

どれが一番おいしそうな魚? 選手権

投票結果発表!



みんな!
投票ありがとう
下の解説も
読んでね!

NO.2



麦風の作品以外にも
あるよ! 探してみて!

ビワヒガイ(コイ科)

どんな魚?

琵琶湖などに生息する固有の淡水魚。背びれに一本の縞模様があり、体には斑点がある。繁殖期のオスは体が黒ずみ、頬がピンク色に変化する。
ヒガイを漢字で書くと「魚」へんに「皇」で「鯉」。明治天皇が琵琶湖で召し上がったヒガイの味を非常に好まれ、その後宮内省の御用魚となったことに由来する。ただし、「鯉」は大魚チョウザメを表す漢字でもある。

描いた人は誰?

明治から昭和にかけて活躍した日本画家・大野麦風(1888-1976)。魚が泳いでいる姿をありのままに捉えたみずみずしい表現が特徴。西洋では水が冷たく透明度も悪かったため、水中のイメージはつい100年前まで描かれなかった。一方、日本の魚類図譜は、水中で泳ぐ姿が美しく描かれ、動きもあり、美味しそうなのだ。

おいしいの?

おいしいけれど、骨は硬い! オススメの調理法は、塩焼きや唐揚げ、南蛮漬けなど。

NO.3



美しさで1票推しか
一番だよ絶対!

カッコウベラ(ベラ科)

どんな魚?

イギリスの海で最も美しいベラ科の魚。生まれた時はみんなメスだけれど、大きくなると一部がオスに性転換し、こんなに色鮮やかになる。なお、メスは背中に斑点模様を持つが、色は地味である。肉厚のある唇とノコギリのような鋭い歯が特徴。

描いた人は誰?

19世紀前半に活躍したイギリスの図鑑制作者・エドワード・ドノヴァン(1768-1837)。この図のような美しい色彩が特徴で、インテリアとしても人気がある。展示中の『英国産魚類誌』だけでなく、鳥類や昆虫などの博物書も執筆した。ドノヴァンの博物画にはパールのような光沢表現が用いられている。展示中のカッコウベラの博物画をじっくり鑑賞してみよう!

おいしいの?

カッコウベラが食用となる頻度は低いが、食べることはできる。ベラは白身魚で淡泊な味わいなので、塩焼きや煮つけがオススメ。東日本では馴染みがないが、西日本では食用として知られている。

NO.1



やったー! 得票数
7983票でした!

シープスヘッド(タイ科)

どんな魚?

アメリカ合衆国の食用魚。最大の特徴は歯! 人間のような並び方をする歯を持っている。シープスヘッドという名は、頭や口先が羊に似ていることに由来する。縞模様の体が囚人服に似ていることから「囚人魚」というあだ名も持っている。きれいな並びの頑丈な歯で釣り糸を切ったり、貝類をバリバリと食べたりするそうだ。

描いた人は誰?

アメリカ生まれの画家・サミュエル・A・キルボーン(1836-1881)。海の近くで育ったため、魚や釣りが身近な存在であった。若い頃に学んだ風景画と魚が組み合わせ、キルボーンならではの実に細かい背景を持つ魚類図が出来上がった。19世紀当時からインテリアとしても人気が高かったそうだ。

おいしいの?

タイ科ということからも想像できるが、とても美味しいと言われている。アメリカでは人気の食用魚。塩焼きやソテー、フライなど、どんな調理法にも適している。