

横浜市立大学学術情報センター

貴重書 月替わり展覧会リーフレット (142)

2023年7月の作品は

うおかがみ
『魚鑑』

— 江戸時代の魚図鑑 —

展示テーマ

～江戸時代の食卓に並んだ魚たち～

世界で親しまれているすしなど日本人とは切っても切り離せない魚たち。江戸時代の食生活とも魚は切り離せない。しかし、フグやカサゴのように毒がある魚もいた。食べることのできる魚を選ぶことや、その魚にあった調理方法を選択する必要があった。毒のない魚でも、旬の魚や個々の魚に合う調理方法を知りたいと考えるのはどの時代でも変わらないだろう。どのような時代でもよりおいしい料理を食べたいし、家族などに食べさせてあげたいと考えるものだろう。『魚鑑』には江戸時代に実際に魚屋さんで売られ、一般家庭の食卓に並んでいたような魚たちが掲載されている。

今回はそんな『魚鑑』を現在の魚と比較をしながら見ていこうと思う。初めに魚のイラストと写真の比較を行い、魚の外側から見ていく。次に『魚鑑』に記されている不思議な味覚の表現を見ていく。

国際教養学部 国際教養学科

『魚鑑』

(2冊)

江戸時代、天保2(1831)年

作者：武井周作(生没年不詳)

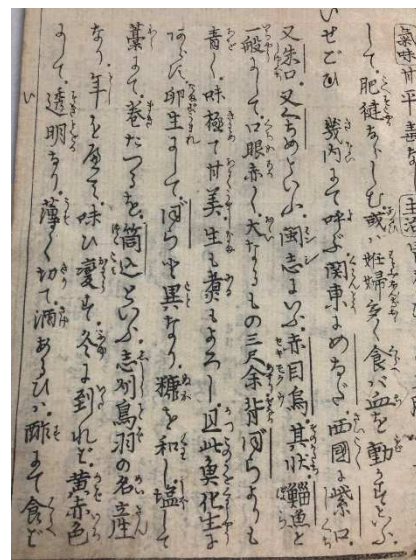
版元：呑海樓

製本：金花堂

縦 21.5cm × 横 16.5cm



この本は、天保2(1831)年に武井周作によって書かれた。作者の武井周作と版元の呑海樓とは同一人物を指す名称である。この本は武井周作が作者であり、本の版を持っていたために私家版であると考えられる。私家版とは一般的に営利を目的とせず、狭い範囲に配布する自費出版を意味する。著者の名前は好一、字は周作(周朔)。桂川甫周(1751-1809)とその門人の吉田長淑(1779-1824)を師として西洋(オランダ)医学と本草学を学んだ。師の桂川甫周は医師として最高の地位である幕府の侍医法眼などを務めたり、『解体新書』(1774)の翻訳に参加したりするなど西洋医学や地理学に詳しく海外知識にも富んでいた。吉田長淑は師の研究を引き継ぎ、西洋内科学や薬物学を研究した。



京都大学の所蔵のものが最も古い成立で、魚の彩色図や和歌、狂歌が載っている。本学所蔵のものにもそれらは載っているが、「海若子永書」の文字が京都大学所蔵のものと比較して足りていない。しかしその他の点では京都大学所蔵の物と同一であるため、同じ版のものと考えて差し支えないだろう。その後明治時代になると東京書屋を版元として、明治18(1885)年には有隣堂を版元として出版されている。明治時代に入ってからのは、彩色図や和歌などが削られ、武井周作の書いた本文のみになっている。

魚鑑の中身は、いろは順に魚の情報が掲載されている。名前、見た目の特徴、旬、味の特徴が初めに書かれている。次の【「気味」】の欄には、味の特徴が簡潔に書かれている。しかし「甘平毒なし」など意味が推測しにくい。次の【「主治」】の欄にはそれぞれの魚が持つ、当時の多くの疾患に対する効能が書かれている。薬として使う際の使用方法や、注意点などが書かれている。科学が発展していない江戸時代に食べることのできる魚を選ぶ際にとっても重宝したのである。

～彩色図と「気味」～

この美しい絵を見てほしい。この絵は『魚鑑』の最初の方に載せられている魚の絵である。この絵は一勇齋国芳か、桂嶋のどちらかが書いたものである。一勇齋国芳は歌川国芳（1798-1861）が一時期名乗っていた名前である。歌川国芳の他の作品としては「通俗水滸伝豪傑百人の壱人」などがある。桂嶋は桂川国寧（1797-1845）のことである。桂川国寧は、武井の師の桂川甫周の孫で、書物として『山猫図説』（1826）などがある。色がありとても目を引く絵だ。タイとカツオとフグと貝類が2種類とエビが書かれていることが分かる。今回は中央にいるカツオの写真を下に載せた。『魚鑑』のカツオと比較してもらおうとこの絵の正確さ



が分かるだろう。カツオの全体的な形や部位の場所はもちろん、カツオの腹にある黒い線も正確に描かれている。カツオ以外の魚たちや貝も同様にとっても正確に書かれている。お手元にタイやエビの写真を用意して見比べてみるとよいだろう。



次に注目するのは「気味」の欄だ。「気味」は当時の魚の味がうかがえる。例えばイカは「甘酸毒なし」である。何となく甘く酸っぱい味なのが想像できる。毒の有無はすべての魚に記されている。この中で面白い表現を見つけた。「甘平毒なし」である。この気味は『魚鑑』の中に多く記されている。「きす」や「たら」の欄に書かれている。甘いというのは味覚の表現として理解しやすいものだが、「平」とは何であろうか。平らの定義は「1. 高低や起伏のないさま。 2. おだやかで安定しているさま。 3. 楽な姿勢でいるさま。」である。私はこれらの定義から、淡白な味を想像した。次に使われている魚からアプローチしよう。キスとタラの共通点として白身魚が挙げられる。しかし同じ白身魚のタイやカマスは「甘温毒なし」である。このことから白身魚が「平」な味だとは考えられない。ここで一度『魚鑑』の「自序」に注目したい。武井はここで「本邦海国魚蝦頗繁シ。之ヲ彙テ以テ一部通俗ノ書ヲ撰ント欲スルコト久シ」このように述べている。著者は市民の生活を書くことを目的にしていることが分かる。市民が読むことを前提とした本では過度に難しい表現は使わないだろう。このことから「甘平毒なし」は江戸の市民たちが理解できる味覚表現であったと推測される。「平」の意味は推測を出ないが、淡白な味わいのことだと思う。

参考文献

武井周作『魚鑑』（1978）八坂書房
クックビズ クックビズ総研「旬が2回ある魚「カツオ」初鰹と戻り鰹の違いや、おすすめの食べ方とは？」 <https://cookbiz.jp/soken/culture/katsuo/> 2022年7月18日最終閲覧
ゼネラルリンク オリーブオイルをひとまわし【「白身魚の種類一覧」フライや天ぷらの白身魚の正体も紹介！】 <https://www.olive-hitomawashi.com/column/2021/04/post-14421.html> 2022年7月18日最終閲覧
「たいら」 デジタル大辞泉 <https://www.weblio.jp/content/%E5%B9%B3%E3%82%89> 2022年7月18日 最終閲覧

あとがき ～貴重資料に触れて～

今回初めて貴重書に触れ、自分で調査を行った。『魚鑑』はとても淡々と魚の情報が文字で書かれており、リーフレットの見どころをどのようにまとめていくかの方向性に苦戦した。方向性を決めてからは調査が楽しく『魚鑑』を選択してよかったと思っている。

※コレクションの閲覧は、作品保護のため、
展示品を除き申請が必要です。また、利用は
学術研究目的に限らせていただきます。

令和5年7月1日発行
令和元年度 日本文化論 A 受講生 編集
236-0027 横浜市金沢区瀬戸 22-2
横浜市立大学 学術情報センター

第143回展示は令和5年8月上旬からを予定しています。