

ととけんの「魚の知識の腕試し！」vol.42(2023年3月)

* 答えと解説は次ページを参照

【問題】

3(初級) (22年度Q32出題)

この顔に見おぼえありません？ 釣り人にも大人気のこの魚は身がやわらかく、クセのない淡泊な白身魚です。身ばなれもよく、煮つけや焼き魚にもってこいのこの魚を選びなさい。



- ①アカムツ
- ②イサキ
- ③クロムツ
- ④メバル

2(中級) (第12回・21年Q512出題)

スリムな魚によく用いる「木の葉造り」(手前左)が特徴の、このお造りの魚を選びなさい。



- ①キス
- ②カマス
- ③サヨリ
- ④サンマ

提供: 佐伯市

1(上級) (22年度Q41出題)

江戸前のすしダネ、青柳や小柱に使われる貝を選びなさい。

①



②



③



④



イラスト: 鈴木勝久

【解答と解説】

3(初)級 (22年度Q32出題)

【解答】④メバル

【解説】大きな目が特徴的なメバル(眼張)は、日本各地に生息し、釣りの対象魚としても人気の魚。北国ではニシンが春告魚と呼ばれているように、本州以南の地方ではメバルに同じ表現が使われる。脂がのって



身がしまる春のメバルは身離れがよく、刺身より煮つけか塩焼きでいただくのがいちばん。とくにたけのこが出る季節から初夏にかけてがおいしくなり、“たけのこめばる”として親しまれ、たけのこやワカメ、ふきなどと炊きあわせたりする。

2(中)級 (第12回・21年Q512出題)

【解答】③サヨリ

【解説】「木の葉造り」はサヨリやサンマ、イカなどに多用する切り方で「短冊造り」にした材料を5枚程度ずらして重ね、中心で2つに切り分けて木の葉型に盛りつける手法。サヨリやサンマなどの皮目に色がついている食材はそのまま重ねる。

「細魚」や「針魚」と表すサヨリは、当てられる漢字が示すイメージ通り、細長い魚で透明な身と内臓をおおう膜が黒いのが見た目の特徴だ。「海の貴婦人」とも形容されるが、心の内面に悪たくみを抱える人をたとえる「腹黒い」という言葉の由来となったことでも知られ、特に見た目の美しさから「腹黒い美女」といったニュアンスでサヨリの名が出されることもある。釣りの対象にもなる魚で、シーズンと場所を選べば比較的簡単に釣れる。サヨリの体が透明に近い白色なのは他の肉食魚から身を守るため、腹が黒いのは海面近くを泳いでいるため、紫外線などの光線で内臓を傷めないためだといわれている。体長が10センチ程度のは「エンピツ(鉛筆)」と呼ばれ、40センチ前後になると「カンヌキ(門)」と呼ばれる。寿司ネタでは高級魚として知られ、冬の到来ごろから春までが旬とされる。サヨリは透明感がある白身が青魚のような強い旨みと、持ち味のほど良い苦みをもつ。細長く美しい見た目なので、寿司職人が様々な意匠を凝らすことでも有名。片身をくるっと巻いてつける「網代」やわらびの形に巻く「わらび」のほか、三つ編みにしたり、輪に折り曲げて「熨斗」「相生」といった細工をほどこして握ることもあり、見た目にも楽しい。おぼろをかませるとさらに華やかになる。

1(上)級 (22年度Q41出題)

【解答】③(パカガイ)

【解説】①はアカガイ、②はトリガイ、④はミルクイで、いずれもすしダネの代表的な二枚貝。

一般的には標準和名のバカガイよりもアオヤギ(青柳)として知られ、足(身)は握り寿司に貝柱は軍艦巻き



や天ぷらにと、江戸前には欠かせない二枚貝。アオヤギという名は、東京湾のかつての名産地、千葉県青柳村(現・市原市青柳)にちなむ。日本橋魚河岸近くの遺構からはアオヤギの殻がまとまって出土しており、殻をむく加工場があったらしい。今も東京湾の出荷地のひとつ、富津の貝むきの加工場では、小さなアオヤギの貝から、貝むきを使って器用に足と貝柱をわけて取り出す光景に出合える。小さな貝柱は小柱と呼ばれ、さらにコバシラいこうの小さなものは小星、大きなものは大星。寿司ネタで青柳と呼ぶ足が個性の強い磯の香りを放つのに対し、小柱は貝独特の甘みがあり、貝柱ならではの噛み心地かも楽しい。東京湾でも獲れているが、近年、広く流通しているのは北海道産だ。



青柳の握り(上)と小柱の軍艦巻き(下)