

スーパーで売られている魚。最近ではカタカナで表記されているケースもあるが、いまだに漢字で表記している所も数多い。日本語で魚を書き表す時にもいろいろ二つある。

一つは、先にも述べたが漢字での魚の表し方である。もともとその魚を示すためだけにできているとはいえ、よくできている。サンマを例にあげる。そもそもサンマというのは北太平洋に広く生息していて、日本でとれるものは、基本的に夏にはオホーツク海付近に生息しているものが秋に産卵をするために寒流にのって日本近海にくるものである。そして、日本の食卓を飾る魚の代表格といっても過言ではないぐらいに、一般家庭から高級旅館まで幅広く食されるものでもある。そしてなによりも秋の魚で有名だ。

サンマは「秋刀魚」と書く。よく考えれば全くもって漢字の通りであることがわかる。今でこそ秋や冬以外でも口にできるようにはなったがそれでも秋の魚としての印象が強い。さらに、細身で腹が銀色に光っているとろを刀と表したのは日本人らしいとも言えるだろう。このように読み仮名がもしわからなかったとしても漢字だけを見れば理解できるものが非常に多い。それらは鋭い観察眼と日本人独特のユニークな思考によって成り立った。

二つ目は、いわゆる出世魚というものである。一年経つだけで大ききなどの見た目が大きく変わる魚に多い。

今回はブリを例にすると、初めの頃が一番小さい頃をツバス、その倍を越えるとハマチ、さらに二十センチ程大きくなってメジロ、最終的にはブリとしてそれぞれ市場で出回ることになる。ブリの場合は主に大きさと模様で分けられている。そして、それぞれ調理法やおいしい時期が違ったりするから驚きである。ちなみにブリは漢字で鰯と書く。これはブリが師走の月、つまり十二月に脂が乗って旨くなる魚であるからだ。これも日本人らしいといえるのだろう。外の国では魚の呼び名なんて基本的に一つだし、あるとしてもその地域だけの呼び名があるくらいである。しかし、日本では元々、武士などが大人になる時や出世する時に名前を変える習慣があったので二つまで一つの魚に多くの名前がつくことになった。

このように、日本の文化と魚の呼び名は深い関係で結ばれている。