いった応用までを網羅したテキストは，おそらく初めてといっても過言ではあるまい．これから魚類を対象とした生態学の研究を志す際に，また，すでに研究を進めながらも異なる分野への発展を考える際にも大変参考となるもので，魚類生態学待望の書であると同時に，今後，同分野の研究者必携の書となるだろう．

（早川洋一　Youichi Hayakawa：〒181-8585　東京都三鷹市大沢3-10-2　国際基督教大学　e-mail: hyouichi@nt.icu.ac.jp）

図書紹介　New Publications

魚類学雑誌 58(1): 113
2011年4月25日発行

ああ，そうなんだ！　魚講座—亀井まさのり（著）．2010．恒星社厚生閣，東京．150 pp．ISBN978-4-7699-1230-9．2,300円（税別）．本書は副題として「通になれる100の質問」とあるように，魚に関する100項目の質問とそれに対する回答という形で書かれた，いわゆる「魚類雑学」本である．100項目の質問は，I：魚ってどんな生き物，II：魚のかたちと種類，III：魚の見分け方のコツ，IV：魚のからだとその能力，V：漁業・釣り，VI：魚を食べよう，VII：サメのあれこれ，の7章に分けられている．魚の雑学に関する本はこれまでに数多く出版されているが，本書の特徴は，上記のような幅広い内容，中学生でも理解できるやさしい言葉（専門用語や教科書的な解説は避けている），さらに2010年現在の最新の知見（ウナギの完全養殖技術の確立や，マリアナ海域でのウナギ親魚の捕獲成功などにも言及）が解説されている点である．また，専門的な内容に関する脚注も充実しており，質問項目ごとに引用文献や参考図書も呈示されている．魚のことをよく知らない一般の方向け読み物としては非常に良く書かれた本である．随所に著者自身の趣味である「さかなグッズ」のコレクションに関する解説と写真が載せられている点は，さかな好きの読者には見逃せないセールスポイントである．著者の亀井氏は永年水産試験場に勤務されており，本書を読むと，おそらく水産業務の広報活動に力を注がれていたのではないか，ということがひしひしと感じられる．魚類の専門家にとって多くは既知の内容であり，物足りなさを感じるであろうが，一般市民向けの講演や，一般教養として魚類学関係の講義を持つ会員にとっては，つかみのネタを仕入れるのに重宝するだろう．（古屋康則）

居酒屋の魚類学—高田浩二（著）／大隅洋子（絵）．2010．東海大学出版会，秦野．180 pp．ISBN978-4-486-01886-5．2,500円（税別）．本書は2006年9月から2010年3月まで朝日新聞西部本社版に毎週連載された記事が一冊にまとめられたものである．私たちの食卓に上る身近な魚介類が，形態や生態，名前の由来，食文化など様々な側面から紹介されている．魚類に限らず，海藻から鯨類までその数なんと171種．長年水族館に勤務されている著者のウィットに富んだ独特の表現が光る．海のいきものとヒトが問答する軽快な文章が展開され，項ごとに読み切りなので気軽に読み進めることができる．また，各項はユーモアをふんだんに取り入れた温かみのある挿絵で飾られ，視覚でも十分楽しめるのも本書の大きな特徴である．四季折々の食材を地方の食文化や歴史に触れながら紹介した内容も多く，魚類学の専門家でも本書を通して新しいマメ知識が得られるであろう．水産生物への親しみと感謝の念を感じさせる数々の雑学は，普段の食卓のお皿の上で効果を発揮することだろう．本書のタイトルには「居酒屋」が掲げられているが，お酒を飲まない読者はもちろん，若い世代でも十分楽しめる一冊と言える．（阿部拓三）