

図書紹介・New Publications

魚類学雑誌
48(2): 125

たい。

(OK)

□魚類学

宮城県の魚類相。一座間 彰, 2001. 自費出版. 153 pp. 1,000円(送料込み)(ただし, 著者「万石浦に出現する魚類の生態学的研究」(自費出版, 現在残部なし)を実費負担いただいた方には, 著者が謹呈するという事なので, 下記に連絡のこと)。宮城県の淡水域~海水域から記録された魚類を主に文献に基づいて整理したもの。「緒言」と「宮城県産魚類の研究史」の後,「資料と方法」の中では, 1900年と1906年に米国水産調査船アルバトロス号によって仙台湾周辺で採集された魚類の詳しい採集地点が説明されている。次いで「宮城県産魚類目録」では, 全部で37目166科459種について, 地方名と典拠が明記され, また分布についても詳述されている。さらに, 「魚種構成」, 「沿岸魚類の動物地理」, 「海産魚類の地方名」, 「新種記載された宮城県産魚類」, 「米国Jordan博士一門と宮城県」といった項目が記述されている。魚類相を記録するということは古典的な作業と思われるかもしれないが, 生活史の研究や分散, 生物地理などを考察する上では重要な情報をもたらしてくれる。著者も述べているように, 「足元に再度目を向けるような」研究が今こそ必要とされているのかもしれない。本書はそうした魚類相研究の重要性を再認識させてくれる。申し込みは以下のとおり。

〒986-2135 宮城県石巻市渡波字念仏檀84-5 座間 彰
(電話0225-97-4893) (HK)

□魚類生態学

魚との知恵比べー魚の感覚と行動の科学ー。一川村軍蔵, 2000. 成山堂書店(ベルソーブックス004), 東京. 168 pp. ISBN4-425-85031-9. 1600円(税別)。本書は, 魚の個体レベルでの生理的反応や学習について解説したものである。教科書ではない。漁師の経験と知識に科学者の研究を加えれば, 魚を捕まえるうえで鬼に金棒はないかというキャッチフレーズにあるように, プロの漁業者から釣り人まで, 魚と格闘する人にわかりやすく書かれた本である。対象魚もキンギョやティラピアからマクロやイワシなどまで幅広い。とくに私には, 魚の釣られやすさ, 釣られにくさについて説明した第2章と, 魚の形状識別能力について述べた第3章が, 興味深かった。ほかに魚が好む色, 音, 匂いや魚を集める技術, 毒植物で魚を獲る方法等についてわかりやすく解説している。一読を薦め

□その他

庄内淡水魚探訪記。一岡部夏雄, 2000. 無明舎出版, 秋田. 237 pp. ISBN4-89544-256-X. 1905円(税別)。本書は魚類学を専門とする研究者が書いたものではない。山形県庄内地方の赤川のそばで生まれ育ち, 幼少の頃から地元の赤川水系で魚捕りを楽しみ, 成人してからは家業の鉄工業を営みながら暇を見つけては川に通い, 30年の長きにわたって赤川と近隣の河川水系に生息する魚たちを観察・調査し続けてきた著者の「魚と川と夢」を集大成したエッセイである。本書には, 赤川と周辺水系に生息する淡水魚76種について, 種毎に見事な写真と生態習性などの解説がセットとなっており, 要領よく図鑑風にまとめられている。これだけでも見応え, 読み応え十分であるが, この淡水魚図鑑の章の前には, 「雑魚雑感」の章が設けられている。ここでは, 著者がなぜ魚たちと季節を送るような赤川の住人になったのかを紹介され, 川とそこに棲む魚たちへの著者の熱い想いがひしひしと伝わってくる。一読に値する好書である。 (AG)

東南アジア市場図鑑ー魚介篇。一河野 博編, 2001. 弘文堂, 東京. 242 pp. ISBN4-335-55092-8. 2500円(税別)。少し風変わりな図鑑である。タイトルだけを見ると, 東南アジア各国の種々雑多な魚市場が図鑑風に紹介されるのだろうと思ってしまう。しかし, そうではない。本書は, 編者が二十数年にわたって魚類資源調査を続けているベトナム, タイ, マレーシア, シンガポール, インドネシアなどの東南アジアの海産と淡水産の魚介類を取り扱っている魚市場での楽しみ方, およびそこで見られる魚介類を丁寧に紹介した図鑑である。出だしのところには, 編者が東南アジア各国の魚市場に行ったときの状況が実況中継風に紹介され, 「魚市場は目的を持って行くと楽しい場所である」とのコンセプトに基づいて魚市場行きを旅行者に勧めている。と思えば, 次にはそれらの魚市場で売られている魚介類の様々な料理法が紹介される。それを読み終えると, 唐突に「魚類の系統と分類」の章が現れる。ここでは本書の80%以上のページを割いて, 各地の魚市場で見ることができるサメ, コイの仲間からカプトガニ類までの魚介類をきれいな写真をつけて手際よく解説されている。この章は, 魚類の専門家にとっても一見, いや, 一読に値する。 (AG)