

書籍版『鯛の鯛図鑑』

小学5年生の夏休みの自由研究で始めた、魚の『鯛の鯛』という骨の研究

魚の胸びれを支える骨で、人間で言うと肩甲骨にあたる骨
胸びれがある魚には必ずあると言われていました

小学5年生～中学3年生の4年半かけて集めた標本は約300種
その中から順番に手書きで図鑑を作っています

2025年10月にクラウドファンディングを実施し目標の207%達成

2026年3月に無事、書籍版『鯛の鯛図鑑』刊行しました！！
ぜひたくさんの方に読んでもらいたいです

“鯛の鯛”は胸びれを持つ魚には必ずあると言われていた骨
胸びれを支える骨で、人間で言うと肩甲骨に当たります

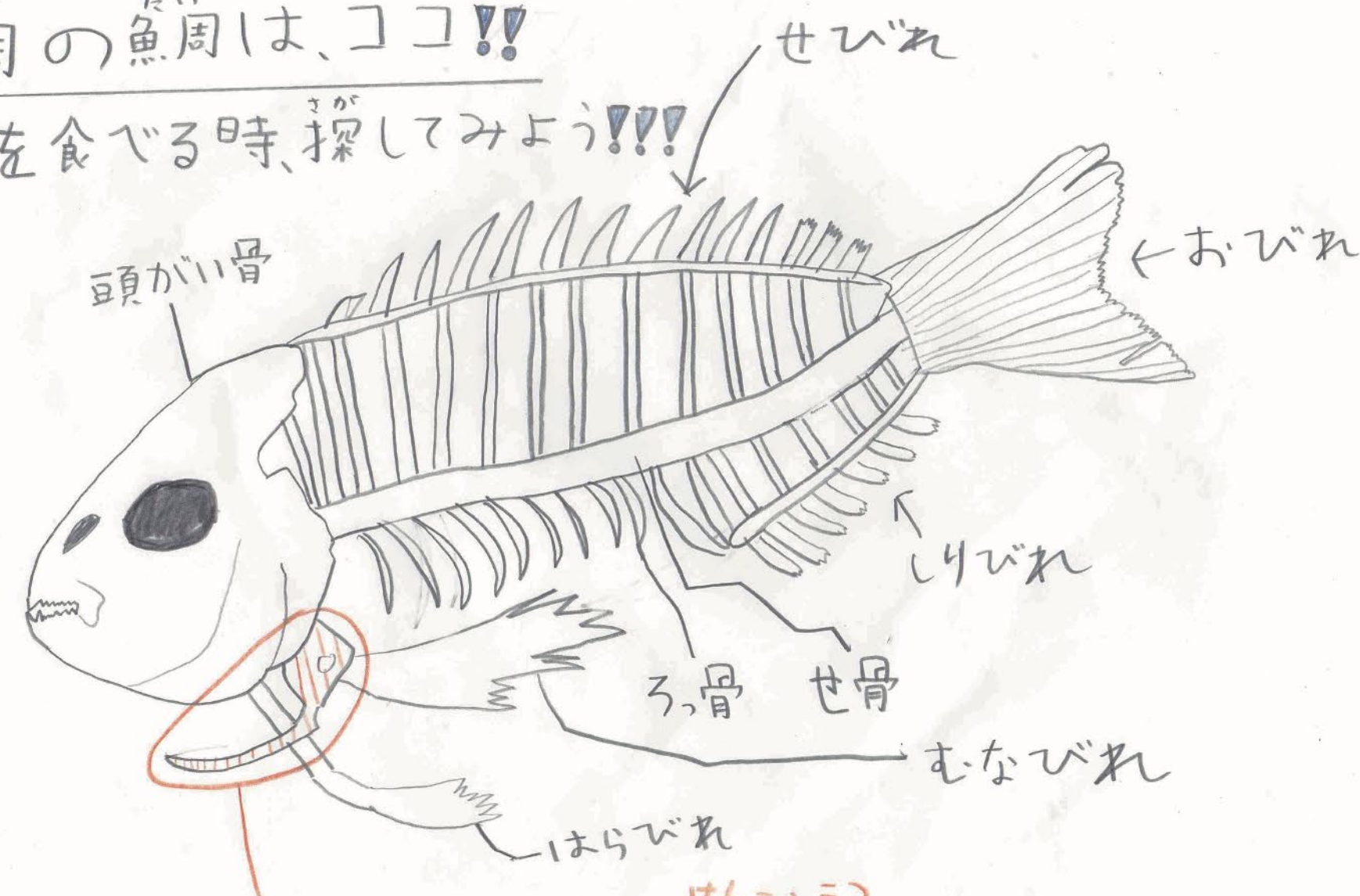
小学5年生から中学3年生の4年半で集めた魚種は約300種
その中から『鯛の鯛図鑑』全9巻に掲載した190種と書籍版に描き下ろした10ページを
加え、コラムも加えた246ページ。かなり読みごたえのある1冊です

掲載は小学5年生から冊子と同じ順に掲載
図鑑の内容はもちろんですが、絵や文の成長もおもしろいです
小学5年生のマダイに始まり、中学3年生のマダイで終わる
書籍版『鯛の鯛図鑑』だから楽しめる構成です



鯛の鯛は、ココ!!

魚を食べる時、探してみよう!!!!



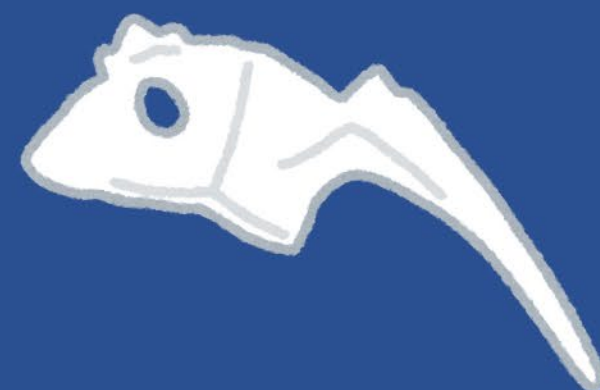
鯛の鯛は、ココ!! 肩甲骨(人ていうかたの骨)です。

鯛の鯛図鑑

佐々木 蒼大

「鯛の鯛」とは…

- ・硬骨魚類の肩甲骨と鳥口骨がくっついたものを「鯛の鯛」と呼ぶ
- ・鯛の鯛は、胸びれを支えている骨
- ・鯛の鯛は、胸びれがある魚に必ずある
- ・鯛の鯛は、昔から縁起物とされていた
- ・鯛の鯛の目に見える部分は神経が通る穴
- ・鯛の鯛は、種類によって形が違う



マダイ
(スズキ目タイ科)

学名: Pagrus major (Temminck & Schlegel 1843)



魚なのに、
臼歯(奥歯)がある!!



狭いすき間にも
入れる体形(タイ型)

『鯛の鯛図鑑』を楽しむポイント

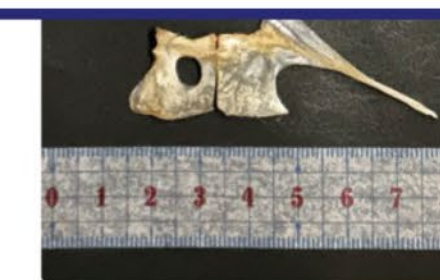
この『鯛の鯛図鑑』は小学5年生～中学3年生
4年半の期間で描いた199種200匹掲載しています
年齢順に掲載されているので、絵や文章の変化から感じる成長も
読み進める楽しみのひとつです

この図鑑の200ページは
小学5年生のマダイに始まり、中学3年生のマダイで終わる構成
この2ページは特に見どころです

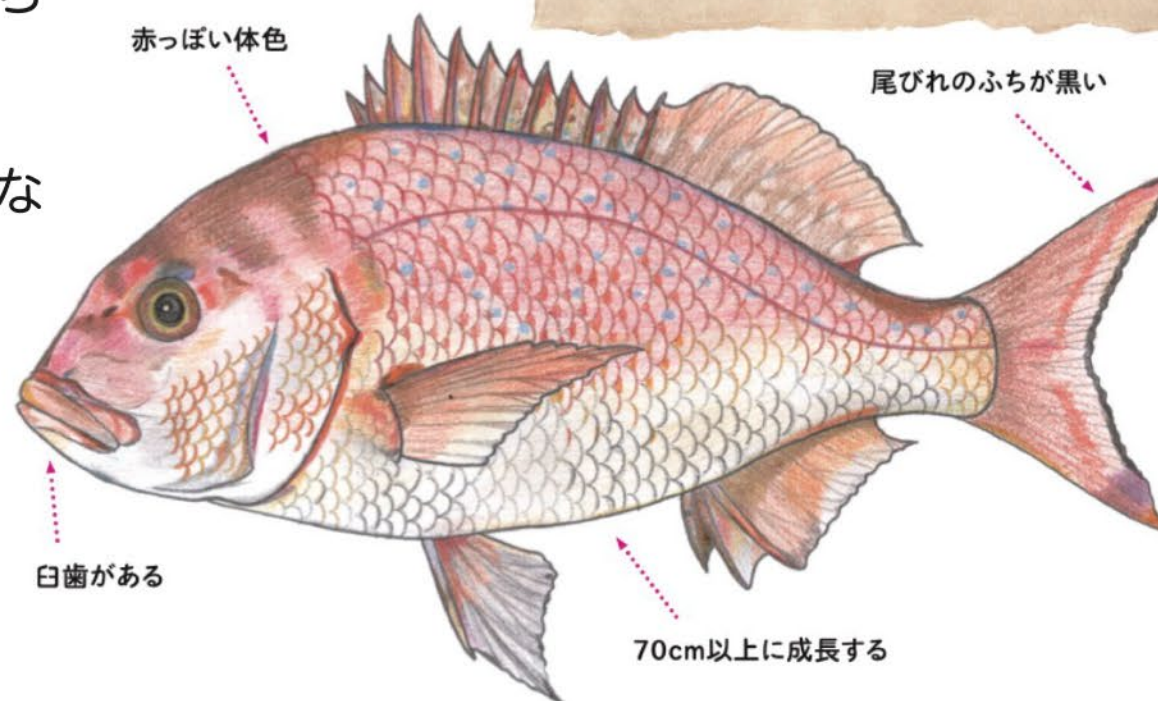
＜通常の魚図鑑と違うところ＞

- ・鯛の鯛を取り出す時は魚を食べながら
取り出すので味の感想や食べ方
- ・通常の魚図鑑には載っていないような
魚の豆知識

など、子どもも大人も楽しめる1冊



マダイのマダイは、一番美しい
と言われており、また「持っ
ているとお金がたまる」と言われる
縁起物でもあります。
僕がこの図鑑を書くきっかけと
なした「鯛の鯛」の一つです。



はじめに

はじめまして。

神奈川県在住の佐々木 蒼大(ささき そうた)です。

僕は2歳のころから魚が好きで、魚を見ることも、食べることも大好きです。

この『鯛の鯛図鑑』は、小学校5年生の夏休みの自由研究をきっかけに作り始めました。

以前から気になっていた“鯛の鯛”という骨は、胸びれのある魚ならどんな魚にもあると聞いていました。

本当にそうなのかを確かめるため、鯛の鯛を集め始めたのが小学校5年生の夏休み。

調べていくうちに、魚によって形が違うことや、見つけにくい魚があることなど、多くの発見がありました。

もっといろいろな魚の骨を調べたいと思い、夏休みが終わったあとも、現在まで『鯛の鯛図鑑』を作り続けています。

珍しい魚があると聞けば遠くの鮮魚店まで足を運んだり、多くの方から魚を提供していただいたり……。たくさんの方の協力のもと、4年間で約300種の魚から“鯛の鯛”を集めることができました。

こうした調査を続ける中で、僕なりの集め方や大切にしている考え方もはっきりしてきました。

それは、魚をおいしく、楽しく食べるということです。

僕は、できるかぎり魚を実際に食べながら鯛の鯛を見つけています。この図鑑を通して、魚の骨に興味を持ってもらうだけでなく、魚を食べる楽しさにも目を向けてもらえたらうれしいです。

そのため、魚の紹介には、魚の食べ方や味についての説明も加えています。

さらにコラムでは、鯛の鯛の取り出し方、おすすめレシピ、お世話になった方との対談……と、これまでの鯛の鯛図鑑になかった内容も掲載しています。読者の皆さんの“魚の世界”をより広げるきっかけとなれば幸いです。

この『鯛の鯛図鑑』は、もともと小学校5年生から中学校3年生までの間に制作した、全9巻の冊子です。

第1巻 小学5年生

第2巻・第3巻 小学6年生

第4巻～第6巻 中学1年生

第7巻・第8巻 中学2年生

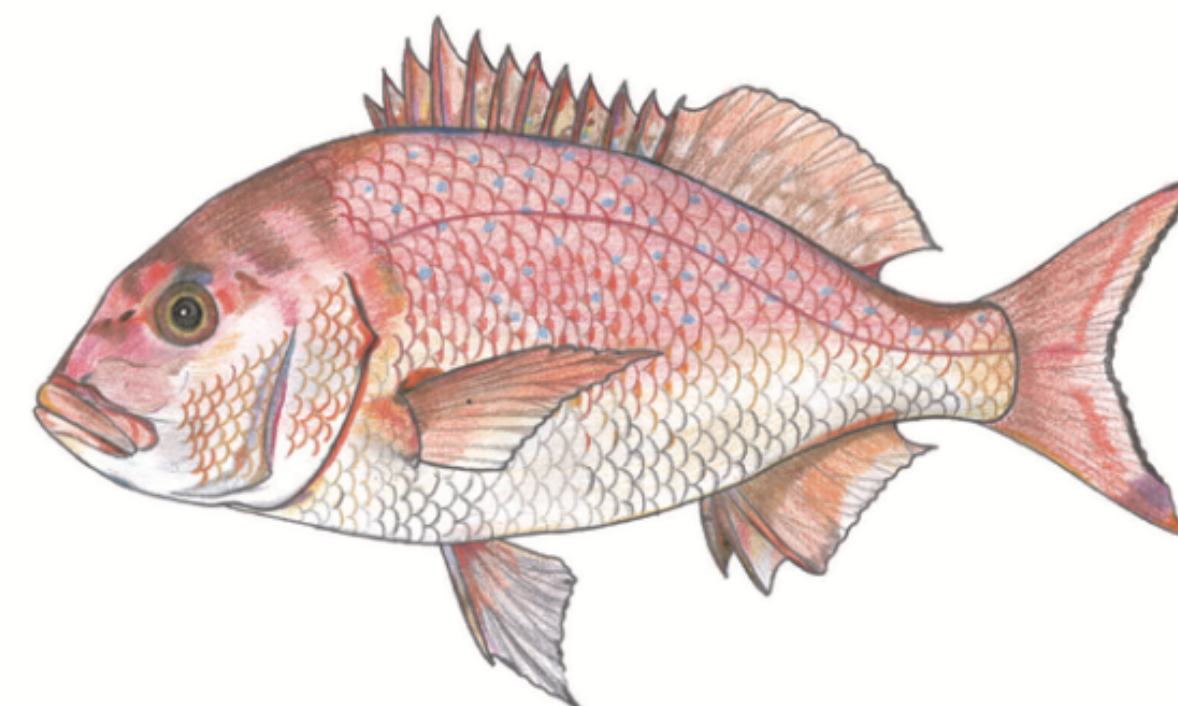
第9巻 中学3年生

この書籍版では、制作当時の順番のまま収録しています。

魚の絵や説明文の変化から、成長の過程もあわせて楽しんでいただければと思います。

また、第9巻のあとには、書籍版『鯛の鯛図鑑』だけの書き下ろしも用意しました。

それでは、書籍版『鯛の鯛図鑑』をお楽しみください。



五十音順索引

ア行

193……アイブリ
89……アオメエソ
136……アオヤガラ
168……アカアマダイ
71……アカイサキ
187……アカカサゴ
21……アカカマス
105……アカササノハベラ
130……アカシタビラメ
232……アカマンボウ
137……アカムツ
94……アカメ
30……アカメバル
116……アコウダイ
52……アブラボウス
70……アラ
25……イサキ
147……イシガキイシダイ
146……イシガキダイ
145……イシダイ
44……イズカサゴ
223……イスズミ
173……イッテンアカタチ
69……イトヒキアジ
120……イトフエフキ
48……イトヨリダイ
51……イボダイ
103……イラ
57……ウスバハギ
91……ウスメバル
178……ウチワフゲ

90……ウツカリカサゴ
56……ウマヅラハギ
196……ウミタナゴ
207……ウルメイワシ
161……エビスダイ
139……オアカムロ
169……オオグチイシチビキ
234……オオクチイシナギ
64……オオメハタ
18……オキアジ
186……オキザヨリ
222……オキナヒメジ
118……オキヒイラギ
121……オジサン
93……オニオコゼ

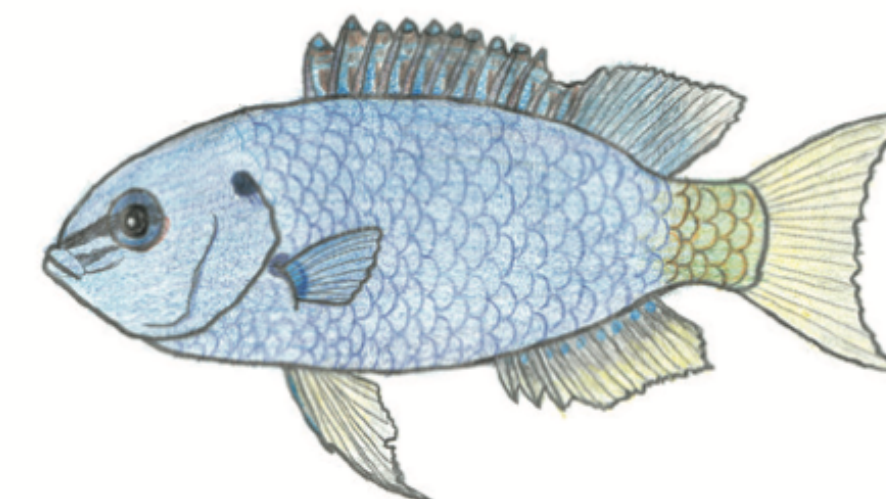
カ行

140……カイワリ
163……カガミダイ
125……カゴカキダイ
176……カゴカマス
167……カスミサクラダイ
208……カタクチイワシ
23……カツオ
165……カナガシラ
129……カマスサワラ
210……カラフトシシャモ
55……カワハギ
16……カンパチ
233……キアンコウ
134……ギス

サ行

40……キダイ
164……キチジ
110……キチヌ
189……キハツソク
225……キビレカワハギ
141……ギンガメアジ
58……ギンザケ
236……ギンダラ
65……キントキダイ
41……キンメダイ
159……ギンメダイ
122……キンメモドキ
215……クエ
19……クサヤモロ
200……クラカケトラギス
96……クルマダイ
68……クロイシモチ
81……クロシビカマス
39……クロダイ
190……クロホシイシモチ
237……クロマゲロ
119……クロムツ
43……クロメバル
224……コウライマナガツオ
124……コクチバス
87……コノシロ
98……コバンアジ
217……コバンザメ
104……コブダイ
128……ゴマサバ
111……ゴンズイ

112……サガミハダカ
216……サクラダイ
185……サヨリ
114……サンマ
26……シイラ
211……シシャモ
15……シマアジ
144……シマイサキ
154……シマウシノシタ
158……シャチブリ
235……シラコダイ
191……シロアマダイ
143……シロギス
49……シロゲチ
218……スギ
212……スケトウダラ
95……スズキ
82……スマ
214……セミホウボウ
75……ソコイトヨリ
197……ソラスズメダイ



五十音順索引

タ行

182……ダイナンウミヘビ
78……タカノハダイ
79……タカベ
27……タチウオ
175……タナカゲンゲ
142……タマガシラ
138……チカメキントキ
160……チゴダラ
38……チダイ
209……チャネルキャットフィッシュ
77……チョウチョウウオ
126……ツバメウオ
198……ツバメコノシロ
172……ツボダイ
76……ツマグロハタンポ
97……ツムブリ
102……テングダイ
213……テンジクダツ
149……テンス
184……トウゴロウイワシ
174……トクビレ
31……トビウオ
183……トモメヒカリ

ナ行

151……ナガタチカマス
135……ナマス
88……ニギス
80……ニザダイ

148……ニシキベラ
194……ニセタカサゴ
230……ニッコウイワナ
67……ネンブツダイ
28……ノミノクチ
199……ノロゲンゲ

ハ行

162……ハシキンメ
127……バショウカジキ
53……ハタハタ
170……ハチジョウアカムツ
72……ハチビキ
171……ハナフエダイ
100……ハマダイ
206……ハモ
74……ヒゲダイ
166……ヒメコダイ
101……ヒメジ
47……ヒメダイ
73……ヒメタカサゴ
220……ヒメヒイラギ
99……ヒラマサ
32……ヒラメ
201……フエカワムキ
150……ブダイ
17……ブリ
13……ヘダイ
177……ベニカワムキ
113……ヘラヤガラ

マ行

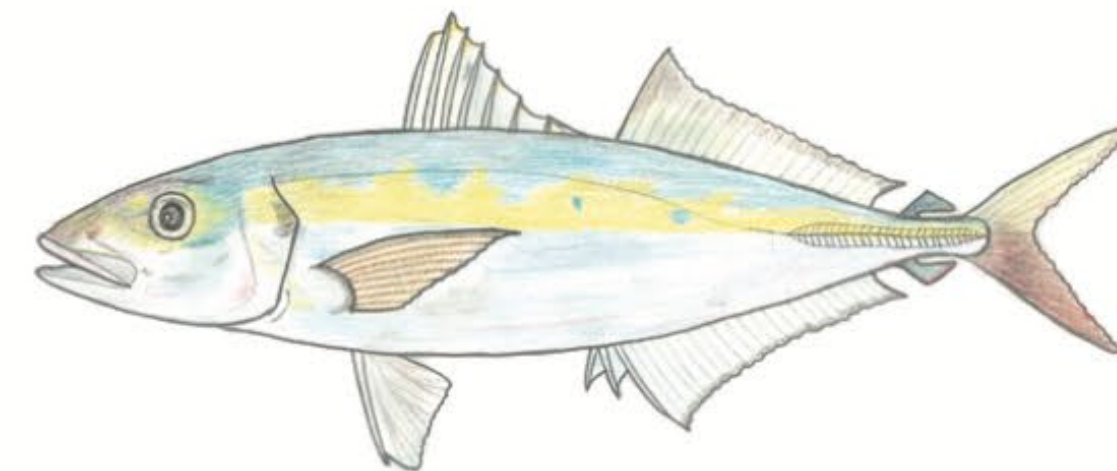
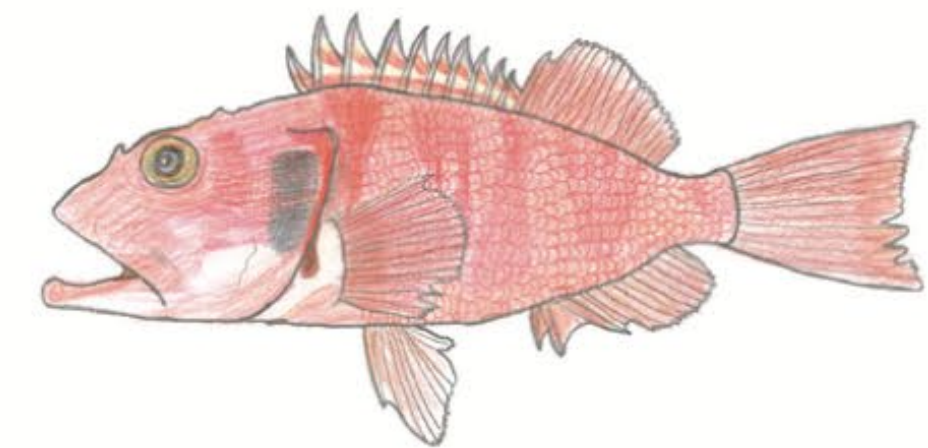
66……ハウセキキントキ
63……ハウボウ
33……ホッケ
14……マアジ
86……マイワシ
24……マグロの一種
45……マゴチ
106……マサバ
12……マダイ
239……マダイ
153……マツカワ
221……マツダイ
42……マトウダイ
117……マハタ
219……マルアジ
152……マルソウダ
238……マンボウ
54……ミシマオコゼ
231……ミズウオ
123……ミナミハタンポ
92……ミノカサゴ
46……ムツ
195……ムレハタタテダイ
192……ムロアジ

ヤ行

29……メイチダイ
50……メジナ
20……メダイ
22……ヤマトカマス
188……ユカタハタ
115……ユメカサゴ

ワ行

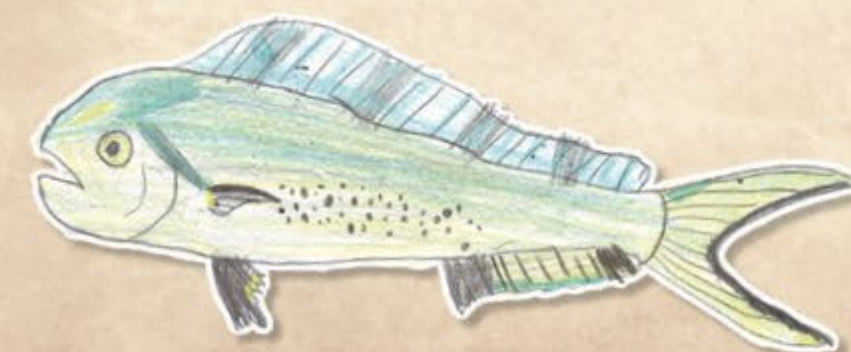
62……ワニエソ



書籍版『鯛の鯛図鑑』

書籍版『鯛の鯛図鑑』には、従来の『鯛の鯛図鑑』全9巻掲載の魚種に加えて描き下ろし10種を加え、さらにコラムページも掲載されています
コラムページでは「さかなの日」の活動についても掲載しています

僕が「さかなの日」賛同メンバーになろうと思ったきっかけなど
『鯛の鯛図鑑』との繋がりを紹介しています



「さかなの日」 賛同メンバーとしての活動

みなさんは「さかなの日」をご存知でしょうか。

毎月3～7日は、水産庁が定めた「さかなの日」です。特に11月3～7日は、賛同メンバーによる水産物の消費拡大に向けた活動を集中的に行う期間として、「いいさかなの日」と位置づけられています。僕は2023年に、学生として初めて個人で賛同メンバーに加わりました。

きっかけは学校の給食。
魚が出ると「魚は嫌い」「食べづらい」と言う子が少なくなく、その様子が印象に残っていました。

僕は“鯛の鯛”を集める際、実際に魚を食べながら骨を探しています。鯛の鯛は、骨のついた魚を美味しくいただく、その食べる行為の中でこそ見つかる骨だからです。

「魚を食べる時間に1つ楽しみが加わるだけで、魚との向き合い方は変わるのではないか」。そんな考えが、鯛の鯛集め、伝え続ける活動の原点になっています。

さかなの日賛同メンバーになったことで、これまでさまざまな取り組みに参加する機会をいただきました。いくつか紹介します。

『第9回 Fish-1グランプリ』

中学1年生のとき、雪まじりの雨が降る中、約1万5千人の来場者を前に鯛の鯛について発表しました。大きな舞台での発表はとても緊張しましたが、活動を多くの人に知ってもらう貴重な経験となりました。



第9回 Fish-1グランプリ

『こども霞ヶ関見学デー』

水産庁の「さかなの日」ブースにて、『鯛の鯛図鑑』や標本を展示し、見学に訪れた子どもたちに解説を行っています。自由研究のテーマとして紹介することもあり、関心を持ってもらえる場となっています。



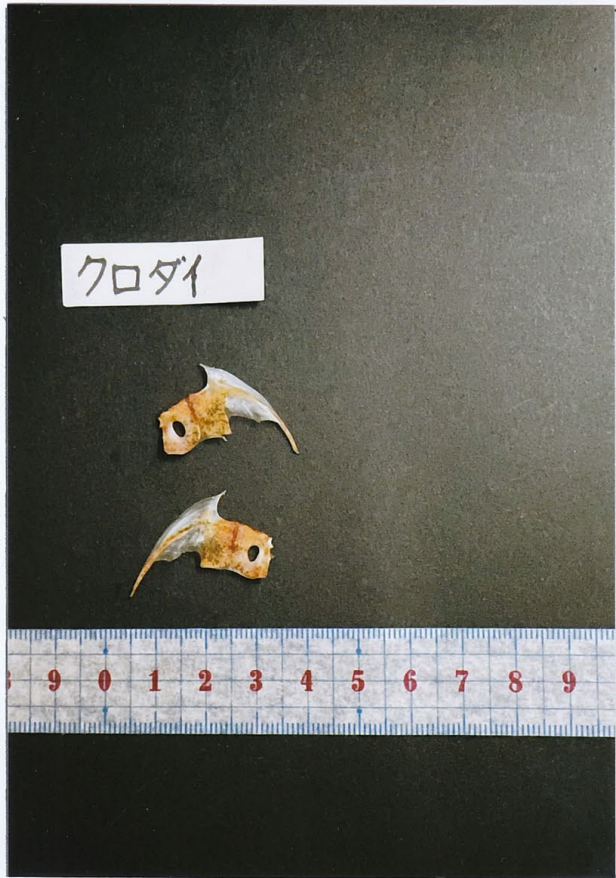
こども霞ヶ関見学デー

「さかなの日」の賛同メンバーとして活動することで、『鯛の鯛図鑑』は、以前に比べて多くの人に知られるようになりました。

この活動を続けることが、魚に目を向けるきっかけの1つとなれば幸いです。

クロダイ

(スズキ目タイ科)



クロダイは、体が黒、ぼい
ため、「黒い鯛」から名前が
付きました。クロダイは、海だけ
でなく、河口にも生息している
ことがあります。クロダイは
エビやカニや貝などを食べる
雑食性で、何でも食べるため、
スイカをエサにしてクロダイ
を釣ることもあるそうです。
クロダイの仲間には、
クロダイそっくりのキチヌ
という魚がありますが、しり
びれが黄色いことや、側線
の上のうろこの数で見分け
られます。

