日本は四方を海で囲まれた島国であり、約3700種類の魚が生息しています。 魚介類は日本の食文化に欠かせない存在であるため、漁業や養殖業はとても大事な産業です。 その魚介類がどのような姿や生態なのかは、名前や漢字で知ることができます。 名前や漢字の成り立ちの由来はいくつか説がありますが、その中でも親しみやすい説をご紹介します



endemic to Japan that inhabits only in the Pacific coast of Hokkaido.

ス→ハマチ→メジロ→ブリと呼ばれる。

the old word for December, for the name in kanji.



カンパチ[スズキ目アジ科] 旬:夏

図 記憶するにつれて呼び名が変わる「出世魚」であり、関東では とから「間の八」→カンパチとなった。読んになると模様は薄くなる。 モジャコ→ワカシ→イナダ→ワラサ→ブリ、関西ではモジャコ→ツバ 図目 見た目はブリに似ているが、ブリより暖かい海を好み、筍も逆 周年(一年中)獲れることから。 で夏である。

looked at from above, hence the name literally "between" and "eight" in kanji. to meet a wish to ensure happiness through the entire family, hence the use of the of radical "
(thunder)" for the name in kanji. Yellowtail are called by different names as they grow, and in Kanto region, they are Greater amberjack are similar in appearance to yellowtail, but prefer warm sea, radical "周" meaning "broadly" for the name in kanji. called "Mojako", "Wakashi", "Inada", "Warasa", and "Buri" later as they grow. and are in-season in the summer.

漢字ー文字ではつくりは「平」となった。 radical "平" meaning flat for the name in kanii. One can tell bastard halibut from flounder by placing it with its gill on your side. The and is relished on celebratory characters "鳥 (bird)" and "賊 (dangerous)" for the name in kanji. former faces left.



縁遣の良い食材とされ、お祝い事に欠かせない。

"海 (sea)" and "老 (old)" for the name in kanji. Shrimp is auspicious food as a symbol of long life, and is a must-serve upon cast it off, hence the use of the radical "解", meaning "break down" for the name sea urchin for food use is its gonad. celebratory occasions in Japan.

べるため、カレイよりも口が大きく歯が鋭い。 るのがカレイ。砂の中のゴカイを食べるため、おちょぼ口である。 radical indicating fish, for the name in kanii,

former faces right.

トラフグ[フグ目フグ科] 旬:冬 () 第2) 単たい確に目が二つ塾んでいることから名前は「半曽」となり、 () 第2) 従が薄いことから、つくりは木の葉をイメージした薄がおる() で) や話の第にいたフグが、戦が酸肉のようにおいしく、お腹が酸 () そう したら、逆にイカが () () で) や話の第にいたフグが、戦が酸肉のようにおいしく、お腹が酸 () そう ) 読が着いことから、つくりは木の葉をイメージした薄いという () まつ ) でいるため、激しいイメージの漢学 () しているため、激しいイメージの美いところで貝を類ることからアサリと呼ばれ、つくりは ) のようにふくれていたことから「河」と「豚」があてられた。 XE カレイとの見分け方は、エラを手前に置いた場合、左向きにな XE ヒラメとの見分け方は、エラを手前に置いた場合、右向きにな XE テトロドトキシンという毒があるので調理・提供するには免許 が必要。卵巣は塩とぬかに漬け熟成させて食べられている。 Bastard halibut have a pair of eves lined up on their flat body, hence the use of the Shells cling to rocks, and their body seem to be wrapped up, hence the shells cling to rocks, and their body seem to be wrapped up, hence the shells cling to rocks. pig, hence the use of two characters "河 (river)" and "豚 (pig)" for the name in 🔷 use of the radical "包 (wrap)" for the name in kanji.

図● 語名あわせから「めでタイ魚」であり、祝い事には欠かせない。



license is required in order to prepare and serve it for consumption

キタムラサ 「バフンウニ科] 旬:夏 (漢字) 読が曲がっている姿を老人に例えて、漢字は「海」と「老」があて (漢字) 「解」を分解すると「牛」「角」「ガ」となり、牛をバラバラにするイ (漢字) 説の中の生殖巣を胞(=肝の意味)と見立て、漢字に「胞」があ 

ヒトデ、ナマコと同じく棘皮動物である。 たナマコは中華料理の高級食材で、「黒いダイヤ」と呼ばれる。 Shrimp are likened to an elderly for curved back, hence the use of two characters A kanji "解" is broken down into three radicals, or "牛 (cow)", "角 (horns)", and" The gonads inside a sea urchin's shell can be seen as a liver, hence the use of two characters "海 Kelp is pronounced "Kompu" in the Ainu language, hence the Japanese name Sea urchin's shell can be seen as a liver, hence the use of two characters "海 Kelp is pronounced "Kompu" in the Ainu language, hence the Japanese name 刀 (knife)", and it has an image of dismembering a cow. Crab break the shell and characters "海 (sea)" and "詛 (liver)" for the name in kanji. the orange portion of hence the use of two characters "海 (sea)" and " 11 (liver)" for the name in kanji. The Laver used for rice balls are " kombu". Sea cucumber is relished as sashimi, or is boiled and served with vinegared miso. Sea squirts are neither shellfish nor plants. They belong to the Urochordata subphy- cultured all over Japan.





ブリ[スズキ目アジ科] 旬:冬



メージの漢字。カニは甲羅を脱皮することから「解」があてられた。 てられた。「雲点」とも書き、「兜」は肝が赤いことを意味している。 かなく、ヤドカリの仲間である。

in kanji. Crab have ten legs.







モ[ウナギ目ハモ科] 旬:夏







「だだみ」「たち」と呼ばれる。スケトウダラの鄧巢はおにぎりやスパ ゲッティの皇として入気の「たらこ」として食べられている。 Cod are caught well in winter at the time of blizzards, hence the use of the radical "雪 (snow)" for the name in kanii. They are cultured in abundance across Japan, resulting in the creation of brand Their roe and testicles as well as the meat are also enjoyed as delicacy



ハタハタ[スズキ目ハタハタ科] 旬:冬 行き渡るという意味の「闇」となった。または、日本の多くのところでなった。「蕾が鳴ることを古語で「ハタハタ」と言う。「鰰」とも書く。 ✓モ 「しょっつる」という醤油に加工される。「卵は緑色、黄色、茶色と」 産卵するメスごとに異なり、「ブリコ」と呼ばれ食べられている。

The roes vary in color depending on the female that lays them. The roes are called swimming upright, hence the other name "立魚 (standing fish)". as "buriko" and are relished.



ら、つくりは「包」となった。 ✓モ 殻は平たいが、サザエなどと同じ巻き貝の一種。日本では高級 食材として祝いの席で食べられている。



マナマコ[楯手目シカクナマコ科] 旬:冬 「鼠」があてられた。







evolved from "ango", angou", and to "anko". The so-called "seven tools of the angler fish", namely the meat, liver, stomach skin, gills, fins and ovaries, are all relished.



タチウオ[スズキ目タチウオ科] 旬:夏

または立ち泳ぎをすることが知られており、「立魚」とも言われる。 XE ウロコがなく、代わりにグアニン箔という銀色の薄い膜が体を 

the character "太刀 (long sword)" for the name in kanji. The fish are known for name in kanji.



を伸ばして捕まえてくるという中国の故事に由来して、「烏」と「賊(= 「蛸」があてられた。 危険) があてられた。 区 イカは貝類と同じ軟体動物 of the water, the souid stretches its arms to capture the bird, hence the use of two



マボヤ[マボヤ目マボヤ科] 旬:夏 選字 後に活動し、海底をはう姿がネズミのようであることから「海」と 漢字 ホヤは硬い皮に覆われていることから、ガの鞘に見立てて「海」 と「鞘」があてられた。

ているが、幼生の頃は海道をおたまじゃくしのように影ぐ。



漢字 教が旬の時期であることと、細長く銀色の姿から刀に見立て、 |秋||刀||魚|があてられた メモ 胃袋がなくて腸が短いため、フンが溜まらない。そのため水湯 autumn and saury are likened to be a knife for its elongate and silver-colored body, hence the use of three characters, "秋 (autumn)", "刀 (knife)" and "魚 (fish)" for the name.



マサバ[スズキ日サバ科] 旬:冬 XE サバ、イワシ、サンマなど背中の青い魚は「青魚」と呼ばれ、頭 の働きを良くする、血液をさらさらにすると言われているDHA・EPA 🛛 💴 赤身の部位はさっぱりとした喉わい、腹回りのトロの部位は脂 という栄養素が豊富に含まれている。 Fish with blue-colored back like mackerel and sardine are called "bluefish" and while the cut around the belly is laden with fat, giving a moist taste. they contain abundant nutrients such as DHA and EPA.



🗵 アジアでは日本、韓国、タイ、EUではスペインやイタリアなど、一部の 🛛 💶 筧柱だけでなくヒモ(外套膜)も食べられている。ヒモにある 🦉 🖉 別名 [海のミルク]と呼ばれるほど栄養豊富で、特に亜鉛が多く Octopus with its eight limbs are likened to a spider, hence the use of the radical " 蛸", meaning "huntsman spider", for the name in kanji.



漢字 苔ではなく海藻であるが、苔に似ているので「海」と「苔」があてら 漢字 アイヌ語の崑布を意味する「Kompu」の発音が名前の由来と れた。名前は表面がぬるぬるしているから、ヌル→ノリとなった。 **メモ**おにぎりに使われているノリは、有明海や瀬戸内海など各地で **メモ** 昆布は日本料理の出汁に欠かせない存在。海の中にいるときは 養殖されている。

Kelp is a must-have ingredient for broths in Japanese cooking. While kelp do not produce broth while they live in the sea, they produce broth only after they are dried.



スズキ[スズキ目スズキ科] 旬:夏





✓ ■ 成長するにつれて呼び名が変わっていく「出世魚」であり、関東

Sea bass are called by different names as they grow, and in Kanto region, they are

ではコッパ→ハクラ→セイゴ→フッコ→スズキと呼ばれている。

"black" for the name in kanii.

クロマグロ[スズキ目サバ科] 旬:冬 広い範囲を囲む意味の「有」となった。 が棄りしっとりとした味わいが楽しめる。

meaning hold broadly for the name in kanji. The red meat has a refreshing flavor, hardened form, hence the use of the radical (kard) in their kanji. The "first skipjack (kard)" for the name in kanji. In Japan, it is served after being marinated in Saikyo





name with two characters "帆 (sail)" and "立 (stand)". The black dots on the mantle lobe exist, hence the use of two characters "厲", meaning "rough", and "牡", meaning The octopus is consumed in certain countries around the world, such as Japan, serve as eyes. With about 80 of them, scallop can spot predators early enough to escape "male", for the name in kanji. Oyster contain copious amounts of zinc.

言われている。字は当て字とされる。

出汁が出ないが、乾燥させることでおいしい出汁が出るようになる。

アユ[キュウリウオ目キュウリウオ科] 旬:夏 (漢字) 古代、神功皇后が戦に勝てるかどうかアユで占った故事にちな



their kanii

アカアマダイ[スズキ目キツネアマダイ科] 旬:秋 漢字 黛い斑点模様のある姿から、つくりは黒いという意味の「盧」と 漢字 喋に背味があることから「牯鯛」となった。また、横顔が隠さん に似ていることから「苨鰯」とも呼ばれた。 混じるという意味の「参」となった。

図モ 関西では「グジ」と呼ばれる。タイの仲間ではないが、形や赤い their name in kanii. They are also called "nun fish" due to their profile being reminiscent of a nun. A high-end fish, tilefish are also called as "guii" in Western regions of Japan



カツオ[スズキ目サバ科] 旬:春と秋 から、つくりは「堅」となった。

## ぱりした喉で、萩に獲れる「戻りガツオ」は脂がのっている。

tuna" caught early in the year between spring and the beginning of summer have a miso and grilled. refreshing taste, while "returned skipjack tuna" caught in the autumn are laden with fat.



普ばオスしかいないと著えられていたため「靴」があてられた。 含まれている。亜鉛は味覚を正常にする効果がある。

に漢字の左側に位置する部分のこと。魚の漢字は「魚偏」をつけることが多い。 mponent of kanji that is predominantly located on their left-hand side. Kanji for fish names are n found with the "fish radical (魚)"

主に漢字の右側に位置する部分のこと。生き物の姿や生態を表していることが多い。 A component of kanii that is predominantly located on their right-hand side. It often represents the of terms (Right-side radical) appearance or biology of a living thing.

> 斎の美味しい時期、または獲れる量が多い時期。地域により異なることがあるので、 首分の住んでいる地域ではいつが筍になるのか調べてみよう。 The best time to taste a specific fish, or a period when the catch is high. Since the season of fish may differ by the region, try to find the time when certain fish are in season in your area. 春…spring、夏…summer、秋…autumn、冬…winter

※このポスターは藻のお仕事をしている方に蓜布している非売品です。ポスターのデータは HP(http://fish-jfrca.jp/)で公開中です。

This poster is distributed to fishery-related workers and is not for sale. The data on the poster is available on the website of Japan Fisheries Resource Conservation Association (JFRCA) (http://fish-jfrca.jp/eng/index\_en.html).

作製:国産水産物流通促進センター構成員 公益社団法人 日本水産資源保護協会 Created by: Japan Fisheries Resource Conservation Association (Public interest incorporated association) 監修:石井 元



