

所変われば品変わる！魚の呼び名 Part I

海洋生産技術担当 石川陽子

Key word: 標準和名，地方名，漁獲統計，徳島県南

地方名と標準和名

早速ですがクイズです。右の写真の魚は何という魚でしょう？徳島県では、主に県南の建網や延縄で漁獲される、煮付けや唐揚げが美味しい、ちょっと高級なお魚、しかしてその正体は一徳島市や海陽町ではもっぱら「ががね」、牟岐町では「がしら」、阿南市や美波町では「ががね」「がしら」、地区によっては「がぶ」などとも呼ばれる—全国的には「カサゴ」という名前で通っている魚です。

魚の名前は地域によって変わります。各地での呼び名を「地方名」、それに対して、図鑑などで全国共通に使うよう決められた呼び名を「標準和名」といいます。写真 1 の魚でいうと、「カサゴ」が標準和名、「ががね」「がしら」「がぶ」が地方名ということになります。ちなみに標準和名はもっぱらカタカナで、地方名はもっぱらひらがなで書いて区別されることが多いので、本稿でもそれに倣うことにします。標準和名は地方名の代表的なものが選ばれていることが多いようです。

このカサゴの例でもわかるとおり、同じ徳島県の中でも、ひとつの魚に複数の地方名があることは珍しくありません。平成 28 年度に、水産研究課で整備している漁獲統計を再編をしたのに併せて、漁協で使われている地方名と標準和名の対応関係を再確認しているのですが、これが一筋縄ではいかないなかなか面白い作業です。水研だより 101 号から、その作業の過程でわかった、県南の魚の地方名に関する面白いあれこれを紹介したいと思います。



写真 1. 名前は本文で

そうだ3兄弟

サバ科のソウダガツオ属にマルソウダという魚がいます（写真 2-上）。生食に向かない代わりに，うどんやそばの出汁に欠かせない宗田節の原料になる魚です。また同じソウダガツオ属の兄弟分にヒラソウダという魚がいます（写真 2-中）。こちらは脂の乗りが良く，刺身や焼き魚で食べて美味しい魚です。そして属は違いますがおなじサバ科の従兄弟分にスマという魚がいます（写真 2-下）。これも食べてたいへん美味しい魚で，マルソウダ，ヒラソウダに比べると格段に獲れる数が少なくテレビでは「幻の魚」などと言われます。最近では愛媛県や和歌山県で完全養殖魚がデビューし話題になりました。これら3種は，県内では主に海部郡南部の定置網で漁獲されます。マルソウダは初夏に，ヒラソウダは11，12月にまとまった漁獲があり，スマは年変動が大きいですが秋と初夏に獲れることが多いようです。写真を見てのとおり，この3種はとてもよく似ていますが，上述のとおり味に差があり，ひいては価格にも差があるので，地方名でもきちんと区別されています。1番上のマルソウダはもっぱら「めじか」で通じるようです。2番目のヒラソウダはもっぱら「すま」とよばれます。3番目のスマは獲れる頻度が低いせいか地方名がばらついて，旧由岐町の漁協ではもっぱら「やいと」，旧日和佐町や牟岐町では「紋ずま」，旧海部町では「えっぱ（へっぱ）」，旧穴喰町では「ひらい」として取り扱われているようです。「やいと」とはお灸のことで，スマのおなかにある斑点をお灸をすえた痕に見立てた呼称です。「紋ずま」の紋もこの斑点のことだと思われます。「えっぱ」と「ひらい」は伝来不明ですが，県下で最も水揚げの多い海陽町での呼び名が個性的なのが印象的です。



写真2. そうだがつおの仲間と近縁種

さばふぐ兄弟

標準和名が「さばふぐ」の魚はいませんが、フグ科にはサバフグ属があり、そのうち徳島県内では主にシロサバフグ（写真 3-上）とクロサバフグ（写真 3-中）が漁獲されています。同じサバフグ属でよく似ているカナフグは、数が少ないのか、またドクサバフグと混同されているようで、県南地域では水揚げされていないようです。ドクサバフグというのはこれもサバフグ属のよく似た魚で、その名の通り全身毒の魚です。当然水揚げされませんので地方名はないようです。では漁獲される写真の2種はというと、シロサバフグは「ぎん（ふぐ）」「ぎんな（ん）」、クロサバフグは、「あおた（ん）」「あおしま」などと呼ばれます。「ぎん」は見た目そのまま、「あお」は青色というより「白くない」くらいの意味で、シロサバフグよりクロサバフグのほうが暗い色をしていることが多いからのようです。シロサバフグとクロサバフグを分けない地域、クロサバフグを取り扱わない地域もあるようですが、姿はそっくりでも地方名が全く違うのは興味深いところです。ちなみに、シロサバフグ、クロサバフグ、カナフグは姿がよく似ていますが、いずれの可食部位も「筋肉、皮及び精巢」で同じです（厚生省環境衛生局長通知、徳島県ふぐの処理等に関する条例施行規則）。昔はシロサバフグだけ肝が食べられていたようで、地方名での区別はそれに起因するようです。



写真3. ふぐの仲間

さてそれでは一番下の写真 3 の魚は何なのか。この魚は上の 2 人とはちょっと縁遠く、トラフグの兄弟分のシマフグという魚です。何故ここで登場しても

らったかという、この魚は阿南市や牟岐町、海陽町で「さばふぐ」と呼ばれているからです。背中模様はさばに似ているからだといいます。ちなみに、旧由岐町では「から」、旧日和佐町では「おやま」などとも呼ばれるようです。

「から」は外国の象徴の「唐」、ハイカラの「カラ」などが想起されますが真相はわかりません。「おやま」は派手な外見からの連想で「女形」のことかも知れません。シマフグの可食部も「筋肉、皮及び精巢」です（厚生省環境衛生局長通知、徳島県ふぐの処理等に関する条例施行規則）。

不思議な名前のふえだい、ふえふきだい

スーパーで売られることは少ないのでなじみがうすいかも知れませんが、暖かい海に住む魚にフエダイ、フエフキダイの仲間がいます。一族郎党とても美味しい魚です。徳島県内で獲れる量は多くはありませんが、海陽町の港などでは時折目にすることができます。彼らは標準和名と地方名がかけ離れていて興味深いので御紹介します。



写真4. ふえふきだいの仲間

フエフキダイの仲間から見てみましょう。写真4の上はハマフエフキという魚で、もっぱら「くちび」と呼ばれています。口の中が赤いから「口火」だという話を聞きましたが、それを名前にされるほど赤くないように思えるのは私だけでしょうか。写真4下はイトフエフキという魚で、実食では「どんぐい」と呼ばれています。由来が判らないのが残念です。フエフキダイの仲間ではこのほかにホホアカクチビなども獲れるようですが、獲れる量が少ないせいか、この「どんぐい」以外地方名が判然としませんでした。

フエダイの仲間はどうぞ。写真5の1番上の魚は標準和名その名も「フ

エダイ」。くすんだ橙色の体に黄色い鰭，背中の白斑が特徴的な大きな魚で，水揚げのある牟岐町，海陽町で「いせき（いせぎ）」と呼ばれています。その弟分の，ヨコスジフエダイ（写真 5-中）やクロホシフエダイ（写真 5-下），イッテンフエダイなどは，牟岐では「めたれ」，他の地域では「たるみ」などと呼ばれるようです。先に紹介したそうだ 3 兄弟やさばふぐ兄弟と比べると，この 3 種は容姿がはっきり違います。それでも一緒くたにされてしまうのは，味や食べ方，ひいては価格が同一だからのようです。ところで，フエダイが殆ど獲れない阿南市の椿泊では，「いせぎ」といえば全く別種の「シマイサキ」を指すのだそうです。



写真5. ふえだいの仲間

フエダイ，フエフキダイの仲間は，温暖化の影響でこれから獲れる種類や量が増えたり，獲れる地域が広がるかも知れません。

鋭意調査中，次回も乞うご期待

水産研究課では，今回紹介したほかの魚でも標準和名と地方名の対応関係を調べていますので，まとめ次第，順次紹介していきたいと思っています。

善し悪しは別として，漁況の変化や魚の名前をインターネットで調べる方が多くなったことにより，地域固有の呼称は失われていく傾向にあるようです。調査では主に漁協の方から聞き取りをおこなっています。同じ地域（漁協）でも本稿で紹介した以外の地方名を使っておいでの方もいらっしゃると思います。不勉強で恐縮ですが，そのような方は是非，水産研究課まで御一報いただければ幸いです。

参考文献

藤沢正宏・青沼佳方・明仁・池田祐二・岩田明久・坂本勝一・島田和彦・瀬能宏・中坊徹次・波戸岡清峰・林公義・細谷和海・山田梅芳・吉野哲夫「日本産魚類検索－全魚種の同定－」（中坊徹次編）東海大学出版会，東京．1993

中坊徹次・岩田明久・波戸岡清峰・高崎冬樹・小西英人「釣魚検索」（小西英人編）株式会社週間釣りサンデー，大阪，1998

多田一臣「万葉語誌」（多田一臣編）筑摩書房，東京．2014