

## 魚類

栄養価の高い、貴重な動物性タンパク質。主に海魚が分類される。  
肉と並ぶ優秀な食材群だが、入手には鳥の力を借りる必要があるため、難度はやや高い。  
美味しく食べるには焼き魚にするのが一番だが、乾燥させて長期間保存が効く干物にするのも良い。

	満腹度 (%)	回復量 (時)	腐敗期限 (時)	毒性	解説
大きい魚					
生	90	20			前 顔が大きく虹色模様。味が想像出来ない。
					後 骨が多く身も少し固い。味はそこそこだ。
焼	100	55			前 黒くコゲが出来ている。なんだか不気味だ。
					後 身は柔らかく少し苦い。よくわからない味だ。
干	70	30			前 凄く臭い。表面はざらっとしている。
					後 実が柔らかい。
魚					
生	70	25			前 顔がやたらと長い。食べられるのか不安だ。
					後 身が柔らかく美味。アゴはコリコリしている。
焼	80	50			前 パリッと焼けている。表面が少し黒い。
					後 卵がプチプチしていて、身は脂がのっている。
干	50	25			前 銀色の光沢がある。皮がバリバリだ。
					後 小骨が多く食べにくい。味はとてもおいしい。
魚					
生	70	20			前 ウロコが細かく輝いている。味が想像出来ない。
					後 身が引き締まっている。口の中がピリピリする。
焼	80	45			前 塩のいい香りがする。
					後 皮が香ばしくて美味しい。
干	50	20			前 黄と黒の縞模様がある。少しコゲている。
					後 骨が少なく食べやすい。味はそこそこだ。

## 小魚類

主に川魚が分類される。  
小さい分やや栄養価は下がるものの、基本的には魚類と同じ特性を持つ優秀な食材群。  
川魚は体内に寄生虫がいるものが多いので、生で食べるのは避けよう。

	満腹度 (%)	回復量 (時)	腐敗期限 (時)	毒性	解説	
川魚						
生	60				前	カラフルな模様がある。固くて食べにくそうだ。
					後	凄く弾力がある。小骨が多く食べづらい。
焼	70				前	オレンジ色に輝いていて、とても香ばしいかおりがする。
					後	身が柔らかい。柑橘系の味が少しする。
干	50	25			前	細長くツブツブがある。
					後	身に弾力がある。いい匂いがする。
川魚						
生	60			×	前	綺麗に輝いている。食べられるのか不安だ。
					後	身が柔らかくて美味。だが凄く臭い。
焼	70				前	うまく焼けた。とても香ばしいかおりがする。
					後	弾力があり少し苦い。
干	50	20			前	長い棘があちこちにある。
					後	凄く臭いが味はいい。
小魚						
生					前	ウロコが綺麗に光っていて、長いヒゲが生えている。
					後	身が柔らかくて美味。少し苦味がある。
焼	60				前	焼けて硬くなっている。食べられるのか不安だ。
					後	骨が少なく食べやすい。脂がのっている。
干					前	黒くバリバリしている。食べられるのか不安だ。
					後	苦味が口の中に広がる。
小魚						
生					前	細い体をしている。目がクリクリして可愛い。
					後	
焼	60				前	どす黒くなっている。
					後	
干					前	丸く小さい体。臭い匂いがする。
					後	
小魚						
生	50	8			前	半透明な体をしている。なんだか不味そうだ。
					後	

焼	60	35			前	
					後	皮が固くて食べにくい。苦味が口の中に広がる。
干	50	20			前	
					後	凄く弾力がある。だがとても美味しい。