

農林省水産講習所前所長
八幡河内貯水池水産技師

日暮 忠先生校閱
目 黒 廣 記 著

趣味の淡水魚

と手廻り方及料理法

東京 杉山書店發行

昭和九年拾壹月拾七日印刷

昭和九年拾壹月二拾日發行

趣味の淡水魚と其の釣り方及料理法

定價金參圓五拾錢

著者

目 黒 廣 記

發行者

東京市神田區神保町一ノ三十九番地

杉 山 市 三 郎

印刷者

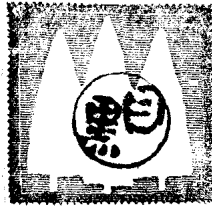
東京市神田區神保町三ノ二三

小 林 美 三

印刷所

東京市神田區神保町一ノ三十九番地

杉 山 書 店 印 刷 部



發行所

東京市神田區神保町一ノ卅九番地
電話東京六〇八七五番
神田(25)二二五九番

杉 山 書 店

趣味の淡水魚

と其釣り方
及び料理法

目次

第一編 はしがき

一、お池の中から御挨拶

見た儘の記——愛情ある観察で——お池の生物——いろいろのお役に立つ

二、魚の世界

お魚の進化——お魚の世界——お池の魚

三、お池の支配者魚類

野生の魚と人工移植の魚——偶然的仲介によつても繁殖する——お池に居る普通の魚——冷水を好む魚と温水を好む魚——卵からお魚になる迄——生れるとすぐ親のまねが出来る——澤山な卵の割にはお魚は殖へぬ——お魚は水温によつて移動する——お魚は何を食ふて大きくなるか

四、お魚の俗名と和名と學名

目次

一

一三

六

四

一

一

俗名とは——お魚の俗名——俗名の調査——和名とは——同名異種——色々の意味を含む魚の名——學名とは

五、魚の標本採集と保存法

無益の殺生は罪惡——有爲の殺生は功德——これ故に標本が入る——標本の採集法——標本作製法——假漬法——本漬法——標本の貯藏——類別のし方——模寫の必要——フォルマリンとアルコール——標本の鑑定

六、釣り隨筆

釣つて見ようか——手近の魚を釣て見よ——釣り道具を揃へる——柳の下の泥鰌——精進男——ぐんぐん變化して釣道——理智的に釣る様になつた——秘密は進歩の邪魔——歐米人の釣り——我々の釣り——太公望時代より現代まで——釣師の自慢話——こんなに釣れても——懸種類位釣れるか——釣り師哲學——釣りに行く目的は——一週一度の釣り——釣りをする人見てる人——御婦人方にはもてぬ——それは太公望のため——みんな一緒に

七、食味隨筆

先づ食ふ事に存す——生活費の大半を食ふ——美味を求む——藜食ふ虫も

第二編 お池の魚……………五九

第一 鯉、鮒、金魚……………五九

一、お池の王様こひ……………五九

俗名の無い魚——縁起の良い鯉——鯉の傳來——習性特徴——何年位生きるか——いつ頃から繁殖され出したか——食用鯉は大抵繁殖された物

二、鯉の變り種……………六三

革鯉とは——鏡鯉とは——色鯉の長所——色鯉にも色々ある——觀賞用として値も高い

三、鯉の解剖法……………六六

解剖し易い魚——解剖の順序——鱗で年齢が判る

四、鯉の鱗……………七〇

何魚も鱗の数は一定してゐる——鯉の鱗は——年輪はこうして出来る——
鱗から眞珠

五、紙包の鯉……………七一

生活力が強い——佐賀から八幡迄——鯉の音楽趣味

六、鯉抱……………七二

名人宇さんの話——見付つたら最後——こうして生捕る——魚の通る路——
——魚によつて皆違ふ

七、鯉の行衛……………七三

農村に漁業組合——始末の悪い鯉

八、鯉幟……………七四

鯉の名の由來——鯉幟の由來——この様な由來もある——出世魚

九、鯉の漕登り……………八三

鯉の度胸試し——鯉は漕に登るか

一〇、鯉の釣り方……………八五

鯉釣りの歴史——鯉の釣り方——鯉釣の興味——鯉を知れ——釣れる時季——良く釣れる場所——釣れる時刻——釣り道具——當りと合せ方——釣り餌——釣り日記

一一、魚拓……………九四

魚拓とは——作り方——落款も捺して

一二、鯉のお料理……………九六

天然鯉と養殖鯉——鯛より旨い——お料理の種類——一、正式の鯉の生き作り——二、畧式の生き作り——三、鯉のあらひ——鯉あらひの旬——四、鯉こく——五、鯉の甘煮——六、鯉の水作り——七、鯉の飴煮——八、鯉の絲作り——九、鯉の味噌漬——一〇、鯉の天麩羅——天ぶら。金ぶら。銀ぶら——天麩羅の起り——一一、鯉の雀焼き——一二、鯉の鹽焼き——一三、鯉黄金漬——一四、鯉味噌——一五、糖煮里魚——生臭いのは斯うすれば消へる——調味料——醤油——砂糖——酢——味噌——調味料の使用ひ方——野菜の見分け方

一三、薬用としての鯉……………一一

薬とは——良く何病にも効く——心臓病に——乳腫に——食傷に——その外にも

一四、鯉の兄弟分鮒

俗名——習性特徴——金魚代用の色鮒——鮒は空を飛ぶか——鮒の名産地

一五、源五郎鮒

習性特徴——源五郎鮒の由来

一六、鮒の男ひでり

はつきりしない鮒の雌雄——動物の雌雄の數

一七、寒鮒の釣り方

容易な寒鮒釣り——寒鮒の釣り方——釣りキチ——寒鮒を釣れ——その興味——寒鮒は一番旨い——寒鮒の棲家——釣り道具——天候の具合——釣り方——わかさぎも釣れる——釣道具の手入——お正月休みには

一八、鮒のお料理

鮒の味——一、古記にあるつみ焼き——二、加州の鮒のそるばん——三、鮒の雀焼——四、鮒の子作り——五、鮒ずし——六、鮒の甘露煮——七、

鮎の味噌漬——八、鮎櫻蒸——九、鮎の味噌煮——一〇、鮎の酢あへ——
庖丁の使ひ方——お料理の残り——薬用としての鮎

一九、人氣者の金魚.....一三六

金魚の傳來——金魚の種類——金魚の壽命——飼ひ方——金魚やさん——
湖へ金魚の移植——歐米で大もて——薬用としての金魚

二〇、金魚の移植.....一四七

最古の水産生物の移植——魚類移植の草分け——色々な魚貝類の移植

二一、泳げぬ金魚.....一五〇

お魚の尻尾——泳げぬ金魚——手の役目をする尻尾

二二、食へぬ金魚.....一五二

煮ても焼いても食へぬ——金ちやぶ

二三、野生の金魚.....一五三

鐵魚——習性特徴——朝鮮の鐵魚

第二 鰻、やつめ鰻、鯨、泥鰌.....一五八

二四、暢氣な鰻……………一五八

分布状態——習性特徴——鰻の名産地——お池では鰻は殖へぬ——鰻の卵
——生殖方法が判つた——日本の鰻——西洋の鰻——鰻の育ひ立ち——大
鰻——蟹食ひ鰻——發電する鰻

二五、夏瘦と鰻……………一六五

土用鰻——その由来

二六、山芋と鰻……………一六七

山芋は鰻になるか——こんな例が實社會にも——鰻の寢床

二七、鰻の捕り方……………一六九

竿釣り——鮎で鰻を釣る——柳川鰻の捕り方——鰻の繩船——鰻かき——
ローグ捕り——こうして都會へ

二八、鰻のお料理……………一七五

鰻の營養分——鰻のお料理——一、鰻の蒲焼——二、紅燂鰻魚——三、ボ
イルドイール——四、シチユー——五、鰻の八幡巻——六、鰻の膽の吸物
——松江の鰻料理——大阪の鰻料理——鰻と納豆——鰻の旬

二九、薬用となる鰻	一八三
肋膜炎に——貧血に——蛔虫下しに——夜盲症に——こんな方面にも	
三〇、やつめ鰻	一八六
河やつめの習性特長——河やつめの効用——砂やつめ	
三一、達観して居る鯰	一八九
習性特徴——六十糎以上もある——電気鯰——釣り方	
三二、地震と鯰	一九三
鯰が地震を豫知する——どんな作用で豫知するか——夜は駄目——こんなお役にも	
三三、鯰の顔	一九六
この寫し方は六ヶ敷い——魚の形によつて寫し方がある	
三四、鯰のひげ	一九八
お魚のひげは何をする——隠語のひげ	
三五、鯰のお料理	一九九

鯰の味——一、鯰湯引——二、加賀のすつぼん煮——三、鯰のシチエウ——
——四、ハンペン料理——五、川鯰魚湯——其他

三六、あかなます.....二〇二

習性特徴——鯰の洋行——お料理と薬用

三七、樂天家のどぢやう.....二〇四

世智辛くなると——習性特徴——泥鰌の種類

三八、泥鰌は音楽家.....二〇七

粹な泥鰌——ソアラノ

三九、裸の泥鰌.....二〇八

鱗の役目——鱗のない魚——面白い魚の體形

四〇、泥鰌のお料理.....二一〇

柳川泥鰌——旬と栄養分——鰻の代用に——一、泥鰌村雨卵——二、泥鰌
柳河鍋——三、泥鰌けんちん——四、泥鰌味噌汁——五、泥鰌蒲焼——泥
鰌の臭みを抜く法——食べ歩き

四一、薬用となる泥鰌……………二五

丹毒に——瘰癧に——中耳炎に——まだくある

第三、ます、やまめ……………二七

四二、お池の鱒……………二七

その種類——鱒は冷たい水を好む

四三、ひめます……………二九

姫鱒の原産地——習性特徴——そのお産——移殖

四四、鱒の十和田湖……………三一

十和田湖と姫鱒——十和田湖の位置——湖の大きさ——湖の深さ——湖の水

温——十和田湖探勝

四五、正七位の姫鱒……………三五

傳説の十和田湖——翁の努力——逆境又逆境——凱歌は擧る——燦たる功

績——夫人内助の功

四六、にじます……………三〇

虹鱒の移殖——習性特徴——そのお産——卵はどうして数へる

四七、かわます.....二二三

原産地——習性特徴

四八、くこにます.....二三四

田澤湖獨特の鱒——田澤湖——國鱒の習性特徴——國鱒の傳説——田澤湖
は何故そんなに深いか——舟には鐵類を用ひぬ——雨乞ひに鐵を投げつけ

ろ

四九、九州の鱒.....二三九

べに鱒と姫鱒——べに鱒——ひめ鱒の由來——九州鱒

五〇、人工受精.....二四三

我國の養魚の起源——支那の養魚の起源——ローマのお坊さん——人工受
精——遠くへ輸送出來る

五一、勇壯な鱒釣り.....二四八

釣り道具と釣り方——我國の鱒釣り——箱根の芦の湖——日光の中禪寺湖
——北海道其他——米國名士の鱒釣り——足で漕ぐボート——英國人の鱒

釣り

五二、鱒のお料理……………二五五

一、鹽焼——二、燻製——三、鱒のバター焼とトマトソース

五三、やまめ……………二五六

俗名と分布状態——習性特徴——釣りと養殖——お料理——薬用として

第四 ぎばち、あかざ、かじか、……………二五九

五四、ぎばち……………二六〇

習性特徴——有毒な棘——ギギツと鳴く——似て非なるぎぎ——釣り方——食用と薬用

五五、はす……………二六三

習性特徴——お料理

五六、かじか……………二六四

俗名と種類——習性特徴——こり洞しとこり飴煮

第五 めだか、どんこ、こり……………二六七

五七、めだか……………二六七

習性特徴——分布状態——食用と薬用

五八、どんこ……………二六九

盛澤山な俗名——習性特徴

五九、ごり……………二七〇

習性特徴——釣り方——俗稱のごり——金澤のごり節だき

第六 あぶらはや、もろこ、おひかは……………二七三

六〇、あぶらはや……………二七三

習性特徴——弘法大師のお情け——釣り方

六一、もろこ……………二七五

習性特徴——釣り方——お料理——味醂焼

六二、おひかは……………二七六

習性特徴——釣り方——お料理

六三、竿 匠……………二八二

竿いろく——精巧な銃竿——竿匠の苦心——清雅な釣り心地

第七 ひがい、わかさぎ……………二八四

六四、ひ が い……………二八四

俗名と鯉の名の由来——習性特徴——そのお産——釣り方——鯉の味

六五、旨 い 鯉……………二八七

食はず嫌ひ——霞浦の鯉

六六、優雅なわかさぎ……………二八九

習性特徴——そのお産

六七、公魚の釣り、お料理、効用……………二九一

釣り方——お料理——薬用として

第八 あ ゆ……………二九五

六八、我國特有の鮎……………二九五