

銀座水族館（七つの海の魚および水産切手）

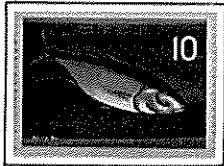
(1)

東京支店 営業第一課 神 原 勇

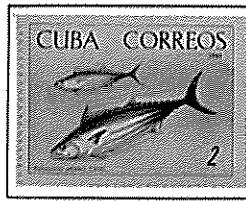
スズキ目 カツオ科

全世界、暖海に分布する。日本を除く、南洋の青黒潮=赤ツラビアン、夏ハビ沿岸、近畿以南、南下ルート上、伊豆、中戸、沖縄等、一般に生マグイクの捕獲=シカ釣りとされる。雌、成熟した釣獲率高い。生マグイクは、表面銀色、カビンテイルをもつ特徴。興奮した個体は横縞より体色が變化する。本校ハ、海賊のカリモリが最も多く、10~80cmで1尾、英名 Skipjack, Bonita, Watermelon。

スマガツオは常に暖海、中戸の生棲か群棲が多い。日本では漁獲が少ない。味はカツオよりも芳醇で、本校のカツオと美味である。英名 Mackeral Tuna。



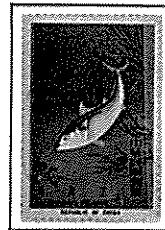
カツオ *Katsuwonus pelamis*
日本
{ *Euthynnus pelamis* (Linn.) }



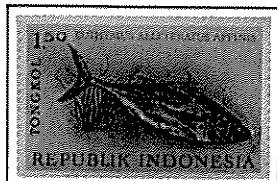
カツオ *Katsuwonus pelamis*
キューバ 1965



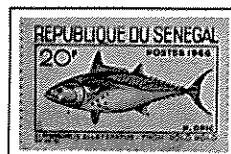
カツオ *Katsuwonus pelamis*
バージン諸島



カツオ *Katsuwonus pelamis*
中国 1964



スマガツオ *Euthynnus alletteratus affinis*
インドネシア 1963. V.6



スマガツオ *Euthynnus alletteratus*
セネガル 1966

調査船乗船中に太平洋・印度洋・大西洋の各港で収集した、魚類及水産関係の切手約1000種を分類学的に整理して、分類・生態・食品的方法により紹介したいと思う。尚紙面の都合により、アルバム貼付記載の字画が判然としないものがあるやもしれず、ご判読の程を。

晩春から初夏にかけて、目に青葉山ほどとぎす初がつおと人口に喰炎されている證も、日本近海のみならず、冷凍設備の急速なる進展に伴い（ブライン凍結法）低緯度海域より、四季を問わず水揚げされ、銀皮作りの刺身、土佐作り（焼きしも作り）、酒造等古くから賞味されている。