらる秋季は最も盛なり其漁法最も易く又漁獲多きによ  
り遊漁するもの多し。  
別にあかはせごるはせとらはせ等之に屬す。

ぎ ん ぼ (第十三圖版)

*Pholis nebulosus*. T. & S.

ぎんぼは内灣數尋の海藻の繁茂せる砂泥池に棲息す體長五六寸なり體色脊部は黃褐色に暗褐

色の斑紋あり夜間出て、食を索ひ秋季産卵す漁夫は之を白玉と稱す雄は體を以て卵塊を圍み  
之を護る主に東海に多し。

ぎんぼは地方によりかたなざかちなざかたにざりかみすりいさうみどちやうなべたたき等種  
々の名稱あり主に曳網を以て漁獲す天賦維として食用に供す。

う み た な ご (第十五圖版)

*Ditrema temminckii* Bleek.

うみたなごは近海内灣等の淺海に棲息し體長僅に六七寸に過ぎず體色脊部は銅青色腹部は銀  
白色をなせり其産類の如きも多からず味亦美と稱するに足らざれども魚類中さめ類めはる類  
を除きては胎生するもの此一種あるのみ幼魚は膨大して囊狀をなせる輸卵管の内に於て發生  
し稍々生長し晩春五月頃に及べば五六分の幼魚を産出す其形狀母魚に酷似す母體を離れたる  
幼魚は直に獨立游泳し食餌を索めて生長す例へ此の如く胎生すると雖も決して哺乳するにあ  
らず唯だ卵子が體外に産附せられ發生々育すると體内に於て發育するとの差あるのみ然れど  
も魚類中胎生するもの少なきによりよく人に知らる。

まだら 眞鰻 (第十七圖版)

*Gadus macrocephalus* Tilesius.

書にたらは口特に大なるを以て大口魚といひ文性寒を嬉び夏月全くなし故に俗に鰻の字を作るとあり支那にては大頭魚といふ。口頗る大にして腹部膨大せり下顎に鬚を有し皮薄く鱗尾軟弱なり體色は淡青色に黄色を帯ぶ體長二三尺なり特に寒海に棲息し暖海になし北海中四十四五度の海水中に漁獲あり我國にては北海道は多く東北地方にも多少の産あり殊に渡島後志天鹽千島等に漁獲多く露領ガムサツカ沿岸又た饒産す深海魚にして百數十尋の海底にあり多少群をなして游泳し夜間出て、食餌を索む性頗る暴食にして海中の生物は殆んど之が食餌たらざるものなし就中鰻を好み章魚柔魚蟹小魚等を食す冬期一二月の頃近海に來り産卵す此時期は最も多く群集し漁獲從て多し。たらはおきたらいそたらの別あり普通體長二尺四五寸體量二貫目あり大なるは四尺に及び體重三貫目以上なるありおきたらとはをりたらと稱し平常沖合の深所にあり産卵期に至れば近海に來る常に洄游し食餌を索む體形色を異にし風味又いそたらに優るいそたらはねたらとも稱し近海に生活し洄游するとなしすべておきたらに劣るたらは漁場を鰻場と稱す其群集する處に定まりあり之を漁獲するには刺網建網等を用ひ又延細手釣等をなす性暴食なれば釣獲せらるゝと多し一年の産額四五十萬圓に上る。素乾したるを棒鰻と稱し清國に多少輸出せらる清人は白米と煮合せ柴魚粥と云ひ夏日之を食せば腹中を暖め防暑の藥餌なりとし貴賤共に嗜食す又鹽藏し鹽鰻に作る關東以北之を賞す舊

幕時代には奥羽の諸侯之を朝貢せり孟冬爐茗會の際京都江戸新奇を好み或は歲旦之を昆布鰻の吸物とし冠婚六禮の餽とせり又乾鰻あり鹽漬とし日乾したるものなり。鰻の肝臓より油を採る之を普通肝油と稱す藥用及び工業用に供す眞鰻の肝臓より採製し臭氣なく苦味なく清澄せるものを最上とす特に骨節病貧血症に特効あり工業用は藥用肝油を採收したる後の副産物にして稍腐敗したるもの等より採收せらるペンキ油燈油等に使用し又樺葉用に供す氣胞及胃囊よりは魚膠を製す糊料及煉膏及工業用に使用す。

すけとうだら 佐渡鰻 (第十七圖版)

*Gadus Chalcogramma* (Pall.)

すけとうだらは體稍々狭長にして體色灰白色をなし若黄色の斑紋ありきじたらきつねだらすけだら等の稱あり體長一尺五六寸體重四五百匁なり越後海佐渡海は著名なる産地なり佐渡は之をすけとうと訓す故に此名ありといふ朝鮮にては明太魚一名北魚と呼び佳節祝日には必ず上饌に供す我國北陸以北北海に産あり又三陸地方にも多少之を産す。好て冷潮を游泳し寒を逐ふて淺處に來り暖に逢ふて復た深所に去る大寒の候産卵のため海の深淺を問はず水面下百二十三十尋の下層に群集す卵は沈性なり生長は迅速にして翌年には母魚となる性頗る貪食にして好んでゑびかにいかたこ等を嗜食しいわし等の小魚をも食ふ又其稚魚をも食害す漁期は秋土用前後より始まり八十八夜に終る専ら延細を用ひ又底刺網を使用す。



ることあり。

肉はまだらの如く乾製又は鹽藏し鯛は鹽藏し菊腸又は雲腸と稱し酢に和し美味なり。

### ひらめ

比目魚 (第十九圖版)

*Paralichthys olivaceus* T. & S.

ひらめは鰈に似て大なり其同長なるものを以てせば一見區別し難し然れども眼あり且つ有色なる體の一面は互に相反すひらめは左側面に眼ありかれいは右側面にあり世俗左ひらめの右かれいと稱するは之による。

ひらめは兩目並びて體の側に位す故に比目魚といふと體長大なるもの二尺二三寸なるあり小なるものにして一尺四五寸なり體量七八百匁より一貫三四百匁あり體色は棲息せる海底の土質により暗綠色なるあり暗褐色なるあり右側面は概ね白し平常は近海數十尋の海底砂泥地に棲息し晝間は好て砂泥中に潜伏し夜間出て、食を索む食物は介類蠕蟲小魚等にして巧に游泳し之を捕ふ其游泳するや普通魚類の如く進行するにあらずして横面となり體を屈伸し尾鰭を振り扁々として自在に水中を游泳す。

春季四五月の候に至れば生殖時期となり沿岸數十尋の淺處に來り産卵す卵は一時に放出せらるゝにあらず漸次成熟せるものより放卵し二三回に渉る一尾の孕卵数は四十萬粒に及ぶ卵は水の上層に浮遊し二晝夜内外にして孵化す孵化當時の稚魚は普通魚類の如く眼は體の兩側に

あれども體長五六分に至れば右側の眼は漸次位置を變更し兩眼並立するに至り其游泳も亦縦進せるもの平進すひらめは卵子精子を採り人工を以て受精孵化せしむるを得。我國一ヶ年の産額二十萬圓に及ぶ千葉縣最も多く静岡宮城新潟等之に次ぐ主に東海より東北海に多く西南海に少し漁期は概ね四五月の頃にして淺處に來集せる頃なり釣又は網を以てし釣にはてんく釣を主とし網には刺網曳網等を以てす

### おひよう

鯉 (第十九圖版)

*Hippoglossus hippoglossus* Linn.

おひようはひらめ族の内にて最大なるものなり體長七尺體幅三尺に及び中には體重廿四五貫に達するものあり體色暗褐色を呈しひらめの體形に異らず又大比目魚の稱ありおひようとするは蝦夷の方言なり専ら北海道の特産なり北見の沿岸には産額多し常に四五十尋乃至百尋餘の海底に棲息し産卵期には二三十尋の淺處に來る春夏の候産卵するとひらめに異ならず之を漁獲するには概ね釣を以てす釣には延細又は手釣あり其漁獲頗る多く乾製し又粕として肥料に供するに至る肉は美味ならざれども食用にす素乾にしたるをとほと云ひ鹽漬の肉をこたちと稱す生肉を醬油又は酢にて食せば佳なり皮は剥て工用となし又鯉節を製す米國にては鯉を賞味し需要弘し西部カリホルニヤ州沿岸に産額多しといふ。

まごかれい

眞子蝶

(第十九圖版)

*Limanda yokohamae* (Gün.)

まごかれいは青森にてかしららる陸前にてあきめ若狭にては單にかれいといふ體色は左右其色を異にすることひらめに等しけれどもひらめに正反對にしてかれい類は皆體の右側面有色にして左側面は白色なり總て海底に棲息せるものは周圍の状況により體色を異にす之れ保護色と稱せられ棲息せる土地と同色なれば害敵の迫害を避け其身の安全を謀り得らるゝものなればなりかれい類も亦棲息せる土地により體色に多少の差異あるを常とす。

體色は右側面は黒色なる緑褐色なるものあり或は濃褐色なるものあり斑點斑紋あらざれども脊鰭臀鰭に於て濃色の雲紋あるものあり左側面は白色なり體長一尺五六寸に及ぶものあり常に淨穩なる十尋内外の内海内灣等の砂泥地に棲息し小魚蝦蟹等を食ふ産卵の時期は寒中にして二三月頃なり。

我邦にては東海に多く之より北に向ひ東北海に産あり陸前陸奥附近産額多し又若狭地方に産し主に北海に漁獲あり西南海に少し漁期は春秋にして刺網手繰網等を以てし又延縄釣をなす夏月味最も美なり。

ほしかれい

星 蝶

(第十九圖版)

*Verasper variegatus* T. & S.

ほしかれいはむぎかれいおちほかれいとも呼ぶ此もの、奇鰭には顯著なる黒點數個あるにより一見して區別せらるほしかれいの名之より來る體色右側面は橄欖色に綠色を帯び褐色の雲紋あり脊鰭臀鰭の両面には五個乃至七個の大なる黒點あり又尾鰭に二點あり左側面は僅に黃色を帯ぶ體長一尺内外なり十尋内外の近海内灣に棲息するまごかれいに異らず平常は砂泥中に身を潜め僅に頭部のみを現はし小蝦蟹等の接近する者あれば忽ち飛躍して之を捕ふ主に甲殻類を食ふと雖も又小魚等をも侵し食餌となす五六月の頃産卵す産卵期には猶淺處に來る。主に寒海に多く東海以北東北海北海等に産す漁期漁法等まごかれいに異ならず。

いしかれい

石 蝶

(第十九圖版)

*Chioderma asperinum* T. & S.

いしかれいは體の左右両面共に鱗を被らず皮膚圓滑にして僅に右側面の側線上部に數個の骨片を有するにより直に他と區別せらるいしかれの名因て來る體色は右側面僅に淡黒又は淡褐色にして左側面は白し大さ一尺四五寸にして猶二尺に及ぶものあり近海内灣等の淺處に棲息すると他に異ならず産卵期は寒中にして十二月より二月に及ぶ東海東北海に多し又西北海に多く南海西南海には漸次少し然れども全國沿く産ありかれい類一年の漁獲高百五十萬圓に上

宮城縣最も多く石川福井之に次て産あり古來若狹越前等は名産地なり陸前陸奥等又名あり肉は鮮食し蒸鯨とし鹽藏又乾製して賞す小鯨は木葉鯨といひ尾先を排列し鯨鯨又は菊花鯨と稱す。

### したびらめ 舌比目魚 (第十九圖版)

*Urosalpinx japonica* T. & S.

したびらめは種々なる別名あり其形態牛の舌に似たるによりうしのしたといひ鞋底に似たりとてくつぞこといふ九州地方にてはくちぞこと詛る雪駄に似たるよりせつたがれいの稱あり此他なたれ(路)げんちよ(後)しんまき(尾)げた(吸)等の呼稱あり體形鯨に似て狭長口は巴紋をなし體長八九寸體色左側は濃橄欖色にして黑色の細點あり右側は白色なり鯨と等しく近海内灣等の砂泥質なる海底に棲息し土中に身を潜む東京灣及九州有明灣等の如き泥質多き灣内に産多し春夏の候産卵す漁獲又此時期に多し主に曳網にて捕へ又退潮の際刺網を以て捕ふ味は淡にして鯨に似たり又一種あかしたひらめと稱するは體色紅藍色にして脊腹鰭は黑色なり普通之をうまのしたと稱し此の他だんだらしたみこしたしまげた等の稱あり

### いかなご

玉筋魚 (第十圖版)

*Amnodytes dybowskii* Steind.

いかなごは地方によりしや／＼らなごかますなどあぶらめかなぎいさなごかうなごめろうどかますご等種々の名あり體長三四寸内外にして之より長大ならず身狭くして若黑色に銀色を含ま住々他魚の稚仔と誤解せらる其かますごと稱するは野の幼魚に類似せるを以てなり飲膳摘要にいかなごは梭魚の子なり又かますごとも云ふとあり此他種々なる書にかますの幼魚として誤まられたり又田中宜宗の海魚考に京攝の俗春の頃かますごと云ふ者を食す山陽四國邊の海邊より出づるものなり海邊の漁人はいかなごといへり按ずるに如何なる子なりや又長して如何なるものとなるや不分明なるを以て斯く名づけしものと思はるとあり和漢三才圖會にはいかなごの條に其大一二寸鱗なく白色にして脊は微青なり梭魚子の形に似たり然れども元これ別種なり云々とあり。

我國近海之を産す殊に南海に多く春季産卵の頃には淺海に群集す此時期は最も漁獲盛なり網は敷網曳網抄網等を用ふ菜花開くの頃孕卵し體最も肥たり故に之を菜花いかなごと稱す三才圖會に春分の頃攝州一ノ谷始めて多く取る立夏播州明石浦鹿瀬にて之を取る夏至の前後讃州八島及下ノ關にて之を取る一ノ谷より次第に西海に至る其翌日更に之れなき一異なり其盛に出る時は浜浪山の如し一網幾千萬尾並り難しとあり瀬戸内海は有名なる産地なり。

いかなごは之より脂肪をとり其殘滓は食用とし又粕として肥料に供す。

大和本草に曰くいかなごは尾崎兵庫等の海にて網にて多くとる大なる假屋を海邊に作り釜をならべがますごを煎じ油をとり賣る燈油とす其の煎じ粕は賤民の食とし或田浦の糞とすとあり古より行はれたる知るべし。

又玉筋魚醬油と稱するものあり新鮮なる魚一升に鹽四五合を混し樽に詰め密封して藏すると百餘日土用入後之を漉過し火を通し醸造す讃岐にては往時景行天皇の御宇初めて國造を置き第十の皇子神櫛玉命を高松の國府に定められし時皇子親ら此魚を漁り鹽製して肉醬を造りて都に獻じ玉ひしに創まれり其後菅公國守たりしとき屢々都へ贈りたりといふ又明月記に屋島の内裡より肉醬を贈るとを載せ名産なりとせり此地方にては鯛鱈の漁業に先づいかなご群來するを以て俗に鯛のさきぶれといふ。

あらしす

鮫

(第十圖版)

*Leucoparion petersi* Hilg.

あらしすはぎやういさぐ等の名あり又鮫殘魚に似たるを以てしらうをといふ其鮫殘魚に異なるは體側に七個の斑點を列すると脊鰭後方に脂鰭を有せざるにより區別せらる體長體色共に鮫殘魚に異らず春季河川に浜上するにより往々鮫殘魚と混同せらる。近海魚にして平常海中にあり生殖時期に至れば海に注ぐ大河の河口に集り群游して浜上し砂礫の間に産卵す漁獲するは此時期にして網を以て捕ふ主に乾製して食用に供し又肥料に供するあり東海地方は饒産地なり。

こひ

鯉

(第十六圖版)

*Cyprinus carpio* Linn.

こひは一名六々魚の名あり側線に沿ふ鱗の數三十六枚あるを以て此名あり然れども其數は必ずしも一定せるにあらずして之より多きあり少きあり本草綱目に曰く鯉は魚品の上となし陰魚なり其脇一道頭より尾に至り大小なく三十六鱗あり每鱗小黑點を有し十字の文理あり故に鯉と名づく。

我國南は臺灣より北は北海道に到る迄之を産す然れども性暖を好み寒を厭ふにより南地に多し河川湖沼の何れを選まず棲息すれども急激なる河流又は砂底の地を好まず靜穩なる淀に游泳す性溫和にして多數群居し悠々追らず頗る君子の風ありされば古來川魚の王として貴まれ海魚の大位に對し川魚の小位と並び稱せられたり春季彼岸頃より漸く浮游し夏期は最も活潑にして餌を食ふと盛に従つて其生長も速なり秋冷の候に至れば運動靜かに寒中に及び全く食を索めず絶食し水底に蟄居す冬眠の状をなし越年し春季に至り再び活動し八十八夜前後に産卵す。

生殖時期に至れば舉動頗る敏活となり水草又は藻類の繁茂せる岸邊に來り雌魚先づ放卵し雄魚之に精を注ぎ全く産卵を終る概ね天氣清明なる午前中に行ふ。

卵は水草木片の何れを選まず附着す一粒の大さ二ミリメートルにして淡黄色を帯ぶ水温二十度内外なれば凡そ一週間にして孵化す仔魚は五ミリメートル大なり孵化後一週間にして臍囊全く吸収せられ水中の極微なる浮游生物を食ふ。

一尾の産卵数は親魚の年齢大小により多少あれども二拾萬粒より七八拾萬粒に及び四五才のもの體重三四百々にして四拾萬粒餘七八才體重八百々のものにて七十萬粒内外あり。生長は頗る迅速にして普通一年にして六七寸となり二年にして尺餘に達し三年にして一尺四五寸となる雄魚は三年雌魚は四年にして成熟す然れども三四年の親魚は産卵數少なく稚魚脆弱なり雄魚は四五年雌魚は七八年なるを盛りなりとす最も生長したるものは體長三四尺體重三貫目に及び往々各地に漁獲せらるゝことあり先年琵琶湖にて體長五尺五寸胴周四尺餘體量十二貫目に達する稀大なるもの捕獲せられしと云ふ斯の如きは甚だ稀にして其生長の極度と稱すべし。

鯉は生活の年齢割合長し普通八九年より十二三年の生を保ち稀には二十年以上に及ぶものあり鯉の年齢を知るには側線に當れる鱗を見て知らるゝと雖も十數年を経過せるものは正確に之を定むると難し。

鯉の種類は之を鱗鏡鯉草鯉の三種に分つ本邦に見るものは鱗鯉にして其鱗鏡鯉草鯉等之に屬す之等は唯に色彩により區別せるのみ其形態の如きは大差あるものにあらず然れども産所により多少の差異を生じ利根川産のものは體は圓柱状をなして長く信州産のものは體幅廣くして鮎に似たり總て河川に産するものと湖沼に産するものとは體形に長短廣狹あるものとす。鯉は世界各國概ね之を産し歐米の如きは早くより之を産す然ども元之れ東洋の産にして支那地方より獨逸瑞典に傳り十七世紀の初に英國に千八百七十年には米國に傳れり歐洲にては獨逸を以て本場とし米國にては當初養池を設け湖沼に放つなど歡迎盛なりしが次第に蕃殖増加

するに及び漸く冷遇し遂に排斥せらるゝに至れり我國に渡來したるは何れの時代に始まれるや之を知るによしなしと雖も崇神垂仁兩皇の池溝を開き應神天皇の劍池輕池を作らせ給ひしが如き皆灌漑の爲ならむも中には魚を貯へ玉ひしなきにあらずされば此時代より鯉を養ひしにはあらざるなきか景行天皇美濃國泳宮に在す時鯉を池に浮べて看そなはしたりとあるを見れば此時代より既に池沼に養はるゝものありされば其渡來せしは之より以前にあるべし。中古に至りては庭池園池に放ち風情を添へ之を賞し園池司の官を設けられたる等あれども僅に娛樂に供したるのみなるが食用に供する目的を以て養鯉をなせるは元和の末越後蒲原郡に結新田を開拓せるに始まり天明年間には會津に起り寛政弘化には信州の養鯉漸く盛なるに至り次第に全國に及び養鯉業は一の産業となれり。

此魚は飼育最も易く生長又た速なれば之が養殖廣く行はれ殊に交通不便なる山國に於ては食用品として珍重す長野岐阜兩縣の養鯉業は頗る盛なり統計の示す處に因れば我國一年の産額四十萬貫價額五十萬圓に上る攝州淀の鯉古來名あり琵琶の鯉之に次ぎ利根及び信州諏訪の産又名あり。

鯉は古より儀式の膳部に供せられ珍重せられたり又文人墨客に賞せられ詩歌俳諧となり繪畫となれり肉は夏期最も美にして補乳の効ありと稱し藥用視せらる。

ふな

鮒

(第十四圖版)

*Carassius auratus*, Linn.

ふなは其外形のみならず總て鯉に類似せり其鬚を有せざるにより一見區別せらる内地到處の河川湖沼中に産し好て泥地に棲息す暖を好み寒を厭ふと鯉に同じ性輕舉にして音響に驚き泥中に潜伏し姿をくらす頗る貪食なり脊部は暗黒色をなし腹部は白し流水に棲息するものと止中に生存するものとは其色彩多少の差あり初夏の頃産卵す梅雨の候には好て水草の間に集り來り卵を産附す一尾の孕卵數は二三十萬粒なり一週間にして孵化し二年にして成熟す體長四五寸なるもの體量三十匁内外なり其最も長大なるものと雖も一尺以上を越ゆるもの少く稀に體量二百匁以上に及ぶものあり。

ふなにはまるぶな、ひらぶな、ぎんぶな等種々の俗稱あれどもこは形態色彩により區別せるのみ一種源五郎鮒と稱するは琵琶湖の特産にして秋季に至れば其鰭紅色に變す故にもみぢふなどといふ本草啓蒙に鮒色赤く血走りたるを源五郎鮒といふ春夏はなし此魚湖中のみに産し入江には稀なり世俗源五郎鮒といふ如何なる故にや知らず或云堅田の漁人に源五郎といふ者あり能く秋の紅葉鮒を獲るを得て多く市に出せり之より源五郎鮒の名高しといふ本朝食鑑に曰く近世歌人紅葉鮒を稱す晚秋初冬霜紅に染むるの候肉厚く子多し其味尤美なりと歌に古へはいとまかしこし堅田鮒包焼なる中の玉つちとあり。

冬季に至り肉肥へ味美なり之を寒鮒と稱す肉は胎とし又灸煮したるを鮒のすゝめやきといふ。

きんぎょ

金魚

(第十六圖版)

*Carassius auratus* Linn.

きんぎょには種類數種ありわきん、りうきん、らんちう、おらんだししがしら、てめきんの五種を普通とし其他しうきん、しゆぶんきん、きんらんしの三新種あり

わきん(和金)は最も普通なるものにして三つ尾なるもの多く又鮒尾なるものあり胴長くして尾短し金魚中劣等として賞美せられず然ども體軀健全にして強壯なり。

りうきん(琉金)は又長崎といふ體軀わきんの如く長からず腹部膨大し諸鰭長く其游泳するの狀頗る趣あり一般世人に賞愛せらる。

らんちう(蘭鯛)はきんちう(金鱒)又はまるこの名あり胴極めて短く諸鰭皆短く全く脊鰭を欠く體軀肥滿せるを以て丸子の名あるべし最も愛魚家の飼育賞翫するものなり其温順にして悠々追らず前二者に比して頗る優美なり。

てめきん(出目金)は之を支那金といふ兩眼左右共に突出したるを以て出目金といふ形體わきんに似たり體頗る壯健にして活潑なり支那原産のものは舉動靜にして専ら池底のみに游泳し眼球は仰向し身體脆弱なり。

以上の四種は最も普通に見らるゝものにして商家の街頭に販賣するものはわきん、りうきんの層物に過ぎず。

おらんだししがしら(和蘭陀獅子頭)は體軀はらんちうに似て脊鰭尾鰭はりうきんの如し頭頂に

肉疣を有す。  
しうきん(秋錦)はおらんだししがしらちうの雜種にして體軀はらんちうに類似しらんちうの如く脊鰭を欠き尾鰭はりうきんの如く長く一見脊鰭と肉疣なきおらんだししかしらなり頗る優美なりと雖も其數少し。

あゆぶんきん(朱文金)はでめきんとわきんとの雜種と鮎と接合せしめたる再間種にして體軀頗る圓滿なり體色は斑にして紫紺色の光澤あり尾鰭は鮎尾なるものあり三ツ尾なるありて區々なり。

きんらんし(金蘭子)は之又雜種にしてらんちうに前記しゆぶんきんを接合せしめたるものにして即ちふなわきんでめきんらんちう四種の再間種なり其形態しゆぶんきんに似て全く脊鰭を缺くのみ。

以上の三種は近年の新種なり東京深川の金魚商秋山氏の發育せしめたるものにして水産講習所長松原新之助氏の命名せられしものなり。

きんぎよは元鮎の變種にして飼育せられしもの何日の頃にか色彩を顯はし形態をかへ漸次人為陶汰の結果體形鮎に異り體色紅變し尾鰭分岐せるものを生ずるに至れるものなるべくわきんは最も初に得られたるを推知し得べく之を飼育すると久しきに及び種々變態なるものを生じ體軀短く諸鰭長きりうきんを作り又らんちうの如きものを生ずるに至れるものなるべしめてめきんはわきんより直に變態しおらんだししかしらはりうきんとらんちうとの系統を引けるを知り得べく其他何れも其系統の據る處明なりきんぎよは我國概ね産せざる地なしと雖北海

道の如き寒地は健全なるわきんりうきんの如きもの、外生存せず冬期概ね斃死す人為飼育せるもの、外野生のものなし東京地方は最も飼育するもの多く大坂京都之に次ぎ郡山は古くより其名あり。

抑も金魚の我國に渡來したるは人皇百三代後柏原天皇の御代文龜二年正月始めて明より泉州堺の津に渡れりといふ之より弘く世人の賞玩する處となり種々改良せられ幾多の新種も出來せり。

きんぎよの優劣は形態色彩の如何によれども又地方により嗜好に別あり大坂地方は専ら色模様を貴び人工を以て之を施し又當才魚を好めども東京地方にては色彩より容姿の整へるを好み天然の姿勢完全せるものを優とし親魚を嗜好する風ありされば彼の地方にては琉金獅々頭等の如きを好み東京にては蘭鰭を愛玩す總て容姿形態に癖なきを優とす蘭鰭にして之を擧ぐれば頭大にして顔幅廣く頭角垂直にして側面より見たる體形は楕形をなし上面より見たる處は小判形をなし體に凹凸なく尾柄太く尾鰭豊にして脊より一直線に尾心を貫けるものは優品なり然るに此の如きものは幾萬尾中僅に數尾を算するに過ぎずして完全無缺なるもの少く次の如き缺點の一二を具ふるを常とす。

一 丸頭 顔面圓曲にして頭角の垂直ならざるもの多數此缺點を有するを常とす。

一 口壘 上唇又は下唇の口中へ壘み込みたるもの。

一 腮まくれ 腮蓋の内又は外にまくれたるもの。

一 凸凹 脊筋貫通せず凹凸あり尾心の曲れるもの。

一つまみ尾 尾心の上に又尾心の如きものあるもの

一片孕 腹部一方へ膨大したるもの

一なる 游泳中身體を終始振るもの

此他尾端の曲折せるもの尾の開き過ぎたるもの又縮少せるもの片張りたるもの鮒尾なるもの

きんぎよは春期四五月の候に産卵す然ども元人為の飼養に係るものなれば飼育者は天候の如何親魚の熟否により産卵せしむ大抵五月上旬八十八夜前後なり然れども金魚商の如きは早く販賣せんが爲四月下旬には一番子を得るとあり概ね雄一尾に對し雌二尾の割合を以て産卵池に移し放卵前は充分なる餌料を給與す池は新に清水を注ぎ魚糞として金魚藻を入るきんぎよは時期熟すれば雌雄入り亂れ追ひ廻りたる後卵を産附し雄は精子を注ぎ受精を終る凡そ一週間にして孵化す之を一番子といふ其後十日間を隔て第二回の産卵をなす之を二番子といふ次に三番子を産む然ども二回三回に及べば少数にして一番子に劣り健全ならず且劣等なるもの多し一尾の孕卵数は魚の大小種類により相違ありわきんの如きは多くらんちうの如きは少し又孵化生長するもの之に準じわきんは生育し易くらんちうは飼育し難し卵は大なるわきんにして二三万粒らんちうにして二三千粒なり

稚魚孵化後一週間位なれば餌を索む此際煮熟したる鶏卵の黄味を絹布にて濾過し之を與へ稍々生長すればみじんこ又はいとみみず等を給與す大凡七八月頃に至れば體長七八分乃至一寸二三分となり體色漸く變じ色彩を現すに至る然ども中には翌年に及ぶも變色せず黒色なるもの

り金魚商の如きは販賣上に一大關係あるを以て變色の早からむとを希望す變色するを普通はげると稱す

變色の當初は黒色なるもの次第に白色又は黄色を帯び之より更紗となり次て赤色に變ず變色の當初白色多きものは變色後も亦白色なるもの多く白色と赤色と相雜りたるものは終に更紗となり白色なくして黄色なるは全身紅色となるもの多し又飼育する池により色彩を異にし即池にては黄色なるもの多く泥池にては紅色なるもの多し此他更紗色なるを白色にするには脂肪質多き餌料を充分投與すれば白變し黄色なるものを變色せしむるには脂肪少なき餌料を與へ水色を濃青とし天然餌料を蕃殖せしめ生長を計らず堅太りにせしむれば普通なるものとなすとを得といふ

きんぎよの生長年齢は種類と飼育の良否により左右せらるるものにして良種のものには虚弱なるもの多しらんちうの如きは普通十五年を保ち或は二十年の久しき生を保てるものあり然るに飼育の方法に缺點ありて未だ数日ならずして斃すとは往々耳にする處なり  
きんぎよ飼育の方法は頗る困難にして容器の如何放養尾數投餌の分量換水の度數寒暑の手當、置場の陰陽等適當を得ざれば天壽を全ふせしめ難く又良種を得難し其飼育法に就て注意すべき事項甚だ多し



*Barbus Schlegelii* Gähr.

體色光輝あるを以てみどりと云ひ鯉に似たるを以て又にどひと云ふ幼魚をまじかと呼び頭は稍扁平なり細鱗にして黒暈あり體色脊部は淡青黒色にして腹部は白く全身銀色の光輝あり體長尺を超ゆ河川湖沼に棲息し僻穩なる處を好む主な河川の下流に産す五六月頃産卵す湖魚考に曰く形鯉に似て鯉よりもいやし頭鯉に似て小し鱗細く數多し肉白くて小骨あり味ひ鯉に劣る膾して食てよし大さ二尺許なる稀にあり春の末より沖より入江に入る急流の川には上らず入梅の頃鱸ありて宜し雄魚は小にして雌魚は大なり冬春の間脂多くして食ふべし。

*Parasilurus asotus* Linn.

なまづはなまだしやうげんほう等の名あり主に池沼湖澤に産し河川に棲むもの少し泥地を好み砂礫の地を厭ふ日中は泥中に潜伏し夜間出て、食を索む性頗る暴食にして大なる口は便々たる腹を満さずんばやまず體色脊部は蒼黒色にして腹部は白し皮膚は粘液に富み容易に捕へ難し體長概ね一尺數寸なるを常とす稀には二三尺に達するものあり湖魚考に曰く湖北竹生島の邊の深みには殊におほなまづ多し又沖ノ島竹島邊にもあり墜田の漁人すら釣え難し先頃洪水に坂田郡長濱の市の南濱邊にて取得しを持越したるを見る其重量十七貫目長さ九尺餘其外

四五尺のもの八九本あり之を食ふに皮厚く少しく酸味あり美ならず四五尺のもの多くは斑にして白紋あり云々と又和澤三才圖會に曰く近江の湖中大鱈多くあり仲秋月明なる夜百千群をなし竹生島の北洲砂の上に跳る元辨才天の愛する處なり未だ其據る處を知らず云々と之を見るに琵琶湖中には頗る大なるもの棲息するならむ。

なまづにはしろなまづあかなまづごまなまづ等の俗稱ありこは其體色よりいふものにして河川流水に棲息するものは體色稍白色をなせるもの白斑なるもの多く止水泥地に産するものは體黒色なり然れども頗る年數を経過し長大なるものは概ね體色變して赤褐色をなせるもの白色をなせるもの等あり此の如きは世俗池の主川の主等と稱し捕ふるを好まず。

なまづは我國各地之を産す一年の産額三萬圓以上に上り滋賀縣は最も多し六七月の候岸邊の蘆荻の間に來り産卵す卵は青色を帯び其數一二萬粒なり。

之を漁するには主に夏季夜間に釣を垂れ又は筱を用ゆ夏季は味ひ尤も美にして又賞せらる水腫を治し小便を利し又五痔下血肛瘻を治するに効ありといふ。

*Pseudogyrus aurantiacus* (T. & S.)

きいは其體形なまづに似たり頭扁平にして口濶く二條の鬚左右にあり鰓下にも一條の鬚あり全身鱗なく粘滑なり體色黄白色にして淡黒の斑紋あり背鰭胸鰭の第一棘は鋸齒狀をなして鋭

し之に觸るれば傷づけらるゝと多し體長七八寸なり池沼沼澤に棲息し泥中に潜伏す捕ふれば  
帆々と云ふが如し其名の出る處なり。

### どぢよぐ

### 泥 鱈

(第十四圖版)

*Misgurnus anguillicaudatus* (Carter.)

どぢよぐは止水の泥質なる沼澤溝渠等の水底に潜み清澄なる河川の流水中に居ると少く游泳  
すると甚だ稀にして時々空氣呼吸の爲め水面に浮上す口中は泥中に潜伏し夜間出て食を求  
む産卵期は夏季にして梅雨の頃最も盛なり此時期は降雨の爲め水田氾濫するにより之より遡  
り水田中に入り産卵す卵は黄色を帯び其數一萬粒内外なり稚魚の生長迅速にして二年にして  
成熟す。

體色脊部は蒼黒にして稍々微褐色を帯び且つ濃褐の斑紋あり腹部は灰白又は淡黄を帯ぶ體長  
六寸内外に達するものあり此魚は雌雄自ら異り雄は脊鰭の左右兩側に肉質の隆起あり胸鰭は  
長くして其前端尖り體細長なり雌は隆肉なく胸鰭短く其端鈍圓なり體は肥滿し其生長雄に比  
して迅速に其存在數も亦雄より割合多數なり。

我國各地之を産せざる地なし千葉茨城地方は最も盛に東京に輸送す普通黒と白とに二別す黒  
は白より賞味せられ價從て高し黒と云ふは泥地の産にして肉太り骨軟く白といふは砂地に産  
せるものにしてたかのはどぢよぐ又はしまどぢよぐといふ色薄く淡黒紋あり鷹羽の如し主に川流

に産するによりかはどぢよぐともいふ肉瘠せ骨堅く味ひ劣等なり千葉茨城兩縣下に於ける漁獲  
高は二十萬貫を超ゆといふ春季泥中より出てたる當時は肉非せ骨堅く食ふに適せざれども六  
七月頃産卵の時期に至れば體肥滿し味また美なり七八月に至り需要漸く増加し味ひ佳なり九  
月中旬に至れば骨堅く味ひ劣るといふ肉は頗る滋養に富み其營養價は鰻に比して大差なく價  
又た廉なれば中等以下の食膳に供するに最も適當なるものなり。

泥鱈を漁獲するには主に笊を使用し又は沼澤溝渠を乾涸せしめ之を捕ふ之を保存するには桶  
に入れ時々水を取替へ大豆の小量を混入すれば體量を減せず骨堅くならず頗る健全にして斃  
るゝもの少しといふ肉は蒲焼とし味噌汁として賞味す氣を温め酒を醒し消渴を解き痔を收む  
るの効ありといふ。

### うなぎ

### 鰻

(第十三圖版)

*Anguilla japonica* T. & S.

うなぎは河川湖沼の淡水のみならず淡水の混入する近海内灣にも棲息し殊に河口附近に多し  
我國各地之を産すれども南方に多く北方に少し性暖を好み寒を厭ひ春季三四月頃より泥中を  
出て晝間は潜伏し夜間食を索む主に動物質を好み小魚海老等を食ふ夏期は最も活潑にして生  
長著しく漸く晩秋に至れば舉動靜に十一月頃より泥中に潜伏し食を索めず越年す體長普通三  
尺位體重六七十匁なり之より大にして百匁以上壹貫目に及べるものあり體色には棲息せる土

地により褐色なるあり蒼青色なるあり黒色なるあり腹部は白色なるあり黄色なるあり蒼青色にして腹部の白色なるを以て優とし淡褐色にして腹部黄色なるを下とし一種下り鰻と稱するは體色褐色に藍色を交へ光輝あり脂肪多く賞せらる。

何れの魚類と雖も周年の内何れの時期にか孕卵を認む然るに鰻に至りては古來久して腹中に卵子を有するものを見ず其生殖法に就ては全く説明せるものなかりしかば鰻は胎生するものなりといひ或は自然に生するものなりとの憶説をなすもの多く現今に至りても全く之を信ずるものあり然るに歐米にては熱心なる幾多學者の研究する處となり之が説明により漸く明なるを得たり之れ實に今を去る十數年前なりき。

鰻の雌は主に淡水中に棲息し雄は淡鹹混濁する内灣河口等にありて生長す此の如く雌雄其生活の場所を異にすと雖も生殖時期に至れば雌雄とも海に入り三四百尋の海底に於て産卵し孵化生育せるものは次第に淺處に來り遂に河川に浜上す世俗しらうのおぼと稱するものなり孵化當時は殆ど柳葉の如き形狀をなし體幅割合に廣きもの漸く生長するに至り體幅體長又短縮して圓形をなし親魚の形狀をなせども未だ無色透明なり之より漸次長大なるに至り色素を生じ體長三四寸となれば雄は河口附近に止り雌のみ河川に浜上し支流に入り細流を傳はり内地の沼澤溝渠は勿論遂に山間の湖沼に移り棲息するものあり四五年にして成熟し海に下り深海に移り生殖をなす然れども多數の内遂に海に入ると能はず淡水中に止るものあり此の如きは決して生殖するものにあらずされば河川湖沼中にあるもの又は河口附近の淺海より漁獲せるものに生殖素の成熟するものなきを以て鰻は卵生にあらず胎生なりといひ又は自然に生ず

るものなりと稱せらるゝに至れり之を漁獲するは概ね晩春より夏季に於て釣獲し又は竹筒を水底に沈め日中鰻の筒中に潜伏せるものを捕へ又は笈を用ひ一種鰻かきと稱する鎌を以て泥中をかき之を捕へ又地曳網を以て漁するとあり。

鰻の調理は古來蒲燒として賞す夏期は其味美にし最も需要多し近年天然産のみにては漸く不足を告げ池中に稚魚を放ち適當なる餌料を與へ飼育するもの多し利益割合に大なり。

### やつめうなぎ

### 八目鰻

(第十三圖版)

*Petromygon Aviahtilis* Linn.

やつめうなぎにはかはやつめうみやつめの別あり共に圓口類に屬し口は吸盤狀をなし眼は小なり其後方に七對の鰓孔を列す其狀恰も眼に類似すやつめうなぎの名之より出づ體長一尺三四寸體色脊部は蒼黒色をなし腹部は淡し主に寒地に産し平常は海中に棲息し秋季に及べば湖水の通ずる河川に浜上し三四月の頃河流の砂礫の間に産卵す稚魚は其形態親魚と異り紅赭色を帯び越後地方にてはかけやつめと稱す稍長じて二三寸より四五寸に及べば體色漸く青綠色に變じ河川を下り海に入り生長す主に寒地に産し西北東北北海道地方に多し。

之を漁獲するには夜間竹筒又は笠を水中に沈め翌朝之を引揚げ魚を捕ふ越後地方にては網を以て漁するあり信州諏訪湖にては冬月延繩を以て釣獲す漁期は主に春季及び秋冬の間にして夜間に於てす性暗を好み晝間は木根水草中に潜伏し月明の夜は漁獲なしといふ肉は脂肪多く

美味ならざれども薬用として効ありといふ乾物として販賣せらる。

うつぼ

(第十三圖版)

*Muraena nubilis* Rich.

うつぼはきだこ、きだか、なまた等とも呼ぶ大和本草にはきだこ本艸啓蒙にはなまたとあり日東魚譜にはひだかと訓す體形あなごに似たれども頭部短く目小にして體は稍々扁平なり體色は黄褐色にして暗褐色の斑紋あり體長二尺ゆなり全身裸にして鱗なし齒は頗る尖鋭にして釣鉤をも咳断す、過て之に咬れば大傷を蒙る漁人之を恐る尾の力亦甚だ強し常に沿海の岩礁の間に潜伏し夜間出て、食を索む我國中部以南に多し。之を漁獲するには銛殺し或は特種の工夫を凝したる竹筒を用ひ綿を卷きたる鉤を用ひ釣獲す肉は食ふべし其皮は一種の斑紋あり且つ堅牢なれば製革して近來美術袋物に利用せらるる巻烟草入莖口等に良し。

はも

鱧

(第十三圖版)

*Muraenox cinereus* Forsk.

はもは體形うなぎに似たり體色紫灰色に腹部は蒼白色にして體長二三尺なり此魚は海中より

出て物に觸れば即ち噛む故にはむといふ口大にして齒強し小魚、海老、介類等を食とす常に淺海の泥地に棲み晝間は泥中に潜伏し夜間出て食を索む我國西海南海に多く産す瀬戸内海は漁獲多し。

一年の産額三十萬圓を超ゆ主に釣を以て漁獲す夏月漁獲多し京坂地にては之を賞味す肉中小骨多し肉を細く切り目を入れて調理す之をばもの骨切りと云ふ乾物は古昔之を大膳に供しごんざりと稱せり。

あなご

海鰻

(第十三圖版)

*Congrellus anago* Schleg.

あなごは一名めじろうなぎともうみうなぎともいふ體形うなぎに似たり泥中に穴居するを以て穴子といふ體色暗褐色をなし腹部は白し白斑あり體長一尺四五寸なるを普通とす内灣近海の泥中に棲息し冬期は稍々深所に移る夜間出て、蝦蟹介類等を食ふ主に夜間釣を以て捕ふ産卵期は初夏なり春秋の候之を漁す東都にては之を賞すると京坂地方に於けるはもの如し。

さより

鰻

(第十圖版)

*Hyporhamphus sajori* (T. & S.)

さよりは其下顎突出して針の如し又はりうをの名あり體色脊部は淡黒色をなし腹部は銀白色をなす體の中央には太き蒼色の縦線あり鱗は極めて細く其骨黒く肉は潔白にして味は淡なり體長八九寸に達す各地の沿海之を産す暖海に多く寒海に少し西南地方は産額多し四五月の頃産卵す幼魚は淡鹹相交る處に來り時に川中に入るとあり本草綱目には鹹は江湖の中に生じ大小形状鱗殘魚に似て口端尖り一の細黒の骨有りて鍼の如しとありこは幼魚を誤りたるものなり主に水の上層を游泳するを以て浮刺網又は浮延細等を以て魚獲す二三月の頃最も多し。

だ つ

啄長魚 (第十圖版)

*Belone gracilis* Schleg.

體は細長にして鱗は細く頭は小にして兩顎共に突出し吻をなす體色脊部は蒼青色腹部は白く青色の縦線并列す體長三尺を超ゆるものあり内灣に棲息する近海魚にして常に水の上層を游泳し薄暮には岸近く來游す重に浮刺網浮延細にて漁す肉は白色にして稍腥氣あり細刺多く味美ならず僅に蒲鉾の原料に供す。

さんま

秋刀魚 (第十圖版)

*Scombrex saira* Brevoort.

さんまは京坂にてはさはら伊勢にてはさよといふ三摩又は三馬と訓す。體色脊部は蒼青色をなし腹部は白く光澤ある紫黄色の横線あり體長一尺内外なり房州は其盛漁地にして之に次ぐは伊豆志摩及紀州等なり常に外洋に棲息し晩秋より冬期に及び沿岸に群遊し産卵す主に東海南海に多し。

早きものを走りと稱し都鄙之を賞す初期は肥大にして孕卵の爲め充分脂肪を含み味は美なりと雖も終期に至れば脂肪脱して味劣る此魚は産卵洄游し多數群來するものなれば漁獲よろしきを得一網よく拾數萬尾の漁獲あり一種さんま網と稱する旋網を以て漁獲す主に鹽漬とし食用に供す。

とびのろを

文鱗魚 (第九圖版)

*Exocoelus agoo* T. & S.

飛躍するの性あるを以てとびのろをといひ一名をつばくろを又はつばめろをともしふ體長一尺餘體形鰻に似て胸脰長く尾に及ぶ脊色淺く青黒色にして腹部白し山中傳信録に燕魚は燕の如き翼あり能く飛ぶ古名は鰻にして俗に飛魚と呼ぶとあり此魚の尾鰭は不正にして燕尾の如く剪切せり風浪に逆ふて海上を飛行すつばめろをの名之より出づべし臺灣府志に燕の化する處兩翼尙存ずるの文字あり牽強附會も亦甚しといふべし。

平常は外洋にあり五六月の候に至れば近海に來り夜間沿岸に近寄り海藻等に卵を産附す水の

上層を群遊し往々水を掠めて群り飛行す然れども鳥の飛翔するが如きものにあらず水面上僅に數尺を離れ一躍又一躍するにあり。

我國西南海に多く薩摩肥後は最も産あり山口島根鳥取等又産出多し東海にては伊豆七島名あり之を漁するには浮刺網旋網等を用ひ又火に集るの性あるを以て夜間燈を點じ之を漁す肉は鹽藏し又鹽乾す九州にては恰も東國の鱈の鹽物に於けるが如き需用あり古來之を食へば狂を已め妊婦に効ありといふ。

### ほしん

### 鯨

(第九圖版)

*Clupea harengus* Linn.

ほしんは又かどとも稱す古書には多く青魚の字を用ひ之をかどと讀ませたり體は一見鱈は似て大なり脊部は藍青色にして腹部は白く鱗は粗大にして軟く落剝し易し體長一尺内外なり主として北海に産し東海西南海には之を見ず南部津輕北海道に稍多く樺太は之が一大漁獲地なり。

此魚は平常外洋にあり春季彼岸頃より産卵の爲め沿岸に群來し其數幾十萬なるを知らず磯邊の海藻等に卵を産附し之を終れば再び外海に去る此時期に際し一朝風強く海荒れば産附せられたる卵の磯汀に打寄せらるゝものおびたゞしく小山をなすといふ其如何に多數群來するかを想像し得べし鯨の産卵洄游するは概ね期日を定め第一回より凡そ一週間を経て第二回の來

游あり次て又第三回の群來あり八十八夜前後を以て終る故を以て其漁獲の如きも此時期に於てし最初に來游するものを走り鯨といひ魚形大にして體肥滿し脂肪多し次て中鯨後鯨と稱す之等は體瘦瘠し魚形稍小なり天氣快晴の日には其游行活潑にして多少の障害を顧みず故を以て其漁獲頗る易し網は地曳網建網刺網等を用ゆ大漁の際には海邊に魚の山をなし青光を發し遠く望めば青田の如し故に其買賣に當りては青田百石若干と稱す。

鯨は主に搾粕に製し肥料に供す其他身欲鯨鹽漬鯨となし又燻製して食用に供するあれども之等は甚だ少量にして専ら肥料に供せらるゝもの多し。

一尾の孕卵數は五萬乃至十萬粒に及ぶ鯨の卵巢を鯨鱈又は數の子といふ卵の充分に成熟せざるものは柔軟なるを以てよしとす漁獲後採收せる卵は専ら食用に供し波浪の爲め沿岸に打寄せられたる卵は之を日乾し肥料に供す。

鯨鱈は古來臘月歲始之を規祝の肴とす之を多子の義をとるによる。

### いわし類

### 鱈

(第九圖版)

いわしは和名抄に似和之と訓す性脆弱にして死易し故に弱魚と稱し又似和之は與和之の轉語なりと稱す鱈の字之より出るならむ本邦古來より食用に供し延喜式によれば神祇部に鱈汁あり主計部に乾鱈又鮓あり紀伊備後安藝周防讚岐等より貢獻せりと我國重要漁獲物の一なり普

通いわしと稱するものはまいわし、うるめいわし、ひしこの三種なり。  
之等のいわし類は其分布甚だ廣く南は九州より北は北海道に至るまで海の東西を問はず内灣外洋を論せず漁獲あらざるなし一年の産額七八百万圓に上る就中千葉縣下は鱈漁業の盛なる地なり之に次て茨城長崎富山石川愛知三重高知等は産額多し之を漁獲するには主に網を用ゆ其種類頗る多く土地に應じ時期に際し曳網敷網抄網掩網建網刺網等を使用し殆んど漁具の全般に涉ると雖も主に使用せらるゝは揚探網巾着網地曳網等なり。  
漁期は周年に涉ると雖も主に秋季より春季に及び漁獲多し生鮮のまゝ食用に供し鹽藏して山間僻地に送られ又素乾として貯へられ鹽乾したるを目刺と稱す鱈搾粕は肥料として賞せられ鱈を煮て脂肪分を搾取せる殘滓なり寒中に製せるものをよしとす日乾したるを普通ほしかと稱し肥料に供す海産肥料中高位を占む脂肪は之を精製して工業用に供し石鹼蠟燭の原料となる。

### まいわし

眞 鱈 (第九圖版)

*Clupea melanosticta* Schleg.

まいわしはいわし類中最も産額多く主要なるものにして地方によりおほいわし、ひらめいわし、もろこち等ともいひ稚小なるものをひらごといふ大なるものは體長七八寸に及ぶものあり五六寸なるを普通とす體色脊部は蒼黒色にして腹部は白し又黒色の斑點を有す性群居を好み大

群をなして沿岸を游行す水の上層を游泳するときは海水爲に變色し水底に沈降すれば盛に微細なる水泡を泡立つるにより群の厚薄游泳の方向を知らる又鯨海豚等に追撃せられ淺處に群集するとあり産卵期には近海に来る五六月頃産卵す一尾凡二三万粒を産む稚魚は秋季に至れば外海に去る生長割合に速なり小なるを小羽といひ稍大なるを中羽といふ最も大なるを大羽と呼ぶ斑點の數により七ツ星九ツ星等の稱あり。  
我國各地大低之を産す其分布廣く産額多し南は九州沖繩より北は北海道に到る迄之が漁獲あらざるなし殊に東海西南海に多し千葉縣下は第一位なり九十九里濱の地曳網は世人に知られたり。

### うるめいわし

潤目鱈 (第九圖版)

*Etrumeus micropus* (Schleg.)

うるめいわしはどうめどうごどうまん等の俗稱あり體色脊部は藍青色にして腹部は白し體長六七寸なり體軀圓滿なれば又まると呼ぶ處あり群游すれどもまいわしの如く大群をなさず又水の上層を游行すると少し火に集るの性あり常に溫暖なる外洋に棲息し沿岸に来ると少く僅に産卵期には淺海内灣に入るとあれども之を終れば直に去る五六月頃産卵す。  
我邦にては南北多少づゝ之を産すれども殊に西海南海地方に漁獲多し。

ひしこ

鯺 (第九圖版)

*Engraulis japonicus* Schleg.

ひしこは種々の異名ありかたぐちたれくちほうたれこしながちりめんいわし等と稱す體長四寸内外にして體色脊部は蒼黒色をなし腹部は白し體側に蒼綠色の縦線あり稚魚は最も判明せり口は大にして鱗は剝離し易し性遲鈍にして厓弱なり群をなして洄游し主に外海にあれども淺海内灣等にも棲息す四五月の頃産卵す稚魚をぢやみと云ひ稍長じたるをひしこといふ。我邦各地之を産し其分布まいわしに優る瀬戸内海より東海に涉り産額多く北海西海は少し。ひしこの乾したるを田作と稱す俗に伍真米といふ本邦古來より歳賀婚儀の賀儀に供す稚魚は墨鯛に製す。

さつば

(第九圖版)

*Clupea znmasi* Bleek.

さつばは體形このしらの幼魚に異ならず體色脊部は蒼青色にして腹部は白し體長僅に四寸を越へず年を経るとも之より長大ならず一名をつなしと呼び地方によりまゝかりきんかわばらかた等とも稱す本邦西南海の内灣内海等に産あり五六月の候産卵す鰯の如く群居せず又洄游せず靜穩なる處を好む主に網獲す肉は不美ならざれども僅に下賤の饌に供せられ或は肥料に

用ひらる。

ひら

鱈魚 (第九圖版)

*Hisha elongata* (Bennett.)

ひらはおほこのしろひらこのしるとも云ひ備前にてはひらごといふ體形側扁にして背く胸腹に稜形の鱗あるによりこのしろに類似す體色脊部蒼青色にして腹部は銀白色なり體長一尺を越ゆるを普通とす常に外海に棲息する遠海魚なり五六月頃に至れば産卵の爲め内灣に群來す産卵を終れば漸次外海に去る稚魚は此處に生育し翌年二三月の頃五六寸に及びて外海に出づ性潮流の急なる處を好む主に灣口に於て去來の際建網流網を以て漁獲す我國南海に多く九州有明灣備前の兒島灣は産殊に多し肉は美なりと雖も細刺多し主に鮮食す。

このしろ

鱈 (第九圖版)

*Chaetessus punctatus* Schleg.

このしろは體扁平にして體長七八寸なり脊部は淡黒色に腹部は白色なり脊鰭の一刺は殊に長く尾柄に及ぶ近海魚にして内海内灣等に棲息す冬季は概ね群をなし二三尋なる沙泥の海底に潜み三四月頃及び七八月の頃海水清澄なれば水面に浮び混濁なれば忽ち水底に沈む又概して



晝間は沖合にあり夜間岸邊に近づく四五月の頃産卵す初年をこぼたといひ二年をつなし三年をこのしろといふ本邦中部は殊に多く其他多少之を産す廣島岡山山口福島千葉神奈川の諸縣は漁獲多し。

秋冬の候旋網刺網等を以て漁獲す性昏弊に驚ろき易きを以て之を威嚇し網に追入る殊に月夜を良とす概ね鮮食するによりて膾にして最よし之を炙れば屍臭ありと稱す往時武士の出陣に際して必ず此魚を饑食せりと云ふこれ其名を貴べるによる世俗傳ふる處によれば野州室の八島に一美女あり密に相思の夫あり兩親も之を許し盛典の日あるを樂みとせり然るに時の州吏強て彼女を娶らむとす當人を始め父母ともに之を好まず背せざれば其憤怒を恐れ一策を案じ息女病死せりとなし棺を作り數百千尾のこのしろを之に納め一片茶毘に付し日を経て出奔し難を免れたりと因て子の代と名づく元より荒唐無稽の説なるべしと雖も炙て屍臭あるより出たるべし。

さ け 鮭 (第六圖版)

*Oncorhynchus keta* walb.

さけは和名を佐介といひ古書に屢々松魚青魚年魚等の文字を佐介と訓したり現今にては鮭又鮭の文字を用ゆ古代は此魚を重ぜざりしにや古事記万葉集等には其名なく創めて寛平年間刊行の新撰字鏡に鮭を載せたり次て延喜式には生鮭鮭子楚割鮭氷頭鮭脊腸等を貢せりと見ゆ此

頃には種々の製法もあり供御にまで奉りしことなれば一般に鮭を賞せしものなるべし神田玄泉の著に曰く鮭兒尺に滿ざるの間は腹皮自ら割けて合ず故にさけと名づくと或曰く鮭魚情あり其稚子を生まむと欲すれば先づ雄魚達に屯し尾を以て水中を廻旋し窠穴となす情あり故を以て佐介と名く乃ち奈佐介の上略なりと又倭洲菜にさけは裂の義なりとあるは往古は主に川流に浜上せるものを捕へたれば肉に脂肪なく脆裂し易きを以て云ふにや或は又佐介は古來鹽佐介として遠國に輸送せるにより刀を以て割くの義より來れるにはあらざるなきか諸説紛々として定まりなし。

鮭は寒海を好み暖海を厭ふ我國東北地方は多く關西以南には之を見ず北海道は其産額最も多く太平洋沿岸にては三陸より常陸まで多少の産あり日本海にては奥州より北越地方に多く山陰諸國僅に産あり一年の産額九十万圓以上に上る最も漁獲多きは北海道にして次では新潟岩手兩縣とす。

さけは普通體長三尺體量二貫目に達し體色藍灰色を呈し腹部白く光澤あり平常海洋中に棲息し生殖時期に至れば河川に浜上し産卵す其時期は地方により多少の差違あれども北海道にては十二月頃を以て盛りとす此時期に至れば雌雄群をなして河口に集り物に驚き易く容易に浜上を始めざるが機愈々熟すれば全く川流に入り始は徐々に浜上すれども次第に急激となり深淵急潭をも物ともせず淺瀬を涉り小瀑を越へ一意上流に達せずんば止まず其精力の旺盛なる他魚に見るべからず。

産卵場は川の上流深さ一二尺の處にして河水清冽にして水流適度なる指頭大の砂礫多き川床

の地なり雌雄は万難を排して此場所に到着すれば一尾の雌魚は二三の雄魚を伴ひ群游せるもの相分離す雄魚は尾鰭を以て砂礫をかきわけ深さ一尺長二三尺の小溝を作る雌魚は夜陰に及び小溝中に卵を産附す雄魚は之に精を注ぎ砂礫を獲ひ卵の流失又は害敵の侵害を防ぎ保護に努む此の如くにして全部産卵を終へたる親魚は長途を浜上し次で産卵の準備等頗る激烈なる動作をなしたれば體軀頗る瘦瘠し甚しきに至りては斃るゝものあり例へ然らざるものと雖も皮膚破れ尾鰭毀損し勢ひ衰へて浜上當時の元氣更に見るべからず漂浪として流に下り海に入り食餌をとり再び元氣を恢復す。

親魚は海中にある頃は灰藍色にして頗る光澤あり體軀頗る肥滿せるもの一旦河中に浜上するに於ては體色一變し吻端屈曲し光澤を失す殊に産卵後は最も著しく其肉味の如きは不味なり一尾の産卵数は三四千粒其大さ二分位にして大豆の如し色は桃白色を呈す。

砂礫の間に産附せられたる卵は河水の寒暖により多少の遅速あれども水温攝氏七八度なれば大凡六十日前後にして孵化す孵化當時は大なる臍囊を有し恰もおたましやくしに似たり其後三四十日にして全く臍囊收縮し甫て食餌を探る之より稚魚は漸次生長するに従ひ下流に下り六七月頃に至れば體長一二寸となり全く海に入る當時は川口附近に游泳し次第に深海に移り之より全く海魚の生活をなし河川に溯上するとなく成長し四五年を経過し成魚となり産卵期に及び甫めて河川に浜上す其浜上するに當りては概ね發育孵化したる川流に還る之を鮭の回歸性といふ近年此魚の蕃殖を圖る爲め人工を以て孵化を行ふ其法成熟せる親魚を探り之より卵子を搾取し雄魚の精子を注ぎ接合受精せしめたるものを孵化器と稱する用水の交換自在な

る箱中に納め保護を加へて孵化せしむ之より得たる稚魚は適當の大きに達するまで池中に飼育し害敵厄難少きに及び之を河川に放流す之れ自然に於けるものより孵化の結果良好なり。鮭を漁獲するは概ね産卵期に近づき河口に集合する時期に於てす主に曳網を用ひ又建刺網を用ゆ釣獲するとなし多くは鹽藏として鹽鮭又は鹽引の名あり關東以北にては之を賞し關西以南の鹽鮭を賞するが如し歳旦歳暮之を用ゆ。卵子の醃にしたるをすこと稱し味ひ美なり頭骨を氷頭といひ鮭にして佳なりと近年に及び薰製にし又罐詰として廣く販賣せらる。

ま す 鱈 (第六圖版)

*Oncorhynchus mason Brevoort.*

ますには川鱈海鱈紅鱈等の別あり一名を赤目又は腹赤といふ魚鑑に曰く鱈は形狀さけに似て鱗細く赤脈暈を貫き肉赤く膏多く味ひさけより旨し河海みなあり湖より淡水に上るものなり越中神通川のもの上なり江戸海も美し越後飛騨常陸出羽陸奥にもあり公事根元に曰く景行天皇の御時筑紫國宇土郡長濱にて海人は是をつりて奉り聖武の御時大宰府より是を奉り之より毎年節會に奉る今も筑後の千年川に鱈多し日本山海名産圖會に鱈の古名は腹赤といふ年中行事腹赤の熟を奏す歌に

初春の千代のためしの長濱に

釣れる腹赤も我君のため

毎年正月元旦天子に貢す若し遅参の時は七日に貢す是日本記景行天皇十八年玉杵名の邑より渡る時に海人の献りし例を以て今に絶ず貢ぎ奉れり故に之を熟の魚とも云へりとあるを見れば古くより貴人の羞膳に供せられたるべく延喜式にも之あるを載せ鯛鯉等と並び用以供御に奉れるなど古來頗る賞味られたり。

ますは性質といひ體形といひ鮭に類似す體色藍黑色をなし腹部は銀白色をなしさけよりも細鱗なり體長二尺に達し主に寒海に産す北海道千島は名産地なり殊に樺提國後根室地方に多く鮭に比して産地廣く西南海にも産あり平時は海中に在り産卵期に至れば鮭の如く河川に浜上す五六月の頃川中に入り秋季八九月に至れば上流に至る鮭に比して一層活潑に急湍激流を浜り水源に達せずんば止まず其産卵状況は鮭と異なるとなしと雖も其産卵場は鮭に比して上流なり一尾の産卵数は二三千粒にして卵子鮭より稍小なり大凡六七十日にして孵化す稚魚は四月頃に至れば二三寸となり漸次海に下る體側に鮮明なる斑點あるを以て鮭兒と區別せらる之を漁獲するには河川に於て曳網建網刺網等を使用すること鮭に同じ好て昆虫類を食し時に水上に跳つて蛇を捕ふるとあり故に此性を利用して昆虫に擬製せる擬餌釣を用ひ釣獲す鮮食して味ひ佳なり主に鹽藏とし鮭と共に賞せらるれとも味ひ鮭に劣る。

あめのうを

鮠魚 (第十五圖版)

*Onchorhynchus masau Brevort.*

あめのうをはますと同種屬にして常に淡水中に生育し決して海に下らず即ち湖中に棲息するますをあめのうをと稱す體形ますに似たれども吻端尖り口濶大なり體色は脊部は蒼黑色にして腹部は銀白色なり全體に黑色の小點を散布し生殖時期には體側に八九の暗黒の斑點を生ず體長二尺許あり九十月頃産卵す湖魚考に曰くます老たるをあめと云ひあめの若きをますと云ふます鱗細く脊の方背く腹の方白し其白さと銀の如し脊と腹の中間節の如く兩面に細星あり又脊鱗に黒點あり肉雌雄とも赤くして口に齒あり(中略)大體さけの如し大さ三尺なるもの稀なり尺五六寸より二尺を常とす十月の末より取るますをはかすと云ひ又あわくらともせんことも云ふなり是尺には足らざる者なり夫より漸大くなり半夏生の頃を盛とす腹に子なしあめの若きものなればなり夏の土用明よりあめの魚といふ其頃より子ありさけの子の如し鱗も少し赤味づけり八月上旬を最上とす雄魚の肉さけよりも赤し雌鮠は少し薄し九月末に至りて少し風身にしむ頃より總身斑に塗たる如くして腹の白さも薄黒くなるなり之をさびたりといふ身の脂ぬけ味もよからず云々とあり

我國にては琵琶湖の特産にして味ますに等し。

いわな

嘉魚 (第十五圖版)

*Salvelinus malma Wallas.*

巖穴に居るとの意義よりいかなと呼び又鰻魚よりいかなとも呼ぶといふ體形あめのうをに似たり粘滑にして細鱗なり體色蒼黒色にして腹部は白し淡黒の斑點を交ゆ體長一尺五寸に及ぶものあり山間の清澄なる溪流中に棲息し海に下るとなし九十月の頃砂礫の間に産卵す我國東北より北海の内地河川の上流に産多し秋季多く捕ふ肉は多脂にしてうなぎの如し。

### あゆ

### 鮎

(第十四圖版)

*Plecoglossus altivelis* Schleg.

あゆは和名を安由といひ又年魚、香魚、細鱗魚の稱あり食經に「春生じ夏長じ秋衰へ冬死す故に年魚といふ」とあり細鱗にして粘滑なり特種の香味あり香魚、細鱗魚の稱之より出づべし。

あゆは北海道を除くの外内地諸國の河川大低之を産し臺灣にも猶多少の産あり殊に西南地方に到るに従ひ産額多く中國九州地方は殊に多し岐阜長良川は古來鵜飼を以て名あり我國一年の産額三十六万圓に上り岐阜柄熊本の諸縣は産額多し。

あゆは冬春の候稚魚時代には淡鹹兩水の混濁する河口に近き海中に生活せるも落花流水の頃に至れば體長漸く二三寸となり幼魚は群をなし漸次上流に浜上す其浜るに當りては頗る敏活にして急流奔湍を物ともせず一二尺の小瀑をも跳越し上流に達せずんば止まず普通之を上り鮎又は若鮎といふ此頃は體色銀白色をなして光輝あり好で昆虫類の動物質を食ふ鮎又は擬餌釣を以て釣獲せらる漸く浜上し終り河川の上流に至れば其食餌は一變して植物質となり岩石

水底に附着する水垢を食し生長す普通水垢と稱する此種は主に硅藻にしてあゆに一種の香氣あるは即ち之が爲なり八九月に至れば其生長極度に達し大なるは一尺内外小にして五六寸となる九州中國地方の鮎は概ね一尺内外に達す其味最も美味なるは此時期なりとす卵子漸く成熟し産卵期に近づけば次第に川の中流に下る之を下り鮎ともいひさび鮎ともいふ體色全く光澤を失し腹部は鰭色を呈すさび鮎といふは之か爲なり十月下旬に至れば指頭大の小石ある水深一尺内外の淺瀬につき薄暮より中宵に及び雌雄集りて産卵す漁夫は之を鮎の瀬につくといふ卵は沈性粘着卵にして放卵せらるれば直に圓形物に附着す一尾の孕卵數は五六万粒より十萬粒内外なり卵は一週間にして孵化す孵化したる仔魚は脆弱にして自在に游泳する能はず水勢に流され河口に近づき靜穩なる淀に止り暫く生育し稍生長するに及び漸次海に入り越年す海中にては概ね河水の流入する淡鹹相交る流域内に棲息し翌年三月頃に至れば次第に河口に入り浜上を始め産卵を終へたる親魚は概ね斃死し生存すると大凡一年なり故に年魚と稱す又多少殘存し越年するものあり之を止り鮎といふ。

此魚を漁獲するには網又は釣を以てす網は投網の外小仕掛の待網、曳網等を用ひ釣には鮎釣、友釣、引掛釣などあり蚊釣を用ふるには上り鮎時代のみに限る其他の漁具は概ね成魚となれる七八月頃に用ふ下り鮎を捕獲するには鵜を用ゆ又鵜を使用し之を捕ふ鵜飼したる鵜を川に放ちて魚を嚙下せしめ後之を吐出せしむ此他地方により種々なる漁法あり。

あゆの歴史上古事に就ては事蹟頗る多し書記神武の卷に「天皇吉野の地に省幸せられ給ふ時鵜を作り漁る者あるを見そなはされたり云々とあり又雄略天皇の卷に「鵜飼を使ひ水を設けて魚