

例 會 記 事

大正七年六月八日午後一時半より本校講堂に於て例會を開く本日の講演次の如し。

魚に就て

理學士田中茂穂先生

中等學校物理化學實驗室に就て

理一、四

石山タマ
谷山ラク
松井さつ

米と麥

理二四

片山ふさの
柳澤とき
井田敏子

肝臟デストマ中間主に就て

岩川教授

講 話

魚 に 就 て

理學士 田中茂穂先生

先日の大學の通俗講演會では、日本橋の魚市場にあらはるゝ魚に就て其の總論とも云ふべき事を話したが、今日は其の各論とも云ふべき方面の一部分について、話しようと思ふ。

蒲鉾の材料には六拾二種ある、これを分けて上等と劣等とにする、この分け方は時期によつて異ふから、明瞭には云はれぬが上等の材料は四十九種で、劣等の材料は十三種である。今その名前をあげるが其の名前に就いては教科書などは混じて用ひて居るが實際は所によつてその呼び方が違ふ。例へば三崎で「トラザメ」と云ふ魚は東京で「ネコ」と云つて居る *galeocerdo tigrinus* 今は私は東京で普通呼んで居る名前を用ひて話すつもりである。

上等の材料は「ホシザメ」「シロボシ」「メジロ」「ヒラガシラ」「シユモク」「オナガ」「アラザメ」(普通のアラザメがよろし)「カスザメ」「コロザメ」「ギス」「エリ」「マアナ」「ピンナガ」「クロカワ」「シロカワ」「ムツ」「フグ」「キダイ」「イシモチ」「キス」「タナゴ」教科書には「ウミタナゴ」としてあるが普通そう云はぬ「エラ」「ヒラメ」

劣等材料は「ヒゲヅノ」「カラス」「ネコ」「イトマキ」「ギンザメ」「ダラ」「ウルメイワシ」等である。

各論 鮫の類は大抵蒲鉾にするか、中には蒲鉾に使へな

い鮫もある。そういふ鮫は二十四種ある、其中で著しいものは「ネヅミザメ」(東京ではラクダザメと云ふ)この鮫は生もしくは煮て食べるとよいが肉が軟いから蒲鋒にはつかへぬ。蒲鋒に使つて最も上等なものは「ホシザメ」で日本に三種程あるがその中東京では二種を用ひて居る。その中でも「ホシザメ」の方多く「シロボシ」は少い。大きさは雌が大で雄が稍小である。長さが四尺で目方が五貫位胎児の数が二十尾位である。「ヨシキリ」鮫の内最も胎児の数の多いもので六十尾以上で大西洋に居るものは、九尺で十二貫目に達す肉の色が白く綺麗で蒲鋒中はんぺんの材料に用ひて居る。鰭もこれが最もよく肉よりも鰭の方が高い位である。

メジロとヒラガシラとは蒲鋒屋では區別して居るが吾々が一寸見たのではよくわからない。「メジロ」には「マメジロ」と「メジロ」とがあるが、マメジロの方が多し。何でも「マ」がついた方が多い例へば鰯でも真鰯の方が多し。そして瀬戸内海で云ふ真鰯と日本海で云ふ真鰯とは違ふ。日本海のは眞實の眞鰯で瀬戸内海で云ふのは「シコ」の事である。シユの方が多く捕れるのでこれを眞鰯とよぶのである。シユモクにも二種ある。「ヒラシユモク」と「シユモク」とである胎児の数はいづれも三十尾位である。

オナガザメには三種ある。「マオナガ」「ニタリオナガ」「オバケオナガ」(魚河岸では普通のと違ふのをニタリと呼び普通と違つて變な下等なものをオバケと云つて居る)でオバケオナガにかぎり胎児の数は二である。

アヲザメにも亦二種ある。「モロ」「オバケ」である。又鮫の内一番大きくなるのは外國書にも書いてあるが *Rhyncodon typus* である。東京ではエベスザメと云ふて居る私が見たものでは四五間で重量が千二百貫もあつたそれに近いものは東京で「ホホジロザメ」である。

ツノザメと普通云ふものには、四種或は五種あるらしいが私の見てあるのは三つしかない *Squalus Wakiyae* (アブラツノザメ *S. Japonicus* (トガリツノザメ) *S. Mitsukurii* (ツマリツノザメ) これは熱田より南長崎、福岡、鹿兒島等にある)。マツノといふのが、一番よいと云はれて居るがこれが前三者のどれに屬するかわかつて居らぬ。

カスザメ (*Squatina Japonica*) コロザメ (*S. nebula*) は蒲鋒材料より皮を鑪にして印材や象牙の様なもののみがくに用ひるコロザメの方が値段が高い。

ガンギエイとカスベとは教科書には同じ様に書いてあるが普通見て居るのは、ガンギエイである。銚子より北の方で捕れるものはカスベであつてあまりうまうまはないが經濟上重要なものである。

アカエヒに二種ある。 *Dasyatis, Kuhlü*, アカエヒは裏が赤く *Kuhlü* は濃い grey である東京で見ると *kuhlü* は少なくアカエヒの方が多しそれで *kuhlü* はあまり北の方に行つて居らぬがアカエヒは北海道の方へまでも行つて居る *kuhlü* の方は大きくなり、これを見ても暖い方を好きなやうに思はれる。アカエヒのうち「ドーラン」といふのが如何しても生態がわからぬ。大きくなるものでこれの刺に刺されると

大變である。

ギンザメには可成の種類あるが、このうち二種だけは幾らか食用にもするがそれは銚子よりも北銚子水戸邊にある。鰯類で普通のもは「コノシロ」である下品な魚だが滋養上からはよろしい、殊に骨があるから食べられる人は食べた方がよい小さいときと大きい時とによつて名前が違ふ一寸位のときはシンコ、二寸より四寸位までをコハダ、五寸位の時ナカデ或はツナシ、最も大きいものをコノシロと云つて、七寸位までになる。年中うまく何時がうまいと云はれぬが、先づ賞美されるのはコハダの時である鰯の類ではコハダが一番よくコノシロになると鮓屋にて使ふがそれをきつて使ふ。コノシロを使ふやうな鮓屋は下等な鮓屋である鰯にも時期によつて名前がある三寸位のときをコベラ、少しく大きくなると鰯極めて大きくなればガライワシと云ふコベラといふときは六月頃で大きいのは八月より十月位のがうまい。殊にその時分は秋鰯といつて割合高い秋には鰯があまり出ないからである。大きい時と小さい時とによつてうまさや味が違ふ、大きいものは、卵を持つて居る時と持つ前とがうまい、小さいものは大きいものがまづい。時にかへつてうまい。イワシコといふのは普通シコの事である、これはイワシコと云ふ方が威勢がよいからである、教科書には「ヒシコ」とも云つてあるが東京では云はぬ水戸から北でなければヒシコとは云はぬ四五寸位のを目刺にしたものを東京ではヒシコと云ふ秋から十二月頃まで多くとれる。鰯がうまいかシコがうまいかは、人々によ

りて異ふが、シコの方は確に脂肪が少く苦味が一寸ある、苦味がうまいのだと云ふ人もあるからマイワシとシコとはうまみの標準が達て甲乙はつけられぬ。

鮭 東京ではシャケと云ひ福島ではサケと云ふ。鹽鮭の方が高く鱒は之に反して鹽鱒の方が安い鹽でも生でも尾の方がまづい鮭は秋がうまくて鱒は夏がうまい。

鮎 何處でもアイと云つて居る、只弘前地方の人は正しくアユと云ふ。鮎は六月一日から禁を解いてゐて六月始めから魚河岸には何千と云ふ程來てゐる東京邊では八月が最もうまいと思ふ東京には所々からはいつて來るが多摩川の鮎は小さい。

淡水魚の一部分 琵琶湖に行つて見ると有名なヒガヒ(鰻)モロコ、などがある私などはモロコの方がうまいと思ふが土地の人はモロコと云ふ名前が悪いと云つてゐる、モロコには種類四つあつて死んでも食べられるヒガヒは死ぬとまづくなる。ヒガヒをとると井戸の水を入れて運ぶ東京にくるヒガヒは皆死んでゐる且高く一尾が十四錢から二十五錢位する。

鰻の六寸位のをメリと云ひ一尺五寸位にて二十五—三十匁のものを中又はキリと云ふ、五十匁以上はアラと云ふ東京へは遠州三州上總下總などから來る下總の印幡沼からとれるものはまづい。遠州のが一番うまい故に東京では遠州のものを使ふ。鰻は年中うまいと云つて居るがそのうちでも冬が一番うまい但し鰻は人によりて違ふも下半年がうまいと云はれ。アナゴは上半分がうまいと云

れてゐる鰻に近い「アナゴ」と「ハモ」とは夏うましく「アナゴ」は非常にその種類多く、俗に「ハカリメ」と云ふ側線に白いほしがあつて秤のやうに見えるから、「ハカリメ」と云ふ。

此他總菜として知られて居るものは、まづ「トビ」でこれに四種若しくは五種ある、普通云ふトビは四月頃出るが其れが一番うまい今年の四月に出たものは一尾十錢以上であつた。江戸子の必ず食べなければならないとして居る初鱈も新しいものであるから値段が高いが實際は八月頃が一番にうまいのである。

秋刀魚 この魚は一年中あるが六月頃のものはまづい。しかし、値段は高い、十月の二十日過ぎから普通に出る、一番先には房州でとれて、それが一番うましく、それから三崎で捕れるがそれはあまりうまくない。十月過から十一月過になると秋刀魚を種々の物に用ふ。

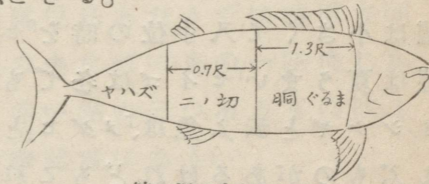
ボラは、時によつて名が違ふ一寸より一寸五分までを「オボコ」若しくは「イナゴ」「スバシリ」一尺位なものを「イナ」それから以上を「ボラ」と云ふ。

鯖はむつかしいと見えて、外國の書物にも無い。これに二種ある。Scomber japonica (ホンサバ) S. tapelnocephalus (ゴマサバ) 秋鯖はうまい殊に肥つて居るのがうまい。三四月頃もうまいが今頃から夏にかけて味がおとる。本鯖は夏になるとやけて肉が白くなるけれども「マサバ」は夏でも肉が赤い、そしてやけて居ない。

鯖には種類も多く、食べ方にも種々ある普通この邊で鯖といふのと、關西で鯖といふのは肉の色が違ひ、鯖は東京の

方がたしかにうまい。鯖は大きくなる、魚屋は一本を買ふことは出来ないから筒切りにして買ひ、それも出来ないものは更に切て買ふ二十五貫目以上のものは圖のやうにあたま、胴ぐるま、二の切、ヤハズ、とさる。

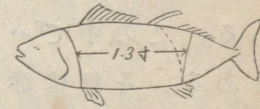
三十貫以上のものになると、更に三の切をつける。これを更に背と腹とにわけて背一丁腹一丁と云ふ。又其れ



鯖の切り方(其の一)

を左右に分けて上半丁下半丁といふ。十貫目以下のものになると頭の方を斜に切てそこから一尺三寸の所を真直に切る。時によると斜に並行に切る、

こともある。最もよい所は胴ぐるまの背の方で腹の方は脂肪が多い。鯖は冬うましくキワダは夏うまい。



鯖の切り方(其の二)

メジは鯖より高い鯖の小さいもので小メジになるとまづい鯖は長さ八寸で百匁のものを「ヒラメジ」と云ひ一尺三寸で八百匁から一貫匁のものを「コメジ」と云ひ二尺位で一貫五百匁一二貫目のものをメジ、といふ。二尺五六寸四貫目のものを中ゴ、若しくは中、と呼ぶ四尺六貫目をモンド、四尺から七尺までをマグロ、更に大きく九尺で五十一八十貫のものを大鯖と云ふ。

キワダの小さいものをキワダッコ、と云ふわかりやすいしまづいことがあるから小さいのは名前を變へておかねばならぬ。それに近く極く上等なものはカジキでマカジキといふのがうましく夏の間が最もうましく、冬一寸の間まづいと

いふ。いつも味の變らないのは「シロカハ」「クロカハ」である。鰯は東京では小さいとき一寸から七八寸を「ワカシ」一尺三四寸を「イナダ」二尺位「ワラサ」三尺より鰯と云ひ四尺で四貫目位までになる。

鱸は小さくて八寸位の時を「セイゴ」二尺以上を鱸と云ふ。鱸は夏うまい「セイゴ」は冬でもあまり味が落ちない。

イシナギと云ふ魚は「メダヒ」と云ふ事がある別にメダヒとよぶものがあるけれどもこれもメダヒと云ふ、シマダヒを東京では「タカノハダヒ」と云ひまづいものをさす。この邊で云ふ「ハタ」は大坂で「マス」長崎では「アラ」と云ふが種類は一寸十二種程あつて普通の人あまり食べぬがうまい魚である。この中で「ハタ」はうまいと云つてもうまくないものもある。それは赤ハタである一番うまいのはコハタであるこれは夏うまい。長崎ではアラ料理と云ふものはなかなか上等な料理となつて居るアラの頭は鯛よりも長崎では高いそうである。

鯛には赤いのと黒いのとある黒鯛には二種あつて赤鯛には五種あるがそのうち四種は東京に来る。

Pagrosomus major	真鯛
Evynnis cardinalis	チ鯛
Taius tumifrons	ヒ鯛
Parargyrops edita	チコ鯛
Argyrops spinifera	(日本には少い)

東京では鯛より高いのはアマ鯛である。關西ではみづぼいと云つてあまり好まない。是は冬うまいが關西では夏

食べる。(アマダヒ)には三種あつて「アカシ」「シラカワ」「キアマ」が是である。「キアマ」が一番少くてまづい白皮が一番うまい「アカ」が一番高い尾鰭をみると「アガ」と「シロ」はよくわかる「アカ」は横に赤筋があるし「シロ」はぼんやりして白っぽい。「イトヨリ」東京には二種あるが鹿兒島あたりでは殆ど両方同じ位である。東京では五百匹の中まづいもの一匹位しかまじつてゐない鯛のところに赤い點の三つあるものはよい「イトヨリ」である。(文責筆記者にあり)

肝臓デストマの第一中間主に就て。

岩川教授

斯かる表題の中央醫學會雜誌第百三十八號の抜刷一が昨日愛知醫學士武藤昌知といふ面識のない一紳士から到來致しました。表紙の傍に(御禮岩川教授殿)と記してあるから不審に存じて緒文を讀んで見ると其の不審も忽ち晴れ、想ひ起したのは去年の暮か本年の春であつたか確とは記憶せぬが未だ面識のない此の方から、今度同氏が肝臓デストマの第一中間宿主なりとして發表せられた其の貝の學名を尋ね越されたのであります。依て其の貝の標本を御覽に入れ、併せて其の寄生蟲に關する事實を簡単に御紹介致さうと存じたのであります。

肝臓デストマ病は東洋に固有の病氣で、其の病原體たるデストマ *Clonorchis Sinensis* (Cobbold) は明治七年頃印度カルカッタ市の病院で肝臓病の爲に斃れた一支那人に始めて發見せられ、本邦では明治十六年或は其の以前から岡山縣