

ととけんの「魚の知識の腕試し！」vol.41(2023年2月)

* 答えと解説は次ページを参照

【問題】

3(初級) (第12回・21年Q65出題)

私は「ほたるんママ」。富山湾にすむ、ホタルイカの妖精。富山湾のホタルイカは、じつは産卵のために沿岸にやって来るんです。そのほとんどがお腹に卵をもった女の子で、男の子はほとんどいません。彼女の誕生日は、富山湾の「ホタルイカ漁」の解禁日だそうです。「ほたるんママ」の誕生日を選びなさい。



- ① 1月1日
- ② 3月1日
- ③ 5月1日
- ④ 7月1日

富山県ほたるいか協会公式キャラクター「ほたるんママ」

2(中級) (第12回・21年Q65出題)

懐かしいなあ、と思わずもらしたあなたは昭和生まれのはず。近ごろ、とんと見かけなくなった徳利です。この水産加工品の素材を選びなさい。

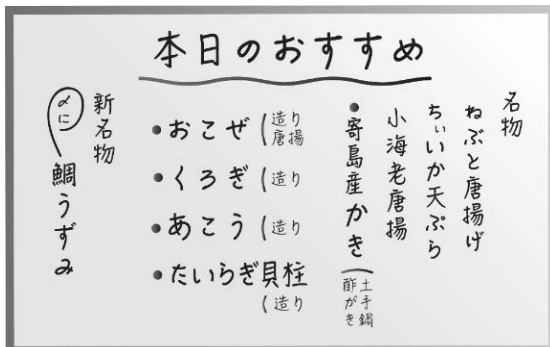


- ① イカ
- ② サケ
- ③ タコ
- ④ ホヤ

提供: 木村商店

1(上級) (第12回・21年Q28出題・改題)

2月に立ち寄った港町の居酒屋の品書きです。おすすめ品目を手がかりに、この町を選びなさい。



- ① 舞鶴(京都府)
- ② 鳴門(徳島県)
- ③ 福山(広島県)
- ④ 佐伯(大分県)

【解答と解説】

3(初)級 (第12回・21年Q65出題)

【解答】②3月(が)1日(つ)いたち

【解説】ホタルイカは春(はる)に産卵(さんらん)のため岸(きし)に接岸(せつが)んしようと浮上(ふじょう)してくるが、明(あか)るい新月(しんげつ)の夜(よる)は水面(すいめん)の高(たか)さがわからず、波(なみ)にさらわれ打(う)ち上(あ)げられてしまう。これが「身投(みな)げ」と呼(よ)ばれ、富山(とやま)の春(はる)の風(ふう)物(ぶつ)詩(し)として親(した)しまれている。ホタルイカはその名(な)のとおり発光(はっこう)する。ほたるんママの手(て)先(さき)や足先(あしさき)、目下(めした)などの光(ひかり)は、目(め)のまわり、脚(あし)などに発光器(はっこうき)があることを表(あらわ)している。

ほたるんママの自己(じこ)紹介(しょうかい)を続(つづ)けよう。

ちよっぴり太目(ふとめ)!! 富山(とやま)湾産(わんさん)のホタルイカは、産卵期(さんらんき)にあたるため、まるまると太(ふと)っているのが大(おお)きな特徴(とくちょう)なんです。だから私(わたし)も・・・

私(わたし)は、ゆでたてのホタルイカ!? 私(わたし)の姿(すがた)は、ゆでたての桜色(さくらいろ)になったホタルイカを、モチーフにしたものです。富山(とやま)湾産(わんさん)のボイルホタルイカは、胴(どう)が丸(まる)くつやがあり、足(あし)が丸(まる)まっています。さらに俗(ぞく)に「イカのみみ」といわれる部分(ぶぶん)がくると裏返(うらがえ)り、裏面(うらめん)が白(しろ)くなっているのが特徴(とくちょう)です。とっても美味(おいしい)富山(とやま)湾(わん)のホタルイカを、みなさんにもっともっと知(し)ってほしいから、一生懸命(いっしょうけんめい)がんばります、ヨロシクねっ!

～プロフィール～ 名前(なまえ):ほたるんママ 誕生(たんじょう)日(び):3月(が)1日(つ)いたち 性別(せいべつ):女(おんな)の子(こ) 年齢(ねんれい):秘密(ひみつ) すまい:富(と)山(やま)湾(わん) 性格(せいかく):天真爛漫(てんしんらんまん) 人(ひと)なつっこい ちょっとあわてん坊(ぼう) 好(す)きなこと:お料理(りょうり) お散歩(さんぽ) 特(とく)に海辺(うみべ)を歩(ある)くこと 夢(ゆめ):立山(たてやま)連峰(れんぼう)に登(のぼ)ってみたい! お仕事(しごと):世界中(せかいじゅう)のみんなに富山(とやま)湾産(わんさん)ホタルイカの美(お)味(い)しさを伝(つた)えること。

2(中)級 (第12回・21年Q65出題)

【解答】①イカ

【解説】イカ德利は、スルメイカの脚と内臓をとり、中に空気を入れ胴を徳利の形にして天日乾燥した、先人の知恵にあふれた名品にして、日本の伝統的な水産加工品だ。德利として数回使用した後は、炙(あぶ)って酒肴になる「日本酒の德利」型するめである。お燻(か)をした日本酒を入れてしばらくおくと、イカの風味が燻酒に溶け出し、味わい深いものとなる。イカでできたお猪口(益)付きのものもあり、これに燻酒をそそぎ口をつけると、イカの味がしっかり感じられる。思わずかじりたくなってしまうのを我慢(がまん)しよう。何度か使ううちに、イカ德利が柔らかくなってくる。中の酒がうっすらと透けて見える。イカの成分が溶け出したのか、イカ德利に入れた酒に色がついてしまう。酒を飲みきった後は、そのままむしゃっと。ガッツリと酒の染(し)みたイカ。おいしくないわけがない。炙(あぶ)って酒肴になったするめは、逆に日本酒の風味が移り、いつものするめとは異なる味(あじ)を愉(たの)しめる。イカが豊富にとれる産地ならではの土産物として今でもつくられ、北海道や三陸地方、佐渡島、佐賀県などの地域で販売されている。德利にイカの下足(げあし)を炙(あぶ)って入れると、よりいっそうイカの味を愉(たの)しめるそう。お試しあれ!

1(上)級 (第12回・21年Q28出題・改題)

【解答】③福山(広島県)

【解説】瀬戸内海屈指の景勝地、福山市の鞆の浦。かつて潮待ち港として栄え、380年ほど前から伝わる「鯛網」と呼ばれる漁法が健在なこの地に、江戸時代の倭約令でぜいたく品とされた様々な食材をご飯の下に隠して食べた「うずみ」という郷土料理がある。うずみは「埋める」に由来した名前で、昭和40年代まで秋の収穫を祝う料理としてよく食べられたが、食生活の多様化により、次第に減少していった。伝統的なうずみは、一見すると出汁のかかった白ごはんだが、食べ進めると、中からおいしく煮含めた一口大の里芋や豆腐、鶏肉、小エビなどの具があらわれる。ご飯の下に地元の味覚をふんだんに埋め込んだ楽しい一品だ。このうずみを現代風にアレンジして地域の食ブランドとして復活させたのが、新名物「鯛うずみ」だ。これまでの「埋める」というイメージを180度変え、具材を隠すのではなく、旬の食材を掘り出して食べるという楽しみ方を提案する。鯛うずみは、タイの他にも名産の薬味酒「保命酒」や小エビを使って福山らしさを凝縮。器に具を入れて出汁を張り、その上にご飯をのせて食べるため、食材を掘り出す楽しみと出汁のおいしさも味わえる一品となっている。400年近い伝統を受け継ぎ、現代の食ブランドとしてよみがえったうずみが確実に浸透している。

瀬戸内の小魚を食べる文化は、岡山のままかり、広島・安芸地方の小いわしなど地域色が濃いですが、ここ備後・福山は「ねぶと」である。標準和名テンジクダイ。成魚でも体長5センチほどのこの小魚の特徴は、体の割に大きな目と口と耳石だ。「大きな目」由来のメプトがなまって、ネプトになったといわれる。頭ごと食べると大きな耳石のために石を噛む食感があるゆえ、頭を落として調理される。居酒屋の定番メニューとしても、また家庭のおかずにも登場するのが、スナック感覚で酒のつまみや子どものおやつに好まれるから揚げや、暑い季節にはさっぱりとした南蛮漬け。

「ちいいか」とは瀬戸内海や有明海の特産といってよいペイカのこと。造りでおすすめの「くろぎ」はウマヅラハギ、「あこう」はキジハタだ。地方に出かけると、品書きの魚名で話が弾むのが楽しい。