

ととけんの「魚の知識の腕試し！」 vol.46 ～7月のさかな～

この連載で腕試しをしながら、毎年のおさかな検定(略称ととけん)に備えてください(今年は11月5日開催予定)。一般社団法人日本さかな検定協会 代表理事 尾山 雅一

【問題】

3級(初級)(第9回18年Q29出題)

大阪には、梅雨の時期からうまみが増して最高の旬をむかえる「麦わら ア に祭り イ」という言葉があります。下線部にふさわしい魚の組み合わせを選びなさい。

- ③ ア:アジ イ:ハモ ②ア:アナゴ イ:アジ
③ア:タコ イ:ハモ ④ア:タコ イ:アナゴ

2級(中級)(第8回17年Q70出題)



ある魚介の肝で、一般にはワタと呼ばれます。加熱してもおいしく、独特の香りがたちのぼるワタ焼きなどが親しまれる、夏の味覚を選びなさい。

- ①アンコウ
②カワハギ
③サザエ
④スルメイカ

提供:さかなだマート

1級(上級)(第10回19年Q47出題)

山深い秋田県の内陸部、マタギの里の資料館に展示されていました。マタギたちが狩りに入る前に山の神にお供えしたという、この魚を選びなさい。



- ①アコウ
②オニオコゼ
③カサゴ
④ナマズ

* 解答と解説は次ページを参照

【解答と解説】

3級(初級)(第9回18年Q29出題)

【解答】③ア:タコ イ:ハモ

【解説】「麦わら蛸(ダコ)に祭り鱧(ハモ)」とは、大阪のタコとハモの旬をいい表したものだ。麦わらダコは麦を刈り入れる初夏、6月に獲れるマダコのこと。その年に生まれた子ダコで、皮までやわらかく身質もよい。大阪府の和泉、河内や関西圏の農村地域では、田植え後、梅雨明けの草取りが終わった半夏生の時期に、タコを食べて疲れを癒やしていたそう。半夏生とは夏至(一年で最も日中が長い6月21日ころ)から数えて11日目、今年(2023年)は7月2日。田植えが終わり、稲がタコの腕のように四方八方に根付くことを祈る意味もあるという。

ハモは入梅時から脂がのり始め、身がやわらかくなるため、関西では夏の食材として親しまれてきた。舟渡御で有名な天神祭など、7月の大阪市中の夏祭りに欠かせない魚である。



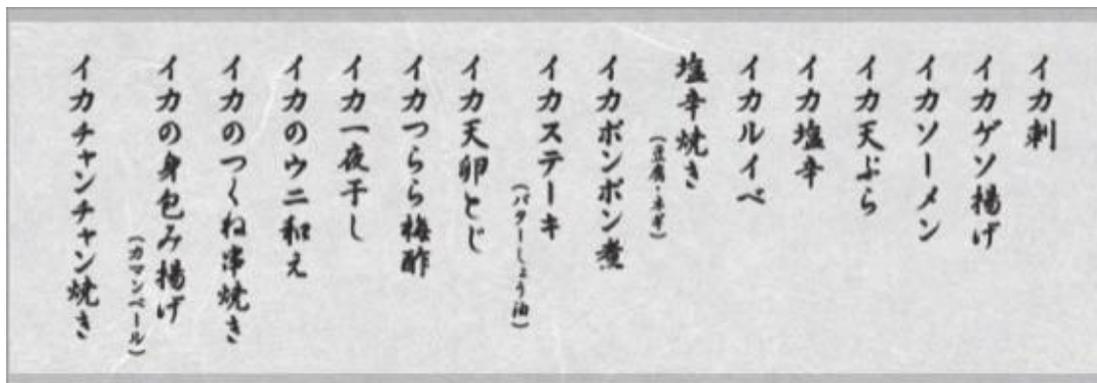
天神祭・舟渡御

©大阪観光局

2級(中級)(第8回17年Q70出題)

【解答】④スルメイカ

【解説】イカの中で最も漁獲量の多いスルメイカは、日本海全域で獲れる夏の味覚。肉厚の身を薄く切り、だしじょうゆですすり込む“いかそうめん”などの刺身から、里芋とあわせた煮物やいかリングなどの揚げ物、ゆで物、炒めものまで調理の応用範囲が極めて広い。また、もち米を詰めて甘辛く煮た北海道の郷土料理“いか飯”は全国的に人気。



イカの水揚げ日本一の八戸でみかけた看板

そのスルメイカの足を微妙な力加減でひきぬくと、内臓もスリと出てくる。そこには茶がかかったオレンジ色の大きなワタ(肝)が。利用法としては塩辛が有名だが、脂があって濃厚な味わいのワタは、トロリつぶせばスルメイカの刺身のすばらしいソースにもなる。加熱しても美味で、ゲソもエンペラも、身のすべてを炒め、そこにワタをからませると、もはや調味料の出る幕なしの複雑で絶妙な味かげんになる。このワタをゴロと呼ぶ北国に行くと、胴体にワタを入れてつまようじで閉じて焼く、“イカのゴロ焼(ポンポン焼きとも)”などに出合える。

①～③いずれも肝を食材にする魚介で、とくに①②は海のフォアグラとも呼ばれる絶品の肝をもつ。

1級(上級) (第10回19年Q47出題)

【解答】②オニオコゼ

【解説】日本国中に山猟師は存在するが、実はマタギと呼ばれる人々は限られた地域にしかない。北東北から長野県北部の雪深い山間部にマタギ集落は点在している。マタギは猟をするが、職業猟師ではない。猟期や獲物が限られているので、マタギたちはそれぞれ別の生業を持っている。彼らの狩猟の場である山に宿る神様「山の神」はとても醜い女の神様で大のやきもち焼き。オコゼを見せると「自分より醜いものがある」とたいそう喜ぶらしい。そこで狩りに入る前に山の神にオコゼの干物をお供えするのだ。このことから、オニオコゼを「山の神」と別称することも。秋田内陸部の山深い角館と鷹巣の間を結ぶ秋田内陸縦貫鉄道。森吉山の麓にある阿仁マタギ駅(北秋田市)から車で5分、マタギの里の秘湯、打当温泉に併設される資料館では、厳しいマタギの規律と山の掟を守り、雪深い山奥で暮らすマタギたちの生活の知恵と文化に触れることができる。珍しい狩りの道具や衣装のほか、実際に仕留められたツキノワグマなど動物のはく製がリアルだ。



オニオコゼ

提供:福山市

マルチ才人で知られた赤瀬川原平のベストセラー『新解さんの謎』文春文庫は、三省堂の「新明解国語辞典」の不思議な世界に踏みこんだ著作だ。この辞書の中に魚好きな謎の男がいると突きとめ、「新解さんは、魚好きである。(中略)辞典なのに、自分の好きなものには、おいしいだの、うまいだの言っています。」として、うまい、美味と説明している魚介の例をあげている。

①のアコウはこんな具合だ。

あこう だい:[赤魚の意]タイに似た深海魚。顔はいかついが、うまい。[カサゴ科]

②オニオコゼは、ベタ^ほ褒め。

おこぜ:背びれに毒のとげが有る近海魚。ぶかっこうな頭をしているが、うまい。おこぜはフサカサゴ科もしくはオニオコゼ科の標準和名オニオコゼ(鬼虎魚)、白身ながら味に深みがあり活けの刺身、汁物は「冬のフグ、夏のおこぜ」と称されるほど、うまい。

このほかに謎の男、新解さんがうまいと言いきっている魚介はあかがい、いしなぎ、たらばがに、はまぐり等だ。