

魚の体形別特徴と形の名称

魚の形は様ざま。ここでは釣りで出会う主要な魚たちを、体形ごとのグループで紹介してみよう。この魚はどの

種類に近いだろうか？ と首をかしげたときの、大まかな目安になると思う。

1 マダイ、スズキ型



●主な魚……マダイ、クロダイ、イサキ、フエダイ、スズキ、ハタ、カサゴ、メバルなど

体は側扁する。体高は高いもの、低いもの様ざまだが、一般にイメージされている魚の体形であろう。背ビレの棘条部と軟条部がつながる魚が多いが、スズキのように第1背ビレと第2背ビレに分かれるものもある

2 アジ、ムロアジ型



●主な魚……マアジ、ムロアジ、シマアジ、カイワリなど

体が側扁し、側線後方に稜鱗（ゼイゴ）があるものは、このグループと考えていい。体高はムロアジのように低めのものから、シマアジのように高いものなど様ざま

3 ブリ型



●主な魚……ブリ、カンパチ、ヒラマサ、ツムブリなど

体は紡錘形であるが、カンパチのようにやや側扁形に近いものもある。アジ科に属すが、ゼイゴがない

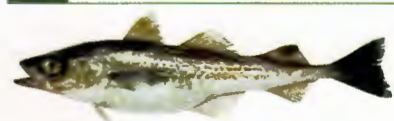
4 マグロ、カツオ型



●主な魚……マグロ類、カツオ類など

体は紡錘形。輪切りにすると、その断面は丸い。尾柄部の側面に隆起縁があり、高速で泳ぐことに適している

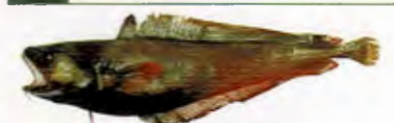
5 タラ型



●主な魚……マダラ、スケトウダラなど

背ビレが3つ、腹ビレが2つと、ほかの魚より複数付くのが特徴。体の前部は太く、尾に近づくにしたがい側扁していく

6 チゴダラ型



●主な魚……トウジン、ムネダラ、チゴダラなど

胴部は太いが、尾部側は細くすぼむ。背ビレの軟条が尾ビレ近くまで付くものや、ウナギのように尾ビレにつながるものもある。チゴダラは小さな尾ビレが付いている

7 サケ、アユ型



●主な魚……サケ・マス類、アユ、ワカサギなど

体はやや側扁するが、体高は高くない。背ビレは1基で、尾柄部の上部に軟条部が変形した脂ビレがある。腹ビレが肛門近くにつく

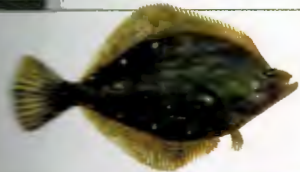
8 キンメダイ型



●主な魚……キンメダイ、フウセンキンメ、ナンヨウキンメなど

背ビレは1基。体の側扁度は大きく、かなり平たい体形。体高は高めである

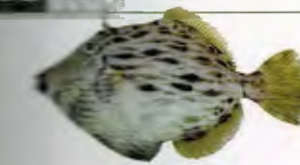
9 カレイ、ヒラメ型



●主な魚……マコガレイ、ダルマガレイ、ヒラメなど

著しく平たく、体側は楕円形。両眼は孵化後しばらく体の両面に分かれているが成長にともない片面（有眼側）に移動していく

10 カワハギ型



●主な魚……カワハギ、ウマヅラハギ、モンガラカワハギ、ギマなど

背ビレの第1棘が真上に突き出して角のように見える。体は側扁し、体高がある。表皮は厚い

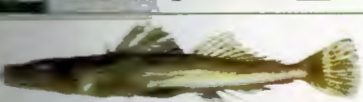
11 フグ型



●主な魚……トラフグ、ショウサイフグ、マフグなど

胴が太く、背ビレは1基。腹側はしりビレだけで腹ビレはない。また、胸ビレの前に穴が開いた感じの、小さなエラ蓋がある

12 コチ、ネズツボ型



●主な魚……マゴチ、イネゴチ、ネズミゴチ、ヨメゴチなど

体は縦扁し、平たい。コチ科の魚はウロコを持つが、ネズツボ科はウロコがなく、体から多量の粘液を出す

13 サメ型



●主な魚……アオザメ、シロザメ、ホシザメ

サメ型は万人の知るところだが、中にはエイに似た平らなものもある。見分けは複数のエラ穴の位置で、体の側面にあればサメ、腹面にあればエイ

14 アンコウ型



●主な魚……アンコウ、アカグツ

体は縦扁形であるが丸みを帯び、頭が著しく大きい。体にはウロコがない

15 ウナギ、ウツボ型



●主な魚……マアナゴ、ウツボ、ダイナンウミヘビなど

円筒形で、ウロコは目立たず、粘液に富む種が多い。尾ビレは背ビレ、しりビレにつながり、尾部全体がムチ状

魚のヒレ

魚のヒレの形は様々で、その特徴を知ると魚を見分ける大きな手がかりになってくれる。また14～15ページに記した

ように棘条部と軟条部がある。棘の先端は鋭く、うっかり刺すと怪我をする。種によっては毒腺を持つので注意したい

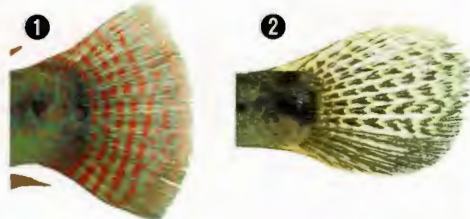
尾ビレの形と呼び方

にさけい 二又形①②



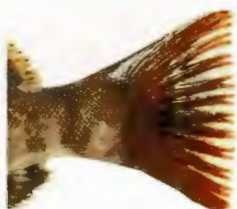
尾ビレの上下葉の先端から中央に向かって切れ込み、明瞭な二又になっている。①のように切れ込みが浅いもの、②のように深く鋭く切れ込むものなど様々。上下葉の先端は、尖るもの、のびるもの、丸みを帯びるものなど多様である

えんけい 円形①②



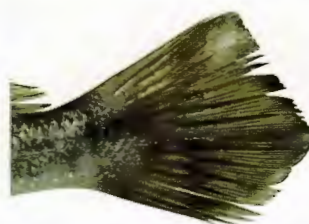
後縁が丸い、あるいは丸みを帯びた尾ビレ。①はキュウセンやクジメ、②はハゼやチゴダラなどで見られる

せつけい 截形



尾ビレ後縁がまっすぐ。ただし、大きく広げすぎると丸みを帯びてしまうので要注意だ。アイナメ、カジカなどに見られる

にじゅうせつけい 二重截形



截形の尾ビレの上下葉を、斜めに切り取ったような形。必然、尾ビレの中央は尖る。ニベやアマダイ類が代表的

せんけい 尖形



二重截形の中央部先端が、延伸するもの。ハゼの仲間や、ソコアマダイなどに見られる

わんにゅうけい ①湾入形 ②二重湾入形



尾ビレの上下葉先端から弓状に切れ込むものを湾入形、二重に切れ込むものを二重湾入形という。①はアオダイやバラハタ、②はタコベラやクロサバフグなどがいる

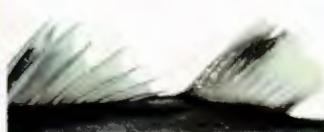
きょくじょう なんじょう 棘条と軟条の形



棘条部と軟条部がつながっているもの



棘条部の先端が糸状にのびるもの。尾ビレや背ビレの軟条先端がのびるものもある



背ビレが2つに分かれ第1背ビレ、第2背ビレに分割されるもの。第1背ビレは棘条だけ、第2背ビレは軟条主体の魚が多い



尾ビレの上葉先端、または上下葉の先端が糸状にのびる

魚の模様

縦縞と横縞

魚の縞や帯模様を記載する場合は、魚の頭を上に向け、**背側**で見るので注意していただきたい。つまり、頭から尾に入ったラインを縦縞や縦帯、背から腹側に入ったラインを横縞や横帯という。魚は横に泳いでいるので、真逆に感

じてしまうのも無理ないが、生物学での約束事なのである。また本書での縞と帯の使い分けは、細いものを縦線、太いものを縦帯などと目見当で記載。やや感じ方が違うこともあるだろうが、ご容赦いただきたい。



縦縞

これはシマイサキ。つい横縞と口走ってしまいが、頭を上によれば縦縞。ちょっと感覚だ



横縞

イシダイは横縞。余談ながら、正しくは横縞なのに和名にタテジマと付いている魚もいる



左

右

魚の左右

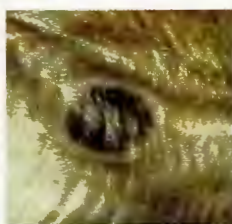
頭を上にして置き、背側から見下ろした状態で左右が決まる。写真はソコイトヨリの背中

体の模様いろいろ



斑点

魚の体（体側）に散在した小さな点を指す。型はまばらなもの、たくさん散るものなど様々



はん斑

斑点よりも大きな模様のこと。写真のマトウダイのように1か所に丸く入るもののほか、不定形の模様が複数入ることもある。形はとくに決まっていない



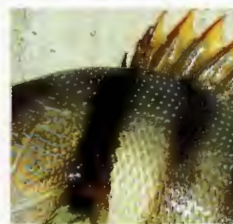
まだら

これも斑の1つなのだが、色や濃淡が入り混じった模様のことを、まだらと記した



線模様

体側に入る細い線。縦線、横線、数本の線が並ぶものなど色いろいろ



帯模様

幅がある帯状の模様。写真は褐色の横帯のほか、背に白い斑点、左のエラ蓋に青い縦線が並んでいる

魚の大きさと幅

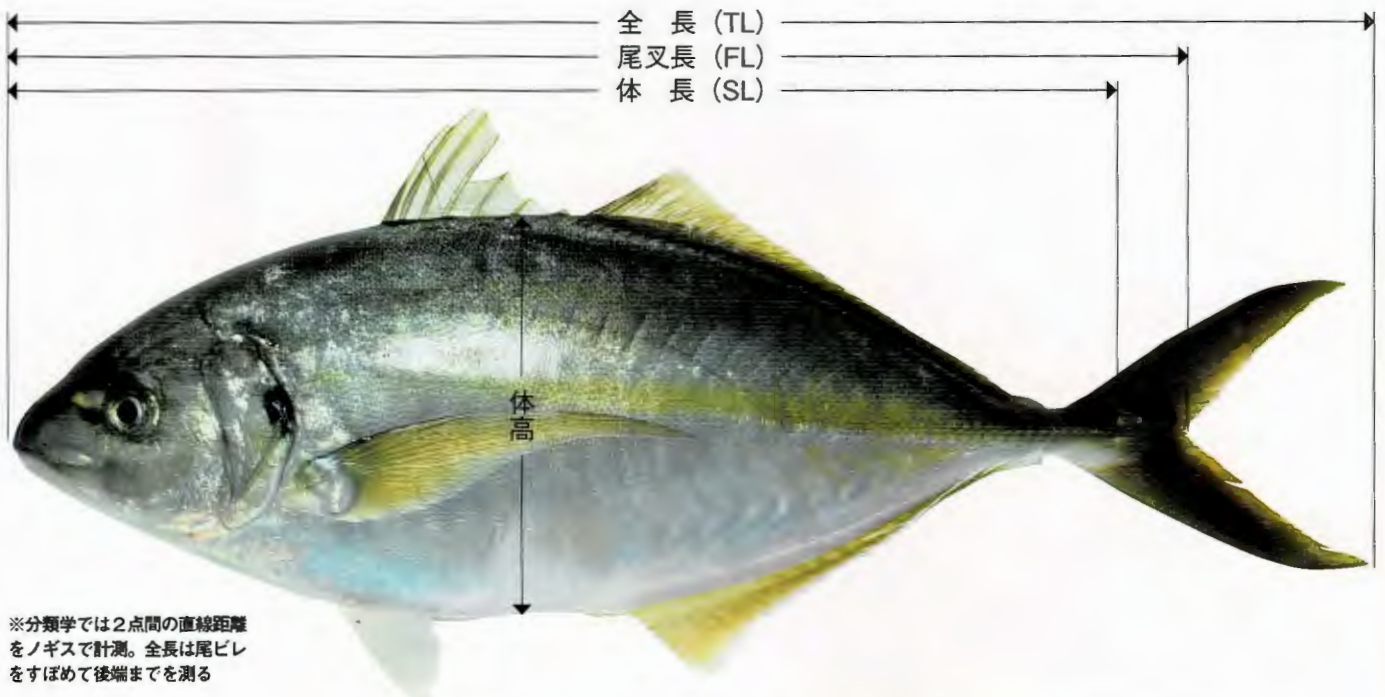
魚の大きさは一般に長さや重さなどで表す。そして体の長さの測り方には全長、尾叉長、体長など色いろとある。

そのなかで、本書に記載した体の長さは直線定規をあてたときの「全長」が主であることを記しておく。一部に尾叉長なども出てくるが、その場合は数値の前に明記した。

ただし本書に掲載されている魚たちの大きさは、残念ながらすべてが正確というわけではない。とくに昔釣り上げて撮影した魚の大きさは「おおよそ」であり、目安程度に考えていただきたい。

なお、釣りの魚拓に記されている大きさ表示は魚拓寸と呼ばれる。魚拓は魚の湾曲に沿って写したものであるから、実長より大きくなる。各寸法（長さ）は魚体の湾曲に沿ったものではなく、水平に定規などをあてて計測する。

ほか、マダイなどを指して「目の下一尺（約30cm）」という表現をすることもあるが、これは頭部を除く体幹部から尾柄部までの長さ、つまり刺身になる部分のこと。もちろんこうした表現は一般には使われないが一応付記しておく。



●全長 (TL)

体の前端から尾ビレ先端までの長さ。ただしイトヨリダイなどに見られる尾ビレ先端が糸状に長くのびた部分は除く。釣りの世界ではこの全長が用いられており、本書もこれに統一した

●尾叉長 (FL)

吻端から尾ビレ湾入部の中央まで。叉長ともいい、尾ビレが二又形の魚を計測するときに用いられる。全長より正確で体長より測りやすい

●体長 (SL)

吻の先端から、尾柄部後端までの長さ。尾ビレを外し、いわゆるボディだけで計測する。魚類分類学では一番よく使われる魚の大きさ表示で、正式には標準体長という

●体高と体幅

体高は体側の高さで、通常は最も高い部分を測る。体幅は身の厚みのこと。左右の胸ビレ基部を結んだ厚みを測るが、一般には胴の一番厚いところと考えてよい

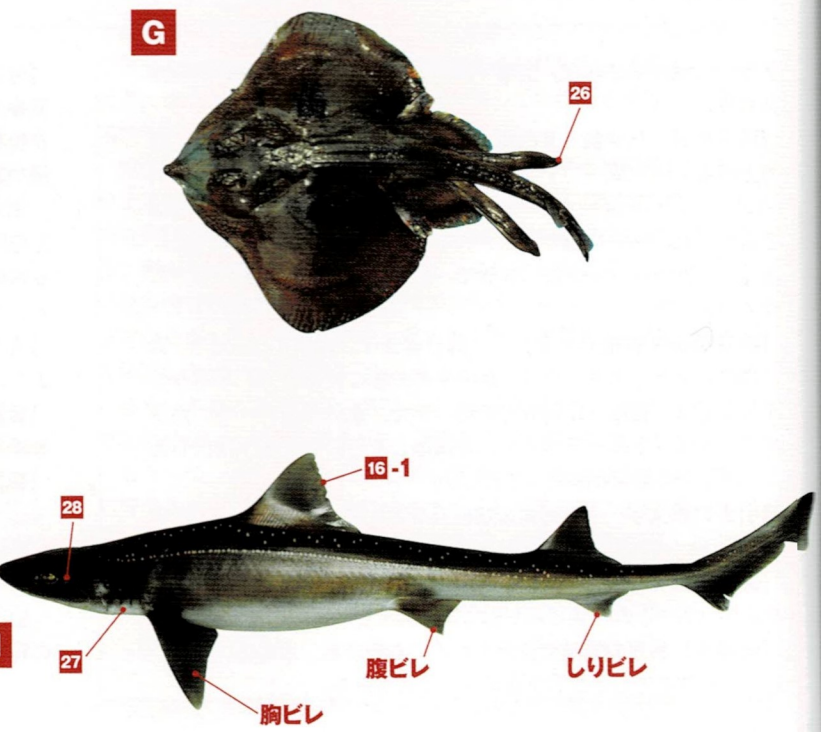
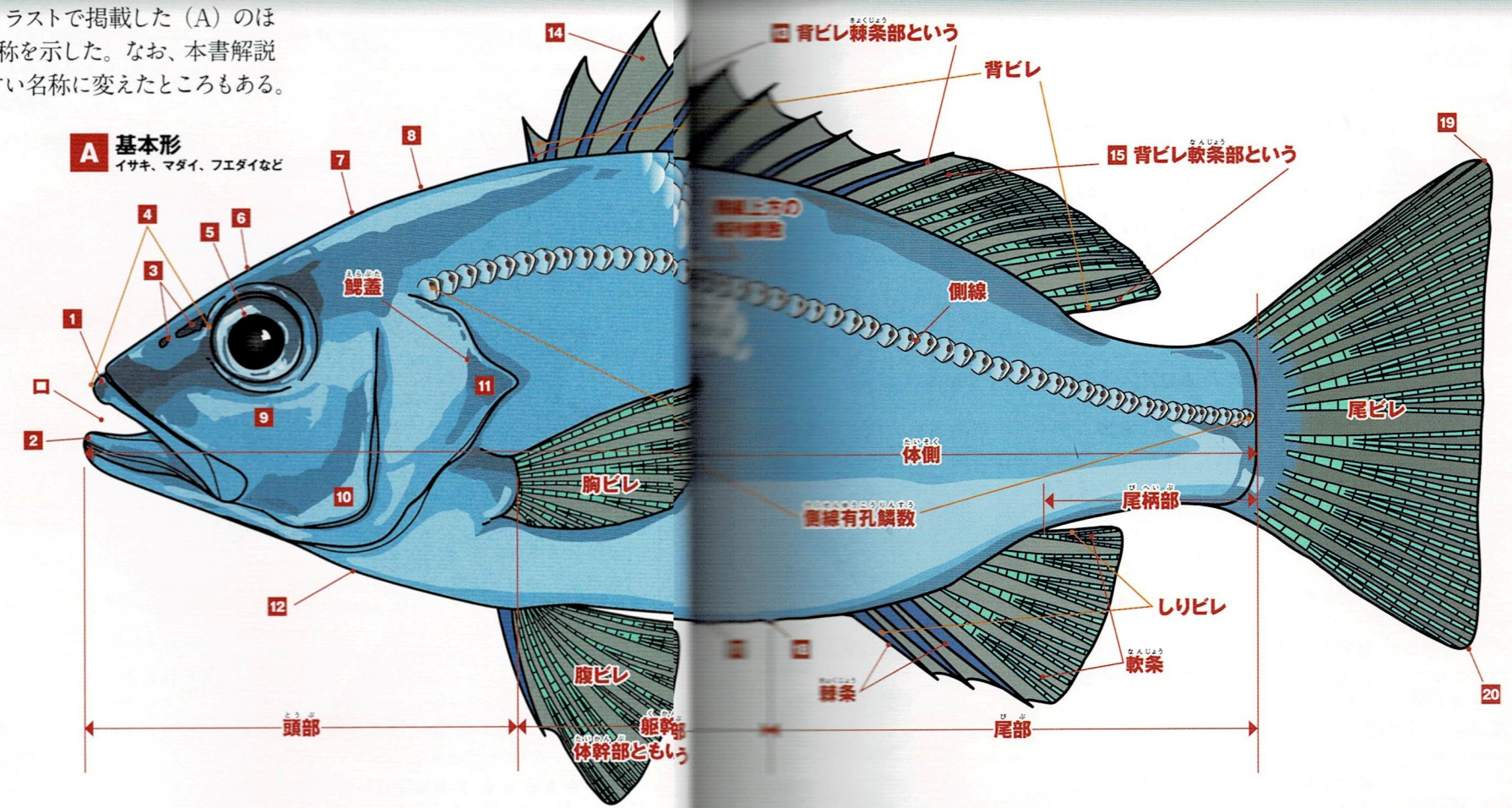
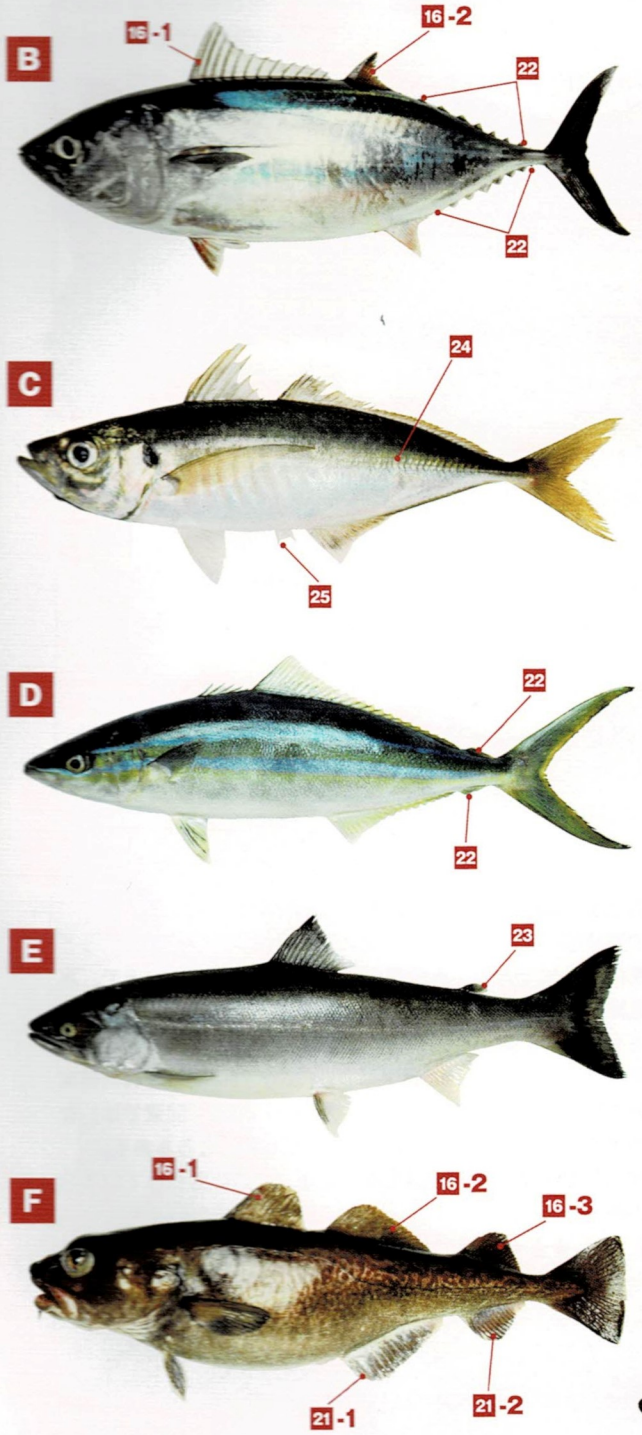
◎カレイ、ヒラメの体高

特殊な体形のカレイ・ヒラメ類は、エラ蓋の切れ込みがあるほうが腹部、反対側が背。よって図のように背と腹を結んだところは体幅ではなく、体高となる。



魚体各部の名称

魚体は種によってさまざまな形に分けられる。右にイラストで掲載した(A)のほか、異なる形を(B)～(F)に分けて各部の主な名称を示した。なお、本書解説ではちょっと難しい学術用語は極力避け、分かりやすい名称に変えたところもある。
※例 学術用語・臀鰭=本書・しりビレ



12 上顎 = 上アゴ。口の上の骨に支えられる部分
13 下顎 = 下アゴ。口の下に支えられる部分
14 鼻孔 = 鼻孔。種により前鼻孔、後鼻孔の2つに分かれる。1つの種もある
15 眼 = 目。目から前の部分
16 眼窩 = 眼窩域。眼と眼の間の部分
17 後頭部 = 後頭部。眼の上後方で項部の前方
18 項部 = 項部。人でいばうなじにあたる。背の前方、後頭部の後方
19 鰓 = 鰓。鰓部
20 鰓蓋骨 = 前鰓蓋骨。エラ蓋を構成する骨の一つ
21 主鰓蓋骨 = 主鰓蓋骨。エラ蓋を構成する骨の一つ

12 胸部 = 胸部、胸。胸ビレの前下方
13 棘条、棘 = 棘条、棘。棘についてはトゲと記した所もある
14 鰭膜 = 鰭膜。鰭条をつなぐ膜
15 軟条 = 節(分節)を持つ鰭条
16-1 第1背鰭 = 第1背ビレ。一番前のヒレ
16-2 第2背鰭 = 第2背ビレ
16-3 第3背鰭 = 第3背ビレ
17 腹部 = 腹部、お腹
18 肛門 = 肛門
19 尾鰭上葉 = 尾ビレ上葉、尾ビレの上側
20 尾鰭下葉 = 尾ビレ下葉、尾ビレの下側
21-1 第1臀鰭 = 第1しりビレ
21-2 第2臀鰭 = 第2しりビレ
22 小離鰭 = 小離鰭。背ビレ、しりビレの後方に離れて付く小さなヒレ。1対だけの種や、マサバのように複数付く種がいる
23 脂鰭 = 脂ビレ。背の後部に付く小さな肉質

●マダイのエラ (手前が口側)

5 この奥にもう一つ

A 鰓耙
B 鰓弁
C 鰓弓

鰓弓につく白い突起が鰓耙。種の判別で使われるのは、外側の第1鰓弓(写真内①)の鰓耙数である

■補足解説 (専門用語で、解説の一部に使用)

- ・同定 = 分類学的に魚種を見定めること
- ・横列鱗数 = 垂直方向に並ぶウロコの列数。本書では「側線上のウロコ枚数」という記載で使用。側線のウロコは数えないのが鉄則
- ・耳石 = 内耳にある炭酸カルシウムでできた石状のもの。左右3対ある
- ・白子、真子 = 料理の用語。雄の精巣が白子、雌の卵巣(卵)が真子
- ・味蕾 = 味を感じる器官。ヒゲや体表の一部で感じる魚もいるという
- ・有眼側、無眼側 = 特殊な体形のカレイ・ヒラメ類は、目があるほうを有眼側、ないほうを無眼側という

※鰭条 = 14 15に記載されている鰭条とは、棘条部や軟条部の総称

のヒレ。サケ目、ヒメ目にある
24 稜鱗 = ゼイゴまたはゼンゴ。稜線を持つ硬いウロコ。アジ類やニシン目の一部の種にある
25 遊離棘 = 遊離棘。主要なヒレから離れて付く棘
26 交接器 = 交接器
27 鰓孔 = エラ穴、鰓孔。サメ、エイ類はエラ穴が複数付く。また、サメの鰓孔は体の側面にあり、エイ類は腹面にある
28 噴水口 = 噴水口。一部のサメや、エイ類の目の後ろに付いている呼吸の補助に使われる穴