

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生

大日本魚類画集 に記

第一輯ノ一

鯛 解説

理學博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

監修 和田三造先生
題字 谷崎潤一郎先生
賛文 薄田泣菫先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
全 上田尚先生
英文 グレン・シヨウ先生

賛助

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

鯛の名稱を持つたものは相當に多く、その中でも、ブダヒ、アマダヒ、イシダヒ、カンダヒ、キンチャクダヒ、クルマダヒなどは鯛とは相當懸け離れたものである。

それでも、イトヨリダヒ、メイチダヒ、クロダヒなどは鯛に近いものであるが、是等とても鯛の類では無い。一般に鯛と云ふのは、アカダヒとも云ひ、我國に三種又は六種ある。

アダヒ類、チダヒ類、キダヒ類が各二種あるものと考えると六種あることにはなるが、恐らく是等は各々一種つゝのものらしいから、此の考へ方では三種しかないこととなる。斯様な點が分類學上困難な問題で、しかも大切な事柄である。

何れにしても吾々の普通に鯛と考へるのは、アダヒと稱する一種だけで、形も色合も大体同様で、北は北海道の南部から臺灣にまで分布し、朝鮮、大連などでも漁獲せられる。

我國で目出度い祝儀に用ひられるのは多く此のアダヒに限られるし、色合も頗る美しいので、爰には此のアダヒを畫いた次第である。

我國に産する鯛を三種とすると、アダヒが最も大きく、立派に成長し、最も海岸に近い浅い處まで寄せて來るから、漁獲にも案外容易である。惠美須様が腋の下へ抱へ込んで居る畫で見ると大きい鯛も此のアダヒである。

アダヒの多く漁獲せられるのは瀬戸内海沿岸と北陸道沿岸であつて、是等の何れの地方のものも最も美味である。

瀬戸内海は荒海で無い爲めに日本海のものよりも肉が稍柔いが、此の柔い方が美味であると考える人と荒海に育つ肉の堅い方を美味であると考える人とある。

瀬戸内海や東海沿岸では漁獲したものを生籠へ入れて一時著養する。斯様にすると色合が稍々黒つぽくなるが、此の方が却つて美味であると考える人もある。また雄は雌に較べて黒つぽいものである。

腐つても鯛と云はれ、目出度い上に人々に重寶がられ、食品としては美味であるばかりでなく、中毒することが無いから誠に重寶と考ふべきものである。是は煮ても焙いて食べてもいゝが、何と云つても刺身にしたのが最も人氣を博する。

刺身にするには色々方法があるが、餘り薄つべらでは醤油が着き過ぎて面白くなく、また餘り厚いのも感心しないがどうかと云ふと稍々厚い方が美味で、短冊形がいゝ。

鯛茶に用ひるには、養の目形がいゝが、ちと勿体ないような氣がする。

鯛のうるはしい姿は、今海から釣上げたといふ瞬間の生色に陽の照りそつたところにある。ひれといふひれを張つて全身の鮮紅色に金色の底光りが輝く中に、オパール色の斑點の鮮やかさ、しりひれから尾ひれの下部の紫白色のほかにも見とれる程である。その全体の整調美、殊に少々長すぎるかとも見える胸ひれを双方にひらつかせて泳ぐ姿は、さすがに海の女王のあでやかさである。

日本神話にいふ赤目魚は鯛だらうと田中博士はいはれる。惠美壽様はいつもニコくと、鯛を抱へてゐたり、釣上げて

られる。大和民族には最もゆかりの深い魚で、あれが岸から釣られるならばと願ふのは私達ばかりではない。所で山陰の田雲但馬丹後の一部では雨季から秋にかけて、黒鯛の夜つりに、それがよくかゝる。惜しいかな大物は一気に糸をかみ切つて逃げるので、かゝるのは中魚以下である。

本邦重要魚類の一として、あらゆる漁法でせめたてられることは、川の鮎以上かと思ふ。釣り方でも、その季その所で大變な種類があり、餌のみでも三四十種、この研究のみに一生をさくげても、なほつきない位。神代の目無し方まで海神の宮にアカメを訪れたといはれるが、豆漚水器で何人もやすくと海底の彼女たちの動く姿態を自由に観察が出来る今日では更に一段の親しみをおぼえしめる。斯圖にもそれがうかゞはれる。

鯛料理と名のつくものは、凡そ數限りなくあるが塩味のやうな單純な調味、たとへば、うしは煮の如き、また醤油でたべるさしみ即ちおつくりの如きもので、斯うしたうまい魚は數あるものではない。周年味の變化も少く、淡泊な中に滋味のゆたかな魚、これも鯛である。芽出度い鮎に於ても、鯛と吾々魚食民族とは、開闢以來の深いゆかりが繋がれてゐる。人間の營養不良は蒼白くなるが、鯛では黒ツぱくなる。健康体の雄は雌よりも黒みをおびるが、營養不良の黒さには、生色光澤がうせて、しかも頭が大きく見えて、体は瘦せてゐる。随つて、味も落ちる。

遠來の氷詰ものゝキダヒ一名レンコダヒの外に、体がうす平たくて、丸くて、鱗のやゝこまかいのがある。チダヒ類である。中に背ひれのさきに二すじ長いのでチコダヒといふのは、わが西海から支那東海でとれるが、支那で銅盆魚といふのは、この種から出た名稱らしいといはれる。晩春から初夏に来るのはマダヒにつぐ味をもつてゐる。お總菜向として注意してほしい。

little darker, but some think it improves the flavor. The male is darker than the female.

A well-known Japanese proverb says, "Kusatte mo tai," meaning "Even though putrid, best the tai." People value the tai because of the pun on the word *medetai* (felicitous). And as an article of diet, it is truly to be valued not only for its flavor but also because it never gives rise to toxic symptoms. It may be eaten either boiled or broiled, but is most popular in the form of *sashimi* (sliced raw fish). There are many ways of preparing it as *sashimi*, but when it is sliced too thin, the soy flavors it too strongly. It should not be sliced too thick either, but a little thickness adds deliciousness, and flat rectangular slices are best. In *taichazuke* (sliced half-boiled tai on hot boiled rice with hot tea poured over it), the tai may be cut into cubes, but this seems a little like wasting it.

「鯛」説解集魚類日本日大	
著者	品川清臣
編者	小西初男
印刷所	西宮印刷所
発行所	西宮書院
昭和十二年八月二日印刷	
昭和十二年八月十日發行	
定價	大洋一元二角
郵費	大洋一角

THE TAI

Pogrosomus major, closely resembling the sea-bream of England and the red porgy of New York.

There are a good many fish popularly called *tai*, of which the *budai*, *amadai*, *ishidai*, *kandai*, *kinchakadai* and *kurumadai* differ considerably from the real *tai*. And though the *itoyoridai*, *meichidai* and *kurodai* more nearly resemble the real *tai*, they are still far from being akin.

Of the fish known to everybody as the *tai*, and sometimes called *akadai* (red *tai*.) there are in Japan either three or six kinds.

Assuming that there are two kinds each in the three species *madai*, *chidai* and *kidai*, we have six kinds, but since it seems that there is really this but one kind in each of these species, we probably have but three kinds. is a difficult and important question for solution by scientific classifiers.

But however it may be settled, the fish ordinarily thought of by Japanese as a *tai* is the single species called *madai* and is found, of practically the same shape and color, from the southern end of Hokkaido in the north to Taiwan in the south, and also in Chosen and Dairen.

The fish used in congratulatory ceremonies in Japan is nearly always this *madai*, and since it is beautiful in color, it has been chosen for illustration here. Of the three kinds of *tai* in Japan, the *madai* grows the biggest and finest, and since it comes into the shallow waters near the seashores, it is surprisingly easy to catch. The big *tai* commonly seen in pictures under the arm of Ebisu, God of Luck, is this *madai*.

The greatest catches of *madai* are made along the coasts of the Inland Sea and the Hokuriku district, and those from these parts are the most delicious. Since the waters of the Inland Sea are comparatively calm, the *tai* taken in them are more tender than those taken in the Japan Sea, and some think them more delicious, while others prefer the firmer flesh of those taken in rough seas.

The *tai* caught in the Inland Sea and along the Tokaido coast are put into floating traps and kept there for a time. This makes the color a

Art Portfolio

O F

Familiar Fishes

O F

Nippon

VOL. 1 NO. 1

TAI (Sea-bream)

Supervisor Sanzo Wada

Artist Bakufu Ohno

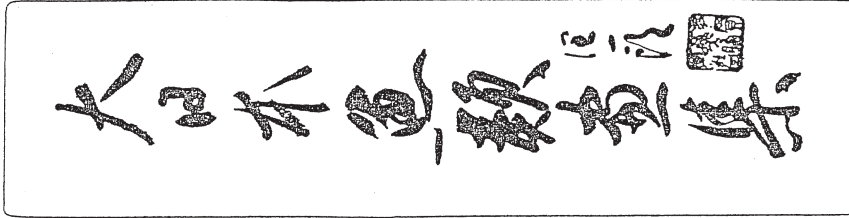
Explanation Shigeo Tanaka

Interpretation Sho Ueda

Translation Glenn W. Shaw

AUGUST 1937

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第二輯ノ二

「鮎」 解説

理学博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

監修 和田三造先生
題字 谷崎潤一郎先生
賛文 薄田泣菫先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
仝 上田尚先生
英文 グレン・シヨウ先生

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

鮎はアユと訓むべきであらうが、一般にアイと云つてゐる。鯛と共に贅澤な食品で、惣菜品では無い。

鮎の分布區域も略ぼ鯛と同様である。

我國では是を大切に取扱ふのに隣國支那では殆んど無關心であるのも面白い風習である。

淡青い清淨な色合で、體形が脊形であるから、上品な氣品を持つてゐるよう之感ぜられる。その上に特有の香氣を持つてゐるから、如何にも我國風にピッタリと合つて居るもので、河魚中の王と貴ばれる次第である。

十、十一月頃河の下流へ降つて産卵し、孵化したものは一旦海へ降り、稍々長じたものは三、四月頃群をなして溯河する。

幼魚の時には小さい動物を食してゐるが、河の中流へ進むと主として植物を攝取し、胃腸の中が汚れてゐないから、是等を塩漬とし、ウルカと稱する製品となつて人々に賞味せられる。

斯様に食食でないと云ふ點も此の魚を人々に賞ばせる事となるのであるが、清流を馳驅し、元氣のいゝ舉動を見ると、益々憧憬すべき魚と考へられるのである。

大體は海で幼期を過ごすものであるが、琵琶湖と鹿児島縣の池田湖へ注ぐ河に居るものは海に降らないで、是等の湖を是に代用して育つものである。

鮎はよく視ると河によつて少々つづつ形が違ふ。因より色合も違ふ。しかし鯛を三種にするか六種にするかと云ふほどでは無いから、素人には同様に見える事であらう。

鮎の名産地は東京の多摩川、兵庫縣揖保川、高知縣奈半利川で、是等の川に居るものは、稍々特別の形をしてゐる。

福島縣へ鮎の買出しに出かける商人は成るべく多摩川の鮎の形に似たものを選択する。

岐阜も鮎の名産地であるが、長良川の支流龜尾川のもは頗る美味である。

鮎は鯉鱒類であるから、時期によつて味に高下がある。

それにも拘らず、四月頃の走り物(幼魚)からいつまでも貴ばれるのは此魚の徳である。しかし卵の大きくなる時、即ち八、九月のものが最も美味である。また鯉鱒類であるから雌よりも雄が美味で、子持鮎は素人好きのするだけのものである。

色々の食べ方があるが、塩焼きにして、醤油で色を着けて食べるものと相場が定まつてゐる。

鮎は、世界中で、殆んどわが本土領土内の河川湖水にのみ棲む魚であり、その優麗清雅な容姿と、精悍潔白で、生活様式が他の魚と異り、大和民族と共に終始する習性の持主である點が、我々の愛好措かざる所でもあり、またこれを漁り、これを賞味することを誇りとさえ感ずるものである。

鯛を海の女王とするならば、これは川の女神であらねばならない。

精緻巧美をつくした千種にあまる蚊ばりを、色々に使ひ分けて釣る沈み釣、またその闘争性を利用して、活きた鱒魚

をもつて、友魚を誘致してかける友釣の如き、その時季、天候、底質、背景、流勢、水の清濁深淺、その他あらゆる環境の事情に依り、千變萬化限りなき魚の習性を察知適用して、尙かつ次から次へと、何年何十年、智巧をつくしてやつても新しい発見に感興の湧くところ、この魚ならではの魅力の存するところである。

夏から秋にかけて、清流に親み、殆んど餌を要しないで、この魚を釣ることは、潔白な大和民族のアングラトとして、最も好ましい所である。しかも土佐、伊豆方面では、濁流で一旦海に押流された鮎が、減水と共に河流にさし返すのを、シラスやアヂの肉で釣る特技も面白い。遊漁職漁共に嬉々としての混戦また目ざましいものがある。

滋賀縣は琵琶湖に陸封された鮎の持産地として、他の禁漁季間中でも、この釣のみは許されてゐるのも、京阪神名の鮎釣を喜ばせ、東海道上下の旅客も、これが試みられる。湖岸の蒲柳の架の散る頃から既にこの釣は始まるのもうれしい。

また近來各地で池中養魚が行はれて、これがまた季節外に、しかもいかなる素人でも釣れる大衆性の樂境となつてゐる。陸封の鮎も、河流にのぼれば、大鮎となることは、琵琶湖、池田湖の外、最近神戸水道干刈水源地に流入する一細流でも證せられたが、今後は鮎の繁殖放流は、益々實現盛大となるであらう。

あらゆる漁法で、濫獲虐獲せられるこの魚も斯うした研究に依つて、完全に保護せらるべきである。

若鮎の香を食し、熟鮎に近い滋味をたぐへて、色々調理せられ、萬人好きの珍味とはされてゐるが、一年を一生として、特殊な食餌性をもつて成熟するこの魚の、人體營養にいかなる好反應を呈するかの特質が、未だ充分に研究されてゐないのは遺憾である。あらゆる角度から、この魚の特性美質の研究せられることは、むしろ今後に期待すべきでなからうか。

THE AYU

A dwarf river fish about 10 inches long akin to salmon and trout. Its scientific name is *Plecoglossus altivelis*.

The ide ograph with which the name of this fish is written should doubtless be read *ayu*, but people generally call the fish *ai*. Like the *tai*, the *ayu* is a luxurious article of diet and not a feature of the everyday meal. Its distribution also corresponds with that of the *tai*.

It is an interesting fact that this fish so highly valued in Japan arouses virtually no interest in the neighboring country of China.

A pure light blue and slender, the *ayu* gives an impression of elegance. And having a unique fragrance, it fits in exactly with our national taste and is valued as the prince of the river fish.

The *ayu* descend to the lower courses of the rivers and lay their eggs in October and November; the newly hatched fish enter the sea for a time, then when they have attained some size, swim in shoals back up the rivers.

When they first enter the rivers, they feed on tiny forms of animal life, but as they ascend the middle courses, they eat vegetable matter, and since their intestines are not polluted, they are taken out and pickled in salt, making a delicacy widely prized under the name of *iruka*.

The fact that it is eaten like this as a delicacy and not voraciously gives the *ayu* its air of nobility, and when you see its vigorous movements as it darts through crystal streams, it seems all the more fascinating.

Most *ayu* spend their first days in the sea, but those hatched in rivers that flow into Lake Biwa and Lake Ikeda in Kagoshima Prefecture, grow up in those lakes.

If you examine *ayu* carefully, they all seem to be a little different in shape. Of course they differ in color too. But since their differences are not so great as those of the *tai*, of which it is hard to say whether they should be classified in three or six kinds or species, they must all look alike to the non-professional.

The rivers famous for *ayu* are the Tamagawa (*kawa* is a name in Japan for river, changing to *gawa* for euphony when it is suffixed as compound word

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生

大日本魚類画集

第一輯ノ三

「伊勢海老」解説

理學博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

監修 和田三造先生
題字 谷崎潤一郎先生
賛文 薄田泣菫先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
全 上田尚先生
英文 グレン・シヨウ先生

賛助

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

一般にイセエビと云つて居るが、此名稱の起源は、伊勢國の沿岸に多いと思つてゐる爲めであらう。然るに伊勢（例へば三重縣四日市市）では此の蝦をシマエビ（志摩國に産する蝦の義）と云ふ。

實際、伊勢より志摩の鳥羽方面に多いものである。東京ではカマクラエビと云ふが、鎌倉よりもその附近の江の島などに多いものである。

新潟縣でカマクラエビと云ふのは此の蝦ではないようである。

イセエビは數多の蝦類の内、最も肉量多く、頗る美味であるし、殊に正月や婚禮にはなくてはならぬものである。

此類は大西洋にも居るが、我國には四種あつて、其内でもイセエビが最も美味のもので、人々に珍重せられるものである。

稍や是に近いものには、ペコエビと云ふものがあるが、味が著しく劣つてゐる。

イセエビは熱帯には居ないが、しかし寒い處にも居ない。台灣から内地に分布し、茨城縣までは居るが、福島縣の沿岸にはゐないようである。

此蝦は沿岸の極めて淺い處にある岩窟の間に隠れ、闇夜に出でて、食物を索める。

それ故月夜にはその光を恐れて餘り活動しない爲め、瘦せ、肉がさほど美味でない。

是を漁獲するにはエビアミと稱する簡単な仕掛の刺網による爲め、兎角、酷漁に陥り易く、近頃は漁獲量を減じてゐる

から、夏期の産卵期を禁漁せしめ、其繁殖を計つてゐるが、思はしい成績の擧がらないのは致方のないことである。

イセエビの多くは頗る美味であるのは前記の神奈川縣江の島、三重縣鳥羽は固より、千葉、静岡、和歌山、高知、大分、長崎、熊本、鹿児島、鹿兒島の諸縣である。

大きいものは三尺餘にも達するが、酷漁の爲め、形が小さくなつて、従つて味も稍や低下するようになった。

年中美味であるが、殊に九月から翌年の四月までが最も美味である。夏とても相當に美味であるが、禁漁期に當るので販賣してゐないようになった。

具足煮、虎殿焼、刺身、ちり（大阪でちりと云ふが、是は東京の寄せ鍋と殆ど同様である）などにして食べるのであるが、その外殆んどあらゆる料理に用ひられ、西洋料理にしても中々いゝものである。

單に新鮮なものを煮るばかりでなく、生きてゐるものでないと思はしくない。

殊に刺身にする時には必ず生きてゐるものを用ひる。

いきのいゝものへ小砂を食はせ、暗い處へ置くと二三日は生きてゐるものである。

戰國時代の武將といつた物々しい伊勢海老の威容は、一度でも見たものゝ眼に、深くやきつけられずにはおかないであ

らう。

あの暗朱紅色のつやぐかで、いともいかめしい鎧甲を裝ひながら、しかもそこに忍びらしい優しみを感じ、身長よりも長い二本の鋭いひげを、その甲から高射砲のやうにつき出して、その基部のかぶとの上端部からとび出した目玉と共に、自由に、いや思慮ありげに振動がすところ、一方の武將たるにふさはしい態度である、お正月の鏡餅に飾られるのにも、武運長久を祈る軍國的意義が含まれてゐる。

食料となると、これまた頗る高級で、田中博士が述べられた種類のみでも、既に充分その美味が想起されるが、これが我が日本料理のみでなく、洋食のマヨネーズソースでたべる味はまた格別で、歐米人の嗜好も一人である。大皿に色々の清鮮な野菜をあしらつたのを盛上げたのなどは、邦人としても見るからに食欲をそゝられる。

米國では、種類は多少異り、長いひげよりも、いかつい鉞を具へて、頗る長大なのがある。わがイセエビよりも稍大味ではあるが、非常に賞味されてゐる。あちらでも濫獲の爲、三四十年前に比べると、六分の一に減産した。これではならぬとあつて、水産専門家によつて、大々的に、これが保護蕃殖の研究に努めてゐる。この点は東西はゞその軌を同じくし寧ろわが禁漁法以上に、積極的、科學的に發達しつつあるやうである。

わが國では、前記の如く、食用以外、おめでたい儀式に廣く用ひられてゐる爲、需要も年々増加の傾向である。神戸の南京街では、これをいろいろなエビと共に殆んど專業に取扱つてゐる店が、少なからぬ資産を作つたときえいはれてゐるが、保護蕃殖が完成されて、ドン／＼増産されるならば、需要も更に躍進さるべきものである。

THE ISEBI

Literally the "Ise lobster," this is the spiny lobster of the southeast coast of the United States. Its scientific name is *Panulirus japonicus*

This lobster is generally called *Iseebi*, doubtless because it is supposed to exist in large quantities along the coasts of Ise. But in Ise province (for instance at Yokkaichi in Mie Prefecture), it is called *Shimaebi*, the lobster of Shima Province.

In fact there are more of these lobsters in the vicinity of Toba in Shima than in Ise. In Tokyo they are called *Kamakuraebi*, but there are more of them at Enoshima near Kamakura than at Kamakura itself. The lobster called *Kamakuraebi* in Niigata Prefecture seems to be different.

Among all the lobsters, the *Iseebi* has the most meat and is the most delicious, and it is considered indispensable at New Year's and wedding feasts. Similar lobsters are found in the Atlantic. Of the four species found in Japan, the *Iseebi* is the most savory and most highly prized. Somewhat similar to it is the *Hakoeebi*, but its flavor is much inferior.

There are no *Iseebi* in the tropics, nor do they live in very cold climates. Their distribution is from Taiwan in the south to Ibaragi Prefecture in Japan proper, and there seem to be none along the shores of Fukushima Prefecture.

The *Iseebi* conceals itself in holes in the rocks in very shallow shore waters and comes out looking for food on dark nights. Wherefore at the time of the full moon, since it is frightened by the moon's rays and is not very active, it grows thin and loses its deliciousness.

Since it is caught with very simple gill-nets called *ebi-ami*, it is likely to be overcaught and recently has become scarce, so fishing for it is forbidden in the summer breeding season, and its increase is being encouraged, but no great success has yet been attained.

Iseebi are most plentiful and delicious at Enoshima in Kanagawa Prefecture and Toba mentioned above, and in Chiba, Shizuoka, Wakayama, Kochi, Oita, Nagasaki, Kumamoto and Kagoshima Prefectures.

Art Portfolio
OF
Familiar Fishes
OF
Nippon
VOL. 1 NO. 3
ISEEBI (Lobster)

The biggest *Iseebi* grow to be more than three feet in length, but with overcatching, they have become smaller and consequently less delicious.

They are good in all seasons but most delicious from the beginning of September to the end of April. They are very good in summer, but since their catching has been forbidden then, they have come to be unobtainable in that season.

They are prepared for the table as *gusokuni* (chopped into transverse pieces and cooked with sugar and soy), *onigarayaki* (on the half shell with soy), *sashimi* (sliced raw), *chiri* known as *yosenabe* in Tokyo (alone or with other fish boiled with sugar and soy) and in virtually every way known to Japanese cookery, as well as in western dishes.

It is not enough that the lobsters should be fresh, but they must be alive to be at their best. Especially must living lobsters be used for *sashimi*.

If strong lobsters are given fine sand to bore into and kept in a dark place, they will live for two or three days.

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

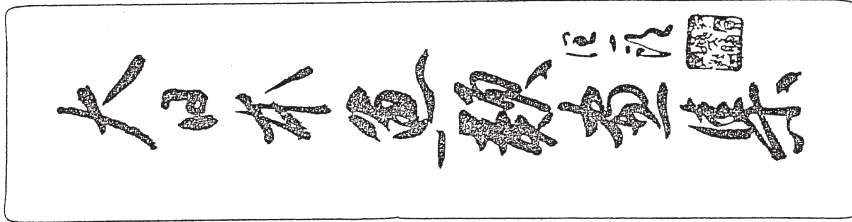
OCTOBER 1937

不許覽製

「イセエビ」説解集魚類本 日 大

發行者	西宮書院	印刷所	西宮印刷所	製版所	西宮製版所
支店	東京	大阪	京都	名古屋	福岡
電話	三三三三	二二二二	一一一一	九九九九	八八八八
定価	三圓	二圓	一圓	五圓	四圓
発行年	昭和十三年	昭和十四年	昭和十五年	昭和十六年	昭和十七年

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第一輯ノ四

「メ」ラ」解説

理学博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

監修 和田三造先生
題字 谷崎潤一郎先生
賛文 薄田泣菫先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
仝 上田尚先生
英文 グレン・シヨウ先生

賛助

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

べら類は種類が多く、邦産だけでも六十種を越へ、その中で琉球や臺灣には居るが、その以北に居ないものが三十五種位ある。

べら類は美しい色合をしたものが多く、素人は熱帯性のもので、我内地には居ないと思ひ込む場合が多いが、決してさうではなく、内地にも中々美しいものが居る。爰に挙げたキユウセンと云ふべらもその一つに考へるべきものである。

べら類の今一つ面白い点は雌雄によつて著しく色合の違つたものがあつて、従來、同一種のもを別種と考へたことが多い。さうかと云つて、雌雄の區別の付かない種類も尠くない。

キユウセンは我國では食用魚としては多少重要なもので、殊に關西地方では遊漁魚の一つであり、甘露煮として賞用せられるが、他の地方では多くは蒲鉾材料に供せられる。割合に淺い磯端へまでも近づくから、素人でもよく磯端で釣り上げてゐるのを見受ける。漁夫が取つたばかりの竹籠に入れた潑刺としてはね返つてゐる澤山の生きたものを見ると、どうしてもバラオカハワイあたりの魚と思へないが、是れが日本内地の温帯部のもので、琉球や臺灣にも居ないようであるから驚かされる。

キユウセンと云ふ名稱は神奈川縣三崎での稱呼であるが、普通には單にべらと云つてゐる。普通にべらと言ふと多くは此のべらで他種のべらのことでは無い。時によつてはホンべらとも云ふことがある。

キユウセンの雄は地色は青色で、胸鰭の觸れる體側に一つの大きい深い紺青色の斑紋がある。雌は地色は朱紅色で、雄の持つような紺青色の斑紋が無い。更に驚くべきことは幼魚は雌雄共に同様の色合であつて、成長した雌の色合に似てゐるから、雄の半成魚は雄と雌との色合を混合してゐるようになってゐることである。

キユウセンは鹿児島縣の南部から北海道の小樽まで居るもので、太平洋岸では福島縣までは居る見込みである。しかし大體が稍や温い海に居るものであるから、寒流の影響を受ける處では個數も少なく、著しく味も劣り、その爲福井縣三國などではエトリと言ふ方言を持つてゐる。エトリは餌取りの意味で、食料としては何の用にも立たないもので、徒に釣針の餌ばかり取るものと考へて、岩の上へ叩き付けて棄てるものである。斯様に土地によつて或は美味とし、或は不味とする魚のあるのは面白いことであつて、是れが酷漁から生ずる恐のある絶滅を防ぐ一方法にもなると思はれる。

キユウセンよりも遙に漁獲高が少なく、また味も劣つたものにササノヘべらと云ふものがある。是も雌雄の差の著しいものでキユウセンと同様に雄は青味が強く、雌は赤味が強い。

磯端に居るものにキヌべらと云ふものがある。中々美しく、濃青色を呈してゐるが、雌雄の區別が明かでない。殆ど食用にならないから、漁夫は是を取らない。

大は二貫目内外に及ぶ方言モブシから、中は三四百目に達するラスもべら科の魚であるが、こゝにいふべらは、その中の代表的な青べら(雄)赤べら(雌)で、瀬戸内海の中西部でいふギザミである。

底質、小石荒砂底ならば、内地沿岸到るところにツヨク棲む魚で、味が淡泊すぎる爲、市場價値の乏しい地方もあるが、瀬戸内海沿岸では、存外珍重される。殊に日頃は釣など思ひがけない人たちにも、避暑氣分の横溢する頃には、沖合遙に日おひをかけて、白島の群の如くに小舟で乗出す。キヌ釣でなくば、多くはこのべら釣である。

餌が底にとどくか、とどかないのに、早くも三本の小ばりとも、餌をとられてゐる。類にさわるが、糸もつ手さきに感じるまでに、巧に餌をふりとるのである。かゝるのは十に一つか二つ、となると、釣手も意地づくで、つかんくになる。あの手、この餌と、色々に考へて釣る。これで中には一日一人で三百五百と釣れるやうにもなる。遊漁の競技会で六百といふ記録を出すものも出てくるのである。

敷を度外視した釣では、磯べりから、竿とうきとでもよく釣れる。また同じ沖の手釣でも、所によると、七八寸大のいはゆるマナイタベラのみがかゝる。土佐の室戸岬では、變つた種類もまじるが、素晴らしく大形のが、中鯛釣のはりにまでかゝる。

釣季は例年五月下旬から十一月一ばいまでで、寒くなると、底藻や、荒砂の中にもぐつて冬をすごす。いや夏でも、夕方近くなると、多くの魚は、さうした底に體を横たへてもぐり込み、口さきだけ出して眠る。そして夜が明け初めると、直に飛出して、石かげや藻のはづれをべらりく泳ぎ廻る。天氣清朗の小潮時には、最もよく活躍する。釣手もこの機を逸してはならない。

大形は骨をぬいて、フライ天ぷらによく、中形は焼きたてを一杯酢でたべる。大體秋に入ると、中小形を焼枯らしとして、煮ひたしに、または、貯藏しておいて、煮出汁の材料としても風味がよく、大量にとれた時は、蒲鉾のたねとして上等であるが、近年市場價值が出てきて、これ専門の漁船が、釣または網漁に出る。初漁の季節には、青べらの大形が一尾二十四五錢もする。釣れると、こんなものが喰へるかと、石にたゞきつける地方の釣手がこれを見るならば、興奮くであらう。べら釣も一つ思直して見てはどうか。

THE BERA

Scientific name, *Halihoeres poecilopterus*. Relatea to the puddioo-wife and Slippery Dick of the Atlantic coast of the United States.

There are many different kinds of *bera*, the number in Japan alone amounting to sixty, of which some thirty-five are not found north of the Loochoo Islands and Formosa. Most of them are beautifully colored, so that the man in the street would say that they are tropical fish not to be found in Japan proper, but the truth is that there are some very beautiful *bera* in Japan. The *kyuzen* here illustrated is one of these.

Another interesting thing about the *bera* is that the male and female often differ so much in coloring that they were long taken for different kinds of fish. Of course there are not a few kinds in which the males and females look just alike.

The *kyuzen* is a rather important food fish in Japan, especially in the Kansai district, where it is caught for sport and ordinarily cooked in sweet *sakié* and sugar, but in other parts it is usually used in *kamazoboko*, boiled fish-paste. They come into rather shallow waters near shore, and amateur fishermen are often seen catching them at the beaches. When a lot of them freshly caught by the fishermen are seen leaping in a bamboo basket, they look as if they must have come from Palao or Hawaii, but they are from the warmer parts of Japan proper and, strangely enough, are not known to exist in the Loochoo Islands or Formosa.

kyuzen, is the name given these fish at Mizaki in Kanagawa prefecture, but they are ordinarily called simply *bera*, and *bera* usually means only this variety. Sometimes the prefix *kon* is added, meaning the "true *bera*".

The male *kyuzen* is blue, with a big black-blue spot on each side near the pectoral fin. The female is red and has no such spot. Another strange thing is that the young males and females are both colored like the grown females, while the half-grown males show a mixture of the colors of the fully grown males and females.

Art Portfolio
 OF
Familiar Fishes
 OF
Nippon
 VOL. 1 NO. 4
BERA

Supervisor **Sanzo Wada**

Artist **Bakufu Ohno**

Explanation **Shigeo Tanaka**

Interpretation **Sho Ueda**

Translation **Glenn W. Shaw**

NOVEMBER 1937

The *kyusen* are distributed from the southern end of Kagoshima Prefecture to Otaru in Hokkaido and should be found along the Pacific coast of Japan as far north as Fukushima Prefecture. But since they usually live in rather warm seas, they are scarce near cold currents, where their flavor is inferior, so that at such places as Mikuni in Fukui Prefecture, they are called *etori*, or bait snatchers, and are thrown away against the rocks as useless for food. It is an interesting thing that the same fish is found to be delicious in one place and not in another, and this acts as a shield against the extinction that might come of over-fishing.

There is a kind of *bera* called *sasanoha-bera* that is caught in much smaller quantities than the *kyusen*. The males and females also differ from each other greatly, the males running in color to blue and the females to red.

Near the shores is found a *bera* called *kinubera*. Some of them are a beautiful deep blue, but the males and females cannot be easily distinguished by their colors. They are virtually never eaten and the fishermen do not catch them.

製 續 許 不

「ヲス」説 解 集 畫 類 魚 本 日 大

發 行 所	西 京 市 本 町	印 刷 所	西 京 市 錦 町 〇	製 續 許 不	西 京 市 五 十 五 番 街
西 京 市 本 町	西 京 市 本 町	西 京 市 錦 町 〇	西 京 市 錦 町 〇	西 京 市 五 十 五 番 街	西 京 市 五 十 五 番 街
西 京 市 本 町	西 京 市 本 町	西 京 市 錦 町 〇	西 京 市 錦 町 〇	西 京 市 五 十 五 番 街	西 京 市 五 十 五 番 街
西 京 市 本 町	西 京 市 本 町	西 京 市 錦 町 〇	西 京 市 錦 町 〇	西 京 市 五 十 五 番 街	西 京 市 五 十 五 番 街
西 京 市 本 町	西 京 市 本 町	西 京 市 錦 町 〇	西 京 市 錦 町 〇	西 京 市 五 十 五 番 街	西 京 市 五 十 五 番 街

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生

大日本魚類画集 に記

第一輯ノ五

「マハゼ」解説

理学博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

監修 和田三造先生
題字 谷崎潤一郎先生
賛文 薄田泣菫先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
全 上田尚先生
英文 グレン・シヨウ先生

賛助

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

マハゼは數多のハゼ類中で、食用魚の大衆であるから、何處でも單にハゼといふ場合が多く、態々マハゼと云ふ事はない。マハゼと云ふ名稱は學者仲間に用ひられる通名である。

マハゼは北陸道や大阪方面でキス又はカワギスと云ふ地方もある。またカマツカを北陸道その他で同様に言ふことがある。神奈川縣三崎でカナガシラをギスと云ふ事があるが、是等は皆海産のキスに似てゐる爲の名稱かと思はれる。

ハゼ類は邦産だけでも百種ほどの多數に上つてゐる。マハゼは海岸又は河の下流で潮入りの處に住んでゐる。霞ヶ浦は(茨木縣土浦は此湖に臨んでゐる)純淡水であるが、少々は是に生活してゐる。是れの下流で潮入りの處との距離がさほど大きくない爲である。

此魚は温帶性魚類であるから、熱帶部には居ないが、また、北日本の寒い所にも居ない。南は鹿児島から北は青森へまで分布し、朝鮮では釜山や元山にも居る。然るに九州の有明海ではマハゼが居なくて、是に近いハゼクチが居る。有明海でも奥部でなく、外海に近い處では反對でマハゼが居て、ハゼクチが居ない。ハゼクチは朝鮮や支那にも居るが、内地では上記の有明海だけに居る。マハゼは八寸(二十四センチメートル)位のものが最大であるが、ハゼクチでは一尺三寸(三十九センチメートル)位に達する。餘り立派であるから、是れの焼乾(焼乾)を潮河(潮河)などから土産物として持ち歸る人があるが、味はマハゼに及ばないようである。

味が仲々によく、天麩羅にもするが、甘露煮にするのが最も上策である。小さいのは昆布へ巻いてあつて、是を昆布巻(昆布巻)と稱する。それ故、小さいのをコブと云ふ事がある。海では殊に海岸に饑産し、貪食性であるから、如何なる素人にも易々と釣り上げられ、磯へ掛け出した座敷からでも釣られる。冬美味で、春夏の候は不味である。四五月頃産卵し、産卵後

は著しく瘦せて細長く、之をババアハゼと云ひ、ひからびた老婆のようだと考へ、人々からは顧られない。

マハゼの卵は羽田や穴守(穴守)では鬚(鬚)となつて賣り出されてゐる。一寸おつな味のものである。此附近のマハゼの焼乾しや卵の鹽辛は茨城縣の潮溜(水戸に近い處にある)から多く移入せられると聞いてゐるが、東京灣内に産する原料も相當多いことであらう。愛知縣四日市で私の調査した處ではマハゼの卵よりも之に近いアカハゼの卵が製品としての出来上りがいいとのことである。斯の魚はその味固よりマハゼに及ばないが、卵に於て之に勝ると云ふことは面白いことで、此点はカラスとスケトウメダリの關係の場合と同様である。

チキと云ふのは生れたばかりの當才物で、一寸五分(四センチメートル半)位のもので、七月頃から現はれるが、十月頃にも斯様のものがあるのは産卵期が案外長いと云ふ事を示してゐることとなる。

は ぜ 上 田 尙

徳川時代から、大衆的遊漁の對照魚として、池や川にフナ、海ではハゼが代表する。そして浮世繪に現はるゝ釣、殊に婦人も竿を拵つて楽しむといふ圖も、殆んどハゼ釣である。

頃は秋から冬にかけて、潮入りの川尻、灣、入江、内灣などの岸からも、小舟で乗出しても、内地ならば到るところで釣れる。東京では幾人もで乗合舟が出る。くじ引で座席をさめる。誰彼入りまじつてアイ／＼釣るのも面白い。竿の長短、硬軟も思ひ／＼に、互に秘術をつくしての合戦である。

錘の色によつて、魚が集るといふので、金銀茶色さまざまに作られ、餌のゴカイ色に似た南京玉やビーズを、はりす、即

ち大阪でいふちもとに通して魚の目をひく。鉤につけた餌が反つて貧弱となつて、この宣傳色が賑ひすぎるといつたのも時代反映の光景であらう。

競技では、町内會、各種の組合會、銀行や會社の運動會を兼ねたのがあり、小使や給仕が優勝して、會長や支配人がどりで氣の毒賞を押付けられたり、マハゼでなくて、大阪で一六といふ小ハゼを必死に釣つて、數で入賞したり、いやもう他愛もない裡に、なごやかな一日を暮らす。ハゼ釣ればこそである。

一人で三本もの小竿を、竿さばき巧みに操り、一本ばり一本竿で、手つ取り早く釣るのもあり、二三人同舟して、火鉢の茶瓶で、酒を暖めて、思出したやうに時々チドリくやつたり、雪中に屋形舟の小窓から竿をつき出し、手を置炬燵につつ込んで、竿さばきの鈴の鳴るのを待つものもある。それでも釣れるのである。中にはウナギの珠數字釣のやうに、ゴカイを長い糸に通して、小輪に手ぐりためたのを洗めて、魚がそれにくひさがるのを手早くつり上げて、舟のいけまに振落す。鉤なしの曲釣も、この魚には可能とされる。

またこの釣には、色々なお添物か釣れる。小アヂ、セイゴ、イナ、カレヒ、ニイラギ、キス等々、それにカニ、シヤコなどの外道も、年に依つて、その方が多かつたりもする。出かければ、何かしら釣れる。秋の小春日和がいく日つといても、この釣ばかりは出かけたくなる。斯くして、家の障子の張替は忘れても、これは忘れかねるのである。

大小によつて、色々に調理されるが、ふるせ以上のは、概して不味で、新子即ちで、きの三四寸で初冬のがよく、焼枯らしが釣つて来る毎に増して来ると、それぐに仕譯けて、昆布巻、雑煮の煮出汁、煮びたしなどに向け、姿の崩れたのは更にとろ火でよく煎つて、すり鉢で細粉末に作つて、やき塩を適度に入れて、ぬく飯にふりかけたり、野菜のおしたしや味噌汁にも入れる。卵は鹽辛に作るが、所によると、多少土くさみがあるから、よく注意して作るべきである。とにかく釣つて来て、焼枯らししたものは、捨てる所がなく、年末の贈り物にも加へられ重寶がられる魚である。

THE MAHAZE

A kind of goby scientifically known as
Acanthogobius flavimanus.

Since of all the different kinds of *haze*, the *mahaze* is the principal one used as an article of diet, the distinguishing prefix *ma* is usually dropped, and the fish is ordinarily called simply *haze*. *Mahaze* is the name usually given it by ichthyologists.

In the Hokuriku and Ōsaka districts, the *mahaze* is called *kisu* and sometimes *kawakisu*. In the Hokuriku and elsewhere, the *kamatsuka* is known by the same name. At Mizaki in Kanagawa Prefecture. The *kanagashira* is called *gisu*, but it seems that this is because all these fishes resemble the marine *kisu*.

The different kinds of *haze* found in Japan alone number a hundred. The *mahaze* lives in the sea along the coasts and in the tidal waters at the mouths of rivers. Some are found in the fresh waters of Kasunigaura, a lake opposite Tsuchiura in Ibaragi prefecture. This is because the tidal waters are not far away.

The *mahaze* is a fish of temperate climes and is not found in tropical districts or the cold waters of northern Japan. Its habitat extends from Kagoshima in the south to Aomori in the north, and it is found at Fusan and Genzan in Korea. But there are none in the Ariake Sea in Kyūshū, a similar fish, the *hazekuchi*, being found there. But where the Ariake Sea mingles with the outer seas, the *mahaze* supplants the *hazekuchi*. The *hazekuchi* is found in Chinese and Korean waters, but nowhere in the Japanese islands except the Ariake Sea. The biggest *mahaze* attain a length of about twenty-four centimeters, but the *hazekuchi* grows to be some thirty-nine centimeters long. Because of its splendid size, travelers often bring *hazekuchi*, broiled and dried, back as souvenirs from such places as Yanagawa, but they are not equal in flavor to the *mahaze*.

The *mahaze* is delicious and is often prepared as *tempura* (rolled in

Art Portfolio
OF
Familiar Fishes
OF
Nippon
VOL. 1 NO. 5
MAHAZE

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

DECEMBER 1937

flour and fried in oil), but the best way to prepare it is as *kanrodaki* (boiled in sweet sake and sugar). Little *mahaze* are cooked, wrapped in sea-weed, tied and boiled in sugar and soy, making a delicacy called *kobumaki*, for which reason the little fish are sometimes called *kobu*. There are so many of them along the coasts and they are so greedy that any amateur can easily catch them even from a room built out over the beach. They are delicious in winter, but not worth eating in spring and summer. They spawn in August and May and get long and skinny afterwards, when they are called *babahaze*, because they remind people of wrinkled old women, and are neglected.

The eggs of the *mahaze* preserved in salt and called *shiohara* are sold at Haneda and Anamori. Their flavor is a little strange. The broiled and dried *mahaze* and salted *mahaze* eggs sold in these places are mostly brought from Hinuma near Mito in Ibaragi Prefecture, but a good many of the fish used must come from Tokyo Bay. At Yokkaichi in Aichi Prefecture the eggs of a similar fish, the *akahaze*, make better *shiohara* than those of the *mahaze*. That the *akahaze*, whose flesh is inferior to that of the *mahaze*, should produce more delicious eggs is an interesting phenomenon, similar to that found in the cods called *tara* and *suketodara*.

Very young *mahaze*, called *debi*, about four centimeters and a half long, appear in July, and the fact that they are still to be found in October shows how surprisingly long is the spawning season.

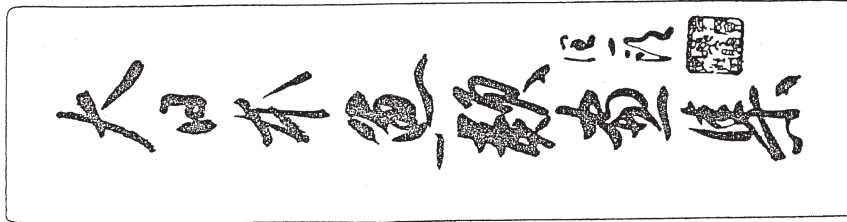
製 録 許 不

「芝ハヤ」説解集齋類魚本日大

發行所 西宮書院	印刷所 小西印刷所	製版人 小西初男	發行所 東京市本町 西宮書院 電話三六二二番
-------------	--------------	-------------	---------------------------------

昭和十二年三月十五日印刷
昭和十二年五月廿五日發行

監修 和田三造先生
著者 大野麥風先生



第一輯ノ六

「飛魚」解説

理学博士 田中茂穂先生
上田尚先生
グレン・シヨウ先生

監修 和田三造先生
題字 谷崎潤一郎先生
賛文 薄田泣菫先生
著者 大野麥風先生
解説 田中茂穂先生
全 上田尚先生
英文 グレン・シヨウ先生

賛助

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

大阪、高知、富山縣高岡など、關西方面では廣くトビウオと云ふが、東京、水戸に近い澁川、伊豆海岸の宇佐美などではトビノウオと云ふ。何故わざ／＼と云ふ字を加へるかは、わからないが、關西でタチウオと云ふものを東京附近でタチノウオと云ふのと同様の關係であらうかと思はれる。何れにしても水の外へ出て空中を一時跳ぶから付けられた名稱であることは明瞭なことである。

福井縣丹生郡越廼村から同縣三國まででは、トンボと云ふのも水面から跳び上つて蜻蛉のように飛ぶ魚であることを云ふ事かも知れないし、或は胸鰭が頗る大きく、是を体側の左右へ擴げて水上を飛ぶのが蜻蛉の羽に似てゐると云ふことを意味してゐるのかも知れない。新潟附近ではトビウオをタチウオと云ふ爲め、吾々の普通に言つてゐるタチウオと誤り易いが、後者は太刀のように長くて扁平な形であることを略指してゐるし、前者は水面から立ち上がつて水上を飛ぶと云ふ意味である。

九州の長崎から北陸道福井縣南條郡河野村までの日本海沿岸では、アゴと云ふ。學名はアゴネとなつてゐるが、是等の土地では決してアゴネとは言はない。此のアゴの名稱はどう言ふ意味であるか、またわからない。

世界に産するトビウオ類は五十種位で、熱帯と温帯との海面附近に生活してゐるもので、我内地の沿岸には凡そ五種内外を産するが、普通にトビウオと云つて食用に供してゐるものは極めて普通に見受ける一種で、春の四月頃伊豆七島中の三宅島や新島方面でとれたものを東京へ持ち出したものを「トビの初物」と云つて賞味し、従つて此時期には割合に高價であるが、他の時期には惣菜となり、割合に安價で、往々にして是れの乾物を買つてゐる。

トビウオが稍や鳥のように水上を飛ぶといふことは我國ばかりでなく、外國人の視覚をも驚かせたものである。トビウ

オ類は種類により、また老幼によつてその飛び方に巧拙があつて、極めて幼時には全く飛べないものである。

魚の飛ぶといふ事に就いては一考する必要がある。鯛や鯉のように跳ぶものもあり、サヨリやボウのように餘り上手ではないが、數回繰り返へして跳ぶものもあり、トビウオのように跳ぶといふよりも飛ぶかと思ふほど巧みに水上に出るものもある。従つて是等の飛び方の違ふに應じて、何の爲めに斯様な行動を採るか、必しも同様でなく、その理由の多くは單に想像に止まつて、眞の理由又は原因をまた突留められない場合が多い。

汽船の通る時、數多のトビウオがその前方又は舷側から跳び立つて逃げ出すのは仲々壯觀である。殊に夏に下關に近い小門で夜焚きといふ漁をすると、船の周圍から大きいトビウオが羽音を立て、飛び、それが漁火に反映するのは仲々美事である。しかしこれは夜焚きでは漁獲せられない。

此魚は釣りではさほど漁獲せられないもので、多くは浮刺網で大量に漁獲せられる。

トビウオの飛ぶのは跳ぶのではなく、鳥のように空中を飛び、その爲めには大きい胸鰭を羽搏きするものと考へられたこともあり、今日でも尙ほ此考へを抱いてゐる人もある。しかし、決して胸鰭を羽搏きするものではなく、水上に跳び出る時に大きい尾鰭へ力を入れて水を掻き廻して、はづみを付ける爲めに、單に胸鰭の先端がその際に振動するので、空中を滑走する時には此鰭は全く振動しないものである。従つて胸鰭は飛ぶ作用に關係するのではなく、輕氣球の落下傘の役を勤めるだけで、後方にある腹鰭も割合に大きいから、是も滑走に役立つだけのものである。

突に擧げたトビウオはトビウオ類中でも最も巧にとゞ種類に屬するから、相當速くとぶのであるが、また、たゞ一回ばかりでなく、數回も續けて跳ぶ場合も多く、普通に一回又は二回であるが、十二回も引續いて跳んだ記録もあり、一回の時又は數回續けて跳ぶ時には普通は三秒位であるが、長いになると十三秒ほどにもなる。

トビウオが一回又は引續いて數回に亘つて、どの位の距離を跳ぶかといふことは精密の計算はなく、何れも單に目算た

けで二百メートルから四百メートル位だとも、又は三町半位とも言はれてゐるが明かでない。是にはトビウオの跳ぶ速度と跳んでゐる秒數とを出来る限り正確に計算するに限るが、また是れが出来てゐないのは相當六つかしゝ爲である。

我國ではトビウオ位の程度に跳ぶものと思つてゐる魚にセミホオボオとワカマツとがある。セミホオボオは稍やホオボオに近く、古來、此魚が跳ぶといはれ、その跳んでゐるのを目撃したとまで言はれてゐるが、多くの學者は是を怪しんでゐるし、体の構造から推察しても跳ぶ能力のあるものとは思はれない。是は何か他種の魚を此の魚と誤認したといふこともあつたかと思はれる。

ワカマツはカジカに近いもので、北日本に産するものであるが、殊にその雄は背鰭と臀鰭が頗る長いから相當長距離を跳ぶようにも考へられないでもない。しかし此魚が果して跳ぶかは多少疑はれるが、その産地の漁夫が斯様に言つてゐる處を見ると、多少跳ぶ力のあるものかも知れない。これは今後の研究を要する事柄である。

我國に産するトビウオ類は主として温帯性のものであるが、熱帯方面へも分布してゐるものもある。爰に擧げた普通のトビウオは我近海に居るだけで餘り遠くへまで分布しないが、それでも南日本に多く、北日本には少ない。北日本は大體に寒いが、暖い洋流が西南から東北へ進んでゐるし、トビウオの習性が浮魚であるから、此の暖流に誘はれて意外に北の方へ分布することがある。

長閑な海上で船中からトビウオの跳んでゐるのを見るのは仲々氣持のいゝものである。是を畫にした掛軸を見ても海上の愉快な氣分を滿喫することが出来る。

飛 魚 上 田 尙

航海いく日、南へ南へ、目に見ゆるものは、はてしなき大空の雲の動きが、一大銀盤にも似た洋々たる大海原のこゝかしこに、強烈なる日かげの綫を展開するのみ。陸こひし、港やいつこ、とぶ鳥の姿も今は見えず、けふも日はいたづらに海より出でて海に没せむとする。限りある命を、かゝる無聊に暮すこともあるのかと、しみじみ思ひつゞける甲板から、ふと海面を見おろすといふ現はれて、いつこへ消えるのか、紺碧の背、銀白の腹、それに小鳥にしては、あまりにきやしやなうす絹のやうな長い翼を、折からの夕日にきらめかせて、行く手の水面低く飛散るいく百いく千の群、これが飛魚である。

真夏には、わが内地沿岸にもやつて來て、何干となく網獲される。港外防波堤の夜つりに、沖合から流星の如く、暗中の湖に若いひきを立て、足もとまでやつて來ることがある。糸のさきの鏝、それから上の方一尋ばかりに、いく本かのかけ鉤をつけたのを強い竿にとりつけて、水面を横に拂つて見ると、キューキューツとかゝる。頭はイナノ如く、全身小麥粒ほどの鱗があり、翼と見たは長大な胸ひれである。肉は白色で、脂肪が乏しく、鮮魚は塩焼を酢でたべるか、三枚におろして、家庭向ランプラ、フライなどにする。極めて淡味である。市場には、背開きの塩干魚として、夏季に現はれるが、蛆が発生し易い魚である。

斯うした熱帯性の廻游魚で、わが内地では、食用魚としても、釣魚としても、輕視され勝ちではあるが、航海者にとつては、この魚が船の中に飛込むと瑞魚として非常に喜ばれる。先年高貴の方の御渡歐の際南洋途上でこの魚が頻々として飛込んだのが、瑞相として、殊の外御興をそえ奉つたとある。

夏に入つて、近くは關釜聯絡、更に基隆や上海を往復の海上、旅情を慰むるのは、豪快なイルカが本船と並競するが如くいろいろな曲泳をやる一群に折々出逢ふのと、今ひとつは飛魚の大群の飛躍であり、南洋方面へ遠洋漁業に出かける人達には、その飛躍振によつてはマクロ群の來游を豫知することもあるといはれる。南方躍進の意氣に燃ゆる海國日本の健男兒は、月を經、年を重ねる毎に、いよ／＼益々この瑞魚に愛着を覺ゆるのではなからうか。

波の上にごぼすしづくよひくかげよ船のゆく手を百千飛魚

Flying-fish gliding over the water not a little like birds have surprised the eyes not only of our people but of the people of the world. Their ability to fly varies according to species and age, and when they are very young they cannot fly at all.

The flying of fishes deserves a moment's consideration. There are some that leap like German and ordinary carp, some like the mullet and halfbeak that, though not very good at it, spring out into the air a number of times in succession, and others that, while not flying like the flying-fish, come out of the water skilfully enough to suggest flying. So, considering their different ways of flying, the reasons for their performances are not necessarily the same, but in most cases, there has been only conjecture and the real reasons or causes have not yet been ascertained.

When a steamship passes through the sea, the hurried flight of *tobiuo* from its path and its bows presents a brave sight. And it is especially beautiful when, during summer night fishing with flares at Odo near Shimonoseki big *tobiuo* fly up from around the boat with a rustling noise in the glare of the lights. But they cannot be caught in this way.

They cannot often be caught with hook and line, but are usually taken in great hauls with nets set for them near the surface.

It was once thought that the *tobiuo* did not leap but flew like a bird flapping its big pectoral fins, and some still hold this belief. But it never flaps its fins but, at the moment of leaving the water, lashes forcefully with its caudal fin and, to give itself momentum, vibrates only the edge of its pectoral fins, never moving them again during its glide through the air. They have nothing to do with propulsion, but perform only the work of parachutes, and the anal fins, which are, rather large, also assist only in gliding.

The *tobiuo* here presented is one of the best fliers and can cover considerable distances, and it often takes several flights in succession. Though one or two is the usual number, there are records of twelve flights in succession. Whether made singly or in succession, the usual flight lasts about three seconds, but flights of some thirteen seconds are made.

There has been no accurate reckoning of distance covered in single or successive flights, but estimates have been given ranging anywhere from two to four hundred meters. Accurate reckoning depends upon the speed of the *tobiuo* and the number of seconds it remains in flight, but the rather serious

THE TOBIUO

The flying-fish, known scientifically as *Cybelurus agoo*.

This fish is called *tobiuo* in Osaka, Kochi, Takaoka in Toyama Prefecture and widely in the Kansai, but in Tokyo, Minato near Mito and Usami on the Izu coast, a *no* is inserted and it is called *tobinuou*. Why this *no* should be used is not clear, but the Kanto habit of using the name *tachinuou* for the silvery hairtail known in the Kansai as *tachiuo* presents an analogy. Anyway the *tobiuo* gets these names from its ability to leap out of the water and remain in the air for some seconds.

In Fukui prefecture from Koshino village in Niu District to Mikuni, it is called *tombô*, evidently because it flies through the air like a dragon fly, or perhaps because its unusually large pectoral fins are extended like the wings of a dragon-fly as it skims over the surface of the water. In the neighborhood of Niigata, the *tobiuo* is called *tachiuo*, and there is danger of thinking the fish commonly called *tachiuo* is meant, but the name of the latter comes from *tachi*, a sword, because of its resemblance in length and flatness to that weapon, whereas the Niigata name for the *tobiuo* comes from *tachi*, to rise, because it rises from the water and flies.

Along the coasts of the Japan Sea from Nagasaki in Kyushu to Kono village in Nanjo district of Fukui prefecture in the Hokuriku, the *tobiuo* is called *ago*. Its specific name is *agoo*, but the people of these coasts never double the *o*. Nobody has as yet been able to offer an explanation for the name *ago*.

There are about fifty different kinds of flying-fish in the world, living near the surface in tropical and temperate seas, and along our coasts some five, but there is only one kind with which the Japanese are familiar as a food fish. Along about April, these flying-fish are caught off the islands Miyakejima and Niijima in the Seven Isles of Izu and brought to Tokyo, where they are highly prized as *tobi no hatsumono* (the first fliers), which makes them expensive at this season, but at other times of the year they become one of the ordinary relishes with rice, are comparatively cheap and are often sold dried.

Art Portfolio
OF
Familiar Fishes
OF
Nippon
VOL. 1 NO. 6
TOBIUO (Flying-fish)

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

JANUARY 1938

difficulties involved have so far stood in the way of obtaining these figures. Among the fish of Japan thought to be able to fly about as well as the *tobiuo* are the *semi-hobo* and the *wakamatsu*. The former somewhat resembles the *hobo*, or gunard. It has always been said to fly, and some have even reported seeing it fly, but most scholars have their doubts, and its very structure makes belief in its power to fly impossible. It seems that some other fish must have been taken for the *semi-hobo*.

The *wakamatsu*, which resembles the *kajika* (bullhead), lives in northern Japan and, since the males especially have rather long dorsal and anal fins, it is not impossible to imagine them flying considerable distances. It is rather doubtful whether this fish can really fly or not, but since the fishermen in waters where it is found say it can, it may have more or less flying power. The question requires further investigation.

Most of the *tobiuo* found in Japan live in temperate waters, but some are found in tropical latitudes. The common *tobiuo* here presented is found only in Japanese coastal seas, but *tobiuo* in general are plentiful in southern and scarce in northern Japan. The northern districts are in general cold, but since a warm current flows along Japan's coasts from southwest to northeast and the *tobiuo* swim by habit near the surface, they are drawn by the current much farther north than one would expect.

It is delightful to watch from a ship the gliding of flying-fish over a tranquil sea. And even a picture of such a scene on a hanging scroll can arouse in one the joy of being out on the waves.

製 録 許 不

「ネオビト」説解集 魚 本 日 大

發 行 所	西 京 市 區 西 宮 區 西 宮 書 院	發 行 所	西 京 市 區 西 宮 區 西 宮 書 院
電 話	西 宮 區 西 宮 區 西 宮 書 院	電 話	西 宮 區 西 宮 區 西 宮 書 院
印 刷 所	西 京 市 區 西 宮 區 西 宮 書 院	印 刷 所	西 京 市 區 西 宮 區 西 宮 書 院
入 社 員	小 西 初 男	入 社 員	小 西 初 男
製 録 許 不	西 京 市 區 西 宮 區 西 宮 書 院	製 録 許 不	西 京 市 區 西 宮 區 西 宮 書 院

西 京 市 區 西 宮 區 西 宮 書 院
西 京 市 區 西 宮 區 西 宮 書 院