

ととけんの「魚の知識の腕試し！」vol.43(2023年4月)

* 答えと解説は次ページを参照

【問題】

3級(初級) (第12回・21年Q70出題)

あげものや煮ものなどの料理にむく、岩場の根魚です。九州から四国にかけて、アラカブ、ガラクブ、ガシラ、ホゴなど多彩な地方名をもち、瀬戸内海一帯ではメバルとも呼ばれます。外見とは裏腹に上品なうまみがある、画像の白身魚を選びなさい。



- ①アイナメ
- ②オコゼ
- ③カサゴ
- ④ベラ

提供：福山市

2級(中級) (22年度Q30出題)

名前が似ているためによく混同されるシラウオとシロウオについての説明のうち誤りを選びなさい。

- ①シラウオ(白魚)はサケの仲間で、シロウオ(素魚)はハゼの仲間である。
- ②シラウオは小川原湖(青森)や霞ヶ浦(茨城)、宍道湖(島根)が主要産地。日本各地に分布するシロウオは比較的ローカルな魚である。
- ③江戸前天ぶらのタネになるシラウオは、割烹料理でも刺身やぬた、吸い物ダネに利用される。シロウオの代表的な食べ方は“踊り食い”。
- ④(ア)がシラウオで、(イ)がシロウオである。 イラスト：鈴木勝久

(ア)

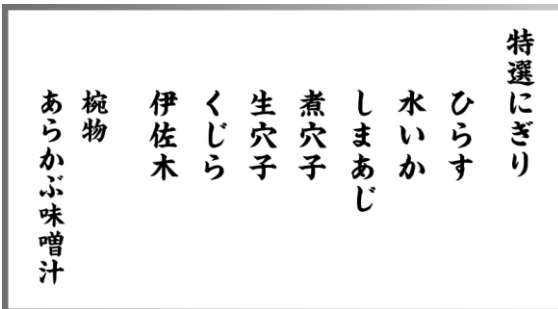


(イ)



1級(上級) (22年度Q3出題)

空港内にすし屋があるのを見つけ、立ち寄った店の品書きです。すしダネをヒントにこの空港を選びなさい。



- ①小松空港(石川県)
- ②南紀白浜空港(和歌山県)
- ③松山空港
- ④長崎空港

【解答と解説】

3級（初級）（第12回・21年Q70出題）

【解答】③カサゴ

【解説】無骨な外見から端午の節句の祝い膳に出す風習もある、カサゴの地方名をあげてみると、アラカブ（福岡・長崎）、ガラカブ（熊本・鹿児島）、ガシラ（徳島・高知）、ホゴ（愛媛南予・大分南部）、メバル（瀬戸内一帯）…。ほかにもアンポンタンとかツラアラワズ（面洗わず・神奈川三浦）なんていうものもある。全国に生息するカサゴの仲間は300種以上、地域によって色や大きさ、味にも違いがあるというから、それだけ地方名も豊かということだろう。大きな顔にぎょろりとした目、背びれの鋭いトゲなど、見た目は強面ながら、甘みがあり引き締まった白身が食通にも好まれる。ちなみに背びれの鋭いトゲには、人体に影響をおよぼすほどではないが、微量の毒があるといわれる。

2級（中級）（22年度Q30出題）

【解答】④（ア）がシラウオで、（イ）がシロウオである。

【解説】名前がとても似ているこの2種は混同されがちだが、よく見ると外見も生態もまったく別の魚だ。しらす干しやかき揚げなど天ぷらになるのがシラウオ、踊り食いで有名なのがシロウオ。シラウオは漢字で「白魚」、シロウオは「素魚」と書く。シラウオの体が白いのに対し、シロウオは透明で光が素通りするためだ。またシラウオはサケ目シラウオ科でサケの仲間、シロウオはハゼ科でハゼの仲間。



シラウオ(体が白いから白魚)



シロウオ(体が透明な素魚)

シラウオの旬は秋から春で非常に高価。産地は北海道、青森、宮城、茨城、島根などで、島根県の宍道湖の「宍道湖七珍」のひとつにも数えられる。シロウオは産卵期に川に上ってくる2月から5月が旬。

1級（上級）（22年度Q3出題）

【解答】④長崎空港

【解説】九州では広く、ヒラマサをヒラス、アオリイカをミズイカと称している。今や日本屈指のアナゴの漁獲量を誇る対馬。韓国との国境付近、対馬西沖で一尾一尾生けどりにする伝統の「かご漁」で水揚げし、生かしたまま出荷するゆえに生アナゴが握りで登場する。長崎市内では、「くじらあります」と書かれたのれんを掲げた飲食店をよく目にする。これらの飲食店では、刺身や竜田揚げ、クジラじゃがといったおなじみのものから、しゃぶしゃぶや寿司など珍しい鯨メニューもある。鯨料理は、長崎を特徴づける食文化の一つ。伊佐木は、長崎で“いっさき”と呼び親しんでいるイサキ。西日本で夏を代表する魚のひとつで、長崎県は日本一の漁獲量がある。えらにタグをつけて出荷されるブランドイサキ“値賀咲”は、五島列島北部の小値賀島周辺で一本釣りで獲られる400g以上のイサキだ。九州でアラカブやガラカブと呼ばれるカサゴは、その武骨な面構えとは

^{うらはら}裏腹にクセのない白身に上品な旨みがあるので、煮付けや鍋、味噌汁など汁気の多い料理にもてはやされる。