

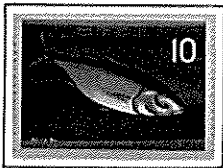
銀座水族館 (七つの海の魚および水産切手)

(1) 東京支店 営業第一課 神原 勇

スズキ目 カツオ科

全世界の暖海に分布スル。日本では太平洋の春果期=東シナ海、夏は北海道に分布スル。南下シナ海沖合、中層に遊泳シ、一卵=生きたイワシの稚魚=河魚トシテガ、卵トシテ絶えぬ釣獲サレ、生きたイワシハ、東南アジア日銀色カビシクハ、雌雄、興奮シテハ、極端トシテ色ガ変ヒスル。日本長ハ、酒類=ヨリ果ルカ、一卵=和ハ80cmサレ、英名 Skipjack, Bonita, Watermelon.

スマガツオハ、常ニ暖海、中層ニ生棲シ、群棲ハシ、日本デハ、漁獲ハ、サテ、味ハ、カツオヨリ劣ルガ、秋冬ニハ、カツオ美味デアレ、サテトモ、英名 Mackerel Tuna.



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



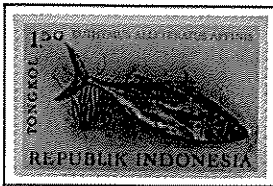
カツオ *Katsuwonus pelamis*
キューバ 1965



カツオ *Katsuwonus pelamis*
バージン諸島



カツオ *Katsuwonus pelamis*
中華民国



スマガツオ *Euthynnus alleteratus affinis*
インドネシア 1963. 4. 6



スマガツオ *Euthynnus alleteratus*
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・食品的方法によりご紹介したいと思う。尚紙面の都合により、アルバム貼付記載の字面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、目に青葉山ほととぎす初がつおと人口に膾炙されている鰹も、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）、酒盗等古くから賞味されている。