

# 113 アマゴ

## ● この魚は、どんな漢字で書かれるのか？

雨子 雨魚 天魚 甘子

## ● なぜこの魚は、こう呼ばれ、この漢字で書かれるのか？

- ・アマゴは、小雨が降り出すと釣れはじめる魚であり、雨が降っている時によく釣れ、雨降りした後や雨の多い梅雨に釣れる割合が高いことから、この魚には、「雨」(アメ)の漢字が当てられ「雨魚」(あめのうお)や「雨子」(アメノコ)や「雨後」(アメゴ)などの名前で呼ばれていたが、それが訛って「アマゴ」になったと思われる。
- ・また「雨」の字に代えて、天気「天」(アマ)を使い、「天魚」(アマゴ)が使われることもある。
- ・場所によってアマゴは、「アメ」(雨)、「アメゴ」(雨子)、「アメノウオ」(雨魚)などと呼ばれているが、すべて雨(アメ)のついた名前である。
- ・またこの魚の身が美味しいことから、「美味しい」を「甘い」に言い換えて、「甘子」と漢字で書いて、アマゴとなったという説もある。
- ・「雨」の漢字が使われているのは、アマゴは天に近い上流に住み、天空の夜空のように、赤い斑点があり、それが雨の雫(シズク)のようだからである。また雨のときに魚釣りでもばり流すと、不思議なほど良く釣れるからである。これは雨に対する警戒心をなくすからと思われる。

## ● この魚の形態、生態、種類、味、料理等で、呼称に関係することなど

- ・アマゴとサツキマスは同種である。アマゴはサクラマスの陸封型(一生を陸で育つ魚)の標準和名であり、サツキマスは降海型(海で半年を過ごす魚)の標準和名である。すなわちサツキマスは溪流に残るか、海に出るかで、サクラマスの本名として残るか、アマゴという別名となるか決まるのである。
- ・アマゴの体形はアユに似ており、体側に等間隔の大きめな黒点模様の斑点が散在し、中央に赤い点線(朱色斑)があるのが特徴である。ヤマメにはこの赤い斑点が見られない。
- ・アマゴは、サクラマス、ヤマメ、ヤマベに似ているが、体が細長く、鱗が完全な同心円を描き、体側に小さな赤い斑が散在している点で区別できる。
- ・また体側には銀色地に淡暗青色の「パーマーク」又は「サヤエンドウ」と呼ばれる楕円形の斑紋模様が並んでいる。このパーマークはヤマメなどサケの仲間には共通する特徴であるが、赤い斑点があるのはアマゴだけである。

- ・アマゴは、透き通るような清らかな水がある河川の上流域、年間を通じて水温20℃以下のいわゆる溪流にすむ。特に岩場の多いエリアに潜んでいる。イワナ類と棲み分けをしていることがよく知られており、イワナ類のいる河川では、アマゴはイワナ類よりも下流の中流域に生息する。
- ・アマゴに、「アメ」(雨)の名があるのは、旬が春の梅雨から初夏までの、雨が多い時期であることからである。

### ● この魚に関する別名、ことわざ、言い伝え、習性など

- ・アマゴとイワナは、体の特徴的な模様（縦の縞模様）が非常によく似ている。ただ1つ違う点は、アマゴの背中には、赤い斑点が並んでいることである。
- ・アマゴとニジマスも、体の特徴的な模様が非常によく似ている。ただ1つ違う点はニジマスには、体の横に虹色の線（紅い線）が入っていることである。
- ・アマゴは、体色の美しさから「溪流の女王」と言われている。
- ・琵琶湖のアマゴは、「アメノウオ」、「アメ」と呼ばれる。
- ・「テンカラ釣り」とは、アマゴの釣り方のことであり、リール無しの1本竿に、浮きなしで、「逆さ毛ぼり」を泳がせて、釣り上げる日本伝統の釣り方である。その釣り技術（わざ）は、マタギや山の漁師により脈々と語り伝えられている。

## 114 アマダイ

### ● この魚は、どんな漢字で書かれるのか？

#### 甘鯛 尼鯛（方頭魚）

### ● なんでこの魚は、こう呼ばれ、この漢字で書かれるのか？

- ・アマダイ（甘鯛）という名前が付けられているのは、①この魚の身肉に「甘み」(アマミ)があるからである。
- ・また②アマダイ（尼鯛）と呼ばれるのは、この魚の横顔が頭部に頭巾を頬被した「尼僧」に似ているからであるといわれている。尼僧のことを「尼さん」(アマさん)というが、それがアマダイ（尼鯛）になった由来と思われる。
- ・アマダイを最も消費する京都や、代表的な産地である福井では、アマダイのことを「グジ」、「クジナ」と呼ぶことがある。この「グジ」という呼び方は、この魚の身が柔らかくて「グジグジ」しているからであり、釣り上げると「グジグジ」と鳴くからである。

# 302 サザエ

## ● この貝は、どんな漢字で書かれるのか？

栄螺 拳螺

## ● なんでこの貝は、こう呼ばれ、この漢字で書かれるのか？

- ・「サザエ」という名は、①殻を小さい家に見立てて、「ササ」（小さいの意）いな「イエ」（家の意）の意味であるとされている。即ち「ササエ」は「小さな家」を意味するのである。それが訛って「サザエ」になったといわれている。
- ・また②この貝は大きな「渦巻状の殻」（これを「螺」という）を持つ貝で、その殻にたくさんの突起が付いており、それを木の枝葉が「栄えている」（茂っている）状態に擬（なぞら）えて「栄螺」と漢字で書き「エイラ」と呼び、また「栄」だけを取って「サカエ」と呼ばれていた。それが訛って「サザエ」になったという説もある。
- ・また③「小さい」を意味する「ササ」と入り江の「エ」を組み合わせると「ササエ」と呼ばれ、それが訛って「サザエ」になったという説や、④小さな柄のようなものをたくさんつけた貝なので、「小さい」（ササイ）な「柄」（エ）即ち「ササエ」と呼ばれ、それが訛って「サザエ」になったという説や、⑤「礫」（サザレ）が転じて「サザエ」になったという説など様々な説がある。
- ・サザエの漢字は、「栄螺」の他に、「拳」（こぶし）のような渦巻状なので「拳螺」の漢字も用いられる。
- ・平安時代の名前は、「サダエ」であり、それが「サダイ」に変化し、室町時代に「サザエ」になったといわれている。

## ● この貝の形態、生態、種類、味、料理等で、呼称に関係することなど

- ・サザエは、殻を持つ貝殻類の軟体動物で巻貝の一種である。
- ・サザエ類で最も見かけるのは、表面が緑を帯びた黒褐色の「ヤコウガイ」である。
- ・ササエは、「棘」（トゲ）のある殻が特徴的であるが、中には棘のないものもあり、「有棘型」と「無棘型」に別れる。荒い海に生息するサザエは「棘」（トゲ）のないサザエで、「ツノナシ」（角なし）サザエとか「マルゴシ」（丸腰）サザエと呼ばれている。
- ・サザエの代表的な料理は、殻ごと焼いて食べる「壺焼き」が有名である。

### ● この貝に関する別名、ことわざ、言い伝え、習性など

- ・サザエの別称・方言に、サザイ・サダエ・サタベ・サザイガイなどがある。また小さいサザエは「姫サザエ」と呼ばれている。またシラ、ウズラガイ（鶉貝）、ウツセガイ（虚貝）もサザエのことである。
- ・「夏のサザエは口ばかり」とは、旬を過ぎたサザエは身が痩せてしまって、殻の口が相対的に大きく見えるが、身が少ないことから「口先だけ」の人のことを意味する。
- ・「サザエに金平糖」とは、互いにツノを突き合せて理屈を並べて、自説を譲らない者同士を皮肉った言葉である。
- ・「磯の鮑の片思い」とは、あわびの貝殻が片方にしかないことに似せて、自分の片思いを「しゃれていう」ことばである。鮑の「片貝」の「片」と、恋の「片思い」にかけていったことわざで、『万葉集』の「伊勢のあまの朝な夕なにかづくとふ、鮑の貝の片思いにして」（意味は、私の恋はいつも、伊勢の尼さんが、朝と夕方、海にもぐって取っている、あわびの貝に似て、片思いばかりです）から生まれたといわれている。
- ・「サザエ漁」は、素潜りによる潜水漁やサザエ建網漁、刺し網漁、磯見による竿突き漁などで漁獲される。稚貝の放流も行われているが、牡蠣（カキ）などのような形での養殖は行われていない。
- ・サザエは、雛の節句にハマグリとともに飾られ祭った後に食べる。たくましい男性の「握り拳をサザエに例える」など人気の高く祭事に欠かせない。

## 303 サツパ

### ● この魚は、どんな漢字で書かれるのか？

#### 鮒 拶双魚

### ● なんでこの魚は、こう呼ばれ、この漢字で書かれるのか？

- ・サツパの語源は、①「細小魚」もしくは「笹魚」の意味で「笹の葉のような小魚」のことであり、日本全国の漁村で、ごく小さな手漕ぎの船のことを「サツパ」と呼んでいることから名が付いたと思われる。
- ・また「サツパ」の名前は、②コノシロよりも味が淡白で「サツパリ」していることに由来するという説もある。

# 308 サワラ (別名サゴシ)

## ● この魚は、どんな漢字で書かれるのか？

### 鯖 狭腹 小腹 馬鮫魚

## ● なんでこの魚は、こう呼ばれ、この漢字で書かれるのか？

- ・ サワラという名前は、この魚の体が大きくて細長い形をした魚であるが、見たところ腹部分が小さくて狭いので、「小腹」、「狭腹」といわれた。「小」や「狭」は「サ」とも読むので、「小腹」、「狭腹」は「サハラ」であり、それが訛って「サワラ」になったといわれている。
- ・ 関東で別名「サゴシ」と呼ばれるのは、「腰回りが狭い」ことから「狭腰」(サゴシ)という名がついたといわれている。
- ・ サワラの漢字は、魚へんに「春」という漢字を組み合わせた「鯖」の漢字であるが、その理由は、サワラは春が旬であるからであり、またサワラを見ると春を感じることから、「春を告げる魚」といわれているからであり、また春に産卵するために大量に群れを成して陸の近くまで来て、よく見られ、春に多く獲れるからである。
- ・ サワラは、中国では、「馬鮫魚」と漢字で書かれていた。それはこの魚が「馬面」(ウマヅラ)で気性が「鮫」(サメ)のように獰猛であったからといわれていた。ところが江戸時代に本草学者として活動していた貝原益軒が、『大和本草』で、サワラを「狭い腹」の魚として紹介し、「狭腹 (サハラ)」と漢字で書いたことにより現在に至っている。

## ● この魚の形態、生態、種類、味、料理等で、呼称に関係することなど

- ・ サワラは、成長段階に応じて名前が変わる「出世魚」である。関東では小さい方から順に、サゴシ (青筋魚) (～約50cm) → サコチ (～約70cm) → サワラ (約70cm ～) と呼び名が変わり、関西では、サゴシ → ヤナギ / ナギ → サワラ と呼び名が変わる。関東、関西を問わず、約70cm 以上のものをサワラと呼ぶ。
- ・ サワラは、サバの仲間であるが、サバと比べて体が細長く全体的に銀色のきらめいた身体で、上の方が青みがかり「ドット模様」のある美しい魚である。
- ・ サワラの肉は白くきれいな桜色をしており、冬季にとれるものは「寒ザワラ」と呼ばれ、脂がのり、特に美味しい魚といわれる。

## ● この魚に関する別名、ことわざ、言い伝え、習性など

- ・ サワラの別名には、サゴチ、カマチ、サゴン、サーラ、ヤナギ、オキサワラ、サワラゴ、グツテラ、グッテンなどがある。
- ・ サゴチ、サゴシは幼魚のときの呼び名である。「腰が狭い」からである。

- ・サワラは、単に「春が旬」の魚という理由だけではなく、昔から「春を告げる魚」として多くの人に親しまれていた。
- ・「魚をみて春を感じる」というのも、「魚へんに春」という漢字をつけるというのも、日本人らしい風情を感じる。
- ・サワラは、瀬戸内海や関西では「春が旬」の魚であるが、関東では、「冬が旬」とされている。実は冬の時期も、魚は寒さに耐えるためにエネルギーを蓄えるので、冬が美味しい旬の季節になるのである。そんな冬に美味しいサワラは、「寒ザワラ」と呼ばれている。
- ・サワラは、じっとしている魚ではなく、季節に応じて移動する回遊魚なので、白身魚ではなく「赤身魚」である。しかし大回遊をするわけでもないので、赤身魚と白身魚の中間で、両方の性質を持っている魚である。
- ・一般的に赤身魚と白身魚の違いは、赤身魚は、泳ぎ続ける魚であり、白身魚は、回遊などを行わずに同じ海域にいる魚、特に海の底の方でじっとしていることが多い魚である。
- ・春に食べるサワラは、「春鯖」と呼ばれ、和歌山県では「桜鯖」とも呼ばれる。一般的に春のサワラは、さっぱりとしていて、食べやすいのが特徴である。サワラは「春の使者」とされ、俳句の季語にもなっている。

## 309 サンショウウオ

### ● この動物 (両生類) は、どんな漢字で書かれるのか？

#### 山椒魚 鯢 鯢魚

### ● なんでこの動物 (両生類) は、こう呼ばれ、この漢字で書かれるのか？

- ・この動物が、サンショウウオと呼ばれ、「山椒」(サンショウ)の漢字が使われているのは、この魚が「山椒」(昔はハジカミとよんだ)の樹枝を食べること、この魚の外皮が山椒の樹枝に似ていること、また体皮の疣(イボ)をつぶすと山椒の匂いを発することからと思われる。
- ・漢字の「鯢」の旁(つくり)の「兒」には「小兒、小さい」という意味があり、子供のような鳴き声を出し、子供のように木に登る魚であることから、この旁(つくり)が使われ、「鯢」になったと思われる。