

巻頭言

魚の名前

市場で漁獲量調査をしていると、「うずわ」、「ほうさん」、「やいと」、「あかぎ」といった普段聞き慣れない名前が耳に入ってきます。これらは伊豆地域における4種の魚の呼び方です。

日本での魚の名前には、標準和名と地方名というものがあります。標準和名は日本国内共通の名前であり、図鑑などを含め学術的な文献にはこの名前が使用されています。冒頭の「うずわ」、「ほうさん」、「やいと」、「あかぎ」は、標準和名ではそれぞれマルソウダ、ハガツオ、スマ、アカハタとなります。一方、地方名はある地域でのみ使用されている名前です。「ちぬ」（クロダイ）、「とんぼまぐろ」（ビンナガ）のように、全国的に知られている地方名もありますが、他の地域の人には通じないことが多いです。我々水産技師でも、ある程度地域になじんでいないと地方名と魚種を一致させるのは難しいものがあります。

地方名が問題なのは、標準和名と同じまたは似たような名前でも、別の魚種を指しているものがあることです。例えば伊東魚市場で「むろ」と呼ばれている魚は、標準和名のモロのことで、「あかぜ」と呼ばれている魚が標準和名のムロアジです。更に伊東では「おあか」と呼ばれるオアカムロも水揚げされます。魚種が変われば品質も変わってしまうため、干物屋さんなどが間違えて仕入れてしまったら大変なことになります。

また近年様々な魚種で正確な漁獲データの収集が重要な課題となっています。市場の取引データ処理をIT化し、研究所等がデータを自動的に収集する取組が各地で始まっています。市場では地方名で取引されている魚種も多く、そういった面でも地方名と標準和名の一致については、その重要性が増してきます。

伊豆地域の魚の地方名については、当場に在籍されていた松岡玳良氏がとりまとめ、昭和50年に本誌180～183号で標準和名に対する地方名を紹介しています。その後平成10年に伊豆分場に在籍経験のあった水産試験場本場の幡谷雅之氏らの手により、逆引き版が作成され、本誌273号に特集版として掲載したほか、分場ホームページで公開されています。これらにより伊豆の魚の地方名に対応する標準和名はほぼ網羅されており、貴重な資料となっています。しかし、最近ここに出ていない伊豆地域の地方名も存在することがわかってきました。これらの情報をとりまとめ、現在ホームページの逆引き版を更新する作業に取りかかっています。

(岡田裕史)