

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第二輯ノ七

「エチ」解説

理學博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

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

賛助

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

爰にコチと言ふのは、ホンコチ又はマゴチと言つてゐるものである。コチ類には此の外に相當の種類があつて、是等は總稱してメゴチと言ふ。それはホンコチは眼が小さいが、メゴチは何れも割合に眼の大きい爲めである。

ホンコチはたゞ一種だけであるが、メゴチは種類が多く、更に是を大別して、オニゴチ類とノドクナリ類とする。オニゴチ類はホンコチと同様に鱗があつて、何れもホンコチよりも不味で、多くは漬物の材料とされるから、薄餅の原料などになるものである。ノドクナリ類は、東京でネズツボと言ふこともあつて、是は天麩羅の材料となり、仲々美味である。新潟縣能生で、タバコゴチ、舞鶴でエゴラゴチ、福岡でエグリハゼと言ふ。エゴラ及びエグリは苦味のことである。是等の名稱が出たのは此の魚は往々にして煙草のヤニのやうに頗る苦いことのある爲めで、甚しいものになると、内臓ばかりでなく肉までも著しく苦いことがあるが、何故に斯様な美味のものが斯くも食ふに堪へない場合があるかと言ふ理由はまだ明かでない。

ホンコチは凡てのメゴチ類と違つて熱帯性のもので、アフリカの東岸、印度などにも多く、我國では福島縣まで分布してゐる。

熱帯性魚類の通有性として夏に美味であつて、東京などでも賞味するが、福島縣沖は分布の北限であつて、此地方ではさほど賞味しない。日本海沿岸で福井縣などにも居るが矢張り賞味しない。それは水温の低い處に居るものは美味でない爲めである。

ホンコチは体の上下から押潰したやうな形で、小さい眼は頭の上方にあり、海底に安座して、その上方を常に見詰めてゐるものである。

我國では多くの地方で是を賞味し、これを唯一つの種類のものと思つてゐるが、豊前海(福岡縣豊前沖)ではクロゴチとシロゴチの二種に分け、前者は黒味勝で、後者は白味を帯びた黄色のものである。是等兩種の中で、クロゴチの方が大きくなり、且つ美味であると言つてゐるが、種類は同一のもので、たゞ型の相違してゐるものであらう。

我國では洗ひやちりとして賞味する。東京では近頃夏ばかりでなく冬でも相當に賞味するが、これはどう言ふ譯であるか明かでない。多分、大阪方面で夏の魚として頗る賞味するから、これを真似てゐる中に、遂には夏冬の區別なく大に賞味する様になつたものかと思はれる。

秋立ちて、市場に松茸の走りがにほひ初めると、私はコチのチリ鍋を想ひ出す。その頃に限つてこの魚が少い。斯うなると、マゴチに最も似通つた方言メゴチでも見當ると、いと貴いものにさへ覺えて來る。ことほど松茸にコチのチリ鍋には魅力を感じるのである。秋の味覺は先づこれからといひたい。

傭中のコチ釣船は、その頃になると、隊伍を組んで、それ専門に、餌の備前エビを活かした舟をつれて、釣りく東漸して、つひに神戸沖に現はれるのが、晩秋初冬になる。一人で釣糸の杵を二挺づゝ操つて、冬の常風の西吹く中にも巧に漕廻る。この釣にはヒラメのかゝるのも面白い。吾々は、その餌舟のエビを求めて、須磨沖に舟を漕がせて、方言ハライカやグチを探りながら、よくコチを探つたものであるが、これも近年望み薄となつたのは、いかにしても淋しい。

紀淡海峡の友ヶ島の真南約一キロ沖合に、初冬の頃落ギス釣に出かけて、何か大きいものが糸を切るので、稍強い仕かけにエビの丸ざしをおろして見ると、前にいつたメゴチが上つて來た。忽ち二十四五を上げて凱歌をあげたことがある。

THE KOCHI

One of the flatheads, known scientifically as
Platycephalus indicus.

The *kochi* pictured here is the *honkochi* or *magochi*, meaning the true *kochi*. There are a good many other kinds, known in general as *megochi* (eye *kochi*). This is because, whereas the *honkochi* has little eyes, all of the others have comparatively big eyes.

There is only one *honkochi*, but the various *megochi* are divided roughly into the *onigochi* and the *nodokusai*. The *onigochi*, like the *honkochi*, have scales. Being of a poorer flavor, they are crushed and used in such foods as *kamaboko* (fish paste). The *nodokusai* are also called *nezuppo* in Tokyo, and made into tempura (dipped in batter and cooked in deep fat) are delicious. They are called *tabakogochi* in Noto in Niigata Prefecture, *egoragochi* in Maizuru and *egurihaze* in Fukuoka. The words *egora* and *eguri* mean "bitter." These names come from the fact that this fish is sometimes bitter like the nicotine from tobacco, the bitterness in the worst cases being not only in the viscera but throughout the flesh, and no reason has yet been found why such a delicious fish should sometimes be too bitter to eat.

The *honkochi*, unlike the *megochi*, is a tropical fish found plentifully along the east coast of Africa and in India, and in our country as far north as Fukushima Prefecture.

Like all tropical fish, it has the best flavor in summer, and it is eaten with relish even in Tokyo, but when taken in its farthest north habitat off the shores of Fukushima Prefecture, it is not greatly appreciated. It is found along the coasts of Fukui Prefecture in the Japan Sea, too, but neither is it appreciated there. This is because cooler waters affect the flavor unfavorably.

The *honkochi* has the appearance of having been compressed vertically, and having its eyes on the top of its head, is always looking up when resting on the bottom of the sea.

In most parts of Japan, the *honkochi* is eaten with pleasure and thought to be of only one kind, but in the Buzen Sea (the waters off Fukuoka

マゴチよりは味は少々落ちるが、茸のシメシと、豆腐とのチリ鍋も、くひしん坊の一つの思出となつてゐる。魚の減少はコチに限つたものではないが、あの底魚をかき取る文鎮漁の爲に順に激減したのは、いかにも惜しい。文鎮は海底のギヤングである。

春は南から魚信頻々、同じ紀淡海峡でも、五月に入ると、海峡うらの泉南小島の沖合では、子持のマゴチが釣れる。この卵巢は、鯛のそれにもまさる美味である。釣るにも魚がまたいで面白い。初めにモヅモヅとあごで餌を押へて来る。次にガザガザ、グーツと走り出す。それに應じて巧に糸を指の間から送り出し、更にギユギユツと重く張出すところで強く引合せる。この順序を待たずに思はず途中で引合せると、魚は殆んどかゝらない。周防の海では、コチをホイトウ坊(乞食の意?)といふのは、餌をくはへると一寸離さないし、一旦餌にありつくと、ゆつくり召上るからでもあらうか。

コチ類で、最も小形で非常に豊富なのは又マゴチ方言東京でネズボ、大阪堺でガツチヨ、神戸でランコチといふがある。キス釣ハゼ釣カレイ釣などの游漁によくかゝる。市場價値は殆んどなく、そのぬめぬめした、そして両頬から上方にそりかへつた鰓が對角的に二本生えてゐるので、人に縁はれるが、あの肉は中々美味であるので、煮つけ、吸物、フライ、酢の物など、釣人は色々につつてゐる。大阪の釣人故竹中鶴二郎翁は、曾てランコチ料理三十二種を發表されたことがある位。大阪灣を一名ちぬの海といふが、一網にこの魚が七十何尾も入るところは、ちぬどころではない、まるでランコチの海である。游漁者も市場の人達も、折うしたものも、更に利用出世させるだけの熱はないものであらうか。

(をばり)

Art Portfolio
OF
Familiar Fishes
OF
Nippon
VOL. 2 NO. 7
KOCHI (Flatheads)

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

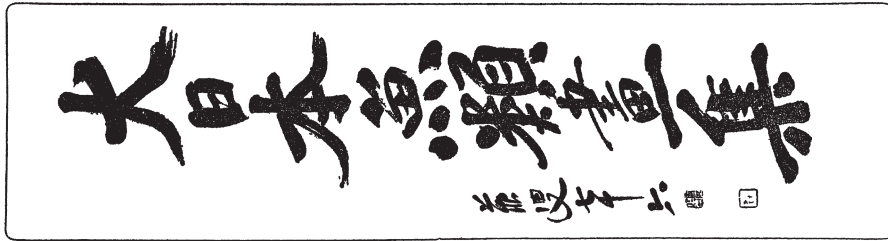
prefecture) it is divided into *kurogochi*, of a darker shade, and *shirogochi*, of a whitish yellow color. Of these two, the *kurogochi* grows larger and is considered better flavored, but they are of the same variety and doubtless differ only in type.

In Japan the *honkochi* is enjoyed as *arai* (sliced raw, washed and chilled) and *chiri* (stewed with vegetables and flavored with vinegar). Recently in Tokyo, for some reason or other, it has been in demand not only in summer, but to a considerable extent in winter as well. It is likely that Tokyo, while imitating the people of Osaka, who are very fond of it in summer, finally took to eating it with the greatest pleasure in both seasons.

不許覽製 大日本魚類集解「子」	
發行所 西宮市立書院 西宮市立書院 西宮市立書院	印刷所 西宮市立印刷所 西宮市立印刷所 西宮市立印刷所
製版人 小西初男	製版所 西宮市立製版所 西宮市立製版所 西宮市立製版所
印刷人 小西初男	印刷所 西宮市立印刷所 西宮市立印刷所 西宮市立印刷所

MARCH 1939

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第二輯ノ八

「カサゴ」解説

理学博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

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

賛助

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

カサゴの類は寒帯部を除いて世界中いづれの海にも多くの種類を持つてゐる。殊に温帯の暖かい處から熱帯へかけて澤山の種類を産する。従つて太平洋ばかりでなく、印度洋にも大西洋にも多いのであるが、外國人は此魚に餘り注意しない(食用としない爲)から、各地方に名稱の無い場合が多く、米國ではロツクフイツシユ、又はロオズフイツシユなどと言ふことがある。前者は岩の間に居る魚の意味で、後者は薔薇色(美しい赤い色)の魚の意味である。實際、獲り立てのまだ生き／＼してゐるものは仲々冴えた美しい色のものが多い。新鱗に立派な色であるに拘らず、味はさほどでなく、どうしてもメバル(第一輯の七参照)に匹敵することは出来ない。それでも冬は稍や美味で惣菜としては一寸重寶なものであるが、一時に澤山の漁獲は出来ないものである。

カサゴ類とメバル類とは血縁が近いから、素人では時々識別の出来ないことがあつて、メバルよりも美しい爲、ついそれにたまされて買ふことがあるし、また、メバルよりも安價であるから、買ふ方では拾ひ物をしたつもりで得意となることがあるが、食膳へ上ぼせて見て、ハ、ア、矢張り安價だけのことはあるわいと初めて會得することがある。正直な魚屋なら、安價なものはそれだけの品柄であることはよく承知してゐるのである。だが、モヨとタケノコメバルと稱する二種の魚はカサゴの類であるが仲々美味である。

カサゴ類はこれに近いメバル類やオコゼ類を除いて、我國に二十種位ある。海岸の磯端で釣ると、二寸(六センチ)位の可憐な小さいのが時々とれるのであるが、是はインカサゴと云ふもので、食用價値は極めて貧弱である。普通にカサゴと云ふのは大体二種あつて、浅い處に居るのをカサゴ、深い處のものをアヤマカサゴと吾々専門家は言つてゐる。前者よりも後者の方が美しいが、味は却つて劣つてゐる。浅い方のカサゴを更に二つに分けて、極めて海岸に居るのをツラアラズ(面を洗はないと云ふ意味で、此の方が色が稍や黒つぱく、冴へてゐないから汚なく見える。面を洗はぬ鰻呆り顔で汚

ないとの意味である)稍や深い方に居るのはハチカサゴと云つて、此の方はアヤマカサゴほどではないが、美しい色を見せてゐる。矢張り浅場に居るツラアラズの方が美味であるから注意を要する。ツラアラズは三尋位の處に居るし、ハチカサゴは十尋内外の處に住む。アヤマカサゴは更に深い處に居るから數十尋の深い場所に住んでゐる。

カサゴは東京附近でカサゴ、大阪や神戸でアカメバル、又はガシラ、石川縣七尾でガンガンバチメ、同縣宇出津でガツトバチメ(ガツトとは蛙のことで口の大きいため此の名稱が出来てゐる。)廣島縣枕崎でホゴ、福岡でアカオゴザ、島根でポッコオ、對馬でホンカリ、長崎縣島原でアラカブ、熊本でガラカブ、高知でガガニと云ふ。

前にも云ふ通り漁獲高は多くないが、我國の代表的魚類であるから、是れの獲れてゐる魚市場を見ると、如何にも日本の温帯部へ来て居ると云ふ感じがする。魚に格別の親しみのある我國では斯様な魚を見ると、何となく郷土愛の心を燃え立たせるものである。

東北地方から北海道に多く産するメヌケと云ふ大きい立派な魚がある。これも赤くて仲々美しいが、これはカサゴの類でなく、メバル類であつて、その爲か、仲々美味で、體も頗る大きいから魚類用途上大切なものとなつてゐる。

口が大きくて、いつでも見つけ次第、餌にとびつく愚かさでアンボンタン、がら底にすむからカラカブ、ガシラ、ガガナ、ホゴ、肌が赤くて、目玉が大きいので、取ちがへてアカメバル、いやもう方言の多いこと、一体この魚とメバルやオコゼとの分類がとつてもやゝこしいこと、宗教と哲學との境のやうである。

荒磯、底礫などの岩かべにへばりついて、ボンヤリ餌のエビや虫類の寄つて來るのを待つてゐること、深海のアンコウの如く、舟から見すかせるところでは、いさり舟のヤスで追廻されて突かれもし、見かけ釣も出来る。港外防波堤の竿釣に、メバルやアコノ本名ハターは釣れないでも、この魚は居りさへすれば釣れる。愚者が愚魚に親むのもこれなる哉であ

る。

美味といふほどではないが、淡泊でくせがなく、甘辛く煮つけると、誰にでも喜ばれる。磯魚の釣舟で、晝飯の菜には、第一に犠牲となる魚である。頭ばかり大きくて、骨ツぼいけれども、そのこちツとしまつた肉の淡泊さがいゝのである。何しろ底にへばりついてゐる魚だけに、舟の中では、どうも活きがよくないので、自然に早く始末されるからでもある。

この魚は珍らしく胎生である。サミタナゴの胎生は、魚學者でなくとも、春先に釣するものには、釣上げた時に、澤山の仔魚を垂れて、その何ミリの一つくが、ピクピクするのを見かけるので知られてゐるが、カサゴが胎生だといふと、フーンと感心した面持をする。

釣上げると、頭部殊に鰓ぶたに物々しい棘がいくつもあり、オコゼの如く、さうれると堪えられない痛みをおぼえしめるやうに見えるが、一向さうれもしなければ、また誤つて痛く感じても、猛毒などは全然ない。この点も釣るものには親みをおぼえしめる。

近年釣つた魚を魚拓にとることが行はれる。この魚は上記の如く、頭部がやゝつこしいので、魚拓向きにはどうかと二の足をふむ人もあるが、少々でも細心のあるものは、その淡紅黄褐の魚の生色を模して、色摺にすりあげる。魚の細鱗まで、鮮明に現れる点が、繪よりも遂に雅趣があり、そして巧に現れた体色の上に、黒褐色の斑點を巨細に寫生するのである。魚拓は、魚そのまゝを鑿色でとるとは限らないで、その半寫生的に描き出すところに、他の何法の寫生にも見られない妙趣を發見する。それを對照としてのこの魚に一段の愛着をさへおぼえしめるのである。

話はそれるが、赤鯛を墨拓にすると、一見黒鯛かと錯覺を起す。稀に大鯛を釣つて、魚拓で保存しやうと思ふのに、黒鯛と見られては心外であらう。カサゴを墨拓にして何に見えるか、支那の善魚畫家のものしたあの鰈魚の墨畫をメバルかアユかといった話もある位であるから、カサゴはカサゴらしい生色のまゝの拓法を案出しなければならぬ。そこに魚拓者の苦心があり、感興を催すべきである。魚の生色の表現、魚拓者たらずとも、和洋畫家の常に苦心するところもそれであらう。

THE KASAGO

Sebastes marmoratus, the Japanese rosefish
or common red rockfish

There are many kinds of *kasago* in all the seas of the world outside the frigid zone. The different kinds are especially numerous in the torrid and warmer parts of the temperate zones. So they are plentiful not only in the Pacific, but in the Indian and Atlantic oceans as well, but since people in foreign countries do not take much interest in them, not using them for food, there are many places where they have no common name. In America they are sometimes called rockfish or rosefish, the former name coming from the fact that they like to swim among rocks and the latter from their color. When first caught, they are truly a beautiful bright rose. Nevertheless their flavor is disappointing and not to be compared with that of the *mebaru* (No. 7 in Vol. I of this series). Still they are fairly good eating in winter and are in some demand for ordinary family meals, but they cannot be caught in large hauls.

Since the *kasago* are closely related to the *mebaru*, amateurs often cannot tell them apart, and the former being the more beautiful, are fooled into buying them. And sometimes, since they are cheaper than *mebaru*, the purchaser thinks that he has found a bargain and goes home proud of his prize, till he discovers his mistake when they appear on his dinner tray.

An honest fish merchant readily admits that cheap fish are of a quality only equal to their price. Only the *komoyo* and the *takemokomebaru*, though they belong to the *kasago*, are very delicious.

The different kinds of *kasago*, omitting the related *mebaru* and *okoze*, number about twenty in Japan. Little ones about six centimeters long can sometimes be caught by anglers at beaches. They are called *isokasago* and are worth very little as food.

Of the fish ordinarily called *kasago*, there are two kinds, one found in somewhat shallow waters and the other in deep and known respectively to specialists as *kasago* and *ayamekasago*.

The latter is more beautiful than the former, but less tasty. The shallower water *kasago* are further divided into two kinds, those living closer in

Art Portfolio
OF
Familiar Fishes
OF
Nippon
VOL. 2 NO. 8
KASAGO (Rosefish)

Supervisor **Sanzo Wada**

Artist **Bakufu Ohno**

Explanation **Shigeho Tanaka**

Interpretation **Sho Ueda**

Translation **Glenn W. Shaw**

APRIL 1939

shore being called *tsura-arazu*, meaning that they do not wash their faces, because they are a little blackish, lack brightness and look sleepy and dirty.

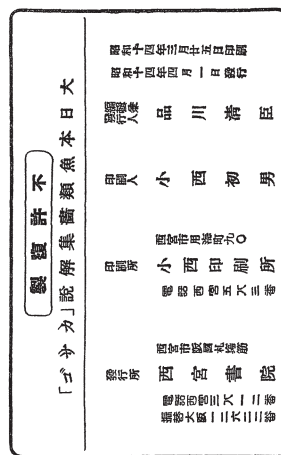
Those that live out in a little deeper water are called *hachikasago* and are beautifully colored, though not equal in this respect to the *ayamekasago*.

The shallow water *tsura-arazu* are the better flavored. They live in waters about fifteen feet deep, while the *hachikasago* are found in waters about fifty feet deep. The *ayamekasago* live in still deeper waters, going down hundreds of feet.

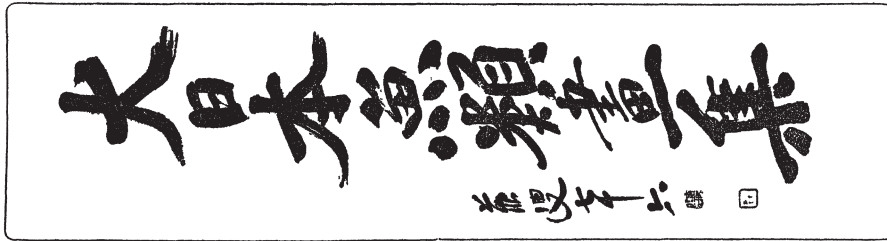
In the Tokyo region these fish are called *kasago*, in Osaka and Kobe *akamebaru* or *gashira*, at Nanao in Ishikawa Prefecture *ganganbachime*, at Usetsu in the same prefecture *gatiobachime* (because their mouths are big like those of frogs, locally called *gatto*), at Makurazaki in Hiroshima Prefecture *hogo*, in Fukuoka *akagooza*, in Shimane *bokko*, in Tsushima *hoshikari*, at Shimabara in Nagasaki Prefecture *arakabu*, in Kumamoto *garakabu*, and in Kochi *gagami*.

The catch is not large, but the *kasago* are representative fish of Japan, and when seen in a market give one a feeling that one has come into the warmer regions of the country. In Japan, where the people have a special fondness for fish, the sight of such varieties arouses in them a sort of nostalgic feeling.

Up in the northeastern part of the main island and in Hokkaido, a splendid big fish called *menuke* breeds in large quantities. It is red and beautiful, too, but is not a *kasago*, but a *mebaru*, which may be why it is very good eating. At any rate its flavor and size make it a most important fish in Japan.



監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第二輯ノ九

「ヒガイ」 解説

理学博士 田中茂穂先生
上 田 尚先生
グレン・シヨウ先生

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

賛 助

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

ヒガイは元來東京附近の河には居なかつたものである。是を琵琶湖から茨城縣の霞ヶ浦へ移植して、此の湖に繁殖したものが、その附近の河や沼へ擴がり、今日では東京附近の河や沼へまでも擴がつたものである。

琵琶湖で此魚をヒガイと云ふが、昔はさほど珍重せられなかつたものである。洩れ承はる處によると長くも明治天皇が大に是を好ませ給ふた由で、一躍河魚の王座を占めるに至つた目出度い魚である。従つて從來琵琶湖で珍重したモロコよりも高價となつたのであるが、その肉の青白い美しい色と共に極めて上品な味を持つたもので、多くの人々が斯様にいふ魚であることを知らなかつたのは如何に迂遠であつたように思はれる。

ヒガイの名稱は琵琶湖名産であるとの評判と共に全國の人々の羨望の的となつたが、さてヒガイの名稱を知つてゐるのは此湖のある滋賀縣、大阪府、京都府位のもので、その他の地方へは此名稱が擴がつて居ないから、他地方にも此魚があるにも拘らず、此の事を知らなかつた人が多かつた。

ヒガイは群馬縣榛名湖でバカハヤ、岐阜でサクラバエ又はメアカ、豊橋でアカメ又はムギハエ、濱名湖でカワモロコ、愛知縣海部郡立田村でムツ、サクラモロコ又はサクラ、名古屋市外犬山町でアカメ又はヤカブ、福井縣武生町でイシゴ、岡山縣津山でホヤル又はヤナギバイ、廣島縣高田郡吉田町でフエツソ又はゼエモンと言ふ。雌の虹彩は黄色で雄では黄赤色である。それ故前記のメアカ又はアカメと言ふのは雄のことである。また方言中にヤナギバイと言ふのがあるが、ヤナギバイ又はヤナギバエと言ふのは地方によつて種類が違つたり、又はいふ加減に斯様に言ふ人もあるから注意を要する。

我國では所々に産し、北は福島縣、群馬縣へも分布し、西は九州へまで分布してゐるが、四國には居ない。曾てこれの移植を思ひ付いたのは徳久三種氏で、明治四十四年西曆一千九百十一年に同氏が石川縣へ奉職せられてゐた節に琵琶湖から今江瀨へ移植して成功し、その後諸地方で是に見倣つて琵琶湖から移植したので、今日では元來住んでゐた以外の地

方へ廣く分布するようになった。朝鮮にも中華民國へも分布し、此の類を數種に分けた學者も多いが、實際は同一種のものと考ふべきもので、たゞ個體變化が多いので、種類の數を多くしようとする傾向が出ることと思はれる。

雄は稚魚の時でも眼の虹彩が赤いが、成魚となるとそればかりでなく、頭の兩側が淡紅色を呈して美しい。清冽な砂礫底を好んでここに棲み、性質は敏捷である。五六月の候に河の砂礫の中に産卵する。

琵琶湖では頭丸、頭長、油鯉の三種を區別し、頭丸を最も優品としてゐる。此魚はモロコと違つて、死ぬると、忽ち味を落とすと云ふ不便があるので、必ず生洲へ入れて生かすことに努め、死んだものは惜氣もなく棄てるのである。斯様に手數のかゝるのも、此魚の高價な一原因である。

琵琶湖での漁獲期は三月から五月までと、九月から十一月までの二期で、此以外の時期には漁獲はしない。これは産卵期や暁天候とに關係があることと思はれる。茨城縣土浦（霞ヶ浦沿岸）では特別に禁漁期が無いから、此の不漁期を狙つて、京都や大阪へ移出する。また、此地方人は稍や小さいのを喜ぶから、稍や小さいのを選んで生きた儘で輸送し、東京へは大きいのを、しかも死んだものまで輸送する。これは東京の人は京都や大阪の人のように此魚の料理に八釜しくない爲めである。鹽焼にもするが、照焼を最も美味とする。

ヒ が ひ

上 田 尙

ヒガイは、明治天皇が、殊の外賞味し給うたといふので、漢字の鯉をあてはめられる。淡水魚の中でも、上方料理には、よくその照焼をすだちでたべるやうに出して来る。骨があまり軟くないので、魚は小形を使い、尾の方から丸食ひをすると、舌に骨が障らないと通がる。冬から春にかけての江州モロコほどの滋味があるでもなく、湖産のが特に旨いとも思へないがその照焼の香氣には、モロコにもない味覺を感じる。この魚は死ぬると著しく味が落ちるので、料亭では、その活かしておいたのを調理するのである。

琵琶湖の沖ノ島の附近に、ヒガイ岩と稱する底岩が、その生れ故郷ではないかと稱せられて、年々網を入れるが、先年それにかゝつて来たヒガイ岩を見ると、まるで鱗鱗見たやうなもので、石全体が虫の巢のやうに、穴だらけであつた。

一体この魚は河流でも湖沼でも、小石のあるところに育つが、それは一つは産卵の爲、一つは石かげの小虫類をたべる爲めで、瀬田川では、漁師が、一坪ばかりの小石床を作つて、魚を誘致し、その上流に舟をとめて、枝ばりの澤山ついた仕かけを、その石床に流し込む。餌にはシシミ貝の殻をこじあげたまゝ鉤にさしたもので、時々あげて見ると、魚がかゝつてゐる。

宇治川では、水中の瀬石をとりつけたすぐあとへ、方言イシムシをつけて底に入ると、それに集つた魚がかゝる。瀬田川と同様、晩春中秋の釣として、職漁的に行はれる。

關東では、霞ヶ浦に流入する土浦の川によく繁殖し、東京附近の川筋にも、遊漁者の浮木づりの鉤にかゝり、わが武庫川上流の三田方面では、目の周圍が赤いので、チメと方言し、三田の殿様が移殖されて以來、これも繁殖し、同流には、この魚を見ないところはなく、三田では、網獲は勿論、方言瀬虫即ち青黒い芋虫やうの瀬の石うらにゐる虫や、どぶにすむ方言線香虫などを餌として、五十百と釣る人がある。晩春こらの川せきの下に産卵に集る魚が、特によく釣れるのである。

岐阜ではサクラバエ、作州ではホヤルといふ。作州のある神主は、ヒガイとは、日背の意で、目を背にすむ魚といふことから思ひついて瀬の中で、これを手づかみすることに巧みになつて、土地のものから、ホヤル太夫といふ仇名をもらつたといふ話、武庫川筋では、寒中でも、ゴムの長ぐつをはいて、瀬に立込んで、石割玄能を以て、石を力一ぱいで叩く。石かげで、目を背にして冬ごもりしてゐたヒガイが、腦震蕩を起して、浮出して來るのをすくひとるのを見るが、作州の神主さんの手づかみよりは、あまりに、がむしやらずぎて感心出來ない。ホヤル太夫今も健在なりや否や。

神ぬしにはやりと魚はつかまれて 活きながらこそ供へまつらめ

THE HIGAI

Known scientifically as *Sarcocheilichthys variegatus*.

The *higai* was not found originally in the rivers near Tokyo. It was brought from Lake Biwa to Kasumigaura in Ibaragi prefecture, and the fish bred in this lake spread out into the rivers and ponds of the neighborhood and have today reached the region round about Tokyo.

This fish is called *higai* at Lake Biwa. It formerly enjoyed no such popularity as it does today. It is said that it leaped suddenly into favor as the first of river fish because it was greatly prized by the Emperor Meiji. Wherefore it came to be more expensive than the *moroko*, which had always been held in high esteem at Lake Biwa, but since its flesh had both a beautiful greenish white tint and a delicate flavor, it is indeed strange that so many people had to learn of its deliciousness in such a roundabout way.

When the *higai* of Lake Biwa became famous, people all over the country took a keen interest in it, but the only places that knew the fish as *higai* were Shiga prefecture, where the lake is situated, and Osaka and Kyoto prefectures, and though it existed in other districts, since its name was different, most people were ignorant of the fact.

The *higai* is known at Lake Haruna in Gumma prefecture as *baka-haya*, in Gifu as *sakurabae* or *meaka*, in Toyohashi as *akame* or *mugihae*, at Lake Hamana as *kawamorogo*, at Tatsuta village in Ama district, Aichi prefecture, as *mutsu*, *sakura-moroko* or *sakura*, at Inuyama near Nagoya as *akame* or *yakabu*, at Takebu in Fukui prefecture as *ishigo*, at Tsuyama in Okayama prefecture as *hoyaru* or *yanagibai*, and at Yoshida in Takada district, Hiroshima prefecture, as *fuesso* or *zeemon*. The iris of the eye of the female is yellow and of the male yellowish red. The names *meaka* and *akame* (meaning red-eye) refer to the male. The local names *yanagibai* and *yanagibae* are used for different fishes in different places or carelessly by some people.

The *higai* is found in many places in Japan in Fukushima and Gumma prefectures in the north and in Kyushu in the west but not in Shikoku. The first to think of introducing it into other places was Mr. Mikusa Tokuhisa, and

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第二輯 / 十

「ホオホオ」 解説

理学博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

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

賛助

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

我國にホオボオは二種あるし、これに近いカナガシラは五種位あつて、此の内のトゲカナガシラは一寸ホオボオに似て胸鰭が大きい、鱗の大きいと型の小さいので、すぐ區別が付けられる。

ホオボオとカナガシラとは頗る似てゐて、素人では區別の付け難いことがある。實際に地方によつては両方ともカナガシラと言つてゐる處もあるが、大抵の處で區別を付けてゐる。それはホオボオの方が美味で、吸物種としては上等品で、従つて相當に高價なためである。

ホオボオもカナガシラ類も西洋にも居る。是等は何れも英語で Geryd と云ふがホオボオを Ogphrine Geryd と書いてあるものもある。それは胸鰭の内側がカナガシラ類と違つて極めて美しいサファイヤの色を呈しゐるためであらう。しかし特別に斯様な名稱で一般に英語を語る人に通じるのではなく、單に一部の學者だけが便利上斯様な英語を付けたものと思はれる。

カナガシラ類に就いてはまたわからないが、ホオボオは我國産と西洋産と同一種かも知れない。兎角、西洋の魚を東洋のものとは別種にしたがる傾向があるので、これも別種となつてゐる。しかし恐らく吾々の舌では西洋のホオボオも我國産のものと同様の味に感じるものと想像せられるのである。

爰に云ふホオボオは稀な一種でなく、普通に見受ける一種のことである。

ホオボオは普通に斯様に言ふが、福井縣ではホオホオと云ふ。恰もスゞキをス、キ、メダカをメタカ、イサギをイサキと云ふ地方のあると同様である。山口縣萩ではホオボオもカナガシラも一樣にカナガシラと云ひ新鶴でキミヨ、石川縣宇津でキミ、秋田でトコと云ふ。キミヨ又はキミは君魚の義で、昔、その地の高貴の人の食品で、普通人の食品ではないとの意味であるが、斯様に稱してゐる地方ではこれほどまでに甚しく賞味したものである。秋田ではカナガシラの方を

キミヨと云ふのであるが、此地方ではホオボオとカナガシラとは何れを貴んでゐるかまだ験べてない。

ホオボオは稍や深海の底に住んでゐるもので凡そ數十ヒロ（凡そ三十英尋）の處に居る。網で引き揚げた時も、生洲の中へ飼つて置く時でもグウ／＼とよく鳴くもので、船中では夜寝付かれないほどよく高聲を發する。是に近いカナガシラ類は斯様な鳴聲を發しない。此の發聲は鰓へ付いた筋肉の運動によるものである。何故斯様な音聲を發するのか、その理由はよくわからない。凡そ魚類は耳を持つてはゐるが、音を聞き取らないものであるから、益々其音聲の効能が不明なる譯である。ホオボオと云ふ名稱は恐らく其魚の發する音聲を真似たものと思はれ、恰も鶴をカク又はツルと云つてゐるのと同様であらう。

此魚は深海の底魚であるから、温帶部と熱帶部の魚でありながら、冬期を美味の時期とし、十二月から翌年四月までが美味である。然しその他の時期でも相當に美味である。吸物種の外に鹽焼とするが、この方は前の方法ほど饒れて美味ではない、その外の料理法はない。普通に腹から開くのであるが、上等料理では背から開いて骨を抜き、ヒザネリと言つて肉を折り返して、尾鰭を隠すことゝする。

濠洲にも居るが、寒帶部には居ない。

幼時裏日本に育つた私には、ホオボオは冬になつて、鯛がとれなくなると、これの刺身が代用されて、いかにも「赤物」のうまさ珍重がられるのと、その腹がまことに奇麗で、丸のまゝの煮付でも捨て難いことは知つてゐた。いや時として美しい小海老が一ぱいつまつてゐるのを、そのまゝたべられるのが印象に残つてゐる。

その後、大阪灣の西北部豊屋沖で、秋に入つてから、小海老で時々釣れるやうになつて、舟のいけまの中を、そのうはしい藍綠色の胸ひれで、胡蝶の舞のやうにはこらしげに打ひろげておよぎ廻るのを見て釣る手を忘れて、のぞき込ん

THE HŌBŌ

A kind of gurnard, known scientifically as
chelidonichthys kumu.

There are two kinds of *hōbō* in Japan and some five kinds of a similar fish called *kanagashira*. The *toge-kanagashira* resembles the *hōbō* somewhat with its large pectoral fins, but it can be easily distinguished by its big scales and smaller size.

The *hōbō* and *kanagashira* so nearly resemble each other that it is sometimes difficult for an amateur to tell them apart. In fact there are localities where they are both called *kanagashira*, but in most places a distinction is made between them. This is because the *hōbō*, being delicious and highly prized for soups, is higher priced.

The *hōbō* and the *kanagashira* are both found in the occident. They are both known as gurnards, but the *hōbō* is sometimes called a sapphire gurnard. This is because the inner sides of its pectoral fins are a beautiful sapphire. This special designation, however, is not in general use among English speaking people, but seems to be used by some scholars for convenience.

It is not yet known whether the *kanagashira* in Japan and the West are the same or not, but the *hōbō* seem to be. Anyway since there is a tendency to make distinctions between occidental and oriental fishes, the Japanese *hōbō*, too, is considered a special variety. But it is very likely that the western fish would have the same taste in our mouths.

The name of the fish is usually pronounced *hōbō*, but in Fukui prefecture it is pronounced *hōjō*. This is just like *suzuki* being *susuki*, *medaka* being *metaka* and *isagi* being *isaki* in some districts. In Hagi in Yamaguchi prefecture, the *hōbō* and the *kanagashira* are both called *kanagashira*, in Niigata *kimiyo*, in Utsu in Ishikawa prefecture *kimi*, in Akita *dōbō*. *Kimiyo* and *kimi* are derived from *kimi-no*, meaning "prince fish", a name given because in olden times they were so highly regarded as to be thought a delicacy for the noble only. In Akita the *kanagashira* is called *kimiyo*, but whether the *hōbō* or the *kanagashira* is held in higher regard in this region,

だものである。しかもやさしい聲をホーホーと立てる。夏に入つて、淡路由良から沼島にかけて、灘の沖をこぎ釣するとそれが何十となく矢つぎ早にかゝる。それがかはるがはるホーホー鳴いて、いけまを舞ひあるく美容美聲に親むに至つていよく忘れ難いものになった。

この魚は、水深十數尋以上の小石荒砂底を、その胸ひれから下に出てゐる三本の刺で匂ひあるいて、餌を求めるのである。形は上から見るとコチ型で、頭部は、人間でいふと頬骨の張つた魚で、体色が赤く、肌は同類のカナガシラよりも鱗こまかくツルリとしてゐる。大なるは一尺以上に及ぶ。

ホオボオの一種にセミホオボオといふのがあつた。色肌はホオボオに似てはゐるが、丸々太つてゐて、その胸ひれは、大きく尾部に達する。この魚は、昔からトビオオの如く、水面を飛ぶと傳へられ、ものの本にも書かれてあるが、それは胸ひれの大きいところから想像された出鱈目らしく、その証據には、飛ぶのを確實に見とらげたものをまだ知らない。

同類のカナガシラは、紀淡海峡で、カナドオ、又はカナンドといふ魚で、三四種あるが、ホオボオよりも小さく且美しい胸ひれはなく、体色もやゝ淺い。そのカナンドは、ホオボオよりも一段美味で、越前では、「いの一歩にくひたいものはカナガシラ」といふ俚語がある位で、これの小形の背わりにした雀焼は、田舎料理の口取の小鳥焼に代用されるし、成魚の赤だしの味噌汁は産婦にもすこめる。ホオボオよりも数多くとれる。蒲鉾材料としては最高級のものであらう。いづれも羨美な点を賞味するのである。

もう三十年以上にもなるが、トロール漁が始まつた頃、肴屋がホオボオを澤山もつて来て、「旦那はん、こんなさかなどないでツしやろ、誰も、買つてやまへんのだんが……」と捨て値で四五本もおいて行つたのが、なんと四五錢、それが、今では、多勢の家内では、一寸買ひにくい四五十錢までに出世してゐる。しかもそのシユン(季節)を問はなくなつた。その代り、ほしい魚はシユンを問はず、何でもどこからか手に入るやうになつた。漁法の變遷、交通の便利はかくして、ゐながらいつでも口に入る。ホオボオを思ふにつれて、一入その感は深い。

Art Portfolio
OF
Familiar Fishes
OF
Nippon
VOL. 2 NO. 10
HŌBŌ (Gurnard)

I have not inquired.

The *hōbō* lives in the sea in water about thirty fathoms deep. When it is brought up in nets and when kept in live wells, it often croaks, so loudly at times on boats as to make it impossible to sleep at night. The *kanagashira* does not croak. The *hōbō*'s croaking is produced by the movement of muscles attached to the air-bladder. It is not known why it makes this sound. Virtually all fish have ears, but since they cannot hear, it is hard to see what use the sound is. It seems that the name *hōbō* comes from the sound, just as the sound made by the crane gives it the names *kaku* and *tsuru*. Since the *hōbō* is a deep sea fish, though it is found in both temperate and tropical climates, it is most delicious in winter, or from about December to April.

But it is very good in all seasons. Besides being used in soups, it is broiled salted, but it is not so good prepared in this way. These are the only ways it is cooked. It is usually cut open down the abdomen, but in high-class cooking, it is opened down the back, the bones are removed, and the flesh is turned back over the tail in what is called *hizaori*.

There are gurnards in Australia, too, but not in the frigid zones.

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

JUNE 1939

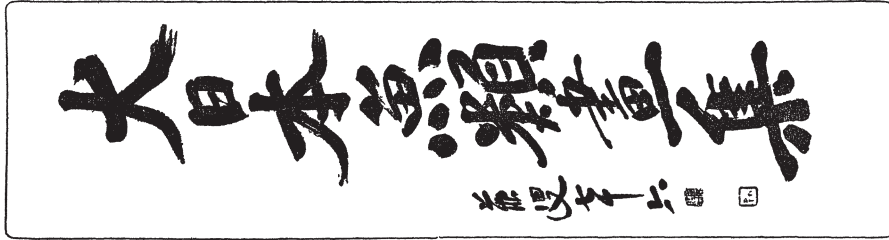
製 複 許 不

「オボネホ」説解集書類魚本日大

發行所 西宮書院 西宮市區岡崎通筋 電話西宮五六三番 印刷所 小西印刷所 西宮市區馬場町九〇 電話西宮五六三番	著者 品川清臣 編輯 小西初男 出版者 品川清臣 發行 品川清臣
--	---

昭和十四年五月廿五日印
 昭和十四年六月一日發行

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第二輯ノ十一

「スズキ」解説

理学博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

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

賛助

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

我國では一般にスズキと云ふから、此の名稱で殆ど全國の人に通用する。東京その他でススキと云つてスヅキと言はないこともあるが、これは地方の特徴と考へるよりも人々の性質又は或特別の家族に行はるゝ場合が多いようである。

六寸(十八センチメートル)位までの幼魚セイゴ又はセエゴと云ふのも殆ど全國的の名稱であるが、中等大のもの、即ち一尺(三十センチメートル)内外のものは東京ではフッコ、三重縣でマタカ、大阪から下關ではハネと云ふ。何故斯様に老幼によつて名稱が違つてゐるか云ふと、年齢によつて漁場、漁期、美味の時期が違つてゐるため、名稱を違へて呼んだのが便利なためである。

此魚は台灣から東北地方及び新潟附近までも分布してゐるから、大体から云ふと温帯魚と考へるべきものである。何れの地方でも夏を美味の時期とし、刺身、焼、煮付などにして便利なものであるが、夏は洗ひとし、冬はチリにも用ひられる。

秋口が産卵期で、産卵してゐるのを腹太鱸と言つてゐる。此魚は海ばかりでなく、河の中流附近までも溯つて育つものであるが、産卵期や冬季には河にあるものは是を下つて稍や深い内灣へ落ちて行く。

朝鮮、關東州、中華民國などに居るものは我が内地に居るものと稍や姿が違ふし、殊に斑紋が大きいから、別種とせられてゐるが、實際は同一種に屬するものである。九州西部の有明海に産するものは是等面型を産するから、研究上からも面白い現象である。

中華民國に「鱸」と云ふ漢字がある。是は我國のスズキと同種であるとも、また全く違ふとも言はれてゐる。また、島根縣の松江はスズキの美味である名所であるし、中華民國の松江も鱸の名所であるとの考方から、島根縣に松江と云ふ名稱が出来たとの説をするものもあるが、どうも私にはさう輕々しく信じられない。しかし、中華民國の松江の鱸はスズキ

ではなくて、我國のヤマノカミと稱する魚である。我國では此魚を全く顧みないが、中華民國の松江では大に賞味することである。中華民國北部の海岸地方では一帯に鱸は我國のスズキのことであるし、南部でも多くはこれのことであるから、鱸の漢字をヤマノカミと断定するのはよくない。たゞ蘇東坡の赤壁賦に「松江之鱸」と云ふ文字があるため、此魚が有名である。爰に鱸と云ふのは多分ヤマノカミのことかとも思はれるが、どうも明でない。

我國での遊漁にはスズキが興味のある魚種の一つに屬する。釣師仲間では「鱸を洗ふ」と云ふ言葉があつて、スズキの特質と考へられてゐる。即ち水面附近へまで取り込んだ際、忽ち潑刺として勢づいて、釣針から逃れんとし往々にして釣絲を切つて、可憐「長蛇を逸する」の歎を發せしめることがある。また、水底から水面へまで持ち込む際も中々骨折れて、釣師の興味を一層高調せしめるものである。

鯛があでやかな上方女ならば、鱸はいなせなあづま男に見立てたい。舟のいけまを泳いでゐる鯛と鱸とは、一層その感を深める。しかし鯛には、やき姿にもどことなく侵しがたい威嚴をなへ、スズキには男らしい中に、何か親しみを覚えしめる。釣するものには特にそんな感じが起る。そして鯛に春霞の日の出を聯想せしめ、スズキに涼しい夏の月光をしのばしめる。

まことやスズキは夏の魚である。スズキなればこそ殺生禁断の棧橋下にまで、小舟でもぐり込んで、カバく釣上げたくなり、いかめしい人につまみ出されたりする。晴明には、防波堤の上からゴカイの餌をフンダに撒き散らして、それに木竿を打出す。矢つき早に引込む魚を夢中に引よせる。大だまですくふあとから、またゴカイを撒く。餌屋は後から次々と餌箱を足もとに出す。あとでいく箱かの餌代をとられて、そんなに使つたかいなど、勘定書に頭をひねるが、それが

分らないほど、その時は夢中で使つたのに氣がつく。ことほどこの釣に魅入られるのである。

瀬戸内海の撒き釣となると、素人も玄人もなく、島の除虫菊を刈取る季節には、この釣とさしあつて、女手まで引ッ張り合ふ。木曾や利根の大川釣には、秋口の二百十日の大しけを見かけてまで飛出したくなる。鳴戸海峡のスズキ釣には、人のあじろから自分のあじろまで、エビの餌をまきながら魚群を誘導して来て、まんまと釣上げる巧妙な釣手もあり、明石の五本ばえは、同地獨特のスズキ釣の秘法であり、玄界灘の大島あたりでは、激浪の打よする巖頭に立つて、大竿に擬餌を装して、波面を電光形に引廻して大魚をかける撫で釣もあり、この釣のローカルカラーは到るところに展開される。

成魚は七八月頃が美味で、洗ひや塩焼は實に淡美である。釣れるのは春三月から晩秋の落魚季までで、落魚の産卵集團に出逢ふと一夜に數十尾、三尺大の大ものまでかゝるが、味は落ちる。夏のシエン以外は未成魚がいくらか美味なのである。

スズキの兄分にアラ、イシナギがある。アラは裏日本で特に珍重せられ、イシナギは形も最も長大で、あぶら切つて、その肝臓はホルモン剤で最も高價に取引せられるのが、近年のことである。

土佐の浦戸灣では、全科の最長大なアカメがある。數尺に達する。神代の傳説のアカメは、鯛でなくしてこの魚ではなかつたか。その姿は偉大なもので、しかもその幼魚が折々釣にもかゝるが、少くも二三尺で、長大なのは糸切れするか、等ぐるみ引込まれるので、一寸でここに合はないことが多い。

本科のスズキは、小は川にも入込むセイゴから、二三年魚即ち大阪でいふネ又は東京のフツコ、伊勢灣のマタカ級が、各地の防波堤、舟たまり、内灣など、大抵なところで釣れ、竿釣磯釣沖の釣、夜づり、晝づり、あらゆる機会があり、スズキ級になると、近海三十尋の藻場の漕ぎ釣ふかし釣に魚のえら洗ひの釣はづしを征服して、釣上ぐるところに、老巧な釣手の妙技快技が演ぜられる。支那の松江之鱸は、釣る妙味は大したものではなくとも、我がアングラーには、夏釣のスポーツ味豊かな点にその親みは忘れ難いものである。

THE SUZUKI

A sea-bass, known scientifically as *Lateolabrax japonicus*.

This fish is generally called *suzuki* in all parts of Japan. In Tokyo and some other places, it is called *susuki*, but rather than being any local peculiarity, this seems usually to be due to individual preference or custom in certain families.

Young *suzuki* up to a length of about 18 centimeters are known virtually everywhere as *seigo* or *seego*, whereas medium-sized *suzuki* about thirty centimeters long are known in Tokyo as *fukko*, in Mie Prefecture as *mataka*, and from Osaka to Shimonoseki as *kame*. They are given these different names at different ages because the fishing grounds, fishing seasons and times of greatest deliciousness make it convenient to use them.

The *suzuki* is found from Formosa to the Hokuriku district, so it may be thought of in general as a temperate zone fish. In all parts of the country it is most delicious in summer and is conveniently prepared for the table by slicing raw, broiling with salt and boiling hard, but it is also used for *arai* (sliced live fish washed in cold water) in summer and *chiri* (stewed with bean curd and vegetables) in winter.

Early autumn is the spawning season, and the *suzuki* full of roe is called *harabito*. The fish does not live only in the sea but ascends rivers to their middle courses, and in the spawning season and winter those that are in the rivers descend to rather deep inclosed waters.

The *suzuki* in waters off Korea, Kwantung and China are a little different in form from those in Japan and have bigger markings, so they are classified as a different variety, but they are really of the same variety. It is an interesting fact that those that spawn in the Ariake Sea in western Kyushu produce both kinds.

Though the fish represented by the complicated ideograph read *lu* in China is of the same variety as our *suzuki*, it is usually spoken of as quite different. And because Matsue in Shimane prefecture is famous for its delicious *suzuki* and Sungkiang in China, which is written with the same

Art Portfolio
O F
Familiar Fishes
O F
Nippon
VOL. 2 NO. 11
SUZUKI (Sea-Bass)

ideographs as Matsue, is famous for its *lu*, some people claim that the former place was named after the latter, but I cannot easily believe this. The *lu* of Sungkiang are not our *suzuki*, but the fish we call *yamanokami*. We take no interest in this fish in Japan, but it is highly prized in Sungkiang. The *lu* along the northern coasts of China are the same as our *suzuki*, as are most of those in the south, so that the character *lu* cannot be rendered *yamanokami*. only, the *lu* of Sungkiang has been made famous in Chinese literature. This *lu* seems to be the *yamanokami*, but even this is not perfectly clear.

The *suzuki* is a great favorite with those who fish for sport in Japan. Among fishermen there is an expression "to wash the gills," and this expresses a special characteristic of the *suzuki*. That is, when it is brought up near the surface of the water, it suddenly flashes into life and tries to escape from the hook, often snapping the line and leaving the fisherman to regret his "loss of the big snake." And while it is being brought up from the bottom to the surface, it resists and adds the more to the fisherman's interest.

Supervisor **Sanzo Wada**

Artist **Bakufu Ohno**

Explanation **Shigeho Tanaka**

Interpretation **Sho Ueda**

Translation **Glenn W. Shaw**

JULY 1939

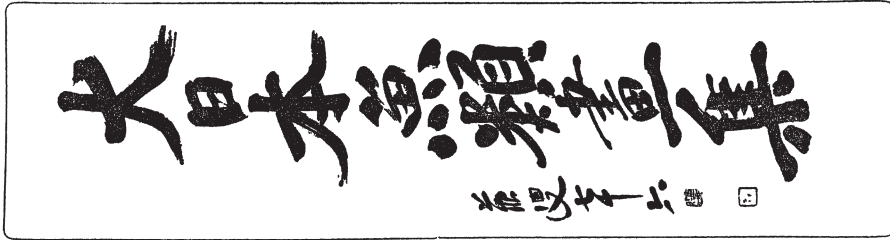
製 種 許 不

「キマス」既解集類魚本日大

製 種 許 不 西 宮 書 院 西 宮 區 西 宮 町 三 丁 目 三 番 三 号 西 宮 區 西 宮 町 三 丁 目 三 番 三 号	製 種 許 不 西 宮 書 院 西 宮 區 西 宮 町 三 丁 目 三 番 三 号 西 宮 區 西 宮 町 三 丁 目 三 番 三 号	製 種 許 不 西 宮 書 院 西 宮 區 西 宮 町 三 丁 目 三 番 三 号 西 宮 區 西 宮 町 三 丁 目 三 番 三 号
--	--	--

昭和十四年六月五日印刷
 昭和十四年七月一日發行

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第二輯ノ十二

「オイカワ」 解説 説

理学博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

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

賛助

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

此魚は方言が頗る多いから、爰にその一部分を書くことに留めるが、琵琶湖沿岸では雄（又は一般にこの魚の幼魚）をオイカワ、雌をハイ又はシラハエ、群馬縣邑樂郡伊奈良では雄をアカンバヤ、雌をアイソ、静岡縣中泉では雄をアカブト、雌をネギバヤ又はシロボヤ、奈良縣五條では雄をアカシ、雌をシラハイ、岡山縣真庭郡湯原村では雄をヘロ、雌をシロハエ、廣島縣加茂郡東志和では雄をアカモチ、雌をセバエと云ふ。

斯様に雌雄によつて名稱を違へてゐる處もあるが、區別しないで言つてゐる處も多い。東京や水戸ではハヤ又はヤマベ（東北地方のヤマベはヤマメのことで、此魚のことではない）、東京附近の砧村でジンジンバヤ、群馬縣澁川でハヨ、ハヤ又はニガツバヤ、同縣碓氷でユワフチ又はヨミノネ、大阪でハス（吾々のハスと稱する魚は此地方でクタバスと云ふ）徳島縣脇町でゴオシバイと云ふ。

オイカワの通名は琵琶湖での方言を採用したのである。東京で稱するヤマベは東北地方のヤマベと誤り易いと云ふ恐れがあるし、ハヤの名稱は地方によつて種々の種類の河魚を言つてゐるので、頗る混雑する恐れがあるから、是等の名稱を通名とすることを避けたのである。

春が産卵期で、春から初夏にかけて雄は著しく赤味を増して美しくなる。幼魚は雄でも成長した雌と同様で、白つばい色をしてゐる。また、産卵期には雄には著しく追星（皮膚が肥厚して堅い粒状のものとなつたもの）が発達し、雌でも多少の発達を見るが、固より雄はと甚しいことはない。産卵期を終ると、赤い色も褪せ、追星も著しく萎縮し、翌春の産卵期に再び是等を發達する。此魚に稍や近いものにカラムツと云ふ魚があつて、處によつては區別なしに同一の名稱で呼んでゐる處もある。是等兩種の魚は河魚で、台灣から青森附近まで分布してゐるが、奇妙なことには是等兩種の内の一種は

住んでゐても、共に兩種の住んでゐる地方が稍や少ない現象であつて、その理由はまだ明でない。高知市附近の河にはカラムツが多いが、オイカワは居ない。兩種共に不味なものであるが、料理を丹念にすると、多少うまく食べられるが、何分にも腐り易く、殊にオイカワは甚しいので、仕末がわるいと云ふ不利が伴つてゐる。

他の河魚も同様であるが、オイカワも河から取り上げて、桶の中へ入れると、直ぐ死ぬる。それは水中に溶けた酸素の量の欠乏に敏感な爲めである。しかし河の中に居る時は中々強壯であるから、近頃高知縣やその他の諸地方の河へ此魚を放流して大に繁殖するに至つてゐる。斯様に考へると、從來、何故、分布してゐない地方があつたかと云ふ理由を説明することが困難となる場合が多い。

釣師が此魚を狙ふことは諸地方では割合に少ない。これは全く不味なものと腐敗し易い爲めである。しかし東京の釣師は他の魚を激減せしめてゐるから、此魚をも大に狙ひ、人氣のある魚の一つとなつてゐる。殊に鮎の解禁漁前にこれを釣つて楽しむのであるが、深く立ち入つて楽しむと、この魚も亦中々大きい釣味を感ずることである。

オイカワといふと、何だかよそくしく聞えるが、東京のヤマベ、京都のハエ、阪神でハス、名古屋でシラハエ、關西各地でハヤと聞くと、釣するものには特に親しみをおぼえる。

鮎の香氣もなく、ヤマメ即ち近畿でいふアマゴの滋味も持たず、市場價值も少い魚ではあるが、どこでも周年釣れるのと、とつてもとつても種はつきないし、野川でも大川でも、山間の清流にも、湖沼池いぢなどにも育つて、とても釣易く、他の川魚は釣れなくとも、ハエならば樂める位で、それを釣るのに、いかに美化しお上品に、しかもあの僅々四五寸まで

の魚を、恰も長竿で大魚をあしらふ氣分を味ふべきかに、趣向を凝らしたのは、京都の釣人達である。

竿は、大宮人の口さむだ横笛にも似て、十何本繼の細くすんなりした一本七八十圓もするのに、糸は蜘蛛のやうにはそく、うきには、數十年も経過した古たんすの桐の柱目を、こくめに削り上げ、それにさし込む竹くぎには、これも田舎の屋根裏にあつた煤竹を削り、塗りも塩田とか馬井助とかいふ名匠の作になると、とても珍重がられ、その蒐集も何百千と數へられ、餌入でも、びくでも、一々凝つたもので、それづくに名工の銘入がもてはやされ、竿師に大阪の澤秀、京都の何、伊丹の誰といふ位で、一竿を注文するに三四年も待たされて得々としてゐるなど、まことに氣の永い話。

それがまづ大阪は傳はり、近年名古屋に飛び、岡山に徳島にいふ風に、關西一帯にそれを慕ふに至つて、その釣り方も、うき釣、トンく釣、湖上の舟づり、池のまきづり、寒づり、淺ッば釣、丹波釣、ばくだん釣となり、飯粒でも釣れるこのハイシヤコに、あらゆる季節場所向々の餌の三十數種が究められ、近年方言チシヤの虫一本名ウシツラカミキリなどいふチシヤ一本名エゴの木の実の中にある乳白の幼虫を珍重がり、一個一錢でも争つて手に入れ、その實を割るヤットコまで特製される始末。

一面には、その瀬づりに、鮎ほどではないが、蚊ばり蜂ばり蝶ばりなどの毛ばりが數十種も作られ、僅々一間半か二間の竿に三四間の糸をつけ、瀬に立込んで、それをもつれないやうにふりとばせて、かつた魚を巧に手に受ける。熊本方面では特にその技が発達してゐる。それが台灣、朝鮮にも傳播し、支那大陸にも及ぶ形勢とある、私が「はえ釣なんでも集」といふ本を書いたが、「鮎釣」の本の數倍の賣行に、今更の如くはえ釣黨の多いのに驚いてゐる。それほど繁殖も旺盛で、分布も廣く、周年釣れて、しかもいかやうにも釣りやすく、そしてお上品に出來たところが、釣人たちに好感を以て迎へられるのであらう。それがオйкаワとはいはないで、ハエで通るところに親みの深い点も不思議である。

をさをさす指ごゆれど釣あげし はえごは春のつややかなる色

THE OIKAWA

Scientific name: *Zacco Platypus*.

This fish has many different dialectical names, a few of which follow. Along the shores of Lake Biwa the males (and the young in general) are called *oikawa* and the females *hai* or *shirahae*, in Inara in Oora county in Gumma prefecture the males are called *akanbaya* and the females *aiso*, in Nakaizumi in Shizuoka prefecture the males are called *akabuto* and the females *negibaya* or *shirobaya*, in Gojō in Nara prefecture the males are called *akaji* and the females *shirahai*, in yuhara village in Maniwa county in Okayama prefecture, the males are called *hero* and the females *shirohae*, in Higashi Shiwa in Kamo county in Hiroshima prefecture the males are called *akamochi* and the females *sebae*. Though there are many places where the males and females are given different names like this, there are also many places where no such distinction is made. In Tokyo and Mito they are called *haya* or *yamabe* (the *yamabe* of the Tohoku district is the *yamame* and not this fish), in the village of Kinuta near Tokyo *Jinjinbaya*, in Shibukawa in Gumma prefecture *hayo*, *haya* or *nigappaya*, at Tatebayashi in the same Prefecture *yuwajuna* or *yominone*, in Osaka *hasu* (the fish known in Tokyo as *hasu* being in Osaka called *ketabasu*), and in wakimachi in Tokushima prefecture *gojibai*.

The common name *oikawa* was taken from the Lake Biwa dialectical name. There was the danger of confusing the *yamabe* of Tokyo with that of the Tohoku district and of taking the name *haya* for that of various river fishes called *haya* in different localities, so these names were avoided.

Spring is the spawning season, and in spring and early summer the male becomes much redder and very beautiful. The young males are whitish like the full-grown females. And in the spawning season they develop many pearl organs (hard kernels of fat in the skin) and the females a few. As the spawning season comes to an end, the red fades and the pearl organs greatly decrease, to come back again the following spring. There is a rather closely related fish called *kawamutsu*, and in some places they are known indiscriminately by the same name. They are both river fish whose

姫路市立美術館 研究紀要 第12号

平成24(2012)年3月発行

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

印 刷 所 小野高速印刷株式会社
姫路市平野町62

