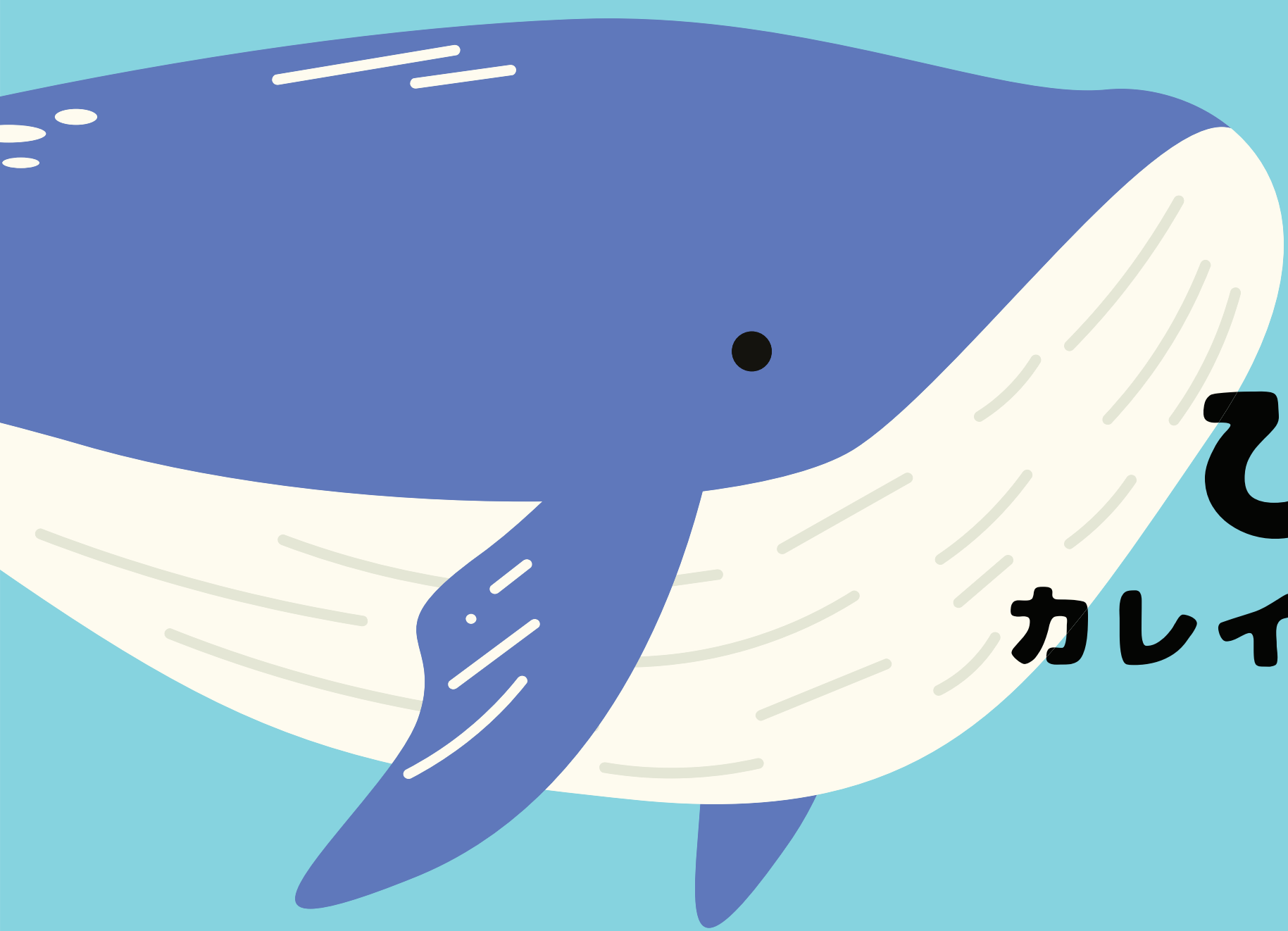




博物館実習企画展

びっくり魚天！

カレイでイカした南山ビーチランド

2026.9.4（金）～9.10（木）



捕えるアユみ

縄文時代から釣漁が盛んになり、漁師の活動領域は蓄積された経験や知恵をもとに、沿岸から沖合へと広がっていきました。

周迎の環境や対象となる魚の大きさや習性に合わせて、漁具の種類は変化しています。漁具から漁の形態だけでなく周迎の環境、標的の魚まで知ることができるのです。

少し前の漁場の世界を覗いてみましょう。



ヤス

水中、船中あるいは陸上から魚などを突き刺して捕獲採取するための原始的な漁法に使う道具です。刺突具の代表で銚(モリ)もあり、獲物が小さな魚ならヤスで突いてそのまま引き上げることが可能ですか、獲物が大きい場合は銚を使用します。



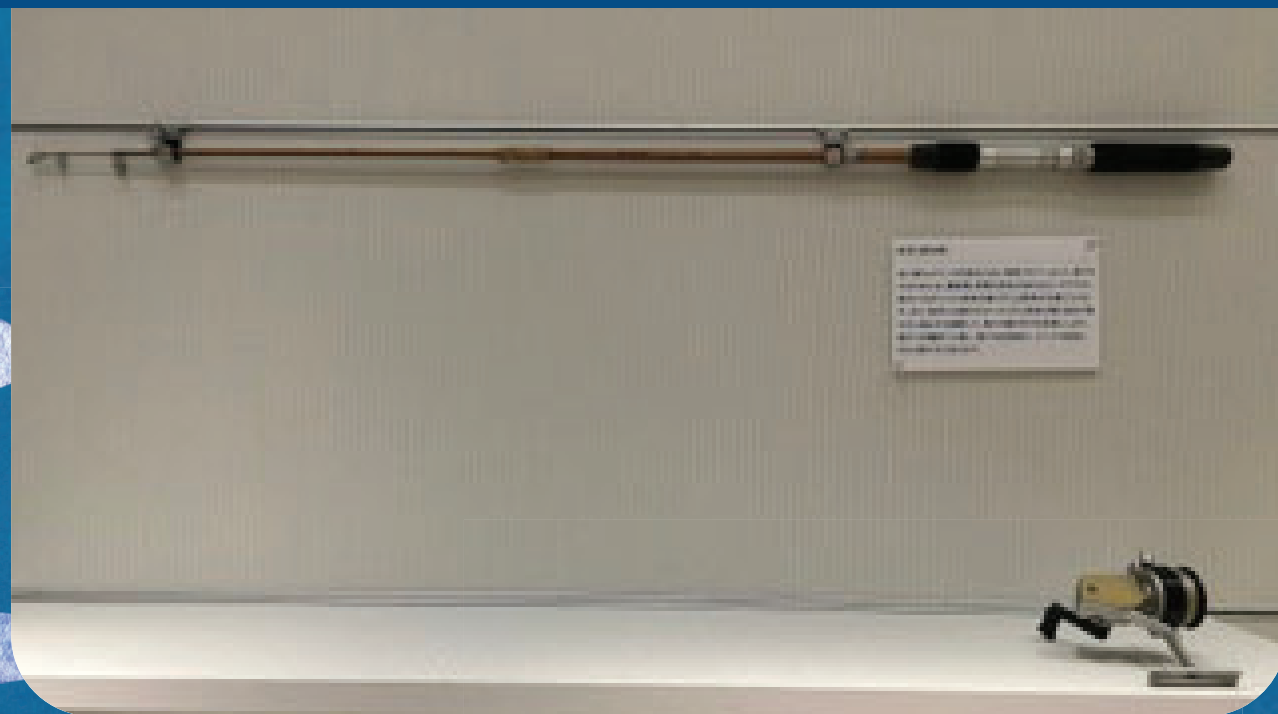
三角網

タイのルー族が、魚の水揚げや、船上から浅瀬の雑魚（エビ）を獲るために用いた網です。三角形の形状は、岩場など凹凸のある場所でも網を寄せやすく、魚を逃さず捕えるのに適しています。近年では、より耐久性に優れたナイロン製の網も普及し、漁具の素材も変化しています。



釣竿

主に船上からハゼを釣るために使用されていました。釣竿は魚がかかったときに釣糸の張り具合や魚を引っ張る力を調節して、魚との駆け引きを容易にします。海ならば磯釣りに適し、陸では全面的に、どこでも容易に行える釣り方と言えます。



ガラス玉のうき

漁具を浮かせるために使われた
ガラス製のウキです。従来の木製から、
見えやすいガラスへと改良されました。
北海道・小樽のガラス産業の発展にも
大きく関わり、漁業とものづくりが
結びついて生まれた道具です。
後にプラスチック製のブイへと移り変わり、
現在はタコ漁用などが作られています。

箱眼鏡

海底や水中を覗き、
漁獲物を見つけるために使われた道具です。
箱の底にガラスをはめたシンプルな構造ですが、
見突き漁の能率を高めました。
それ以前は、海面に油膜を張って水中を
見やすくするなど、人びとはさまざまな工夫を
重ねてきました。



疑似餌(ルアー)

スズキ科の魚を釣るための
ルアー型の擬餌です。軸は木と貝をはぎ合わせ、
先は鯨などの骨で作られています。
キラキラ光る部分には、パウア（アワビの仲間）
が使われています。
このタイプの擬餌は、観光客向けに作られ、
実際には使用されていないものも多いようです。

ハゼ用の笊(うけ)

竹や樹枝を縄や蔓などで編んで筒状にし、
河川や小沼、沿海などの魚道に仕掛けて
魚類を捕える漁具です。
東南アジアの内陸部では、専門の漁師は少なく、
川の幅や魚種に合わせた
さまざまな漁具が使われています。



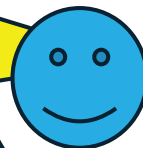
食べる人と魚の「おいしい」関係

「人」を「良」くすると書く「食」は、
古くから様々な調理法によって楽しまれてきました。
島国である日本において、魚は身近な食料として
人々の暮らしを支えています。
焼く・煮る・干す・削る・塩漬け・握る…
のような工夫を重ね、日本人は魚をよりおいしく
美しい料理へと昇華させてきました。
「すし」をはじめとする特徴的な食文化は、
現代の技術や習慣にも受け継がれています。
ここでは時代ごとに重ねられた工夫とともに、
人と魚の「おいしい関係」を身近な道具や資料から紹介します。

食べタイ!!

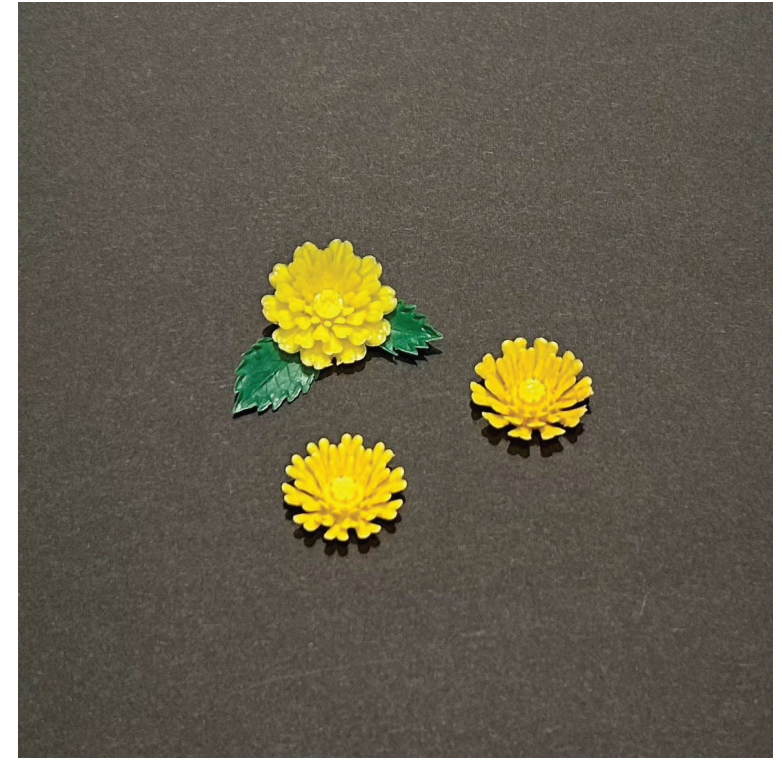
魚天!!!

知りタイ!!



魚骨（マダイ、マグロ）

貝塚から出土する魚骨は、当時の人々の食生活や漁労活動を知る手がかりとなります。縄文時代には、地域や時代を超えてマダイ・クロダイ・スズキが多く利用され、アジ、サバ、カツオ、マグロなども食されていました。貝塚ごとに出土する海産物の種類や割合が異なることから、人々はそれぞれの集落周辺の環境を生かして漁労を行っていたことがうかがえます。

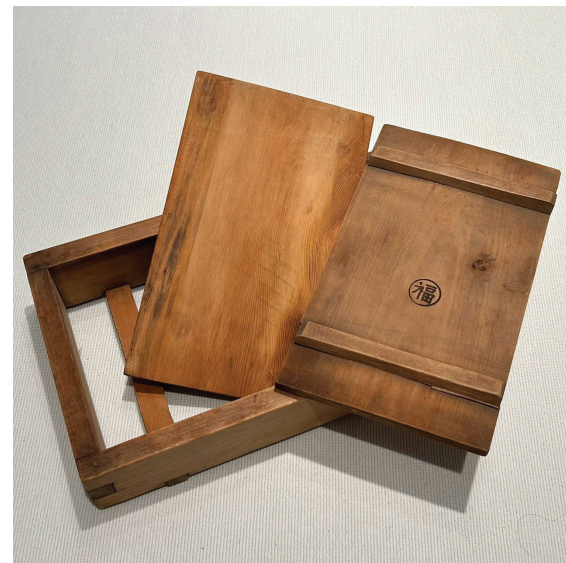


刺身のつま（菊）

刺身に添えられる小さな黄色い「つま菊」。刺身のつまには、消化の促進や中毒の予防、防腐や魚介の臭みを消すなどの役割があるとされています。つま菊は愛知県東三河地域で、全国の90%以上が生産されている特産品です。また、つま菊は花びらを醤油に散らすなどして、刺身とともに食べることができます。プラスチック製に代わっても、刺身を華やかに彩るものとして親しまれています。

魚の絵が描かれたマッチ箱

高度経済成長期には、都市化や生活水準の向上にともない、外食の機会が増え、飲食店も数多く開業しました。マッチ箱には、店名や所在地、電話番号などが印刷され、来店客に無料で配布される身近な広告媒体でした。当時は現在よりも喫煙が一般的で、マッチ箱は実用品として持ち帰られ、店の名前や印象を記憶に残す役割も果たしました。魚の絵には、提供する料理や店の特徴を視覚的に伝えようとした工夫もうかがえます。



押し寿司型

別作りの底板、杵、落とし蓋からなり、飯と魚や野菜などの具材が詰めて押しがかかる仕組み。愛知県では、モロコというコイ科の淡水魚の甘露煮を使った「もろこずし」という伝統食があります。高知では、「ちかうなる まつりのすしは つきやったか」（近づいてくる 祭りの押し寿司は 突いたかい）という歌があるように、ハレの日のごちそうとして古くから楽しみとされた。

鰹節削り器

鰹節削り器は鉋（かんな）をはめ込んで使う、引出し付の箱型の調理器具です。「だし」はもちろん、日本料理に広く鰹節が用いられていたため、かつての日本の台所には欠かせない存在でした。大阪の商家では、鰹節削りは男の子の役目とされ、「勝男武士」という語呂に縁起を担いでいたともいわれています。今では、「花かつお」とよばれるパック入りの削り節などが普及し、家庭で鰹節削り器を目にする機会は少なくなりました。



テーブルロースター

別名電気魚焼器。昭和の後期あたりまでは網で魚を焼いており、現在のグリルのように密閉がされていませんでした。そのため脂の多い魚、サバやサンマなどを焼くと、落ちた脂が煙となり、台所に充満してしまいました。しかしこの器具は密閉して魚を焼くことが可能であったので、煙や臭いを抑えて焼き魚の調理ができる製品でした。そのため、この商品はよく売れ、ナショナルだけでなく、東芝や日立なども製造したヒット商品となりました。

象徴する

——目に見えないものに、かたちを与える

日本を含め、世界各地で人々は、魚を象徴として、あらゆるものに魚を写し、移し、映してきました。

形や役割は異なっているとしても、これらの資料は、人々が何を願い、大切にし、未来へ残そうとしたのかを伝えてくれます。

その「もの」に託された人々の思いに耳を傾けながら、時代を超えて受け継がれてきた暮らしと記憶をたどってみましょう。



木魚

菓子型(鯛)



落雁の製造に用いられた菓子型と考えられ、鯛が陰刻されています。鯛は、縄文や弥生時代の貝塚に骨が残されるほど古くから食べられており、近世の武家社会では儀礼用の魚として重要されていました。

菓子型を用いることで、一度にたくさんの落雁を作ることができるようになり、近代には儀礼魚としての鯛のイメージが庶民層にも広がっていきました。また、菓子型の製造には精密な加工が要求されるため、専門の菓子型職人も生まれました。

絵馬



トビウオが描かれたこの絵馬は、京都の剣神社のもので、地域の産土神が祀られています。トビウオが神使とされる理由には諸説ありますが、江戸時代には、難産の時にトビウオの黒焼きを酒で一匁飲むと産みやすくなると信じられたという話もあります。こうした信仰が、産土神とトビウオを結びつけたのかもしれない。魚の絵馬は、禁食して願いをかけ、願いが叶うと奉納したとされます。よく見ると、描かれたトビウオの口は上下で阿吽になっています。

置物

(えびす様、大黒天様)



1975年に発売された「およげ！たいやきくん」は累計450万枚を売り上げ、日本でもっとも売れたシングルとしてギネス世界記録に認定されました。たいやきくんは毎日鉄板の上で焼かれることに嫌気がさし、店から逃げ海に飛び出しますが、最後は食べられてしまいます。働く人たちの気持ちを代弁していたというのがヒットの要因と見方が一般的ですが、作詞者は子供たちの冒険心とたいやきを重ねていたようです。みなさんはどう感じましたか？

レコード

「およげ！たいやきくん」



脇に鯛を抱えているのがえびす様、袋を肩にかけているのが大黒天様です。二神とも七福神で、福德の神とされています。

えびす神は、漁師や農家あるいは商家などで、生業を守護し、とくに漁村では豊漁をもたらす神とされ、海岸や岬などに祠を設けてまつることが多くあります。大黒天は商人の家では商売繁盛の神として、また農家では作神や田の神として信仰されています。

魚って、芸術じゃん？

魚はいつの時代も、私たちの「楽しむ」気持ちをくすぐる存在でした。

「魚、めっちゃ良くない？」

から始まったのかもしれない魚への美的なまなざし。あなたなら、魚のどんなところを楽しみたい？

木彫りの熊

鮭をくわえた熊、その一瞬を木に刻む。
自然と人々の暮らしから生まれた、
木彫りの造形美



飾り物(鮭)

鮭の姿を木で表現した木彫り。
木の温かみを感じながら、鮭の形や表情を
じっくり眺めてみよう





熱帯魚水槽保温器(オートヒーター)

水温を適切に保つ道具。
水温が下がると自動で温め、魚が過ごしやすい環境をつくる。
大正末に外国から熱帯魚が輸入され、戦時中には飼育が禁止されたものの、戦後再ブームが起きた。

小えび観察セット

塩水の中に卵を入れることで孵化から世代交代までを観察できる教材として発売された。
現在でも「おばけえびすいすい水族館」と名前を変えて販売されている。



粉青鉄絵魚文瓶

白土の粉をかけた陶磁器。
中国では「魚」が「余」と同音である
ことから、「豊かである」という意味に
つながるとされ、
吉祥のモチーフとして親しまれてきた。



レコード「よいこのえほん
童謡④かわいいさかなや
さん」

おままごとで魚屋さん
ごっこをする小さい子ど
もの歌。
三河の伝統芸能である三
河万歳と、徳島の阿波踊
りをヒントに作られたと
言われる。



ウツボの剥製

海の中を泳ぐ姿を、そのまま陸へ。
ウツボの生命のかたちをとどめた、
剥製という造形