

*解答と解説は次ページを参照

【問題】

3級 (初級) (22年度Q60出題)

5月の終わりに千葉県勝浦市をたずね、出会えたひと品です。やわらかな腹の皮をつけたままさばいた初アのイ造りをご当地流に辛子をつけてしょうゆでいただきました。下線部にはいる組み合わせを選びなさい。



- ①ア：カツオ イ：銀皮
- ②ア：カツオ イ：皮霜
- ③ア：マダイ イ：姿
- ④ア：マダイ イ：土佐

2級 (中級) (22年度Q58出題)

食通として知られる作家・池波正太郎の代表作「鬼平犯科帳」シリーズの一篇に、次のような描写があります。主人公、鬼の平蔵こと長谷川平蔵の好物を選びなさい。

「上方でいう“あぶらめ”という魚。関東では鮎並というし、江戸へ入る小さなのを“くじめ”ともよぶ。平蔵は、これを辛目に煮つけたものが、好きであった。」(池波正太郎「白い粉」より)

①



②



③



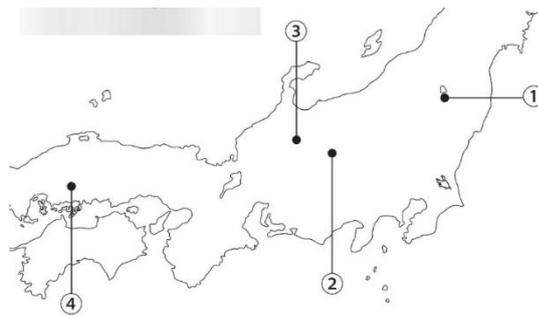
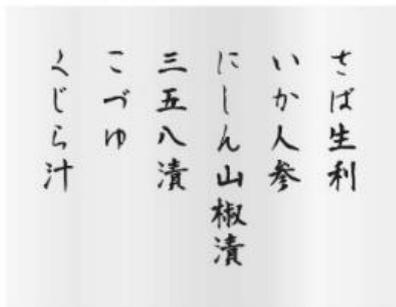
④



イラスト: 鈴木勝久

1級 (上級) (第12回21年Q61出題)

内陸地であっても、北前船ゆかりの海産物が郷土の味としてしっかり根付いている地方の品書きです。地図中よりこの盆地を選びなさい。



【解答と解説】

3級（初級）（22年度Q60出題）

【解答】①ア：カツオ イ：銀皮 【解説】生カツオの水揚げトップの座を毎年のように気仙沼（宮城県）と競っている勝浦には、新鮮さを味わう食べ方が伝わっている。美しいかつお縞を生かすのは、銀皮造り。やわらかい腹の皮をつけたままさばく。皮の下の脂と、皮の食感を楽しむ粋な食べ方だ。からしをつけて醤油で食べる。銀皮造りにするなら、ひき縄漁のカツオだという。ヒコーキと呼ばれる仕掛けが水をはね上げてカツオをおびき寄せ、擬似餌に食いつかせる。黒潮を回遊するカツオを探すのには、鳥山と呼ぶ海鳥の群れが教えてくれる。いちど当たると、次々と釣れるのが醍醐味だと漁師はいう。1本1本ていねいに釣り上げるので魚体を傷めない。活け締めにし氷漬けにして鮮度を保つ。黒潮が蛇行するようになり、それによって漁場が遠くなくなったりするので、魚の群れを探すのも大変だし、燃料や経費を考えると商売にならないという現状もあり、手間がかかるひき縄漁は敬遠され水揚げが減っているという。

2級（中級）（22年度Q58出題）

【解答】①（アイナメ） 【解説】②はアユ、③はイサキ、④はカサゴ。アイナメは漢字で「鮎並、鮎魚女」などと表記される。“鮎”の字はアユのように縄張りをもつ、またはアユに似てなめらかなため、「鮎並」の発音がなまってアイナメとなったといわれる。また、体表が脂っぽくヌメツとしているため、アブラメの別名も。クジメは、アイナメと混同されることがある近縁種。秋の産卵期に向けて栄養を貯め込むアイナメは、夏が最も美味だが、ほかの季節も味が落ちにくく、年間を通じて楽しめる。鮮度が落ちやすいので、活け、活け締めが高値で取引される。野締めは安価。旬である晩春、夏になると高値になる。特に春から夏にかけて獲れるものは、瀬戸内海では味がよいとされている。皮と皮下部分のうまみが強く、刺身や洗いで食べる際には、皮霜造り、焼き霜造りにすると淡泊な白身と合わさって楽しめる。体表面のぬめりが強く、体色が濃いもの、目が澄んでエラが鮮紅色のものを選ぶとよい。

1級（上級）（第12回21年Q61出題）

【解答】①（会津盆地 福島県）【解説】「にしん山椒漬」と「こづゆ」は、猪苗代湖に隣接する福島県会津地方を代表する郷土の味だ。この地方の料理には海の幸を使ったものが多い。代表的な郷土食の「こづゆ」は貝柱がキクラゲ、里芋などの山の幸と合わさり、何とも言えぬ優しい味を醸し出す。マダラを干した棒鱈や身欠きニシンも会津人の好物だ。山に囲まれたこの地で、海産物を巧みに用いた料理が発達したのは「北前船」の存在がある。18世紀（1700年代）に、大阪と北海道を日本海経由で結んだ北前船が新潟港に立ち寄り、北海道産の乾物が手に入るようになった。北前船で新潟港に着いたホタテの貝柱や身欠きニシン、干ダラ、するめ、昆布などの乾物が阿賀野川の舟運や、新潟県新発田市と会津若松市を結ぶ越後街道を新潟の女性たちによって鶴ヶ城下に運ばれた。特に貴重品の貝柱は武家社会で珍重され、桐の箱に入れられていたほど。武家社会から始まったとされるこづゆは、もてなし料理の代表格。海の幸と山の幸をとり合わせた具だくさんの伝統料理で、会津の平野部では貝柱、山間部ではするめなど貴重な海産物を使うことが多い。貝柱やするめで出汁を取り、豆麩、人参、椎茸、里芋、きくらげ、糸こんにゃくなどを加え、薄味に味を調えたお吸い物を、会津塗の椀で食す。武家料理から、庶民のご馳走として広まり、今なお、祝い事の席で欠かせない味とされる。ほっこりとした優しい味に惹かれる。これに対し、庶民の間で広く食べられた

のが身欠きニシンだ。いつのころか、会津の家々では山椒の葉と醤油で漬け込んだ「にしんの山椒漬け」が作られるようになった。山椒の香りと酸味が加わったニシンの味と歯ざわりは格別。山椒には防腐効果もあり、夏でも保存の利く食品として愛された。新潟県で親しまれる「くじら汁」も乾物とともに、会津に伝わったと想像できる。「いか人参」は文字通り、細切りにした人参とするめを醤油や酒、みりんなどを混ぜただし汁に漬け込んだもの。ご飯のおかずのほか、酒のつまみにも合う。福島県北地域を中心に、江戸時代末期ごろから食べられていたという。「さば生利(節)」は昔から太平洋側の浜通りから運ばれたという。会津に伝わる「三五八漬」は、塩、糶、米を三、五、八の割合で仕込んだ漬け床で漬け込んだ漬物。大根、きゅうり、かぶ、小なすなどのほか、サケやイカも漬け込む。②は長野県松本市、③は岐阜県白川村、④は広島県世羅町。