九州大学学術情報リポジトリ
Kyushu University Institutional Repository

朝鮮時代における食用淡水魚種の概観

森平，雅彦
九州大学大学院人文科学研究院歴史学部門

https://doi.org/10.15017/4372036

出版情報：史淵. 158, pp.1-48, 2021-03-07. Graduate School of Humanities, Faculty of Humanities, Kyushu University
バージョン：
権利関係：

朝鮮時代における食用淡水魚種の概観

森　平　雅　彦

1．はじめに

1.1　問題の所在

近年大韓民国（以下韓国）では、政府による大規模な河川改修工事（四大河川再生事業。2008-12年）が大きな社会問題になり、内水面環境とヒトとの関係が新たに問われている。筆者はかかる現状に触発される形で、議論の前提とすべき、朝鮮半島におけるその歴史的実態の把握をめざしている。農業水利や舟運など一部の関係テーマについては、これまでにも農業史・経済史・民俗学・地理学などの分野で個別に議論されてきた。しかし内水面環境とヒトとの関係という観点は希薄であり、関連する多くの個別テーマが満足に検討されないまま等閑に付されている。

そこで現段階では、各種の資源利用から、災害とそれへの対応、その他の人為が環境にあたえた影響にいたる諸論点について、各時代の個別的史実を掘り起こし、データを集積する作業が先決となる。以前、筆者（2013a: 6-7）は、19世紀初めの漢江舟運をサンプルとするその予備的考察において、歴史学の立場からのそうした作業を、民俗学等の仕事になぞらえ、個々の「インフォーマント」（史料）に対して丁寧な「聞き取り」（精密な読解）をおこない、「聞き書き」（個別的史実の復元）を１つ１つ蓄積する必要性を述べたことがある。

筆者が当面の課題とするのは生物資源をめぐる問題だが、なかでも大宗を占める食用魚にひとまず焦点をあてる[(1)]。これは内水面環境に関係する歴史研究のなかでも、とりわけ人跡まれな領域になるが、さきに筆者（2017）は、朝鮮史上の食生活・社会関係・文化活動における、王室をはじめとする最上流層か

ら庶民層にいたるまでのその重要性について問題提起し、「何を」、「いかに採捕」し、「いかに利用」したかという各局面を観察する際のポイントについて論じたところである。

1.2　本稿の課題

本稿よりその具体的な史実復元作業にはいるが、ここではまず、「何を」の部分を究明する端緒として、朝鮮時代（おおよそ15-19世紀）における食用淡水魚のバリエーションについて概況把握を試みる。かかるテーマから論をおこす理由は、次のとおりである。

①なぜ魚種の把握を優先するのか

食用魚のバリエーションは、種ごとの身体的特徴や生息環境をはじめとする生態のバリエーションに対応しており、それらをめぐってヒトが内水面環境に関わりをもつ場面のバリエーションにつながる。そしてそれらの事柄は、ヒトがその魚種を採捕する技法のバリエーション、消費・利用方法のバリエーションに関わってくる。すなわち採捕対象となる魚種の把握は、本研究全体の出発点となる基盤的情報となる。

②なぜ朝鮮時代を対象とするのか

これについては、他の時代を後回しにする理由を説明するのが近道である。まず現代と高麗時代以前に関しては、主軸となるディシプリンの違いによる。現代に関しては、文字記録以上に、民俗学や文化人類学等のアプローチにより、当事者・経験者から直接、詳細な情報を聞き取る作業が有効であり、それが調査の中心になる。一方、高麗時代以前（14世紀以前）については、聞き取り調査が不可能なうえ、文献記録も乏しく、物的資料にもとづく考古学的アプローチに頼らざるを得ない（ただし現状ではこれも量的に不十分である）。

これに対して朝鮮時代（15-19世紀）と近代（19世紀末 -20世紀前半）は、聞き取り調査がすでに不可能か、不可能になりつつあり、考古学データも蓄積を欠く。しかし、かわりに膨大な文献記録が残されているので、歴史学（文献史学）が中心的役割をはたすことになる。そこでの実践を通じ、歴史学的アプローチの可能性と限界とをみきわめることで、他の時代の検討に際してとりわけ必

要となる、異なるディシプリンとの相補的な融合を進める道もみえてくるだろう。

以上のように、ディシプリンの観点からいえば、筆者にとって朝鮮時代と近代の優先度は等しい。ただ近代に関しては、日本の朝鮮統治、朝鮮社会の「近代化」という事態が、状況を大きく変えた可能性を考慮する必要がある。すなわち、日本人による漁撈活動とこれに主導ないし触発された新たな水産「開発」、近代科学（魚類学・水産学）による調査・研究、在朝鮮および本国の日本人社会の水産物消費動向、加工・物流の新たな技術・インフラ、食生活・生業をはじめとする朝鮮人のライフ・スタイルの変化が、朝鮮半島における内水面漁撈の社会的位相、採捕対象の選択、採捕の手法、漁獲物の流通・消費のありかたに影響をおよぼした可能性がある。そうした変化を見極めるためにも、まずは先行する朝鮮時代の状況からおさえていきたい。

③なぜ概況把握なのか

ヒトの食習慣には時代的な変化のほか、広狭様々なレベルの地域的な偏差、個人・家庭レベルの偏向が存在する。朝鮮半島における食用魚種の選択も同様である（森平2017: 21-22）。そのため、時代、場所、集団・個人ごとに、個別の事例を悉皆的に拾い集める作業が本来不可欠である。ただこれは際限のない作業であり、かつ個別事例の羅列にとどまるだけでは構造理解につながらない。むしろ個別事例の特殊性を識別する指標としてこそ、さきだって概況把握が必要でもある。文献情報が少なく、考古学データが頼りの高麗時代以前については、かえって個別事例の集積以上の作業はできないが、朝鮮時代や近代に関しては、概況ないしこれに近い状況を示唆する記録が存在する。このうち朝鮮時代については、全国地誌と博物誌が素材となる。第３節以降でそれらの史料類型別にデータを整理、提示する。

本稿において、朝鮮時代の食用淡水魚種の概況把握から議論をはじめる理由は、以上のとおりである。

これまでにも、日本の吉田敬市（1954: 37-42）、韓国の朴九秉（1966: 87; 1968: 120-122; 1975: 68; 1994: 394; 1999: 212）、水協中央会漁村指導課（1966: 101）、水

産史編纂会（1968: 30）、朝鮮民主主義人民共和国（以下北朝鮮）の장국종［チャン・グクチョン］（1990: 79-82, 91-93, 183-188; 2010: 80-88, 98-100, 195-100）などが、朝鮮漁業の通史や断代史において、朝鮮時代の食用淡水魚種について言及してきた。このうち一部の例示にとどまる吉田は別として、南北朝鮮の論著は一定の網羅性を具備しているかにみえる。しかしチャン・グクチョンの場合、淡水魚の区分が次節で述べる本稿のそれとは異なっており、内水面漁撈の対象魚を識別した形にはなっていない。一方、韓国の論著（機関編の論著も当該箇所は朴九秉が執筆）では、内水面に生息する魚種をそのまま内水面漁撈の対象とみなしているが、次節で述べるようにこれも厳密な捉え方ではない。また全国地誌からの情報収集にとどまり、かつその範囲でも一部にデータ漏れがある。この点、チャン・グクチョンが本稿と同様に博物誌からも採捕対象種を検出しようとした点は注目されるが、後述するようにその方法には問題がある。

以上の状況をふまえ、本稿では、内水面における採捕対象魚種を把握するという目的に即した厳密な基準と方法により、あらためてデータを整理することにしたい。

2．淡水魚の類型と種の同定について

2.1　淡水魚の類型

それではまず、本研究が対象とする淡水魚の範疇を定義しよう。なぜなら、内水面に生息する魚種には、発生から死亡にいたる生活史のすべてが淡水域で完結するコイやギンブナ（以下フナ）のような純淡水魚だけではなく、基本的に海水魚でありながら汽水域で生活したり淡水域に入りこんだりするボラやスズキなどの周縁性淡水魚や、生活史のなかで淡水域と海水域の間を周期移動する通し回遊魚が含まれるからである。

通し回遊魚のうち、サケ・マス類に多くみられるように、河川で孵化した後に海に下って成長し、産卵のため河川に遡上してくるものを遡河回遊魚という。これに対し、ニホンウナギ（以下ウナギ）のように、海で孵化した後、河川に

入って成長し、産卵のため再び海に下るものを降河回遊魚という。一方、アユは、河川で孵化してからすぐ海に下り、仔稚魚期をすごした後、河川に入って成長し、産卵する。このように繁殖行動とは直接関係なく淡水域と海水域の間を周期移動するものを両側回遊魚という。

魚類学において淡水魚という場合、広義には以上の諸種を含めるのが通例であり（矢部・桑村・都木2017: 204-205）、本稿もそれにしたがっている。これに対して前述のチャン・グクチョンは、遡河回遊魚と周縁性淡水魚を海水魚のほうに分類している。しかし内水面環境とヒトの関係をテーマとする本稿にとっては、内水面（汽水域の河口部も含む）においてヒトとの関係が発生する ── 採捕の場となる ── かどうかが、最も肝心な点である。そこで広義の淡水魚種を視野におさめ、そのなかから採捕対象種を検出することが必要になる。

その際、淡水魚であるといっても、ただちに内水面で採捕されることを意味するとは限らないことにも注意したい。通し回遊魚のうちの遡河回遊魚と降河回遊魚、および周縁性淡水魚のように、採捕対象となり得る成長段階を淡水域と海水域の双方で過ごす種の場合、海水域で採捕された可能性もあるわけで、内水面における採捕実績を確認する必要がある[(2)]。本稿のように朝鮮全体を見渡して種のバリエーションを確認するだけならば、内水面での採捕例を１つでも提示すればすむが、個別地域の漁撈実態をみていく際には特に注意を要する。ある沿海地方での採捕例について漁場が判明しない場合、内水面と海面のどちらの漁獲物か、あるいは両方で捕られたのか、すぐには判別できないわけである。

2.2　朝鮮時代史料に現れる魚種の同定

次に朝鮮時代の史料に現れる魚名の種同定について述べる。この問題は韓国人魚類学者の草分け、鄭文基の植民地期の仕事にさかのぼり（鄭1934）、解放後に出版された同氏の著作（鄭1954; 同1961; 同1977）にデータが収められている。関係史料を点検していくと鄭文基の比定案には一部に失考もあり、その点は同氏に続く世代の韓国人魚類学者である崔基哲らにより補正されている（최1994; 崔1998; 崔・田・金・孫2002）。後述する徐有榘の博物誌については金命年の現

代韓国語訳（徐有榘2007）もあるが、崔基哲らの比定案とは一部違いもある。

本稿で言及する種のうち、全国地誌に掲載された種のほとんどは、博物誌をはじめとするその他多くの文献にも登場し、現代まで広く利用され、魚名が通用されてきた主要な採捕対象種である。これらに関しては先学の比定も一致しており、問題はない。一方、博物誌には一般的な知名度の低い魚種も登場し、なかには現在通用しているものとは異なる漢字表記・ハングル表記をあてるケースもある。ただ形状・生態に関する記述を当該種について現在得られている知見と対照するかぎり、ほとんどは崔基哲らの比定にしたがって問題ないとみられる。鄭文基の見解とも大きく異なるわけではないが、本稿ではこれら大半の魚種について、直接には上記の崔基哲らの見解に依拠する形をとる。煩雑をさけて個別には典拠を示さず、補正を要するもの、独自に根拠提示が必要なものに限って個別に説明を加える。

なお注意したいのは、史料上の種名は、現在の生物分類に対応していない場合があることである。違いの有無を認識しているかは別として、形状の似た類縁種を合わせて同一名で呼んでいる可能性が疑われるケースがある。一方では、生活史のなかで形状を大きく変化させていく種について、それぞれの段階のものを別種のごとく弁別するケースもある。こうした認識の精度には地域差や個人差もあると考えられる。このうち類縁種を含む可能性があるものは、ひとまず主要種に代表させるか、特定の種で代表させがたい場合には群として「〇〇類」と表すことにする[(3)]。

３．全国地誌の各邑物産記録にみえる淡水魚

3.1 『新増東国輿地勝覧』と『世宗実録』地理志にみえる魚種

朝鮮時代には官撰または私撰の全国地誌がいくどか編纂された。そこには府・牧・郡・県といった邑（行政区）単位で地域物産の情報が記されており、そこに淡水魚が含まれている。これは利用を前提とする資源のリストであり、具体的な魚名が記された淡水魚の場合、薬用を含む食用（体内への摂取）の対象が

記されているといえる[(4)]。邑ごとに情報の幅や精度に差もあると考えられるが、いちおう全国各地のデータを一定のフォーマットのもとに整理したものであり、概況の把握に好適である。

ただし後述する博物誌の一種である魚譜（魚介専門の動物誌）から判明する利用魚種に比べ、そのバリエーションは少ない。このことから、地誌に登場する魚種は、採捕量、消費量、食品や商品または貢納品としての価値付け等、何らかの意味で代表性や重要性を付与された一部の種に限られると考えられる。また、たとえばフナ（鮒魚、鯽魚／붕어［プンオ］／*Carassius auratus*）のように、実際には全国広範囲に分布していたとみられる種が限られた邑にしか登載されないケースがあるのは、その代表性・重要性の判定が邑ごとに異なるからであろう。

ただ、全国の状況を見渡すなかで登載対象に選ばれた種のバリエーションや、種ごとの登載邑数やその分布の地域性は、朝鮮時代における淡水魚利用の重要な動向を反映するものと考えられる。

現存する朝鮮時代の全国地誌には、柳馨遠の『東国輿地志』（1656年）や『輿地図書』（18世紀半ば。官撰）のように、かなりの数の邑の情報が逸失しているものがある[(5)]。全国をひととおり見渡すことのできる地誌は、官撰の『世宗実録』地理志（1454年）と『新増東国輿地勝覧』（1481年成立、1530年増補。以下『輿地勝覧』）、および金正浩の『大東地志』（19世紀半ば。ただし平安道部分は後人の手が加わっているとされる）である。もっともこのうち『大東地志』では、たとえば「魚物十五種」などとのみ記し、具体的な種名を表示しないケースも多い。

そこで本稿では、かねて基本史料とされてきた文献ではあるが、朝鮮前半期の『世宗実録』地理志と『輿地勝覧』によって登載件数や登載邑の地域性に留意しつつ利用魚種の様相を示したうえで、他の全国地誌から得られる情報を補足的に紹介する。個別の邑について記した多種多様な邑誌のなかには、全国地誌にはないデータをもつものもあるが、今後地域別の状況を精査するなかで追補的に整理していくことにしたい。

『世宗実録』地理志の場合、各邑の水産物情報が土貢、土産、魚梁の各項に分

かれ、一部、鯉胆（コイの胆嚢＝いわゆるニガダマ）のように薬材の項に記載され、あるいは河川の項に付記されたものもある。土貢（貢納品）や薬材は使途に即した記載であり、土産はそれ以外の特産品、魚梁は邑内の簗場（やなば）とそこでの漁獲物の情報である。一方、『輿地勝覧』では『世宗実録』地理志のように細目区分をせず、全体を土産条に一括している[6]。これらに確認される淡水魚を一覧にすると**表 1** のとおりである。

登載種の数は『輿地勝覧』が多く、『世宗実録』地理志の登載種はヒガイ類を除いてその範囲内に収まる。両方に現れる種についても、コイを例外として『世宗実録』地理志よりも『輿地勝覧』のほうが登載件数は多い。同一書内での登載邑数の順位も、第１位のボラと第２位のアユを除くと、両書で違いが大きい。本稿では種のバリエーションを確認するのが目的なので、登載状況の数量的相違については議論せず[7]、種数の多い『輿地勝覧』における登載邑数の多寡にもとづき、A（70邑以上）、B（50～69邑）、C（30～49邑）、D（10～29邑）、E（10邑未満）にランク分けして配列した。

これをみると、A のボラとアユが圧倒的上位であり、大きく水をあけられて B のフナが続く。C のコウライニゴイ、ウグイ、スズキ、シロザケ（以下サケ）、サクラマス、コクチマス、チョウセンエツ、コウライケツギョが大きな一群をなし、やや数が少ないものとして D のシラウオ類がこれに次ぐ。E には少数例としてコイ、イシカリワカサギ（以下ワカサギ）、マエツ、ヒガイ類、および不明の２種が入る。不明種のうち釘魚はクルメサヨリかとも疑われるが[8]、より積極的な根拠を欠くので、ここでは断定せずに後考にまちたい。

同定に問題のない種のうちフナ、コイ、コウライケツギョ、コウライニゴイ、ヒガイ類が純淡水魚、アユが両側回遊魚、チョウセンエツ、マエツ、サケ、サクラマス、ウグイ、ワカサギ、およびシラウオ類の多くは遡河回遊魚、ボラとスズキが周縁性淡水魚である。

上記の遡河回遊魚と周縁性淡水魚のうち、チョウセンエツ、ウグイ、シラウオ類、ボラ、スズキについては『輿地勝覧』に内陸邑での採捕例を確認でき[9]、サケについては『世宗実録』地理志に高原郡の徳之川（現 徳池江）、端川郡の

表1　『新増東国輿地勝覧』と『世宗実録』地理志にみえる淡水魚資源

ランク	日本名	韓国名	『輿地勝覧』		『世宗実録』地理志		学名	分類	全長(㎝)
			漢字名	邑数	漢字名	邑数			
A	ボラ	숭어[スンオ]	秀魚	109（88）	水魚、首魚	91（44）	*Mugil cephalus*	ボラ科	30-50
	アユ	은어[ウノ]	銀口魚	107	銀口魚	44	*Plecoglossus altivelis*	キュウリウオ科	20-30
B	ギンブナ	붕어[プンオ]	鯽魚	61			*Carassius auratus*	コイ科	10-30
C	コウライニゴイ	누치[ヌチ]	訥魚	41			*Hemibarbus labeo*	コイ科	15-45
	ウグイ	황어[ファンオ]	黄魚	41（33）	黄魚	9（7）	*Tribolodon hakonensis*	コイ科	15-20
	スズキ[1]	농어[ノンオ]	鱸魚	40（37）	鱸魚	3（3）	*Lateolabrax japonicus*	スズキ科	50-70
	シロザケ	연어[ヨノ]	鰱魚	34（34）	年魚	24（22）	*Oncorhynchus keta*	サケ科	60-80
	サクラマス	송어[ソンオ]	松魚	34（34）	松魚	9（9）	*Oncorhynchus masou*	サケ科	60
	コクチマス	열목어[ヨルモゴ]	餘項魚	33			*Brachymystax lenok*	サケ科	70
	チョウセンエツ	웅어[ウンオ]	葦魚	31（13）	雄魚	1	*Coilia nasus*	カタクチイワシ科	30
	コウライケツギョ	쏘가리[ソガリ]	錦鱗魚、鱖魚	30			*Siniperca scherzeri*	ケツギョ科	60
D	シラウオ類	뱅어[ペンオ]	白魚 ※白条魚[2]	24（12）	白魚	5（4）	Salangidae	シラウオ科	
E	イシカリワカサギ[3]	빙어[ピンオ]	瓜魚	7（7）	瓜魚	2（2）	*Hypomesus olidus*	キュウリウオ科	10-14
	コイ	잉어[インオ]	鯉魚	6	鯉魚、鯉胆	14	*Cyprinus carpio*	コイ科	50-100
	不明	?	綿魚[4]	5（2）					
	不明：クリメサヨリ?	줄공치[チュルゴンチ]?	釘魚[5]	2			*Hyporhamphus intermedius ?*	サヨリ科？	20？
	ヒガイ類[6]	중고기[チュンゴギ]			僧魚	1	*Sarcocheilichthys, Ladislavia*	コイ科	
	マエツ	싱어[シンオ]	細魚	1（1）			*Coilia mystus*	カタクチイワシ科	24

［凡例］周縁性淡水魚と遡河回遊魚に付したカッコの数字は、内水面での採捕が判別できない邑の数。
全長のデータは김・박2002による。

1）朝鮮にはスズキの類縁種として体表に黒斑のあるタイリクスズキ（점농어［チョムノンオ］／ *Lateolabrax maculatus*）も生息している。生物学では遺伝的に別種とされるが（谷口2007）、これも「鱸魚」に含められているとみられる（徐有榘『蘭湖漁牧志』）。

2）東海岸の盈徳、清河に登載された2件の白条魚をここに含めた。その漢字音백조어［ペクチョオ］はツマリカワヒラ（*Chanodichthys erythropterus*）の韓国名と一致するが、現在同種の生息域は西海岸・南海岸流入河川とされるので、ここでは別種であることが疑われる。その体色・形状から白魚や麺条魚とも称されるシラウオ類の異称である可能性を考慮した。

3）鄭文基（1977）は『輿地勝覧』中の瓜魚をブリ（방어［バンオ］／ *Seriola quinqueradiata*）とするが（p.7）、同時にワカサギを瓜魚と呼ぶことも記す（p.136）。しかし『輿地勝覧』において通常ブリは魴魚と記し、瓜魚と同一邑の土産として登載されることもあるので、瓜魚がブリを指すことは考えにくい。

4）内陸邑での登載例があるため採録。

5）内陸邑での登載例があるため採録。

6）朝鮮半島のヒガイ類には南方系のコウライヒガイ（중고기［チュンゴギ］／ *Sarcocheilichthys nigripinnis* ／10-16㎝）、ミナミヒガイ（참중고기［チャムジュンゴギ］／ *S. variegatus wakiyae* ／8-10㎝）と、北方系の북방중고기［プッパンチュンゴギ］（*S. czerskii* ／9-10㎝）がおり、そのほか外形が似た異属種として北部に生息するミナガミヒガイ（새미［セミ］／ *Ladislavia taczanowskii* ／10-12㎝）もいる。一般にチュンコギという場合、基本的には南方系の種をさすとおもわれるが、ここでは咸鏡道北辺の慶源に登載されているため、北方系のいずれかに該当する可能性がある。参考までに、鄭文基（1966）は北漢江の支流清平川におけるミナガミヒガイの方言名を중고기［チュンゴギ］と記録している（発音は Chun-go-gi であり、중고기［Jung-go-gi］とはやや異なる）。

波独川（現 南大川）・泥夕耳川（現 北大川）における採捕を確認できる。それ以外の種は沿海邑での登載であり、しかし内水面における漁場が明示されていないが、内水面においても採捕された徴証を別の文献から例示すると、マエツについては後述する徐有榘（1764-1845）の魚譜『蘭湖漁牧志』に漢江下流部での採捕例が記されている。サクラマスについては成俔（1439-1504）の漢詩[10]に、三陟（現 江原道三陟市）の竹西楼下を流れる川（現 五十川）での採捕例を確認できる。ワカサギについては漁場を具体的に確認できないが、1783年の記録では「歳後」（年明け後）に産出するとされている[11]。これは本種が産卵のため河川を遡上する時期に一致するので[12]、遡上する魚群を狙った採捕がおこなわれた可能性が高いとおもわれる[13]。

いずれにせよ、遡河回遊魚と周縁性淡水魚については、海面のみを漁場とした沿海邑の存在も想定しておく必要があり、**表１**のデータは内水面で採捕がおこなわれた邑数を正確に表しているとは必ずしも限らない。

以上の魚種のうち、『輿地勝覧』において20邑以上での採捕が確認できるものについて、その分布状況を図示すると、**図１－a ～ l**のようになる。

ボラ（**a**）は全国の沿海地域で採捕されるが、南東部（慶尚道）の東海岸にやや広い空白がある。アユ（**b**）は全国の沿海地域、主要河川の下流域に広くみられるが、南部の洛東江・蟾津江流域では内陸部に特に稠密な採捕地分布が確認される。フナ（**c**）は洛東江、栄山江、錦江、漢江、大同江、清川江といった西海岸・南海岸に流下する大河川の中・下流域で多く採捕されている。コウライニゴイ（**d**）とコウライケツギョ（**e**）は中部地方から北部地方にかけての内陸部を中心に分布している。コクチマス（**f**）も上の２種と似た分布傾向をみせるが、より北寄りとなり、東海岸地域の一部にも確認される。ウグイ（**g**）は東海岸地域の全域、および慶尚道の南部地域にみられる。サケ（**h**）とサクラマス（**i**）の分布はほぼ一致して東海岸地域の全域にわたる。スズキ（**j**）は西海岸・南海岸地域に広くみられるが、全羅道西海岸での空白が目につく。チョウセンエツ（**k**）は漢江、錦江の下流域で多く採捕され、洛東江・大同江の下流域、牙山湾岸地域にもみられる。シラウオ類（**l**）に関しては大同江下流域、漢

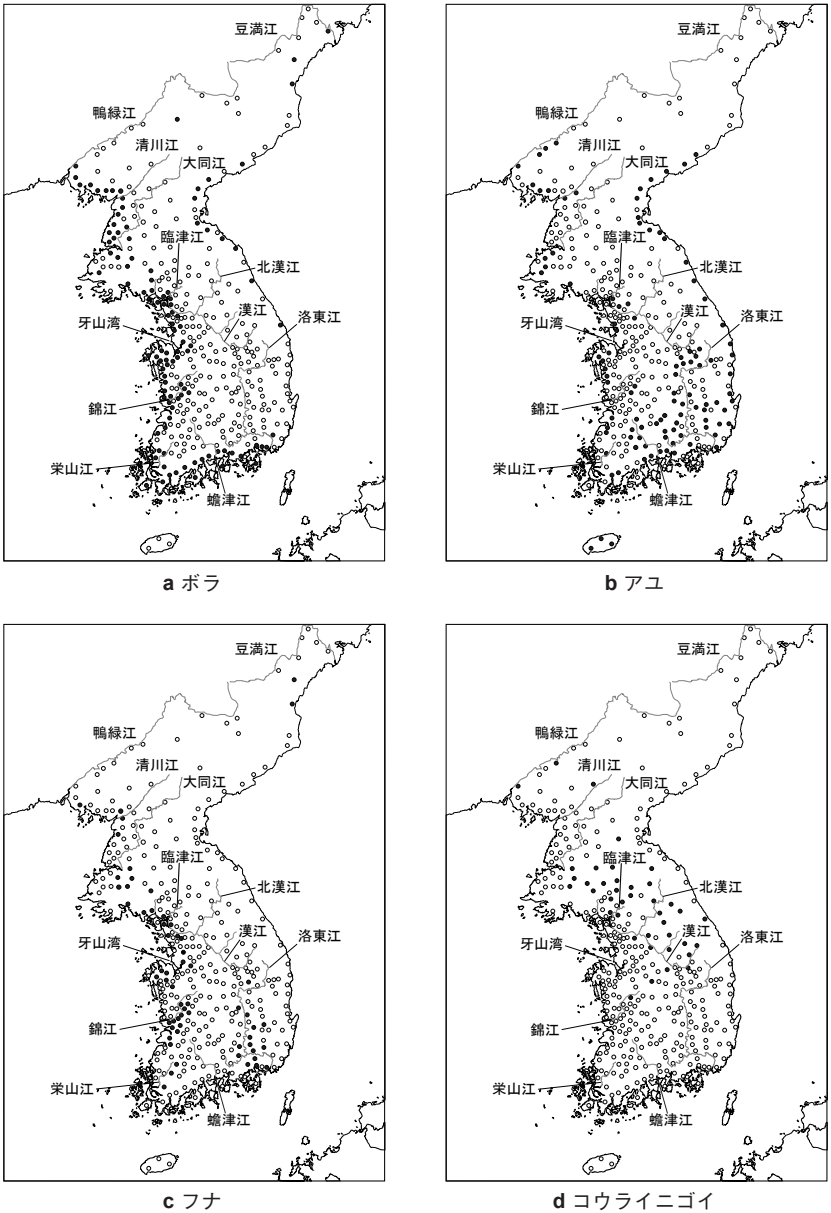
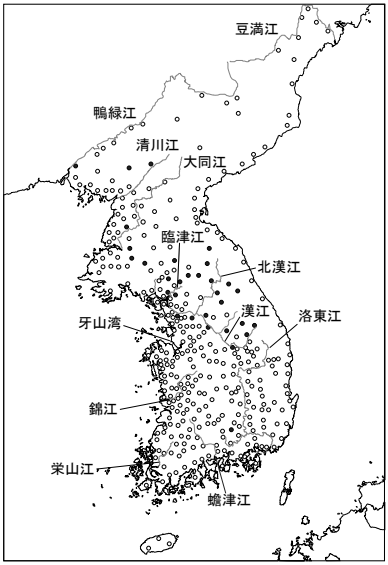
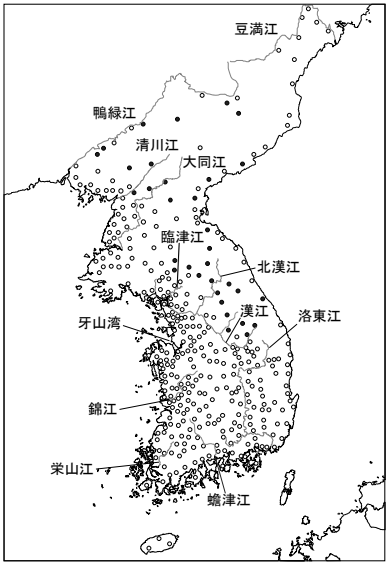


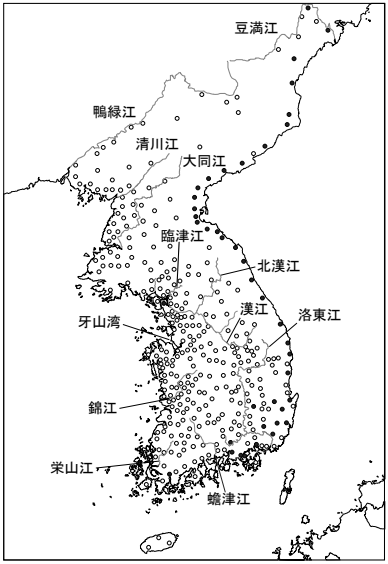
図1　『輿地勝覧』における主要淡水魚資源の分布（登載邑を●で表示）



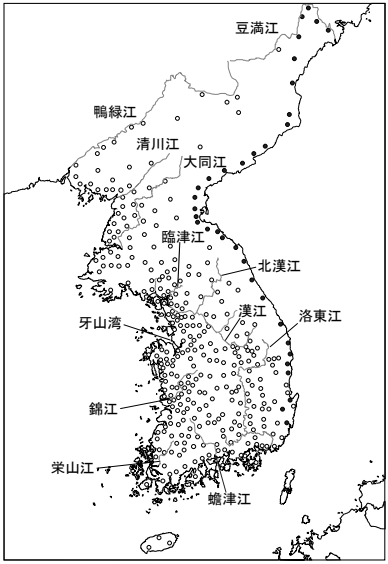
e コウライケツギョ



f コクチマス

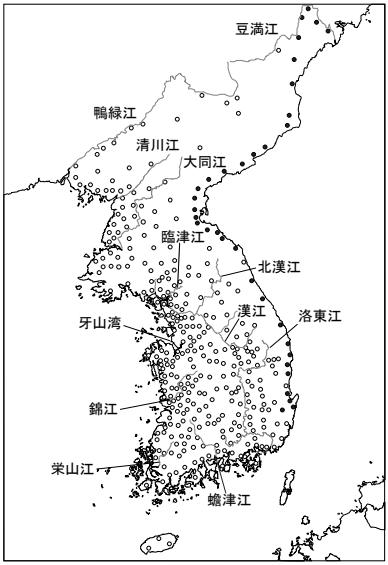


g ウグイ

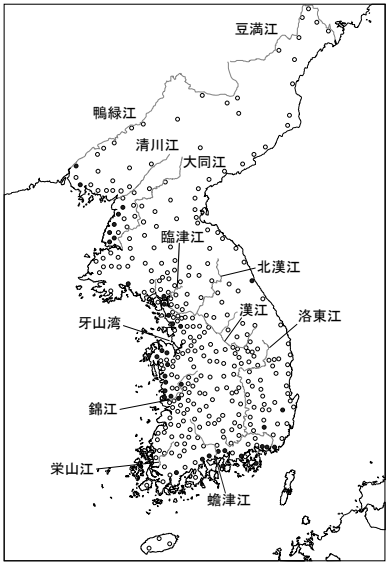


h サケ

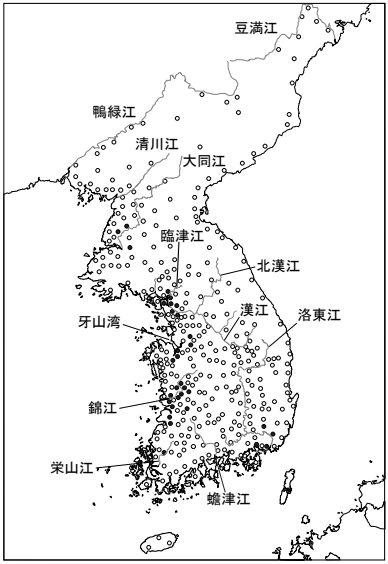
図 1　『輿地勝覧』における主要淡水魚資源の分布（登載邑を●で表示）



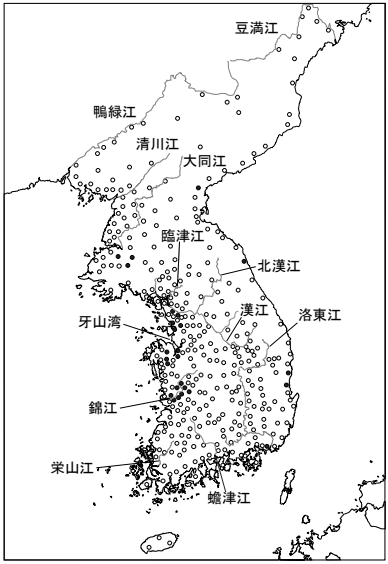
i サクラマス



j スズキ



k チョウセンエツ



l シラウオ類

図 1　『輿地勝覧』における主要淡水魚資源の分布（登載邑を●で表示）

江下流域、牙山湾周辺、錦江下流域のほか、洛東江河口部、東海岸地域に部分的な分布がみられる。

いずれも、現在知られている当該種の生息域と矛盾はしないが、ボラ、サケ、サクラマス、コクチマス、チョウセンエツ、ウグイは生息域とおおむね同一範囲であるのに対し、アユ、コウライケツギョ、コウライニゴイ、フナ、スズキは、より広範囲な実際の生息域に比べ、限られた地域にしか現れていない。

朝鮮半島のシラウオ類は種ごとに生息域が異なる。朝鮮半島全体での状況に言及している鄭1954（68-72）、鄭1961（162-166）、鄭1977（138-142）、김・박2002（266-273）を総合すると、アリアケシラウオ（국수뱅어［ククスベンオ］／*Salanx ariakensis*）、アカシラウオ（도화뱅어［トファベンオ］／*Neosalanx andersoni*）、ヒナシラウオ（젓뱅어［チョッペンオ］／*Neosalanx jordani*）は西海岸地域から南海岸地域にかけて分布し、サクラシラウオ（벚꽃뱅어［ポッコッペンオ］／*Salanx prognathus*）とチョウセンシラウオ（붕퉁뱅어［プントゥンベンオ］／*Protosalanx chinensis*）は西海岸地域一帯、ヒメシラウオ（실뱅어［シルベンオ］／*Neosalanx hubbsi*）は西海岸地域の北部、シラウオ（뱅어［ペンオ］／*Salangichthys microdon*）は東海岸地域である。

シラウオ類に関して地誌にあらわれた広範囲の採捕地分布は、こうした類縁異種を区別せずに採録した結果である可能性が濃厚であり、そのためここではシラウオ類として一括した。今後各地の漁期など具体的な採捕状況を分析し、対象魚群の生態を特定できれば、これにもとづいて各地の採捕種を絞りこめるかもしれない。

3.2　その他の全国地誌にみえる魚種

『輿地勝覧』以降の、朝鮮後半期の全国地誌の情報についても触れておきたい。すなわち『東国輿地志』と『輿地図書』の現存分、および『大東地志』であるが、このほか地誌の物産情報に準ずるデータとして、前出の徐有榘が著した博物誌『林園十六志』中の『倪圭志』に掲げる「八域物産」もある。一部不記載の邑もあるので完全な全国統計とはいえないが、邑ごとに列挙された物産中に淡水魚が含まれる。典拠として『輿地図書』をあげているが、現在確認で

きる『輿地図書』と対照すると、内訳が異なる邑も多い。

ただしこれらにみえる淡水魚種は『輿地勝覧』と大差なく、『輿地勝覧』段階までの判明種は少数例のヒガイ類を除きすべて含まれる。先行する『輿地勝覧』が後代の地誌の祖型となっている面はあるにせよ、各邑の物産情報には変動もあり、単なる引き写しではない。こうした状況から、朝鮮前半期の地誌にみえる淡水魚は、朝鮮時代全期間にわたる基本食用種だといえる。さらにそこには、それ以外の淡水魚種が少数ながらみえており、それらを整理すると**表２**のとおりである。未詳魚名は内陸邑に登載されたものにかぎってあげている(14)。

このうち沙沈魚がカマツカであることはこれまで指摘がない。しかし徐有榘の『蘭湖漁牧志』では모릐무지（모래무지［モレムジ］）について、砂底にもぐる習性から沙埋魚と呼ぶことを紹介しており、字義が沙沈魚と一致する。

箭魚（カワイワシ）については、丁若銓（1758-1816）の魚譜『玆山魚譜（または茲山魚譜）』（後述）にみえる箭魚が海水魚のコノシロ（*Konosirus punctatus*）を指すこと（鄭1977: 108）との整合性が問題である。コノシロは一般に銭魚と表記されるが、箭魚と銭魚の漢字音はともに전어［チョノ］であり、同一種の異字表記になり得る。一方、全国地誌における箭魚は『輿地図書』での登載であり、沿海地域の９邑（泰安、瑞山、保寧、結城、機張、金海、巨済、珍島、海州）にみえる。しかし、このうち瑞山（現 忠清南道瑞山市）では銭魚と箭魚を併記しており、上記９邑以外の14の邑に銭魚の表記でコノシロが登載されている。さらに『輿地図書』以外の文献では１件のみ「八域物産」に箭魚が言及されているが、これを登載する順天では銭魚も併記している。以上から、少なくとも『輿地図書』と「八域物産」における箭魚は銭魚（コノシロ）とは別種とみてよいだろう。ただし東岸・南東岸流入河川におけるカワイワシの自然分布はこれまで知られていないため、慶尚道の金海・機張・巨済に登載された箭魚については、今後さらに検討を要する。

成魚が海水域でも採捕され得る通し回遊魚であるメフグとウナギについては、『輿地図書』において、それぞれ内陸邑の果川、江界に登載しており、内水面での採捕を確認できる。

表２　全国地誌中のその他の淡水魚資源

日本名	韓国名	漢字名	学名	分類	全長（cm）	生活史	典拠
クロヨシノボリ	밀어［ミロ］	密魚	*Rhinogobius brunneus*	ハゼ科	8	両側回遊	東、輿、八、大
メフグ	황복［ファンボク］	河豚	*Takifugu obscurus*	フグ科	45	遡河回遊	輿
ムギツク	돌고기［トルゴギ］	豚魚	*Pungtungia herzi*	コイ科	10-15	純淡水	東
カマツカ	모래무지［モレムジ］	吹沙魚、沙沈魚	*Pseudogobio esocinus*	コイ科	12-25	純淡水	輿、大
カワイワシ	살치［サルチ］	箭魚	*Hemiculter leucisculus*	コイ科	18-20	純淡水	輿、八
ウナギ	뱀장어［ペムジャンオ］	長魚、鰻魚[1]	*Anguilla japonica*	ウナギ科	60-100	降河回遊	輿、大
ナマズ	메기［メギ］	鮎魚	*Silurus asotus*	ナマズ科	30-50	純淡水	輿、大
カムルチー	가물치［カムルチ］	蠡魚	*Channa argus*	タイワンドジョウ科	30-70	純淡水	輿、八
	경장어［キョンジャンオ］[2]	鯨長魚、頸長魚	*Salvelinus sp.* ？	サケ科？	？	？	輿、大
？	？	赤項魚	？	？	？	？	輿、大
？	？	烏鱗魚	？	？	？	？	輿、八
？	？	鳳川小魚	？	？	？	？	輿

［凡例］全長は김・박2002による。
典拠略称：東…『東国輿地志』、輿…『輿地図書』、八…『倪圭志』八域物産、大…『大東地志』

1）ウナギの漢字表記は鄭1934に言及がある。鰻はウナギを指す中国・朝鮮・日本通用の漢字。長魚（장어［チャンオ］）は現在もウナギの通称だが、丁若鏞は『雅言覚非』巻３で「ウナギは長魚という（鰻鯉謂之長魚）」と記す。

2）キョンジャンオは鴨緑江中・上流域に生息する未確定種の方言名。鄭文基が現地で標本を採取、調査した（鄭1961: 154-155; 1977: 130-131）。

日本名のないキョンジャンオは、鄭文基（1961: 154-155; 1977: 130-131）が自身の現地調査と文献比定にもとづいて紹介した、サケ科イワナ属と考えられる未確定種である。鴨緑江中流以北に生息するとされ、『輿地図書』や『大東地志』において鴨緑江中流域の内陸山間部の邑である昌城、碧潼、理山（楚山）に登載している。

４.『倪圭志』八域場市にみえる商品としての淡水魚

徐有榘の『倪圭志』には「八域場市」という項目もあり、全国各邑の場市とそこで販売されている主要商品を列挙している。ここに登場する商品としての淡水魚種を整理したものが**表３**である。

52邑での登載にとどまるが、このことは、それ以外の邑で淡水魚が市場流通しなかった、または主要商品ではなかったことをただちに意味するわけではない。魚介類に関する言及がある212邑（全体の約３分の２）のうち、半数を超える121邑では単に「魚塩」「魚物」とのみ記しており、これらのなかに淡水魚が含まれるか否かは判別できないのである。したがって判明例が示す状況は統計的に有意とはいえないが、ひとまず下記の点を指摘しておきたい。

まず対象魚種のほとんどは地誌に登載された種と重なる。それらの出現数をみると、ボラ（19邑）を筆頭に、スズキ（17邑）、フナ（12邑）、アユ（10邑）が上位層であり、コイ（８邑）、シラウオ類（７邑）、チョウセンエツ（５邑）、ナマズ（５邑）、コウライケツギョ（４邑）と続く。スズキとフナがアユを上回る点が目を引くが、全体的には全国地誌での順位傾向とそこまで大きな違いはないようにもみえる。しかし全国地誌で中位層だったウグイ、コウライニゴイ、コクチマスは僅かにしか登場せず、サケとサクラマスは皆無である。逆に全国地誌で下位層だったコイが８邑、少数例だったナマズが５邑にそれぞれ登場し、地誌以上の存在感を示す。

表３では、各魚種の『輿地勝覧』関係邑土産条における登載・不登載を◎と○で区別し、また関係邑ごとに『輿地勝覧』に物産として記載された淡水魚種

表３　「八域場市」にみえる淡水魚資源

道名	邑名	鰡魚／秀魚	鱸魚	鱭魚／葦魚	箭魚	白魚	河豚	黄魚	鯽魚／鮒魚	鯉魚	鮎魚	銀口魚	訥魚	鮠魚	鱖魚／鎗鱗魚	餘項魚	魟魚*	不明	『輿地勝覧』土産条所載の淡水魚
		ボラ	スズキ	チョウセンエツ	カワイワシ	シラウオ類	メフグ	ウグイ	フナ	コイ	ナマズ	アユ	コウライニゴイ	コウライギギ	コウライケツギョ	コクチマス	カムルチー		
忠清	牙山	◎																中和魚	白魚、秀魚、葦魚
	瑞山	◎	◎																秀魚、鱸魚、鯽魚、銀口魚
	扶余			◎		◎						○							秀魚、鱸魚、白魚、葦魚、鯽魚
	藍浦											◎							銀口魚、秀魚、鱸魚
	恩津	◎																	銀口魚、白魚、葦魚、鯽魚
	沔川								◎										秀魚、鱸魚、白魚、銀口魚、鯽魚
	温陽	○																	
	韓山			◎		◎													秀魚、鱸魚、白魚、葦魚
全羅	長興	◎	◎									◎							秀魚、鱸魚、銀口魚
	順天	◎										◎							秀魚、鱸魚、銀口魚
	益山					○													鯽魚
	霊光					○													
	楽安	◎			○														秀魚
	金堤								◎										鯽魚
	臨陂	○	○																鯽魚、白魚、釘魚
	萬頃	◎	○														○	末魚	鯽魚、秀魚、葦魚
	光陽	◎	◎									○							銀口魚、秀魚、鱸魚
	扶安	◎	○	◎		○	○												銀口魚、秀魚、葦魚、鯽魚
	康津											◎							銀口魚、秀魚、黄魚
	南平								◎	○			○						鯽魚
	興徳	◎																	銀口魚、秀魚
	務安	◎	○																秀魚
	興陽		○		○														秀魚
	海南		○																秀魚
	咸平	◎							○	○					○				秀魚

慶尚	慶州																	加三魚	黄魚、銀口魚、鰱魚、鱸魚、松魚
	昌原	◎							◎										黄魚、秀魚、鯽魚、葦魚
	星州	○							○	○		◎						天真魚	銀口魚
	金海	◎	◎	◎						◎									鯽魚、白魚、鯉魚、秀魚、葦魚
	仁同								◎	○									銀口魚、鯽魚
	河東											◎							銀口魚、秀魚、鱸魚
	巨済		◎																秀魚、鱸魚
	永川						○		○	○	○				○				銀口魚、黄魚
	昆陽		◎																銀口魚、秀魚、鱸魚
	盈德											◎							黄魚、鰱魚、銀口魚、松魚、白条魚
	南海	◎																	秀魚、鱸魚
	鎮海		○									◎							銀口魚、黄魚
江原	淮陽															◎			訥魚、餘項魚、錦鱗魚
平安	平壤		○			○			○	○	○			○	◎				秀魚、葦魚、錦鱗魚、綿魚
	安州								◎		○			○					銀口魚、鯽魚、秀魚
	定州		○								○			○					銀口魚、秀魚
	寧辺													○					銀口魚
	中和	◎		○										○					秀魚
	宣川								○					○					銀口魚、秀魚
	博川		○											○					鯽魚、秀魚
	碧潼									○					○				銀口魚、訥魚
	嘉山													○					秀魚
	郭山		○								○			○					銀口魚、秀魚
	順安													○					
	龍岡								○					○					秀魚、鱸魚
	義州													○					銀口魚、秀魚、鱸魚、訥魚、錦鱗魚
咸鏡	咸興					○		◎											鰱魚、松魚、黄魚、瓜魚、銀口魚、餘項魚、秀魚
件数合計		19	17	5	2	7	2	1	12	8	5	10	1	12	4	1	1		

凡例　◎『輿地勝覧』の当該邑土産条にもみえる種
　　○『輿地勝覧』の当該邑土産条にはみえない種
＊ 魴魚について鄭東愈（1744-1808）の『書永篇』巻下では蠡魚（カムルチー）（本稿表2参照）のことだとしている。

を示してある。ここからわかるように、ある魚種を商品として登載した邑が、必ずしも地誌上でそれを物産として記しているわけではない。逆に地誌に記された物産がもれなく商品として姿をみせるわけでもない。

２つのデータには300年近い時代差があるので、各魚種の採捕状況が変化した可能性も皆無ではないが[15]、それぞれ主な物産、主な商品という異なる趣旨でとりあげているので、記載にずれがあっても不思議ではない。特に商品に関しては、それが現地産である必要もない。とはいえ、○表示の魚種の多さは、地誌に登載される地域物産としての代表性と、商品としての代表性との間に、必ずしも強い相関関係があるわけではないことを示唆する可能性がある。このことは、魚種ごとに想定される優先的な用途の違い（自家消費、献上、贈与、販売など）に関わることも考えられよう。

地誌にみえない種としては鮠魚があり、登載件数も12邑とかなり多い。これをコウライギギに比定するのは筆者が最初だとおもわれるので、考証を詳しく示しておこう。

이영학［イ・ヨンハク］（2001: 232）は鮠魚を메기［メギ］（ナマズ）に比定したが、「八域場市」においてナマズは鮎魚という一般的な漢語名で登載されている。とりわけ平壌（現 平壌市）、安州（現 平安南道安州市）、定州（現 平安北道定州郡）、郭山（現 平安北道郭山郡）では鮎魚と鮠魚とが併記されているので、鮠魚までもナマズとみることはできない。一方、黄胤錫（1726-91）の『頤斎遺藁』巻25・雑著では、鮠は웅어［ウンオ］（チョウセンエツ）を指すとする。しかし「八域場市」ではチョウセンエツのことをエツ類の一般的な漢語名である鱭魚、または朝鮮での標準的な漢字名称である葦魚と表記している。特に中和（現 平安南道中和郡）においては鮠魚と葦魚が併載されるので、少なくとも本書における鮠魚はチョウセンエツではないはずである。

漢語としての鮠魚は、ナマズの類縁種であるギギ類を主に指す。朝鮮でも18世紀末の語彙集、李晩永の『才物譜』では、巻７・物譜に鮠魚をあげて、

鮎（＝ナマズ）に似るが、口は小さく胴体は黄色い。（似鮎而口小背黄）

と説明し、ナマズに似た、しかしナマズではない魚種としている。現在朝鮮半

島に生息するナマズの類縁種には、ナマズとも外形が似たヤナギナマズ（미유기［ミユギ］／*Silurus microdorsalis*）と、コウライギギ（동자개［トンジャゲ］／*Tachysurus fulvidraco*。後述）をはじめとするギギ科（Bagridae）、および、より小型のアカザ科（Amblycipitidae）の魚類が生息している。

一方、明・李時珍の著名な本草書である『本草綱目』には、

> 鮎（＝ナマズ）はみな口と腹が大きく、口の小さなものはない。鱯は鮎に似るが、口はあごの下のほうにあり（＝ナマズのようなウケ口ではない）、尾は二つに分かれている。そもそも鮎と同一種ではない。鮠とは鱯のことである。（鮎皆大口大腹、並無口小者。鱯似鮎而口在頷下、尾有両岐。本非鮎之一種。鮠即鱯）

とあるが、徐有榘も後述する魚譜『蘭湖漁牧志』で鮎（ナマズ）について論じる際、類縁種との違いを述べたこの記事を引用している。ここでは鮠・鱯の口吻が下向きについていることと、尾鰭が二股にわかれていることが特徴とされている。徐有榘は中国文献にみえる鮠を、そのようなナマズ類縁種として認識していたとみられる。

そこで口吻が下向きで（ナマズのような受け口ではない）、尾鰭が二股にわかれ、体色が黄色いナマズの類縁種という条件に合致するものを朝鮮半島に生息する関係魚種に求めると、口吻と尾鰭の条件だけでコウライギギ、ナガギギ（밀자개［ミルジャゲ］／*Tachysurus nitidus*）、イノシシギギ（종어［チョンオ］／*Tachysurus dumerili*）に絞られてくる。体色まで含めると、暗灰色をしたイノシシギギは除外され、明らかに該当するのは英語名を yellow catfish というコウライギギと判断される。ただナガギギの体色も多少これに近似する。

「八域場市」において鮠魚を登載するのは、すべて北西部の平安道の邑である。純淡水魚であるコウライギギの生息域は、朝鮮半島西海岸・南海岸に流入する諸河川の中・下流域に広くおよぶ。平安道はこのなかに含まれ、植民地期の平壌ではコウライギギが市場で販売されていたともいう（内田1939: 23）。一方、ナガギギは1981年に錦江ではじめて生息が確認され、その後、韓国の西海岸流入河川の一部で存在が知られるようになったばかりの種であり、詳しい生

活史も不明である（김・박2002: 244）。南北軍事境界線にまたがって流れる臨津江でも確認されており、未確認ながら北朝鮮での生息も推定されるが（崔・田・金・孫2002: 133）、一般に広く認知、利用されてきた種とはいえない。

以上の状況から、徐有榘が「八域場市」で記した鮠魚は、コウライギギであった可能性が高いだろう。ただしナガギギも、採捕されていれば、両者区別せずに扱われていたかもしれない。

箭魚については、前節で銭魚（コノシロ）の異字表記である疑いについて検討した。「八域場市」には銭魚が登場しないが、同じ『倪圭志』に収める「八域物産」では前述のごとく同一の邑に箭魚と銭魚を登載しており、両者はそれぞれ別種と考えられる。「八域場市」においても同様であるとみておきたい。少なくともここでは分布地域に関する問題はない。

「八域場市」には他にもいくつか単発で登載された不明種がある。現時点では淡水魚であるか否かも判別できないが、今後の参考として表中に記載した。

5．徐有榘の魚譜にみえる食用淡水魚

地誌や博物誌の物産・商品情報でカバーしていない食用淡水魚種をある程度まとめて把握できる史料として、最後に博物誌の一種である魚譜をとりあげる。前近代朝鮮の魚譜としては、前出した丁若銓の『玆山魚譜（または茲山魚譜）』が著名であり、ほかに、ほぼ同時期の金鑢（1766-1822）の『牛海異魚譜』もある。ただしこれらは、撰者がそれぞれ大黒山島（現 全羅南道新安郡黒山面）、鎮海（現 慶尚南道昌原市鎮東面）という海浜地域に流配された際に現地で見聞した情報をもとにしているため、基本的に海水魚を主な対象とする。

これに対し、韓国・国立中央図書館に所蔵される徐有榘の『蘭湖漁牧志』（한貴古朝68－42）は、「江魚」「海魚」の２部で構成される魚譜であり、淡水魚に関するまとまった記述をもつ稀有な文献である（『林園十六志』の『佃魚志』に大部分転載されたが、字句に異同もある（韓2010））。冒頭で장국종［チャン・ググチョン］（1990: 183-188; 2010: 195-199）が博物誌にもとづき採捕対象種の

検出を試みたことに触れたが、それは本書で言及された魚種をピックアップしたものにほかならない。しかし本書は実用如何にとどまらない博物学的関心によって記述されているとみられ、言及されたことがただちに採捕対象種だったことを意味しない。そのことは、魚類ではないが、網にかかっても漁師が気味悪がって捨ててしまうという海蛇（クラゲの一種）や、著者がヒトの手で捕らえるのが難しいと認識している長須平魚／장수피（クジラの一種）に関する記述があることからも明らかである。

したがって、魚譜から食用対象種を抽出するには、記載内容から判断する手続きが必要であり、その指標として次の３項目をあげることができる。

〇当該種の食味に関する記述を有する。

〇当該種の調理法に関する記述を有する。

〇当該種の採捕法に関する記述を有する。

このうち３番目の指標については、キャッチ・アンド・リリースの慣行もある現在のスポーツ・フィッシングとは異なり、往時の朝鮮では純粋に採捕のみを目的とし、食用を意図的に避けるような漁撈行為は基本的に存在しなかったとの見通しに立脚している。この点については、今後遊戯としての漁撈文化の歴史を実証的におさえる必要もあるが、管見の限り捕る魚は食べるという想定で大過ないとおもわれる。

ただし徐有榘は、魚譜の著述にあたって、種ごとの採捕・食用状況に必ずしも一貫した関心を寄せているわけではないようである。地誌にも登載された淡水魚種に言及する場合、いずれも上記の指標に該当するが、海水魚に関しては、地誌でありふれた食用種である鰈／가ᄌᆞ미（カレイ類／가자미［カジャミ］）、鯧／병어（マナガツオ／병어［ピョンオ］／*Pampus argenteus*）などがこれに該当しない。上記の指標により食用と判定できない場合でも、食用とされなかったことがただちに確定するわけではないことに注意したい[16]。

さらに留意点を述べると、『蘭湖漁牧志』では、朝鮮時代の知識人が事物について詮索する際のつねとして中国文献との照合に意を砕いているほか、加えて日本の『和漢三才図会』まで参照している。こうした他国の文献にもとづく引

用・参照記事（出典を明示していない場合もある）を、朝鮮半島の事物に関する直接的な情報と混同しないように注意する必要がある。

それでは上記３つの指標に該当する淡水魚種をあげていこう。当然「江魚」に立項された魚種が主な検討対象になるが、ただし淡水魚でもサケ（年魚）、サクラマス（松魚）、ウグイ（黄魚）については「海魚」のほうに立項されている。成魚期を海中でも過ごす遡河回遊魚であるから、それ自体は誤りともいえないが、前述のごとくこれらの種が内水面でも採捕されたことは確実であるから、ここでは合わせてとりあげる。なお同書での掲載順ではなく、科・属分類ごとに配列しなおしてある。

(1) 鰻鱺魚／빈암장어

□ウナギ／뱀장어［ペムジャンオ］／ウナギ科（既出）

本種については、温暖期に入って活動をはじめた５月頃に味がよく、また焼き物の味わいがすぐれていることを、次のように指摘している。

> 鰻は冬・春の間は穴のなかにこもり、５月になってようやく動き出す。この時期に採捕したものは味がよい。いたるところに生息している。河川に棲む大きなものは、長さが２、３尺になることもある。肉はしまっており脂肪が多い。焼けば香ばしく美味い。〔そこで〕殺虫・中風治療の効果があるからというだけではなく、これを珍重するのだ。（鰻於冬春蟄穴中、至五月始出游。此時取者味美。在処有之。江中大者、長或二三尺。肉緊而多脂膏。燔炙香美。不専以其殺蟲已風之功、而貴之也）

ここには虫下し・中風治療などの薬用とされることが記されている。

(2) 鱭魚／위어

□チョウセンエツ／웅어［ウンオ］／カタクチイワシ科（既出）

朝鮮の古文献ではチョウセンエツを葦魚と表記することが多いが、徐有榘は中国や日本の典籍中の関連が疑われる魚名を詳しく検証している。そのなかで『史記』貨殖伝にみえる塩干魚の「鮐鮆」をめぐり、次のように述べている。

> いまの（＝朝鮮でいう）葦魚は肉が薄く小骨が多く、膾や焼き物にするだけで、干物を作ることはない。これもまた疑わしい。（今葦魚肉薄多刺、只

可作膾炙、未嘗作羹鮓。此又可疑）

葦魚は乾物にはしないので「鮐鯊」は葦魚に該当しないとの結論だが、逆にここから、チョウセンエツの一般的な調理法が膾や焼き物であったことが示される。

(3) 細魚／씩나리

□マエツ／싱어［シンオ］／カタクチイワシ科（既出）

チョウセンエツの類縁種である本種については、漢江下流の臨津江との合流点が一大産地であることを述べつつ、次のように記される。

……しかし鰲頭（＝漢江と臨津江の合流点）は水流が急であり、漁網を設置することができない。春から夏へと季節が変わるころ、潮水が洛河（＝鰲頭の下流）まであがってくると、タモ網で、袋のなかのものを探るように〔たやすく〕これを捕らえることができる。そのため〔沿岸の〕坡州と交河の人々は細魚を食べ飽きないということがないのだ。（而鰲頭水急、罟罾無所施。至春夏之交、潮流至洛河、則攩網取之如探囊。然故坡州交河之人、無不飫細魚也）

すなわち、初夏のころに河川を遡ってくるマエツをタモ網で容易に（袋のなかから取り出すように）すくいとることができ、近隣の坡州・交河地域で飽食されたという。

(4) 鯉魚／이어

□コイ／잉어［インオ］／コイ科（既出）

本種については、次のように１丈を超える大物は食べないほうがよいと記している。

鯉は生まれてから２年で、ちょうど長さ１尺となる。その後、毎年１、２寸ずつ成長する。体長１丈以上のものは百年物である。〔このような鯉は〕食べないほうがよい。（鯉生二年、即長一尺。伊後歳長一二寸。其長一丈以上者、是百年物也。勿食可矣）

逆にいえば、小型のコイであれば食べるということになる。

また徐有榘は、別に赤魚／발강이［パルガンイ］という魚名を立項しており、

体長５、６寸（20㎝弱）でコイの幼魚ともされることを伝えている。その当否は記述内容が乏しいため判断しがたいが、徐有榘は釣法について記しており、「麻の粉〔を練ったものを〕餌にして釣る（釣之用麻粃為餌）」としている。

(5) 鮒／붕어

□フナ／붕어［プンオ］／コイ科（既出）

本種については生息域による食味の違いに言及し、沼沢産のものより河川産のほうがよいとしている。

……そこでいまこれを検討してみると、河川で育ったものは、色が金のように黄味がかっていて味がよい。沼沢で育ったものは色黒く味が劣る。……鯽は本来小さい魚だが、時々非常に大きくなって１、２尺に達するものがある。その健胃や体内の調子を整える効果は格別である……（……以今験之、生江川者、色黄如金、而味勝。生池沢者、黝黒而味遜。……鯽本魚之小者、然往往有絶大、至一二尺者。其補胃調中之功廻迥異……）

ここでは胃を健康にし、体調を整えるという効能についても述べている。こうしたフナの薬効については、李時珍『本草綱目』などの中国の本草書のほか、朝鮮医書の最高峰とされる許浚（1539-1615）の『東医宝鑑』にも記載があり、広く認知されていたらしい。

(6) 豚魚／돗고기

□ムギツク／돌고기［トルコギ］／コイ科（既出）

本種に関しては、釣法について「釣るにはミミズを餌とする（釣用蚯蚓為餌）」としている。

(7) 僧魚／중곡이

□ヒガイ類／중고기［チュンゴギ］／コイ科（既出）

表１の注記で述べたように、ヒガイ類はコウライヒガイ（중고기［チュンゴギ］）、ミナミヒガイ（참중고기［チャムジュンゴギ］）が代表的だが、ほかにも同属の異種や外形が近似する異属種がある。

徐有榘は下記のごとくヒガイ類の食味をやや否定的なトーンで記す。

味は薄く脂気がない。俗に僧魚と呼ぶのは、その味が淡泊で蔬菜と変わら

ないからである。（味薄無脂。俗呼僧魚、為其味淡与茹素無異也）

(8) 訥魚／누치

□コウライニゴイ／누치［ヌチ］／コイ科（既出）

本種については、各地の河川に生息し、特に臨津江下流の麻田渡、同中流の澄波渡一帯に多いとしつつ、「肉は小骨が多くて軟らかい（肉多刺而輭）」と述べる。消極的な評価だが、食味について述べたものといえよう。

(9) 鯊／모릿ㅁㅈ

□カマツカ／모래무지［モレムジ］／コイ科（既出）

通常、朝鮮の古文献で鯊はサメ類を意味するが、ここではカマツカをさす。外敵の気配を察知すると頭から砂底に潜り込んで隠れる習性があるため、朝鮮では沙埋魚ともいう。徐有榘はそのようなカマツカの習性を利用した採捕法を紹介している。

渓流に生息するものは砂を踏みつけて捕まえる。江湖に生息するものは網で捕獲する。（在渓澗者、踏沙取之。在江湖者罟罾取之）

すなわち、小河川において砂底に潜り込んでいる魚を上から踏みつけておさえるという方法である。一方、規模の大きな水域では網を用いるという。

(10) 眉叟甘味魚／미슈감이

□トカゲカマツカ／두우쟁이［トゥウジェンイ］／ *Saurogobio dabryi* ／コイ科／20-25㎝

純淡水魚である。本種については、臨津江中流部で産することを記しつつ、朝鮮中期の文人である許穆（1595 -1682）にまつわる次のようなエピソードを載せる。

眉叟許穆は澄波江（＝臨津江中流部）のほとりに住み、この魚を好んで食べた。そこで土地の人々はこれに因んで名づけたのだという。（許眉叟穆、居澄波江上、喜食此魚。土人因以名之云）

眉叟と号した許穆の好物（甘味）だったので、そのまま眉叟甘味（미수감미→미수가미［ミスカミ］）を魚名にしたというのである。

(11) 黄魚／황어

□ウグイ／황어［ファンオ］／コイ科（既出）

本種については形状とともに、脂質が多く美味であることを次のように記している。

姿形はコイに非常に似ており、大きさも同様である。鱗の色が真黄色なので、黄魚と呼んでいる。西海で産出する。……その肉は脂質が多く、美味である。（形頗似鯉、大小亦如之。鱗色純黄、故名黄魚。産西海。……其肉多脂肥美）

産地について西海としているが、第３節で触れたように、主産地としては東海（日本海岸）をあげるべきである。

(12) 柳魚／벼들치

□タカハヤ／버들치［ポドゥルチ］／ *Rhynchocypris oxycephalus* ／コイ科／10㎝

純淡水魚である。本種については、釣法に関して「釣るにはミミズを餌とする（釣用蚯蚓餌）」と述べている。

(13) 眼黒魚／눈검정이

□カワムツ／갈겨니［カルギョニ］／ *Nipponocypris temminckii* ／コイ科／10-15㎝

純淡水魚である。本種については、釣法に関して、「また好んで蝿を食べるので、釣るには蝿を餌とする（亦喜食蝿、釣用蝿為餌）」と述べている。

(14) 鰷／좀피리、赤鰓魚／불거지

□オイカワ／피라미［ピラミ］／ *Zacco platypus* ／コイ科／12-15㎝

純淡水魚である。本種の体色は背側が青黒く腹側は銀白色をなす。成魚になると臀鰭が大きく発達し、また繁殖期のオスは婚姻色を発して赤みを帯びたうえに青緑色の斑紋が浮かび上がり、口吻周辺に追星（イボ状の突起）が生じる。

徐有榘が本書で立項する鰷、飛鱗魚、赤鰓魚という３つの魚名は、いずれもオイカワに相当する。鰷は鱗が白く柳葉のような姿で水面を群泳するといい、若魚を指すとみられる。飛鱗魚は背が青黒く鱗は白いといい、かつ発達した臀鰭に言及したとみられることから[17]、婚姻色の出たオスを除く成魚を指すと考えられる。この段階の本種は前述のカワムツとも形状が似るが、はたして徐有

渠は、眼黒魚（カワムツ）の項で、その形状が飛鰉魚と同じとしている。ただ腹部がやや丸みを帯びるとも説明しているので、特に抱卵中のメスを指している可能性もある。赤鰓魚については上記の婚姻色と追星について描写しており、繁殖期のオスに相当する。ただし徐有渠はこれらをそれぞれ別種と理解しているようだ。

徐有渠は鰷について次のように捕獲法を説明している。

> 性質は疑い深く慎重で、香餌を貪らない。ゆえにめったに釣れない。目の細かい網で捕ったり、あるいは鉤を流したりして釣る。（性多疑、不貪香餌。故罕上釣。或以数罟取之、或以流釣得之）

また赤鰓魚に関しては、釣り餌について説明し、「好んで蝿を食べるので、釣るには蝿を餌とする（喜食蝿、釣用蝿為餌）」とする。

(15) 鱒／독너울이

□カワアカメ／눈불개［ヌンブルゲ］／*Squaliobarbus curriculus*／コイ科／20-30㎝

純淡水魚である。本種については、下記の記述から採捕対象とされたこと（ただし敏捷なので難しい）、およびミミズを餌とする釣法に言及している。

> ……大きいものは１尺３、４寸で、性質は単独行動を好み，また動きがすばやく、網をみればすぐに逃げる。これを採るのは難しいとされる。……ミミズを餌にして釣る。（大者一尺三四寸、性好独行、行又疾捷、見網輒遁。取之為難。……釣用蚯蚓為餌）

(16) 箭魚／솔치

□カワイワシ／살치［サルチ］／コイ科（既述）

本種については、その釣法に関して「釣るには蝿を餌とする（釣用蝿為餌）」と記載している。

(17) 泥鰌／밋구리

□ドジョウ／미꾸리［ミクリ］／*Misgumus anguillicaudatus*／ドジョウ科／10-17㎝

純淡水魚である。現在の韓国でもポピュラーな食用種である本種については、

次のように述べる。

その肉には脂が多く、脂がのって美味である。庶民がこれを捕獲すれば、清水のなかに畜養し、泥を吐き尽くすのをまち、羹を作って珍味だと自慢する。（其肉多脂、肥美。野人捕之、貯清水中、俟吐尽泥濁、作為羹臛、詑為異味）

すなわち、味わいの良さを評価するともに、庶民の食用とされることを伝えている。ここでいう羹とは、現在の추어탕［チュオタン］（どじょう汁）に通じる料理であろうか。

（18）鱵絲魚／동자ㅁ

□コウライギギ／동자개［トンジャゲ］／ *Tachysurus fulvidraco* ／ギギ科／20㎝

本種は現在の韓国で食用淡水魚として評価が高い部類であり、前述のごとく朝鮮時代の平安道で市場流通していた可能性が高い。しかし徐有榘は、次のようにその形状・生態について記しつつ、食味については低い評価をあたえている。

渓流中の鱗がない小魚である。形はナマズに似ており黄褐色である。口は広く細かな歯がノコギリのようについており、よく小魚を一呑みにする。尾は小さく分岐している。大きいものは７、８寸になり、カエルのような声を出す。背鰭のトゲがあって人を刺す。肉づきが悪く、味はいまいちである。（渓河中無鱗小魚也。形似鮎而黄褐色。口闊有細歯如鉅、善呑小魚。尾有小岐。大者七八寸、有声如蛙。有鬐刺螫人。肉薄味短）

人を刺す背鰭のトゲとは、コウライギギの背鰭にある鋭い棘条のことであり（胸鰭にもある）、カエルのような声とは、胸鰭基部の関節で発する摩擦音（ギギという和名の由来）を指している。その他７、８寸（20㎝強）という体長をはじめとする形状、食性を含めて、本種の特徴が的確に描写されている。

なお鱵絲魚を本種に比定したのは鄭文基（1954: 159; 1961: 248; 1977: 223）と金命年（徐有榘2007: 173-174）であり、崔基哲（최1994: 365）は類縁のアカザ科のコウライアカザ（퉁가리［トゥンガリ］／ *Liobagrus andersoni*）に比定している。しかしコウライアカザは体長10㎝ほどで、尾鰭は分岐せずに後縁が丸

く、主に水生昆虫を捕食する。これらのことは徐有榘の説明と明らかに背馳しており、カエルが鳴くような音を出すという点もアカザ科の魚種として疑問である（体長と尾鰭の形状については崔自身も疑問を述べている）[18]。

(19) 鮎／미여이

□ナマズ／메기［メギ］／ナマズ科（既出）

本種については、その食用について記している。

> その肉は膾や焼き物によくない。ただ羹を作るのによい。無鱗の魚は大抵毒あるので、多量に食すべきではないともいう。（其肉不中膾炙。但可作羹臛。或云無鱗之魚、大抵有毒、不可多食也）

すなわち、肉質が生食や焼き物には適さないが、羹にはよい。しかし無鱗の魚には多くの場合毒があるため、食べ過ぎてはいけないという。

(20) 銀口魚／은구어

□アユ／은어［ウノ］／キュウリウオ科（既出）

全国地誌ではボラとともに最もポピュラーな採捕対象だった本種については、食材としての特性を次のように説明している。

> 味は淡泊で生臭くない。生きているときにはキュウリの香りがする。魚のなかでも格別の味わいがあるものだ。塩蔵して遠方に送る。焼いて食べれば香ばしくて美味しい。大きいものは１尺ほどで、小さいものは５、６寸である。あちこちの河川に生息する。楊州の王山灘のものが最上である。（味淡不腥。生時有黄瓜香。魚中之有異味者也。塩鮑寄遠。炙食香美。大者尺許、小則五六寸。処処川渓有之。楊州王山灘最佳）

すなわち、キュウリの香りがする、さっぱりとしたよい味わいであり、塩漬けにし、焼き物にして美味だが、現在のソウル東方を南流して漢江に合流する王山灘（王宿川）でとれたものが最上品である、という。

(21) 氷魚／빙어

□シラウオ類／뱅어［ペンオ］／シラウオ科（既出）

本種について徐有榘は次のように説明する。

> 長さはわずか数寸である。鱗がなく全身が白く透き通っている。ただ両目

の黒点だけが判別できる。きまって冬至前後に姿をみせるので、氷に穴を穿ち、網を投じてこれを捕獲する。立春以後には体色が段々青みがかり、段々姿が減り、氷が融ければ見られなくなる。ゆえに氷魚と名づけられている。現在俗に白魚と呼ぶのは、その体色を表しているのである。……我が東国（＝朝鮮）では漢江に産出するものが最上である。長湍の臨津江、平壌の大同江のものがこれに次ぐ。湖西の錦江の上流・下流、および湖南の咸悦等の地、嶺南の金海等の地にも生息している。（長僅数寸。無鱗而通身白瑩。但可辨両目黒点。其来必以冬至前後、鑿氷投網而取之。立春以後、色漸青出漸稀、氷泮則不可見。故名氷魚。今俗呼為白魚者、言其色也。……我東之産漢江者、最佳。長湍之臨津江、平壌之大同江者、次之。湖西錦江上下流、及湖南咸悦等地、嶺南金海等地、亦有之）

すなわち、これを採捕するには、厳冬期に氷結した水面に穴をうがち、そこから網をおろすという。また産地ごとの品質評価についても述べ、漢江が最上、臨津江と大同江が次点としている。

前述のごとく朝鮮半島には複数種のシラウオ類が生息しており、産卵のために河口部に集まったり河川に遡上してきたりして採捕される時期は、それぞれ異なる。崔基哲ら（2002: 153）が指摘するように、上記の記述は、西岸部の漢江などで結氷する厳冬期に遡上するチョウセンシラウオについて述べたものとみられる。

金命年は、ここでいう「氷魚」をワカサギに比定する（徐有榘2007: 174-175）。現在の標準韓国名で빙어［ピンオ］（氷魚）といえばワカサギであるが、ワカサギは産卵のため春に河川を遡上してくるので、厳冬期に河川に現れ春になると姿を消していくという徐有榘の記述には合致しない。また朝鮮半島において、もともとワカサギは咸鏡道地方にのみ生息しており、それが植民地期以降、人為的な移植によって全国に分布するようになった。朝鮮時代の漢江にワカサギは生息していなかったはずである。

（22）餘項魚／여항어

□コクチマス／열목어［ヨルモゴ］／サケ科（既出）

本種については、関北（咸鏡道）の山渓のほか、関東（江原道）・関西（平安道）に生息することを記したうえで、その食味と採捕法について次のように記す。

肉は軟らかく味は淡泊である。白頭山下の人が滅多にいかない場所に産するものは、人を見ても逃げることを知らない。〔そこで〕網を使わずとも、棒で叩いたり、手ですくったりして捕まえることができる。（肉軟味淡。其出白頭山下人跡罕到処者、見人不知避。不仮罟罾、可杖撃手撈而得之）

すなわち、肉質が軟らかく淡泊な味わいであり、白頭山周辺の人跡まれな地域では人を見ても逃げないため、網を使わずに棒で叩き捕ったり、手ですくい捕ったりすることができる、という。

(23) 年魚／년어

□サケ／연어［ヨノ］／サケ科（既出）

徐有榘は本種を「海魚」に立項しているが、隋唐代の崔禹錫『食経』の鮭（サケ）に関する「東北地方の海に通じる大河に生息する（東北大河通海処有之）」という記事を引用しており、河川で捕れることは認識していたとみられる。

彼は本種について次のように記している。

肉の色は淡い赤色である。その卵は透き通った玉のような形で淡い紅色をしている。塩漬けにすれば深い赤色になり、蒸したり煮たりすればまた淡い紅色になる。中には濃い紅色の点がある。南に運ばれて都で販売され、人々はこれを非常に珍重している。（肉色淡赤。其鮞形如明珠色淡紅。塩鮑則深赤、蒸煮則復成淡紅色。中有深紅一点。南售于京、人甚珍之）

保存処理や調理に伴う色の変化について述べているが、加熱すると再び淡紅色に戻るとあることから、本来淡赤色であるという魚肉ではなく、同じ淡紅色をしているという魚卵に関する説明であるらしい。そのうえで、王都で販売されて珍重されることを記しているが、これが魚卵のみに関する話か、魚肉を含めた魚体全体のことなのかは、ややわかりにくくなっている。

(24) 松魚／송어

□サクラマス／송어［ソンオ］／サケ科（既出）

本種についても徐有榘は「海魚」に立項しているが、「東北地方の河川・海で

産出する（出東北江海中）」と記しており、内水面も生息域となることは認識されている。

その食用について徐有榘は次のように語っている。

形状はサケのようで、その肉は非常に美味である。色は赤く、松節[19]のように鮮やかであり、そこで松魚と呼んでいる。その卵もまたサケの卵のようで、非常に粘り気があり、脂気に富み、色は深紅であり、味はきわめて美味である。東海の魚介では、これが最高である。（状類年魚、其肉尤肥美。色赤而鮮明如松節、故名松魚。其子亦如年魚鮒、而膩粘忒甚、脂膏渾、色深紅、味極珍美。東海魚族中、此為上乗）

すなわち魚肉と卵が非常に美味とされ、東海（日本海）の魚介における最上品という好評価があたえられている。

（25）鯔／숭어

□ボラ／숭어［スンオ］／ボラ科（既出）

全国地誌で最もポピュラーだった本種については、次のように美味な淡水魚であると称賛している。

……骨は柔らかくて肉は締まっている。……すなわち川魚のなかで最も大きく、かつ美味なものである。……４、５月に卵が腹に満ちるが、２つの卵胞がヘタでくっついて並ぶ。魚卵は微小で粘り気があり、脂じみている。日にさらして乾燥させると、琥珀のような色になり、高貴な人々の御馳走とする。俗に乾卵と呼ぶ。（……骨軟肉緊。……蓋江魚中最大、且美者也。……四五月有子満腹、両胞並蒂。鮒細而粘膩。曝乾色如琥珀、為豪貴珍膳。俗呼乾卵）

ここで注目されるのは、ボラの卵巣を干し上げた乾卵とよぶ加工品、すなわち日本でいうカラスミに関する説明である。

（26）鱵魚／공지

□クルメサヨリ／줄공치［チュルゴンチ］／サヨリ科（既出）

周縁性淡水魚である。類縁種にサヨリ（학공치［ハッコンチ］／*Hyporhamphus sajori*）もいるが、サヨリの生息域は沿岸部から河口部にかけてである。一方、

本種は河川中流まで遡上することがあり、次のように徐有榘が漢江を遡った水域までを産地としていることに符合する。

よく水上を浮遊している。漁師が夜に船に乗ってかがり火で水面を照らすと、沢山の魚たちがこぞって集まってくるので、タライやカゴ（＝またはタライ状に編んだカゴ）を利用してこれを捕獲する。漢江の上流・下流、および臨津江・大同江・錦江など、氷魚を産出するところにはおしなべて生息している。３月にはじめて姿を現し、盛夏には見られなくなる。（好浮遊水上。漁者夜乗船燃炬照水、則衆魚畢集、用盤罩取之。漢江上下流、及臨津大同江錦江等、凡産氷魚処皆有之。三月初出、至深夏、則不可見）

ここでは、夜間にかがり火で魚を寄せ集めてすくい取る採捕法を説明し、また大同江・錦江も産地であるとしている。

(27) 鱓／드렁허리

□タウナギ／드렁허리［トゥロンホリ］／ *Monopterus albus* ／タウナギ科／60㎝

ウナギに似た姿をした純淡水魚である本種は、池沼や水田用水系に生息し、中国南部から東南アジアにかけて広く食されている。徐有榘は『本草綱目』が伝える、ヘビがタウナギに変化したものを判別する方法を紹介し、タウナギを食べる者への参考としている。ここから朝鮮半島での食用が判明する。

『本草綱目』によると、「蛇が姿を変えた種があり、蛇鱓という名がある。毒があって人に害をおよぼす。甕に水をいれて鱓を飼い、夜に灯りでこれを照らすと、蛇が化けたものは、首筋に必ず白点があり、全身が水上に浮くので、その場合これをすぐに捨てなさい」とある。いま（＝いまの朝鮮で）鱓を食べる者はこの方法により、これを判別するとよい。（本草綱目云、一種蛇変者、名蛇鱓。有毒害人。以缸貯水畜鱓、夜以灯照之、其蛇化者、項下必有白点、通身浮水上、即棄之。今之食鱓者、宜用此法辨之）

(28) 鱸／거억정이

□ヤマノカミ／꺽정이［コクチョンイ］／ *Trachidermus fasciatus* ／カジカ科／17㎝

本種に関して底本では当初の文面がほとんど墨消しされ、かわりに『佃漁志』

とほぼ一致する改訂文が傍記されている。本稿ではひとまずこれによる。

朝鮮の古文献で鱸といえば、通常は日本と同様にスズキ（類縁のタイリクスズキを含む）を指す。しかしここでは中国の文献にみえる「松江鱸」と同じヤマノカミを指す。ヤマノカミは降河回遊魚だが河口付近で産卵するので、基本的には河川で採捕されたと考えられる。徐有榘はその肉質とすぐれた食味、特に生食にむくことについて、「肉は雪のように白く、味は絶品であり、天性の膾の材料である（肌肉雪白、其味絶佳、天生鱠材也）」と説明する。

一方で同項では、スズキとしての「鱸魚」についても（体表の黒点について言及しているので、厳密にはこれを特徴とするタイリクスズキを指す）、生食すること、およびその肉質について、次のように言及している。

> いま（＝いまの朝鮮で）世間で鱸魚といっているものは、体長が場合によって丈余になり、みな２つの鰓をもち、色は白く黒い点がある。膾の材料とするには十分だが、肉は非常に脆く、これ（＝ヤマノカミ）とは明らかに異なるので、それが〔上記の〕鱸（＝ヤマノカミ）でないことは明白である。しかし中国で〔この鱸魚を〕何と呼んでいるかはわからない。（今俗所謂鱸魚、長或丈余、皆両鰓、色白而有黒暈。堪作鱠材、而肉甚慢脆、与此判異、其非鱸明矣。而在中土、未知何名也）

(29) 鰥／소갈이

□コウライケツギョ／쏘가리［ソガリ］／ケツギョ科（既出）

朝鮮の文献では錦鱗魚と記されることが多い本種については、その食味を豚肉のように美味だと説明している。

> 一名は水豚という。その食味が豚肉のように美味だからである。我が国の人はこれを錦鱗魚という。（一名水豚。以其味美如豚也。東人謂之錦鱗魚）

(30) 斤過木皮魚／껴적위

□コウライオヤニラミ／꺽지［コクチ］／*Coreoperca herzi*／ケツギョ科／15-20㎝

純淡水魚である。現在朝鮮半島南部には類縁のオヤニラミ（꺽저기［コクチョギ］／*C. kawamebari*）も生息しているが、形状が似るので同一視されたかもし

れない。徐有榘はエビを餌とするその釣法について次のように言及している。

……しかしとりわけ背鰭が荒々しいため、網にかかりやすい。大きいものは８、９寸になる。巧みに小魚を捕食し、また好んでエビを食べる。そこで釣り人は決まってエビを餌にする。（而特以脊鬣荒濇、故善罣網。大者八九寸。能呑食小魚、亦喜食蝦。故釣者必以蝦為餌）

ここでは背鰭が荒々しいため網にひっかかりやすいともされているが（棘条のためであろう）、これは偶然の混獲ではなく、それ自体を網で採捕するケースを伝えている可能性もあるだろう。

(31) 堰負魚／둑지게

□コウライドンコ／동사리［トンサリ］／*Odontobutis platycephala*／ドンコ科／10-13㎝

純淡水魚である。本種については、中国・日本の文献に、関連が想定される魚種に関して有毒説があることに触れつつ、「およそ春夏の時期にこの魚を食べる際には、卵を除去したほうがよい（凡春夏食此魚、宜去鮒）」と述べている。食用とすることを前提にした言及といえよう。

(32) 蘇魚／밀어

□クロヨシノボリ／밀어［ミロ］／ハゼ科（既出）

小型の淡水ハゼである本種については、次のように沿岸住民による採捕法と、風変わりな調理法に言及している。

水辺の住民は、掛け布を水辺に張り、これを捕らえる。鍋釜に豆腐の塊を３～５個おき、水を注いで魚を入れ、火にかけて水を加熱すると、魚はみな豆腐のなかに潜り込む。そこで細かく切って羹を作り、珍味だと誇っている。（濱水居人、以布衾張于水濱、罩取之。鼎鐺内置豆腐三五塊、注水入魚、焼令水熱、則魚皆鑽入豆腐中。乃細切作羹、詑為異味）

すなわち布を張って採捕し、生きたまま鍋で豆腐の塊と一緒に煮込むと、熱に耐えかねたクロヨシノボリが豆腐のなかに潜り込み、そのまま煮上がる。これを豆腐ごと切って羹の具材にするという。

(33) 鱧／가물치

□カムルチー／가물치［カムルチ］／タイワンドジョウ科（既出）

いわゆるライギョ（雷魚）の一種である本種については、一般的な食用としてはあまり用いられないが、痔疾や虫下しの薬用として高値で取り引きされることを、次のように記している。

> 匂いと味は生臭くて悪く、あまり食材にはしない。ただ痔疾を直し虫下しの効果があるので、漁師がこれを捕獲すれば、価格は他の魚の倍になる。そして七星がはっきりしているものが、はじめて等級をあたえられるが、五等級・六等級のものは薬効が大きく劣る。（気味鮎悪、罕充庖厨。特以有治痔殺蟲之功、故漁者得之、値倍他魚。然七星分明者、始入品、其五六品者、功殊劣也）

体表の斑紋（七星）がはっきり出ているものの商品価値が高く、そのランクによって薬効に違いがあるのだという。

(34) 河豚／복

□メフグ／황복［ファンボク］／フグ科（既出）

日本近海のフグ類とは異なり、本種は春に産卵のため河川を遡上する。中国南部でも季節の食材として知られ、宋代の文人蘇東坡も詩に詠んだ[20]。朝鮮半島には同一種が生息するわけで、日本と異なり、朝鮮文人は中国の文人が漢詩に詠った自然環境を共有しているわけである。

徐有榘はその毒性をめぐって次のように述べている。

> いまの（＝いまの朝鮮で）命を捨ててまで河豚を食べる者は、まったく人にして人ではない者である。……いま河豚が到来するのは寒食の後であり、桃の花が開けば毒があって食べられない。南北で物事の時節が異なる様はこのようである。（今之捨命啖河豚者、真所謂人而不如也。……今河豚之来、乃在寒食後、桃花発、則有毒不可食。南北物候之不同、又如是矣）

危険なフグを食する人間を批判的にみているようで、また季節的な毒性の変化について述べている。このことは逆に、本種が食されていたことを示している。

(35) 袈裟魚／가ᄉᆞ어

□未詳

本種については、咸陽（現 慶尚南道咸陽郡）の地方誌（咸陽志）からの引用として次のような文章をあげている。ただしこれは、本来『輿地勝覧』巻31・慶尚道・咸陽郡・山川・龍游潭に由来する記事である。

> 咸陽志に次のようにある。「龍游潭は咸陽府の南40里に位置する。淵の両岸は岩石が並び重なり、みな磨き上げたようになっている。水中に魚が棲む。背に袈裟のような紋様がある。それゆえこのように名がついている。この魚は智異山の西北の猪淵に生まれ、毎年秋に流れにそって下り、龍游まできてそこにとどまる。翌年の春、再び流れをさかのぼって猪淵にもどる。それゆえ龍游より下流には生息していない。漁をおこなう者は、時期を見計らって岩の落ち込みの間に網を設置する。魚が躍り上がれば、そのまま網のなかに落下する。猪淵は達空寺の傍らにある。すなわち湖南の雲峯の地である」。（咸陽志云、龍游潭、在咸陽府南四十里。潭之両傍、巖石平鋪積累、皆若磨礱然。水中有魚。背有文如袈裟。故以名。魚出智異山西北猪淵、毎秋順流而下、至龍游而止。翌年春、復溯流帰猪淵。故龍游以下無之。漁者伺其時設網巖瀑間。魚騰躍而上、輒落網中。猪淵在達空寺傍。即湖南雲峯地也）

智異山の西北にある雲峯（現 全羅南道南原市雲峯面）の猪淵とは、詳細な位置は未詳だが、洛東江の支流である南江水系の最上流部、万水川に位置したとみられる[21]。一方、咸陽の南方40里（約16km）にある龍游潭とは、南江の支流濫川の淵であり（現 咸陽郡休川面文正里）、その上流で万水川が濫川に合流している。

ここでは袈裟魚が、秋に猪淵から龍游潭まで降下し、春になるとまた最上流部にもどること、そしてこの移動習性を利用して経路上の落ち込みに網を設置して採捕することを記している。崔基哲は、上記のような遡上習性をもつ魚種の候補としてウグイを提示しているが（최1994: 466）、その婚姻色が袈裟に形容される模様に相当するとみているようだ（崔・田・金・孫2002: 69）。

李睟光（1563-1628）は、『芝峯類説』において袈裟魚の色が赤いとしており[22]、この点はウグイの婚姻色に符合するかにみえる。しかし李徳懋（1741-93）は『青莊館全書』において、「まだらに輝く（斑爛）」と形容し、「〔水面に映る〕松影が変化（へんげ）した（松影所化）」と喩えている[23]。金宗直（1431-92）は、その詩「雲峯金訓導、送示袈裟魚一尾」において、「紫色の背びれ、まだら模様の鱗（紫鬣斑鱗）」と表している[24]。また柳夢寅（1559-1623）は、その著「遊頭流山録」において「稲田袈裟之状」と形容するが[25]、福田衣とも呼ばれるように袈裟の紋様が一般に畦で囲まれた稲田が並ぶ様子をイメージさせることにひきつけた連想であろうか。以上の形容例をみる限り、通常は黄褐色をなし（背側は暗褐色、腹側は銀白色）、繁殖期には赤黄色のストライプの紋様が浮かびあがるウグイの体色とはいささか合わないようにおもわれる。ちなみに魚に関する「斑鱗」「斑爛」という描写は、他にコウライケツギョの事例があり、同種はヒョウ柄に似た斑紋が特徴である[26]。

そもそも朝鮮産のウグイは、一般に春先に海から河川に遡上してきて産卵する遡河回遊の習性を示す（内田1939: 285-286）。またごくポピュラーな魚種であり、咸陽と同じ慶尚道の各地、特に同じ南江水系の晋州でも、『輿地勝覧』に地域物産として登載されている。姜必慎（1687-1756）も洛東江における黄魚の簗漁について記している[27]。仮に南江水系の上流部にウグイが生息していたとしても、別種と認識される可能性は低いだろう。しかし李睟光、李徳懋ともに袈裟魚のことを入手しがたい食材としており、柳夢寅にいたっては「他所にはない（天下所無）」とまでしている。袈裟魚をウグイに比定する見解は、以上のように無理がある。

ひとまず該当種不明としておくが[28]、局所的な利用例なのであろう。

（36）也回魚／야회어

□未詳

該当種は今のところ不明だが、東北地方の河川・止水域に棲息し、体表がサメのようで動きが速いとされている。

東北の河川・湖沼に生息する。鱗はサメに似ている。大きさが一定しない。

動きは大変速く、すばやく行き来する。そこでこのような名がついた。食味は肉質が非常に柔らかくて美味であり、膾や焼き物にするのが最適だ。（東北江湖中有之。鱗似沙魚。大小無定。其行甚疾、倏往倏回。故名。味甚脆美、最宜膾炙）

その食味について、肉質がやわらかく、美味であり、生食や焼き物によいと高く評価されている。

『蘭湖漁牧志』から判明する食用淡水魚種は以上である。全国地誌や「八域市場」にみえない種が多数検出されたが、一方でそれらの文献におさめられる魚種は、ワカサギとキョンジャンオ、および未詳種をのぞくと、すべて『蘭湖漁牧志』に含まれている。

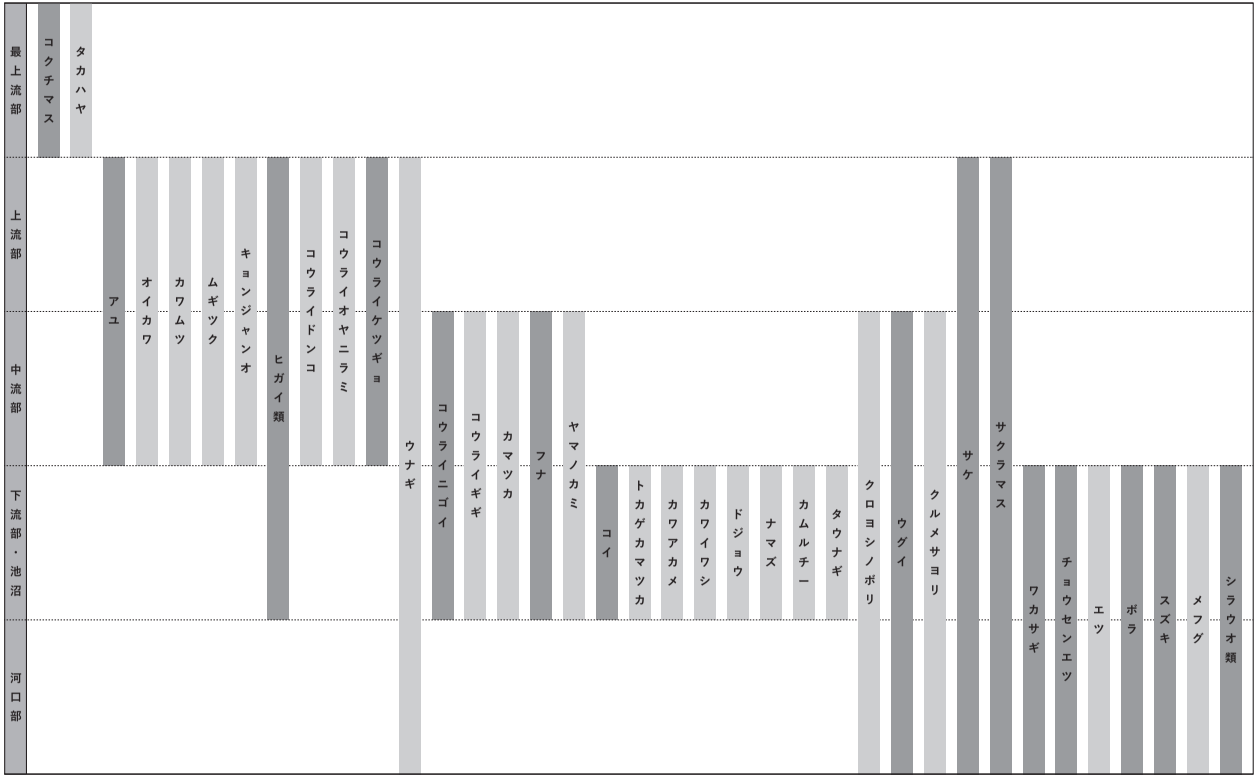
６．おわりに

本稿では朝鮮時代の全国地誌と博物誌にみえる食用淡水魚種を概観した。

本稿でとりあげた文献以外にも、関連する史料として医書がある。ここでは魚類の薬効を記しており、薬としての服用も食用の一形態とはいえる。ただしその内容は、中国医書の記述を基礎に構成されている部分も多く、どこまで朝鮮の事物に即しているのか、朝鮮における利用実績をふまえているのか、判然としない部分が残る。そこで本論では例示しなかった。

それでも、許浚の『東医宝鑑』をみると、湯液篇巻２・魚部にあげられる24種の魚類（その他イカ、タコ、クジラなども言及）のうち、淡水魚は、鯉魚（コイ）、鯽魚（フナ）、鰻鱺魚（ウナギ）、鰥魚（コウライケツギョ）、鯔魚（ボラ）、鱸魚（スズキ）、鮎魚（ナマズ）、鱔魚（タウナギ）、河豚（メフグ）、松魚（サクラマス）、鰱魚（サケ）、白魚（シラウオ類）、鰍魚（ドジョウ）、黄頷魚（ギギ類）、銀条魚（アユ）など15種に達する。ただここにみえる種は、本稿でとりあげた地誌と博物誌がカバーする範囲に収まる。

朝鮮後半期の地誌や博物誌ではじめて判明した種の利用が前半期まで遡るかどうかについては、今後さらに調査が必要だが、史料的制約から判断がつかな



凡例　朝鮮前半期の全国地誌にあらわれる種（主要食用種）
その他の食用種

図２　朝鮮時代の食用淡水魚

いケースも予想される。このうちキョンジャンオは、北方辺境の内陸山間部でのみみられる、現在も未確定の希少種であるから、朝鮮前半期に北辺開拓が進展して以降、はじめて採捕対象に浮上した可能性もある。しかしそれ以外の種はそこまでの希少性や分布の限定性はなく、朝鮮前半期の地誌にみえる魚種を採捕する水域であれば、その存在に触れ得たはずである。また特別な採捕技術の登場をまたねばならない対象でもなく、採捕・食用を避ける理由もみあたらない。気候変動により朝鮮後半期に入ってからスケトウダラの漁場が拡大したとみられる開放的な海面とは異なり[29]、閉鎖的な内水面において、当初存在した種が消え去るのはともかく、もともと存在しなかった種が自然要因により後から分布範囲を広げて採捕対象に浮上するという急激な変化は想定しがたい。また朝鮮時代にこの種の野生小動物の人為的移植が大規模におこなわれたとも考えにくい。その意味で、朝鮮前半期の段階でそれらが採捕されていなかった可能性を想定するほうが無理が大きいとおもわれる。ただ現時点では、関係史料の一義的な時代性をふまえておくことにしたい。

最後に、本稿で言及した魚種を、生息域の違いがわかるように図示しておく（**図２**）。みられるように、河川最上流部のコクチマスから、上・中流部のアユ・コウライケツギョ、河口・汽水域のシラウオ類やボラ・スズキ、そして止水域のドジョウやカムルチーまで、実に多様な淡水魚が食用とされていたことがわかる。すでに述べたように、本稿で検出されなかった食用対象種がさらに存在する可能性はあるが、淡水魚・内水面漁撈対象魚種のしかるべき概念定義と史料的根拠とにもとづき、実証的に状況を把握することができたわけである。

今後は、朝鮮時代の利用魚種のバリエーションについて、微視的な史料データを収集し、また近代におけるバリエーションを確認して比較すること。そして各魚種の採捕法、調理・加工法、自家消費・祭需・贈答・献上といった利用・消費の状況、およびそれらの時代的変遷を明らかにすることが目標となる。

註

（1） 世界を見渡せば、魚類以外にもエビ・カニなどの甲殻類、タニシなどの貝類、タガメ・

ゲンゴロウなどの水生昆虫、ジュンサイ・ヒシ・レンコンなどの水生植物が食用とされる。食用以外にも、抽水植物のヨシが簾の材料になるなど、工芸素材とされる生物資源もある。朝鮮におけるこれらの利用の歴史は別の機会に調査する。

（2） そのため本稿では、関係史料に現れる周縁性淡水魚のうち、内水面での明確な採捕例を確認できないものはひとまず除外した。

（3） 本稿でとりあげる朝鮮産淡水魚の形状・生態・生息域については、最新の専門図鑑である김・박2002を中心に、内田1939、鄭1954、鄭1961、鄭1977、崔1980、崔1994、崔・田・金・孫2002、金・崔・李・李・金・金2005を参照。学名は議論があるものも含めてひとまずFishBaseによるが、これに登載されていない一部の種については김・박2002による。

（4） 海水魚の場合、ニベ（民魚／민어［ミノ］／*Miichthys miiuy*）などは、食用以外に鰾（うきぶくろ）を膠の原料ともする（e.g. 金鑢（1766-1822）『牛海異魚譜』鰾鰾（『薄庭遺藁』巻８）、成海応（1760-1839）『研経斎全集』巻46・北辺雑議）。一方、『世宗実録』地理志には魚皮をあげる邑もみえるが、対象魚種までは明示されない。ただ淡水魚について工芸素材の用途を想定できる明らかなケースはいまのところ確認されない。

（5） 韓国・国史編纂委員会刊行の影印本『輿地図書』（1973年）では、底本の欠落邑分を補遺として年代の近い他の邑志で埋める形をとるが、本稿では補遺分を除外しておく。

（6） 徐仁源2002: 169-170。その理由については、『世宗実録』地理志の段階では、国家財政の基礎資料という趣旨で内容が構成され、物産情報が類型別に細分されたが、『輿地勝覧』においては、冊封宗主国の明に経済的収奪の口実をあたえぬよう、そうした経済的側面を薄めたとの解釈がある（徐仁源2002: 185-187）。なお『世宗実録』地理志における地域物産の記載方式については、蘇2013参照。

（7） ２つの地誌における物産情報の違いは、水産物以外のものを含め、編纂時における生産状況の違いを反映するという説がある（徐仁源2002: 185-186）。ただし記載事項の取捨選択の問題である可能性も考慮すべきであり、さらなる検討が必要である。

（8） 釘魚は錦江をややさかのぼった臨陂・咸悦に登載されている。サヨリ類は全身が細長く、下顎が針のように突き出た形状から、中国では針魚とも記される。釘が針の誤記であれば、サヨリ類のなかでも淡水域まで遡上するクルメサヨリの可能性が考慮される。仮に釘のままでもサヨリ類の形容として不自然ではない。ただ朝鮮の古典籍では、後述する『蘭湖漁牧志』をはじめ、通常は漢語名のままに鱵、または朝鮮名공지［コンチ］の漢字借音で表記しているようだ。李裕元（1814-88）は「公之」（コンチ）を「針魚」と呼んでいるが（『林下筆記』巻32・旬一編・針魚）、形状をみて自身で名づけたと説明しており、広く流布した呼称ではなかった可能性がある。なお朴九秉（1966: 83-84; 1968: 111; 1974: 419; 1975: 63; 1994: 388）、水協中央会漁村指導課（1966: 97）、水産史編纂会（1968: 28）では、釘魚をサヨリ（학공지［ハッコンチ］／*Hyporhamphus sajori*）と推測しているが（ただしこれらの著作では魴魚と誤記している場合があるので注意されたい）、サヨリにはクルメサヨリのような河川遡上習性はない。

（9） 例示すると、たとえば漢江下流に面した陽川（現 ソウル市江西区）に、チョウセンエツ、シラウオ類、ボラ、洛東江下流とその支流密陽江に面した密陽（現 慶尚南道密陽市）に、スズキ、ウグイ、チョウセンエツが、それぞれ登載されている。

（10） 成俔『虚白堂詩集』巻11・竹西楼下潭捕松魚。

（11） 『正祖実録』巻15・７年（1783）４月乙酉。国王に進上する生鮮のワカサギは十一月令に指定されており、本史料は時期外れの進上が民への弊害になっていることに関する議論である。

（12） 現在朝鮮各地の貯水池で陸封化したワカサギが繁殖しているが、これらは植民地期に咸鏡道の原産地から移植がおこなわれたことに端を発するものである（최1994: 445; 崔・田・金・孫2002: 144）。

（13） 장국종［チャン・グクチョン］（1990: 78; 2010: 84）は、咸鏡南道の金野江（旧 龍興江）で「昔から」ワカサギ漁がおこなわれてきたと述べている。ただし時代性が曖昧である。一方で植民地期の新聞記事には、公魚（ワカサギの日本漢字名）が従来沿海で採捕されてきたとの言及もあるが（『北鮮日日新聞』1930年２月15日付け記事「公魚三百万を武渓湖に放魚」）、湖沼における陸封魚の採捕との対比で述べられているので、沿海とはいっても河口部を含めた表現である可能性もある。今後の探究課題である。

（14） 朴九秉（1999: 212）は、『輿地図書』にみえる少数例の魚名のうち、矢魚をサケ科のキタカワヒメマスの一種사루기［サルギ］（*Thymallus arcticus jaluensis*）に比定する。しかしサルギは現在朝鮮半島では鴨緑江上流にのみ限定的に生息する北方系魚種であり、一方の矢魚は南海岸の昌原に登載されているので、失考とおもわれる。また朴は西海岸の瑞山に登載される鉄魚（未詳種）を淡水魚とするが、根拠は不明である。さらに白条魚を淡水魚としたのは、現在の韓国語名が一致するツマリカワヒラ（백조어［ペクチョオ］／ *Chanodichthys erythropterus*）に比定したものとみられるが、ここでの登載邑（盈徳、清河）は、**表１**に注記したように一般に知られたツマリカワヒラの分布域から外れるので、疑問である。

（15） 本稿には直接関わらないが、たとえば海水魚のスケトウダラ（明太／명태［ミョンテ］／ *Gadus chalcogrammus*）は、17世紀以降に気候寒冷化にともない、朝鮮半島東北沿岸で漁場が南方に広がり、冷凍乾燥させた商品の流通が全国化したとみられる（부경대학교 해양문화연구소2009: １部）。

（16） 『蘭湖漁牧志』では迎魚／마지（ズナガニゴイ／참마자［チャムマジャ］／ *Hemibarbus longirostris*）について「好んでハエとミミズを食べる（好食蝿及蚯蚓）」と記す。釣り餌について述べている可能性が疑われるが、このあと紹介する他の魚種に関する釣り餌の言及例のように明確な形ではない。本稿では指標を厳格に適用し、本種を食用魚にカウントしないでおく。ただし少なくとも本種は現在も食用とされることがある。

（17） 「２つの「鬐」が背の上と腹部の下にある（両鬐在脊上・腹下）」としている。この「鬐」は通常背鰭をさすが、オイカワの背鰭は１枚なので、ここではともに魚体の正中線上に形成される正中鰭である背鰭と臀鰭に相当するのであろう。これは、オイカワの成

魚の臀鰭が大きく発達して背鰭に劣らず目立つため、背鰭とあわせて注目したものと考えられる。

(18) 崔基哲らは徐有榘が別に立項する黄顙魚／자가사리をコウライギギに比定する（최1994: 345; 崔・田・金・孫2002: 128-129）。金命年（徐有榘2007: 172）は鯰絲魚と同様に黄顙魚もコウライギギであるとする。一方、鄭文基（1954: 165; 1961: 254; 1977: 228）は別のアカザ科魚種であるミナミアカザ（자가사리［チャガサリ］／ *Liobagrus mediadiposalis*）に比定する。徐有榘の説明では、ナマズ（鮎）に似た小型魚で、全身が黄色く背側が青みを帯びる。鰓の下に横に出た2本の骨（胸鰭部分のトゲであろう）と2本のヒゲ、3つの「鬐」がある。群泳し、「軋軋」（알알［アルアル］）と音を出す。人が捕まえようとすると鋭いトゲで刺す。各地の河川・湖沼に生息する、という。形状に関してはコウライギギ、コウライアカザ、ミナミアカザのいずれも該当し得る。「鬐」は本来たてがみや背鰭のことだが、ギギ科・アカザ科の魚種では正中線上にたてがみ状に形成される鰭が背鰭のほか脂鰭と臀鰭も比較的目立つことによるのだろう（前註のオイカワに関する記述例を参考のこと）。しかし音を出す点、止水域を含め広範囲に分布する点からすると、アカザ類（河川中・上流部に生息）よりはコウライギギ（流れの緩慢な下流部にも分布）が近い（群集性については不明）。ただ徐有榘が黄顙魚と鯰絲魚をあくまで別種と認識し、それが正確だとすれば、ここでの黄顙魚はホソギギ（대농갱이［テノンゲンイ］／ *Pelteobagrus ussuriensis*。尾鰭の分岐が微かで目立たないため鯰絲魚には該当しないだろう）など別のギギ科の種なのかもしれない。後考にまつ。

(19) 松節はマツの節に樹液が沈着したもの。薬用とされる。

(20) 『集註分類東坡先生詩』巻24・恵崇春江晩景二首 其一。

(21) 金正浩の『大東輿地図』（1861年）では、万水川に相当する河川を表示して沿岸に万水洞という地名を記し、付近に猪淵と表示している。

(22) 李睟光『芝峯類説』巻20・禽蟲部・鱗介。

(23) 李徳懋『青莊館全書』巻49・耳目口心書２。

(24) 金宗直『佔畢斎集』巻10〈雲峯金訓導、送示袈裟魚一尾〉。

(25) 柳夢寅『於于集』後集巻６・雑識・遊頭流山録。

(26) 鄭伐（1601-63）『愚川先生文集』巻４・雑著・記聞、趙秀三（1762-1849）『秋斎集』巻２・食鱖。ただし虎皮を「斑爛」と形容した例もあり（洪大容（1731-83）『湛軒書』外集巻９・虎圈）、縞模様自体は「斑爛」の範疇に入るようだ。

(27) 姜必慎『慕軒集』巻５・游洛江記。

(28) 筆者は、河川上流部での生息、赤味を帯びた体色、水面に映る松の影や稲田が連なるような袈裟の紋様に形容される華やかなまだら模様という点から、小判状の斑紋（パーマーク）が体側に基礎的に並び、そこに小斑が入り交じるまだら模様が特徴的なヤマメ（산천어［サンチョノ］。サクラマスの陸封型）にあたる可能性を想定している。『芝峯類説』においてその体色を「松魚（＝サクラマス）の如し」と記す点も、サクラマスとヤマメが同一種ゆえに同じ色調の赤い婚姻色を発することに符合する。ただし現

在朝鮮半島におけるヤマメの生息域は東海岸流入河川とされ（e.g. 田1992; 崔・田・金・孫2002: 160; 김・박2002: 282）、少なくとも1977-79年に智異山一帯の洛東江水系で実施された生態調査（朱・金・高1980）でもヤマメは確認されなかったので、これはいささか大胆な仮説になる。しかし降海型のサクラマスは植民地期に南海岸で採捕例があり（吉田1938）、かつては洛東江水系への遡上があったとの情報もある（崔1980: 5; 崔・田・金・孫2002: 158）。少なくとも過去に洛東江水系の上流部にヤマメが生息した可能性は排除できないのではないか。いまのところ前近代朝鮮の文献にヤマメに関する言及を確認できないが、主な生息地である東海岸流入河川の集団が当時の知識人に広く認知されていなかった可能性もある。そうだとすれば、名山として名高い智異山の麓でたまたま知られるにいたった集団が、「他にはない魚」と認識されても不思議ではない。日本では秋に産卵のため川を下るヤマメを狙った筌（うけ）漁をおこなってきた地域があるので（小林2007: 44, 87-88, 351-358）、袈裟魚が秋に上流から龍游潭まで移動してくるという点とも符合する。いずれにせよ、さらなる調査が必要となる。

(29) 註15参照。

引用参照文献

FishBase: https://www.fishbase.de/（2020年10月20日時点）

内田恵太郎（1939）『朝鮮魚類誌』1、釜山 : 朝鮮総督府水産試験場.

小林茂（2007）『内水面漁撈の民具学』東京 : 言叢社.

谷口順彦（2007）「海面養殖種苗導入のリスク管理 : タイリクスズキ」『日本水産学会誌』73-6、pp.1125-1128.

森平雅彦（2013）「朝鮮後期における漢江舟運の運行事例から :「朝鮮半島の水環境とヒトの暮らし」に関する予備的考察（1）」『史淵』150、pp.1-53.

森平雅彦（2017）「朝鮮における内水面水産資源利用の歴史に関する導入的考察 : 内水面環境とヒトの関係史のひとこまとして」『年報朝鮮学』20、pp.134-100.

矢野衞・桑村哲生・都木靖彦（編）（2017）『魚類学』東京 : 恒星社厚生閣.

吉田敬市（1954）『朝鮮水産開発史』下関 : 朝水会.

吉田裕（1938）「朝鮮に於ける鮭鱒の分布に就て」『鮭鱒彙報』37、pp.4-6.

김익수・박종영（2002）『한국의 민물고기』서울 : 교학사.

金益秀・崔允・李忠烈・李鎔周・金秉直・金志鉉（2005）『原色韓国魚類大図鑑』서울 : 教学社.

朴九秉（1966）『韓国水産史』釜山 : 太和出版社.

朴九秉（1968）「韓国漁業技術史」高麗大学校民族文化研究所編『韓国文化史大系Ⅱ 科学・技術史』서울 : 高大民族文化研究所出版部、pp.67-284.

朴九秉（1974）「水産業」『한국사10 조선 : 양반관료국가의 사회구조』서울 : 국사편찬위원회、pp.412-438.

朴九秉（1975）『韓国漁業史』서울 : 正音社.
朴九秉（1994）「수산업」『한국사24 조선전기의 경제구조』果川 : 국사편찬위원회、pp.381-420.
朴九秉（1999）「어・염업의 발달」『한국사33 조선후기의 경제』果川 : 국사편찬위원회、pp.205-244.
부경대학교 해양문화연구소（編）（2009）『조선시대 해양환경과 명태』서울 : 국학자료원.
徐有榘（2007）『佃漁志』金命年訳、서울 : 한국어촌어항협회.
徐仁源（2002）『朝鮮初期 地理志 研究 :『東国輿地勝覧』을 중심으로』서울 : 혜안.
蘇淳圭（2013）「『世宗実録』地理志를 통해 본 朝鮮初 貢物 分定의 실제와 특성 : 厥貢・土貢・土産 항목의 검토를 중심으로」『韓国史研究』161、pp.37-86.
水産史編纂会（編）（1968）『韓国水産史』서울 : 水産局.
水協中央会漁村指導課（編）（1966）『韓国水産発達史』서울 : 水産業協同組合中央会.
이영학（2001）「朝鮮後期 魚物의 유통」『韓国文化』27、pp.205-244.
장국종（1990）『조선수산사 1』出版地不記載（平壌): 공업출판사.
장국종（2010）『조선수산사（개정판)』出版地不記載（平壌): 사회과학출판사 .
田祥麟（1992）「韓国産 산천어（연어科）의 形態와 分布에 関하여」『基礎科学研究』6, pp.1-25.
鄭文基（1934）『韓国魚名譜』京城 : 朝鮮水産会.
鄭文基（1954）『韓国魚譜』서울 : 商工部.
鄭文基（1961）『韓国動物図鑑 4 魚類編』서울 : 文教部.
鄭文基（1977）『韓国魚図譜』서울 : 一志社.
朱日永・金益秀・高在明（1980）「洛東江의 魚類相에 関한 研究 : 2. 智異山一帯의 渓流를 中心으로」『한국육수학회지』13-3·4、pp.25-31.
崔基哲（著者代表）（1980）『韓国淡水魚分布図』出版地不明 : 韓国淡水生物学研究所.
최기철（1994）『우리가 정말 알아야 할 우리 민물고기 백가지』이완규写真、서울 : 현암사.
崔基哲（1998）「韓国における魚類文化の発達について」『琵琶湖博物館研究調査報告』11、pp.55-58.
崔基哲・田祥麟・金益秀・孫永牧（2002）『改訂 原色韓国淡水魚図鑑』서울 : 郷文社.
韓美鏡（2010）「『난호어목지』와『전어지』의 비교 연구」『書誌学研究』47、pp.321-349.

【付記】本研究は JSPS 科研費 JP22320138、JP16H03486、JP19K01019の助成を受けたものです。