

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 (158)

2024年11月の作品は  
『魚鑑』  
— 民衆に愛された魚図鑑 —

展示テーマ

～『魚鑑』の意義とその味覚表現～

今も昔も日本の食卓には欠かせない魚介類。一口に魚介類といってもそれぞれに特徴があり、種類や料理を変えることでさまざまな楽しみ方ができることは大きな魅力の一つである。しかし中には食用には向かないもの、さらにはフグのように毒を持ったものもある。食品の衛生が厳しく管理され、インターネットが普及し、多くのレシピを簡単に閲覧できる現代では、安心して魚介類を堪能することができる。では、そのようなものがまだ存在していなかった時代では、どのようにして食卓の安全を確保していたのだろうか。

そこで今回は、江戸時代の貴重書の中から、当時の庶民の食卓に上がるような魚介類について書かれた『魚鑑』を紹介する。この作品の内容から、当時この作品が果たした役割などを分析する。また、この中では味覚の表現に「陰陽五行」というものが使われている。その表現についても取り上げ、調査結果をまとめたいと思う。



## 『魚鑑』（2冊）

江戸時代、天保2（1831）年  
作者：武井周作（生存期不明）  
版元：呑海樓  
縦 21.5cm × 横 16.5cm

この作品は、江戸時代の天保2（1831）年に、蘭方医の武井周作によって書かれた書である。2巻からなり、いろは順で魚介類についての情報が記されている。それらの情報は「市井ノ徒、村野の輩、マタ得テ読ムベシ」とあるように当時の庶民

を対象としたものであり、作者の武井周作が自ら魚市場で聞き込みを行ったと序文に書かれている。

庶民を対象とした書のため学術的な情報は少なく、当時の生活に役立つような情報が多く記されている。例えば、「気味」と表記されている、味についての表現や、「主治」とある、その魚介類を食べることでの身体への影響については、ほぼすべての魚介類に共通して書かれた情報である。その他には、調理法や産地、旬の時期など、庶民に寄り添った情報も書かれている。

作者の武井周作は、蘭方医でありながら本草学も学んだという。蘭方医学の師は、当時の医学会の重鎮であり、杉田玄白（1733-1817）らと共に解体新書の翻訳にも参加した吉田長淑（1779-1824）であり、長淑のもとで勉学に勤しんだ。当時から魚介類は多く食卓に上がっていたが、当時の日本では魚に関する本が少なかった。周作は庶民が魚介類を食べるにあたって、その薬学的な効能をまとめた書物の必要性を感じ、魚鑑を書くに至った。このような親切心や、自ら社会の問題を発見し調査に赴く姿勢が、長きにわたり読まれる作品を作ったのであろう。

## 展示のみどころ

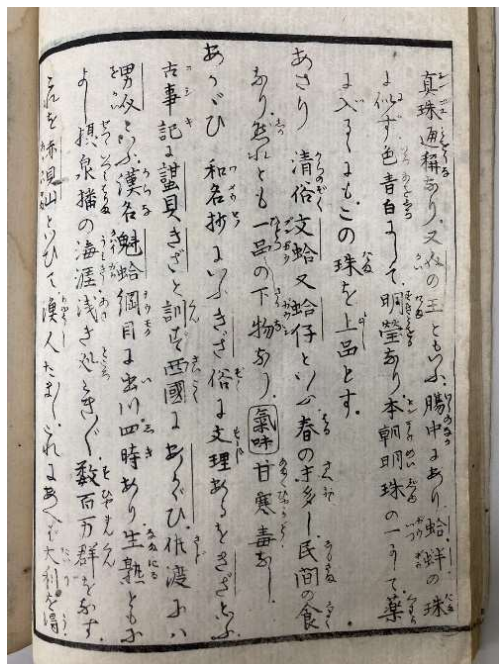


図1 「あさり」の解説

れた。このような考え方は仏教などの宗教にも反映されており、それらを通じて日本にもこの考え方がもたらされた。現在でも占いや風水などで使用される場合がある。この思想を簡潔に説明すると、「相反する力が互いに作用し合い、ある要素が別の要素を生み出し、また抑制することでバランスを保っている」というものである。

五種類の要素が互いに影響を及ぼし合っているという五行思想のなかで、この作品では、「五味」という味の表現が使われている。五味には、「甘（あまい）」、「酸（すっぱい）」、「辛（からい）」、「苦（にがしい）」、「鹹（しおからい）」という五つの味覚表現がある。この作品の中では「甘」が最も多く使われており、その他の表現はこの作品二冊を通してあまり多く見られず、そもそも味の表現がされていない場合や、「ばい」という魚介類のように、「甘」

### ～陰陽五行による味覚表現～

はじめに書いたように、この作品の中では、魚類の味の表現に「陰陽五行」というものが使われている。例えば、「あさり」の味を表す「気味（もののおいと味）」の欄には、「甘寒毒なし」という、現在では見慣れない、陰陽五行が用いられた表現がされている。（図1）

陰陽五行とは、紀元前の中国の春秋戦国時代に生まれた自然哲学の思想であり、「陰陽思想」と「五行思想」が合わさってできたものである。陰陽五行は森羅万象に通ずる考え方であり、宇宙のすべてのものを説明できるとさ

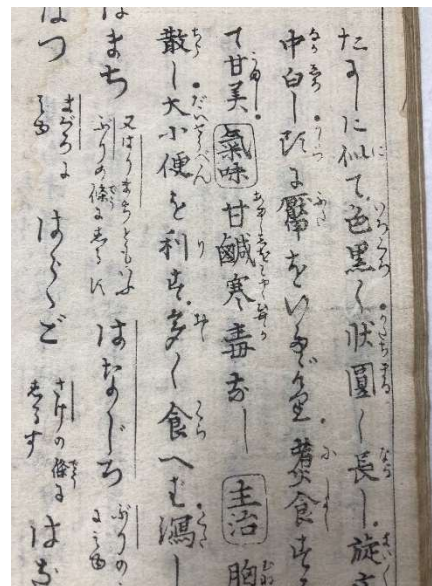


図2 「ばい」の解説

### 参考文献

『魚鑑』 武井周著作、平野満解説 1978 八坂書房  
TRANS. Biz 『陰陽五行』とは何か？思想や日本に与えた影響なども解説』 TRANS. Biz  
<https://biz.trans-suite.jp/7305>（最終閲覧日 2023年11月8日）

### あとがき ～貴重資料に触れて～

今回貴重書に触れて、実際に史料に触れる重要性を知った。史料に触れることで、過去とのつながりを肌を通して実感することができた。

※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いております。  
※過去の展示はオンラインでも公開中です！



※第159回展示は令和6年12月上旬からを予定しています。

令和6年11月1日発行  
令和5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

と「鹹」のような別の味覚表現が併用されている場合もある。（図2）

このように味の表現方法がある意味ワンパターンになりがちなことから、魚介類の味を文字で表現することは非常に困難な作業であったことは想像に難くない。それでも、陰陽五行という表現方法を用いてここまで多くの魚介類の情報をまとめた作品を作り上げたという事実は、作者の民衆を思う優しい心の現れであろう。